

元荒川流域家庭の生活調査について

生活科学研究部

緒言

I. 研究の意図

「生活」が時代とともに変化していくものであることはいうまでもないが、特に最近のわれわれの衣・食・住の変化には目ざましいものがある。同時にそうした激しい変化の中で、われわれの生活をもう一度見つめ直し、とらえ直そうという動きもまた起こりつつある。生活学あるいは生活科学という名で呼ばれる生活探究の試みがそれだが、われわれもささやかながらその一端を担うべく研究を進めている。

極めて素朴な発想だが、生活を研究するためには、まず生活の現実のあり様＝実態を知ることが必要だということからスタートした。生活の実態についての基礎的データを積み重ねていくことの中から、生活の構造なり枠組が自ずと浮き彫りにされると考えられるからである。

こうした考えのもとづき、われわれはすでに、元荒川流域の学童家庭についての調査を実施した(1978.6)が、今回の調査は、それに次ぐ第二回目のものである。「生活」の研究とはいえ、さまざまな制約により、とても「生活」の全領域をカバーできるようなものにはなっていない。しかし、与えられた制約のもとで、それなりの貢献をするということも生活学の生活学らしさの一つだと思われる。

II. 調査方法

越谷市内から、比較的地域特性が明確だと思われる荻島地区、北越谷2丁目、同5丁目の三地区を選び出し、居住形態の特殊性を考慮して、これにTマンションを加え計四ヶ所を対象地点とした。(各地点の特性については後述)原則として、全戸調査を旨とし、自治会、町内会を通じて質問紙を配布し、一週間の留置記入期間の後回収を行なった。各地点の配布数及び回収数は以下の通りである。荻島地区：600, 491(回収率81.8%)北越谷2丁目：814, 446(54.8%)北越谷5丁目：138, 107(77.5%)Tマンション：87, 49(56%)計：1693, 1092(64.5%)

〈調査地点の概要〉

北越谷地区は1950年代までは純農村型で、梅、桃の果樹栽培、養鶏を主とした農家のみであった。1960年代に農地が整理され、近郊都市住宅街とするため、道路網が先に整備され、以後梅林、桃林が順次宅地化され少数の水田は埋め立てられた。1979年世帯数は2552、人口密度8.6/km²となり旧来の越谷をしのぐ街となった。このうち2丁目は世帯数、人口共に地区の34.0%を占め、湿地帯は現存せず、僅に野菜畑があるのみと変貌した。5丁目は元荒川に直面した地域で低地帯がみられ世帯数は地区の5.4%人口は6.0%138戸、454人であり、旧来より農家の多い地区である。転入者が2丁目地区の約90%に及ぶのに比べ低率である。荻島地区は世帯数2603、人口9884人、人口密度1.4/km²、大学のまわりが宅地化されつつある区域で水田等低地帯が多い。Tマンションは北越谷駅前にある9階建の中規模の高層マンションで1971年に建てられ、108世帯が入居している。

〈調査日時〉1979年9月25日～10月6日

*

調査事項は以下に調査表の一部を示すように、大きくII部に分かれ、Iでは生活環境及び生活環境意識を、IIでは、食生活、衣生活、環境衛生の問題を扱い、考察の末尾に氏名を記した者がそれぞれの部分を担当した。

I部 第I部の質問(1～16)についてはなるべく世帯主の方に御回答お願い致します。(なお世帯主以外の方が御回答下さった場合には、その方の性別と年令を御記入下さい。〈回答者の性別 男・女 年令()歳〉)

生活環境について

(質問1)あなたは越谷に何年くらい住んでいらっしゃいますか?

(2度以上にわたって越谷に住んだことのある方の場合には合計して下さい)

- 1 1年未満
- 2 1年以上3年未満
- 3 3年以上5年未満

- 4 5年以上10年未満
- 5 10年以上15年未満
- 6 15年以上（生まれてからずっとではない）
- 7 生まれてからずっと

〈註〉 続柄は世帯主から見た関係をおかき下さい
同居者は血縁関係にかかわらずご記入下さい

◎質問1で7に○印をつけた方は質問2と質問3をとばして質問4へ進んで下さい。

(質問2) あなたは越谷にお住みになる前には、どこにお住みになっていらっしゃいましたか？（記入して下さい）

(都・道・府・県) (区・市・町・村)

(質問3) あなたが越谷に住むようになったのはなぜですか？（いくつ選んでも結構です）

- 1 自分の通勤や通学に便利だから
- 2 家族の通勤や通学に便利だから
- 3 住むのに好ましい環境だから
- 4 住居費が安くてすむから
- 5 なんとなくひかれたから
- 6 子どもの教育にとって好ましい環境だから
- 7 事業や商売をするのに適当だったから
- 8 たまたま適当な家や土地があったから
- 9 その他（記入して下さい）

(質問4) あなたが現在お住みになっている住宅の種類は、以下のうちのどれにあたりますか？

- 1 自分の家（分譲アパート、マンションを含む）
- 2 借家
- 3 公営、公団のアパート、マンション
- 4 民間のアパート、マンション
- 5 社宅、寮、官舎、公舎
- 6 同居、間借
- 7 その他（具体的に)

(質問5) あなたの御家庭の世帯構成についてお尋ねします。

ご面倒ですが該当するものをすべてご記入願います。

番号	続柄	性別	年齢	仕事の内容 (出来るだけくわしく)
1	世帯主	男	女	才
2		男	女	才
3		男	女	才
4		男	女	才
5		男	女	才
6		男	女	才
7		男	女	才
8		男	女	才

(質問6) あなたの世帯の年収（ボーナスその他の臨時収入もふくむ）は、税込みで大体どれくらいになりますか？（収入を得ている人が何人かいる場合には、すべての収入を合計して下さい）

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 100万未満 | 6 500万～599万 |
| 2 100万～199万 | 7 600万～699万 |
| 3 200万～299万 | 8 700万～799万 |
| 4 300万～399万 | 9 800万～999万 |
| 5 400万～499万 | 10 1000万以上 |

(質問7) あなたの従業場所（勤務先）は、以下のいずれにあたりますか？

- 1 住居と同じ
- 2 越谷市内だが住居と異なる
- 3 埼玉県下他市町村
- 4 東京都
- 5 東京近県
- 6 その他
- 7 不 定

(質問8) あなたは近所の方とどのようなおつきあいをしているのでしょうか？

以下のうちからあなたの場合にもっともよくあてはまるものを選んで下さい。

- 1 近所づきあいはほとんどしていない
- 2 ある程度は近所づきあいをしているが、近所の人の生活についてあまりよく知らないし、自分の事もあまり話さない
- 3 おたがいの生活をかなりよく知り合うぐらいに近所づきあいをしている

(質問9) 近所づきあいについての以下の4つの意見の内から、あなたのお考えに近いものを選んで下さい。（いくつ選んでもけっこうです）

- 1 同じ土地に住んでいる以上、近所づきあいをするのは当然である
- 2 ふだんの生活で困った時、つきあいがないと不便である。
- 3 近所づきあいには、わずらわしいことが多い
- 4 近所づきあいのことなど、ほとんど考えたこ

ともない

(質問10) あなたは越谷に対して誇りとか愛着といったものを、どの程度感じておられますか？

- 1 非常に強く感じている
- 2 かなり感じている
- 3 あまり感じていない
- 4 まったく感じていない
- 5 越谷は嫌いである
- 6 わからない

(質問11) それでは埼玉県全体に対する誇りや愛着についてはどうですか？

- 1 非常に強く感じている
- 2 かなり感じている
- 3 あまり感じていない
- 4 まったく感じていない
- 5 埼玉県は嫌いである
- 6 わからない

(質問12) あなたは、越谷に古くから住んでいる人と新しく住むようになった人との間に対立とか感情のズレのようなものがあると思いますか？

- 1 非常に強くあると思う
- 2 ある程度あると思う
- 3 とくにあると感じたことはない
- 4 まったくないと思う
- 5 わからない

(質問13) あなたは地域生活をしていく上で、町内会や自治会のような組織が必要だと思いますか？

- 1 絶対に必要だと思う
- 2 ある程度は必要だと思う
- 3 あまり必要ないと思う
- 4 まったく必要ないと思う
- 5 わからない

(質問14) 自治会や町内会などで、なにか地域のための共同作業を行なう場合、あなたはそれに協力しますか？

- 1 進んで協力する
- 2 あまり協力したくはないが、つきあいの手前協力する
- 3 ほとんど協力しない
- 4 わからない

(質問15) 地域生活について次の4つの意見のうちから、あなたのお考えにもっとも近いものを選んでください。

- 1 この土地にはこの土地なりの生活やしきたりがある以上、それにしたがって、人々との和を大切にしたい
- 2 この土地にはたまたま住んでいるだけで、地域社会には関心がない
- 3 この土地に住むことになった以上、自分の生活上の不満や要求をできるだけ市政その他に反映させていくことは、市民としての権利である
- 4 地域社会は自分の生活のよりどころである以上、住民がおたがいに協力し合って、住みやすくするように心がけるべきである。

(質問16) あなたは、現在お住みになっている場所の環境に、どの程度満足していらっしゃいますか？ 以下の諸点についてお答えください。

(関心なし：非常に満足：まあ満足：どちらでもない：やや不満足：非常に不満、の6つのうちから選んで、あてはまる欄に○印をつけてください)

<調査項目>

イ) 仕事をする上での便利さ ロ) 子どもの教育環境 ハ) 買物の便利さ ニ) 街並の清潔さ
ホ) 交通機関の便 ヘ) 保育施設の充実度 ト) 道路の整備状態 チ) 防犯・治安の状態 リ) ポスト・公衆電話・郵便局などの便 ヌ) 医者や診療所などの医療施設の便 ル) 近所づきあい
ヲ) 大気の汚染や悪臭 ワ) 風景 カ) 水はけ
ヨ) 水の供給 タ) 公園・緑地・子どもの遊び場
レ) し尿処理 ソ) 下水道 ツ) 静かさ ネ) 害虫防御 ナ) 天災時の安全性 ラ) 日当り ム) 風通し ウ) 土地がら イ) ごみ集め ノ) 青少年に対する環境 オ) 老人ホームなどの福祉施設
ク) 図書館・文化会館などの文化施設 ヤ) 運動場・プール・テニスコートなどの体育施設 マ) 交通の安全さ

(質問17) 越谷における生活環境の中で、あなたが特に問題だと感じたり不満だと思うものを、前問(質問16)にあげられている項目の中から3つ選んで、その記号を、不満の高い順に記入してください。

1 2 3

II部 以下の質問は家庭で家事の中心になっている人におたずねします。

食生活について

1. 主食についておたずねします。

- (1) 家庭で家事の中心になっている人は世帯票(P.)の何番の人でしょうか。 番
- (2) その方の主食は主に何でしょうか。○印をつけて下さい。

朝食(ごはん, パン, めん, その他, 食事をしない)
昼食(ごはん, パン, めん, その他, 食事をしない)
夕食(ごはん, パン, めん, その他, 食事をしない)

2. 次の質問の該当する所に○印をつけて下さい。

- (1) 汁物のだしは何を使いますか。
(①インスタントだしの素, ②化学調味料, ③煮干, かつお節, 昆布)
- (2) めん類は何を用いますか。
(①インスタントめん, ②ゆでめん, ③干めん, 生めん)
- (3) 次の市販食品について, おもに使われるものに○印をつけて下さい。
ねり製品() 調理済み惣菜() 真空パック缶
缶詰入調理済み惣菜() 調理済み冷凍食品()
これらの加工食品は使わない()
- (4)(4) あなたのご家庭で次の市販菓子についてよく食べるものには①, 時々食べるものには②, 食べないものには③を()内に記入して下さい。

{ せんべい() あめ() チョコレート()
ケーキ() ビスケット() 和菓子()

3. 冷凍食品についておたずねします。該当する所に○印をつけて下さい。

- (1) よく利用している(), 時々利用している(), 利用していない()
- (2) 利用の目的についてどの様にお考えですか。
料理の手間がはぶける() 家で作れない()
生ものの代り()
その他(具体的に記入下さい)
()

(3)(3) 利用時間帯について

朝食() 昼食() 夕食() おやつ()

- (4) 味について おいしい() 普通() おいしくない()
- (5) 次のものはよく食べる①, 時々食べる②, 食べない③のどれにあたりますか番号でお答え下さい。
ア) ギョウザ() イ) シュウマイ() ウ) コロッケ() エ) フライ() オ) ハンバー

グ() カ) ミックス野菜() キ) グリンピース()

4. 野菜の漬物についておたずねします。該当する所に○印(いくつでもよい)をつけ, ()内には適当な語を入れて下さい。

(1) あなたのご家庭では漬物を食べますか。

- ①食べる ②時々食べる ③食べない
①②と答えた方はいつ食べますか。

ア) 朝食に イ) 昼食に ウ) 夕食に エ) おやつに(お茶うけに)

(2) 次の漬物のうち, あなたのご家庭で食される漬物の種類に○印をつけて下さい。

又その中で主として①家で漬けるものにはその名称の下に___を②購入するものには___を③どちらとも言えないものには___をつけて下さい。

<例…塩漬(はくさい) 粕漬(うり) たくあん漬(だいこん)>

ア) 塩漬〔はくさい, なす, きゅうり, かぶ, キャベツ, 野沢菜, たかな, その他他()〕

イ) ぬかみそ漬〔だいこん, きゅうり, なす, その他()〕

ウ) たくあん漬〔だいこん〕

エ) 酢漬〔らっきょう, その他()〕

オ) みそ漬〔だいこん, にんじん, ごぼう, うり, きゅうり, その他()〕

カ) しょうゆ漬〔だいこん, にんじん, ごぼう, うり, きゅうり, その他()〕

キ) 粕漬〔うり, きゅうり, なす, その他()〕

ク) こうじ漬〔だいこん, かぶ, その他()〕

ケ) 梅干漬〔うめ〕

コ) さとう漬〔きふ, その他()〕

サ) 中国・韓国風〔だいこんキムチ, はくさい朝鮮漬〕

シ) 西洋風〔ピクルス…きゅうり, 玉ねぎ, にんじん, セロリ, その他()〕

(3) 漬け方はどの様にして習いましたか。

ア) 母から イ) 学校で ウ) 新聞雑誌 エ) テレビ オ) 講習会 カ) その他()

(4) 漬物を購入する時はどこからですか。

ア) スーパーマーケット イ) デパート ウ) 個人商店 エ) 農家 オ) 消費組合・協同組合 カ) その他()

(5) あなたの家に昔から伝わる漬物がありましたら名

称, 材料, 漬け方をかたんに書いて下さい。

名称 ()

材料 ()

漬け方 ()

5. ご家庭で作られる料理について。

(1) 次の料理で回数の多い順に番号をつけて下さい。

①日本風料理 () ②洋風料理 ()

③中華風料理 () ④その他 ()

(2) 料理は主にどこからおぼえられますか。

①母親から ②友人 ③子供 ④テレビ・新聞・雑誌
誌 ⑤学校で ⑥講習会 ⑦外食などで食べた経験

⑧その他

(3) あなたのご家庭では食事の献立をきめるのにどなた
を中心と考えてたてますか。

①夫 ②妻 ③子供 ④祖父母 ⑤その他 ()

6. 食用油についておたずねします。

(1) あなたのご家庭では食用油を1ヶ月にどの位お使
いでしょうか。また, いつも購入される食用油の
種類をあげて下さい。

缶 (内容量 g) 1/3 缶 1/2 缶 1 缶
1 缶以上

びん (内容量 g) 1/3 本 1/2 本 1 本

ポリ容器 (内容量 g) 1/3 本 1/2 本 1 本
その他 ()

油の種類 (天ぷら油 サラダ油 ごま油
その他 ()

メーカー ()

(2) 食用油にリノール酸が含まれているのをご存じで
すか (ハイ・イエ)

食用油を購入する時にリノール酸がどれ位入ってい
るか気になさいますか。

ア) 気にする イ) 気にしない

ア) と答えられた方はどういう理由からでしょ
うか。 ()

(3) 全く使用しなくなった油はどのように処理されて
いますか。

(3) 全く使用しなくなった油はどのように処理されて
いますか。

ア) 下水に流す イ) ゴミに出す (A 容器のまま
B 新聞紙などに含ませて) ウ) 土に埋める エ)
業者に出す オ) 品物と交換する カ) 直接焼却炉
でもやす キ) その他 ()

衣生活について

1. 外出着 (ふだん着でない服) の購入について

(1) あなたは外出着を購入する時, 一般にどのよう

ことに気をつけますか。次のうちから気をつける
順に1~3まで () 内に番号を入れて下さい。

デザイン 色 柄 素材 価格

夏物... () () () () ()

秋冬物... () () () () ()

その他ある方は記入して下さい。 ()

(2) 流行が気になりますか。どちらかに○をつけて下さい
さい。 (ハイ・イエ)

(3) 既製品には品質表示がついていますがそれを見て
買いますか。どちらかに○をつけて下さい。

(見る・見ない)

2. 外出着の耐用と処分について

(1) 外出着は取り扱い表示に従って洗濯しますか。ど
ちらかに○をつけて下さい。

(表示に従う・表示を気にしない)

(2) 着なくなった外出着はどう処分しますか。次のう
ちから○をつけて下さい。

(○は1つに限りません)

(家族の誰かにあげる・作りかえる・交換会に出す
ボロ布として売る (チリ紙交換に出す)・捨てる・
しまっておく・その他)

その他に○をつけた方はくわしく記入して下さい。
()

(3) 着なくなった理由は次のうちどれですか。○を1
つつけて下さい。

(着あきた・流行おくれになった・色がさめた・破
れた・サイズがあわなくなった・その他)

その他に○をつけた方はくわしく記入して下さい。
()

(4) 主婦の方の所有の服の色を次に示すものうち多
い順に1~3まで () 内に番号を入れて下さい。

(注・柄物は系統で答えて下さい)

赤 橙 黄 緑 青 紫 桃 灰 白 黒 その他

夏物... ○○○○○○○○○○○ ○

秋冬物... ○○○○○○○○○○○ ○

3. 小学生のお子様がおありの方におたずね致します。

お子様の所有の服の色を次に示すものうち多い順
に1~3まで () 内に番号を入れて下さい。

(男・女それぞれ複数いらっしゃる場合は男女各々1
人についておき下さい)

(注・柄物は系統で答えて下さい)

赤 橙 黄 緑 青 紫 桃 灰 白 黒 その他

男 { 夏物... 赤 橙 黄 緑 青 紫 桃 灰 白 黒 その他
秋冬物... ○○○○○○○○○○○ ○

- 女 { 夏物…○○○○○○○○○○○○ ○
 秋冬物…○○○○○○○○○○○○ ○

環境衛生について

1. (1) ねずみその他の衛生害虫がお宅に現在おりますか。

- ①ねずみ (いる, いない)
- ②ハ エ (いる, いない)
- ③ゴキブリ (いる, いない)
- ④ 蚊 (いる, いない)
- ⑤毒 が〔つばきなどに産卵する〕
(いる, いない)
- ⑥イエダニ〔ねずみ, 雀の巣にいる〕
(いる, いない)
- ⑦ノ ミ (いる, いない) ……犬, 猫のノミが人
につくことあり

(2) 上記の害虫などで現在一番なやまされているのは何ですか。

(番号でお答え下さい)

番

(3) 昭和50年代になってから特にあらわれたものがありますか。

(数年前にはいなかったもの)

番

2. (1) 台所用洗剤は何を使用されておりますか。(該当するものに○印をつけて下さい)

- ①合成洗剤 (例: ニューママレモン, チェリーナ, ファミリー……など)
- ②油脂原料の洗剤 (例: 200番, セイフター, キッチンソープ……など)

(2) 合成洗剤をお使いの方へ。

a 1ヶ月にどの位お使いになりますか。

- ①1/2本以下 ②1本 ③2本 ④3本
- ⑤3本以上

(但し1本は380ml入りのものとしてお考え下さい)

b 洗剤使用后, 手などに異常を感じたことがありますか。

- ①ある ②ない

①と答えた方は次の症状のうちどちらでしょうか。

- ①手がかゆくなる程度 ②湿疹状となり治療した

(3) 油脂原料の洗剤をお使いの方へ: お使いになっている理由は次のうちどちらでしょうか。

- ①合成洗剤では皮膚炎をおこすなど被害をうけたことがあるから
- ②被害はうけないがマスコミなどで学習した結果

- ②被害はうけないがマスコミなどで学習した結果
- ③その他 ()

