

卒業論文

沖縄料理をおいしく
見せる器の色の研究

観光産業科学部 観光科学科

087160F 山本彩乃

卒業論文題目「沖縄料理をおいしく見せる器の色に関する研究」

第1章 はじめに

第2章 方法

2. 1 沖縄料理の選定

2. 2 器の色

2. 3 アンケート

第3章 結果

3. 1 沖縄そばについて

- ▶ イメージ

- ▶ 期待すること

- ▶ 器の色の点数

- ▶ 食べる際に最も期待することと、器の色の評価の比較

3. 2 てびちについて

- ▶ イメージ

- ▶ 期待すること

- ▶ 器の色の点数

- ▶ 食べる際に最も期待することと、器の色の評価の比較

第4章 考察

参考文献

第1章 はじめに

食は、期待度の高い観光目的の一つである。2004年の旅行者動向調査では、「食事は旅行の大切な楽しみの一つである」との質問に、94.3%の人が「あてはまる」あるいは「ややあてはまる」と答えている（日本交通公社，2004年）。2011年には、宿泊旅行の目的として「地元のおいしいものを食べる」が第一位となった（じゃらんリサーチセンター，2011年）。またJTBウェブアンケート「たびQ」（JTB，2009年）によると、地元の食事やご当地グルメを目的に旅行をしたことがある人は全体の76%で、旅行したことない人のうち59%が今後食目的の旅行をしたいと答えた。さらに同調査では、一度その地を旅した人であっても39%が食目的で再度訪れたいと考えていることも示された。このことから、食にはリピーター確保の可能性があると見えるだろう。

特に沖縄県は、2009年には「地元ならではのおいしい食べ物が多かった」第1位になるなど、食への評価が全国的に高い旅行先である（じゃらんリサーチセンター，2009年）。沖縄料理とは、様々な食文化が融合したものである。琉球王朝時代の伝統料理や、大交易時代に中国から受け継いだ「医食同源」の思想、冊封使をもてなした中国料理、薩摩藩支配下の時代から取り入れた日本料理、そして終戦後にはアメリカの食文化が組み合わさり、沖縄料理は他にはない独特の食文化として全国的に注目、評価されている（沖縄観光コンベンションビューロー，2008年）。中でも、多く使われる食材は豚肉である（金城，2006年）。「豚はしっかりと食べ尽くす」という観点から、顔、中身（内臓）、足など、豚を丸ごと一頭食べる習慣が沖縄にはある。しかしこれは本土では珍しい文化であることから、最初に見た時は豚足や豚の耳はゲテモノのようだ（山下，1987年）と感じるようだ。またエラブウミヘビを使ったイラブー料理も気味が悪かった（山下，1987年）というように、動物を使った料理には見た目が好ましくないという意見もある。動物を使った沖縄料理の見た目に慣れていない場合、その第一印象は必ずしも良くないようである。

ところで、食の見た目に対して照明や背景、食器などの色が影響を与えることが、様々な研究で報告されてきた。赤、青、緑の照明をあてて料理に対する食欲の変化を調べた研究（小林，2009年）では、同じ料理でも照明の色の違いによって食欲が変化したり、料理と色にはそれぞれ相性があることが示されている。また、料理（付け合せ）や皿の色を様々な組み合わせで、それぞれにどのような嗜好やイメージが見られるかを調べた研究（佐藤ら，2007年）によると、料理の付け合せや皿の色が変わるだけで、見た目がきれいかな否か、手が込んでいそうかな否かなど、見る人に与える印象の変化があるとわかった。そして料理に6色の背景パターンを用いた実験（梅村，2007年）では、料理の背景が暖色の場合の方が、寒色よりもおいしそう、センスが良い印象を与えるという結果が報告された。

以上の背景を踏まえて本研究では、沖縄観光における食・沖縄料理を、配色の効果によって今よりも見栄えを良くすることが、人々の目を惹きつける新たなアピール方法となり、

さらなる観光客誘致の可能性にも繋がるのではないかと考え、検証することとした。沖縄料理の中でもより認知度が高い、最もメジャーだと思われる二品を対象に、それらをおいしそうに見せる最も効果的な器の色を調べた。

