

女子学生における栄養の心理に関する一側面

—— 嗜好・料理のセンスおよび食欲 ——

河 南 恒 子

三 木 早 苗

In order to ascertain the adaptability and elasticity of food by analysing the factors involved in food from the psychological aspect, taste factor, cooking sense and appetite factor tests were conducted with 400 female junior college students. The results are as follows:

- 1) According to the taste factor test, the majority of female students fall under the Second Degree of Taste, and are familiar to a medium degree with the knowledge and techniques used in formulating menus and cooking, and are also normal in their social considerations and physio-psychological reactions.
- 2) With respect to the taste index, cooking sense index and appetite index according to their major, students of the Food Life Program 1 and Dietician Program 1 showed a higher value, demonstrating a strong tendency in both adaptability and awareness of food.
- 3) The cooking sense factor analysis showed that the majority of students positively carry out cleaning and neat arrangement. With respect to studying; however, they lack a positive attitude, make little effort to create something, are short of seasonal sense, and have little aesthetic interest. In addition, the numbers of students sensitive to changes in their living environment were conspicuously small.
- 4) Students majoring in Physical Education show a lower index in all factors than the other majors, demonstrating a significant difference ($P < 0.01$).
- 5) It is assumed that the difference in educational environment for food largely affects taste, cooking sense, and appetite.

緒 言

嗜好は、食欲とともに、食生活を左右する重要な因子で、その働きのいかんは、身体面での健康に影響を及ぼすだけでなく、精神面への影響も大である。鈴木らは、学生を対象とした調査で、栄養摂取の充足量が、精神的訴えに関連があることを明らかにしている。中元らも、CMIで判別された神経症的傾向の学生では、「嗜好」も「摂取」でも、そのバランス度が悪いことを報告している。又、原田は、大学生、専門学校生を対象とした調査で、食品嗜好と性格特性の関連について報告している。そこで筆者らは、嗜好に働いている直接または間接な諸因子が、料理のセンスや食欲とどのように関わりをもってくるのか、栄養指導、給食管理の立場から、分析することを目的として、嗜好因子テスト、料理のセンステスト、食欲因子テストを行った。嗜好因子テストでは、教育的因子、社会的因子、生理的・心理的因子を通しての嗜好を、料理のセンステストでは、生活一般、食生活、献立や調理に関する態度について、又、食欲因子テストでは、食欲のもつ内容を標示する因子を設定し、各指数を算出した。嗜好指数と料理のセンス指数を4段階に、食欲指数を3段階に分けて、心理的な側面から分析を試みたので報告する。

方 法

1. 調査対象

本学家政学科食物栄養専攻学生236名（食生活1回生・41名、食生活2回生・30名、栄養士1回生・85名、栄養士2回生・80名）、大阪府内の女子短期大学生164名（保育2回生・87名、生活科学2回生・77名）で、年齢は18～20歳である。

2. 調査時期、調査方法

昭和62年6月、授業中に調査用紙を配布し、記入方法などを充分説明し、その場で記入させた。

3. 調査内容

嗜好因子と料理のセンスおよび食欲因子が、どのように関わりをもっているかを検討するため、次のテストを用いた。

(1) 嗜好因子テスト

村松の作成による嗜好因子テストを用いた。これは嗜好を左右する因子がA、B、Cの3つに分けられ、A因子は「献立および調理に関する因子を通じた嗜好」、B因子は「食生活に関

河南・三木：女子学生における栄養の心理に関する一側面

する社会的因子を通じての嗜好」、C因子は「生理的、心理的因子を通じての嗜好」が測定でき、各因子はそれぞれ20問より構成され、計60問となっている。各問の応答 a、b、cのうち1つを選び答える。A因子では、aに答えた数を(1)、bに答えた数を(2)とし、次の式により計算した。

$$[(1)+(2)/2]/10 \times 100$$

B、C因子も同様に行い、A、B、Cの平均値を求め嗜好指数とした。

(2) 料理のセンステスト

村松⁴⁾の作成による料理のセンステストを用いた。料理のセンスに関与する因子は、A、B、Cに分けられ、各因子は、10問より構成され、計30問となっている。各問の応答 a、b、cのうち1つを選び答える。A因子では、aに答えた数を(1)、bに答えた数を(2)とし、次の式により計算した。

$$[(1)+(2)/2]/5 \times 100$$

B、C因子も同様に行い、A、B、Cの平均をもって料理のセンス指数とした。

(3) 食欲因子テスト

村松⁴⁾の作成による食欲因子テストを用いた。このテストは、食欲に関与する10因子から構成されている。各問の応答 a、b、cのうちから1つを選び答える。aに答えた数を(1)、bに答えた数を(2)とし、次の式により食欲指数を計算した。

