

家庭の調理簡便化とその周辺Ⅲ

志布志町におけるアンケート調査

Simplification of Home Cooking and its Periphery in Shibushi

小住 フミ子

Fumiko Ozumi

上村 和子

Kazuko Kamimura

Use of delicatessen and eating-out have gone on increasing with rise of the standard of living, change of liking, footing of women in many area in society and the rapid increase of the aged. Two papers delivered before have clarified the circumstances of simplification of cooking in Kagoshima City and the Isa region. This time we applied the same method to different area in Kagoshima Prefecture and clarified from a point of view of simplification and intention of gourmet. In Shibushi, the advance of the number of the aged is more slowly between our municipality. The results were as follows:

The frequency of simplification of home cooking in Shibushi is more remarkable than that in Isa. They choose several delicatessen for their saving time, but in Shibushi, it is distinctive that they consume ready-to-serve dishes and ready-to-cook dishes because of technical deficiency with regard to home cooking. The number of dissatisfactory voice to taste of delicatessen they selected is more remarkable than that in Isa region. They have a sense of crisis in mind to food materials and its surroundings. But they will use delicatessen and eating-out more and more. We suspect that the improvement of technique in home cooking, information about nutrition with executive ability must be effective to selection of healthy delicatessen and eating-out.

Keywords : simplification of cooking 調理簡便化

delicatessen 中食 (持ち帰りの惣菜、弁当等)

eating-out 外食

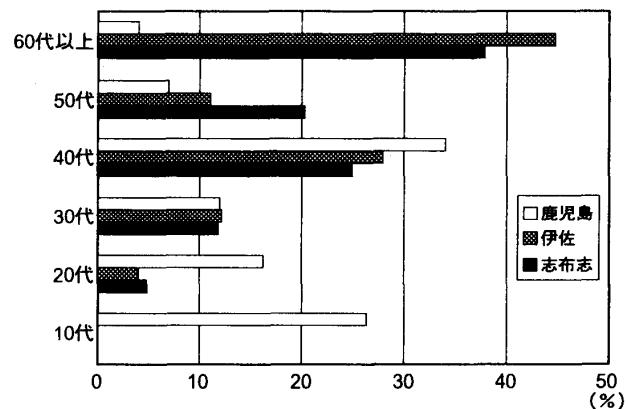
technique in cooking 調理技術

『目的』

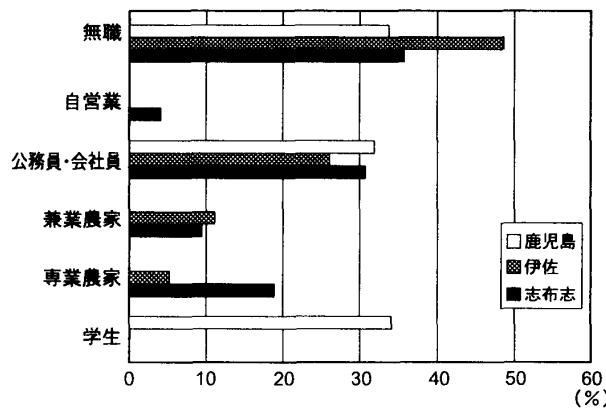
家庭における中食や外食の利用は、所得水準の向上と女性の社会進出や高齢者人口の増大に伴い、増加の一途を辿っている。前報^{1,2)}では、中核都市の鹿児島市や海に面していない伊佐地方の山間地区住民を対象に、中食や外食利用による家庭の調理簡便化の実態調査を行った。今回は、宮崎県に隣接の志布志町を調査した。古来、志布志町は地形的に港湾として恵まれ、海産物にも恵まれたところであるが、南九州農産物を背景に物流拠点基地として中核国際港湾に指定されてから、半農・半漁の地域住民の食生活がどのように変化しているのか、その実態を知る意味で主に中食や外食に対する意識調査を行った。人口19,202人³⁾、うち65才以上の高齢者は4,621人（24.1%）、伊佐地方の高齢化率（大口市29.8%、菱刈町31.3%）に比し、元気な町の一つである。

『方法』

前回のアンケート設問の一部を修正し、比較的食生活に関心を持つ食生活改善推進員の人々を通じて平成10年11月に100部を依頼した。自己記入の留置法。一部聞き取りを行った。回収率83%。有効回答率100%。第1図及び第2図に調査対象の年齢構成と職業を示し、前報^{1,2)}と比較した。学生を中心とした鹿児島市、60才以上の無職専業主婦が多い伊佐地方、それらに比べ今回の志布志町は会社員及び町村公務員、専業農家が多い。



