

長野市とその周辺地域の食生活と調理器具の 保有および使用状況について

三 田 コ ト

I はじめに

生活水準の向上につれて食生活が多様化して来た。めし・つけもの・みそ汁の伝統的食事パターンは、肉・牛乳・卵・魚など動物性食品の摂取増加によりいわゆる洋風化が進んだ。昭昭30年代まで続いた貧しいための栄養素不足は解消されて、国民栄養調査の支出階層別栄養素等摂取量は、各層ともに大部分平均栄養素要量を上回っている¹⁾。食品摂取状況の支出階層による差も小さくなっていて、別の要因によると思われる食品摂取量の世帯間格差が大きい²⁾。世帯間格差の大きい食品は、菓子・嗜好飲料・牛乳・果実・緑黄色野菜などで、世帯間格差の小さい食品は、米・淡色野菜・魚介・肉・卵であるといわれている。そして昭和50年代は飽食と伝える状態で、今63%の世帯は食べすぎであると警告されている³⁾。

この恵まれた食糧事情にあつて「何をどのように食べるか」は、各家庭や個人の自由選択で、食事においても献立の多様化・個食化の傾向が見られる。家族の生活時間も調整しにくくなり共食は減少している。

このように食生活は、食品摂取の面で、料理の面で、食べかたの面で多様化して来たがそれと食事作りの道具である調整器具の保有と使用状況はどうなっているのだろうか。

埼玉県農村部における石川の調査によれば昭和43年には75%以上の家庭で保有している調理器具

は28種だったのが昭和58年では49種に増えているという。都市家庭においても調理器具は増えている⁴⁾。

長野県は栄養水準では全国とほぼ同様の傾向がみられるが⁵⁾、食べかたの面では伝統的なところがあるように思われる。長野市周辺の地域では、11月になると「おな洗い」なる行事が多くの家で行われ、冬中の野沢菜漬の準備をしている。丸なすの粕漬とともによく食べられている漬物である。昭和56年度から3年間県ぐるみで実施された減塩運動の影響か漬物の出現頻度は低くなったが、副食のトップはみそ汁等の汁物を抜いて漬物である⁶⁾。また「おやき」なる郷土食もよく家庭でつくられている。野沢菜漬とおやきは長野県の味の文化財であり市販もされている。おやきは長野市内中学生のある家庭における得意な料理では、カレーライス・煮物・ハンバーグ・揚げ物に次いで5位となっている⁷⁾。この調査による副食で出現頻度の高かったものは、夕食で①つけもの、②みそ汁、③サラダ・生野菜、④天ぷら・揚げ物、⑤焼き魚、⑥炒め物、⑦焼き肉・ハンバーグ、⑧煮物の順であった。主食は、飯が朝食の63~70%と夕食の約75%、パンが朝食の25~16%、めんが夕食で約14%となっている。他に2種以上の主食や主食なしがみられた。この地域のこのような食生活を支える食事づくりの道具である調理器具の保有と使用状況について、地域の特色があるのか、またどんな道具があればまにあうの

表1 調査表の器具

3. 調理器具について
 次の調理器具類の中であなたの家にあるものの番号を○でかこみ、最近まったく使っていないと思われるものには○の中に×をつけてください。
 (例 ○たわし ⊗ジューサー)

