

大学生の鶏肉の嗜好に関する調査

五島 淑子・山崎 貴博*

A Survey of Undergraduate Students on their Preference for Chicken

GOTO Yoshiko, YAMAZAKI Takahiro*

(Received August 6, 2009)

キーワード：たんぱく質、鶏肉、大学生、嗜好

はじめに

近年、日本人の食生活をめぐって、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、伝統的食文化の危機、食の安全への不安等、様々な問題が生じている。現在平成17年の食育基本法に基づき、家庭、学校や保育所等、地域において「食育」の取り組みがなされている。平成20年度食育白書において、「食生活・栄養のバランス」を実践するために望まれる日常の行為・態度のひとつとして「食材、調理方法の適切な選択による調理」があげられている¹⁾。

筆者らはこれまで、大学生の食生活の向上をめざす基礎資料として、大学生を対象に食生活調査を実施してきた^{2)~9)}。その中で、大学における食の教育の重要性を指摘している。将来大人として子どもたちの健康の責任を担う立場となる大学生の食生活、および食の知識や調理技術の実態を明らかにし、大学における食教育に役立てることを考えている。

そこで本研究では鶏肉を取り上げ、学生の鶏肉に対する嗜好を調査することにより、食教育の一資料を得ることを目的に行った。鶏肉を取り上げたのは、動物性たんぱく質源として重要で、食肉の中で安価なため学生がよく利用すると考えたことによる。

1. 目的と方法

1-1 調査目的

本研究では、大学生を対象に、たんぱく質に富む食品に対する嗜好と、鶏肉に関する知識や嗜好を明らかにすることで、今後大学生の食教育のための資料とすることを意図している。

調査対象者は、山口大学の学生（単位互換制度で授業を受講している山口県立大学の学生8名を含む）、241名である。

調査時期は2005年6月。アンケート用紙を配布し記入させ、その場で回収した。回収率

*愛知県警察

100%で有効回答数 241 であった。

調査内容は、たんぱく質に富む代表的な 6 つ食品（牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵、豆腐）に対する好みと食べる頻度、鶏肉に対する嗜好、知識、食経験などである。分析は、各調査項目についての単純集計を行い、続いてクロス集計を行った。解析には Microsoft Excel と SPSS11.0J を用いた。

2. 結果および考察

2-1 調査対象者の概要

調査対象者 241 人の内訳は、男子 74 人（30.7%）、女子 167 人（69.3%）で、女子学生が 7 割を占めていた。

学年別にみると、大学 1 年生が 180 人（74.7%）で、2 年生が 40 人（16.6%）、3 年生が 16 人（6.6%）、4 年生が 5 人（2.1%）であった。1 年生が 4 分の 3 を占めていた。

学部に見ると、山口大学の教育学部 74 人（30.7%）、医学部 60 人（24.7%）、人文学部 34 人（14.1%）、工学部 33 人（13.7%）、経済学部 15 人（6.2%）、農学部 14 人（5.8%）、理学部 3 人（1.2%）、そして単位互換制度で授業を受講している山口県立大学 8 人（3.3%）であった。

住まいの形態は、アパートが 196 人（81.3%）、自宅が 21 人（8.7%）、寮が 21 人（8.7%）、その他 1 人、無記入が 2 人であった。アパート住まいが 8 割を占めていた。

食事の形態は、自炊 97 人（40.2%）、自炊と外食 80 人（33.2%）、外食 14 人（5.8%）、中食 11 人（4.6%）、用意されているが 39 人（16.2%）であった。自炊、自炊と外食、を合わせると 7 割以上であった。

料理が好きか嫌いについては、大好き 58 人（24.1%）、やや好き 120 人（49.8%）、どちらでもない 48 人（19.9%）、やや嫌い 12 人（5.0%）、大嫌い 2 人（0.8%）、無記入 1 人であった。大好き、やや好き、と答えた者を合わせると 7 割以上であった。

出身地は、山口県 59 人（24.4%）で最も多く、ついで広島県 33 人（13.6%）、福岡県 32 人（13.2%）であった。その他は各県にばらつきが見られた。出身地を地方別に見ると、中国地方 113 人（46.8%）九州地方 78 人（32.3%）近畿地方 23 人（9.5%）四国地方 12 人（4.9%）中部地方 9 人（3.7%）関東地方 4 人（1.6%）、中国 1 名、不明 1 名であった。山口大学の学生を対象としているため、近隣県の出身者が多く、多くが西日本の出身者であった。

