

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

—属性と食品の好みの関係—

Studies on the Preference of Foods (Part 2)

—Relationship between the attribute and the preference of food—

山口 和子* 高橋 史人**
(Kazuko Yamaguchi) (Chikahito Takahashi)

In the previous study, by the application of multivariate analysis, seven preference factors for foods—regardless of attributive factors—which gave influence on preference for foods were extracted and these factors were confirmed to play important roles for this preference.

In this study, we have analyzed food preferences through crosstotaling attributive factors (such as age differences, living areas and occupations).

The results were as follows :

1. Even though the difference in food preferences between men and women is scanty, this difference between the ages of 30 years old and 40 years old is conspicuous in both sexes. Therefore, it become possible to conclude that a turning point for food preferences lies in their 30's in both sexes.
2. As to Japanese style cooked foods, there is also the difference of preference and men prefer proteinous foods and women prefer rather cereals.
3. Though younger people prefer western-style foods, various kinds of snacks and desserts, older people (over 50's) prefer traditional Japanese foods.
4. As to the regional difference of food preferences, people in Tokai district are moderate and resemble to the average of all over Japan ; those in Kanto district select various foods indiscriminately ; those in the Hokkaido, Chugoku, Shikoku and Kyushu districts are conservative in their food likes and also dislikes ; Those in Kinki district show extreme tendencies for both their likes and dislikes ; and those in Tohoku and Hokkaido show no definite preferences.
5. When the trend of food preferences is compared with groups of same age, there are some differences for this preference between occupational groups, and the professional technical workers do the selection of foods more positively than the laborer do.
6. In conclusion, the food preferences are greatly affected by age groups and little by groups of sex, living areas or occupations.

I 緒言

近年の食生活環境の急速な変化, 例えば加工食品や輸入食品の多様化, 外食産業の伸展などと相まって, 食嗜好も著るしく変わったといわれる。著者らは食品や料理

共同研究者 : * 関東学院女子短大, 熊野昭子 (香川県明善短大), 永野君子 (帝塚山短大), 竹内厚子 (山田家政短大), 大野知子, 長谷川孝子 (名古屋栄養短大), 下志万千鶴子 (武庫川女子大), 菅淑江 (中国短大), 松沢栄子 (共立女子大), 小森ノイ (青葉短大), 西岡葉子 (服部学園), 山中正彦, 大塚慎一郎 (味の素中央研**)

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

表 1. 性・年齢階層別, 地域別の調査対象 (人)

地域	年齢		12~		20~		30~		40~		50~		60~		無回答		計	
	性別		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
北海道			9 (18.0)	10 (15.6)	10 (20.0)	9 (14.1)	8 (16.0)	14 (21.9)	9 (18.0)	15 (23.4)	4 (8.0)	6 (9.4)	10 (20.0)	10 (15.6)	—	—	50 (100.0)	64 (100.0)
東北			25 (16.1)	27 (16.4)	26 (16.8)	27 (16.4)	26 (16.8)	24 (14.5)	28 (18.1)	32 (19.3)	25 (16.1)	27 (16.4)	25 (16.1)	28 (17.0)	—	—	155 (100.0)	165 (100.0)
関東			127 (17.8)	130 (17.7)	128 (18.0)	126 (17.1)	118 (16.5)	123 (16.7)	116 (16.3)	124 (16.8)	112 (15.7)	113 (15.4)	109 (15.3)	120 (16.3)	3 (0.4)	—	713 (100.0)	736 (100.0)
北陸			17 (22.4)	12 (16.7)	14 (18.4)	17 (23.5)	7 (9.2)	10 (13.9)	11 (14.5)	12 (16.7)	15 (19.7)	13 (18.1)	12 (15.8)	8 (11.1)	—	—	76 (100.0)	72 (100.0)
東海			50 (15.9)	47 (15.8)	51 (16.2)	47 (15.8)	53 (16.9)	51 (17.1)	52 (16.6)	51 (17.1)	51 (16.2)	48 (16.1)	56 (17.9)	54 (18.1)	1 (0.3)	—	314 (100.0)	298 (100.0)
近畿			82 (16.5)	110 (19.2)	84 (16.9)	111 (19.4)	75 (15.1)	82 (14.3)	90 (18.1)	109 (19.1)	93 (18.7)	81 (14.2)	72 (14.5)	79 (13.8)	1 (0.2)	—	497 (100.0)	572 (100.0)
中国・四国			50 (16.6)	52 (17.7)	45 (14.9)	46 (15.7)	50 (16.6)	51 (17.4)	57 (18.8)	48 (16.4)	49 (16.2)	46 (15.7)	49 (16.2)	50 (17.1)	2 (0.7)	—	302 (100.0)	293 (100.0)
九州			11 (12.9)	12 (11.9)	28 (33.0)	42 (41.5)	10 (11.8)	12 (11.9)	10 (11.8)	12 (11.9)	15 (17.6)	10 (9.9)	11 (12.9)	13 (12.9)	—	—	85 (100.0)	101 (100.0)
計			371 (16.9)	400 (17.4)	386 (17.7)	425 (18.5)	347 (15.8)	367 (15.9)	373 (17.0)	403 (17.5)	364 (16.6)	344 (15.0)	344 (15.7)	362 (15.7)	7 (0.3)	—	2,192 (100.0)	2,301 (100.0)

