琉球大学学術リポジトリ

食品の嗜好に関する研究Ⅰ：琉球大学男子,女子学寮生の嗜好調査(家政学科)

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農学部 公開日: 2008-02-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 金城, 須美子, Kinjo, Sumiko メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/4509

食品の嗜好に関する研究 I

—琉球大学男子、女子学寮生の嗜好調査—

金 城 須美子*

Sumiko KINJO: A Study on the food preference I.
Survey on food preference of dormitory
students of University of the Ryukyus.

I はじめに

献立作成をする際の大切な要素として栄養のバランスに留意することは勿論であるが，喫食者の嗜好に合った献立であることが必要である。食品に対する嗜好は性，年令，地域，育った環境の影響が大きいといわれているが(4.7)集団給食では特に喫食者の嗜好を満足させ，全員に喜こんで食べてもらえる給食をするのは難しい。そこで最大公約数的な嗜好を満足させる為に，食品の嗜好の大勢を把握すると共に，個々の食品についての好き，嫌いの度合を知り，献立作成や調理の手がかりを得る必要がある。その一つの試みとして，琉大男子寮，女子寮生を対象に，嗜好調査をしたので報告する。調査項目は，1）各食品の平均嗜好度と標準偏差，2）男女の嗜好の相違，3）状況設定による嗜好の変化の三つである。

II 方 法

1） 調査食品： 男女寮の献立表より実施頻度の高い食品と一般家庭でもよく用いられるもの，更に沖縄独特の食品を合わせて81種選んだ。調理形態別にみると，御飯物8，汁物9，煮物10，炒め物9，麺類5，酢のものと和え物5，飲物4，漬物3，その他野菜料理4，卵料理4，果物7である。

2） 対象と方法： 琉大男子寮生46人，女子48人である。男女寮生名簿により，無作為に抽出し被

* 琉球大学農学部家政学科

琉球大学農学部学術報告 18：323～331 (1971)

験者とした。1970年11月24日に調査票を配布し１週間後に回収した。（回収率は男子87%，女子92%であった）食品の嗜好調査に用いられる方法には一対比較法，順位法等もあるが（5;7,12）食品の数が多くなるとこれらの方法では不可能となるので，採点尺度法（1;12）を用いた。尺度にも，嗜好尺度（hedonic scale）と嗜好意欲尺度（FACT scale）があるが今回は嗜好尺度を用いた。尺度の採点には７点，５点法もあるが，９点法が最も信頼出来る数値を得ると報告されている(1)のでこれを採用した。嗜好尺度用語については吉川(12)荒井(1)戸田（8.9）の構成した尺度を参考にした。これを第１表に示す。

第１表　嗜　好　尺　度

点　数	用　語
9	最も好き
8	そうとう好き
7	好き
6	すこし好き
5	好きでも嫌いでもない。
4	すこし嫌い
3	嫌い
2	そうとう嫌い
1	最も嫌い

III　結果及び考察

1.　各食品の平均嗜好度と標準偏差（1,4,6）並びに男女の嗜好の相違

各食品の平均嗜好度と標準偏差を第２表に示した。標準偏差を算出することでばらつきを知ることが出来る。即ち，嗜好の平均値は同じであっても，標準偏差が大きい場合は，好みの程度に個人差が大きいことを意味する。即ち極端に好きな者と嫌う者がいる場合で半数は喜こんで食べるが，半数はまったく食べない結果をもたらすこともあり得る。そこで，集団給食などでは，平均値が高く，標準偏差の小さい食品を献立にとり入れた方が無難だと思う。

