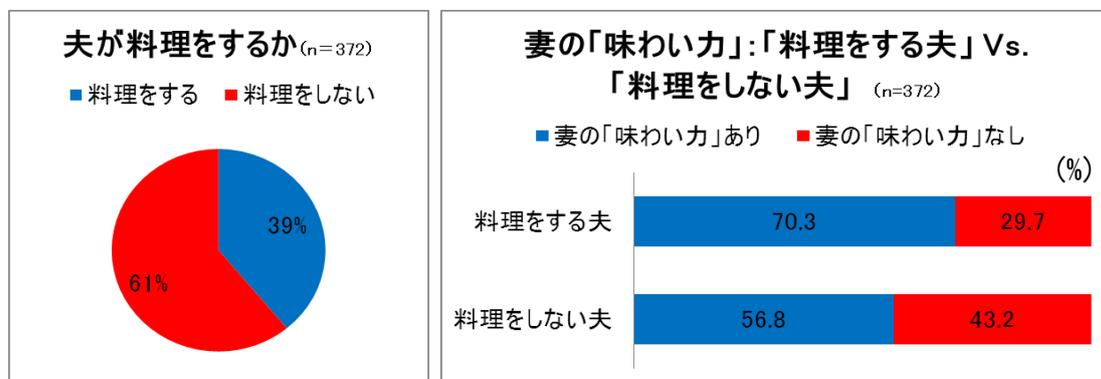


## 夫の4割は料理好きの「料理男子」！ 夫を料理好きにするカギは、妻の「味わい力」にあり！？ ～「味わい力」アップには、食と飲み物の組み合わせを意識するのが大切～

高橋酒造株式会社(本社:熊本県人吉市、代表取締役社長:高橋光宏)は、食を楽しむことのできる日本人を増やしたいと考え、学習院女子大学日本文化学科・環境教育センター品川明教授の監修のもと、「味わい力(※)」テストを開発するとともに、「味わい力」を高めるトレーニング方法をウェブサイト(<http://www.hakutake.co.jp/ajiwairyoku/>)にて提案しています。

今回、高橋酒造が、主婦(372名)に対して実施した調査で、4割の主婦が自分の夫は「料理をする」と回答しました。また、「料理をする夫」と「料理をしない夫」において、妻の「味わい力」の保有を比較したところ、「料理をする夫」の妻で、「味わい力」保有者は70.3%、「料理をしない夫」の妻で、「味わい力」保有者は56.8%と、10ポイント以上の差があることがわかりました。



(※)高橋酒造は、学習院女子大学日本文化学科・環境教育センター品川明教授の監修のもと、「食を楽しむ力」を測るための「味わい力」テストを、株式会社味香り戦略研究所(東京都中央区)とともに開発しました。「味わい力」とは、「食への意識」、「味覚感度」、「食に関する表現力」、「食の知識」、「食の経験」の5つの指標を総合的に判定した、先天的・動物学的な五味の認識力(いわゆる味覚力)とは異なる、後天的な「食を楽しむ能力」を指します。

### ■ 夫を「料理男子」にするカギは、妻の「味わい力」！

「夫が料理をする」妻の70.3%が「味わい力」保有者ということがわかりました。一方、「夫が料理をしない」妻の「味わい力」保有者は56.8%でした。この結果より、「味わい力」がある妻の夫の方が「料理男子」が多いことがわかりました。この結果について、「味わい力」テストを監修した品川教授は、次のように分析しています。「“味わい力”は、味覚のみではなく、食に対する興味や表現も豊かで、食を楽しめる力です。味わい力が高い妻と一緒にいることで、夫も食への関心が高くなると考えられます。“味わい力”を高める手軽な方法としては、外出時にどのような食材が使われているか、どのような味付けがされているかを意識したり、毎日の食事の中で、食事に合わせて、お酒選びをしたりすることです。例えば、和食を食べる時の食中酒として、和食の繊細な味をひきたてるような米焼酎などを選ぶことで、夫の食への興味を高めることにつながります。」

### ■ 「味わい力」を高めるには？ ～「味わい力」アップマラソン

今回の調査において、「味わい力」保有者は62%、「味わい力」がない「現代型味オンチ」と診断された38%の妻は、それぞれタイプ別に、①「表現ベタ型」が19.4%、②「偏食ワンパターン型」が8.9%、③「無頓着型」が9.7%でした。高橋酒造では、「味わい力」を高めるためのタイプ別のトレーニング方法を提案しており、無頓着型には、1ヶ月毎に食への興味や意識、表現力を高めるための“課題”をクリアしていき、「味わい力」を高めるトレーニング「味わい力アップ・マラソン」を提案しています。

