

食物の嗜好に係する内的因子に ついでの研究（第1報）

—— 食物の嗜好評価の理由 ——

加 藤 征 江

〔I〕 は じ め に

食物あるいは食品に対する人間の嗜好は、食行動の重要な動因となるものであるが、それは、非常に複雑であって、環境因子・心理的因子・生理的因子および社会的因子など諸々の因子の関与が考えられる。これら嗜好に係する因子の個人へのかかわりについて、「食品の嗜好は、個人をとりまく環境条件をはじめとする外的因子による影響とともに、そのようなわくの中に存在する個人の心理的・感覚的などの内的因子によって決まる。」と Dorys D. Shoue 等⁽¹⁾⁽²⁾ は述べている。このような観点から、食品あるいは食物に対する嗜好をとらえると、前報⁽³⁾の食物の嗜好に対する年代差・性差・素因・食習慣の影響についての調査研究では、これら嗜好に係する因子は、いわば外的因子と言えよう。これに対し、本報では、個人が食物に対して、「好き」とか「嫌い」とか評価するその理由について、主として調べたのであるが、これはさしずめ、食物の嗜好に係する内的因子と考えることができる。

この方面の研究としては、松下等⁽⁴⁾は女子学生を対象として、食品の嗜好と性格の関連について報告しているが、その中で食品の嗜好度理由をとりあげている。

本報は、短大生とその母親を対象に、40種類の食物について、嗜好度と嗜好評価の理由について調査したものである。尚、対象として、短大生とその母親を選んだのは、前報⁽³⁾でこれらの群の食物嗜好を調べ、二群は、年代差（外的因子の1つ）のため、嗜好的にかなり違うという結果を得たのであるが、このような外的因子から来る嗜好の異なる2集団はその嗜好に係する内的因子においては、共通性がみられるかどうかを知るためである。この結果について、短大生群と母親群別に、食物間の嗜好の関連性、および食物の嗜好評価別の理由を集計、分析し、これらにより、食物に対する人間の嗜好の内的因子の問題へアプローチを試みたものである。

〔II〕 調 査 方 法

1) 対象・時期

本学短大1年生（18～19才）、80人とその母親（40～59才）に対して、昭和53年10月に調査を行った。回収されたもののうち、内容不備のものを除き、50組（短大生とその母親を1組と数える）を選び出した。

2) 調査内容

食物の料理意欲の報告⁽⁵⁾と、同一の40種類の食物について、それと同様の方法によって、調査を行ったのであるが、次にその要点を記す。

これら食物に対する、短大生とその母親の嗜好評価は、5評点法を用いた。(非常に好き、少し好き、普通、すこし嫌い、非常に嫌い、の5段階の嗜好評価の順に2、1、0、-1、-2の嗜好尺度値を用いた。)そして、短大生群、母親群別に、これの平均値と標準偏差を求めた。更に、この40種類の食物中より16種類のものを選び、これらの間の相関値を算出した。

嗜好評価の理由については、松下等⁽⁴⁾は、意識的・習慣的・感覚的・経済的をとりあげているが、本報では、味、香り、外観、テクスチャー、栄養、習慣、心理の7種類とした。ただし、ここでとりあげた栄養とは、意識的なものである。そして、嗜好度2、1の場合、最も嗜好評価に関与すると思う順に、それら理由に、1、2、3の順位をつけさせた。その集計は、順位1、2、3のものに、順に3、2、1の点数を与え、その合計点をもって、各嗜好評価の理由の得点とした。これより、得点割合(%)を求めた。一方、嗜好度-1、-2の場合、7種類の嗜好評価の理由より、1種類選ばせた。この場合は、その数の合計をもって、各嗜好評価の理由の得点とした。

〔Ⅲ〕調査結果と考察

今回の調査により、短大生群、母親群別に、40種類の食物の嗜好度の平均値と標準偏差を算出し、表1に示した。この表1のこれら値をみると、前報⁽³⁾で報告したように、短大生群の嗜好は和、洋、中華風万能パターン様であり、母親群の嗜好は、淡白な食物を好み、和風一辺倒パターン様で、この両群の食物に対する嗜好には、かなりの隔りがみられる。このように、食物の嗜好がかなり異なる二群について、まず、各群において、食物間における、嗜好の関連性をみてみ、しかる後、40種の食物の嗜好評価の理由を分析し、更に、嗜好上関連する食物間のそれをも検討したい。

1) 食物間の嗜好の関連性について

これをみるための1つの方法として、食物間の嗜好の相関係数を求めることにする。まず、表1に示してある40種類の食物中より、いわゆる主食となる食物(ごはん、トースト)副食のメインとなる肉を素材とする食物(ビフテキ、ハンバーグステーキ、トンカツ、酢豚)および魚を素材とする食物(たい塩焼き、ぶりさしみ、かれい煮付)、そして、日常しばしば食される数種の食物(カレーライス、うどん、ラーメン、みそ汁、目玉焼き、サラダ、おでん)の16種を選び、これら食物について、短大生群、母親群別に、50×16のデータ行列から、食物間の相関行列(16×16)を算出し、表2の(1)に短大生群、表2の(2)に母親群を示した。この表2より、ごはんやトーストと他の食物との相関についてみると、短大生群では、わずかに、ごはん-目玉焼き、トースト-ぶりさしみの食物対がそれぞれ、5%、1%の水準で有意であるが、母親群では、これらと有意水準にある食物対はみられない。特に、従来より日本人の主食であるごはんは、他の諸々の食物とも嗜好的に合うので、有意水準に達する食物対の数は多いものと予想していたのであるが、これに反し、諸々の食物との相関値は低い値を示した。このことについては、戸田等⁽⁶⁾も、

