

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

新 沢 祥 恵
中 村 喜代美
脇 山 万寿美

目 次

1. は じ め に
2. 研 究 方 法
 - 2-1. 調 査 時 期
 - 2-2. 調 査 対 象
 - 2-3. 調 査 内 容
 - 2-4. 検 討 要 因 と そ の 分 類
3. 結 果 と 考 察
 - 3-1. 家 庭 用 調 理 器 具 の 所 有 率
 - 3-2. 所 有 率 の 比 較
 - 3-2-1. 家 族 形 態 に よ る 比 較
 - 3-2-2. 家 族 数 に よ る 比 較
 - 3-2-3. 主 婦 の 就 労 状 況 に よ る 比 較
 - 3-2-4. 調 理 時 間 に よ る 比 較
 - 3-2-5. 台 所 形 式 に よ る 比 較
 - 3-2-6. 台 所 面 積 に よ る 比 較
 - 3-2-7. 家 庭 用 調 理 器 具 の 所 有 に 関 わ る 要 因
 - 3-3. 家 庭 用 調 理 器 具 の 使 用 頻 度
 - 3-4. 使 用 状 況 の 比 較
 - 3-4-1. 家 族 形 態 に よ る 比 較
 - 3-4-2. 家 族 数 に よ る 比 較
 - 3-4-3. 主 婦 の 就 労 状 況 に よ る 比 較
 - 3-4-4. 調 理 時 間 に よ る 比 較
 - 3-4-5. 台 所 形 式 に よ る 比 較
 - 3-4-6. 台 所 面 積 に よ る 比 較
 - 3-4-7. 家 庭 用 調 理 器 具 の 使 用 に 関 わ る 要 因
 - 3-5. 調 理 器 具 の 所 有 と 使 用 に お け る 関 連
 - 3-6. 調 理 器 具 の 用 途
 - a. 電 子 レ ン ジ b. 圧 力 鍋 c. ホ ッ ト プ レ ー ト
 - d. オ ー プ ン e. フ ー ド プ ロ セ ッ サ ー
 - f. ミ キ サ ー ・ ジ ュ ー サ ー g. 電 動 も ち つ き 機
 - 3-7. 調 理 器 具 の 使 用 年 数
 - 3-8. 鍋 の 所 有 に つ い て
 - 3-9. 包 丁 の 所 有 に つ い て
 - 3-10. 所 有 率 の 変 化

4. ま と め

5. お わ り に

参 考 文 献

1. は じ め に

調理は食品素材をおいしく、安全に食べられるよう、また、栄養的価値を高めるために処理を施し調整することであるが、その過程では多くの器具が用いられる。調理器具の役割は第1に本来人間が行なうべき機能を代行し補助することであるが^①、それにとどまらずより複雑で高度な操作をも可能にし、我々が行なう調理においては、これら調理器具の果たす役割は不可欠のものである。

人々は各地域でその気候・風土・習慣により様々な食生活を営んでおり、それにともない調理の行なわれる場—台所—の形態やそこで使用される調理器具も異なっている^②。調理器具は食文化の一端を示すものと言えるのではないだろうか。

人間が調理器具を用いた歴史は非常に古く、石器時代にさかのぼり、その後、土器や金属の器具も使われるようになり、それに合わせて調理の方法も増えて来た^③。

我国では過去において、多くの人々の日常の食生活は質素なものであり、家庭における調理の範囲も限られていた。しかし、明治以降、一般家庭にも手のこんだ料理や正式に近い料理が作られるようになり、調理の範囲も拡大してきた^④。かつて、家屋の中で調理の行なわれる場—台所—の地位は低く、単に主婦のみの場であったものが、戦後、ダイニングキッチンの普及により家族全員の生活の場ともなり^⑤、一方、昭和30年代からの家庭用電気製品の普及により、調理にも種々の電気調理器具が使われるようになり、台所の姿も大きく変化した。

今日、日本人の食生活では和・洋・中華風等多様な調理が行なわれ、その調理方法も、煮る、蒸す、焼く、炒める、揚げる、など、多岐にわたっている。一方、家庭で行なわれていた食事が外で行なわれる機会も増え、外食率が特に若い世代で増加していることが、国民栄養調査等^⑥で報告され、また、調理の外部化として、調理済食品や惣菜の利用^⑦についても話題となっている。

このような食生活を取り巻く背景の中で、今後の食生活や調理の方向を考える一助とするため、本報では家庭用調理器具の所有と使用についての検討を行った。

2. 研 究 方 法

2-1. 調 査 時 期

1992年1月～4月

2-2. 調 査 対 象

石川県内の本学食物栄養科学生の家及び近隣の一般家庭250世帯で、有効回収数は160世帯(回収率64%)であった。

2-3. 調 査 内 容

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

- (1) 家庭用調理器具の所有状況
- (2) 家庭用調理器具の使用頻度
- (3) 調理器具の用途
- (4) 調理器具の使用年数
- (5) 鍋の種類と所有数
- (6) 包丁の種類と所有数

尚、今回調査対象とした家庭用調理器具は表1の
 とうりである。

2-4. 検討要因とその分類

本報では以下の要因について検討を行なった。

- (1) 家族形態
 - a. 核家族世帯 b. 拡大家族世帯
- (2) 家族数
 - a. 少人数世帯- 4人以下
 - b. 多人数世帯- 5人以上
- (3) 主婦の就労状況
 - a. 無職世帯 b. 有職世帯
- (4) 調理時間

夕食における調理時間を次のように分類した。

 - a. 45分以下 b. 46~60分
 - c. 61分以上
- (5) 台所形式
 - a. キッチン式 (以下K式とする)-台所が調理作業のみの場であるもの。
 - b. ダイニング・キッチン式 (以下DK式とする)-台所において食事も行なわれるもの。尚、リビング・ダイニング・キッチン式も含める。
- (6) 台所面積
 - a. 狭-K式は6畳未満、DK式は8畳未満
 - b. 広-K式は6畳以上、DK式は8畳以上

以上の概要は表2のとうりである。

表1 調査器具

1	ま	な	板
2	魚	焼	網
3	す	り	鉢
4	す	り	こぎ
5	金	属	蒸器
6	せ	い	ろ
7	は	か	り
8	計	量	スプーン
9	計	量	カップ
10	タ	イ	マー
11	温	度	計
12	粉	ふ	るい
13	流	し	箱
14	泡	立	て器
15	お	ろ	し金
16	お	ひ	つ
17	す	し	桶
18	ま	き	す
19	う		す
20	漬	物	器
21	押	し	ずし
22	卵	切	り器
23	肉	た	たき
24	フ	ラ	イ返し
25	ラ	イ	ス型
26	ケ	ー	キ型
27	口		金
28	ス	パ	チュラ
29	ポ	テ	トマッシャー
30	冷	凍	冷蔵庫
31	電	磁	調理器
32	電	気	保温器
33	ハ	ン	ドミキサー
34	食	器	洗浄機
35	食	器	乾燥機
36	電	子	ジャー
37	炊	飯	器
38	電	子	レンジ
39	圧	力	鍋
40	ミ	キ	サー
41	ホ	ツ	プレート
42	オ	ー	ブ
43	フ	ード	プロセッサ
44	ジ	ュ	ーサー
45	電	動	もちつき機

新 沢・中 村・脇 山

表 2 - A 調査世帯の概況

	家族形態 核 拡大	家族数		主婦就労		調理時間			台所形式		台所面積	
		少	多	無職	有職	45分↓	46~60分	61分↑	K式	DK式	狭	広
家族形態	核 拡大	84 0	0 76	**								
家族数	少 多	68 16	7 69	75 0	0 85							
主婦就労	無職 有職	44 40	34 42	41 34	37 48	78 0	0 82					
調理時間	45分↓	26	26	21	31	20	32	52	0	0		
	46~60分	41	34	35	40	37	38	0	75	0		
	61分↑	17	16	19	14	21	12	0	0	33		
台所形式	K式	35	31	36	30	35	31	19	31	16	66	0
	DK式	49	45	39	55	43	51	33	44	17	0	94
台所面積	狭	40	29	38	31	40	29	18	35	16	33	36
	広	44	47	37	54	38	53	34	40	17	33	58

** P<0.01

(世帯数)

表 2 - B 調査世帯の概況 (比率)

	家族形態 核 拡大	家族数		主婦就労		調理時間			台所形式		台所面積			
		少	多	無職	有職	45分↓	46~60分	61分↑	K式	DK式	狭	広		
家族形態	核 拡大	52.5 0	0 47.5	81.0 9.2	19.0 90.8	52.4 44.7	47.6 55.3	31.0 34.2	48.8 44.7	20.2 21.1	41.7 38.2	52.4 61.8	47.6 38.2	52.4 61.8
家族数	少 多	90.7 18.8	9.3 81.2	46.9 0	0 53.1	54.7 45.3	45.3 56.5	28.0 36.5	46.7 47.1	25.3 16.5	50.7 36.5	49.3 63.5	50.7 36.5	49.3 63.5
主婦就労	無職 有職	56.4 48.8	43.6 51.2	52.6 41.5	47.4 58.5	48.8 0	0 51.3	25.6 39.0	47.4 46.3	26.9 14.3	44.9 37.8	55.1 62.2	51.3 35.4	48.7 64.9
調理時間	45分↓	50.0	50.0	40.4	59.6	38.5	61.5	32.5	0	0	36.5	63.5	34.6	65.4
	46~61分	54.7	45.3	46.7	53.3	49.3	50.7	0	46.9	0	41.3	58.7	46.7	53.3
	61分↑	51.5	48.5	57.6	42.6	63.6	36.4	0	0	20.6	48.5	51.5	48.5	51.5
台所形式	K式	53.0	47.0	54.5	45.5	53.0	47.0	28.8	47.7	24.2	41.3	0	50.0	50.0
	DK式	52.1	47.9	41.5	58.5	45.7	54.3	35.1	46.8	18.1	0	58.8	38.3	61.7
台所面積	狭	58.0	42.0	55.1	44.9	58.0	42.0	26.1	50.7	23.2	47.8	52.2	43.1	0
	広	48.4	51.6	40.7	59.3	41.8	58.2	37.4	44.0	18.7	36.3	63.7	0	56.9

(%)

3. 結果と考察

3-1. 家庭用調理器具の所有率

図1は本調査対象45品目の所有率を示したものである。

全世帯に所有されていた「まな板」「冷凍冷蔵庫」をはじめとし「おろし金」「フライ返し」「泡立器」も殆んどどの家庭で所有されていた。これに対し、「おひつ」「せいろ」「うす」などの伝統的な調理器具は一般に所有率が低くなっているが、「押しずし杵」については65%の家庭で所有されていた。

一方、製菓用として使われる「粉ふるい」「オーブン」「ケーキ型」「口金」「ハンドミキ

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

サー」は比較的所有率が高くなっているが、これは今回の調査対象世帯が本学食物栄養科在学生の家庭を中心としたためと考えられる。

計量用器具では「計量カップ」「はかり」「計量スプーン」が何れも90%以上の所有率を示しているが、「タイマー」や「温度計」は低かった。

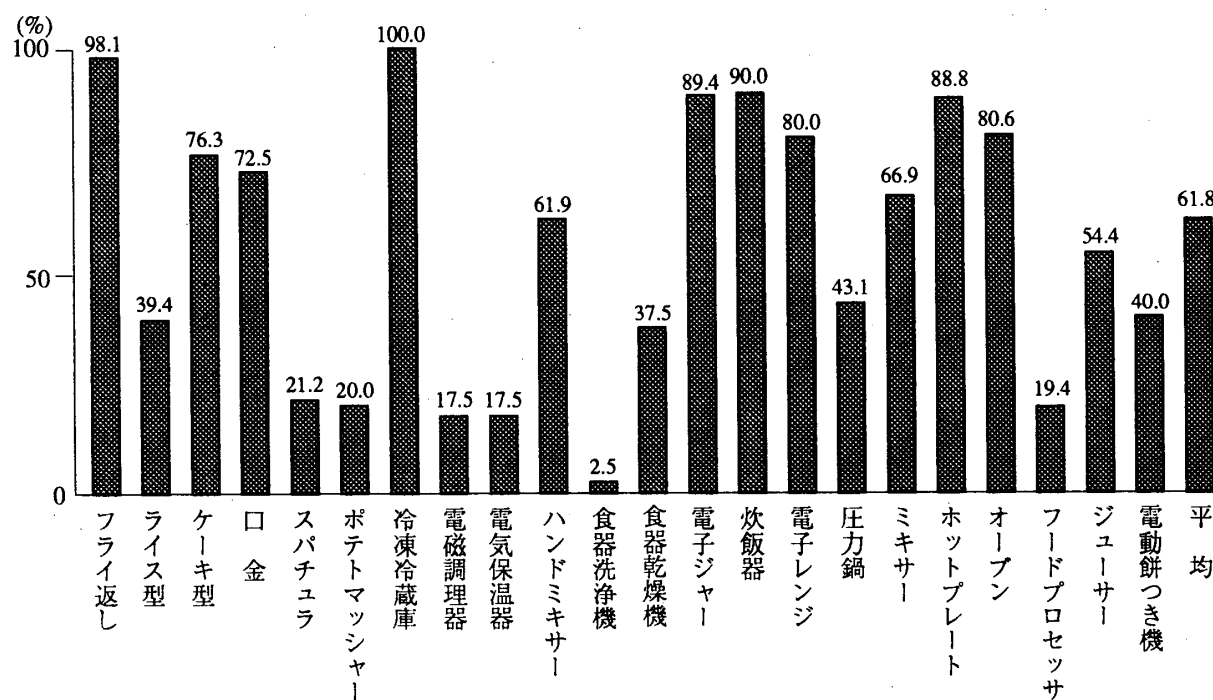
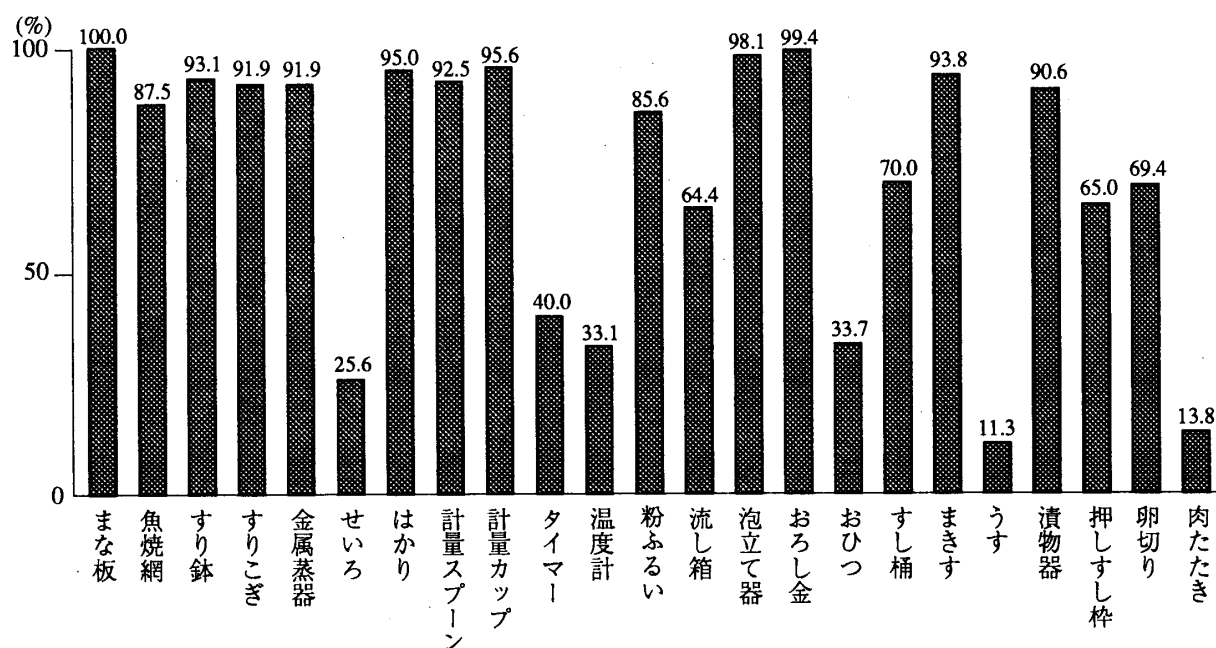


