

A-121 調理食品の年令階層別嗜好調査結果の主成分分析による解釈

千葉大教育 ○寺尾京子 松下幸子

農林水産省食総研 石間紀男

目的 各種の食品について、年令別、男女別の嗜好調査が数多く行われてきたが、それらの結果は年令ごとや性別ごとに記述され、嗜好性を多変量解析の方法により統合的に理解する試みはあまりなされていない。そこで濱指等は、「調理食品の嗜好と感覚的要因」として26回総会に発表した、71種の調理食品についての嗜好調査の結果に対して多変量解析の方法の一つである主成分分析を適用し、年令別、男女別の嗜好の方向の変化を検討した。また、71種の食品を分類し嗜好性において似ているもの同志を一つのクラスターへと類別するためにミニマムスパンニングトリー法を応用した。

方法 調査対象は、男女児童42名、20才代男女115名、40才代男女22名、60才以上42名である。71種の食品間の相関係数を計算し、その結果に対し主成分分析を行い、その因子得点を用いて年令別の嗜好の方向を明らかにすることを試みた。さらに因子軸の意味を明らかにするために64度軸の回転を行った。さらに同じ相関係数を用いてミニマムスパンニングトリー法によるクラスター分析を行い、類似している食品同志をクラスター化した。

結果 主成分分析結果の第1因子軸、第2因子軸平面上に221名の因子得点をプロットしたところ、1)小学生、2)20才代および40才代の成人、3)老人、と嗜好に明確な差のあることが認められたが男女差は明らかにされなかった。因子軸の回転により第1因子は子供の嗜好性を表わす軸であり、第2因子は老人の嗜好性を表わす軸となった。20～40才は子供と老人の中間に位置していた。ミニマムスパンニングトリーによるクラスター分析では71種の調理食品は、6つのクラスターと13種の独立食品に分類された。