

外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理の イメージとその実態に関する調査研究（第1報） イメージについて

大矢 靖子，宮川久邇子，高田 茂樹*

(武庫川女子大学家政学部，* 関西学院大学情報処理研究センター)

平成6年12月21日受理

Survey on Image of Eating-Out, Ready-to-Serve and Semi-Prepared Dishes,
and Homemade Dish, and Its Actual Situation (Part 1)
Image

Yasuko OHYA, Kuniko MIYAGAWA and Shigeki TAKADA*

Faculty of Home Economics, Mukogawa Women's University, Nishinomiya 663

** Information Processing Research Center, Kansei Gakuin University, Nishinomiya 663*

The purpose of this study is to clarify female student's conditions of dietary habits, and the relationship between dietary habits and the factors that regulate them.

Questionnaires were replied by 430 women's university students, and 958 senior high school girl students.

Part 1 is a report on the image of eating-out, ready-to-serve dishes, semi-prepared dishes, and homemade dishes.

The results obtained were as follows:

- 1) The images of eating-out were "convenient," "happy," "atmosphere," "contains a lot of salt," "high in calories" and so on.
- 2) The images of ready-to-serve dishes and semi-prepared dishes were "convenient," "fast," "time-saving," "high in calories," "lacking in vegetables," "low in nutritional value," "bad for the health," "loveless" and so on.
- 3) The images of handmade dishes were "exquisite," "hot," "delicious," "good for the health," "reliable," "happy," "atmosphere," "affectionate," "a lot of trouble" and so on.
- 4) The images of handmade dishes according to group who were satisfied with their dietary habits were better than the others.
- 5) The images according to college students were clearer than high school students, especially in the field of economy, nutritional value, and safety.
- 6) A factor analysis of the date of images obtained showed seven factors. From this analysis, it is clear that the main factor is atmosphere.

(Received December 21, 1994)

Keywords: image イメージ, eating-out 外食, ready-to-serve and semi-prepared dishes 調理済み・半調理済み食品, homemade dish 手作り料理, factor analysis 因子分析.

1. 緒 言

今日，女子学生の食生活に関する研究において，外

食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理に関する研究¹⁾⁴⁾は数多くみられるが，同じ調査内容でそれら

を比較検討されたものや外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理のイメージに関するものはほとんどみられなかった。そこで、本研究では特に外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理に分け、それぞれのイメージや実態を調べるとともに、比較することによって現代の女子学生の食生活の実態、および、食生活を規制すると思われる要因との関連をより構造的にとらえることを試みた。また、そのイメージが、学年別、居住形態別、食生活満足度別に異なるか否かを検討するとともに、イメージの変化過程を捉えたく高校生との比較も行った。

2. 調査方法

本研究では、本学の女子大学生の食生活のイメージとその実態を把握するためにアンケート調査を行った。また、食を取り巻く環境要因で変化してゆくと考えられるイメージの変化過程を捉えたく、近隣の高校生にも同様の調査を行った。

(1) 調査内容

調査内容の骨子を Table 1 に示す。本報では外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理についてのイメージと、食生活の満足度、居住形態についてとりあげた。また、外食は学校食堂を含む外食店へ行き、食事をする事（飲物やデザートのみの間食は含めない）とした。調理済み・半調理済み食品は、惣菜、冷凍食

品、レトルト食品、インスタント食品、持ち帰り食品に限定した。手作り料理は、料理を手作りすることとし、手伝い、授業なども含めるものとした。

(2) 調査対象と調査時期

調査 1 は、本学の女子大学生 430 名を対象に 1992 年 9 月 18～30 日に自記式質問法によるアンケート調査を行った。

調査 2 は、近畿圏の女子高校生 958 名を対象に 1993 年 6 月 22 日～7 月 10 日に自記式質問法によるアンケート調査を行った。

(3) 分析方法

集計には関西学院大学の教育情報処理センターの SAS を使用し、単純集計、クロス集計、因子分析などを行い、検定は t 検定、 χ^2 検定で行った。

外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理のイメージについては、Fig. 1 に示す SD 法による測定票

Table 1. 調査内容の骨子

食生活とイメージに関する調査 (調査 1, 調査 2)	
1.	外食のイメージに関する項目 (23 項目)
2.	調理済み・半調理済み食品のイメージに関する項目 (23 項目)
3.	手作り料理のイメージに関する項目 (23 項目)
4.	外食に関する項目 (7 項目) 利用頻度、利用しない理由、利用する理由、利用する外食店、メニュー、メニューを決める際の重視点、今後の利用意向
5.	調理済み・半調理済み食品に関する項目 (5 項目) 利用頻度、利用しない理由、利用する理由、利用する食品名、今後の利用意向
6.	手作り料理に関する項目 (5 項目) 手作り頻度、手作りしない理由、手作りする理由、手作りする料理名、今後の手作り意向
7.	食生活の満足度に関する項目
8.	フェースシート



Fig. 1. SD 法によるイメージ測定票

外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のイメージとその実態に関する調査研究 (第1報)

を作成し, 5段階法を採用した. 測定票のイメージの刺激語は自由連想法による予備調査の結果をもとに, あらかじめブレインストーミングを行い作成した. 配点については①非常にを-2点, ②ややを-1点, ③どちらでもないを0点, ④ややを1点, ⑤非常にを2点とした.

3. 結果と考察

(1) 外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のイメージ

本学の学生に外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のそれぞれのイメージを評価してもらい, その平均値を Fig. 2 に示した. t 検定の結果, 23 項目の大部分は, 外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のイメージ間で 1% 危険率で有意差がみられた.