図1 調理器具の所有率

電気・ガス調理器具のうち、「冷凍冷蔵庫」「炊飯器」「電子ジャー」「ホットプレート」などは所有率が高く、「電子レンジ」も80%とかなり高い所有率を示している。これに対し、「フードプロセッサ」「電磁調理器」「電気保温器」は低く、特に「食器洗浄機」は調査世帯160のうち、所有するのは4世帯(2.5%)とまだ殆んど普及していないようであった。

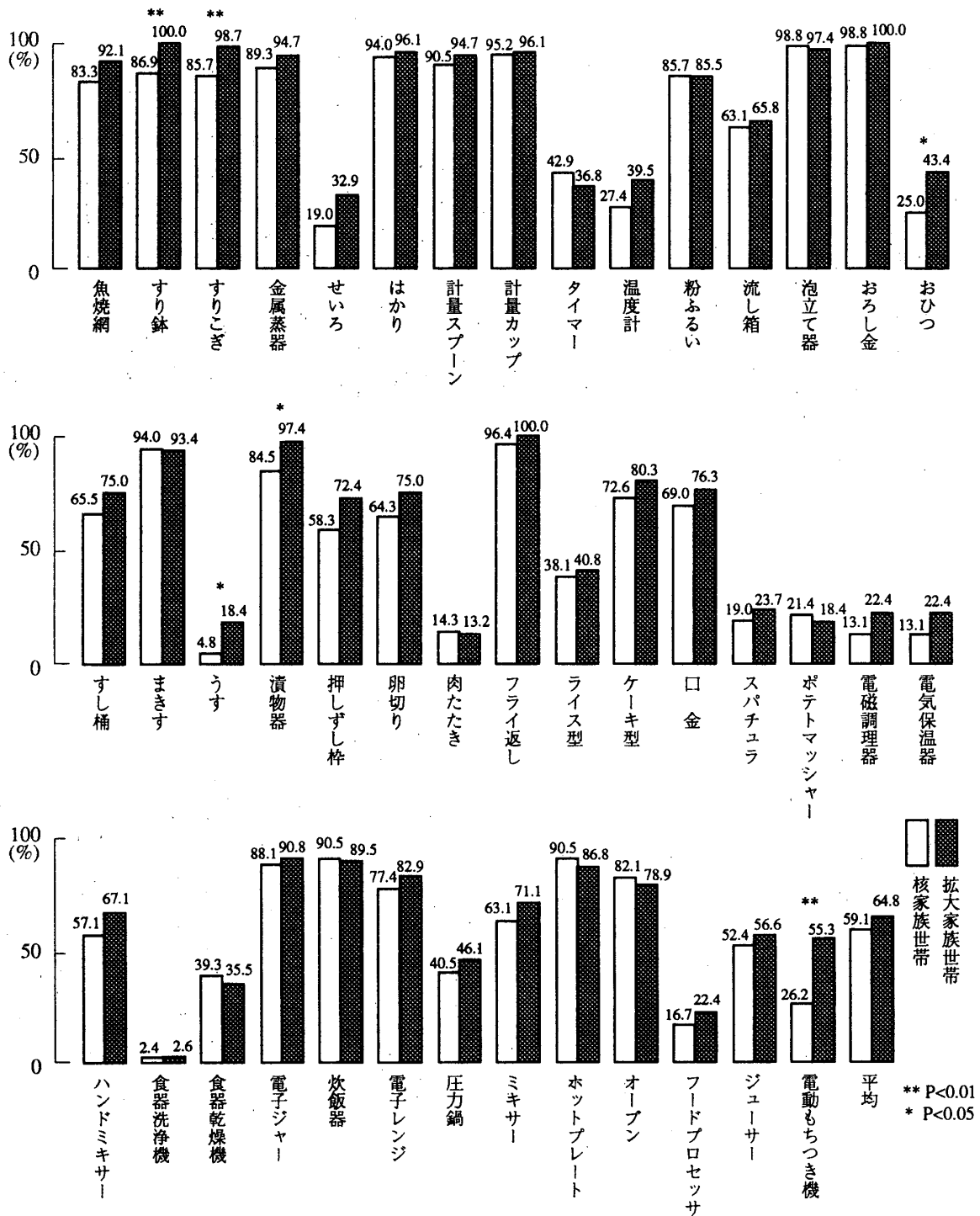


図 2-1 家族形態による所有率の比較

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

3-2. 所有率の比較

全世帯で所有されていた「まな板」「冷凍冷蔵庫」を除く43品目の調理器具について、家族形態、家族数、主婦の就労状況、台所形式、台所面積による所有率の比較を図2-1～6に示した。

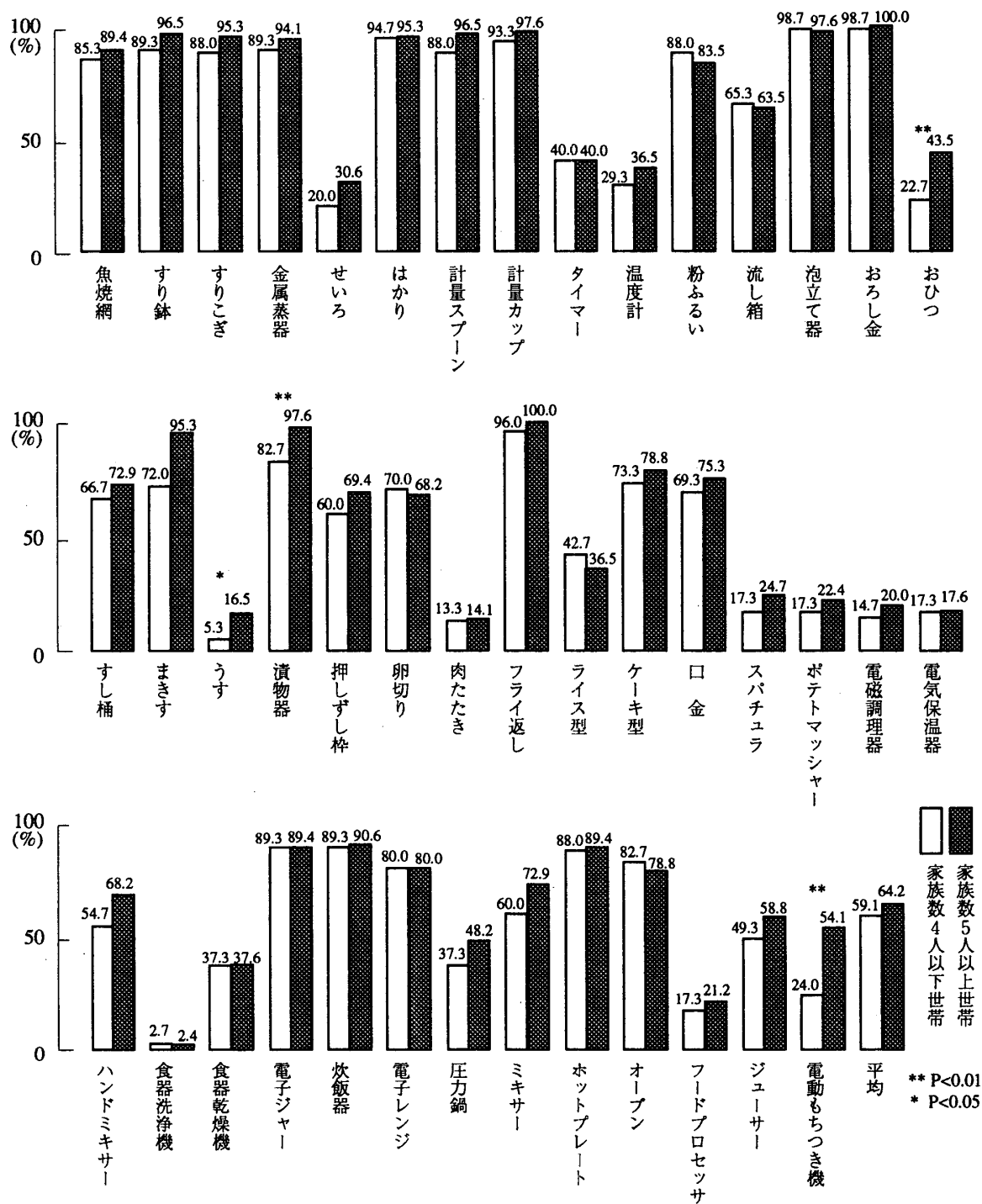


図2-2 家族数による所有率の比較

新 沢・中 村・脇 山

3-2-1. 家族形態による比較

家族形態による比較では拡大家族世帯に多いものは33品目と全般に拡大家族世帯で多くの調理器具が所有されていた。このうち、5%以下の危険率で有意差のみられたものは、「すり鉢」「すりこぎ」など6品目で、これらはすべて和風調理器具であり、拡大家族世帯での所有率が