(4) 合成洗剤を含む家庭排水も元荒川汚染の一つの原因となっていますが, そのことをご存じですか。

- ①知っている ②知らない

①と答えた方は現時点でどの様なお考えをお持ちですか。

ア. 洗剤の有効使用料を考え, 無駄な消費をしないなどの自衛策

イ. 人体・環境に無害な洗剤の開発および公共下水道が設置されるまでは止むを得ない

結果及び考察

I. 生活環境及び生活環境意識について

第I部では、生活環境の実態及び生活環境意識についての質問が中心である。回答者の属性、すなわちいわゆるフェイス・シート事項もここに含まれている。回答者の性別の比率は男性……63.1%、女性……33.1%であり、年齢構成はI. 24歳以下……10.9%、II. 25～29歳……8.3%、III. 30～34歳……10.6%、IV. 35～39歳……15.9%、V. 40～44歳……15.3%、VI. 45～49歳……11.2%、VII. 50歳以上……18.0%である。

* * *

以下、質問の順番に従って集計結果を見て行くことにする。まず居住年数についてであるが、5年以上10年未満が22.3%と一番多く、次いで、生まれてからずっと18.8%、10年以上15年未満17%の順に続く。近年急速に発達した近郊都市としては、相対的に居住年数が長いということにすぐ気がつかれると思うが、これは今回の調査方法の特殊性（これが同時に限界性でもある）によるもので、それは、持家率が70.0%という高率であることも示されている。

越谷市の住民は他の近郊都市の場合と同様に圧倒的な流入人口によって構成されているわけだが、流入元は、東京都が一番多く（39.5%）、次いで越谷市以外の埼玉県（11.4%）、埼玉、東京を除く関東地方（9.2%）と続く。越谷に住むようになった理由としては、「たまたま適当な家や土地があったから」（37.0%）が圧倒的に多く、2位の「自分の通勤や通学に便利だから」の18.4%を大きく離している。その他の理由はいずれもヒトケタのパーセンテージでしかない。特に注目すべきなのは、「住むのに好ましい環境だから」は7.7%にすぎず、「子どもの教育にとって好ましい環境だから」は1.0%でしかないことである。本来は、人が住居を選択し、決定する場合には、これらの“住むにふさわしい”積極的理由が優先されるべきものであるはずなのに実態はこうなのである。逆に言うと、現代の都市生活者にとって、もはや居住地は積極的に選択できるものではなく、第一には経済的条件によって消去法的に規定されてしまうということである。これは、考えようによっては非常に深刻なことであって、居住者自身にとっても、また彼らから成る地域社会にとっても不幸なことといわねばならない。しかし、世帯主の職業で最も多いのは、いわゆるサラリーマンといわれる勤労職員で（36.2%）、東京を勤務先にするものが37.1%であることを考えると、彼らは彼らなりに、住居＝寝ぐらとして割り切っているのかもしれない。

今回の調査では、都市生活者の近隣関係のあり方、地域社会に対する意識といった問題も一つの焦点にしてみたわけだが、次にそれらについてみていくことにしたい。

近所づきあいについてどのような考えを持ち、どのような近所づきあいをしているかについて尋ねたものが、質問8、9であるが、タテマエとしては、「同じ土地に住んでいる以上、近所づきあいをするのは当然」（74.8%）「ふだんの生活で困った時、つきあいがないと不便である」（32.5%）〔複数回答〕と考えているが、ホンネ、すなわち実際のつきあい＝「近所づきあいはほとんどしていない」（9.7%）「ある程度近所づきあいをしているが、近所の人の生活についてあまりよく知らないし、自分も話さない」（61.8%）とは微妙なズレを示している。

問10では、居住地である越谷に対する誇りとか愛着とかいう情緒的なコミットメントについてさぐってみようとした。居住者の性格からある程度予想のつくものであったが、「嫌い」と「愛着を感じていない」をあわせると52.2%に及び、なんらかの程度「愛着を感じている」者の32.8%を大きく上まわる。コミットメントの対象を「埼玉県全体」と少し広げてみると、前者が56.8%とやや増し、後者が、26.7%と減少するが基本的なパターンは同じである。まだしも、具体的な狭い居住地に対しての方が愛着や誇りは感じやすいということである。

新旧住民間の対立、感情のズレという急速に膨張した近郊都市にはどこでも不可避と思われる問題を尋ねたのが質問12である。何らかの意味で「対立や感情のズレを感じている」者が54.4%でそういうものを感じない者の34.0%を上まわっている。

町内会や自治会についての質問は、今回のような調査方法から見れば、皮肉な問いであるし、かなり本来の意味合いが失われているものであるが、そうしたバイアスを認めた上で、一応の参考的な数字として結果を見ておきたい。ここでも、自治会や町内会の存在は、「必要である」というものが87.6%で「必要なし」の7.9%を圧倒的に上まわるのであるが、これもあくまでも「タテマエ」であって、ホンネとして、自治会や町内会活動に進んで協力する」者は、41.8%でしかなく、「あまり協力したくないが、つきあいの手前協力する」という消極的協力者（41.7%）とほぼ同数である。

タテマエとしては、極めて“健全な”コミュニティ意識を持っているということは質問15に対する回答でも示されている。「地域社会は自分の生活のよりどころである以上、住民がおたがいに協力し合って住みやすくするように心がけるべきである」という優等生的回答が47.1%を占め、地域社会を否定する意見＝この土地はたまた

ま住んでいるだけで、地域社会には関心がない」は10.2%でしかない。

* * *

次に越谷の居住者が、個々の生活環境条件に対して、どのような意見を持っているかを見ていきたい。今回の調査では、とりあえず30個の具体的な生活環境条件をとりあげ、それに対する満足度を調べてみた。それによると、満足度の高いものは「風通し」(65.8%) 「日当たり」(65.3%) 「水の供給」(59.8%) 「静かさ」(58.5%)等であり、逆に不満度の高いものは「医者や診療所などの医療施設の便」(60.9%) 「下水道」(59.9%) 「害虫防衛」(55.5%) 「買物の便利さ」(49.4%) 「水はけ」(47.7%) 「道路の整備状態」(47.7%) 「防犯・治安の状態」(47.7%)と続いている。

これらの項目を見てすぐにはわかることであるが、過密がもたらす弊害からは比較的自由である反面、都市として十分な整備がなされていないという実態が浮き彫りにされている。とりわけ、「医療施設の便」と「下水道」については、生活環境の中で特に不満なものを自由回答してもらったときに、圧倒的に多数の人々によって指摘されている。いずれも、生活の根幹である「健康」に最も密接にかかわる問題点であり、行政の側にも働きかけて、早急な改善を実現しなければならない点である。これらの回答からもわかるように、残念ながら、越谷市は、「健康的な文化都市」にはまだほど遠い。

以上が、単純集計の結果である。今回の分析ではこの他に各項目と、地区、回答者の年齢、性別等とのクロス集計を行なった。必ずしも統計的意味が明らかなものとは限らないが、以下そのうちで興味深いと思われるものをいくつか取り上げて紹介してみたい。

例えば、近隣関係についてみると、近所づき合いの実態として「近所づきあいはほとんどしていない」「ある程度は近所づきあいをしているが、近所の人の生活についてあまりよく知らないし、自分の事も話さない」を合計した「非積極的近所づきあい」が、それぞれ次の値として出てきている。

荻島（以下Oと略記）	64.9%
Tマンション（以下Tと略記）	83.0%
北越5丁目（以下K-5と略記）	71.8%
北越2丁目（以下K-2と略記）	76.9%

表-1

また、近所づきあいについての意見は下記の通りである。（複数回答）

	O	T	K-5	K-2
1. 近所づき合い当然	77.9%	66.0%	76.1%	72.3%
2. つき合いないと不便	34.6	23.4	34.8	30.8
3. 近所づき合い、わずらわしい	9.7	14.9	7.6	11.0
4. 近所づき合い考えない	2.5	19.1	5.4	7.2

表-2

さらに地域社会への情緒的コミットメント、地域社会参加の問題を次の二、三の表で見ていきたい。

越谷に対する誇り愛着

	O	T	K-5	K-2
1. 非常に感じている	34.8%	19.1%	39.2%	30.8%
2. かなり感じている				

表-3

新旧住民の対立

	O	T	K-5	K-2
1. 非常にあると思う	65.5%	29.8%	53.3%	45.8%
2. ある程度あると思う				

表-4

町内会・自治会に対する意見

	O	T	K-5	K-2
絶対に必要	31.6%	6.4%	18.5%	22.4%

表-5

町内会・自治会活動への協力

	O	T	K-5	K-2
進んで協力	48.4%	27.7%	40.2%	37.0%

表-6

以上、一連の諸結果から、マンション生活者の特異性

がかなり明確に浮び上がってきていると思う。サンプル数が少ないので直ちに単純な比較はできないが、マンション生活者が他の地区の住民とはかなり異質な生活意識を持っていることがわかる。ある人は、マンション生活者について、「彼らの意識は、とくに地上生活のわずらわしきから逃れ、まったく自分たちだけの生活を楽しもうとすることに置かれ、地上の騒音や塵埃から遮断された防壁の虜になって生活する」⁽¹⁾と言っているが、よく言えば「クールな」、悪く言うところ「冷たい」人間関係に対する独特な価値観を持った、新しい都市生活者としてのマンション生活者の姿がうかがえる。

その他に地区別の比較で興味のあるのは具体的な環境条件に対する満足度の違いである。ここでは、「非常に不満足」と「やや不満足」を加えた不満の側から比較を試みた。(つまり%で示されるのは不満度の大きさである。)地区間の差が比較的鮮明と思われるものをピックアップしてみると次表のようになる。

具体的環境条件に対する不満足

項目	地区			
	O	T	K-5	K-2
買物の便利さ	69.4%	40.5	23.9%	35.4%
交通機関の便	59.9	10.6	13.1	18.9
道路の整備状態	65.7	38.3	33.7	33.4
防犯・治安の状態	56.7	25.6	39.2	43.0
医療施設の便	69.6	46.8	42.4	57.5
大気汚染や悪臭	59.0	46.8	53.2	31.9
公園・遊び場等	60.8	44.6	28.3	31.0
下水道	68.0	44.7	41.3	57.3
静かさ	18.7	26.8	43.5	17.9
日当たり	12.9	38.3	20.6	27.2
風通し	9.9	34.0	17.4	24.6

表-7

当然のことながら、各地区の立地条件が極めて明確に反映されていることがわかる。これで見ると、特に荻島地区に不満度の高い項目が多く、それも施設系の環境条件に集中している。一言で言えば、荻島地区はかなり「不便な」地区ということになる。しかし、それでは当該地区が即劣悪な居住条件に置かれているかというところもいえない。「日当たり」、「風通し」などの自然系の環境条件については他の地区よりはるかに満足度が高い。ここに都市住宅地の基本的な矛盾がある。つまり、「利便性」と「快適さ」が両立せず、反比例しがちなのが日本の都市型居住地の現状であるということだ。だが、われわれ

生活者は、これを不可避の矛盾として二者択一をせねばならないだろうか。そうではないだろう。われわれは容易に一方をあきらめがちだが、もっときめの細かな都市開発によって、両条件の同時達成は可能はずであることを知るべきである。これはもちろん行政の側の長期ビジョンにもとづく明確な都市政策、さらに大きくは土地政策という強力な推進力がなければならないが。

次に年令とのクロスで興味深いと思われるものを見ていく。(年令の分類は冒頭の年令構成参照)

近所づき合いについての意見

項目 年令	近所は つき合 いは当 然合	つき 合いと 不便 な
I	55.8%	36.2%
II	63.9	37.3
III	71.9	40.1
IV	76.7	28.9
V	81.0	28.1
VI	83.9	28.6
VII	84.4	29.4

表-8

越谷に対する誇り愛着

町内会、自治会活動への協力

項目 年令	1、 非感 常じ て強 い	2、 か た り 感 じ
I	18.1%	
II	20.5	
III	21.6	
IV	28.9	
V	42.5	
VI	43.8	
VII	48.4	

表-9

項目 年令	積 極 的 協 力
I	20.1%
II	32.5
III	40.1
IV	44.7
V	46.5
VI	54.5
VII	49.4

表-10

まず、表8は、35歳以下の若年層においては、「近所づき合いは当然」と答える者が相対的に少なく逆に「困った時、つき合いがないと不便」と答えるものが多いことを示しており、若年層の「近所づき合い」を実利的な視点からとらえる考え方、ドライな近所づき合い観ともいうものの一端がみとれる。

また、表-9では、越谷に対する誇りとか愛着、つまり居住地に対する情緒的なコミットメントが年齢とともにきれいに増加しているのがわかる。もっとも、ごく常識的に考えて、年齢が高ければ一般的に居住年数も長いと考えられるから、俗に言う“住めば都”的な効果が働いているとも考えられる。そこで参考のために、居住年数と愛着度とのクロスを表-11として次にあげておきたい。

生活環境のあり様を知らなければならぬだろう。ここで得られたものが、その意味で、そうした働きかけの、“武器”のごく一部にでもなればいい。

注1) 入谷敏男『環境心理学への道』NHKブックス
1974 P46 (市川孝一)

居住年数と越谷に対する誇り、愛着

回答 居住年数	1、 非常に いい 感	2、 かじ なて りい 感
1	10.3%	
2	15.1	
3	17.9	
4	23.5	
5	32.5	
6	49.6	
7	59.6	

表-11 (居住年数は質問1参照)

第三番目の表-10は、年齢と地域社会の活動へのコミットメントとの関係をみたものである。他の社会活動からも「引退」している高齢者を含む、Ⅶを除いては、高年齢になるほど、コミットメントの度合いがゆるやかながらも高くなっていくことがうかがえる。これをもって直ちに“若年層のコミュニティ意識の低さ”を論じることは出来ないが、地域社会への関心なくして、自己の置かれた生活環境の改善は不可能であろう。

* * *

以上、生活環境及び生活環境意識についての考察を行ってきたわけだが、そこで明らかにされたものは特に目新しいことではない。しかし、地域ごとの特性はある程度明確にされたし、地域差、住民の年齢差による意識の違いなど、ごく日常的に話題にされる事柄に、ある程度の数字的な裏付けが得られたと思う。成果というにはさきやかすぎるが、今回はこの辺で一応の区切りをつけておきたい。生活環境などと大きなことを言っても、それは結局われわれ一人一人の生活者が作っていくものあり、生活環境の改善とは生活者の働きかけ以外の何ものでもない。そして、働きかけのためには、まず現実の

II 主食について

鯖田はその著作¹⁾の中で「ヨーロッパでは主食的なものがどれか、あまりはっきりしない。パンの役割は日本の米飯とまるでちがう云々」と述べ、日本人が主食観念に固着していることを指摘している。また大塚によれば、²⁾「米飯を中心として味噌汁と漬物という三者の組合せをパターンとする一汁一菜を近代日本食である」と説いている。この両者の説からも日本人の食生活研究において主食のもつ意味は重要と思われる。

ところで、栄養改善法に基づいて厚生省が毎年行なっている国民栄養調査結果³⁾の年次推移をみると、国民1人1日当りの米の摂取量は年々減少し、昭和50年では250gを割るに至っている。麦類については、米と反対に増加傾向がみられる。これは、米飯、パン、めんなどの主食の位置が変化したことを示したものであろう。内野は主食の問題を朝、昼、夕食の主食パターンとして捉え、人口移動という点から報告⁴⁾している。しかし、この報告は全国規模の調査を基にしたもので、特定の性、階層などについては触れていない。

本調査は家事担当者という家庭の機能分担者の食生活について主食の量ではなく質(種類)の面から変貌著しい元荒川流域の食事文化の一端についてアプローチしようとするものである。というのは、女性の有職者が増加し、外食の普及に伴って家庭全体の主食を問うことは調査の規模からして困難と考えたからである。また女性の社会的地位の向上から献立の決定権が拡大化していると考え、家事担当の主食を知ることは、食事文化の一端を知る上で有効の方法と考えたからである。無論ここでは家事担当が女性が主体であるということが変わっていないという認識は著者にはある。

主食の定義についてはW.H.OやF.A.Oなどによって次のように定義されている⁵⁾。「ある国または社会において普通に消費される食品であり、またとくに比較的貧困な人口集団によって、また食糧不足時に総カロリー供給の多大の部分がそれから得られている食品である」(主食:Staple Food) 本調査は、ごはん、パン、めんに加えその他、欠食というものを掲げ、朝・昼・夕の喫食時において主として食べるものとして選択させる意識調査の方法を採用した。

尚、家事担当者の平均年齢、分布等については他の報告部置に譲る。

調査の結果

1. 主食の種類

1) 全体の傾向

全体の朝・昼・夕食の主食について集計したものが表1である。

表1 主食の種類

	()内%							
	ごはん	パン	めん	その他	欠食	遊動	計	無回答
朝	596 (64.4)	239 (25.8)	0 (0)	9 (1.0)	43 (4.6)	38 (4.2)	925 (100.0)	67
昼	488 (53.4)	120 (13.1)	173 (18.9)	30 (3.3)	9 (1.0)	94 (10.3)	914 (100.0)	78
夕	841 (91.9)	8 (0.9)	19 (2.1)	10 (1.1)	6 (0.7)	30 (3.3)	914 (100.0)	78

「ごはんが3食ともよく摂取されており、その順位は夕・朝・昼であった。夕食の「ごはん」は91.9%である。「パン」は朝が一番多く摂取され、次いで昼夕であった。朝食は「パン」という者は25.8%もある。「めん」については朝食で食べるものはおらず、昼食で18.9%の者が喫食している。朝食の欠食率は4.6%、昼夕は1%以下であった。また主食が固定せず、複数回答した者(遊動)は昼が一番多く10.3%であった。

2) 家庭構成別にみた家事担当者の朝食

家族構成別に朝食の主食について集計したものが表2である。

表2 家族構成別にみた朝食

家族構成無回答者: 47, ()内%

	ごはん	パン	めん	その他	欠食	遊動	合計	無回答
1人暮らし	37 (37.7)	36 (36.7)	0 (0)	3 (3.1)	18 (18.4)	4 (4.1)	98 (100.0)	18
夫婦	39 (57.3)	25 (36.8)	0 (0)	0 (0)	3 (4.4)	1 (1.5)	68 (100.0)	5
夫婦 子供1人	95 (60.5)	50 (31.8)	0 (0)	2 (1.3)	5 (3.2)	5 (3.2)	157 (100.0)	5
夫婦 子供2人以上	310 (69.3)	104 (23.3)	0 (0)	4 (0.9)	12 (2.7)	17 (3.8)	447 (100.0)	7
祖父母夫婦 子供1人	6 (100.0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	6 (100.0)	0
祖父母夫婦 子供2人以上	58 (69.9)	15 (18.1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	10 (12.0)	83 (100.0)	5
他親族と 同居	25 (86.2)	2 (6.9)	0 (0)	0 (0)	2 (6.9)	0 (0)	29 (100.0)	2
血族以外 と同居	1 (50.0)	1 (50.0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (100.0)	0
その他 (母子・父子)	9 (69.2)	2 (15.4)	0 (0)	0 (0)	1 (7.7)	1 (7.7)	13 (100.0)	0

(祖父母の場合一部欠も含む)

「ごはん」の喫食率はいずれの場合でも高い。しかし、1人暮らしの場合には37.7%であり、「パン」とほぼ同じ割合で喫食されている。直系の家族構成でみた場合、例数の少い祖父母+夫婦+子供1人の場合を除いて世代が多くなる程朝食のごはんの割合が多くなっていった。また、世代数が少い程「ごはん」と「パン」の喫食割合が近い値を示していた。欠食は1人暮らしの者が18.4%もあり他は10%以下であった。

