

2013 年度博士論文

高齢者の食物選択動機と関連する要因

— 新規に開発した高齢者用食物選択動機質問票を用いて —

桜美林大学大学院 老年学研究科 老年学専攻

加藤 佐千子

目 次

I	緒 言	1
II	高齢者の栄養素摂取と健康との関連	2
	1) わが国の高齢者におけるエネルギー, 炭水化物, たんぱく質, 脂質摂取量の推移	2
	2) 高齢者の健康と栄養素	2
	3) 食物摂取に影響を及ぼす要因	3
	4) 栄養素摂取とその問題	3
	5) 栄養素摂取の効果	4
	6) 研究の目的と意義	6
	図表	8
III	高齢者の食物選択を動機づける要因に関する先行研究とその問題点	10
	1. 用語 (食物, 食物選択, 食物選択動機) の操作的定義	10
	2. 高齢者を対象とした「食物」と「動機」のキーワードを含む論文数	11
	3. 高齢者の食物選択に影響する要因を検討した先行研究	11
	1) 食物嗜好と食欲に影響する要因	11
	2) 食物選択を動機づけるものとそれを規定する要因	12
	3) 食物選択動機と食物摂取との関連	13
	4) 食物選択と食物認知, 態度との関連	14
	5) 食物選択と知識との関連	15
	4. 食物選択動機と関連する理論的モデルと概念モデル	16
	1) 計画行動理論と社会的認知理論における動機の位置づけ	16
	2) 食物選択概念モデル	17
	5. 食物選択動機と調査票	22
	6. 研究の仮説とモデルおよび対象者選定の条件	23
	図表	25
IV	研究 1 高齢者の食物選択動機の様相	27
	1. 研究 1-1 高齢者の食物選択動機項目の生成	27
	1) 目的と意義	27
	2) 方法	27
	3) 結果	29
	4) 考察	30
	図表	32
	2. 研究 1-2 食物選択過程構成要素別にみた高齢者の食物選択動機の様相	41
	1) 目的と意義	41
	2) 方法	41
	3) 結果	41

4) 考察	48
5) まとめと課題	50
図表	52
V 研究2 高齢者用食物選択動機質問票の開発	59
1. 研究2-1 高齢者の食物選択動機の構造	59
1) 目的と意義	59
2) 方法	59
3) 結果	60
4) 考察	63
図表	67
2. 研究2-2 高齢者の食物選択動機質問票の基準関連妥当性の検討	76
1) 目的と意義	76
2) 方法	76
3) 結果	78
4) 考察	81
5) まとめと課題	83
図表	84
VI 研究3 食物選択動機と関連する要因	92
1) 目的と意義	92
2) 方法	92
3) 結果	96
4) 考察	108
5) まとめと課題	115
図表	118
VII 総合的考察	144
1) 研究全体のまとめと意義	144
2) 本研究の新規性と独自性	146
3) 食物選択動機を利用した適切な食物選択を促す援助方法の提案	146
4) 本研究の限界と課題	147
謝辞	149
引用文献	150
資料	162

I 緒 言

平成 24 年度のわが国の高齢化率は 24.1%に達し、23 年度 (23.3%) に比べ 0.8 ポイント増加した¹⁾。わが国は世界でどの国も経験したことのない「前例のない高齢社会」を迎えており、今後、一層の高齢化が進行する。高齢化が進む中で高齢者の健康維持、増進をどのように支援していくかが課題であり、高齢者自身にとっても健康を維持増進することは、関心の高い事柄である²⁾。

1984 年、世界保健機関は「高齢者の健康は、生死や疾病の有無ではなく、生活機能の自立の度合いで判断すべきである」とし、健康の目標を余命の延長から生活機能の自立の度合いでみるように転換した³⁾。さらに「生活機能は多面的であるため、評価に際しては日常生活動作能力、精神状態、身体的健康、社会的健康、経済的健康などの各側面について、包括的に評価すべきである」とし、このことは、病気の有無ではなく生活機能で健康を評価するという方向転換を示している³⁾。平均寿命が延び、生命の量の拡大にともない、いかによく生きるかという生活の質 (QOL:Quality of Life) が問われるようになった。

この QOL にどのような要素が含まれるかについては学問領域によって異なるが、WHO の健康概念は QOL の概念に概ね相当すると考えられている⁴⁾。また、柴田⁵⁾は、Lawton⁶⁾が提唱した「the good life」の構成要素を整理して QOL の概念枠組みを包括的に捉えた。この概念枠組みは、①生活機能や行為・行動の健全性 (ADL[activities of daily living], 手段的 ADL, 社会的活動など)、②生活の質への認知 (健康度自己評価、認知力、性機能など)、③居住環境 (人的・社会的環境、都市工学、住居などの物的環境)、④主観的幸福観 (生活満足度、抑うつ状態など) の 4 つの大きな領域からなり、QOL の根幹をなすものとして、生活機能や行為・行動の健全性を位置付けている。一方、QOL の一面を表す「生活満足度」や「幸福感」は、日常生活動作能力によって規定されることから、QOL は生活機能により左右され、QOL の維持のために生活機能の自立性の維持が不可欠であるとされている⁷⁾。

また、生活機能を維持増進させることは、老化を遅らせることに繋がり、生活機能が健全に機能しているということは、高齢者が健康な状態であるということである⁸⁾。食物選択状況との関連からみると、低エネルギー摂取や低栄養状態などの食物摂取の如何が、生活機能低下や病気のリスク増大に影響を与える^{9)~14)}。また、食物摂取の状態が悪いと、病気のリスクを増大するだけでなく、生活の質にも影響を及ぼしかねない¹⁵⁾。したがって、自立や生活機能を維持し、QOL 維持のために日常生活において「どのような食物選択をするか」「どのように健康的な食物選択を行うか」が重要である。

ところでこれまでの研究では上記の課題を解決すべく、食物摂取と健康状態や生活特性などとの関連が検証されてきたといえる。しかしながら、「なぜその食物を選択するのか」という食物選択の動機については、高齢者の食行動研究ではほとんど注目されていない。動機に注目することによって、食物を摂取する前の高齢者の考え方を理解できるだけでなく、摂取前の動機に介入することが可能となり、その知見を食育や食事指導に資することができる。

そこで本研究は、食物摂取をする前の認知的な様相をもとに食物選択動機質問票を新規開発し、食物選択動機と関連する要因を明らかにすることを目的とする。

II 高齢者の栄養素摂取と健康との関連

1) わが国の高齢者におけるエネルギー、炭水化物、たんぱく質、脂質摂取量の推移

わが国の高齢者の健康志向をみると、「21年度高齢者の日常生活に関する意識調査」¹⁶⁾において、健康維持増進の心がけとして、「休養・睡眠」「栄養バランスのとれた食事」「規則正しい生活」が上位に挙げられている。健康維持増進のために何かを心がけており、「何も心がけていない」と答えた人は1割にも満たず、わが国の高齢者は健康志向が高い。

わが国の高齢者の栄養素摂取の状況を把握するために厚生労働省が行った平成15年～21年度の「国民健康・栄養調査」報告書^{17)～25)}をもとに、50歳以上男女のエネルギー、たんぱく質、脂質および炭水化物の摂取量、脂肪エネルギー比率、食塩摂取量、朝食欠食率の年次推移を図2-1(a～i)に示した。また、エネルギー摂取量、脂質、たんぱく質、炭水化物の食事摂取基準(2010年版)²⁶⁾の値を表2-1に示した。

エネルギー摂取量は横ばい傾向であるが、平成23年度は、前年度と比較して69歳以下の女性のエネルギー摂取量は漸減し、男性および70歳以上女性は漸増した。食事摂取基準(2010年度版)では、「身体活動レベルI(低い)」の場合、男性では、70歳以上が1850Kcal、女性では1450Kcalであるので、個人の体位を勘案する必要はあるものの、概ね必要エネルギーは摂取されていることが窺える。

次に、炭水化物、たんぱく質および脂質の摂取について、平成15年度と平成23年度とを比較すると、炭水化物摂取量では70歳以上男性は15.9g、70歳以上女性は5.0gの減少がみられる。たんぱく質摂取量は、70歳以上男性で2.5gの減少、70歳以上女性で2.2gの減少がみられる。脂質摂取量について平成15年度と平成23年度とを比較すると、70歳以上男性は3.8gの増加、70歳以上女性で2.6gの増加である。動物性のたんぱく質や動物性脂質摂取量の割合は横ばいである。脂肪エネルギー比率は、70歳以上男性は2.1%、70歳以上女性は1.5%の漸増がみられる。したがって、男女ともに炭水化物やたんぱく質の摂取量は漸減し、脂質摂取は変化していない。その為、平成23年度の脂肪エネルギー比率について平成15年度と比較すると漸増傾向となっている。表2-1に示した食事摂取基準と比べると、こちらも体位に注意する必要があるが、たんぱく質量や脂質の食事摂取基準を満たしている。

食塩摂取量は毎年漸減している。平成15年度と23年度の70歳以上男性の食塩摂取量を比べると1.2gの減少、70歳以上女性は1.2g減少した。しかし、食事摂取基準(2010年度版)²⁶⁾では成人男性で9.0g、成人女性7.5gを目標量としているので男女とも食塩の摂取量が多い。

平成23年度の朝食の欠食率は、70歳以上男性が3.7%、70歳以上女性が3.8%であった。平成12年度のデータと比較すると、70歳以上男性で1.4%、70歳以上女性で1.5%の漸増がみられる。しかしながら、23年度において最も朝食の欠食率が高かったのは20～29歳であり、男性が34.1%、女性が28.8%であった²⁵⁾。したがって、高齢者の朝食欠食率はかなり低いということが明らかである。

2) 高齢者の健康と栄養素

高齢者において、人生のゴールとして最も高く価値づけられたものは自立を維持することであり²⁷⁾、元気で機能的な自立が完全な状態で長期間先行されている健康的加齢が理想的で

ある²⁸⁾。また、病的状態や障害は死ぬ直前の短期間であることが望ましい。高齢者が自分らしく、健康で生き生きと過ごすには、介護を予防すること、すなわち、生活機能を維持・増進させて、老化を遅らせることである⁸⁾。たとえば、歩行能力は、生活機能障害発生の予知因子であるが²⁹⁾、たんぱく質の摂取量の影響を受ける血清アルブミン値の低さが加齢に伴う最大歩行速度低下を促すことから³⁰⁾、老化を遅延させるためには、栄養状態を高めることが必要である。

しかし、高齢期は、経時的に進行する老化に伴う身体機能の低下が、①食欲、②摂取、③咀嚼、④嚥下、⑤消化・吸収、⑥排泄などに変化をもたらすように³¹⁾、健康問題や老化が食生活や栄養摂取に影響を及ぼす。

加齢による欠損歯と栄養摂取との関連では、欠損歯の増加により、味らいが直接的、外的に傷害される頻度が増し、欠損歯が増加すると老化による咀嚼筋の低下とあいまって咀嚼機能の低下をきたし、栄養素の吸収障害や唾液分泌低下も惹起され味覚低下につながる³²⁾。また、加齢によって舌の表面にある味らいの数が減少し味覚が衰える。例えば、甘味については、閾値、知覚強度ともに高齢者は若者と変わらず安定しているが、塩味は閾値レベルで感受性が低下し、酸味、苦味は閾値、知覚強度ともに感受性が低下する³³⁾。年齢が上がるにつれて塩味の閾値も上昇傾向にあり、塩分の感知力が鈍ってくる。その結果、濃い味になって、知らず知らず塩分の摂りすぎになる。さらに歯が悪くなり、入れ歯がしっくりしないなどが重なると、いっそう味を感じにくくなり、濃い味付けや塩分の摂りすぎに繋がる。減塩しなくてはと突然塩分を減らすと、食事のおいしく感じられなくなり、食欲減退、ストレスの原因になったりする³⁴⁾。また、唾液の分泌量減少、味蕾細胞の減少、およびのどの渴きに気付きにくくなるといった変化が生じる。

加えて、加齢による消化器官の変化は、膵液や胃液の分泌を減少させ消化吸収が悪くなる、腸の運動能力が低下する等の変化を生じさせる³⁵⁾。この結果、便秘を引き起こす原因となる。さらに、これらの消化器官における変化だけでなく、高齢になると体を動かすことや外出機会が減り、その結果、食欲低下をきたす。このように加齢によって心身の様々な変化が起こり、食物選択や栄養素の摂取に影響を及ぼす。

3) 食物摂取に影響を及ぼす要因

問題を有する食物摂取状況を引き起こす人口統計学的要因や個人特性としては、性別³⁶⁾³⁷⁾、年齢³⁸⁾~⁴⁰⁾、居住地域⁴¹⁾、家族形態³⁷⁾⁴²⁾~⁴⁶⁾、学歴⁷⁾³⁶⁾⁴⁶⁾⁴⁷⁾等との関連が明らかにされてきた。また、運動習慣³⁶⁾、余暇活動⁴³⁾⁴⁴⁾⁴⁸⁾、喫煙³⁶⁾³⁹⁾、飲酒習慣³⁶⁾³⁹⁾等の生活習慣、生活機能⁷⁾³⁹⁾、活動水準指数⁴⁶⁾、歯の状態⁴⁹⁾、咀嚼能力⁴⁷⁾、視力⁴⁷⁾等の身体状況、加齢⁴⁷⁾や調理技術の不足¹⁵⁾もまた問題を有する食物摂取状況に影響を及ぼす要因として実証されてきた。

4) 栄養素摂取とその問題

高齢者の健康と食物摂取や食物中の栄養素との関連をみた研究では、朝食の欠食とエネルギー充足率の低さ、カルシウム、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、食物繊維等の栄養素不足とが関連している⁵⁰⁾。食事をバランスよく摂ることの重要性については、活動量の低下に伴い、食欲や食事摂取量も低下した人においては、少量でも必要な栄養を充足させることが重要で、特に、不足しがちなたんぱく質、食物繊維、カルシウム等の栄養素の配慮が

必要である⁵¹⁾。饗場⁵²⁾は高齢期における免疫機能を総合的に保持するには、必要な栄養成分を過不足なく摂取することや、これに合わせて免疫機能を向上させるような成分（抗酸化成分、ミネラル、ビタミン）を摂取するとともに、難消化性オリゴ糖なども積極的に摂取し、腸管免疫機能の保持に留意することが重要であるとしている。特に食事量の低下しやすい高齢者においては食事の内容とともにその食事量においても注意が必要である。また、有効成分を多く含む食品を大量に継続的に摂取することよりも食事全体のバランスを考えた上で食物を摂取し、免疫能の保持のみでなく、生活全体の QOL の向上を目指した食事をめざすことの重要性を述べている⁵²⁾。バランスのとれた食事を過不足なく摂取し、免疫能保持に有効である食物を適宜摂取することが高齢期における免疫能保持に有効である⁵²⁾。さらに、熊谷ら¹³⁾は、食品摂取の多様性^{注1)}を 10 種類の食品群の摂取頻度によって 10 点満点で評価し、得点が高いほど食品摂取が多様で、高次の生活機能障害のリスクが低いことを示し、多様な食物を毎日摂取することの重要性を報告している。

5) 栄養素摂取の効果

福島ら⁵³⁾は、80 歳の高齢透析患者で低栄養状態患者に対して、たんぱく質補助食品コーラゲンプロ[®]を献立の中に組みこんだ結果、褥そう改善に有効であったことを報告した。虚弱高齢者に対するたんぱく質健康補助食品（プロテインパウダー）を使用した研究⁵⁴⁾においても、摂取群は血清アルブミン値、赤血球数およびヘマトクリット値が有意に増加し、対照群はヘモグロビン値が有意に減少し、たんぱく質健康補助食品の有効性が明らかにされた。このように、虚弱高齢者においては、たんぱく質健康補助食品が褥そう治癒や血液成分の正常化に有効である。

野菜や果物の摂取に関しては、心疾患やある種のがんの発症リスクを低減させる可能性が示唆され⁵⁵⁾、高齢者の排便促進作用からも特に野菜を摂取することの重要性が明らかにされている⁵⁶⁾。熊谷ら⁷⁾によると、「肉・牛乳などの動物性食品や油脂類を高頻度に摂取する食事スタイル」や「大豆製品の適度な摂取」が、生活機能の維持に効果が認められる。宮里⁵⁷⁾は、高齢者の健康維持に役立つ難消化性デキストリンの生理機能であるミネラル吸収促進作用、整腸作用について紹介している。健常成人において、難消化性デキストリンの摂取は、下痢を誘発することなく便通を改善することや、成人男女では、難消化性デキストリンは整腸作用により便秘及び下痢の両方を改善し、排便に関する不快感を和らげるなど、精神面に与える効果も期待できる⁵⁷⁾。

魚介類の摂取については、鈴木⁵⁸⁾が、魚介類に特徴的な栄養素や日本人の食生活の特徴にふれ、科学的な根拠がしっかりしている魚食と心血管系疾患や高齢者に多い疾患との関係についてレビューしている。魚油の摂取により血中の DHA (docosahexaenoic acid の略称) や EPA (eicosapentaenoic acid の略称) が増加し、血小板凝集能の低下、血中中性脂肪上

注 1：食品摂取の多様性とは、魚介類、肉類、卵類、牛乳、大豆製品、緑黄色野菜、果物、海藻類、いも類及び油脂類の 10 種類の食品群について、それぞれ「毎日食べる」「週に 3-4 回食べる」「週に 2-3 回食べる」「ほとんど食べない」の 4 カテゴリーで尋ね、「毎日食べる」場合は 1 点、それ以外は 0 点として加算した得点によって判断される。得点は 0 点から 10 点で、得点が多いほど食品摂取の多様性が高いと判断する。熊谷ら¹³⁾の調査では、この多様性得点が低いグループほど、高次の生活機能障害のリスクが高いことを示した。また、熊谷³⁰⁾は国民健康・栄養調査成績から、高齢者の肉類／魚介類摂取比や脂肪エネルギー比率が中年者よりも低いことを指摘し、日本の高齢者は、食品摂取の多様性を失っていると述べている。加えて、高齢者の食品摂取の改善ポイントは、多様な動物性食品及び油脂類の摂取を強調した食品摂取の多様性の推進であると述べている。

昇抑制作用、抗血栓作用、抗動脈硬化作用、抗心筋梗塞作用、抗脳梗塞作用が生じるとしている。また、魚油の摂取により、中性脂肪濃度が低下し、HDL コレステロールを上昇させる、または血圧を低下させる場合があり、魚食の頻度が高いほど心血管系疾患になりにくいこと、魚食や魚油の摂取はメタボリックシンドローム体質の改善に役だつことを示した。魚油の摂取で DHA は脳のシナプス膜で増加し、その膜の流動性を改善することが確かめられている⁵⁸⁾。また、魚食または魚油の摂取は高齢者の脳機能を維持改善するのに効果的である可能性がある⁵⁸⁾。たとえば、毎日魚を食べている人では、ほとんど魚を食べない人に比べて、アルツハイマー型の認知症の人が少ないことが示された⁵⁸⁾。

特別養護老人ホーム 30 名に対して、通常の食事に 1 日当たり約 0.7g の DHA を強化した実験では、高齢者の認知度が改善され、認知症の予防にも役立つ可能性を持つ⁵⁸⁾。また、食品として DHA を強化してもその効果は、魚油を摂取した場合と同様に期待できることを報告している⁵⁸⁾。さらに、茶抽出物（カテキン）0.4g と魚油（DHA）0.7g を組み合わせた摂取試験では、摂取群が有意に知能テストの点数が上昇したことを認めている⁵⁸⁾。魚油の摂取で、リウマチ様関節炎患者の朝の関節のこわばりや関節の痛み、腫れが減少するため、魚油を摂取することで、抗炎症剤の使用量を減らすことが可能である⁵⁸⁾。白内障、緑内障の患者に 1 日当たり 0.5g の DHA を魚油として 3 ヶ月間与えたところ白内障患者 11 名中 8 名で、緑内障 1 名中 1 名で、両方の疾患合併患者 3 名中 1 名で視力の改善を認めたことから、魚油の摂取により網膜や視神経の機能が向上したことが報告されている⁵⁸⁾。

しかし、がんの発生頻度や死亡率と魚油摂取量との関連では、両者の間に逆相関があるが、十分な治療効果を示すには至っておらず、魚を中心とした日本型食生活では、高齢者で増加するがんを予防する効果は期待できるが、がんを治す作用はほとんどない⁵⁸⁾。

宮田⁵⁹⁾は、日本人に不足しがちなミネラルは、カルシウムと亜鉛であり、いずれも特に高齢者において補給対策が必要であるとしている。亜鉛は、必須微量元素の中で諸臓器に広く分布し広範な生理作用を持ち、欠乏症による症状は、食思不振、活力低下、抑うつ、味覚障害、褥そう、創傷治癒遅延、易感染性、皮疹、脱毛、貧血、慢性下痢、舌痛、口腔咽頭症状など多彩である。これらの症状は、いずれも高齢者ではありふれた症状であり、老化症状あるいは、終末期症状として見逃され、あきらめ放置されていることが少なくないなどの理由から、症状が顕在化する前から栄養素として補給することの重要性を示した。

高齢者にとって健康によい適切な食物選択を考えると、欠食をせずに、バランスよく食べることや、野菜、魚類、肉類の摂取、無機質、ビタミンの摂取が重要であることは、現時点でゆるぎない事実であろう。その為に 10 種の食物群を毎日摂取することを心がけることやバランスよく食物を選択し、必要とされる栄養素を偏りなく体内に摂り入れることが大切である。足立ら⁶⁰⁾は、朝食・昼食・夕食において主食（穀類）、主菜（油脂類、肉・魚・貝・卵類、豆・豆類）、副菜（小魚・海藻類、緑黄色野菜、その他の野菜、果物、いも類、乳類）を摂取しているかどうかを評価し、食材料のバランスの最もよい場合を 100 点満点としてチェックする方法を提案した。バランス良く食事を選択している場合、1 日に 2 食以上の「主食と主菜と副菜が揃う」場合は、揃わない場合に比べて、食事のバランスが整うことを明らかにした⁶⁰⁾。しかし、その一方で、1 日に 2 食以上 3 種類の料理を揃えることを推奨するだけでは、過剰摂取の問題を見逃す可能性があることも指摘している。全体の食事量を決定する主菜が 2 品以上の場合、たんぱく質や脂質の過剰摂取に繋がることを報告している。つま

り、1日に主食と主菜と副菜の3種類が2食以上揃うことは食事のバランスの面から望ましいが、「主菜が2品以上出現する食事」の回数が1日に2回以上ある場合に、摂取過剰の問題が生じる。そのため、主菜が2品以上となる食事は1日1回以下にとどめることが質と量の面からみて望ましいとしている⁶⁰⁾。

高齢者にとって適切に食物選択するには、欠食をせずにバランスよく、偏りなく食物選択を行うことが重要である。その手段として、食の多様性を考えること、食事バランスガイドを利用すること⁶¹⁾、主食・主菜・副菜の揃った献立を実行すること、1回の食事で主菜が2食以上とにならないように配慮することによって、適切な食物選択をすることが可能となるとされている。

6) 研究の目的と意義

高齢期には、様々な疾病を抱えていることもあることから、それらに対応した食物選択をする必要が生じる。その為、上記で述べた食物摂取の方法は、ある個人にとっては望ましくないと考えられる。

つまり、これまでの研究は、「高齢者が何を食べていたか」を調査して、そのことが、高齢者の身体状況に対してどのような影響を及ぼすのか、あるいは、高齢者の特性や高齢者を取り巻く状況が、「何を食べたか（食物摂取）」に影響していたことを明らかにしてきた。さらに、「何を食べたらいいか」を重視してきたといえる。すなわち、「何を食べたのか」という食物選択の結果と、「何をどれだけ食べればよいのか」という目標とする食物選択の量や質を明らかにすることが重要であった。

栄養バランス、疾病、健康維持・増進への影響を判断して、食事改善を促すことは重要であり、今後も必要なことである。しかし、人は、食物をその栄養組成によって分類している訳ではなく、食べる—食べない、おいしい—不味い、危ない—危なくない、食べるべきものである—食べるべきものでない、といった心的次元で分類することがある^{62) 63)}。人は「栄養が健康や病気に与える影響を過大に信じ」たりすることがあり、食物を非常に単純に体に「いい」「悪い」と決めつけて利用することがある⁶⁴⁾。ある種の食べ物の好影響を過大評価することもある⁶⁴⁾。人は、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よりよい可能性を反映させるように、判断を行うことがある⁶⁵⁾。また、「和食がヘルシー」「日本人は脂肪を摂りすぎだ」「日本人の摂取エネルギーは多すぎる」などの世間一般にいわれている偏った健康常識が、フードファディズムそのものであり、フードファディズムの原因となりうる⁶⁶⁾。

したがって、個人が適切な食物選択をしていない事実を否定して食行動の変容を求めるのではなく、「なぜ、その食物を選んだのか」という食物選択の理由や動機など、食物選択を動機づけた事柄を把握し、高齢者の食物選択に対する考え方を受け止め、その上で、変容のための食指導へと導いたほうが効果的であると考えられる。個人の意識や考え方を理解して、食物摂取を指摘した方がより効果的である。また、適切な食物選択を実践しやすいと考えられる。

さらに、「どのような事柄を優先して食物を選択したか（動機の強弱）」、「食物を選ぶときに重視するのはどのようなことなのか」を明らかにすることによって、有料老人ホームにおける食事メニューに対する不満の原因が明らかになり、食事メニューの改善にも資することができる。加えて、高齢者理解や高齢者への食支援に広く寄与できると考えられる。

しかしながら、「なぜその食物を選んだのか」という選択前の意識、態度、理由、食物認知など、高齢者の食物選択を動機づける事柄と食物摂取との因果関係を実証した研究は散見されるにすぎない⁶⁷⁾。また、食物選択動機を測定する調査票は、海外では、Steptoe et al.⁶⁸⁾の調査票、Lindeman & Väänänen⁶⁹⁾の調査票、Ares & Gámbar⁷⁰⁾の調査票などがある。わが国では、富田・上里⁷¹⁾の調査票があるが高齢者用として妥当性は検証されておらず、加えて、多次元の動機を測定するには適切ではない⁷²⁾。食物選択動機は社会や文化の影響を受けることから⁷¹⁾、わが国の高齢者の食物選択動機を捉えるためには「高齢者用食物選択動機質問票」を開発する必要がある。

以上を踏まえて、本研究は研究1～研究3で構成する。研究1では、高齢者は食物選択の際にどのような事柄を重要と考えているのかその様相を明らかにし、食物選択動機質問票に使用可能な食物選択動機の項目を収集することを目的とする。研究2では、研究1で収集された項目を用いて、多次元の食物選択動機質問票を作成し、質問票の信頼性、構成概念妥当性、基準関連妥当性を検証し、質問票の利用可能性を確認することを目的とする。研究3では、高齢者の食物選択動機と関連する要因を明らかにすることを目的とする。

次章では、用語を定義したのち先行研究を概観する。

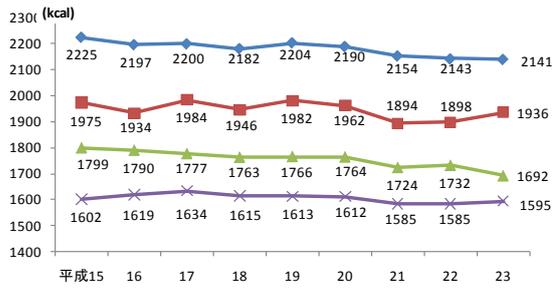


図2-1a エネルギー摂取量

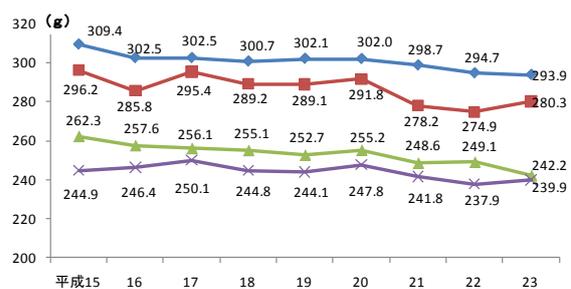


図2-1b 炭水化物摂取量

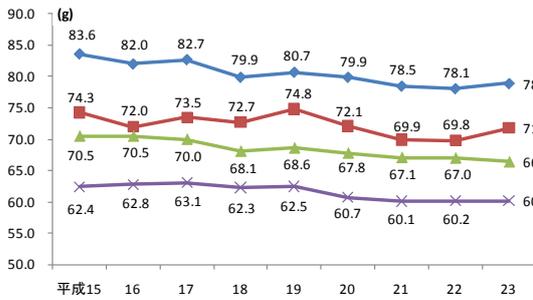


図2-1c たんぱく質摂取量

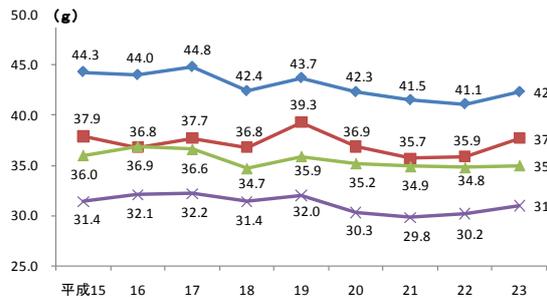


図2-1d 動物性たんぱく質摂取量

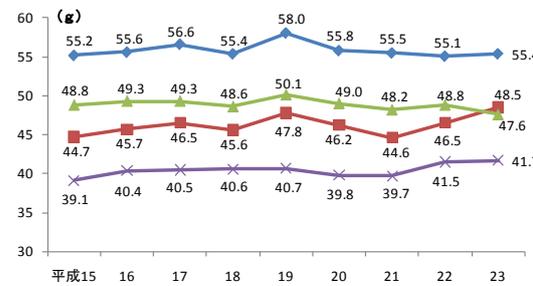


図2-1e 脂質摂取量

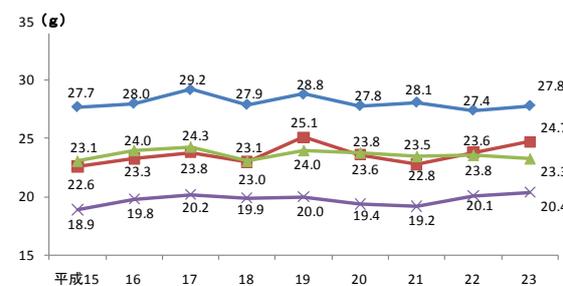


図2-1f 動物性脂質摂取量



図2-1g 食塩摂取量

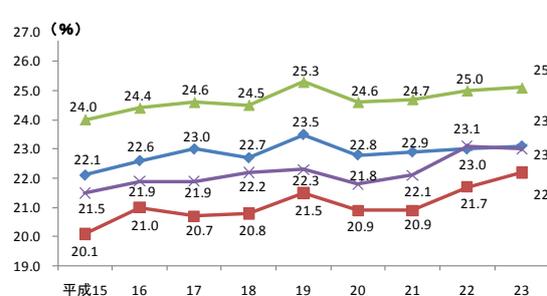


図2-1h 脂肪エネルギー比率

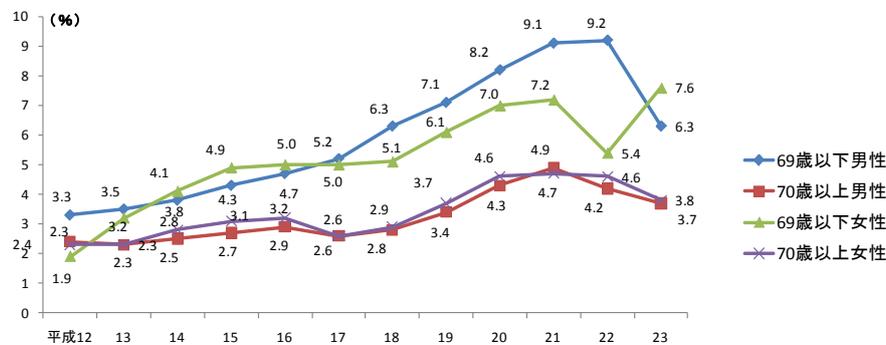


図2-1i 朝食欠食率

厚生労働省「国民健康・栄養調査」平成15年～平成23年度調査結果報告書を基に作成
 なお、年齢区分のうち「69歳以下」とは、平成12年～20年までは50～69歳のデータを、平成21年～23年は60～69歳のデータを用いた。

図2-1 エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩摂取量、朝食欠食率の年次推移

表2-1 2010年エネルギー、炭水化物、たんぱく質、脂質の食事
摂取基準と基準体位

○エネルギーの食事摂取基準

身体活動レベル ^{注1)}	男性			女性		
	I	II	III	I	II	III
50-69歳	2100	2450	2800	1650	1950	2200
70歳以上	1850	2200	2500	1450	1700	2000

単位:kcal/日

○炭水化物の食事摂取基準

男女	
50-69歳	50以上70未満
70歳以上	

単位:%エネルギー

○たんぱく質の食事摂取基準

	男性		女性	
	推定平均 必要量	推奨量	推定平均 必要量	推奨量
50-69歳	50	60	40	50
70歳以上				

単位:g/日

○脂質の食事摂取基準

男女	
50-69歳	20以上25未満
70歳以上	

単位:%エネルギー

○基準体位

	男性		女性	
	身長(cm)	体重(kg)	身長(cm)	体重(kg)
50-69歳	165.7	65.0	153.0	53.6
70歳以上	161.0	59.7	147.5	49.0

厚生労働省「食事摂取基準 2010年度版」を基に作成

注1)身体活動レベルのIは「低い(生活の大部分が座位で、静的な活動が中心場合)」、IIは「ふつう(座位中心の仕事だが、職場内での移動や立位での作業・接客等、あるいは通勤・買い物・家事、軽いスポーツ等のいずれかを含む場合)」、IIIは「高い(移動や立位の多い仕事への従事者。あるいは、スポーツなど余暇における活発な運動習慣を持っている場合)」を表す。

Ⅲ 高齢者の食物選択を動機づける要因に関する先行研究とその問題点

1. 用語（食物、食物選択、食物選択動機）の操作的定義

本研究では、「食物 (food)」「食物選択 (food choice)」「食物選択動機 (motivation for food choice)」を以下のように定義する。

・食物

Gaman & Sherrington⁷³⁾は、「食物」とは、「生命に必須のものであり、人がエネルギー源として、また、組織の再生や成長のために摂取しているものであり、いろいろな栄養素を含む物質の混合物、健康維持に不可欠な栄養素とエネルギーを適量供給すべきもの」とした。今田⁷⁴⁾は、「食物」とは広義には「食行動の対象となる物質」であり、狭義には「対象個体が生存する社会文化が「食物」と規定している物質を、その社会文化が規定している調理法で加工されたもの」と定義している。高齢者の食物選択行動は、単なる栄養供給の手段という行為だけではなく、もっと広い視野からみると社会的交流の場であり、また生きる喜びを実感する場とすべきである⁷⁵⁾。そこで、本論文では、健康維持や生命維持に直接関係しないものも含めて、「摂取可能なすべての物質」⁷⁶⁾という広い意味で使用する。

・食物選択

「食物選択」とは、「生物的側面」からは、「個体とその生命活動を維持していくために必須の行動」である⁷⁶⁾。「社会的側面」からは、社会的価値の運搬物として食物をとらえ、食物が個体間の社会的関係の確認手段として機能することから、「社会的要因によって摂取する行動」である⁷⁶⁾。さらに、「食物選択」とは、「食物の有する感情価 (hedonic value)、食物あるいは食べることに関する信念 (belief)、知識 (knowledge) にも動機づけられて摂取する行動⁷⁶⁾」である。Sobal et al.¹⁴⁾は、「食物選択は、食物や食行動の他の諸側面と同様に、何を、どのように、いつ、どこで、誰と食べるかを考慮して、食物や飲み物を選択し、消費することを意味する」と述べている。そこで本研究では、「食物選択 (food choice)」とは、「食物摂取 (food intake)」に先行する行為であることを前提としつつ、生物的要因、社会的・感情的・認知的側面から動機づけられ、「食物を選択・消費・摂取すること」の意味で使用する。なお、「食物摂取 (food intake)」という言葉は、食物摂取の頻度や量の実態を調査している場合に、特に区別して使用する。

・食物選択動機

「食物選択動機 (motivation for food choice)」は、「食物選択 (food choice)」を「動機づける (motivation)」ものという意味で用いる。食物選択は、食物の持つ感情価や食物あるいは食べることに関する信念、知識といった食物認知によって動機付けられる⁷⁶⁾。今田⁷⁶⁾の例を用いると、「おいしそうだから食べる」「不味そうだから食べない」は、食物のもつ刺激性 (味、においなど) によって「食物選択」が「動機づけ」られたと考え、「海草は体によい」は、対象となる食物そのものに対する価値判断によって「食物選択」が「動機づけ」られたと捉える。したがって、この例では、食物選択動機は、食物の有する「感情価」＝「味」「におい」であり、「食物認知」＝「体によい」ということになる。

また、動機づけるものには、「態度 (attitude)」「意図 (intention)」「理由 (reason)」がある。すなわち、「態度」とは食物選択に対して持つ認知・感情的な評価や構え (例；好き・嫌い、良い・悪いの評価を伴った知識・意見) などである⁷⁷⁾。「意図」とは、一定の条件の

もとで、ある行動の実行を意識すること、「理由」とは、行為を説明するものであり、食物を摂取することに関わる願望や規範、その達成の手段にかかわる信念や知識である⁷⁷⁾。

なお、本研究では、先行研究^{68)71)72)78)~81)}と同様に、「知覚された動機(perceived motives)」について検討する。

2. 高齢者を対象とした「食物」と「動機」のキーワードを含む論文数

「食物」と「動機」のキーワードを含む高齢者を対象とした論文を収集する目的で American Psychological Association 製作による心理学分野における基本的データベース PsycINFO を用いて検索した。検索条件は、対象グループを[human]、年齢層を[Aged (65 yrs & older)]、検索フィールドを[Abstract]、出版物タイプを[All Journal]と指定し、2013年5月9日時点での検索数について以下に述べる。

キーワード[motivation & food]で検索すると43件(1991/01/01~2013/05/09)、[motive & food]では23件(1991/01/01~2013/05/09)、[motivation & diet]では42件(1989/01/01~2013/05/09)、[motivation & meal]では7件(2000/01/01~2013/05/09)で、合計100件(重複した論文15件を除く)であった。[food]のみで検索した場合、その論文数は2081件(1965/01/1~2013/05/09)であり、動機と食のキーワードをアブストラクトに含む論文の割合は約4.8%にすぎない。

なお、「意図」「態度」「理由」「信念」「知識」「選択」「摂取」のキーワードを用いた検索数を年度別に図3-1に示した。[food & intention]は63件(1995/01/01~2013/05/09)、[food & attitude]は194件(1985/01/01~2013/05/09)、[food & reason]は84件(1981/01/01~2013/05/09)、[food & belief]は127件(1988/01/01~2013/05/09)、[food & knowledge]は170件(1984/01/01~2013/05/09)であった。また、[food & choice]で検索すると204件(1976/01/01~2013/05/09)、[food & intake]は572件(1978/01/01~2013/05/09)であった。したがって、食物と動機に関する研究論文は多くはないことが明かであった。

3. 高齢者の食物選択に影響する要因を検討した先行研究

1) 食物嗜好と食欲に影響する要因

高齢者の食行動を減退させる要素として、味覚や嗅覚の感覚の衰えや、食物に対する「嗜好」や「忌避」の影響がある⁷⁵⁾。Roe⁸²⁾は、高齢者の食物嗜好に影響する要因として、文化的要因、社会的要因、状況的要因、医療的要因⁸²⁾を挙げている。「文化的要因」とは、「家族の伝統」「民族性」「宗教性」「伝統的な信念」などのことである⁸²⁾。馴染みのある食物は特に好まれ、高齢者は健康問題のため食物摂取が制限されている人でも若いころから楽しんできた「馴染みのある」食物を好む。普通加齢とともに食性の厳格さが増大し、後に馴染みのある食物パターンが非常に求められる。民族によって保持された食物にまつわる伝統等があることも食習慣を決定する要因となる⁸²⁾。

「社会的要因」には「教育」がある。教育を受けていない人々は、比較的少ない食物経験をもとにその中から食物を選択するのに対して、教育を受けた人々は多くの異なる食物を経験しているので、広範囲の好きなものや嫌いなものがあるかもしれない⁸²⁾。栄養教育はカロリー価や栄養組成の知識を持った高齢者や高栄養の食物を好む高齢者の食物選択に影響する⁸²⁾。

「状況的要因」とは、「財政資源を制限されている」「自宅が店から遠い」「乗り物がない」

「店が宅配サービスをしない」「料理の準備が整っていない」等である⁸²⁾。また、施設入居の人たちにおいては、「入手可能性（指定された食事のように提供されたメニューからしか選べないなど）」も状況的要因の一つである⁸²⁾。

「医療的要因」は、摂取すると「不快な症状を引き起こす」ことがわかっている食物や、「医師の判断によって制限」されている食物があることである⁸²⁾。また、医療的立場から高齢者の食物摂取（選択）を決定する要因は、「空腹と食欲」「疾病との関連」「障害」「歯の状況」「薬」である。たとえば、強皮症の場合、口が開かない、嚥下がうまくできないなど、疾病が原因で生じた症状が食物摂取の減少と関連する。さらに、「麻痺（脳卒中患者のような）」「認知症（例；アルツハイマー病患者）」「関節炎」「協調不能（例；パーキンソン病患者）」「失明」などの「障害」がある場合に、「食事の準備がうまくできない」とか「食事介助を得ることができない」状況が、食物摂取の減少と関連している⁸²⁾。

「歯の状況（義歯取得年齢、義歯の状態、不適切な義歯による口腔の粘膜損傷など）」は、少なからず食物選択に影響する。加えて、周囲の人が「噛めないだろう」と故意にその食物を提供しない（避ける）ことが、高齢者の食物選択の動機付けを欠如させる⁸²⁾。さらに、うつ病治療や抗ガン剤、および痛み止めなど疾病治療、痛み緩和などを目的とした薬の投与もまた、高齢者の過食や減食に影響を与えることが明らかにされている⁸²⁾。

Johnson & Fischer⁸³⁾は、高齢者の食えることや食欲を低下させる心理的要因として、抑うつ症状、自立性の欠如、自尊心の低さを挙げている。また、孤独、社会的孤立、死別も食欲不振や体重の減少と関係する⁸³⁾。さらに、認知力の欠如が店に行く、食事の計画をする、どのくらい食べるかを思い出すなどの能力を障害し、他人によって観察されるという環境下にある施設入居者にとっては、食べる障害を持っていることが食欲低下を引き起こすことに繋がる⁸³⁾。

したがって、高齢者の疾病、体調、心理的状况およびその高齢者を取り巻く環境は、高齢者の食物嗜好や食欲低下に影響し食物選択に影響を及ぼすことが明らかである。しかしながら、実際に高齢者自身は食物選択の理由をどのように認知して食物選択をしたのか、その食物選択前の動機については明らかにされていない。

2) 食物選択を動機づけるものとそれを規定する要因

「食物選択」行動を規定する要因は、内的決定因（遺伝、性別、年齢、活動）、外的要因（社会、文化、経済）、知覚（満腹感、耐性、味、親近感、名声、価格、利便性、信念、知識）である⁸⁴⁾。しかし、食物選択の鍵となる決定因は、「味」「健康信念」「親和性」「価格」「利便性」「名声」などであり⁸⁵⁾、人が食物をどのように知覚しているのかが影響している。そこで、以下に食物選択動機とそれを規定する要因との関連について述べる。なお、高齢者のみの集団を対象とした研究は少ないため、高齢者を含む研究や高齢者を対象としていない研究をもとに以下に述べる。

性別や年齢別では、「健康 Health」「ムード Mood」「利便性 Convenience」「天然素材 Natural Content」「価格 Price」「体重コントロール Weight Control」「倫理性 Ethical Concern」の重要度は女性で高く⁶⁸⁾、「栄養と健康」「低カロリー」「入手の容易さ」「感覚的快樂」は、全て女性の方が男性よりも重要と捉えていた⁷¹⁾。さらに、女性や高齢者は、男性や若者に比べて、倫理的な理由（「環境福祉 Ecological Welfare」「政治上の価値 Political Values」「信心 Religion」）を強調し⁶⁹⁾、性や年齢によって動機の強さは異なる。

「自然・健康性」は、親と同居している人の方が一人暮らしの人より高く⁷²⁾、低収入集団は、高収入者に比べて「価格」⁶⁸⁾⁷¹⁾、「親和性」⁶⁸⁾の重要度が高く、「感覚的魅力」⁷⁰⁾の得点は低い結果となったことが示され、居住形態、収入の状況は、食物選択動機に影響する要因である。食欲抑制傾向の強弱および肥満傾向の有無との関連をみると、食欲抑制が強い人ほど食物選択でも「低カロリー」を重視し⁷¹⁾、肥満傾向の人ほど「低カロリー」を重要と捉える⁶⁸⁾など、肥満や食欲抑制の程度は、食物選択動機に影響する要因である。

健康に対する価値評価との関連では、価値評価の高い群は、「健康」「ムード」「感覚的魅力」「天然素材」「体重コントロール」の得点が低い群に比べて有意に高く⁶⁸⁾、これらを重視する。また、内的なヘルスローカスオブコントロール (MHLOC : Multidimensional Health Locus of Control) が「健康」動機と関連し⁶⁸⁾、女性においては、健康の原因帰属を自分にあると考える人ほど、「健康」を重視することから⁷¹⁾、健康に対する信念や意識が食物選択動機に影響を及ぼす。

人格との関連では、主に自分で料理をする集団において、「開放性」(NEO-FFI[5 因子からなる人格検査])によって測定された)の高い人は、食物選択において「健康」動機を重視し、調理の簡素化を重要視しないことが示されている⁸⁶⁾。

3) 食物選択動機と食物摂取との関連

食物摂取との関連では、高齢者の場合、「低カロリー」動機の強いことは、「卵」の摂取を低くする予測因子であり、「入手の容易さ」(女性高齢者の場合)動機の強いことは「麺類」の摂取を高める予測因子であった⁶⁷⁾。高齢者だけを対象とした研究では無いが、野菜類の摂取頻度が高いほど「栄養と健康」に関する意識が強くなり⁷¹⁾、「健康」動機は、食物繊維の摂取、果物・野菜の摂取、シリアルやパン由来の食物繊維摂取と正の相関⁸⁰⁾、「天然素材」動機は、食物繊維の摂取、果物・野菜摂取と正の相関、脂質とは負の相関関係のあることが報告されている⁸⁰⁾。「体重コントロール」動機は、総脂肪スコアや食物脂肪、乳脂と負の相関関係、食物繊維スコアと正の相関関係、「価格」「親和性」は、牛乳から得られる脂肪量と正の相関があることが報告されている⁸⁰⁾。したがって、「健康」動機が高いと、野菜や果物、食物繊維の選択頻度が高くなり、脂肪を含む食物選択は、「体重コントロール」や「天然素材」という動機が高いほど低くなることが示されている。

ロジスティック回帰分析を用いて動機が摂取に及ぼす因果関係をみた研究(性、年齢、BMIを調整後)では、教育到達状況の脂質摂取への影響は、高学歴の人の方が高摂取を予測したが、食物選択動機を投入すると、FCQスコア(食物選択動機得点)が調停して、教育到達度によって有意な結果にはならなかった⁸⁰⁾。さらに、最終モデルにおいて、総食物繊維摂取得点の変化を予測するのに独立的に寄与したのは「健康」「親和性」「感覚的魅力」動機であったことから⁸⁰⁾、総食物繊維の摂取に動機が影響を及ぼすことが明らかである。また、果物・野菜の摂取と動機との関連においても、果物・野菜の摂取に独立的に寄与した動機変数は、「親和性」「価格」であった⁸⁰⁾。このように動機のような心理的要因が学歴を調停して食事の多様性を説明しており、食物選択動機は、食事選択に影響する他の要因(性、年齢、BMI)よりも順応性(可鍛性)があることが示唆された⁸⁰⁾。この研究は、食物繊維、脂質、果物・野菜の摂取に限ってではあるが、動機が食事の多様性を説明することができることを示したと考えられる。

多様な動機の内、「倫理的な食物選択動機」の下位因子の「環境愛護 Ecological Welfare」

「政治上の価値 Political Values」「信仰 Religion」の3つの動機は、「健康」「感覚的魅力」「価格」よりも重要ではないと評価された⁶⁹⁾。加えて、現在や過去の食べ物、食事実践、食行動の変更、果物と野菜に対する信念や態度について、グラウンドセオリーアプローチを用いて分析した研究では、食物に対する価値は、人に共通するもの（「健康」「味」「価格」「時間/利便性」「関係性のマネジメント」と、個人によって異なる価値（「バラエティ」「シンボリズム」「民族性」「安全性」「質」「制限」「無駄」）があることが示された⁸⁷⁾。したがって、動機の中でも共通して優先される動機と優先されない動機とがあると考えられる。

以上より、食物選択動機は、性、年齢、居住形態、収入、食欲抑制、肥満傾向、健康帰属意識によって異なることが明らかにされている。また、限られた食物（食物繊維、脂質、果物・野菜）ではあったが、動機は、栄養摂取と関連することは明らかである。しかしながら、高齢者集団においては、どのようになるのかわかっていない。また、どのような動機が強い場合に適切な食物選択となるかは明らかにされていない。加えて、使用された動機測度や質問紙は、統一されたものではない。

4) 食物選択と食物認知、態度との関連

今田⁷⁶⁾は、「食物選択の実際は、何が食物であり、何が食物でないか、いつ食べるべき物であるか、どこで食べるべき物であるか、どのような順序で食べるべき物であるか、誰と食べるべき物であるかといった食物認知によって決められる場合が多い」と述べている。そこで食物に対するどのような認知や態度が食物選択と関連していたかについて以下に記す。

(1) 食物認知

高齢者にとって、「太る」と認知された食物は「不健康」と認知され、スープやポテトやパンは、「費用がかからないもの」として、ローストビーフは「利便性は低い」と評価されていた⁸⁸⁾。また、食物の「費用」と「健康増進の質」は、最も強く認知されており⁸⁸⁾、「利便性」や「健康増進の質」は食物の消費頻度と正の関連、「費用」は負の関係がみられた⁸⁸⁾。「味のよいこと」「太ること」「噛みやすいこと」は食物消費と関連がなく、高齢者にとって、食物の予算、健康増進、食事の準備や技術の簡単なことが食物選択に影響する要因であることが報告された⁸⁸⁾。しかし、「太る」として認知された食物は、「不健康」と認知されていたが、食物消費とは関連がないとも報告されている⁸⁸⁾。また、60歳以上高齢者にとって、「味」や「健康恩恵」の認知は、食事ガイドラインの遵守に影響する動機の中で重要な要因であった⁸⁹⁾。