食物の嗜好に関する内的因子についての研究 (1)

表1 両群について40種類の食物の平均嗜好度 (平均値±標準偏差)

	品 目	短大生群 (n=50)	母 親 群 (n=50)		品 目	短大生群 (n=50)	母 親 群 (n=50)
1	ご は ん	0.30±0.74	0.82±0.87	21	ローストチキン	0.18±1.32	-0.40±1.03
2	たけのこ飯	0.9.±0.99	1.04±0.81	22	肉・野菜炊め	0.48±1.03	0.46±0.95
3	カレーライス	0.74±0.92	0.00±0.97	23	たい塩焼き	-0.36±1.05	0.90±0.79
4	ちらしずし	1.02±0.80	0.96±0.75	24	ぶりさしみ	-0.16±1.45	0.92±1.14
5	チャーハン	0.90±0.76	0.36±1.01	25	天ぶら (魚・野菜)	0.88±0.77	1.04±0.90
6	煮込みうどん	0.90±0.81	1.02±0.96	26	かれい煮付	-0.06±0.94	0.88±0.96
7	ラーメン	1.10±0.86	0.48±1.11	27	目玉焼き	0.28±0.78	0.16±0.77
8	焼きそば	1.06±0.87	0.42±0.94	28	卵焼き	0.70±0.93	0.56±0.86
9	トースト	0.82±0.80	0.06±0.82	29	茶わんむし	0.90±1.07	1.30±0.81
10	サンドイッチ	1.12±0.80	0.34±0.79	30	白あえ	-0.34±0.82	0.52±0.89
11	みそ汁	0.78±1.04	1.14±0.86	31	冷やっこ	0.06±0.87	0.98±0.80
12	ポタージュ	0.36±1.17	-0.20±1.16	32	サラダ	1.36±0.83	0.68±0.94
13	ピフテキ	0.76±1.10	0.62±1.23	33	おでん	0.70±0.93	1.06±0.84
14	ビーフシチュー	0.18±1.01	-0.08±0.98	34	酢のもの (野菜・海草)	0.36±0.88	1.26±0.75
15	ハンバーグ ステーキ	1.02±1.08	0.22±0.98	35	ほうれん草の おひたし	-0.08±0.70	0.86±0.83
16	すき焼き	0.54±1.07	1.02±0.91	36	コロツケ	0.64±0.90	0.14±0.86
17	トンカツ	0.26±1.05	0.28±1.05	37	なすしぎ焼き	0.12±0.94	0.66±0.98
18	ギョウザ	0.56±1.05	0.28±0.97	38	スポンジケーキ	1.08±0.85	0.56±0.99
19	酢豚	0.16±1.22	0.44±1.09	39	ようかん	-0.38±1.05	0.22±1.04
20	寄せ鍋	0.20±0.99	1.08±1.07	40	ババロア	0.44±1.26	-0.24±1.06

88種類の食物間の相関行列より、ごはんと他の食物との相関値は低いことを報告しており、これは、ごはんの好き、嫌いと他の食物の好き、嫌いとの関連の度合いが低いことをあらわしているであろうと推論している。この主食となる食物であるごはんやトーストと同様のことが、日常の食生活でよく食されている。みそ汁やサラダにおいてもみられた。一方、特に、両群共、肉を素材とする食物間、および魚を素材とする食物間の相関値は高いことが目立つようであった。この表2の中より、有意水準にある食物対を拾い出し、その値の高い順に表3に示した。この表3で、短大生群と母親群共に、有意水準にある食物対には○印を付したのであるが、それらは、ピフテキトンカツ、うどんラーメン、ハンバーグステーキトンカツ、たい塩焼き-かれい煮付、カレーライストンカツ、かれい煮付-おでん、の7組であった。以上、表2、3より、肉あるいは魚を素材とする食物間の相関値が高いことについては、これらの食物の嗜好は、素材の部分で、かなり規定されるものと考えられた。又、食物の素材はちがっても、相関値の高い食物対も幾つかみられ、例えば、かれい煮付-おでん、うどん-おでん、みそ汁-たい塩焼き、ハンバー

表2の(1) 16種類の食物の嗜好度間の相関行列 (短大生群 n=50)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1 ご は ん	1.00															
2 カ レ ー ラ イ ス	0.15	1.00														
3 う ど ん	-0.12	0.07	1.00													
4 ラ ー メ ン	-0.17	-0.04	0.48	1.00												
5 ト ー ス ト	0.13	0.10	0.00	0.29	1.00											
6 み そ 汁	0.25	0.26	0.05	0.03	0.03	1.00										
7 ビ フ テ キ	-0.04	0.34	0.09	0.03	0.14	0.10	1.00									
8 ハンバーグステーキ	0.20	0.40	0.05	-0.04	-0.02	-0.07	0.24	1.00								
9 ト ン カ ツ	-0.02	0.35	0.10	-0.17	0.08	-0.04	0.55	0.41	1.00							
10 酢 豚	0.04	0.27	0.02	-0.09	-0.24	0.22	0.18	0.08	-0.07	1.00						
11 た い 塩 焼 き	0.20	0.09	0.15	0.24	0.14	0.11	0.08	0.13	0.20	0.22	1.00					
12 ぶ り さ し み	0.05	0.06	0.18	-0.02	0.38	0.15	0.19	-0.13	0.16	0.06	0.41	1.00				
13 か れ い 煮 付	0.21	0.27	0.23	0.26	0.23	0.03	0.03	0.20	0.04	-0.01	0.40	0.34	1.00			
14 目 玉 焼 き	0.28	0.12	0.01	0.02	-0.02	0.05	0.13	0.38	0.08	0.06	0.15	-0.05	0.33	1.00		
15 サ ラ ダ	0.09	-0.01	0.02	0.01	0.16	0.12	0.05	0.02	0.15	-0.18	0.08	0.13	0.16	0.10	1.00	
16 お で ん	-0.04	0.16	0.42	0.34	-0.05	0.12	-0.19	0.14	-0.21	0.21	0.03	0.05	0.29	0.02	0.42	1.00

