

香 辛 料 の 研 究

女子学生の香辛料に対する意識と嗜好性

A Study on the Spices
— Food Preference and Consciousness of Spices by
College Female Students —

三 成 由 美 楠 喜久枝
Yoshimi Minari Kikue Kusunoki

(1985年11月30日 受理)

I 緒 言

西洋料理のおいしさは“香辛料”の使い方にあるといわれる。この香辛料は人類発生の時から薬草、香油、防腐剤として、さらにエジプトのピラミッド時代、労働者の疲労回復に、ミイラの消毒液として使用され、中国、東南アジアから輸入された。その後モルッカ諸島から、シルクロード、紅海をへて、船で地中海沿岸の都市国家に運ばれ、香辛料は金と同等の価値を示すほどの貴重品であった。

ヨーロッパ諸国での食生活において獣鳥肉類の占めるウエイトは実に大きく、香辛料は肉の臭みを消し、更には肉の旨味を引き立たせた。この香辛料は主役にはなりえないが、脇役として味にアクセントをつけ、深みを与えながら料理全体を盛り上げる不可欠要素をもつ素材でもある。近年日本においても西洋料理が、日本風にアレンジされながら定着されている中で、現代の若者がいかに食生活の中で香辛料を受けとめ興味を持っているのか、意識や嗜好性について調査をすすめたので報告する。

II 方法及び項目

1. 香辛料の産出国について文献調査

2. 意識調査

対象：福岡市内中学、高校、大学、各女子学生
50名

内容：(1) 32種類の香辛料の知識
(2) 32種類の香辛料とマスメディアの関係

3. 嗜好調査

対象：大学食物栄養学科 児童学科各女子学生
50名

内容：(1) 10種類の香辛料の香りと味の嗜好性
(2) 10種類の香辛料の名前からくるイメージ
(3) 10種類の香辛料を感覚的にとらえた匂い

4. 認識テスト

対象：大学食物栄養学科 児童学科各女子学生
50名

内容：(1) 10種類の香辛料の視覚、味覚の認識度

5. 料理の重量配合について文献調査

内容：(1) ヴィネグレット・ソース
(2) ハンバーグ
(3) クッキー
(4) トマト・ソース
(5) カレー・ソース

文献：(1)(2)(3)(4)については、西洋料理(井上幸作)、現代フランス料理、エスコフィエ、サンタンジュ、ジネットマチオ、フランス料理、ラルース、西洋料理(深沢佑史)、西洋料理のこつ(柴田卓三)調理と理論、総合食品事典、調理実習(関西料理研究会)、操作別調理学実習、荒田西洋料理、世界の料理(イギリス、アメリカ、ドイツ)、調理実習(中村学園大学)、集団給食(第1、2、集給の重量配合も含む)

