

農家における炊事労働の社会化に関する考察

田中 浩*・福士俊一*・伊藤浩子*

平成元年5月31日受付

A Study on the Socialization of Cooking Labour in Rural Families

Hiroshi TANAKA*, Shun-ichi FUKUSHI* and Hiroko ITO*

The purpose of this paper is to study the socialization of cooking labour of rural families in the suburbs of Tottori City from the standpoint of utilizing prepared foods purchased daily dishes, take out foods and eating out. The utilization of cooked foods subrogate the cooking labour of housewives and the simplicity of cooked foods lighten the burden of cooking labour. Eating out remove the cooking labour from the household labours. It is considered that the utilization of cooked foods and eating out make private labour into social labour in cooking. But, the utilization of cooked foods is not enough to realize the socialization of cooking labour in rural families. Therefore, rural families are to make their profit of taking cooked foods to socialize the private labour of cooking.

緒 言

近年、日本の食生活はいわゆる日本型食生活に象徴される蛋白質、脂質、糖質の熱量構成比が適正な食形態を示している⁷⁾。この日本型食生活という用語は、農政審議会の答申「80年代の農政の基本方向」(1980年10月)で最初に使われたものである。これは、戦前にみられた米、野菜、魚を中心とした伝統的な食生活パターンに、小麦、肉、牛乳・乳製品、鶏卵、油脂、果物など欧米型の食生活パターンにみられる食品材料が豊富に加わった我が国独自の極めて多様な食生活パターンを示すものである⁸⁾。

日本型食生活はその後、在来の食品材料に加えて、各

種の加工食品、インスタント食品、調理済み食品⁹⁾、テークアウト食品⁹⁾の導入あるいは外食利用の増加⁹⁾に伴ってさらに多様化の様相を呈している。だが一方では、これらの新たな食品材料の多用により、その栄養性、嗜好性、簡便性、経済性および食品衛生上の諸問題が顕在化し、手づくり料理志向が高まるなど、食生活の二極分化が進展しつつある。

このように、現在の食生活では、食品関連企業の産出するおびただしい加工食品や調理済み食品の供給により、これらの新しい食品材料を避けることが難しい段階にある。多くの問題があるにしても、むしろ、調理担当者はこれらの新しい食品材料をいかに利用するかを考え、そ

* 鳥取大学農学部農林総合科学科経営管理学講座

* *Department of Farm Business Management, Faculty of Agriculture, Tottori University*

の利用によってとかく片寄りがちな栄養のバランスを適正に保ちながら献立に変化を与え、グルメ志向を満足させなければならないであろう。

ここで視点をかえて、このような食生活の現状を食事づくりを担当する主婦の立場からみれば、新たな食品材料の使用は、その簡便性から炊事労働の短縮と負担軽減につながってくる。とくに、農家主婦の農業労働および家事労働の過重負担⁸⁾を軽減するためには、これら簡便性の強い食品材料を自給食品材料と調和させながら炊事労働に従事することが要求されてくる。

本来、家事労働は労働力の再生産に不可欠の労働である。家事労働のうち、炊事労働には主として主婦が従事しているが、これは他人で代行することもできる性格のものが多くある。したがって、炊事労働の多くは社会労働化することも可能である¹⁾。実際に、インスタント食品、調理済み食品やテークアウト食品の使用は、炊事担当者の調理労働を食品関連企業が代行することになり、ファミリーレストランなどの飲食店を利用した外食は炊事労働をゼロにしている。

本報告では、これらの新しい食形態を炊事労働の社会化としてとらえ、農家における炊事労働の社会化傾向を調理済み食品、そうざい、テークアウト食品、外食の利用状況とそれらに対する主婦の意識から考察し、併せて都市世帯と比較した結果を報告する。

調査地の概要

農村地域として鳥取市米里地区を、都市地域として鳥取市西中学校校区を選定した。

鳥取市米里は、鳥取市市街地の南東約6kmにあり、旧米里村が1955年に鳥取市に合併された地方都市近郊農村地帯に属する。鳥取市市勢要覧⁹⁾によれば、1985年における世帯数は296世帯、人口は1,353人、うち男656人(48.5%)である。総農家数は218戸(農家率73.9%)、うち専業農家13戸(6.0%)、第1種兼業農家24戸(11.0%)、第2種兼業農家181戸(83.0%)である。兼業農家の主な兼業職種は雇用兼業198戸(96.6%)、うち恒常的勤務が180戸

