

A-125 長野県の食生活と漬物について (1) 漬物消費の実態と嗜好
信州大教育 ○栗津原宏子 日暮文子 高野悦子

目的 長野県の特に関西の食生活において、漬物は従来野菜類摂取の重要な手段として欠かすことのできない保存食品であった。しかし近年の著しい生活環境の変化の中で、このようは漬物中心的な食生活のあり方も変わりつつあることが予想される。そこでその実態を調べるために、長野県人の嗜好傾向および漬物消費状況等について調査検討した。

方法 県内を大きく4地域に分け、各地域の農山村部・都市部から各々高等学校1, 中学校1を選んで、各校50名ずつの家庭科履修者を通じて生徒の家庭に配布し記入を依頼した。(調査校16, 総数800, 回収率91.5%) 集計は嗜好については年代別, 男女別を主とし他は地域別, 農家・非農家別等で行った。別に長野市内のアパート在住世帯を対象に調査し比較した。(依頼数70, 回収率81.4%) 調査の主な内容は、漬物を含む飲食物10種に対する嗜好, 昭和49年(アパート対象50年)に漬けた分量と1日に食べる回数等である。本調査は昭和50年5月~7月(アパート・51年3月)に行った。

結果 若い世代で和風飲食物に対する嗜好が減少し、洋風飲食物に対する嗜好の増加が著しい。飲食物の種類によつては男女差, 都市・農村の差, 地域別の差が認められた。主な漬物についてはほとんど90%以上の家庭が毎年漬けていることがわかった。県内平均の漬ける量は1人1冬当りで野菜漬13kg, たくあん漬9kg, ほうろけは年間4kgであった。こうした漬物が3度の食卓に出ているのが、農家86%, 非農家75%, アパート43%で、お茶うけとして毎回食べるのは農家68%, 非農家57%, アパート53%であった。なお1日のお茶の平均回数は農家3.0回, 非農家2.4回, アパート2.3回である。