

# 緑色野菜の調理法による嗜好に関する研究 (第1報)

河 野 光 子

## A Study on Diversities of Taste for Green Vegetables Caused by Different Cookeries.

In Europe and U. S. A., to cope with corpulence, carditis, intestinal cancer, and so on, people have begun to look again at Japanese dietary life in which vegetables are mainly consumed.

Picking up several kinds of green vegetables, and wishing to know what kinds of cookeries can increase the taste for them among people, I investigated the actual conditions by written inquiries in 1972 and in 1976.

As the result of the investigation, the dish of green vegetables that had the greatest popularity in 1972 (the 47th year of Showa), was the one of salad or vinegared lettuce or spinach, and in 1976 (the 51st year of Showa) it was some bread added with raw lettuce.

The district where the greatest percentage of people were willing to take such a dish was Miyazaki Prefecture. And from the viewpoints of age and cookeries, I recognized that in the investigation of 1972, males of advanced ages were fond of liquid food, and that in the investigation of 1976, females of advanced ages were fond of pickled vegetables.

The district where I found a high degree of liking for green vegetables was Yamaguchi Prefecture. From the viewpoint of age, I recognized that in the investigation of 1972, females of early ages, and in the investigation of 1976, males of advanced ages, both showed a clear liking for pickled vegetables. And from the viewpoint of cookeries, both of the two investigations showed that there was a common liking for pickled vegetables.

Mitsuko Kouno

〔目的〕欧米では、脂肪のとり過ぎにより肥満や心臓病をひきおこし、また繊維素（穀類・葉状野菜）の摂取減少が腸癌になりやすいと言った現状において、寿命が長く肥満の少ない日本の食生活が見直されている。しかし菜食主義の日本料理も日常食においては欧米化され、昭和49年より保全素としての緑黄色野菜や昭和54年よりVAの摂取量等が減少し、<sup>①</sup>重い野菜から洋菜へ、また甘口の品種が好まれる今日である。そこでみずみずしく芳香がありVA・C、Fe、炭水化物等の栄養素を含む緑色野菜を摂取者が、どの程度これらの美味しさを感じているか、嗜好の実態を正確に把握し、各種の緑色野菜を種々の方法で調理された場合の嗜好程度を明らかにし、あわせて健康を日ざす食生活経営の一資料となすことを目的とした。

なお本報では、昭和51年調査のものを主体にし、この結果の基になった昭和47年を加えて参考に比較検討し、地域別と性・年齢別の実態を明らかにした。

〔方法〕調査方法：質問紙法

調査地域：昭和47年は、山口県（下関市・豊浦郡）、昭和51年は次の6地域で主な調査地は次の通りである。北海道（札幌市・石狩郡）、東京都（東京都区・八王子市）、大阪府（大阪市・高槻市・吹田市）、島根県（邑智郡）、山口県（47年と同じ）、宮崎県（都城市・北諸県郡）等。

調査対象：いずれも男女の若年（15～30才）と高年（31～60才）の4グループに分け、昭和47年は計400名、昭和51年は各地域とも480名の計2,880名。

調査期間：昭和47年12月16日～12月24日、昭和51年4月8日～昭和52年11月6日まで。

調査内容：昭和47年は、調査結果のうち昭和51年と比較できる日常食用されている緑色野菜を使った調理の42種（野菜を18種、調理法9種を組み合わせ）を選出し、昭和51年は同様にして50種（野菜21、調理法10）をあげた。嗜好段階は、「非常に好き」、「好き」、「好きでも嫌いでもない」、「嫌い」、「非常に嫌い」の5段階法とした。

〔調査結果〕

### 1 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階

種々の緑色野菜を適するそれぞれの調理法によって料理された場合、いずれの野菜を使った調理法の嗜好度が高いかを嗜好段階別に地域（表Ⅰ—1～3）および性・年齢（表Ⅱ—1、2）ごとに検討した。

1) 地域別：表Ⅰ—1、2の回答可能総数は、各野菜のそれぞれの調理法につき各地域は、480、全地域は2,880で表Ⅰ—3のみは、400としてこれより回答率を求めた。嗜好段階別に回答率上位を地域ごと、あるいは全地域で5つずつあげ、下線は項目別にみて嗜好段階中、最も高いものを示す。

地域を嗜好段階別（表Ⅰ—1）にみると<sup>②</sup>「非常に好き」の段階では、宮崎県におけるちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの30%が最高であった。各地域で上位を占めるものは、ち

しゅ類のなま物をパン類ととり合せたものや、これを酢の物・あえ物にしたものであり、次いで高いものは北海道で、三つ葉の汁物、東京・大阪でのざわ菜のつけ物、島根・山口・宮崎でひろしま菜・たかなや大根葉等のつけ物であった。『好き』の段階では、宮崎県における大根葉のつけ物49%が最高であり、北海道・東京ではちしゅ類のなま物をパン類ととり合せたもの大阪ではほうれん草のいため物、島根では大根間引き菜のつけ物、山口ではねぎ類の汁物等の嗜好が高く地域により嗜好の相異が認められた（1%以下の危険率で有意）。『好きでも嫌いでもない』段階では、島根県のふだん草の煮物53%が最高であり、北海道ではほうれん草の煮物、東京ではひろしま菜・たかなのいため物、大阪ではほうれん草の丼物、山口ではふだん草の煮物、宮崎県ではひろしま菜・たかなの煮物が高率である。『嫌い』・『非常に嫌い』の2段階において高い回答率は北海道であり、これらのいずれの段階とも春菊のなま物をめん類と供したものでありそれぞれ30%、17%であった。なお他の地域は、パセリやにら、春菊に関する調理法であった。

以上6地域の嗜好を集計すると（表Ⅰ-2）『非常に好き』では、ちしゅ類のなま物をパン類ととり合せたもの26%、同野菜の酢の物、あえ物23%、『好き』では、大根葉のつけ物42%ちしゅ類の酢の物・あえ物41%、『好きでも嫌いでもない』では、ふだん草の煮物45%、ほうれん草の丼物44%、『嫌い』ではパセリの汁物23%、同野菜のあえ物22%、『非常に嫌い』ではパセリの汁物やこれをなま物としてパン類ととり合せたものがそれぞれ9%であった。

