

# 女子学生の食品嗜好に影響を与える環境的要因について

笹田陽子・重田公子

## I 目的

前回調査において大都市居住学生と地方都市居住学生の食生活を比較し、大都市型は摂取食品群の不足、主食なしの食形態であること、また主食、副食の種類が多種にわたり、嗜好の分散が進み食を楽しんでいること、地方都市型は食品群、食品数などの摂取状況の良いこと及び伝統的食形態が残り汁物、漬物の摂取も高いことから塩分の過剰摂取がわかりました。

今回は、生活形態の食生活に及ぼす影響として食嗜好について調査を行なった。

## II 調査方法

- 1) 対象 T短大（大都市型）学生123名中121名回収率98.4% S短大（地方都市型）学生119名中117名回収率97.6%
- 2) 実施時期 昭和63年11月21日
- 3) 方法 17群157種の食品及び料理の嗜好について9段階法を用いて調査を行なった。

## III 結果及び考察

調査対象食品並びに料理は、ごはん類21種、めん類9種、パン類・その他9種、汁・鍋もの14種、肉類13種、魚介類18種、卵類9種、乳・乳製品6種、豆・豆製品6種、野菜・芋類31種、果実類16種、海草類5種の12群、157種となり、大都市型、地方都市型それぞれの平均は図1-1~12のとおりとなり、いずれの食品群に関しても嗜好割合の高い傾向を示した(表1)。また、大都市型、地方都市型両者の嗜好の類似していること(図2)、ごはん類特に炊き込み御飯、おにぎり、パン類・その他のたこ焼、お好み焼、汁・鍋もののシチュー、乳・乳製品のアイス、ヨー

グルト、果実類のみかん、りんご、メロン、キウイ、もも、ネーブル、グレープ、なし、いちごの嗜好の高いこと、魚介類特に加工品及び野菜類特に香りの強い野菜（セロリ、春菊、みよ

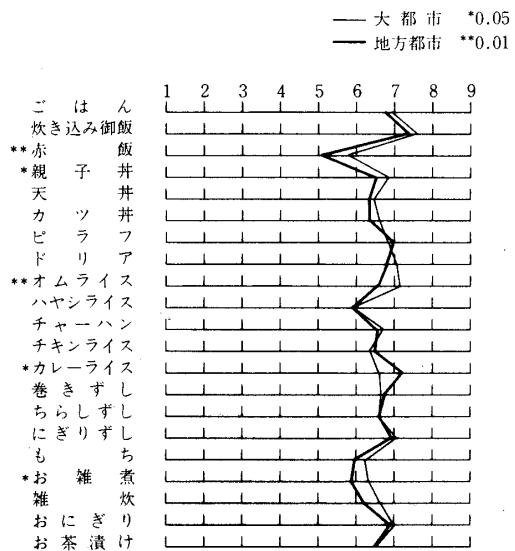


図1-1 ごはん類

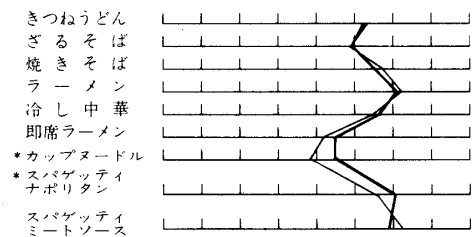


図1-2 めん類

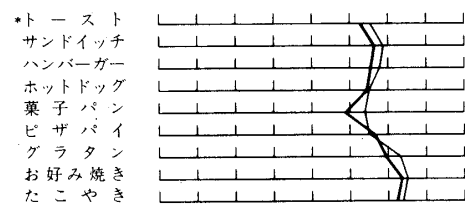


図1-3 パン類・その他

汁 汁 汁  
 味噌汁  
 清し汁  
 ボタージュ  
 コンソメスープ  
 \*身だくさんスープ  
 豚汁  
 けんちん汁  
 中華スープ  
 すきやき  
 おでん  
 シチュー  
 鍋も  
 湯豆  
 茶碗蒸し

図1-4 汁・鍋もの

1 2 3 4 5 6 7 8 9  
 \*ビーフステーキ  
 とんかつ  
 \*鶏のから揚げ  
 バーベキュー  
 \*豚焼鳥  
 ぎょうざ  
 しゅうまい  
 \*\*コロッケ  
 ハンバーグ  
 ハーコン  
 ソーセージ

図1-5 肉類

刺身  
 貝の酢もの  
 さざえの壺焼  
 ムニエル  
 焼き魚  
 煮魚  
 うなぎの蒲焼  
 魚の天ぷら  
 魚のフライ  
 かきフライ  
 ちくわこ  
 かまぼこ  
 魚肉ソーセージ  
 魚介缶詰  
 ほたての焼物  
 干魚・小魚  
 えびフライ  
 えび天ぷら

図1-6 魚介類

生卵  
 \*半ゆ卵  
 卵目  
 オムレツ  
 卵炒り  
 \*卵豆

図1-7 卵類

牛乳  
 コーヒー牛乳  
 アイスクリューム  
 チーズ  
 乳酸飲料  
 ヨーグルト

図1-8 乳・乳製品

\*\*冷や奴  
 油揚げ  
 納豆  
 高野豆腐  
 うずら豆の煮物  
 ビーナッツ

図1-9 豆・豆製品

野菜の煮物  
 野菜炒め  
 サラダ  
 (マヨネーズ)  
 サラダ  
 (ドレッシング)  
 野菜の天ぷら  
 \*\*フライドポテト  
 きゅうり  
 もやし  
 トマト  
 にんじん  
 玉葱  
 レタス  
 ブロッコリー  
 アスパラガス  
 セロリ  
 \*\*南瓜  
 春菊  
 なす  
 たけのこ  
 みょうが  
 \*ほうれん草  
 \*ごぼう  
 \*きんぴら  
 キヤベツ  
 とろろこし  
 白菜の漬物  
 たくあん  
 福神漬  
 \*\*じゃがいも  
 \*\*さつまいも  
 \*さといも

