

ノ ー ト

SD法による日本, 韓国, 中国, 西洋各料理に対する
概念の日本人と韓国人の比較金 延 恩*¹ 松 田 康 子*² 小 川 久 恵*³
松 本 仲 子*⁴To Compare the Japanese and Korean Conceptions of Japanese, Korean, Chinese,
and Western Food-styles by SD (Semantic Differential)Enun KIM*¹, Yasuko MATSUDA*², Hisae OGAWA*³ and Nakako MATSUMOTO*⁴

For Japanese and Korean female students between the ages of 20~22, the conception of Japanese, Korean, Chinese and Western daily foods were recorded by SD and factor analysis and tried to figure out their perceptions about food-styles of their own country and other countries in the diets of young people on the basis of their conceptions.

The results are given below.

1. The trends of perceptions about food styles of their own countries and about Chinese and Western food styles were coincided in both the Japanese and the Korean.
2. The perceptions of their own countries' food-styles might seem to be traditional, familiar, cheap, and delicious.
3. About Western food styles, they felt that it seemed to be elegant and expensive but not familiar or delicious. Furthermore, the Korean had stronger perceptions about it than the Japanese had.
4. For Chinese food styles, the Japanese felt that the Korean food styles were similar to the Chinese food styles just as the Korean felt toward the foods of the Japanese and the Chinese in the same way.
5. The Japanese have thought that the Korean food-styles were similar to their own country's foods and the Kimchi and the Bulgoki has emerged in popular Japanese cooking.

Also they felt that the Korean cold noodle dish and Bibimbab were very familiar. On the other side, the Korean have become familiar with sushi, grilled meat, and Japanese noodles, however, they were not familiar with other foods.

I. 緒 言

人の生きかた諸事が国際化する中であって, 保守的とされる食の分野においても, 外食をはじめ家庭内の食事に外国の料理やしきたりなどが侵入し, 定着する例も徐々に広がりを見せている。そうした現状のなかで, それぞれの国の食文化を考えると, 将来を担う若年者は, 外国の料理をどのように認識しているのだろうか。こうした研究はすでにいくつかみられるが¹⁻⁴⁾, 著者等は,

日本, 韓国の女子学生に, 日本, 韓国, 中国, 西洋(フランスまたはイタリア)料理名の各々を同時に呈示し, Semantic Differential法⁵⁾を用いてそれぞれの自国および外国の料理に対する概念を調査してきた。ここでは, それらの調査結果を踏まえて, 日本, 韓国の若年者が自国, 他国の料理に対して抱く概念の相異を比較した。以下, 日本, 韓国のSD法による調査結果をもとに, 両国を比較検討する。

*¹ 韓国培花大学: Baewha Woman's College.*² 調理学第1研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Cooking 1, Kagawa Nutrition University.*³ 調理学第2研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Cooking 2, Kagawa Nutrition University.*⁴ 食受容学研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Food Acceptability, Kagawa Nutrition University.

Ⅱ. 調査方法

1. 料理品目の選定

調査の対象とした料理は、汁、飯、麺、漬物、煮物、焼

物などの調理方法全般にわたること、喫食頻度が高いと想定される料理であること、また素材、形態、知名度などができる限り各国で共通するように配慮して、表1に示した。なお西洋料理については、フランス、イタリア

表1 調査対象料理³⁾

日本料理	韓国料理	中華料理	西洋料理
漬物 胡麻和え 豚肉の生姜焼き うどん お好み焼き 卵雑炊 ちらし寿司 鰯の煮付け	キムチ ナムル 焼肉 冷麺 チヂミ ユッケジャンクッパ ビビンバ サバの辛味煮	ザーサイ 胡瓜と春雨の涼拌 牛肉のオイスターソース ラーメン 葱油餅 中華粥 炒飯 カレイの八角煮	ピクルス ほうれん草サラダ 牛肉のバター焼き スパゲッティ クレープ リゾット ピラフ 鮭のポッシェ

