
 資 料

大学生の塩味または甘味に対する 味覚意識と食物嗜好

Taste and Preference for Foods regarding Saltiness or Sweetness among Students

加藤 征江*
(Yukie Kato)

永田 佳子*
(Yoshiko Nagata)

井川 明美*
(Akemi Igawa*)

To determine the relationship between taste awareness for saltiness or sweetness and preference for foods having salty or sweet taste, a survey was carried out to three groups of 226 students classified according to food education and sex. The students were female majoring in home economics, female and male in other courses. Data were analyzed statistically. The results are summarized as follows:

- 1) Students studying home economics preferred less salty taste and foods compared to the other female and male students. Female students were aware of less sensitivity to both tastes, and preferred less salty taste and sweeter foods than male students.
- 2) In all groups, there was a significant positive correlation between favorite seasonings with salt and salty food preferences. That is, the students who liked salty food preferred stronger salty taste. The same was also noted in regard to sweetness.
- 3) Among two female students groups, there was a significant negative correlation between taste awareness of sensitivity to saltiness and favorite seasoning with salt, and also between taste awareness of sensitivity to saltiness and salty food preferences. That is, student with greater awareness of sensitivity to saltiness, preferred less salty taste and foods, the same tendency also being noted for sweetness in the other female students.

はじめに

食物の嗜好は、年齢、性^{1,2)}などの生理的なものをはじめ時代³⁾、地域⁴⁾、教育⁵⁾など種々の要因によって影響される。

既報⁶⁾で、食物に対する嗜好を人の内的な面から探るために、食物の嗜好度理由を調べ、食物の嗜好に関係する内的な因子の抽出およびその重要度を調べた。それによると、味、香り、色などの感覚的要因の関与が非常に高く、中でも味の重要性が示された。

そこで、本報告では、味に対する味覚意識とその味を主なる味とする食物の嗜好との関連を調べることを目的

とし、味としては基本的な味の中から、生体の生理機能^{7,8)}とも深く関わっている塩味と甘味を選び出した。そして、塩味または甘味に対する味の鋭敏さの意識と味の濃淡の好み、および塩味または甘味を主なる味とする食物の嗜好について、大学生を対象に質問紙法による調査を実施し、対象学生を性および食物履修の有無により3群に分けて比較検討した。

調査方法

(1) 調査対象と時期

本学の男女学生(19~22歳)を対象とし、家庭専攻(食物履修)の女子学生50人(以下、A群と呼ぶ)に対して、昭和62年6月に質問紙法による調査を実施し、

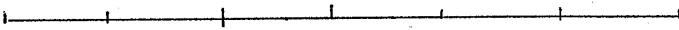
* 富山大学教育学部

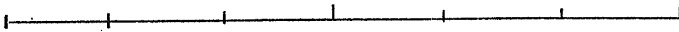
表 1. 調 査 項 目

(1) 塩味、甘味に対する意識および塩味、甘味の食物の嗜好について、該当する所に○印をつけて下さい

① あなたは次の味について、自分の舌の感度はどのくらいだと思っていますか。

非常に 鈍い	かなり 鈍い	少し 鈍い	ふつう	少し 鋭い	かなり 鋭い	非常に 鋭い
1	2	3	4	5	6	7

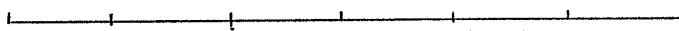
1) 塩味 

2) 甘味 

② あなたは次の味について、どのくらいの味の濃さを好みますか。

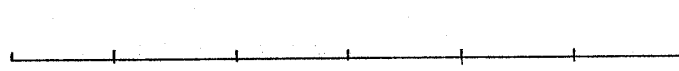
非常に 薄い	かなり 薄い	少し 薄い	ふつう	少し 濃い	かなり 濃い	非常に 濃い
1	2	3	4	5	6	7

