

# 日本人の食生活に関する研究 (第2報)

——献立面からみた短大生の実態——

西 堀 すき江

A Study of Food Habit in Japan (Part 2)

——Investigation of Junior Women's College Students on Menu.——

Sukie Nishibori

## I 緒 論

日本の家庭においても食文化は戦後の急激な環境要因の変化にともない国際化、簡略化等様々な影響を受けている。

著者は先に短大生の料理様式に関する調査を行ない<sup>1)</sup>、従来の日本料理様式を主とする日本の食生活の中へ西洋料理様式、中国料理様式がいかに浸透しているか、家族形態等の相違が日本料理の伝承にいかに影響しているか等を検討した。その結果、父親の加齢にともない日本料理様式が増加する傾向が認められたが、祖父母の有無、母親の年齢、兄弟の有無には差はみられなかった。

本報においては献立面から調査を行ない、各料理様式の中における変化を検討し、さらに母親の料理への関心度、有職状況、父親の料理への関心度等との関係も検索した。

## II 研究方法

### (1) 調査対象

本学家政学科一、二年生 108 名について行なった。

### (2) 調査期間

昭和56年5月中旬。

### (3) 調査方法

調査用紙を用い、対象者が自己記入した。

### (4) 調査内容

Table 1 に示すように対象者の家族形態、料理可能な献立、その伝承形態を調査した。また、短大生の食生活に大きく影響を与える母親、父親についても検討した。



### Ⅲ 結果および考察

#### (1) 対象学生の生活特性

対象者の生活特性を Table 2 に示す。専攻は栄養士コース，生活経営コースである。父親の平均年齢は， $49.8 \pm 3.6$ ，母親は  $45.8 \pm 3.8$  才である。家庭における食文化の主たる伝承者である母親の有職率は高く（94.4%），中では非常勤が51人（47.2%）と一番多くなった。

Table 2 Environment factors of 108 students on the investigation

|                                | Factor                    | Number of subjects |
|--------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Major                          | Sophomore of Eiyoshi      | 45                 |
|                                | Sophomore of Seikatukeiei | 14                 |
|                                | Freshman of Eiyoshi       | 49                 |
| Living from                    | Home                      | 87                 |
|                                | Loding                    | 13                 |
|                                | Dormitory                 | 8                  |
| Father's age<br>$49.8 \pm 3.6$ | 36-40                     | 1                  |
|                                | 41-45                     | 9                  |
|                                | 46-50                     | 54                 |
|                                | 51-55                     | 32                 |
|                                | 56-60                     | 7                  |
| Mother's age<br>$45.8 \pm 3.7$ | 36-40                     | 6                  |
|                                | 41-45                     | 44                 |
|                                | 46-50                     | 44                 |
|                                | 51-55                     | 9                  |
|                                | 56-60                     | 2                  |
| Mother's job                   | House keeper              | 6                  |
|                                | Full-timer                | 15                 |
|                                | Part-timer                | 51                 |
|                                | Self management           | 36                 |

#### (2) 短大生の料理可能な献立について

##### i) 種類

短大生の料理できる献立の種類は Table 3～5 に示す。

料理可能な献立は日本料理 83 種，西洋料理 80 種とほぼ同じであった。中国料理に関しては 45 種と少なく，日本料理，西洋料理との間に有意差 ( $P < 0.01$ ) があった。このことから西料理は中国料理に比べ日本の食文化の中に広く浸透していることが伺える。

しる物，肉料理，魚料理などの献立上からの分類では，日本料理は魚料理，野菜料理，豆・豆製品料理，飯料理が西洋料理，中国料理より多くなった。魚料理，豆・豆製品料理，飯料理は本来，日本の料理形態の特徴的なものであるが，今回の調査でも実証されている。野菜料理については日本料理が 21 種，西洋料理が 9 種，中国料理が 9 種と日本料理との差が顕著であった。この結果は，野菜は一部の貯蔵性の良い種類を除き一般的に品質の劣化が早く，輸入等の長期にわたる輸送に不向きであり，日本への伝承がむつかしく，日本社会への普及が遅れ，し

