

# 調理作業の外部化の進展とその要因

—大学生の家庭を事例として—

石 川 明 美

- 1 はじめに
- 2 調査の概要
- 3 調理作業の外部化の動向
- 4 調理作業の外部化の進展要因
- 5 むすび

## 1 はじめに

私たちの食生活は、量的にも質的にも今や大きく変化してきている。食生活の量的変化には、過剰化傾向と不足化傾向とがみられる。前者には摂取カロリーの過剰傾向と、たんぱく質・脂肪の摂取過剰化傾向がみられ、後者には炭水化物、食物繊維、ミネラルの不足がみられる。<sup>(1)</sup>こうしたカロリーや栄養素に関する研究は、肥満や成人病、骨粗しょう症などが増加してきていることから今後も必要なことであるといえよう。

また、食生活の質的变化にも様々なことが起こっている。<sup>(2)</sup>質的变化の一つとして、「調理作業の外部化」がみられるようになってきた。<sup>(3)</sup>これは冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品、惣菜などの利用によって起こっているが、調理作業の外部化を簡単に定義するならば、家庭の食事作りで行われている下処理、本調理、盛りつけの作業の一部あるいはすべてが家庭の外部にある経済単位によって代替されることであるといえよう。<sup>(4)</sup>

調理作業の外部化に関する研究には外部化の要因は何か、外部化にはどのような波及効果があるのか、外部化と今後どのように取り組んでいけばよいのかなどといったことがあげられるが、こうした点について本格的に取り扱ったものはまだほとんどないといってよいであろう。<sup>(5)</sup> 外部化に関する研究は外部化の実態把握が行われている段階である。

調理作業の外部化の実態を把握するためには、総務庁統計局編集の『家計調査年報』や『全国消費実態調査報告』を利用する方法がある。茂木氏は『家計調査年報』を利用して食料費に占める調理食品費の割合によって外部化率を算出している。<sup>(6)</sup> この方法は、既存のデータを使って金額的にわが国の家庭の外部化の実態を把握するためには適当な方法であるといえよう。また、レトルト食品や冷凍食品などの生産量の推移をみていくことによって、調理作業の外部化の実態を生産者側から把握することもできる。<sup>(7)</sup>

しかしながら、家庭において調理作業の外部化がどのくらいの頻度で利用されているのか、といった点からの外部化の実態把握はまだほとんど行われていないといってよい。調理作業の外部化に関する研究を行う際には、まず前提として家庭における外部化の利用頻度をみておくことが大切である。その上で、外部化の利用頻度との関係から調理作業の外部化の要因や波及効果等を検討し研究を深めていく必要があると思われる。

以上のことを踏まえ、本稿では、調理作業の外部化に関する研究の一環として、広島市内にあるH大学の学生の家庭の調理作業担当者を調査対象とするアンケート調査を通じて、調理作業の外部化がどのくらいの頻度で利用されているのか、また調理作業の外部化が進展している要因は何かについて実証的に検討していくことにする。

## 2 調査の概要

本稿で使用するデータは1992年7月13日から10月6日にかけて、広島市内にあるH大学の学生の家庭の調理作業担当者に家庭の食事作りの変化の実態について実施したアンケート調査結果に基づくものである。調査世帯

表 1 調理作業担当者の属性

単位:人 (%)

居住地域	中国地方	四国地方	九州地方	その他	N. A.	計
	156 (79.2)	26 (13.2)	11 (5.5)	4 (2.0)	1 (0.5)	198 (100)
年齢	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代以上	N. A.	計
	2 (1.0)	151 (76.3)	36 (18.2)	4 (2.0)	5 (2.5)	198 (100)
家族人数	2人	3人	4人	5人以上	N. A.	計
	27 (13.6)	48 (24.2)	74 (37.4)	49 (24.8)	0 (-)	198 (100)

数は255、有効サンプル数は198であった。

表1は調理作業担当者の属性を示したものである。調理作業担当者は中国地方居住者が大部分であり、約80%を占めている。このうち広島市内居住者は33%である。

調理作業担当者はすべて女性であり、このうち98.5%が母親であり、残り1.5%が祖母となっている。今回の調査結果では、家庭の主たる調理作業担当者が子供である場合はみられなかった。調理作業担当者の年齢は40歳代が大部分であり、約80%を占めている。