第2章 方法

2. 1 沖縄料理二品の選定

調査にあたって、本研究の題材となる沖縄料理二品を決めるため、事前にアンケート調査を実施した。この二品は、複数の色が含まれる料理と単一色の料理とした。

「あなたが沖縄料理と聞いて思いつくものは？」という問いのアンケート用紙（付表1）に被験者一人あたり二品、思いついた順番に料理の名称を記入してもらった。調査は平成23年6月5日（日）、22日（水）の二日にわたって「御殿山」来店客56名を対象に任意でおこなった。集計した結果（表1）によると、複数の色が含まれる料理で票数が最も多かったのは、沖縄そば（36票）であった。単一色の料理では、最も票数が多かったてびち（15票）であった。

表1. 「あなたが沖縄そばと聞いて思いつくものは？」集計結果

「沖縄料理と聞いて思いつくものは？」			
沖縄そば	36		
ゴーヤチャンプルー	27		
豚料理:てびち	15		
:ラフテー	6	23	
:ミミガー	2		
:	:		
以下、全て5表未満			
全体	112		

2. 2 器の色

沖縄そば、てびちについて見た目のイメージ、食べる際に最も期待すること、おいしそうだと思う器の色に関する質問を、アンケート用紙（付表2）によっておこなった。調査に

使用した器の色は、料理の背景色の印象の違いに関する先行研究（梅村，2007 年）や、料理と皿の色の研究（佐藤ら，2007 年）に倣って、赤、黄、緑、青、白、黒の 6 パターンとした。料理二品をそれぞれ白い器に入れて写真を撮影し、後に器の色を 6 色にペイントを使って加工した。

2. 3 アンケート

初めに、「問 1. 沖縄そばの見た目のイメージ」と、「問 2. 食べる際に最も期待すること」についての問いを、被験者に各自で記入してもらった。その後スクリーン上に 6 色の器に入った沖縄そばの画像（付表 3）を 1 分間映し出し、被験者においしそうに感じた順位を記入してもらった（同順位不可）。てびちについても、同様の手順で順位記入を実施した（てびちの画像については、付表 4）。器の色の順位は 1 位から 6 位とし、最も高かったものを 1 位、最も低かったものを 6 位とした。また器の色の順位は点数化し、1 位が 1 点で最も評価が高く、6 位が 6 点で最も低い評価とした。

沖縄そばとてびちそれぞれについて、食べる際に期待する 4 項目とおいしく見せた順につけた器の色の点数との関係を二元配置分散分析によって調べた。

調査は平成 23 年 11 月 11 日（金）、17 日（木）の二日にわたっておこなった。被験者は沖縄県内の大学生 102 名（有効回答数）、平均年齢 19.4 ± 0.92 才。内訳は男性が 25 名、女性が 77 名、沖縄県出身者が 73 名、県外出身者が 29 名だった。

第 3 章 結果

3. 1 沖縄そばについて

➤ イメージ

被験者が沖縄そばの見た目に持つイメージについて、二つの回答のうち、少なくとも一つが色合いに関する記述をした人は 102 名中 81 名（79%）だった。そのうち具体的な色に触れた記述をしたのは 51 名（50%）だった。色合いに触れる記述を全くしなかった人は 21 名（21%）しかいなかった。

➤ 期待すること

被験者が沖縄そばを食べる際に最も期待する項目は、「味」が最も多かった。①「満腹感」

と答えた人が8名(8%)、②「健康」と答えた人が1名(1%)、③「味」と答えた人は89名(87%)だった。④「その他」と答えた人は4名(4%)で、うち「味と満腹感」、「値段」、「気持ち悪くならない」、「なし」と答えた人がそれぞれ1名ずつだった。

➤ 器の色の点数

「どの器の色の沖縄そばをおいしそうだと思うか、順位をつけなさい」において、白の器が最も高く評価された。それぞれの器の色の点数は、赤 3.20 ± 1.43 点、黄 3.79 ± 1.19 点、緑 4.77 ± 1.02 点、青 4.95 ± 1.17 点、白 2.04 ± 1.23 点、黒 2.25 ± 1.61 点だった。