6. 重量配合別料理の嗜好調査

対象：パネルは食物栄養科助手、食物栄養学科学
生各15名

内容：(1)ヴィネグレット・ソース、(2)ハンバーグ、
(3)クッキー、(4)トマト・ソース、(5)カレー
・ソース

について嗜好調査を行い順位法にて解析した。

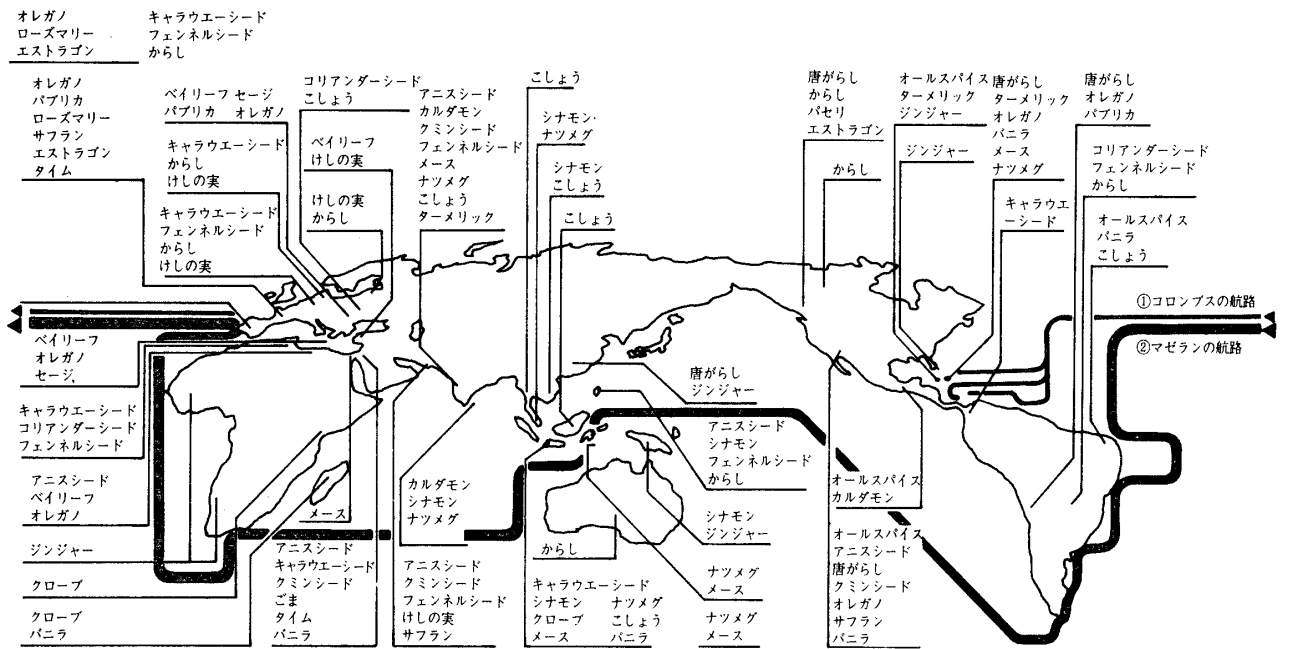


図1 世界の香辛料産出国

文献 スパイスの本ローゼンゲルデンJr
味公爵・香辛料・斎藤 浩

III 結果及び考察

1. 香辛料の産出国

スパイスつまり芳香植物は豊かな太陽の光と熱に恵まれた熱帯地方に栽培される。また¹⁾ 宗教の発祥地もこの熱帯に多く起こり、香料生産技術と宗教的儀式との結びつきには関連があると、エスピー食品会社設立者、山崎峯次郎氏は語る。いずれにしても、大昔のスパイス産出国は東南アジア、地中海沿岸諸国に限られていたが、〔図1〕²⁾³⁾ 香辛料の産出国の地図によれば、北緯25度、南緯15度の带状地域内に分布して、現在は中南米、アフリカ、ヨーロッパまで移植栽培がなされ広範囲にわたっている。

日本では、鹿児島開聞岳山麓でアルゼンチンより帰国した宮崎泰氏が最初に栽培を成功させ、フレッシュな味と香りを、日本国内でも楽しめる。

2. 意識調査

(1) 香辛料の知識度

鹿児島香料園長宮崎泰氏によると、広義に定義すればポットハーブ(大根、人参、馬鈴薯)メディカルハーブ(薬効の強いレモングラス、ドクダミなど)ハーブ・ハーブ(薬味扱いのタイム・セージなど)に分類される。この約300種類の香辛料より、料理によく使用する32種類のハーブ・ハーブについて調査した結果、〔図2〕の32種類の香辛料中、マスタード、ナツメグ、ペッパー、ミント、シナモンは中学、高校、大学の女子学生の80%以上に知られ、食べられていた。又大学の女子学生に高い知識度が示された