(87.8%)、自営兼業は7戸(3.4%)である。農家人口は1,098人、農業就業人口は727人、うち男353人(48.5%)である。経営耕地面積は21,964a、うち田19,612a、畑845a、樹園地1,507aであり、水稻・果樹複合経営農家が主体をなしている。

鳥取市西中学校校区は、鳥取市市街地西部に位置し、世帯数は5,595世帯、人口は16,588人、うち男7,764人(46.8%)である。

調査方法

1. 調査対象者

鳥取市米里地区の主婦95人および鳥取市西中学校3年生の母親90人を対象とした。

2. 調査期間

1988年12月20～27日

3. 調査方法

調査方法は留置法を用い、食生活に関するアンケート調査と3日間の献立調査を行った。

米里地区では、公民館を通じて調査票を配布し、95部を回収した。西中学校校区では、3年生の学級担任を通じて生徒の母親に調査票の記入を依頼した。配布数120部のうち回収数90部である。

調査結果とその考察

1. 調査対象者の属性

対象婦人の年齢構成は、第1表に示すように、農村地域では30～60代に分散しているが、都市地域では中学3年生の母親を対象としたために30～40代に集中している。

対象家庭の家族構成を世帯員数でみると、第2表に示すように、農村地域では5～6人構成が43.2%を占めているのに対し、都市地域では4～5人構成が58.9%を占めている。また、家族構成を世代構成でみると、第3表に示すように、農村地域では直系家族構成が主体をなし、とくに両親+夫婦+子供構成が40.0%を占めているのに対し、都市地域では夫婦家族構成が52.2%を占めている。したがって、対象家庭の家族構成は、農村地域では世帯

第1表 対象主婦の年齢構成

(単位：人、%)

		総計	20代	30代	40代	50代	60代	無記入
農 村	実数	95	1	23	32	20	16	3
	比率	100.0	1.1	24.2	33.7	21.1	16.8	3.2
都 市	実数	90	0	25	51	1	2	11
	比率	100.0	0	27.8	56.7	1.1	2.2	12.2

第2表 対象家族の世帯員構成 (単位：人，%)

		1人	2人	3人	4人	5人	6人	7人	8人	9人	無記入
農 村	実数	1	7	10	10	19	22	12	7	0	7
	比率	1.1	7.4	10.5	10.5	20.0	23.2	12.6	7.4	0	7.4
都 市	実数	0	3	8	26	27	8	6	0	1	11
	比率	0	3.3	8.9	28.9	30.0	8.9	6.7	0	1.1	12.2

第3表 対象家族の世帯構成 (単位：人，%)

		直系家族		無記入
		夫婦家族		
		I	II	
農 村	実数	25	24	38
	比率	26.3	25.3	40.0
都 市	実数	47	21	11
	比率	52.2	23.3	12.2

注) I は片親+夫婦+子供構成

II は両親+夫婦+子供構成

員数の多い直系家族構成にあり、都市地域では世帯員数のやや少ない夫婦家族構成にある。

つぎに、対象家庭の家業構成をみると、第4表に示すように、農村地域では公民館を通じて調査を依頼したために、米里地区の専業農家および第1種兼業農家の大半が対象となり、第2種兼業農家および非農家の少ない構成を示している。都市地域では市街地の西部周辺地域を含むため、2戸の兼業農家が含まれている。

また、対象主婦の職業は、第5表に示すように、農村地域では農業従事者が半数を占めるが、勤務者も31.6%を占めるなど都市近郊農村地帯の特性を示している。都市地域では勤務者と無職(家事専従)に2分している。

最後に、食品材料購入と深く関連する対象家庭の年間所得をみると、第6表に示すように、農村地域では100万円から900万円の各階層に広く分散しているのに対して、

第4表 対象家庭の家業構成 (単位：人，%)

		農 家			非農家	無記入
		専業	1兼	2兼		
農 村	実数	13	21	49	8	4
	比率	13.7	22.1	51.6	8.4	4.2
都 市	実数	0	1	1	86	2
	比率	0	1.1	1.1	95.6	2.2

第5表 対象主婦の職業 (単位：人，%)