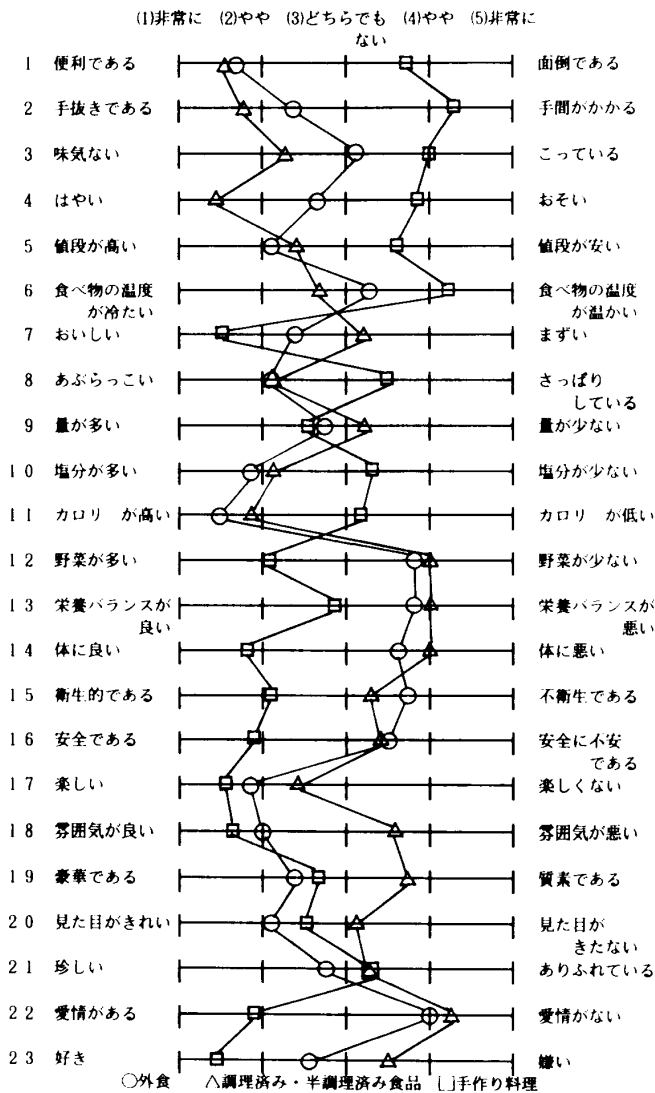


Fig. 2. 外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のイメージ

外食と調理済み・半調理済み食品との間では, 12「野菜が多い-少ない」のみ危険率5%で有意の差がみられた. また, 外食と調理済み・半調理済み食品間では, 8「あぶらっこい-さっぱりしている」, 13「栄養バランスが良い-悪い」, 16「安全である-安全に不安である」の項目に, 統計的な差はみられなかった. 同様に外食と手作り料理間でも, 9「量が多い-少ない」, 調理済み・半調理済み食品と手作り料理間では, 21「珍しい-ありふれている」の項目も同様に差がなく, 両者が同じように評価されていることがわかった.

外食と調理済み・半調理済み食品で共通なイメージは「ややあぶらっこい」「栄養バランスがやや悪い」「安全にどちらかといえばやや不安」で, 栄養面や安全面で好ましくないイメージがもたれていた. 外食と手作り料理で共通なイメージは, 「量がどちらかといえばやや多い」であった. 調理済み・半調理済み食品と手作り料理で共通なイメージは, 「どちらかといえばややありふれている」であった.

外食のイメージでは, 1「便利である」, 10「塩分が多い」, 11「カロリーが高い」, 17「楽しい」, 18「雰囲気が良い」, 22「愛情がない」などの項目に得点の高い傾向がみられた. 外食は, 便利さや雰囲気についてはプラスのイメージであったが, 栄養面や愛情などではマイナスのイメージがもたれ, 簡便性や精神的な満足度(楽しい, 雰囲気が良い)を重視していることがうかがえた. 愛情については今後詳しく検討する必要があるが, 外食において愛情がないとイメージされるのは, 冷凍食品などを利用し, 比較的簡便に調理されたり, 調理する側が企業で働く人であったりするなど, 食べる側との関係が薄くなるためではないかと思われる.

調理済み・半調理済み食品のイメージでは, 1「便利である」, 2「手抜きである」, 4「はやい」, 11「カロリーが高い」, 12「野菜が少ない」, 13「栄養バランスが悪い」, 14「体に悪い」, 22「愛情がない」などの項目に得点の高い傾向がみられた. 調理済み・半調理済み食品は, 簡便性などについてプラスのイメージがもたれ, 栄養面や愛情面などでマイナスのイメージがもたれ, 外食と似ていた. 一方で, 雰囲気は外食の方が良く, 調理済み・半調理済み食品では手抜きというイメージも加わり, 外食より多少悪いイメージがもたれていることがうかがえた. 自由連想法で調理済み・半調理済み食品(惣菜, 持ち帰り食品, 冷凍食品, インスタント食品, レトルト食品)のイメージを調べた

報告¹⁴⁾では、プラスのイメージに簡単や便利などの使い勝手に関するイメージがあげられ、本結果と似た傾向がみられた。

手作り料理のイメージでは、2「手間がかかる」、3「こっている」、6「食べ物の温度が温かい」、7「おいしい」、14「体に良い」、16「安全である」、17「楽しい」、18「雰囲気が良い」、22「愛情がある」、23「好き」などの項目に得点の高い傾向がみられた。手作り料理は、「手間がかかる」を除いてプラスのイメージが多くもたれており、特に「食べ物の温度が温かい」「おいしい」「体に良い」「安全である」「楽しい」「愛情がある」「好き」など、外食や調理済み・半調理済み食品ではみられなかった項目が多かった。