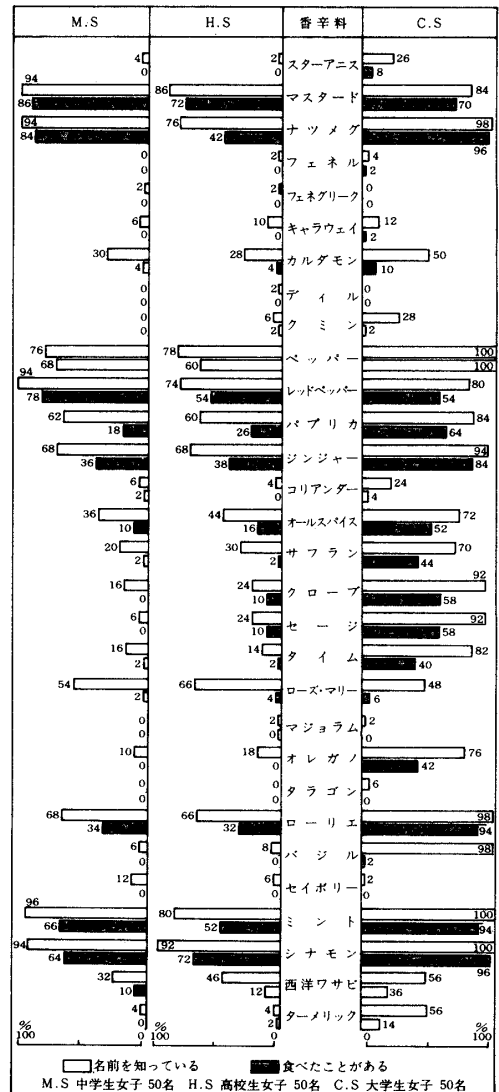


図2 32種類の香辛料の知識度

表1 32種類の香辛料とメディアの関係

		家庭	学校	T.V.	本	店舗	新聞	その他			家庭	学校	T.V.	本	店舗	新聞	その他
スターアニス	M.S	100							クローブ	M.S	11			78	11		
	H.S			100						H.S	62			35			
マスタード	M.S	78	11	6		5			セージ	M.S	33			67			
	H.S	64	16							H.S	12			50	13	25	
ナツメグ	M.S	76	17	2	5				タイム	M.S				42	29	14	
	H.S	54	14	18	14					H.S	14			42	29	14	
フェネル	M.S								ローズ・マリー	M.S	15		14	71			
	H.S						100			H.S	9		30	48		13	
フェネグリーク	M.S								マジョラム	M.S				100			
	H.S				100					H.S				100			
キャラウェイ	M.S			64	33		33		オレガノ	M.S			25	75			
	H.S				50		50			H.S	20			60	20		
カルダモン	M.S	33			25	17	25		タラゴン	M.S							
	H.S				48	48	14			H.S							
デイル	M.S								ローリエ	M.S	47	19	6	16	12		
	H.S						100			H.S	64	3	10	13	7	3	
クミン	M.S								バジル	M.S			35	65			
	H.S	50					50			H.S				100			
ペッパー	M.S	33	6	8	3				セイボリー	M.S	50						50
	H.S	74			10	6	10			H.S			100				
レッドペッパー	M.S	71	7	5	5	12			ミント	M.S	18		12	21	44	5	
	H.S	74			4	11	11			H.S	45	18	17	20	20		
パプリカ	M.S	37		26	33		4		シナモン	M.S	46	3	18	15	18		
	H.S	39		4	35	13	9			H.S	70		15	10	5		
ジンジャー	M.S	56		22	17	5			ニンニク	M.S	98						2
	H.S	35		8	27	8	19			H.S	30		11	6	3		
コリアンダー	M.S	33		33	34				オニオン	M.S	46		9		3		
	H.S				67		33			H.S	76		11	7	3	3	
オールスパイス	M.S	54		23	15		8		西洋ワサビ	M.S	50		10	40			
	H.S	50		13	19	12	6			H.S	61			30	4	5	
サフラン	M.S			27	64	9			ターメリック	M.S				100			
	H.S	13			33	40	14			H.S	67					33	

● メディア1位 ○ メディア2位 数字は% M.S 中学生女子 H.S 高校生女子

香辛料はスターアニス、クミン、コリアンダー、クローブ、セージ、タイム、バジル、ターメリックであった。

この事は対象の学生が、基礎から専門的な料理に接する機会が多い食物系であった為だと推察される。

(2) 香辛料とメディアの関係

〔表1〕香辛料を知る動機に関したものについて、調査した結果、1番高い数値は家庭であり、2位は本・雑誌類で、次にテレビの順であった。

家庭の50%に備えている香辛料はナツメグ、パプリカ、ジンジャー、オールスパイス、ローリエ、シナモンの6種類で、80%以上の台所にはマスタード、ペッパー、ガーリック、オニオンが常備されているのが現状であった。

中学校の女子学生で学校が香辛料の知る動機づけになったのものは、マスタード・ナツメグ、ローリエの3種類であった。

3. 嗜好調査

(1) 香辛料の香りと味の嗜好性

〔図3〕32種類の香辛料より知識度の高かった10種類について香り、味の嗜好性について調査した結

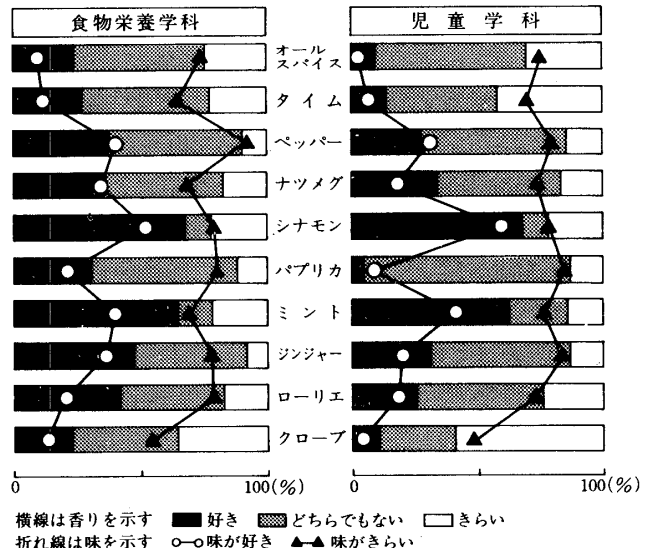


図3 10種類の香辛料の香りと味の嗜好性

果、香りでは、児童学科に比べ食物栄養学科に高い数値が見られたが、両者ともにシナモン、ミントが好まれ、オールスパイス、タイム、クローブは低い数値を示している。パプリカについては、香り、味ははっきり定かでない為かどちらでもないという解答が多かった。

