

日本伝統食の色彩研究—金沢を事例として—

COLOR STUDY OF JAPANESE TRADITIONAL FOODS — IN CASE OF KANAZAWA —

森 嘉 紀 山 岸 政 雄
MORI, Yoshinori YAMAGISHI, Masao

Abstract

Traditional foods are cooked fundamentally based on the freshness and nature of the materials used.

Together with the right combination among various kinds of tablewares which are made of porcelain, wood, bamboo and metal, they are visually characterized as the foods to see.

Our study is to find out the color formation on the traditional foods by means of scientific approach.

By using the method of mesh-analysis, chromaticity diagram was plotted by the dots measured by colorimetry.

Instrument—HITACHI 607 COLOR ANALIZER

NIPPON DENSHOKU Z-Σ80 DIFFERENCE METER

1. はじめに

本研究は、日本文化の中で大きな位置を占めている伝統的料理の持つ色彩感覚について、その色彩組成を明らかにしようと試みたものである。

また様相として表わされた食品の色彩を通して、この地域の自然や文化を理解する手掛りがあり得ることも期待した研究でもある。

アプローチとしては食品の心理物理色(Psychophysical color)をY, x-yの値にて特性化し、さらに知覚色(Perceived color)における様相(Aspect)へと導く色彩科学のセオリーを用いた。

すでにわれわれは、色彩から自然や文化の営みを知る試みとして「色彩景観考・金沢」¹⁾を1977年に報告したが、今回の研究もこれに関連するコンセプトを含んでいる。

たとえば、Fig.1 HASSUN-Hors D'œuvreのように、春の色として桜の花が飾られることなどである。

これは料理が季節のパラダイムになっている日本文化の一面を表わしている。ここで、伝統的料理の基本には何が流れているかを考えておかなければならない。そのひとつは、食物の鮮度と自然性である。もうひとつの大切な要因は食器である。陶磁器、木(漆器)、竹器、金属器など、色や形が多種多様で料理ごとに組み合わせが考えられている。このことは「目で楽しむ」という日本料理の特徴に通じる。禅、華道、王朝文化などの日本精神もその背景にあると言えよう。

2. 方法

2-1 測色素材としての料理の選定は、加賀、金沢地方の食文化に関する資料の通観と、料亭主や、料理研究家の意見の聴取を基に本稿に図示をした6種類(Fig. 1~6)(図1)に加えて合計12種類²⁾を対象とした。これをAグループとする。

次にBグループとして日本料理(Fig. 7,9,11)(図5)とフランス料理(Fig. 8,10,12)(図5)を含

む3)、4) との比較による分析を行うこととした。こゝではAグループと異なる料理者による素材の提供を受けた。特にフランス料理については、来沢したシェフ、2つ星レストランクロコデイル(アルザス)のエミール・ユング氏のメニューによるものである。

2-2 素材は料理人が写真スタジオに待機し、色彩の忠実な演出を行いカラー撮影、プリントした。

2-3 カラープリントはキャビネ版(130mm×180mm)でダイレクトプリントにした。

2-4 カラープリントの色彩再現の許容範囲は、官能的忠実度を料理人、観察者と討義検証した。

2-5 カラープリントに1cm²のメッシュをかけ、計測範囲とプロット順位の基準をつくった。

2-6 表示方法の検討

2-6-1 Munsell 表色系による HV/C と系統色名化 (Munsell Book of Color)

2-6-2 C I E (1931) 標準表色系に基づく色度図上での検討 (HITACHI 607 COLOR ANALIZER)

2-6-3 L* a* b*表色系による物体色の色差と偏色判定適用の検討 (Z-Σ 80 DIFFERENCE METER)

上記3種の表示方式を対象物との関係で比較した。

まずAグループにおいては色彩の微少な刺激位置とその傾向変位を観察する視座から2-6-2を遊ぶこととした。

またBグループにおける、日本とフランスの色彩の差異類同を明らかにするためには、2-6-3のCOLOR MEASURING SYSTEMに準拠することとした。

2-7 計測

当該研究者により2-6-2及び2-6-3に示した計測機器を用い微少な測定を行い、結果はXYプロッターにて表示した。

2-8 観察と計測場所

金沢美術工芸大学映像スタジオ

同上 色彩実験室

同上 画像実験室

3. 結果

3-1 日本料理の材料(×印)と食器(#印)の色度図(Aグループ)(図2)の場合。

食品については565mm~610mmに頻度が高く、特に570mm~580mmにおいて顕著である。

慣用色名で概括すると、料理においてはウグイス茶(5Y4/3.5)と彩度の低い草色(5GY5/3)とや、明度を下げた膚色(5YR6/5)が主調色をなしている。極くにおい感じの青磁色(2.5G6.5/1)と彩度の低い朱色(6R5.5/4)は、控えの色として色彩の構成と位置をより確かなものとしている。