2-2 たんぱく質に富む 6 つの食品（牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵、豆腐）について

たんぱく質源として重要な 6 つの食品、すなわち牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵、豆腐の中で、好きな食品の順位と、食べる頻度の順位をつけてもらい、順位の 1 位、2 位、3 位を積み重ねグラフで男女別に示した。好きな食品を図 1、食べる頻度を図 2 に示した。

好きな食品は、図 1 に示すように、全体の傾向として、牛肉、豚肉、鶏肉の肉類が大学生に好まれ、魚、卵、豆腐は好まれていなかった。男子では牛肉が 1 番好きと答えた学生が最も多く 40 人（54.0%）で、2 人に 1 人の割合であった。男子は牛肉、豚肉、鶏肉と回答した学生が多く、肉類が好きであった。一方、女子では 1 位から 3 位までを合わせると鶏肉を好きと答えた学生が多く、ついで牛肉と豚肉であった。女子学生は、男子学生と比

較して、魚、豆腐、卵を好む学生が多かった。女子学生のほうが、好きなたんぱく質食品にばらつきがあった。

食べる頻度は、図2に示すように、男子では、鶏肉、卵、豚肉が多く、一方、女子では、卵、鶏肉、豚肉、豆腐であった。豆腐は、男子ではあまり食べられておらず、女子によく食べる学生が多かった。魚は、男女ともに最も少なかった。

