

空間変化による刺激が食のおいしさに与える影響

門田梨沙
Risa MONTA

1. 研究背景と研究目的

近年、日本ではさまざまな国の食べ物や食事スタイルが広まったことから、日本人の食生活が変化している。家の中で調理し家の中で食べるという食事形態から、料理を注文し調理されたものを食べる、また、すでに調理済みのものを購入するなど、食事を外部に頼る比率が増加し続けている。食育推進基本計画参考資料集 1**によると、食の外部化比率は昭和 56 年では 33.7%であったのに対し、平成 15 年では 44.5%となっている。外食する人が増えた今、外食の食事空間・形態に注目したい。これらはファーストフードやレストランなどによって異なり、どこの国の料理かによっても異なるだろう。つまり、食事形態の変化・多様化に合わせて「おいしい」の感じ方も変化・多様化している。この「おいしい」と感じる基盤を整えることで、多くの食分野に応用できると考える。

まず、食べ物を「おいしい」と感じるには人間の五感（視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚）が大きく作用しており、特に日本人は顕著であると考えられる。例えば、懐石料理はスプーン一杯ほどの量しかないような料理がでてくる。料理の外観を楽しみ、目で食べる。視覚情報の影響を受けているといえる。また、日本料理には音をたてて食べるものが多く、うどんやそば、お茶漬などが代表される。さらに、食べるときに「ブリッブリッ」と音がするからと「ブリコ」と名づけられた食材（ハタハタの卵）もあるほど、聴覚から情報を得ている。嗅覚の重要性については、カニカマ（カニ風味かまぼこ）などのコピー商品の製作からわかる。カニカマを仕上げるにあたり最も重要なのは匂いだという。材料は普通のかまぼこほとんど変わらず、繊維や口当たりを変え、香りや風味を加えているだけなのである。*触覚に関しては、歯ごたえや舌触り、喉越しといった触覚から生まれた言葉がある。味覚は説明せずとも食にとって重要な感覚だとわかるだろう。このように人間の五感には食に対し、大きな影響を及ぼしているといえる。

以上のことから、本研究では空間変化による刺激によって食のおいしさはどう変化するかを研究し、空間と食との関係の基礎データを得ることとする。

2. 研究の位置づけ

照明と空間の関係については、気温が色温度の好ましさに及ぼす影響について中村ら¹⁾により、室内の気温と色温度を制御できる実験室を使用し在室者にアンケートを行うことで、気温と色温度の好ましさに間に相関関係が存在することを把握した。鮮やかな光色で照明された食品に対する食欲について小林²⁾の研究より、異なる光色で照明された食品を見て食べることに抵抗の有無を評価することで、光の彩度と食欲との間に関係があることがわかった。

空間と味覚について浅野ら³⁾の研究より、空間を変化させたときに、味覚の4味（甘味・塩味・酸味・苦味）が変化するか評価し、空間の色彩、照度、広さと、味覚の増大には関係があることを把握した。

以上より、空間の色彩、照度、空間を利用する人の姿勢と、好ましさに（食欲、味覚増大）の関係については研究が行われたことがわかる。よって本研究では、浅野らの研究で行われた空間の広さについてより細かく追及し、空間をつくりあげる要素（本研究ではテーブル）について検証を行うこととする。

参考文献

- 1) 中村肇、垣鏑直、沖允人:気温が色温度の好ましさに及ぼす影響, 日本建築学会計画系論文集, 第 535 号, 1-7, 2000 年 9 月
- 2) 小林茂雄:鮮やかな光色で照明された食品に対する食欲, 日本建築学会環境系論文集, 第 74 巻, 第 637 号, 271-276, 2009 年 3 月
- 3) 浅野耕二、長澤夏子、渡辺仁史:空間と味覚-空間変化による作用及び空間想起-, 日本建築学会大会学術講演概便集, 2007 年 8 月

*森枝卓士(1999)『味覚の探求』中公文庫 pp253

**「食育推進基本計画参考資料集 1」

< <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/html/siryu.html> >
(2011/05/22 アクセス)