

総 説

心理学からみた食の現在

広島修道大学人文学部
今 田 純 雄

1. 食の現在

1. 1 日本の食環境

戦後の経済復興期を経て、日本の食環境は1970年前後に一つの節目を迎えたように思える。砂糖の年間一人あたり消費量は、1970年頃に天井打ちとなり、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った。外食産業に目を転ずれば、1970年前後に、その後大発展をとげることとなるファーストフードチェーン店の多くがスタートをきった。Fig.1は、日本マクドナルドの店舗数と売上高の年次変化を示している(資料の出典は日本マクドナルドの公式web pageである)。1955年、アメリカにおいてフランチャイズ化をはじめたマクドナルドは、1967年にカナダへ進出し、1971年に日本、オーストラリア、ドイツに進出した。1995年の時点で、アメリカ国内の店舗数は11,368であり、日本はそれにつぐ1,482であった。1990年代後半、日本マクドナルドは店舗数、売上高とも飛躍的に増加させ、2000年度の店舗数は3,598にまで達した。

このようにみていくと日本の食環境は、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」食環境に推移したように考えられる。砂糖消費量やMSG生産量の変化はそのことを示している。以降は、「おいしさ」を軸に、食環境は、限りない変動

(ヴァリエーション)の時期をむかえ、多様な食品が際限もなく供給されるようになる。しかし、「おいしさ」に飽和した日本人の嗜好は、実に気まぐれである。食品供給、流通、小売り業界は、消費者の予測困難な行動に振り回され、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(今田,2001)。1993年は冷害による凶作のために259万トンの外国米が緊急輸入された。1995年は、阪神大震災がおり、大阪の歓楽街からほんの数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ソ汚

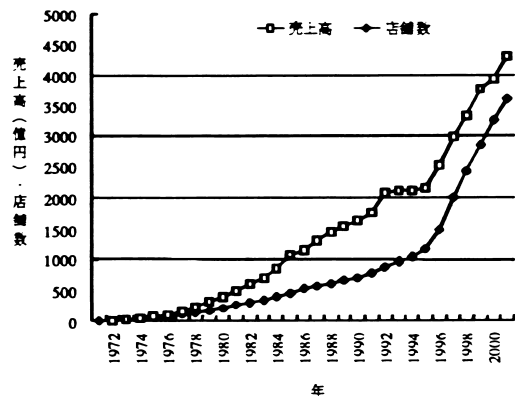


Fig.1 日本マクドナルドの年間売上高と店舗数の年次変化

著者連絡先: 今田純雄 (広島修道大学)
〒731-3195 広島市安佐南区大塚東1-1-1 Tel 082-830-1205
E-mail imada@shudo-u.ac.jp

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年は雪印乳業集団食中毒事件がおこり、2001年は狂牛病騒動がおこった。さらに2002年初頭には、雪印食品による牛肉産地偽装事件が発覚した（本稿執筆段階では、この事件の詳細は明らかではない）。

1990年代半ば以降ひきつづく食の事件は、満ちあふれる「おいしい」ものを享受してきた消費者の心理に暗い影を投げかけた。食べることに對する不安である。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。

1. 2 食不安の時代

現代人の食行動を特徴づけるものの一つは、不安(anxiety)といえる(今田, 2000; 2002a, 2002b)。残留農薬, 化学肥料, 抗生物質, 環境ホルモン, 膨大な数の食品添加物, 遺伝子組み替え技術などによって「汚染」された食物が, 心身になんらかの害を及ぼすのではないかという不安と, 脂質, タンパク質の摂取過多に特徴づけられる栄養バランスのゆがみ, さらに摂取カロリー総量の過多が, 健康に害を及ぼすのではないかという不安の二つに代表されよう。以下ではこれらの不安を, 統制可能性(controllability)と予測可能性(predictability)という概念を用いて分析していきたい。

不安は, 有害事象の到来についての予測可能性と統制可能性という二つの変数によって決定される。また統制可能性がまったくない場合であっても, 予測可能性が十分であるならば, 不安は恐怖(fear)と呼ばれ, 対処(coping)が可能である。例えば, ジェットコースターにのって, 頂上から地上へ一気に降下しようとする時, われわれは, 舌を噛んだり頭をぶつけたりしないように, 身体を堅くして身構える(対処する)。その状態は恐怖であり, 不安とはいわない。不安は, 予測可能性, 統制可能性がともに低い場合に最大になる。すなわち有害事象の到来を予測することが不可能である

