

〔目的〕食品の色彩嗜好について研究しており、前報<sup>1)</sup>では、赤、オレンジ、茶、黄、黄緑、青、紫、ピンクの9色に無彩色を加えた10色に対する嗜好度を中心に報告した。本報では、配色の好みを中心に年齢別、性別および20歳代の日本の地域性と日韓の民族性について検討した。

〔方法〕調査は、前報と同時に1990年に実施した。すなわち独自に作成した色見本（1色に5色ずつの、計50色の色票を白紙にはりつけたもの）を用い、10色それぞれについて「好ましい色」と「配色のよい色」との回答を求めた。また、色から連想する食品についても調べた。調査対象は、年齢差と地域差をみるため、香川県下では10歳代以上の男女および北海道、東北、関東、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州、沖縄の10地域と韓国大邱市に在住の20歳代の男女合計2152名である。

〔結果〕色に対する回答率は高く、10歳代の無回答率も低かった。年齢や性別により相違はあるが、全体的に「好ましい色」では、赤、オレンジ、黄色には上位2色で出現率60%以上を占めていた。韓国では、色調の濃い赤、黄色を選んでいった。40歳以上ではうすい暖色系の色を選ぶ傾向が見られた。「配色の好み」については、赤に対して緑を選んだ率が高く、オレンジには、黄、黄緑、緑の3色があげられた。茶、青には無彩色の白が紫にはピンクが多かった。以上のように、赤、オレンジなど10色についての配色は、補色、または色相の類似した色が好まれる傾向がわかった。色から連想する食品は、野菜と果物類が主であった。 1) 川染節江：平成3年度日本調理科学大会要旨集（p24）