

食の生態に関する研究(第3報)

一条件を異にする三献立調査結果の材料及び料理についての比較—
生協・科学情報センター 奥村美沙

目的 実際には食卓に供した献立と、机上で考えた献立との間で、使用材料、出現料理に相異があるかどうかを比較検討したので報告する。

方法 実際に食卓に供した献立として10月の3日間連続献立調査(Ⅰ), 机上で考えた献立として、冬の得意献立(Ⅱ)ならびに鯖を材料とした飯想献立(Ⅲ)を用いた。いづれの調査とも5市の主婦を対象とし、郵送法による。時期、献立例数は、Ⅰが昭和56年10月、327例、Ⅱが57年12月、530例、Ⅲが57年10月、357例である。料理分類は山田らの方法を用いた。

結果 ①献立を構成する料理数は、1〜7品に分布しており、最頻値はⅠとⅡが4品、Ⅲが5品であった。②出現料理は、Ⅰが92種類、Ⅱが132種類、Ⅲが85種類で、指数化するとわずかながら差がみられた。料理中分類によれば、Ⅰ、Ⅱ、Ⅲともにあえ物、焼物、煮物、炒菜、サラダが多かった。③1献立を構成する材料数は、Ⅰは6〜30(最頻値17, 平均値16)、Ⅱは7〜45(最頻値16, 平均値19)、Ⅲは8〜40(最頻値17, 平均値20)に分布していた。④出現材料は、Ⅰが286種類、Ⅱが346種類、Ⅲが237種類であった。指数化すると、Ⅰ(0.87)と、ⅡⅢ(Ⅱ:0.65, Ⅲ:0.66)の間に違いがあった。⑤1献立を構成する料理数と材料数の関係を見ると、Ⅱ、Ⅲでは料理数が増えると材料数も増える傾向にあるが、Ⅰでは、料理数が一定以上になると、材料数にはあまり差がなかった。

参考文献 1) 山田・河野編: トータルクッキング 講談社 1979年