

食物の嗜好性に及ぼす食味要因の重要性の国際比較(第1報)～日本とフランスの場合～

お茶の水女大家政 畑江敬子・○池田奈美・島田淳子、埼玉大教育 川嶋かほる

アルザス成城学園 中谷圭子、大妻女大家政 吉松藤子

(目的) 食物の「おいしさ」は人間の五感によりとらえられる味、におい、テクスチャー、外観、温度等の食味を総合して評価される。各食味要因の評価基準や総合評価に対する寄与度は食物によって異なるが、同一食物に対しても個人、民族、地域等によって違いがあると考えられる。そこで、「おいしさ」の評価における食味要因の重要性に関して、国際間の相違を知ることを目的とした。

(方法) 年代構成および学歴のほぼ等しい日本人(455人)とフランス人(82人)を対象に、アンケート調査を行った。予備調査により、日仏両国で共通に理解のあるマッシュポテト、ローストチキン、グリーンサラダなどの20種の食物を選び、各食物に、外観、におい、テクスチャー、味、温度に関する5～8種の説明語句を付した。パネルは各食物に期待する説明語句を自由に選択し、重要と思われる順に順位をつけた。

(結果) 全般に日本人よりもフランス人の方が各食物に多くの説明語句を選んだ。各食物に対し最も重要であるとした要因は日本人では味に集中していたが、フランス人はばらばらっていた。フランス人はマカロニグラタン、白飯、フランスパンなどの外観を重要とし、日本人はグリンピース、ハウレンソウ、メキャベツなどの野菜の外観特に色を重要とした。またフランス人の方がゆでたハウレンソウ、煮たじゃがいもなど多くの食物に対して温度を重要であるとしたが、日本人はほとんど選択していなかった。各食物の説明語句につけられた順位に有意に一致性のある食物は少なく、日仏間でおいしさを判断する価値基準が異なることが示された。