

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 (第3報)

笹田 陽子・重田 公子

I. 目的

外食や食品産業の急速な発展に伴ない、食環境は多様化すると共に嗜好の均一化も進行している。

生活環境の違いが食生活に及ぼす影響を探る目的で女子短大生を対象に調査を実施し継続してきた。今回は学生の母親を対象として生活環境、食生活状況調査を実施し、母親からの影響について検討を行なった。

II. 調査方法

1) 対象

都市型 T 女子短大生の母親 (以下 T) 103 名と、地方型 M 女子短大生の母親 (以下 M) 68 名の計 171 名

2) 時期

平成 3 年 1~5 月にかけて、質問紙自記入留置法にて実施。

III. 結果

調査対象者の基本的属性は表 1 のとおりとなり、年齢、家族員数、家族構成、同居経験の有無、勤労者世帯の割合に違いが現れた。平均年齢は T 47.2 歳、M 45.5 歳となり両者共 45~49 歳が半数を越え、次いで M は 40~44 歳代の多いことがわかった (表 2)。家族員数は T 4.3 人、M 5.0 人と M の家族員数が多く、これは複合家族の割合 (T 18.3%, M 38.2%) の違いによるものと考えられる。同居の時期は T が就学前 (0~5 歳 51.4%, 6~12 歳 40.5%, 13~15 歳 45.9%), M は結婚と同時期 (20~29 歳 57.1%) が高い傾向を示した。

料理の取得源は (表 3)、母、雑誌、TV の順

で両者間に有意差のないことが判った。

調理担当者の構成、夕食調理時間、おふくろの味有無には違いが現われ (表 4)、いずれも T が有意に高く、調理担当者は本人で、夕食調理にかける時間が長く、おふくろの味ありの者の多いことが判った。さらにおふくろの味は、核家族、同居経験なし、専業主婦の T が有意に高いことが判った。しかし、複合家族、同居経験

表 1 調査対象者の基本的属性 (%)

| | T | M |
|------------|--------------|--------------|
| 対象者数 (人) | 103 | 68 |
| **年齢 (才) | 47.2(±3.604) | 45.5(±2.808) |
| **家族員数 (人) | 4.3 | 5.0 |
| **家族構成 | | |
| 核家族 | 81.7 | 61.8 |
| 複合家族 | 18.3 | 38.2 |
| *同居経験 | | |
| あり | 35.9 | 51.5 |
| なし | 64.1 | 47.0 |
| 同居の時期 | | |
| 0~5 才 | 51.4 | 25.7 |
| 6~12 | 40.5 | 34.3 |
| 13~15 | 45.9 | 20.0 |
| 16~19 | 32.4 | 20.0 |
| 20~29 | 35.1 | 57.1 |
| 30~39 | 24.3 | 11.4 |
| 40~49 | 13.5 | 8.6 |
| **勤労者世帯 | 81.8 | 65.4 |
| その他の世帯 | 18.2 | 34.6 |
| 就業 (母) | | |
| あり | 63.1 | 62.7 |
| なし | 36.9 | 37.3 |

同居の時期は複数回答で、同居経験ありの者に対する割合

* 5%, ** 1% で有意差あり

表2 調査対象者年令度数分布表

| | T | M |
|--------|------|------|
| 35~39才 | 1.0 | — |
| 40~44 | 22.7 | 36.4 |
| 45~49 | 53.6 | 53.0 |
| 50~54 | 20.0 | 10.6 |
| 55~59 | 2.7 | — |

* 数値は割合(%)を表わす

表3 料理取得源(%)

| | T | M |
|-----|-------|-------|
| 母 | 68.2 | 54.4 |
| 祖母 | 6.4 | 8.8 |
| 学校 | 18.2 | 8.8 |
| テレビ | 24.5 | 23.5 |
| 雑誌 | 42.7 | 48.5 |
| 友人 | 4.5 | 7.4 |
| その他 | 6.4 | 2.9 |
| 計 | 170.9 | 154.3 |

