

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を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。