食器の主調色は、ゾウゲ色(アイボリー色)(4Y7/2)と蕉茶(5YR3.2/2)、オリーブグリーン(3GY3.5/3)の系統である。陶磁器と漆器によるものであるが、そこには思い切りのよい明快な対比とディテールを統一しようとする日本文化の規範が本研究の事例でも知見できた。

3-2 日本料理とフランス料理のL* a* b*表色系による知見の結果は次の視座に集約された。(Bグループ)

日本料理における材料と器の関係(図3)(図4)は、におい黄赤(5YR6/7)と少しくらいクリーム色(5Y6.5/3)や灰緑(2.5G4.5/3)が灰色から灰赤(5R4.5/3)、におい黄赤からふかい黄赤(5YR5/10)を受け皿としている。

これはAグループと基本的に同じである。

一方フランス料理(図6)(図7)は、におい赤(5R4/7)から灰黄、ふかい黄赤、青磁色より少し暗いにおい緑(2.5G4.5/5)と多彩である。

器は、ごくうすい黄赤の明るいピーチ(3.5YR8/3.5)と明るい無彩色のような weak から pale, light の色相が基調となっている。

これらの様相から日本料理は色相や彩度を軸とした微妙な組み合わせの妙を、屈性の明らかな色相上で競っていることが判った。一方フランス料理の場合には、明度、彩度の色調巾を生かした組み合わせが比較特性として浮かんだ。日本料理に比して味覚主導型といえよう。

