

目的 日本人の食生活が「日本型食生活」として評価されて以来、栄養学は食物のもつ C F P 構成において、そのバランスを強調してきた。そのような状況の中で、飯米を日本型食生活と結びつけ、国民に「めし」の再評価をさせ、米の消費拡大をはかろうとする働きかけが起った。しかし米がもつ C P 供給源としての役割、あるいは米料理は、現代の食行動の中においても米の消費拡大につながるか、ということは疑問である。

生活は、物が豊かに存在する限り、マイナスには進まないものである。生活を発展させる因子が、人間の生理性に対応したものより、文化的欲求に対応したものである限り C F P バランスだけで位置づけることはできない。したがって、日本人が今後、米の調理形態において現在以上に文化的に発展させる要素を有した時には、米の消費量は増加する可能性を持つであろう。しかし、米の消費量は今日なお減少傾向をたどっている。そこで稲作農家の食生活における米飯について、その生理的、文化的充足形態の実態を明らかにする。

方法 日本の平均的な農家群と考えられる新潟県刈羽郡の農家を対象に、飯米摂取量および米料理を調査し、それを米エネルギー比および米の調理形態の側面から解析した。

- 結果
1. 家族の平均年齢と米エネルギー比は相関する。
 2. 農家の場合、兼業できる地域は米エネルギー比が低い。
 3. 米調理法の大半が白米めしとしての炊飯であり、米調理には社会・経済的欲求充足の傾向が強い。