$$[(1)+(2)/2]/5 \times 100$$

結果および考察

1. 対象者の概要

調査対象者の住居環境と家族構成は表1に示すとおりである。住形態をみると、86.5%と自宅通学生が多い。家族構成は、両親と兄弟姉妹が半数を占め、4人に1人が祖父母と一緒に住んでいる。食環境として調理実習の授業は、食生活1、栄養士1では週2コマ(通年)、食生活2、栄養士2、生活科学では週2コマ(通年、1年時に調理の基礎を終了)、保育では2年時に週2コマ(半年)、小児栄養実習(離乳食、幼児食、おやつ等)が行われている。

2. 専攻別の嗜好指数、各嗜好因子指数

嗜好指数の分布では、0から200の範囲で指数の高いほど、食物に対して順応性や弾力性があることを示している。嗜好の程度を4段階に分けて表2に示した。嗜好指数のピークは121~130であった。テスト結果では、54.5%と約半数が嗜好第2度に属し、各問において中等度、すなわち嗜好の普通状態をあらわしている。食に対する順応性を数量的、客観的に判断する方法として、嗜好因子テストを用い、食品に対する嗜好の品等または評価ではなくて、直接また間接に嗜好に関与している諸因子を分析し、その結果を表3、表4、表5に示した。献立および調

表1 調査対象者の住居環境と家族構成

(%)

	住居環境			家族構成					
	自宅	寮	下宿	1	2	3	4	5	6
保育 (n=87)	96.6	0	3.4	42.5	31.0	18.4	6.9	1.1	0
生活科学 (n=77)	98.7	1.3	0	31.2	42.9	16.9	9.1	0	0
食生活1 (n=41)	80.4	9.8	9.8	12.2	46.3	14.6	7.3	0	19.5
食生活2 (n=30)	86.7	3.3	10.0	20.0	66.7	10.0	3.3	0	0
栄養士1 (n=85)	77.7	12.9	9.4	18.8	70.6	8.2	2.4	0	0
栄養士2 (n=80)	76.2	5.0	18.8	15.0	61.3	16.3	1.3	1.1	5.0
Total (n=400)	86.5	5.2	8.3	25.0	52.0	14.5	5.0	0.5	3.0

1：父母、兄弟、姉妹、祖父、祖母 2：父母、兄弟、姉妹 3：父母
4：父又は母のみ、兄弟、姉妹 5：父母なし 6：NA

理を通しての嗜好 (A 因子) では、嗜好因子に最も亢進的にはたらいっているものは、「材料の新鮮さ」「料理の順応」「食品や台所の清潔」である。つぎに嗜好因子として最も不振的にはたらいっている（嗜好を減退させる）ものは、「献立の計画性」「食卓のアクセサリ」そして「廃物の利用」である。食生活に関する社会的因子を通しての嗜好 (B 因子) では、嗜好因子として最も亢進的にはたらいっているものは、「食物の買い方」「規則正しい食事」「一家団欒」である。つぎに嗜好因子として不振的にはたらいっているものは、「郷土食を生かす」「食品の流通」「人との話し合い」である。生理的・心理的因子を通しての嗜好 (C 因子) では、「味感」「虫歯」「特異反応」「食欲」が嗜好因子として最も亢進的にはたらいっている。又、「年齢や労働能率」「触感」が最も不振的にはたらいっている。

専攻別の嗜好因子テストの結果を、平均値と標準偏差値で表6に示した。専攻別にみると、食生活2の学生は他に比べて嗜好指数 (131.33±24.12) および嗜好A因子指数 (128.00±29.20) と嗜好C因子指数 (143.00±22.12) が高い。このことは食に対する順応性、弾力性があることを示している。嗜好B因子指数は栄養士1がわずかに高値を示した。保育の学生は嗜好指数、各嗜好因子指数ともに平均値を下回っている。専攻間の嗜好指数の差のX²検定を表7に、A、B、Cの各因子指数の検定を表8、表9、表10に示した。栄養士1と栄養士2では嗜好指数 (P<0.05) に、嗜好A因子指数、嗜好B因子指数 (P<0.01) において有意差が認められた。又、食生活1と食生活2においても、嗜好指数と嗜好A因子指数 (P<0.05) に有意差が認められた。食生活1と栄養士1においては、嗜好因子指数 (P<0.05) 以外は有意差は認められなかつた。

河南・三木：女子学生における栄養の心理に関する一側面

った。保育では、嗜好A因子指数を除いて、すべてに ($P < 0.01$) 有意差が認められた。表2 嗜好指数の段階とテスト結果
(%)

