

肉料理からみた食生活の比較文化 1. 若者の肉料理の嗜好  
聖徳大 ○田名部 尚子

[目的] 田名部・吉田(1999)<sup>1)</sup>は、料理書記載の肉料理レシピから、調理文化の特性が分別できる調味料、香辛料、香味野菜の種類とその出現頻度の数値を報告した。本研究では若者の創作肉料理の分析にこの数値を適用し、その食嗜好の傾向について調べ、21世紀を迎えた日本の食生活の状況を比較調理文化の立場から分析する。[方法] 料理は、肉素材、料理様式は自由選択とし、自分自身が食べたいと思う条件で創作した肉料理とした。創作者は本学勤務の21～27歳の女性15名とした。各創作料理より、しょうゆ、さとう、みりん、酒、うま味調味料(風味調味料を含む)などの調味料、タマネギ、ネギ、ニンニク、ショウガ、トウガラシ類、パセリ、コショウなどの香辛野菜・香辛料の出現頻度を肉素材別に集計し、肉素材別に出現頻度を算出した。これらの出現頻度のデータと前報<sup>1)</sup>のデータを併合して分散共分散行列表を作成し、主成分分析を行った。[結果] 創作肉料理のしょうゆの出現頻度は、豚肉・鶏肉料理は1.000と0.750、牛肉料理と牛豚合い挽肉料理では0.333と0.000であった。主成分分析の結果、各料理の主成分得点のZ1軸(寄与率48.59%)とZ2軸(寄与率12.15%)によって描いた散布図では、若者の創作料理集団は、伝統的な日本料理様式料理、中国料理様式料理、西洋料理様式料理集団との中間に分布した。このうち牛豚合い挽肉料理と牛肉料理は西洋料理の調理文化に近く、鶏肉料理、豚肉料理は中国料理の調理文化に近く位置した。これらのことから、日本の食嗜好は、調理素材別に世界の調理文化の味付けを受け入れながら、新たな特徴を形成しつつあることが示唆された。1) 田名部・吉田：調理法と調理技術の比較文化的研究 1。聖徳大紀要 短期大学部、32号、121-126、1999