山形県の郷土料理の概念イメージ

大家千恵子

(山形県立米沢女子短期大学)

General Images for Local Dishes of Yamagata Prefecture

Chieko Ohya

Yonezawa Women's College of Yamagata Prefecture, 6-15-1, Tohrimachi, Yonezawa, Yamagata, 992-0025

〒992-0025 山形県米沢市通町6-15-1

The results of a survey on general images for local dishes of Yamagata Prefecture by SD (semantic differential) method and factor analysis are as follows;

(1) Four basic factors were sampled as the general image for local dishes; cooking quality (simplicity and nostalgia), affinity, aroma and taste, physical properties. These four factors the rate of cumulative attribution was 71.3 %.

(2) As a result of a multiple regression analysis, the preferences with the most influence were familiarity and affinity, cooking quality (simplicity and nostalgia), aroma and taste, physical properties.

(3) The study revealed how the above factors relate to the local dishes of Yamagata prefecture and made it possible to classify into six groups.

These six groups were classified by three dimensions; Nostalgia groups were Nato soup, Sobagaki, Happai soup, Dongara soup and Zappa soup. Unfamiliarity groups were Locust boiled down in soy, Udos soup, Butterbur flower with pounded sesame and soy bean, Cod roe boiled down in sugar and soy, Akebis boiled with green soybean dressing and Carp soup.

Affinity groups were Imoni, Tamakonjak, Kakimochi, etc. Sweetness groups were sweet cooked fish and carp. Aroma groups were Perilla rice, Mottenohoka sweetened vinegar, Salmon sushi, Ukogi rice, etc. Stickiness groups were Tochimochi, Jindanmochi, Kujiramochi and Taromochi, etc.

1. 緒 言

郷土料理は全国各地で、昔から受け継がれており、今現在も季節やその土地にあった食材を使った料理が食卓にのぼる。山形県では特産品として、山菜や食用菊が多く用いられている。しかし、今の若者にはそれほど馴染みがない。また、個々の料理のイメージをどのようにとらえているかは不明で、それを明らかにすることは指導

の面からも必要と考えられる。イメージの計量化は C.E. Osgood¹⁾によりセマンティック・ディファレンシャル (Semantic Differential 法, 略してSD法) が、開発されて以来、特に近年になって計量心理学の面からのアプローチが可能になってきている^{2~4)}。山形県の郷土料理のそれぞれのイメージを調べ、計量心理学的な面から検討を加えた。すなわち、SD法の評価結果に因子分析を適用し、郷土料理のイメージの特徴はどのようなイ

メージ用語でとらえられるかを明らかにし、それらのイメージ用語を用いて分類した場合、各料理はどのような位置を占めるかを考察した。

2. 研究方法

(1) 研究の進め方

本研究は、次のような考え方と手順にしたがった。

1) 山形県の郷土料理の品目の選定は、郷土料理書⁵⁾や調理学実習で授業として使っている料理を参考にして、山形県全域の置賜、村山、最上、庄内地方の料理を無作為に選んだ。また、学生の各料理に関する情報は料理雑誌、テレビなどからも得ており、特に本学は栄養士養成施設のため料理に対する興味、関心は高い。これらの郷土料理のイメージを、形容語は20対、評価尺度は5段階評定で調べた。なお、形容語の選定にあたっては、著者の報告⁶⁾を参考にし、さらにプレテストで10名の学生間で、各料理に対するイメージを討論して、その内から形容語を選定した。本研究の各料理評定には実物や写真を用いず、言語のみによる概念イメージを評定した。各料理のSD法の評価結果に因子分析法を適用し、概念イメージの基本的因子を抽出した。さらに、この基本的因子に対する各料理の関係を、因子得点をもとに推定した。調査用紙には各料理の好き、嫌いの判定も記入した。

(2) 被験者

被験者は山形県立米沢女子短期大学、健康栄養学科の1年生32名、2年生32名、計64名である。なお、調査時期は平成10年7月下旬である。

(3) 調査品目

調査品目は次に示す通り33品目である。

1) うこぎご飯, 2) 笹巻, 3) 塩引き(塩鮭)ずし, 4) じんだんもち, 5) 枝豆ごはん, 6) 里芋もち, 7) しそご飯, 8) そばがき, 9) もうそう汁, 10) 八杯汁, 11) いも煮, 12) ざっぱ汁, 13) うど干し汁, 14) 鯉こく, 15) すいとん, 16) どんがら汁, 17) 納豆汁, 18) けんちん, 19) 玉こんにゃくの煮ころがし, 20) 鮎の甘露煮, 21) 小豆かぼちゃ, 22) 鯉の甘露煮, 23) ぜんまい煮, 24) たらこのずけ, 25) 雪菜の冷汁, 26) こごみのごまあえ, 27) ふきのとうのきりあえ, 28) あけびのじんだあえ, 29) もってのほかの酢の物, 30) かきもち, 31) くじらもち, 32) いなごの佃煮, 33) とちもち。