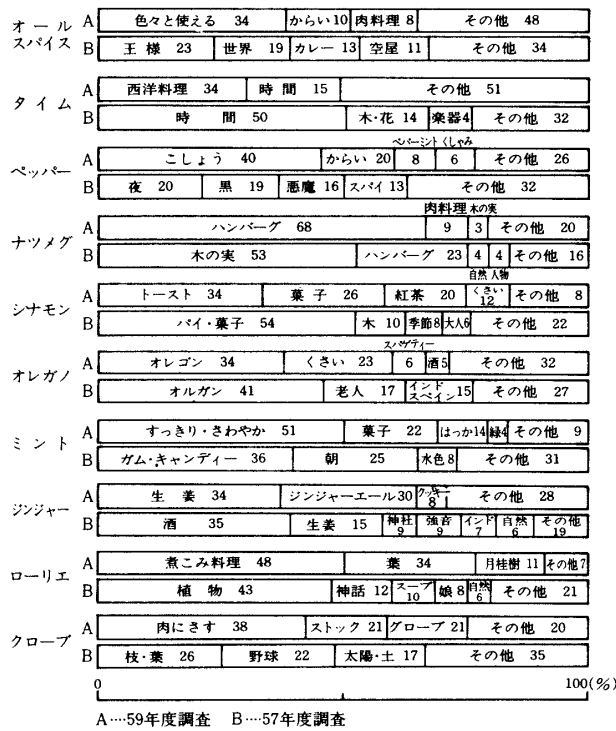


図4 10種類の香辛料の名前からくるイメージ

折れ線の味の嗜好性では、香りと同じ傾向を示し、日常料理や菓子に抵抗なく使用しているシナモン、ミントが好まれ、オールスパイス、タイム、クローブが好まれなかった。後者の香辛料は香り、味も強く日常の食生活においてなじみが薄いのではないかと考えられる。

(2) 香辛料の名まえからくるイメージ

10種類の香辛料について名まえからくるイメージについて調査を行い、併せて3年前(57年度)の調査結果と比較した結果。〔図4〕昭和57年度ではオールスパイス(王様, 世界), ナツメグ(木の実), クローブ(枝葉, 野球, 太陽)であったが, 本年度調査結果では, オールスパイス(色々つかえる, 肉料理), ローリエ(煮こみ料理・葉), ナツメグ(ハンバーグが68%, 3年前では23%)クローブ(肉にさす, ストック)で先の調査ではイメージに空想的でユニークな発想が多く伺えたが, 本調査結果では料理に用いる香辛料としての役割を, 的確につかんでいるよ

表2 10種類の香辛料を感覚的に感じた匂い

ナツメグ	ペッパー	ジンジャー	オールスパイス	クローブ	匂い	タイム	オレガノ	ローリエ	ミント	シナモン
		2			1) 硫黄臭					
		2			2) 動物臭					
					3) 油っぽい匂い				2	2
12	4	12			4) 煙っぽい匂い	18		2		
16	32	44	4		5) 薬味のような	6		12	2	14
			4		6) はっかのよう	4	6	2	54	32
			2		7) 生臭い匂い					
22		16	48	44	8) 薬品臭	40	18	6		
			2		10) 花のような					4
			2		11) ニンニク臭					
10	4	2	2		12) 芳香性の匂い	4		12	2	2
16	8		4		13) 森林臭	12	30	34	12	2
4	44		2		14) 刺激臭			2		4
			2		15) 温かい匂い			2		
4		2		2	16) カビ臭い					
				2	17) 甘い匂い		4		2	12
					18) すっぱい匂い					
					19) エーテル臭					
		2			20) 腐敗臭					
6		2		4	21) 重い匂い					2
	6	6			22) 軽い匂い	6	4	2	2	
					23) 柑橘臭					
					24) 桃のような匂い					
				22	25) 金属性の匂い					
					26) ゴム臭い		4			
		4		4	27) 埃っぽい匂い					2
6					29) じゃ香のような匂い				4	4
					30) しょう腦のような匂い			6		
				2	31) 青くさい臭い	4	20	2	2	
					32) 生肉のような匂い					2
	2			2	33) 皮のような匂い		6	4	2	4
			16	6	35) 消毒薬臭	2			2	
				10	36) 麻酔性の匂い	2				
		2			37) 澄んだ匂い		4		14	
					38) 濁った匂い	2		4		
4		4			39) 樹脂臭		4	8		16

