

緑色野菜の調理法による嗜好に関する研究— V. — 異なる野菜に対する同一嗜好段階選択率

河野光子・前田 弘*

1. 緒言

著者は、緑色野菜の調理法と嗜好との関係をアンケート調査結果の統計処理に基づいて報告して来た。その第4報¹⁾では、アンケートに対する回答が択一選択方式であることと嗜好が個人の特性であることを生かしながら、異なる方法で調理した同一野菜に対する嗜好の関連について検討した。その結果、(1)各人の嗜好段階の選択は、野菜の種類によって決る。(2)若年齢層における嗜好段階の選択は調理法を変えてもあまり変わらないが、高年齢層では調理法によって多少変ると言う2つの結論を得た。

私達の食事は通常、予め一日あるいは数日間の献立が準備されている。しかし、それらの調理法が予定されていても、緑色野菜をできるだけ受け入れられやすくするために、用いる野菜を選択できる許容性は考えられる。このような場合の野菜の種類を選択する指針を得るため、同一の方法で調理した異なる野菜に対する嗜好の関連について検討した。その結果、異なる野菜を材料として同じ方法で調理した料理の間では、嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたときに比べて、同じ嗜好段階を選択する比率が高かった。また、その程度は調理法によって異なり、漬物では男性の平均が2.12倍から3.15倍まで、女性では1.66倍から3.06倍までという高い値となった。これは漬物のような場合では、嗜好段階の選択に対して調理法の影響が大きく、材料が変わっても同じ嗜好段階を選択する可能性の高い調理法と言える。一方、揚げ物やなま物の場合ではこの比率の平均が2倍を越えず、嗜好段階の選択に対して材料の影響が大きく調理法はあまり影響を与えない調理法と言うことができ、漬物との間に大きな差があることがわかった。また、調理法が嗜好段階の選択に及ぼす影響の程度とそれが異なる理由についても考察を加えたので、本報でその詳細について報告する。なお、本報では、同じ方法で調理した異なる野菜に対して同じ嗜好段階が選択されるかどうかについてと、調理法によって生じるその差を明らかにした結果を報告する。ここで取り上げた嗜好段階は先報²⁾と同じように5段階と無回答に分けた。しかし、本報の結果は、上記6つのどの嗜好段階の選択の影響が大きいかによって実用上の意義が異なる。嗜好段階別の同一段階選択率の検討は、調理法が嗜好段階の選択に対して影響を及ぼす機構について考察を進めるためにも役立つと考えるので続報において

*：水産大学校名譽教授

扱う予定である。

2. 材料及び方法

本報では、第3報²⁾・第4報³⁾と同じアンケート結果を用い、異なる材料(緑色野菜)を同じ方法で調理をした料理に対する各人の嗜好段階の関連を検討した。なお、このアンケートの方法の詳細と結果の概要は第3報²⁾に記した。

嗜好は年齢に伴って変化することが第3報²⁾で明らかにされたので、本報でも前報と同様に、アンケートの回答者を男性では10、女性では11の年齢段階に分けて扱った。

アンケートでは、21種類の緑色野菜に対する10通りの調理法、計50通りの野菜料理を対象としたが、本報では、それらのうちから2種類以上の材料を取り扱った次の10通りの調理法に対する嗜好段階を対象とした：

揚げ物(材料は2種類、1組合せ)、焼・炒め物(6種類、15組合せ)、鍋物(5種類、10組合せ)、煮物(6種類、15組合せ)、丼物(4種類、6組合せ)、汁物(5種類、10組合せ)、蒸し物(3種類、3組合せ)、なま物(4種類、6組合せ)、漬物(8種類、28組合せ)、酢の物・あえ物(7種類、21組合せ)

アンケートにおける嗜好段階は1. 非常に好き・2. 好き・3. 好きでも嫌いでもない・4. 嫌いおよび5. 非常に嫌いの5段階に「無回答」を加えて6段階とし、以後取り扱いの便宜上「無回答」を嗜好段階0として扱った。

2種類の材料に同じ調理法を行った場合の嗜好の差は、通常6×6分割表による一様性の検定法を用いるが、各調理法で「非常に好き」または「非常に嫌い」の嗜好段階を選択した人数が少ないので、その結果2つの料理に対してこれらのいずれかの嗜好段階と他の嗜好段階との組合せを選択した人数の実測値も小さく、6×6分割表は χ^2 検定に適さないと考えられる。そのために一様性の検定は嗜好段階「非常に好き」と「好き」、「嫌い」と「非常に嫌い」を合計し、4×4分割表を用いて行った。

しかし、後に記すように4×4分割表でも度数が十分でない項が多く、 χ^2 検定に適さなかった。そこで、十分に大きい実測値を用いて考察を進めるために、前報¹⁾と同様に次の方法を用いた：2つの材料に対する嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたとき、両者に対して嗜好段階*i*を選択する人数の期待値 n_{thi} は、

$$n_{thi} = n_{1i} \times n_{2i} / n$$

で表される。ただし、 n_{1i} は一方の材料を用いた調理法に対して嗜好段階*i*を選んだ人数、 n_{2i} は他方の材料を用いた調理法に対して同じく嗜好段階*i*を選んだ人数、 n は対象とした年齢段階の人数である。 $i = 0$ から5までについて n_{thi} を求め、それらを合計した値が、嗜好段

階のいかんにかかわらず同一の嗜好段階を選択した人数の出現期待値である。各年齢段階の人数 (n) に対するこの期待値の百分率を理論百分率とし、このような人数の実測値の n に対する百分率を実測百分率とする。これらは F を用いた実測百分率と理論百分率の比較法²⁾によって比較した。

この期待値は、 n 、 n_{1i} および n_{2i} によって大きく異なるので、比較しやすくするために実測値の期待値に対する比率を扱った。この比率を以後、同一嗜好段階選択率あるいは単に選択率とよぶ。この選択率を用いて、異なる2種類の材料を同じ方法で調理した2つの料理に対する嗜好段階選択における一致の程度について考察を進めた。

3. 結果及び考察

3・1. 4×4分割表に関する一様性の検定結果

異なる材料を同一の方法で調理した料理の組合せは、前章に記したように、115 (= 1 + 15 + …… + 28 + 21) 通りある。その各々 (115通り×21年齢段階=2415通り) について4×4分割表を作り一様性を検討した。その結果の一部を表1に例示する。

表1の(1)は、30才代の男性におけるにらとブロッコリーの炒め物に対する嗜好の関連を示す。この表からわかるように、にらに対して「好き」の嗜好段階を選択した66名のうち32名がブロッコリーに対しても同じく「好き」の嗜好段階を選択している。これは30才代の男性の27%であり多いように考えられる。両方の調理に対する嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたとすれば、このような回答をする人数の期待値は $66 \times 44 / 117 = 24.8$ 名で、実測値はこの期待値の1.29倍である。また、17名が両方に対して「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選択した。嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたときにこのような選択をする人数の期待値は $30 \times 47 / 117 = 12.1$ 名で、実測値はこの期待値の1.41倍である。これらの実測値は期待値より大きい。同一野菜の異なる調理法に対する同一嗜好段階選択率に比べると大きいとみなせない。にらとブロッコリーに対して異なる嗜好段階を選んだ人数のうちで、にらに対して「嫌い」の嗜好段階を選びブロッコリーに対して「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選んだ9名は、このような嗜好段階の選択をする人数の期待値 $16 \times 47 / 117 = 6.4$ 名の1.40倍であり、実測値の方が高い。しかし、前者に対して「好き」・後者に対して「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選択した人数の19名は期待値26.5名の0.72倍、前者に対して「好き」・後者に対して「嫌い」の嗜好段階を選択した人数の10名は期待値10.7名とほぼ等しい(0.93倍)。前者に対して「好きでも嫌いでもない」・後者に対して「好き」の嗜好段階を選択した人数の7名は期待値11.3名の0.62倍である。これらの値は、4×4分割表においてやや多いように見受けられるが、いずれも期待値とほぼ等しいか期待値より少ない。

表1. 同一方法で調理した異なる野菜に対する嗜好段階選択の関連性

(1) 炒め物 (30才代, 男性)

野菜1	野菜2	に ら				合計
	嗜好段階	無回答	好き	好きでも嫌いでもない	嫌い	
ブロッコリー	無回答	1	5	0	1	7
	好き	2	32	7	3	44
	好きでも嫌いでもない	2	19	17	9	47
	嫌い	0	10	6	3	19
	合計	5	66	30	16	117

$X^2_{.1} = 15.32$, 自由度 9, $0.10 > P, |X^2 > X^2_{.1}| > 0.05$,
 独立係数 = 0.340, 度数 5 以上が 8, 以下が 8.

(2) 汁物 (高校生, 男性)

野菜1	野菜2	春 菊				合計
	嗜好段階	無回答	好き	好きでも嫌いでもない	嫌い	
ねぎ類	無回答	1	0	2	1	4
	好き	1	19	11	8	39
	好きでも嫌いでもない	0	8	44	17	69
	嫌い	1	3	4	14	22
	合計	3	30	61	40	134

$X^2_{.1} = 50.12$, 自由度 9, $0.005 > P, |X^2 > X^2_{.1}|$,
 独立係数 = 0.522, 度数 5 以上が 7, 以下が 9.

(3) 漬物 (40才代, 女性)

野菜1	野菜2	広 島 菜 類				合計
	嗜好段階	無回答	好き	好きでも嫌いでもない	嫌い	
辛子菜	無回答	4	4	1	0	9
	好き	1	79	1	1	82
	好きでも嫌いでもない	0	17	19	1	37
	嫌い	0	9	3	3	15
	合計	5	109	24	5	143

$X^2_{.1} = 108.43$, 自由度 9, $0.005 > P, |X^2 > X^2_{.1}|$,
 独立係数 = 0.657, 度数 5 以上が 4, 以下が 12.

すなわち、にらとブロッコリーは全く異なる感じを受ける野菜であるが、それにもかかわらず同じ調理を行うと同じ嗜好段階を選択する人が期待値よりも多い傾向が見受けられた。この点は同じ材料を用いた異なる調理法に対する嗜好段階選択に関する比較の結果と同じであるが、両方の材料に対して異なる嗜好段階を選択した人数が期待値を上回る嗜好段階の組合せが生じる。この場合はにらが「嫌い」であるが、ブロッコリーが「好きでも嫌いでもない」の組合せがこの例である。すなわち、材料をにらからブロッコリーに変えれば、嗜好段階の選択が「嫌い」から「好きでも嫌いでもない」に変る人数は、その期待値よりも多い。すなわち、第3報に記した評価の違いから考えられるよりも効果は大きい。

この例における χ^2 の値は15.32、自由度は9であるので、 α は0.10と0.05の間である。しかし、この 4×4 分割表には実測度数が5以下の項が8項含まれているので、 χ^2 は真の値より大きく見積られている。従って、真の α は0.10より大きくなり、にら（またはブロッコリー）に対する嗜好段階の相違によってブロッコリー（またはにら）に対する嗜好段階の選択の分布が異なるとみなせない。

高校生の男性にとって春菊の汁物はやや嫌われ、ねぎ類の汁物はやや好まれる傾向にある料理である²⁾。これらに対する嗜好段階を比較すると、表1の(2)に示すように、両者に対してともに「好き」・「好きでも嫌いでもない」または「嫌い」の嗜好段階を選択した人数は、それぞれ19名・44名および14名であり、いずれも期待値より大きい（期待値と選択率はそれぞれ8.7名・2.18倍、31.4名・1.40倍および6.6名・2.13倍）。前者に対して「好き」・後者に対して「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選択した8名は、期待値（15.5名）の0.52倍、前者に対して「好きでも嫌いでもない」・後者に対して「好き」の嗜好段階を選んだ人数の11名は、期待値（17.8名）の0.62倍である。前者に対して「嫌い」の嗜好段階を選び、後者に対してそれぞれ「好き」または「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選んだ人数の8名と17名は、期待値（11.6名と20.6名）の0.69倍と0.83倍である。このように、異なる材料を用いた料理に対してでも同じ嗜好段階を選択したことを意味する 4×4 分割表の左上より右下に向かう対角線上の実測値は期待値より大きい。異なる材料を用いた調理法に対して異なる嗜好段階を選択したことを意味するそれら以外の項のうち、大きい実測値がいくつか（この例では4項）みられるが、それらはいずれも期待値より小さい。すなわち、異なる材料を用いて同じ調理法を行った場合に対して同じ嗜好段階を選択する傾向が見られる。しかし、この傾向（後記の表3に示すように選択率は1.44から2.18まで）は、同じ材料を異なる方法で調理した料理に対して同一の嗜好段階を選択する傾向（一般に選択率は2から3）ほど強くないとみなせる。

