

大学および専門学校生の調理に対する意識と実践度の 在学中の変化の在学期間による違い

平島 円*・磯部 由香*・堀 光代**

The study of changes in culinary habit and practice of college and vocational school students:
Effects of the period of attendance at school

Madoka Hirashima*, Yuka Isobe* and Mitsuyo Hori**

Abstract

Surveys were conducted to investigate the culinary habits and practices among college and vocational school students. Total of freshmen and graduating students were of 1,545 and 1,312. The respondents were categorized by the period of attendance at college or vocational school. It was found that students whose period of attendance at school was 2 years tended to have higher cooking frequencies compared with students whose period was 4 years. Namely, students with 2 years had higher culinary practices. On the other hand, students with 4 years had more opportunities of cooking during the college than students with 2 years did. So, students with 4 years became to have higher culinary habits. However, dishes made by students and specialty did not depend on the school periods. Therefore, it is considered that students had been preparing to be adults that go out into the world while in school, not depending on their school periods.

Keyword : culinary habits, culinary practices, students in college and vocational school students, cooking frequency, cooking attitude and interest, making dishes, specialty

1. はじめに

近年は家庭で調理せずとも食事を用意することができるため、子どもたちの調理経験は少なく、調理技術の低い子どもが多い。調理技術の高い子どもほど、食物に対する興味が高い(神谷等, 2015)ことから、調理技術は食生活に影響を与えられ考えられる。また、20代の若い世代では、健全な食生活や栄養バランスに配慮した食生活を送ろうという意識が低い(農林水産省, 2019)と指摘されており、特に大学生には栄養の偏りや食習慣の乱れといった問題があると以前から指摘されている(農林水産省関東農政局, 2014)。しかし、ここ10年間の栄養摂取や食事の状況にほとんど変化はなく(厚生労働省, 2017)、改善されていない。

著者らは、特に若い世代で食生活に関する問題が増加していることを懸念し、高等学校を卒業し、高等教育機関(大学, 短期大学, 専門学校)に入学した直後の学生や卒業する直前の学生の調理に対する意欲や意識、実践度について調査してきた(堀等, 2008; 平島等,

2015a, 2019, 2020)。その結果、学生の調理頻度は在学中を通してそれほど高くないが、調理することを好きな学生が多いことがわかった。また、調理する機会が在学中に増え、多くの学生が得意料理を持つようになることが明らかになった。このような傾向は、調理頻度が高く、調理する機会の多い学生ほど顕著だった。さらに、高等教育機関での調理実習の履修は、調理の実践度を高めるために効果的だった(平島等, 2020)。

そこで本研究では、調理に対する意識や実践度に及ぼす影響についてさらに調べるために、高等教育機関の在学期間の違いに着目し、分析した。これにより、高等教育機関在学中の学生の調理に対する意識と実践度の変化が、社会人になる準備のための時間(在学期間)により、影響を受けるかについて検討した。

2. 方法

2. 1. 調査対象者

アンケート対象者は既報(平島等, 2015a, 2019, 2020)と同じである。しかし、高等教育機関の在学期間が1年

*三重大学教育学部

**岐阜市立女子短期大学

の学生はわずかだったため(入学時 4.1%, 卒業時 3.6%), 在学期間 1 年の学生を除き, 在学期間 2 年と 4 年の学生を本研究では対象とした。調査対象者の概要を Table 1 に示す。在学期間 2 年の学生は入学時 1,545 人中 912 人 (59.0%), 卒業時 1,312 人中 839 人 (63.9%), 在学期間 4 年の学生は入学時 633 人 (41.0%), 卒業時 473 人 (36.1%) だった。

アンケート調査はヘルシンキ宣言の精神に則り, 倫理指針を順守し, 調査結果が研究目的のみに使用され, 個人が特定されないことを併記した自記式質問用紙を配布して行った。なお, 質問に対して無効回答者がいたため, 全体の人数と各質問項目の回答人数は一致しない。

