

女子大生の食品の旬に関する意識調査—果実・種実類および魚介類—
○高澤まき子* 猪股恵美子** 保井明子*
(*仙台白百合短大 **仙台白百合女子大)

目的 食品の生産技術、貿易の自由化と流通の発達、保存性の向上により食生活が豊かになった反面、季節感の薄れ、栄養価の低下、本物の味や旬を知らない人の増加が指摘されている。そこで、前回野菜の旬について、市場を調査し、女子大生がどの程度認識しているか実態をアンケート調査した。その結果ほとんどの野菜は、早期化、周年化しており、出盛り期のはっきりしているものほど旬の正答率は低かった。今回は果実・種実類および魚介類について同様に行い結果を得たので報告する。

方法 調査対象者は女子大生1、2年生の300名であり、自己記入法によるアンケート調査を4月の授業開始時に行い即時回収した。調査内容は、日常においてよく摂取され、対象者が周知していると思われる果実・種実類15種と魚介類22種について旬およびそれらが使用される料理名、また季節を問わず摂取されているものについて回答を得た。さらに提示した食品の出盛り期を市場において調査した。

結果 アンケート調査の結果、正答率の高かったものは、果実・種実類で春のいちご、夏のすいか、メロン、秋の銀杏、栗、柿であり、魚介類では秋のサンマ、冬のワカサギ、牡蠣、タラであった。特に魚介類において旬のわからないものが多かった。提示した食品の料理の出現数が多かったものは果実・種実類で、いちごのショートケーキ、りんごのアップルパイ、銀杏の茶碗蒸し、魚介類ではそのほとんどが焼き物であった。季節に関わりなく摂取されている出現率の高かったものは、果実類でバナナ46.7%、りんご30.0%、いちご14.7%、魚介類でサケ45.7%、マグロ18.7%、サンマ14.0%であった。