山口県の両年における調査結果を比較すると、『好き』・『好きでも嫌いでもない』・『嫌い』の3段階において回答率が著しく上昇している。これを嗜好段階別にみて回答率が上位で著しいものをあげると『非常に好き』では、ちしゅ類のなま物をパン類ととり合せたものが11%（昭和47年・回答実数42）→25%（昭和51年・回答実数119、以下同様に記す）に上昇しパン食に生野菜のちしゅ類を食する高い嗜好が見られた。また大根葉のつけ物が15%（61）→24%（116）であった。『好き』では、ねぎ類の汁物32%（127）→46%（223）、たかな・辛子菜のつけ物31%（122）→ひろしま菜・たかなのつけ物45%（214）で汁物やつけ物に対する嗜好が高くなった。『好きでも嫌いでもない』では、ふだん草の回答率が9%（37）→35%（170）と高くなっていった。『嫌い』では、パセリの料理が著しく高くなっており、パセリのなま物をパン類ととり合せたもの4%（17）→24%（115）、また同じくあえ物6%（24）→22%（104）であった。全体的に昭和51年の方が緑色野菜の調理法についての嗜好に対する関心が高まり回答率が多かった。

2) 性・年齢別：性・年齢のグループ別にまとめた回答可能総数は、表Ⅱ-1では各野菜のそれぞれの調理法につき720、また表Ⅱ-2では100である。

この性・年齢別の4グループの嗜好状況（表Ⅱ-1）を段階別に検討すると『非常に好き』では、女若年・男若年・女高年等におけるちしゅ類のなま物をパン類ととり合せたものが最も

高く、それぞれ38%、27%、22%であり男高年では、他のグループと異なり大根間引き菜や大根葉のつけ物の嗜好が高くそれぞれ25%、22%であった。『好き』の段階のみは、女高年の回答率が最も高く、このグループではちしゃ類の酢の物・あえ物50%、ねぎ類の汁物49%であり次いで男高年の大根間引き菜や大根葉のつけ物がそれぞれ48%、47%、女若年のほうれん草のいため物43%、ピーマンの焼き物・いため物42%、男若年のちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの40%、大根葉のつけ物38%であった。『好きでも嫌いでもない』段階で高いものは女若年でひろしま菜・たかなや小松菜の煮物がそれぞれ52%、男若年で小松菜の煮物52%、ほうれん草の丼物51%、女高年でパセリの汁物43%、ふだん草の煮物42%であり、男高年は他のグループより回答率が低く、ふだん草の煮物39%、ほうれん草の丼物38%であった。『嫌い』、『非常に嫌い』では、女若年の回答率が最も多く、このグループの『嫌い』では、春菊のなま物をめん類と供するもの29%、『非常に嫌い』ではパセリのなま物をパン類ととり合せたもの16%で男若・高年ともこの2段階ではパセリの汁物が高く、女高年では『非常に嫌い』の段階のみ、にらの煮物であり、他のグループとの相異が見られた。

両調査（47年と51年のもの）をグループ別に比較して回答率をみると、51年の方が上昇しており、『非常に好き』・『好き』の段階では同傾向を示し、他の3段階の回答率の高いグループは、男若年・男高年(47年)→女若年・男若年(51年)に変わり若年層に嫌いな人が多い。グループ別にみると『非常に好き』の段階で女高年は、たかな・からしな、大根間引き菜、かぶの葉等のつけ物、女若年は、ちしゃ類の酢の物・あえ物、大根葉のつけ物が、また『好き』では女若年のちしゃ類の酢の物・あえ物、ピーマンの揚げ物等の嗜好がほぼ高く、51年と同傾向がみられた。なお47年は、ちしゃ類やほうれん草の酢の物・あえ物の嗜好が高いのに比べ、51年ではちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものであり、これは調理パンの喫食者が増加したことを示すものと思われる。

## 2 可食者の多い緑色野菜の調理法

嗜好段階の『非常に好き』・『好き』・『好きでも嫌いでもない』の3段階を加算した数値を可食者とみなし地域別（表Ⅲ-1）と性・年令別（表Ⅲ-2）を検討した。

1) 地域別：最も可食者の多い野菜の調理法を地域ごとにみると、宮崎県・大阪府や北海道のいずれもがちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものがあげられ、これらはそれぞれ95.6%・88%・87.5%で他の地域は、それぞれ異なり、東京都はほうれん草の汁物91.5%、島根県はしその葉の揚げ物91%、山口県は大根葉のつけ物87.7%であった。北海道・東京・大阪ではほうれん草を使った調理法が、また島根・山口・宮崎ではつけ物に適する緑色野菜が、可食者の多い調理法として上位を占めた。

全地域の可食者率は、大根葉のつけ物88.1%が最も高く、次いでちしゃ類の酢の物・あえ物86.7%・ちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの85.9%であった。

両調査を比較すると、51年の可食者率が上昇し、酢の物・あえ物にした緑色野菜よりつけ物による可食者率が上位になり、ちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものが、パン食の影響により36.8% (147) → 82.7% (397) の急上昇やかぶ葉のつけ物が56.8% (227) → 82.7% (397) の増が見られた。なお前回上位のほうれん草の酢の物・あえ物は72% (288) → 81.9% (393)、春菊の汁物66% (264) → 78.3% (376) で可食者率は増えているが大差はみられなかった。

2) 性・年齢別：グループ別にみて可食者率が上位にある調理法は、若年層においてちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものやほうれん草のいため物、汁物、丼物や鍋物であり、高年層では大根葉、大根間引き菜、かぶの葉等のつけ物や三つ葉の汁物あげられた。可食者率の高いものをあげると、女若年でちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの92.2%、男および女高年での大根葉のつけ物91.9%、男高年の大根間引き菜のつけ物91.3%であった。

両年の可食者率を比較すると、女若年のちしゃ類の酢の物・あえ物が上位で、これは同傾向であり、いずれのグループも大根葉のつけ物が高かった。なお47年にほうれん草の酢の物・あえ物やねぎ類の汁物が上位にあったが、51年ではこれらに代り、若年層はパン類ととり合せたちしゃが、高年層はつけ物にした緑色野菜が高率であった。

### 3 可食者結果

種々の緑色野菜をそれぞれの調理法により可食する者を集計し、地域、性・年齢別（表Ⅳ-1）と調理法別（表Ⅳ-2）にみた可食者状況を検討した。

1) 地域、性・年齢別：地域別にみて可食者率が最も多いのは、宮崎県の83.3%、次いで東京都の78.4%、大阪府の75.4%であった。地域内の可食者の多いグループをみると大阪府・山口県や宮崎県のいずれも女若年であり、北海道・東京都は男高年で、鳥根は男若年であった。なお全地域の緑色野菜の可食者率は74.6%であった。

