

緑色野菜の調理法による嗜好に関する研究

(第2報)

河野光子

A Study on Diversities of Taste for Green
Vegetables Caused by Different Cookeries.

(The 2nd Report)

Mitsuko Kouno

As a result of the synthetical investigation of the relation between the customs of life and the outbreak rate of cancer, it has become clear that green and yellow vegetables are playing a very important part as a Neutralizer of Poison. And therefore, re-confirming the importance of eating green vegetables, I wished to make clear the realities of taste that should be produced through different cooking ways of green vegetables. This investigation was made in different districts, and in separate groups of age and sex.

(In Yamaguchi Prefecture the investigation was made in the 50th year of Showa, and in the six other prefectures mentioned before it was made in the 51st year.)

The results of my investigation and comparison were as follows : —

1. One of the most popular dishes of green vegetables in the 50th year of Showa was noodle garnished with the stone leek. And in the 51st year it was sandwiches served with 'Goma-ae' of spinach and uncooked leaves of lettuce.
2. The regions where a great number of people ate them were Tokyo and Miyazaki prefectures. Moreover, as to the difference of groups, we found that in the 50th year the group of older men, and in the 51st year the group of older women ate them most.
3. The dishes which gained many eaters, if we considered from the viewpoint of regions, were 'Chawan-mushi' and 'Goma-ae' containing spinach in them. From the viewpoint of groups concerned, the younger people liked sandwiches of lettuce better, and the older people liked 'Chawan-mushi' containing trefoil in it.

In the 50th year, kinds of noodle made of wheat or rice flour won many eaters, and 'Chawan-mushi' containing spinach or trefoil in it became a favorite dish especially with women.

In the 50th year, the cookeries which had many eaters were kinds of noodle and steamed

food, and in the 51st year, were pickled vegetables and steamed food.

4. As for the degree of liking, from the viewpoint of regions, Yamaguchi and Shimane prefectures were the highest in the 51st year. From the viewpoint of groups, men of high age were the highest in both years. And from the viewpoint of cookeries, steamed foods (in the 50th year) and pickled vegetables (in the 51st year) were the highest.

Notes : —

Goma-ae ; a dish of vegetables or fish mixed with seasoned seeds of sesame

Chawan-mushi ; a dish which is made by steaming egg, fish, meat, vegetables, etc.
in a cup

〔目 的〕

前報と同様であるが、現代死亡率の Best 1 である癌が緑色野菜の摂取と関係が深い記事（昭59. 9. 19、日本経済新聞より）があったので、これを紹介したい。

対癌自衛策として「健康的な生活」が最も良いとされているが、国立がんセンター研究所の平山雄疫学部長が、生活習慣と癌発生率との関連を総合的に調べた疫学調査（全国122,261人の健康な男性を対象に17年間）の結果、「喫煙・飲酒・肉食をし、ほうれん草・トマト・人参など緑黄野菜を毎日食べていない」ワースト生活者の癌リスク（癌にかかる危険度）を100とすると「喫煙・飲酒・肉食を毎日せず緑黄野菜を毎日欠かさず食べている」ベスト生活者の癌リスクは40と半分以下であった。またベスト生活者に毎日、喫煙の習慣が加わるとリスクは、40から65と増し喫煙・飲酒・肉食をしながら緑黄野菜を毎日食べている人の場合は、全体の癌リスクは3分の2に減少することが分り、緑黄野菜は「毒消し」として極めて大きな役割を果たしていることが明らかになった。

この結果により私達は緑黄野菜を再認識し、高齢化社会に立ち向って、毎日の食事に栄養効率またデザイン効果を配慮し、より一層嗜好度を増大させ、積極的に摂取し健康維持増進をはかりたいものである。本報は前報（昭51年の調理法）より詳しく緑色野菜と料理を組み合わせ地域および性・年齢別に嗜好実態を明らかにし、食生活経営に対する資料を提供したい。なお昭和51年度調査のものを主体とし、この結果の基となった昭和50年を加え参考に比較検討する。

〔方 法〕

○調査方法：質問紙法

○調査地域：昭和50年は山口県、昭和51年は北海道・東京都・大阪府・鳥根県・山口県・宮崎県の計6地域で主な調査地は第1報と同様である。

○調査対象：いずれも男女の若年と高年の4グループに分け、昭和50年は計480名、昭和51年は各地域とも480名の計2,880名。

○調査期間：昭和50年4月12日～5月1日、昭和51年4月8日～昭和52年11月6日まで。

○調査内容：昭和50年は調査結果のうち51年と比較できるものを102種（野菜15種、料理33種組み合わせ）を選出し、昭和51年は125種（野菜16種、料理36種組み合わせ）をあげた。なお嗜好段階は5段階で前報と同様である。

〔調査結果〕

1. 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

種々の緑色野菜が活されたおいしい料理名をあげ、いずれの料理の嗜好度が高いかを嗜好段階別に地域および性・年齢別に検討した。

1) 地域別：地域の結果を表Ⅰ-1（回答可能総数480）、表Ⅰ-2（同2,880）、表Ⅰ-3（同480）に示し、嗜好段階ごとに回答率上位のものをあげた。

地域の嗜好実態を嗜好段階別にみると、¹⁾非常に好き、では、北海道・島根を除く4地域（山口・東京・宮崎・大阪）ではほうれん草をあえ物にしたごまあえの嗜好が最上位であり、このうち山口が36%実数172で最高であり、次いで東京の32%であった。各地域で次に高い料理は、ちしゃ類をなま物としてサンドイッチにとり合わせたものや三つ葉を蒸し物にあしらった茶わん蒸しであった。しかし山陰の寒い島根ではせり、ねぎ類、春菊等を使った温いすき焼き料理が、また北海道では他の地域で嗜好の低いにら卵とじが高いことが明らかとなった。

²⁾好き、の段階では、島根のねぎ類を使った親子丼54%（回答実数260）¹⁾が最も高く、次いで宮崎のねぎ類のなま物を使ったうどんや山口のほうれん草を使った茶わん蒸しがそれぞれ50%であった。なお茶わん蒸しに使われる緑色野菜に北海道・東京・大阪では三つ葉が、他の西日本ではほうれん草の嗜好が高いことが明らかとなった。表中で未記入の宮崎のそれは45%（214）であった。北海道・大阪では三つ葉の料理が上位を占め、他の4地域ではねぎ類の料理が上位であった。

³⁾好きでも嫌いでもない、の段階では、宮崎の回答率が他地域と比較して著しく高く、この中で広島菜・たかなのたき合わせ54%（258）が最も高く、次いで三つ葉のみそ味の鍋物53%や広島菜・たかなの煮びたし52%があげられる。各地域をみると宮崎・東京・山口のいずれも広島菜・たかなのたき合わせが、また北海道ではほうれん草を使った鍋物が上位を占めた。

⁴⁾嫌い、の段階では、にら・せり・春菊等を使った料理が多くあげられ、大阪のにらを使った煮びたし26%（123）が最も高く、次いで北海道のせりを使ったみそ味の鍋物および湯豆腐がいずれも25%であった。