有意水準 $P \leq 0.05$, $|r| \geq 0.28$ 印

$P \leq 0.01$, $|r| \geq 0.36$ **印

$P \leq 0.001$, $|r| \geq 0.46$ ***印

表2の(2) 16種類の食物の嗜好度間の相関行列 (母親群 n=50)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1 ごはん	1.00															
2 カレーライス	0.13	1.00														
3 うど	0.15	0.04	1.00													
4 ラーメン	-0.10	0.24	0.45**	1.00												
5 トースト	0.16	-0.03	0.02	0.18	1.00											
6 みそ汁	0.03	-0.18	0.12	-0.03	0.13	1.00										
7 ビフテキ	0.09	0.24	-0.06	0.21	0.15	0.18	1.00									
8 ハンバーグステーキ	0.10	-0.11	-0.05	0.16	0.24	-0.06	0.57***	1.00								
9 トンカツ	0.12	0.44**	-0.23	0.15	0.22	-0.23	0.48***	0.36**	1.00							
10 酢豚	0.06	0.26	0.30*	0.23	0.02	0.09	0.31*	0.20	0.35*	1.00						
11 たい塩焼き	0.03	-0.05	-0.13	0.06	0.23	0.38**	-0.21	0.08	0.03	-0.07	1.00					
12 ぶりさしみ	-0.06	0.17	0.26	0.27	0.18	0.01	0.37**	0.16	0.16	0.32*	0.20	1.00				
13 かれい煮付	0.12	-0.26	0.20	-0.08	0.09	0.15	-0.28*	0.05	-0.09	-0.18	0.44**	0.16	1.00			
14 目玉焼き	0.07	0.13	-0.14	-0.02	0.08	0.15	-0.13	0.09	0.17	-0.06	0.50***	0.20	0.19	1.00		
15 サラダ	-0.15	0.21	-0.11	-0.07	0.08	0.06	0.14	0.10	0.26	0.26	-0.02	0.09	-0.07	0.10	1.00	
16 おでん	0.15	-0.05	0.13	0.01	0.05	0.16	-0.04	0.08	-0.02	-0.19	0.38**	0.20	0.49***	0.27	0.31*	1.00

有意水準 $P \leq 0.05$, $|r| \geq 0.28$*印
 $P \leq 0.01$, $|r| \geq 0.36$**印
 $P \leq 0.001$, $|r| \geq 0.46$***印

表 3 嗜好上関連性の高い食物対

No.	短 大 生 群 (n=50)		母 親 群 (n=50)	
	相関係数 (r)	食 物 対	相関係数 (r)	食 物 対
1	0.55	○ビフテキートンカツ	0.57	ハンバーグステーキ-ビフテキ
2	0.48	○うどん-ラーメン	0.50	たい塩焼き-目玉焼き
3	0.42	うどん-おでん	0.49	○かれい煮付-おでん
4	0.41	○ハンバーグステーキ-トンカツ	0.48	○ビフテキートンカツ
5	0.41	たい塩焼き-ぶりさしみ	0.45	○うどん-ラーメン
6	0.40	○カレーライス-ハンバーグステーキ	0.44	○カレーライストンカツ
7	0.40	○たい塩焼き-かれい煮付	0.44	○たい塩焼き-かれい煮付
8	0.38	トースト-ぶりさしみ	0.38	みそ汁-たい塩焼き
9	0.38	ハンバーグステーキ-目玉焼き	0.38	たい塩焼き-おでん
10	0.35	○カレーライストンカツ	0.37	ビフテキ-ぶりさしみ
11	0.34	カレーライス-ビフテキ	0.36	○ハンバーグステーキ-トンカツ
12	0.34	ラーメン-おでん	0.35	トンカツ-酢豚
13	0.34	ぶりさしみ-かれい煮付	0.32	酢豚-ぶりさしみ
14	0.33	かれい煮付-目玉焼き	0.31	ビフテキ-酢豚
15	0.29	ラーメン-トースト	0.31	サラダ-おでん
16	0.29	○かれい煮付-おでん	0.30	うどん-酢豚
17	0.28	ごはん-目玉焼き	-0.28	ビフテキ-かれい煮付

注) ○印：両群共に相関が有意である食物対

グステーキ-目玉焼きなど、これらは和風あるいは洋風の食物対であるが、これについては、石森等⁽⁷⁾も、和風あるいは洋風のものどうしの嗜好の関連が強いことを報告しているように、料理様式が同じ場合も又、嗜好上の関連が強いものと考えられた。

次に、食物の嗜好評価をする時、どのような理由で、「好き」「嫌い」を決めるのであるのかについて、「好き」「嫌い」別に分析するとともに、更に、ここでとりあげた嗜好上、関係ある食物間の嗜好評価の理由についても、検討してみたい。

