

演題番号

19

食器の色と食事への印象

川越リハビリテーション病院
栄養管理室

◎テーマ選択の理由

- 食事を全量摂取していない患者さまが各病棟にいる。
- 低体重であったり、体重が減っている患者様が半数はいる。
- 食事の摂取量が増えれば、低体重の悪化防止や体重改善につながる**であろうと考えた。



文献を見てみると…

- 料理を見たときに美味しそうかどうか判断するのに一番影響しているのは視覚。
- 人間の五感の中では”視覚”が87%と、ほとんどの情報を占めている為、ちょっと料理や皿の色合いが変わるだけで美味しそう/美味しくなさそうと感じる、とのこと。
- 食事を盛り付ける皿の色で印象がどう変わるかを調査してみる。

◎検証方法

異なる色(橙色、抹茶色、黒色、通常食器)の皿に同じ料理(肉、魚、卵、豆腐)を盛り付けた8枚の写真を見て、総合的にどのような印象を受けたか、**20項目の感性ワード**に沿って5段階の尺度で評価してもらった。
(SD-セマンティック・ディファレンシャル法-)

使用したワード、用紙は右の通り。



調査対象:

川越リハビリテーション病院所属2階病棟職員,3階病棟職員,4階病棟職員,リハ課職員,栄養管理室職員,城南老健栄養課職員

(計65名,匿名回答)

	特にそう思う +2	ややそう思う +1	どちらでもない 0	ややそう思う -1	特にそう思う -2	
おしゃれである						おしゃれでない
美しい						美しくない
上品である						下品である
派手である						地味である
実用的である						実用的でない
親しみやすい						親みにくい
見慣れている						見慣れていない
落ち着きがある						落ち着きが無い
穏やかである						穏やかではない
暖かみがある						暖かみがない
意外性がある						意外性がない
違和感がある						違和感がない
個性的である						平凡である
清潔な						不潔な
健康的な						健康的でない
病院向けな						家庭的な
はっきりしている						ぼやけている
美味しそうである						美味しくなさそうである
食欲がわく						食欲がわかない
高齢者向けな						若者向けな

