

## 日常食品の食品名の認識に関する調査研究

亀崎幸子

Sachiko KAMEZAKI : Research on Recognition of Food Names in Daily Life

食物栄養専攻の学生を対象に、日常的に使用されている35食品の食品名の認識度を調査した結果、全問正解者は2.1%とわずかであり、9割を正解した者は65.7%であった。イカ、エビ、カニ、じゃがいも、さつまいも、大根、玉ねぎ、ニンジン、ブロッコリー、白菜、ナス、トマト、ピーマンは全員が正解したが、正解率の最も低い食品はさやいんげん、次いで小松菜、イワシ、ハマチであった。全体的にみると、肉類やいも類、野菜類に比べて魚類の正解率が低かった。

キーワード：日常食品 食品名 食物栄養専攻学生 認識度

### 緒 言

スーパーマーケットなどの食料品売り場で見かける野菜や果物の食品の種類や数は、栽培技術の進歩や、世界的規模の流通の発達、低温流通方式の導入などによる食品流通の研究開発の推進などにより、多種多様な食品で満たされ、その数も著しく増加している。

一方、食生活の簡便化、外部化が進む中で、食品素材のままではなく、魚類では頭や内臓などの廃棄部分を除去し、切り身などに加工してある食品もあり、原料そのものを見る機会も少なくなってきたものもある。また、落とし蓋とか洗米などといった日常的に使われていた調理用語も知らない若者が増えてきており、食育が盛んに家庭ではなく、学校教育で取り上げられてきている。そういった中で、献立作成や食事調査をする栄養士にとって、食品名を正しく認識していることは必要である。これまでに女子学生における食品重量の目測についての報告<sup>1)</sup>は行われているが、食品名の認識についての報告は少ない。そこで、将来栄養士を目指す本学女子短大生

を対象として、スーパーマーケットなどに日常的に出回っている食品の食品名の認識について調査を行った。

### 調査方法

対象者は本学食物栄養専攻に在籍し、「給食管理」を受講している1年生58名(男性3名、女性55名)と「食品官能評価・鑑別演習」を受講している2年生38名(男性4名、女性34名)である。調査時期は10月の初回の講義で、各食品をスライドで示し、その食品名を記入させた後、直ちに回収した。なお、牛肉、豚肉、鶏肉は正肉を示したが、魚は一尾丸ごと示した。野菜はスーパーマーケットで販売されている姿を示した。調査対象食品は、平成16年総務省家計調査年報<sup>2)</sup>の都市階級・地方・都道府県庁所在市別1世帯当たりの年間の品目別支出金額、購入数量(全世帯)より10位以内に鳥取市が入っている食品を選び出した。その結果、対象食品は魚類ではアジ、イワシ、カレイ、サケ、サバ、サンマ、ハマチ、イカ、エビ、カニ、トビウオ、肉類は牛肉、豚肉、鶏肉、野菜類は大根、玉ねぎ、キャベツ、ニンジン、

小松菜, レタス, ブロッコリー, ホウレンソウ, さやいんげん, さやえんどう, 白菜, ネギ, ナス, キュウリ, トマト, ピーマン, ニラ, カブ, 芋類はじゃがいも, さつまいも, 里芋であった.

結 果

対象者の特性を表1に示した。「自宅通学生」が64.6%と多く、「寮生」は14.6%,「アパート」は20.8%であった.料理への関わり方では,「時々自分一人で作っている」が36.5%と多く,「休日に母と一緒に作る」は18.8%,「毎日自分で作っている」は17.7%であった.「全く料理作りに関与していない」は5.2%存在した.食材の購入時に原産地などの表示に注意して購入するかについては,65.6%と半数以上が表示をよく見て購入していることがわかった.「価格の表示のみ注意して購入する」は29.2%,「表示は気にしないで購入する」は5.2%存在した.次に調理への関わりと居住形態との関係を表2に示した.自宅通学生の中では,「毎日自分で作っている」は8.1%存在し,「時々自分ひとりで作っている」は41.9%であり,「全くしていない」は6.5%みられた.

表3に食品名の正解数と料理への関わりを示した.35食品すべてを正解した者は2.1%とわずかであり,それらは料理への関わり有りとする者であった.全問ではないものの,質問のほぼ9割に該当する31~34問の正解者は全体の65.7%であり,これらの者も料理への関わり有りとする者が多かった.23~26問しか正解できなかつた者は料理への関わり無しとする者の方が多かった.