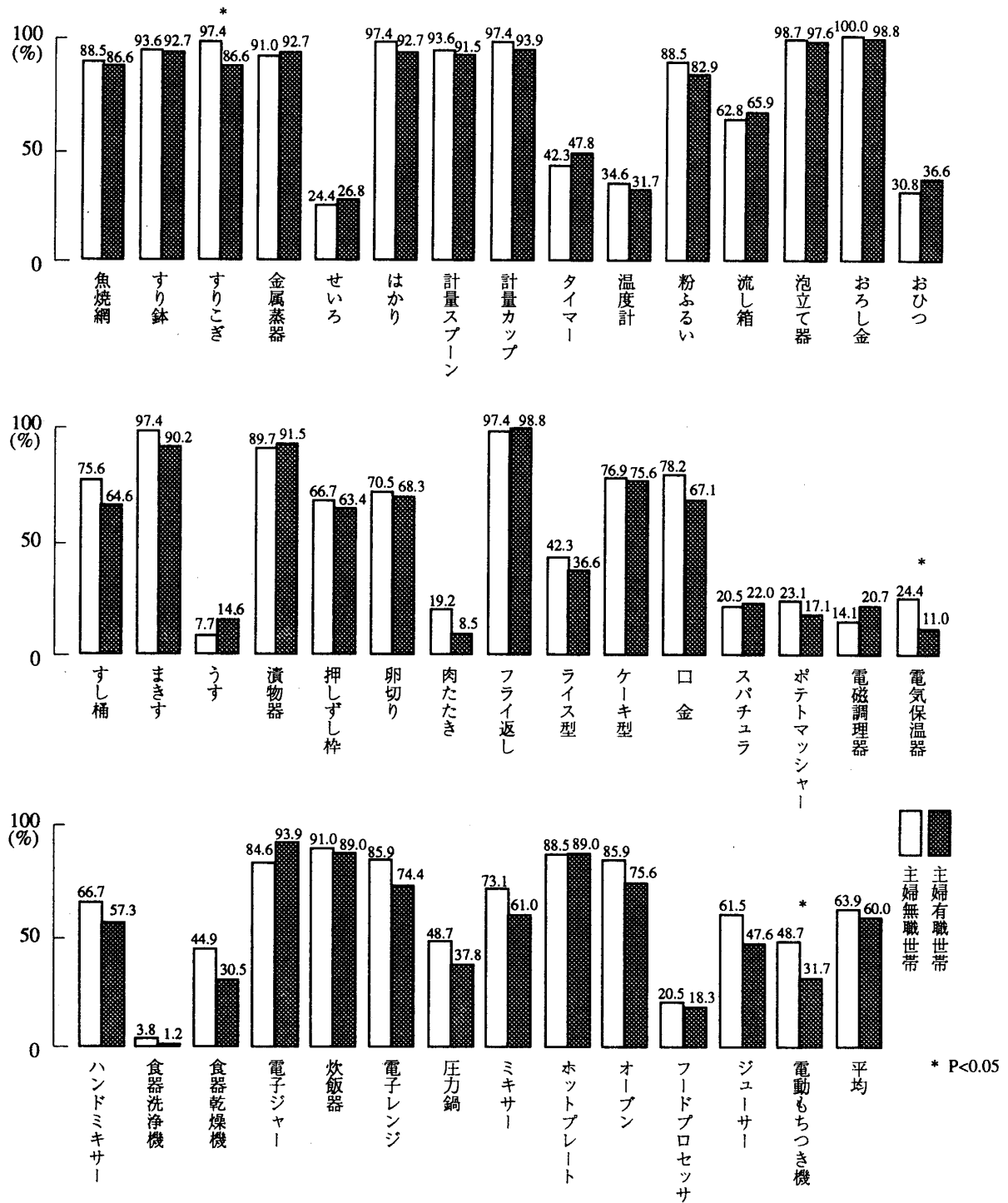


図 2-3 主婦就労状況による所有率の比較

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

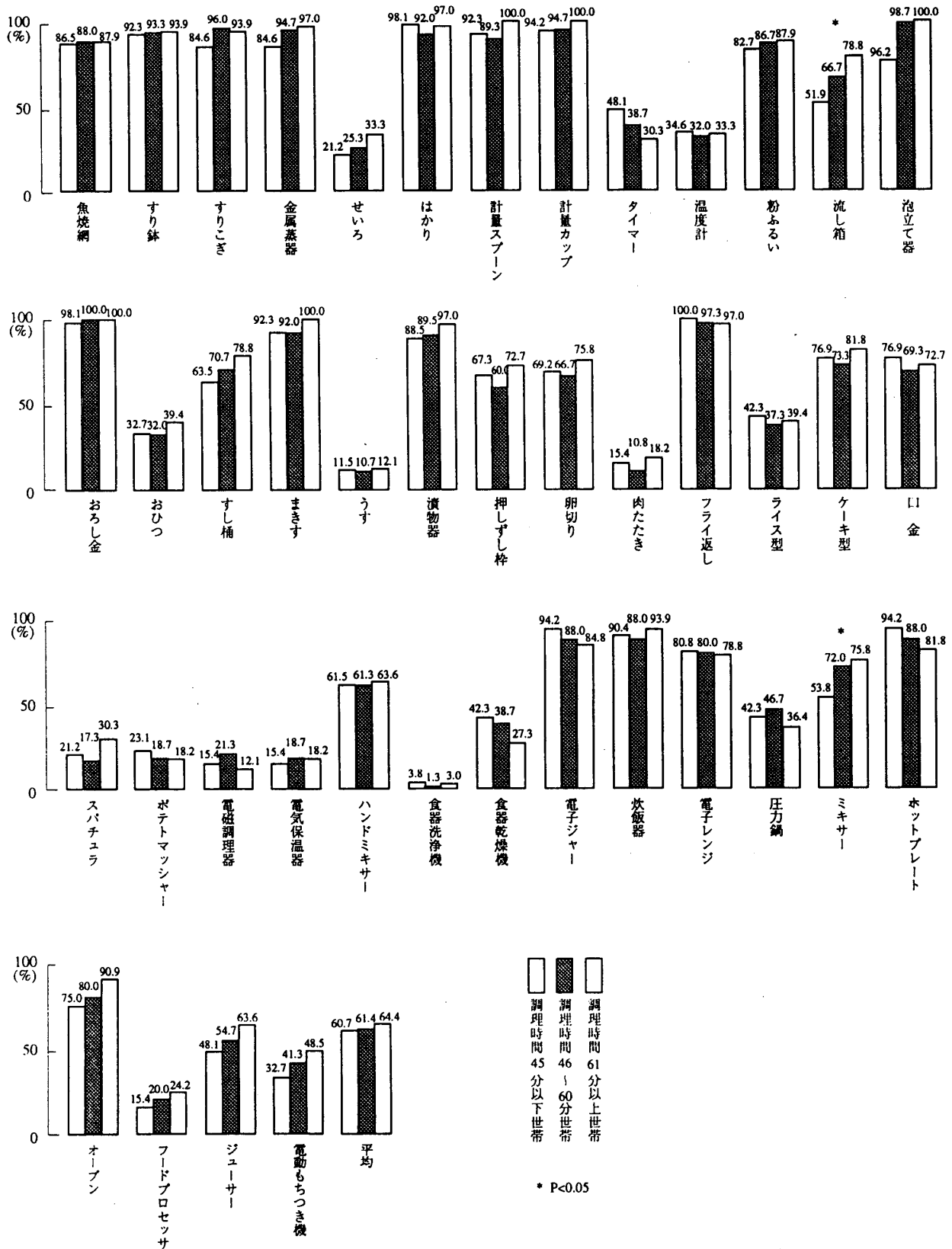


図 2-4 調理時間による所有率の比較

高くなっていた。尚、有意差はないものの核家族世帯で多いものは「タイマー」「肉たたき」「ポテトマッシャー」「ホットプレート」「オーブン」など殆んどが洋風調理器具であった。

3-2-2. 家族数による比較

家族数による比較では殆んどのものが多人数世帯で多く所有され、少人数世帯に多いものは

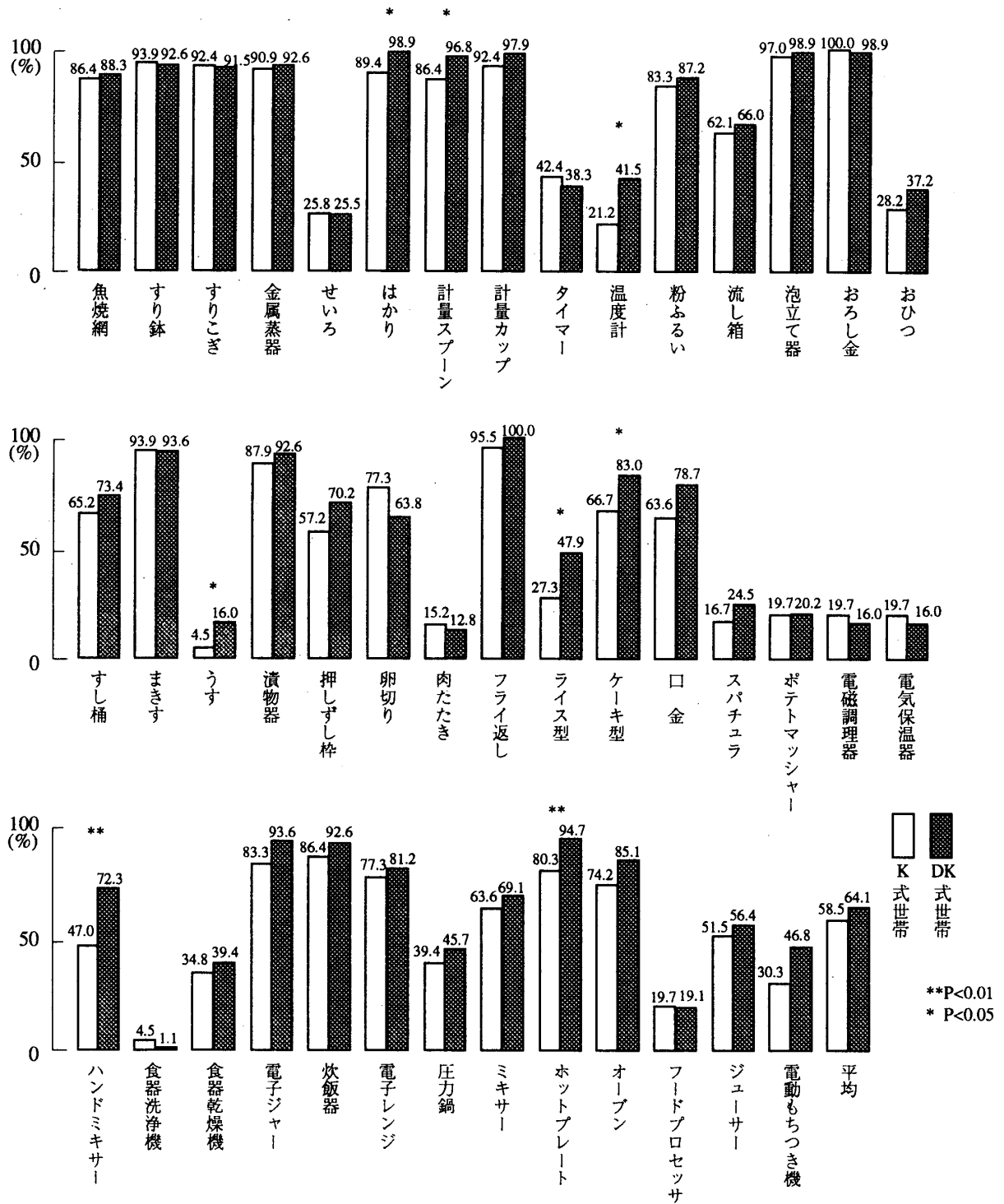


図 2-5 台所形式による所有率の比較

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

6品目であった。5%以下の危険率で有意差のあったものは「おひつ」「漬物器」など4品目であるが、多人数世帯では拡大家族世帯が多くなるため、家族形態による差とほぼ同じ傾向を示していた。

3-2-3. 主婦の就労状況による比較

主婦の就労状況による比較では無職の世帯で31品目の所有率が高く、家事-調理へのかかわ

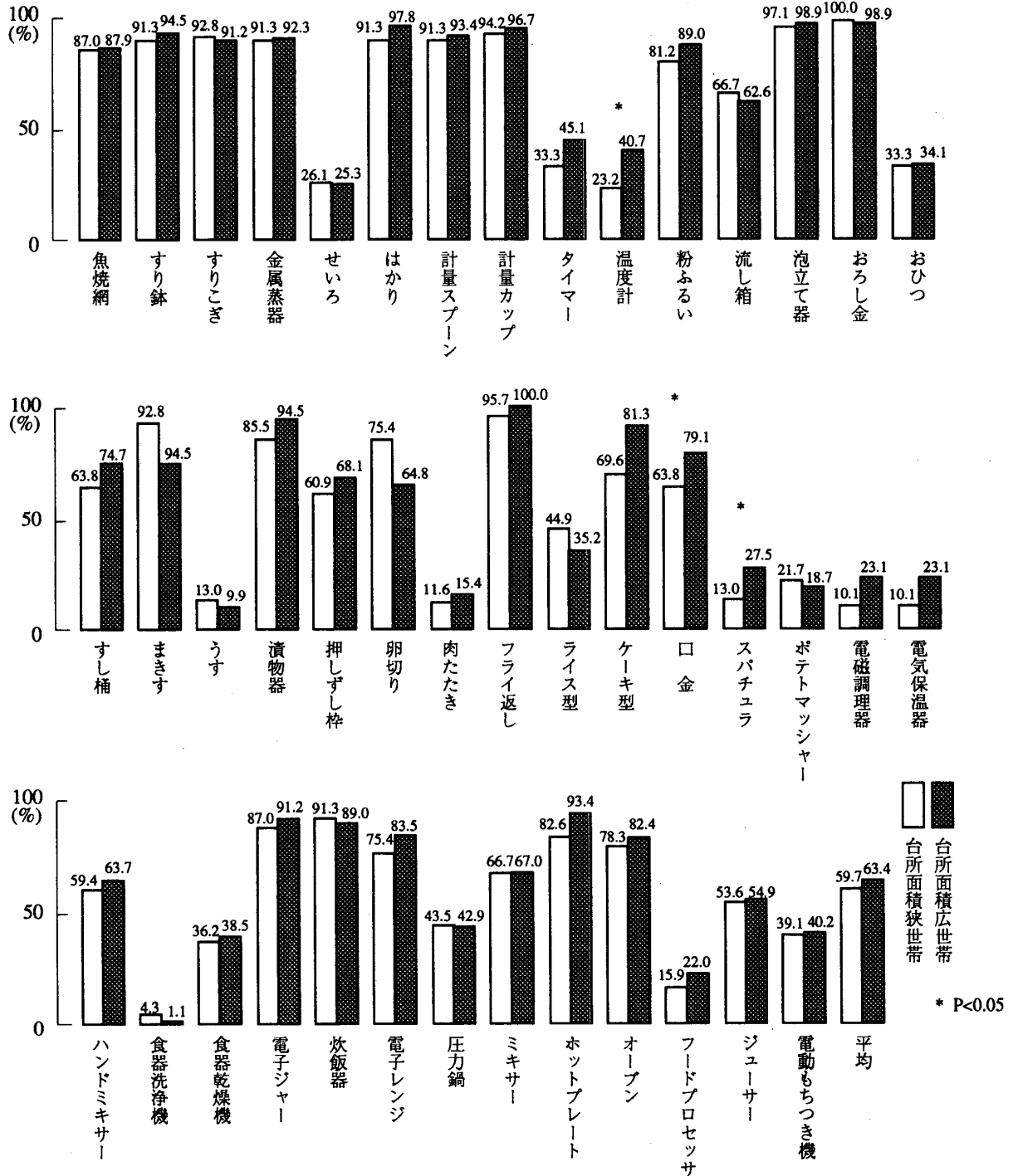


図 2-6 台所面積による所有率の比較

新 沢・中 村・脇 山

りが多くなるためか、無職の世帯で多くの器具が所有される傾向がみられた。家事時間に制約のある有職主婦の世帯では、「食器乾燥機」「電子レンジ」「圧力鍋」「フードプロセッサ」などの省力化器具⁽⁸⁾⁽⁹⁾が多く所有されることを期待したが、これらのものも無職主婦の世帯の所有率が高くなっていった。ただ、「電子ジャー」のみは有職主婦の世帯で多く所有される傾向がみられた。尚、5%以下の危険率で有意差のみられたものは「すりこぎ」「電気保温器」「電動もちつき機」の3品目のみであった。

3-2-4. 調理時間による比較

夕食の調理時間による比較では、45分以下の世帯で12品目、46～60分の世帯で5品目、61分以上の世帯では25品目の調理器具の所有率が高くなっているが、全般的に調理時間の長い世帯程器具の所有が多くなる傾向がみられた。調理時間の短い世帯で所有率の高いものとしては「はかり」「タイマー」「温度計」などの計量器具の他、「食器乾燥機」「電子ジャー」「電子レンジ」のように省力化に資するものがみられ、食事に際して同時に調理の行なわれる「ホットプレート」も多くなる傾向がみられた。

