

# 家庭管理面からみた食生活の問題点

— 食事型態を中心に —

阿 部 和 子

はじめに

主食を米によっているわが国で、国内の米の生産が国民全体に十分に供給できる量に達したのは、やっと昭和40年代に入ってからである。「米の供給不足」は有史以来のものであったが、とくに、終戦直後の「米不足」は、敗戦とそれにともなうインフレーションのなかで、全国民を飢餓状態におとし入れるほどひどいものであった。政府は、この状態を切り抜けるため、アメリカから小麦を輸入し米にかわるパン食の普及を進めた。やがて昭和20年代に入り、経済は立ち直り、いわゆる高度成長経済時代を迎えたが、米の生産性はまだ低く、学童の体位向上もかねて行なわれた学校給食にはパン食がとり入れられた。昭和38年に出された文部省体育局長の通達には「山間、離島の学校を除いて給食はパン食にすべし」とある。また文部省の調査によると、昭和48年度に学校給食を行なった小学校、中学校、夜間高校計3万4千75校中、1年のうち1回でも米飯の給食を実施した学校を含めて米飯給食校をみると1千258校で、全体の3.6%を占めるにすぎず、全国的にパン食による給食が普及していることがわかる。

このような主食の米飯からパンへの変化はさらに副食にも影響を及ぼしている。「中学校で実施している学校給食の事例調査によると、副食の型態は洋風70%、和風21%で残り9%が中国風である（昭和50年版『食料経済白書・国内篇』）」と指摘されているように、主食のパン食化は副食の洋風化を促進させている。とくに、学校給食において「パン食」をとりあげたことは、育ちざかりの子どもへの高熱量食を与えるということ、油脂類を多用する洋風食への傾向を一層大きくしていることは想像にかたくない。しかし、さらに考えると、パン食とそれに対応した副食の洋風化傾向は、味覚の発達著しい6～14歳代に外部から一定の嗜好を与えるということになり、子どもの嗜好形成に特別の影響——それは家族員とは別の——を及ぼすことにもなった。

さらに加えて、高度経済成長は生活水準の向上とともに欧米的な食生活への傾斜をもたらし、食品工業の発達による加工食品の増大、外食傾向の増加などと相まって家族における食生活にも大きな変化をもたらした。

このような食生活の変化を、栄養という視点を離れて、主婦の食事管理という点から家庭内どのような問題を生じてきているかを明らかにすることは、世代を異にするものが同居する「家庭」を研究対象とする家政学にとっては重要な課題である。

最近、人類的視野にたった近い将来の食料危機が論ぜられ、我が国における食料の自給率の低さが問題視されはじめた。そして、国民全般の米食率の低下と、生産性の向上による米の過剰生産が「米食見直し」論を呼んでいるとき、戦後の「パン食」普及が家庭の食生活にどのような影響をもたらしたかを明らかにすることは、緊急を要することはではないかと考えられる。このような視点にたって、食生活にみられる問題点を考察してみた。

## I 調査方法

跡見学園短期大学在学中の学生のなかから、父親がサラリーマンで、母親が専業主婦であり、子どもの数が2～3人という核家族の家庭30世帯を有意抽出し、1週間の、毎回の食事に摂取した料理名を家族員別に記入してもらった。

家族のタイプを限定したのは、家族構成（とくに老人の有無）、家庭の職業（自営業であるかサラリーマンであるか）、主婦の職業の有無などが献立にあたる影響は大きいと考えられるためである。今回は問題を発見するうえで、もっとも事例の多い上記の家族タイプのみについて調査を行なった。

調査期間は、昭和49年10月6日から12日までの1週間で、調査期間中に10月10日の体育の日が含まれたため、休日2日、土曜日1日、平日4日の調査結果がえられることとなった。

また、この食事摂取の調査と同時に、家族員別に主食、料理の好き嫌い、食生活の満足度についてアンケートによる調査を行い、現状に対する家族員の反応の仕方を、家族員別に把握した。