「好き-嫌い」イメージを比較すると、手作り料理が最も好まれており、次いで外食、調理済み・半調理済み食品の順であった。

手作り料理は、全体的にイメージが良く、最も好まれているが、手間がかかるという点で便利な外食や調理済み・半調理済み食品が求められていると考えられた。また、それだけではなく、外食では雰囲気や楽しみなどの精神的満足度を重視していると考えられた。このことは、河野の報告¹⁵⁾で女子学生の外食理由に

「つきあい」が40.7%といちばん多かったことから裏付けられる。調理済み・半調理済み食品は、外食よりも栄養面で悪いイメージが多く、手抜きというイメージが強いことは興味深かった。手抜きというイメージが、外食よりも強いということは外食と調理済み・半調理済み食品との役割の次元が異なるためではないかと推察された。すなわち、外食は楽しむという要素が大きいのが、調理済み・半調理済み食品は手作り料理に近く、大下らの報告¹⁾で調理済み・半調理済み食品の利用方法として、持ち帰り食品以外はそのまま食卓にのせることはなく、何らかの手を加えていたことから手作りの代用品の意味合いが強いと思われた。また、「おいしい-まずい」イメージからも調理済み・半調理済み食品は、どちらかといえばまずいというイメージもたれており、おいしくないという不満も「手抜き」というイメージを強くしたのではないかと考えられた。

(2) 食生活満足度別イメージ

「食生活に満足していますか」という設問に「はい」と「どちらかといえばはい」と回答した者を満足群、「どちらでもない」をどちらでもない群、「どちらかといえはいえ」「いいえ」と回答した者を不満群とし、

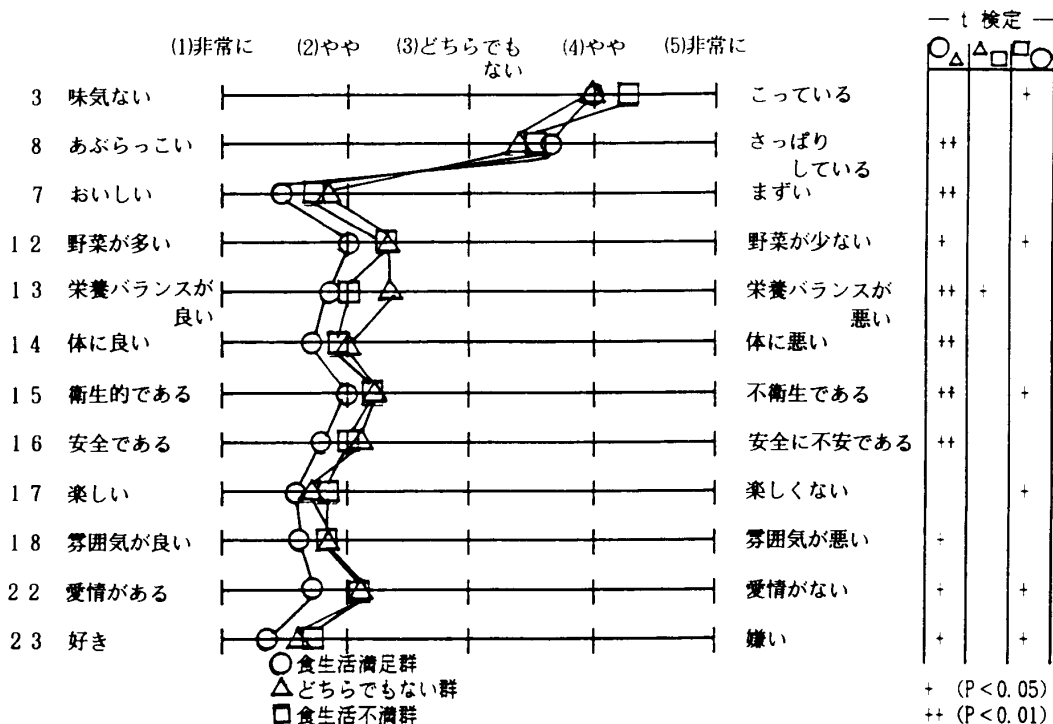


Fig. 3. 満足度別手作り料理のイメージ

外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理のイメージとその実態に関する調査研究（第1報）

食生活満足度別に外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理のイメージを調べた。

食生活満足度別にみた手作り料理のイメージで有意な差がみられた12項目をFig. 3に示した。食生活に満足している者は，他群に比して「おいしい」「野菜が多い」「栄養バランスが良い」「体に良い」「衛生的である」「安全である」「楽しい」「雰囲気が良い」「愛情がある」「好き」など，手作りにより良いイメージをもっていた。

調理済み・半調理済み食品のイメージで有意な差がみられた9項目をFig. 4に示した。どちらでもない群が，満足群や不満群に比して「便利である-面倒である」「値段が高い-安い」「愛情がある-ない」などイメージに関する項目について，5段階評価が③どちらでもないの中心に集まる傾向がみられた。どちらでもない群は，他群よりも調理済み・半調理済み食品についてのイメージが明確でなかったことが示唆された。

外食では満足度別にみたイメージに大きな差はみられなかった。

(3) 大学生・高校生別イメージ

女子大学生と女子高校生を比較することにより，教育の影響や，居住形態，主な調理担当者，アルバイトの有無による経済状況など高校生と大学生とで違いがみられると考えられる要因により差がみられるのではと予測し大学生と高校生とのイメージを比較した。

大学生・高校生別にみた外食イメージで有意な差がみられた項目は23項目中19項目であった（Fig. 5）。

大学生の方が高校生よりも「便利である」「手抜きである」「はやい」「値段が高い」「あぶらっこい」「塩分が多い」「カロリーが高い」「野菜が少ない」「栄養バランスが悪い」「体に悪い」「不衛生である」「安全に不安である」「楽しい」「雰囲気が良い」「愛情がない」などの項目に得点が高かった。全体的にみて，高校生の方はイメージがどちらでもないの中心に集まる傾向がみられ，大学生の方がイメージがはっきりしてくる傾向がみられた。