なお、品物がわからない場合は△をつけてください。

1 計量カップ	2 計量スプーン	3 ま す	4 はかり	5 キッチンタイマー	6 調理用温度計
7 洗いおけ	8 水切りかご	9 ざる	10 くず入れコーナー	11 ごみばけつ	12 洗剤たわし入れ
13 たわし	14 ふきん	15 ふきんかけ	16 牛刀庖丁 (三徳・鍔形も)	17 洋庖丁含む	17 菜切り庖丁(和)
18 出刃庖丁	19 さしみ窓丁	20 料理はさみ	21 まな板	22 皮むき器	23 野菜切り器(せ)
ん・うす切り器)	24 かつお節削り	25 卵切り器	26 フードプロセッサー (フードカッター)	27 缶切り	27 缶切り
28 せん抜き	29 ワイン抜き	30 といし	31 すりばち	32 すりこぎ	33 おろし金(おろ
し器)	34 ミンチ(肉ひき器)	35 くるみ割り	36 いもつぶし器	37 ミキサー	38 ジューサー
39 ミキサー・ジューサー	40 ごますり器	41 チーズおろし器	42 スケッパー	43 泡立て器	44 ハンドミキサー
(電動泡立器)	45 マヨナイザー	46 もちつき器	47 うす・きね	48 めん・パンこね器	49 こね鉢
50 製めん機	51 ボール	52 のし板	53 めん棒	54 粉ふるい	55 裏ごし
56 万能こし器	57 みそこし	58 油こし器	59 レモンしぼり	60 にんにくしぼり	61 茶こし
62 コーヒーこし器	63 フライ返し	64 たまじゃくし	65 穴じゃくし	66 あみじゃくし	67 ゴムヘラ
68 パット	69 すだれ(まきす)	70 野菜抜き型	71 ライス型	72 幕の内型	73 おにぎり型
74 にぎりずし型	75 押しずし型	76 絞り出し金	77 ケーキ型	78 プリン型	79 ゼリー型
80 パイ皿	81 卓上漬物器	82 ガラス保存瓶	83 密閉容器(タッパーなど)	84 つぼ・かめ	84 つぼ・かめ
85 米びつ	86 計量米びつ	87 まほうびん	88 電気ポット	89 電気保温ポット	90 冷凍冷蔵庫(2
ドア以上)	91 冷蔵庫(1つドア)	92 専用冷凍庫	93 かまど(へっつい)・ぬかど	94 煤炭こんろ	94 煤炭こんろ
95 しちりん	96 石油こんろ	97 簡易こんろ(ミニボンベ式)	98 1口ガスこんろ	99 テーブルこんろ	99 テーブルこんろ
(2口・3口・グリル付きも)	100 ガスレンジ(上・ガステーブルと下・オープン)のセット)	100 ガスレンジ(上・ガステーブルと下・オープン)のセット)	101 ガスオープン	101 ガスオープン	101 ガスオープン
102 電気こんろ	103 電磁調理器	104 電気レンジ	105 電気オープン	106 電子レンジ	107 オープンレンジ
108 コンビネーションレンジ	109 オープントースター	109 オープントースター	110 トースター	110 トースター	111 ロースター
112 電気炊飯器	113 ガス炊飯器	114 ジャー付電気炊飯器	115 ジャー付ガス炊飯器	115 ジャー付ガス炊飯器	115 ジャー付ガス炊飯器
116 電子ジャー(保温のみ)	117 スロークッカー	117 スロークッカー	118 電気なべ	119 ホットプレート	120 コーヒーポット
121 羽釜(かま)	122 文化鍋	123 片手鍋(深・浅)	124 両手鍋(深・浅)	125 圧力鍋	126 フライパン
127 中華鍋	128 北京鍋	129 卵焼き器	130 無水鍋	131 土鍋	132 耐熱ガラスなべ
133 ほうろう鍋	134 ステンレス鍋	135 銅鍋	136 湯豆腐鍋	137 すき焼き鍋	138 天ぷら鍋
139 じんぎすかん鍋	140 火鍋子	141 たこ焼き器	142 蒸し器	143 スチーマー(ステンレス製伸縮自由)	143 スチーマー(ステンレス製伸縮自由)
144 せいろ	145 おとしぶた	146 焼き網	147 金串	148 鉄きう	149 食器洗い機
150 食器乾燥器					

ご協力ありがとうございました。

かを、「調理設備と器具などについての調査」(昭昭58年10~12月。石川・平野・三田実施, 調査地域は東京とその周辺・名神・新潟・長野等)に参加した長野市とその周辺地域のデータをもとに検討したいと考える。

II 調査対象および方法

調査対象は長野商業高等学校女生徒の家庭で調査時期は昭昭58年10月である。調査項目は、1 家庭構成・炊事担当者・食事場所・共食回数などの生活面、2 炊事用熱源・給水・給湯設備等の設備面、3 調理器具についてである。調理器具は150種について保有と使用を調査した。調査用紙は生徒を通じて各家庭に配布し、生徒と炊事担当者により記入してもらい回収した。配布数230、回答

