

峯木真知子* ○戸塚清子** 井戸明美*

(*青葉学園短大、**相模女子大高等部)

【目的】魚介類は、幼児によって嗜好の差が大きいたんぱく質食品である。前報では、全国各地の公立保育所に通園している幼児を対象に、魚介類料理についての嗜好を調査し、子どもの嗜好に及ぼす因子と魚種の影響を検討した。今回は、その調査についてクラスター分析、ロジスティック回帰を行い、魚介類を使用した伝承料理についても分析した。同時に同様のアンケートを中国の幼児に行い、魚介類の摂取状況を比較した。

【方法】日本国内 16 地区の保育園児（3～6 歳）1449 人に 1996 年 5～7 月に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た。中国では、四川省（内陸部）浙江省（海岸部）の幼児 299 人に同様の調査を 1998 年 12 月に行った。

【結果】幼児の魚介類に対する嗜好には、母親の嗜好が一番強く影響し、幼児の年齢、家族構成の順であった。幼児の好む伝承料理は、魚貝類の汁物（81.4%）、唐揚（75.3%）、照焼（73.3%）、寿司（67.2%）、てんぷら（64.9%）で、南蛮漬け、甘露煮、すり流し汁は、あまり好まれなかった。この中では、天ぷら・貝の汁物は魚介類を嫌いと言った幼児にも好かれていた。子どもの嗜好から見た地域の特色は大きく 3 つ（南・北・中央部）に分類された。これらの結果を中国の幼児と比較した。