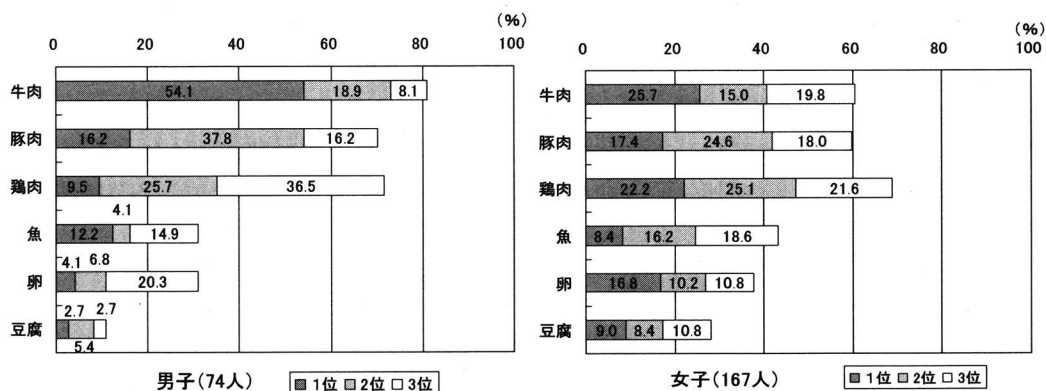


図1 たんぱく質に富む6つの食品の中で好きな食品

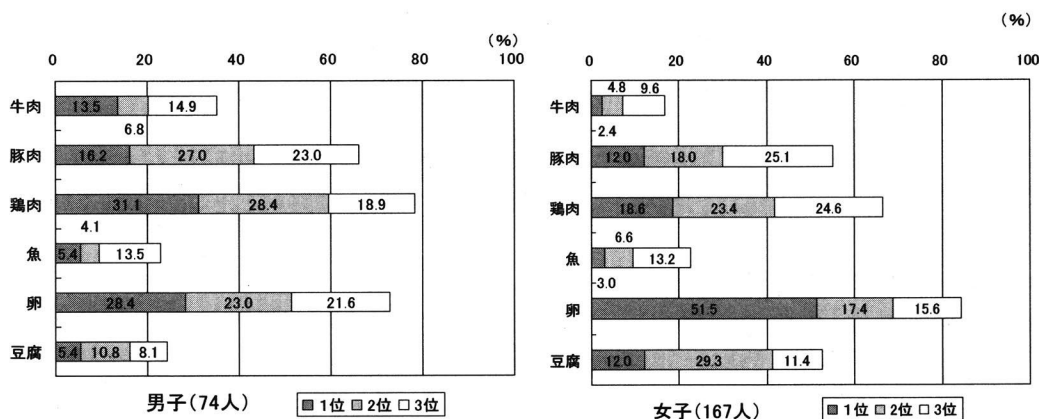


図2 たんぱく質に富む6つの食品の中で食べる順位

2-3 大学生の鶏肉の嗜好、食経験、調理について

2-3-1 男女別にみた鶏肉を好きな程度

鶏肉の好き嫌いについて尋ねた結果、男子学生では、「大好き」35人(47.3%)、「やや好き」34人(45.9%)、「どちらでもない」5人(6.8%)、で、好まれていることがあった。一方女子では、105人(58.1%)、「やや好き」51人(35.3%)、「どちらでもない」8人(5.4%)、「やや嫌い」「大嫌い」「無記入」は各1名であった。

鶏肉は、男女ともに好まれているが、特に女子に好まれていた。

2-3-2 鶏肉の部位を知っているか

鶏肉の16の部位(「もも肉」「胸肉」「手羽元」「手羽先」「皮」「ささみ」「ハツ

・心臓」「レバー・肝臓」「スナギモ・砂のう」「ヤゲン・胸軟骨」「ゲンコツ・膝軟骨」「セセリ・首肉」「ボンジリ・尾肉」「キンカン・卵巣」「鶏ガラ」「モミジ・鶏の足」の名前を挙げ、知っているかを尋ねた。男女別にその結果を図3に示した。

「手羽先」「もも肉」「ささみ」「皮」「レバー・肝臓」は、9割の学生が知っており、ついで「鶏ガラ」「砂肝・砂のう」であった。「手羽元」は5割程度であった。

ほとんどの項目において男女による違いはないが、「ハツ・心臓」を知っている男子学生は41人(55.4%)、女子学生が76人(45.5%)であり、男子に多かった。

2-3-3 鶏肉の部位を食べたことがあるか

鶏肉の16の部位について食べたことがあるか、その結果を男女別に図4に示した。

実際に食べたことのある部位は、「もも肉」「ささみ」「手羽先」「皮」が、9割を超えていた。ついで「レバー・肝臓」「砂肝・砂のう」が、高い比率であった。

ほとんどの項目において男女の違いはないが、心臓を食べたことがある男子学生が30人(40.5%)、女子学生が35人(17.9%)であり、男子に多かった。

鶏肉の部位で知っている部位と、食べたことのある部位はほとんど同じ割合であった。鶏肉の中でも特殊な内臓や軟骨などは一般的に食卓に並ぶものではないため食べたことがない学生が多かった。

2-3-4 好きな鶏肉の部位

前にあげた鶏肉の16の部位の中から好きな部位を上位3つ尋ねた。上位3位までを男女別に積み重ねグラフで示した(図5)。

男子学生が好きな部位は、「もも肉」「手羽元」「皮」であり、一方、女子学生は、「もも肉」「手羽元」「ささみ」「胸肉」であった。「もも肉」は男女ともに好まれていた。

2-3-5 思いつく鶏肉の調理法

鶏肉の調理法(「生食」「焼く」「煮る」「揚げる」「蒸す」「漬ける」「ご飯もの」「汁もの」「その他」)で思いつく料理法すべてに○をつけてもらった。最も多かった調理法は「焼く」で、238人(98.8%)の学生が答えていた。次いで「揚げる」227人(94.2%)、「煮る」212人(88.0%)、「飯物」170人(70.5%)であった。

それ以外の調理法は半数に満たず、「蒸す」112人(46.5%)、「汁物」105人(43.6%)、「生食」38人(15.8%)、「漬ける」17人(7.1%)であった。「その他」は3人(1.2%)で、燻製(スモーク)にする「燻す」という調理法が挙げられた。

このことから、大学生にとって一般的な鶏肉の調理法は「焼く」「揚げる」「煮る」であることがわかった。「蒸す」と答えた男子学生24人(32.4%)に対して、女子学生88人(52.6%)が多かった。「燻製」と答えた学生が241人中3人いたが、3人全員が女性であった。