性・年齢別にみると女高年の可食者率が最も多く、次いで男高年であり、グループ内で可食者の多い地域をみると、男女共に同傾向を示し、若年は東京都、高年は宮崎県であった。

47年の可食者率は低率であるが、男高年>男若年>女高年>女若年の順をなし、両調査とも高年が若年より可食率が高い結果を示した。

2) 調理法による場合の地域、性・年齢別：同じ調理法を集計し、地域別の可食者状況をみると、鳥根県の揚げ物88.6%、宮崎県の揚げ物87.3%、東京都・宮崎県のつけ物85.9%であった。調理法中、可食者の多い地域をあげると揚げ物のみ鳥根県で、他のすべての調理法については宮崎県であった。また地域別に調理法の多いものをあげると、鳥根・宮崎では揚げ物であり、東京・大阪・山口ではつけ物であり、北海道ではなま物をパン類ととり合せたものであった。全地域で可食者率の多いものは、つけ物や揚げ物の80.5%であった。

47年では汁物の可食者率が多く、次いで酢の物・あえ物、つけ物であるが、51年ではつけ物

に次いで汁物・鍋物となり相異がみられた。なお可食率の低いものは、いずれも煮物で同結果であった。

性・年齢別にみると、女高年の揚げ物86.9%やなま物をパン類ととり合せたもの84.9%、男高年の揚げ物82.9%であった。調理法を主体にグループとの関係を検討すると、鍋物やなま物をめん類と供するもの、つけ物等は男高年であり、煮物は男若年、丼物は女若年で他の6種の調理法は、女高年に多いことが明らかとなった。またグループ別に調理法の多いものをあげると男若年はなま物をパン類ととり合せたもの、女若年はつけ物、男女高年はいずれも揚げ物であった。

47年を性・年齢別にみて可食率の多いものは、男若年で汁物、男高年で酢の物・あえ物、女若年で揚げ物、女高年でつけ物であった。また調理法を主体にこの関係をみると揚げ物は女若年、焼き物・いため物・汁物・なま物をパン類と供する物等が男若年に多いが、他の6調理法は、男高年の可食者率が多く、これらの結果は51年と同傾向がみられなかった。

#### 4 緑色野菜の嗜好値

緑色野菜を使った調理法の嗜好値（非常に好き—5点、好き—4点、好きでも嫌いでもない—3点、嫌い—2点、非常に嫌い—1点の数値を回答数に剰し、全回答数で除したもの）について、嗜好の最高・最低値を地域別、性・年齢別（表V—1、2）にまた調理法別（V—3）にみた嗜好値および標準偏差を示した。

1) 嗜好の最高・最低値：地域別の嗜好の最高値をみると、山口・宮崎の両県は、他の地域がちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものと異なり、ひろしま菜・たかなのつけ物が第1位であった。地域間において嗜好値の高いものは、宮崎県のひろしま菜・たかなのつけ物4.009、東京都のちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの3.978であり、また全地域では、ちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの3.910、同じ野菜の酢の物・あえ物3.793、ひろしま菜・たかなのつけ物3.723であった。嗜好の最低値をみると、北海道における春菊のなま物をめん類と供したもので2.498であった。いずれの地域においても、パセリの調理法による嗜好値が低く、全地域ではパセリの汁物2.759、同じものあえ物が2.820であった。

両年を比較すると、嗜好最高値の上位は、51年より47年の方がやや高く、たかなのつけ物は同結果であった。これに次いで47年は、あえ物となるが51年は、パン類ととり合せたものが4.16であった。グループ別で高いものは、男高年が大根間引き菜のつけ物であり、他の3グループは、いずれもちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたものであった。最低の嗜好値は、女若年におけるパセリの汁物2.587であり、またグループ別では、いずれもパセリの汁物やあえ物であった。

47年と比較すると、嗜好差が認められ、最高値は47年の方が高く、女若年のたかな・辛子菜のつけ物が4.154で最高、平均的に女若年の嗜好値が高い。調理法において47年は、男高年の

ちしゅ類の酢の物・あえ物が上位であるが、あとの3グループはすべてたかな・辛子菜のつけ物であった。最低値は、47年の方が低く男高年のしその葉・実の揚げ物 1.813が最低であり、調理法はにらの炒め物か煮物、たかな・辛子菜の炒め物等であった。

2) 調理法による場合の嗜好値と標準偏差：調理法別の嗜好値を地域別にみて高い調理法は山口県のつけ物3.69で嗜好平均値が高く、また北海道はなま物をパン類ととり合せたもので、他の5地域ではすべてつけ物で占めた。調理法中、嗜好値の高い地域をあげると、揚げ物は島根県であり、焼き物・炒め物、煮物、酢の物・あえ物、なま物をパン類ととり合せたものは宮崎県であり、他の6種の調理法および嗜好平均値の高いものは、山口県であった。なお全地域の嗜好値は、つけ物が最高で平均値は3.36、標準偏差は0.24ですべてにおいてばらつきは少なかつた。47年の総計嗜好平均値(3.41)と調理法の嗜好値で最も高いつけ物(3.68)は、いずれも51年と同傾向の結果を示した。次いで高いものは、蒸し物、汁物(47年)であるが、51年では丼物、蒸し物、なま物をめん類ととり合せたもので相異がみられた。

性・年齢別にみて高い調理法は、男高年のつけ物3.80で、他のグループより嗜好値が高く、またこれをグループ別にみると男女若年層は、なま物をパン類ととり合せたものであり、高年層はいずれもつけ物であった。調理法を主体にグループとの関係を検討すると、揚げ物、焼き物・いため物、酢の物・あえ物、蒸し物、なま物をパン類ととり合せたものは女高年が、他の6種の調理法では男高年が高いことが明らかとなった。

47年では、女高年がなま物をパン類ととり合せたもの3.91でかけ離れて最も高く、次いで同グループのつけ物であった。嗜好値が高い調理法は、つけ物と同傾向であるが、グループ別では、女若年・女高年(47年)から男高年・女高年(51年)と対象が変り相異がみられた。なお男若年はいずれも嗜好値は低い結果であった。総計の嗜好平均値の高いグループは、女若年3.65(47年)から男高年3.53(51年)への変化が見られた。調理法を主体にみると、酢の物・あえ物、なま物をパン類ととり合せたもの、つけ物等は女高年で、その他の7種の調理法は、すべて女若年の嗜好値が高く、51年に同傾向がみられなかつた。

