

調理済み・半調理済み食品の利用状況とイメージ  
 -新潟県における平成2年と5年調査の比較-  
 新潟大教育 ○高橋 洋子、勝田 啓子

目的：平成2年6月、調理済み・半調理済み食品の利用状況とイメージを尋ねるアンケート調査を大阪・広島・山口・新潟で行い、新潟については他の3地域と異なる傾向が認められた。調査後3年が経過し、これらの食品をとりまく環境の変化も予想されるため、平成5年7月に同様の調査を行った。本報では、新潟県における2回の調査の結果を比較する。

方法：市販のそう菜、持ち帰り食品、冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品の5食品について、代表的な品目を数種ずつ示し、利用状況（頻度・用途）を尋ねた。イメージは、各食品につき3答以内の「連想する言葉」を記述してもらい、回答を使い勝手・味・経済性・品質衛生・汎用性・心理面・その他の7項目でそれぞれ+・±・-に分類した。調査対象は大学生の子をもつ母親とし、回答者数は平成2年518、平成5年144であった。

結果：そう菜の酢の物・白あえ類と漬け物類、冷凍食品のコロッケ類と揚げ物（オーブントースター使用）とピラフ・焼飯類、インスタント食品のスープ類などは、利用の増加が明らかであった。用途については、前回と同様の傾向にあり、冷凍食品とレトルト食品のうち数種は、弁当が主な用途となっていた。イメージでは、5食品とも+イメージが有意に増加し、冷凍食品以外の4食品についても、+イメージ総数が-イメージ総数を上回るようになった。項目別に見ると、次の事項に有意差が認められ、+イメージ優勢の背景と考えられた；…そう菜：使い勝手(+)の増、心理面(+)の増、味(-)の減、持ち帰り食品：使い勝手(+)の増、使い勝手(-)の減、冷凍食品：汎用性(+)の増、インスタント食品：味(+)の増、経済性(+)の増、汎用性(-)の減、レトルト食品：汎用性(+)の増。