

家庭における加工食品の利用に関する考察

渡 辺 純 子 草 間 正 夫

緒 言

最近における加工食品の普及はめざましく、利用されている種類もきわめて多くなっていると思われる。そこで、日常の家庭生活では、どのような加工食品が、どの程度に利用されているか、また、それらの利用はどのような理由によるか、さらに、それら加工食品のどのような点が改良されなければならないかなどを知るために、この調査を行ない、それについての考察を加えてみた。

調 査 方 法

調査の対象は、本学付属女子中学校ならびに女子高等学校の家庭とした。調査手段は、質問紙によって解答を求める方法とし、質問事項とその内容は、さきに行なった食生活に関する実態調査をもとにして、比較的利用度の高い、いわゆるコンビニエンスフード（手軽で使用に便利な食品）を主体とし、加工食品を40品選び、図1の加工食品の利用に関する調査のごとくにした。

調 査 結 果

a) どのような食品の利用が多いか

表1は最も多く利用していると回答した数の多い順に配列したものである。

また、多くは利用していないが、全く利用していないわけでもないという回答をわかりやすくするため、図2を作成した。

すなわち、マヨネーズの利用率が最も多く、利用していないと回答した数は1%弱であり、99%の家庭では多少なりとも利用していることになり、約65%の家庭では最も多く利用していることになる。

次に多い食品は、コーヒー、ラーメン、果物のかんづめ、ふりかけ類、つけもの類（きゅうり・白菜の塩漬を除く）になっている。

b) 利用の少ない食品

表2は利用していないと回答した数の多い順に配列したものである。

味噌汁の素の利用率が最も悪く、その他ポッテ、中華まんじゅう、アイスクリームの素、きゅうり・白菜の塩漬などとなっている。

c) 利用している理由

良く利用する理由について、利用率の多い10品について調査した。（表3、図3参照）

「時間が節約になる」という回答数が多く、手間を省き、時間の節約を目的とするインスタント

食品の利用率が大きいことを意味している。

次に「おいしいから」という回答数が多く、これは、味の点で満足がいかなければ、利用率は低くなることを意味するものであろう。

「安い」という点では、ほとんどの食品についてその回答数が少なく、加工食品には加工費が加わっているわけであるから、生鮮食品に比べて高価につくはずであり、当然のことと言えよう。

一方 利用の少ない食品については、特に調査しなかったが、食べるまでに手間のかかるもの、あるいは、簡単に使用が出来ても出来ばえがあまり良くないもの、また風味を尊重するもの等の食品の利用率が低いと言えよう。

図1 調査用紙 「加工食品の利用に関する調査」

あなたの家の家族構成を記入して下さい。

	5才以下	6~15才	16~20才	21~30才	31~40才	41~50才	51~60才	61才以上
男								
女								
計								

1 次にあげる加工食品の中で、あなたの家で最も多く利用している食品には◎、比較的多く利用しているものには○、時々利用するものには△、利用していないものには×の印をそれぞれ()の中に記入して下さい。

インスタントラーメン(), 焼そば(), 中華まんじゅう(), ぎょうぎ(), しゅうまい(), ホットケーキの素(), コーン・フレーク(), ポッテ(), ジャム(), ふりかけ類(), みそ汁の素(), スープの素(), カレールー(), 魚のかん詰(), 肉のかん詰(), 果物のかん詰(), 煮豆(), 魚貝類のつくだ煮(), こぶのつくだ煮(), のりのつくだ煮(), 福神漬(), らっきょう漬(), たくあん漬(), 紅しょうが(), きゅうりの塩づけ(), 白菜の塩づけ(), 奈良漬(), みそ漬(), 梅干(), マヨネーズ(), インスタントコーヒー(), インスタント紅茶(), インスタントココア(), インスタントクリーム(), インスタントジュース(), アイスcreamの素(), おしる粉(), あんみつ(), みつ豆(), ところ天(), その他()

2 多く利用している加工食品の利用の理由及びその利用時について(例)にならって回答して下さい。

食品名	利用の理由				利用時				季節					
	おいしいから	安あがりだから	時間が節約になる	持ち歩きに便利	朝食	昼食	夕食	間食	来客用	ハイキング	春	夏	秋	冬
例) インスタントラーメン			○	○		○		○		○	○		○	

