

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4報)

笹田陽子・重田公子

I 目的

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継続してきた。今回は、前回、前々回調査において違いの現れたカレーライスを通し分析を試みた。

II 方法

都市型T女子短大生及びその母親(以下T) 61名と地方型女子短大生及びその母親(以下M) 68名を対象に、平成4年3月、質問紙自記入留置法にて実施した。

III 結果及び考察

両者の進学目的には相違があり、Tは教養を身に付けるが57.1%と第1位で、Mは専門職希望のためが53.0%と第1位であった(表1)。

表1 進学目的

	T		M	
	延人数	割合	延人数	割合
勉強したい	6	9.8	2	2.9
専門職希望	13	21.3	36	53.0
親のすすめ	1	1.6	7	10.3
教養	35	57.4	16	23.5
なんとなく	2	3.3	4	5.9
遊びたい	0	0.0	0	0.0
就職したくない	2	3.3	3	4.4
その他	2	3.3	0	0.0
計	61	100.0	68	100.0

表2 こずかいについて

	T		M	
	延人数	割合	延人数	割合
アルバイト	17	27.9	16	23.5
家から	12	19.7	37	54.4
バイト+家	32	52.4	12	17.7
その他	0	0.0	3	4.4
計	61	100.0	68	100.0

また、こずかいの取得源(表2)、金額にも違いがあり、Tはアルバイトと家からの複合が52.4%を占め、Mは家からの者が55.1%と第1位となり、その金額はT 34,557円±26,700円、Mは22,708円±16,780円となり1%の危険率で有意差が認められた。

家の経済状態については(測定尺度1~7の7段階法による)Tの母親は3.9、学生は3.6、Mの母親は3.8、学生は4.1となり、いずれも3.やや豊か~4.普通と評定していた。しかしMの母と学生(5%の危険率)及び学生間(1%の危険率)で有意差が認められた。

夕食の摂取状況(調査期間中の連続する3日

表3 摂取食品

	T		M	
	平均	偏差	平均	偏差
食品群1	0.97	0.11	0.95	0.19
食品群2	0.42	0.28	0.51	0.33
食品群3	0.60	0.40	0.65	0.40
食品群4	0.94	0.15	0.95	0.17
食品群5	0.92	0.21	0.97	0.17
食品群6	0.81	0.21	0.61	0.33
群計	4.67	0.62	4.65	0.95
食品数平均	11.2	2.64	8.6	2.61

