

博士學位論文

内容の要旨

及び

審査の結果の要旨

第 16 集

平成 30 年度
(2018 年度)

実践女子大学

は し が き

本篇は、学位規則（昭和28年4月1日文部省令第9号）第8条による公表を目的として、平成31年3月5日日本学において学位を授与した者の、論文内容の要旨及び論文審査の結果の要旨を収録したものである。

学位記番号に付した乙は、学位規則第5条第1項（いわゆる論文博士）によるものであることを示す。

目 次

論文提出によるもの（論文博士）

乙第4号 博士(食物栄養学) 川 嶋 比 野 5

染付皿の青色が食欲や心理的おいしさに影響を与える要因についての研究

論文提出によるもの
(論文博士)

氏名（本籍）	川嶋 比野（東京都）
学位の種類	博士（食物栄養学）
学位記番号	乙第4号
学位所授与年月日	平成31年3月5日
学位授与の条件	学位規則第5条第1項 該当
論文題目	染付皿の青色が食欲や心理的おいしさに影響を与える要因についての研究
論文審査委員	主査 教授 澤山 茂 副査 教授 井部 明広 副査 大久保 洋子（博士（食物栄養）元実践女子大学教授 （一般社団法人）和食文化国民会議 理事、調査・研究部会長、（一般社団法人） 日本家政学会食文化研究部会・部会長）

染付皿の青色が食欲や心理的おいしさに影響を与える要因についての研究

川嶋 比野

【研究背景】

食物は安全で栄養があり、おいしいことが重要であるが、おいしさを構成する要因の中で視覚から得られた情報の影響は非常に大きく、目隠しをして食品を食べると何の味か判断がつかなくなることから、人の五感の働きを割合で示すと視覚は 87%を占め、味覚は 1%に過ぎないとも言われている¹⁾。「色」と「食欲やおいしさ」に関わる調査は、様々な方法で行われ、いずれも視覚が大きく関与していると報告されている^{2)~33)}。それらの中で、食欲を増進する色は暖色系の色であり、寒色系の色は食欲を減退させ、少なくとも増進させない色であるとする報告がある^{2)~5), 16)}。また、特殊な場合以外は食事の場の雰囲気づくりには、青は適当ではないようであり、特に青系統の照明は食欲を著しく減退させるという記述もある⁶⁾。

しかし一方で、世界中で白地をベースに青色の絵柄が描かれた「染付」とよばれる食器が見られる。食欲を減退する色であるという報告が多くあるにも関わらず、なぜ長い歴史の中で多用され続けてきたのかという疑問が生じた。そこで初めに、染付皿が世界中に広まった歴史的文化背景および染付が青い理由について文献調査を行った。

文献³⁴⁾によると、食事に食器や食具を用いるという文化の起源は、新石器時代（紀元前 8500 年頃）であり、最初は簡単な土器を作ることから始まった。より使いやすく、丈夫で便利なものを求めて陶器や磁器が開発され、世界のあらゆる文明の中で改良が重ねられた。さらに、食卓をより華やかに演出し、料理をよりおいしく食べるために、食器に装飾を加える文化も同時に発展した。その中で最も実用的でシンプルかつベーシックな装飾食器として発展したのが「染付」である。14~18 世紀には世界中の王族、貴族が東洋の「染付」に憧れて収集し、それを模倣した磁器の開発に力を注いだことから、現代に至るまで世界中で多用される食器となった。

「染付」は白磁の釉下に酸化コバルトで絵付けをして透明釉をかけ、高温で焼成した彩画磁器であり、中国では青花、英語では blue and white といわれている³⁵⁾。釉裏(ゆうり)に描かれた絵柄の酸化コバルトの一部が素地上や釉の中に溶けだして拡散する³⁶⁾。これは、赤や緑など様々な色で描かれる上絵付けの色絵とは異なる大きな特徴である。また、染付の顔料は他に比べて、高火度下でも安定した発色が得られるのも特徴であり、青色以外の釉裏磁器があまり見られないのはこのためである³⁵⁾。

