

日本人の味覚と嗜好性の研究 (第 IV 報)

— 食文化と美意識について —

櫻井久子

(昭和62年9月30日受理)

A Study of the Japanese Sense of Taste (Part IV)

— Consciousness of Food Culture and Beauty —

Hisako SAKURAI

(Received September 28, 1988)

緒言

人間の生存にとって欠くことの出来ない営みが飲食である。従来から食糧生産と供給, 栄養および食品衛生等を主として取扱われているが, しかし人間の飲食は文化的領域の問題として考えねばならない。先づ味覚という感覚の領域・調理法と盛りつける食器の関係・作法儀礼などの美学的領域はまさに食文化の問題である。日本人は質・量ともに豊かな食生活を誇りとしている。又数世紀に亘り洗練された飲食に関する文化の伝統を持っている。これらについての正しい知識や情報を認識し, 生活文化としての食生活の歴史的変遷と現状について研究を進め第Ⅲ報に示したように, 総合的に充実した調理指導を実施した。本報では, 母親の味覚が家族にどのように影響するかを調べ又, 学生自身の美意識についての調査結果を報告する。

【食文化について】

1 味覚に関する調査方法

- 1) 調査対象: 東京家政大学児童学科 94名
東京家政大学短大栄養科 70名
東京家政大学短大保育科 190名
- 2) 調査場所: 調理学第2実習室
- 3) 調査時期: 昭和63年7月15日午前10時~11時
- 4) 調査方法: アンケート記入後集計
- 5) 調査内容および考察 (表1に示す)

問

。あなたの味覚は敏感ですか (表1)

はい

いいえ

。あなたの味覚はお母さんと似ていますか (表2)

似ている

似ていない

表1 A) 自分は味に敏感ですか (本人)

| | | |
|-------|-----|-------|
| はい | いいえ | 76.4% |
| いいえ | はい | 13.1% |
| わからない | | 10.5% |

表2 B) 味の好みは母親に似ていますか

| 本人 | はい | いいえ |
|-----|-------------|-------|
| 母親に | 似ている 65.8% | 10.1% |
| | 似ていない 21.1% | 3.0% |

考察A) 前回に比し, 味覚に対し敏感な人が増加したことは喜ばしい。材料の持ち味を生かした調理操作や味つけに工夫を加え味合い方を指導した結果と考えられる。

考察B) 母親は家族の味覚を育成する立場にある。20才代に味覚は確立するのでこの期に確かりとしたおいしい味を娘に伝承して欲しいと考える。この調査結果では良い味覚を持つ母娘の多いことを知り尚一層の工夫を望み食べる事の楽しみを与え健康的な食生活をきづく様願ってやまない。

2 食品素材の技術開発

- 1) 調査対象: 東京家政大学栄養学科 85名
- 2) 調査時期: 昭和62年10月
- 3) 調査方法: 試食し味覚と嗜好について記入

- 4) 調査場所：調理学第2実習室
 5) 調査内容および考察 (表3)
 問

。試食を実施し、各項目に記入し集計する。

表3 C) matelote d' anguille の試食結果

| | 良い% | 普通% | 悪い% |
|----|------|------|------|
| 色 | 41.1 | 57.0 | 0.9 |
| 香 | 23.5 | 72.9 | 3.6 |
| 風味 | 42.2 | 57.8 | 0 |
| コク | 50.6 | 58.8 | 10.6 |
| 塩味 | 8.2 | 80.0 | 11.8 |
| 甘味 | 4.7 | 91.8 | 3.5 |

考察C) Three Bond の委託を受け「うなぎ」の新開発の調理を実施した。若い層の嗜好に合うよう工夫し、洋風に調味し味覚の安定して表現出来る学部4年生に試食を依頼した。うなぎの好きな者は、美味しい85.9%で、スパゲティによく合うと答えていた。

【美意識について】

3 「美」の命名についての調査統計

- 1) 調査対象：東京家政大学 1年874名 2年781名
 合計 2,784名 3年686名 4年443名
 東京家政大学短期大学部
 合計 2,274名 1年1226名 2年1048名
- 2) 調査場所：調理学第2実習室
 3) 調査時期：昭和63年7月20日
 4) 調査方法：在籍者名簿より集計
 5) 調査内容および考察 (表4) (表5)