漬物は後に記すように同一嗜好段階選択率が最も高い……材料が異なっても同じ嗜好段階を選択される傾向が最も強い……調理法である。表1の(3)に示した40才代の女性（143名）の広島菜類と辛子菜の漬物に対する嗜好性において、約半数の79名が両者に対してともに「好き」

の嗜好段階を選択した。これは辛子菜に対して「好き」の嗜好段階を選択した人数の96%が広島菜類に対しても同じ嗜好段階を選択したことを意味する。このような選択をする人数の期待値は $109 \times 82 / 143 = 62.5$ 名であり、実測値は期待値の1.26倍に当る。ともに「好きでも嫌いでもない」を選択した人数の19名は79名に比べると少ないように見受けられるが、このような選択をする人数の期待値は6.21名であり、実測値は期待値の3.06倍で、この嗜好段階に対する同一嗜好段階選択率は前者に対するこの値よりはるかに大きい。広島菜類に対して「好き」、辛子菜に対して「好きでも嫌いでもない」または「嫌い」の嗜好段階を選択した人数は、それぞれ17名と9名であり、広島菜類と感の異なる辛子菜に対して異なる嗜好段階を選ぶように見られるが、これらは期待値（28.2名と11.4名）の0.60倍と0.79倍であり、この印象は否定される。調査対象143名の76%が広島菜類に対して「好き」の嗜好段階を選択したので、上に記した以外の組合せの嗜好段階を選択した人数は極めて少ないために、 4×4 分割表では実測値が著しく小さい項が出現しやすく、 χ^2 を用いて一様性を検定できない。

アンケート用紙では、調理法は材料ごとに並んでおり、同じ嗜好段階の欄に連続してマークがつけられていることが多い。これは連続した材料の調理法について嗜好段階の違いが自分自身でも判断しにくいときは同じ欄にマークをつける可能性がその原因の少なくとも一部であると考えられる。同じ材料で異なる調理法に対して同じ嗜好段階を選択した人数は、両方の調理法に対する嗜好段階の選択が相互に独立に行われたときの期待値よりも多い。異なる材料を同じ方法で調理した料理は多くの場合、用紙の上で連続していないので、同じ嗜好段階を選択した人数が期待値より多いことは上に記したような理由によると考えられない。これらのことより、嗜好段階選択に対して調理法が影響を及ぼす可能性が示唆される。しかし、調理法の影響の程度は材料の影響よりも小さいと考えられる。また、両方の料理に対してともに「好き」または「好きでも嫌いでもない」の嗜好段階を選択した人数は十分多いが、一方に対して「無回答」または「嫌い」と関連のある項の実測値は小さく、 χ^2 検定に適さないことがわかった。

3・2. 同一嗜好段階を選択した人数の実測値と理論値の比較

先に記したように 4×4 分割表では、異なる材料を同じ方法で調理した2つの料理に対して同じ嗜好段階を選択する傾向が認められたが、実測値が小さい項が多数含まれ、 χ^2 検定に適さないことがわかった。また χ^2 検定では一方の料理に対する嗜好段階の相違によって他方の料理に対する嗜好段階選択の組成が異なるかどうかの検定ができるけれども、それが同一の嗜好段階を選択する傾向があるためかどうかは、別の検定によって判断しなければならない（両者に対する嗜好段階選択が相互に無関係に行われたときに比べて、実測値が著しく大きい小さい項がみられるかどうかはわかる。しかし、そのような項があることがわかって、それらが 4×4 分割表の左上から右下に向かう対角線上にあるかどうかは、この検定法ではわからない）。このために、材料及び方法に記した方法を用いて、同一嗜好段階を選択する人の出現期

期待値を求め、対応する実測値と比較した。

例えば、表1の(1)に示した例では、次の通りである。この表では嗜好段階「非常に好き」と「好き」を合計してこれらの場合は「好き」が66名としてあるが、これはそれぞれ24名と42名であり、「嫌い」と「非常に嫌い」を合計して16名としてあるが、これはそれぞれ11名と5名である。同様にブロッコリーでは、これらの人数はそれぞれ16、28、12、7名である。従って、両者に対する嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたときに同一嗜好段階を選択する人数の期待値は

$$(5 \times 7 + 24 \times 16 + 42 \times 28 + 30 \times 47 + 11 \times 12 + 5 \times 7) / 117 = 27.1$$

で、これに対する実測値は $1 + 8 + 13 + 17 + 2 + 1 = 42$ である。従って、同一嗜好段階選択率は1.55である。

実測値の方が期待値よりも大きいので、それらの間の差を有意とみなせるかどうかの検定は次の式による：

$$F = n_2 q / n_1 p$$

ただし、 $n_1 = 2(n - k + 1)$ 、 $n_2 = 2k$ 、 $q = 1 - p$ 、また、 F の自由度は n_1 と n_2 である。この例では $k = 42$ 、 $p = 27.1 / 117 = 0.232$ である。従って、

$$F = 84 \times 0.768 / 152 / 0.232 = 1.829$$

である。 $n_1 = 100$ 、 $n_2 = 80$ における $\alpha = 0.05$ の F の値は1.42、 $\alpha = 0.01$ の値は1.56である。従って、実測値は理論値より大きいとみなせる ($\alpha = 0.01$)。

なお、実測値が期待値より小さい場合は、次の式を用いて検定した：

$$F = n_2 p / n_1 q$$

ただし、 $n_1 = 2(k + 1)$ 、 $n_2 = 2(N - K)$ 。

30才代の女性における6種類の材料の炒め物に対して同一嗜好段階を選択した人数の実測値と期待値及び検定結果を表2の(1)に示した。酢の物・あえ物に関しては7種類の材料を用いた場合の嗜好性を調査したが、それらのうちの4種類に対する中学生の男性にみられる同一嗜好段階選択率に関する検定結果を表2の(2)に示した。第3報に示すように、それぞれの材料による調理法は嗜好段階の組成が異なる。これらの表からわかるように、嗜好段階組成がよく似ている組合せでは理論値が大きく、異なる組合せでは小さい。表2の(2)では最小が29.3、最大が40.5で、最小の1.38倍である。ここで扱う同一嗜好段階選択率は実測値を理論値で割った値である。従って、上に述べた差は理論値に含まれ、同一嗜好段階選択率は両方の料理に対する嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたときに比べて、実際は期待値の何倍見られたかを示す指標である。しかし、以下の記載では表現を簡略にするために、この値が1より大きいときを「同じ嗜好段階を選択する傾向がある」と表現している。これは実測値が大きいことを意味しないで、選択が無関係に行われたときに比べて大きいことを意味する。

表2. 同一方法で調理した種々の野菜に対する嗜好段階選択性の一致

 F_{α} : F 検定値, n_1, n_2 : 自由度.

(1) 炒め物 (30才代, 女性)

野菜(1)	野菜(2)	実測値 (人)	理論値 (人)	選択率	F_{α}	n_1	n_2
ピーマン	ほうれん草	134	97.0	1.38	1.89	194	268
	ねぎ類	127	86.9	1.46	2.01	208	259
	広島菜類	124	93.0	1.33	1.71	214	248
	にら	118	86.9	1.36	1.72	226	236
	ブロッコリー	126	89.5	1.41	1.88	210	252
ほうれん草	ねぎ類	132	88.6	1.49	2.13	198	264
	広島菜類	137	96.7	1.42	2.01	188	274
	にら	127	90.2	1.41	1.89	208	254
	ブロッコリー	138	91.9	1.50	2.23	186	276
ねぎ類	広島菜類	123	85.9	1.43	1.91	216	246
	にら	123	79.6	1.54	2.15	216	246
	ブロッコリー	131	82.9	1.58	2.33	200	262
広島菜類	にら	109	85.5	1.27	1.51	244	218
	ブロッコリー	130	88.4	1.47	2.06	202	260
にら	ブロッコリー	114	82.8	1.38	1.73	234	228

(2) 酢の物・あえ物 (中学生, 男性)

野菜(1)	野菜(2)	実測値 (人)	理論値 (人)	選択率	F_{α}	n_1	n_2
ほうれん草	ねぎ類	67	35.8	1.87	2.82	120	134
	ちしゃ類	65	40.5	1.60	2.21	124	130
	せり	52	30.8	1.69	2.14	150	100
ねぎ類	ちしゃ類	55	34.1	1.61	2.06	144	110
	せり	58	34.9	1.66	2.20	138	116
ちしゃ類	せり	53	29.3	1.81	2.36	148	106

これらの表に示すように、それぞれの調理法に用いた材料の中には、かなり異なる感じを受ける材料の組合せが含まれている。しかし、いずれの組合せにおいても実測値は期待値（理論値）よりも大きい……同じ嗜好段階を選択する傾向がある……とみなせる。また30才代の女性における「炒め物」（表2・1）では同一嗜好段階選択率（選択率）はねぎ類とブロッコリー

の組合せにおいて最も高く (1.58)、広島菜類とにらの組合せにおいて最も低い (1.27)。中学生の男性における「酢の物・あえ物」(表2・(2))の選択率は「炒め物」におけるこの値より高く、ほうれん草とねぎ類の組合せにおいて最高の1.87、ほうれん草とちしゃ類の組合せにおいて最低の1.60の値を示した。すなわち、いずれの調理法でも選択率は1より大きい、大きさは調理法によって異なる。またよく似た感じを受ける料理の組合せかどうかと選択率の間の関係は認めにくく、同じ材料の組合せでも選択率の大きさは調理法によって異なる可能性が考えられる。

3・3. 調理法・野菜の組合せ及び年齢による選択率の変化

調理法と野菜の組合せとさらにその年齢に伴う選択率の変化を調べるため、材料と調理法との組合せ115通りについて、男性では10、女性では11の年齢段階に分けて、同じ嗜好段階を選択した人数と選択率を求め、表3に示した。ただし、70才以上は、男性3名、女性4名と少ないので、この表から除いた。各調理法における選択率とその年齢に伴う変化に関する考察を進めやすくするために、各調理法・各年齢段階における選択率の平均値(同一の調理法・年齢段階における材料を異にする組合せに関する選択率を合計し、組合せの数で割った値)を表4に、各調理法・各材料の組合せにおける選択率の平均値(同一の調理法と材料の組合せにおける異なる年齢段階に関する選択率を合計し、年齢段階の数で割った値)を表5に示した。

表3によれば、選択率はほとんどの場合1より大きいことがわかる。1より小さかったのは男性では1035組合せのうちで60才代におけるねぎ類とパセリのなま物(0.83)とちしゃ類とクレソンの酢の物・あえ物(0.68)の2つだけであった。しかし、60才代の調査対象は少なく(13人)、この差は有意とみなせない。女性では1150組合せのうちで19の料理の組合せでみられたが、それらのうち11の組合せは短大生(31人)、5の組合せは60才代(13人)であり、いずれも対象とした人数が少ない年齢段階に関する値である。調理法では7組合せが酢の物・あえ物(ただし、うち5組合せは短大生)、4組合せはなま物、3組合せが汁物に関する選択率である。すなわち、材料が異なっても同じ嗜好段階を選択する傾向が認められるが、上に記した調理法では、嗜好の関連が認めにくい材料の組合せがみられる。表4において、各年齢にみられる同一嗜好段階選択率の平均値によって調理法に順位をつけると、男女とも漬物に関する選択率が他とかけ離れて高く、蒸し物における率がやや高めであるが、揚げ物となま物における選択率が低い。すなわち、漬物では材料が異なっても同じ嗜好段階を選択する人数は、両者に対する嗜好段階選択が相互に無関係に行われたときよりも多く、蒸し物でもこの傾向がみられるが、揚げ物となま物ではこの傾向が最も弱い。

同一嗜好段階選択率の低い値は、材料の違いをよく認識している場合と、材料の違いが残る調理法か広範囲の材料を用いることができる……伝統的なものと歴史が浅いもの、特殊なニオイがあるもの等が含まれる……調理法に起こりやすいと考えられる。なま物における選択率が