尚、5%以下の危険率で有意差のみられたものは「流し箱」と「ミキサー」のみで、調理時間の短い世帯での所有率が低かった。

3-2-5. 台所形式による比較

K式とDK式を比べるとK式に多く所有されるもの12品目に対し、DK式では31品目と圧倒的にDK式で多くの器具の所有率が高くなる傾向であった。特に、5%以下の危険率で有意差のあったものは「はかり」「計量スプーン」「温度計」など8品目であるが、これらはすべてDK式で多く所有されており、K式とDK式では器具の所有にかなり差のみられることが伺えた。

3-2-6. 台所面積による比較

台所面積による比較では広い台所で32品目の調理器具の所有率が高くなる傾向があったが、5%以下の危険率で有意差のあったものは「温度計」「口金」「スパチュラ」の3品目のみであった。

3-2-7. 家庭用調理器具の所有に関わる要因

以上、家庭用調理器具の所有率についての検討を行ったが、今回取り上げた要因の中で最も多くの差がみられたのは台所形式であり、次いで家族形態であった。

家族形態については、家庭が形成されてからの歴史の長い拡大家族世帯で多くの調理器具が所有されていることは予測されることであるが、台所形式については、食事の場も兼ねるDK式では調理スペースがK式に比べて制約され、調理器具の所有には不利になると考えたが、実際にはDK式で多くの器具、特に計量器具や製菓用器具など近代的器具の所有率が高くなっていった。このことは、いわゆるライフスタイルということが器具の所有に大きく関与すると推測され、今後、この点についてさらに検討して行きたいと考えている。

一方、調理にかける時間や主婦の就労状況による比較では、省力化器具などの所有に差のあることを期待したが、これらも含めて全般的にあまり所有における差はみられなかった。

3-3. 家庭用調理器具の使用頻度

図3は家庭用調理器具の使用頻度を「毎日使う」「1週間に2～3回使う」「1ヶ月に数回使う」「年に1～数回使う」「殆ど使わない」の5つのカテゴリーにより示してある。

使用頻度の高いものとしては、全世帯が「毎日使う」「冷凍冷蔵庫」「まな板」の他、「毎日使う」世帯の比率が高いものとして、「食器乾燥機」「電子ジャー」「炊飯器」「電子レンジ」が上げられ、さらに「1週間に2～3回」使う世帯の比率が多いものとして「魚焼網」「計量カップ」「タイマー」「おろし金」「フライ返し」があり、これらは日常性の高い器具と言えよう。

一方、「殆ど使わない」世帯が半数以上を占めるものとして「温度計」「おひつ」「うす」「ライス型」「ジューサー」があり、特に「うす」は所有率も低く、現在の食生活の中では使用されることが極めて少ない器具と思われる。また、「年に1～数回使う」という世帯が半数を越えるものとしては「せいろ」「粉ふるい」「流し箱」「すし桶」「まきす」「押しずし杵」「ケーキ型」「口金」「ハンドミキサー」「電動もちつき機」があり、これらは使用頻度が低く日常性は低いものの、有用性は高いと言えよう。

3-4. 使用状況の比較

各々の器具について、使用頻度の高い方のカテゴリーより、所有世帯のうち半数が属するカテゴリーまでに入るものを使用頻度の高い群、それより低いカテゴリーに属するものを、使用頻度の低い群とした。但し「殆ど使わない」に属する者が半数以上を占める器具については「年に1～数回使う」迄を使用頻度の高い群、「殆ど使わない」世帯を使用頻度の低い群とした。そして、使用頻度についても所有率と同様の要因について、使用頻度の高い群に属する者の比率の比較を行い図4-1～6に示した。但し、「冷凍冷蔵庫」「まな板」は省いた。

3-4-1. 家族形態による比較

家族形態による比較では、核家族世帯で使用頻度の高い世帯の比率が多い器具は24品目となり、核家族世帯の方が所有する器具の使用度の高い傾向がみられた。5%以下の危険率で有意差のみられたものは「すり鉢」「すりこぎ」など8品目で、このうち「電気保温器」以外は核家族世帯で使用頻度の高い群が多くなっており、拡大家族世帯では使用されない器具の多いことが伺える。

3-4-2. 家族数による比較

家族数による比較では、少人数世帯で使用頻度の高い世帯の比率が多い器具は25品目と少人数世帯の方が所有する器具の使用度が高く、家族形態における差異とほぼ似た傾向を示した。しかし、その差は大きくなく、有意差のみられたものは「ハンドミキサー」のみであった。

3-4-3. 主婦の就労状況による比較

専業主婦の世帯と有職主婦の世帯による比較では、有職主婦の世帯の方がやや使用度の高い傾向がみられた。しかし、5%以下の危険率で有意差のあったものは所有率の低い「肉たたき」のみで、全体として大きな差異はないと考えられる。省力化器具と考えられる「電子レンジ」「圧力鍋」「フードプロセッサー」なども専業主婦の世帯での使用の高い傾向がみられた。

新 沢・中 村・脇 山

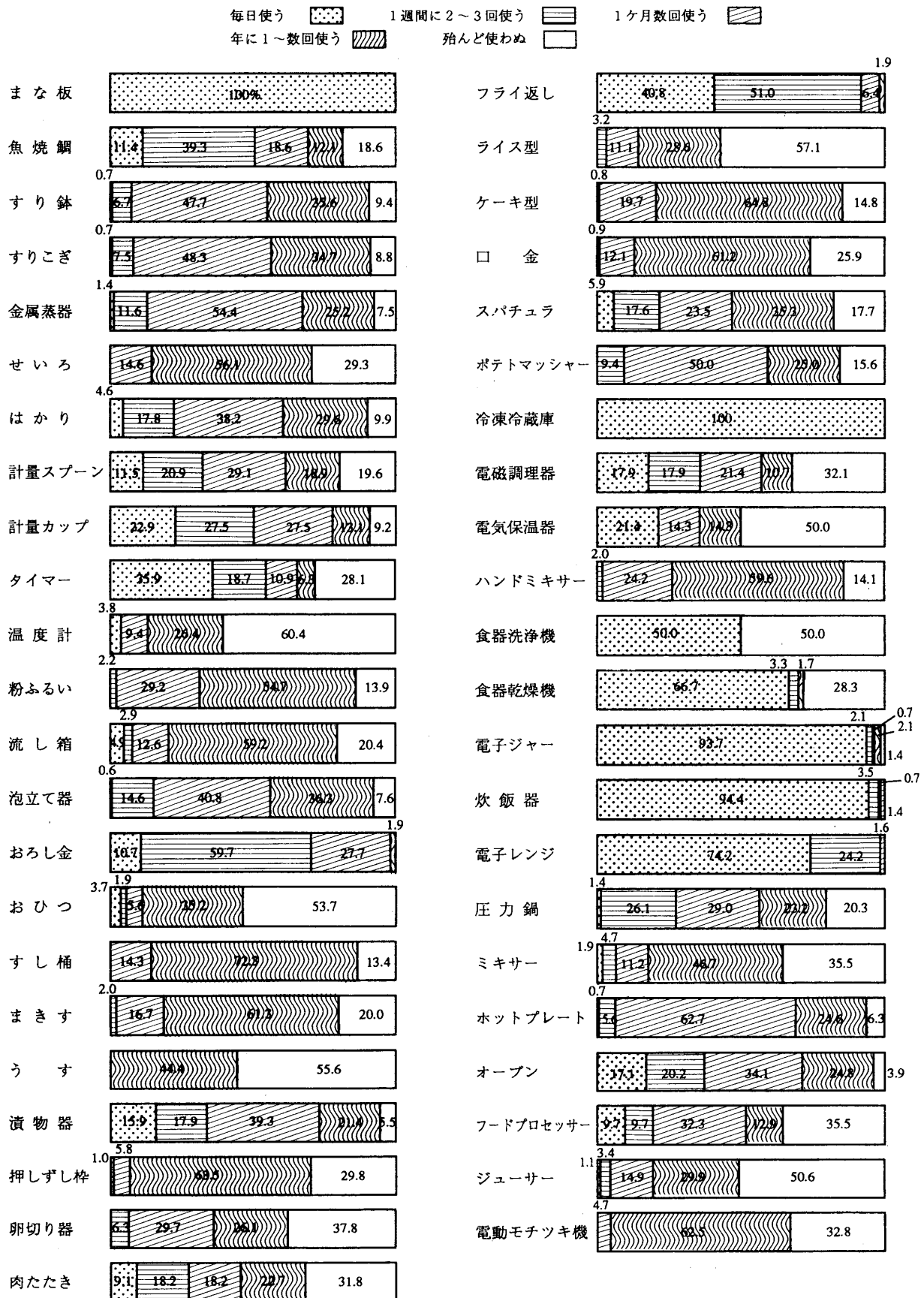


図3 調理器具の使用頻度

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

3-4-4. 調理時間による比較

夕食における調理時間の比較で、有意差のみられたものは「魚焼網」など5品目である。このうち「魚焼網」は調理時間の短い世帯での使用が低いが、「うす」「ケーキ型」「電動もちつき機」「粉ふるい」「ハンドミキサー」のように非日常的な器具の使用は少なくないようで、日常の調理には時間をかけなくとも、これらの器具を使うような調理はなされているようである。

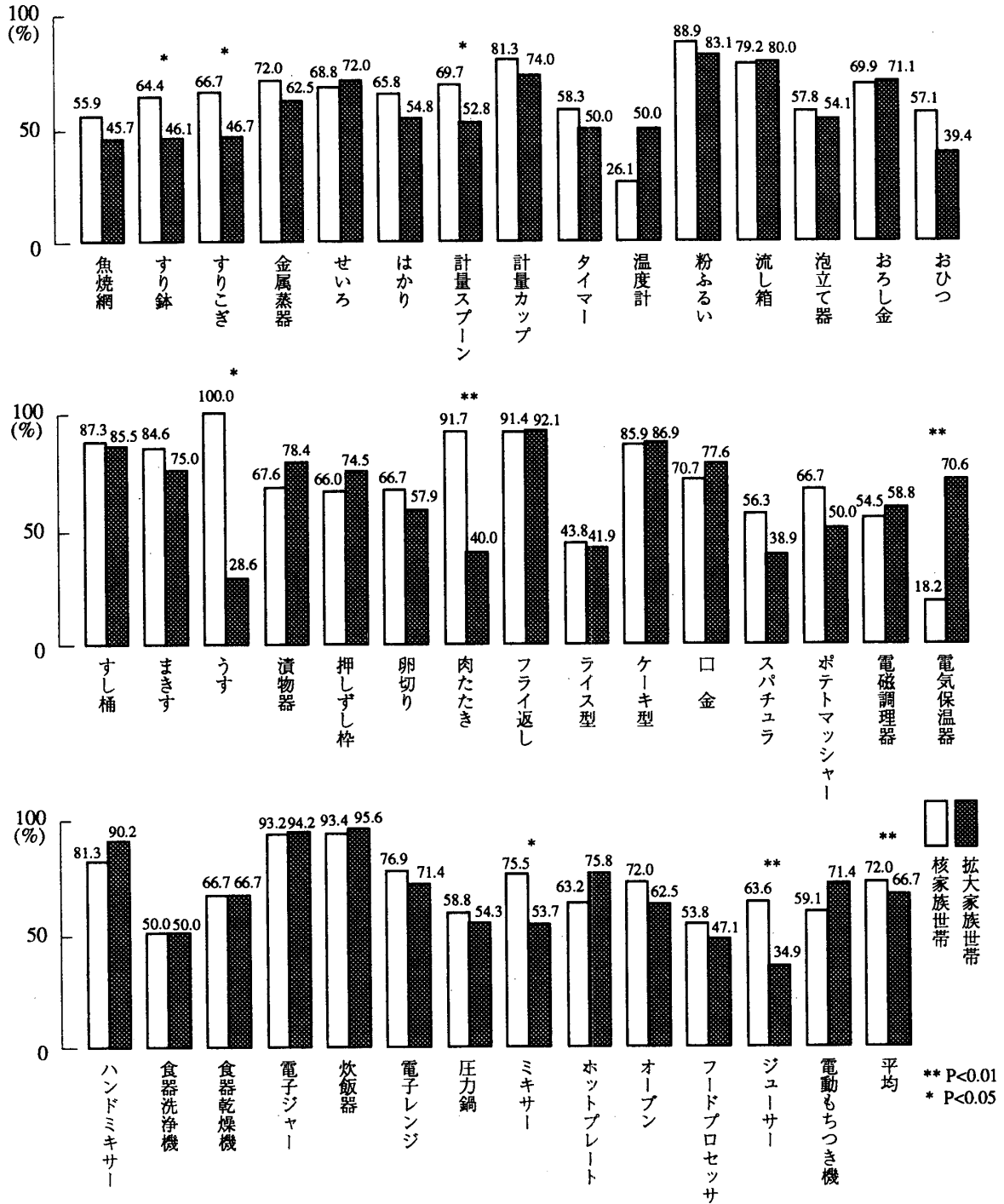


図4-1 家族形態による使用状況の比較

尚、「食器乾燥機」や「電子レンジ」は調理時間の長い世帯での使用が少なくなっており、また、「ホットプレート」が調理時間の短い世帯での使用が高いのは、下準備のみで調理しながら食事が出ることから、よく用いられるものと考えられる。