以上の統計の結果について、昭和47年の山口県を  $\chi^2$  検定 ( $n \times k$  の分割) すると、 $\chi^2 = 995.656$ 、 $df = (5 - 1)(42 - 1)$  となり  $P < 0.01$  であった。従って1%以下の危険率で有意の差が認められた。昭和47年の山口県の性・年齢別(V-1)および昭和51年の地域別、性・年齢別(V-2)等は、F検定をし分散分析表に示す通り、 $A \times C$ 、 $D \times E$ 、 $F \times E$  以外は有意の差が認められ、性・年齢別の(V-2)Eのみは5%以下で他はすべて1%以下の危険率で有意の差が認められた。

#### [結論]

① 緑色野菜を使った嗜好度の高い調理法は、

昭47年：ちしゅ類やほうれん草の酢の物・あえ物、たかな・辛子菜のつけ物

昭51年：ちしゃ類のなま物をパン類ととり合せたもの、またこれを酢の物・あえ物にしたもの、大根葉のつけ物

であり、なお低いものは47年がにらの炒め物、煮物、51年がパセリの汁物、あえ物であり、両年においてちしゃ類の酢の物・あえ物の嗜好度が高い同一結果が得られた。

② 緑色野菜の可食者が多い地域（51年）は、宮崎県であり、性・年令別のグループでは、47年（山口県のみ）が男高年、51年が女高年であり、また可食者の多い調理法は、47年が汁物、酢の物・あえ物、51年がつけ物、揚げ物等であった。

③ 緑色野菜の嗜好値の高い地域（51年）は、山口県であり、性・年令別では、47年が女若年、51年が男高年であり、調理法としては、両年ともつけ物であった。

本研究にあたり、この機会とご支援を賜りました故前河野タカ学長、ご指導を賜りました長崎大学・重永幸男教授および調査にご協力下さった東京都の大妻女子大学、同大学中野女子高校、日本給食指導協会・丸紅冷蔵・墨田区立保育園、大阪府の大阪芸術大学、大阪市立美津島中学校、北海道の札幌東高校、鳥根県の川本高校、邑智高校、宮崎県の国立都城病院、本市の西高校、南高校、日新中学校、名陵中学校、本学園の学生・生徒・職員および御父兄の方々また調査地在住の本短大卒業生の皆様方に厚く謝意を表します。

なおこの調査結果について、昭和47年は昭和49年日本家政学会総会にて第1報を、昭和51年は昭和53年に同学会総会第5報にて報告したものであります。

#### 参考文献：

- ・「老年期における食物摂取状況の調査について」第3報、中村女学園研究紀要第1号、1968
- ・「調理学」（上）、栗田・斉藤・草野共著 技報堂出版
- ・「調理の基本」、田中喜美・永井中枝共著 廣川書店出版
- ・「調理学」—その理論と実際—、高井・吉川・諏訪・金谷共著・医歯薬出版



表 I - 1 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階(I)

昭和51年

地域別

地域	非常に好き			好き			好きでもない			嫌			非常に嫌い		
	野菜名	調理法	回答数	野菜名	調理法	回答数	野菜名	調理法	回答数	野菜名	調理法	回答数	野菜名	調理法	回答数
北海道	ちしや類	なま	25	ちしや類	なま	213	ほうれん草	煮物	49	春	なま	234	春	なま	142
	つ	あえ	106	ほうれん草	いため	183	〃	井	49	パ	なま	233	パ	なま	127
	二	汁	71	に	煮	182	〃	蒸し	47	セ	汁	226	セ	汁	127
東 京	大	つけ	15	かぶの葉	つけ	182	ひろしか	煮	46	春	あえ	222	セ	あえ	116
	道	物	70	三	汁	180	〃	いため	45	春	蒸し	218	春	蒸し	113
	か	物	64	ちしや類	なま	213	ちろしか	いため	52	パ	あえ	250	パ	あえ	113
東 京	の	物	28	三	汁	213	〃	煮	50	春	なま	242	春	なま	113
	三	つけ	127	つ	物	213	ほうれん草	井	50	セ	あえ	240	セ	あえ	109
	ち	物	25	ね	物	210	〃	鍋	46	セ	蒸し	221	セ	蒸し	100
大 阪	に	物	21	ほうれん草	つけ	202	〃	煮	45	セ	あえ	218	セ	あえ	99
	ち	物	29	ほうれん草	いため	213	ほうれん草	井	51	パ	汁	244	パ	汁	128
	の	物	21	春	物	210	〃	汁	49	パ	あえ	236	パ	あえ	126
大 阪	の	物	21	つ	物	209	ふだん草	煮	48	セ	なま	232	セ	なま	110
	ひ	物	101	大	物	206	ほうれん草	煮	46	に	いため	210	に	いため	100
	た	物	21	三	物	205	〃	蒸し	44	に	煮	210	に	煮	100
島 根	か	物	19	大根引き菜	つけ	205	ふだん草	煮	44	パ	あえ	253	パ	あえ	99
	ぶ	物	21	大根引き菜	つけ	228	〃	煮	53	に	あえ	238	に	あえ	93
	か	物	101	大根引き菜	つけ	224	クレンソ	あえ	50	に	汁	231	に	汁	89
島 根	ひ	物	89	ちしや類	物	206	からしな	つけ	48	に	煮	223	春	煮	89
	た	物	82	ビ	物	206	小	煮	46	セ	いため	216	パ	いため	88
	大	物	75	ね	物	200	松	つけ	45	パ	なま	216	パ	なま	88
島 根	大	物	15	し	物	42	のさわ	つけ	45	パ	なま	216	パ	なま	88
	根	物	74	ね	物	223	ふだん草	煮	35	パ	なま	170	に	なま	115
	根	物	119	ひ	物	214	小	煮	35	に	汁	166	に	汁	108
山 口	大	物	116	大	物	206	その	煮	34	に	あえ	165	に	あえ	104
	ち	物	23	大	物	203	ほうれん草	揚	33	に	煮	160	に	煮	90
	ろ	物	110	ほうれん草	いため	196	せ	鍋	32	に	点	152	に	点	82
山 口	大	物	22	春	物	41	ほうれん草	汁	32	に	いため	170	に	いため	82
	根	物	30	大	物	49	ひろしか	煮	52	パ	汁	250	春	煮	93
	根	物	142	大根引き菜	つけ	233	〃	煮	52	セ	あえ	248	セ	あえ	90
高 崎	ひ	物	28	ほうれん草	つけ	227	小	煮	52	春	なま	190	春	なま	74
	大	物	120	大根引き菜	つけ	223	二	井	51	セ	なま	244	セ	なま	89
	大	物	120	大根引き菜	つけ	212	〃	蒸し	50	パ	なま	242	パ	なま	86
高 崎	ち	物	25	ひろしか	つけ	212	〃	煮	50	セ	あえ	242	セ	あえ	70
	し	物	119	ちしや類	物	212	〃	鍋	50	セ	あえ	242	セ	あえ	70
	し	物	119	ちしや類	物	212	〃	鍋	50	セ	あえ	242	セ	あえ	70

