

女子学生の食生活について (第2報)

大金裕子・奥村美代子

I 緒言

昭和47年に報告を行った昭和45年～47年の本学家政科学生の食生活に関するアンケートに引続いて、今回昭和48～50年のアンケートを行ったのでその結果を報告する。

II 調査の方法

1. 調査の対象

本学家政科学生を対象とし、その調査時期ならびに対象者は表1のとおりである。

2. 調査の方法

前報¹⁾と同じくアンケート方式で回答を求めた。アンケートの内容は前報記載のものに、表2に示すとおり朝食に関する調査項目を新たに加えた。

III データのとりまとめに関する考察

1. 身長・体重の相関関係

各年度別の身長と体重に関する相関関係については、前回と同じく検定を行った結果は表3のとおりである。

2. 回帰線

上記の結果に基づき計算した各年度の回帰線は表4のとおりである。

3. 年度別回帰線の分散分析

前回の $A_1A_2A_3$ に加えて今回の $A_4A_5A_6$ の回帰線のバラツキについて分散分析と検定を行った結果は表5のとおりで、それぞれの年度間のバラツキに特に有意差はみられなかった。

4. 水準の分類

以上のとおり調査年度による回帰線のバラツキに有

表1 調査の対象

調査年月	人数	年度記号
S. 48. 1	104	A_4
S. 49. 1	107	A_5
S. 50. 1	99	A_6

意差がみられなかったので、年度ごとに回帰線で2分された2つの水準、身長に比較して体重の重い水準 B_1 とその反対の B_2 をさらに、それぞれの水準内の身長、体重の平均値を求め、 $B_1 B_2$ の平均値を結んで図1のように区分した a b c d について食生活の指向と嗜好の傾向を分析した。

IV 調査の結果

データのとりまとめにあたっては、まず今回調査の対象とした学生の1人1人について、IIIの4項で定めた水準への分類を行ない、各年度の調査項目ごとに%を算出し、その結果を水準間で対比することによって食生活の指向と嗜好の傾向をみた。

次に前回から今回にかけてのデータの変化についての傾向をみた。

1. 今回の調査の結果

1) 食生活の指向の分析結果

イ. 食生活の指向データ

アンケートで取得したデータを整理した結果は表7のとおりである。

ロ. 分析の結果

表7についての指向の分析結果は表8のとおりである。

2) 調理形態と好みの傾向

次に学生自身が料理する場合と、作ってもらった料理を食べるだけの場合の好きな調理形態をまとめた結果は図2のとおりである。

3) 食品群別嗜好の傾向

次に学生が日頃好んで食べる食品を食品群別に選んだ結果は図3のとおりである。

4) 朝食の形態

次に今回新たにアンケートに加えた朝食の形態についてまとめた結果は図4, 5, 6のとおりである。

2. 6年間の調査の推移

1) 年度別体重と身長の推移

昭和45年から昭和50年まで調査の対象とした本学家

表2 朝食に関するアンケート

○印を1つつけて下さい
 家庭での朝食の形態について書いて下さい
 米食 パン食

I 米食の場合

1) 吸物
 みそ汁 清汁

2) 吸物の実
 豆腐 油揚げ 青ねぎ わかめ 白菜 大根 人参 菊菜 なめ茸 キャベツ きつま
 芋 じゃがいも さといも 玉葱 貝類 魚 その他 (二種類の場合 2つ ○印)

3) 副食
 卵 のり 大根卸し 納豆 佃煮 サラダ 野菜のおひたし かまぼこちくわ 干もの
 塩鮭 塩昆布 煮豆 ちりめん雑魚 その他

4) 漬物
 毎朝食卓に出る はい いいえ
 家庭で漬けている はい いいえ
 その他の漬物について家庭で漬けているものに ○印をつけて下さい
 梅干 らっきょう 紅しょうが

