

ビールと料理の食嗜好形成プロセスに関する研究

後藤 正幸 研究室
0232074 小島 亜紀子



1. 研究背景、目的

近年、多くのアルコール飲料が普及し、男女を問わず幅広い年代で飲用されるようになった。その中でも最も好んで飲用されているアルコール飲料はビールであろう。ビールにある苦味は、本来人間が好む味ではないものの、多くの人々が好んで飲用している。コーヒーやたばこも同様であるが、人間が本来好まないはずの味を好むようになると、止められなくなるという現象は数多く見られ、大変興味深い。また、飲用するときにつまみ(料理)を食べることが多いが、ビールとつまみには相性も存在する。このようなビールと料理に関する食嗜好には、個人特性や環境によって複雑な構造で作り上げられていると考えられる(図 1)。

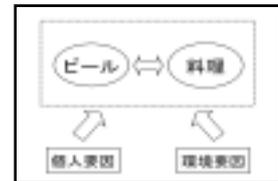


図 1. 研究の全体

この分野について先行研究として、掛江ら[1]は、各アルコール飲料と料理の相性を調べるため、消費者がどのように考えているかアンケートを行った。その結果、ビールはどの料理とも、比較的相性が良いことが示されている。しかし、相性を調査するにあたり影響を及ぼすであろう、“料理の好み”について触れていなかった。

そこで本研究では、まずビールと共に食べる料理の好みに注目し、これを含めてビールとの相性について分析を行う。さらに、ビールとビールを取り巻く食嗜好について具体的なエピソードに関する調査を行う。以上の調査、分析により、ビールと料理に関わる食嗜好の構造とこれが形成される過程について明らかにすることを本研究の目的とする。

2. 研究方法

2-1. ビールと料理の食嗜好調査

本研究では、アンケートによって調査を行った。アンケート調査内容は以下である。

98 種の料理に対する食べ物の好みとビールと料理との相性を、多項目選択式にて、料理に対して-2(大嫌い) ~ +2(好き)の5段階評価と、ビールと料理の相性に対して-2(非常に合わない) ~ +2(非常に合う)の5段階評価の回答を得た。この回答から、以下の分析を行った。

- (1) 平均値を算出して料理の食べ物の好みとビールと料理との相性の順位付けを行った。そして、料理の食べ物の好みとビールと料理との相性の比較を行った。
- (2) 主成分分析を用いて個人の食べ物の好みを集約し、回答者の料理による層別を行った。そして、ビールと料理との相性に食嗜好が影響を与えているのか調査を行った。

2-2. ビールに関するエピソード調査

本研究では、環境要因についてのアンケート調査として、ビールにまつわるエピソード調査を行った。

調査は、ビールの好みに変化があった回答者に対して、「ビールが以前嫌いだったが、好きになった(飲めるようになった)きっかけのエピソード」と「どれくらいの期間を経て好きになったか(飲めるようになったか)」の2点を自由記述にて調査した。これらの自由記述意見から、多く見られるエピソードやきっかけを抽出し、ビールを好むようになる要因やその食嗜好がどのように形成されてきたかについて考察を与える。

表 1. 料理の好み、ビールとの相性上位

順位	好き、嫌い	ビールとの相性
1	焼き鳥	枝豆
2	刺身盛り合わせ	焼き鳥
3	鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ
4	餃子	焼肉(牛肉)
5	焼肉(牛肉)	するめいか
6	枝豆	かつおたたき
7	かつおたたき	餃子
8	フライドポテト	串揚げ
9	にぎり寿司	刺身盛り合わせ
10	寄せ鍋	寄せ鍋

表 2. 料理の好み、ビールとの相性下位

順位	好き、嫌い	ビールとの相性
88	かに玉	スハゲティ トマトソース
89	ういの刺身	親子丼
90	かまぼこ	クリンピース
91	焼きしいたけ	マカロニグラタン
92	きゅうりの酢物	ざるそば
93	酢豚	きつねうどん
94	塩辛	カレーライス
95	揚げ銀杏	サンドイッチ
96	セロリ	チョコレート
97	クリンピース	まんじゅう
98	らっきょう	ショートケーキ

3. 結果および考察

3-1. 平均値による順位付け

平均値の高い順にビールと料理との相性の順位付けを行った(表 1,2)。

この結果、枝豆には、ビールと相性が良いという固定イメージがついている可能性があると考えられる。ビールと料理との相性の上位については、似通っているものの、下位については、似たような結果が得られず、嫌いなものについては、あまり関係がないように考えられる。