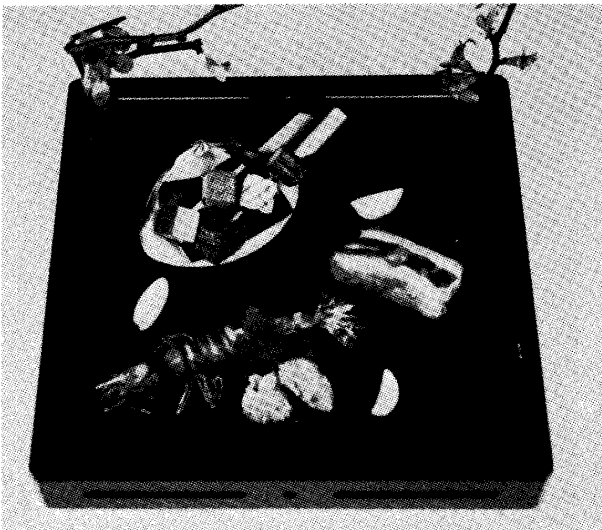


Fig.1

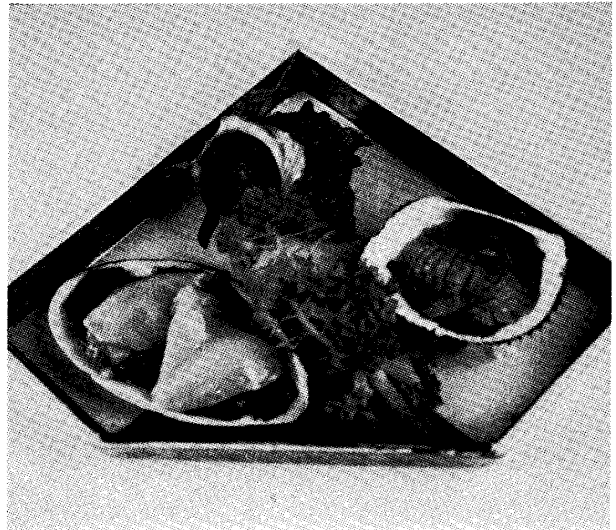


Fig.2

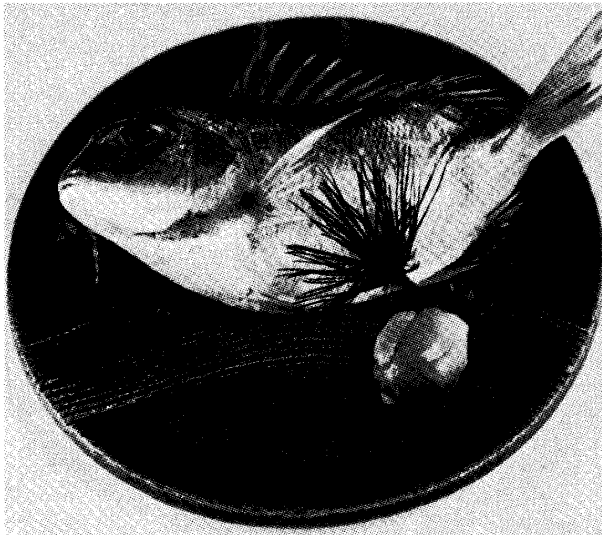


Fig.3



Fig.4

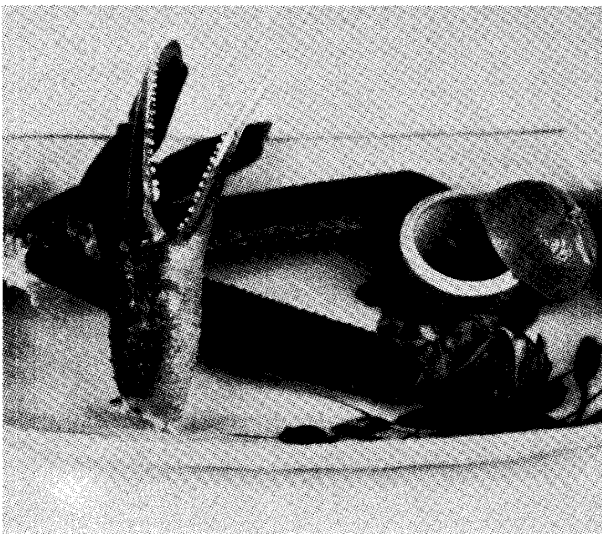


Fig.5

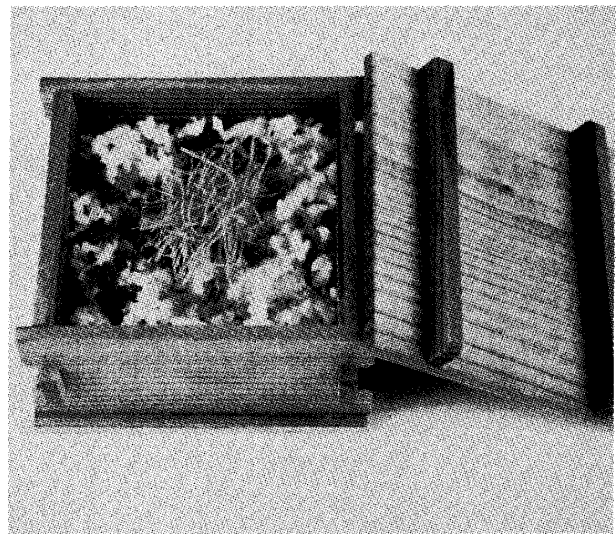
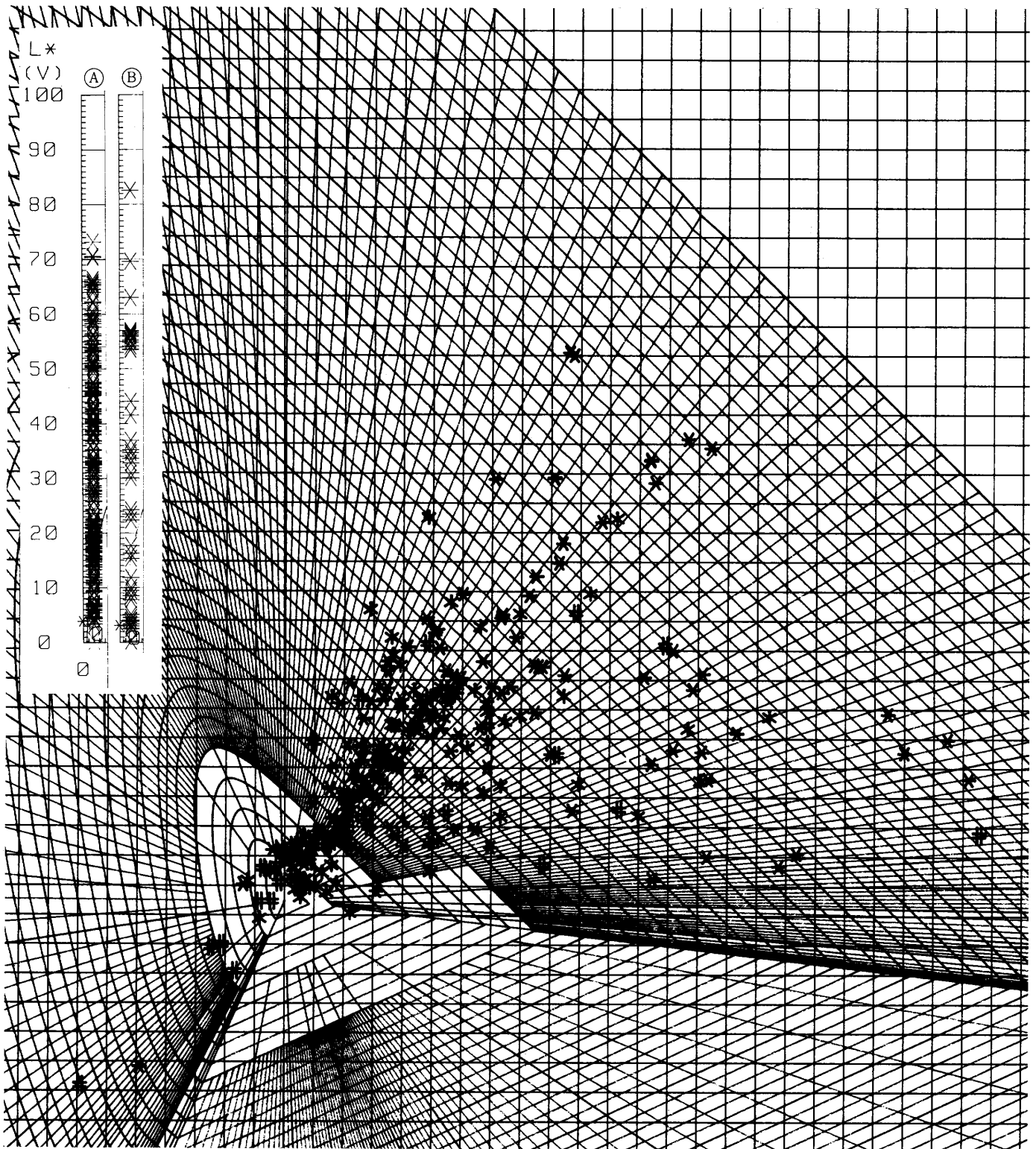