3) 職業別にみた家事担当者の朝食

職業別に朝食の主食を集計し、比較的例数の多い勤労職員、高校・大学生、家事従事者について表3に示す。

表3 職業別にみた朝食

無回答者：343、()内 %

	ごはん	パン	めん	その他	欠食	遊動	合計	無回答
勤労職員	50 (55.5)	26 (28.9)	0 (0)	1 (1.1)	7 (7.8)	6 (6.7)	90 (100.0)	0
高校生 大学生	12 (24.0)	22 (44.0)	0 (0)	3 (6.0)	13 (26.0)	0 (0)	50 (100.0)	0
家事従事者	201 (68.4)	75 (25.5)	0 (0)	1 (0.3)	9 (3.1)	8 (2.7)	294 (100.0)	65

勤労職員、家事従事者は「ごはん」が第1位の喫食であるが、学生は「パン」が第1位である。しかし家事従事者でも「パン」の喫食割合は高く、25.5%も占めている。学生の欠食率は26.0%もあり、勤労職員、家事従事者はいずれも10%以下であった。

4) 職業別にみた家事担当者の昼食

朝食と同様、勤労職員、高校・大学生、家事従事者の昼食の主食について表4に示す。

表4 職業別にみた昼食

()内は%

	ごはん	パン	めん	その他	欠食	遊動	合計	無回答
勤労職員	57 (64.8)	8 (9.1)	15 (17.0)	3 (3.4)	1 (1.2)	4 (4.5)	88 (100.0)	2
高校生 大学生	26 (52.0)	16 (32.0)	3 (6.0)	2 (4.0)	1 (2.0)	2 (4.0)	50 (100.0)	0
家事従事者	145 (50.5)	31 (10.8)	68 (23.7)	8 (2.8)	2 (0.7)	33 (11.5)	287 (100.0)	72

3つの場合とも「ごはん」の喫食が50%を越えている。「パン」と「めん」を比べると「パン」の喫食割合は学生に高く、勤労職員、家事従事者の方は「めん」が高い。

表5 全体の主食パターン

3食とも回答した者：909名

順位	朝	昼	夕	人数 (%)
1	ごはん	ごはん	ごはん	310 (34.1)
2	パン	ごはん	ごはん	107 (11.8)
3	ごはん	パン	ごはん	89 (9.8)
4	ごはん	めん	ごはん	77 (8.5)
4	パン	めん	ごはん	77 (8.5)
6	ごはん	遊動	ごはん	50 (5.5)
7	欠食	ごはん	ごはん	22 (2.4)
8	ごはん	その他	ごはん	16 (1.8)
9	パン	遊動	ごはん	14 (1.5)
10	パン	パン	ごはん	12 (1.3)

家事従事者では主食の固定しない者が11.5%もある。

2. 朝・昼・夕食の主食パターン

朝・昼・夕の3食の主食をパターンとして集計し、上位10位までを表5に示す。

理論的に考えられるパターンの数は6の3乗、即ち、216ケースである。今回出現したパターンは59ケースであった。朝・昼・夕とも「ごはん」というパターンが一番多く、34.1%、次いで朝「パン」、昼夕「ごはん」の者が11.8%であった。第4位では、3食のうち1食しか「ごはん」を食べないパターンが見受けられた。

調査の結果を踏えて

主食の種類については、3食とも「ごはん」が主体をなしていた。しかし、それも夕食においてのみ安定しているようである。朝は「パン」が4分の1程度占めていた。朝は時間的に余裕がなく手間のかからぬ食品ということでパンの喫食率が高いのであろう。昼食においては、朝食よりも「ごはん」を食べる者が少く「パン」「めん」などの粉食をする者が増え、また主食が定まらず遊動している者が1割程みられた。これは後で触れる家事担当者の職業を持つ者が多くおり、その者の外食の普及、あるいは家事従事者の昼食が簡易に済まされているのではないかと推測できる。朝食の欠食が5%近くあったのは、後に出てくる学生と1人暮らしの者の影響が出たのであろう。

家族構成によって家事担当者の主食が影響されていることが考えられる。一般的に朝夕食は家族全体で食事をする傾向がある。家族の世代数が多くなると朝食の「ごはん」の割合が高くなる傾向がみられたことは、世代数が多いほど高年齢者がいると考えられ、この者の食習慣が「ごはん」を中心としていたことの影響であろう。猥立決定権の強さを窺がわせる興味ある結果である。夫婦世帯の家事担当者の朝食は「パン」の者36.8%、欠食が4.4%もあった。若年層が中心であろう夫婦世帯では粉食の文化に抵抗感が少なくなっていると思われる。またこの世帯には朝食必食という考えも薄いのではないかとと思われる。ただ現在の所、食事の適正回数や配分割合についての研究報告は見受けられるが、未だ定説はないようだ。簡単に良し悪しは論じ難い。もし食事回数が減じるなら一回の摂取量が多くなることが考えられ、消化、吸収に無理が生じるであろうし、ひいては低栄養状態に陥ることも考えられる。

家事担当者が職業をもつか否かは食事作成や喫食の時間、あるいは外食などの食事の場所や食事の仕方に少な

からず影響が出てくると思われる。家事従事者の朝食は「ごはん」が68.4%、勤労職員は55.5%となっている。「パン」については反対に家事従事者が25.5%であるのに勤労職員は28.9%と家事従事者を上回っている。朝食欠食は家事従事者の2倍以上も勤労職員に多い。いかに朝の出勤時が多忙であるかが窺い知れる。学生世帯においては朝食の「ごはん」より「パン」が多く占め、欠食も26.0%と高い。現代若年層の粉食定着現象は義務教育時代の学校給食によるものであろうか、学生の朝食欠食者について、中林の報告では次のように述べている。夕食後の飲食を摂るもの34.4%、時々摂る者48.1%、摂らない者17.5%と報告している。学生の食事回数が少ないことを示したものである。この習慣は学生時代という一過性のものであるならばそれほど不安はないが、将来までも続くなれば問題が大きいであろう。

昼食は家事担当者の職業の有無による差が大きい。勤労職員の「ごはん」に対する「パン」「めん」などの喫食割合が離れているのと反対に、家事従事者の「ごはん」の喫食割合が勤労職員より低い、かつ「ごはん」に対する「パン」「めん」などの喫食割合が勤労職員の場合ほどかけ離れていない。また主食の遊動が家事従事者には1割程度あった。このことから、家事従事者の昼食は、朝食の残り物や、即席めんなども利用した簡単な食事でも済ませていることも考えられる。

朝・昼・夕の3食の主食をパターンとして内野は表6のようなモデルを提唱している⁶⁾。本調査では3食とも「ごはん」という純日本型のパターンが一番多い。しかし、34.1%しかなく、粉食を取り入れたパターンが多いことがわかる。第4位に出現した3食中2食までも粉食とい

表6 内野の主食パターンモデル

	純日本型	II 日本的粉食型		III 欧風の日本型		
		A	B	A	B	C
朝食	米 飯	米 飯	米 飯	パン類	パン類	パン類
昼食	米 飯	めん類	パン類	めん類	パン類	米 飯
夕食	米 飯	米 飯	米 飯	米 飯	米 飯	米 飯

う欧風の日本型は戦前の日本には考えられなかったパターンである。種々の主食パターンが出現したが、色々な食品を食べやすい方法としては、粉食・粒食を混ぜ込んだパターンが良いのではなからうか。これは豊川の報告⁷⁾にみられた国民栄養調査結果の食品群毎の相関行列式をみると理解できよう。即ち、米や麦々と正の相関関係をもつ補完食品と、負の相関関係をもつ競合食品を認めるならば、米と相う食品と麦と相う食品が必ずしも一致していないことから明らかである。

これまで本調査結果に対する考察であるが、こうしてみると高嶋が述べているようにいかに戦後のアメリカの小麦戦略の影響が大きいことが窺われる。日本人、いや元荒川流域の食事文化はどうあるべきなのであろうか著者はいささか昏迷状態にある。

表7 世帯別・食品群別摂取量の相関行列

1	米	1.000																			
2	麦	-0.314	1.000																		
3	卵	-0.052	0.112	1.000																	
4	いも類	0.055	0.017	0.025	1.000																
5	砂糖	-0.023	0.112	0.146	0.038	1.000															
6	菓子	-0.053	0.058	0.105	0.067	0.134	1.000														
7	油脂	-0.167	0.216	0.230	0.083	0.240	0.116	1.000													
8	豆類	0.163	-0.098	0.052	0.086	0.099	0.053	0.013	1.000												
9	果実類	-0.137	0.172	0.243	0.094	0.232	0.224	0.252	0.031	1.000											
10	緑色野菜	0.009	0.058	0.118	0.145	0.070	0.030	0.163	0.097	0.189	1.000										
11	淡色野菜	0.068	0.027	0.183	0.163	0.161	0.129	0.223	0.230	0.255	0.147	1.000									
12	乳・乳製品	-0.248	0.231	0.197	-0.026	0.120	0.140	0.235	-0.013	0.295	0.158	0.111	1.000								
13	海藻類	0.074	-0.038	0.062	0.091	0.047	0.068	0.032	0.116	0.090	0.061	0.118	0.009	1.000							
14	肉類	-0.156	0.198	0.236	0.098	0.118	0.111	0.295	-0.015	0.297	0.153	0.222	0.207	-0.006	1.000						
15	魚介類	0.155	-0.083	-0.064	-0.027	-0.095	-0.121	-0.035	-0.169	-0.126	-0.117	-0.191	-0.014	0.125	-0.043	1.000					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14						
		米	麦	卵	いも類	砂糖	菓子類	油脂類	豆類	果実類	緑色野菜	淡色野菜	乳・乳製品	海藻類	肉類						

(全国3000世帯, 昭和46年)

終りに

著者は食生活という崇高な文化を、栄養所要量の達成率で論じたり、画一的栄養状態を造成しようとする従来の栄養主義栄養学の推進方法に少なからず疑問を持っている。体格が大きい、あるいは脚が長い欧米人に追いつくことが本当に良いことなのであろうか。その地域その地域なりの歴史や、おかれた地理的な状態があるのであるから、地域毎の栄養状態があり、食料の生産から消費形態、あるいは食というものをとりまく地域別の生態的な環境があってもよいのではないかと思っている。いかなれば、地域という捉え方にも場合、場合によって異なるが、地域主義に根ざした食事文化として従来の栄養学ではない食生活を考えていきたいと思っている。

かっていたる所でみられた乳牛を飼っていた牛乳屋、朝の納豆売りの声、煮豆の臭いのする豆腐屋、パンを焼く臭い等々、これらはどこにいつってしまったのだろうか。大資本による食生活の統合化がここまでできてしまったのであろうか。食生活までも日本全国画一化する必要があるのだろうか。ライスオイル事件、ミルクのヒ素中毒事件など、食生活の統合化は一つ間違えば大事件に継がるばかりか、地域、地域の文化をも失わせる結果になる。

粉食の文化を世界的視野から日本という地域をみるな

らば、戦後の混乱期はともかく、経済の立ち直り後も粉食導入を続けた結果が今日の状態を作ったといえるだろう。いまさら米の消費拡大運動でもあるまい。もし米の文化を守るとするならば、米の手軽な調理方法や器具の開発、あるいは米との補完食品である魚介類の値下げ等々考えられる。「米が余っているから学校給食で使え」では困るのである。

文献

- 1) 鯖田豊之：肉食の思想，中公新書（1966）
- 2) 大塚 力：「食」の近代史，教育社歴史新書(1979)
- 3) 赤羽正之：栄養指導，第一出版（1979）
- 4) 内野澄子：人口変動と食生活，第一出版（1977）
- 5) 河田正治訳：WHO・FAOIUNS選定栄養食糧用語定義集，医歯薬出版（1974）
- 6) 中林みどり：女子大生の摂食状況と主食パターンについて，文教大学教育学部紀要第13集（1979）
- 7) 豊川裕之：わが国の食物摂取に関する研究(第1報) 日本公衛誌Vol22No.10（1975）
- 8) 高鴨光雪：アメリカ小麦戦略，家の光協会（1979）

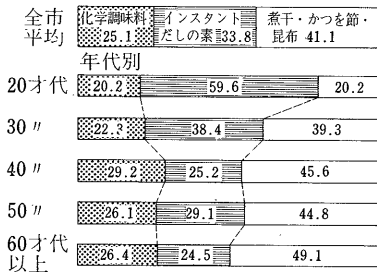
（金子 俊）

III 加工食品の使用状況について

社会の変遷は、生活に合理化を生み出し、食生活においても簡便化を促進するようなインスタント食品の進出が見られる。最近におけるインスタント食品の普及はめざましく、多くの家庭では、原材料を使用することが少なくなり、加工食品、調理済食品に少し手を加えるだけで食事をすます傾向がある。それはインスタント食品の手軽さと珍しさが受けて急速に需要がのび、種類・量ともに増加してきている現状は、栄養面、経済面、食品公害などの面からも食生活に大きな影響を与えていると考えられる。

そこで今回はこのような食生活の現状や傾向から、加工食品の使用状況を調査することは、食生活を把握する上で重要であると考え、元荒川流域（越谷市）の一般家庭の主婦を対象に、汁物のだし、麺類、惣菜について調査した。さらにこれらの質問項目と年代別、家族数別のクロス集計を行なった。

図1. 汁物のだしは何を使いますか。

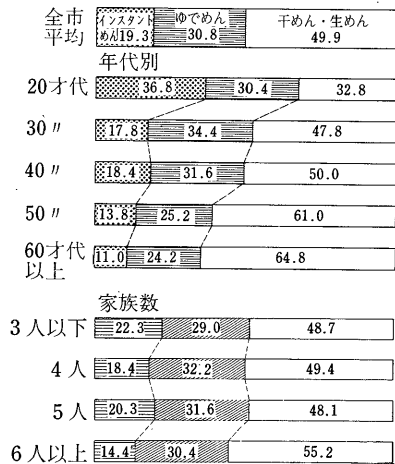


だしは料理の風味をよくし、材料の持ち味を高めるために用いられ、だしをとるときは旨味成分だけを効率よく煮出すこととされている。今回はだしを自然食品（煮干・かつを節・昆布）、加工食品（化学調味料）、加工食品でありながら、化学調味料より本物のだしの味に近い食品（インスタントだしの素）の3つに分け、それぞれの使用状況を調査した。その結果、自然食品に属する煮干・かつを節・昆布が41.1%、インスタントだしの素33.8%、化学調味料25.1%であった。回答は一項目の選択に限らず、重回答をした者が幾人かいた。このことには、一つのだしにとらわれず、併用している家庭が多いことがうかがわれる。一昔前までは、だしと言えば、自然食品しかなかったものが、戦後、化学調味料の普及により、手軽さも手伝って、自然食品に食い込んで来た。しかし、手軽さだけの面は、食品公害の問題が表出し始めて、やや敬遠され始めてきた。その時期に、加工食品の類でありながら、自然食品により近い、インスタントだしの素が登場し、化学調味料の家庭のみでなく、自然

食品の使用家庭まで入り込んできたと推察される。今回の結果からはインスタントだしの素の使用が化学調味料を上回って使用されている現状をふまえると、薬品に近い化学調味料は敬遠されてきている傾向がうかがえる。このことは食品公害が叫ばれ自然食品ブームが続いている今日、主婦の間に、加工食品に対する知識が芽ばえ、なるべく自然な物を利用する傾向が考えられるが、手軽さ、便利さとをあわせて考える時、すぐさま、自然食品に手を出すようなことはできないので、なるべく自然食品に近い、類似したものを求めている傾向が考えられる。

年代別に見ると自然食品である煮干・かつを節・昆布でだしをとっている者は、年代が若くなるにつれて減少し、20才代の主婦においては、50才代以上の半分以下の使用にすぎない。反面、インスタントだしの素は、自然食品のだしと反対の傾向がうかがえ、若年層になるにつれて増大しており、30才代では1/3、20才代では半数以上が使用している。化学調味料も使用時の手軽さから20～26%の使用者を有しているが、若年層になるにつれて使用は減少傾向にある。若い主婦達に、インスタントだしの素の使用が多いことは、仕事をもった主婦が増えてきていること、子供が小さく、食事まできめこまかい配慮ができないことなどの理由と、加工食品の知識の高揚が、より自然食品に近いものを求めてきていること、手軽にお袋の味が出せること、それと、TV等の宣伝効果による理由等が考えられる。

図2. 麺類についておたずねします。



めんは、米、パンと同様に主食の中に取り入れられている食品で、日本人の好みであった食品でもある。めんには、うどん、そばの他、中華めん、スパゲッティ等

の種類がある。また、めんは主食だけでなく、間食の食品としても利用されてきている。食品としてのめんはその形状等から、生めん、干めん、ゆでめん、インスタントめんに分類される。

めんは昼食時に多く利用されるので利用者側から見たとき、調理の簡単なものを求める傾向はある。しかし、その裏側にある、加工食品に対する警戒心の増大等の影響から単に便利さだけを追求していない傾向も見られる。最近では、今まで主流だった、油で処理されたインスタントめんの代わりに、ノンフライめんも登場し、インスタント食品をより自然食品に近づける方向にある。本調査では、めんを生めん・干めん・ゆでめん・インスタントめんに分類して、使用状況を回答してもらった。

本調査の結果、干めん・生めんが49.9%、ゆでめん30.8%、インスタントめん19.3%の使用状況であった。調理法から見ると、簡単なものになるにしたがって使用度が減少している傾向が見られる。またこの結果は、加工食品に対する警戒心という側面から見ても、より自然食品に近い食品を選択しているという傾向が見られる。このことは約半数の人達が、めんに関しては自然食品を口にしていることになる。さらに加工食品を用いている約60%の人達がより自然食品に近い形を利用していることになり、めん食は自分の手で調理し、なるべく加工食品にはしたくないという傾向がうかがわれる。

次に使用度を年代別に見ると、自然食品である干めん・生めんは、若い層になるにつれて減少する傾向にあり、50才代以上と20才代の比較では、約半数になっている。ゆでめんに関しては、各年代共に多少の変動はあるが使用度はほぼ同じになっている。インスタントめんについては干めん・生めんと逆に使用度は年代が若くなるにつれて増大の傾向が見られる。とくに20才代においては30才代との比較でも2倍以上の使用率である。このことは、この年代の人達は、共働きであったり、子供がまだ小さくて育児に追われている時間が長いなどの現状で、食事にかかわれる時間が少なくなるために、より簡便な調理ですむインスタント食品を求める傾向になったと考えられる。

近年、米ばなれの傾向が出てきて、家庭での食生活は主食よりも副食中心になってきている。お惣菜も多様化されて和食中心から、洋食へと移行している傾向が見られる。

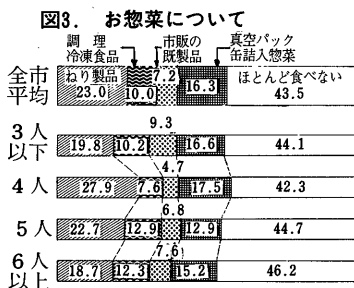
本調査はねり製品、調理冷凍食品、市販の既製品、真空パック缶詰入惣菜に分け、それぞれの使用状況を見た。その結果、加工食品をほとんど使用していないと答えた者は43.5%で、半数以上の者が、いずれかの惣菜を使用していることになる。これら加工された惣菜の中では、ねり製品が23.0%、真空パック缶詰入惣菜が16.3%、調理済冷凍食品が10.0%、市販の既製品が7.2%であった。ねり製品が多いことは、加工された惣菜でありながら、調理を要することから、加工食品として使用している以上に魚、肉や野菜と同じように材料として利用していると考えられる。真空パック缶詰入惣菜が16.3%と予想以上に多かったのは、袋づめのつけものが含まれたことによるものと考えられる。本調査では重回答が多く見られた。このことは惣菜の多様化を示すと共に、加工食品との併用使用の家庭が多いと考えられる。家族数別では、ねり製品に若干の変動が見られるが、その他では、ほぼ同傾向の使用状況である。

これらの結果が示すように加工食品を利用している家庭が多く見られた。このことは調理の簡略化だけでなく、凝った食品が安価で得られることも影響していると考えられる。しかし食品公害とか栄養低下などの知識で、加工食品でありながら、より自然に近いもの、全然調理しないものより、少しでも手を加えようといった物を求めていると推察される。

