



学童のいる世帯の食品常備状況

高橋 久仁子, 宮村 小百合*

(群馬大学教育学部, *群馬県大胡町立大胡小学校)

平成6年3月16日受理

Foods Kept in Stock in Households Having School Children

Kuniko TAKAHASHI and Sayuri MIYAMURA*

Faculty of Education, Gunma University, Maebashi 371

** Ohgo Elementary School, Ohgo-machi, Gunma 371-02*

Keywords: prepared foods 調理食品, foods kept in stock 常備食品, convenient foods 簡便食品, cooking in home 家庭での調理, households with school children 学童のいる世帯.

1. 緒 言

外食産業の進展に伴い、外部調製された食品の利用が増加し、家庭での食事作りが従来よりも行われなくなっていることは各種の調査結果が示している^{1)~3)}。これを誇張するようにマスコミなどが半ば揶揄的に「まな板と包丁のない家庭がある」と報じるが、その真偽のほどは定かではない。単身者あるいは成人だけの世帯はともかく、成長期の子どもをもつ世帯においてまな板と包丁を使わない、すなわち調理行動を伴わない食生活が可能か否かは疑問である。同時に家庭での食事が単に空腹を満たし栄養素を補給するだけでなく、食事概念の獲得⁴⁾や食事観の形成⁵⁾に重要な役割を果たすことを考慮すると、成長期の子どもがいるにも関わらず、食事作りをしない家庭がもしあるとすれば大きな問題である。

従来、家庭の食生活の状況を把握するためには、献立調査、あるいは栄養素摂取状況調査などが行われている。全国的規模で定期的に行われるのが厚生省の国民栄養調査であり、その調査結果は2年後に「国民栄養の現状」として公表されている。この種の調査は信頼度は高いが費用も時間もかかり、煩雑かつ調査対象者の負担も大きい。また、国民栄養素調査の集計結果からは子どもを持つ世帯の状況を抜き出して読みとる

ことはできない。

そこで、成長期の子供を持つ世帯における食生活の概況を、食品の常備状況から類推することを試みた。食生活は多種多様な食品を準備し、利用する連続的な営みである。入手後、ただちに使用しなければその価値を失う食品がある一方、長期的な保存に耐えうる食品もある。また、1回あたりの使用量はわずかでも毎日のように消費する食品もある。多くの場合、調理担当者は利用頻度や保存性、家族人数などの様々な因子を勘案しながら食品を準備する。利用目的が広く、保存性があり、使用頻度が高いものは常にあるように配慮し、たまにしか使用しないものは必要に応じて用意し、さらに食品によっては使用しないものもある。また近年、各種の調味・香辛料を調理目的に合わせて配合した食品（合わせ調味料）や用途を限定した小麦粉加工品（から揚げ粉、天ぷら粉、ホットケーキミックスなど）、あるいは「～のもと」と称する簡便さを売り物にした食品（以後、用途別食品と称する）の利用も増加している。比較的保存性のある素材食品や基礎調味料的な食品、さらに簡便食品などの常備状況は、各家庭の調理行動の概況を反映すると思われる。また、食生活は主たる調理担当者の年齢、就業形態や世帯構造などによっても影響され得るので、これらを含めて

小学生を持つ世帯における食品の常備状況と調理行動について考察した。

2. 方 法

(1) 調査対象者および調査時期

群馬県内5市（前橋、高崎、太田、伊勢崎、桐生）に在住する小学生児童のいる世帯の調理担当者を調査対象とし、小学校の学級担任を通して調査票を配布し、回答を依頼した。調査は1991年11月に行った。

(2) 調査項目

まず、回答者の基本属性（性別、年齢、家族構成、就業形態）を尋ねた。次に、穀類・デンプン類、イモ・野菜類、油脂・調味香辛料類、卵・乳類、飲料、乾物・海草類、缶詰・冷凍食品など、比較的保存性のある50食品の常備状況を質問した。これら食品をいつでも使えるように「常備している」か、「使うときだけ用意する」のか、または「ほとんど使わない」か「まったく使わない」かを選択してもらった。なお、調味料類などを含めて、いったん購入すると使い終わるまでに時間がかかる食品もあるが、これらも常にあるように心がけているのか、やむを得ず、いつまでもある結果となっているかは回答者の判断にまかせた。