5) 卵の調理形態
 生卵 ゆで卵 目玉焼 オムレット 卵焼 いら卵 その他

II パン食の場合

1) パンの種類
 トースト 食パン (焼かない) サンドイッチ 味付パン コッペパン ホットドッグ
 フランスパン あんばん ジャムパン クリームパン その他

2) バター その他の種類
 バター ジャム バターとジャム はちみつ はちみつとバター ピーナッツバター
 チーズ その他

3) 飲物
 ミルク コーヒ 紅茶 (レモン) 紅茶 (ミルク) ココア ジュース類 その他

4) 副食
 卵 サラダ チーズ ハム ソーセージ 野菜炒め ハムエッグ スープ ベーコンエ
 ッグ その他

5) 卵の調理形態
 生卵 ゆで卵 目玉焼 オムレット 卵焼 いら卵 その他

表3 相関係数とその検定

年 度	相関係数 r	自 由 度 ϕ $\phi=n-2$	r 検 定		
A ₄	0.5349	102	$\phi=100$		
A ₅	0.568	105	$\alpha=0.05$	0.195	$r>\alpha=0.01$ 高度に有意
A ₆	0.554	97	$\alpha=0.01$	0.254	$r>\alpha=0.01$ 高度に有意

表4 各年度の回帰線

年 度	回 帰 線
A ₄	y=0.6621x-53.3862
A ₅	y=0.5783x-41.0174
A ₆	y=0.5794x-41.3229

政科学学生の平均体重と身長推移は図7のとおりである。

2) 調理の形態と好みの推移

前回と今回の調査結果を対比した調理の形態と好みの推移は図8のとおりである。

表5 身長に対する体重 (Kg)

年 度		A ₁	A ₂	A ₃	A ₄	A ₅	A ₆
デ	145cm	44	39	44	43	43	43
	150cm	47	43	47	46	46	46
l	155cm	49	48	49	48	49	49
	160cm	52	52	52	51	52	53
タ	165cm	55	57	55	54	54	56

表6 分散分析表と検定

要 因	平 方 和	自 由 度	不 偏 分 散	分 散 比	F 表
群 間	11.07	5	2.214	0.0871	φ _A =5 φ _B =24 α=0.05 α=0.01
群 内	610.4	24	25.417		
計	621.47	29			

X=x-49

表7 食生活に関するアンケート結果

単位%

食生活区分	全回答数	項 目	水 準		a	b	c	d
			年度					
副 食 の 指 向	322	肉 (野菜)	A ₄		77	69	63	73
			A ₅		82	71	59	76
			A ₆		60	58	76	64
食事時間帯のポイント	299	夕 食 (昼 食)	A ₄		92	96	89	96
			A ₅		96	93	95	96
			A ₆		100	96	100	96
朝食の摂取状況	304	食べる (食べない)	A ₄		78	64	48	65
			A ₅		62	68	76	61
			A ₆		96	88	84	85
調理法の指向	318	西 洋 料 理	A ₄		36	59	71	48
			A ₅		63	54	60	68
			A ₆		58	69	56	64
		中 華 料 理	A ₄		32	7	4	4
			A ₅		19	14	12	7
			A ₆		13	12	8	14
		日 本 料 理	A ₄		32	34	25	48
			A ₅		19	32	28	25
			A ₆		29	19	36	21

3) 食品群別嗜好の推移

前回と今回の調査結果を対比して、特に変化の目立った食品2群について6年間の推移を見た結果は図9のとおりである。

V 調査結果に対する考察

1. 調査の対象に対する考察

前回・今回を通じて調査の対象とした本学学生の平均身長は、その体重が変らないのに対してわずかながら伸びを示している。これを全国平均²⁾と対比すると体重は全国平均よりやや少ないが、A₄A₅年度では同等