ありでは以上の条件に差のないことも判った。

嗜好は(表5), 嗜好因子毎の平均尺度値をこれにあてたが, 全体平均, クロス集計いずれに

表4 調査担当者, 時間, おふくろの味(%)

| 項目 | T | M |
|----------|------|------|
| **調理担当者 | | |
| 本人 | 96.1 | 82.3 |
| 祖母 | 2.9 | 5.9 |
| その他 | 1.0 | 11.8 |
| *夕食調理時間 | | |
| 15分未満 | 1.0 | 0 |
| 15~29分 | 5.8 | 11.8 |
| 30~44分 | 35.9 | 47.0 |
| 45~59分 | 34.0 | 30.9 |
| 60分以上 | 23.3 | 10.3 |
| **おふくろの味 | | |
| あり | 77.7 | 57.4 |
| なし | 22.3 | 42.6 |

*: 5%, **: 1% の水準で有意差あり

も差はなく, 四原味のうち酸味を好み, 塩味を嫌らう傾向を示した。

肉料理, 魚料理, 惣菜, 冷凍食品, レトルト食品の摂食回数(週単位)は, Tの肉料理回数が高く(T 3.4回, M 2.6回), なかでも核家族(T 3.5回, M 2.4回), 同居経験なし(T 3.5回, M 2.4回)に有意差が表われた。また, 魚料理は

表5 嗜好, 料理の摂食回数の全体平均とクロス表

| 項目 | T | M | 家族形態 | | | | 同居経験 | | | | 就業 | | | | |
|------------------|------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|-----|------|-------|-------|-----|------|
| | | | 核家族 | | 複合家族 | | なし | | あり | | 専業主婦 | | 就業主婦 | | |
| | | | T | M | T | M | T | M | T | M | T | M | T | M | |
| 嗜好因子 | こってり | 2.1 | 2.0 | 2.1 | 1.9 | 2.0 | 2.2 | 2.2 | 2.0 | 1.9 | 2.0 | 2.1 | 1.9 | 2.1 | 2.1 |
| | 甘味 | 2.0 | 2.0 | 1.9 | 2.0 | 2.1 | 2.0 | 2.0 | 2.1 | 1.9 | 2.0 | 1.8 | 2.1 | 2.0 | 2.0 |
| | 塩味 | 2.4 | 2.3 | 2.3 | 2.3 | 2.6 | 2.4 | 2.3 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.4 | 2.3 | 2.4 | 2.3 |
| | 酸味 | 1.8 | 1.8 | 1.8 | 1.9 | 1.8 | 1.8 | 1.8 | 1.8 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.8 | 1.9 | 1.8 |
| | スパイス | 2.1 | 2.1 | 2.1 | 2.0 | 1.9 | 2.2 | 2.1 | 1.9 | 2.1 | 2.3 | 2.1 | 2.0 | 2.1 | 2.2 |
| 摂食回数 | 肉料理 | 3.4 | 2.6** | 3.5 | 2.5** | 2.8 | 2.9 | 3.5 | 2.4** | 3.1 | 2.8 | 3.8 | 2.6** | 3.2 | 2.6* |
| | 魚料理 | 3.4 | 3.8 | 3.4 | 3.8 | 3.6 | 3.9 | 3.4 | 3.6 | 3.5 | 4.0 | 3.3 | 4.2* | 3.5 | 3.7 |
| | 惣菜 | 0.9 | 0.8 | 0.9 | 0.6 | 1.1 | 1.0 | 0.8 | 0.6 | 1.1 | 0.9 | 0.6 | 0.7 | 1.1 | 0.8 |
| | 冷凍食品 | 0.7 | 1.0 | 0.7 | 0.9 | 0.8 | 1.2 | 0.8 | 0.9 | 0.7 | 1.1 | 0.9 | 1.1 | 0.7 | 1.0 |
| | レトルト | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | 0.2 | 0.4 | 0.2 | 0.1 | 0.2 | 0.3 | 0.2 |
| おふくろの味 調理所要時間 | 3.7 | 3.4* | 1.2 | 1.5** | 1.3 | 1.3 | 1.2 | 1.5** | 1.2 | 1.4 | 1.1 | 1.4** | 1.3 | 1.5 | |
| | | | 3.7 | 3.3** | 3.6 | 3.6 | 3.8 | 3.3** | 3.6 | 3.5 | 4.1 | 3.6** | 3.5 | 3.5 | |