特定の食べものを概念化して評価する場合、「健康」「好み」という食べる理由の評価は、性、年齢、栄養知識の有無によって異なり⁸¹⁾、特に、高齢者は魚や野菜の概念化に対して若者よりも「好み」と評価し、若者は、スイーツやファーストフードを高齢者よりも「好み」と評価する傾向にあった⁸¹⁾。また、女性は、男性よりも低脂肪の食物や野菜を「好み」と評価したように⁸¹⁾、高齢者と若者とでは、食物に対する認知が異なると考えられる。女性は男性よりも健康的な食事に対して、「楽しみ (Pleasure)」「健康 (Health)」「利便性

(Convenience)」の食物認知が強く、9種類の食事に対する意味づけは若者と高齢者間で異なった⁸¹⁾（例えば、野菜スープに対して、若者は否定的な感じを持ち、高齢者は肯定的な感じを抱いた）。

心地よい食物に対する嗜好に生理学的心理的要因の影響を示した研究⁹⁰⁾では、高齢者集団ではないが、男性は、暖かい物、健康的な物、料理と関係のある食物を、女性は、チョコ

レートやアイスクリームのようなスナックを「心地よい食物」と認知していた。加えて、健康増進行動には認知されたセルフエフィカシーと認知された恩恵が影響していた⁹¹⁾。

高齢者集団ではなかったが、野菜や果物の摂取を増加させることには、「野菜や果物が癌のリスクを減らす」と認知していることが影響する⁹²⁾。「栄養のない食物（スナックやキャンディなど）に対する興味（Other interest）」を高く認知していると、果物や野菜消費の障壁となってしまう⁹³⁾。さらに、肉についての信念因子（「肉は食事構成要素に必要」「肉は不健康」「肉の承認」）が肉消費を予測することがわかっている⁹⁴⁾。このように人は、何らかの価値や信念などによって食物を意味づけしており、それらが食物選択を動機づけると考えられる。

(2) 態度

健康的な食事をする行動（26種類の食物消費）に対する肯定的態度と否定的態度との関連をみた研究⁹⁵⁾では、男性、社会的地位の低い人、年齢の低い人は、健康や栄養への興味（「ヘルシー食を食べることや試みるための努力を意識するようにしている」）に対して否定的な態度をとる⁹⁵⁾。また、シリアル（朝食で）、とり肉料理、野菜、果物等の摂取の増加とカロリーの高いアルコール摂取の減少には、ポジティブな健康行動が関係していることが明らかにされている⁹⁵⁾。さらに、食物選択では態度に対する肯定的・否定的な相反する感情があり、相反する感情の水準が低い場合に、態度は「行動」や「意志」の強い予測因子となる⁹⁵⁾。

「無力で不健康」「肉好き」という栄養態度因子と健康的な食事パターン指標との関連では、栄養態度は、食行動、感情的な苦痛、医学的な症状、心臓病のリスク要因と関係する⁷⁸⁾。

以上より、高齢者においては、若者と異なる食物認知をすることが示唆された。栄養のないものへの好みや準備が便利といった恩恵がその食物選択に関係し、健康的な食事の障壁となっていることがわかった。しかしながら、これらの動機は、開発された動機測度を用いていない。栄養のないものへの好みは、健康的な食物選択の障壁となっているかは明らかにされていない。高齢者が特定の食物をどのように認知しているか、そのことが高齢者の食物選択に影響しているか、一部は明らかになったが、わが国の高齢者においては全くわかっていない。

5) 食物選択と知識との関連

(1) 栄養知識と食物選択との関連

多くの研究では、栄養知識と食行動との相関関係は統計的な意味に達していない⁹⁶⁾。しかし、知識のない動機が栄養情報の誤解を導き⁹⁷⁾、栄養知識の低い人は、機能性食品（酸化防止剤、食物繊維の多い食品、低脂肪の食品）の消費に興味を持たないことが指摘されている⁹⁸⁾。また、Wardle et al.⁹⁶⁾ は、栄養知識を妥当性のある測度を使用して測定し、知識は食物選択の変化に影響を及ぼす重要な要因であることを示した⁹⁹⁾。1日に摂る野菜料理の数および果物の数が各2～3ポーションであり、かつ、脂質が総エネルギー量の30%以下であるような食事を「健康的な食事」とし、このような「健康的な食事」に影響を与えていたのは栄養知識であることを明らかにした⁹⁶⁾。特に、知識レベルで協力者を5段階に分類し比較したところ、最も知識の高い集団は最も低い集団に比べて、「健康的な食事」となる率は約25倍であることが示された⁹⁶⁾。

(2) 栄養に対する固執と食物選択の問題

栄養に対する固執、すなわち、極端な状況において、特定の食物を摂取することの影響を

主張することは、フードファディズム (Food faddism) を生み出すこともまた指摘されている⁶⁴⁾。フードファディズムとは、「健康と病気への栄養が与える影響を過大に信じること」である⁶⁴⁾。フードファディズムは、a.食品や食品成分に“薬効”を期待させ、“治療”に使う、b.万能薬的に効能をうたう目新しい「食品」を流行させる、c.食品を非常に単純に体に「いい」「悪い」と決めつけるという3つに分類できる¹⁰⁰⁾。フードファディストは、栄養は、科学が立証したことより重要であると固執する。そのような考え方は、ある種の食べ物(例；有機食品、生の食品、全粒粉)の好影響を過大評価させ、他の食品(例；砂糖、精製した小麦粉)を非難する。このようなフードファディズムを支えているのはヒューリスティックス (Heuristics)^{注2}である⁶⁵⁾。今田⁶⁵⁾は、多くの消費者は、「何を食べるか」という問題はヒューリスティックスを用いて決定するであろうから、どのようなヒューリスティックスを用いているかの詳細な分析が必要であると述べている。したがって、高齢者の食物に対する誤ったあるいは偏った信念もまた、食物選択を動機づけると推察される。

4. 食物選択動機と関連する理論的モデルと概念モデル

1) 計画的行動理論と社会的認知理論における動機の位置づけ

食物選択動機と関連要因の研究をするにあたり、これまでのモデルを適用できるかについて検討した結果を以下に述べる。

食行動変容を目指した研究において、個人レベルにおける変数の関連を捉えた理論である計画的行動理論^{101)~104)} (The theory of planned behavior, TPB) を用いた研究には、両面感情が態度と意図の関係を減ずるという仮説の検証を試みた研究(この研究では脂質消費の態度と意志の関係においてその食物選択に関する両面感情が強い人においては、意志-態度間の関係は弱くなるという結果を示した)がある¹⁰⁵⁾。この理論は、行動を意図する過程を詳細に説明できる。しかし、感情的な行動が含まれていないこと、環境の影響を考慮していないことが指摘されている¹⁰¹⁾。この理論は、一組の食物から選ぶというような2者択一的なものを選択よりもむしろ、特別な行動を実行する意志決定を予測するために開発され、個人の認知、態度、過去の行動実践よりも、個人を超えて統合した回帰ベースのアプローチを応用している¹⁰⁶⁾。そのため、その分析は個人を離れて、各個人の態度スコアを比較することとなり、それぞれの行動の選択肢についての個人の応答が吟味されないため、不正確な予測となるとしている¹⁰⁶⁾。加えて、藤原ら¹⁰⁷⁾は、食関連行動においてTPBによる「意志」形成、および、「行動制御」による行動の予測は十分説明されているが、意志からの行動予測に関しては新たな媒介変数を用いる必要があると述べた。行動をすることによって得る恩恵 (Pros) が、その行動をすることによって被る負担 (Cons) を上回らなければ行動が実行されない可能性があるとして述べている¹⁰⁷⁾。

社会的認知理論 (Social cognitive theory) は行動、個人、環境の3要因の関連を説明するものである¹⁰¹⁾¹⁰²⁾。個人の持つ概念、信念、自己認知、意図などが、その人がいかに行動するかに影響することを説明する理論である。Renner & Schwarzer¹⁰⁸⁾はこの理論を適用して、セルフエフィカシーや結果期待および心臓病に対するリスク認知は、健康的な食事をすすめる行動への意図に影響を及ぼし、意図は行動に影響をすることを示した。また、セルフエフ

注2：ヒューリスティックスとは、人の非合理的思考。何らかの判断を迫られたとき、冷静に現実を分析し、可能性の一つひとつを検証していくことはせず、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良い可能性を反映させるように、判断を行うような思考様式を指す⁶⁵⁾。

イカシーや結果期待が「健康的な食事をする行動」に影響したことを示した。

したがって、これらの理論のモデル上に、動機を位置づけようとする、行動へ向かう手前の「意図」の部分に「動機」が位置づけられるのではないかと考えられる。食物選択動機の場合、意図、信念、態度、食物認知が同次元に混在して、重要度の高いものが食物選択を規定すると考えられるため、態度や信念を「動機」の手前に位置づけることができない。

2) 食物選択概念モデル

食物選択行動というプロセスは大変複雑である。今田⁶³⁾は、食行動について採餌行動、調理行動、摂取行動、体内過程（利用）の4要素に分けて考えることができるとしている。食行動は、食物を口に運び、咀嚼し、飲み込むという行為だけではなく、スーパーマーケットで商品を選ぶ、台所で調理するという行動も広義では含まれている。しかしそれらは、相互に独立しているのではなく、互いに関連している。本研究で扱う食物選択動機とは、採餌行動時の認知的様相である。しかし、それは、調理行動、摂取行動、体内過程での結果を予測、あるいは関連したものになると考えられる。

人の食物選択行動を考えると、食糧難で空腹状態ならば、人々は身体を維持する食物を選択するだろうし、また、食物が豊富で簡単に入手することが可能な場合は、食物の品質やブランド、自分とその食物のかかわりの程度、その食物を体内に摂り込んだ時の様々な効果や期待を考慮して選択をされると考えられる。そこには、その人がその食物を選択した理由がある。しかし、この食物選択行動の意思決定の過程は、様々な要因が関連すると考えられ、力動的でしかも大変複雑である¹⁰⁹⁾。

Kronldl¹⁰⁹⁾は、この食物選択の結果を引き起こす様々な要因、すなわち影響要因をそれまでの4つの食物選択概念モデルによって説明している。その4つの概念モデルとは、単純なほうからセンソリーモデル (Sensory Model)、ビリーフモデル (Belief Model)、エコロジックモデル (Ecologic Model)、フードパーセプションモデル (Food Perception Model) と表現し、解説するとともに、自らの食物認知モデルを提案した。この節では、Kronldl¹⁰⁹⁾の意見を基にそれぞれのモデルについて概説する。加えて、Sobal et al.⁴⁾の研究をもとに Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程における構成要素のモデルについて述べる。

(1) センソリーモデル ; Sensory Model

センソリーモデルは、食物のもつ刺激に対する人の反応を測るためにデザインされたモデルで、食物選択モデルの最も単純なものである。このモデルにおける要因は、食物の特質（例；フレーバー）などであり、その構成要因の相互作用を測るときに役立つアプローチである。センソリーモデルは研究室内で調査されることが多く、コントロール下での特別な要因の同定ができる。したがって、食物を受け入れる側の生物学的決定因と食物間の関係理解を容易にしたといえるが、食物選択に対する個人の態度を同定するためにデザインされていないという欠点を持つ¹⁰⁹⁾。

このアプローチは、現在も食物の官能評価の場面で利用されている。たとえば、青年と高齢者の比較において、ショ糖濃度の異なる4つの紅茶を調整し、これらの甘みの好みをランク付けするような場合である。人の特性（例；若者と高齢者）と刺激（ショ糖）に対する人の反応という食行動の関係を示すモデルである。

しかし、センソリーモデルでは食の好みに影響するメカニズムについての説明はできないという問題点が指摘されている¹⁰⁹⁾。なぜなら、たとえば、刺激が楽しみを生起する場合、

その生起する楽しみの強さの範囲は人が異なると異なること、刺激の濃さの幅が狭いと反応を引き起こすことを誤るかもしれないからである。また、実験室内でのテストは現実には食物の刺激が引き起こす成果と異なり、文脈上不自然となることがあるからである。加えて、感覚刺激の反応は、味に対する鋭敏さや好き嫌いに関する特定の味の経験や飽食の度合いなど、協力者の個性によって異なることがあるからである。

特に、感覚刺激に対する反応は特異的である。例えば、生物学的には、人は甘みを先天的に好み、苦いものへの反感を示すという基本的な好みがある一方で、人々はコーヒーやチリペッパーのような、ビターな味や刺激的な味を持つ食物を受け入れている¹¹¹⁾。このように、人は本来好まない味を文化や経験によって受け入れられるようになり、「好む」という特異性が見られるのである。さらに、多くの場合、人は食物を結合させて摂り入れている。すなわち、複数の食物を同時に摂り入れることや、あらかじめ、複数の食物を調理する等の工程を経て結合させて体内に摂り入れている。各食物の構成要素は相互作用があり、その結果、マスキング作用や相乗作用が働き、本来の味の刺激に反応しているとはいえない。さらに、食物が持つ感覚刺激のうち外観から受ける刺激は食物の好みを決定する要因である。この好みと実際に食べる食物とは一致したという見解もあるが^{112)注3}、食物の持つ外観が食物の好みを決定し、食物選択を予測してしまっていることになる。

生物学的因子として、人が甘みを先天的に好み、苦いものへの反感を示すという基本的な味の好みがある中で、Rozin¹¹¹⁾は、人は食べたときに生じる口腔内の刺激的な特質については生得的嫌悪であるにもかかわらず、味覚経験のなかで、徐々に影響を受けて文化が生得的嫌悪をひっくり返すとしている。つまり、先天的に好まない食物を歴史の中で受け入れ、摂り入れ、好んできたのである。たとえば、チョコレートやチリペッパーやメイス等が代表的な食物である。最初のネガティブな経験がどのようにして望ましくなったのかは不明であるが、実際に人はその食物を受け入れているのである。

(2) ビリーフモデル ; Belief Model

Kronold¹⁰⁹⁾によると、ビリーフモデルは、行動に影響する態度の研究のためにデザインされ、ヘルス・ビリーフモデルが食物選択の予測に使用されてきた。食物選択の「ヘルス・ビリーフモデル」は Fishbein¹¹³⁾によって示されと述べ、人の食物選択を変更することを目的とした介入の影響を予測することが可能であることから、栄養教育者に受け入れられてきたと述べている。加えて、そのモデルは、行動する個人の意図が最も良い予測となるという理論であると述べた。

このヘルス・ビリーフモデルは、食物を選択する意思決定において、感覚因子のほうが健康についての信念よりも影響力があり、行動への態度は主観的規範よりもより強い予測因子であったことなどから、健康的意義に関して強力であるが食物選択環境の影響を測定しておらず、そのメカニズムが必要とする見解を提供していないという欠点を持つ¹⁰⁹⁾。

なお、このビリーフモデルは、Rosenstock¹¹⁴⁾や Becker & Mailman¹¹⁵⁾を中心にして考案され発展してきた「ヘルス・ビリーフモデル (健康信念モデル)」ではない。「ヘルス・ビリーフモデル (健康信念モデル)」とは、「健康についてこのままではまずい」という「危機感」

注3 : Meiselman and Waterman¹¹²⁾はアメリカ人 3885 人を対象に 378 の食物の好みと嫌悪についてどのくらい好むかについて尋ねた。その結果、好きか嫌いかに同意する価値の意味や食物を欲しがらる頻度によって 33 の階層に分類された。特に女性は、野菜、サラダ、フルーツを好み、男性は肉を好み、黒人は白人よりもフルーツやジュースを好んだ。またこの好みの結果は、実際に食べる食物を測定した結果と一致したとしている。

を感じる（条件 1）と、「行動をとることのプラス面がマイナス面よりも大きい」と感じる（条件 2）の 2 つの条件が満たされることで、人が健康に良いとされる行動をとる可能性が高くなると考えるモデルである¹¹⁶⁾。したがって、Kronl¹⁰⁹⁾が指すところのビリーフモデルは合理的行動理論（The theory of reasoned action）のモデル、あるいは計画的行動理論（The theory of planned behaviour）のモデルのことであると考えられる。

計画的行動理論は、ある行動が起きるためには、「行動意思（近い将来にその行動をしようと思う）」が必要であるという考えに立つ。行動に対するポジティブな気持ちやその行動がある結果を招くと強く思い、その結果に高い価値を置く「行動への態度」と、周りからの期待に従おうと思うことや、自分の重要な人が行動をすべきだと思っていると感じその気持ちに従いたいという「主観的規範」と、さらに、その行動は簡単だと思うことや行動に必要な技術や資源を持っていると思うことが行動を簡単にしてくれると強く思うという「行動コントロール感」は互いに影響を及ぼし合い、「行動意思」に影響し、「行動意思」は「行動」に影響する。また、「行動コントロール感」は「行動意思」を通じてだけでなく、直接「行動」に影響するという理論である。人がその行動が自分の望む結果を招くということ信じ、自分にとって重要な人の多くがそうすることを望んでいると思い、その期待に応えたいと考え、その行動が簡単であると思う時にその行動をとる可能性が高くなるということである¹¹⁶⁾。

Cox et al.⁹²⁾は、果物、野菜や野菜料理の消費増加の障壁となる個人の態度や信念を明らかにするために計画的行動理論のモデルを適用している。果物や野菜や野菜料理消費の増加についての態度、信念、結果評価、認知されたコントロール感、果物や野菜や野菜料理の消費を増加させようという社会的抑圧や意図が実際の態度に関連しているかを検討した。協力者に、果物、野菜、野菜料理に対して、5 つの信念（味、健康、栄養、家族の好み、食習慣と合う）を評価させた結果、中でも野菜料理の評価は有意に低い得点であったとしている。これら 5 つの信念とは別に、果物や野菜は、価格が高いというように認知されていたのである。この信念は特に野菜料理に関する全般的な態度と強く関連し、果物に対しては 60%、野菜は 57%、野菜料理は 44%の人が、それらの消費を増加する意図のあることが報告された。また、多くの人々（果物に対しては 68%、野菜は 69%、野菜料理は 65%の人）はそれらの消費を増加できると感じていたが、消費を増加しようという意図とはあまり関係していなかった⁹²⁾。加えて、果物や野菜の消費を増やすための社会的抑圧は、野菜料理に対して特に低かったが、社会的抑圧を感じた人々は、消費を増やそうという強い意図を持った人たちであったとしている⁹²⁾。

(3) エコロジックモデル ; Ecologic Model (生態学的モデル)

Kronl¹⁰⁹⁾は、エコロジックモデルについて以下のようにまとめている。すなわち、エコロジックモデルは、個人の食物選択（生理学的要因や心理学要因を含む）を中央に置き、その食物選択行動に影響を与える「物理的環境」「テクノロジー」「社会的組織」「社会的環境」「文化やイデオロギーシステム」等の要因を中央の食物選択を取り囲むように配置し、それらが食物選択と相互に関連するとした。また、「物理的環境」と「技術」、「技術」と「文化やイデオロギーシステム」、「文化やイデオロギーシステム」と「社会的組織」、「社会的組織」と「社会的環境」、「社会的環境」と「物理的環境」がそれぞれ相互に関連するというモデルである。

「物理的環境」は、食糧生産のための条件を確立し、「技術」は、食糧生産や分配を手助けする要因である。また、「物理的環境」と「技術」は、食糧および食糧獲得の可能性の有効性

に影響を及ぼす要因である。

食物に関する「技術」の発展と食物選択との関連は、コンビニエンスフード（調理の手間を省くことができるように加工された食品の総称^{117)註4)}）を例に挙げることができる。人々は、利便性の観点からコンビニエンスフードを利用している。利用した結果として、調理や準備に必要な時間や仕事量は簡素化され、調理や準備が容易になり、食事の準備に対する仕事から解放され、そのことによる安らぎを得ることを可能にする¹⁰⁹⁾。また、人工衛星によるダイレクトな放送やケーブルシステムを通じた双方向のテレビ技術の発展は、ラジオ放送や印刷された広告よりも、食物選択についての情報をスピーディーに受信することを可能にし、一見すると食物と関係のなさそうな技術の発展が食物選択に影響を与えている。例えば、脂肪消費と心臓病とは関係があるということが一斉により早く消費者に伝わることによって、消費者は健康を気にして脂肪の少ない肉を選択するようになり、食習慣の変化をもたらすことになる。「技術」が人々の食物選択に影響を及ぼしている例である。

「社会的組織（多くの経済および政治機構など）」は、食物の価格や購買力に影響を及ぼす利用可能な食物費（食物ドル）に対して影響を及ぼすとしている。その影響力は主として食糧入手に影響する。たとえば、パン、小麦粉、ジャガイモ、砂糖、ジャムのような主要食料品は、収入や価格変動に左右されにくいですが、毎日の肉、野菜、魚、果物製品などは、収入が増加したとき有意に消費が増加し、逆に、コンデンスミルクやマーガリン等は消費が減少する傾向が生じると述べている¹⁰⁹⁾。このように購買力が制限されるとき、人々の食物へのアクセスは影響を受け、感覚や健康動機は食物選択において、2番目に考慮されることとなる。

「社会的環境」は、個人の教育にとって主たる原因であり、教育の如何が、食物の健康的な特質に関する人々の信念に影響を及ぼし、「文化やイデオロギーシステム」は、食物の健康的役割や食物についての宗教的信念についての考えを含み、その信念が食物選択に影響を及ぼしている¹⁰⁹⁾。例えば、肉は、社会的な食事やセレモニーの食事において中心的な役割を果たし、よく消費されている。しかし、肉を食べない食物タブーの観点からいうと、イスラム教徒は、豚肉を選択することはない。これは、豚肉が宗教の慣習で禁止の対象物であるからである。

以上のように、エコロジックモデルは、食物選択行動と個人を取り巻く環境要因が相互に影響していることを強調し、食物選択をしている人を熟考するモデルである。しかし、個人の食行動上で、食物の効能の範囲やそれらの影響を系統的に探求していないという欠点を持つ¹⁰⁹⁾。

次の節では、人が食物をどのように認知しているか、主に感情や信念等の要素を含んだフードパーセプションモデルについて述べる。

(4) フードパーセプションモデル ; Food Perception Model (食物認知モデル)

フードパーセプションモデルは、センサーモデルやビリーフモデル、エコロジックモデルにおける食物選択を規定する要因を組み込みつつそれらの欠点を補い、食物選択において、人を取り巻く環境と人と人による食物の心理評価とその結果との関係を考慮したモデルである¹⁰⁹⁾¹¹⁸⁾。「人がどのように食物選択をするか」について説明するこのモデルは、中央に円が

注 4: コンビニエンスフードとは、調理の手間を省くことができるように加工された食品の総称である。下処理、前処理、あるいは調理そのものがされている¹¹⁷⁾。したがって、インスタント食品、レトルト食品、調理済みの冷凍食品等の多くがコンビニエンスフードの対象となる。

描かれ、「食物選択」と記されている。中心の円から外側に向かってプロペラのように 3 枚のアームが描かれている。3つのアームの先には『誰(Who)』『どこで(Where)』『なぜ(Why)』の単語が記載されている。

『誰』のアームは 4 つに仕切られ、中心から順に「遺伝 (Heredity)」「性別 (Sex)」「年齢 (Age)」「活動性 (Activity)」と記され、その人を同定する生物学的要因や心理学的な人格によって食物選択が規定されることを表している。これらは内生的な決定因である。

『どこで』のアームは 3 つに仕切られ中心から外へ向かって順に、「経済 (Economy)」「社会 (Society)」「文化 (Culture)」と記されている。社会的環境・経済的状况および文化等が食物選択と関連することを表している。これらは外生的な決定因である。

『なぜ』のアームは 8 つに仕切られ、中心から順に「飽満性 (Satiety)」「許容性 (Tolerance)」「味 (Taste)」「親和性 (Familiarity)」「名声 (Prestige)」「価格 (Price)」「利便性 (Convenience)」「信念 (Belief)」と記されている。空腹感、利便性の程度、食物の品質やブランドに対する評価、味の好み、価格評価、これまでの摂取経験の程度や馴染みの程度など、人が食物をどのように認知しているか、その感情や信念等の要因が食物選択を規定していることを示している。これらは認知的な決定因である。

本研究では、「なぜその食物を選んだのか」という人々の食物選択に対する認知的要因を研究対象としている。したがって、以上の 4 つのモデルにおいてはフードパーセプションモデルの「Why」に着目することになる。次に、この認知的な要因を概念化したモデルについて述べる。

(5)食物選択プロセスでの構成概念モデル (図 3-2)

Furst et al.¹¹⁰⁾ が提供したモデルは、「人々が食物選択について、どのように考えるか、どのように従事するか」に関して発生する事柄を概念化したものである。質的な研究方法を用いて帰納的に開発され、個人の食物選択時の意思決定に関わる関連要因を図示したものである¹⁴⁾。このモデルは、逆 3 角形の漏斗状で表現され、下部に食物選択が位置する。構成要素は、上方から 1) ライフコース、2) 影響、3) 個人システムへと順に矢印が向き影響を及ぼす様子が表現されている。2) 影響は、i 理想、ii 個人的要因、iii 資源、iv 社会的要因、v 食物背景からなる。3) 個人システムは、個人が食物選択をするときの 6 つの価値（「感覚認知 (Sensory perceptions)」「利便性 (Convenience)」「健康と栄養 (Health and Nutrition)」「関係性の折り合い (Managing relationship)」「品質 (Quality)」「金銭的な考え方 (Monetary consideration)」) を示している。個人内でどの価値を優先させるかについては、「価値の葛藤 (Value negotiations)」と表現されている。また、人々は食物選択を認知、定義、概念化、マネジメント、提供、規定するときに、食物選択を可能とするよう判断し、解釈し、考え、個人の手段を執行するような「方略」を取り食物選択に至るという過程を表現したモデルである。

また、Connors et al.⁸⁷⁾ は、以下のように述べている。人は、葛藤する「価値」の緊張から快適さや自由を求めようとし、そのために、1) 食物や食事状況をカテゴライズし、2) それぞれの食事状況に対して葛藤している食物と関係のある価値に優先順位をつけて、3) 突出した価値をうまく処理するように葛藤と優先順位とのバランスをとっているとした。すなわち、自分たちの条件に合う心地よい稼働可能な個人のシステムを作るためにこれら 3 つのプロセスを使っているという結果を導いた。また、人は、一般に、直面した状況が葛藤を引き起こすときに、食物選択に対する状況的な方略を認めることによって行動を決心する。さ

らに、人は同時に多くの価値を適応させることは難しいとした。カテゴライズすることや、優先順位をつけることや、バランスをとることは個人の食物システムに含まれる過程であるということを理解することが重要であり、個人にとってどんな価値が重要なのか、食物選択がされるときにどのように価値がマネジメントされるのかを発見することが重要であるとしている。

以上、Kronl¹⁰⁹⁾が理論的にまとめた4つの食物選択モデルは、単純なものからより複雑なモデルへと食物選択を規定する要因を追加するような形で食物選択概念モデルとして形成された。『なぜ』人はその食物を選択するのか、この事象を明らかにするには、食物選択を規定する各要因や要因間の相互関係を理解する必要がある。

Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択プロセスモデルは、食物選択に関係する潜在的な物に対して着目することや、それらを同定するために使用する道筋としての枠組みを提供したといえるが、すべての物を含んでいるわけではない¹⁴⁾。また食物選択をするすべての人の必要性に合っていないかもしれない。わが国の高齢者の場合はどうなるのか示す必要がある。これに関しては、後述の研究1-2で検討する。

次節では、食物選択を規定する『なぜ』という要因を明らかにするために用いられた食物選択動機の調査票や動機概念について述べる。

5. 食物選択動機と調査票

これまでに報告されている食物選択動機を調査した研究において、食物選択を動機づける要因は、「楽しみ (Pleasure)」「健康 (Health)」「伝統 (Tradition)」「利便性 (Convenience)」「親和性 (Familiarity)」「名声 (Prestige)」「価格 (Price)」「体重 (Weight)」「時間 (Time)」「味 (Taste)」等が説明されている^{81)119)~121)}。しかし、これらの動機は、質的研究によって見出され、測度を用いた研究ではない。

Stephoe et al.⁶⁸⁾は、18歳から87歳(平均年齢34.1±15.2)の男女(男n=138, 女n=220)を対象に、68項目を示してそれぞれ日常食べるものを選ぶときの重要度を尋ねた。分析の結果、「健康(Health)」「ムード(Mood)」「利便性(Convenience)」「感覚的魅力(Sensory Appeal)」「天然素材(Natural Content)」「価格(Price)」「体重コントロール(Weight Control)」「親和性(Familiarity)」「倫理性(Ethical Concern)」の9種の動機因子を抽出し、食物選択動機調査票(FCQ: Food Choice Questionnaire)を開発した。この研究は、西洋の都会にすむ集団において、食物選択動機調査票は、食物選択に重要である認知された幅広い要因を評価する機会を提供したといえる。しかし、他の文化における集団や独自の食物を多く生産している社会においても交差妥当性が得られるか検討されていない⁶⁸⁾。

わが国では、Stephoe et al.⁶⁸⁾の研究を参考にして、食物選択動機の調査票開発等の研究がある⁷¹⁾⁷²⁾¹²²⁾。富田・上里⁷¹⁾は、一般成人(36.5歳±4.8歳)と学生(20.5歳±3.6歳)を対象に調査を行い、どの年代にも共通して見られる食物選択動機として、「栄養と健康」「低カロリー」「入手の容易さ」「感覚的快楽」があることを示した。わが国では、子どもから老人まで世代別に望ましい栄養摂取基準を定めている。一般に望ましいとされる食物選択をする人とそうでない人は何に違いがあるのかということはまだわかっていない。その意味でも、この研究は、個人の示す4つの動機の傾向が異なれば、食行動の変容を目的とした健康教育や栄養指導、カウンセリングなどの効果が異なることを示唆するものである。また、食物選択の規定因はきわめて多様であり、文化の影響も受けやすいことから、因子として見いださ

れなかったものについての多面的な分析が必要であり、それらと食行動との関連の吟味もまた必要である⁷¹⁾。

島井¹²²⁾、乃一ら⁸⁶⁾は、Stephoe et al.⁶⁸⁾のFCQを日本語に訳して、女子大学生169名(18歳~22歳, 19.0歳±0.8歳)と卒業生157名(23歳~60歳, 41.2歳±10.0歳)を対象に調査を実施し、「気分」「自然志向」「健康」「調理の簡素化」「体重のコントロール」「手軽さ」「親和性」「感覚的魅力」の8つの下位尺度が得られた。しかし、日本人女性においては、因子数、下位因子の項目構成がFCQと同じにはならなかった。また、島井¹²²⁾、乃一ら⁸⁶⁾の研究は、研究発表資料集にとどまり、詳細を読み取ることが困難である。

瀬戸山・今田⁷²⁾も、FCQを日本語に訳して、学生69名(男性20.00歳±1.31歳, 女性21.15歳±1.01歳)を対象に調査を実施し、居住形態の違いとの関連を検討した。その結果、「自然・健康性」「簡便性・経済性」「気分・快希求性」の3つの下位尺度を抽出した。島井¹²²⁾の研究と同様に、9因子構造とならなかった。いくつかの動機を結合したような3因子構造となった。また、大学生という若い集団を対象としていること、妥当性の検討はされていないことから、高齢者層に適用することはできないと考えられる。

前述の富田・上里⁷¹⁾の調査票は、収束的妥当性が報告されている。加藤¹²³⁾の研究においても男女大学生、女子大学生、男子大学生において同様の因子を抽出でき、交差妥当性が確認された。しかし、多次元の動機を測定することができない欠点がある⁷²⁾。また、高齢者集団においては、交差妥当性を確認できなかった¹²³⁾。これらの結果から、富田・上里⁷¹⁾の調査票を高齢者集団において使用するには、更なる検討が必要であると考えられる。

Lindeman & Väänänen⁶⁹⁾は、FCQ⁶⁸⁾の下位因子の「Ethical Concern」について、サブスケールが不十分であるとして以下の3つの理由を挙げて批判した。第1に、生態愛護に含まれる政治的な価値や関心事は、必要な普遍構造を打ち出さないこと(それは、ある人々は生態愛護に奉獻するかもしれないが、伝統的な政策から離れている理由で)、第2に、このサブスケールは、倫理的な食物選択の理由が欠如していること、第3に、ベジタリアンが桁外れに増加していることを踏まえて、動物愛護に関する動機を含める必要があること等である。そこでFCQの下位因子である「Ethical Concern」の3項目に8項目を追加して、11項目からなる「倫理的な食物選択動機」の調査票、すなわち、「生態愛護(Ecological Welfare)」「政治上の価値(Political Values)」「信仰(Religion)」の3因子を加えた調査票を開発した。「生態愛護」は「動物愛護(Animal Welfare)」と「環境保護(Environmental Protection)」を含んでいる。この測度は、本人の信心している事柄が食物選択を左右することを示唆する。しかし、他の「健康」「感覚的魅力」「価格」よりも重要ではないと評価されたことや、食物選択動機を測定するには36項目に8項目を加えた44項目で質問する必要がある、項目数の多い調査票になってしまう欠点もまたある。加えて、わが国での妥当性は検討されていない。de Boer et al.¹²⁴⁾は、肉消費の動機に関する11項目の質問をし、「熟考指向(Reflection-orientation)」「味指向(Taste-orientation)」の2要因を抽出した。この研究で得られた食物選択の動機は2要因であり、多次元の動機を測ることができない。

以上より、わが国の高齢者に使用できる多次元の食物選択動機を測る調査票は無いということが明らかとなった。

6. 研究の仮説とモデルおよび対象者選定の条件

本研究は、1) 人口統計学要因、個人特性は食物選択動機に影響を及ぼす、2) 食物選択動

機は食物選択，QOL，健康度自己評価に影響を及ぼすという仮説を設定し，食物選択動機と関連する要因を明らかにする。そこで本研究のモデルは先行研究のモデルに食物選択動機を組み込んで作成し，図 3-3 に示した。なお，この仮説検証のためには，わが国の高齢者用食物選択動機質問票の作成を行うことが前提となる。

本研究において対象とする高齢者の条件とその選定理由は以下の通りである。

- ・介護を必要とせず，日常生活を自分自身で行える高次の生活機能の保たれている人々。

本研究の知見を高次の生活機能の保たれている人々の生活機能の維持や介護予防に利用したいと考えているからである。

- ・年齢が 60 歳以上の人々。

地域在宅者だけではなく，高次の生活機能を保ちながら有料老人ホームで生活する人々への食育や食事サービスにも役立てたいと考えており，入居の年齢条件が 60 歳以上であることを考慮したからである。

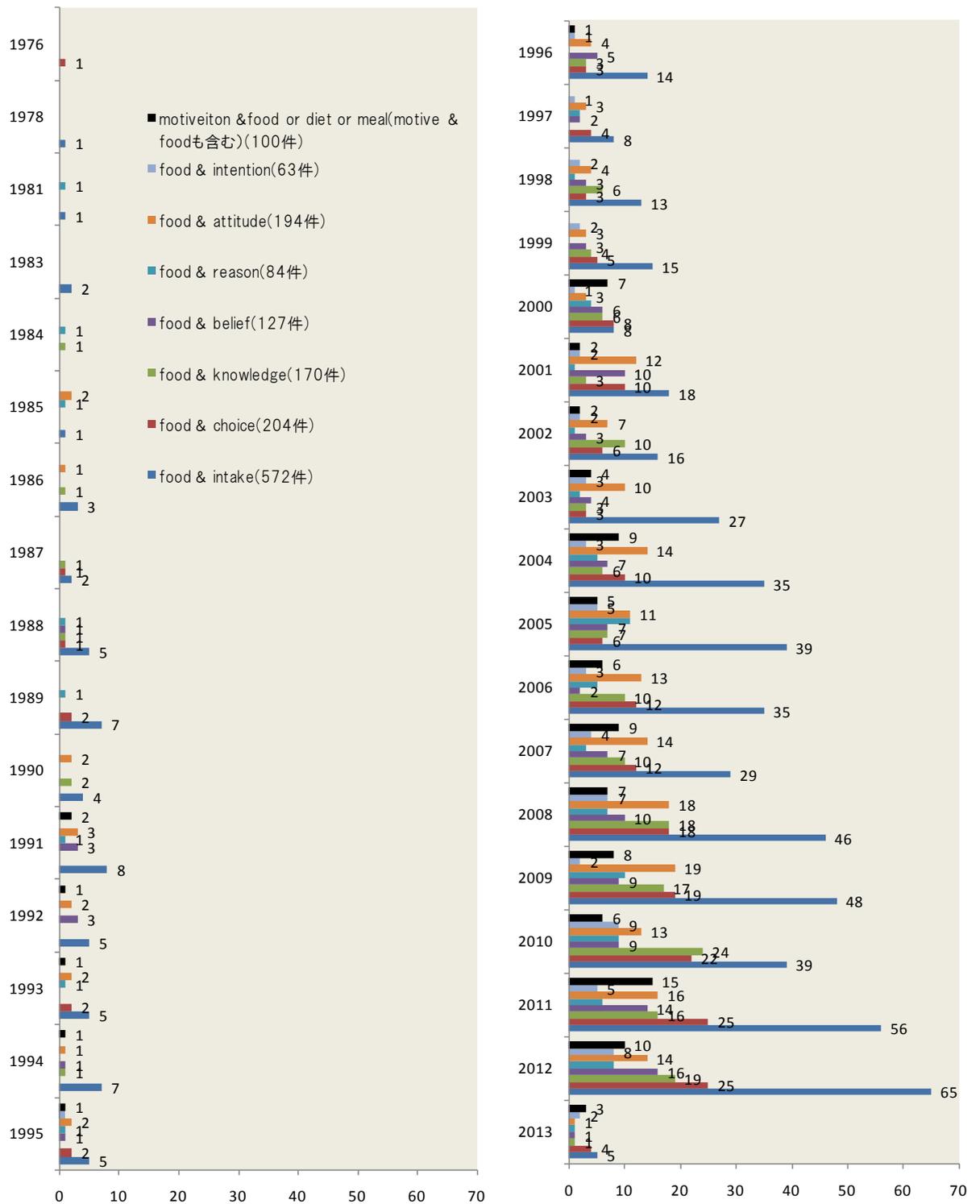
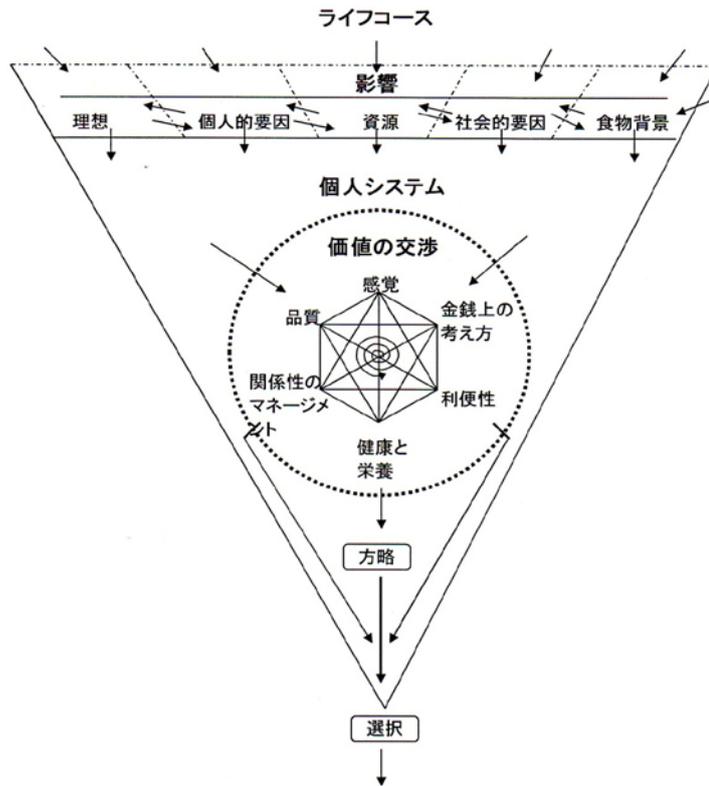


図3-1 キーワード別にみた文献検索結果

検索日: 2013年5月9日, データベース: PsycINFO

検索条件: 対象グループ=human, 年齢層=65yrs & older, 検索フィールド=Abstract, 出版物タイプ=All Journal.



資料: Furst, T., Connors, M., Bisogni, CA., Sobal, J., Falk, LW. : Food choice: A conceptual model of the process. *Appetite*, 26(3), 247-265(1996).より引用

図3-2 食物選択過程のモデル図(筆者訳)

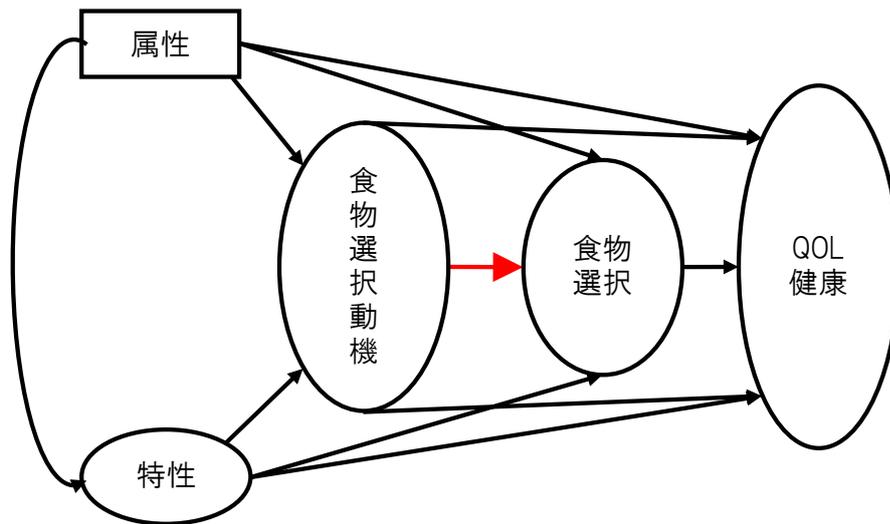


図3-3 研究モデル

IV 研究1 高齢者の食物選択動機の様相

1. 研究 1-1 高齢者の食物選択動機項目の生成

1) 目的と意義

高齢者の食物選択を動機づける要因を抽出し、整理して包括的にまとめる。

生活機能の高い在宅高齢者が食物選択をどのように捉えているのか、どのように意味づけし、どのように認識しているのか等、食物選択時の基準、理由、動機など（以下、「食物選択動機」と表現する）についての語りを抽出し、食物選択動機項目を生成し、カテゴリー化することを目的として行った。

健全な在宅高齢者の日常の食物選択についての語り分析から、高齢者の食物選択時の様相を明らかにすることは、高齢者を正しく理解することに繋がり、食事指導や健康増進にむけたアドバイスにその知見を生かすことができると考えられる。また、食物選択動機項目は、食物選択動機質問票の開発に資することで、意義があると考えられる。

2) 方法

(1) 調査方法

半構造化面接によるインタビュー調査および、留置法による自記式アンケート調査を行った。

(2) 調査協力者と抽出方法

協力者は、京都府京都市に居住の男女 20 人、福井県丹生郡に居住の男女 3 人、三重県松阪市に居住の男女 3 人、兵庫県宝塚市の有料老人ホーム一般居室居住の男女 5 人であった。幅広い年齢層（60 歳～64 歳，65 歳～69 歳，70 歳～74 歳，75 歳～79 歳，80 歳以上）の男女の意見を収集するために、京都府京都市に居住の 20 名は、シルバー人材センターを通して各年齢層の男女となるよう依頼した。家族形態、収入、居住地、病気の有無などについては特定しなかった。これら 20 人は、食物購入に便利な場所に居住していた。また、70 歳以上の人は「敬老パス」を所有し、無料で市バスや市営地下鉄を利用できる人たちであった。

次に、福井県丹生郡に居住する人は農業を営み、多くの食材を自家製に頼っている人であり、三重県松阪市に居住する人は自家製の食材（野菜）と市販品のいずれも利用する男女であり、機縁法¹²⁵⁾により調査協力を依頼した。尚、これらの人たちは、いずれも、スーパーや小売店までの距離が遠く（5 km 以上）、交通の便の悪い地域に居住していた。

その次に、食事サービスをいつでも利用できる環境に居住する男女の意見を収集するために、有料老人ホームで自立した生活を送っている入居者に依頼した。人選は、調査協力者の募集を有料老人ホーム内で行い、それに応募した人たちであった。なお、協力者は、食事サービスの利用回数が 1 日 2 回以下の人たちであり、サービスを利用しない場合は、自分または家族の準備した食事を摂っている人たちであった。また、介護の必要がなく、認知症ではない人であった。これらの条件は、有料老人ホームの職員の協力を得て確認した。協力の得られた有料老人ホーム（一般居室 408 室，内 50 室が介護居室）は、希望者に対して、食事管理や食事指導のサービスを提供している。しかし、今回の協力者は、いずれも、そのサービスを利用していない人たちであった。有料老人ホーム内には売店があり、そこで、日常の食物の購入が可能であった。また、業者が定期的に老人ホームを訪れ、食物を販売していた。なお、この有料老人ホームから、スーパーや小売店までの所要時間は、バスを利用すると 20

分程度であった。

すべての協力者は面接の日程交渉を自ら行える人であり、面接場所に一人で来ることができる人たちであった。倫理的配慮から、知能スケールを用いた評価は実施しなかった。ただし、老研式活動能力指標¹²⁶⁾を用い、その得点が10点以上の人とした。得点の設定は、先行研究⁹⁾¹²⁷⁾¹²⁸⁾を参考にした。

(3) 調査期間と調査方法

調査は、2008年12月～2009年10月の期間に実施した。方法は、半構造化面接の手法を用いた。面接での質問内容は、Rappoport et al.⁸¹⁾の質問票を参考にして、表4-1に示した4つの質問を行い、日常の食物選択について、自由に語ってもらった。

この質問は事前に配布し、自ら記入して面接時に持参するよう依頼した。半構造化面接の内容を事前に配布したのは、調査協力者が、面接の際に当惑しないように配慮したからである。また、面接時に、面接者が被面接者の語る意味を正確に捉えるためや面接者が誤った解釈をしないために利用した。つまり、面接者は、持参された記述を参考にしながら、意味を取り違えないよう十分注意して面接を行った。

面接の中で、被面接者の語りを面接者が反復して意味を確認し(「(今おっしゃったのは)○○ですか」など)、妥当性の確保に努めた。面接の時間は30分～60分であった。面接と記録は筆者が行い、記録は匿名性を確保するよう努めた。面接の内容は、協力者の了解を得て、ICレコーダーで録音した。面接場所は、K大学の演習室、E有料老人ホーム応接室、その他に協力者の自宅や希望場所を適宜設定した。

なお、上記の質的な研究方法は、高齢者の食物選択についての意味や彼らが経験していることの解釈の仕方を学ぶのに適しており、現存のデータに対して新しいものの見方を生み出すのに適した研究方法である¹²⁹⁾。また、半構造化面接の手法は、現象や研究領域におけるトピックに関する質問を用意できるものの、回答を予測できるほどではないような時に用いられる方法¹²⁹⁾であり、本研究目的に適していると考えて用いた。

(4) その他の質問の内容

半構造化面接の内容とは別に、自記式質問紙によって性、年齢、学歴、職業、体重、身長、家族数、病気の有無と種類、食費、咀嚼状況、高次の生活機能などを尋ねた。質問紙は事前に配布し、面接時に持参してもらった。加えて、協力者の左右の握力の測定を面接の前に行った。測定方法は、文部科学省の新体力テスト実施要項¹³⁰⁾に従った。握力計は、竹井機器工業株式会社製品グリップ・A(一般用)を用いた。面接時間や協力者の特性を表4-2に示した。

(5) 倫理的配慮

倫理的配慮については、研究の目的、意義、方法、研究参加の自由意思の尊重、および不参加でも不利益のないことの保証、目的以外にデータ使用をしないことなどについて文書と口頭で説明し、協力者の同意を得て実施した。また、以下の点について十分に配慮し、説明の上、了承の得られた人に対して実施した。なお、調査実施に当たり、桜美林大学大学院研究倫理審査委員会の承認(受付番号:08017,承認日:平成20年12月24日)を得た。

- ・収集された調査票は、研究担当者の責任において厳重に保管・管理する。
- ・収集された調査票には、記号化された個人や調査地域を記入する。
- ・記号と個人・調査地域との照合資料は、研究担当者が厳重に保管する。
- ・調査で知り得た情報は、一切外部に漏らさない。

・面接中に、面接場所に他者が立ち入らないよう配慮する。また、声が外に漏れないように配慮する。対象者に圧迫感を与えないようにするため、椅子・机の配置を工夫し、面接者は、対象者の正面に座らず、適切な距離を保つよう配慮する。

(6) 分析方法

面接で得られたデータは逐語録とした。その逐語録を繰り返し読み、高齢者の食物選択の基準や動機の語りを抽出した。ここでいう食物選択の基準や動機とは、食物を選択・摂取する際に、どのような理由や判断を高齢者自身がしたと思考していたかということを目指す。逐語録を読み進めながらこれを繰り返し、抽出された語りをさらに細かな文節に区切って、そこから食物選択動機用語を生成した。用語を生成する際には、高齢者の発言した言葉をそのまま利用するように心がけた。次に、意味内容の同質のものを分類（グループ化）し、カテゴリー化した。これらの作業は、新たな用語が抽出されなくなるまで、インタビューと分析を繰り返した。言葉の生成の例を表 4-3 に示した。また、カテゴリーには先行研究⁶⁸⁾の項目も追加した。

その次に、得られた各カテゴリーの表現が食物選択動機として適切かどうかについて、高齢の専門家 2 人（食物学と福祉学）によって確認する作業を行った。さらに、得られたカテゴリーを 1 項目ずつカードに記し、3 人の食の専門家（管理栄養士 S；30 歳代，N；20 歳代，家庭科教育・食育を専門とする教員 T；50 歳代）に分類作業を依頼した。教示文は「186 枚のカードには食物を食べたり，購入するときに重視する事柄が書いてあります。これらのカードを自由にグルーピングしてください。グループはいくつできても構いません。グループに属さないカードが多数あっても構いません。それらは，1 枚で 1 グループとみなしてください。グループにまとめたのち，そのグループを表すような言葉や短文を記入してください。または，どのようなお考えで，そのグループにまとめたかを記入してください」とした。この結果をもとに、カテゴリーが統合・集約できるかについて検討した。研究 1 の分析プロセスを図 4-1 に示した。