(3) 統計処理

χ^2 検定により、 $p < 0.05$ を有意差ありと認めた。

3. 結 果

(1) 調査票回収状況

調査票配布総数3,213部のうち3,008部が回収され、回答者の年齢、性別、家族構成、就業形態が未記入のものと、調査票の質問項目に大きな記入もれのあるものを不備回答として除外し、2,721部（有効回収率84.7%）について集計分析した。

(2) 調査対象者の基本属性

調査対象者の基本属性は表1に示した。99.3%が女性、0.7%が男性であった。年齢は30歳代が半数以上の55.7%で、40歳代が42.0%であり、残り2.3%は

50歳代および60歳代であった。また家事専門者は32.5%、兼業者は67.5%であり、二世帯世帯は69.6%、多世代世帯は30.4%であった。30歳代および40歳代の多世代家族率はそれぞれ29.6%と30.1%ではほぼ同じであったが、家事兼業者率は30歳代では65.5%、40歳代が71.1%であり、この差は有意と認められた。

(3) 各種食品の常備率

回答肢の中の「常備している」を選択した世帯の割合を常備率とした。

醤油、味噌、食塩、米、植物油は、いずれも99%を超える高い常備率であった（表2）。

常備率99%未満の食品は表3に示した。全体の常備率が高い順に並べたが23位のゴマまでは75%を超えた。これは4世帯のうち、3世帯以上がその食品を常にあるようにしていることを意味している。基礎的調味料や素材食品として古くから利用されているものがほとんどだが、即席ダシ調味料の一種である20位の風味調味料は昭和40年代に初めて発売利用されるようになった比較的新しい食品である⁹⁾。86%の世帯が常備していることは即席ダシ調味料として多くの世帯でひんぱんに利用されていることを示している。

70%から50%の世帯が常備している食品は、24位の固形スープの素から35位のパンまでで、てんぷら粉、市販カレールウなどの用途別食品の他、ネギ、バター、コンブ、ショウガ、ニンニクなどの素材食品や、乾麺、ツナ缶であった。

表 2. 常備率99%以上の食品

($n=2,721$ 世帯, %)

順	位	食 品 名	常 備 率
1		醬 油	99.8
2		味 噌	99.7
3		食 塩	99.4
4		米	99.3
5		植 物 油	99.2

表 1. 調査回答者の性別、年齢、就業形態、世帯構造

($n=2,721$ 世帯)

性 別		年 齢			就 業 形 態		世 帯 構 造	
男 性 人数 (%)	女 性 人数 (%)	30 歳 代 人数 (%)	40 歳 代 人数 (%)	そ の 他 人数 (%)	家事専業 人数 (%)	家事兼業 人数 (%)	二 世 代 人数 (%)	多 世 代 人数 (%)
20 (0.7)	2,701 (99.3)	1,516 (55.7)	1,144 (42.0)	61 (2.3)	884 (32.5)	1,837 (67.5)	1,895 (69.6)	826 (30.4)