時(必然的に, 統制することも不可能である), 不安は最大となる。

さて先に述べた食不安の前者のケースについてみていく。「危険」と予測される食物の摂取を回避することは可能である。1950年代には水俣湾周辺地域で(60年代には新潟県阿賀野川下流地域で)魚介類の有機水銀汚染という事件が発生した。1955年には粉ミルクヒ素中毒事件が発生した。こういったケースの場合, かなりの確実性で「危険」を予測ができ, 当該食物の摂取を回避することができる。すなわち予測可能性が高く, 対処が可能である。しかし2001年に発生した狂牛病(ウシ海綿状脳症:BSE)についてはどうであろうか。どの程度の確率でクロイツフェルト・ヤコブ病を発病するのか, その「危険」の程度を評価することはむずかしい。

しかし狂牛病事件後, しばらくすると焼き肉屋やステーキ店では, 「当店の牛肉は安全です」というポスターが貼られるようになった。「危険か安全か」という類型化がおこなわれはじめた。たしかに食物の安全性に対して, 人は「危険か安全か」という類型的思考をとりがちである(Rozin, Ashmore, & Markwith, 1996; 今田, 2002b)。しかし食物の安全性が, BSEに感染しているかどうかという一点で類型化されるものではないことは明白である。好意的な消費者は, 「当店の牛肉は安全です」というコピーを「当店の牛肉はBSE検査を受け, BSEに感染していないことの証明を得ています」と解釈するであろうが, 文字通り読めば過剰宣伝である。このような「安全宣言」は, 実際に牛肉を食べる時の意志決定(ヒューリスティクス)には有効かもしれないが, 不安を低減することには効果をもたない。不安の低減に有効な方法は, 予測可能性を高めることである。人々が必要としていることは, 「危険」の程度と, その有害事象が到来する可能性を予測するための正確で信頼性の高い情報である。

食不安の第2のケースについてはどうであろうか。高脂血症, 高血圧症, 糖尿病, 肥満症などに罹患している人ならば, 「何をどの程度食べれば自

分の身体(体調)はどのようになるか」という予測はたてやすい。すなわち予測可能性は高い。また、アルコール、糖質、脂質などの摂取を制限すれば、症状が改善されたという経験をもつ人も多いであろう。すなわち統制可能性も高い。特定の疾患を有していない人にとっても、脂質、アルコール、食塩などを大量にとりつづけると健康を害するであろうという予測はたてやすい。さらに、ほとんどの人は、食べ過ぎれば体重が増えるということを経験的に知っており、肥満傾向にある人は一般に、摂取カロリーを制限しようとする。すなわち食不安の第2のケースとは本来、予測可能性、統制可能性ともに高く、それゆえに対処が十分に可能なケースである。

ここで問題となるのは、対処することが可能でありながら、十分な対処行動をとらず(とれずに)、食べることへの不安を維持し続ける人が多いという点である。生活習慣病患者の多くは、血圧、血糖、体重といった指標がそれらの生活習慣病を予告しはじめても、食生活を「改善」せず(できず)に、最終的に病気と判定されるようになった人たちであるといわれる。予測は、一定水準の知識、判断能力がなければできない。それゆえに、食生活の「改善」に介入する(手助けする)人々は、知識を与えるという栄養教育に重点をおく。しかし、人間の心的機能が「知情意」で表されるように、どれか一つに重点をおいても、他の二つが十分に機能しないと行動はうまく修正されない。例えば、栄養と疾病との関連性(リンク)を強調する話ばかりをすると、知識を与えるという目的を越えて、食べることに對する不安を高めてしまうことにもなりかねない。不安は、それ自身が摂食を誘発することがある(満腹感によって不安が鎮められたという経験をすることは多い。そのような経験が重なると、不安を鎮めることを目的とした摂食が生起するようになる)。すなわち「知」への介入が、「情」に作用し、結果として行動は修正されず(「改善」できず)、場合によれば意図した方向とは逆方向に修正されるかもしれない。食生活の「改善」には、「知情意」の全体に配慮した介

