

食生活の実態と動向 (第2報)

家庭内での調理方法

内 藤 貴美子

Actual Conditions and Trends of Dietary Life (2)

Styles of Preparation in Home Cooking

Kimiko NAITO

緒 言

食生活は共働き家庭の増加や核家族の増加に伴う生活意識の変化および食品加工技術の進歩などにより変容しつつある。原素材から手作りする方法だけでなく、第三次加工食品いわゆる冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品などを食材料として取り入れた調理が行われるようになった^{1,2)}。このような調理方法によると調理作業の省力化や調理時間の短縮化というメリットがある一方で、味の画一化や栄養のアンバランスや家庭の味が失われるなどのデメリットが生じてきている³⁾。健康な食生活を営むためにはどのような調理が行われていくのが望ましいのかまたその動向を探るために、家庭内では日常どのような食品を利用して調理がなされているのかその実態調査を実施した。

方 法

調査対象と調査時期は前報⁴⁾と同様である。調査地区は熊本市内をA地区、本度市内をB地区、両地区を合わせたのを全体とした。調査対象者の属性は前報の調査結果から回答率が5%以下のカテゴリーは省略した。つぎの4項目を採り上げた。1.「家族形態」は「二世帯」と「三世帯」、2.調理担当者の「年代」は「30才代」と「40才代」、3.「就業状況」は「共働き」と「非共働き」、4.食事作りに要する「調理時間」は「60分以内」、「60～90分」、「90～120分」、「120分以上」とした。家庭内での調理方法について採り上げた料理の品目は小・中学校家庭科の調理実習題材例と食嗜好が高いと思われるものの中から10品目(①炊き込みご飯 ②カレーライス ③スパゲティ・ミートソース ④ギョーザ ⑤茶碗蒸し ⑥みそ汁 ⑦スープ ⑧ハンバーグステーキ ⑨コロッケ ⑩野菜サラダ)であった⁵⁻⁷⁾。また調理方法は食品素材の加工度による厳密な区分は困難なので調理操作などの難易度も考慮し便宜上つぎのような5段階に分類して質問項目を設定した⁸⁾。①「手作り」；一次と二次加工食品を用いて手作りする方法 ②「半分手作り」；即席ルー、だしの素、市販のドレッシングソースなどを利用しその他の材料については「手作り」と同様にする方法 ③「冷凍食品の利用」；市販の冷凍食品やカット野菜などを利用する方法 ④インスタント食品の利用；熱湯を注ぐだけのインスタントスープやみそ汁、レトルト食品、缶詰、電子レンジ用食品など

を利用する方法 ⑤「総菜の利用」；スーパーや弁当屋などの調理済み総菜や持ち帰り弁当などを利用する方法。

料理10品目について家庭内で主に行われる調理方法を2つ以内で複数回答させた。調査結果は属性別と地区別によるクロス集計を行い、尤度比検定⁹⁾、相関係数の算出、因子分析を行い分析した¹⁰⁾。

結果および考察

前報の結果から各属性の分析項目に該当する者を調査対象者としたので、調査対象者の概況は表1のようであった。

表1. 調査対象者の概況 (人)

属 性	項 目	A地区	B地区
家族形態	二 世 代	194	183
	三 世 代	44	62
年 代	30 才 代	113	112
	40 才 代	124	115
就業状況	共 働 き	154	155
	非共働き	96	94
調理時間	60分以内	56	75
	60～90分	66	66
	90～120分	79	56
	120分以上	49	46

属性別による10品目の調理方法

料理10品目の調理方法を属性別に示したのが表2-1～4である。A地区とB地区の属性別対象者の有意差が認められなかったので、全体でクロス集計した結果をもとに分析した。

(1) 手作り

「手作り」している品目を「家族形態」で見ると、二世世代で最も頻度が高かったのは70%の茶碗蒸しであった。60%台は野菜サラダとハンバーグステーキの2品目、50%台はみそ汁、炊き込みご飯、コロッケの3品目、40%台はスパゲティ・ミートソースであった。30～20%の比較的低い頻度を示したのは、ギョーザ、スープ、カレーライスであった。二世世代と三世世代を比較すると二世世代がスパゲティ・ミートソース、ハンバーグステーキ、野菜サラダは6～9%ほど多く「手作り」していた。その他の7品目の差は約3%で僅少であり家族形態での有意差は認められなかった。「年代」では炊き込みご飯の「30才代」が「40才代」より7%高率であった以外は大差なかった。「就業状況」では「非共働き」が「共働き」よりもギョーザが約11%、スパゲティ・ミートソース、ハンバーグステーキ、コロッケ、炊き込みご飯が4～8%高率であった。その他の5品目は大差なく有意差は認められなかった。「調理時間」ではカレーライスを除いた9品目は調理時間がより長い「90～120分」と「120分以上」が高率であった。