図1 摂取食品群数

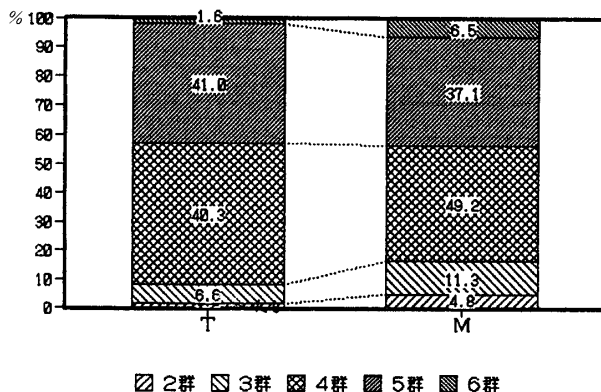


図2 摂取食品数

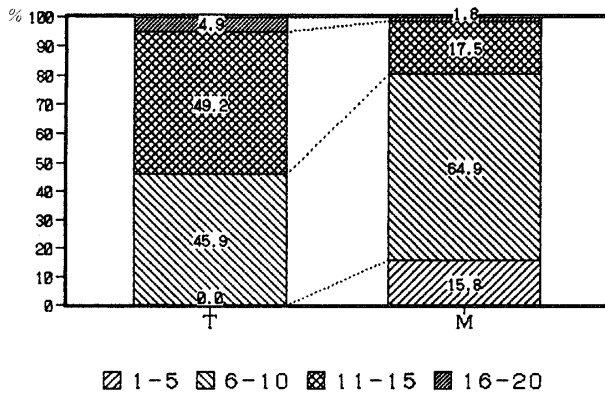


図3 食パターン

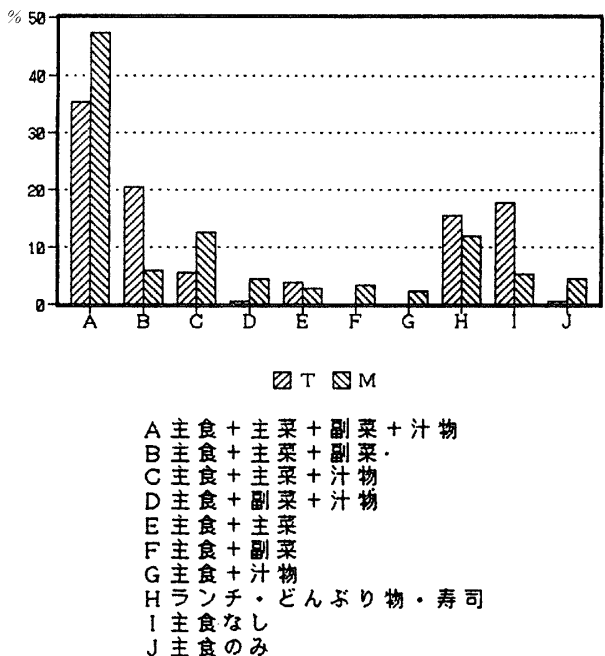


表4 主菜の種類

	T		M	
	延人数	割合	延人数	割合
魚介類	80	44.5	73	39.7
獣鳥肉類	83	46.1	59	32.0
その他	13	7.2	32	17.4
なし	4	2.2	20	10.0
計	180	100.0	184	100.0

間)は、摂取食品を6つの基礎食品群に分類し見てみると(表3, 図1)1人平均Tは 4.7 ± 0.62 , Mは 4.7 ± 0.95 とほぼ同値となり違いは現れなかった。群別に見てみると、両者共は2群(乳・乳製品, 小魚, 海草), 3群(緑黄色野菜)の摂取が低いこと, また6群(油脂類)の摂取には違いが認められTの摂取が良好であることも判った。

摂取食品数は(図2), Tが有意に高く, 11~15品目の者が49.2%, 6~10品目の者が45.9%となり, 1人平均 11.2 ± 2.64 であった。Mは6~10品目の者が64.9%, 11~15品目17.5%, 1~5品目の者が15.8%となり, 1人平均 8.6 ± 2.61 であった。

食パターンは(図3)は、いずれもAパターン(主食+主菜+副菜+汁物)の出現が高くT35.5%, M47.3%, またBパターン(主食+主菜+副菜)はTで20.5%, Mでは6.0%, Cパターン(主食+主菜+汁物)はTで5.6%, Mでは12.5%となり, Hパターン(ランチ, 丼物, 寿司)はTで15.5%, Mでは12.0%であった。

主菜の種類は(表4), 魚介類と肉類でTは90.6%, Mでは71.7%となり, その割合はTで1:1, Mでは1.2:1であった。またMには主菜なしが10.9%現れた。

食事について測定尺度1~7の7段階法により見てみると(表5), 食事内容及び食事の楽しさを“ほぼ満足”と評価している。しかし食事の満足度には違いが現れ, 両者の母親間(**), Mの母親と学生(**), に違いが現れ, Mの母親はTの母親と比較し満足度の低いこと, Mでは母親より学生に満足度の低いことが判った。

また, 食事内容の「地域による違い」を両者ともあると考えており, ある~少しあると回答している。さらにその内容は(表6), Tの母親とMの学生は“味付け”を第1位にあげ, Tの学生とMの母親は“地場産品の利用の違い”を第1位にあげた。その他, “郷土料理の有無”をあげる者の多いこと, 都市においては, “洋風料理”, “レトルト食品”など出来合いを多く使う, “外食”が多い, “高級嗜好”, 地方においては“野菜料理”が多いなどが出現した。