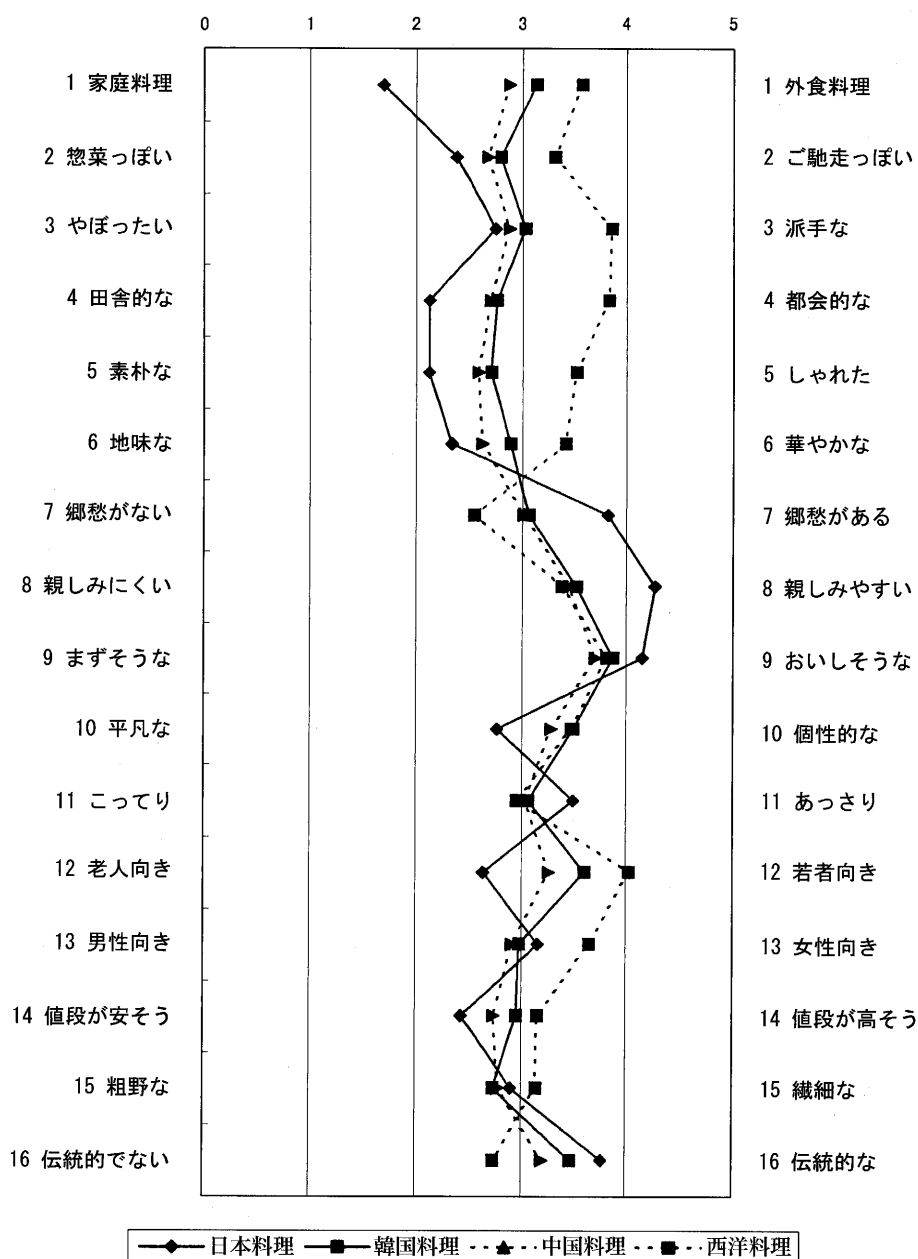


図1 各国料理の評価（日本人調査）

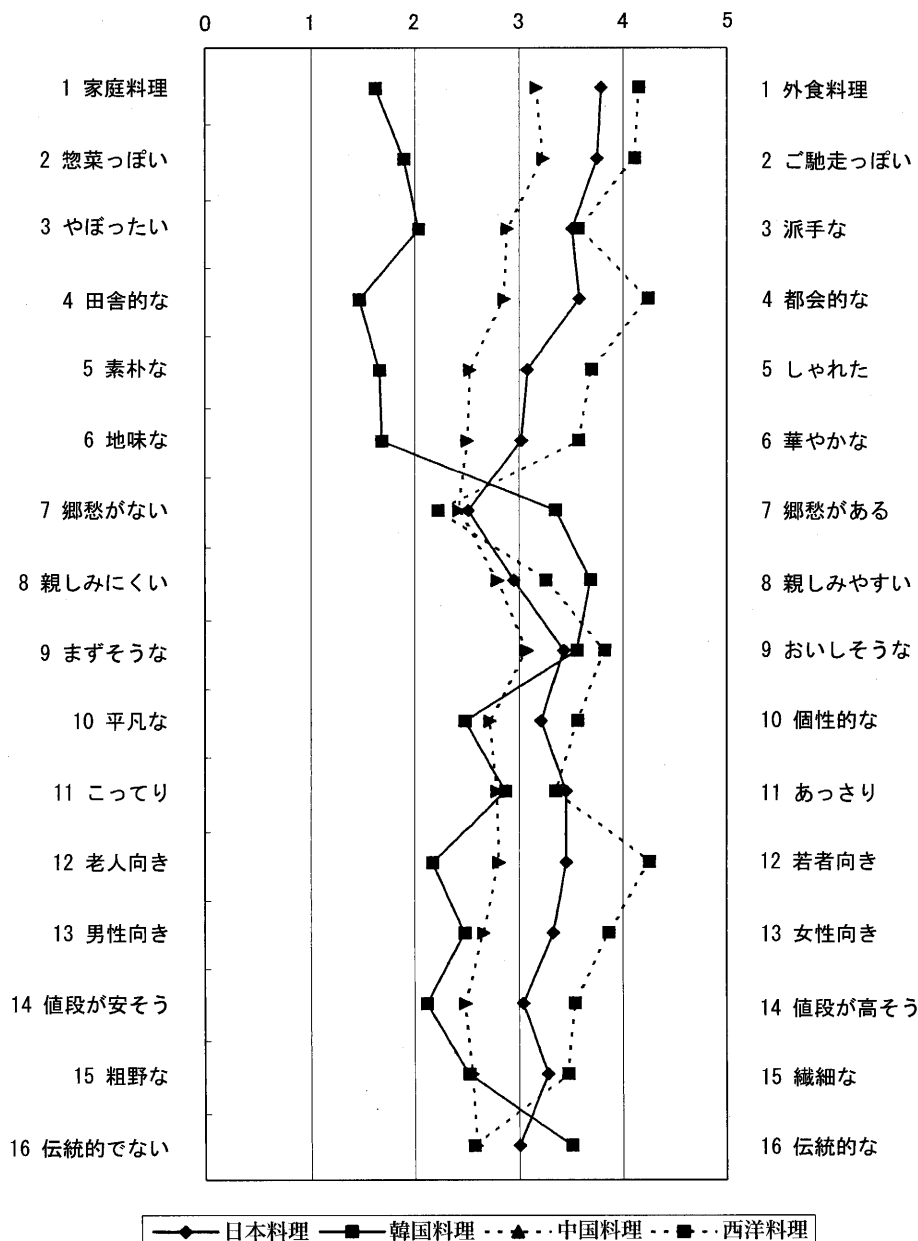


図2 各国料理の評価 (韓国人調査)

料理から選択した。料理の品目は、日本、韓国双方の著者が、自国の調査対象者の知識や関心度などを考慮しながら選定した。

2. 調査および解析方法

Semantic Differential 法 (以下 SD 法) によって、各料理の概念を調査した。概念を描出するための形容語は両国共通で、①家庭料理－外食料理、②惣菜っぽい－ご馳走っぽい、③やばったい－しゃれた④田舎的な－都会的な、⑤素朴な－華やかな、⑥地味な－派手な、⑦郷愁がない－郷愁がある、⑧親しみにくい－親しみやすい、⑨まずそうな－おいしそうな、⑩平凡な－個性的な、⑪こってり－さっぱり、⑫老人向き－若者向き、⑬男性向

き－女性向き、⑭値段が安そう－値段が高そう、⑮粗野な－繊細な、⑯伝統的でない－伝統的な16対である。評価尺度は、非常に、やや、どちらでもないの5段階とし、形容語対は各形容語に与えられた評価に対して、非常に(1点)→やや(2点)→どちらでもない(3点)→やや(4点)→非常に(5点)を割り当てて数値化し、得られた結果は因子分析法により解析した。

3. 調査時期および対象者

日本における調査は、1999年6～7月の間、授業終了後にアンケート用紙を配布し、その場で回収した。調査対象は女子栄養大学栄養学部学生75名、二部栄養学部学生9名の84名で、年齢は20～22歳の女性である。こ