学童のいる世帯の食品常備状況

表 3. 常備率 99%未満の食品：調理担当者の年齢、就業形態および世帯構造別の常備率

順位	食品名	全体	調理担当者の属性と世帯構造								有意差
			30歳代				40歳代				
			家事専業		家事兼業		家事専業		家事兼業		
			二世帯 388世帯 (%)	多世代 135世帯 (%)	二世帯 679世帯 (%)	多世代 314世帯 (%)	二世帯 240世帯 (%)	多世代 91世帯 (%)	二世帯 560世帯 (%)	多世代 253世帯 (%)	
6	砂糖	98.8	99.0	99.3 >	98.7	99.0	99.2	98.9	98.6 <	99.2	NS
7	卵	98.2	98.2	98.5	97.3 <	98.7	98.3	100.0 >	98.4	99.2	NS
8	コンソメ	98.1	96.9 <	97.8	98.1	99.0	98.8	100.0 >	98.0	98.0	NS
9	酢	96.4	95.9	96.3	95.0 <	96.8	97.1	98.9 >	97.7	96.8	NS
10	醤油	96.9	97.7	97.0	95.1 <	97.5	97.9	98.9 >	96.8	98.0	NS
11	小麦粉	96.3	96.9	94.8	95.9	97.1	97.5	97.8 >	94.6 <	97.6	NS
12	ジャガイモ	92.4	92.3	93.3	90.1 <	93.9	94.6	98.9 >	91.3	96.0	*
12	玉ねぎ	92.4	92.5	91.1	90.9 <	92.0	94.6	96.7 >	92.9	94.9	NS
14	トマトケチャップ	92.0	93.3	91.9	92.0	88.5 <	94.2 >	93.4	91.6	91.7	NS
15	牛乳	90.2	90.7	92.6	86.3 <	89.2	92.5	97.8 >	91.6	92.9	*
16	ワカメ	89.2	88.1	92.6	85.6 <	88.5	92.9	95.6 >	90.4	92.9	*
17	片栗粉	87.6	91.2	86.7	85.3 <	85.7	90.4	94.3 >	87.0	88.1	*
18	マーガリン	87.2	88.7 >	85.9	87.5	84.1 <	87.9	86.8	88.4	84.2	NS
19	かつお節	86.7	86.9	87.4	83.5 <	89.2	88.8	90.1 >	86.8	87.4	NS
20	風味調味料 ¹	86.2	86.6	82.2	87.6	88.9	78.8 <	85.7	85.0	89.7 >	*
21	ニンジン	84.2	83.2	83.7	79.8 <	84.4	89.6	92.3 >	84.1	89.7	*
22	パン粉	80.5	82.0	77.8 <	78.8	80.6	85.8 >	82.4	78.6	83.0	*
23	ゴマ	76.8	71.6	80.7	70.3 <	79.0	83.3	92.3 >	78.9	84.2	*
24	固形スープの素	67.1	73.2 >	72.6	69.1	61.1 <	72.5	64.8	63.6	64.8	*
25	ネギ	66.2	62.9	74.1	57.0 <	70.4	71.3	79.1 >	64.5	79.1 >	*
26	うま味調味料 ²	66.2	61.3	62.2	67.3	70.1	56.3 <	67.0	66.1	75.5 >	*
27	てんぷら粉	64.8	55.2	64.4	65.5	65.0	62.1 <	65.9	65.7	75.1 >	*
28	乾麺 ³	63.9	63.1	64.4	62.4	63.7	72.9 >	60.4 <	62.0	66.8	*
29	市販カレールウ	61.4	55.9	68.1 >	60.1 <	61.5	65.8	64.8	62.5	61.7	*
30	バター	57.4	61.1	56.3	53.8	51.9 <	63.3	61.5	55.5	66.0 >	*
31	コンブ	55.3	50.5	60.0	45.2 <	56.1	65.0	72.5 >	58.2	63.6	*
32	ササゲ	51.1	46.6	54.8	44.9 <	54.1	56.3 >	48.4	55.2	55.7	*
33	ショウガ	49.4	45.1	57.8	43.2 <	49.4	54.6	69.2 >	52.0	51.8	*
34	ニンニク	48.8	47.7	51.1	44.6	44.3 <	59.2 >	58.2	48.6	50.6	*
35	パセリ	48.0	46.9	46.7	46.2 <	46.5	50.4	59.3 >	48.2	49.4	*
36	煮干	42.8	34.5 <	48.9	36.1	46.8	53.3	54.9 >	39.6	53.4	*
37	干し椎茸	40.4	36.6	43.7	31.4 <	40.8	54.2	56.0 >	41.3	46.6	*
38	チーズ	39.3	36.9	46.7 >	34.0 <	36.0	46.3	46.2	40.9	43.5	*
39	市販つゆ	37.2	34.8	38.5	38.0	33.4 <	32.5	39.6	39.6	40.3 >	NS
40	素揚げ冷凍食品 ⁴	30.4	25.8 <	28.1	28.7	33.1	34.2	31.9	30.7	35.2 >	*
41	味噌 ⁵	28.5	27.8	27.4	26.8	32.8	30.4	22.2 <	26.6	33.6 >	*
42	唐揚げ粉 ⁶	27.0	22.2	20.7 <	27.1	27.1	25.4	25.3	30.9 >	28.9	*
43	ホットケーキミックス	22.8	24.7	32.6 >	21.2	20.4	28.3	19.8 <	21.1	22.2	*
44	調理冷凍食品 ⁷	15.3	14.9	12.6	14.3	15.0	10.0 <	17.6	17.1	19.4 >	*
45	合わせ調味料 ⁸	13.9	10.6 <	17.0 >	14.1	14.0	10.8	15.4	13.8	17.0 >	*
46	モチ米	13.3	7.0	23.0	6.2 <	27.4 >	16.7	25.7	9.1	21.7	*
47	チャーハンの素	11.7	10.1	5.2 <	11.6	12.7	9.6	13.2	12.5	13.8 >	*
48	100%果汁飲料	10.8	10.6	9.6 <	9.6	10.2	10.8	13.2 >	12.0	10.7	NS
49	清涼飲料水 ⁹	10.5	11.9	10.4	9.6	11.8	7.5 <	12.1 >	9.8	10.3	NS
50	炭酸飲料	7.1	7.2	4.4	5.9	10.2 >	4.2 <	7.7	7.5	6.7	*

