

食物の嗜好について

加 藤 征 江

I. 緒 言

食品の新製品開発あるいは、大多数の人を対象とする集団調理や小人数ではあっても年令的に異なる人々の集まりである家庭調理等においては、食物に対する人間の嗜好を把握することは欠くことの出来ない大切なことである。そこでその嗜好に影響する要因について検討を試みると同時に、現在の食生活の動向の一端を把握することを目的とし、食物の嗜好調査を行なった。具体的には、短大生とその両親を対象とし、親子の間、夫婦の間の嗜好の関連性を調べることにより、遺伝あるいは共通の食生活という要因の嗜好に及ぼす影響、およびそれら対象の年代差、性差がいかに嗜好に関与し、その年代差、性差の要因によりどのような嗜好を示すのであるのかなどについて検討した。又一方、嗜好に対する観点を変えて、食物自身について、人間の嗜好を左右する要因つまり食物のおいしさに関与する条件についても調べ検討した結果を報告する。

II. 調 査 方 法

(1) 対象 当学院短期大学食物栄養科一年生とその家族2名、および当学院高等学校一年一組の生徒に対して、昭和50年11月に食物の嗜好調査を行った。

(2) 調査内容 調査にとりあげた食物は、すぐ食べられる状態にある食物すなわち調理加工されたものであって、しかも日常の食生活の中によく取り入れられているものという観点から、松元氏の調理食品成分表¹⁾の中から50品を選び出し、調査紙には、それら食物に用いられる食品材料を明記し、判断が容易に出来るように、又その食物に対するイメージが全ての人にわたって同一であるように配慮した。50品の食物は、ごはん、たけのこ飯、カツどんぶり、カレーライス、ちらしずし、チャーハン、かけうどん、煮込みうどん、ラーメン、焼きそば、トースト、サンドイッチ、菓子パン、みそ汁-①(豆腐、ねぎ)、みそ汁-②(麴、ワカメ)、さつま汁、ポタージュ、シチュー、白あえ、酢のもの、サラダ-①(マヨネーズ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ)、サラダ-②(フレンチドレッシング、キャベツ、キュウリ、レタス、トマト) 凉拌三条、さばのみそ煮、煮豆、ふろふき大根、ロールキャベツ、古老肉(酢豚) すき焼き、煮込みおでん、寄せ鍋、茶わん蒸し、焼売、餃子、包子饅頭、天ぷら、トンカツ、あじのフライ、コロケ、あじのから揚げ酢あんかけ、いり卵、芙蓉蟹(かにたま)、野さいいため、なすのしぎ焼き、たいの塩焼き、ピフテキ、ハンバーグステーキ、おはぎ、ババロア、ロールスポンジケーキである。これら食物についての嗜好評価の方法としては、嗜好尺度(Hedonic scale)²⁾³⁾を用いて、-3、-2、-1、0、1、2、3(数字に相当する日本語表現、非常に

嫌い、かなり嫌い、すこし嫌い、好きでも嫌いでもない、すこし好き、かなり好き、非常に好き)の7評点による表示法をとった。この調査より、親子、夫婦間の相関係数および各グループについて評価平均、不偏分散、標準偏差の値を求め、更にグループ間の評価平均値の有意差検定を行なった。ここで食物選定において、調理加工された食物と限定したのは、天然の食品あるいは加工食品そのものを示しても、我々がそれを食するまでの過程で調理操作が入るのが普通であり、それにより出来上がりの品の嗜好評価がかなり異なってくると考えられるからである。そのことについて、(a)用いられている食物材料が好き(嫌い)だから、(b)煮る、焼く、揚げる、蒸すなどの調理方法が好き(嫌い)だから、(c)用いられている調味料、香辛料などの味つけが好き(嫌い)だから、(d)その他、の4項目を用意し、この中から嗜好評価に最も大きく関与すると思われるものを選ばせることによって調べ検討を行なった。

(3)調査結果の集計について、親子、夫婦間の相関関係については、短大生とその両親の記述されている調査紙30組を任意に選び出し、相関係数を求めた。次に、短大生と、その母親グループ、その父親グループそれぞれについての嗜好を検討するに当たり、後2グループは、そのグループ内における年令にかなりの幅がみられるので、単にそれぞれ1グループとしてよいかどうかについて、母親グループをとりあげて、年令別に40～44才(26名)45～49才(23名)50～54才(16名)と細かく分けて、食物の嗜好評価を調べた結果、その必要がないと考えられた。それで、短大生89名のうち、短大生とその両親の記載されているもので、内容不備のを除き、47組の調査紙を選び出し、短大生グループ、中年女性グループ(年令構成:40～44才(16名)45～49才(19名)、50～54才(10名))、中年男性グループ[年令構成:40～44才(2名)45～49才(22名)50～54才(10名)55～59才(10名)60～64才(1名)]、に分けて集計した。別に、高校1年生女子42名についても調査し、1グループとして集計し、これら4グループの嗜好評価について比較検討した。

Ⅲ. 結果およびその考察

(1) 親子、夫婦間の嗜好の関連性について

30品の食物について、短大生とその両親の嗜好評価値より、母-娘、父-娘、夫-妻の間の相関係数を求め、その有意差検定を行なった。⁴⁾ 又、別に対照として、その30組の親子、夫婦のうちで、任意に親子でない、あるいは夫婦でないある1つの組合わせを30組作り、中年女性-短大生、中年男性-短大生、中年男性-中年女性の間の相関係数を求めたが、この場合、この相関係数値は組合わせを変えれば変わり得る値であり絶対的な値ではなく、親子でないあるいは夫婦でない組合わせにおける相関係数の1例であり、参考データとして用いた。これらを表1に示した。

この表より、ほとんどの親子、夫婦の相関係数値は、そうでない場合の値よりも、大きく、しかも正であるものが多く、親子の間、夫婦の間にはいずれも嗜好についてかなりの順相関があることがわかる。尚親子の嗜好は関連があるという報告もある。²⁾ 相関の程度は、親子でも母と娘、父と娘とでは多少違いがみられ、母と娘の方が順相関性は高い。一方、夫婦の間をみ

