

# 調理作業の外部化の進展と主婦の職場進出

石 川 明 美

- 1 はじめに
- 2 主婦の職場進出を調理作業の外部化促進要因とする見解
- 3 主婦の職場進出を調理作業の外部化促進要因としない見解
- 4 それぞれの見解についての考察
- 5 むすび

## 1 は じ め に

本稿では、調理作業の外部化と主婦の職場進出との関係についてみていくことにするが、筆者は、このことに関連してこれまでにすでに2つのことを試みた。

まず一つは、アンケート調査の一項目に「お仕事をもつことが冷凍食品、冷蔵保存食品、缶詰、インスタント食品、総菜等の利用を推し進めることにつながると思いますか」という質問項目を作り、有職主婦に回答してもらった。1990年のアンケート調査では57.9%が<sup>(1)</sup>、1991年のアンケート調査では54.2%が<sup>(2)</sup>、1992年のアンケート調査では60.0%が<sup>(3)</sup>「そう思わない」と回答している。連続する3回の調査結果からすると、「そう思わない」と回答した人は過半数を越えている。このことから、仕事をもつことが調理作業の外部化を進めることにつながるとは考えない有職主婦の方が多いといえよう。

二つ目は、林式数量化二類を援用し、目的変数に外部化形態をとる食品

の利用の有無を、そして説明変数の一つに主婦の仕事の有無をとりあげ、分析を試みた。その結果、調理作業の外部化が主婦の職場進出によって促進されるという見解を実証することはできなかった。<sup>(4)</sup>

筆者は、調理作業の外部化の促進要因を「家庭の内部に存在する条件」と「家庭の外部に存在する条件」に分け、さらに前者を「調理作業担当者によって生ずる条件」と「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」に分けている。<sup>(5)</sup>主婦の職場進出は「調理作業担当者によって生ずる条件」の構成要因の一つにすぎないが、筆者の前述の取り組みからはそれを外部化促進要因としてみなすことはできなかった。さらに、主婦の職場進出が盛んになるにしたがい、家庭では調理作業の外部化が一層進むことになるであろうといわれたり、主婦の職場進出が外部化を促進することにはつながらないといった報告も行われている。

以上のことから、本稿では、調理作業の外部化と主婦の職場進出との関係を一層明確にするために、先の相反する見解がなぜ生まれたのか、そして、どちらの見解がより適切であるのかを明らかにしていきたい。そこで、まず第一に、主婦の職場進出が外部化を促進させるとする見解について、第二に、主婦の職場進出が外部化を促進させることにはつながらないとする見解についてみていくことにする。そして第三に、それぞれの見解を考察することによって、主婦の職場進出が外部化を促進させることにつながるのかどうかを検討していく。

## 2 主婦の職場進出を調理作業の外部化促進要因とする見解

政府の見解、清水哲郎氏の見解、山口貴久男氏の見解から、主婦の職場進出を外部化促進要因とする見解についてみていくことにする。

### (1) 政府の見解

『図説 農業白書』では、調理作業の外部化のことを食の外部化、サービス化、あるいは食料消費のサービス化とよび、これらが総務庁『家計調査年報』を利用して金額的に把握されている。昭和62年度版の『図説 農

業白書』をみると、「(全国全世帯の)食料費に占める外食、調理食品の割合は、それぞれ50年度10.3%、4.4%から61年度14.9%、6.8%へと比重を高めており、食生活において食の外部化、サービス化が進行していることがうかがわれる。<sup>(6)</sup>」と述べられている。

続いて、外部化と主婦の職場進出との関係についてみると、次のように述べられている。「女性が家庭外で過ごす時間が増加したこと等により、買い物を含め食事の準備をさらに短縮する傾向が強まり、外食や調理食品への支出の増加にみられるような食の外部化やサービス依存傾向がもたらされた。<sup>(7)</sup>」さらに、「主婦の有業率の上昇に加え、専業主婦の外出機会の増加により、調理時間が減少しているため、家庭食ではレトルト食品、総菜、持ち帰り弁当、カット野菜やセット野菜、外食ではファーストフード等の増加がみられ、家事労働時間を節約することにより得られる効用を重視する傾向が一層強くなっている。<sup>(8)</sup>」

