

E-22 食生活の変化とそれが家計に及ぼす影響(第2報)

— 手作り と 外食 と の 経費, 所要時間(労働力)の比較 —

東京家政大 大森和子 ○関野小百合 石和リハビリ病院 宮阪ますみ

目的 外食をした場合と家庭で調理した場合とでは、経済面、時間・労働力の面で、どのような違いがあるかを比較研究する。

方法 手作りの場合の調理について、時間研究を行った。調理の種類は、ファミリーレストランなどで、多く選ばれるハンバーグステーキにした。某ファミリーレストランの本館で、ハンバーグステーキについて、肉の選択とその分量をたずね、時間研究の材料は、市販の牛挽肉及び豚挽肉をその分量と同じにした。付けあわせは、外食の場合の料理を購入して帰り、それと同じものとした。じゃがいものフライ、人参のグラッセ、ほうれん草のソテー(時期的に、ほうれん草は高いので、これは、いんげんとした。)である。家族4人を想定して、4人分を作った。場所は、東京家政大調理室のユニットキッチンを用い、時間研究は、ストップウォッチ法とした。実験の時期は、54年9月である。被検者は2人で、別の日にそれぞれ実験した。

結果 費用については、外食した場合54年9月現在で、1人当り530円であり、手作りの場合、1人当り材料費274円で、光熱費をプラスして282円(光熱費については、他の研究資料に基づく)である。その差248円である。手作りの場合、調理の所要時間は、2人の平均で約60分、あとかたづけが約12分であった。これには、材料購入の時間を入れていない。530円から家庭での調理の場合の材料費282円を引いた差は、主婦の調理、あとかたづけ、買物の労働力の価格とみることにもできる。また、外食費の530円のうち材料費274円は、食費とみなし、残りはレジャー費と考えることもできる。