* 表中の () 内は%で該当地域の男または女の総数に対する割合を示す。

表 2. 調査対象の職業別, 年齢階層区分 (一部)

職業	年齢		12~	20~	30~	40~	50~	60~	無回答	計
管理職			—	4 (3.4)	5 (4.3)	31(26.5)	55(47.0)	20(17.1)	2 (1.7)	117(100.0)
専門技術職			5 (2.4)	50(24.0)	49(23.6)	45(21.6)	33(15.9)	23(11.1)	3 (1.4)	208(100.0)
労務職			17 (4.0)	86(20.0)	103(24.0)	112(26.0)	81(18.8)	30 (7.0)	1 (0.2)	430(100.0)
農林漁業			—	11 (6.1)	13 (7.2)	59(32.5)	51(28.2)	47(26.0)	—	181(100.0)
学生			686(68.3)	309(30.8)	4 (0.4)	1 (0.1)	—	—	4 (0.4)	1,004(100.0)
主婦			1 (0.1)	44 (6.0)	180(24.4)	190(25.7)	174(23.5)	149(20.2)	1 (0.1)	739(100.0)

(以下, まとめて食品という) に表現される好み構造およびその変化の実態をマクロ的な立場から捉える目的で本研究にとりかかった。

前報¹⁾では, 嗜好の分析に際して, 従来よく採り上げられた性・年齢, 地域, 職業, 収入, 家族構成といった属性因子のみでは十分な説明ができないことに着目し, 多変量解析を適用して, これらの属性以外で嗜好に影響を及ぼす7つの因子(嗜好因子)を抽出し, この嗜好因子が食品の選択や喫食実態を左右する食品の好みに重要な役割をもつことを統計的に確かめたことを報告した。

本報では, 性・年齢, 地域, 職業の各属性別の食品の好み傾向を「好み値」と「好みの偏り度」のクロス集計で解析した結果を報告したい。

II 調査内容および方法

調査内容とその方法は第1報¹⁾で述べた通りである。

性・年齢, 地域別, 職業別の調査対象を表1~2に掲げた。(表1, 表2)

III 解析結果および考察

食品の好み傾向を解析するに際して, 145種の食品それぞれについて①「好み値」を測定し, ②「好みの偏り度」を求めた。

食品の好み値は, 各食品の5段階評価尺度値そのものの値とした。調査票¹⁾では, 1点が大好き, 2点が好き……となっているが, 値が大きくなるほど好きを示す方がわかりやすいので, 以下ではそれぞれ, 5点を大好き, 4点を好き……と変換した「好み値」とした。(表3)

好みの偏り度は次の理由から定義した。すなわち, 食品の好みで, 積極的な人は好きな食品数が多く, 嫌いな食品数は少ないと考えることができる。したがって, 好きな食品数と嫌いな食品数の比をとることによって, 好みの積極性を示す一つの指標が得られる。この指標を用いることによって, 食品の好みのマクロ的な積極度を調べることができる。

そこで, ある属性集団の好みの偏り度は, それぞれの食品について, 調査対象全体の平均好み値(μ)と, そ

表 3 性・年齢階層別食品の好み値

対象 好み値	性 別		性・年齢階層 別								
	性 別		男		女						
	男 (2,192)	女 (2,315)	12歳~ (371)	20~29歳 (386)	50歳~ (364)	60歳~ (344)	12歳~ (400)	20~29歳 (425)	50歳~ (344)	60歳~ (362)	
4.3			焼き肉	焼き肉			アイスクリーム ・シヤークレープ			ごま和え	
4.1	さしみ	いちご	アイスクリーム ・シヤークレープ ・アイス焼き	味噌汁			味噌汁	洋菓子	ごま和え	野菜煮物	
4.0	にぎりずし ・すし ・焼肉	にぎりずし ・メロン	ハンバーグ ・ポテト ・お好み焼き ・鶏唐揚げ	味噌汁			味噌汁	アイスクリーム ・シヤークレープ ・ポテト		味噌汁	
3.9	味噌汁	みみし飯 ・茶碗蒸し	ドリア ・ハンバーグ ・洋菓子	豆	豆	豆	豆	ハンバーグ ・ポテト ・鶏唐揚げ	野菜煮物	腐飯物 の 豆腐漬	
3.8	そば ・焼うどん	五目ずし ・洋菓子	フライドポテト ・スライス	酒さス ・洋菓子	ご	ご	ご	ピザ ・ヨーグルト ・クリーム ・焼き肉	ハンバーグ ・ポテト ・鶏唐揚げ	汁腐飯物 の 味噌漬	煮豆 ・きんとん ・魚
3.7~2.6											
2.5		トマトジュース			ホットドッグ	ホットドッグ	ホットドッグ			ピザパイ	グラタタン ミルクケーキ
2.4		タバコソース									
2.2 以下		キヤルピチ ・オートミール ・パイ			ピザパイ	ピザパイ	ピザパイ				ピザパイ