## II 調査対象

調査の対象となった30世帯の平均家族員数は4.3人で、短大生を中心とする家族関係別の対象数、年令、生活状況などを示すと第1表のとおりとなる。

〔第1表〕 調査対象家庭の状況

家族別	対象数	年 令			生 活 状 況
		平均	最高	最低	
父	30人	49.8才	57才	45才	都内の企業に勤務するサラリーマン
母	30	46.3	53	40	専業主婦
兄	9	23.4	27	21	未婚、3人は大学在学中、6人は都内企業に勤務するサラリーマン
姉	7	23.1	26	21	未婚、1人は無職 6人は都内企業に勤務するOL
短大生	30	19.2	20	18	短大在学中
弟・妹	23	16.0	18	12	高校生 17人（男9 女8） 中学生 5人（男3 女2） 小学生 1人（男1）

### Ⅲ 調査結果

#### 1. 食事摂取状況

調査した1週間における家族員個々の、朝食、昼食、夕食の摂取状況を、平日、土曜日、休日ごとに示すと第2表のとおりである。

〔第2表〕 家族別・曜日別食事摂取状況

		平 日			土 曜 日			休 日		
		自家食	外 食	欠 食	自家食	外 食	欠 食	自家食	外 食	欠 食
朝 食	父	100%	—%	—%	100%	—%	—%	92%	—%	8%
	母	95	—	5	100	—	—	93	—	7
	兄	89	—	11	100	—	—	83	—	17
	姉	61	—	39	71	—	29	50	—	50
	短大生 弟・妹	89	—	11	90	—	10	83	—	17
昼 食	父	6	92	2	24	73	3	75	17	8
	母	94	2	4	97	3	—	82	8	10
	兄	—	100	—	—	100	—	50	33	17
	姉	7	93	—	14	86	—	43	43	14
	短大生 弟・妹	17	81	2	40	60	—	69	23	8
夕 食	父	81	19	—	70	30	—	99	1	—
	母	99	1	—	100	—	—	99	1	—
	兄	92	8	—	100	—	—	100	—	—
	姉	100	—	—	100	—	—	100	—	—
	短大生 弟・妹	96	3	1	100	—	—	95	5	—
		100	—	—	100	—	—	98	2	—

この場合、自家食というのは家族によって調理された食事を示すもので、弁当はこのなかに含めた。外食は社員食堂、学生食堂、その他の飲食店で食事を摂取した場合のほか、学校給食、出前でそばやすしを自宅にとりよせた場合も含めた。そして、朝・昼・夕の食事の摂取状況をみると次のようである。

朝食……調査対象となった家庭で朝食を外食とするものは皆無であった。昭和46年度の国民栄養調査成績（厚生省）によっても、朝食の外食率はきわめて低いが、50歳以上の婦人でも5%位は外食しているのに比べると、皆無であるというのはさらに低い。单身生活者がなく家庭から通勤・通学しているためであろうか。しかし、欠食率は可成り高い。とくに20歳代の姉は平日で39%休日では50%が朝食を食べていない。平日より休日に朝食を抜く家庭は多く、30戸中4戸は休日の朝食は家族全員で抜いているが、他の9家庭は家族員のだれかが欠食をしている。

昼食……外食率がきわめて高い。平日は父、兄、姉、短大生ともに80%以上の外食率で、土曜日

も兄、姉は平日と変わらず高い。父が平日毎日弁当を持って行く例は1戸しかなかった。平日の弟妹の外出は中・小学生の給食例であって、高校生は弁当持参であり、土曜日にパンを購入した例が僅かにみられた。休日に欠食が多いのは朝食をおそくとするため昼食を抜く家庭があるためで、さきの朝食を抜いて昼食と夕食をとったり、昼食を抜いて朝食と夕食をとるなど、休日に家族全員で2食しか摂らない家庭が30戸中6戸となった。そのほかに子どもたちだけが休日に昼食を欠食する例がかなりみられた。

