

本学食物専攻生の食品イメージの経年変化

—昭和61年度生と昭和45年度生の比較—

山 岸 恵美子

はじめに

食品のイメージは、食品の特性、生理的・心理的欲求、食生活経験、教育程度、経済的・社会的背景など、種々な要因によって形成され、食物の嗜好や摂食行動を左右している。したがって、食品イメージを客観的に測定し分析することは、食生活指導上の基礎資料をうる上に重要であると考ええる。

食品イメージの測定法には、自由連想法（自由記述法）やSD法（Semantic Differential method）などがあるが、現在では、一般にSD法が普及している。自由連想法では、荒井の“給食における嗜好度測定の研究”¹⁾²⁾ Szczesniak の“食品属性への消費者の関心の研究”³⁾などがある。著者も同法を用いて、昭和46年に本学食物専攻1、2年生（以下、1年生を46年度生、2年生を45年度生という）を対象に“100種類の食品イメージと食品イメージの教育による影響”⁴⁾⁵⁾及び“集団給食学内実習時のイメージについて”⁶⁾また、昭和49年に、食物専攻生の両親を対象として“食品イメージと性別との関係”⁷⁾を調査検討し、その結果を報告した。

今回は、昭和45年度生の調査資料をもとにして、昭和61年度食物専攻入学生（2年生、以下、61年度生という）の食品イメージ調査を行い、食品イメージが16年経過により、いかに変化してきたかを把握して、食生活指導上の指針にしようとするものである。

調査方法

対象：昭和61年4月本学入学家政学科食物専攻女子学生 40名

時期：昭和62年6月中旬の任意の3日間。対象学生は、前述のとおり入学後1年を経過している。

方法：45年度生と同一である。すなわち、自由連想法で、被連想食品（以下、刺戟語という）は100種類である。1刺戟語についての連想は、1分間を限度として思いつく語（以下、反応語という）3つ（以下、反応語1、2、3という）を調査用紙に記入させた。1分間に思いつく語がない場合には無記入とし、これを無回答とした。調査は1日33～34語ずつ3日間実施した。100種類の刺戟語に対する全反応語数は、無回答を含めると12000語になる。

得られた反応語は、荒井の分類法¹⁾²⁾を参考にして著者が作成した分類法（表1）に従って分類整理し、同条件の45年度生の調査結果と比較検討した。解析は、百分率、 χ^2 検定、比率の検定を用いた。

結果と考察

1. 反応語の分類別割合の分布状況

61年度生の反応語の分類別比率を、45年度生と比較して示すと、表2（大区分）と表3（小区分）のとおりである。大区分された反応語率の分布状況について、両年度生の間に有意差があるか否かを χ^2 法により検討すると、 $\chi^2_{10}(0.01)=23.2 < \chi^2_0=176.4$ で著しく有意になる。また、分類項目ごと

表1 反 応 語 の 分 類 法

大区分	小 区 分	略 号	例
A 調 理 用 献 立 上	a 組 合 せ 食 品	A-a	ばん に対する バター
	b 材 料	A-b	しょうゆ に対する 大豆
	c 調理法・調理食品・ 加工食品	A-c	さつまいも に対する ふかす, 豚肉 に対する カレーライス, 大豆 に対する とうふ
	d 食 べ る 時 機	A-d	あさくさのり に対する 遠足
B 食 品 の 属 性	a 色	B-a	ピーマン に対する 緑
	b 香(臭)	B-b	にんにく に対する くさい
	c 味	B-c	レモン に対する すっぱい
	d 風 味	B-d	ごま に対する こおばしい
	e 鮮 度	B-e	きゅうり に対する 新鮮
	f 舌 ざ わ り	B-f	とろろいも に対する むめり (ぬるぬる)
	g 外 見	B-g	ちくわ に対する 穴
	h そ の 他		
C 個 人 的 嗜 好	a 好き・おいしい かわいい	C-a	いちご に対する 好き (おいしい) さくらんぼ に対するかわいい
	b 嫌い・まずい きもちわるい	C-b	にんにく に対する きらい (まずい) うなぎ に対する きもちわるい
	c そ の 他	C-c	
D 栄 保 衛 養 健 生	a 栄 養・保 健	D-a	にんじん に対する カロチン ヨーグルト に対する 整腸
	b 衛 生	D-b	かまぼこ に対する 漂白
E 食 品 分 類 ・ 食 品 の 分 類 ・ 食 品 の 名 ・ 食 品 の 名	a 食 品 分 類	E-a	
	(a) 一 般 分 類		ひじき に対する 海藻
	(b) 類 似 食 品		いか に対する たこ
	b 食 物 の タイ プ	E-b	パセリ に対する 洋食
F 食 品 部 位 ・ 食 品 の 名	c 商 品 名	E-c	しょうゆ に対する キッコマン
	a 食 品 部 位	F-a	あじ に対する ぜいご
	b 動 物 名	F-b	あぶらあげ に対する きつね
G 地 区 ・ 季 節 ・ 性 性	a 地 区 性	G-a	ぶどう に対する 甲府
	b 季 節 性	G-b	さんま に対する 秋
H 価 格 ・ 数 量	a 価 格	H-a	豚肉 に対する 140円
	b 数 量	H-b	さとう に対する 10g
I	調 理 配 食 用 機 器	I	スパゲッティ に対する フォーク
J	そ の 他	J	
K	無 回 答	K	

本学食物専攻生の食品イメージの経年変化

表2 分類別反応語の割合（大区分）

単位%

年度	区分	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	合 計
61		43.5	12.8	1.9	8.5	8.9	4.2	7.3	1.3	0.9	2.1	8.6	100 (12,000)
45		41.7	14.2	1.3	6.7	7.6	3.2	8.9	1.3	1.8	3.4	9.9	100 (12,000)
年度別有意差の有無		**	**	**	**	**	**	**		**	**	**	

表3 分類別反応語の割合（小区分）

単位%

年度	区分	A-a	A-b	A-c	A-d	B-a	B-b	B-c	B-d	B-e	B-f	B-g	B-h	C-a	C-b	C-c
61		6.6	3.7	31.8	1.4	4.6	1.0	2.5	0.3	0	1.3	2.7	0.4	0.9	0.8	0.2
45		7.5	4.1	29.0	1.1	5.6	1.2	2.3	0.1	0.2	1.8	1.8	1.2	0.7	0.5	0.1
年度別有意差の有無		**	*	**	*	**	*	*	**	—	**	**	**	*	**	*

D-a	D-b	E-a	E-b	E-c	F-a	F-b	G-a	G-b	H-a	H-b	I	J	K	合 計
7.7	0.8	8.0	0.6	0.3	1.5	2.7	3.6	3.7	1.1	0.2	大区分と同じ			100 (12,000)
5.5	1.2	6.5	0.4	0.7	1.2	2.0	5.1	3.8	1.2	0.1				100 (12,000)
**	**	**	*	**	*	**	**	*	*	*				

注：① **印は1%有意，*印は5%有意，無印は有意でない，—印は検定せず

② 0は4捨5入すると0になる数値

の比率も危険率1%または5%で兩年度生間すべて有意で，16年経過によるイメージの変化が認められる。つぎに分類別に考察する。

(1) 調理献立上の用途

反応率は43.5%で，分類別反応語率中では最も高く，しかも，45年度生の41.7%よりも1.8%有意に高率である。本項目中では大部分が調理法・調理食品・加工食品の項目で，イメージとの結びつきが強く，45年度生と同様の傾向を示す。組合せ食品，材料，食べる時機の項目は1.4～6.6%で，調理法などの項目よりもかなり低率であるが，比率は兩年度生で差がある。また，反応語の種類も後述するように，時代の特徴が現れているものがある。

