

香辛料の嗜好に関する研究
川崎医療短大 藤井俊子

目的 近年市販香辛料の種類が増加し、家庭料理などでも香辛料を用いた本格的な料理を作ろうとする機運がみられるものの、病院給食などで使用される香辛料の種類はあまり多くない。塩分制限時などには食欲増進作用をもつ香辛料を食塩の代替調味料的に使用できるのではと考えられるが、好みがあわない香辛料を使う場合には残食率についての懸念が生じる。香辛料の嗜好については、いまだ不明の点も多いので本調査を実施した。

方法 調査項目：(1) 健康状態、摂食状況その他 (2) 香辛料45種類について知名度、使用度、嗜好度 (3) 香辛料を使うと思われる料理の摂取度と嗜好度

調査対象：川崎医療短大男子学生74名女子学生185名、学生の父親44名母親50名合計353名。
調査時期と調査方法：昭和57年12月、調査用紙に依り自記式で調査した。

結果 調査対象353名中、健康でない者および食事療法をしている者などを除く311名について、香辛料45種類の知名度を調べ、知名度の高い順にA B C分析し、累積度数80%未満をA品目、80~95%をB品目、95%以上をC品目とした。45種類中25種類がA品目に7種類がB品目に13種類がC品目に入った。A品目には、和風香辛料が多く、使用度が高く、かつ、好まれるものも多い反面、茗荷、蔘の薑、にんにく、タバスコ、シナモン、山椒、薄荷など嫌われる率が高いものがあった。カレー粉、七味唐辛子、胡椒は使用度も非常に高く、かつ、好かれている。父親群のカレー粉を嫌う率が他群より高かった。B品目とC品目には、知名度、使用度、嗜好度に性別、年代別の変動が大きいものがみられた。そのほか、各品目ごとの構成要素などを調査し、若干の知見を得ることが出来た。