

加工食品の利用と地域，年齢，家族数，職業の 諸要因に関する分析的研究

Factorial analysis of region, age, family size and profession
in the use of processed foodstuffs

大羽 和子
Kazuko Ohba

One hundred and three processed foodstuffs were rated by two hundred and seventy women (40~50 years) who take charge of the daily home-cooking.

Three point rating method and Hayashi II multivariate analysis were applied.

Results were as follows:

- (1) Mayonaise(98.1%)Curry rue(94.4%)and Soup source(88.9%)were used most frequently.
- (2) Some regional or local differences were discovered.
- (3) Generation difference (40 and 50 years) were not apparent.
- (4) Significant grouping appeared by the factor of family size.
- (5) Proffession: House wives showed the low rate of use of the processed foodstuffs.

The grouping by commerce and agriculture were clearly discriminated.

ま え が き

現在，多種多様な数え切れない程の加工食品が市場に提供され，我々の食生活は加工食品なしには考えられなくなった。このような加工食品の普及は，食品の加工技術，包装技術の進歩に加えて社会的環境の変化，生活の多様化，価値観の変化など種々の誘因が考えられる。家庭での加工食品の利用の増加は，食事パターンに変化を生じさせ，調理や後片づけ等の家事の省力化，労働の商品化，社会化を進め更には家庭の食事機能の衰退を招くことになる。また料理の伝承や調理能力も失われることになり，家庭そのものの変質を促すことになる可能性もある。

特に，現在では2次加工食品，3次加工食品が増大し，加工食品が食材料の一部というよりも食事そのものになっている現在，消費者においては加工食品に正しい理解をもつと同時に，適切な選択利用をする知識や能力をもつことが必要になってきている。このような視点から，加工食品の利用状態を知るために調査を実施した。その結果，いくつかの知見を得たので報告する。

方 法

1. 調査対象 中国短期大学学生と香川県明善短期大学学生の家庭の調理担当者に調査記入を依頼した。調理担当者の年齢は40歳代から50歳代が圧倒的で270名，その他が13名であっ

た。本研究は前述の270名について実施された。表1は調理担当者の地域別、年齢層別、家族数別、職業別に示したものである。職業については、家事労働の時間に影響を与えるであろう拘束時間の長短からフルタイムの定職、パートタイム、商業、農業、主婦専業に分類した。

2. 調査内容 冷凍食品を除いた店頭に出廻っている加工食品(表2に示した品目) A 粉末製品12種, B 合わせ調味料の素27種, C ~の皮6種, D 調理加工食品主食13種, 和食22種, 洋・中華食23種の計103種について、その利用状態を3点尺度法(全然利用しない。時々利用する。よく利用する)によって実施した。その結果を数量化Ⅱ類により解析した。
3. 調査時期 昭和57年7月。

表1. 調査対象(調理担当者)人

地域	岡山	福山	高松	計		
	105	78	87	270		
年齢層	50歳代		40歳代			
	38	232		270		
家族数	3人	4人	5人	6人		
	32	104	75	59	270	
職業	定職	パートタイム	商業	農業	主婦専業	
	80	45	55	28	62	270

