給食用トレイの色と料理の彩りの組み合わせが

喫食者の心理に及ぼす影響

Psychological Effects of the Tray Color with Meal

富田圭子Keiko Tomita近畿大学Kinki University水谷芙希Fuki Mizutani近畿大学Kinki University菊田千景Chikage Kikuta近畿大学Kinki University

松井元子 Motoko Matsui 京都府立大学大学院 Kyoto Prefectural University 大谷貴美子 Kimiko Ohtani 京都府立大学大学院 Kyoto Prefectural University

Keywords: トレイ,料理,和食,色彩心理,おいしさ.

1. はじめに

視覚からの情報は、おいしさを判断する重要な 役割を担っており 1)、中でも色彩は皿・トレイ・ ランチョンマット・テーブルクロスなどとして料 理の背景を彩り、後光効果となって我々の感性に 直接働きかけ、美味しさや食欲、満足感などに関 わっている 2),3),4)。

一方、近年病院や介護老人福祉施設では、口から食べることで生きる意欲が高まり、治療効果も向上することが数多く報告されているり。これらは、在院日数の短縮化や病院の経費削減、ひいては国の医療費削減にもつながることから、口から食べることによる効果に期待が寄せられている。そこで、我々は病院や介護施設のみならず、学校や会社等で頻繁に使用されている給食用トレイに着目し、食欲を喚起し、喫食者のQOL向上のための色を探ることを目的に調査をおこなってきた。

まず、大学生を対象にトレイの色の特徴を明らかにするために、料理をのせない状態で 14 色のトレイ (国際加工および三信加工㈱製 FPT トレイ:マンセルの色相環を参考に選出した)を用いて調査をおこなったところ、ピンク・黄・緑のパステルカラーが快活性・高尚性ともに高値を示し、有用性の高い色であることが示された 2)。これらについては、異なる年齢層においても同様の結果が得られ、値の高低はあるものの、パステルカラーが最も有用性が高いことが示された 3)。

次に、大学生を対象に、和食、洋食、中華の3種類の料理をのせた状態で6色のトレイ(先の結果から特徴的であった色を選出した)が喫食者の心理にどのような影響を与えるかについて調査をおこなったところ、料理の種類に関係なく、茶色のトレイが好まれ、茶色やピンク、黄、緑色の

トレイは安らぎを、黄色やオレンジのトレイは快活的な印象を与えることがと明らかになったも。

そこで、本研究では料理の彩りの良し悪しに焦点を当て、給食用トレイの色と料理の彩りが喫食者の心理に与える影響について検討し、快適な食環境作りに役立てることを目的に調査を行った。

2. 調査方法

【料理写真の作成方法】

①料理の選出

平成21年6月~8月に京都府のA養護老人ホームにおいてに提供された食事を、D65下(準光源装置マクベスジャッジII(サカタインクスエンジニアリング株式会社)で撮影した。撮影は一眼レフカメラ(Nikon製D-3000)を用い、カラーチェッカー・パスポート(サカタインクスエンジニアリング株式会社)でホワイトバランスを調整後、撮影した。撮影した画像をLCD(TOSHIBAdynabook T35/34CBJ)上で被験者に見せ、料理の彩りが最も悪いもの、普通のもの、良いものを各1食ずつ選出した。被験者は大学生42名(21.5±0.6歳)で、料理は和食のみを対象とし、彩りの良し悪しの評価は7段階でおこなった。

②料理写真の作成

先行研究で特徴的であった 6 色のトレイをLCD((OSHIBA dynabook T35/34CBJ)上に読み込み、色彩輝度計 (CS-2000, KONICA MINOLTA) で色の測定をおこなった。次に Adobe Photoshop Element 7 を使用し、①で選出した異なる彩りをもつ 3 種の料理写真のトレイを 6 色に変換した。さらに、トレイの背景色をニュートラルグレーにした。

【イメージ調査】

平成23年7月~10月、大学生65名(男性34%・女性42%、平均年齢:21.3±3.3歳)を対象に、LCD 画面上にうつした料理写真を見ながらアンケートに回答してもらった。画像は実施日ごとにランダムに提示し、写真の切り替えの間にはニュートラルグレーの画面を挟んだ。アンケートの内容は属性、好きな色、不定愁訴などの一般項目、

12 形容詞対を用いた 3 段階 SD 法によるイメージ 調査とした。なお、料理写真の縮尺率は 70%、調査した部屋の照度・温度・湿度はそれぞれ 682 ± 45 lx、 26.2 ± 3.4 C、 63.5 ± 14.5 %であった。 また、被験者は食後 1 時間以上経過した者のみを対象とし、SPSSver19.0 を用いて統計処理をおこなった。

