

男子学生と女子学生が好むカフェのフード、 ドリンクおよび皿のデザイン

小出 あつみ・青柳 由佳・松本 貴志子

Styles of Cafe Preferred by Male and Female Students — Foods, Drinks, and Designs of Plates —

Atsumi KOIDE, Yuka AOYAGI and Kishiko MATSUMOTO

諸 言

愛知県名古屋市の喫茶店におけるモーニングは、コーヒー1杯の値段で多種のサービスがつくことで知られている。このような状況に至った理由はいろいろあるが、一説では、競争相手が多いため独自の進化を遂げたと言われる。家計調査¹⁾が示す1世帯当たりの「喫茶店代」の支出金額では、全国平均の5,770円に対して名古屋市は14,301円と約2.5倍も多く、全国第1位である。

明治以降の喫茶店の変遷をみると、日本で初めてできた喫茶店は1888年(明治21年)に東京の下谷西黒門町で開業した「可否茶館」であるとされる。その後、1970年頃にはコーヒー専門店のブームが起り、1980年には全国で喫茶店の数が15万件を超えて飽和状態となり、次第に衰退傾向を示した。しかし、1990年代後半に食事を提供するカフェとエスプレッソ・バーのチェーン店が喫茶店の再活性化のきっかけとなった²⁾。現在のカフェ・ブームもこの延長線上で個性的に発展したと考えられる。

喫茶店の社会的な役割も時代とともに変化した。1960年頃までの喫茶店のイメージは、「若者が集まってコーヒーを飲みながら語り合う場所」というものであったが、時代の推移とともに「喫茶店で大勢の仲間と語り合う」という文化が衰退し³⁾、喫茶店に足を運ぶ人が少なくなった。そうした中で生まれたチェーン展開型喫茶店はカフェと呼ばれることが多く、ビジネスの話をしたり学生が学習をしたりする場として利用されることが多くなった。かつての「人々が集まり語り合う」喫茶店が、今は「仕事や勉強する場」と変化しつつある。また、喫茶店で提供されるメニューでは、1970年頃のコーヒー専門店のブームにみるように、コーヒーを主とするソフトドリンク類だけであったものが、1990年代後半にはアルコール飲料を含むドリンク類とともに食事を提供するカフェが多くなった。現在のカフェでは、古民家を改装した和テイストのカフェ、ワンボックスカーを使った移動カフェ、自家焙煎コーヒーのカフェ、愛犬と一緒に来店できるドックカフェ⁴⁾など個性的なカフェが多い。このような中、学生達のカフェに関する活動では、前橋⁵⁾が「学生9名による空き店舗を利用したチャレンジショップ(喫茶店)を長期に亘り経営した結果、中心市街地の活性化(地域貢献)などの観点から、学生コミュニティ・ビジネスのモデル例として一定の評価を得た」と報告している。

筆者らは、男子学生と女子学生のカフェの利用状況についてアンケート調査を行い、男女学

生を比較して検討した。本研究では、好まれるフード、ドリンクおよび皿のデザインについて報告する。

方法

1. 調査対象者と調査方法

(1) 調査対象者

調査対象の男子学生は愛知県内に在る12の大学に通う学生で、運動サークルに入っている学生たちであった。女子学生は名古屋市内にあるN女子大学家政学部の1年生から4年生で、食物学系の講義、実習および実験の授業を履修する学生であった。学生には、初めに質問紙に記載した研究目的を口頭で説明した後、アンケートは無記名で行い、回答結果は記号で処理するのでプライバシーおよび個々の内容を特定しないことと、得られたデータを研究以外の目的に使用しないことを説明した。さらに、データの管理方法と研究終了後にはアンケート用紙を溶解して消去することを説明した。その後、研究参加への同意が得られた学生に質問紙を配布して質問内容を説明後、学生が自記式で記入した。男子学生は留め置き法で行い、配布から約1か月後に回収した。女子学生は記入後、その場で回収した。質問紙の配布数は、男子学生160枚に対して有効回答数が143枚（有効回答率89.4%）であった。女子学生は配布数146枚に対して有効回答数が140枚（有効回答率95.9%）であった。また、調査対象学生の平均年齢は男子学生が 21 ± 1.4 歳、女子学生が 19 ± 1.0 歳であった。以後、男子学生を男子、女子学生を女子と略記する。