3. 結果および考察

(1) 山形県の郷土料理の概念イメージ

郷土料理の概念イメージのSD法評価に対し、因子分

析法を適用しイメージの基本的因子の抽出を試みた。この場合、まずSD法の5段階評定に対して、左側から非常に(1点)、やや(2点)、どちらでもない(3点)、やや(4点)、非常に(5点)を与えて数値化した。さらに、学年により評定に相違があるかを調べるため、1年と2年それぞれの平均評点を求め、SDプロフィールを描いた。図1はいも煮のSDプロフィールを示した。学年による有意差がなかったため、1・2年生合わせて64名の被験者の平均評定をもとに解析を進めた。

表1に因子分析に用いた形容語の評価データの、平均値、標準偏差と変動係数を示した。因子分析法にはR技法を用いた。すなわち、形容語20個を変数とし、郷土料理の品目33個を観測回数として、相関係数行列から最尤法の因子分析を行った。なお、因子分析においては主成分分析の因子負荷係数および因子得点を求めた。

表2は第4因子までの因子負荷係数を示した。因子負荷係数の大きさに注目しながら、各因子がどのような意味を有するかを考察した。第1因子では、上品な一下品な(0.88)、洗練された—やぼったい(0.85)、高級な—低級な(0.84)、都会的な—田舎的な(0.83)、繊細な—粗野な(0.77)、素朴な—華やかな(−0.73)、明るい—暗い(0.64)、地味な—派手な(−0.61)、郷愁がある—郷愁がない(−0.55)、温かい—冷たい(−0.51)の因子が抽出され、郷土料理がもつ、地味だけれども郷愁を抱かせる素朴さといった料理特性のイメージの性質を表していると考えた。第2因子は、親しみにくい—親しみやすい(0.88)、快い—不快な(−0.81)、まずそうな—おいしい(0.80)、平凡な—個性的な(−0.77)の因子

図1 SD法プロフィールの一例(いも煮)

—: 1年生 : 2年生

が抽出され、全体に嗜好性のイメージに関する性質を、また、第3因子は甘い—甘くない (0.84)、塩辛い—塩辛くない (-0.69)、香りがある—香りがない (-0.65)、粘りがある—粘りがない (0.57) の因子が抽出され、全体に味と香りで香味性のイメージの性質を表わすものと考えた。第4因子では油っぽい—さっぱりしている (0.59)、歯ごたえがある—歯ごたえがない (0.59) の因子が抽出され、全体に歯ごたえなどの物性のイメージに関する性質を表すものと考えた。したがって、郷土料理の概念イメージは、これらの4因子が基本になっていると考えることができる。なお、各因子の因子寄与率は第1因子 (29.5%)、第2因子 (21.8%)、第3因子 (11.8%)、第4因子 (8.2%) であり、累積因子寄与率71.3%であった。また、各形容語対の共通性は、郷愁ある—郷愁がないの場合に最小で0.50となり、第4因子までで50%の因子抽出が終わっているといえる。

次にこれらの4因子に対して、33品目の郷土料理がどのような関係にあるかを、因子得点をもとに考察した。第1因子軸の意味は、プラス側で素朴な、郷愁がある、温かいイメージを表し、マイナス側で華やかな、郷

第1 SD法評点の平均値、標準偏差と変動係数

変数	平均値	標準偏差	変動係数
素朴な—華やかな	2.10	0.39	0.18
上品な—下品な	2.81	0.35	0.13
高級な—低級な	3.05	0.34	0.11
平凡な—個性的な	2.97	0.36	0.12
地味な—派手な	2.50	0.34	0.14
塩辛い—塩辛くない	3.09	0.38	0.12
繊細な—粗野な	3.04	0.30	0.10
甘い—甘くない	3.00	0.65	0.22
温かい—冷たい	2.55	0.66	0.26
香りがある—香りがない	2.52	0.35	0.14
快い—不快な	2.75	0.29	0.11
まずそうな—おいしそうな	3.25	0.42	0.13
郷愁がある—郷愁がない	2.26	0.26	0.11
都会的な—田舎的な	3.73	0.33	0.09
洗練された—やぼったい	3.06	0.26	0.09
歯ごたえがある—歯ごたえがない	2.84	0.29	0.10
親しみにくい—親しみやすい	3.18	0.40	0.13
油っぽい—さっぱりしている	3.34	0.35	0.11
粘りがある—粘りがない	3.06	0.55	0.18
明るい—暗い	2.94	0.35	0.12

