

食物に対する態度と食習慣
および心理的健康に関する因果モデル

(研究課題番号: 12610153)

平成12～13年度科学的研究費補助金
(基盤研究(C)(2))

研究成果報告書

平成14年3月

研究代表者 今田 純雄
(広島修道大学人文学部教授)

I. 研究組織

研究代表者 今田純雄（広島修道大学人文学部教授）

研究協力者 長谷川智子（大正大学人間学部助教授）

II. 研究経費（科学研究費補助金）

平成12年度	1,800千円
平成13年度	1,500千円

III. 研究発表

今田純雄・長谷川智子 食行動と主観的健康障害との関連（1）
日本心理学会第65回大会（筑波），2001

今田純雄・長谷川智子 食行動と主観的健康障害との関連（2）
日本心理学会第66回大会（広島），2002(予定)

Imada, S., & Hasegawa, T. A structural model of food neophobia as a predictor of health disorder in Japanese college students. XXV International congress of applied psychology (Singapore), 2002 (予定)

関連研究 : Sakai, N., Kataoka, F., & Imada, S. The contrast effect in evaluating palatability of beverages.
Perceptual and Motor Skills, 2001, 93, 829-842.

目次

序	1
研究1: 食行動と健康に関するモデル（予備研究）	2
研究2: 食行動と健康に関するモデル	4
研究3: 食物新奇性恐怖と食物の好悪	18
研究4: 情報操作による新奇食物摂取拒否傾向の緩和	22
研究5: 韓国におけるファストフードの展開と受容	31
おわりに	45
文献	
付録	

はじめに

現在の日本は食物に満ちあふれた社会である。大量の食料が輸入され、大量の食品が加工製造され、それらは日々、消費されている。このような社会にあって、人々は、食物に対して、どのような態度をとっているのだろうか。またその態度の違いは、人々の食習慣さらに健康にどのような影響を及ぼしているのだろうか。本研究は、食態度、食行動、健康の3点に注目し、これらの関係を分析・検討するものである。

研究1では、研究2に発展する作業仮説を得るために、塩味嗜好に焦点をあてた今田・長谷川(1999)のデータを再分析した。より具体的には、簡便性・経済性を優先する食態度（簡便志向）、食物および食卓状況から得られる快を希求する食態度（快希求）、高塩分を含有する食物に対する嗜好（塩味嗜好）、摂取抑制に特徴づけられる食行動（抑制的摂食）、外発反応性に特徴づけられる食行動（外発的、ストレスやつよい感情によって喚起される傾向をもつ食行動）、さらに主観的に知覚された心身の不調感（主観的健康障害）に注目し、それらの間になんらかの因果関係が存在するかどうかを検討した。今田・長谷川(1999)では、塩味食物すなわち塩分含有食物の選択摂取（嗜好）をテーマとしたが、ここでは主観的に知覚された心身の不調感（主観的健康障害）を従属変数側終末におき、共分散構造分析をおこなった。

研究2では、研究1によって得られた結果を、新しいサンプルを用いて、より詳細に検討した。研究1と異なる点は3点ある。第1に食物新奇性恐怖尺度を追加したことである。食物新奇性恐怖は、摂取する食物の範囲を狭くし、結果として栄養的に問題となる食行動を導く可能性がある。食行動と健康の関係を論じる場合、欠かせない要因であるといえよう。第2は、データの処理を男女別に行った点である。食態度については、性差が顕著であり、今回のデータについても男女によりその構造が相当に異なった。第3は、主観的に知覚された心身の不調感（主観的健康障害尺度）を2因子構造のものとして処理した点である。これは本尺度が、「つかれ」を強調し、身体特定部位に対する限定的な不調感に言及しない心理的疲労と、めまい、息切れなど身体的症状が比較的明瞭な身体的疲労との2因子構造をもつことが判明したためである。これらの変更点により、食行動と健康障害との関係は、より精緻に構造化された。また、共分散構造分析による諸要因の配置については、研究1の結果を大幅に見直すこととなった。

当初計画された研究内容は、上記の研究1ならびに研究2までの範囲である。つづく研究3および研究4は、研究2において問題となった食物新奇性恐怖をとりあげた。研究3においては、食物新奇性恐怖が偏食行動と関連のつよいことが判明した。研究4では、食物新奇性恐怖による新奇食物摂取拒否を緩和する方法の一つとして食物情報提示の効果を検討した。結果は、必ずしも明確なものではなかったが、おいしさの予期が有効な変数であることを示唆する結果となった。

研究5は、今後の研究の発展形態の一つである近隣アジア諸国における交差文化研究の必要性について論考したものである。社会的文化的背景に連続性のある韓国に焦点をあて、マクドナルドに代表されるファストフードの展開と受容について検討した。

研究1：食行動と健康に関するモデル（予備研究）

目的：今田・長谷川(1999)は塩味嗜好と関連のつよい食態度と食行動上の特徴を検討するために、簡便性・経済性を優先する摂食態度、食物・食卓状況から得られる快を重視する摂食態度、特定栄養素の過剰摂取が健康を害するという信念、食生活の不規則性が健康を害するという信念、塩分の過剰摂取の害に対する否定的信念、さらに抑制的、情動的、外発的と特徴づけられる食行動に注目し、それらと塩味嗜好との関連について検討した。また主観的に知覚された心身の不調感も同時に測定した。その結果、塩味嗜好（塩味への好み）は複数の態度、信念、行動さらに主観的に知覚された心身の不調感と関連することが判明した。しかし、それらの因果関係については十分な検討がおこなわれなかつた。そこで研究1では、今田・長谷川(1999)のデータを再分析することにより、主観的に知覚された心身の不調感を従属変数側終末におき、それとなんらかの因果関係を有する態度、信念、行動特徴を推定していく。

方法：（対象者）今田・長谷川(1999)では587名の大学生・短期大学生を対象に、12種類の質問紙調査をおこなった。全員がすべての質問紙に回答したのではなく、今回の再分析の対象となった者は日本語版DEBQ質問紙の因子分析においては、女子208名男子82名の計290名、また共分散構造分析においては、さらにその中の184名であった。

（質問紙）食態度質問用紙、日本語版DEBQ質問紙および主観的健康障害調査用紙の3種類の質問紙を用いた。食態度質問用紙は、1.簡便性を優先する食態度、2.快を優先する食態度の2尺度から構成される質問用紙であり、Rozin et al.(1999)で用いられた食態度質問紙を基礎に今田・長谷川(1999)によって作成されたものである。日本語版DEBQ質問紙は、今田(1993)によって標準化されたものを、今田・長谷川(1999)によって部分的に修正され、再構成されたものである。主観的健康障害質問紙は、日常生活における心身の不調感の測定を目的として、THI（東大式健康調査用紙）の不定愁訴項目を基礎に、Imada(1995)によって作成された質問紙である。なお、これらの質問紙を付録に添付した。

結果および考察：主観的健康障害尺度を従属変数側終末におき、それと相関関係をもつ尺度を独立変数側におき、種々のモデルを検討した。当初は、簡便志向が主観的健康障害と関連がつよいのではないと想定し、さまざまな組み合わせについて検討したが、共分散構造分析によっては有意なモデル構築ができなかつた。

最終的に採用されたモデルをFigure 1に示す。恐怖、不安、うつといったネガティブな感情状態により喚起されやすい食行動を情動的な食行動という。このような特徴をもつ食行動が心身の不調感に対して因果的関係をもつというモデルである。また、この情動的な食行動は、食物または食卓から得られる快を希求する傾向の強さ、すなわち快希求と因果的関係をもち、さらに外界に存在する食物か

ら直接に刺激を受けることにより食行動が喚起されやすいという外発反応的な食行動とも因果的関係をもつというものである。このモデルにおいては、簡便志向、抑制的な食行動の2尺度をモデルの構成要素とすることはできなかった。

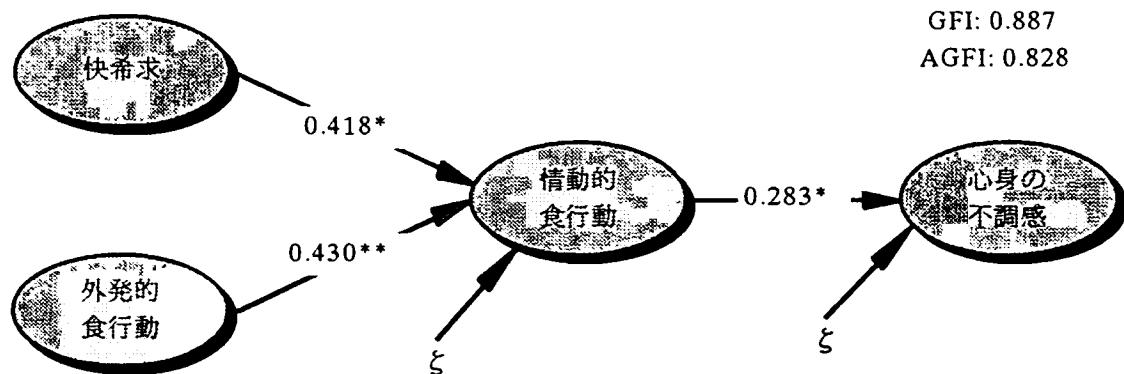


Figure 1. 食態度、食行動と心身不調との因果関

論議：現在日本の食環境は、食物を、きわめて容易に入手することを可能とする。このような環境下にあって、一部の人々は、食物獲得の為の労力をほとんど払うことなく、簡単に食物を獲得しようとする。また一部の人々は、食物から直接に得られる快および食卓環境など、食物から間接的に得られる快を重視するようになる。前者を簡便志向の食態度と命名し、後者を快希求の食態度と命名する。青年層を対象として、その食行動を考える場合にはさらに特徴的なものがあげられる。摂食抑制に特徴づけられる食行動である。これら3つのものが、少なくとも表面上は、現代日本人の食を特徴づけているといえよう。

当初想定されたモデルは、簡便志向が心身の不調に何らかの因果関係をもつというものであった。今田・長谷川(1999)によれば、塩味嗜好のつよい者は、簡便志向がつよく、快希求の程度がよわく、摂食を抑制しない傾向があり、自己の健康管理に対する無関心さと軽度の健康障害がみられるというものである。このことから、簡便志向が心身の不調感と因果的関係をもつのではないかと考えられた。しかし、結果は、簡便志向をモデルの構成要素からはずすことによってはじめて、心身の不調感を終末とする因果モデルの構築が可能となった。その一方で、本モデルは、情動的な食行動が心身の不調感と因果関係をもつというものとなった。さらに情動的な食行動は、快希求的な食態度および外発的な食行動と因果関係をもつというものであった。

研究1においては、これらの因果関係についてふかくは考察しない。少なくとも、強調されるべき大事な点は、食態度、食行動と心身不調感について、なんらかの因果関係を想定するモデル構築が可能であることが明らかとなった点である。特に、研究1で用いられた尺度を使用することにより、それらを具体的に検討していくことが可能であるということが判明した点である。研究2においては、研究1において示唆されたところの、食態度、

食行動と心身不調感の関係を精査することを目的に、新たな調査対象を用いて得られるデータを分析していくこととする。

研究2：食行動と健康に関するモデル

目的：研究1において、食態度、食行動と心身不調感について、なんらかの因果関係を想定するモデルの構築が可能であることが明らかとなった。また研究1では、仮のモデルを構築したが、いくつかの点からこのモデルには限界のあるといえる。第1に、モデルに必要なデータ数が十分とはいえない。第2に、他の研究目的の為に得られたデータを再分析したものであり、研究目的に妥当な変数を十分に考慮したものではなかった。そこで研究2では、十分なデータ数を確保し、健康と関連がつよいと考えられる食物新奇性恐怖尺度(Pliner & Hobden, 1992; Tuorila et al., 1994; 今田・米山, 1998)を調査項目に加えることにより、より一般性の高いモデル構築をおこなうこととする。

方法：（調査協力者）大学における授業中に調査をおこなった。調査終了後、各調査協力者には個人の結果を返却し、全体の結果とともに、調査内容を授業教材として用いた。食態度（簡便志向、快希求）、DEBQ質問用紙および主観的健康障害質問紙に回答した学生は、男子89名女子214名の計303名であり、その平均年齢は男子19.00歳、女子18.71歳であった。その中で、食物新奇性恐怖質問紙に回答した学生は、男子84名女子201名の285名であった。

結果および考察：最初に、今回の調査で用いた尺度の統計量をしめす。

1)DEBQ質問紙：本尺度は3つの尺度から構成されるものであり、先行研究(今田, 1994; 今田・長谷川, 1999)においてもそのことを肯定する統計量が得られている。Table 1は、因子数を3とした直交解の結果である。3因子の累積寄与率は0.494であり、先行研究と比較してやや低いが、それぞれの因子を構成している項目におおきな変化はなかった。従来の結果と異なる点は、項目27「何もする事がないとき、何か食べたくなりますか？」の第1因子負荷量がひくく、第3因子とほぼ同じ値となった点、および項目3「食事のとき、自分が食べているものについて注意をむけていますか？」の第2因子負荷量がひくくなつた点である。

そこで、項目27および項目3が、尺度を構成するものとして適切かどうかを検討する為に、項目分析をおこなった。Table 2はその結果である。 r は、それぞれの尺度の総得点と項目とのピアソン積率相関係数である。 α は、当該項目を除いた残りの項目で算出されたクロンバッックの α 係数である。この値が、尺度を構成する項目のすべてから算出された α よりも低い場合、その項目が尺度の信頼性を高めることに貢献しているものと解釈される。

項目27および項目3とも、 r および α に関して、それぞれの尺度を構成する他の項目と比較して、特に問題となる数値ではなかった。項目3の r および α は、他の項目と比較してもっとも低い信頼性を示す数値であったが、項目3を含めた α は、0.894であった。また項目27の r および α も同様に、他の項目

と比較してもっとも低い信頼性を示す数値であったが、他の項目と比較して大きく隔たつたものではなかった。

以上のことより、項目27および項目3の因子負荷量がやや低いという問題はあるが、先行研究(今田、1994; 今田・長谷川,1999)との連続性も考慮し、それぞれを尺度を構成する項目として用いる。

Table 3に、本研究と先行研究(今田,1994今田・長谷川,1999)との尺度平均項目得点を示した。男女とも抑制的摂食の得点が上昇していることがわかる。また情動的摂食および外発的摂食の得点も上昇の傾向が見られ、特に女子においては明瞭である。これらの変化が、尺度の不安定性を反映するものであるのか、母集団の行動特性の変化を反映したものであるかについては現時点では不明である。

Table 3 日本語版DEBQ質問紙得点の経年変化

2001年	平均項目得点 (SD)		N		t	<.0001
	女子	男子	女子	男子		
抑制的摂食	2.969(0.729)	2.302(0.849)	214	89	6.903	<.0001
情動的摂食	2.286(0.779)	1.787(0.630)	214	89	5.357	<.0001
外発的摂食	3.675(0.569)	3.513(0.626)	214	89	2.187	<.05
<hr/> 1998年 <hr/>						
抑制的摂食	2.882(0.786)	2.152(0.765)	208	81	7.146	<.0001
情動的摂食	2.106(0.789)	1.592(0.583)	206	82	5.348	<.0001
外発的摂食	3.474(0.541)	3.064(0.673)	206	81	5.374	<.0001
<hr/> 1994年 <hr/>						
抑制的摂食	2.70(0.83)	1.73(0.71)	87	88		
情動的摂食	1.93(0.67)	1.62(0.51)	87	88		
外発的摂食	3.37(0.63)	3.38(0.59)	87	88		

Table 1: 日本語版DEBQ質問紙の因子構造(2001年度)

