

目的 食生活の洋風化が進んだ現在、市場にも多種類のスパイスが出回るようになった。また、スパイス添加調味料や食品(マヨネーズ等)の種類も増加しつつある。ところが、本学の調理実習授業時における女子学生のスパイスに対する嗜好は、進歩的な面があまり見られない。そこで、今後我が国の食生活が増々多様化していく気配の中で、一般大衆のスパイスの嗜好性はどの程度であるか、まず女子短大生の場合について調査を行った。

方法 (1). アンケート調査 本学食物科学生470名を対象に行った。(2). 嗜好調査 試料はクッキー、ミルクセーキ、かぼちゃパイ、さつまいもパイ、にんじんパイ、さばの煮物をそれぞれ常法により調製したものを供した。スパイスはツナモン、ナツメグ、アニスジンジャー、メース、タイム、フェンネルのうちそれぞれの試料に適すると思われるものを選び、スパイスを使用しないものと合わせて5種類について、順位法(検定はケンドールの一致性の係数 W による)を用い行った。パネルは、本学食物科学生35名とした。

結果 すべての試料において、有意水準5%でパネルの判断の一致性が見られた。一致係数が最も高い値を示したのはさばの煮物で($W=0.4854$)、ジンジャー、なし(スパイス無添加)、フェンネル、ツナモン、タイム入りの順に好まれた。ミルクセーキ、クッキーならびに各パイのうち、かぼちゃパイ以外はなしのものが最も好まれた。なお、比較のため、同時に行った本学食物科教員5名(平均年齢25歳)の場合は、さらに一致性が高く概してスパイス入りのものを好んだ。女子短大生の場合には、慣れないスパイスの味に対して消極的な態度を示した。