また、宇宙から見た地球は青色であり、空や海も青色である。これらの真っ青な景色や映像を見ると、多くの人は感動を覚えることから、青色は無意識に誰もが求め、憧れる色なのではないかと思われる。実際に特定の対象を与えずに好きな色（抽象的嗜好色）を調査すると、青色は世界各国において有彩色の中で最も嗜好率が高い色として選ばれることが多く、また、嫌われることの少ない色であると報告されている³⁷⁾。さらに、布の染色にも「藍染」と呼ばれる青色が古くから世界中で用いられている。こうしてみると、青色は我々の生活に溶け込んでいる日常の色であることに気が付く。

これらのことから、青い「染付」は永年受け継がれてきたのではないかと考えるが、その他にも、「染付」には料理をおいしそうに見せる効果や法則があるのではないかと考えた。しかし、食器の絵柄の青色と食欲との関係については、ほとんど報告がない。そこで、料理をおいしそうに見せる染付皿の条件や「食欲」と「絵柄」の関係について調査することとした。

調査の対象は、家庭や飲食店での盛り付けや食器選びの参考になるよう、家庭で供される「和食」を中心とする惣菜料理とした。「和食」は 2013 年にユネスコ無形文化遺産に登録され、海外からも注目されると同時に、国内でもその良さが見直されている。その「和食」をよりおいしそうに盛り付けるためにはどのような食器を選んだら良いかと考えた時に、実用的に役立つような資料となることを念頭に調査条件を設定した。

第1章. 食欲を増進する総柄の染付皿の条件の検討

食欲を増進する総柄（絵柄が皿全体に描かれているものを示すこととする）の染付皿の条件を検討した。まず、どのような絵柄がよいか調査するため、白い皿色に占める青色の割合、絵柄の種類と配置、絵柄の大きさを変えて、画像処理により合成写真を作成し、食欲の増減について調査を行った。次に、染付には多種の青色が存在することから、どのような青色がよいか調査するため、代表的な3種の青色を指定して実際に強化磁器を焼成し、食欲の程度について調査を行った。そして青色の絵柄に食欲増進の効果があるかについても検証するため、青色の他に赤色と緑色の絵柄磁器を実際に焼成し、絵柄のない白色の皿も加えて調査を行った。さらに、合成写真による調査結果の有用性について検証するため、料理を実際に見てもらって調査した後、同じものを写真に撮って光沢紙へ印刷したものも見てもらい、両者の調査結果を比較した。^{38)~62)}

主な結果は次の通りである。

- (1) 和、洋、中全体の平均としては、青色の割合が10~20%であると食欲を増進させる傾向があり、真っ青な皿は食欲を減退させることが示唆された。また、青色100%で低彩度の青色の皿は、高彩度の皿よりさらに食欲を大きく減退させた。さらに、和食が最も、青色の割合が増えてもおいしく感じる人が多いことが示唆された。
- (2) 和食のみを対象とした調査では、皿色に占める青色の割合が40%前後の染付皿が多く料理と最も相性が良いことが示唆された。また白色の割合が高い皿は、温菜よりも冷菜の方が適している傾向が見られた。
- (3) 和食と最も相性が良く、おいしそうに見える絵柄は植物柄であった。また、絵柄の大きさは大きい方が、白い部分のひとかたまりの面積が大きくなり、料理の色を引き立たせるが、盛り付け面積の大きい料理をのせた時に、皿の周囲にある一つ一つの絵柄が認識できる程度の大きさであると良いことが示唆された。さらに、刺身5種の比較調査の結果、本調査のような場合において、食材の種類や彩りおよび盛り付け方等の細かい違いは、評価にあまり影響しないことが示唆された。
- (4) 染付において、最も食欲を増進する青色はHV/C : 2.0~6.0PB 2.5~4.5/ 6.0~10.0の範囲（本研究における基準色）であり、多くの給食と相性が良いことが示唆された。マンセル値および目視による色が近似するDIC（DICグラフィックス株式会社製）は、No.220（3.1PB3.4/8.9）である。また、無地の皿よりも青色の絵柄がある方がおいしそうに見え、食欲を増進する効果があることが明らかとなった。
- (5) **学会論文未発表の為、公開せず**
- (6) 青枠がない植物柄は洋皿に見えやすく、少し太めの青枠で囲んだ方が和皿らしく見えること、また、部分柄の調査では青枠がある皿の評価の方が高かったことから、和洋折衷で使用する場合には、青枠があった方が良いと考える。

