116 照明条件が食物の材質感に及ぼす 影響の主観評価（その2）

田淵義彦 松島公嗣
(松下電工株式会社)

1. ま え が き

照明による料理の美味感の表現に関する実験研究を行ない、代表的な食物である米飯の見え方におよぼす照明の影響度（好ましい立体角）を報告した¹⁾。今回は、(1)この照明条件を満足する光源を含む各種の光源の評価と、(2)料理の見え方の好ましさに対して影響の高い材質感（評価尺度）を報告する。

2. 主観評価実験

2. 1 実験方法

(1) 設定した照明条件

色温度約3000Kで、立体角の異なる各種の光源（8種類）を用いた。前回¹⁾明らかにした、米飯が好ましく見える照明条件（クリア電球と立体角の小さい拡散反射板の組合せ）を満たす光源に＊を付す。

小形拡散反射板ペンダント（小形クリア電球）＊、樋目加工付鏡面反射板（片口金形ハロゲン電球クリア）＊、樋目加工付多層膜コーティング反射板（片口金形ハロゲン電球クリアおよびフロスト）＊、ペンダント（ボール形電球）、グレア規制形白色反射板蛍光灯照明器具（36W片口金2管平行小形蛍光ランプおよびFL40）、600×1200乳白拡散パネル付（ボール形電球）

(2) 観察した料理は、米飯、天ぷら、刺身（マグロ赤身）、パン（クロワッサン）、エビフライ、ローストチキン、スパゲティミートソースの7種類。

2. 2 観察者 当社の社員8名（男女各4名）

表 各料理と相関の高い形容詞

2. 3 評価方法（前回と同じ）

ある光源条件のもとで、料理を呈示して評価を行ない、この料理をひとつおとり交換し、次に光源を交換して順次評価を行なった。総合評価（好ましさ）を含む材質感のSD評価用語23対の7段階尺度を使用した。

料理名	相 関 の 高 い 形 容 詞
米 飯	つやのある、弾力のある、生き生きした、滑らかな、湿った
天ぷら	生き生きした、ふんわりした、弾力のある、細かい、油っぽい
刺 身 (マグロ赤身)	つやのある、とろっとした、生き生きした、ふんわりした、弾力のある
クロワッサン	つやのある、滑らかな、弾力のある、生き生きした、軽い
エビフライ	弾力のある、生き生きした、明暗がはっきりした、水が多い、つやのある
ローストチキン	生き生きした、弾力のある、滑らかな、とろっとした、透明な
スパゲティ	ふんわりした、つやのある、湿った、生き生きした、熱い

3. 結 果

3. 1 総合評価

米飯が好ましく見える照明条件を満たす照明器具はその他の料理も好ましく見える。

3. 2 料理ごとに相関の高い形容詞

上記の主観評価結果をもとに、総合評価に対する材質感の形容詞対の単相関を計算し、料理ごとに相関の高い形容詞を抽出した（表1）。米飯は、生き生きした、滑らかな、つやのある見え方が好ましい。また、パン（クロワッサン）は、つやのある、滑らかななどの見え方が好ましい。

【参 考 文 献】

(1) 田淵ほか：照明条件が食物の材質感に及ぼす影響の主観評価、照学全大70（昭62）

The subjective appraisal of lighting effect on texture pattern of foods (Part 2)

Yoshihiko Tabuchi and Koji Matsushima