		農業	勤務	無職	無記入
農 村	実数	51	30	10	4
	比率	53.7	31.6	10.5	4.2
都 市	実数	0	42	39	9
	比率	0	46.7	43.3	10.0

都市地域では300万円から700万円の各階層に集中している。

また、対象家庭の月間食費は、第7表に示すように、農村地域では4~6万円階層を中心に低支出階層に分布しているが、都市地域では10~12万円階層を中心に農村地域よりやや高い支出階層に分布している。

2. 調理済み食品の利用

緒言で規定した炊事労働の社会化指標として、まず調理済み食品(半調理食品を含む)の利用状況を第8表に

第6表 対象家庭の年間所得 (単位：人，%)

		100万円未満	100~300	300~500	500~700	700~900	900万円以上	無記入
農 村	実数	0	10	16	13	11	3	42
	比率	0	10.5	16.8	13.7	11.6	3.2	44.2
都 市	実数	1	5	16	18	7	6	37
	比率	1.1	5.6	17.8	20.0	7.8	6.7	41.1

第7表 対象家庭の月間食費

(単位：人，%)

		4万円未満	4～6	6～8	8～10	10～12	12～14	14～16	16万円以上	無記入
農 村	実数	11	26	12	8	15	1	3	0	19
	比率	11.6	27.4	12.6	8.4	15.8	1.1	3.2	0	20.0
都 市	実数	0	5	17	12	22	5	5	5	19
	比率	0	5.6	18.9	13.3	24.4	5.6	5.6	5.6	21.1

第8表 調理済み食品の利用状況

(単位：人，%)

		ほとんど毎日	週3～4回	週1～2回	月1～2回	ほとんど使わない	無記入
農 村	実数	3	10	40	23	18	1
	比率	3.2	10.5	42.1	24.2	18.9	1.1
都 市	実数	4	9	37	21	18	1
	比率	4.4	10.0	41.1	23.3	20.0	1.1
全 国	比率	2.1	8.2	32.0	40.0	17.6	0.1

注) 全国資料は昭和56年国民栄養調査成績より計算

示した。

ここに示す調理済み食品とは、フィルム、プラスチックケースまたはレトルトなどで包装された保存性が高く、加熱または解凍など簡単に手を加えるだけで食べられる食品であり、コロケ、フライ、ハンバーグ、シューマイ、ギョーザ、ピザパイ、茶わんむし、カレー、スパゲッティミートソース、玉子豆腐、親子丼、ミートボール、ポテトサラダ、チキングラタンなどがあげられる。これらの調理済み食品の利用状況については、昭和56年国民栄養調査⁴⁾において全国的規模で調査されたが、本調査では上述調査の調査法を踏襲して、鳥取市近郊農村および市街地の主婦を対象に実施した結果によれば、農村地域では1週間に1～2回使う主婦が42.1%であり、ほとんど使わない主婦が18.9%という数値が得られた。また、都市地域でも農村地域とほぼ同様の結果を示している。なお、全国資料として表中に示した数値は、昭和56年調査のため、昭和63年調査の本報告資料と厳密に比較しえないが、その傾向を比較してみると、1カ月に1～2回使う主婦の比率が鳥取県の事例に比較して多くなっている。

調査対象とした農村地域では、これらの調理済み食品をスーパーマーケットで購入しており(96.8%)、行商人(43.2%)、八百屋などの小売店(24.2%)からも購入している。また、これらの購入場所までの距離は、0.9km以下が16.8%、1～3kmが38.9%、4～6kmが24.2%とな

り、都市近郊農村地帯の購入行動圏の特長を示しているといえよう。一方、都市地域でもスーパーマーケットからの購入(96.7%)が大半を占めるが、小売店の利用が38.9%と行商人の10.0%を上回っている。その距離も、0.9km以下が56.7%となり、1～3kmが34.4%と両者で大半を占めるなど市街地地帯としての購入行動圏の特長がみられる。したがって、対象の農村地域では都市地域に比較して購入場所までの距離が長いにもかかわらず、都市地域や全国資料を上回る利用状況を示しているとみられる。