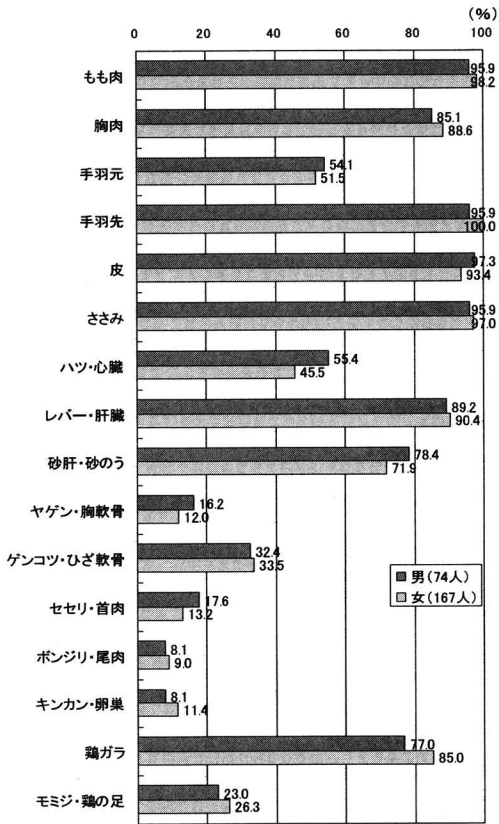


図3 鶏肉の部位を知っているか

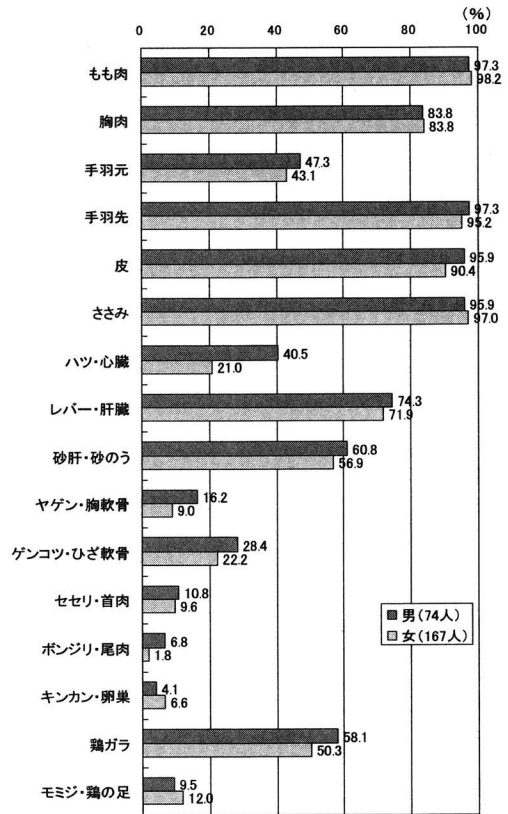
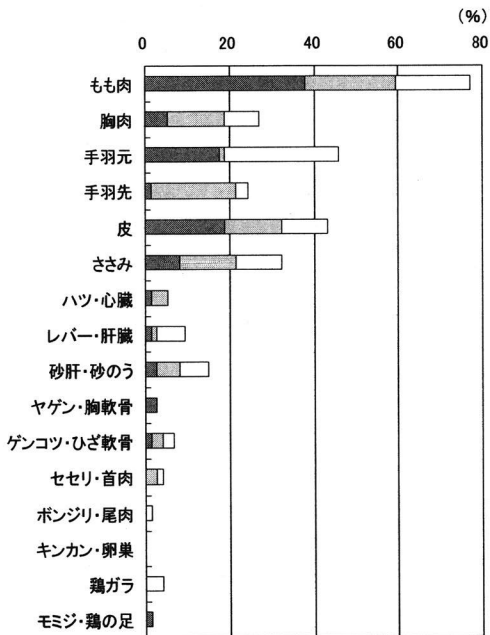
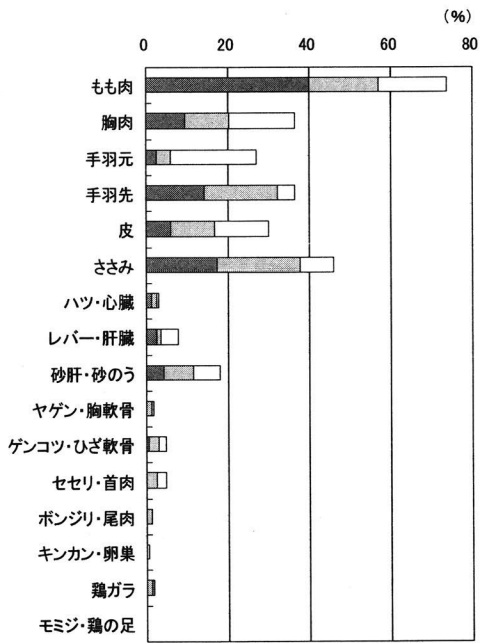