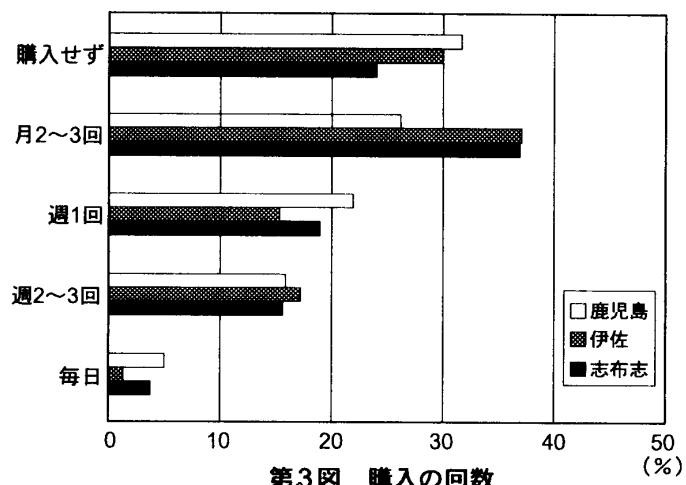
第1図 調査対象の年齢構成



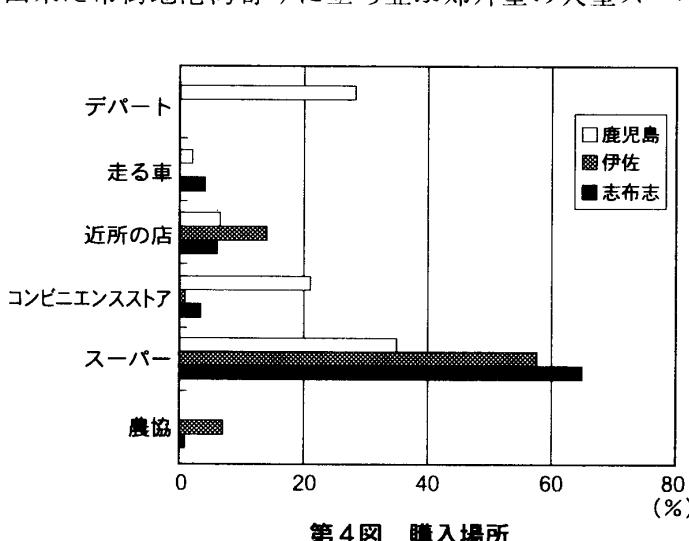
第2図 調査対象の職業

『結果及び考察』

持ち帰り弁当や惣菜料理などの中食市場は、個人消費の低迷や消費者ニーズの多様化の中で、経済的余裕や所得効果を考える以前に構造的なものがあるとも言われている。単身者所帯の増加、調理の簡便化志向、家庭生活の中の個食化などを背景とし、それでも大きな伸びを見せており、平成9年度外食産業市場規模と国内総生産は30兆円と言われているが⁴⁾、大きなマーケットの首都圏と地方都市、また志布志町のような小さな町村での中食、外食供給の人口集落や店舗数などで、地域住民の食生活に対する意識はかなり異なるものがあるようと思われる。そこで、志布志町の惣菜料理（以下、含半調理食品）購入回数を調べたのが第3図である。高齢者の人口が多い伊佐地方と同様、志布志町の人々も36.9%の人が月に2~3回の利用をしている。また、ほとんど購入しない人は3地区の中では一番低く23.8%であり、多くの人が利用していることになる。平成9年度総務庁の平均60才以上の高齢者の調理済み食品、弁当の購入状況では、“購入したことはない”は38.4%である⁴⁾。調査対象の違いにより鹿児島市との比較は困難であるが、伊佐地方と志布志町の中食に対する利用実態は差がみられた。その理由として1) 高齢化率の違い、2) 地域経済力、ひいては所得の違いが挙げられる。特に中食の利用頻度に影響を及ぼすと考えられるのが、中食を利用する地区住民の集落の形態や立地条件、規模、消費者の購買力であろう。志布志町の商業概況では商店数の昭和63年度、平成3年度、平成6年度調査による卸売・小売業数は減少傾向にあるが^{5,6)}、小売店が減少している背景として最近出来た市街地港湾寄りに立ち並ぶ郊外型の大型スーパー・マーケットの存在があるものと思



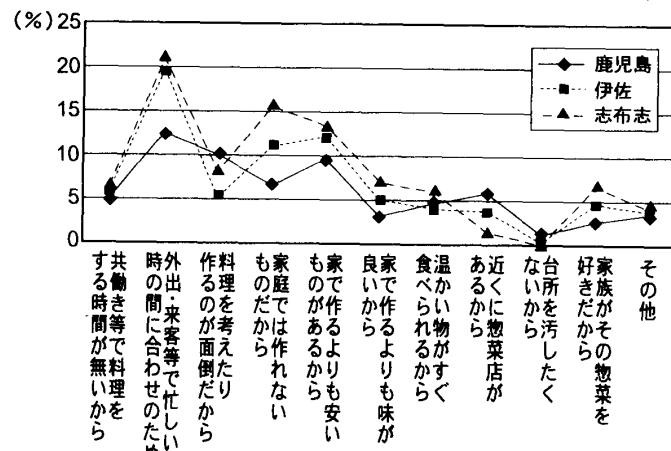
第3図 購入の回数



第4図 購入場所

われた。そこで購入の場所を示したのが第4図である。志布志町ではスーパー・マーケットでの購入が65.6%と多く、伊佐地方では58.1%の利用であった。近所の店利用では伊佐地方の14.0%が高く、鹿児島市では①スーパー（35.1%）、②デパート（28.6%）、③コンビニエンスストア（21.6%）の順であった。

次に、購入の理由を第5図に示した。“外出、来客等で忙しい時の間に合わせのため”が志布志町21.0%、伊佐地方20.0%を占め、他の項目も概ね同様な傾向がみられたが、“共働き