急激な食習慣の変化は、だし、めんに関しては、若い層は、現代に適応している傾向がうかがえ、また惣菜に関してはすべての層に広がっている。

加工食品の使用は、その便利さ、経済性から見てますます利用が増えることが予想されるが、利用する側に望むことは、加工食品のデメリットである食品公害、栄養価の減少、嗜好偏重などの栄養の知識と家庭における料理をもう一度考えてもらいたいということである。

(中林みどり)



Ⅳ冷凍食品について

1. 調査目的

冷凍食品は昭和32年頃から主として学校給食を対象に業務用として出始めたのが最初とされている。

以後、冷凍食品はデパート、スーパーなどでも販売され、普及し、一般の家庭でも冷蔵庫さえあれば冷凍庫での品温保持（-18℃とされている）が可能となり、保存のしやすさと調理の簡便さなどから急速に使用するようになってきた。特に食べる魚の数十％は冷凍ものとされているがこれを利用してきている。その他市販食品でも冷凍食品の占める割合が大きくなってきている。

今回は比較的人口増加の著しい埼玉県越谷地区における住民の冷凍食品の利用状況について検討を加えることとした。ただ今回の調査は調査紙面の都合により冷凍食品のすべての面を網羅したものではない。しかしながらこの調査においても幾らかの知見が得られたので報告する。

2. 調査方法、結果および考察

さて、第1の調査項目では、冷凍食品の利用状況について各家庭で利用しているか否かで調査した。

ここでは冷凍食品を良く利用していると答えた家庭は9.3%で、冷凍食品を時々利用していると答えた家庭を含めると74.5%となった。逆に利用していないと答えた家庭は19.7%あり、その他を含めると25.5%となった。

冷凍食品を利用する家庭が多い割には、冷凍食品を利用しない家庭も20%程あったことは注目し値するものと思われる。

次に第2の調査項目としてとりあげた冷凍食品の使用目的では、料理の手間がはぶけるので冷凍食品を利用するとした家庭が41.6%も占めた。家でつくりえないために冷凍食品を利用するとした家庭は8%、生もの代りに冷凍食品を利用するとした家庭は11.3%となり、その他とした家庭は12.7%となった。また、この項目で回答しなかった家庭は26.3%もみられた。これらのことより、利用している家庭では料理の簡便さなどの理由から冷凍食品を利用しているものと考えられる。

第3の調査項目では冷凍食品をどのような食事時間帯に利用するかとしたもので、調査結果によると夕食の時冷凍食品を利用するとした家庭が一番多くみられ、46.7%を占めた。次いで昼食と共に冷凍食品を利用するとしたのが15.0%、朝食とした家庭が7.2%、おやつと共に利用するとした家庭が5.9%もみられた。なお、この調査項目については、回答しなかった家庭が25.2%もみ

られた。冷凍食品は夕食とともに利用するとした家庭が圧倒的に多く、昼食がこれに次いでいる。このことから、一般の食事の中にも冷凍食品が入りこんでいることがうかがわれる。

第4の調査項目とした味については、幾つかの冷凍食品を記し、それらについてそれぞれの味が、おいしいか否か等（または、おいしいか、普通か、おいしくないか等）具体的な質問形式にすべきであったと考えられた。そこで、このような点を考慮に入れこの調査項目の検討はここでは割愛することとした。

等5の調査項目は各種の冷凍食品（ギョウザ、シュウマイ、コロッケ、ハンバーグ、フライ等）を7種類あげ、これらについての利用状況について食べるか否かを検討したものである。

これら冷凍食品を食べるとしたのは、よく食べるとした家庭および時々食べるとした家庭を合計したもので示した。これによると各家庭で一番多く利用、摂取されていたのはギョウザで50.3%を占め、次はコロッケで49.6%以下ハンバーグの46.8%、シュウマイの49.3%、フライの43.6%、ミックス野菜の36.6%、グリーンピースの21.3%となっている。以上が単純集計結果である。

次に世帯主の年齢との関係を検討してみた。世帯主年齢すなわち各家庭の世帯主の年齢を3つの層に分類した。

世帯主年齢が①30歳までの家庭、②31歳から49歳（31～49歳）までの家庭、③50歳以上の家庭とし、この世帯主年齢の各層と冷凍食品の利用状況について検討した。

これによると世帯主年齢が31～49歳の家庭では全体的な回答者の数が多く、全体の43.2%に相当する家庭で冷凍食品を利用するとして一番多い利用率を示しているが、一方では利用しないとした割合も多く、11.5%となった。次いで世帯主年齢50歳以上の家庭では利用するとしたものが17.0%で、利用しないとしたのが4.4%となった。一方、世帯主の年齢30歳以下の家庭では利用するとしたのが14.2%に対し、利用しないとした家庭が3.7%もみられた。

次に利用目的と世帯主の年齢を示したものでは料理の手間がはぶけるので冷凍食品を利用するとしたところに回答率が多く、世帯主年齢31～49歳の家庭で23.4%、世帯主の年齢50歳以上の家庭で9.5%、世帯主の年齢30歳以下では8.8%となった。

一方、利用目的で家でつくりえないために冷凍食品を利用するとしたものでは世帯主の年齢31～49歳の家庭で3.9%、30歳以下で2.4%、50歳以上の家庭で1.7%と低い値を示した。しかしここでは世帯主年齢30歳以下の家庭に少ないながらも利用率が世帯主年齢50歳以上の家庭より

高い値を示した。

利用目的が生ものの代りに冷凍食品を利用するとしたところでは、世帯主の年齢31～49歳の家庭で6.3%、以下50歳以上で3.7%、30歳以下では1.3%とここでも低い値を示した。

また、利用目的をその他としたところでも回答率は低く、利用率の順位は世帯主の年齢31～49歳、次は30歳以下、50歳以上の順となった。

さらに冷凍食品の利用時間帯と世帯主の年齢区分の間の関係についても検討した。

冷凍食品を夕食にとるとした回答が多かったが、年齢区分でみると世帯主年齢が31～49歳の家庭での利用率が一番高く26.2%で、次いで世帯主年齢50歳以上で11.6%、世帯主年齢30歳以下の家庭では8.9%を示した。

次に昼食で冷凍食品をとるとした家庭では世帯主の年齢31～49歳の家庭で10%の利用率を示し、次いで50歳以上、30歳以下の順となった。

また、朝食と冷凍食品利用の関係では世帯主年齢が31～49歳の家庭が利用率が高く、次いで50歳以上、30歳以下の順となった。

おやつについては世帯主年齢31～49歳が一番高く、次いで世帯主年齢30歳以下で、世帯主年齢50歳以上の利用はほとんどみられなかった。

世帯主の年齢と各種冷凍食品の利用状況についても検討した。回答数の多い世帯主年齢が31～49歳の家庭では冷凍食品中の利用率が一番高いものはコロッケで以下ギョウザ、シュウマイ、ハンバーグ、ミックス野菜の順となった。一方、世帯主の年齢が30歳以下の家庭ではハンバーグの利用率が一番高く、以下コロッケ、ギョウザ、シュウマイ、フライの順となった。世帯主年齢が50歳以上の家庭ではギョウザの利用率が一番高く、以下コロッケ、フライ、ハンバーグ、シュウマイの順となった。

ハンバーグ、コロッケ、ギョウザ、シュウマイ、フライは五大冷凍食品ともいわれているが、これらの利用率は各年齢層とも高い良好な結果が得られた。特にコロッケとギョウザの利用率が高い値を示した。

次に冷凍食品の使用と家族構成について検討した。結果の対象として記載する家族構成は①1人ぐらしの家庭（1人もの家庭）②夫婦のみの家庭、③夫婦と子供1人の家庭、④夫婦と子供2人以上（夫婦と子供2人）の家庭、⑤祖父母と夫婦と子供2人以上（祖父母と夫婦と子供2人）の家庭などとした。

冷凍食品の利用状況と家族構成の関係では回答数の多い夫婦と子供2人の家庭で利用率が一番高く、36.1%を占めた。次に夫婦と子供1人の家庭で利用率は12.0%、

第3番目は1人ぐらしの家庭で7.5%の利用を示した。

冷凍食品の利用目的と家族関係を示したものでは利用目的に料理の手間がはぶけるために冷凍食品を利用するとした回答率が多く出たが、この中の家族構成をみると夫婦と子供2人の家庭の冷凍食品の利用率が一番高く、次いで夫婦と子供1人の家庭、以下1人ぐらしの家庭の順となった。

さらに利用目的が家でつけれないために冷凍食品を利用するとした家庭と家族構成についてはやはり夫婦と子供2人の家庭の利用率が一番高く、次いで1人ぐらしの家庭、以下夫婦と子供1人の家庭の順となった。1人ぐらしの家庭で冷凍食品を家でつけれないため利用するとした回答率が夫婦と子供2人の家庭に次いで高い値を示したのは注目されよう。

利用目的を生ものの代りのために冷凍食品を利用するとした家庭と家族構成との関係では利用率が高いのは夫婦と子供2人の家庭で、次は夫婦と子供1人の家庭、以下夫婦のみの家庭という順となった。

冷凍食品と利用時間帯の区分と家族構成の関係についても検討を加えた。

朝食の時間帯に冷凍食品をとるとした家庭と家族構成の関係では夫婦と子供2人の家庭で利用頻度が一番高く、次は夫婦のみの家庭および祖父母と夫婦と子供2人の家庭となった。

昼食に冷凍食品をとるとした家庭と家族構成の関連では夫婦と子供2人の家庭での利用率が高く、次は夫婦と子供1人の家庭で、以下祖父母と夫婦と子供2人の家庭の順となった。

夕食に冷凍食品をとるとした家庭と家族構成では夫婦と子供2人の家庭が一番利用率が高く、次いで夫婦と子供1人の家庭、以下1人ぐらしの家庭の順になった。

冷凍食品をおやつにとるとした家庭と家族構成では夫婦と子供2人の家庭で一番利用率が高く、次いで夫婦と子供1人の家庭、以下祖父母と夫婦と子供2人の家庭の順となった。

さらに各種冷凍食品の使用頻度と家族構成についても検討を加えた。

最初にギョウザを食べるとした家庭の家族構成をみると、夫婦と子供2人の家庭が一番多く、次いで夫婦と子供1人の家庭、以下1人ぐらしの家庭となった。冷凍食品を食べるとし、それによる家族構成の順位が上位三番目までギョウザと同じような傾向が認められたものにはハンバーグ、ミックス野菜、グリーンピースがあげられた。

シュウマイを食べるとした家庭の家族構成は夫婦と子

供2人の家庭が一番多く、次いで夫婦と子供1人の家庭、以下祖父母と夫婦と子供2人の家庭の順となった。

これも冷凍食品を食べるとし、それによる家族構成の順位が上位三番目までシュウマイと同じ家族構成のパターンを示したものはコロッケ、フライがあげられた。

さて、以上が調査結果と考察であるが、この越谷地区においても、冷凍食品がかなりの割合で普及されてきている。本来は新鮮な食品、食物を常に摂取する様に努力すれば、何も冷凍食品を使用しなくて良いと思われる。

しかしながら、冷凍食品が実際の食生活上に入ってきている以上、冷凍食品に関する意識を持たねばならない

と考えられる。冷凍食品は今日でも食品ほとんどの状態(鮮度)をそのままの形で維持し、再現する手段にすぎないとされており、元の状態の鮮度よりさらに新鮮な状態に上げることはできないといわれている。このような制約が考えられている上に、いつまでも衛生的であるとは考えにくいものである。冷凍しておけば安全であるというようにとられ易いが、これを過信せずに一層注意して利用していきたいものとする。

* * *

参考文献

田中和夫：『食の科学』No.17 (1974)

(高野 三郎)

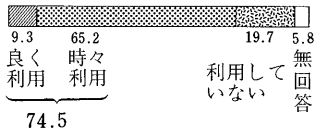


Fig1. 冷凍食品の利用状況

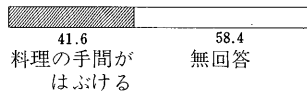


Fig2-1. 利用の目的(1)

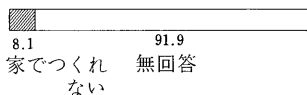


Fig2-2. 利用の目的(2)

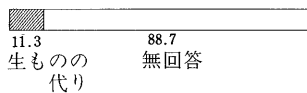


Fig2-3. 利用の目的(3)

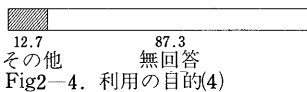


Fig2-4. 利用の目的(4)

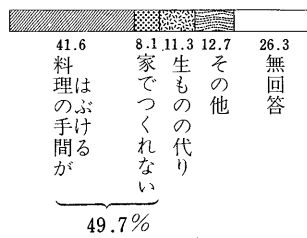


Fig 2 利用の目的

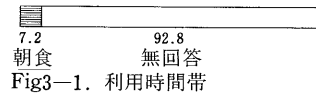


Fig3-1. 利用時間帯

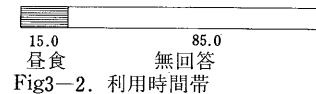


Fig3-2. 利用時間帯

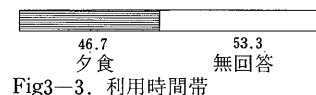


Fig3-3. 利用時間帯

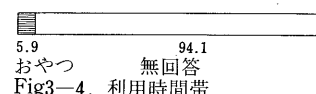


Fig3-4. 利用時間帯

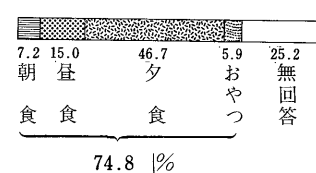


Fig3. 利用時間帯

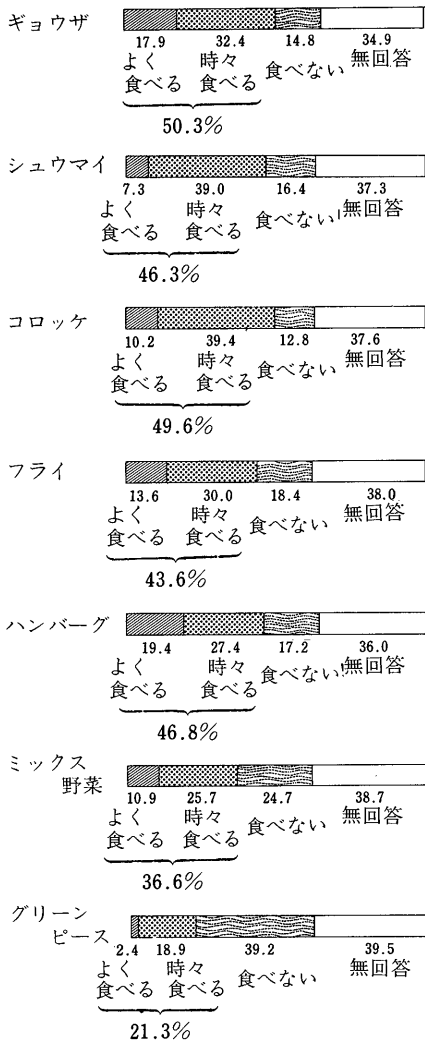


Fig4. 各冷凍食品の利用状況

V 漬物について

漬物は食品の一種の貯蔵形態で広義には鳥、獣肉、魚介類なども含まれるが普通には野菜を主とする狭義の意味に使われている。古く景行天皇の時代(71~130)には既に塩漬が行われたと言われ、「延喜式」には漬物、漬菜かす漬、醬漬、味噌漬などの名も見られる。室町以後、茶の湯や聞香の発達にともない、漬物が盛に賞味される様になって香の物とよばれる様になったといわれている。以来日本人の食事には欠かす事の出来ないものとなっている。漬物は各地方でその土地に出来る野菜を用いて独特の漬け方をしたものが種々みられ郷土食の色彩が強い。又各家庭でもそれぞれ特色ある漬け方が工夫されている。そこで今回は郷土食研究の一部として、野菜の漬物に関する調査を行った。前述II-4の調査項目のうち(4)購入場所以外は4地域について差がみられなかったので調査地域全体について調査結果を述べる。

〈調査結果・考察〉

- ① 漬物を摂取しているか、否かについては次の通りであった。食べる78.6%, 時々食べる18.9%, 食べないが2.5%で97.5%の家庭で摂取している。
- ② 朝食, 昼食, 夕食, お茶うけなど色々な機会に食されるが, この地域ではどの機会に最も多く利用されているかの項目ではそれぞれ次の様な結果であった。尚それぞれについて主食との関係をも検討した。

朝食に漬物を摂取している家庭は56.9%で摂取しない家庭は43.1%であった。朝食にごはんを食べている家庭は64.4%, パン食が25.8%, その他1%, 食べない4.6%, 複合食4.0%であるがごはんを食べている家庭の76.3%が漬物を摂っている。パン食では21.3%, 複合食では71.1%の家庭が漬物を摂っている。朝食では時間的制約もあり余り副食に手をかけられない家庭が多く漬物も一菜として大切な役割をしていることが推察される。

昼食では漬物を摂取している家庭が30%, 摂取していない家庭が70%であった。昼食ではごはん53.4%, パン食13.1%, めん類18.9%, その他3.3%, 食べない1%, 複合食10.3%であった。このうちごはんを食べている家庭の34.6%, パン食家庭の19.2%, めん類家庭の26.6%, 複合食家庭の30.9%が漬物を摂取している。朝食に比し昼食ではごはん食の家庭でも漬物の摂り方は少なくなっているがこれは家庭での食事が少ない為と思われる。

夕食ではごはん食家庭が92%, パン食0.9%, めん類2.0%, その他1.1%, 食べない0.7%, 複合食3.3%であるが, ごはん食家庭ではその81.1%が漬物を摂取している。パン食ではその62.5%の家庭, めん類では73.3%,

その他では80%, 複合食では70%が漬物を摂っており夕食では主食が何であっても漬物を摂る事が多くなっている。しかしごはん食, 複合食の場合が特に多くなっている。地方によってはお茶うけに漬物を食べる習慣の所があるが, この地域では6.7%の家庭に過ぎなかった。

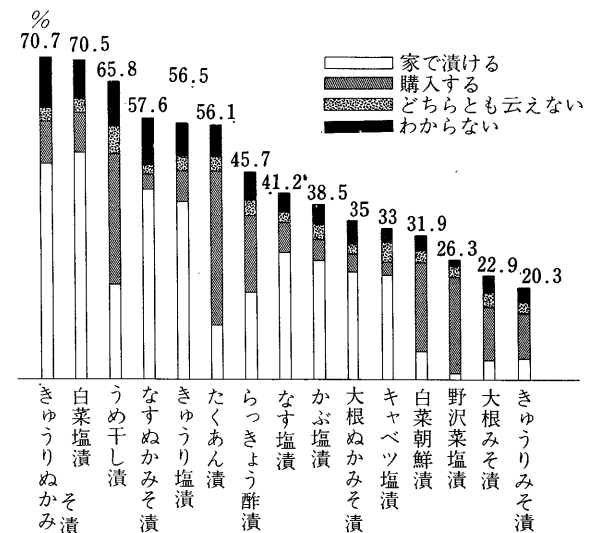
表1. 漬物の摂取状況(年齢別)

	朝食に 食べる	昼食に 食べる	夕食に 食べる	お茶うけに 食べる
~29才	32.1	16.7	67.3	4.2
30~59才	60.3	30.6	79.8	7.1
60才~	75.0	51.1	79.5	8.0

尚年齢別に比較した結果は〈表1〉の通りであった。記入者の16.9%が29歳以下, 74.2%が30~59歳, 8.9%が60歳以上である。朝食, 昼食, 夕食, お茶うけの何れにも60歳以上の年齢層に漬物を食べる者が多かった。朝食では若い年齢層に少く, 中年層, 老年層に順次多くなっている。若い年齢層では他の年齢層に比しパン食を食べる者が多い為と考えられる。昼食でも同様の傾向がある。夕食では漬物が多く摂られており, 若年層にやや少ないが年齢層による差は少ない。