註1) これより回答実数は()にて示す。

表I-1 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

地域別

昭和51年

段階 地域	非 常 に 好 き			好			好 き で も 嫌 い で も な い			嫌 い			非 常 に 嫌 い		
	野 菜 名	料 理 名	回 答 率 数	野 菜 名	料 理 名	回 答 率 数	野 菜 名	料 理 名	回 答 率 数	野 菜 名	料 理 名	回 答 率 数	野 菜 名	料 理 名	回 答 率 数
北 海 道	三つ葉	茶わんむし	21	三つ葉	茶わんむし	42	ほうれん草	湯豆	46	せり	み	25	春	うしお汁	13
	ら	卵とじ	21	ごまあえ	すまし汁	39	ほうれん草	ちり	46	〃	湯豆	25	〃	冷や支	13
	ちしや類	サンドイッチ	21	すまし汁	すまし汁	39	〃	水たき	45	〃	ちり	24	〃	そば	13
東 京 都	ほうれん草	卵とじ	20	ほうれん草	油いため	39	ほうれん草	すき焼き	44	ねぎ類	ねぎ類	24	ほうれん草	うどん	13
	〃	ごまあえ	32	ねぎ類	すき焼き	44	〃	たき合せ	50	ねぎ類	ねぎ類	23	〃	アタラシ	8
	三つ葉	すまし汁	30	三つ葉	茶わんむし	43	〃	煮びたし	49	ちしや類	ちしや類	20	〃	バター焼き	7
大 阪 府	ちしや類	煮 漬	28	ねぎ類	サンドイッチ	42	ねぎ類	卵とじ	47	春	春	20	〃	卵とじ	6
	三つ葉	茶わんむし	23	ねぎ類	サンドイッチ	42	〃	たき合せ	47	〃	春	20	〃	卵とじ	6
	三つ葉	茶わんむし	23	ねぎ類	サンドイッチ	42	〃	煮びたし	45	〃	春	20	〃	油いため	6
鳥 根 県	ねぎ類	すき焼き	28	ねぎ類	親子丼	54	ほうれん草	うしお汁	46	に	煮びたし	26	に	煮びたし	9
	春	すき焼き	27	ほうれん草	茶わんむし	49	〃	卵とじ	46	ね	煮びたし	24	〃	たき合せ	9
	ら	すき焼き	25	〃	油いため	49	ほうれん草	きつね丼	45	に	煮びたし	24	〃	卵とじ	9
山 口 県	ほうれん草	ごまあえ	22	ほうれん草	油いため	46	ほうれん草	煮びたし	45	ね	煮びたし	21	〃	油いため	8
	〃	茶わんむし	36	ねぎ類	茶わんむし	50	〃	煮びたし	45	に	煮びたし	16	〃	バター焼き	8
	ねぎ類	うど	21	ねぎ類	みそ汁	46	ねぎ類	煮びたし	35	に	煮びたし	18	〃	油いため	6
高 崎 県	ちしや類	サンドイッチ	23	三つ葉	茶わんむし	44	ねぎ類	たき合せ	33	ね	煮びたし	15	〃	煮びたし	5
	大根	煮 漬	23	ほうれん草	ごまあえ	44	〃	煮びたし	40	に	煮びたし	14	〃	たき合せ	5
	〃	ひたし	22	ねぎ類	うど	44	ほうれん草	きつね丼	40	〃	煮びたし	14	〃	卵とじ	5
宮 崎 県	ほうれん草	ごまあえ	26	ねぎ類	うど	50	ねぎ類	たき合せ	32	に	煮びたし	18	〃	油いため	10
	〃	サンドイッチ	23	ねぎ類	すき焼き	49	〃	煮びたし	33	〃	煮びたし	17	〃	たき合せ	9
	ピーマン	天ぷら	21	大根	煮 漬	48	〃	煮びたし	52	〃	煮びたし	15	〃	煮びたし	8
大 分 県	ピーマン	煮 漬	21	ねぎ類	そ	48	ねぎ類	卵とじ	50	〃	煮びたし	15	〃	冷や支	5
	〃	煮 漬	20	ピーマン	天ぷら	45	〃	うしお汁	49	〃	煮びたし	15	〃	うしお汁	5
	〃	煮 漬	20	ピーマン	天ぷら	45	〃	うしお汁	49	〃	煮びたし	15	〃	うしお汁	5

(註) 各地域の回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき480

表 I-2 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

地域別

昭和51年

段階 地域	非常に好き			好き			好きでも嫌いでもない			嫌い			非常に嫌い		
	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%
全	ほうれん草	ごまあえ	26	ほうれん草	茶わんむし	44	ひろしま	たき合せ	41	ね	煮びたし	20	に	バター焼き	8
	ちしや類	サントイッチ	22	ね	うど	43	か	煮びたし	43	せ	煮びたし	17	ら	煮びたし	7
	ちしや類	ごまあえ	21	ほうれん草	ごまあえ	42	々	卵とじ	42	パ	たき合せ	16	々	たき合せ	7
地	三つ菜類	茶わんむし	20	三つ菜類	茶わんむし	42	ね	煮びたし	41	ほ	卵とじ	16	々	卵とじ	7
	大根菜類	すき焼き	20	ね	ずき焼き	42	ほうれん草	うしお汁	41	せ	煮びたし	16	々	油いため	7
	ちしや類	漬	19	親子井	親子井	42	々	き合せ	40	に	煮びたし	16	ね	類	6
域	三つ菜類	ホットドッグ	19	明とじ	明とじ	42	ね	き合せ	40	々	煮びたし	16	春	葉揚げ	6
	ね	すまし汁	19	油いため	油いため	41	ね	たき合せ	40	々	水たき	16	ビ	バター焼き	6
	大根菜類	うど	19	ひたし	ひたし	41	ほうれん草	煮びたし	39	々	たき合せ	16	春	天ぷら	6
			18	漬	油いため	40	ね	バター焼き	39	々	ちり鍋	16	ほ	ほうれん草	5
			532			1,166			1,132			450			151

[註] 回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき2,880

表 I-3 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

地域別

昭和50年

段階 地域	非常に好き			好き			好きでも嫌いでもない			嫌い			非常に嫌い		
	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%	野菜名	料理名	%
山	ほうれん草	ごまあえ	19	ほうれん草	茶わんむし	49	ピーマン	天ぷら	30	パ	セリ	14	に	煮びたし	16
	ね	うどん	19	ね	うど	48	春	うど	29	々	セリ	13	ビ	葉揚げ	16
	ほうれん草	茶わんむし	17	ほうれん草	油いため	46	ひろしま	煮びたし	29	春	菊	13	に	バター焼き	15
口	ね	うどん	17	ほうれん草	茶わんむし	46	パ	セリ	29	ビ	マン	12	ら	たき合せ	15
	ほうれん草	茶わんむし	17	ね	すき焼き	46	大	根菜	漬	28	に	ら	油いため	11	55
	ね	うどん	17	三つ菜類	茶わんむし	44	212								
			80			212			136			55			14

[註] 地域別の回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき480

「非常に嫌い」の段階では、にら・春菊の料理が多く、北海道の春菊を使ったうしお汁またこれをなま物で使った冷や麦・そばが高く各々13%で前報と同様、回答率が他地域より著しく高いことが明らかとなった。回答率は若干異なるが、大阪・島根・山口は共通してにらを使った料理があげられ、なおかけ離れた地域である北海道と宮崎にていずれも春菊を使った料理があげられ、これらの嗜好が低いことが明らかとなった。

以上の地域と嗜好段階の結果については、1%以下の危険率で有意の差が認められた。

6地域を嗜好を集計すると(表1-2)、「非常に好き」の段階ではほうれん草のごまあえ26%(759)が第1位で、次いで前報最高であったちしゃ類のなま物をサンドイッチととり合わせたもの22%(644)や同野菜をマヨネーズソースあえにしたもの21%(600)であった。ちしゃ類の嗜好は今迄の報告を通して定着した高い嗜好結果であった。

「好き」の段階では、ほうれん草の茶わん蒸し44%(1,260)、ねぎ類のなま物をうどんにとり合わせたもの43%(1,245)、ほうれん草のごまあえ42%(1,214)の順位であった。

「好きでも嫌いでもない」の段階では、上位がいずれも広島菜・たかなを使った料理で前報と同様の調理法が好まれ、この野菜のたき合わせ44%(1,262)、煮びたし43%(1,241)、卵とじ42%(1,216)であった。

「嫌い」の段階では、ねぎ類を使ってマヨネーズソースあえにしたもの20%(562)、せりを使ったみそ味の鍋物17%(479)、パセリのなま物をとり合わせたホットドッグ16%(468)の順であった。

「非常に嫌い」の段階では、いずれもにらを使った料理で、バター焼き8%(217)、煮びたしやたき合わせがそれぞれ7%であった。

料理名をあげた回答率を前報と比較すると「好き」の段階がやや増大し「嫌い」、「非常に嫌い」の両段階はやや減少傾向を示した。

山口県の両年における嗜好結果(表1-1、1-3)を比較すると「非常に好き」、「好きでも嫌いでもない」、「嫌い」の回答率は、増加し「非常に嫌い」は逆に減少傾向が見られた。上位の段階において両年とも共通して嗜好の高いほうれん草のごまあえ、ねぎ類のうどん(「非常に好き」)やほうれん草の茶わん蒸し等があり、これらは51年で回答率がいずれも上昇しており、特にほうれん草のごまあえの伸び率は著しい。なお50年に見られないかぶの葉の塩漬(「非常に好き」23%)が51年にみられ、「非常に嫌い」にピーマンの料理が上位にあがっていない相異が明らかとなった。

2)性・年齢別：性および年齢別にみて、緑色野菜を使った料理の嗜好を段階別に表II-1(昭51年、回答可能総数は各野菜のそれぞれの料理名につき720)、表II-2(昭50年、同じく120)で検討する。

