

目的：現在の激しい社会変動は、食生活にも影響を与えていると考えられる。簡便性、多様性などが求められる傾向にあり食事にも反映しており、特にパンの食事については栄養的な配慮は軽視されている現状である。今回はパンの副食についての味嗜好と栄養のバランス性を保つように食教育関与に役立てることを目的とした。

方法：パンの副食に関するアンケート調査を京阪神の女子大生292名、幼稚園児144名、中高年齢者94名、計530名にて行った。また、従来のバター、マーガリン、ジャム等と同様に用いられるスプレッドを試作・調理し、官能検査を女子大生50名で実施した。

結果：①嗜好調査により、パンの副食の料理様式については女子大生と幼稚園児の好みは、洋風80%以上、折衷様式約15%で、同じ傾向であり、中高年齢層では前者との差異がみられ和風、中国風の好みがある。パンにあう好きな料理の種類としてサラダと飲物は園児、女子大生共に好まれており、中高年齢層は、若年層とは傾向が異なり加熱調理も挙げている。好まれるパンの副食料理を20選んだ結果は、全年齢層共、加工食品、発酵食品、飲物を好み、調理法としては、簡単な汁物、サラダ類が好まれた。②味嗜好、栄養上の配慮から官能検査の結果、イネン、脂質が抑えられる洋風のバターチーズ、マッシュポテト、和風の豆腐、納豆をベースにしたスプレッドも好まれることが明らかになった。