これらの記述から、『図説 農業白書』では主婦の生活時間に目が向けられているものの、それを通じて外部化と主婦の職場進出との関係が実証的に明らかにされているわけではない。主婦の調理時間の減少は、主婦の職場進出によって生じるだけではないが、主婦の職場進出によって、どれだけ調理時間が不足しているのかが明らかにされなくて、ただ主婦の職場進出による調理時間の減少によって外部化傾向がもたらされたと指摘されている。

## (2) 清水氏の見解

清水氏は、既存の統計を利用し、外部化と主婦の職場進出との関係を明らかにしている。まず主婦の生活時間に着目し、「たとえば、90年のNHK世論調査所『国民生活時間調査』によれば、女性勤め人の炊事時間は平均1時間21分であり、専業主婦の2時間30分の約半分の水準となっている。このことは、冷凍食品やレトルト食品、惣菜などの調理食品の利用および外食の利用などの食生活の外部化を促進させることになる。<sup>(9)</sup>」としている。

続いて、氏は『家計調査年報』を利用して、核家族の場合の有業人員1

人の世帯と有業人員2人の夫婦共働き世帯の食料費の構成を比較し、「主婦の社会進出が食生活に及ぼす影響の一端をかいま見ることができる。つまり、夫婦共働き世帯では主婦の就労の関係から調理食品、外食の構成比が高くなっており、……そこからは、食生活の外部化傾向を読み取ることができる。」<sup>(10)</sup>と述べている。ちなみに、氏の作成した表によれば、食料費に占める調理食品と外食の割合は、有業人員1人の世帯では8.5%と17.2%であり、夫婦共働き世帯では9.4%と19.8%になっている。<sup>(11)</sup>

清水氏の場合には、既存の統計を利用し、まず、有職主婦を含む女性勤め人と専業主婦の調理時間を比較し、前者の方が後者より調理時間が短いことを指摘し、次に、それが食料費の調理食品や外食の支出に反映されているとしている。つまり、主婦が仕事につくことにより、外部化が促進されるのである。ただし、氏の指摘には、『国民生活時間調査』や『家計調査年報』といった既存の統計を利用した結果得られたものであるため、厳密性に欠けているところがあると思われる。例えば、有職主婦と専業主婦の調理時間の比較がなされていない。また、有業人員1人の世帯と夫婦共働き世帯の食料費に占める調理食品と外食の割合に、大差があるのかどうかさらに検討する必要もあるのではなかろうかと思われる。

### (3) 山口氏の見解

山口氏は、食の外部化を中食と外食という言葉を利用して定義している。中食についてみると、これは一般にいわれている調理食品の定義よりも狭く、持ち帰り弁当やおにぎり、総菜のように家庭で調理する手間が全く不要な食べ物のことを指している。そして氏は、食生活の中で中食や外食の地位が高まっていることは、食の外部化傾向が強まっていることを意味していると述べ、こうした傾向を『家計調査年報』を利用して明らかにしている。<sup>(12)</sup>

氏によると、食の外部化が急速に進んだ背景には、昭和50年代に入り、女性とりわけミドルの主婦が大きく変わり始めたことが関係している。軽いスポーツをする人が出てきたり、手作り関係の趣味や文化教養関係の趣

味等をもつ人が増えたり、国内、海外を問わず旅行をする人が急増したり、パートや常勤で働く女性、とくに主婦が増加していった。<sup>(13)</sup>そして、スポーツをして調理するのが面倒になったり、働いて遅くなったりすると、食事ごしらの手間を省きたくなり、総菜や宅配のメニューサービスが利用されるのである。<sup>(14)</sup>

山口氏は、主婦を含めた女性の様々な生活行動の変化に着目し、それによって調理時間が減少するだけでなく、労力や気力も減退することを指摘している。氏は、主婦の職場進出によってもこうした状況が起り、外部化が進むとしている。ただし、氏の場合にも、外部化と主婦の職場進出との関係が実証的に明らかにされているわけではない。