表2. 調査品目

A〔粉末製品〕					
1. てんぷらの皮	2. ホットケーキ	3. ドーナツ	4. お好み焼き	5. スゴンジケーキ	6. むしパン
7. マッシュポテト	8. チョコレートケーキ	9. ソフトクリーム	10. クレープ	11. ホイップクリーム	12. インスタントラーメン
B〔合わせ調味料の素〕					
1. カレールー	2. だしの素	3. スープの素	4. からあげの素	5. クリームシチュー	6. ミートソース
7. 焼肉たれ	8. そーめんつゆ	9. ラーメンつゆ	10. みそ汁	11. ビーフシチュー	12. サラダドレッシング
13. マヨネーズ	14. ハンバーグの素	15. 焼そば	16. 酢ぶた	17. ハヤシライス	18. 八宝菜
19. 麻婆豆腐	20. おでん	21. 釜めし	22. ホワイトソース	23. シューマイの素	24. 酢味噌の素
25. ドミグラスソース	26. トマト煮	27. 二杯酢			
C〔~の皮〕					
1. パイの皮	2. ピザの皮	3. 春巻の皮	4. シューマイの皮	5. ワンタンの皮	6. ギョウザの皮
D〔調理加工食品(主食)〕					
1. 中華そば	2. うどん・そば	3. 赤飯	4. 白飯	5. にぎり飯	6. スパゲティ
7. サンドウィッチ	8. ドライカレー	9. ピラフ	10. ちらしずし	11. にぎりずし	12. かやく飯
13. 炒飯					
E〔調理加工食品(和食)〕					
1. 天ぷら	2. 塩こんぶ	3. 金時豆・煮豆	4. 大豆煮豆	5. 高野豆腐煮物	6. やきとり
7. 天ぷら	8. ひじき煮物	9. おから煮物	10. 切り干し大根煮物	11. 茶のむし	12. 焼き魚
13. こんにゃく白和え	14. きんぴらごぼう	15. 巻き焼き卵	16. 関東煮	17. れんこん酢物	18. 煮魚
19. きゅうり酢物	20. さんでんがく	21. 小宇・じゃがいも煮物	22. はうれん草殺し		
F〔調理加工食品(洋・中華食)〕					
1. シューマイ	2. ギョウザ	3. ワンタン	4. スープ	5. フロック	6. 肉だんご
7. ハンバーグ	8. グラタン	9. フライ(魚・肉)	10. とりから揚げ	11. 麻婆豆腐	12. ビーフシチュー
13. ミートローフ	14. ロールキャベツ	15. オムレツ	16. 酢飯	17. サラダ	18. カレー
19. ゼリー	20. ピザ	21. ドーナツ	22. ホットケーキ	23. プリン	

結果と考察

1 加工食品の利用状況

(a) 各加工食品について利用状態(全然利用しない。時々利用する。よく利用する)を集計した。利用率の最も高い食品は、B13マヨネーズで利用率98.1%、次いでB1カレールーの94.4%であり、他の加工食品より抜群の利用率であった。表3は利用率が70%以上の比較的利用率の高い加工食品を示したものである。これらの食品はここ30年来 家庭に普及定着した食品が多くみられる。マヨネーズ、カレールーに次いで B3スープの素が88.9% B2だしの素が88.5%の利用率を示し、だし類や合わせ調味料のような味付の素になる加工食品が受容されていることがうかがえる。これは対象者が40歳代、50歳代であることが影響していることも考えられる。

表3. 利用率の高い加工食品%

品番	加工食品	利用頻度		
		全然利用しない	時々利用する	よく利用する
A2	ホットケーキの粉	27.0	44.8	28.1
A12	インスタントラーメン	14.1	52.2	33.7
B1	カレールー	5.6	17.0	77.4
B2	だしの素	11.5	47.8	40.7
B3	スープの素	11.1	51.5	37.4
B5	クリームシチューの素	18.1	33.0	48.9
B7	焼肉たれ	12.2	28.5	59.3
B9	ラーメンつゆ	29.6	32.6	37.8
B13	マヨネーズ	1.9	7.8	90.4
C1	パイの皮	23.7	23.0	53.3
D1	中華そば	12.6	45.2	42.2
D2	うどん・そば	15.2	38.5	46.3
D6	スパゲティ	27.8	48.1	24.1
E2	塩こんぶ	17.4	41.1	41.5
E3	金時豆煮豆	28.5	58.5	13.0
F1	シューマイ	14.4	49.6	35.9
F2	ギョウザ	14.4	61.1	24.4
F5	コロケ	18.1	65.9	15.9
F23	プリン	14.8	66.3	18.9