図4 鶏肉を部位、食べたことあるか



好きな鶏肉の部位(男) ■ 1位 □ 2位 □ 3位



好きな鶏肉の部位(女) ■ 1位 □ 2位 □ 3位

図5 好きな鶏肉の部位

2-3-6 鶏肉を使った料理の品目数

鶏肉を使った料理名を自由記述で思い浮かぶだけ書いてもらった。

鶏肉を使った料理名が全部で 182 種類あげられた。料理名の品目数の平均は 6.20 品目であった。一番多く料理名を答えた学生は、26 品目の料理名を書いていた。最も多くの学生が答えた料理は、唐揚げ 205 人 (85.0%) であった。それに続いて、焼き鳥 140 人 (58.0%) 親子丼 132 人 (54.7%) カレー 57 人 (23.6%) 照り焼き 50 人 (20.7%) であった。

男女別にみると、思いついた鶏肉料理の品目数で人数の割合が最も高かったのは、男子学生は 3 品で 13 人 (17.6%)、女子学生は 5 品が 30 人 (18.0%) であった。最も多く回答された品目数は、男子は 15 品目、女子は 26 品目であった。平均の回答品目数は、男子は 4.5 品、女子は 7.0 品で女子のほうが多かった。

2-3-7 一番好きな鶏肉料理

一番好きな料理名をひとつだけ尋ねた。鶏肉を使った料理名が 34 種類あげられた。

男女別にみると、男子学生では、唐揚げ (36 人、48.6%) 焼き鳥 (13 人、17.6%) 親子丼 (4 人、5.4%) チキン南蛮、シチュー、チキンカツ (各 2 人、2.7%) で、女子学生では、唐揚げ (75 人、44.3%)、親子丼 (18 人、10.8%) 焼き鳥 (13 人、7.8%) 煮もの (8 人 4.2%)、チキン南蛮 (7 人、3.0%) であった。一番好きな鶏肉料理で最も多かったのは、男女ともに唐揚げであった。

3. 考察

本調査を通して、大学生のたんぱく質食品、特に鶏肉の嗜好に関して明らかにした。たんぱく質食品の嗜好において、男性では肉類を好む傾向があるが、女性にはその傾向は見られなかった。鶏肉はもも肉が最も好まれていた。男性に皮が好きな人が多かった。

今回の調査を通して、大学生の食材と調理の知識が少ないことを指摘できる。鶏肉の胸肉や手羽元を食べたことがないという回答が見られたが、一度も口にすることがないとは考えにくく、食材に対する関心が薄いことが考えられる。また、調理の知識が少ない点については、料理が「大好き」「やや好き」と回答したものが 7 割以上であったにもかかわらず、鶏肉を使った料理を 2、3 個程度しか書いていない者が多く、調理の知識が十分でないといえよう。

古橋らは、女子学生の食生活に影響を及ぼす要因の構造として、「栄養や食事への関心度」要因と「自己管理能力」要因をあげている¹⁰⁾。大学生一般の食生活についてもこれらの能力をつけることが大事と考えられる。また、木村らは、女子学生の食事管理に関わって、学生の自信を高める実践的教育が食事の改善や食行動の変容につながる効果があるとしている¹¹⁾。調理を実際に行うことで、食生活の改善が見られると予想できる。

今回の調査では、一番好きな鶏肉料理は唐揚げであった。伊藤らは、「調理を通しての食の理解」が効果的な方法として、中等学校の調理実習における揚げ物調理の実態を調査し、高等学校では、揚げ調理を行うことは必要と感じられているが、危険を伴うために行いにくい状況にあることを明らかにしている¹²⁾。現在の大学生にとって、揚げ物の調理経験が不足していることから、外食や中食を利用するなど食行動に影響を及ぼしていると思われる。