尺度	項目（質問紙番号）	因子1	因子2	因子3	共通性
情動	14 不機嫌なとき、何か食べたくなりますか？	0.811	0.051	0.187	0.694
情動	15 失望しているとき、何か食べたくなりますか？	0.811	0.028	0.049	0.661
情動	20 物事があなたの考えとは逆の方向、あるいは、悪い方向に進んでいるとき、何か食べたくなりますか？	0.810	0.077	0.092	0.671
情動	30 憂うつなときやがっかりしているとき、何か食べたくなりますか？	0.795	0.040	0.094	0.642
情動	11 イライラしているとき、何か食べたくなりますか？	0.789	0.059	0.186	0.662
情動	8 だれかにがっかりさせられるようなことがあったとき、何か食べたくなりますか？	0.777	0.056	0.046	0.610
情動	28 不愉快なことが起こりそうなとき、何か食べたくなりますか？	0.725	0.094	0.086	0.542
情動	4 不安や心配なとき、また緊張しているときに、何か食べたくなりますか？	0.694	0.013	0.076	0.487
情動	22 気が動転しているとき、何か食べたくなりますか？	0.659	0.080	0.066	0.445
情動	26 退屈したり落ち着かないとき、何か食べたくなりますか？	0.638	0.105	0.283	0.499
情動	21 孤独だと感じているとき、何か食べたくなりますか？	0.626	0.085	0.174	0.429
情動	16 おびえているとき、何か食べたくなりますか？	0.620	0.047	-0.098	0.397
情動	27 何もすることがないとき、何か食べたくなりますか？	0.467	0.020	0.472	0.441
抑制	17 太らないようにする為、食べる量に注意をしていますか？	0.066	0.846	-0.146	0.741
抑制	23 食べるとき、体重のことが気になりますか？	0.166	0.810	0.033	0.685
抑制	33 体重が増えたとき、いつもより食べる量を減らしますか？	0.112	0.807	0.062	0.668
抑制	29 太らないような食べ物を選んで食べていますか？	0.145	0.799	-0.041	0.661
抑制	1 体重のことが気になって、進められた食べ物、飲み物を断わることがありますか？	0.062	0.759	-0.106	0.592
抑制	5 体重に注意して、食間には食べないようにしていますか？	0.020	0.748	-0.221	0.609
抑制	25 体重に注意して、夜おそくには食べないようにしていますか？	0.152	0.747	-0.076	0.587
抑制	13 食べ過ぎると、その後数日は食べる量を減らしますか？	0.079	0.722	-0.050	0.530
抑制	19 食事のとき、もう少し食べたいと思うところでやめるようにしていますか？	-0.005	0.508	-0.142	0.279
抑制	3 食事のとき、自分が食べているものについて注意をむけていますか？	-0.024	0.264	0.065	0.075
外発	10 おいしそうなものを見たり匂ったりすると、それを食べたくなりりますか？	-0.043	-0.040	0.787	0.622
外発	9 他人が食べているのを見ると、同じように食べたくなりりますか？	0.132	-0.025	0.669	0.466
外発	7 匂いがよく、おいしそうに見えた食べ物のときは、いつもより多く食べてしまいますか？	0.012	-0.081	0.617	0.387
外発	24 お菓子売り場の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりりますか？	0.160	0.066	0.610	0.402
外発	12 食べ物がおいしいとき、いつもより多く食べてしまいますか？	0.040	-0.080	0.576	0.340
外発	31 パン屋の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりりますか？	0.197	0.054	0.561	0.357
外発	6 食事の準備をしているとき、つまみ食いをしたくなりますか？	0.011	-0.120	0.546	0.312
外発	2 おいしいものがあったら、すぐに食べてしましますか？	0.021	-0.263	0.539	0.360
外発	18 誰かの食べているようすが視野に入っていると、つられていつもより多く食べてしましますか？	0.218	0.123	0.489	0.302
外発	32 おいしい食べ物を目の前にして、それを食べないでいるということができますか？	0.135	-0.170	0.354	0.173

固有値	7.900	5.582	2.843
寄与率	0.239	0.169	0.086
累積寄与率		0.408	0.494

Table2: 日本語版DEBQ質問紙の尺度統計量

	<i>r</i>	α	因子負荷量
情動的摂食($\alpha=0.948$)			
14 不機嫌なとき、何か食べたくなりますか？	0.838	0.930	0.811
15 失望しているとき、何か食べたくなりますか？	0.786	0.932	0.811
20 物事があなたの考えとは逆の方向、あるいは、悪い方向に進んでいるとき、何か食べたくなりますか？	0.808	0.931	0.810
30 憂うつなときやがっかりしているとき、何か食べたくなりますか？	0.797	0.932	0.795
11 イライラしているとき、何か食べたくなりますか？	0.826	0.931	0.789
8 だれかにがっかりさせられるようなことがあったとき、何か食べたくなりますか？	0.766	0.933	0.777
28 不愉快なことが起こりそうなとき、何か食べたくなりますか？	0.723	0.935	0.725
4 不安や心配なとき、また緊張しているときに、何か食べたくなりますか？	0.697	0.936	0.694
22 気が動転しているとき、何か食べたくなりますか？	0.647	0.938	0.659
26 退屈したり落ち着かないとき、何か食べたくなりますか？	0.718	0.936	0.638
21 孤独だと感じているとき、何か食べたくなりますか？	0.659	0.938	0.626
16 おびえているとき、何か食べたくなりますか？	0.556	0.941	0.620
27 何もすることがないとき、何か食べたくなりますか？	0.589	0.942	0.467
抑制的摂食($\alpha=0.894$)			
17 太らないようにする為、食べる量に注意をしていますか？	0.849	0.872	0.846
23 食べるとき、体重のことが気になりますか？	0.805	0.876	0.810
33 体重が増えたとき、いつもより食べる量を減らしますか？	0.791	0.877	0.807
29 太らないような食べ物を選んで食べていますか？	0.812	0.876	0.799
1 体重のことが気になって、進められた食べ物、飲み物を断わることがありますか？	0.754	0.881	0.759
5 体重に注意して、食間には食べないようにしていますか？	0.762	0.880	0.748
25 体重に注意して、夜おそくには食べないようにしていますか？	0.761	0.881	0.747
13 食べ過ぎると、その後数日は食べる量を減らしますか？	0.723	0.883	0.722
19 食事のとき、もう少し食べたいと思うところでやめるようにしていますか？	0.541	0.896	0.508
3 食事のとき、自分が食べているものについて注意をむけていますか？	0.334	0.911	0.264
外発的摂食($\alpha=0.787$)			
10 おいしそうなものを見たり匂つたりすると、それを食べたくなりますか？	0.735	0.749	0.787
12 食べ物がおいしいとき、いつもより多く食べてしましますか？	0.576	0.769	0.576
18 誰かの食べているようすが視野に入っていると、つられていつもより多く食べてしましますか？	0.543	0.776	0.489
2 おいしいものがあったら、すぐに食べてしまいますか？	0.547	0.772	0.539
24 お菓子売り場の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりりますか？	0.620	0.765	0.610
31 パン屋の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりりますか？	0.589	0.771	0.561
32 おいしい食べ物を目の前にして、それを食べないでいるということができますか？	0.438	0.790	0.354
6 食事の準備をしているとき、つまみ食いをしたくなりりますか？	0.596	0.772	0.546
7 匂いがよく、おいしそうに見えた食べ物のときは、いつもより多く食べてしましますか？	0.614	0.764	0.617
9 他人が食べているのを見ると、同じように食べたくなりますか？	0.660	0.757	0.669

2)食態度質問紙：本尺度は「快志向性」と「簡便性」の2尺度から構成されることを想定していた。研究1同様に、因子数を2として得られた直交解の結果をTable 4に示した。因子を構成する項目が一部、研究1とは異なる結果となった。項目6は、研究1においては二つの因子のいずれに対しても比較的高い負荷量を示したが、研究2においては、第1因子のみに高い負荷量をしめした。また項目9は、二つの因子の両方に対して比較的高い負荷量が得られた。また2因子の累積寄与率も0.413にすぎなかった。

Table 4 食態度質問紙の因子構造

		因子負荷量		
		因子1 簡便志向	因子2 快希求	共通性
2	手間がかからず簡単に食べられるものを食べるようになっています。	0.715	0.056	0.551
1	安上がりにすむように食べるようになっています。	0.714	0.202	0.515
7	食事のためにお金をかけたり、時間をかけることは無駄だと思います。	0.627	-0.360	0.215
6	食事で大事なことは満腹感であって、味や雰囲気はそれほど重要ではありません	0.567	-0.119	0.294
8	料理や栄養に関する番組や記事をみたり読んだりするのが好きです。	-0.179	0.641	0.333
5	外食の際に、食べたいものが多くあって、悩むことがあります。	0.016	0.577	0.336
4	旅行の計画をたてるときは、まず、どこで何を食べるかを第一に考えます。	0.051	0.540	0.523
9	食事にお金を使うことは、賢明なお金の使い方だと思いま	-0.490	0.516	0.443
3	食事はゆっくりと味わって食べます。	-0.019	0.464	0.507
		固有値	2.333	1.384
		寄与率	0.259	0.154
		累積寄与率		0.413

これらの結果が示すことは、本尺度の信頼性が高くないということである。 α は、因子1に負荷量（絶対値）の高い5項目で算出したところ0.645であり、因子2に負荷量（絶対値）の高い5項目で算出したところ0.496であった。これらの数値は、尺度を構成するにふさわしい信頼性を示すものではない。

3)主観的健康障害質問紙：本尺度は、Imada(1993)および研究1において、単一尺度を構成するものとして取り扱われてきた。研究2において、詳細に検討したところ、2因子で構成されるものとして解釈する方が情報量がおおいということが明らかとなった。Table 5は、因子数を2とした直交解の因子負荷量である。第1因子は、めまい、胸やけ、貧血といった身体症状が明確な不調感であり、第2因子は、そのような身体症状が明確には知覚されていない不調感（不定愁訴）であると解釈できる。よって第1因子を「身体不調」、第2因子を「心的疲労」と命名する。

Table 6は、それぞれの因子に比較的高い負荷量をもつ項目で作成された2つの下位尺度の項目分析の結果である。 r は、それぞれの尺度の総得点と項目とのピアソン積率相関係数である。 α は、当該項目を除いた残りの項目で算出されたクロンバッックの α 係数である。この値が、尺度を構成する項目のすべてから算出された α より

Table 5 主観的健康障害質問紙の因子構造

第1因子：身体不調	因子1	因子2	共通性
5 めまいのすることがあります。	0.749	0.171	0.590
1 胸やけのすることがあります。	0.699	0.216	0.535
2 貧血気味です。	0.650	0.091	0.431
7 体のあちこちが痛む感じがします。	0.642	0.245	0.472
12 からだが熱っぽかったり微熱があつたりします。	0.642	0.239	0.470
9 からだがほてったり寒気がしたりします。	0.623	0.322	0.491
6 急いで歩くと動悸が激しくなります。	0.615	0.197	0.417
4 頭が重く、ぼんやりしていることがよくあります。	0.528	0.557	0.589
11 腰の痛むことがあります。	0.518	0.145	0.290
第2因子：心的疲労			
10 気分がすぐれません。	0.279	0.770	0.670
8 元気なく疲れを感じます。	0.322	0.739	0.650
15 家族や友人と一緒にいるだけで疲れます。	0.112	0.610	0.384
16 疲労回復剤（ドリンク・ビタミン剤）を飲みたいと思うことがあります。	0.015	0.561	0.315
13 横になって休みたいと思うことがあります。	0.286	0.545	0.379
3 手足やからだがだるく感じます。	0.490	0.531	0.522
14 寝つきが悪く、なかなか眠れません。	0.134	0.313	0.116
	固有値	6.039	1.284
	寄与率	0.377	0.080
	累積寄与率		0.457

Table 6 主観的健康障害質問用紙の下位尺度別の統計量

身体不調($\alpha=0.819$)	r	α
1 胸やけのすることがあります。	0.725	0.791
2 貧血気味です。	0.632	0.803
4 頭が重く、ぼんやりしていることがよくあります。	0.693	0.794
5 めまいのすることがあります。	0.741	0.789
6 急いで歩くと動悸が激しくなります。	0.652	0.801
7 体のあちこちが痛む感じがします。	0.688	0.795
9 からだがほてったり寒気がしたりします。	0.708	0.793
11 腰の痛むことがあります。	0.565	0.813
12 からだが熱っぽかったり微熱があつたりします。	0.695	0.794
心的疲労($\alpha=0.876$)		
3 手足やからだがだるく感じます。	0.676	0.883
8 元気なく疲れを感じます。	0.760	0.872
10 気分がすぐれません。	0.782	0.875
13 横になって休みたいと思うことがあります。	0.616	0.882
14 寝つきが悪く、なかなか眠れません。	0.455	0.918
15 家族や友人と一緒にいるだけで疲れます。	0.591	0.881
16 疲労回復剤（ドリンク・ビタミン剤）を飲みたいと思うことがあります。	0.569	0.925

も低い場合、その項目が尺度の信頼性を高めることに貢献しているものと解釈できる。

これらの結果より、本尺度は意味的妥当性、因子的妥当性が高く、信頼性についてもほぼ満足すべき統計量をもつものであるといえよう。Table 7は、それぞれの尺度に関する、男女別の平均項目得点である。身体不調については、女子の方が男子よりも有意に高い得点となつたが、心的疲労については、有意な性差は見られなかつた。

Table 7 主観的健康障害下位尺度の男女別平均項目得点

尺度	平均項目得点 (SD)		N			t
	女子	男子	女子	男子		
身体不調	2.776	2.281	214	89	4.506	<.0001
心的疲労	3.018	2.852	214	89	1.639	n.s.

4)食物新奇性恐怖質問紙：研究2で用いた食物新奇性恐怖尺度は、カナダの大学生を対象に作成された Pliner & Hobden(1982)を参考に、今田・米山(1998)が開発したものである。41項目からなる予備尺度を81名の学生に施行し、その結果をもとに作成された14項目版を202名の学生に施行し、標準化された。さらに今田・米山(1998)では、尺度得点の高低で2群を設け、くわいのチップやイナゴの甘露煮といつ

た新奇な食物を提示し、実際に摂取するかどうかという予測的妥当性が検証された。妥当性、信頼性とも尺度を構成する上において、十分な統計量が得られたが、因子的妥当性においてやや問題が残つた。逆転項目によって第2因子が、非逆転項目によって第1因子が構成されたのである。今田・長谷川(1999)では、そのことを考慮し、項目の配列を変更したものを用いた。その結果、第1因子の寄与率が43.6%であり、一つの項目を除いてすべての項目の因子負荷量が0.49以上という結果が得られた。

本研究においても、今田・長谷川(1999)と同じ項目配列の質問紙を用いたが、今田・長谷川(1999)と同様な結果は得られなかつた。主要因分析(非回転)をおこなつたところ、第1因子の寄与率が38.2%しか得られず、因子負荷量が0.300以下の2項目が出現した。そこで、第2因子の固有値が1.527(10.9%)という値であったために、因子数を2として直交解を求めたところ、Table 8に示した結果となつた。項目3、項目9および項目12によって第2因子の構成されていることがわかる。これらの項目はすべて非逆転項目である。すなわち今田・米山(1998)の結果と同様に、第1因子は逆転項目で構成され、第2因子は非逆転項目で構成されていた。

因子構造は2因子とみなされるが、概念上は二つの因子間に違いはないと判断される。よつて、全14項目で单一尺度と構成しているとみなし、項目分析をおこなつた(Table 8参照)。rは、尺度の総得点と項目とのピアソン積率相関係数である。 α は、当該項目を除いた残りの項目で算出されたクロンバッックの α 係数である。この値が、尺度を構成する項目のすべてから算出された α よりも低い場合、その項目が尺度の信頼性を高めることに貢献しているものと解釈できる。尺度の α は0.872と信頼性の高いものであった。項目3、項目9は、他の項目と比較して相関係数がやや低いが、十分に有意なもので

あり、当該項目を除いた残りの項目で算出されたクロンバックの α 係数も他の項目と比較して特に高いものではなかった。本質問紙は全14項目によって一つの尺度を構成しているとみなされる。

Table 8 食物新奇性恐怖尺度の統計量

$\alpha=0.872$	r	α	因子負荷量	
			第1因子	第2因子
1. いつもと変わったものを吃るのは楽しい。	逆転 0.760	0.853	0.737	0.269
2. 奇抜な食材の組み合わせの料理が好きだ。	逆転 0.595	0.864	0.435	0.444
3. 食べたことのない料理はまずそうに見える。	0.357	0.876	-0.008	0.705
4. 食べたことのない外国料理を食べてみたい。	逆転 0.655	0.860	0.702	0.127
5. 一風変わった料理が食べてみたくなることがある。	逆転 0.653	0.860	0.678	0.146
6. 食べたことがないものでも、周りの人が食べていれば、食べてみたいくなる。	逆転 0.599	0.863	0.725	-0.072
7. 食べたことのないものに関しては、その味に対して好奇心がわく。	逆転 0.749	0.854	0.769	0.193
8. 食べたことのないものはとりあえず味を見てみたいと思う。	逆転 0.727	0.855	0.733	0.214
9. 好きな料理であっても、知らない食材が入っていると食べたくない。	0.371	0.876	-0.028	0.769
10. レストランのメニューに見たことも聞いたこともないものがあると注文したくなる。	逆転 0.660	0.861	0.552	0.334
11. 食品の新製品は試してみたい。	逆転 0.602	0.864	0.684	-0.016
12. 目新しい食べ物は吃るのがこわい。	0.593	0.865	0.322	0.616
13. 食べたことのないものを見たとき、おいしいかもしれないと思うことが多い。	逆転 0.610	0.863	0.458	0.438
14. 食べたことのないものでも、香りがよければ吃てみる。	逆転 0.516	0.868	0.515	0.119
		固有値	5.346	1.527
		寄与率	0.382	0.109
		累積寄与率		0.491

尺度得点は、男子が平均44.075(12.193)、女子が平均41.810(11.684)であり、性差は有意ではなかった($t=1.447$, $df=283$, n.s.). 今田・米山(1998)では、男子が平均 43.39(13.63), 女子が平均 45.61 (15.25)であり、今回同様に性差は有意ではなかった($t=1.08$, $df=200$, n.s.)。男子の得点はほぼ同じであるが、女子の得点が今田・米山(1998)と比較して低くなり、見かけ上は男子の方が女子よりも高いという結果となった。この違いが尺度の誤差によるものなのか、母集団の経年変化を反映するものかについては今後の継続的な調査を必要とする。