Fig.6

(图 1)



CHROMATICITY DIAGRAM FOR JAPANESE TRADITIONAL FOODS AND TABLEWARE (图 2)

X.....indicate foods #.....indicate tableware

A diagram of the upper right indicate

Ⓐ -Foods (X mark) L* (V)

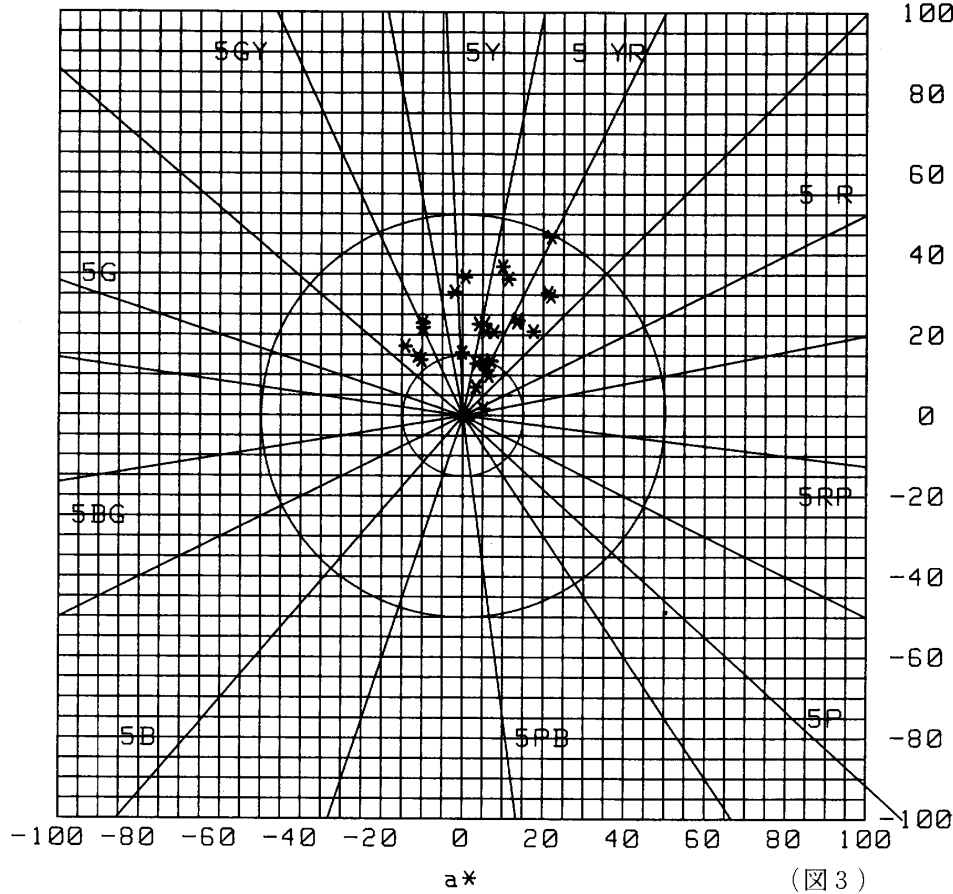
Ⓑ -Tableware (# mark) L* (V)

Colorimetical foods are 12 items.