Table 3 Kind of Japanese menu which 108 students cook  
 ( $\bar{x} = 5.61 \pm 2.49$ )

| する物 | 肉料理    | 魚料理     | 野菜料理      | 豆・豆製品料理 | 飯料理      | めん料理    | その他    |
|-----|--------|---------|-----------|---------|----------|---------|--------|
| 1   | みぞしる   | すき焼き    | 煮物        | 湯豆腐     | ちらし寿し    | うどん     | お好み焼き  |
| 2   | すましじる  | なべ物     | みそおでん     | みそ田楽    | 親子どんぶり   | 煮込うどん   | つけ物    |
| 3   | かきたまじる | 水たき     | 酢の物       | 煮豆      | 寿司       | 焼きうどん   | 鬼まんじゅう |
| 4   | けんちんじる | 豚肉の生が焼き | お浸し       | あげの肉づめ  | ごもく飯     | 冷しそうめん  | あわ雪寒   |
| 5   |        | かつおのたたき | 和え物       | 生あげの煮物  | いなり寿し    | 焼きそば    | 牛乳寒    |
| 6   |        | やな川なべ   | きんぴらごぼう   | 生あげの煮物  | 巻き寿し     | なべ焼きうどん | きんとん   |
| 7   |        | ちりなべ    | 里芋の煮付     | いり豆腐    | 卵どんぶり    | カレー南ばん  |        |
| 8   |        | さんまの塩焼き | 白和え       | おから     | かつどん     |         |        |
| 9   |        | ホイル焼き   | キヤベツとウイン  | 冷やっこ    | 牛どん      |         |        |
| 10  |        | ほたんなべ   | 子ニのいため物   |         | 雑煮       |         |        |
| 11  |        |         | 関東煮       |         | 押し寿し     |         |        |
| 12  |        |         | 肉じやが      |         | たき込み飯    |         |        |
| 13  |        |         | 山菜の煮付     |         | 茶巾寿し     |         |        |
| 14  |        |         | きゅうりもみ    |         | グリーンピース飯 |         |        |
| 15  |        |         | ほうれん草の    |         | 菜めし      |         |        |
| 16  |        |         | ぬた        |         | せき飯      |         |        |
| 17  |        |         | 白菜なべ      |         | 山菜おこわ    |         |        |
| 18  |        |         | かぼちゃのそぼろ  |         |          |         |        |
| 19  |        |         | あんかけ      |         |          |         |        |
| 20  |        |         | 卵とし       |         |          |         |        |
| 21  |        |         | 菜の花のからし和え |         |          |         |        |
|     |        |         | なます       |         |          |         |        |
|     |        |         | みそ和え      |         |          |         |        |

Table 4 Kind of western menu which 108 students can cook ( $\bar{x}=6.47 \pm 2.14$ )

|    | スープ料理    | 肉料理     | 魚料理   | 卵料理       | 野菜料理    | 飯料理     | めん料理   | パン料理     | その他     |
|----|----------|---------|-------|-----------|---------|---------|--------|----------|---------|
| 1  | シチュー     | ハンバーグ   | ムニエル  | オムレツ      | サラダ     | カレーライス  | スパゲッティ | サンドウィッチ  | クッキー    |
| 2  | スープ      | コロケ     | フライ   | ハムエッグ     | ソテー     | ピラフ     | グラタン   | パン       | ケーキ     |
| 3  | ポタージュ    | ロールキャベツ | エビフライ | フライドエッグ   | ポテトサラダ  | オムライス   | スパゲッティ | フレンチトースト | プリン     |
| 4  | クリームシチュー | トンカツ    | カキフライ | スクランブルエッグ | マカロニサラダ | チキンライス  | スパゲッティ | ピザトースト   | クレープ    |
| 5  | コンソメ     | フライドチキン | エビのまき | ポイルドエッグ   | ポテトボール  | グラタンドリア | スパゲッティ | ロールパン    | パンバリア   |
| 6  | コンソメ     | バーベキュー  | さけの焼  | コッパ       | コッパ     | ライスボール  | のたご    | ホットドッグ   | ゼリー     |
| 7  | クリームスープ  | スコッチエッグ | エビの   | ナスの       | ナスの     | ライスグラタン |        | トースト     | スイートポテト |
| 8  | ハンバーグ    | ローストビーフ | エビの   | ニンジン      | ニンジン    | ライスグラタン |        | パイ       | パイ      |
| 9  | シチュー     | ポーク     | エビの   | ベジタブル     | ベジタブル   |         |        |          | ホットケーキ  |
| 10 |          | ポークビーンズ |       |           |         |         |        |          | みつ豆     |
| 11 |          | ポウロウ    |       |           |         |         |        |          | コーヒゼリー  |
| 12 |          | もも肉     |       |           |         |         |        |          | ビスケット   |
| 13 |          | 牛肉とねぎの  |       |           |         |         |        |          | シュークリーム |
| 14 |          | ビーマンの   |       |           |         |         |        |          | パウンドケーキ |
| 15 |          | ステーキ    |       |           |         |         |        |          | デコレーション |
| 16 |          |         |       |           |         |         |        |          | カップケーキ  |
| 17 |          |         |       |           |         |         |        |          | スポンジケーキ |