- ③ 40種類の漬物について摂取しているか否か, 又摂取している場合は家で漬けるか, 購入するかを調査した結果, 20%以上の家庭で摂取されているものは〈図1〉の様に15種であった。

図1. 各種漬物の摂取状況



塩漬が最も多く, 白菜, きゅうり, なす, かぶ, キャベツ, 野沢菜等があげられる。次にぬかみそ漬できゅうり, なす, 大根等でみそ漬はこれ等と比し少ない。又, 昔から保存食として多くの家庭でつくられて来た梅干漬,

らっきょう酢漬などもそれぞれ67%、45%の家庭で食されている。これら多く用いられている漬物は自宅で漬けているか、購入しているかについて比較した結果は〈図1〉の通りであった。即ちきゅうりぬかみそ漬、白菜塩漬、なすぬかみそ漬、きゅうり塩漬、なす塩漬、かぶ塩漬、大根ぬかみそ漬、キャベツ塩漬などは何れも70%位が自宅で漬けている。塩漬やぬかみそ漬は家庭でも比較的容易に漬けられる為と思われる。梅干漬、らっきょう酢漬などは40%が、たくあん漬、白菜朝鮮漬、野沢菜塩漬、大根みそ漬、きゅうりみそ漬などは何れも50%以上の家庭が購入している。

次に年齢別に漬けるか購入するかについて調べたが前記の多く食されている15種のものについて〈図2〉に記す。

塩漬に関しては野沢菜以外は家庭で漬ける者がどの年齢層にも多い。一般的にみると若い年齢層の家庭は中・高年齢層の家庭に比し漬ける者が少く購入する者が多くなっている。なす塩漬、カブ塩漬、きゅうりぬかみそ漬、たくあん漬、らっきょう酢漬、大根みそ漬、きゅうりにみそ漬、梅干漬は若年層、中年層、老年層の順に自宅で漬ける者が多くなり、年齢との相関がみられる。みそ漬、朝鮮漬はどの年齢に於ても購入する者が多い。

漬けるか購入するかは漬ける技術の難易、手数、摂取する量などによって異なると思われるが、一方食生活の中で漬物に対する考え方にもよると思われる。

③ 習得方法について

表2. 習得方法 %

	母から	新聞・雑誌	テレビ	学校	講習会	その他
～29才	45.2	6.5	4.2	0.6	2.4	9.5
30～59才	61.4	14.3	6.8	2.9	1.8	9.6
60才～	53.4	9.1	8.0	6.0	2.3	8.0

母からが最も多く58%を占めている。次いで新聞雑誌からが12.5%、テレビからが6.5%、学校で2.9%、講習会1.9%となっている。年齢別にみると表2の様に～29歳の家庭ではその45.2%が、30～59歳の家庭ではその61.4%、60歳以上の家庭ではその53.4%が母から習得している。日常生活の中で母からの影響が大きい事は当然の事であるが、若年家庭で一般に漬ける者が少くなっている傾向にあるので将来はそれらの年齢層の子供達が親から習得する機会も減少するのではないかとと思われる。新聞雑誌からは中年家庭に多いが若年家庭では育児等の為、時間的余裕も少ないのでこの方法での習得が他の年齢層家庭より少ないと思われる。学校での習得も若年層家庭に非常に少く高年齢層家庭に多いが、家庭科の教科内容の変遷にも関係があ

ると推察される。又家族構成の中で祖父母のいる家庭のうち(祖父母+夫婦+子供1人)の家庭ではその50%、(祖父母+夫婦+子供2人以上)の家庭ではその60.2%が母からの習得になっているが、夫婦と子供の家庭でも61.1～64.8%となっており現在祖父母と住んでいる、いないに拘らず母からの影響は大きい。

⑤ 購入場所について

スーパーマーケットから50.9%、個人商店から40.2%、デパートから5.3%、農家から3%、消費組合1.3%、その他2.1%となっている。年齢層によって比較すると〈表3〉のようになる。何れの年齢層でもスーパーが最も多く、若年層家庭では個人商店で買う事が他に比して少い。又農家で買う家庭は高年齢層に最も多い事は長く住んでいるか、高齢者同志のつき合いが多いなど農家への知り合いが多い事が一因であろう。

表3. 購入方法 %

	スーパー	個人商店	デパート	農家	消費組合など	その他
～29才	50.0	23.2	4.8	1.2	1.2	2.4
30～59才	52.4	44.3	5.3	3.0	1.2	1.9
60才～	39.8	38.6	6.8	6.8	2.3	3.4

地区別にみると北越谷2丁目以外は同じ傾向でスーパーが約60%を占め、個人商店が20～30%であるが、北越谷2丁目ではスーパーが40%、個人商店が約50%と他の地区とは多少異なった傾向になっている。総体的にスーパーが多い事は立地条件や価格の点からと思われる。

⑥ 昔から伝わる漬物について

回答者は非常に少く7.7%であった。〈～29歳〉の家庭で13.2%、〈30～59歳〉の家庭で73.7%、〈60歳～〉の家庭で13.2%の記入があったが、ぬかみそ漬とか奈良漬とかの記入が多く特に変わった漬け方は見られなかった。

以上漬物について種々の面から検討したが次の様な事が考察される。

漬物は米飯の定着している夕食、次いで朝食に摂取される事が多い。味の点から米飯に合う食物と言える。

昔から保存食として一般に伝わっている梅干漬やらっきょう酢漬などは手数のかかる為か40%位の家庭でしか自宅で漬けられていない。手数のかからない塩漬、ぬかみそ漬などの方が多くの家庭で漬けられている。これは現代の家庭に於ける家事労働(衣・食・住その他)のウエイトのおき方にも関係していると推察される。

漬物は長期漬、短期漬に大別され更に発酵による微生物の作用の著しいものと、著しくないものとに分けられる。長期漬は食塩の量を増し腐敗菌の繁殖を防ぎ微生物

の作用を防ぐものであるが、塩分のとり方が保健上の問題になっている今日、塩からい漬物の摂取量には光分留意する必要がある。漬物独特の味と保存の要素を失わない様に、何処まで塩分を減らす事が出来るかなどの研究も最近行われているが保健上必要な問題であると思う。

長野県や東北地方など寒い地域では端境期の保存食として漬物が発達しているが、北越谷地区の様に特別な野菜の産物もなく気候条件もきびしくない所では特に昔から伝わる漬物や特殊な漬物は見られなかった。

漬物は種類によってはビタミンや無機質の給源ともなるが、これによって栄養をとろうとする目的より、今日ではむしろ嗜好的に食されることが多い。何れにしても日本人の食事には欠かすことの出来ないものである。従

って特殊のものを除いては出来るだけ各自の家で漬ける事が保健上からも嗜好上からも望ましいのではないかと考える。

調査上からみると若い年齢層に各自で漬ける事が少なくなって来ているが、漬物は調理科学的にも興味ある食品であり、又食文化の一つとしても各自の家庭の漬物の味を伝承して行きたいものである。

*

〈参考文献〉

本山荻舟：飲食事典 平凡社（1969）
 婦人之友社編：おいしい漬物 婦人之友社（1979）
 小原哲二郎編：食品の加工貯蔵 建帛社（1973）
 （泉 敬子）

図2. 年令別供食法

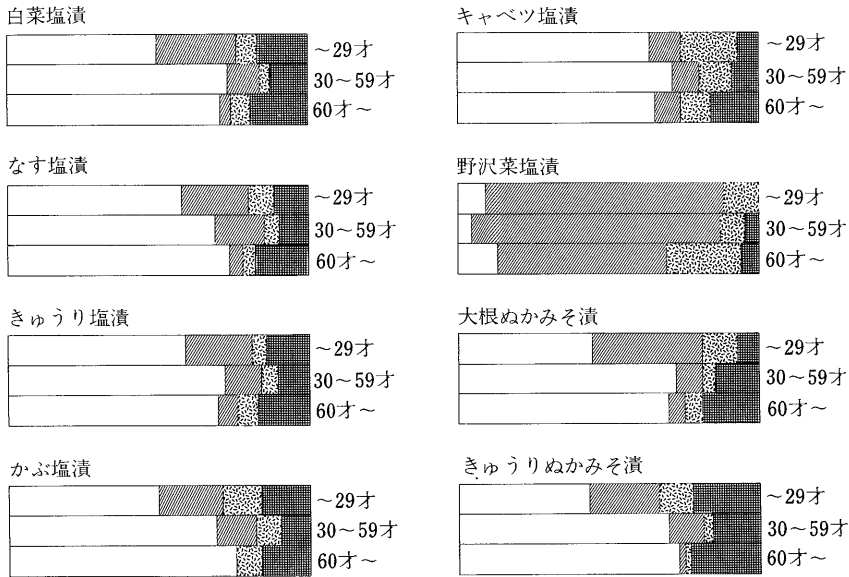
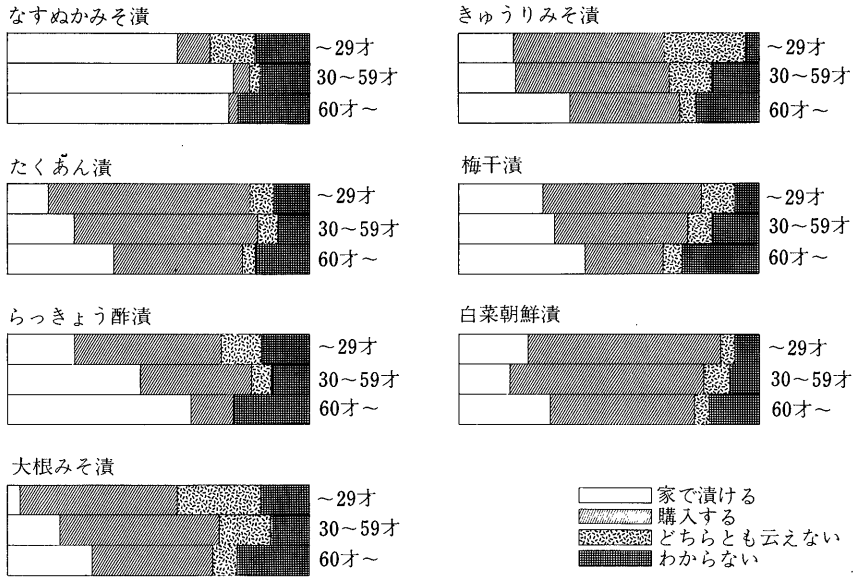


図2. 年齢別供食法



VI 家庭で作られる料理について

明治以来、洋風化が日常生活に普及して久しい。食生活の中心でもある家庭料理においても例外ではなく、洋風化が浸透しつつあると云われ、多様性をみせている。

今日、日本人が何を食べているか、吉川誠次氏が、食材料、調理法、料理名から、出版物をさぐってみると、 $\frac{2}{3}$ は外国料理で、残り $\frac{1}{3}$ が日本料理（これも歴史的には外来文化を消化して生まれて来たものが多くある）という結果になるという。また、最近の外食産業の増大、料理書ブームに代表されるようにマスコミによる料理に関する情報の氾濫など、国籍を越え、国内でも地方をとわず、あらゆる種類の料理情報が家庭に入り込んで来ている。同時に、料理の個性がなくなり均質化の傾向が見られているとも云われている。しかし、社会状況が、物質文明のいきづまりからの回復を模索し始めて来ている中で、伝統的なものに対する価値を再認識する動きが出て来ていることもまた、みのがせない。このような状態の中で、伝統的料理（日本風料理）が、どのような位置づけを、また方向性を持つものかは興味深い問題である。

そこで、筆者の興味の対象が郷土料理ということもあって、今回の調査によってそうしたことの一端でも知りうることができればと思ひ次の3つの視点から考察した。

- (1)家庭料理で1番作られている料理名は何か。
- (2)料理は主にどのようにして習得するか。
- (3)料理を作るにあたり、家族構成メンバーのだれに中心を置いて作られるか。

(1) 家庭料理で1番作られている料理名について

料理名は、多いと推定される3料理名を取り上げ、作る回数の多い順に順位をつけてもらい、その他の項目を設けた。また、料理名は、日本料理とはっきり規定しないで…風料理とあえて、曖昧さを承知の上で、回答者がイメージしやすくした。

集計結果は図1である。日本風料理を1番多く作ると回答した家庭は61.5%、洋風料理を1番多く作る家庭は19.3%、次いで中華風料理が7.1%であった。その他の料理では80%近くが無回答であった。その中で少数の記入例を上げてみると、朝鮮料理、自己流などがみられた。

また、表1に示すように各料理名について1位から4位につけた件数を合計して、料理名別に比較してみると、作る多少にかかわらず、外国料理がほぼ $\frac{2}{3}$ を占め、残り $\frac{1}{3}$ が日本風料理であった。

3大料理が大部分の各家庭で作られていることが推定

図1. 料理の種類と順位

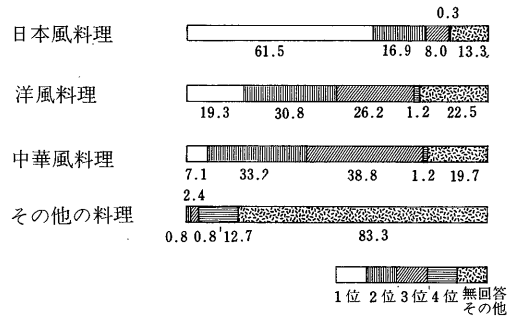


表1. 料理の種類と1位～4位の合計

料理名	1～4位回答総数	%
日本風料理	860件	33%
洋風料理	769件	67%
中華風料理	796件	
その他料理	165件	
合計	2590件	100%

通りであった。その割合は吉川氏が示した値とほぼ一致したが日本風料理に1位をつけた家庭が圧倒的に多く、洋風料理、中華風料理は、2位、3位に高い%を示している。これは、日本風料理を中心とした献立に、洋風料理、中華風料理、その他の料理が取り入れられているパターンが推察される。

従って、次に食べる側と作り手との関係で、上記の推察されるパターン内容を検討したいと思う。

食べる側のメンバーである家族構成において、各料理名ごとに比較したのが図2-1から図2-3である。

図2-1. 家族構成と日本風料理の関係

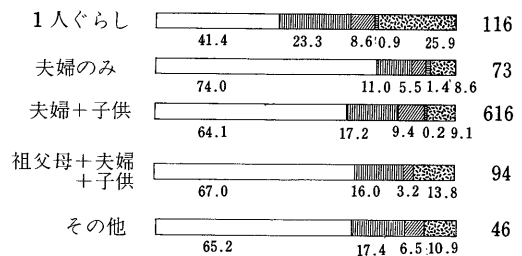


図2-2. 家族構成と洋風料理の関係

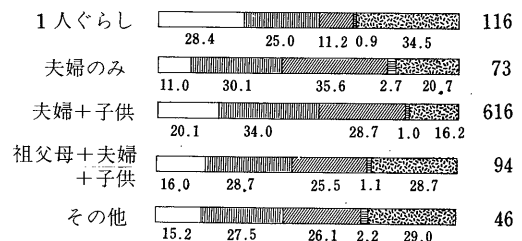
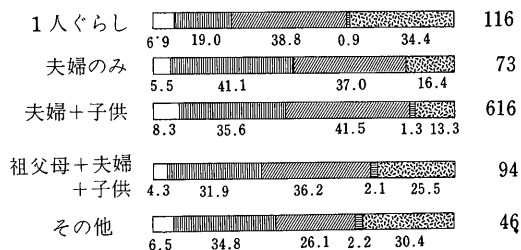


図2-3. 家族構成と中華風料理の関係



日本風料理との関係では、どの家族構成でも1位に高い%を示しているのが目立つ。中でも「夫婦のみ」に高い値が出ている、「1人ぐらし」では反対に低めの値である。

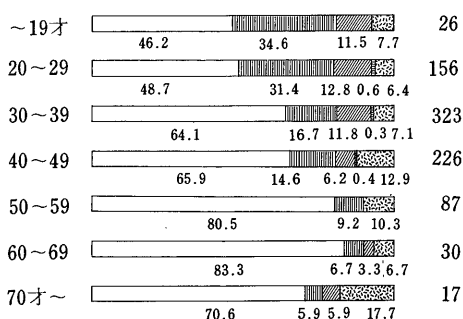
洋風料理との関係でも平均して2位に高い%を示しているのがわかる。その中で「1人ぐらし」は1位に比較的高い値を示している。

中華風料理との関係で、どの家族構成でもいえることは3位に、次いで2位に高い%がみられる。1位をあげる家庭は前記2料理名よりかなり減少している。

これにより、各家族構成数にばらつきがあるため一概には云えないが、「1人ぐらし」では日本風料理を中心とする割合は他家族構成より少ないが、洋風料理、中華風料理を取り入れている割合が多いようである。「夫婦のみ」では日本風料理を中心とした割合が高く、次いで中華風、洋風料理がとり合わされているように思われる。「祖父母を含む家庭」では「夫婦+子供」の家庭に比べて多少高めではあるがいずれの家庭においても日本風料理が中心的料理になる傾向が強いようである。その他に洋風料理、次いで中華風料理も作られているものと思われる。

作られる料理と家事担当者の年令との関係をみたのが図3である。(ここでは日本風料理との関係のみを代表とした。)

図3. 家事者年令と日本風料理の関係



日本風料理でみると、全体的にどの年代層にも1位にあげた割合が高いのが共通している。そして、高年令層になるほど1位の%がほぼそれに比例して高くなって行

き、日本風料理支持の傾向が強くみられるようである。低年令層に下るほど2位、3位をあげる割合が高い傾向があらわれている。

洋風料理との関係では、低年令層ほど、日本風料理の%よりは低い、1位にあげる割合は高めの結果になり、中華風料理では1位にあげる%はほとんど減少し、2位、3位に高い割合を示していることがみられる。

これにより、作り手の各年代層とも一致して日本風料理を多く作っている傾向があらわれている。そして、年代層が低い層になるに従って洋風、中華風料理の取り入れ方が多めになり、献立が平均化していると考えられる。

以上の結果、日本風料理にその他の料理がとり合わされるさまざまなパターンが考察されて来たが、とり合わせの割合を決める要因の1つに家族構成、家事者年令がかかわって来るのではないかと推定された。

2. 料理の習得方法について

その他を含めて、8項目をあげ、複数回答とした。結果が表2-1である。

表2-1. 料理はどこからおぼえるか (複数回答)

項目	回答総数	百分率
母親から	459	29%
友人	158	10%
子供	9	1
テレビ・新聞・雑誌	504	32
学校で	57	4
講習会	65	4
外食などの経験	233	15
その他	75	5
合計	1560	100%

上位、3位まであげると、1位が32%で「テレビ・新聞・雑誌」、2位が29%で「母親から」、3位が15%で「外食などの経験」であった。

マスメディアに頼る度合いが高いのは、「夫婦+子供」の家庭が62%で、「祖父母を含む家庭」は9%と、調査地域の特徴でもあるわけですが、核家族が大多数であり、東京を始めとして全国からの流入者が大部分の現状では、身近な習得方法の1つになることは当然の結果と思われる。また、母親に頼る度合いも次いで高いのに、「学校で」と「講習会」が意外に低い%であったこの際立った違いには考えさせられる思いがした。昭和54年10月10日付毎日新聞にのった娘への伝承調査によっても、母親から教わったり、学んだりすることが高いことが示されていた。その内で「母に教えてもらった料理」のみを取り上げると、漬け物が50.8%でトップ、次いで雑煮47.2%、ジャガイモなどの煮ころがし46.2%、煮魚45.2%、おせち料

理40.4%となっている。(都内と市部に住む戦後生まれで、女の子を持つ主婦500人年令20~34才を対象とした)数えでもらう料理がほとんど日本料理であるのがわかる。

外食などの経験による割合も高いのは、最近、家庭外の飲食店など手軽に利用することが多くなって来ているようで、時には主婦の家事労働からの解放の意味もあり、うなづけるものがある。

次に習得方法と各料理(順位1位についてのみ)についてみたものが表2-2である。

表2-2. おぼえ方と回数が多い(順位1位についてのみ)料理との関係

項目	日本風料理	洋風料理	中華風料理
母親から	327	92	21
友人から	93	43	12
子供	4	3	1
テレビ・新聞・雑誌	323	121	41
学校で	36	15	5
講習会	48	6	7
外食の経験など	144	55	22
その他	51	12	7