◎ 検証方法

○使用した食器と料理

右から 橙色楕円、抹茶色楕円、黒角皿、通常食器

料理は魚料理2種、肉料理2種、豆腐料理1種、卵料理1種



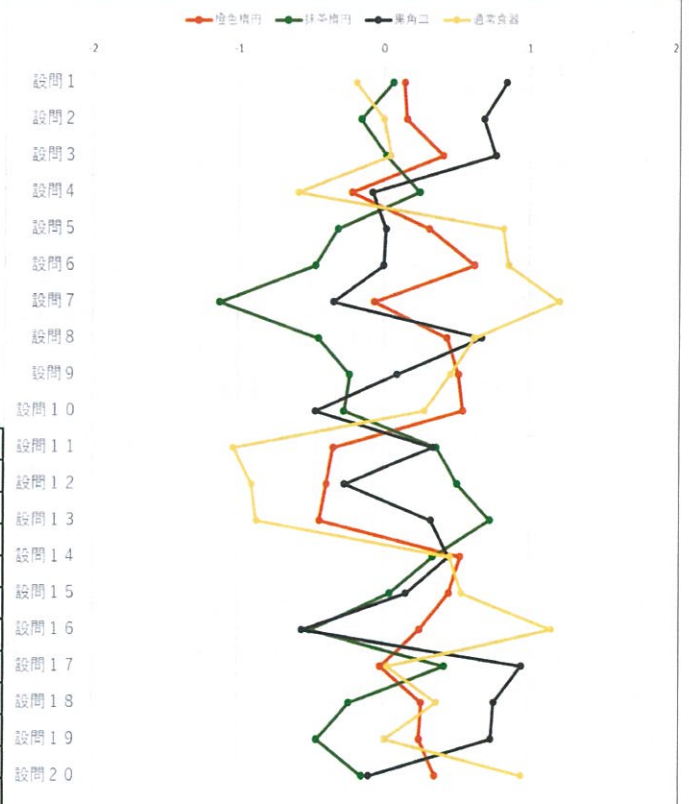
◎ 結果

調査結果を点数化し 平均を算出。また、因子分析で各皿への印象で強い要素をもつワードを抽出した。

点数化した平均の結果は右図。

因子分析結果のうち、第一因子となったワードの上位5種は下表のようになった。

食器	設問	因子量	点数平均	食器	設問	因子量	点数平均
橙色楕円	設問10	0.833	0.55	黒角皿	設問8	0.784	0.68
	設問6	0.811	0.63		設問2	0.759	0.69
	設問13	0.804	-0.44		設問3	0.727	0.77
	設問9	0.802	0.52		設問19	0.721	0.75
	設問14	0.778	0.53		設問12	0.711	-0.27
抹茶色楕円	設問6	0.822	-0.47	通常食器	設問4	0.840	-0.59
	設問11	0.813	-0.34		設問9	0.836	0.46
	設問4	0.804	-0.22		設問14	0.824	0.46
	設問5	0.801	-0.31		設問18	0.802	0.37
	設問16	0.776	-0.50		設問15	0.788	0.54



◎結果

食事への嗜好へ大きく関わりそうなワードの結果をみる。

各感性ワードの平均値がプラスで強く出ているのは

- 暖かみがある(設問10)…**橙色楕円(平均0.55点)**と通常食器(平均0.28点)
- 健康的な(設問15)…**橙色楕円(平均0.45点)**と**通常食器(平均0.54点)**
- 美味しそうである(設問18)…**黒角皿(平均0.77点)**と通常食器(平均0.37点)
- 食欲がわく(設問19)…**橙色楕円(平均0.25点)**と**黒角皿(平均0.75点)**

→**橙色楕円**と**黒角皿**、**通常食器**は嗜好に関わる食事へのイメージでは
プラスが多い。



◎結果

因子分析の結果(第1 因子の上位5種)と各ワードの平均値を照らし合わせるとそれぞれの皿は以下のような要素をもつことが判明した。

- 橙色楕円…暖かみがあって、親しみやすく、個性的ではないが、穏やかであり、清潔な皿。
- 抹茶楕円…親しみにくく、意外性が無く、地味で、実用的ではない、病院向けでない皿。
- 黒角皿…落ち着きがあり、美しく、上品であり、食欲が湧く、違和感のない皿。
- 通常食器…地味であり、穏やかで、清潔で、美味しそうで、健康的な皿。

→**橙色楕円**と**黒角皿**が印象が良いと思われる。

→通常食器で良いイメージが高かったのは普段から使用していて、適しているという共通認識があったと考えられる。



◎考察

○アメリカのBirren(1963)の調査によって、オレンジ・赤・黄色の順で食欲増進に影響すると報告されている。

●川染(1987)は色と食欲の関係について調査し、オレンジ系統、赤系統のは食欲を増進させることを明らかにしている。

○奥田(2000)らの食品の色彩と味覚の関係では、調査によりうま味を連想させる色としてオレンジと赤、茶色が強く挙げられている。

●今井(2018)らの調査である食材の配色における「美味しさ感」の文化的相違にて、日本人はソースの色が茶や黄、白、赤の時に美味しそうに感じていることが分かっている。

○暖色系の色には「温かさ」や「興奮」といった印象を与える効果がある。青や水色等の「寒色系」の色には、「冷たさ」や「冷静さ」を与える色彩効果がある。

●無彩色一色と有彩色一色または無彩色同士の組み合わせを単色調和といい、日本料理では器と料理の美しい組み合わせの一つとされている。

→食事を出すうえで食欲の増進や美味しそう感のアップには暖色系の色、今回の調査結果も踏まえて、橙色楕円が良いと考えられる。

→食材がはっきり見える、食材などの色のコントラストが際立つ＝視認性が上がることで、黒色皿の印象や点数が良かったものと考えられる。

◎参考文献

○日本メディカル心理セラピー協会

(<https://www.domap.net/iyashi/color/>食欲が増幅する色と減退する色/)

●応量器を使用した低エネルギー食の評価とQOLの関係性

(2020,駒沢女子大学,東口みづか,岡田昌己)

○病院食のトレイの色彩が印象に及ぼす影響

(2018,2019,福岡女子大学大学院,福岡看護大学,門司真由美,窪田恵子,庄山茂子)

●食品の色彩と味覚の関係-日本の20歳代の場合-

(2000,川染節江,奥田弘枝,田坂美央,由井明子)

○食品配食における「美味しさ感」の文化的相違

(2018,今井裕子,川端康弘)

●漆塗りの皿に盛られた物相飯に対するイメージ比較日韓の女子学生を対象として-

(日本調理科学会誌,2002,饗庭照美,尾崎彩子,李温九,章貞玉ら)

○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

(永易あゆ子,鈴木麻希子,近藤(比江森)美樹,岡山県立大,徳島文理大学)