Table 5 Kind of chinese menu which 108 students can cook ( $\bar{x}=3.76 \pm 2.41$ )

|    | スープ料理  | 肉料理  | 魚料理 | 卵料理 | 野菜料理     | 豆・豆製品料理 | 飯料理    | 点心      |
|----|--------|------|-----|-----|----------|---------|--------|---------|
| 1  | 卵スープ   | 豚豚   |     | かに玉 | 八宝菜      | 麻婆豆腐    | チャーハン  | ギョーザ    |
| 2  | 中華スープ  | から揚げ |     |     | 野菜いため    | 揚げ豆腐    | 中華飯    | 焼きそば    |
| 3  | とうもろこし | 肉だんご |     |     | 白菜あんかけ   |         | 天津飯    | ラーメン    |
| 4  | スープ    | 焼き豚  |     |     | 中華風サラダ   |         | 中国ぞうすい | 冷し中華    |
| 5  |        |      |     |     | キクラゲの和え物 |         |        | シューマイ   |
| 6  |        |      |     |     | にらいため    |         |        | 春巻      |
| 7  |        |      |     |     | 三色酢物     |         |        | 水ギョーザ   |
| 8  |        |      |     |     | 中華風はるさめ  |         |        | ワンタン    |
| 9  |        |      |     |     | ビーマンと牛肉の |         |        | あんかけそば  |
| 10 |        |      |     |     | いたため物    |         |        | 中華まんじゅう |
| 11 |        |      |     |     |          |         |        | 杏仁豆腐    |
| 12 |        |      |     |     |          |         |        | 大食いも    |

いては献立面にも影響を及ぼしていると考えられる。

西洋料理ではスープ料理，肉料理，パン料理，菓子類が多くなった。肉料理は西洋料理において最も主たる料理であり，日本では肉食文化を一般的には持っていなかったもので，肉料理となると西洋料理，中国料理方法に負うことになる。その他の項目では洋菓子類が数多くあげられている。現在の短大生には和菓子より洋菓子の嗜好度が高い。

中国料理に関しては普及度が低く，点心等の一部の献立に偏っている。この結果は，外国料理の情報源である本，テレビ，講習会等の情報頻度が中国料理は西洋料理程高くなく，家庭での伝承者である母親達も中国料理が多種類作れないことが多いのに帰因すると考えられる。

次に，それぞれの料理の中で最も頻度高く作ることが可能な献立としてあげられたものを Table 6 に示した。日本料理では①みそ汁，②天ぷら，③茶わん蒸しが多く ( $P<0.01$ )，西洋料理では①ハンバーグ，②スパゲッティ，③オムレツ，④サラダが多く ( $P<0.01$ )，次いで⑤カレーライス ( $P<0.05$ ) となった。中国料理では①チャーハン ( $P<0.01$ )，②ギョーザ ( $P<0.05$ ) が多くなった。全ての中でみそ汁を料理可能な献立としてあげている人が一番多く，83.3%を占めていた。

めん類の一種であるスパゲッティは多くの学生が料理可能な献立としている。日本，中国にもめん類の歴史を持っているがスパゲッティとは顕著な差があった。しかし，中華めんは焼そば (34人)，ラーメン (31人)，冷し中華 (12人) として作られ，合計値としては高い値になる。日本料理はうどん (21人) がやや良く作られるが頻度が低い結果になった。