日本風料理に1位をあげた者は、母親ばかりではなく、マスコミからも同じ位習得しているようである。前述の毎日新聞の報告と比べて、今回調査では料理内容が未調査であるが日本風料理習得にマスコミの影響も大きいものがあるようである。洋風料理を1位とあげた者は、やはりマスコミに頼る傾向が高く、次いで母親から、外食、友人などになっている。中華風料理では、マスコミが高く次いで外食、母親となっている。

以上の結果、マスコミを始め、母親、外食と巾広く料理に関する知識を得ているようであるが、マスコミ、母親に比べて、「学校で」が低い%であったのは残念に思われた。

3. 献立を決めるについて

家族の構成メンバーを夫、妻、子供、祖父母の4項目に分け、1人ぐらしを含むものとしてその他の項目を設けた。回答は複数回等とした。結果は表3である。

表3. 献立を決めるのに中心になるのは(複数回答但し無回答は除く)

中心になる人	回答総数	百分率
夫	384	37% ※1
妻	188	18
子供	336	32 ※2
祖父母	18	2
その他	109	11
合計	1035	100%

※1.夫を含む家庭(783件)中49%

※2.子供を含む家庭(710件)中47%

夫中心が37%、子供中心が32%、次いで妻18%で、夫と子供が中心となって献立が立てられているように推察される。

以上の結果、地域の家庭が「夫婦+子供」からなる家庭が62%で、「夫婦+子供」に祖父母を加えると70%以上ということ考えると、夫と子供の%が高く出たことは、作られる料理に対する家族の支持があると一応思われまいだろうか。また、数字の上だけでは読めない記入例を拾ってみると、家族全体として記入した者が19件みられた。その他、主食は同じで、子供と夫に分けて調理する、若者向き、老人向きを取り合わせる等、家族メンバーによって、作り手が考えている様子や、悩みが見えて来るようである。

以上、3つの視点から考察してみると、調査地域の家庭料理は、日本風料理、洋風料理、中華風料理、その他の料理と多様な料理が各家庭で作られているが、その中心になるのは日本風料理で、その他の料理によってバリエーションを持たせている傾向がうかがえる。

その割合は、家族構成、家事者の年令が一要因になって決まっていると推定された。このことは、作り手の苦心も見えるようであるが、家族にも支持されているようである。

料理の習得方法は、マスコミに頼る度合に高い値が出たが、核家族の現状といい、情報量の多さ、多様さと相俟って、当然の結果といえるだろう。同時に母親にも高い値を示したことは、マスコミからの一様の情報とは違った意味で、実生活に即した、個別の、生活の知恵的な情報伝達がなされていると推察されて、この習得方法によって、各家庭料理の個性が生まれるのではないだろうか。

そして、日本風料理への帰属性の強さは、食べられたものへの安心感からだろうか。日本人としては、あたりまえの感覚ではあるが、ほっとしたものが感じられた。

(田端ふじ子)

参考文献

注1・家庭科教育10月増刊(1972)家政教育社

注2・毎日新聞(娘への伝承調査)(1979)毎日新聞社

参考資料

家庭科教育7月号(1978)家政教育社

VII 食用油

食用油脂は日常生活に欠くことのできないものであり、炭水化物やたんぱく質と並んで私達にとって重要な栄養源である。また、油脂を利用した食事は他の栄養素と関連して多くの利点をもっている。

油脂は炭水化物やたんぱく質と同様に体内で燃焼して、エネルギーを供給する。この場合、油脂はもっとも熱量の高い栄養素であって、その熱量価は同量のたんぱく質や炭水化物の2倍以上である。つまり、炭水化物やたんぱく質の1gは栄養学的には4.1カロリーの熱を発生するが、油脂は9.3カロリーの熱を発生する。従って、同じカロリー量を食物からとる場合に、脂肪の多い食物の場合には量が少なく済み、消化器の負担を軽くするわけである。これに反して脂肪の少ない副食と白米のご飯でカロリーをとろうとすると、極めて量の多い食事となり、胃腸の負担が重くなる。そこで、その摂取増が一般的に進められてきたが、近年、日本人の油脂の摂取量は増加してきた。(昭和30年には8.7%だったものが昭和50年には23.7%に達している。「厚生省・国民栄養調査より」)

そこで、ここでは北越谷地区における油脂の摂取量と種類、また、最近コレステロールという言葉がよく聞かれるようになったので、それらに深い関係のあるリノール酸(必須脂肪酸の1つ)について、また、各家庭での廃油の処理はどのようになされているかについて考察を加えてみた。

表1. 食用油の使用量(1ヶ月)

年 代	使 用 量 (g)
20 代	43610
30 代	201582
40 代	162005
50 代	80665
60 代	33315
そ の 他	23156
平 均	1102

6.-(1)の問いについて、1ヶ月の油の使用量は表1の通りである。30才代が他の層にくらべて比較的多くの使用量を示している。これらより平均1人1日の食用油の使用量は約9g強であった。しかし、他の食物からも油脂を摂取するので1日の摂取量はもっと増すであろう。

容器の種類については、図1に示す通りである。缶入りを利用している家庭が46.6%と約半数でありよい選び方がなされていた。

油脂は長期間空気に接触させて保存されると、酸素によって酸化され、過酸化物が二次的に発生しだいにいやなおいを発するようになる。この酸化は温度が高い

図1. 食用油に関するアンケート

1) 容器の種類 (%)

缶	ビン	ポリ	その他
46.6	18.3	17.8	17.3

2) あぶらの種類

天ぷら油	サラダ油	その他
9.9	72.4	16.3

3) メーカー (%)

味の素	日清	豊年	その他
22.1	54.8	8.5	14.6

4) 油の容量 (%)

200g	400g	600g	1000g以上
6.3	10.3	15.2	68.2

と早くなり、また光は酸化を著しく促進する。缶は酸素も光も通過させないが、ガラスびんは光を通し、プラスチック類はその種類にもよるが、いずれも多少とも酸素と光を透過させる。また、プラスチックやガラスびん入りの油は店頭と並んでいる間に光が当れば酸化が促進されることが予想されるが、缶入りの油は光も酸素も遮断されているので、酸化されにくい。従って、油の保存性からいえば缶入りの油がもっともよく、ガラスびん入りはこれに次ぎ、プラスチック容器入りの油は劣るので、特にプラスチック容器の油はなるべく早く消費することが望ましい。

油の種類についても、図1-(2)に示す通りである。サラダ油が72.4%と大半をしめている。

サラダ油は生のままで食べることができ、ドレッシングやマヨネーズに使うこともでき、風味がよく、もたれない、手軽に何れの調理にでも利用できる所からサラダ油が多く使われているように思われる。また、最近注目されている人体血中コレステロール値の低下に効果のあるとうもろこし油、サフラワー油、ひまわり油などは主にサラダ油に使用されている。

メーカーとしては、日清が54.8%をしめ、味の素が22.1%であった。しかし、購入する場合のめやすとしては、メーカーよりも値段が優先されているように思われた。

油の容量は1000g以上のものが68.2%であり、中でも1400g入りの缶が多く使われていた。前述の結果から、この地域における一般家庭での食用油の利用度を考察するには、なお資料が不足であるので更に調査を進めたい。

油の使用量と冷凍食品の利用度図2との相関を試みたが、特記すべき事項は得られなかった。

6.-(2)の問いについては図2に示す通りである。リノール酸という名称は約半数の人が知っている。しかし、それを即、実生活に生かすような理解のされかたで

図2. リノール酸に関するアンケート

1) リノール酸の有無 (%)

知っている	知らない	答なし
54.4	27	18.5

2) 購入時気にするか (%)

気にする	気にしない	答なし
9.7	72.2	18.1

3) 気にする理由 (%)

答なし	解答
92	8

はない。図2の(3)に示すように8%の人がリノール酸について具体的な回答を記入してくれたが、的確にそれを把握している人は、8%の中でもごく一部であった。

リノール酸の認識度と年齢との相関について有意差が認められた。(有意水準5%) 年齢的には30代~40代の働きざかりの層に多くの興味を示されており、これらはこの年齢層が社会的には多忙であるが、肉体的には多少の変化が生じてくるため、日常茶飯事である食生活面からの健康管理としては、見のがせないもののように思える。

リノール酸の認識度と油の種類をクロスさせてみた結果、サラダ油については有意差(有意水準5%)が認められた。これらの事から、リノール酸について正確な理解はされていないが、サラダ油に多く含まれていて体によいということは、一般的な知識として消化されているのではないだろうか。

6.-(3)の問いについて、廃油の処理方法については表2に示す通りである。流して水を注いだり、洗剤を含ませて流しながら捨てる方法が27%と多く、次に、土に埋

める方法がとられていた。

表2. 廃油の処理方法

方 法	%
下水に流す	27.2
容器のままゴミに出す	15.7
新聞紙などに含ませてゴミに出す	19
土に埋める	21
業者に出す	0.8
品物と交換する	0
直接焼却炉でもやす	7.2
その他	9.1

品物と交換する方法は大都市には一定のルートをもった廃油回収業者があるが、この地区においてはその方法はほとんどとられていない。その他の部分では油を捨てることなく炒め物に使ったり、植木などにやるという方法がとられていた。

油の処理の仕方と洗剤の(4)をそれぞれクロスさせた結果、元荒川の汚染の原因を知っていることと廃油を下水に流すことについては興味ある結果がみられた。つまり汚染の原因を知っていて廃油を流す人が17.8%、汚染の原因を十分知っているためにそれぞれの処理の仕方をしている人が55%であった。厳密な統計的意味は必ずしも明確でないが、この数字から、汚染の原因を知っている人の方が廃油処理に、より細心の注意を払っていることがうかがえる。環境汚染は地域住民の1人1人が意識を高めることによって多少なりとも解決の道が見いだせるのではないだろうか。

VIII 衣生活について

衣生活については、1.外出着（ふだん着でない服）の購入。2.外出着の耐用と処分。3.外出着の色の嗜好。4.児童のいる家庭において、子供服の色の傾向について調査を行った。

1. 外出着の購入について

目的

私達が身につけている洋服は、着用者の違いにより、紳士服、婦人服、子供服などに分類される。したがって婦人服は、婦人用洋服の一切の総称であり、これを用途別にわけると、○礼装・社交服、○訪問着・街着、○通勤（学）着、○家庭着などとなる。此の度設問の外出着は、家庭内で着用されるいわゆるふだん着ではない、訪問着、街着、通勤（学）着程度を指すものである。スポーティすぎたり、ドレッシーすぎたりしない、スーツ、アンサンブル、ワンピースなどの格式ばらない外出用の洋服が該当する。

戦後の繊維製品の開発進歩はめざましく、ファッションは社会情勢を背景にして、めまぐるしく変化している。つぎつぎに産み出される新製品と流行の波の中で、主婦や家事に携わる女性の外出着を購入する時の意識について、(1)購入時の重視度 (2)流行に対する意識 (3)品質表示に対する関心度について家庭環境の違いから検討を加え考察をおこなった。

結果及び考察

(1) 購入時の重視度

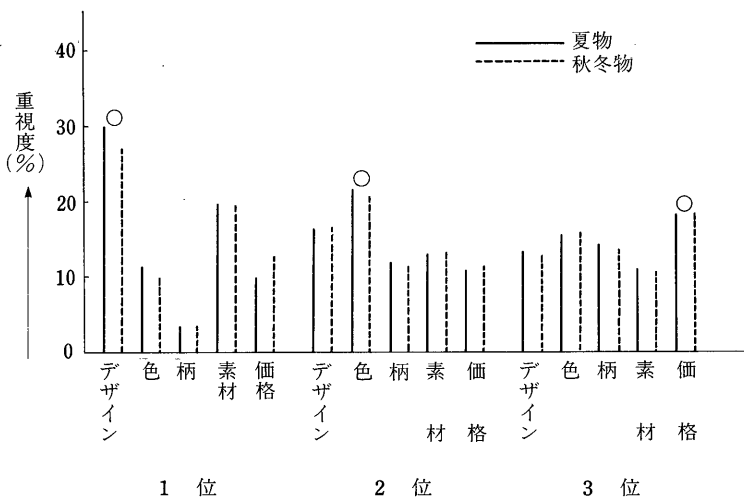
外出着購入の時、デザイン、色、柄、素材、価格の項目中、重視する割合を1~3位の順位づけて調べ意識を考察した。

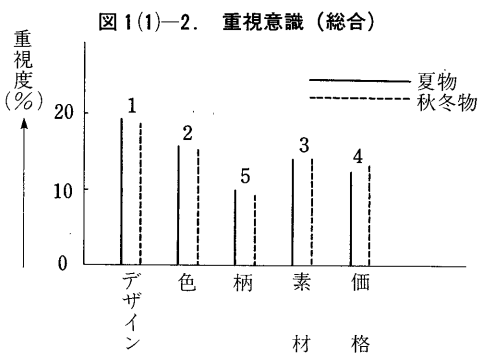
図1(1)-1は、順位別に各項目の重視度を示したものである。図中の○印は、その順位の内一番高い%のものであり、1位はデザイン、2位は色、3位は価格である。図に示したように、夏物と秋冬物との重視度の差は少なく、季節の違いによる購入時の意識の変化はないものと思われる。1位の項目中では、上位のデザイン（夏・秋冬物平均重視度28.0%）から柄（3.5%）まで、その差は大きく、2位、3位となるにしたがって、重視度の各項目間差は小さくなっている。このことから女性は外出着を購入しようとする時、最初に洋服のデザインを頭に描き、順次各項目について考慮する傾向にあることが推測出来る。

図1(1)-2は、各項目が1~3位の順位別に得た重視度を、合計して平均値で示したものである。これによると1位、デザイン、2位、色、3位、素材の結果であるが、さきの順位別結果では、3位は価格であり、3位と4位が逆転した結果となる。（図中の数字は、項目の総合順位）このように順位のをはずし総体的にみると、項目間の差は大部少なくなり、購入者はどの項目も重要に考え、均一的重視度志向のあらわれがみられる。

以上から購入時、勿論縫製が良く、サイズも合ってい

図1(1)-1. 重視意識（順位別）





ることを前提にした上で、デザインや色の様に外観的要因を先行させながらも、その他の素材や価格といった質的、経済的要因も遜色なく重視している様子が見える。家庭環境の要因として、世帯主の職業、家庭の年収、家族構成の違いから結果の考察をしたが、殆ど同じ傾向を示した。

(2) 流行について

(1)の結果から、購入時にデザインや色の関心が高いことが判った。洋服のデザイン・色は、各シーズン毎に生産者側から意図的に流行を作り上げられることが多い。流行を生み出すことにより、消費者側に購入意欲の刺激を与えるものである。流行というある種の魔術師によって、今日のファッション産業は、支えられている状況である。しかし、実際購入時の消費者は、流行についてどれ位意識しているのだろうか。

図1(2)-1. 流行についての意識

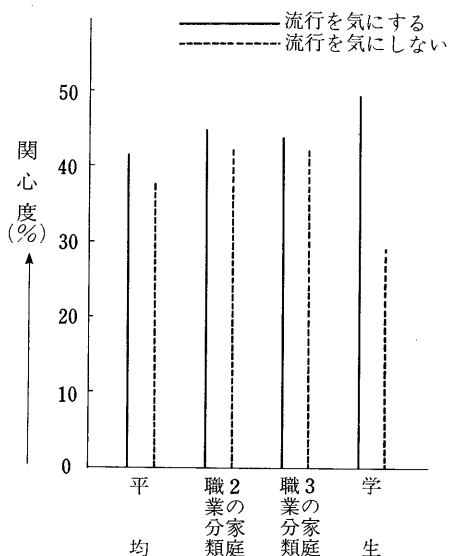


図1(2)-1は、世帯主の仕事が職業分類中、一般的と思われる職業分類の2(会社、組合その他団体の勤務者)と3(自営業、商人、職人)——以下2・3という、の家庭の女性と女子学生の流行に対する意識の結果を、全体の平均と比較して示したものである。図の様に平均では、流行を気にすると答えたものは、41.2%、気にしないと答えたものは、37.8%であり、流行に対して意識を持つもの、持たないものの差は、3.6%と少ない。職業分類2の家庭は、全体の36.2%、3の家庭は、15.4%を占めていて、2・3の家庭が調査全体の半数強に当たっている。これら家庭の主婦や家事に携わる女性は、流行を気にするものと気にしないものは、平均よりそれぞれ上回り、その差を縮めている。このことから職業分類2・3の家庭の女性は、流行に対して関心を示すものと示さないものが、ほぼ半々に存在しており、意識が対称的である。

調査地域で学生の占める割合は、4.9%とわずかである。しかし女子学生は、流行について気にするものが49%あり、一番関心が高く、気にしないと答えたものより、20%以上も多い。この差は他と較らば極めて顕著なものであり、一般の女性より、女子学生の流行に感ずる意識の高さが表われている。

家庭の年収が300万円から699万円までの所帯は、全体の47.3%を占めている。この年収の家庭の女性は、流行について気にするもの、47.6%、気にしないもの、37.6%であって、流行を気にするものが、この年収層は平均より高い。しかし年収が299万円以下では、流行を気にするものより、気にしないものの方がわずかに上回り、700万円以上になると、気にしないものの方が大巾に上回っている。(図1(3)-2参照)

(3) 品質表示について

品質表示は既製服を消費者に提供する場合、その服の形態と共に内容も又正しく伝えるために取りつけられている。悪質な品の発生予防のためや、いんちき商品摘発にも役に立ち、買う側からは選択する尺度となって便利であり、安心である。

図1(3)-1は、図1(2)-1と同様、世帯主の職業別からみた結果である。職業分類2・3の家庭では、平均より多くの女性が品質表示を見て購入している。それに反して女子学生では、半数のものは見て購入しているが、四分の一のものは、見て購入していない。家庭を管理している女性と女子学生の購入時の意識の顕著な違いが出ている。

図1(3)-2に示した様に、年収との関係から比較した結果では、年収299万円以下と1,000万円以上の家庭が、

図1(3)-1. 品質表示についての意識

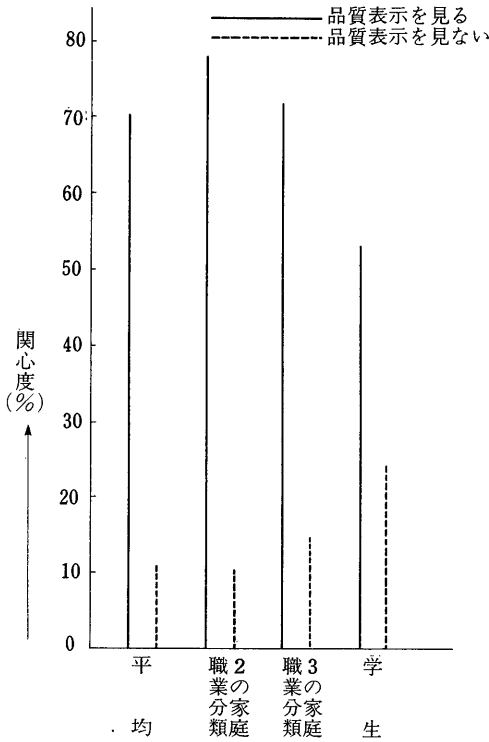


図1(3)-3. 流行と品質表示についての関心度 (一人暮らしと四人家族の場合)