*: 5%, **: 1% の水準で有意差あり

嗜好因子は, 1. 好き, 2. ふつう, 3. 嫌いの平均値

Mの専業主婦（4.2回）に高いことが判った。

イメージ測定は学生対象時有意差ありの料理18品目（赤飯，親子丼，雑煮，雑炊，カレーライス，オムライス，スパゲッティナポリタン，カップヌードル，トースト，みだくさんスープ，ビーフステーキ，鶏のから揚げ，コロッケ，フライドポテト，酢豚，半熟卵，卵豆腐，奴豆腐）に対し，相対刺激語8項目（好き—嫌い，和風—洋風，高価—安価，古典的—現代的，めずらしい—平凡な，都会的—田舎風，質素—ぜいたく，めんどろ—手軽），測定尺度7段階のSD法を用いた。料理のイメージ分布（図1）では，Mの評定値の分散の幅が全体に狭く，中央の“どちらでもない”に集中する傾向を示し，Tは逆に分散する傾向を示した。これは前回学生対象調査と同様の結果である。最も“和風”と評定した赤飯，雑煮，奴豆腐に“古典的で田舎風”のイメージを両者共に強く持っている。学生対象調査においてはこれら3品目に，雑炊が加わり同様の傾向を示した。最も“洋風”としたステーキ

は“都会的で高価，ぜい沢で珍しい”料理としているが，“手軽～めんどろ”イメージではMが最も“めんどろ”な料理とし，Tは5番目である。学生対象調査の最も“洋風”は両者共スパゲッティナポリタンとなり，“都会的で高価，ぜい沢で珍しい”，“手軽～めんどろ”イメージは学生も同様であった。“手軽で質素で現代的”イメージを持つカップラーメン1品のみ“好き～嫌い”イメージの“やや嫌い”な料理として評定している。学生も母親と同様のイメージを持っているが“好き～嫌い”イメージは，4.0“どちらでもない”を越え“やや好き”とし，違いのあることが判った。

前回調査時有意差ありの7食品（さつま芋，じゃが芋，さといも，かぼちゃ，ほうれん草，きのこ，いちご）に対し，“好き—食べる—作る”の相関を見ると（表6），Mの母親は，さつま芋，ほうれん草の“好き—食べる”“好き—作る”また，母親，学生共にさつま芋の“好き—作る”に相関のないこと，Tの母親は，じゃが芋の“好き

表6 “好き—食べる—作る”相関係数の検定

| 料理 | | 好き—食べる | | 好き—作る | | 作る—食べる | |
|-------|----|--------|----|-------|----|--------|----|
| | | M | T | M | T | M | T |
| さつま芋 | 母親 | | * | | * | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | | ** | ** |
| さといも | 母親 | * | * | ** | | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| じゃが芋 | 母親 | * | | | ** | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | | | ** | ** |
| かぼちゃ | 母親 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| ほうれん草 | 母親 | | ** | | * | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| きのこ | 母親 | * | ** | ** | * | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| いちご | 母親 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |
| | 学生 | ** | ** | ** | ** | ** | ** |