Table 6 List of the most made menu by 108 students

|          |        | (number of students) |         |          |       |          |
|----------|--------|----------------------|---------|----------|-------|----------|
| Japanese |        | Western              |         | Chinese  |       |          |
| ①        | みそしる   | **<br>90             | ハンバーグ   | **<br>76 | チャーハン | **<br>76 |
| ②        | 天ぷら    | **<br>71             | スパゲッティ  | **<br>73 | ギョーザ  | *<br>40  |
| ③        | 茶わん蒸し  | **<br>62             | オムレツ    | *<br>53  | 酢豚    | 35       |
| ④        | 煮物     | 30                   | サラダ     | *<br>48  | 麻婆豆腐  | 34       |
|          |        |                      | カレーライス  | *<br>46  | 焼きそば  | 34       |
| ⑤        | すき焼き   | 21                   |         |          | 八宝菜   | 32       |
|          | ちらし寿し  | 21                   |         |          |       |          |
|          | うどん    | 21                   |         |          |       |          |
| ⑥        | すましじる  | 16                   | シチュー    | 37       | ラーメン  | 31       |
|          | みそおでん  | 16                   |         |          |       |          |
|          | 親子どんぶり | 16                   |         |          |       |          |
| ⑦        | 卵焼き    | 15                   | グラタン    | 33       | から揚げ  | 19       |
| ⑧        | 寿し     | 14                   | サンドウィッチ | 31       | 冷し中華  | 12       |
| ⑨        | お浸し    | 12                   | スープ     | 30       | 肉だんご  | 11       |
| ⑩        | 焼き魚    | 11                   | ピラフ     | 29       | 野菜いため | 10       |

(\* \* -  $p<0.01$  \* -  $p<0.05$ )

## ii) 献立の数

短大生が一般的にどのくらいの献立を作ることができるかを Fig. 1 に示した。

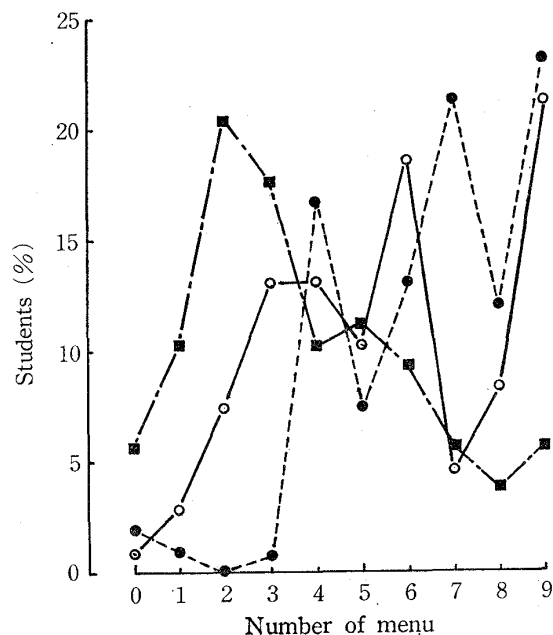


Fig. 1 Number of menu which 108 students can cook

○—○ Japanese menu    ●---● Western menu    ■---■ Chinese menu

かなりバラつきがみられるが、日本料理は3～9回、西洋料理は6～9回、中国料理は2回にピークが認められる。これらのことから短大生は、西洋料理の方が得意であることが伺える。

## iii) 伝承形態

短大生の料理可能な献立がどのような情報源により伝承されているのかを Table 7 に示した。

Table 7 Information source of the menu

| Menu     | Book | School | Mother | Father | Friend | T.V. | Other |
|----------|------|--------|--------|--------|--------|------|-------|
|          |      |        |        |        |        |      | (%)   |
| Japanese | 5.2  | 18.0   | 68.5** | 0.2    | 0.7    | 0.1  | 0.6   |
| Western  | 23.5 | 22.0   | 31.9   | 0.3    | 1.6    | 1.6  | 19.0  |
| Chinese  | 21.2 | 12.8   | 47.1*  | 0.3    | 1.8    | 1.5  | 16.1  |

(\*\* -  $p < 0.01$ , \* -  $p < 0.05$ )

全般的に伝承形態としては母親によることが多いが、中でも日本料理は母親をとおしてというのが68.5% ( $P < 0.01$ ) と顕著な傾向があった。母親からというのに比べ本からという学生は5.2%と低く、本を見て日本料理の作り方を研究しようという者が少ない傾向があった。西

洋料理は母親 31.9%，本 23.5%，学校 22.0%と三つの伝承方法が平均化している。中国料理は母親 47.1%，本 21.2%であった。

### (3) 母親との関係

短大生の料理可能な献立の伝承方法において母親を情報源としている率が高かったため母親についてさらに検討した。

#### i) 母親の料理に対する関心度と短大生の料理可能な献立数

母親の料理への関心度が短大生の料理可能な献立数に及ぼす影響を Fig. 2 に示した。

料理への関心度が高い母親群に日本料理，西洋料理，中国料理の全てにおいて短大生の料理可能な献立数が多い傾向が認められた。

#### ii) 母親の仕事と短大生の料理可能な献立数

社会情勢の変化にともない家庭の主婦も仕事を持つ人が増加している。今回の調査においても，母親の有職率は94.4%と高い値を示している。そこで，母親の仕事の有無が短大生の料理可能な献立数にどのような影響を与えているかを検討した。(Fig. 3)。