(2) 半分手作り

「半分手作り」している品目を「家族形態」で見ると、カレーライスの75%が最も高率であっ

表2-1. 手作り（属性別）

		79~70%	69~60%	59~50%	49~40%	39~30%	29~20%	19~10%
家族形態	二世代	茶碗蒸し	野菜サラダ ハンバーグ	みそ汁 たきこみご飯 コロッケ	スパゲティ	ギョーザ	スープ カレーライス	
	三世代	茶碗蒸し	みそ汁	野菜サラダ たきこみご飯 ハンバーグ	コロッケ	ギョーザ スパゲティ	スープ	カレーライス
年代	30才代	茶碗蒸し	野菜サラダ みそ汁 ハンバーグ	たきこみご飯 コロッケ		ギョーザ スパゲティ スープ	カレーライス	
	40才代	茶碗蒸し	野菜サラダ	みそ汁 ハンバーグ たきこみご飯	コロッケ スパゲティ	ギョーザ スープ	カレーライス	
就業状況	共働き		茶碗蒸し 野菜サラダ	みそ汁 ハンバーグ たきこみご飯	コロッケ	スパゲティ ギョーザ	スープ カレーライス	
	非共働き	茶碗蒸し	ハンバーグ 野菜サラダ	たきこみご飯 みそ汁 コロッケ	ギョーザ スパゲティ		スープ カレーライス	
調理時間	60分以内			茶碗蒸し 野菜サラダ みそ汁 ハンバーグ たきこみご飯	コロッケ	スパゲティ ギョーザ	スープ カレーライス	
	60~90分		茶碗蒸し ハンバーグ	野菜サラダ たきこみご飯	コロッケ	ギョーザ スパゲティ	カレーライス スープ	
時間	90~120分	茶碗蒸し	野菜サラダ みそ汁 たきこみご飯 ハンバーグ	コロッケ	スパゲティ ギョーザ		スープ	カレーライス
	120分以上	茶碗蒸し	野菜サラダ みそ汁 ハンバーグ	たきこみご飯 コロッケ	ギョーザ スパゲティ スープ			カレーライス

100~80%, 9~0%は出現せず.

表2-2. 半分手作り

		89~80%	79~70%	69~60%	49~40%	39~30%	29~20%	19~10%
家族形態	二世代		カレーライス		スープ スパゲティ	みそ汁 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ ギョーザ	茶碗蒸し コロッケ
	三世代		カレーライス		スパゲティ	スープ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	ハンバーグ	ギョーザ 茶碗蒸し
年代	30才代		カレーライス		スパゲティ	みそ汁 スープ 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ 茶碗蒸し	ギョーザ コロッケ
	40才代		カレーライス		スパゲティ スープ	みそ汁 たきこみご飯 野菜サラダ	ハンバーグ ギョーザ	コロッケ 茶碗蒸し
就業状況	共働き		カレーライス		スパゲティ	みそ汁 スープ 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ ギョーザ	コロッケ 茶碗蒸し
	非共働き		カレーライス		スープ スパゲティ	みそ汁 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ ギョーザ	コロッケ 茶碗蒸し
調理時間	60分以内			カレーライス	スパゲティ	みそ汁 スープ 野菜サラダ	たきこみご飯 茶碗蒸し ハンバーグ ギョーザ	コロッケ
	60~90分		カレーライス		スパゲティ みそ汁	スープ 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ ギョーザ	茶碗蒸し コロッケ
時間	90~120分	カレーライス			スープ	スパゲティ みそ汁 野菜サラダ たきこみご飯	ハンバーグ ギョーザ	茶碗蒸し コロッケ
	120分以上		カレーライス		スープ	スパゲティ みそ汁 たきこみご飯 野菜サラダ	ハンバーグ	ギョーザ 茶碗蒸し コロッケ

100~90%, 59~50%, 9~0%は出現せず.

表2-3. 冷凍食品の利用

		39~30%	29~20%	19~10%	9~0%
家族形態	二世		コロッケ ギョーザ	ハンバーグ スープ たきこみご飯 スパゲティ	カレーライス みそ汁 茶碗蒸し 野菜サラダ
	三世	ギョーザ コロッケ		スープ ハンバーグ	スパゲティ たきこみご飯 カレーライス 野菜サラダ みそ汁 茶碗蒸し
年	30才代	コロッケ	ギョーザ	ハンバーグ スープ	スパゲティ たきこみご飯 カレーライス 野菜サラダ 茶碗蒸し みそ汁
代	40才代		ギョーザ コロッケ	スープ ハンバーグ スパゲティ たきこみご飯	カレーライス みそ汁 茶碗蒸し 野菜サラダ
就業状況	共働き	ギョーザ	コロッケ	ハンバーグ スープ スパゲティ	たきこみご飯 茶碗蒸し カレーライス みそ汁 野菜サラダ
	非共働き		ギョーザ コロッケ	ハンバーグ スープ たきこみご飯 スパゲティ	カレーライス みそ汁 野菜サラダ 茶碗蒸し
調	60分以内	ギョーザ	コロッケ	ハンバーグ スープ たきこみご飯 カレーライス	スパゲティ みそ汁 野菜サラダ 茶碗蒸し
理	60~90分	コロッケ	ギョーザ	スパゲティ スープ たきこみご飯	ハンバーグ カレーライス 茶碗蒸し みそ汁 野菜サラダ
時	90~120分	ギョーザ	コロッケ	ハンバーグ スープ	スパゲティ たきこみご飯 茶碗蒸し カレーライス みそ汁 野菜サラダ
間	120分以上		コロッケ ギョーザ	ハンバーグ	スパゲティ たきこみご飯 カレーライス スープ みそ汁 野菜サラダ 茶碗蒸し

100~40%は出現せず.