数215であった。調理器具の種類は表1のようである。

III 結果および考察

1. 調査家庭のプロフィール

対象となった家庭を、長野市を中心に須坂市・更埴市などの都市部(以下都市部とする)121戸と、周辺の町村部(以下郡部とする)52戸と、農業をしている家庭(専業と兼業, 以下農村部とする)42戸に便宜上分けた。

全体的にみて父親なしの家庭19、母親なしの家庭2となっており母親は全員が炊事担当者である。高校生の母親なので40代が最も多い。父親の炊事参加は都市部で6名、郡部で1名、農村部は0である。その他の家族の炊事参加は娘34%(農

長野市とその周辺地域の食生活と調理器具の保有および使用状況について

村部46%), 息子1名, 祖母56.3% (64名中36名) である。

職業別では, 都市部は雇用者66%, 商工業16%, 雇用+商工17%など。郡部は雇用者56%, 雇用+商工15%, 商工業10%などで, 農村部は, 農業+雇用74% 農業19%などである。

食事をする場所は 表2のとおりで, ダイニングキッチンが多い。和式(坐って食べる)が都市部で多めにあり農村部は少なめである。

共食回数では表3のように40%前後の家庭で夕食を毎日共食しているが, 朝食では都市部で30.6%が毎日共食, 郡部・農村部は10%台である。

表2 食事をする場所 (%)

居住地	場所 ダイニング キッチン	台所と別の部屋			その他
		洋式(いす)	和式		
都市部	121戸 46.7%	2.5	47.5	3.3	
郡部	52戸 50.0	3.8	44.2	1.9	
農村部	42戸 56.1	4.9	35.7	2.3	

N=215

表3 1週間あたりの共食回数 (%)

地域・食事	回数	0	1	2	3	4	5	6	7
		都市部	朝	33.1	19.0	2.5	5.0	2.5	4.1
	夕	6.7	7.5	7.5	5.8	10.0	15.0	8.3	39.2
郡部	朝	35.8	34.0	1.9	1.9	0	1.9	5.7	18.7
	夕	3.8	5.7	3.8	5.7	11.3	17.0	9.4	43.4
農村部	朝	38.1	26.2	7.1	2.4	0	7.1	2.4	16.7
	夕	0	4.8	16.7	14.3	7.1	9.5	7.1	40.5

N=215

家族数平均は, 都市部4.27人, 郡部4.79人, 農村部5.31人で農村部は拡大家族が多い。

熱源は, 100%近くがガス(都市・プロパン)で電気併用, 石油・木炭・まき等の併用は都市部14.8%, 郡部15.3%, 農村部28.5%である。

水道はほぼ100%の家庭に普及している。家の外でも洗いものが可能な家庭は都市部13%郡部25%, 農村部21%である。

台所への給湯については, 都市部の8.3%, 郡部の3.8%, 農村部の11.9%はなしで大体9割の家庭に普及している。

2 調理器具の保有と使用状況

調査器具は, 計測器具6・洗滌器具11・切削器具18・磨砕器具8・混合攪拌器具17・濾過器具9・成型器具13・保存器具13・加熱器具19・熱源内蔵器具9・受熱器具27の計150種である。保有の平均は全地域平均78種に対して長野市と周辺では, 都市部75種・郡部81種・農村部78種であった。

①保有率の高い調理器具について

75%以上の家庭で保有されていて使用率も75%以上(使用数/保有数×100)の調理器具は表4のようになった。◎印は90%以上の保有, ○印は75%以上の保有である。調査地域全域(N=965)の平均と長野市・周辺地域の保有について比較すると90%以上保有は全域で23種・都市部25種, 郡部27種, 農村部32種である。農村部は全域と比較してます・はかり・くず入れコーナー・ゴミばけつ・菜切庖丁・もちつき器・めん棒・蒸し器・といしが保有率90%以上となっている。今回の調査家庭(N=965)の中では単身家庭はごく少ない(1.5%, 長野地域0)ことがあるかも知れないが, まな板と庖丁のない家庭は皆無である。