これらのことから、家庭料理や給食を盛り付ける時、総柄の染付皿の絵柄は青枠のある植物柄が最も相性が良く、HV/C : 2.0~6.0PB 2.5~4.5/ 6.0~10.0の範囲内で青色の絵柄であり、皿全体に占める青色の割合は40%前後の場合が最も食欲を増進すると考える。

第2章. 青磁皿と瑠璃釉皿の比較検討

魅力的な焼き物としてその技術が受け継がれている青磁と瑠璃釉（地膚にコバルトを溶かした上釉を全面にかけた焼き物）の皿を用い、皿に占める青色の割合が100%の場合に青色の彩度の違いが食欲に及ぼす影響について調査した。一般的に青磁がよく用いられる和食と中華を対象に、青磁との相性をまとめた。さらに、青磁が伝統的な皿であることから、様々な料理に調和すると思いついでいる可能性を考え、料理名からイメージのみで盛り付け皿を選ぶ調査も実施した。⁶³⁾

主な結果は次の通りである。

- (1) 瑠璃釉よりも青磁の評価が低かったのは8品中3品のみであり、「低彩度の青色の皿は、高彩度の

皿よりさらに食欲を大きく減退させる」という1.1の調査結果と相違した。

- (2) 青磁は特に和食の冷菜と相性が良く、赤色の温菜と相性が悪い。
- (3) 青磁は赤色の料理より、緑色の料理と相性が良い。
- (4) 料理人は中華の冷菜で青磁の評価が高い特徴が見られ、中高年は他群よりも瑠璃釉の評価が高い傾向が見られた。

これらのことより、低彩度の青色でも青磁には独特の魅力があり、多くの料理と相性が良いことが明らかとなった。しかしながら、料理において青色と赤色の配色は相性が良くなく、真っ青な皿に赤色の料理を合わせるの難しいことが示唆された。

第3章. 食欲を増進する部分柄の染付皿の条件の検討

食欲を増進する部分柄（絵柄が皿の一部にのみ描かれているものを示すこととする）の染付皿の条件を検討した。部分柄の皿は特に小皿料理に用いられることが多いことから、小皿に限定して調査を行った。料理は、集団給食でよく供され、家庭でも食卓に上ることの多い小皿料理を対象とした。まず、小皿の部分柄の絵柄数や皿を囲う青枠を画像処理により編集し、小皿料理の見た目のおいしさや食欲にどのように影響するのかについて調査した。その結果から、皿を絵付けする際の絵柄の配置や料理を盛り付ける際の留意点についても考察した。さらに、総柄と部分柄の絵柄皿とを同時に見比べた場合、小皿料理はどちらと相性が良いのか確かめるため、同じぶどうの原画を使って絵柄を画像編集し、総柄と部分柄の比較調査を行った。

主な結果は次の通りである。

- (1) 全体的な結果として、青枠が有る方が評価は高い傾向が見られた。皿の周囲を囲う青枠が料理の色を引き締め、盛り付けや彩りのバランスを整える効果があるのではないかと考える。
- (2) 部分柄の絵柄の数は 2 個あった方が好まれる傾向にあったが、絵柄が料理によって隠れてしまう場合には、評価が下がる傾向にあった。絵柄が 2 個の場合には、青枠と同様に、皿の周りに囲うように配置されていることで、盛り付けのバランスを整える効果があるのではないかと考える。
- (3) (2)の結果から、部分柄で皿に絵付けする際には、料理が盛り付けられる可能性が高い部分（皿の直径の内側 2/3 程度）を避け、枠に沿う方向に描いた方が良いと考える。また、使用者が盛り付ける際にも、部分柄が両方とも見える分量と配置でのせる配慮が必要である。
- (4) 部分柄の稲穂柄において、大学芋を盛り付けた時には絵柄が隠れていないにも関わらず、絵柄 2 個は好まれず、1 個の方が良いという特徴的な傾向が得られた。絵柄 1 個や青枠無しの皿の方がおいしく見える場合もあった。
- (5) (4)のような例外はあるものの、小皿料理を部分柄の染付皿に盛り付ける場合には、料理盛り付け時の余白部分に占める青色の割合が 20~30%程度の時、最もおいしそうに見える可能性が示唆された。料理を盛り付ける前の皿全体の面積で考える場合には、青色の割合 16~20%程度となる。特に小皿料理では、白い部分が明確であることが食欲増進の重要な要素と考えられ、総柄では青色の割合が 20%程度よりも 40%程度あった方が良く 1.2 の調査で報告したが、総柄と部分柄は分けて考える必要がある。