n = 270

表 4. 加工食品の地域別利用率

%

品番	加工食品	利用頻度	地 域				品番	加工食品	利用頻度	地 域			
			岡山	福山	高松	全体				岡山	福山	高松	全体
A 1	てんぷら衣	全然利用しない	34.3	42.3	58.6	44.4	D 8	ドライカレー	全然利用しない	54.3	66.7	78.2	65.6
		時々利用する	39.0	30.8	24.1	31.9			時々利用する	31.4	24.4	18.4	25.2
		よく利用する	26.7	26.9	17.2	23.7			よく利用する	14.3	9.0	3.4	9.3
A 3	ドーナツ	全然利用しない	54.3	56.4	49.4	53.3	D 9	ピラフ	全然利用しない	75.2	92.3	90.8	85.2
		時々利用する	24.8	25.6	41.4	30.4			時々利用する	19.0	6.4	9.2	12.2
		よく利用する	21.0	17.9	9.2	16.3			よく利用する	5.7	1.3	0.0	2.6
A 4	お好み焼き	全然利用しない	63.8	74.4	85.1	73.7	D 12	かやく飯	全然利用しない	71.4	88.5	90.8	82.6
		時々利用する	17.1	14.1	9.2	13.7			時々利用する	27.6	10.3	9.2	16.7
		よく利用する	19.0	11.5	5.7	12.6			よく利用する	1.0	1.3	0.0	0.7
A 7	マッシュポテト	全然利用しない	66.7	92.3	95.4	83.3	D 13	炒飯	全然利用しない	80.0	85.9	93.1	85.9
		時々利用する	29.5	6.4	4.6	14.8			時々利用する	16.2	7.7	6.9	10.7
		よく利用する	3.8	1.3	0.0	1.9			よく利用する	3.8	6.4	0.0	3.3
B 4	からあげの素	全然利用しない	31.4	41.0	44.8	38.5	E 5	高野豆腐煮物	全然利用しない	44.8	44.9	66.7	51.9
		時々利用する	34.3	42.3	28.7	34.8			時々利用する	22.9	21.8	13.8	19.6
		よく利用する	34.3	16.7	26.4	26.7			よく利用する	32.4	33.3	19.5	28.5
B 12	サラダドレッシング	全然利用しない	39.0	34.6	18.4	31.1	E 6	やきとり	全然利用しない	32.4	38.5	52.9	40.7
		時々利用する	40.0	46.2	50.6	45.2			時々利用する	55.2	47.4	42.5	48.9
		よく利用する	21.0	19.2	31.0	23.7			よく利用する	12.4	14.1	4.6	10.4
B 15	焼そばの素	全然利用しない	66.7	85.9	77.0	75.6	E 8	ひじき煮物	全然利用しない	59.0	74.4	85.1	71.9
		時々利用する	25.7	11.5	20.7	20.0			時々利用する	34.3	23.1	14.9	24.8
		よく利用する	7.6	2.6	2.3	4.4			よく利用する	6.7	2.6	0.0	3.3
B 16	酢ぶたの素	全然利用しない	53.3	67.9	43.7	54.4	E 17	れんこん酢物	全然利用しない	76.2	91.0	95.4	86.7
		時々利用する	29.5	28.2	39.1	32.2			時々利用する	21.9	7.7	4.6	12.2
		よく利用する	17.1	3.8	17.2	13.3			よく利用する	1.9	1.3	0.0	1.1
B 18	八宝菜の素	全然利用しない	57.1	66.7	54.0	58.9	E 22	ほうれん草しほ	全然利用しない	92.4	93.6	98.9	94.8
		時々利用する	21.9	28.2	31.0	26.7			時々利用する	5.7	1.3	0.0	2.6
		よく利用する	21.0	5.1	14.9	14.4			よく利用する	1.9	5.1	1.1	2.6
C 2	ピザの皮	全然利用しない	56.2	62.8	40.2	53.0	F 2	ギョウザ	全然利用しない	16.2	5.1	20.7	14.4
		時々利用する	17.1	6.4	12.6	12.6			時々利用する	58.1	60.3	65.5	61.1
		よく利用する	26.7	30.8	47.1	34.4			よく利用する	25.7	34.6	13.8	24.4
C 3	春巻の皮	全然利用しない	58.1	61.5	40.2	53.3	F 3	ワンタン	全然利用しない	47.6	59.0	56.3	53.7
		時々利用する	15.2	7.7	11.5	11.9			時々利用する	25.7	17.9	32.2	25.6
		よく利用する	26.7	30.8	48.3	34.8			よく利用する	26.7	23.1	11.5	20.7
C 4	シューマイの皮	全然利用しない	61.9	64.1	41.4	55.9	F 12	ビーフシチュー	全然利用しない	64.8	74.4	83.9	73.7
		時々利用する	15.2	9.0	17.2	14.1			時々利用する	27.6	12.8	11.5	18.1
		よく利用する	22.9	26.9	41.4	30.0			よく利用する	7.6	12.8	4.6	8.1
C 5	ワンタンの皮	全然利用しない	73.3	73.1	60.9	69.3	F 13	ミートローフ	全然利用しない	66.7	88.5	86.2	79.3
		時々利用する	17.1	6.4	14.9	13.3			時々利用する	30.5	6.4	9.2	16.7
		よく利用する	9.5	20.5	24.1	17.4			よく利用する	2.9	5.1	4.6	4.1
D 2	うどん・そば	全然利用しない	10.5	9.0	26.4	15.2	F 16	酢豚	全然利用しない	73.3	85.9	89.7	82.2
		時々利用する	44.8	43.6	26.4	38.5			時々利用する	20.0	11.5	10.3	14.4
		よく利用する	44.8	47.4	47.1	46.3			よく利用する	6.7	2.6	0.0	3.3
D 6	スパゲティ	全然利用しない	22.9	19.2	41.4	27.8	F 18	カレー	全然利用しない	63.8	57.7	79.3	67.0
		時々利用する	52.4	50.0	41.4	48.1			時々利用する	25.7	29.5	17.2	24.1
		よく利用する	24.8	30.8	17.2	24.1			よく利用する	10.5	12.8	3.4	8.9
n			105	78	87	270	n			105	78	87	270