● 香辛料の感じた匂い1位 ○ 香辛料の感じた匂い2位 数字は%

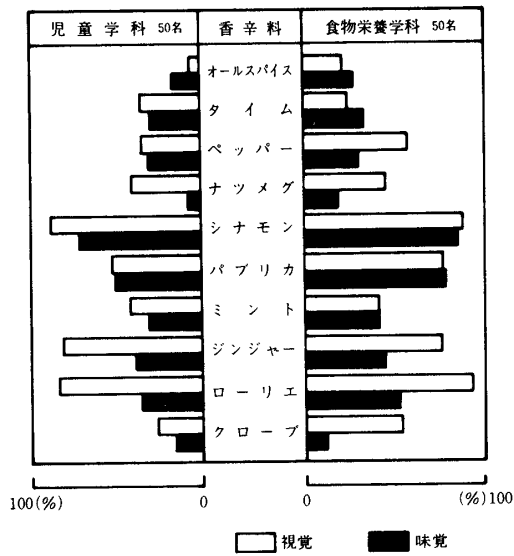


図5 10種類の香辛料の視覚・味覚の認識度

うに思われた。

(3) 香辛料を感覚的にとらえた匂い

Harper⁴⁾, 吉田氏ら⁵⁾⁶⁾⁷⁾の食品一般における匂いを形容する用語40語を用いて、感覚的に感じる匂いについて調査した結果、〔表2〕ナツメグ(薬品臭, 森林臭), ペッパー(刺激臭, 薬味のような), ジンジャー(薬味のような, 薬品臭), オールスパイス(薬品臭, 消毒薬臭), クローブ(薬品臭, 金属性の匂い), タイム(薬品臭, 煙っぽい匂い), オレガノ(森林臭, 青くさい臭い), ローリエ(森林臭, 薬味のような), ミント(はっかのような, 澄んだ匂い)シナモン(ハッカのような, 樹脂臭)などで20才代の女子学生は10種の香辛料を以上のように感覚的にとらえていたが今後、香りの成分との関係についても検討したい。

4. 認識テスト

表3 料理の重量配合

1. ヴィネグレットソース

	酢	油	塩	玉ねぎ	トマト	リンゴ汁	マスタード	コショウ	パセリ	ニンニク	バジル	その他
1	25%	75	1.5					0.03				
2	25	75	1.5				1.0					
3	8	28	0.8	0.8	60							
4	20	36	0.8		32			0.03				ケッパー 2.2
5	25	75						0.04				
6	25	75						0.03				
7	22	55	0.4	7.8				0.1	5.5			エストラゴン 4.4
8	62	62		6.2	6.2			0.05				
9	25	75	3.3					0.03	5.5	1.0	0.3	
10	25	75	0.3					0.05				アンチビーチーズ 10/50
11	25	75	2.0					0.8				
12	25	75	0.5					0.06				
13	25	75	2.0				0.4	0.03				
14	30	20	3.0					0.07				
15	33	66	2.0					0.1				砂糖 0.6
平均	23 ±7	63 ±14	1.5 ±1.0	4.9 ±3.0	46 ±14	6.2 ±0	0.7 ±0.3	0.11 ±0.3	5.5 ±0	1.0 ±0	0.3 ±0	

3. クッキー

	小麦粉	バター	砂糖	卵黄	塩	シナモン	クローブ	オールスパイス	アーモンド	レモン	バニラエッセンス	その他
1	100%	60	35	15		0.4					0.4	
2		80	30	30								
3		80	50	20		0.1					0.1	水 12
4		80	50	40	2.4					12		
5		60	35	46						2		
6		9	26			0.1	0.2	0.1				バナナチップ 6.8 チョコレート 6.8 シロップ 30
7		12	4	13		0.1				2.6		アニスシード
8		223	60							12		ブランデー 9.9
9		20	40	20								
10		60	55	40								
11		80	56	20	0.8				40	1.6		
12		75	20							1.6(皮) 7.5(汁)		
13		70	50	25					50			B.P 牛乳 カシューナッツ
14		20	40	25		1.2					1.5	
15		25	50	25		0.1						B.P 1.5
平均		52 ±27	40 ±18	25 ±10	1.6 ±0.8	0.3 ±0.4	0.2 ±0	0.1 ±0	45 ±5	5.3 ±1.7	0.7 ±0.4	

2. ハンバーグ

	牛焼肉	パン粉	卵	玉ねぎ	バター	塩	牛乳	油	コショウ	ナツメグ	セイジ	タイム	パセリ	その他
1	100%	24	12	36	7				●	●				
2		15		15	15		13		●		●	●		
3		11	10	24		0.7			●	●				
4		33	10	17		1.2			●	●				
5		23	9	20	6	0.7					0.03	0.03	0.5	スモークハム 0.8 レモン 1.1
6		15	12	25	8	1.2								ワイン スープ 20 20
7		15	10	30	5	1.0	10	7						
8		15	10	40		0.7	15	10						
9		6	10	30	2		10	3	●	●				
10		15	8	50	4	1.0	10		●	●			0.6	ブランデー 3.7
11		14	4	28		0.8		7		●				
12		30	25	75		2.0	25		0.1	0.05				
13		14	14	60		1.2								
14		30	14	42	1	1.2		2	0.04	0.04				
15		21	14	48	1	0.8			0.1	0.04				
平均		18 ±7.5	11 ±4.5	36 ±16	5 ±4.1	1 ±0.3	13 ±5.3	5 ±2.4	0.08 ±0.03	0.04 ±0.01	0.03 ±0	0.03 ±0	0.5 ±0.05	

