

家庭で伝えられた料理について

山下満智子* 中野まゆみ* 2 山本ゆかり* 3 山中 肇* 4

(*大阪ガス * 2 松下電器産業 * 3 ハウス食品* 4 タイガー魔法瓶)

目的 : 現代の食生活においては、核家族化の進行や女性の意識の急速な変化によって、家庭料理の伝統、季節感が失われていると指摘されることがある。グループでは「豊かな食文化研究会」として以前から家庭の食生活について調査研究をしてきた。本研究では、現代の家庭で伝わる料理、またその味や料理法がどのように伝えられているかを調査した。

方法 : 前回調査(第50回家政学会大会にて発表)の魚・油をまとめた冊子について、新聞応募者(約6000名)の内、無作為抽選により1407件にアンケートを送付。有効回答313件について調査分析した。

結果 : どの年代においても、約8割に家で伝えられた料理があり、若い世代において伝承が喪失しているというわけではない。しかしその内容は年代によりかなり違いが見られた。60才以上の年代においては、季節感のあるおかずや保存食、伝統的な色合いが濃い行事食としてご飯物が受け継がれている。一方39才以下ではロールキャベツ、コロッケ、カレーなどの洋風おかず、子供の頃の好物が、食べなれていつの間にか覚えた母の味として、しっかり受け継がれている。しかし洋風おかずは、和風おかずに比べ、素材に季節感があまりなく、バリエーションもさほど多くない。

また料理を教わった時期としては、結婚をきっかけに21%、それ以前が75%であった。教わった料理を現在も作り続けている理由は、おいしい・好きが59%、次いで健康によいから35%、簡単・手軽が23%であった。しかし調理法について見ると、すべてが簡単・手軽というわけではない。むしろ食べなれ・作りなれていることが、気軽に調理できる料理—簡単・手軽という評価につながるということがわかった。