1) 塩味 

2) 甘味 

③ あなたは次の味の食物の好き嫌いについてどのように思っていますか。

非常に 嫌い	かなり 嫌い	少し 嫌い	ふつう	少し 好き	かなり 好き	非常に 好き
1	2	3	4	5	6	7

1) 塩味の食物 

2) 甘味の食物 

同様の調査を昭和63年6月に他領域専攻の一般女子学生98人(以下、B群と呼ぶ)と一般男子学生78人(以下、C群と呼ぶ)に対しても実施した。

(2) 調査内容

調査票では質問項目を(1)、(2)、(3)に分けて設問した。表1に示した質問項目の(1)では、一般的な意味で、塩味または甘味に対する味覚意識(味の鋭敏さの意識、味の濃淡の好み)と塩味または甘味の食物の嗜好について、総括的にとらえるため7段階尺度の評点法を用いた。また、質問項目(1)の実証を得るために、具体的に塩味または甘味を主なる味とする食物について、質問項目(2)と(3)で取り上げた。そして、質問項目(2)では、山口等⁹⁾の調査を参考に味の濃淡の好みを選択肢択一方式により、表3の質問と回答項目に示した。質問項目(3)では、質問項目(2)で取り上げた具体的な食物13種(白飯、味噌汁、コンソメスープ、漬物、塩鮭、卵焼き、煮豆、クッキー、チョコレート、スナック菓子、ジャム、コーヒー、紅茶)に対する嗜好を7段階尺度の評点法(質問項目(1)の③に同じ)により尋ねた。

(3) 集計と解析方法

質問項目(1)と質問項目(3)での、味覚意識および食物嗜好については、7段階尺度の評点として、1, 2, 3, 4, 5, 6, 7を用いたのであるが、これを順に-3, -2, -1, 0, 1, 2, 3に変換して、学生群別に評点平均値、標準偏差、平均値の差の検定¹⁰⁾を行い、質問(2)の具体的な食物の味の濃淡の好みの差については、 χ^2 検定をした。質問項目間の関連について、林式数量化I類および相関分析により行った。

結果と考察

質問項目(1)の一般的な意味での味や食物の評価と質問項目(2)と(3)の具体的な食物の評価について、学生群別に比較し、またそれらの間の関連性を検討した。更に、学生群別に味覚意識と食物嗜好の関連を調べた。

(1) 一般的な塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好

質問項目(1)の調査結果を学生群別に集計し、その相対度数分布を図1に、評点平均値とその差の検定を表2

大学生の塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好

に示した。図1は、各調査項目別に、図の左半分に塩味または塩味の食物についての分布を、図の右半分に甘味または甘味の食物についての分布を示し、縦軸は7段階尺度の評点を、横軸は各尺度における相対度数(人数%)を示したものである。

味の鋭敏さの意識については、図1より、いずれの学生群も塩味、甘味とも「ふつう」の人が最も多く、家庭専攻女子学生のA群では60%弱、一般男女学生のB、C群では40~50%であった。表2より、A、B群間には塩味、甘味とも有意差はなく、塩味ではC群のみ鋭敏さの

意識が高く、甘味ではC群はA群より有意に鋭敏さの意識が高いと言えるが、B群はいずれとも差がなく、A、Cの中間となった。

味の濃淡の好みについては、女子学生のA、B2群は、塩味、甘味とも「少し薄い味が好き」が約40%で多いが、一般男子学生C群は、塩味については「少し濃い味が好き」が35%強で最も多く、女子学生のA、B2群より有意に濃い味を好んだ。

塩味の食物の嗜好については、学生群別に差が認められ、一般男女学生B、C群は「少し好き」が、いずれ

表2. 塩味または甘味に対する味覚意識および食物の嗜好の学生群別比較

学生群			評点平均値 (M±S.D.)			評点平均値の差の検定		
			A 群 (家庭専攻女子)	B 群 (一般女子)	C 群 (一般男子)	A-B	B-C	C-A
味の鋭敏さの意識	塩	味	0.24±0.82	0.30±1.01	0.69±1.14	—	*	**
	甘	味	0.14±0.83	0.33±0.82	0.49±1.21	—	—	*
味の濃淡の好み	塩	味	-0.30±0.97	-0.17±1.02	0.18±1.10	—	*	*
	甘	味	-0.12±1.10	-0.37±1.03	-0.14±1.26	—	—	—
食物一般の嗜好	塩味の食物		-0.26±1.29	0.52±1.22	0.76±1.33	**	—	**
	甘味の食物		0.96±1.36	0.90±1.17	0.30±1.47	—	**	*