食物の嗜好について

表 1 親子間、夫婦間の嗜好についての相関係数

食 物 名	相 関 係 数(r)		食 物 名	相 関 係 数(r)		食 物 名	相 関 係 数(r)	
	母-娘	対 照		父-娘	対 照		夫 婦	対 照
1. さばのみそ煮	0.618***	-0.210	1. 古 老 肉	0.494**	-0.202	1. ロールスポンジケーキ	0.503**	-0.022
2. みそ汁-①	0.610***	-0.477	2. お は ぎ	0.404*	-0.163	2. 煮込みおでん	0.488**	-0.238
3. 古 老 煮	0.525***	-0.141	3. 煮込みおでん	0.355	-0.003	3. ご は ん	0.479**	-0.064
4. ビフテキ	0.499**	-0.051	4. たいの塩焼き	0.293	-0.030	4. 天 ぶ ら	0.476**	0.054
5. すき焼き	0.476**	-0.097	5. 寄 せ 鍋	0.290	0.190	5. ぎ ょ う ざ	0.453*	0.141
6. 煮 豆	0.441*	-0.138	6. すき焼き	0.286	-0.406	6. ふろふき大根	0.439*	0.256
7. ご は ん	0.434*	0.163	7. さつま汁	0.277	-0.046	7. さつま汁	0.425*	0.271
8. ぎ ょ う ざ	0.410*	0.107	8. ロールスポンジケーキ	0.242	-0.088	8. たけのこ飯	0.416*	-0.289
9. たけのこ飯	0.399*	0.067	9. トンカツ	0.241	-0.022	9. ポタージュ	0.370*	0.231
10. ハンバーグステーキ	0.364*	-0.208	10. ご は ん	0.234	0.170	10. 茶わん蒸し	0.322	0.090
11. ちらしずし	0.334	-0.314	11. サンドイッチ	0.232	-0.099	11. みそ汁-①	0.295	-0.181
12. お は ぎ	0.333	-0.010	12. かけうどん	0.228	0.122	12. さばのみそ煮	0.286	0.120
13. トンカツ	0.332	0.167	13. みそ汁-①	0.228	0.146	13. シ チ ュ ー	0.283	-0.031
14. さつま汁	0.317	-0.262	14. カレーライス	0.201	-0.094	14. 酢 の も の	0.260	0
15. 煮込みおでん	0.302	-0.164	15. たけのこ飯	0.188	-0.181	15. トンカツ	0.248	0.189
16. ふろふき大根	0.224	-0.114	16. 酢 の も の	0.177	-0.076	16. ハンバーグステーキ	0.223	-0.203
17. 天 ぶ ら	0.210	0.314	17. ぎ ょ う ざ	0.175	-0.068	17. たいの塩焼き	0.212	-0.259
18. サラダー②	0.167	-0.270	18. 天 ぶ ら	0.171	0.301	18. 古 老 煮	0.209	-0.192
19. たいの塩焼き	0.142	0.379*	19. 煮 豆	0.167	-0.094	19. 煮 豆	0.201	0.244
20. 茶わん蒸し	0.125	-0.077	20. さばのみそ煮	0.150	0.214	20. すき焼き	0.191	0.107
21. ロールスポンジケーキ	0.097	-0.037	21. ふろふき大根	0.136	0.255	21. かけうどん	0.180	-0.039
22. ポタージュ	0.023	-0.258	22. ポタージュ	0.100	-0.140	22. カレーライス	0.160	-0.421
23. サンドイッチ	0.004	0.212	23. ちらしずし	0.095	-0.240	23. ラ ー メ ン	0.151	-0.151
24. かけうどん	-0.020	-0.048	24. ハンバーグステーキ	0.085	-0.012	24. ちらしずし	0.134	-0.292
25. ラ ー メ ン	-0.020	-0.086	25. ビフテキ	-0.010	-0.175	25. サラダー②	0.120	0.050
26. シ チ ュ ー	-0.023	-0.292	26. ト ー ス ト	-0.077	-0.141	26. ビフテキ	0.101	-0.143
27. 酢 の も の	-0.023	0.244	27. サラダー②	-0.082	0.092	27. お は ぎ	0.059	0.239
28. 寄 せ 鍋	-0.027	-0.165	28. シ チ ュ ー	-0.099	0.201	28. 寄 せ 鍋	0.038	0.190
29. ト ー ス ト	-0.143	-0.143	29. 茶わん蒸し	-0.148	-0.010	29. サンドイッチ	-0.067	0.038
30. カレーライス	-0.285	-0.236	30. ラ ー メ ン	-0.329	0.080	30. ト ー ス ト	-0.128	0.055

(注) $|r| \geq 0.361$ のとき $|t| \geq t(28, 0.05)$ *印
 $|r| \geq 0.463$ のとき $|t| \geq t(28, 0.01)$ **印
 $|r| \geq 0.570$ のとき $|t| \geq t(28, 0.001)$ ***印

ると、30品の食物についての相関係数値は親子のに比べ、おしなべて高い。夫婦の間は親子のような血縁関係ではなく、食生活上からいえば、長年食事を共にし、共通の食習慣を持って来た間柄であり、この夫婦の相関度はもちろん夫婦でない中年男女の組合わせの場合とは比ぶべくもない程高く、しかもそれは血縁関係にある親子の相関度をも凌ぐ位に高いということは注目に価すると考えられる。これには、遺伝、共通の食生活という要因の他、年代差、性差という要因も関与しており、それらをも考慮しなければならない。それ故、単純に嗜好については、共通の食生活という要因は遺伝的要因よりも、影響が大であるとはいえないが、それらはいずれも、嗜好に影響を与える重要な要因であると考えられた。

(2) 嗜好の年代差、性差による比較検討

ここでは、短大生とその父母グループについて、嗜好の特徴を把握をしてみたのであるが、一般的な年令区分からは短大生は青年期、その父母は中年期に属し、少なくとも20才以上の開きがある。戸田氏²⁾は年令的に近いグループの嗜好の相関は高く、年令が離れるに従ってそれは低くなり、一方、男女の性差による嗜好については、同年代では相関は非常に高いということとを報告していることから、青年期と中年期との嗜好はかなり異なることが予想される。ここで青年期としては短大生グループだけであるので、少なくとももう1グループ必要であり、それとして、高校一年生グループについてのデータを加えた。各グループの食物に対する嗜好評価についての調査より、50品の食物の評価平均値、不偏分散値、標準偏差値を求め、表2に示した。