表2-4. インスタント食品の利用・総菜の利用

		インスタント食品の利用				総菜の利用	
		39~30%	29~20%	19~10%	9~0%	19~10%	9~0%
家族形態	二世	スープ	ギョーザ スパゲティ コロッケ	カレーライス ハンバーグ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	茶碗蒸し みそ汁 野菜サラダ		コロッケ 野菜サラダ たきこみご飯 ギョーザ 茶碗蒸し みそ汁 ハンバーグ カレーライス スパゲティ スープ
	三世	スープ	ギョーザ スパゲティ	ハンバーグ コロッケ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ 茶碗蒸し	カレーライス	たきこみご飯 野菜サラダ	みそ汁 茶碗蒸し コロッケ カレーライス ギョーザ スパゲティ スープ ハンバーグ
年	30才代	スープ	スパゲティ ギョーザ	コロッケ カレーライス ハンバーグ たきこみご飯 茶碗蒸し みそ汁 野菜サラダ	ハンバーグ	ギョーザ コロッケ 野菜サラダ みそ汁 茶碗蒸し ハンバーグ スパゲティ カレーライス スープ	
代	40才代	スープ	ギョーザ スパゲティ	コロッケ カレーライス ハンバーグ 茶碗蒸し たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	ハンバーグ	野菜サラダ たきこみご飯 コロッケ 茶碗蒸し みそ汁 ギョーザ ハンバーグ カレーライス スパゲティ スープ	
就業状況	共働き	スープ	スパゲティ ギョーザ コロッケ	カレーライス ハンバーグ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	茶碗蒸し	野菜サラダ たきこみご飯 コロッケ ギョーザ みそ汁 ハンバーグ 茶碗蒸し カレーライス スパゲティ スープ	
	非共働き	スープ	ギョーザ スパゲティ	カレーライス コロッケ ハンバーグ 茶碗蒸し たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	ハンバーグ	コロッケ 野菜サラダ 茶碗蒸し たきこみご飯 みそ汁 スープ ハンバーグ ギョーザ スパゲティ カレーライス	
調	60分以内	スープ	スパゲティ ギョーザ	コロッケ カレーライス ハンバーグ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	茶碗蒸し	野菜サラダ たきこみご飯 コロッケ ギョーザ 茶碗蒸し みそ汁 ハンバーグ カレーライス スパゲティ スープ	
理	60~90分	スープ	ギョーザ スパゲティ カレーライス	コロッケ ハンバーグ 茶碗蒸し みそ汁 たきこみご飯 野菜サラダ	ハンバーグ	コロッケ ギョーザ 野菜サラダ たきこみご飯 茶碗蒸し みそ汁 ハンバーグ カレーライス スープ スパゲティ	
時	90~120分	スープ	スパゲティ ギョーザ コロッケ	カレーライス ハンバーグ たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ	茶碗蒸し	野菜サラダ コロッケ たきこみご飯 茶碗蒸し みそ汁 ギョーザ カレーライス ハンバーグ スパゲティ スープ	
間	120分以上	スープ	ギョーザ	スパゲティ コロッケ ハンバーグ カレーライス たきこみご飯 みそ汁 野菜サラダ 茶碗蒸し	ハンバーグ	コロッケ たきこみご飯 スパゲティ 野菜サラダ 茶碗蒸し カレーライス みそ汁 スープ ハンバーグ ギョーザ	

100~40%は出現せず

100~20%は出現せず

た。40%台はスープとスパゲティ・ミートソース, 30%台はみそ汁, 野菜サラダ, 炊き込みご飯, 20%台はハンバーグステーキとギョーザであった。スープとみそ汁は二世帯が約10%, スパゲティ・ミートソースは三世帯が約7%高率であった。その他は大差なかった。「年代」では30才代が茶碗蒸し, 野菜サラダ, みそ汁, カレーライスで, 40才代がコロッケ, ギョーザ, スープで約4~7%高率であった。「就業状況」ではカレーライスは共働きも非共働きも75%の高率で大差なかった。スープは約8%非共働きが高率であった。カレーライスやスープを作るのにカレー用ルーやスープの素を用いている傾向が示された。「調理時間」ではスパゲティ・ミートソースと茶碗蒸しは調理時間が短いほど, カレーライスとスープは調理時間が長いほど頻度が高い傾向を示した。その他の品目は調理時間による相違は認められなかった。

(3) 冷凍食品の利用

「家族形態」でみるとギョーザとコロッケが約30%であった以外は3~14%で全体的に低率であった。三世帯が二世帯よりギョーザとコロッケでは上回るが, 頻度の低い他の8品目は二世帯が2~5%高い傾向であった。「年代」では40才代が30才代よりも炊き込みご飯, スパゲティ・ミートソース, みそ汁, 茶碗蒸し, カレーライス, スープ, ハンバーグステーキ, 野菜サラダの8品目で3~5%多く利用していた。しかしコロッケの1品目については30才代が40才代よりも約8%も多く利用していた。尤度比検定の結果1%水準で有意差 ($G^2=22.97$, $df=9$) が認められ, 40才代が30才代よりも多く利用している傾向が示された。「就業状況」では共働きか否かに関わらず同様の傾向であった。「調理時間」ではギョーザとコロッケが25~34%で調理時間の長短に関わらずよく利用されていた。ハンバーグステーキと炊き込みご飯は90分以下でやや多く利用されていた。

(4) インスタント食品の利用

「家族形態」ではスープが26~31%, スパゲティ・ミートソースとギョーザが13~15%であった以外は10%以下であった。二世帯が三世帯よりもコロッケとカレーライスと茶碗蒸しは約5%高率であった。逆にスープは三世帯が二世帯より約5%高率であった。世代間での各品目の調理方法による尤度比検定の結果5%水準で有意差 ($G^2=19.289$, $df=9$) が認められた。「年代」では30才代が40才代よりもスープとスパゲティ・ミートソースが約7%高率でよく利用されていた。「就業状況」では共働きがスープ, コロッケ, スパゲティ・ミートソースで約7%高率であったが, その他は大差なく同様の傾向を示した。「調理時間」では, 調理時間が短いほどスパゲティ・ミートソース, カレーライス, 茶碗蒸しは高率でよく利用されていた。調理時間による有意差が5%水準で認められた ($G^2=40.426$, $df=9$)。