(2) 食品の属性

全反応語の12.8%で，調理献立上の用途について比率は高いが，45年度生の14.2%に比較すると低率である。本項目中では色の反応語が4.6%で最も多く，色が食品の選択，献立調理，喫食時などに与える影響は大きい。味，外見などの反応語

は2.7%以下で，色の反応語よりもイメージとの結びつきは少ない。この傾向は45年度生と同様である。

(3) 個人的嗜好

食品に対する「好き」「嫌い」などの感情は1.9%で45年度生の1.3%よりも高く，飽食時代における嗜好への関心の深まりが認められる。

(4) 栄養・保健・衛生

栄養・保健の反応語は7.7%で45年度生の5.5%よりも2.2%有意に高く，調理法などの項目について45年度生との間に差がある。高令化社会における健康問題が，あらゆるマスメディアでとりあげている社会環境下のためであると考えられる。しかし，衛生の反応語は0.8%で45年度生の1.2%よりも低率であり，食品添加物や農薬による食品汚染，プラスチック食器の使用是非など，食品公害にまつわる諸問題が消費者間でとり上げられている割合にはイメージがうすい。45年度生の頃は人工甘味料としてのチクロの毒性が社会を風靡しており，これが粉末ジュースに対するチクロの反応語にて

て、本項目の比率を増加させていた。

(5) 食品分類・食物のタイプ・商品名

本項目は8.9%で45年度生の7.6%よりも高率であるが、食品分類に関するものが大部分をしめていることは両年度生で変りない。

(6) 食品部位・動物名

反応語の比率は4.2%で、前項目と同様に45年度生の3.2%よりも高率である。しかし、食品部位名よりも動物名の方が約2倍であるのは両年度生で一致している。

(7) 地区性・季節性

本項目は7.3%で45年度生の8.9%よりも低率である。食品の流通機構の発達やバイオテクノロジー技術の進歩、円高による輸入食品の価格低下などが、多種類の食品を季節を問わず市場に供給し、本項目のイメージを低下させたと考ええる。季節性よりも地区性の方が45年度生との差が大きい。

(8) 価格・数量

1年間の専門教育を受けた学生であるが、本項目のイメージは1.3%で非常に低い。この傾向は45年度生と同様である。

(9) 調理配食用機器

反応語率は0.9%で、45年度生の約半分である。他項目のイメージの方が強いためである。

(10) その他

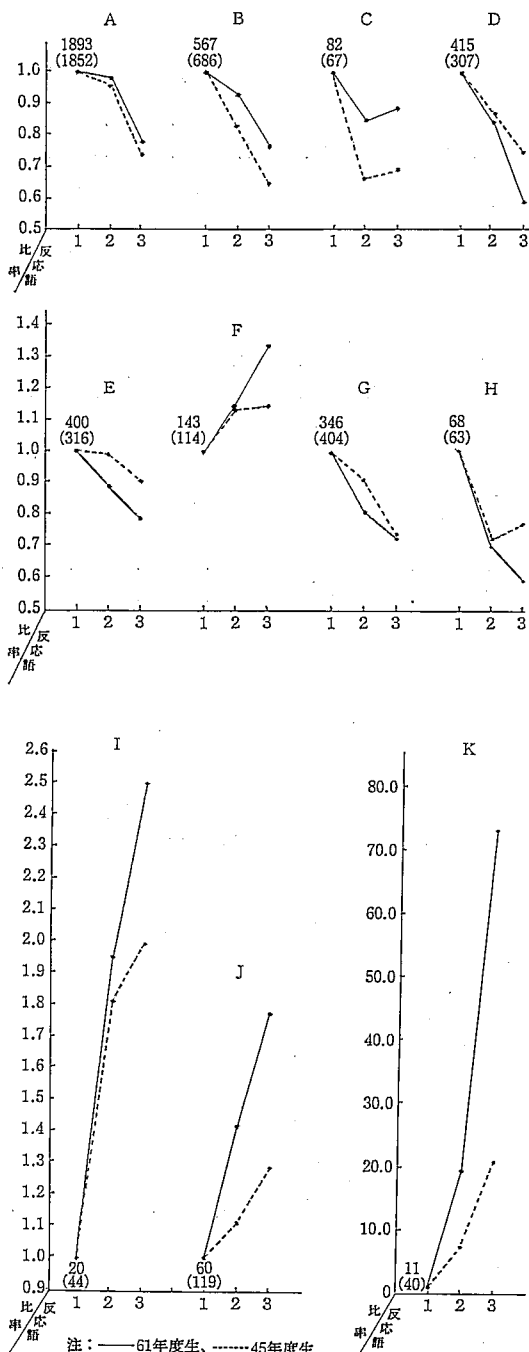
比率は2.1%で、45年度生よりも低率である。

(11) 無回答

100種類の刺戟語に対する無回答の比率は8.6%で、45年度生の9.9%よりも1.3%減少している。この差は、45年度生と46年度生との差の7.8%よりも著しく少なく、1年間の専門教育などがイメージを豊富にしていることがわかる。

2. 分類別反応語の経時的変化

初めにイメージとして現れる反応語と、遅くイメージにでてくる反応語を45年度生と比較するため、分類別に反応語1の数を基準にして、反応語2及び反応語3の数の反応語1の数に対する比率



注：——61年度生、-----45年度生
()外は61年度生の反応語1の数、()内は45年度生の反応語1の数

図1 反応語の経時的変化

を求めると、図1のとおりになる。図から、両年度生の分類別反応語の経時的変化の傾向を考察すると、その類似性は、45年度生と46年度生の間よりも大きい⁴⁾。

本学食物専攻生の食品イメージの経年変化

表4 反応語数の多い食品
(多いものから3～4位までを示す)

区分	順位	61年度生		45年度生	
		刺激語	反応語数	刺激語	反応語数
A-a	1	ば ん	43	ば ん	46
	2	スパゲッティ	38	スパゲッティ	42
	3	白 飯	36	なっとう・コー ヒー	34
	4	緑 茶	33	とろろいも	33
A-b	1	マヨネーズ	44	マヨネーズ	33
	2	み そ	33	天然ジュース	29
	3	サイダー	29	ヨーグルト	28
	4	天然ジュース	25	み そ	27
A-c	1	あ ず き	93	あ ず き	90
	2	だ い こ ん	83	だ い ず ・ 酢 ・ パ ー セ	67
	3	か つ を	78	ご ま	66
	4	じゃがいも	76	はくさい・だい こん	65
A-d	1	く じ ら 肉	19	な っ と う	15
	2	コ ー ヒ ー	16	ば ん	12
	3	な っ と う	12	スキムミルク	10
	4	あさくさのり・ ソーセージ	9	酒 ・ ビール	8
B-a	1	ビ ー マ ン	27	ビ ー マ ン	26
	2	さくらえび	25	ほうれん草	23
	3	ト マ ト	23	さくらえび・ ト マ ト	22
	4	牛 乳	19	に ん じ ん	21
B-b	1	に ん に く	33	に ん に く	30
	2	セ ロ リ ー	15	セ ロ リ ー	20
	3	し そ	10	し い た け	11
B-c	1	さ と う	29	さ と う	30
	2	レ モ ン	25	レ モ ン	20
	3	しょうゆ・酢	16	塩	15
	4	(天然ジュース・ コーヒー・ビール)	14	し ょ う ゆ	14
B-f	1	さ と い も	30	さ と い も	21
	2	とろろいも	18	とろろいも	18
	3	く じ ら 肉	7	と り 肉	14
	4	(かずのこ・こん ぶ・サイダー)	6	と う ぶ ・ こんに ゃく	9
B-g	1	な っ と う	26	サ イ ダ ー	22
	2	れ ん こ ん	25	れ ん こ ん	15
	3	ち く わ	24	ち く わ	14
	4	ビ ー ル	19	さくらえび・ な っ と う	12

