

國際色彩協會 2010 年會

Interim Meeting of the International Color Association

AIC 2010 "Color and Food: From the Farm to the Table"

Oct. 12 - 15, Mar del Plata, Argentina

與會心得

廖心怡

台灣大學心理學系暨研究所博士後研究員

一、參加會議經過

從台灣出發，經歷了 35 小時的飛行抵達阿根廷布宜諾斯艾利斯，再搭乘巴士 6 小時，經彭巴草原抵達臨海的 Mar del Plata，在位於海岸邊的 Hotel Provincial 展開了為期 4 天的國際色彩協會 2010 年會，包含 4 場主題演講，46 場口頭發表，以及 101 篇海報發表。

同行的學者包括中國文化大學的李天任教授、郭瓊瑩院長、曾妍菁同學、世新大學的羅梅君教授以及林金鈴教授、以及東海大學的張惠蘭教授。除了在大會發表研究之外，亦為將於 2012 年在台北舉辦的國際色彩協會年會宣傳。

二、與會心得

這是筆者第一次參加國際色彩協會的年會，與會學者來自不同專業領域，包括建築、景觀、美術、心理學、化學、光學、影像處理等。不同於筆者的主要研

究領域在於腦認知神經科學的理論研究，此研究社群著重應用和設計層面，討論的主題與會議氛圍和純粹科學研究的學術會議很不相同。

開幕演講由來自英國 Leeds 大學的 John Hutchings 主講，講題為「Food, expectations, colour, and appearance」，介紹食物的色彩（相較於其他物品）具有的特殊性，包含因烹調或再加工的過程中，色彩因營養成份變化而改變，以及所引發心理反應的影響。Prof. Hutchings 認為，人們對於食物的味道乃至於喜好等評量感受，就如同 halo effect 一般，會將色彩所代表的意義 generalize 到對於該食物的整體評量。此外，Prof. Hutchings 也談及食物色彩可能涉及的倫理議題，例如：「Children like brighter colors, so marketing bright colors to children. Is it ethical?」身為認知科學研究者，當筆者聽到這個問題時，立刻引發的疑問並感興趣之處在於「WHY do children like brighter colors?」並未認為何故涉及論理的不道德之處。就市場機制而言，瞭解事實以設計符合消費者喜好的商品，不就是所有消費者行為研究所探討的議題嗎？然而再仔細思考，筆者想到了一個例子，或許涉及倫理道德的灰色地帶：「Shedding red light on meat to make it tastier and healthier, so marketing meat with red lights. Is it ethical?」對於後者我們會提醒自己“不要被騙”，然而前者呢？其中區隔的界線又在何處？倫理議題是困難的，雖然在短短的 40 分鐘演講內尚有定論，但是這樣的思考是有助益的，幫助我們思考身為科學家，除了探究成因之外，還應該對於社會負擔應該有的道德責任。

系列的主題演講分成下列幾項主題，包括：food color and appearance、psychological aspects of food color、color in food packaging、color in food-related architecture、food chemistry and colorimetry、food colorimetry、color and food in arts and culture、color, food properties, and preferences、color design in food environments 以及 color and food in culture and language。筆者節選三篇與心理學較相關的研究分述。首先是由來自義大利 University of Padua 的研究團隊 Osvaldo da Pos 與 Cristina Rao 所發表的「Colours seen through transparent objects」，探討

色彩恆常性 (color constancy) 在不同的透光情境中的穩定度。結果顯示，加上色度濾鏡 (chroma filter) 會影響色彩恆常性，其影響程度受到濾鏡濃度的影響，濃度越高則影響色彩恆常性越差；加上色彩濾鏡 (color filter) 則會選擇性地影響與濾鏡相同色彩 (實驗包括 Red/Green/Yellow/Blue) 的色彩恆常性；然而加上透光濾鏡 (transparent filter) 則不影響色彩恆常性。

來自智利的研究團隊 María de la Paz Cox 與 María Rosa Domper 所發表的「Use of color in the promotion of consumption of fruits and vegetables: The experience in the program “5 a day Chile”」是一項與「一天五蔬果 (5 A Day program: 5 portions of 5 different colors)」相關的色彩研究成果。「一天五蔬果」是一項倡導均衡健康蔬果的飲食計畫，已於全世界 40 幾個國家執行。María de la Paz Cox 與 María Rosa Domper 所發表的研究分析了智利近年來關於該飲食計畫的海報，結果發現對於所謂五種蔬果所代表的五種色彩，並未達成一致性，概略分為 yellow/orange、red、blue/purple/violet、green、white。該研究團隊藉由分析並整合過去所使用的色彩，提出能夠代表五種蔬果的 color palette，以適切地表徵五種蔬果的自然外觀 (natural appearance)、味道 (taste)、以及健康性 (healthy look)。後續研究將著重在評估所提出的 5 color palette 的有效性。筆者因為不瞭解色彩分析和評估的實徵方法，便於演講後向同行的研究學者請教，然而似乎該研究團隊並未清楚界定其研究方法，而根據同行的研究學者表示，色彩研究的一項困難之處即為研究方法的分歧。筆者受心理學背景和研究方法的訓練，認為其實有許多方法是可以借鏡心理學研究方法的精神，同行的研究學者也表示同意，並提出合作計畫的可能性。