表Ⅱ-1 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

性別・年齢別

昭和51年

階級 性別	非 常 常 に 好 き			好 き			好 きでも嫌いでもない			嫌			非 常 常 に 嫌 い		
	野菜名	料理名	回答 実数	野菜名	料理名	回答 実数	野菜名	料理名	回答 実数	野菜名	料理名	回答 実数	野菜名	料理名	回答 実数
男 若	ちしや類	サンドイッチ	26	ちしや類	うしお汁	48	ほうれん草	うしお汁	349	ねぎ類	酢みそあえ	22	春	菜揚げ	10
	ピーマン	ホットドッグ	25	ねぎ類	煮びたし	48	ねぎ類	煮びたし	349	ちしや類	アヒルあえ	22	に	天ぷら	10
	ほうれん草	油いため	154	ほうれん草	ごまあえ	39	ほうれん草	ごまあえ	345	ねぎ類	酢の物	22	に	バター焼き	9
年	ちしや類	アヒルあえ	21	ほうれん草	茶わんむし	38	ほうれん草	茶わんむし	341	ちしや類	酢みそあえ	22	に	油いため	9
	ピーマン	ごまあえ	21	ちしや類	ホットドッグ	37	ちしや類	ホットドッグ	338	ねぎ類	ひたし	21	に	たき合せ	9
	ほうれん草	油いため	143	ほうれん草	油いため	36	ほうれん草	小田巻むし	330	ねぎ類	白あえ	20	に	卵とじ	9
男 高	ねぎ類	すき焼き	25	ねぎ類	すき焼き	49	ほうれん草	うしお汁	259	ほうれん草	アヒルあえ	15	に	煮びたし	8
	ほうれん草	ごまあえ	24	ねぎ類	親子丼	46	ほうれん草	親子丼	257	パセリ	ホットドッグ	15	に	バター焼き	5
	大根菜	漬	24	ほうれん草	茶わんむし	45	ねぎ類	茶わんむし	257	ねぎ類	アヒルあえ	15	に	サンドイッチ	4
年	大根菜	漬	22	二つ葉	みそ汁	45	ほうれん草	みそ汁	253	ねぎ類	アヒルあえ	14	に	バター焼き	4
	春菊	すき焼き	22	ねぎ類	すまし汁	45	ほうれん草	すまし汁	253	ちしや類	アヒルあえ	12	に	ホットドッグ	4
	かぶ菜	漬	21	ほうれん草	ひたし	45	ほうれん草	親子丼	251	ちしや類	アヒルあえ	12	に	油いため	4
女 若	ちしや類	サンドイッチ	35	ほうれん草	茶わんむし	44	ほうれん草	茶わんむし	365	ねぎ類	アヒルあえ	27	に	煮びたし	11
	ピーマン	ホットドッグ	30	ちしや類	ごまあえ	43	ちしや類	煮びたし	361	せり	アヒルあえ	25	に	たき合せ	10
	ほうれん草	ごまあえ	27	ほうれん草	卵とじ	46	ねぎ類	卵とじ	340	ちしや類	みそ味噌	25	に	卵とじ	10
年	ピーマン	油いため	22	ねぎ類	うどん	41	ほうれん草	煮びたし	329	ねぎ類	水たき	24	に	油いため	10
	ほうれん草	天ぷら	21	ほうれん草	寄せ鍋	40	ねぎ類	バター焼き	328	ねぎ類	ひたし	23	に	バター焼き	10
	二つ葉	茶わんむし	20	三つ葉	油いため	40	二つ葉	みそ味噌	328	ねぎ類	すき焼き	23	に	菜揚げ	9
女 高	ほうれん草	ごまあえ	34	三つ葉	茶わんむし	52	ほうれん草	たき合せ	299	ねぎ類	アヒルあえ	14	に	卵とじ	6
	三つ葉	茶わんむし	24	ピーマン	卵とじ	51	ほうれん草	煮びたし	295	に	バター焼き	14	に	煮びたし	6
	ほうれん草	すまし汁	23	ほうれん草	油いため	51	ほうれん草	親子丼	286	ほうれん草	アヒルあえ	14	に	たき合せ	6
年	春菊	ひたし	22	ほうれん草	ひたし	51	ほうれん草	卵とじ	285	せり	みそ味噌	14	に	バター焼き	6
	大根菜	すき焼き	20	ほうれん草	親子丼	51	ほうれん草	天月	277	パセリ	ホットドッグ	14	に	アヒルあえ	5
	かぶ菜	漬	20	ねぎ類	うどん	49	ほうれん草	見井	269	に	たき合せ	13	に	油いため	5
			20	うしお汁	うしお汁	37		うしお汁	267	せり	ちり鍋	13	に	湯豆腐	4

(註) 各グループの回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき720

表Ⅱ-2 緑色野菜を使った料理の嗜好段階

性・年 令別

昭和50年

性別	非 常 に 好 き			好			好 き で も 嫌 い で も な い			嫌			非 常 に 嫌 い				
	野菜名	料理名	回答実数	野菜名	料理名	回答実数	野菜名	料理名	回答実数	野菜名	料理名	回答実数	野菜名	料理名	回答実数		
男	ねぎ類	うどめん	22	ねぎ類	うどめん	37	ねぎ類	親子丼	38	春	春	18	ピーマン	バター焼き	24		
	ちしや類	サンドイッチ	19	そ	そ	43	ほうれん草	油いため	44	ほうれん草	冷や麦	18	菜揚げ	天ぷら	28		
	ねぎ類	そば	18	冷や麦	冷や麦	38	春	茶わんむし	36	春	小田巻むし	17	菊	菜揚げ	26		
若	ほうれん草類	茶わんむし	17	冷や麦	冷や麦	38	春	茶わんむし	36	春	小田巻むし	16	春	菜揚げ	25		
	ねぎ類	親子丼	16	サンドイッチ	サンドイッチ	31	春	菜わんむし	42	ピーマン	天ぷら	16	ピーマン	油いため	25		
	ねぎ類	うどめん	14	ごまあえ	ごまあえ	37	ピーマン	サンドイッチ	34	せり	味噌	16	ピーマン	バター焼き	23		
男	春	醬油味	25	うどめん	うどめん	66	ピーマン	天ぷら	33	ピーマン	菜揚げ	14	ピーマン	菜揚げ	16		
	ねぎ類	みそ汁	24	みそ汁	みそ汁	54	ピーマン	サンドイッチ	31	ピーマン	サンドイッチ	13	ピーマン	バター焼き	13		
	春	みそ汁	23	みそ汁	みそ汁	63	三つ葉類	親子丼	29	三つ葉類	菜揚げ	15	ピーマン	油いため	13		
高	春	みそ汁	21	みそ汁	みそ汁	63	ちしや類	サンドイッチ	28	ちしや類	菜揚げ	11	ピーマン	バター焼き	10		
	ねぎ類	冷や麦	21	親子丼	親子丼	52	春	茶わんむし	27	ピーマン	油いため	10	ねぎ類	バター焼き	9		
	ねぎ類	うどめん	24	みそ汁	みそ汁	62	春	茶わんむし	26	ほうれん草	みそ汁	9	ねぎ類	バター焼き	11		
年	ほうれん草類	ごまあえ	19	みそ汁	みそ汁	51	ほうれん草	茶わんむし	25	ほうれん草	みそ汁	9	ねぎ類	バター焼き	9		
	ちしや類	サンドイッチ	24	茶わんむし	茶わんむし	58	ねぎ類	醬油味	36	ピーマン	サンドイッチ	21	ピーマン	煮びたし	24		
	ほうれん草類	サンドイッチ	22	サンドイッチ	サンドイッチ	48	大根菜類	湯	35	大根菜類	湯	42	ピーマン	たき合せ	18		
女	ほうれん草類	ごまあえ	21	茶わんむし	茶わんむし	48	三つ葉類	うしお汁	35	三つ葉類	うしお汁	42	ピーマン	たき合せ	17		
	ねぎ類	うどめん	18	親子丼	親子丼	57	ねぎ類	みそ汁	34	ねぎ類	みそ汁	41	ピーマン	卵とじ	16		
	ほうれん草類	冷や麦	17	ごまあえ	ごまあえ	56	ほうれん草類	みそ汁	33	ほうれん草類	みそ汁	40	ピーマン	サンドイッチ	19		
若	ほうれん草類	白あえ	17	うどめん	うどめん	55	ちしや類	サンドイッチ	33	ちしや類	サンドイッチ	40	ピーマン	バター焼き	17		
	ほうれん草類	白あえ	20	うどめん	うどめん	54	ねぎ類	うどめん	33	ねぎ類	うどめん	40	ピーマン	油いため	14		
	ほうれん草類	ごまあえ	24	茶わんむし	茶わんむし	58	三つ葉類	煮びたし	33	三つ葉類	煮びたし	40	ピーマン	油いため	14		
女	ほうれん草類	茶わんむし	22	茶わんむし	茶わんむし	69	春	菜類	そば	29	春	菜類	そば	35	ピーマン	煮びたし	19
	春	みそ汁	25	みそ汁	みそ汁	56	春	菜類	親子丼	28	春	菜類	親子丼	34	ピーマン	煮びたし	21
	三つ葉類	茶わんむし	19	うどめん	うどめん	66	ほうれん草類	煮びたし	28	ほうれん草類	煮びたし	34	ピーマン	油いため	17		
高	ねぎ類	うどめん	18	うどめん	うどめん	66	大根菜類	煮びたし	28	大根菜類	煮びたし	34	ピーマン	たき合せ	16		
	春	うどめん	21	茶わんむし	茶わんむし	55	春	菜類	湯	28	春	菜類	湯	34	ピーマン	卵とじ	15
	春	みそ汁	18	茶わんむし	茶わんむし	53	春	菜類	湯	28	春	菜類	湯	33	ピーマン	菜揚げ	18
年	春	みそ汁	18	茶わんむし	茶わんむし	62	春	菜類	うどめん	28	春	菜類	うどめん	33	ピーマン	バター焼き	16
	春	みそ汁	21	茶わんむし	茶わんむし	52	春	菜類	うどめん	28	春	菜類	うどめん	33	ピーマン	バター焼き	16
	春	みそ汁	18	茶わんむし	茶わんむし	52	春	菜類	うどめん	28	春	菜類	うどめん	33	ピーマン	バター焼き	14