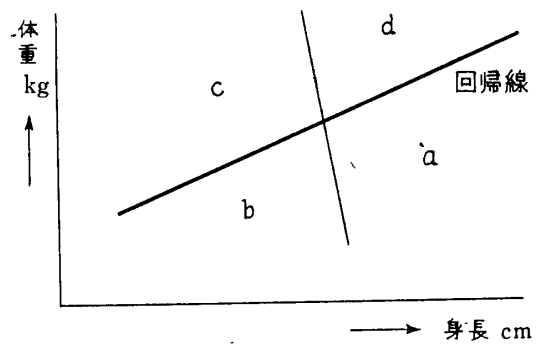


図1 水準の区分

表8 食生活の指向についての分散分析と検定

食生活区分	項目	分散比	F 表	検 定
副食の指向	肉(野菜)	0.797	$\phi_1=2$	差は認められない
		0.481		
食事時間帯のポイント	夕(昼食)	2.638	$\phi_2=6$	差は認められない
		0.162		
			$\alpha=0.05$ 5.14	
朝食の摂取状況	食べる(食べない)	8.148 0.602		年度間には有意差がみられるが 体格間に差は認められない
調理法の指向	西洋料理	0.731 0.506	$\phi_1=3$	差は認められない
	中華料理	0.042 2.387		
	日本料理	1.154 0.137		
	各料理間の好み	85.16**		
			$\phi_2=6$ $\alpha=0.05$ 5.14 $\alpha=0.01$ 10.9	危険率1%で料理間は高度 に有意

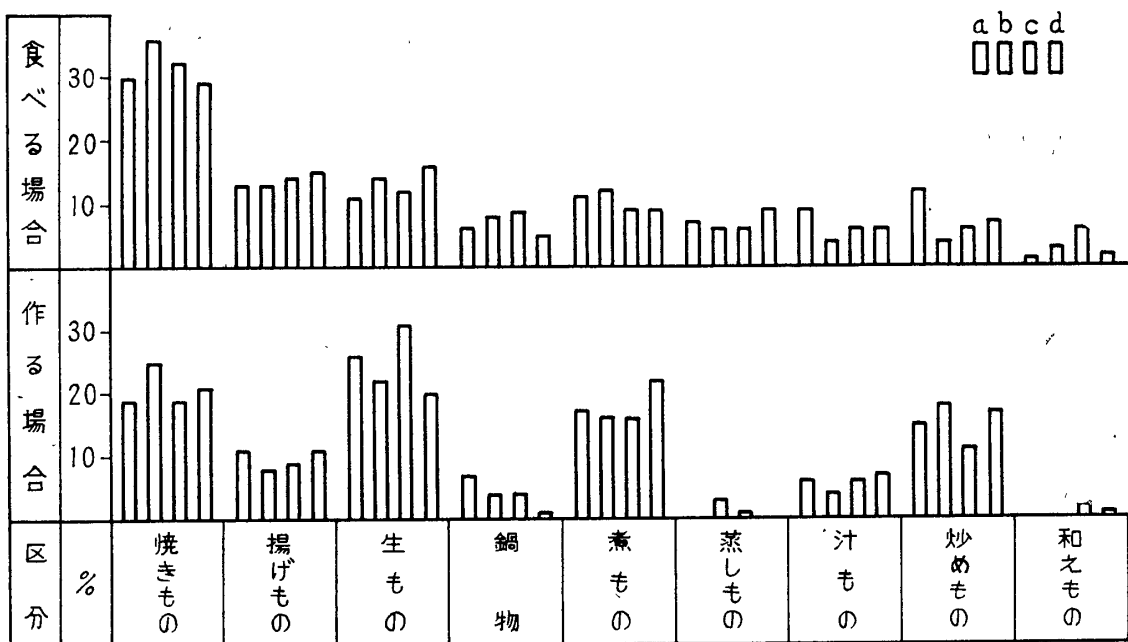
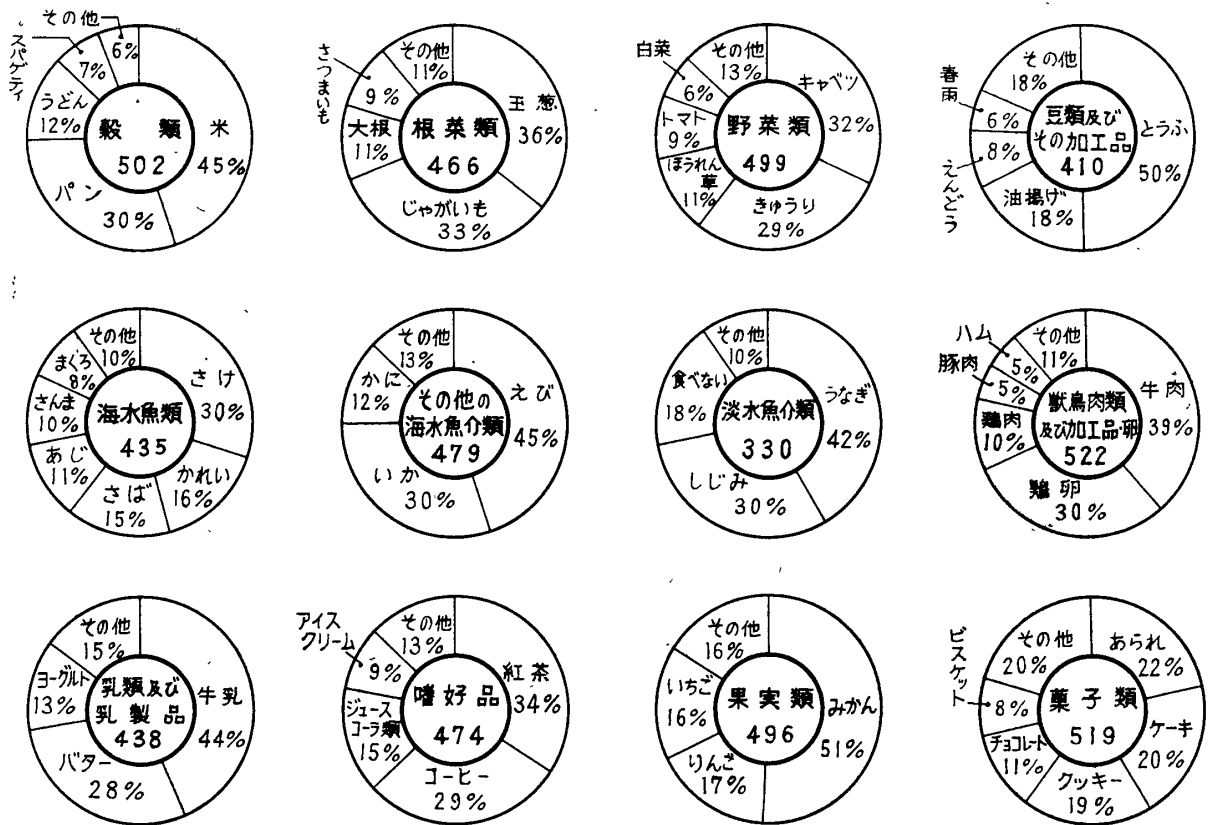