(2) 質問紙の内容

質問紙の内容は4項目に大別し、1. カフェの利用状況に関する8問、2. カフェの飲み物に関する5問（図1・表1）と料理に関する5問（表2）3. 皿に関する4問（表3・図2）、4. インテリアと空間デザインに関する9問であった。本研究では「2. カフェの飲み物に関する5問と料理に関する5問」および「3. 皿に関する4問」について記述した。詳細な質問内容と回答内容は表1～表3と図1～図2に示した。

(3) データの処理方法

得られたデータはエクセルで集計し、 χ^2 ($m \times n$ 分割表) 検定を行い、統計的有意水準を5%で示した。

結果および考察

1. カフェの飲み物について

カフェで主に注文する飲み物の種類を図1に、種類別にみたカフェで主に注文する飲み物を表1に示した。カフェで主に注文する飲み物の種類において男子と女子の間に有意 ($p < 0.05$) な関連があり、コーヒー類とアルコール類で男子が女子より多く注文していたが、紅茶類とソフトドリンク類では女子が男子より多く注文していた。このことから、カフェで注文する飲み

物に「男子のコーヒー好き・女子の紅茶好き」の傾向を認めた。さらに各飲み物の主に注文する内容をみると、紅茶類以外の飲み物で、男子と女子の間に有意($p < 0.05$)な関連があった。コーヒー類では総体的に男子が女子より注文するコーヒー類が多かったが、ラテ(ミルクコーヒー)では女子の注文する値が男子の2倍以上高かった。ソフトドリンク類ではジュース、カルピス、ホットココア、アイスココアで、女子が男子より有意に多く注文する傾向が示されたが、炭酸飲料では男子が女子より多く注文していた。アルコール類では男子がビールを、女子がカクテルを注文する値が最も高かった。有意な関連がなかった紅茶類では、男子女子ともにアイスミルクティー、ホットミルクティー、ストレートアイスティーの順番に多く注文する傾向が示された。

以上の結果から、女子はミルクを使用したラテ、ミルクティー、ココアを多く注文しており、男子は炭酸入りの飲み物を多く注文していた。さらに、男子ではミルクを多用する飲み物の注文が女子より少なく、特にコーヒー類ではブレンドコーヒーやアイスコーヒーなどミルクを多用しない飲み物を女子より多く注文していた。したがって、男子はミルクを多用しないストレート系の飲み物と炭酸飲料を好み、女子はミルクを多用した飲み物を好むことが示された。

男子と女子学生が好む飲料に関する報告では、五島ら⁶⁾が「男子学生の方が炭酸飲料、スポーツ飲料をよく飲み、女子学生の方が緑茶、麦茶、紅茶、果実飲料をよく飲んでいた」と報告している。本研究結果でも男子が女子より炭酸飲料の注文が多く、女子が男子より紅茶の注文が多かったので、五島らの報告と矛盾しなかった。さらに、五島らは主成分分析を行った結果、3個の主成分を認めており、その一つに「休養時と運動時」があった。一般的に女子より運動量が多い男子では、刺激のある炭酸飲料を好む傾向があると考えられた。また、「洋風料理を好む群はコーヒー飲料を好む傾向が男子に顕著に示された」という報告⁷⁾と「コーヒーには食べ物の味を高める効用があり、

