

活用料理内容に及ぼす家庭での調理の習得法と食事づくり参加状況

高知大教育 ○針谷順子 女子栄養大 足立乙幸

目的 前報(1, 2)で教育学部生(女子)の日常作, ている料理の調理法の情報量は多く、それは主に親や家族から習得している。しかし彼らの食事は栄養学的にみた場合総じてマランバランスな栄養素摂取で望ましいものではなく、体系的な食事づくり教育がされてきたかには疑問があることが明らかになった。そこで本報では、大学入学以前、①親や家族から主にどのような習得の仕方をしてきたか、②家族の食事づくりにどのように参加してきたのか、③それらと現在活用している料理の内容との関係を把握することである。

方法 調査対象 高知大教育学部生、家庭科概論受講者で男子30人、女子58人、計88人〔88人中、下宿生74人。一ヶ月当り平均生活費約5.4万円、そのうち食費約2.5万円(46.3%)〕

調査内容と方法 期間、昭和55年6月。100料理の調理法の主な習得先(その1参照)家族からの習得の主な方法、食事づくりへの参加状況について、質問紙票による自己記入法。

結果 ①家族内で調理法を主に教えた者は母親で88人中80人であった。調理の習得の主な方法は「見よう見まねで覚えた」者が男女共最も多く(男24、女21)、次いで母親に作りながら教えられた者(女19、男1)であった。②食事づくりへの参加状況は、家族の食事(食事の場づくりも含む)づくり経験者女39人、男1人であった。女39人中大学入学前に日常的(4回/週以上)に参加した者16人——A群、時々参加(3回/週以上)23人——B群であった。(食事づくり未経験者19人——C群)。③現在、日常的に活用している料理内容への影響は、調理の習得法よりも食事づくりへの参加の違いによるものの方が大きい。A群は他群に比して、親や家族、学校等からの習得量が多く、全体では有意差($P < 0.05$)が認められた。