家族の人数は最も多いのが「4人家族」で37.4%、二番目に多いのが「5人以上」の家族で24.8%、三番目に多いのが「3人家族」で24.2%となっている。

### 3 調理作業の外部化の動向

家庭において調理作業の外部化は、どのくらいの頻度で利用されているのであろうか。このことを明らかにするために、家庭で一般に作られている21料理について外部化の利用動向をアンケート調査した。21料理には白飯、カレー、ちらしずし、チャーハン・ピラフ、おこわ・炊きこみごはん、

表2 料理別食事作りの外部化の動向

単位:%

料理名	外部化率	総回数(回)
1 味噌汁	1.9	100(466)
2 白飯	2.0	100(859)
3 野菜の煮物	3.5	100(255)
4 焼き肉	6.4	100(109)
5 天ぷら	9.8	100( 82)
6 カレー	11.4	100( 88)
7 チャーハン・ピラフ	13.0	100( 54)
8 ハンバーグ	13.6	100( 59)
9 ポテトサラダ	15.7	100( 83)
10 おこわ・炊きこみごはん	20.4	100( 49)
11 から揚げ	23.5	100( 85)
12 煮魚	25.3	100( 83)
13 焼き魚	27.5	100(178)
14 ちらしずし	33.3	100( 30)
15 スープ	35.4	100( 48)
16 フライ	44.2	100( 86)
17 焼き鳥	58.3	100( 36)
18 コロッケ	62.1	100( 66)
19 刺身	66.3	100(190)
20 ギョーザ	72.5	100( 51)
21 シューマイ	91.7	100( 24)

ハンバーグ、焼き肉、焼き鳥、コロッケ、フライ、から揚げ、天ぷら、刺身、煮魚、焼き魚、ポテトサラダ、野菜の煮物、ギョーザ、シューマイ、スープ、味噌汁が含まれている。調理作業担当者には調査期間中の連続する3日間にこれらの21料理を作ったか尋ね、作ったならば外部化を利用したかどうかを回答してもらった。調理作業の外部化率は「外部化食品を利用した回数÷総回数(料理の素材を購入し家庭で作った回数+外部化食品を利用した回数)×100%」によって算出した。外部化には外食の利用ももちろん含まれるが、本稿では家庭内で食べる内食に限定したため、家庭の外で食べる外食の利用回数は除外されている。

表2は料理別調理作業の動向を示したものである。21料理のうち、まずはじめに、調理作業の外部化率が10%にも満たない料理についてみていくことにする。これには味噌汁(1.9%)、白飯(2.0%)、野菜の煮物(3.5%)、焼き肉(6.4%)、天ぷら(9.8%)が含まれている。これらの料理はほとんど家庭の調理作業担当者によって手作りされている。<sup>(8)</sup>

続いて、調理作業の外部化率が10%以上50%未満の料理についてみていくことにする。外部化率が10%台の料理にはカレー(11.4%)、チャーハン・ピラフ(13.0%)、ハンバーグ(13.6%)、ポテトサラダ(15.7%)が含まれ、20%台の料理にはおこわ・炊きこみごはん(20.4%)、から揚げ(23.5%)、煮魚(25.3%)、焼き魚(27.5%)が含まれ、30%台の料理にはちらしずし(33.3%)、スープ(35.4%)が含まれ、40%台の料理にはフライ(44.2%)が含まれている。これらの料理は外部に依存することもあるが、どちらかといえばまだ家庭の調理作業担当者が手作りすることの方が多し料理である。

次に、調理作業の外部化率が50%以上の料理についてみていくことにする。外部化率が50%以上であるということは料理を作る場合、調理作業担当者が料理を手作りするよりも外部に依存する傾向が強いということであり、これによって外部化が進展していると判断してもよい。外部化率が50%以上の料理には焼き鳥(58.3%)、コロッケ(62.1%)、刺身(66.3%)、ギョーザ(72.5%)、シューマイ(91.7%)が含まれている。

焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザ、シューマイにおいて調理作業の外部化が進展しているのは、これらの料理は21料理の中でも特に不快な作業や面倒な作業が含まれていたり、また作り慣れていないといった事情があると思われる。

焼き鳥の作り方そのものは簡単であるが、肉を切って串にきちんと刺す作業は不快な作業であり、しかも、熟練を要する作業であるため、また、昔から家庭料理として一般に普及していないので調理作業担当者が作り慣れていないために外部に依存するようになったと思われる。

コロッケは、油で揚げる料理の天ぷらやフライに比べて作り方が面倒であると思われる。コロッケは衣をつけて油で揚げる作業のほかにジャガイモを湯で、裏ごししたり、具を細かく切ったり、形成するなどの作業が加わり天ぷらやフライに比べて二重にも三重にも面倒な作業が含まれている。<sup>(9)</sup>

