

全国保育園児の魚介類及びその伝承料理に対する嗜好調査

峯木真知子* 戸塚清子** 高橋淳子*³ 談恩智*⁴

(*青葉学園短大、**相模女大付高、*³聖セシリア女短大、*⁴マッキー国際学園)

【目的】魚介類は、幼児によって嗜好の差が大きい蛋白質食品である。近年の食品流通の変化に伴い、魚介類は素材や調理方法、調理形態等が違ってきており、幼児の魚介類の摂取の仕方は変化していると考えられる。私たちは全国各地の公立保育所に通園している幼児を対象に、魚介類及び魚介類を使用した伝承料理についての嗜好を調査した。

【方法】全国 16 地区の保育園児 (3~6 歳) 1449 人に対し、アンケート方式により、魚介類に対する幼児及び母親の嗜好、好きな調理形態、好きな魚種、食卓に登場する頻度、母親の調理時間と料理の得意度などを調査し、幼児の嗜好に与える要素を検討した。今回の調査は 1996 年 5~7 月に行い、5 年前に行った同様の調査結果とも比較した。

【結果】魚介類に対する保育園児の嗜好は高く、「大好き」とした幼児が 24.3%と多く、「きらい」としたのはわずか 2.8%であった。低年齢の方は魚介類に対する嗜好が高い傾向が見られた。母親の魚介類に対する嗜好は高く幼児の嗜好との間に相関関係がみられた。また、母親の嗜好は、母親自身の年齢・魚介類料理の得意度・子供の数との相関がみられた。幼児の好む魚介類の調理手法は、「焼く」84.9%、「煮る」65.0%、「生食」61.6%であった。好む魚種は「あさり」、「かに」、「えび」、「しらす」で 5 年前の調査と同様の傾向を示した。