専業主婦に比べ非常勤，自営業の職業に従事している母親群に短大生の料理可能な献立数が多くなった。特に自営業の母親群に高い値がみられた。

#### iii) 母親の仕事と情報源

母親の職業が母親自身の料理の情報源とどのような関係があるかを Table 8 に示した。

Table 8 Methods of mother's information about cooking

| Job             | Methods of information source (%) |      |      |               |       |           |
|-----------------|-----------------------------------|------|------|---------------|-------|-----------|
|                 | Oneself                           | Book | T.V. | Public school | Other | No answer |
| House keeper    | **<br>73.3                        | 13.3 | 0    | 0             | 6.7   | 6.7       |
| Full-timer      | **<br>70.6                        | 17.6 | 7.8  | 0             | 3.9   | 0         |
| Part-timer      | **<br>75.0                        | 8.3  | 5.6  | 2.8           | 8.3   | 0         |
| Self-management | **<br>83.3                        | 16.7 | 0    | 0             | 0     | 0         |

(\*\* -  $p < 0.01$ )

自分自身（むかしから）の項目が全ての職業において高くなった ( $P < 0.01$ )。この中には彼女達の母親（短大生の祖母）からの伝承がかなり含まれているものと推測される。専業主婦である母親は有職者に比べ時間的余裕はあると思われるが，新しい料理を本，テレビ，講習会などで勉強し，自分のレパートリーの中に取り入れる率が少なく，むしろ有職者，特に常勤者において，本，テレビで勉強する傾向がみられた。自営業の母親群には本に高い値がみとめられるが，これは自営業においては特に自由時間が少ないためテレビ，講習会ではなく，時間的に制約されない本を情報源としていると思われる。



