

手作り食品と市販品の併用状況

—餃子・グラタン・ハンバーグについて—

○高橋 洋子（新潟大）、勝田 啓子（奈良女大）

目的： ‘家庭での手作りから市販品購入へ’ という移行の経緯を探るために、継続して食生活調査を行ってきた。本発表では、複数の製品形態で市販されている餃子・グラタン・ハンバーグの3品目をとりあげ、手作り品との併用状況を形態別摂食状況とともにも比較検討する。

方法： 1996年12月（一部は翌年1月）、アンケート調査を郵送で行った。対象は、新潟県内在住の大学生の母親(Nu)、同幼稚園児の母親(Nk)、東京都およびその通勤通学圏在住の大学生の母親(Tu)、同幼稚園児の母親(Tk)の4群で、回答者は4群合計951名(Nu=187、Nk=172、Tu=191、Tk=401)であった。調査項目から上記の3品目を抽出し、A.手作り品の摂食頻度および調理の際の市販補助材料使用状況、B.市販品の形態別(完成品・半調理冷蔵品・冷凍品の3形態、ハンバーグはレトルトを含む4形態)摂食頻度等を分析した。摂食頻度は、{週1回程度・月1~2回・年数回・なし}の選択肢の、<月1~2回>を基準(1点)として比例配分で点数化し、品目毎に「手作り摂食点」「市販品摂食点=「製品形態別摂食点」の合計」「市販品依存率=市販品摂食点/総摂食点」を算出し、品目の特徴や居住地・主婦世代による差異などを検討した。

結果： (1)品目別①手作り摂食点②市販品摂食点③市販品依存率は次の通りであった。餃子：①0.4(Nu)~0.8(Tk)②0.8(Tu)~1.3(Nk)③52.0%(Tu)~76.4%(Nu)、グラタン：①0.4(Nu・Tu)~0.7(Nk・Tk)②約0.4(4群)③約40%(Nk・Tk)~50%(Nu・Tu)、ハンバーグ：①約1.0(4群)②0.4(Tu)~約0.7(3群)③26.0%(Tu)~約40%(3群)。(2)家で餃子を作る家庭の約90%が市販の皮を毎回使用していた。(3)摂食点最高となった製品形態は、餃子は半調理冷蔵品、グラタンとハンバーグは冷凍品であった。3品目とも複数の製品形態の市販品を併用している回答が多く見られた。