段 階	嗜好指数	テスト結果
嗜好第1度	151~200	17.00
嗜好第2度	111~150	54.50
嗜好第3度	81~110	23.25
嗜好第4度	0~80	5.25

n = 400

表3 献立および調理を通しての嗜好

(%)

問 番号	因 子	答		
		a (良)	b (普通)	c (不良)
1	栄 養 の バ ラ ン ス	19.0	68.0	13.0
2	盛 り 付 け	35.5	58.2	6.3
3	材 料 の も ち 味	21.2	57.0	21.8
4	インスタント食品の調理	28.2	52.3	19.5
5	献 立 の 変 化	44.7	48.5	6.8
6	主 食 や 副 食 の 変 化	32.7	58.3	9.0
7	香 辛 料 や 調 味 料	37.0	47.2	15.8
8	汁 物 の 変 化	25.0	53.5	21.5
9	料 理 へ の 順 応	73.5	4.0	12.5
10	調 理 へ の 順 応	70.7	16.8	12.5
11	材 料 の 新 鮮 さ	81.5	18.0	0.5
12	調 理 や 食 事 時 間	29.0	51.0	20.0
13	残 食	54.5	34.0	11.5
14	献 立 の 計 画 性	10.0	35.0	55.0
15	果 物 を 添 え る こ と	31.0	53.7	15.3
16	スプーンや刃物の手入れ	19.0	50.0	31.0
17	食 品 や 台 所 の 清 潔	71.7	26.8	1.5
18	食卓のアクセサリ	10.7	52.0	37.0
19	乳 製 品 の 常 用	65.5	27.5	7.0
20	廃 物 の 利 用	16.4	49.8	33.8

表4 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好

(%)

問 番号	因子	答		
		a (良)	b (普通)	c (不良)
1	報道への関心	35.7	56.8	7.5
2	食器への関心	39.4	50.8	9.8
3	人との話し合い	18.2	54.5	27.3
4	知識や技術	16.0	60.2	23.8
5	食品の管理	42.0	48.5	9.5
6	予算をたてる	47.0	37.2	15.8
7	一家団欒	56.0	29.2	14.8
8	出来上がった料理について話し合う	27.7	51.8	20.5
9	食品の流通	16.0	53.5	30.5
10	郷土食を生かす	11.5	48.0	40.5
11	母親からの料理を生かす	36.5	51.5	12.0
12	偏食をなおす	46.7	33.3	20.0
13	料理の応用	31.2	61.3	7.5
14	食品の保存	30.2	51.3	18.5
15	台所の管理	27.0	48.0	25.0
16	食物の買い方	98.2	1.5	0.3
17	食生活の改善	26.0	57.0	17.0
18	来客のための食事	33.4	42.3	24.3
19	料理のマネー	21.2	71.0	7.8
20	規則正して食事	60.2	34.5	5.3

表5 生理的・心理的因子を通しての嗜好

(%)

問 番号	因子	答	a (良)	b (普通)	c (不良)
1	健康の増進		34.7	56.5	8.8
2	個性を生かす		20.7	56.5	23.0
3	工夫と稽古		22.0	61.7	16.3
4	好き嫌い		37.4	49.8	12.8
5	特異反応		83.2	16.5	0.3
6	年齢や労働能率		14.7	38.0	47.3
7	食欲		83.2	15.5	1.3
8	咀嚼		53.7	43.3	3.0
9	虫歯		84.2	15.5	0.3
10	肥る・やせる		38.0	49.5	12.5
11	色感		42.7	51.5	5.8
12	量感		49.5	41.0	9.5
13	触感		25.2	50.0	24.8
14	味感		91.0	8.2	0.8
15	臭感		67.0	27.5	5.5
16	硬軟感		62.2	32.0	5.8
17	季節感		26.4	57.3	16.3
18	満腹感		37.0	42.7	20.3
19	温冷感		76.5	21.5	2.0
20	上達		28.2	63.3	8.5

表6 専攻別の嗜好因子テスト結果の比較

(M±SD)

専攻 \ 指数	嗜好指数	嗜好A因子指数	嗜好B因子指数	嗜好C因子指数
保育 (n=87)	120.08±24.76	118.05±26.53	112.01±30.00	131.49±25.78
生活科学 (n=77)	126.21±24.83	120.78±28.92	121.43±31.07	137.43±24.48
食生活1 (n=41)	125.51±30.17	121.83±30.38	116.95±36.74	137.81±29.70
食生活2 (n=30)	131.33±24.12	128.00±29.20	122.83±28.60	143.00±22.12
栄養士1 (n=85)	128.49±24.62	124.65±29.11	123.15±29.74	138.82±22.95
栄養士2 (n=80)	124.74±28.19	117.81±32.16	118.00±33.77	138.44±24.96
Total (n=440)	125.38±26.22	121.06±29.50	118.71±31.85	137.10±25.88

