

目的 近年、若者の魚料理離れが指摘されてきている。しかし、一方では、魚の栄養が見直され、魚料理の摂取が推奨されてきている。そこで、魚料理への関心、能力を高めることが必要と考え、そのためには、どうすればよいかを探るため本研究を行った。

方法 短大生、女子大生、共学大学生、1106人を対象に、「魚料理の嗜好及び料理経験」に関する質問紙によるアンケート調査及び、魚模型（実物大、プラスチックまたは、蠟製）による魚名識別テストを行った。

結果 1 魚料理の摂取状況 摂取状況は週2~3回が41.7%と最も多く、肉料理よりも少なく、高校生時代の摂取頻度より低い。よく食べる魚は、いか、さば、たこ、さけ、さんま。この摂取状況について、もっと増やしたいとするものが、37.9%みられる。

2 魚料理摂取希望への影響要因 魚料理喫食状況（頻度）、魚料理好き嫌い、食生活管理状況（食事バランス、食事習慣）、家庭科実習頻度（調理法）、学年、居住形態、学校種別

3 魚料理の好き嫌い 魚料理が好きな者は、どちらかといえばも含め、62.8%みられ、子どものころより増加している。父親、母親の方が、魚料理の好きな者が多く、好きな魚はえび、いか、たこ、さけ、かれい。好きな料理は、焼魚78.8%、刺身71.2%、揚げ物65.7%である。

4 魚料理の好き嫌いへの影響要因 魚料理喫食状況（頻度、魚種数）魚調理（頻度、父レバートリー）母の魚料理の好き嫌い、食生活管理状況（食生活バランス、内容注意）