刺身は不快な作業が含まれているだけではなく、魚の不可食部分を取り除く作業から刺身に切る作業まで一貫して熟練を必要とする作業も含まれている。このため、熟練を要しない者にとってはきわめて難しく、面倒な作業であると思われる。

ギョーザとシューマイは外部化を通して家庭に普及していったように思われ、<sup>(10)</sup>そのため家庭に作り方が普及しておらず、しかも作業の中には具を細かく切ったり、形成するといった面倒な作業が含まれているので外部化が利用されていると思われる。

以上のことから、調理作業の外部化を料理ごとにみていくと、外部化は家庭の料理全般に進展しているのではなく、焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザ、シューマイの特定の料理において進展していることがわかった。

今回の調査結果によると、外部化率が50%以上ある料理には焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザ、シューマイがあげられたが、このことは他の地域でこれまでに行った2回の調査結果とほぼ同様な結果であった。<sup>(11)</sup>

#### 4 調理作業の外部化の進展要因

家庭内外のどのような要因が調理作業の外部化を進展させているのであろうか。調理作業の外部化は「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」<sup>(12)</sup>との相互作用によって進展しているのではないかと考えられる。前者をさらに分類すると、「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」とに分けられる。調理作業の外部化率が50%以上であった料理について数量化理論二類<sup>(13)</sup>を援用し、料理ごとに調理作業の外部化の進展要因を明らかにしていくことにする。

調理作業の外部化率が50%以上であった料理の焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザ<sup>(14)</sup>について目的変数と説明変数を以下のように設定した。

①目的変数：調理作業の外部化の利用の有無<sup>(15)</sup>

②説明変数：7項目

(調理作業担当者によって生ずる条件)

- 調理作業担当者の年齢（40歳代まで、50歳代以上）
- "                 仕事の有無
- "                 料理作りに対する意識（楽しい、  
煩わしい、どちらでもない）

(調理作業担当者を取り巻く家庭内条件)

- 家族の人数（2人、3～4人、5人～）
- 家族形態（子供のいる家族、子供のいない家族）
- 1カ月当りの食費（5万円以下、6万～7万円、8万円以上）

(家庭の外部に存在する条件)

- 地域性（大都市<sup>(16)</sup>、中小都市、町村）

次に、料理ごとの調理作業の外部化の要因からそれぞれの料理に共通する調理作業の外部化の要因を明らかにしていくことにする。

以下、数量化理論二類で計測した結果を料理ごとにみていく。ただし、上述では説明変数として7項目をとりあげたが、料理ごとの結果では調理作業の外部化の進展要因の影響度を示すレンジの大きいものから順に上位5位までの説明変数をみていくことにする。

#### (1) 焼き鳥

表3は、焼き鳥の外部化に影響を及ぼす諸要因を影響度の大きい順に示したものである。外部化の進展に大きな影響力をもつ要因をみると、「仕事の有無」の「調理作業担当者によって生ずる条件」、「家族の人数」、「1カ月当りの食費」、「家族形態」の「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」、「地域性」の「家庭の外部に存在する条件」があげられる。

表3 数量化理論二類による焼き鳥の外部化の要因分析

項目	カテゴリー	カテゴリースコア	レンジ
仕事の有無	1 仕事についている	-0.1985	0.7038
	2 仕事についていない	0.5053	
家族の人数	1 2人	0.2157	0.5255
	2 3～4人	0.0622	
	3 5人～	-0.3097	
1カ月当りの食費	1 5万円以下	0.1879	0.3966
	2 6万～7万円	-0.2087	
	3 8万円以上	0.0278	
家族形態	1 子供がいる家族	0.0489	0.3815
	2 子供がいない家族	-0.3326	
地域性	1 大都市	0.0036	0.2422
	2 中小都市	-0.0468	
	3 町村	0.1954	

注) 判別率: 76.9%

次に、調理作業の外部化を利用している家族の特徴をみていくことにする。

「調理作業担当者によって生ずる条件」に関していえば、調理作業の外部化を利用しているのは仕事についていない調理作業担当者、つまりほとんどの場合が専業主婦である。一般的には、調理作業の外部化は専業主婦に比べ調理時間の少ない有職主婦が少ない調理時間を補うために利用していると考えられているが、焼き鳥に関する今回の結果からはこうしたことを指摘することはできなかった。

