

A-85 食品の嗜好と食品の料理による嗜好の差異
北陸学院短大 加藤征江

目的 食物の材料である食品について、その嗜好および食品の料理による嗜好の差異について調査をした。

方法 当短大生50人とその両親を対象とし、昭和53年5月、19食品の嗜好調査をHedonic Scaleの5評点法を用いて行なった。これら食品のうち、飯(米)、肉、魚、野菜、卵、豆腐について、これら食品の嗜好度が0以上(少なくとも嫌いでない)の人には、この食品を材料とした幾種かの料理の中から、好きな順に、1、2、3位の順位をつけさせた。

結果 (1) 各群、全食品の嗜好度平均値と標準偏差値を算出した。その各食品の嗜好度平均値を概観すると、父親群と母親群とはかなり似ていたが、短大生群は多少異なっていた。

(2) 肉、魚、野菜については、種類による嗜好の差異をみた。肉では牛肉、魚ではエビ、イカの嗜好度か3群とも高く、一方、野菜のセロリーは3群共、嗜好度か特に低かった。

(3) 親子、夫婦の肉の嗜好の関連性について、相関係数(r)を求めて検討した。これによると、短大生(娘)と母親の食品の嗜好は、かなり高い順相関を示した。

(4) 19食品中より、15食品を選び、3群それぞれ、その15食品の嗜好の相関行列を求め、食品間の嗜好の関連性をみた。牛乳とバターは3群共有意水準であった。

(5) 飯(米)、肉、魚、野菜、卵、豆腐の6品目について、料理による嗜好の差異をみた。3群共に好むものを挙げると、飯(米)ではすし、肉では焼肉、魚ではさしみ、野菜では、サラダ、煮物、卵では茶わんむし、豆腐では冷やっこであった。食品をいかに料理するかにより、嗜好は大きく左右されることわかった。