表1 対象者の特性 n (%)

性別	男性	7	7.3
	女性	89	92.7
年齢	10代	70	72.9
	20代	23	24
	30代	3	3.1
居住形態	自宅	62	64.6
	寮	14	14.6
	アパート	20	20.8
料理への関わり	全くしていない	5	5.2
	休日に母と一緒に作る	18	18.8
	洗い物中心に関わっている	3	3.1
	毎日自分で作っている	17	17.7
	時々自分一人で作っている	35	36.5
	寮食のない時は自分で作っている	9	9.4
	買い物のみに関わっている	8	8.3
	その他	1	1
食材の購入時に原産地などの表示を注意しているか	注意して購入する	63	65.6
	確認しないで購入する	5	5.2
	価格のみ注意して購入する	28	29.2

表2 調理への関わりと居住形態との関係 (%)

調理への関わり	居住形態		
	自宅	寮	アパート
全くしていない	6.5	7.1	0
休日に母と一緒に作る	27.4	7.1	0
洗い物中心に関わっている	4.8	0	0
毎日自分で作っている	8.1	0	61
時々自分一人で作っている	41.9	14.3	35
寮食のない時は自分で作っている	0	64.3	0
買い物のみに関わっている	9.7	7.1	5
その他	1.6	0	0

表3 正答数と料理への関わりとの関係 (%)

正解数	料理への関わり		計
	なし (n=17)	あり (n=79)	
23-26問	17.7	2.6	5.2
27問	0	2.5	2.1
28問	17.6	8.9	10.4
29問	11.8	7.6	8.3
30問	17.6	6.3	8.3
31問	0	15.2	12.5
32問	11.8	16.5	15.6
33問	17.6	25.3	24
34問	5.9	12.7	11.5
35問	0	2.5	2.1

表4に各食品名の正解率と調理への関わりとの関係を示した。イカ、エビ、カニ、じゃがいも、さつまいも、大根、玉ねぎ、ニンジン、ブロッコリー、白菜、ナス、トマト、ピーマンは全員が正解した。最も正解率の低かった食品はさやいんげんで、正解率は19.8%であり、いんげん豆やさやえんどうと誤

答している者が多かった。無回答は2名存在した。小松菜も42.7%と正解率は低く、次いでイワシ52.7%、ハマチ53.1%と低かった。小松菜はチンゲン菜やほうれん草と誤答している者が多く、イワシはアジ、サバと誤答しているものが多かった。誤答の中にはヒラメ、サンマ、サヨリ、ヤマメ、スズキ、ブリといった珍回答もみられた。無回答は17名(18%)存在した。ハマチはカツオ、マグロ、サバと誤答しているものが多かった。誤答の中にはシイラ、タイ、マス、タラとした者もみられた。無回答は18名(19%)存在した。牛肉、豚肉、鶏肉の肉類の正解率は97~98%と高かった。小松菜やさやいんげんを除いて全体的にみると、肉類やいも類、野菜類に比べて魚類の正解率は低かった。各食品名の正解率と調理への関わりとの関係については、全体的に調理への関わり有りとする者の方が高い正解率であった。特にカレイ(p<0.05)、サケ(p<0.05)、ハマチ(p<0.01)、牛肉(p<0.05)、キャベツ(p<0.05)、レタス(p<0.01)、ネギ(p<0.05)、ニラ(p<0.01)、カブ(p<0.05)は有意に調理への関わり有りとする者の正解率が高かった。

## 考 察

将来、栄養士となる食物栄養専攻の学生を対象に、日常的に使用されている食品名の認識度を調査した。取り上げた食品は、平成16年総務省家計調査年報<sup>1)</sup>から1世帯当たりの年間の品目別支出金額、購入数量(全世帯)より10位以内に鳥取市が入る食品を選び出した。その結果、対象食品は魚類ではアジ、イワシ、カレイ、サケ、サバ、サンマ、ハマチ、イカ、エビ、カニ、トビウオ、肉類は牛

表4 各食品名の正答率と調理への関わりとの関係 (%)

食品名	正解率	調理への関わりの有無別正解率	
		なし n=17 (17.7)	あり n=79 (82.3)
アジ	74.0	16.9	83.1
イワシ	51.0	16.3	83.7
カレイ	99.0	16.8	83.2*
サケ	68.8	12.1	87.9*
サバ	62.5	13.3	86.7
サンマ	85.4	17.1	82.9
ハマチ	53.1	7.8	92.2**
イカ	100.0	17.7	82.3
エビ	100.0	17.7	82.3
カニ	100.0	17.7	82.3
トビウオ	97.9	18.1	81.9
牛肉	96.9	16.1	83.9*
豚肉	97.9	17.0	83.0
鶏肉	97.9	17.0	83.0
じゃがいも	100.0	17.7	82.3
里芋	95.8	18.5	81.5
さつまいも	100.0	17.7	82.3
大根	100.0	17.7	82.3
玉ねぎ	100.0	17.7	82.3
キャベツ	99.0	16.8	83.2*
ニンジン	100.0	17.7	82.3
小松菜	42.7	9.8	90.2
レタス	97.9	16.0	84.0**
ブロッコリー	100.0	17.7	82.3
ほうれん草	92.7	15.7	84.3
さやいんげん	19.8	21.1	78.9
さやえんどう	82.3	15.2	84.8
白菜	100.0	17.7	82.3
ネギ	99.0	16.8	83.2*
ナス	100.0	17.7	82.3
キュウリ	96.9	18.3	81.7
トマト	100.0	17.7	82.3
ピーマン	100.0	17.7	82.3
ニラ	97.9	16.0	84.0**
カブ	99.0	16.8	83.2*