図1-10 野菜・芋類

みか  
 バナナ  
 りんご  
 ぶどう  
 メロン  
 キウイフルーツ  
 \*もも  
 夏みかん  
 ネーブルオレンジ  
 グレープフルーツ  
 \*なし  
 洋なし  
 \*いちじく  
 ジェム  
 マーメラード  
 フルーツ缶詰

図1-11 果実類

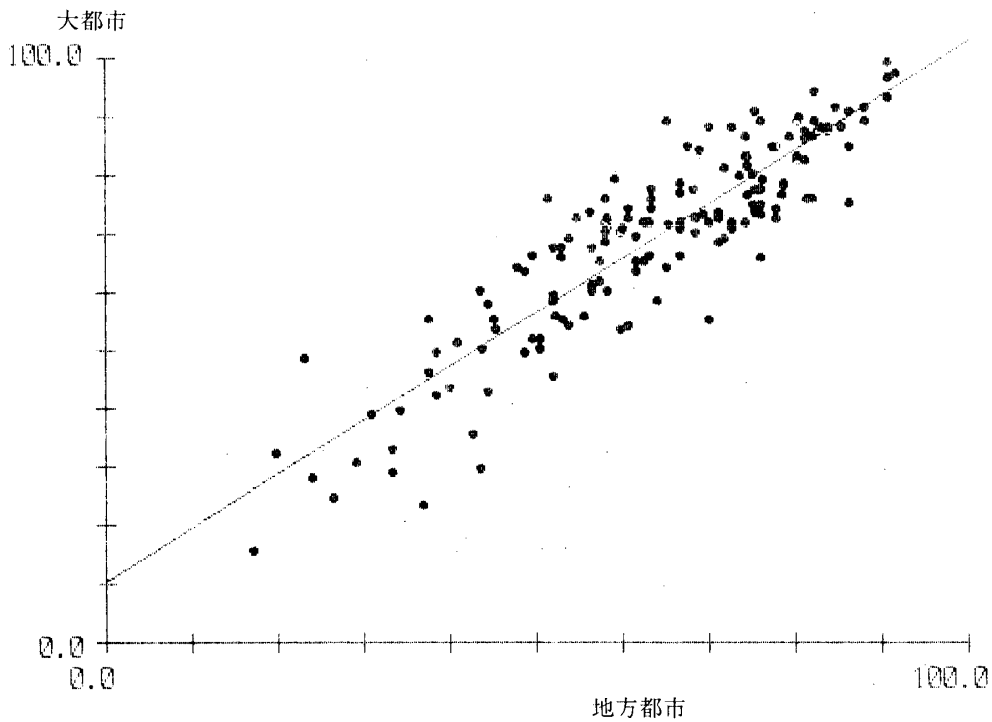
1 2 3 4 5 6 7 8 9  
 昆布佃煮  
 ぶりかけ  
 味のり  
 焼のり  
 若布の酢物

図1-12 海藻類

表1 食品群別嗜好尺度状況

食品群	大都市				地方都市			
	7.99~7.00	6.99~6.00	5.99~5.00	4.99以下	7.99~7.00	6.99~6.00	5.99~5.00	4.99以下
1. 御飯類	5(23.8)	14(66.7)	2(9.5)	0(0.0)	3(14.3)	15(71.4)	3(14.3)	0(0.0)
2. めん類	2(22.2)	4(44.5)	2(22.2)	1(11.1)	2(22.2)	4(44.5)	3(33.3)	0(0.0)
3. パン類	3(33.3)	6(66.7)	0(0.0)	0(0.0)	2(22.2)	6(66.7)	1(11.1)	0(0.0)
4. 汁物	2(14.3)	12(85.7)	0(0.0)	0(0.0)	1(7.1)	12(85.8)	1(7.1)	0(0.0)
5. 肉類	3(23.1)	7(53.8)	3(23.1)	0(0.0)	0(0.0)	10(76.9)	3(23.1)	0(0.0)
6. 魚介類	0(0.0)	7(38.9)	9(50.0)	2(11.1)	0(0.0)	6(33.3)	11(61.1)	1(5.6)
7. 卵類	0(0.0)	5(55.6)	3(33.3)	1(11.1)	0(0.0)	5(55.6)	3(33.3)	1(11.1)
8. 乳製品	2(33.3)	4(66.7)	0(0.0)	0(0.0)	2(33.3)	4(66.7)	0(0.0)	0(0.0)
9. 豆製品	0(0.0)	1(16.7)	5(83.3)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	6(100.0)	0(0.0)
10. 野菜類	4(12.9)	18(58.1)	6(19.3)	3(9.7)	0(0.0)	21(67.7)	7(22.6)	3(9.7)
11. 果実類	9(56.3)	5(31.3)	1(6.2)	1(6.2)	9(56.3)	5(31.3)	1(6.2)	1(6.2)
12. 海藻類	0(0.0)	4(80.0)	1(20.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(80.0)	1(20.0)	0(0.0)
計	30(19.1)	87(55.4)	32(20.4)	8(5.1)	19(12.1)	92(58.6)	40(25.5)	6(3.8)

\* 数値は人数 ( ) は割合%を示す



[ 単回帰分析 ]