3 今迄に利用した加工食品の中で、こういうところを改良すれば良くなるだろうと思うことを、食品名をあげて具体的に書いて下さい。

渡辺・草間 家庭における加工食品の利用に関する考察

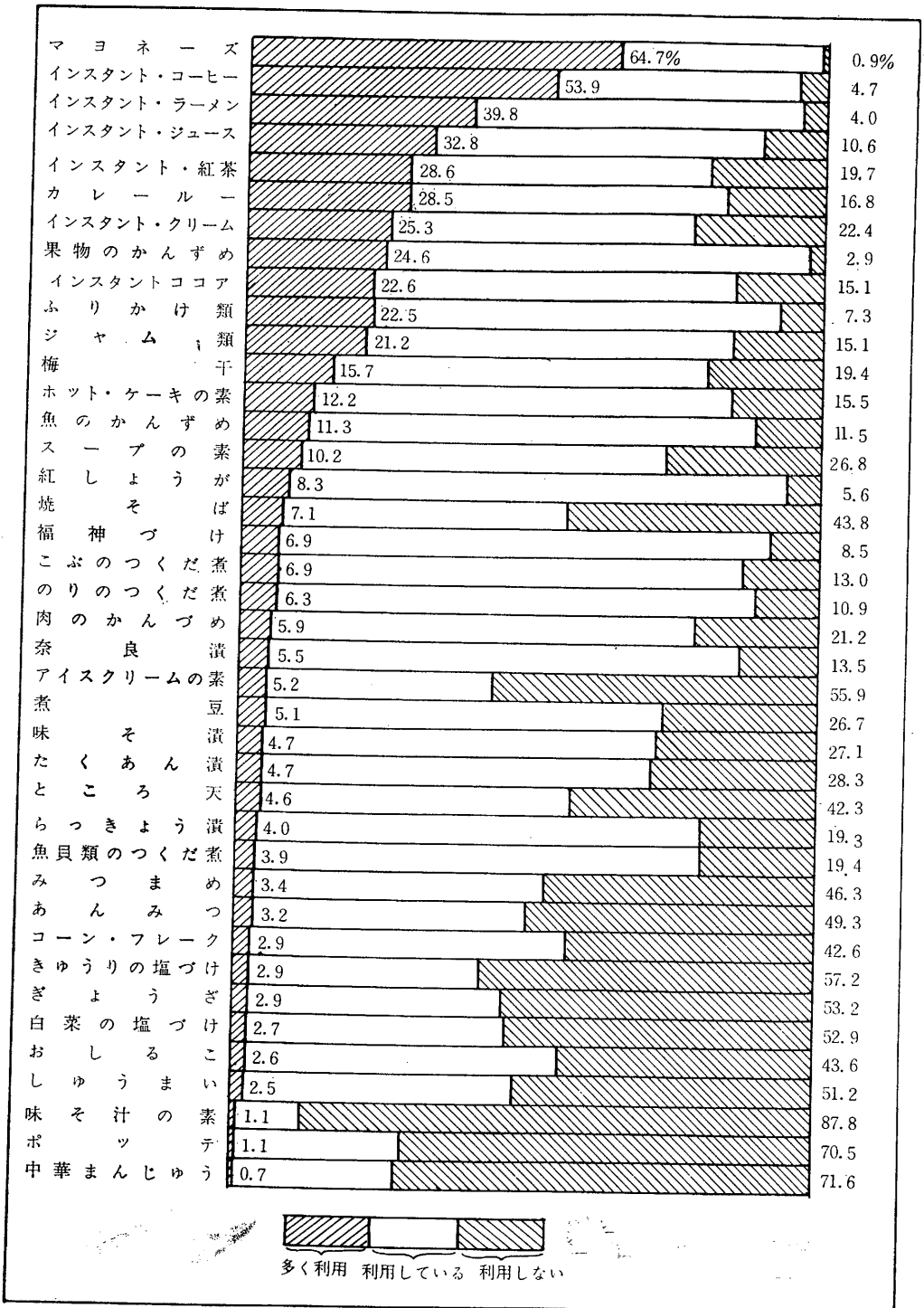
表1 最も多く利用している食品と回答した数

順位	食品名	実数	百分率 (%)
1	マヨネーズ	933	64.7
2	インスタント・コーヒー	768	53.9
3	インスタント・ラーメン	572	39.8
4	インスタント・ジュース	474	32.8
5	インスタント・紅茶	413	28.6
6	カレールー	412	28.5
7	インスタント・クリーム	364	25.3
8	果物のかんづめ	356	24.6
9	インスタント・ココア	326	22.6
10	ふりかけ類	324	22.5
11	ジャム類	316	21.2
12	梅干	226	15.7
13	ホット・ケーキの素	175	12.2
14	魚のかんづめ	163	11.3
15	スープの素	148	10.2
16	紅しょうが	119	8.3
17	焼そば	102	7.1
18	福神づけ	99	6.9
19	こぶのつくだ煮	98	6.9
20	のりのつくだ煮	91	6.3
21	肉のかんづめ	85	5.9
22	奈良漬	79	5.5
23	アイスクリームの素	75	5.2
24	煮豆	72	5.1
25	味噌漬	68	4.7
26	たくあん漬	67	4.7
27	ところ天	66	4.6
28	らっきょう漬	57	4.0
29	魚貝類のつくだ煮	56	3.9
30	みつまめ	50	3.4
31	あんみつ	47	3.2
32	コーン・フレーク	41	2.9
33	きゅうりの塩づけ	41	2.9
34	ぎょうざ	41	2.9
35	白菜の塩づけ	39	2.7
36	おしる粉	38	2.6
37	しゅうまい	35	2.5
38	味噌汁の素	15	1.1
39	ポッテ	15	1.1
40	中華まんじゅう	10	0.7
回答者数		1,443名	100.0

表2 利用率が少いと回答した数

順位	食品名	実数	百分率 (%)
1	味噌汁の素	1,267	87.8
2	中華まんじゅう	1,035	71.6
3	ポッテ	1,018	70.5
4	きゅうりの塩漬	826	57.2
5	アイスクリームの素	806	55.9
6	ぎょうざ	768	53.2
7	白菜の塩漬	763	52.9
8	しゅうまい	740	51.2
