

論文要旨

盛り付けは、出来上がった料理を好ましい状態で食べてもらうための調理の最終操作である。おいしさの要因である外観に大きく影響するため、調理操作のなかでも重要な位置を占める。一般に盛り付けは、食器に食品を盛り付ける操作のみを指すと捉えられる傾向があるが、実際は、食器を選び、盛り付ける量を決め、食品の器への配置方法を決める一連の操作が含まれる。これらの操作を、食事を構成する個々の料理に応じて行う必要があるため、何らかの基準を持たないと盛り付けを好ましく整えるのは難しいと言える。

しかしながら、これまで経験やセンスにもとづいて行われており、盛り付けの目安と呼べる具体的な情報は多くない。その結果、料理を一定の好ましい外観にすることができず、同じ料理であっても盛り付ける人や場合により異なり、おいしさの感じ方に大きな差が生じる可能性がある。

本論文は、誰もが一定レベルの盛り付けができることを目指し、和食の代表的な献立である一汁三菜における料理を対象に、好ましい盛り付けの状態や方法を表すための手法の構築および目安となる数値や具体的な表現を示すことを目的とした。

最初に、日本における盛り付けの文化を知る目的で文献調査を行った。日本料理の主な献立様式（大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石、会席料理）について、料理内容、食器の使用状況や配膳方法などを調べた。献立様式が成立した時代における調理方法や身分制度などの時代背景を反映した食器や配膳方法が用いられた結果、日本の食器は他国に類をみないほど種類が豊富になったことが示唆された。次に日本料理の料理人による文献から盛り付けに関する数値や表現を収集、分類した。その結果、盛り付けた料理の形、器における料理の配置に関するものが多かった。これらの調査を通して日本における盛り付けの文化の一端を明らかにした。

食器選択の目安となる数値を明らかにする試みとしてまず、一汁三菜に適した食器の大きさと形の組み合わせを検討した。食器の専門家による著作の記述を参考に、対照となる大きさの組み合わせを定め、そこから10パターンの大きさの組み合わせを展開させた。女子大学生70名を対象に10パターンの好ましさを（全体の調和がとれていること）に対する評価を行った結果、飯碗・汁椀の大きさを1としたとき、対照の組み合わせである主菜2.5：副菜1.5：副副菜1.0の食器の大きさ比がもっとも評価が高かった。

食器の形では、実験計画法をもとにしたコンジョイント分析を用いた。8パターンの形の組み合わせについて調理実習指導歴のある教員29名による一対比較評価を行った結果、主菜の食器が縦1:横1.6（楕円や長方形）で、副菜の食器が縦1:横1（正円形や正方形）の組み合わせの評

価が高かった。また、評価に際して主菜の食器の形の影響が全体の約 84%と大きいことが示された。一汁三菜の食器の大きさや形について指標となる数値を得ることができた。

次に、主食である飯の盛り付けについて距離（深度）センサを用いて立体的に分析した。盛り付けた飯に特徴的な形状である、飯中央が周辺よりも高い状態を表す指標として「中高度」、飯の輪郭におけるまとまりのよさを表す指標として「飯粒の飛び出し度」を独自に定義して用い、飯の盛り付けの状態を立体的に明らかにした。さらに、従来の飯の盛り付け方法に、「中高度」「飯粒の飛び出し度」の視点を加え、好ましい形に盛り付けるための方法を考案した。考案方法を指示しない場合と指示した場合の飯の一对比較評価を、女子大学生、大学院生 49 名を対象に行ったところ、100g、130g、150g の飯量において考案方法の盛り付けの方が、何も指示しないときの盛り付けより「中高かどうか」「まとまりがあるか」「立体感があるか」「美しさ」「食べたさ」において好ましいとの評価を得た。考案方法により盛り付けた飯の形状を測定したところ、「中高度」「飯粒の飛び出し度」ともに値が良好であった。形状指標の値と人の評価による好ましさの関係が明らかになったことから、形状指標を用いて数値的に盛り付けの状態を把握し、その状態にするための盛り付け手順を導いた一連の方法の妥当性が示された。

おかずの盛り付けとして、家庭料理の定番である筑前煮の盛り付けの状態を表す語とその語に対応した具体的な盛り付け方法を明らかにする試みを行った。まず盛り付けの状態を表す語を 7 冊の盛り付けを解説した実用書から収集の上、41 対の対義語にまとめ、表現リストとした。表現リストから筑前煮の盛り付けを表現するのに適切な語を選ぶアンケート調査を女子大学生および調理実習担当の教員計 64 名を対象に行った。その結果「具がバランスよく見える」が選択された。この点について、筑前煮の具の中でも緑色（さやえんどう）と赤（人参）の配置に着目し、調理実習指導歴 10 年以上の教員の盛り付けを分析した。その結果、緑色は筑前煮の上下、左右、内側、外側に分散させること、傾きはバラつかせること、さやえんどうと人参がそれぞれ筑前煮全体の 2 割程度の面積であることなど盛り付けにおける要点が見出された。盛り付けの状態を表す語と、その語に対応した具体的な盛り付け方法を導くことができた。

本研究の手法は洋食の献立やおひたし、サラダなど様々な料理の盛り付けに対して応用の可能性が見込まれる。本研究の意義は、調理の初心者をはじめ誰もが一定レベルの盛り付けを習得できるよう、盛り付けに関する数値や表現を指標として示し、要点を明確化したことである。これらの数値や表現は、調理指導および大量調理における品質管理において活用ができる有用な情報であると考えられる。