

A 108 スパイスに関する研究(第3報)女子短大生とその母親の嗜好の関連性と料理別スパイスの使用状況における主成分分析
松山東雲短大 峰 弘子 ○稲田祐子

目的 前報では、スパイスに対する女子短大生の嗜好について、またその母親の居住地域の違いによるスパイスの嗜好の関連性について報告した。本報では、女子短大生とその母親の嗜好の結果について関連性を検討した。また、スパイスに対する嗜好の行動要因をさぐるために、主成分分析を行い検討を加えた。

方法 アンケート調査：前報による。分析： χ^2 による適合性の検定法および、多変量解析のうち的主成分分析法を利用。パソコンはNEC PC-8801MKIIを使用。

結果 関連性が見られた項目はスパイスのイメージ、よく使うスパイス、スパイスの知名度、料理別スパイスの使用状況のうちスープ、シチュー、グラタン、ピラフ、ケーキ、知識欲の内容の場合だった(危険率5%以上)。関連性が見られなかったのはスパイスに対する興味、スパイスの使用度、スパイスの使用効果、料理別スパイスの使用状況のうちさばの煮物、ステーキ、ハンバーグ、サラダ、スパゲティ、パイ、ピザ、クッキー、ミルクケーキ、スパイスに対する知識欲の場合で、これらの項目においては、スパイスに対する嗜好が学生と母親とで異なる傾向にあるといえる。主成分分析の結果は、学生と母親のスパイスの使用状況に影響を与える第1主成分はスパイスの機能性と思われ、料理の味を向上させる機能が正に、芳香性の機能が負に(寄与率60.3%)、第2主成分は料理の内容と思われ、主要料理が正に、デザート料理が負に、さらに、第3主成分は西洋料理が正に、日本料理が負に影響を及ぼした(累積寄与率93.0%)。学生と母親のそれぞれについて見た場合も、同様の傾向が見られた。