

【目的】食生活に関する調査として、栄養素レベル、食品レベルのものは数多いのに対して、料理レベルでの調査はほとんどみることがない。食生活の実態を正しくとらえるには、食品がどのように調理され、食べられているかを知る必要がある。とりわけ将来を見通すには、過去から現在の変遷の線上において推し量るのが自然なことであろう。そこで1974年、1984年、1994年の各年に調査対象者に各種の料理名を提示し、それらを食べると思われる頻度について回答を求め、その頻度の変化を検討した。

【方法】調査の各年次における本学学生家庭の炊事担当者を対象に料理の喫食状況について調査した。調査した食品数および料理品目数は、68～73種、371～675品目である。調査項目は各料理について喫食の程度を4段階に分けて質問した。またそれらの料理を食べる機会についても、「家で作る」「半調理品を買う」「調理したものを買う」「外食」に分けて質問したが、今回は喫食頻度を中心に報告する。喫食頻度の算出は、調査項目の選択肢「よく食べる」「割合よく食べる」「あまり食べない」「食べたことがない」の質問表現が等間隔性を有するものと推定し、次式によって算出した。喫食頻度 $=\{n(\text{よく食べる} \times 3) + n(\text{割合よく食べる} \times 2) + n(\text{あまり食べない} \times 1) + n(\text{食べたことがない} \times 0)\} / n$ 但しnは有効回答数。

【結果】まず料理の喫食頻度の推移を見るために数量化I類によって解析を行い、要因中最も喫食頻度の変動に寄与していると思われる調理方法の別に基づいて検討した。調理方法は生物、和え物、焼き物、煮物、炒め物、揚げ物、茹で物、煮物、蒸し物に分類したが、和え物中のサラダ類が増加傾向を示したほかは、大きな変化がみられなかった。