②保有率の低い調理器具

表5にあげた調理器具はとくに保有の少ないものである。これらは, より便利な器具が出来たり, 食生活(食習慣)に適しなかったり, なくてもすむ器具であったり, 普及がまだだったりするものである。保有率25%以下のその他の器具は表6に示す。保有率の低い器具では不使用率(あっても使わない)が高いことが多い。これらには家電製品が目立つ。

③保有をしても不使用の調理器具

表5・6に見るように不使用率の高い調理器具は保有率の低いものが多い。一方, 保有率は可成のもので不使用率の高いものがあった。ひと時代前によく使われたがより良い器具が出来たもの

表4 保有率の高い調理器具

調理器具	地域				調査地
	長野市・周辺地域	都市部	郡部	農村部	
計測	計量カップ 計量スプーン 計量か	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎
洗濯	洗濯機 洗い剤 すすぎ	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎
切削	まなこ 切刃 切金 切刃 切金 切刃 切金	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎
混合・攪拌等	すりこぎ すりこぎ すりこぎ すりこぎ すりこぎ すりこぎ すりこぎ	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎
戸過	粉み茶油 ふそ ふそ	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎
成型	すだれ(まきす)	◎	◎	◎	◎
保存	冷蔵庫 冷凍庫 冷蔵	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎
受熱	フ片両蒸中卵す天は土焼 ラ手手華きぶら イ手手華きぶら バナナ焼やろなき パン焼やろなき	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎ ◎ ◎
◎は90%以上の家庭で保有 ○は75%以上の家庭で保有		◎25 ○16	◎27 ○19	◎32 ○14	◎23 ○22

表5 とくに保有率の低い調理器具 (%)

調理器具	地域			調査地
	長野市・周辺地域	都市部	郡部	
○チーズおろし器	6.6	1.9	3.3	19.9
○電磁調理器	1.6	5.7	2.3	2.9
△電気レンジ	3.3	1.9	4.7	4.2
△コンビネーションレンジ	2.4	0	2.3	3.0
○スロークッカー	0.8	1.9	0	3.4
○ステーキマ	5.7	5.7	2.3	10.5
△火鍋子	3.3	3.8	4.7	4.7
○鉄きゅう	2.4	1.9	2.3	5.6
○食器洗い機	4.9	1.9	2.3	3.1
△食器乾燥器	5.7	3.8	2.3	12.2
△電気なべ	4.1	11.5	9.5	7.9
○羽釜	4.9	11.5	7.1	6.5
北京鍋	9.9	15.3	4.7	11.2
○スケッパー	8.2	13.4	4.7	16.7
○ミンチ(肉ひき器)	5.7	13.4	7.1	10.9
△フードプロセッサ	7.4	11.5	9.5	10.9
△ロースター	11.5	3.8	4.7	11.9
△ハンドミキサー	14.8	5.7	7.1	22.3
オープンレンジ	7.9	9.6	14.2	14.2

○は不使用率50%以上 △は不使用率25%以上

表6 保有率25%以下の調理器具(表5以外のもの)

○調理用温度計	△いもつぶし器	○マヨナイザー
万能こし器	○めん・パンこね器	△にんにくしぼり
電気保温ポット	○幕の内型	○かまど・へっつい
ガスオープン無水鍋	△たこやき器	○煉炭こんろ
専用冷凍庫	△銅鍋	○しちりん

○は不使用率50%以上 △は不使用率25%以上

や、小物でつい衝動買いしたもの等である。表7はそのような調理器具である。ライス型・おにぎり型など米飯に関するものはこの地方共通に多い。トースターはパン食の普及の多い都市部で保有率高く、保有のものは使われていない。トースターは、オーブントースターに移行しており、都市部では全国レベルと同じ65%ほどの保有率である。オーブントースターの方は不使用率3% (都市部) で活用されているが、郡部・農村部では

長野市とその周辺地域の食生活と調理器具の保有および使用状況について

46%の保有率、保有家庭の11~13%では不使用である。

40%以下の保有率であるが、不使用率37~64%のものにミキサー・ジューサー・ミキサージューサーの家電製品がある。

こね鉢と製めん機は全地域の保有率15.6%を上回って保有されている。これらの器具は都市部では保有率低く不使用率が高い。製めん機は、農村部の保有率52.3%と半分をこえるが保有家庭の4は使っていない。生めん・ゆでめんも干めんと共に市販されるようになってきていると手打ち志向とが考えられる。こね鉢は郡部・農村部とも50%以上保有しており不使用率は10%台である。