(注) 〃各項目は、図1に示した項目に同じ。評点は、-3~3を用いた。

〃検定結果、—: n.s., *: $p<0.05$, ** $p<0.01$

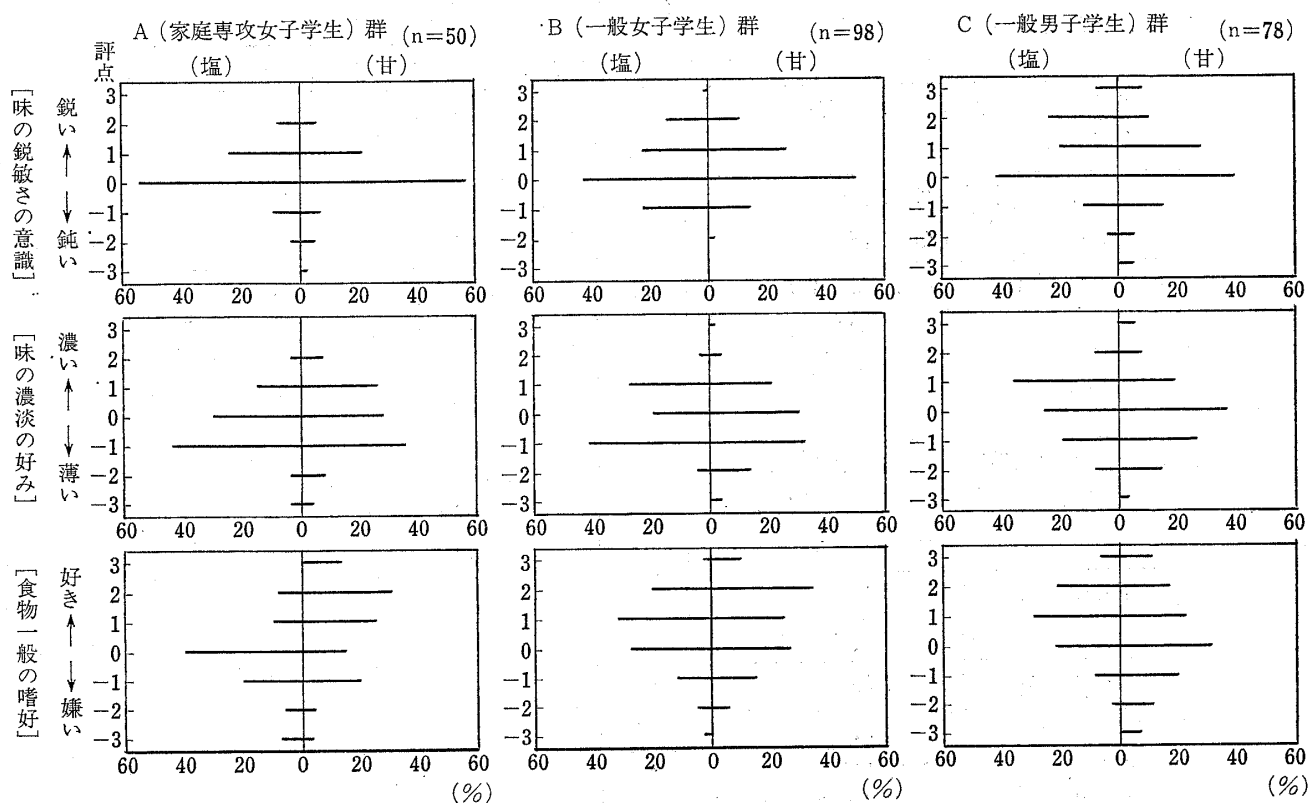


図1. 各学生群の塩味または甘味に対する味覚意識および食物嗜好の評価の相対度数分布

(注) 評点は表1の質問項目(1)で示した1~7を-3~3に変換した数値で示した。

の群も30%位で最も多く、平均的にみてもB、C群の差は有意ではなかったが、家庭専攻の女子学生A群は、「ふつう」が約40%と特に多く、平均値でB、C群よりも有意に低い嗜好度であった。一方、甘味の世界では、一般男子学生C群は、「ふつう」が約30%で最も多かったが、これに対して女子学生のA、B2群は「かなり好き」が、30%強であり、平均値でも女子学生群の方が有意に嗜好度は高かった。