表3. 同一方法で調理した種々の野菜に対して同一の嗜好段階を示した人数と同一嗜好段階選択率

(1) 男性

調理法	野菜1	野菜2	幼稚園児		小学生		中学生		高校生		20才代		30才代		40才代		50才代		60才代					
			人 数	選 択 率																				
揚	げ	物	ピーマン	しその葉・実	41	1.84	19	1.27	61	2.01	62	1.85	51	1.87	43	1.30	76	1.52	21	1.62	5	1.30		
焼き物・炒め物	ピーマン	ほうれん草	40	1.54	24	1.92	48	1.84	60	1.72	42	1.50	59	1.63	92	1.75	15	1.25	5	1.71				
		ねぎ類	39	1.58	23	1.75	48	1.75	57	1.66	37	1.39	53	1.56	70	1.43	17	1.38	7	2.12				
		広島菜類	32	1.36	20	1.65	47	1.92	47	1.58	34	1.37	51	1.54	69	1.41	18	1.43	6	1.62				
		にら	27	1.31	19	1.67	43	1.72	55	1.81	36	1.43	49	1.55	69	1.54	18	1.77	6	1.81				
		ブロッコリー	35	1.69	24	2.05	51	2.11	43	1.41	39	1.57	41	1.32	73	1.57	18	1.42	8	2.31				
		ほうれん草	37	1.47	30	2.10	35	1.78	74	1.57	42	1.51	53	1.53	85	1.74	23	2.18	8	2.00				
		ねぎ類	32	1.38	31	2.32	56	2.05	49	1.29	42	1.55	58	1.67	76	1.57	24	2.33	7	2.17				
		広島菜類	30	1.46	23	2.11	43	1.59	63	1.68	46	1.83	47	1.49	61	1.38	15	1.63	6	2.11				
		にら	36	1.73	23	2.00	52	2.17	52	1.43	41	1.60	49	1.51	87	1.91	20	1.89	8	2.89				
		ブロッコリー	34	1.48	27	1.98	58	1.91	72	1.84	33	1.24	48	1.48	93	2.01	22	2.08	9	2.21				
		ねぎ類	34	1.69	19	1.71	51	1.81	69	1.85	36	1.41	53	1.78	79	1.87	21	2.19	4	1.53				
		ブロッコリー	34	1.68	21	1.88	50	1.93	55	1.46	40	1.64	50	1.66	77	1.79	21	1.92	8	2.26				
広島菜類	にら	29	1.51	31	2.66	53	2.04	66	2.04	38	1.62	52	1.72	59	1.35	18	1.95	4	1.37					
ブロッコリー	27	1.87	22	1.82	50	2.03	59	1.80	38	1.56	48	1.60	72	1.71	24	2.17	7	1.86						
にら	38	1.59	21	1.91	46	1.94	59	1.88	33	1.53	42	1.55	64	1.64	20	2.10	7	2.46						
鍋	物	ほうれん草	33	1.40	25	2.00	62	2.19	67	1.61	34	1.24	44	1.31	87	1.82	15	1.46	7	2.33				
		ねぎ類	39	1.67	26	1.90	64	1.95	66	1.40	42	1.44	42	1.26	92	1.82	14	1.42	8	2.36				
		三つ葉	42	1.84	27	2.19	58	1.83	68	1.57	47	1.57	49	1.44	89	1.87	16	1.41	5	1.67				
		春菊	31	1.64	21	2.23	49	1.63	71	1.77	31	1.31	44	1.36	90	2.03	18	1.74	8	2.42				
		ねぎ類	34	1.52	27	2.07	64	2.34	64	1.63	46	1.80	71	1.97	105	2.00	26	2.00	6	1.39				
		三つ葉	47	1.97	35	3.12	58	2.13	78	2.10	43	1.70	54	1.89	91	1.95	25	1.99	8	2.12				
		春菊	40	1.84	24	2.83	54	2.08	71	2.02	26	1.28	47	1.86	75	1.82	21	2.09	7	1.86				
		ねぎ類	34	1.62	35	2.58	55	1.83	70	1.71	47	1.76	48	1.70	92	1.92	21	1.75	8	2.26				
		三つ葉	23	1.28	19	1.93	51	1.80	70	1.83	28	1.43	33	1.36	78	1.84	20	2.04	9	2.39				
		にら	44	2.01	33	2.72	84	2.58	95	2.53	44	1.93	65	2.33	89	2.05	25	2.39	8	2.42				
		煮	物	ほうれん草	47	2.06	27	2.19	67	1.94	74	1.49	41	1.33	48	1.43	98	2.00	20	1.82	9	2.29		
				ねぎ類	39	1.62	29	2.30	61	1.98	54	1.24	53	1.65	66	1.66	83	1.80	20	1.63	9	2.05		
小松菜	46			1.84	22	1.94	55	1.78	55	1.37	53	1.62	62	1.53	96	1.95	18	1.47	8	1.96				
ふだん草	30			1.69	17	1.60	52	1.74	47	1.23	38	1.34	45	1.38	84	1.86	16	1.36	4	1.02				
にら	36			1.73	28	2.34	55	1.85	57	1.42	41	1.35	48	1.42	82	1.92	17	1.79	6	2.00				
ねぎ類	36			1.60	28	2.26	53	1.78	80	1.86	36	1.36	56	1.76	79	1.77	20	1.77	8	1.79				
広島菜類	45			1.97	23	2.12	53	1.73	70	1.75	41	1.60	49	1.55	87	1.89	19	1.61	9	2.13				
小松菜	33			1.77	20	1.88	51	1.71	67	1.77	29	1.38	31	1.39	82	2.00	13	1.32	4	1.21				
ふだん草	39			2.01	26	2.19	54	1.86	71	1.81	43	1.57	46	1.65	83	2.05	16	1.72	5	1.67				
にら	52			2.03	33	2.89	75	2.48	99	2.58	56	1.88	78	2.07	107	2.45	30	2.37	9	2.02				
小松菜	35			1.78	27	2.31	73	2.47	93	2.43	54	1.97	50	1.63	80	2.02	23	1.91	5	1.25				
ふだん草	36			1.68	33	2.61	57	2.07	82	2.27	41	1.54	57	1.80	78	2.00	16	1.60	5	1.67				
にら	50	2.36	43	2.90	98	3.00	105	2.77	61	2.01	65	2.00	106	2.40	24	2.05	6	1.42						
ふだん草	47	2.15	32	2.73	55	1.89	79	2.31	42	1.59	52	1.63	84	2.05	16	1.57	3	1.00						
にら	41	2.23	29	2.38	59	2.05	75	2.24	39	1.69	46	1.70	76	1.96	17	1.83	5	1.81						
井	物	ほうれん草	36	1.60	27	2.34	64	2.15	68	1.60	44	1.47	50	1.40	96	1.87	20	1.93	8	2.31				
		ねぎ類	43	1.75	27	2.21	71	2.13	64	1.32	40	1.37	49	1.49	92	1.79	22	2.06	8	2.74				
		三つ葉	45	1.93	34	2.95	55	1.67	64	1.55	46	1.61	54	1.53	87	1.68	21	1.81	6	1.66				
		春菊	36	1.59	27	1.95	71	2.55	72	1.70	40	1.48	69	2.04	109	2.18	20	1.76	8	2.21				
		三つ葉	50	2.04	34	3.10	57	1.90	76	2.03	47	1.76	62	2.00	106	2.17	31	2.84	10	2.60				
		ねぎ類	34	1.46	27	2.26	55	1.82	73	1.77	52	1.93	53	1.82	110	2.23	25	2.26	7	1.98				
汁	物	ほうれん草	34	1.52	26	1.82	63	2.23	72	1.78	49	1.66	49	1.45	94	1.94	20	1.79	6	1.42				
		ねぎ類	41	1.54	28	2.02	68	2.14	70	1.58	50	1.75	53	1.53	90	1.80	17	1.59	9	2.17				
		三つ葉	36	1.44	26	2.14	59	2.01	65	1.63	51	1.79	54	1.60	85	1.63	15	1.24	8	2.08				
		パセリ	21	1.16	22	1.98	54	2.53	53	1.44	38	1.65	40	1.45	72	1.76	15	1.40	9	2.21				
		春菊	26	1.20	25	2.06	66	2.23	71	1.78	42	1.66	69	1.93	108	2.26	23	1.84	7	1.57				
		三つ葉	47	1.99	36	3.01	60	2.01	82	2.18	41	1.56	63	2.09	100	2.06	28	2.28	6	1.35				
		パセリ	37	1.82	22	2.09	57	2.49	72	1.97	45	1.93	33	1.53	69	1.93	13	1.81	3	1.05				
		ねぎ類	36	1.49	25	1.99	55	1.73	77	1.94	47	1.81	60	1.95	107	2.11	20	1.66	8	1.96				
		パセリ	28	1.68	17	1.58	41	1.86	61	1.67	33	1.67	36	1.79	64	1.78	12	1.82	7	2.17				
		三つ葉	37	1.87	27	2.23	60	2.51	73	2.07	34	1.59	41	1.64	64	1.66	14	1.66	6	2.17				
		蒸し物	ほうれん草	春菊	40	1.75	31	2.49	68	2.56	77	1.86	45	1.50	63	1.77	101	2.18	29	2.55	8	2.81		
				三つ葉	47	1.90	27	2.23	52	1.79	68	1.71	46	1.68	52	1.52	93	1.83	21	1.79	5	1.25		
三つ葉	56			2.30	34	2.62	67	2.32	82	2.12	43	1.62	65	2.03	107	2.36	26	2.23	7	2.33				