表7 調理器具の使用状況
保有率70~40%で不使用率の高いもの (%)

調理器具	地域 長野市・周辺地域					
	都市部		郡部		農村部	
	保有	不使用	保有	不使用	保有	不使用
かつお節削り	51.2	58.1	50	61.5	57.1	62.5
うす・きね	(14.8)	50.2	40.3	47.7	54.7	65.2
ライス型	56.1	30.9	61.5	40.6	50.0	42.8
おにぎり型	70.2	44.9	78.8	34.4	66.6	42.9
押しずし型	(39.6)	31.3	55.7	48.3	45.2	26.3
トースター	62.8	25.0	55.7	37.9	45.2	21.0
レモン絞り	61.9	30.7	69.2	22.2	59.5	24.0
こね鉢	(30.5)	29.8	53.8	17.8	59.5	12.0
製めん機	(26.4)	37.5	(34.6)	22.2	52.3	27.3

不使用率は不使用/保有×100

④長野市と周辺地域の保有状況に特色ある調理器具

表4(保有率の高い調理器具)から、この地域により多く保有されている調理器具をみると、蒸器・ます・菜切り庖丁・つぼかめがあげられる。更に保有率の差の多いものを表8に示す。皮むき器・じんぎすかん鍋はこの地域で多く保有されている。別の食事調査でもよく「じんぎすかん」なる料理が出てくる。調査地域全体の保有状況に対してこの地域に多く保有されているものは、概して農村部により多いが、トースターとおにぎり型

は農村部に少ない。トースターは昔の名残りでのこの地域の人々は捨てきれずにいるものと推測した。農村部にはトースターの普及がはじめからなかったのではないか。おにぎり型の方は必要を感じないくらい上手に早く出来る人が多いのではないか。もちつき器・うすきね・こね鉢・製めん機・のし板・めん棒・かまど・せいろからは日本的な伝統型食物の摂食が推測される。

この地域に少ないものには万能こし器や裏ごしなど料理をていねいに作るためのものとワイン・チーズ・コーヒーなどの洋風食生活に関するものがあげられた。

都市部では郡部や農村部と比較して餅やめんの製造に関する器具は少なく食生活が画一化しつつあるようであるが、つぼかめを多く保有して漬物などの保存食が多く地方色を残している。

表8 保有状況に地域差のある調理器具
(保有率%)

調理器具	地域 長野市・周辺地域			調査地 域全域
	都市部	郡部	農村部	
	皮むき器	86.7	96.1	85.7
もちつき器	44.6	80.7	90.4	40.6
うす・きね	14.8	40.3	54.7	20.8
こね鉢	30.5	53.8	59.5	25.8
製めん機	26.4	34.6	52.3	15.6
のし板	35.5	55.7	78.5	46.2
めん棒	71.0	86.5	92.8	73.0
おにぎり型	70.2	78.8	66.6	59.7
つぼ・かめ	82.6	84.6	85.7	68.2
かまど・へっつい	9.0	13.4	38.0	12.3
せいろ	14.8	28.8	57.1	35.3
トースター	62.8	55.7	45.2	48.8
じんぎすかん鍋	33.0	28.8	33.3	16.1
ホットプレート	53.7	63.4	35.7	54.8
ワイン抜き	64.4	67.3	59.5	76.6
チーズおろし器	6.6	1.9	2.3	19.9
万能こし器	14.0	11.5	7.1	24.5
裏ごし	57.0	59.5	59.5	67.4
コーヒーポット	29.7	32.6	21.4	43.8
耐熱ガラス鍋	29.7	30.5	19.0	46.0
たこやき器	11.5	13.4	9.5	25.0

3 基本的にはどんな調理器具があれば日常食は間に合うのか

150種の調理器具について保有と使用状況を見て来たが、農家の台所も都市部の台所もほとんど差はない。農家でもかまどで毎日の食事を作ることは例外で一応都市型の設備を持っている。