表7 専攻間の嗜好指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	12.473**					
食生活1	3	6.749**	0.100				
食生活2	4	22.972**	4.443*	4.592*			
栄養士1	5	24.498**	1.66	1.93	1.38		
栄養士2	6	7.390**	0.68	0.13	7.501**	4.591*	

* p<0.05 ** p<0.01

表8 専攻間の嗜好、A因子指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	2.557					
食生活1	3	3.345	0.244				
食生活2	4	18.328**	9.166**	5.301*			
栄養士1	5	15.444**	4.922*	1.775	1.986		
栄養士2	6	0.002	2.315	3.116	17.610**	14.430**	

* p<0.05 ** p<0.01

表9 専攻間の嗜好、B因子指数の差X²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	31.112**					
食生活1	3	9.642**	2.186				
食生活2	4	22.760**	0.350	2.971			
栄養士1	5	45.414**	0.982	5.374*	0.018		
栄養士2	6	13.552**	3.576	0.006	4.051*	8.631**	

* p < 0.05 ** p < 0.01

表10 専攻間の嗜好、C因子指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	10.852**					
食生活1	3	8.312**	0.022				
食生活2	4	21.966**	4.753*	3.340			
栄養士1	5	17.147**	0.547	0.212	2.749		
栄養士2	6	14.903**	0.268	0.079	3.252	0.047	

* p < 0.05 ** p < 0.01

3. 料理のセンス指数と因子分析

料理のセンスの3因子が女子学生においてどのように身につけているかを観るために、料理のセンステストを行った。料理のセンス指数の段階とテスト結果を表11に示した。指数の幅は0から200にわたり、100までのものを不良、それ以上のものを良とした。生活に関する一般的態度（A因子）について表12に示した。清潔や整理、整頓については、すすんで実行しているが、料理と関係が深い稽古については、積極的な態度に欠け、創意する努力が少ない。又、美的関心が乏しい等が指摘される。食生活に関する態度について（B因子）表13に示した。半数以上のものが得意な料理を作ることができ、他人の食物の好き嫌いや、外食時における料理についての関心はもっているが、食生活について人と話し合うことは少なく、食生活についての知識や技術を身につけようとする努力がたらない。献立や調理に関する態度（C因子）については表14に示したとおりである。料理の上手、下手を左右する最も関係の深い因子である。季節感に対する無関心さも指摘される。料理に関するセンスを開発することが望まれる。女子学生の家庭における食に対する教育環境、特に母親の指導をうけることによって（母から娘へと伝承されながら）料理のセンスは育っていくように思われる。表15に専攻別の料理のセンス

テスト結果を示した。料理のセンス指数の高かったのは、栄養士1 (134.67±28.49) で、A因子指数とC因子指数が高かったのは食生活1で、B因子指数が高かったのは栄養士1であった。表16に専攻間の料理のセンス指数の差のX²検定を表17、18、19に因子指数の差のX²検定を示した。生活科学と他の専攻間に有意差が認められた。(P<0.05、P<0.01)

表11 料理のセンス指数の段階とテスト結果
(%)

段 階	料理のセンス指数	テスト結果
第 1 度	161~200	14.25
第 2 度	121~160	49.00
第 3 度	81~120	32.00
第 4 度	0~ 80	4.75

n = 400

表12 生活に関する一般的態度

(%)

問 番号	答 因子	答		
		a (良)	b (普通)	c (不良)
1	創 意	18.50	70.25	11.25
2	工 夫	32.00	59.75	8.25
3	清 潔	69.75	28.25	2.00
4	美的関心	27.25	51.25	21.50
5	稽 古	19.50	76.00	4.50
6	整理・整頓	64.00	30.00	6.00
7	経 済	30.75	56.75	12.50
8	生活時間	35.50	52.50	12.00
9	持 久 性	39.75	53.75	6.50
10	敏 感	34.00	56.75	9.25

河南・三木：女子学生における栄養の心理に関する一側面

表13 食生活に関する態度

(%)

問 番号	因子	答		
		a (良)	b (普通)	c (不良)
1	情報に対する関心	40.00	54.25	5.75
2	食についての関心 (外出時)	40.00	48.50	11.50
3	外食時の関心	48.75	41.00	10.25
4	食器への関心	46.00	44.75	9.25
5	食生活について人との話し合い	17.60	58.50	24.50
6	食生活について家族との話し合い	22.70	53.00	24.30
7	食生活についての知識や技術	18.50	55.50	26.00
8	栄養のバランスについての関心	33.75	59.75	6.50
9	他人の食物の好悪に対する関心	48.40	36.80	14.80
10	得意な料理の有無	65.00	29.75	5.25

