

目的 食をとりまく環境の変化は多様化の傾向をしめし、食事作りも食材料の簡便化、調理機器の多様化などにより変化して来ている。そこで今回は一般家庭における調理担当者の、料理組み合わせについて検討をした。また、調理の簡便化、料理作りに対する意識が料理の組み合わせに影響を与えるのかを把握し、食教育の方向性を探ることを目的とした。

方法 北九州市に在住する 231世帯の調理担当者に対し質問紙調査により、調理担当者の属性（6項目）、調理簡便化に対する意識（10項目）、料理作りに対する意識（10項目）料理の組み合わせ（12料理）、料理の加工度（12料理）について調査し分析した。

結果 1. 属性は、平均年齢 $42.8 \pm 8.5$ 歳で、専業主婦29.9%、有職者55.2%、核家族が69.7%をしめていた。 2. 調理簡便化の意識が高い項目は調味料利用、買い物行動、調理時間であり、市販惣菜利用、調理形態、料理様式の項目は意識が低かった。 3. 料理作りに対する意識は、料理の情報に関心があり、レパートリーを増やすなど工夫をしている傾向があった。 4. 料理の組み合わせは、パターン、栄養、いりどり、食べ合わせから検討し料理それぞれの特徴があった。 5. 調理の簡便化をあらわす料理の加工度の世帯別平均は $2.12 \pm 0.6$ であった。 6. 調理簡便化の意識と料理作りに対する意識、料理加工度には関連性がうかがえたが、料理の組み合わせは関連がみとめられなかった。