3-4-5. 台所形式による比較

台所形式による比較では「すり鉢」「すりこぎ」など4品目に5%以下の危険率での有意差が

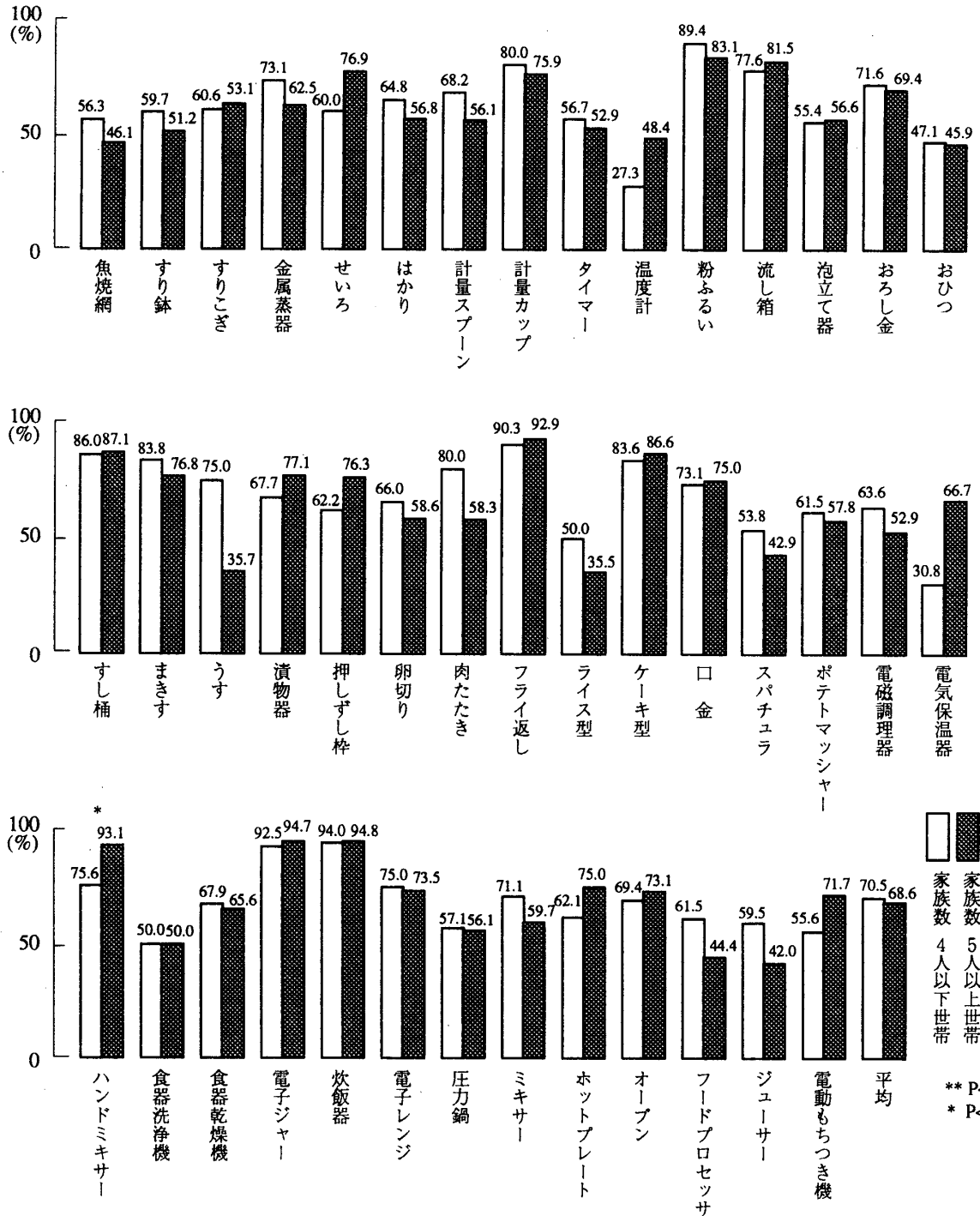


図4-2 家族数による使用状況の比較

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

みられ、どれもDK式での使用が高く、これらも含めて、有意差はなかったものの「流し箱」「すし桶」「まきす」「漬物器」「押しずし杵」のような和風調理器具がDK式の世帯でよく使用される傾向がみられた。

3-4-6. 台所面積による比較

台所面積による比較では、5%以下の危険率での有意差のあったものは「おひつ」「ホットプ

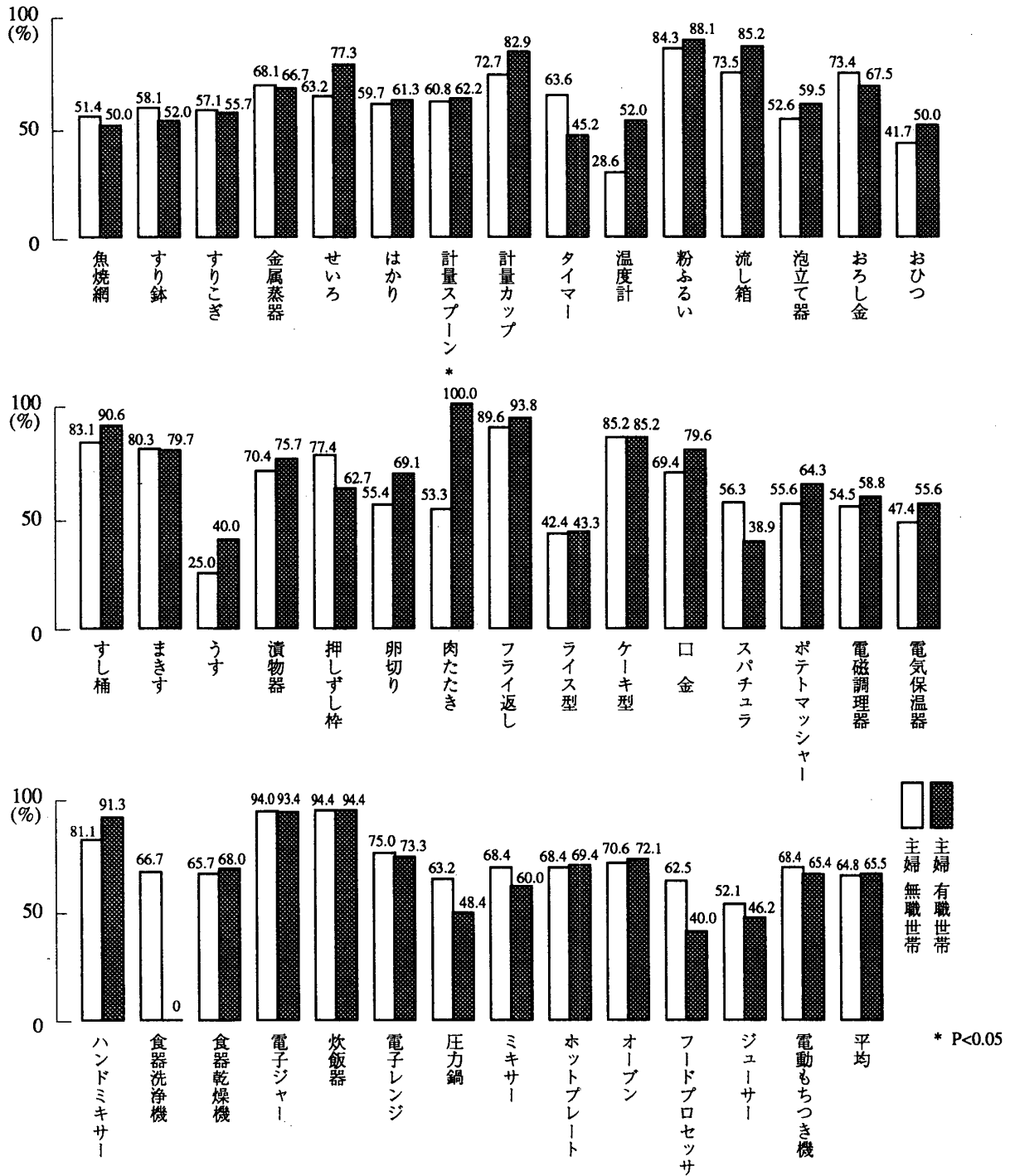


図4-3 主婦の就労状況による使用状況の比較

新 沢・中 村・脇 山

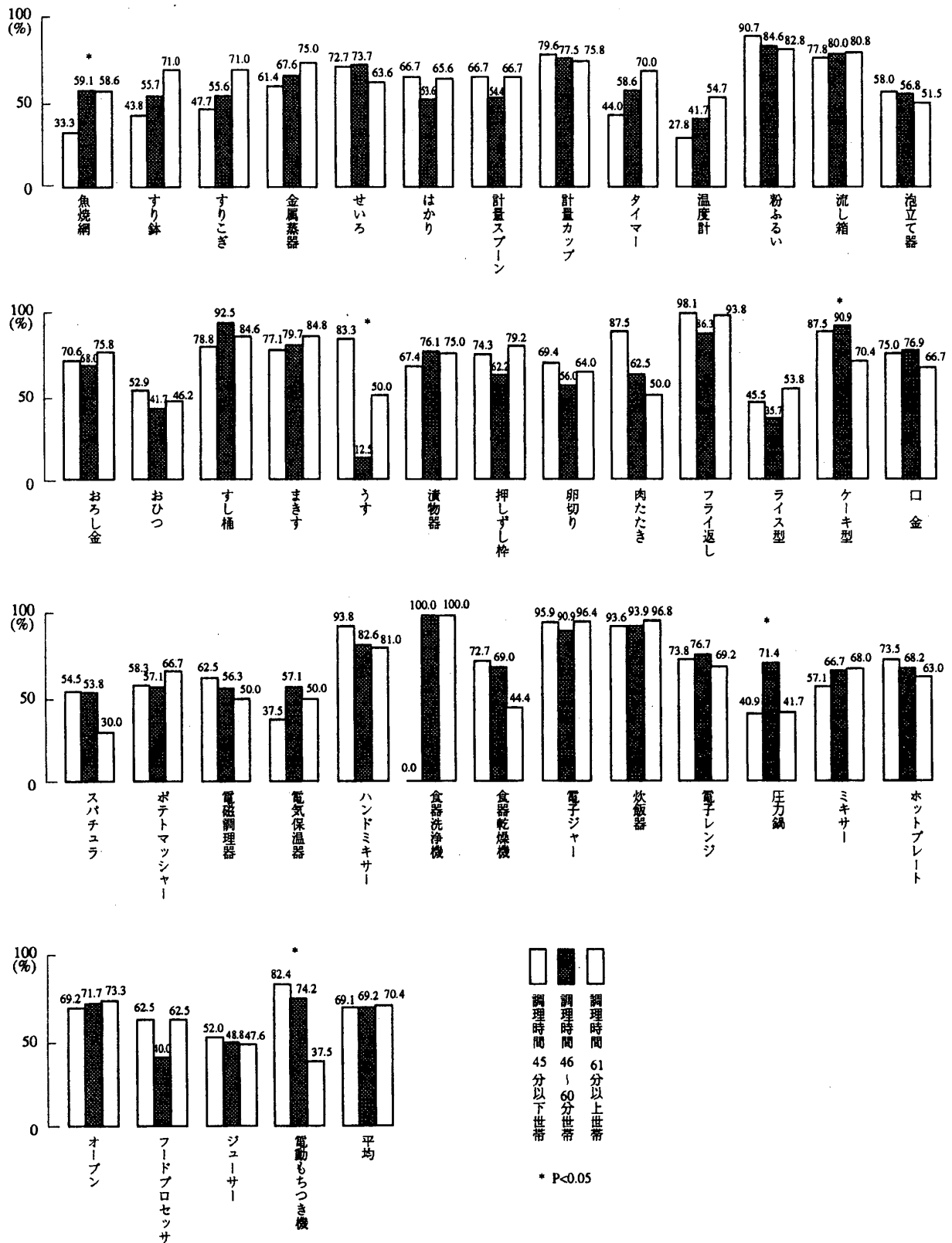


図 4-4 調理時間による使用状況の比較

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

レート」の2品目のみであるが、全般的に広い台所では所有器具の使用頻度が高くなる傾向がみられ、特に「ハンドミキサー」「電子レンジ」「ミキサー」「ホットプレート」「オーブン」「フードプロセッサ」「ジューサー」「電動もちつき機」と電気調理器具の多くが広い台所で使用が多くなる傾向にあり、収納や設置のスペースが関係してくるものと考えられる。

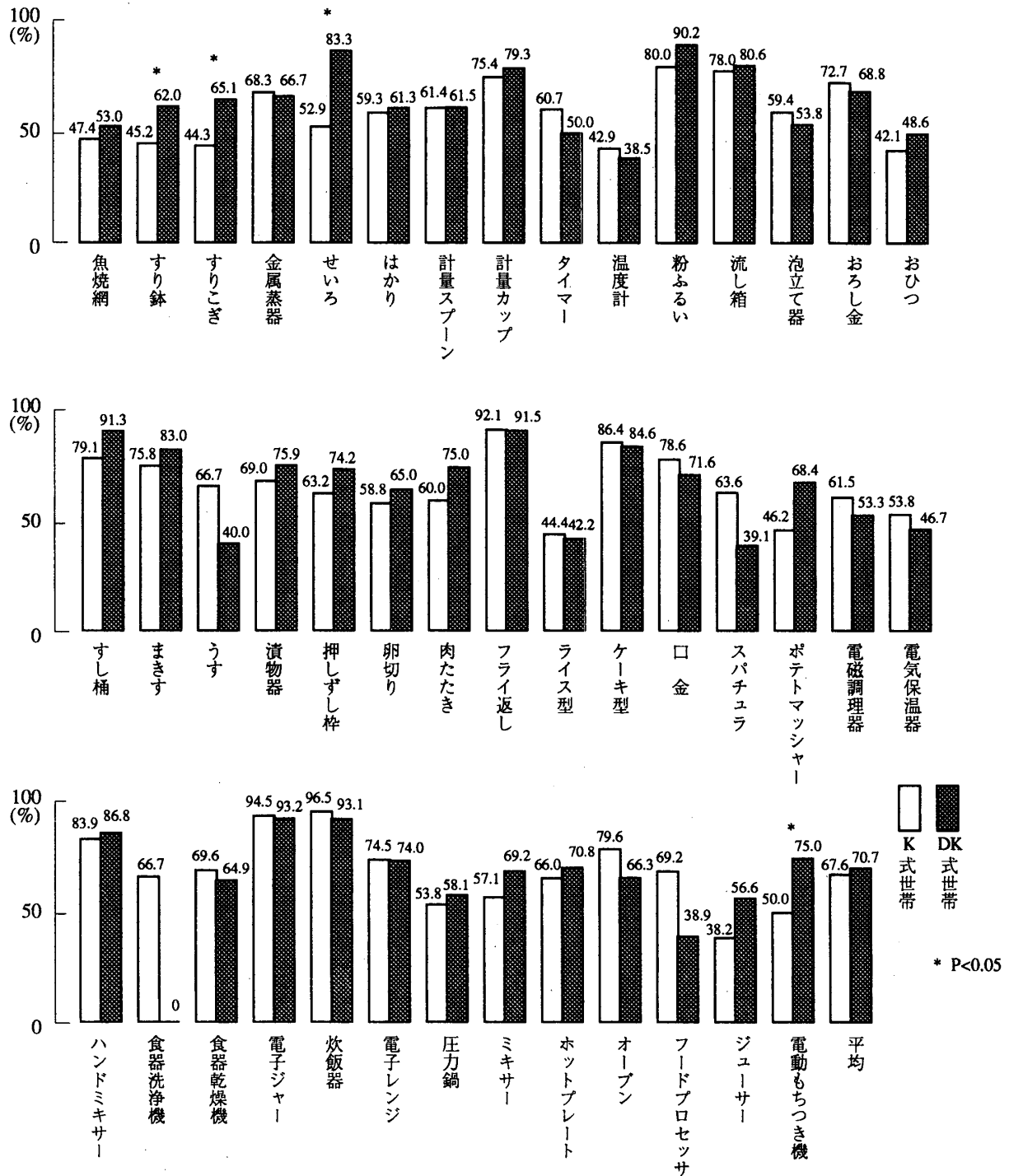


図4-5 台所形式による使用状況の比較

3-4-7. 家庭用調理器具の使用に関わる要因

所有器具の使用について検討を行なったが、今回の調査で最も差のみられたのは家族形態であり、家庭の歴史の長い拡大家族世帯では前の調理担当者の使っていた調理器具を現在の調理担当者が必ずしも使うということはなく、核家族世帯に比べて所有器具の使用が少なくなるものと思われる。その他、台所形式や台所面積も若干影響するようであり、器具の設置や収納な