大学生・高校生別にみた調理済み・半調理済み食品のイメージで，有意な差がみられた12項目をFig. 6に示した。大学生の方が高校生よりも「味気ない」「値段が高い」「あぶらっこい」「不衛生である」「安全に不安である」「楽しい」「雰囲気が悪い」「嫌い」などの得点が高い傾向がみられた。「見た目がきたない」「ありふれている」などの項目は，高校生の方が得点の高い傾向がみられた。

また，大学生・高校生別にみた手作り料理のイメージで有意な差がみられた7項目をFig. 7に示した。大学生の方が「値段が安い」「さっぱりしている」「カロリーが低い」「ありふれている」などの得点が高い傾向がみられた。「量が多い」「豪華である」「見た目がきれい」などの項目は，高校生の方が得点の高い傾向がみられた。

全体的にみて大学生は，経済面，安全面，栄養面などの項目に，高校生は見た目の美しさに強く反応する傾向がみられ，食教育はイメージの形成や食行動¹⁵⁾に

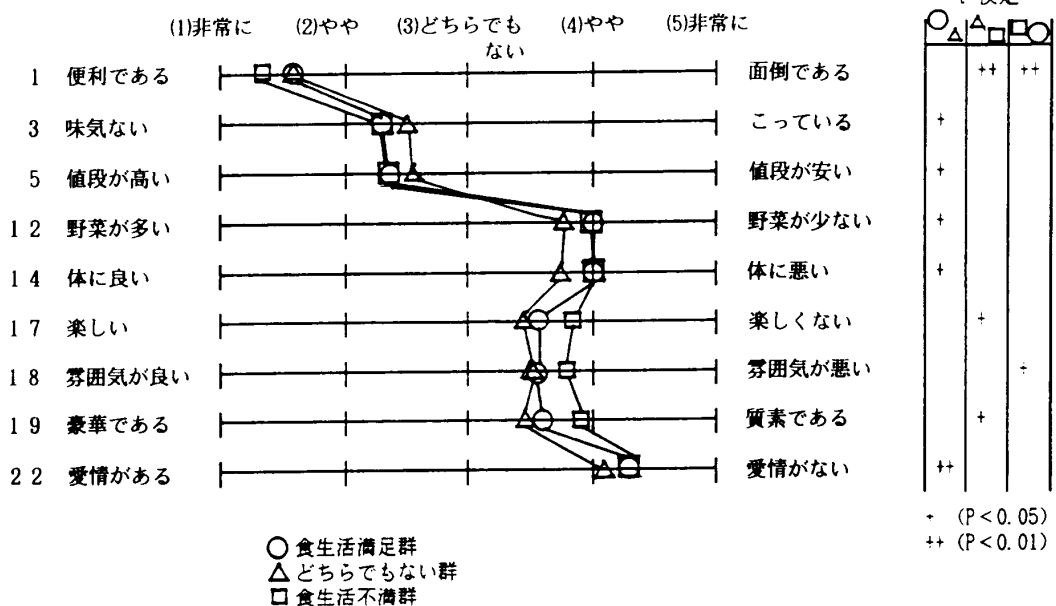


Fig. 4. 満足度別調理済み・半調理済み食品のイメージ

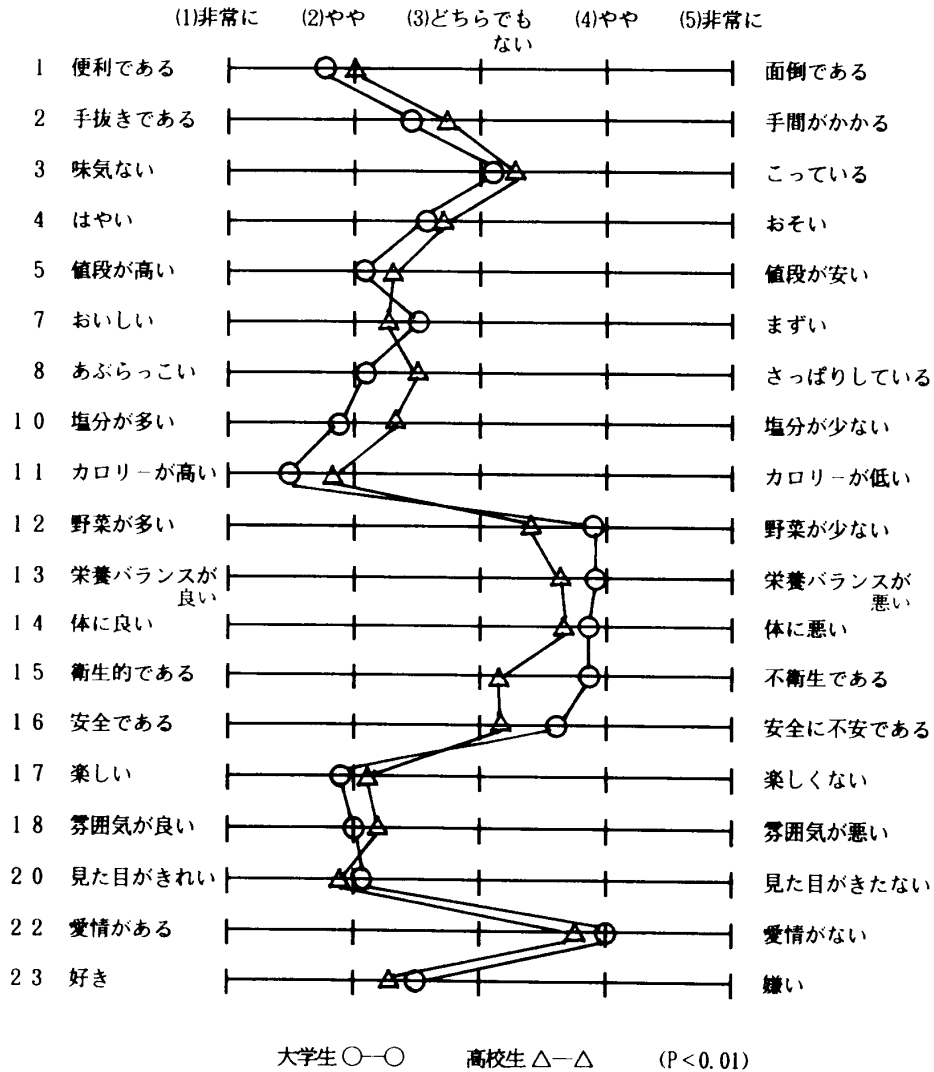


Fig. 5. 大学生・高校生別外食のイメージ

影響を与えるものと思われ、食教育の重要性を感じた。

(4) 外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理のイメージの因子分析結果

本学の女子大学生のSD法による外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理のイメージ得点から因子分析を行い，さらに女子大学生の食生活の検討を試みた。

外食イメージにおける各尺度の因子負荷量をTable 2に示した。累積寄与率から，5因子で80.3%が説明できた。外食イメージの第1因子はムード因子，第2因子は健康・愛情因子，第3因子は味・経済因子，第4因子は安全性因子，第5因子は嗜好因子と名付けた。

調理済み・半調理済み食品イメージにおける各尺度の因子負荷量をTable 3に示した。累積寄与率から，5因子で77.8%が説明できた。調理済み・半調理済

み食品イメージの第1因子はムード・嗜好因子，第2因子は味・経済因子，第3因子は手間因子，第4因子は健康因子，第5因子は安全性因子と名付けた。

手作り料理イメージにおける各尺度の因子負荷量をTable 4に示した。累積寄与率から，5因子で80.2%が説明できた。手作り料理イメージの第1因子はムード・嗜好因子，第2因子は味・経済因子，第3因子は安全性因子，第4因子は見た目因子，第5因子は健康因子と名付けた。

外食，調理済み・半調理済み食品，手作り料理のイメージの第1因子がすべてムードに関する因子で，第5因子までで，他に共通して含まれた因子は健康因子，味・経済因子，安全性因子であった。このことから，女子大学生の食生活におけるムード重視の一面をあらわしているとも考えられた。