* 5%， ** 1% の水準で相関あり

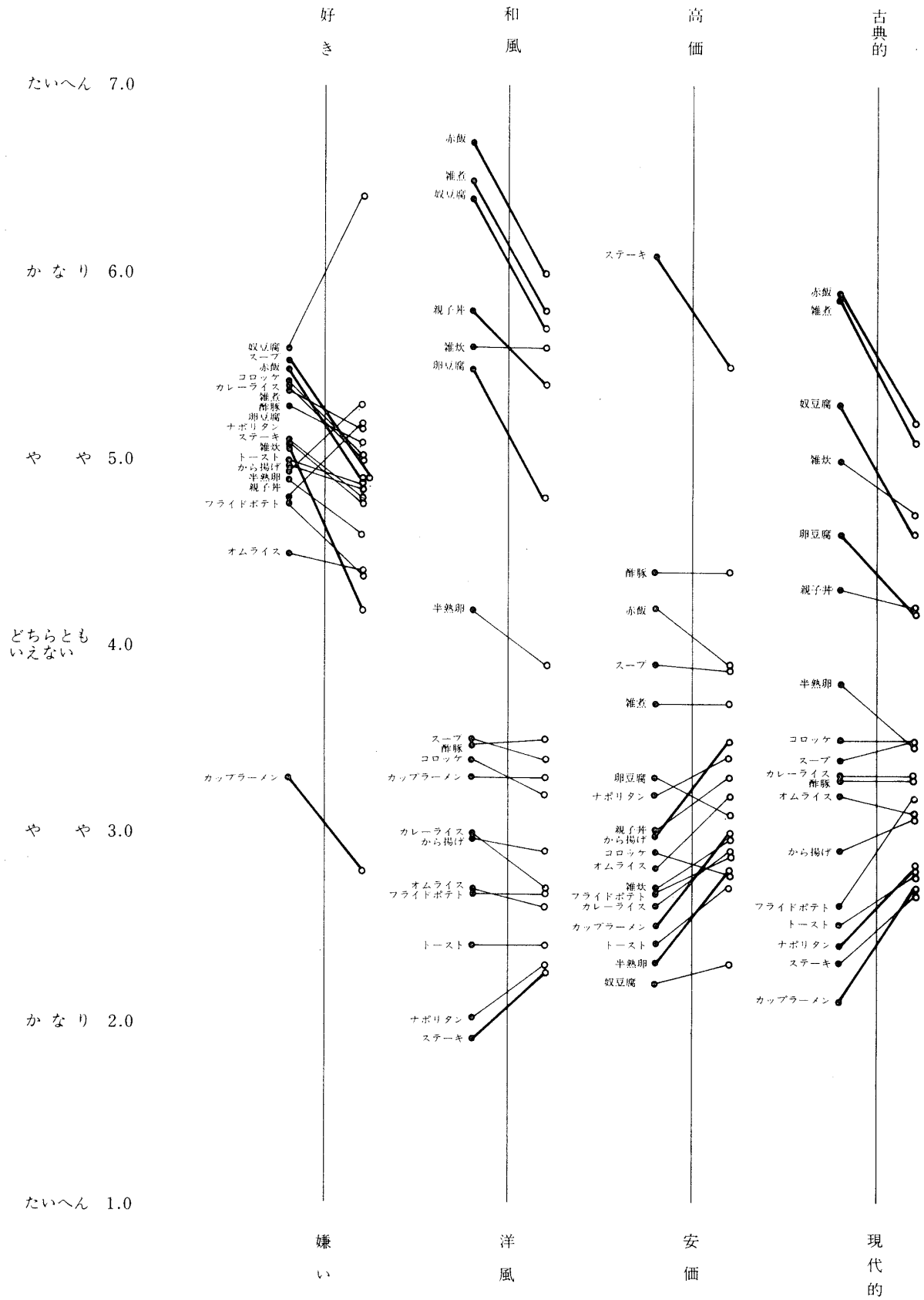
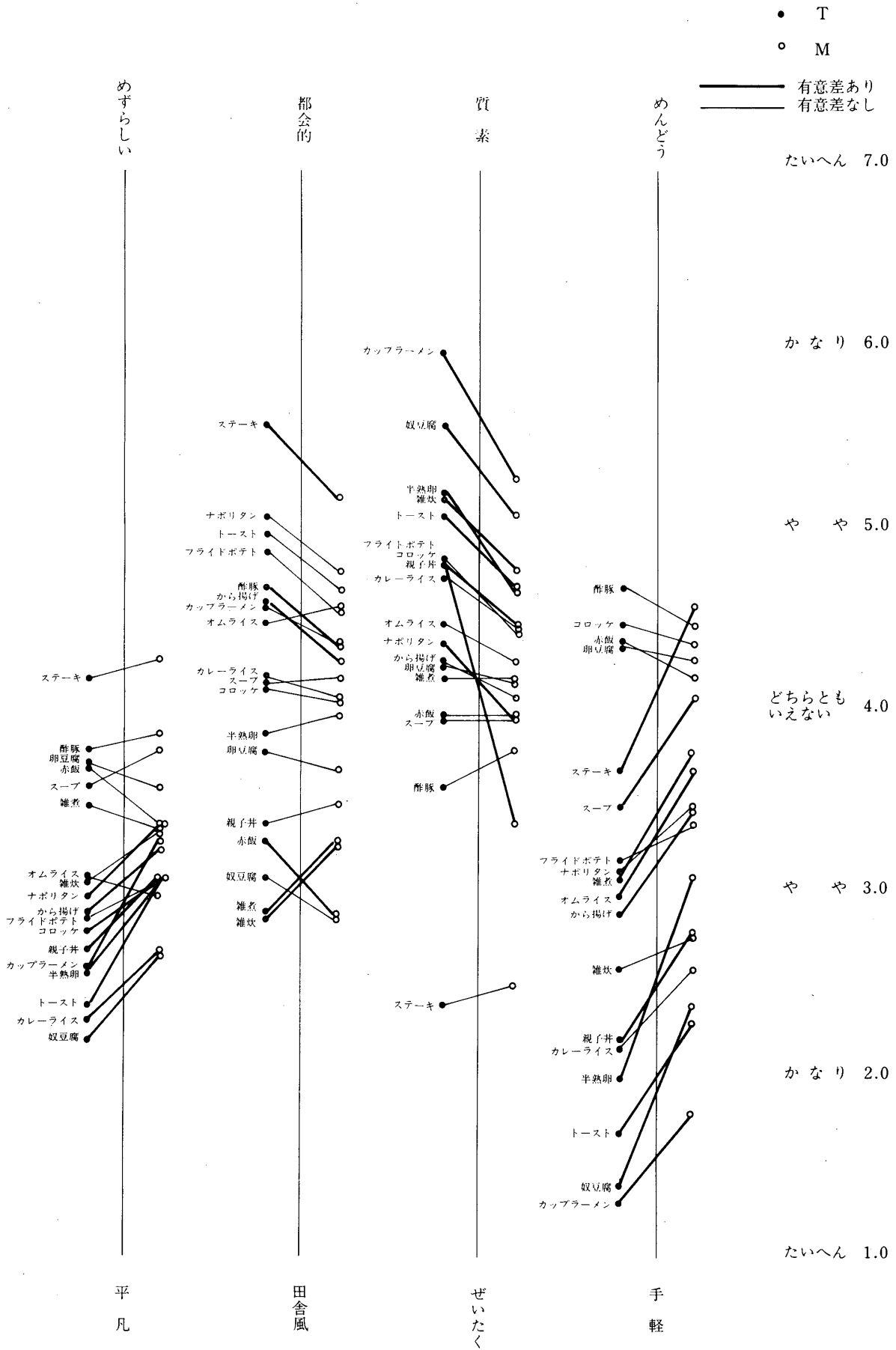