5)尺度の関係性の分析

研究1と同様に、尺度の関係性を分析するために共分散構造分析をおこなった。まず、それぞれの尺度（因子）を構成する項目のなかから、比較的因子負荷量の高い項目を3-4項目とりあげ、それらを尺度を代表する項目とみなし、尺度の相関関係をしらべた(Table 9)。身体不調と心的疲労は0.455と有意に高い相関を示した($P<.001$)。また身体不調は、抑制的摂食、食物新奇性恐怖、情動的摂食と有意な相関をもち、心的疲労は、食物新奇性恐怖、抑制的摂食、情動的摂食と有意に高い相関を示した。

これらのことから、共分散構造分析をおこなうにあたり、食物新奇性恐怖が身体疲労および心的疲労に対して因果関係をもつ重要な位置にあることが示唆された。

Table 9 尺度間の関係性（ピアソンの積率相関係数を示す。情動的摂食のデータ数は302、食物新奇性恐怖のデータ数は284、その他は304）

	身体不調	心的疲労	外発的 摂食	情動的 摂食	抑制的 摂食	簡便性	快志向性	食物新奇 性恐怖
身体不調		0.455	-0.023	0.119	0.171	0.055	0.070	0.168
心的疲労	***		-0.033	0.127	0.144	0.068	0.028	0.220
外発的摂食	n.s.	n.s.		0.185	-0.078	-0.033	0.227	-0.280
情動的摂食	*	*	*		0.169	-0.032	0.184	-0.002
抑制的摂食	**	*	n.s.	**		0.040	0.192	0.040
簡便性	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.		-0.161	0.045
快志向性	n.s.	n.s.	***	**	***	**(N)		-0.132
食物新奇性恐怖	**	***	***(N)	n.s.	n.s.	n.s.	*(N)	

N=negative correlation * <.05 ** <.01 *** <.001

しかしながら、種々のくみあわせについて検討したところ、モデルとして意味をもち、また統計的にも有意なものを得ることはできなかった。このモデル策定の過程において、男女間で尺度の関係性が相當に異なることが示唆された。そこで、男女別に処理をおこなったところ、女子においては、モデルとして意味をもち、また統計的にも有意なものを得ることができた。それらのなかから、意味的に解釈がしやすく、また統計的にも有意なモデルをFigure 2に示した。なお、複数のモデルを策定することができたが、すべてに共通して新奇性恐怖→心的疲労→身体不調の因果関係がみられた。また女子学生のデータによる尺度間の相関行列をTable 10に示した。

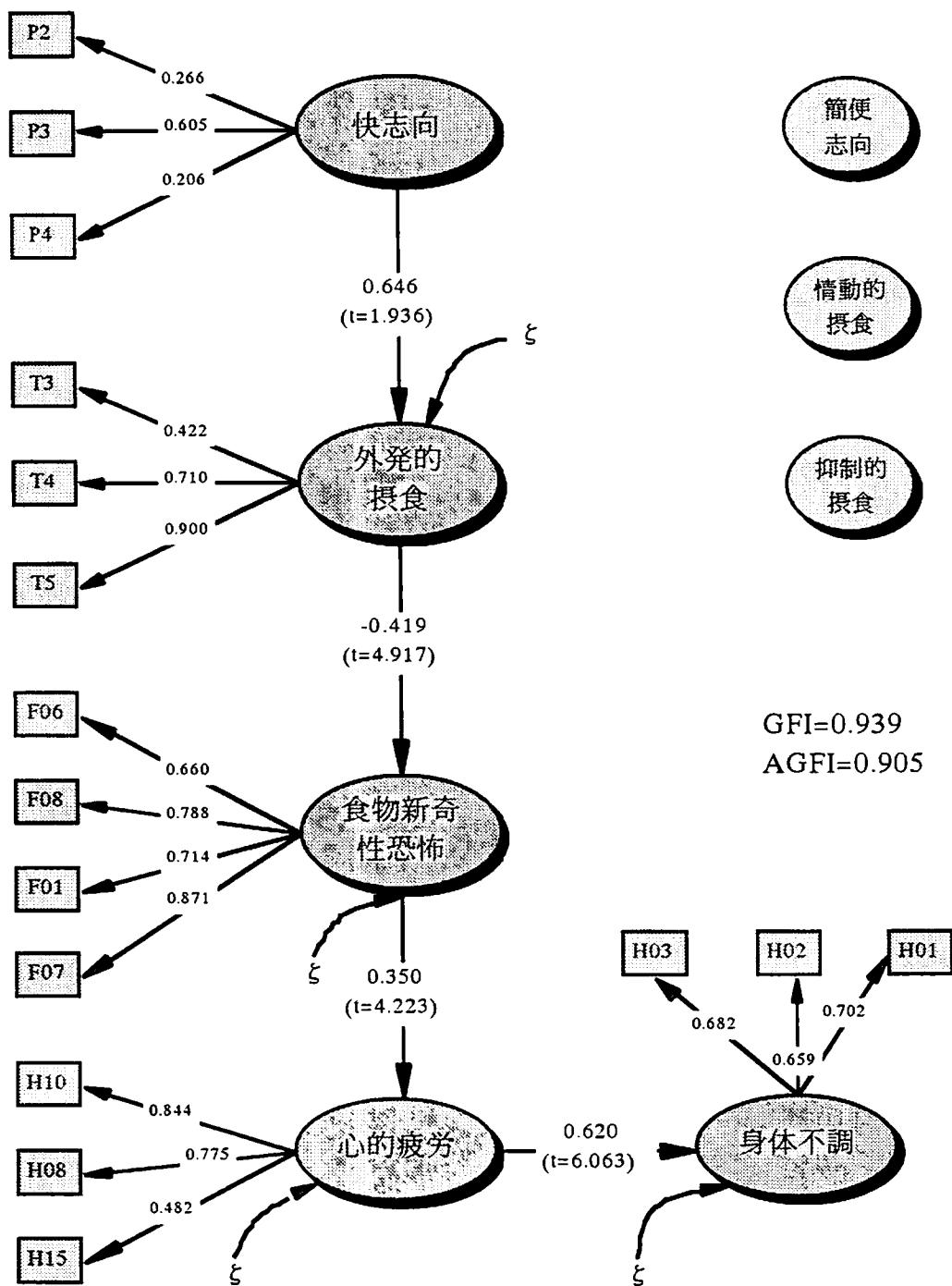


Figure 2. 女子学生における食態度、食行動と心的疲労および身体不調との因果関係

本モデルで特徴的なことは、心的疲労→身体不調という因果関係である。これは、後述する男子のモデルとは対立するものである。研究1では、情動的摂食が健康障害と因果関係をもつというモデルを策定したが、今回のモデルにおいては、新奇性恐怖がそれにかわっている。これは、情動的摂食が心的疲労、身体不調のいずれともつよい相関をもたなかつたこと、ならびに新規にとりあげた新奇性恐

怖が心的疲労、身体不調のいずれとも比較的つよい相関をもつたためであると考えられる。さらに本モデルの方がサンプル数が多いこと、健康障害をより精緻に（すなわち心的疲労と身体不調の2尺度に）分析していることから、本モデルの方がより高い説明力をもつものと解釈できる。

モデル全体の解釈を試みる。食べる行為を楽しむという快希求性は、外界に存在する種々の刺激によって食行動を喚起させやすくする（外発反応性）。そのような行動傾向は、新奇な食物の摂取を避けようとする傾向を弱める。その一方で、新奇な食物の摂取を避けようとする防衛傾向がつよくなると、心的疲労を導き、ひいては身体不調を招くようになる、と解釈される。

Table 10 女子学生による尺度間の関係性（ピアソンの積率相関係数を示す。情動的摂食のデータ数は213、食物新奇性恐怖のデータ数は201、その他は214）

	身体不調	心的疲労	外発的 摂食	情動的 摂食	抑制的 摂食	簡便性	快志向性	食物新奇 性恐怖
身体不調		0.461	-0.021	0.062	0.061	0.005	0.030	0.218
心的疲労	***		-0.033	0.112	0.073	0.062	0.007	0.301
外発的摂食	n.s.	n.s.		0.192	-0.029	-0.116	0.339	-0.339
情動的摂食	n.s.	n.s.	**		0.002	-0.032	0.063	-0.032
抑制的摂食	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.		0.114	0.042	0.035
簡便性	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.		-0.128	0.041
快志向性	n.s.	n.s.	***	n.s.	n.s.	n.s.		-0.187
食物新奇性恐怖	**	***	***(N)	n.s.	n.s.	n.s.	*(N)	

N=negative correlation * < .05 ** < .01 *** < .001

本モデルにおいても、手っ取り早く、安上がりにお腹を一杯にしようとする簡便性をモデルの要素とすることことができなかった。これは、先にも述べたように、簡便性を測定する尺度の信頼性が十分なものでなかつた為であると考えられる。また研究1で、心身の不調感と因果関係をもつっていた情動的摂食は、モデルを構築する要素からはずさざるを得なかつた。これはTable 9 にみられるように、情動的摂食は心的疲労、身体不調との相関がよわく、モデルの要素とするには十分な統計量をもたなかつた為である。

次に男子のデータに基づくモデルについて検討する。男子についても同様に、尺度の相関行列をTable 11 に示した。有意性の見られる項目が少なく、女子学生において見られた尺度間相関とはパターンの異なることがわかる。

Table 11 男子学生による尺度間の関係性（ピアソンの積率相関係数を示す。食物新奇性恐怖のデータ数は83，その他は89）

	身体不調	心的疲労	外発的 摂食	情動的 摂食	抑制的 摂食	簡便性	快志向性	食物新奇 性恐怖
身体不調		0.414	-0.062	0.032	0.097	0.254	-0.084	0.041
心的疲労	***		-0.044	0.080	0.162	0.106	-0.020	0.042
外発的摂食	n.s.	n.s.		0.172	-0.219	0.100	0.053	-0.154
情動的摂食	n.s.	n.s.	n.s.		0.298	0.044	0.289	0.099
抑制的摂食	n.s.	n.s.	*	**		0.036	0.188	0.051
簡便性	*	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.		-0.158	0.058
快志向性	n.s.	n.s.	n.s.	**	n.s.	n.s.		-0.046
食物新奇性恐怖	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	

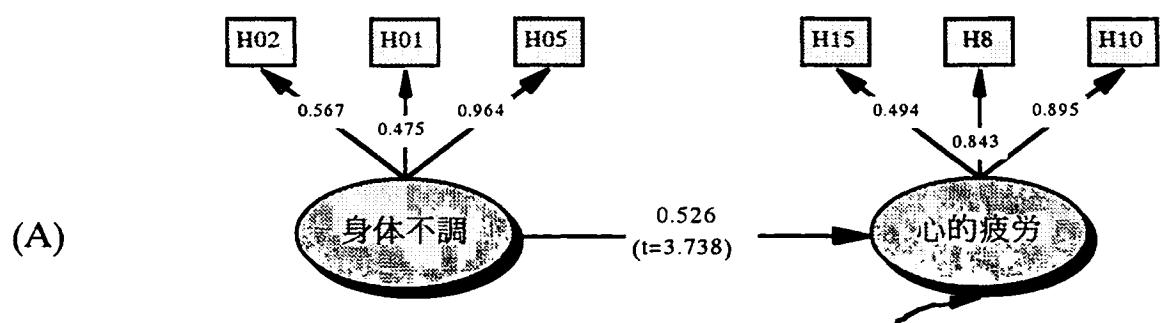
*<.05 **<.01 ***<.001

健康障害を終末に配置するモデルを構築するために共分散構造分析を行ったが、食物新奇性恐怖をモデルの要素とすることはできなかった。しかしながら、Figure 3 (a) に示したように、身体不調→心的疲労という関係性を得ることができた。また、統計的には有意なものではなかったが、Figure 3 (b) に示したような、簡便性→身体不調→心的疲労という関係性を示唆する結果が得られた。

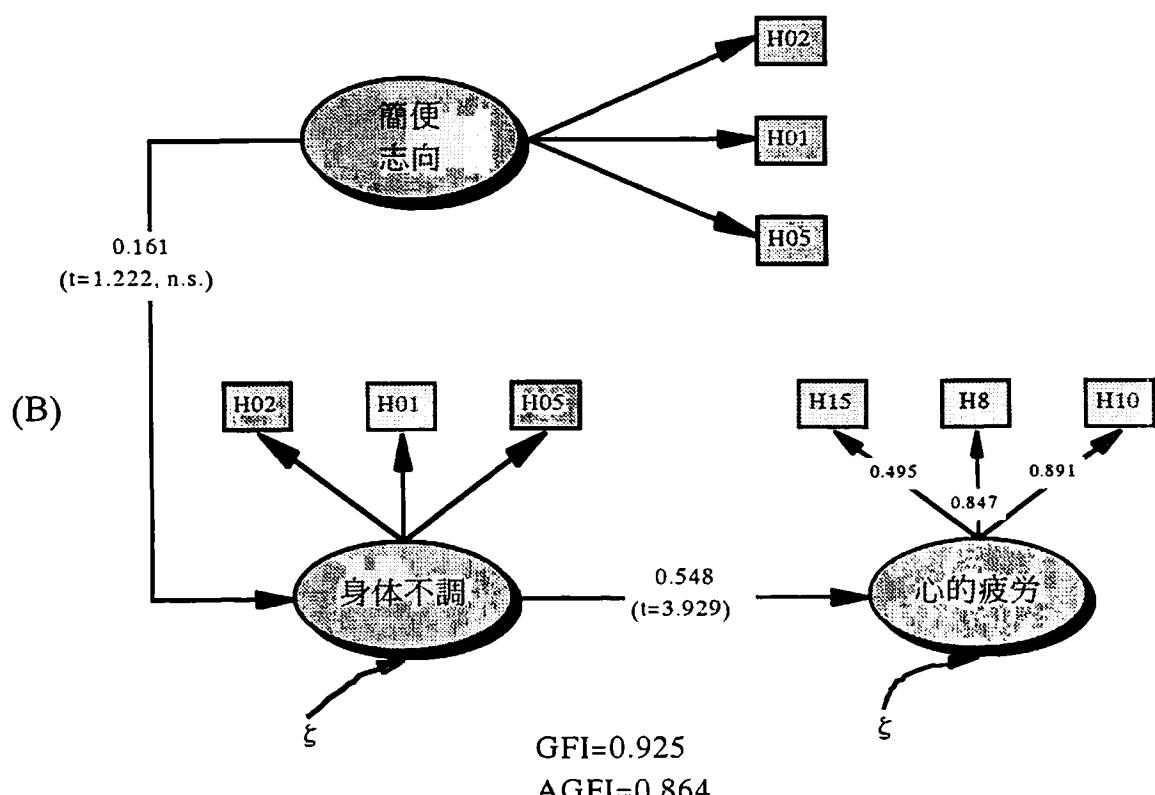
女子を対象として得られたモデルと比較してもっとも大きな特徴は、女子においては心的疲労が身体不調を導くというものであったのに対して、男子は、その逆に、身体不調が心的疲労を導くというモデルとなった点である。さらに、身体不調が簡便性と因果関係をもつことが示唆された点である。少なくとも、食行動と健康障害の関係については、男女という性の違いがおおきな変数として介在していることといえよう。

論議：研究2で得られたモデルは、研究1（予備研究）で得られたモデルとは大きく異なるものとなつた。研究1では情動的摂食が健康障害と因果関係をもつというものであったが、研究2では、食物新奇性恐怖が健康障害と因果関係をもつというものとなつた。これは、研究2において、食物新奇性恐怖をモデルの要素として加えたことによると考えられる。すなわち、食物新奇性恐怖と健康障害との結びつきがつよかつたために、モデル構築においては、情動的摂食を排除せざるえなくなつたのである。

食物新奇性恐怖は、動物特に雑食性動物がその生存を可能とする適応機制の一つとみなされる (Rozin, 1976)。新奇な食物はどのような毒性をもつものであるかが不明であり、それ故に他に選択可能な食物（親近性の高い食物）があれば、その食物を摂取し、どうしても新奇な食物を摂取せざるをえなければ、慎重にならざるを



GFI=0.961
AGFI=0.898



GFI=0.925
AGFI=0.864

Figure 3. 男子学生における食態度、食行動と心的疲労および身体不調との因果関係

えない。しかし急性の毒性反応が生じない場合は、その新奇食物はその時点から新奇ではなくなり、食物レパートリーの一つに組み込まれる。ヒトのような雑食動物は、身体内部で合成される栄養素が

限られており、それ故に幅広い食物レパートリーをもつことは、栄養障害に陥るリスクを低減させる。新奇な食物の摂取を避けることは、一面において適応的であり、別的一面においては非適応的である。

一方、現代社会は、安全かつ栄養に富んだ食物がふんだんに供給される社会である。このような社会にあって食物新奇性恐怖が高いということは、食物レパートリーをせばめ、栄養的かたよりを生じさせ、ひいては健康に悪影響を及ぼす危険を考えさせる。女子学生のデータにより得られたモデルはこのような可能性を示唆するものといえよう。

また快希求が外発的摂食に因果関係をもち、外発的摂食が食物新奇性恐怖に負の因果関係をもつというモデルは、従来の研究にはみられなかつたものである。日々の生活の中において、食物の摂取によって得られる快（食物のおいしさ）、あるいは食卓から得られる快（食事のたのしさ）を重視することは、食行動がさまざまな外的刺激に誘発されて生起しやすくなり、そのような傾向がつよいほど、食物新奇性恐怖の傾向は低減し、ひいては健康障害に陥らなくさせる、ということを意味している。おいしく、たのしい食事が健康を維持するともいえよう。