3) 結果

(1) 協力者の特性

調査協力者の特性を表 4-2 に示した。60 歳代が 12 名（男 5，女 7），70 歳代が 11 名（男 4，女 7），80 歳代 8 名（男 3，女 5）の計 31 名だった。独居の人は 8 名，同居の人は 23 名だった。同居者のいる人のうち，配偶者と二人暮らしの人は 12 名，配偶者と他の家族と同居する人は 7 名，配偶者はいないが他の家族と同居する人は 4 名だった。学歴は，「小学校・中学校相当」と答えた人は 8 名，「高等学校相当」が 8 名，「専門学校・短大・大学・大学院等」が 14 名，「その他」が 1 名であった。現在職を持っている人は 6 名，無職は 24 名，その他は 1 名だった。治療中の疾病は「なし」と答えたのは 10 名，「あり」と答えたのは 21 名だった。高次の生活機能は，10 点が 1 名，11 点が 9 名，12 点が 9 名，13 点が 12 名であった。咀嚼能力は，「どんなものでもほしいものを嚙んで食べられる」という人は 17 名，「嚙みにくいものもあるが，たいいていのは食べられる」が 13 名，「あまり嚙めないので食べるものが限られる」が 1 名だった。

(2) 食物選択動機項目の生成

逐語録をもとに一人の逐語録から 93 個から 301 個の用語が生成され，グルーピングした結果，210 個のカテゴリーが生成された。高齢者 2 名によって意味の通じにくい項目やよく似た意味であると判断された項目など合計 24 項目を削除し，186 個（表 4-4）の項目を以下の分析に用いた。次に，栄養士らによって 186 項目を分類してもらい，意味づけを行った結果を表 4-5 に示した。

T氏は23, S氏は42, N氏は21に分類した。1分類中の項目数は1~28項目の範囲であった。

同じグループに分類した項目のうち, 3人のまとめ方が共通していた項目について検討し, 表4-6に示した。たとえば, 「69 夫が食べたいものである」「71 夫が食べてくれる」「73 夫の好みにあわせる」の3項目については, 3人の意味づけの表現は異なるが, 同じグループに属するとして分類されていた。なお, 分類が一致しなかった項目は78項目であった。

その次に, 一致した項目について統合または整理できるかを検討し, 結果を表4-7に示した。すなわち, 「94 保存ができる」と「95 冷凍保存ができる」は「(冷凍) 保存ができる」とした。「22 原産国が明らかである」「23 日本産(外国産ではない)である」は, 「原産国が明らかである」に統合した。「103 後片付けが楽である」と「104 後片付けの必要がない」は「後片付けが楽である」に統合した。「107 調理がとても簡単である」と「108 包丁を使わず調理できる」と「109 加熱しなくてもよい」は「調理がとても簡単である」に統合した。「11 添加物が少ない」と「13 食品添加物を含まない」は「食品添加物を含まない」とした。「181 カルシウムを多く含む」と「182 骨を作るものを多く含む」は, 「カルシウムを多く含む」とした。「124 気分転換できる」「125 胸がすかっとなる」「26 ストレスを発散できる」「127 気分がよくなる」「128 リラックスできる」「129 落ち着く(ほっとする)」はすべて気分転換できることを示していると考えられるため「気分転換できる」を削除した。「69 夫が食べたいものである」「71 夫が食べてくれる」「73 夫の好みにあわせる」は, 「夫の好みにあわせる」に統合した。「154 夫の病気に適している」「156 夫の体のためによい」は「夫の体のためによい」に統合した。「144 健康によい」「149 健康を保つ」「155 体によい」は, 「健康によい」に統合した。「165 マスコミで報道されている」「163 世間で話題になっている」は, 「世間で話題になっている」に統合した。「82 安い」「83 特売品(目玉商品)である」は「安い」に統合した。以上より, 15項目を削減し171項目とした。

さらに「5 晩酌に合う」「32 医師から食事指導を受けている」「33 栄養士から指導を受けている」「36 一緒に食べる人(夫, 子, 孫など)がいる」「37 来客がある」「73 夫の好みにあわせる」「74 家族(子, 孫)の好みにあわせる」「91 自宅で収穫しないものである」「112 夫が一人で作ることができるものである」「142 服薬中の薬に影響しない」「156 夫の体のためによい」「157 家族(子, 孫)の体のためによい」の12項目は, 独居者の場合や医師や栄養士からの食事指導を受けていない人等にはあてはまらないと考えられる。女性の独居者の割合が高い現状¹³¹⁾注5において, 夫のための食物選択は, 独居者や男性にはあてはまらないことから, 高齢者一般に共通した食物選択動機項目とは言えない。そこで「個別項目」とした。それ以外の159項目を「共通項目」とした。以上のようにして171項目(表4-8)を高齢者の食物選択動機の項目と決定した。

4) 考察

本研究は, 食物選択についての高齢者の語りをもとに, 多数の食物選択動機項目を生成することを目的として行った。高齢者ら2人にその内容を確認してもらい, 一般的に食物選択の動機として意

注5 : 平成23年版高齢社会白書によると, 平成17年度の男性独居者の割合9.7%, 女性19.0%であり, 女性独居者の割合が高い¹³¹⁾。なお, 平成22年度では男性独居者の割合11.1%, 女性20.3%である¹⁾。

味の通じる表現かどうかを確認した。表 4-8 に示した共通項目 159 項目のうち、41 項目（表中の網掛け部分）は先行研究⁶⁸⁾⁷¹⁾と同内容であった。共通項目のうち 118 項目は先行研究⁶⁸⁾⁷¹⁾と異なる表現であった。

個別項目のうち、夫と同居している女性では、「夫の病気に適したもの」「夫が食べたいもの」「夫が食べてくれるもの」「夫が一人で作ることができるもの」「夫の体に良いもの」「夫の好みのもの」など、夫の好みや体調が食物選択の判断基準と考えられ、妻としての性的役割分業意識が根強くあることに起因しているものと考えられる。夫以外の同居家族や他出家族については男女ともに「家族（子・孫）の好きなもの」「家族（子・孫）の体に良いもの」という選択時の判断基準があると考えられる。家で野菜を収穫する人では、「畑で採れないもの」などが選択基準となっているものと考えられる。

また、「価格の安いもの」「配達してもらえること」「年金の範囲内で賄えるもの」など経済的理由、「便通がよくなるもの」「消化のよいもの」「湿疹が出ないもの」「血液をサラサラにするもの」「服薬中の薬に影響しない」「疲労を回復するもの」「認知症予防となるもの」など体調管理、健康維持と関連する事柄が食物選択時に考慮されるものと考えられる。

さらに、「少ない材料で調理できること」「すぐに食べられること」「包丁を使わず調理できる」などの利便性、「食べ慣れたもの」「伝統的に食べてきたもの」の習慣的な事柄が食物選択の基準となっているものと考えられる。また、「家にあるもの」「残り物がある」「保存しておけるもの」「冷凍できるもの」「貰いものがある」など、食材の保存性、残ったものの利用についての理由が食物選択動機となっていると考えられる。加えて、「店の人に勧められた」「知人に勧められた」など、他者から勧められた商品であったことが食物選択の動機であると考えられる。

しかし、本研究で得られた動機項目は、分析者の一方的な生成方法であったかもしれない。そのため、先行研究をもとに食物選択過程における構成要素を定義して、その定義にしたがって、再度、逐語録を分析する必要があると考えられる。次の章では、その研究結果について論じる。



図4-1 研究1のプロセス

表4-1 半構造化面接における質問内容

<ul style="list-style-type: none"> ・「過去2, 3日に飲食したものを思い出してください」 ・「どのような理由でその食べ物を選んだのか、購入したのか、教えてください」 ・「食物を選ぶことについてたいいどのようにするか説明してください」 ・「普段と違う食物選択をするときはどのような理由からですか」 ・「あなたにとってどのようなことが食物選択に影響していると思いますか」
--

表4-2 半構造化面接における協力者の特性及び面接時間

ID	性	年齢	面接時間 (分 秒)	体重	身長	握力右	握力左	同居人 数	同居者種別	学歴 ^{注1)}	学歴 年数	従事した 仕事	現在の仕 事	食費	食費人 数	治療中の 疾病有無	噛み具 合 ^{注2)}	高次の 生活機 能得点
1 SY	女	76	30m37s	42.0	140.0	13.5	13.5	2	配偶者	高等学校	10	勤め	無職	5-8万円	2	あり	2	13
2 YM	男	65	30m29s	64.0	173.0	39.0	42.0	2	配偶者	その他	14	勤め	勤め	5-8万円	2	あり	1	11
3 MK	女	82	53m47s	50.0	148.0	20.0	15.0	2	配偶者	小・中学校	8	無職	無職	3-5万円	2	あり	1	11
5 FN	女	71	34m51s	65.0	163.0	24.0	24.5	4	配偶者・息 子	小・中学校	9	無職	無職	8万円以上	4	なし	1	12
6 FM	女	81	31m42s	46.0	150.0	22.0	20.0	2	息子	高等学校	10	勤め	無職	3万円以下	1	あり	1	12
8 TM	女	81	38m54s	47.0	148.0	19.0	16.0	1	一人暮らし	大学相当	12	無職	無職	5-8万円	1	あり	1	11
9 NH	男	74	41m04s	73.0	172.0	31.0	35.0	5	配偶者・息 子・娘・孫 女	大学相当	14	勤め	勤め	3-5万円	5	あり	2	13
10 FS	女	82	34m26s	55.0	150.0	14.5	14.0	2	息子	小・中学校	6	自営業	その他	3-5万円	2	あり	1	13
11 HM	女	63	42m46s	49.5	155.0	25.5	20.0	2	配偶者	大学相当	12	自営業	無職	3-5万円	2	あり	1	13
12 KT	女	73	38m21s	54.0	157.0	17.5	19.0	1	一人暮らし	大学相当	14	無職	無職	3万円以下	1	あり	2	11
13 TF	男	87	41m14s	54.0	167.0	31.5	29.5	1	一人暮らし	大学相当	17	勤め	無職	3-5万円	1	あり	2	13
14 RK	男	68	40m44s	58.0	167.0	34.5	32.5	3	配偶者・息 子	高等学校	12	自営業	無職	3-5万円	2	あり	2	11
16 EH	男	60	35m31s	59.5	160.0	34.0	33.0	3	配偶者・娘	高等学校	12	勤め	無職	8万円以上	3	あり	1	13
17 JY	女	62	40m24s	48.5	150.0	21.5	20.5	1	一人暮らし	高等学校	12	無職	無職	3万円以下	1	なし	2	11
18 AI	男	72	44m50s	69.5	160.0	34.5	31.5	2	配偶者	大学相当	16	勤め	無職	5-8万円	2	なし	2	13
19 MO	女	69	47m15s	47.0	151.0	18.0	19.0	2	配偶者	小・中学校	9	自営業	無職	3-5万円	2	なし	1	12
20 OE	女	72	41m29s	52.5	137.0	15.5	14.5	2	配偶者	小・中学校	9	勤め	無職	3-5万円	2	なし	1	13
21 HS	女	78	34m54s	50.0	148.0	18.5	18.0	2	配偶者	大学相当	13	無職	無職	5-8万円	2	なし	2	13
22 HS	男	78	36m08s	52.0	168.0	22.5	22.5	6	配偶者・娘・孫男・ 孫女	大学相当	不明	勤め	無職	3-5万円	6	あり	2	11
23 HI	女	68	34m04s	60.0	149.0	21.0	21.0	2	配偶者	小・中学校	9	勤め	勤め	8万円以上	2	あり	1	12
24 MY	男	62	40m10s	64.0	169.0	37.0	31.5	2	配偶者	大学相当	16	勤め	無職	5-8万円	2	なし	1	13
25 KM	男	81	48m53s	60.0	154.0	30.0	32.0	6	息子・娘・ 孫男・孫女	大学相当	15	勤め	無職	5-8万円	6	あり	2	12
26 YM	女	76	39m00s	48.5	141.0	17	19	1	一人暮らし	高等学校	12	無職	無職	3-5万円	1	あり	2	10
27 NI	女	74	37m27s	50.0	150.0	12.5	12.5	4	配偶者孫 女	小・中学校	9	自営業	自営業	5-8万円	4	あり	3	12
28 SI	男	78	07m39s ^{注3)}	50.0	150.0	29.5	27.5	4	配偶者孫 女	高等学校	12	自営業	自営業	5-8万円	4	あり	1	12
29 IM	女	84	51m44s	41.0	146.0	13.0	11.0	7	娘・婿・孫 男・孫女・ 曾孫	小・中学校	6	自営業	自営業	3万円以下	7	なし	2	12
30 NM	女	64	30m47s	46.0	155.0	18.5	14.0	2	配偶者	大学相当	14	無職	無職	5-8万円	2	あり	1	12
31 NA	女	69	36m38s	51.0	154.0	19.0	20.0	2	配偶者	大学相当	16	無職	無職	8万円以上	2	なし	1	11
32 KA	女	64	34m53s	44.0	150.0	26.5	23.0	1	一人暮らし	大学相当	14	無職	無職	3-5万円	1	あり	2	13
33 MT	男	64	33m28s	64.0	167.0	35.0	32.0	1	一人暮らし	高等学校	12	勤め	無職	3-5万円	1	なし	1	11
34 IY	男	83	38m28s	63.0	不明	35.5	36.5	1	一人暮らし	大学相当	17	勤め	無職	5-8万円	1	あり	1	13

注1):「大学相当」とは「1. 小学校・中学校相当」「2.高等学校相当」「3.専門学校・短大・大学・大学院」「4.その他」のうち「3.専門学校・短大・大学・大学院」を選択した場合。

注2): 1=「どんなものでもほしいものを噛んで食べられる」、2=「噛みにくいものもあるが、たいいていものは食べられる」、3=「あまり噛めないで、食べ物に限られている」、4=「ほとんど噛めない」、5=「全く噛めず、流動食を食べている」。

注3): NO.28の協力者は、途中で面接を中断したため、面接時間が少なかった。

表4-3 逐語禄から動機用語の生成例

SY:「あ、そう、あのな、/○○ちゃんに鯛もろて(貰って)な_ア。/鯛の焚いたん、おさかな。……。/なぜてさ、/習慣的に、朝屋晩食べるし、/ちようどおなか減ってくる_ウし、/朝はしっかりと食べな動けやん(動けない)という感じ_エやな/。食べるのが楽しみ/、やけ食い/。食べるのが楽しみ/。それから夕方になると/おなかがすいてくる_キもん(の)で/、ちょこっと(少し/)あられを食べたり、ちょこっと(少し)みかんを食べたり、それくらいかな。スーパー行ったときは、/安くて_オ/おいしそうなもの_カを探して、ほいで(そして)八百屋さんへ行くと、旬_キの_キ/果物や野菜を/あれもこれもと/箱にいっぱい/こうてくる(買って来る)」

<逐語禄から抽出された部分>

<生成された動機用語>

ア: 「鯛もろてな(貰ってな)」	→ 「貰いものがある」
イ: 「習慣的に」	→ 「習慣的に食べてる」
ウ: 「おなか減ってくる」	→ 「空腹である」
エ: 「朝はしっかりと食べな動けやん(動けない)という感じ」	→ 「朝はしっかりと食べる」
オ: 「安くて」	→ 「安いものである」
カ: 「おいしそうなもの」	→ 「おいしいものである」
キ: 「旬の」	→ 「旬のものである」

逐語禄中の()内は筆者が意味をわかりやすくするために記入した。

表4-4 逐語録を元に生成した食物選択動機項目(186項目)

1	味付けの違うものを組み合わせる	63	脂っこいものである	125	胸がすかっとなる
2	食べ合わせがよい	64	炊いたものである	126	ストレスを発散できる
3	パン食と合う	65	味見をしたいためである	127	気分がよくなる
4	おかずになる	66	味がよい	128	リラックスできる
5	晩酌に合う	67	おいしい	129	落ち着く(ほっとする)
6	環境によい包装である	68	食べたい(体が要求する)ものである	130	口のさびしさを紛らわせる
7	遺伝子組み換え食品ではない	69	夫が食べたいものである	131	空腹を満たす
8	環境に優しい方法で生産している	70	口に合うものである	132	目先を変える
9	安全性が高い	71	夫が食べてくれる	133	元気になる
10	農薬の使用が少ない	72	好きなものである	134	力がつく
11	添加物が少ない	73	夫の好みにあわせる	135	しゃきっとする
12	自然のままの食材が使われている	74	家族(子、孫)の好みにあわせる	136	生活をよくする(好調にする)
13	食品添加物を含まない	75	早く消費できる	137	食べた後の体調に影響しない
14	人工的な食材を含まない	76	その日に使用するものである	138	アレルギーが出ない
15	使用材料が明らかである	77	食材を無駄にしない	139	お腹や胃に負担が少ない
16	消費期限内(賞味期限)に消費できる	78	使い切れるものである	140	血圧に影響しない
17	消費期限(賞味期限)が明らかである	79	利用範囲が広い	141	湿疹が出ない
18	製造日が明らかである	80	家計費の範囲内で賄える	142	服薬中の薬に影響しない
19	製造者(メーカー)が明らかである	81	高価でない	143	消化がよい
20	銘柄や品種が明らかである	82	安い	144	健康によい
21	産地(国内の)が明らかである	83	特売品(目玉商品)である	145	体を温める
22	原産国が明らかである	84	売れ残った商品である	146	血液をサラサラにする
23	日本産(外国産ではない)である	85	値段に見合う価値がある	147	疲労を回復する
24	政治上賛成できる国から輸入している	86	おまけやポイントなどのサービスがある	148	便通を良くする
25	旬のものである	87	量(数)が丁度よい	149	健康を保つ
26	新鮮である	88	量が多い	150	骨粗鬆症を予防する
27	品質が良い	89	量が少ない	151	認知症の予防や治療に効く
28	硬いものである	90	家で料理しないようなものである	152	「物忘れ」を予防する
29	柔らかいものである	91	自宅で収穫しないものである	153	自分の病気に適している
30	店の人が勧めたものである	92	もらいものや買い置きがある	154	夫の病気に適している
31	知人が勧めたものである	93	(前日の)残り物がある	155	体によい
32	医師から食事指導を受けている	94	保存ができる	156	夫の体のためによい
33	栄養士から指導を受けている	95	冷凍保存ができる	157	家族(子、孫)の体のためによい
34	周りの人が選んでいるものである	96	一定の食材を常備しておく	158	髪の毛によい
35	知人や近所に差しあげる	97	店の対応がよい	159	肌・歯・髪・爪などによい
36	一緒に食べる人(夫、子、孫など)がいる	98	店がきれいである	160	呑み込みやすい
37	来客がある	99	自宅まで売りに来てくれる	161	歯の調子に合う
38	若者が集まる場所で食べることができる	100	自宅まで配達してくれる	162	噛みやすい
39	珍しいものである	101	店やスーパーで手軽に手に入る	163	世間で話題になっている
40	いままでに食べたことがないものである	102	自宅や職場の近くで購入できる	164	広告に載っている
41	新製品である	103	後片付けが楽である	165	マスコミで報道されている
42	しばらく食べていないものである	104	後片付けの必要がない	166	(食物に関する)言い伝えや迷信を守る
43	伝統的に食べてきたものである	105	用意が簡単である	167	小売店(専門店)のものである
44	馴染みがある	106	準備に時間がかからない	168	信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る
45	幼少の頃から食べている	107	調理がとても簡単である	169	見栄を張る
46	普段(習慣的に)食べている	108	包丁を使わず調理できる	170	健康食品である
47	三食以外に食べない	109	加熱しなくてもよい	171	栄養のバランスがよい
48	腹八分目にする	110	少ない材料で作ることができる	172	足りない栄養を補う
49	体重をコントロールする	111	調理して疲れない	173	いろいろな種類のもを食べる
50	ダイエットする(体重を減らす)	112	夫が一人で作ることができるものである	174	多種類のものが一緒にパックされている
51	太らないようにする	113	すぐに食べられる	175	いろいろな材料が混ざっていない
52	体重にあまり影響しない	114	手軽に食べられる	176	昨日と食材が重ならない
53	高カロリーである	115	おかずがなくても食べられる	177	食べ物が偏らない
54	甘いものである	116	彩がいい	178	栄養がある
55	低カロリーである	117	盛り付けがきれいである	179	ビタミンやミネラルが豊富である
56	砂糖が少ない	118	見た目がいい	180	ビタミンCを多く含む
57	低脂肪(脂身が少ない)である	119	献立を豪華にする	181	カルシウムを多く含む
58	コレステロールが少ない	120	口直しになる	182	骨を作るものを多く含む
59	塩分が少ない	121	口の中がすかっとする	183	食物繊維を多く含む
60	味付けが薄い	122	食感がよい	184	タンパク質を多く含む
61	あっさりしている(淡泊である)	123	匂いがよい	185	野菜の代わりになる
62	味付けが濃い	124	気分転換できる	186	ご飯(米飯)の代わりになる

表4-5 専門家による186項目の分類結果とその意味づけ

Tさん(50歳代)		Sさん(30歳代)		Nさん(20歳代)	
意味づけ	項目数	意味づけ	項目数	意味づけ	項目数
1 何事も夫を中心に考える(6)	6	1 食事療法を受けているから	2	1 組み合わせ(他の食物とのかかわりが示されて	5
2 食材を購入するときに考えること(食材そのものについて)	15	2 持病に影響しないから	5	いるから)	
3 自分がその店で食材を購入する理由	10	3 疾病予防のため	4	2 環境・安全・品質への意識(環境や品質につい	23
4 食材を購入するときに気をつけている理由	14	4 気になる症状(持病)の改善のため	4	ての意見が多いから)	
5 人とかかわりの中で食材を選択する理由	7	5 家族の体を考えて	3	3 触(食)感	3
6 献立をたてるときに考えているポイント	11	6 体に良いから	5	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価と	28
7 外食をする時に考えるポイント	14	7 体調を良くするため	4	とらえてひとまとめにした)	
8 自分の健康状態を考慮する	3	8 体調に合っているから	8	5 食品と周辺の関わり(自分以外の人とかかわり	5
9 食品に含まれている栄養素を考えて選択する	6	9 気分を向上させるために	6	があるものだから)	
10 食材を買うか否か、迷った時に考えるポイント	5	10 体重に気をつけるため	5	6 食習慣(習慣として続いている行動や意識)	3
11 自分や家族の健康維持を考える時のポイント	15	11 含まれている栄養素を考えて	12	7 嗜好	2
12 スーパーの試食コーナーで考えるポイント	4	12 多様な食品を食べるために	4	8 ダイエット意識(体重やダイエットにかかわる行動	12
13 調理をしなくてもいいと考えるポイント	12	13 美容に良いから	2	や意識)	
14 調理済みの食品を購入するときに考えるポイント	20	14 お勧め(価値ある)商品だから	8	9 味付け(味に対する意見)	3
15 太らないように気をつけるポイント	11	15 便利だから	2	10 価格(価格に関係する言葉や表現:安いなど)	7
16 健康を維持するためのポイント	15	16 手軽に手に入るから	2	11 周囲の意見・評価	6
17 入れ歯に考慮するときのポイント	3	17 サーブスが良いから	4	12 食事指導(食環境や行動にも当てはまるかもし	2
18 食欲がない時に考えるポイント	4	18 調理に手間がかからないから	10	れないが、栄養的な指導ということで別枠にした)	
19 疲れた時に購入する	1	19 後片付けが楽だから	2	13 食環境(食べることにかわる周りの環境につ	3
20 食べ合わせを考える	4	20 使い切れるから	6	いて)	
21調理済みの食品を購入しない理由	2	21 使い勝手が良いから	4	14 食意識(食べ物や食べ方に対する自分の考え	8
22 高価な食品を買うか否か迷った時	3	22 簡便だから	3	や意識)	
23 習慣として実施していること	2	23 家にあるものを利用するから	3	15 買い物(買い物にかかわるお店などの内容)	6
		24 安いから	7	16 調理の負担(調理する際に負担にならない項	12
		25 おいしいから(味覚)	4	目として捉えた内容)	
		26 おいしそうだから(嗅覚・視覚)	6	17 料理(食材ではなく、料理としてとらえた内容)	8
		27 欲求を満たすもの	5	18 精神面での効果(食品を食べて精神的にどう	13
		28 珍しい商品だから	8	影響するか)	
		29 旬のものだから	1	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含	23
		30 メニューの組み合わせから	3	め、健康全般に対する影響はどうか)	
		31 味に変化を持たせる	2	20 栄養価(見た目や味などではなく、栄養価とし	8
		32 味付けから	3	てどうか)	
		33 味覚の記憶から	3	21 食材(適したネーミングが見つからなかった	6
		34 安全面から	20	が、食材の取り扱いにかかわるものをまとめた)	
		35 家族が好みだから	4		
		36 一緒に食べる人がいるから	1		
		37 家族が調理できるものだから	1		
		38 長い間食べているものだから	3		
		39 長年言い伝えられてきたものだから	3		
		40 他人に食べてもらうから	2		
		41 見栄を張りたから	1		
		42 若者が集まるが所で食べることができるから	1		

表4-6 専門家による分類においてグルーピングが一致した項目

イン シヤル	専門家による意味づけ(各意味づけに分類された項目数)	項目 番号	各専門家が同じグループであると判断して分類し た項目のうち、3人の分類が一致する項目	一致項 目数
T	1 何事も夫を中心に考える(6)	69	夫が食べたいものである	3
S	35 家族が好みだから(4)	71	夫が食べてくれる	
N	5 食品と周辺の関わり(自分以外の人とのかかわりがあるものだけ) (3)	73	夫の好みにあわせる	
T	1 何事も夫を中心に考える(6)	154	夫の病気に適している	2
S	5 家族の体を考えて(3)	156	夫の体のためにより	
N	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含め、健康全般に対 する影響はどうか)(23)			
T	2 食材を購入するときに考えること(食材そのものについて)(15)	7	遺伝子組み換え食品ではない	8
S	34 安全面から(20)	8	環境に優しい方法で生産している	
N	2 環境・安全・品質への意識(環境や品質についての意見が多い から)(23)	17	消費期限(賞味期限)が明らかである	
		19	製造者(メーカー)が明らかである	
		21	産地(国内の)が明らかである	
		22	原産国が明らかである	
		23	日本産(外国産ではない)である	
		24	政治上賛成できる国から輸入している	
T	2 食材を購入するときに考えること(食材そのものについて)(15)	94	保存ができる	2
S	21 使い勝手が良いから(4)	95	冷凍保存ができる	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとま めにした)(28)			
T	3 自分がその店で食材を購入する理由(10)	81	高価でない	3
S	24 安いから(7)	82	安い	
N	10 価格(価格に関係する言葉や表現:安いなど)(7)	83	特売品(目玉商品)である	
T	3 自分がその店で食材を購入する理由(10)	97	店の対応が良い	2
S	17 サービスが良いから(4)	98	店がきれいである	
N	15 買い物(買い物にかかわるお店などの内容)(6)			
T	3 自分がその店で食材を購入する理由(10)	99	自宅まで売りに来てくれる	2
S	15 便利だから(2)	100	自宅まで配達してくれる	
N	15 買い物(買い物にかかわるお店などの内容)(6)			
T	4 食材を購入するときに気をつけている理由(14)	9	安全性が高い	8
S	34 安全面から(20)	10	農薬の使用が少ない	
N	2 環境・安全・品質への意識(環境や品質についての意見が多い から)(23)	11	添加物が少ない	
		13	食品添加物を含まない	
		15	使用材料が明らかである	
		18	製造日が明らかである	
		20	銘柄や品種が明らかである	
		27	品質が良い	
T	5人とのかかわりの中で食材を選択する理由(7)	30	店の人が勧めたものである	3
S	14 お勧め(価値ある)商品だから(8)	31	知人が勧めたものである	
N	11 周囲の意見・評価(6)	34	周りの人が選んでいるものである	
T	5人とのかかわりの中で食材を選択する理由(7)	163	世間で話題になっている	3
S	14 お勧め(価値ある)商品だから(8)	164	広告に載っている	
N	11 周囲の意見・評価(6)	165	マスコミで報道されている	
T	6 献立をたてるときに考えているポイント(11)	172	足りない栄養を補う	3
S	12 多様な食品を食べるために(4)	176	昨日と食材が重ならない	
N	14 食意識(食べ物や食べ方に対する自分の考えや意識)(8)	177	食べ物が偏らない	
T	7 外食をする時に考えるポイント(14)	87	量(数)が丁度よい	2
S	20 使い切れるから(6)	88	量が多い	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとま めにした)(28)			
T	7 外食をする時に考えるポイント(14)	124	気分転換できる	6
S	9 気分を向上させるために(6)	125	胸がすかっとなる	
N	18 精神面での効果(食品を食べて精神的にどう影響するか)(13)	126	ストレスを発散できる	
		127	気分がよくなる	
		128	リラックスできる	
		129	落ち着く(ほっとする)	
T	8自分の健康状態を考慮する(3)	32	医師から食事指導を受けている	2
S	1 食事療法を受けているから(2)	33	栄養士から指導を受けている	
N	12 食事指導(食環境や行動にも当てはまるかもしれないが、栄養 的な指導ということと別枠にした)(2)			
T	9食品に含まれている栄養素を考えて選択する(6)	179	ビタミンやミネラルが豊富である	6
S	11 含まれている栄養素を考えて(12)	180	ビタミンCを多く含む	
N	20 栄養価(見た目や味などではなく、栄養価としてどうか)(8)	181	カルシウムを多く含む	
		182	骨を作るものを多く含む	
		183	食物繊維を多く含む	
		184	タンパク質を多く含む	

表4-6 専門家による分類においてグループピングが一致した項目(つづき)

イン ジャンル	専門家による意味づけ(各意味づけに分類された項目数)	項目 番号	各専門家が同じグループであると判断して分類し た項目のうち、3人の分類が一致する項目	一致項 目数
T	10 食材を買うか否か、迷った時に考えるポイント(5)	92	もらいものや買い置きがある	2
S	23 家にあるものを利用するから(3)	93	(前日の)残り物がある	
N	21 食材(適したネーミングが見つからなかったが、食材の取り扱いにかかわるものをまとめた)(6)			
T	10 食材を買うか否か、迷った時に考えるポイント(5)	185	野菜の代わりになる	2
S	22 簡便だから(3)	186	ご飯(米飯)の代わりになる	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとまとめにした)(28)			
T	11 自分や家族の健康維持を考える時のポイント(15)	133	元気になる	3
S	⑦ 体調を良くするため(4)	134	力がつく	
N	18 精神面での効果(食品を食べて精神的にどう影響するか)(13)	136	生活をよくする(好調にする)	
T	12 スーパーの試食コーナーで考えるポイント(4)	130	口のさびしさを紛らわせる	2
S	27 欲求を満たすもの(5)	131	空腹を満たす	
N	18 精神面での効果(食品を食べて精神的にどう影響するか)(13)			
T	13 調理をしなくてもいいと考えるポイント(12)	105	用意が簡単である	8
S	18 調理に手間がかからないから(10)	106	準備に時間がかからない	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとまとめにした)(28)	107	調理がとても簡単である	
		108	包丁を使わず調理できる	
		109	加熱しなくてもよい	
		111	調理して疲れない	
		113	すぐに食べられる	
		114	手軽に食べられる	
T	14 調理済みの食品を購入するときを考えるポイント(20)	40	いままでに食べたことがないものである	2
S	28 珍しい商品だから(8)	41	新製品である	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとまとめにした)(28)			
T	14 調理済みの食品を購入するときを考えるポイント(20)	60	味付けが薄い	2
S	32 味付けから(3)	61	あっさりしている(淡泊である)	
N	9 味付け(味に対する意見)(3)			
T	14 調理済みの食品を購入するときを考えるポイント(20)	116	彩がいい	4
S	26 おいしさだから(嗅覚・視覚)(6)	117	盛り付けがきれいである	
N	17 料理(食材ではなく、料理としてとらえた内容)(8)	118	見た目がいい	
		119	献立を豪華にする	
T	15 太らないように気をつけるポイント(11)	47	三食以外に食べない	5
S	10 体重に気をつけるため(5)	48	腹八分目にする	
N	8 ダイエット意識(体重やダイエットにかかわる行動や意識)(12)	49	体重をコントロールする	
		50	ダイエットする(体重を減らす)	
		51	太らないようにする	
		55	低カロリーである	
		57	低脂肪(脂質が少ない)である	
		58	コレステロールが少ない	
T	16 健康を維持するためのポイント(15)	148	便通を良くする	3
S	4 気になる症状(持病)の改善のため(4)	141	湿疹が出ない	
N	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含め、健康全般に対する影響はどうか)(23)	145	体を温める	
T	16 健康を維持するためのポイント(15)	150	骨粗鬆症を予防する	3
S	3 疾病予防のため(4)	151	認知症の予防や治療に効く	
N	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含め、健康全般に対する影響はどうか)(23)	152	「物忘れ」を予防する	
T	16 健康を維持するためのポイント(15)	158	髪の毛によい	2
S	13 美容に良いから(2)	159	肌・歯・髪・爪などによい	
N	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含め、健康全般に対する影響はどうか)(23)			
T	17 入れ歯に考慮するときのポイント(3)	160	呑み込みやすい	2
S	8 体調に合っているから(8)	162	噛みやすい	
N	4 食品の見方、評価(食品に対する意見や評価ととらえてひとまとめにした)(28)			
T	18 食欲がない時に考えるポイント(4)	45	幼少の頃から食べている	2
S	38 長い間食べているものだから(3)	46	普段(習慣的に)食べている	
N	6 食習慣(習慣として続いている行動や意識)(3)			
T	20 食べ合わせを考える(4)	166	(食物に関する)言い伝えや迷信を守る	2
S	39 長年言い伝えられてきたものだから(3)	168	信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る	
N	14 食意識(8)(食べ物や食べ方に対する自分の考えや意識)			
T	11 自分や家族の健康維持を考える時のポイント(15)	144	健康によい	3
S	6 体に良いから(5)	149	健康を保つ	
N	19 健康面への効果(心だけでなく身体の面を含め、健康全般に対する影響はどうか)(23)	155	体によい	
T	13 調理をしなくてもいいと考えるポイント(12)	103	後片付けが楽である	2
S	19 後片付けが楽だから(2)	104	後片付けの必要がない	
N	16 調理の負担(調理する際に負担にならない項目として捉えた)(12)			

表4-7 項目の統合

統合前	→	統合後
11 添加物が少ない	→	食品添加物を含まない
13 食品添加物を含まない		
22 原産国が明らかである	→	原産国が明らかである
23 日本産である(外国産ではない)		
82 安い	→	安い
83 特売品(目玉商品)である		
94 保存ができる	→	(冷凍)保存ができる
95 冷凍保存ができる		
103 後片付けが楽である	→	後片付けが楽である
104 後片付けの必要がない		
107 調理がとても簡単である	→	調理がとても簡単である
108 包丁を使わず調理できる		
109 加熱しなくてもよい		
124 気分転換できる		
125 胸がすかっとなる		
126 ストレスを発散できる	→	「124 気分転換できる」を削除
127 気分がよくなる		
128 リラックスできる		
129 落ち着く(ほっとする)		
144 健康によい	→	健康に良い
149 健康を保つ		
155 体によい		
163 世間で話題になっている	→	世間で話題になっている
165 マスコミで報道されている		
181 カルシウムを多く含む	→	カルシウムを多く含む
182 骨を作るものを多く含む		
69 夫が食べたいものである	→	夫の好みに合わせる
71 夫が食べてくれる		
73 夫の好みに合わせる		
154 夫の病気に適している	→	夫の体のためによい
156 夫の体のためによい		

表4-8 高齢者の食物選択動機項目(171項目)

共通159項目			
1 味付けの違うものを組み合わせる	51 太らないようにする*	101 店やスーパーで手軽に手に入る*	151 認知症の予防や治療に効く
2 食べ合わせがよい	52 体重にあまり影響しない*	102 自宅や職場の近くで購入できる*	152 「物忘れ」を予防する
3 パン食と合う	53 高カロリーである	103 後片付けが楽である	153 自分の病気に適している
4 おかずになる	54 甘いものである	105 用意が簡単である*	158 髪の毛によい
6 環境によい包装である*	55 低カロリーである*	106 準備に時間がかからない*	159 肌・歯・髪・爪などによい*
7 遺伝子組み換え食品ではない	56 砂糖が少ない*	107 調理がとても簡単である*	160 呑み込みやすい
8 環境に優しい方法で生産している	57 低脂肪である*	110 少ない材料で作ることができる	161 歯の調子に合う
9 安全性が高い	58 コレステロールが少ない	111 調理して疲れない	162 噛みやすい
10 農薬の使用が少ない	59 塩分が少ない	113 すぐに食べられる*	163 世間で話題になっている
12 自然のままの食材が使われている	60 味付けが薄い	114 手軽に食べられる	164 広告に載っている
13 食品添加物を含まない*	61 あっさりしている(淡泊である)	115 おかずがなくても食べられる	166 (食物に関する)言い伝えや迷信を守る
14 人工的な食材を含まない*	62 味付けが濃い	116 彩がいい*	167 小売店(専門店)のものである
15 使用材料が明らかである	63 脂っこいものである	117 盛り付けがきれいである	168 信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る
16 消費期限内(賞味期限)に消費できる	64 炊いたものである	118 見た目がいい*	169 見栄を張る
17 消費期限(賞味期限)が明らかである	65 味見をしたいためである	119 献立を豪華にする	170 健康食品である
18 製造日が明らかである	66 味がよい*	120 口直しになる	171 栄養のバランスがよい
19 製造者(メーカー)が明らかである	67 おいしい*	121 口の中がすかっとする	172 足りない栄養を補う
20 銘柄や品種が明らかである	68 食べたい(体が要求する)ものである	122 食感がよい*	173 いろいろな種類のものを食べる
21 産地(国内の)が明らかである	70 口に合うものである	123 匂いがよい*	174 多種類のものが一緒にパックされている
22 原産国が明らかである*	72 好きなものである	125 胸がすかっとする	175 いろいろな材料が混ざっていない
24 政治上賛成できる国から輸入している*	75 早く消費できる	126 ストレスを発散できる*	176 昨日と食材が重ならない
25 旬のものである	76 その日に使用するものである	127 気分がよくなる*	177 食べ物に限らない
26 新鮮である	77 食材を無駄にしない	128 リラックスできる	178 栄養がある*
27 品質が良い	78 使い切れるものである	129 落ち着く(ほっとする)*	179 ビタミンやミネラルが豊富である*
28 硬いものである	79 利用範囲が広い	130 口のさびしさを紛らわせる	180 ビタミンCを多く含む
29 柔らかいものである	80 家計費の範囲内で購 える	131 空腹を満たす	181 カルシウムを多く含む
30 店の人が勧めたものである	81 高価でない*	132 目先を変える	183 食物繊維を多く含む*
31 知人が勧めたものである	82 安い*	133 元気になる*	184 タンパク質を多く含む*
34 周りの人が選んでいるものである	84 売れ残った商品である	134 力がつく	185 野菜の代わりになる
35 知人や近所に差しあげる	85 値段に見合う価値がある*	135 しやきつとする*	186 ご飯(米飯)の代わりになる
38 若者が集まる場所で食べることができる	86 おまけやポイントなどのサービスがある	136 生活をよくする(好調にする)*	
39 珍しいものである	87 量(数)が丁度よい	137 食べた後の体調に影響しない	個別12項目
40 いままで食べたことがないものである	88 量が多い*	138 アレルギーが出ない	5 晩酌に合う
41 新製品である*	89 量が少ない	139 お腹や胃に負担が少ない	32 医師から食事指導を受けている
42 しばらく食べていないものである	90 家で料理しないようなものである	140 血圧に影響しない	33 栄養士から指導を受けている
43 伝統的に食べてきたものである	92 もらいものや買い置きがある	141 湿疹が出ない	36 一緒に食べる人(夫、子、孫など)がいる
44 馴染みがある*	93 (前日の)残り物がある	143 消化がよい	37 来客がある
45 幼少の頃から食べている*	95 冷凍保存ができる	144 健康によい*	73 夫の好みにあわせる
46 普段(習慣的に)食べている	96 一定の食材を常備しておく	145 体を温める	74 家族(子、孫)の好みにあわせる
47 三食以外に食べない	97 店の対応がよい	146 血液をサラサラにする	91 自宅で収穫しないものである
48 腹八分目にする	98 店がきれいである	147 疲労を回復する	112 夫が一人でできることができるものである
49 体重をコントロールする	99 自宅まで売りに来てくれる	148 便通を良くする	142 服薬中の薬に影響しない
50 ダイエットする(体重を減らす)	100 自宅まで配達してくれる	150 骨粗鬆症を予防する	156 夫の体のためによい
			157 家族(子、孫)の体のためによい

* は先行研究にみられる項目

2. 研究1-2 食物選択過程構成要素別にみた高齢者の食物選択動機の様相

1) 目的と意義

研究 1-1 では、生活機能の高い高齢者の会話から食物選択動機項目の生成を試みた。得られた項目を食の専門家 3 名に自由に分類してもらったところ、その分類数や意味づけは、それぞれ異なる結果であった。そこで研究 1-2 では、Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程モデルの構成要素にしたがって、研究 1-1 で得られたデータ（逐語録）を用いて、その定義に当てはまる語りを抽出する。加えて、研究 1-1 で得られた 171 項目の食物選択動機項目をその抽出された会話や定義に対応させることができるのかを検討し、その結果をもとに高齢者の食物選択動機の様相を解釈することを目的とする。

食物選択過程モデル¹¹⁰⁾は、人が食物選択に至るまでの認知的様相を広範囲に捉え、概念化されたモデルである。したがって、研究 1-1 で得られた実際の「語り」の内容および生成された食物選択動機項目をこのモデルの中の構成要素にあてはめる事ができれば、高齢者の食物選択動機の様相を幅広く捉えることができたといえることができる。具体的な高齢者の食物選択時の様相を一定の定義にしたがって明らかにすることは、高齢者を正しく理解することに繋がり、食事指導や健康増進にむけたアドバイスにその知見を生かすことができると考えられる。

なお、この食物選択動機の構成要素¹¹⁰⁾は、1.ライフコース、2.影響（i 理想、ii 個人的要因、iii 資源、iv 社会的要因、v 食物背景）、3.個人システム（i 感覚、ii 利便性、iii 金銭上の考え方、iv 健康と栄養、v 関係性のマネジメント、vi 品質）などである。

2) 方法

(1) 研究方法および調査対象

研究方法および調査対象は研究 1-1 と同様である。

(2) 分析方法

データは研究 1-1 で用いた逐語録を用いた。分析にあたり、Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程の構成要素の内容に該当する語りを逐語録から抽出した。

具体的な高齢者の経験に基づく語りから食物選択動機の様相を抽出する場合、定義が曖昧であり、抽出すべき内容とそのレベルが一定にならない。しかし、定義に沿って行えば、抽出すべき内容とそのレベルをある程度一定にすることができると考えられる。そこで、各構成要素を先行研究¹⁴⁾¹¹⁰⁾をもとに表4-9のように定義し、それに基づいて高齢者の会話内容を抽出した。

次に研究1-1で得られた食物選択動機171項目を定義と対応させる作業を行った。なお、食物選択動機項目を対応させる作業は、食物選択動機項目を1項目ずつ記入した171項枚のカードを準備し、次に、各構成要素の定義を記した用紙をテーブルの上に広げ、そこにカードを分類していった。この作業は、筆者と食物関連の実験助手（54歳、女性）が一緒に行った。

3) 結果

「語り」や「食物選択動機項目」を用いながら、高齢者が食物選択時にどのような事を重要視していたかについて解釈した結果を各構成要素別に以下にまとめる。なお、結果を述べ

る際に用いた『』は高齢者の発言内容，[]は筆者の補足，()内の数字とアルファベットは発言者（表4-2）のIDと会話文番号である。また，《 》は研究1-1で生成された食物選択動機項目である。構成要素別「語り」の例を表4-10~表4-21に，動機項目の分類結果を表4-22に示した。

(1) ライフコース

「ライフコース」では，ある女性は、『何でも食べます。はい。何でも好き嫌いなく，むしろ珍しい，人が食べないものを挑戦して，食べてみたくなることもありますよねえ。

(21HS-168-169)』というように，自分にとって《珍しいもの》や《いままでに食べたことのないもの》《しばらく食べていないもの》を見つけた場合にその食物に挑戦してみたいと語り，普段食べたことのない珍しい食物を選択すると語った。

また、『習慣。これなんか，食べられた時にこう，あの，何て言うんでしょう？何も考えずに，いつも食べてるから，出されてあるし，食べるという感じですかねえ？朝も夜もお漬物は。お漬物を食べるというのが，何か，小さいときからの習慣。(18AI-113-114)』というように，《普段から食べている》ものや《馴染みがある》もの《幼少のころから食べているもの》が選択基準であった。

一人の女性は、『・・・きゅうりは親から食べさせて・・・，冷えるっちゅうので，そっ，そのお，きゅうりが冷えるっちゅうのがおうてるかまちごうてるか知りませんがね。それでずっときゅうりはもう・・・自分がきゅうり食べたんは久しぶり。初めてきゅうり食べたっちゅう喜びはないですね(8TM-123-130)』と，きゅうりに関する幼少期からの教えを守って来た事を話した。また，現在は自由に食べられること，教えが正しいかどうかかわからないけれども，その親からの教えがきゅうりの選択をしない理由であると語った。

さらに，ある女性は，来客がある時、『普段，食べてるもん食べさせられへんしねえ。まあ，誰か来た時とか。見栄はって，ええもん買ったり。普段，食べてるもん食べさせられへんしねえ。やっぱりちょっと見栄はりますねえ・・・。「もったいないけど，しゃあないなあ」てな感じでね。(17JY-147-151)』と述べた。来客に対して，日常の食物とは異なる食物の選択をする理由は，《見栄を張る》という動機から生じていた。これまでのライフコースにおける様々な経験から客に対して良いところを見せたいという思いや世間体が選択動機であった。

ライフコースに分類された食物選択動機項目は，《32珍しいものである》《33いままでに食べたことがないものである》《35しばらく食べていないものである》《36伝統的に食べてきたものである》《37馴染みがある》《38幼少の頃から食べている》《39普段（習慣的に）食べている》《143見栄を張る》など8語であった。

(2) 影響

i. 理想

「理想」では，ある男性は、『あー，食べ合わせとして，いわゆるよくないと言われているのは，食べない。(9NH-13)』と話し，自分が考える《食べ合わせのよい》食物を選択基準としていた。『あれとか，ねえ。あの四角いやつをパンの上に乗せてチンする。薄いスライス。パンに乗せるからねえ(14RK-78-80)』というように，自分の普段の食べ方について語り，必ずスライスチーズがパンに必要なという独自の判断をしていた。

また、『そうですねえ。腹いっぱいというのは，まあ，あの，注意してると言えば注意してるといいですかねえ。(24MY-156)』というように，《腹八分目にする》ことや《三食以外

に食べない》ように自身の理想の食べ方が食物選択の判断基準であった。

野菜を自家栽培している人は、自宅で収穫される食物と比較して《自宅で収穫しない》ものが選択基準であった。その他に、総菜を購入する時には、《いろいろな材料が混ざっていないもの》を選択すると考えて判断していた。

理想に分類された食物選択動機は、《2食べ合わせがよい》《3パン食と合う》《4おかずになる》《40三食以外に食べない》《41腹八分目にする》《57炊いたものである》《66食材を無駄にしない》《140(食物に関する)言い伝えや迷信を守る》《142信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る》《149いろいろな材料が混ざっていない》《167自宅で収穫しないものである》など11語であった。

ii. 個人的要因

「個人的要因」では、複数の協力者は『美味しいと思うからですね。(22HS-95)』等のように、自分が《味見をしたいもの》《おいしい》《食べたいもの》《口にあうもの》《好きなもの》と考えているものを選択すると語った。また、《空腹を満たす》ために食べると答えた。食物に対する嗜好、身体的欲求が食物選択の動機であった。

一人暮らしの女性は、『細かく切った方が、この下が総入れ歯になってますので、食べ良いです。か、噛むのはなんかちょっと、別に噛めるんですけども、タコです。もうタコもかきません。イカは食べられるのに、んー、細かいほうがいいです。ふん。それとね困るんがねゴマ和えよくするんですけどね。そのお入れ歯とあれに、種も痛いんです。よく経験します。(12KT-77-89)』と語った。個人の《歯の調子に合う》《呑み込みやすい》、《噛みやすい》食物であるかどうかを選択基準であった。さらに『堅くないもの、むねにつかえないもので、やわらかくなるもの。そんなんを選ぶの(1SY-78)』というように、彼らの身体的状況に合うような《硬いもの》や《柔らかいもの》であることが選択基準であった。また、《服薬中の薬に影響しない》ことを考慮するのは、専門家の指導を受けているからであった。晩酌をする男性は《晩酌に合う》かどうかを考慮して食物を探すと話した。

個人的要因に分類された食物選択動機は、《25硬いものである》《26柔らかいものである》《58味見をしたいものである》《59味がよい》《60おいしい》《61食べたい(体が要求する)ものである》《62口に合うものである》《63好きなものである》《75量(数)が丁度よい》《76量が少ない》《77量が少ない》《112空腹を満たす》《135呑み込みやすい》《136歯の調子に合う》《137噛みやすい》《160晩酌に合う》《161医師から食事指導を受けている》《162栄養士から指導を受けている》《169服薬中の薬に影響しない》の計19語であった。

iii. 資源

「資源」では、ある女性は、『それから、八百屋さんは朝、売りに来はりますんやわ。加茂とか終野とかからね。(6FM-31-32)』と語り、別の女性は『あのお、配達してもらってるんです。(23HI-31)』と話した。《自宅まで食物を配達してくれる》あるいは、《自宅まで売りに来てくれる》業者を獲得するなど、人的資源を利用した食物選択をしていた。

また、『まあ、笑われるかも知れんけど、テレビでガッテンとかしはったり、はい、何かこう、ちょっと、新聞なんかでもこうちょっと書いてあったり(11HM-153-154)』や『あのお、テレビのいろいろの情報で。あのお、教えてもらて。(10FS-9)』というように《世間で話題になっている》《広告に載っている》など、マスコミの情報や店から発信された情報が食物選択の動機となっていた。

資源に分類された動機は、《85自宅まで売りに来てくれる》《86自宅まで配達してくれる》

《138世間で話題になっている》《139広告に載っている》など4語であった。

iv. 社会的要因

「社会的要因」では、『田舎の姉が「ジャガイモがいいよ」言うてくれて、……。 (19MO-83)』等のように、《知人が勧めたものである》《店の人が勧めたものである》ことがその食物を選択する動機であった。ある女性は『主人に合わせてもう何年も経ちます。 (19MO-7)』と食材や料理は夫が選ぶものにあわせていると語った。《周りの人が選んでいるものである》ことが、自分の食べるものを決定する基準であった。

