

## 野菜の季節感に関する意識調査

齋藤 貴美子 渡邊 美樹

### An Opinion Poll on the Sense of Season for Vegetables

Kimiko Saito

Miki Watanabe

#### はじめに

魅力ある献立の条件として、季節感を盛り込むことがある。特にわが国は、四季の気候の変化が大きいことによって豊富な食材料が得られ、食を通して季節感を満喫してきた。季節感は、季節性の高い、いわゆる旬または最盛期の食品の使用によって判断される場合が多い。旬の野菜は、目で季節の移り変わりを楽しむだけでなく、香りが豊かで味がよく<sup>1)</sup>、栄養価も高く<sup>2)</sup>、価格も安く入手できる<sup>3)</sup>などの長所が確認されている。その他季節による栄養成分の変動<sup>4) 5)</sup>を確認した文献もある。

しかし、近年の食環境の大きな変化の中で、季節感のとらえ方が希薄になり、年代による差も現れているとされている<sup>6) 7)</sup>。間接的には、核家族化、女性の社会進出、調理の簡便化、食の外部化など食環境の変化によるが、直接的には、品種改良や栽培技術の発達、流通や保存技術の向上、輸入の自由化<sup>8)</sup>によって多種多様な食品が年中入手できるようになった状況変化の影響が大きいと思われる。これに関しては、旬の感覚は市場の流通状況とほぼ対応するという報告<sup>9)</sup>がある一方、野菜の季節性が低下している、生鮮食品の消費状況は周年化しているという報告<sup>10) 11) 12) 13) 14)</sup>がある。しかし、筆者が前報で報告した市場での取扱い量調査<sup>15)</sup>で見ると、野菜の最盛期は明確に存在し、その時期も一般的に言われて

いるほど移動していないことが確認できた。

季節感が薄れることに対して、東京都「消費生活アンケート(食生活)」では、食べる側からは、好ましくないとする者が多いと報告している。その理由は、季節の物を味わう楽しみの喪失、本物の味の忘却などに60～70%の回答率が示され<sup>16)</sup>、旬の感覚の喪失が危惧されている。食の専門家となる栄養士養成課程の学生にとって、旬を正しくとらえ季節感の表現に生かす必要性が高いが、最近はその知識力の低下に直面している。その実状を正しく把握し、教育効果を上げるために役立てたい。

そこで今回は、女子短大生とその母親世代の野菜に対する季節感の意識を調査したので、結果を報告する。

その際、旬の定義を次のように解釈した。出版物によると、魚介・野菜・果物などがよく熟して味の最もよい時<sup>17)</sup>、その食品が多くとれる時期<sup>18)</sup>、最盛期<sup>19) 20)</sup>などと解説している。このうち、専門書には最盛期と示したものが多く、利用者は、多く出回って安価になる時期を判断材料にしている例が多いと考え、筆者らが実施した市場での取扱い量の最多月<sup>21)</sup>を基準とした。

#### 方法

##### 1. 調査対象

本学短期大学部健康栄養学科の学生160名

(1年生73名、2年生87名) および調査対象学生の母親61名、計221名である。年齢的には、20歳代と50歳代である。この対象を選定したのは、季節感の把握に対しての生活経験、学習経験の関係を調べ、知識向上の訓練方法を見出すためである。

## 2. 調査時期

平成14年1月、アンケート用紙を学生には直接、母親には学生を通して配布し、自己記入を依頼した。

## 3. アンケート内容

- ①一般的な野菜50品目に対する旬の季節(春・夏・秋・冬)
- ②季節感を強く感じる野菜(季節別に3)
- ③季節感を強く感じる料理(季節別に3)
- ④以前より旬の季節が早くなったと思う野菜
- ⑤以前より旬の季節が遅くなったと思う野菜

以上の質問に対する回答を、生活の中で食品に接する違いとして食材料の買い物頻度別、また食品に関する学習の前後として学年別に集計し、比較検討した。

## 結果

### 1. 対象者の生活状況

対象者の生活状況として、①家族構成・生活形態②居住地③調理をする回数④食材料の買物をする回数の記入を求めたが、季節感の回答結果に最も影響した買物頻度別の集計結果を表1に示した。