つぎに、調理済み食品を使う理由についてみると、第9表に示すように、調理が簡単で手間がはぶけるからとする主婦が74.1%を占め、次いで家族が好むからとしている。これは、調理済み食品の持つ簡便性が十分に活かされていることを示すものであり、調理労働の軽減、調理時間の短縮を図ろうとする対象主婦の意向を反映しているとみてよい。同様の傾向は都市地域あるいは全国調査資料にもみられるが、都市地域的主婦ではより手間がはぶけるからとし、全国調査対象主婦では家族が好むからとする意向がやや強くなっている。

一方、調理済み食品を利用しない理由としては、回答事例が少ないが、第10表に示すように、農村地域的主婦では家族が好まないからとしている。これに対して、都市地域では家族が好まないのと同比率で栄養的でないからと原材料の内容がよくわからないからという理由に分

第9表 調理済み食品を利用する理由

(単位：人，%)

		総計	調理が簡単	おいしい	家族が好む	経済的 である	栄養的 である	その他	無記入
農 村	実数	54	40	2	6	2	1	3	0
	比率	100.0	74.1	3.7	11.1	3.7	1.9	5.6	0
都 市	実数	50	39	1	5	1	0	2	2
	比率	100.0	78.0	2.0	10.0	2.0	0	4.0	4.0
全 国	比率	100.0	66.6	4.3	14.3	8.0	0.9	5.9	0

注) 全国資料は第8表に同じ

第10表 調理済み食品を利用しない理由

(単位：人，%)

		総計	おいし くない	家族が好 まない	経済的 でない	栄養的 でない	原材料 が不明	料理を作る のが楽しい	その他	無記入
農 村	実数	18	1	8	0	1	2	2	2	2
	比率	100.0	5.6	44.4	0	5.6	11.1	11.1	11.1	11.1
都 市	実数	18	1	5	0	4	4	2	1	1
	比率	100.0	5.6	27.8	0	22.2	22.2	11.1	5.6	5.6
全 国	比率	100.0	27.3	30.3	3.5	2.8	16.7	10.9	8.5	0

注) 全国資料は第8表に同じ

れている。全国調査では家族の好みに合わないのとはほぼ同率でおいしくないからとする理由を指摘している。

ここで、対象地域主婦の食生活に満足している理由をみると、まず第一に家族が喜んで食べてくれる（農村地域46.3%、都市地域47.8%）ことをあげていることから、たとえ調理が簡単で手間はあける調理済み食品であっても、家族の好まない調理済み食品を使いたくないとする意識が強く伺われる。また、献立をたてる時にまず栄養のバランスを考える（農村地域58.9%、都市地域68.9%）としている。しかしながら、農村地域的主婦が調理済み食品を使わない理由は家族が好まないにとどまり、実際に調理済み食品の使用にあたって上述の意識とは逆に栄養のバランスを基準にすることなく、また、おいしさや原材料に対する考慮にやや欠けている食品選択行動は改めなければならない。調理済み食品を使わないならばその理由の科学的な裏付けが要求されることである。

以上、調理済み食品の利用状況について検討を行ったが、調理済み食品の功罪とは別に、その簡便性が炊事労働社会化の要因となりうる。さらに、画一的な味でおいしくないとする消費者の嗜好を満たすべく、調理済み食品の質的向上を図ることも調理済み食品使用の増加につ

ながり、炊事労働の社会化を助長する要因としてよい。

3. そうざいの利用

コロッケやフライ、てんぷらなど店頭で調理され、そのまま食べられるいわゆる「そうざい」は、以前から地元の食品メーカーや八百屋で製造され、手軽に入手できる料理として調理労働の軽減と献立の品ぞろえに役立ってきた。最近では、デパート、スーパーマーケット、そうざい屋や食品関連企業のチェーンストアなどで多種多様なそうざいが大量に販売されている。このようなそうざいの利用状況は、第11表に示すように、農村地域では1カ月に1～2回購入するとする主婦が38.9%と最も多く、次いで1週間に1～2回購入するとする主婦が20.0%となる一方で、ほとんど購入しない主婦も35.8%に達するなど調理済み食品とは異った利用状況を示している。これに対して、都市地域では農村地域と同様の傾向を示すものの、その比率が若干小さくなる一方で1週間に3～4回購入する主婦の比率が農村地域の3倍となり、ほとんど購入しない主婦の比率も若干増加している。また、全国調査では、逆に購入する主婦が78.0%に増加し、なかでも1週間に1～2回購入あるいは1カ月に1～2回購入する主婦の比率がやや高い値を示している。