区分	順位	61年度生		45年度生	
		刺激語	反応語数	刺激語	反応語数
C-a	1	さくらんぼ	20	さくらんぼ	13
	2	梨	9	天然ジュース	5
	3	白 飯	5	ヨーグルト・ い か	4
C-b	1	レ バ ー	18	レ バ ー	13
	2	か き (貝)	10	スキムミルク	8
	3	ハム・粉末ジュ ース	9	なるとまき・ か ず の こ	4
D-a	1	塩	38	ほうれん草	30
	2	こんにゃく・天 然ジュース	34	た ま ね ぎ	28
	3	レバー・ほうれ ん草	31	梨 ・ 牛 乳	27
	4	たまねぎ・梨・ にんじん	30	み か ん	24
D-b	1	粉末ジュース	17	粉末ジュース	36
	2	ハ ム	10	か ま ぼ こ	13
	3	さば・じゃがい も	7	く じ ら 肉	11
	4	か ま ぼ こ	6	ソーセージ・ なるとまき	9
E-a	1	酒	55	植 物 油	35
	2	梨・ぶどう	32	梨 油	28
	3	植 物 油	31	ぶ ど う	25
	4	ヨーグルト	28	バ タ ー	22
F-a	1	と り 肉	21	あ じ	19
	2	柿・にしん	12	に し ん	17
	3	りんご	10	し そ	12
	4	ぶ どう	9	さ さ げ	11
F-b	1	牛 乳	29	に ん じ ん	22
	2	に ん じ ん	19	あぶらあげ	20
	3	き ゃ べ つ	16	に ぼ し	11
	4	にぼし・バター	14	柿	10
G-a	1	そ ば	40	バ ナ ナ	41
	2	バ ナ ナ	27	そ ば	33
	3	りんご	20	り ん ご	26
	4	スパゲッティ	18	(こんぶ・コーヒ ー・スパゲッテ ィ)	23
G-b	1	み か ん	47	さ ん ま	31
	2	た け の こ	31	柿 け (魚)	26
	3	か ず の こ	25	さ み	23
	4	柿	23	み か ん	22
H-a	1	かずのこ・牛肉	25	か ず の こ	25
	2	も や し	12	牛 肉	16
	3	う な ぎ	8	も や し	11
	4	く じ ら 肉	7	さ ん ま	10

区 分	順 位	61 年 度 生		45 年 度 生	
		刺 戟 語	反 応 語 数	刺 戟 語	反 応 語 数
I	1	ご ま・緑 茶	9	酒	15
	2	かき(貝)ビー ル	7	緑 茶	11
	3	とろろいも・酒	6	牛 乳	10
	4	さんま・白飯	5	コーヒー・スパ ゲッティ	9

注：B-d, B-e, E-b, E-c, H-bは語数が少ないので略す

最も類似性のある項目は調理献立上の用途であり、若干異なる項目は、食品分類・食物のタイプ・商品名と食品部位・動物名及び価格・数量である。また、両年度生ともイメージに早く現れる反応語は、調理献立上の用途、食品の属性、個人的嗜好、栄養・保健・衛生、食品分類・食物のタイプ・商品名、地区性・季節性、価格・数量であり、逆に、イメージに遅くでてくる反応語は、食品部位・動物名、調理配食用機器及びその他で一括される項目と無回答である。イメージに遅く現れる反応語は、日常生活において学生の関心がうすい項目であるといえる。

3. 反応語数の多い刺戟語

反応語数の多い刺戟語を分類別に調査し、上位3～4位迄示すと表4のとおりである。

(1) 調理献立上の用途

① 組合せ食品

本項目の反応語数が多い刺戟語の上位1, 2位は、45年度生と同様、ばんとスパゲッティで、主な反応語の種類もばんでは「バター(マーガリン)」「牛乳」スパゲッティでは「ミートソース」「ケチャップ」で一致しており、経年による変化を認めない。しかし、3, 4位の刺戟語は両年度生で異なり、61年度生では白飯・緑茶で、主反応語は白飯では「みそ汁」「漬物」緑茶では「和菓子」「漬物」などの和食をあげているが、45年度生ではコーヒーの刺戟語が3位にある。なお、61年度生では3位迄の刺戟語がすべて主食(一般的呼称)で、

組合せ食品のイメージは喫食頻度の高い主食とのかかわりが強い。

② 材料

反応語数の1位は45年度生と同様にマヨネーズであるが、その反応語数は61年度生の方が11語多く、使用頻度の増加が推察される。主反応語は「卵」「サラダ油(油)」「酢」が一致している。また、みそと天然ジュースの刺戟語も45年度生と同様4位迄にあるが、反応語数には差がある。しかし、主反応語は、みそでは「大豆」天然ジュースでは「オレンジ」「みかん」「りんご」で、両年度生殆ど変りない。61年度生3位のサイダーは「炭酸」の反応語が25%で最も多い。

③ 調理法・調理食品・加工食品

45年度生と同様、あずきの刺戟語が反応語数1位で、主反応語も「あん」「赤飯」「おしるこ」などが一致しているが比率には差がある。61年度生では「あん」の比率が増加し「赤飯」の比率が減少している。「あん」の反応語率が増加したのは、前年の秋の文化祭に名物の六鈴まんじゅう(文化祭名を六鈴祭という)を数多くつくり来校者に販売していたことが、赤飯の喫食率の低下によってイメージアップしたのではないかと考える。だいにこんに対する反応語は「大根下し」「おでん」「煮物」「たくわん」などが45年度生と同一であるが「たくわん」の反応語率は、45年度生の10%から5%に減少し、食嗜好の変化と減塩運動などによる喫食率の低下が推察される。また、かつをの主反応語は「けづりぶし(かつをぶし)」「たたき」「だし」など、じゃがいもでは「サラダ」「こふきいも」「カレーライス」などが45年度生と一致している。じゃがいもに対する「ポテトチップス(フライドポテト)」の反応語は45年度生3%に対し、61年度生では17%の高率で、これらのスナック菓子が現代の若者に大変好まれていることがわかる。45年度生の4位迄にある大豆・酢・パセリ・ごま・はくさいの刺戟語は、表示してないが61年度生でも反応語数は多い。すなわち、大豆

71語、酢51語、パセリ58語、ごま64語、はくさい69語である。なお、とり肉の主反応語は、45年度生では「親子丼」であったが、61年度生では「からあげ」「フライドチキン」などの油料理で、食嗜好の変化が認められる。

④ 食べる時機

この区分に属する刺戟語の反応語数は少なく、しかも、4位迄の刺戟語の種類は異なっている。なっとうの主反応語は45年度生と同様に「朝」または「朝食」であり、また、あさくさのりも「朝食」のイメージをもっている。61年度生1位の刺戟語であるくじら肉は「給食」の反応語が20%で、学校給食とのかかわりが強いが、45年度生ではこの反応語が4%にすぎない。逆に、スキムミルクは「給食」のイメージが45年度生8%に対して61年度生では全くなく、経済状況などによる食生活の変化が現れている。

(2) 食品の属性

① 色

色のイメージが強い刺戟語は、45年度生と同様に緑と赤の色彩をもっている食品である。ピーマンの「緑」さくらえび・トマトの「赤」が両年度生で一致している。61年度生では、牛乳の「白」の反応語が4位にあり、学生の飲量の増加が推察される。ほうれん草に対する緑の反応語は、45年度生18%に対して61年度生では4%で著しく減少している。現在は緑色をした中国パクチョイやチンゲンツァイなどの葉菜類が長期間出廻っているために、ほうれん草の緑色のイメージは低下したと考える。61年度生では色よりも食物（おひたし）の方がイメージにでている。なお、表示していないが、にんじんに対する「赤」の反応語は、両年度生で1%の差にすぎない。