2) 食物を「好き」の場合の嗜好評価の理由

食物の嗜好評価で、「非常に好き」、「少し好き」(嗜好尺度値はそれぞれ2、1である)とを合わせて「好き」の場合とする。この場合において、短大生群、母親群別に、40種類の食物について、嗜好評価の理由(味、香り、外観、テクスチャー、栄養、習慣、心理の7種)の得点を方法の項で説明したようにして求め、表4に示した。この表4より、すぐ気付くことであるが、各食物を好む人数が異なるため、ある食物の嗜好評価の理由の得点数を、そのまま、他の食物のそれと比較することはできない。そこで、各食物について、7種の嗜好評価の理由の得点割合(%)を求

食物の嗜好に係る内的因子についての研究 (1)

表4 食物を「好き」の場合における食物の嗜好評価の理由の得点

品 目	短 大 生 群									母 親 群								
	「好き」の人数	嗜好評価の理由								「好き」の人数	嗜好評価の理由							
		味	香	外	テ	栄	習	心	その他		味	香	外	テ	栄	習	心	その他
ごはん	11	11	2	0	6	6	31	9	1	26	29	14	2	4	14	61	27	5
たけのこ飯	33	88	56	13	8	5	4	12	12	39	82	68	18	19	12	7	20	8
カレーライス	29	80	55	7	9	2	6	8	7	14	27	18	10	3	12	5	6	3
ちらしずし	37	90	27	55	13	9	10	10	8	35	79	34	48	16	12	5	12	4
チャーハン	35	89	29	22	15	14	7	12	22	25	56	23	19	8	13	4	15	12
煮込みうどん	35	81	22	19	37	12	10	10	19	37	87	21	15	38	25	12	8	16
ラーメン	39	94	47	7	20	8	22	18	18	23	58	26	8	19	6	4	8	9
焼きそば	35	96	45	12	24	5	4	15	9	19	49	15	11	14	6	3	8	8
トースト	31	63	27	17	29	10	23	8	9	9	15	9	1	1	7	14	6	1
サンドイッチ	37	85	2	57	25	14	14	17	8	18	38	4	25	11	17	4	5	4
みそ汁	28	59	37	2	2	10	45	8	5	39	67	58	2	5	27	56	14	5
ポタージュ	25	61	36	11	17	9	2	10	4	12	23	11	5	11	13	0	3	6
ピフテキ	30	59	17	19	18	37	0	24	6	29	60	19	7	5	45	7	11	9
ビーフシチュー	22	52	26	12	4	20	2	7	9	14	36	18	5	11	11	0	8	5
ハンバーグステーキ	38	95	25	16	24	32	3	15	18	18	35	10	14	16	18	2	5	13
すき焼き	27	51	35	11	13	30	8	10	4	36	79	32	11	1	39	13	11	16
トンカツ	20	38	9	9	10	26	0	13	15	21	38	12	9	11	25	1	9	18
ギョウザ	24	66	32	5	5	8	8	6	6	19	43	17	12	15	12	1	7	12
酢豚	22	57	21	23	6	9	5	2	5	26	72	13	16	14	18	2	8	10
寄せ鍋	18	29	8	18	11	16	10	18	4	39	78	35	25	10	37	10	20	17
ローストチキン	20	45	15	22	2	12	2	12	6	10	20	9	9	17	9	0	0	6
肉・野菜炊め	22	51	16	13	17	17	8	10	6	25	46	17	15	12	35	6	10	17
たい塩焼き	6	14	7	5	25	2	0	4	2	32	77	26	22	7	16	9	11	14
ぶりさしみ	16	37	2	17	7	7	2	8	6	35	81	12	27	4	24	7	7	18
天ぷら	31	67	21	27	12	16	5	18	7	36	73	32	32	17	26	17	7	6
かれい煮付け	12	32	8	1	10	7	2	8	7	30	75	14	16	34	25	14	11	14
目玉焼き	18	35	2	21	23	17	10	8	3	15	28	5	16	23	13	2	10	7
卵焼き	26	65	4	27	5	13	20	12	5	24	47	18	26	11	19	19	6	7
茶わんむし	29	71	24	35	19	10	1	8	2	43	98	46	39	9	26	10	6	12
白あえ	7	11	0	7	20	13	0	4	2	23	48	16	18	11	24	2	5	5
冷やっこ	12	25	2	5	16	6	2	1	12	36	61	9	22	21	35	24	12	8
サラダ	39	68	5	38	18	57	9	27	10	29	44	5	37	20	48	9	6	7
おでん	26	63	23	22	3	9	4	11	8	36	77	33	24	45	28	8	11	23
酢もの	22	53	15	9	25	15	2	14	6	41	102	42	20	18	23	14	13	11
おひたし	6	7	7	7	15	5	3	1	3	31	62	30	21	12	19	24	12	9
コロケ	27	72	14	17	22	10	6	10	8	13	31	11	9	21	7	7	2	8
なすしぎ焼き	12	32	13	7	12	2	2	1	0	27	66	34	17	9	7	2	10	10
スポンジケーキ	36	90	39	40	28	3	8	10	4	21	56	14	26	3	4	5	3	5
ようかん	10	30	6	7	12	0	1	3	1	17	36	5	19	16	0	10	8	16
ババロア	24	65	8	27	28	1	3	9	3	19	26	5	11	13	3	0	4	2

表5 食物を「好き」の場合における食物の嗜好評価の理由の得点割合 (%)