変数名	平均値	標準偏差
大都市	69.0	16.969
地方都市	63.3	16.498
相関係数	0.900	
t 値 (自由度)	25.672 ( 155 )	

図2 嗜好相関

うが)の嗜好の低いことがわかった。

また、めん類のカップヌードルは大都市において普通を下回ること、魚介類の魚肉ハム・ソーセージは大都市型、地方都市型いずれも普通を下回ること、卵類の生卵、野菜・芋類のセロリ、春菊、みょうが、果実類のママレードも両者共通を下回ることがわった。

さらに両者間の嗜好の差を見てみると(図3-1~27)、ごはん類は赤飯(\*\*)、親子丼(\*), オムライス(\*\*), カレーライス(\*\*), 雑煮(\*), 雑炊(\*), めん類はカップヌードル(\*), スパゲティナポリタン(\*), パン類・その他はトースト(\*), 汁・鍋ものは身だくさん

スープ(\*), 肉類はビーフステーキ(\*), 鶏のから揚げ(\*), 酢豚(\*), コロッケ(\*\*), 魚介類は現われませんでした。卵類は半熟卵(\*), 卵豆腐(\*), 乳・乳製品は現われませんでした。豆・豆製品は冷奴(\*\*), 野菜・芋類はフライドポテト(\*\*), 南瓜(\*\*), ほうれん草(\*), きのこと(\*\*), じゃがいも(\*), さつまいも(\*\*), さといも(\*), 果実類はもも(\*\*), なし(\*), いちご(\*), 海草類には現われず, 9群, 27種となり全数の17.2%となった。また, これらのうち地方都市型に高い嗜好が現われたものは, カレーライス, カップヌードル, スパゲティナポリタンの3種