② 香（臭）

にんにくとセロリーの刺戟語が45年度生と同様に「くさい」イメージが強い。また、45年度生に9%ある、しいたけに対する「香り」の反応語は61年度生には全くなく、香りの少ない生しいたけ

の安価で豊富な出廻りが喫食頻度を増し、イメージを変化させている。

③ 味

さとう・レモンの刺戟語が45年度生と同様に反応語数1, 2位で、主反応語はさとうでは「甘い」レモンでは「すっぱい」である。また、しょうゆ・塩（61年度生13語）の「しょっぱい」も両年度生で一致している。その他、61年度生では、酢・天然ジュースの「すっぱい」コーヒー・ビールの「にがい」が反応語数多く、日常よく飲用していることが推察される。

④ 舌ざわり

さといも・とろろいもの刺戟語が45年度生と同様に1, 2位で、主反応語は何れも「ぬめり（ぬるぬる）」である。また、61年度生の4位迄にあるくじら肉は「かたい」かずのこは「つぶつぶ」「プチプチ」こんぶは「ぬるぬる」サイダーは「さわやか」の反応語である。45年度生に6%あった、とり肉に対する「やわらかい」の反応語は61年度生には全くなく、老人食や病人食との結びつきは弱い。

⑤ 外見

反応語数は異なるが、なっとう・れんこん・ちくわの刺戟語が両年度生で4位迄にある。主反応語はなっとうでは「ねばり」れんこん・ちくわでは「穴」である。なお、61年度生ではビールの反応語数が増し、飲量の増加が推察される。主反応語は「泡」である。

(3) 個人的嗜好

① 好き・おいしい・かわいい

さくらんぼの刺戟語が1位で、主反応語は「かわいい」であることは45年度生と同様である。かわいいイメージを象徴する料理に使用すると効果がある。61年度生で2, 3位の刺戟語である梨と白飯は45年度生と異なるが、反応語数は少なく、その種類は、梨では「おいしい」白飯では「好き」「おいしい」である。

② きらい・まずい・きもちわるい

45年度生と同様に1位がレバーの刺戟語で、反応語は「きらい」「きもち悪い」などであり、レバー料理の普及の困難さが何時の時代にも認められる。その他、悪いイメージをもつ反応語には、かき(貝)の「不気味」ハムの「きらい」「まずい」粉末ジュースの「まずい」などがある。

(4) 栄養・保健・衛生

① 栄養・保健

反応語数1位は、45年度生では緑黄色野菜のほうれん草であったが、61年度生では調味料の塩で、反応語数は45年度生のほうれん草よりも8語多く、反応語には「高血圧」「減塩」「脳卒中」「1日10g以下」など、健康を志向とする現代人の食生活上の諸問題が浮彫しており、45年度生の「漬物」「しょっぱい」「白」の反応語とは異なっている。しかし、4位迄の刺戟語である、ほうれん草・たまねぎ・梨の反応語は兩年度生で大差なく、その種類は、ほうれん草では「カロチン」「V.A」「鉄」たまねぎでは「涙」「目がしみる」梨では「水分」が45年度生と一致している。にんじんの反応語率は、表示していないが45年度生よりも10%多く、塩の刺戟語と共に本項目の反応語率を高めている。にんじんの反応語は「カロチン」「V.A」で45年度生と変りない。その他、61年度生のこんにゃくは「美容食」「ヘルシー」「ノーカロリー」天然ジュースは「健康的」「ビタミン」が主反応語である。なお、45年度生に4%あった白飯に対する「V.B₁不足」の反応語は、61年度生では1語もなく、時代の変容が認められる。

② 衛生

粉末ジュースが1位であるが、反応語数は45年度生よりも19語少なく、使用頻度の低下が推察される。また、反応語の種類も前述の人工甘味料である「チクロ」が消失して「(合成)着色料」になっている。かまぼこの反応語数は45年度生の2分の1に減少しているが、主反応語は「着色」「防腐剤」などで変りない。その他、ハムの反応

語は「発色剤」「添加物」さばは「くさり易い」「足が早い」じゃがいもは「ソラニン」で、45年度生と殆ど同じである。

(5) 食品分類・食物のタイプ・商品名

① 食品分類(一般分類・類似食品)

酒に対する反応語が55語で、45年度生の11語よりはるかに多く、その反応語には「日本酒」「アルコール」「ビール」「ウイスキー」など種々なアルコール飲料があげられ、身近な飲物に位置づけられている。梨の主反応語は「20世紀」植物油は「サラダ油」が兩年度生同一である。ぶどうの反応語は、45年度生では「マスカット」6%、「デラウェア」5%で、「巨峰」は3%にすぎなかったが、61年度生では「巨峰」が13%で、ぶどうの種類中では最も多く、豊かな時代が思われる。また、ヨーグルトも反応語数が多く、喫食頻度の増加が認められる。主反応語は「プレーン」「乳製品」である。

② 食物のタイプ

反応語数が少ないために表示していないが、かすこの9語、かまぼこ5語で、何れも主反応語は「おせち料理」である。その他、しょうゆ「日本食」5語、にんにく「中華料理」6語で、その反応語は和食が多いが、45年度生では、にんにく「中華料理」13語、セロリー「洋食」7語、パセリ「洋食」4語で若干異なっている。

③ 商品名

表示していないが、サイダーの刺戟語が反応語数14語で、45年度生よりも9語多いが、マヨネーズは10語で大差ない。主反応語は兩年度生とも、サイダーでは「三つ矢」マヨネーズでは「キューピー」である。その他、ちくわの刺戟語は主反応語が「ビタミンちくわ」7語、ソーセイジは「丸大」3語、ビールは「キリン」3語になっている。商品名の種類は、学生の食品の選択と喫食(飲)頻度に関係していると考えられる。

(6) 食品部位・動物名

① 食品部位

4位迄の刺戟語は、にしんのみ45年度生と一致し、主反応語は「骨」である。にしんに対する「かずのこ」の反応語は、45年度生の8%から2%に減少し、魚ばなれが現れている。また、61年度生では、とり肉の反応語が「ささみ」柿・ぶどうが「種子」りんごが「密」である。45年度生に16%の高率でみられた、あじに対する「ぜいご」の反応語は、前報⁴⁾では1年間の専門教育効果を裏付けていたが、61年度生ではこの反応語が1語もない。あじの価格上昇や食嗜好の変化などで学内外における下処理調理の機会が減少したと考えるが、専門性を養う上からすると「ぜいご」の反応語の出現を期待する。

② 動物名

架空な動物も含む。表示していないが、たまねぎに対する「黒柳徹子」さんまに対する「明石家さんま」各7語、ちくわに対する「しし丸」4語、ほうれん草に対する「ポパイ」11語（45年度生にもある）など、情報化時代におけるマスメディアの影響が反応語に多く出現している。その他、牛乳・バターの「牛」きゃべつの「青虫」あぶらあげの「きつね」にんじんの「馬」「兎」にぼしの「猫」が両年度生で一致している。

(7) 地区性・季節性

① 地区性

4位迄の刺戟語はコーヒー・こんぶを除くと45年度生と同一で、主反応語もそばでは「信州（長野）」「戸隠」バナナでは「台湾」「南国」「フィリピン」りんごでは「信州（長野）」スパゲッティでは「イタリア」で変りない。地区性の反応語はその食品の生産地や時代の食料流通機構をあらわしている。

② 季節性

45年度生1位のさんまに代りみかんが1位であるが、主反応語は「こたつ」「冬」で両年度生変りない。しかし、「こたつ」の比率は45年度生4%に対して61年度生では18%の高率で、冬期の生活状況は、61年度生の方が「こたつ」と「みか

ん」の結びつきが強い。さんまの刺戟語は45年度生よりも11語少なく、「秋」の反応語も45年度生の26%から14%に減少し、魚ばなれと流通機構の発達などによる季節感の稀薄化が認められる。その他、61年度生に4位迄の刺戟語であるたけのこは、反応語が「春」「旬」かずのこは「正月」柿は「秋」で、反応語の種類は何れも45年度生と変りない。

