

B3-2

五感イメージの配色表現に関する研究 -1-

A survey of color combinations of the image by the five senses -1-

稻葉 隆 Takashi Inaba

(株)日本カラー・デザイン研究所

Nippon Color & Design Research Institute INC.

キーワード:配色、五感、視覚、嗅覚、味覚、聴覚、触覚、連想

Keywords: color combination ,the five senses
-see,hear,smell,taste and touch, imagination

1.はじめに

色彩は視覚から得られる情報のひとつであり、視覚は人間の五感のひとつである。五感相互は互いに深いつながりがあり、共通感覚を有している。

食品のパッケージ等ではその商品の味覚イメージを配色によって視覚的に伝えることがよくある。ここでは、視覚以外の五感から得られた印象を色彩に置き換えて表現した場合、どのような傾向が生じるかに関する調査を報告する。

2.調査の概要

対象とした五感刺激は次の通りである。1)聴覚：音楽（クラシック/ロック/ジャズ）、2)嗅覚：香り（3種類のアロマ）、3)味覚：基本的な味覚表現ワード、4)触覚：質感を表すワード。1)聴覚では実際に音楽を聞かせ、2)嗅覚においては実際に香りを嗅がせた。残り2つは言語を提示した。

方法は、それぞれの五感刺激を与えた被験者がその印象を五色配色で表現するというものである。五感イメージを単色で表すのではなく配色で表す方法をとったのは、複数の色の組合せによって豊かな五感イメージのニュアンスが表現されるためであり、同時に、被験者（学生）の配色感覚を向上させる教育的な意味もある。

調査は2005年5月から11月にかけて、インテリアデザインを学ぶ学生男女25人（各テーマにより11名～25名）を被験者としておこなった。使用した色彩は10色相×12トーンの有彩色（120色）と無彩色10色の計130色からなるデザイントーン130色紙である。

分析は、配色のイメージスケール分析、使用された色のHUE&TONE分析による。

研究1においては、嗅覚（香り）と味覚に関する分析結果をまとめた。

3.嗅覚イメージの配色表現

3-1.香り刺激

対象とした香りは a.ラベンダー、b.ローズ、c.サンダルウッドの3種類。被験者には何の香りであるかは教えず嗅いた香りの印象を配色で表現させた。

3-2.ラベンダーの香りの配色

「ラベンダー」は比較的よく知られた香りであり、花の色の連想から使われた色は色相P、RPの明るいトーンが多い。同時に配色される色相Y、GYの明るいトーンはナチュラルでフローラルな香りのイメージを表現するためであろう。全体に明るく澄んだトーンが基調となっていることも特徴である。配色としては、あまりコントラストの高くないグラデーション感覚がいかされたものが多い。

3-3.ローズの香りの配色

「ローズ」の場合もやはり花の色の連想であろう色相RPが非常に多く使用されている。「ラベンダー」では寒色系色相の配色と暖色系色相の配色がほぼ同量見られたが、「ローズ」では寒色系色相の配色はほとんどない。色相RPを基調に明るいトーンからやや暗いトーンまでトーンの広がりが配色に表れている。これは、「ローズ」に甘い香りをイメージした場合明るいトーンが、芳醇でコクのある香りをイメージした場合は地味なトーン・やや暗いトーンがそれを選択されているからである。

3-4.サンダルウッドの香りの配色

「サンダルウッド」では色相Y、GY、Rがやや多い。トーンは「ラベンダー」、「ローズ」に比べ分散しており、地味なトーンや暗いトーンに多少の偏りがあるのが特徴的である。配色の傾向は、色相Y、GYの明るい濁色によるナチュラル感のあるタイプが主流で、色相RPのやや暗めのトーン・グラデーションによるややハードなエレガント感のあるタイプも見られる。

3-5.香りの配色表現

3つの香り配色を相対的に分析すると、「ラベンダー」が最もソフトで清色的なナチュラル&エレガント・イメージ、「ローズ」は最も暖色的で豊かさのありカジュアル～エレガント&ゴージャス・イメージ、

