

A 167 日常食料理の分類法について (才1報)

十文字短大 ○三輪里子

川村短大 村山里子 松下恭子

目的 料理はふつう、杯式別、調理形態別、また材料別などによつて分類されているが、実際には、これらの方法では分類が困難なものが多い。すでに新しい分類方法が二、三試みられている。そこで従来にとらわれない新しい分類法を見つけるために、日常性の高い料理を選び、その料理群の特性から分類を試みたいと考えた。はじめに煮る操作を含む24種の料理をとりあげ、これらについて検討を行った。

方法 (1) 24種の料理について調理時間、加熱時間、加熱調理操作数、調理器具、使用食品、使用調味材料の6つを変数因子として因子分析および主成分分析を行った。(2) 短大生を対象に上記の料理について12の設問を設け、SD法によるイメージを調査し、プロフィールを作成すると同時に、同資料により因子分析、主成分分析を行った。

結果 (1) 才1因子は、因子負荷量の最大が使用器具を表す因子であり、才2因子のそれは、加熱時間が最大で調理時間を表す因子であると考えられる。(2) イメージについてみると、才1因子の因子負荷量の大きいものは、嗜好性を表す因子であり、才2因子のそれは、調理性に関する因子であると解釈される。また主成分分析では上記の料理が“若向きであり、本格的料理である”と思われているグループ、反対に“年配者向きで家庭的料理である”と思われているグループ、その中間すなわち“一般向きする料理である”と思われているグループの3つに大別される。

以上から煮る操作を含む24種の料理の特性は、調理時間、器具数、嗜好性の関与度が大きいと考えられる。