

〈目的〉日本人の平均寿命は、日本の高度経済成長と共に驚異の伸長を示し、これは日本型食生活がその一因として背景にあるとも言われている。反面、近年の小児、児童の食生活は、「オカアサンハヤスメ」の語に代表される様に、オムレツ、カレーライス、サンドイッチ、ハンバーグ…と軟らかく、安価で、簡単な調理で…と所謂インスタント食品、コンビニエンスフードが多く用いられる様になってきた。本研究では健康な食生活における食品加工の役割を明らかにする事を目的に、学会誌に表れた加工食品、加工技術、加工機器について、歴史的に検討、知見を得たので報告する。

〈方法〉日本家政学会誌、日本食品工業学会誌、食品工業（光琳書院）を分析対象資料とした。各雑誌の創刊号から現在までの5年毎の全論文1783件を抽出、ファイルした。これを生活概念分類表（加工食品、加工技術、加工機器のコード表）を参考にしてインデクシングし、機械集計した。

〈結果〉①全論文に付与された標数（食品加工関連要素）は3382、内、加工食品は44.2%、加工操作は36.3%、加工機器は3.5%であった。家政誌、食工誌では加工食品に関するものが最も多く、それぞれ54.3%と49.1%であった。食品工業では加工操作が最も多く（43.0%）認められた。②食品工業には食品一般、酒、アイスクリームなど、食工誌では大豆、果汁など、家政誌では野菜、ジャムなどが多く出現していた。又、加工技術では、食品工業は一般的なもの、食工誌は貯蔵、保存、防腐など、そして家政誌には加熱などが多く出現していた。