女子学生において見られたこのような因果モデルは、男子学生においてはまったくみられなかつた。おいしく、たのしい食事はもとより、食物新奇性恐怖とも健康障害には因果関係をもたないというものであった。統計的には妥当なものでなかつたが、当初仮定された簡便志向が健康障害と因果的関係をもつことを示唆するモデルが得られた。

結果の項で述べたように、簡便志向は尺度として十分な信頼性をもつものではなかつた。あらたに項目を設定し直し、より妥当性、信頼性に富んだ尺度を構成することができれば、この関係性をよりはつきりと検証することができるであろう。

女子、男子の違いにおいて興味深い点は、女子においては、心的疲労が身体不調をまねくという関係であったのに対して、男子の場合は身体不調が心的疲労をまねくという関係になった点である。これもまた従来の研究では見られなかつたものである。食と健康との関係におけるジェンダー差は今後さらに検討されていくべきテーマであろう。

研究3：食物新奇性恐怖と食物の好悪

目的：研究2においては、食物新奇性恐怖が健康障害（心的疲労、身体不調）と因果関係をもつということが明らかとなった。ここでは食物新奇性恐怖が、実際にどの程度、摂取食物のレパートリーを狭めるものであるかについて検討する。具体的には、くせ食品といわれる春菊、セロリ、梅干し、ふき、レバー、酢の物、納豆、煮大根の8品目（成松、1996）と、日常摂取していると考えられる21の食品について、「大嫌い」から「大好き」までの5件法でそれらに対する好悪を回答させる。なお21の食品とは、さまざまな食物分類法（今田、1997, pp.78-82）を参考に、生活者の視点からみて容易に回答できるものとなるように設定されたものである。

方法：（調査協力者）男子25名女子76名からなる101名の大学生を対象とした。その平均年齢は男子18.96(SD: 0.790)歳、女子18.60(SD: 0.637)歳であった。調査は授業課題とひとつとして行われ、調査結果は、個人差を学ぶ教材として用いられた。

（質問紙）食物新奇性恐怖質問紙と食物嗜好質問紙を用いた。食物嗜好質問紙は、くせ食品といわれる春菊、セロリ、梅干し、ふき、レバー、酢の物、納豆、煮大根の8品目（成松、1996）と、21の食品をあわせた29の食品（食品群）のそれについて、それらに対する好悪を、「大嫌い」(1), 「嫌い」(2), 「どちらでもない」(3), 「好き」(4), 「大好き」(5)の5件法で回答することを求めるものであった。

結果および考察：食物新奇性恐怖の尺度得点は、男子47.920(SD:13.586)、女子45.237(SD: 13.973)であった。男子の得点が高くなつたが、これは対象者が25名と少なく、比較的高得点のサンプルが含まれたためではないかと考えられる。性差についてt検定をおこなつたところ、従来同様に、 $t(99)=0.838$ で有意ではなかった。

食物新奇性恐怖尺度得点と29の食品の好悪得点との相関係数をもとめた(Table 12)。29品目中17品目(58.620%)において、有意な負の相関が見られた。すなわち食物新奇性恐怖の傾向が高くなるほど嫌いの程度が高くなる食物が多く存在するということである。また有意に正の相関をもつ食物が一つもなく、相関係数だけをみれば、すべての食物が負の値をとつた。これらのことから、食物新奇性恐怖が摂取食物のレパートリーを狭めることに大きな効果をもつと結論できよう。

食物新奇性恐怖の傾向の高い者がどのような食物を嫌うかをより詳細に検討する為に、食物新奇性恐怖尺度得点を5階級にわけ(Table 13) それぞれの階級における平均好悪得点を算出した。Table 14に、平均好悪得点と分散分析の結果を示した。表中 r とあるのは、Table 12に示した相関係数が有意であったものを、その水準に応じて***($p<.001$), **($p<.01$) , *($p<.05$) の記号で表記したものである。

Table 12, Table 14より、食物新奇性恐怖と食物の好悪がもっとも顕著にあらわれる食物は魚であるといえる。階級20, 階級30の場合は、「好き(4)」から「大好き(5)」の範囲であるにもかかわらず、階

級60では「どちらでもない(3)」という評価になる。魚につづく食物はレバーといえる。特にレバーについては、階級60の平均値は、「嫌い(2)」を下回っていることが注目される。

Table 12 食物新奇性恐怖尺度得点と食物好悪

項目	r	p	n
魚	-0.423	<.001	100
レバー	-0.344	<.001	101
味噌	-0.328	<.001	101
ふき	-0.305	<.01	101
肉	-0.290	<.01	101
豆腐	-0.275	<.01	101
春菊	-0.271	<.01	101
海藻	-0.264	<.01	101
漬け物	-0.262	<.01	101
煮大根	-0.256	<.01	101
魚介類	-0.245	<.05	101
卵	-0.224	<.05	101
納豆	-0.215	<.05	101
和菓子	-0.213	<.05	101
日本酒	-0.211	<.05	101
揚げ物	-0.206	<.05	101
飲料	-0.204	<.05	101
洋菓子	-0.175		101
野菜	-0.172		101
ビール	-0.165		101
ポチップ	-0.150		101
酢の物	-0.147		101
食パン	-0.145		101
牛乳	-0.144		101
梅干し	-0.120		101
麵類	-0.110		101
チーズ	-0.098		101
ご飯	-0.073		101
セロリ	-0.038		101

Table 13 食物新奇性恐怖尺度得点の階級化

階級	範囲	データ範囲	データ数	平均値	標準偏差
20	0-29	14-28	12	22.917	3.707
30	30-39	30-39	17	33.412	2.658
40	40-49	40-49	33	44.364	2.805
50	50-59	50-59	23	54.783	3.426
60	60-79	60-79	16	66.813	5.670

Table 14 食物新奇性恐怖尺度得点階級別の平均好悪得点

項目	r	階級					F*	p
		20	30	40	50	60		
魚	***	4.42	4.47	3.66	3.61	3.06	7.300	<.0001
レバー	***	3.83	3.06	2.69	2.70	1.94	4.708	<.01
魚介類	*	4.75	4.47	4.75	4.00	4.31	4.242	<.01
肉	**	4.42	4.24	4.38	4.04	3.44	4.166	<.01
味噌	***	4.33	4.06	3.91	3.30	3.50	4.106	<.01
ふき	**	3.50	3.24	2.66	2.44	2.44	3.716	<.01
春菊	**	3.50	3.71	2.81	2.96	2.88	3.114	<.05
煮大根	**	4.58	4.06	3.88	3.52	3.75	2.674	<.05
食パン	n.s.	3.58	3.82	3.72	3.13	3.50	2.469	<.05
豆腐	**	4.50	3.88	3.81	3.87	3.56	2.434	<.10
卵	*	4.58	3.94	4.25	3.87	3.75	2.408	<.10
漬け物	**	3.83	3.71	3.84	3.30	3.13	2.196	<.10
飲料	*	4.00	3.65	3.84	3.30	3.25	2.160	<.10
海藻	**	4.25	3.82	3.63	3.52	3.31	2.055	<.10
納豆	*	3.92	3.41	3.75	3.48	2.75	1.917	n.s.
野菜	n.s.	4.42	4.12	3.66	3.87	3.88	1.712	n.s.
ビール	n.s.	3.00	2.59	2.75	2.09	2.25	1.712	n.s.
日本酒	*	2.58	2.88	2.63	2.26	2.00	1.671	n.s.
揚げ物	*	4.25	3.94	3.97	3.61	3.63	1.592	n.s.
洋菓子	n.s.	4.50	4.41	4.31	3.87	4.31	1.471	n.s.
牛乳	n.s.	4.17	3.35	3.53	3.52	3.19	1.310	n.s.
ポチップ	n.s.	3.83	3.88	3.97	3.52	3.50	1.279	n.s.
麵類	n.s.	4.08	4.24	4.38	4.00	4.00	1.216	n.s.
チーズ	n.s.	4.50	4.06	4.22	4.00	4.19	0.748	n.s.
和菓子	*	4.17	4.00	3.78	3.70	3.63	0.688	n.s.
ご飯	n.s.	4.25	4.12	3.81	3.96	3.88	0.687	n.s.
梅干し	n.s.	4.08	3.82	3.70	3.61	3.44	0.659	n.s.
酢の物	n.s.	3.67	3.59	3.53	3.39	3.13	0.641	n.s.
セロリ	n.s.	2.50	2.82	2.34	2.57	2.44	0.584	n.s.

*df=4/96

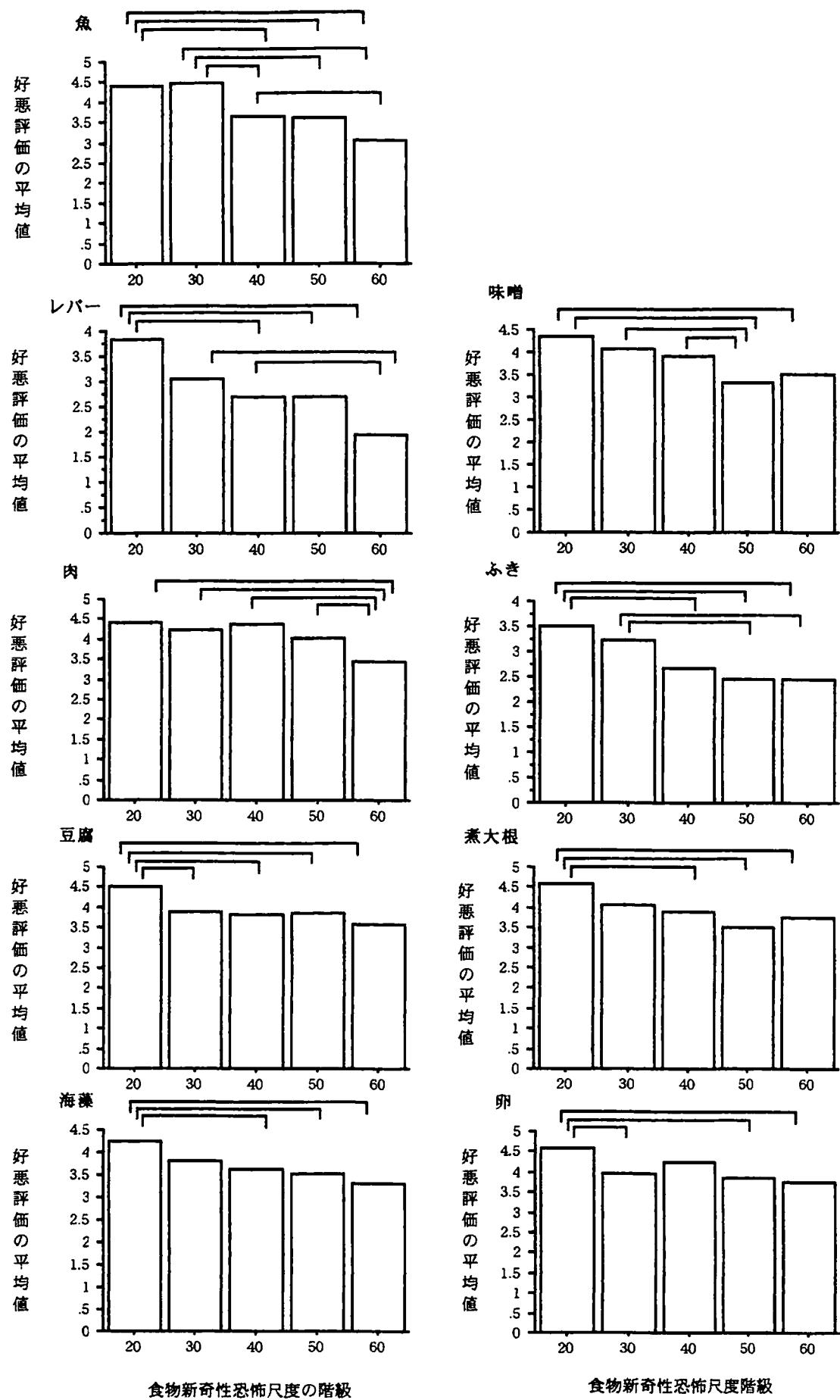


Figure 4. 食物新奇性恐怖尺度得点と好悪評価の関係が顯著な食物（各グラフのバー間をつなぐ横線は下位検定において5%水準で有意差のみられたものを示す）

論議：本研究結果は、食物新奇性恐怖の傾向がつよい者ほど、魚、レバー、肉、みそ、ふき、煮大根さらに豆腐、卵、海藻を嫌う傾向がつくなることを示した。これらの食物は脂質（アミノ酸）、タンパク質の重要な供給源であるだけでなく、微量栄養素（ビタミン等）の重要な供給源でもある。これらの食物の摂取が不足すると、身体の発育が阻害されるだけでなく、身体の生理調節機能が円滑に機能しなくなる可能性がつよまる。研究2でみられた食物新奇性恐怖と健康障害との因果関係には、少なくとも摂取食物レパートリーの狭さとそれに伴う不良栄養摂取が介在している可能性が考えられる。

本研究では、くせ食品といわれる春菊、セロリ、梅干し、ふき、レバー、酢の物、納豆、煮大根の8品目（成松, 1996）を調査項目にふくめた。食物新奇性恐怖と関連がみられたものは、ふき、レバー、煮大根のみであった。すなわち「くせ」のつよい食物がかならずしも食物新奇性恐怖と関連がつよいとはいえないであろう。食物嗜好の心理的決定因を論じたRozinは、その一連の研究から、感覚感情(sensory-affective)，結果の予期、観念という3つの心的過程を強調した。「くせ」のつよい食物がかならずしも食物新奇性恐怖と関連がないということは、食物新奇性恐怖にもとづく新奇食物の摂取拒否傾向あるいは摂取躊躇が、味、匂い、食感という感覚感情(sensory-affective)の心的過程のみが強調されるものでないことを示している。結果の予期、観念（対象となる食物がどのようなものであるかという認知判断）も関与していることが示唆される。すなわち、味、匂い、食感といった感覚感情(sensory-affective)成分において新奇なだけでなく、「食べたことがない」という判断が「食べたくない」という意志決定に関与しているということである。

この可能性は、食物新奇性恐怖にもとづく新奇食物の摂取拒否傾向あるいは摂取躊躇を緩和させる一つの方法を提案するものである。すなわち、認知判断の水準において適切な操作をおこなえば、新奇食物の摂取拒否傾向を和らげることができるのでないだろうか。つづく研究4では、この仮説が検証される。

研究4: 情報操作による新奇食物摂取拒否傾向の緩和

目的：新奇な食物（飲料）の摂取傾向を高める操作としてその食物の関する情報を与えるというものがある。Cardello & Sawyer(1992)は飲料（ジュース）を用いてそのことを実証した。またTuorila, Meiselman, Bell, Cardello, & Johnson(1994)は、新奇食物の名称のみを教える群、その原材料や食べ方の詳細な情報を与える群、何も教えない群を設けて3群を比較したところ、情報を与えた群の方が情報を与えなかった群よりも新奇食物の評価が高くなるという結果を得た。さらにPelchat & Pliner(1995)は、新奇食物に関して、情報を与えない群、ビタミンなどの栄養に関する情報を与える群、味に関する情報を与える群の3群を設けて比較したところ、何らかの情報を与えられた群の方が情報が与えられなかった群よりも新奇食物を好んで食べる傾向がみられた。本研究では、情報がどのような心

的過程を経て、新奇食物の摂取拒否を緩和させるのかという部分に焦点をあてて、新奇食物の摂取拒否に対する情報の緩和効果について検討する。

方法：（実験協力者）大学生366名を対象に、食物新奇性恐怖質問紙を施行した。その平均尺度得点は43.35(SD: 12.24)であった。今田・米山の基準に従い、食物新奇性恐怖の傾向が「やや強い」「強い」「非常に強い」と判定された学生に任意の実験参加を依頼した。その結果、男子6名女子12名の計18名（平均年齢19.46歳）が実験に参加した。実験参加者の平均尺度得点は62.44(SD: 6.99)であった。実験参加者は、情報群と情報なし群の2群に無作為に分けられた。情報群、情報なし群それぞれの平均尺度得点は、62.8(SD: 6.94), 62.2(SD: 7.36)であり、群間差は有意でなかった($t(16)=0.16$, n.s.).