*) 表中()内の数値は対象数を示す。掲載食品は全体平均好み値と有意水準1%差のあるもののみ。

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

の属性集団別平均好み値 (μ_i) を比較し、1%危険率で有意差が認められる好きな食品数と嫌いな食品数の比率とした。

好みの偏り度 = 好きな食品数 / 嫌いな食品数

有意差検定には次式を用いた。

$$|\mu_i - \mu| \geq t(n_i - 1, 0.01) \sigma / \sqrt{n_i}$$

n_i = 属性別対象数 $\sigma = \mu$ の標準偏差

$t(n_i - 1, 0.01)$ = 自由度 ($n_i - 1$) の1%での t 分布値

1. 性・年齢階層別

1) 好みの傾向

図1は「好みの偏り度」と有意差1%の「好きな食品

表 4. 性・年齢階層別好みの偏り度

年齢階層	男			女			全体		
	好き食品数	嫌い食品数	好みの偏り度	好き食品数	嫌い食品数	好みの偏り度	好き食品数	嫌い食品数	好みの偏り度
12歳～	84	50	1.68	80	47	1.70	81	48	1.69
20～	84	26	3.23	93	27	3.44	91	27	3.37
30～	78	34	2.29	66	29	2.28	72	31	2.32
40～	29	74	0.39	18	76	0.24	18	74	0.24
50～	27	83	0.33	34	77	0.44	28	80	0.35
60～	35	85	0.41	41	87	0.47	37	88	0.42
合計	337	352	0.98	332	343	0.97	327	348	0.94
平均食品数	56.1	58.7	—	55.3	57.2	—	54.5	58.0	—