4. トマト・ソース

	トマト	小麦粉	玉ねぎ	人参	ベーコン	バター	スープ	塩	砂糖	コショウ	ローリエ	タイム	ニンニク	オレガノ	その他
1	○40														
2	▲7	0.8	6.8	6.8	6.8	2.5	68				0.002			0.5	
3	※36	1.5	2.9	2.9	2.9		45		0.6		0.003				
4	●58	1.7	1.7	2.3	1.7	1.1	23	0.2	0.3	0.005	0.001			0.1	
5	●69	1.6	1.6	2.2	1.6	1.1	22			●				0.7	
6	※13	2.5	4.2	3.1	1.0	2.1	74								
7	※67	0.7	2.2	2.2	2.2	1.1	23	0.2	0.4	0.006				0.1	
8	※43	1.0	5.0	5.0		1.3	43		1.0	●					
9	※33	1.7	5.7	3.3	3.3	1.3	50								
10	□24		9.2		3.6		61		0.8		0.003				
11	△4.2	2.1	1.4	7		1.4	70				0.004				
12	※28	5.5	2.8	2.8	2.8	2.8	55	0.2	0.2				0.1	0.1	
13	※10	2.5	4.3	4.3	1.0	2.0	76								
14	※23	3.5				1.2	60	0.5	0.04	0.02					ソース 1.8 トマト 0.02 ワイン 0.03
15	*19	3.8				9.5	67	0.6	0.03	0.03	0.03				クローブ 0.03 赤ワイン 0.6
平均		2.2 ±1.3	4.0 ±2.3	3.6 ±1.7	3.3 ±3.4	1.5 ±0.4	52 ±18	0.4 ±0.3	0.4 ±0.01	0.01 ±0.001	0.001 ±0	0.1 ±0.3	0.3 ±0.05	0.04 ±0.05	

●：文献に少々

○：生トマト △：ペースト ※：ビュール □：水煮缶 *：ケチャップ

5. カレー

文献名	New Food Industry,3.9('61) (山崎峯次郎)									"食品と科学"9.2('67) (西村昇二)			ボーエン化成 (加藤)	食品の官能検査法 (吉川誠次)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	1	2	3			
オールスパイス	—	—	—	4	4	—	4	4	2	5	—	5	—	—	
トウガラシ	1	6	6	4	4	2	5	2	2	2.5	1	2.5	3	—	
シナモン	—	—	—	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
カルダモン	12	12	12	5	5	—	—	—	—	5	12	—	2.5	—	
コリアンダー	24	22	26	27	37	32	36	36	36	30	24	5	30	20.0	
クローブ	4	2	2	2	2	—	—	—	—	2.5	4	—	3	4.5	
クミン	10	10	10	8	8	10	10	10	10	2.5	10	2.5	10	10.0	
フェネル	2	2	2	2	2	4	—	—	—	—	2	—	—	—	
ジンジャー	—	7	7	4	4	—	5	2	1	10	—	10	2	9.0	
フェネグリーク	10	4	10	4	4	10	10	10	5	—	—	—	15	9.0	
メース	—	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.9	
ペッパー(黒)	—	—	5	—	4	—	5	—	—	—	—	—	—	10.0	
ペッパー(白)	5	5	—	4	—	10	—	5	10	—	—	—	—	—	
ペッパー	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	5	40	—	—	
マスタード(黄)	—	—	—	—	—	—	5	3	5	—	—	—	—	—	
マスタード	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	10	3	—	
ターメリック	32	30	20	30	20	32	20	28	29	30	32	30	35	22.8	
ナツメグ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	
キャラウェイ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.25	
セロリ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4.5	
ガーリック	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	±	1.05	
特徴	イン ディ アン タイ プ	イン ディ アン タイ プ 暗色	イン ディ アン タイ プ 暗色	高級 ミドル ホッ ト 明色	高級 ミドル ホッ ト 暗色	中級 ホッ ト 暗色	中級 マイル ド 明色	安価 マイル ド 明色	安価 マイル ド 暗色						

嗜好調査 A.C.D.E

(1) 香辛料の視覚, 味覚の認識度

32種類の香辛料より知識度の高かった10種類について見て, 食べて, 視覚, 味覚より名まえをあてる認識テストを行った結果, [図5]

視覚ではシナモン, ジンジャー, ローリエは日常なじみが深い為か両者ともに高い正解率であった。

味覚ではシナモン, パプリカが高い正解率であり, ローリエについては低い正解率であった。主として獣鳥肉類のくさみ消しの隠れた味であるローリエ, そのものの味・香りを正確に把握してなかったのであらうと思われた。