「サンダルウッド」は濁色的でまろやかなハード・ナチュラル・イメージと位置づけられよう。

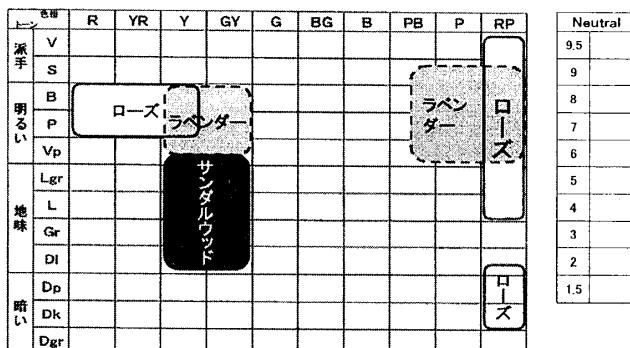


図1.香り配色に特徴的に使用される色の HUE&TONE

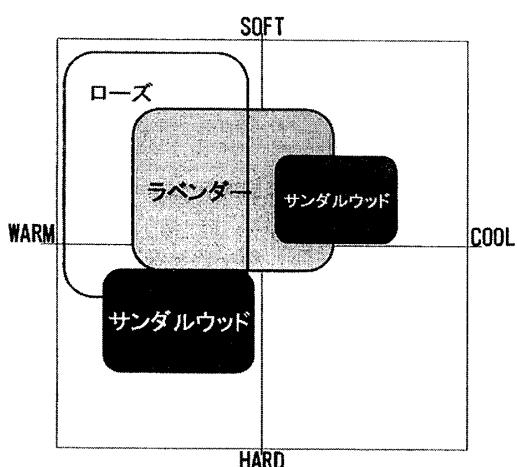


図2.香り配色のイメージスケール分析

4.味覚イメージの配色表現

4-1.味覚刺激ワード

基本的な味覚ワードである a.甘い、b.辛い、c.酸っぱい、d.苦いに対して、それぞれを五色配色で表現させた。(嗅覚刺激のように実際の食品を味わわるのでなく、言語刺激を提示した。)

4-2.甘い味覚の配色

「甘い」イメージを表現した色は、色相 RP、R、YR の明るいトーンに集中している。配色としても非常に限られた色（暖色系明るい清色）の中での組合せとなりまとまり感が強い。

4-3.辛い味覚の配色

「辛い」イメージで使われた色は、色相 R、YR、Y の派手なトーンに集中している。「甘い」イメージの配色と比べ、色相は近いがトーンが全く異なっている。痛覚イメージでもある「辛い」のもつ強い刺激感を表すためにビビッドなトーンが用いられている。また、唐辛子や辛子という食材（調味料）そのものの色の連想であるとも言える。

4-4.酸っぱい味覚の配色

「酸っぱい」イメージでは、色相 Y、GY の派手

なトーンから明るいトーンの色が集中的に使われている。「辛い」同様に食材＝レモンそのものの色が連想されていることが要因であり、Y系色相のトーン配色であることが特徴である。

4-5.苦い味覚の配色

「酸っぱい」イメージで使われることの多い色相 Y、GY のトーンをダウンさせると、「苦い」味覚イメージの配色となる。他の3つの味覚イメージと比べ、明度・彩度ともにかなり低くなってしまい、ハードでグレイッシュな感覚が「苦さ」を表すと言える。

4-6.味覚の配色表現

味覚配色を総合すると、ほとんどが暖色系の配色であることがわかる。中でも「甘い」が最もソフトでプリティ・イメージ、色相がY寄りにシフトして明るいトーンの「酸っぱい」がソフトカジュアル・イメージ、派手なトーン寄りの「辛い」はカジュアル・イメージ、それらとは一線を画したハード感覚が「苦い」のクラシック&ダンディ・イメージと整理することができる。

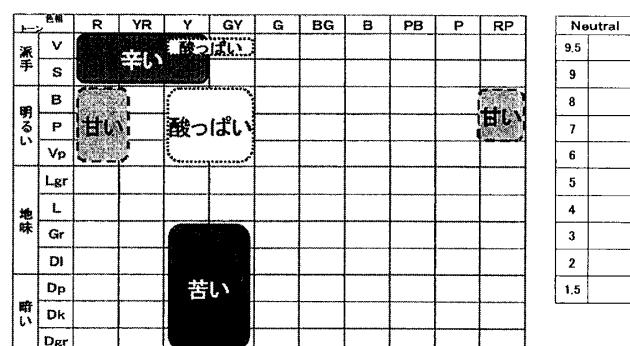


図3.味覚配色に特徴的に使用される色の HUE&TONE

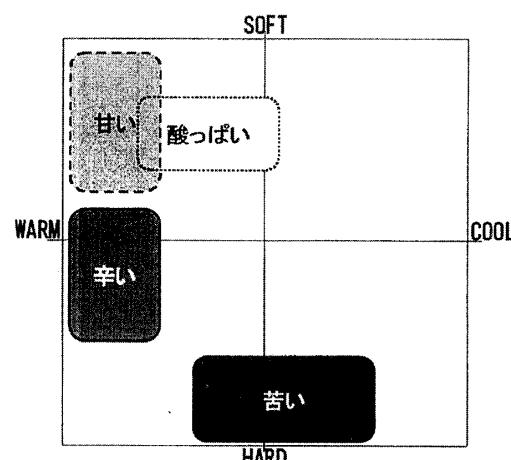


図4.味覚配色のイメージスケール分析

5.味覚と嗅覚のまとめ

甘い香りという表現があるように味覚と嗅覚の関連は強い。ただ、各配色のバリエーションをみると、味覚配色より香り配色の方がより分散していることがわかる。