全体では、ほぼ毎日が19.0%、約週半分の3

日が21.3%、約週1日が21.3%、約月2日が16.7%、ほとんどしないが21.7%であった。学生の1年生と2年生で比較すると、毎日が4.1と5.8%、3日/週が8.2と24.1%、1日/週が32.9と21.8%、2日/月が28.8と17.3%、無しが26.0と31.0%で格差があった。

また、学生の2学年平均と母親を比較すると、毎日が5.0と55.7%、3日/週が16.9と32.8%、1日/週が26.9と6.6%、2日/月が22.5と1.6%、無しが28.7と3.3%でかなり大きな差がある。

## 2. 年代別の品目別正解率の比較

野菜50品目に対する旬の季節の回答を求め、その正解率を算出して、学生(20歳代)と母親(50歳代)、さらに各買物頻度別群に分けて集計結果をまとめた。

2年生と母親の毎日買物をする群の結果を表2に示した。旬の季節は、2000年度東京中央卸売市場の各品目別最高取扱い量<sup>2)</sup>月を判断資料とした。

各品目の年代別正解率を比較すると、両年代とも正解率80%以上の品目は、キャベツ、たけのこ、なのはな、ふき、ふきのとう、えだまめ、きゅうり、とうもろこし、さつまいも、まつたけ、はくさいの11のみである。これを季節別にすると、春5、夏3、秋2、冬1品目で、季節別総数の各27.8、30.0、33.3、6.3%である。この他は、多くの品目が両年代の正解率が異なる結果を示している。

母親の方が10%以上高い品目は17品目あり、春のうど(+54.1%)、わらび(+45.3%)、そらまめ(+38.2%)、キャベツ(+11.4%)、たけのこ(+11.2%)、夏のしそ(+35.6%)、みょうが

表1 対象者の食品買物頻度

	毎日	3日/週	1日/週	2日/月	無し	合計
学生(1年生)	3(4.1)	6(8.2)	24(32.9)	21(28.8)	19(26.0)	73(100.0)
学生(2年生)	5(5.8)	21(24.1)	19(21.8)	15(17.3)	27(31.0)	87(100.0)
母親	34(55.7)	20(32.8)	4(6.6)	1(1.6)	2(3.3)	61(100.0)
全体	42(19.0)	47(21.3)	47(21.3)	37(16.7)	48(21.7)	221(100.0)

( ) : %

(+30.6%)、きゅうり (+20.0%)、えだまめ (+17.1%)、秋のすだち (+15.3%)、じゃがいも (+11.4%)、冬のねぎ (+39.4%)、れんこん (+27.1%)、ごぼう (+21.2%)、しゅんぎく (+18.8%)、ゆず (+13.5%)、だいこん (+13.5%) である。

一方、2年生の方が10%以上高い品目も14品目あり、春のにんじん (+47.6%)、にら

(+18.6%)、ふき (+11.8%)、ふきのとう (+11.8%)、夏のレタス (+30.6%)、なす (+28.6%)、うめ (+12.4%)、秋のまつたけ (+14.7%)、かぼちゃ (+13.5%)、秋のさといも (+24.7%)、カリフラワー (+21.8%)、さやえんどう (+20.0%)、ながいも (+16.5%)、メキャベツ (+11.2%) である。

表2 年代別の品目別旬の季節正解率

(両年代とも、買物を毎日する群による)

	品目	最盛期	正解率 (%)			品目	最盛期	正解率 (%)	
			学生*	母親				学生*	母親
1	アスパラガス	春	60.0	58.8	26	なす	夏	100.0	71.4
2	うど		40.0	94.1	27	みょうが		40.0	70.6
3	かぶ		40.0	31.4	28	レタス		60.0	29.4
4	キャベツ		80.0	91.4	29	かぼちゃ	秋	40.0	26.5
5	セロリー		40.0	35.3	30	ぎんなん		80.0	73.5
6	そらまめ		0.0	38.2	31	さつまいも		80.0	82.4
7	たけのこ		80.0	91.2	32	じゃがいも		20.0	31.4
8	たまねぎ		40.0	41.2	33	すだち		20.0	35.3
9	トマト		0.0	2.9	34	まつたけ		100.0	85.3
10	なのはな		100.0	100.0	35	カリフラワー		冬	60.0
11	にら		60.0	41.4	36	ごぼう	20.0		41.2
12	にんじん		80.0	32.4	37	こまつな	60.0		55.9
13	根みつば		60.0	55.9	38	さといも	60.0		35.3
14	ピーマン		0.0	2.9	39	さやえんどう	20.0		0.0
15	ふき		100.0	88.2	40	しゅんぎく	40.0		58.8
16	ふきのとう		100.0	88.2	41	だいこん	60.0		73.5
17	ミニトマト		0.0	2.9	42	ながいも	40.0		23.5
18	わらび		40.0	85.3	43	なましいたけ	0.0		8.8
19	うめ		80.0	67.6	44	ねぎ	40.0		79.4
20	えだまめ		80.0	97.1	45	はくさい	100.0		94.1
21	きゅうり		80.0	100.0	46	ブロッコリー	40.0		31.4
22	さやいんげん		80.0	70.6	47	ほうれん草	40.0		47.1
23	しそ		40.0	76.5	48	メキャベツ	20.0		8.8
24	とうがん		40.0	44.1	49	ゆず	60.0		73.5
25	とうもろこし		100.0	97.1	50	れんこん	20.0	47.1	