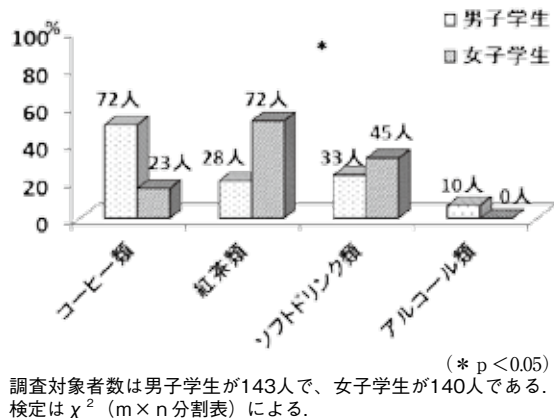


図1. カフェで主に注文する飲み物の種類

表1. 種類別にみたカフェで主に注文する飲み物

質問	回答	男子学生		女子学生	
		人	(%)	人	(%)
コーヒー類 (複数回答可)	ブレンドコーヒー	38	(27)	7	(5)
	カプチーノ	33	(23)	26	(19)
	ラテ(ミルクコーヒー)	31	(22)	68	(49)
	ウィンナーコーヒー	10	(7)	4	(3)
	エスプレッソ	21	(15)	1	(1)
	アイスコーヒー	41	(29)	13	(9)
紅茶類 (複数回答可)	ストレートホットティー	9	(6)	18	(13)
	ストレートアイスティー	14	(10)	29	(21)
	ホットレモンティー	8	(6)	12	(9)
	アイスレモンティー	20	(14)	23	(16)
	ホットミルクティー	20	(14)	28	(20)
	アイスミルクティー	30	(21)	59	(42)
ソフトドリンク類 (複数回答可)	ハーブティー	0	(0)	4	(3)
	ジュース	17	(12)	38	(27)
	炭酸飲料	34	(24)	21	(15)
	カルピス	20	(14)	24	(17)
	ミルク	1	(1)	2	(1)
	ホットココア	17	(12)	44	(31)
アルコール類 (複数回答可)	アイスココア	18	(13)	57	(41)
	カクテル	15	(10)	27	(19)
	ビール	24	(17)	1	(1)
	酎ハイ	14	(10)	12	(9)
	ウイスキー	6	(4)	1	(1)
	ワイン	6	(4)	1	(1)

(*p < 0.05)

調査対象者数は男子学生が143人で、女子学生が140人である。検定は χ^2 (m×n分割表)による。複数回答可であるが、注文しない学生は回答していない。

決め手はコーヒーの酸味と苦味である²⁾」との記述がある。これより、男子では、カフェで食べる料理の味を引き立てるため、ミルクを多用しないコーヒーを注文する可能性が示唆された。

本研究結果から女子が「紅茶好き」であることが示されたが、土屋⁸⁾は「女子大生にとって茶類は好きな飲料であり、ほぼ毎日飲んでいる」とことと、それらを好む理由の紅茶では「香り」であったとしている。また、女子大生にとってお茶を飲むことは、「普段の食事や生活に潤いを与え、豊かな生活を送るのに必要なものであることを示していると思われる」と記述している。一方、早川ら⁹⁾は、学生と学生ではない20歳以上の女性では、飲み物の飲用状況が大きく異なることを報告している。「女性の場合、学生の好きな飲み物は紅茶であるが、学生以外の20歳代ではコーヒーがよく飲まれていることと、年齢が高くなるに従って紅茶に対する嗜好性が低下し、緑茶とコーヒーに対する嗜好性が上昇した」と報告している。同じ20歳代の女性でも、学生が紅茶を好み、学生以外の女性がコーヒーを好む要因として、紅茶とコーヒーが持つイメージを時代背景から考察した。17世紀にフランスにできたカフェは、男性が集まりコーヒーを飲みながら政治や仕事について談義する場所であった。これに対して女性たちは、サロンに集まり刺繍や音楽演奏を楽しみながら紅茶を飲んだ。そして、これがアフタヌーンティーの始まりとされる。このようにコーヒーと紅茶を飲む歴史的背景から、心理的にビジネス時に飲むコーヒーと余暇の特に飲む紅茶のイメージが強くあるため、比較的時間に余裕のある女子学生は紅茶を好み、仕事や家事で忙しく働く20歳代の女性ではコーヒーの嗜好が上昇するのではないかと考えられた。

イギリスをはじめヨーロッパにおける紅茶の飲み方は、紅茶にミルクを加えるのが一般的である¹⁰⁾。女子の紅茶の好みに関して「一般的な飲み方はストレートティーがよく飲まれているが、好きな紅茶は加糖（レモン・ミルク）ティーであり、日常よく飲まれる紅茶と好まれる紅茶とは必ずしも一致しない¹¹⁾」との報告がある。本研究結果の紅茶類では、男女ともにアイスミルクティーが最もよく注文されていたことから、カフェでお金を出して紅茶を飲む時は、好きなミルク入りの紅茶を注文することが示された。

2. カフェの料理について

カフェで主に注文する料理を表2に示した。パン類以外の項目で、男子と女子が主に注文する料理に有意 ($p < 0.05$) な関連があった。また、パン類以外の料理とスイーツ類において女子が男子より有意に多く注文していた。各料理内容を見ると、麺類では特にパスタを、ご飯料理では特にオムライスを、セット・コース料理類では特にランチセットを、スイーツ類では特にケーキを注文する女子が男子より多かった。パン類の男子と女子の