表2 郷土料理の因子負荷係数

形容語	第1因子	第2因子	第3因子	第4因子	共通性	因子の意味付け
上品な—下品な	0.88	-0.12	0.04	-0.2	0.84	料理特性 (素朴性と 郷愁感)
洗練された—やぼったい	0.85	-0.29	-0.2	0.10	0.86	
高級な—低級な	0.84	0.28	0.15	-0	0.80	
都会的な—田舎的な	0.83	0.17	-0.1	0.18	0.75	
繊細な—粗野な	0.77	-0.08	0.02	0.21	0.64	
素朴な—華やかな	-0.73	-0.52	0.10	0.05	0.83	
明るい—暗い	0.64	-0.47	0.02	0.00	0.63	
地味な—派手な	-0.61	-0.52	0.12	0.14	0.68	
郷愁がある—郷愁がない	-0.55	-0.36	0.06	-0.3	0.50	
温かい—冷たい	-0.51	-0.50	-0.3	0.17	0.60	
親しみにくい—親しみやすい	-0.04	0.88	-0	0.06	0.78	嗜好性
快い—不快な	0.42	-0.81	-0.1	-0.2	0.88	
まずそうな—おいしそうな	-0.43	0.80	-0	0.00	0.81	
平凡な—個性的な	-0.02	-0.77	0.05	0.45	0.80	
甘い—甘くない	0.20	0.01	0.84	-0	0.75	香味性
塩辛い—塩辛くない	-0.18	0.22	-0.69	0.49	0.80	
香りがある—香りがない	0.05	-0.24	-0.65	-0.4	0.62	
粘りがある—粘りがない	-0.13	-0.35	0.57	-0.3	0.53	
油っぽい—さっぱりしている	-0.15	0.22	0.48	0.59	0.64	物性
歯ごたえがある— 歯ごたえがない	0.27	-0.30	0.11	0.59	0.52	
固有値	5.9	4.37	2.35	1.64		
寄与率 (%)	29.5	21.8	11.8	8.2		
累積寄与率 (%)	29.5	51.3	63.1	71.3		

愁がない、冷たいイメージを表し、また、第2因子軸では、プラス側でおいしそう、親しみやすいイメージを、マイナス側でまずそう、親しみにくいイメージを表している。各郷土料理が全体に広く位置し、33品目の郷土料理の特徴が、第1と第2因子の形容語のイメージによりかなり明確に類別することが可能であるといえる。素朴な、郷愁がある、温かいイメージはいなごの佃煮、ざっぱ汁、納豆汁、どんがら汁、すいとんであり、華やかな、郷愁がない、冷たいイメージはもってのほかの酢の物、塩引き(塩鮭)ずし、鮎の甘露煮、たらのこずけ、笹巻である。また、おいしそうで親しみやすいイメージはいも煮、玉こんにゃくの煮ころがし、笹巻、小豆かぼちゃが該当した。いも煮や玉こんにゃくの煮ころがしは現在でも年中行事としてよく作られていることから親しみやすい料理のイメージとして受けとめられていた。

また反対に、まずそう、親しみにくいイメージはいなごの佃煮、あけびのじんだあえ、鯉こく、たらのこずけ、ふきのとうのきりあえ、うどんし汁である。いなごの佃煮は特に親しみにくいイメージとして大きくとらえていた。いなごは以前はイネの葉を食べる害虫として捕

え、食用されていたが、現在は農薬散布でいなごの姿はほとんど見られない。そのため親しみにくいイメージとして考えられていた。

第3因子軸のプラス側は、塩辛い、甘くない、香りがあり、粘りがないイメージで、しそご飯、うこぎご飯が該当し、マイナス側は塩辛くない、甘い、香りがない、粘りがあるイメージを示し小豆かぼちゃ、鯉の甘露煮、じんだんもち、くじらもち、とちもち、里芋もちであった。