図1 対象別料理

笹田・重田：女子学生の食品嗜好に影響



のイメージ分布

「食べる」さといもの「好き-作る」に、また学生は、さつま芋、じゃが芋の「好き-作る」に関係のないことが判った。

次に7食品の料理を見ると(表7-1~7), さつま芋料理(表7-1)は、「好き-食べる-作る」いずれも天ぷらが第1位にあげられ、学生との違いが現われた。さといも料理(表7-2)は、「好き-食べる-作る」いずれもTは煮物が第1位となり、Mは「よく食べる料理」のみ学生同様郷土料理「芋の子汁」があげられ「好き」は、煮ころがし、「作る」は煮物があげられた。じゃ

が芋料理(表7-3)は、「好き-食べる-作る」いずれもTは肉じゃがが第1位となり。Mは「好き-作る」に肉じゃが、「よく食べる料理」は学生同様ポテトサラダであった。かぼちゃ料理(表7-4)は、「好き-食べる-作る」いずれもTは煮物が第1位となり、Mは「好き」甘辛煮、「食べる」甘煮、「作る」天ぷらであった。ほうれん草料理(表7-5)は、「好き-食べる-作る」のT、Mの母親、学生すべてお浸しが第1位にあげられた。2位の「好き-食べる-作る」はTでごま和え、Mでは「好き」がごま和えで、「食