〔註〕各グループの回答可能総数……各野菜のそれぞれ料理名につき120

これらの4グループの嗜好実状をみると、^①非常に好き、の段階では若年がいずれもちしゃ類のなま物をパン類ととり合わせたものが最も高くサンドイッチおよびホットドッグは女若年35% (254)、30% (219)、男若年26% (187)、25% (179) であり前報と同結果であった。次いでちしゃ類のマヨネーズソースあえ女若年34%、男若年20%やピーマンの油いため、天ぷらが女若年22%、21%、男若年がいずれも21%であった。高年はあえ物や温い料理が好まれ、女高年はほうれん草のごまあえ34% (246) 次いで三つ葉の茶わん蒸し24%、同野菜のすまし汁23%、男高年はねぎ類のすき焼き25% (182) 次いでほうれん草のごまあえ24%であった。高年は若年と異なり大根葉、大根間引き菜、かぶの葉および広島菜・たかな等の塩漬の嗜好が高いことが明らかとなった。なおこの4グループとも共通して非常に好まれているものに、ほうれん草のごまあえがあげられ、これは男性より女性の方が嗜好度合いが高率であった。

^②好き、の段階ではねぎ類やほうれん草を使った料理が多く、回答率の上位はほとんど女高年が占め、これには三つ葉の茶わん蒸し52% (373)、次いでピーマンの天ぷら、ほうれん草の卵とじ、ピーマンの油いため、ほうれん草のひたし等が51%であったが、これらに比べ男若年の回答率は上位で40% (ちしゃ類のサンドイッチ) となっており大変低い結果であった。女性はいずれも茶わん蒸しが上位であるが、野菜が異なり若年はほうれん草によるもので44% (317)、なお男性もリストにあがっているがいずれもほうれん草であった。また女性の同傾向としてほうれん草の卵とじであり、女若年41%であった。男性の両グループは、いずれもこの段階のトップに^①非常に好き、の段階上位と同一料理名があげられた。

^③好きでも嫌いでもない、段階では、広島菜・たかなを使った料理が多くあげられ、高年より若年の方が回答率が多い。上位よりあげると女若年の広島菜・たかなのたき合わせ51% (365)、次いで同野菜の煮びたし50% (361)、男若年のほうれん草のうしお汁、ねぎ類の煮びたしが各48% (349) であった。なお高年はほうれん草や広島菜・たかなを使った煮物や丼物の料理があげられた。

^④嫌い、の段階では、若年の回答率が多く、男高年を除いた3グループはいずれもねぎ類を使ったあえ物があげられた。これを上位よりあげると女若年のねぎ類のマヨネーズソースあえ27% (197)、せりの湯豆腐やみそ味の鍋物が各25%であった。

^⑤非常に嫌い、の段階では、前段階と同様若年の回答率が多く、いずれのグループもにらの料理が多くあげられた。上位は女若年のにらの煮びたし11% (76) 次いで同野菜のたき合わせ、卵とじ、油いための各10%であった。

嗜好段階別にみると回答率最上位のグループは、前報の調理法別の場合と同結果であるが、高年の^①非常に好き、の段階につけ物の回答率が上位を占めたものが、本報告ではそれ以上に高い嗜好の料理が見られた。

以上の性・年齢と嗜好段階の結果については、1%以下の危険率で有意の差が認められた。

両年の結果を比較検討すると、50年の「非常に好き」の段階の回答率は51年より低く、「非常に嫌い」はその逆の実態であった。「非常に好き」での若年は両年ともにちしゃ類を使ったパンの料理が、また高年はほうれん草・春菊・ねぎ等を使った鍋物・蒸し物・あえ物等があげられほぼ同傾向であったが、51年にはめん類の料理が減少し、男若年の油物や高年のつけ物料理が増加した相異がみられた。「好き」の回答率（昭50）は男若年以外の3グループは51年より高く、ねぎ類の料理の嗜好が多く、男若年は上位にねぎ類のめん類料理が並び、男高年も同様トップがうどん55%（66）であり、50年には茶わん蒸しの料理が上位でなかった。女性はいずれも両年にわたりトップの回答率は同一結果であった（女若年：ほうれん草の茶わん蒸し、昭50・58%、昭51・44%、女高年：三つ葉の茶わん蒸し58%、52%）。女性は茶わん蒸しの料理が多いが、51年には前段階と同様油物料理が増えている。「好きでも嫌いでもない」では、両年において同一傾向はみられず昭50年では、ねぎ類の親子丼38%（45）がトップで、男性は茶わん蒸し、女若年は汁物が多くみられた。「嫌い」では、春菊のめん類、揚げ物、ピーマンの揚げ物、いため物およびパセリのパン類との料理が昭50年に多くあげられたが、51年ではこれらと違ってねぎ類のあえ物、特に女若年ではせりの鍋物料理があげられた。「非常に嫌い」で高い回答率は、昭50でみると男若年であるが、昭51では女若年であり、両年通じて回答率が少ないのは男高年であった。これらにあげられたもの（昭50）には、女性がにらの煮物、いため物、男性はピーマンのいため物、揚げ物が著しいが51年には男性においてにらの料理が上位にのし上り相異がみられた。以上昭50年の性・年齢と嗜好段階の結果は1%以下の危険率で有意の差が認められた。

2. 可食者の多い緑色野菜の料理

可食者の多い緑色野菜の料理を地域および性・年齢別にみて検討する。

1) 地域別：各地域の緑色野菜の可食者状況を表Ⅲ-1（回答可能総数は各地域480、全地域2,880）に示す。地域別にみて可食者の多い料理は、宮崎がちしゃ類をなま物としてサンドイッチととり合わせたもの94.6%（454）が最上位で、前報と同一結果を示し、次いで多いものはすべてトップであるほうれん草のごまあえであり、山口92.9%（446）、大阪・東京が各92.7%（445）であった。宮崎を除いて各地域とも最上位は、ほうれん草の料理で、嗜好者の多いことが実証され、特に北海道では他地域よりやや回答率が低いが、ほうれん草を使った種々の温かい料理が上位を羅列した。東京および宮崎以外の地域で上位にあるほうれん草の茶わん蒸し89.9%（2,590）が全地域の最上位であり、次いでほうれん草のごまあえ88.3%（2,544）、ねぎ類のなま物をうどんにとり合わせたもの87.5%（2,521）、三つ葉の茶わん蒸し87.4%（2,516）、ちしゃ類のなま物をサンドイッチととり合わせたもの87.0%（2,506）であった。逆に最下位よりあげるとねぎ類のマヨネーズソースあえ56.2%（1,619）、にらの煮びたし59.6%（1,717）、同野菜のたき合わせ59.8%（1,723）であった。

表Ⅲ-1 可食者の多い緑色野菜の料理
地域別

昭 和			50 年			昭 和			51 年					
北 海 道			東 京 都			大 阪 府			全 地 域					
野菜名	料理名	回答 実数												
ほうれん草	ごまあえ	428	ほうれん草	ごまあえ	445	ほうれん草	ごまあえ	445	ほうれん草	茶わん蒸し	437	ほうれん草	茶わん蒸し	437
ちしや類	サンドイッチ	421	ちしや類	サンドイッチ	438	ちしや類	サンドイッチ	440	ちしや類	サンドイッチ	423	ちしや類	サンドイッチ	423
三つ葉	茶わん蒸し	418	三つ葉	茶わん蒸し	434	三つ葉	茶わん蒸し	432	ねぎ類	そいうめん	417	ねぎ類	そいうめん	417
卵とじ	茶わん蒸し	417	卵とじ	茶わん蒸し	433	ほうれん草	茶わん蒸し	424	ちしや類	サンドイッチ	401	ちしや類	サンドイッチ	401
油いため	すき焼き	417	油いため	すき焼き	433	ほうれん草	すき焼き	421	ねぎ類	すき焼き	398	ねぎ類	すき焼き	398
茶わん蒸し	ごまあえ	438	茶わん蒸し	ごまあえ	446	茶わん蒸し	ごまあえ	446	ほうれん草	油いため	492	ほうれん草	油いため	492
ねぎ類	親子丼	430	ねぎ類	親子丼	431	ねぎ類	親子丼	448	ねぎ類	親子丼	456	ねぎ類	親子丼	456
大豆	みそ汁	428	大豆	みそ汁	429	ねぎ類	すき焼き	441	ねぎ類	すき焼き	444	ねぎ類	すき焼き	444
ちしや類	サンドイッチ	427	ちしや類	サンドイッチ	412	ほうれん草	ちしや類	440	ほうれん草	みそ汁	434	ほうれん草	みそ汁	434
ねぎ類	すき焼き	424	ねぎ類	すき焼き	411	ほうれん草	ごまあえ	436	ねぎ類	みそ汁	416	ねぎ類	みそ汁	416

