

つけ醤油の皿に関する一考察

○大谷貴美子、尾崎彩子、松本裕子*、南出隆久(京府大・人環、*ヤマモリ (株))

器の色は、料理とともに我々の目を楽しませ、料理をおいしく演出させるのに大切な役割を果たしている。しかしながら料理と器の色に関する研究は、色の世界が多種多様であるだけに、実際の器を用いて研究することには限界がありあまり成されていない。本研究の本来の目的は、器の色とおいしさとの関係について研究することであるが、コンピューターによる画像処理という新しい試みを取り入れ、つけ醤油の皿について検討し若干の知見を得たので報告する。

白磁の皿に予備実験により適量とされた醤油を入れ、その画像を基本画像としてコンピューターに取り入れ Adobe Photoshop を用いて、皿の色を一定の法則により変化させた。基本色は、シグナルレッド、蜜柑色、カナリヤ色、若草色、サマーグリーン、スペクトラムブルー、本紫、マゼンタである。コンピューターの画面上に再現した種々の色の皿を見ながら TPO の違いにより好まれる皿の色についてアンケート調査を行った。

TPO の違いによるつけ醤油について調査したところ、醤油の量は漬け物では被検者の 8 割が最も少ない量を選んだのに対して、刺身やギョウザなどでは好まれる量にバラツキが大きかった。また、皿の形では刺身では角皿が、ギョウザ、漬け物では丸皿がイメージされ、皿の色では刺身ではブルー系統が、ギョウザでは白がイメージされた。コンピューターを使用した実験では、刺身、寿司では スペクトラムブルー系が、ギョウザ、漬け物ではカナリア系が好まれた。皿全体の色を変化させた場合と皿の縁の色のみを変化させた場合では蜜柑色の皿に対する嗜好性に差が認められた。