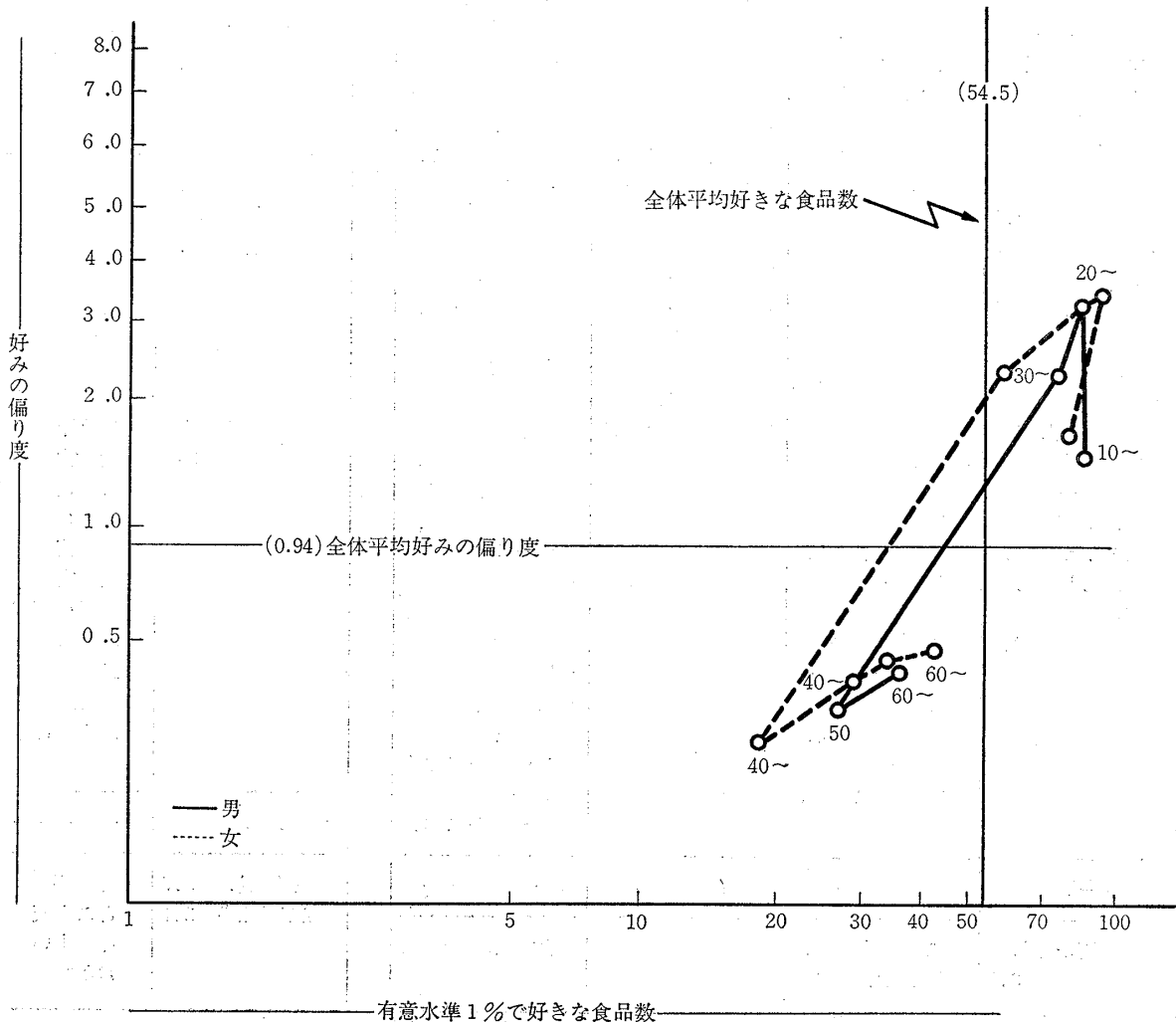


図 1. 性・年齢階層別好みの傾向

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

数」でみた性・年齢階層別食品の好み傾向である。縦軸には好みの偏り度を取り、横軸には好きな食品数をとった。両方のクロス点が上にゆくに従って、また右に寄るほど食品の好み度が高くなることを示す。(図1, 表4)

図1でみると、男女共に10~30歳代と40~50歳代、60歳以上が、好みの偏り度および好きな食品数の全体平均値を境に分かれる。すなわち、10歳代から20歳代にかけて食品の好み傾向は上昇拡大し、30歳代で下降縮少しはじめるが平均値以上にとどまる。40歳代で好み傾向は急激に平均値以下に低落し、50歳代、60歳以上とほとんど変らない好み傾向を示している。このような結果は著者らの昭和49年調査²⁻³⁾でも認められた。好み傾向の男女差はほとんどみられない。したがって、30歳代と40歳代に間に食品の好みの変動域があるのではないかと推測される。

戸田ら⁴⁻⁵⁾は食品の嗜好は10歳代で動的、20歳代は動的余地を残して10歳代より安定、30歳代でほぼ安定するとみている。この見解と著者らの解析結果では幾分のズ

レがあるように思われるが、本調査は昭和53年10月現在のものであり、加齢に伴う連続的な好み傾向の変化を示すものではないから、興味ある仮説として追跡中である。

2) 好きな食品・嫌いな食品

性別に好み値の高い食品をみると(表3)、男子は「うなぎ蒲焼き、焼き肉、味噌汁、そば、天ぷら、焼きとり」などで、蛋白質性食品が目立つ。女子は「炊きこみ飯、五目ずし、茶碗むし、洋菓子」などが上位を占め、糖質性食品が多い。男女共通に高い好み値を示す食品は「さしみ、にぎりずし、すき焼き」で、洋菓子、焼き肉を除くと、永い間日本食と呼ばれて親しまれている食品群である。

