

食事パターンの構成要素に関する検討  
 - 魚介類料理からみた2世代の嗜好特性 -  
 昭和女大短大 渡辺清利子 ○久我昌子

目的) これまでに、料理・食品および嗜好を要素として構成される食事パターンと食習慣とは関連性が高いことを報告してきた。(本会第40回大会、第42回日本栄養・食糧学会)

食事パターンに料理を要素として用いる場合、客観的概念を探索し、明確にする必要がある。そこで、料理・食品を「食べる」という人間行動を左右する因子として嗜好、調理方法を考えた。今回は、とくに、過去20年間わが国の摂取量において、ほとんど変化が見られない魚介類に着目し、世代を異にする母親、子供を対象として調査をおこない、2世代間におけるこれらの因子について分析し、料理を要素とすることの妥当性について検討した。

方法) 調査日: 昭和62年6月、某女子学生およびその母親各230名を対象として、調査票を配布し自記式で記入を受けた。質問内容は、魚介類27種の嗜好についてSchutzによる嗜好意欲尺度法(Food Action Rating Scale)を用い、魚介類の料理17種についてはSemantic Differential Methodを用いて行った。

分析方法) アイテム・カテゴリーの度数分布により嗜好意欲尺度平均値・標準偏差値を算出し、その値について、Z値変換を行い、Wilcoxon順位和検定により各項目毎に2世代間の嗜好差を分析する。

結果) 多脂性魚類のいわし・さば・さんまは母親群の方が、子供群に比し、有意に好む傾向を示した( $p < 0.001$ ,  $p < 0.005$ ,  $p < 0.005$ )。シーチキンやさけの缶詰は子供群の方が有意に好む傾向を示した( $p < 0.001$ ,  $p < 0.001$ )。一方、素材自体では2世代間では有意な差がみられなかった魚介類において、和風・洋風等の調理形態の違いでは差がみられた。

上記の結果により、食事パターンの構成要素として料理を用いる場合には、嗜好および調理方法がその概念を規定する因子として考えられた。