夕食……夕食は自家食をとる例は父を除くと最も高い。平日に仕事の関係で夕食する父が20%程度みられるが、欠食者もなく、家族全員での自家食事は夕食において定着するといえる。

## 2. 朝食の摂取型態

上述のように食事の摂取状態は朝食・昼食・夕食によって異っている。朝食では外出はみられなかったが、20歳前後の子女に欠食率が非常に高い。そこで、家族が毎朝摂取する食事の内容について検討してみた。

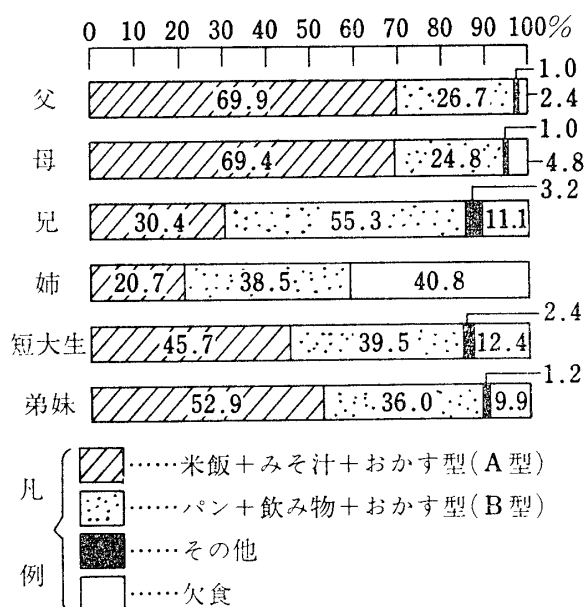
家族が毎朝摂取する食事は大きく二つのパターンに分けることができた。一つは従来からの朝食の型を踏襲するもので、「米飯+みそ汁+おかず」というパターンであり、一つは戦後にみられるようになった「パン+飲み物+おかず」というパターンである。前者をA型、後者をB型とし、A・Bいずれの型にも属さないものをその他として区分した。そして、1週間の摂取した朝食内容を「A型・B型・その他・欠食」の四種類に分類して家族員別に示してみると 第1図のような結果がみられた。

父母は朝食にA型の食事をとるものが圧倒的に多く、約70%がこの型態である。このA型の場合のおかずは2～3種類を摂取しており、主菜はのり、納豆、生卵、塩干魚、野菜いためなどであり、副菜として漬物、ふりかけが摂取される割合が高い。しかし、B型も25%前後とり入れられており朝食にパン食が1/4程度導入されている。

これに対し20歳代の兄・姉のA型摂取割合はきわめて低く、兄は30%、姉は20%の摂取状態であり、B型がA型の2倍近くの摂取割合を示している。短大生、弟妹ではA型とB型がほぼ半数ずつの割合となっている。

B型は前述したようにパン食型態であるが、パンはほとんどトーストにしてバターやジャムなどをつけて食されている。ホットドッグ、サンドイッチなどは数例しかない。飲物は紅茶がもつ

〔第1図〕 家族員別にみた朝食の摂取型態



とも多く、次いで牛乳、コーヒーなどでスープが若干みられる。副食は卵が多く用いられ、ハムエッグ、ゆで卵、目玉焼などで、これに生野菜のとりあわせとなっている場合が多い。

このように、朝食は米飯型とパン食型に世代によって摂取割合が正反対にわかれ、親と子の嗜好の差が大きくあらわれている。

では、このような嗜好の差が朝食の食卓でどのように調節されているのであろうか。次にそれらを見てみよう。

### 3. 朝食の摂取時における家族分離

朝食において嗜好が世代によって異っていることからみて、家族が朝食に全員同じ食事をすることはきわめて少ないことが想像される。

今回の調査で、1週間を通して家族員が朝食に同じ食事をとった家庭は10戸（33%）にすぎなかった。その摂取の分離状態を第3表に示してみよう。

【第3表】朝食の摂取時における  
家族の分離状態

	事 例 数		
家族そろって	全食事A型	4例	10例
	全食事B型	4	
	A型・B型混合	2	
家族別々に	両親A型 子どもB型	8	20
	両親A型 子どもA型・B型混合	6	
	父のみA型 母・子どもB型	3	
	その他	3	