「いちご、メロン、りんご」などの果物類も男女の別なく高い好み値を示すが、概して男子より女子の好み値が高い。

なお、好み値3.8以上を示す食品の普及率は、すべて95%以上であった。好み値2.5以下の嫌いな食品は、男女同じく「キャビア、ボルシチ、タバスコソース、オー

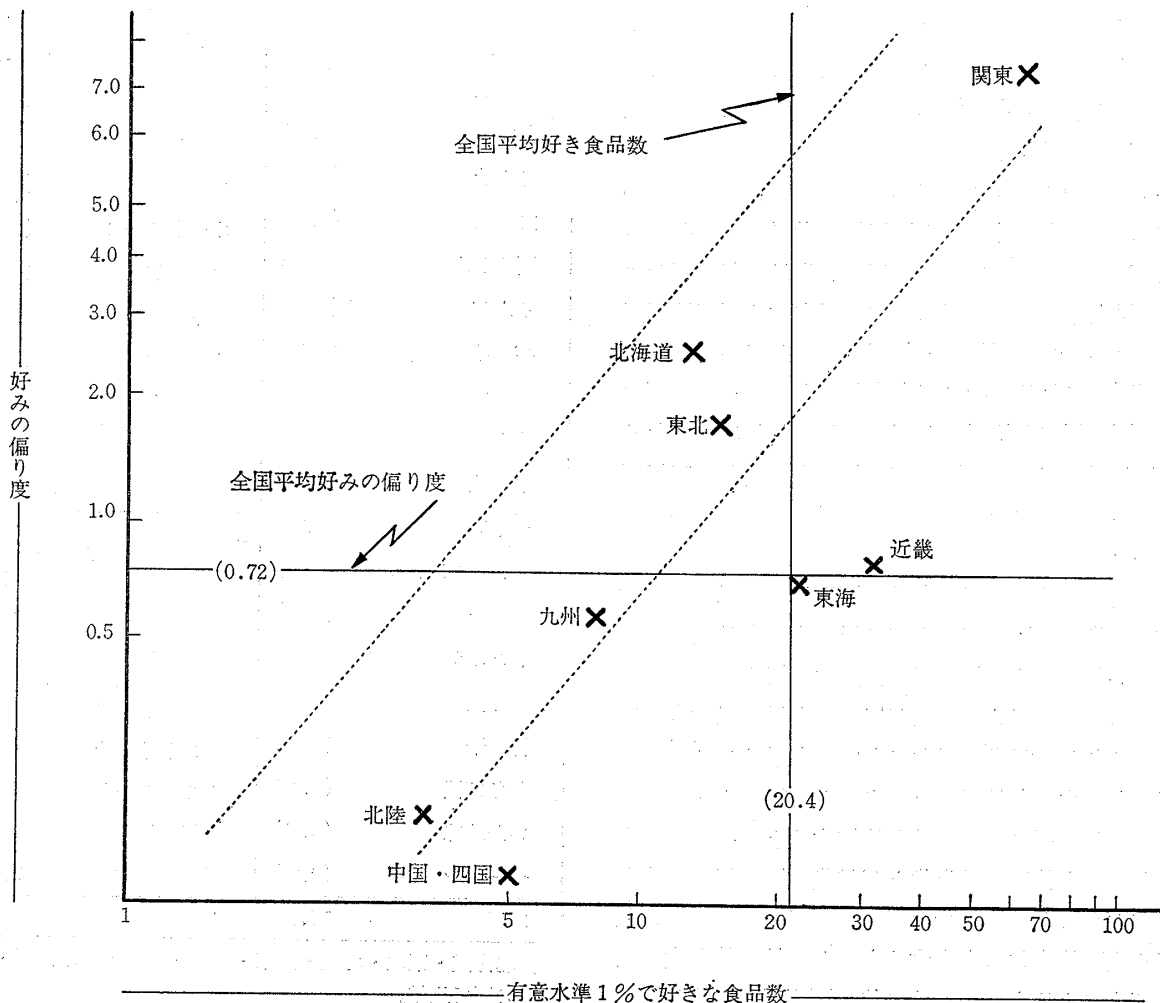


図2. 地域別好みの傾向

トミール、ブイヤベース」などで、普及率は60~50%程度にとどまっていた。普及率は「食べたことがない」と回答した者の割合を100%から差引いた値である。以上、好み値の高い食品は、従来の日本食であり、普及率の高い食品である。食べ慣れと普及度が相乗的に作用して高い好み値をもたらすのではないかと考えられる。

性別、年齢階層別に食品の好き・嫌いをみると(表3)、およそ10~20歳代、30~40歳代、50歳代~60歳以上に区分できるようである。特に10~20歳代と50歳代以上の高年層は好み傾向が対照的である。すなわち、10歳代の男女は好み値3.8以上の好きな食品数が多く、その食品群は洋風食品、デザート類、スナック類である。20歳代男女も好み値の高い食品数はやや減少するものの好み食品群は同様である。これに対して50歳代以上の高年層男女の好み食品は和風伝統食品に集中し、男子は「味噌汁、豆腐、ご飯」、女子はこれらの食品に加えて「ごま和え、酢の物、漬物、焼き魚、煮豆、きんとん」が、好み値3.8以上で出現している。高年層に好まれるこれらの食品は10~20歳代若年層の場合は好み値3.0近辺に分布し、若年層で好み値の高い洋風食品、デザート類は、高年層では好み値2.5以下の嫌いな食品に属していた。

30歳代、40歳代で好み値3.8以上を示す食品は、30歳代男子のビール(4.0)、30歳代女子の焼き肉(3.8)だけであった。40歳代男女は好み値(3.0)の好きでも嫌いでもない食品が大部分を占め選択的特徴がみられなかった。しかし、30~40歳代では、10~20歳代の若年層および50歳代以上の高年層の好み傾向が混在する可能性が思考され、見かけ上、平均好み値が中心化しているのではないかが懸念される。そこで各食品ごとに年齢階層別の好み値の標準偏差を検討したが、これはそれほど大きくない。したがって、30歳代、40歳代の中に異なる嗜好が混在しているのではないかという仮説は成立しないことがわかった。

表5に性・年齢階層別に食品の好み変動を示した。20歳代、30歳代から好み値が次第に低下する食品は、男女とも洋風食品が多く、特に30歳代男女の好み変動は著しい。年齢階層が高くなるほど好み値上昇を示す食品は和風食品であり、20歳代男女に多い。女子は40歳代から好み値が上昇する食品が多い。またA-30とA-40、B-30とB-40に属する食品数を比較すると、その差が大きいことから前述の30歳代と40歳代の間には好みの変動域が存在することを検証できる。この好みの変動は、加齢に伴う生理的変化に由来するものか、社会的な食生活環境の変化によるものか、その他の要因が作用するのか、著者らの研究課題の一つとしている。(表5)