第11表 そうざいの利用状況

(単位：人，%)

		ほとんど毎日	週3～4回	週1～2回	月1～2回	ほとんど購入しない	その他	無記入
農 村	実数	2	2	19	37	34	0	1
	比率	2.1	2.1	20.0	38.9	35.8	0	1.1
都 市	実数	2	6	14	32	35	0	1
	比率	2.2	6.7	15.6	35.6	38.9	0	1.1
全 国	比率	1.3	4.9	25.9	44.9	20.8	2.2	0

注) 全国資料は第8表に同じ

第12表 そうざいを利用する理由

(単位：人，%)

		総計	手間がはぶける	つくる時間がない	つくるよりおいしい	経済的である	その他	無記入
農 村	実数	23	10	6	0	5	0	2
	比率	100.0	43.5	26.1	0	21.7	0	8.7
都 市	実数	22	7	11	0	2	0	2
	比率	100.0	31.8	50.0	0	9.1	0	9.1
全 国	比率	100.0	45.1	29.9	5.5	15.7	3.8	0

注) 全国資料は第8表に同じ

第13表 そうざいを利用しない理由

(単位：人，%)

		総計	おいしくない	家族が好まない	経済的でない	栄養的でない	原材料が不明	料理をつくるのが楽しい	その他	無記入
農 村	実数	34	6	12	3	1	6	3	2	1
	比率	100.0	17.7	35.3	8.8	2.9	17.7	8.8	5.9	2.9
都 市	実数	35	14	6	1	3	3	3	2	3
	比率	100.0	40.0	17.1	2.8	8.6	8.6	8.6	5.7	8.6

このように、対象の地域間で若干の相異があるものの調理済み食品に比較して低い利用状況を示しているのは、近年冷蔵庫が大型化して、1度に多量の食料品を購入して家庭で保存する食行動が定着してきた結果、保存性が低くかつ保存するのに手間のかかるそうざいに較べて、保存法が簡単で長期間保存や冷凍保存のできる調理済み食品が好まれていることに起因しているとみてよい。

つぎに、そうざいを利用する理由を第12表に示した。そうざいは元来、摂食直前に調理されるもので手間のかかる料理である。したがって、出来合いの購入そうざいを利用する最も大きな理由として、農村地域では調理の時間がはぶける(43.5%)ことをあげ、次いで家で作る時間的ゆとりがない(26.1%)とする主婦も多い。また、

自分でつくるより経済的であるとする主婦も21.7%もある。これらの比率は全国調査とほぼ同様の傾向にあるとみてよい。一方、都市地域では、家で作る時間的ゆとりがないとする主婦が半数に達し、逆に手間がはぶけるとか経済的であるとする主婦の比率が農村地域より小さな値を示している。

ここで、対象地域の主婦が調理にかける時間をみると、農村地域では、45分未満が22.1%、45～60分が43.2%、60分以上が33.7%となり、都市地域では同じく22.2%、36.7%、40.4%とやや多くかけている。また、鳥取県東部農村地域で実施した生活調査²⁾によれば、最も不足する時間として137人のうち68.6%の主婦が家事時間をあげている。したがって、対象地域の主婦が調理に時間のかか

る手づくりのおかずにかえて、出来合いのそうざいを使用して調理の手間をはぶき、炊事時間の不足を補わざるを得ないことが推察される。

しかしながら、1方でそうざいを利用しない主婦が、第13表に示すように、そのまま食べられる出来合いのそうざいをおいしくないとし、家族の好まないそうざいを利用したくないとするのも当然である。また、この出来合いのそうざいに対する認識に農村地域と都市地域で差異が認められ、農村地域では、手づくり料理志向の強いことを示し、都市地域では味にこだわりを示していると考えられる。

以上、購入そうざいの利用状況について検討を行ったが、そうざいの示す調理労働の削減効果は、調理済み食品と同様に、炊事労働の社会化要因となる。さらに、そうざいの利用を増加させる一すなわち炊事労働の社会化を助長させるためには、そうざいをそのまま食膳にのせるのではなくて、少しでも手を加えて画一的な味に変化をもたせて手づくりのおかずにする必要がある。

4. 持ち帰り弁当の利用

最近、持ち帰り弁当、持ち帰りすし、ハンバーガー、ファーストフードなどのテークアウト食品が大きくなってきた。とくに、持ち帰り弁当は、従来の「弁当は冷たいもの」という認識を破った温かいタイプの弁当として昼食に広く用いられている。