もっとも多かったのは両親がA型で子どもがB型という食事形態で、次いで両親はA型、子どもはA型の場合もあるがB型の場合もあるという形態であった。ここにも、世代による形態の分離がみられる。

なお、このことは単に世代による朝食の摂取献立の形態が異なるということにとどまらず、家族の朝食の食卓のあり方にも影響を及ぼしている。食事時刻を通してみると、朝食を家族全員揃って摂る家庭は30%強であった。家族そろって同一の食事を食する10戸の家庭は、ほぼ毎日朝食時刻が全員揃っているが、別々に食する家庭の殆どは、家族の食事時刻もやはり異にしている。4～5人の家族が2回、ときには3回にも分れて朝食を摂っている。両親と弟姉が食事をすませたあと短大生や大学生の兄が起きて食事を摂る例が最も多く、次いで 高校く大学へ行く子どもたちが食事をすませたあと父親が起きて食事を摂る例が多い。また、高校へ行く弟妹の食事、両親の食事、そして短大生の食事と3回に分かれる例もみられた。

このような朝食における食事時刻の分化は、食事の嗜好形態の世代間の分離と全く別個のものではなく、嗜好の分離は同一の食卓で家族全員が揃って食事をするという在来の習慣を不要のものとさせて行き、また一方、食事時刻の分化が日常化するとともに、嗜好の分離を一層可能にさせ促進させたといえるのである。そして、世代間の嗜好の分離と食事時刻の分化は、主婦の朝食における炊事作業を質的にも量的にも増大させている。質的には、A型、B型という2種類の食事のための食品の調達、調整であり、量的には朝食の家族サービス時間の長大化ということである。

#### 4. 昼食（外食）にあらわれた世代間の嗜好の格差

厚生省『昭和46年度国民栄養調査成績』によっても示されるように、大都市勤労者の昼食における外食率はきわめて高い傾向を示しているが、本調査においても、前述したとおり平日における昼食の外食率は非常に高い。父は92%，兄は100%，姉は93%，短大生は81%である。そして、昼食は家庭を離れ各自それぞれに自分の嗜好にあった食事を自由に摂取させているということになる。

さらに、朝食において世代間にかなり嗜好の分離がみとめられたが、このような各自の裁量にまかされた昼食時に摂取する外食をみると、さらに世代間の好みが明らかに示されるのではないだろうか。対象者数が多く、外食事例も多い父親と短大生について外食の内容を検討してみよう。

1週間の昼食の外食数は父142食、短大生129食であるが、このうち主食についてみると、第4表に示すように両者の間に大きな差異があることがわかる。

父も短大生もともに米飯が1位となっているが、米飯の摂取割合は父の63%に対して短大生は41%と20%以上の開きがあり、2位以下になると、父の25%が摂取するうどん・そば類は短大生において3%と最低になり、短大生の2位に摂取割合の高いパンは父にあっては2%の摂取割合を示すにすぎない。

【第4表】外食における主食の世代間格差

		父		短大生	
		実数	割合	実数	割合
米	飯	89例	63%	53例	41%
パ	ン	3	2	45	35
め ん 類	うどん・そば類	35	25	4	3
	スパゲティ類	—	—	16	12
	中華めん類	15	10	11	9
計		142	100	129	100

また、スパゲティのような洋風めん類は短大生において12%の摂取割合を示しているのに対し、父は全く摂取しておらず、主食における好みの差が朝食同様はっきりあらわれている。