これらのことから、和食を盛り付けた時、部分柄の染付皿は青枠があり、絵柄が 2 個で両方とも、盛り付け時に見える位置にあるものが好まれることが示唆された。皿全体に占める青色の割合は、16~20%程度が最も食欲を増進することが示唆された。

【まとめ】

青色は世界的にも嗜好率の高い色であるが、食器に用いる場合には、皿に占める青色の割合が高すぎると食欲の減退を招く。しかし、適切な青色の割合の染付皿は和食をはじめとする多くの料理と相性が良く、無地の皿よりもおいしそうに見え、食欲を増進する効果が認められることが本研究より明らかとなった。(学会論文未発表の為、一部公開せず)。染付は日本の家庭料理や給食には合わせやすい皿であると考え。本研究の調査結果から、食欲を増進し、料理をおいしそうに見せる染付皿および青磁皿の条件や「食欲」と「絵柄」の関係について考察し、以下にまとめた。

染付の総柄の場合、40%前後の青色の割合が最も食欲増進効果が見込まれ、特に和食および中華を盛り付けると美味しそうに見えることが多い。一方洋食では、10~20%程度の青色の割合が最も好まれ、青色の割合が高くなると食欲の減退が見られることが多い。したがって、和洋折衷の料理が多い日本の集団給食では、40%前後の総柄の染付皿を使用することにより、多くの場合で食欲増進効果が望めると考える。

絵柄は、見慣れた馴染みのある植物柄を選ぶと良いと考える。また絵柄の大きさは大きい方が、白い部分のひとかたまりの面積が大きくなり、料理の色を引き立たせるが、盛り付け時に絵柄が隠れてしまい、何の絵柄かわからなくなると、食欲増進の効果が下がる傾向にあるため、盛り付け面積の大きい料理(皿の直径の2/3を占める料理)を盛り付けた時に、皿の周囲にある一つ一つの絵柄が認識できる程度の大きさがと良いと考える。

絵柄の青色については、マンセル表色系のHV/C : 2.0~6.0PB 2.5~4.5/ 6.0~10.0の範囲であると最も食欲を増進し、多くの料理で評価が高かった。マンセル値および目視による色が近似するDIC(DICグラフィックス株式会社製)は、No.220(3.1PB3.4/8.9)である。

染付の部分柄皿の場合には総柄と分けて考える必要があり、皿全体に占める青色の割合は16~20%程度が良いことが示唆された。また、皿の周囲を囲う青枠が有る方が良く、料理の色を引き締め、盛り付けや彩りのバランスを整える効果があると考え。これは、総柄の場合にもあてはまると考えられる。さらに絵柄は1個よりも2個の方が良く、皿の製作者は、料理が盛り付けられる可能性の高い、皿の直径の内側2/3程度には、絵付けをすることを避け、枠に沿う方向に描いた方が良いと考える。また、使用者が盛り付ける際にも、部分柄が両方とも見える分量と配置でのせると良いと考える。部分柄の染付皿は総柄と比較しても、卵焼きなどの小皿料理をおいしく見せる効果が見られた。

一方、青色100%の真っ青な皿は食欲を減退する可能性が高く、中でも特に水色に近い低彩度の皿は盛り付け皿としては推奨できない。ただし、青磁や瑠璃釉など、伝統的に親しまれてきた皿には独特の魅力があり、食欲を増進させることが示唆された。青磁は特に和食の冷菜と相性が良く、赤色の料理より、緑色の料理で評価が高かった。しかし、赤色の温菜に使用すると評価が低くなった。

料理の温度で皿を選ぶ場合には、青色の割合が40%前後の染付皿では温菜でも冷菜でも相性が良いが、青色の割合が20%以下の染付は、温菜よりも冷菜と使用すると評価が高かった。