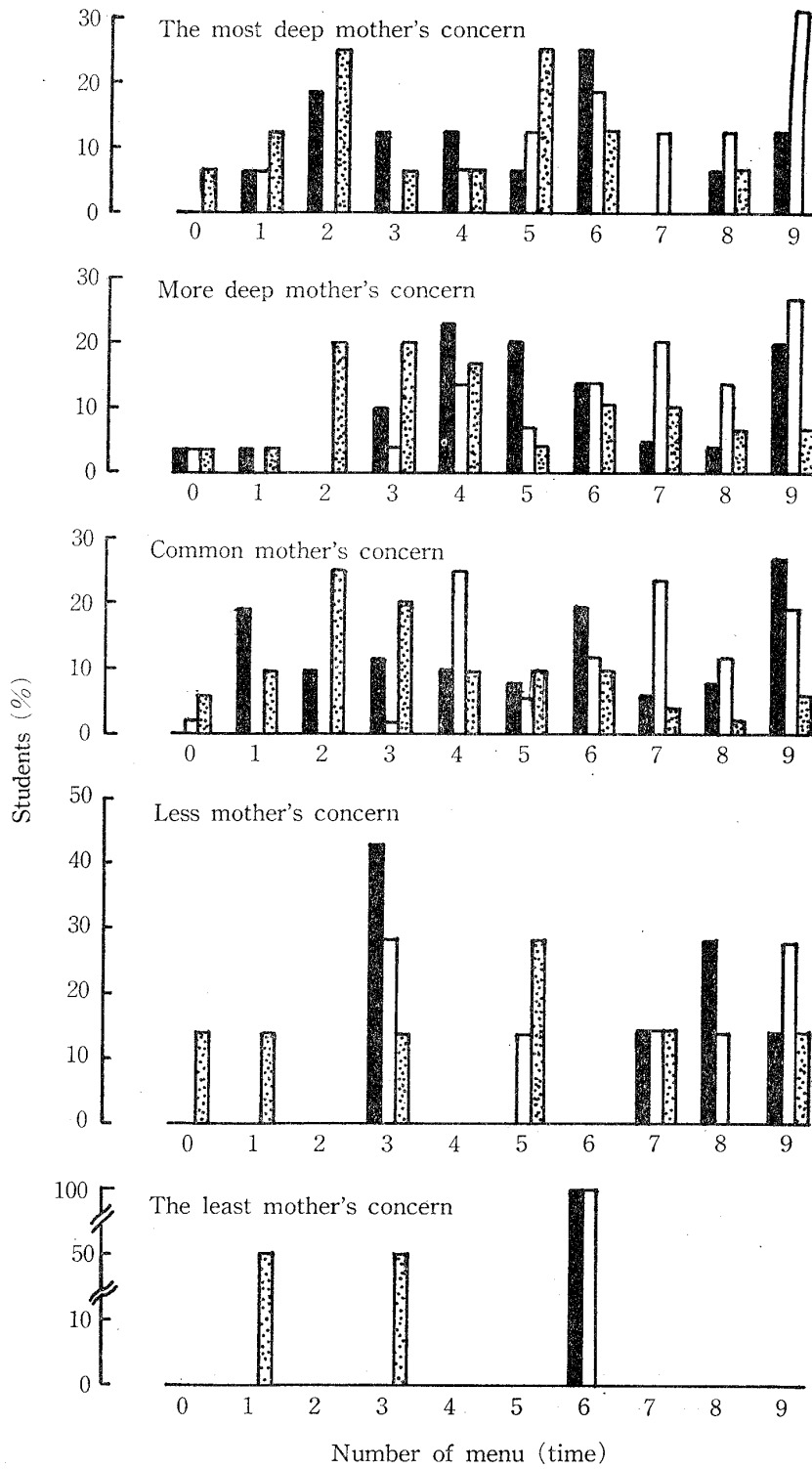


Fig. 2 Relationship between degrees of mother's concern about cooking and number of menu which 108 students can cook