さらに、副食を含めた食事をみるとその差異はさらに著しい。副食の主菜が和風であるか、洋風であるか、あるいはまた中国風であるかによって外食する昼食を分類すると第5表のようになる。

父は副食も主食の米飯に対応して和風のもの摂る場合が多く、和風58%に対し、中国風25%、洋風17%となり洋風食はきわめて低い。そして、摂取する食品は肉類より魚介類が好まれている。これに対して短大生は洋風の副食をとるものが80%近くを占め、和風は9%ときわめて低く、摂取食品は肉類が中心で卵がこれに次いでいる。魚介類は殆ど摂られていない。つまり、昼食(外食の)をみても父と短大生の間にきわめて対しょう的な食生活があることがうかがわれる。

#### 5. 母の家庭内昼食の現状

家族が通勤、通学によってほとんど不在となるとき母の食事はどうなっているだろうか。平日の母の自宅で摂った昼食の内容をみてみよう。

母の昼食は、平日において欠食5例、外食2例で、自宅で食したのは113例ある。このうち、主食についてみると、米飯65例(58%)、パン22例(19%)、めん類26例(23%)となり、米飯が

【第5表】 外食（昼食）時に摂取した主な料理

		実数	割合	主 な 料 理 名
父	和風	食 83	% 58	豚肉しょうが焼(8)、焼魚(5)、さしみ(5)、天丼(5)、天ぷら(4)、すし(4)、煮魚(3)、おでん(3)、うな重(2)、その他(9) うどん・そば(35)、(天ぷら(11)、もり(9)、肉(5)、ころも(4)、その他(6))
	洋風	24	17	魚フライ(6)、とんカツ(5)、カレーライス(4)、肉ステーキ(2) ハンバーグステーキ(2)、その他(5)
	中国風	35	25	中華風野菜いため(7)、チャーハン(4)、中華丼(2) 春巻(2)、その他(5) 中華そば(15)、(五目(7)、ラーメン(3)、やきそば(3)、その他)
短大生	和風	12	9	おむすび(3)、すし(2)、天丼(2)、親子丼(1) うどん・そば(4)、(かき玉(2)、その他(2))
	洋風	101	78	ハンバーグステーキ(7)、オムライス(5)、コロッケ(4)、ピザパイ(4)、カレーライス(3)、チキンライス(2)、その他(15)、スパゲティ(16)、パン(45) (トースト(19)、ホットドック(16)、ハンバーガー(6)、サンドイッチ(4))
	中国風	16	13	とりのから揚げ(3)、その他(2) 中華そば(11)、(やきそば(4)、ラーメン(3)、五目(2)、その他)

注 ( ) 内は食数

主体である点で父と類似しているが、パンの摂取はやや多くなっている。しかし、その食事内容をみると、摂取食品の質がきわめて低いことがみられる。

右表に示したように、副食は和風のもの約半分、残りが洋風と中国風半々ということになっているが、朝食の残りやありあわせの食事が多く、和風では塩干魚を焼くか卵焼きをする程度である。洋風の場合はトーストが大半を占め、紅茶あるいは牛乳に生野菜、果物をそそえて簡単にすましている。中国風でもその中心は中華そばで、インスタントラーメンを用いる例が多く、いずれも手

【第6表】 母の家庭で摂る昼食

		実数	割合	主 な 料 理 名
和風	例	52	% 46	焼魚(14)、野菜煮付(9)、卵焼き(9) お茶づけ(5)、天ぷら(2)、その他(7) うどん(6)
	洋風	29	26	コロッケ(3)、その他(6) トースト(20)
	中国風	32	28	チャーハン(6)、野菜いため(5)、その他(2) 中華そば(16)、やきそば(3)