(5) 総菜の利用

「家族形態」では10品目全てが10%以下であまり利用されていなかった。三世帯が二世帯よりも全て2~7%ほど多く利用していた。「年代」でみると, 40才代が30才代よりも1~5%わずかながら多く利用していた。「就業状況」では共働きが非共働きよりも2~4%多く利用していた。「調理時間」では調理時間が短いほど全ての品目で頻度が高かった。特に60分以内で炊き込みご飯, コロッケ, 野菜サラダが6~14%ほど高率でよく利用されていた。「総菜の利用」は属性による有意差が認められなかった。

属性別による各品目の調理方法の尤度比検定の結果はつぎの品目で有意差が認められた。「家族形態」では, 炊き込みご飯 ($p<.01$, $G^2=28.054$, $df=4$), みそ汁 ($p<.05$, $G^2=10.881$, $df=4$), 茶碗蒸し ($p<.05$, $G^2=10.750$, $df=4$)。「年代」では炊き込みご飯 ($p<.05$, $G^2=9.967$, $df=4$) と茶碗蒸し ($p<.05$, $G^2=10.531$, $df=4$)。「調理時間」も炊き込みご飯 ($p<.05$, $G^2=$

21.789, $df=4$)と茶碗蒸し ($p<.05$, $G^2=24.130$, $df=4$)であった。「就業状況」では1品目も有意差は認められなかった。

以上の属性別に調理方法を分析した結果をまとめるとつぎのようであった。

「家族形態」では二世帯が三世帯よりも「手作り」と「半分手作り」で高率であった。しかし「冷凍食品の利用」、「インスタント食品の利用」、「総菜の利用」では低い傾向を示した。「年代」では40才代が30才代よりも「冷凍食品の利用」と「総菜の利用」が高率の傾向であった。「就業状況」では「手作り」は非共働きが、「インスタント食品の利用」と「総菜の利用」は共働きの方が高率でよく利用していた。「冷凍食品の利用」は同程度に利用していた。「調理時間」では調理時間が長いほど「手作り」が、調理時間が短いほど「冷凍食品の利用」、「インスタント食品の利用」、「総菜の利用」が高い頻度を示した。「半分手作り」は調理時間の長短に関わらず同様の傾向であった。

地区別による10品目の調理方法

A・B地区における10品目の調理方法別の結果は図1のレーダーチャートに表わしたようであった。

(1) 手作り

茶碗蒸し、みそ汁、野菜サラダ、ハンバーグステーキ、炊き込みご飯、コロケの6品目は、ほぼ半数の家庭で両地区とも「手作り」されていた。スープとカレーライスは「手作り」している家庭が少なかった。A地区がB地区よりも10品目全てにおいて「手作り」している頻度が高かった (A地区; $X \pm SD=53.4 \pm 17.62(\%)$, B地区; $X \pm SD=42.9 \pm 14.24(\%)$)。例えば野菜サラダ、炊き込みご飯、ハンバーグステーキは16~19%、茶碗蒸しとギョーザは11~14%、コロケとカレーライスは6~9%、スープとみそ汁とスパゲティ・ミートソースは4~5%の差がみられた。

(2) 半分手作り

B地区がA地区よりも茶碗蒸し、カレーライス、野菜サラダ、コロケ、ハンバーグステーキは5~7%の差で頻度が高かった。しかしA地区がB地区よりもみそ汁の一品目は約5%高率であった。ギョーザ、炊き込みご飯、スープ、スパゲティ・ミートソースは1~3%の小差であった。A地区の10品目の平均は $32.6 \pm 16.94(\%)$ 、B地区の平均は $35.43 \pm 16.58(\%)$ であった。

(3) 冷凍食品の利用

「冷凍食品の利用」は低いが、ギョーザとコロケは他の8品目よりも両地区ともよく利用していた。A地区がB地区よりも10品目の全てにおいて頻度が高かった。(A地区; $X \pm SD=14.04 \pm 9.13(\%)$, B地区; $X \pm SD=11.6 \pm 9.34(\%)$)。例えばスープ、スパゲティ・ミートソース、カレーライスは約5%高率であった。

(4) インスタント食品の利用

「インスタント食品の利用」は両地区とも低率であった。(A地区; $X \pm SD=9.5 \pm 9.40(\%)$, B地区; $X \pm SD=7.7 \pm 7.47(\%)$)。しかしスープだけは他の品目に比べA地区32.0%、B地区21.7%で利用されていた。

(5) 総菜の利用

「総菜の利用」は全て10%以下であった。(A地区; $X \pm SD=4.4 \pm 2.22(\%)$, B地区; $X \pm SD=4.9 \pm 2.27(\%)$)。

A・B地区の10品目間の調理方法の尤度比検定の結果は1%水準で有意差(A地区; $G^2=10.480$, $df=36$, B地区; $G^2=607.813$, $df=36$)が認められた。「手作り」、「半分手作り」、「冷凍食品