理由 品名	短大生群								母親群							
	味	香り	外観	テクスチャー	栄養	習慣	心理	その他	味	香り	外観	テクスチャー	栄養	習慣	心理	その他
ごはん	16.7	3.0	0.0	9.1	9.1	47.0	13.6	1.5	18.6	9.0	1.3	2.6	9.0	39.1	17.3	3.2
たけのこ飯	44.4	28.3	6.6	4.0	2.5	2.0	6.1	6.1	35.1	29.1	7.7	8.1	5.1	2.0	8.5	3.4
カレーライス	46.0	31.6	4.0	5.2	1.2	3.4	4.6	4.0	32.1	21.4	11.9	3.6	14.3	6.0	7.1	3.6
ちらしずし	40.5	12.2	24.8	5.8	4.1	4.5	4.5	3.6	37.6	16.2	22.9	7.6	5.7	2.4	5.7	1.9
チャーハン	42.4	13.8	10.5	7.1	6.7	3.3	5.7	10.5	37.3	15.3	12.7	5.3	8.7	2.7	10.0	8.0
煮込みうどん	38.6	10.5	9.0	17.6	5.7	4.8	4.8	9.0	39.2	9.4	6.8	17.1	11.3	5.4	3.6	7.2
ラーメン	40.2	20.1	3.0	8.5	3.4	9.4	7.7	7.7	42.0	18.7	5.8	13.8	4.3	2.9	5.8	6.5
焼きそば	45.7	21.4	5.7	11.4	2.4	1.9	7.1	4.3	43.0	13.2	9.6	12.3	5.3	2.6	7.0	7.0
トースト	33.9	14.5	9.1	15.6	5.4	12.4	4.3	4.8	27.8	16.7	1.9	1.8	13.0	25.9	11.1	1.8
サンドイッチ	38.3	0.9	25.7	11.3	6.3	6.3	7.6	3.6	35.2	3.7	23.2	10.2	15.7	3.7	4.6	3.7
みそ汁	35.1	22.0	1.0	1.2	5.9	26.8	4.8	3.0	28.7	24.8	0.9	2.1	11.5	23.9	6.0	2.1
ポタージュ	40.7	24.0	7.3	11.3	6.0	1.3	6.7	2.7	31.9	15.3	6.9	15.3	18.1	0.0	4.2	8.3
ピフテキ	32.8	9.4	10.6	10.0	20.6	0.0	13.3	3.3	34.5	10.9	4.0	9.2	25.9	4.0	6.3	5.2
ビーフシチュー	39.4	19.7	9.1	3.0	15.2	1.5	5.3	6.8	42.8	21.4	6.0	1.2	13.1	0.0	9.5	6.0
ハンバーグステーキ	41.7	11.0	7.0	10.5	14.0	1.3	1.6	7.9	32.4	9.2	13.0	10.2	16.7	1.9	4.6	12.0
すき焼き	31.5	21.6	6.8	8.0	18.5	4.9	6.2	2.5	36.6	14.8	5.1	6.9	18.1	6.0	5.1	7.4
トンカツ	31.7	7.5	7.5	8.3	21.7	0.0	10.8	12.5	30.2	9.5	7.2	11.1	19.8	0.8	7.1	14.3
ギョウザ	45.9	22.2	3.5	9.0	5.5	5.5	4.2	4.2	37.7	14.9	10.5	8.8	10.5	0.9	6.2	10.5
酢豚	43.2	15.9	17.4	7.6	6.8	3.8	1.5	3.8	46.2	8.3	10.3	10.9	11.5	1.3	5.1	6.4
寄せ鍋	26.8	7.4	16.7	4.6	14.8	9.3	16.7	3.7	33.3	15.0	10.7	5.1	15.8	4.3	8.5	7.3
ローストチキン	37.5	12.5	18.3	5.0	10.0	1.7	10.0	5.0	33.3	15.0	15.0	11.7	15.0	0.0	0.0	10.0
肉・野菜炊め	38.6	12.1	9.9	8.3	12.9	6.1	7.6	4.5	30.7	11.3	10.0	2.7	23.3	4.0	6.7	11.3
たい塩焼き	38.9	19.4	13.9	5.6	5.6	0.0	11.1	5.6	40.1	13.5	11.5	8.9	8.3	4.7	5.7	7.3
ぶりさしみ	38.5	2.1	17.7	17.7	7.3	2.1	8.3	6.3	38.6	5.7	12.9	16.2	11.4	3.3	3.3	8.6
天ぷら	36.0	11.3	14.5	13.4	8.6	2.7	9.7	3.8	33.8	14.8	14.8	10.7	12.0	7.9	3.2	2.8
かれい煮付	44.5	11.1	1.4	9.7	9.7	2.8	11.1	9.7	41.6	7.8	8.9	6.1	13.9	7.8	6.1	7.8
目玉焼き	32.4	1.9	19.4	11.1	15.7	9.3	7.4	2.8	31.1	5.6	17.8	10.0	14.4	2.2	11.1	7.8
卵焼き	41.7	2.6	17.3	6.4	8.3	12.8	7.7	3.2	32.6	12.5	18.1	7.6	13.2	6.9	4.2	4.9
茶わんむし	40.8	13.8	20.1	13.2	5.7	0.6	4.6	1.1	38.0	17.8	15.1	8.1	10.1	3.9	2.3	4.7
白あえ	26.2	0.0	16.6	11.9	31.0	0.0	9.5	4.8	34.8	11.6	13.0	14.5	17.4	1.5	3.6	3.6
冷やっこ	34.7	2.8	6.9	26.4	8.3	2.8	1.4	16.7	28.2	4.2	10.2	20.8	16.2	11.1	5.6	3.7
サラダ	29.1	2.1	16.2	8.6	24.4	3.8	11.5	4.3	25.3	2.9	21.3	10.3	37.6	5.2	3.4	4.0
おでん	40.4	14.7	14.1	10.2	5.8	2.6	7.1	5.1	35.6	15.3	11.1	5.6	13.0	3.7	5.1	10.6
酢のもの	40.2	11.4	6.8	13.6	11.4	1.5	10.6	4.5	41.5	17.1	8.1	8.5	9.3	5.7	5.3	4.5
おひたし	19.5	19.5	19.5	8.3	13.9	8.3	2.7	8.3	33.4	16.1	11.3	4.8	10.2	12.9	6.5	4.8
コロッケ	44.5	8.1	10.5	15.4	6.2	3.7	6.2	4.9	39.7	14.2	11.5	3.8	9.0	9.0	2.6	10.3
なすしぎ焼き	44.4	18.1	9.7	20.8	2.8	2.8	1.4	0.0	40.7	21.0	10.5	9.9	4.3	1.2	6.2	6.2
スポンジケーキ	41.7	18.0	18.5	10.2	1.4	3.7	4.6	1.9	44.4	11.1	20.6	10.3	3.2	4.0	2.4	4.0
ようかん	50.0	10.0	11.6	20.0	0.0	1.7	5.0	1.7	35.3	4.9	18.6	7.9	0.0	9.8	7.8	15.7
パバロア	45.1	5.5	18.8	19.4	0.7	2.1	6.3	2.1	36.1	6.9	15.3	29.1	4.2	0.0	5.6	2.8