（実験材料）新奇食物として5種類の食物を用意した。これらはすべて保存性のある輸入菓子、輸入飲料であった。1.乾燥クランベリー：乾燥クランベリーをショ糖、植物油で調味したものであった。用いた製品は、サンナツ食品株式会社「世界の木の実シリーズ・クランベリー」として商品化されているものであった。2.ブローンロール：原材料は、小麦粉、感想小エビ、砂糖、植物油、チリ、タマネギ、香辛料、塩、アミノ酸であり、エビ春巻きを模した小粒のスナック菓子である。シンガポール製であり、有限会社サザンクロスによって輸入されたTee Yih Jia Food社製の「Prawn Rolls」を用いた。3.ココナツジュース：原材料は、ココナツ果汁、砂糖、ミネラルウォーターであった。中国で製造されたものであり、東永商事株式会社によって輸入されたHaikou Canned Food Factory社製の「天然椰子汁」を用いた。4.サンザン砂糖漬け：サンザンの果実の砂糖漬けである。株式会社耀盛號（ようせいこう）社製の「山楂子」を用いた。5.ブラックレース：原材料は、甘草、小麦粉、糖蜜であり、直徑1mmほど長さが1m近くにおよぶ黒い線状の弾力に富んだ菓子である。ヨーロッパでは比較的一般的なものであるらしいが日本ではあまり知られていない。本実験では、45cmほどに切り分けてもらいた。デンマーク製であり、有限会社タック・スウィートファクトリーによる「ブラックレース」を用いた。これらの食物はTable 15に示した定量を被験者に提示した。

（手続き）事前に依頼をして実験参加に同意した学生を被験者とした。実験に先だって、本実験が食物に対する好悪感情を調べるものであり、実験開始後はいつでも実験協力を撤回できること、また実験協力を撤回しても一切の不利益がないこと、さらに使用する食物、飲料は市販されているものであり、その管理には万全を期していることを説明し、実験への参加を改めて依頼した。また実験への参加に同意した者には同意書への署名をもとめた。全員が実験への参加に同意し、また実験途中で協力撤回を申し出る者はいなかった。

Table 15 実験食物の一人あたり提示量

食物	提示量
クランベリー	25粒(約15g)
ブローンロール	10個(約25g)
ココナッツジュース	70cc
サンザシ砂糖漬け	20個(約25g)
ブラックレース	45cm(約5g)

まず被験者に、7件法によって空腹の程度を評定させた。これは、1: 非常に空腹、2: かなり空腹、3: どちらかといえば空腹、4: どちらともいえない、5: どちらかといえば満腹、6: かなり満腹、7: 非常に満腹というものであった。また、直近の食事がおおよそいつごろであったかを自由回答形式で回答させた。

その後、見本を提示しながら、次のような教示をおこなった。「これから私（実験者）が、このような食物と質問紙をもってきますので、質問紙の順番に従って回答をしていてください。食物にはすべてラップがかかっていますが、回答する時には、ラップを取り、匂っていただいて構いません」質問紙は、おおきく二つの質問項目で構成されており、第一のものはおいしさの予想である。これは、実際の食物を見て、匂い、その食物を評価するものである。7件法で、おいしさ（おいしそう—まずそう）と摂取欲（食べたい—食べたたくない）を評価することを求めた。なお、ココナッツジュースの場合は、摂取欲の表記を（飲みたい—飲みたくない）に変更した。被験者には、おいしさの予想を終えた段階で、手元のベルを鳴らすことを求め、実験者は退席した。被験者がベルを鳴らすと実験者は再び現れ、3分間にわたり、提示された食物を試食し、「あじ」の評価を行うことを求めた。この評価も7件法で、おいしさ（おいしい—おいしくない）と摂取欲（また食べたい—もう食べたくない）を主たる評価項目とした。さらに、甘さ、塩からさ、苦さ、酸っぱさ、辛さ、風味のよしあしについても評価することを求めた。また、被験者には試食を強制せず、試食しなかった場合には、当然、これらの評価は不可能となる。その場合は、なぜ試食しなかったかの理由について記述することを求めた。

用意された食物が被験者にとって真に新奇なものであるかどうかをみるために質問項目を用意し、それに対する回答を求めた。その質問紙には「あなたはこの食物が何であるかを知っていますか」と記載されており、「知っている」「知らない」の2件法で回答することが求められた。知っていると回答してもそれが正しいかどうかが不明であり、また被験者自身が不確かな場合もあるので、「知っている」に回答した場合は、さらに、それが何かを記述させた。

情報群の被験者に対しては、最初の教示をおこなってすぐに、それぞれの食物に関する情報を与えた。これは文書で与えると同時に、実験者が読み上げた。被験者に与えられた情報をTable 16に示し

た。これらの内容は、それぞれの食品を購入した際に入手した商品情報にもとづくもので、虚偽内容にならないようにつとめたものである。

Table 16 情報群の被験者に提示した情報

食物	情報
クランベリー	これはアメリカ産のクランベリーです。クランベリーは、ポリフェノールを豊富に含んでおり、アメリカでは癌や心臓病の予防に効果があるとして、研究がすすめられています。
ブローンロール	これはブローンロールというシンガポールで作られたお菓子です。乾燥した小エビやタマネギなどの野菜を春巻きのように包んで揚げたもので、おつまみにぴったりのおやつです。
ココナッツジュース	これはココナッツのジュースで、ココナッツの果汁、砂糖、ミネラルウォーターで作られています。コレステロールを含んでおらず、健康的な飲み物です。
サンザシ砂糖漬け	これはサンザシの砂糖漬けです。サンザシとは中国特産のバラ科の果物で、そのままおやつとして食べたり、細かくきざんで酢豚に用いられたりしています。
ブラックレース	これはデンマーク産のブラックレースというグミです。原料は主に甘草（かんそう）で、体の抵抗力を高めたり、便秘や胃腸の弱い人にも効果があります。

被験者の行動は、小型CCDカメラ(SONY, CCD-MC5)でモニターされ、実験者が「それでは試食を始めて下さい」と声をかけてから被験者が食物を実際に口に運ぶまでの反応潜時が測定された。なお、カメラは被験者の机の上におかれ、事前に、実験状況を記録するためのものであるとの説明がおこなわれていた。

情報群、情報なし群とも、5つの食物の提示順序はカウンターバランスをとった。実験終了後に情報なし群には食物情報を与え、謝品（菓子）を渡した。その後、被験者が摂取した量を測定した。

結果および考察：（実験開始時の空腹感の程度および直近の食事時間）両群の空腹感の評定平均値は、情報群が4.11(SD: 1.36)、情報なし群が3.89(SD: 1.36)であり、両群に有意な差はなかった($t(16)=0.35$, n.s.)。両群ともほぼ「どちらでもいえない」という評価であった。両群の直近の食事時間の平均は、情報群が3.11時間(SD: 1.29)、情報なし群が3.78時間(SD: 3.54)であり、両群に有意な差はなかった($t(16)=0.53$, n.s.)。これらの結果が示すことは、両群間に空腹感の程度の関して差異がなかったということである。

（5つの食物全体についての摂取前の予想）被験者毎に5つの食物にたいするおいしさの予期の平均を算出し、両群の比較をおこなった。情報群が3.69(SD: 0.59)、情報なし群が3.40(SD: 0.75)であり、両群に有意な差はなかった($t(16)=1.38$, n.s.). 同様に、摂取欲についても、情報群が3.96 (SD: 0.63)，情報なし群が3.78(SD: 1.08)であり、両群に有意な差はなかった($t(16)=0.99$, n.s.).

（5つの食物個別にみた場合の摂取前の予想）Table 17 に、両群のそれぞれの食物に対するおいしさ

の予期と摂取欲の平均評価値と t test の結果を示した。おいしさの予期および摂取欲において、情報群が情報なし群よりも有意に高い評価をした食物はなく、クランベリーにおいて有意な差の傾向がみられた。見かけ上は、サンザシの砂糖漬けおよびブラックレースにおいて、予想とは逆に情報なし群の方が情報群よりも高い値を示した。摂取欲についても同様で、クランベリーにおいて有意な差の傾向がみられ、また見かけ上は、サンザシの砂糖漬けおよびブラックレースにおいて、予想とは逆に情報なし群の方が情報群よりも高い値を示した。

これらの結果は、摂取前の評価において、情報は効果を与えていないことを示している。また、その効果の与え方は実験食物毎に異なるということを示している。以下の処理においては、それ故に、食物を個別におこなう。

Table 17 情報群、情報なし群の各食物に対する摂取前の予想

食物	おいしさの予期		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	4.22	3.22	1.39	1.39	-1.520	16	<.10
ブローンロール	4.44	4.22	1.81	1.80	-0.267	16	n.s.
ココナッツジュース	4.67	3.89	1.22	1.27	-1.323	16	n.s.
サンザシ砂糖漬け	3.56	3.78	1.50	1.20	0.346	16	n.s.
ブラックレース	1.56	1.88	0.73	0.60	1.061	16	n.s.

食物	摂取欲		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	4.67	3.44	1.00	1.94	-1.677	16	<.10
ブローンロール	4.56	4.33	1.81	1.66	-0.272	16	n.s.
ココナッツジュース	4.44	4.33	1.42	1.32	-0.173	16	n.s.
サンザシ砂糖漬け	4.00	4.44	1.50	1.24	0.686	16	n.s.
ブラックレース	2.11	2.33	0.78	1.23	0.459	16	n.s.

(情報が食物の摂取拒否に及ぼす効果) Table 18は、群別に、実験食物を摂取拒否した人数とその百分比を示している。表から明らかなように、情報のあるなしによって一様な差異はみられていない。ブローンロールでは情報群に摂取拒否者が2名てきて、クランベリー、ココナッツジュース、サンザシの砂糖漬けにおいては、情報なし群よりそれぞれ一名でている。またブラックレースにおいては、両群から複数でている。

Table 18 情報群、情報なし群の各食物の非摂取人数と百分比

食物	人数		百分比	
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群
クランベリー	0	1	0.00	0.11
ブローンロール	2	0	0.22	0.00
ココナッツジュース	0	1	0.00	0.11
サンザシ砂糖漬け	0	1	0.00	0.11
ブラックレース	2	3	0.22	0.33

(情報が食物評価に及ぼす効果) Table 19は、5つの食物別に、情報群、情報なし群のおいしさ評価および再摂取欲の平均値および両群間のt-testの結果を示したものである。摂取しなければ評価は不可能であるために、摂取した者のみの評価値を対象とした。おいしさの評価においては、クランベリーおよびブローンロールにおいて、情報群が情報なし群よりも有意に高く評価する傾向がみられた。一方で、ブラックレースにおいては、その逆に、情報なし群が情報群よりも有意に高く評価した。これは仮説とは逆の結果である。

Table 19 情報群、情報なし群の各食物に対する摂取後の評価

食物	おいしさ		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	4.67	3.50	1.936	1.414	-1.402	15	<.10
ブローンロール	5.00	3.56	2.236	1.509	-1.544	14	<.10
ココナッツジュース	4.33	4.00	1.936	1.069	-0.431	15	n.s.
サンザシ砂糖漬け	3.56	3.50	1.424	1.690	-0.074	15	n.s.
ブラックレース	1.14	2.33	0.378	1.211	2.480	11	<.05(R)

食物	再摂取欲		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	4.33	3.00	1.936	1.604	-1.534	15	<.10
ブローンロール	5.43	3.11	1.813	1.833	-2.520	14	<.05
ココナッツジュース	3.89	3.50	1.764	1.414	-0.497	15	n.s.
サンザシ砂糖漬け	3.56	3.38	1.667	1.598	-0.227	15	n.s.
ブラックレース	1.14	1.50	0.378	0.837	1.020	11	n.s.

(情報が食物摂取および食物摂取までの反応潜時に及ぼす効果) Table 20は、5つの食物別に、情報群、情報なし群の食物摂取量および食物摂取までの反応潜時の平均値および両群間のt-testの結果

を示したものである。摂取量については、摂取拒否した者の摂取量を0として処理した。食物摂取量においては、クランベリーにおいて、情報群が情報なし群よりも有意に多く摂取する傾向がみられた。またブローンロールにおいて、情報群が情報なし群よりも有意に多く摂取した。反応潜時については、クランベリーとブローンロールにおいて、情報群が情報なし群よりも有意に短い潜時となる傾向がみられた。

Table 20 情報群、情報なし群の各食物の摂取量と反応潜時

食物	摂取量(gram)		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	5.33	2.11	5.958	1.167	-1.592	16	<.10
ブローンロール	3.11	1.11	3.018	0.333	-1.976	16	<.05
ココナッツジュース	19.72	9.44	21.667	8.457	-1.326	16	n.s.
サンザシ砂糖漬け	3.11	2.11	2.315	1.364	-1.116	16	n.s.
ブラックレース	29.11	22.78	35.413	37.523	-0.368	16	n.s.

食物	反応潜時 (秒)		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
クランベリー	5.11	10.25	2.088	8.362	1.789	15	<.10
ブローンロール	5.29	7.33	0.951	3.000	1.728	14	<.10
ココナッツジュース	5.22	6.38	2.949	1.996	0.931	15	n.s.
サンザシ砂糖漬け	9.11	6.38	6.153	2.134	-1.192	15	n.s.
ブラックレース	10.14	33.83	3.185	45.771	1.376	11	n.s.

(おいしさの予期・摂取欲と摂取後のおいしさ評価・再摂取欲ならびに摂取量・反応潜時との相関関係)
これまでの結果は、情報の操作が一様な効果を持たないことを示している。ここでは、情報の操作を考慮せず、摂取前のおいしさの予期、摂取欲が、摂取後のおいしさ評価・再摂取欲ならびに摂取量・反応潜時との間にどのような関係をもつかについて検討する。Table 21は、5つの食物別に、摂取前のおいしさの予期、摂取欲と、摂取後のおいしさ評価・再摂取欲ならびに摂取量・反応潜時との相関係数を算出し、その有意性を示したものである。摂取量については、Table 20と同様に、摂取拒否した者の摂取量を0として処理した。表から明らかのように、実験に用いた5つの食物について一様な関係はみられていない。ブラックレースをのぞいた他の4つの食物については、おいしさの予期、摂取欲は、実際の摂取後の評価と正の相関関係をもち（反応潜時はマイナスの値であるが、これは意味的には正である），その多くは有意性をもつことがわかる。ブラックレースについては、Nがすくなく、信頼すべき値ではないが、負の相関関係を示唆する結果となっている。ブラックレースは、一方で、摂取拒否者がもっともおおかつた食物である(5/18)。これは、まずいと予想した者は摂取を拒否していることから生じたアーティファクトではないかと考えられる。

Table 20 食物別のおいしさの予期・摂取欲とおいしさ評価・再摂取欲・摂取量・反応潜時との相関関係

クランベリー	おいしさの予期	P	N	摂取欲	P	N
おいしさ	0.544	<.05	17	0.539	<.05	17
再摂取欲	0.545	<.05	17	0.593	<.05	17
摂取量	0.450	<.10	18	0.349		18
反応潜時	-0.368		17	-0.563	<.05	17
ブローンロール	おいしさの予期	P	N	摂取欲	P	N
おいしさ	0.568	<.05	16	0.513	<.05	16
再摂取欲	0.599	<.05	16	0.669	<.05	16
摂取量	0.448	<.10	18	0.542	<.05	18
反応潜時	-0.365		16	-0.632	<.05	16
ココナッツジュース	おいしさの予期	P	N	摂取欲	P	N
おいしさ	0.369		17	0.308		17
再摂取欲	0.577	<.05	17	0.602	<.05	17
摂取量	0.411	<.10	18	0.539	<.05	18
反応潜時	-0.217		17	-0.238		17
サンザン砂糖漬け	おいしさの予期	P	N	摂取欲	P	N
おいしさ	0.132		17	0.419	<.10	17
再摂取欲	0.300		17	0.563	<.05	17
摂取量	0.501	<.05	18	0.353		18
反応潜時	-0.288		17	-0.379		17
ブラックレース	おいしさの予期	P	N	摂取欲	P	N
おいしさ	-0.124		13	-0.207		13
再摂取欲	0.204		13	-0.349		13
摂取量	0.373		18	0.129		18
反応潜時	0.066		13	-0.093		13

論議：5つの食物を用いて、その食物の名称およびそれらがどのような食物であるか(nature)についての情報が、食物摂取拒否の傾向を緩和し、また食物に対する評価をより肯定的なものとするかどうかについて、食物新奇性恐怖傾向の高い者を対象に検討した。予想に反して、一貫した情報の効果はみられなかった。部分的には予想とは逆方向の結果も得られた。しかしながら、これらの結果から、情報は、食物摂取拒否の傾向を緩和せず、また食物に対する評価をより肯定的なものとすることはないことは言い切れない。なぜならば、摂取拒否緩和効果は、どのような内容の情報を与えるか、またどのような食物を用いるかということに大きく依存すると考えられるためである。

例えば、ブラックレースの場合は、情報なし群の方が、より「おいしい」と予想している。これは情報の内容が摂取拒否を促進する方向へ効果をもったということである。見かけ上は、サンザシの砂糖漬けについても同様なことがいえる。そこで、クランベリー、プローンロール、ココナッツジュースの3食品について、被験者毎においしさ評価・再摂取欲ならびに摂取量・反応潜時の平均値を求め、群間で比較をおこなった(Table 22)。なお、平均値は、食品毎に算出した正規得点により求めた。その結果、おいしさ評価・再摂取欲ならびに摂取量・反応潜時のいずれにおいても仮説を肯定する結果が得られた。

Table 22 情報群、情報なし群の3食物に対する摂取後の評価

食物	おいしさ		標準偏差		t	df	p(one tail)
	情報群	情報なし群	情報群	情報なし群			
おいしさ	0.445	-0.229	0.541	0.586	-2.237	12	<.05
再摂取欲	0.443	-0.266	0.456	0.684	-2.278	12	<.05
摂取量	0.365	-0.365	0.995	0.249	-2.136	16	<.05
反応潜時	-0.384	0.339	0.584	0.853	1.851	12	<.05

