

## 食品の色彩嗜好とテーブルコーディネート—日本における若年層の場合—

奥田弘枝\* ○川染節江\*\* 小園佳美\*

(※広島女学院大院 ※※香川県明善短大)

目的 色彩は人間の生活に与える影響が大きく、食物については暖色系が食欲増進に、寒色系が食欲減退に、また果物や野菜では鮮度や熟度の評価に効果がある。演者らは食品の色彩嗜好について国際比較研究を行っているが、今回は食品の色彩嗜好と食空間やテーブルコーディネートに関する若年層の色彩の好みや意識を把握するため日本で調査研究を行った。

方法 20代の男女を対象に、テーブルクロスの使用、快適な食卓の条件などについてのアンケート用紙とハーモニックカラー201に準じた50枚のカラーチャートを掲示し回答を求め方法で1996年9月～10月にかけて調査した。

結果 料理の色の組み合わせに対する関心度は「少しある」が大半を占め65%、大変あるが26%であった。春をイメージする色はピンク系、黄緑、黄色、夏は青、赤、秋はオレンジ、茶色、冬は白が最も多かった。テーブルクロスを使用しているのは30.4%、来客用のみ使用が9.4%、60%は使用していなかった。使用したいテーブルクロスの色は、白が最も多く、次いで青、ピンクであった。食卓をコミュニケーションの場と意識している者は74%と多く、していない者はわずか4.6%であった。快適な食卓の条件としてあげられた内容は多様であったが、環境面、コミュニケーション、食物、衛生面、テーブルセッティングの順に多く、食空間への期待は幅広いことなどの知見が得られた。