「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」に関してみると、調理作業の外部化は家族の人数が2人であり、1カ月当りの食費が5万円以下であり、子供のいる家族形態で利用されている。家族の人数が少ない場合には外部化を利用する方が材料を購入してきて手作りするよりも、時間的にも金銭的にも合理的な方法であると推測される。また、惣菜や冷凍食品などの外部化形態をとる焼き鳥は子供の好きな料理の一つであり、そのことが家庭



表4 数量化理論二類によるコロッケの外部化の要因分析

項 目	カ テ ゴ リ ー	カテゴリースコア	レ ン ジ
家族形態	1 子供がいる家族	0.0817	0.3934
	2 子供がいない家族	-0.3118	
仕事の有無	1 仕事についている	0.0877	0.3874
	2 仕事についていない	-0.2997	
1カ月当りの食費	1 5万円以下	0.2238	0.3126
	2 6万～7万円	-0.0154	
	3 8万円以上	-0.0888	
地域性	1 大都市	-0.0175	0.2264
	2 中小都市	-0.0467	
	3 町村	0.1797	
家族の人数	1 2人	0.0271	0.2121
	2 3～4人	-0.0804	
	3 5人～	0.1317	

注) 判別率: 79.2%

の献立に反映されているといえよう。

「家庭の外部に存在する条件」に関してみると、調理作業の外部化は町村において利用されている。外部化の利用は都市生活者の典型的な生活スタイルの一つとみることもできたが、今回の結果からするとそうであるとは必ずしもいえなくなっている。

## (2) コロッケ

表4は、コロッケの外部化に影響を及ぼす諸要因を影響度の大きい順に示したものである。外部化の進展に大きな影響力をもつ要因をみると、「家族の形態」、「1カ月当りの食費」、「家族の人数」の「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」、「仕事の有無」の「調理作業担当者によって生ずる条件」、「地域性」の「家庭の外部に存在する条件」があげられる。

次に、調理作業の外部化を利用している家族の特徴をみていくことにする。

「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」に関してみると、調理作業の

外部化は家族形態は子供がいる家族であり、1カ月当りの食費は5万円以下であり、家族の人数は5人以上で利用されている。焼き鳥と同様に外部化形態をとるコロッケは子供の好きな料理の一つであり、そのことが家庭の献立に反映されている。しかも、1カ月当りの食費は5万円以下と少なく、家族の人数は5人以上と多いことから、例えば一流のホテルのシェフの作った値段の高いコロッケが利用されているのではなく、大量生産された廉価なコロッケが利用されているといえよう。<sup>(17)</sup>

「調理作業担当者によって生ずる条件」に関していえば、外部化を利用しているのは仕事についている調理作業担当者、つまり有職主婦である。仕事についていると、調理時間が専業主婦に比べ制約されるので、制約された時間内に料理を作るために外部化形態をとるコロッケが利用されていると思われる。

「家庭の外部に存在する条件」に関してみると、コロッケの調理作業の外部化は焼き鳥の場合と同様に町村において利用されている。

### (3) 刺身

表5は、刺身の外部化に影響を及ぼす諸要因を影響度の大きい順に示したものである。外部化の進展に大きな影響力をもつ要因をみると、「家族の人数」、「家族形態」、「1カ月当りの食費」の「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」、「仕事の有無」の「調理作業担当者によって生ずる条件」、「地域性」の「家庭の外部に存在する条件」があげられる。

次に、調理作業の外部化を利用している家族の特徴をみていくことにする。

「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」に関していえば、家族の人数は2人であり、子供のいる家族形態をとり、1カ月当りの食費が6～7万円の場合に外部化が利用されている。家族の人数が2人と少ない場合には、魚を丸ごと1匹購入し、それを家庭で刺身にするよりも外部化を利用した方が時間的に合理的であり、しかも、食べたい量だけ(少量)購入できるので残すこともほとんどないであろう。また、刺身は骨のない、柔らかい

表5 数量化理論二類による刺身の外部化の要因分析

項目	カテゴリー	カテゴリースコア	レンジ
家族の人数	1 2人	0.1713	0.2351
	2 3～4人	-0.0639	
	3 5人～	0.0414	
家族形態	1 子供がいる家族	0.0419	0.2307
	2 子供がいない家族	-0.1887	
仕事の有無	1 仕事についている	-0.0425	0.1870
	2 仕事についていない	0.1445	
1カ月当りの食費	1 5万円以下	-0.0972	0.1294
	2 6万～7万円	0.0323	
	3 8万円以上	0.0206	
地域性	1 大都市	0.0593	0.1032
	2 中小都市	-0.0439	
	3 町村	0.0011	