第2表（1）　嗜好尺度による食品の平均嗜好度と標準偏差

対象 / 食品名	男子 平均	男子 標準偏差	女子 平均	女子 標準偏差
1 ごはん	6.11	1.26	6.02	1.03
2 ばらずし	6.85	1.72	6.89	0.97
3 巻きずし	6.78	1.60	7.05	1.19
4 にぎりずし	7.07	1.28	6.82	1.30
5 炊きこみ御飯	5.22	1.37	6.82	1.30
6 カレーライス	6.95	1.70	6.59	1.42
7 オムライス	6.57	1.74	6.23	1.14
8 親子丼	6.45	1.45	6.52	1.40
9 みそ汁	6.93	1.30	6.73	1.48
10 アーサの青汁	6.68	1.61	5.53	1.56
11 呉汁	5.44	1.50	5.14	1.14
12 なかみの吸物	6.62	1.60	6.84	1.63
13 いなむどち	5.35	1.53	6.36	1.89
14 あしてびち	6.59	1.81	5.45	2.15
15 クリームスープ	5.83	1.03	6.05	1.55
16 ビーフシチュー	6.63	1.41	6.26	1.62
17 ゆし豆腐	6.08	1.99	4.81	1.71
18 おでん	6.45	1.87	6.26	1.62
19 ラフテー（豚の角煮）	6.62	1.34	6.23	1.56
20 かぼちゃの含め煮	5.49	2.16	5.93	1.45
21 野菜のクリーム煮	6.03	1.98	5.63	1.75
22 昆布巻き	5.15	1.85	6.32	1.78
23 鯖の煮付	5.95	1.89	5.63	2.21
24 ひじきの五目煮	5.31	2.07	5.10	1.96
25 マカロニーのケチャップ	5.43	2.10	5.43	1.67
26 筑前煮	5.80	1.99	5.57	1.46
27 冬瓜の含め煮	4.83	1.85	5.0	1.46
28 大根のイリチー	4.83	1.87	5.56	1.28
29 クーブイリチー	5.05	1.48	5.76	1.49
30 からしなのチャンプルー	5.86	1.50	5.93	1.61
31 マーミナーチャンプルー	5.07	1.98	5.66	1.50
32 血イリチー	5.75	1.99	4.14	1.78
33 ゴーヤーチャンプルー	6.51	2.28	6.64	2.03
34 カンピョウイリチー	5.72	1.63	6.39	1.37
35 すき焼き	7.98	1.18	7.75	1.09
36 きんぴらごぼう	6.13	1.91	7.17	1.20
37 コロッケ	6.48	1.40	6.66	1.65
38 大学いも	5.83	1.58	6.59	1.51
39 餃子	6.45	1.53	6.65	1.54
40 ハンバーグステーキ	7.52	1.31	7.50	1.39
41 ビーフステーキ	8.14	1.04	7.24	1.51
42 豚カツ	7.66	1.17	7.62	1.46