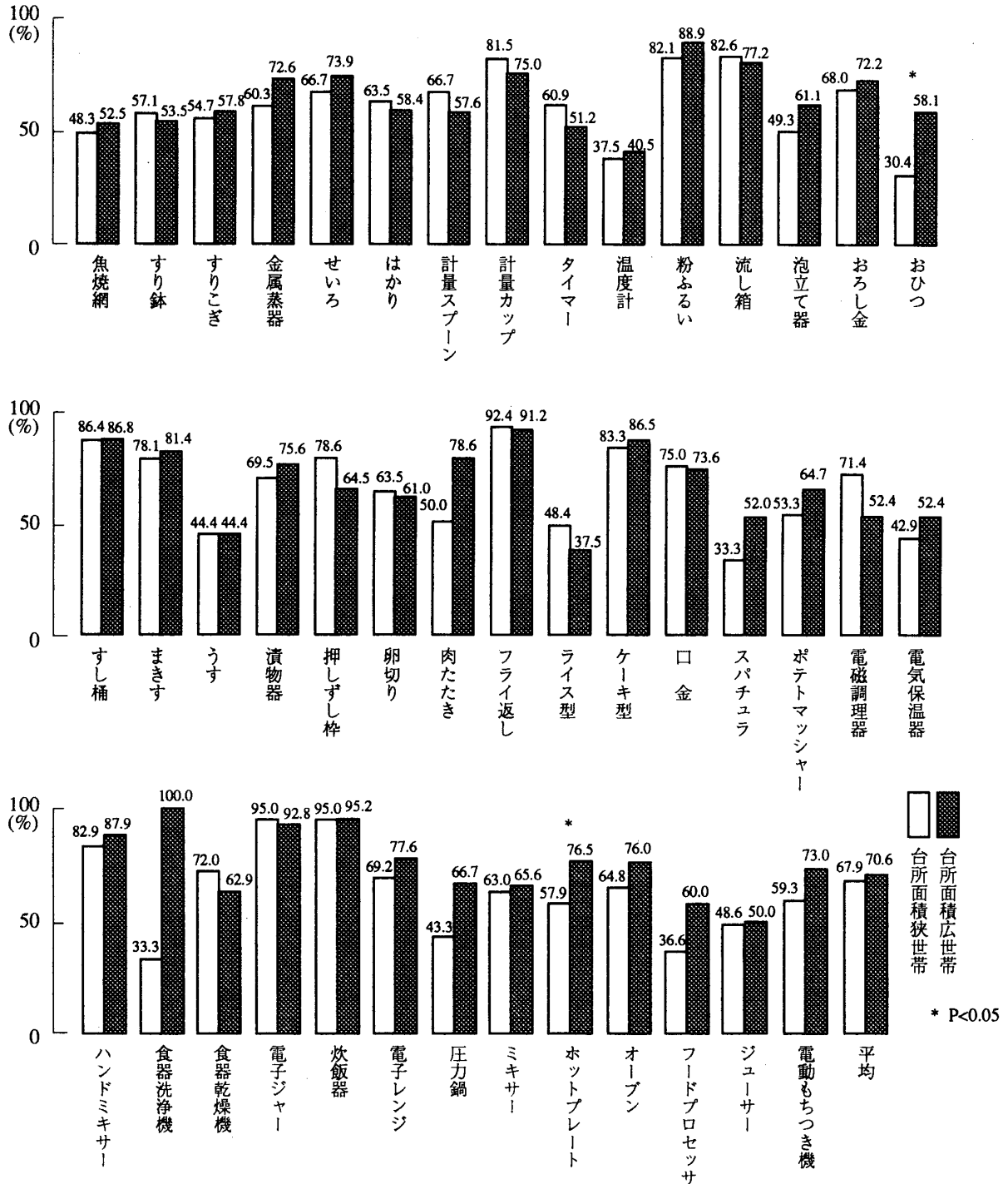


図4-6 台所面積による使用状況の比較

どが使いやすい状態であるかということが関与するのではないかと考えられる。

一方、「圧力鍋」「フードプロセッサー」などは省力化器具として有職主婦の世帯、調理時間の短い世帯での使用が高くなることを期待したが、これらの器具は日常的ではなく、むしろ特別の調理をする際に用いられるようであり、これらの器具の使い方にはまだまだ工夫の余地があるといえよう。

3-5. 調理器具の所有と使用における関連

調理器具の所有状況についての関連性をみるため対応分析を行ない、第1成分と第2成分のスコアを表3にその散布図を図5に示した。図のように第1成分の(+)側には和風的なものが、(-)側には洋風的なものが分類され、第1象限の周辺部には「すし桶」「押しずし杵」「流し箱」など伝統的調理にかかわる器具が、第2象限のX軸(-)よりには「ハンドミキサー」「ケーキ型」「粉ふるい」「オープン」「口金」など製菓用器具が布置され、それぞれが対照的に関連して所有されていることが伺える。また、「ミキサー」と「ジューサー」は互いに近く位置しており、「圧力鍋」と「タイマー」についても比較的近くに位置し、両者の所有は関連が強いようである。さらに「電子レンジ」については製菓用器具の近くに布置され、所有についてはそれらとの関連が強いようである。

次に使用についての関連性をみるため、それぞれの器具について使用頻度の高い群とそれ以外のものに分類して対応分析を行ない、第1成分と第2成分のスコアを表4にその散布図を図6に示した。図のように、所有における対応分析と同じく、(+)側には和風で比較的日常的なものが、(-)側には洋風なものが分類された。すなわち第1象限には「すし桶」「炊飯器」「電

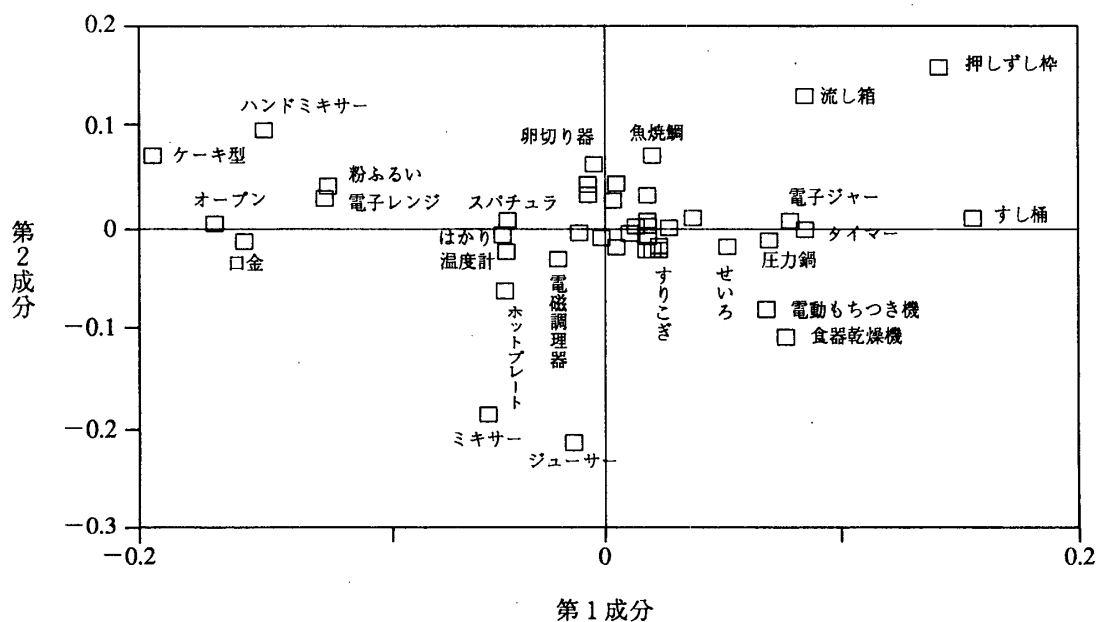


図5 第1. 第2成分スコアの散布図 (所有)

新 沢・中 村・脇 山

表3 器具のスコア (所有)

	第1成分	第2成分
固有率 寄与率(%)	0.00537 8.12	0.00439 6.64
魚 焼 網	0.020	0.070
す り 鉢	-0.001	-0.009
す り こ ぎ	0.018	-0.023
金 属 蒸 器	0.016	-0.007
せ い ろ	0.053	-0.017
は か り	-0.045	-0.003
計 量 ス プ ーン	0.012	-0.007
計 量 カ ッ プ	0.020	-0.026
タ イ マ ー	0.087	0.000
温 度 計	-0.043	-0.020
粉 ふ る い	-0.120	0.044
流 し 箱	0.085	0.136
泡 立 て 器	0.013	0.003
お ろ し 金	0.018	0.000
お ひ つ	0.018	0.032
す し 桶	0.158	0.014
ま き す	0.022	-0.019
う す	0.037	0.012
漬 物 器	0.028	0.001
押 し ず し 榨	0.143	0.166
卵 切 り	-0.005	0.061
肉 た た き	-0.008	0.042
フ ラ イ 返 し	-0.012	-0.003
ラ イ ス 型	0.004	0.040
ケ ー キ 型	-0.196	0.074
口 金	-0.156	-0.013
ス パ チ ュ ラ	-0.042	0.011
ポ テ ト マ ッ シ ャ ー	-0.008	0.033
電 磁 調 理 器	-0.020	-0.034
電 気 保 温 器	0.020	-0.021
ハ ン ド ミ キ サ ー	-0.148	0.099
食 器 洗 浄 機	0.019	0.006
食 器 乾 燥 機	0.078	-0.108
電 子 ジ ャ ー	0.080	0.010
炊 飯 器	0.003	0.025
電 子 レ ン ジ	-0.122	0.033
圧 力 鍋	0.070	-0.010
ミ キ サ ー	-0.048	-0.188
ホ ッ ト プ レ ー ト	-0.043	-0.060
オ ー ブ ン	-0.168	0.004
フ ー ド プ ロ セ ッ サ ー	0.005	-0.016
ジ ュ ー サ ー	-0.013	-0.214
電 動 モ チ ツ キ 機	0.070	-0.080

表4 器具のスコア (使用)

	第1成分	第2成分
固 有 値 寄 与 率 (%)	0.00643 9.02	0.00468 6.56
魚 焼 網	0.133	0.055
す り 鉢	0.208	-0.152
す り こ ぎ	0.194	-0.166
金 属 蒸 器	0.078	-0.103
せ い ろ	0.026	0.046
は か り	-0.061	-0.168
計 量 ス プ ーン	-0.094	-0.163
計 量 カ ッ プ	-0.031	-0.018
タ イ マ ー	-0.033	-0.005
温 度 計	0.006	0.012
粉 ふ る い	-0.106	-0.031
流 し 箱	-0.012	0.119
泡 立 て 器	-0.021	-0.088
お ろ し 金	0.154	-0.057
お ひ つ	0.011	0.026
す し 桶	0.106	0.072
ま き す	0.053	0.024
う す	0.006	0.036
漬 物 器	0.074	0.018
押 し ず し 榨	0.023	0.058
卵 切 り	-0.039	-0.003
肉 た た き	-0.025	0.017
フ ラ イ 返 し	-0.002	-0.042
ラ イ ス 型	-0.017	-0.006
ケ ー キ 型	-0.210	-0.072
口 金	-0.212	-0.040
ス パ チ ュ ラ	0.000	-0.009
ポ テ ト マ ッ シ ャ ー	-0.001	0.019
電 磁 調 理 器	0.007	0.028
電 気 保 温 器	0.002	0.066
ハ ン ド ミ キ サ ー	-0.126	0.029
食 器 洗 浄 機	-0.003	0.035
食 器 乾 燥 器	-0.015	0.035
電 子 ジ ャ ー	0.032	0.065
炊 飯 器	0.018	0.095
電 子 レ ン ジ	-0.084	0.069
圧 力 鍋	0.016	0.043
ミ キ サ ー	0.038	0.076
ホ ッ ト プ レ ー ト	-0.018	-0.040
オ ー ブ ン	-0.105	-0.085
フ ー ド プ ロ セ ッ サ ー	-0.003	0.019
ジ ュ ー サ ー	0.008	-0.007
電 動 モ チ ツ キ 機	0.019	0.065

動もちつき機」「押しずし杵」「電子ジャー」「せいろ」「まきす」など和風米料理に関係の深いものが布置され、合わせて「漬物器」や「魚焼網」も近くに位置し、関連して使用されていることが伺える。これとは対照的に第3象限には「口金」「ケーキ型」「粉ふるい」「オーブン」などの製菓用器具が分類され、同時に「泡立器」「ホットプレート」もこれらの器具の側に位置していた。一方、「すり鉢」と「すりこぎ」は両者が近く、他の器具とは離れて布置され、使用における他の器具との関連性は少ないようである。また、所有において関連性の強かった「ミキサー」と「ジューサー」は使用にあたってはあまり関連性がないようで離れて布置され、「圧力鍋」と「タイマー」も同様の傾向を示していた。さらに、「電子レンジ」の場合、所有については製菓用器具との関連性が強かったが、使用については米料理関係の器具の近くに位置し、「圧力鍋」も同様であり、和風あるいは米料理との関係が強いと考えられる。