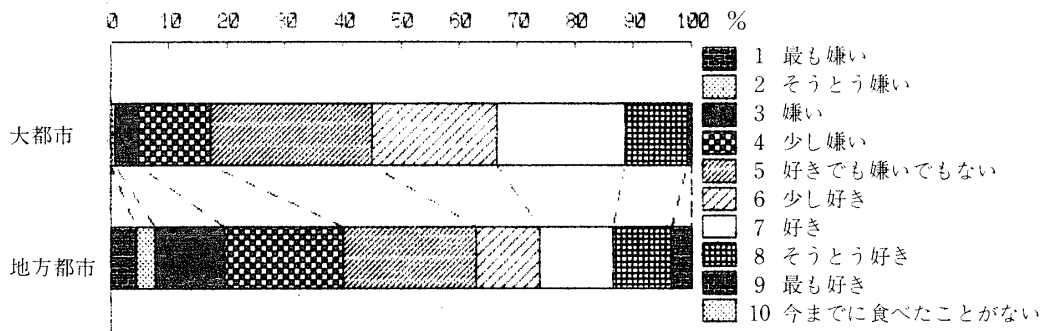


図3-1 赤飯

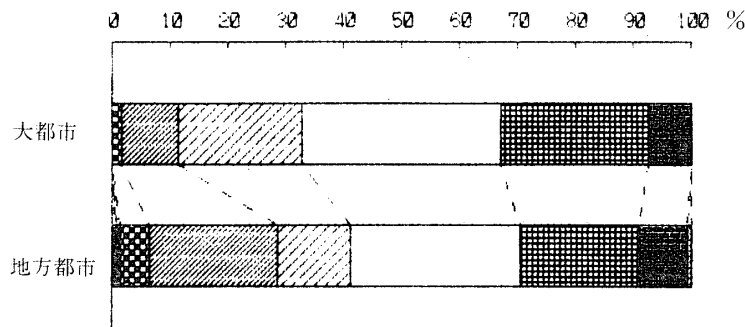


図3-2 親子丼

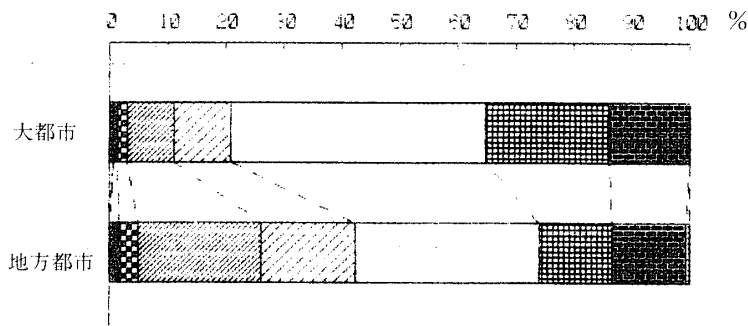


図3-3 オムライス

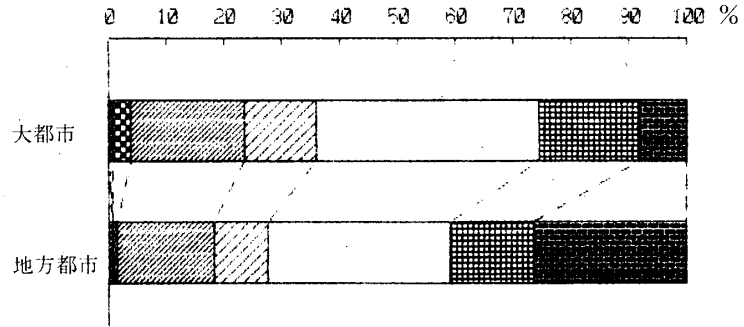


図3-4 カレーライス

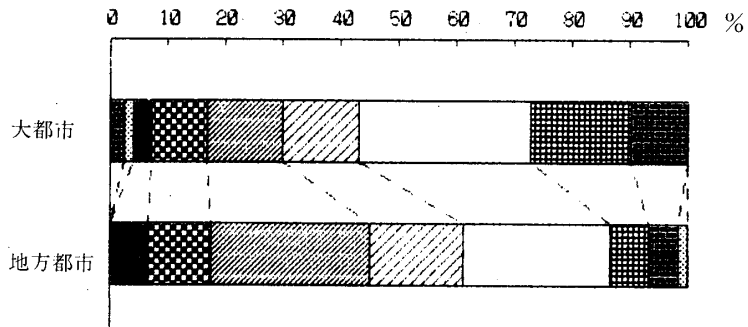


図3-5 雑煮

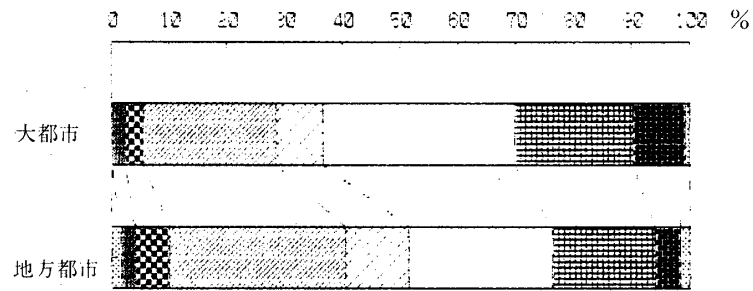


図3-6 雑炊

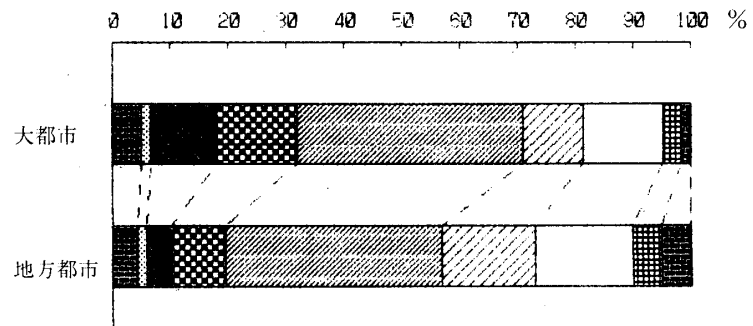


図3-7 カップヌードル

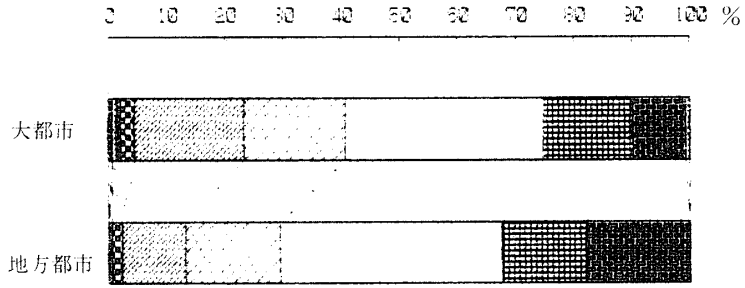


図3-8 スパゲッティナポリタン

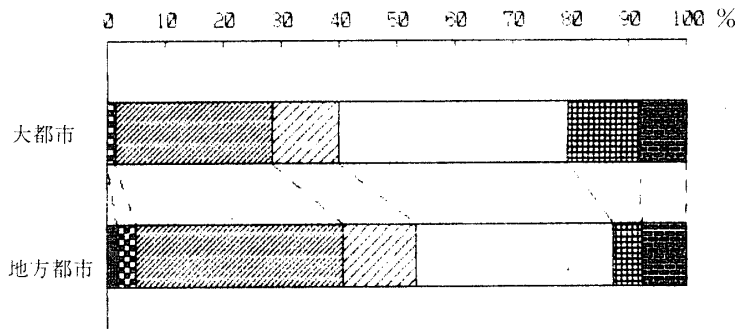


図3-9 トースト

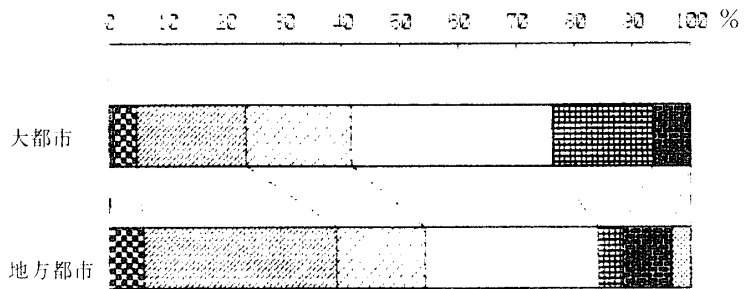


図3-10 身たくさんスープ

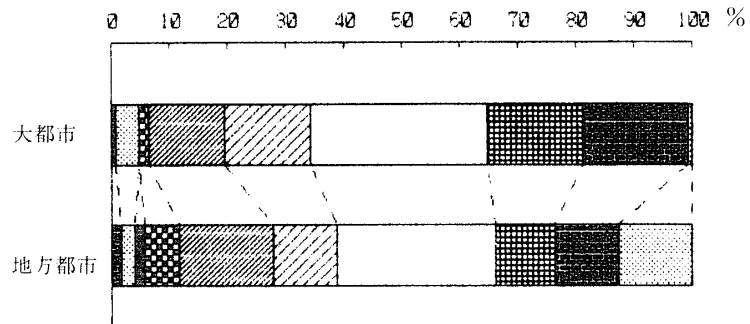