表5 食事について

	T				M			
	母		学 生		母		学 生	
	平 均	偏 差	平 均	偏 差	平 均	偏 差	平 均	偏 差
食事の満足	3.0	1.02	3.1	1.39	2.5	1.08	3.1	1.10
楽しい食事	2.3	1.17	2.0	1.37	2.0	1.21	2.3	0.99
地域差	2.7	1.19	2.5	1.13	2.9	1.31	2.7	1.21
経済状況	3.3	0.97	3.6	0.94	3.8	1.14	4.1	0.46

表6 食事内容の地域差

	T				M			
	母 親		学 生		母 親		学 生	
	人 数	割 合	人 数	割 合	人 数	割 合	人 数	割 合
味つけ	10	24.4	15	29.4	4	13.8	12	23.5
地場産品利用の有無	9	22.0	19	37.3	11	37.9	8	15.7
郷土料理の出現	5	12.2	12	23.5	2	6.9	7	13.7
野菜料理の多少	5	12.2	0	0.0	3	10.3	0	0.0
出来合い利用	3	7.3	0	0.0	1	3.4	9	17.6
その他	9	22.0	5	9.8	8	27.6	15	29.4
計	41	100.0	51	100.0	29	100.0	51	100.0

カレーライスについて見てみるとイメージ分布は(図4), いずれも“平凡で手軽で好きな料理”と評定している。また, 「好き-嫌い」イメージは両者の母親間, 学生間で一致しており, 学生により好まれていることが判った。「洋風-和風」では両者の母親間, 学生間, さらにTの母親と学生に違いが認められ, Tがより洋風ととらえていること, Mの母親に一番洋風の意識がないことが判った。「安価-高価」では学生間に違いが認められTに, より安価イメージのあることも判った。「平凡-珍しい」では母親間に違いが認められTに, より平凡イメージの強いことも判った。「贅沢-質素」では学生間に違いが認められTに, より質素イメージの強いことも判った。

カレーの取得源は(表7) 両者共母親からが多くTは86.9%, Mでは67.1%であった。摂取状況を見ると(表8), 頻度はT 1.6±0.72回/月, M 1.8±1.43となり違いは認められなかった。作り方には母親と学生に違いが少なく, 1. 同じ, 2. ほぼ同じと回答している者がT 90.2%, M 80.9%であった。さらに作りの変化の有無を見ると, 学生の変化は両者共に少なく 4. 母親からの料理法を伝承しているものと思

われる。しかし, Tの母親は料理法が大きく変化しており, 1. 変わった, 2. ほとんど変わったと答えている者が多く, Mの母親と違いのあることが判った。また, カレーに使う材料は, T 9.9±3.06種, M 8.9±2.71種となり両者間で有意差が認められた。料理法の大きな違いは材料を2. 炒める, 1. 炒めないに現われ, Tは炒めて作る者が多く, Mは炒めないで作っている者の多いことが判った(T 1.98±0.13, M 1.03±0.24)。また, スパイス(ニンニク, 生姜, こしょう, 牛乳, チーズ, バター, りんご, ロリエ, ヨーグルト, バナナ, トマト, 酒, マヨネーズ), ルー以外の調味料(コンソメ, ソース, 醤油, 塩, ケチャップ)の使用には違いはなく, スパイス使用はT 77%, M 75%調味料使用は, T 59%, M 54%であったが, Tにはチョコレート, ハチミツ, コーヒーを加えている者もあり, その内容には違いがあるものと推察された。

これらより

- (1)家庭の経済状況をMの学生は普通以下と評定している。
- (2)MとTでは進学目的に違いがある (Tは教養, Mは資格取得)