注) 判別の中率：69.1%

食べ物であるので、子供にも喜ばれる料理である。刺身は以前は「ハレ」の日に食べるごちそうであったが、グルメ志向等の影響により普段から購入するようになってきている。こうした傾向も1カ月当りの食費に影響していると思われる。

「調理作業担当者によって生ずる条件」に関していえば、外部化を利用しているのは焼き鳥の場合と同様に仕事についていない調理作業担当者である。

「家庭の外部に存在する条件」に関してみると、外部化は大都市において利用されている。大都市ではデパートや大型スーパーを中心に、様々な種類の魚の刺身がパックに詰められ店頭に並べられている。こうした環境条件によって大都市では外部化形態をとる刺身が利用されていると思われる。

#### (4) ギョーザ

表6は、ギョーザの外部化に影響を及ぼす諸要因を影響度の大きい順に

表6 数量化理論二類によるギョーザの外部化の要因

項目	カテゴリー	カテゴリースコア	レンジ
家族形態	1 子供がいる家族	0.0423	0.2843
	2 子供がいない家族	-0.2420	
年齢	1 40歳代まで	-0.0380	0.2550
	2 50歳代以上	0.2171	
地域性	1 大都市	-0.1359	0.2131
	2 中小都市	0.0772	
	3 町村	0.0765	
料理に対する意識	1 楽しい	0.0179	0.1591
	2 煩わしい	0.1285	
	3 どちらでもない	-0.0307	
家族の人数	1 2人	0.0053	0.0965
	2 3～4人	0.0353	
	3 5人～	-0.0613	

注) 判別的中率：74.5%

示したものである。外部化の進展に大きな影響力をもつ要因をみると、「家族形態」、「家族の人数」の「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」、「年齢」、「料理に対する意識」の「調理作業担当者によって生ずる条件」、「地域性」の「家庭の外部に存在する条件」があげられる。

次に、調理作業の外部化を利用している家族の特徴をみていくことにする。

「調理作業担当者を取り巻く家庭内条件」に関していえば、子供のいる家族形態をとり、家族の人数が3～4人の場合に外部化が利用されている。冷凍食品やチルド食品などの外部化形態をとるギョーザは、子供たちが小さい頃から口にするのできるものであり、焼き鳥、コロッケ、刺身と同様に子供たちの好きな料理の一つであり、そのことが家庭の厭立に反映されている。また、家族の人数が3～4人であるということはわが国の家族の平均的な人数を示しており、これに合わせたファミリーパックが売られているために3～4人の家族で外部化が利用されている。

「調理作業担当者によって生ずる条件」に関してみると、調理作業の外部化は調理作業担当者の年齢が50歳代以上で、料理を作ることを煩わしいと思っている場合に利用されている。ギョーザはわが国の伝統的な料理ではなく、作り方が家庭に普及していないため、調理担当者の年齢が高い場合や料理を作ることを煩わしく思っている場合には自分で作るより外部化形態をとるものを利用したくなるのではないかと思われる。

「家庭の外部に存在する条件」に関してみると、調理作業の外部化は中小都市において利用されている。大都市ではギョーザは外食での利用もありうるが、今回の調査結果にはこうした点が除外されていることを考慮する必要がある。中小都市では主としてスーパーを通じて冷凍食品やチルド食品などの外部化形態が利用されている。

#### (5) 全体の考察

調理作業の外部化の進展要因を料理ごとにみてきたが、次に各料理の外部化の要因に共通する要因を「調理作業担当者によって生ずる条件」、「調理作業担当者を取り巻く家庭内部の条件」、「家庭の外部に存在する条件」にしたがってみることにによって、調理作業の外部化の進展要因をまとめることにする。

「調理作業担当者によって生ずる条件」からは焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザの4料理に共通する要因は明らかにされなかった。焼き鳥、コロッケ、刺身の3料理に共通する要因には調理担当者の「仕事の有無」があげられた。外部化を利用しているのはコロッケでは仕事についている調理作業担当者であり、他方、焼き鳥と刺身では仕事についていない調理作業担当者であった。このことは、調理作業の外部化が調理作業担当者による職場進出によって促進されるとする一般的な考え方とは必ずしも一致しないことを示している。

有職主婦は物理的に調理時間が制約されているからそれを補うために外部化を利用し、専業主婦は有職主婦に比べて調理時間が十分にあるから外部化を利用しないとする考え方はあまりにも短絡的すぎるのではなからう