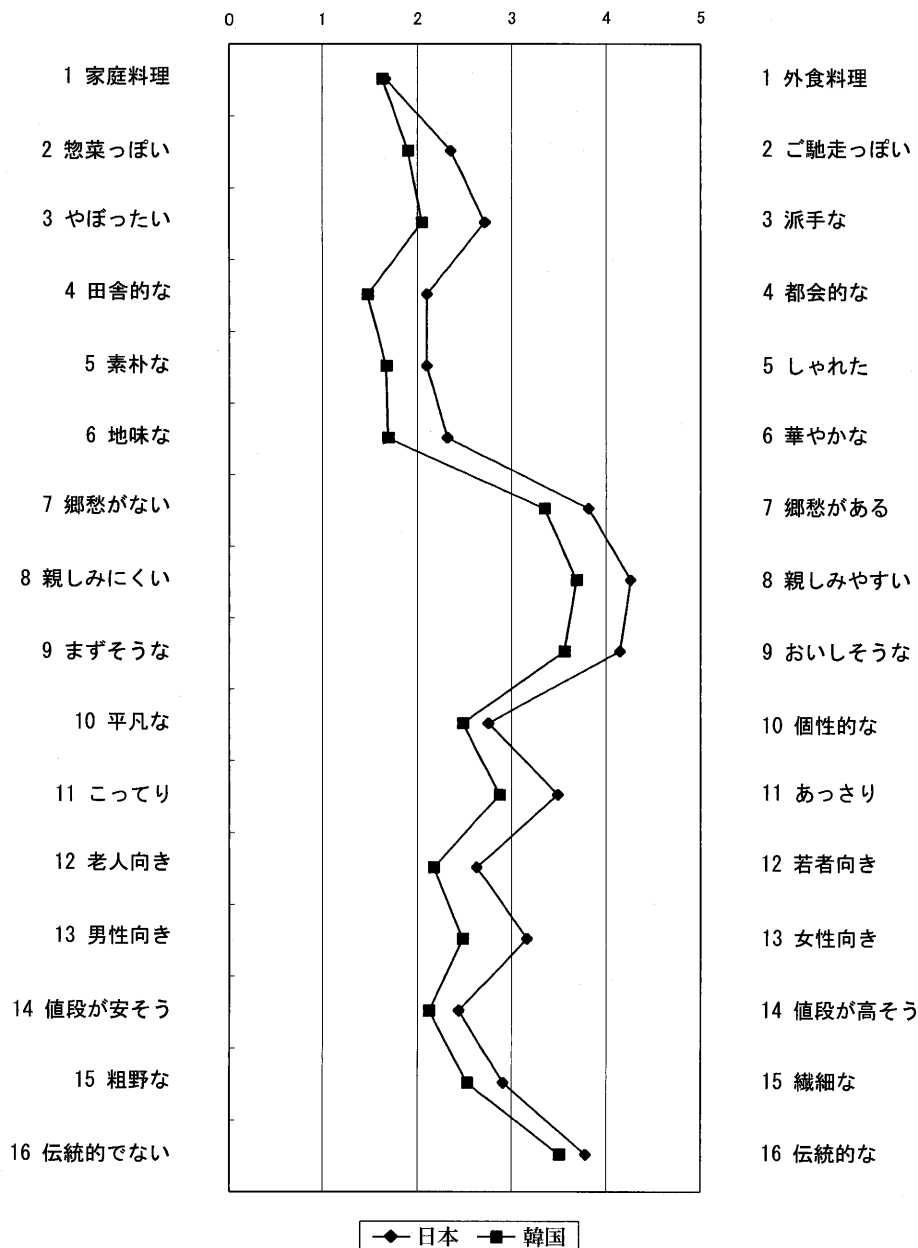


図3 日本人と韓国人による自国料理の評価

これらの結果は一部本学の紀要に発表した。韓国における調査は、2004年6月、授業終了後アンケート用紙を配布し、その場で回収した。調査対象はソウルの培花大学家政学部学生106名で、年齢は20～22歳の女性である。

III. 結果および考察

各料理の形容語に対する両国の得点を図1、図2に示した。日本人、韓国人ともに、数値の差異はあるが、それぞれの自国の料理に対する評価、中国料理や西洋料理に対する評価の傾向は概ね一致している。自国料理に対しては、家庭料理で親しみがあっておいしく安価である、西洋料理に対しては外食料理で洒落た都会的な料理であるが親しみがなく自国料理よりはまずそうであるという

ことである。また中国料理に対しては、日本人は韓国料理と、韓国人は日本料理とそれぞれに近似した概念をもってしていると推察される。

図3は、日本人の自国の料理に対する評価と韓国人の自国の料理に対する結果を図2から抽出したものである。全体の傾向はよく類似しているが、日本人の日本料理に対する評価は韓国人の韓国料理に対する評価にくらべて、洒落ている、個性的、さっぱりしている料理であると意識している。

西洋料理については、図4に日本人、韓国人の評価をまとめた。両国人の評価は、ほぼ類似するが、韓国人の西洋料理に対する意識は日本人の西洋料理に対する意識にくらべて、外食料理でご馳走っぽく都会的であるとす

