

大阪府大生活科系, 宮川久通子, 武副礼子, 横井女短大 〇南 章,  
梅花女短大 鎌田信子, 姫路短大 山本照子

冷凍食品の消費者側から見た問題点をさぐる目的で昭和57年に調査を行なったが、その後の利用状況の動向を知りべく前回の同様のアンケート調査を行なった。その一部はすでに報告したので今回は味, 価格, 使用上の問題点, 使用頻度などについて報告する。

〔方法と結果〕 対象は大及周辺の短大生の家庭の調理担当者994人に依頼し、回収率は54%であった。調査冷凍食品は好品目で、素材と半調理・調理食品はほぼ同様であった。冷凍食品の味に対する記入総数は8526で、そのうちおいしいとされた率は26%、まづいとされた率18%であり、食品別にみるとおいしい率の高いものはアイスクリーム、ケーキ類であった。おいしい、普通、まづいに +1, 0, -1 点を与え計算したところ最多点はアイスクリーム、つぎはコロッセ、最他のものはエビフライ、つぎはハンバーグ、グリーンピースであった。

価格についての総記入数は8241でその約70%の人は、価格はまあまあ普通と考えており、安いとされた率の高いものはミックスベジタブルで、グリーンピース、豚肉とつぎ、多いとされたものはカニ、ケーキ類、グラタンであった。味同様に点数を与えた場合、最も高いとされたものはカニ、ピッツァパイ、安いものはミックスベジタブル、コロッセ、キョウサであった。

使用上の問題点としては調理加工過程の不安感をあがき人が最も多く、ついで解凍不明、使用材料の不明確であった。不安感のあるものにはコロッセ、ハンバーグなどの半調理・調理食品が当然のように多くみられた。

その他、以上の項目と記入者などについてのクロス集計なども行なった。

\*1, 第9回調理科学研究会近畿支部総会, 昭和57年7月2日,