ボールド体数字は選択率1以下を示す。

異なる野菜に対する同一嗜好段階選択率

調理法	野菜1	野菜2	幼稚園児		小学生		中学生		高校生		20才代		30才代		40才代		50才代		60才代		
			人 数	選 択 率	人 数																
なま物	春菊	ねぎ類	29	1.86	27	2.28	53	2.03	59	1.56	36	1.49	60	2.17	85	2.12	22	1.91	5	1.63	
		ちしゃ類	17	1.45	19	1.70	34	1.49	59	1.79	28	1.26	42	1.45	68	1.73	19	1.77	5	1.35	
	ねぎ類	パセリ	39	1.80	18	1.67	57	2.34	68	1.88	37	1.62	40	1.72	71	2.05	17	1.84	5	1.63	
		ちしゃ類	28	1.33	25	1.95	37	1.37	62	1.70	49	1.73	46	1.35	82	1.82	18	1.74	6	1.56	
らしゃ類	パセリ	26	1.67	15	1.54	45	1.80	60	1.76	33	1.48	35	1.61	68	1.95	12	1.41	3	0.83		
	パセリ	14	1.16	21	2.00	51	2.20	60	1.98	29	1.29	31	1.37	77	2.16	19	1.77	6	1.32		
漬物	きょう菜	広島菜類	50	2.84	30	2.53	66	2.62	62	2.00	49	2.11	43	1.85	88	1.88	26	2.06	8	2.17	
		小松菜	45	2.40	31	2.67	71	2.74	77	2.29	51	2.17	66	2.25	92	2.09	26	2.02	10	2.20	
		辛子菜	46	2.66	31	2.90	67	2.81	66	2.14	51	2.20	58	2.14	95	2.17	25	1.85	8	1.93	
		かぶの葉	49	2.97	33	2.91	66	2.70	60	1.97	48	1.97	53	1.89	97	2.14	34	1.84	7	1.60	
		のぎわ菜	46	2.74	33	2.87	76	3.09	61	2.03	45	1.90	50	1.76	92	2.06	25	1.85	9	2.25	
		大根の葉	50	3.02	34	3.04	66	2.67	56	1.80	46	2.04	49	1.77	95	2.02	23	1.76	8	1.58	
		大根間引葉	51	3.16	32	2.85	74	3.02	60	1.89	49	2.13	57	2.06	97	2.15	24	1.78	9	1.86	
		広島菜類	小松菜	52	2.78	31	2.90	79	3.07	88	2.92	46	1.94	62	2.04	92	2.00	25	2.10	5	1.71
		辛子菜	43	2.78	33	3.03	63	2.64	65	2.32	46	1.95	56	2.00	87	1.87	25	1.89	7	2.33	
		かぶの葉	53	3.11	36	2.85	78	3.14	77	2.68	42	1.63	71	2.11	98	1.92	24	1.86	10	2.50	
		のぎわ菜	57	3.20	36	2.92	73	2.94	87	3.00	48	1.92	79	2.12	112	2.18	25	1.93	10	2.55	
		大根の葉	56	3.08	34	2.65	58	2.26	64	2.04	45	1.77	75	2.00	92	1.69	27	2.00	6	1.73	
	大根間引葉	55	3.20	38	2.89	59	2.37	62	2.03	45	1.82	75	2.07	92	1.75	26	1.87	7	1.90		
	小松菜	辛子菜	44	2.50	32	2.85	72	2.91	77	2.48	50	1.97	61	2.22	93	2.12	34	1.83	9	1.86	
	かぶの葉	44	2.52	36	3.20	75	2.98	84	2.76	50	1.97	57	1.93	100	2.22	21	1.68	8	1.76		
	のぎわ菜	大根の葉	42	2.41	36	3.11	76	3.00	82	2.76	46	1.83	65	2.16	89	2.07	25	1.91	8	2.00	
	大根の葉	38	2.13	24	2.57	45	1.89	59	1.98	42	1.96	56	1.87	93	2.01	26	2.09	9	1.48		
	大根間引葉	39	2.27	24	2.51	59	2.41	65	2.09	53	2.23	60	2.04	88	2.02	22	1.73	8	1.44		
	辛子菜	かぶの葉	57	3.64	43	3.90	84	3.55	91	3.18	57	2.27	78	2.89	121	2.69	39	2.56	10	2.28	
	のぎわ菜	52	3.38	43	3.95	89	3.78	90	3.24	52	2.13	63	2.27	111	2.93	31	2.18	8	2.17		
	大根の葉	43	2.80	28	2.69	51	2.16	55	1.96	47	2.12	51	1.87	92	1.69	26	1.89	9	1.60		
	大根間引葉	45	2.87	29	2.74	58	2.46	60	2.06	50	2.12	57	2.11	96	2.16	27	1.91	8	1.55		
	かぶの葉	のぎわ菜	69	4.22	46	3.88	103	4.27	98	3.50	65	2.45	81	2.44	122	2.55	32	2.36	11	2.65	
	大根の葉	60	3.60	33	2.80	67	2.74	67	2.31	51	2.01	51	2.10	109	2.15	28	1.88	9	1.76		
大根間引葉	64	3.92	34	2.77	70	2.90	69	2.35	54	2.12	78	2.40	105	2.15	24	1.75	8	1.58			
のぎわ菜	大根の葉	59	3.36	36	3.14	62	2.52	64	2.20	51	1.98	72	1.94	96	1.90	27	2.00	8	1.79		
大根間引葉	62	3.63	35	3.00	70	2.87	65	2.23	49	1.96	74	2.07	101	2.04	24	1.72	9	2.05			
大根の葉	大根間引葉	76	4.36	44	3.45	93	3.63	103	3.22	66	2.69	99	2.69	149	2.88	31	2.19	12	1.88		
酢の物・あえ物	ほうれん草	ねぎ類	32	1.60	24	2.18	57	2.16	69	1.80	41	1.59	52	1.59	86	1.79	25	2.33	5	1.38	
		ちしゃ類	35	1.74	26	1.87	53	2.11	66	1.95	39	1.52	57	1.74	79	1.61	25	2.21	6	1.77	
		クレソン	24	1.64	12	1.63	45	1.92	56	1.66	30	1.35	39	1.19	78	1.79	23	2.08	10	2.71	
		パセリ	15	1.22	15	1.54	41	1.95	41	1.31	42	1.65	31	1.35	55	1.49	15	1.70	3	1.39	
		ブロッコリー	27	1.96	15	1.63	41	2.01	54	1.57	34	1.42	36	1.48	57	1.53	14	1.64	5	2.60	
		ねぎ類	27	1.36	20	1.85	38	1.50	45	1.36	30	1.19	50	1.48	77	1.56	16	1.47	7	2.33	
		ちしゃ類	43	2.20	30	2.53	44	1.82	71	2.04	35	1.38	61	2.00	91	2.02	25	2.26	6	1.86	
		せり	38	1.70	24	2.04	51	1.75	79	2.09	49	2.29	50	1.96	83	2.02	23	2.26	5	1.51	
		クレソン	35	1.56	29	2.38	45	1.79	62	1.76	38	1.56	41	1.81	61	1.66	13	1.45	3	1.11	
		パセリ	38	1.83	25	2.30	48	1.96	66	1.69	44	1.82	43	1.79	68	1.81	19	2.16	5	1.76	
		ブロッコリー	25	1.32	22	2.15	43	1.57	49	1.41	43	1.87	49	1.56	64	1.44	13	1.28	3	1.11	
		ちしゃ類	30	1.83	17	1.91	44	2.02	65	2.09	29	1.44	45	1.83	69	1.68	21	1.96	7	2.22	
	クレソン	20	1.30	25	2.35	40	2.01	62	2.14	32	1.36	30	1.38	55	1.52	12	1.32	2	0.68		
	パセリ	30	1.95	23	2.49	48	2.34	60	1.95	30	1.34	43	1.89	69	1.91	14	1.52	6	2.44		
	ブロッコリー	28	1.51	21	1.96	56	2.35	55	1.80	36	1.45	50	1.59	81	1.80	15	1.39	5	1.59		
	せり	クレソン	14	1.91	37	2.94	75	2.76	87	2.50	45	1.86	56	2.17	80	2.16	17	1.76	5	1.76	
	パセリ	44	2.12	28	2.55	57	2.34	73	2.09	45	2.03	54	2.05	80	2.20	17	1.68	7	2.68		
	ブロッコリー	24	1.54	14	1.62	51	2.01	59	1.88	26	1.40	33	1.28	77	1.84	20	1.80	5	1.67		
	クレソン	パセリ	39	1.79	22	2.04	57	2.46	62	1.93	40	1.62	45	1.82	79	1.84	20	1.59	7	1.42	
	ブロッコリー	20	1.41	18	2.03	37	1.64	60	2.02	36	1.47	27	1.22	66	1.68	18	1.69	4	1.06		
	パセリ	ブロッコリー	24	1.65	22	2.09	58	2.51	76	2.32	26	1.37	28	1.20	73	1.79	16	1.39	5	1.67	

ボールド体数字は選択率1以下を示す。

(2) 女性

調理法	野菜1	野菜2	幼稚園児		小学生		中学生		高校生		短大生		20才代		30才代		40才代		50才代		60才代							
			人 数	選 択 率																								
揚	げ	物	ピーマン	しごの葉・実	37	1.58	24	1.62	54	1.74	31	1.50	6	0.87	25	1.34	86	1.40	66	1.60	9	1.10	6	1.71				
焼	き	物	ピーマン	ほうれん草	32	1.51	16	1.07	56	1.66	33	1.48	14	1.85	40	1.76	112	1.49	66	1.38	10	1.63	5	1.40				
				ねぎ類	39	1.85	21	1.35	62	1.90	37	1.86	10	1.40	27	1.48	108	1.61	59	1.39	11	2.01	6	1.67				
				広島菜類	25	1.31	12	0.91	50	1.69	22	1.41	11	1.50	32	1.79	92	1.33	63	1.43	9	1.50	5	1.36				
				に	28	1.43	23	1.73	41	1.35	37	1.74	6	0.91	26	1.77	94	1.50	54	1.21	6	1.10	4	1.92				
				ブロッコリー	29	1.47	23	1.94	50	1.62	30	1.65	8	1.21	24	1.58	100	1.53	66	1.61	12	1.75	5	1.40				
				ほうれん草	25	1.13	26	1.57	64	1.65	43	2.10	10	1.36	27	1.45	117	1.75	73	1.77	15	2.76	6	1.64				
				ねぎ類	27	1.31	19	1.32	59	1.59	37	2.02	12	1.48	32	1.74	112	1.59	73	1.68	10	1.67	7	1.95				
				広島菜類	29	1.50	18	1.33	52	1.57	36	1.79	6	0.82	22	1.47	98	1.53	50	1.21	10	2.26	5	2.61				
				に	32	1.57	17	1.32	53	1.65	29	1.64	10	1.32	26	1.76	114	1.75	67	1.63	11	1.97	5	1.33				
				ブロッコリー	34	1.72	20	1.45	62	1.71	34	1.73	10	1.30	24	1.37	104	1.64	80	2.05	15	2.74	5	1.33				
				ねぎ類	29	1.75	15	1.15	55	1.64	42	1.93	13	1.87	28	1.98	95	1.67	48	1.30	9	2.03	3	1.44				
				に	34	1.41	18	1.47	48	1.48	37	1.81	10	1.18	30	1.86	112	1.84	67	1.81	11	1.97	7	1.87				
ブロッコリー	39	1.88	23	1.78	60	1.95	35	1.95	11	1.50	20	1.45	86	1.45	52	1.35	9	2.01	6	3.27								
広島菜類	29	2.02	23	2.02	44	1.52	38	2.06	14	1.95	24	1.45	116	1.76	70	1.84	12	1.95	7	1.71								
に	28	1.49	29	2.55	51	1.69	41	2.06	10	1.48	31	2.42	93	1.64	49	1.34	7	1.40	5	2.86								
鍋	物	ほうれん草	春	菊	38	1.18	20	1.34	48	1.28	41	1.80	12	1.74	32	1.63	91	1.48	65	1.64	8	1.58	6	2.06				
			ねぎ類	39	1.59	30	1.86	53	1.22	41	1.60	11	1.38	37	1.77	111	1.71	70	1.82	8	1.58	7	1.95					
			三つ葉	43	1.84	32	2.10	60	1.46	41	1.50	12	1.39	37	1.88	110	1.69	74	1.77	7	1.29	5	1.40					
			春	30	1.66	25	1.89	56	1.61	24	1.33	8	1.06	22	1.15	92	1.59	70	2.01	10	1.84	4	1.45					
			菊	42	1.67	23	1.65	68	1.87	39	1.79	13	1.65	36	1.97	116	1.90	82	1.75	11	2.12	8	2.29					
			ねぎ類	51	1.90	27	1.94	69	1.89	49	2.03	15	1.77	31	1.75	126	2.21	82	1.85	8	1.38	7	1.87					
			三つ葉	41	1.66	28	2.28	61	1.83	38	1.76	12	1.59	24	1.41	82	1.70	43	1.37	6	1.26	7	2.05					
			ねぎ類	39	1.58	27	1.84	63	1.59	41	1.60	16	1.55	36	1.95	130	2.17	76	1.81	9	1.75	6	1.36					
			三つ葉	31	1.66	17	1.38	56	1.62	22	1.37	12	1.28	29	1.55	75	1.50	56	1.79	12	2.42	6	1.67					
			に	49	2.15	30	1.39	81	2.18	36	1.77	16	1.10	25	1.37	107	2.01	76	2.12	9	1.87	9	2.25					
			煮	物	ほうれん草	ねぎ類	36	1.48	31	1.72	77	1.65	42	1.63	17	1.94	33	1.56	107	1.73	79	2.08	12	2.36	8	2.23		
						広島菜類	40	1.68	27	1.67	72	1.72	43	1.79	15	1.73	35	1.48	112	1.73	72	1.92	11	1.89	6	1.71		
小松菜	37	1.60				25	1.56	57	1.36	36	1.52	16	1.88	34	1.46	109	1.63	72	1.87	13	2.37	8	2.29					
ふだん草	31	1.69				19	1.41	54	1.49	23	1.12	12	1.87	20	1.21	79	1.44	62	1.61	6	1.22	6	1.60					
ねぎ類	37	1.88				22	1.62	58	1.56	36	1.58	9	1.38	26	1.46	104	1.82	67	1.95	9	1.83	5	1.94					
広島菜類	42	1.73				22	1.43	71	1.77	31	1.48	11	1.18	27	1.42	115	1.90	69	1.81	14	2.58	7	1.62					
小松菜	39	1.64				19	1.20	71	1.72	28	1.63	13	1.48	31	1.66	105	1.73	71	1.73	12	2.31	7	1.83					
ふだん草	30	1.59				17	1.32	69	1.88	16	1.37	11	1.72	18	1.33	67	1.37	56	1.56	10	2.02	5	1.15					
に	34	1.66				23	1.71	60	1.64	38	1.77	10	1.48	29	1.84	89	1.72	65	1.75	11	2.16	4	1.85					
広島菜類	61	2.56				38	2.42	90	2.36	55	1.65	19	1.82	44	1.87	144	2.27	88	2.34	15	2.42	7	1.87					
ふだん草	45	2.12				23	1.69	83	2.37	44	1.18	15	1.77	29	1.63	97	1.87	57	1.57	6	1.05	5	1.25					
に	37	1.83				26	2.03	61	1.85	41	1.91	11	1.63	28	1.61	108	1.95	53	1.63	12	1.89	3	1.89					
小松菜	51	2.34	39	2.15	102	2.64	78	1.24	22	2.34	34	1.80	121	2.11	70	1.86	8	1.28	9	2.16								
に	39	1.93	26	1.85	70	1.98	36	1.58	9	1.48	30	1.75	94	1.68	61	1.84	9	1.54	6	2.25								
ふだん草	35	1.79	26	1.92	63	1.95	27	1.20	8	1.63	22	1.67	83	1.72	64	1.80	8	1.37	4	1.50								
片	物	ほうれん草	春	菊	41	1.73	24	1.65	65	1.61	53	1.96	14	2.02	29	1.44	105	1.68	73	1.87	15	2.33	8	2.13				
			ねぎ類	23	1.19	26	1.65	78	1.63	45	1.48	15	1.90	33	1.63	105	1.60	72	1.84	11	2.10	7	1.56					
			三つ葉	48	2.02	32	1.89	65	1.56	43	1.32	13	1.54	35	1.61	96	1.48	64	1.33	11	1.88	6	1.60					
			春	31	1.33	19	1.40	72	1.86	43	1.87	9	1.19	32	1.74	128	2.10	85	1.98	11	2.10	8	1.71					
			ねぎ類	50	1.77	25	1.71	76	2.08	53	2.27	17	1.70	34	1.68	126	2.14	79	1.83	11	1.88	8	1.92					
			三つ葉	31	1.30	22	1.44	71	1.79	38	1.47	16	1.67	32	1.61	126	2.01	76	1.72	14	2.77	8	1.71					
汁	物	ほうれん草	春	菊	34	1.52	28	1.97	63	1.73	40	1.81	14	2.01	37	1.95	99	1.63	76	1.85	12	2.27	1	0.55				
			ねぎ類	32	1.21	28	1.72	68	1.59	45	1.64	12	1.43	32	1.68	109	1.60	69	1.70	11	2.08	2	0.92					
			三つ葉	46	2.08	30	1.94	65	1.73	35	1.37	11	1.29	33	1.85	114	1.70	72	1.79	10	1.89	3	1.20					
			春	34	1.77	18	1.54	44	1.45	30	1.69	11	1.67	27	1.68	82	1.60	63	1.89	12	2.23	5	1.67					
			菊	33	1.32	21	1.54	68	1.94	38	1.84	7	0.94	37	2.02	121	2.01	83	1.83	12	2.27	7	1.14					
			ねぎ類	47	1.72	31	2.17	74	2.17	47	2.13	13	1.54	33	1.90	128	2.18	88	1.90	16	2.38	5	1.03					
			三つ葉	34	1.33	32	2.45	65	2.10	36	1.77	11	1.43	31	1.91	81	1.83	46	1.59	8	2.24	3	1.20					
			春	31	1.28	28	1.86	63	1.76	42	1.73	20	2.03	31	1.77	131	2.03	78	1.77	12	2.33	8	1.39					
			ねぎ類	21	1.01	18	1.54	52	1.74	27	1.60	11	1.48	24	1.64	66	1.45	46	1.56	11	1.83	5	1.36					
			三つ葉	47	2.00	25	1.92	54	1.77	36	1.79	11	1.28	32	2.16	86	1.83	52	1.80	9	2.66	6	1.89					
			蒸	し	物	ほうれん草	春	菊	39	1.90	27	2.09	58	1.53	42	1.89	13	2.04	33	1.96	119	1.95	80	1.90	12	2.12	7	2.33
							三つ葉	40	1.81	30	2.10	64	1.72	41	1.64	14	1.74	32	1.85	116	1.79	71	1.73	12	2.12	4	1.33	
春	53	1.94					33	2.27	76	2.14	53	2.																