そこで何があれば間にあうか検討してみた。ま

表9 基本的な調理器具

・計量カップ	・洗いおけ	・水切りかご	・ざる
・たわし	・ふきん	・ふきんかけ	
・まな板	・ほうちょう		
・せん抜き	・缶切り		
・すり鉢	・すりこ木	・おろし金 (おろし器)	
・ボール	・泡立て器	・菜箸	
・たまじゃくし	・フライ返し	・しゃもじ	
・まほうびん	・冷凍冷蔵庫		
・フライパン	・片手なべ	・両手なべ	
・蒸し器			
・自動炊飯器	・ガスレンジ又はテーブルコンロ		

菜箸としゃもじは全家庭保有とみて今回調査せず
○長野地方では蒸し器は90%以上の保有

表10 こんろ・自動炊飯器・庖丁の保有状況 (保有率%)

調理器具		地域			調査地域全域
		長野市	周辺地域	郡部	
加 熱	テーブルこんろ	60.3	65.3	57.1	67.7
	ガスレンジ	34.7	34.6	35.7	31.9
	一口ガスこんろ	18.1	25.0	28.5	23.2
	電気こんろ	20.6	21.1	11.9	26.5
炊 飯	電気炊飯器	33.0	51.9	45.2	41.7
	ガス炊飯器	43.8	59.6	61.9	43.0
	ジャー付電気炊飯器	49.5	51.7	42.8	42.2
	ジャー付ガス炊飯器	2.4	17.3	11.9	7.0
	電子ジャー(保温)	36.3	61.5	66.6	38.2
庖 丁	菜切り庖丁	84.2	94.2	95.2	84.1
	牛刀庖丁(三徳他も)	42.9	50.0	45.2	57.8
	出刃庖丁	74.3	86.5	76.1	76.4
	さしみ庖丁	34.7	69.2	57.1	51.4

ず表4の保有率の高い調理器具から、長野市・周辺地域と調査地域全域で共通して90%以上の保有率の器具を選出したのが表9である。いくつかの種類をあげたので保有率が分散したが庖丁とこんろは100%の家庭にあったので加えた。またほとんどの家庭では現在自動炊飯器を使用していたので加えた。蒸し器は大きいなべで代替出来る場合が多くがこの地方では90%以上保有している。

こんろ・自動炊飯器・庖丁の保有内訳は表10のとおりである。炊飯器と庖丁に地域差が見られる。郡部と農村部はガス炊飯器・電子ジャーの炊飯保温が多く家族数から見ても炊飯量の多いことが推察される。庖丁は前出のように郡部・農村部で菜切りが多く使われている。都市部はやゝ少ない。

結局この基本的調理器具を使いこなせば直火焼と天火焼以外は大体の調理は出来る。あとは自分の食事作りの方針に従って、より便利で扱いやすく上手に仕上がる調理器具をそろえればよい。食生活の設計があってそれを実施しやすくする調理器具をそろえるようにしたいものである。日常生活の調理器具と特別の場合使用の調理器具は分けて収納し、使わない調理器具は処分するようにしたい。

4 長野市とその周辺地域の食生活と調理器具について

今回の調理器具調査では、都市部・農村部それぞれの食生活の特色が推察出来る結果が得られた。郡部は市部周辺の町村に居住の雇用者・商工業者が多いグループなので、新しい器具を取り入れる一方、伝統的器具も保有し保有量は3地域では一番多かった。ます・フードプロセッサ・ライス型・おにぎり型・押しずし型・レモン絞り・卵焼器・ワイン抜きなどの保有率は3地域で最高、1ドア冷蔵庫は31%の家庭で保有(冷凍冷蔵庫を購入したとき漬物用などに残したものが多いという)し、専用冷凍庫の保有も一番である。

農村部としたグループは農業に關係する家庭を集めた。専業主婦は4.7%で最も少ない。伝統的

器具を多く保有して使用している。粉食をよく利用するので関連の調理器具の保有が多いが、52%も保有されている製めん機も不使用率27%で多忙なためめん加工は家庭外へ出したものと考えられた。

