

目的 外食産業の発達、婦人の就労、家事作業の省力化により、食生活の社会化が進み、食料費に占める市販調理品費・外食費等の割合が増加し、これら費用の有効な利用に関する知識が必要になってきている。家庭の食料費計画に際して、これら社会環境も考慮した評価・検討の助けとなるような情報を作成したいと考え、手作り と市販の経済面の差の把握を容易にする情報を開発した。

方法 今回は調理品に焦点を置いているので、調理品の「価格水準」を求めた。これは前回の食品の場合に準じ、調理品に含まれる栄養素等の量と、その調理品に支拂った費用から、調理品別に栄養素/単分量当たりの平均価格を算出したものである。さらに手作りの調理品と市販品との経済性を比較する情報として、「市販倍率」を算出した。これは市販品の価格水準を手作り品の価格水準で除したものである。外食の場合も、メニューを等しくした手作りの場合の費用と比較して、「外食倍率」を算出した。これらに含まれる栄養素等の量と共にコンピューターのディスプレイに図・表で提示し、受け手側の理解を容易にしており、さらに自主的な選択・変更も試行できるようにしている。

結果 食生活の社会化を知る上で、個別の家庭の食料費に占める社会化のための費用を、数量的・具体的に把握できる。また選択する市販調理品や外食の献立を変更して、多様な負担の変化も予測できる。これによって、炊事(家事労働)の社会化による経済面のメリットとデメリットを検討する客観的な手がかりが得られる。就労、家事労働等の生活時間の適正な配分を総合的に検討する場合の資料にも利用できる。