か。確かに有職主婦の中にも、専業主婦に比べ調理時間が少ないから外部化を利用しようとする者もありうるが、逆に調理時間が少ないから作業手順をより合理的に組み立てたり、家族の協力や電子レンジなどの電気調理器具を巧みに利用することによって料理を作ろうとする者もありうると思われる。後者の場合には外部化に依存しないで料理を作ることができる。また、食事作りには達成したい水準がある。<sup>(18)</sup> 専業主婦であっても食事作りで高い水準を維持したいのであれば、例えば料理の品数を増やしたい場合には外部化を利用することも可能である。このように、有職主婦であるからといって外部化へ必ず依存することはなく、また専業主婦であるからといって外部化を利用しないということも適切ではないであろう。

「調理作業担当者を取り巻く家庭内部の条件」からは「家族の人数」、「家族形態」が焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザの4料理に共通する要因としてあげられた。しかしながら「家族の人数」と外部化との関係は一定しているわけではなかった。今回の調査結果からすると、焼き鳥や刺身のよう家族の人数の少ない場合に外部化を利用しているタイプ、ギョーザのように日本人の平均的な家族人数において外部化を利用しているタイプ、コロッケのように家族の人数の多い場合に外部化を利用しているタイプの3つのタイプが明らかにされた。他方、「家族形態」では4料理とも子供のいる家族形態で外部化が利用されていた。祖父や父親の威厳が低下した今日では彼らに配慮した献立が作られるのではなく、<sup>(19)</sup> 子供の希望を反映した料理が作られるようになっている。外部化形態をとる焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザは子供の好きな料理であり、家庭の献立にはそれが反映されている。<sup>(20)</sup>

また、焼き鳥、コロッケ、刺身の3料理に共通する要因には「1カ月当りの食費」があげられた。1カ月当りの食費を家族の人数との関連でみていくと、焼き鳥とコロッケのように1人当りの1カ月当りの食費が安い場合に外部化が利用される場合と、刺身のよう1人当りの1カ月の食費が安くないにもかかわらず外部化が利用される場合とに分けられる。前者で

は機械化による大量生産やタイなどの安い人件費を利用して生産され、後者では職人芸などの熟練した技術によって生産されていると推測される。

「家庭の外部に存在する条件」の「地域性」も焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザの4料理に共通する要因としてあげられた。しかしながら、「地域性」と外部化との関係は一定しているわけではなかった。焼き鳥やコロッケのように町村において外部化を利用する場合、ギョーザのように中小都市において外部化を利用する場合、刺身のように大都市において外部化を利用する場合の3つの形態が明らかにされた。調理作業の外部化は大都市ほど進展しているようにみえるが、今回の調査結果からするとそうではなく、調理作業の外部化は料理によって町村において進展するものや、中小都市において進展するもの、さらには、大都市において進展するものがあるといえよう。

こうした外部化の進展には、利用可能な買物施設の存在状況が関係していると思われる。今回の調査結果から、表7には利用可能なコンビニエンスストアの存在状況を、また、表8には利用可能なスーパーの存在状況を地域別に示している。コンビニエンスストアは大都市居住者が最も多く利用でき(70.8%)、中小都市居住者、町村居住者と都市が小規模になるほど利用の可能性は少なくなっている。ところが、スーパーは大都市居住者の92.3%が利用でき、中小都市居住者では90.1%、また町村居住者では86.8%が利用できる。このことは、スーパーが都市の大小の規模に関わらず利用できるようになったことを示している。<sup>(21)</sup>これにより、町村での自給自足の生活は崩れ、都市の消費スタイルが町村に浸透してきているといえよう。<sup>(22)</sup>従って、調理作業の外部化は大都市に限らず中小都市でもまた町村でも外部化を促進する外部条件ができれば進展していくことになる。

調理作業の外部化は「家庭の内部に存在する条件」の「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部の条件」、さらに「家庭の外部に存在する条件」が相互に作用し合って進展していることが料理ごとの外部化の要因分析のところで明らかにされたが、結局、

表7 居住地域別利用可能なコンビニエンス  
ストアの存在状況

単位：％ (人数)

	大都市	中小都市	町 村
ある	70.8 (46)	47.3 (43)	18.4 ( 7)
ない	29.2 (19)	52.7 (48)	81.6 (31)
合計	100.0 (65)	100.0 (91)	100.0 (38)

表8 居住地域別利用可能なスーパーの存在状況

単位：％ (人数)