X:225 parts

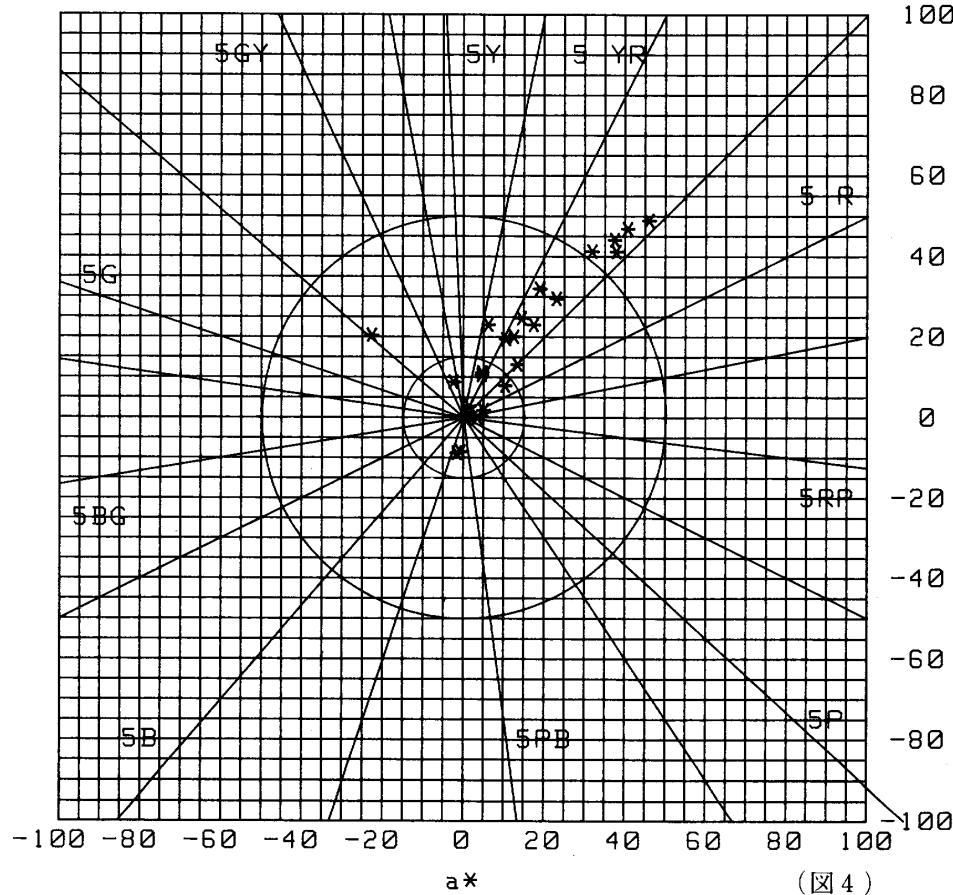
#:43 parts

COLOR MEASURING DIAGRAM FOR JAPANESE TRADITIONAL FOODS



	HV/C		
100	6.7 GY	4.68/	3.1
	1.1 Y	7.20/	2.5
80	4.8 YR	5.45/	6.4
	4.1 GY	4.71/	3.9
	2.6 Y	8.26/	3.7
	4.0 GY	5.35/	4.0
60	0.5 Y	7.04/	6.1
	2.7 Y	4.35/	2.2
	3.0 Y	6.64/	1.4
	4.2 YR	6.08/	4.9
40	3.6 YR	2.73/	2.0
	6.8 Y	3.68/	2.5
	0.1 Y	7.90/	2.3
	1.6 Y	6.83/	3.5
	7.2 Y	5.75/	4.5
20	5.7 YR	5.54/	8.2
	9.6 YR	7.29/	2.7
	7.2 YR	6.62/	4.7
0	b*		
	6.6 GY	3.60/	3.8
	4.4 YR	4.59/	6.3
-20	9.8 YR	5.82/	5.7
	7.1 GY	3.55/	4.0
	1.9 Y	6.13/	3.8
	7.3 YR	5.99/	4.6
-40	9.7 YR	8.17/	0.9
	5.1 Y	6.30/	5.1
	9.7 YR	5.05/	2.6
-60			
-80			
-100			

COLOR MEASURING DIAGRAM FOR JAPANESE TRADITIONAL TABLEWARE



	HV/C		
100	6.1 YR	4.83/	6.2
	4.3 YR	6.85/	3.5
	4.6 YR	7.43/	2.5
80	8.9 GY	3.17/	5.6
	8.1 YR	3.78/	3.6
	1.3 Y	4.47/	1.9
	1.4 YR	4.45/	10.0
60	1.4 Y	7.50/	3.9
	4.0 YR	3.61/	6.5
	1.9 YR	4.38/	10.3
	1.4 YR	4.33/	11.1
40	7.1 YR	6.73/	4.2
	4.9 YR	6.91/	5.2
	7.0 YR	4.52/	4.7
20	0.1 GY	6.78/	0.9
	2.6 GY	5.53/	1.7
	9.8 YR	8.15/	0.9
	5.9 Y	8.65/	0.6
0	b*		
	3.1 YR	5.59/	9.2
-20	1.2 Y	4.26/	2.0
-40			
-60			
-80			
-100			