図2 調理形態と好みの傾向



○ 内数字は回答数を示す

図3 食品群別嗜好食品

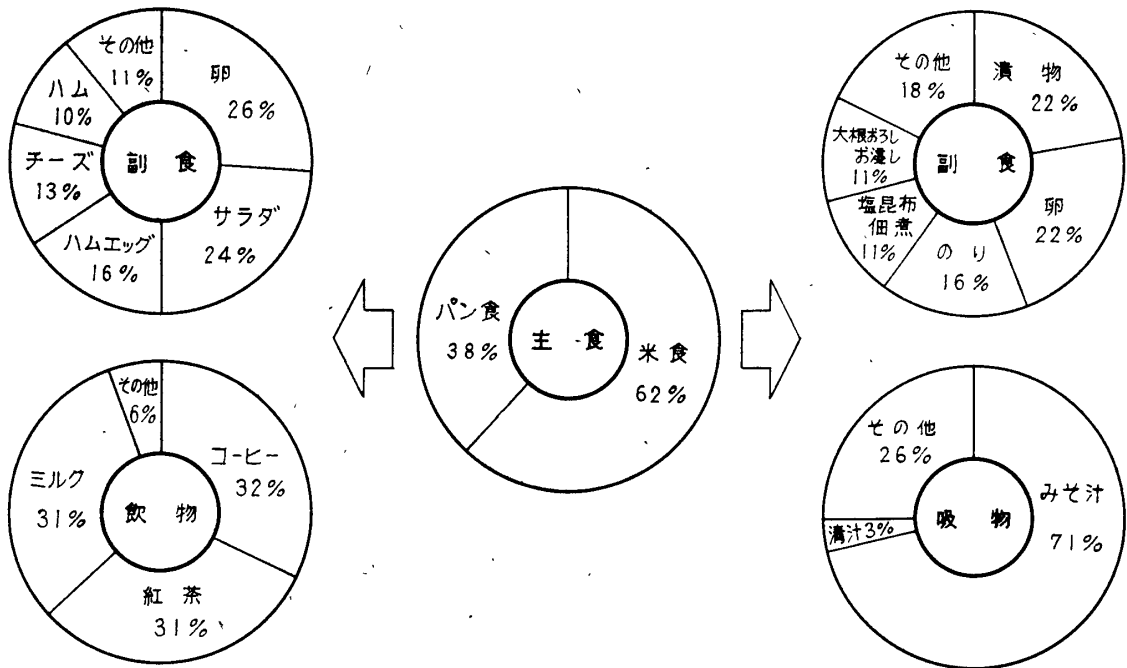


図4 朝食の形態

▶ 毎朝食卓にでる

▶ 家で漬ける

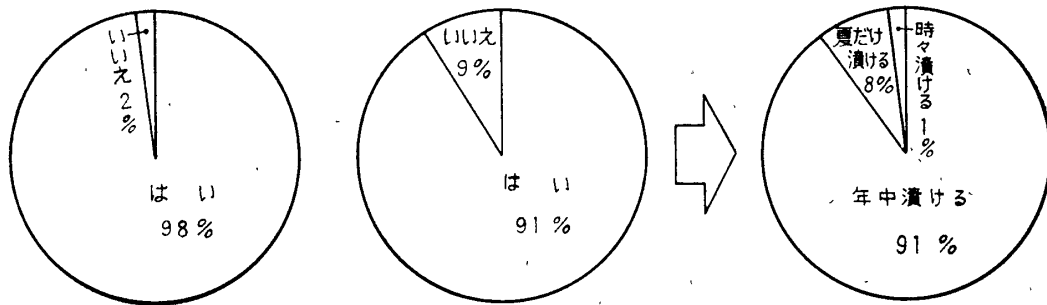


図5 漬物の利用状況

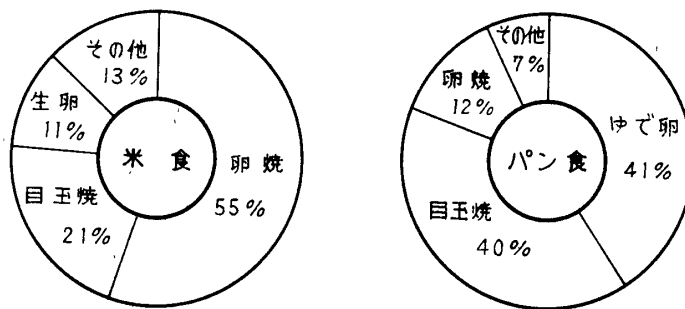


図6 卵の調理形態

であり、A₆においては全国平均を上まわっており、年々若い世代の身長が伸びている事がうかがえる。

2. 食生活の指向についての考察

1) 副食の指向

前回の調査では、身長に比較して体重の重いグループB₁が野菜を、体重の軽いB₂が肉を好む傾向があったが、今回の調査では、さらに細分化したa, b, c, dのグループの間においても有意差はみられなかった。