図3-11 ビーフステーキ

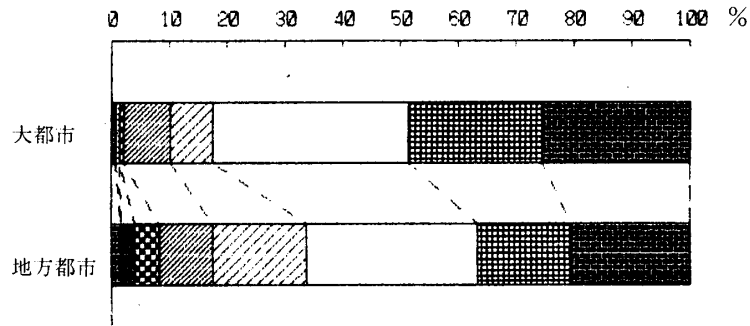


図 3-12 鶏唐揚げ

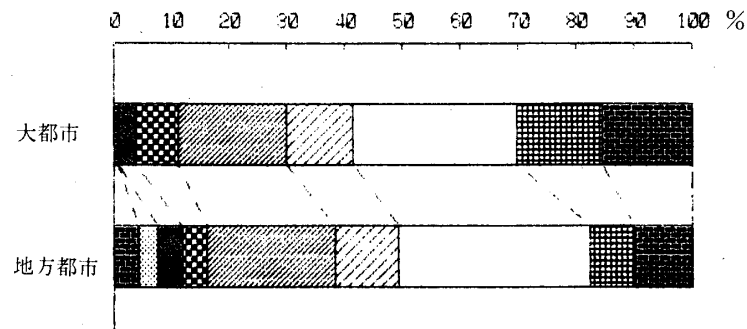


図 3-13 酢豚

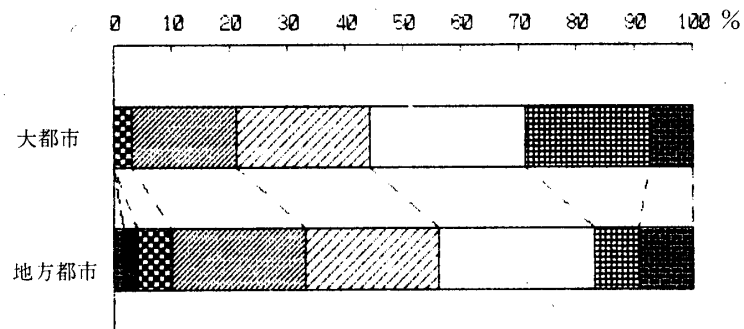


図 3-14 コロッケ

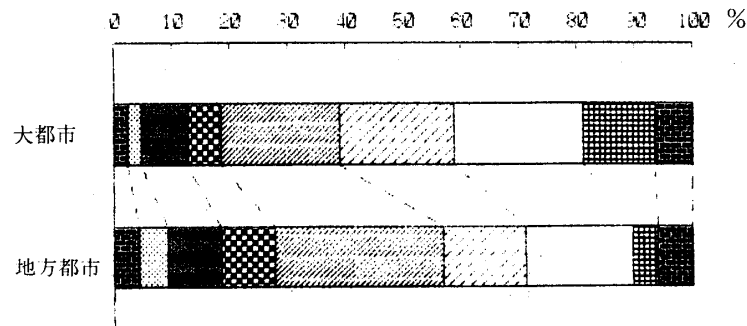


図 3-15 半熟卵

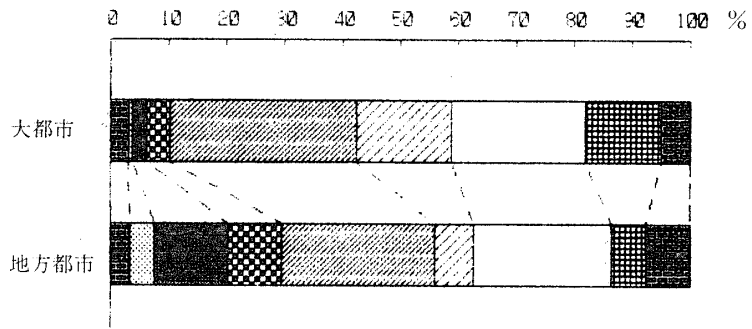


図 3-16 卵豆腐

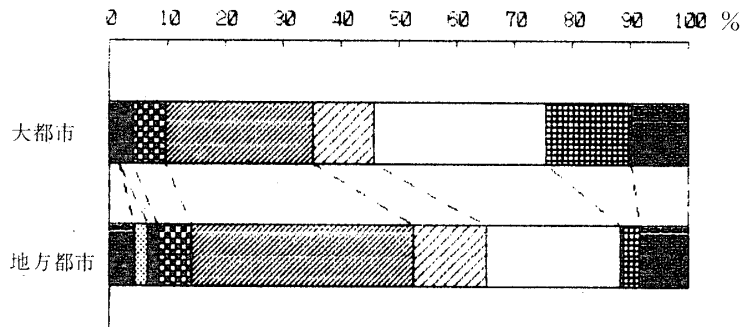


図 3-17 奴豆腐

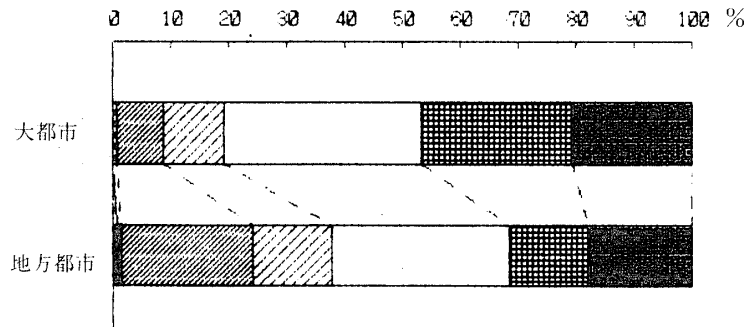


図 3-18 フライドポテト

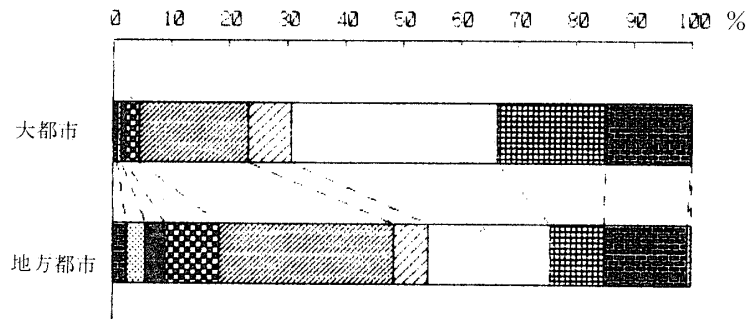


図 3-19 かぼちゃ



笹田・重田：女子学生の食品嗜好に影響を与える環境的要因について

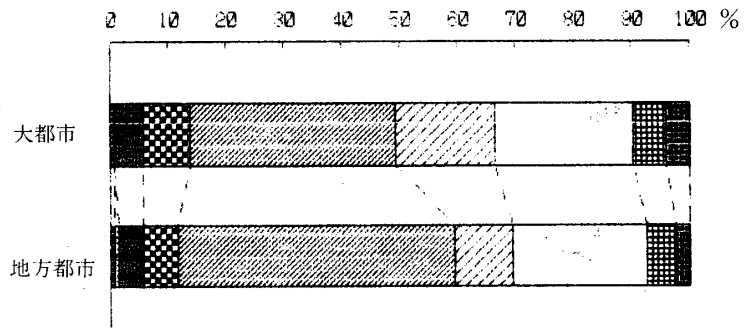


図 3-20 ほうれん草