\*\* : p < 0.01, \* : p < 0.05

肉、豚肉、鶏肉、野菜類は大根、玉ねぎ、キャベツ、ニンジン、小松菜、レタス、ブロッコリー、ホウレンソウ、さやいんげん、さやえんどう、白菜、ネギ、ナス、キュウリ、トマト、ピーマン、ニラ、カブ、芋類はじゃがいも、さつまいも、里芋であった。これらの食品はスーパーマーケットなどでは、ほとんど常時販売されている食品であり、各家庭でも多く利用され、学生たちも目にする機会が多い食品と考えられる。本調査対象者の中で、食物栄養専攻の学生でありながら、全く料理へ関わっていない学生は5.2%みられ、多くの学生は何らかの形で料理に関わっていた。35食品の全問正解者は2.1%とわずかであり、料理への関わり有りとする者であった。質問のほぼ9割に該当する31～34問の正解者は65.7%であった。各食品名の正解率はイカ、エビ、カニ、じゃがいも、さつまいも、大根、玉ねぎ、ニンジン、ブロッコリー、白菜、ナス、トマト、ピーマンは全員が正解した。牛肉、豚肉、鶏肉の肉類の認識は肉の色調を正しく識別しており、正解率は97～98%と高かった。一方、さやいんげんの正解率は19.8%と最も低く、次いで小松菜42.7%、イワシ52.7%、ハマチ53.1%と低かった。小松菜やさやいんげんを除いて全体的にみると、肉類やいも類、野菜類に比べて魚類の正解率は低かった。これらの傾向は教員養成学部学生を対象とした高橋<sup>3)</sup>、管理栄養士養成課程の学生を対象とした米田ら<sup>1,4)</sup>、小学生を対象とした渡辺ら<sup>5)</sup>の結果と同様な傾向を示した。各食品名の正解率と調理への関わりとの関係については、全体的に調理への関わり有りとする者の方が高い正解率であった。特にカレー ( $p < 0.05$ )、サケ ( $p < 0.05$ )、ハマチ ( $p < 0.01$ )、牛肉 ( $p < 0.05$ )、キャベツ ( $p < 0.05$ )、レタス ( $p < 0.01$ )、ネギ ( $p < 0.05$ )、ニラ ( $p < 0.01$ )、カブ ( $p < 0.05$ )は有意に料理への関わり有りとする者の正解率が高かった。ここで取り上げた魚類は各家庭でもよく食べられているものばかりであるが、正解率の低かった原因として、食べてはいるがその魚の名前など意識しないで無意識に食べている、あるいは魚を実際

にはさばいたりしないで調理済みの魚、または切り身の魚を使用しているため、魚1尾丸々の形が想像できないなどが考えられる。家庭の教育力が低下してきており、今や食育が学校教育で取り上げられてきている。栄養士を目指す学生が栄養士業務を遂行する上で食品名を正しく認識しておくことは重要なことである。今回の調査で認識度の低かった食品については、調査結果を授業の中で反映させ認識度を高めていきたい。

## 要 約

将来、栄養士となる食物栄養専攻の学生のうち「給食管理」と「食品官能評価・鑑別演習」を受講している学生を対象に、日常的に使用されている食品名の認識度を調査した。取り上げた食品は、平成16年総務省家計調査年報の1世帯当たりの年間の品目別支出金額、購入数量(全世帯)が10位以内に鳥取市が入る食品を選び出し、35食品について調査を行った。その結果、35食品の全問正解者は2.1%とわずかであり、料理への関わり有りとする者であった。質問のほぼ9割に該当する31～34問の正解者は65.7%であった。イカ、エビ、カニ、じゃがいも、さつまいも、大根、玉ねぎ、ニンジン、ブロッコリー、白菜、ナス、トマト、ピーマンは全員が正解した。さやいんげんの正解率は19.8%と最も低く、次いで小松菜42.7%、イワシ52.7%、ハマチ53.1%と低かった。小松菜やさやいんげんを除いて全体的にみると、肉類やいも類、野菜類に比べて魚類の正解率は低かった。

## 引用文献

- 1) 米田寿子, 廣田幸子, 松丸智美「食品名と食品分量の習熟度におよぼす小テストの効果」, 『九州女子大学紀要』第42巻第4号, pp. 27-35 (2006)
- 2) 総務省統計局: 家計調査年報—平成16年—, <http://www.stat.go.jp/data/kakei/2004np/zuhyou/znh1802.xls>

- 3) 高橋久仁子「教員養成学部学生の食品名に関する知識」, 『日本家庭科教育学会誌』第38巻第3号, pp. 15-20 (1995)
- 4) 米田寿子「女子学生における食品の知名度」, 『九州女子大学紀要』第26巻第1号, pp. 77-82 (1990)
- 5) 渡辺正雄, 植田博子「食品知名度調査の報告」, 『神戸女子大学紀要』17巻2号pp 71-78 (1984)