2) 食事時間帯のポイント

前回と同じく1日の食生活のポイントは、圧倒的多数で夕食におかれており、また年度・体格のグループ別の間にその有意差は認められない。

3) 朝食の摂取状況

年度別では朝食の摂取状況には差がみられるが、体格間における差はみられなかった。また、朝食を取らない理由も前回と同じく「食べる時間がない」という回答が圧倒的で、「美容のため朝食を抜く」という回答は4%と非常に少い。

4) 調理方法の指向

図10にみられるとおり、前回と同じく西洋・中華・日本料理に対する好みの傾向は、年度別・体格ともに差はみられなかった。また調理方法については、前回と同じく西洋料理に高度に有意差を示している。指向

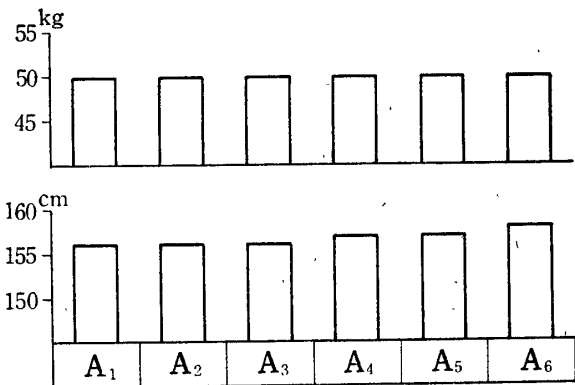


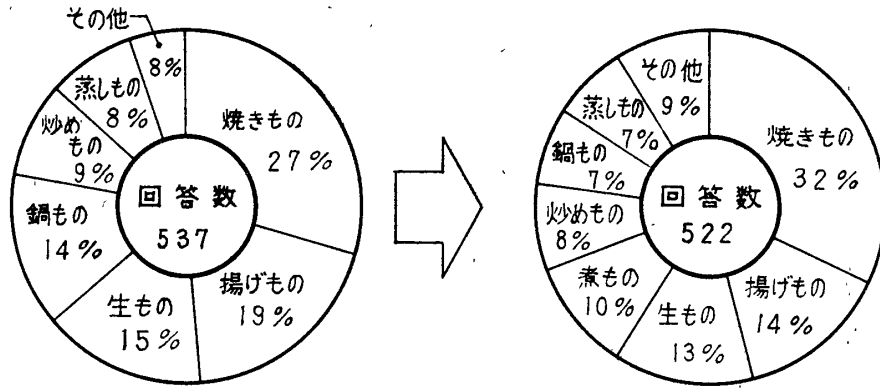
図7 平均体重と身長の推移

した理由として「なんとなく好きだから」が45%、「肉などを多く使うから」が15%の回答があり、ここに年令と嗜好の密接な関係がうかがわれる。

3. 調理形態と好みの傾向についての考察

前回と同じく各体格間における食べる場合、作る場合の調理形態と好みの傾向は類似して差はみられなかった。しかし前回と今回の好みの傾向の違いに、食べる場合作る場合ともに図2のとおり煮ものが増加しており、これは加熱調理中最も手軽で、しかも広範囲に利用出来る調理形態がインスタント食品、冷凍食品の

食べる場合



作る場合

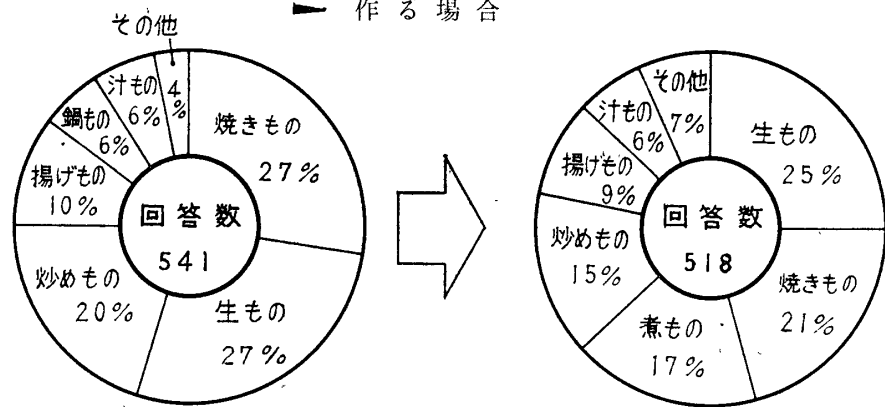


図8 調理の形態と好みの推移

使用とともに若い世代に好まれている傾向を示している。また食べる場合と作る場合、前回と同じくかぎられた調理形態への好みの片寄りがみられ、やはり主観的に安直な調理形態に集っている。