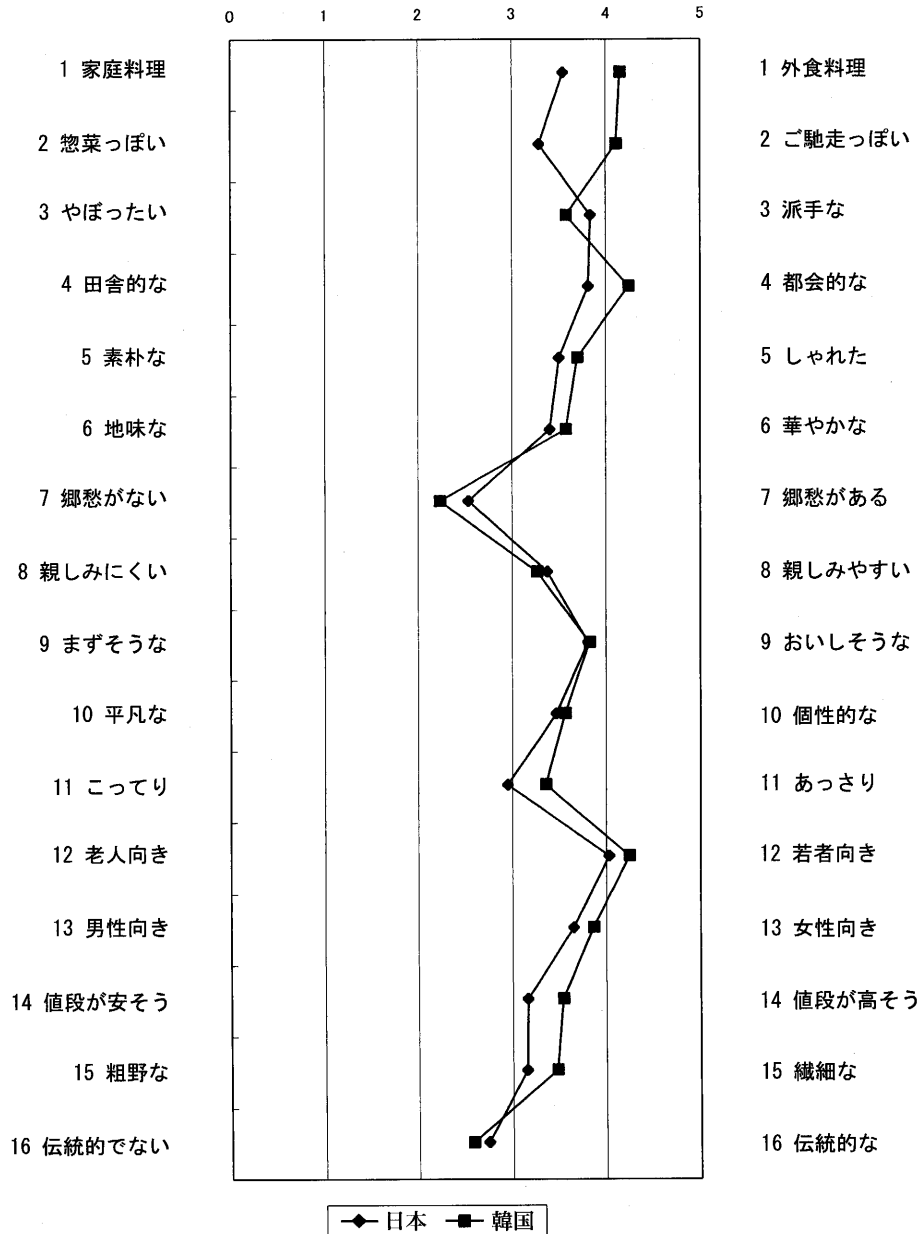


図4 日本人と韓国人による西洋料理に対する評価

る意識がやや強いと考えられる。

表2に日本人、表3に韓国人の評点をもとにバリマックス回転後の因子負荷量、寄与率、累積寄与率を示した。各因子に区分された評価項目に若干の相違はあるが、大概は一致している。因子負荷係数の大きさから各因子の意味合いについて考察すると、第1因子では、値段が安そう—値段が高そう、地味な—派手な、素朴な—華やかな、やぼったい—しゃれたなどの因子が抽出され、安価・素朴—高価・華やかなを意味する因子と考えられた。第2因子では、田舎的な—都会的な、伝統的でない—伝統的なが抽出されたことから田舎・伝統的—都会・非伝統的を意味する因子、第3因子では家庭料理—外食料理を意味する因子、第4因子は、まずそうな—おいしそうな、

親しみにくい—親しみやすいが抽出されたことから親しみがなくまずそうな—親しみがあっておいしそうなを意味する因子、第5因子は、こってり—あっさり抽出された。なお第5因子までの累積寄与率は日本人調査で92.1%、韓国人調査で93.5%と極めて高く、因子の抽出はほぼ終了したと推測される。

次にこれらの5因子をもとに、各国の料理がどのような概念で捉えられているかを、平面座標上に因子得点を図示して検討した。

図5は第1および第2因子、図6は第3および第4因子の因子得点散布図である。図5における第1因子は安価で素朴—高価で華やか、第2因子は伝統的で田舎っぽい—伝統的でなく都会的を意味する。この観点から、日

表2 回転後の因子負荷量, 寄与率, 累積寄与率 (日本)³⁾

形 容 語	第1因子	第2因子	第3因子	第4因子	第5因子	共 通 性
値段が安そう－値段が高そう	0.86	0.13	0.26	-0.26	-0.10	0.90
惣菜っぽい－ご馳走っぽい	0.83	0.37	0.20	0.07	-0.01	0.88
地味な－派手な	0.77	0.40	0.43	0.18	0.12	0.98
素朴な－華やかな	0.76	0.48	0.38	0.05	0.18	0.99
やぼったい－しゃれた	0.65	0.42	0.39	0.02	0.47	0.97
田舎的な－都会的な	0.53	0.65	0.46	-0.01	0.26	0.99
伝統的でない－伝統的な	-0.32	-0.90	-0.09	0.13	-0.03	0.93
郷愁がない－郷愁がある	-0.32	-0.72	-0.48	0.37	-0.06	0.99
平凡な－個性的な	0.35	0.06	0.82	-0.24	0.03	0.87
老人向き－若者向き	0.29	0.57	0.73	0.10	-0.11	0.96
