

E-18 食生活管理の年代別比較
日本女大 ○長田真澄

目的 現在進行しつつある食の社会化については各方面で調査報告されてはいるが、いづれも急速な伸び率を示している。これらの調理や調理材料類などの知識とどのような関係にしているかを知らぬために調査した。

方法 昭和54年7～8月と12～1月（昭和55年）に通信教育学生と大学生の母親600名を対象としてアンケート調査を行った。調査内容は調理名（日本 西洋 中華）200種類をそれぞれ項目で4エツクマセた。又、冷凍食品 加工調味料 新旧調理材料類の利用度についてをも記入させ、家庭婦人 有職婦人別、及び年代別集計を行った。

結果 調理名では「知らない料理」は30代は20種以下が100% 40代（有職者）97%（家庭婦人）89% 50代93% 20代92%であった。「よく作る料理」は30種以下は50代54% 40代（家庭婦人）71%（有職者）65% 30代80% 20代90%であった。20・30代はぼろつきは少く、40・50代はぼろつきが多い。作ることにない料理は学生の母親に多く、32種の料理を50%の人が作ったことか多いと答えている。各年代でバラツキはあすが全員が作ることにあつた料理は20～40種であった。「食へないことのない料理」は40代（有職者）が一番少ないであった。

食生活管理者の調査では百真揃真として50代73真 40代71真 30代68真 20代65真で実行力にあつて年代が高くなる程よく管理していることがわかる。

調理材料では50%以上の人が使用経験のある材料は20代69% 30代62% 40代59% 50代55%であった。これらの結果から若い年代は知識は高い水準にありながら実行力があるといふことがわかる。これに経験に左右されるかどうかは今後の課題である。