Japanese Western Chinese

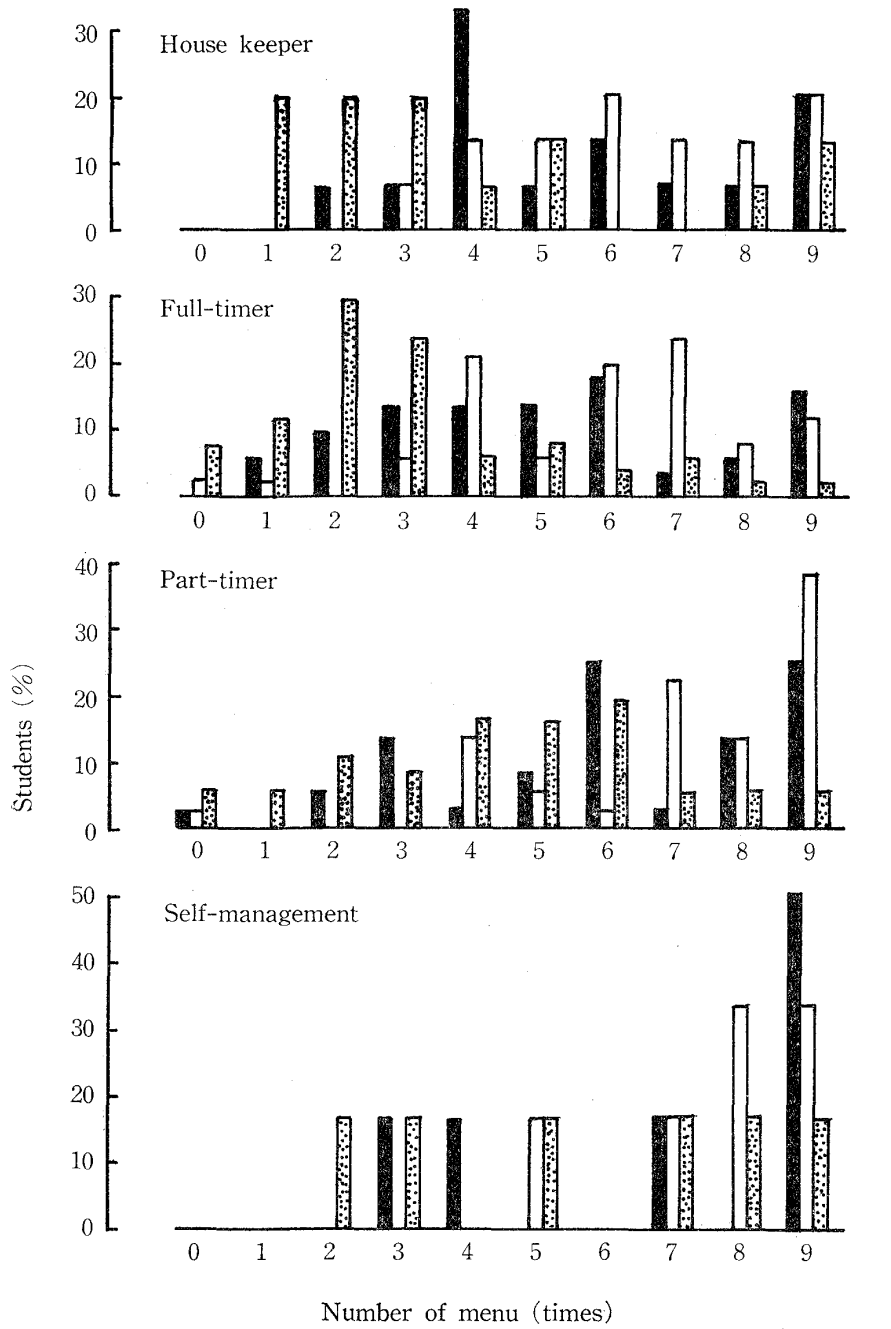


Fig. 3 Relationship between mother's job and number of menu which 108 students can cook

Japanese
  Western
  Chinese

## iv) 母親の仕事と母親の料理への関心度

母親の料理における情報源の検討から有職者に本、テレビ等で料理の勉強をする傾向が認められたため次に母親の職業と料理への関心度の検討をした (Table 9)。

**Table 9** Degrees of mother's concern about cooking

| Mother's job    | Mother's concern (%) |              |        |      |       |           |
|-----------------|----------------------|--------------|--------|------|-------|-----------|
|                 | Most concern         | More concern | Common | Less | Least | No answer |
| House keeper    | 20.2                 | 40.0*        | 33.3   | 0    | 6.7   | 0         |
| Full-timer      | 13.7                 | 25.5         | 51.0** | 7.8  | 2.0   | 0         |
| Part-timer      | 16.7                 | 19.4         | 52.8** | 8.3  | 0     | 0         |
| Self-management | 0                    | 66.7         | 33.3   | 0    | 0     | 0         |

(\*\* -  $p < 0.01$ , \* -  $p < 0.05$ )

専業主婦は20.0%, 40.0%と比較的関心度が高いのに比べ、常勤者、非常勤者である母親群では関心度は低くなった。Table 8 の結果と考え合わせると、有職母親群は料理に対する関心度は低いが、主婦としての立場上料理する必要があるため、本、テレビ、講習会等で料理を研究していると推測される。

## (4) 父親との関係

父親の料理への関心度が母親に影響し、さらには短大生への影響すると思われるため、父親について検討した。

## i) 父親の料理への関心度と母親の仕業

父親の料理への関心度と母親の職業の有無について Table 10 に示す。

**Table 10** Relationship between degrees of father's concern about cooking and mother's job

| Mother's job    | Relationship (%) |           |        |      |       |           |
|-----------------|------------------|-----------|--------|------|-------|-----------|
|                 | Most deep        | More deep | Common | Less | Least | No answer |
| House keeper    | 13.3             | 26.7      | 33.3   | 13.3 | 0     | 13.3      |
| Full-timer      | 7.8              | 21.6      | 33.3   | 17.6 | 19.6  | 0         |
| Part-timer      | 5.6              | 27.8      | 30.6   | 19.4 | 13.9  | 2.8       |
| Self-management | 0                | 50.0**    | 50.0** | 0    | 0     | 0         |

(\*\* -  $p < 0.01$ )