### 3 主婦の職場進出を調理作業の外部化促進要因としない見解

袖井孝子氏らの見解と天野寛子氏の見解から、主婦の職場進出を外部化促進要因としない見解をみていくことにする。

#### (1) 袖井氏らの見解

袖井氏は『共働き家族』の中で、職研調査による結果を示し、「食生活に関する外部化の程度を見ると、冷凍食品・レトルト食品・出来合いの惣菜等を夕食に利用する者は月2～3回以下が6割で、職の有無による差はない。女性にとって、料理は最も手放したくない家事と言ってよいだろう。」<sup>(15)</sup>と述べている。また、岡村氏は同書の中で、同じ職研調査による結果を利用し、さらに夕食に外食をしたり、店屋物を利用する頻度は有職の場合も無職の場合もあまり差が見られないとしている。<sup>(16)</sup>

袖井氏らは、実態調査によって調理食品や外食の利用頻度から外部化傾向を把握し、さらにその外部化傾向を主婦の職業の有無で比較している。その結果、氏は、主婦が職業につくことは職業についていない場合に比べ、必然的に調理時間が減少することにつながるものの、こうした調理時間の変化が直ちに外部化促進要因にはつながらないと指摘している。それは、袖井氏が、女性にとって料理は最も手放したくない家事である、と述

べていることからわかるように、主婦には家族の食事作りに対して非常に強い思い入れがあるからであろう。

## （2）天野氏の見解

天野氏らは実態調査を行い、金銭を支払って専門家にしてもらっている家事労働に関する質問の中で「日常的な食事の準備」（出来合いの総菜や外食も含む）をとりあげている。「ごはん」に関していえば、無職妻は「ごはん」も市販の総菜を利用しているが、常勤妻は家を出る前に炊飯器のタイマーをセットして行くので出来合いを買い必要がないと述べている。<sup>(17)</sup>そして調査結果によると、天野氏は、『無職の主婦は手作りする』というのは偏見。家庭にいる時間の長短にかかわらず、フルタイムもパートも専業主婦も差はなくなっている。<sup>(18)</sup>と指摘している。

天野氏の見解は、新聞の記事を利用したものであるため、外部化動向の詳細はわからないが、確かにタイマー付きの炊飯器を利用することによって、主婦の調理時間を短縮させたことは周知の通りである。こうしたことから、主婦の職場進出が外部化を促進させることにはつながらないことの一端を垣間見ることができる。

## 4 それぞれの見解についての考察

これまで主婦の職場進出が外部化を促進させるとする見解と主婦の職場進出が外部化を促進させることにはつながらないとする見解についてみてきた。両者に共通する点は、主婦の職場進出を調理時間の変化と関連させてとらえている点である。ただし、前者では、調理時間の変化が直ちに外部化促進要因につながるとするが、後者では、調理時間が変化しても、それがすぐに外部化促進要因にはつながらないとしている。後者では、調理時間が減少しても何かが働くことによって、外部化が促進されないのである。その何かとは、袖井氏らの場合には主婦の非常に強い思い入れであろうし、天野氏の場合には調理用耐久消費財の利用等も関係しているであろう。

調理時間の変化が、直ちに外部化促進要因として働くことも、現実的にはあり得ることである。例えば、主婦に調理時間が不足している場合である。また、調理時間が変化しても、それがすぐに外部化促進要因につながらないことも、大いにあり得るのではなかろうか。例えば、調理時間が減少しても不足している状態には至ってはならず、主婦自身の調理に関する高い能力の発揮によって、作業能率が向上した場合である。作業のスピードをアップしたり、作業量を少なくしたり、作業方法を変えてみることによって作業能率を向上させることができる。<sup>(19)</sup> もちろん袖井氏や天野氏の見解からも、調理時間の減少が直ちに外部化促進要因につながらないことはわかるが、そのことについてさらに構造的に考察する必要があるように思われる。そこで、主婦の調理に関する高い能力とは何かについて続いてみていくことにする。

