

〔目的〕女性労働力の増加、食生活の外部化など、都市における食生活を取り巻く状況は近年大きく変化していると言われる。ニューヨーク、パリ調査(1989年実施)に引き続き、ヨーロッパ4都市と東京の食生活実態調査を実施し、日常の食事内容や、その調理法と調理機器について比較、検討を行なった。

〔方法〕①家庭訪問調査(詳細は「その1」を参照。)②アンケート調査;ストックホルム303人、デュッセルドルフ306人、ミラノ300人、バルセロナ300人、東京452人に質問紙調査を行なった。①②の調査内容は、属性、台所設備と機器の使用状況、簡便食品の利用、外食状況、食生活意識、食事内容、調理法などである。

〔結果〕4都市ごとの差もあるが、北と南の都市での違いが大きかった。これは食材の違いや歴史的、気候的な違いなども影響しているものと思われる。

- ・ストックホルム、デュッセルドルフの食事は、ハム、チーズ、パンを切って並べるだけという火を使わない料理が多い。また、缶詰や冷凍野菜の利用頻度も高い。その他では、煮込み、茹で料理、スープなど、コンロの強火や微妙な火加減調節を必要としないメニューが多い。
- ・ミラノ、バルセロナでは、食材も豊富で、肉や魚をソテー、グリルなどコンロの強火や火加減調節を必要とする料理が多い。
- ・朝食は、夜遅くまで飲食するミラノ、バルセロナでは、非常に軽い。
- ・間食は、北欧の方がよく食べており、甘いお菓子類などが多い。