(注) 各地域別の回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき 480
全地域の回答可能総数……各野菜のそれぞれの料理名につき 2,880

山口の両年を比較すると順位および料理の内容においても相異がみられ、ほうれん草のごまあえは昭50年で82.9%→51年で92.9%と急上昇し、これは50年の上位にあるねぎ類のうどん91.0%→51年で89.8%、ほうれん草の茶わん蒸し88.1%→89.4%等は、大きな変化はみられず、これらを大きく上回り昭50年より51年の方が、可食者が増大した結果がみられた。

2) 性・年令別：性・年令別の可食者状況を表Ⅲ-2 (回答可能総数、昭50年120、昭51年720)に示す。

各グループで共通して可食率の多い料理は、ほうれん草の茶わん蒸し(男高年91.0%、女高年90.8%、女若年90.1%、男若年87.8%)やねぎ類のなま物を使ったうどん(女若年88.5%、男高年87.9%、男若年87.6%、女高年86.1%)等であった。若年のいずれもが可食者の多い料理は、ちしや類のサンドイッチ、ホットドッグであり、前報と同結果であった。なお高年は、三つ葉の茶わん蒸しやほうれん草のごまあえ等の可食者が多く、中に男高年のみは温いねぎ類のすき焼きや女高年の広島菜・たかなや大根葉等の塩漬の料理が

表Ⅲ 1-2 可食者の多い緑色野菜の料理
性・年令別

年	男		女		若		高		女		高		年
	野菜名	料理名	回答実数	%	野菜名	料理名	回答実数	%	野菜名	料理名	回答実数	%	
昭和51年	ちしや類	サンドイッチ	649	90.1	ちしや類	サンドイッチ	676	93.9	二つ葉	茶わんむし	667	92.6	昭和50年
	ほうれん草	ホットドック	637	88.5	ほうれん草	茶わんむし	649	90.1	ほうれん草	茶わんむし	654	90.8	
	ねぎ類	茶わんむし	632	87.8	ちしや類	油いため	647	89.3	ごまあえ	ごまあえ	618	90.0	
昭和51年	ほうれん草	うどめ	631	87.6	ほうれん草	ホットドック	643	89.3	ピーマン	油いため	648	90.0	昭和50年
	ねぎ類	油いたし	628	86.4	ちしや類	ごまあえ	639	88.8	三つ葉	天ぷら	642	89.2	
	ねぎ類	すまし汁	622	86.2	ねぎ類	うどめん	637	88.5	なつかま	すまし汁	639	88.8	
昭和51年	ねぎ類	寄せ鍋	618	85.8	ねぎ類	親子丼	640	88.9	大根	漬	636	88.3	昭和50年
	ねぎ類	そうめん	616	85.6	ほうれん草	うどめ	633	87.9	三つ葉	茶わんむし	627	87.1	
	ねぎ類	うどめん	609	90.8	ほうれん草	茶わんむし	613	94.2	三つ葉	茶わんむし	617	97.5	
昭和51年	ほうれん草	そうめん	98	81.7	ねぎ類	うどめん	109	90.8	ねぎ類	うどめん	110	91.7	昭和50年
	ちしや類	茶わんむし	98	81.7	ちしや類	サンドイッチ	109	90.8	ほうれん草	茶わんむし	109	90.8	
	ねぎ類	サンドイッチ	98	81.7	ねぎ類	そうめん	103	85.8	春ねぎ	ごまあえ	107	90.8	
昭和51年	ほうれん草	そば	95	79.2	三つ葉	そうめん	101	84.2	春ねぎ	ごまあえ	106	88.3	昭和50年
	ちしや類	親子丼	94	78.3	ほうれん草	鍋物	100	83.3	春ねぎ	ごまあえ	105	87.5	
	ほうれん草	ホットドック	92	76.4	ねぎ類	ごまあえ	98	81.7	春ねぎ	ごまあえ	104	86.7	

〔註〕各グループの回答可能総数……各野菜のそれぞれ料理名につき
昭和51年は720
昭和50年は120

がねぎ類を使っためん類（若年はうどん、高年はそうめん）、女性は茶わん蒸し（若年はほうれん草、高年は三つ葉と野菜が異なる）で、50年は性別に51年は若高年で相異がみられた。なお最上位の可食者率は51年より50年の方が高いことが明らかであった。

3. 可食者結果

種々の緑色野菜をそれぞれの料理ごとに計算した可食者率を地域・性・年令別および調理法別に分類し平均値を求め検討した。

あげられ年令層の相異が認められた。

可食者率の上位から順次あげると、女若年のちしや類のサンドイッチ93.9%、女高年の三つ葉の茶わん蒸し92.6%、男高年前同の91.9%で男若年の上位可食率は他のグループより若干低い傾向がみられた。逆に可食者率の最下位よりあげると、女若年のねぎ類のマヨネーズソースあえ52.9%、男高年前同の54.9%、女若年にらの煮びたし55.1%であった。

両年を比較するとねぎ類のなま物をうどんととり合わせたものが共通して多く（女高年91.7%、他の3グループ共に90.8%）、この可食者率が昭和51年で低下し、なおほうれん草の茶わん蒸しは上位にあり、定着した可食率であった。昭和50年は、比較的めん類の可食者が多く、高年はこれに鍋物料理の可食者が多くみられた。可食者率のトップは男性

表Ⅳ-1 可食者結果
地域・性・年令別

年	昭和51年										昭和50年			
	地域別	北海道	東京都	大阪府	鳥根県	山口県	宮崎県	性・年令	性	年令	山口	県		
性・年令別	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	M	計	%	回答 実数		
男若年	67.0	10,049	77.9	11,683	76.4	11,460	78.5	11,769	69.5	10,429	79.7	11,959	47.9	6,260
男高年	74.4	11,162	80.5	12,076	79.9	11,979	64.4	9,654	65.7	9,859	87.1	13,062	62.4	8,167
女若年	70.1	10,515	77.6	11,641	73.7	11,055	72.6	10,895	72.5	10,871	77.2	11,583	54.7	7,152
女高年	69.2	10,384	79.4	11,914	77.9	11,678	66.5	9,969	71.1	10,671	92.3	13,847	57.6	7,540
地域別 M 計	70.2	42,110	78.9	47,314	77.0	46,172	70.5	42,287	69.7	41,830	84.1	50,451	55.7	29,123

〔註〕 各地域のそれぞれのグループにつき 15,000
 回答可能総数 (昭和51年) 各 地域 別 60,000
 それぞれのグループ 90,000
 全 地 域 360,000
 回答可能総数 (昭和50年) 地域 13,080
 52,320

若年、山口は女若年、宮崎は女高年であり、山口および大阪を除いては前報と同結果であった。グループ別の平均をみて上位よりあげると、女高年76.1% (68,463)、男高年75.3%、男若年74.8%、女若年74.0%で、高年の順位は前報と同結果であった。

山口の両年を比較すると昭和50年で低率ながらトップが男高年62.4%であったのが、51年では伸び率が最も少なく最下位であり、男若年の伸び率 (昭和50年47.9%→51年69.5%) は大であり、女性の方の可食者率が高かった。

2) 調理法別による地域・性・年令別：調理法による場合の可食者率の実状を表Ⅳ-2に示した。調理法別にみると蒸し物の可食者が大阪82.6% (2,380) を除いては、すべて宮崎がいずれも最上位を示し、この中でパン類になま物をとり合わせたもの87.3% (1,676) が最も高く、

1) 地域・性・年令別：地域および性・年令別にみて可食者率の実状を表Ⅳ-1に示した。

地域別にみて可食者率の上位よりあげると、宮崎84.1% (50,451)、東京78.9% (47,314)、大阪77.0% (46,172) の順でこの3地域は前報と同順位の結果であり、他の3地域はややかけ離れ山口が69.7%で最下位であった。山口を除いては各地域共に前報より可食者率が上回っており、全地域の平均値は75.1%で前報 (74.6%) よりやや上昇した。山口の両年を比較すると昭和50年は55.7%で大変低い数値であり、51年では関心がもたらされ嗜好度合いの上昇が認められた。

性および年令のグループと地域との関係をみて上位よりあげると、宮崎県の女高年92.3% (13,847) 次いで同県の男高年87.1% 東京都の男高年80.5%であった。グループごとに可食者率の高い地域は、女若年の東京が高いのを除いて他の3グループは、すべて宮崎が高く、また地域ごとに高いグループをみると北海道・東京・大阪等は男高年が、鳥根は男