5. 料理の重量配合

香辛料入りの料理, ヴィネグレット・ソース・ハンバーグ・クッキー・トマト・ソース, カレー・ソースの5品について嗜好調査をする前段階として材料配合を検討した。

[表3] ヴィネグレットソースでは酢25%, 油75%, で塩平均1.5%・胡椒0.03%で他にマスタード, パセリ, ニンニク, バジルを使用していた。

ハンバーグの重量配合の平均では, 牛挽肉100に対しパン粉18±7.5%, 卵11±卵4.5%, 玉ネギ36±16%, 塩1%で配合され, 胡椒, ナツメグは10冊の料理書に記載されているが分量なしの少々で, 他にセージ・タイム・パセリも若干使用されていた。

クッキーでは小麦粉100に対し平均バター52%・砂糖40%, 卵黄25%, であり, 香辛料にはシナモン, バニラエッセンス, レモン, そして, クローブ, オールスパイスも使用されていた。

カレー・ソースは, 北インドのタミール語の“カリ”各種スパイスを混ぜ合せたソースの意味の言葉であるが, このスパイスの坩堝といわれるカレーの重量配合を文献で見ると⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾, 日本で初めてカレー粉の国産化に成功させた山崎峯次郎氏の9種を含め14種類中より, 今回はAの温和なインド風, C強味暗色インド風, D強味明色高級品, E強味暗色高級品の4試料を嗜好調査に用いた。

着色料……ターメリック, サフラン, パプリカ, 陳皮末

辛味料……トウガラシ, マスタード, ペッパー, ジンジャー

香味料……コリアンダー, フェネル, カルダモン, クミン, メース, オールスパイス, デイル, クローブなど

6. 重量配合別料理の嗜好調査

先の重量配合を参考にして [表4] の5試料の料理, 重量配合で嗜好調査を行った。パネルは食物栄養科助手15名, 食物栄養学科学学生15名とした。又カレー・ソースのパネルは食物栄養学科, 児童学科学

表4 嗜好調査の重量配合

	酢	油	塩	ペッパ ー	玉ねぎ	パセリ	バジル	ニン ニク
A	25	75	1.5	0.01	8	1.1		
B							0.35	
C								1.1
D						1.1	0.35	1.1
E								

	牛焼肉	パン粉	卵	玉ねぎ	塩	バター	牛乳	油	ペッ パー	ナツ メグ	セイジ	タイム
A	100	15	10	30	1.0	5	10	7	0.02	0.075		
B											0.075	
C												0.075
D										0.075	0.075	0.075
E												

	小麦粉	バター	砂糖	卵黄	クロ ープ	シナ モン	オール スパイス
A	100	40	30	25	0.4		
B						0.4	
C							0.4
D					0.4	0.4	0.4
E							

	トマト ピューレ	玉ねぎ	人参	ペー コン	バター	スープ	塩	砂糖	ペッ パー	ロー リエ	タイム	ニン ニク	オレ ガノ
A	960	30	40	30	20	40	0.3	0.5	0.1	0.05	0.14		
B												1.2	
C													0.14
D											0.14	1.2	0.14
E													

表5 嗜好調査結果

	バジル	ニンニク	パセリ	ミックス	ノーマル	2) W
1) パネル I	47	34	56	39	49	0.13
パネル II	40	50	57	49	29	** 0.24

	ナツメグ	セイジ	タイム	ミックス	ノーマル	2) W
1) パネル I	27	54	48	57	39	** 0.26
パネル II	27	54	54	65	25	** 0.57

	シナモン	クロープ	オール スパイス	ミックス	ノーマル	2) W
1) パネル I	37	43	52	53	40	0.11
パネル II	37	48	59	54	27	** 0.29

	オレガノ	ニンニク	タイム	ミックス	ノーマル	2) W
1) パネル I	28	57	61	46	33	** 0.33
パネル II	38	49	57	59	22	** 0.41

項目	資料	A	B	C	D
	色	1) パネル I *	52	31	24
	パネル II *	20	39	40	61
香り	パネル I	32	43	35	50
	パネル II *	35	38	47	40
辛み	パネル I *	47	32	28	53
	パネル II	39	42	54	25
味	パネル I	38	47	32	43
	パネル II *	27	43	36	54
総合評価	パネル I *	45	34	29	52
	パネル II *	23	47	32	58

パネル I 食物栄養学科学学生
 パネル II 児童学科学学生

1) パネル40名の順位合計 **P<0.05

生各40名とした。〔表5〕のヴィネグレットソースでは、学生に香辛料なしのノーマルが有意に好まれ、パセリ入り（油にパセリの茎を1晩漬けて香り付けした）が好まれなかった。

