

福岡女大家政

○早瀬仁美

井上厚美

柴田直美

片倉美穂

<目的> 料理の作り方をイラスト化することによる効果、及び副食の調理操作による分類とイラスト化との関連から、メニュー管理の簡素化について検討を加える。

<方法> 高校・大学の男女、50歳女性計506名を対象に、3種類の料理の作り方を文章、イラスト、フローチャートの3通りの方法で示し、わかりやすいものとわかりにくいものを選んでもらった。さらに中学・高校女子、大学男女計721名を対象に三色丼について、どのような場合に、いずれの方法がわかりやすいかを調査した。またメニュー管理において調理操作による分類を行っている副食、小中高等学校の教科書312品、学校給食120品、その他47品計479品のイラスト化を行い、ポイントになる操作のイラストと料理分類との関連について調べた。

<結果> 3料理（スポンジケーキ、三色丼、八宝飯）いずれの場合も、イラストと文章表記を支持する者がほぼ同率で高く、フローチャート支持は10%弱であった。男性はイラスト、料理を作り慣れている人は文章、八宝飯はイラストを支持する率が高かった。また三色丼についての調査から、イラストは「どんな料理か想像しやすい」(66%)、「パッと見た時1番いいと思った」(57%)、「複数で作る場合にわかりやすい」(54%)で選ばれている率が高く、「1人で作る場合にわかりやすい」「作業手順がわかりやすい」については文章を選んで人が多かった(各々54%、52%)。副食は、生物162品、蒸し物27品、煮物123品、揚げ物73品、焼き物94品に分類されたが、同一群内ではイラストに共通性があり、イラスト化により料理の分類やメニューの検索を容易にすることができるのではないかと考察された。