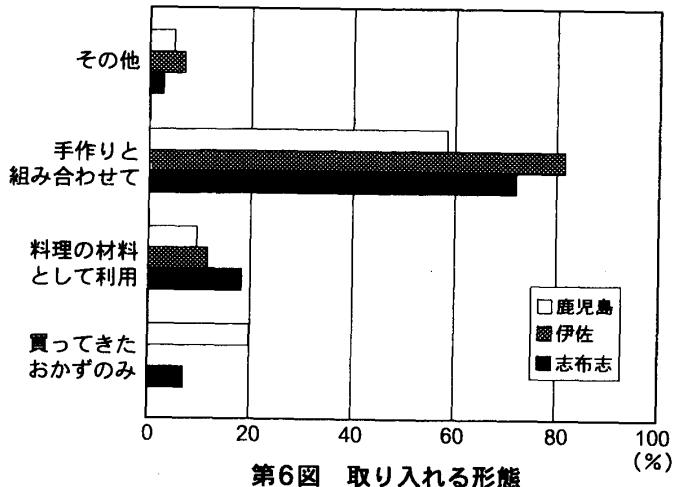
第5図 購入の理由

等で料理をする時間がないから”と合わせると、志布志町27.0%、伊佐地方25.2%となり、時間的理屈での利用がみられた。また、“料理の献立を考えたり、料理を作るのが面倒だから”“家庭料理では作れないものがあるから”“家庭で作るより味の良いものがあるから”“台所を汚したくないから”的

4項目を合わせると、志布志町31.2%、伊佐地方21.5%となった。時間的理屈が起因すると思われる購入理由では志布志町と伊佐地方とではほとんど差はみられないが、調理技術に関連する理由で購入する割合は、

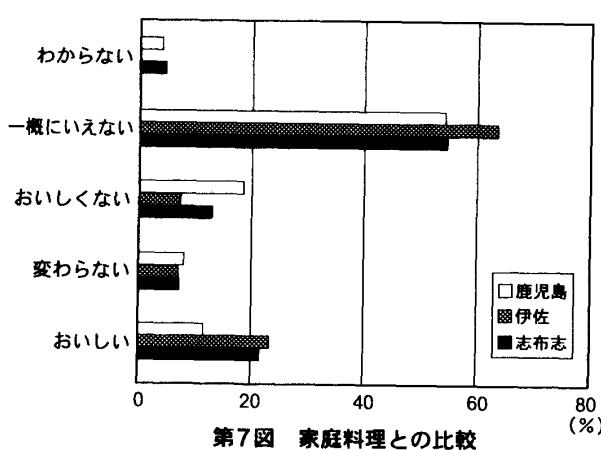
志布志町で高いことがわかった。ただ中食購入品目によっては、調理技術の未熟さ、調理簡便化、高齢者の調理する体力等と合わせ、中食摂取の住民の経済力や食生活への認識が、年齢相違と共に表現されたのかもしれない。

第6図に購入した惣菜料理(中食)を食卓にどのような形で取り入れ



第6図 取り入れる形態

れているかその形態を示した。“出来上がりのおかずと手作りの料理を組み合わせる”が72.2%と約4分の3を占めるが、伊佐地方の人々(81.4%)には及ばなかった。ただ志布志

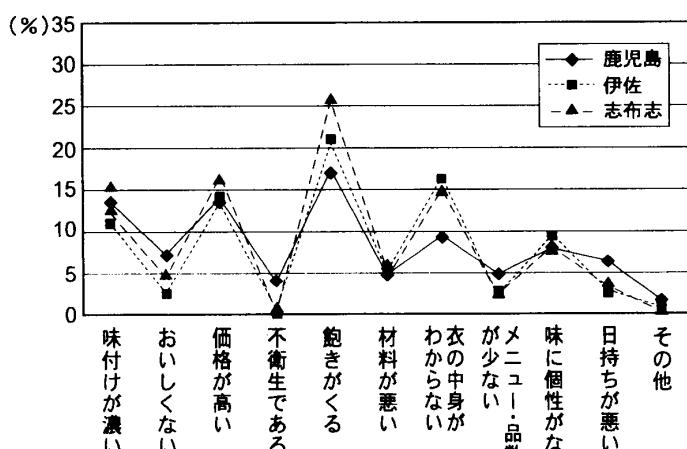


第7図 家庭料理との比較

町では“料理の材料として利用する”が伊佐地方(11.4%)よりも18.1%と多く、下げる手間を省くカット野菜や皮剥き根菜などをこの志布志町でも使用しているのではないか、と想像せざるを得なかった。第7図に自分の家で作る家庭料理と惣菜料理との比較を示した。3地区共に一概に美味しい、美味しいといえない、と半数以上の

人々が答えていている。志布志町と伊佐地方で明らかに異なるのは、おいしさに関する評価である。“おいしい”と答えた人は志布志町21.4%、伊佐地方22.9%とほとんど変わらないが、“おいしくない”と答えた人は志布志町12.9%、伊佐地方7.1%であった。設問の方法によるところが大きいと考えられるが、地域特有の豊富に恵まれた海産物や農畜産物の食材を使い、多くの人に美味しいと言われる料理を供食すること、新しい地域食文化を形成していく事が中食（惣菜）に大切である。ただここで、家庭料理より中食の食事が美味しいと2割の人が答えているところに、中食産業の商品開発の努力と地区住民の食に対する無関心さがあり、家庭の調理技術低下が想像された。これからは中食を使い地域の食材をも充分とり入れて、伝統的な料理の開発をする事が個性ある地域の食文化の創造につながるものと思われる。学生の回答が多かった鹿児島市では“おいしくない”という評価を18.4%の人がしているが、味の評価が厳しいのか、味覚と年齢による味の感じ方の差によるのか、その他の理由なのか、今回はわからなかった。