(b) 加工食品の利用率が地域間で5%以下の有意差が認められる食品は30品目あった。それらを表4に示している。岡山(岡山市を中心に岡山県南部)が福山(福山市を中心にその周辺部)、高松(高松市を中心にその周辺部)より多く利用している加工食品は、A7マッシュポテトの粉、B15焼きそばの素、D8ドライカレー、D9ピラフ、D12かやく飯、E5高野豆腐の煮物、E8ひじきの煮物、E17れんこんの酢物、F12ビーフシチュー、F13ミートローフ、F16酢豚であった。高松が岡山、福山より多く利用している食品は、A12インスタントラーメン、B16酢ぶたの素、C2ピザの皮、C3春巻の皮、C4シューマイの皮、C5ワンタンの皮であり、逆に利用の少ない食品は、A7マッシュポテトの粉と調理加工食品の主食類、副食類であった。半加工品を求めて家庭で手を加えて調理するという傾向が高松の方にみられる。都市化の進んだ地域ほど調理加工されて、すぐに食べられる加工食品が多く利用されており、岡山では洋風の調理加工食品の利用も多くなっている。この傾向は都市部には調理加工食品が数多く店頭に供給されていることが誘因の一つと考えられる。全般的にみて、福山は岡山と高松の中間的な状況を示している。

(c) 加工食品の利用率が年齢層間に5%以下の危険率で有意差が認められる食品を示すと表5のとおりである。調理担当者の50歳代と40歳代の間に大きな特徴はみられない。

表5. 加工食品の年齢層別利用率 %

品番	加工食品	利用頻度	年 齢		全 体
			40～49歳	50～59歳	
B4	からあげの素	全然利用しない	39.7	31.6	38.5
		時々利用する	31.9	52.6	34.8
		よく利用する	28.4	15.8	26.7
F8	グラタン	全然利用しない	70.7	71.1	70.7
		時々利用する	26.7	15.8	25.2
		よく利用する	2.6	13.2	4.1
F9	フ ラ イ	全然利用しない	48.3	31.6	45.9
		時々利用する	47.0	68.4	50.0
		よく利用する	4.7	0.0	4.1
F11	麻婆豆腐	全然利用しない	64.7	65.8	64.8
		時々利用する	29.7	18.4	28.1
		よく利用する	5.6	15.8	7.0
n			232	38	270