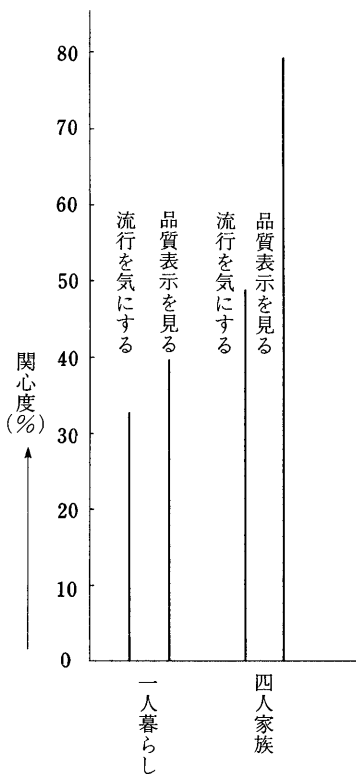
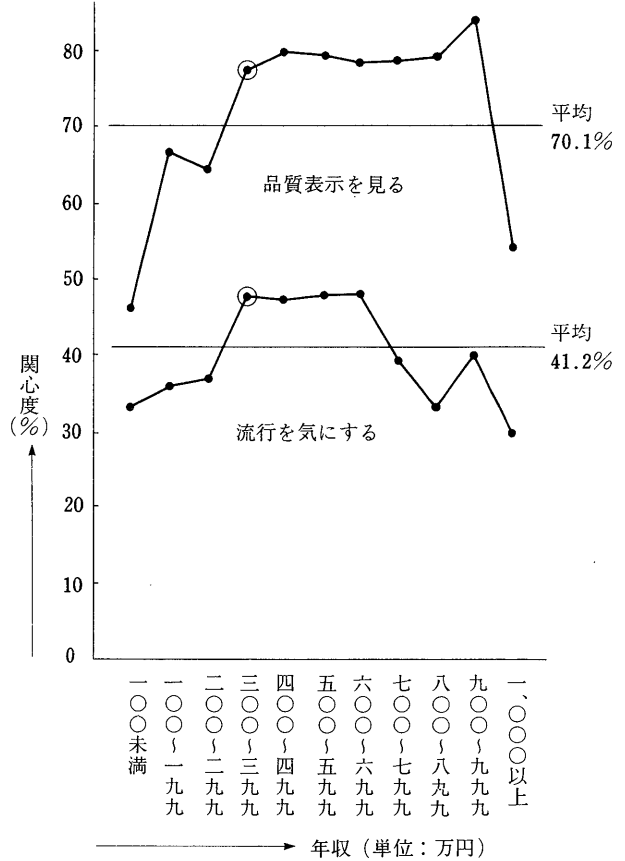


図1(3)-2. 流行と品質表示についての関心度 (年収別)



平均より下回り、関心が低い。年収300万円層は、品質表示についても、流行についても関心がはじめて平均を上回った一致した階層となっている。(図中○印)

図1(3)-3は、一人暮らしの女性と四人家族の主婦の流行と品質表示に対する意識について示したものである。図の様に、四人家族の主婦は、流行についても、品質表示についても共に意識が高く、一人暮らしの女性に較べて、極だった違いを示している。主婦の生活意識の高さを感じることが出来る。

まとめ

(a) 外出着を購入する時、重視度は順位づけ結果によると、1位 デザイン、2位 色、3位 価格である。但し、各項目の総合%で見ると、素材、価格の順位は逆転し、1~5位の重視%は、各々近似値であるため、購入者の重視意識は、各項目毎にかなり平均的に考えていることが推測出来る。

季節における重視傾向の違いはみられなかった。

世帯主の職業、家庭の年収、家族構成の違いによる重視度の傾向差は、殆どみられなかった。

(b) 流行について気にするもの4割、気にしないもの4割弱と、流行に対する意識は同程度の結果となった。

会社勤務、商店経営などの家庭の主婦や家事に携わる女性は、流行について気にするものと気にしないものが、平均よりそれぞれ高い値を示している。洋服の流行への対処が、個々にはっきりしていることが推測出来る。

女子学生は、49.0%と半数近くが流行を気にし、若

い女性らしく流行に敏感に反応する様子がうかがえる。

(c) 品質表示は、平均70%もの女性が見て洋服を購入しており、中でも勤労者家庭の主婦は、78.6%と一番高い数字を示し、堅実さをあらわしている。それに反し、女子学生は53.1%と平均よりかなり下回り、流行についての関心度と比較して、素材面には今一つ関心は低い。

(田中美智)

2. 外出着の取り扱いと処分について

我々は必要に応じて外出着を購入するが、その取り扱いが不相当であると、布の風合いを損じたり形くずれしたりする場合がある。

現在、既製品にはほとんど、洗たくのための取り扱い表示記号がついているので、消費者がどれ位それを利用しているかをしらべた。

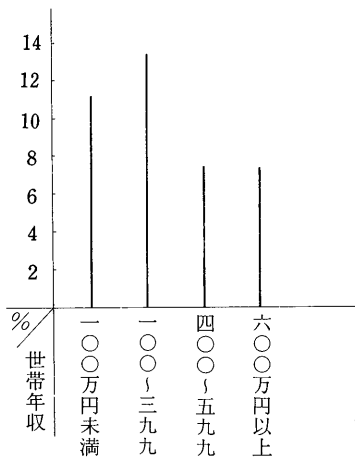
次に、外出着として大切に取り扱いしている服も、時間の経過と共に着られなくなるので、着なくなったものをどの様に処分しているか、どの様な理由で着なくなるかについて調査を行った。

(1) 繊維製品取り扱い表示記号の利用

取り扱い表示記号については解答者の88%がそれに従っていると答えた。近年繊維の素材が複雑になってきたため、誤った洗たく方法を行うと、十分に利用しないうちに外出着としての用をなさなくなることがある。今回調査区域の消費者は繊維製品の取り扱い表示記号に高い関心を示していることがわかった。

繊維製品の取り扱い表示記号について、家族構成や職業による差は認められないが、世帯年収間には高度の有意差が認められた。

図1. 取扱い表示に従わない比率 (世帯年収別)

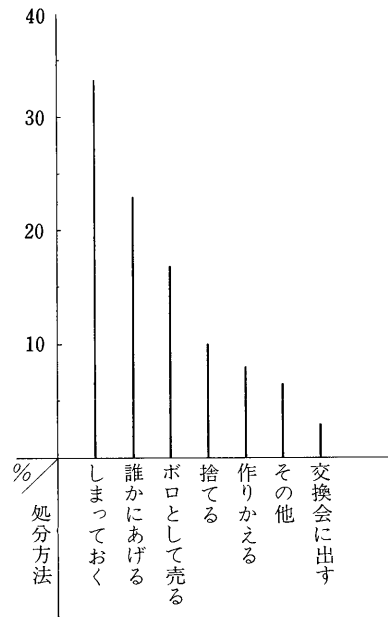


即ち図1の如く、年収300万円台までの世帯は、取り扱い表示に従わない比率が13%強であるのに対し、400万円以上では表示に従わないものは7.5%にすぎない。年収の多い世帯は、取り扱いに充分留意を要する高価な素材や複雑な織り方やデザインのものを購入することが多いと思われるので、それだけ取り扱いに関心を必要とするためと推察される。

(2) 着なくなった外出着の処分

着なくなった外出着の処分の結果は図2の通りである。しまっておくと答えた人が33%で最も多く、誰かにあげる23%、ポロとして売る17%、捨てる、作りかえる、その他の順である。誰かにあげる比率がかなり高いことは、資源愛護の上からも人間関係の上からも好ましい結果である。

図2. 外出着の処分方法



外出着の処分に関しては、家族構成、世帯主の職業や年収、主婦の職業や年令、子供の有無、近所づきあいの程度等のいずれにおいても有意差は認められなかった。しかし、年収100万円以下の世帯は、しまっておく比率38%強、人にあげる比率30%でそれ以上の収入世帯より高い結果であった。

また、世帯の職業では自営業が人にあげる比率が30%あった。他が20%前後であるのに比べて高い比率を示している。これは所謂、自営業には下町気風があり、人とのつきあいが密接なためであろうと推察される。年収100万円以下の世帯もそれに通じるものがあるのではないかとと思われる。

子供の男女差による処分方法の比率にも差は認められないが、作りかえの場合においてのみ、差があり、男の子だけの世帯が6%に対して、女の子のみ居る世帯は12%と高い結果であった。

これは家庭縫製を行う場合、女の子のものの方が作り易いためであろう。

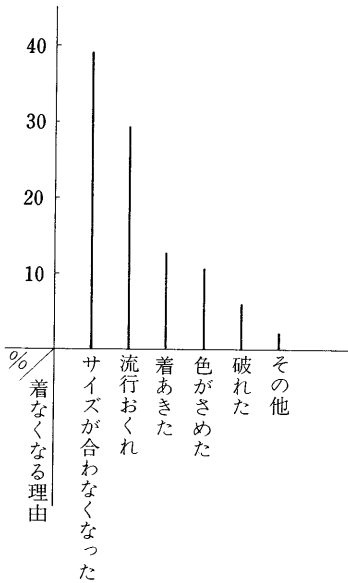
その他の処分方法は、被災地に送る。普段着にする。

手芸の材料にする。破れるまで着る等であった。

(3) 外出着として着なくなった理由

外出着として着られなくなった理由は、図3の通りである。

図3. 外出着として着なくなった理由



図の如く「サイズが合わなくなった」が約40%で最も多く、次に「流行おくれになった」の30%である。購

入の際、いかに気に入ったデザインでも、サイズが合わなければ購入の価値がないのと同様、体型が変化して洋服が合わなくなるとは至し方なく、着れなくなる理由の最高の比率を示すのは当然であろう。

流行は次々と変化して行くので、流行を気にする者は勿論、特に意識しない人でも、他とあまり異って来ると、品物が古くなくても感覚的に古くさくなって着なくなるようである。

現在は繊維製品が豊富なため、破れたり、色がさめたりするまで着用する人は少ないようである。

その他は、年令的にはでになった。着る機会がなくなったや形くずれ等であった。

家族構成、世帯主の職業や年取、主婦の職業や年令等のいずれも有意差は認められなかった。

以上から、外出着購入時の意識はデザイン、色が主であり、着なくなる理由は体型の変化と流行が主であった。

我が国における現在の衣料事情は質、量共に豊富すぎ、企業の競争が激しく、企業は消費者の購売力を誘うために次々と目新しい流行をめまぐるしく創り出して提示して来るので、消費者は購入に際しては充分の検討が必要である。

今回調査区域の住民は、品質表示や取り扱い表示記号を利用する人の比率が高かったことは、消費者が前記の事情をよく把握して対処していると云える。

(松田歌子)

3.4. 所有服の色彩について

私たちの生活の周囲は、目に写るものすべてが、“カラー”である。その中で最も興味を持たせるのが、衣服の色だと思いとあげた。一口に色彩といえども、非常に多くのものがあり数百万種の数字があがっている。代表的な色をピックアップして10色に限定し、主婦、またその児童は、どのような色の衣服を着用しているかを知るため、夏・秋冬に分け実態を調査した。赤・橙・黄・緑・青・紫・桃・灰・白・黒・その他（ただし、柄物は系統）について、所有服の色の多い順に1～3の記入により、検討を行なった。

●主婦

図3.4-1. 主婦—夏

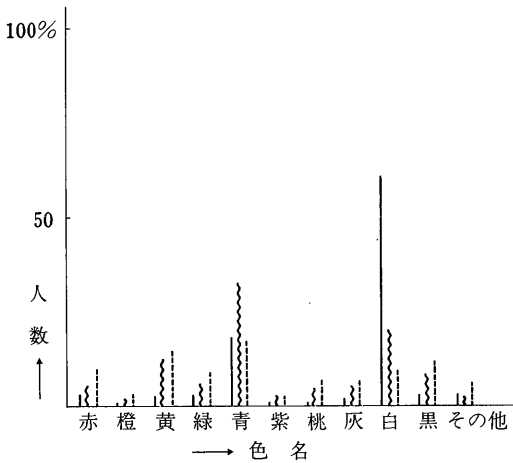
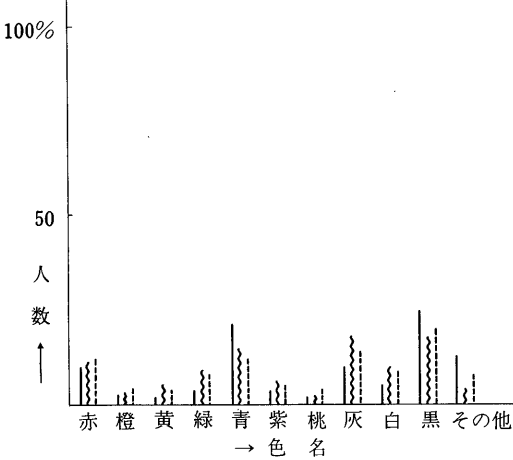


図3.4-2. 主婦—秋冬



夏について1位に指摘された色は、①白(61%)、②青(19%)、③赤(3%)の順で、2位は①青(33%)、②白(20%)、③黄(12%)、3位は①青(18%)、②黄(15%)、③黒(12%)の順であり、白・青系統の利用が多いよう

に思われる。

秋冬について1位は、①黒(25%)、②青(22%)、③その他(13%)の順で、その他で半数の記入があり、内訳は茶・ベージュ等があげられていた。2位は①黒(18%)、②灰(17%)、③青(15%)、3位は①黒(20%)、②灰(14%)、赤(12%)の順で、黒系統の利用が目立つようである。

●児童—男子

図3.4-3. 児童(男)—夏

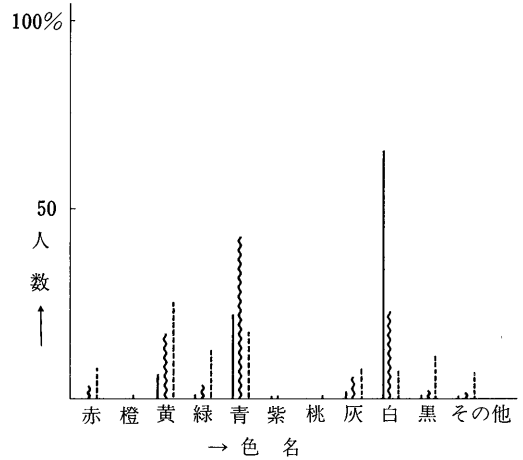
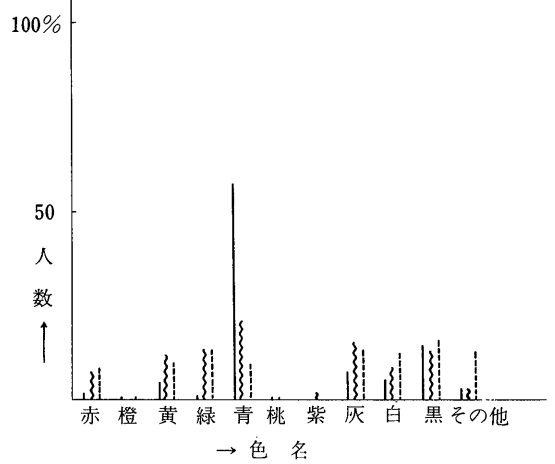


図3.4-4. 児童(男)—秋冬



夏について1位に指摘された色は、①白(66%)、②青(24%)、③黄(6%)の順で、2位は①青(43%)、②白(23%)、③黄(17%)、3位は①黄(26%)、②青(18%)、③緑(13%)の順であり、白、青系統の利用が多いように思われる。

秋冬について1位の色は、①青(58%)、②黒(15%)、③灰(8%)の順で、2位は①青(22%)、②灰(16%)、③緑(14%)、3位は①黒(16%)、②緑(14%)、③灰(13%)・その他(13%)の順で、なおその他においては茶の

記入があった。

● 児童—女子

図3.4—5. 児童(女)—夏

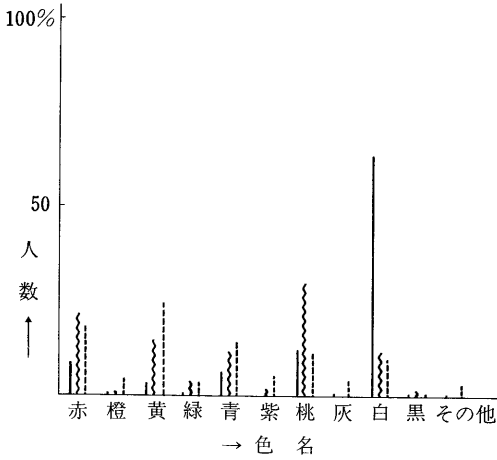
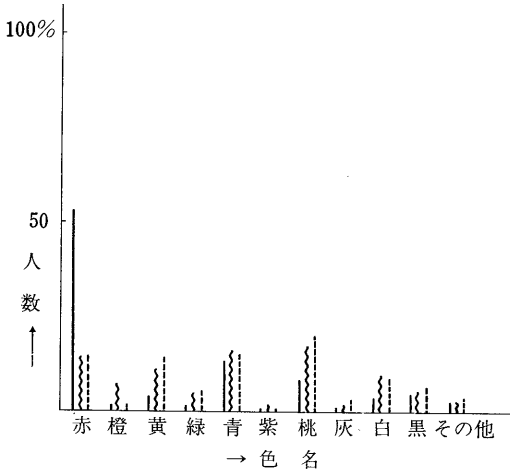


図3.4—6. 児童(女)—秋冬



夏について1位に指摘された色は、①白(64%)、②桃(13%)、③赤(9%)の順で、2位は①桃(30%)、②赤(22%)、③黄(15%)、3位は①黄(25%)、②赤(18%)、③青(15%)の順であり、白・桃・赤色系統の利用が多いと思われる。

秋冬について1位の色は、①赤(54%)、②青(14%)、③桃(9%)の順であり、2位は①桃(18%)、②青(17%)、③赤(15%)で、3位は①桃(21%)、②青(16%)、③赤(15%)・黄(15%)の順で赤・桃・青色系統の利用が多いように思われる。

これらの結果により、夏においては主婦・児童(男・女)ともに圧倒的に白色系統の衣服を着用しているように思われる。また、主婦の秋冬を除いて1位に指摘された色系統の値が他に比べて高いのが窺える。

この調査に御協力頂いた主婦及びその児童の方は、暑

い夏には清潔で涼しい色を、寒い冬は暖かい色を求められて、要するに季節の色が決まっているように推察される。なお、1979.7の読売新聞社の世論調査によると、日本人の好みの色は白があげられ、男性は青、女性は赤、高年齢になると黒・紫などになっている。今回のこの資料からは地域の特性を得ることはできないが、前記の世論調査の結果と類似していて、一般的な好みの色ではないかと思われる。

(長屋美穂子)

〔環境衛生について〕

1) ネズミと衛生害虫について

人は誰しも楽しい生活を求める。そのためには快適な生活環境の設定を望む。生活者の衣、食、住についての問題が生活者のための学として再考、再検討されている時、私達は環境生活学からともすると等閑視されるネズミと衛生害虫の実態調査を試みた。それらは市民生活者が日々直面している一つの問題として、生活現象の具体的なアプローチとも考える。

一般に衛生害虫と呼称するが、動物分類学的には哺乳動物、節足動物と異なる広い位置を占めるものの総称で、生活者にとって不潔不衛生な招かれざる動物である。原始時代に既に発生しているものもあると言われ古代より人類が悩まされていたものが、文明開花の20世紀につづいている。たて穴住居の床にある炉は調理用でなく蚊いぶしと防湿のためとも言われている。日本人の文化の代表である俳句の季語にも蚊帳、蚊遣、ハエよけ、のみ取粉、あみ戸等生活のなかで味を直感されるものが多くみられる。

衛生学の進展にともない伝染病予防法(1897)に基準が示され、同施行令(1950)、同施行規則(1966)と法的にも駆除が定められた。又施行規則中に殺虫剤散布基準が示され指導と啓発が続けられてきた。前記された生活環境の調査の頂にも「害虫防御」に対する不満度は55.5%とある。緑樹が多く自然の恩恵のある反面毒蛾(ドクチャガ、鱗翅目ドクガ科)、戦後移住したアメリカシロヒトリガ、蝶、せみ、とんぼ等と共生している。又家屋構造、屋内設備の近代化特に冷暖房、キッチンルームの改善はネズミ、ハエ、ゴキブリ等百害あって一利なきものの“せいそく”するよき場所となった。

本調査は予備段階としてその実態を求めることで設問を試みた。

(1) ネズミおよび衛生害虫の存在の有無について

ネズミを筆頭に7種に対し、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等は同一家屋に2~3種複合して居住することが示された。これを個別に集計しますと、ネズミ(19.4%)、ハエ(60.2%)、ゴキブリ(64.5%)、蚊(78.6%)、毒蛾(8.7%)となり地方都市に多いハエを越えてゴキブリが三強入りを示している。低温に弱いゴキブリは1950年頃までは日本の西部温暖地が主であったものが、新興都市の過半数に及んでいることになる。

