

四季をイメージする食品と料理
 — 女子大学生と高校教員のアンケート調査より —
 女子栄養大 ○柴田圭子 安原安代

目的：近年、食品の生産・流通の発展に伴い、食材の旬が不明瞭になりつつある。しかし、食材の旬の感覚は経済・栄養面からの献立作成・食事計画のみならず、季節感ある豊かな食生活において重要である。その感覚の体得は献立作成・調理上での基本的問題である。旬の感覚の実際を把握し、教育効果促進の基礎資料とすることを目的とした。

方法：食経験が比較的短い本学学生（1年99名・2年105名）と学生よりは食経験があるが、「家庭科」以外の分野の高校教員（本学科目等履修生）22名を対象に、四季をイメージする食品と料理名を春・夏・秋・冬で各3つずつ挙げさせた。また食材の流通は東京中央卸売市場の月別取扱量の過去3年（平成元～3年）を調べ、同時に調理実習の内容・使用食材の頻度と季節を調べ、対象の感覚と実際の食材流通状況・教育の影響の関係を検討した。

結果：出盛り期間が明瞭な食材料は旬の感覚とほぼ一致していた。また、果物は野菜より出盛り期が明瞭で、女子学生では果物が多く挙げられていた。野菜は種類により月毎の流通の変化が比較的少ないものにも季節を感じるのは料理法の影響やマスメディアの影響が大きいと考えられる。また、学生と教員で差異が見られたものは食品で果物・魚名、料理では菓子類。教員は男性も多いために動物性食品が多く、学生は果物・菓子が多かった。更に季節的にみると春・秋は食材に（殊に秋は食材と料理のイメージは対象の全群で共通）、夏・冬は料理法に（冷・温の調理法、冬は具体的食材名よりも鍋料理という言葉で表現）、春・冬は季節的な行事に伴う食文化的影響が四季のイメージに特徴的に見られた。