(2) 具体的な食物の味の濃淡の好み

質問項目(2)の回答より、具体的な食物の味の濃淡の好みの差および食物の組合せによる好みの差の有無を各群別に χ^2 検定により調べて、表3に示した。これより質問①の「白飯に漬物がない」と、質問②の「味噌汁などの汁物の塩味」との塩味のものについては、各学生群とも薄い味を好む人が有意に多かった。しかし質問③の「ソースや醤油のかけ方」では、女子学生のA、B2群は、質問①、②と同様薄い味を好む人が有意に多かったが、一般男子学生C群の好みには有意差は見られなかった。すなわち、具体的な塩味の食物では、3群共に薄味志向であったが、質問項目によっては(この場合は質問③)、男子学生群は女子学生群よりも濃い味を好む

傾向が見られた。

一方、甘味の場合については、質問⑤の「コーヒーや紅茶に入れる砂糖量」では、女子学生のA、B2群は砂糖量を控え、薄い甘味を好む人が有意に多かったが、一般男子学生C群は塩味の質問③で見られたと同様、好みに有意差は見られなかった。質問⑥の「甘味のきいた卵焼き」では、C群は余り好きでない人が有意に多く、また、質問⑦の「トーストに塗るジャムやはちみつ」では、B群は好む人が有意に多かったが、A、C群は好みに有意差は見られなかった。質問⑧の「白飯に煮豆」では、A、C群は余り好きでない人が有意に多かった。以上より、女子学生群は男子学生群に比べて、甘味の飲物では砂糖を控えたが、甘味の食物ではそれらを好む傾向が見られ、男女の好みは分かれた。

そこで、次に個々の学生に焦点を当て、この表3の具体的な食物の味の濃淡の好み、図1に示した味の濃淡の好みあるいは食物一般の嗜好のいずれに、より関係するのかを家庭専攻の女子学生A群について次のように数量化I類により調べた。すなわち目的要因としては図1の味の濃淡の好みまたは食物一般の嗜好とし、説明変数としては表3の具体的な食物の味の濃淡の好みとして分

表3. 塩味または甘味を主たる味とする具体的な食物についての味の濃淡の好み

質問項目	回答項目	A群 (n=50) (家庭専攻女子学生)		B群 (n=98) (一般女子学生)		C群 (n=78) (一般男子学生)	
		人数	χ^2 検定	人数	χ^2 検定	人数	χ^2 検定
① 白飯に漬物や塩鮭がないと	C-1. 食が進まぬ	10	**	21	**	19	**
	C-2. 影響なし	40		77		59	
② みそ汁などの汁物の塩味の我慢できる方は	C-1. 濃い方	9	**	24	**	20	**
	C-2. 薄い方	41		74		58	
③ ソースや醤油のかけ方は	C-1. たっぷりと	11	**	24	**	35	n.s.
	C-2. 控えめに	39		74		43	
④ お菓子はどちらを好むか	C-1. チョコレート	27	n.s.	53	n.s.	31	n.s.
	C-2. スナック類	23		45		47	
⑤ コーヒーや紅茶を飲む時砂糖の量は(角砂糖で)	C-1. 入れる(2コ)	7	*	4	**	19	n.s.
	C-2. 入れる(1コ)	18		48		30	
	C-3. 入れない	25		46		29	
⑥ 甘味のきいた卵焼きは	C-1. 好き	22	n.s.	51	n.s.	29	*
	C-2. あまり好きではない	28		47		49	
⑦ トーストにぬるジャムやはちみつは	C-1. 好き	26	n.s.	61	*	34	n.s.
	C-2. あまり好きではない	24		37		44	
⑧ 白飯に煮豆などの甘いものは	C-1. 好き	18	*	40	n.s.	21	**
	C-2. あまり好きではない	32		58		57	