(8) 価格・数量

① 価格

45年度生と同様に、かずのこ・牛肉・うなぎが「高価」なイメージをもっているが、61年度生、4位の刺戟語である、くじら肉も「高価」なイメージがある。「安価」なイメージのもやしは、反応語が45年度生と1%の差にすぎない。価格の反応語は前報⁴⁾と同様に、高価な食品の方がイメージにでている。

② 数量

数量の反応語は非常に少く、その種類は酒では「特級」「1級」「2級」8語、いかでは「10本」3語で、45年度生の牛乳「180～200cc」鶏卵「50g」砂糖「10g」とは異なっている。

(9) 調理配食用機器

この区分の反応語数は45年度生よりもかなり少なく、1位の刺戟語であるごま・緑茶でも9語である。主反応語は緑茶では「茶碗」酒では「盃」「とっくり」が45年度生と一致している。なお、61年度生では、ごまは「すり鉢」「フライパン」かき（貝）は「鍋」ビールは「ジョッキ」とろろいもは「すり鉢」白飯は「釜」になっている。

(10) 無回答

反応語に無記入の多い刺戟語は、1位酢油ソース(51.7%)、2位ささげ(35.8%)、3位にしん(30.8%)、4位スキムミルク(24.2%)、5位凍どうふ・さば(各23.3%)であるが、45年度生では酢油ソース(38.3%)、さやえんどう(20.8%)、さくらえび・にしん(各20.0%)、はくさい(19.2%)、かつを・さんま(各18.3%)になっている。酢油

長野県短期大学紀要 第43号 (1988)

表5 各刺戟語の主なる反応語 (多いものから4位まで示す)

単位%

番号	刺 戟 語	61 年 度 生 の 反 応 語					45 年 度 生 の 反 応 語				
		1 位	2 位	3 位	4 位	5位以下	1 位	2 位	3 位	4 位	5位以下
1	ば ん	バター ¹⁶ (マーガリン)	牛乳 ⁸ 小麦粉 ⁸	食ぱん ⁷	ジャム ⁶	55	バター ¹⁶ (マーガリン)	牛乳 ¹⁰	トースト ⁷	やわらか ⁶	61
2	しょうゆ	大豆(豆) ¹¹	黒 ⁸	しょっぱい ⁷ (からい)	塩分 ⁶	68	しょっぱい ¹²	くろい ¹¹ 大豆 ¹¹	おひたし ⁶	にもの ⁵	55
3	だ い ず	とうふ ²¹	みそ ¹⁵	たん白質 ¹²	納豆 ⁷ ・豆 ⁷ しょうゆ ⁷	31	とうふ ²²	みそ ¹²	なっとう ⁸	たん白質 ³	55
4	バ タ ー	ぱん ¹³	牛 ¹⁰	牛乳 ⁹	脂肪 ⁸	60	ぱん ¹³	マーガリン ¹¹	牛乳 ⁹	脂肪 ⁸	59
5	きゃべつ	線切り ²²	サラダ ¹¹	青虫 ¹⁰	つけ合せ ⁸	49	サラダ ¹⁵	線切り ¹³ きゅうり ¹³	ロールキャベツ ⁸ マヨネーズ ⁸	油いため ⁵	38
6	あさくさのり	おにぎり ¹⁶	ごはん ¹¹	朝食 ¹⁰ すし(のり巻き) ¹⁰	黒海藻 ⁴	45	おむすび ¹⁷	すし ¹³	海 ⁶	朝食 ⁵ しょうゆ ⁵	54
7	たまねぎ	涙 ¹⁷	みじん切り ¹²	目が痛い ⁷	黒柳徹子 ⁶ カレー ⁶	52	涙 ¹⁸	カレーライス ¹⁵	あまい ⁸	油いため ⁷	52
8	かずのこ	高価 ²¹	正月 ²⁰	黄 ⁹	つぶつぶ ⁸ (プチプチ)	42	高価 ²¹	正月 ¹⁸	黄 ¹¹	にしん ⁷	43
9	ご ぼ う	きんぴら ²⁶ ごぼう	あく ⁹	せんい ⁸	ささがき ⁶ 黒 ⁶	45	きんぴら ²⁸ ごぼう	にんじん ¹¹	あく ⁸	黒土 ⁵ 5	43
10	あぶらあげ	いなりずし ²²	みそ汁 ¹⁶	きつね ¹¹ とうふ ¹¹	油っぽい ⁴	36	いなりずし ²²	きつね ¹²	みそ汁 ⁹	とうふ ⁸	49
11	さ ん ま	大根下し ¹⁴ 秋 ¹⁴	塩焼き ⁸	明石家さんま ⁶	焼き魚 ⁴ しょうゆ ⁴	50	秋 ²⁶	高価 ⁸	大根下し ⁵ 音 ⁵	細長い ⁴	52
12	か つ を	かつを節 ²⁷	たたき ¹²	さしみ ¹¹	だし ⁸	42	けずりぶし ²³	だし ⁸	たたき ⁵	大きい ³	61
13	ピーマン	緑(青) ¹⁸	中身なし ¹¹	ソテー ¹⁰	緑黄色野菜 ⁵	56	緑 ¹⁹	油いため ¹⁵	V.A. ⁶	てんぷら ⁴ たね ⁴	52
14	レ バ ー	鉄分 ¹³	貧血 ⁸	肝臓 ⁷	焼鳥 ⁶	66	肝そう ⁸	赤.V.A. ⁶ きらい ⁶	きもちわる ⁵ 血 ⁵	血ぬき ⁴	60
15	も や し	安価 ¹⁰	ソテー ⁹ 根とり ⁹	ラーメン ⁸	肉みそう ⁶ どん ⁶	58	大豆 ¹⁰	やすい ⁹ 油いため ⁹	白 ⁶	細長い ⁵	61
16	きゅうり	サラダ ²²	漬物 ¹⁴	みそ ⁸	夏 ⁷	49	サラダ ²⁰	夏 ⁸	漬物 ⁷	塩もみ ⁶	59
17	さ と う	あまい ²⁴	菓子 ¹¹	高カロリー ⁸	白 ⁷ コーヒー ⁷	43	あまい ²⁴	コーヒー ¹¹	白 ⁹	太る ⁸	48
18	さくらえび	赤 ²⁰	てんぷら ⁵ カルシウム ⁵	お好みやき ⁴ 小さい ⁴ 海 ⁴	高価 ³	55	赤 ¹⁵	小さい ⁹ すいもの ⁹	てんぷら ⁸	すし ⁵	54
19	はくさい	漬物 ³²	鍋料理 ¹³	白 ⁶ 冬 ⁶	鍋 ³	40	漬物 ²⁴	あまい ⁵ 冬 ⁵	よせ鍋 ⁴	白 ³ ・スープ ³ 中華料理 ³	56
20	柿	干柿 ²¹	秋 ¹⁸	渋い ⁶	種子 ⁴	51	秋 ¹⁸	干柿 ¹³	ごま ⁷	赤 ⁶	56
21	かまぼこ	魚 ¹³	板 ¹¹	紅白 ⁷	正月 ⁶ 練製品 ⁶	57	魚 ⁸	白 ⁶	板つけ ⁴ 正月 ⁴	板 ³ 堀川 ³	72
22	塩	高血圧 ¹² しょっぱい ¹²	減塩 ⁸ 海 ⁸	漬物 ⁷	調味料 ⁵ 脳卒中 ⁵	43	しょっぱい ¹²	漬物 ⁸ 白 ⁸	さとう ⁴	かくし味 ³ 岩塩 ³	62

