

目的 第36回家政学会および昭和49年度本学会関東支部会において、埼玉県大里村における常用食物の嗜好調査結果を用い、林の数量化理論第Ⅲ類によつて分析し、食品33項目のアイテムカテゴリ一値、および対象者の特性を示すサンプルスコアを用い、食物嗜好度と食品群、調理形態との関連性、ならびに対象者の要因項目との関連性を推測した。

今回は、この関連性をより明らかにするための分析方法を検討した。

方法 分析項目は、食物嗜好調査の33項目のみでなく、対象者の特性を示す年齢、性、肥満度、血圧、総コレステロール、トリグリセライド、検診の総合判定結果、飲酒、喫煙、塩味の好み等の10項目を加え、合計44項目のデータを変量として、林の数量化理論第Ⅲ類で分析した。

結果 第1相関比0.384、第2相関比0.357、第3相関比0.314で、かなりの関連性を示した。第1相関比に対する3アイテムカテゴリ一値を1軸とし、第2相関比に対するそれを2軸として布置し、その分布状況を観察した。その結果、第1相関比軸は、健康度を示す特性根と考えられ、第2相関比軸は、食物の嗜好パターンを示す特性根と考えられる。

動物性たん白質や脂肪を含有高エネルギーの食品項目ならびに洋風料理形態を好むとするカテゴリ一と、肥満度20%以上、総コレステロール230mg/dl以上のカテゴリ一が、類似した空間に分布し、両者が関連していることを示した。また、低たん白質、低コレステロール、高塩分の食品群、ならびに和風料理形態を好む嗜好要因が、高血圧症との関連性を示し、本分析法は、嗜好と対象の特性との関連性が、前回より明確であり妥当性が認められた。