表6. 地域別食品の好みの変動

A		C	
納豆	(1.04)	プリン	(0.95)
塩辛	(0.97)	コーラ	(0.95)
グリーンアスパラ	(0.97)	パン	(0.95)
セロリー	(0.96)	うどん	(0.95)
ウド・セリ	(0.96)	ぞうすい	(0.90)
5種	3.4%	もち	(0.90)
B			
アイスクリーム・シャーベット		麻婆豆腐	(1.00)
ココア	(0.84)	エビのケチャップ煮	(1.00)
洋酒	(1.18)	春巻き	(1.01)
炊き込み飯	(0.80)	ビーフシチュー	(1.01)
焼魚	(0.79)	コンソメスープ	(1.01)
トマト	(0.79)	ブイヤベース	(1.01)
キムチ	(1.07)	ボルシチ	(1.21)
山菜類	(0.83)	グラタン	(1.12)
夏みかん	(0.86)	メロン	(0.83)
りんご	(0.83)	ピザパイ	(0.99)
パイ	(1.18)	クレープ	(1.21)
ナッツ	(0.83)	オートミール	(1.07)
せんべい	(0.77)	コーンビーフ	(0.99)
牛乳	(0.88)	キャビア	(1.18)
ワイン	(1.05)	タバスコソース	(1.07)
クリームシチュー	(0.91)	うなぎ蒲焼	(1.07)
カレー	(0.83)	22種	15.2%
トンカツ	(0.83)	D	
みそ漬	(0.84)		
梅干	(0.83)	ホットドック	(0.89)
わさび漬	(0.95)	サンドイッチ	(0.75)
いか珍味	(0.86)	ミルクセーキ	(0.94)
ベーコン	(0.91)	お好み焼き	(0.84)
23種	15.9%	昆布の佃煮	(0.72)
		5種	3.4%

*) 北海道・東北・北陸・関東・東海・近畿・中国四国・九州の順で比較。

*) ()内は全国平均好み値の偏差

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

2. 地域別

1) 好みの傾向

図2に地域別の食品好み傾向を示した。全国平均の好みの偏り度は0.72, 好きな食品数20.4である。図上の点線は好み傾向を明らかにするためのもので統計的な意味をもつものではない。(図2)

一般に東海地域は全国平均値的嗜好傾向を示すといわれているが、本調査結果でも東海地域が全国平均値的な好み傾向を示している(好みの偏り度0.71, 好きな食品数22)。近畿は好きな食品も嫌いな食品も多い結果を示している。北陸、中国・四国は好きな食品数が少なく、嫌いな食品数の多い比較的保守的な好み傾向をもつものと考えられる。これに反して関東は積極的な好み傾向を示す。関東は好きな食品数(66)がズバ抜けて多く、嫌いな食品(8)は少ない。この現象は、調査対象者が関東地域の中でも東京・横浜の大都市に集中していること、この地域では食品情報と市場実態が一致し新しい食品を日常的に導入しやすいこと、主として消費地域であること、外食などによる経験を通して多種類の食品に馴染みやすいことなど、嗜好を拡大するうえで必要な学習要素⁶⁾を身近かに備えているからと考えられる。

北海道、東北は好きな食品数(13, 15)は多くないが、好みの偏り度は全国平均値を上廻り、嫌いな食品数(5, 9)が特に少ないことを示している。九州は好きな食品数(8)が少ないわりに嫌いな食品数(14)が多く全国平均値を下廻る好み傾向にあるが、北陸、中国・四国の各地域と共に地域独自の好み食品があるのではないかと推測される。

2) 好きな食品・嫌いな食品

表6, 表7に地域別にみた好み値差の大きい食品を選び出した。表6 Aパタンの食品は、北海道、東北で好み値が高く、中国・四国、九州にいくほど好み値が有意に低下する食品群で地域特産物的な色彩が濃い。Bパタンは北で好み値が有意に高く、関東、東海ではほぼ全国平均好み値、南で好み値の低い食品群であるが、食品群にこれといった特徴は認められない。Cパタンは関東、東海で特に好み値が高い食品群であるが、この中には全国平均好み値以下の洋風食品が多く含まれている。Dパタンの食品群はBパタンと逆の好み傾向を示す食品群であるが、その数ははるかに少ない。(表6)

なお、地域特産とみられる食品は、高年層、若年層に関係なく好み値が高い(表7)。東北の納豆、山菜類、グ

表7. 地域別に好み差の大きい食品

地 域 食 品	全国平均好み値		東 北		関 東		東 海		近 畿		中国・四国	
	12歳~	60歳~	12~	60~	12~	60~	12~	60~	12~	60~	12~	60~
うなぎ蒲焼き	3.6	3.9					+0.3					-0.3
うどん	3.5	3.8	-0.3									
納豆	2.9	3.9	+0.6	+0.4	+0.4	+0.4			-0.4	-0.4	-0.7	-0.7
山菜類	3.0	3.5	+0.5	+0.3								
高野豆腐	2.8	3.3							+0.3	+0.3		
ところてん	2.9	3.3							-0.3	-0.3		
うど・せり	2.3	3.2	+0.7	+0.4							-0.5	
わさび漬	2.6	3.1					+0.3				-0.3	
塩から	2.8	2.9		+0.5								
グリーンアスパラ	2.8	2.9	+0.6	+0.5				-0.3	-0.3		-0.3	-0.3
ガス												
セロリ	2.6	2.7	+0.3			+0.3						-0.3
フライドポテト	3.9	2.9									-0.3	-0.4
グラタン	3.7	2.6			+0.3	+0.5	-0.3				-0.4	-0.3
ビーフシチュー	3.6	2.8		-0.3		+0.3						
ピザパイ	3.6	2.0			+0.4	+0.4					-0.4	
ベーコン	3.5	2.7		+0.4								
コンソメスープ	3.4	2.7				+0.3						
麻婆豆腐	3.2	2.7			+0.3				-0.3	-0.4	-0.4	-0.3
コンビーフ	3.2	2.5				+0.4				-0.3	-0.4	-0.2
春巻き	3.0	2.6		-0.3	+0.3	+0.3					-0.5	
キムチ	2.8	2.5	+0.4		+0.3				-0.4	-0.3		
えびケチャップ煮	2.9	2.6	-0.3	-0.4							-0.3	
ワイン	2.6	2.6	-0.3						+0.3			
タバスコソース	2.6	1.8									-0.4	-0.4