表2. カフェで主に注文する料理

質問	回答	男子学生		女子学生	
		人	(%)	人	(%)
麺類	パスタ	58	(41)	90	(64)
	うどん	8	(6)	1	(1)
	ラーメン	10	(7)	5	(4)
	あまり注文しない	67	(46)	44	(31)
ご飯料理類	丼物	12	(8)	12	(9)
	ピラフ	8	(6)	5	(4)
	オムライス	33	(23)	62	(44)
	チャーハン	6	(4)	0	(0)
パン類	あまり注文しない	84	(59)	61	(43)
	トースト	23	(16)	9	(6)
	サンドウィッチ	49	(34)	62	(45)
	ハンバーガー	22	(15)	23	(16)
セット・コース料理類	あまり注文しない	49	(35)	46	(33)
	ランチセット	36	(25)	78	(56)
	ディナーセット	15	(10)	6	(4)
	コース料理	4	(3)	2	(1)
スイーツ類	あまり注文しない	88	(62)	54	(39)
	ケーキ	50	(35)	90	(65)
	プリン	9	(6)	11	(8)
	パフェ	21	(15)	27	(19)
	ゼリー	5	(3)	3	(2)
	パンケーキ	11	(8)	9	(6)
あまり注文しない	47	(33)	0	(0)	

(* $p < 0.05$)

調査対象者数は男子学生が143人で、女子学生が140人である。検定は χ^2 ($m \times n$ 分割表) による。

間に有意な差はなく、男子女子ともに約30%強の人がパン類を注文していなかったが、主に注文するパン類では、サンドウィッチが最も多く注文されていた。

カフェで提供する料理やスイーツがマスコミなどで話題になるのは、1990年代後半頃からである。本来カフェはコーヒーを主としたソフトドリンク類を提供する店なので、料理やスイーツも必然的にソフトドリンク類に合うものとなる。カフェのメニューに関する一般図書¹²⁾に記載された料理とスイーツのレシピでは、オムライスなどご飯料理が5品、パスタが8品、パン類、パイおよびキッシュ類が8品、パンを使ったプレート料理とセットメニューが5品、スイーツが28品であった。カフェの個性を出すために、和食や中華料理を提供するカフェもあるが、多くのカフェでは洋風の軽食とスイーツが提供されている。安達ら¹³⁾の「名古屋圏における喫茶店で朝食時間帯のコーヒー注文に伴う料理のサービスに関する実態調査」結果でも「主食系ではトースト、主菜系ではゆで卵、副菜系ではサラダが主に提供されており、いわゆる洋食に偏っていた」ことを報告している。男子と女子の料理の注文を比較して、女子のサンドウィッチやランチセットの注文が男子より多いことから、栄養バランスを意識して注文していることが推察された。池田ら¹⁴⁾は、カフェテリア方式の学生食堂での料理選択行動で、「男性に比べ、女性は副菜やサラダバーの利用頻度が高く、昼食で栄養や健康に気を使う割合も高かった」と報告しており、本研究でも類似した傾向を認めた。また、女子では「カフェは食事ができる店」という意識が男子より強いことが示唆された。

3. カフェで使用する皿について

カフェで使用する好む皿の素材、形および色を表3に、カフェで使用する好む皿の柄を図2に示した。カフェで使用する好む皿の素材と形において、男子と女子の間に有意 ($p < 0.05$) な関連があった。皿の色では、白色・黒色・青色・緑色の4色に有意 ($p < 0.05$) な関連があったが、黄色と赤色は0の値が多く検定不可であり、ピンク色・茶色・紫色の3色に有意な関連はなかった。好む皿の素材では男子と女子はともに陶磁器、ガラス、木の順番に好む傾向を示したが、金属とプラスチックでは男子が女子より好んでいた。好む皿の形では、男子と女子ともに丸形を最も好んでいたが、男子は女子より四角形と三角形を好み、女子は男子より造形を好んでいた。好む皿の色では、男子と女子はともに白色を最も好み、黄色と赤色は好まれなかった。有意差はなかったが、茶色は女子が男子より好む色であった。

皿の素材をスタイル別に一般的な分類をすると、木とプラスチックはカジュアルスタイル、金属とガラスはモダンスタイル、陶磁器はクラシックまたはフォーマルやエレガントスタイルに分類される。皿の形では、丸形はエレガントであり、クラシックやフォーマルにも使用される。三角と四角はモダンスタイルであり、造形は一般的にカジュアルスタイルであるが、花、