\*：2年生

### 3. 買物頻度別の正解率の比較

買物頻度別の品目別正解率をまとめ、買物を毎日する群としない群を合せて、2年生を表3に、母親を表4に示した。

2年生において(表3)、買物の有無にかかわらず正解率が両群同率なのは、**なのはな、えだまめ、ぎんなん、だいこん、ゆず、しそ、わらび、れんこん、トマト、ピーマン**の10品目のみである。一方買物無しの方が正解率の高いのは、**きゅうり、ごぼう、そらまめ、なましいたけ、ミニトマト**の5品目、そのうち10%以上差のあるものは、**きゅうり、ごぼう**のみである。他の品目は全て毎日買物する群が高い結果となっている。

次に母親においては(表4)、買物の有無にかかわらず正解率が両群同率のものは、**きゅうり、なのはな、根みつば、さやえんどう、トマト、なましいたけ、ピーマン、ミニトマト、メキャベツ**の9品目であるが、そのうち6品目は0%に集中している。また買物頻度毎日の群の方が高率なのは、**とうもろこし、はくさい、ぎんなん、さやいんげん、ねぎ、だいこん、みょうが、こまつな、しゅんぎく、たまねぎ、カリフラワー、さといも、そらまめ、にんじん**の14品目のみで、他は買物無しより低率である。

### 4. 学習前後の正解率比較

品目別旬の季節の正解率を1年生と2年生、さらに買物頻度別に分けて比較した。1

年生と2年生を比較したのは、献立作成などの食品を扱う授業を受けているか否か、食品に関する学習前後の結果を比較検討するためである。

1品目当たりの平均正解率を図1に示した。2年生の買物頻度毎日が52.8%、3日/週が45.1%、1日/週が43.5%、2日/月が42.5%、無しが39.5%であり、1年生は毎日が38.7%、3日/週が45.7%、1日/週46.4%、2日/月が45.8%、無しが40.1%であり、買い物頻度毎日では学習前後の正解率に有意差がみられた( $p < 0.05$ )。

学年全体で比較すると、全品目の平均において2年生が44.7%、1年生が43.3%で2年生の方が1.4%高かった。また、2年生は買い物頻度と正解率の間に強い相関関係がみられた(図2)。しかし1年生は、買物頻度に正解率の高低は関係なく、個人差も大きい結果であった。

品目別の平均値で両学年比較すると、2年生の方が10%以上高いのは、**カリフラワー、さといも、さやいんげん、しゅんぎく、すだち、だいこん、とうがん、にんじん、レタス**の9品目であった。