各グループの、50品の食物の評価平均値の平均は、高校生、短大生グループはそれぞれ、1.1.08、1.04と評点1より高い値であり、一方中年男女グループの方は0.83、0.99と評点1よりやや低い値で、青年期の方が平均的に食物に対する嗜好度は高いようである。次に、50品の食物の標準偏差値の平均は、(但し、この値は個々人の食物に対する嗜好のバラツキ具合と、グループにおけるメンバーの嗜好のバラツキ具合の2要素が関与してくる数値と考えられる)4グループのうち、短大生は最も小さく、高校生は最も大きいことが表より明らかである。高校生、短大生グループでは、そのグループ構成年令は単一であるが、中年男女グループの方は、それにかかなりの幅があるので、その標準偏差値の値がある程度大きくなるのはやむを得ないことと考えられるが、高校生がこの中年男女グループよりもその値が大であったということは、この年令では、まだまだ食物に対する好ききらいがかなりみられるということのようであり、これから短大生の年までの間に嗜好がかなり安定してくるものと考えられた。更に個々の食物についてみると、評価平均値は、いずれのグループでもほとんど全て評点0以上の値であった。そして評価平均値の大のもの標準偏差値は小で、逆に評価平均値の小のもの標準偏差値は大の傾向がみられた。(表3参照)

つまり、そのグループにおいて好まれる食物は、そのグループ内メンバーの嗜好評価のバラツキ具合も少ないようであり、一方その逆も成り立ち、評価平均値が0に近い食物は、その評価のバラツキが大きいようであった。次に、表2の嗜好評価平均値に基づき、各グループ別に

食物の嗜好について

表2 各グループの50品の食物に対する評価について

食 物 名	短大一年生			中 年 女 性			中 年 男 性			高 校 一 年 生		
	平均	不偏分散	標準偏差	平均	不偏分散	標準偏差	平均	不偏分散	標準偏差	平均	不偏分散	標準偏差
1. ご は ん	0.62	0.720	0.85	1.68	1.265	1.12	1.81	0.941	0.97	0.71	0.941	0.97
2. た け の こ 飯	1.30	1.127	1.06	1.57	1.576	1.26	1.57	1.337	1.16	1.29	1.624	1.27
3. カ ツ ど ん ぶ り	0.47	2.602	1.61	0.38	2.937	1.72	1.32	2.483	1.58	1.02	2.595	1.61
4. カ レ ー ラ イ ス	1.51	1.081	1.04	0.64	1.133	1.06	0	2.435	1.56	1.24	2.137	1.46
5. ち ら し ず し	1.70	1.040	1.02	2.02	0.934	0.97	1.11	1.836	1.36	2.00	1.171	1.08
6. チ ャ ー ハ ン	1.64	0.801	0.90	0.62	1.807	1.34	0.77	1.575	1.25	1.50	1.232	1.11
7. か け う ど ん	0.49	1.755	1.32	1.00	1.522	1.23	1.85	0.803	0.90	1.24	1.259	1.12
8. 煮 込 み う ど ん	1.28	1.154	1.07	1.00	1.739	1.32	1.00	1.826	1.35	1.33	1.203	1.10
9. ラ ー メ ン	1.72	1.422	1.19	0.68	1.983	1.41	0.77	1.879	1.37	1.76	1.210	1.10
10. 焼 き そ ば	1.64	1.105	1.05	0.64	1.714	1.31	0.51	1.799	1.34	2.02	1.074	1.04
11. ト ー ス ト	1.23	0.748	0.87	0.36	1.236	1.11	0.28	1.596	1.26	1.04	0.843	0.92
12. サ ン ド イ ッ チ ン	1.68	0.570	0.75	0.57	1.685	1.30	0.21	1.867	1.37	2.32	0.522	0.72
13. 菓 子 パ ン	0.47	1.341	1.16	0.17	2.353	1.53	0.02	2.282	1.51	0.67	1.593	1.26
14. み そ 汁-①	1.11	1.228	1.11	1.74	1.107	1.05	1.85	1.043	1.02	0.74	2.832	1.68
15. み そ 汁-②	0.77	1.574	1.25	1.62	1.214	1.11	1.51	1.690	1.30	0.76	2.476	1.57
16. さ つ ま 汁	0.38	1.111	1.05	0.85	1.825	1.35	0.51	2.299	1.51	0.52	3.182	1.78
17. ポ タ ー ジ ュ ー	1.26	1.281	1.13	0.19	2.028	1.42	0.19	2.506	1.58	0.93	2.481	1.58
18. シ チ ュ ー	1.21	1.562	1.25	0.70	2.127	1.46	0.40	1.985	1.41	1.10	2.966	1.72
19. 白 あ え	0.53	1.385	1.18	0.94	1.496	1.22	0.45	2.122	1.46	0.46	2.518	1.59
20. 酢 の も の	0.72	1.422	1.19	1.83	0.753	0.87	1.00	1.609	1.27	0.23	3.373	1.84
21. サ ラ ダー①	1.74	0.977	0.99	1.36	1.410	1.19	0.32	1.961	1.40	1.76	1.405	1.19
22. サ ラ ダー②	1.34	1.490	1.22	0.89	1.880	1.37	0.19	2.245	1.50	1.84	1.759	1.33
23. 涼 拌 三 糸	0.74	1.759	1.33	1.04	1.650	1.28	0.04	1.433	1.20	0.62	2.559	1.60
24. さ ば の み そ 煮	0.23	2.488	1.56	0.49	2.299	1.52	1.02	1.934	1.39	0.34	3.144	1.77
25. 煮 豆	0.72	1.204	1.10	0.98	1.891	1.37	1.06	1.496	1.22	0.38	3.827	1.68
26. ふ ろ ふ き 大 根	-0.04	1.520	1.23	1.39	1.221	1.10	1.04	1.976	1.41	0.05	2.592	1.61
27. ロ ー ル キ ャ ベ ツ	0.83	1.623	1.27	1.02	1.500	1.22	0.79	2.041	1.43	0.66	2.730	1.65
28. 古 老 肉 (酢豚)	0.60	3.550	1.88	0.85	1.716	1.31	0.98	2.282	1.51	0.05	4.561	2.14
29. す き 焼 き	1.77	1.488	1.22	1.87	1.549	1.24	2.26	1.020	1.01	1.64	1.894	1.38
30. 煮 込 み お で ん	1.53	0.950	0.97	1.96	1.259	1.12	1.87	1.288	1.14	1.55	1.278	1.13
31. 寄 せ 鍋	0.87	1.636	1.28	2.02	0.891	0.94	1.83	0.970	0.99	0.93	1.720	1.31
32. 茶 わ ん 蒸 し	1.16	0.942	0.97	1.66	1.142	1.07	1.40	1.333	1.15	1.81	1.719	1.31
33. 焼 売	0.66	1.718	1.31	0.17	0.831	0.91	0.04	1.907	1.38	0.51	3.106	1.76
34. ぎ ょ う ざ	1.32	1.483	1.22	0.55	0.818	1.35	0.02	3.456	1.86	1.62	2.624	0.54
35. 包 子 饅 頭	0.39	1.621	1.27	-0.07	2.418	1.55	0.02	1.888	1.37	0.54	3.105	1.76
36. 天 ぷ ら	1.94	0.583	0.76	1.43	1.424	1.19	1.26	2.194	1.48	1.85	1.228	1.11
37. ト ン カ ツ	0.89	3.010	1.74	0.57	2.511	1.58	1.11	1.619	1.27	1.10	4.090	2.02
38. あ じ の フ ラ イ	0.38	1.024	1.01	0.49	1.473	1.21	0.55	2.035	1.43	0.58	2.683	1.64
39. コ ロ ッ ケ	1.26	0.933	0.97	0.19	1.245	1.12	0	1.696	1.30	1.51	2.156	1.47
40. あ じ の か ら 揚 げ 酢 あ ん か け	-0.02	1.630	1.27	0.51	1.734	1.32	0.17	1.796	1.34	-0.03	3.512	1.87
41. い り 卵	1.26	1.064	1.03	0.38	1.394	1.18	0.34	1.925	1.39	0.83	2.353	1.53
42. 芙 蓉 蟹	0.85	0.782	0.88	0.96	0.955	0.98	0.72	1.204	1.10	0.90	1.937	1.39
43. 野 菜 い た め	1.02	1.152	1.07	1.04	1.042	1.02	0.62	1.763	1.33	1.43	1.815	1.35
44. な す の し ぎ 焼 き	0.57	1.467	1.21	1.34	1.229	1.11	1.04	1.911	1.38	0.26	3.248	1.80
45. た い の 塩 焼 き	0.30	1.518	1.23	1.51	1.299	1.14	1.74	0.933	0.97	0.41	2.999	1.73
46. ビ フ テ キ	1.60	1.838	1.36	1.28	1.857	1.36	1.96	1.433	1.20	1.61	3.693	1.92
47. ハ ン バ ー グ ス テ ー キ	1.94	1.061	1.03	0.79	2.128	1.46	0.49	1.994	1.41	1.98	1.624	1.27
48. お は ぎ	1.28	2.204	1.48	1.60	1.855	1.36	1.15	2.086	1.44	1.12	2.059	1.43
49. バ バ ロ ア	1.62	1.720	1.31	0.91	2.471	1.57	-0.32	2.005	1.42	1.05	3.648	1.91
50. ロ ー ル ス ポ ン ド ケ ー キ	1.72	1.335	1.16	1.30	1.301	1.14	0.77	1.444	1.20	2.10	1.169	1.08
50品の食物の平均値	1.04	1.416	1.17	0.99	1.597	1.25	0.83	1.784	1.32	1.08	2.249	1.44