3-6. 調理器具の用途

1部の調理器具について、その用途の調査を行なった。

a. 電子レンジ

最も多いのは副菜等の再加熱(90世帯)とごはんの再加熱(60世帯)で、所有する世帯では殆んどがこれらの用途を上げていた。次いで酒や牛乳の加熱が上げられ、加熱専用器具への移し替えを必要とせず手軽に加熱が出来ることから用いられるようである。この他、冷凍食品の解凍(36世帯)や野菜の下調理(8世帯)があり、ごく1部には乾燥(2世帯)などにも使われていた。

b. 圧力鍋

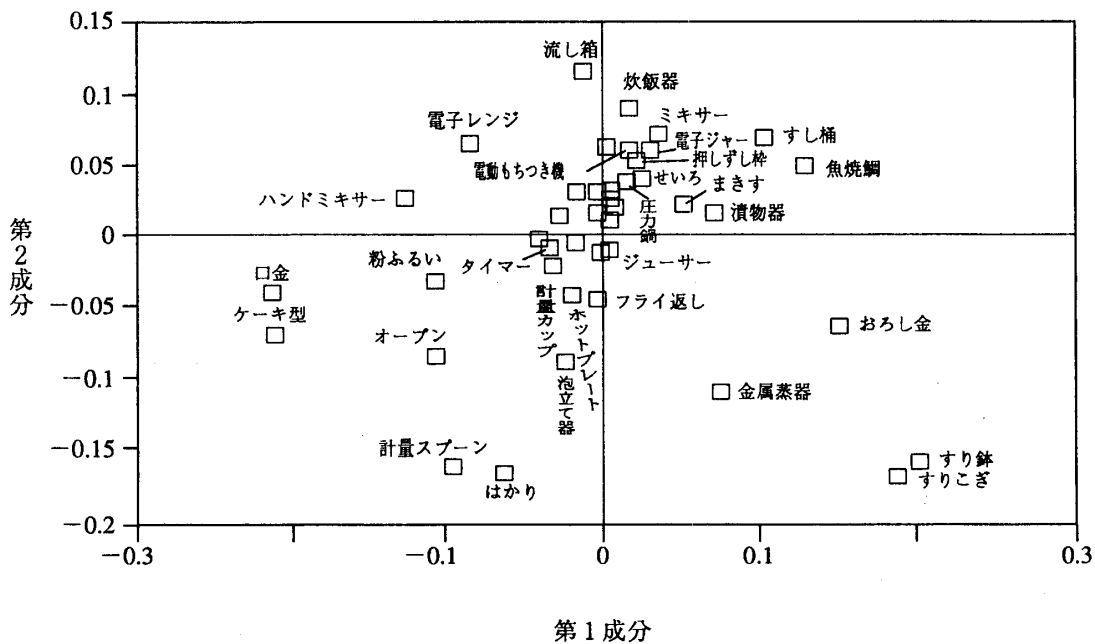


図6 第1. 第2成分スコアの散布図 (使用)

新 沢・中 村・脇 山

煮物 (36世帯)、煮豆 (23世帯) が圧倒的に多く、次いで玄米や赤飯の炊飯 (10世帯) であるが、芋・栗のふかしや、茹卵に使う場合も一部にみられた。

c. ホットプレート

焼肉 (112世帯)、お好み焼き (76世帯)、ホットケーキ (76世帯)、焼そば (48世帯) が多く、所有する殆どの世帯ではこの4件が上げられた。ただ、少数ではあるが、鍋物や炒め物の保温という用途もみられた。

d. オーブン

菓子作り (92世帯) が最も多く、次いでグラタン料理 (32世帯) となっている。グラタン料理以外の焼魚・焼肉料理、包み焼きなどへの利用もみられるが、比較的少なく、欧米のように日常の調理に用いられることは未だ少なく、菓子作りのように特別の調理のための器具にとどまっているようである。

e. フードプロセッサー

野菜切り (18世帯) が最も多く、そのうち殆どがみじん切りである。他に魚 (特にいわし) のすりつぶしがあり、大根、山芋のすりおろしや胡麻をすることにも少数ではあるが使われている。

f. ミキサー・ジューサー

どちらも、ジュース作りに使われることが圧倒的に多くなっているが、ミキサーの場合は食品のみじん切りや胡麻すり、パン粉作り、豆を挽くことなど、それぞれ少数ではあるが多様な使用法がみられた。

g. 電動もちつき機

本来の機能であるもちつき (47世帯) が最も多いが、赤飯やおはぎ、パン、みそ作りなどに利用している世帯もいくらかみられた。

以上、電気・機械調理器具の用途について調査を行なったが、殆どどの器具はそれぞれの最も基本的な機能による用途が圧倒的に多く、種々の使用法が紹介されていても、実際には多様な使い方はなされていないようで、このことが使用頻度の低下にもつながっていると考えられる。中で「電子レンジ」は従来の加熱様式とは異なるものの使い方の工夫により、種々の調理方法が可能であるが⁽¹⁰⁾、使用頻度が比較的高いとはいえ、実際には再加熱や単純な加熱にとどまっているようであった。電気・機械調理器具は人間の手による操作を大幅に上回る機能を有し、省力化に大きくつなげることも可能であるが、調理時間の差や主婦の就労状況における所有率や使用頻度の比較の結果からもみられるように省力化としてのねらいはあまりみられず、石松等の報告⁽¹¹⁾と合致するものであった。

3-7. 調理器具の使用年数

前述の調理器具について、現在迄の使用年数を図7に示した。

「電子レンジ」「フードプロセッサー」は5年以内に使い始めたものが最も多く、ここ10年位の間急速に普及したと言えるようで、特に「フードプロセッサー」では10年以前より使って

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

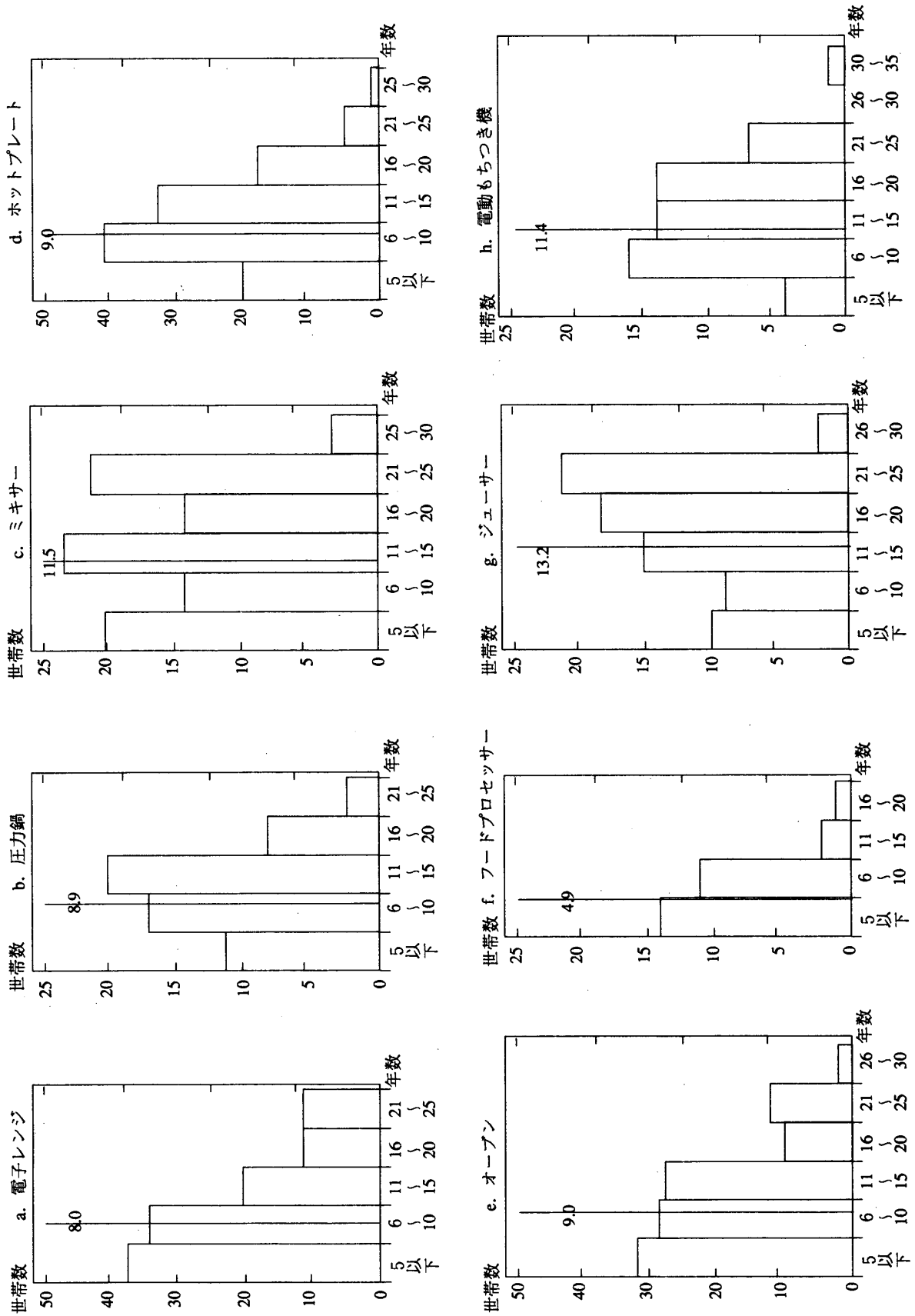


図7 調理器具の使用年数

いる世帯はごく僅かであった。これに対し「ジューサー」「ミキサー」「電動もちつき機」はかなり早くから所有されており、60%以上が10年以前からの所有であった。

3-8. 鍋の所有について

各世帯で所有される鍋数は平均15.2個であり、その種類別内訳は図8のようである。最も多いのは「アルミ・アルマイト鍋」で約30%を占めており、次いで「フライパン」「ホーロー鍋」となっている。

一方、その所有率をみると、最も高いのは「フライパン」で全世帯で所有されており、次いで「アルミ・アルマイト鍋」であった。(図9)

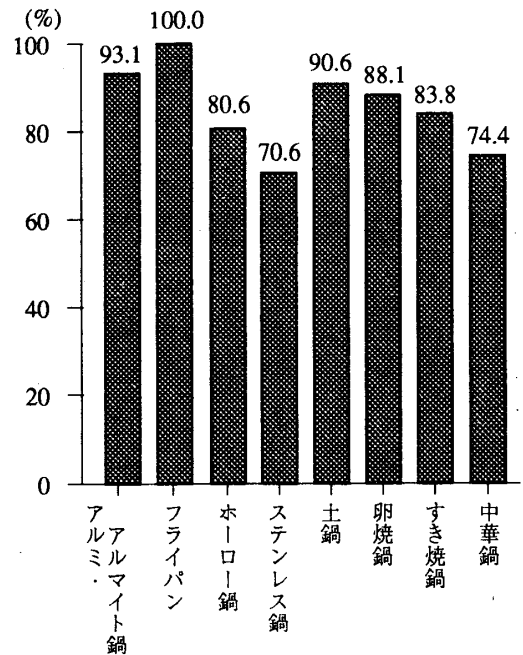
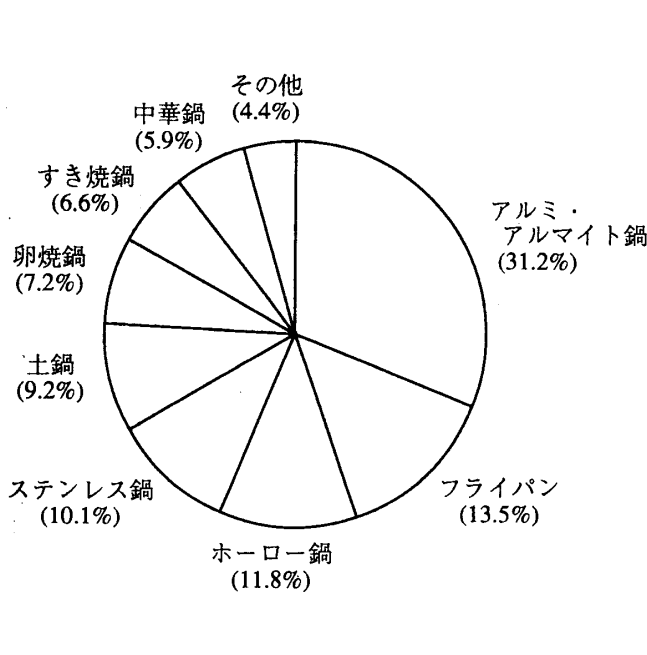


図8 鍋の種類

図9 鍋の所有率

表5 鍋の所有数の比較

(個)

		\bar{x}	S.D.	
家族形態	核	14.86	5.94	**
	拡大	15.62	5.72	
家族数	少	14.81	6.32	**
	多	15.58	5.37	
主婦就労	無	15.28	6.00	
	有	15.16	5.70	
調理時間	45↓	15.00	6.27	**
	46~60	14.96	5.24	
	61↑	16.15	6.44	
台所形式	K式	13.96	5.61	**
	DK式	16.11	5.85	
台所面積	狭	14.73	5.76	**
	広	15.59	5.89	

** P < 0.01

家庭用調理器具の所有と使用に関わる要因

次に鍋数について、他の器具と同様に比較を行なったところ、最も大きな差がみられたのは台所形式でDK式での所有数が多くなっていた。尚、主婦の就労状況では有意差はみられなかった。(表5)

3-9. 包丁の所有について

各世帯で所有される包丁数は平均5.2本であり、その種類別内訳は図10のようである。最も多いのは「文化包丁」あるいは「兼用包丁」といわれるもので27.9%を占め、次いで「出刃包丁」「ペティナイフ」となっている。