異なる野菜に対する同一嗜好段階選択率

調理法	野菜1	野菜2	幼稚園児		小学生		中学生		高校生		短大生		20年代		30年代		40年代		50年代		60年代	
			人 数	選 択 率																		
なま物	春菊	ねぎ類	25	1.59	25	1.94	52	1.62	36	1.97	7	1.24	29	1.76	96	1.94	67	1.83	10	2.08	6	2.06
		類	19	1.51	13	1.12	31	1.46	14	1.31	4	0.82	16	1.23	87	1.72	50	1.35	11	1.89	3	1.06
	ねぎ類	パセリ	37	1.75	25	1.91	52	1.93	37	1.76	7	0.98	23	1.35	91	1.95	59	1.94	11	1.96	5	2.14
		類	26	1.21	20	1.43	41	1.38	32	1.39	9	1.25	26	1.50	101	1.51	71	1.64	12	2.50	4	0.92
らしゃ類	パセリ	21	1.18	16	1.28	50	1.78	23	1.41	9	1.52	27	1.85	55	1.35	43	1.54	7	1.48	5	1.76	
	類	28	1.81	14	1.38	46	1.98	9	0.90	4	1.06	22	1.84	71	1.73	41	1.42	9	1.55	4	1.33	
漬物	きょう菜	広島菜類	37	2.27	22	1.74	53	1.79	30	1.63	5	1.05	26	1.80	109	1.87	78	2.05	8	1.45	5	0.90
		小松菜	46	2.41	26	1.77	67	2.04	70	1.92	11	1.51	33	1.99	123	2.10	74	1.92	10	1.63	10	1.90
		辛子菜	45	2.31	29	2.17	62	2.10	60	1.26	14	1.99	32	2.05	128	2.42	68	1.98	7	1.30	6	1.41
		かぶの葉	45	2.57	23	1.57	66	2.34	50	1.58	14	2.06	29	1.75	114	1.92	69	1.79	9	1.56	6	1.41
	広島菜類	のざわ菜	39	2.42	25	1.77	66	2.27	59	1.78	11	2.05	26	1.63	108	1.93	76	1.96	8	1.46	6	1.41
		大根の葉	45	2.80	23	1.60	60	2.09	21	1.80	11	1.85	29	1.79	113	1.95	64	1.78	11	1.91	7	1.58
		大根間引菜	44	2.75	27	2.09	72	2.50	40	1.52	14	2.35	35	2.00	117	2.09	62	1.66	9	1.56	10	1.76
		小松菜	45	2.47	27	2.20	74	2.43	36	1.94	12	1.89	31	2.10	130	2.23	87	2.02	14	2.26	6	0.96
	辛子菜	かぶの葉	28	2.13	26	2.10	57	2.12	28	1.66	10	1.77	26	1.90	113	2.12	90	2.29	15	2.33	6	1.18
		のざわ菜	44	2.40	23	1.68	60	2.18	43	2.22	13	1.88	36	2.17	145	2.08	91	1.94	18	2.74	6	1.20
		大根の葉	50	2.49	29	2.02	63	2.24	46	2.24	13	1.79	38	2.21	157	2.25	102	2.17	16	2.47	6	1.20
		大根間引菜	47	2.48	27	1.92	62	2.01	48	2.19	8	1.11	38	2.19	132	1.85	85	1.86	15	2.39	7	1.25
	小松菜	大根間引菜	47	2.47	26	1.85	64	2.19	39	2.04	9	1.33	35	2.02	131	1.94	92	1.91	16	2.43	7	1.01
		辛子菜	46	2.61	36	2.67	79	2.38	67	1.48	18	2.64	37	2.12	113	2.14	85	2.23	11	1.88	7	1.50
		かぶの葉	46	2.57	32	2.37	72	2.42	51	1.66	20	2.37	37	2.19	121	2.06	85	1.93	12	1.97	6	1.26
		のざわ菜	47	2.63	30	2.20	76	2.46	61	1.91	16	2.74	31	1.94	127	2.26	85	1.93	11	2.39	6	1.26
	辛子菜	大根の葉	45	2.59	25	1.99	48	1.67	30	2.20	14	1.85	31	2.19	102	1.75	71	1.75	11	1.86	6	1.20
		大根間引菜	44	2.54	24	2.07	62	2.02	49	1.90	16	2.30	36	2.07	109	1.78	77	1.82	10	1.64	9	1.40
		かぶの葉	48	2.97	35	2.67	95	3.47	53	1.71	17	2.64	39	2.52	143	2.67	101	2.34	15	2.35	9	2.12
		のざわ菜	34	2.59	39	3.01	90	3.15	58	1.81	16	2.64	32	2.18	133	2.56	93	2.36	15	2.37	9	2.12
	かぶの葉	大根の葉	37	2.69	28	2.17	39	1.58	23	1.88	12	2.06	25	1.80	119	2.08	74	1.94	12	1.94	5	1.20
		大根間引菜	38	2.78	35	2.88	60	2.19	41	1.58	16	2.65	29	1.83	123	2.37	79	2.01	11	1.72	6	1.18
		のざわ菜	63	3.51	42	2.92	101	3.72	60	2.33	20	3.32	45	2.46	170	2.56	113	2.42	14	2.13	12	2.67
		大根の葉	61	3.19	41	2.59	57	2.08	44	2.51	15	1.91	47	2.15	150	2.19	80	1.99	16	2.47	6	1.41
のざわ菜	大根間引菜	56	3.19	38	2.72	72	2.61	41	1.79	18	2.54	43	2.24	154	2.38	94	2.01	17	2.57	7	1.33	
	大根の葉	66	3.50	34	2.35	55	2.04	47	2.68	15	2.49	39	2.04	140	2.16	81	1.82	14	2.16	6	1.41	
	大根間引菜	64	3.39	33	2.46	62	2.23	43	1.92	17	2.80	35	1.84	142	2.18	93	1.98	14	2.13	7	1.33	
	大根の葉	80	4.41	46	3.13	100	3.33	67	3.78	24	3.44	52	2.66	198	2.98	114	2.46	18	2.78	9	1.61	
前の物・あえ物	ほうれん草	ねぎ類	26	1.51	19	1.48	59	1.43	42	2.12	7	0.84	29	2.12	102	1.72	70	1.77	13	2.26	5	1.20
		らしゃ類	34	1.77	25	1.63	55	1.45	37	1.43	10	1.16	36	1.93	165	1.50	86	1.71	11	1.74	7	1.01
		セリ	18	1.42	17	1.74	51	1.50	14	1.21	10	1.08	22	1.78	73	1.41	50	1.37	8	1.63	5	1.46
		クレソン	18	1.47	11	0.99	37	1.33	21	1.67	19	1.30	13	1.21	61	1.44	28	1.30	6	1.47	5	1.22
	ねぎ類	パセリ	18	1.26	12	1.12	48	1.60	22	1.32	7	0.98	19	1.54	55	1.47	30	1.54	5	2.28	4	1.14
		プロッコリー	27	1.39	21	1.54	45	1.41	41	2.01	9	1.30	26	1.60	94	1.29	64	1.39	11	1.67	6	1.18
		らしゃ類	35	1.78	22	1.77	47	1.44	20	1.26	10	1.85	27	2.23	117	2.02	72	1.83	11	1.93	7	1.65
		セリ	40	1.80	19	1.29	62	1.62	32	1.57	10	1.10	33	1.98	82	1.59	65	1.87	12	2.45	8	2.59
	らしゃ類	クレソン	35	1.67	25	1.77	53	1.65	28	1.47	9	1.21	24	1.53	72	1.43	45	1.44	7	1.63	5	1.62
		パセリ	35	1.53	26	1.62	59	1.71	29	1.38	3	0.39	36	2.19	89	1.89	52	1.84	10	2.56	6	2.12
		プロッコリー	32	1.73	18	1.74	33	1.16	24	1.46	7	1.40	23	1.66	89	1.56	73	1.87	9	1.67	7	2.05
		セリ	31	1.74	15	1.47	38	1.44	13	1.23	3	0.67	21	1.96	95	1.86	46	1.29	6	1.20	6	1.60
	セリ	クレソン	28	1.63	17	1.48	29	1.27	15	1.15	5	1.57	13	1.35	70	1.51	32	1.20	8	1.68	6	1.31
		パセリ	36	1.99	13	1.32	35	1.48	10	0.86	4	0.84	21	1.99	69	1.66	36	1.56	6	1.54	7	1.83
		プロッコリー	36	1.90	21	1.60	48	1.52	45	2.11	17	1.76	26	1.64	111	1.69	71	1.64	10	1.69	7	1.38
		パセリ	60	2.40	24	1.38	79	2.28	61	1.91	12	1.25	32	1.69	94	1.88	61	2.00	6	1.59	9	2.77
	クレソン	パセリ	48	2.03	27	1.80	67	2.09	32	1.70	10	1.17	33	1.83	95	1.95	58	2.02	10	2.53	9	3.00
		プロッコリー	26	1.78	12	1.32	34	1.47	15	1.45	7	1.84	22	1.60	72	1.46	34	1.36	8	1.73	7	2.21
		パセリ	42	1.87	23	1.65	58	2.01	21	1.33	7	1.10	32	1.87	101	1.96	63	1.79	10	1.68	10	2.93
		プロッコリー	22	1.61	15	1.68	40	1.92	18	1.85	4	1.59	15	1.17	49	1.16	50	1.78	7	1.46	6	1.64
	パセリ	27	1.68	19	2.07	43	1.72	22	1.29	8	1.68	19	1.45	60	1.58	37	1.47	6	1.83	8	2.40	

