

静岡英和短大 ○太田和枝

東京家政学院短大 羽田明子 五十嵐泉

目的 前回、台所の概要及び機器類と食生活の関連について報告したが、その中で、問題点として収納スペースの不足があげられていた。そこで今回は台所内にある器具類の種類、数量及び利用状況を調査し、食生活との関連などを検討した。

方法 東京・地方の短大生の家庭を対象とし、食事の傾向、並びに台所の縮尺図面による収納状況と器具類の関係をアンケート方式により調査した。

結果 調査数は、東京98名、地方71名で計169名である。（回収率100％）

家庭の食生活を創りだす役割について、“食事を作る人”また“誰を中心に献立を考えているか”を調べると、食事を作る人は母親で東京も地方も95％の高率を示している。献立を考えると時の対象は父親が41％、子供達（学生とその兄弟姉妹）が42％とほぼ同率であり、老人や母親の嗜好は比較的無視されている。朝・昼・夕の食事の傾向を、和・洋・和洋混用の3種類に分類すると、朝食では和食が多く東京43.9％、地方76.0％であった。夕食は和洋混用が81.7％で、東京も地方もほぼ同率を示している。家族構成別に、調理別・材料別に嗜好の傾向をみると、父・母・老人は煮物、子供は揚げ物を好み、食品の嗜好は、父は魚・母は野菜・子供は肉・豆類の嗜好度は老人が高い。また一方、台所内にある器具類の保有数は平均34種類で、最大69種類、最少10種類であった。この中で21％の保有率を示すなべ類と使用頻度の高い庖丁について家族構成及び食事傾向、収納スペースとのかかわり合いについて分析したので報告する。