	大都市	中小都市	町 村
ある	92.3 (60)	90.1 (82)	86.8 (33)
ない	7.7 ( 5)	9.9 ( 9)	13.2 ( 5)
合計	100.0 (65)	100.0 (91)	100.0 (38)

今回の調査結果からすると、どの料理にも共通する調理作業の外部化の進展要因には家族に子供がいること、子どもの力が関係していることがわかった。

## 5 む す び

本稿では、広島市内にあるH大学の学生の家庭の調理作業担当者を対象とするアンケート調査を通じて、調理作業の外部化の動向と外部化の進展要因について検討してきた。調理作業の外部化が進展している料理には焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザ、シューマイの5料理があげられた。5料理のうち焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザの4料理について外部化の進展要因を分析した。調理作業の外部化は「家庭の内部に存在する条件」



の「調理作業担当者によって生ずる条件」と「調理作業の担当者を取り巻く家庭内条件」、さらに「家庭の外部に存在する条件」が相互に作用し合っているが、家族形態に関すること以外ではこの4料理に共通する外部化の進展要因は確認されなかった。調理作業の外部化は、4料理とも「子供のいる家族」において利用されていた。祖父や父親の威厳が低下した今日では彼らに配慮した献立が作られるのではなく、子供の希望を反映した料理、すなわち外部化形態をとる焼き鳥、コロッケ、刺身、ギョーザが家庭の献立に取り入れられているといえよう。

調理作業の外部化が進展する要因には調理作業担当者の職場進出が影響していると考えられる人々も多いが、今回の要因分析の結果からはそうしたことは明らかにされなかった。職業についている調理作業担当者によって外部化形態をとる料理（コロッケ）が利用されることもあれば、逆に、職業についていない調理担当者によって外部化形態をとる料理（焼き鳥、刺身）が利用されることもあった。調理作業担当者の職場進出と調理作業の外部化との関係を明らかにすることは、職業についている調理担当者は食事作りをおろそかにしているのではないかといった思い違いをしないためにも重要なことであると考えられるので、今後の課題として取り組んでいきたい。

#### （付記）

本稿は平成4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) 保田 茂「食品環境・エコロジー」佐々木佳代編著「都市生活の経済学」（第2版）ミネルヴァ書房，1992，141～143頁。
- (2) 食生活の質的変化には美食化，食のファッション化，食の簡便化，食の地域性・季節性の希薄化などがあげられる（保田 茂，前掲論文，140頁）。
- (3) 調理作業の外部化は「自家生産」も「自家調理」もしない形態であるが、これ

- とは逆に、市民農園を利用して農産物を生産し、生産された農産物を調理するといった「自家生産」も「自家調理」も行うといった形態も出てきている。市民農園に関する研究については例えば祖田 修『市民農園の意義と普及』高山敏弘編著「都市と農村を結ぶ」富民協会、1991、62～75を参照。
- (4) 拙稿「家庭の食料調達方法の実態についての一考察」『家庭科教育』Vol. 63 No. 3 1989, 65頁。
- (5) しかしながら、調理作業の外部化への関心は高く、新聞の家庭欄などにもとりあげられている。例えば、村上氏は新聞を通じて家庭の「調理の外部依存」が急速に進んできている現状を5回シリーズで検証している(村上紀子「家庭料理はどこへ1～5」『朝日新聞』1992年9月1～5日)。
- (6) 茂木信太郎『「外食比率」と『食の外部化比率』—その考え方と算出手順』『季刊外食産業』No. 26, 1988を参照。
- (7) レトルト食品の生産量は日本缶詰協会の「缶詰生産・輸出入・関連諸統計」を、また冷凍食品の生産量は日本冷凍食品協会の「日本の冷凍食品生産高・消費高に関する統計」を参照。
- (8) 白飯は家庭への炊飯器の普及によって米をといで、スイッチ押すだけで出来る手間のかからない簡単な料理になったにもかかわらず、外部へ依存しはじめている。この背景には白飯が主食としてみなされなくなってきたことも関係しているであろう(中村靖彦『ニッポン食卓新事情』群羊社、1993、149～155頁)。
- (9) 藤田氏は「揚げ物料理」や「手間惣菜」はいつの間にか外で買うことが常識化してきており、「揚げ物料理」であり、かつ「手間惣菜」である代表にコロッケがあげられるとしている(藤田吉邦「最近の食行動、食意識と商品行動」『食品工業』Vol. 36 No. 3, 1993, 45頁)。
- (10) ギョーザやシューマイの調理冷凍食品は、昭和40年代にスーパーの店頭に並ぶようになった(陳 志成『冷凍食品』水曜社、1983, 72, 76, 98頁)。
- (11) 1990年の調査結果は拙稿「食事作りの外部化を考える」『食の科学』Vol. 157, 1991, 74～80頁を参照。1991年の調査結果は「1993年度消費者問題神戸会議」で発表。
- (12) 調理作業の外部化は食品製造企業の新商品開発や宣伝、食品小売り企業の販売戦略等の家庭の外部に存在する要因によってもまた影響を受けている。食品小売りでは、デパートが食品売り場の大改装を行っている。それは、1982年の西武百貨店池袋店の食品館に始まり、その後急速に進み、近年では都心部を中心に大都市圏のデパートはほぼ完了し、周辺部に波及しつつある。大改装後には「具とごはんの比率」を逆転させ、洋風の具などを使用したファッションブルなおにぎりの開発、質の高い個食小量パックの開発、中華惣菜等を大皿に盛ったパイキング方式を取入れて、好きな惣菜を好きな量だけ顧客が自分で詰める方法の開発等の