また、有料老人ホームで暮らす独居女性は、ハンバーガーを食べる理由として『[若い人に]会いたっていいのもあるんです (30NM-93)』と話し、《31若者が集まる場所で食べることができる》ことがハンバーガーを選択する動機であった。普段の高齢者に囲まれた空間とは違う雰囲気を感じることが選択動機であった。

社会的要因に分類された食物選択動機は、《27店の人が勧めたものである》《28知人が勧めたものである》《29周りの人が選んでいるものである》《30知人や近所に差しあげる》《31若者が集まる場所で食べることができる》など5語であった。

v. 食物背景

「食物背景」では、一人の男性は、『残留農薬とかあの一遺伝子組み換えの食料というかね。 (2YM-23)』と語り、《遺伝子組み換えでない》か《農薬の使用が少ない》かなど、購入する食物の《安全性が高い》事柄が選択基準であった。また、一人の女性は『旬のもので……。 (1SY-11)』と語り、食材の季節性を基準としていた。

ある女性は、『……。あるとどうしても飲まなあかんという、……。たまりますしね。で、もう飲んどこうという形でね (23HI-31-32)』と話し、《残り物がある》から消費すると語った。別の女性は、『青紫蘇も妹にもらってたっぷりあるので、1人10枚は食べてます、刻んで一緒に (30NM-18)』と述べた。《もらいものや買い置きがある》《(前日の) 残り物がある》など、自宅にある食物が選択する食材を決める基準であった。

さらに、その食物が《店やスーパーで手軽に手に入る》かどうか、その食物の販売場所も考慮されていた。欲しいと思う特別な食材であってもその食物がどこで手に入るかということが重要であった。

外食に関しては、『あの、ここ[自宅は]あそこのTホテルが近いので、お昼にふらっといたり、夜にいたりするので (31NA-49)』というように、その店が自宅に近い距離にあるという行きやすさが外食の動機となっていた。

ある男性は、『温めてくれるんです。お皿に入れてくれるんですわ (13TF-30-31)』というように店員の対応等の《サービスがよい》ことを語った。さらに別の人は、『……。やっぱりお店の綺麗なことかね……。 (31NA-118)』や、『鶏肉とか、個人のおうちの鶏肉店。 (10FS-29)』と話し、《店がきれいである》ことや特別な食材は《小売店のものである》品を買うようにすることなど、購入店のタイプが食物を選択する上で重要なポイントであった。

食物背景に分類された動機は、《5環境によい包装である》《6遺伝子組み換え食品ではない》《7環境に優しい方法で生産している》《8安全性が高い》《9農薬の使用が少ない》《21政治上賛成できる国から輸入している》《21旬のものである》《22新製品である》《72売れ残った商品である》《78家で料理しないようなものである》《79もらいものや買い置きがある》《80(前日)の残り物がある》《83店の対応がよい》《84店がきれいである》《87店やスーパーで手軽に手に入る》《88自宅や職場の近くで購入できる》《141小売店(専門店)のものである》な

ど計17語であった。

(3) 個人システム

i. 感覚

「感覚」では、『まっあっさりしてるんで食べますけれど(8TM-17)』や『脂っこいモンになりますねえ(5FN-22)』などがその会話例であった。《味付けの濃いもの》《脂っこいもの》《あっさりしているもの》など、食物に期待する味についての動機であった。また、《彩がよい》《盛り付けがきれい》《見た目がよい》など、食物の色や外観を考えていた。『なんか口当たりええ[良い]やろ(3MK-16)』『食べたら、香りが違いますねえ。(14TF-34)』のように、食べた時のテクスチャーや香りを予測して食物を選択すると語られた。

ある女性は、『やっぱり、モヤモヤとする時があるのですよ。そのあれ、ちょっと食べようと思って買いに行ったりね。……。まあ、ええいていような感じでね。食べてるいう。やっぱりストレス、我慢と。……。(17JY-158-166)』と語り、気分がもやもやするときそれを解消できる食物を選択すると考えていた。また、おいしくないものを食べることや、経費を切り詰めた食事をしているとストレスがたまることがあるので、《ストレス解消する》ことのできる食物を選択すると語った。食べることによって気分を発散させることを期待していた。

息子家族が近くに住んでいるが、諸事情により息子家族からの食事の提供を断っているという背景を持つ男性は、『まあ、[いつも行く惣菜店は]気の休まるとこなんですわ。せやから、ストレス解消になるんですわ。(13TF-33-34)』と語り、弁当や総菜をその店で購入するという行為や店の雰囲気が、自分のストレスを解消できると感じていた。

有料老人ホームで暮らす女性は、『……。それで、あの、そこ[ハンバーガーショップ]で皆若いお母さん達とか、学生がこういるのを見ながら、すきっとしながら食べる[と]いうのが……。(30NM-94)』と語り、ハンバーガーショップで若者を見ることによって、結果として気分をすっきりさせることを期待していた。ある女性は、『ちょっと[口が]寂しなると、ほ[そ]して私、甘いもんが好きなの。甘いお菓子をちょっと食べる。少しやけど。(29IM-33-35)』と語り、好きな食物を食べることによって《落ち着き》や《ほっとする》あるいは《リラックスできる》と考えていた。

感覚に分類された食物選択動機は、《53味付けが薄い》《54あっさりしている(淡泊である)》《55味付けが濃い》《56脂っこいものである》《98彩りがいい》《99盛り付けがきれいである》《101献立を豪華にする》《102口直しになる》《103口がすかっとする》《104食感が良い》《105匂いがよい》《106胸がすかっとする》《107ストレスを発散できる》《108気分がよくなる》《109リラックスできる》《110落ち着く(ほっとする)》《100見た目がいい》《111口の寂しさを紛らわせる》《113目先を変える》など計19語であった。

ii. 利便性

「利便性」に該当したのは、『これ、自分、買うて今日、食べるかな？明日、食べるかな？と思たら、確実に食べるんやったら買いますけど。(17JY-109-112)』というように、《その日に使用する》ことや《早く消費する》ことであった。一人暮らしの女性は、《使いきれぬものである》という購入量や《保存ができるもの》を重視していた。さらに、自宅に《食材を常備しておく》こと、いつも使用が可能なこと、その食材の《利用範囲が広い》ことを考慮していた。

ある男性は、『結局、食事はねえ、作んのは、そう苦にならんのですが、後片付けがかな

いませんねえ。そしたら、なるべく後始末が楽なように。(13TF-78-79)』と後片づけの大変さを回避するという動機を語った。ある女性は、《調理して疲れない》ことを考えていた。さらに、別の女性は、外出した日にお寿司を買って帰ることについて、『お魚引っ付いてるヤン。お刺身と一緒にヤン(3MK-36-41)』と述べ、お寿司はご飯だけでなくおかずも一緒であり、《調理が簡単である》という理由を挙げていた。このように、《すぐに食べられる》こと、《手軽に食べられる》こと、《おかずがなくても食べられる》など、その食物を選択した結果もたらされる利便性や簡便性を考慮していた。また、食材購入の際には、《多種類のものが一緒にパックされている》物を選ぶと話し、便利さと栄養とを兼ね備えている商品かどうかを選択動機であった。

利便性に分類された食物選択動機は、《64早く消費できる》《65その日に使用するものである》《67使い切れるものである》《68利用範囲が広い》《81(冷凍)保存ができる》《82一定の食材を常備しておく》《89後片付けが楽である》《90用意が簡単である》《91準備に時間がかからない》《92調理がとても簡単である》《93少ない材料で作ることができる》《94調理して疲れない》《95すぐに食べられる》《96手軽に食べられる》《97おかずがなくても食べられる》《148多種類のものが一緒にパックされている》など計16語であった。

iii. 金銭上の考え方

「金銭上の考え方」では、『年金の範囲内で、食べるように、はみ出さないように。常にはちよっとケチっというて。(23HI-147-148)』というように、《家計費の範囲内で賄える》ことを考慮していた。ある女性は、『結局な。うん、安い、安い、こうな、おんなしなん[同じもの]でも、こう、今日安いと思ったら安いの買うやん(3MK-55-57)』と価格が《安い》ものであることを繰り返し語った。別の女性は、『牛肉はちよっとお値段的に高いし、あんまりでき・・・、しいしまへん。豚肉とか鶏肉が多いです。(10FS-98)』というように、豚肉や鶏肉を選ぶ理由は、価格の《高い》牛肉の代替としてであった。いずれも《家計費の範囲内で賄える》ように、無駄遣いをしないようにという金銭上の考え方を語った。また、《売れ残った商品》は価格が安くなっているからとか、《おまけやポイント等のサービスがある》からなど、安さや付加価値を考慮して値段に見合うかどうかを考慮していた。

有料老人ホームで暮らす独居男性は、『ただやっぱり100円のリンゴと200円のリンゴいうたら200円の買っちゃうね、そういうぐらいのこと。だからって、特に贅沢決め込んでいるわけじゃないけども、あの、わからんもんはやっぱりね、値段の良い方が良いのよ。(34IY-192-193)』というように、贅沢という意味ではなく、同じ商品なら値段の高い商品の方が品質がよいと思うから価格の高い食物を購入するという考えを述べた。この男性は、食物の品質と価格との兼ね合いから、金銭上の考え方を語った。

金銭上の考え方に関する食物選択動機は、《69家計費の範囲内で賄える》《70高価でない》《71安い》《72売れ残った商品である》《73値段に見合う価値がある》《74おまけやポイントなどのサービスがある》など6語であった。

iv. 健康と栄養

「健康と栄養」では、『そやから、これ以上、痩せるのはええけど、太るのは心がけはしてます(17JY-30-31)』というように《体重を減らす》《太らないようにする》《体重にあまり影響しない》など、《体重のコントロール》に繋がる事柄が語られた。選択しようとする食物が《高カロリーである》のか、《砂糖が少ない》のか、《低カロリーである》のか、《甘いものである》のかという事柄が食物選択を左右していた。ある女性は、《タンパク質が多く含まれ

ている》や《ビタミンや無機質が豊富である》等の特定の栄養素を含有しているかどうかを重要視すると語った。それ以外にも《足りない栄養を補う》《味付けの違うものを組み合わせる》など《栄養素のバランスが良い》食物であるかどうかを考慮していた。

また、『青魚が[認知症に]いいって聞いているでしょう。(27NI-9-10)』『朝にそのバナナ、まっ変な話ですが[バナナは]便通がいいちゅうので(8TM-13)』などのように、《認知症を予防する》《物忘れを予防できる》《便通によい》など、高齢者に起こりがちな疾病を予防または改善する食材かどうかを考慮していた。ある女性は、《骨粗鬆症を予防する》ことを、また、別の高齢者では、《自分の病気に適している》ことや《疲労を回復する》効果、《血液をサラサラにする》効果のある食物を選択すると考えていた。

特定の食物を取り上げる人もみられ、ある人は、卵はコレステロール含量が高いという知識を持ち、そのことを述べた上で、卵の摂取を控えめにすると語った。みそ汁を朝食時のみ摂取するという人は、その行為は《塩分を控える》ためであると考えていた。《血圧に影響しない》こと、体調管理に繋がるかどうかはその食物を選択する動機であった。

さらに、別の女性は、『力のつく物ですよねえ。(23HI-138)』とか『何か、朝、コーヒーが美味しいから。一日が始まらなくて感じでね。(19MO-24)』と語り、その食物を摂りこむことによって、《生活を好調にする》《力がつく》《しゃきっとする》ことを期待し、身体が《元気になる》と捉えていた。ある食物を摂取することによって《体が温まる》効果を期待する人や、《体調に影響しない》《湿疹が出ない》《消化がよい》《おなかや胃に負担が少ない》など、身体に悪影響を及ぼさないということを考慮していた。加えて、《肌・髪・歯・爪によい》ことや《健康食品である》など健康を増進させる食物か否かが食物選択動機であった。

健康と栄養に分類された動機項目は、《1味付けの違うものを組み合わせる》《42体重をコントロールする》《43ダイエットする(体重を減らす)》《44太らないようにする》《45体重にあまり影響しない》《46高カロリーである》《47甘いものである》などを含め、合計46語であった。

v. 関係性の折り合い

「関係性の折り合い」では、夫と同居している女性が、『そんなもん。お父さんの好みに合わせて。どちらかというと自分の好みよりお父さんが気好く[気持ち良く]食べてくれるものを探すわなあ。(1SY-21)』と語った。自分の好みよりも《夫の好みに合わせる》こと、また、そのようにするしかないと受け止めて、食物選択をしていると語った。さらに《夫の体のためによい》などの夫の体調改善や疾病予防に配慮し、夫の好みを優先し、夫が機嫌を損ねないような食物を選択すると語った。また、夫に合わせていると答えた女性は、夫が入院した時の食事を手抜きしていた例を挙げて、日頃の食事作りは自分のためではないことを強調した。

次に、高齢者は、子どもや孫が訪問した時の食物選択を特別のものとして捉えていた。自分たちのためには必要ないが、《子どもや孫が好きなもの》《子供や孫の体によい》と思う食物を彼らに食べさせるために選択し、常備すると語った。

関係性の折り合いに分類された動機項目は、《163一緒に食べる人(夫、子、孫など)がいる》《164来客がある》《165夫の好みにあわせる》《166家族(子、孫)の好みにあわせる》《168夫が一人で作ることができるものである》《170夫の体のためによい》《171家族(子、孫)の体のためによい》など7語であった。

vi. 品質

「品質」では、『・・・色々添加物の書いてある項目あります。必ず見ます。で、色々入ってたら、『これはやめた』て思いますし。はい。添加物が無いちゅうか、・・・。(13TF-80)』という語りがあった。《食品添加物を含まない》《自然のままの食材が使われている》《人工的な食材を含まない》物を選択すると考えていた。また、《製造者（メーカー）が明らかである》《消費期限（賞味期限）が明らかである》《銘柄や品種が明らかである》《産地（国内の）が明らかである》《原産国が明らかである》など、その商品の品質表示の如何が食物選択動機であった。

品質に分類された項目は、《10自然のままの食材が使われている》《11食品添加物を含まない》《12人工的な食材を含まない》《13使用材料が明らかである》《14消費期限内（賞味期限）に消費できる》《15消費期限（賞味期限）が明かである》《16製造日が明かである》《17製造者（メーカー）が明かである》《18銘柄や品種が明かである》《19産地（国内）が明かである》《20原産国が明かである》《23新鮮である》《24品質がよい》など計13語であった。

4) 考察

本研究は高齢者の食物選択動機（食物選択過程の意思決定に関わる認知的要因）を具体的な高齢者の語りから捉え、Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程モデルの構成要素にあてはまるかどうかを検討した。また、生成した171の食物選択動機項目をその定義に分類し、高齢者の食物選択動機の様相の解釈を試みた。概ね、定義にあてはまる広範囲の食物選択動機の様相を捉える事が出来た。

(1) ライフコース

ライフコースでは、幼少期にされたしつけ、客に対する世間体や見栄が食物選択動機となっていた。また、これまでの人生において選択してきた食物や馴染みの食物であるかどうかを選択動機であった。反対に珍しい食物であることもまた選択理由であった。Devine¹³²⁾によると、食物選択におけるライフコースの影響とは、民族アイデンティティーによって家族から提供される食物に対するしつけ、獲得した資源、生活スキル、ソーシャルロケーション（例；階級、人種、民族、ジェンダー）の状況（例；どこで生まれてきたか）と歴史（例；生涯の間の栄養推奨量の変化）などであるとしている。協力者においては、民族や人種の差はなかったが、生まれ育ってきた環境の相違が食物選択動機と関連したと推測された。

(2) 影響

「影響」では、有形、無形の「資源」の有無、人間関係等の「社会的背景」、身体状況等の「個人的要因」、食物の季節性等「食物背景」と関連する動機が語られた。

「資源」では、食物を自宅へ配達してもらえるかどうか重要視されていた。久保¹³³⁾は、一人暮らしの高齢者調査において、野菜や肉、魚などや味噌・醤油などの調味料は、8割以上が自分で購入していたと報告し、その中で、米などの重い物を購入し自宅まで運ぶことは、特に女性高齢者において負担が大きいことを指摘している。食料品などの買い物は普段の生活に欠かすことができないものであるから、食物運搬などの人的資源の活用は、高齢者の食物選択において役に立ち、そのことが、その業者や特定の店での食物選択を促す動機になっているものと考えられる。

情報という資源に関しては、《世間で話題になっている》というように、テレビ番組等マスコミやメディアからの情報や、店から発信された広告等から得られる情報が食物選択の動機となっていた。70歳以上の男女高齢者のテレビ視聴時間は平均5時間30分と他の年齢層に比

べて最も長い事から¹³⁴⁾、情報という資源が選択基準となってしまうことは否めない。このような状況は、偏った健康情報によって食物選択されることに繋がりがねない。

一人で食事を準備している男性高齢者は、弁当販売店の雰囲気から心理的な落ち着きをもたらすという理由を、有料老人ホームで暮らす女性は、若者が集まる店で食べることによって普段と異なる雰囲気を味わえるという理由を話した。店員との良い関係性から味わえる心地よさや、普段のコミュニティーで出会えない年齢層の人と同じ空間に存在したいという希望が食物選択動機であった。その背景には、子ども家族との関係性の問題、有料老人ホームという限られた生活空間の影響も示唆された。栄養摂取と家族構成の影響をみた研究³⁷⁾では、高齢者の栄養素摂取量は男性の場合には家族構成の影響を強く受け、女性の場合にほとんど影響を受けず、特に独居男性において栄養素摂取量が低いと報告されている。しかしながら、現在の家族関係は複雑になっており、子ども家族と同居していても食事の提供を断っていること、管理栄養士によって食事提供がされる環境にあっても、ファーストフードを選択するという事実が明らかとなった。したがって、高齢者への食事指導や食育において、彼らの食物選択の理由や動機を正確にとらえて適切なアドバイスをしていくことが必要であろう。

(3) 個人システム

個人システムの「感覚」に関しては、食物に期待する味、色、外観および気分を重視していることが明らかであった。「感覚」は食物から得られる味、外観、香り、風味、舌触りやその他の特性のことであり、食の楽しみや嫌悪に影響する¹⁴⁾。味は、高齢者の食物選択を形作る最も強力な価値のうちのひとつとみなされている¹³⁵⁾。また、ほぼすべての食物選択においてほとんどの人々にとって主要な考慮事項であるとされている¹⁴⁾。日本人は、食物のサンプルから直接得られた情報を重要視する傾向が強く、食材や料理を選択する際に、見かけを重要視する傾向があることから¹³⁶⁾、感覚に関する事柄が食物選択動機となるのであろう。また、食べることによって気分を発散、良好にすることを期待しているものと考えられる。高齢者においても同様であると考えられる。

「利便性」では、調理にかかる労力や時間に加えて、後片付けに要する労力や時間をなるべく回避したいという理由が語られた。より簡便な食事を求める傾向は、若者だけではなく、シニア層（50～79歳女性）にも中食の利用・調理行動の簡便化が浸透してきているところである¹³⁷⁾。今回の結果から、食事の準備や片づけの簡便さを求める理由がみられ、高齢者層においても食の簡便化は進んでいるものと推察される。高齢者の食物摂取状況調査⁶⁰⁾によると、主食、主菜、副菜の揃わない人が約2割を占めている。また、主菜を2品以上摂取し、過剰栄養となっている高齢者が存在する⁶⁰⁾。このような現象は、高齢者自身が、食事の準備や後片付けに簡便さを求め、総菜や加工食品の利用割合が高くなることが一因ではないかと推察される。また、食事担当者の死亡や加齢による身体の変化に起因する調理に対する負担増加が食物選択動機に影響していることは否めないであろう。

「金銭上の考え方」に関しては、価格や家計費の範囲で賄えることが考慮され、安くかつ品質のよいことが望まれていた。年金生活者は、「安さ」を繰り返し語り、日々の食費をなるべく安く抑えることが食物選択動機であった。しかし、その一方で、価格価値は、「真の値打ち」という概念を伴っている¹⁴⁾といわれるように、同じ食物なら、価格の高い方が品質がよいと考えている人もいた。現代では、食物を自給よりも店で購入することが多く、食物や外食の価格は金銭的資源に影響される。したがって使用可能な資金と食物の価格、本人の金銭に対する考え方は、食物選択を左右する食物選択動機である。

「健康と栄養」では、自己の健康管理、高齢期に生じやすい疾病の予防が食物選択動機であった。高齢者は、若年者に比べて、味噌、醤油などの調味料、漬物、魚介類、特に干物や練り製品などの摂取頻度が高く、塩分の摂取量が多い¹³⁸⁾ことが報告されている。食塩の過剰摂取は、循環血液量や心拍数を増加させ、さらに、交感神経の緊張により、細動脈を収縮させて、高血圧を発症する¹³⁹⁾。コレステロールが原因で動脈硬化などが起こる。特定の疾病を避けることを目的とした考え方は、人生後半期に生じやすい食物選択動機であると考えられる。さらに、認知症、物忘れ、骨粗鬆症などの疾病や症状は高齢期に生じやすい。それらを予防したいという思いが食物選択の動機となっていた。このような疾病予防に関する動機は、若者や一般成人を対象として開発された調査票⁶⁸⁾⁷¹⁾には認められない項目であった。70歳以上を対象にした内閣府の調査¹⁴⁰⁾によると、約8割が自分や配偶者の疾病や健康を不安に感じている。毎日を快調に過ごしたいという期待感を持ち、食事や特定の食物からの悪影響を避けるように日々の食物選択の際に考慮していることが明らかであった。健康に対する不安を食物選択において少しでも解消したいと考え、それが高齢者特有の食物選択動機であることを本研究では明らかにすることができたといえよう。

「関係性の折り合い」では、夫のいる女性は、夫の好みや体調に関する事柄が優先的な食物選択動機となっていると考えられる。また、それは、夫との関係性をうまく保つ手段であると考えられる。年配の女性には性的役割分業意識があり、食物の選択や食事の準備などの家事を自分の仕事として捉えているものと考えられる。また、その食物の選択や献立の内容は、夫を中心として計画・実行されており、「そうしなければならない」という規範を持っているものと考えられる。Sobal et al.¹⁴⁾は、「家庭の食の管理者というべき人たちは、家族の食べ物の好き嫌い、癖に気を使い、家主、同僚、客のいる状況下では、役割と関係性が食物を選択する際の優先的思考になるという食物選択状況がある」と述べている。また、個人の必要性と好みは、関係性を築いたり、保ったり、修復したりするために曲げられることが多いとしている¹⁴⁾。また、Devine¹³²⁾は、婦人は多くの食物文化の中での食物や栄養に対する特別な関係や責任を持ち、とりわけ、家族の中での食物についての責任を持っていると述べている。さらに、結婚や親であることのような女性の社会的役割、ジェンダーの役割というものが、食事の質、栄養、食物選択動機に関して影響し、身体の不満足感や体重に関しても影響するとしている。したがって、夫や家族の食事にかかわる女性は、夫や家族の好みやニーズを優先して調和を維持するような理由が食物選択動機となると考えられる。また、女性が食事を選択する役割を担っているがゆえに、食物を提供される側への身体への影響の責任もまた負わされていると考えられる。

「品質」では、品質表示の内容について多く語られていた。産地、安全性は、ある人々にとっては優先的に考えられる事項であるため¹⁴⁾、食物選択動機となったと考えられる。とりわけ、調査時に世間を騒がせていた中国産の冷凍餃子事件等、食の安全性と関連するマスコミ情報に敏感に反応して、品質表示の内容に対する関心が高まり、その結果が食物選択動機となっているものと考えられる。

5) まとめと課題

本研究は、Furst et al.の食物選択過程モデル¹¹⁰⁾の構成要素を定義し、その定義に沿って高齢者の語りを分析し、高齢者の食物選択動機の様相を捉えた。この食物選択過程モデルは、人が食物選択過程において使う欠くことのできない重要要因を包括的に統合させ概念化され

たものである。しかし、海外において開発されたこと、一般成人を対象として開発されたものであること、文化的な背景が異なることなどから、わが国の高齢者の食物選択過程の構成要素も同様であるかどうかについてはこれまで検討されていなかった。しかしながら、概ね、定義にあてはまる「食物選択を行う前の認知的な様相」を捉える事が出来たと考えられる。しかし、一個の食物選択動機項目は、前後の文脈によって複数の定義に分類することが可能であった。たとえば、《47 甘いものである》という項目は、体重をコントロールすることを考えている人においては、「iv 栄養と健康」に分類できるが、ある男性にとっては、「甘いもんには目がねえけどの (28SI-53)」というように嗜好についての語りであり、「ii 個人的要因」に分類できると考えられるからである。

さらに、食料品店から離れた地域に居住し、野菜を自宅で収穫する女性は、『旬でおいしそうで、一週間に1ぺんくらいしか八百屋によいかんもんで[行けないので], 1週間分まとめて、旬でおいしそうで、値段の安そうなもので、いへの畑にないもの, (1SY-11)』というように、多くの動機を同時に語っており、食物を選択する際の認知的な様相が非常に複雑で力動的なものであると推測された。このような並立する複数の要因を高齢者はいかにして操作し、実際の食物選択へと至るのか、意思決定はどの段階で行われるのか、その要因間における意思決定のプロセスの様相を今後整理する必要がある。それとは反対に、いずれかの動機を強調して繰り返し語る様相もみられた。したがって、個人の「動機」のタイプによって高齢者を類型化できる指標があれば、介入にも役立ち、食指導や健康対策に大いに役立つものと考えられる。

次に、先行研究にみられた、《環境によい包装である》《環境に優しい方法で生産されている》という内容に相当する語りは見いだされなかった。Lindeman & Väänänen⁶⁹⁾は、動物愛護、環境政策、宗教性などに関連する認知的な要因も配慮する必要があると述べている。ある男性が、『キリスト教は何食べても良い。イスラムのような豚はあかんというようなことは全然ない (3YM-78)』という語りをしたものの、宗教的な考え方が食物選択に影響を与えているとはいえなかった。食べ物の制限を説くような宗教を信じている人が、協力者に含まれなかったこと、多民族国家ではないため協力を得た高齢者間の食文化の背景に大きな違いがないことなどが影響したと考えられる。加えて、倫理性に関する動機は、消費者において生じているが、他の動機に比べて弱い⁶⁹⁾ことなどが影響し、倫理性に関する語りが抽出されなかったものと考えられる。

食物選択過程の構成要素の定義は、人々が食物を選択することについて幅広い範囲で表現されていたため、多様な解釈が可能であると判断された。今後は、複数の先行研究において明らかにされている食物選択動機の因子をまとめ、その因子ごとに食物選択動機項目の分類を試みる必要がある。また、量的な手法を用いた分析により、食物選択動機項目の分類を試みる必要がある。そのような課題は残されたが、本研究において、Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程の構成概念を用いて、わが国の高齢者が食物選択時に重要視する具体的な事象を解釈することが可能であった。高齢者がどのように考えて食物を選択しようとしているかについて理解を深めることができた。若者や一般成人では見いだされていない健康管理や疾病予防に関する食物選択動機を明らかにすることができた。得られた知見は、食物製品の販売や高齢者向けの製品を開発する企業にとって、また、高齢者への食教育や健康支援をする人々が、高齢者を理解することに資することができる。

表4-9 食物選択過程モデルの構成要素の定義^{注1}

構成要素	定義	抽出する語り
1. ライフコース	個人の経験や歴史的時代の過去の影響、流行や変遷の中での現代とのかかわり、未来の出来事についての予測に 対する語り	これまでの人生の中で食物選択の経験などが理由となって、現在の食物選択を動機づけているようなことであり、自分たちの子ども時代のしつけ方、自身の食事選択パターンがどのように発展したかや、食物を評価し使用する方、過去の人生の役割と食物との関係性、自身が独自の食物を食べねばならなかった境遇等の語り
2. 影響	1)理想	食物選択を判断し、評価した際に使用した比較法、参考に個人が「食物選択の理由がある信念によって選択したという語りや独自の基準によって食物を選択した」といなるポイントを提供した信念、希望、基準、期待、理想等の語り
	2)個人的要因	心理学的、生理学的特徴から引き出されたニーズや好みに基づき個人にとって重要なものについての語り
	3)資源	利用可能な有形(例:金銭、設備、場所等)、無形(例:技術、知識、時間など)のものについての語り
	4)社会的背景	人間関係、社会的役割、意味の本質等についての語り
	5)食物背景	食物の物理的環境、社会的環境、特別な食物供給要因(季節や市場要素、食物の有用性)等についての語り
3. 個人システム	1)感覚	食物の味、におい、外見等についての語り
	2)利便性	時間、保存性、アクセスや準備のしやすさ等についての語り
	3)金銭上の考え方	人が食物選択に関して構成する金銭的考察に相当する価値についての語り、すなわち、実際の価格と認知された価格についての語り
	4)栄養と健康	病気の回避、コントロール、体重コントロール、身体をよりよくするためなどに関連することについての語り
	5)関係性の折り合い	他の人の好みやニーズを重要視することについての語り
	6)品質	より良い品質についての語り
		人間関係、社会的役割、意味の本質等についての語りや片利共生的な食物選択をしていることや他人の食物選択と関連して、自身の選択決定・管理を行っていることについての語り 選択者の身体状況に起因する購入店のタイプ、サービスの状況、立地条件の問題などの物理的環境や社会的環境について、あるいは、食物の収穫時期、天候などの特別な食物供給要因などについて、その食物が役に立つかどうかの問題についての語り 食物の味、香り、風味、テクスチャー、色彩、外観等についての内容や食べることによって生起すると予測される身体感覚についての語り 実際の時間や身体能力、および食物の獲得や準備、消費、飲食後の片づけをするのに必要な精神的・肉体的関係性についての語り、ある特定の食べ物、飲み物からの利益とかかわる時間と労力の消費についての語り、食物の利用性についての考察等を述べている内容 価格についての語りや実際の価格と認知された価格についての内容 成長や健康状態、体重管理、病気治療、慢性的な病気など長期にわたる影響についてや、消化不良、アレルギー反応、活力水準、運動性能等への飲食物の直接の反応に関する考察、栄養バランス、低脂肪、体重管理、病気管理、病気予防などについての語り、食物に含有される栄養素やそれらの機能についての内容 人が他の人に食物を提供する時、貰う時、分けあう時等に、その食物に対する相手にとっての必要性、好みおよびその時の相手に対する感情などについての語り 食物の質の良さはいうまでもなく、食物がどうやって育ち、売られ、調理され、目の前に現れたかという品質に対する個人的に構築された期待や、安全性に関する配慮についての語り、および産地、製造者などの品質表示に関する語り

注1:各要素の定義はSobal et al.(2006)とFurst et al.(1996)の研究を参考に設定した。

表4-10 「ライフコース」要因の会話例と食物選択動機項目

ライフコース 会話例	食物選択動機項目
えー、その私が付いて行った時には、あー、何時もその、そばとかね、えー中華そばや言うのはありますけど、もう私が行った時には、「ああ、これ変わったそばやなあ」という事で、 えー、たまに私が選ぶことがありますけど。(2YM-63)	32 珍しいものである
「ああ、これ変わったそばやなあ」という事で、えー、たまに私が選ぶことがありますけど。(2YM-63)	33 いままで食べたことがないものである
ただまあ、あの、しばらく肉、食べてへんなあというんやったら、「肉けしようかあ」(18AI-11) あー、「それは久しぶりや、ちよと、おでんでええやんか」という感じで。(22HS-27)	34 しばらく食べていないものである
家はずっと先祖代々からそういう寿司になつてから、家系ですなえ。(27NI-40-41)	35 伝統的に食べてきたものである
ま、昔からねえ、日本のおふくろの味というの、あの、あの煮てころしか、ああいうのとか、肉じゃがとか、ああいうの、昔のあれが好き、最近も何やらにんにく料理も好きやけど、なつかしいというより、それが食べ慣れているというかなあ。(2YM-91-92)	37 馴染みがある
昔からもうあれですよ。煮干なんかが毎日のおかずでしたから、子どもの頃。(24MY-172-173) 習慣、これなんか、食べられた時にこうあ、何て言うんでしょう？何も考えずに、いつも食べてから、出されてあるし、食べるという感じですかねえ？朝も夜もお漬物は、お漬物を食べるのが、何か、小さいときからの習慣。(18AI-113-114)	38 幼少の頃から食べている
何かこう、流れるって言うんでしょうか？「これはしなきゃいけない、しなきゃいけない」「これだから、」そういう神経の使いは無いんですなえ。だから、やっぱり、習慣でしようかねえ。もう自然に「こうした時はこうさ」(21HS-178-180)昔から牛乳飲んでますので。(23HI-33)	39 普段(習慣的に)食べている
普段、食べてるもん食べさせられへんしねえ。まあ、誰か来た時とか。見栄はって、ええもん買ったり。普段、食べてるもん食べさせられへんしねえ。やっぱりちよと見栄はりますねえ。「もったいないけど、しやあないなあ」てな感じでね。(17JY-147-151)	143 見栄を張る

表4-11 「影響-i理想」要因の会話例と食物選択動機項目

i理想 会話例	食物選択動機項目
あー、食べ合わせとして、いわゆるよくないと言われてるのは、食べない。(9NH-135)	2 食べ合わせがよい
あれとか、ねえ。あの四角いやつをパンの上に乗せてチンする。薄いスライス、パンに乗せるからねえ。(14RK-78-80)	3 パン食と合う
そこで家で、なんかご飯ちよと外行ったらへんな、と思つたらおすしでも買って帰ってくるやん。いや、そとではあんまり食べへんから。うん、手取り早いやん。うんうん、おつゆしたらいいやもんで、それ、お魚引ついているやん。お刺身と一緒にやん(3MK-36-41)まあねえ、たまにはそれだけでいけるんですけどね。晩御飯なら晩御飯のおかずになるから。(22HS-120)	4 おかずになる
(間)でものを食べることはまずない。(2YN-51)	40 三食以外に食べない
欲しくないと言うか。そうねえ食べる、うーん、そうですね。腹いっぱいというのは、まあ、あの、注意してると言えば注意してるといいますかねえ。(24MY-156)	41 腹八分にする
炊いたものが中心です。あまり食べずに、野菜の炊いたものを中心に食べる。(12KT-6-8)	57 炊いたものである
やっぱり、頭に冷蔵庫に残ってるもん、お買い物行った時あります。それで、「これはある、止めとこう」「これは買うとこう」とか(26YM-46-47)。これだけ、食べとないんやけど、やっ残したらいかんから食べるでしょう。(14TF-66)	66 食材を無駄にしない
きゅうりを食べると冷えちゃうので、ずっと大きくなるあのお年ごろまできゅうり食べなかつたのです。きゅうりをあつ眼、眼にあかんちゅうので、きゅうりを食べなかつた。きゅうりを食べたかつたけども、きゅうりは親から食べさせて、冷えるちゅうので、そっのおきゅうりが冷えるちゅうのがおうてからかまごうてからか知りませんけどもね。それでずっときゅうりはもう物自分がきゅうり食べたんは久しぶり初めてきゅうり食べたつちゅう喜びはないですね。(8TM-123-130)	140 (食物に関する)言い伝えや迷信を守る
キリスト教は何食べても良い。イスラムのような豚はあかんというようなことは全然ない。(3YM-78)	142 信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る
えー、だから、他のいらんもんが入ってないよと思うんです。(13-TF-25)	149 いろいろな材料が混ざっていない
家のんだけ(畑)では、だからやっぱり足して、買い足せんと。(23HI-124)	167 自宅で収穫しないものである

表4-12 「影響- ii 個人的要因」の会話例と食物選択動機項目

ii 個人的要因 会話例	食物選択動機項目
あんまり硬いモンは食べへん、あんまり脂っこいモンも食べへんようになった。(3MK-74) 堅くないもの、むねにつかえないもので、やわらかくなるもの そんなんを選ぶの。(1SY-78)	25 硬いものである
堅くないものむねにつかえないもので、やわらかくなるもの そんなんを選ぶの(1SY-78)あ、そうですねえ。お刺身の種類ですけど、その、マグロとか、が一番大好きとか、やらかいし。(26YM-75)	26 柔らかいものである
何でも食べます。はい。何でも好き嫌いなくむしる珍しい人が食べないものを挑戦して、食べてみたくなることもありますよねえ。(21HS-168-169) まあ、ふなずして、いっぺん食べてみたいなあ、とは思ってたんでね。(9NH-133)	58 味見をしたいものである
ごまごま油と塩の味がいいですね。(2YM-9)	59 味がよい
美味しいと思うからですねえ。(22HS-95)	60 おいしい
たまにで、マクドナルドとかケンタッキーとか食べたくなるんですよ(30NM-86) 私のね考えとしては、食べたい物を食べたい時に食べるっていうね、あれでいってるんですね。(31NA-17-20) 自分の好きなものもやっぱり買うけど。(1SY-23)自分はヨーグルトちゅうのはね、食べないわけが無いのにねえ、あれですよ。ゼリーとか、そういうのは、女房は一切、買ってくれません。黙ってると。だから自分で取ってほり込む。(13RK-86-89)	61 食べたい(体が要求する)ものである
野菜をたっぷりにして、で、結局、そのあぶ、あぶ、赤身のほうでね。次ね、野菜をほりこんでね。コショウ、あの塩コショウのあれで味付けて、それでも、結構、美味しいんですよ。それがねえ、もう、口に合ってしもてるのかしらん。(19MO-9-14)	62 口に合うものである
自然と、どう言うんですかねえ。どうしても私の好きな物になりますねえ。(9NH-21) 好きな物、さて何だろうと思った時にやっぱり、あのお、私は脂っこいのが好きなんです。だから、肉類が多くなるんですよ。(21HS-159-160)	63 好きなものである
あのお、4つ切を買ってます。「量的にいいかなあ」という。(23HI-107)	75 量(数)が丁度よい
うち男ばっかしですしね4人家族ですけども、ですからどうしても量の多いモンになります、…。(5FN-19-22)	76 量が多い
それも書かしていただきましたけどねえ。あのお、1人暮らしの食事の食品選ぶのって、結構、何か難しいんです。 あのお、皆パックは2切れ、3切れ、4切れで詰めて売ってますし。で、2切れの買ってるまた、次の日か次の日か、なんぼ冷凍しても「食べんならん」と思うのが嫌なんです。1切れのをこの頃は「あ、これがあつたし、これにしよう」という感じで1切れのを(買います)、野菜はまあ、仕方なく1束買いますし、そう悪くはなりません、で、それこそ、半分に4分の1にしてあるのを買うたり…。(26YM-25-29)	77 量が少ない
ちょうどおなか減ってくるし(1SY-1) もう少しなんかがおなか膨らんどこかーおもって(D6FM-130)	112 空腹を満たす
あ(肉は夫の喉に引っかかるので)極力魚を食べます。ずっとお肉はもう本当に薄いお肉だといいでんですけど、だから、あのお肉は本当に食べないですね、魚がメイン。(30NM-24)	135 呑み込みやすい
うん、歯にあれやし。あ、あの頃あんまりおき食べへんようになった。(3MK-17)	136 歯の調子に合う
うん、そやけど葉やらのああいうなあにらんかはんかかみにいね。(3MK-25) そうです、昔の若気の至りで虫歯が多いので、(食べない。)大体噛めまじけどむりすることもないわっていう。(32KA-48-49) 細かく切った方が、この下が総入れ歯になってますので、食べ良いです。か、噛むのはなんかちよつこ、別に噛めるんですけども、タコです。もうタコもかきません。イカは食べられるのに、んー、細かいほうがいいです。ふん、それとね困るんがねゴマ和えよくするんですけどね。そのお入れ歯とあれに、種も痛いんです。よく経験します。(12KT-77-89)	137 噛みやすい
一応、晩酌しますから。そんな時はまあ、お造りがまあ、大体お造り。(18AI-17)	160 晩酌に合う
そしてちよつと塩分を血圧がちよつと、塩分控えめってして先生に言われてるので。(12KT-77-89)	161 医師から食事指導を受けている
「あのお縁黄野菜ですか(糖尿病になったので)それぐらい摂ってほしいっていう指導を受けたんですはまあそれも10年ほど前までですけど。(7SK-31-33)	162 栄養士から指導を受けている
はい、今こちらで今甲狀腺のお薬もらってますので、何か直接に聞いたわけじゃないんですけど、昆布なんか機能低下場合に、あんまり食べない方がいいってことを、同じ病気仲間の人が言ってくれたので、まあ、ここでも適当にできてますから、わざわざ食べることもないかと。(32KA-54)	169 服薬中の薬に影響しない

表4-13 「影響- iii 資源」の会話例と食物選択動機項目

iii 資源 例	食物選択動機項目
それから、八百屋さんは朝、売りに来はりますんやわ。加茂とかヒラギとかからね。売りに来はるのを。毎日じゃない週に3回ほど来はりますねや。その人に野菜は買います。ほんで、採りたてですわね。野菜は。昔から野菜はその、加茂の人の。(6FM-31-37)	85 自宅まで売りに来てくれる
一緒にね、配達してくれますので。(23HI-34)	86 自宅まで配達してくれる
それと、中国野菜ですよええ。うーん、まあ、やっぱりこだわりますねえ。まあ、やっぱり問題なってますしね(17JY-200-202)。まあ、笑われるかも知れんけど、テレビでガッテンとかははったりはい、何かちよつと、新聞なんかでもちよつと書いてあったり。(11HM-153-154)あのお、テレビのいろいろの情報で。へへ。あのお、教えてもろて。(10FS-9) 見ますし、まあ、あの、スーパーの折込は新聞ぐらいですけどね、あのお、大丸から何かもう嫌いほど送ってくるんです。(笑い)もうねえ。よう、こんなんこう、エコに悪い、こんなもん、ちよつとあかんでいうぐらいねえ。そして、見ればやっぱりちよつと誘惑されるんです。(笑い)ふふふ。もー、見なかつたら買わへんもんを見たら買いますもんね。(17JY-167-170)	138 世間で話題になっている 139 広告に載っている

表4-14 「影響- iv 社会的要因」の会話例と食物選択動機項目

iv 社会的要因 会話例	食物選択動機項目
わたしのこのみか、マスターがこれ好きなんやというもので決まってしまう。(2YM-63)	27 店の人が勧めたものである
田舎の姉が「ジャガイモがいいよ」言うてくれて、「あら、ほんまやなあ」と思てね。できるだけ、ほんま毎日、食べるとええ、ええねやけどね。(19MO-83)	28 知人が勧めたものである
主人の好きな物とかねえ、選びますねえ。和食が好きなので、どつちかと言ったら、あお、和食のお店に行っていたきますねえ。はあ、私はもう、それでいいと思ってるんですよ。(21HS-147-150)。	29 周りの人が選んでいるものである
それは自分で放したやつです。それそれもうずうつと昔からお客さんがようけいはるさかい欲しいいわはるさかいだいたい5,6件ぐらいにおすわけしますわ。待つてはるんで(16EH-56-59)	30 知人や近所に差しあげる
(若い人に)会いたいっていうのもあるんです。それで、あの、そこで皆若いお母さん達とか、学生がにういるのを見ながら、すきっとながら食べるいうのがまだここ(ホーム)では若いので(30NM-93-94)	31 若者が集まる場所で食べることができる

表4-15 「影響-v 食物背景」の会話例と食物選択動機項目

v 食物背景 会話例	食物選択動機項目
残留農薬とかあの一遺伝子組み換えの食料とかかね。(2YM-23)	5 環境により包装である 6 遺伝子組み換え食品ではない 7 環境に優しい方法で生産している 8 安全性が高い
あの、割と国産を選ぶ。あの、コープで、あのアサリとかのお味噌汁とかおすましが凄く主人は好きだったんですけど、あの今全部中国産になってしまったんでしなくなりました。何か怖くて、バタッと死ぬんだといけどじわわって後でくるようなのは怖いなあと思って。(17JY-129) 大体あの、昔あの、…、発達途上国(で製造された)の昔ね。今は…、のところで作られたものでしょ？私(えびを)欲しいな欲しいなと思って、市場の前でこうにらめっこするんですけどねえ。新鮮でもねえどうも手が出ないんですよ。…。うーん。それ困ってるんです。エビが食べたいエビが食べたい(笑)エビで、すごく体にいい、分かっているのにね。それがねえ、ちょっと今、ちょっと悩みますねえ。(17JK-212-217)	9 農薬の使用が少ない
どリアス、もう食べ物に関しては、農薬とか、それに抗生物質が入ってそういうのは、やっぱり嫌ですね。…、イザという時に効かなくなったら、私、自分の本人がね、何か自分は摂ってへんつもりでもかなり体に入っているのねえ。(17JY-212-219)	21 政治上賛成できる国から輸入している
なんでもなものを食べて日本のは買う中国のはまあめったにかわへんけど、こうしてもから、あれー、中国やっつてこないだあったわ。なんかこの頃よううさいやん。(3MK47-48)	22 旬のものである
旬でおいし、そうで、一週間に1べんくらいしか八百屋によういかんもんで、1週間分まとめて、旬でおいし、そうで、値段の安そうなもので、いへの畑にないもの。(1SY-11)	34 新製品である
その、私が付いて行った時には、あー、何時もその、そばとかね、えー中華そばやら言うのはありますけど、もう私が行った時には、「ああ、これ変わったそばやなあ」という事で…。(2YM-63)	72 売れ残った商品である
あんなん(売れ残った)あかんのかなあ。なあ…まあどうでもいいわと思って、年やしないあ。先やって短い。で、安いほうへ行くやんどうしたって。私結局そういう風な生活してきたんやな結局な。うん、安い、安い、こうな、おんしななんでも今日安いと思ったら安いのかうやん。(3MK-55-57)	78 家で料理しないようなものである 79 もらいものや買い置きがある
さかなと、天ぷら類ですかね。家ではあまりあげないから。料理は調理は天ぷら油が汚れるのでなかなか作ってもらえないので。割とチヨイスする。(2YM-39)	80 (前日の)残り物がある
青じそも練りもあってたっぷりあるので、1人10枚は食べてます。刻んで一緒に。(30NM-18)3日か4日ごと位に、まとめ買いますし、「1人暮らしにしては食料がたくさんあるなあ」で自分で思います。(26YM-43-45) あのお、配達してもらってるんです。だからあるとどうして飲まなあかんといういかなあと思って。そうそう、たまりますね。でもう飲んどこうという形ですね。(23HI-31-32)	83 店の対応がよい
なんなとき、3日くらい前のさ、芋の炊いたんとかさ、なんかつちびちびちびのこつとやん(残っている)。ほんなんよそで、ちよつとチーンしてたらさ、一品2品できるの。そやで新しいつくることせえへんさ。(1SY-72)ほんとに私らもう1人やる。みんなの朝の前の日の残ったもん食べてるだけ。(29M-84)	84 店がきれいだである 87 店やスーパーで手軽に手に入る 88 自宅や職場の近くで購入できる
わたしのこのみか。マスターがこれ好きなんだやというもので決まってしまう。それが好きという、量も内緒だけ人より多い。あこの店はほしいよそより量が多い。それにあまり私にはちよつと特に毎日行ってるから特にしてくれる。(2-YM-63) 温めてくれるんです。お皿に入れてくれるんですわ。(13TF-30-31)	141 小売店(専門店)のものである
他は、やっぱりお店の綺麗なことかね。(31NA-118)	
最近京都でも売ってるようになったんです。(16EH-106)	
あの、ここ(自宅)はあそのTホテルが近いので、お屋にふらついたり、夜にいたりするので。(31NA-49)	
んであの美味い！味噌の方のそれこそ豆腐を。(12KT-50-51) 鶏肉とか、個人のおうちの鶏肉店。(10FS-29)できるだけそっち(小売店)で買うようにしてます。(11HM-73)	

表4-16 「パーソナルシステム-i 感覚」の会話例と食物選択動機項目

i 感覚 会話例	食物選択動機項目
うーん、塩がねえ、ものすごく控えめにしてるからね。(19MO-115)	53 味付けが薄い
まっあつさりしてるんで食べますけれど。(8TM-17) あの、おほじ茶はあつさりしてますんで、何ときでも飲めますので、あのお茶はお水代わりに(8TM-35-37)どっかいやと、白身系が多いですね。(18-AI-21)	54 あつさりして(淡泊)である
でも、(外食)味が濃いとか、中にはカロリーがきついか言われるんですけども、「ま、いいか」言うて行きます。…。(23HI-116)	55 味付けが濃い
…、脂っこいモンになりますねえ(5FN-22)	56 脂っこいものである
ええ、はい彩り考えとま、あ…。(11HM-4)	98 彩りがよい
見てです(食事をみて選ぶ)。(34Y-113)	99 盛り付けがきれいだである
私は見た目ね、グロテスクなんちよつと苦手なんで。それと辛いのがあんまり好きじゃない。(31NA-127)	100 見た目がよい
なるべくバラエティ広くというのが…。(34Y-188)	101 献立を豪華にする
1個、毎食後ねえ、口直し。(25KM-109)	102 口直しになる
やっぱり、後でお漬物食べると、何か口の中スカツとする。(29M-63-65)	103 口の中がすかつとする
なんか口当たりええ(良い)やろ(3MK-16)。何か食感がいいの。ごまごま油と塩の味がいいですね。(2YM-9)	104 食感がよい
やっぱりねえ、あのお、何か、食べたら、香りが違いますねえ。(14TF-34)	105 匂いがよい
やっぱり、胸がスツとするの。口が、やっぱり、後でお漬物食べると、何か口の中スカツとする。(29M-63-65)	106 胸がすかつとなる
やっぱり、モヤモヤとする時があるですよ。その、あれ、ちよつと食べようと思って買いに行ったりね。どリアス、私にはちよつと勿体になあと思うけど、「まあ、ええい」ていうような感じだね。食べてるいう。やっぱりストレス、我慢と。まあ、ご褒美みたいな感じで、「えいっ」ちゆうような感じで。まあ、その、いろいろ勉強してすんのもある意味、半分は楽しみもありますけど、「何かあんまりおもしろくないなあ」、「何かしょぼくれたご飯ばかり食べて」と思うと、やっぱりストレスになりますねえ(17JY-158-166) まあ、気の休まることなんすわ。せやから、ストレス解消になるんですわ。(13TF-33-34)	107 ストレスを分散できる
大体、いつも同じようなメニューでねえ。あれですし、ちよつと気分、気晴らしに。(23HI-3)	108 気分がよくなる
せやから、ストレス解消になるんですわ。(14TF-34)まあコーヒーでも飲んでたら、一番ねえ。落ち着く(9-NH-33-34)	109 リラックスできる
私がね、昔からチーズとリッツが好きだった…。ただそれだけのことでね。栄養的にどうこう考えたことなし、簡単だし、あのお、何かリッツがねえ、合うんでねえ、口に。チーズとリッツいただく。落ち着くんす。「ああ、何か、リッツとチーズが食べたいなあ」って気は起こるんですよ。(21HS-78-80) まあコーヒーでも飲んでたら、一番ねえ。落ち着く。(9-NH-33-34)	110 落ち着く(ほつとする)
ちよつと(口が)寂しなると、ほして私、甘いもんが好きなの。甘いお菓子もちよつと食べる。少しやけど。そのかわり水分をよう摂る。(29M-33-35)	111 口のさびしさを紛らわせる
で、そんなんで、ものすごく食べ物の制限があって、ちよつとこう、めさきかえんとねえあれや、ちよつと大変でした。(11HM-37-38)	113 目先を変える

