

学位論文審査の要旨

	伊藤 有紀 【ライフサイエンス専攻 平成22年度生】	要 旨
学位申請者		<p>料理の盛り付けは調理の最終段階であり、おいしさの要因である外観に大きく影響する。一汁三菜は和食の基本形であるが、その盛り付けについては一般に経験に基づいて行われている。本研究では一定のレベルの盛り付けを行うための盛り付けの方法や状態を客観的に示す手法の構築および具体的な盛り付け法を示すことを目的とした。</p> <p>審査会においては本論文が内容的に十分なものであると評価された。審査委員より指摘された修正箇所や論文構成について適切な加筆修正が行われ、口頭発表ごの口頭試問では審査委員の質問に的確に答えた。最終試験である公開発表会の質疑応答においても明確に答えた。</p> <p>本論文で得られた知見は以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一汁三菜における好ましい食器の大きさおよび形の組み合わせについて調査を行い、コンジョイント分析により数値的表現を与えた。飯碗、汁椀を1とすると主菜、副菜、副副菜の食器の大きさは 2.5 : 1.5 : 1.0、料理の占有面積は約 30%、50%、30%、焼き物皿の縦横比は 1:1.6 となった。 2. 飯の盛り付け状態の解析を行うためにアンケート調査および深度センサを用いた飯の立体形状分析を行ない、飯の中高度と飯粒の飛び出し度の適正な値を設定し、飯の盛り付け法の考案と検証を行った。 3. 盛り付けに関する用語収集と筑前煮の盛り付け方法の提案をアンケート調査および画像解析より行い、具材の色の配置と角度について適正な状態を数値化した。 4. 本法により一定レベルの盛り付けに対する数値や適切な表現を用いた提案がなされ、調理指導や品質管理の現場に活用できることが期待された。 <p>本研究の成果は第一著者として日本調理科学会誌、vol.48、351～358 (2015) に掲載され、日本家政学会誌、vol.66、(2016) に印刷中である。本研究により一汁三菜全体の盛り付けに対する標準化が数値や具体的な表現によってなされたことは調理の規模によらず有用な情報であり、和食が伝え継がれていくうえでも、その活用が期待される。以上、本審査委員会は本論文を本学大学院人間文化創成科学研究科における博士（生活科学）、Ph.D in Food Science の学位を受けるに相応しいものと判断した。</p>
論文題目	一汁三菜における料理の盛り付けに関する研究	
審査委員	(主査) 教授 香西 みどり	
	教授 赤松 利恵	
	教授 藤原 葉子	
	教授 鈴木 恵美子	
	准教授 元岡 展久	
インターネット公表	<p>○ 学位論文の全文公表の可否（ 可 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 否 ）</p> <p>○ 「否」の場合の理由</p> <p style="margin-left: 20px;">ア. 当該論文に立体形状による表現を含む</p> <p style="margin-left: 20px;">イ. 著作権や個人情報に係る制約がある</p> <p style="margin-left: 20px;">ウ. 出版刊行されている、もしくは予定されている</p> <p>○エ. 学術ジャーナルへ掲載されている、もしくは予定されている</p> <p style="margin-left: 20px;">オ. 特許の申請がある、もしくは予定されている</p> <p>※ 本学学位規則第24条第4項に基づく学位論文全文のインターネット公表について</p>	