表3 各グループの50品の食物の嗜好評価のバラツキについて

グループ	高 校 一 年 生			短 大 一 年 生			中 年 女 性			中 年 男 性		
	食 物 名	標準偏差	評価平均	食 物 名	標準偏差	評価平均	食 物 名	標準偏差	評価平均	食 物 名	標準偏差	評価平均
標準偏差 1.0 以下の食物群	ご は ん	0.97	0.71	ご は ん	0.85	0.62	ちらしずし	0.97	2.02	ご は ん	0.97	1.81
	トースト	0.92	1.04	チャーハン	0.90	1.64	酢のもの	0.87	1.83	かけうどん	0.90	1.85
	サンドイッチ	0.72	2.32	トースト	0.87	1.23	寄せ鍋	0.94	2.02	寄せ鍋	0.99	1.83
	ぎょうざ	0.54	1.62	サンドイッチ	0.75	1.68	芙蓉蟹	0.98	0.96	たいの塩焼き	0.97	1.74
				サラダ①	0.99	1.74						
				煮込みおでん	0.97	1.53						
				茶わん蒸し	0.97	1.16						
				コロッケ	0.97	1.26						
				芙蓉蟹	0.88	0.85						
標準偏差 1.5 以上の食物群	カツ丼	1.61	1.02	カツ丼	1.61	0.47	菓子パン	1.53	0.17	カツ丼	1.58	1.32
	みそ汁①	1.68	0.74	鯖のみそ煮	1.56	0.23	鯖のみそ煮	1.52	0.49	カレーライス	1.56	0
	みそ汁②	1.57	0.76	古老肉	1.88	0.60	包子饅頭	1.55	-0.07	さつま汁	1.51	0.51
	さつま汁	1.78	0.52	トンカツ	1.74	0.89	トンカツ	1.58	0.57	ポタージュ	1.58	0.19
	ポタージュ	1.58	0.93							サラダ②	1.50	0.19
	シチュー	1.72	1.10							古老肉	1.51	0.98
	白あえ	1.59	0.46							ぎょうざ	1.86	0.02
	酢のもの	1.84	0.23									
	凉拌三糸	1.60	0.62									
	鯖のみそ煮	1.77	0.34									
	煮豆	1.68	0.38									
	ふろふき大根	1.61	0.05									
	ロールキャベツ	1.65	0.66									
	古老肉	2.14	0.05									
	焼売	1.76	0.51									
	包子饅頭	1.76	0.54									
	トンカツ	2.02	1.10									
	あじのフライ	1.64	0.58									
	あじのから揚げ	1.87	-0.03									
	酢あんかけ											
	いり卵	1.53	0.83									
	なすのしぎ焼き	1.80	0.26									
	たいの塩焼き	1.73	0.41									
	ビフテキ	1.92	1.61									
	ババロア	1.91	1.05									

食物の嗜好について

50品の食物を嗜好によって分類し、更に詳しく検討してみた。(表4参照)

生理的には、一般的に若い時は油こいボリュームのある食物を、年を経るにつれて、淡泊な食物を好むようになるのであるが、本調査においても明らかにその傾向はみられ、中年男女グループ共、嗜好順位の上位の食物はほとんど淡泊な日本料理で占められており、いわば和風一辺倒パターンであった。一方、高校生、短大生グループは、割合油こい食物を好むようであ