ボールド体数字は選択率1以下を示す。

表4. 各調理法における同一嗜好段階選択率の平均の年齢段階に伴う変化

(1) 男性

調理法	組合せ数	幼稚園児	小学生	中学生	高校生	20才代	30才代	40才代	50才代	60才代
揚げ物	1	1.84	1.27	2.01	1.85	1.87	1.30	1.52	1.62	1.30
焼き物・炒め物	15	1.56	1.97	1.91	1.67	1.52	1.57	1.64	1.85	2.07
鍋物	10	1.68	2.36	2.04	1.82	1.55	1.65	1.91	1.83	2.12
煮物	15	1.90	2.31	2.02	1.90	1.59	1.64	2.01	1.72	1.69
丼物	6	1.73	2.47	2.04	1.66	1.61	1.71	1.99	2.11	2.25
汁物	10	1.57	2.09	2.17	1.80	1.71	1.70	1.89	1.71	1.82
蒸し物	3	1.98	2.48	2.22	1.90	1.60	1.77	2.12	2.19	2.13
なま物	6	1.55	1.86	1.87	1.78	1.48	1.61	1.97	1.74	1.39
漬物	28	3.06	2.98	2.86	2.41	2.05	2.11	2.12	1.95	1.93
酢の物・あえ物	21	1.68	2.09	2.05	1.87	1.57	1.65	1.77	1.76	1.75

2) 女性

調理法	組合せ数	幼稚園児	小学生	中学生	高校生	短大生	20才代	30才代	40才代	50才代	60才代
揚げ物	1	1.58	1.62	1.74	1.50	0.87	1.34	1.40	1.60	1.40	1.71
焼き物・炒め物	15	1.56	1.53	1.64	1.81	1.44	1.69	1.61	1.53	1.92	1.85
鍋物	10	1.73	1.83	1.66	1.66	1.49	1.64	1.80	1.80	1.71	1.84
煮物	15	1.83	1.71	1.86	1.51	1.69	1.58	1.78	1.81	1.89	1.81
丼物	6	1.56	1.62	1.76	1.76	1.67	1.62	1.84	1.80	2.18	1.77
汁物	10	1.52	1.87	1.80	1.74	1.51	1.86	1.79	1.77	2.22	1.23
蒸し物	3	1.88	2.15	1.80	1.95	1.80	1.93	2.07	1.90	2.30	1.70
なま物	6	1.52	1.51	1.69	1.46	1.15	1.59	1.70	1.62	1.91	1.55
漬物	28	2.77	2.24	2.34	1.95	2.18	2.08	2.17	2.01	2.07	1.43
酢の物・あえ物	21	1.71	1.56	1.60	1.50	1.24	1.73	1.62	1.62	1.82	1.82

低いことは、これは材料の影響が残りやすい調理法であるためと考えられる。揚げ物における小さい値は、ここでは調査の対象としてピーマンとしその葉・実という感じの異なる材料を選んだためであると考えられる。

表4における各調理法に関する同一嗜好段階選択率によって年齢段階に順位をつけると、男性では小学生と中学生における同一嗜好段階選択率が他の年齢段階における選択率よりも高い。幼稚園児では保護者がアンケート用紙の記入をしたが、小学生以上では本人が記入した。従って、上記の結果が小学生と中学生は材料に対する認識が一部で不十分であったことによる可能性がある。20才代では他の年齢段階に比べて同一嗜好段階選択率が低い傾向がある。女性では

50才代における選択率が他の年齢段階における選択率より高い調理法が多く、短大生の選択率が全般に低い。また、調理法によって年齢段階の順位が異なる。同一嗜好段階選択率の年齢に伴う変化は、年齢に伴って材料に対する認識が深まるためであるとすれば、年齢に伴って選択率が減少し、しかもこの傾向は特に調理を担当する女性において著しいはずである。しかし、このような傾向は認められない。従って、上記以外の要因による可能性があるため、更に詳細に検討しなければならない。

なお、表4では材料の組合せが調理法によって異なり、調理法によっては選択率が高い組合せや低い組合せが含まれる。しかし、平均値はそれらを含んだ値である。これらの平均値による調理法の順位を考察に用いるときは、この点に留意しなければならない。しかし、各調理法における年齢に伴う選択率の変化について考察を加える場合には、組合せの組成はいずれの年齢段階でも同じであるため、この影響は考えなくてよい。

3・4. 材料とする野菜の組合せと同一嗜好段階選択率の関係

野菜の各組合せにおける同一嗜好段階選択率の平均値を表5に示した。年齢段階によって対象とした人数が異なるので、各年齢段階において同一の嗜好段階を選択した人数の実測値と期待値を求め、それらの和を用いて全体としての選択率を求めなければならないが、ここでは、表3に示した選択率の平均を示した。従って、年齢段階による調査人数の違いは無視されている。また、調査人数が少なかった60才代（男女）や女子短大生と50才代に関する選択率は変動が大きく、平均値にはそれらの影響が強く現われる。このことを考慮しながら表5を参考として表3を検討すると、次の傾向が認められる。

3・4・1. 揚げ物：ピーマンとしその葉・実に対する嗜好段階の選択を調査対象として取り上げた。感じが異なる材料であるにもかかわらず、同一嗜好段階選択率は女子短大生以外では1より大きく、男性では1.27（小学生）から2.01（中学生）まで、女性では0.87（短大生）から1.74（中学生）まで変化した。しかし、選択率の年齢に伴う増減傾向は認められなかった。表4に示した各年齢段階における選択率の平均値を用いて調理法に順位をつけると、男性の中学生と20才代を除き、この調理法における選択率の平均が他の調理法のそれらに比べて最も低い年齢段階が多数見られ、この調理法における同一嗜好段階選択率が最も低い……両方の材料に対して同じ嗜好段階を選択する率が最も低い……両者の違いが最もよく認識されている……傾向がわかる。これは、先に記したように、感じが異なる材料に対する嗜好段階の選択を調査の対象としたためであると考えられる。

3・4・2. 焼き物・炒め物：ピーマン・ほうれん草・ねぎ類・広島菜類・らおおよびブロッコリーという6つの材料に対する嗜好段階の選択を調査対象として取り上げた。すなわち、これらの野菜には、伝統的なものと歴史の浅いもの、特殊のニオイが強いものと弱いもの、日常比較的頻繁に供されるものとそうでないもの、というように種々の観点から性質が異なる野

表5. 野菜の各組合せに関する同一嗜好段階選択率の平均

調理法	野菜1	野菜2	男性	女性	調理法	野菜1	野菜2	男性	女性		
揚げ物	ピーマン	しその葉・実	1.62	1.48	なま物	春菊	ねぎ類	1.89	1.80		
焼・炒め物	ピーマン	ほうれん草	1.65	1.52		ねちやし	類	1.55	1.35		
		ねぎ類	1.62	1.65		ちバシ	類	1.84	1.77		
		広島菜類	1.54	1.42		ねぎ類	ちし	1.62	1.48		
		に	1.62	1.47		ちし	バ	1.56	1.52		
		ブロッコリー	1.72	1.58		ちし	バ	1.69	1.50		
		ほうれん草	ねぎ類	1.83		1.72	漬物	きょう菜	広島菜類	2.23	1.66
		に	1.81	1.64		小松菜		松菜	2.31	1.88	
		ブロッコリー	1.70	1.60		かぶの葉		葉菜	2.31	1.90	
		ねぎ類	1.90	1.59		かぶの根		葉菜	2.22	1.86	
		に	1.80	1.70		大根		葉菜	2.28	1.87	
		ブロッコリー	1.76	1.68		大根		葉菜	2.19	1.92	
		広島菜類	1.80	1.71		大根		葉菜	2.32	2.03	
		に	1.58	1.86		小松菜		松菜	2.38	2.05	
		ブロッコリー	1.84	1.83	かぶの葉	葉菜		2.31	1.96		
に	1.84	1.89	かぶの根	葉菜	2.42	2.05					
鍋物	ほうれん草	春ねぎ	1.71	1.61	のぎ	わの葉		2.53	2.11		
		ねぎ	1.69	1.65	大根	の葉		2.14	1.93		
		三つ	1.71	1.63	大根	の葉		2.21	1.92		
		せねぎ	1.79	1.56	大根	の葉		2.30	2.17		
		春菊	2.11	1.87	かぶの葉	葉菜	2.34	2.08			
		ねぎ類	2.11	1.86	のぎ	わの葉	2.36	2.17			
		三つ	1.96	1.69	大根	の葉	2.00	1.91			
		せ	1.90	1.72	大根	の葉	2.08	1.95			
		三つ	1.77	1.62	かぶの葉	葉菜	3.00	2.57			
		葉	2.33	1.93	のぎ	わの葉	2.85	2.48			
		煮物	ほうれん草	ねぎ類	1.84	1.84	大根	の葉	2.12	1.93	
				広島菜類	1.77	1.73	大根	の葉	2.22	2.12	
				小松菜	1.72	1.75	大根	の葉	3.15	2.81	
				ふだん	1.47	1.47	大根	の葉	2.37	2.30	
に	1.76			1.70	大根	の葉	2.44	2.34			
ねぎ類	1.77			1.69	大根	の葉	2.31	2.25			
小松菜	1.82			1.69	大根	の葉	2.40	2.22			
ふだん	1.60			1.53	大根	の葉	3.00	3.06			
に	1.84			1.76	酢の物・あえ物	ほうれん草	ねぎ類	1.83	1.65		
広島菜類	2.30			2.15		ちし	類	1.84	1.53		
小松菜	1.97			1.65		せ	り	1.81	1.46		
ふだん	1.92			1.82		クレソン	ン	1.51	1.33		
に	2.32			1.99		パセリ	リ	1.76	1.45		
ふだん	1.88			1.79		ブロッコリー	リ	1.57	1.47		
草	1.99	1.66	ねぎ類	ちし		2.01	1.78				
片物	ほうれん草	春ねぎ	1.85	1.84		せ	り	1.96	1.79		
		ねぎ	1.87	1.66		クレソン	ン	1.68	1.54		
		三つ	1.82	1.66		パセリ	リ	1.90	1.72		
		春菊	1.94	1.73		ブロッコリー	リ	1.52	1.63		
		ねぎ類	2.27	1.90		ちし	類	1.89	1.45		
		三つ	1.95	1.75		せ	り	1.56	1.42		
		汁物	ほうれん草	春ねぎ		1.73	1.73	クレソン	ン	1.97	1.51
				ねぎ	1.79	1.56	パセリ	リ	1.72	1.69	
				三つ	1.73	1.68	ブロッコリー	リ	2.20	1.90	
				春菊	1.73	1.72	パセリ	リ	2.19	2.01	
				ねぎ類	1.84	1.69	ブロッコリー	リ	1.67	1.61	
				三つ	2.06	1.91	クレソン	ン	1.83	1.82	
				に	1.85	1.79	パセリ	リ	1.58	1.59	
				ねぎ類	1.85	1.79	ブロッコリー	リ	1.78	1.72	
三つ	1.78			1.52	蒸し物	ほうれん草	春三つ	2.17	1.97		
葉	1.93			1.91		春	三	1.74	1.78		
蒸し物	ほうれん草			春三つ		2.21	2.09	春	三	2.21	2.09