表14 献立や調理に関する態度

問 番号	因子	答		
		a (良)	b (普通)	c (不良)
1	色 感	45.00	47.50	7.50
2	量 感	37.00	44.75	18.25
3	触 感	29.75	49.75	20.50
4	味 感	86.50	13.00	0.50
5	嗅 感	65.70	28.00	6.30
6	充 足 感	30.75	55.75	13.50
7	硬 軟 感	58.50	33.75	7.75
8	季 節 感	27.25	56.50	16.25
9	満 腹 感	35.50	47.00	17.50
10	温 冷 感	77.25	20.75	2.00

表15 専攻別の料理のセンステスト結果の比較

(M±SD)

専攻	指数	料理のセンス 指 数	料理のセンス A 因子 指数	料理のセンス B 因子 指数	料理のセンス C 因子 指数
保 育 (n=87)		124.25±29.20	127.24±33.07	115.63±37.28	133.91±40.38
生活科学 (n=77)		126.78±29.52	124.42±34.96	126.88±39.09	131.56±39.97
食生活 1 (n=41)		132.07±31.73	134.63±32.69	116.59±42.69	143.17±34.53
食生活 2 (n=30)		134.27±21.03	132.00±27.86	128.00±30.38	141.00±28.21
栄養士 1 (n=85)		134.67±28.49	128.59±30.84	131.29±38.98	142.94±31.54
栄養士 2 (n=80)		132.39±31.12	129.75±30.58	126.88±37.90	142.63±38.04
Total (n=400)		130.13±29.54	128.60±32.23	124.40±38.72	138.60±37.00

表16 専攻間の料理のセンス指数の差のX²検定

専 攻		1	2	3	4	5	6
保 育	1						
生活科学	2	2.08					
食生活 1	3	13.45**	5.83 *				
食生活 2	4	17.64**	9.39**	0.63			
栄養士 1	5	36.06**	19.22**	1.39	0.03		
栄養士 2	6	21.52**	9.52**	0.02	0.58	1.61	

* p < 0.05 ** p < 0.01

表17 専攻間の料理センスA因子指数の差のX²検定

専 攻		1	2	3	4	5	6
保 育	1						
生活科学	2	2.590					
食生活 1	3	11.751**	21.831**				
食生活 2	4	3.932 *	9.814**	0.900**			
栄養士 1	5	0.610	5.556 *	7.744**	1.993		
栄養士 2	6	2.042	8.782**	4.921 *	0.847	0.431	

* p < 0.05 ** p < 0.01

表18 専攻間の料理センスB因子指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	42.76 **					
食生活1	3	0.218	23.009 **				
食生活2	4	28.722 **	0.212	18.592 **			
栄養士1	5	85.484 **	6.084 *	47.301 **	1.845		
栄養士2	6	43.530 **	0.00	23.260 **	0.217	6.232 *	

* p < 0.05 ** p < 0.01

表19 専攻間の料理センスC因子指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	1.698					
食生活1	3	17.468 **	26.607 **				
食生活2	4	8.267 **	14.340 **	0.574			
栄養士1	5	25.354 **	38.062 **	0.010	0.587		
栄養士2	6	22.934 **	35.024 **	0.057	0.405	0.029	

* p < 0.05 ** p < 0.01

4. 食欲因子テストの結果

食欲指数の段階とテスト結果を表20に示した。食欲指数は0から200にわたっており、食欲の良、不良の判定は100を境界とする。100以上は食欲の良に、100以下は不良にかたむいていることになる。女子学生の食欲は、良のもの73.00%、普通のもの18.75%、不良のものは8.25%を示している。この結果は、⁸⁾ 鈴木⁸⁾の調査結果とほぼ同様であった。食欲のもつ内容を心理的な側面から分析するために、食欲の内容を標示する10因子を設定した。表21にその食欲因子テストによる分析結果を示した。多種類の食品をとり、食物に対して幅が広く、偏食や欠食がないので栄養面ではバランスがとれている。このことを計画性があるというが、女子学生においては、一番この因子が欠けている。専攻別の食欲因子テストの結果を表22に、食欲指数の差のX²検定を表23に示した。食欲は心理的影響をうけやすく、⁶⁾ 日常生活で、我々がしばしば経験するところである。たとえば、快の感情のもとでは食欲は維持または亢進し、これと反対に、不快の感情につつまれている時には不振におちいりやすく、しかも主観的であり、⁷⁾ 個人差が多い。食欲はこのように、種々雑多な因子により影響されるので、栄養教育、栄養指導等の教育、指導によって、個人や公衆の態度の改善をはかり、食欲の内容を充実させることが望ましい。