表4-17 「パーソナルシステム-ii 利便性」の会話例と食物選択動機項目

ii 利便性 会話例	食物選択動機項目
何か冷蔵庫に材料が結構たっぷりございますし、見てみたら「納豆」日付ねえ、やっぱり早いこと食べた方がいいから、「これを使わなければ」と思います。それで、納豆使って、長芋も山芋もねえ、早いこと使うという意味で「今日はお好み焼き」って決めますけど、(26YM-40-41)それこそ、やりくりして、「これは早く使おうこれは使おう」で。(26YM-45)これ、自分、買って今日、食べるかな?明日、食べるかな?と思ったら、確実に食べるんやったら買いますけど。(17JY-109-112)。ええ。ほんで、その時、要る分、やつレシピがありますんで。(18AI-69)	64 早く消費できる 65 その日に使用するものである
それと、大きいので買ってくると、使い切れないからね。何かに使わんなん思っつて、ほんと、もう美味しくて、キャベツ、あの、豆乳。使い切れないから、まあ、何にでも水の代わりに使うという、お好み焼きしてもね、パウンドケーキ作ってもね、使わないと使い切れないから。(17JY-17-26)	67 使い切れるものである
(肉は)まあ200(g)ほど一応なんにでもつかえるように。(6FM-47)	68 利用範囲が広い
豚肉とかはスーパーいったときに余分にかけて、半分冷凍しておく。(1SY-88) ストックしておけるとかね。(32KA-24)普段と違うのはいけど、割りとおいとけるもの。(1SY-15)	81 (冷凍)保存ができる
はあはあ。それやったら行って見てからですね。(26YM-31)	
春雨とか何時も常時、買ってますし、置いてありますし。あ、今日はこれで「春雨入れてしとこ」とか、そんなんで、どいう理由はあんまりおへんねやけど。ふふ。そうどすねん。常時、置いておけるものはそうして買うとてねえ。(10FS-65-67)	82 一定の食材を常備しておく
結局、食事はねえ、作るのは、そう苦にならないのですが、後片付けがかないませんねえ。そしたら、なるべく後始末が楽なように(13TF-78-79)。食べたらず片付けんなので、外食が楽ですまね。(23HI-117)。	89 後片付けが楽である
あまり手間のかからないもの、料理が下手やで手間のかからんもの。(1SY-23)	90 用意が簡単である
料理にあまり時間をかけんでええ(かけなくてもよい)ように。(1SY-43) 包丁、使いません。すぐ出来ます。(13TF-76-77)	91 準備に時間がかからない
でも、まあ、一しよ、屋ぐらいええか、思ったりしてねえ。アジとかそういう開いたもの、全部、味ついてるもんねえ、あれ。何か、お醤油につけてあるんでしょ?(19MO-46-47)	92 調理がとても簡単である
自分でもうこれだとお湯だけでオジヤが出来んんです。(30NM-54)	93 少ない材料で作ることができる
もうねえ、手抜きせんとねえ、何か、しんどいわあ、と思っつてねえ。(19MO-48)	94 調理して疲れない
即席のみそ汁とか、すぐにばつと食べられるものをわりと買ってくるクセがありますわな。(1SY-18)	95 すぐに食べられる
以前、昔はご飯、食べてましたけど、やっぱり、ご飯よりパンの方が何かこう。朝とやっぱりお味噌汁したり、何かいろいろの事してねえ、したりせんりませんので、パンやったら手軽なのでそのようになってしまいました。(ご飯だと)おかすが要りますので。(10FS-9-10)	96 手軽に食べられる
以前、昔はご飯、食べてましたけど、やっぱり、ご飯よりパンの方が何かこう。朝とやっぱりお味噌汁したり、何かいろいろの事してねえ、したりせんりませんので、パンやったら手軽なのでそのようになってしまいました。(ご飯だと)おかすが要りますので。(10FS-1-6)	97 おかすがなくても食べられる
やっぱりいろいろなもの入ってバラエティ富んでますので。入っつて、バラエティ。(8TM-108-110)	148 多種類のものが一緒にパックされている

表4-18 「パーソナルシステム-iv 健康と栄養」の会話例と食物選択動機項目

iv 栄養と健康 会話例	食物選択動機項目
うーん、まあ、あまり深くは考えませんが、メインが油炒めだったから、つけるのはあっさりしたものの方がいいだろうか、そういう考えではまずですけど(32KA-85)	1 味付けの違うものを組み合わせる
自分でやっぴりちょっと健康管理かな、あまり太りたくない、太りたくないって、そんなあの一女の人が希望するにしようなあれはないんですけどね、やっぴり、メタボがちよっと気になる。全然関係ないらしいけど。(2YM-28)	42 体重をコントロールする
バターも何も。前は塗ってたんですけど、ちょっと病気の関係とか、もう、何か湿疹ができるんで、ほんで「カロリーをダウンしんとあかん」てお医者さんに言われたんで、「ほんな、バター、マーガリンはやめて食べましょう」と、慣れたら何ともありません。(26YM-9-12)	43 ダイエットする(体重を減らす)
自分でやっぴりちょっと健康管理かな、あまり太りたくない、太りたくないって、そんなあの一女の人が希望するにしようなあれはないんですけどね、やっぴり、メタボがちよっと気になる。全然関係ないらしいけど。(3YM-28) 10粒って、「南京豆もいい」て言われますよな。けど、「肥えるしなあ」とかはるんですけど、10粒ならいい(太らない)かなとか。(23HI-59)	44 太らないようにする
そやから、これ以上、痩せるのはええけど、太るのは心がけはします。(17JY-30-31)	45 体重にあまり影響しない
やっぴりカロリーの多いものを。(13TF-54)	46 高カロリーである
甘みもあるし。(28S-18) 甘いもんには目がねえけど。(28S-53)	47 甘いものである
卵、ものずこカロリー高い聞いてたしねえ。卵焼き食べてもうたら、楽なんやけどなあと思て。そう、納豆でも卵、入れてへんしねえ。うーん、だから、孫のために卵、買うだけで。(19MO-150)	48 低カロリーである
そうですねえ。あの、ミルクやお砂糖は全然入れないで、ブラックで。もう必ずコーヒーは1日3杯ぐらい飲んでますねえ。(21HS-53)	49 砂糖が少ない
あの、やっぴりその、たんぱく質は買いうのはやっぴり食べた方がいいけれど、油も少ないのを選びます。で、まあ、お野菜は何でもですけど。(26YM-21-22) まあ、やっぴり、あの、お脂っこいもんは年いってると、あんまり、よくない、という風な。(18AI-91) 一生懸命、できるだけ脂肪分の少ないものを(21HS-36)	50 低脂肪である
どちらかと言えば、豆乳です。 卵は2個はやっぴり何かコレステロールが溜まるって、言われてるからね。けど、まあ2個食べる時もありますけどもね。目玉焼きする時はもう1個にします。(17-JY-36-39)	51 コレステロールが少ない
冷蔵庫へ入れて、ちよといいんです、二日分ぐらい、二回分、でんそれこそ塩分摂りすぎになるから、夜と朝とはは飲まないです。朝ばかり朝しかお味噌汁はいただきます、んな塩分摂りすぎにならないように朝だけ、あの味噌汁で。(12KT-140-147)	52 塩分が少ない
それは、やっぴり、お紅茶で飲んだ後、何か元気が多少、それは…、カフェインとかあるんですけどね？それで朝に1回飲んだことがありましてねえ。いやに元気になるんです。(26YM-57-58)はい、ご飯、食べるとやっぴり元気出ます。(14TF-58)	114 元気になる
うーん、力のつく物ですよな。つく物ぐらいいかな。あんまり気にしてへんのですけど。ふふ。もう、その日暮らしていいのか。(23HI-137-139)	115 力がつく
力のつく物ですよな。つく物ぐらいいかな。(23HI-138-139)	116 しやきとする
牛乳、やっぴり、体にいいって聞いたしねえ。うーん、飲んだ方が(体)にいいかなと思て。何か、朝コーヒーが美味しいから、一日が始まらなくて感じね。(19MO-24)	117 生活をよくする(好調にする)
私はもうブラックだけです。あの胸がむかつくから。(16EH-63)	118 食べた後の体調に影響しない
そしたら、食べるものは「コレステロールが高い」とか「アレルギーの出にくい、湿疹やアレルギーが出にくいもの」とかいうもので、今まで食べてダメだった物はやめとく…。(26YM-86)	119 アレルギーが出ない
でも、こういうのはいつも何か寝込んだ時に、この食事だと重いんですよ。(30NM-53)うん、やっぴり朝、紅茶とかそういうのじゃない方が「胃にやさしいかな」と思ってたんですけど。(26YM-39)	120 お腹や胃に負担が少ない
「はい、だから塩分も控えて、はい、あの、脳出血で倒れていうことで心筋梗塞やらなってね、ええ、あの血圧が高かったんでね」(7SK-44-45)	121 血圧に影響しない
バターも何も。前は塗ってたんですけど、ちょっと病気の関係とか、もう、何か湿疹ができるんで、ほんで「カロリーをダウンしんとあかん」てお医者さんに言われたんで、「ほんな、バター、マーガリンはやめて食べましょう」と、慣れたら何ともありません。(26YM-9-12)	122 湿疹が出ない
消化にもよしい、何か他の物、食事より消化が早いちゃう…、何か本に書いてあったように。(25KM-97)	123 消化がよい
そうですねえ、はい、梅干とあれと、納豆もそうですね。(健康)のためですね(31NA-11-13) 「マクロの赤身はええ」いうのは、もう、頭にこびりつくほど聞いたんでね。体に。(17JY-74-75) 考えてというより、まあ、体にいいかなあっていうぐらい。はい。(23HI-33)	124 健康によい
あれに夜にします。暖めて、暖めて雑炊ちゃうんですよ。雑炊でしたらあのお体も温まります。お野菜もまあ入れますし。お大根残ったりしてたら入れて食べられますので、まっだいたい繊維が多いもんを(8TM-139-142)	125 体を温める
「背の青いのは血液をさらさらにするから」(7SK-175-176)	126 血液をサラサラにする
「やっぴり、これ(紅茶)は疲れた時に飲んだ方がいい」「朝、1番よ」と思いましたけど。(26YM-59)	127 疲労を回復する
朝にそのバナナ、まあ話で話すが(バナナは)便通がいいちゃうので。(8TM-13)	128 便通を良くする
あのー、私骨粗鬆症でしょー、あのーカルシウムを。(11HM-18-19)	129 骨粗鬆症を予防する
ええ。ほして、いいちゃんもちょっと魚の気がしますんやわねえやっぴり、「青魚が(魚)にいい」って聞いてるでしょう。(27NI-9-10)	130 認知症の予防や治療に効く
うんうん。そうですね。魚みたいなもので、背中の青いのは(物忘れ)に良いとか言う。うーん。(27NI-65-66)	131 「物忘れ」を予防する
食べるものは「コレステロールが高い」とか「アレルギーの出にくい、湿疹やアレルギーが出にくいもの」とかいうもので、今まで食べてダメだった物はやめとくという…。(26YM-86)	132 自分の病気に適している
えー、ワカメやら昆布は、まあねえ…、髪の毛にいいとか。(9NH-56)	133 髪の毛によい
そうですね、昔の若気の至りで虫歯が多いので、(食べない)大体噛めますけどむりすることもないわって、(32KA-18-19)	134 肌・歯・髪・爪などによい
気をつけてるんです。健康食品なんでね。(納豆を)食べるように気をつけてるんです。(17JY-169-197)	144 健康食品である
価格と、後はもう栄養のバランスを、ね、考えて隔らないように、まんべんなく買ってるつもりですけど。はい。(21HS-98-99) 影響しているのは、やっぴりそのバランスを考えますねえ。一番、あの、食べるのねえ、バランスやら栄養のバランスを考えて選びますねえ。(21HS-156-157)	145 栄養のバランスがよい
はい、何かしたい。ちよと足らんあとかね、ちよと栄養不足やなあと思う時にね。(17JY-7-8)	146 足りない栄養を補う
あまりねえ、同じもんばっかが続かんようにという、そういう感じですね。(18AI-78)う ヨーだヨーだあんま意味あるかどうか知らんけど、まああの要するに色々な物をいうことで。(34Y-213)	147 いろいろな種類のものを食べる
あまりねえ、同じもんばっかが続かんようにという、そういう感じですね。(18AI-78)	150 昨日と食材が重ならない
「これ」いうのはねえ。やはり、ちよと、偏らないような感じで、まあ、そんな感じですねえ。まあ、ある程度、すー、食べ物が偏らん。(18AI-4-6)	151 食べ物が偏らない
高野豆腐って普通の、カロリーがちよと高いかも分からないけど、栄養あるのに簡単にできて、これちよと、サクサクとね、カツやから食べ易いと違うかなと思て。(17JY-2)	152 栄養がある
そうですね。まあ、あのねえ、やっぴり繊維質のもの摂ったり、あの、やっぴりカリウムのね、多いものの方がいいでしょうしねえ。(21HS-43)	153 ビタミンやミネラルが豊富である
で、これどうしようかな、下手したら日本帰らないかなと思て、うーん、これはビタミンCだと思て、それでどっしり買ってきてむしやむしや食べたら治ったんですよ。だから、あの、今でも調子悪いときにはもうオレンジ買ってきてね。(34Y-148-149)	154 ビタミンCを多く含む
あ、それあのうめ干し、あれをね食べるんです、カルシウムを摂るために、それで隔に当たるようにしてベランダにでね(31NA-228) やっぴり、牛乳ちゆうんは何ですかあ。あの、骨を作るのにええとか言われますわねえ。昔、言われますわねえ。そんなことで飲んでますけど。(13TF-97)	155 カルシウムを多く含む
(体)に効くように思うんですよ。食べんよりは、これはねえ、あの、めんどうきい時に作るんですよ。食物繊維も摂れそうだし、ツナのタンパク質とか脂肪とか、なんとなくまあそろって、し、安い、いつも置いてるし(17JY-77-83)	156 食物繊維を多く含む
じっけになおしいということより、これはタンパク質、これが何、ビタミンが足らんとか、これはビタミンAってそういうことをききに考えるで。(1SY-45)	157 タンパク質を多く含む
べつに、なるべくあるものを生かして、生かしてという、こて。ちよと足らんと、きょうは野菜が足らなかつたら、野菜ジュース飲んどきとか。(1SY-49)	158 野菜の代わりになる
そうですね。大体、切れるようには置きますねえ。結局、ご飯の代わりに、ご飯が無い時にね。(22HS-21)	159 ご飯(米飯)の代わりになる

表4-19 「パーソナルシステム- iii 金銭上の考え方」の会話例と食物選択動機項目

iii 金銭上の考え方 会話例	食物選択動機項目
だから年金内で、食べるように、はみ出さないように。常にはちょっとケチって。 (23HI-147-148) まあ1人やら(残す)もつたないから考えては買わなあ(6FN-30) まあ毎月の、やっぱまあ、経済いたら私らやたらわすかなんで、ふふ。家計で、あの、こうね、見積もってやっていかんなんし、オーバースパンよこねえ。1日まあ、大体ね。(10FS-68-70)	69 家計費の範囲内で賄える
牛肉はちょっとお値段が高いし、あんまりでき、しいしまへ。豚肉とか鶏肉が多いです。(10FS-98) うん、あの選ぶて、安いやつ買うとか。高いのは買わんですね。(33MT-21) 「ただやっぱり100円のリンゴと200円のリンゴいたら200円の買っちゃうね、そいうぐらひのこと。だからって、特に贅沢決め込んでいるわけじゃないけども、あの、わからんもんはやっぱりね、値段の良い方が良いのよ。(34Y-192-193)	70 高価でない
うーん。「ま、安いけど、これなら大丈夫かな」とか言いながら、これが絶対欲しいという買物してへんのです。「あるもので考えよか」(23HI-158) すきなもんちゅーより私ら値段で選んできたんやな(3MK-4)	71 安い
あんなん(売れ残った)あかんなあ。なあ…まあどうでもいいわと思って、年やなあ。先やって短い。で、安いほうへ行くやんどうしたって。私結局そういう風な生活してきたんやな結局な。うん、安い、安い、こうな、おんなんしなんでもう今日安いと思ったら安いのかうやん。(3MK-55-57)	72 売れ残った商品である
ま、「ちょっと高いし、まあいいかな?」とか「高いけど、美味しそうやな」とか。(23HI-157) 並んでるのを見て、あのお その日の目玉商品を買います。(12KT-57-58)	73 値段に見合う価値がある
で、まあお量が一番デザートがよくつくんですよ、見てたら、だからついついやっぱり(食堂に食べに行)。(32KA-108)	74 おまけやポイントなどのサービスがある

表4-20 「パーソナルシステム- v 関係性のマネージメント」の会話例と食物選択動機項目

v 関係性のマネージメント 会話例	食物選択動機項目
たべもん、食べるもてさ、まあお父さんのせんならんで、お父さんの好きそうなん買けどな、自分ひとりおたらならなんにもしやへんし、入院しとるとき、入院しとるとき、みそ汁もたかへんわ、ごはんもたかへんわでな、そこらへんにあるもん食べとつたらな、一週間や10日なんなとあるんやわ、せえへん。(1SY-63)	163 一箱に食べる人(夫、子、孫など)がいる
それから、いざというとき、誰か来たときにでも、信ちゃんかようよってくんやわ。(1SY-15)	164 来客がある
そんなもん。お父さんの好みに合わせて。どちらかというと自分の好みよりお父さんが気好く食べてくれるものを探すわなあ(1SY-21)。お父さんが食べやすいもののおとさんが食べてくれそうなの。(1SY-23) おとうやんにあわさなやーないやん。(3MK-93)	165 夫の好みにあわせる
そうです、やっぱねえ、ちっちゃい子ども食べれるような、五目寿司とか、うーん、まだちっちゃいんですけど。まだ2歳です。坊ちゃんです。うん、そうです。もう、好きなので、あの子が来るっていうと、まあ一応そんなのを用意します。(27NI-24-27) 普段に…。たでも、別に…。違うものって何も無いですよ。ただ、子ども達が来たときはやっぱり子どもたちが好きなを。(23HI-110)	166 家族(子、孫)の好みにあわせる
ほとんど、生協さんに頼むのはね、もう決まったので、あのあんまり食材っていうのを、お父さんが買わなくて、ただあのストックするのにな、主人一人の時に(作れるもの)、あの冷凍食品とかね、それはあの、買うんですけども。(31NA-68)	168 夫が一人で作ることができるものである
で、あの(肉は夫の喉に引かかるので)極力魚を食べてます。ずつとお肉はもう本当に薄いお肉だといふんですけど、だから、あの肉は本当に食べないです、魚がメインです(30NM-24)やねえ、もう分かってるんです。これはもう、半半では、は、体が…。ふーん、あのねえ、(夫は)心筋梗塞をおこして、ステント入れてるんですよ。危ないんですよ。ほほ、いつ倒れるか。もう、99%ダメだって言われてたのが助かったんですよ。手術して、今ねえ、元気してます。ですすけど、やっぱりそういう意味でもねえ、お魚類がいいんですよ。ほほ、和食が。(21HS-162-167)ええ。ほして、じいちゃんもちよと糖尿病の気がしますんやわねえやっぱ、「青魚が糖尿病にいいって聞いてるでしょう。(27NI-9-10) お父さんは心臓が丈夫でなし、肝臓が丈夫でなし、ほいで、脂っこいものは毒なんよ。(29M-100-101)	170 夫の体のためによい
うーん、卵はあんまり買わへんけど、あの、孫のために買ってるだけで、主人には一切、卵、食べさせてへんから。あの子が育ち、ねえ、育つ、今、一番重要な時やし、「卵、欲しい」言うたら、食べさせたいかなと思てねえ。(19M0-149)	171 家族(子、孫)の体のためによい

表4-21 「パーソナルシステム- vi 品質」の会話例と食物選択動機項目

vi 品質 会話例	食物選択動機項目
えー、だから、他のいらんもんが入ってないよう思うんです。あのお、ほかの、入ってるとか、そういうことは絶対ありません。(13TF-25-27)	10 自然のままの食材が使われている
えねえ。(10FS-90)	
あのお、やっぱ、皆さんこの頃はあの、いろいろ添加物の書いてある項目あります。必ず見ますで、いろいろ入ってたら、「これはやめた?」と思いますし、はい、添加物が無いちゃうか、(13TF-80)。(26-YM-110-112)うーん、やっぱ、あのお、病気で長生きすんのも、ボケて長生きすんのも、誰だってですけど、嫌ですよ。せやから、元気で長生きしたいと、とりあえず、新鮮で…。まあ、安いのもちろんですけど。(笑)安いのは、あんまり添加物のね、うーん、そんなの無いのをやっぱねえ、選びたいですよ。(17JK-218-219)	11 食品添加物を含まない
加工食品で、あんまり買わないよ、うちは、はい、何故か、何故かな?何かあの薬品臭い時があったんよ。うーん、何やつたのかな?何か買った時に。(20CE-238)	12 人工的な食材を含まない
あのお、やっぱ、皆さんこの頃はあの、いろいろ添加物の書いてある項目あります。必ず見ますで、いろいろ入ってたら、「これはやめた?」と思いますし。(26YM-110-112)	13 使用材料が明らかである
あのお、にぎり、ゲートボールでまあお屋のときに、おにぎりかかっていきますねえ。うん、それも何時までかその日1日いけるか、それをみてかわんとね、ようあの一期の9時で、それで12時までやったらあの一2時にまでに食事やたらいいんやけど12時すんでからの食事とかやしね、やしそれであたらしたらかなんもんで、うんそれは、(6FM-89-92)いや、消費期限は気になります。あれ、賞味期限いけるかいけな、それもじぶんでやすくなってるものときは特に賞味期限を、あのお、にぎり、ゲートボールでまあお屋のときに、おにぎりかかっていきますねえうん、それも何時までかその日1日いけるか、それをみてかわんとね、ようあの一期の9時で、それで12時までやたらあの一2時にまでに食事やたらいいんやけど12時すんでからの食事とかやしね、やしそれであたらしたらかなんもんで、(6FM-87-9) これは大丈夫といつも、日たっていたら食べない。賞味期限すぎているやつはたべない。(2YM-81)	14 消費期限内(賞味期限)に消費できる
…新鮮なものがないな、そんなしなびたような、やさしいとつでもしなびたようなもんかなんし、わりあい日にち見てかいますねえ。(5FN-62)	16 製造日が明らかである
一つは、例えばあのレトルトとかで買うとすれば、このメーカーっていうのはありますね(32KA-66) どこ、まあ、産地とか、あのお、会社名とかね。(17JY-110)	17 製造者(メーカー)が明らかである
チーズいうたら、そやし、ヨーグルトは、今、例のあの、「ピオ」って言うやつかな?(14RK-82)	18 銘柄や品種が明らかである
まっぴか、んやつたらあのおどこかあがありますね。なしやつたら鳥取とか。そういうふうに産地が出てるとこ買いますねえ。あ、それはいいです。産地が書いて、まっ単純な話産地が書いてあつたら買います。安心して。そうですねえ。まあなしはなしは鳥取とか必ずあの買いますね。(8TM-55-61)	19 産地(国内)が明らかである
例えばその、物がね、中国製とか、選ばないようにはしてらんですけどね、ええ、何か前からも、私らのお友達の間でもね、やっぱ、ちよとね、そういう話しますで、しょう、だから自然とね、あ、のついでして、中国製のつめておこうとかね、それはありますけど。(31NA-116-117) やっぱ、日本のを選んで買いますねやけど。(10FS-45)	20 原産国が明らかである
…新鮮なものがないな、そんなしなびたような、やさしいとつでもしなびたようなもんかなんし、わりあい日にち見てかいますねえ(5FN-62) そうです。買う時にはやはりねえ、はい、買う時に、あのお、新鮮なものをあの、買いますねえ、やっぱ、はい、特に魚などは主人がうるさいんです。(21HS-91-92)	23 新鮮である
そういうようなことは心がけてしてますので、意外あの無駄なことは経済的に(笑)経済的に、無駄なことはないように心がけてますけど、で、品物は良いものを選んで買います、そういうなん時にやっぱ役に立ちます、ちよとあのねまっ別に、そついうしとくと冷凍にしたか、なんにしてもいいですよ、経済的に先生私今一人です。(8TM-165-171)	24 品質が良い

表4-22 食物選択過程モデルの構成要素別に分類した食物選択動機の項目

ライフコース	34 新製品である	115 カがつく
32 珍しいものである	72 売れ残った商品である	116 しゃきつとする
33 いままで食べたことがないものである	78 家で料理しないようなものである	117 生活をよくする(好調にする)
35 しばらく食べていないものである	79 もらいものや買い置きがある	118 食べた後の体調に影響しない
36 伝統的に食べてきたものである	80 (前日の)残り物がある	119 アレルギーが出ない
37 馴染みがある	83 店の対応がよい	120 お腹や胃に負担が少ない
38 幼少の頃から食べている	84 店がきれいである	121 血圧に影響しない
39 普段(習慣的に)食べている	87 店やスーパーで手軽に手に入る	122 湿疹が出ない
143 見栄を張る	88 自宅や職場の近くで購入できる	123 消化がよい
影響	141 小売店(専門店)のものである	124 健康によい
I 理想		125 体を温める
2 食べ合わせがよい	パーソナルフードシステム	126 血液をサラサラにする
3 パン食と合う	I 感覚	127 疲労を回復する
4 おかずになる	53 味付けが薄い	128 便通を良くする
40 三食以外に食べない	54 あっさりしている(淡泊である)	129 骨粗鬆症を予防する
41 腹八分目にする	55 味付けが濃い	130 認知症の予防や治療に効く
57 炊いたものである	56 脂っこいものである	131 「物忘れ」を予防する
66 食材を無駄にしない	98 彩がいい	132 自分の病気に適している
167 自宅で収穫しないものである	99 盛り付けがきれいである	133 髪の毛によい
140 (食物に関する)言い伝えや迷信を守る	101 献立を豪華にする	134 肌・歯・髪・爪などによい
149 いろいろな材料が混ざっていない	102 口直しになる	144 健康食品である
142 信仰する宗教の(食事に)教えを守る	103 口の中がすかっとなる	145 栄養のバランスがよい
	104 食感がよい	146 足りない栄養を補う
II 個人的要因	105 匂いがよい	150 昨日と食材が重ならない
25 硬いものである	106 胸がすかっとなる	151 食べ物が偏らない
26 柔らかいものである	107 ストレスを発散できる	152 栄養がある
58 味見をしたいものである	108 気分がよくなる	153 ビタミンやミネラルが豊富である
59 味がよい	109 リラックスできる	154 ビタミンCを多く含む
60 おいしい	110 落ち着く(ほっとする)	155 カルシウムを多く含む
61 食べたい(体が要求する)ものである	100 見た目がいい	156 食物繊維を多く含む
62 口に合うものである	111 口のさびしさを紛らわせる	157 タンパク質を多く含む
63 好きなものである	113 目先を変える	158 野菜の代わりになる
75 量(数)が丁度よい		159 ご飯(米飯)の代わりになる
76 量が多い	II 利便性	147 いろいろな種類のものを食べる
77 量が少ない	64 早く消費できる	IV 金銭上の考え方
112 空腹を満たす	65 その日に使用するものである	69 家計費の範囲内で賄える
135 呑み込みやすい	67 使い切れるものである	70 高価でない
136 歯の調子に合う	68 利用範囲が広い	71 安い
137 噛みやすい	81 (冷凍)保存ができる	72 売れ残った商品である
160 晩酌に合う	82 一定の食材を常備しておく	73 値段に見合う価値がある
161 医師から食事指導を受けている	89 後片付けが楽である	74 おまけやポイントなどのサービスがある
162 栄養士から指導を受けている	90 用意が簡単である	
169 服薬中の薬に影響しない	91 準備に時間がかからない	V 関係性のマネージメント
	92 調理がとて簡単である	163 一緒に食べる人(夫、子、孫など)がいる
III 資源	93 少ない材料で作ることができる	164 来客がある
85 自宅まで売りに来てくれる	94 調理して疲れない	165 夫の好みにあわせる
86 自宅まで配達してくれる	95 すぐに食べられる	166 家族(子、孫)の好みにあわせる
138 世間で話題になっている	96 手軽に食べられる	168 夫が一人で作ることができるものである
139 広告に載っている	97 おかずがなくても食べられる	170 夫の体のためによい
	148 多種類のものが一緒にパックされている	171 家族(子、孫)の体のためによい
IV 社会的要因	III 栄養と健康	VI 品質
27 店の人が勧めたものである	1 味付けの違うものを組み合わせる	10 自然のままの食材が使われている
28 知人が勧めたものである	42 体重をコントロールする	11 食品添加物を含まない
29 周りの人が選んでいるものである	43 ダイエットする(体重を減らす)	12 人工的な食材を含まない
30 知人や近所に差しあげる	44 太らないようにする	13 使用材料が明らかである
31 若者が集まる場所で食べることができる	45 体重にあまり影響しない	14 消費期限内(賞味期限)に消費できる
	46 高カロリーである	15 消費期限(賞味期限)が明らかである
V 食物背景	47 甘いものである	16 製造日が明らかである
5 環境により包装である	48 低カロリーである	17 製造者(メーカー)が明らかである
6 遺伝子組み換え食品ではない	49 砂糖が少ない	18 銘柄や品種が明らかである
7 環境に優しい方法で生産している	50 低脂肪である	19 産地(国内の)が明らかである
8 安全性が高い	51 コレステロールが少ない	20 原産国が明らかである
9 農薬の使用が少ない	52 塩分が少ない	23 新鮮である
21 政治上賛成できる国から輸入している	114 元気になる	24 品質が良い
22 旬のものである		

V 研究2 高齢者用食物選択動機質問票の開発

1. 研究2-1 高齢者の食物選択動機の構造

1) 目的と意義

研究1-2で得られた食物選択動機項目を用いて、研究2-1では、男女高齢者に共通して使用可能な多次元の「食物選択動機」質問票を作成することを目的とする。生活機能の高い高齢者の食物選択動機の構造を明らかにし、その信頼性と妥当性を検討する。

加えて、男女を別集団であるとみなし、多母集団同時分析モデルを用いて、因子不変性および測定不変性を検討する。この検討によって、同じモデルを男女高齢者に仮定できるだけでなく、男女母集団で同一の構成概念を測定できることが保証されるモデルを得ることができる。

2) 方法

(1) 調査対象、調査期間および方法

調査対象は、京都府京都市および兵庫県宝塚市在住の60歳以上の健常高齢者とした。対象者の選定は、生活機能が高く（老研式活動能力指標¹²⁶⁾の得点が10点以上）、自立生活をする高齢者547名とした。生涯学習センターを利用する者や有料老人ホームの一般居室入居者の協力を得た。調査期間は2010年5月～2010年10月であった。方法は留置法による無記名自記式調査を用いた。生涯学習センター利用者への配布は手渡しで行い、回収は郵送法を用いた（配布数628、回収数536、有効数427）。有料老人ホーム内での配布は、当該有料老人ホームの職員によって戸別に配布してもらい、回収は郵送法を用いた（配布数336、回収数164、有効数120）。

(2) 調査内容

食物選択動機の質問は、「食物選択をするときに○○○することをどの程度重視しますか」と尋ね、「非常に重視する」「かなり重視する」「やや重視する」「わずかに重視する」「重視しない」の5件法で測定し、順に5点～1点を配点した。なお、食物選択動機項目は、研究1-1で得られた171項目を用いた。

食物選択動機の重要度以外に、性、年齢、高次の生活機能¹²⁶⁾、同居家族、身長、体重、病気の有無、咀嚼程度、居住地の食物購入の便利さ、主に食物選択をする人、食物を選択する理由を考える程度、やりくり、専門学問学習経験について尋ねた。

(3) 倫理的配慮

研究の目的、意義、方法、研究参加の自由意思の尊重、および不参加でも不利益のないことの保証、目的以外にデータ使用をしないことなどについて文書と口頭で説明した。データは統計的に処理し、個人を特定しないよう配慮し、管理には細心の注意を払った。なお、桜美林大学大学院研究倫理審査委員会の承認（受付番号10032、承認日平成23年3月23日）を得た。

(4) 分析方法

対象者の属性および特性についての男女の相違の検討は、 χ^2 検定、 t 検定を用いた。

食物選択動機がどのような潜在変数から構成されるのかを検討するために探索的因子分析を用いた。その次に、探索的因子分析で得られた潜在変数がデータと矛盾しないかその構成

概念妥当性を検討するために確認的因子分析を行った。さらに、男女の食物選択動機の構造が同様であるかを確認するために多母集団同時分析を行った。質問票の内部一貫性（内的整合性）の検証には信頼性係数として Cronbach's α 係数を算出して検討した。

探索的因子分析では、171の食物選択動機項目について、天井効果や床効果を検討し6項目を削除した。また、項目間で高い相関 ($r_s=0.80$ 以上) が認められた項目を検討し19項目を削除した。さらに、今回の調査対象には独居者が含まれるため、夫や子供など家族に関する理由の12項目を削除し、134項目を用いて探索的因子分析（最尤法、プロマックス回転）を行った。

次に探索的因子分析によって得られた因子のそれぞれに高く負荷する項目を上から3項目ずつ選定し¹⁴¹⁾、確認的因子分析（最尤法）を行った。モデルの識別性を確保するために、各潜在変数から観測変数へ向かう3つのパスのうち1つのパスを1に固定し、誤差変数から観測変数への各パスを1に拘束した。なお、確認的因子分析には、欠損値のない530人のデータを使用した。モデルの適合度の指標は、GFI (Goodness of Fit Index), AGFI (Adjusted Goodness of Fit Index), CFI (Comparative Fit Index), RMSEA (Root Mean Square Error of Approximation) を用いた。 χ^2 値は標本数に影響されやすい¹⁴²⁾ので本研究では参考資料とした。

その次に、前述の確認的因子分析で構成したモデルを用いて男女別々に分析し、モデルがあてはまっているかを検討した上で、男女二つのグループに等値制約を課して4つのモデルを仮定して多母集団同時分析を行った。モデル0は、制約がないモデルで、推定すべきすべての値が男女で異なることを仮定するモデルである。モデル1は、構成概念を測定する観測変数に対する影響指標が男女で同一であることを表すモデルである。モデル2は、モデル1の制約に加えて、構成概念間の関連構造も男女で等しいことを仮定するモデルである。モデル3はモデル2の制約に加えて、誤差変数の分散も等値とする最も制約の厳しいモデルである。

モデルの比較には、前述の4つの適合度指標と、AIC (Akaike Information Criterion), BCC (Browne-Cudeck Criterion) の情報量基準や各モデルの等値条件の検定結果を用いた。なお、分析はIBM PASW ver.18.0J, Amos ver.7.0を使用した。有意水準は5%未満とした。

3) 結果

(1) 協力者の属性

質問紙は 963 名に配布し、631 名から回答を得た（回収率 65.5%）。そのうち、年齢や活動能力の対象外の者および、白紙に近い回答の者 84 名を削除し 547 名（欠損率 13.3%）から有効回答を得た。平均年齢は 71.9 歳±7.5 歳であった。協力者の属性および生活特性を表 5-1 に示した。

60 歳代と 70 歳代の者が約 4 割ずつを占めた。独居者は 2 割強、配偶者と二人暮らしの者は 4 割強、その他が 3 割強であった。また、約 3 割の者は「病気がない」と回答し、2 割強の者は「仕事」をしていた。さらに、「どんなものでもしっかりと噛める」と「たいていのものは噛める」という者を合わせると 97.1%であった。

性別では、男性が 196 名（72.6 歳±7.6 歳）、女性が 351 名（71.4 歳±7.3 歳）であった。独居者の割合、高次の生活機能、普段食物を主に選ぶ者、食物を選択する理由を考える程度、やりくり、専門知識を学んだ経験のある者等の項目で有意な性差がみられた。

(2) 探索的因子分析による因子構造の探索

171の食物選択動機項目について、天井効果や床効果を検討した結果（表5-2）、547名全体の「平均+標準偏差」の値が5.1以上であった3項目（「安全性が高い」「農薬の使用が少ない」「原産国が明かである」と、「平均-標準偏差」の値が0.9以下の3項目（「自宅まで売りに来てくれる」「信仰する宗教の（食事に関する）教えを守る」「見栄を張る」の合計6項目を削除した。

その次に、項目間で高い相関（ $r_s=0.80$ 以上）が認められた項目を検討し、19項目（「髪の毛によい」「低脂肪である」「体重をコントロールする」「太らないようにする」「用意が簡単である」「調理がとても簡単である」「すぐに食べられる」「盛り付けがきれいである」「リラックスできる」「力がつく」「しゃきっとする」「認知症の予防や治療に効く」「噛みやすい」「ビタミンCを多く含む」「味がよい」「カルシウムを多く含む」「生活を好調にする」「ストレスを発散できる」「湿疹が出ない」）を削除した。また、今回の調査対象には独居者が含まれることなどを考慮して夫や子供など家族に関する理由等の「個別項目」12項目を削除し、134項目を用いて探索的因子分析（最尤法，プロマックス回転）を行った。

134項目を用いて探索的因子分析（最尤法，プロマックス回転）をした結果、固有値1以上は29因子（累積寄与率63.7%）であった。固有値の落差からは、5因子構造が適切と考えられる。

しかし、これまでの先行研究^{68)~72)81)92)110)118)~122)124)135)143)~145)}で報告された食物選択動機因子は表5-3に示したように、「栄養・健康」「体重コントロール」「利便性・経済性」「感覚・気分」「品質・自然志向」「親和性・伝統」「関係性」「倫理性・宗教性」など、5個以上の因子が想定され、固有値の落差から因子を決定するのは適切ではないと考えられる。そこで、5因子から1個ずつ因子数を増加し、因子を探索した。なお、因子負荷量が0.50以上の項目を採用し、複数の因子に高い負荷量を示す項目は削除した。

その結果、5因子に固定したところ、「栄養と健康」「体重コントロール」「気分・感覚」「品質・自然志向」「関係性」と命名できる因子が抽出された。6因子では、「利便性」と命名できる因子が追加された。7因子では、「栄養」「体調管理」と命名できる因子を抽出した。8因子に固定すると、「親和性」と命名できる因子が抽出された。9因子では、「経済性」と命名できる因子が抽出された。10因子以上の分析では、2項目のみで構成される因子が抽出された。指標が2つでは1因子を構成するには少なすぎるため¹⁴⁶⁾、10因子以上は適切ではないと判断し、9因子で分析を打ち切った。

以上より、6因子から9因子まできれいな因子構造が得られたが、本研究では多次元の食物選択動機の構造を想定していることや、9因子の探索的因子分析で得られた「経済性」因子は、食物を購入する上で重要な要因であると考えられること、先行研究の因子の内容（表5-3）から判断して理論的にも妥当であると判断し9因子構造を採用した。

9因子の探索的因子分析は、5回の分析を繰り返し82個の項目を削除（1回目51個、2回目12個、3回目6個、4回目9個、5回目4個）し、最終的に52項目を決定した。得られた因子負荷と因子間相関の結果を表5-4に示した。累積寄与率は60.68%であった。因子間相関は.17~.54であった。

第1因子は、「口の中がすかっとする」「食感がよい」などの項目から構成され、感覚や気分を表すと考えられるので『気分/感覚』因子と、第2因子は、「銘柄や品種が明らかである」「製造者（メーカー）が明らかである」などからなり、食物の製造者、銘柄、品種、製造日の透明さを示すと考えられるので『品質の明示性』因子と、第3因子は、「低カロリーであ

る」「砂糖が少ない」など食物から得るエネルギー量を意味する内容であり、これらは体重コントロールと関連するので『体重コントロール』因子と命名した。

第4因子は、「疲労を快復する」「血液をサラサラにする」などの項目から構成され、体調や健康を保つといった事柄であると考えられるので『健康管理』因子と、第5因子は、「栄養バランスがよい」「いろいろな種類のものを食べる」などの栄養素の摂取やバランス良く食材を選択する内容から構成されていたので『栄養バランス』因子と、第6因子は、「準備に時間がかからない」「後片付けが簡単である」など、調理や後片付けが便利であることや、簡単に調理することと関連すると考えられるので『調理の手軽さ』因子と命名した。

第7因子は、「馴染みがある」「幼少の頃から食べているものである」などからなり、馴染みがある食物であることを表すと考えられるので『親和性』因子と、第8因子は、「知人が勧めたものである」「店の人が勧めたものである」など、他者の発言や行為が自己の食物選択に折り合いをつけて決定させる内容と考えられるので『関係性の折り合い』因子と、第9因子は「使いきれぬものである」「食材を無駄にしない」など、食物を無駄にしないといった経済性を考慮した内容と考えられるので『経済性』因子と命名した。

(3) 確認的因子分析

探索的因子分析によって52項目が抽出されたが、調査対象者に対する負担を考慮し、9つの因子にそれぞれ高く負荷する項目を上から3項目ずつ選定し¹⁴⁶⁾、9つの潜在変数を測定する観測変数とする基本モデル(図5-1)を作成し、確認的因子分析を行った。その結果を表5-5に示した。

その結果、GFI=.926, AGFI=.903, CFI=.965といずれも0.9を超えており、説得力のあるモデルである¹⁴⁷⁾と判断できた。RMSEAも.043と0.05よりも小さく¹⁴⁷⁾、あてはまりの良い適合度の高い妥当なモデルであった。また、観測変数から潜在変数へ向かうパスはすべて統計的に有意($p<.001$)であり、潜在変数間の相関係数は.16~.44であった。

(4) 下位因子別の得点分布と内的整合性の検討

下位因子別の得点分布と信頼性を表5-6に示した。各因子の平均値は $8.2\pm 2.4\sim 11.9\pm 2.4$ の範囲であった。『気分/感覚』因子(尖度-0.3)と『体重コントロール』因子(尖度-0.5)はやや扁平な分布、『品質の明示性』因子(歪度-0.9, 尖度0.9)と『親和性』因子(歪度-0.6, 尖度0.3)は、やや左裾広がりや尖った分布であった。『健康管理』因子(歪度-0.5), 『栄養バランス』因子(歪度-0.4), 『関係性の折り合い』因子(歪度-0.4), 『経済性』因子(歪度-0.4)はやや左裾広がりの分布を示し、『調理の手軽さ』因子はほぼ正規分布であった(歪度-0.2, 尖度-0.2)。なお、尖度と歪度はSPSSでは「0」を基準としており、絶対値「2」以上の場合は正規分布が棄却される。しかし、結果はいずれの因子においても絶対値「1」以下を示し、相対的に小さな値であった。9因子の α 係数の値は.83~.89といずれも0.8を超えており、内的整合性があると判断された。

(5) 多母集団同時分析

a. 適合度と情報量基準によるモデルの比較

男女の特性を比較した結果(表5-1)有意な差が認められ、男女は異なる集団に属していると考えられる。そこで、多母集団同時分析を行って男女の食物選択動機モデルの構造の差異を検討した。

確認的因子分析で構成した基本モデルを用いて男女別々に分析し、適合度指標の値を表5-7に示した。男女ともGFI, AGFIの値がやや低かったが、GFIが0.900を下回っていて

も GFI の低さだけでそのモデルを捨て去る必要はないことや¹⁴⁸⁾, CFI は 0.95 以上, RMSEA は, 0.05 以下であり, 男女それぞれの母集団においてモデルとデータの当てはまりの良いことが検証された。そこで, 両集団ともモデルが仮定できると判断し, モデル 0~3 に対して多母集団同時分析を実施した。

モデル 0 は CFI=.956, RMSEA=.035 であり, モデルの適合は良好であった。したがって配置不変モデルが保証されたこととなり, 男女同じパスの引き方をしてもよいと判断された。

配置不変モデルの適合が良いことが確認されたので, モデル 0~3 について比較検討した。GFI はモデル 0 の値が.888 と最も高く, AGFI はモデル 2 の値が.858 と最も高かった。CFI はモデル 0 の値が.956 と最も高く, RMSEA はモデル 1 とモデル 2 の値が各.034 と最も低かった。情報量基準の AIC, BCC はいずれもモデル 2 の値が最も小さい値を示した。

b. 等値条件の検定によるモデルの比較

各モデルに対する等値条件の検定結果を表 5-8 に示した。モデル 0 のもとでのモデル 1 に対する検定 ($p=.233$), およびモデル 1 のもとでのモデル 2 に対する検定 ($p=.057$) は有意にならなかったのに対して, それ以外の検定はすべて有意であった。

以上の適合度および情報基準量と等値条件の検定による結果を総合的に判断して, モデル 2 を採択した。モデル 2 はモデル 1 の制約を含むので, 「測定不変」が保証され, かつ, 構成概念間の関連構造も男女で等しいことが検証された。

モデル 2 における性別の潜在変数から各観測変数へ向かうパスの標準化係数を表 5-9 に示した。男性の標準化係数は.60~.93, 女性は.68~.95 の値を示し, いずれもかなり高いものであった。また, 男女間で各影響指標の値に大きな差はみられなかった。したがって, 各項目は観測変数として妥当であり, 男性と女性で測定されている各構成概念, および構成概念間の関連は男女で同質であることが検証された。

4) 考 察

本研究は, 高齢者の「食物選択動機」の構造を明らかにし, 男女高齢者の因子構造が同様であるかを検討することを目的とした。先行研究をもとに多次元の食物選択動機因子を想定しながら, 探索的に因子の抽出を試みた。その結果, 「気分/感覚」「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「親和性」「関係性の折り合い」「経済性」の 9 つの因子を抽出した。

また, 各下位尺度において因子負荷量の高い 3 項目ずつを選定し, 9 因子 27 項目からなるモデルを構築し, 確認的因子分析を用いて検討した結果, モデルの適合度は統計学的な許容水準を満たす適合度を示していた。本質問票は項目数が少ないにもかかわらず各下位因子の α 係数は 0.83~0.89 と高く, 内的整合性は高いものであった。

また, 食行動に関する生活特性には性別による差がみられ, 男女は別集団とみなされたが, 多母集団同時分析の結果, 男女の構造モデルは配置不変性, 測定不変性, および構造モデルの共分散が同質であることが確認された。

9 因子間の相関は.20~.52 であった。「健康管理」因子と「栄養バランス」因子の相関が 0.52 とやや高く, 食物の「栄養」と身体の「健康管理」とは密接に関連した動機と考えられる。

下位因子および項目を Steptoe ら⁶⁸⁾の調査票 (FCQ) (9 因子 38 項目) と比較すると 7 項目が一致した。特に, 第 7 因子の「親和性」因子の 3 項目は FCQ の「Familiarity」の 3 項

目と同様であった。FCQ を訳して用いた島井¹²²⁾の結果(8 因子 36 項目)とは 7 項目が一致し、瀬戸山・今田⁷²⁾の結果(3 因子 25 項目)とは 6 項目が共通していた。第 6 因子の「調理の手軽さ因子」は島井¹²²⁾の「調理の簡素化」因子の 3 項目中 2 項目が一致した。したがって、本研究で得られた質問票は FCQ の内容を一部反映するものと考えられる。一方、富田・上里⁷¹⁾の調査票(4 因子 18 項目)とほぼ同内容のものは 2 項目であった。また、因子数は 9 であり、FCQ の 9 因子と同数であったが、FCQ にはみられる「Ethical Concern」に当たる因子は得られなかった。量的検討とは別に、食の専門家に依頼して 171 の動機項目を分類してもらったところ、3 人が共通して「倫理性・宗教性」に分類した項目は 2 項目のみであった(表 5-10)。日本人の場合、宗教的な信心によって食物選択を左右されることが少ないと推測されること、環境に対する配慮の動機は、「倫理性・宗教性」ではなく、「品質」に関する動機としてまとまったことが因子として抽出されなかった原因と考えられる。また、動物愛護の理由やベジタリアンなどの理由のために、特定の食物を排除するような傾向は日本人において少ないのではないかと推察された。さらに、Lindeman & Väänänen⁶⁹⁾が述べたように、「倫理的」な食物選択動機は、他の「健康」「感覚的魅力」「価格」よりも重要度が低く評価されたことなどから、因子として抽出されなかったものと考えられる。

第 1 因子の「気分/感覚因子」は、FCQ の「Sensory Appeal」因子に含まれる 1 項目、島井¹²²⁾の「感覚的魅力」因子に含まれる 1 項目と一致した。しかし、感覚器を通して食物から得られる「感覚」的な事柄にとどまらず、FCQ の「Mood」因子や島井¹²²⁾の「気分」因子を加味した項目から構成されたと考えられる。

第 2 因子の「品質の明示性」因子は銘柄、品種、製造者、製造日を確認するという動機を表していた。富田・上里⁷¹⁾は、「食材の質と適切さ」という因子を分析過程で見出し、日本人の食行動に対する関心や態度の特徴を示していると述べている。しかし、彼らは、この因子が若者において見いだされなかったために、調査票を構成する際に採用しなかった。Stephoe ら⁶⁸⁾は「Natural Content」因子を、島井¹²²⁾は「自然志向」因子を見出し、食物の品質や添加物を含まない自然素材志向の動機を報告している。いずれも食物の「品質」に関する食物選択動機であり、食物選択を左右する理由と考えられる。

日経 BP コンサルティング¹⁴⁹⁾が、50 歳以上シニア 812 名を含む合計 1679 名の男女に、食品の購入動機や今後の購入意向を複数回答で尋ねた結果によると、65 歳以上の人では、「賞味期限」「食物添加物」「原産地表示」「栄養成分」「健康増進に役立つ」などの回答割合はいずれも 5 割を超え、若者と比較して高い比率であった。高齢者は「産地・加工地が明示されている」「食品添加物の表示がある」といった自然志向の食物の購入意向があり、「栄養成分」に対して気をつけている¹⁴⁹⁾。さらに、60 歳以上は、若年層に比べて有機農産物をよく買うなど、高齢者層は健康に配慮した食物選択動機を持っている¹⁴⁹⁾。したがって、「品質の明示性因子」は、高齢消費者の食物選択動機として妥当な内容と考えられる。