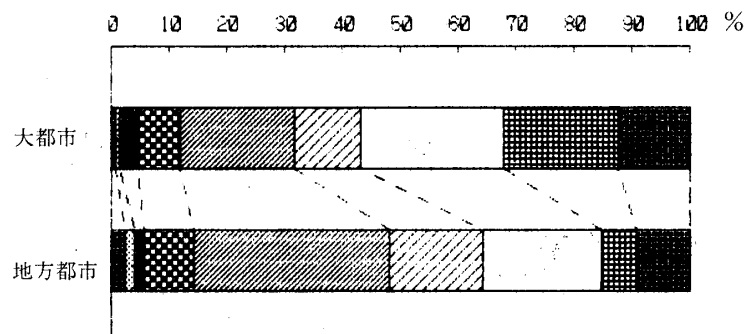


図 3-21 きのこ

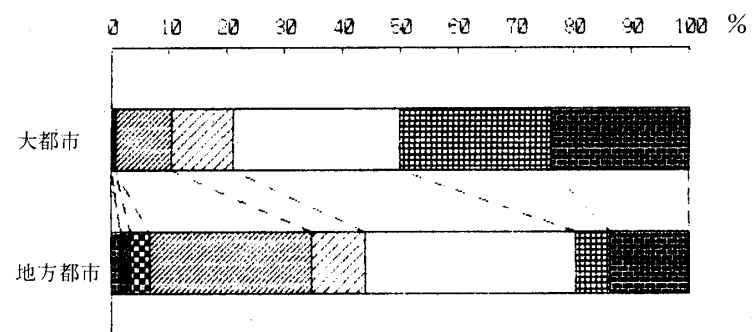


図 3-22 ジャガイモ

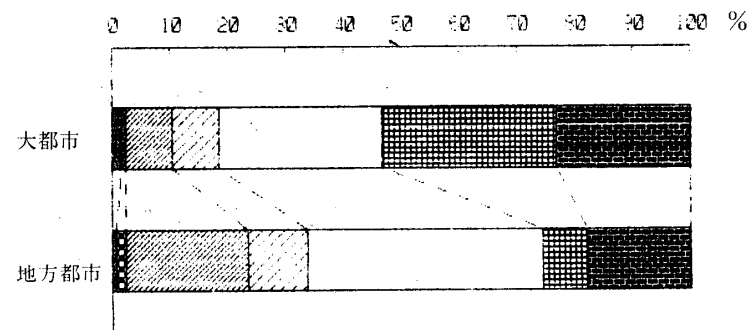


図 3-23 さつまいも

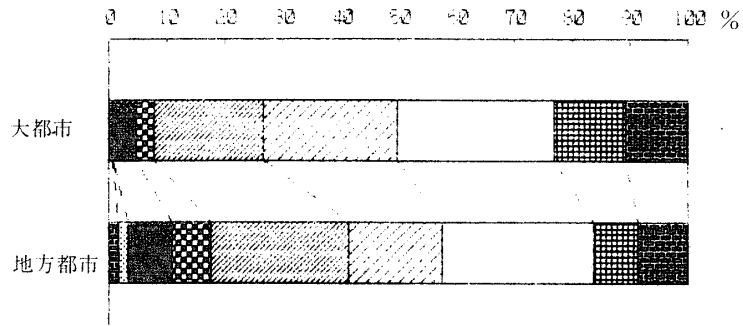


図 3-24 さといも

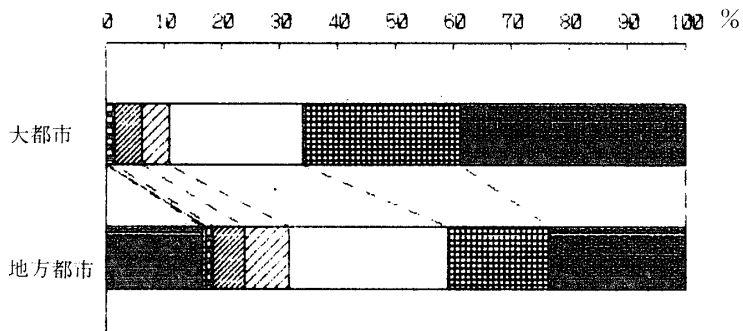


図 3-25 もも

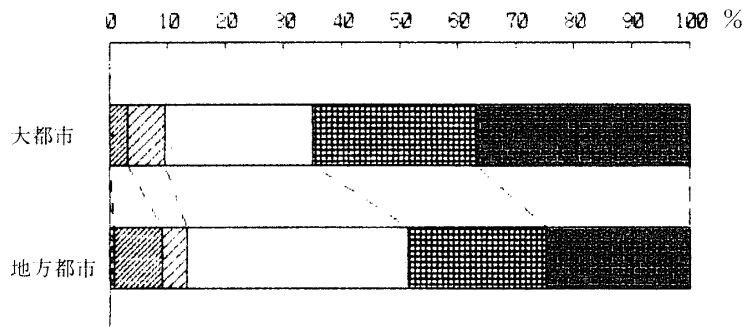


図 3-26 なし

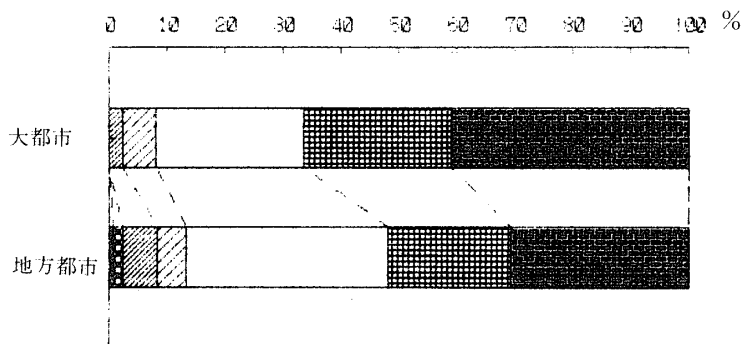


図 3-27 いちご

表2 嗜好割合（嗜好尺度6以上）

嗜好割合 (総人数に対)	大都市		地方都市		同一 食品数
	食品数	割合%	食品数	割合%	
80%以上	42	26.8	28	17.8	26
70~80%	49	31.2	36	22.9	17
60~70%	25	15.9	29	18.5	7
50~60%	20	12.7	33	21.0	10
50%以下	21	13.4	31	19.7	19
計	157	100.0	157	100.0	79