め、表5に示した。この得点割合の値は、食物の嗜好評価の理由の重要度を示していると考えることができる。この表5より、7種の嗜好評価の理由中、味の得点割合が最も高い食物は、両群共、40種類の食物中、38種類もあり、これら食物のその値は約30~45%であった。この味の得点割合の値が小で、それが理由の1位でない食物は、短大生群では、ごはん和白あえで、ごはんは習慣、白あえは栄養の理由が1位であり、母親群では、ごはんとサラダで、ごはんは同じく習慣、サラダは栄養の理由が1位であった。これら7種の嗜好評価の理由のうち、この味の他、香り、外観、テクスチャーを合わせた感覚的な理由の占める得点割合は、ほとんどの食物において、約70~85%と高い値であった。この感覚的な理由の味、香り、外観、テクスチャーは松本等⁽⁸⁾が報告しているように、食物のおいしさに直接関係するものである。要するに、食物のおいしさを決めるこれら因子が、食物を「好き」の場合に、その嗜好評価の理由の大部分を占めるということであった。しかし、もちろん、食物によっては、感覚的理由の占める割合がやや少なめの70%以下、それ故に、それ以外の理由が占める割合が30%以上を示すものもあり、それとしては、短大生群では、ごはん、みそ汁、ビフテキ、寄せ鍋、かれい煮付、白あえ、母親群では、ごはん、トースト、みそ汁、ビフテキ、肉野菜炒め、冷やっこ、サラダのそれぞれ各7種類の食物で、これら食物では、習慣や栄養の理由の得点割合が高い値であった。

この表5の各食物について、嗜好評価の理由の得点割合の値の大小の順序によって、食物を分類し、表6に示した。この場合、得点割合の値の大きい方から順に3種の理由をとりあげたのであるが、もちろん、4種あるいはそれ以上をとりあげてもよいのであるが、細分され過ぎてしまうので、3種にとどめた。この表6中、短大生群と母親群の嗜好評価の理由が順位、1位から3位まで同じものには、◎印、1位と2位が同じものには、○印を付したのであるが、表中、◎印の食物は9種類、○印の食物は13種類であった。これら以外の食物の中で、得点割合の大の方から、3種の理由は同じであるが、その順位が両群で異なるものが、数種みられる。それらには■印を付したのであるが、この仲間は、すき焼きの他、4種類みられた。このように見てくると、短大生群と母親群は食物の嗜好はかなり異なるのであるが、(表1より)食物を「好き」の場合における、その嗜好の理由には、かなりの共通性がみられるようであった。

次に、表3の嗜好上、関連する食物間における、嗜好評価の理由について、表6の分類に従って、みることにする。まず、各群において、関連の強い食物対のうち、3種の嗜好理由と、その順位が全く同じものとしては、短大生群では、ビフテキ-トンカツ(これらは、味-栄養-心理の理由が同じであった。)たい塩焼き-ぶりさしみ(味-香り-外観)母親群では、トンカツ-酢豚(味-栄養-テクスチャー)であった。この他、嗜好理由の順位1と2が同じ食物対は、両群において、数組みられ、それらを表3のNo.で示すと、短大生群では、No. 4、7、12、13、16、母親群では、No. 1、4、8、9、11、14であり、これらは、主として肉、あるいは魚を素材とする食物対であった。その嗜好の理由は肉を素材とする食物間は味と栄養、魚の方の食物間は、味と香り、外観であった。

表6 嗜好評価の理由からみた食物の分類 (但し、食物を「好き」の場合)