注 ( ) 内は例数

間をかけない調理がとりあげられている。そして、嗜好傾向は、父と短大生の間であって、魚介類も好むが卵も好み、パン食、中華そばの摂取が父より高くなっている。

## 6. 夕食の摂取型態

夕食は、朝食、昼食に比べて家族で食する傾向が高い。調査家庭では平日に19%、土曜日は30%の父の外出がみられるが、他の家族は殆ど自家食で、全員同じ献立を食している場合が一般的である。

家族単位でみて、外出者、欠食者を除く自家食をするものの食事内容が異ったものは第7表に示すように僅かであり、摂取した主食の中心は米飯であった。

【第7表】 夕食の摂取型態

		例 数	備 考
家族員そろって	米 飯	184 例	
	主 食	2	
	型 態	3	
	パ ン	2	
	うどん・そば類	1	
	スパゲティ類	1	
	中華めん類	1	
	そ の 他	1	
小 計		193(92%)	
家族員別々	主食は同一だが副食は異なる	7	主食はすべて米飯
	主食も副食も異なる	10	主食、父母は米飯 子どもはパン、その他
	小 計	17(8%)	
計		210(100%)	

朝・昼・夕の3食を通して夕食の家族の同じ食事を摂取する割合はきわめて高く、主婦が家族の食生活管理者として、家族員の嗜好を調整し、全員に満足されるような献立に心を配るのも夕食において実現されるといえよう。したがって、夕食の調理型態は多様であり、主食は米飯であるが、副食は和風、洋風、中国風が組みあわされて調理され、米飯、みそ汁、漬物に2～3種の料理が提供されている。

ところが、この米飯にそえられる2～3種の料理は、家族の嗜好の多様化を反映して和風に洋風・中国風をとりあわされている。主な献立を出現回数の多い順にあげてみよう。

- 1位 米飯+みそ汁+漬物+焼魚+野菜の煮付または野菜いため+お浸しまたは生野菜…33例
- 2位 米飯+みそ汁またはすまし汁+漬物+天ぷら+お浸しまたは和えもの……13例
- 3位 カレーライス+サラダ+ふくじん漬……13例
- 4位 米飯+みそ汁+漬物+とんかつ+サラダ+野菜いため……13例
- 5位 米飯+みそ汁+漬物+焼き肉（しょうが焼きまたはオイル焼き）+サラダまたは酢のもの+生野菜……10例

以上が5位までで、つづいて多い副食をあげると、6位 とりのから揚げ、7位 おでん、8位 すきやき、9位 煮魚、10位 ハンバーグステーキなどをつづく。



7. 家族員の料理の嗜好状態

家庭で家族がもっとも多く食事をする夕食の献立の内容は前述のとおりであるが、上位にあげられた献立は果して家族の嗜好を十分に満足させているであろうか。次に示すのは家族員別の料理の好き嫌いのアンケート結果である。

〔第8表〕 アンケートに使用した料理名

和 風 料 理	洋 風 料 理	中 国 風 料 理
天 ぶ ら	カ レ ー ラ イ ス	す ぶ た
さ し み	ハ ン バ ー グ ス テ ー キ	ぎ よ う ぎ
焼 魚	オ ム ラ イ ス	し ゆ う ま い
煮 魚	肉 の ス テ ー キ	肉 だ ん ご
野 菜 の 煮 付	ス バ ゲ テ ィ ミ ー ト ソ ー ス	か に 玉
豚 肉 し ょ う が 焼	グ ラ タ ン	野 菜 い た め
す き や き	ピ ザ パ イ	八 宝 菜
お で ん	と ん カ ツ	と り の か ら 揚
鍋 物	魚 フ ラ イ	ま ー ぼ う と う ふ
冷 奴	え び フ ラ イ	わ ん た ん
み そ 汁	コ ロ ッ ケ	や き そ ば
す し	シ チ ュ ー	中 華 そ ば
親 子 井	ス ー プ	冷 し そ ば
炊 き こ み ご は ん	サ ラ ダ	ち ゃ ー は ん

