

スポーツ・レクリエーション大会参加者の意識と今後の課題

○相奈良律（（公財）大阪府レクリエーション協会） 横山誠 玉井久実代（大阪国際大学）

大阪府 K 市では生涯スポーツ社会の実現と活力ある地域づくりをめざし、教育委員会が中心となり大会実行委員会を立ち上げ、昨年度「第 1 回スポーツ・レクリエーション大会」（以下、スポレク大会）が開催された。本研究の目的は、今後継続した事業を展開するためスポレク大会参加者の意識や実態を明らかにすることである。

会場で行ったアンケートでは男性 58 名(28.4%)、女性 146 名（71.6%）から回答が得られ、年齢層は 50 代以上が過半数を占めた。そして、約半数が定期的にスポーツ・レクリエーション活動を実施していた。スポレク大会参加理由として「楽しそうだから」と回答した人が最も多く、「スポレクが好きだから」「好きな種目があるから」と続いた。大会全体の満足度に関しては 9 割が満足と回答し、次回以降の大会に関しては 9 割以上が参加意欲を示した。自由記述においても継続した大会を期待する意見が多数みられた。参加者の不満要素や意見を考慮し、今後のスポレク大会の充実に図りたい。

夏季野外調理時における食中毒発生の危険性とその予防対策

～食材の管理および調理方法の観点から～

○鈴木真由美【函館短期大学】 鈴木英悟【函館短期大学】

キーワード： 野外調理 食材管理

地球温暖化の影響を受けて、亜寒帯気候に属する北海道においても真夏日・猛暑日が観測されるようになり近年、食中毒の発生が報告されてきている。そのため、地域を問わず食中毒発生の危険性が高まる事が予想される。しかし、野外調理における食中毒予防のための具体的な衛生管理マニュアルは存在せず（第 44 回学会大会にて報告）、食中毒予防は自己の判断能力に委ねられているのが現状である。そこで本研究は、食材の保管・保存等の管理状態を調査し、夏季の野外調理時における食中毒発生の危険性明らかし、その予防対策を探る事を目的とした。調査地および調査対象者は北海道渡島地方（道南地域）の野外調理の可能な場所（キャンプ場等を含む）に野外調理に訪れた 317 名を対象とした。調査方法は、自記式アンケート調査を実施した。調査時期は 8 月中旬から 9 月中旬とし、質問項目は食材の搬送、保管・保存、調理方法、調理器具の数量等、計 31 項目である。今回我々が行った調査の中では食中毒発生の報告は無かったが、本調査により食材等の安全管理は十分とは言えず、食中毒発生の危険性が多く潜んでいることが明らかとなった。これらの調査結果および具体的な予防対策は本大会において発表する。