表20 食欲指数の段階とテスト結果

(%)

段 階	食欲指数	テスト結果
第 1 度	161~200	73.00
第 2 度	121~160	18.75
第 3 度	0~120	8.25

n = 400

表21 食欲因子テストによる分析結果

(%)

問 番号	答 因子	a (良)	b (普通)	c (不良)
		1	充足性	88.20
2	即応性	88.00	11.00	1.00
3	計画性	42.75	53.00	4.25
4	順応性	87.00	11.00	2.00
5	指向性	46.75	50.00	3.25
6	賞味性	73.75	24.75	1.50
7	恒常性	85.75	13.50	0.75
8	感受性	63.50	32.75	3.75
9	喫食性	71.25	26.50	2.25
10	満喫性	88.25	11.25	0.50

表22 専攻別の食欲因子テスト結果

(M±SD)

専 攻	食 欲 指 数
保 育 (n = 87)	163.45 ± 33.49
生活科学 (n = 77)	160.26 ± 35.93
食生活 1 (n = 41)	172.20 ± 24.74
食生活 2 (n = 30)	172.00 ± 27.98
栄養士 1 (n = 85)	182.00 ± 19.39
栄養士 2 (n = 80)	176.75 ± 20.96
Total (n = 400)	170.98 ± 29.13

表23 専攻間の食欲指数の差のX²検定

専攻		1	2	3	4	5	6
保育	1						
生活科学	2	2.56					
食生活1	3	12.82**	23.18**				
食生活2	4	9.85**	18.19**	0.60			
栄養士1	5	85.72**	111.23**	14.87**	12.36**		
栄養士2	6	43.42**	63.26**	3.21	2.81	6.33**	

* p<0.05 ** p<0.01

表24 料理のセンス指数と嗜好因子テストとの相関関係

料理のセンス指数	専攻	嗜好指数	嗜好A因子指数	嗜好B因子指数	嗜好C因子指数
	保育	0.731**	0.615**	0.655**	0.695**
	生活科学	0.719**	0.525**	0.640**	0.706**
	食生活1	0.838**	0.706**	0.806**	0.835**
	食生活2	0.759**	0.653**	0.745**	0.660**
	栄養士1	0.771**	0.659**	0.709**	0.729**
	栄養士2	0.872**	0.769**	0.832**	0.832**

** p<0.01

5. 嗜好、料理のセンスおよび食欲指数の関連

料理のセンス指数と各嗜好因子との関連をみるために、表24に示すとおり、料理のセンス指数と嗜好因子テストの結果から相関関係を求め、さらに検定を行った。各専攻について、料理センス指数と4つの嗜好因子指数の相関をみると、各専攻ともA因子指数、B因子指数、C因子指数との間に(P<0.01)それぞれに有意な正の相関関係(P<0.01)が得られた。嗜好指数との間では、各専攻間に有意な相関関係が認められた。嗜好指数と料理のセンス指数との正の相関から料理センス指数の高いものほど、嗜好指数が高く、食物に対する順応性、志向性が強いことが明らかである。嗜好指数と料理センス指数の回帰直線を図1に示した。縦軸(Y)に料理のセンス指数を、横軸(X)に嗜好指数をプロットした。(n=400)回帰直線の方程式と相関係数は

$$y = 0.880246x + 19.7122$$

$$r = 0.782218 \quad b = 0.880246 \quad c = 19.7122$$

である。

食欲指数と嗜好指数との関連をみるために、表25に示すとおり、食欲指数と嗜好因子

テストの結果から相関関係を求め、さらに検定を行った。各専攻について、食欲指数と嗜好指数の相関をみると、保育、生活科学、食生活1、栄養士2に99%信頼において相関関係が得られた。(P<0.01)嗜好指数と食欲指数の回帰直線を図2に示した。縦軸(Y)に食欲指数を、横軸(X)に嗜好指数をプロットした。(n=400)回帰直線の方程式と相関係数は

$$y = 0.386705x + 122.49$$

$$r = 0.348065 \quad b = 0.386705 \quad c = 122.49$$

である。

嗜好・料理のセンスおよび食欲指数のX²検定を表26に示した。嗜好指数と料理のセンス指数および食欲指数に1%の、住居環境には5%の危険率で有意差が認められた。料理のセンス指数と食欲指数、および住居環境にも1%の危険率で有意差が認められた。嗜好指数と料理のセンス指数は、家族構成においては有意差は認められなかった。しかし食欲指数と家族構成では有意差(P<0.01)が認められた。食に関する興味や食に関するその後の専門教育が、個人の食に対する意識を変えるのに役立っているように思われる。