家庭料理－外食料理	0.43	0.48	0.62	-0.31	0.06	0.89
まずそうな－おいしそうな	0.14	-0.01	0.01	0.97	-0.05	0.97
親しみにくい－親しみやすい	-0.15	-0.15	-0.22	0.94	0.00	0.97
男性向き－女性向き	-0.07	0.20	0.14	0.05	0.88	0.84
粗野な－繊細な	0.46	-0.04	-0.11	-0.05	0.82	0.90
こってり－あっさり	-0.37	-0.44	-0.12	-0.18	0.58	0.72
寄与率 (%)	26.8	20.6	17.0	14.3	13.4	
累積寄与率 (%)	26.8	47.4	64.4	78.7	92.1	

表3 回転後の因子負荷量, 寄与率, 累積寄与率 (韓国)

形 容 語	第1因子	第2因子	第3因子	第4因子	第5因子	共 通 性
値段が安そう－値段が高そう	0.93	0.17	0.24	-0.10	0.11	0.96
地味な－派手な	0.81	0.36	0.40	-0.21	0.05	0.99
平凡な－個性的な	0.80	0.23	0.38	0.11	0.25	0.94
素朴な－華やかな	0.79	0.40	0.42	-0.20	0.00	1.00
粗野な－繊細な	0.75	0.26	0.06	-0.05	0.40	0.92
やぼったい－しゃれた	0.59	0.15	0.52	-0.52	0.20	0.98
男性向き－女性向き	0.24	0.90	0.09	-0.11	0.21	0.91
老人向き－若者向き	0.31	0.81	0.44	-0.06	-0.11	0.97
田舎的な－都会的な	0.51	0.55	0.52	-0.38	-0.10	0.99
伝統的でない－伝統的な	-0.18	-0.58	-0.41	0.48	0.40	0.98
惣菜っぽい－ご馳走っぽい	0.41	0.31	0.82	-0.25	0.06	0.99
家庭料理－外食料理	0.39	0.38	0.73	-0.34	-0.02	0.99
まずそうな－おいしそうな	0.21	-0.12	-0.07	0.95	0.11	0.97
親しみにくい－親しみやすい	-0.42	-0.09	-0.31	0.83	-0.06	0.98
郷愁がない－郷愁がある	-0.33	-0.56	-0.42	0.57	0.25	0.99
こってり－あっさり	0.43	0.00	0.03	0.08	0.67	0.73
寄与率 (%)	31.0	19.7	18.3	18.0	6.5	
累積寄与率 (%)	31.0	50.7	69.0	87.0	93.5	