表3. カフェで使用する好む皿の素材、形および色

質問	回答	男子学生		女子学生	
		人	(%)	人	(%)
好む皿の 素材	木	20	(14)	16	(11)
	金属	10	(7)	1	(1)
	プラスチック	22	(15)	11	(8) *
	陶磁器	71	(50)	86	(61)
	ガラス	20	(14)	26	(19)
好む皿の 形	丸形	91	(63)	97	(69)
	三角形	8	(6)	1	(1) *
	四角形	26	(18)	15	(11)
	造形	18	(13)	27	(19)
	白色	103	(72)	116	(82)
好む皿の 色	黒色	17	(12)	5	(4) *
	青色	4	(3)	0	(0)
	緑色	2	(1)	1	(1)
	黄色	0	(0)	0	(0) -
	赤色	1	(1)	0	(0)
	ピンク色	6	(4)	4	(3)
	茶色	9	(6)	14	(10) n.s.
	紫色	1	(1)	0	(0)

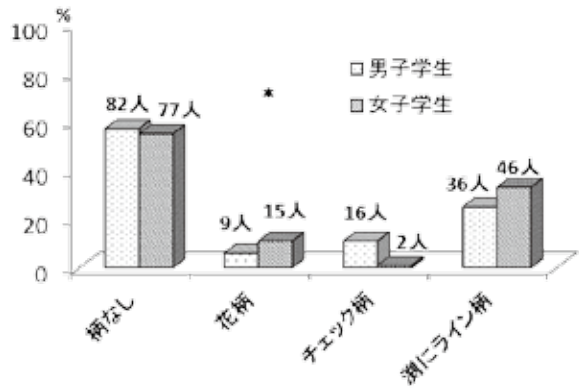
(* $p < 0.05$)

調査対象者数は男子学生が143人で、女子学生が140人である。検定は χ^2 ($m \times n$ 分割表)による。

葉、動物、月、貝など自然界にある動植物がモチーフになることが多く、これらの形はほぼ曲線で描かれるため、エレガントスタイルの要素も強い¹⁵⁾。また、男子と女子に最も好まれた白色の皿は、料理の種類と色を選ばず、盛り付けしやすい皿の色であった。食材の色など、料理の盛り付けで使われる主な色は、緑、赤、黄、白、黒または茶の5色である。5色のうち、彩度がなく明度が最も高い白色は他の色を引き立てる色である。これより、男子と女子はともに料理の色を邪魔せず、盛り付けしやすい白色を好むことが示さ

れた。次に好まれた皿の色では、男子がモダンスタイルで良く使われる黒を好み、女子は黒より暖かさや軟らかさを感じさせる茶色を好んでいた。したがって、好む皿の素材と形の結果から、男子と女子は総体的にオーソドックスな白い陶磁器の丸形を最も好んだが、そのほかに男子がカジュアルなモダンスタイルを、女子がカジュアルなエレガントスタイルを好む傾向を認めた。

カフェで使用する好む皿の柄では、男子と女子ともに柄なしが最も好まれたが、花柄とライン柄では女子が、チェック柄では男子が好む傾向を示した。ラインは角を持つ直線であればモダンスタイルであり、曲線のラインは皿が持つ他の要素によってスタイルが異なり、クラシックやカジュアルスタイル、またはエレガントスタイルであったりする。花柄は小さい花柄であればカジュアルスタイルであるが、やや大きめの花柄はエレガントスタイルになる。チェックは一般的にカジュアルスタイルであるが、イギリスにおける伝統的チェック柄はクラシックスタイルになることがある。皿の柄に関する報告は少ないが、青色の皿に関して川嶋ら¹⁶⁾は、女子大生53名と中高年一般人(女性49名、男性30名)を対象にしたアンケート調査で「おいしそうに見えるのは、全ての対象群において植物の絵柄という結果であった」ことを報告している。本研究結果では、女子学生が花柄を好む傾向を見せたが、柄なしの次に好まれたライン柄は皿の測に描かれることが多いので、男子女子ともに料理の盛り付けに影響しない絵柄を好む傾向が示された。



(* p < 0.05)
調査対象者数は男子学生が143人で、女子学生が140人である。検定は χ^2 (m × n 分割表) による。

図2. カフェで使用する好む皿の柄

要 約

カフェにおける好まれるフード、ドリンクおよび皿のデザインについて男子学生(以後、男子)と女子学生(以後、女子)を比較して検討した。

カフェで主に注文する飲み物に「男子のコーヒー好き・女子の紅茶好き」の傾向を認めた。男子はミルクを多用しないストレート系の飲み物と炭酸飲料を好み、女子はミルクを多用した飲み物を好んでいた。カフェの料理では、パン類以外の項目で男子と女子が主に注文する料理に有意(p < 0.05)な関連があった。パン類以外の料理とスイーツ類において女子が男子より