おいしさの予期ならびに摂取欲は、摂取した食物のおいしさ評価、再摂取欲、摂取量、反応潜時に効果をもつことを示唆する結果を得た。結果および考察の項でも述べたように、ブラックレースについては、摂取拒否者が多く、そのことが信頼すべき統計量を得ることを困難にしている。ブラックレースを除いた4食物については、データ数が十分ではないために有意水準に達していない場合もあるが、ほぼ一様に、0.40以上の相関係数を得ている。

全体の結果をまとめれば、食物新奇性恐怖傾向のつよい者の新奇食物摂取拒否は、適切な情報を与えれば、その傾向を緩和させることができるが、新奇食物の中には緩和が期待できない場合もある、といえよう。

研究5 韓国におけるファストフードの展開と受容

1.日本における食環境の変化

食物に対する態度・感情の規定因として重視されるものは、社会文化要因である。社会文化要因の一つとして食物利用可能性が挙げられる。食態度はもとより食行動は、食物という物質が外界に存在して始めて生起する。それ故に、食物の存在そのものを規定する食物利用可能性は食物に対する態度・感情について論じていく上でもっとも重要な変数となる。

日本に注目すると、1970年前後と90年代後半に食物利用可能性は大きく変化したといえる(今田, 2001, 2002a, 2002b, 2002c; 今田・長谷川, 2001)。砂糖の年間一人あたり消費量は、1970年頃に上限に達し、1972年以降は下降していく。グルタミン酸ナトリウム(MSG)の生産量は1950-60年代は加速度的に増大したが、1969年をピークに以後ほぼ一定の生産量となる。それに代わり1970-80年代は風味調味料の生産量が増加していく。このようにみていくと、1970年あたりにおいて、単に「お腹が満たされる」食環境から、「おいしい」もので「お腹が満たされる」食環境に推移したと考えられる。砂糖消費量やMSG生産量の変化はそのことを示しているといえよう。

1970年以降の食環境を特徴づけるものは、ファストフードチェーン、コンビニエンスストア、ファミリーレストランの展開である。1970年を前後する時期、日本マクドナルド、ケンタッキーフライドチキン(KFC, ダスキン)、ミスターードーナツなどの代表的ファストフードチェーンが日本に進出し、その後は加速度的に店舗数ならびに売上げを伸ばしていく。さらにコンビニエンスストア、ファミリーレストランもその店舗数を飛躍的に増加させていく。そのような展開と平行して、旧来からのパン屋、うどん屋、めし屋、食堂といった小規模な独立店舗は駆逐され、廃業をよぎなくされていった。

1970年代以降は、「おいしく、安く、安全で、栄養があり、均一の（商品むらのない）」食品が大量に供給されるようになる。同時に、風味調味料、香料などで変化づけられた多種多様な食品が際限もなく供給されるようになる。食環境は、「いつ、どこで食べても同じ」食物と、その無数のバリエーションたる食物を供給するようになる。そのような環境にあって、消費者の行動は予測不可能となる。食品供給、流通、小売り業界は、消費者の気まぐれな行動にふりまわされ、同時に消費者自身も企業の経営戦略に振り回されることになる。

このような消費者行動に変化がみられるようになったのは、1990年代半ばあたりからではないだろうか。1993年は冷害で、259万トンの外国米が緊急輸入された。1995年は、阪神大震災がおこり、大阪の歓楽街からほんの数十キロはなれた地点で飢えが現出した。1996年は、O-157汚染カイワレ事件がおこった。1998年には、和歌山青酸入りカレー事件がおこり、新潟でのアジ化ナトリウム混入事件をはじめ毒物混入事件が続発した。1999年は埼玉ダイオキシン汚染野菜騒動がおこり、「買ってはいけない」という書物がミリオンセラーとなった。2000年は雪印乳業食中毒事件がおこり、2001年は狂牛病騒動がおこった。

1990年代半ば以降ひきつづくこれらの事件は、満ちあふれる「おいしい」ものを享楽してきた消費

者心理に暗い影を投げかけた。食べることに対する不安である。1990年代の後半、食環境は、際限もなく「おいしい」ものを供給する環境から、ぬぐいがたい不安を喚起する環境へと変化した。すなわち時代は、飽食から食不安の時代へと推移した。

これから日本の食環境はどのように変化していくのであろうか。これまで同様に「おいしく、安く、安全で、栄養があり、均一の（商品むらのない）」食物は供給され続けるのだろうか。人々の、そういった食物に対する態度・感情は変化するのだろうか。もし変化するとするならば、どのように変化していくのだろうか。

2.日本におけるファストフードチェーン店の攻勢

1970年はしばしばファストフード元年といわれる。1970年前後する時期に、その後大躍進するファストフードチェーンの多くがその1号店を開いた。Figure 5は、日本マクドナルドの店舗数および年間売上金額の年次変化を示したものである。1971年の第1号店出店以降、一貫して増加し続けていることがわかる。1990年代にはいると店舗数、売上高とも安定したようにみえたが、1990年代後半に再び加速的な上昇カーブを描き、現在にいたっている。2000年度のケンタッキーフライドチキンの総売上高は737億円であり、ミスター・ドーナツのそれは1427億円である。日本マクドナルドの2000年度売上げは4311億円であり、他のファストフードチェーン店をおおきく引き離している。

特定の食物利用可能性はかならずしもその食物の摂取を増加させるとは限らない。しかしファストフードの場合は、まさに「すぐに(fast)」食べられるものであり、そのような特質からも、食物利用可能性が実際の食物の摂取とつよく結びついているであろうことは疑いはない。すなわち、過去30年間にわたるファストフードの店舗数の増加と売上高の増加は、ファストフードという食物の食物利用可能性を高めたという一面だけでなく、ファストフードという食物の積極的摂取をうながす方向に消費者心理を大きく変化させてきた、といえよう。

マクドナルドは、1995年の時点で、100を越える国々において、およそ20,000軒の店舗を展開し、3000万を越える顧客に商品（ハンバーガー等）を提供している。店舗の半数強は合衆国の国内にあり、国外の店舗もその多くは、ヨーロッパ、オーストラリア、メキシコ、ブラジルといった国々にある。1970年代以降アジア諸国にも進出したが、その店舗数は限られている。Table 2は、1990年および1995年におけるマクドナルドの国別店舗数である。アジアの店舗数が相対的にすくないことがわかる。

しかしながら日本にのみ注目すると、日本の店舗数がアメリカ合衆国に次いで多いことがわかる。このことは、なぜヨーロッパ諸国の店舗数よりも日本のおおいのかという疑問と、なぜ他のアジア諸国と比較して、日本の店舗数は抜きんでて多いのかという二つの疑問を抱かせる。

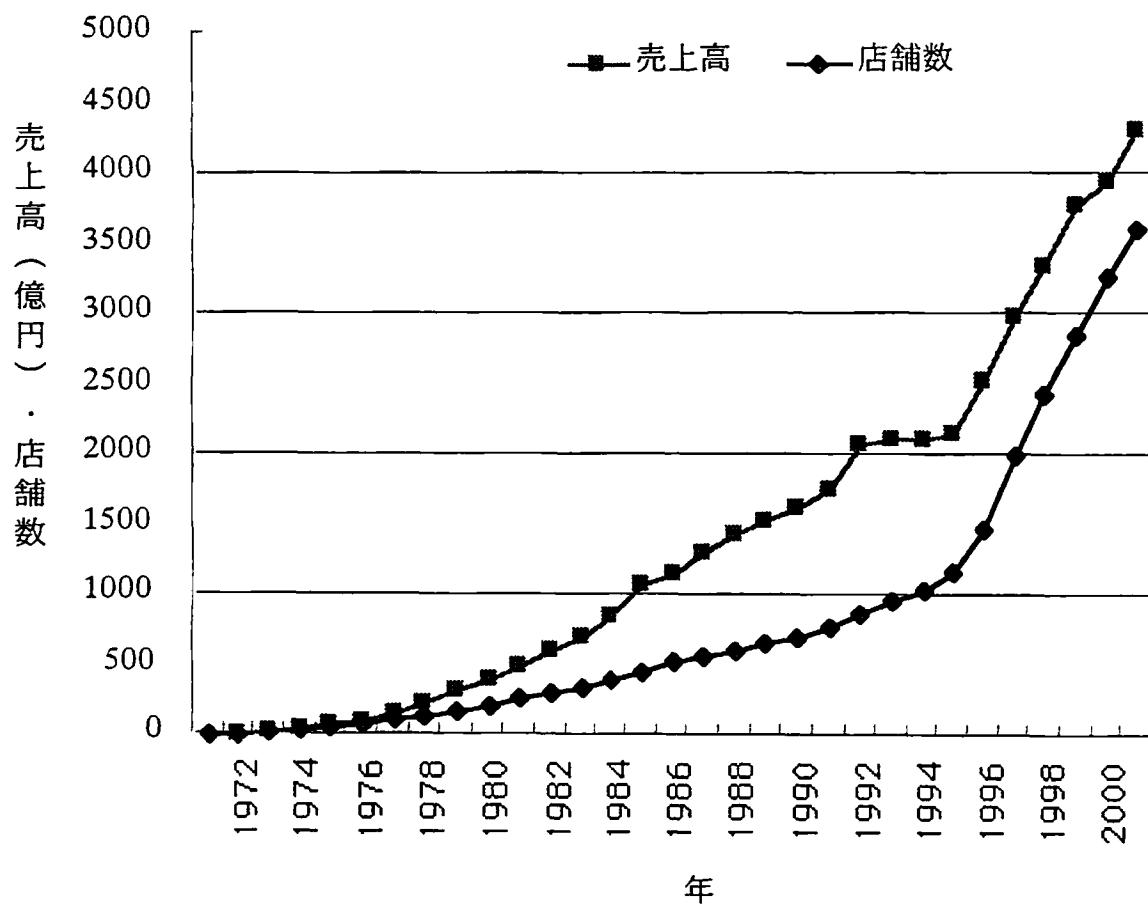


Figure 5. 日本マクドナルドの年間売上高と店舗数の年次変化

マクドナルドの日本進出は、1971年である。これは1967年のカナダ進出に次ぐものであり、同時に、マクドナルドは、オーストラリアとドイツにも進出している（Table 24参照）。すなわちマクドナルドは、その世界戦略のはやい時期に、日本を標的とし、他のアジア諸国とは比較にならないほどの成功をおさめたのである。

ここで注目される国がある。韓国である。マクドナルドは進出は日本よりも17年遅れ、またその展開は日本と比較してはるかに遅い。日本と韓国は、社会的文化的に連続する部分が多く、その食環境も類似点がおおい。例えば、コメ（炊飯）を主食とし、魚と野菜を副菜とする食事構成を基本とすることなどである。日本と韓国は、ファストフードの受容において、どのような違いがあるのだろうか。韓国におけるファストフードの展開と受容を知ることは、日本においてなぜここまでファストフードが攻勢をきわめたかを解くヒントを与えてくれるのではないだろうか。

Table 23 諸外国のマクドナルドの店舗数

	1990	1995
全世界	11803	18380
アメリカ合衆国	8576	11368
日本	776	1482
カナダ	626	902
ドイツ	349	649
英国	356	577
オーストラリア	269	530
フランス	150	429
ブラジル	64	243
メキシコ	21	132
台湾	43	111
スウェーデン	49	106
香港	51	98
ニュージーランド	46	98
フィリピン	32	83
シンガポール	34	78
中国	1	62
マレーシア	22	58
韓国	4	48
タイ	6	39
インドネシア	0	38

Souce: 1995 Annual report,
Corp., McD6-3030, p.ii(cited in
Watson, 1997)

Table 24 マクドナルドが外国に進出した年

年	国名	年	国名
1955	アメリカ合衆国にて フランチャイズ開始	1984	台湾
1967	カナダ	1985	タイ
1971	日本	1986	トルコ
1971	オーストラリア	1988	韓国
1971	ドイツ	1990	中国*
1972	フランス	1990	ロシア
1973	スウェーデン	1991	インドネシア
1974	英国	1992	中国
1975	香港	1992	ポーランド
1976	ニュージーランド	1993	イスラエル
1979	ブラジル	1994	サウジアラビア
1979	シンガポール	1995	南アフリカ
1981	フィリピン	1996	クロアチア
1982	マレーシア		

*深せん(Shenzhen)特別経済区

3.韓国におけるマクドナルドの展開

本項では、Sangmee Bak(1999)の論考を抄訳し、韓国の人々がマクドナルドに代表されるアメリカ発のファストフードをどのように受け入れつつあるか（また、受け入れまいとしているか）について考えていく。

1994年、韓国では食物摂取とナショナリズムの関係についての論争が盛んにおこなわれた。この論争の背後には韓国人のジレンマが存在する。すなわち、nationalisticでありたいと同時にglobalでありたいとするジレンマである。地域・国家にアイデンティティを求めると同時に、それらに制約を受けない普遍的存在でありたいとするジレンマである。

1992年、韓国政府は国産の農作物の摂取を促進させる内容のポスターを作成した。そのスローガンは「健康的食行動イコールわれわれの米を摂取すること(Healthy eating=Eating our Rice)」というもので、巨大な米粒が脂ぎったハンバーガーを踏みつけるというデザインのものであった。アメリカ側からはアメリカを侮辱するものであるとの抗議があった。米とハンバーガーはそれぞれ、韓国とアメリカの食物を代表するシンボル的な存在であるといえよう。

韓国の人々がファストフードを摂取するのは、それが西洋文化に「かじりつく」ものである

と同時に簡便である(*convenient*)からであろう。韓国人のアメリカ的ファストフードに対する態度は、性、収入、政治的立場により異なる。また世代により大きく異なる。とは言っても、韓国の子どもたちの誕生パーティがマクドナルドで行われるとは想像しがたい。ハンバーガーは、未だ子どもたちにとって固有の(*indigenous*)食文化とはなっていないためである。

多くの韓国人は、マクドナルドを、アメリカ資本主義が侵略してくるその先兵であると批判している。米は、韓国人としての独自性を象徴するものであり、マクドナルドのハンバーガーはアメリカを象徴するものである。

韓国におけるマクドナルドの歴史

マクドナルドが韓国に出店する以前から韓国人はマクドナルドを知っていた。メディアは、頻繁に、マクドナルドをアメリカにおいて一大成功をおさめたファストフードチェーンと報じていた。1970年代に入ると、米国マクドナルドは韓国の市場調査をおこなった。その結果は、韓国人が強固な反米感情をもっており、これは、第二次大戦以後つづく2国間の不安定な関係を反映したものであるというものであった。

80年代に入り、マクドナルドインターナショナルは、韓国の市場は変化したと判断した。1986年のアジア競技大会と1988年のオリンピックに向けて、国際化とグローバリズムが人々に浸透し始めたとみなし、1986年に韓国との合弁会社McAnnが設立された。1988年に、Seoulの繁華街(Apkuchong-dong)に1号店が開かれた。7号店が開かれてすぐに韓国側の共同経営者(Ann)が死亡し、マクドナルドインターナショナルは新たな共同経営者を求め、SeoulにおいてはShin Mcを、PusanにおいてはMcKimを設立した。1994年、Shin McはMcAnnによって経営されていた7店舗を買収し、以後、Shin McとMcKimの2者がマクドナルドを経営していくことになった。

1994年にはマクドナルドは26店舗となり、さらに年内に5-6店舗を新規に開設する予定であった。店舗数の増加は緩やかであり、これは他のアジア諸国と比較して顕著であった。また同一国内に複数の会社を設立するということは他のアジア諸国では例をみないものであった。メディアは、「韓国市場におけるアメリカファストフード会社の独裁化」「マクドナルドによる共同経営の賭け」といったタイトルを挙げ、その戦略を批判した。

マクドナルドとその競争相手

マクドナルドに先行してロッテリア(Lotteria)が1979年に第1号店を開店していた。ロッテリアは、牛肉だけで作られた本物の(*authentic*)アメリカ風ハンバーガーを売っていることを強調した。というのも、ロッテリア以前のハンバーガーは、何の肉を使っているかも定かでない脂ぎったバТЕを用いたものが多かった為である。ロッテリアの従業員は、簡単な英語によって注文をやりとりした。

マクドナルドが出店して以降は、「本物のアメリカ」ではなく、韓国人の味覚に合ったハンバーガーを売り出すようになった。例えば、ブルコギ(pulgogi) バーガーであり、テリヤキ(teriyaki)バーガーである。さらにロッテリアは従業員に対して英語による注文をやめさせ、「アメリカ風ハンバーガー」を口にすることもやめさせた。現在ロッテリアは中国に進出している。

Uncle Joe's Hamburgerというチェーン店は、キムチバーガーを売り出した。これは、食事には必ずキムチを食べるという消費者層に広く受け入れられた。多くの韓国人は、ハンバーガーはおやつであり食事ではないと考えていた。しかし、ピクルスに代わるものとしてキムチを入れると、ハンバーガーは食事とみなされるようになった。Uncle Joe's Hamburgerのチェーン店はわずかであるが、競争相手からは「恐るべき子ども」とみなされている。