➤ 食べる際に最も期待することと、器の色の評価の比較

沖縄そばに期待する項目と器の色の関係をみたところ、②「健康」以外のすべての期待される項目において白の器が最も点数が高く、青が最も低かった(表2)。②「健康」については黒の器の点数が最も高く、緑が最も低かった。

サンプルサイズが少ない②「健康」を除いた分析では、沖縄そばを食べる際に期待する3項目の間には有意な違いは認められなかった($n_1=3$, $n_2=6$, 期待する項目: $F=-2.07E15$, $df=2$, $p=1.00$)、6つの器の色の間のおいしく見せる点数には有意な違いは認められた。また、期待する項目とおいしく見せる器の色の点数の間に交互作用はみられなかった。(期待する項目×器の色: $F=1.26$, $df=10$, $p=0.25$)。

表2. 沖縄そばに最も期待することと、各器の平均点数

	沖縄そばについて					
	赤	黄	緑	青	白	黒
①満腹感(8)	2.75	4.00	4.50	4.88	2.75	2.13
②健康(1)	4.00	3.00	6.00	5.00	2.00	1.00
③味(89)	3.27	3.81	4.80	4.96	1.98	2.19
④その他(4)	2.25	3.25	4.50	5.00	2.00	4.00

器の色の間に有意な点数差があるのかを調べたところ(表3)、白と黒が、他の4色よりそれぞれ有意に評価が高かった。赤と黄は、それぞれ緑と青より有意に高い評価となった。緑と青は、どの色よりも評価が低かった。また白と黒(無彩色)、赤と黄(暖色)、緑と青(寒色)という同系統の色同士に有意差は見られなかった。このことから、無彩色、暖色、寒色の順に、沖縄そばをおいしく見せる器の色であることがわかった。

表 3. 沖縄そばについて、各器の平均点数の有意判定

B	N	Mean	S.D.
赤	101	2.76	1.43
黄	101	3.69	1.19
緑	101	4.60	1.02
青	101	4.94	1.18
白	101	2.24	1.24
黒	101	2.77	1.61

Pair	t-value	df	p	*は有意差
白－黒	1.13	98	0.26	白＝黒
白－赤	1.12	98	0.27	白＝赤
白－黄	4.03	98	<0.00	白>黄*
白－緑	6.99	98	0.00	白>緑*
白－青	6.97	98	<0.00	白>青*
黒－赤	0.03	98	0.98	黒＝赤
黒－黄	1.86	98	0.07	黒＝黄
黒－緑	4.17	98	<0.00	黒>緑*
黒－青	5.10	98	<0.00	黒>青*
赤－黄	2.28	98	0.02	赤＝黄
赤－緑	4.46	98	<0.00	赤>緑*
赤－青	5.43	98	<0.00	赤>青*
黄－緑	3.00	98	<0.00	黄>緑*
黄－青	3.06	98	<0.00	黄>青*
緑－青	0.95	98	0.34	緑＝青

4. 2 てびちについて

➤ イメージ

被験者がてびちの見た目に持つイメージについて、二つの回答のうち少なくとも一つが色合いに関する記述をした人は 55 名 (54%) だった。そのうち具体的な色に触れた記述をしたのは 33 名 (32%) だった。色合いに触れる記述を全くしなかった人は 47 名 (46%) しかいなかった。

➤ 期待すること

被験者がてびちを食べる際に最も期待する項目は、「味」が最も多かった。①「満腹感」と答えた人が 3 名 (3%)、②「健康」と答えた人が 10 名 (10%)、③「味」と答えた人は 75 名 (73%) だった。④「その他」と答えた人は 14 名 (14%) で、そのうち「コラーゲ

ン」、「食べたことない」「なし」と答えた人がそれぞれ3名、「毛」と答えた人が2名、「見た目」、「プルプル感」、「食べれない」と答えた人がそれぞれ1名ずつだった。

➤ 器の色の点数

「どの器の色のてびちをおいしそうだと思うか、順位をつけなさい」において、白の器が最も高く評価された。それぞれの器の平均点数は、赤 3.40 ± 1.25 点、黄 3.85 ± 1.34 点、緑 4.67 ± 1.03 点、青 5.07 ± 1.06 点、白 1.84 ± 1.16 点、黒 2.01 ± 1.24 点だった。

