

目的 日常使用している箸が現在の長さや形となったのは、箸の使い勝手や材質と深い関係があると思われる。今回は、市販の長さの違う3種類の割り箸を用いて押し寿司の食べ易さと箸の長さとの関連性について検討した。

方法 1998年5月に本学2年食物栄養科女子学生106名を対象として実技調査を実施した。箸の評価法は、市販の長さの違う3種類の割り箸を用いて押し寿司を食べ、5点評点法で行いその理由も併せて記入した。手の長さの測定は、中指の先端から手首までをメジャーで測定した。

結果 女子短大生の手の長さとし長の度数分布を表に示した。手の長さは、最大値20.0cm、最小値15.0cm、標準偏差1.0、平均値17.5cmであった。身長の最大値は、171.0cm、最小値は147.5cmであり、標準偏差5.3、平均値158.9cmであった。手の長さとし長の相関係数を図に示した。身長を知る事で、手の長さを知り適切な箸の長さが割り出されて来ると思われ、1%危険率で有意差が得られた。普通、短い、長い3種類の箸を用いて押し寿司を食べ、評価表に従って官能検査を行った。箸の持ち方には、伝統型、鉛筆型とあるが、今回は特に指定せず対象者に食べやすい様日常使用している持ち方で実施した。3種類の箸を比較した結果を図に示した。短い箸は手の中に入れてしまい力が入りにくく寿司を持ち上げたり、切り易さでは、特にやりにくいと評価をする割合が多かった。使い易い長さについては、手の長さの1.1~1.2倍と言われ今回の平均値17.5cmでは普通の長さの箸が扱い易い結果となった。