表4 各グループの嗜好評価平均値に基づく食物の分類

評価 平均値	高 校 一 年 生	短 大 一 年 生	中 年 女 性	中 年 男 性
1.5 以 上 の 食 物 群	1. サンドイッチ 2. ロールスポンジケーキ 3. 焼 き そ ば 4. ちらしずし 5. ハンバーグステーキ 6. 天 ぶ ら 7. サラダー② 8. 茶わん蒸し 9. ラ ー メ ン 10. サラダー① 11. す き 焼 き 12. ぎ ょ う ざ 13. ビ フ テ キ 14. 煮込みおでん 15. コ ロ ッ ケ 16. チャーハン	1. 天 ぶ ら 2. ハンバーグステーキ 3. す き 焼 き 4. サラダー① 5. ラ ー メ ン 6. ロールスポンジケーキ 7. ちらしずし 8. サンドイッチ 9. チャーハン 9. 焼 き そ ば 11. バ バ ロ ア 12. ビ フ テ キ 13. 煮込みおでん 14. カレーライス	1. ちらしずし 2. 寄 せ 鍋 3. 煮込みおでん 4. す き 焼 き 5. 酢 の も の 6. みそ汁① 7. ご は ん 8. 茶わん蒸し 9. みそ汁② 10. お は ぎ 11. たけのこ飯 12. たいの塩焼き	1. す き 焼 き 2. ビ フ テ キ 3. 煮込みおでん 4. かけうどん 4. みそ汁① 6. 寄 せ 鍋 7. ご は ん 8. たいの塩焼き 9. たけのこ飯 10. みそ汁②
1.5 以 下 で 0.5	17. 野さいいため 18. 煮込みうどん 19. たけのこ飯 20. カレーライス 20. かけうどん 22. お は ぎ 23. シ チ ュ ー 23. ト ン カ ツ 25. バ バ ロ ア 26. ト ー ス ト 27. カ ツ 井	15. サラダー② 16. ぎ ょ う ざ 17. たけこの飯 18. 煮込みうどん 18. お は ぎ 20. ポ タ ー ジ ュ 20. コ ロ ッ ケ 20. い り 卵 23. ト ー ス ト 24. シ チ ュ ー 25. 茶わん蒸し	13. 天 ぶ ら 14. ふろふき大根 15. サラダー① 16. なすのしぎ焼き 17. ロールスポンジケーキ 18. ビ フ テ キ 19. 涼 拌 三 糸 19. 野さいいため 21. ロールキャベツ 22. かけうどん 22. 煮込みうどん	11. 茶わん蒸し 12. カ ツ 井 13. 天 ぶ ら 14. お は ぎ 15. ちらしずし 15. ト ン カ ツ 17. 煮 豆 18. ふろふき大根 18. なすのしぎ焼き 20. さばのみそ煮 21. 煮込みうどん

以 上 の 食 物 群	28. ポ タ ー ジ ュ	26. み そ 汁 - ①	24. 煮 豆	21. 酢 の も の
	28. 寄 せ 鍋	27. 野 さい いた め	25. 芙 蓉 蟹	23. 古 老 肉
	30. 芙 蓉 蟹	28. ト ン カ ツ	26. 白 あ え	24. ロールキャベツ
	31. い り 卵	29. 寄 せ 鍋	27. バ バ ロ ア	25. チ ャ ー ハ ン
	32. み そ 汁 - ②	30. 芙 蓉 蟹	28. サ ラ ダ ー ②	25. ラ ー メ ン
	33. み そ 汁 - ①	31. ロールキャベツ	29. さ つ ま 汁	25. ロールスポンジケーキ
	34. ご は ん	32. み そ 汁 - ②	29. 古 老 肉	28. 芙 蓉 蟹
	35. 菓 子 パ ン	33. 涼 拌 三 糸	31. ハンバーグステーキ	29. 野 さい いた め
	36. ロールキャベツ	34. 煮 豆	32. シ チ ュ ー	30. あ じ の フ ラ イ
	37. 涼 拌 三 糸	34. 酢 の も の	33. ラ ー メ ン	31. 焼 き そ ば
	38. あ じ の フ ラ イ	36. 焼 売	34. カレーライス	31. さ つ ま 汁
	39. 包 子 饅 頭	37. ご は ん	34. 焼 き そ ば	
	40. さ つ ま 汁	38. 古 老 肉	36. チ ャ ー ハ ン	
	41. 焼 売	39. なすのしぎ焼き	37. サンドイッチ	
		40. 白 あ え	37. ト ン カ ツ	
			39. ぎ ょ う ざ	
			40. あ じ の から 揚げ 酢あんかけ	
0.5 以 下 の 食 物 群	42. 白 あ え	41. か け う ど ん	41. あ じ の フ ラ イ	33. ハンバーグステーキ
	43. た い の 塩 焼 き	42. 菓 子 パ ン	41. さ ば の み そ 煮	34. 白 あ え
	44. 煮 豆	42. カ ツ 井	43. い り 卵	35. シ チ ュ ー
	45. さ ば の み そ 煮	44. 包 子 饅 頭	43. カ ツ 井	36. い り 卵
	46. なすのしぎ焼き	45. さ つ ま 汁	45. ト ー ス ト	37. サ ラ ダ ー ①
	47. 酢 の も の	45. あ じ の フ ラ イ	46. ポ タ ー ジ ュ	38. ト ー ス ト
	48. ふろふき大根	47. た い の 塩 焼 き	46. コ ロ ッ ケ	39. サンドイッチ
	48. 古 老 肉	48. さ ば の み そ 煮	48. 焼 売	40. ポ タ ー ジ ュ
	50. あ じ の から 揚げ 酢あんかけ	49. あ じ の から 揚げ 酢あんかけ	48. 菓 子 パ ン	40. サ ラ ダ ー ②
		50. ふろふき大根	50. 包 子 饅 頭	42. あ じ の から 揚げ 酢あんかけ
				43. 焼 売
				44. 菓 子 パ ン
				44. ぎ ょ う ざ
				44. 包 子 饅 頭
				47. カレーライス
				47. コ ロ ッ ケ
				49. 涼 拌 三 糸
				50. バ バ ロ ア

(注) 番号は評価平均値の高い方からの順位である。

食物の嗜好について

ったが、ただ、これら若い年代の嗜好は多少複雑で、中年期グループに比べ、洋風、中華風の食物はもちろんより好む傾向にあり、その上、和風の食物のいくつかも好み、吉川氏も²⁾⁵⁾示唆しているように、和洋中華風折衷パターンを示すようであった。このように、若い年代と中年期の年代とでは、食物に対する嗜好がかなり異なるということがうかがえるのであるが、更