父親の関心度は専業主婦群において高く、常勤、非常勤の有職母親群において低くなった。父親の料理への関心度は母親の職業の選択に重大な影響を与えることが伺える。

## ii) 父親の料理への関心度と短大生の料理可能な献立数

父親の関心度と短大生の料理可能な献立数を Fig. 4 に示す。

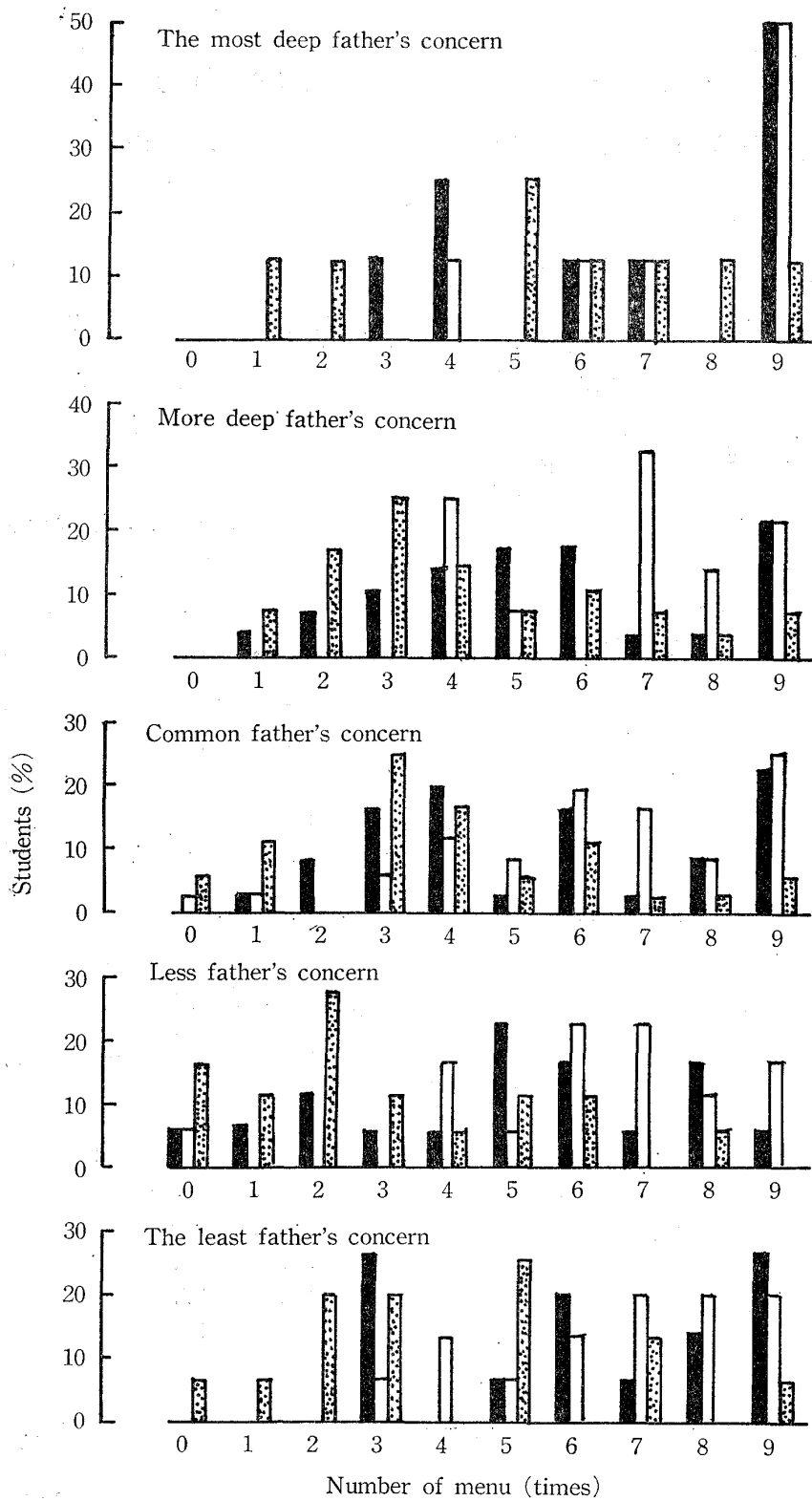


Fig. 4 Relationship between degrees of father's concern about cooking and number of menu which 108 students can cook

■ Japanese      □ Western      ▨ Chinese

全体的に父親の料理への関心度が増すに従って短大生の料理可能な献立数も増加している。しかし、日本料理、中国料理、西洋料理における差はほとんど認められなかった。

#### IV 要 約

本学短大生 108 名を対象に献立の調査を行なった。

1. 短大生の料理できる献立は日本料理83種、西洋料理80種、中国料理45種であった。

日本料理では料理できる頻度として①みそ汁、②天ぷら、③茶わん蒸しが高く、西洋料理では、①ハンバーグ、②スパゲッティ、③オムレツ、④サラダであった。中国料理では、①チャーハン、②ギョーザであった。

2. 短大生への料理の伝承形態は、日本料理、西洋料理、中国料理の全てにおいて母親からが一番多くなった。

3. 短大生の料理可能な献立数と母親の職業の関係では自営業の母親群に高い献立数が認められた。

4. 短大生の料理可能な献立数と父親の関係では、父親の料理への関心度が高い程献立数が増加した。

本研究は、名古屋大学大型計算機センターにおいて統計処理をした。なお、本研究は、1982年5月、第28回日本家政学会中部支部総会で発表したものである。

#### 文 献

- 1) 西堀すき江：東海東海学園女子短期大学紀要 7, Vol. 16, (1981)