第2表（2） 嗜好尺度による食品の平均嗜好度と標準偏差

対象 / 食品名	男子 平均	男子 標準偏差	女子 平均	女子 標準偏差
43 鶏のから揚げ	7.52	1.29	7.50	1.86
44 魚の天ぷら	6.52	1.49	6.14	1.91
45 刺身	7.66	1.26	7.27	1.63
46 ランチョンミート	6.33	1.52	6.05	1.59
47 豚肉の照焼き	7.15	1.29	7.02	1.56
48 鯖の塩焼き	6.03	2.15	5.40	2.04
49 魚肉ソーセージ	5.57	1.69	4.63	1.68
50 沖縄そば	5.71	1.40	5.24	1.56
51 インスタントラーメン	5.64	1.49	5.09	1.30
52 スパゲッテイー	6.15	1.47	6.23	1.44
53 焼きそば	5.36	1.32	5.64	1.46
54 冷ぞうめん	5.02	1.78	5.84	1.72
55 いかの酢物	6.16	1.83	6.60	1.72
56 きゅうりの酢物	6.36	1.63	6.75	1.55
57 もやしのごま和え	4.41	1.87	5.60	1.57
58 白和え	4.67	1.99	6.07	1.42
59 ほうれんそうのおひたし	6.85	1.72	6.50	1.60
60 耳皮さしみ	5.89	1.96	4.58	1.93
61 卵焼き	6.43	1.46	6.20	1.41
62 生卵	5.05	2.24	3.53	1.82
63 麩の卵とじ	5.94	1.85	5.69	1.93
64 茹卵	5.93	1.72	5.76	1.60
65 チーズ	6.52	1.95	6.41	2.38
66 牛乳	6.33	1.80	6.07	2.15
67 コーラ	6.55	1.48	6.20	2.04
68 ココアミルク	5.43	2.06	5.73	1.81
69 ニガウリのジュース	4.43	2.43	3.73	2.42
70 タクアン	5.02	1.89	5.61	1.63
71 白菜の漬物	5.88	2.15	6.43	1.33
72 梅干	5.48	1.40	5.41	1.79
73 脂味噌	6.30	1.83	7.07	1.30
74 ポテトサラダ	6.58	2.03	7.34	1.10
75 野菜サラダ	7.41	1.65	8.00	1.20
76 大根おろし	5.66	2.16	6.86	1.44
77 バナナ	7.50	1.22	7.48	1.47
78 みかん	7.65	1.29	7.88	1.01
79 柿	6.79	1.76	6.48	2.12
80 りんご	6.88	1.40	7.05	1.49
81 なし	7.05	1.77	7.95	1.38
82 パイナップル	7.34	1.58	7.27	1.75
83 パパイヤ	5.27	2.12	5.14	1.87

御飯物： 全般に嗜好度高いがすし類に対する嗜好度は特に高い。中でも男性は「にぎりずし」女性は「巻きずし」を最も好む傾向がみられ男女差がみられる。ばらつきも小さい。先に新垣等が発表した中学生の嗜好とほゞ同じ傾向を示す(11)。その他カレーライス，オムライスは男性の方に，炊き込み御飯，親子丼は女性の方がやや高い嗜好を示す。米飯に対する嗜好は最も低い。但し偏差は小さい。これは戸田等の報告(8)による本土の数値と比較しても低い値を示しているが先に筆者等が報告した(10)米食率が本土のそれと比較しても低かったこととも考え合わせると，沖縄の人は本土の人達に比べて，米に対する嗜好度は低いのではないかと推察されるが，今後検討してみたい。

汁物： 味噌汁に対する嗜好度は男女共に高く偏差も小さい。琉球料理の代表的なものの１つである「なかみの吸物*」は男女共好むが，「アーサの清汁**」「足手引(アシテビチ)***」「いなもどち****」「ゆし豆腐」は男女の嗜好が逆の傾向を示し男女差が大きい。洋風の汁物に対する嗜好は割に高く，今後も受け入れられると思われる。これは中学生の嗜好と異った結果を得た。呉汁の嗜好度は男女とも低く食べたことがないと答えたものが多かった。

煮物： 煮物の嗜好度は全体に低いが，おでんとラフテーは高い。昆布巻きは女性に好まれ男性の嗜好度は特に低い。和風の煮物である冬瓜の含め煮，かぼちゃの煮物は男女共好まないようである。

炒め物： イリチーやチャンプルーは沖縄の家庭料理でなじみの深いものであるが，案外嗜好度が低い。ゴーヤチャンプルーは男女共好むようであるが，一般に女性の嗜好が男性よりやや高い値を示している。イリチー**とかチャンプルー***は いろいろな材料をとり合わせ油で炒める調理法で，栄養のバランスがとれている上に調理時間も短く，合理的でよい料理だと思われるが，この年令層はすでに嗜好の変容をきたしているようで好まれない。血イリチー****などは知らない，食べたことがないと答えたものが多かった。きんぴらごぼう，すき焼は嗜好度が非常に高く男女共に好まれている。