(注) 検定結果, *: $p < 0.05$, **: $p < 0.01$

大学生の塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好

表 4-1. 塩味についての数量化Ⅰ類分析結果

目的要因 説明変数		食物の嗜好		味の濃淡の好み		味の濃淡の好み			
		A 群		A 群		B 群		C 群	
ア イ テ ム	カテ ゴリ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ
1. 白飯に漬物	C-1	0.891	②	0.223	③	0.386	③	0.338	③
	C-2	-0.223	1.113	-0.056	0.279	-0.105	0.492	-0.109	0.447
2. みそ汁等の 塩味	C-1	0.944	①	1.047	①	0.799	①	0.781	①
	C-2	-0.207	1.151	-0.230	1.277	-0.259	1.058	-0.269	1.051
3. ソース, 醬 油のかけ方	C-1	0.495	③	0.613	②	0.429	②	0.403	②
	C-2	-0.140	0.635	-0.173	0.786	-0.139	0.568	-0.336	0.749
4. おかしの好 み	C-1	-0.056	④	0.058	④	-0.066	④	-0.093	④
	C-2	0.065	0.121	-0.068	0.126	0.078	0.143	0.061	0.154
決 定 係 数		0.377		0.467		0.357		0.388	

(注) ○説明変数のアイテムとカテゴリーは表3の質問項目と回答項目に同じ。

○レンジの項の丸印数字はレンジ値の高い方からの順位を示す。

表 4-2. 甘味についての数量化Ⅰ類分析結果

目的要因 説明変数		食物の嗜好		味の濃淡の好み		味の濃淡の好み			
		A 群		A 群		B 群		C 群	
ア イ テ ム	カテ ゴリ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ	カテゴ リスコア	レンジ
4. おかしの好 み	C-1	0.199	③	0.245	④	0.216	③	0.375	②
	C-2	-0.234	0.433	-0.287	0.532	-0.255	0.471	-0.247	0.622
5. コーヒーや 紅茶のさ とう量	C-1	0.774	①	0.794	①	0.848	①	0.923	①
	C-2	-0.153	0.928	-0.119	0.866	0.152	1.080	0.207	1.314
	C-3	-0.106		-0.123		-0.232		-0.390	
6. 甘味のきい た卵焼き	C-1	0.394	②	0.340	②	0.250	②	0.019	⑤
	C-2	-0.310	0.704	-0.267	0.607	-0.272	0.522	-0.011	0.030
7. トーストに ジャム	C-1	0.121	④	0.270	③	0.171	④	0.172	④
	C-2	-0.131	0.252	-0.293	0.563	-0.282	0.453	-0.133	0.305
8. 白飯に煮豆	C-1	0.067	⑤	0.099	⑤	0.086	⑤	0.374	③
	C-2	-0.037	0.145	-0.056	0.155	-0.060	0.146	-0.138	0.512
決 定 係 数		0.197		0.357		0.277		0.382	

析し、表4の1に塩味の場合を、表4の2に甘味の場合を示した。その結果、塩味、甘味の場合とも、目的要因としては、味の濃淡の好みの方が食物一般の嗜好よりも決定係数値は高く、従って一般的な味の濃淡の好み、より具体的な食物の味の濃淡の好みと関連していると考えられた。

一般男女学生 B, C 群についても、図1の味の濃淡の好みを目的要因とし、説明変数としては前述同様、表3

の具体的な食物の味の濃淡の好みとし、数量化Ⅰ類による分析を行い、表4の1と表4の2にA群のものに合わせ示した。説明変数については表3の質問項目をアイテム、回答項目をカテゴリーとして分析したのであるが、得られたカテゴリースコアおよびレンジ値により、一般的な味の濃淡の好みへの各質問の関与度合を知ることが出来、当然レンジ値の大きい方が関与が大である。

その結果、塩味の場合、3学生群のレンジ値の大小に

よる各質問項目の順位は全く同じで、第1位は「味噌汁等の汁物の塩味」、第2位は「ソースや醤油のかけ方」、第3位は「白飯に漬物がないと」であった。一方、甘味の場合は、学生群により、各質問項目の順位は多少異なったが、第1位は3学生群とも、「コーヒーや紅茶に入れる砂糖量」であった。これらの事より、具体的に汁物