第4因子軸のプラス側は歯ごたえがない、さっぱりしているイメージでうこぎご飯、笹巻であり、マイナス側は歯ごたえがあり、油っぽいイメージでかきもち、けんちん、たらのこずけ、どんがら汁、ぜんまい煮であった。かきもちは揚げせんべいであること、またけんちんは大根の葉を炒めて煮る、たらのこずけは油で炒める操作があるために油っぽいイメージとしてとらえたようだ。

第1と2と3因子の因子得点を三次元で図示したものを図2に示した。この図より大きく六つのグループに分類できた。第1は郷愁感があるグループで納豆汁、そばがき、八杯汁、どんがら汁、あけびのじんだあえ、いも煮、玉こんにゃくの煮ころがし、かきもち、笹巻、小豆かぼちゃ、とちもち、里芋もち、じんだんもち、すいとん、鯉の甘露煮、鮎の甘露煮、うこぎこはん、もってのほかの酢のもの、しそはん、香りがあ

図2 因子得点による郷土料理の三次元図

X: 第1因子

Y: 第2因子

Z: 第3因子

きのとうのきりあえ、たらのこずけ、あけびのじんだあえ、鯉こくであった。第3は嗜好性の高いグループでいも煮、玉こんにゃくの煮ころがし、笹巻、小豆かぼちゃ、かきもち、枝豆ごはんであり、第4は甘みがあるグループで鮎の甘露煮、鯉の甘煮であった。次に第5は香りがあるグループで、しそご飯、もってのほかの酢の物、塩引き（塩鮭）ずし、うこぎご飯、もうそう汁、こごみのごまあえ、雪菜の冷汁、けんちんであった。最後に第6は粘りのあるグループで、とちもち、じんだんもち、くじらもち、里芋もち、すいとん、ぜんまい煮であった。

(2) イメージ評価因子と嗜好評価との関係

イメージ評価因子と嗜好評価との関係をみるために重回帰分析を行った。すなわち、嗜好評価の値を目的変数とし、イメージ評価因子の因子得点を説明変数とする重回帰分析を行った。その結果、重相関係数は0.86、回帰式は $Y = 2.651 + 0.114X_1 - 0.387X_2 + 0.020X_3 + 0.013X_4$ (X_1 =第1因子, X_2 =第2因子, X_3 =第3因子, X_4 =第4因子)となり、嗜好評価(Y)は第2因子の嗜好と親近感の影響が最も大きく次に第1因子の料理特性(素朴さと郷愁感)であり、次は第3因子の香味性、最後は第4子の物性の順となった。親しみやすさが嗜好に大きな影響を与えた。なお、二重調整寄与率は0.71となり、求められた回帰式で嗜好評価の変動の71%が説明できた。

要 約

山形県の郷土料理の概念イメージについて、SD(セ

マンティック・ディファレンシャル)法と因子分析をもとに考察した結果は次のようになった。

- (1) 山形県の郷土料理の概念イメージの基本的因子として「料理特性(素朴性と郷愁感)」「嗜好性」「香味性」「物性」の4因子が抽出され、第4因子までの累積寄与率は、71.3%であった。
- (2) 嗜好に最も大きい影響を与えた因子は親近感と嗜好、次に料理特性(素朴性と郷愁感)、香味性、物性の順であった。
- (3) 郷土料理の基本的因子に対して、各郷土料理がどのような関係にあるかが明らかになり、郷土料理の類別が可能である。第1, 2, 3因子の因子得点を三次元で示すと、大きく六つのグループに分類できた。六つは「郷愁感がある」「親しみにくい」「嗜好性が高い」、「甘味がある」「香りがある」「粘りがある」グループであった。

文 献

- 1) C.E.Osgood, G.J.Suci and P. Tannenbaum, "The measurement of Meaning, Univ. Illinois Press, (1957)
- 2) 岩下豊彦: SD法によるイメージの測定, 川島書店, (1983)
- 3) 増山英太郎・小林茂雄: センソリー・エバリュエーション, 恒内出版 (1989)
- 4) 奥野忠一・久米均・芳賀敏郎・吉澤正: 多変量解析法, 日科技連 (1973)
- 5) 岩岡キミコ: やまがた郷土料理, 山形県食生活改善推進協議会 (1986)
- 6) 大家千恵子: 日本調理科学会誌, 31, 15~23 (1998)