

季節料理と行事料理及び惣菜料理に関する調査（第3報）

大手前女子短大 水野 明子 浦畠 育男 藤田 和子 ○金倉 緑
橋本 美加 村上 紀子 香月 文子

目的 前報では、レトルト食品、半調理品、出来上り惣菜が季節料理、行事料理、惣菜料理にどのように利用されているかを報告した。

現在家庭料理を取り巻く環境が大きく変わって来て、出来上り惣菜や半調理品を買って食べる調理の外部依存が急速に進んできている。「手作りの度合い」が時代により人によっても判断が違い、どこまでが手作りかはますます決めにくくなっている。従って本報では手作りの度合いを知るために、食品材料を素材、冷凍、乾燥品、レトルト食品、缶詰、加工品、完成品、外食にわけて利用実態を調査した。

方法 1993年10月に本学学生 315名を対象に、配票調査を行った。

結果 おにぎり、えんどう御飯、焼飯などのごはん物は素材から手作りされていたが、市販品の種類が多いラーメンでは、加工品が27%、素材24.8%、乾燥品20.3%、レトルト食品11.4%、外食 7.6%、完成品 7%、冷凍 1%が利用されていた。餃子、かに玉、ホワイツソース等も多様な調理材料を使っていた。

夕食の調理時間の長短と使用した各材料とのクロス分析の結果では、おかゆ、お好み焼き、ケーキ、さつま芋甘煮等 に有意差が認められた。購入場所と各材料とのクロス分析では、山菜おこわ、焼きそば、田楽、焼肉、焼鳥、ハンバーグ、ロールキャベツ、サラダみそ汁等に有意差が認められた。料理好きか、否かと使用した材料とのクロス分析の結果では、ちらし寿し、カレー等において料理好きな人は素材から手作りしていた。

住んでいる地域と購入場所との関連を見ると大阪府はスーパーマーケットが多く、兵庫県は生協で買うも次に多かった。