9	あんみつ	702	49.3
10	みつ豆	670	46.3
11	焼そば	633	43.8
12	おしる粉	629	43.6
13	コーン・フレーク	616	42.6
14	ところ天	615	42.3
15	たくあん	409	28.3
16	みそ漬	391	27.1
17	スープの素	388	26.8
18	煮豆	386	26.7
19	インスタント・クリーム	323	22.4
20	肉のかんづめ	307	21.2
21	紅茶	284	19.7
22	梅干	280	19.4
23	魚貝類のつくだ煮	280	19.4
24	らっきょう漬	279	19.3
25	カレールー	243	16.8
26	ホット・ケーキの素	225	15.5
27	インスタント・ココア	218	15.1
28	ジャム	218	15.1
29	奈良漬	197	13.5
30	こぶのつくだ煮	194	13.0
31	魚のかんづめ	168	11.5
32	のりのつくだ煮	158	10.9
33	インスタント・ジュース	153	10.6
34	福神漬	124	8.5
35	ふりかけ類	116	7.3
36	紅しょうが	81	5.6
37	インスタント・コーヒー	68	4.7
38	インスタント・ラーメン	59	4.0
39	果物のかん詰	43	2.9
40	マヨネーズ	13	0.9
回答者数		1,443名	100.0

図2 利用状況



d) どのような時に利用されるか

利用率の多い10品について、それらの利用時を調べた。(表4, 図4参照)

利用率の多い食品は、間食として適当なものが多いためか、間食時の利用数が多いという結果が出たようである。しかし、直接、ごはん、パンに關係のあるカレー、ふりかけ類、ジャム又はラーメンの利用は、食事時(朝食時、昼食時、夕食時)の利用が多く、特にふりかけ類は、朝食のあわただしい時の食品として喜ばれていることがわかる。

また、マヨネーズは副食物の調味料として使用されるため、夕食時、昼食時の利用数が多くなっている。

e) 利用する季節

利用率の多い食品10品についての利用の季節は、表5, 図5の通りである。

ほとんどの食品が季節にあまりこだわりなく、一年中利用されているようであるが、インスタントジュース、ラーメンの場合には、季節的な相違がはっきりしている。つまり、ジュースの場合は夏の利用が多く、冬の利用が圧倒的に少なく、ラーメンの場合はその反対で、冬の利用が多く、夏の利用が少ない。

