

A 54 日常食献立にみられる料理のパターン化について (オ3報)  
十文字学園女子短大 三輪里子 ◦佐藤文代  
川村短大 村山薫子 藤田雅子

目的 先に我々は主成分分析により日常食料理の各品目のパターン化を行った。今回は食品数、食品群別の要素を加えて数量化3類を用い料理の分類を試みた。

方法 料理書から手法別に日常的な料理を選び、さらに短大生の食事調査データを参考にし21品目の料理を選んだ。所要時間および調理操作数は前回の報告と同様であり、各料理に使用される食品数、およびそれらより群に分類したものを加え数量化3類によって上記料理品目を解析した。また外的基準を調理手法別および調理時間において同様の解析を行った。さらに食品数、操作数、調理時間を特性値とし主成分分析を行った。

結果 数量化3類を試みたところ第1軸には調理における加熱の度合い、第2軸には食品数と操作数が抽出された。外的基準を料理手法にとった場合は前者と同様の結果であった。外的基準を調理時間においても同様の結果が得られたが、とくに第1軸において加熱手法が湿式加熱と乾式加熱に分かれた。主成分分析では第1主成分は操作数、調理時間に関する因子、第2主成分は食品数に関するもので、2成分の累積寄与率は89.7%であった。第1軸の正の領域にはグラタン、クリームユロツツなど操作数が多く調理時間の長い料理、負の領域にはハム・ソーセージのソーテのようにその逆の傾向をもつ料理、また第2軸の正の領域には酢豚、けんちん汁など食品数の多い料理、負の領域にはフライドポテト、小松菜の辛子和えなど食品数の少ない料理に区分された。