

熊本大教育

桑畑美沙子

目的と方法：食文化を「人間が自然界に対処しながら蓄積してきた食に関する行動様式の総体」と概念づけ、『家政学雑誌』45巻の全掲載論文3879本から検索し分析した。

結果：①報文82本，ノート2本，資料30本の計114本は全掲載論文の2.9%に相当した。年次的には50年代から散見され，半数以上が80年代以降に集中していた。

②研究内容として，学会発足当初は栄養素や食品の摂取量，調理加工用の器具設備などいわば食文化の周縁的・前駆的内容が多く，その後徐々に摂食回数・形態，食品の歴史・食べ方・料理法・貯蔵加工・購入消費などのいわゆる中核的な内容が多くなっていった。

③研究方法として，報文はアンケートが最多で次に文献・栄養調査，資料は文献が多かった。さらに，報文に度数分布・比率・平均・標準偏差などの記述的統計値算出論文が最多で，次に χ^2 検定・t検定・F検定などの有意差検定論文，資料に統計処理なし論文が多かった。

④研究対象として，地域的には山間・僻地の過疎村落，階層的には被差別状況に位置づけられてきた人々，歴史的には過去の食生活を対象とした論文は少なかった。

これらの結果から，家政学における今後の食文化研究には次の3点が必要と考えられる。

①他分野の研究と比肩できるように食文化に関する研究を活性化すること。

②社会調査における聞き取り調査などの事例的研究や考古学的研究などを導入して，食文化に関する量的研究よりも質的研究の方法を開発すること。

③研究対象を平均的社会層に限定することなく，社会各層に拡大し，食文化を総合的かつ科学的に把握すること。