平成 21 年 3 月「食育に関する意識調査」で「今後の食生活で特に力を入れたいこと」として「栄養バランスのとれた食事の実践」が 61.6%で最も高くなっている¹³⁾。そのためにも、食材や料理の知識を増やすことが必要である。今回は鶏肉について調査を行ったが、食材や料理の知識が少ないことは、おそらく食材についてもいえるであろう。大学生の食生活を改善する上で、食生活の実態を明らかにし、教育の場に活用することが重要であると考えている。

4. 要約

1. 大学生の嗜好と鶏肉に関する知識と興味を明らかにする目的で、大学生 241 人(男 74 人、女 167 人)を対象にアンケート調査を行い、以下のような結果を得た。
2. 大学生が、牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵、豆腐の 6 つの食品の中で最も好きな食品は、牛肉であった。男子学生は肉類を好きな人が多く、女子学生は好みがばらばらであった。
3. 大学生が、牛肉、豚肉、鶏肉、魚、卵、豆腐の 6 つの食品の中で最も食べる食品は、卵であった。卵と鶏肉はよく食べられており、牛肉と魚はあまり食べられていなかった。
4. 鶏肉を好きか尋ねたら、241 人中 238 人が「大好き」「やや好き」「どちらでもない」と回答しており、鶏肉が嫌いな大学生はほとんどいなかった。
5. 大学生の好きな鶏肉の部位はもも肉、胸肉、手羽先、皮、ささみなどの身の部分で、内臓や軟骨はあまり好まれていなかった。
6. 大学生にとって鶏肉の調理法は焼く、揚げる、煮るが一般的であり、そのほかの調理法はあまり一般的でなかった。
7. 大学生にとって鶏肉料理といえば唐揚げであり、多くの大学生にとって唐揚げが鶏肉料理の中で一番好きであることがわかった。
8. 女子学生の方が男子学生より、鶏肉のいろいろな調理法を思いついた。

最後になりましたが、アンケートにご協力していただきました学生のみなさんに深く感謝し、御礼を申し上げます。

文献

- 1) 内閣府：『平成 20 年版食育白書』（2008）佐伯印刷
- 2) 五島淑子，藤本美紀子，濱名智美：生協食堂の利用からみた大学生の食生活，山口大学教育学部研究論叢，52 (Part1)，35-50，2003.
- 3) 五島淑子，大石奈津美，竹中りえこ，古川和樹：朝食からみた大学生の食行動，山口大学教育学部研究論叢，53 (Part1)，31-50，2003.
- 4) 五島淑子，角田祐亮：大学生の飲み物に関する調査－飲み物の種類と時間帯の分析－，山口大学教育学部研究論叢，54 (Part1)，15-29，2004.
- 5) 五島淑子：大学生の食生活満足度に関する調査，山口大学教育学部研究論叢，54 (Part1)，31-43，2004.
- 6) 五島淑子，篠原里香：大学生の米の利用に関する調査，山口大学教育学部研究論叢，

- 55 (Part1) , 15-23, 2005.
- 7) 五島淑子, 小田崎正典: 運動習慣の有無からみた大学生の食生活, 山口大学教育学部附属教育実践総合センター研究紀要, 21号, 52-61, 2006.
 - 8) 五島淑子, 比嘉ももこ, 平川美紀: 大学生の食生活調査-味噌汁について-, 山口大学教育学部研究論叢, 58 (Part1) , 51-63, 2009.
 - 9) 五島淑子, 中村佳美: 大学生の朝食欠食に関する調査, 山口大学教育学部研究論叢, 58 (Part1) , 65-74, 2009.
 - 10) 古橋優子, 八木明彦, 酒井映子: 女子大学生の料理レベルからみた食事形態と食生活状況との関連, 日本食生活学会, 17 (2) , 130-139, 2006.
 - 11) 木村友子, 井川千春, 鬼頭志保, 加賀屋みえ子, 内藤通孝, 菅原龍幸: 女子大学生の食事管理における献立作成の実態と教育効果, 日本食生活学会, 19 (3) , 224-261, 2008.
 - 12) 伊藤知子, 久保加織, 水野千恵, 湯川夏子, 和田珠子: 中等教育の調理実習における揚げ調理の実態調査, 日本調理科学会誌, 41 (3) , 196-203, 2008.
 - 13) 内閣府: 『平成21年版食育白書』(2009) 日経印刷.