スーパーとは著しく異なった商品開発も行われるようになった（秋山登志夫「食の外部化と中食市場」『食品工業』Vol. 33 No. 7, 1990, 51頁）。また、スーパーのサミット西永店では1989年8月店内に「キッチンサービスコーナー」を設け、これによって例えば家で揚げればいいだけのカツレツの半調理品を購入した客にサービスコーナーで揚げる作業も行っている（「インタビュー流通」『日経流通新聞』1990年1月20日）。

- (13) 数量化理論二類は多変量解析の1つであり、各個体がグループ別に分かれるその要因を探りたい時、また新たに得られた個体がどのグループに属するか判定したり、予測したりする時に有効な手法である（柳井晴夫・岩坪秀一『複雑さに挑む科学』講談社、1988、228頁）。
- (14) 調理作業の外部化率が50%以上の料理にはシューマイも含まれるが、シューマイはクロス集計の結果、前述の3つの条件を構成する7つの項目（後述の説明変数）において調理作業の外部化に影響を及ぼしていることが示されなかったため、今回の分析からは除外した。
- (15) 調理作業の外部化を1回以上利用していれば「外部化を利用している」、そうでないならば「外部化を利用していない」とし、2段階にカテゴライズした。
- (16) 大都市とは政令指定都市をさし、また中小都市は政令指定都市以外の都市をさすことにする。
- (17) コロッケには冷凍食材を使った1個17～20円の廉価なものもある（林 廣美「惣菜の強化書」『食品商業』Vol. 22 No. 11, 1993, 148頁）。
- (18) 調理作業の外部化が調理作業担当者の仕事の有無とどう関わっているかを検討する際には、食事作りの水準（家事水準）がどうなっているのかということも考慮する必要がある。食事作りの水準（家事水準）に関しては Irene Oppenheim の *Management of the modern home*, Macmillan Publishing, 1976, p. 86 を参照。
- (19) 本間氏は父親の威厳が食卓に反映されていた状況を「私たち昭和ひとけた生まれが子供だった頃の食卓にはその家の主人だけの特別料理が並んでいたものだった。…主人だけのおかずは酒の肴であり、二、三品、刺身とかずのもの、…和えものや、今で言えばつき出しのようなものが用意されるのだった。」（本間千恵子『父のいる食卓』文藝春秋、1992、27頁）と述べている。
- (20) 吉田氏は「高度成長前半期は、亭主の残業も増えつつあったが、その帰宅を待って夫婦と子供がテーブルを囲んで家族そろって夕食をとる日もまだ多かった。」（吉田忠「食生活の洋風化—米食型食生活の転換—」秋谷重男・吉田 忠『食生活変貌のベクトル』農山漁村文化協会、1988、88頁）としていることから、この当時はまだ父親の威厳は保たれており、子供中心の献立が家庭の食卓に並ぶことはひじょうに少なかったのではなかろうかと推測される。
- (21) こうした傾向はスーパーの経営戦略からもうかがえる。広島、岡山、山口県下

に44店舗を擁するイズミは、1990年の「ゆめタウン高梁店」の出店を契機として中国地方の過疎地域に出店している（「イズミ『実務』の舞台裏」『食品商業』Vol. 22 No. 9, 1993, 64～72頁）。

- (2) 都市の消費スタイルが町村に浸透していった背景には町村居住者のマイ・カーの利用による都市と農村との距離が大きく縮まったことも関係しているであろう。