このように、テークアウト食品が食生活に受け入れられるようになった理由として、(1)働く主婦や単身生活者がふえたこと、(2)消費者の舌が肥えて調理のむづかしい料理を望むようになったこと、(3)家庭や職場でレストラン並みの食事を摂りたいという人が多くなったことがあげられる。テークアウト食品は家庭の手づくりの食事とレストランの食事の中間的性格を有するものである。

そこで、対象地域の持ち帰り弁当の利用状況を見ると、第14表に示すように、両地域とも僅かに1人が利用しているのみで、家庭の食事として定着していない現状にある。また、昭和59年国民栄養調査³⁾の全国資料でも同様の

傾向がみられる。

持ち帰り弁当を利用する理由として、農村地域ではおいしいからとし、都市地域では献立を考えなくてもよいからとしている。

一方、持ち帰り弁当を利用しない理由として、第15表に示すように、農村地域では家族が好まない、経済的でないとする主婦がおのおの22.2%あり、おいしくないとする主婦も12.2%ある。これに対して、都市地域では逆においしくないとする主婦が32.6%と最も高い比率を示している。これは、家庭の食膳にのるまでに冷えてしまい、出来たての温かさという利点が消滅してしまうことに起因すると推定される。また、農村地域で料理をつくるのが楽しいからとする主婦が15.6%あり、これは、プラスチック容器に入った弁当では味気無く、自ら手を加えて調理したおかずという充足感のないことに起因していると思われる。

このように、現状では持ち帰り弁当にみるように、テークアウト食品の利用状況は鳥取県でも、また全国的にも極めて低調である。しかし、テークアウト食品メーカーがその便宜性をさらに高め、より新鮮で手のかかった商品をめざしていることから、ここでは、テークアウト食品の利点を生かしながらいかにして家庭の食事に取り入れていくのが今後の食生活の課題であることを指摘するにとどめたい。

第14表 持ち帰り弁当の利用状況 (単位：人、%)

		ほとんど毎日	週3～4回	週1～2回	ほとんど利用しない	無記入
農村	実数	1	0	0	90	4
	比率	1.1	0	0	94.7	4.2
都市	実数	1	0	1	86	2
	比率	1.1	0	1	95.6	2.2
全国	比率	0.8	0.5	3.9	93.9	0.9

注) 全国資料は昭和59年国民栄養調査成績より計算

第15表 持ち帰り弁当を利用しない理由

(単位：人、%)

	総計	おいしくない	家族が好まない	経済的でない	栄養的でない	原材料が不明	料理をつくるのが楽しい	その他	無記入	
農村	実数	90	11	20	20	7	4	14	9	5
	比率	100.0	12.2	22.2	22.2	7.8	4.4	15.6	10.0	5.6
都市	実数	86	28	11	16	9	7	6	6	3
	比率	100.0	32.6	12.8	18.6	10.5	8.1	7.0	7.0	3.5

5. 外食の利用

最後に外食の利用についてみると、昨今の生活様式の多様化、余暇の増大、外食産業の急速な発展に伴って、外食する機会が増加してきた。とくに、郊外住宅地に多い家族向けのレストランいわゆるファミリーレストランの台頭には目を見張るものがある。この家族ぐるみの外食には、家庭ではつくれないプロの味を満喫し、家族構成員それぞれの好みを満たすとともに、カジュアルな雰囲気を楽しむことのできる利点がある。

対象地域の外食の利用状況を見ると、第16表に示すように、農村地域では月に1～2回利用する主婦が17.9%にすぎない。都市地域ではこれが26.7%に増加し、さらに多く利用する主婦もみられた。しかし、全国調査に比べれば低調であり、ほとんど利用しない主婦の比率が農村地域では約2倍となり、都市地域でも20%も多くなり、農村地域の外食利用がまだ低い段階にあることを示している。

対象地域の子婦が外食を利用する理由としては、第17表に示すように、農村地域では、気分転換になるからとする主婦が64.7%を占め、家族の団らんのためとか、家族が希望するからとする主婦はおのおの11.8%となつて