主婦の調理に関する高い能力は、熟練した調理技術と管理技術、健康・安全を追求する強い意識の三要素によって構成されていると思われる。健康・安全を追求する意識は熟練した調理技術と管理技術を支え、熟練した管理技術は熟練した調理が一層発揮されるよう助ける役割をもっている。

有職主婦とよばれる主婦たちは、家事を担当するだけでなく、自ら家庭の外で働いている。彼女たちは、家事に専念している時に比べ、調理時間が減少する一方で、自らの労働体験を通して健康の重要性をとりわけ痛切に感じている人たちでもある。調理時間が減少しても、彼女たちの健康・安全を追求する強い意識に後押しされれば、熟練した調理技術と管理技術によって、調理食品や外食を利用しないで食事を作ることでもできるであろう。もし、彼女たちに健康・安全を追求する強い意識がなければ、熟練した調理技術や管理技術があっても外部化を阻止することはむずかしいであろう。<sup>(20)</sup> 専業主婦の場合も同じで、健康・安全を追求する強い意識があれば、熟練した調理技術と管理技術によって、調理食品や外食は利用されないであろう。

以下、熟練した調理技術と管理技術、健康・安全を追求する強い意識の

三要素についてみていくことにする。

### （1）熟練した調理技術

受験戦争の激化によって、女子も男子同様、受験戦争に巻き込まれる時代にすでに入っている。また、コンビニエンスストアやスーパー等が彼らにとって便利な場所にあるため、「作って食べる」よりも「買って来て食べる」ようになる。こうした環境によって、女性の調理技術は徐々に低下してきていることも事実である。しかしながら、その一方では、依然として女性の調理技術を磨く準備も行われている。

女性は、小さい頃の遊びを通じて調理が女性の仕事であると認識するようになる。岡野氏が1992年に実施した調査の結果によると、4歳児頃から女兒と男児の「ごっこ」遊びには違いがあらわれてくるということである。男児では「怪獣ごっこ」、「基地ごっこ」などが、女兒では「お母さんごっこ」が多くなる。女兒の「お母さんごっこ」の中で頻繁にみられる行動には「食事作りの用意」、「赤ん坊の世話」、「お買物」がある。<sup>(21)</sup>大人たちが女兒にままごとと道具を与えることによって、母親の食事作りの真似事をするようになるのである。

その後、女の子は母親の食事作りの手伝いをしたり、母親に代わって食事作りを行うようになる。農林水産省の1983年度の調査によると、30代以上の女性の80%以上が、また20代の女性でも70%近くが祖母や母から料理を受け継ぎ、おふくろの味を伝えている。<sup>(22)</sup>

### （2）熟練した管理技術

管理技術も、家庭教育や社会教育等の学習を通じて磨くことが可能である。<sup>(23)</sup>酒井氏は、有職主婦と無職主婦の管理技術の開発効果を比べると、前者の方が開発効果が大きく、後者の方は、学習後は計画と指導能力にわずかに開発の跡がみられるものの、他の能力はかえって低下したと述べている。<sup>(24)</sup>

さて、料理を作る時には、管理技術の中でも、物事の全体を見渡し、調整することがとりわけ重要である。これによって、調理時間を作り出した



り、調理時間を短縮することが可能になる。

有職主婦は、仕事についているため家事時間は限られてくる。表1には、主婦の手をかけている家事の状況が、また表2には、省略している家事の状況が示されている。これらの表から、有職主婦は家事のすべてに全エネルギーを注いでいるのではなく、重要度を考え、重要度の高いものには手

表1 主婦の「手をかけている家事」の状況 単位：％（人）

	全てに おいて	食 事 作 り	洗 濯	掃 除	その他	特 に な し	不 明 無回答	合 計
有職	12.2	49.3	21.4	3.0	6.6	6.9	0.6	100 (467)
無職	14.7	36.8	20.0	9.1	4.9	13.3	0.8	100 (285)
全体	13.2	44.5	20.9	5.3	6.0	9.3	0.8	100 (752)