また、料理の色との組み合わせで皿を考える場合には、食材が白っぽい料理は、その色を引き立たせる青色の割合が高い染付皿や瑠璃釉と相性が良く、白皿や青色の割合が20%以下の染付皿とは相性が悪い。反対に彩り鮮やかな料理は、青色の割合が60%よりも高い皿を使用すると評価が低くなった。総合的には、絵柄が料理と同化してしまう場合、または極端な補色関係にある場合には食欲増進効果が低くなる傾向がある。染付皿と同化するような鮮やかな青色の料理が稀であることが、染付皿が合わせやすい要因の一つであると考え。

これらの結果を家庭料理および飲食店での盛り付けや食器選びの際の参考としていただき、また給食における見た目のおいしさの向上に活用していただければ幸いです。

【文献】

- 1) 野村純一. “色の秘密.” 文春ネコス, 2002, 38 - 198
- 2) Birren, F. . Color & Human Appetite, Food Technol., 1963, 17, 553 - 555
- 3) 川染節江. 食品の色彩嗜好に関する年齢および男女間の変動, 家政誌, 1987, 38, 23 - 31
- 4) 佐藤幸子, 松尾美貴子, 田代典子. 食品の色彩嗜好に関する研究, 実践女子大学生生活科学部紀要, 1999, 36, 140 - 146
- 5) 奥田弘枝, 田坂美央, 由井明子, 川染節江. 食品の色彩と味覚の関係—日本の20歳代の場合—, 日本調理科学会誌, 2002, 35, 2 - 9
- 6) 片山脩, 田島眞. “食品と色.” 光琳, 2003, 30 - 35
- 7) 納富則夫. 食品の色彩と形態, 調理科学, 1971, 4, 204 - 209
- 8) 森重敏子, 青山よしの, 堀洋子, 金子小千枝. 食品における配色の女子年齢別嗜好, 調理科学, 1984, 17, 253 - 258
- 9) 近江源太郎: 食品色彩の心理的効果. Foods Food Ingredients J. Jpn., 1997, 174, 37 - 43
- 10) 岡本純代, 天野幸子. 「おいしさ」についての視覚的研究, 生活学論叢, 1998, 3, 131 - 140
- 11) 大谷貴美子, 饗庭照美, 徳田涼子, 尾崎彩子, 南出隆久. 椀盛の色彩分析—イメージアナライザーを利用して—, 日本調理科学会誌, 2001, 34, 270 - 275
- 12) 高宮和彦. 色と食物 (8) 盛り付け (a) 数と空白率, 食生活研究, 2004, 25, 1 - 4
- 13) 森麻紀, 栗原一貴, 塚田浩二, 椎尾一郎. いろどりん—食卓の彩り支援システム—, 電子情報通信学会技術研究報告. 2008, 107, 69 - 72
- 14) 大野智子. 食卓の色彩背景が嗜好に及ぼす影響—第一報: 単色について—, 国際学院埼玉短期大学研究紀要, 1993, 14, 117 - 127
- 15) 豊満美峰子, 松本仲子. 食卓の色彩が食物の印象に与える影響, 日本食生活学会誌, 2003, 14, 172 - 176
- 16) 豊満美峰子, 松本仲子. 食物・食器・食卓の配色が嗜好に及ぼす影響, 日本調理科学会誌, 2005, 38, 181 - 185
- 17) 富田圭子. 視覚によるおいしさと後光効果—給食用トレイの色に焦点を当てて—, 日本調理科学会誌, 2015, 48, 166 - 168
- 18) 小林重順. “色感素養.”, ダヴィット社, 1997, 84 - 97
- 19) 大谷貴美子, 尾崎彩子, 松本裕子, 南出隆久. つけ醤油の皿の色に関する一考察—CRT上のカラーパレットを利用して—, 日本調理科学会誌, 2000, 33, 204 - 211
- 20) 永易あゆ子, 鈴木麻希子, 近藤美樹. 料理と盛り付け皿の色彩の組み合わせが視覚に及ぼす影響: 白内障模擬体験眼鏡による検討, 調理科学会大会研究発表要旨集, 2012, 24, 55
- 21) 島田玲子, 田島亜希子, 四分一厚志. 味覚に及ぼす色の影響, 家政学会研究発表要旨集, 2014, 66, 221
- 22) Szczesniak, A.S., and Kleyn, D.H. . Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes, Food Technol., 1963, 17, 74 - 77
- 23) 岸戸護. 心理学から見た油脂製品—食品心理学—, 油化学, 1972, 21, 349 - 354
- 24) 松本仲子, 松本文子. 食べ物の味—その評価に関わる要因—, 日本調理科学会誌, 1977, 10, 97 - 101
- 25) 柳本正勝. 食べ物のおいしさに対する各感覚特性の貢献度, 日本調理科学会誌, 2002, 35, 32 - 36
- 26) Maga, J.A. . Influence of Color on Taste Thresholds, Chem. Senses, 1974, 1, 115 - 119
- 27) 笠原優子, 庄山茂子. 味覚から連想する色について, 調理科学会大会研究発表要旨集, 2017, 29, 131