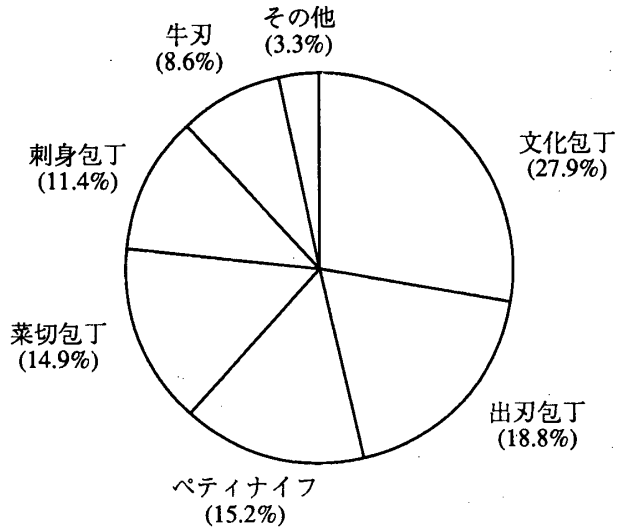


図10 包丁の種類

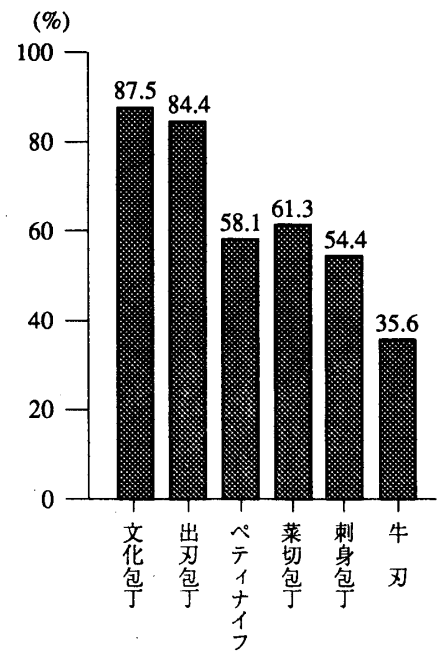
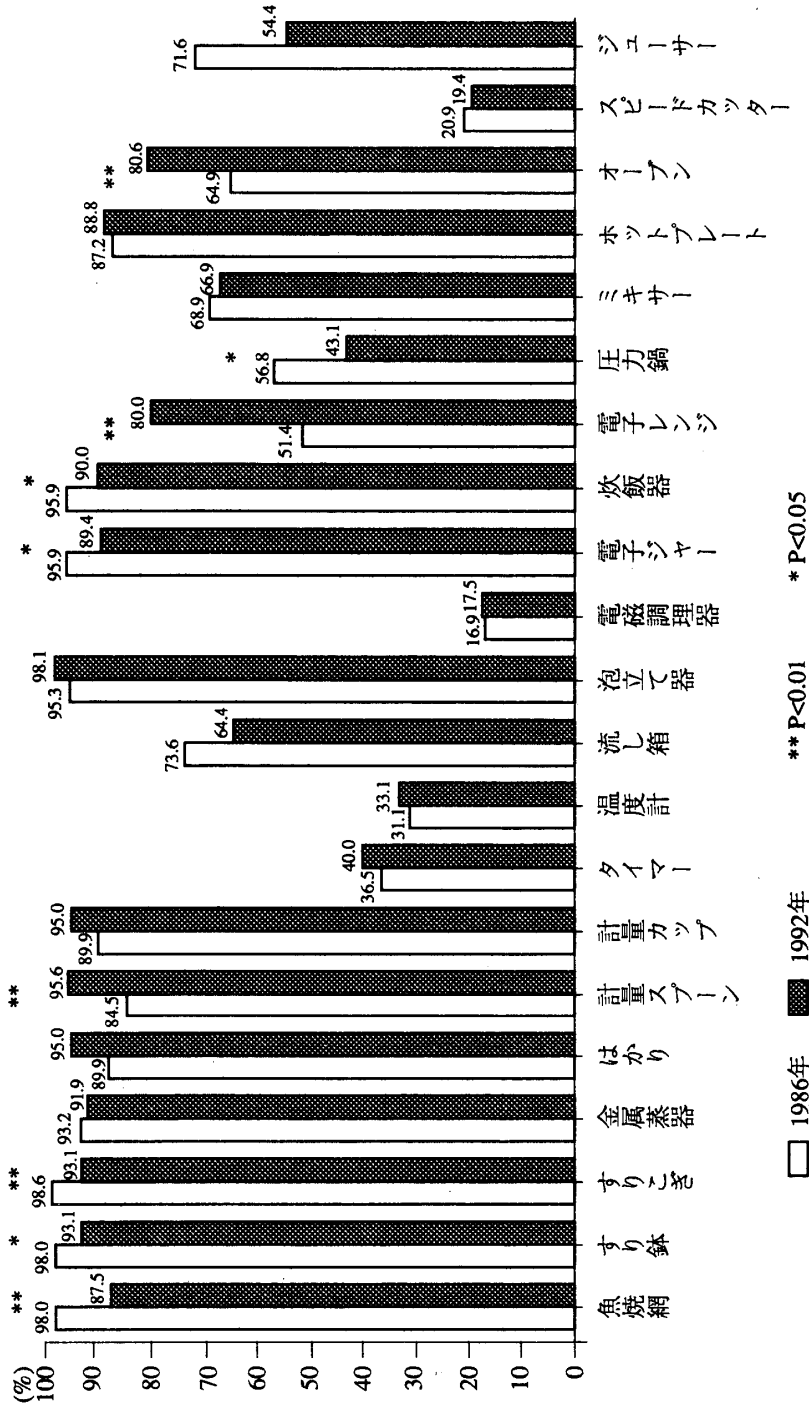


図11 包丁の所有率

表6 包丁の所有数の比較

		\bar{x}	S.D.	
家族形態	核	4.99	1.97	**
	拡大	5.42	2.55	
家族数	少	4.77	1.90	**
	多	5.57	2.50	
主婦就労	無	5.19	2.06	
	有	5.20	2.46	
調理時間	45↓	5.40	2.72	**
	46~60	5.03	1.96	*
	61↑	5.24	2.18	
台所形式	K式	4.74	2.54	**
	DK式	5.51	2.00	
台所面積	狭	4.62	1.81	**
	広	5.63	2.49	

** P<0.01 * P<0.05



□ 1986年 ■ 1992年 * P<0.05 ** P<0.01

図12 所有率の変化

また、所有率をみると最も高いのは「文化包丁」の87.5%で、次いで「出刃包丁」の84.4%であるが、これに対して「刺身包丁」は約半数の世帯で所有されるのみであった。(図11)

次に包丁数についても他の器具と同様の比較を行なったところ、台所面積・台所形式・家族数で差が大きく、鍋数と同様、主婦の就労状況では有意差がみられなかった。(表6)

3-10. 所有率の変化

今回の調査器具の一部について、1986年に実施した調査⁽¹²⁾より所有率の変化をみた。(図12)

「魚焼網」「すり鉢」「すりこぎ」などの和風調理器具は減少傾向を示しており、日常的に調理に手間をかけることが少なくなっていくことの表われと思われる。これに対し、調理技術の習得が経験やかんの伝承によるものから、料理書・テレビ等の料理番組によることが多くなるなかで「計量スプーン」などの計量器具は増加傾向がみられた。

今回、最も増加の著しかったのは「電子レンジ」であり、51.4%から80%へと増えていた。これは国民生活白書⁽¹³⁾における家電製品の普及率の推移(1986年45.3%→1990年69.7%)とほぼ同じ傾向であり、調理済食品や惣菜の利用と相俟って今後更に普及が進むであろう。

一方、同じ電気調理器具でも「電子ジャー」「炊飯器」「ミキサー」「ジューサー」などは減少しており、普及率の高い「電子ジャー」や「炊飯器」は別として、「ミキサー」や「ジューサー」は所有しても殆ど使用されない世帯もかなりみられることから、多種の電化製品が出廻る中で、購入にあたっては必要度により選択されていることが伺える。

4. ま と め

食生活や調理の動向を考えるため、家庭用調理器具の所有と使用についての検討を行なった。

(1) 家庭用調理器具の所有率について、家族形態、家族数、主婦の就労状況、台所形式、台所面積による比較を行なったところ、最も多くの差がみられたのは台所形式であり、DK式台所の世帯で多くの調理器具が所有されており、各家庭のライフスタイルのようなものが器具の所有に関与することが考えられる。

(2) 家庭用調理器具の使用頻度について比較を行なったところ、家族形態において最も差がみられ、大家族世帯では所有されながら使われない器具が多くなる傾向がみられた。一方、調理時間や主婦の就労状況はあまり影響を与えていないようである。

(3) 調理器具の所有状況と使用状況それぞれについて関連性をみるため対応分析を行なったところ、所有状況では伝統的調理器具と製菓用器具が対照的に分類され、使用状況では米料理関係の器具と製菓用器具が対照的に分類されていた。また、「ジューサー」と「ミキサー」、「圧力鍋」と「タイマー」はそれぞれ関連して所有されていたものが、使用では関連性が少なくなり、「電子レンジ」も所有にあたっては製菓用器具との関連性が強いものの、使用ではむしろ米料理関係の器具との関連性が強くなるなど、器具によっては所有と使用で対応関係に違いのみられるものもあった。

(4) いくつかの調理器具の用途について調べたところ、殆どの器具はそれぞれの基本的な機

新 沢・中 村・脇 山

能による用途が多く、多様な使用が可能な器具であっても実際には単純な使用にとどまっているようである。

(5) いくつかの調理器具の使用年数をみると、「ジューサー」「ミキサー」「電動もちつき機」は早くから普及しているが、「電子レンジ」「フードプロセッサー」は近年になり急速に普及したと言えるようである。

(6) 各世帯で所有される鍋数は平均15.2個で、「アルミ・アルマイト鍋」が最も多く、包丁数では平均5.2本で「文化包丁」が最も多くを占めていた。また、これらの所有数を比較すると、他の器具と同様、台所形式での差が大きいようである。

(7) 一部の器具の所有率について1986年の調査との比較を行なったところ、和風調理器具には減少傾向がみられたが、計量器具はやや増加しているようである。一方、「電子レンジ」は著しく増加しながら、同じ電気調理器具の「ミキサー」や「ジューサー」は減少しており、多種の電化製品が出廻る中で購入に際しては必要度に合わせて選択がなされているようである。

5. お わ り に

我国では旧来の伝統的な調理に欧米や中国系の調理が融和し、独特の食文化を形成している⁽¹⁴⁾。この食文化を造る調理は多岐にわたり、これにかかわる調理器具も多く、日本の台所では約200種類の器具があるともいわれる⁽¹⁵⁾が、今回はその中の1部を取り上げて検討を行なった。この研究を始めるにあたり、我々は世代的・時代的要因を含む家族形態や調理作業へのかかわり方に影響するものとして主婦の就労状況、あるいは調理時間そのものが調理の内容を決める上で大きな要因となると考えた。しかし、今回の調査で最も大きく差がみられたのは台所形式であり、それもむしろ、器具の所有や使用に不利になると思われるDK式世帯で所有率や使用度の高くなる傾向がみられた。このことは、生活水準の向上や社会の情報化が進み、食生活においても外食産業が盛んになり、食品特に加工食品が多様化する一方で、高級・グルメ志向と簡素化志向、あるいは手づくり志向と簡便化志向などと多極化する中で⁽¹⁶⁾⁽¹⁷⁾多くの選択肢が可能となり、各家庭にあっても世代的要因や物理的要因よりも個々の嗜好や価値感から作られるライフスタイルのようなものが影響しているのではないかと考えた。

一方、調理器具と関連の多い簡便化傾向については、今日多くの調理器具が改良され、電気調理器具も多岐にわたり、その中には省力化器具と考えられるものも少なくはなく、当然これらの活用が期待された。しかし、これらの利用は少なく、特に切る、ねる、混ぜるなど準備操作の段階については、調理の外部化により簡便化がなされているのではないだろうかと思われた。ただし、仕上げすなわち供食段階においては電子レンジが簡便化にかなり寄与しているようであった。

食生活や調理の現況、さらにこれからの動向を把握するため、今回は調理器具よりのアプローチを試みたが、今後、食生活への意識やライフスタイルとの関連についての検討を進めることが出来ればと考えている。

参 考 文 献

- (1) 杉田浩一：調理の科学，101，医歯薬出版，1984.
- (2) 宮崎玲子：世界の台所博物館，8-10，柏書房，1988.
- (3) 河野友美：調理科学，133-134，化学同人，1985.
- (4) 栄久庵憲司：台所道具の歴史，14，柴田書店，1976
- (5) 同上書，217-218.
- (6) 厚生省保健医療局健康増進栄養課：平成3年版国民栄養の現状，47-48，第一出版，1991.
- (7) 厚生省公衆衛生局栄養課：昭和58年版国民栄養の現状，39-43，第一出版，1983.
- (8) 武藤慶子他：食生活の変化にともなう調理器具の分類，第33回日本栄養改善学会講演集，640-641，1986.
- (9) 武藤慶子他：調理簡便化と調理器具選択の特徴，第35回日本栄養改善学会講演集，638-639，1988.
- (10) 肥後温子：マイクロ波加熱と食品の味，食の科学134号，32-40，1989.
- (11) 石松成子他：家庭用電気調理器具の利用要因，九州女子大学紀要第25巻第1号，83-93，1989.
- (12) 石森慧子他：食生活と家庭用調理器具との関連について，第33回日本栄養改善学会講演集，188-189，1986.
- (13) 経済企画庁：平成2年版国民生活白書，372，大蔵省印刷局，1990.
- (14) 川端晶子他：調理学，20，建帛社，1990.
- (15) 神崎宣武：台所用具は語る，30，筑摩書房，1984.
- (16) 川端晶子：食生活志向の動向，1991年版食料・栄養・健康，17-24，第一出版，1991.
- (17) 時子山ひろみ：食生活の高級化・簡便化・多様化と健康志向，1991年版食料・栄養・健康，65-71，第一出版，1991.

附記 本研究の1部は1992年10月に開催された第39回日本栄養改善学会において発表した。