韓国人によって創業されたAmericanaというチェーン店がある。JBS Big Boy Companyというアメリカの映画会社から1980年に分離独立した会社である。この会社は最初の頃は成功した。1989年にはロッテリアに次ぐ第2の売り上げをあげた。しかし、マクドナルド進出以後売り上げを急速に落としていった。

このようにして「本物(authenticity)」戦争はマクドナルドが勝利を収めたのである。

マクドナルドの戦略（市場創造）

マクドナルドが韓国人の食体系(culinary system)にどのようにして食い込んでいったかを理解するカギは、パンと肉という二つの食材である。パンは19世紀に導入されて以降、食事を構成するものと見なされることはなく、おやつに止まってきた。肉は、それに反して、高価値の望ましい食物の位置を保ち、食事のときにのみ食べられるものとなった。マクドナルドは、人々が食事をとるであろう地域に出店し、間食をとるであろう地域には出店をしなかった。しかし人々は、ハンバーガーを、おやつと認識した。マクドナルドがもちいた戦略の一つは "value meal" の導入である。これは、ハンバーガー、フレンチフライ、ソフトドリンクで構成されるものであり、食事であることをアピールするものであった。

マクドナルド内部では、"value meal" の韓国語訳について議論があった。食事を意味する *siksa*か、食事と炊飯を意味する *pap* のいずれを用いるべきかについてである。結果、英語の "set" を用いることになった。この言葉は、ほとんどの韓国人の理解する言葉でもあった。

さらにマクドナルドを困らせたことは、韓国のビジネス界には、valueに相当する用語がないということであった。韓国では、安価なものは劣ったものと認識される。そこで、安くて高品質であることを意味する value という概念を広める努力がなされた。やがて value は *alch'an* と訳されるようになった。*alch'an* とは、堅い殻の内部に存在する何かいいもの、という意味であり、ザクロの実やクルミの実などを意味する。このようにしてできあがった "alch'an set"

menu"は成功をおさめた。キャンペーン前は40-50%の購入率であったものが、60-70%にも上昇した。

マクドナルドの商品は高価である。1994年の時点で、Big Macはほぼ3米ドルであった。The Economistが毎年発表するBig Mac indexは、Big Macの値段を基準に諸外国の物価を比較するものである。しかし韓国人はこの数値を見て、「韓国のマクドナルドが一番高い」といった反応の仕方をした。

性、空間、ファストフードの意味

マクドナルド顧客の性別比は、男女3 : 7である。マクドナルドという空間は、子どもの空間と認識され、成人男性にとっては魅力的な空間ではない。飲食に先立って会計を行うというやり方は、成人男性の一部にとって落ち着かないものである。これは、伝統的に、支払いは食事のあとでおこなうものであり、誰が会食者全員の分を支払うかを競い合うからである。一方で女性にとっては勘定のワリカンは好ましいものであった。女性がマクドナルドを好む理由の第2のものは、アルコール飲料が出されないという点である。アルコール飲料が出されず、また子どもにやさしい場所としてのマクドナルドは、男性の同伴が必要でないという理由から、女性にとっては適切で安全な場所である。マクドナルドは女性客を維持したまま男性客が増えることを望んでいる。男性客は、set mealを購入する傾向がつよく、また店内に滞在する時間が短い傾向にある。このような客層は好ましい客である。一等商業地に立地するマクドナルドにとって、店内に長居をする客を減らし、回転率を高めることは重要なことである。

しかし韓国人は、マクドナルドを"fast"な飲食の場ではなく、遊び場とみなす傾向がつよい。アメリカ人と比較して、店内での滞在時間はながい。1978年にNew Jersey Burger Kingによって行われた調査によれば、顧客の平均着席時間は11分であった。1994年にSeoulで行われた調査によれば、顧客の平均着席時間は35分であった。観察対象は90であり、その中の44は集団であり（子ども連れも含む）、14は男性集団、13は両性集団（内9はカップル）であった。家族集団は6であり、単独飲食者は女性が8であり、男性が5であった。平均すると女性集団の着席時間（33分）は男性集団（20分）よりもながくなる傾向にあった。男性の単独飲食者と家族集団の一人あたり購入量はもっとも大きかったが、17-8分で席を立った。カップルの着席時間はもっともながく平均で46分であった。アメリカの場合は、ドライブスルーで実質的な売り上げをあげているが、これは韓国での実現可能性は低い。それ故に、韓国のファストフード店は、いかに飲食時間をコントロールするかという点に関心を強めている。

その方略の一つが、女性従業員の店内巡回である。食事終了者に対して心理的圧迫を与えるのである。商品を購入していない者、飲食以外の目的で着席している者に対する手だての一つとして、その者の座っているテーブルに他者を座らせるというものがある。韓国人にとっては、同席の場合、自らで同席の許可をうるよりも、従業員の指示に従って同席する方が気が楽であ

る。顧客の多くは、見知らぬ人の横で食事をとることは落ち着かないものであり、食事が終わるとただちに離席する。テーブルの回転率を高めるために、顧客が座っていても、従業員はテーブルを拭き始める。これらの心理的圧迫の程度は、店の立地条件によって異なる。

若者（特に女子大学生）は、マクドナルドをコーヒーやソフトドリンクを飲みながらかわすおしゃべりの場とする。化粧直し、手紙書き、読書から読書クラブの会合、研究会までがおこなわれる。一人あたり1-2米ドルで、清潔で、居心地がよく、空調のきいた空間を得ることができるのであるから、きわめて経済的な選択である。この支出は、喫茶店の半額ないしは1/3程度のものである。丁重な応対もまた、若者が快適と感じる理由である。

誕生パーティをマクドナルドで開催することは、子どもにとって、もっとも一般的であり、一流であることを意味する。誕生パーティが家庭から公共の場に移行したことは、パーティの形態を変え、子どもたちをして、家族ではなく友人から祝福されることを期待させるようになった。これまでの伝統がかわったのである。特別のパーティグッズとおみやげは、パーティーに参加した子どもたちをして、自分たちの誕生パーティーもマクドナルドでして欲しくさせるに十分である。このようなことを行うことにより、マクドナルドは将来の顧客を確保し、また単なる"fast"な商品の提供だけでなく、"fast"な飲食と離席をも「教育」しているのである。

韓国の顧客は、清潔で空調の行き届いた空間を得ることにお金をだしているのだという考えを明瞭にもっている。それ故に持ち帰りははやらない。マクドナルドはコマーシャルにおいて持ち帰りを宣伝している。

韓国のマクドナルドは一等地に立地しているが故に、交通の便もよく、待ち合わせに利用されることが多い。マクドナルドは、ロビーに連絡版をおき、待ち合わせ客の便宜をはかっている。またそのような客は、ソフトドリンクだけを注文することがおおいが、マクドナルド側は、マクドナルドが知られるための投資であると考えている。公衆トイレのない韓国においては、トイレを利用するために入店する人もおおい。そのような人の入店を拒否はしていないが、どの店においても、「二階へ上がる前にご注文下さい」との張り紙が出されている（トイレは通常は二階に設置されている）。

消費、抵抗そして輸入

韓国人は、マクドナルドといった外国発祥の食堂を利用することは韓国経済にとって好ましくないと考えている。舶来品を好むということは、派手で虚栄を張ることと受け取られる。韓国人は、外国発祥の食堂を利用した場合の、本国の本部に支払われるロイヤルティがどの程度であるかに关心がつよい。

マスコミは否定的報道をおこなう。外国発祥のファストフードは、高価であり、暴利をむさぼっており、栄養価が低く、衛生状態がわるく、社会的責任をとらないが故に、それらを食べるべきではないと主張する。ある新聞記事は、「国家をあげてエネルギーを節約しようとして

いるにもかかわらず、外国発祥のファストフード店は夜間もこうこうと明かりを点けている」と非難した。また別の記事は、「外国発祥のファストフード店は非衛生的である。... 賞味期限のすぎたハムやベーコンを使用している」と非難した。さらに別の記事は、「ファストフードは大腸菌だらけである。... 主婦協会の調べによると、ハンバーガー1グラムの中に、1億もの大腸菌がいた」と非難した。

マクドナルドに対する非難は、文化面におけるアメリカ帝国主義の排除という観点からもおこなわれる。マクドナルドは、文化的営為と価値への侵犯であり、アメリカの政治力と経済力をみせつけようとするものである。マスコミにマクドナルドが取り上げられるときは、「もっと巨大な、アメリカの多国籍食堂チェーンであるマクドナルド」といった言い回しがふつうである。

韓国には、公正な競争に関する法律(Fair Competition Law)があり、巨大な企業が中小企業を圧迫することを防いでいる。韓国のマクドナルドは、他の国々ではあたりまえである賞品をだしたり特別セールを行うことができない。小規模な商店が同様なことができないが故に、公正な競争にならないからである。公正な競争に関する法律(Fair Competition Law)では、10,000Won(US\$13)以下の支払い金額に対して1,000Won以上の賞品（賞金）を与えてはならないとしている。10,000Wonを越える支払金額の場合は、支払金額の10%までしか許されておらず、さらに上限は50,000Wonとなっている。くじ引きの場合は、1,000Won以下の支払いに対して賞金は10,000Wonを越えてはならず、1,000Won以上100,000Wonの支払いに対して賞金は50,000Wonを越えてはならないとされている。

1993年、マクドナルドは、alch'an set menu(2,250-3,750Won)の購入者に対して、Disneyland(California) 2名ご招待を特賞とするくじを与えた。これは、明らかに法律違反である。Pizza Hutもパーソナルコンピューターを賞品とするくじをおこなった。アメリカ政府は、韓国がアメリカ企業に対して市場を開放するために、この法律の改正を求めた。

マクドナルドが反米という政治的関心の的となっていることに対して、マクドナルドは自らが提供する商品が、経済的であり「合理的」な選択であることを訴えている。また、韓国マクドナルドが韓米50%づつの出資で作られた合弁会社であることと、ミルク、ケチャップ、パンズ（パン）などが韓国企業から納入されたものであることを宣伝材料としている。

米とハンバーガー

1990年代の韓国においては、Sint'oburiというスローガンがいたるところで耳にされた。これは、人間の身体と、その人間が生まれ育った環境は密接に結びついているが故に、宇宙調和(cosmic harmony)を維持するため、地域（国内）で作られた作物を食べなければならない、という意味である。輸入肉により作られるアメリカ製のハンバーガーを食べるということは、人々と環境との調和を破壊することを意味する。その過程において、韓国人のアイデンティティ

は失われるのである。

メディアは農民と国産米に好意的な記事を書く。「アメリカの米が、門戸解放を待っている」「タイとオーストラリアは、韓国を有力な米市場として虎視眈々ねらっている」「われわれの米、われわれの生存」といったものである。全体の論調は次のようなものである。すなわち、外国産の米は安い、そのような米を輸入することは農民を威嚇する、国産米の品質は高い、消費者の健康と国家の健全な経済を維持するために、韓国人は国産のものを食べる必要がある、というものである。

韓国のメディアは、安価な輸入米を食べることのメリットを軽視し、農民のサバイバルを強調する。さらに都市生活者は反輸入の急先鋒となる。

韓国の食文化における共食と個食

中国や日本と同様に、韓国においても、「ごはん(meal)」と「ごはん(cooked rice)」は同じ言葉をつかう。米は、もっとも一般的な炭水化物の供給源である。伝統的に、米を食べることと良い生活を送るということはつよく結びついている。韓国の民話の中では、裕福な人は、タイル屋根の家に住み、米と牛肉スープを食べる人として描かれてきた。米は単なる穀物ではない。米は多くの韓国人にとって、神聖なものである。韓国の女性は、一粒の米を無駄にするものは家運が傾くと教えられてきた。

1980年代、韓国では、輸入米に頼らず国内の需要をまかなうことのできるだけの米の生産をとげた。1970年代、韓国政府は、米の生産量をあげる政策を強硬に実施した。1965年の米生産量は、全穀物生産量の53.7%にすぎなかったが、1992年には85.9%となった。農業と米つくりは同義語となった。十分な米が生産されるようになってからは、政府の強調点は、よりおいしい米の生産となった。

日本と同様に、韓国においても、米は共食(commensality)を促進する。人々は一つの釜で炊かれたご飯を分かちあって食べる。生活を共にすることは、しばしば「同じ釜の飯をたべる」と表現される。マクドナルドに代表されるファストフード店での食事は、個食である。複数の人が一緒に食べるとはいえ、食物を分かちあうことではなく、あってもフレンチフライぐらいである。韓国では、友人同士が別々にポテトを購入したとしても、それらをトレイの上で一緒にして、分け合って食べるということをおこなう。しかし、このことは、ごはんの場合のようなつよい共食感覚を生み出すものではない。マクドナルドにおいては一人で食事をとることは奇妙なことではないが、伝統的な韓国食堂において一人で食事をとるということは、さびしいを思いをさせるであろう。マクドナルドの食物とは、自分が何を食べるのかということの決断をせまるものであり、いきおい個人主義を促進するものである。これは、個性的であること(uniqueness)を美德とする新世代に受け入れられるものである。

マクドナルドが成人韓国人に受け入れられない理由の一つは、そこで提供される食物が韓国

の食システムに入り込めないためである。特にハンバーガーは、すでに存在する食物ハイエラーキーを前にして、その隙間にすら入り込めないでいる。インスタントコーヒー、ランチョンミート、チーズ、コカコーラといった外国由来の食物は、米に基礎をおく、「正当な」韓国の食事に脅威を与えるものではなかつたが故に、食システムのなかに組み込まれていった。ランチョンミートなどは、祝日の日の贈答品としてよく用いられるようになった。ランチョンミートは、スライスしたものを天ぷらとして食べる。これは豚肉や牛肉の細切れの天ぷらという調理法ときわめて類似している。それ故に、ランチョンミートの天ぷらは伝統的な食文化のなかに組み込まれていったのである。それに対して、ハンバーガーはまったく新しい範疇のものである。Spam(ランチョンミート)が韓国の食システムに取り込まれたのに対して、Big Macは「外国」のままである。

マクドナルドにとって重要なことは、それがアメリカの食事であると認識することと同時に、韓国の食システムの中に食い込む努力をすることであろう。

結論

韓国におけるマクドナルドの展開とその意味することがら、さらにマクドナルドハンバーガーの需要と消費について論じてきた。需要は、自然発生的なものではなく、安定したものでも普遍的なものでもない。マクドナルドの経営者、従業員、農民、メディア関係者、政府関係者のいずれもが、Sidney Mintzの"Use implies meaning"（食べられるかどうか、どの程度またどのように食べられているかをみれば、その食物あるいはその食物を食べるということの意味がわかる）という指摘に同意するであろう。韓国において、ハンバーガーを食べるということは、実に様々なことを意味する。国産の農作物の摂取を奨励する農民にとって、ハンバーガーを吃べるとは、反逆罪にも匹敵することであり、韓国人としてのアイデンティティの喪失を意味する。マクドナルドで働く人は、ハンバーガーを食べるかどうかは、個人の好みにより決められるものであり、政治的信条とは別問題であると考える。しかし現在、韓國のおかれている政治的環境は人々をして、個人の嗜好や利害にもとづくのではなく、国家の利益になると考えられている食物を摂取する方向に向かわしている。

外国製の食物を摂取することは、国際化されたライフスタイルを得たいということと、そうすることにより韓国人としてのアイデンティティを喪失したいくないということとのアンビバレансな感情を喚起する。多くの子どもたちが伝統的な食物（キムチや牛肉スープ）ではなく、外国由来の食物（ピザやハンバーガー）を好むという事実は、韓国人としてのアイデンティティの喪失が差し迫っていることの警告として受け取られる。なぜならば、摂取されるものが、文字通り、この次の世代の身体を作り出すからである。

食物の中心的役割は身体の形成にあるが、その一方で、外国由来の食物を摂取することは社会的身体(social body)を威嚇する役回りをもつ。韓国社会においては、食物を分かちあうこ

とは仲間間の団結(solidarity)を強めるだけでなく、先祖一子孫間の団結を強めることにも機能する。祖先を敬う儀式に用いられた食物を、おさがりとして儀式的に摂取することは、食物が、現存の、また死亡した親族といかに結びつくものであるかを明示する例である。こういった儀式に用いられた食物は祖先にとって慣れ親しんだものである必要がある。これらの食物を摂取することは、韓国人としての連續性を、精神的にも身体的にも、維持することに機能する。それ故に、外国由来の食物を摂取することによって生じる被侵犯感情(contestations)は、個人の嗜好という文脈ではなく、社会的慣習という文脈の中で理解しなければならない。

一民族としての韓国人と独立した個人としての韓国人は、マクドナルドのハンバーガーをいかに受け入れるかについて、頭を悩ましてきた。韓国人がマクドナルドのハンバーガーを吃るのは、政府の指針に従うものでもなく、愛国者の意向に従うものでもない。多国籍食品会社の洗練された市場戦略に従うものでもない。マクドナルドという空間を、社交や勉強のための快適な場所として利用する若者たちは、そのような使用法がマクドナルドが意図しているものに反することを十分に承知している。顧客の多くは、自分たちが享受するサービスに値する支払いをせずにそのサービスを得ているとすら感じている。韓国の女性もまた、マクドナルドという空間を、都会生活からくるストレスから避難する場所として利用している。こういった人々は、マクドナルドを自分たちの都合のよいものへと変質しつつある。これは、中国、台湾、香港そして日本において進行しているマクドナルドの実験とならぶものである。しかしこれら東アジアの場合と異なって、韓国の場合は、政治の役割がおおきい。韓国のマクドナルドは単なる企業ではない。マクドナルドはアメリカ文化をつよく象徴するものであり、過去50年間の韓米関係を特徴づける複雑な関係性と矛盾を投影するものである。