表6. 加工食品の家族数別利用率 %

品番	加工食品	利用頻度	家 族 数				全 体
			3人	4人	5人	6人	
A5	スポンジケーキ粉	全然利用しない	90.6	83.7	73.3	71.2	78.9
		時々利用する	3.1	13.5	22.7	16.9	15.6
		よく利用する	6.3	2.9	4.0	11.9	5.6
A6	むしパン粉	全然利用しない	78.1	76.0	60.0	42.4	64.4
		時々利用する	15.6	19.2	29.3	28.8	23.7
		よく利用する	6.3	4.8	10.7	28.8	11.9
A11	ホイップクリーム粉	全然利用しない	31.3	50.0	46.7	35.6	43.7
		時々利用する	31.3	32.7	37.3	28.8	33.0
		よく利用する	37.5	17.3	16.0	35.6	23.3
A12	インスタントラーメン	全然利用しない	3.1	11.5	18.7	18.6	14.1
		時々利用する	56.3	60.6	50.7	37.3	52.2
		よく利用する	40.6	27.9	30.7	44.1	33.7
E9	おから煮物	全然利用しない	56.3	59.6	64.0	72.9	63.3
		時々利用する	34.4	33.7	36.0	16.9	30.7
		よく利用する	9.4	6.7	0.0	10.2	5.9
F9	フライ(魚・肉)	全然利用しない	25.0	58.7	42.7	39.0	45.9
		時々利用する	75.0	38.5	52.0	54.2	50.0
		よく利用する	0.0	2.9	5.3	6.8	4.1
F10	とりから揚げ	全然利用しない	50.0	78.8	60.0	55.9	65.2
		時々利用する	46.9	19.2	36.0	40.7	31.9
		よく利用する	3.1	1.9	4.0	3.4	3.0
F12	ビーフシチュー	全然利用しない	68.8	81.7	68.0	69.5	73.7
		時々利用する	28.1	12.5	25.3	13.6	18.1
		よく利用する	3.1	5.8	6.7	16.9	8.1
F17	サ ラ ダ	全然利用しない	62.5	82.7	77.3	79.7	78.1
		時々利用する	37.5	15.4	16.0	16.9	18.5
		よく利用する	0.0	1.9	6.7	3.4	3.3
n			32	104	75	59	270

表7. 加工食品の職業別利用率 %

品番	加工食品	利用頻度	職 業					全 体
			定職	パートタイム	商業	農業	主婦専業	
A6	むしパン粉	全然利用しない	56.3	66.7	72.7	46.4	74.2	64.4
		時々利用する	30.0	31.1	18.2	21.4	16.1	23.7
		よく利用する	13.8	2.2	9.1	32.1	9.7	11.9
B12	サラダドレッシング	全然利用しない	30.0	35.6	10.9	50.0	38.7	31.1
		時々利用する	57.5	31.1	54.5	28.6	38.7	45.2
		よく利用する	12.5	33.3	34.5	21.4	22.6	23.7
B20	おでんの素	全然利用しない	41.3	60.0	61.8	39.3	62.9	53.3
		時々利用する	42.5	15.6	21.8	39.3	22.6	28.9
		よく利用する	16.3	24.4	16.4	21.4	14.5	17.8
E4	大豆煮豆	全然利用しない	48.8	31.1	30.9	53.6	53.2	43.7
		時々利用する	50.0	57.8	52.7	35.7	40.3	48.1
		よく利用する	1.3	11.1	16.4	10.7	6.5	8.1
B6	やきとり	全然利用しない	43.8	28.9	49.1	25.0	45.2	40.7
		時々利用する	45.0	62.2	36.4	53.6	53.2	48.9
		よく利用する	11.3	8.9	14.5	21.4	1.6	10.4
F8	グラタン	全然利用しない	67.5	71.1	81.8	78.6	61.3	70.7
		時々利用する	32.5	24.4	14.5	21.4	27.4	25.2
		よく利用する	0.0	4.4	3.6	0.0	11.3	4.1
n			80	45	55	28	62	270