### 5. 季節感を強く感じる食品

季節感を強く感じる野菜を春・夏・秋・冬の季節別に各3品目まで記入を求め、2年生(20歳代)と母親(50歳代)の毎日買物する群の集計結果を示したのが表5である。

一人当たりの平均値で両年代を比較する

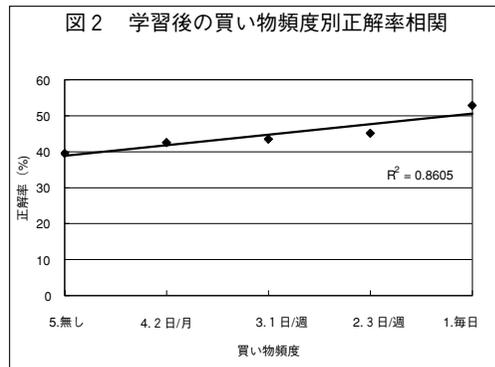
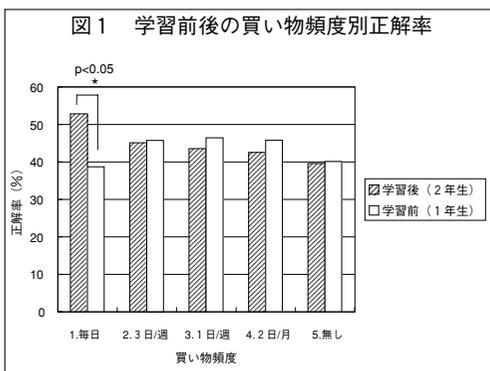


表3 買物頻度別の正解率—学生\*

1. 毎日			5. 無し			
正解率	品目数	%	品目	品目数	%	品目
100	7	14.0	とうもろこし、なす、 <b>なのはな</b> 、はくさい、ふき、ふきのとう、まつたけ	1	2.0	<b>なのはな</b>
90	0	0.0		2	4.0	きゅうり、とうもろこし
80	9	18.0	うめ、 <b>えだまめ</b> 、きゃべつ、きゅうり、 <b>ぎんなん</b> 、さつまいも、さやいんげん、たけのこ、にんじん	4	8.0	<b>えだまめ</b> 、さつまいも、 <b>ぎんなん</b> 、まつたけ
70	0	0.0		2	4.0	はくさい、ふきのとう
60	9	18.0	アスパラガス、カリフラワー、こまつな、さといも、 <b>だいこん</b> 、にら、根みつば、 <b>ゆず</b> 、レタス	5	10.0	きゃべつ、 <b>だいこん</b> 、なす、たけのこ、 <b>ゆず</b>
50	0	0.0		2	4.0	ふき、さやいんげん
40	14	28.0	うど、かぶ、かぼちゃ、しそ、しゅんぎく、セロリー、たまねぎ、とうがん、ながいも、ねぎ、ブロッコリー、ほうれん草、みょうが、 <b>わらび</b>	4	8.0	ごぼう、しそ、レタス、 <b>わらび</b>
30	0	0.0		8	16.0	アスパラガス、うど、さといも、こまつな、しゅんぎく、たまねぎ、とうがん、ほうれん草
20	6	12.0	ごぼう、さやえんどう、じゃがいも、すだち、メキャベツ、 <b>れんこん</b>	5	10.0	うめ、ねぎ、根みつば、みょうが、 <b>れんこん</b>
10	0	0.0		12	24.0	かぶ、カリフラワー、じゃがいも、セロリー、そらまめ、ながいも、なましいたけ、にら、にんじん、ブロッコリー、ミニトマト、メキャベツ
0	5	10.0	そらまめ、トマト、なましいたけ、ピーマン、ミニトマト	5	10.0	かぼちゃ、さやえんどう、すだち、トマト、ピーマン
計	50	100.0		50	100.0	

太字：買物頻度に関係なく同率  
\*：2年生

表4 買物頻度別の正解率—母親

1. 毎日			5. 無し			
正解率	品目数	%	品目	品目数	%	品目
100	2	4.0	きゅうり、 <b>なのはな</b>	18	36.0	アスパラガス、うど、うめ、 <b>えだまめ</b> 、きゃべつ、きゅうり、さつまいも、しそ、たけのこ、なす、 <b>なのはな</b> 、ふき、ふきのとう、まつたけ、 <b>ゆず</b> 、レタス、 <b>れんこん</b> 、 <b>わらび</b>
90	6	12.0	うど、 <b>えだまめ</b> 、キャベツ、たけのこ、とうもろこし、はくさい	0	0.0	
80	5	10.0	さつまいも、ふき、ふきのとう、まつたけ、 <b>わらび</b>	0	0.0	
70	8	16.0	<b>ぎんなん</b> 、さやいんげん、しそ、ねぎ、 <b>だいこん</b> 、なす、みょうが、 <b>ゆず</b>	0	0.0	
60	1	2.0	うめ	0	0.0	
50	4	8.0	アスパラガス、こまつな、しゅんぎく、 <b>根みつば</b>	16	32.0	かぶ、 <b>ぎんなん</b> 、ごぼう、さやいんげん、じゃがいも、 <b>だいこん</b> 、とうがん、とうもろこし、ながいも、にら、ねぎ、 <b>根みつば</b> 、はくさい、ブロッコリー、ほうれん草、みょうが
40	6	12.0	ごぼう、たまねぎ、とうがん、にら、ほうれん草、 <b>れんこん</b>	0	0.0	
30	9	18.0	かぶ、カリフラワー、さといも、じゃがいも、すだち、セロリー、そらまめ、にんじん、ブロッコリー	0	0.0	
20	3	6.0	かぼちゃ、ながいも、レタス	0	0.0	
10	0	0.0		0	0.0	
0	6	12.0	さやえんどう、トマト、なましいたけ、ピーマン、ミニトマト、メキャベツ	16	32.0	かぼちゃ、カリフラワー、こまつな、さといも、さやえんどう、しゅんぎく、すだち、セロリー、そらまめ、たまねぎ、トマト、なましいたけ、にんじん、ピーマン、ミニトマト、メキャベツ
計	50	100.0		50	100.0	