表IV-2 可食者結果
調理法による場合の地域別、性・年令別

年	調理法	揚げ物		焼き物・いため物		めん類		まハン		鍋		煮し物		汁		酢の物		煮		つけ			
		%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数		
昭和51年	北海道	69.9	2,012	74.8	2,872	67.0	2,571	70.8	1,360	70.3	10,127	73.4	2,113	72.5	5,571	72.3	4,166	64.9	4,361	67.4	3,880	71.2	3,077
	東京都	78.5	2,261	80.0	3,071	79.2	3,040	81.3	1,561	79.5	11,455	79.5	2,290	80.6	6,191	81.3	4,682	73.1	4,915	73.1	4,210	84.2	3,638
	大阪府	74.3	2,140	72.5	2,783	80.2	3,078	77.7	1,491	77.4	11,150	82.6	2,380	80.9	6,215	81.9	4,716	71.5	4,803	68.8	3,965	79.9	3,451
	兵庫県	75.7	2,181	70.8	2,719	71.6	2,749	74.7	1,434	68.3	9,838	74.5	2,147	70.7	5,426	71.6	4,127	65.6	4,406	67.1	3,867	78.5	3,393
	山口県	67.9	1,955	66.5	2,553	77.2	2,966	70.2	1,347	68.8	9,900	72.0	2,073	73.3	5,629	74.3	4,282	66.1	4,444	62.2	3,584	71.7	3,097
51	宮崎県	83.1	2,393	84.3	3,237	84.0	3,226	87.3	1,676	84.2	12,129	82.4	2,374	85.6	6,573	82.5	4,753	81.8	5,697	81.9	4,718	85.1	3,675
年	回答可能数	各	2,880	各	3,840	各	3,840	各	1,920	各	14,400	各	2,880	各	7,680	各	5,760	各	6,720	各	5,760	各	4,320
	地域可能数	74.9	12,942	74.8	17,235	76.5	17,630	77.0	8,869	74.8	64,599	77.4	13,377	77.3	35,605	77.3	26,726	71.0	28,626	70.1	24,224	78.4	20,331
	全回答可能数	17,280	23,040	23,040	11,520	86,400	17,280	46,080	34,560	7,200	7,200	17,280	46,080	7,680	57,600	34,560	40,320	40,320	34,560	34,560	34,560	25,920	25,920
昭和50年	山口県	52.0	1,497	50.2	1,928	69.2	2,656	62.0	1,191	62.1	4,474	63.4	1,825	56.7	4,351	56.6	3,263	46.0	3,091	45.8	2,638	57.5	2,209
	山形県	2.880	3,840	3,840	1,920	3,840	1,920	1,920	1,920	7,200	7,200	2,880	7,680	5,760	6,720	5,760	6,720	6,720	6,720	6,720	6,720	6,720	6,720
	若狭年	72.6	3,138	75.1	4,345	79.5	4,579	81.8	2,356	74.8	16,159	75.3	3,253	78.8	9,074	77.1	6,663	69.0	6,951	72.3	6,247	72.3	4,684
	高松年	75.9	3,280	72.8	4,194	75.3	4,340	69.2	1,993	76.3	16,491	78.2	3,377	75.7	8,722	78.6	6,795	72.0	7,258	69.6	6,016	82.3	5,332
	若狭年	72.5	3,133	75.0	4,319	75.0	4,320	80.9	2,331	72.7	15,700	75.7	3,270	77.1	8,877	75.3	6,505	70.0	7,061	70.3	6,076	76.5	4,958
51	高松年	78.5	3,391	76.0	4,377	76.2	4,391	76.0	2,189	75.4	16,285	80.3	3,467	77.5	8,932	78.3	6,763	73.0	7,362	69.3	5,985	98.3	6,367
年	回答可能数	各	4,320	各	5,760	各	5,760	各	2,880	各	21,600	各	4,320	各	11,520	各	8,640	各	10,080	各	8,640	各	6,480
	若狭年	41.9	302	42.7	410	62.2	597	68.3	328	51.7	931	50.3	362	51.8	995	41.9	646	38.3	643	40.3	581	48.4	465
	高松年	61.1	440	53.3	512	78.1	750	57.3	275	70.7	1,273	65.0	468	63.9	1,226	66.5	958	51.7	869	53.7	773	64.9	623
	若狭年	53.3	384	50.3	483	63.0	605	63.1	303	60.7	1,093	69.0	497	54.0	1,037	56.9	820	46.1	774	43.9	632	54.6	524
	50	高松年	51.5	371	49.0	470	73.3	704	57.1	274	65.4	1,177	70.0	504	57.9	1,112	58.2	838	47.9	805	47.8	688	62.2
年	回答可能数	各	720	各	960	各	960	各	480	各	1,800	各	720	各	1,920	各	1,440	各	1,680	各	1,440	各	960

逆に最も低いものは山口の煮物62.2% (3,584) であり、これらの可食者率は前報より上回った。各地域の可食者率の上位をあげると、北海道は焼き物・いため物74.8% (2,872)、東京・島根はつけ物でそれぞれ84.2% (3,638)、78.5% (3,393)、大阪は蒸し物82.6% (2,380)、山口はなま物をめん類ととり合わせたもの77.2% (2,966)、宮崎はパン類になま物をとり合わせたもの87.3% (1,676) であり、地域別に嗜好の差異が認められた。全地域においてつけ物の可食者率78.4% (20,331) が最上位で、前報と同様であり次いで蒸し物77.4% (13,377)、汁物や丼物77.3% (26,726、35,605) であった。

山口の両年を比較すると、いずれの調理法も昭50年が低く、この中でも蒸し物が63.4% (1,825) が最上位で、51年とは異なり最低の煮物は45.8% (2,638) で、これは共通し好まれぬ調理法であることが明らかとなった。

調理法別に可食者率上位のグループをあげると、なま物をめん類 (79.5%、4,579) やパン類ととり合わせたもの (81.8%、2,356)、丼物 (78.5%、9,074)、煮物 (72.3%、6,247) 等は男若年であって、鍋物 (76.3%、16,491)、汁物 (78.6%、6,795) は男高年で、揚げ物 (78.5%、3,391)、焼き物・いため物 (76.0%、4,377)、蒸し物 (80.3%、3,467)、酢の物・あえ物 (73.0%、7,362)、つけ物 (98.3%、6,367) 等は女高年であった。可食者率の最上位の調理法より順次あげると、女高年のつけ物98.3%、男高年も同調理法で82.3%、男若年はなま物をパン類ととり合わせたもの81.8%、女若年も同調理法で80.9%、女高年の蒸し物80.3%の順であった。このように若年と高年の可食者率上位のものが、なま物 (パン類) とつけ物であることが明らかとなった。なお前報より今回は、揚げ物の可食率が下がっており、逆に可食者率の低いものをあげると、男若年の酢の物・あえ物69.0% (6,951)、男高年のなま物をパン類ととり合わせたもの69.2% (1,993)、女高年の煮物69.3% (5,985) であった。前報の場合より今回は、焼き物・いため物、なま物 (パン類)、蒸し物、丼物、汁物、酢の物・あえ物等が全般的にやや可食率が増加した。

調理法別にみてグループの両年を比較すると、昭50年はなま物 (パン類) が男若年、蒸し物が女高年であり、他の調理法はすべて男高年が上位を占め、この前者2グループの結果は、両年共通であるが男高年は、昭51年の地域結果と大幅な相異がみられた。可食者率の上位よりあげると男高年のなま物 (めん類) 78.1% (750)、女高年のなま物 (めん類) 73.3% (704)、男高年の鍋物70.7% (1,273) の順序であり、低いものは男若年の酢の物・あえ物38.3%、煮物40.3%で山口地域の嗜好状態が明らかとなり、51年と同一の結果はみられなかった。

4. 緑色野菜の嗜好値

緑色野菜を使った料理の嗜好値について、嗜好の最高・最低値を地域および性・年齢別に、また調理法別にみた嗜好値とその標準偏差をあげ検討した。

表V-1 緑色野菜の嗜好値
嗜好の最高・最低値—地域別—

年	地域	最高値			最低値		
		野菜名	料理名	嗜好値	野菜名	料理名	嗜好値
昭和51年	北海道	ほうれん草	卵とじ	3.71	春菊	冷や麦	2.71
		ちしゃ類	サンドイッチ	3.67	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.71
		三つ葉	茶わんむし	3.67	春菊	そうめん	2.72
	東京都	ほうれん草	ごまあえ	3.96	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.89
		三つ葉	茶わんむし	3.89	ひたし	煮びたし	2.94
		〃	すまし汁	3.86	〃	たき合わせ	2.94
	大阪府	ほうれん草	ごまあえ	3.93	にら	煮びたし	2.76
		ちしゃ類	サンドイッチ	3.89	〃	たき合わせ	2.79
		三つ葉	すまし汁	3.87	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.84
	島根県	ほうれん草	ごまあえ	4.01	にら	煮びたし	2.91
		ねぎ類	すき焼き	3.95	〃	たき合わせ	2.93
		春菊	〃	3.93	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.94
	山口県	ほうれん草	ごまあえ	4.16	にら	たき合わせ	2.87
		〃	茶わんむし	3.96	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.89
		ねぎ類	うどん	3.95	にら	煮びたし	2.91
	宮崎県	ほうれん草	ごまあえ	3.91	せり	みそ味の物	3.09
		大根菜	塩漬	3.85	春菊	うしお汁	3.12
		ひろしま菜	〃	3.84	〃	小田巻	3.14
全地域	ほうれん草	ごまあえ	3.92	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.91	
	ちしゃ類	サンドイッチ	3.80	にら	たき合わせ	3.01	
	ねぎ類	うどん	3.78	〃	煮びたし	3.02	
	〃	すき焼き	3.77	せり	みそ味の物	3.07	
	ほうれん草	ひたし	3.75	ひたし	たき合わせ	3.10	
昭和50年	山口県	ほうれん草	ごまあえ	3.82	にら	たき合わせ	2.17
		〃	茶わんむし	3.80	〃	煮びたし	2.30
		ねぎ類	うどん	3.80	ねぎ類	マヨネーズあえ	2.42