第8図に惣菜料理の短所を示した。3地域共に“飽きがくる”が1位であったが、志布志町

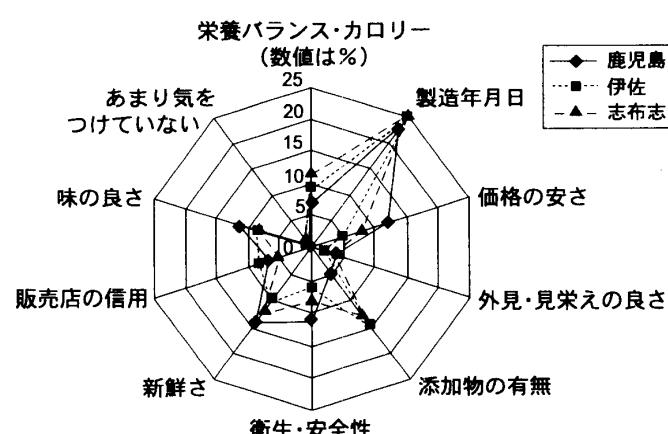


第8図 惣菜料理の短所

割高である、②もっとおいしいものが欲しい、そして次に手抜きしたような後ろめたさを感じる、などが報告されている⁷⁾。

第9図に購入時の選択のポイントを示した。志布志町、伊佐地方、鹿児島市3地域共に製造年月日（賞味期限、保存期間等と読み替える）が1位であった。家庭で調理する場合、食材選択から出来上がりの管理まで調理を行う人に委ねられるが、中食を利用する場合、調理の手間を省く簡便性と、安全で美味しいものをメニューの中から選択できる利便性

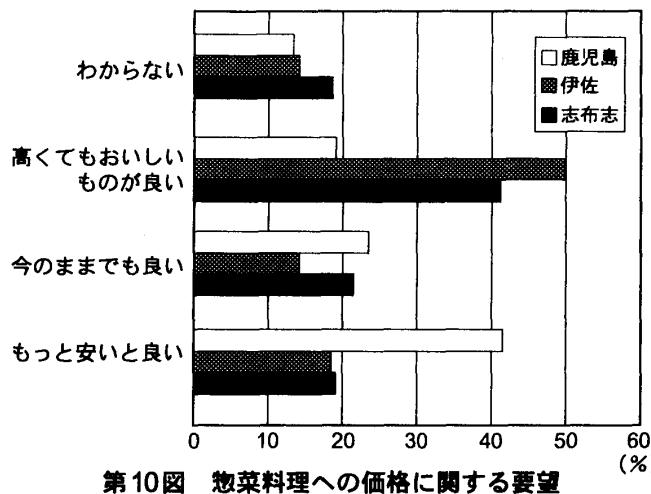
では②価格が高い（16.1%）、③衣の中身がわからない（15.1%）の順であった。平成9年9月のキッコーマン食生活調査第2回のレポートによると、単身男性及び単身女性では①もっとおいしいものが欲しい、②衛生管理ができるのか不安となっており、単身女性でも割高となっている。また子育て主婦、子離れ主婦ではいずれも①



第9図 購入時の選択ポイント

はある。しかし、中食利用は必要な量だけ購入し、製造年月日の上手な利用をしなければ、購入値段は上がってしまう。志布志町、伊佐地方共に2位は添加物の有無、3位が新鮮さであった。ちなみに鹿児島市では②新鮮さ、③価格の安さ、④味の良さ、⑤衛生・安全性などで、添加物への関心は低かった。

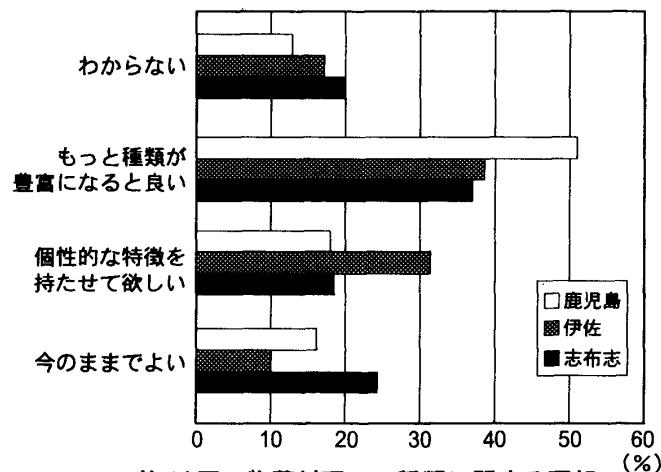
第10図に惣菜料理への値段に関する要望を示した。“高くておいしいものが良い”は伊佐



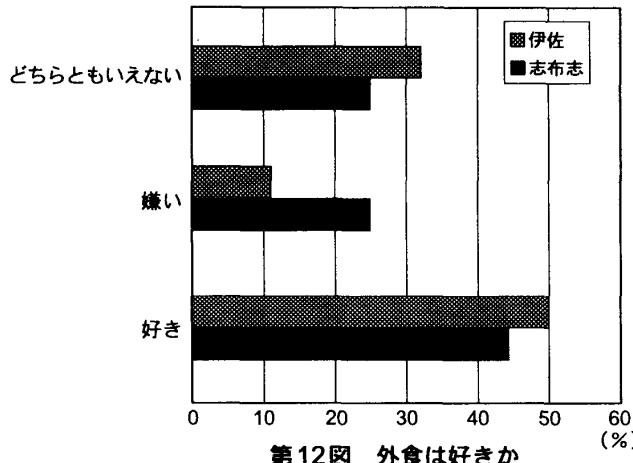
第10図 惣菜料理への価格に関する要望

地方では50.0%であったが、志布志町では41.3%であり、価格に関してはもう少し安価に、又は現状維持のままでおいしさを追求する要望であった。農林水産省の調査によると中食商品（弁当類、調理パン類、麺類、惣菜類）の1回当たりの購入金額は大体300～500円である⁸⁾。ただ金額等は首都圏や地方、購入者の年齢、性別などによってもかなり異なる。