本人と韓国人の日本料理, 韓国料理に対する評価をみると, 自国料理にたいしては, 日本人, 韓国人ともに自国の料理は安価で素朴, 伝統的で田舎っぽいとほぼ同様に評価している。一方, 日本人の韓国料理観, 韓国人の日本料理観についてみると, 日本人は韓国料理を伝統的で田舎っぽいと日本料理と近似した料理として捉えているのに対して, 韓国人の日本料理観は高価で華やかであり都会的であるとしており, 認識に若干の差異がある。図6における第3因子は家庭料理－外食料理, 第4因子は親しみがあっておいしそう－親しみがなくまずそうを意

味する。この観点から, 図5と同様に比較すると, 日本人, 韓国人ともに自国の料理は親しみがあっておいしそうとしている。日本人は韓国料理のうちキムチと焼肉はほぼ自国の料理の中に取り込んでおり, 冷麺, ビビンバに対しても外食料理ではあるが親近感が強い。一方韓国人は寿司, 鉄板焼きうどんに対しては親しみを感じているものの他の料理に対しては, 親しみがなくまずそうと意識している。

以上を総括すると, 日本人, 韓国人の若年者の自国の料理に対する概念を考察すると, 両国ともに, 中国料理

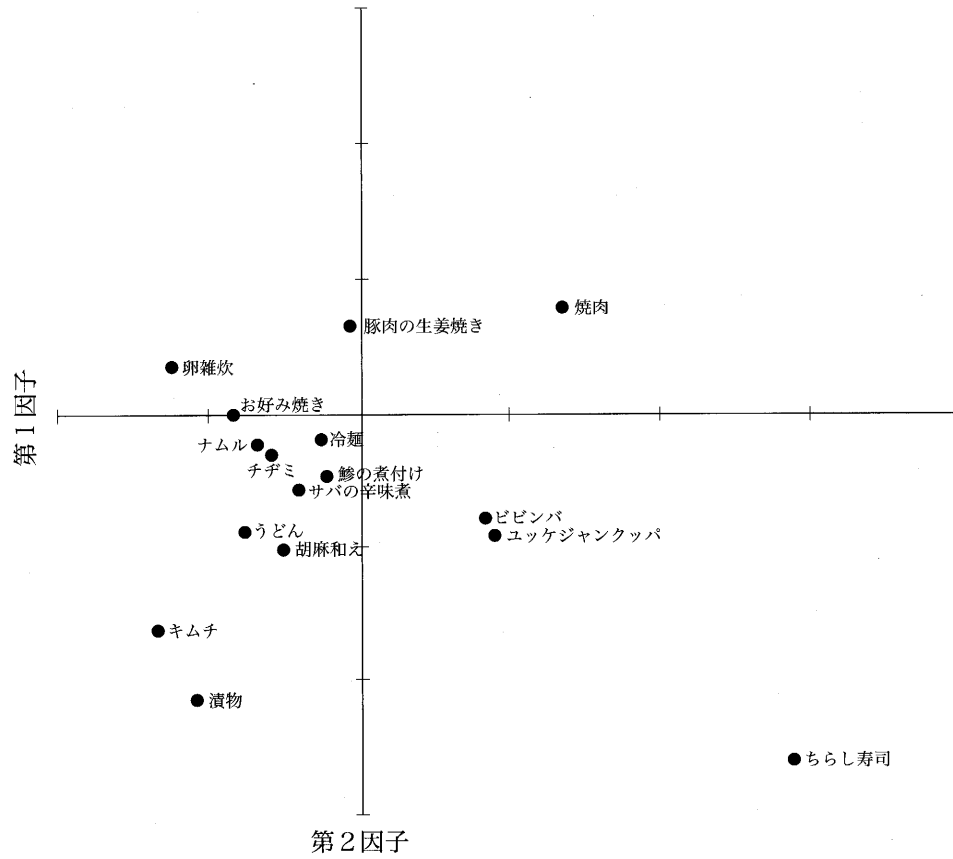


図 5-1 日本人の因子得点散布図 (第 1 因子と第 2 因子)³⁾

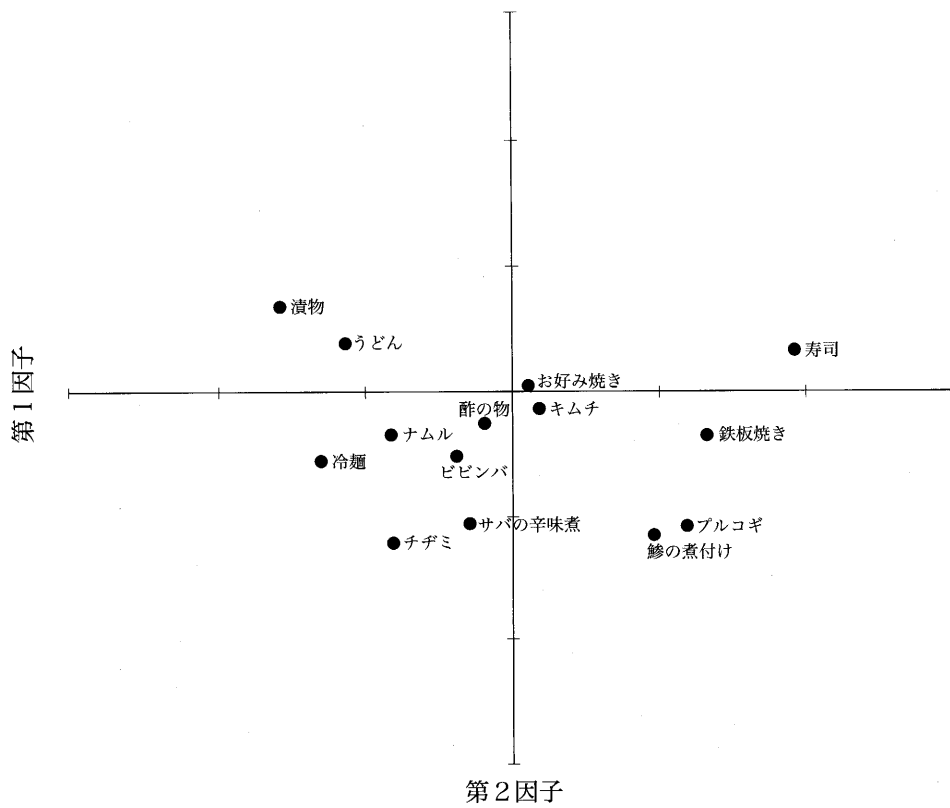


図 5-2 韓国人の因子得点散布図 (第 1 因子と第 2 因子)