2. 2. 調査内容

既報 (平島等, 2015a, 2019, 2020) と同様に, 調理することについての好き嫌い, 調理頻度, 調理する時に作る料理, 得意料理の有無と得意料理, 在学中の調理する機会の増減の 6 項目について質問し, 集計した。上述したとおり対象者を高等教育機関での在学期間で分類し, それぞれの質問項目の回答割合により調理に対する意識と実践度について分析した。結果の有意差検定は χ^2 検定と t 検定により行った。有意水準は 5% とした。 χ^2 検定では χ^2 値とともに期待度数を求め, 実測値数と残差分析を行うことにより, 差について検討した。 t 検定では対応がないデータとして, F 検定により分散の等しさを求め, 検定を行った。

3. 結果と考察

3. 1. 高等教育機関入学時と卒業時の学生の調理の好き嫌い と調理頻度

入学時と卒業時に調理について, 「好き」「嫌い」「どちらでもない」から選択回答させた結果を Fig.1 に示す。在学期間 2 年の学生 (以下, 2 年学生) のうち, 調理を好きな学生の割合は, 入学時には 60.8% だったが, 卒業時には 54.6% と減少し, どちらでもない学生の割合が入学時の 33.3% から卒業時は 38.3% に増加した ($p < 0.05$)。すなわち, 2 年学生の調理に対する意識は在学中に低下した。一方, 在学期間 4 年の学生 (以下, 4 年学生) が調理を好きな割合は, 入学時の 48.3% から卒業時に 54.0% と増え, どちらでもない学生の割合が 46.2% から 37.2% に減少し ($p < 0.01$), 調理に対する意識は高くなった。

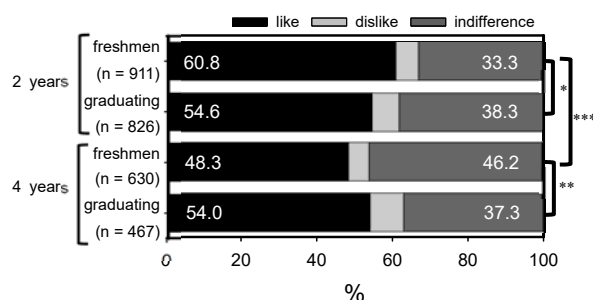


Fig.1 The differences in cooking attitude and interest among students whose period of the attendance at school were 2 years or 4 years, and when surveyed as freshmen and before graduating. * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

Table 1 Profiles of survey respondents classified with the period of attendance at school, and when surveyed as freshman and before graduating.

		Number of people (%)					
Period at school		2 years		4 years			
freshmen		912 (59.0)		633 (41.0)			
graduating		839 (63.9)		473 (36.1)			
Age		18	19	20	21	22	23-24
freshmen	2 years	871 (95.5)	32 (3.5)	9 (1.0)			
	4 years	547 (86.4)	78 (12.3)	8 (1.3)			
graduating	2 years		141 (16.8)	670 (67.9)	22 (2.6)	6 (0.7)	
	4 years				54 (11.4)	310 (65.5)	109 (23.1)
Gender†		male	female	no response			
freshmen	2 years	60 (6.6)	845 (93.4)	7			
	4 years	204 (32.7)	420 (67.3)	9			
graduating	2 years	54 (6.4)	785 (93.6)				
	4 years	143 (30.6)	325 (69.4)	5			
Living arrangement†		home	away	no response			
freshmen	2 years	717 (79.3)	187 (20.6)	8			
	4 years	448 (71.1)	182 (28.9)	3			
graduating	2 years	659 (79.7)	168 (20.3)	12			
	4 years	303 (64.7)	165 (35.3)	5			
Major in high school†		general education	specialized	other	No response		
freshmen	2 years	670 (73.6)	240 (26.3)	1 (0.1)	1		
	4 years	592 (93.8)	38 (6.0)	1 (0.2)	2		

† Percentage calculated without adding the number with no response.