表25 食欲指数と嗜好指数との相関関係

	専攻	嗜好指数
食欲指数	保育	0.289**
	生活科学	0.421**
	食生活1	0.527**
	食生活2	0.351
	栄養士1	0.257
	栄養士2	0.366**

** p<0.01

表26 嗜好・料理のセンスおよび食欲指数のX²検定

	料理の センス指数	食欲指数	住居環境	家族構成
嗜好指数	286.919**	45.285**	15.271*	15.479
料理のセンス指数		30.737**	19.024**	11.410
食欲指数			2.902	30.227**

* p<0.05 ** p<0.01

河南・三木：女子学生における栄養の心理に関する一側面

回 帰 直 線

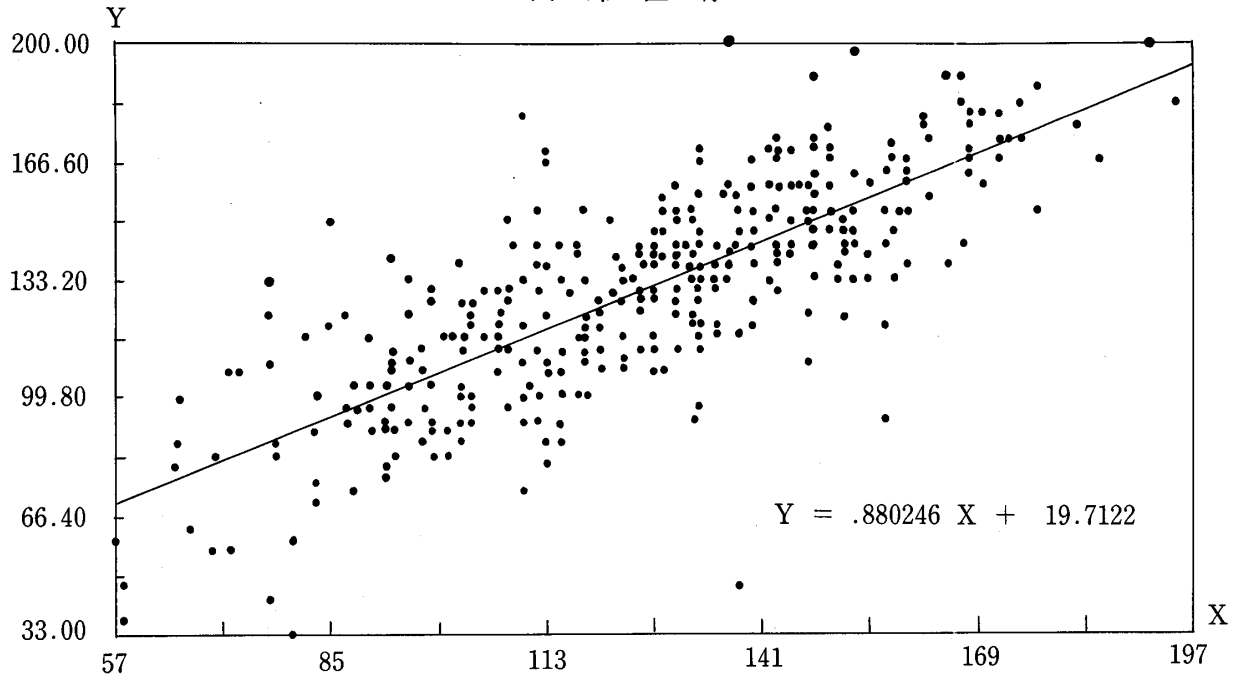


図 1 嗜好指数と料理のセンス指数の回帰直線

Y：料理のセンス指数 X：嗜好指数

回 帰 直 線

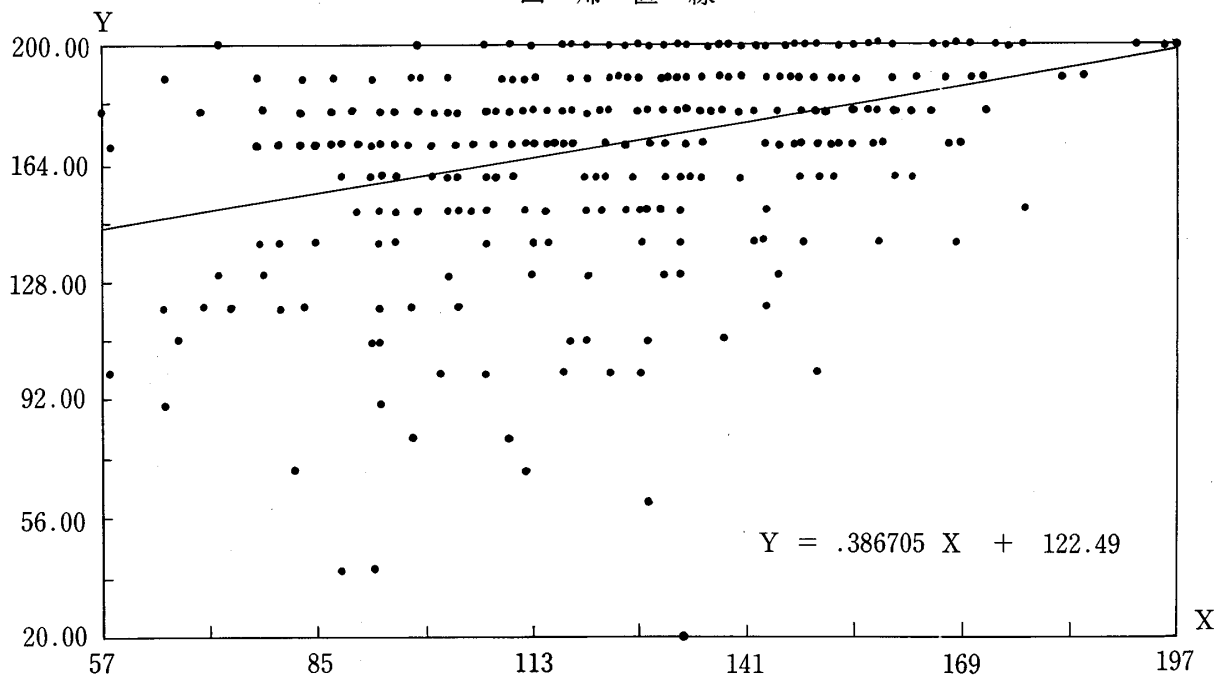


図 2 嗜好指数と食欲指数の回帰直線

Y：食欲指数 X：嗜好指数

要 約

食に関わる諸因子を心理的な側面から分析し、食に対する順応性や弾力性をみるために、女子短大生400名を対象に嗜好因子テスト、料理のセンステスト、食欲因子テストを行い、次の結果を得た。

- 1) 嗜好因子テストの結果、女子学生の約半数が嗜好第2度に属し、献立や調理についての知識や技術を中等度身につけ、食生活に関する社会的配慮や生理学的・心理学的な諸反応においても中等度の傾向を示していた。
- 2) 専攻別における嗜好指数、料理のセンス指数、食欲指数は食生活2と栄養士1の学生が高く、食に対する順応性、志向性が強い傾向がみられた。