イメージの調査結果全体から，現代の女子大学生の

外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理のイメージとその実態に関する調査研究（第1報）

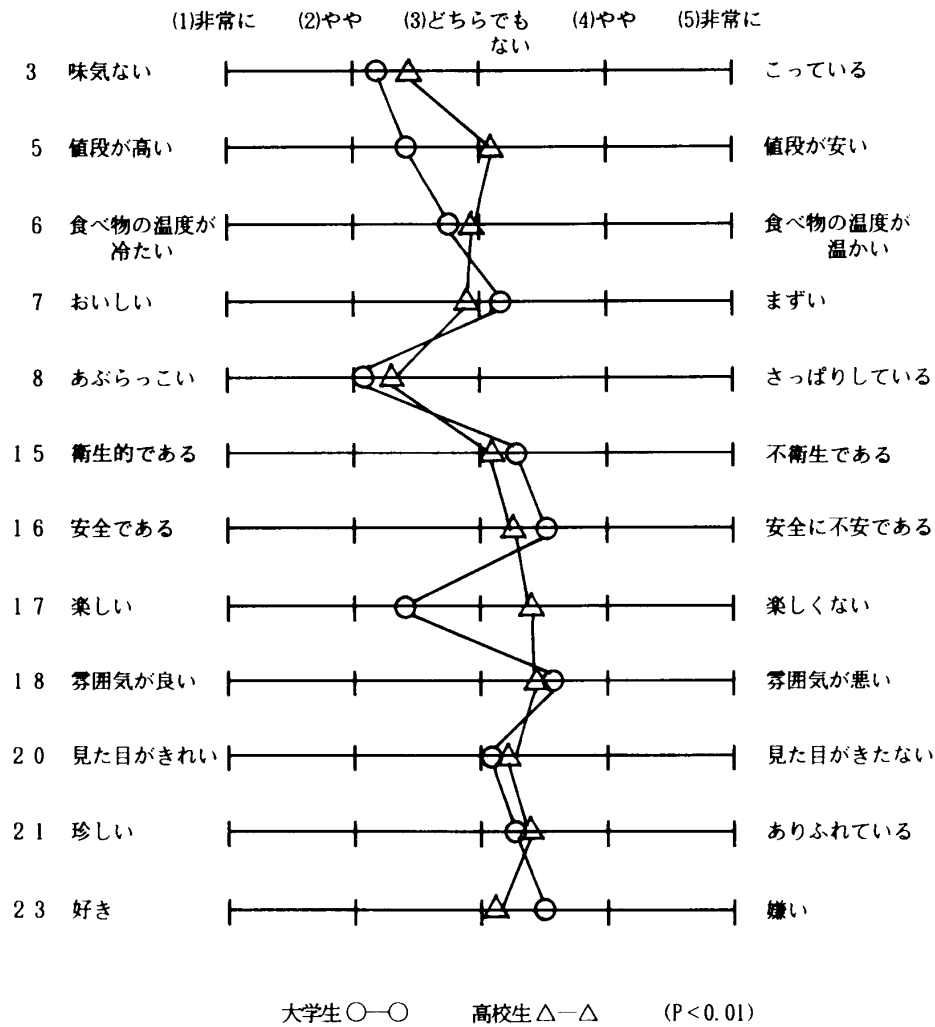


Fig. 6. 大学生・高校生別調理済み・半調理済み食品のイメージ

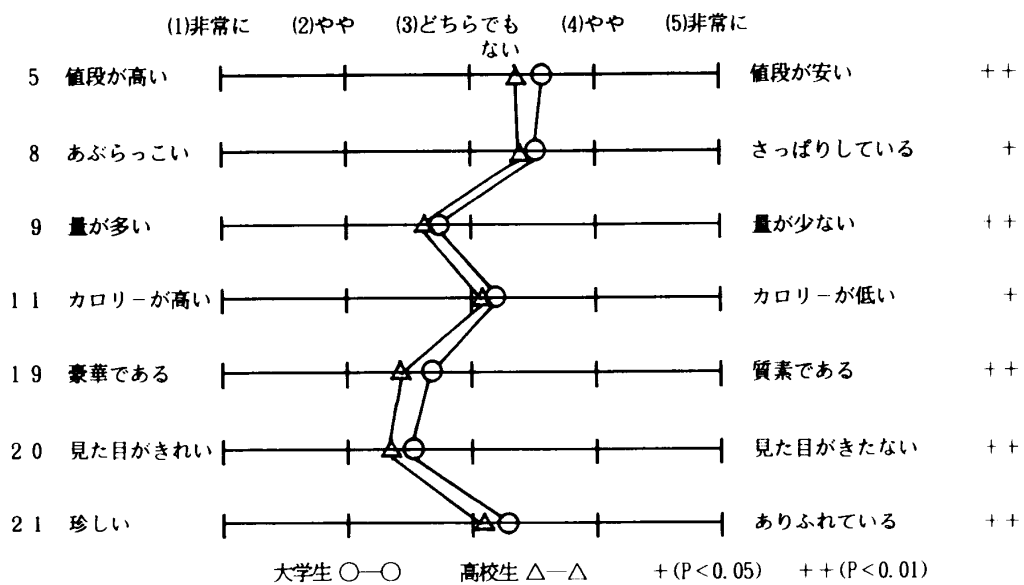


Fig. 7. 大学生・高校生別手作り料理のイメージ

Table 2. 外食イメージにおける各尺度の因子負荷量 (バリマックス法)

評価尺度	FACTOR 1	FACTOR 2	FACTOR 3	FACTOR 4	FACTOR 5	FACTOR 6	FACTOR 7
19 豪華である-質素である	0.79618	-0.00355	0.03472	-0.01989	0.15186	0.03740	0.16151
18 雰囲気が良い-悪い	0.74655	0.04575	0.03860	0.00077	0.28003	-0.05624	-0.14618
20 見た目がきれい-きたない	0.73989	-0.05725	0.11240	0.10176	0.14292	0.03413	0.19850
17 楽しい-楽しくない	0.73524	-0.07530	-0.03221	-0.00777	0.22409	-0.10961	-0.17151
21 珍しい-ありふれている	0.58882	0.15867	-0.00762	0.05929	-0.28038	-0.01168	0.05477
13 栄養バランスが良い-悪い	0.00450	0.76542	-0.20550	0.11734	-0.00424	0.06359	0.06011
14 体に良い-悪い	0.02160	0.65504	-0.21877	0.09265	0.15749	-0.14428	-0.04001
12 野菜が多い-少ない	-0.01773	0.64434	-0.25854	-0.04397	-0.07982	0.00162	0.30355
22 愛情がある-ない	0.03726	0.51118	0.11592	0.30424	0.13738	-0.19823	-0.16224
11 カロリーが高い-低い	0.06604	-0.16694	0.78830	-0.10588	0.06162	0.00464	0.10185
10 塩分が多い-少ない	0.04628	-0.16953	0.75214	-0.15268	0.13481	0.10561	0.02272
8 あぶらっこい-さっぱりしている	-0.04138	-0.16138	0.67822	-0.02957	-0.19389	0.12387	0.00245