次に、本研究の「健康管理」因子、「栄養バランス」因子の項目は、FCQ の「Health」に含まれる項目と類似していた。また、Falk et al.¹³⁵⁾は高齢者の語りから「身体的ウェルビーイング (physical well-being)」という動機を見出しており、「体調管理」因子はこれと類似した動機であると考えられる。

わが国の平成 23 年度死亡原因は、第 1 位は悪性新生物(28.5%)、第 2 位は心疾患(15.5%)、第 3 位は肺炎(9.9%)、4 位が脳血管疾患である¹⁵⁰⁾。脳血管疾患が循環器疾患の危険因子として、高血圧、脂質異常症および肥満などが指摘されている¹⁵¹⁾。動脈硬化に対して脂質異

常症が主要な危険因子とされ、欧米では、食事指導において脂質摂取の抑制が中心課題であった¹⁵¹⁾。現代では、脳血管疾患で死亡する人の割合は以前と比べて低下してきているものの、23年度は4位であり依然として上位の死因である。したがって、「血液をサラサラにする」ことを重視することは、適切な食物選択によって循環器疾患などを予防し、健康を維持することと関連させて捉えられていると考えられる。また、食物制限などの医療的要因⁸²⁾も、食物選択の理由となっていると考えられる。

第3因子の「体重コントロール」因子は「低カロリー」「砂糖が少ない」「高カロリー」等の項目から構成され、このうち「低カロリーである」「砂糖が少ない」の2項目は富田・上里⁷¹⁾の見出した「低カロリー」因子を構成する項目と同様であった。また、本研究の「高カロリーである」は「低カロリーである」と反対の意味でありながら、反転項目とはならなかった。「高カロリーである」という認知的様相が、どのような食行動と結びつくかは今後検討を要する。

第6因子の「調理の手軽さ」因子、第9因子の「経済性」因子は、簡便性や経済性を意味していた。伊達ら¹⁵²⁾は、ファーストフードの利用理由として「簡便性」を報告しているが、大学生30名と高齢者30名を比較したところ、「後片付けが簡単である」「手軽に利用できる」「自分で料理する時間がない」等の簡便性の理由を挙げたのは大学生の割合のほうが高かった。高齢者はファーストフードの利用率も低く、簡便性の重要度は高齢者で低い¹⁵²⁾とされている。また、藤井ら¹⁵³⁾は、中食の購入理由を40歳代以下と50歳以上の消費者に尋ねたところ、「便利」「調理時間の短縮」「調理が面倒・後片付けが不要」という理由を挙げた者の割合は若い世代で高い¹⁵³⁾傾向にあることを報告し、これまでの研究報告では、高齢者が簡便性を重視する傾向の低いことが報告されている。

しかし、壁谷沢ら¹⁵⁴⁾によると、レトルト食品や半調理のフライやハンバーグなど便利な食材の利用頻度が高齢者で低いのは、高齢者自身が長年築き上げた生活の中に取り入れる必然性が低いからであり、加工食品に多い油ものを好まない加齢に伴う食嗜好の変化からきていると述べている。藤井ら¹⁵³⁾も、高齢者の一人暮らしの増加によって益々中食の需要が伸びることを予測している。

さらに、河合¹⁵⁵⁾によると、要支援・要介護認定を受けた地域で一人暮らしをする在宅高齢者のうち、「買い物をする商店を決めている」と答えた男性高齢者は、調理をほとんど行っておらず、総菜や弁当を購入している。女性高齢者は店が「近い」ことや、買いたい「総菜」が売られている店を利用している¹⁵³⁾。さらに、食事の支度負担が外食を行う理由でもある¹⁵⁶⁾。このように高齢者においては、ファーストフードやレトルト食品など食べ馴れない、あるいは使い慣れない簡便な食材を購入せず、それらの食物に対する簡便性の重要度は低いが、総菜、弁当、調理の手間を省く食物を求める傾向があることは否めない。本研究の対象者の約8割は、食物購入に便利な場所に住居を構え、生活機能の高い人たちであったが、調理や食材確保の手軽さは、高齢者の食物選択の理由として重要であると考えられる。

日経BPコンサルティング¹⁴⁹⁾が、50歳以上シニア812人を含む合計1679人の男女に、食品の購入動機や今後の購入意向を複数回答で尋ねた結果によると、価格が安い食品を「積極的に購入したい」と回答したのは、65歳以上男性は15.3%、女性は7.2%であった。20歳代～40歳代と比較すると、高齢者は食品の価格の安さにはこだわらない¹⁴⁹⁾傾向があることが報告されている。平成23年度版高齢社会白書¹⁵⁷⁾では、世帯主の年齢が65歳以上の世帯の貯蓄率は全世帯平均の約1.4倍であり、4000万円以上の貯蓄を有する世帯は、全世帯の

1.7 倍に近い水準であり、裕福な高齢者層が存在する。その一方で、21 年の国民生活調査¹⁵⁸⁾によると、高齢者世帯の約 6 割は、その所得が公的年金・恩給のみである。加えて、65 歳以上の生活保護受給者数は増加傾向にある¹⁵⁸⁾。このような現状から、「使いきれぬものである」「食材を無駄にしない」「利用範囲が広い」などの食材の「経済性」を意味する動機は、高齢者の食物選択時に重要な理由となると考えられる。

最期に、外的基準を用いた検討、交差妥当性や再検査信頼性を検討する課題が残されたが、本研究で得られた高齢者用の食物選択動機質問票 (FCQ-E: Food Choice Questionnaire for Elderly) は、高齢者の多次元の食物選択動機を捉える指標として妥当であり、高齢者の健康維持増進や食育に資することができると考えられる。さらに、研究 2-1 では、男性と女性グループの多母集団同時分析によって、男女母集団で同一の構成概念を測定できることが保証され、平均構造のモデル分析の前提となる「測定不変性」が確認できた。したがって平均構造モデル分析によって、9 つの食物選択動機 (潜在因子) の因子平均に男女で違いがあるか、また、違いがあるならば、どのような差異があるかについての検討が必要となろう。

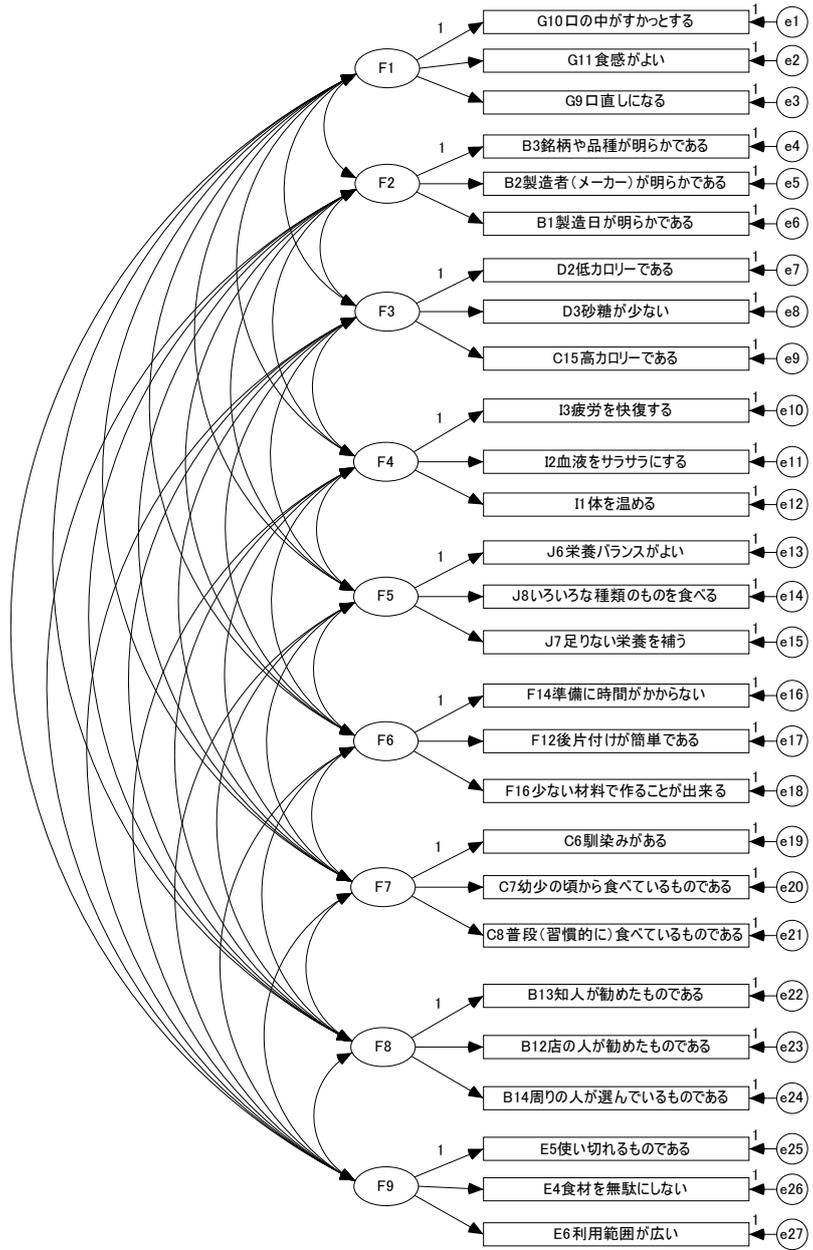


図5-1 食物選択動機の構造

表5-1 対象者の属性および生活特性

	全体 (N=547)		男性 (N=196)		女性 (N=351)		p
	N	%	N	%	N	%	
年齢層							
60歳代	216	39.5	68	34.7	148	42.2	n.s.
70歳代	237	43.3	85	43.4	152	43.3	
80歳90歳代	94	17.2	43	21.9	51	14.5	
平均年齢	71.9±7.5		72.6±7.6		71.4±7.3		n.s.
高次の生活機能	12.5±0.8		12.3±1.0		12.6±0.7		***
同居家族							
独居	126	23.0	17	8.7	109	31.1	***
配偶者と二人	234	42.8	110	56.1	124	35.3	
その他	187	34.2	69	35.2	118	33.6	
肥満度							
低体重(BMI<18.5)	47	8.6	10	5.2	37	10.6	n.s.
普通体重(18.5≤BMI<25.0)	437	79.9	158	82.3	279	79.7	
肥満(25.0≤BMI)	58	10.6	24	12.5	34	9.7	
無回答	5	0.9					
病気の有無							
有り	370	67.6	135	69.2	235	67.9	n.s.
無し	171	31.3	60	30.8	111	32.1	
無回答	6	1.1					
仕事の有無							
している	128	23.4	53	27.0	75	21.4	n.s.
していない	397	72.6	135	68.9	262	74.6	
無回答	22	4.0	8	4.1	14	4.0	
主観的な咀嚼度							
どんなものでもしっかりと噛める	221	40.4	76	38.8	145	41.3	n.s.
噛みにくいものもあるが、たいていのは噛める	310	56.7	113	57.7	197	56.1	
あまり噛めない(食べ物が限られている)	15	2.7	7	3.6	8	2.3	
無回答	1	0.2	0	0.0	1	0.3	
居住地の食物購入の便利さ							
大変便利	217	39.7	82	41.8	135	38.5	n.s.
やや便利	237	43.3	86	43.9	151	43.0	
やや不便	83	15.2	25	12.8	58	16.5	
大変不便	10	1.8	3	1.5	7	2.0	
主に食物選択をする人							
自分	358	65.4	40	20.4	318	90.6	***
自分以外の家族	162	29.6	143	73.0	19	5.4	
その他	27	4.9	13	6.6	14	4.0	
食物を選択する(食べる)理由を考える程度							
あらかじめよく考えている	215	39.3	32	16.5	183	52.3	***
少し考えている	240	43.9	103	53.1	137	39.1	
あまり深くは考えていない	38	6.9	20	10.3	18	5.1	
自分で購入や選択はめったにしない	51	9.3	39	20.1	12	3.4	
無回答	3	0.5					
やりくり							
非常に苦労している	14	2.6	8	4.1	6	1.8	**
やや苦労している	74	13.5	29	15.0	45	13.2	
どちらとも言えない	145	26.5	66	34.2	79	23.1	
あまり苦労していない	208	38.0	61	31.6	147	43.0	
まったく苦労していない	94	17.2	29	15.0	65	19.0	
無回答	12	2.2					
専門学間(家政学・調理学・看護学)学習経験有無							
ある	104	19.0	8	4.1	96	27.4	***
ない	441	80.6	187	95.4	254	72.4	
無回答	2	0.4	1	0.5	1	0.3	

χ^2 検定 ***; $p<.001$, **; $p<.01$, *; $p<.05$, n.s.; 有意差なし
年齢と高次の生活機能の性別による差はt検定を用いた。

表5-2 食物選択動機項目の天井効果および床効果

食物選択動機項目	居住地別																								
	全体			地域			ホーム			男性			女性												
	N	M	SD	N	M	SD	N	M	SD	N	M	SD	N	M	SD										
1 A1味付けの違うものを組み合わせる	536	3.2	1.0	4.2	2.3	421	3.2	0.9	4.2	2.3	115	3.3	1.0	4.2	2.3	193	3.0	1.1	4.0	1.9	343	3.4	0.9	4.3	2.5
2 A2食べ合わせが良い	546	3.1	1.0	4.1	2.1	426	3.1	1.0	4.1	2.1	120	3.2	0.9	4.1	2.3	196	2.9	1.1	3.9	1.8	350	3.3	1.0	4.2	2.3
3 A3パン食と合う	547	2.9	1.1	4.0	1.9	427	2.9	1.1	4.0	1.8	120	3.1	1.0	4.1	2.0	196	2.6	1.1	3.8	1.5	351	3.1	1.0	4.1	2.1
4 A4おかずになる	546	3.6	0.8	4.4	2.7	426	3.6	0.9	4.5	2.7	120	3.5	0.8	4.3	2.7	195	3.3	0.9	4.2	2.4	351	3.7	0.8	4.5	2.9
6 A5環境によい包装である	546	3.0	1.1	4.1	1.9	426	3.0	1.1	4.1	1.9	120	3.1	1.0	4.1	2.0	196	2.8	1.1	3.9	1.6	350	3.2	1.1	4.2	2.1
7 A6遺伝子組み換え食品ではない	547	3.7	1.2	4.9	2.5	427	3.7	1.2	4.9	2.5	120	3.6	1.2	4.7	2.4	196	3.3	1.3	4.6	2.0	351	3.9	1.1	4.9	2.8
8 A7環境に優しい方法で生産している	547	3.5	1.0	4.5	2.5	427	3.5	1.0	4.5	2.5	120	3.4	1.0	4.4	2.4	196	3.1	1.1	4.2	2.0	351	3.7	0.9	4.6	2.8
9 A8安全性が高い	545	4.4	0.7	5.1	3.7	426	4.4	0.8	5.2	3.7	119	4.3	0.7	5.0	3.6	196	4.3	0.8	5.1	3.5	349	4.4	0.7	5.1	3.8
10 A9農薬の使用が少ない	545	4.2	0.8	5.1	3.4	425	4.2	0.8	5.1	3.4	120	4.2	0.8	5.0	3.3	196	4.0	0.9	5.0	3.1	349	4.3	0.7	5.1	3.6
12 A10自然のままの食材が使われている	547	3.9	0.9	4.8	3.1	427	3.9	0.9	4.8	3.1	120	4.0	1.0	4.9	3.0	196	3.7	1.0	4.7	2.8	351	4.1	0.8	4.9	3.2
13 A11食品添加物を含まない	547	3.9	0.9	4.8	3.0	427	3.9	0.9	4.7	3.0	120	3.9	1.0	4.9	3.0	196	3.6	1.0	4.6	2.7	351	4.0	0.8	4.8	3.2
14 A12人工的な食材を含まない	547	3.8	0.9	4.7	2.8	427	3.8	0.9	4.7	2.9	120	3.7	0.9	4.6	2.7	196	3.5	1.0	4.5	2.5	351	3.9	0.8	4.7	3.1
15 A13使用材料が明らかである	547	4.0	0.9	4.9	3.2	427	4.1	0.9	4.9	3.2	120	4.0	0.8	4.8	3.1	196	3.8	0.9	4.8	2.9	351	4.2	0.8	5.0	3.3
16 A14消費期限内(賞味期限)に消費できる	547	3.8	1.0	4.8	2.8	427	3.8	1.0	4.8	2.8	120	3.9	1.0	4.9	2.9	196	3.7	1.1	4.8	2.6	351	3.8	1.0	4.8	2.9
17 A15消費期限(賞味期限)が明らかである	546	4.1	0.9	5.0	3.2	427	4.1	0.9	5.0	3.2	119	4.1	0.9	5.0	3.2	196	4.0	1.0	5.0	3.0	350	4.1	0.9	5.0	3.2
18 B1製造日が明らかである	547	4.1	0.9	5.0	3.2	427	4.1	0.9	5.0	3.2	120	4.0	1.0	5.0	3.1	196	3.9	1.0	4.9	2.9	351	4.2	0.9	5.1	3.4
19 B2製造者(メーカー)が明らかである	547	4.0	0.9	4.9	3.0	427	4.0	0.9	4.9	3.0	120	3.9	0.9	4.8	3.0	196	3.8	1.0	4.8	2.8	351	4.0	0.9	4.9	3.2
20 B3銘柄や品種が明らかである	547	3.8	0.9	4.7	2.9	427	3.8	0.9	4.8	2.9	120	3.8	0.9	4.7	2.9	196	3.7	1.0	4.6	2.7	351	3.9	0.9	4.8	3.0
21 B3銘柄(国内)が明らかである	547	4.1	1.0	5.0	3.1	427	4.1	0.9	5.1	3.2	120	3.9	1.0	4.9	2.9	196	3.8	1.1	4.9	2.7	351	4.2	0.9	5.1	3.4
22 B5原産国が明らかである	547	4.2	0.9	5.1	3.3	427	4.3	0.9	5.1	3.4	120	4.0	0.9	5.0	3.1	196	4.0	1.0	5.0	3.0	351	4.3	0.8	5.1	3.5
24 B6政治上賛成できる国から輸入している	546	3.4	1.2	4.6	2.2	426	3.3	1.2	4.5	2.1	120	3.6	1.1	4.7	2.5	195	3.1	1.2	4.3	1.8	351	3.6	1.1	4.7	2.4
25 B7旬のものである	547	3.8	0.9	4.7	2.9	427	3.8	0.9	4.7	2.9	120	3.7	0.8	4.6	2.9	196	3.6	1.0	4.5	2.6	351	3.9	0.8	4.7	3.2
26 B8新鮮である	547	4.4	0.7	5.0	3.7	427	4.4	0.6	5.0	3.7	120	4.4	0.7	5.1	3.7	196	4.3	0.7	5.0	3.5	351	4.4	0.6	5.0	3.8
27 B9品質が良い	547	4.4	0.7	5.0	3.7	427	4.3	0.7	5.0	3.7	120	4.4	0.7	5.1	3.7	196	4.3	0.8	5.0	3.5	351	4.4	0.6	5.0	3.8
28 B10臭いものである	547	2.9	1.0	3.9	1.8	427	2.9	1.0	3.9	1.8	120	2.9	1.1	3.9	1.8	196	2.6	1.0	3.6	1.5	351	3.1	1.0	4.1	2.0
29 B11柔かいものである	547	2.9	1.0	3.9	1.9	427	2.9	1.0	3.9	1.8	120	3.1	1.0	4.1	2.1	196	2.7	1.0	3.7	1.7	351	3.0	1.0	4.1	2.0
30 B12店の人が勤めたものである	547	2.7	0.9	3.6	1.8	427	2.7	0.9	3.6	1.8	120	2.9	0.9	3.8	1.9	196	2.6	0.9	3.5	1.7	351	2.8	0.9	3.7	2.0
31 B13知人が勤めたものである	547	2.9	0.9	3.8	2.0	427	2.9	0.9	3.7	2.0	120	3.0	0.9	3.8	2.1	196	2.7	0.9	3.6	1.8	351	3.0	0.8	3.8	2.2
34 B14両方の人が選んでいるものである	547	2.6	0.9	3.5	1.7	427	2.5	0.9	3.4	1.6	120	2.7	1.0	3.6	1.7	196	2.4	0.9	3.3	1.5	351	2.6	0.9	3.6	1.7
35 B15丸のりや遠近に差をつける	547	3.4	1.1	4.5	2.3	427	3.4	1.1	4.5	2.3	120	3.4	1.2	4.6	2.2	196	3.2	1.1	4.3	2.1	351	3.5	1.0	4.6	2.5
38 B16若者が集まる場所を食べることができる	547	2.2	1.1	3.3	1.2	427	2.3	1.0	3.3	1.2	120	2.2	1.1	3.2	1.1	196	2.0	1.0	2.9	1.0	351	2.4	1.1	3.5	1.3
39 C1珍しいものである	547	2.8	1.1	3.8	1.7	427	2.8	1.0	3.8	1.7	120	2.8	1.1	4.0	1.7	196	2.7	1.0	3.8	1.7	351	2.8	1.1	3.9	1.7
40 C2今までに食べたことがないものである	546	2.8	1.1	3.9	1.7	426	2.8	1.1	3.9	1.7	120	2.7	1.1	3.9	1.6	196	2.8	1.1	3.8	1.7	350	2.8	1.1	3.9	1.7
41 C3新製品である	547	2.7	1.0	3.8	1.7	427	2.7	1.0	3.8	1.7	120	2.7	1.0	3.8	1.7	196	2.7	1.0	3.7	1.6	351	2.8	1.0	3.8	1.7
42 C4味がよく食べていないものである	545	2.7	0.9	3.6	1.7	425	2.7	0.9	3.6	1.8	120	2.6	1.0	3.6	1.6	195	2.6	0.9	3.6	1.7	350	2.7	0.9	3.6	1.8
43 C5伝統的に食べてきたものである	547	3.3	1.0	4.3	2.3	427	3.3	1.0	4.3	2.3	120	3.3	1.0	4.3	2.4	196	3.3	1.0	4.3	2.3	351	3.4	1.0	4.4	2.4
44 C6馴染みがある	547	3.3	0.9	4.3	2.4	427	3.3	1.0	4.3	2.3	120	3.4	0.9	4.3	2.5	196	3.3	1.0	4.3	2.3	351	3.3	0.9	4.3	2.4
45 C7幼少の頃から食べているものである	547	3.3	1.1	4.3	2.2	427	3.3	1.1	4.3	2.2	120	3.2	1.1	4.3	2.2	196	3.1	1.1	4.3	2.0	351	3.3	1.0	4.3	2.3
46 C8普段(習慣的に)食べているものである	547	3.3	1.0	4.3	2.3	427	3.3	1.0	4.3	2.3	120	3.3	1.0	4.3	2.4	196	3.2	1.0	4.2	2.2	351	3.4	1.0	4.3	2.4
47 C9三食以外に食べない	546	2.7	1.2	3.9	1.5	426	2.7	1.2	3.8	1.5	120	2.8	1.3	4.1	1.6	195	2.7	1.3	4.0	1.4	351	2.7	1.2	3.8	1.5
48 C10懐かしく感じる	547	3.2	1.1	4.3	2.1	427	3.1	1.1	4.2	2.1	120	3.5	1.2	4.6	2.3	196	3.3	1.1	4.4	2.2	351	3.2	1.1	4.2	2.1
49 C12体重をコントロールする	547	3.0	1.1	4.1	1.8	427	3.0	1.1	4.1	1.8	120	3.0	1.2	4.2	1.8	196	3.0	1.2	4.2	1.8	351	2.9	1.1	4.0	1.8
50 C11ダイエットする(体重を減らす)	547	2.7	1.1	3.8	1.5	427	2.7	1.1	3.9	1.6	120	2.6	1.1	3.7	1.4	196	2.8	1.2	3.9	1.6	351	2.6	1.1	3.8	1.5
51 C13太らないようにする	546	3.0	1.2	4.2	1.8	427	3.0	1.2	4.2	1.8	119	2.8	1.3	4.1	1.5	196	3.0	1.2	4.2	1.7	350	2.8	1.2	4.1	1.8
52 C14体重にあまり影響しない	547	2.8	1.1	3.9	1.7	427	2.8	1.1	3.9	1.7	120	2.8	1.2	4.0	1.6	196	2.7	1.2	3.9	1.5	351	2.8	1.1	3.9	1.8
53 C15高カロリーである	547	3.3	1.2	4.5	2.1	427	3.3	1.2	4.5	2.1	120	3.2	1.2	4.5	2.1	196	3.2	1.2	4.5	2.1	351	3.5	1.1	4.6	2.4
54 D1甘いものである	547	3.0	1.1	4.0	1.9	427	3.0	1.1	4.0	1.9	120	3.1	1.1	4.1	1.9	196	2.8	1.1	3.9	1.7	351	3.0	1.0	4.1	2.0
55 D2低カロリーである	547	3.0	1.2	4.2	1.9	427	3.0	1.1	4.2	1.9	120	3.1	1.2	4.3	2.0	196	2.8	1.2	4.0	1.6	351	3.2	1.1	4.3	2.1
56 D3砂糖が少ない	547	3.0	1.1	4.1	1.9	427	3.0	1.1	4.1	1.9	120	3.1	1.1	4.3	2.0	196	2.9	1.1	4.0	1.7	351	3.1	1.1		

表5-2 食物選択動機項目の天井効果および床効果(つづき)

食物選択動機項目	居住地域別																				性別				
	全体					地域					ホーム					男性					女性				
	N	M	SD	天井効果	床効果	N	M	SD	天井効果	床効果	N	M	SD	天井効果	床効果	N	M	SD	天井効果	床効果	N	M	SD	天井効果	床効果
101 F10店やスーパーで手軽に手に入る	546	3.4	1.0	4.4	2.4	426	3.4	1.0	4.4	2.3	120	3.5	1.0	4.5	2.5	196	3.2	1.0	4.2	2.2	350	3.5	1.0	4.5	2.5
102 F11自宅や職場の近くで購入できる	547	3.4	1.1	4.5	2.3	427	3.4	1.1	4.5	2.3	120	3.4	1.1	4.5	2.3	196	3.1	1.1	4.3	2.0	351	3.5	1.1	4.6	2.5
103 F12後片付けが簡単である	547	3.1	1.1	4.2	2.0	427	3.0	1.1	4.1	2.0	120	3.3	1.0	4.3	2.2	196	3.0	1.1	4.0	1.9	351	3.2	1.1	4.2	2.1
105 F13用意が簡単である	546	3.1	1.0	4.2	2.1	427	3.1	1.0	4.1	2.1	119	3.4	1.0	4.4	2.4	196	3.0	1.0	4.1	2.0	350	3.2	1.0	4.2	2.2
106 F14準備に時間がかからない	547	3.2	1.0	4.2	2.2	427	3.1	1.0	4.1	2.2	120	3.4	0.9	4.3	2.4	196	3.1	0.9	4.0	2.2	351	3.2	1.0	4.2	2.2
107 F15調理がとても簡単である	547	3.1	1.0	4.1	2.1	427	3.0	1.0	4.1	2.0	120	3.3	1.0	4.3	2.3	196	3.0	1.0	4.0	2.1	351	3.1	1.0	4.2	2.1
110 F16少ない材料で作ることができる	547	3.0	1.0	4.0	2.0	427	3.0	1.0	3.9	2.0	120	3.2	1.0	4.2	2.2	196	2.9	1.0	3.9	1.9	351	3.1	1.0	4.1	2.0
111 G1調理して疲れない	547	2.9	1.1	4.0	1.9	427	2.9	1.1	4.0	1.8	120	3.1	1.0	4.1	2.1	196	2.9	1.1	3.9	1.8	351	3.0	1.1	4.0	1.9
113 G2すぐに食べられる	546	3.0	1.0	4.0	1.9	426	2.9	1.0	3.9	1.8	120	3.2	1.0	4.2	2.2	196	3.1	1.0	4.0	2.1	350	2.9	1.1	3.9	1.8
114 G3手軽に食べられる	547	3.0	1.0	4.0	2.0	427	2.9	1.0	4.0	1.9	120	3.3	0.9	4.2	2.3	196	3.2	0.9	4.1	2.2	351	2.9	1.1	4.0	1.9
115 G4おかずがなくても食べられる	546	2.4	1.1	3.5	1.3	426	2.4	1.1	3.5	1.3	120	2.6	1.2	3.7	1.4	196	2.5	1.0	3.6	1.5	350	2.4	1.1	3.5	1.3
116 G5彩がいい	547	3.1	0.9	4.0	2.1	427	3.1	0.9	4.0	2.1	120	3.1	1.0	4.1	2.0	196	2.8	1.0	3.8	1.8	351	3.2	0.9	4.1	2.3
117 G6盛り付けがきれいである	547	3.2	0.9	4.1	2.2	427	3.2	0.9	4.1	2.2	120	3.2	1.0	4.2	2.3	196	2.9	1.0	3.9	1.9	351	3.4	0.9	4.2	2.5
118 G7見た目が良い	547	3.1	0.9	4.1	2.2	427	3.1	0.9	4.0	2.2	120	3.2	1.0	4.2	2.2	196	2.9	1.0	3.9	2.0	351	3.2	0.9	4.1	2.4
119 G8献立を豪華にする	547	2.8	1.0	3.8	1.9	427	2.8	1.0	3.8	1.9	120	2.8	1.0	3.8	1.9	196	2.6	1.0	3.6	1.6	351	2.9	0.9	3.9	2.0
120 G9口直しになる	547	2.5	0.9	3.5	1.6	427	2.5	0.9	3.5	1.6	120	2.6	0.9	3.5	1.7	196	2.4	0.9	3.3	1.5	351	2.6	0.9	3.5	1.7
121 G10口の中がすかっとする	547	2.6	1.0	3.6	1.6	427	2.6	1.0	3.6	1.6	120	2.7	1.0	3.7	1.8	196	2.5	1.0	3.5	1.5	351	2.7	1.0	3.7	1.7
122 G11食感がよい	547	3.3	0.9	4.2	2.4	427	3.3	0.9	4.2	2.4	120	3.3	0.9	4.3	2.4	196	3.3	0.9	4.2	2.4	351	3.4	0.9	4.3	2.5
123 G12匂いがない	547	3.4	0.9	4.3	2.4	427	3.3	0.9	4.3	2.4	120	3.4	0.9	4.4	2.5	196	3.3	0.9	4.3	2.4	351	3.4	0.9	4.3	2.5
125 G13胸がスカッとする	547	2.9	1.0	3.9	1.9	427	2.9	1.0	3.9	1.8	120	3.1	1.0	4.1	2.0	196	2.7	1.0	3.8	1.7	351	3.0	1.0	4.0	2.0
126 G14ストレスを発散できる	547	2.9	1.1	4.1	1.8	427	2.9	1.1	4.0	1.8	120	3.1	1.1	4.2	2.0	196	2.7	1.1	3.8	1.6	351	3.1	1.1	4.2	2.0
127 G15気分がよくなる	547	3.1	1.0	4.2	2.1	427	3.1	1.0	4.2	2.1	120	3.2	1.0	4.2	2.1	196	3.0	1.1	4.1	1.9	351	3.2	1.0	4.2	2.2
128 H1リラックスできる	547	3.2	1.0	4.2	2.2	427	3.2	1.0	4.2	2.1	120	3.4	1.1	4.4	2.3	196	3.0	1.1	4.1	1.9	351	3.3	1.0	4.3	2.3
129 H2落ちつく(ほっとする)	547	3.3	1.0	4.3	2.3	427	3.2	1.0	4.3	2.2	120	3.4	1.1	4.5	2.4	196	3.0	1.1	4.1	2.0	351	3.4	1.0	4.4	2.4
130 H3口のさびしさをわらわらせる	546	2.5	1.0	3.5	1.6	426	2.5	1.0	3.5	1.6	120	2.6	1.0	3.5	1.6	196	2.5	1.0	3.5	1.5	350	2.6	1.0	3.5	1.6
131 H4空腹を満たす	546	2.9	0.9	3.9	2.0	426	2.9	0.9	3.9	2.0	120	2.9	1.0	3.9	1.9	196	2.9	0.9	3.9	2.0	350	2.9	0.9	3.9	2.0
132 H5目先を変える	547	3.1	0.9	4.0	2.1	427	3.1	0.9	4.0	2.1	120	3.0	0.9	3.8	2.1	196	2.8	0.9	3.7	1.9	351	3.2	0.9	4.1	2.3
133 H6元気になる	546	3.7	1.0	4.6	2.7	426	3.7	1.0	4.6	2.7	120	3.6	1.0	4.6	2.6	196	3.5	1.0	4.5	2.6	350	3.7	0.9	4.7	2.8
134 H7力がつく	547	3.5	1.0	4.5	2.5	427	3.6	1.0	4.6	2.6	120	3.5	1.0	4.5	2.4	196	3.4	1.0	4.4	2.3	351	3.6	1.0	4.6	2.7
135 H8しやきとすする	547	3.4	1.0	4.4	2.4	427	3.4	1.0	4.4	2.4	120	3.4	1.0	4.4	2.4	196	3.2	1.1	4.3	2.1	351	3.5	1.0	4.5	2.5
136 H9生活をよくする[好調にする]	546	3.6	0.9	4.6	2.7	426	3.6	0.9	4.6	2.7	120	3.7	1.0	4.7	2.7	196	3.5	1.0	4.5	2.5	350	3.7	0.9	4.6	2.8
137 H10食べた後の体調に影響しない	547	3.5	1.0	4.5	2.5	427	3.5	1.0	4.5	2.5	120	3.7	1.0	4.6	2.7	196	3.4	1.0	4.5	2.4	351	3.6	1.0	4.5	2.6
138 H11アレルギー-湿疹が出ない	547	3.4	1.3	4.7	2.1	427	3.4	1.3	4.7	2.0	120	3.5	1.3	4.8	2.2	196	3.3	1.3	4.6	1.9	351	3.5	1.3	4.8	2.1
139 H12お腹や胃に負担が少ない	547	3.5	1.1	4.6	2.5	427	3.5	1.1	4.6	2.4	120	3.7	1.0	4.6	2.7	196	3.4	1.1	4.5	2.4	351	3.6	1.1	4.6	2.5
140 H13血圧に影響しない	547	3.5	1.2	4.8	2.3	427	3.5	1.2	4.7	2.3	120	3.7	1.2	4.9	2.4	196	3.4	1.3	4.7	2.1	351	3.6	1.2	4.8	2.4
141 H14湿疹が出ない	547	3.2	1.4	4.6	1.8	427	3.2	1.4	4.5	1.8	120	3.3	1.4	4.7	2.0	196	3.0	1.4	4.4	1.7	351	3.3	1.4	4.7	2.0
142 K10服薬中の薬に影響しない	353	3.3	1.3	4.6	2.0	277	3.3	1.3	4.6	2.0	76	3.4	1.3	4.8	2.1	141	3.1	1.3	4.4	1.8	212	3.4	1.3	4.7	2.2
143 H15消化が良い	547	3.6	1.0	4.6	2.6	427	3.6	1.0	4.6	2.5	120	3.7	1.0	4.7	2.7	196	3.5	1.0	4.5	2.5	351	3.6	1.1	4.7	2.6
144 H16健康に良い	547	4.1	0.9	5.0	3.2	427	4.0	0.9	5.0	3.1	120	4.2	0.8	5.0	3.3	196	4.0	0.9	4.9	3.1	351	4.1	0.9	5.0	3.2
145 H1体を温める	541	3.2	1.1	4.3	2.1	423	3.2	1.1	4.3	2.1	118	3.2	1.1	4.3	2.0	194	2.9	1.0	4.0	1.9	347	3.3	1.1	4.4	2.2
146 I2血液をサラサラにする	546	3.7	1.0	4.7	2.7	426	3.7	1.0	4.7	2.7	120	3.7	0.9	4.7	2.8	195	3.5	1.1	4.6	2.4	351	3.8	0.9	4.8	2.9
147 I3疲労を回復する	547	3.7	0.9	4.6	2.8	427	3.7	0.9	4.6	2.8	120	3.7	0.9	4.6	2.7	196	3.6	0.9	4.5	2.6	351	3.8	0.9	4.7	2.9
148 I4便通を良くする	547	3.8	1.0	4.9	2.8	427	3.8	1.0	4.8	2.8	120	3.9	1.0	4.9	2.9	196	3.7	1.1	4.7	2.6	351	3.9	1.0	4.9	2.9
150 I5骨粗鬆症を予防する	545	3.7	1.0	4.7	2.6	426	3.6	1.1	4.7	2.6	119	3.9	1.0	4.9	2.9	195	3.2	1.2	4.4	2.1	350	3.9	0.9	4.8	3.1
151 I6認知症の予防や治療に効く	547	3.4	1.2	4.6	2.2	427	3.4	1.2	4.6	2.2	120	3.5	1.2	4.7	2.3	196	3.1	1.2	4.3	1.8	351	3.6	1.1	4.7	2.5
152 I7「物忘れ」を予防する	547	3.4	1.2	4.6	2.2	427	3.3	1.2	4.5	2.1	120	3.5	1.2	4.7	2.3	196	3.0	1.2	4.3	1.8	351	3.5	1.2	4.7	2.4
153 I8自分の病気に適している	545	3.7	1.1	4.7	2.6	426	3.6	1.1	4.7	2.5	119	3.8	1.0	4.9	2.8	194	3.5	1.1	4.7	2.4	351	3.7	1.0	4.8	2.7
158 I9髪に良い	547	2.9	1.2	4.1	1.7	427	2.9	1.2	4.0	1.7	120	3.0	1.3	4.3	1.7	196	2.6	1.2	3.8	1.4	351	3.1	1.1	4.2	2.0
159 I10肌・歯・髪・爪などに良い	547	3.1	1.1	4.2	1.9	427	3.1	1.1	4.2	1.9	120	3.1	1.3	4.4	1.9	196	2.7	1.1	3.8	1.6	351	3.3	1.1	4.4	2.2
160 I11呑み込みやすい	547	2.8	1.1	3.9	1.6	427	2.7	1.1	3.9	1.6	120	3.0	1.1	4.1	1.9	196	2.6	1.0	3.6	1.5	351	2.9	1.2	4.1	1.7
161 I12歯の調子に合う	547	3.0	1.2	4.1	1.8	427	2.9	1.2	4.1	1.7	120	3.2	1.2	4.4	2.0	196	2.8	1.2	3.9	1.6	351	3.1	1.2	4.2	1.9
162 I13噛みやすい	546	3.0	1.2	4.2	1.8	427	2.9	1.2	4.1	1.8	119	3.2	1.1	4.3	2.0	195	2.8	1.2	3.9	1.6	351	3.1	1.2	4.2	1.9
163 I14世間で話題になっている	547	2.6	1.0	3.6	1.6	427	2.6	1.0	3.6	1.6	120	2.5	1.0	3.5	1.5	196	2.3	1.0	3.3	1.4	351	2.7	1.0	3.7	1.7
164 I15広告に載っている	547	2.3	1.0	3.3	1.3	427	2.4	1.0	3.4	1.4	120	2.2	0.9	3.1	1.2	196	2.1	0.9	3.0	1.2	351	2.4	1.0	3.5	1.4
166 J1(食物に関する)言い伝えや迷信を守る	547	2.4	1.0	3.4	1.4	427	2.5	1.0	3.4	1.5	120														

表5-3 先行研究にみられる食物選択動機の整理

No.	先行研究 著者	対象者人数・年齢(平均年齢)	調査方法	a健康	b栄養	c体重コントロール	d利便性	e経済性	③感覚・気分	④品質・自然志向	⑤親和性・伝統	⑥関係性	⑦道徳的関心・宗教性	⑧その他
1	Kronold & Lau ⁽¹⁸⁾	1992	レビュー	自分の健康に良い(Good for my health)			利便性(Convenience)	価格(Price)	味(Taste)	栄養感(Sensibility)	親和性(Familiarity)	許容性(Tolerance)	信念(Belief)	知識(Knowledge)
2	Betts ⁽²¹⁾	高齢者78名(44歳~100歳(平均年齢75歳))	面接			大さ(Fatening)	利便性(Convenient)	高価(Expensive)	味(Taste)	噛みやすい(Easy to chew)				
3	Lappoport et al. ⁽⁸¹⁾	1992	面接・質問紙	健康(Health)			利便性(Convenience)		楽しみ(Pleasure)		伝統(Tradition)			
4	Cooper ⁽⁴³⁾	1994	質問紙						高揚性(Enhancement)		調和性(Contormity)	関係性(Social)	コーピング(Coping)	
5	Stentoe et al. ⁽⁸⁾	1995	質問紙	健康(Health)		体重コントロール(Weight Control)	利便性(Convenience)	価格(Price)	ムード(Mood)	感覚的魅力(Sensory Appeal)	天竺薬材(Natural Content)	倫理的関心(Ethical Concern)		
6	Furst et al. ⁽¹⁰⁾	1996	面接	健康と栄養(Health and Nutrition)			利便性(Convenience)	食糧上の考え(Considerations)	感覚(Sensory perceptions)	品質(Quality)	関係性の好み(Managing relationships)			
7	Falk et al. ⁽⁴⁵⁾	1996	面接	身体的ウェルビーイング(Physical well-being)			利便性(Convenience)	食糧上の考え方(Considerations)	感覚(Sensory perceptions)					
8	Cox et al. ⁽⁹²⁾	1996	質問紙	健康(Health)	栄養(Nutritious)			高価(Expensive)	味(Taste)		食習慣(Eating habits)	家族の好み(Family liking)		
9	鳥井 ⁽²²⁾	1998	質問紙	健康		体重コントロール(Weight Control)		調理の簡便化(簡便)	気分	感覚的魅力(Sensory Appeal)	親和性(Familiarity)			
10	Lindeman & Stark ⁽⁴⁴⁾	1999	質問紙	健康(Health)		体重コントロール(Weight Control)			楽しみ(Pleasure)				イデオロギ的理由(Ideological Reasons)	
11	富田・土屋 ⁽⁷⁾	1999	質問紙	健康と栄養		低カロリー	入手の容易さ		感覚的快楽	(生産物への信頼、食材の質と適切さ) ⁽¹⁾	(食物への親和性) ⁽²⁾		環境保護(Ecogogical Values)	政治的価値観(Political Values)
12	Lindeman & Vahand nen ⁽⁶⁰⁾	2000	質問紙	健康(Health)		体重コントロール(Weight Control)	利便性(Convenience)	価格(Price)	ムード(Mood)	感覚的魅力(Sensory Appeal)	天竺薬材(Natural Content)	親和性(Familiarity)	宗教性(Religion)	
13	瀬戸山・今田 ⁽²⁾	2006	質問紙	(自然・健康性)			簡便性・経済性		気分・快楽性	自然・健康性		流行・販売促進		
14	森松 ⁽⁴⁵⁾	2007	質問紙	健康・ダイエット		体重コントロール(Weight Control)			嗜好・利便性					
15	Ares & Gámbaro ⁽⁷⁰⁾	2007	質問紙	健康と栄養価(Health and Nutritional value)		体重コントロール(Weight Control)	価格と利便性(Price and Convenience)		フレージングの良さと安全性(good and Safety)	感覚的魅力(Sensory Appeal)	天竺薬材(Natural content)	親和性(Familiarity)		動機づけの方向(Direction of motivational focus)
16	de Boer et al. ⁽²⁴⁾	2007	質問紙											
17	Ogden et al. ⁽²⁰⁾	2007	質問紙	健康(Health)		体重	有用性(Availability)	時間(Time)	価格(Cost)	味(Taste)			倫理性(Ethics)	宗教性(Religion)
18	Chambers et al. ⁽¹¹⁹⁾	2008	面接	健康(Health)										

注1) 産物への信頼、食材の質と適切さ)は、成人においては抽出されず、最終的な調査には含まれていない。

表5-4 探索的因子分析結果(最尤法, プロマックス回転)と各項目の平均

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	M	SD
気分/感覚因子($\alpha=.92$)											
G10口の中がすかつとする	.85	-.02	.06	.10	-.18	-.02	-.02	-.02	-.03	2.6	1.0
G11食感がよい	.84	.04	.01	-.01	.07	-.02	.00	-.10	-.03	3.3	0.9
G9口直しになる	.84	.00	.00	.01	-.06	-.05	-.02	.05	-.05	2.5	0.9
G13胸がスカッとする	.81	-.05	.05	.15	-.10	.07	-.05	-.04	-.04	2.9	1.0
G12匂いがよい	.78	-.03	-.06	-.01	.12	.00	.02	-.11	-.01	3.4	0.9
G7見た目が良い	.64	.05	-.05	-.15	.09	.03	.03	.09	.09	3.1	0.9
G8献立を豪華にする	.63	.02	-.01	-.02	.04	-.03	.04	.14	-.04	2.8	1.0
G5彩が良い	.57	.03	.02	-.09	.09	.05	.04	.02	.06	3.1	0.9
H5目先を変える	.52	.03	-.02	.04	.11	.01	.01	.01	.09	3.1	0.9
品質の明示性($\alpha=.89$)											
B3銘柄や品種が明らかである	.00	.88	-.01	.08	-.10	-.02	.01	.01	-.08	3.8	0.9
B2製造者(メーカー)が明らかである	.00	.88	-.05	-.05	.02	.04	-.06	.00	-.03	4.0	0.9
B1製造日が明らかである	.03	.73	.01	-.13	.10	.01	-.04	.01	-.02	4.1	0.9
B4産地(国内の)が明らかである	-.04	.72	-.02	.14	-.14	-.05	.11	.01	-.01	4.1	1.0
A15消費期限(賞味期限)が明らかである	.04	.65	.03	-.13	.11	.03	-.03	.01	-.04	4.1	0.9
A13使用材料が明らかである	-.03	.63	-.04	.12	.02	-.01	.00	-.08	.15	4.0	0.9
A14消費期限内(賞味期限)に消費できる	.04	.57	.08	-.11	.02	.01	-.02	.05	-.04	3.8	1.0
A12人工的な食材を含まない	-.01	.52	-.01	.13	-.04	-.01	.02	-.02	.13	3.8	0.9
体重コントロール因子($\alpha=.90$)											
D2低カロリーである	.00	.02	.92	-.04	.01	-.02	.01	-.01	-.01	3.0	1.2
D3砂糖が少ない	.00	.04	.76	-.03	.00	.08	.08	-.02	-.01	3.0	1.1
C15高カロリーである	-.02	.02	.74	.03	-.03	-.04	.02	-.05	.10	3.3	1.2
D5コレステロール(脂身)が少ない	-.07	.08	.72	.00	.18	.05	-.05	.05	-.06	3.5	1.2
D1甘いものである	.09	-.01	.72	-.01	-.11	-.01	.08	-.07	-.01	3.0	1.1
C11ダイエットする(体重を減らす)	.02	-.05	.70	.01	-.05	-.04	-.09	.04	-.03	2.7	1.1
C14体重にあまり影響しない	-.01	-.06	.67	.04	.00	-.02	-.04	.05	.04	2.8	1.1
健康管理因子($\alpha=.90$)											
I3疲労を快復する	.00	.02	-.09	.87	.04	.02	.05	-.05	-.05	3.7	0.9
I2血液をサラサラにする	-.09	.02	.05	.80	.09	.01	-.03	.00	-.03	3.7	1.0
I1体を温める	.05	.06	-.11	.75	-.14	-.02	.06	.04	.02	3.2	1.1
I7「物忘れ」を予防する	.06	-.10	.05	.73	-.03	-.02	-.05	.05	.07	3.4	1.2
I5骨粗鬆症を予防する	-.04	.04	.04	.71	.12	-.05	.03	-.02	.01	3.7	1.0
I4便秘を良くする	.01	-.09	.09	.71	.08	.01	.02	-.04	-.03	3.8	1.0
I10肌・歯・髪・爪などによい	.08	.04	.03	.59	.01	.07	-.11	.13	-.02	3.1	1.1
栄養バランス因子($\alpha=.90$)											
J6栄養バランスがよい	.07	-.04	-.04	-.03	.82	.03	.01	.03	-.03	3.7	0.9
J8いろいろな種類のを食べる	.01	.00	-.01	-.08	.80	-.06	-.03	.00	.08	3.9	0.9
J7足りない栄養を補う	-.04	-.04	-.01	.06	.75	.03	.00	.11	-.11	3.4	1.0
J13栄養がある	.00	.02	-.04	.12	.75	.01	.04	-.06	-.02	3.7	0.9
J14ビタミンやミネラルが豊富である	-.03	.03	.04	.18	.70	.01	-.03	-.05	.02	3.7	0.9
J12食べ物が偏らない	.04	.05	.00	-.05	.69	-.09	.05	-.05	.08	3.6	0.9
調理の手軽さ因子($\alpha=.89$)											
F14準備に時間がかからない	-.07	.00	-.03	-.01	.04	.96	.01	-.03	-.06	3.2	1.0
F12後片付けが簡単である	-.01	-.02	-.04	-.02	.01	.86	.01	.00	.03	3.1	1.1
F16少ない材料で作ることが出来る	-.01	-.01	.00	.01	-.04	.82	-.02	.01	.08	3.0	1.0
G3手軽に食べられる	.06	.00	.04	-.03	-.09	.69	.05	.02	-.02	3.0	1.0
G1調理して疲れない	.07	.05	.01	.07	-.01	.61	-.05	.02	-.01	2.9	1.1
親和性因子($\alpha=.91$)											
C6馴染みがある	-.05	-.02	.04	-.04	.00	-.01	.90	.02	.00	3.3	0.9
C7幼少の頃から食べているものである	.02	-.01	.00	.07	-.12	.02	.87	.01	.03	3.3	1.1
C8普段(習慣的に)食べているものである	.02	-.01	-.01	.00	.08	.06	.79	-.01	-.06	3.3	1.0
C5伝統的に食べてきたものである	.04	.02	-.02	-.02	.09	-.05	.78	.02	-.01	3.3	1.0
関係性の折り合い因子($\alpha=.88$)											
B13知人が勧めたものである	-.05	-.01	.01	.02	.06	.01	.02	.90	-.03	2.9	0.9
B12店の人が勧めたものである	.05	.04	-.02	.03	-.04	-.03	.01	.79	.07	2.7	0.9
B14周りの人が選んでいるものである	.02	-.01	.01	.01	-.01	.01	.02	.79	.00	2.6	0.9
経済性因子($\alpha=.83$)											
E5使い切れるものである	-.07	.03	.00	-.01	-.05	-.01	-.02	.03	.94	3.5	1.0
E4食材を無駄にしない	.04	-.04	.00	-.03	.04	-.02	-.03	.00	.83	3.7	0.9
E6利用範囲が広い	.05	-.03	.05	.06	.08	.11	.05	-.01	.52	3.4	1.0
固有値	14.57	3.83	3.66	2.75	2.56	2.41	1.94	1.68	1.54		
寄与率	27.12	6.39	6.16	4.57	4.24	3.81	3.25	2.49	2.64		
累積寄与率	27.12	33.51	39.67	44.24	48.48	52.29	55.54	58.03	60.68		
因子間相関											
気分/感覚因子	1.00										
品質の明示性因子	.33	1.00									
健康管理因子	.25	.26	1.00								
体重コントロール因子	.49	.41	.44	1.00							
栄養バランス因子	.43	.47	.38	.54	1.00						
調理の手軽さ因子	.40	.21	.32	.45	.32	1.00					
親和性因子	.41	.24	.28	.25	.36	.32	1.00				
関係性の折り合い因子	.40	.26	.23	.33	.24	.35	.33	1.00			
経済性因子	.36	.31	.31	.43	.45	.37	.30	.17	1.00		