入プログラムが必要とされる。

1. 3 ヒューリスティクスの時代

不安を抱えながらも、多くの人にとっての食環境は今なお、無数の「食べてもよさそうなもの」で満ちあふれている。ファミリーレストランのメニューを前にして、多くの人は何を食べようかと迷う。選択肢が多いが故に、「何を食べるか」という決定が容易ではない。そのような場合、人は、ヒューリスティクスを用いて、その決定に要する労力(精神的負荷)を軽減すると予測される(今田, 2002b)。

われわれは、意志の決定に際して、冷静に現実を分析し、可能性の一つ一つを検証していくということにはしない。これまで得てきた知識や経験に合うように、さらに未来の自分についてのよりよい可能性を反映させるように、「都合のよい」決定をおこなう。人はあいまいで不確実な状況に耐えられず、知らず知らずのうちに、不可解なものを意味づけ、何らかの解釈を行ってしまう存在である。食物に関する情報はあふれかえっており、それらの情報を一つ一つ検証していくといったことをしておれば、いつまでたっても何を食べるかを決めることはできない。それ故に、人はヒューリスティクスにより、「もっともらしい理屈」をつけて、短絡的に意志を決定することとなる。

意志決定に必要な情報は、テレビやマスコミを通じて提供される。例えば、ありふれた食物(例えば、キノコ、タマネギ、緑茶など)が思いもかけなかった健康増進効果をもつことを「立証」するテレビ番組が高い視聴率を維持している。放映日翌日のスーパーマーケットでは、番組で取り上げられた食材が売り切れることもあるという。何を食べ何を食べないかという決定は、個人のレベルを超え、集団のレベルで生起しはじめている。

社会心理学では、うわさ(流言)は、集団成員の生活でその事柄がもつ重要性和あいまいさに比例して拡がるとされている。また、流言の伝達にはあいまいさとともに不安が重要な役割を果たすことが示されている。このように見ていくと、現

代は、何を食べるかという食物選択の決定が集団のレベルで生起し、また集団のレベルで容易に変化する状況にあるといえよう。実際に、1996年のO-157汚染カイワレ事件の後、カイワレの出荷量は激減し(すなわち消費量は激減し)、多くのカイワレ業者は廃業、転業を余儀なくされた。また2002年1月末には、雪印食品の製品が数多くのスーパーマーケットの棚から撤去された。「雪印」以外は安全であり、信頼ができるという保証はない。牛肉および肉加工食品の全体に対して疑惑が向けられてもおかしくない状況である。しかし、牛肉はわれわれにとって「重要性」が高く、全体の状況はあいまいであり(事件は捜査段階である)、不安が基底にある。このような条件下においては、「雪印不買」が一挙に広がったとしても不思議はないといえよう。

2. 感性の多様化

2. 1 食行動と「豊かな感性」

現代は、多様な感性に特徴づけられる時代といわれる。食の世界においても、実に多種多様な食品が供給されている。それらは消費者の嗜好の多様性に合わせたものであるという。確かに一見すると嗜好は多様化したように見える。しかしそれは、豊かな感性に基づく多様化といえるものなのだろうか。ここでは、まず食の感性について考察し、現象として観察される「食における感性の多様化」が見せかけのものではないかという問題を提起する。

食物を摂取する際には、嗅覚、味覚、視覚、体性感覚(触覚、痛覚、熱感)、聴覚と感覚受容器のすべてが関与する。しかし感覚情報がそのまま知覚像を構成することはなく、食物から得られる多様な感覚情報は、通常、見え(視覚)、風味(嗅覚と味覚)、食感(体性感覚、聴覚)として知覚される。日常的にはそれらの3要素はさらに統合され、単なる「あじ」として知覚される。知覚されて後は、その物質(食物)についての認知と感情が喚起される。知覚、認知、感情は相互に影響を与えあうし、身体の生理状態もこれら3者に影響を及

ぼす。例えば空腹時、食物の知覚像は満腹時よりも大きくなり、より魅力(価値)あるものとして評価される。また満腹時と比較して空腹時の摂食は、より強い快を経験(感情体験)させる。「豊かな感性」とは、知覚、認知、感情の3者がバランスよく機能することによって得られるものといえよう。例えば「初めてのあじ」に対して、知覚は、感覚情報をフルに取りこんだ知覚像を描くであろう。認知は、過去の記憶をたぐり寄せ、知識を参照し、推理をするだろう。また感情は、「初めてのあじ」に対する緊張感、恐怖心、それにつづく快感などを喚起させるだろう。このような経験をくりかえすことにより、知覚、認知、感情はその機能をフルに発揮させるようになり、「豊かな感性」ははぐくまれていく。

