

A-70 緑色野菜の調理法による嗜好に関する研究 (第1報)

下関女短大 河野光子

目的 本研究は、鮮度を重視する「緑色野菜」のおいしさをどの程度、感知しているか、その嗜好実態を正確に把握し、各種緑色野菜を種々の方法で調理した場合の嗜好程度を明らかにし、あわせて健康増進を目指す食生活経営の一資料となることを目的としている。

方法 質問紙法により、日常食用されている18種の緑色野菜を、それぞれ10種の調理法による、2操作した食品の嗜好段階を、5段階法により、2回答を求めた。

調査対象：下関市を中心とし近隣地域在住の15才以上の男女400名。これらを性別および高年・若年の2項目とそれぞれ組み合わせに4グループ。調査期間：昭和47年12月16日から同年12月24日まで9日間。

結果 緑色野菜の調理法については、酢の物・あえ物として可食する人が最も多く、次いで漬物、汁物、揚げ物、蒸し物の順であった(1%以下の危険率(有意))。緑色野菜を用いた煮物、焼き物・炒め物、パ：類と一緒に食用に共される場合のなま物等の料理を行った場合の嗜好者が少なく、とくに良心しによる調理法は少なかった(1%以下の危険率(有意))。好まれる緑色野菜は比較的出廻りの双いねごぼう、次にほうれん草、春菊の順位であった(1%以下の危険率(有意))。嗜好段階は「非常に好き好き」の回答は、漬物、酢の物・あえ物および汁物が高く、反対に「嫌い非常に嫌い」の回答は、予想外に少なくその対象は、特有の芳香・臭み・辛味を持つピーマンに、酢の物・あえ物、揚げ物、焼き物・炒め物であった(1%以下の危険率(有意))。