また、入学時には2年学生のほうが4年学生よりも調理を好きな割合が高かった ($p<0.001$, Fig.1) が、卒業時には調理の好き嫌いに差はなくなった。すなわち、在学期間にかかわらず、卒業直前には、調理が好きな学生の割合はほぼ同様だった。したがって、卒業時には調理に対する意識に在学期間による差はないことがわかった。

「あなたは週にどのくらい調理をしますか (包丁を持つ回数)」の質問に対して、「ほとんど毎日」「週に3~5回」「週に1~2回」「ほとんどしない」のなかから選択回答した結果を Fig.2 に示す。2年学生は入学時と卒業時で調理頻度に差はなかった。一方、4年学生では、ほとんど毎日調理する学生は入学時に17.0%だったが、卒業時には8.2%と減少した ($p<0.001$)。しかし、週3~5回、週1~2回調理する学生の割合を合わせると、入学時に33.2%だったのが、卒業時には46.0%に増加した ($p<0.001$)。すなわち、ほとんど毎日調理する学生を含め、週3~5回、週1~2回と、習慣的に調理する学生の割合は、入学時と比べて卒業時のほうが高く、調理の実践度が高くなった。

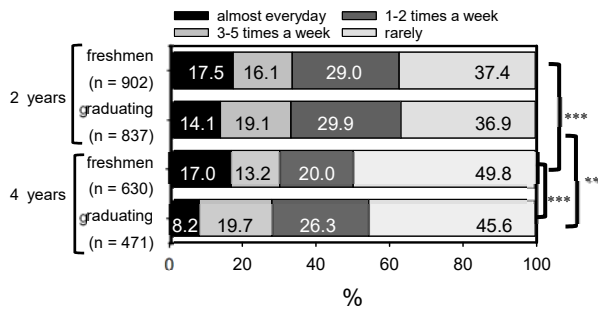


Fig.2 The differences in cooking frequencies among students whose period of attendance at school were 2 years or 4 years, and when surveyed as freshmen and before graduating. ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

また、2年学生と4年学生を比べると、入学時と卒業時のいずれにおいても、2年学生のほうがほとんど調理しない割合が低く (それぞれ $p<0.001$ と $p<0.01$, Fig.2), 2年学生のほうが在学中を通して調理頻度は高かった。調理を好きな学生のほうが、調理頻度の高いことがわかっている (平島等, 2015a, 2019)。卒業時に調理の好き嫌いに差はなかったが、入学時に調理の好きな学生の多かった2年学生のほうが調理頻度は高く、調理の実践度が高かったと考えられる。

卒業時に「在学中に調理する機会は増えましたか」と質問したところ、「増えた」と回答した学生は2年学生と4年学生でそれぞれ57.6% (835人中481人) と66.7% (469人中313人)、「減った」と回答した学生はそれぞれ5.6% (47人) と6.6% (31人) だった。4年学

生のほうが在学中に調理する機会が増えたと認識していた ($p<0.001$)。4年学生は日常的な調理の実践度 (調理頻度) の低い学生が多かったが、在学期間が長いいため、授業やイベントなどで、調理する機会を得た学生が多かったと推察される。

また、入学時に、高等学校の専攻学科について尋ねたところ、2年学生の26.3%が専門科出身だった (Table 1)。それに対し、4年学生はわずか6.0%が専門科出身で、2年学生のほうが専門科出身者の割合が高かった ($p<0.001$)。高等学校の専門科では、普通科よりも家庭科の単位数が多く、調理実習の実施回数が多い (平島等, 2014)。多くの2年学生は、高等教育機関に入学する前から調理する機会を得ていたため、在学中に調理する機会が増えたと回答した学生が、4年学生よりも少なかったのではないかと推察される。

したがって、2年学生は在学中に調理が好きな学生の割合は減少するが、4年学生よりも調理頻度の高い学生が多く、調理の実践度の高いことがわかった。一方、4年学生の在学中の調理頻度はそれほど高くないが、在学中に調理する機会が増え、調理を好きになる学生が増えた。多くの4年学生は、調理に対する意識が在学中に高くなることがわかった。