嗜好の理由の順位			短 大 生 群	母 親 群
1	2	3		
味	香	外 観	○たけのこ飯 ◎チャーハン ◎たい塩焼き ○おでん ○おひたし	◎チャーハン ○ギョウザ ■ローストチキン ◎たい塩焼き 天ぷら ■茶わんむし コロッケ なすしぎ焼き
		テクスチャー	○カレーライス ◎焼きそば ポタージュ ○ギョウザ	○たけのこ飯 ○ラーメン ◎焼きそば
		栄養	◎ビーフシチュー ■すき焼き	○カレーライス ◎ビーフシチュー ○おでん 酢のもの
		習慣	○ラーメン	■みそ汁 ○おひたし
		心理	かれない煮付	——
	外 観	香	◎ちらしずし 酢豚 ■茶わんむし ◎スポンジケーキ ■ローストチキン	◎ちらしずし ◎スポンジケーキ
		テクスチャー	○サンドイッチ ぶりさしみ 天ぷら	——
		栄養	◎目玉焼き	○サンドイッチ ◎目玉焼き ○卵焼き
		習慣	○卵焼き	ようかん
		心理	寄せ鍋	——
	テクスチャー	香	トースト 酢のもの なすしぎ焼き ○煮込みうどん	——
		外 観	ようかん ◎ババロア コロッケ	◎ババロア
		栄養	◎冷やっこ	○煮込みうどん ぶりさしみ ◎冷やっこ
	栄 養	香	○ハンバーグステーキ ◎肉・野菜炒め	ポタージュ ○ピフテキ ■すき焼き 寄せ鍋 ◎肉・野菜炒め
		外 観	■サラダ	○ハンバーグステーキ かれない煮付
		テクスチャー	——	○トンカツ 酢豚 白あえ
		心理	○トンカツ ○ピフテキ	——
		習慣	香 ■みそ汁	トースト
	栄養	味 外 観	白あえ	■サラダ
	習慣	味	香	——
心理			○ごはん	——

注) ◎印……嗜好評価の理由の順位1. 2. 3が両群とも同じ食物
○印……嗜好評価の理由の順位1. 2が両群とも同じ食物
■印……嗜好評価の理由の3種(順位不同)が両群とも同じ食物

3) 食物を「嫌い」の場合の嗜好評価の理由

食物の嗜好評価、「好き」の場合と同様、「非常に嫌い」と「少し嫌い」(嗜好尺度値はそれぞれ、-2、-1である。)を合わせて、「嫌い」の場合とする。この場合の嗜好評価の理由を集計し、表7に示した。この表7より、短大生群が嫌う食物は、(その食物を嫌う人が多い) ビーフシチュー、トンカツ、酢豚、ローストチキンなどの肉を素材とするもの、たい塩焼き、ぶりさしみ、かれない煮付など魚を素材とするもの、および白あえ、冷やっこ、おひたし、ようかんのいわゆる、和風

食物の嗜好に関する内的因子についての研究 (1)

表7 食物を「嫌い」の場合における食物の嗜好評価の理由

品 目	短 大 生 群								母 親 群									
	「嫌い」の人数	嗜好評価の理由							「嫌い」の人数	嗜好評価の理由								
		味	香	外	テク	栄	習	心		その他	味	香	外	テク	栄	習	心	その他
ごはん	2	1						1		0								
たけのこ飯	5	1			1	1		2		2							1	1
カレーライス	4	2					1	1		14	6	1	1			2	4	
ちらしずし	1	1								0								
チャーハン	1							1		10	6		1			1	2	
煮込みうどん	2	1						1		3	2						1	2
ラーメン	1	1								10	5	2			1		2	
焼きそば	1	1								7	2	1	2		1			
トースト	1								1	9	3			1		2		3
サンドイッチ	0									5	3				1		1	
みそ汁	4	2					1	1		2	1						1	
ポタージュ	13	9	3					1		20	8	4	2	1		1	4	
ピフテュー	7	2	1				1	1	2	10	3			1		2	3	1
ビーフシチュー	16	7	3	1				1	3	15	4	3	1	1		3	3	
ハンバーグステーキ	5	2	1		1			1		10	5		1			1	3	
すき焼き	8	6		1				1		3	2						1	
トンカツ	13	5			3			2	2	10	2		1		1	3	3	
ギョウザ	4	2	1				1			10	3	4				1	1	1
酢豚	13	9	1	3						9	3	1	1			1	2	1
寄せ鍋	11	6	1	2	1			1		6	3	2		1				
ローストチキン	13	4	1	2	1			1	4	23	7	3	3	2		1	6	1
肉・野菜炒め	3	1	1	1						6	2		1			1	1	1
たいてい塩焼き	18	8	1	5			1	3		0								
ぶりさしみ	22	9		5	3			5		5	3			1			1	
天ぷら	1	1								1							1	
かれい煮付き	16	5	1	3			2	4	1	3		2			1			
目玉焼き	4	2						1	1	6	2		1	1			1	1
卵焼き	2	1								4	1		1				1	1
茶わんむし	5	1						4		2						1	1	
白あえ	20	10		2	3			5		5	4						1	
冷やっこ	10	5			2			1	2	1	1							
サラダ	0									4	2					2		
おでん	4	3		1						1	1							
酢もの	7	4	2					1		0								
おひたし	12	6	1	2			1	2		1	1							
コロッケ	3	1		2						9	4					1	4	
なすしぎ焼き	8	5		2				1		3	1					1	1	
スポンジケーキ	1	1								4	3						1	
ようかん	27	22			1	2		2		11	8		1	1			1	
ババロア	10	5	1		3	1				19	8		3	5		2	1	
合計	298	152	19	32	19	5	15	51	5	263	109	23	19	15	5	25	54	13
割合 (%)	100.0	51.0	6.4	10.7	6.4	1.7	5.0	17.1	1.7	100.0	41.5	9.1	7.2	5.7	1.9	9.5	20.5	4.6