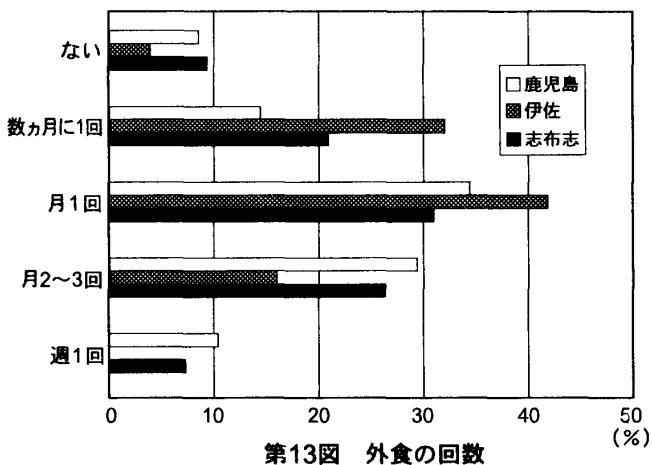
鹿児島市の若い学生達のグループ、伊佐地方のような年齢の高いグループ、そして比較的中間で元気のよい志布志町グループの差がこの表から読み取れる。第11図に惣菜料理への種類に関する要望を示した。“今までよい”に志布志町の24.3%、伊佐地方の10.1% ($p<0.01$)、“個性的な特徴を持たせてほしい”に関しては伊佐地方の31.4%に対し、志布志町では18.6%と差がみられた ($p<0.05$)。実際の流通状況に加えて高齢者に適応した食品等の開発や販売方法などの検討が進めば、さらに中食市場は拡大するものと思われる。ただ、購買者の購買力は所得、食物摂取への関心、年齢、身体状況、その他に応じて限界があるため、需要と供給のバランスを保つのは困難であろうと推察される。近年電化製品や保存技術は、調理や再加熱に老若男女を問わず、中食や外食の一部分が我が家家の食卓へ一定のレベルで入りこんできた。我々は中食をあたかも自分達で手めに作ったもののように、食卓に取り入れているが栄養知識の程度、食への意識、日常生活の行動、生活環境など、そこには業者まかせでない自分の食への知識と選択が裏には求められる。食べる人が自身の身体の管理能力を一番知っている筈であり、高齢者、子供達にも体の特徴をふまえて偏らない形で供与されねばならないのだから。



第11図 惣菜料理への種類に関する要望



第12図 外食は好きか



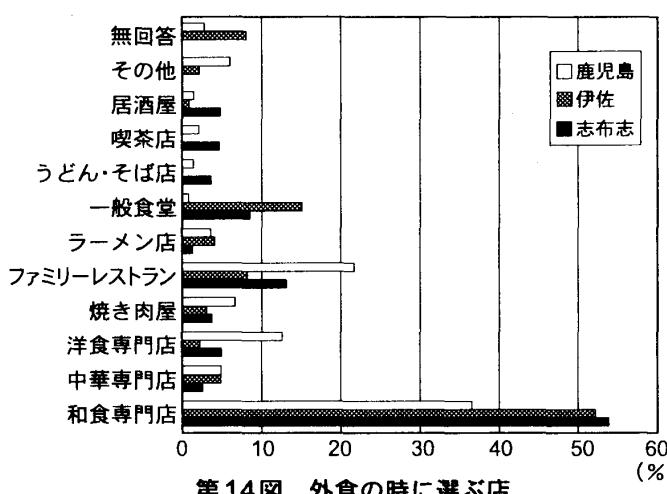
第13図 外食の回数

次に、外食についての利用実態と意識調査の結果を第12図に示した。全体的に外食は好きな人の多いことが示されているが、志布志町は“嫌い”が伊佐地方の11.0%に対して25.0%と明らかに多かった ($p<0.01$)。このことは自宅で手作り又は中食として惣菜料理など作りたい人のいる現れでもある。

第13図に外食の回数を示した。志布志町は“週に1回くらい”が7.1%で伊佐地方に対して明らかに多く ($p<0.01$) “月に2~3回くらい”が26.2%と伊佐地方の16.0%に対して多かつ

た。全般的な傾向としては“月に1回程度の利用”が志布志町、伊佐地方、鹿児島市共に多いが（31.0%、42.0%、34.6%）、志布志町の外食の利用形態は、伊佐地方より鹿児島市に近い傾向がみられた。

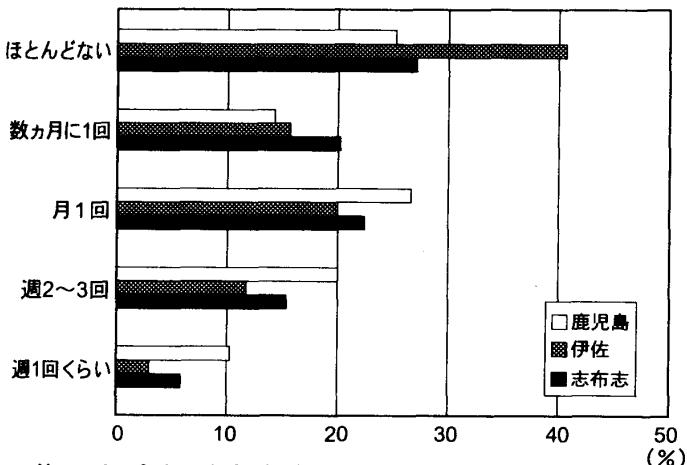
第14図に、外食の時に選ぶ店について示した。調査対象3地域共に和食専門店が好まれ、志布志町は伊佐地方と共に寿司や天ぷらなどを食べる和