表5 嗜好評価平均値の差による食物の分類

(1) 青年期の年代に好まれる食物群

型	食 物 名	U 値		
A>B>C>D		U _{AB}	U _{BC}	U _{CD}
	煮 込 み う ど ん	0.22	1.13	0
	焼 き そ ば	1.72	4.08*	0.48
	サ ン ド イ ッ チ	0.58	5.07*	1.31
	菓 子 パ ン	0.78	1.07	0.48
	ぎ ょ う ざ	0.98	2.91*	1.58
	ハンバーグステーキ	0.16	4.41*	1.01
	サ ラ ダ ー ①	0.11	1.69	3.88*
	サ ラ ダ ー ②	1.84	1.68	2.36*
	コ ロ ッ ケ	0.94	4.97*	0.76
	ロールスポンジケーキ	1.60	1.77	2.91
A>B>D>C		U _{AB}	U _{BD}	U _{DC}
	ラ ー メ ン	0.16	3.58*	0.31
	包 子 饅 頭	0.46	1.35	0.30
B>A>C>D		U _{BA}	U _{AC}	U _{CD}
	カ レ ー ラ イ ス	0.99	2.19*	2.32*
	ト ー ス ト	1.00	3.16*	0.33
	シ チ ュ ー	0.34	1.18	1.01
	焼 売	0.45	0.84	0.54
	天 ぷ ら	0.44	1.72	0.61
	い り 卵	1.53	1.54	0.15
	ポ タ ー ジ ュ	1.12	2.31*	0
	バ バ ロ ア	1.62	0.37	3.99*
B>A>D>C		U _{AB}	U _{AD}	U _{DC}
	チ ャ ー ハ ン	0.65	2.99*	0.56

(注) A, B, C, Dはそれぞれ高校生, 短大生, 中年女性, 中年男性の嗜好評価平均値である。

$$U_{12} = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{\sqrt{\frac{\sigma_1^2}{n_1} + \frac{\sigma_2^2}{n_2}}} \text{ より } |U| > 1.96 \text{ のとき差あり……*印で示す。}$$

にそれを明らかにする為、50品の各食物について、各グループ間の嗜好差の有意差検定⁶⁾を行ない、各食物がどの年代により好まれるものであるかを検討した。(表5参照)

これによると、青年期の年代が中年期に比べより好む傾向のある食物は21品で、このうち年代間に有意差のみられたのは10品(焼きそば、サンドイッチ、餃子、ハンバーグステーキ、コロッケ、ラーメン、カレーライス、トースト、ポタージュ、チャーハン)で、これらは洋風、中華風料理品であり、中年期の年代がより好む傾向にある食物は15品で、このうち年代間に有意差のみられたのは6品(ごはん、みそ汁-①、みそ汁-②、ふろふき大根、たいの塩焼き、寄せ鍋)で全て和風料理品であった。尚、これは、食物に対してのグループ間の嗜好差についての結果のことであって、表4の所で述べたように、若い青年期の年代も、和風料理の何点かを好むのであるが(ちらしずし、天ぷら、煮込みおでん、すき焼きなど)中年期の年代ももちろんそれらを好むので、それらは、年代間に有意差のある食物とはなりえなかったのである。ここで中年期の年代が有意差を持って好む食物のうち、ごはん、みそ汁、たいの塩焼きなどが含まれていたことは注目に価する。ごはんのみそ汁は古来より日常の食膳において欠くことの出来ない品々であり、一方、たいの塩焼きは、めでたい時に供される品で、それらは日本における代表的な

表5-② 中年期の年代に好まれる食物群

型	食 物 名	U 値		
C>D>A>B		U _{CD}	U _{DA}	U _{AB}
	寄 せ 鍋	0.95	3.62*	0.22
	ふろふき大根	1.34	3.07*	0.71
	煮込みおでん	0.39	1.33	0.09
C>D>B>A		U _{CD}	U _{DB}	U _{BA}
	あじのから揚げ 酢あんかけ	1.24	0.70	0.03
	なすのしぎ焼き	1.16	1.75	0.94
	みそ汁-②	0.44	2.81*	0.03
	酢 の も の	0.27	1.10	1.47
D>C>A>B		U _{DC}	U _{CA}	U _{AB}
	ご は ん	0.60	4.37*	0.46
	さばのみそ煮	1.77	0.43	0.31
	たいの塩焼き	1.06	3.50*	0.34
D>C>B>A		U _{DC}	U _{CB}	U _{BA}
	た け の こ 飯	0	1.13	0.04
	古 老 肉	0.45	0.75	1.28
	す き 焼 き	1.67	0.39	0.47
	みそ汁-①	0.51	2.83*	1.20
	煮 豆	0.30	1.01	1.11

食物の嗜好について

表5-③ 年代による嗜好を示さない食物群

型	食 物 名	U 値				
D>A>B>C		U _{DA}	U _{AB}	U _{BC}	U _{DC}	
	カツ丼	0.87	1.61	0.26	2.77*	
	トンカツ	0.03	1.30	0.93	1.82	
	ビフテキ	1.02	0.03	1.14	2.57*	
D>A>C>B	かけうどん	2.81*	2.89*	-1.93	3.82*	
A>D>C>B	あじのフライ	-0.09	0.79	-0.48	0.22	
C>A>B>D		U _{CA}	U _{AB}	U _{BD}	U _{CD}	
	ちらしずし	0.09	1.34	2.39*	3.75*	
	芙蓉蟹	0.23	0.20	0.63	1.11	
C>A>D>B	さつま汁	1.01	0.44	-0.42	1.63	
A>C>B>D	野さいいため	-1.80	1.58	1.60	1.72	
A>C>D>B	茶わん蒸し	-0.59	2.63	-1.09	1.13	
C>B>D>A		U _{CB}	U _{BD}	U _{DA}	U _{BA}	U _{CD}
	ロールキャベツ	0.74	0.14	1.20	0.54	0.83
	おはぎ	1.09	0.43	0.10	0.52	1.55
C>B>A>D	白あえ	1.66	0.29	-0.03	0.23	1.77
	凉拌三条	1.11	2.99*	-2.26*	0.38	4.22*