3-2. 主成分分析結果

主成分分析を行い、個人の食嗜好を集約した成分に対する解釈を行った。その成分として、「好き嫌いの無さ」、「和食嗜好度」、「偏食度」、「しょっぱいもの好き度」、「甘いもの、酸っぱいもの好き度」の解釈が得られた。

これらの主成分の中から 2 つ主成分を組み合わせた回答者のサンプルスコア散布図を作成し、料理による層別を行った。例として、「しょっぱいもの好き度」、「甘いもの好き度」を組み合わせた図を図 2 に示す。また、図中「きつねうどん」がビールに合うと考えられてこの結果から、「きつねうどん」は、ビールと合わないと大半の者が回答しているにも関わらず、「しょっぱいもの好き度」が高い回答者に、食べ物の好き嫌いが、ビールとの相性に関係性があると考えられた。

3-3. ビールに関するエピソード調査結果

ビールを飲み始めた頃は「おいしくない」と感じていたが、「飲み続けるうちにおいしく感じるようになった」、「飲んでいくうち苦味が病み付きになった」という意見や、「汗をかいた後や仕事の後に飲んだらおいしく感じ飲めるようになった」また、「ビールは味じゃなく喉ごし」という回答があった。

また、飲む場所として、「飲み会」という意見があり、「沢山で集まって飲むということが、みんな開放的になって楽しいな、と感じるようになった」、「飲み会で何度も飲んでいくうちに慣れてきて、そのうちビールの独特の匂いや味がおいしく感じてきた」、「飲み会などの最初の乾杯や、飲み会でテーブルの上に瓶ビールしかない」、「サークルやバイト先など飲まなければいけない場面が増えてから」という意見もあり、飲まなければならない環境にいた「飲み会」の場にきっかけがあるということが明らかになった。

それらのことから、ビールを好むようになるには、「慣れ」や「きっかけ」が必要であると考えられる。また、「すごく疲れたときに飲んだ一杯」というような意見からも、仕事の後、汗をかいた時と同様に、疲れた後に飲むことによって「おいしい」と感じたと考えられることから「疲労度」も関わってくると考えられる。

ビールを好むまでの期間は、「結構すぐ」という回答が少数あったものの、「1年から3年」あったという回答が最も多かった。そのため、ビールを好んで飲むようになる期間は、人によって異なるものの、ある程度の期間が要すると考えられる。

4. 結論

本研究では、ビールと共に食べる料理の好みに注目し、これを含めてビールとの相性について分析を行った。さらに、ビールとビールを取り巻く食嗜好について具体的なエピソードに関する調査を行った。その結果、ビールと料理に関わる食嗜好には、食べ物の好き、嫌い度合いが含まれていることが主成分分析によって明らかになったため、個人特性が示されたと言える。

また、ビールを好むようになるには、「慣れ」や「きっかけ」、「疲労度」などの要素が必要であり、人によって異なるものの、ある程度期間が要するということが自由記述の結果により明らかになった。また、ビールが嫌いであったのにも関わらず、好きになった理由として、ビールを「飲み会で飲む」機会をきっかけに飲めるようになったという意見から、環境要因が関わっているとと言える。

以上のことにより、ビールと料理に関わる食嗜好には、個人特性、環境特性が影響を及ぼしていることが明らかとなった。さらに詳細な食嗜好の段階的プロセスについて、長期的に渡る嗜好の変化を調べることは今後の課題である。

参考文献

[1]掛江美和子,今井悦子,香西みどり,畑江敬子:「4種のアルコール飲料と料理の相性についての調査的研究」,日本調理科学会誌,200~209項,Vol.36,No.3,(2002)

表 3. 主成分分析における寄与率、固有値、累積寄与率

No	固有値	寄与率	累積寄与率
1	26.257	0.268	0.268
2	7.421	0.076	0.344
3	4.892	0.050	0.394
4	3.836	0.039	0.433
5	3.663	0.037	0.470

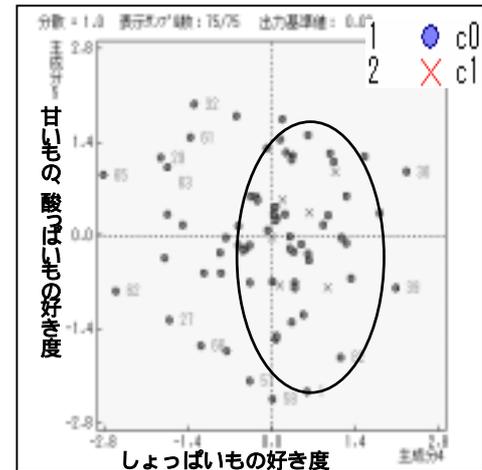


図 2. 主成分分析散布図