- 28) 木村俊夫. 色のみかけの温さと重さについて, 心研, 1950, **20**, 33 - 36
- 29) 納谷嘉信, 辻本明江. 色調和の研究, 電試報, 1966, **30**, 889 - 890
- 30) 井出正. やきもの購買要因の分析—砥部焼・有田焼の場合—, 松山商大論集, 1984, **163**, 58 - 103
- 31) 滝本孝雄, 藤沢英昭. “入門色彩心理学.”, 大日本図書, 1986, 61
- 32) 千々岩英彰. “色彩学概論.”, 東京大学出版, 2001, 173
- 33) 斎藤進, 山野辺泰子, 早川幸男. “食品色彩の科学.” 幸書房, 1997, 29 - 57
- 34) 長谷部楽爾. “カラー版 世界やきもの史.” 美術出版社, 1999, 6 - 160
- 35) 矢部良明. “カラー版 日本やきもの史.” 美術出版社, 1998, 94 - 110
- 36) 佐賀県立九州陶磁文化館. “佐賀県立九州陶磁文化館コレクション 古伊万里入門 珠玉の名陶を訪ねて—初期から爛熟期まで—.” 青幻社, 2007, 14 - 183
- 37) 日本色彩研究所研究第1部. “CD-ROM カラープロファイルシリーズ BLUE.” 日本色彩研究所, 2013
- 38) 官民郎. “改訂版 EXCEL 統計のための統計分析の本.” エスミ, 2006, 372 - 377
- 39) 長沢伸也, 川栄聡史. “EXCEL でできる統計的官能評価法.” 日科技連, 2008, 22 - 37
- 40) 永竹威, 矢部良明. “日本陶磁大系 伊万里 [第19巻].” 平凡社, 1989, 3 - 84
- 41) 西田宏子. “日本陶磁全集 23 古伊万里.” 中央公論社, 1976, 63
- 42) 出光美術館. “トプカプ宮殿秘蔵東洋陶磁の至宝展.” 出光美術館, 1990, 19 - 90
- 43) 林屋晴三. “日本の陶磁 第8巻 古伊万里.” 中央公論社, 1975, 18 - 110
- 44) 林屋晴三. “日本の陶磁 第10巻 鍋島.” 中央公論社, 1974, 31 - 93
- 45) 満岡忠成, 芹沢長介他. “日本やきもの集成 第9巻.” 平凡社, 1987, 40 - 68
- 46) 満岡忠成, 芹沢長介他. “日本やきもの集成 第10巻.” 平凡社, 1987, 75
- 47) 満岡忠成, 芹沢長介他. “日本やきもの集成 第12巻.” 平凡社, 1987, 21 - 45
- 48) 出光美術館. “出光美術館蔵品図録 中国陶磁.” 出光美術館, 1987, 82 - 983
- 49) 中国上海人民美術出版社. “中国陶磁全集 30 醴陵窯.” 美乃美, 1981, 24 - 37
- 50) 北春千代, 鈴木由紀夫, 矢部良明. “色絵磁器 やきもの名鑑.” 講談社, 1999, 12 - 150
- 51) 愛知県陶磁資料館, 中日新聞社. “日本陶磁 5000年の至宝 愛知県陶磁資料館コレクション.” 中日新聞社, 2002, 81 - 91
- 52) 金子勝代. “古美術 百万人のコレクション No.14.” 東洋総企, 1990, 130 - 178
- 53) 江川桂子. “器に強くなる—和食器の基本と使いこなし (家庭画報特選).” 世界文化社, 2002, 142 - 144
- 54) G.J.NEWELL ; J.D.MacFARLANE. Expanded Tables for Multiple Comparison Procedures in the Analysis of Ranked Date. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 1987, **52**, 1721 - 1722
- 55) 鈴木久乃, 殿塚婦美子. “栄養・食事管理のための 改訂 施設別給食献立集.” 建帛社, 2010, 40 - 215
- 56) 今泉元佑. “日本陶磁大系 鍋島[第21巻].” 平凡社, 1999, 36 - 70
- 57) 中島誠之助, 森由美. “中島誠之助秘蔵コレクション古伊万里染付の華.” 平凡社, 2011, 9 - 120
- 58) 村上正名. “日本やきもの集成 9 山陽.” 平凡社, 1981, 40 - 68
- 59) 丸山和雄. “日本やきもの集成 10 四国.” 平凡社, 1982, 75
- 60) 永竹威. “日本やきもの集成 12 九州 2・沖縄.” 平凡社, 1982, 26
- 61) 矢部良明. “日本陶磁大系 柿右衛門[第20巻].” 平凡社, 1989, 65
- 62) 永竹威著. “日本陶磁大系 伊万里[第19巻].” 平凡社, 1998, 37 - 84
- 63) 佐藤サアラ. 群青と青緑の世界—染付と青磁のうつわ—, 陶説 日本陶磁協会, 2004, **615**, 51 - 61