第8表に示すように、和風、洋風、中国風の日常摂取回数の多いものを各14例ずつ計42例とりあげ好みをたずねてみた。大好き(◎印, 2点), 好き(○印, 1点), 好きでも嫌いでもない(△印, 0点), 嫌い(×印, -2点)として採点した結果は第9表, 第10表のとおりである。

〔第9表〕 家族員別好きな料理 (ベスト10)

順位	父	母	兄	姉	短大生	弟 妹
1	さ し み	す し み	豚 肉 し ょ う が 焼	と り の か ら 揚	す し	す し
2	み そ 汁	さ し み	と ん カ ツ	す き や き	グ ラ タ ン	ハ ン バ ー グ ス テ ー キ
3	肉 の ス テ ー キ	え び フ ラ イ	肉 の ス テ ー キ	さ し み	ハ ン バ ー グ ス テ ー キ	肉 の ス テ ー キ
4	す し	天 ぶ ら	と り の か ら 揚	す し	サ ラ ダ	豚 肉 し ょ う が 焼
5	す き や き	す き や き	ぎ よ う ぎ	ピ ザ パ イ	ピ ザ パ イ	え び フ ラ イ
6	天 ぶ ら	サ ラ ダ	カ レ ー ラ イ ス	と ん カ ツ	炊 き こ み ご は ん	わ ん た ん
7	え び フ ラ イ	炊 き こ み ご は ん	す し	サ ラ ダ	ス バ ゲ テ ィ ミ ー ト ソ ー ス	中 華 そ ば
8	豚 肉 し ょ う が 焼	す ぶ た	サ ラ ダ	野 菜 い た め	と り の か ら 揚	と り の か ら 揚
9	と ん カ ツ	鍋 も の	ハ ン バ ー グ ス テ ー キ	中 華 そ ば	中 華 そ ば	す き や き
10	焼 魚	ぎ よ う ぎ	肉 だ ん ご	す ぶ た	豚 肉 し ょ う が 焼	ぎ よ う ぎ

〔第10表〕 家族員別嫌いな料理（ワースト5）

順位	父	母	兄	姉	短大生	弟 妹
1	ピザパイ	ピザパイ	煮魚	煮魚	煮魚	煮魚
2	スパゲティミートソース	親子丼	野菜の煮付	魚フライ	魚フライ	野菜の煮付
3	ハンバーグステーキ	オムライス	魚フライ	焼魚	焼魚	冷奴
4	オムライス	—	焼魚	野菜の煮付	野菜の煮付	魚フライ
5	親子丼	—	ピザパイ	—	—	焼魚

好きな料理は父・母はやや和風へ、子どもたちは洋風へ嗜好が傾いているが、すし、肉のステーキ、とんかつなど両世代にまたがって好まれるものもある。しかし、嫌いなものと好きなものを比較すると、世代間の嗜好差が大きいことに驚かされる。

子どもたちがワースト5のなかに必ずあげている焼魚は、父の好きな料理の10位にあげられており、姉、短大生が好きな料理の5位にあげるピザパイは、父母の嫌いな料理の1位に、短大生、弟妹が3位、2位にあげるハンバーグステーキが、父の嫌いな料理の3位にあがる。また、短大生が昼食の外食に比較的好く摂取するオムライス、親子丼はやはり父母によってワースト5位の中に位置づけられている。このことは、世代間においてあまり嗜好に差のない料理もあるが、きわめて強く対立する料理もあるということである。魚料理は概してどのような調理型態をとっても子どもたちには嫌われ、父には好まれる。ハンバーグステーキ、スパゲティ、ピザパイは子どもたちに好まれるが父には嫌われる。その対立が著しい場合には、夕食において副食に別々の料理を作るということになるが、上述の夕食に出現回数の多い料理をとって家族の好みとあわせてみると次のとおりである。