5 値段が高い-安い	0.33807	0.07960	0.40121	0.03756	-0.36515	0.20228	-0.32169
15 衛生的である-不衛生的である	0.03756	0.08544	-0.16070	0.84941	-0.01288	-0.05430	0.04773
16 安全である-安全に不安がある	0.04005	0.25119	-0.15366	0.81906	0.05797	-0.03728	0.08554
1 便利である-面倒である	0.27113	0.03843	-0.08554	-0.07372	0.57818	0.24240	0.12548
23 好き-嫌い	0.35660	0.22922	-0.06035	0.14184	0.54226	-0.18922	-0.09680
7 おいしい-まずい	0.31217	0.34371	0.14103	0.13221	0.45134	-0.17696	-0.05501
6 食べ物の温度が冷たい-温かい	-0.05708	0.05920	-0.05999	-0.39802	-0.41612	-0.07915	0.12444
2 手抜きである-手間がかかる	-0.07330	-0.18333	0.09096	-0.11032	0.20539	0.71427	0.04918
3 味気ない-こっている	-0.22857	-0.19102	-0.00219	-0.01563	-0.27751	0.61568	-0.01335
4 はやい-おそい	0.19176	0.17009	0.23647	0.05981	0.02598	0.57564	-0.10268
9 量が多い-少ない	0.10661	0.09638	0.12425	0.06823	-0.02608	-0.02627	0.85649
固有値	3.161	2.171	2.156	1.762	1.623	1.507	1.157
累積寄与率 (%)	23.3	39.3	55.2	68.3	80.3	91.4	100.0

食生活におけるムード重視の一面がみられ、外食は、手作り料理とは異なる目的で重視され、調理済み・半調理済み食品は手作り料理の代用品として利用されていることが推察された。

調理済み・半調理済み食品は、比較的好ましくないイメージがもたれており、特に栄養面でその傾向が強かったが、料理の組み合わせを考えたり、工夫することにより現実には改善することも可能であると思われる。どのような点から、調査対象者が現在のイメージをもつにいたったのか、またそのイメージは正しく認識されているのかなどは今後検討が必要であると思われる。また、大学生の方が高校生よりもイメージがはっきりしており、特に経済面、栄養面、安全面などにその傾向が強く、教育がイメージに与える影響は大きいと考えられた。