3. 結果および考察

トレイの色の特徴を明らかにするため、12形容 詞対を主成分分析に供した結果、2 つの因子が抽 出された。「居心地のよい一居心地の悪い」などを 含む因子を「安らぎ」(第1因子)、「陽気な一陰 気な」などを含む因子を「快活性」(第2因子)と 名付けた。次に、「快活性」を横軸に「安らぎ性」 を縦軸にし、トレイの色ごとに因子得点の平均値 を座標上にプロットしたところ、料理の彩りに関 わらず黄、茶、ピンク、緑のトレイは安らぎが、 オレンジは快活性が高いことが示され、青は安ら ぎが低かった(図)。このことから、料理の彩り よりもむしろトレイの色の特徴が喫食者の心理 に影響を与えていることが示された。 そこで、トレイの色ごとにイメージプロフィール を作成し、料理の彩りによる特徴をみたところ、 オレンジのトレイでは「陽気な一陰気な」を含む 快活的な形容詞対においてポジティブな印象が 示された。緑と茶色のトレイにおいては安らぎに 関する形容詞対においてポジティブな印象が見 られたが、料理の彩りが「悪いもの」については 「食欲のわく一食欲のわかない」の形容詞対でネ ガティブなイメージがもたれていた。青色のトレ イにおいては全体的にネガティブな印象がもた れ、6 色中最も評価が低かった。一方、6 色中最 も評価が高かったのは黄色のトレイの上に置い た料理の彩りが「良いもの」と「普通のもの」で あり、すべての形容詞対において高評価を示した。 しかし、料理の彩りの「悪いもの」では評価が下 がり、特に「いきいきしているーいきいきしてい ない」と「楽しいーさびしい」の形容詞対でネガ ティブな印象がもたれていた。、ピンク色のトレ イは彩りが「良いもの」「普通のもの」について

表 給食用トレイの L*,a*,b*値

		黄色*	ピンク色*	緑色*	青色	茶色	オレンジ色
L*(C)	SCI	87.27	82.23	78.51	58.97	38.45	73.94
	SCE	84.93	79.59	75.87	54.55	30.52	70.87
a*(C)	SCI	-5.09	6.26	25.22	2.01	4.73	30.12
	SCE	-5.29	6.55	27.36	2.17	6.19	31.85
b*(C)	SCI	28.21	10.01	-15.77	-18.96	10.64	28.92
	SCE	30.15	10.98	-16.68	-20.41	16.75	32.19

測色機器: CM-2600d (KONICA MINOLTA 製)

は黄色のトレイの方が評価が高かったが、料理の彩りが「悪いもの」ではピンク色のトレイの方が評価が高く、トレイの色によって異なる結果を示した。料理自体の彩りは、食材の組み合わせや適切な調理法が要となる。しかし、喫食者の病状によっては、それらに厳しい制限があったり、ペースト食やミキサー食といった特殊な形態で提供しなければならない場合もあり、常食に比べて彩りの工夫が難しい。このことから、今後は常食以外の食事におけるトレイの色の効果も検討していきたいと考えている。

参考文献

- 1) John B. Hutchings: Expectations and the Food Industry the Impact of Color and Appearance, Kluwer Academic/Plenum Publishers, England (2003)
- 2) 冨田圭子、吉田真奈、饗庭照美、松井元子、大谷貴美子: 供食用トレイの色が喫食者の心理に与える影響、日本色彩学会誌、Supplement (2008) 58-59
- 3) Keiko Tomita, Terumi Aiba, Jangmi Kang, Motoko Matsui, Kimiko Ohtani: Psychological Effects of Tablecloth Color and Tray Color on Diners, Color in Food: Technological and Psychophysical Aspects (2012) 401-418
- 4) 岡本由佳子、冨田圭子、松井元子、大谷貴美子:給食用トレイの色と料理の組み合わせが喫食者の心理に与える影響、日本色彩学会関西支部大会要旨集(2010)32-335)東口高志:外科領域における影響管理、日本外科学会誌、15(2)(2004)206-212

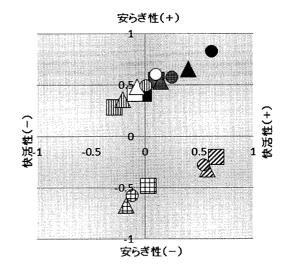


図 給食用トレイの色からうけるイメージ