>:行ごとの最高常備率 <:行ごとの最低常備率

*:行ごとの最高常備率と最低常備率の χ^2 検定による。自由度=1

*:P<0.05で有意 NS:有意差なし

¹:ほんだし、シマヤだしの素など ²:味の素、旭味など³:スナゲツ、マカエを含む⁴:ミックスパッパル、ポテト、エノンなど⁵:袋入りインスタントラーメン、カップラーメン⁶:小麦粉、デンプン、粉末醤油、調味料類を配合⁷:ギョウザ、シュウマイなど⁸:マーボ豆腐の素、ビーフシチューの素、おでんの素など⁹:100%果汁以外の飲料

煮干しや干し椎茸を常備する世帯は40%そこそこであり、さらにモチ米はわずかに13%であった。常備率が40%以下の食品はチーズやモチ米を除くと比較的歴史の浅い用途別食品や即席食品、また飲料類であるが、その中でも市販麺つゆは37%に達していた。インスタントラーメンは発売以来すでに35年が経過し、生産量や販売量が多いにも関わらず常備率としては低いことが予想外であった。

(4) 調理担当者の年齢、就業形態および世帯構造別にみた食品常備率

回答者は30~40歳代が97.7%を占めたが、それらを年代、就業形態、世帯構造により8群に分類し、食品常備率を世帯のタイプにより比較検討した。8群の内訳は表3に示すとおりである。

表3を行ごとに見ると、世帯のタイプ別に各食品の常備率がわかるが、最高常備率(>)と最低常備率(<)にそれぞれマークをつけ、各行ごとにその差を χ^2 検定した。その差が有意と認められなかったのは砂糖、卵、コショウ、酢、海苔、小麦粉、タマネギ、トマトケチャップ、マーガリン、カツオ節、市販麺つゆ、100%果汁飲料、清涼飲料の13品目であった。これら食品の常備率は、世帯のタイプにあまり左右されないことを意味していよう。しかし、その他の32食品は常備率の最低値と最高値に有意差が認められ、世帯のタイプによって常備され方が異なることが示唆された。ジャガイモは全体の常備率が92.4%と非常に高いが、40歳代家事専業多世代世帯(98.9%)と30歳代家事兼業二世帯世帯(90.1%)では有意な差があった。また、小学生のいる世帯が調査対象であるにも関わらず、牛乳の常備率には最高と最低では11.5%の差がみられ、30歳代家事兼業二世帯世帯では86.3%にとどまった。常備しない世帯は牛乳を飲まないのではないだろうが、常備への配慮がやや希薄であるかと推察される。最高常備率と最低常備率の差が20%以上ある食品はゴマ、ネギ、コンブ、ショウガ、煮干し、干し椎茸、モチ米であり、すべて素材食品であった。

