

日韓の女子学生における塗りの皿に盛られた物相飯に対するイメージ比較

○尾崎彩子 李温九 *章貞玉 **松井元子 南出隆久 大谷貴美子

(京都府大・院 *Kyungwon Univ. **市邨学園短大)

[目的] 日本料理は「目で食べる」といわれるように、見た目の美しさが重要視される。食品本来の色だけでなく、器の色も多種多様であり、料理と器との調和がおいしさの決め手となる。本研究では日本で古くから用いられる塗りの器と物相飯を利用し、皿の色と御飯の形に対するイメージを調べるために物相型を用いる習慣のない韓国の学生をコントロールとして日韓の女子学生を対象に S-D 法による調査を行った。

[方法] 黒色、朱色の直径 15 cm の丸皿に丸、梅、もみじ、末広、ハートの 5 種類の物相飯をのせ、それらに対するイメージを S-D 法で調査した。評価尺度は上品な-下品な、美しい-みにくいなどの形容語対 30 項目を設定し、7 段階で評価した。パネラーは日韓の学生各色、型別に 11 名~22 名である。統計処理は SPSS を用い、因子分析を行った。

[結果] 因子分析の結果、日韓ともに第 1 因子には「洗練された」、「趣のある」など主に見た目の美しさに関する評価性の因子が抽出され、第 2 因子には「動的な」、「豪華な」などの活動性、力量性の因子が主に抽出された。

それぞれの項目について日韓で比較したところ、もみじ、末広型は日本の方がより優雅、上品で、美しいものとしてとらえられており、日本の方が良いイメージがもたれていた。逆にハート型については韓国の方がより洗練され、趣のあるものとしてとらえられ、良いイメージがもたれていた。日本においては物相飯に対して固定されたイメージがあり、一般に用いられないハート型に対しては他の形の飯とは異なったイメージが持たれているが、韓国においては物相飯に対しての決まったイメージは無く、それぞれの形自体がイメージに直接結びついていると考えられる。