太字：買物頻度に関係なく同率

と、野菜の種類では各5.0と1.7、品目類では各8.6と6.9で、いずれも2年生の方が多く回答している。この回答した食品の旬の季節正解率を比較すると、各72.0%と55.9%で、有意差はみられなかったものの母親より2年生の方が16.1%も高い結果であった。季節別の両群の正解率は、春・夏・秋がいずれも2年生の方が高く、冬は同率であった。

### 6. 季節感を強く感じる料理

季節感を強く感じる料理を春・夏・秋・冬の季節別に各3品目まで記入を求め、2年生(20歳代)と母親(50歳代)の毎日買物する群を示したのが表6である。この回答は、野菜料理に限定していない。

一人当たりの平均値で両年代を比較すると、料理の種類は各5.2と3.2で2年生の方が多いが、料理の品目数では各6.0と10.0で母親の方が多い。この回答した料理の旬の季節正解率を比較すると、各84.6%と81.7%で、2年生の方が2.9%高いが、有意差はみられなかった。この際の料理の季節別分類は、主材料の

旬の季節、または一般的に多く利用される季節によって行った。

季節別の正解率は、春・秋・冬において2年生が1.0~7.6%高く、夏は母親が1.3%高い程度の差であった。

具体的な料理名で両年代を比較すると、母親のみにあげられた料理は、春22、夏12、秋15、冬11で計60種あり、知っている料理の幅広さがわかる。部分的に見ても、鍋物の種類が各6と11種であり、2年生が食品1品目に関して料理1~2種であるのに対し、母親は数種あげ、レポートリーの広さを示している。また、2年生の特徴として、行事に結びつけたと思われる七草がゆ、ちらし寿し、ちまき、みたらし団子、気候に合せての冷しゃぶ、冷やし麺類、炊き込みご飯、鍋物、判断基準が判明しにくいゆで卵、カレーライス、ラーメン、パン、煮しめがある。

季節別の両群の正解率は、春・秋・冬がいずれも2年生の方が高く、夏は母親が少し高かった。

表5 季節感を感ずる食品

	学生* (n=5)			母親 (n=34)		
	種類	品目数	正解率	種類	品目数	正解率
春	8	10	100.0	16	58	56.3
夏	5	14	60.0	14	59	50.0
秋	7	9	42.9	14	58	35.7
冬	5	10	80.0	15	59	80.0
計	25	43		59	234	
平均	5.0	8.6	72.0	1.7	6.9	55.9

\* : 2年生

表6 季節感を感ずる料理

	学生* (n=5)			母親 (n=34)		
	種類	品目数	正解率	種類	品目数	正解率
春	5	6	80.0	29	83	72.4
夏	7	6	85.7	23	78	87.0
秋	7	8	71.4	27	85	70.4
冬	7	10	100.0	30	95	96.7
計	26	30		109	341	
平均	5.2	6.0	84.6	3.2	10.0	81.7

\* : 2年生

## 考察

### 1. 食品の買物頻度

食材料の買物は日常的に食品を見る機会であり、その頻度が季節感の把握に影響大であると予想し、その実態を調べた。

学生と母親を比較すると、学生は頻度が多くなると回答率が低下し、母親は頻度が多くなると回答率が高くなるという、反比例の現象である。季節感の把握に役立つ度合いが高いと思われる3日/週以上買い物するでは、学生21.9%に対して母親88.5%、1日/週以上まで拡大しても、各51.8%と95.1%で43.3%の差である。