(d) 加工食品の利用率が家族数間に5%以下の危険率で有意差の認められる食品は表6に示すとおりである。A5スポンジケーキの粉、A6むしパンの粉、A11ホイップクリーム粉は家族数が多い(6

人)ほど利用率が高く、A12インスタントラーメンは逆に家族数の少ない(3人)家庭の方が利用率が高い。F9フライ F10とりのから揚げ F12ビーフンチャー F17サラダは中間の家族数(4人)の家庭の利用率が低い。家族数による調理操作のしやすさ、家事労働の効率 材料の有効利用等が関与しているものと思われる。

(e)加工食品の利用率が調理担当者の職業間で5%以下の危険率で有意差の認められる食品は表7に示すとおりである。大別すると商業と農業の間で利用する加工食品の内容が異なっている。商業でよく利用している加工食品は B12サラダドレッシング E4金時豆煮豆であり、農業ではA6むしパンの粉 B20おでんの素 E6やきとりであった。また、専業主婦の家庭では他の有職の調理担当者家庭よりも「全然利用しない」という率が全般的に高く 加工食品の利用が低いことから手作りが多いことがうかがわれる。

2 加工食品利用の特徴

調理担当者の地域 年齢層 家族数 職業において どのような加工食品が利用状態に寄与しているかを明らかにするために5%以下の有意差のあった加工食品について数量化Ⅱ類を用いて解析した。

(a)地域別について検討すると、岡山 福山 高松の各グループについて 判別変量に対する得点の群別累積%表をもとに 累積判別グラフを作成した。図1は横軸に判別得点、縦軸に判別得点の累積%をとって、地域別の累積判別グラフを描いたものである。

岡山と高松のミニマックス基準から得られた判別点は0.02で、その判別率の中率は80%であった。福山は岡山と高松の中間の性質をもち、それぞれの重なりが大きい。

地域に対する加工食品の利用状態について寄与の食品を明らかにするには、外的基準と要因アイテムの間の偏相関係数または、範囲で求めることができる。地域別の場合 寄与した食品は 偏相関係数の一番大きいものがA7マッシュポテトの粉で0.233、次いでB12サラダドレッシングが0.222の偏相関係数を示した。A7マッシュポテトの粉の利用率をふりかえてみると、岡山は33.3%であるのに対し、高松のそれは4.6%であり、これは「時々利用する」頻度で「よく利用する」は0%である。福山は利用率が77%である。ドレッシングは、高松の方が利用率が高く81.6%であるのに対し、岡山は61.0% 福山は65.4%である。

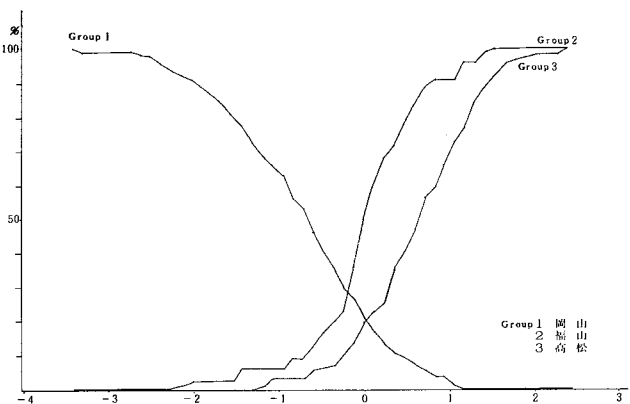


図1. 地域別の累積判別グラフ

(b)年齢層別について 50歳代と40歳代のミニマックス基準から得られた判別点は0.36であり、その判別率の中率は71%である。50歳代と40歳代はよく似た形をとり群別されにくい。