平成 30 年度 食物栄養学専攻 論文博士

主査・副査講評要旨

氏 名 川嶋 比野

論文名 「染付皿の青色が食欲や心理的おいしさに影響を与える要因についての研究」

講 評

本研究は、食物を食べておいしいと感じる要因について、食物の「色」と「食欲」の関連性を古代より世界的に受け継がれてきた焼き物の「青色」と「料理」に焦点を当て、青色が従来から言われてきた食欲減退を促す色であるという概念について、その適合条件及び非適合条件を明らかにすることを目的に進められたものである。

我々は食品の美味しさを五感で感じ、中でも視覚による美味しさに対する効果は味覚よりもはるかに大きいとされているが、それに関する科学的なエビデンスは多くは示されていない。本研究はヒトの視覚による食欲及び美味しさに及ぼす影響について詳細な計画のもとに調査を進め、集めた多くのデータを解析した。その結果、食器の色や絵柄等が各種の料理における食欲や美味しさに大きく影響することを解明した貴重な研究である。

第1章では美味しさすなわち食欲と染付皿の青色、そしてその占める割合について実際の料理を置いて調査を行った。手法として多種類の料理と青色の割合、色相、明度、彩度を変えて緻密な計画のもとデータを収集し、解析した。その結果、料理の種類、食材の盛り付けに対して適切な青色の割合によって、料理との相性及び食欲を感じる効果が異なることを解明し、より良い盛り付けや食器皿の選択の可能性を示した。第2章では食欲を減退させる青色の皿も、その彩度や盛り付ける料理の種類、色によっては美味しさが増すことを示した。第3章では小皿料理について、絵柄の種類や大きさ、露出度によって食欲が大きく影響されることを解明した。

本研究により、食欲を減ずる色である青色の食器が、なぜ世界中で使用されるのかを含め、色と味覚について明解に考察した。さらに、今まで報告のなかった、和食、洋食、中華料理など料理の種類によってどのような染付皿を選ぶべきか、データを示して論理的に解明したこれらの研究成果は高く評価される。また、これらの成果は専門学会誌に発表され、大きな評価を得ており、本研究は今後、調理において料理をより美味しくするために大きく貢献するものである。本論文は博士論文として、十分またはそれ以上の内容を有することから学位授与に値するものと評価する。

博士学位論文 内容の要旨及び審査の結果の要旨 第16集 平成30年度

2019年 4月 1日

編集・発行 実践女子大学大学院
東京都日野市大坂上4-1-1
〒191-8510 Tel 042(585)8817

機関リポジトリにより公表