4. 要 約

本研究では現代の食生活の実態および食生活を規制すると思われる要因との関連を明らかにすることを目的に、本学の女子大学生430名、近畿圏の女子高校生958名を対象にアンケート調査を行った。本報では、食行動を把握するうえで重要であると思われるイメージに焦点をあて、外食、調理済み・半調理済み食品、手作り料理のイメージの実態について報告した。

結果の概要は次のとおりである。

- (1) 外食のイメージは「便利」「楽しい」「雰囲気が良い」「塩分が多い」「カロリーが高い」などであった。
- (2) 調理済み・半調理済み食品のイメージは「便利」「はやい」「手抜きである」「カロリーが高い」「野菜が少ない」「栄養バランスが悪い」「体に悪い」「愛情がない」などであった。
- (3) 手作り料理のイメージは「こっている」「食べ物の温度が温かい」「おいしい」「体に良い」「安全で

外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理のイメージとその実態に関する調査研究 (第1報)

Table 3. 調理済み・半調理済み食品イメージにおける各尺度の因子負荷量 (バリマックス法)

評価尺度	FACTOR 1	FACTOR 2	FACTOR 3	FACTOR 4	FACTOR 5	FACTOR 6	FACTOR 7
17 楽しい-楽しくない	0.84994	-0.02643	-0.08239	0.03108	0.03334	0.02569	-0.02096
18 雰囲気が良い-悪い	0.81846	-0.08492	-0.02637	0.15259	0.06612	0.20250	-0.11579
19 豪華である-質素である	0.61603	-0.00640	-0.09028	0.23571	0.07369	0.38087	-0.12087
7 おいしい-まずい	0.52727	0.14429	-0.34678	0.24541	0.04680	-0.03090	0.26705
23 好き-嫌い	0.47673	-0.15824	-0.39965	0.13111	0.05978	0.06873	0.28176
11 カロリーが高い-低い	-0.05485	0.79050	0.08146	-0.17009	-0.10808	-0.01189	0.13503
10 塩分が多い-少ない	0.05422	0.78456	0.02923	-0.14210	-0.09145	-0.01513	0.13097
8 あぶらっこい-さっぱりしている	-0.09254	0.54651	0.34326	-0.10064	-0.06034	-0.18488	0.15149
5 値段が高い-安い	-0.13220	0.50277	0.01797	0.04447	0.05135	0.43403	0.00367
3 味気ない-こっている	-0.16756	0.12822	0.74318	-0.10363	-0.01258	-0.02971	-0.09613
2 手抜きである-手間がかかる	0.02578	0.02559	0.69463	-0.13326	-0.07181	-0.10716	0.32751
22 愛情がある-ない	0.37092	-0.19072	-0.44892	0.15918	-0.02517	0.11538	-0.06812
13 栄養バランスが良い-悪い	0.18585	-0.21108	-0.30142	0.66147	0.12357	0.05911	0.06566
12 野菜が多い-少ない	0.12519	-0.30754	-0.07279	0.65882	-0.01448	0.10530	-0.10874
14 体に良い-悪い	0.18446	-0.19366	-0.28819	0.61529	0.20137	0.01827	0.09116
9 量が多い-少ない	0.10373	0.28169	0.08171	0.51170	0.02752	-0.09689	-0.29583
15 衛生的である-不衛生的である	-0.05677	-0.08709	0.02361	0.04836	0.86447	0.00853	0.08756
16 安全である-安全に不安がある	0.11381	-0.11064	-0.02268	0.27565	0.78104	0.04437	-0.02188
6 食べ物の温度が冷たい-温かい	-0.27208	-0.01782	0.25301	0.23888	-0.43972	0.08267	0.14857
21 珍しい-ありふれている	0.12343	-0.01602	-0.16816	-0.01141	-0.00259	0.74914	-0.00232
20 見た目がきれい-きたない	0.31648	-0.08570	0.00924	0.05344	-0.01879	0.67165	0.19004
1 便利である-面倒である	-0.01009	0.11574	0.01407	0.00857	0.06474	0.14467	0.74382
4 はやい-おそい	-0.04553	0.31918	0.12800	-0.13138	-0.07254	-0.04944	0.64671
固有値	2.778	2.298	1.954	1.940	1.666	1.560	1.508
累積寄与率 (%)	20.3	37.1	51.4	65.6	77.8	88.9	100.0

ある」「楽しい」「雰囲気が良い」「愛情がある」「手間がかかる」などの項目に得点が高かった。

(4) イメージを学年別, 居住形態別, 食生活満足度別にみたところ, 学年別, 居住形態別には大きな差はみられなかった。食生活満足度別にみたイメージでは, 食生活に満足でも不満でもない者は, 調理済み・半調理済み食品のイメージが明確でない傾向がみられた。

(5) 手作り料理のイメージについては, 食に満足している者は, 「おいしい」「野菜が多い」「栄養バランスが良い」「体に良い」「衛生的である」「安全である」「楽しい」「雰囲気が良い」「愛情がある」「好き」などの手作りにより良いイメージをもっていた。

(6) イメージを本学学生・近畿圏の高校生別にみたところ本学学生の方が, 高校生よりもイメージがはっきりしており, 特に経済面や栄養面, 安全面などにその傾向がみられた。

(7) 本学学生のイメージ得点から因子分析を行った

ところすべて第7因子まで得られ, 累積寄与率からそれぞれ5因子で約80%が説明できた。外食, 調理済み・半調理済み食品, 手作り料理とも第1因子はムードに関する因子で, 5因子までに共通して含まれていた他の因子は, 健康因子, 味・経済因子, 安全性因子であった。

