

A-104 台所に関する調査(第3報) —食生活と食器について—  
東京家政学院短期大学 ○南祐子 羽田明子  
静岡英和女学院短期大学 太田和枝

目的 前報に続き台所と食生活との関りを、「食生活と食器の関連について検討した。

方法 調査対象は、東京・地方の短大生の家庭を対象とした。調査方法は、アンケート及び台所の縮尺図面により調査した。

結果 調査数は東京125名、地方86名の計211名(回収率100%)である。対象の家族数は、平均4.6人で東京より地方が多い。職業別では勤人が平均55%、自営・その他が32.5%で、又母親の就業状況は56%が仕事を持ち、そのうち常勤者が33%、残り13%がパートタイムで働いている。日常の食事づくりは、朝食で母親が87%、夕食では71%と母親以外が担当している率が高い。これは母親の就業状況との関連がある。食事の傾向は、「家族全員同じ料理を食べる」が63.9%で、36%は「一部かえることがある」となっている。その理由は嗜好(年代)の差異によるものが多い。食事にかかる時間を「準備・喫食・後片付け」に分けてみると、朝食では準備に30分以内が74.9%、喫食には20分以内が84.9%、後片付けでは20分以内が80.7%と、1時間以内に処理している家庭が多い。夕食では準備1時間、「喫食」21~30分、「後片付け」は30分以内が多くなっていた。台所の状況はDKが61.6%、独立台所32%、LKはわずか5.2%である。或る1日の朝食と夕食の献立とそれに使われた食器の状況を見ると、朝食では和食が58.1%で地方に多く、夕食の主食は御飯75.3%と多く、主菜は和食52.6%、洋食36.5%、中華10.9%である。食器の使用状況は、朝食に個人用3~5種類、夕食3~6種類、又共用は朝食1種類、夕食が2種類程度である。食器の利用状況については、食事の傾向・時間・食卓の大きさ・献立パターン・家族構成などとの関連を検討したので報告する。