[註] 各地域の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき80

表 I-2 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階 (I) 地域別

昭和51年

段階 地域	非常に好き		好		好きでも嫌いでもない		嫌い		非常に嫌い	
	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %
全	ちしや類	26	大根葉	つげの物	42	煮物	45	パセリ	23	汁
	なまこ類	23	ちしや類	酢あいため物	41	井草	44	パセリ	22	なまこ類
	大根類	20	ほうれん草	いため物	40	ほうれん草	44	パセリ	21	あえ物
地	ひろふか	19	大根引菜	つげの物	40	煮物	44	春菊	19	煮物
	大根引菜	19	ちしや類	なまこ類	40	煮物	43	せり	17	あえ物
	かぶの葉	16	ピーマン	焼いため物	40	ほうれん草	42	にせ	17	なまこ類
城	三つ葉	15	二つ葉	汁	39	ほうれん草	41	にせ	16	煮物
	のざわ菜	15	ねぎ類	鍋揚げ物	39	ほうれん草	40	春菊	16	鍋物
	春菊	13	ピーマン	揚げ物	39	ほうれん草	40	ねぎ	16	煮物
域	ピーマン	13	かぶの葉	つげの物	38	ほうれん草	39	春菊	15	汁
	回答 実数	744	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数

(註) 回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき2,880

表 I-3 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階 (I) 地域別

昭和47年

段階 地域	非常に好き		好		好きでも嫌いでもない		嫌い		非常に嫌い	
	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %
山	ちしや類	22	ほうれん草	酢あいため物	39	汁	20	大根	8	つけ物
	なまこ類	22	春菊	煮物	37	あえ物	20	せり	6	あえ物
	ほうれん草	21	ちしや類	酢あいため物	33	汁	20	ピーマン	6	なまこ類
口	ねぎ類	16	なまこ類	汁	32	つけ物	17	ねぎ	6	煮物
	大根	15	かぶの葉	つけ物	31	汁	17	パセリ	6	あえ物
県										
	回答 実数	87	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数	回答 実数

(註) 回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき400

表II-1 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階(II) — 性・年齢別 —

昭和51年

性別 年齢	非常に好き		好き		好きでも嫌いでもない		嫌い		非常に嫌い	
	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %	野菜名	調理法 %
男 若 年	ちしや類	27	ちしや類	40	小松菜	52	パセリ	27	パセリ	12
	ピーマン	20	大根	38	ほうれん草	367	セブ	24	セブ	12
	ひたか	17	ほうれん草	258	ふだん草	49	パセリ	27	パセリ	12
	に	106	ピーマン	35	ひたか	351	セブ	24	セブ	12
	大根	15	ちしや類	35	ほうれん草	49	ねぎ	23	ねぎ	10
男 高 年	大根	14	ピーマン	34	ひたか	335	春	22	春	10
	大根	14	ねぎ類	33	クレソン	46	せ	21	せ	9
	大根	25	大根	48	ふだん草	282	パセリ	18	パセリ	6
	大根	22	大根	47	ほうれん草	277	セブ	18	セブ	6
	かぶ	20	ねぎ類	46	クレソン	276	に	17	に	5
女 若 年	ねぎ類	141	かぶの葉	45	ピーマン	272	ローコー	12	ローコー	4
	かぶ	19	春	44	ほうれん草	267	ローコー	12	ローコー	4
	のざわ	134	春	41	ほうれん草	267	ローコー	12	ローコー	4
	のざわ	19	ねぎ類	44	ピーマン	267	ローコー	12	ローコー	4
	のざわ	17	ねぎ類	43	ほうれん草	255	ローコー	11	ローコー	3
女 若 年	ちしや類	38	ほうれん草	43	ひたか	377	春	29	春	16
	大根	34	ピーマン	42	小松菜	376	パセリ	28	パセリ	14
	ピーマン	21	ちしや類	41	ほうれん草	358	セブ	27	セブ	12
	ピーマン	17	ピーマン	39	ほうれん草	348	セブ	26	セブ	11
	ピーマン	16	ピーマン	281	ほうれん草	348	セブ	25	セブ	11
女 高 年	大根	15	ほうれん草	38	ひたか	330	ねぎ	24	ねぎ	11
	大根	15	ほうれん草	37	ほうれん草	325	せ	24	せ	10
	ちしや類	22	ちしや類	50	パセリ	310	パセリ	19	パセリ	5
	ちしや類	21	ねぎ類	49	ふだん草	305	に	18	に	5
	大根	21	ピーマン	48	ほうれん草	302	パセリ	16	パセリ	5
女 高 年	大根	144	ピーマン	47	ほうれん草	287	ふだん草	15	ふだん草	5
	大根	141	ピーマン	47	小松菜	286	ふだん草	15	ふだん草	5
	大根	138	春	47	ひたか	283	クレソン	14	クレソン	5
	大根	19	大根	46	ほうれん草	282	に	14	に	5
	大根	17	大根	46	ほうれん草	282	に	14	に	4