最高常備率と最低常備率に有意差が認められた32食品中21品目は40歳代多世代世帯で最高常備率を示し、40歳代家事専業多世代世帯では12品目、40歳代家事兼業多世代世帯では10品目であった。ネギは専業世帯も兼業世帯ともに同率であったため食品数としては21となる。最高常備率食品の内訳は40歳代専業多世代ではネギの他、ジャガイモ、牛乳、ワカメ、

片栗粉、ニンジン、ゴマ、コンブ、ショウガ、パン、煮干し、干し椎茸など、いずれも素材的な食品であった。一方、40歳代兼業多世代では、ネギ、バター、素材冷凍食品の他は風味調味料、うま味調味料、てんぷら粉、即席麺、調理冷凍食品、合わせ調味料、チャーハンの素であり、用途別食品などの簡便食品であることが特徴であった。

40歳代多世代世帯以外では30歳代専業多世代と40歳代専業二世帯がそれぞれ最高常備率食品を4品目有した。30歳代専業多世代では29位の市販カレールウ、38位のチーズ、43位のホットケーキミックス、45位の合わせ調味料であり、そのまま食べられる食品と用途別食品であった。それに対して同じ4品目ではあるが、40歳代専業二世帯では22位のパン粉、28位の乾麺、32位のツナ缶、34位のニンニクであった。また、46位のモチ米と50位の炭酸飲料は30歳代兼業多世代で、24位の固形スープの素は30歳代専業二世帯、42位の唐揚げ粉は40歳代兼業二世帯が最高常備率を示した。

30歳代兼業二世帯では最高常備率食品は皆無であり、逆にジャガイモ、牛乳、ワカメ、片栗粉、ニンジン、ゴマ、ネギ、カレールウ、コンブ、ツナ缶、ショウガ、パン、干し椎茸、チーズ、モチ米が最低常備率を示した。煮干しは30歳代専業二世帯で最低を、また、風味調味料、うま味調味料、天ぷら粉、調理冷凍食品、炭酸飲料はいずれも40歳代専業二世帯で最低であった。

40歳代多世代世帯は全般的に食品の常備意識が高く、それに比較すると30歳代兼業二世帯世帯ではそのような意識が希薄であるらしいことが示唆された。

(5) 「使わない」食品

回答選択肢には「ほとんど使わない」、「まったく使わない」を設定したが、両者を一括して「使わない」として集計し、その割合を非使用率として表した。

100世帯すなわち全体の3.7%以上が「使わない」とした食品は22種類であった(表4)。常備率が高い食品は概して非使用率も低いが、常備率20、24、26、27位の風味調味料、固形スープの素、うま味調味料、てんぷら粉はそれぞれ非使用率も高かった。非使用率の高い食品は前述の即席ダシ類の他、常備率40%以下で見られた飲料や、用途別食品など、簡便食品に類するものが多かったが、バター、コンブ、ニンニク、煮干し、干し椎茸、モチ米などの素材的食品もあった。簡便食品や飲料は食生活上の基本理念として使わない

学童のいる世帯の食品常備状況

表 4. 100 世帯 (3.7%) 以上が使わない食品
(n=2,721 世帯)

常備率 順位	食 品 名	非使用率 (%)
31	コ ン ブ	4.8
29	市 販 カ レ ー ル ウ	6.8
20	風 味 調 味 料	7.4
30	バ タ ー	7.4
24	固 形 ス ー プ の 素	7.9
34	ニ ン ニ ク	7.9
41	即 席 麵	8.1
43	ホ ッ ト ケ ー キ ミ ッ ク ス	9.8
37	干 し 椎 茸	11.3
48	100% 果 汁 飲 料	11.7
49	清 涼 飲 料 水	15.5
39	市 販 麵 つ ゆ	15.6
40	素 材 冷 凍 食 品	15.9
44	調 理 冷 凍 食 品	16.0
50	炭 酸 飲 料	17.4
45	合 わ せ 調 味 料	18.5
27	て ん ぶ ら 粉	19.3
46	モ チ 米	20.2
36	煮 干 し	21.0
26	う ま 味 調 味 料	24.5
42	唐 揚 げ 粉	42.2
47	チャ ー ハ ン の 素	56.0