食物であるが、それらを若い年代が好まないのを単に、それらが割合淡白な食物であるからであろうと簡単に解釈してしまうこともできないように考えられる。なぜなら、表4の所で述べたように、若い青年期の嗜好はかなり複雑で淡白な食物であっても、好まれる品が何点かはあからである。そして若い青年期の年代はたいの塩焼きに限らず、表4からも明らかなように、魚を素材とした品を料理法の如何を問わず、あまり好まないようであり、又一方、トースト、サンドイッチ、ラーメン、焼きそばといったごはんに代わり得る品々が有意差を持って若い年代に好まれている。以上いくつか述べて来たことから、若い年代の嗜好の中に、従来の食事形態を変え得るものがあることがうかがえるのであって、若い年代の嗜好がこれからの社会の嗜好を左右し、社会全体の嗜好が変遷して行く⁷⁾ということから考えると、将来の日本における食事形態がある程度予想でき得るようである。次にこの5表から、男女の性差による嗜好について考えてみたい。この場合は、中年期年代の男女の比較になるが、その間に有意に嗜好差のあらわれた食物のうち、女性が男性に比しより好む食物は6品（カレーライス、パバロア、ロールスポンジケーキ、サラダー①、サラダー②、ちらしずし）で、これら全ては若い年代の女性も好む品であり、このような菓子類やサラダ類などは一般的に女性がより好む品々のようであり、一方男性が女性に比しより好む品は3品（カツどんぶり、ビフテキ、かけうどん）で、これらは若い年代の女性もかなり好むので、一般的に男性が特に好む食物とはいえないが、

男性の場合、中年期になっても、女性に比べて、割合油こい食物の何点かを特に好むようである。しかしながら表4の説明の項で述べたように、中年男性および中年女性の一般的嗜好傾向は割合あっさりとしている和風料理食品を好むのであるが、その中に、今述べた男女の性差による嗜好の差異が入っていることが表4、表5より知ることができる。すなわち、性差による嗜好差は年代差によるそれ程には強くあらわれないといえる。

(3) 食物に対する嗜好評価の根拠について

これまでは食物の嗜好について、食物に対する人間側からの要因すなわち遺伝、共通の食生活、年代、性等について嗜好に及ぼす影響を検討してきたのであるが、今度は、立場を変えて、食物自身、人間の嗜好を左右する要因、いい変えれば、食物のおいしさに関与する要因について考えてみたい。実際には、食物に対する嗜好評価の根拠として、用いられる材料、調理方法、味つけなどについて調査を行なった結果について検討した。表6にそのような経験、知識の豊富な短大生グループと中年女性グループについての結果を示した。

表6 食物の嗜好評価に関与する要因について

食 物 名	グループ 嗜好評価 要 因	短 大 生										中 年 女 性									
		好 き					嫌 い					好 き					嫌 い				
		総人数	a	b	c	d	総人数	a	b	c	d	総人数	a	b	c	d	総人数	a	b	c	d
1. ご は ん		23	8	7	—	4	1	—	1	—	—	37	15	12	—	4	—	—	—	—	—
2. た け の こ 飯		36	21	7	10	—	2	1	1	—	—	43	27	7	8	1	2	2	—	—	—
3. カ ッ 丼		28	24	5	—	1	13	10	2	—	—	26	16	9	1	—	17	11	4	1	1
4. カレーライス		40	7	4	32	—	2	—	1	1	—	27	3	4	20	1	20	1	—	4	1
5. ちらしずし		43	18	8	21	—	2	2	—	1	—	44	17	6	24	1	—	—	—	—	—
6. チャーハン		42	9	26	9	1	—	—	—	—	—	24	3	11	8	2	11	1	7	3	—
7. かけうどん		28	17	3	8	—	5	3	2	—	—	31	13	5	11	—	5	4	—	—	1
8. 煮込みうどん		32	15	10	4	1	1	1	—	—	—	34	19	4	7	1	8	4	2	1	—
9. ラーメン		41	23	2	17	—	3	1	1	1	—	28	13	5	11	—	9	5	2	1	1
10. 焼きそば		41	14	11	15	—	1	—	1	—	—	27	8	11	6	1	9	4	3	—	1
11. トースト		36	22	12	1	1	—	—	—	—	—	25	7	15	2	—	7	4	1	2	—
12. サンドイッチ		44	30	8	1	2	—	—	—	—	—	29	20	5	4	—	7	5	2	—	—
13. 菓子パン		18	13	2	2	1	6	3	1	1	—	24	20	—	2	1	15	7	—	8	—
14. みそ汁－①		35	17	3	14	1	3	2	—	1	—	42	19	5	21	—	1	1	—	—	—
15. みそ汁－②		28	14	2	15	—	7	6	—	—	—	38	16	5	19	—	1	1	—	—	—
16. さつま汁		14	9	3	4	—	—	8	3	1	—	28	10	11	6	—	7	6	—	2	—
17. ポタージュ		38	5	16	13	1	4	2	—	3	—	17	5	5	5	—	14	7	4	4	—