(註) 各グループの回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき720

表Ⅱ-2 緑色野菜を使った調理法の嗜好段階(Ⅱ) — 性・年令別 —

昭和47年

性別 年齢	非常に好き		好き		好きでも嫌いでもない		嫌い		非常に嫌い		
	野菜名	調理法 %(実数)	野菜名	調理法 %(実数)	野菜名	調理法 %(実数)	野菜名	調理法 %(実数)	野菜名	調理法 %(実数)	
男 若 年	なからしや ほうれん草 ねきま ピーマン ちりしや	つけの物 酢あつ物 焼いた物 煮いた物 酢あつ物	ほうれん草類 大根類 なからしや類 ちりしや類 かぶの葉	あえ物 煮物 汁物 煮物 揚げ物	20 19 19 17 16 16	プロッコリー ねぎ 三つ葉 春菊 しその葉	あえ物 煮物 汁物 煮物 揚げ物	27 26 24 24 23 23	ピーマン 大根 なからしや ピーマン ほうれん草	揚げ物 あえ物 焼いた物 いため物 あえ物 いため物	11 11 10 10 10 10
	ちりしや なからしや ねきま ほうれん草 ねぎ	酢あつ物 つけの物 汁物 酢あつ物 煮いた物	ほうれん草類 春菊類 三つ葉類 ねきま類 なからしや類	あえ物 つけ物 汁物 煮物 揚げ物	43 36 34 33 33 30	プロッコリー きょうろ ほうれん草 ねぎ なからしや	あえ物 つけ物 汁物 煮物 揚げ物	26 23 22 22 22 21	ピーマン ほうれん草 なからしや ピーマン ほうれん草	あえ物 いため物 酢あつ物 いため物 焼いた物 いため物	12 8 7 7 6 6
	ちりしや なからしや ほうれん草 ねきま ねぎ	酢あつ物 つけの物 汁物 酢あつ物 煮いた物	ほうれん草類 春菊類 三つ葉類 ねきま類 なからしや類	あえ物 つけ物 汁物 煮物 揚げ物	38 37 36 35 33 31	ねぎ 三つ葉 ピーマン 三つ葉 大根	汁物 煮物 揚げ物 煮物 揚げ物	21 19 17 16 16 14	ピーマン せり プロッコリー ピーマン ピーマン	揚げ物 あえ物 あえ物 いため物 焼いた物 な(バシ類)	14 9 8 6 5 5
	ちりしや なからしや ほうれん草 ねきま ねぎ	酢あつ物 つけの物 汁物 酢あつ物 煮いた物	ほうれん草類 春菊類 三つ葉類 ねきま類 なからしや類	あえ物 つけ物 汁物 煮物 揚げ物	53 40 36 35 35 32	三つ葉 大根 せり 三つ葉 かぶの葉 しその葉	汁物 つけ物 あえ物 煮物 揚げ物 揚げ物	22 21 18 17 17 16	ピーマン 三つ葉 ピーマン ピーマン プロッコリー	揚げ物 煮物 煮物 煮物 焼いた物 あえ物	6 6 5 4 2 2
	女 若 年	ちりしや なからしや ほうれん草 ねきま ねぎ	酢あつ物 つけの物 汁物 酢あつ物 煮いた物	ほうれん草類 春菊類 三つ葉類 ねきま類 なからしや類	あえ物 つけ物 汁物 煮物 揚げ物	23 21 18 16 15 13	三つ葉 大根 せり 三つ葉 かぶの葉 しその葉	汁物 つけ物 あえ物 煮物 揚げ物 揚げ物	22 21 18 17 17 16	ピーマン 三つ葉 ピーマン ピーマン プロッコリー	揚げ物 煮物 煮物 煮物 焼いた物 あえ物

(註) 各グループの回答可能総数……各野菜のそれその調理法につき100のため%と同じ

表Ⅲ - 1 可食者の多い緑色野菜の調理法(Ⅲ) — 地域別 —

北 海 道			東 京 都			大 阪 府			全 地 域			昭 和 47 年		
野菜名	調理法	回答 実数	野菜名	調理法	回答 実数	野菜名	調理法	回答 実数	野菜名	調理法	回答 実数	野菜名	調理法	回答 実数
ちしや類	汁	420	ちしや類	汁	439	ちしや類	汁	423	大根	煮	2,537	ほうれん草	煮	288
ほうれん草	いため	417	ほうれん草	いため	438	ほうれん草	いため	422	ちしや類	煮	2,497	ちしや類	煮	275
三つ葉	汁	408	三つ葉	汁	435	三つ葉	汁	422	ちしや類	煮	2,474	ねぎ類	汁	270
のさお	煮	406	のさお	煮	433	ほうれん草	煮	418	大根	調理	2,469	なからし	汁	265
ほうれん草	煮	406	ほうれん草	煮	424	大根	煮	415	ほうれん草	いため	2,441	春菊	煮	264
ねぎ類	煮	403	ねぎ類	煮	423	ほうれん草	煮	413	かぶの葉	煮	2,438	大根	煮	251
高 山 根	煮		山 門 宮	煮		宮 崎	煮		ほうれん草	煮	2,421	ほうれん草	煮	
しその葉	揚げ	437	大根	煮	421	ちしや類	煮	459	三つ葉	煮	2,401	三つ葉	煮	
かぶの葉	揚げ	432	ひろしま	煮	416	大根	調理	454	ほうれん草	煮	2,364	ほうれん草	煮	
大根	煮	426	ちしや類	煮	405	ちしや類	煮	449	ひろしま	煮	2,352	ひろしま	煮	
大根	煮	425	ねぎ類	汁	403	大根	煮	449	ピーマン	煮	2,347	ピーマン	煮	
ちしや類	煮	415	かぶの葉	煮	400	ひろしま	煮	445	ねぎ類	煮	2,338	ねぎ類	煮	
ピーマン	揚げ	414	ちしや類	煮	397	ほうれん草	煮	436	ピーマン	揚げ	2,325	ピーマン	揚げ	

[註] S 51 | ・各地域別の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき180  
 ・各地域の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき2,880  
 S 47の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき400

表Ⅲ-2 可食者の多い緑色野菜の調理法(Ⅲ)

