

家庭での魚料理の実態とその工夫について

山下満智子* 山本ゆかり*2 東 弘子*2 中野まゆみ*3 山中 肇*4
 (*大阪ガス *2ハウス食品 *3松下電器産業 *4タイガー魔法瓶)

目的： 加工食品・冷凍食品などの依存度が上がる中、家庭内の食の変化はめまぐるしいものがある。手作りの割合が低くなり、家庭内の調理技術も明らかに低下している。一方で健康志向は非常に強く、緑黄色野菜やオリーブ油、「背の青い魚」など健康に良いといわれる食品に対する関心は高まっている。グループでは「豊かな食文化研究会」として以前に野菜、油、米について家庭におけるこだわりと、実際に行われているメニューについて調査を行った。今回は更に魚について「魚への関心」と「魚離れ」という両面から意識と調理実態の調査をし、家庭で実際に行われているメニュー、調理における下処理やゴミの処理の工夫を収集することを目的とした。

方法： 関西地区におけるサンケイリビングに、本研究会の活動についての記事を掲載し、応募したメンバー1320件にアンケートを送付。有効回答のあった320件について調査分析した。

結果： 魚料理を食べる頻度は「週2～3回」が60%以上。「食べるのが好き」は80%近く、その理由は「身体によい」が「味が良い」の2倍。健康の為に肉料理とのバランスをとる様子が読みとれる。しかし「作ることが好き」は35%と魚料理に関して「食べる」と「作ること」の好みにギャップがある。メニューに登場した魚の種類はイワシ、アジ、サバ、サンマの「背の青い魚」が40%。切り身のサケが頻度三位で12%、タイ、カレイを含む白身魚も同じく12%である。魚料理の下処理、生ゴミの処理は80%が何らかの工夫をし、その内訳は「においや汚れを防ぐ工夫」58%、ゴミの処理の工夫が42%であった。