3. 2. 学生の作る料理

「調理をするときどんな料理を作りますか」(自由記述、複数回答可)の質問に対して、2年学生は入学時に72.1% (912人中658人)、卒業時に70.8% (839人中594人) が料理名を記入した。2年学生の料理名の記入割合は入学時と卒業時で差はなかった。また、料理名を記入した学生数から求めた平均の記入料理数は入学時が3.0種類、卒業時が2.7種類だった。2年学生は入学時のほうが作る料理の種類が多かった ($p<0.05$)。

一方、4年学生が料理名を記入した割合は、入学時に59.9% (633人中379名)、卒業時に69.3% (473人中328名) で、卒業時に増加した ($p<0.01$)。料理名を記入することは、調理への意欲の表れであり、調理に対する意識の高い要因のひとつと考えられる。ここからも4年学生は、調理に対する意識が在学中に高くなる学生の多いことがわかった。しかし、平均の記入料理数は入学時2.8種類、卒業時2.9種類と差はなかった。これまでも学生が在学中に習得する料理は少ないとわかっている (平島等, 2015b)。本研究においても同様の結果で、学生は在学中に作る料理の種類が増えるわけではないと推察される。

在学期間により料理の記入割合と記入数を比較すると、入学時には4年学生の料理の記入割合は2年学生より低かった ($p<0.001$) が、卒業時には差がなかった。また、平均の記入料理数においては、入学時には在学期間による差はなかったが、卒業時には4年学生のほ

うが多かった ($p<0.05$)。

次に、学生が作る料理の詳細について分析した。既報 (平島等, 2015a) に示した入学時に学生が作る料理として挙げたものは、上位からカレーライス、焼き飯、オムライス、みそ汁、野菜炒め、サラダ、パスタ、ハンバーグ、卵焼き、焼きそばだった。本研究で示した2年学生と4年学生の作る料理も、入学時にはこれら10品の料理が上位に挙げた (Table 2)。

一方、卒業時には2年学生はスープとシチューを、4年学生は鍋物、井とスープを作る料理として挙げた割合が高くなり、これらの料理が10位以内に入った (Table 2)。温かい料理が上位に挙げたことより、学生は季節により作るものを変えていることがうかがえた。

在学期間により、作る料理として挙げた割合の差をみると、入学時に料理名を記入した4年学生379人中57人 (15.0%) がパスタを作ると回答した (Table 2)。それに対し、2年学生658人のうち70人 (10.6%) がパスタを作ると回答し、4年学生のほうが回答割合は高かった ($p<0.05$)。パスタは全学生において作る料理として挙げられた割合の高い料理だった (平島等, 2015a) が、特に4年学生は作る割合の高いことがわかった。

反対に、入学時にオムライスを作ると回答した割合は、2年学生のほうが4年学生よりも高かった (2年学生24.9%, 4年学生14.8%, $p<0.001$, Table 2)。また、みそ汁 (2年学生32.4%, 4年学生18.2%, $p<0.001$) と

野菜炒め (2年学生25.5%, 4年学生18.2%, $p<0.01$) も2年学生のほうが作る料理として挙げた割合が高かった (Table 2)。オムライスは男子よりも女子のほうが作ると回答した割合の高いことがわかっている (平島等, 2015a)。2年学生は4年学生よりも女子学生の割合が高かった ($p<0.001$, Table 1)。しかし、2年学生の女子と4年学生の女子、2年学生の男子と4年学生の男子で比較したところ、女子と男子のいずれにおいても2年学生のほうがオムライスを作る料理として挙げた割合は高かった (女子 $p<0.001$, 男子 $p<0.05$, 詳細データ省略)。したがって、性別にかかわらず、2年学生のほうがオムライスをよく作ることがわかった。みそ汁と野菜炒めは調理頻度の高い学生のほうが作る料理としての記入割合が高い (平島等, 2015a)。2年学生と4年学生のそれぞれにおいて、調理頻度により回答割合を比較すると、いずれにおいても調理頻度の高い学生はみそ汁と野菜炒めを作ると回答した (いずれも $p<0.001$, 詳細データ省略)。2年学生は4年学生よりも調理頻度の高いこと (Fig.2) から、みそ汁と野菜炒めを作る学生が多かったと考えられる。