本学食物専攻生の食品イメージの経年変化

番号	刺戟語	61年度生の反応語					45年度生の反応語				
		1位	2位	3位	4位	5位以下	1位	2位	3位	4位	5位以下
23	ちくわ	穴おでん17	魚(魚のすり身)6	ビダミンちくわ5・てんぷら5・にもの5	しし丸4	41	おでん16	あな 9	にもの8	てんぷら5 やきちくわ5	57
24	とろろいも	かゆい12	ぬめり11	ごはん8	さしみ5	64	ごはん9	ぬめり8	とろろ汁7 かゆい7	山かけ6 のり6	57
25	い か	さしみ16	白 8	てんぷら6	するめ5 祭り5	60	てんぷら10	さしみ9	するめ7	丸くなる3 やきいか3	68
26	ぶたにく	脂肪 10	焼肉 8	カレーライス	とんかつ6	69	油身 10	カレーライス9	油 8	かつ 7	66
27	にんにく	くさい27	ぎょうざ8 ドラキュラ8	中華料理4 焼肉4 香辛料4	カレーライス3	42	くさい25	中華料理8	ぎょうざ7	朝鮮漬6	54
28	ご ま	油 17	おはぎ8	こおばし7	ごまあえ5	63	ごまあえ14	油 11	ごま塩9	赤飯 7	59
29	なっとう	ねばり21	大豆 11	ねぎ 10	朝食 8	50	大豆 13	ねぎ11 卵なっとう11	糸 10	朝食 9	46
30	ト マ ト	赤 19	サラダ16	夏 12	ジュース6	47	赤 16	夏 14	ケチャップ13 サラダ13	ジュース6	38
31	白 飯	みそ汁15	漬物 7	おにぎり5	主食 4	69	暖かい8	みそ汁7	ゆげ4 V.B1不足4	かま3 ちやわん3	71
32	こんにゃく	おでん18	Calなし13	にもの7	いも4・しらたき4・ダイエツト4	50	おでん19	Calなし13	しらたき7 いも7	ぐにゃくに5 や	49
33	と う ふ	やっこ16	みそ汁14	大豆 12	白たん白質8	42	やっこ15	大豆 11 みそ汁11	やわらか8 白8	たん白質7	40
34	緑 茶	和菓子12	洗い漬物6	ちやわん4	きゅうす3 食後3	66	V.C 12	静岡 8	菓子 6	ちやわん5 漬物5	64
35	ハ ム	ロースハム11・サンドウィッチ11	ハムエッグ9	肉5・サラダ5・添加物5	豚ポンスハム4	46	サンドウィッチ13	ソーセージ7 肉7	サラダ6	ハムエッグ5	62
36	セロリー	サラダ17	くさい13	せんい8	マヨネーズ6	56	くさい16	サラダ13	粕漬 8	マヨネーズ6	57
37	天然ジュース	果汁100%18	オレンジ10	すっぱい8	りんご5	59	みかん10	りんご7 V.C7	トマトジュース5	新鮮 4	67
38	か き(貝)	フライ 24	海鍋6 広島6	不気味5	鍋料理4	49	フライ14	鍋料理9	広島 8	土手鍋7	62
39	こ ん ぶ	だし 23	こぶまき11	髪の毛7	海藻5 5	49	海 16	だし 15	わかめ9	こぶまき7	53
40	じゃがいも	ポテトチップス(フライドポテト)17	サラダ13	ソラニン7 カレーライス7	こふきいも6 肉じゃが6 北海道6	38	こふきいも10	サラダ9	北海道8	カレーライス6	67
41	コ ー ヒ ー	にがい11	カフェイン9	ミルク8	さとう6	66	さとう13 喫茶店13	ミルク8	にがい6	クリープ4	56
42	チ ー ズ	牛乳 11	ピザ 8	トースト5 乳製品5	牛ぱん4 4	63	牛乳 14	雪印5 サンドウィッチ5	ねずみ3 牛3 おいしい3	くさい2	65
43	梨	水分 25	秋 15	20世紀10	おいしい6	44	水分 23	20世紀8	りんご6	秋あまい4 洋梨4	51
44	さ さ げ	緑(青)11	豆 9	にもの7	夏ソテー3 みそ汁3	64	夏 11	緑 10	ごまあえ9	豆 5	65

番号	刺戟語	61年度生の反応語					45年度生の反応語				
		1位	2位	3位	4位	5位以下	1位	2位	3位	4位	5位以下
45	にぼし	だし 21	みそ汁 19	カルシウム 18	ねこ 8	34	みそ汁 19	だし 17	ねこ 9	いわし 5	50
46	ソーセージ	赤 13	サラダ 6 弁当 6	魚肉 4 魚 4	ハム 3・腸 3・添加物 3	58	魚肉 9	赤 8	着色 4 ハム 4	長い 3 マルハ 3 ドイツ 3	66
47	うどん	冬 8	天ぷら 5 手打ち 5	ねぎ 4 月見うどん 4	肉みそ 3 煮込み 3 小麦粉 3 めん 3	62	月見うどん 6	鍋やきうどん 5	てんぷら 4 あぶらあげ 4	白 3 太い 3 長い 3	72
48	あじ	ひらき 21	干物 6	フライ 5 海塩焼 5	焼魚 4 魚 4	50	ぜいご 16	ムニエル 14	塩やき 9	フライ 5	56
49	たけのこ	春 15	にもの 14	たけのこ 13 はん	旬 7	51	五目飯 15	竹やぶ 13	春 8	5月 3 物語 3	58
50	牛肉	高価 21	ステーキ 19	すきやき 13 (焼肉)	しゃぶしゃぶ 4 霜降り 4	38	すきやき 17	高価 13	赤 8	ステーキ 7	55
51	しそ	梅漬(梅干) 18	天ぷら 8 梅 8 香り 8	紫(赤紫) 7	青じそ 5	46	梅漬(梅干) 29	紫 9	しその実 8	かおり 7	47
52	さつまいも	やきいも 25	大学いも 12	てんぷら 11	あまい 6	46	やきいも 22	てんぷら 9	秋 6	太る 5	58
53	とり肉	ささみ 21	からあげ 20	フライドチキン 8	にわとり 6	45	ささみ 8 卵 8	にわとり 7 親子丼 7	やわらか 6	からあげ 5	59
54	マヨネーズ	サラダ 23	卵 15	サラダ油 13	高カロリ 9	40	サラダ 25	卵 13	キューピー 9 酢 9	卵黄 6	38
55	さけ(魚)	正月 12	ムニエル 8 新巻き 8	おにぎり 7	川 6	59	正月 17	赤 10 缶詰 10	お茶づけ 5	高価 4	54
56	みそ	みそ汁 28	大豆 23	塩分 7	きゅうり 4	39	みそ汁 23	大豆 18	こうじ 4 みそ漬 4	辛子みそ 2 みそに 2	47
57	ねぎ	やくみ 12	納豆 11	みそ汁 10	すきやき 6	61	やくみ 12	すきやき 9	みそ汁 8	白玉 4 ねぎ 4	63
58	スキムミルク	赤ちゃん 13	ダイエット 5 食 4 粉末 5	白 4・甘い 4 牛乳 4 ・まずい 4	粉ミルク 3 いちご 3	55	給食 8 牛乳 8	シチュー 5	まずい 4	脱脂乳 3 コーヒ 3 雪印 3	66
59	凍豆腐	にもの 22	みそ汁 8	冬 5	乾燥食品 4	61	にもの 13	冬 8	含め煮 7	みそ汁 6	66
60	みかん	こたつ 18	冬 16	ジュース 8 オレンジ色 8	V.C 7	43	V.C 18	冬 13	夏みかん 7	正月 4 缶詰 4 こたつ 4	50
61	なす	おやき 10	紫 9	油みそ 8 つけ物 8 てんぷら 8	夏 6	51	漬物 12	紫 11	しんやき 9 夏 9	てんぷら 5 あく 5	49
62	ほうれん草	おひたし 28	V.A(カロチン) 12	ポパイ 9	ごまあえ 8 鉄分 8	35	緑 18	おひたし 15	V.A(カロチン) 12	ごまあえ 4 ゆでる 4	47
63	さば	みそ煮 14	缶詰 12	青 4 にもの 4 しめさば 4	くさりやす 2 い 2 みそむし 2	58	みそに 11	アレルギー 9	缶詰 8	大衆魚 5	67
64	にんじん	V.A(カロチン) 24	赤 14	うさぎ 10	ゼリー 8	44	赤 15	V.A(カロチン) 14	馬 8 兎 8	カレーライ 4 ス あまい 4	47
65	りんご	信州(長野) 11	ふじ 7	赤 6 ジュース 6 紅玉 6	冬 4 みつ 4	56	信州(長野) 14	サラダ 5 赤 5	デリシヤス 3 紅玉 3 國光 3	ジュース 2 白い花 2	63
66	さくらんぼ	かわいい 14	缶詰 8	2本 5 パフェ 5 山形県 5	種子 4	59	かわいい 11	桜 8 赤 8	缶詰 7	みつ豆 6	60