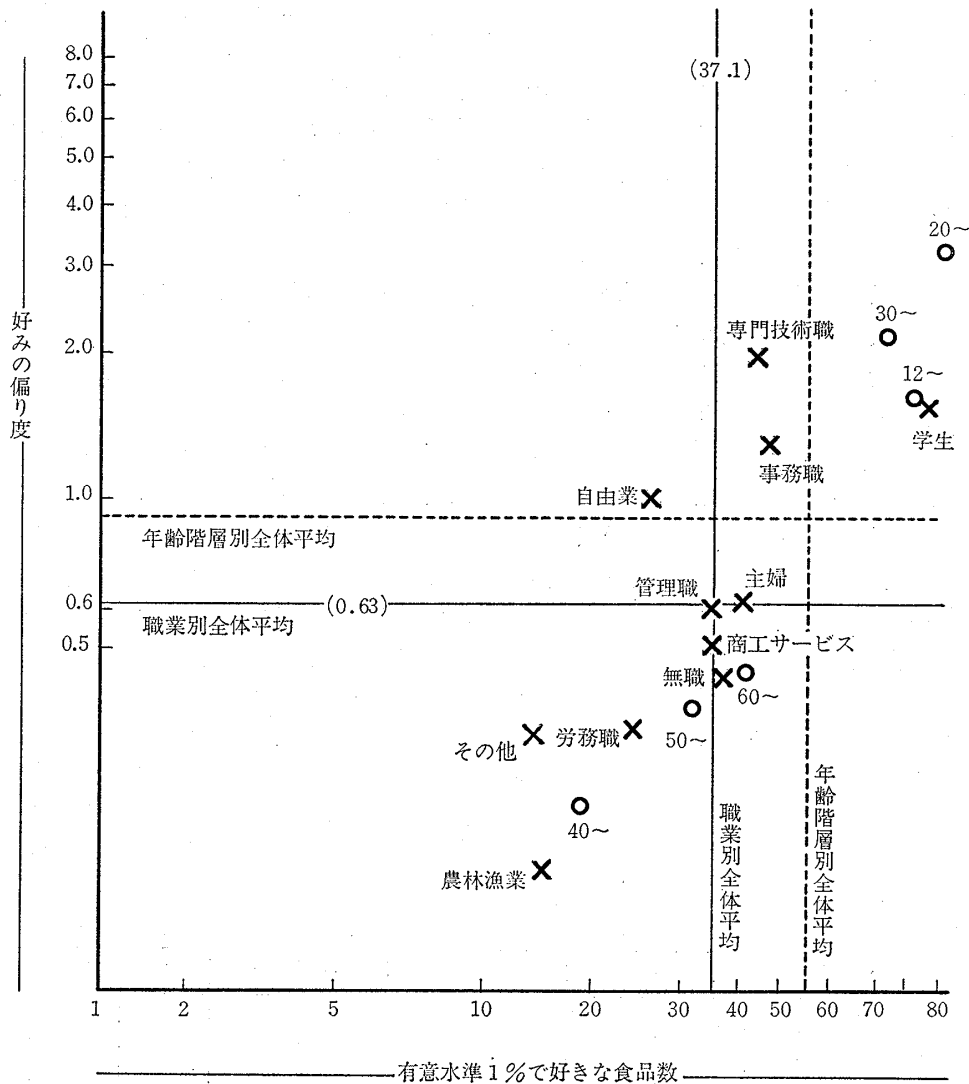


図 3. 職業別・年齢階層別好みの傾向

リーナスパラガス、東海のうなぎ蒲焼き、わさび漬、近畿の高野豆腐などにその例がみられる。関東では洋風食品や新しい食品の好み値が高く、若年層と高年層の間の差が少ない特徴がみられる。

3. 職業別

職業因子が食品の好みにどの程度に関与するか図3で検討した。

平均的好みの傾向を示すのは管理職および年齢が各層に分布する主婦であった。専門技術職は好み食品数43、好みの偏り度1.87で、最も高い好み傾向にあり、年齢階層別男女平均の30歳代の好み傾向に近い。学生の好み傾向はこれに次いで高く、好きな食品数は85、好みの偏り度1.63で、10歳代男女の好み傾向に類似する。農林漁業、労務職、その他の職種は40歳代の好み傾向と似て、好きな食品数、嫌いな食品数共に少ないことを示している。以上のようなことと表2から、職業による好み差は、職

業を構成する年齢層に左右されることが確認できる。

(図3, 表2)