食物とは本来、嚥下されうるもののすべてが候補である。毎年発表される幼児誤飲事故統計が示すように、養育者の「監督」がなければ、離乳期の幼児は口にいれられるものであればどのようなものでも口に含み、飲み込もうとする。離乳期の幼児は、わずかに有する生得的な行動バイアス(甘味への接近、苦み、酸味の回避、新奇食物への接近と恐怖心など)を基礎に、食環境が用意した食物候補の中からさまざまなものを口に入れ、その摂取経験を通して自らにとっての「食物」を決定していく。やがて幼児は食物新奇性恐怖の傾向をつよめ、「食物」のレパートリーをせまい範囲に固定しはじめる。その後は、養育者、きょうだい、友達の食行動を観察模倣したり、ひんぱんに与えられる食物に手を出したりしながら、徐々に「食物」のレパートリーを拡げていく(今田・長谷川、2001)。やがて社会的文化的規範によって定められた特定食物の価値(正負両方向)、食行動に関するさまざまなルールを学びはじめる。何が食物であり何が食物でないかという判断もできるようになる。このようなプロセスを経て、人は食物が自らの摂食経験に基づくものだけでなく、多くの人とその認識を共有できる(文化的に)普遍の存在であることを知っていく。これらのプロセスは、生物レベル、個体レベル、社会文化レベルにおいて、

同時に進行していく(今田,1997)。またこれらのプロセスを経て、人は食物の好悪順位すなわち食物嗜好を確立していく。さらにこのようなプロセスを通じて、生物的存在としての自己、ユニークな個性を有した自己、社会的文化的存在(集団の一員)としての自己という3層にわたる自己意識を獲得していく(今田,2000)。

このようにみていけば、「豊かな感性」とは、第一に豊かで多様な食経験によりはぐくまれるものであることがわかる。しかし、はたして現代はそのような経験を可能としているだろうか。今、われわれのまわりには大量の「おいしく、安く、安全で、均質」な食品が満ちあふれている。逆に言えば、「まずく、高価で、危険で、質的不安定」な食物を摂取する機会は乏しい。さらに、これらの食品を安定して供給するために、風味調味料、合成香料の使用は欠かせない。食感、容易に咀嚼、嚥下できるように調整されている。すなわち風味、食感ともに限られた範囲内のものにならざるを得ない。食物に満ちあふれた現代の食環境は、このような(やや皮肉な)見方をすると、限られた枠組みのなかで、変化に乏しい食物ばかりを供給していることになる。

「まずい」ものを経験しなければ「おいしさ」を知ることはできない。大変な努力をして獲得したという経験がなければ、同じ価値のものが簡単に(「安く」)手に入るということのありがたみはわからない。「危険」を知らずに「安全」を知ることはできない。「おいしく、安く、安全で、均質」な食品しか供給されない環境で育つ子どもは、世界が「快適で(おいしく)、簡便容易で(安く)、安全で、均質」なものでつくられている(はずだ)という認識をもってしまう危険性はないだろうか。さらに自己と他者との差異を、さながら風味調味料や合成香料の配合をわずかに変える程度の差異としか認識しない、ということはないだろうか。話はやや飛躍したが、食行動の獲得、食嗜好の発達という観点からみると、現代の食環境は決してのぞましい条件をそろえているとは思われない。言い換えれば、現代は、「食を通じて得られる、豊か

