

色彩があらわす食品のおいしさへの影響

—天然色素を添加した食品の色調による嗜好性評価—

中川 裕子, 仲尾 玲子

1. 問題と目的

人間にとって食品や料理の色調は食事をする上で欠かせない要素のひとつである。そこで人が感じる“視覚と嗜好”に着目し、色彩があらわす食品のおいしさへの影響を探る。

2. 方法

1. 試料調製

赤・緑・青・黄・紫・茶・黒の7種類の天然色素を添加したうどん、寒天ゼリー、ごはん、すまし汁の4点を調製した。添加する色素の種類は、官能検査時にクレーマー検定表を用いる際、最大サンプル数が7点であることから、あらかじめ官能評価の予備試験を行った。そこで最も好まれない傾向にあった色素1つを除いて、対照（色素無添加）と天然色素添加食品の合計が7点となるようにした。

- ①うどん 赤, 青, 黄, 緑, 茶, 紫
- ②寒天ゼリー 赤, 青, 黄, 緑, 紫, 黒
- ③ごはん 赤, 青, 緑, 茶, 紫, 黒
- ④すまし汁 赤, 黄, 緑, 黒, 青, 紫

2. 官能検査

山梨学院短期大学食物栄養科のパネラーに、外観、香り、食感、味、総合評価について、一番好ましいと思うものに○印を付けて評価してもらった。最も良好判断した合計人数をパネラー人数で除して、良好な官能評価の比率(%)として求めた。

また、食べたいと思う色調について順位法によるアンケート調査を行った。集計結果はクレーマー検定を用いて5%の危険率で有意差検定を行った。

3. 結果と考察

1. 官能検査の結果と考察

天然色素を添加していない対照の評価が4品とも高かった。特にごはんでは72.7%のパネラーが天然色素無添加の白色を好んでいた。これはご飯が白いものという料理に対する固定された色への記憶が関係し

ているためと考えられる。

官能検査の自由記述欄から黄色のような明るい色合いが食品を美味しく見せる効果があり、盛り付けた際の印象が良いこと、また、赤色は色の印象が味わう前の味覚につながるということが考えられた。一方、反対色にあたる黒や緑は人気が低かった。理由として、一部イカ墨スパゲティなどの料理で用いられる他は、汚れや腐敗などのマイナスイメージが強いためと思われる。

2. 順位アンケートの結果と考察

うどん、ごはん、すまし汁の対照（色素無添加）が1位であり5%の危険率で有意に好まれていた。寒天ゼリーの対照はどちらともいえないという評価であった。好まれていない7位ではうどんが紫色、寒天ゼリーが茶色、ごはんが黒色、すまし汁が青色といった暗いイメージの色調が5%の危険率で有意に好まれていなかった。アンケートの結果から、色の持つイメージは明るい色が好まれ、暗い色は好まれない傾向がみられ、ある程度の方向性があった。

5. 引用文献

中川裕子・仲尾玲子(2010), 山梨学院短期大学研究紀要 30 1-6