4. 食品群別嗜好の傾向についての考察

前回と同じく日常我々の身近かにある食品をとりあげて12項目に群別し嗜好の傾向を調査した結果、比較して特に変化のあった海水魚類及び獣鳥肉・卵類の2群について考察する。

1) 海水魚類嗜好の傾向

前回嗜好の1位を占めていたさば28%が、今回は15%と大きく後退、入れ替ってさけが30%を占めて1位となったことが特筆される。この現象は図11のとおりすでに前回の A₃ の年度より表われており、多獲性魚

の産地市場価格³⁾の急上昇に対して、比較的価格上昇の低いきけ・ます類へ嗜好が変化したものと考えられる。

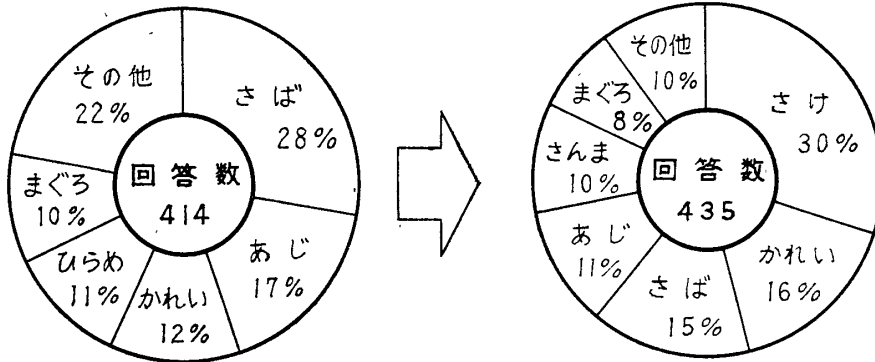
2) 獣鳥肉類及び加工品・卵の嗜好の傾向

前回の1・2位で44%を占めた牛肉・卵は今回さらにその占有度を高め69%を占めるに至った。しかし年度ごとの推移を図11で見ると A₄ または A₅ 年度を境に低下している。この現象を農産物生産者価格⁴⁾の上昇率と比較すると肉畜産物と鶏卵価格の急激な上昇による嗜好の変化が表われたものと考えられる。

5. 朝食の形態についての考察

今回新たに加えた家庭での朝食の形態についての調査結果は、米食とパン食の比が6:4で、その食事形態も米食の場合、豆腐又はわかめの味噌汁・卵・のり・漬物、パン食の場合は、トースト・卵・サラダ・ミ