表3 嗜好割合別同一食品（嗜好尺度6以上）

80%以上	70~80%	60~70%	50~60%	50%以下
食品名, 料理名	食品名, 料理名	食品名, 料理名	食品名, 料理名	食品名, 料理名
アイスクリーム	巻ずし	きつねうどん	アスパラ	魚フライ
いちご	ピザパイ	目玉焼き	ブロッコリー	貝の酢の物
炊き込み	コーヒー牛乳	玉葱	ざるそば	カップヌードル
もも	バナナ	味付けのり	ベーコン	即席ラーメン
なし	ぶどう	酢豚	福神漬	魚天ぷら
お好み焼き	ちらしずし	もやし	湯豆腐	干魚
みかん	味噌汁	焼きのり	ゆで卵	油揚げ
ラーメン	鍋物		ジャム	うずら豆煮物
メロン	えび天ぷら		ソーセージ	ピーナッツ
グレープフルーツ	おでん		昆布佃煮	春菊
ヨーグルト	夏みかん			ママレード
たこ焼き	野菜炒め			ちくわ
おにぎり	トマト			セロリー
ネーブル	冷し中華			高野豆腐
ハンバーグ	コンソメ			かまぼこ
シチュー	きゅうり			魚缶詰
鶏唐揚げ	茶碗蒸			みょうが
キウイフルーツ	レタス			さざえの壺焼き
ピラフ				生卵
にぎり寿司				魚肉ソーセージ
サンドイッチ				
ポタージュ				
スパゲミートソース				
グラタン				
焼きとり				

表4 両者間の嗜好差(嗜好尺度6以上)