の塩味の濃淡および飲物の甘味の濃淡の好みは、一般的な塩味、甘味の味の濃淡の好みを経験する際の判断資料となっているものと考えられた。

(3) 塩味または甘味を主なる味とする具体的な食物についての嗜好

質問項目(3)の回答より、13種の具体的な食物の嗜好

表 5. 塩味または甘味を主なる味とする具体的な食物の嗜好の学生群別比較

品 目	嗜 好 度 平 均 値 (M±S.D.)			嗜好度平均値の差の検定		
	A 群 (家庭専攻女子学生)	B 群 (一般女子学生)	C 群 (一般男子学生)	A-B	B-C	C-A
1. 白 飯	0.96±1.12	1.60±1.11	1.49±1.24	**	—	*
2. み そ 汁	0.90±1.13	1.37±1.20	1.50±1.17	*	—	**
3. コンソメスープ	0.20±1.03	0.83±1.11	0.58±1.24	**	—	—
4. 漬 物	0.54±1.31	0.97±1.22	0.71±1.64	—	—	—
5. 塩 鮭	0.32±1.24	0.87±1.29	0.81±1.40	*	—	*
6. 卵 焼 き	0.90±1.17	0.96±1.27	1.08±1.15	—	—	—
7. 煮 豆	0.46±1.07	0.45±1.51	-0.35±1.52	—	**	**
8. ク ッ キー	1.02±1.08	1.16±1.07	0.22±1.47	—	**	**
9. チョコレート	0.90±1.28	1.13±1.15	0.40±1.65	—	**	*
10. スナック類	0.86±1.73	0.72±1.64	1.12±1.60	—	—	—
11. ジャム	-0.04±1.07	0.15±1.15	-0.15±1.28	—	—	—
12. コーヒー	0.18±1.73	0.72±1.64	1.12±1.60	—	—	—
13. 紅 茶	0.94±1.22	1.29±1.14	1.07±1.15	—	—	—