年齢層別において利用状態に寄与した食品は、はっきりと浮かび上がらなかったといえる。偏相関係数の大きい食品はF9フライ、A5 スポンジケーキの粉で偏相関係数は0.146、0.142であった。この値は地域別、家族数別、職業別の利用状態に寄与した食品より低い数値であることからもうなずける。

(C) 家族数別についての累積判別グラフは図3に示すとおりである。4人家族と6人家族の間から得られた判別点は-0.14で、その判別率的中率は81%であった。家族数別にみると4人と6人で利用状態がより群別されるといえる。

家族数別に寄与した食品は、A6むしパンの粉で偏相関係数が0.264であった。利用率をみると、4人家族で24.0%、6人家族57.6%でひらきがみられる。

(d) 調理担当者の職業別についての累積判別グラフは図4に示すとおりである。商業と農業の間から得られた判別点は-0.14であり、その的中率は87%であった。他の各職業間よりもよりよく群別されており、商業と農業との間で利用状態にひらきがあるといえる。

職業別において寄与した食品は、B14ハンバーグの素で偏相関係数が0.236であった。利用状態は、商業29.1%、農業17.9%でひらきがあり、農業のそれは「時々利用する」の頻度で「よく利用する」は0%である。商業におけるハンバーグの素の利用状態は他の職業にくらべよく利用していた。

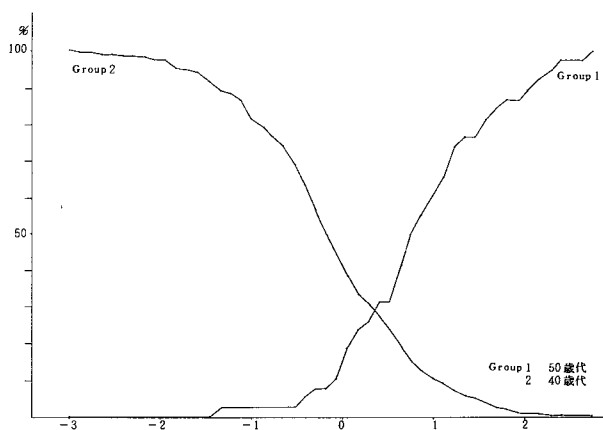


図2. 調理担当者の年齢層別の累積判別グラフ

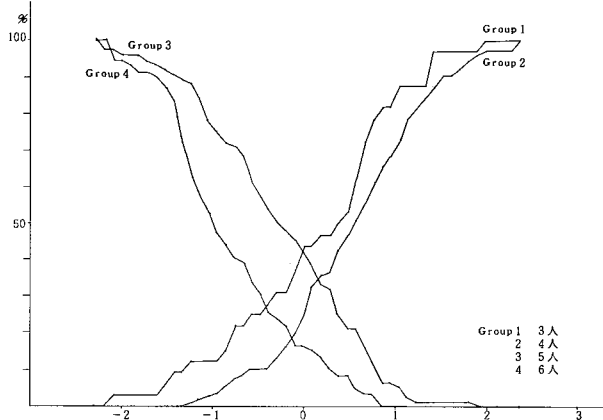


図3. 家族数別の累積判別グラフ

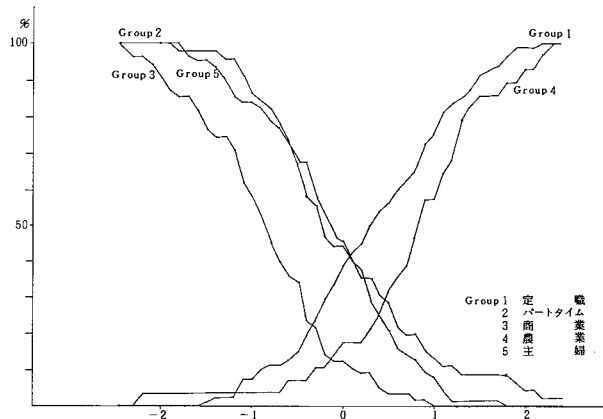


図4. 調理担当者の職業別の累積判別グラフ

寄与した食品が各地域により利用状態が異なる要因については、今後の研究にかかるが、周囲の外的な要因、即ち原料の生産地が近く容易に原料の食品が入手でき、しかも新鮮で安価であるため手作りにするとか、食形態や食習慣が定着しているとか、店頭で加工食品がおかれていない等が考察される。しかし、この状態も加工食品の供給のあり方によって形を変えてくるかもしれない。

