

A-85 栄養指導のための食生活調査—家庭の台所の実態調査—
東京家政学院短期大学 ○羽田明子
静岡英和女学院短期大学 大田和枝

目的 近年インスタント食品を含む加工食品の増加を始め、外食率の上昇及び嗜好の偏重、栄養の過不足による健康障害など、我々の食生活は社会的、経済的要因を背景として変化の一途をたどっている。その中で家庭の食生活状況を把握するために、食物を作る場としての台所の実態を調査し栄養指導の一助としたい。

方法 東京及び地方の女子学生、224名を対象としてアンケート用紙を用い記述式で調査した。調査内容は、●台所を設備した時期、●台所の方位、●広さ、●配列、●主要調理器具の使用状況等について問題英や満足度と関連づけながら調査した。

結果 調査対象の内訳は職業別にみると、勤人53.5%、自営30%、農業12%となり、家族数は4~5人が約70%を占めている。台所を設備した時期は4~6年前が全体の26%が一番多く、次いで7~9年前が20%であった。台所の置かれている方位は「東北」、「東」、「北」の順位で、東京、地方とも同傾向を示している。広さについては45~6帖が、35.2%と高率を示しているが、地方のオガヤ、広く地域差がみられた。台所の配列は広さから考えても当然であるが、L型が50%を占めている。主要器具の使用状況は、冷蔵庫、炊飯器が共に100%、トースターが90%、オーブンが83.9%、電子レンジが28%で、これを地域別に見ると、どの器具に関しても東京の使用率が高く有意差がみられた。またこれらの器具を全部備えている家が全体で16%あり、地域別にみると東京が18.7%、地方が10.6%で、東京に有意差がみられた。上記の調査結果と共に使用する人の満足度や問題英などを分析し、食生活とのかかわり合いについて検討した。