本学食物専攻生の食品イメージの経年変化

番号	刺戟語	61年度生の反応語					45年度生の反応語				
		1位	2位	3位	4位	5位以下	1位	2位	3位	4位	5位以下
67	鶏 卵	目玉やき18	卵やき15	オムレツ9	ゆで卵6	52	卵やき13	ゆで卵8	目玉やき7 にわとり7	オムレツ4 白茶碗むし4	53
68	バナナ	さる13	黄台湾8	南国6	フィリピン5	60	台湾15	南国13	黄8	さる3	61
69	ひじき	につけ20	鉄分16	黒13	海藻8	43	油あげ11	カルシウム7 いために7	海につけ6	黒もどす5	53
70	くじら肉	給食20	高価6	かたい5	捕獲禁止 缶詰4	61	冷凍9	赤7	缶詰 給食4	血3	73
71	うなぎ	かばやき25	土用9	高価7	夏5	54	かばやき21	土用8	うなどん7	どじょう5 夏5	54
72	あずき	あん32	赤飯12	しるこ9	まんじゅう4 和菓子4	39	赤飯19	あん18	おはぎ8	まんじゅう6 あんみつ6 しるこ6	37
73	酒	日本酒19	アルコール6	あつかん4 ビール4	酔う料理3	61	よっぱらい8	とっくり7	コンパ6	日本酒5	74
74	なるとまき	ラーメン27	うず巻き7	ぞうに4 かまぼこ4	清汁3 ギザギザ3	52	ラーメン10	すいもの8 うずまき8	茶碗むし7	正月4 かまぼこ4	59
75	酢	すっぱい15 酢の物15	すし10	ドレッシング4 身体にいい4	健康調味料2	48	すし19	酢の物16	三杯酢8	すっぱい6	51
76	えのきだけ	みそ汁11	鍋もの9	きのこ7	白清汁5 5	63	すいもの10	瓶詰7	茶碗むし6	みそ汁4 なめこ4	69
77	さといも	にもの28	ぬめり24	おでん9	土5	34	にもの22	ぬめり16	おでん8	秋みそ汁2 土2	48
78	パセリ	つけあわせ25	緑9	V.A8	みじん切り7	51	緑13	スープ12	みじん切り11	つけあわせ8	56
79	ぶどう	巨峰13	ジュース11	秋9	ワイン6	61	秋13	ブドウ酒8	マスカット6	デラウェア5	68
80	さやえんどう	緑8	にもの7 みそ汁7	つけあわせ6 豆6	ソテー5	61	緑9	みそ汁6 春6	グリーンピース5	つる豆3 青味3	65
81	だいこん	大根下し30	おでん11	白足8 8	にもの7	36	大根下し18	おでん11	たくあん10	白4	57
82	マカロニ	サラダ26	グラタン19	スパゲッティ12	あな7	36	サラダ23	グラタン11	イタリアン10 スパゲッティ10	ケチャップ3 ゆでる3	40
83	植物油	サラダ油13	リノール酸7 油いため7	てんぷら5	揚げもの4 ごま油4	60	サラダ油10	てんぷら8 大豆8	油いため6	なたね油5	63
84	レモン	すっぱい21	V.C12	黄9	紅茶8	50	すっぱい16	紅茶10	V.C7	黄レモン6 6	55
85	うめ	梅漬18 (梅干)	すっぱい10 おにぎり10	梅酒9	赤6	47	梅漬19 (梅干)	梅酒13	しそ8	すっぱい5	55
86	にしん	こぶまき8	骨7	にもの4	Ca魚3 3	77	北海道10	かずのこ8	身欠にしん6 骨6	こぶまき5	65
87	粉末ジュース	着色料8	まずい7	オレンジジュース6	水遠足4 あまい4	70	チクロ12	夏8 オレンジ8	着色7	人工甘味料5 渡辺5	55
88	ヨーグルト	牛乳12	プレーン8	乳製品7	白すっぱい6 6	67	牛乳13	すっぱい11	乳酸菌9	ヤクルト4	63

番号	刺 戟 語	61 年 度 生 の 反 応 語					45 年 度 生 の 反 応 語				
		1 位	2 位	3 位	4 位	5位以下	1 位	2 位	3 位	4 位	5位以下
89	しいたけ	にもの12	干しいたけ だし 9 9	清汁 6	ノーカロリ ー2・ホイ ルやき 2	60	だし 9 におい 9	木 8	V.D 7 干しいたけ 7	すし 6	54
90	ビール	あわ 16	夏 13	にがい12	ビアガーデン 5・ホップ5 ・ジョッキ5	44	夏 16 あわ 16	ホップ12	にがい7	ジョッキ5	44
91	牛乳	牛 18	白 16	Ca 12	牛乳かん 5 ヨーグルト 5	44	白 9	カルシウム 7	牛 6	200(180)cc 5	73
92	かぼちゃ	にもの27	黄 10	冬至 8	天ぷら 4	51	にもの13	V.A 12 (カロチン)	黄 9	冬至 6	60
93	いちご	赤 15	春 12	ミルク ショートケ ーキ 9	V.C 8	47	赤 16	ミルク12	ジャム 8	夏 V.C 4 4	56
94	酢油ソース	ドレッシング 11	サラダ10	サラダ油 5	マヨネーズ 4	70	サラダ14	フレンチソ ース 7	生やさい3 マヨネーズ 3	レタス 2	71
95	スパゲッティ	ミートソー ス 21	イタリア12 ナポリタン 12	めん 4 ケチャップ 4	ゆでる3 たらこ 3	41	ミートソー ス 19	イタリア16	ナポリタン 13	ケチャップ 12	40
96	サイダー	炭酸 25	夏 14	三ツ矢10	あわ 6	45	あわ 18	夏 11	三ツ矢 8	炭酸ガス 6	57
97	わかめ	みそ汁23	酢の物18	海藻 13	髪の毛 6	40	みそ汁25	酢の物15	海藻 6	かみの毛 海 5 5	44
98	のざわな	漬物 25	冬 13	信州 (長野) 9	茶漬け 7	46	漬物 23	冬 16	信州 (長野) 13	茶 8	40
99	れんこん	あな 21	はす 9	にもの6	きんぴら3 しやきしや き 3	58	はす 12 あな 12	酢 9	酢の物 8	白 7	52
100	そば	信州 (長野) 15	戸隠 14	ざるそば 8	つゆ 7	56	戸隠 14	信州 8 (長野)	信州そば 4 手打そば 4	ねぎ 3	67