➤ 食べる際に最も期待することと、器の色の評価の比較

てびちを食べる際に期待する4項目の間には有意差は認められなかったが($n_1=4, n_2=6$, 期待する項目: $F=-1.52E15$, $df=3$, $p=1.00$)、6つの器の色の間のおいしく見せる点数の間には有意差は認められた(器の色: $F=36.00$, $df=5$, $p<0.00$)。また期待する項目とおいしく見せる器の色の点数の間に交互作用は見られなかった(期待する項目×器の色: $F=1.24$, $df=15$, $p=0.24$)。

表 4. てびちに最も期待することと、各器の平均点数

	てびちについて					
	赤	黄	緑	青	白	黒
①満腹感(3)	3.00	5.67	4.00	5.00	1.00	2.33
②健康(10)	3.70	3.40	4.30	5.50	1.80	2.30
③味(75)	3.48	3.92	4.75	5.00	1.93	1.92
④その他(14)	3.17	3.40	4.95	5.57	1.90	2.00

器の色の間に有意な点数差があるのかを調べたところ(表 5)、白と黒が、他の4色よりそれぞれ有意に評価が高かった。赤と黄は、それぞれ緑と青より有意に高い評価となった。緑と青は、どの色よりも評価が低かった。また白と黒(無彩色)、赤と黄(暖色)、緑と青(寒色)という同系統の色同士に有意差は見られなかった。このことから、無彩色、暖色、寒色の順に、てびちをおいしく見せる器の色であることがわかった。

表 5. てびちについて、各器の平均点数差の有意判定

B	N	Mean	S.D.
赤	102	3.30	1.25
黄	102	4.16	1.34
緑	102	4.51	1.03
青	102	5.23	1.06
白	102	1.59	1.16
黒	102	2.21	1.24

Pair	t-value	df	p	*は有意差
白－黒	1.76	98	0.08	白 = 黒
白－赤	5.11	98	0	白 > 赤 *
白－黄	7.47	98	0	白 > 黄 *
白－緑	9.82	98	0	白 > 緑 *
白－青	11.65	98	0	白 > 青 *
黒－赤	2.99	98	<0.00	黒 > 赤 *
黒－黄	5.25	98	0	黒 > 黄 *
黒－緑	7.36	98	0	黒 > 緑 *
黒－青	10.32	98	0	黒 > 青 *
赤－黄	2.43	98	0.02	赤 = 黄
赤－緑	3.62	98	<0.00	赤 > 緑 *
赤－青	6.18	98	0	赤 > 青 *
黄－緑	1.13	98	0.26	黄 = 緑
黄－青	2.98	98	<0.00	黄 > 青 *
緑－青	2.57	98	0.01	緑 > 青 *

第 4 章 考察

沖縄料理の見た目のイメージについて、沖縄そばでは全体の 55%、てびちでは 32% の人が、具体的な色に触れた記述をした。沖縄そばについては紅しょうがの赤、ねぎの緑、麺の黄、三枚肉の茶色など様々な色の記述が見られた。またこれら具材の色のバランスが良いという内容も多くあり、沖縄そばには複数の色のイメージがあるといえる。一方てびちについては、具体的な色の記述は茶色しかなかった。てびちには単一色のイメージが強いといえる。

沖縄料理を食べる際に最も期待することについて、沖縄そばでは全体の 87%、てびちでは 73% と、二品とも「味」と答えた人が最も多かった。2006 年におこなわれた 10～60 代の年代別、性別それぞれ 100 名を対象にした「食事に重視することは？」というアンケートでは、どの年代、性別においても「味」と答えた人が最も多かったと報告されており

