

“視覚”と“おいしさ”の科学

・・・あなたの好きなテーブルクロスの色は？・・・

調理科学研究室 川原美佳, 八川亜樹, 大村有加, 保坂遥, 高橋栄夫, 山口大樹
(第1期卒業生)

1. 【背景・目的】 人の“視覚”は、「おいしさ」を決定する要因の一つである。食卓(テーブルクロス)の色が変化すると、料理の嗜好性はどんな影響を受けるのかを調べた。

2. 【方法】 ①一汁三菜の日本料理を作り、12色のテーブルクロス(白・薄緑・濃緑・桃・赤・黄・薄青・濃青・橙・黒・紫・茶)の上に配置し、各写真を撮った。







②各写真をアンケート用紙に貼り、アンケート調査を行なった。質問項目はSD法により12項目とし、7段階で評価してもらった。

③対象者は東京聖栄大学生(20~22歳・男女)40名である。④分析方法は、Excel および SPSS 統計ソフトを用いた。総合評価と各質問項目についてピアソンの相関係数を求め、類似度を検討した。

- 献立(一汁三菜)
- ・ご飯(主食)
 - ・鮭の塩焼き(主菜)
 - ・煮物(副菜1)
 - ・青菜のおひたし(副菜2)
 - ・豆腐とわかめの味噌汁(汁)

3. 【結果・考察】 12色のテーブルクロスのうち、嗜好性が高い色のベスト3は無彩色の白、および暖色系であった。逆に黒や寒色系は食欲減退や冷めた印象が強いことが分かった。

テーブルクロスの色と料理の組合せ

	1位	2位	3位
好きな色			
	好き、おいしそう	好き、おいしそう、趣味が良い	好き、おいしそう 温かそう
嫌いな色			
	嫌い、まずそう、体に悪そう、趣味が悪い、暗い	嫌い、まずそう、体に悪そう、下品な、趣味が悪い、暗い	嫌い、まずそう、体に悪そう、趣味が悪い、暗い