▶ 海水魚類



▶ 獣鳥肉類及び加工品

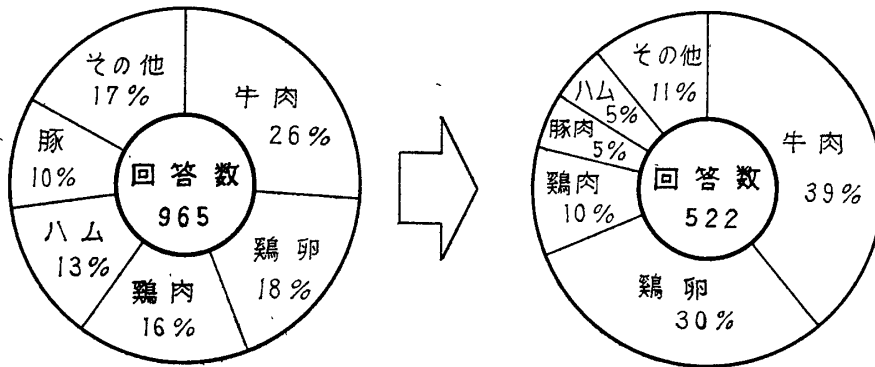


図9 食品群別嗜好の推移

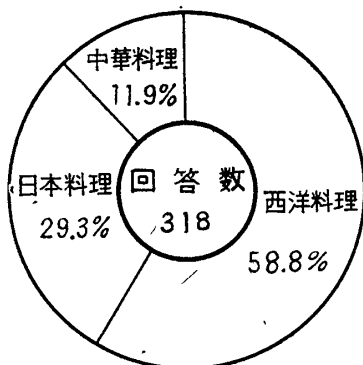


図10 調理方法の指向

ルク又はコーヒ、紅茶といった典型的な朝食型を指向しており、ここに「嗜好の二面性」の1つ Acceptability⁶⁾ がみられ、この傾向は今後もずっと続くものと推測される。

また古く奈良朝時代⁶⁾ から日本人に親しまれて来た漬物についても、近代化された食生活の中にやはり Acceptability の性格をもちつづけ、しかも91%が家庭で漬けられている。これは食生活が戦後欧米型を積極的にとり入れた嗜好の変動の中で、保守的な一面を持ち続けているものといえる。

一方、朝食によく使われる卵の調理形態について調査した結果は、米食の場合は卵焼が圧倒的に多く、パン食の場合はゆで卵、目玉焼が多く、これも典型的朝食パターンの卵調理法であるといえる。

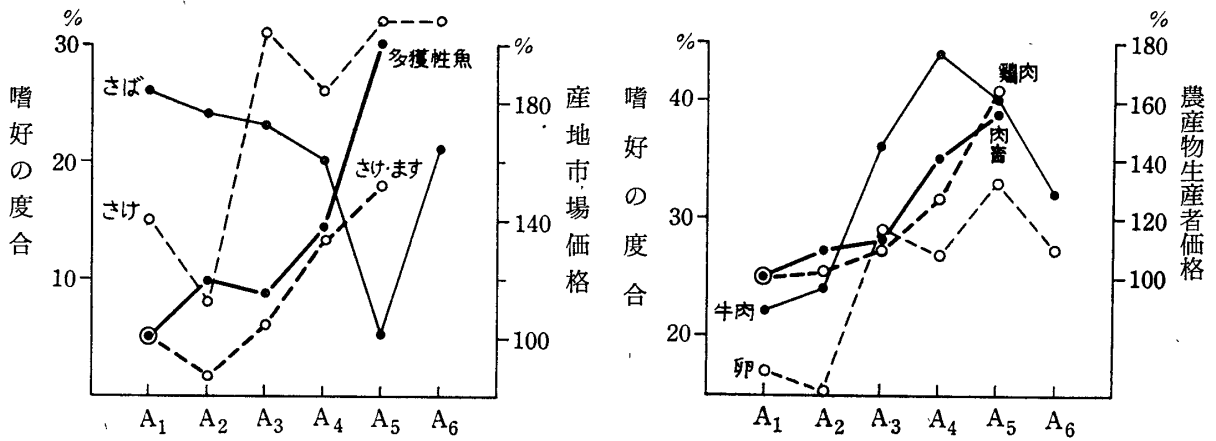


図11 嗜好の度合と価格の推移

VI おわりに

前報に引続いた今回の調査期間、昭和45～50年の日本の経済状態は46年の不況から高度成長経済、石油パニック、低成長経済と今までにない激動を示し、その間の物価の高騰による影響から食生活の変動の傾向を見ることができた。今後低成長安定経済への時代の流れに向ってさらに食生活がどのように変化するか引き続き調査を行ないたいと考える。

引用文献

- 1) 大金裕子：平安短大紀要 3, 127(1972).
- 2) 文部省体育局：体力運動能力調査 100, 1975.
- 3) 4) 経済企画庁：経済白書104, 117, 1975.
- 5) 杉田浩一：調理の科学 6, 1968.
- 6) 渡辺実：日本食生活史68, 1965.