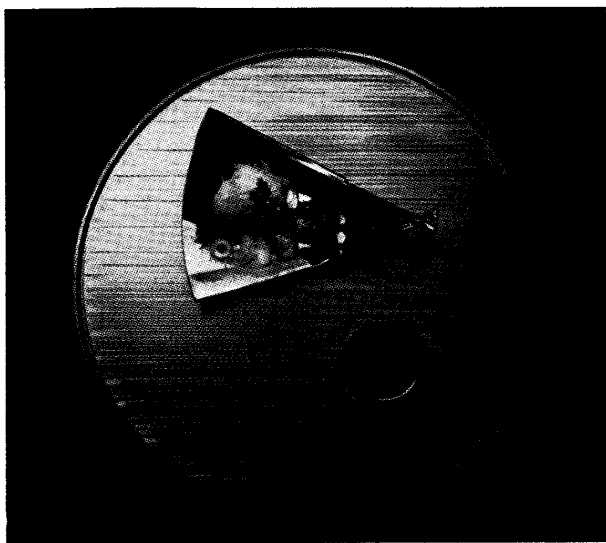


Fig.7

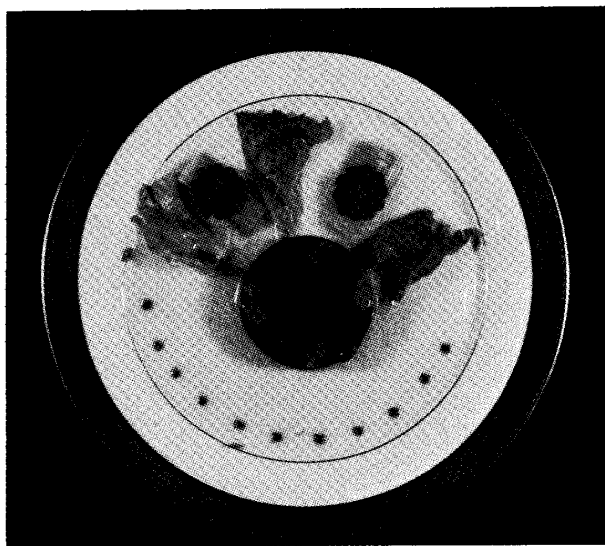


Fig.8

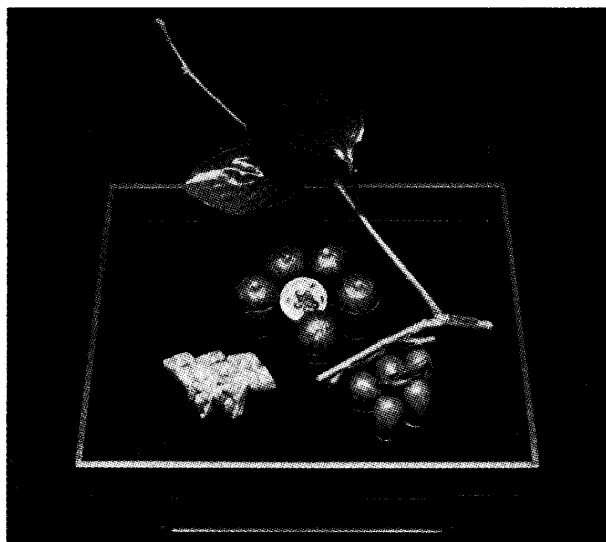


Fig.9

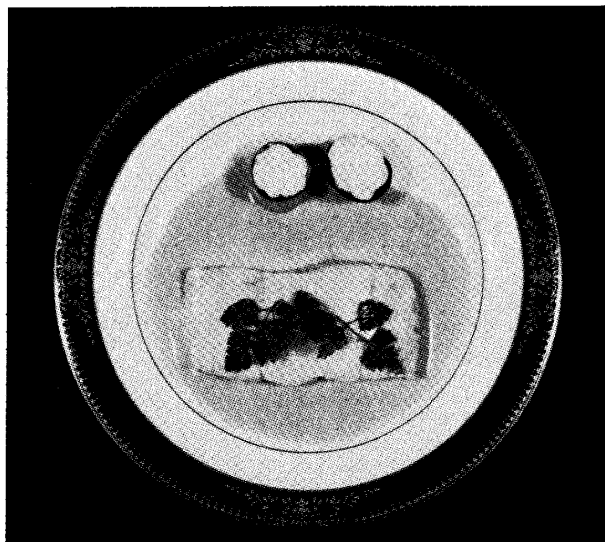