学生を学年別に比較すると、2年生の買物頻度が高い方で回答率が高くなり、3日/週では15.9%差がある。これによって、母親は約60%が毎日、3日/週以上まで拡大すると約90%の人が2日に1度買物をするが、学生は、毎日約5%、3日/週以上でも20%程度しか買物をしていない。日常生活の中で料理を作る頻度も調査したが、学生における場合は、買物頻度よりさらに低い率であった。学生においては、日常生活の中で食材にふれる機会は非常に少なくなっていることが確認できた。

### 2. 年代別の旬の意識

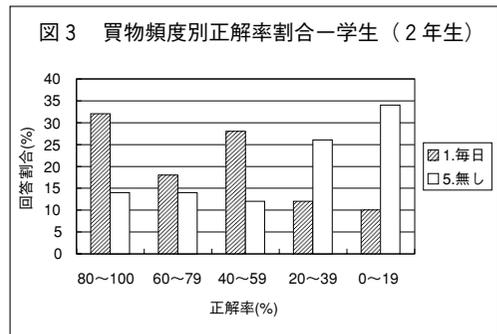
2年生と母親の毎日買物をしている群による品目別旬の季節正解率は、全品目の平均を出すと、55.1と52.8%で母親の方が2.3%高い結果であった。品目別に見ると、両年代とも正解率80%以上のものが、キャベツ、たけのこ、なのはな、ふき、ふきのとう、えだまめ、きゅうり、とうもろこし、さつまいも、まつたけ、はくさいの11品目あり、全食品の22%にあたる。これは、学生に対しての他の調査<sup>22)</sup>より高い結果を示しているが、本調査の結果が毎日買物をする対象によるものであるからと思われる。また、近年は施設野菜となって消費が周年化したとされているキャベツ<sup>22)</sup>、きゅうり<sup>13)</sup> <sup>14)</sup> が含

まれているが、古くからキャベツは春野菜、きゅうりは夏野菜にあげられていたからと推察する。

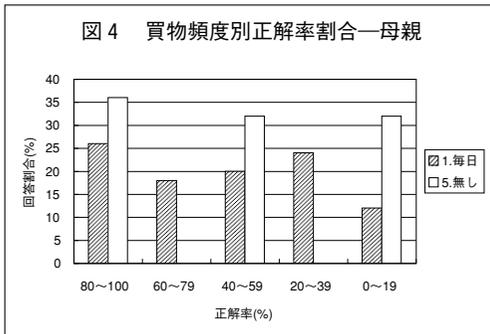
両群とも10%以下の低率だったのは、トマト(2.9、0.0)、ピーマン(2.9、0.0)、ミニトマト(2.9、0.0)、なましいたけ(8.8、0.0)があり、これらは2年生においては0%である。近年トマト、ピーマンは、施設栽培が多くなり<sup>10)</sup>、最盛期が夏から春に移動したものである<sup>15)</sup>。なましいたけは、約15年前から外国産のものが入るようになり、輸入率50%を超えて春から冬に最盛期が移動したことによる<sup>23)</sup>ものと思われる。また、母親の正解率0%なのがさやえんどうである。これは、最盛期が過去50年間で5ヶ月と最も早期化した品目である。したがって、これら正解率の低かったものは、判断基準が買物頻度のみでなく、経験からの影響が加わっているものと考えられる。全品目の正解率がわずかながら母親の方が高かったのも、買物頻度が同程度の場合は、次の要因として生活経験の長短が影響すると推察する。

### 3. 買物頻度別の旬の意識

学生の買物を毎日する群と無し群の品目別旬の季節正解率(表3)を比較すると、80%以上の方が正解であった品目は各32.0と14.0%で、買物を毎日している群が2.3倍と高率であった。正解率20%毎に両群を比較した場合も図3に示したとおり、正解率が高い方は、買物を毎日する群の回答割合が高い結果であった。