肉料理： ハンバーグ，ビフテキ，豚カツ，鶏のから揚げ，豚肉の照焼きは男女共に嗜好度が高く，特に男性のビフテキに対する好みは全食品中最高値（8.14）を示し，いかに肉類を好むかゞ分る。これに対して女性はハンバーグ，とりから揚げを好む。戸田等の報告（8.9）によると男性は女性よりも肉料理に対する嗜好が，かなり上廻り，特に20代の女性の嗜好は低くなるとあるが，本調査では，男女の差はあまり顕著ではないが，やや男性が高い嗜好を示す。魚料理は肉料理に比べて嗜好度が低く，ばらつきも大きい。但し刺身は肉と同様に好まれている。

麺類： 男女とも全般に低い。その中で最も嗜好度の高いのはスパゲッティーで，沖縄そばは好まれない。最も好まれないのは男性では冷ゾーメン，女性はインスタントラーメンである。男性は一般に麺類を好み特に沖縄そばには郷愁を覚え執着心が強いと云われるが琉大男子寮生には当てはまらない。むしろ洋風の味になじみスパゲッティーを好むようで中学生も同傾向がみられるという(11)

酢の物，和え物： 女性の方が男性より高い嗜好を示す。中学生の場合(11)も本土の調査結果(8)も同じ傾向を示す。その他のものは男女差が大きく。女性は耳皮刺身が嫌いだが，気分的なものが作用しているのではないかと思う。

卵料理： 嗜好度低く，標準偏差も大きい。

特に生卵は嫌われ，女性は全食品中最低値を示した。戸田の報告(8)でも生卵の嗜好度は男性が女性より高く，20代の女性が最も低い。瓜生は，小中学校までは年令別の嗜好の推移と男女差はないが高校生になると低下する(2)と報告している。

---

* 豚の小腸，胃を使った吸物

** あおさの清汁

*** 豚の脚のぶっ切りと大根，こんぶの煮込み

**** 豚肉，しいたけ，こんにゃく入りの白味噌仕立てのお汁

飲物： 牛乳の嗜好は中位であるが男性がやや高い。又偏差も小さいので個人差もないものと思われる。ココアミルクは給食によく用いられているものだが男女共に嗜好度低くばらつきも大きい。残食調査も行い考慮する必要があろう。コーラは男性に好まれている。沖縄独特の飲み物であるニガウリジュースはやはり好まれない。

漬物： タクアン，梅干は嗜好度が低い。白菜の漬物，脂味噌は女性が好む。

野菜料理： 全般に嗜好度が高く特に女性に好まれている。野菜サラダは嗜好度が高く女性は男性を上廻り全食品中最高値を示した。ポテトサラダも女性が好み男性はばらつきが大きい。大根おろしにも同じ傾向がみられるが，女性が野菜料理を好むのは潜在的に美容効果を期待する意識があるせいではなかろうか，今後検討してみたい。

果物： パパイア以外は男女共に嗜好度が高い。男性はみかん，バナナ，パイナップルの順に嗜好度が高く女性はなし，みかん，バナナの順で個人差も小さい。本土でも女性はみかんに対する嗜好が非常に高いとの報告 (8.9) があるが，本調査でも男性を上廻って高い値を示した。沖縄の特産物であるパイナップルは男女の嗜好差なく好まれているがパパイヤは嗜好度が低い。これは未熟の青いうちに蔬菜として調理して食することが多く完熟させ果物として食べることが少い(2)こと，更に生産量も少い（年間生産量310トン，うち果実として出荷するのは５％程度である。農林局農産課資料による。1969年）ために食べなれないせいかと思う。又パパイヤ特有の香りを嫌う者が多いが，レモン汁と砂糖をふりかけるとパパイヤの嗅を消し風味もよくなるので食べ方を工夫する必要があると思われる。

