

○掛江美和子\* 伊藤義訓\* 今井悦子\*\* 香西みどり\*\*\* 畑江敬子\*\*\*  
(\*アサヒビール株), \*\*放送大, \*\*\*お茶の水女子大)

<目的> アルコール飲料は会話をはずませ、食事をおいしくするものであるが、同時に食べられる食物はアルコール飲料によって異なっている。アルコール飲料と食物の相性を知り、特に広く飲用されているビールに焦点を当て、どのような食物がビールに合いビールと共に食べるのに適しているか、その理由は何かを知ることを目的とした。

<方法> 日常馴染み深いアルコール飲料として、ビール、日本酒、ワイン、チューハイ・サワーの4種を選んだ。消費者パネルに質問票を郵送し、消費者の持つイメージに基づいて、これらのアルコール飲料が、予備調査で選定した食物/料理103種に対して、全く合わない～非常に合う、の6段階のいずれかにあたるか選ばせた。876名から回答が寄せられた。その結果の妥当性を確認するために、11種の食物を選び市販ビールと組み合わせて、30名のパネルによる官能評価を行った。

<結果> 各食物に対する消費者評価を点数化して平均値を求めたところ、各食物の数値は4種のアルコール飲料に対しそれぞれ異なっていた。主成分分析により食物はさっぱり-こったり、および、つまみ-ごはんものを軸として4グループに分けられ、それらは各アルコール飲料の位置に対応した。ビールに対する平均値は全体に高くビールは多くの食物に合うこと、数量化理論第3類によるとビールと食物の相性に関してパネルは共通のイメージを持っていること、官能評価により相性が良いとして選ばれた食物の順序とイメージによる食物の順序は相関が高いこと、などが認められた。ビールに対する平均値の高い食物は「あぶらっこさ」の強い食物であった。