20%以上の差	20~15%	15~10%	10~5%	5%以下の差
さざえの壺焼き	*親子どんぶり	煮魚	ポタージュ	中華スープ
**かぼちゃ	菓子パン	野菜煮物	*ほうれん草	ピラフ
**じゃが芋	*身たくさん汁	洋なし	ホットドック	シチュー
**ビーフステーキ	**赤飯	*里芋	サラダドレッシング	ネーブル
	ドリア	かつどん	オムレツ	グレープフルーツ
	炒り卵	フルーツ缶	ハンバーガー	納豆
	*半熟卵	*カップヌードル	グラタン	セロリー
	**奴豆腐	天どん	ピーナッツ	牛乳
	うなぎ蒲焼き	春菊	焼き魚	卵焼き
	**オムライス	*卵豆腐	炊き込み	サラダマヨネーズ
	**きのこ	ムニエル	人参	みょうが
	*雑煮	**さつま芋	高野豆腐	焼きのり
	**フライドポテト	天ぷら	えびフライ	湯豆腐
	餃子	バーベキュー	*酢豚	おにぎり
		生卵	すまし汁	お好み焼き
		御飯	ゆで卵	ふりかけ
		*雑炊	チャーハン	うずら豆煮物
		卵とじ	*鶏唐揚げ	魚天ぷら
		**コロッケ	とうもろこし	バナナ
		もち	りんご	焼きとり
		*トースト	たこ焼き	ちらしずし
		干魚	即席ラーメン	玉葱
		油揚げ	かきフライ	*もも
		けんちん汁	ジャム	ヨーグルト
		*スパゲナポリタン	豚汁	味付けのり
		チーズ	ハム	茶碗蒸
		キャベツ	サンドイッチ	味噌汁
		ごぼう	ほたて焼物	ハヤシライス
		白菜漬物	*なし	夏みかん
		たけのこ	アスパラ	お茶漬
		すき焼き	豚かつ	福神漬
			*いちご	トマト
		** p<0.01	乳酸飲料	冷し中華
		** p<0.05	ハンバーグ	刺身
			キウイフルーツ	スパゲティミー
			ママレード	ベーコン
			わかめ酢の物	もやし
			たくわん	なす
			*カレーライス	シューマイ
			焼きそば	アイスクリーム
			ぶどう	チキンライス
				えび天ぷら
				レタス
				昆布佃煮
				おでん
				コーヒー牛乳
				きゅうり
				魚缶詰
				かまぼこ
				貝の酢の物
				魚肉ソーセージ
				にぎり寿司
				みかん
				ラーメン
				メロン
				鍋物
				魚フライ
				コンソメ
				ざるそば
				ブロッコリー
				目玉焼き
				ちくわ
				きつねうどん
				ピザパイ
				野菜炒め
				巻ずし
				ソーセージ

表5 食事作り

	大都市		地方都市	
	人数	割合%	人数	割合%
自分	16	13.2	17	14.5
母	91	75.2	80	68.4
祖母	—	—	11	9.4
その他	14	11.6	9	7.7
計	121	100.0	117	100.0

のみとなり、残りの24種は大都市型に高い嗜好のあることがわかった。

次に嗜好尺度6以上の割合を見てみると(表2)、両者間に相関が認められ大都市型で嗜好の高いものは地方都市型においても高いことがわかった(図2)。尺度6以上が80%を越える食品は大都市型42種26.8%、地方都市型28種17.8%となり、またこれらのうち同一食品は26種であった。さらに70%以上を越える食品の延数は大都市型91種58.0%、地方都市型64種40.7%、同一食品43種となりこれからも大都市型に嗜好の高いことがわかった。また共通して尺度6以上を示す食品が80%以上を越える食品群は(表3)、一皿物10種40%、果物8種32%、その他7種28%となった。また50%以下の食品群は魚料理9種45%、豆類4種20%、香りの強い野菜3種15%、即席麺2種10%、その他2種であった。両者間の嗜好は差の大きな食品が少なく(表4)、5%以下の差となる食品は67種42.7%、20%以上は4種25%、20~15%は14種8.9%であった。またこれらの群には地方都市型に嗜好の高い食品は現われなかった。食事作りについては(表5)両者間には差はみられず、母親の作る家庭が70%前後となった。また、地方都市型には祖母が食事を作る家庭が11名9.4%現れたが大都市型にはなく、大都市型の核家族化が推察された。食事の満足度及び理由についてみてみると(表6-1, 2)、地方都市型に不満の大きいことがわかった( $p < 0.01$ )。しかし、理由に関しては両者側に差はみられなかった。これらより、1. 食品の嗜好に相関のあること。2. 好まれる食品、好まれない

表6-1 食事の不満

	大都市		地方都市	
	人数	割合%	人数	割合%
大いにある	3	2.5	3	2.6
あ る	8	6.6	6	5.1
少しある	19	15.7	28	23.9
普 通	48	39.7	58	49.7
あまりない	19	15.7	8	6.8
な い	16	13.2	8	6.8
全然ない	8	6.6	6	5.1
計	121	100.0	117	100.0

表6-2 不満の理由

	大都市		地方都市	
	人数	割合%	人数	割合%
嗜 好	7	23.3	8	21.6
栄養バランス	11	36.7	10	27.0
インスタント食品	9	30.0	3	8.1
同 じ 料 理	11	36.7	15	40.5
そ の 他	10	33.3	6	16.2
計	48	160.0	42	113.4

い食品に共通食品が多く、地域による差は顕著に現れなかったこと。3. 前回調査においても一皿物の占める割合は大きく、地域に関係なく同年代に好まれていること。4. 地方都市型に有意に高かったカレーライスは前回調査においても喫食頻度が高く大都市型と比較し、よく作られる料理として定着していること。5. 両者間で違いの認められた食品の中には芋類、赤飯、野菜類が含まれており、これらは伝統的食形態の残っている地方都市型ではなく大都市型で好まれていること。6. 大都市型は地方都市と比較し前回の調査同様食を受け入れ楽しんでいること、地方都市型は実際の食事内容と好みとの差の大きいことの7項目が判明した。

なお、本論文の一部は第36回日本栄養改善学会(高松市)において発表したものである。

参考文献

- 1) 笹田陽子, 重田公子: 女子学生の食行動に影響を与える環境的要因, 生活学園短期大学紀要第12号, 63-73, 1989.
- 2) 大里進子, 若原延子, 和田幸枝: 演習影響指導, 医歯薬出版, 1988.
- 3) 藤沢良知: 栄養・健康ハンドブック, 同文書院, 1988.
- 4) 高木和男, 増田富江, 望月英男: 調査統計と効果判定, 医歯薬出版, 1975.
- 5) 河野昭子: 女子学生の外食パターンと生活状況の関連性, 日本家政学会誌, 268, Vol. 38, No. 8, p. 759-769, 1987.