業より構成される。表5に示す同一嗜好段階選択率の平均値の変域の幅は狭く、男性では1.54（ピーマンー広島菜類）から1.90（ほうれん草ーブロッコリー）まで、女性では1.42（ピーマンー広島菜類）から1.89（にらーブロッコリー）まで変化した。選択率はブロッコリーと他の野菜との組合せにおいて高く、ピーマンと他の野菜との組合せにおいてやや低い傾向がみられた。2.00以上の選択率は、男性では27の組合せにおいてみられ、その大部分の材料ではブロッコリーか広島菜類との組合せ、年齢段階では小学生・中学生・50才代・60才代であった。女性では選択率が男性におけるよりもやや低く、しかも変動が大きかった（男性では1.24から2.89まで、女性では0.82から3.27まで）。2.00以上の値は18の組合せでみられ、それらの多くにブロッコリーが関与している。年齢段階では50才代に多かった。1.40以下の値は男性で12の組合せで幼稚園児と高校生以上にみられ、女性では29の組合せ、材料ではピーマン・ほうれん草・ねぎ類・にらなどほとんどすべての年齢段階で見られた。

すなわち、男性に比べて女性では異なる材料の調理法に対して同じ嗜好段階を選択する率が低い……材料の違いをよく認識して回答している。男性では小学生・中学生及び50才代と60才代で選択率が高い組合せが多い。前者の年齢段階について、高い選択率を示した野菜の各組合せに関して、ニオイ・日常性・伝統的等について共通性を見だしにくい、中学生において高い値を示した組合せの大部分は小学生も高い値を示している、何等かの根拠はあると考えられる。しかし、それを見だしにくい。これらの年代では、材料の違いよりも野菜全体に対する嗜好と調理法に対する嗜好の影響が強いためであると考えられる。

高年齢において高い選択率が見られたことについて、伝統的な野菜の間の組合せ・歴史の浅い野菜の間の組合せ等で選択率が高くなる可能性が考えられる。しかし、このような理由では、高い選択率を示した組合せの約半数しか説明できない。残りの大部分の組合せにおいてブロッコリーが関与している傾向が認められるが、その理由は不明である。

女性における高い選択率の大部分にブロッコリーが関与していることを記したが、それと組合わされる野菜について共通する性質は見だしにくい。年齢段階では50才代に多いが、この年齢段階の調査対象は21名であり、あまり多くないので、同一嗜好段階選択率は実測値と理論値……これはそれぞれの料理に対する各嗜好段階の人数より求めるので、更に小さい値から求められた……のわずかな変動の影響を受けやすいためであると考えられる。

男性における小さい選択率12個と女性における29個のすべては、伝統的で身近な野菜が関与しており（女性における大部分の組合せでは両方ともが伝統的な野菜である）、組合せられた各野菜の性質をよく認識している結果であると考えられる。

このように、「焼き物・炒め物」には種々の野菜が用いられ、表5に示した選択率の平均値の変域を取り上げても、表4に示した選択率の平均値の大きさによる調理法の順位を取り上げても、極めて平均的な調理法……特にこれらの値または順位が極端な値を取らない……とみな

せるが、上に記したような選択率の変動パターンが認められた。

3・4・3. 鍋物：調査の対象とした5種類の野菜はすべて伝統的なものに限られる。しかし、ほうれん草を除く4種類には独特のニオイがある。従って、低い選択率が見られるとすれば、選択に対するニオイの影響が大きいと考えられる。

同一嗜好段階選択率の平均は男性では1.69（ほうれん草－ねぎ類）から2.33（三つ葉－せり）まで、女性では1.56（ほうれん草－せり）から1.93（三つ葉－せり）まで変化した。

この率はほうれん草以外の野菜と三つ葉の組合せにおいて高く、ほうれん草と他の野菜の組合せにおいて低い。すなわち、ニオイが最も弱いほうれん草は他の野菜と区別して認識されている。また、ねぎ類とせりの間でも低い。

表3における2.0以上の選択率は、男性では小学生・中学生と50才代以上に多い。男女とも「三つ葉」に関係のある組合せに多い。すなわち、これらの年代では材料の違いは嗜好段階の選択にあまり影響を及ぼさない。1.4以下の選択率はほうれん草またはせりと他の野菜との組合せに多い。すなわち、これらの2つの野菜に対する嗜好段階の選択は、他の野菜に対するそれと共通性が大きくなく、よく認識された上で選択が行われたと考えられる。

男性の高校生以下の年代において高い選択率を示す組合せがやや多数見られることについて、次のことが考えられる。これらのほとんどがニオイの強い野菜であり、そのために両方の野菜に対して「嫌い」または「非常に嫌い」の段階を選択したので、選択率が高くなった可能性がある。前報¹⁾に記したようにせり以外の野菜は好まれる傾向にある調理法である。しかし、これは全年代をプールしたときに見られた傾向である。これらの調理法に対する嗜好は年齢に伴って変化し、次第に好まれるようになる傾向がある。従って、先に記した両方の材料を嫌う傾向のために選択率が高くなった可能性は、考察の現段階では否定できない。この点は更に嗜好段階別の同一段階選択率の検討によって明らかにしなければならない。

3・4・4. 煮物：この伝統的調理法の調査を対象とした6種類の野菜はすべて伝統的なものである。日常最も普通に供される材料の調理法であるので、各人の嗜好段階は確立しており、同一嗜好段階選択率は低いことが予想されるが、表4に示した同一嗜好段階選択率を用いてつけた調理法の順位からは、この傾向はうかがえない。

表5に示す同一嗜好段階選択率の平均は男性では1.47（ほうれん草－ふだん草）から2.32（小松菜－ふだん草）まで、女性では1.47（ほうれん草－ふだん草）から2.15（広島菜類－小松菜）まで変化した。広島菜類・小松菜・ふだん草相互の組合せでは大きく、これらの3種類はよく似た感じの野菜であり、嗜好が似ているか区別があまりよく認識されていないと考えられる。これに対してほうれん草またはねぎ類と他との組合せでは前者に比べると選択率がやや低い。すなわち、これらの身近な野菜は他の野菜とよく区別して認識されているので、これらの煮物に対する嗜好段階の選択は他の野菜に対する選択と共通性がやや少ないと考えられる。

表3における選択率2.0以上と1.4以下の値の分布からも同様な傾向がうかがえる。この表からは、その他に、次のことがわかる。男性では高校生以下と40才代、女性では50才代に2.0以上の選択率が多い。若い年代でこの率が高いのは、食生活の洋風化に伴って煮物が身近な料理でなくなったために材料の違いが十分認識されなくなったことと、この調理法が野菜の性質を大幅に変えるために、材料の違いよりもこの調理法の性質が嗜好段階の選択に強い影響を及ぼすことの2通りの原因が考えられる。しかし、これと反対にそれ以外の年代でこの率が高いことは、この調理法が身近なものであり、材料のいかんにかかわらずこの調理法に対する嗜好が確立しているためであろう。2.0以上の値が女性の方が男性より少ないことも、女性の方が材料の違いをよく認識して回答しているためであろう。

3・4・5. 丼物：調査対象の4種類の野菜はすべて伝統的なものである。表5に示すように、この調理法に関する同一嗜好段階選択率の平均の変域は狭く、男性では1.82（ほうれん草－三つ葉）から2.27（春菊－三つ葉）まで、女性では1.66（ほうれん草－ねぎ類・三つ葉）から1.90（春菊－三つ葉）まで変化した。三つ葉と春菊またはねぎ類の組合せでは選択率が高く、ほうれん草と三つ葉またはねぎ類の組合せでは低い。以上は年齢をプールした結果である。しかし、年齢に分けると新たな情報が加わる。表3によれば男性では選択率が高い（2.0以上）組合せが54組中22と多く、特に小学生では6組中5でこの水準を越える。しかし、女性では60組中12に過ぎない。すなわち、男性、特に小学生では材料の違いが嗜好段階選択に及ぼす影響が少ない。

前報³⁾に示したように、丼物は男女によって好まれる程度が最も大きく異なる調理法であり、汁物や鍋物と同様に男性に特に好まれる。従って、男性で高い選択率を示す組合せが多いのは、好まれる調理法であり、また、調理法の影響が大きい可能性が考えられる。この点は更に嗜好段階別の同一段階選択率を用いて検討しなければならない。

3・4・6. 汁物：ほうれん草・春菊・ねぎ類・三つ葉・パセリの5種類の野菜に対する嗜好段階選択を調査対象として取り上げた。これらのうち、前4種類は好まれる傾向にあり、性別によってその程度はあまり変わらないが、パセリは嫌われる傾向にあり、特に女性で著しい⁴⁾。このように好まれる傾向が異なる野菜類を対象としたにもかかわらず、同一嗜好段階選択率が1以下である組合せは、女性の100の組合せのうちで3組に過ぎない。しかもこれらはいずれも好まれる傾向にある野菜相互の組合せである。

丼物と同様に同一嗜好段階選択率の平均の変域は狭く（表5）、男性では1.73（ほうれん草－ねぎ類以外）から2.06（春菊－三つ葉）まで、女性では1.52（ねぎ類－パセリ）から1.91（三つ葉－春菊またはパセリ）まで変化した。選択率は三つ葉との組合せで高く、ほうれん草またはねぎ類との組合せで低い。年齢によって分けると（表3）、男性では小学生と中学生に関して、女性では50才代に関して高い値（2.0以上）が多い。低い値は女性の幼稚園児と60才

代にみられる。すなわち、身近な野菜では材料によって嗜好段階の選択が異なり、男性の小・中学生では材料の違いが嗜好段階の選択に反映しにくい、女性の幼稚園児と60才代では材料の違いが嗜好段階の選択に反映しやすい。

好まれる傾向にないパセリと好まれる傾向にある他の野菜との組合せでは、同一嗜好段階選択率が特に低いとみならず、低い値を取る組合せ（選択率が1.4以下）は、女性の40組のうちの5組だけである。好まれる程度が異なる野菜の組合せでは、同一の嗜好段階を選択する人数は少ない。期待値はこのような影響を消去して考察を進めるために用いた。表3からわかるように、パセリの関与している組合せにおいて同じ嗜好段階を選択した人数の実測値は他と比べると低めである。しかし、これを期待値で割った同一嗜好段階選択率では、このように好まれる程度の違いの影響は除去されている。

3・4・7. 蒸し物：調査対象の野菜は伝統的な3種類で、いずれもやや好まれる傾向にある²¹。取扱った野菜の種類が少ないため、同一嗜好段階選択率と野菜の種類との関係に論及しにくい。表3に示すように、春菊との組合せと小学生（男女）と、50才代（女性）で高い選択率が現われやすい。あまりニオイが強くないほうれん草と、やや強い春菊と三つ葉を取扱ったので、材料の違いが嗜好段階選択に影響を及ぼすと考えられるが、年齢別の同一嗜好段階選択率（表4）によって調理法に順位を付けると、漬物に次いで高い順位になる年齢段階が多い調理法、すなわち材料の違いが嗜好段階選択に最も影響を及ぼさない調理法であることがわかる。これについて、この調理法が日常あまり頻繁に供されないので、料理の実態を十分に理解していないで回答をした可能性が考えられる。しかし、これら3種類の野菜はアンケート用紙上では連記していない。一般にアンケート用紙で連記している項目は同じ嗜好段階が選らばれやすいので、その影響は考えられない。従って、ここで見られた同一嗜好段階選択率が高い理由を解明しなければならない。主に「好きでも嫌いでもない」と「無回答」の選択率によっているか、それら以外の段階の選択率によっているかは、その機構解明の第一歩として重要であるので、続報において検討する。