表5-5 確認的因子分析(最尤法)

	標準化係数	<i>p</i>
気分/感覚因子		
G10口の中がすかっとする	.90	***
G11食感がよい	.73	***
G9口直しになる	.85	***
品質の明示性因子		
B3銘柄や品種が明らかである	.84	***
B2製造者(メーカー)が明らかである	.93	***
B1製造日が明らかである	.70	***
体重コントロール因子		
D2低カロリーである	.94	***
D3砂糖が少ない	.79	***
C15高カロリーである	.72	***
健康管理因子		
I3疲労を快復する	.86	***
I2血液をサラサラにする	.85	***
I1体を温める	.70	***
栄養バランス因子		
J6栄養バランスがよい	.91	***
J8いろいろな種類のを食べる	.74	***
J7足りない栄養を補う	.78	***
調理の手軽さ因子		
F14準備に時間がかからない	.90	***
F12後片付けが簡単である	.86	***
F16少ない材料で作ることが出来る	.83	***
親和性因子		
C6馴染みがある	.85	***
C7幼少の頃から食べているものである	.88	***
C8普段(習慣的に)食べているものである	.83	***
関係性の折り合い因子		
B13知人が勧めたものである	.91	***
B12店の人が勧めたものである	.82	***
B14周りの人が選んでいるものである	.80	***
経済性因子		
E5使い切れるものである	.87	***
E4食材を無駄にしない	.83	***
E6利用範囲が広い	.68	***
モデル適合度		
	χ^2	573.9
	<i>df</i>	288
	GFI	.926
	AGFI	.903
	CFI	.965
	RMSEA	.043

***:*p*<.001

表5-6 下位因子別の得点分布と信頼性

下位因子	得点分布					信頼性 α 係数
	範囲	平均 値	標準 偏差	歪度	尖度	
気分/感覚因子(3項目)	3~15	8.6	2.5	0.0	-0.3	.86
品質の明示性因子(3項目)	3~15	11.9	2.4	-0.9	0.9	.86
体重コントロール因子(3項目)	3~15	9.4	3.0	-0.3	-0.5	.85
健康管理因子(3項目)	3~15	10.6	2.6	-0.5	0.1	.84
栄養バランス因子(3項目)	3~15	11.1	2.4	-0.4	-0.1	.84
調理の手軽さ因子(3項目)	3~15	9.3	2.8	-0.2	-0.2	.89
親和性因子(3項目)	3~15	9.9	2.7	-0.6	0.3	.89
関係性の折り合い因子(3項目)	3~14	8.2	2.4	-0.4	-0.2	.88
経済性因子(3項目)	3~15	10.6	2.5	-0.4	0.2	.83

表5-7 各モデルに対する主な適合と指標と情報量基準

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	備考
基本モデル	573.9	288	<.001	.926	.903	.965	.043	753.9	763.9	
男性モデル	418.7	288	<.001	.864	.821	.953	.049	598.7	630.2	
女性モデル	519.4	288	<.001	.902	.871	.957	.049	699.4	715.6	
モデル 0	938.3	576	<.001	.888	.853	.956	.035	1298.3	1346.1	等値制約なし(配置不変)
モデル 1	960.3	594	<.001	.886	.854	.955	.034	1284.3	1327.3	潜在変数から観測変数に向かうパスを等値制約(測定不変)
モデル 2	1021.2	639	<.001	.880	.858	.953	.034	1255.2	1286.3	モデル1の制約+共分散を等値制約
モデル 3	1129.7	666	<.001	.866	.848	.943	.036	1309.7	1333.6	モデル2の制約と残差を等値制約(全母数が等しい)

表5-8 各モデルに対する等値条件の検定

	χ^2 値(df)	p	等値条件の検定(df)	p
モデル 0	$T_0=938.3(576)$	<.001		
モデル 1	$T_1=960.3(594)$	<.001	$T_1-T_0=22.0(18)$.233
モデル 2	$T_2=1021.2(639)$	<.001	$T_2-T_0=82.9(63)$.047
モデル 3	$T_3=1129.7(666)$	<.001	$T_3-T_0=191.4(90)$	<.001
			$T_2-T_1=60.9(45)$.057
			$T_3-T_1=169.5(72)$	<.001
			$T_3-T_2=108.5(27)$	<.001

表5-9 モデル2における男女のパス係数(標準化推定値)

観測変数	パス	潜在変数	男性				女性			
			標準化係数	標準誤差	検定統計量	p	標準化係数	標準誤差	検定統計量	p
G10口の中がすかつとする	←	F1	.86	.04	25.04	***	.92	.04	25.04	***
G11食感がよい	←	F1	.72	.04	18.81	***	.74	.04	18.81	***
G9口直しになる	←	F1	.83	.03	22.69	***	.85	.03	22.69	***
B3銘柄や品種が明らかである	←	F2	.85	.04	21.88	***	.82	.04	21.88	***
B2製造者(メーカー)が明らかである	←	F2	.90	.03	25.84	***	.95	.03	25.84	***
B1製造日が明らかである	←	F2	.65	.04	17.66	***	.73	.04	17.66	***
D2低カロリーである	←	F3	.93	.04	25.63	***	.93	.04	25.63	***
D3砂糖が少ない	←	F3	.77	.04	20.69	***	.81	.04	20.69	***
C15高カロリーである	←	F3	.72	.05	18.04	***	.71	.05	18.04	***
I3疲労を快復する	←	F4	.88	.03	22.86	***	.84	.03	22.86	***
I2血液をサラサラにする	←	F4	.80	.04	22.98	***	.88	.04	22.98	***
I1体を温める	←	F4	.71	.04	17.20	***	.68	.04	17.20	***
J6栄養バランスがよい	←	F5	.86	.03	24.46	***	.92	.03	24.46	***
J8いろいろな種類のものを食べる	←	F5	.68	.03	18.47	***	.75	.03	18.47	***
J7足りない栄養を補う	←	F5	.78	.04	19.86	***	.77	.04	19.86	***
F14準備に時間がかからない	←	F6	.92	.03	25.48	***	.89	.03	25.48	***
F12後片付けが簡単である	←	F6	.84	.04	23.71	***	.87	.04	23.71	***
F16少ない材料で作ることが出来る	←	F6	.85	.04	22.59	***	.82	.04	22.59	***
C6馴染みがある	←	F7	.84	.03	23.42	***	.86	.03	23.42	***
C7幼少の頃から食べているものである	←	F7	.85	.04	24.64	***	.90	.04	24.64	***
C8普段(習慣的に)食べているものである	←	F7	.81	.04	22.78	***	.85	.04	22.78	***
B13知人が勧めたものである	←	F8	.90	.03	25.50	***	.92	.03	25.50	***
B12店の人が勧めたものである	←	F8	.81	.03	21.99	***	.83	.03	21.99	***
B14周りの人が選んでいるものである	←	F8	.83	.03	21.23	***	.79	.03	21.23	***
E5使い切れるものである	←	F9	.86	.04	22.35	***	.87	.04	22.35	***
E4食材を無駄にしない	←	F9	.79	.04	21.43	***	.85	.04	21.43	***
E6利用範囲が広い	←	F9	.60	.04	15.90	***	.68	.04	15.90	***

***: p<.001

表5-10 専門家による食物選択動機項目の分類

因子	定義	一致項目(項目数)	分類数		
			B	F	G
①栄養と健康	病気の回避・コントロール、体重コントロール、身体をよりよくするため などの事柄	42 体重をコントロールする, 43 ダイエットする(体重を減らす), 44 太らないようにする, 45 体重にあまり影響しない, 46 高カロリーである, 48 低カロリーである, 49 砂糖が少ない, 50 低脂肪である, 51 コレステロールが少ない, 52 塩分が少ない, 114 元気になる, 115 力がつく, 118 食べた後の体調に影響しない, 119 アレルギーが出ない, 120 お腹や胃に負担が少ない, 121 血圧に影響しない, 122 湿疹が出ない, 123 消化がよい, 124 健康によい, 125 体を温める, 126 血液をサラサラにする, 127 疲労を回復する, 128 便通を良くする, 129 骨粗鬆症を予防する, 130 認知症の予防や治療に効く, 131 「物忘れ」を予防する, 132 自分の病気に適している, 133 髪の毛によい, 134 肌・歯・髪・爪などによい, 136 歯の調子に合う, 145 栄養のバランスがよい, 146 足りない栄養を補う, 147 いろいろな種類のものを食べる, 151 食べ物が偏らない, 152 栄養がある, 154 ビタミンCを多く含む, 155 カルシウムを多く含む, 157 タンパク質を多く含む, 158 野菜の代わりになる, 161 医師から食事指導を受けている, 162 栄養士から指導を受けている, 169 服薬中の薬に影響しない(合計41項目)	54	54	43
②利便性・経済性	時間、価格、保存性、アクセスや準備・片付けのしやすさ、金銭上の考え方、 などの事柄	64 早く消費できる, 65 その日に使用するものである, 66 食材を無駄にしない, 67 使い切れるものである, 68 利用範囲が広い, 69 家計費の範囲内で賄える, 70 高価でない, 71 安い, 73 値段に見合う価値がある, 74 おまけやポイントなどのサービスがある, 76 量が多い, 77 量が少ない, 78 家で料理しないようなものである, 80 (前日の)残りの物がある, 82 一定の食材を常備しておく, 85 自宅まで売りに来てくれる, 86 自宅まで配達してくれる, 87 店やスーパーで手軽に手に入る, 88 自宅や職場の近くで購入できる, 89 後片付けが楽である, 90 用意が簡単である, 91 準備に時間がかからない, 92 調理がとても簡単である, 93 少ない材料で作ることができる, 94 調理して疲れない, 95 すぐに食べられる, 96 手軽に食べられる, 97 おかずがなくても食べられる, 148 多種類のものが一緒にパックされている, 159 ご飯(米飯)の代わりになる(合計30項目)	35	39	34
③感覚・気分	味、におい、外見、テクスチャー、好み、ムード、気分、 などの事柄	53 味付けが薄い, 54 あっさりしている(淡泊である), 55 味付けが濃い, 58 味見をしたいものである, 59 味がよい, 60 おいしい, 62 口に合うものである, 63 好きなものである, 103 口の中がすかつとする, 104 食感がよい, 105 匂いがよい, 106 胸がすかつとなる, 107 ストレスを発散できる, 108 気分がよくなる, 109 リラックスできる, 110 落ち着く(ほつとする), 113 目先を変える(合計19項目)	30	23	32
④親和性・信念・伝統	信念、伝統、過去の経験、食習慣に合う、 などの事柄	36 伝統的に食べてきたものである, 38 幼少の頃から食べている, 39 普段(習慣的に)食べている, 40 三食以外に食べない(合計4項目)	10	7	10
⑤品質・自然志向	自然志向、品質、自然のもの、品質表示、 などの事柄	6 遺伝子組み換え食品ではない, 8 安全性が高い, 9 農薬の使用が少ない, 10 自然のままの食材が使われている, 11 食品添加物を含まない, 12 人工的な食材を含まない, 13 使用材料が明らかである, 15 消費期限(賞味期限)が明らかである, 16 製造日が明らかである, 17 製造者(メーカー)が明らかである, 18 銘柄や品種が明らかである, 19 産地(国内の)が明らかである, 20 原産国が明らかである, 22 旬のものである, 23 新鮮である, 24 品質が良い, 149 いろいろな材料が混ざっていない(合計17項目)	21	20	25
⑥関係性	自分以外の人の好みやニーズ、社会や他の人との関係性の管理、 などの事柄	27 店の人が勤めたものである, 28 知人が勤めたものである, 29 周りの人が選んでいるものである, 30 知人や近所に差しあげる, 31 若者が集まる場所で食べることができる, 101 献立を豪華にする, 143 見栄を張る, 163 一緒に食べる人(夫、子、孫など)がいる, 164 来客がある, 165 夫の好みにあわせる, 166 家族(子、孫)の好みにあわせる(合計11項目)	14	28	23
⑦倫理性・宗教性	宗教的、倫理的、環境保護、動物保護、 などの事柄	5 環境によい包装である, 142 信仰する宗教の(食事に関する)教えを守る(合計2項目)	2	4	4
⑧その他	その他1	(合計0項目)	5	3	0

BとGは食物学を専門とする教員, Fは管理栄養士。

2. 研究2-2 高齢者の食物選択動機質問票の基準関連妥当性の検討

1) 目的と意義

研究2-2では、食物選択動機の9因子構造は今回の調査データにも適合するかを確認した後、研究2-1で作成された食物選択動機質問票（FCQ-E：Food Choice Questionnaire for the Elderly）の基準関連妥当性について検討する。食物選択動機質問票を構成する概念が何を表すのかを検証することは、質問票の活用可能性を示唆する。それによって食指導のツールとしてFCQ-Eを広く活用できると考えられる。

2) 方法

(1) 調査対象、調査期間および方法

調査対象は、京都府京都市および兵庫県宝塚市在住の60歳以上の健常高齢者とした。対象者の選定は、生活機能が高く（老研式活動能力指標¹²⁶⁾の得点が10点以上）、自立生活をする385名とした（配布数683，回収数459，回収率67.2%。有効回答数385，欠損率16.1%）。老人福祉センター等を利用する者（配布数340，回収数267，有効数244），有料老人ホームの一般居室入居者（配布数343，回収数192，有効数141）の協力を得た。調査期間は2012年6月～2012年8月であった。方法は留置法による無記名自記式調査を用いた。配布は手渡しで行い，回収は郵送法を用いた。有料老人ホーム内での配布は，当該有料老人ホームの職員によって戸別に配布された。回収は郵送法を用いた。

(2) 調査内容

食物選択動機の質問は高齢者用の食物選択動機質問票¹⁵⁹⁾（FCQ-E：Food Choice Questionnaire for the Elderly）を用いた。教示文は「食物選択をするときに○○○することをどの程度重視しますか」と尋ね，「非常に重視する」「かなり重視する」「やや重視する」「わずかに重視する」「重視しない」の5件法で測定し，順に5点～1点を配点した。基準関連妥当性を検討するために外的基準として，新しい食物選択動機質問票⁷¹⁾（FCQ-N：Food Choice Questionnaire New Version），日本語版食行動質問紙¹⁶⁰⁾（DEBQ：The Dutch Eating Behavior Questionnaire），日本語版Health Locus of Control尺度（JHLC：Japanese version of the Health Locus of Control Scales）¹⁶¹⁾のI尺度および食物選択の行動¹⁶²⁾についての質問（6項目）を用いた。これ以外に属性および生活特性として，性，年齢，高次の生活機能，同居家族，身長，体重，病気の有無，咀嚼程度等について尋ねた。

FCQ-Nは，「栄養と健康」「低カロリー」「入手の容易さ」「感覚的快楽」の4尺度18項目より構成されている。各項目について「まったく大切だと思わない」「やや大切だと思う」「大切だと思う」「非常に大切だと思う」の4件法で測定し，順に1点～4点を配点する。「栄養と健康」は「健康」を，「低カロリー」は「抑制的摂食」を，「入手の容易さ」は「便宜性」を「感覚的快楽」は「快」を測定するとされている⁷¹⁾。FCQ-Nは現在日本語版として唯一存在する食物選択動機を測定する質問票であり，外的基準の尺度として適すると考えて用いた。

日本語版DEBQは，Van Strien et al.¹⁶³⁾が作成した尺度の日本語版である。外発的摂食，情動的摂食，抑制的摂食の3尺度より構成されている。各項目について「まったく（そうで）ある」「ほとんど（そうで）ある」「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」の5件法で測定する。通常1点～5点を配点して測定する（逆転項目は逆に配点）。

外発的摂食尺度は10項目からなり、食物の味や匂いといった外的刺激によって喚起される食行動の傾向¹⁶⁰⁾を示す。情動的摂食尺度は12項目からなり、怒り、不安、恐怖のようなネガティブな内的覚醒状態の高まりによって生起する食行動傾向を示す¹⁶⁰⁾。抑制的摂食尺度は9項目からなり、痩身を主な目的とした摂取エネルギー量の意図的抑制のこと¹⁶⁴⁾で摂食を抑制する傾向を示す¹⁶⁰⁾。抑制的摂食は認知的摂食に対応し、認知的摂食は食物に対する知識・信念に基づく摂食であり、多くの場合は栄養学的知識・信念による摂食の自己統制であるとされている¹⁶⁴⁾。

JHLCは、Wallston et al.¹⁶⁵⁾が作成した尺度を改訂した日本語版尺度¹⁶¹⁾で、5因子から構成されており、そのうち、健康の原因帰属は自分にあるとする傾向を測定するI尺度を用いた。「まったくそうは思わない」「そうは思わない」「どちらかといえばそう思わない」「どちらかといえばそう思う」「そう思う」「非常にそう思う」の6件法で測定し、順に1点～6点を配点した。JHLC-Iは得点が高い程、健康の原因帰属は自分にあるとする傾向が強いと判断する。なお、DEBQやJHLC-Iは、食物選択動機の尺度作成を試みた研究⁶⁸⁾⁷¹⁾において収束的妥当性をみるために使用されており、本研究においても適当であると考えて使用した。

さらに、「品質の明示性」因子についての基準関連妥当性をみる適当な尺度がないため、塩事業センターの「食の安全意識に関する調査」の質問項目¹⁶²⁾を参考にして「食物は値段が安いものを選ぶ」「食物は、ブランドにこだわって選ぶ」「食物は、信頼できるメーカーのものを選んでる」「食物を買うときは、賞味期限や消費期限を確認している」「食物は、添加物の少ないものを買っている」「食物は国産の製品を選ぶ」の6項目の食物選択行動について尋ねた。「あてはまらない」「あまりあてはまらない」「ややあてはまる」「あてはまる」の4件法で尋ね、順に1点～4点を配点した。

(3) 分析方法

今回の調査データにFCQ-Eの9因子構造が適合するかを検討するため確認的因子分析を行った。次に、FCQ-Eの下位因子の平均、標準偏差、最大値、最小値、尖度、歪度およびCronbach's α 係数を算出し、得点分布の状況や内的整合性を確認した。適合度指標には、GFI, AGFI, CFI, RMSEAを用いた。

基準関連妥当性の検討では、外的基準として用いたDEBQ, FCQ-N, JHLC-Iの下位尺度の平均、標準偏差、尖度、歪度、最大値、最小値およびCronbach's α 係数を算出し、得点分布や内的整合性を確認した。次に、FCQ-Eの下位因子と外的基準尺度の下位因子間のPearsonの積率相関係数を算出した。さらに、FCQ-Eの下位因子と6つの「食物選択行動」の質問との間のSpearmanの順位相関係数を算出した。外的基準との間の相関係数の大きさは、田中・戸梶¹⁶⁶⁾は.325～.452を、谷¹⁶⁷⁾は.17～.72を、李・下山¹⁶⁸⁾は.35～.64を、三好¹⁶⁹⁾は.51～.60を、今津ら¹⁷⁰⁾は.349～.768を基準関連妥当性の判断としていたので、本研究ではこれらを参考として.34～.69を基準とした。また、収束的妥当性を検討するために、Stephoe et al.⁶⁸⁾や富田・上里⁷¹⁾の研究を参考にして以下のリサーチクエスションを立て検討した。分析は、IBM PASW ver.18.0J, Amos ver.7.0を用いた。有意水準は5%未満とした。

RQ1：感覚的快楽を重要視している人ほど気分/感覚を重要視しているのか。

RQ2：低カロリーを重要視する人ほど、体重コントロールを重要視しているのか。

RQ3：栄養と健康を重要視している人ほど、栄養バランスや健康管理を重要視しているのか。

RQ4：入手の容易さを重要視している人ほど調理の手軽さを重要視しているのか。

RQ 5: 摂食抑制の傾向が強い人ほど食物選択でも体重コントロールを重要視しているのか。

RQ 6: 健康の原因帰属は自分にあると考える人ほど、食物選択においても健康を重要視しているのか。

(4) 倫理的配慮

研究の目的、意義、方法、研究参加の自由意思の尊重、および不参加でも不利益のないことの保証、目的以外にデータ使用をしないことなどについて文書と口頭で説明した。データは統計的に処理し、個人を特定しないよう配慮し、管理には細心の注意を払った。なお、桜美林大学大学院研究倫理審査委員会の承認を得て行った（受付番号11056、承認日2012年5月14日）。

3) 結果

(1) 協力者の属性

質問紙は 683 名に配布し、459 名から回答を得た（回収率 67.2%）。そのうち、年齢や活動能力が対象外の者および、白紙に近い回答の者 74 名を削除し 385 名（欠損率 16.1%）から有効回答を得た。対象者の属性および生活特性を表 5-12a, 表 5-12b, 表 5-12c に示した。

性別は男性が 20.8%、女性が 79.0%と女性が 8 割を占めた。独居者は 40.8%、家族と同居している人は 59.0%であった。同居家族がいる人 227 名のうち、配偶者のいる人は 50.7%であった。年齢は 60 歳代が 27.3%、70 歳代が 46.0%、80 歳代が 23.6%、90 歳代が 3.1%と、80 歳未満が 7 割強を占め、平均年齢は 74.7 歳±7.5 歳であった。

肥満度では低体重の人が 12.0%、肥満者が 12.2%とそれぞれ 1 割強であった。現在仕事を「していない」人は 84.4%と 8 割強の人は無職であった。また、人生の中で「最も長く従事した仕事」では、「主婦」と答えた人が 34.0%であった。なお、男性においては最も割合が高かった職種は「管理職」で 3 割を占めた。

現在「通院している」人は 64.7%、持病や疾病が「ある」人は 71.7%であり、6 割強の人が通院し、約 7 割の人が何らかの持病や疾病を持っていた。また、持病や疾病の種類は「循環器系」が 54.4%、「外科・整形外科系」が 42.7%であった。咀嚼度自己評価では、「どんなものでもしっかりと噛める」人は 43.4%、「噛みにくいものもあるが、たいていのものは噛める」が 51.2%であり、9 割強の人は大抵の食物が噛める状態であった。

「専門的学問（家政学・栄養学・調理学・看護学など）学習経験」を持つ人は 20.0%であり、約 8 割の人は経験がなかった。学歴は、「小学校・中学校相当」が 12.7%、「高等学校相当」が 48.3%、「専門学校、短大、大学、大学院相当」が 36.6%であり、通学年数平均は 12.4 年±2.5 年であった。

食物の選択を主に「自分」が担当する人は 77.7%であり、8 割弱は自分が主となって食物選択をしていた。現在の居住地における食物購入の便利さについては、「非常に便利」「便利」という人を合わせると 48.3%であり、5 割弱の人は購入の便利な地域に居住していた。

家計のやりくりについては、「まったく苦勞していない」が 28.8%、「あまり苦勞していない」37.4%と、7 割弱の人は苦勞していないと回答した。一か月の食費については、「3 万円以上 5 万円未満」が 39.2%と約 4 割を占めた。なお、表には示していないが独居者では、「3 万円未満」が 17.2%、「3 万円以上 5 万円未満」が 47.8%であり、家族と同居している人と比較すると、人数が少ないので当然ではあるが食費の低額者の割合が有意に高かった。病気治療

の食事については、「していない」人が82.1%であり、8割強の人は治療のための食事を行っていなかった。

(2) 確認的因子分析およびFCQ-Eの得点分布および内的整合性の検討

研究2-1で得られたFCQ-Eの9因子構造が今回の集団から得られたデータと適合するかを確認するために確認的因子分析を行いその結果を表5-13に、下位因子別の得点分布と信頼性係数を表5-14に示した。

確認的因子分析の結果、データのモデルへの適合度は、 χ^2 値(df)=704.7(288), GFI=.870, AGFI=.829, CFI=.887, RMSEA=.064であった。GFI, AGFI, CFIは.90以上を満たしていなかったが、RMSEAは.064と0.1以上ではなく¹⁴⁸⁾, .08以下は妥当¹⁷¹⁾とされていることから適合度はまずまずであると判断した。また、潜在変数から各観測変数へ向かうパスは、すべて統計的に有意($p<.001$)であり、潜在変数間の相関係数は.27～.87であった。

分布についてみると、歪度が-0.6～0.1, 尖度が-0.6～0.7であった。尖度と歪度の値はSPSSでは「0」を基準とし、絶対値「2」を超える場合は正規分布を棄却することとなる。しかし、いずれも絶対値「1」以下の範囲にあり、相対的に小さい値であることが確認され歪みの少ない分布であった。

内的整合性を示すCronbach's α 係数は、「気分/感覚」は.76, 「品質の明示性」は.82, 「体重コントロール」は.69, 「健康管理」は.73, 「栄養バランス」は.75, 「調理の手軽さ」は.64, 「親和性」は.68, 「関係性の折り合い」は.74, 「経済性」は.72と今回のデータにおいても内的整合性が認められた。

(3) 基準関連妥当性の検討

外的基準に用いた尺度の記述統計量を表5-15a, 表5-15b, 表5-15cに示した。FCQ-Nの各下位因子の信頼性係数は α =.68～.83 (男性:.73～.86, 女性:.65～.81), DEBQは α =.83～.94 (男性:79.～94., 女性:.83～.94), JHLC-Iは α =.90 (男性:.83, 女性:.89)であった。いずれも十分に高い値であった。

a. Pearsonの積率相関係数による検討

FCQ-Eの下位因子と外的基準の各下位因子とのPearsonの積率相関係数を表5-16a, 表5-16b, 表5-16cに示した。男女とも.34以上の相関を示した結果について以下に述べる。

「気分/感覚」因子とFCQ-Nの「感覚的快楽」との相関係数は r =.59 (男性: r =.57, 女性: r =.58)であった。また、「体重コントロール」因子とFCQ-Nの「低カロリー」とは r =.61 (男性: r =.51, 女性: r =.62)と中程度の正の相関を示した。「健康管理」因子とFCQ-Nの「栄養と健康」とは r =.57 (男性: r =.48, 女性: r =.59)と中程度の相関を示し、「栄養バランス」因子とFCQ-Nの「栄養と健康」とは r =.67 (男性: r =.65, 女性: r =.67)とやや高い正の相関を示した。

「調理の手軽さ」因子とFCQ-Nの「入手の容易さ」とは r =.53 (男性: r =.61, 女性: r =.47)であった。「親和性」とFCQ-Nの「入手の容易さ」とは r =.39 (男性: r =.41, 女性: r =.34), 「親和性」とFCQ-Nの「感覚的快楽」は r =.44 (男性: r =.42, 女性: r =.42)であった。「関係性の折り合い」とFCQ-Nの「感覚的快楽」は r =.37 (男性: r =.34, 女性: r =.37), 「経済性」とFCQ-Nの「入手の容易さ」とは r =.45 (男性: r =.55, 女性: r =.38)といずれも中程度の正の相関を示した。

次に、DEBQとの相関関係は、「体重コントロール」因子とDEBQの「抑制的摂食」とは r =.41 (男性: r =.51, 女性: r =.38)と中程度の正の相関が示された。

JHLC-Iとの関連では、男性群で「品質の明示性」との間に $r=.34$ のやや低い正の相関を示した。

b. Spearmanの順位相関係数による検討

FCQ-Eの下位因子と「食物選択の方法」の6つの質問との間のSpearmanの順位相関係数を表5-17a, 表5-17b, 表5-17cに示した。その結果, 「品質の明示性」因子と「食物は信頼できるメーカーの物を選んでる」とは $r_s=.46$ (男性: $r_s=.50$, 女性: $r_s=.42$), 「食物を買うときは, 賞味期限や消費期限を確認している」とは $r_s=.44$ (男性: $r_s=.44$, 女性: $r_s=.41$), 「食物は添加物の少ないものを買っている」とは $r_s=.45$ (男性: $r_s=.52$, 女性: $r_s=.38$), 「食物は, 国産の製品を選ぶ」とは $r_s=.44$ (男性: $r_s=.43$, 女性: $r_s=.42$) であり, 中程度の正の相関を示した。

c. 偏相関係数による検討

前述したようにFCQ-Eの9つの下位因子とFCQ-NおよびDEBQの各下位因子, JHLC-Iの間には単相関が認められた。そこでFCQ-Eの収束的妥当性を検討するために, 2変量相関の算出に用いない変数をすべて制御変数として投入し, 偏相関係数を算出⁷⁾した結果を表5-18a, 表5-18b, 表5-18cに示した。以下に有意であった結果について述べる。

「気分/感覚」因子はFCQ-Nの「感覚的快楽」因子との間に有意な正の相関 ($r=.39$, 男性: $r=.34$, 女性: $r=.40$) を示した。「感覚的快楽」を重要視する人, すなわち食物選択において, 「快」を重要視している人は「気分/感覚」を重要視していることが裏付けられた。

「体重コントロール」因子は, 女性群においてFCQ-Nの「低カロリー」因子との間に有意な正の相関 (女性: $r=.44$) が示された。また, 男性群ではDEBQの「抑制的摂食」因子と弱い正の相関 (男性: $r=.33$) を示した。女性群においては「低カロリー」を重要視する人は食物選択において「体重コントロール」を重要視し, 男性群では「抑制的摂食」傾向の強い人ほど食物選択でも「体重コントロール」を重要視していることが明らかとなった。

「栄養バランス」因子は, FCQ-Nの「栄養と健康」因子との間に正の相関 ($r=.44$, 男性: $r=.35$, 女性: $r=.46$) を示した。「栄養と健康」を重要視している人は, 「栄養バランス」を重要視していると考えられる。「健康管理」因子は, 女性群でFCQ-Nの「栄養と健康」因子との間にやや弱い正の相関 (女性: $r=.26$) を示し, 「栄養と健康」を重要視する傾向の人は, 「健康管理」を重要視していると考えられる。

「調理の手軽さ」因子はFCQ-Nの「入手の容易さ」因子の間に有意な正の相関 ($r=.33$, 男性: $r=.41$, 女性: $r=.31$) を示した。便宜性を重視する傾向の人は「調理の手軽さ」を重要視していることが明らかとなった。

以上の他に, 偏相関係数の結果から以下のことが示された。すなわち, 女性群では, 「気分/感覚」因子はFCQ-Nの「栄養と健康」因子との間において負の相関 ($r=-.19$) を示し, 「栄養と健康」を重要視している人ほど「気分/感覚」を重要視しないと考えられる。また, 女性群においては, 「体重コントロール」因子と「栄養と健康」因子は負の相関関係 (女性: $r=-.22$) を示し, 「栄養と健康」を重要視する人は, 食物選択において「体重コントロール」を重視しない傾向にあると考えられる。さらに, 「経済性」因子はFCQ-Nの「入手の容易さ」因子との間に有意な正の相関 ($r=.21$, 女性: $r=.21$) を示し, 便宜性を重視する人ほど, 食材の利用可能性をより重要視していると考えられる。

男性群では, 「健康管理」因子はFCQ-Nの「入手の容易さ」因子と負の相関 ($r=-.39$) を示し, 食物選択において便宜性を重視する傾向の人は, 食物選択時に「健康管理」のこと

を大切だと思っていない傾向にあると考えられる。また、「関係性の折り合い」因子は、DEBQの「外発的摂食」因子との間に正の相関 ($r=.33$) を示した。男性群のうち「外発的摂食」傾向の強い人は食物選択において「関係性の折り合い」を重要視していると考えられる。

4) 考察

本章では、高齢者用の食物選択動機質問票(FCQ-E)の基準関連妥当性について検討した。

「気分/感覚」因子は、FCQ-Nの「感覚的快樂」と正の相関がみられた。また、偏相関係数の結果から、「感覚的快樂」を重要視する人は「気分/感覚」を重要視していることが明かであった。「気分・感覚」因子は食物自体の色や形に対する感覚的事柄や気分、感情の心地よさであり、「快」を表すと考えられる。Steptoe et al.⁶⁸⁾は、「Mood」因子は「外発的摂食」因子および「情動的摂食」因子の両方と有意な相関が認められたとしている。本研究では男性群において、「気分/感覚」因子は「情動的摂食」因子と中程度の相関が示された。したがって、男性群においては、情動的摂食傾向の強い人は、食物選択時に「気分/感覚」を重要視することが明らかとなった。

「品質の明示性」は、「食物選択の方法」の6つの質問のうち、「食物は、信頼できるメーカーのものを選んでいる」「食物を買うときは、賞味期限や消費期限を確認している」「食物は添加物の少ないものを買っている」「食物は国産の製品を選ぶ」の4項目との間に有意な中程度の相関が示された。したがって、メーカー、消費期限、賞味期限、添加物、産地等、食物の品質の適切さに対する関心度を表すと考えられる。

「品質」に関する食物選択動機を報告した研究は少ないが、Furst et al.¹¹⁰⁾は20歳代～70歳代の協力者に「食物購入に際して重要視すること」についてインタビューをして、「Quality」というカテゴリーを生成している。また、富田・上里⁷¹⁾は、大学生と一般成人(園児の父母:平均年齢36.5歳±4.8歳)に調査を行い、「生産物への信頼、食材の質と適切さ」という因子が一般成人において抽出され、大学生では抽出されなかったとしている。このため、富田・上里⁷¹⁾は最終的な尺度(FCQ-N)には含めなかった。

わが国の食料自給率(カロリーベース)は平成23年度で39%¹⁷²⁾と非常に低く、多くを輸入に頼っている。そのような中で、遺伝子組換え食品、食品添加物、農薬、BSE等、食物不安は大きいと考えられる。食品安全性委員会が日常生活をとりまく分野別不安の程度を尋ねた結果¹⁷³⁾では、食品の安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答が76.8%であり8割近い人が食品安全分野への不安感が強いことが報告されている。また、その不安は、食品関連の仕事に従事するものの方が低いと報告され¹⁷³⁾、一般消費者の不安が高いことが分かる。加えて、平成23年7月1日より小売店では、米・米加工品の産地情報の伝達が義務付けられ、外食店では、米飯類の原料米の産地情報伝達が義務付けられている¹⁷⁴⁾。このようにわが国の消費者は食料品の品質を確認しなければならない環境におかれているといっても過言ではない。輸入に頼るわが国の食料供給状況や消費者の食物不安に対する意識の高まり、メディアから様々な情報が提供されている現状において、購入しようとする商品の品質に対する関心度は食物選択の意思決定に係る事柄といえるだろう。

「体重コントロール」因子はFCQ-Nの「低カロリー」と正の相関がみられた。また、男性においてはDEBQの抑制的摂食とも正の相関が認められた。偏相関係数の結果から「低カロリー」を大切に思う人は、「体重コントロール」を重要視し、DEBQとの関連から、抑制的摂食傾向の人は「体重コントロール」を重視することが示された。

「低カロリー」は抑制的摂食傾向を測定し⁷¹⁾、「抑制的摂食」は痩身を主な目的とした摂取エネルギー量の意図的抑制¹⁶³⁾で摂食を抑制する傾向を示すことから、FCQ-Eの「体重コントロール」もまた、摂食を抑制して体重を減らそうとする傾向を示すと考えられる。協力者の肥満度をみるとBMIが25.0以上は男性群が17.5%、女性群が10.9%であり、肥満者の割合は両群とも低く、 χ^2 検定の結果差はみられなかった。今後は、肥満者、低体重者のデータを増やして「体重コントロール」との関連をさらに検討する必要があるだろう。

Stephoe et al.⁶⁸⁾は、女性において「Weight Control」因子と「情動的摂食」因子との間に有意な相関が認められたと報告した。富田・上里⁷¹⁾はDEBQの抑制的摂食因子と「低カロリー」因子との偏相関（男性 $r=.80$ ，女性 $r=.62$ ， $p<.01$ ）が有意であったことから、摂食抑制の強い人ほど食物選択においても「低カロリー」を重要視していると報告した。富田・上里⁷¹⁾らの対象は若者や一般成人であったが、本調査の高齢者においても抑制的摂食傾向の強い人は食物選択において「体重コントロール」を重要視する傾向にあることが明らかとなった。

「健康管理」や「栄養バランス」因子はFCQ-Nの「栄養と健康」との間に正の相関が示され、偏相関係数の結果から、「栄養と健康」を重要視する人は男性群では「栄養バランス」を重要視し、女性群では「健康管理」や「栄養バランス」を重要視していた。協力者のうち、持病・疾病があると回答したのは、男性が61名77.2%、女性が214名71.1%であった。高齢者においては、年齢とともに疾病・持病への対応や健康維持のために、「健康管理」動機が食物選択において重要であると考えられる。加えて、これまでの食物選択動機の研究では(表5-3, p.71)、「健康 (Health)」のカテゴリーはほぼすべての研究で抽出されている。中でも、数少ない高齢者だけを対象としたFalk et al.¹³⁵⁾の研究では、グラウンドセオリーアプローチの手法によって「Physical well-being」を抽出し、高齢者では食物選択において「身体 の健康」に対する意思決定の要素があるということを報告している。したがって高齢者は食物選択の際に、疾病・持病との兼ね合いから食物選択を考慮することがあり、「健康管理」因子は身体 の健康状態を踏まえた健康管理への認知の度合いを、「栄養バランス」因子は栄養面への認知を表すと考えられる。なお、男性においては「健康管理」とFCQ-Nの「栄養と健康」との間の有意な関連はみられず今後更なる検討を要する。

次に、9因子とJHLC-Iとの関連は本研究ではみられず、リサーチクエスチョン6は検証されなかった。富田・上里⁷¹⁾は、女性群において「栄養と健康」因子とJHLC-Iの関連が有意であり、男性群は有意ではなかったとしている。しかし、その原因は男性の協力者数（男性24名、女性118名）が少なかったからであると述べている。また、Stephoe et al.⁶⁸⁾も、ローカスオブコントロールスコアと「Health」因子との間で男女とも有意な正の相関がみられたと報告し、両報告ともに健康の原因帰属を自分にあると考える人ほど、食物選択においても健康を重要視しているという結論を導いている。本研究では、「健康管理」「栄養バランス」とJHLC-Iとの間にやや低い相関がみられたが、偏相関係数を求めたところ有意な相関関係は認められなかった。これは、JHLC-I尺度の尖度の値（全体：2.7，男性：3.2，女性：2.2）が「2」を超えており（SPSSでは「0」を基準とし、絶対値が「2」を超えると正規分布が棄却される）、JHLC-I得点の分布に偏りが認められたことが原因であると考えられる。すなわち、JHLC-I得点の範囲は5点～30点であったが、そのうち、20点～30点の範囲に91.9%の人が含まれていた。自分の健康は自分によると捉えている人が多くを占めていたことが有意な相関が得られなかった原因と考えられる。また、健康度自己評価を4段階で尋ねた結果では、385名中314人（81.5%）が「非常に健康」または「まあ健康なほうだ」と回答していた。加えて、

協力者は高次の生活機能が高い人たちであった。さらにわが国の高齢者は健康志向が高い²⁾等の状況から、協力者は生活機能が高く、自身を健康であると評価し、健康意識が高い集団であり、健康に対する帰属意識も自分にあると捉えて健康志向が高いという特色を持つ集団であったためと考えられる。

「調理の手軽さ」因子は、FCQ-Nの「入手の容易さ」因子と相関があり、偏相関係数の結果から「入手の容易さ」を重要視する人は「調理の手軽さ」を重要視していたことから、準備のしやすさ、調理や片づけの簡単さ等、調理の簡便性に対する認知を測定しているものと考えられる。

「親和性」因子は、FCQ-Nの「入手の容易さ」因子や「感覚的快楽」と正の相関が示された。「親和性」は馴みの食物への「快」の気分を示すと考えられるが、今後更なる検討を要する。「関係性の折り合い」因子は、FCQ-Nの「感覚的快楽」との間に正の相関が示された。また、男性群において「外発的摂食」因子と「関係性の折り合い」因子との間に正の相関が有意であった。食物の外見、味、匂い等の外的刺激によって食行動が喚起される傾向の人ほど、他者の行為や他者からの勧誘を食物選択において重要視するものと考えられ、「関係性の折り合い」因子は、他者からの刺激に影響されて発生する気持ちを表すと考えられる。

「経済性」因子は、FCQ-Nの「入手の容易さ」と中程度の正の相関が認められた。「経済性」は食物を利用するにあたってその食物のもつ値打ち（食物の価格、利便性、利用可能性など）への認知を表すと考えられる。

以上より、一定の収束的妥当性が検証され、FCQ-Eは食物選択動機を測定する尺度であり、FCQ-Nの4つの因子を包含すると考えられる。

5) まとめと課題

FCQ-Eの基準関連妥当性の検討を行い、一定の妥当性が得られた。FCQ-Eは食物選択動機を測定することができる質問票であることが示された。「気分/感覚」因子は「快」を測定し、「品質の明示性」は品質への関心を、「体重コントロール」は「抑制的摂食」傾向や「低カロリー」摂食傾向を、「栄養バランス」は栄養の認知を、「調理の手軽さ」は調理の簡便さを、「経済性」は食物のもつ値打ちへの認知を測定することが明らかになった。また、「健康管理」は健康管理への認知を、「関係性の折り合い」は他者からの刺激に影響されて発生する気持ちを表すと考えられる。なお「親和性」についてはさらに検討すること、および交差妥当性の検討が課題として残された。加えて、FCQ-Eを日常場面で活用するために、実際の食物選択や協力者の人口統計学的要因や生活特性とどのような関連にあるかを確認する必要がある。そこで、研究3では、食物選択動機と関連する要因について検討する。

表5-12a 協力者の属性および生活特性

	全体(N=385)		男性(N=80)		女性(N=304)		p	
	N	%	N	%	N	%		
性別(性別不詳1名)								
男性	80	20.8						
女性	304	79.0						
性別不詳	1	0.3						
独居・同居								
独居(ひとり)	157	40.8	18	22.5	138	45.4		
同居(2人以上)	227	59.0	61	76.3	166	54.6	***	
	配偶者のみ	140	36.4	41	51.3	99	32.6	
	配偶者と他の親族	55	14.3	15	18.8	40	13.2	
	配偶者無・女の親族有	18	4.7	1	1.3	17	5.6	
	配偶者無・女の親族無	9	2.3	2	2.5	7	2.3	
	その他	5	1.3	2	2.5	3	1.0	
無回答	1	0.3	1	1.2	0	0.0		
年齢(60歳～96歳)								
60-69歳	105	27.3	16	20.0	89	29.3		
70-79歳	177	46.0	37	46.3	140	46.1		
80-89歳	91	23.6	24	30.0	67	22.0	n.s.	
90-99歳	12	3.1	3	3.8	8	2.6		
平均年齢±SD	74.7	±7.5	75.7	±7.8	74.4	±7.4	n.s.	
居住場所								
地域在宅	244	63.4	51	63.8	193	63.5	n.s.	
老人ホーム	141	36.6	29	36.2	111	36.5		
体重±SD	52.1	±8.7	60.7	±8.4	49.8	±7.2	***	
身長±SD	154.1	±7.6	164.1	±5.9	151.5	±5.5	***	
肥満度(BMIの範囲 14.5～34.2)								
低体重(18.5未満)	46	12.0	7	8.8	39	12.8	n.s.	
普通体重(18.5～25.0未満)	287	74.7	57	71.2	230	75.7		
肥満(25.0以上)	47	12.2	14	17.5	33	10.9		
無回答	4	1.0	2	2.5	2	0.7		
BMI値±SD	21.9	±2.8	22.5	±2.9	21.7	±2.8	*	
高次の生活機能(老研式活動能力の範囲 10点～13点)								
10点	24	6.2	11	13.8	13	4.3	**	
11点	67	17.4	20	25.0	46	15.1		
12点	108	28.1	22	27.5	86	28.3		
13点	186	48.3	27	33.8	159	52.3		
平均±SD	12.2	±0.9	11.8	±1.1	12.3	±0.9	***	
仕事								
していない	325	84.4	66	82.5	258	84.9	n.s.	
している	56	14.5	14	17.5	42	13.8		
無回答	4	1.0	0	0.0	4	1.3		
最も長い期間従事した仕事								
農林漁業	5	1.3	3	3.8	2	0.7	***	
商工サービス業(小売店主, 従業員30人未満の社長など)	11	2.9	3	3.8	8	2.6		
自由業(開業医, 芸術家, 弁護士など)	5	1.3	2	2.5	3	1.0		
内職	8	2.1	0	0.0	8	2.6		
管理職(会社, 官公庁の課長以上)	25	6.5	24	30.0	1	0.3		
専門, 技術者(医師, 教員, 看護師, 技師など)	58	15.3	15	18.8	44	14.4		
事務職	62	16.1	16	20.0	46	15.1		
労務職(行員, 集配人, 運転手, 職人など)	14	3.6	9	11.3	5	1.6		
販売・サービス業(商店員, 飲食店員など)	28	7.3	3	3.8	25	8.2		
主婦	131	34.0	0	0.0	131	43.0		
無職	6	1.6	2	2.5	4	1.3		
その他	26	6.8	3	3.8	23	7.5		
無回答	5	1.3	0	0.0	5	1.6		

***; p<.001, **; p<.01, *; p<.05

表5-12b 協力者の属性および生活特性

	全体(N=385)		男性(N=80)		女性(N=304)		p
	N	%	N	%	N	%	
通院							
通院していない	131	34.0	25	31.2	106	34.9	n.s.
通院している	249	64.7	54	67.5	194	63.8	
無回答	5	1.3	1	1.2	4	1.3	
持病・疾病							
無い	105	27.3	18	22.5	87	28.6	n.s.
有り	276	71.7	61	76.3	214	70.4	
無回答	4	1.0	1	1.2	3	1.0	
持病・疾病の数							
0個	105	27.3	18	22.5	87	28.6	
1個	100	26.0	21	26.2	79	26.0	
2個	72	18.7	14	17.5	57	18.8	
3個	40	10.4	10	12.5	30	9.9	
4個	39	10.1	7	8.8	32	10.5	
5個	19	4.9	7	8.8	12	3.9	
6個	3	0.8	1	1.2	2	0.7	
7個	1	0.3	1	1.2	0	0.0	
無回答	6	1.6	1	1.2	5	1.6	
持病・疾病の内容(複数回答)^{注1)}							
循環器系(心臓, 高血圧など)	149	54.4	40	65.6	109	50.9	
呼吸器系(肺炎, 喘息など)	19	6.9	3	4.9	16	7.5	
内科一般系(糖尿病, 胃腸病, 癌など)	77	28.1	26	42.6	51	24.1	
外科・整形外科系(腰痛, 関節痛, 骨折など)	117	42.7	19	31.1	98	46.2	
耳鼻咽喉系(難聴, 鼻炎, 咽喉炎など)	30	10.9	11	18.0	19	9.0	
眼科系(白内障, 緑内障, 遠近視など)	83	30.3	17	27.9	66	31.1	
泌尿器科系(前立腺, 尿道炎など)	17	6.2	12	19.7	5	2.4	
皮膚科系(白癬, 皮膚炎など)	19	6.9	2	3.3	17	8.0	
歯科系(虫歯, 入れ歯, 歯周炎など)	88	32.1	17	27.9	71	33.0	
その他	25	9.1	6	9.8	19	9.0	
咀嚼度自己評価							
どんなものでもしっかりと噛める	167	43.4	36	45.0	131	43.1	n.s.
噛みにくいものもあるが, たいていのものは噛める	197	51.2	37	46.2	159	52.3	
あまり噛めない(食べ物が限られている)	16	4.2	7	8.8	9	3.0	
ほとんど噛めない	1	0.3	0	0.0	1	0.3	
無回答	4	1.0	0	0.0	4	1.3	

注1) 持病・疾病の内容(複数回答)は, 持病・疾病を「有り」と回答した276名の内, 疾病の名称を回答しなかった者(N=2)を除き, 274名を100%とした割合。性別の割合は男性61名, 女性212名に対する割合。

***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-12c 協力者の属性および生活特性

	全体(N=385)		男性(N=80)		女性(N=304)		p
	N	%	N	%	N	%	
専門的学問(家政学・栄養学・調理学・看護学など)学習経験							
ない	305	79.2	76	95.0	228	75.0	***
ある	77	20.0	4	5.0	73	24.0	
無回答	3	0.8	0	0.0	3	1.0	
最後に通った学校^{注1)}							
小学校・中学校相当	49	12.7	11	13.8	38	12.5	**
高等学校相当	186	48.3	25	31.2	160	52.6	
専門学校・短大・大学・大学院相当	141	36.6	44	55.0	97	31.9	
その他	4	1.0	0	0.0	4	1.3	
無回答	5	1.3	0	0.0	5	1.6	
学校に通学した年数±SD (範囲6年~20年)							
	12.4 ±2.5		13.4 ±3.0		12.1 ±2.3		**
主な食物選択者							
自分以外	86	22.3	59	73.8	27	8.9	***
自分	299	77.7	21	26.2	277	91.1	
無回答							
食物購入の便利さ(居住地の)							
非常に便利	82	21.3	16	20.0	66	21.7	n.s.
便利	104	27.0	21	26.2	83	27.2	
やや不便	82	21.3	14	17.5	68	22.4	
非常に不便	28	7.3	7	8.8	21	6.9	
無回答	89	23.1	22	27.5	66	21.7	
家計のやりくり							
まったく苦労していない	111	28.8	17	21.2	94	30.9	n.s.
あまり苦労していない	144	37.4	27	33.8	116	38.2	
どちらともいえない	79	20.5	24	30.0	55	18.1	
やや苦労している	39	10.1	10	12.5	29	9.5	
非常に苦労している	7	1.8	1	1.2	6	2.0	
無回答	5	1.3	1	1.2	4	1.3	
一ヶ月の食費(家族の分も含む)							
3万円未満	34	8.8	3	3.8	31	10.2	n.s.
3万円以上5万円未満	151	39.2	32	40.0	118	38.8	
5万円以上8万円未満	130	33.8	26	32.5	104	34.2	
8万円以上	65	16.9	18	22.5	47	15.5	
無回答	5	1.3	1	1.3	4	1.3	
病気治療の食事							
していない	316	82.1	69	86.2	246	80.9	n.s.
している	55	14.3	11	13.8	44	14.5	
無回答	14	3.6	0	0.0	14	4.6	

注1)小学校・中学校相当(旧制:尋常小学校, 国民学校(初等科))(旧制:高等小学校, 国民学校(高等科), 予科)