(注) ○嗜好度平均値は評点1~7を-3~3に変換して算出した。

○検定結果, —: n.s., *: p<0.05, **: p<0.01

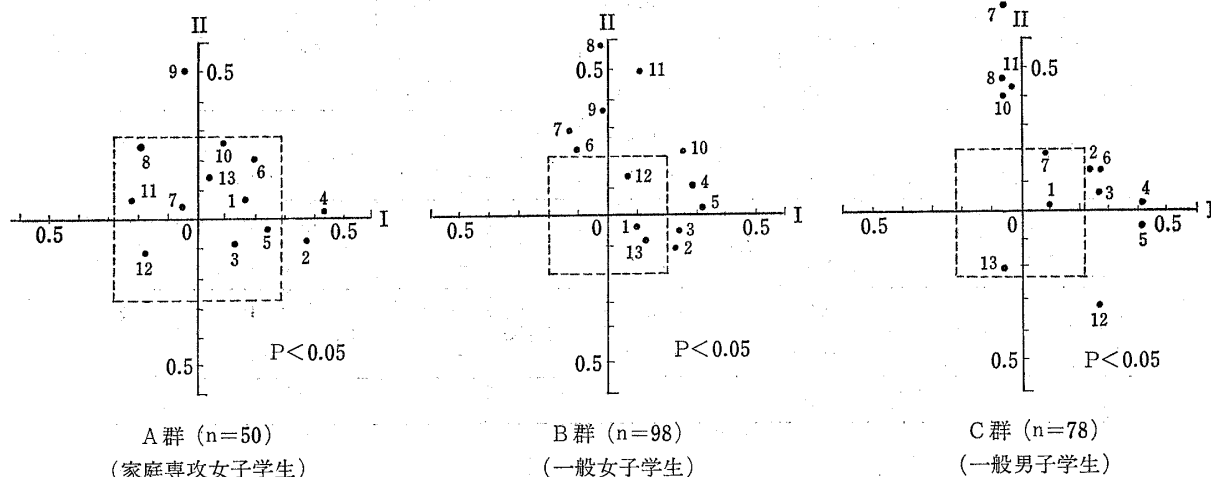


図 2. 各学生群の塩味または甘味を主なる味とする食物一般と具体的な食物の嗜好度間の相関係数値の分布

- (注) 1) I 軸は塩味の食物一般と13種の各食物との相関係数値を示す。
 2) II 軸は甘味の食物一般と13種の各食物との相関係数値を示す。
 3) 図中, 1~13 の数字は表 5 に示した食物名をあらわす。(1. 白飯, 2. みそ汁, 3. コンソメスープ, 4. 漬物, 5. 塩鮭, 6. 卵焼き, 7. 煮豆, 8. クッキー, 9. チョコレート, 10. スナック類, 11. ジャム, 12. コーヒー, 13. 紅茶)
 4) 図中, 相関係数値 (r) が p<0.05 の範囲は破線で示した四角の枠の外側。

大学生の塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好

についての学生群別嗜好度平均値とその値の差の検定結果を表5に示した。塩味を主なる味とする味噌汁、塩鮭および白飯の平均嗜好度では、家庭専攻の女子学生A群は一般男子学生C群よりも有意に低く、一方甘味を主なる味とする煮豆、チョコレート、クッキーの平均嗜好度では、一般男子学生C群は女子学生のA、B2群よりも有意に低かった。これらのことは、前述の食物一般の嗜好において(図1, 表2)見られた結果と同様であった。

次に、これら13種の具体的な食物に対する嗜好度と図1に示した塩味または甘味の食物一般に対する嗜好度との関連を調べるため、それら各々の間の相関係数を求めた。図2に、13種の具体的な食物について、塩味の食物一般との相関係数値をI軸に、甘味の食物一般との相関係数値をII軸にプロットし、有意水準($p<0.05$)の範囲を図中、四角の枠の外側で示した。

この図より、一般男女学生B、C群では、味噌汁、コンソメスープ、漬物、塩鮭の塩味を主なる味とする食物はI軸付近の四角の外側であり、一方クッキー、チョコレート、ジャムの甘味を主なる味とする食物はII軸付近の四角の外側で、それらの相関値は有意水準にあり、一般的な塩味または甘味の食物の嗜好との関連性が強い事を示した。ところが、家庭専攻の女子学生A群はB、C群に比べて具体的な食物と一般的な塩味、甘味の食物と

の相関係数値は有意水準にあるものの数は少なく、しかもプロットは座標平面上に分散しており、それらの間の嗜好の関連性はそれほど強くない事を示した。これは食物教育の影響のためか、質問に対して理屈で答えているとも考えられた。

(4) 味覚意識と食物の嗜好の関連

塩味または甘味を主なる味とする具体的な食物に対しての味の濃淡の好みおよび嗜好を、それぞれ図1の一般的な塩味または甘味の濃淡の好み、およびそれら味の食物一般の嗜好で代表させても実際とは大きくかけ離れることはないと考えられた。(表3, 表4および表5, 図2参照)

そこで、図1で示した塩味または甘味に対する味覚意識(味の鋭敏さの意識, 味の濃淡の好み)と塩味または甘味の食物一般の嗜好との関連を見るため、学生群別にそれら項目間の相関行列を求め、そのうちの家庭専攻の女子学生A群の相関行列を表6に示した。また、3学生群について求めた相関行列で、項目間が有意水準に達した組合せを表7に示した。これより、塩味および甘味とも、味の濃淡の好みと食物の嗜好との間に、3学生群ともに有意に高い順相関が見られた。すなわち濃い塩味を好む人は塩味の食物に対する嗜好度が高く、甘味の場合も同様で、濃い甘味を好む人は甘味の食物の嗜好度は高

表 6. 塩味または甘味に対する味覚意識と食物の嗜好の相関行列
(家庭専攻女子学生群の場合)

n=50						
項 目	1.	2.	3.	4.	5.	6.
1. 塩味の鋭敏さの意識	1.000					
2. 甘味の "	0.486**	1.000				
3. 塩味の濃淡の好み	-0.498**	-0.123	1.000			
4. 甘味の "	-0.080	-0.159	0.194	1.000		
5. 塩味の食物の嗜好	-0.440**	-0.060	0.537**	0.179	1.000	
6. 甘味の "	-0.101	-0.212	-0.056	0.709**	0.157	1.000