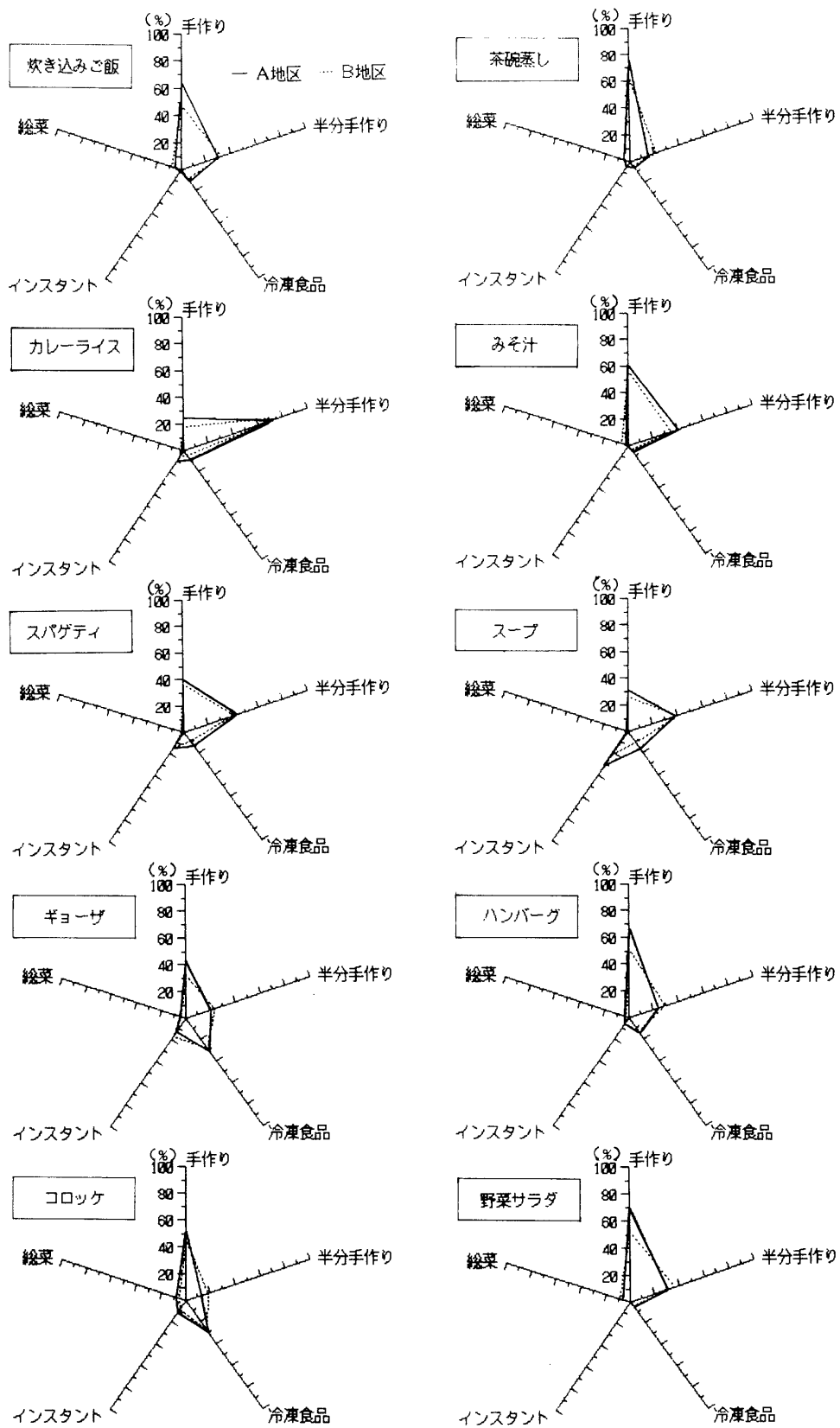


図1. 10品目の地区別による調理法

の利用」, 「インスタント食品の利用」, 「総菜の利用」の順に高率であった。また10品目のA・B地区間の各調理方法ごとの尤度比検定の結果は, カレーライス ($p < .05$, $G^2 = 10.007$, $df = 4$), 野菜サラダ ($p < .05$, $G^2 = 10.483$, $df = 4$), 茶碗蒸し ($p < .05$, $G^2 = 10.480$, $df = 4$) の3品目で有意差が認められた。このように品目による調理方法の相違が認められた。

図1のレーダーチャートの図形からつぎの4種類のパターンに分類できた。①「手作り」－「半分手作り」－「冷凍食品の利用」・「インスタント食品の利用」・「総菜の利用」の順に頻度の高い図形に属するのは, 炊き込みご飯, 野菜サラダ, みそ汁, ハンバーグステーキ, 茶碗蒸しの5品目であった。②「半分手作り」－「手作り」－「冷凍食品の利用」・「インスタント食品の利用」・「総菜の利用」の順に頻度の高いのは, カレーライスであった。③「冷凍食品の利用」・「インスタント食品の利用」・「総菜の利用」に広がりのある図形はギョーザとコロッケであった。④「インスタント食品の利用」に特に広がりのある図形はスープとスパゲティ・ミートソースであった。このように4種類のパターンにより各品目の調理方法の特徴が示された。

