

A-185 日常食事の各個料理出現頻度および10年前との比較

大阪薫英女短大家政 ○河野友美

目的 日常食事の栄養摂取に関する調査は数多いが、料理の種類がどのような頻度で出現するかを調べたものはほとんどない。しかし、食事実態、および、その経年変化を知ることには、食生活全般を研究するに当って、栄養摂取調査とともに重要なことと思われる。そこで、日常食事の実態をつかむために本調査を行った。

方法 調査対象者に、調査日にもっとも近い週日2日間の夕食を、料理名、材料、調味料に至るまで細かく記入させ、加工食品、調理食品についてもマークしてもらった。対象は、大阪市およびその周辺の女子短大5校で、1977年11月中旬～12月上旬に行った。有効数は770名、有効食数は1540であった。なお、同一献立である寮生は省いた。参考のため公立幼稚園の母親も1園調査した。有効調査票の内容は、一票ずつ細かくしらべ、材料、調味料などから、料理名の間違いを正すとともに、同じ料理で名称の異なるものは統一した。料理は、和、洋、中国風に分類し、全体、各校別、および和洋中の各々にわたって、料理の出現頻度の高いものから順に並べるとともに、和洋中の比率等についても算出した。また、1967年に行った調査と比較した。

結果 総出現料理数に対する和洋中その他の比率は、それぞれ62.6、33.1、3.6、0.6%で、10年前とほとんど差がなかった。しかし、和洋中の各料理の出現頻度の順位はかなりの変化がみられた。各校園間の傾向の差はほとんどなく、食事形態の平均化がうかがえた。全体で出現頻度の高い順は、みそ汁、白菜漬物、野菜サラダ、焼魚、野菜浸しと和風が多く、和洋中の各1位は、みそ汁、野菜サラダ、焼きそばであった。