

日本人の外国食に対する色彩と食欲の関係について

22111224 田中聖馬 (22111224st@tama.ac.jp)

1. 研究目的

人の食事において最初に味の判断や食欲を促進する要素は視覚による情報であり、料理の見た目である。そこで料理の色彩があらわす食欲への影響を調査するにあたり、色彩があらわす食品のおいしさへの影響:天然色素を添加した食品の色調による嗜好性評価. 中川裕子・中尾玲子(2010)を先行研究とした。この研究で食べ物の色彩と味覚には密接な関係があり、赤や黄色などの明るい色は嗜好性が高い傾向にあり、一方で黒や青などの暗い色は好まれない傾向にある事が判明している。しかし、この先行研究に用いられる食材は日本食や馴染みのある料理が多いため、日常的に見ている料理の色がバイアスとなる事で色彩の変化による味覚や嗜好性への影響を与えているのではないかと考えた。そこで、普段口にする事の少ない外国料理において色彩と食欲の関係に影響があるのかを実験する。

2. 方法

多摩大学の加藤みずきゼミ所属の学生を対象にアンケート調査を実施する。外国料理数種類を元の色と複数の色に変化させた画像を用いたアンケートを作成する。

3. 結果予測

先行研究では人間の嗜好性には個人差はあるが、色の持つイメージは明るい色が好まれ、暗い色は好まれない傾向がみられた。また、色によっておいしさのイメージが大きく変化し、暖色系の赤色や黄色などが外観の印象で好まれる傾向が高く、黒や緑などは好まれない傾向があるという結果となった。先行研究で用いられたうどんやみそ汁のような馴染みのある料理には想像する色が決まっており、その色に近いか否かで味への評価が変化しているのではないかと考えたため、比較的馴染みのない外国食では、日本食では好まれた色彩でも食欲を減退させたり、一方で日本食では好まれない傾向にあった色彩でも食欲を増進させる結果になるのではないかと予測する。

4. 引用文献

中川裕子, 中尾玲子. (2010). 色彩があらわす食品のおいしさへの影響: 天然色素を添加した食品の色調による嗜好性評価. 山梨学院短期大学研究紀要, 30, 1-6.