第14図 外食の時に選ぶ店

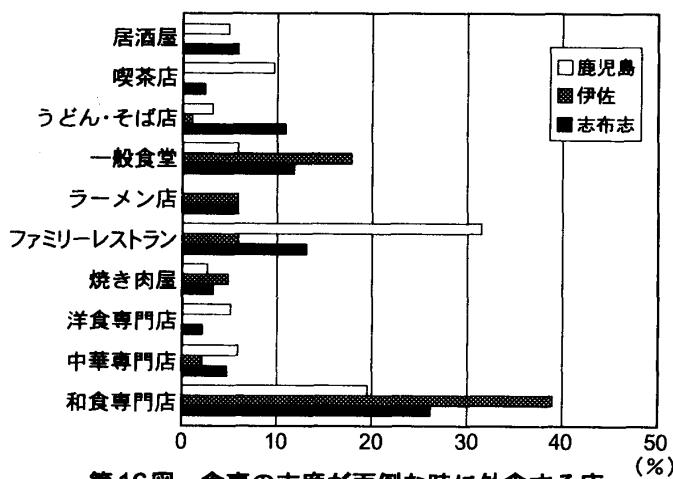
食専門店が53.6%（伊佐地方は52.0%）で、ファミリーレストランや一般食堂の利用については違いがみられた。

第15図に、“食事の支度が面倒だから外ですまそう”という回数を示した。外食は快適な雰囲気と簡便志向の現れである。“ほとんどない”が伊佐地方は41.0%であつたのに比し、志布志町では27.4%



第15図 食事の支度が面倒なので外ですまそうと思う回数

であった ($p<0.05$)。外食のしやすい状況であったかどうかにもよるが、ここでも志布志町は鹿児島市の値（25.4%）に近かった。第16図に、食事の支度が面倒な時に外食する店は



第16図 食事の支度が面倒な時に外食する店

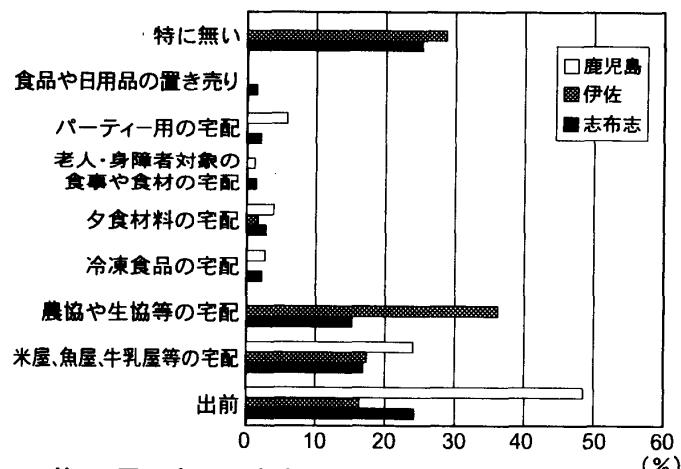
どのようなところか示した。やはり和食専門店利用が多く、志布志町（26.2%）で伊佐地方の39.0%には及ばなかったが、ファミリーレストラン（13.1%）、一般食堂（11.9%）、うどん・そば店（10.7%）と続いている。比較的気軽に食堂に入れる利便性と利用する年齢層や必要性があるからなのか、鹿児島市には及ばないが和食店利用より簡単に済ませる人のいる事を示している。

第17図に最近人手不足で宅配サービスも困難になってきたが、高齢者の在宅サービスなども考慮し、食品や食事の宅配サービス利用状況を示した。志布志町の出前は伊佐地方より増え（志布志町23.9%、伊佐地方16.1%）、農協（ふれあい等）や生協などの宅配は少なかった（志布志町15.0%、伊佐地方36.6%）。

志布志町、及び伊佐地方共に“特に無い”的に出来ないのか各個人が買物に出かけているのかわからなかつた。

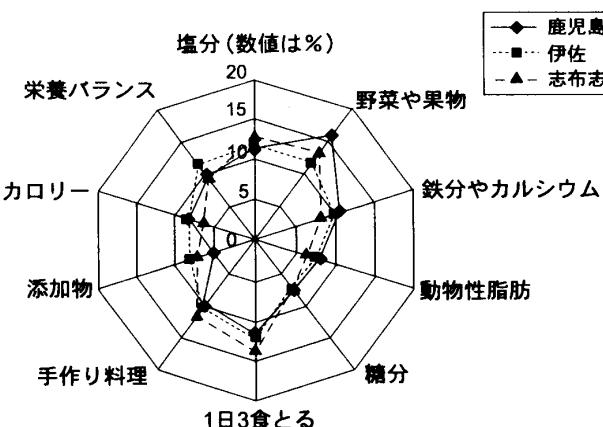
第18図は食への関心がどの程度あ

るようなどろか示した。やはり和食専門店利用が多く、志布志町（26.2%）で伊佐地方の39.0%には及ばなかったが、ファミリーレストラン（13.1%）、一般食堂（11.9%）、うどん・そば店（10.7%）と続いている。比較的気軽に食堂に入れる利便性と利用する年齢層や必要性があるからなのか、鹿児島市には及

