1 Ja-3　　家庭調理におよぼす食の社会化の影響

聖徳栄養短大　　浜島教子

目的　近年、調理食品や半調理食品が年毎に多く市販されるようになり、持ち帰り弁当も盛況となり、また、ファミリーレストランなどの外食も著しく増加している。これらの利用の増加原因は外食産業の進展、女性の社会的進出による調理労力の軽減、調理時間の短縮による能率化、冷凍冷蔵庫、電子レンジの普及、余暇時間増によるレジャー志向などによるものと考えられる。そこで、著者らは、今後の調理の指導や食品の選択購入にあたって、示唆を得たいと考え、家庭における外部調理利用の実態を調査し、その結果、いくつかの知見を得たので報告する。

方法　調査対象は東京都の地域の異なる公立の３小学校６年生各校３クラス計345 名の家庭とした。回収率は各校とも85～90％であった。

調査方法は質問用紙を児童に持ち帰らせ、原則として母親に記入を依頼し、回収するという方法をとった。

結果　①市販そうざい、レトルト食品、半調理品は多くの家庭で時々利用されていた。②家族いっしょの外食は、月１～２回が31、2％、年に２～６回が約20％であった。　③持ち帰り弁当は週１～２回が21、1％、月１～２回が51、2％であった。　④家庭での手作りが減少していると思われる料理と菓子の調査では、既製品利用度の高いものとしては柏餅86、7％、クリスマスケーキ64、5％で手作りの多いものとしてはちらしずし68、6％、おはぎ55、6％、おせち料理は併用が多かった。　⑤「調理法を知らない」「調理が好きでない」ために外部調理を利用する人がいるが、手作り調理は将来共に必要である。