図4 カレーライスのイメージ分布

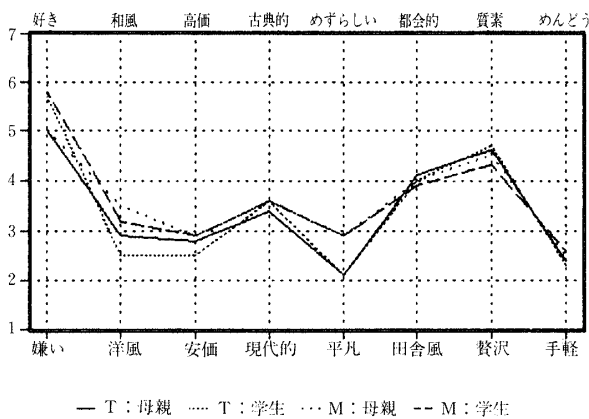


表7 カレー料理の取得源

	T		M	
	人数	割合	人数	割合
母から	53	86.9	45	66.1
テレビ	0	0.0	1	1.5
ルーのパッケージ	2	3.3	4	5.9
料理の本	1	1.6	1	1.5
自己流	2	3.3	9	11.8
学校で	2	3.3	2	2.9
その他	1	1.6	7	10.3
計	61	100.0	68	100.0

表8 カレーライス摂取状況

	T		M	
	平均	偏差	平均	偏差
頻度 (回/月)	1.6	0.72	1.8	1.43
作り方の違い	1.7	1.10	1.8	0.86
作り方の変化	4.2	0.96	4.0	1.07
* 材料種類	9.9	3.06	8.9	2.71
** 材料ソティ有無	2.0	0.13	1.0	0.24
ルー作り	1.4	0.82	1.2	0.58
スパイス有無	0.8	0.42	0.8	0.19
スパイス数	2.2	1.92	2.0	1.77
調味料有無	0.6	0.49	0.5	0.50
調味料数	1.2	1.30	1.1	1.28

表9 ルー作り

	T		M	
	平均	偏差	平均	偏差
市販ルー	47	77.0	60	88.2
手作り	1	1.6	2	2.9
混合	13	21.3	6	8.8
計	61	100.0	68	100.0

- (3)こずかいの出所とその金額に違いがある(Tはアルバイトで高額, Mはアルバイト+家からで低額)
- (4)食品群の摂取平均は同じでも, Mは油脂類の摂取は少ない。
- (5)食品数は明らかにMが低い (Tは 11.2 ± 2.64 M 8.6 ± 2.61)
- (6)主食, 主菜, 副菜のそろった食事をT, M共に摂取しているが, Tは汁物なし, Mは副菜なしの者が多く現れた。
- (7)MはTと比較し, 魚料理の出現が高く, また, 主菜となる食品(魚, 肉, 卵類等)を摂取していない者が1割を越えた。
- (8)Mの母親はTの母親と比較し, 食事の満足度が低くまた, Mの学生は母親より食事の満足度が低かった。
- (9)カレーライスは両者共に好む料理であり, また作る頻度も同じで, 作り方についても同じで母親からの伝承であった。
- (10)カレーライスをTはMと比較し, 安価で質素な料理と評定した。
- (11)カレーライスの材料はTに種類が多く, その作り方もTは炒め, Mは炒めないで作る者が多かった。

以上, 交通網の整備, 情報のすみやかな伝達等, 都市と地方との違いもなくなった様に思われるが, 入学目的, 金銭感覚にも違いが現われ, また, 食傾向も類似してはいるが, 油脂類, 食品数, 主菜の種類や有無, 食パターンについても細部に違いが現われた。さらに定着している料理“カレーライス”からみても食傾向同様, 類似してはいるが明らかに違いがあった。現在, 学生をとりまく環境はめまぐるしく変化しており, 今後, 違いがなくなるのかまたは, どの様に推移していくのか見守っていきたいと考える。

IV 参考文献

- 1) 山口和子他; 栄養学雑誌, Vol1, NO3, 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

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(第4報)

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) 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3報)」 『盛岡大学短期大学部紀要』第2巻, 15~22, 1992
- 6) 辻新六, 有馬昌宏：アンケート調査の方法, 朝倉書店, 1988