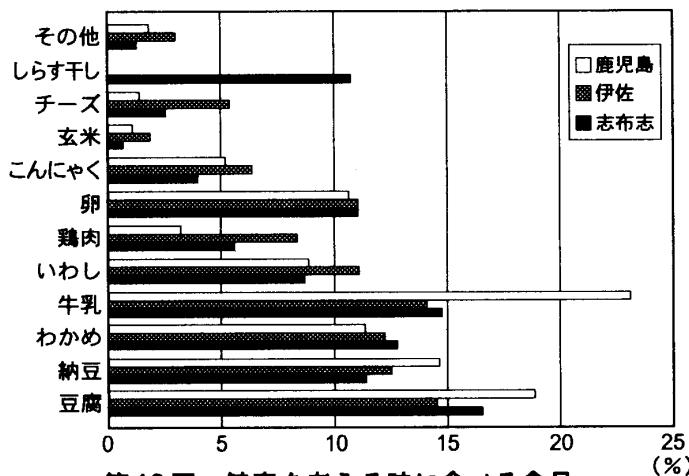


第17図 食品や食事の宅配サービスの利用状況

るのか知るための設問である。“1日3食きちんととするようにする”、“野菜や果物を食べる”、“塩分のとりすぎに気をつける”、“インスタント食品ではなく手作り料理を心掛ける”など生活習慣病に対応の姿が伺われた。しかし、摂取エネルギーの過剰、動物性脂肪摂取過多、ミネラルの欠乏を予防する点からは少々不安でもある。市販の弁当類及び惣菜類についてミネラル含量の測定結果の報告⁹⁾では、市販の弁当、市販の寿司、学生食堂の食事は食塩中のNa以外はミネラル充足率が低く、所要量不足が懸念されると、言われている。不特定



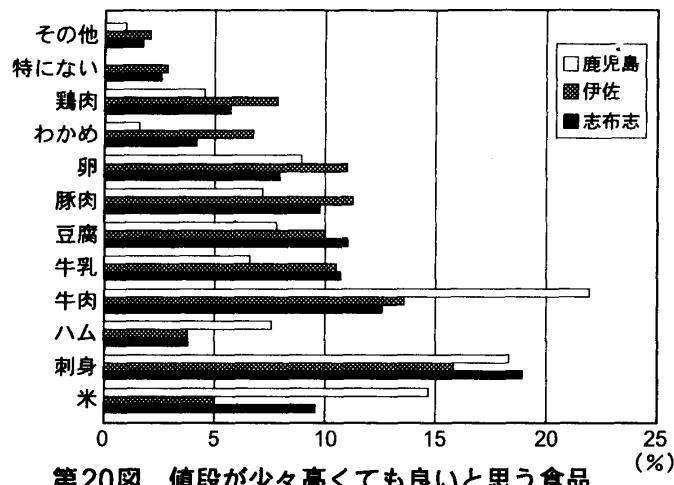
第18図 食生活で気をつけていること



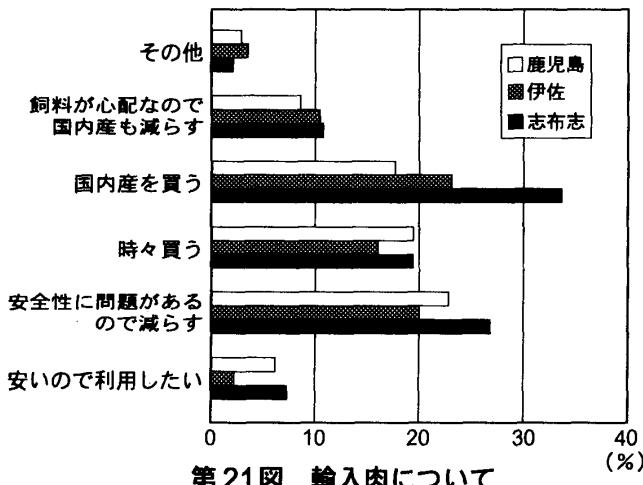
第19図 健康を考える時に食べる食品

多数を相手とする外食など、相対的に味がはっきり調味されていることがあるので、出来るだけ自宅でうす味に調理する事が望まれる。その事が、疾病予防や食事療法を無意識に行っている事になる。第19図に健康を考えた時に選択する食品を示した。志布志町では豆腐（16.1%）、牛乳（14.7%）、わかめ（12.6%）、納豆（11.2%）、卵（11.0%）、しらす干し（10.7%）と続いた。伊佐地方との比較において多少の差はみられるが、植物性タンパク源とミネラルを十分にとっていることがわかる。しらす干しは、志布志地方ではちりめんじやこの名称で特産品として釜揚げされ、平成8年度は1億2000万円の売り上げをしているが¹⁰⁾、他の2地方より摂取する機会の多い事がこの図からみられる。第20図に、値段が少々高くて良いと思う食品は何かを示した。一般的に刺身は好まれる食品の一つではあるが、

3地域の中では特に大きかった。鹿児島市では学生が多い故か、牛肉希望が大きい値であった。黒豚生産を背後に控え、JA曾於地区の人々の輸入肉への認識は、第21図のとおりである。志布志町では国内産を買ひ（33.5%）、安全に問題があるので減らす（26.8%）傾向が

