

A-103 食器の色彩と味覚(その3)(茶碗の色への関心の有無と濃度判断の関係)  
静岡大教育 ○足立貞子

目的 食器に施された色彩はそこに盛られた呈味液の弁別閾値の変動に多少とも影響を及ぼしている事を既に行つた実験により確かめている。所が食器の色彩はその紋様、形態、材質と共に関心を持つものにとつては味覚を左右する要因となるがこれを無視するものにはその影響は微妙であると思われる。さきに食器の色に注目するような教示を被験者に与えて料液の濃度判断を求めた所、その影響は色相及濃淡により異なるが色彩と味覚との交互作用のあつた事を報告した。そこで今回は試食時に食器の色彩に注目する場合としない場合の相違が味覚にどの程度の関連を持つものかを検討した。

方法 (1)食器には市販の白色紅茶々碗及びそれと同型の白色相濃淡3段階の12種に黒色を加へ別注して用いた。(2)呈味液には5%砂糖入りコーヒー液(15%濃度のインスタントコーヒー)及び白濁スープ(8%濃度のクリームスープ)を用いた。(3)被験者は大学生及中学生男女各40名である。被験者の蔗糖・食塩液の濃度差弁別能力は80%以上、MSDのそれは50%以上である。(4)評定の方法:色相及提示順序をランダムに組合せて3種を1組とし呈味液を入れて1ずつ供し夫々甘・苦・塩・旨・美味の判断を3段階評定法に従つて記入させその後、試食時における食器の色彩への注目の度合、記憶、平常に於ける食器への関心の有無を別用紙に記入させた。

結果 平常、食器類に関心をもち検査時は食器の色彩を気にしたと答へたものに色彩の記憶の正答は誤答に比して3倍近くあつたが反対に関心もなく気にもならぬとしたものにも正答はかなり見られた。色彩の食味への影響は両者間での区別は判然としなないが前回の実験と略同様の影響が見られた。