有意に多く注文していた。また、女子は男子より栄養バランスを意識して注文していると推察され、「カフェは食事ができる店」という意識が男子より強いと考えられた。好む皿の素材と形の結果から、男子と女子は総体的にオーソドックスな白い陶磁器の丸形を最も好んでいたが、そのほかに男子がカジュアルなモダンスタイルを、女子がカジュアルなエレガントスタイルを好む傾向を認めた。また、柄なしの次に両者に好まれたライン柄は、皿の淵に描かれることが多いので、男子と女子はともに料理の盛り付けに影響しない絵柄を好んでいた。

引用文献

- 1) 総務省統計局：Ⅱ. 喫茶店の「いま」, www.stat.go.jp/data/e-census/topics/pdf/topics95_2.pdf, pp.10-12 (2017.7.13)
- 2) 辻調理師専門学校監修：ティー＆コーヒー大図鑑, 株式会社 講談社, 東京, pp.61・274-279 (2005)
- 3) 齊藤孝：15分あれば喫茶店に入りなさい, 株式会社 幻冬舎, 東京, pp.122-131 (2010)
- 4) 富田佐奈栄：カフェをはじめの人の本, 成美堂出版, 東京, pp.118-121 (2008)
- 5) 前橋明朗：学生コミュニティ・ビジネスに関する検討 - 那須烏山市における空き店舗を利用したカフェ経営を事例として -, 作新総合政策研究, **8**, 79-96 (2008)
- 6) 五島淑子, 角田祐亮：大学生の飲み物に関する調査 - 飲み物の種類と時間帯の分析 -, 山口大学教育学部研究論細菌叢第1部・第2部人文科学・社会科学・自然科学, 15-29 (2004)
- 7) 伊海公子, 中原満子, 柴田裕子：大学生の飲茶(緑茶)習慣に関する調査研究 飲物に関する嗜好の男女比較, 日本食生活学会誌, **2**, 36-44 (1998)
- 8) 土屋京子：女子大生における茶類飲料の嗜好性について, 東京家政大学博物館紀要, **16**, 69-74 (2011)
- 9) 早川史子, 岡崎章子, 石津陽子, 猪口智子, 前田昭子, 南幸, 中森正代, 田村義保：阪神地区における女子の飲行動の年齢階層別比較, 日本食生活学会誌, **3**, 210-215 (2004)
- 10) 佐野満昭, 斎藤由美：紅茶の保健機能と文化, 株式会社アイ・ケイコーポレーション, 東京, pp.156-165 (2008)
- 11) 土屋京子, 長尾慶子：女子大生の紅茶に関する嗜好性について, 日本調理科学平成19年度大会研究発表要旨集, p.78 (2007)
- 12) 富田佐奈栄：Café's Kitchen カフェメニューの参考書, 株式会社旭屋出版, 東京, pp.2-3 (2014)
- 13) 安達内美子, 河合あずさ, 安達己幸：モーニングサービスとして提供されるメニューの現状と課題 - 名古屋圏都市部生活者がアクセスしたメニュー分析 -, 名古屋学芸大学健康・栄養研究所年報, **4**, 27-45 (2010)
- 14) 池田昌代, 小根澤遥, 上坂奈未, 高橋来実, 望月菜穂, 関千代子, 澤山茂, 平澤マキ：カフェテリア方式の学生食堂での料理選択行動における男女比較, 日本食育学会誌, **1**, 9-17 (2014)
- 15) 加田静子, 高木節子編集：テーブルコーディネート - 食空間と食卓の楽しみ方 -, 愛智出版, 東京, pp.70-77 (1999)
- 16) 川嶋比野, 数野千恵子：青色の皿に絵柄が和食に与える影響, 家政誌, **2**, 66-80 (2016)

Abstract

A comparison study was conducted to examine drinks, foods, and plates preferred by male and female students at cafes. Whereas male students tended to order coffee, female students preferred black tea at cafes. Milk-free, straight-type, and carbonated drinks were favored by male students, and milk-rich drinks were often ordered by female students. The rate of female students who ordered dishes, excluding bread, and sweets at cafes was significantly higher than that of males. The awareness of nutrient balance was higher among female students at cafes, possibly because the rate of females who viewed cafes as "eating establishments" was higher. Regarding the materials and shapes of plates favored by

students, both male and female students preferred common white and round ceramic plates. Male and female students also preferred casual-modern- and casual-elegant-type plates, respectively.