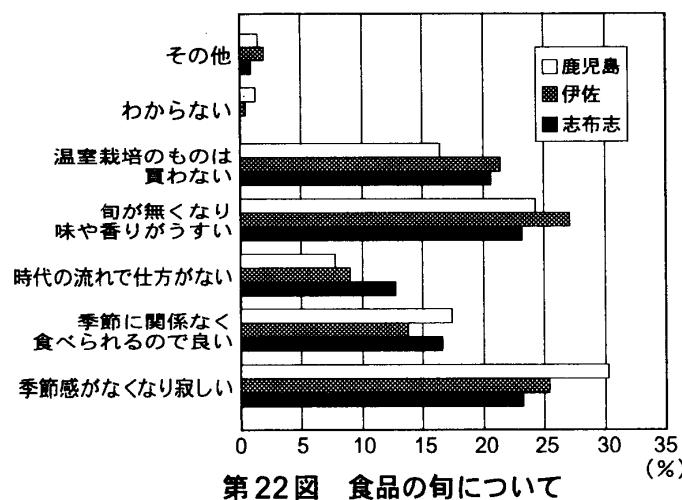


第20図 値段が少々高くてても良いと思う食品



第21図 輸入肉について

上位を占めた。ただ“飼料が心配なので国内産も減らす”とわずかではあるが3地区の中で1位なのは、地区内輸入飼料のサイロなど受け入れ施設をかかえているからなのかどうかはわからない。輸入牛肉は国産牛肉に比し安価なため、外食や惣菜料理の材料に多く用いられている。この事実を知つての結果なのか、それとも輸入肉を買わなくても、国内産の牛肉を購入するこだわりをもつた食品選択の結果なのはわからなかった。養殖やハウス栽培、又は冷蔵技術など人工的に食品供給がなされている現在、食品に対する旬も失われてきている。そこで意識を第22図に示した。志布志町では“食事に季節感がなくなり寂しい”、“旬がなくなり野菜の味や香りが薄くなった”（共に23.4%）が伊佐地方よりやや少ないものの、“温室栽培のものは買わない”を含め大体20%台を維持し、“季節を問わず食べたい時に食べられるので有難い”（16.8%），“時代の流れには逆らえないので仕方がない”（13.0%）などの回答もみられた。3地域共に同じ傾向ではあるが、個々の地域を詳細に見ると、地域差のある事がわかる。



第22図 食品の旬について

以上3地域を比較しながら、家庭の調理簡便化とその周辺として中食の代表と言われる持ち帰り惣菜料理や半調理食品、外食、食材についての調査を行った。家族形態の変動、全国的に均一化される食生活、しかしその中で志布志町は志布志湾の海産物や鮮魚に恵まれ、背後にあるJA曾於の畜産、そして野井倉台地や肝属、内之浦など

を生活圏の中に農産物を取り入れながら、豊かな食生活がなされている。その中で同じように3地域の意識調査を行った。調査対象が第1、2図に示したように年齢、職業共に異なる人々であったが、食に対する意識調査の変化がみられた。志布志港に企業立地が進み、飼料船やコンテナ船などが来ても、いつの時代でも人々は身体を維持する食事を限られた量だけ受け入れ、安全でおいしい食物摂取を望んでいる。生活のスピード化の中で本来自分で調達し調理していた食事を業者に託し、中食（惣菜料理）を山間地の高齢者は地方の小さな商店や走るスーパーの車で調達する。又は時折子供達と何かの行事で町に出かけた時に、外食の利用をする。一方、役所勤めやパートで出かけるようになった人々は、時間や調理技術を求めて中食利用をする。台所の社会化はこれからも家庭の中に入り込んでくるだろうが、健康の維持管理は個人がするものであり、内容も一人ひとりが異なる。管理されたような食事の利用の歴史は浅い。これまでと同じ自分の目のとどく範囲で安心して食べられる食材を、恵まれた山海の食材で手まめに調理し供食する事が必要であると思われた。

『要 約』

1. 惣菜料理や半調理食品の利用の頻度について、志布志町と伊佐地方は共に“月に2～3回購入する”が3分の1を占めたが、志布志町は“購入せず”的回答が鹿児島市や伊佐地方に比べて少なく、利用している人の多いことがわかった。
2. 購入の理由について、利便性という時間的な理由の差は志布志町と伊佐地方の間ではみられなかった。調理操作（技術、献立作成、要領など）を利用している点では、志布志町の方が伊佐地方より多かった。
3. 家庭料理と中食との比較では、“どちらがおいしいか一概にいえない”を50%以上が3地区共に答えている。また志布志町では“中食の方がおいしい”と答えた人が“おいしくない”を上まわっていた。
4. 外食利用は、志布志町では利用頻度が伊佐地方より高かった。

5. 輸入肉利用については、畜産の盛んな背景をもつ志布志町では国産牛肉を買う傾向が強かった。

この原稿は日本家政学会第51回全国大会（名古屋・名城大学1999.5.30）で発表したものと、一部修正し原稿にしたものである。稿をまとめるにあたり、前生活改良普及員の山畠綾子氏をはじめ志布志町食生活改善推進員の方々、志布志町役場関係者の皆様に深く感謝いたします。

文 献

- 1) 小住フミ子・北崎康子；鹿児島県立短期大学紀要（自然科学編），第48号（1997）
- 2) 小住フミ子；鹿児島県立短期大学地域研究所研究年報，第29号（1998）
- 3) 鹿児島県庁高齢者対策課資料；市町村の高齢者数等の状況（平成11年3月31日現在）
- 4) （財）外食産業総合調査研究所；外食産業統計資料集99年版，p.427（平成11年）
- 5) 志布志町；志布志町統計書（平成8年度），p.17（平成9年）
- 6) 志布志町役場企画財政課；志布志町勢要覧，p.22（平成11年）
- 7) （財）外食産業総合調査研究所；外食産業統計資料集99年版，p.451（平成11年）
- 8) 農林水産省食品流通・消費生活課；平成8年度食料品消費センター第2回定期調査結果（平成9年3月）外食産業統計資料集p.438
- 9) 高村仁知，近藤聰子，岡野悦子，荻野麻理，松澤一幸，山中信介，的場輝佳；市販の弁当類および総菜類におけるミネラル含量とその問題点，家政誌，Vol.50，No.4,377-387（1999）
- 10) 志布志町役場企画財政課；平成8年度志布志町統計資料（平成11年）