表7-1 さつま芋料理

| | 好 き | | 食 べ る | | 作 る | | | | | | | |
|-------|------|------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | T | M | T | M | T | M | | | | | | |
| 1位 母親 | 天ぷら | 28.2 | 天ぷら | 32.8 | 天ぷら | 30.9 | 天ぷら | 52.2 | 天ぷら | 36.4 | 天ぷら | 59.7 |
| | 学生 | 焼き芋 | 32.8 | 大学芋 | 32.7 | 天ぷら | 32.0 | 天ぷら | 44.2 | ふかし芋 | 26.9 | 天ぷら |
| 2位 母親 | 大学芋 | 18.2 | 焼き芋 | 11.9 | 大学芋 | 17.3 | 焼き芋 | 13.4 | ふかし芋 | 16.4 | 大学芋 | 11.9 |
| | 学生 | 大学芋 | 18.5 | 天ぷら | 26.0 | ふかし芋 | 23.5 | ふかし芋 | 16.3 | 天ぷら | 25.2 | ふかし芋 |
| 3位 母親 | ふかし芋 | 16.4 | 大学芋 | 10.4 | 焼き芋 | 15.5 | ふかし芋 | 10.4 | 大学芋 | 14.5 | ふかし芋 | 10.4 |
| | 学生 | ふかし芋 | 13.4 | 焼き芋 | 18.3 | 焼き芋 | 13.5 | 大学芋 | 15.4 | 大学芋 | 15.1 | 大学芋 |

* 数値は割合(%)を表す

表7-2 さといも料理

| | 好 き | | 食 べ る | | 作 る | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|
| | T | M | T | M | T | M | | | | | | |
| 1位 母親 | 煮物 | 72.7 | 煮コロガシ | 29.9 | 煮物 | 73.6 | 芋の子汁 | 35.8 | 煮物 | 60.0 | 煮物 | 26.9 |
| | 学生 | 煮コロガシ | 36.1 | 芋の子汁 | 32.7 | 煮物 | 32.8 | 芋の子汁 | 36.5 | 煮物 | 33.6 | 芋の子汁 |
| 2位 母親 | 煮コロガシ | 11.8 | 芋の子汁 | 28.4 | 煮コロガシ | 8.2 | 煮物 | 20.9 | 煮コロガシ | 11.8 | 芋の子汁 | 25.4 |
| | 学生 | 煮物 | 31.9 | 煮物 | 21.2 | 煮コロガシ | 31.1 | 煮物 | 19.2 | 煮コロガシ | 31.1 | 煮物 |
| 3位 母親 | キヌカツギ | 3.6 | 煮物 | 20.9 | ケンチン汁 | 5.5 | 煮コロガシ | 14.9 | 味噌汁実 | 10.0 | 煮コロガシ | 20.9 |
| | 学生 | ケンチン汁 | 10.1 | 煮コロガシ | 15.4 | ケンチン汁 | 12.6 | 味噌汁実 | 10.6 | ケンチン汁 | 12.6 | 味噌汁実 |

表7-3 じゃがいも料理

| | 好 き | | 食 べ る | | 作 る | | | | | | | |
|-------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
| | T | M | T | M | T | M | | | | | | |
| 1位 母親 | 肉じゃが | 35.5 | 肉じゃが | 31.3 | 肉じゃが | 30.0 | ポテトサラダ | 29.9 | 肉じゃが | 30.0 | 肉じゃが | 25.4 |
| | 学生 | フライトポテト | 24.4 | フライトポテト | 31.7 | フライトポテト | 22.7 | ポテトサラダ | 18.3 | 肉じゃが | 25.3 | ポテトサラダ |
| 2位 母親 | 煮物 | 18.2 | 煮物 | 18.2 | ポテトサラダ | 20.9 | 肉じゃが | 28.4 | カレー | 19.1 | ポテトサラダ | 23.9 |
| | 学生 | 肉じゃが | 16.8 | 肉じゃが | 16.8 | 肉じゃが | 20.2 | フライトポテト | 16.3 | ポテトサラダ | 21.0 | 肉じゃが |
| 3位 母親 | ポテトサラダ | 13.6 | ポテトサラダ | 13.6 | カレー | 17.3 | カレー | 10.4 | ポテトサラダ | 17.3 | 味噌汁実 | 14.9 |
| | 学生 | 紛ふき芋 | 10.1 | ポテトサラダ | 10.1 | ポテトサラダ | 19.3 | 肉じゃが | 14.4 | 紛ふき芋 | 9.3 | カレー |