ヨネーズソースあえ等が各2.71、春菊をそうめんに使ったもの2.72で51年とほぼ同傾向であり、最低嗜好値は、全般的にやや高かった。なおにらの煮物は、今回も低い嗜好値であった。全地域の最高値は、ほうれん草のごまあえ3.92、ちしゃ類のなま物をサンドイッチにとり合わせたもの3.80、最低値はねぎ類を使ったマヨネーズソースあえ2.91、にらのたき合わせ3.01であった。

山口の両年を比較すると、最高値は全く同結果であり、最低値の順位は異なるが、同類のものがあがっており、いずれも嗜好値はやや低い、同傾向であった。

2) 性・年齢別：性・年齢別の嗜好の最高、最低値を表V-2に示す。最高値の上位よりあげると、女高年のほうれん草のごまあえ4.17、女若年のちしゃ類のサンドイッチ4.07、男高年のねぎ類のすき焼き4.04、女高年のほうれん草のひたし4.02で、これは地域別と異なりバラエティな料理名があげられた。若年の上位の料理は、前報と同結果であった。最低値はいずれも女若年が低く、これにはせりのみそ味の鍋物やねぎ類のマヨネーズソースあえ2.76、にらの煮びたし2.78、せりの湯豆腐2.79であり、高年より若年の嗜好値が著しく低かった。

グループ別の最高値の上位は、両年とも同傾向を示し、昭和50年では女高年のほうれん草の茶

1) 地域別：地域別の嗜好を表V-1に示す。嗜好の最高値をみると、北海道のみほうれん草の卵とじで、他地域のトップはすべてほうれん草のごまあえで共通し、いかにほうれん草の料理の嗜好が高いかが明らかとなった。この上位よりあげると山口のほうれん草のごまあえ4.16、島根・東京も同様で各4.01、3.96、山口は同数値でほうれん草の茶わん蒸しがあり、前報の調理法別と同一結果ではなかった。最低値の最下位はいずれも北海道の春菊のなま物を冷や麦にとり合わせたもの、ねぎ類を使ったマ

表V-2 緑色野菜の嗜好値
嗜好の最高、最低値・性・年齢別

年性	昭和51年				昭和50年					
	最高値	最低値	嗜好値	野	最高値	最低値	嗜好値	野		
男若年	ちしや類	サンドイッチ	3.85	ねぎ類	ねぎ類	ちしや類	3.62	にら	煮びたし	2.09
	ねぎ類	ホットドッグ	3.80	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.52	ねぎ類	たき合せ	2.19
男高年	ほうれん草類	ごまあえ	3.69	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.68	ねぎ類	野菜揚げ	2.22
	ねぎ類	茶わんむし	3.67	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.55	ねぎ類	バター焼き	2.32
男高年	ねぎ類	すき焼き	4.04	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.52	ねぎ類	ねぎ類	2.34
	ほうれん草類	ごまあえ	3.96	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	4.05	ねぎ類	ねぎ類	2.63
女若年	ほうれん草類	ごまあえ	3.95	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	4.03	ねぎ類	煮びたし	2.78
	ほうれん草類	ひたし	3.90	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.98	ねぎ類	たき合せ	2.81
女若年	ねぎ類	うどめ	3.90	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.98	ねぎ類	野菜揚げ	2.90
	ちしや類	サンドイッチ	4.07	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.94	ねぎ類	バター焼き	2.93
女高年	ねぎ類	サンドイッチ	3.99	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	4.00	ねぎ類	煮びたし	2.13
	ほうれん草類	ホットドッグ	3.96	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.96	ねぎ類	たき合せ	2.29
女高年	ほうれん草類	ごまあえ	3.90	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.88	ねぎ類	ねぎ類	2.31
	ほうれん草類	バター焼き	3.87	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.88	ねぎ類	バター焼き	2.47
女高年	ほうれん草類	ごまあえ	4.17	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.67	ねぎ類	油いため	2.54
	ほうれん草類	ひたし	4.02	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	4.07	ねぎ類	たき合せ	2.21
女高年	ほうれん草類	茶わんむし	3.96	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	4.07	ねぎ類	煮びたし	2.24
	ほうれん草類	すき焼き	3.87	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.99	ねぎ類	ねぎ類	2.35
女高年	ほうれん草類	すき焼き	3.86	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.97	ねぎ類	油いため	2.57
	ほうれん草類	すき焼き	3.86	ねぎ類	ねぎ類	ねぎ類	3.92	ねぎ類	ねぎ類	2.63

わん蒸し、同野菜のごまあえ等が各4.07、男高年のねぎ類を使った醤油味の鍋物4.05、春菊の同料理4.03、女若年のちしや類をホットドッグにとり合わせたもの4.00であった。昭和50年の最低値は男若年が低く、最下位よりあげると男若年のにらの煮びたし2.09、女若年も同料理で2.13、男若年はにらのたき合せ2.19であった。

表V-3 緑色野菜の嗜好値
調理法による場合の地域・性・年齢別

年	調理法	揚げ物		焼き物		なま物		パン類		鍋物		蒸し物		丼物		汁物		酢の物・あえ物		煮物		つけ物		総計	
		M	S.D	M	S.D	M	S.D	M	S.D	M	S.D														
昭和	北海道	3.23	0.17	3.33	0.21	3.11	0.37	3.31	0.32	3.16	0.25	3.32	0.30	3.24	0.24	3.26	0.25	3.09	0.27	3.16	0.25	3.38	0.08	3.21	0.27
		3.38	0.17	3.41	0.18	3.40	0.27	3.52	0.31	3.50	0.22	3.45	0.27	3.45	0.18	3.45	0.24	3.30	0.31	3.22	0.23	3.61	0.08	3.42	0.25
昭和	東京都	3.35	0.13	3.31	0.23	3.33	0.20	3.35	0.30	3.46	0.23	3.55	0.19	3.46	0.14	3.55	0.17	3.29	0.30	3.12	0.20	3.62	0.07	3.43	0.25
		3.57	0.15	3.35	0.24	3.65	0.24	3.49	0.20	3.57	0.16	3.50	0.15	3.49	0.15	3.53	0.17	3.44	0.29	3.27	0.21	3.50	0.12	3.49	0.21
昭和	大阪府	3.37	0.12	3.37	0.27	3.71	0.17	3.52	0.27	3.58	0.18	3.67	0.18	3.66	0.06	3.67	0.11	3.44	0.31	3.33	0.26	3.70	0.10	3.55	0.24
		3.47	0.18	3.43	0.12	3.47	0.23	3.59	0.19	3.42	0.18	3.42	0.17	3.45	0.12	3.38	0.14	3.52	0.21	3.36	0.13	3.66	0.13	3.45	0.18
昭和	兵庫県	3.39	0.15	3.37	0.19	3.47	0.23	3.50	0.26	3.44	0.17	3.48	0.20	3.45	0.12	3.47	0.14	3.34	0.27	3.25	0.19	3.58	0.07	3.42	0.20
		3.02	0.21	3.03	0.31	3.38	0.33	3.29	0.41	3.35	0.24	3.46	0.23	3.35	0.17	3.33	0.18	3.18	0.36	2.99	0.42	3.40	0.18	3.26	0.33
昭和	山口県	3.23	0.19	3.29	0.20	3.41	0.19	3.56	0.27	3.31	0.18	3.31	0.22	3.36	0.12	3.32	0.14	3.12	0.25	3.15	0.18	3.32	0.07	3.29	0.21
		3.53	0.10	3.45	0.07	3.61	0.23	3.31	0.14	3.72	0.14	3.61	0.13	3.59	0.10	3.66	0.14	3.50	0.24	3.42	0.12	3.82	0.06	3.60	0.20
昭和	高知県	3.32	0.16	3.40	0.35	3.26	0.29	3.60	0.42	3.22	0.22	3.37	0.26	3.34	0.17	3.31	0.18	3.25	0.35	3.13	0.25	3.43	0.12	3.28	0.28
		3.62	0.14	3.47	0.21	3.59	0.21	3.49	0.20	3.57	0.22	3.66	0.18	3.55	0.12	3.62	0.14	3.54	0.30	3.32	0.22	3.78	0.06	3.56	0.22
昭和	高知県	2.52	0.20	2.73	0.32	3.08	0.48	3.23	0.34	2.92	0.27	3.08	0.26	3.01	0.26	2.92	0.22	2.85	0.25	2.77	0.36	3.08	0.16	2.91	0.33
		3.40	0.32	3.29	0.18	3.75	0.16	3.31	0.25	3.79	0.17	3.63	0.11	3.66	0.11	3.70	0.14	3.51	0.24	3.37	0.34	3.65	0.16	3.57	0.28
昭和	高知県	3.03	0.20	3.08	0.45	3.15	0.43	3.32	0.67	3.22	0.29	3.54	0.20	3.25	0.25	3.16	0.21	3.12	0.44	2.87	0.35	3.36	0.13	3.16	0.38
		3.22	0.30	3.15	0.42	3.61	0.27	3.31	0.35	3.54	0.28	3.81	0.20	3.44	0.15	3.55	0.21	3.38	0.39	3.11	0.49	3.55	0.18	3.40	0.38

