

(一社) 日本家政学会第67回大会 「若手研究者ポスター賞」授賞者発表

(一社) 日本家政学会
編集委員長 今井 悦子

本年度より、若手研究者の研究奨励、応援のために設けました「若手研究者ポスター」賞ですが、栄えある第1回授賞者は以下の方に決定いたしました。心よりお祝い申し上げますとともに、今後益々の研究の発展を期待いたします。

なお、賞状は過日郵送いたしました。

授賞者：川嶋 比野 氏 (戸板女子短期大学)

演 題：焼成皿の青色の色相、明度、彩度が料理に与える影響

<要旨>

目的 演者らは前報(本学会第66回大会)で、画像編集ソフトを用いて白地に3種類の青色の絵柄を描いた皿の画像を作成し、和食が美味しそうに見える「青色」を検討した。その結果、基準色とした青色(マンセル近似値4.9PB3.1/9.1)が最も食欲を増進させることがわかり報告した。今回、焼成した皿を用いて青色の色相及び彩度を変化させ、料理に与える影響を調査したのでその結果を報告する。

方法 皿は前報で得た食欲をより増進させる絵柄と配置のデザインとし、4種類の強化磁器を焼成した。絵柄の青色は、前報で高い評価を得た色を基準色とし、色相を緑方向に変化させたものを青緑色、彩度を下げたものを低彩度色とした。対照として白色の皿を用意した。料理は給食で喫食頻度の高い料理を各種の皿に4品〜8品用意した。対象者に実際に盛り付けた料理を見てもらい、それぞれの程度食欲を増したか評点法および順位法によりアンケート調査を行った。

結果 青色の絵柄は対照とした白色の皿より、いずれも食欲を増進させる効果があった。青色の中ではほとんどの料理で基準色が最も好まれた。フルーツは、単色で淡い色であるため、爽やかなイメージの青緑色とも相性が良い傾向がみられ、魚料理や田楽、ハンバーグなどの暗い色の料理は、落ち着きや重厚感をイメージする低彩度色とも相性が良い傾向がみられた。しかし、基準色より有意差を持って評価平均値が高い色はなかった。

<受賞コメント>

色と食欲というテーマは、心理、美、食文化等、多種の要因が複雑に関わる研究のため、時には悩み、途方に暮れたこともございます。しかし、この度このような身に余る賞を頂き、多くの方々がこの研究に関心を持って応援して下さいている事に大変勇気付けられました。これを機に、一層研究に精進して参りたいと思います。献身的にご指導下さっております数野千恵子教授、並びに御協力いただきました皆様方に心より御礼申し上げます。