笹田・重田：女子学生の食品嗜好に影響

表7-4 かぼちゃ料理

| | 好 き | | | | 食 べ る | | | | 作 る | | | |
|-------------|-------|------|-------|------|-------|------|-----|------|-----|------|-----|------|
| | T | | M | | T | | M | | T | M | | |
| 1位 母親 学生 | 煮物 | 56.4 | 甘辛煮 | 25.4 | 煮物 | 59.1 | 甘煮 | 32.8 | 煮物 | 57.3 | 天ぷら | 29.9 |
| | 甘煮 | 31.9 | 甘煮 | 47.1 | 甘辛煮 | 40.4 | 甘煮 | 53.8 | 甘煮 | 39.5 | 甘煮 | 58.7 |
| 2位 母親 学生 | 天ぷら | 20.0 | 甘煮 | 22.4 | 天ぷら | 19.1 | 甘辛煮 | 23.9 | 天ぷら | 21.8 | 煮物 | 28.4 |
| | 甘辛煮 | 29.4 | 天ぷら | 12.5 | 甘煮 | 37.0 | 甘辛煮 | 14.4 | 甘辛煮 | 37.8 | 甘辛煮 | 14.4 |
| 3位 母親 学生 | 甘辛煮 | 10.0 | 天ぷら | 20.9 | 甘辛煮 | 11.8 | 天ぷら | 22.4 | 甘辛煮 | 7.3 | 甘辛煮 | 19.4 |
| | プディング | 9.3 | ポタージュ | 12.5 | 天ぷら | 12.6 | 天ぷら | 10.6 | 天ぷら | 5.9 | 天ぷら | 9.6 |

表7-5 ほうれん草料理

| | 好 き | | | | 食 べ る | | | | 作 る | | | |
|-------------|------|------|-------|------|-------|------|------|------|------|------|------|------|
| | T | | M | | T | | M | | T | M | | |
| 1位 母親 学生 | お浸し | 51.8 | お浸し | 62.7 | お浸し | 51.8 | お浸し | 73.1 | お浸し | 46.4 | お浸し | 65.7 |
| | お浸し | 43.7 | お浸し | 47.1 | お浸し | 75.6 | お浸し | 83.7 | お浸し | 77.3 | お浸し | 82.7 |
| 2位 母親 学生 | ごま和え | 31.8 | ごま和え | 19.4 | ごま和え | 29.1 | ソティ | 7.5 | ごま和え | 28.2 | ソティ | 10.4 |
| | ごま和え | 25.2 | ごま和え | 35.5 | ごま和え | 12.6 | ごま和え | 6.7 | ごま和え | 10.9 | ごま和え | 3.8 |
| 3位 母親 学生 | ソティ | 10.9 | ソエィ | 4.5 | ソティ | 12.7 | ごま和え | 6.0 | ソティ | 14.5 | ごま和え | 7.5 |
| | ソティ | 5.0 | きのご和え | 4.8 | ソティ | 3.4 | ソティ | 1.9 | ソティ | 4.2 | ソティ | 3.8 |

表7-6 き の こ 料 理

| | 好 き | | | | 食 べ る | | | | 作 る | | | |
|-------------|-----|------|------|------|-------|------|-----|------|-----|------|------|------|
| | T | | M | | T | | M | | T | M | | |
| 1位 母親 学生 | ソティ | 34.5 | ソティ | 19.4 | ソティ | 33.6 | 汁の実 | 23.9 | ソティ | 36.4 | 汁の実 | 23.9 |
| | 御飯 | 31.9 | 御飯 | 36.5 | ソティ | 21.0 | 汁の実 | 33.6 | ソティ | 23.5 | 汁の実 | 27.9 |
| 2位 母親 学生 | 御飯 | 15.5 | 汁の実 | 17.9 | 鍋物 | 16.4 | ソティ | 14.9 | 鍋物 | 20.9 | 煮物 | 17.9 |
| | ソティ | 23.5 | 汁の実 | 17.3 | 御飯 | 20.2 | 御飯 | 21.2 | 汁の実 | 21.0 | ソティ | 12.5 |
| 3位 母親 学生 | 鍋物 | 12.7 | 煮物 | 13.4 | 煮物 | 14.5 | 煮物 | 14.9 | 御飯 | 14.5 | ソティ | 14.9 |
| | 煮物 | 10.9 | 中華料理 | 12.5 | 汁の実 | 17.7 | ソティ | 10.6 | 御飯 | 19.3 | おろし和 | 12.5 |