家族数が利用状態に関与する場合は、材料からの手作りと加工食品利用との間の経済性、労力や時間の合理性、材料の有効利用等から、加工食品の利用しやすい人数と利用しやすい食品が生じてくるように思われる。職業別の利用状態では専業主婦がいつれの食品においても利用率が他の職業よりもより低い状態であったことは当然のこととして、商業と農業との間で利用状態に差があることは、都市部と田園部の環境のちがいと考えられる。

本研究は加工食品の利用状態を、地域、調理担当者の年齢層、家族数、職業の外的要因から解析してきたが、一方、消費者側の要因として加工食品に対する評価、うけとめ方も利用状態を左右すると思われる。生活の価値観が変化し、生き方そのものが変化しつつある時、加工食品にどのようなイメージを抱いているのかを今後の研究としていきたい。なお、今回の調査は、短大生の家庭を対象としたために、彼女等の家庭の調理担当者の年齢が40歳代と50歳代に集中しており、従ってこの年代層の調査結果となった。調査対象が広範囲の年齢層にわたれば加工食品の利用状態の年代層によるちがいがさらに明らかになるであろう。これは今後の課題である。

要 約

短期大学生の家庭の調理担当者を対象とし、加工食品の利用状態を調査した。調査人数270名、年齢40～50歳。調査品目は、粉末製品12種、合わせ調味料の素27種、～の皮6種、調理加工食品（和・洋・中華）58種の計103種。3点尺度法により調査し、数量化Ⅱ類を用いて解析した。その結果を要約すると次のとおりである。

(1) 利用率の高い加工食品はマヨネーズの98.1%、カレールーの94.4%、次いでスープの素の88.9%、だしの素の88.5%であった。

(2) 地域別利用状態は、岡山が調理加工されてすぐ食べられる食品を福山、高松よりも多く利用しており、高松は半加工食品の利用が多く、福山は両地方の間であった。

累積判別グラフでは岡山と高松の判別点は0.02、的中率80%であり、寄与した食品はマッシュポテトの粉、サラダドレッシングであった。

(3) 調理担当者の年齢層別の利用状態では、40歳代と50歳代の間あまり変化はみられなかった。

(4) 家族数別の利用状態では、家族数によって利用している食品にちがいがみられた。

累積判別グラフでは4人と6人の判別点は-0.14、的中率81%であり、寄与した食品はむしろパンの粉であった。

(5) 調理担当者の職業別の利用状態では、商業と農業の間で大別され、利用状態がちがった。専業主婦は加工食品の利用が少なかった。

累積判別グラフでは商業と農業の判別点は-0.14、的中率87%であり、寄与した食品はハンバーグの素であった。

稿を終えるにあたり、御懇篤な御指導を頂きました滋賀医科大学医学部森忠繁先生に厚く感謝いたします。また、調査に御協力下さった香川県明善短期大学末沢幸子先生ならびに両短大の学生の皆様に深甚の謝意を表します。

〈付記〉 本研究は、昭和58年度中国短期大学研究費助成を受けたものであり、第31回日本家政学会中国・四国支部研究発表大会において口頭発表した。

参 考 文 献

- (1) 大江隆子 高校生の食事の実態－調理加工食品の利用状況について－ 家政学研究 Vol.27 No.1 奈良女子大学家政学部 1980
- (2) 財団法人 食品産業センター 食生活とその舞台－加工食品の消費動向調査報告－ 1983
- (3) 財団法人 食品産業センター 家族関係の変貌と食生活－加工食品の消費動向調査報告－1984
- (4) 細谷憲政 加工食品と栄養 第一出版株式会社 1983
- (5) 小島道也 伊東正編著 食べ物の科学 日本放送出版協会 1984