資料：雇用職業総合研究所「女性の職場進出と家族機能の変化に関する調査研究報告書（続）」1986年より作成。

出典：袖井孝子・岡村清子・長津美代子・三喜勝子『共働き家族』家政教育社、1993年。

表2 主婦の「省略している家事」の状況 単位：％（人）

	全てに おいて	食 事 作 り	洗 濯	掃 除	その他	特 に な し	不 明 無回答	合 計
有職	1.3	2.1	0.6	55.0	2.4	37.3	1.3	100 (467)
無職	—	3.2	0.7	31.9	2.1	59.3	2.8	100 (285)
全体	0.8	2.5	0.7	46.3	2.3	45.6	1.9	100 (752)

資料：表1に同じ。

出典：表1に同じ。

をかけ、重要度の低いものには手を抜いていることがわかる。つまり、食事作りには手をかけ、掃除には手を抜くといった傾向がうかがわれる。こうした方法は、有職主婦だけでなく無職主婦も取り入れているが、とりわけ家事時間の制限された有職主婦にとって調理時間を作り出す一つの重要な方法であるといえよう。

また、調理時間を短縮するためには、「同時走査的ストラテジー」の導

入も大切である。長野氏らによると、大学生の男女の調理走査の比較を行ってみると、男子学生は一つずつ料理を作っていく「継時走査的戦略」を用いるのに対し、女子学生は「同時走査的戦略」を用いる傾向がある。<sup>(26)</sup>例えば、サラダ、ハンバーグ、スープを作る場合、男子学生はサラダ、ハンバーグ、スープと料理を一品ずつ作っていくが、女子学生はハンバーグに必要なタマネギを炒めてからサラダやスープに必要な野菜を洗ったり、スープを作りながらサラダを作っていくのである。今日では電子レンジをはじめとする調理用耐久消費財や調理器具の普及によって、多様な「同時走査的戦略」を展開することが可能である。

また、調理時間に応じて簡単な献立に変更することによって、調理時間を短縮することもできる。「作りながら食べる料理」は、食べる者も作ることに参加するので、調理担当者の作業時間は短縮可能である。巻き寿司の代わりに手巻き寿司を作ったり、野菜炒めの代わりに焼肉をすることによって、調理担当者の作業時間は短くなるであろう。<sup>(27)</sup>

### （3）健康・安全を追求する強い意識

熟練した調理技術と管理技術があるだけでは、外部化を抑制することはむずかしいであろう。調理担当者が主婦であれ、他の家族員であれ、楽な調理方法があれば、そちらを選択し、熟練した調理技術や管理技術の使用を避けるからである。食生活の簡便化を望むならば、調理食品や外食が利用されるようになる。

時子山氏は、食生活は高級化に代わって、多様化や健康・安全志向が重要な変化の方向となってきてはいるが、食料消費の変化の主流は何といっても簡便化であろうと述べている。<sup>(28)</sup>食生活が豊かになることによって食生活の高級化、多様化、簡便化、健康・安全志向等のいろいろな意識が生まれているが、その中でどれを優先させるかが重要ではなかろうか。食生活の簡便化を追求することを意識の中で優先させるのであれば、調理食品や外食の利用が増えるであろう。

壁谷沢氏らの事例研究の中で、若い無職主婦（29歳）と有職主婦（33歳）

の食生活関連サービスの利用動向について報告が行われている。それによると、前者の調理時間は1時間56分であり、後者の調理時間は1時間11分である。調理時間は前者より後者の方が短い、前者では、手軽さ・便利さによって総菜、加工食品の利用が促進され、こうした食品を利用する後ろめたさはなく、また後者では、手抜きをせず手作りしたいという意識から食生活関連サービスの利用が抑制されている<sup>(29)</sup>。そして、後者の意識の背景には、健康・安全を追求する強い意識が働いている<sup>(30)</sup>。

壁谷沢氏らの事例研究からすると、主婦が仕事につくことによって調理時間が短くなり、それによって調理食品や外食が利用されているとはいえない。外部化の促進要因には、主婦のもっている食生活に対する意識が関係していると思われる。主婦が、健康・安全を追求する意識を優先させ、熟練した調理技術と管理技術を食事作りに活かしていくならば、調理食品や外食の利用は抑制されるであろう。