人も少なくない。また、バターはマーガリンや植物油で代替できる場合が多い。しかし、コンブや煮干し、干し椎茸、モチ米、ニンニクを使わないことは、それらでダシをとることも、料理材料としても使わないことを意味しているといえよう。

麵つゆは各種ダシ材料とみりんや醤油を用いて作る。市販麵つゆ、風味調味料、うま味調味料のいずれも使わないのは 63 世帯であったが、これらの世帯のカツオ節、コンブ、煮干し、干し椎茸の常備率はそれぞれ 90.5%, 85.7%, 76.2%, 66.7%と、全体の平均よりもかなり高く、これらの世帯では麵つゆは自家調製していると思われる。これ以外で市販麵つゆを使わない世帯は風味調味料を利用して作る場合と、麵つゆそのものを使わない場合があると思われる。

(6) 煮干しと干し椎茸の常備および非使用からみた
その他の食品の常備率と非使用率

干し椎茸は水戻しに時間を要し、煮干しからダシをとるにも時間を要するため、調理の知識や技能、さらに調理意欲がある家庭において使用されと考えられ

表 5. 煮干し・干し椎茸を常備する世帯と使わない世帯におけるその他の食品常備率と非使用率

常備率	食 品 名	煮干し・干し椎茸を			
		常備する世帯 (655世帯)		使わない世帯 (153世帯)	
		常備率 (%)	非使用率 (%)	常備率 (%)	非使用率 (%)
12	ジャガイモ	97.1	0.7	77.8	0.7
12	玉ネギ	97.1	0	81.7	0
14	トマト	95.7	0.6	87.6	0.7
15	牛乳	93.4	0.3	81.7	0.7
16	ワカメ	97.3	0	70.6	3.9
17	片栗粉	95.4	0.2	74.5	7.8
18	マーガリン	91.0	2.4	81.0	5.2
19	カツオ節	98.5	0.6	62.7	17.0
20	風味調味料	80.3	11.9	89.5	5.2
21	ニンジン	91.9	0	68.0	0.7
22	パン粉	89.6	0.8	65.4	9.8
23	ゴマ	91.3	0.2	50.3	10.5
24	固形スープの素	81.4	4.6	51.0	18.3
25	ネギ	78.0	0.2	47.7	2.0
26	うま味調味料	64.0	28.5	68.0	24.8
27	てんぷら粉	64.3	24.3	60.8	22.2
28	乾麺	82.4	0.2	45.1	2.0
29	市販カレールウ	72.4	4.9	46.4	19.6
30	バター	71.9	4.4	32.0	26.8
31	コンブ	87.8	0	20.3	34.6
32	ツナ缶	68.9	2.7	37.3	5.2
33	ショウガ	67.2	1.1	34.0	11.8
34	ニンニク	67.9	3.7	29.4	26.1
35	パン	52.4	0	42.5	0.7
36	煮干	100.0	0	0	100.0
37	干し椎茸	100.0	0	0	100.0
38	チーズ	57.9	1.1	24.2	13.1
39	市販麵つゆ	41.2	21.2	43.1	12.4
40	素材冷凍食品	38.3	16.0	23.5	20.9
41	即席麵	29.5	10.4	38.6	5.2
42	唐揚げ粉	30.7	48.1	21.6	45.8
43	おろし-ミックス	34.4	9.2	17.6	22.2
44	調理冷凍食品	18.2	20.6	15.0	13.1
45	合わせ調味料	18.2	25.6	10.5	17.6
46	モチ米	24.4	9.9	2.6	55.6
47	チャーハンの素	15.6	61.2	15.0	56.9
48	100%果汁飲料	15.9	10.1	5.2	19.6
49	清涼飲料水	11.3	21.8	7.8	11.1
50	炭酸飲料	7.6	22.4	5.9	15.7

る。日本の伝統的乾燥保存食品である煮干しや干し椎茸は現代の食生活においては主要食品とは言い難く、また嗜好上の理由で使わない家庭もあるが、これら食品を使わないことがその他の食品の常備にどのように影響するかを検討した。