3)調理法による場合の地域・性・年齢別：各料理の嗜好値を調理法別にまとめて、地域および性・年齢別に比較したものを表V-3に示す。

地域別に嗜好値をみると、前報と全く同一傾向を示した。すなわち調理法別にみて上位の地域をあげると、揚げ物3.57が高根、焼き物・いため物3.43、なま物をパン類ととり合わせたもの3.59、酢の物・あえ物3.52、煮物3.36等が宮崎、なま物をめん類ととり合わせたもの3.71、鍋物3.58、蒸し物3.67、丼物3.66、汁物3.67、つけ物3.70等が山口であり、いずれもこれらの地域は同一調理法であり、嗜好値が前報より高くなっていた。全地域ではつけ物3.58が最も高く、次いでなま物をパン類ととり合わせたもの3.50（この順位までは、前報と同結果）、蒸し物3.48で全平均値3.42、標準偏差0.20で前報の3.36、0.24の結果より嗜好値が上回りばらつきも少なかった。各地域の平均値は、山口の3.55が最上位、次いで高根3.49、宮崎3.45で前報と同順位であった。

山口の両年を比較すると、嗜好値は50年が低く、順位は蒸し物3.46、つけ物3.40、なま物（め

ん類) 3.38で異なるが同調理法であった。

性・年令別にみて上位のグループをあげると、なま物(めん類) 3.61、鍋物3.72、丼物3.59、汁物3.66、煮物3.42つけ物3.82等は男高年、なま物(パン類) 3.60は女若年、揚げ物3.62、焼き物・いため物3.47、蒸し物3.66、酢の物・あえ物3.54等は女高年であった。嗜好値の上位をあげると、男高年のつけ物3.82、鍋物3.72、女高年のつけ物3.78であり、最下位は男若年の酢の物・あえ物3.12、女若年の煮物3.13であった。若年の嗜好値は高年よりやや低いが、なま物(パン類)を、高年はつけ物の調理法であり、嗜好相異が明らかであった。グループ別の嗜好

表VI-1 分散分析表

地域別
昭和51年

変動因		SS	df	MS	F	
地域別	主効果 A ₁₁	5,223.87	5	1,044.774	77.270**	
	B ₂₁	514,185.34	4	128,546.335	9,507.162**	
	C ₃₁	2,042.65	124	16.473	1.218*	
	交互作用 A×B	23,983.64	20	1,199.182	88.671**	
	A×C	2,013.03	620	3.247	0.240	
	B×C	66,701.09	496	134.478	9.946**	
	誤差	33,532.13	2,480	13.521		
	全体	647,681.75				
	性・年令別	主効果 D ₁₁	1,889.10	3	629.700	53.068**
		B	343,087.16	4	85,771.790	7,228.366**
C		1,378.41	124	11.116	0.937	
交互作用 D×B		24,191.19	12	2,015.933	169.892**	
D×C		415.45	372	1.117	0.094	
B×C		42,508.04	496	85.702	7.222**	
誤差		17,657.01	1,488	11.866		
全体		431,126.36				

平均値は、いずれも前報に比べやや上回り標準偏差も0.2~0.28でばらつきも少なかった。

両年を比較すると昭和50年において蒸し物(女高年3.81)、なま物(パン類、女若年3.32)以外の調理法はすべて男高年の嗜好値が高く、またグループ別で上位のものよりあげると、女高年の蒸し物3.81、男高年の鍋物3.79、なま物(めん類) 3.75であり、最下位は男若年の揚げ物2.52、同年の焼き物・いため物2.73等であり、51年との相異が明らかであった。なおグループ別の嗜好平均値は高年が高く、とくに男若年2.91が最も低く、51年ではいずれも嗜好値が上回っていた。

表VI-2 分散分析表

性・年令別
昭和50年

変動因		SS	df	MS	F
主効果	D	148.479	3	49.493	2.383
	B	157,742.408	3	52,580.803	2,531.575**
	C	16,205.788	108	150.054	7.225**
交互作用	D×B	31,148.829	9	3,460.981	166.634**
	D×C	2,196.021	324	6.778	0.326
	B×C	48,662.242	324	150.192	7.231**
誤差	20,188.921	972	20.770		
全体	276,292.688				

- 〔註〕 1)……地域別
2)……嗜好段階
3)……各種緑色野菜を使った調理法によるそれぞれの料理の種類
4)……性・年令別

以上の結果をF検定により分散分析表で示すと、表

Ⅵ-1、2の通りでA×C、D×Cの交互作用と表Ⅵ-1の性・年齢別のC、表Ⅵ-2のDの主効果以外は有意の差が認められ、表Ⅵ-1の地域別のCは5%以下であるが、その他はすべて1%以下の危険率であった。

〔結 論〕

1.地域、性・年齢別にみて（昭51年）、緑色野菜を使った料理で嗜好の高い料理は、ほうれん草のごまあえ（山口県、東京都等であり、なお男性より女性の方が高い）やちしゃ類のなま物をサンドイッチにとり合わせたもの（大阪府、宮崎県、東京都等であり、高年より若年が著しく高い）で、逆に低い料理はにらを使ってのバター焼き、煮びたし、たき合わせ等であった。

昭51年との相異として50年には、ねぎ類を使ったうどんの嗜好が高く、ピーマンの素揚げやバター焼きが低いものとしてあげられ、ほうれん草とにらの料理の結果は同一であった。

2.可食者の多い地域（昭51年）は、前報同様、最上位が宮崎県次いで東京都・大阪府であった。性・年齢別にみて可食者の上位よりあげると、51年では女高年、男高年、男若年、女若年の順であり、50年では男高年、女高年、女若年、男若年であり、両年とも順不同であるが若年より高年の方が可食者が多いと言う共通点が認められた。

3.可食者の多い料理をあげる（昭51年）と、地域別においてはほうれん草を使った茶わん蒸しやごまあえ、性・年齢別では若年がちしゃ類のサンドイッチ、高年が三つ葉の茶わん蒸しであった。なお調理法は、つけ物や蒸し物であった。

昭50年ではねぎ類を使ったうどんやほうれん草の茶わん蒸しの可食者が多く、男性はねぎ類を使っためん類料理（うどん、そうめん）が、女性はほうれん草、三つ葉を使った茶わん蒸しが多く、性別による嗜好相異が認められ、調理法ではめん類や蒸し物であった。

両年にわたりほうれん草の蒸し物料理の可食者が、いずれの地域・年齢層においても最も多いことが明らかとなった。

4.嗜好値をみて最上位の地域は（昭51年）、山口県次いで島根県、宮崎県であり、性・年齢別では男高年が最も高く次いで女高年であった。なお調理法では、つけ物が最も高く前報と同一結果であった。また昭50年の上位グループは同結果で、高年者の嗜好値が高いことが明らかとなり、調理法は蒸し物が上位で相異があった。

本研究にあたりこの機会とご支援を賜りました故初代河野タカ学長、ご指導を賜りました長崎大学 文学博士 重永幸男教授および調査にご協力下さった6地域の方々（前報と同様であり、大学・高校・中学・幼稚園・保育園等の学生・生徒・教職員およびこれらの御父兄、病院・会社・本学卒業生）に厚く謝意を表します。

なおこの調査結果について、昭和50年は同年日本家政学会総会にて第2報を、昭和51年は地域別を昭和54年同学会総会第6報として、性・年齢別を昭和55年同学会総会第7報として報告したものであります。

[参考文献]

- 「老年期における食物摂取状況の調査について」第3報、中村女学園研究紀要第1号、1968
- 「調理学」(上)、栗田・斉藤・草野共著、技報堂出版
- 「調理の基本」、田中喜美・永井中枝共著、廣川書店出版
- 「調理学」—その理論と実際—、高井・吉川・諏訪・金谷共著、医歯薬出版
- 「緑色野菜の調理法による嗜好に関する研究」(第1報)、河野光子、下関女子短期大学紀要第1号、1982