季節的利用の相違は、飲食物に適した温度の相違であるといえるだろう。すなわち、熱くした方が適当である食品は冬の利用が多く、冷たくした方が適当な食品は夏の利用が多い

図3 利用の理由

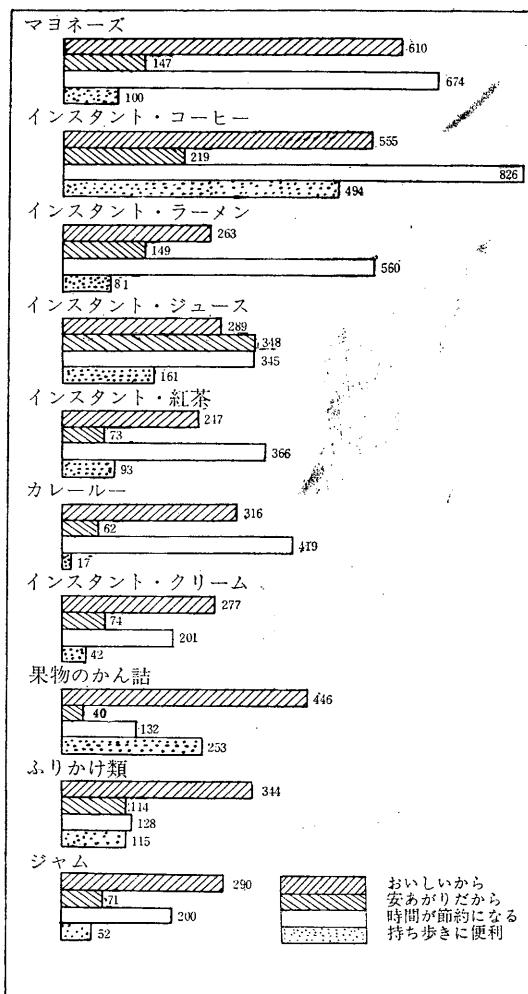


表3 利用の理由

	おいしいから	安あがりだから	時間が節約になる	持ち歩きに便利
マヨネーズ	610	147	674	100
インスタント・コーヒー	555	219	826	494
インスタント・ラーメン	263	149	560	81
インスタント・ジュース	289	348	345	161
インスタント・紅茶	247	73	366	93
カレー	316	62	419	17
インスタント・クリーム	277	74	201	42
果物のかん詰	446	40	132	253
ふりかけ類	344	114	128	115
ジャム	290	71	200	52

ということになる。

f) 改良を望む点

加工食品について改良を望む意見としては、味、香り、色、容器、値段等については、若干数あったが、特に、ジュース、つけもの類の甘味（人工甘味料）や、着色がしつこすぎる点を改良して欲しいという意見が相当多く、このことから、食生活に関する衛生的知識が普及していると言えると思う。

図4 どのような時に利用されるか

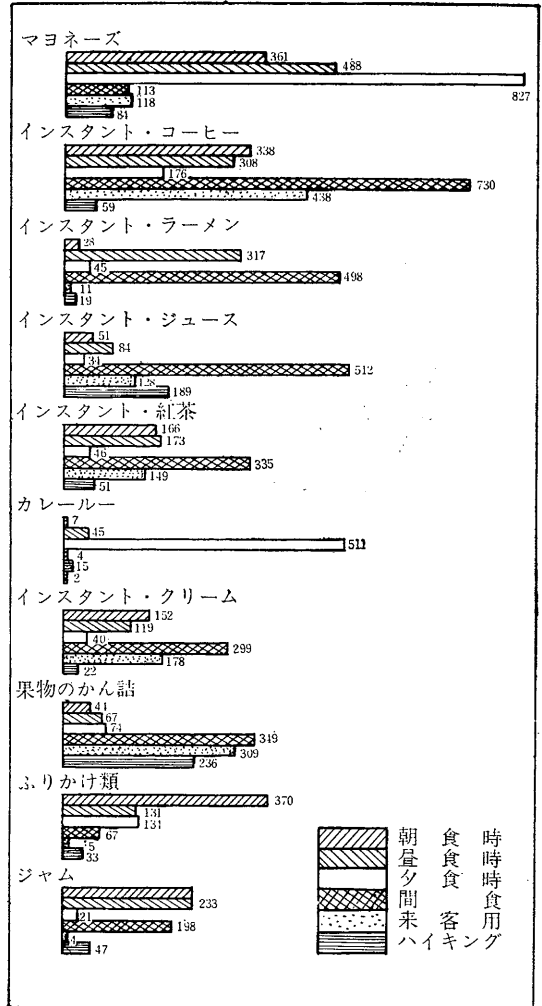


表4 利用時

	朝食時	昼食時	夕食時	間食	来客用	ハイキング
マヨネーズ	361	488	827	113	118	84
インスタント・コーヒー	338	308	176	730	438	59
インスタント・ラーメン	28	317	45	498	11	19
インスタント・ジュース	51	84	34	512	128	189
インスタント・紅茶	166	173	46	335	149	51
カレールー	7	45	511	4	15	2
インスタント・クリーム	152	119	40	299	178	22
果物のかん詰	44	67	74	349	329	236
ふりかけ類	370	131	134	67	5	33
ジャム	234	233	21	198	4	47