（「QuiMi!」, 2006 年）、本研究と同様の結果を示している。本研究の調査被験者は沖縄県内出身者が多かったので、今回は県外出身者を対象にした方がより観光客にあてはまる結果が得られるだろう。特に沖縄そばは一日に約 16 万食も消費されるほどの人気料理であり（沖縄観光コンベンションビューロー, 2008 年）、てびちは沖縄ではコンビニのおでんの具としてもポピュラーで、二品とも沖縄にいれば食べる機会の多い料理である。ところで、沖縄の食文化は島々によっても複雑多岐で、高度に細分化されている（小泉, 2011 年）。沖縄そばのスープは、豚骨とかつお節の合わせだしに塩で味付けするのが主流である（沖縄観光コンベンションビューロー, 2008 年）が、だしを煮込む時間や調味料の分量は作り手によってそれぞれ異なる（「沖縄スローフード王国」, 2004 年）。乗せる具材も三枚肉、野菜、もずくなど様々である（山下, 1987 年）。てびちもまた、一般的な酢味噌を使ったものや塩をふりかけるもの、味付けも甘いものから辛いものなど、味付けには色々ある（山下, 1987 年）。最近では沖縄そばや沖縄料理の名店を載せた 100 シリーズのようなグルメ本がコンビニなどに置いており、観光客も目にすることができる。このように二品とも沖縄にいれば食べる機会が多く、さらに味付けも作り手によって異なり多様なため、よりおいしいものを期待して、食べる際は味が最も重要視されるのだと考えられる。

本研究では、沖縄そばとてびち共に、器の色として無彩色、暖色、寒色の順においしく見せる器の色であることが明らかになった。なぜ、無彩色の器が沖縄そばやてびちを最もおいしそうに見せたのだろうか？コロケを題材とした実験では、無彩色の中でも白は、暖色が油っこさを強調して重厚感があるのに対して、料理の油っこさを軽減する点で好まれると報告されている（佐藤ら, 2007 年）。沖縄そばとてびちについても、同様の理由で白が好まれたと考えられる。また本研究で無彩色の器が沖縄料理二品を最もおいしそうに見せた理由としては、沖縄そばもてびちも白と黒以外の色を含む有彩色で構成された料理であったため、バランス良く調和したからだと考えられる。白や黒の無彩色は、有彩色本来の個性や力を発揮するのを助長する（梅田, 1995 年）。また料理と照明の色について、照明の色の彩度が強くなるほど食品に対する食欲は抑制されたことが報告されている（小林, 2009 年）。すなわち、沖縄そばもてびちも、器の彩度が低い方が、食欲が促進されることが示唆される。次に、暖色の器のほうが寒色の器より、沖縄そばとてびちをおいしく見せた理由を考えてみたい。とんかつをおいしく見せるのに、暖色は寒色より好まれる（梅村, 2007 年）。本研究においても先行研究の結果と一致した。また料理の温度のイメージと照明の色が一致している場合の方が、そうでない場合よりも食欲が保たれる（小林, 2009 年）ことから、本研究の二つの料理がどちらも共通して温かいことが、器の色の暖色が寒色よりおいしく見せた理由であるだろう。料理の色と近い有色の照明の場合、照明による料理の色の変化が小さくなるため、食欲は下がりにくい（小林, 2009 年）。このことも、赤、黄、茶といった暖色からなる沖縄そばとてびちを盛りつける器には、寒色よりも暖色の方が好まれたことを裏づけているだろう。

本研究による結果を、今後観光にどのように活かせるだろうか。沖縄そばやてびちを無

彩色の器に盛り付けて沖縄を訪れた観光客においしそうだと感じさせることで、旅の大きな楽しみである食（日本交通公社，2004 年）を満足させ、沖縄への旅の評価を高くし、その後のリピーター拡大にも繋げることができるかもしれない。また沖縄そばとてびちの他にも、広く知られている代表的な沖縄料理は多くある。本研究の事前調査でも挙げられたラフテーやミミガーなどの豚料理には、白の器がその油っこさを軽減する点で良いと考えられる。さらに有彩色が含まれる料理であれば、ゴーヤーチャンプルーなど彩り豊かな野菜料理には、白や黒の器が料理の色彩を引き立ててバランス良く調和するだろう。中味汁やヤギ汁などの汁物料理には、寒色よりも暖色系の器の方がその温かいイメージを与え、おいしく見せることができるだろう。このような器の色への工夫を、観光客が多く訪れる店で今後ぜひ取り入れてほしい。