Fig.10

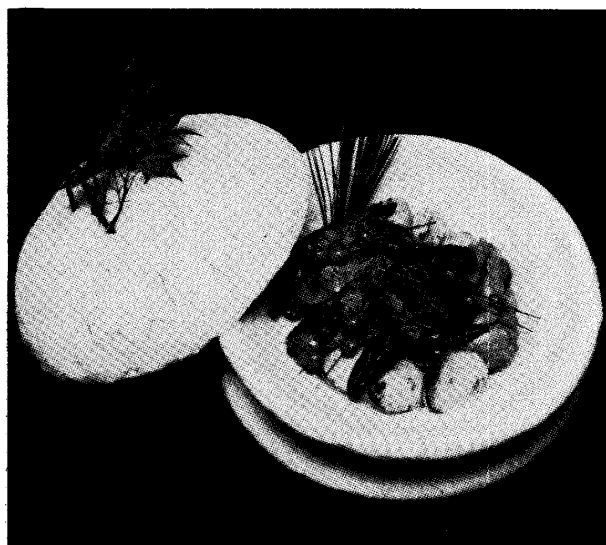


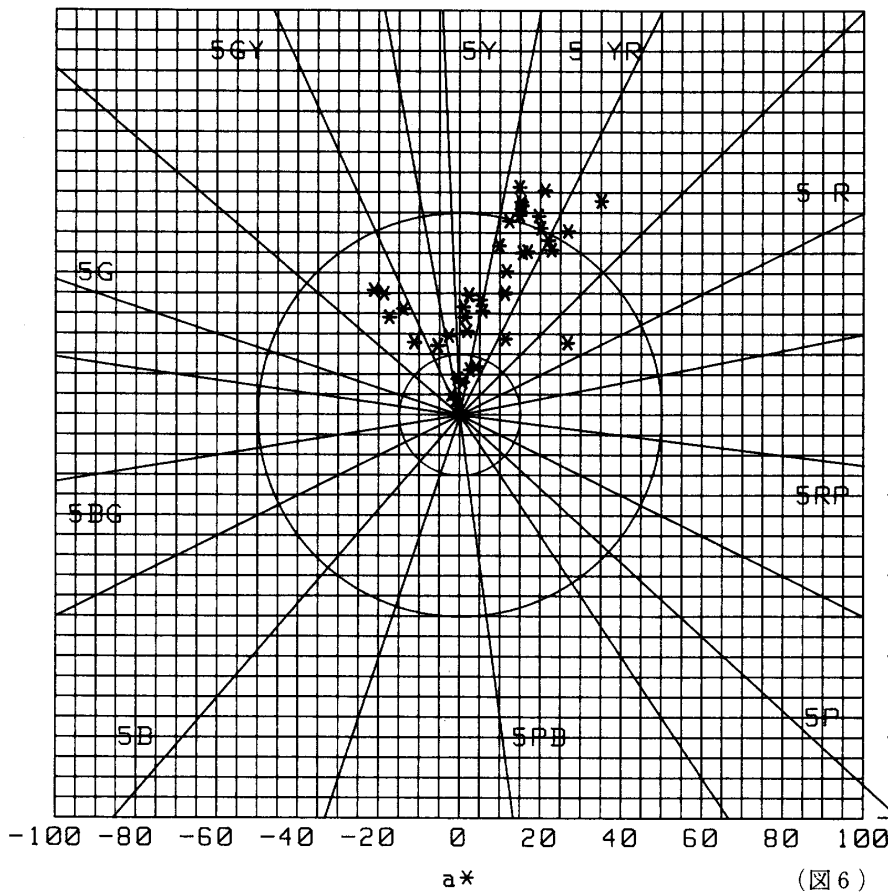
Fig.11



Fig.12

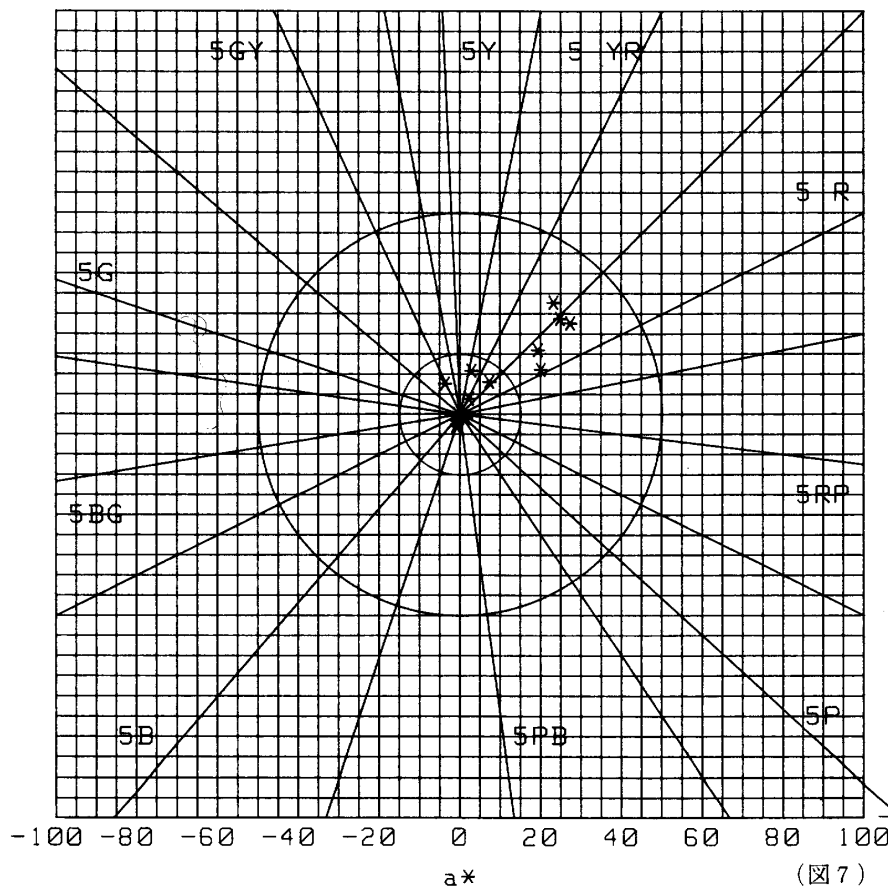
(图5)