料理を作るためには、最低必要な時間が存在する。その時間よりも調理時間が少なくなれば、主婦が調理に関する高い能力をもっていたとしても、料理を作ることができなくなり、何かの援助が必要となる。それが調理食品や外食の利用であるならば、確かに調理時間の減少によって外部化が進むこともあり得るであろう。

また、料理を作る時間が減少したが、最低必要時間ほどではなく、それよりも時間に余裕のある場合もあるのではなかろうか。その場合には、主婦のもっている能力が重要になってくる。主婦に調理に関する高い能力があるならば、調理時間が減少しても、これまで以上に能力を発揮することによって調理食品や外食を利用しなくてすむであろう。

以上のことから、主婦の職場進出が調理時間の減少につながり、それによって直ちに外部化が促進されるとする見解は、調理時間が不足しているという現状しか知らない結果から生じているのではなかろうか。また、主婦に関連して外部化促進要因を考える時には、主婦が職業についているか否かが問題であるのではなく、主婦に熟練した調理技術と管理技術、健康

・安全を追求する強い意識の三要素からなる調理に関する高い能力が備わっているか否かが問題なのである。専業主婦であっても、こうした能力がなければ、調理食品や外食を利用することになるであろう。

## 5 む す び

本稿では、調理作業の外部化と主婦の職場進出との関係をこれまで以上に明確にするために、主婦の職場進出が外部化を促進させるとする見解と主婦の職場進出が外部化促進にはつながらないとする見解を考察し、主婦の職場進出が外部化を促進させることにつながるのかどうかを検討してきた。以下、これについて要約する。

主婦の職場進出が外部化を促進させるとする見解には、政府の見解、清水氏の見解、山口氏の見解をとりあげた。これらの見解に共通する点は、主婦の職場進出による調理時間の減少が直ちに調理食品や外食の利用に結び付くという考え方である。他方、主婦の職場進出が外部化を促進させることにはつながらないとする見解としては、袖井氏らの見解、天野氏の見解をとりあげた。これらの見解に共通する点は、主婦の職場進出によって調理時間が減少することを認めるものの、何かが働くことによって直ちに外部化促進には結び付かないという考え方である。

調理時間の減少が、直ちに外部化促進要因として働くこともそうでないことも、現実的にはあり得ることである。主婦の職場進出が外部化を促進させるとする見解では、調理時間が不足しているという現状が前提になっている。しかしながら、調理時間が減少しているのはいるものの、不足している状態に至っていない場合も当然あり得るので、こうした点への配慮が必要であると思われる。また、主婦の職場進出が外部化促進にはつながらないとする見解では、何かが働いていることはわかるが、そのことについてさらに構造的にとらえる必要があるように思われる。調理に関する高い能力を発揮するならば、作業能率が向上し、調理時間が減少しても、外部化促進にはつながらないであろう。調理に関する高い能力は、熟練した調

理技術と管理技術と健康・安全を追求する強い意識の三要素から構成されていると思われる。

以上のことから、主婦に関連させて調理作業の外部化の促進要因を考える時には、主婦が職業についているか否かが問題であるのではなく、主婦に調理に関する高い能力が備わっているのかどうかの問題になるのである。専業主婦であっても、こうした能力がなければ、調理食品や外食を利用することになるであろう。

今後は、主婦が職業についていても調理に関する高い能力の発揮によって外部化が促進されないこと、つまり筆者の見解を実証していきたい。総務庁『労働力調査年報』によると、1990年には女性雇用者に占める有配偶者の割合は約60%に達している。画一的な商品生産の時代からより付加価値の高い商品生産の時代に入りつつある現代、主婦の雇用は、労働市場で着実に重みを増してきている。女性の高学歴化、家族の少子化傾向等の影響も加わり、長期的にみれば主婦の職場進出は今後増えていくであろう。こうした状況の中で、主婦の食事作りの実際の姿を明かにすることは、企業の有能な人材確保のためにも重要な意義をもっていると思われる。