の食物であった。一方、母親群では、カレーライス、ビフテキ、ビーフシチューなど、すき焼以外の肉を素材とする食物で、これに対し、短大生群の多くが嫌っていた魚を素材とする食物を嫌う人が非常に少なく、それらの他、ポタージュババロアなど洋風の食物が嫌われた。この表7からだけでも、短大生群と母親群の嗜好がかなりちがうことを、ある程度、つかむことが出来るくらい、両群の食物に対する嗜好の特徴がはっきりと現われていた。しかも、これら食物は、丁度、表3の項で述べた食物間の嗜好の関連がみられる食物類であった。つまり、嗜好上、関連のみられる食物は、その食物の素材である食品に対する嗜好がはっきりとしていて、しかも、その嗜好に一貫性がみられるものであらうと思われる。これら嫌われる食物についてのその理由をみると、短大生群では、味が最も多く、次いで心理である。特に魚を素材とする食物では、これらの理由の他、外観の理由も多い。一方、母親群でも、味、次いで心理の理由が多かった。この群では、特に肉を素材とする食物のほとんどが嫌われていたのであるが、その理由としては、味、心理とともに香りが挙げられていた。

以上、個々の食物についてみたのであるが、次に、40種類の食物について、各嗜好評価の理由の総数およびその割合(%)によって、全体的にとらえてみることにする。短大生群と母親群の各嗜好評価の理由の占める割合を見ると、多少違いがみられるが、大差はなく同傾向を示していた。それでこれら両群を合わせみると、食物を嫌いな理由の第1位は、味が40~50%、次に心理の17~20%、外観7~10%、香り6~9%、テクスチャー5~6%と続く、この「嫌い」の場合と前述の「好き」の場合とを比べると、この場合は、「好き」の場合と同じく、味はその嗜好理由の第1位であり、しかもこの味と香り、外観、テクスチャーを合わせた感覚的理由が60~80%の割合を占めていた。ただ、「嫌い」の場合は、「好き」の場合よりも、特に心理の値が高かった。

〔Ⅳ〕 要 約

食物の嗜好に関係する諸因子のうち、内的因子を探るための1方法として、短大生とその母親各50人を対象に、40種類の食物に対する嗜好度(5評点法を用いた。)と、嗜好評価の理由(味、香り、外観、テクスチャー、栄養、習慣、心理の7種類とりあげた。)の調査を行った。これより、食物間の嗜好の関連性および食物の嗜好評価別のその理由について分析し、更に、これらより、嗜好上関連する食物間における嗜好評価の理由についても検討した結果を次に記す。

1) 食物間の嗜好の関連性については、16種類の食物について、これら食物の嗜好度間の相関値によって調べた。これによると、短大生群、母親群とも、特に、肉を素材とした食物間、および魚を素材とした食物間の相関値は高く、これらの食物の嗜好は、素材のレベルである程度規定されるものと考えられた。これと共に、料理様式が同じ食物間のうちの何組かは、高い相関値で、関連性の強いことを示した。

2) 食物を「好き」の場合の嗜好評価の理由については、7種類の嗜好評価の理由の重要度を、得点割合(%)でみると、短大生群、母親群とも、40種類の食物のうち、38種類もの食物が、味

の得点割合が最も高く、約30~45%であった。そして、この味に、香り、外観、テクスチャーを合わせた、いわゆる感覚的理由は食物のおいしさに直接関与する要素であるが、これの占める得点割合は、ほとんどの食物において、約70~85%の高い値であり、食物を「好き」の場合の嗜好理由の大半を占めていることがわかった。これに対し、感覚的理由が70%以下の食物は、短大生群では、ごはん、みそ汁、白あえなど7種類、母親群でも、ごはん、みそ汁、サラダなど7種類であり、これら食物は、習慣、栄養の理由の占める値が、これら以外の食物（つまり、感覚的理由の占める値が高い食物）に比べ、高かった。

3) 食物を「好き」の場合の嗜好評価の理由から、40種類の食物の分類をすると、短大生群と母親群とは、食物の嗜好はかなり異なるにもかかわらず、嗜好評価の理由においては、かなりの共通性がみられた。一方、短大生群、母親群別に、嗜好上関連する食物対について、その嗜好評価の理由をみると、その理由が、食物間で同じであるものは、主として、肉、あるいは、魚を素材とする食物であった。それとしては、肉を素材とする食物間では、味と栄養、一方魚の方の食物間では、味、香り、外観であった。

4) 食物を「嫌い」の場合の嗜好評価の理由では、短大生群、母親群共、味の理由が最も多く、次に、心理であった。特に、それぞれの群で嫌われる食物の嗜好評価の理由についてみると、短大生群は魚を嫌うのであるが、その理由は味と心理の他に外観が挙げられていた。そして、母親群の方は、肉を素材とする食物を嫌う人が多いのであるが、その理由は味、心理の他、香りであった。

5) 食物を「好き」の場合と「嫌い」の場合の嗜好評価の理由を比べてみると、いずれの場合にも、味が嗜好評価の理由の第1位であり、しかも、この味と香り、外観、テクスチャーのいわゆる感覚的理由の割合は非常に高い値（好き、嫌いの場合を通じ、約60~85%）であった。これ以外の理由では、食物を「嫌い」の場合、特に、心理の値が高かった。

この研究の要旨は、日本家政学会、第31回総会（1979年）で、口答発表した。

参 考 文 献

- (1) Porys D. Shoue 他：J. Am. Diet. Ass., **50**, Oct. (1967)
- (2) 栄養指導研究会：栄養学雑誌, **33**, 169 (1975)
- (3) 加藤征江：北陸学院短期大学紀要, 第8号, 99 (1976)
- (4) 松下ツイ子, 永野久子, 藤村千賀：栄養学雑誌, **30**, 35 (1972)
- (5) 加藤征江：調理科学, **13**, 308 (1980)
- (6) 戸田 準：調理科学, **11**, 177 (1978)
- (7) 石森慧子, 新沢祥恵, 中村喜代美：北陸学院短期大学紀要, 第9号, 66 (1977)
- (8) 松本伸子, 松元文子：調理科学, **10**, 97, (1977)