煮干しおよび干し椎茸をとともに常備している世帯は 655 世帯 (24.1%) あり、両方とも「使わない」とする世帯が 153 世帯 (5.6%) であった。煮干しも干し椎茸も常備している世帯 (常備群) の割合が最も多いのは 40 歳代専業主婦 (40.7%) であり、両方とも使わない世帯 (非使用群) の割合がもっとも高いのは、30 歳代兼業主婦 (8.8%) であった。

常備群の食品常備率は非使用群の常備率よりも総じて高く、特に素材食品や香辛野菜で顕著であったが、ジャガイモやタマネギ、牛乳などにも 10% 以上の差が見られた (表 5)。しかし、風味調味料、うま味調味料、市販麵つゆ、即席麵は非使用群の方が高かった。

非使用率にもかなりの違いが見られ、非使用群ではカツオ節、ゴマ、コンブ、ショウガ、ニンニク、モチ米などの素材食品の非使用率が高かった。特に、常備群ではコンブの非使用率はゼロであったのに、非使用群では35%にもなった。

固形スープの素、天ぷら粉、市販カレーパウダー、唐揚げ粉、ホットケーキミックス、調理冷凍食品、合わせ調味料も簡便食品に類するが、これらの常備率は非使用群よりも常備群で高かった。簡便食品とはいえ、カレーパウダーを使うまでには肉と野菜を煮込まなければならず、唐揚げ粉や天ぷら粉を使っても油で揚げる操作は必須、ホットケーキミックスも水または牛乳を混ぜて焼くという操作は省略できない。合わせ調味料を使用しても簡便化されるのは調味料の配合という点だけである。調理をしたくない、あるいはする時間がとれない家庭の場合、これらの調理はしないか、または完成品を購入することになろう。したがってこれらの簡便食品はどちらかというと調理行動が活発な世帯で使われると判断した方がよいと思われる。

4. 考 察

常備率は使用率を示すわけではないが、使用頻度が低い食品は保存中に変質する恐れがあるため、常備されないであろう。したがって常備率はある程度使用頻度を表していると考えられる。タマネギ、ジャガイモ、ニンジンを食べるには皮をむき、切断し、加熱するという調理行為を要する。パン粉は主に、豚カツやフライ類を作るために使う。これらの食品を80%以上の世帯が常備しているということは、このような食材料を用いる調理を日常的に行う世帯が少なくないことを意味していると考えられる。

常備状況を調査した50食品は米、味噌、醤油のような主要食品から、即席簡便食品や清涼飲料水のような嗜好食品までを含んでいるので、常備の有無あるいは使用の有無が意味するところは各々の食品で異なる。すなわち素材的食品を使わないことは、それを使う料理を作らないことを意味する。たとえばモチ米を使わないことは赤飯やぼた餅を作らないことであり、煮干しやコンブ、干し椎茸を使わないことはそれらを料理に用いないことを意味する。飲料類や即席麺を使わないこともそれらを消費しないことを意味する。しかし、ホットケーキミックス、市販麺つゆ、合わせ調味料、てんぷら粉、唐揚げ粉、チャーハンの素などのような用途別食品を使わないことは、そのような商品に依存

せずにそれらの料理を作る場合と、その料理そのものを作らない場合の両方を含んでいる。唐揚げ粉を使わないことは小麦粉または片栗粉で唐揚げを作るか、または唐揚げそのものを作らないことを、合わせ調味料を使わないことは既製品の配合調味料に頼らず料理を作るか、またはその種の料理を作らないことを意味する。チャーハンの素を使わない56%の中には、それを使わずチャーハンを作る家庭と、チャーハンという料理を作らない家庭の両方が含まれている。今回の調査では買って帰ればそのまま食べられる持ち帰り料理、いわゆる「そうざい」⁷⁾の利用や家庭で作る一品料理メニューについては質問していないため、前述のような簡便食品の不使用理由については特定できなかった。