(注) *: $p<0.05$, **: $p<0.01$

表 7. 塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好の関連

項 目 対		A 群 (n=50) (家庭専攻女子学生)	B 群 (n=98) (一般女子学生)	C 群 (n=78) (一般男子学生)
塩 味	鋭敏さの意識—濃淡の好み	-0.498**	-0.342**	-0.152
	鋭敏さの意識—食物の嗜好	-0.440**	-0.252*	0.058
	濃淡の好み—食物の嗜好	0.537**	0.506**	0.562**
甘 味	鋭敏さの意識—濃淡の好み	-0.159	-0.356**	0.080
	鋭敏さの意識—食物の嗜好	-0.212	-0.211*	0.297**
	濃淡の好み—食物の嗜好	0.709**	0.448**	0.635**
塩味鋭敏さの意識—甘味鋭敏さの意識		0.486**	0.156	0.512**
(備考) * $p<0.05$		$r\geq 0.279$	$r\geq 0.198$	$r\geq 0.224$
** $p<0.01$		$r\geq 0.361$	$r\geq 0.261$	$r\geq 0.292$

大学生の塩味または甘味に対する味覚意識と食物嗜好

かった。一方、塩味において、女子学生の A, B 2 群では味の鋭敏さの意識と塩味の食物に対する嗜好との間、および味の鋭敏さの意識と味の濃淡の好みとの間に、いずれも有意に逆相関が見られ、塩味に対して鋭敏であると意識している人程、塩味の食物の嗜好度は低く、しかも薄味の方をより好むとの事であった。この塩味についての味の味覚意識と食物の嗜好との関係は、甘味と甘味の食物については女子学生 B 群において見られた。

要 約

塩味および甘味に対する味覚意識（味の鋭敏さ、味の濃淡の好み）と食物嗜好の関連を探るため、226 人の学生に対して調査した。学生を食物教育の有無および性により、家庭専攻女子学生群と他領域専攻の一般女子学生群、一般男子学生群の 3 群に分けて検討した。その結果、

1. 味覚意識および食物嗜好に対する食教育の影響については、家庭専攻女子学生群は一般男女学生群に比べて、塩味に対しては薄味を好み、塩味の食物を好まなかった。それらに対する性の影響については、男子学生群は女子学生群よりも味に対して鋭敏であるとの意識をもち、一方、女子学生群は男子学生群よりも薄い塩味を好み、そして甘い食物を好んだ。

2. 3 群ともに、塩味の濃淡の好みと塩味の食物の嗜好とは有意に順相関を示した。すなわち、塩味の食物を好む学生はそうでない学生に比べ、より濃い塩味を好んだ。これと同様の関係は、甘味と甘味の食物との間にも有意に見られた。

3. 2 女子学生群においては、塩味の鋭敏さの意識と塩味の濃淡の好みとの間、および塩味の鋭敏さの意識と塩味の食物の嗜好との間に、それぞれ有意に逆相関が見られた。すなわち塩味に鋭敏であると意識している人程、薄味の塩味を好み、塩味の食物を有意に好まなかった。一方、甘味については、一般女子学生群において、そのような傾向が見られた。

本研究の一部は日本調理科学会昭和 63 年度大会において口頭発表した。

文 献

- 1) 戸田 準：調理科学，2，21（1969）
- 2) 松下幸子，寺尾京子，石間紀男：家政誌，31，75（1980）
- 3) 戸田 準：調理科学，11，177（1978）
- 4) 山口和子，高橋史人：調理科学，15，105（1982）
- 5) 原田まつ子：栄養学雑誌，46，27（1988）
- 6) 加藤征江：北陸学院短期大学紀要，第 14 号，113（1982）
- 7) 稲垣義明，斉藤俊弘，坂口 明：栄養学雑誌，45，51（1987）
- 8) 青木伸雄：栄養学雑誌，46，65（1988）
- 9) 山口和子，高橋史人：調理科学，13，289（1980）
- 10) 三平和雄：統計的実験計画法，産業図書 p. 21（1970）

（平成 2 年 2 月 24 日受理）