〔第11表〕 夕食に多く出理する料理

順位	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位
主な料理名	焼魚	てんぷら	カレーライス	とんカツ	肉のステーキ	とりのから揚げ	おでん	すきやき	煮魚	ハンバーグステーキ
すききらい	母	すき	すき	すき	すき	すき	すき	すき	すき	きらい
	子ども	きらい	すき	すき	すき	すき	すき	すき	すき	すき

これをみると、父の好み優先ながら、家族全員もやや好む料理に重点をおいて調理されているようで、母の家庭管理者としての苦心のあとがうかがえる。

なお、参考までに家族員別に食事についての不満の有無をアンケートしたが、不満を表明する割合が高かったのは弟妹で22%が不満を訴えていた。その内容は肉料理をふやしてほしいということである。次いで父の不満が約10%あり、これは昼食（外食）との調和を考慮してほしいという点が出されていた。調理担当者である母に不満が皆無であったが、兄、姉、短大生もほとんどない。彼、彼女らは昼食の外食率が高く、ここにおいて嗜好を十分に満足させていて、家庭での食事には無関心となっているのであろうか。

## ま と め（考察にかえて）

以上みてきたように、サラリーマン核家族世帯において、僅か4～5人の家族でありながら世代間における嗜好の差異が大きく、またそのために食事の摂取が多様で、夕食を除くと家族そろって摂取することがきわめて少ないことが知られた。とくに、20歳代前後の戦後育ちの子どもたちは主食のパン食化、副食の洋風化嗜好が強く、戦中派の父母の米飯を主食とし、副食に魚介類を好む嗜好と対立が大きいことがわかり、このような嗜好の断絶が、家族の一緒に食事することを積極的に進めようとする気持をそいでいるようでもある。

一般に、食事についての嗜好は家庭の日常食のなかで育くまれ、18歳位までに嗜好が定着するともいわれている。しかし、最初に述べたように、戦後の食料事情が主食の米飯からパンへという変化を、学校給食という外部からの力で実現させ、あわせて副食における嗜好の変化にも影響を与えた。加えて、家事作業の省力化が強く叫ばれ、能率的な家庭用電化製品が登場し、食品産業の発達により加工食品、半加工食品が市場に出まわるようになって、食品調達、調理が簡素化された。主婦はそのため、世代間の嗜好のずれを調整するより、そのまま肯定して受け入れ、それぞれ別個の食事型態の家庭内での併立に適応して行こうとする傾向を強くした。それが現在の食事の摂取状態をもたらしているのである。

現在は、3食中夕食において家庭の嗜好の統一がみられるが、なかには父母は魚料理を、子どもたちは卵料理をなどと分化するものも若干みられており、拡大化する傾向さえうかがわれる。ただし、ここで問題なのは嗜好の違いはやむをえないとしても、それで家族の栄養は十分に管理できるのかということである。昼食の外出がふえ、夫や娘たちが何をたべたかを知らずにつくった夕食が、昼の外出とダブったことはないだろうか。そして、欠食する娘の増大。とくに20歳代の娘の外出は（昭和50年版）は『食料経済白書・国内編』にも指摘されているように衝動的である。例をあげると、「おにぎりとゆで卵」「トーストとコーヒー」という簡単なものほか、「オレンジジュースともち菓子」「ケーキとジュース」などという例もみられる。後者は食事とはいえないだろう。また、家庭で食する母親の昼食の簡略化も問題となるところである。

1日3食のうち昼食は主婦の管理下を離れた現在、食生活管理者として主婦に残された責任は何であろうか。バラバラの食事は食卓でのマナーの伝達も忘れられようとしている。嗜好の断絶した世代間の格差の調整、家族として楽しみのある食生活の途をどのようにして求めるべきか。現代における主婦の食生活管理者として立場は非常に重大であるといえよう。この点について今後さらに問題点を明らかにし、それに対する対策を検討して行きたい。

## 参考文献

昭和50年版『食料経済白書・国内編』農政研究センター

昭和46年度『国民栄養統計』厚生省