本研究で今回使用した沖縄料理は二品だったが、今後も他の料理を使ってより多くの沖縄料理をおいしく見せる色を調べる必要がある。そのためには、今回はどちらも温かい料理だったが次回はデザートなどの冷たい料理も題材に加えて、この場合は寒色の器の方が暖色よりも好まれるのかを試したい。また同じ料理であっても、形や盛り付け方を様々に変化させるなど条件を限定したら、より細かいパターンにもあてはまる、おいしく見せる器の色を知ることができる。器だけでなく料理の色も無彩色、暖色、寒色とパターンを変えるなど様々に組み合わせてみるのもよいだろう。さらに、次は器の色も単一色だけでなく複数の色で構成された器も加えたい。今回は無彩色の器が最も選ばれたが、例えば無彩色と暖色、無彩色と寒色で構成された器だとどちらが料理をおいしく見せるのか、暖色と寒色を組み合わせた器では、温かい料理と冷たい料理それぞれをおいしく見せることはできるのかなど、今回の研究結果から生まれた疑問を解消したい。アンケート用紙については、料理に対する見た目ではなく、もっと色に限定したイメージを聞き出す質問にするべきであった。また、食べる際に期待する項目ごとに器の点数の差が比較できなかったことから、「どの色の器が一番満腹になりそうか」「健康そうか」など、次回はもっと直接的な質問内容にするべきだと感じた。

参考文献

- 1) 財団法人日本交通公社：「食と観光の有機的連携方策検討のための研究」2004 年
- 2) じゃらんリサーチセンター：「じゃらん宿泊旅行調査 2011」2011 年
- 3) 株式会社 JTB アンケートサイト「たび Q」：『地元の食』や『ご当地グルメ』に関するアンケート調査」2009 年

- 4) 沖縄県企画部企画調整課：「沖縄 21 世紀ビジョン ～みんなで創る みんなの美ら島 未来のおきなわ～」2010 年
- 5) 財団法人沖縄観光コンベンションビューロー：「沖縄の食文化 『うちなー観光教科書 p130～145 第2章 5.』」2008 年
- 6) 山下論一：「家庭料理と長寿食 『日本の郷土料理 12 九州Ⅱ・沖縄』 p122～131」1987 年
- 7) 小泉武夫：「琉球の職を愛でる 『私たちが伝えたい琉球料理—おいしく作ってわが家の食卓に—』 p4」2011 年
- 8) 樫出版社：「沖縄スローフード王国」2004 年
- 9) 金城仁：「沖縄の食、いま、むかし… 『財団法人ベターリビング つくば建築試験センター情報誌 BL つくば vol.2』 」2006 年
- 10) 田原美和：「沖縄の『伝統食』継承に関する調理学的研究 —世代間の実態・意識調査をとおして—」2009 年
- 11) 小林茂雄：「鮮やかな光色で照明された食品に対する食欲」2009 年
- 12) 佐藤真実、岸松静代、南アイコ、橋本明子、谷洋子：「盛り付けからみた色と嗜好に関する研究」2007 年
- 13) 梅村隆宏：「食事画像から受ける印象に関する感性工学的研究」2007 年
- 14) 「QuiMi!」2006 年
(http://www.imi.ne.jp/quimi/q_answer/cat25/007_important.html)
- 15) 梅田素博：「PCCS による色彩構成の考察」1995 年
- 16) 伊藤久美子：「若者女子における無彩色を含む 2 色配色の感情効果」2009 年
- 17) 鈴木勝：「食文化を活用した国際ツーリズム振興」2007 年
- 18) 牛田泰正：「食からのまちおこし」2010 年

付表 1. 事前調査アンケート用紙

★★★★★ 研究協力をお願い ★★★★★

- ・この質問紙は、卒業論文のためのものです。なるべく他の人と相談せずに教えてください。
- ・集めたデータは分析し、全体的な傾向を知るために用います。プライバシーには細心の注意を払います。
- ・回答内容と個人情報は研究室に厳重に保管し、学術的な内容にのみ使用します。

実施責任者：山本彩乃（琉球大学観光産業科学部4年生）

・当てはまるものに丸を付けてください。

- ① どちらからいらっしゃいましたか？（ 県外 ・ 県内 ） ② 性別（ 男性 ・ 女性 ）
③ 年齢（ 10 ・ 20 ・ 30 ・ 40 ・ 50 ・ 60 ・ 70 ）歳代