しかしながら職業が食品の好みに影響を与えることも事実である。専門技術職の調査対象者は20~40歳代までほぼ同じ割合で分布するが、好みの偏り度が最も高く積極的な好み傾向を示し、20歳代から50歳代まで大体同じ比率にある労務職は好みの偏り度が低いことは興味ある知見である。(表2)

IV 要約

食嗜好の変化とその要因を明らかにする目的で、食品の好み度を測定し解析を行った。調査は昭和53年10月、12歳以上の男女5,000人を対象に実施した。

第1報では性・年齢、地域、職業、家族構成などの属性以外で、嗜好そのものに影響を及ぼす嗜好因子を抽出し、この嗜好因子が各属性と関連しあって嗜好を規定す

食品の嗜好に関する研究 (第2報)

ることを統計的に確認し、食品に対する好みの変化を追跡する基礎的内容となることを報告した。

本報では前報に続いて、性・年齢階層別、地域別、職業別の嗜好傾向を食品の「好み値」「好みの偏り度」によって解析し、次のような結果が得られた。

1) 食品の好み傾向の性差は僅少であるが、年齢階層差は大きい。特に男女共に30歳代と40歳代の間に大きな断層が認められた。すなわち、10歳代から20歳代にかけて好きな食品数が増加し、好みの偏り度は上昇するが、30歳代では下降しはじめ、40歳代で急激に全体平均値以下に低落、50歳代、60歳以上の高年層とほとんど同じ好み傾向を示した。

2) 好み値3.8以上の好きな食品群をみると、男子は和風の蛋白質性食品が多いのに対し、女子は和風の糖質性食品でほとんどを占める。年齢階層別では10~20歳代の若年層は洋風食品、スナック類、デザート類の好み値が高く、50歳代以上の高年層の場合の高い好み値は和風伝統食品に集中し、若年層、高年層の間で対照的な好み傾向が認められた。好み値の高い食品は普及率(95%以上)も高く、好み値に寄与することを示した。

3) 地域別にみると、東海が全国平均値的な好み傾向を示し、関東は最も積極的な食品の好み傾向を示した。北陸・中国・四国はかなり保守的な好み傾向であった。近畿は好み値の高い食品も多いが低い食品も多い。北海道、東北は近畿と反対の好み傾向を示した。九州は好み値の高い食品数が少なく、好みの傾り度も低い。各地域の特産食品の好み値は年齢階層に関係なく高い。

4) 職業別の食品の好み傾向は、各職業を構成する年齢階層の影響を受けていた。しかし、年齢構成がほぼ同じ比率で分布する専門技術職と労務職の間で、専門技術職が食品の好みのうえで明らかに積極性を示すのに対して、労務職の好み傾向は低いことから、職業もまた食品の好みに影響を及ぼすことがわかった。

5) 以上を総括すると、地域別、職業別の食品の嗜好差に比して、年齢階層別の嗜好差が最も大きいことが認められた。特に男女共30歳代に嗜好変動の分岐域があるように考えられた。

本調査研究にあたり、御多用中にもかかわらず快く御援助下さいました次の諸先生に深く感謝いたします。

片山喜美子、森成子、岡田玲子、遠藤和子、木村登茂、渡辺満利子、簗原惇子(陳謝敬称略)

文 献

- 1) 山口和子・高橋史人ほか：調理科学 13, 289 (1981)
- 2) 山口和子：関東学院女子短大論叢 54, 37(1975)
- 3) 山口和子ほか：第22回日本栄養改善学会論集 (1975)
- 4) 戸田 準ほか：武田研究所報 37, 82 (1978)
- 5) 戸田 準ほか：調理科学 11, 177 (1978)
- 6) 斎田育秀：食の科学 35, 80 (1977)

(昭和57年1月20日受理)

新 刊 紹 介

印南 敏・桐山修八編 「食 物 繊 維」

(A5判396ページ 定価3800円 第一出版)

現在食物に関心のある人々にとって、食物繊維ということについての知識を持つ必要がある。いろいろと総説的なものは出ているが、食物繊維についてまとまった成書は出ていなかったため、ある意味では待望の書というべきものが本書であり、わが国の研究者により食物繊維についてまとめられた最初の本である。

国立栄養研究所の印南部長、北海道大学農学部桐山教授が中心となって、食物繊維の研究者によりそれぞれの専門の立場から書かれたもので、臨床面については慈恵医大の方々を担当しておられる。

食物繊維については、まだ研究の途上であり、測定

法自体にも問題があるわけで、今後の研究により本書の内容も改訂すべき点もあるとは思いますが、少なくとも現在の知識の集大成されたものといえるわけで、現時点では参考になるところが多く、一読されることをおすすめする。

内容は序説、食物繊維の化学、食物繊維の分析法、食物繊維の物理化学的性質、食物繊維の生理作用、食物繊維の腸管内における消化と代謝、腸内細菌と食物繊維、食物繊維と疾病、食物繊維の食品への応用、食品中の食物繊維の含量、食物繊維の摂取量、付表となっている。(元山)