— 性・年令別 —

性・年令	男 若 年		男 高 年		女 若 年		女 高 年		
	野菜名	調理法	回答 % 実数	野菜名	調理法	回答 % 実数	野菜名	調理法	回答 % 実数
昭和51年	ちしや類	ひまぎ類	88.8 639	大根菜	つけ物	91.9 662	大根菜	つけ物	91.9 662
	ほうれん草	鍋	86.4 622	大根引き菜	ひまぎ類	91.3 657	ちしや類	酢あつめ	90.1 649
	〃	いため物	85.8 618	かぶの菜	〃	88.5 638	ほうれん草	汁	89.2 642
	〃	物	84.7 610	二つ葉	汁	88.5 637	二つ葉	つけ物	88.5 638
	ちしや類	物の	83.1 598	しそ	揚げ物	84.3 607	かぶの菜	揚げ物	88.5 637
	ピーマン	ひまぎ類	82.5 594	ねぎ類	ひまぎ類	84.3 607	しそ	揚げ物	87.2 628
	ほうれん草	酢あつめ	81.8 589	ちしや類	酢あつめ	84.2 606	ピーマン	〃	86.5 623
	〃	いため物	81.5 587	ねぎ類	煮	83.6 602	ほうれん草	いため物	85.1 613
	大根菜	つけ物	81.4 586	春菊	〃	83.1 598	きよし菜	つけ物	85.1 613
	ねぎ類	汁	80.4 579	ねぎ類	汁	82.6 595	だてか	〃	85.1 613
昭和47年	ねぎ類	汁	71	ほうれん草	酢あつめ	81	春菊	汁	74
	ほうれん草	物の	69	かぶの菜	つけ物	78	ほうれん草	酢あつめ	70
	なまぎ類	つけ物	69	ねぎ類	汁	72	なまぎ類	つけ物	68
	二つ葉	汁	64	ちしや類	酢あつめ	69	ちしや類	酢あつめ	67
	大根菜	つけ物	63	春菊	汁	67	ねぎ類	汁	62
	春菊	汁	63	大根菜	つけ物	65	大根菜	つけ物	62

(註) S 51の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき720  
S 47の回答可能総数……各野菜のそれぞれの調理法につき100のため%と同じ

表Ⅳ-1 可食者結果(Ⅳ) — 地域、性・年令別 —

年	昭和51年													
	地域別	北海道	東 京 都	大 阪 府	島 根 県	山 口 県	宮 崎 県	性・年令	山 口 県					
性・年令別	%	回答実数	%	回答実数	%	回答実数	%	回答実数	M	計	%	回答実数		
男 若	67.2	4,034	77.8	4,666	71.5	4,291	75.6	4,535	67.7	4,062	76.5	4,587	72.7	26,175
男 高	71.2	4,269	79.7	4,781	78.3	4,697	65.8	3,950	70.2	4,212	88.5	5,308	75.6	27,217
女 若	70.5	4,232	77.1	4,628	71.0	4,260	71.4	4,286	71.7	4,303	76.7	4,599	73.1	26,328
女 高	70.7	4,239	79.0	4,742	80.8	4,845	67.6	4,055	72.0	4,318	91.8	5,506	77.0	27,705
地域別M・計	70.0	16,774	78.4	18,817	75.4	18,093	70.1	16,826	70.4	16,895	83.3	20,000	74.6	107,405

(註) 回答可能総数S 51 { 各地域のそれぞれのグループにつき6,000  
各地域別24,000  
S 47 { 各グループにつき4,200  
各地域16,800

表Ⅳ-2 可食者結果(Ⅳ) — 調理法による場合の地域、性・年令別 —

年	調理法	揚げ物		焼き物・いため物		編物		煮物		井物		汁物		酢のもの・あえ物		蒸し物		なめん類		まパン類		つけ物									
		%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数	%	回答 実数								
昭和47年	北海道 東京都 大阪府 大根県 鳥取県 山口県 宮崎県 回答可能総数	75.0	720	73.7	2,122	71.0	1,705	67.5	1,944	72.4	1,390	69.1	1,659	63.6	2,138	70.9	1,021	57.3	550	76.6	735	72.7	2,790								
		82.5	792	78.3	2,255	81.3	1,932	71.5	2,060	59.2	1,136	80.7	1,936	72.3	2,428	74.7	1,076	74.8	718	79.6	764	85.9	3,300								
		75.9	729	74.2	2,137	79.1	1,898	70.4	2,027	78.6	1,509	77.8	1,866	68.9	2,315	76.5	1,102	70.7	679	75.0	720	81.0	3,111								
		88.6	851	65.6	1,890	72.1	1,731	68.5	1,972	63.2	1,213	65.4	1,570	67.1	2,256	61.3	883	70.9	681	68.5	658	81.3	3,121								
		73.8	708	69.4	1,998	74.0	1,775	61.4	1,769	73.3	1,408	74.0	1,777	64.6	2,171	71.6	1,031	70.5	677	68.5	658	76.1	2,923								
		87.3	838	84.9	2,446	84.1	2,018	81.8	2,356	84.6	1,624	80.8	1,939	81.8	2,748	81.9	1,180	77.5	744	84.1	807	85.9	3,300								
		各 960	各 2,880	各 2,400	各 2,400	各 2,880	各 1,920	各 2,400	各 3,360	各 1,440	各 960	各 960	各 960	各 960	各 960	各 960	各 1,440	各 3,840	各 960	各 960	各 960	各 960	各 960	各 960							
		80.5	4,638	74.4	12,848	76.9	11,079	70.2	12,128	75.3	8,680	74.6	10,747	69.7	14,056	72.8	6,293	70.3	4,049	75.4	4,342	80.5	18,545								
		5.760	17,280	14,400	17,280	11,520	14,400	14,400	20,160	8,640	5,760	5,760	5,760	5,760	5,760	8,640	5,760	23,040	5,760	5,760	5,760	5,760	5,760	23,040							
		74.0	1,066	74.4	3,213	74.8	2,693	70.6	3,049	75.0	2,161	73.2	2,634	66.7	3,363	70.2	1,517	70.3	1,012	76.7	1,104	75.7	4,363								
82.9	1,194	72.1	3,116	80.3	2,892	70.3	3,039	75.3	2,168	76.3	2,747	70.6	3,357	73.1	1,578	75.8	1,091	74.1	1,067	82.8	4,768										
78.3	1,127	75.1	3,245	73.2	2,635	70.1	3,029	75.8	2,184	71.7	2,582	67.8	3,417	73.4	1,585	66.0	950	73.8	1,062	78.3	4,512										
86.9	1,251	75.8	3,274	79.4	2,859	69.7	3,011	75.2	2,167	77.3	2,784	74.0	3,729	74.7	1,613	70.6	1,016	84.9	4,892	77.0	1,109										
各 1,440	各 4,320	各 3,600	各 3,600	各 4,320	各 2,880	各 3,600	各 5,040	各 2,160	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 2,160	各 1,440	各 5,760	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 1,440	各 5,760									
昭和47年	山口県 回答可能総数	44.3	354	20.5	491	/										18.2	436	29.4	471	49.7	994	48.5	1,163	40.9	491	40.4	323	34.6	277	47.9	1,149
		800	2,400	2,400	2,400											2,400	1,600	2,000	2,400	1,600	2,000	2,000	2,000	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
		49.5	99	23.0	138	/										22.2	133	33.8	135	52.6	263	45.2	271	43.7	131	44.5	89	43.0	86	48.2	289
		23.0	46	18.8	113											23.7	142	36.8	147	52.4	262	57.7	346	44.7	134	49.5	99	25.0	50	55.5	333
		56.0	112	20.5	123	/										13.0	78	19.5	78	47.0	235	42.5	255	38.7	116	28.0	56	34.5	69	36.7	220
		48.5	97	19.5	117											13.8	83	27.8	111	46.8	234	48.5	291	36.7	110	39.5	79	36.0	72	51.2	307
		各 200	各 600	各 600	各 600	各 600	各 400	各 500	各 600	各 600	各 400	各 400	各 500	各 600	各 600	各 600	各 300	各 300	各 200	各 200	各 200	各 200	各 200	各 600							

