

目的 前回報告(オニ26回総会)に引き続き、種々の調理法によってそれぞれ料理された緑色野菜の嗜好程度の実態を明確に把握し、あわせて栄養豊富な緑色野菜の効率的な食用に関する一資料を提供せんとするものである。方法 調査方法は、すべて前回報告に等しいが、調理法をさらに細分して料理をあげ検討した。調査人員：高年・若年それぞれ男女別に4グループ、各120名；計480名。調査期間：昭和50年4月12日～同年5月1日までの20日間。結果 緑色野菜を調理法別にみて可食者の多いものは、ねぎわけぎの汁物・めん類とともに食するなま物や丼物であり、これを嗜好段階別にみて多いのは「非常に好き好き」の回答が、ねぎわけぎを用いた丼物・めん類とともに食するなま物であり、「好きでも嫌いでもない」は、ねぎわけぎ、エッ素、ほうれん草等の汁物であり、「嫌ひ非常に嫌ひ」は、上記嗜好結果より少ないがこれには、パセリ・セリを用いた汁物・酢の物・あえ物が多いにれりすべて1%以下の危険率で有意)。この野菜の料理の可食者は、塩漬が第一位で次いで醤油味の鍋物・油炒めの順となり、この場合の「非常に好き好き」の回答は、塩漬・醤油味やスープ・木口きの鍋物、好きでも嫌いでもないは、塩漬・煮びたし・油炒め等が多く、「嫌ひ非常に嫌ひ」の中では、中華酢・フレンチ・ソース等のあえ物が対象となつたにれりすべて1%以下の危険率で有意)。グループ別に緑色野菜の可食者を検討すると、男子高年が最も多く次いで女子高年で、前回報告とまったく同一結果が認められた。これら調理法全体の嗜好平均値は、32.3は好きでも嫌いでもないの段階であるが、ねぎわけぎをめん類、ちしゃ類をパソ等とともに食するなま物が、39で最も高かった。