- 3) 料理のセンスの因子分析では、清潔や整理・整頓については約半数以上の学生が積極的に実行しているが、稽古については積極的な態度に欠け、創意する努力も少なく、季節感が乏しく、美的関心がうすい。生活環境の変化に対して敏感なものが少ないように思われる。
- 4) 保育専攻の学生は他の専攻学生に比べて各因子指数が低く、他の専攻学生と指数間には有意差 ($P < 0.01$) が認められた。
- 5) 食に対する教育環境の違いが嗜好や料理のセンス・食欲に大きく影響することが推察される。

なお、本論文の一部は、第35回日本栄養改善学会において発表したものである。

参考文献

- 1) 鈴木雅子、三谷璋子、「学生における食生活と健康状態との関連性」『栄養学雑誌』37、p.21～26 (1979)
- 2) 中元信之、勝山信房、「食生活と精神状態との関係」『夙川学院短期大学研究紀要』、第13号、p.68 (1988)
- 3) 原田まつ子、「教育的要因および精神身体的要因と食品嗜好」『栄養学雑誌』、46、p.27～33 (1988)
- 4) 村松功雄、『栄養の心理』、三共出版、p.p.128-173 (1978)
- 5) 河南恒子、三木早苗、「女子学生の栄養の心理に関する一側面(嗜好)」『第35回日本栄養改善学会講演集』、p.178-179 (1988)
- 6) 河野友美、『嗜好の科学』、丸ノ内出版、p.p.80～200 (1982)
- 7) 河村洋二郎、『食欲の科学』、医歯薬出版、p.p.2～84 (1972)
- 8) 鈴木悦子、「嗜好に関する研究」、第2報一相模女子大学紀要、39、p.31～37 (1975)