いる。これに対して、都市地域では、気分転換になるからとする割合が半減して35.7%になり、これに代えて家族の団らんのためが17.9%に、ふだん食べられないものが食べられるからが14.3%に増えている。しかし、両地域とも外食することによって食事をつくる面倒から解放されるとか、多忙でつくる時間がないから外食するなど調理担当者の多忙な家事労働を解消する理由を指摘する主婦は皆無であった。これらの傾向は全国調査でも認められ、外食がまだ家庭の食事を代行するまでに至らず、主婦の気分転換を図り、家族の団らんを求めて御馳走を食べに行くという範囲を越えない段階にある。

しかし、外食の利用は主婦の炊事労働をゼロにして完全に社会化することになり、さらに、プロの料理を味わう食経験は調理担当者の手づくり料理のメニューを多様なものにするとともに、家族の食意識の向上をきたすなど、家庭における豊かな食生活へとつながっていく生活行動である。したがって、外食の利用は、前項のテークアウト食品の利用とともに、炊事労働の社会化に大きな影響を与えるものであるから、今後の利用増大が期待されることである。

第16表 外食の利用状況

(単位：人，%)

		月に5回以上	月に3～4回	月に1～2回	ほとんど利用しない	その他	無記入
農村	実数	0	0	17	76	0	2
	比率	0	0	17.9	80.0	0	2.1
都市	実数	2	2	24	60	0	2
	比率	2.2	2.2	26.7	66.7	0	2.2
全国	比率	1.2	3.2	19.5	46.4	28.8	0.9

注) 全国資料は第14表と同じ

第17表 外食を利用する理由

(単位：人，%)

		総計	気分転換になる	家族団らん	ふだん食べられないもの	家族希望	雰囲気がいい	その他	無記入
農村	実数	17	11	2	1	2	1	0	0
	比率	100.0	64.7	11.8	5.9	11.8	5.9	0	0
都市	実数	28	10	5	4	2	1	6	3
	比率	100.0	35.7	17.9	14.3	7.1	3.6	21.4	10.7
全国	比率	150.2	22.6	11.6	5.9	9.8	3.3	51.3	45.7

注) 全国資料は第14表と同じ、複数回答

総 括

鳥取市近郊農村地域の主婦を対象にして、調理済み食品、そうざい、テークアウト食品、外食の利用状況とその利用意識について、都市地域の子婦や全国調査資料と比較しながら検討を行った。従来、これらの新しい食品材料の利用に関しては、その利用頻度や食生活への功罪の面から論じられることが多かったが、本報告ではこれらの食品の利用を炊事労働の代行機能や炊事労働負担軽減機能の面から検討し、炊事労働の社会化要因としてとらえた。

農村地域では、これらの新しい食品材料の利用が少なく、簡便性などの利点が十分に機能していない。したがって、私的炊事労働の社会化を図るためには、これらの新しい食品材料を社会化の担い手として食生活に効果的に利用すべきことを指摘した。

本研究にあたり、協力をいただいた鳥取農業改良普及所難波唱子生活改良普及員をはじめ、関係主婦の方々に感謝の意を表す。

文 献

- 1) 藤本 武・下山房雄・井上和衛：日本の生活時間。労働科学研究所出版部，東京（1965） pp. 14—16
- 2) 福士俊一・田中 浩・石谷育夫・清水京子：農村主婦の生活とその意識。鳥大農研報，33 107—114（1981）
- 3) 厚生省保健医療局健康増進栄養課編：昭和61年版国民栄養の現状。第一出版株式会社，東京（1986） pp. 129—132
- 4) 厚生省公衆衛生局栄養課編：昭和58年版国民栄養の現状。第一出版株式会社，東京（1983） pp. 131—160
- 5) 日本放送協会放送文化調査研究所：昭和60年度国民生活時間調査。日本放送出版協会，東京（1986） pp. 742—744
- 6) 日本農業年鑑刊行委員会：日本農業年鑑・1982年版。家の光協会，東京（1981） p. 391
- 7) 農林統計協会：図説農業白書・55年度版。農林統計協会，東京（1981） pp. 99—101
- 8) 田中 浩・福士俊一：鳥取県香取農家の生活時間構造（II）。鳥大農研報，37 195—204（1985）
- 9) 鳥取市企画部企画課：市勢要覧'86。鳥取市企画部企画課，鳥取（1986） pp. 4, 18—24, 41—43