2. 状況設定による嗜好の変化

食品に対する嗜好は性別，年令，地域によって異るがその他,健康状態，気候,生活環境，雷同性等，いろんな条件によって影響を及ぼすと考えられる。そこで，冬の寒いとき，夏の暑いとき，疲れたときにどのような食品を好むかについて調べた。方法は各項目について３品ずつ記入して貰い集計は，頻度の高い順にパーセントを求めた。その結果を第３表に示した。夏の暑いときに欲しいものとして，女子はサラダ,アイスクリームを第１位に，男子はスイカと野菜サラダを挙げている。アイスクリームは女性が最も好む食品だとの報告(9)があるが夏は冷たいものと水分の多いあっさりしたものを要求するのは当然と思われる。順位は多少異るが男女の差はあまり認められず共通のものが多い。男子は冷ぞーめんに対する嗜好度が低かったにもかかわらずここでは，好ましいものとしてあげている。これはやはり気候の影響が大きく作用しているものと思う。次に寒いときに欲しいものはすき焼，カレーライス，みそ汁などで男女とも同じ嗜好を示す。温い料理を好むが,男子では冬の寒いときにも刺身を好む。女性は焼きいもを好むところに男女の嗜好差があるように見受けられた。疲れたときに好むものは第１位は果物で男女差がないが,女性特有のものとしてチョコレート,お菓子が上位を占めるのに対して男子はみそ汁，

※ 苦瓜の油炒め

※※ 炒め煮

※※※ 豆腐と野菜の油炒め

※※※※ 豚の血の炒め物

第3表 状況設定による嗜好

状況設定	女子 食品名	頻度%	順位	男子 食品名	%	順位
夏の暑いときに欲しいと思う食品は	サラダ (18人)	19	1	スイカ (11人)	13	1
	アイスクリーム (18人)	19		野菜サラダ (10人)	11	2
	冷ぞうめん冷むぎ (14人)	15	2	ぜんざい (9人)	10	3
	スイカ (8人)	8	3	冷麦 (8人)	9	4
	ぜんざい (7人)	7	4	果物 (6人)	7	5
	みぞれ (5人)	5	5	アイスクリーム (5人)	6	6
	ソーダ (5人)	5		刺身 (4人)	5	7
	果物 (4人)	4	6	おすし (3人)	3	8
	フルーツポンチ (4人)	4		ゴーヤージュース (3人)	3	
	刺身 (4人)	4		コーラ (3人)	3	
	その他冷しコーヒ，牛乳，みかん，コーラ，酢物，ゴーヤーチャンプルー，お茶づけなど			その他ゴーヤーチャンプルー，みそ汁，みつ豆，コーヒ，牛乳，みぞれ，冷たいのみ物，ビール，もずく，豆腐，へちま肉汁		
冬の寒いときに欲しいと思う食品	すき焼き (28人)	26	1	すき焼き (22人)	25	1
	カレーライス (20人)	19	2	カレーライス (21人)	24	2
	シチュー (6人)	6	3	みそ汁 (10人)	11	3
	みそ汁 (6人)	5		そば (5人)	6	4
	おでん (5人)	4	4	ラーメン (5人)	6	
	肉汁 (5人)	4		おでん (4人)	5	5
	ステーキ (5人)	4		ステーキ (3人)	3	6
	ラーメン (5人)	4		なべ焼うどん (2人)	2	7
	コーヒ (4人)	3	5	刺身 (2人)	2	
	煮付 (3人)	2	6	足手引ち (2人)	2	
	やきいも (3人)	2		中身吸物 (2人)	2	
	その他スープ，てんぷら，いなもどち，親子丼，ジューシ，ほうれん草いため，チョコレート，ホットドッグ，コロッケ			焼ぎょうざ (2人)	2	
				その他ビーフシチュー，親子丼，山羊汁，スパゲッテイー，にぎりずし，肉類，てんぷら		
疲れたときに欲しいと思う食品	果物（なし・みかん） (15人)	18	1	果物 (12人)	18	1
	野菜サラダ (9人)	11	2	みそ汁 (7人)	11	2
	チョコレート (8人)	10	3	野菜サラダ (4人)	6	3
	甘菓子 (6人)	7	4	ヨウカン (3人)	5	4
	コーラ (5人)	6	5	牛乳 (3人)	5	
	豚かつ (3人)	3	6	おすし (2人)	3	5
	酢物 (3人)	3		黒ざとう (2人)	3	
	ビフテキ (3人)	3		さしみ (2人)	3	
	その他ケーキ，そば，てんぷら煮付，牛乳，スープ，みそ汁，ゴーヤーチャンプルー，おにぎり，親子丼，うなぎかばやき，黒ざとう，ハンバーグアイスクリーム			すき焼き (2人)	3	
				足手引ち (2人)	3	
				その他山羊汁，豚汁，ステーキ，卵やき，酢物，豚カツ，酢物，てんぷら，コーヒ，脂みそ，トマトジュース，ニンニク油いため等		