次に、母親の買物を毎日する群としない群の正解率を比較すると、80%以上の方が正解であった品目は各26.0と36.0で、買物をしない群が1.4倍高率であった。正解率段階別品目割合を図4に示したが、正解率高率の範囲でも買物していない群の方が高い結果が表れている。20%毎に両群を比較した場合、一定の関係は見られなかった。そして、毎日買物する群の正解率20%以下の品目には、**さやえんどう**、**なましいたけ**が春→冬へ、**トマト**、**ピーマン**が夏→春へ、**かぼちゃ**が夏→秋へ、**レタス**が春→夏へと最盛期の移動したものが多く含まれている。栽培技術の進歩によって施設野菜になったり、輸入率の高まりなどによって旬が変更したにもかかわらず、対象は以前の季節で回答していた。この結果から判断すると、母親群の場合は若い世代と異なって、現在の生活経験より過去の経験から得た知識が残っていて影響するものと推察する。



#### 4. 学習前後の旬の意識

学生全体で比較すると、2年生が1年生より正解率が高い結果となっている。さらに学年別に見ると、2年生は買物頻度と正解率に正の相関がみられる。しかし1年生は、買物頻度に正解率の高低は関係なく、個人差が大きい結果であった。

2年生は、授業から受けた一定量の共通した基礎知識の上に、日常生活の買物の機会を通してより知識が加わった。それに対して、1年生は、授業からの基礎知識が無いために、

個人の発想による回答が多かったと思われる。この発想は、過去の経験からというよりも感覚的に予測したものと見られる。その予測が集中し正解となると、買物頻度に関係なく100%の正解率を示したものとして、**えだまめ**、**きゅうり**、**さつまいも**、**ふきのとう**、**まつたけ**がある。

また、両学年とも正解率の高かったものとして、**なのはな**、**とうもろこし**がある。これらの品目は、学習、買物などの経験の有無にかかわらず、多くの人が感覚的に季節感を正しくとらえている。

以上の結果から、食材にふれる生活経験の少ない学生でも、学習によってその知識が増え、それに買い物経験が加わると、より知識の増量につながることが確認できた。今回の結果で、1・2年生の正解率は少差にとどまっているが、これは調査時期によるものと思われる。2年生は、献立を扱う実習修得1科目終了時の調査であったため、その後数科目の履修によって、さらに知識の増量があると期待できる。その機会を最大に活用して、効率的な学習方法を工夫する必要性と意義を認識する。

#### 5. 季節感のイメージ強い食品

季節感を強く感じる食品の回答結果(表5)を学生と母親で比較すると、1人当たりの品目の種類、品目数、正解率は、予想外に学生の方が高い結果を示した。

学生の方が、1人当たり回答している品目数が多いこともあるが、種類の幅が広がったのが特徴的である。母親は、種類がかなり重複してある範囲にとどまっている状況であった。これは、母親は毎日調理をしている人の割合が高く、日常的に利用しているものからの実感で回答し、学生は現在学習中で知識が幅広く入ってきているとともに、自身の日常的利用に関係なく感覚的な判断で回答している面が多いものと推察する。

## 6. 季節感のイメージの強い料理

季節感を強く感じる料理の回答結果(表6)を学生と母親で比較すると、種類は学生の方が幅広いが、1人の回答数は母親の方が多い結果であった。学生は、日常的に調理をしている人が少なく、本などから得た知識で各人のあげるものが異なるので種類は重なりが少ない。母親は、毎日調理をしている人が多いことから実際に作っているものということ、範囲がある程度共通したものになるからだと推察する。学生の特徴的なことは、行事に結びつけて、また気候に合わせてイメージしている回答が多かった。若年層の野菜の使用は、調理の手間をかけず生のまま使う傾向が強く、加熱調理でも簡単な炒め物の利用が多いという報告<sup>24) 25)</sup>がある。今回の回答にそれが反映されていなかったのは、回答者で調理をしている人が少なかったために、調理経験者としての回答でなかったからと考える。このことから、母親は食品と料理の関連性で考えるのに対し、学生は食品と料理を必ずしも関連づけていない傾向があり、季節にあった食品選択と調理が一致しにくいと思われる。

一方、正解率はわずかながら母親の方が低かったが、判断基準である野菜の最盛期が過去より移動している品目に対して、生活経験の長い母親群は過去の知識がマイナスに作用していると推測できた。

## 要約

食環境の大きな変化に伴って、季節感のとらえ方が希薄になっている。今回は野菜についての実情を把握するため、短大生とその母親に対して調査を実施した結果、次の点が確認できた。

1) 学生と母親の毎日買物をしている群による品目別旬の季節正解率は、50品目平均が各55.1と52.8%で、母親の方が2.3%高かった。買物頻度同程度の場合は、生活経験の長短が次の要因となる。