食物の嗜好について

18. シ チ ュ ー	33	9	13	9	—	5	2	2	1	—	27	6	12	7	1	10	7	1	2	—
19. 白 あ え	9	2	2	3	—	24	9	9	6	—	31	14	8	8	1	5	2	1	—	—
20. 酢 の も の	28	15	3	10	—	5	2	3	—	—	45	18	3	27	1	—	—	—	—	—
21. サラダー①	41	17	5	17	1	—	—	—	—	—	36	16	4	17	—	5	2	1	1	—
22. サラダー②	37	17	2	17	2	5	2	3	—	—	29	13	5	13	—	6	—	—	6	—
23. 涼 拌 三 糸	24	10	3	10	—	7	2	1	2	—	32	11	3	19	1	5	1	1	3	—
24. さばのみそ煮	22	7	7	8	—	14	10	2	2	—	22	7	7	8	—	12	—	—	—	—
25. 煮 豆	29	15	7	8	—	7	6	1	—	—	31	16	9	7	—	7	6	—	1	—
26. ふろふき大根	15	8	1	4	—	15	9	2	3	1	27	16	12	8	—	4	1	2	1	—
27. ロールキャベツ	32	11	12	8	—	8	6	1	—	—	32	10	15	6	—	7	5	1	2	—
28. 古 老 肉	28	9	9	7	—	12	6	1	6	—	32	5	12	15	—	5	2	1	1	—
29. す き 焼 き	43	23	15	9	—	3	3	1	—	—	40	18	18	1	—	2	1	—	1	—
30. 煮込みおでん	40	14	15	10	2	—	—	—	—	—	43	13	22	9	—	2	—	—	2	—
31. 寄 せ 鍋	30	7	14	8	—	7	4	1	2	—	43	12	20	10	2	—	—	—	—	—
32. 茶 わ ん 蒸 し	41	12	23	5	1	1	—	—	—	—	40	8	25	7	1	2	1	1	—	—
33. 焼 売	22	7	10	5	—	6	2	1	2	—	13	4	7	1	—	7	4	—	2	1
34. ぎ ょ う ざ	35	8	13	14	—	4	2	1	1	—	26	4	14	8	1	10	3	1	5	1
35. 包 子 饅 頭	23	7	9	5	—	11	6	3	3	—	17	7	6	3	1	17	7	7	4	—
36. 天 ぷ ら	46	23	22	1	3	—	—	—	—	—	38	18	18	2	2	3	2	2	—	—
37. ト ン カ ツ	29	16	15	—	—	10	10	—	—	—	29	15	15	2	—	11	5	5	—	—
38. あじのフライ	23	7	15	2	—	7	5	1	1	—	24	10	14	1	—	8	3	5	—	—
39. コ ロ ッ ケ	37	11	27	1	—	2	1	1	—	—	19	11	11	1	—	10	4	5	—	—
40. あじのから揚げ 酢あんかけ	16	5	5	6	—	16	3	7	7	—	27	8	8	10	—	10	1	3	5	—
41. い り 卵	35	24	9	1	—	2	1	1	—	—	20	13	5	2	—	10	4	5	2	—
42. 芙 蓉 蟹	26	20	5	—	—	2	—	2	—	—	29	21	5	3	—	1	—	1	—	—
43. 野さいいため	36	15	20	1	—	3	3	—	—	—	34	11	17	4	4	2	1	—	1	—
44. なすのしぎ焼き	25	10	9	7	—	6	5	—	1	—	35	21	11	6	—	2	1	—	1	—
45. たいの塩焼き	18	12	6	2	—	11	9	2	—	—	39	27	13	1	—	3	2	1	—	—
46. ビ フ テ キ	32	25	11	3	1	6	6	1	1	—	36	25	8	4	—	5	4	1	—	—
47. ハンバーグ ステーキ	42	25	11	5	—	—	—	—	—	—	31	11	17	5	—	10	4	5	—	—
48. お は ぎ	32	17	6	4	1	4	3	1	—	—	41	24	8	7	1	3	2	—	—	—
49. バ バ ロ ア	24	6	11	7	1	5	3	1	1	—	30	7	10	10	2	7	2	2	—	—
50. ロールスポンジ ケーキ	40	14	14	8	2	2	1	—	—	—	33	5	19	6	2	2	—	—	2	—
総 計	1560	709	474	362	26	273	155	62	46	1	1482	656	501	393	32	326	130	74	67	7

但し、 a : 材 料、 b : 調理方法
c : 味 つけ、 d : そ の 他

これによると、用いられた材料、調理方法、味つけのいずれも食物のおいしさ、すなわち人間の食物に対する嗜好に關与し、そのうちいずれのの比重が大であるかは、もちろん人によっても異なり、又、食物によっても異なるものであった。食物のおいしさに關与する要因として、それらのうちで、調理方法が第1位であった食物は、短大生ではチャーハン、ポタージュ、シチュー、ロールキャベツ、煮込みおでん、茶わん蒸し、焼売、包子饅頭、あじのフライ、コロケであり、中年女性では、チャーハン、焼きそば、トースト、さつま汁、シチュー、ロールキャベツ、寄せ鍋、茶わん蒸し、焼売、餃子、あじのフライ、野さいいため、ハンバーグステーキ、ババロア、ロールスポンジケーキなど調理技術を要する食物あるいはその調理方法によって食品のおいしさが左右されるものなどが多いようであった。味つけが第1位であった食品は、短大生では、カレーライス、ちらしずし、焼きそば、みそ汁②、さばのみそ煮、餃子であり、中年女性では、カレーライス、ちらしずし、みそ汁①、みそ汁②、酢のもの、サラダ①涼拌三糸、さばのみそ煮、古老肉、あじのから揚げ酢あんかけなど、やはり味つけに特徴のある食物類であった。用いられる材料が第1位である食物は、以上列挙した以外の食物であり、短大生では50品中36品、中年女性では、50品中25品であり、又50品の食物についてのそれらの要因の総計値をみても明らかなように、材料の要因の重要性が再認識された。

Ⅳ. 要 約

短大生とその両親および高校生の食物の嗜好調査結果を要約すると次の如くである。

1) 嗜好に關与する要因については、青年期の年代とその親の年代にあたる中年期とでは、非常に嗜好が異なり、50品の食物のうち、36品は年代差による嗜好傾向を示し、そのうち16品は明らかに年代間に嗜好の有意差がみられたものであり、年代差の嗜好に及ぼす影響の非常に大きいことがわかる。そのように青年期と中年期とでは嗜好がかなり異なるにもかかわらず、それら年代に属する親子の間の嗜好はかなりの程度高い順相関を示し、又一方、中年期の年代の夫婦の間も親子の間の順相関の程度に優るとも劣らない程であり、遺伝、共通の食生活のいずれも嗜好に影響する要因と考えられた。一方、性的要因については、同年代における男女の嗜好は非常に似ており、それは年代による嗜好傾向に多少の変化を与える程であった。

2) 青年期の年代の嗜好は和洋中華風万能パターン様で、しかも日本における従来からの食事形態の変換を予期させ得る要素をいくつか示した。それに対し、その親の年代では、生理的な点からも納得させられるような淡泊な食物を好み、和風一辺倒パターンといっても過言ではない嗜好を示した。

3) 食物に対する嗜好評価のバラツキ具合について評価平均値の高い食物の標準偏差値は小さく、そしてその逆も成り立つ傾向を示した。一方グループ別にみると、高校生と短大生との間に標準偏差値にかなりの開きがみられ、高校生の方の値は高く、この年令ではまだ食物に対する好き嫌いがかなり激しいようであった。

4) 食物に対する嗜好評価の根拠として、用いられる食品材料に負う所が最も大きく、その重要性が認識された。

参 考 文 献

- 1) 松元文子：調理のための食品成分表、P 86～88、柴田書店
- 2) 戸田準：調理科学、2、21 (1969)
- 3) Howard G. Shutz : J. Food Sci., 30、365 (1965)
- 4) 三平和雄編：統計的実験計画法、P 143～145、産業図書
- 5) 吉川誠次、味噌技術、第160号、4 (1967)
- 6) 三平和雄編：統計的実験計画法、P 21～22、産業図書
- 7) 河野友美：調理科学、P 8～12、化学同人