表7-7 い ち ご 料 理

| | 好 き | | | | 食 べ る | | | | 作 る | | | |
|-------------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| | T | | M | | T | | M | | T | M | | |
| 1位 母親 学生 | そのまま | 63.6 | そのまま | 64.2 | そのまま | 67.3 | そのまま | 68.7 | そのまま | 53.6 | そのまま | 58.2 |
| | そのまま | 68.9 | そのまま | 42.3 | そのまま | 73.1 | そのまま | 38.5 | そのまま | 73.1 | そのまま | 44.2 |
| 2位 母親 学生 | ミルクかけ | 14.5 | ミルクかけ | 11.9 | ミルクかけ | 15.5 | ミルクかけ | 10.4 | ミルクかけ | 18.2 | ミルクかけ | 13.4 |
| | ミルクかけ | 20.2 | ジャム | 18.3 | ミルクかけ | 16.8 | ジャム | 28.8 | ミルクかけ | 15.1 | ジャム | 20.2 |
| 3位 母親 学生 | ジュース | 5.5 | ヨーグルト | 11.9 | ジャム | 4.5 | ジャム | 7.5 | ジャム | 11.8 | ゼリー | 7.5 |
| | ゼリー | 2.5 | ゼリー | 12.5 | ジャム | 5.0 | ミルクかけ | 15.4 | ジャム | 2.5 | ゼリー | 14.4 |

べる一作る”はソティであった。きのこ料理(表7-6)は、Tの“好き—食べる—作る”第1位はソティで、Mは“好き”のみソティ、“食べる—作る”は汁の実となった。両者の学生の“好き”は御飯であったがTでは第2位、Mは第3位にもあがらないことが判った。いちご料理(表7-7)は、T、Mの母親、学生いずれもそのままであるが、学生同様、ジュース、ゼリー、ヨーグルト、ジャム等の料理が現われた。

IV. ま と め

1. 対象者の基本的属性(年齢、家族員数、家族構成(複合・核)、同居経験、世帯の収入源)に違いが認められた。
2. 料理取得源に違いが認められなかった。
3. 嗜好に差のないことが判った。
4. 肉料理の摂食回数はT(全体平均、核家族同居経験なし、専業、就業主婦)が高く、魚料理では専業主婦家庭のMの摂食回数が高かった。
5. 調理担当者の構成、夕食の調理時間、おふくろの味ありの割合はTが有意に高いことが判った。
6. 料理のイメージは母親、学生共に、Mの分散の幅が全体に狭く、中央の“どちら

でもない”に集中する傾向を示し、Tは逆に分散する傾向を示した。

7. “好き—食べる—作る”の“食べる—作る”すべてに相関があった。

以上、“好き—食べる—作る”に母親、学生の違いがいくらか現われたが料理イメージは共通しており母親からの影響の大きいことがわかった。また母親間の共通は料理取得源で、料理時間、肉料理回数には地域性、家族形態、同居経験、就業の有無の影響の大きいことが判った。

参 考 文 献

- 1) 山口和子他：栄養学雑誌，Vol. No.3, 117～132
- 2) 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について(第1報)」『生活学園短期大学紀要』第12号，63～73, 1989
- 3) 笹田陽子，重田公子：「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」『生活学園短期大学紀要』第13号，1～14, 1990
- 4) 笹田陽子，重田公子：「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(第2報)」『盛岡大学短期大学部紀要』第1巻，79～87, 1991
- 5) 辻 新六，有馬昌宏：アンケート調査の方法，朝倉書店，1988