

学位論文内容の要旨

学位申請者	伊藤 有紀 【ライフサイエンス専攻 平成22年度生】	要 旨
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	<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重要な操作である。盛り付け操作の手順は食器選び、盛り付け量の決定、食品の器への配置であるが、従来、経験的に行われているため一定の盛り付けにすることが難しい。和食の基本形である一汁三菜における料理の盛り付けに対して数値や適切な表現で標準化を図る試みはこれまでなされていない。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>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も活用できることが期待された。 <p>以上、本論文により一汁三菜における盛り付けの標準化が数値的な、また適切な表現でなされたことは、調理の初心者でも一定のレベルで盛り付けが可能であることを意味する。これまで経験やセンスに頼ることが多かった盛り付けに対して標準化がなされたことは、個人から大量調理のすべてのレベルで活用できる情報であると共に、生活の質向上に直結する豊かな食生活に貢献するものであり、有用性の高い知見が得られた。</p>
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	