図5 利用する季節

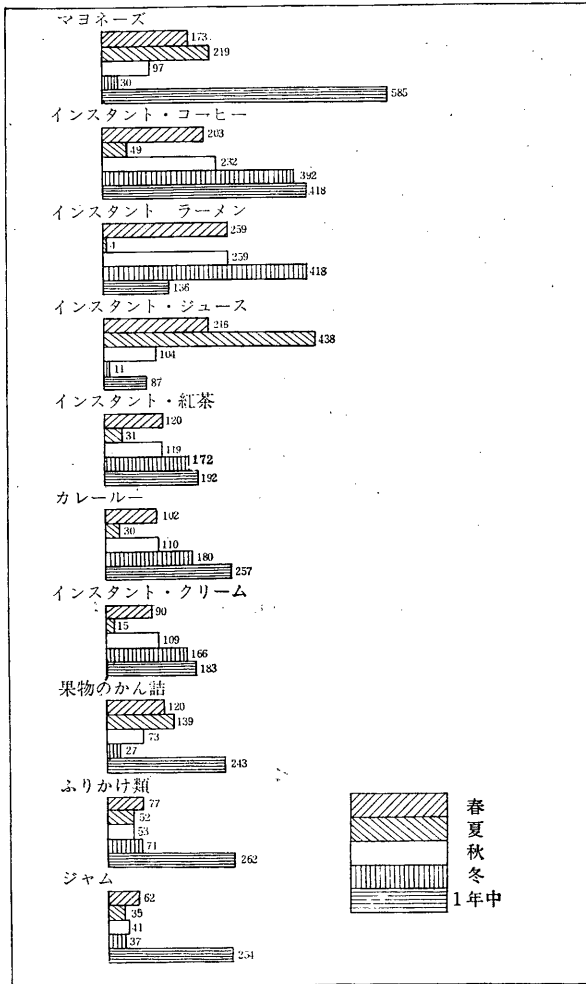


表5 利用する季節

	春	夏	秋	冬	一年中
マヨネーズ	173	219	97	30	585
インスタント・コーヒー	203	49	233	392	418
インスタント・ラーメン	259	4	259	418	136
インスタント・ジュース	216	438	104	11	87
インスタント・紅茶	120	31	119	172	192
カレールー	102	30	110	180	257
インスタント・クリーム	90	15	109	166	183
果物のかん詰	120	139	73	27	243
ふりかけ類	77	52	53	71	262
ジャム	62	35	41	31	254

考 察

- 1 家族構成による利用率の相違は、予想していたような差はみられず、小人数家庭においても、多人数家庭においても同じような傾向であった。
- 2 利用率第1位がマヨネーズであることは、生野菜食用が普及していることを物語っていると思う。これは、洋食の普及並びに、栄養的知識の普及の現われとも考えて良いと思う。即ち、多くの野菜は、ビタミン摂取源として、生食の方が適当であるからである。
それと同時に、マヨネーズはその成分の70%が脂肪であり、従来、日本人に不足しがちであった脂肪の摂取源として、重要な地位を占めていると考えて良いであろう。
- 3 コーヒー、クレープ、ジャムの利用数が多いことは、パン食家庭が相当多いことが推定できる。
- 4 加工食品は、食生活の時間節約として重要であるが、今後、もっと普及するためには、時間が節約になるばかりでなく、おいしく、栄養価値があり、しかも衛生的であるものの普及を求める必要がある。それが実現すれば、本当の意味での食生活の合理化が実現するわけである。
食生活の合理化は、家庭生活の合理化であり、我々の生活を向上させるためには重要なことである。

終りにのぞみ、本研究調査に対し、御指導下さいました本学教授・付属女子中・高等学校長高橋敬三先生に心から感謝の意を表します。