

中学生の食生活の実態と地域的特性
○村上知子、早瀬香織（北海道教育大）

【目的】中学校新学習指導要領「家庭分野」の指導事項に、地域の食材を活用した調理の工夫があげられている。本研究では、食品の流通・加工の発展に伴い食生活の変容や画一化が進む中で、中学生の食生活の実態と地域的特性を明らかにし食教育の課題を把握することを目的とした。

【方法】平成12年9～10月、北海道別海町（138名）、沖縄県西原町（62名）の中学生を対象に食品の嗜好と摂取頻度、食品の調理手法別嗜好と摂取頻度、スケッチ法による朝食・夕食献立、欠食状況、学校給食献立の嗜好、食と健康に関する意識、地域の伝統料理に対する認識等について質問紙調査を行った。集計・分析にはデータ解析用ソフト「SPSS」、統計用ソフト「Java Script-STAR」を用い、クロス集計、 χ^2 検定を行った。

【結果】41食品の嗜好と摂取頻度について有意差がみられたのは、嗜好の場合、西原町で豚肉・豆腐・緑黄色野菜等30品が高く、摂取頻度の場合、別海町が高かったものは3品であった。食品の調理手法別摂取頻度は、豚肉ではカレー・シチューが最も高く、地域間に有意差はみられなかった。別海町が有意に高かったものは鮭の塩焼きのみであった。夕食の食事パターン構成では両地域とも「主食・主菜・副菜の揃った食事」は約30%と低かった。朝食の欠食率（10.5～12.5%）はどちらも全国平均よりも高かった。学校給食の献立は、西原町の場合、伝統料理の出現頻度が高く、地域差が明らかであった。概ね別海町は食に対する積極性がやや低く、今後、地域性の高い牛乳や多種類の魚を有効に取り入れた食生活志向が課題と思われた。