10品目の調理方法間での相関

全体を対象とした10品目の5通りの調理方法による50項目間のピアソンの積率相関係数を求めた。その結果相関が認められたものの傾向としては, ある一つの品目が「手作り」であるとその他の品目も「手作り」しており, 「手作り」と「手作り」の相関がみられた。例えばハンバーグステーキを「手作り」している場合, 炊き込みご飯 ($r = 0.417$), スパゲティ・ミートソース ($r = 0.401$), ギョーザ ($r = 0.439$), コロッケ ($r = 0.486$), 野菜サラダ ($r = 0.521$), 茶碗蒸し ($r = 0.496$) の6品目についてもよく「手作り」していた。「総菜の利用」している品目についても相関がみられた。例えばカレーライスの「総菜の利用」はスパゲティ・ミートソース ($r = 0.686$), スープ ($r = 0.582$), みそ汁 ($r = 0.569$), 茶碗蒸し ($r = 0.506$), ハンバーグステーキ ($r = 0.503$), 野菜サラダ ($r = 0.448$) とやや強い相関がありこれら6品目もよく「総菜の利用」がなされていた。「手作り」と「半分手作り」の間では負の相関がみられた。やや強い相関があったのは, みそ汁 ($r = -0.699$), 野菜サラダ ($r = -0.593$), 茶碗蒸し ($r = -0.583$), ハンバーグステーキ ($r = -0.569$), カレーライス ($r = -0.561$), 炊き込みご飯 ($r = -0.508$), スパゲティ・ミートソース ($r = -0.468$) の7品目であった。コロッケ, ギョーザ, スープは $r = -0.3$ 以下の弱い負の相関であった。

因子分析

A地区とB地区を合わせた全体における10品目の5通りの調理方法別による50項目間のピアソンの積率相関係数を求めた。この相関行列の対角線上のセル共通性の推定値として各行の相関の絶対値の最大値を入れ直接バリマックス法によって因子分析を行った。その結果9個の因子が抽出された。9因子までで全分散の40.3%を説明できる。全体の寄与率が約4割ということはオリジナルな相関係数が全体として低いことに帰因している。表3に因子負荷量を, また3因子までの布置を図2に示した。表3では因子負荷量の絶対値0.400以上のものをゴチック体で示した。表からわかるように第1因子に高い負荷を示す項目は9個あり。第2因子は8個, 第3因子は14個, 第4, 5, 6因子は2個, 第7因子は3個, 第8, 9因子は2個であった。抽出された第1～9因子の意味を考察するために各因子に高く負荷している項目についてその内容をまとめるとつぎのようであった。第1因子は10品目の「総菜の利用」での調理方法をあらわす項目であり, 第2因子はギョーザとコロッケを除いた8品目の「冷凍食品の利用」, 第3因子はカレーライスとスパゲティ・

表3. 10品目の調理方法別の因子分析結果

(全体 n=504)

品目名	調理方法	バリマックス回転後の因子負荷量									共通性
		1 因子	2 因子	3 因子	4 因子	5 因子	6 因子	7 因子	8 因子	9 因子	
15 カレーライス	総菜	.831	-.037	.032	-.008	.017	.052	-.066	.011	-.019	.701
10 スパゲティ	総菜	.772	-.028	-.011	.028	-.046	-.038	-.052	.002	.024	.604
25 スープ	総菜	.723	.056	.026	.042	-.015	-.001	.015	-.020	.038	.530
20 みそ汁	総菜	.690	.034	-.071	-.070	.085	-.004	.107	.013	-.021	.506
50 茶碗蒸し	総菜	.664	.043	-.007	-.003	-.029	-.069	-.042	-.037	-.012	.451
30 ハンバーグ	総菜	.608	.044	.027	-.042	-.036	-.017	.106	.031	-.029	.389
5 炊き込みご飯	総菜	.592	.013	.001	.001	.026	.042	-.078	-.031	.001	.360
45 野菜サラダ	総菜	.575	.054	-.039	-.014	.024	-.001	.201	-.027	-.012	.377
35 ギョーザ	総菜	.407	-.012	.005	.006	-.107	-.011	.066	-.020	-.022	.183
40 コロッケ	総菜	.216	.008	.018	.029	-.062	.006	.109	.066	.018	.068
18 みそ汁	冷凍食品	-.009	.831	.003	.005	-.045	.009	.000	-.000	-.088	.701
48 茶碗蒸し	冷凍食品	-.021	.829	.008	.040	-.007	.036	.071	.004	.066	.701
13 カレーライス	冷凍食品	.049	.826	-.004	-.032	-.004	.006	-.063	.020	-.022	.691
43 野菜サラダ	冷凍食品	.051	.728	-.024	-.016	.057	.015	-.003	.025	.022	.537
3 炊き込みご飯	冷凍食品	.081	.591	-.015	-.016	-.019	-.085	.072	-.081	.012	.376
8 スパゲティ	冷凍食品	.031	.548	-.053	.058	.095	-.129	-.049	-.070	.038	.342