また、卒業時には、サラダ、鍋物と井を作る割合に在学期間による差がみられた。2年学生はサラダ (2年学生9.6%, 4年学生5.5%, $p<0.05$) を多く記入した (Table 2 参照)。女子は男子よりもサラダを記入した割合が高い (平島等, 2019)。上述したとおり2年学生は4年学生よりも女子学生の割合が高かったため、サラダをよ

Table 2 Top dishes[†] that students made by those attended at school for 2 years or 4 years, and when surveyed as freshmen and before graduating.

rank	2 years				4 years			
	freshmen (n = 658)		graduating (n = 594)		freshmen (n = 379)		graduating (n = 328)	
	dish	response number (%)	dish	response number (%)	dish	response number (%)	dish	response number (%)
1	Miso soup	213 (32.4)	Curry and rice	145 (24.4)	Curry and rice	104 (27.4)	Curry and rice	90 (27.4)
2	Curry and rice	201 (30.5)	Omu-raisu [‡]	106 (17.8)	Yaki-meshi [‡]	101 (26.6)	Pasta	61 (18.6)
3	Yasai-itame [‡]	168 (25.5)	Miso soup	106 (17.8)	Miso soup	69 (18.2)	Yasai-itame [‡]	54 (16.5)
4	Omu-raisu [‡]	164 (24.9)	Yaki-meshi [‡]	94 (15.8)	Yasai-itame [‡]	57 (15.0)	Omu-raisu [‡]	52 (15.9)
5	Yaki-meshi [‡]	156 (23.7)	Yasai-itame [‡]	72 (12.1)	Pasta	56 (14.8)	Nabe [‡]	50 (15.2)
6	Japanese hamburger steak	86 (13.1)	Pasta	61 (10.3)	Omu-raisu [‡]	41 (10.8)	Yaki-meshi [‡]	34 (10.4)
7	Salad	82 (12.5)	Salad	57 (9.6)	Japanese hamburger steak	40 (10.6)	Miso soup	29 (8.8)
8	Japanese rolled omelet	76 (11.6)	Soup	52 (8.8)	Yaki-soba [‡]	39 (10.3)	Japanese hamburger steak	26 (7.9)
9	Pasta	70 (10.6)	Japanese hamburger steak	50 (8.4)	Salad	35 (9.2)	Donburi [‡]	29 (8.8)
10	Yaki-soba [‡]	57 (8.7)	stew	44 (7.4)	Japanese rolled omelet	35 (9.2)	Soup	26 (7.9)

[†] Multiple answers were allowed.

[‡] *yasai-itame*, *omu-raisu*, *yaki-meshi*, *yaki-soba*, *nabe* and *donburi* mean fried vegetables, omelet with fried rice, fried rice, fried noodles, hot-pot dish and rice served in a bowl, respectively.

く作ると推察された。しかし、2年学生の女子と男子で比較したところ、サラダを作る割合に差はなかったが、4年学生の女子と男子では、女子のほうが作る割合は高かった ($p<0.001$, 詳細データ省略)。すなわち、4年学生の男子はサラダを作ることが少なかった。

