

【目的】世界各地で食べられている米料理は、文献や料理本から知ることができる。しかし、実態は果たしてどのくらいの頻度でどれだけの量を食べているのか、また用いられている副材料はどのようなものかは明らかにされていない。本研究では、日本、中国、フランス、スペインで食べられている日常の米料理の実態を明らかにすることを目的とした。

【方法】調査対象は日本および現地の共同研究者の得られた、中国（山東省）、フランス（アルザス地方）、スペイン（カタロニア地方）の4ヶ国とした。合わせて485人の主婦を対象に、アンケート用紙を配布し、1993年10月から1994年2月までの間の連続した3週間にわたって、その間に食べた米料理名と米の量、使用材料・調味料、一緒に食べた料理および入手方法を記入させ、集計した。

【結果】①米料理の1週間あたりの摂取頻度は日本12回、中国8.2回であったが、フランス、スペインではほぼ1回であり、なじみはあるが日常不可欠な食品ではないことがわかった。②米を50～100g以上使用する料理を主食または主菜とみなすと、このような料理の出現頻度は、日本ではすべての米料理のうちの約8割、中国では約6割、スペインでは8割となり、米を食べる際にはかなり重要な一品として食卓に出されていた。③日本では、米料理の7割以上が白飯であり、醤油の使用が特徴的であった。中国は白飯と粥が共に約3.5回/週の頻度で毎日どちらかを食べていた。フランスは茹で米、ケール、ソースかけライスなど主として副菜または付け合わせであり、バターの使用が目立った。スペインではパエリア、ピラフなどの主菜およびライススープ、ライスサラダ、レンズ豆の煮込みなどの副菜があった。