28 ハンバーグ	冷凍食品	.033	.431	-.108	-.015	.350	.010	.086	-.117	-.034	.343
23 スープ	冷凍食品	.016	.411	-.045	.013	.080	-.079	-.047	.020	-.047	.189
41 野菜サラダ	手作り	-.096	-.294	.683	.007	.003	.041	.018	.096	-.014	.573
26 ハンバーグ	手作り	-.059	-.262	.643	.030	-.076	-.056	-.041	.127	.084	.520
27 茶碗蒸し	半分手作り	-.047	-.013	-.625	-.016	.058	-.004	-.021	.025	.072	.403
42 野菜サラダ	半分手作り	-.076	-.016	-.610	.059	-.025	.003	-.063	-.062	.072	.396
46 茶碗蒸し	手作り	-.067	-.349	.605	.116	.079	.142	-.124	.113	-.002	.560
37 コロッケ	半分手作り	-.038	-.012	-.540	.018	-.201	.089	-.007	-.104	.110	.364
27 ハンバーグ	半分手作り	-.000	.046	-.531	.028	-.065	.089	.022	-.076	-.053	.306
36 コロッケ	手作り	-.011	-.236	.514	.073	-.298	-.050	-.002	.079	.074	.428
1 炊き込みご飯	手作り	-.117	-.252	.476	-.029	.013	.094	.007	.038	.083	.322
31 ギョーザ	手作り	.006	-.188	.459	-.012	-.222	-.017	-.005	.136	.030	.316
21 スープ	手作り	.011	-.184	.407	-.108	-.044	.038	.007	-.005	-.038	.216
2 炊き込みご飯	半分手作り	-.084	-.076	-.380	.074	.061	.073	-.051	.087	-.000	.182
32 ギョーザ	半分手作り	-.006	.036	-.379	.053	-.291	.160	.051	-.033	.177	.293
11 カレーライス	手作り	-.021	-.137	.298	-.725	.004	.042	-.076	.026	.025	.625
21 カレーライス	半分手作り	-.177	-.299	-.154	.696	.000	.052	-.096	.031	.026	.642
33 ギョーザ	冷凍食品	-.010	.196	-.041	.045	.637	-.003	.016	-.005	.030	.450
38 コロッケ	冷凍食品	-.005	.197	-.028	-.014	.632	.011	-.015	.026	-.011	.441
34 ギョーザ	インスタント食品	.029	.100	.002	.061	-.216	-.137	.145	.002	-.179	.133
7 スパゲティ	半分手作り	-.034	-.070	-.204	.053	.055	.659	-.031	.016	.052	.492
6 スパゲティ	手作り	-.065	-.223	.428	-.109	-.010	-.536	-.067	.039	.097	.552
19 みそ汁	インスタント食品	.009	-.008	.005	.002	.021	.084	.581	.025	.055	.349
14 カレーライス	インスタント食品	.044	.022	.018	-.069	.164	-.010	.512	-.011	-.010	.297
44 野菜サラダ	インスタント食品	.063	-.016	-.061	-.009	.049	-.060	.414	-.076	.038	.193
9 スパゲティ	インスタント食品	-.001	-.010	-.168	-.062	.062	-.198	.348	-.029	-.072	.202
49 茶碗蒸し	インスタント食品	-.001	.116	-.043	-.065	.051	-.054	.335	.003	-.091	.146
29 ハンバーグ	インスタント食品	-.016	.032	-.126	-.072	-.007	.066	.289	-.004	.007	.110
39 コロッケ	インスタント食品	.005	.261	-.003	-.028	-.177	-.010	.288	.002	-.117	.197
4 炊き込みご飯	インスタント食品	-.019	.064	-.099	-.098	.022	.032	.260	.037	-.024	.095
17 みそ汁	半分手作り	-.102	-.082	-.474	.158	.001	-.047	-.017	.674	.031	.725
16 みそ汁	手作り	.002	-.270	.551	-.097	.032	.098	-.004	-.598	.046	.756
22 スープ	半分手作り	-.082	-.129	-.159	.205	.018	.033	-.043	.053	.545	.393
24 スープ	インスタント食品	-.066	-.004	-.056	-.081	.138	-.018	.263	.087	-.539	.401
因子分散		4.116	4.517	4.703	1.204	1.405	0.945	1.500	0.965	0.771	20.126
因子の寄与率 (%)		8.2	9.0	9.4	2.4	2.8	1.8	3.0	1.9	1.5	40.2