一方、4年学生は2年学生よりも鍋物(2年学生5.5%, 4年学生15.9%, $p<0.001$)と丼(2年学生4.8%, 4年学生8.8%, $p<0.05$)を作る割合が高かった(Table 2参照)。下宿生は鍋物や丼を自宅生よりも作る割合が高いとわかっており(平島等, 2019), 4年学生は2年学生よりも下宿生が多かった($p<0.001$, Table 1)。しかし、鍋物については、4年学生の下宿生と2年学生の下宿生、4年学生の自宅生と2年学生の自宅生の記入割合を比較すると、いずれも4年学生のほうが高かった(いずれも $p<0.001$, 詳細データ省略)。また、丼については、4年学生と2年学生の自宅生同士と下宿生同士、4年学生の自宅生と下宿生、2年学生の自宅生と下宿生を比較しても差はなかった(詳細データ省略)。したがって、居住形態にかかわらず、4年学生は2年学生よりも鍋物と丼をよく作ることがわかった。

以上の結果より、2年学生の作る料理の種類は在学中に減少することがわかった。しかし、4年学生よりもオムライス、みそ汁、野菜炒め、サラダをよく作ることがわかった。一方、4年学生は、卒業時に料理名を記入した割合が増加した。これは、在学中に調理の好きな学生が多くなり、調理する機会が増加したためと考えられる。また、2年学生よりもパスタ、鍋物と丼をよく作ることがわかった。

3. 3. 学生の得意料理

入学時に得意料理を持つ割合は、2年学生が28.3%(902人中255人)で、4年学生が26.8%(627人中168人)だった。卒業時の得意料理を持つ割合は2年学生

が39.0%(835人中326人)で、4年学生が39.7%(469人中186人)だった。入学時と卒業時のいずれにおいても在学期間による差はなかった。しかし、いずれの在学期間においても、入学時と比べて卒業時に得意料理を持つ学生が増加した(いずれも $p<0.001$)。これまでの報告(平島等, 2015a, 2019, 2020)から、性別、居住形態、調理実習の履修の有無などいずれの属性で分類しても、学生の得意料理を持つ割合が在学中に高くなることがわかっている。本研究の在学期間による分類においても、在学期間に関係なく、得意料理を持つ学生は増えることがわかった。

学生の得意料理を多い順に Table 3 に示す。入学時と卒業時、2年学生と4年学生のいずれの得意料理にもオムライス、カレーライス、ハンバーグの3品が上位に挙げられた。これまでもカレーライスやオムライスは、学生の得意料理だと報告されている(宮下, 2007, 平島等, 2015a, 2019, 2020)。本研究の結果も同様だった。

また、在学期間によらず、得意料理と作る料理はほぼ同様だった(Table 2 と Table 3)。得意料理の上位にのみ挙げられた料理は、入学時のケーキ、卒業時の肉じゃがだった。これらは全学生での調査結果(平島等, 2015a, 平島等 2019)と同様であり、在学期間で分類することでみられた特徴ではなかった。

高等学校の調理実習で、ケーキの実習を実施している割合は約50%と比較的高い(平島等, 2014)。多くの学生が、高等学校でケーキを作る経験をしたことから、入学時にケーキが得意料理の上位に挙げられたと推測される。一方、肉じゃがは購入して食べる料理ではなく、家庭で作って食べる料理だと認識されており(日本調理科学会近畿支部・煮る分科会, 2004)、作れるようになりたい和食メニューのひとつである(三冬社編集部,

Table 3 Top of specialty[†] for students of those attended at school for 2 years or 4 years, and when surveyed as freshmen and before graduating.

rank	2 years				4 years			
	freshmen (n = 253)		graduating (n = 315)		freshmen (n = 164)		graduating (n = 183)	
	dish	response number	dish	response number	dish	response number	dish	response number
1	Omu-raisu [‡]	55	Omu-raisu [‡]	54	Yaki-meshi [‡]	29	Omu-raisu [‡]	27
2	Curry and rice	31	Pasta	32	Omu-raisu [‡]	28	Pasta	21
3	Japanese hamburger steak	28	Curry and rice	27	Japanese hamburger steak	18	Curry and rice	19
4	Yaki-meshi [‡]	26	Japanese hamburger steak		Curry and rice	17	Japanese hamburger steak	
5	Cake	22	Nikujaga [‡]	22	Cake	11	Japanese rolled omelet	14
							Nikujaga [‡]	

[†] Multiple answers were allowed.