注：(1) 1 刺戟語の反応語数120

(2) 番号の1～33は第1日目の刺戟語、34～66は第2日目の刺戟語、67～100は第3日目の刺戟語である。連想は番号順。

ソースが兩年度生とも無回答率が1位なのは、このような和名を殆ど使用していないために、知名度が低いのではないかと考える。61年度生の5位迄の刺戟語の種類は、45年度生よりも46年度生の方が一致している。すなわち、45年度生とは酢油ソースとにしんの2種類の一致であるが、46年度生とは酢油ソース・ささげ・スキムミルク・凍どうふの4種類が一致している。しかし、無回答率は46年度生の方が著しく高率(80.0%)で、入学当初の学生の知識・経験のとぼしさが認められる。

4. 100種類の刺戟語の主な反応語とその一致率

刺戟語ごとの反応語の種類を、反応語数の多い方から4位迄示すと、表5のとおりである。61年度生と45年度生の4位迄の反応語の種類が、どの程度一致しているかを次式により算出して検討した。結果は図2に示す。

$$\text{一致率} = \frac{\text{兩年度の一致反応語数} \times 2}{1 \text{ 刺戟語中 } 4 \text{ 位迄の反応語数の兩年度之和}} \times 100$$

図から、一致率は31～80%の範囲に多くみられるが、これを50%を境に2分割すると、一致率0～50%の刺戟語は38種類、51～100%の刺戟語は62種類で、一致率はやや高い方に傾いていることが認められる。

つぎに、表5から各刺戟語の4位迄の反応語に

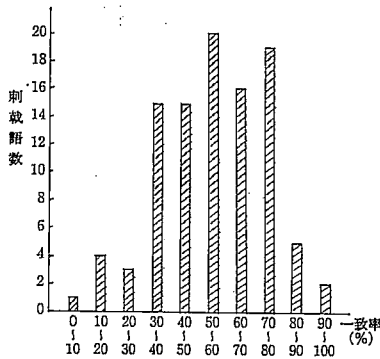


図2 100種類の刺激語に対する反応語の一致率

について、兩年度生の一致率を検討すると、一致率が最も高い91～100%の刺激語は、とうふとビールの2種類で、とうふでは「大豆」「やっこ」「みそ汁」「白」「たん白質」の反応語（同比率の反応語があるために数は多い。以下同様）が同一語であり、ビールでは「泡」「夏」「ホップ」「にがい」「ジョッキ」が同一語になっている。また、反応語の一致率が81～90%の刺激語は、あぶらあげ・トマト・バナナ・レモン・わかめの5種類で、あぶらあげでは「いなりずし」「きつね」「みそ汁」「とうふ」トマトでは「赤」「夏」「サラダ」「ジュース」バナナでは「台湾」「南国」「黄」「さる」レモンでは「すっぱい」「紅茶」「V. C」「黄」わかめでは「酢の物」「みそ汁」「海藻」「髪の毛」が同一語である。これらの刺激語は16年経過後もイメージがあまり変化していない食品であるといえる。

一方、反応語の一致率が0～10%の最低部類の刺激語は、粉末ジュースの1種類で、45年度生の反応語は前述の人工甘味料としての「チクロ」の他に、「夏」「オレンジ」「着色」「人工甘味料」「渡辺」であったが、61年度生では「着色料」「まずい」「オレンジジュース」「水」「遠足」「甘い」であり、4位迄の反応語は兩年度生すべて異なっている。その他、45年度生との間に反応語の一致率が11～20%の刺激語は、白飯・レバー・酒・さけ（魚）の4種類、21～30%の一致率の刺激語は、天然ジュース・うどん・スキムミルクの3種類に

なっている。これらはイメージが変化した食品になっているが、その理由は様々で、今後更に検討したい。

以上、本学食物専攻61年度生の100種類の食品に対するイメージを、前記の4大項目に従って調査し、これを45年度生の結果と比較検討すると“調理献立上の用途が全反応語率中最も高率である”や“ビールの反応語の泡”など、イメージを構成する基本的な事象には、かなり類似性が認められた。しかし、“塩に対する減塩”“あじに対するぜいごの反応語なし”“たまねぎに対する黒柳徹子の出現”のように、経済的・社会的背景やマスメディアに大きく影響しているものもあり、これらを有機的に結びつけた科学的かつ教育的な食生活指導が重要である。そのためには、指導者自身が専門である食物関係の知識・技術を研鑽することは勿論のこと、社会学・経済学・教育心理学など、広範囲な分野にも精通していることが大切であると考えられる。

要 約

本学食物専攻昭和31年度入学生40名を対象として、100種類の食品についてイメージ調査を行い、これを昭和45年度食物専攻入学生（何れも入学後1年経過）の調査結果と比較検討したところ、つぎのとおりである。

(1) 分類別反応語率の分布状況は兩年度生で異なっている。

(2) 反応語率が有意に増加したのは、調理法・調理食品・加工食品、食べる時機、味、風味、外見、個人的嗜好、栄養・保健、食品分類、食物のタイプ、食品部位・動物名、数量の項目である。

(3) 逆に、反応語率が有意に低下したのは、組合せ食品、材料、色、香(臭)、鮮度、舌ざわり、衛生、商品名、地区性、季節性、価格、調理配食用機器、無回答の項目である。

(4) 調理献立上の用途の項目は全反応語の43.5

%で、分類別反応語中では最も高く、イメージとの結びつきが強い。この傾向は45年度生と同様である。しかし、反応語には“じゃがいもに対するポテトチップスの反応語の増加”のように、時代の食嗜好の変化が現れているものもある。

(5) 栄養・保健の反応語は7.7%で、45年度生よりも2.2%高く、その反応語には現代人の健康志向がでていいる。すなわち、61年度生では、塩の反応語が「高血圧」「減塩」「脳卒中」「1日10g以下」などで、45年度生の反応語である「漬物」「しょっぱい」「白」などとは異なっている。

(6) 45年度生の社会的背景を裏付けていた、粉末ジュースに対する人工甘味料としての「チクロ」の反応語は、61年度生では全くみられない。

(7) 45年度生において専門教育の効果を特徴づけていた、あじに対する「ぜいご」の反応語(16%)は、61年度生では1語もなく、魚の下処理調理の減少が認められる。

(8) 61年度生では、たまねぎに対する「黒柳徹子」さんまに対する「明石家さんま」など、マスメディアの影響が反応語に多くでている。

(9) 無回答の刺戟語の種類は、45年度生よりも46年度生の方と一致しているが、無回答の比率は61年度生の方が著しく低年で、1年間の教育効果が現れている。

(10) 100種類の刺戟語の上位4位迄の反応語は、2分の1強が両年度生で一致している。

(11) 反応語の経時的変化(反応語1, 2, 3の比率傾向)は、45年度生とかなり類似している。

(12) 全般的に考察すると、両年度生のイメージにはかなりの類似点もあったが、栄養・衛生などの項目のように、その時代の社会環境がイメージに大きく影響しているものもあり、これらをふまえた科学的・教育的な食生活指導が重要であると考える。

おわりに、調査資料の収集と集計にご協力下さった、本学食物専攻62年度卒業生の安藤千賀子、酒井はるか、岡崎ひろみ、高池由美、荷物由佳子氏並びに被検者の方々に深く謝意を表します。

文 献

- 1) 荒井光雄：栄養日本 8(7)4(1965)
- 2) “ ” : “ ” 8(10)23(1965)
- 3) Szczesniak & Kley: Food Technology 17 74 (1963)
- 4) 山岸恵美子：長野県短紀 27号 12~27(1972)
- 5) “ ” : 栄養学雑誌 32 3 24~33(1974)
- 6) “ ” : 長野県短紀 28号 40~55(1973)
- 7) “ ” : “ ” 30号 21~31(1975)
- 8) 村松功雄：栄養の心理(三共出版)(1978)