

市販調理すみ食品(そう菜)の消費実態について

昭和女大短大 久我昌子 長谷川恵子 比護和子

昭和女大家政 杉田浩一

目的 市販調理すみ食品(そう菜)の伸びは著しく、食生活への影響は無視し得ない。昨年主婦を主な対象とし消費実態の調査結果を報告したが、今回は居住地や特定グループの意識、生活環境等の差異がそう菜の利用状況に及ぼす影響も含めて、検討を行なった。

方法 昭和58年7~10月、本学学生及びその家庭の主婦、給食調理員等を対象に質問用紙を配布し、有効回答数1983部について、食生活及びそう菜に対する意識、利用状況、利用頻度に影響する因子等を集計し検討した。

結果 意識：料理することに対する関心度はどの対象も高く、食生活では栄養面がもとも重視されていたが、給食調理員はおいしさを、学生は経済面を重視する傾向があつた。利用状況：学生は、夕食の調理時間が短く利用頻度が高い。一方、家庭の主婦は、調理時間が平均60分前後で、利用頻度は東京地区がわずかに高い。利用時間は対象によつて少しずつ異なり、主に昼食派・夕食派・昼夕食派に分けられる。利用の仕方は、学生と給食調理員にそう菜だけですませるという人が多いが、その他は、半数以上が自分の作、た料理と組み合わせている。そう菜を利用する理由は、簡便性・合理性・経済性が高率を占めた。また学生には、自分でできないという理由もあげられていた。一方、そう菜を使用しない理由には、味への不満、安全性に対する不安が多かたが、東京地区以外の家庭には、できるだけ自分で調理したいという傾向がみられた。そう菜について知りたい情報として、鮮度、添加物の有無があげられている。そして、今後の希望として、衛生・安全の保証、味の向上が高率を占めたほか、そう菜の多種類化を望む声が学生に多かた。