素材食品や基礎的調味料類および用途別食品などの常備状況から類推する限り、小学生をもつ世帯の多くは少なからず調理を行っており、「まな板と包丁のない家庭」の存在は肯定し難い。しかし、調理行動の活発度は家庭によって差があると考えられる。食品常備率が総じて高いのは調理担当者が40歳代の多世代世帯であり、そのうちの家事兼業世帯では用途別食品の常備率も高く、便利そうな商品は積極的に利用しながら、家庭で調理し食べるという行為を連続的に営んでいると推察される。一方、30歳代の家事兼業二世帯世帯では常備率最低の食品数が多かった。これは食事作りが必ずしも毎日の連続作業とはなっておらず、断続的になることもあるために、食材料の常備は無駄を生じやすく、必要の都度用意する方が無難であると判断する調理担当者が他の世帯のタイプよりも多いのかもしれない。

本研究は、調査対象者の負担を最小限にして家庭の調理行動の状況を類推しようと試みたものである。この手法により、世代間比較や地域間比較を行うことも可能と思われるが、調査対象とする食品の種類を十分に吟味することが必須である。

5. 要 約

学童のいる世帯の調理行動を類推するために食品の常備状況を調査した。

群馬県内に居住する、小学生を持つ世帯の調理担当者を対象に、比較的保存性のある50食品の常備状況を質問した。

有効回答票2,721部を集計した結果、醤油、味噌、食塩、米、植物油は99%以上の世帯が常備していた。

学童のいる世帯の食品常備状況

99%未満 90%代の常備率は砂糖, 卵, コショウ, 酢, 海苔, 小麦粉, ジャガイモ, タマネギ, トマトケチャップ, 牛乳であり, 80%はワカメ, 片栗粉, マーガリン, カツオ節, 風味調味料, ニンジン, パン粉, 70%代にゴマがあった。60%代には固形スープの素, ネギ, うま味調味料, 天ぷら粉, 乾麺, カレールウが, 50%代にはバター, コンブ, ツナ缶, そして40%代にはショウガ, ニンニク, パン, 煮干し, 干し椎茸が並んだ。以下, チーズ, 市販麺つゆ, 素材冷凍食品 (30%代), 即席麺, 唐揚げ粉, ホットケーキミックス (20%代), 調理冷凍食品, 合わせ調味料, モチ米, チャーハンの素, 100%果汁飲料, 清涼飲料水 (10%代), そして最下位の炭酸飲料は7%であった。

各種の調味・香辛料類を調理目的別に配合した調味用食品 (合わせ調味料) や用途を限定した小麦粉加工品, あるいは「～のもと」と称する, 簡便さを売り物にした食品類も高率ではないが世帯の常備品目に進出していることが確認された。

洗浄, 切断, 加熱などの調理操作が必須な素材食品であるジャガイモ, タマネギ, ニンジンの常備率の高さや, 利用するには調理加工が必要な小麦粉, パン粉の常備率などから類推する現り, 学童がいる世帯において「まな板と包丁のない家庭がある」とは肯定し難

い。しかし調理担当者が40歳代の家事専業多世代世帯では総じて食品の常備率が高く, 30歳代家事兼業二世帯世帯では低いという結果は, 世帯のタイプにより調理行動の活発度に差があることを示唆している。

回答者の負担が小さいこの方法により, 家庭の調理行動の概況を類推することは可能であると考ええる。

本研究の調査にご協力いただきました群馬県内各小学校の先生方ならびに各家庭の調理担当者の方々に厚く御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 長沢由喜子, 壁谷沢万里子: 家政誌, 41, 697~706 (1990)
- 2) 姫田 尚: 1990年版 食料・栄養・健康, 医歯薬出版, 東京, 12~17 (1990)
- 3) 加藤純一: 1993年版 食料・栄養・健康, 医歯薬出版, 東京, 15~25 (1993)
- 4) 外山紀子: 家政誌, 41, 707~714 (1990)
- 5) 高橋久仁子: *New Food Ind.*, 31, 53~58 (1989)
- 6) 北田長義, 君塚明光: 家政誌, 41, 369~373 (1990)
- 7) 厚生省保健医療局健康増進栄養課(編): 昭和63年版 国民栄養の現状, 第一出版, 東京, 31~33 (1988)