3・4・8. なま物：ここでは4種類の材料に対する同一嗜好段階選択率を扱った。これらのうちで、ねぎ類とちしゃ類は好まれる傾向にあり、春菊はやや好まれるが、パセリは嫌われる傾向にある²²。アンケートでは春菊とねぎ類は麺類に加えた場合を、ちしゃ類とパセリはパン類とともにとる場合という注釈をつけてあるので、この同じ分類の間の組合せと異なる分類の間の組み合わせで、選択率が異なる可能性が考えられる。

表4に示した各年齢の同一嗜好段階選択率の平均を用いて調理法に順位を付けると、その順位が最も低い調理法であることがわかる。すなわち、材料の違いが嗜好段階の選択に最もよく現われた調理法である。これは材料の性質をそのまま残した料理であるので、材料そのものに対する各自の嗜好が最も現われやすく、調理法の影響をほとんど受けないためであると考えら

れる。

表5に示す材料の各組合せに関する選択率の平均値（年齢段階別に求めた選択率の和を年齢段階の数で割った値）は、男性では1.55（春菊－ちしゃ類）から1.89（春菊－ねぎ類）まで、女性では1.35（春菊－ちしゃ類）から1.80（春菊－ねぎ類）までと、他の調理法における最高・最低に比べると低く、しかも変域の幅は著しく狭い。これらの低い値の中で春菊・ねぎ類・パセリ相互の組合せの選択率はやや高く、ちしゃ類との組合せでは低い。すなわち、先に記した好まれる程度や調理法と同一嗜好段階選択率の関係を見出しにくく、ちしゃ類に対する嗜好段階の選択は他の材料に対する選択と共通性が乏しいことがわかる。表3より次のことがわかる。選択率は性別・年齢により異なり、男性では54個（6組合せ×9年齢段階）のうち2.0以上の値が9個、1.4以下の値が10個（うち1個は1.0以下）であるのに対して、女性では60個の値のうち前者は高年齢で4個、後者はほとんどすべての年齢段階にわたって21個（うち4個は1.0以下）と多く、女性における方が異なる材料に対する嗜好段階選択の関連性が低い。

この調理法では、異なる材料に対する同一嗜好段階選択率が、0.8から1.4までの値が多く見られるので、材料に対する各自の好みが変わりやすい場合には、嗜好段階選択の関連性はほぼ期待値通りに行われる……相互にほぼ無関係に行われた……或る材料の調理法に好き（嫌い）の段階を選択した人は、他の材料の調理法に対しても好き（嫌い）の段階を選択するような傾向はほとんどないとみなせる。1よりやや大きい値をとるのは、野菜全般に対する嗜好の程度が個人によって異なる……或る野菜を好き（嫌い）な傾向にある人は他の野菜も好き（嫌い）な傾向を示す……ことがわずかながら選択に影響を及ぼしているためであると考えられる。

他の調理法では「なま物」に比べて同一嗜好段階選択率が高い。これは、調理によって材料の違いがわかりにくくなるとともに、各調理法に対する嗜好が加わる（上記の選択率が1よりやや大きくなることとよく似た理由）……例えば、ある材料の煮物が好き（嫌い）な人は異なる材料の煮物に対しても好き（嫌い）である傾向……ためであると考えられる。

3・4・9. 漬物：8種類の葉野菜に対する嗜好段階を調査対象として取り上げた。前報²⁾に示したように、いずれも好まれる傾向にあり、辛子菜（男女による差がない）以外の野菜では、女性に比べると男性の方が好む傾向が強い料理である。

表4に示した同一嗜好段階選択率の平均値によって調理法に順位を付けると、ほとんどすべての年齢段階において、同一嗜好段階選択率が最も高い……材料の違いの影響が嗜好段階の選択に現われにくい……調理法であることがわかる。8種類と多数の材料を対象としたが、いずれも伝統的な野菜で、しかもたとえばねぎ類・にら・せり等のように他と異なる感じを受ける野菜が含まれていない。このことと、この調理法が材料本来の味・香・感触等を大幅に変えることが、高い同一嗜好段階選択率を示した原因の一端であると考えられる。

表4によれば、男性では選択率は若い年齢層では著しく高く、年齢に伴って減少するが、60才代でもなお他の調理法に比べると高い値をとる。これは男性では漬物という調理法に対する嗜好段階の選択がそれぞれの人によってかなり固定しており、材料の影響が現われにくく、これらの傾向が若い程顕著であることを示す。同様な傾向が女性でも認められるが、男性における程顕著でない。

表5に示す選択率の平均値は、上限・下限とも他の調理法におけるそれらよりも高く、男性では2.00（小松菜－大根の葉）から3.15（かぶの葉－のぎわ菜）まで、女性では1.66（きょう菜－広島菜類）から3.06（大根の葉－大根間引き菜）まで変化した。きょう菜・大根の葉・大根間引き菜と関係のある組合せにおいて選択率はやや低く、これらの漬物に対する嗜好段階の選択は他の漬物に対する嗜好段階の選択とやや異なることがわかる。

他の調理法では高い選択率の基準を2.0以上、低い率の基準を1.4以下として考察を進めたが、漬物ではこの基準を3.0以上と2.0以下とし、表3における大きな値と小さい値の数を示すと次の通りである：男性……幼稚園児（14と0）、小学生（10と0）、中学生（9と1）、高校生（5と5）、20才代（0と14）、30才代（0と8）、40才代（0と7）、50才代（0と18）、60才代（0と17）、女性……幼稚園児（6と0）、小学生（2と9）、中学生（4と3）、高校生（1と19）、短大生（2と12）、20才代（0と10）、30才代（0と8）、40才代（0と17）、50才代（0と13）、60才代（0と25）。

すなわち、年齢に伴って異なる材料の間にみられる嗜好段階の選択の関連性が少なくなる。このことは、この調理法に対する嗜好は若年層では固定している……或る材料に対して好き（嫌い）な人が他の材料に対しても好き（嫌い）である傾向がみられる……が、年齢に伴って材料の違いによる嗜好段階の違いが明らかになる。男性に比べて女性の方が異なる材料の間にみられる嗜好段階選択の関連性が低いことがわかる。

3・4・10. 酢の物・あえ物：3種類の伝統的な野菜（ほうれん草・ねぎ類・せり）と4種類の歴史の浅い野菜（ちしゃ類・クレソン・パセリ・ブロッコリー）に対する嗜好段階の選択を調査の対象として取り上げた。これらは、好まれる程度が種類によって異なる。ほうれん草・ねぎ類・ちしゃ類・ブロッコリーは好まれる傾向にあり、せりはやや好まれ、クレソンはやや嫌われ、パセリは嫌われる傾向にある。

表4に示した同一嗜好段階選択率の平均値を用いて調理法に順位を付けると、この順位は年齢段階によって大きく変動するが、選択率が特に高いとも低いともみなせない。

表5に示した材料の各組合せに関する同一嗜好段階選択率の平均値は、男性では1.51（ほうれん草－クレソン）から2.20（せり－クレソン）まで、女性では1.33（ほうれん草－クレソン）から2.01（せり－パセリ）まで変化した。しかし、(1)伝統的な野菜相互の組合せ、(2)それ以外の相互、(3)両者の組合せかどうかと選択率との間の関係は見いだせなかった。一般にほう

れん草に関係のある組合せでは選択率がやや小さい。またそれぞれの野菜における選択率は組合せの相手によって大きく変化し一定の傾向を見いだしにくい。この傾向は特にクレソンで著しかった。

年齢段階別の選択率を示す表3から次のことがわかる。男性では大きな値(2.0以上)は小学生・中学生・高校生・50才代・60才代に多い(それぞれ21個中、13、12、8、6、6)。女性では50才代と60才代に多い(5と8)。高年齢に多いのは調査対象とした人数が十分でなかったためであると考えられる。しかし、若年齢の男性のこれらの値に關与する野菜の種類、あるいは上記の(1)から(3)までの組合せの分類との関係は見いだせなかった。小さい値(1.4以下)は、男性では幼稚園児(4)・20才代(6)・30才代(5)・50才代(4)・60才代(6)、女性では小学生(4)・高校生(8)・短大生(4)・40才代(6)・60才代(7)に多かった。すなわち、男性に比べて女性の方が異なる材料の間に見られる嗜好段階の選択の関連は少なく、この傾向は特に高校生と短大生において顕著である。

伝統的な野菜は、材料の特性よりも調理法の影響が強いと考えられる。すなわち、伝統的な野菜相互の間の同一嗜好段階選択率は高くなると考えられる。そのような傾向は、ねぎ類とせりに見られただけである。

歴史の浅い野菜は主にサラダ(あえ物)に使われる。従って、これらと伝統的な野菜の間では調理法の影響によって同一嗜好段階選択率が低くなりやすいと考えられるが、このような組合せで低い値が4つ以上の年齢段階で見られた組合せは、男性のほうれん草とクレソン(4)、女性のほうれん草とクレソン(6)、ほうれん草とパセリ(4)、ほうれん草とブロッコリー(5)、ちしゃ類とせり(4)である。しかし、伝統的な野菜と歴史の浅い野菜の組合せでも、男性のせりとクレソン、せりとパセリ、女性のせりとパセリでは高い値をとる年齢段階が多い。すなわち、嗜好段階選択に及ぼす調理法の影響が強いと考えられるが、なお材料とする野菜の違いによる嗜好段階選択の違いは残っているとみなせる。

4. 結論

異なる野菜に対して同じ調理をした場合に、同じ嗜好段階が選ばれるかどうかについて、検討するために両方の料理に対して嗜好段階の選択が相互に無関係に行われたときに同一の嗜好段階を選ぶ人数の期待値を求め、対応する実測値をそれと比べた。その結果と、前報¹⁾の同じ材料の異なる調理法に対する嗜好段階の選択の傾向より、野菜料理に対して嗜好段階を選択する機構に関し、次のような結論が得られた。すなわち、同一の方法で調理された異なる材料に対して、同じ嗜好段階を選ぶ傾向が見られる。しかし、この傾向は同じ材料を異なる方法で調理した料理に対する嗜好段階の選択において見られる傾向より弱い。同一の嗜好段階が選ばれ

る程度は調理法によって異なり、材料の性質が残る調理法では弱く、材料の性質を大幅に変えるような調理法では強い。従って、各種の野菜料理に対する嗜好段階の概要は、材料とする野菜の種類によってきまり、それを大幅に変える調理法とあまり影響を及ぼさない調理法があると考えられる。

5. 要約

前報²⁾で用いた緑色野菜の調理法に対する嗜好に関するアンケートの結果について、同一の方法で調理された異なる野菜の間に見られる嗜好段階の選択の関連を調べ、次の結果が得られた。

- 1) 同じ方法で調理された異なる材料に対して同一の嗜好段階を選択する傾向が認められた。
- 2) 2種類の材料に対して同一調理法を行った場合には以下に示す結果が得られた。
 - (i) 実測値の期待値に対する比率（選択率）は、ほとんどの材料の組合せにおいて、1より大きく、同じ方法で調理をした異なる材料に対して同じ嗜好段階が選択される傾向が見られた。しかし、この選択率はほとんどの場合、3.0以下で同一の材料の異なる調理法において見られた傾向よりも弱い。
 - (ii) 選択率（表4に示すように）は調理法によって異なり、なま物と揚げ物において低く、蒸し物と漬物において高かった。すなわち、もとの材料の性質があまり変えられない調理法と感の異なる材料を用いた料理では、異なる材料に対して同じ嗜好段階が選択される傾向が弱い。
 - (iii) 日常あまり普通に供されない料理、或いはもとの材料の性質を大幅に変えるような調理法では、材料が異なっても同じ嗜好段階が選択される傾向が見られた。
 - (iv) 選択率の大きさは年齢と性別によって異なり、男性の小学生と中学生ではやや高く、これらの年齢では材料の違いを十分認識していないか、嗜好段階の選択に当って調理法の影響が大きいと考えられる。
 - (v) 男性に比べて女性における方が選択率が低い。すなわち、女性の方が材料の違いの影響が現われやすいと考えられる。

本研究にあたり、調査にご協力下さった多くの方々に厚く謝意を表します。

文献

- 1) 河野光子：下関女子短期大学紀要、9、41～62（1990）
- 2) 河野光子：下関女子短期大学紀要、8、25～49（1989）
- 3) 鳥居敏雄・高橋暁正・土肥一郎：医学・生物学のための推計学（増補版）、東京大学出版会、東京、第17刷、1981、pp.22～33