な感性」をはぐくむ環境ではないということである(今田,2001)。

2. 2 食物に対する態度・感情

「豊かな感性」とは、知覚、認知、感情の3者がバランスよく、十分に機能することによって得られると述べた。さらに、現在の食環境は、「おいしく、安く、安全で、均質」な食品で構成されるとも述べた。これは、食物摂取によって得られる知覚像が、比較的固定した、変化の乏しいものとならざるを得ないことを意味する。現在、日本の都市部であれば、どこで何を食べても、予想をくつがえすような「あじ」を経験することはまずない。酸味が腐敗を、苦みが毒物混入を予想させることはなく、それらは「あじ」の変動にすぎないと認識される。すなわち知覚を十分に機能させる必要はない。一方で、感情(不安)と認知は相互に作用を及ぼしあっている。認知は不安にはたらきかけ、例えば「(わたしは)BSE感染牛を摂取していた可能性がよい」という認知は不安を高める。一方で不安は認知にはたらきかけ、食物選択におけるヒューリスティクスを加速させたり、食に関する流言を拡大させたりする。知覚、認知、感情3者のバランスは崩れ、認知と感情のプロセスに比重をおいたものになっているといえよう。すなわち現代人の食行動は、比喩的に言えば、「口で食べる」食行動ではなく、「頭で食べ、気持ちで食べる」食行動へとシフトしつつあるように思われる。

本シンポジウムの統一テーマは「感性の多様化」である。食の現在は、バランスを欠いた「感性」が、不安に駆動されて、落ちつきのない不安定な食行動を生みだし続けている状態である。筆者には、その変動が「感性の多様化」として受け取られているにすぎないと思われる。認知に重みを置いた「頭でっかちな」食行動と、不安に重みをおいた「感情的な」食行動が、「感性の多様化」にもとづく食行動であるかのような見え方をしているだけではないだろうか。少なくとも、食の世界においては、豊かな感性にもとづく、多様な食嗜好、食

行動は出現していないと思われる。

2. 3 食の社会文化規範

本稿の最初でふれたように、1970年前後は食環境の変化を考える上で重要な年である。注目されることは、その頃から、供給される食物に変化がみられるようになっただけでなく、食物の摂取形態等にも大きな変化がみられるようになったことである。1971年は日本マクドナルドが一号店を開設し、日清食品がカップヌードルを発売した年である。同時にこの年は、「路上での立ち食い」元年でもある。現在の「豊かな」食環境を得た代償として、現代人は多くのものを失ってきた。飢餓感、季節感、ハレとケの区別、共食（分配）、家庭内における食卓上の行動規則（マナーなど）、食物履歴情報、調理による食材変化の体験、食材が生命体であったという認識、新奇なものを摂取する際の恐怖感、多様で複雑な風味経験（雑味の多い露地栽培の野菜、長期熟成の味噌など）、食経験の一過性・変動性（毎日微妙に異なる味噌汁の味など）といったことがらである。

規範（norm）とは、集団、社会、文化の成員が共有する判断の枠組みや思考様式のこと、成員として期待される行動の標準であり、また集団内での自己の適切な行動を選択する際の基準ともなりうるものである。一般に、慣習、道徳（moral）とよばれ、法（law）のように顕現化される場合もある。規範は集団の秩序を維持し、その凝集性を高め、集団としての生産性を高める。規範からの逸脱行為には、直接的間接的に外的制裁が加えられる。一般に、規範が内在化されその存在が意識されなくなったとき、社会（集団、文化）は安定し、外的制裁の必要もなくなる。

このようにみていけば、現在、食の社会文化規範は弱体化し、内在化はもとより制裁力すら有しなくなっているといえよう。筆者は、数多くのモラリストと同様に、現在の食卓状況は無法化状態であると思っている。ハンバーガー店の近くでは、塾帰りらしい小学生が「半額ハンバーガー」をほらばり、食べ終わったあとの包み紙を路上に投げ

捨てていく。ファミリーレストランでは、子どもが嬌声をあげて走り回っている。大学生とのコンパでは、「ビールで乾杯」とはならず、最初からそれぞれが好みの飲み物を注文し、年長者の存在にかまわず、料理に手をつける。立て肘をつけて食べる。食べながら大口をあけてしゃべる。食卓で箸を振り回す。規範の弱体化という観点からみていけば、このような例は際限もなく挙げられるであろう。

「感性の多様化」は、食の社会文化規範力がよわまり、ありとあらゆる食行動が社会的に許容される（少なくとも制裁をうけない）ようになったことに第2の原因があると思われる。すなわち多様な食行動は「豊かな感性」に基づくものではなく、「モラルの崩壊」によるものである。本来ならば制裁を受け、統制されるべき行動が、アナーキーに出現しているにすぎないと思われる。

