

目的 第1・2報では、食品に関する色の嗜好性、色による連想食品、食品の色と食欲との関連性、年齢による相違などについて報告した。色の表示には、色差計による数値を用いることであるが、調理実習過程の色の变化や官能検査用のサンプルは、色票を提示できるマンセルカラーを用いるのが有利である。今回は、マンセルの色票に対する嗜好性と、その色相を食品として知覚した場合との相違および連想食品について検討した。さらに、サラダを素材として、数種の色相を混合した場合の嗜好性について報告する。

方法 調査した色相は、前報と同じく、赤、ピンク、オレンジ、茶、黄、黄緑、緑、青紫の9色である。結果は、平均値、標準偏差、相関係数により比較した。サラダの官能検査は、調理実習の授業内容に組み入れ、1回に5~6種を7段階尺度の評価とKramerの順位法で検定した。調査対象は女子高校生222名・短大生181名(56年3月~6月調査)。

結果 (1)色票に対する嗜好率は、赤がもっとも高く5R 4/14に対し、高校生77.5%、短大生74.0%、次いでピンク2.5R 7/8に対しては、61.3%と62.1%で年齢差は見られなかった。(2)寒色系の色相に対しては、嗜好率が50.0%以下が多く、年齢・個人差のあることが予想される。(3)マンセル色票と食品に対する嗜好度の相違は、オレンジがもっとも大きく、青と紫は、食品の色彩としては敬遠され、この傾向は、前回と同様である。(4)連想食品は、高校、短大生の差は殆んどなく、青に対する無回答者が約20%あった。(5)サラダの色彩的嗜好はトマトセリんごのオレンジ、赤系の色彩に影響されることが、Kramerの検定により認められた。