・あなたが「沖縄料理」と聞いてパッと思いつく料理名を、思いついた順番に二つお書きください。正式名称がわからない場合は、その料理の特徴だけで構いません。（例：ゴーヤや卵や肉やその他の野菜を炒めた物）

1 {
2 {

ご協力、ありがとうございました(^^)

付表 2. 本調査アンケート用紙

1. 沖縄そばについて

- (1) 沖縄そばを見た目、色合いに対してどのようなイメージを持っていますか。箇条書きで二つお答えください。

・
・

- (2) あなたは沖縄そばを食べる際、何を期待、重視しますか。最も当てはまるものを一つ選択して、丸を付けてください。

- ① 満足感
② 健康、長寿
③ 味
④ その他

- (5) スクリーン上の写真を見て答えて下さい。

(2)で選んだ回答を基準に、どの色の器の沖縄そばを美味しそうだと思いますか。各色の器に順位をつけて、カッコ内に記入してください。なお同じ順位はつけず、必ず1～6位までの数字を入れてください。

赤	黄	緑
青	白	黒

2. てびち(豚足の煮付け)について

- ① てびちを見た目、色合いに対してどのようなイメージを持っていますか。箇条書きで二つお答えください。

・
・

- ② あなたはてびちを食べる際、何を期待、重視しますか。最も当てはまるものを一つ選択して、丸を付けてください。

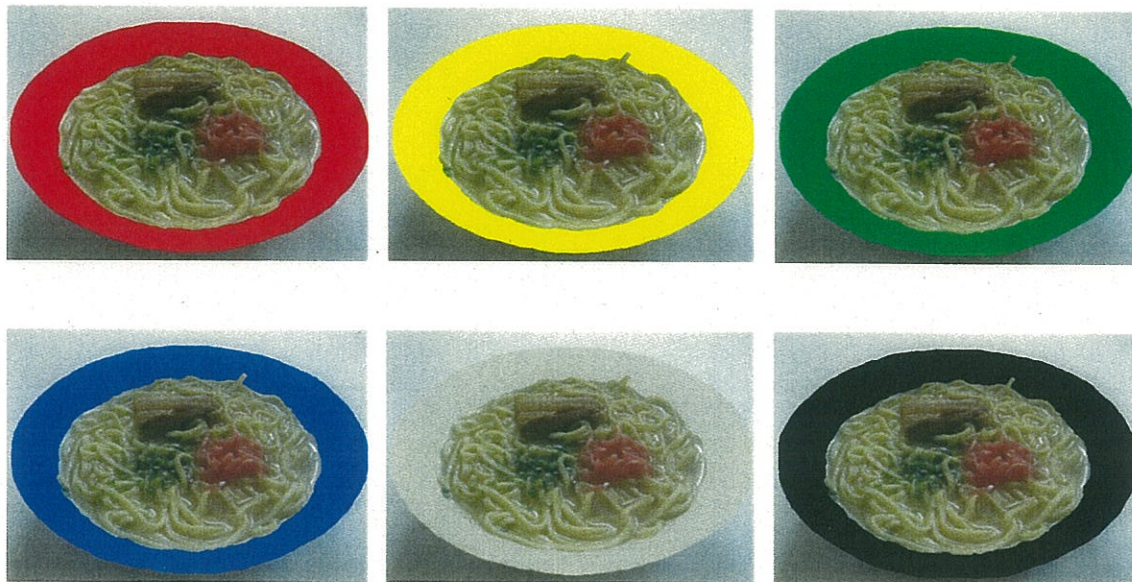
- ① 満足感
② 健康、長寿
③ 味
④ その他

- (3) スクリーン上の写真を見て答えて下さい。

②で選んだ回答を基準に、どの色の器のてびちを美味しそうだと思いますか。各色の器に順位をつけて、カッコ内に記入してください。なお同じ順位はつけず、必ず1～6位までの数字を入れてください。

赤	黄	緑
青	白	黒

付表 3. 沖縄そば画像



付表 4. てびち画像