各級の名簿の中から「美」のついた名をとり出し集計した。

考察D) 対象者は、昭和41年から昭和44年までの誕生の女性である。両親のより美しい心の持主になって欲しい願望がこめられていて尊いことであり本人達も非常に満足している姿が見受けられる。

4 「尊敬」する人物は……

考察E) 98%の学生が、両親としている。現在まで育ててくれた事に感謝していた。

「美しい人」の条件は……

表4 東京家政大学

| 学年 | 学 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|-----|-----|
| 第1学年 | 児 童 | 133 | 26 |
| | 栄 養 | 286 | 62 |
| | 服 美 | 283 | 63 |
| | 英 文 | 110 | 32 |
| | 心 理 | 62 | 12 |
| 計 | | 874 | 195 |

| 学年 | 学 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|-----|-----|
| 第2学年 | 児 童 | 128 | 26 |
| | 栄 養 | 260 | 51 |
| | 服 美 | 233 | 47 |
| | 英 文 | 104 | 23 |
| | 心 理 | 56 | 13 |
| 計 | | 781 | 160 |

| 学年 | 学 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|-----|-----|
| 第3学年 | 児 童 | 121 | 25 |
| | 栄 養 | 216 | 45 |
| | 服 美 | 165 | 40 |
| | 英 文 | 124 | 26 |
| | 心 理 | 60 | 12 |
| 計 | | 686 | 148 |

| 学年 | 学 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|-----|-----|
| 第4学年 | 児 童 | 100 | 20 |
| | 栄 養 | 202 | 43 |
| | 服 美 | 141 | 33 |
| 計 | | 443 | 96 |

表5 東京家政大学短期大学部

| 学年 | 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|------|-----|
| 第1学年 | 保 育 | 253 | 62 |
| | 栄 養 | 492 | 124 |
| | 服 美 | 481 | 104 |
| 計 | | 1226 | 290 |

| 学年 | 科 | 在 籍 | 人 数 |
|------|-----|------|-----|
| 第2学年 | 保 育 | 224 | 59 |
| | 栄 養 | 415 | 103 |
| | 服 美 | 409 | 93 |
| 計 | | 1048 | 255 |

考察 F) 目的に向って輝やいている人。愛情が深く優しく包める人。思いやりのある人。何事にも一生懸命取り組める人。笑顔が美しい健康的な人。信念を持っている人などで皆、人間性を優先していることは当を得て好ましい考えであると思う。

「好きな字」は、第一が「愛」で次は「美」・

「夢」・「誠」であった。

「好きな言葉」は「初心忘るべからず」「素直」

「友情」である。

「好きな色」は、紺・ピンク・白・緑・赤の順である。

「子供」は明るく朗らかで心の優しい健康な子に育てたいと今から理想を描いている。

「美しい花」は人々に心の安らぎを与える。この年代の好みの花は、コスモス・バラ・スマイル・スズラン等様々である。

「美しい山」は第一位は富士山であり日本人の誇りを表現している。

「美しい川」は利根川・多摩川と郷土の川を偲んでいた。

「美しい樹木」は桜を筆頭に白樺・もみじ・松などであった。

要 約

日本の食文化は、古代から現代に至るまでそれに携わる人々が大切に伝承してきた。日本料理の味は日本人の知恵と喜びがこめられている。正月料理を始めとする四季おりおりの行事食は最も多くの家庭で祖母から母へ、そして母から娘へと優しい温かい心と共に伝えられ生活の中に脈々と流れている。淡白で美しくしかも健康的な日本料理は諸外国の人々も見直し学ぼうとしている昨今である。その料理は今後も長く伝えていきたい文化であると信ずる。しかし少人数化する家族構成、健康のための薄味志向、洋風化する生活習慣など変化し多様化していく現代の生活の中で、食品材料の特性を充分吟味し活用して栄養的に考えた献立を作成し、人々の嗜好に合った美味しい料理を創作し物の生命を大切に作り、自分の求める味をつくり出し材料の味を好ましく変化させ人々に食べることの幸せを分かちあい大きく視野を開き世界の人に食事を通して心のふれ合いをもち国境を越えた人の輪をひろげていきたいと念願する。

文 献

- 1) 櫻井久子, 西原亮子, 土屋京子 日本人の味覚と嗜好性の研究〔Ⅱ〕東京家政大学紀要 26 p79 (1986)
- 2) 櫻井久子 日本人の味覚と嗜好性の研究〔Ⅲ〕東京家政大学紀要 27 (1987)