(2) 現在一番なやまされている害虫について

蚊(35.4%)、ゴキブリ(30.9%)、ハエ(5.0%)、ネズミ(4.0%)となり、ハエの分布は広いが侵入数は少ないと

推定される。

(3) 80年代に急増したり、出現したものについて

ゴキブリ(15.3%)、ネズミ(2.5%)と示され、共に広範囲に移動し、年間を通じて侵入している姿がうかがわれる。他の害虫については其の生存の歴史のさかのぼっていることが思われる。

(4) 調査地区の比較について

各調査地区の特性については〈調査地点の概要〉で述べた通りであるが、これらの地区の特色と害虫との関係を見るにゴキブリが人口密度に比例して多いことが著明である。蚊、ハエがT-マンションにも多いことは、附近に発生源が見当らぬことから、それらが昆虫双翅目であるためか。二丁目附近の発生源については今後の調査にゆずりたいが、現時点ではわずかに残る畑の未使用尿尿槽、側溝の傾斜不良による溜り、簡易浄化槽普及に伴う側溝汚染があげられる。

(5) 家族数および世帯主の年令との関係について

傾向的には20歳台、単身者の家庭にゴキブリが最高となっている。推定するにアパート等密集した住居街のため、これら害虫が侵入し易いのではないかと思われる。

まとめ

ネズミを始めとした衛生害虫が赤痢、サルネラ、小児マヒウイルス(ポリオ)、日本脳炎等を媒介することは周知の事実である。

文化の燈の及ばぬ地域にはマラリヤ、黄熱、ペスト、コレラが多発する。W.H.Oの機関も該当地区の蚊、ネズミ、ハエのほく滅に意をそそいでいる。近代都市に生活するものが、これら衛生害虫に悩まされている実態がきらかになった。彼等の生命力、薬剤抵抗力の強さも考えられるが、文化的生活を営む生活者にも、これらを駆除する方法と、これら動物の生態に関する知識を整理することが急務と思われる。発生しているこれら害虫の細菌学的にみた病原菌汚染、地域内の発生源となる環境の調査を行い、よりよい生活環境の設定に微力をつくしたい。文化とは借りものであってはならないと思う。

(並木 貞)

表1〔ネズミ、衛生害虫の分布〕

ネズミ	ハエ	ゴキブリ	蚊	毒蛾	イタダニ	ノミ
(192)	(597)	(640)	(780)	(86)	(26)	(43)
19.4%	60.2	64.5	78.6	8.7	2.6	4.3

N:992
()は件数

表2 [現在一番なやまされている害虫]

蚊	ゴブキリ	ハエ	ネズミ	毒蛾	イタエニ	ノミ
(351)	(307)	(50)	(40)	(8)	(2)	(1)
35.4%	30.9	5.0	4.0	0.8	0.2	0.1

N : 992

表3 [昭和50年代になって特に認めた害虫]

ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ
(25)	(13)	(152)	(8)	(8)	(2)	(5)
2.5%	1.3	15.3	2.4	0.8	0.2	0.5

N : 992

表4 [各地区とネズミおよび害虫の分布]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
荻島	(80) 18.4%	(265) 61.1	(253) 58.3	(351) 80.9	(43) 9.9	(12) 2.8	(24) 5.5	434
T-マン ション	(1) 2.1	(14) 29.8	(27) 57.4	(34) 72.3	(0) 0	(0) 0	(1) 2.1	47
北越谷 5丁目	(22) 23.9	(58) 63.0	(59) 64.1	(67) 72.8	(7) 7.6	(6) 6.5	(7) 7.6	92
北越谷 2丁目	(89) 21.2	(260) 62.1	(301) 71.8	(328) 78.3	(36) 8.0	(8) 1.9	(11) 2.6	419

表5 [各地区において現在一番なやまされている害虫について]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
荻島	3.9%	5.3	21.0	45.4	0.7	0.2	0.2	434
T-マン ション	0	2.1	38.3	25.5	0	0	0	47
北越谷 5丁目	4.3	8.7	27.2	31.5	0	0	0	92
北越谷 2丁目	4.5	4.3	41.3	27.0	1.2	0.2	0	419

表6 [昭和50年代になって特に認められた害虫]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
荻島	2.1%	2.5	11.8	3.2	0.9	0.2	0.7	434
T-マン ション	2.1	0	29.8	2.1	0	0	0	47
北越谷 5丁目	2.2	1.1	13.0	3.3	0	0	0.7	92
北越谷 2丁目	3.1	0.2	17.9	1.4	1.0	0.2	0.2	419

表7 [現在一番悩まされている害虫と
指てきた世帯主の年齢]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
20代	1.8%	6.3	40.2	30.4	0	0	0	112
30代	3.9	5.9	29.7	42.8	1.3	0.3	0	306
40代	3.2	5.3	30.1	34.8	0.7	0	0.4	282
50代	6.4	3.8	28.0	34.3	0.8	0.4	0	236
以上	3.6	1.8	35.7	12.5	0	0	0	56

表8 [昭和50年代になって特に認められた害虫と
指てきた世帯主の年齢]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
20代	2.7%	0	10.7	0.9	0	0	0.9	112
30代	2.9	2.0	11.1	2.6	0.7	0.3	0.3	306
40代	1.4	0.7	19.5	2.8	0.4	0.4	0.4	282
50代	3.8	1.3	18.6	3.0	0.4	0	0.4	236
以上	0	3.6	12.5	0	1.8	0	1.8	56

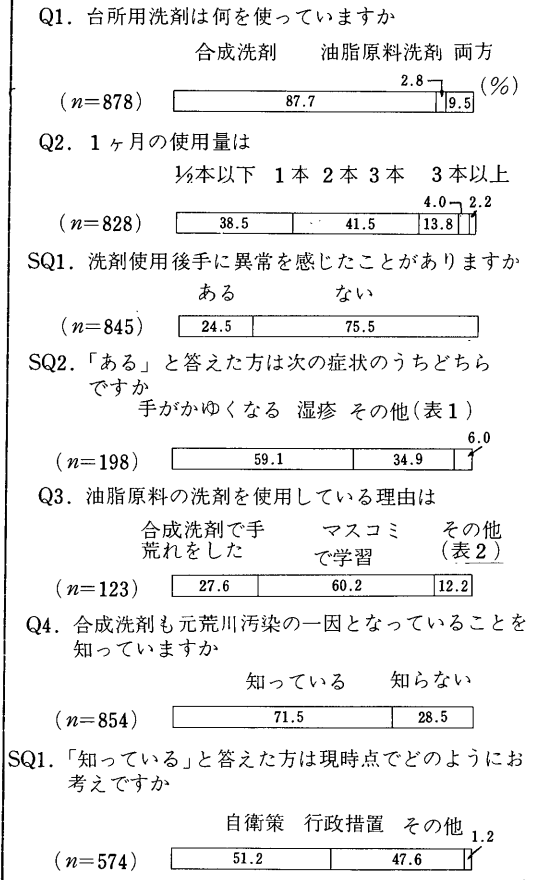
表9 [家族構成と最も悩まされている害虫]

	ネズミ	ハエ	ゴブキリ	蚊	毒蛾	イタエニ	ノミ	N :
1	44.3%	3.4	37.9	22.4	0	0	0	116
2	2.7	8.2	28.8	42.5	0	0	0	73
3	2.5	3.7	35.2	37.0	1.2	0	0	162
4	4.6	6.4	30.8	38.5	0.4	0	0	454
5	16.7	16.7	0	50.0	0	0	0	6
6	4.5	1.1	27.3	33.0	3.4	2.3	1.1	88
7	6.5	3.2	12.9	45.2	3.2	0	0	31
8	0	50.0	0	50.0	0	0	0	2
9	0	0	30.8	30.8	0	0	0	13

(件数計) 40 50 307 351 8 2 1
その他2 (もぐら、アメリカシロヒトリ)

2) 台所用合成洗剤の使用意識について

図1. 使用意識



(*無回答はデータから除外して処理した)

昨年9月には琵琶湖の富栄養化による赤潮や奇形魚、また近畿地方の水道水の異臭等の原因が琵琶湖に注がれる家庭排水の合成洗剤に含まれるリン酸塩に起因しているという報告により、滋賀県では結局合成洗剤の使用禁止条例を制定するなど、従来から提起されている人体への安全性、海や河川の環境汚染といった問題にとどまらず、急速に日本各地に発生し得る社会問題としてクローズアップされて来ている。すでに先の滋賀県のみならず東京都では東京湾の赤潮問題等から、条例制定には至らないが、公共施設での合成洗剤の使用制限を行なうことを決議し、それに続いて神奈川県、千葉県でも公的施設での有リン洗剤の使用禁止を打ち出すなど、日を追って報道されている。このように地域の消費者運動、地方自治行政の積極的措置が展開する社会情勢の中で、洗剤産業もついにライオン油脂をはじめとして、無リン洗剤へ

きりかえる安全性重視の方向へと動き始めている。

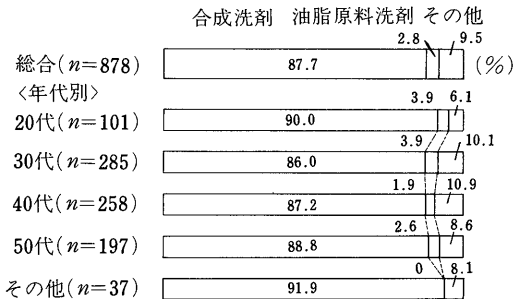
調査地区を流れる元荒川においても最近、排水口付近では明らかに家庭排水の洗剤によると思われる発泡がみられ「水郷こしがや」の景観を損なっている。そこで筆者は、前回の台所用合成洗剤の使用意識についての公衆衛生的な生活意識面からの検討に続き、今回、そうした問題を踏まえて、元荒川流域の一般家庭における台所用合成洗剤の使用量や手荒れ、さらに地域住民の環境汚染に対する意識調査項目を加え、検討結果を以下に考察した。

調査結果についての解析は χ^2 (カイニ乗)検定により行なった。

(1)「台所用合成洗剤は何を使っていますか」の問いに対しては回答者中、「合成洗剤」と答えたものが87.7%と高率で、「油脂原料の洗剤」は2.8%、「両方使用している」ものは9.5%である。この結果は筆者の以前の調査報告では、使用率がいずれも90%以上であり、今回も両方使用を合わせると97.2%となり、現時点では台所に合成洗剤は欠かせないものであることが明らかとなった。

油脂原料洗剤の使用は20代、30代に高い傾向がみられるが、検定の結果統計的に有意差は認められなかった。

図2. 使用洗剤(台所用)



(2)a 「1ヶ月の使用量はどのくらいですか」の問いに対しては「1/2本以下」および「1本」と答えたものが全体の80%を占めており、これは兵庫県柏原生活科学センター、国民生活センターなどの合成洗剤実態調査結果報告と同様の傾向を示している。

また年代が増すと使用量が増加する傾向がみられ、検定の結果有意差ありと認められた。「使用量」と「家族構成」の関係については、家族の構成人員が増えると使用量も増す傾向があり、検定の結果有意差がみとめられた。

(2)b 「洗剤使用後手に異常を感じたことがありますか」

「ある」と答えたものは24.5%であった。これは筆者の以前の調査では35%以上と高率であり、東京都都民生活局消費科学連合会でも同様な報告をしており、それら

図3. 台所用合成洗剤の使用量

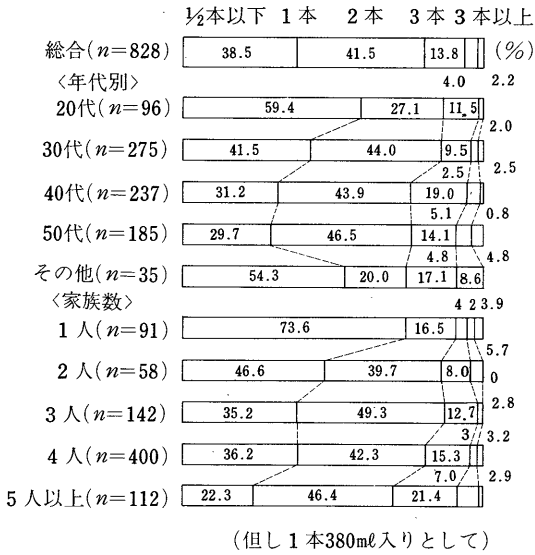
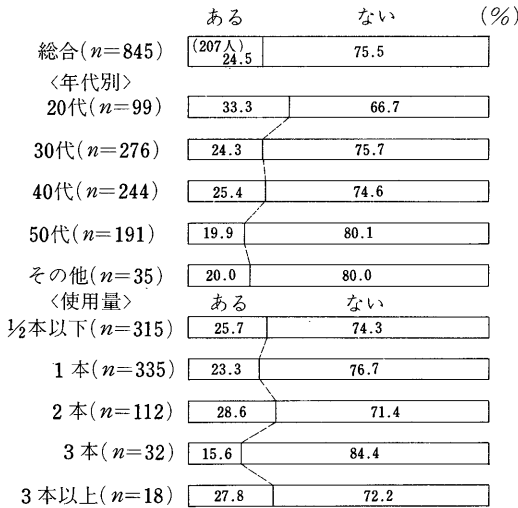


図4. 手荒れ



に比べれば低率といえよう。年代が若いほど手荒れの経験の比率が高いという傾向がみられるが、検定の結果有意差が認められなかった。また「手荒れ」と「家族構成」では予想に反して家族数が増すほど手荒れを経験した比率が少ないという傾向にあったが、統計的には有意差が認められなかった。「手荒れ」と「使用量」では両者間に特に関連性はみられなかった。

(2)c 「bで「ある」と答えた方は次の症状のうちどちらですか」

比較的症状の軽い「手がかゆくなる程度」と答えた人は59.7%であり、「湿疹状となり治療した」人が35.2%、「その他」の症状として記していたものは表1に示すとおりであった。

その他の手荒れの症状

手がかさかさになる	4人
皮がむける	3人
指先がわれる	2人
ひびわれる	2人

表-1

(3)「油脂原料の洗剤を使用している理由」

「合成洗剤では皮膚炎を起すなど被害をうけたことがあるから」と答えたものが27.6%、「被害はうけないがマスクミなどで学習した結果」が60.2%でマスクミによる影響がみられ、またその他の理由としては、「合成洗剤は人体に害を与え、河川や海を汚すから」といった有害性への不安や環境汚染に関する意識の高揚からのものがみられ、表2に示す様な理由があげられている。

油脂原料洗剤を使っているその他の理由

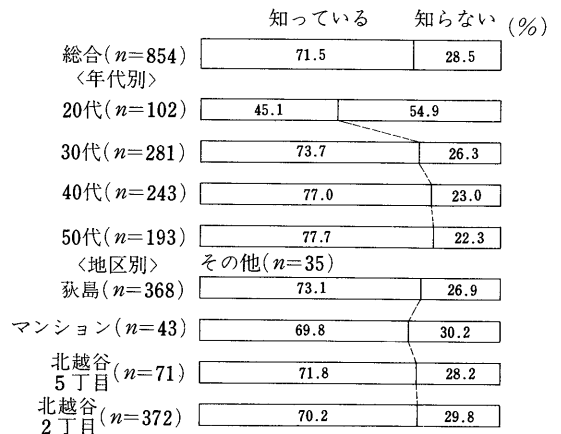
合成洗剤は人体に害を与え河川を汚すから	5人
海などを汚すので子孫のために	1人
人にすすめられて	2人
子供がアレルギーなので	1人
フキン等を洗う時に使用するので	3人
合成洗剤ではおちないものがおちる	1人
皿やフキンなどには使用するので	1人
学校で学んだ	1人

表-2

(4)a 「合成洗剤を含む家庭排水も元荒川汚染の一因となっていることをご存じですか」

「知っている」と答えたものは71.5%と高率であった。これは本調査時期が滋賀県の合成洗剤使用禁止条例(富栄養化防止条例)制定の直後であり、そうしたマスクミ

図5. 元荒川汚染の認識



の報道により家庭排水の環境汚染についての認識が高まっていたことも加えて考えられる。また地区別での差は

図6. 元荒川汚染についての対策

	1	2	その他
総合(n=574)	51.2	47.6	1.2
＜地区別＞			
荻島(n=250)	52.4	47.6	
マンション(n=28)	64.3	35.7	
北越谷5丁目(n=51)	45.1	54.9	
北越谷2丁目(n=245)	49.8	50.2	

特にみられなかったが今回の調査地区(荻島, 北越谷)が、いずれも元荒川に近接している為、このような生活環境汚染に関する問題意識が高いということが考えられる。

年代別では年齢が高くなるほど「知っている」と答えた人の比率が高くなり、検定の結果有意差が認められた。(4)b「前回で知っている」と答えた方は現時点でどの様な考えをお持ちですか」

①「洗剤の有効使用量を考え無駄な消費をしないなどの自衛策」を撰択した自主防衛型は50.2%で、②「人体環境に無害な洗剤の開発および公共下水道が設置されるまでは止むを得ない」を撰択した現状容認型は47.8%とほぼ同率であり1.2%がその他であった。この結果は年代による差は特に認められなかった。また地区別では、マンション居住者は自主防衛型の比率が高くなっているが検定の結果有意差は認められなかった。

以上のことから多くの人が台所用合成洗剤の有害性や皮フ刺激性には、何らかの不安を抱きながらもすぐれた洗浄力・使用法の簡便さから日常生活に欠かせなくなっているという実態が明らかとなった。

また従来からの科学的な問題のみならず環境汚染防止といった社会的な問題に対する生活意識の高まりがあきらかであり、今後そうした二次的汚染防止のためにも環境衛生的な意識の高揚が望まれる。それとともに生活者一人ひとりが実行できる最も基本的な問題点をみなおし、従来の定性的態度から、人間の生態系汚染への影響をも含めた定量的態度へとときりかえて行くことが大切であろう。(佐藤ひろみ)

3) 環境衛生についてのまとめ

住みよい生活環境をつくるためには、産業公害の防止はもとより同時に生活者の日常の中から生れる環境汚染対策にも意をむけねばならない。私達はとかく外部はよく見るが、内なる生活の問題点を見おとし易い。馴れすぎると問題意識がうすらぐ為であろう。

衛生に害を及ぼす昆虫とネズミ、環境白書にもあまりのっていない。毎日使用している台所用洗剤の己れ自身への被害、自然環境への汚染等これもとかく忘れがちである。ともにこれらの背後にひそむものが重要である。それは健康阻害に直結する。今後とも地域の生活者と協力して調査研究を行ない、実地に学び得たことから立脚して、文化都市の環境衛生の向上に努めたい。

(並木 貞)

総括

今回のような調査に対し、その全体的なまとめを付すことはほとんど不可能なことに思われる。「生活調査」というからには、全体を通じて、たとえほんやりとではあっても、生活の全体像が浮かび上ってこなければならぬという批判も当然あるだろう。確かに、質問紙の構成にしても、あまりにも雑多な問題が含まれ、生活の有機的な相互連関をとらえるような工夫に多いに欠けたところがあったことは認めなければならない。また、考察の中には、他の質問項目との関連を見ようとする試みもあったが、それらは必ずしも成功したとはいえない。

「生活」という「巨象」はあまりにも大きい。一人一人のスタッフは、各々の興味に従ってその一部をなでているにすぎない。しかし、それへの「安住」は禁物だが、それへのある種の「居直り」は現状ではある程度やむを得ないと考える。さきやかながらこうしたデータを積み上げて行くことが、「定点観測」的な意味合いを持ち、そこから「生活」把握の糸口がつかめるかもしれないからである。

〈後 記〉

今回の調査にあたっては各地区の自治会長、町内会長の皆様にひとかたならぬ御尽力をいただきました。記して感謝の意を表したいと思います。なお、質問事項とは直接関係はありませんが、本大学や学生に対する要望や不満が何点か指摘されました。まさに生活環境の一部でもある大学が地域住民にとって好ましい存在であるように努力していかねばならないと痛感した次第です。