

A-60 食品の色彩的嗜好に関する研究 その2。(着色ゼリーの濃淡について)
香瀬女短大。青山よしの 堀 洋子 金子小千枝
福岡教育大 森重敏子

目的 前報の着色あめ玉の研究(昭和53年10月2日,日本家政学会発表)につづいて、今回は短大生について、着色ゼリーの色彩の濃淡と嗜好の関係を調査した。

また、20才女子の心理的、性格的特性と、色彩嗜好の関係を調べるための予備調査として、質問表に肥満に対する意識調査を加え、肥満度および肥満意識と、一般的嗜好および色彩濃淡選択傾向の関連についても解析をおこなってみた。

方法 家政科(食物専攻)244名,被服科(被服専攻)222名について調査を行った。

食用色素を用いて、夫々25ppm, 10ppm, 5ppm, 1ppmの濃度で作成したものを、最も食べてみたい(most tasteful)濃度から、最も食べたくない濃度(most distasteful)まで、4段階で評価させた。次に、「最も食べてみたい」と「最も食べたくない」とした理由について、色彩的、味覚的、感覚的およびその他の理由から一つを選択させた。

結果 色の濃淡では、赤、黒は高い濃度が好まれ(34.1%, 56.7%),青は低い濃度が好まれ(46.3%),赤と青は反対の傾向を示した。橙,黄,緑,紫は中間の濃度が好まれた(67.4%, 37.5%, 51.3%, 48.3%)。一般的色彩嗜好は、橙,黄が好まれ、次いで青,赤,緑で、好まれない色は紫,黒であった。これを家政科,被服科別にみると、家政科は橙,赤,黄を好み、被服科は黄,青を好んだ。