- 2) 学生の買物有無別品目別旬の季節正解率は、各32.0と14.0%で、買物を毎日している群が2.3倍と高く、日常生活での経験が影響している。
- 3) 母親の買物有無別品目別旬の季節正解率は、一定の関係が見られず、旬の季節の移動した品目において正解率が低い。
- 4) 学生の1年生と2年生、いわゆる学習前後の旬の季節正解率は、2年生は1年生より正解率が高く、さらに買物頻度が高いほど正解率も高く正の相関がみられた。しかし、1年生は買物頻度に一定の関係は見られず、個人差が大きい。
- 5) 季節感を強く感じる食品は、品目の種類、品目数、正解率とも母親に対して学生の方が高い。
- 6) 季節感を強く感じる料理は、母親が食品と料理の関連性で考えるのに対して、学生は行事や気候の変化に合わせて感覚的発想でとらえている傾向がある。

## 参考文献

- 1) 木崎知恵：ハウレンソウの各種成分、物性および細胞構造が食味におよぼす影響、女子栄養大学研究紀要、**26**, 249 (1995)
- 2) 辻村卓：野菜・くだものビタミンは季節によってこんなに違う、栄養と料理、**5**, 65-71, (1996)
- 3) 豊瀬恵美子, 橋本高子：給食の運営と管理、40 (2002) 学建書院
- 4) 辻村卓, 荒井京子, 日笠志津：季節による「ほうれんそう」の栄養成分の変動、ビタミン、**74**, 579-581 (2000)
- 5) 藤島利夫：市販野菜のビタミンC含量の季節変動(第4報)、駒澤大学苫小牧短期大学紀要、**34**, 1-10 (2002)
- 6) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報、96, 383 (1996)
- 7) 柴田圭子, 安原安代：四季をイメージする食品と料理、日本調理科学会誌、**30**,

- 146-151 (1997)
- 8) 野菜供給安定基金調査情報課編：野菜輸入の動向, 統計と解説, 農林統計協会 (1997)
  - 9) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報, 30, 151 (1990)
  - 10) 柳本正勝, 柳本武美：食品消費における季節性の経年変化, 日本家政学会誌, **33**, 143-151, (1982)
  - 11) 柳本正勝, 柳本武美：野菜・果物における消費時期の移動, 日本家政学会誌, **34**, 663-667, (1983)
  - 12) 佐倉朗夫：野菜卸売市場における旬別価格の時系列変動要因分析, 神奈川県農業総合研究所研究報告, **132**, 61-68 (1990)
  - 13) 村上治正, 宮下忠臣：野菜消費の変化とその技術, 野菜季報告, **56**, 2-5 (1995)
  - 14) 板木利隆：栽培管理技術の開発普及, 野菜季報告, **56**, 6-17 (1995)
  - 15) 齋藤貴美子, 渡邊美樹：野菜の出回り状況の変化について, 文教大学女子短期大学部研究紀要, **46**, 39-50 (2003)
  - 16) 食品情報流通センター編：食生活データ総合統計年報, **1**, 473, (1990)
  - 17) 新村出編：広辞苑, 1073, (1998) 岩波書店
  - 18) 小原哲二郎, 細谷憲政：食辞林, 391, (2000) 樹村房
  - 19) 中原澄男, 小林幸子編：給食管理, 116, (1995) 南江堂
  - 20) 富岡和夫編：給食管理, 95, (1999) 医歯薬出版
  - 21) 東京都中央卸売市場経営管理部：平成12年東京都中央卸売市場年報 (農産物編) (2001)
  - 22) 高澤まさ子, 猪股恵美子, 保井明子：女子大生の食品の旬に関する意識調査—野菜類の場合, 仙台白百合女子大学研究紀, **5**, 137-148, (2000)
  - 23) 齋藤貴美子, 渡邊美樹：青果物の価格形成の要因について, 第50回日本栄養改善学会講演集 (2003)
  - 24) 中村喜代美：本学学生の調理教育に関する (1) - 入学時における調理実態の検討一, 北陸学院短期大学, **26**, 177-200 (1994)
  - 25) 花木秀子, 鶴田貴子, 徳田和子：野菜の使用に関する研究 (第一報) 学科専攻及び年代別野菜使用状況と使用意識, 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, **30**, 105-121 (2000)