●「無頓着型」のトレーニング方法：「味わいカアップ・マラソン」の12ヶ月トレーニングメニュー

1ヶ月目	食事時間をいつもより <b>10分長く取り</b> 、しっかり味わいましょう。
2ヶ月目	食事は、 <b>一日3回摂りましょう</b> 。決まった時間に食べることを意識しましょう。
3ヶ月目	<b>彩りに気をつけましょう</b> 。いつもの食に2色プラス。まずは、緑と赤を足してみるのはいかがですか。
4ヶ月目	食の <b>香りを楽しめる飲み物を選びましょう</b> 。お酒ならば、料理の香りも楽しめるようなお酒を選びましょう。
5ヶ月目	<b>旬の食材を取り入れましょう</b> 。魚、野菜、果物どれでも良いので、旬を意識してみましょう。
6ヶ月目	味噌汁に使われている「 <b>ダシ</b> 」を <b>意識してみましょう</b> 。煮干し？シイタケ？ダシこそ、和食のうま味の素です。
7ヶ月目	<b>食感を楽しみましょう</b> 。絹豆腐と木綿豆腐の舌触りや喉ごしは違いますね。それが食感の違いです。
8ヶ月目	食事に対して思ったことを <b>口に出してみましょう</b> 。まずは、味が好きか、嫌いか、その理由などから表現してみましょう。
9ヶ月目	スーパーでの買い物や外食時に、 <b>初めての食材や料理にチャレンジしてみましょう</b> 。
10ヶ月目	<b>調理法を意識しましょう</b> 。蒸し料理？焼き料理？揚げ料理？どれでしょうか。
11ヶ月目	<b>食べ物と飲み物の組み合わせを意識しましょう</b> 。和食、洋食、中華などそれぞれの料理にどのようなお酒が合うのかを考えて選びましょう。
12ヶ月目	食事をするのが楽しくなってきましたか。食を楽しむことをこれからも続けて下さい！！

■「味わい力」の有無、現代型味オンチタイプが判定できるチェックシートとタイプ別トレーニング方法を高橋酒造のサイトで公開中！  
高橋酒造ウェブサイト：<http://www.hakutake.co.jp/ajiwairyoku/>

●「表現ベタ型」、「偏食ワンパターン型」のトレーニング方法：(高橋酒造ウェブサイトからの抜粋)

あなたの味わい力は...

## 1 表現ベタ型

このタイプのトレーニング方法

食しているものを、とにかく声に出して、自分なりの言葉で表現してみましょう。

まずは、基本5味と言われる「甘味」「塩味」「うま味」「酸味」「苦味」を感じて、食の風味(味)を表現してみましょう。例えば、「甘酸っぱくておいしい」というシンプルな表現でも、一歩前進です。

慣れ親しんだダシの味や日本食に、食を引き立てる米焼酎をあわせるなどして、感想を口に出すことから始めましょう。

あなたの味わい力は...

## 2 偏食ワンパターン型

このタイプのトレーニング方法

意識的に新しい食材を取り入れて、多彩な食を経験しましょう。

「旬の食材」を取り入れることで、食を表現する楽しさがアップ。

日本食は旬の食材を取り入れたものが多いので、日本食の繊細な味を引き立てる米焼酎と合わせて食べてみましょう。

旬の食材早見表 (監修：品川明教授)

季節	野菜・くだものなど	魚介類
春	たけのこ、しいたけ、さやえんどう、ふき、たまねぎ、いちご	たい、さわら、あさり、さざえ
夏	ピーマン、トマト、なす、かぼちゃ、きゅうり、さくらんぼ、もも	いざぎ、かつお、うなぎ、あゆ、いか、しじみ、あわび
秋	さといも、カリフラワー、なし、ぶどう、りんご	さば、さんま、いわし、にしん、しばえび
冬	だいこん、ほうれん草、はくさい、れんこん、ごぼう、みかん	ぶり、たら、ふぐ、ひらめ、かき、ほたて貝、たこ

**監修者の紹介:**

**品川 明(しながわ あきら)**

学習院女子大学 教授

研究分野: 海洋生理生態学、環境教育、人・食・環境コミュニケーション

主要著書: 『生活紀行』(学習院新書)、『親と子の週末 48 時間』(小学館)

『21 世紀をいきるきみたちの環境学習』(島根県) 他

サイエンスパートナープロジェクトとして、栃木県日光市立栗山中学校の授業(総合)を活用して「栗山の自然から自分たちの未来を考える」テーマ授業の支援プロジェクトや子どもが主体的に学び、科学を好きになるための教育システムの開発に関する実証的な研究へ携わる。

経歴: 東京水産大学卒、東京大学大学院農学系研究科水産学専攻修了、農学博士



**高橋酒造株式会社について**

明治 33 年(1900 年)創業、熊本県人吉市に本社を置く球磨焼酎製造会社。企業理念は「人と人を近づけたい」。最新設備の導入や、いち早く減圧蒸留法を取り入れるなど、常に業界をリードしています。代表商品は本格米焼酎「白岳 しろ」、球磨焼酎「白岳」。熊本県だけではなく、全国的、世界的に米焼酎を広めるため、積極的なマーケティングを実施し、現在では日本だけではなく世界 22 カ国で販売、皆様にお楽しみ頂いています。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

報道関係 : ブルーカレント・ジャパン株式会社(高橋酒造株式会社広報代理) 担当: 大久保、大貫

TEL: 03-6204-4141 FAX: 03-6204-4142

お客様 : 高橋酒造株式会社 お客様相談室 TEL: 0966-24-5155