表V-1 緑色野菜の嗜好値(V)

昭和51年

— 嗜好の最高・最低値 —

地域	最高値			最低値		
	野菜名	調理法	嗜好値	野菜名	調理法	嗜好値
北海道	ちしや類	なまぶつ	3.887	春菊	なまぶつ	2.498
	ほうれん草	なまぶつ	3.704	パセリ	汁	2.583
	パセリ	いため物	3.560	春菊	蒸し物	2.699
東京都	ちしや類	なまぶつ	3.978	パセリ	あえ物	2.757
	のざわ菜	つけ物	3.847	パセリ	汁	2.757
	ちしや類	なまぶつ	3.815	ふだん草	煮物	2.820
大阪府	ちしや類	なまぶつ	3.944	パセリ	汁	2.611
	ひろしか	なまぶつ	3.766	パセリ	あえ物	2.684
	ひろしか	なまぶつ	3.741	にら	煮物	2.859
島根県	ちしや類	なまぶつ	3.837	にら	煮物	2.810
	ひろしか	なまぶつ	3.831	パセリ	あえ物	2.825
	ひろしか	なまぶつ	3.801	パセリ	汁	2.854
山口県	ちしや類	なまぶつ	3.901	パセリ	汁	2.752
	ひろしか	なまぶつ	3.858	パセリ	あえ物	2.847
	大根	なまぶつ	3.854	にら	煮物	2.880
宮崎県	ひろしか	なまぶつ	4.009	春菊	なまぶつ	2.958
	大根	なまぶつ	3.940	パセリ	汁	3.002
	大根	なまぶつ	3.933	パセリ	あえ物	3.055
全地域	ちしや類	なまぶつ	3.910	パセリ	汁	2.759
	ひろしか	なまぶつ	3.793	ふだん草	あえ物	2.820
	大根	なまぶつ	3.723	クレソン	煮物	2.981
	大根	なまぶつ	3.703	春菊	あえ物	3.005
	大根	なまぶつ	3.688	春菊	なまぶつ	3.012

  

性・年齢	野菜名	調理法	嗜好値	野菜名	調理法	嗜好値
男若年	ちしや類	なまぶつ	3.868	パセリ	汁	2.918
	ほうれん草	なまぶつ	3.603	ふだん草	あえ物	2.931
	ピーマン	いため物	3.495	春菊	煮し物	3.123
男高年	大根	なまぶつ	3.484	パセリ	なまぶつ	3.183
	大根	なまぶつ	3.470	ふだん草	煮物	3.199
	大根	なまぶつ	3.927	パセリ	汁	2.587
女若年	ちしや類	なまぶつ	4.160	パセリ	汁	2.677
	ひろしか	なまぶつ	4.039	春菊	なまぶつ	2.740
	大根	なまぶつ	3.674	パセリ	なまぶつ	2.745
女高年	ちしや類	なまぶつ	3.642	パセリ	あえ物	2.781
	ひろしか	なまぶつ	3.623	パセリ	汁	2.892
	大根	なまぶつ	3.937	クレソン	あえ物	2.995
	大根	なまぶつ	3.891	ふだん草	煮物	3.029
	大根	なまぶつ	3.890	にら	煮物	3.045
	大根	なまぶつ	3.849	にら	煮物	3.143
	大根	なまぶつ	3.839	にら	煮物	3.143





表VI-1 分散分析表(VI)

昭和47年		性・年令別			
変動因	SS	df	Ms	F	
主					
A 1)	1,198,099	3	399,366	32.564***	
B 2)	22,299,457	4	5,574,864	1,393,716***	
果 C 3)	10,513,949	41	256,438	20,910***	
交互作用					
A × B	1,239,991	12	103,333	8,426***	
A × C	1,429,751	123	11,624	0,948	
B × C	13,778,845	164	84,017	6,851***	
誤差	6,033,907	492	12,264		
全体	56,493,999				

表VI-2 分散分析表(VI)

昭和51年		地域別			
変動因	SS	df	Ms	F	
主					
D 4)	1,501,717	5	300,343	24,182***	
B	214,760,102	4	53,690,026	4,322,868***	
果 E 5)	1,113,522	49	22,725	1,830***	
交互作用					
D × B	6,489,294	20	324,465	26,124***	
D × E	400,950	245	1,637	0,132	
B × E	44,106,998	196	225,036	18,119***	
誤差	12,171,206	980	12,420		
全体	280,543,789				

昭和51年 性・年令別

昭和51年		性・年令別			
変動因	SS	df	Ms	F	
主					
F 6)	414,952	3	138,317	12,581***	
B	143,321,819	4	35,830,455	3,259,092***	
果 E	744,494	49	15,194	1,382**	
交互作用					
F × B	10,061,913	12	838,493	76,268***	
F × E	267,098	147	1,817	0,165	
B × E	26,451,731	196	134,958	12,276***	
誤差	6,464,537	588	10,994		
全体	187,726,544				

(註) 1) 性・年令別  
 2) 嗜好段階  
 3) 各種緑色野菜のそれぞれの調理法の種類  
 4) 地域別  
 5) 地域別  
 6) 性・年令別