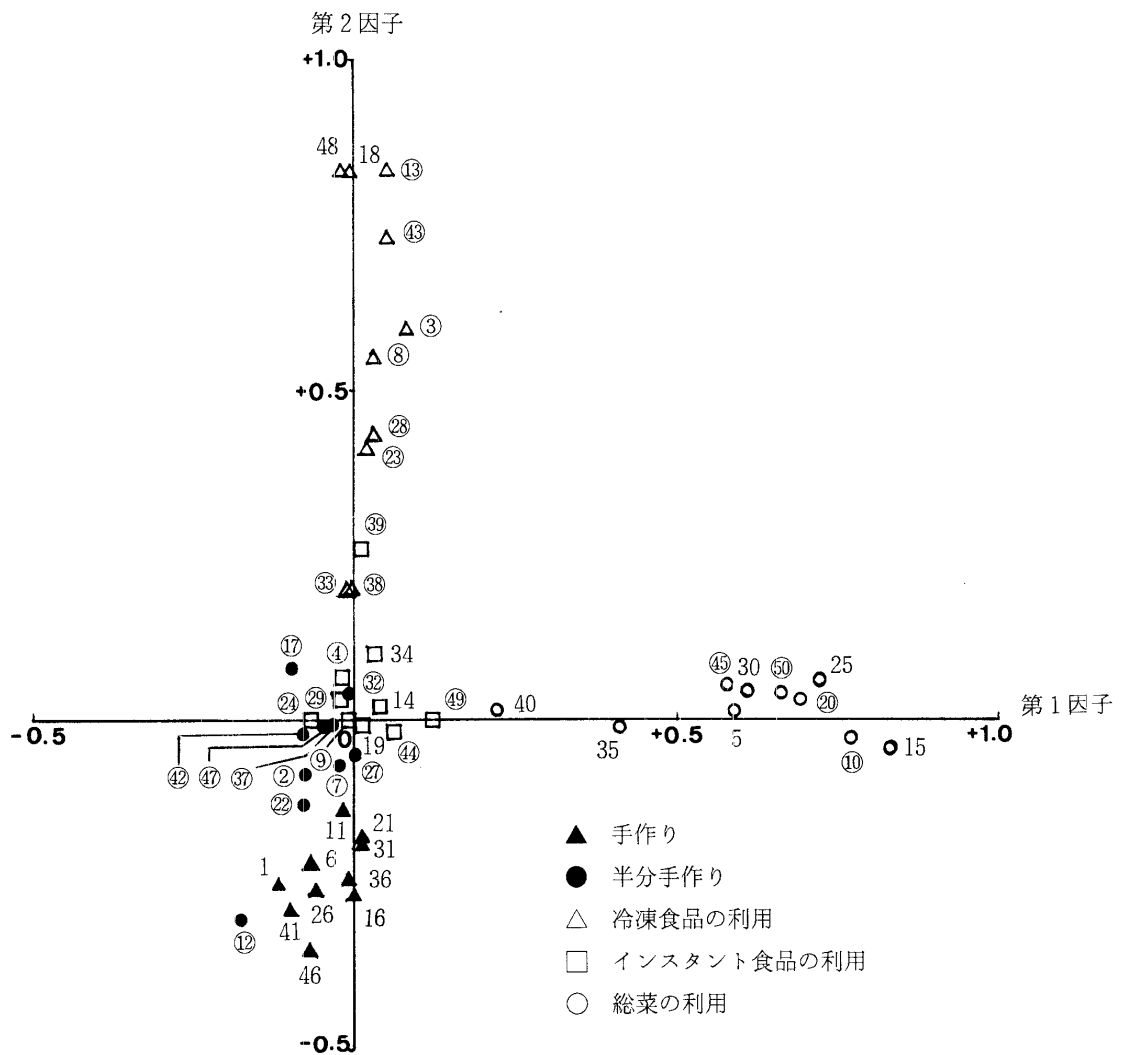


図2. 10品目の調理方法別の因子負荷量による位置づけ
 図中の1～50の番号は表3の因子分析の品目名の番号と同一である。
 第3因子のマイナスは番号を○で囲んでいる。

ミートソースとみそ汁とスープを除いた6品目の「手作り」と「半分手作り」、第4因子はカレーライスの「手作り」と「半分手作り」、第5因子はギョーザとコロッケの「冷凍食品の利用」、第6因子はスパゲティ・ミートソースの「手作り」と「半分手作り」、第7因子は「インスタント食品の利用」、第8因子はみそ汁の「手作り」と「半分手作り」、第9因子はスープの「半分手作り」と「インスタント食品の利用」であった。図2に示すように第1因子の1軸と第2因子の2軸をもとに座標軸にプロットすると、1軸のプラス側に「総菜の利用」、2軸のプラス側に「冷凍食品の利用」と「インスタント食品の利用」、2軸のマイナス側に「手作り」と「半分手作り」の調理方法の品目の項目が群をなしていた。

要 約

食生活の実態を把握し今後の動向を探ることを目的に、家庭内での日常食の調理方法について調

査を行った。調査対象と調査時期は前報と同様であった。調査した品目と調理方法は、小・中学校家庭科の調理実習題材例などから10品目を採り上げ、食品素材の加工度により便宜上5通りの調理方法「手作り」、「半分手作り」、「冷凍食品の利用」、「インスタント食品の利用」、「総菜の利用」に分類して調査した。その調査結果をもとに属性別や地区別による比較を行い、尤度比検定やピアソンの積率相関係数を求め直接バリマックス法によって因子分析を実施して分析を行った。その結果以下のことが明らかになった。

1. 調理方法は「手作り」、「半分手作り」、「冷凍食品の利用」、「インスタント食品の利用」、「総菜の利用」の順に頻度が高く、一次と二次加工食品を利用した調理方法が多く行われていた。

2. 属性別の比較では食事作りに要する調理時間と就業状況の影響がみられた。調理時間がより長いほど「手作り」が、調理時間が短いほど「冷凍食品の利用」、「インスタント食品の利用」、「総菜の利用」が高い頻度を示した。「半分手作り」は調理時間の長短に関わらず同程度であった。

また非共働きは「手作り」が、共働きは「インスタント食品の利用」と「総菜の利用」が高率で、「半分手作り」と「冷凍食品の利用」は同程度で行われていた。

3. 10品目の5通りの調理方法による50項目について因子分析を実施した結果、9個の因子が抽出された。3因子までを布置した座標では、1軸のプラス側に「総菜の利用」、2軸のプラス側に「冷凍食品の利用」と「インスタント食品の利用」、2軸のマイナス側に「手作り」と「半分手作り」の調理方法の項目が群をなしていた。

なお今回の調査で表れた食生活の実態は食生活意識の影響などが考えられる。この点についても調査を実施しているので、今後これらの関係を検討していくことが課題である。

謝辞 本調査の統計処理をご指導下さいました教育学部心理学科の篠原弘章助教授に深謝致します。また調査の集計処理にご協力下さいました宮崎真由美氏にお礼を申し上げます。

参 考 文 献

- 1) 石松成子：食の科学，78，102（1984）。
- 2) 石松成子：食の科学，80，80（1984）。
- 3) 吉中哲子：調理科学，7，2（1974）。
- 4) 内藤貴美子：熊本大学教育学部紀要，人文科学，第38号，89～97（1989）。
- 5) 斎藤健次郎：小学校家庭科5・6，開隆堂（1986）。
- 6) 渡辺茂：中学校技術・家庭 上・下，開隆堂（1986）。
- 7) 吉田節雄：食の科学，60，11（1981）。
- 8) 石松成子：食の科学，79，109（1984）。
- 9) 篠原弘章：行動科学の BASIC 第5巻 p18 ノンパラメトリック法，ナカニシヤ出版（1989）。
- 10) 篠原弘章：行動科学の BASIC 第1巻 p71 統計解析，ナカニシヤ出版（1985）。

（1991年5月20日受理）