由於今年的會議於阿根廷舉行，與會學者多半來自南美洲各國，從亞洲遠道而來的除了台灣色彩協會一行人以及日本的研究團隊 (約占 10%)，還有來自泰國 Chulalongkorn University 的 Suchitra Sueeprasan 與 Chawika Traisiwaku，發表的題目為「Colour evaluation of green tea drinks by Thai observers」。這篇以泰國茶為

主題的研究顯示，茶色偏褐色（brown）相對於黃色（yellow）較受到喜愛，主觀味道評量的分數顯示較沒有太重的味道（with less taste）。筆者覺得這個研究的主題十分有趣，然而尚有相關議題需釐清，例如主觀味道和喜好的評量主要受到茶色的影響，還是成份的影響？以中國茶為例，我們知道高山烏龍茶的顏色偏深綠，東方美人茶則偏紅，當受測者在評量味道和喜好時，是因為受到色彩的影響（綠或紅）？還是受到色彩藉由過去知識和經驗所引發的茶葉成份的影響（高山烏龍或東方美人）？色彩對於食物的知覺影響，是否有較一致的影響方向？例如紅色較甜，綠色較苦？或是因不同種類的食物而異？

不同研究社群各有不同的關注議題，但是在交流討論後，總會不經意地發現交會點，筆者感到很幸運能有機會參與會議，藉此結識了不同專業領域的優秀學者，奠定將來不同領域之間研究交流的基礎。

三、建議

據瞭解，台灣色彩協會（Taiwan Color Association）能夠爭取到 2010 年的舉辦權，會長李天任先生在過去幾年來，對於國際色彩協會（International Color Association）的相關事務投入相當的心力和努力。台灣與中國大陸因為政治議題，當需要加入國際協會組織時往往遇到國籍議題而滯礙難行，經李會長的努力後，國際色彩協會甚至修改協會章程，將與會會員國的限制從“國家”改成“國家或地區”，以獲得我國的會員國的資格。

由於國際色彩協會非營利組織，沒有常設經費，這次從台灣來參加會議的一行人總共 7 人，在旅費的籌措上都需各自努力，雖然國科會提供國內專家學者出國開會的經費補助，然受限於每年一次的限制，礙於會議性質為結合不同領域學者的特殊性，以筆者為例，已有屬於主要研究社群的國際會議需從中選擇，對於此新增加的會議補助，實難獲得，有感於對於開創新的研究領域以及不同領域之

間合作與交流的困難。

筆者長久以來都非常感謝國科會對於國內學者出國開會的經費補助，也瞭解每年一次規章的立意，雖未提出具體建議，僅提出相關議題希望作為將來相關政策制定的參考。

四、攜回資料名稱及內容

AIC 2010 color and food: From the farm to the table: Interim meeting of the International Color Association, Proceedings. (2010) J. L. Caivano & M. A. López (Eds). Buenos Aries: Grupo Argentino del Color and Nobuko.

五、發表成果

Liao, H. I., Shimojo, S., Huang, S. C., & Yeh, S. L. (2010). What you see affects how you feel on food.

六、活動剪影



Conference venue



Opening reception



Opening reception



Artistic exhibition



演講廳



Talk



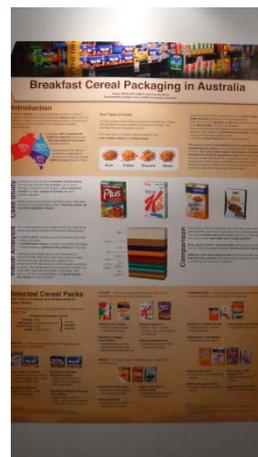
Conference hall



Posters



直接將作品呈現於海報



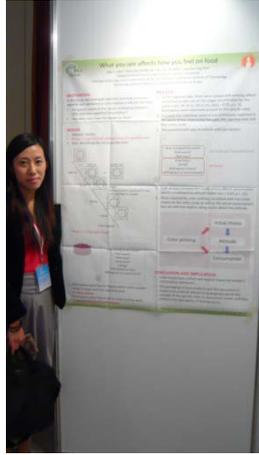
Poster



為 2010 AIC 宣傳



可以測量物品的 color spectrum



心怡與海報留影



Conference hall