都市部では伝統的調理器具は少なくなっている(表8参)。そして朝食におけるパン食は全国並みである⁵⁾。この地方にかつてあった朝食重視の食習慣も夕食偏重の今日的な食習慣に移行している家庭が多い⁵⁾。

表11 食 事 例

食事例1(農村部)		食事例2(都市部)	
朝 食	ごはん・みそ汁 卵焼き 酢なます 漬物	朝 食	ごはん・みそ汁 シーチキン とろろ(おろし入) トマト・レタス 漬物
	ごはん・みそ汁 野菜いため カボチャの煮物 漬物		(食パン(ジャム・バター) 牛乳 —昼は外食—
	肉うどん フライ 野菜いため おやつ……おやき		夕 食
(S58.11)		(S58.8)	

この地方で行った食事調査から二つの食事例を表11に示す。最近では同じ食卓で異なったメニューを食べたりしているが都市部の朝食はその例である。この食事に使われる調理器具は前出の基本的な調理器具で足りる。パン食をより快適にするのに、オーブントースター(都市部の保有率64.4%)があり、トースターも6割の都市部の家庭で保有されている現状である。

食品産業のめざましい発達により、家庭に最後まで残ると思われていた食事作りの仕事も少しずつ何となく社会へ出て行っている。食生活は家族が主体的に創造しているのではなく、企業の力で食べる方向が決められている家庭も多い。そして台所の調理器具は増えている。今回調査の保有平均

は78種そのうち使用しない器具の割合は12%であった。わが家の食生活スタイルを各家庭が主体的に創造・選択しそれに適した台所の道具立ての設計が望まれる。新しい調理器具の購入時には、わが家の食事様式にあわせて検討し買う買わないを決めることが大切である。

また炊事担当者のほとんどを占める母親の就業が都市部・郡部(非農家)で60%を越え、農村部で95%であることを考えると、食事作りにおける家族の協力の必要を感じた。それには、単純明快で使いやすく家族に開かれた台所にし、わが家の味作りに便利な調理器具をそろえて家族の食事作りへの関心を高めるのも一案ではないだろうか。

IV まとめ

長野市および周辺地域の調理器具の保有状況とその食生活を他地域の調査結果と比較検討した。

①ほとんどの家庭に炊事用燃料としてのガス(都市ガス・プロパンガス)が普及している。給水もほとんどが何らかの水道である。

②本調査では農村部・郡部・都市部の順にダイニングキッチンが普及している。

③共食については、毎日朝食を一緒にしているのは都市部で30.6%、郡部・農村部で18.7~16.7%であり、夕食は40%前後であった。

④特に保有率の高い調理器具は全地域共通するものが大部分であり、利用率も高かった。

⑤特に保有率の低い器具は大体不使用率が高かった。

⑥保有率70~40%で不使用率の高い調理器具には地域差がみられた。

⑦長野市・周辺地域で多く保有されている調理器具には餅・めん・飯に関係する伝統的な食生活用のものが多かった。またじんぎすかん鍋を1/5の家庭で保有していた。

⑧長野市・周辺地域の食生活に必要な最少の調理器具は28種と推定した。

⑨長野市・周辺地域では本調査の150種の調理器具についての保有の平均は、都市部75種・郡部81種・農村部78種である。そして郡部に住む非農家（以前農家であったと思われる）に、新旧多くの調理器具が保有されている。器具の保有状況からみると都市的でありかつ農村的でもある多様な食生活が推測された。

⑩各家庭の食生活・食事様式を考え、主体的に調理器具を選択することが望まれる。

おわりに、本調査にご協力をいただいた長野商業高等学校生徒の皆様と森かをる先生・笹井昭江先生、適切など助言教示をいただいた本学伊藤徳

教授・久保忠延助教授・広田直子助手に感謝いたします。

参考文献

- 1) 厚生省健康増進栄養課編：昭和60年版「国民栄養の現状」
- 2) 国民生活センター編：『食と生活』123頁 光生館（1984）
- 3) 石川寛子：日本生活学会口頭発表 1984・12・2
- 4) 長野県衛生部：県民栄養調査成績—昭和58年度—1984・3
- 5) 三田・広田・伊藤：長野県短紀, 39 33~39(1984)