

現代家庭料理の傾向（第2報）

—離島・小呂島における食生活とその概要について—

中村学園大学 楠喜久枝 ○萩原由美 宮崎綾子

目的 小呂島は福岡市西区にありながら博多湾から北西海路45kmに位置する文字通り玄海灘上の一孤島であり、四周は断崖絶壁で他を侵入れない閉鎖的孤島としても知られる。流通機構に問題があるとされながらも、近年、テレビジョンによる影響も見逃すことのできない因子と考えられるので、その島の家庭料理を中心とした食生活とその概要について調査を行なった。

調査方法 昭和52年8月20日より一週間、小呂島41世帯戸別訪問し、聞き取り調査を行ない集計して検定を用いた。項目は、1)小呂島の概略 2)家族構成およびその属性 3)主婦の家庭料理に対する意識 4)三日間の食物摂取状況 5)食品の使用状況 6)食事の形態並びに調理方法 7)食塩濃度に対する味覚テスト 8)年間の行事食 9)学童の健康

結果 島は41世帯、206人の島民と学校の先生が住んでいる。平地が全くなく、甘蔗・麦・小豆が主で水田がないため米はとれない。若干の根菜類の自給がなされるのみで、他の野菜・果物は島外から三日に一度の船便によつて搬入される。家族構成は島全体が血縁関係者で、収入も漁業組合統括のもとに支給される。食物摂取状況では油脂および乳製品・小魚類・野菜類の摂取が少ない。味付けは一般に塩からく、食塩濃度では1.2%の吸い物が好まれた。調理方法は煮物、生物、汁物が多く、好まれる料理はカレーライス、刺身、酢物の順であった。飲み物はインスタントコーヒー、オロナミンセドリンク、コカコーラなどであった。学童の健康は身長、体重、胸囲とも全国平均より下回るが中学生になるとつい体位発達が目立ち、がっしりとした胸幅の厚い大柄の体形が認められた。