ハンバーグでは助手にナツメグ入り好まれ、両者に香辛料のナツメグ、セイジ、タイム入りのミックスが嫌われた。尚ケンドールの一致性の係数よりも有意差が、認められた。

クッキーでは、香辛料の味、香りを消失させない為、バター、砂糖の量を控え、香辛料も2倍に増して配合したが両者ともに香辛料なしのノーマルなク

パネル I 食物栄養科助手
 パネル II 食物栄養学科学学生
 1) パネル15名の順位合計 **P<0.01
 * P<0.05

ッキーを好んだ。

トマト・ソースでは助手では有意にオレガノ入りが好まれ、タイム入りが嫌われた。学生ではノーマルな試料を好み、香辛料のミックスした試料を好まなかった。

カレーは、インドに生まれ、イギリスで育ち、フランスで改良され、日本に紹介されて100年たった。食嗜好調査で常にトップの座をゆずらない日本風カレーについて若者の嗜好性を見ると、食物栄養学科の学生は色、辛み、味の総合評価においてCを好み、児童学科の学生は色・味・総合評価でAを好んだ。(山崎氏によると、Cの特徴をホット、暗色インディアンタイプ)これは、スパイスの種類の多いターメリック重量の多い、強味で暗色のインド風味であった。

(Aはインドタイプ)これは、香辛料の少ない温和なインド風のカレー味であった。

IV 要 約

「男の価値は本棚の内容で見分けよ、女の価値はスパイスの棚の中身でわかる」と西洋の古い言葉にあるように香辛料は料理の味を左右する重要な因子でもあると思われた。

香辛料の知名度の高いものはマスタード、ナツメグ、ペッパー、ミント、シナモンの5種類で女子学生の80%に知られていた。香辛料を知る動機づけは家庭、本、雑誌、テレビの順であり、家庭の50%にナツメグ、パプリカ、ジンジャー、オールスパイス、ローリエ、シナモンが、80%の台所にはマスタード、ペッパー、ガーリック、オニオンが並んでいるのが現状のようであった。

香辛料の嗜好性では、ケーキ、クッキー、リンゴジャムに必要不可欠な“シナモン”、それにキャンディ、はみがきに重要な“ミント”が好まれていた。

香辛料のイメージは3年前の調査で、女子大学生に空想的でユニークな発想の語句がめだだったが、本調査では料理に用いる香辛料としての役割を的確につかんだ語句が多かった。

認識テストでは、シナモン、ジンジャー、ローリエなど日常なじみの深いものが高い正解率を示し、次に色で見せるパプリカの順であった。

重量配合別の嗜好調査の結果、食物栄養科助手においてハンバーグにナツメグ入りを、トマト・ソー

スにオレガノ入りを有意に好み、食物栄養学科学生においては香辛料なしのノーマルな試料を好んだ。カレー・ソースについては食物栄養学科の学生に、色、辛み、総合評価において、香辛料の種類の多いホット暗色インディアンタイプカレーを有意に好み、児童学科の学生は色、味、総合評価で、香辛料の少ないインディアンタイプのカレーを好んだ。

以上より食の西欧化が定着しつつある今日、香料を使った本物の味にはまだまだなじみが少いようだった。四季の味を大切に作る日本人だからこそ、旬の物を旬の時に料理し、本物の西洋料理の味を味わいたい時には、家の空間にでもミント、セージ、など植え、摘みたてを料理に加えれば一味違った味を楽しむ事ができるのではないだろうか。

私達、食に接する者は自分の感性を磨き愛情の深さを香辛料のひとつりにたくしたいものだ。

本報告は昭和57年度、管理栄養士専攻、三沢栄子、又昭和59年度、管理栄養士専攻、松崎幸の卒業研究の一部を含むものである。またアンケート調査、嗜好調査に、ご協力いただいた方々に深謝いたします。

参考文献

- 1) 山崎峯次郎：スパイス・ロード，講談社，(1975)。
- 2) Frederic. Rosengarten, Jr.：スパイスの本，柴田書店，(1976)。
- 3) 味公爵 世界食品大事典，講談社，(1984)。
- 4) R. Harper and E. C. Bate Smith and D. G. Land：“Odour Classification and Odour Description”，Churchill, London, (1968)。
- 5) 吉田正昭：Chem Senses & Flavour, 1, 235~237 (1974)。
- 6) 吉田正昭：Jap. psychol. Res, 14, 101(1972)。
- 7) 藤巻正生他：香料の事典，朝倉書店，(1958)。
- 8) 山崎峯次郎：New Food Industry, 3, 9 (1961)。
- 9) 西村昇二：“食品と科学” 9, 2 (1967)。
- 10) 吉川誠次：“食品の官能検査”，光琳書院 (1961)。
- 11) 太田静行：食品調味の知識，幸書房，(1975)。
- 12) 山崎峯次郎：香辛料，(1958)。