このような「モラルの崩壊」「食の無法化」は、食環境があまりにも急激に変化した故に、社会（文化）が一時的な機能不全に陥ったためではないかと考えられる。あるいは筆者を含めた旧世代のモラリスト（旧来からの規範が現在も有効であると考える世代）らが、規範の変化、新しい規範の誕生に気づかないでいる為かもしれない。以下では、この問題を項を改めて考えてみたい。

3. 食のグローバリズムとローカリズム

グローバリズム（globalism：地球一体化主義）とローカリズム（localism：民族主義、地域優先主義）の対立は世界のあらゆるところでみることができ。特に、食にかかわることがらは、食糧問題からファストフードチェーン店の海外進出まで、しばしば両者の対立点となる（Watson, 1997）。本稿では、1970年以降、日本の食環境は急激に変化したと述べた。またそれに「モラルの崩壊」が平行し、現在は、「食の無法化状態」ともいうべき状況にあるとも述べた。これは、日本があまりにも早急に（かつ安易に）、食のグローバル化を進めたためではないだろうか。

例えば、冒頭にふれたマクドナルドの日本進出

は1971年であり、東アジアの諸都市の中でもっともはやい。さらにその後は、だれもが予想できなかった規模で発展していった。セブンイレブン(セブン-イレブン・ジャパン)は、その発展母体であった米国のセブンイレブン(米国サウスランド社)の株式を取得し経営に参画するようになった。ほんの数十年の間に、日本中からは小さな商店や食堂がどんどん消えていき、それらから成り立っていた商店街は閑散としたものとなっていった。日本の消費者環境は短期間に、あまりにも大きく変化した。

隣国の韓国はどうであろうか。1988年に韓国への進出をはかったマクドナルドは、事前の周到な準備にもかかわらず、今なお積極的な展開はかれないでいるという。Bak (1997)によれば、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「健康的な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)」というものであり、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という。韓国では、食のグローバル化に抵抗をしめす人が多く、特にコメは民族的同一視の対象としてその象徴的機能を維持しているという。韓国の人々のローカル食への固執は、日本とは対照的である。

日本の食の現在に疑問をもつ人は多い。「食の無法化状態」になんらかの秩序、方向性を与え、混乱を取捨させなければいけないと考える人も多い。筆者は、その手段の一つとして「韓国から学ぶ」ことを提案したい。両者は伝統的に、コメを主食として、魚介類、野菜を副食としてきただけでなく、儒教を背景とするモラルを共有している。筆者の予備的な調査によれば、韓国や日本では、ハンバーガーを食べる時に、ハンバーガーをその包み紙ごと手に持ち、手が直接食物に触れないようにして、ハンバーガーを食べる人が多い。これなども、食物への直接接触を避けるという文化規範のなごりであろう。日韓とも、複数でハンバーガー

店で食事をする時に、フレンチフライが共食の対象となることが多い。韓国では、共食者の全員がフレンチフライをトレイに投げ入れ、フレンチフライの大きな山をつくり、おしゃべりをしながらその山を崩していく(食べていく)という摂食スタイルすらみられる。また日本の若者においてすら、一日に一度はコメ(炊飯)を食べないと落ち着かないと答える者は多い。これらは組織だった観察データに基づくものではないが、日韓比較が、現在の日本に残る食のモラルを浮かび上がらせてくれるように予想される。またそれは、古い世代のモラリストが未だ気づいていない社会文化規範の変化、あるいは新しい食規範の誕生をおしえてくれるものとなるかもしれない。少なくとも、これからの食のあり方を考える道しるべとなるのではないかと期待される。

* 本稿は、2001年度日本官能評価学会大会シンポジウム「感性の多様化」において口頭発表した「心理学からみた食の現在」の内容にもとづく。

参考文献

- 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: Stanford University Press.
- 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, 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, 60, 201-204.
- 今田純雄・長谷川智子 (2001) 子どもの食行動. 小児科金原出版, 42, 1680-1687.
- 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).
- Rozin, P., Ashmore, M., & Markwith, M. (1996) Lay American conceptions of nutrition: Dose insensitivity, categorical thinking, contagion, and the monotonic mind. *Health Psychology*, 6, 438-447.
- 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.
- Watson, J. L. (ed.) (1997) *Golden arches east: McDonald's in east Asia*. California: Stanford University Press.