#### (付記)

本稿は平成7年度広島経済大学特定個人研究助成による研究成果です。記して感謝いたします。

#### (注)

- (1) この調査は1990年7月5日～7月22日、9月8日～9月15日にかけて、神戸市、明石市、姫路市にある特定集団（短大、幼稚園、教会）に所属している家庭の主婦を対象として行い、有職主婦の回答者は121名であった。
- (2) この調査は1991年7月1日～7月31日にかけて、宝塚市、西宮市、神戸市に居住している家庭の主婦を対象に実施した。有職主婦の回答者は、69名中24名であった。
- (3) この調査は1992年7月13日～10月6日にかけて、広島市内にあるH大学に通う

- 学生の母親を対象とした。有職主婦の回答者は145名であった。
- (4) 拙稿「調理作業の外部化の進展とその要因」『広島経済大学研究論集』Vol. 16 No. 3, 1993, 73頁。
  - (5) 筆者の調理作業の外部化の促進要因に関する研究は、前掲論文のほかに「調理作業の外部化促進要因としての家庭内外の環境変化」『神戸大学農業経済』No. 25, 1991 にも掲載している。
  - (6) 『図説 農業白書』(昭和62年度版) 農林統計協会, 1988, 25頁。
  - (7) 『図説 農業白書』(昭和63年度版), 1989, 41頁。
  - (8) 『図説 農業白書』(平成元年度版), 1990, 33頁。
  - (9) 清水哲郎「現代社会と食生活」今村幸生編『新食料経済学』ミネルヴァ書房, 1994, 49～50頁。
  - (10) 清水哲郎, 前掲論文, 50頁。
  - (11) 清水哲郎, 前掲論文, 49～50頁。
  - (12) 山口貴久男「社会経済の動向と食生活」『農業と経済』Vol. 62 No. 8, 1996, 86頁。
  - (13) 山口貴久男『消費構造学入門』中央経済社, 1995, 139～140頁。
  - (14) 山口貴久男, 前掲書, 140頁。
  - (15) 袖井孝子「主婦の家庭外就業と家族機能の外部化」袖井孝子・岡村清子・長津美代子・三喜勝代『共働き家族』家政教育社, 1993, 38～39頁。
  - (16) 岡村清子「共働きと家事労働の変化」『共働き家族』71頁。
  - (17) 樽味典明「実態は逆?！」『毎日新聞』1996年5月16日。
  - (18) 樽味典明『毎日新聞』1996年5月16日。
  - (19) I. Oppenheim, *Management of the Modern Home*, 2nd Ed., Macmillan Publishing Co., Inc., 1976, pp. 218～237.
  - (20) 岩田龍子『日本の経営組織』講談社, 1994, 198～204頁。
  - (21) 岡野雅子「『ごっこ』遊びに現れた家族・家庭生活」『日本家政学会誌』Vol. 47 No. 5, 1996, 22～23頁。
  - (22) 拙稿「単身世帯の調理作業の外部化に関する一考察」『広島経済大学研究論集』Vol. 14 No. 4, 1992, 129頁。
  - (23) B. Paolucci, O. A. Hall and N. W. Axinm, *Family Decision Making*, John Wiley & Sons, Inc., 1977, p. 128.
  - (24) 酒井ノブ子「主婦の管理能力の開発事例(第1報)」『日本家政学会誌』Vol. 41 No. 1, 1990, 21頁。
  - (25) 袖井孝子, 前掲論文, 35頁。
  - (26) 長野宏子・馬場泰蔵「学生の食事作りに関する行動調査」『日本家政学会誌』Vol. 40 No. 12, 1989, 29頁。

- (27) ホットプレートは、「作りながら食べる料理」に必要な調理器具であるが、筆者が1988年神戸市のK短大に在学する学生の家族の調理担当者に対して行ったアンケート調査（有効サンプル数489）では、ホットプレートの所有率は83.2%に達していた。
- (28) 時子山ひろみ「食料消費の変化とその方向」『農業と経済』Vol. 62 No. 8, 1996, 99～101頁。
- (29) 壁谷沢万里子・長沢由喜子「家事サービスの利用要因に関する事例的分析」『家庭経営学研究』No. 28, 1993, 61～62頁。
- (30) 壁谷沢万里子・長沢由喜子, 前掲論文, 64頁。