COLOR MEASURING DIAGRAM FOR FRENCH FOODS



100	HV/C		
3.8	Y	7.99/	4.6
8.8	Y	8.48/	1.5
2.6	GY	6.09/	2.9
2.5	GY	6.09/	2.9
8.6	YR	5.56/	7.0
6.4	GY	8.20/	1.0
5.9	GY	5.19/	3.7
0.1	Y	5.82/	9.1
6.6	GY	4.28/	4.9
4.8	Y	2.94/	3.4
9.0	Y	3.02/	3.2
4.0	Y	7.73/	2.0
0.9	GY	7.99/	1.6
2.2	Y	2.92/	4.2
5.8	YR	3.54/	7.9
5.1	Y	5.41/	4.0
6.1	GY	4.93/	5.7
9.0	YR	5.40/	9.6
0	b*		
5.5	GY	8.06/	1.1
6.6	GY	4.56/	6.1
8.2	YR	5.77/	7.2
1.0	Y	6.81/	6.8
5.3	GY	5.00/	4.8
7.4	YR	2.35/	3.8
7.5	YR	4.69/	8.2
6.4	YR	3.88/	8.2
10.0	YR	3.43/	6.0
4.6	Y	7.12/	3.8
9.5	YR	3.26/	5.3
2.4	Y	6.08/	4.6
9.7	YR	5.63/	8.1
9.6	YR	5.81/	8.6
2.8	GY	1.91/	1.4
0.5	Y	6.10/	7.7
8.0	YR	5.17/	8.5
0.6	YR	2.22/	6.1
3.5	YR	5.00/	11.1
1.8	Y	4.01/	2.0
5.1	YR	5.65/	9.0
9.7	YR	6.28/	8.7
9.6	YR	3.70/	5.2

COLOR MEASURING DIAGRAM FOR FRENCH TABLEWARE



100	HV/C		
2.0	YR	3.85/	6.1
0.3	YR	3.86/	6.4
6.1	Y	7.51/	1.0
3.6	YR	3.66/	6.2
2.5	G	8.22/	0.8
1.6	YR	5.80/	4.7
8.9	R	5.55/	4.4
5.7	G	3.15/	0.8
7.6	G	8.37/	0.8
3.4	Y	5.72/	1.9
5.2	GY	4.98/	1.8
7.1	GY	3.05/	0.5
3.0	YR	6.48/	1.9
9.0	GY	7.85/	0.8

註

- 1) 山岸・森「色彩景観考・金沢」金沢美大学報第20号 (S.51) 及び“COLOR 77” Adam Hilger. Bristol (第3回AIC (国際色彩学会)トロイ・ニューヨーク(1977年7月)における報告)
- 2) 1.吸物 2.八寸 (Fig.1) 3.茶碗むし 4.煮物 (Fig.4) 5.刺身 (Fig.2) 6.刺身 7.鮎の焼物 8.酢の物 (Fig.5) 9.天ぷら 10.鯛の唐むし (Fig.3) 11.御飯 (Fig.6) 12.じふ煮
- 3) 1.小鉢 2.吸物 3.おつくり (Fig.7) 4.硯蓋 (Fig.9) 5.蒸し鉢 6.塩釜 (Fig.11)
- 4) 1.フォアグラと鴨のゼリー—寄せ洋ネギ添えビネグレットソース (Fig.8) 2.コンソメスープクレソン風味 3.すずきのノイリー—酒蒸しクールジェット (うり) 添えエミール・ユング風 (Fig.10) 4.仔牛のメダイヨン 美しきストラスブルグ風 (Fig.12) 5.各種チーズ 6.くるみ入りパン 7.みかんのソルベ 8.洋梨のシャルロット 9.リンゴのタルトアルザス風 10.クロコデイル風小菓子。

料理協力—金沢市つば甚、金城楼、大清楼、金沢ニューグランドホテル、北陸放送㈱

・本研究は、S.59年度金沢美術工芸大学共同研究 (森・山岸)の成果および“MONDIAL COULEUR 85” CENTRE FRANCAIS DE LA COULEUR. PARIS. (第5回AIC (国際色彩学会)モナコ・モンテカルロ(1985年6月)における報告)の一部である。

(以上)