本研究の一部は第15回日本家政学会関西支部研究発表会(1993), および第20回日本調理科学会近畿支部研究発表会(1993)において発表した。

引用文献

- 1) 大下市子, 山本友江, 五島淑子: 栄養誌, **47**, 273~282 (1989)
- 2) 浅野真智子, 深蔵紀子, 尾立純子, 瓦家千代子, 山本悦子, 伊東ソヨ子, 岡本佳子, 安田直子, 島田豊治, 難波敦子: 栄養誌, **45**, 107~116 (1987)
- 3) 安田直子, 岡本佳子, 浅野真智子, 深蔵紀子, 尾立純

Table 4. 手作りイメージにおける各尺度の因子負荷量

評価尺度	FACTOR 1	FACTOR 2	FACTOR 3	FACTOR 4	FACTOR 5	FACTOR 6	FACTOR 7
23 好き-嫌い	0.74949	-0.11548	-0.02704	0.06768	0.14031	-0.07665	-0.02728
18 雰囲気が良い-悪い	0.73990	-0.01423	0.32749	0.20106	0.03245	-0.10749	-0.05322
17 楽しい-楽しくない	0.73739	-0.08731	0.33884	0.17826	0.06032	-0.06632	-0.04384
7 おいしい-まずい	0.64875	-0.09298	0.10750	0.02573	0.26099	0.07148	-0.05149
11 カロリーが高い-低い	-0.03103	0.79488	-0.11378	0.15928	-0.01670	-0.00360	0.05177
10 塩分が多い-少ない	-0.10947	0.79309	-0.03033	-0.05801	-0.03723	0.03576	0.12264
8 あぶらっこい-さっぱりしている	-0.03798	0.58468	-0.08523	-0.16544	-0.26784	0.24190	0.00612
5 値段が高い-安い	-0.12362	0.49117	-0.07730	0.06553	-0.09954	0.09875	-0.24269
15 衛生的である-不衛生である	0.19355	-0.15309	0.85494	0.05715	0.10912	0.00479	-0.00511
16 安全である-安全に不安がある	0.32702	-0.13179	0.81847	0.04004	0.14497	-0.07765	-0.07510
20 見た目がきれい-きたない	0.33338	-0.00194	0.03343	0.74053	0.15555	0.08619	-0.08713
19 豪華である-質素である	0.36266	0.00831	0.03674	0.73155	0.11035	0.00734	0.01629
21 珍しい-ありふれている	-0.12102	0.04351	0.05504	0.66041	-0.05338	0.05434	0.02963
12 野菜が多い-少ない	0.29478	-0.17333	0.07564	0.02739	0.71013	-0.00920	-0.02982
13 栄養バランスが良い-悪い	0.44099	-0.18438	0.16918	0.04104	0.69057	-0.03103	-0.07071
14 体に良い-悪い	0.47612	-0.32520	0.34634	-0.00302	0.47808	-0.04635	-0.00897
9 量が多い-少ない	-0.18524	0.01125	0.37641	0.28742	0.43828	-0.18861	0.04627
4 はやい-おそい	0.03908	0.15008	0.03390	-0.04499	-0.12725	0.73889	-0.03773
2 手抜きである-手間がかかる	-0.20945	0.10413	-0.13598	0.03793	0.16915	0.69818	-0.06609
1 便利である-面倒である	0.04867	-0.02297	0.01334	0.32341	-0.18782	0.61827	0.13816
3 味気ない-こっている	-0.33891	0.08426	-0.15034	-0.33345	0.30817	0.40530	0.05506
6 食べ物の温度が冷たい-温かい	-0.31325	0.05608	-0.05622	-0.03507	-0.12254	0.12859	0.77900
22 愛情がある-ない	0.48677	-0.05215	-0.03349	0.06695	0.10105	-0.20967	0.55419
固有値	3.545	2.133	2.010	1.972	1.850	1.792	1.049
累積寄与率 (%)	24.7	39.6	53.6	67.3	80.2	92.7	100.0

- 子, 瓦家千代子, 山本悦子, 伊東ソヨ子, 島田豊治, 難波敦子: 栄養誌, **48**, 107~119 (1990)
- 4) 大下市子, 山城ミヤ子, 西村君子: 大下学園女短大研究集報, **22**, 1~11 (1985)
- 5) 厚生省保健医療局健康増進栄養課 (編): 昭和63年度版国民栄養の現状, 第一出版, 東京, 24~57, 93~145 (1988)
- 6) 三浦貴子, 高橋みどり, 野渡祥子, 力石サダ: 神奈川栄養短大紀要, **18**, 31~42 (1986)
- 7) 高橋みどり, 三浦貴子, 力石サダ: 神奈川栄養短大紀要, **18**, 43~52 (1986)
- 8) 高橋みどり, 三浦貴子, 力石サダ: 神奈川栄養短大紀要, **19**, 47~56 (1987)
- 9) 和辻敏子, 柚木美保, 梅野奈津枝, 加地由民子: 甲子園短大紀要, **11**, 11~24 (1992)
- 10) 藤井久美子, 大野佳美: 山陽学園短大研究論集, **20**, 71~80 (1989)
- 11) 河野昭子: 家政誌, **38**, 759~768 (1987)
- 12) 山岸恵美子: 長野県短大紀要, **42**, 37~45 (1987)
- 13) 高橋洋子, 勝田啓子: 食生活研究, **15** (2), 30~39 (1994)
- 14) 高橋洋子, 勝田啓子: 食生活研究, **15** (3), 25~37 (1994)
- 15) 細谷憲政, 難波三郎, 花村満豊, 藤沢良知: 食生活論, 第一出版, 東京, 10, 73~74 (1989)