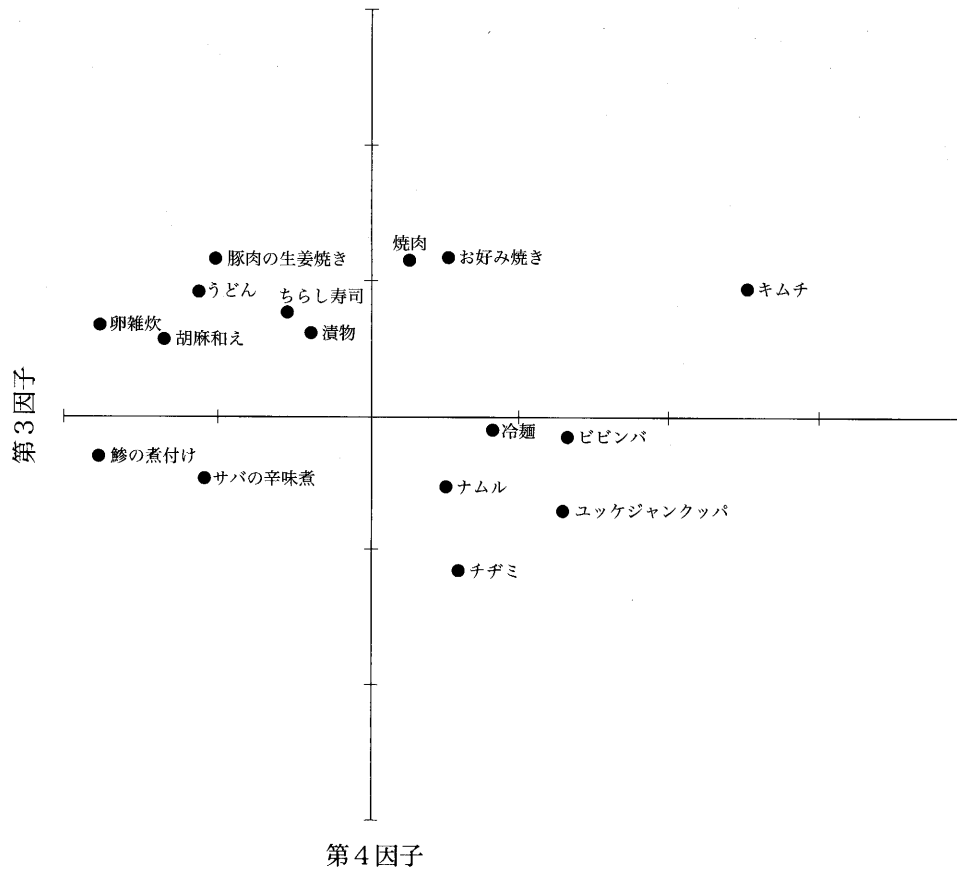


図 6-1 日本人の因子得点散布図 (第 3 因子と第 4 因子)³⁾

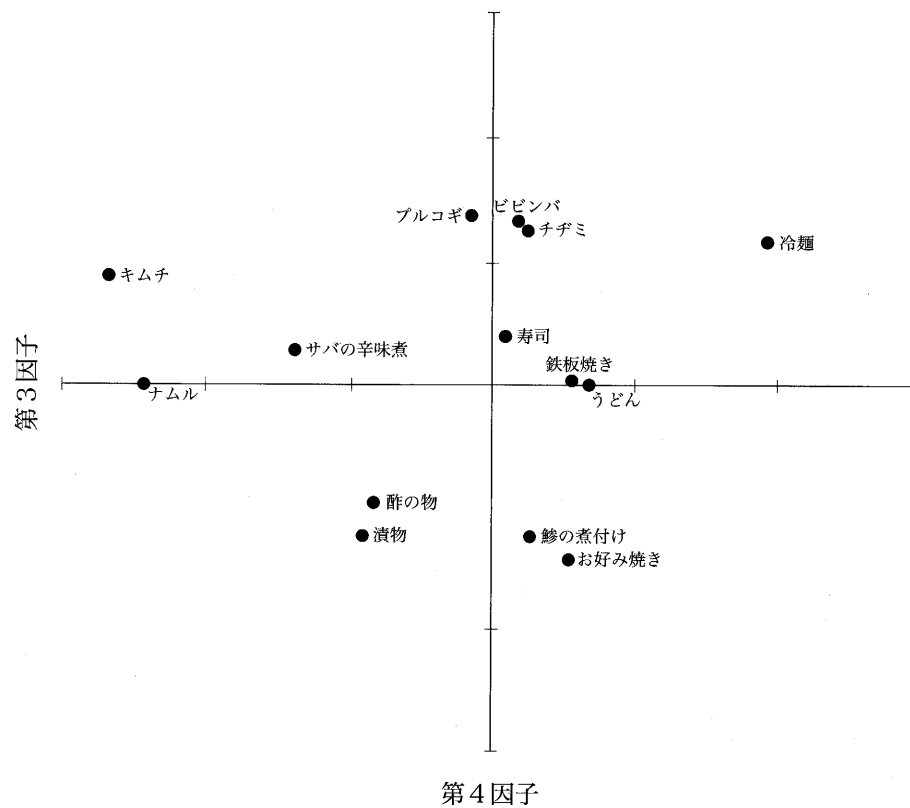


図 6-2 韓国人の因子得点散布図 (第 3 因子と第 4 因子)

や西洋料理に比較して、自国の料理は素朴で安価な惣菜であると認識しながらも親しみがあっておいしそうであると捉えている。外見するところでは、ハンバーガーやスパゲティに傾倒し、将来のそれぞれの国の食事文化の変容を憂慮させるかにみえる若年者の近年の食事風景ではあるが、今回対象とした日常的かつ伝統的な料理については、生理的な嗜好だけでなく心情的な郷愁も含めて、他国の料理とは一線を画した料理として認識されているものと考察された。また、日本と韓国間の料理の交流から見ると、日本人はキムチや焼肉を自国の料理として取り込み、ほぼ同化しているのに対して、韓国人が日本料理を日常的に取り込んでいると思われる料理は見当らなかった。日本における韓国料理の取り込みは、日本における韓国文化の受容がここ数年進展している影響を受けたことによるものかもしれない。

IV. 要 約

20～22歳の日本人女子学生、韓国人女子学生を対象に、SD法と因子分析法によって、日本、韓国、中国、西洋の各日常料理の概念を描出し、それらの概念をもとに、若年者の食事における自国、他国の料理に対する概念を把握することを試み、以下の知見を得た。

1. 日本人、韓国人ともに自国の料理に対する意識、中国料理や西洋料理にたいする意識の傾向は概ね一致していた。
2. 自国料理にたいする概念は、伝統的で素朴、安価であり、親しみがあっておいしいそうであるというものであった。
3. 西洋料理に対しては、しゃれた外食料理で高価であるが、親しみがなくまずそうであるというものであった。また韓国人は日本人にくらべて、その意識がより強かった。
4. 中国料理に対しては、日本人は韓国料理と、韓国人は日本料理とそれぞれに近似したものと意識されていた。
5. 日本人は特定の料理について韓国料理を自国料理に近い感覚で捉えており、キムチや焼肉は日本料理に取り込んでほぼ同化し、冷麺やビビンバに対しても親近感が強かった。韓国人は、寿司、鉄板焼き、うどんに対しては幾分の親しみを感じているが、他の料理に対しては親しみがなくまずそうと意識していた。

文 献

- 1) 大家千恵子：日本料理、西洋料理および中国料理の概念イメージ。日本調理科学会誌, 31, 15-23 (1998)
- 2) 畑江敬子, 中谷圭子, 福留奈美, 島田淳子：官能検査に基づく日本人とフランス人女性における食物の嗜好性の比較。日本家政学会誌, 50, 155-162 (1999)
- 3) 金 延恩, 松田康子, 小川久恵, 松本伸子：SD法による日本料理、韓国料理、中国料理、西洋料理に対する概念の分析。女子栄養大学紀要, 31, 75-81 (2000)
- 4) Enun KIM, Nakako Matsumoto: Analysis of General Ideas for Japanese, Korean, Chinese and Western Dishes by SD Method, THE KOREAN JOURNAL CULINARY RESEARCH, 11, 4 掲載予定
- 5) 岩下豊彦：SD法によるイメージの測定, 106-129, 川島書店 (1983)