4. ファストフードに対する態度・感情についての日韓比較

ファストフードは、現代日本の食環境の変化と、現代人の食物に対する態度・感情の変化を理解していく上において、欠かせない研究対象である。一人の人間が摂取できる熱量は限られている。ファストフード店の増加とその驚異的な売り上げは、その供給熱量にほぼ匹敵するだけの食物がファストフードによって摂取されるようになった、ということを意味する。特に、「世界のどこで食べても同じ」食物を供給するマクドナルドは、その食物が「おいしく、安く、安全で、栄養があり、均一の（商品むらのない）」食物であること以上に、現代人の食物に対する態度・感情を変化させることに貢献しているのではないだろうか。

Ohnuki-Tierney(1997)は、マクドナルドが日本に進出して以降、摂食のスタイルが大きく変化したと述べている。そのなかでも特徴的なものは、立ち食いと食物を手づかみで食べることである。しかし、駅などに多くみられる立ち食いそば屋での立ち食いや、にぎりめしを手づかみで食べるという習慣を日本人はもっており、立った姿勢で（あるいは歩行した状態で）ハンバーガーを手づかみで食べるという新しい摂食スタイルの受け入れに、大きな抵抗がなかったのではないかとも考えられる。さ

らに、日本においては、弁当形式の食事をとることがおおく、今でも日本料理店では、店内で弁当を注文し、それを店内で食べるということがあたりまえのようにおこなわれている。これは、個別のセットメニューを基本とするマクドナルドの食事形態と共通するものである。

新奇な食物の受容と抵抗の背後にはどのような心理が機能しているのだろうか。今はまだ十分な経験的データはないが、日本人と韓国人に共通するものとして、ハンバーガーをその包装紙のまま手にもち、ハンバーガーに直接手をふれないようにして食べるという行動があげられる。「きたなさ」に対する感受性が、食物に直接手を触れるという行動を部分的に修正しているのかもしれない。

また韓国では、複数で食事をする場合、全員がフレンチフライをトレイに投げ入れ、それを全員と一緒にたべるという食習慣がうまれつつあるという。日本ではみられない光景であるが、それは単に、そのような食べ方を思いつかなかつたにすぎないのか、そのような食べ方を好まないからなのかはわからない。

マクドナルドの世界進出は、globalization（地球一体化、国際化）とlocalism（地域優先主義、民族主義）の対立（融合）のプロセスとみていくことができる(Watson, 1997)。食べるという行為は（特に何を食べるかということは）、自分が何者であるかというidentityの確立と密接に関連する。マクドナルドを受容するということは、自己を地球人（国際人）として同一化することを意味するのだろうか。逆に、マクドナルドを拒否するということは、地域社会の独自性のなかに自己を同一化することなのだろうか。

マクドナルドは、少なくとも日本と韓国において、若者と子どもさらに女性をターゲットとして売上げを伸ばしてきた。社会文化的に共有される基盤を有し、コメを主食として、また食習慣の面では箸を使用する日本と韓国を比較することは、これらの疑問に対する答えを与えてくれるのではないだろうか。

文献

- Bak, S. 1997 McDonald's in Seoul: Food choices, identity, and nationalism. In J. L. Watson (ed.), *Golden arches east: McDonald's in east asia*. Stanford, California: Standford University Press.
- Cardello, A. V. & Sawyer, F. M. 1992 Effects of disconfirmed consumer expectations on food acceptability. *Journal of Sensory Studies*, 7, 253-277.
- 今田純雄 1994 食行動に関する心理学的研究(3):日本語版DEBQ質問紙の標準化. 広島修大論集, 34, 281-291.
- Imada, S. 1995 The relationship between eating and subjective health-related symptoms in Japanese students. *Appetite*, 24, 283.
- 今田純雄 1996 食心理学：おいしさについて 増成隆士・川端晶子（編著），「美味学（21世紀の調理学3」建帛社
- 今田純雄 2000 肥満という痛み（ヒューマン・ケア心理学シリーズ「病気と痛みの心理」，現代のエスプリ別冊，2000, 126-134.
- 今田純雄 2001 子どもの食行動心理：心理学的側面から 小児保健研究, 2001, 60, 201-204.
- 今田純雄 2002a 文化と食行動（21世紀の社会心理学第3巻，文化行動の社会心理学），北大路書房（印刷中）.
- 今田純雄 2002b 心理学による消費者の食行動予測，「フードデザイン21」（荒井綜一ら編），サイエンスフォーラム（印刷中）.
- 今田純雄 2002c 心理学からみた食の現在. 日本官能評価学会誌（印刷中）.
- 今田純雄・長谷川智子 1999 塩分含有食物の摂取に対する態度・感情に関する心理学的研究 「食塩選択行動と環境要因の構造に関する食生態学的研究」助成研究報告書，ソルト・サイエンス研究財団，76-116.
- 今田純雄・長谷川智子 2001 子どもの食行動 小児科(金原出版), 2001, 42, 1680-1687.
- 今田純雄・米山理香 1998 食物新奇性恐怖尺度の標準化：食行動に関する心理学的研究(4). 広島修大論集, 38, 493-507.
- 長谷川智子・今田純雄 2001a 食物嗜好の発達心理学的研究 第1報：幼児と大学生における食物嗜好の比較と嗜好の変化の時期, 小児保健研究, 2001, 60, 472-478.
- 長谷川智子・今田純雄 2001b 食物選択と食物嗜好との関連に基づいた幼児への食教育の検討 「幼児のライフスタイルに対応し『食事』を指標とする食教育の枠組みに関する研究」平成12年度厚生科学研究（子ども家庭総合研究事業）報告書, 628-647.
- 長谷川智子・今田純雄・坂井信之 2000 食物嗜好の発達に関する検討 「幼児のライフスタイルに対応し『食事』を指標とする食教育の枠組みに関する研究」平成11年度厚生科学研究（子ども家庭総合研究事業）報告書, 328-344.
- 長谷川智子・今田純雄・坂井信之 2001 食物嗜好の発達心理学的研究 第2報：食物嗜好理由 小

児保健研究, 2001, 60, 479-487.

成松回天雄 1996 母と子の食品嗜好について. 学校給食, 5月号.

Ohnuki-Tierney, E. 1997 McDonald's in Japan: Changing manners and etiquette. In J. L. Watson(ed.), Golden arches east: McDonald's in east asia. Stanford, California Standford University Press.

Pelchat, M. L., & Pliner, P. 1995 "Try it . You'll like it". Effects of information on willingness to try novel foods. *Appetite*, 24, 153-166.

Pliner, P. & Hobden, K. 1992 Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19, 105-120.

Rozin, P. 1976 The selection of foods by rats, humans, and other animals. In J. Beer and E. Shaw(Eds.), *Advances in the study of behavior*, 6, New York: Academic Press, 21-76.

Rozin, P., Fischler, C., Imada,S., Saruin, A., & Wrzesniewski, A. 1999 Attitudes to food and the role of food in life: Cultural comparisons that enlighten the diet-health debate. *Appetite*, 33, 163-180.

Tuorila, H., Meiselman, H. L., Cardello, A. V., & Johnson, W. 1994 Role of sensory and cognitive information in the enhancement of certainty and liking for novel and familiar foods. *Appetite*, 23, 231-246.

Watson, J. L. 1997 Golden arches east: McDonald's in east asia. Stanford, California: Standford University Press.

付録（使用した質問紙）

1枚目： 主観的健康障害質問紙

2枚目： 日本語版DEBQ質問紙

3枚目： 食態度質問紙（快志向，簡便志向質問項目）

4枚目： 食物新奇性恐怖質問紙

以下に、17の陳述文があります。それぞれの項目について、”あなたの日常の行動や気持ち”あるいは”あなたの最近の健康状態”にもっともよく当てはまると思われるものを、「回答の目安」を参考し、5段階で評価して下さい。正しい答え、間違った答えというものはありません。深く考えずに、正直にお答え下さい。「回答の目安」を参考に、右側の回答欄から該当する数字を○で囲んで下さい。必ず全項目にわたって回答するようにして下さい。

回答のめやす

まったく そうではない	どちらかとい うとそうでない	どちらでもない	どちらかとい うとそうである	まったく そ�である
1	2	3	4	5

回答欄

最近、私は、

1. 胸やけのことがあります。 1-----2-----3-----4-----5
2. 貧血気味です。 1-----2-----3-----4-----5
3. 手足やからだがだるく感じます。 1-----2-----3-----4-----5
4. 頭が重く、ほんやりしていることがよくあります。 1-----2-----3-----4-----5
5. めまいのすることがあります。 1-----2-----3-----4-----5

6. 急いで歩くと動悸が激しくなります。 1-----2-----3-----4-----5
7. 体のあちこちが痛む感じがします。 1-----2-----3-----4-----5
8. 元気なく疲れを感じます。 1-----2-----3-----4-----5
9. からだがほてったり寒気がしたりします。 1-----2-----3-----4-----5
10. 気分がすぐれません。 1-----2-----3-----4-----5

11. 腰の痛むことがあります。 1-----2-----3-----4-----5
12. からだが熱っぽかったり微熱があつたりします。 1-----2-----3-----4-----5
13. 横になって休みたいと思うことがあります。 1-----2-----3-----4-----5
14. 寝つきが悪く、なかなか眠れません。 1-----2-----3-----4-----5
15. 家族や友人と一緒にいるだけで疲れます。 1-----2-----3-----4-----5
16. 疲労回復剤（ドリンク・ビタミン剤）を飲みたいと
思ふことがあります。 1-----2-----3-----4-----5

17. 生理が不順です。（女子のみ回答してください） 1-----2-----3-----4-----5

・現在の身長と体重をお書き下さい。

身長： ____ cm 体重： ____ Kg

以下に、33の質問紙があります。それぞれの項目について、”あなたの日常の行動や気持ち”にもっともよく当てはまると思われるものを、5段階で評価して下さい。質問項目に書かれているようなことが、あなたにはまったく当てはまらない場合は、1の”まったく（そうで）ない”を、逆にぴったりと当てはまる場合は、5の”いつも（そうで）ある”を選んで下さい。またそのいずれでもない場合は、2の”ほとんど（そうで）ない”，3の”ときどき（そうで）ある”，4の”しばしば（そうで）ある”から選んで下さい。あなたがふだん経験しないようなことが文中に出てくるかも知れませんが、そのような場合は、想像しながら答えて下さい。回答はすべて、右側の回答欄に書き込み（該当する番号を○で囲む），すべての項目に対して必ず回答するようにして下さい。

回答の目安：

1	-----	2	-----	3	-----	4	-----	5
まったく (そうで) ない	ほとんど (そうで) ない	ときどき (そうで) ある	しばしば (そうで) ある	いつも (そうで) ある				

質問項目

回答欄

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 体重のことが気になって、進められた食べ物、飲み物を断わることがありますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 2 おいしいものがあったら、すぐに食べてしましますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 3 食事のとき、自分が食べているものについて注意をむけていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 4 不安や心配なとき、また緊張しているときに、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 5 体重に注意して、食間には食べないようにしていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| | |
| 6 食事の準備をしているとき、つまみ食いをしたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 7 匂いがよく、おいしそうに見えた食べ物のときは、いつもより多く食べてしまいますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 8 だれかにがっかりさせられるようなことがあったとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 9 他人が食べているのを見ると、同じように食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 10 おいしそうなものを見たり匂ったりすると、それを食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| | |
| 11 イライラしているとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 12 食べ物がおいしいとき、いつもより多く食べてしましますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 13 食べ過ぎると、その後数日は食べる量を減らしますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 14 不機嫌なとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 15 失望しているとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| | |
| 16 おびえているとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 17 太らないようにする為、食べる量に注意をしていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 18 誰かの食べているようすが視野に入っていると、つられていつもより多く食べてしましますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 19 食事のとき、もう少し食べたいと思うところでやめるようにしていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 20 物事があなたの考えとは逆の方向、あるいは、悪い方向に進んでいるとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| | |
| 21 孤独だと感じているとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 22 気が動転しているとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 23 食べるとき、体重のことが気になりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 24 お菓子売り場の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりますが？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 25 体重に注意して、夜おそくには食べないようにしていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| | |
| 26 退屈したり落ち着かないとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 27 何もすることがないとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 28 不愉快なことが起こりそうなとき、何か食べたくなりますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |
| 29 太らないような食べ物を選んで食べていますか？ | 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5 |

30 憂うつなときやがっかりしているとき、何か食べたくなりますか？ 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5

31 パン屋の前を通りかかったら、おいしそうなものを買いたくなりますか？ 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5

32 おいしい食べ物を目の前にして、それを食べないでいるということができますか？ 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5

33 体重が増えたとき、いつもより食べる量を減らしますか？ 1 ----- 2 ----- 3 ----- 4 ----- 5

以下に、日常の食生活に関する陳述文が5つあります。それらの内容があなたにどの程度あてはまるかを7段階で回答して下さい。正しい答え、間違った答えというものはありません。深く考えずに、正直にお答え下さい。「回答の目安」を参考に、右側の回答欄から該当する数字を○で囲んで下さい。必ず全項目にわたって回答するようにして下さい。

回答のめやす

まったく (そうで)ない	ほとんど (そうで)ない	あまり (そうで)ない	どちらともい えない	ときどき (そうで)ある	しばしば (そうで)ある	いつも (そうで)ある
1	2	3	4	5	6	7

回答欄

14. 安上がりにすむように食べるようになっています。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
15. 手間がかからず簡単に食べられるものを食べるようになっています。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
16. 食事はゆっくりと味わって食べます。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
17. 旅行の計画をたてるときは、まず、どこで何を食べるかを第一に考えます。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
18. 外食の際に、食べたいものが多くあって、悩むことがあります。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7

以下の19から22は、日常の食生活一般に対する意見文です。それらの内容について、あなたがどの程度同意するか、あるいは同意しないかを7段階で回答して下さい。正しい答え、間違った答えというものはありません。深く考えずに、正直にお答え下さい。「回答の目安」を参考に、右側の回答欄から該当する数字を○で囲んで下さい。必ず全項目にわたって回答するようにして下さい。

回答のめやす

まったく 同意しない	同意しない	あまり 同意しない	どちらとも いえない	少し 同意する	同意する	強く 同意する
1	2	3	4	5	6	7

回答欄

19. 食事で大事なことは満腹感であって、味や雰囲気はそれほど重要ではありません。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
20. 食事のためにお金をかけたり、時間をかけることは無駄だと思います。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
21. 料理や栄養に関する番組や記事をみたり読んだりするのが好きです。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7
22. 食事にお金を使うことは、賢明なお金の使い方だと思います。 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7

- ・以下の質問項目のそれについて、下記の「回答の目安」に従い、あなたの気持ちにもっともよく当てはまると思われるものを選び、その数字に○をつけて下さい。

回答の目安

1-----	2-----	3-----	4-----	5-----	6-----	7
まったく そうは 思わない	そうは 思わない	どちらか というと そうでは ない	どちらでも ない	どちらか というと そうである	そう思う	まったく そう思う

1. いつもと変わったものを吃るのは楽しい。 1---2---3---4---5---6---7
2. 奇抜な食材の組み合わせの料理が好きだ。 1---2---3---4---5---6---7
3. 食べたことのない料理はまずそうに見える。 1---2---3---4---5---6---7
4. 食べたことのない外国料理を食べてみたい。 1---2---3---4---5---6---7
5. 一風変わった料理が食べてみたくなることがある。 1---2---3---4---5---6---7
6. 食べたことがないものでも、周りの人気が食べていれば、
食べてみたくなる。 1---2---3---4---5---6---7
7. 食べたことのないものに関しては、その味に対して好奇心が
わく。 1---2---3---4---5---6---7
8. 食べたことのないものはとりあえず味を見てみたいと思う。 1---2---3---4---5---6---7
9. 好きな料理であっても、知らない食材が入っていると
食べたくない。 1---2---3---4---5---6---7
10. レストランのメニューに見たことも聞いたこともないもの
があると注文したくなる。 1---2---3---4---5---6---7
11. 食品の新製品は試してみたい。 1---2---3---4---5---6---7
12. 目新しい食べ物は吃るのがこわい。 1---2---3---4---5---6---7
13. 食べたことのないものを見たとき、おいしいかも知れないと
思うことが多い。 1---2---3---4---5---6---7
14. 食べたことのないものでも、香りがよければ食べてみる。 1---2---3---4---5---6---7

- A. マークシート回答用紙の1から14.までの項目に、上記設問への回答番号をマークして
ください。
- B. マークシート回答用紙の裏面の3桁の番号を確認してください。（個人識別番号ですの
です。今回およびこれから行う心理検査（多くは食行動関連）の結果はこの番号でのみ知
らせます）
- C. マークシート回答用紙の15.16.17.の項目に、上記B.の個人識別番号をマークしてく
ださい。
- D. 学籍番号をマークしてください。