ヨウカン，牛乳が上位を占めている。以上のことから気候による食品の嗜好は大きく変化し影響が大きいことが分る。又疲れたときには甘いものを要求するのは，糖質がエネルギー源として速効性のあることから，生理的欲求の影響が強いと思う。

IV　ま　と　め

1　琉大の男子寮，女子寮生を対象に食品の嗜好調査を行った。その結果，肉料理，すし類，果物，野菜サラダの平均嗜好度は男女とも高く標準偏差も小さい。男子の肉料理に対する嗜好は女子より高い。特にビフテキは全食品中最も高い嗜好を示し偏差も1.04と非常に小さい。これは殆んどの男性が，文句なしにビフテキを好んでいることが分る。これに対して女子は野菜サラダを最も好む食品としている。琉球料理のイリチーやチャンプルーはさ程好まれない。各食品に対する男女の嗜好の相違は顕著でないように思う。

2　気候，健康状態によって嗜好が異るかどうかを調査した。その結果，夏と冬，それに疲れたときの食品に対する嗜好が異ることが分った。特に気候の影響が大きい。それ故，食品の嗜好に及ぼす要因として性別よりも，むしろ季節，その他の要因が大きいと思われる。

参　考　文　献

1）　荒井光雄　1966　集団給食の嗜好度測定　医歯薬出版　19～30

2）　爪生郁子　1969　卵の嗜好に関する研究　栄養日本　**12**：9～14

3）　翁長君代　1970　琉球料理と沖縄の食生活　績文堂（沖縄の食品の項）171

4）　高木和男他　1970　調査統計と効果判定法　医歯薬出版　178～182

5）　高橋重麿　1965　栄養調査のやり方まとめ方　第一出版　132～163

6）　佐藤登志郎　1970　栄養数理統計学　光生館　194—195

7）　戸田　準　1969　食品の嗜好調査　調理科学　**2**：21～26

8）　戸田　準，青木史宋他　1968　食品の嗜好調査（第1報）武田研究所年報　**27**：177～189

9）　戸田　準　田中豊他　1968　食品の嗜好調査（第2報）武田研究所年報　**27**：190～196

10）　友利知子　金城須美子　1970　沖縄における穀類の消費構造について　琉大農学報　**17**：493～503

11）　文沢義永　新垣博子　1970　中学生の食物に対する嗜好度にいつて　琉大教育学報

12）　吉川誠次　1963　食品の品質測定　光琳書院　37～98

Summary

An investigation of food Preterence of dormitory boys and girls of university of the Ryukyus has been tried by using Hedonic Scale and finding of mean value and standard deviation. Boys and girls equally show their high taste to meat, fruits and salad. There are very few individual differences on their preference for these items. Meat is rather preferred by boys than girls; above all, beaf stake is preferred best. Vegetable cookings are preferred by most of the girls; above all, salad is the most favorable one for them. The traditional Ryukyuan cookings, as Iricha or Champuru, are rather unfavorable ones for both of them. According to this investigation, the hedonic difference between boys and girls are not so much, and the fundamental factor to effect to the hedonic tendency is rather climate and health conditions.