[‡] omu-raisu, yaki-meshi and nikujaga mean omelet with fried rice, fried rice and meat and potato stew

2016)。また、肉じゃがの調理法には親子間で類似性が認められる(島田等, 2010)。在学中に肉じゃがを作る機会があり、それほど難しく感じることなく、親が作った肉じゃがと同様にできたことから、得意料理に挙げられたのではないかと推察される。

4. おわりに

高等教育機関の学生の調理に対する意識と実践度の在学中による変化について調査し、在学期間による違いについて分析した。その結果、在学期間2年の学生のほうが、調理頻度の高い学生が多く、調理の実践度は高い傾向にあるとわかった。一方、在学期間4年の学生は、在学中に調理する機会が増え、調理を好きになる学生が多く、調理に対する意識は在学中に高くなる傾向にあった。

したがって、高等教育機関の在学期間が長いほど、卒業までに、自分の食事を用意できる、または食事を管理できる自立した社会人になる準備ができていくわけではないことがわかった。在学期間が短い学生は、高等学校からの調理経験も多く、短い期間で社会へ出る準備をするためか、高等教育機関卒業後の調理に対する意識と実践度に、在学期間による大きな差はないことがわかった。

本研究を遂行するにあたり、アンケートにご協力いただいた学生の皆さまに感謝する。

引用文献

- 平島円, 堀光代, 磯部由香, 長野宏子 (2014), 高等学校における調理実習の現状と大学および専門学校生の調理の知識と技術の習得状況, 日本家庭科教育学会誌, 57, 112-123
- 平島円, 磯部由香, 堀光代 (2015a), 大学および専門学校新入生の調理に対する意識, 日本調理科学会誌, 48, 207-215
- 平島円, 磯部由香, 堀光代 (2015b), 大学および専門学校生の料理習得に及ぼす要因, 食生活研究, 36, 1-14
- 平島円, 磯部由香, 堀光代 (2019), 大学および専門学校生の調理に対する意識と実践度の在学中の変化第1報, 日本調理科学会誌, 52, 335-344
- 平島円, 磯部由香, 堀光代 (2020), 大学および専門学校生の調理に対する意識と実践度の在学中の変化第2報 調理実習履修の効果, 日本調理科学会誌, 53, 印刷中
- 堀光代, 平島円, 磯部由香, 長野宏子 (2008), 大学生調理に対する意識調査, 岐阜市立女子短期大学研究紀要, 57, 61-65
- 神谷麗奈, 磯部由香, 平島円, 中村由紀子 (2015), 小学校家庭科食物分野における調理技能の習得を重視

- した授業実践の効果, 日本食育学会誌, 9, 323-333
- 厚生労働省 (2017), 平成28年国民健康・栄養調査報告, <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h28-houkoku.html>, (2019年11月19日検索)
- 宮下ひろみ (2007), 1997年から2007年における若年女性の調理能力の推移, 仙台白百合女子大学紀要, 12, 67-80
- 日本調理科学会近畿支部・煮る分科会 (2004), 関西地区の女子学生家庭における煮る調理に関する実態調査, 日本調理科学会誌, 37, 71-75
- 農林水産省 (2019), 食育に関する意識調査報告書, http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/h31/pdf_index.html, (2019年11月19日検索)
- 農林水産省関東農政局 (2014), 大学生等の食環境と食行動, 食への関心に関する調査2014年, http://www.maff.go.jp/kanto/press/syo_an/seikatsu/141014.htm, (2019年11月19日検索)
- 三冬社編集部編 (2016), 「食生活データ統計年報2016」, 三冬社 (東京)
- 島田玲子, 澤畑絢子, 木村靖子, 川嶋かほる (2010), 親子間における調理の類似性, 日本調理科学会誌, 43, 301-305