高等学校相当(旧制:実業学校, 中学校, 高等女学校(女学校), 師範学校, 青年師範学校, 青年学校)

専門学校・短大・大学・大学院相当(旧制:大学, 高等学校, 専門学校, 高等師範学校, 女子高等師範学校, 実業専門学校)

***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-13 FCQ-Eの確認的因子分析(最尤法)

	標準化推定値	<i>p</i>
F1気分/感覚		
口の中がすかっとする	.73	***
食感が良い	.71	***
口直しになる	.69	***
F2品質の明示性		
銘柄や品質が明かである	.82	***
製造者(メーカー)が明かである	.81	***
製造日が明かである	.71	***
F3体重コントロール		
低カロリーである	.66	***
砂糖が少ない	.70	***
高カロリーである	.61	***
F4健康管理		
疲労を回復する	.75	***
血液をサラサラにする	.64	***
体を温める	.67	***
F5栄養バランス		
栄養バランスが良い	.87	***
色々な種類のもをを食べる	.69	***
足りない栄養を補う	.60	***
F6調理の手軽さ		
準備に時間がかからない	.51	***
後片付けが簡単である	.50	***
少ない材料で作ることができる	.75	***
F7親和性		
馴染みがある	.60	***
幼少のころから食べているものである	.62	***
普段(習慣的に)食べているものである	.70	***
F8関係性の折り合い		
知人が勧めたものである	.78	***
店の人が勧めたものである	.66	***
周りの人が選んでいるものである	.65	***
F9経済性		
使いきれものである	.47	***
食材を無駄にしない	.83	***
利用範囲が広い	.79	***
モデル適合度		
	χ^2	704.7
	<i>df</i>	288
	GFI	.870
	AGFI	.829
	CFI	.887
	RMSEA	.064

***: $p < .001$, **: $p < .01$, *: $p < .05$

表5-14 FCQ-Eの下位因子別得点分布と信頼性

下位因子	得点分布							α 係数
	範囲	平均値	標準偏差	歪度	尖度	最小値	最大値	
気分/感覚因子(3項目)	3~15	8.6	2.5	-0.1	-0.3	3	15	.76
品質の明示性因子(3項目)	3~15	10.8	2.6	-0.6	0.2	3	15	.82
体重コントロール因子(3項目)	3~15	9.4	2.7	-0.2	-0.3	3	15	.69
健康管理因子(3項目)	3~15	10.2	2.6	-0.4	0.3	3	15	.73
栄養バランス因子(3項目)	3~15	11.0	2.3	-0.6	0.7	3	15	.75
調理の手軽さ因子(3項目)	3~15	8.0	2.4	-0.1	-0.1	2	15	.64
親和性因子(3項目)	3~15	9.1	2.3	-0.3	0.1	3	15	.68
関係性の折り合い因子(3項目)	3~13	6.7	2.2	0.1	-0.6	3	13	.74
経済性因子(3項目)	3~15	10.2	2.4	-0.2	0.1	3	15	.72

***: $p < .001$, **: $p < .01$, *: $p < .05$

表 5-15a 外的基準に用いた尺度の記述統計量(全体)

尺度	下位尺度	平均	標準偏差	歪度	尖度	最小値	最大値	α
FCQ-N	栄養と健康	16.2	2.6	-0.8	1.2	5	20	.83
	低カロリー	11.2	2.4	-0.3	0.0	4	16	.74
	入手の容易さ	13.8	2.5	-0.2	0.1	5	20	.68
	感覚的快楽	11.1	2.3	-0.2	0.0	4	16	.79
DEBQ	抑制的摂食	25.4	7.7	-0.2	-0.7	9	43	.87
	情動的摂食	21.1	8.0	1.0	1.3	12	52	.94
	外発的摂食	22.3	5.7	0.0	-0.1	8	40	.83
JHLC-I		24.4	4.0	-0.9	2.7	5	30	.90

表 5-15b 外的基準に用いた尺度の記述統計量(男性)

尺度	下位尺度	平均	標準偏差	歪度	尖度	最小値	最大値	α
FCQ-N	栄養と健康	15.5	3.1	-0.4	0.4	5	20	.86
	低カロリー	10.4	2.7	0.0	-0.2	4	16	.77
	入手の容易さ	13.2	2.7	0.3	-0.4	8	20	.73
	感覚的快楽	10.3	2.7	-0.1	-0.3	4	16	.86
DEBQ	抑制的摂食	24.7	8.2	-0.1	-1.1	9	40	.88
	情動的摂食	19.3	7.3	1.1	2.0	12	49	.94
	外発的摂食	20.1	5.4	-0.2	-0.6	8	32	.79
JHLC-I		23.7	4.6	-1.1	3.2	5	30	.83

表 5-15c 外的基準に用いた尺度の記述統計量(女性)

尺度	下位尺度	平均	標準偏差	歪度	尖度	最小値	最大値	α
FCQ-N	栄養と健康	16.3	2.5	-0.9	1.5	5	20	.81
	低カロリー	11.4	2.2	-0.3	0.1	4	16	.72
	入手の容易さ	14.0	2.4	-0.4	0.6	5	20	.65
	感覚的快楽	11.3	2.1	0.0	-0.1	5	16	.75
DEBQ	抑制的摂食	25.5	7.5	-0.3	-0.6	9	43	.87
	情動的摂食	21.7	8.2	1.0	1.2	12	52	.94
	外発的摂食	22.9	5.6	0.0	0.0	8	40	.83
JHLC-I		24.6	3.8	-0.8	2.2	5	30	.89

表5-16a FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの相関

FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	.36***	.28***	.37***	.59***	.07	.23***	.18***	.10*
品質明示性	.39***	.29***	.21***	.32***	.10	.10	.14**	.20**
体重コントロール	.31***	.61***	.28***	.25***	.41***	.13*	.04	.08
健康管理	.57***	.47***	.29***	.44***	.23***	.20***	.03	.21**
栄養バランス	.67***	.44***	.31***	.41***	.27***	.09	.05	.27**
調理の手軽さ	.26***	.34***	.53***	.27***	.04	.18**	.12*	.02
親和性	.33***	.24***	.39***	.44***	.07	.11*	.16**	.07
関係性の折り合い	.24***	.28***	.24***	.37***	.12*	.29***	.26***	.07
経済性	.32***	.37***	.45***	.34***	.13*	.06	.03	.11*

Pearsonの積率相関係数:***; $p < .001$,**; $p < .01$,*; $p < .05$

表5-16b FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの相関(男性)

男性 FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	.50**	.32**	.42**	.57**	.01	.43**	.37**	.08
品質明示性	.54**	.56**	.44**	.47**	.19	.20	.18	.34**
体重コントロール	.21	.51**	.26*	.08	.51**	.22	.11	.02
健康管理	.48**	.41**	.22	.36**	.24*	.37**	.20	.15
栄養バランス	.65**	.50**	.38**	.35**	.31**	.24*	.28*	.32**
調理の手軽さ	.32**	.27*	.61**	.27*	-.01	.34**	.21	-.03
親和性	.33**	.22	.41**	.42**	.00	.24*	.32**	-.01
関係性の折り合い	.34**	.26*	.27*	.34**	.20	.42**	.45**	-.02
経済性	.36**	.41**	.55**	.38**	.13	.21	.21	.09

Pearsonの積率相関係数:***; $p < .001$,**; $p < .01$,*; $p < .05$

表5-16c FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの相関(女性)

女性 FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	.29**	.24**	.32**	.58**	.08	.17**	.11	.09
品質明示性	.31**	.15**	.11	.22**	.05	.05	.09	.13*
体重コントロール	.31**	.62**	.24**	.27**	.38**	.09	-.02	.07
健康管理	.59**	.47**	.29**	.46**	.21**	.13*	-.03	.21**
栄養バランス	.67**	.39**	.24**	.40**	.24**	.03	-.05	.23**
調理の手軽さ	.20**	.31**	.47**	.22**	.02	.12*	.07	.00
親和性	.31**	.20**	.34**	.42**	.07	.07	.09	.08
関係性の折り合い	.19**	.29**	.22**	.37**	.09	.25**	.18**	.08
経済性	.27**	.31**	.38**	.26**	.11	.00	-.08	.09

Pearsonの積率相関係数:***; $p < .001$,**; $p < .01$,*; $p < .05$

表5-17a FCQ-Eと食物選択の方法との相関

FCQ-E	S1.食物は、値段が安いものを選ぶ	S2.食物は、ブランドにこだわって選ぶ	S3.食物は、信頼できるメーカーのものを選んでいる	S4.食物を買う時は、賞味期限や消費期限を確認している	S5.食物は、添加物の少ないものを買っている	S6.食物は、国産の製品を選ぶ
気分/感覚	-.07	.17 **	.24 ***	.12 *	.28 ***	.26 ***
品質明示性	-.15 **	.28 ***	.46 ***	.44 ***	.45 ***	.44 ***
体重コントロール	-.04	.10 *	.23 ***	.13 *	.25 ***	.25 ***
健康管理	-.08	.08	.21 ***	.17 **	.34 ***	.24 ***
栄養バランス	-.09	.15 **	.24 ***	.21 ***	.38 ***	.19 ***
調理の手軽さ	.13 *	.03	.11 *	.07	.17 **	.18 ***
親和性	.01	.11 *	.22 ***	.08	.26 ***	.23 ***
関係性の折り合い	.02	.16 **	.09	.03	.15 **	.19 ***
経済性	.09	.06	.21 ***	.17 **	.31 ***	.22 ***

Spearmanの順位相関係数: ***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-17b FCQ-Eと食物選択の方法との相関(男性)

FCQ-E	S1.食物は、値段が安いものを選ぶ	S2.食物は、ブランドにこだわって選ぶ	S3.食物は、信頼できるメーカーのものを選んでいる	S4.食物を買う時は、賞味期限や消費期限を確認している	S5.食物は、添加物の少ないものを買っている	S6.食物は、国産の製品を選ぶ
気分/感覚	-.02	.22 *	.24 *	.11	.32 **	.30 **
品質明示性	-.12	.45 ***	.50 ***	.44 ***	.52 ***	.43 ***
体重コントロール	-.05	.25 *	.22 *	.21	.51 ***	.48 ***
健康管理	.00	.23 *	.38 **	.17	.46 ***	.40 ***
栄養バランス	-.11	.28 *	.41 ***	.26 *	.47 ***	.30 **
調理の手軽さ	.32 **	.14	.16	.14	.20	.19
親和性	.15	.09	.18	-.01	.17	.26 *
関係性の折り合い	.05	.16	.13	-.01	.34 **	.30 **
経済性	.14	.10	.31 **	.26 *	.41 ***	.41 ***

Spearmanの順位相関係数: ***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-17c FCQ-Eと食物選択の方法との相関(女性)

FCQ-E	S1.食物は、値段が安いものを選ぶ	S2.食物は、ブランドにこだわって選ぶ	S3.食物は、信頼できるメーカーのものを選んでいる	S4.食物を買う時は、賞味期限や消費期限を確認している	S5.食物は、添加物の少ないものを買っている	S6.食物は、国産の製品を選ぶ
気分/感覚	-.06	.14 *	.20 ***	.09	.23 ***	.22 ***
品質明示性	-.14 *	.23 ***	.42 ***	.41 ***	.38 ***	.42 ***
体重コントロール	-.01	.04	.18 **	.05	.13 *	.16 **
健康管理	-.09	.03	.14 *	.15 *	.29 ***	.18 **
栄養バランス	-.08	.11	.17 **	.17 **	.32 ***	.13 *
調理の手軽さ	.10	-.03	.02	-.03	.09	.12 *
親和性	.00	.10	.17 **	.05	.21 ***	.17 **
関係性の折り合い	.02	.15 **	.04	.01	.07	.13 *
経済性	.11 *	.02	.12 *	.08	.22 ***	.13 *

Spearmanの順位相関係数: ***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-18a FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの偏相関

FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	-.18 **	-.07	.04	.39 ***	-.04	.01	-.04	-.04
品質明示性	.11 *	-.05	-.09	-.05	-.08	-.06	.10	.10
体重コントロール	-.21 ***	.40 ***	-.08	.07	.17 **	-.06	.00	-.10
健康管理	.22 ***	-.02	-.09	-.05	-.04	.17 **	-.17 **	.01
栄養バランス	.44 ***	-.01	.04	-.16 **	.11 *	-.07	.00	.02
調理の手軽さ	.15	.06	.33 ***	-.14 *	-.13 *	.09	.02	-.04
親和性	.04	-.14 **	.05	.08	.04	-.11 *	.09	-.04
関係性の折り合い	-.04	.09	-.04	.04	-.04	.13 *	.12 *	.00
経済性	-.13 *	.02	.21 ***	.04	.01	-.02	-.04	.02

***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-18b FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの偏相関(男性)

FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	-.10	-.06	-.02	.34 **	-.17	.28 *	-.04	-.18
品質明示性	.15	.10	-.05	.04	.02	-.15	-.11	.25
体重コントロール	-.09	.19	.12	-.07	.33 **	-.16	-.09	-.12
健康管理	.12	.08	-.39 **	.07	-.04	.26 *	-.25 *	.05
栄養バランス	.35 **	.04	.07	-.29 *	.20	-.20	.23	.04
調理の手軽さ	.14	-.15	.41 **	-.18	-.03	.16	-.09	-.04
親和性	.01	-.05	.12	.01	.04	-.18	.18	-.09
関係性の折り合い	.02	-.08	-.01	.04	.07	.04	.33 **	-.05
経済性	-.30 *	-.02	.24	.11	.00	-.02	.03	-.01

***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

表5-18c FCQ-EとFCQ-N, DEBQ, JHLC-Iとの偏相関(女性)

FCQ-E	FCQ-N				DEBQ			JHLC-I
	栄養と健康	低カロリー	入手の容易さ	感覚的快楽	抑制的摂食	情動的摂食	外発的摂食	
気分/感覚	-.19 **	-.07	.04	.40 ***	-.03	.07	-.02	-.01
品質明示性	.08	-.12 *	-.11	-.10	-.04	-.07	.12 *	.03
体重コントロール	-.22 ***	.44 ***	-.12 *	-.06	.14 *	-.03	-.01	-.08
健康管理	.26 ***	-.01	.00	.10	-.07	.16 **	-.14 *	.04
栄養バランス	.46 ***	-.04	.05	-.10	.08	-.04	-.07	.01
調理の手軽さ	.08	.09	.31 ***	-.14 *	-.14 *	.08	.03	-.04
親和性	.07	-.15 *	.06	.09	.03	-.10	.07	-.02
関係性の折り合い	-.06	.15 *	-.03	.06	-.07	.15 *	.08	.03
経済性	-.08	.03	.21 ***	.03	.02	-.03	-.09	.03

***; $p < .001$, **; $p < .01$, *; $p < .05$

VI 研究3 食物選択動機と関連する要因

1) 目的と意義

FCQ-Eを日常場面で活用するためには、食物選択動機がどのような要因と関連するかを明らかにしておく必要がある。そこで、研究3では、食物選択動機は属性・生活特性の影響を受けているのか、食物選択動機は、食物選択、QOL、健康度自己評価に影響を及ぼすのかを明らかにするために前述したモデル（図3-3, p.26）に関連の変数を投入し、食物選択動機と関連する要因を検討する。

属性や生活特性による食物選択動機の違いを把握できれば、属性や特性に配慮した介入が可能となる。食物選択動機が食物選択へ影響することを検証できれば、食物選択動機へ介入することによって食生活状況の改善を期待できる。加えて、QOLや健康度自己評価との関連が明らかになれば、QOLや健康度自己評価の向上にも資することができる。

2) 方法

(1) 調査対象、調査期間・方法、調査内容、倫理的配慮

調査対象、調査期間・方法、調査内容、倫理的配慮等は、研究2-2と同様である。研究2-2で記述した調査内容以外に食物群選択頻度¹⁷⁵⁾、食習慣¹⁷⁵⁾、任意の1日分の食材選択状況⁶⁰⁾、健康度自己評価、QOL¹⁷⁶⁾について尋ねた。

食物群選択頻度については、最近1カ月位を振り返って「卵類」「肉類」「ハム・ソーセージ」「魚」「塩干魚」「練り製品」「大豆食品」「牛乳」「乳製品」「海藻類」「緑黄色野菜」「その他の野菜」「果物類」「いも類」「油料理」「即席食品・総菜」「漬物・梅干」「煮物」「汁物」「外食」「間食」について、その選択頻度を「毎日2回以上」「毎日1回」「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べなかった」の6件法で尋ねた。

食習慣については、最近1カ月位を振り返って「主食」選択頻度、「朝食欠食」頻度、「昼食・夕食の欠食」頻度、「偏食の有無」「食事時間の規則性」「食物の摂り方を考慮する程度」「食べる速さ」「塩分の摂りすぎに対する注意度」「砂糖の摂りすぎに対する注意度」「家族揃った夕食の頻度」「昼食を麺、パン、丼だけで済ますことの有無」「即席食品、総菜の選択頻度」「食事（夕食）量の程度」「朝食中の野菜料理選択の有無」「味付けの好み」「食卓調味料の使用有無」「麺類の汁を飲む程度」「1日の野菜たっぷり料理の回数」について尋ねた¹⁷⁵⁾。

上記のうち「卵類」「肉類」「ハム・ソーセージ」「魚」「塩干魚」「練り製品」「大豆食品」「牛乳」「乳製品」「海藻類」「緑黄色野菜」「その他の野菜」「果物類」「いも類」「油料理」「主食」の16の食物群選択頻度を用いて、池田ら¹⁷⁵⁾の配点方法によりI～VI群の食物群の選択頻度を把握し、「バランススコア¹⁷⁵⁾」を算出した。バランススコアは、各種栄養素の充足状況が好ましいほどスコアが大きくなる傾向があり、栄養素の充足状況を評価しうる指標とされている¹⁷⁵⁾。

また、「緑黄色野菜」「その他の野菜」の選択頻度、「朝食中の野菜料理選択の有無」「昼食を麺、パン、丼だけで済ますことの有無」「1日の野菜たっぷり料理の回数」を用いて池田ら¹⁷⁵⁾の配点方法にしたがって「野菜スコア¹⁷⁵⁾」を算出した。野菜スコアは値が高くなるほど野菜摂取量も多くなる傾向があり、野菜の選択状況を評価する指標となりうる¹⁷⁵⁾とされている。

さらに、「朝食欠食」頻度、「昼食・夕食の欠食」頻度、「偏食の有無」「食事時間の規則性」「食物の摂り方（バランス）を考慮する程度」「食べる速さ」「塩分の摂りすぎに対する注意度」「砂糖の摂りすぎに対する注意度」「家族揃った夕食の頻度」「昼食を麺、パン、井だけで済ますことの有無」等の食習慣と「即席食品・総菜」の選択頻度の合計11項目の回答を用いて池田ら¹⁷⁵⁾の配点方法に従って「食生態スコア¹⁷⁵⁾」を算出した。食生態スコアは、習慣的な食べ方の現状を反映し、得点が高いほど食べ方が好ましいとされている¹⁷⁵⁾。なお、各スコアの配点基準を表6-1、表6-2、表6-3に示した。

次に熊谷ら¹³⁾の「食品摂取の多様性」得点の算出方法を参考にして、「卵類」「肉類」「魚」「大豆食品」「牛乳」「海藻類」「緑黄色野菜」「果物類」「いも類」「油料理」の10種類の食物群について「毎日2回以上」「毎日1回」を1点、「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べなかった」を0点としてその合計を「食の多様性スコア」とした。「食の多様性スコア」は0点～10点の範囲で、点数が高いほど多様な食物を選択していることを示す。

「任意の1日分の食物選択状況」⁶⁰⁾は、普段の食事をした（特別な日ではなく）任意の1日の朝食、昼食、夕食それぞれについて、「穀類」「油脂類」「肉・魚・貝・卵類」「豆・豆製品」「小魚・海藻類」「色の濃い野菜」「色の薄い野菜・果物類」「いも類」「乳類」の各食物群に属する食物選択の有無を「食べた」「食べない」の2件法で尋ね、食材料のバランスチェック⁶¹⁾スコアを算出した。食材料のバランスチェック⁶⁰⁾スコアは点数が高いほど選択した料理や食材料のバランスが良いと判断する。配点基準と評価基準を表6-4に示した。

なお、今回の食物選択状況の把握は食事記録法等による詳細な食事内容を捉えるのではなく、特定期間中の各食物群に関する日常の摂取頻度を捉えた。食事記録法や24時間思いだし法はすべての飲食物を報告しなければならず、実際の食事量の把握や記述に手間や時間を要し、高齢者にとっては負担がかかると考えられる。今回使用した池田ら¹⁷⁵⁾の評価は、食物を統合した食物群についての摂取頻度と食べ方に対する調査を行ってスコア化する簡便な評価方法である。バランススコア、野菜スコア、食生態スコアは食生活の現状をかなりよく反映し、疫学調査で食生活の現状を評価する指標となりうるものである¹⁷⁵⁾ことから使用した。また、熊谷ら¹³⁾の食の多様性得点は、高齢者の食物摂取状況把握に使用される指標である。主食や嗜好品以外の10種類の食物群によって多様な栄養素摂取が規定されることから、10種類の食物群について「ほとんど毎日食べる」場合を1点とし、「そうでない場合」を0点として評価する。また、将来の寝たきりリスクを予測する指標である¹³⁾ことから適当であると判断して用いた。なお、この指標は4件法であるが、協力者の負担を避けるために前述の6件法の結果を利用した。加えて、足立ら⁶⁰⁾の食材料のバランスチェックは、量よりも主食、主菜、副菜という献立の組み合わせから、1日の食事のバランスをみることができると判断して用いた。

高齢者の食物摂取の多様性を捉える指標として熊谷ら¹³⁾の指標は最も簡便であるが、食物選択動機との関連をみるにあたり、高齢者の食べ方や献立の組み合わせも把握する必要があると考えて池田ら¹⁷⁵⁾や足立ら⁶⁰⁾の指標も用いた。

健康度自己評価は、「非常に健康だと思う」「まあ健康なほうだと思う」「あまり健康ではないと思う」「健康ではない」の4件法で尋ね、順に4点～1点を配点した。

QOLは、地域高齢者のための簡便なQOL質問表¹⁷⁶⁾を用いた。下位尺度は「生活活動力」「健康満足感」「経済的ゆとり満足感」「人的サポート満足感」「精神的健康」「精神的活力」の6つから構成されている。この質問表では、地域で生活する高齢者は生命維持に問題のあ

る者の割合は少ないことから、生活する上で最小限の機能を機能的健康度であると位置づけ、手段的自立を重要な下位次元として「生活活動力」(5項目)を設定している。また、高齢者の主観的な評価の中で不可欠の健康と人的サポートに対するものを下位次元に取りあげ、「健康満足感」(3項目)と「人的サポート満足感」(3項目)を設定している。加えて、経済的なゆとりに対する評価として「経済的ゆとり満足感」(2項目)を設定し、抑うつと前向きな情緒に対する評価として「精神的健康」(3項目)と「精神的活力」(3項目)を設定している。各質問について「はい」「いいえ」の2件法で尋ね、好ましい回答に1点、好ましくない回答に0点を配点し、各下位尺度の合計点を算出した。

この質問表は、地域高齢者の「個人の状態とその評価結果」から各項目を選定して作成されており¹⁷⁶⁾、6つの下位尺度ごとに得点が得られ、6つの重要な側面から評価するという点で地域高齢者の総合的、基本的かつ簡便なQOL評価に有用な尺度であることから¹⁷⁶⁾、高齢者のQOLを捉える指標として適当であると判断して用いた。

(2) 分析方法

食物群選択頻度、食習慣の実態、食物選択状況(バランススコア、野菜スコア、食の多様性スコア、食生態スコア、食材料バランスチェックスコア)の各得点、QOL(生活活動力、健康満足感、経済的ゆとり満足感、人的サポート満足感、精神的健康、精神的活力)の各得点については性別でクロス集計し、 χ^2 検定、Mann-WhitneyのU検定により検討した。食物選択動機と個々の食物群選択頻度や食習慣との関連を2項ロジスティック回帰分析により検討した。食物選択動機と属性・生活特性、食物選択状況、QOLや健康度自己評価との関連をみるために構造方程式モデリング分析を用いた。

2項ロジスティック回帰分析は、FCQ-Eの9因子のカテゴリー得点を独立変数とし、各食物群の選択と各食習慣の回答をそれぞれ従属変数として投入した。9因子は下位尺度における各3項目のカテゴリー得点の合計点を投入した。食物群のうち「卵類」「肉類」「ハム・ソーセージ」「魚」「塩干魚」「練り製品」「大豆製品」「牛乳」「乳製品」「海藻類」「緑黄色野菜」「その他の野菜」「果物類」「いも類」「油料理」「漬物や梅干」「煮物」「汁物」「間食」については、「毎日2回以上」と「毎日1回」を「1」とし、「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べなかった」を「0」とした。「主食」は「3食食べる」を「1」とし、「2食」「1食以下」を「0」とした。「惣菜・即席食品」と「外食」は「毎日2回以上」「毎日1回」「週に3~5回」を「1」とし、「月に1-2回」「ほとんど食べない」を「0」として投入した。食習慣はよりよいと思われる回答を「1」とし、それ以外を「0」として投入した。なお、食物摂取は性別の影響を受けるので³⁶⁾男女を分けて分析した。

構造方程式モデリング分析は、本研究の仮説(p.23 記載)を検証するために行った。図3-3(p.26)に示したモデル中の「属性」に人口統計学的要因や生活特性を投入した。同モデル中の「食物選択」には、栄養素の充足状況を評価する「バランススコア」、野菜の選択状況を評価する「野菜スコア」、多様な食物選択かどうかを評価する「食の多様性スコア」、習慣的な食べ方を反映し食べ方の好ましさや栄養素の選択状況を評価する「食生態スコア」および料理や食材料のバランスを評価する「食材料バランスチェックスコア」のいずれかを投入した。モデル中の「QOL, 健康」には生活活動力、健康満足感、経済的ゆとり満足感、人的サポート満足感、精神的健康、精神的活力、または健康度自己評価を投入した。以上のように変数をモデルに投入して男女各5個のモデルを構築して検討した。

なお、バランススコアを投入したモデルを「モデルA」、野菜スコアを投入したモデルを「モ

デルB」, 食の多様性スコアを投入したモデルを「モデルC」, 食生態スコアを投入したモデルを「モデルD」, 食材料バランスチェックスコアを投入したモデルを「モデルE」とした。構造方程式モデリング分析には, 欠損値のない352名(女性278名, 男性74名)のデータを用いた。(ただし, 「モデルE」は348名: 女性276名, 男性72名)。

変数間のPearsonの積率相関係数を算出したのち, まず, 各食物選択状況と有意な相関を示した変数を選択した。次に, 選択された変数と有意な相関を示した変数を選択し, これらすべての変数をモデルに投入し, パスを引くあるいは共分散においてモデルを構築した。相関は極めて小さいことが事前の分析で予測できたので, 今回は相関係数が $r=.15$ 以上かつ有意であった変数を用いた。

なお, バランススコア, 野菜スコア, 食生態スコア, 食の多様性スコア, 食材料バランスチェックスコアは観測変数とし, 食物選択動機は質問項目を観測変数(指標), 9因子(動機)を潜在変数とした。QOLは各質問項目を観測変数(指標)とし, 生活活動力, 健康満足感, 経済的ゆとり満足感, 人的サポート満足感, 精神的健康, 精神的活力を潜在変数とした。健康度自己評価は観測変数として投入した。モデルを識別するために潜在変数から観測変数(指標)へ向かうパスのうちひとつを1に拘束した。

属性・生活特性は, 居住地(地域を1, ホームを0), 年齢, 持病・疾病(有を1, 無を0), 通学年数, 主な食物選択者(自分を1, 自分以外を0), BMI, 独居・同居(独居を1, 同居を0), 専門学問学習経験(有を1, 無を0), 噛む力(何でも噛めるを1, それ以外を0), 通院(有を1, 無を0), 家計のやりくり(苦労有を1, 苦労無を0), 仕事(有を1, 無を0)等の説明変数を2値に調整し投入した。

モデル構築にあたり, 選択された変数のうち属性・生活特性から食物選択動機, 食物選択, QOLまたは健康度自己評価へ向かうパスを引いた。次に, 食物選択動機から食物選択, QOL(潜在因子)または健康度自己評価へ向かうパスを引き, 食物選択からQOLまたは健康度自己評価へ向かうパスを引いた。また, 説明変数間に共分散を置いた。さらに複数の食物選択動機の因子を投入する場合は, 説明変数からの効果を同時に検討することとなるので, 各食物選択動機へ向かう攪乱変数間に共分散を置いた。

構造方程式モデリング分析を実施し, モデルの適合度を確認した後, モデルを単純化するために, Wald検定を用いて検定統計量が有意でなかったパス係数や相関のうち最も小さい値のものを削除し分析した。その分析の結果有意になっていないパス係数や相関がまだある場合にはその中で検定統計量の最も小さなパスまたは共分散をひとつ削除して分析を実行した。有意でないパスがなくなるまでこの作業を繰り返した¹⁷⁷⁾。

推定法は最尤法を用い, モデルの適合度指標は, GFI (Goodness of Fit Index), AGFI (Adjusted Goodness of Fit Index), CFI (Comparative Fit Index), RMSEA (Root Mean Square Error of Approximation) を用いた。 χ^2 値は標本数に影響されやすい¹⁴²⁾ので女性のモデルでは参考資料とし, データ数が少ない男性のモデルでは指標として用いた。制約を入れた複数のネストモデルの比較は, χ^2 検定を利用して検討した。すなわち, 「ネストモデルの χ^2 値-元[直前]のモデルの χ^2 値」を「ネストモデルの自由度-元[直前]のモデルの自由度」を用いて検定し, この χ^2 値の差が有意でない場合には元[直前]のモデルよりも適合が良い¹⁷⁸⁾と判断し, 最終モデルを決定した。AIC (Akaike Information Criterion), BCC (Browne-Cudeck Criterion) の情報量基準は参考資料とした。これらの統計解析には, IBM PASW ver.18.0J, Amos ver.7.0を使用した。

3) 結果

(1)食物選択の状況, QOL, 健康度自己評価

a. 食物選択状況

食物群の選択の状況を表6-5に示した。I群の食物群のうち、「卵」「肉類」「魚介類」を各「毎日1回以上」と回答した人はそれぞれ2~3割を占めた。「大豆製品」を「毎日1回以上」と回答した人は男性群が37.5%、女性群が46.7%であり、女性群の頻度が有意に高い結果であった。

II群では、「乳・乳製品」を「毎日1回以上」選択するという人は男性群が71.3%、女性群が83.6%と男女とも選択頻度が高く、男女別では有意に女性群の選択頻度が高かった。「海藻」は「週に3-5回」という人が約6割を占めた。

III群の「緑黄色野菜」を「毎日2回以上」選択するという人は女性群が25.0%に対して男性群は8.8%であり、有意に女性の選択頻度が高い結果であった。IV群では、「その他の野菜」を「毎日1回以上」という人は、男性群が52.6%、女性群が69.4%、「果物」を「毎日1回以上」という人は男性群が51.3%、女性群が68.4%と5割を超え、いずれも有意に女性の選択頻度が高い結果であった。

V群のうち主食を「毎日3食」食べるという人は6割強、芋を「週に3-5回以上」選択する人は約5割であった。VI群の「油料理」では、「毎日1回以上」と回答した人は男性群が28.8%、女性群が38.8%と3~4割であり、女性群で選択頻度が高い結果であった。バランススコアと野菜スコアを算出したところ、有意に女性群の得点が高かった。

b. 食習慣

食習慣の状況を表6-6に示した。

朝食や昼食・夕食を「週に1回以上」欠食する人は1割未満であった。偏食のある人や食事時間が規則的でない人は各3割弱であり、7割強の人は規則正しく食事をしていて、男女を比較すると、「食品の摂り方（バランスを考慮する程度）」、「食事を食べる速さ」、「塩分の摂りすぎに対する注意度」、「砂糖の摂りすぎに対する注意度」、「家族揃った夕食の頻度」、「味付けの好み」、「食卓調味料」、「麺類の汁を飲む量」、「野菜たっぷり料理」で有意差がみられた。

「食事を食べる速さ」が早いという人、「食卓調味料」は味をみないで使用するという人、「麺類の汁を飲む量」についてほとんど全部飲むという人、および「家族揃った夕食の頻度」が高い人の割合は有意に男性群で高かった。反対に、「食品の摂り方（バランスを考慮する程度）」をよく考えるという人、「塩分の摂りすぎ」や「砂糖の摂りすぎ」に対する注意をするという人、「味付けの好み」について薄い味を好むという人、「野菜たっぷり料理」が1日に2食以上あるという人の割合は有意に女性群で高かった。「食生態スコア」を算出したところ、有意差はみられなかった。

c. 食の多様性

食の多様性スコア分布を表6-7に示した。食の多様性スコアは0点~10点の範囲であった。食の多様性スコアはMann-WhitneyのU検定を用いて得点分布について男女を比較したところ有意差がみられ、女性群の方が高得点側に分布していた。

d. 食材料バランスチェックスコア

食材料バランスチェックスコアの結果を表6-8に示した。「大変良い」と判定されたのは41.5%、「注意を要す」と判定されたのは17.0%であった。また、「大変良い」は女性群が48.0%

に対して男性群は17.5%と低く、食材料バランスチェックスコアの平均は女性群の得点が有意に高かった。主菜では「油料理」、副菜では「色の濃い野菜」、「色の薄い野菜」の食数に性別で差がみられ、それぞれ「3食」と回答した人は有意に女性群で高い結果であった。

以上より、バランススコア、野菜スコア、食の多様性スコア、食材料バランスチェックスコア等、食物選択の状況は女性群でより望ましい状況であった。特に、野菜摂取や副菜の摂取が男性群に比べて望ましい結果であった。また、食習慣についても、食卓調味料の使用や麺類の汁を飲む量などから、女性群の方が塩分を控えるという意味で望ましい傾向であると考えられた。しかしながら、「食生態スコア」では男女差はみられなかった。

e. QOLと健康度自己評価

QOL、健康度自己評価の結果を表6-9に示した。協力者の生活活動力、健康満足感、人的サポート満足感の各得点は高得点側に偏っていた。協力者が生活機能の高い人であったからと考えられる。また、生活活動力は女性の方が有意に5点を獲得した割合が高かった。

(2) 食物選択動機と各食物群選択頻度との関連 (2項ロジスティック回帰分析による検討)

2項ロジスティック回帰分析による食物選択動機と各食物群の選択頻度との関連を表6-10a、表6-10b、表6-10cに示した。

「卵」の選択を有意に予測すると考えられた動機は男性群では「経済性」(オッズ比=0.63)、女性群では「気分/感覚」(オッズ比=1.17)、「体重コントロール」(オッズ比=0.84)であった。

「肉類」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、女性群では「品質の明示性」(オッズ比=0.87)、「体重コントロール」(オッズ比=0.87)、「栄養バランス」(オッズ比=1.24)であった。「ハム・ソーセージ」は、男性群では「体重コントロール」(オッズ比=1.35)、「親和性」(オッズ比=2.05)であり、女性群では「親和性」(オッズ比=0.77)であった。

「魚類」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、男性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.55)、女性群では「体重コントロール」(オッズ比=0.86)であった。「塩干魚」に対しては、男性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.78)、女性群では「体重コントロール」(オッズ比=0.77)、「関係性の折り合い」(オッズ比=1.26)、「経済性」(オッズ比=1.38)であり、「練り製品」に対しては、女性群では「親和性」(オッズ比=1.37)、「大豆製品」(オッズ比=1.18)であった。

「牛乳」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、女性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.19)、「親和性」(オッズ比=0.85)であり、「海藻」に対しては、男性群では「調理の手軽さ」(オッズ比=1.37)、女性群では「体重コントロール」(オッズ比=0.80)、「健康管理」(オッズ比=1.30)であった。

「緑黄色野菜」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、男性群では「品質の明示性」(オッズ比=1.33)、女性群では「気分/感覚」(オッズ比=0.82)、「健康管理」(オッズ比=1.19)であり、「その他の野菜」に対しては、男性群では「健康管理」(オッズ比=0.69)、「栄養バランス」(オッズ比=1.63)、女性群では「経済性」(オッズ比=1.22)であり、「果物」に対しては、男性群では「品質の明示性」(オッズ比=0.71)であった。

「主食」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、女性群で「気分/感覚」(オッズ比=0.84)、「油料理」に対しては、女性群で「体重コントロール」(オッズ比=0.87)、「関係性の折り合い」(オッズ比=0.87)であった。「惣菜・即席食品」に対しては、男性群では「関係性の折り合い」(オッズ比=1.38)、女性群では「親和性」(オッズ比=0.83)であった。また、「漬物」に対しては、女性群では「気分・感覚」(オッズ比=1.21)、「体重コントロール」

(オッズ比=0.88)であった。

「煮物」の選択を有意に予測すると考えられた動機は、男性群では「親和性」(オッズ比=1.47)であり、「汁物」に対しては、男性群で「品質の明示性」(オッズ比=1.33)、「関係性の折り合い」(オッズ比=0.64)、女性群では「体重コントロール」(オッズ比=0.84)、「栄養バランス」(オッズ比=1.23)、「関係性の折り合い」(オッズ比=1.14)であった。また、「外食」に対しては男性群で「調理の手軽さ」(オッズ比=1.41)であった。

したがって、男性群の場合は、「健康管理」動機が1ポイント高くなると「その他の野菜」は0.69倍、「品質の明示性」動機が高くなると「果物」が0.71倍、「経済性」動機が高くなると「卵」は0.63倍とその選択頻度は低くなると予測された。

反対に「栄養バランス」動機が1ポイント高くなると「魚類」は1.55倍、「塩干魚」は1.78倍、「その他の野菜」は1.63倍とその選択頻度は高くなる。また、「体重コントロール」動機が1ポイント高くなると「ハム・ソーセージ」の選択は1.35倍、「親和性」動機が高くなると「ハム・ソーセージ」の選択は2.05倍、「煮物」は1.47倍選択頻度が増加すると予測された。

さらに「調理の手軽さ」動機が1ポイント高くなると、「海藻」は1.37倍、「外食」は1.41倍と高くなると予測された。「関係性の折り合い」動機が1ポイント高くなると「惣菜・即席食品」は1.38倍とその選択頻度が高くなると予測された。

女性群では、「体重コントロール」動機が1ポイント高くなると、「卵類」は0.84倍、「肉類」0.87倍、「魚類」0.86倍、「塩干魚」0.77倍、「海藻」0.80倍、「油料理」0.87倍、「漬物」0.88倍、「汁物」0.84倍とその選択頻度は低くなると予測された。加えて、「品質の明示性」動機が1ポイント高くなると「肉類」は0.87倍、「気分/感覚」動機が1ポイント高くなると、「緑黄色野菜」は0.82倍、「主食」は0.84倍、「関係性折り合い」動機が1ポイント高くなると「油料理」は0.87倍とその選択頻度は低くなると予測された。

反対に選択頻度の増加が予測されたのは、「気分/感覚」動機が1ポイント高くなると、「卵類」1.17倍、「漬物」は1.21倍となる。「栄養バランス」動機が1ポイント高くなると「肉類」は1.24倍、「牛乳」は1.19倍、「汁物」は1.23倍となる。また、「健康管理」動機が1ポイント高くなると、「大豆製品」は1.18倍「海藻」は1.30倍、「緑黄色野菜」は1.19倍とその選択頻度は高くなると予測された。さらに、「関係性の折り合い」動機が1ポイント高くなると「塩干魚」は1.26倍、「汁物」は1.14倍、「経済性」動機が1ポイント高くなると、「塩干魚」1.38倍、「その他の野菜」は1.22倍とその選択頻度が高くなると予測された。

(3) 食物選択動機と各食習慣との関連 (2項ロジスティック回帰分析による検討)

2項ロジスティック回帰分析による食物選択動機と食習慣との関連を表6-11a, 表6-11bに示した。

「朝食の欠食頻度(ない)」を有意に予測すると考えられた動機は、女性群では「調理の手軽さ」(オッズ比=1.27)であり、「昼食・夕食の欠食頻度(ない)」に対しては「栄養バランス」(オッズ比=1.20)であった。「偏食(しない)」を有意に予測すると考えられたのは、女性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.20)であり、「食品の摂り方(考える)」に対しては、男性群では「経済性」(オッズ比=1.55)、女性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.49)であった。

「塩分の摂りすぎに対する注意(いつもする)」を有意に予測すると考えられた動機は、男性群は「気分/感覚」(オッズ比=0.61)、「品質の明示性」(オッズ比=1.92)であり、女性群では、「体重コントロール」(オッズ比=1.17)、「健康管理」(オッズ比=1.24)、「栄養バランス」

(オッズ比=1.22)であった。「砂糖の摂りすぎに対する注意(いつも注意)」に対しては、男性群は「品質の明示性」(オッズ比=1.49)、「体重コントロール」(オッズ比=1.53)、「栄養バランス」(オッズ比=1.48)であり、女性群は「体重コントロール」(オッズ比=1.36)、「経済性」(オッズ比=1.17)であった。

「朝食に野菜料理(ある)」を有意に予測すると考えられた動機は、男性群では「健康管理」(オッズ比=1.53)、「味付けの好み(薄い味を好む)」に対しては、女性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.38)であった。「昼食を麺やパン、丼で済ます(ほとんどない)」に対しては、女性群では「栄養バランス」(オッズ比=1.24)、「調理の手軽さ」(オッズ比=0.87)であった。

「食事摂取量の程度(腹八分目)」を有意に予測すると考えられた動機は、女性群では「調理の手軽さ」(オッズ比=1.25)であり、「野菜たっぷりの料理(2食以上)」に対しては、女性群では「品質の明示性」(オッズ比=0.88)、「栄養バランス」(オッズ比=1.23)、「経済性」(オッズ比=1.16)であった。

「家族揃った夕食の頻度(週に3-5回以上)」に対しては、女性群では「品質の明示性」(オッズ比=1.16)、「健康管理」(オッズ比=0.81)、「調理の手軽さ」(オッズ比=0.86)、「関係性の折り合い」(オッズ比=1.22)であった。

したがって、男性群では、「気分/感覚」動機が1ポイント高くなると「塩分の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は0.61倍であり、塩分の摂りすぎに対する注意度は低くなると予測された。

よりよい食習慣が予測されたのは、「品質の明示性」動機が1ポイント高くなると、「塩分の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.44倍、「砂糖の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.49倍と注意の程度は高まると予測された。また、「体重コントロール」動機が1ポイント高くなると「砂糖の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.53倍、「健康管理」動機が1ポイント高くなると「朝食に野菜料理(ある)」が1.53倍、「栄養バランス」動機が1ポイント高くなると「砂糖の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」が1.48倍、「経済性」動機が1ポイント高くなると「食品の摂り方(考える)」は1.55倍に増加することが予測された。

女性群では、「健康管理」動機や「調理の手軽さ」動機が1ポイント高くなると「家族揃った夕食(週に3-5回以上)」はそれぞれ0.81倍、0.86倍となり頻度は低くなると予測された。また、「品質の明示性」が1ポイント高くなると「野菜たっぷり料理(2食以上)」は0.88倍とその食数は低下すると予測された。

よりよい食習慣が予測されたのは、「栄養バランス」が1ポイント高くなると、「昼食・夕食の欠食(しない)」は1.20倍、「偏食(しない)」は1.20倍、「食品の摂り方(考える)」は1.49倍、「塩分の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.22倍、「朝食に野菜料理(ある)」は1.38倍、「昼食を麺やパン、丼で済ます(ほとんどない)」は1.24倍、「野菜たっぷり料理(2食以上)」は1.23倍、「味付けの好み(薄い味を好む)」は1.38倍に増加することが予測された。

また、「関係性の折り合い」や「品質の明示性」が1ポイント高くなると、「家族揃った食事(週に3-5回以上)」はそれぞれ1.22倍、1.16倍と増加することが予測された。「経済性」動機が1ポイント高くなると、「砂糖の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.17倍、「野菜たっぷり料理(2食以上)」は1.16倍に増加し、「体重コントロール」動機が1ポイント高くなると「塩分の摂りすぎに対する注意度(いつもする)」は1.17倍、「砂糖の摂りすぎに対す

る注意度（いつもする）」は1.36倍増加することが予測された。

(4) 食物選択動機と属性・生活特性, 食物選択, QOL および健康度自己評価との関連 (構造方程式モデリングによる検討)

相関分析の結果を表6-12a, 表6-12bに示した。

a. 食物選択動機とバランススコアおよび他の要因との関連 (モデルA)

・男性モデルA

男性群では, バランススコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは年齢 ($r=.23$), 仕事 ($r=-.34$), 「気分/感覚」 ($r=.26$), 「栄養バランス」 ($r=.29$), 「調理の手軽さ」 ($r=.28$), 「経済的ゆとり感」 ($r=.33$) であった。年齢は居住地 ($r=-.43$) との間に, 仕事は年齢 ($r=-.44$) との間に, 「栄養バランス」は仕事 ($r=.29$) との間に, 「調理の手軽さ」はBMI ($r=-.23$) との間に, 「経済的ゆとり感」は居住地 ($r=-.23$), BMI ($r=-.33$), 家計のやりくり ($r=-.45$) との間に相関を示した。

そこで, 年齢, 仕事, 居住地, BMI, 家計のやりくりから, 「気分/感覚」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「バランススコア」「経済的ゆとり感」へ向かうパスをそれぞれ引いた。次に, 「気分/感覚」「栄養バランス」「調理の手軽さ」のそれぞれから「バランススコア」と「経済的ゆとり感」へ向かうパスを引き, 次に「バランススコア」から「経済的ゆとり感」へ向かうパスを引いた。年齢, 仕事, 居住地, BMI, 家計のやりくりの変数間にそれぞれ共変動を置いた。「気分/感覚」「栄養バランス」「調理の手軽さ」の潜在変数へ向かう攪乱変数間に共変動を加え「男性モデルA0」を構築した。モデルを識別するために, 「気分/感覚」「栄養バランス」「調理の手軽さ」および「経済的ゆとり感」からそれぞれの観測変数(指標)へ向かうパスのひとつを1に拘束した。分析の結果, 「男性モデルA0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 114.3 (80), $p=.007$, GFI=.858, AGFI=.728, CFI=.901, RMSEA=.078, AIC=260.3, BCC=309.9であった。CFIはその受容の基準とされる.9を上回り, RMSEAは0.8以下と基準¹⁷⁹⁾を満たした。しかしながら, 観測変数は30個より少ないにもかかわらず¹⁴⁸⁾GFIはその受容の基準とされる0.9を下回った。また, データ数は100以下と少ないにもかかわらず p 値は有意であり, モデルは採択されなかった。

・女性モデルA

女性群では, バランススコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは専門学問学習経験 ($r=.23$) と「栄養バランス」 ($r=.23$) であった。専門学問学習経験は居住地 ($r=-.22$), 年齢 ($r=.15$), 通学年数 ($r=.27$) との間に, 「栄養バランス」は年齢 ($r=.19$) との間に相関を示した。

そこで, 専門学問学習経験, 居住地, 年齢, 通学年数のそれぞれから, 「栄養バランス」とバランススコアへ向かうパスを引き, 「栄養バランス」からバランススコアへ向かうパスを引いた。また, 専門学問学習経験, 居住地, 年齢, 通学年数の観測変数間に共変動を置いて「女性モデルA0」を構築した。モデルを識別するために「栄養バランス」から観測変数(指標)へ向かう3つのパスのひとつを1に拘束した。

分析の結果, 「女性モデルA0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 17.8 (10), $p=.059$, GFI=.984, AGFI=.943, CFI=.979, RMSEA=.053であった。GFI, AGFI, CFIはその受容の基準とされる0.9を十分超えていた¹⁷⁹⁾。また, RMSEAも0.8よりも低く¹⁷⁹⁾適合度は良好であった。

「モデルA0」は受容されたが, 有意でないパスが4個および共分散が1個存在した。そこで, ワールド検定を利用してパスまたは相関の検定統計量が小さい順からひとつずつ削除してモデ

ルの改良を行いその結果を表6-13に示した。どのモデルも適合度は受容できるものであった。次にネストモデルを比較した結果(表6-14),すべて有意ではなかったので「女性モデルA5」を採択した(図6-1)。「女性モデルA5」の適合度指標は χ^2 値(df)=21.8(15), $p=.112$, GFI=.982, AGFI=.956, CFI=.982, RMSEA=.041, 情報量基準はAIC=63.8, BCC=65.2であった。

「栄養バランスがよい」に向かうパスの標準化推定値は.88と高いが、モデルを識別するために「1」に拘束したため検定統計量が算出されなかった。このためアスタリスクを記述していない。変数間のパス係数の結果は以下の通りである。

年齢から「栄養バランス」へ向かうパス(標準化推定値=.32),居住地から「栄養バランス」へ向かうパス(標準化推定値=.20),通学年数から「栄養バランス」へ向かうパス(標準化推定値=.19),および「栄養バランス」からバランススコアへ向かうパス(標準化推定値=.25),専門学問学習経験からバランススコアへ向かうパス(標準化推定値=.20)が有意であった。

b. 食物選択動機と野菜スコアおよび他の要因との関連(モデルB)

・男性モデルB

男性群では、野菜スコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは年齢($r=.25$),BMI($r=.40$),仕事($r=.35$),「気分/感覚」($r=.26$),「品質の明示性」($r=.37$),「体重コントロール」($r=.29$),「健康管理」($r=.27$),「栄養バランス」($r=.41$),「調理の手軽さ」($r=.29$),「経済性」($r=.25$),「経済的ゆとり感」($r=.33$)であった。年齢は居住地($r=.43$)との間に、BMIは居住地($r=.33$),年齢($r=.25$)との間に、仕事は年齢($r=.44$)との間に相関を示した。「品質の明示性」は「専門学問学習経験」($r=.25$),「噛む力」($r=.28$)との間に、「栄養バランス」は仕事($r=.28$)との間に、「調理の手軽さ」はBMI($r=.23$)との間に、「経済性」は居住地($r=.26$)との間に相関を示した。「経済的ゆとり感」は居住地($r=.23$),BMI($r=.33$),家計のやりくり($r=.45$)との間にそれぞれ相関を示した。

そこで、年齢、BMI、仕事、居住地、専門学問学習経験、噛む力、家計のやりくりから、「気分/感覚」「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「経済性」「野菜スコア」「経済的ゆとり感」のそれぞれへ向かうパスを引いた。次に、「気分/感覚」「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「経済性」のそれぞれから「野菜スコア」と「経済的ゆとり感」へ向かうパスを引いた。最後に「野菜スコア」から「経済的ゆとり感」へ向かうパスを引いた。年齢、BMI、仕事、居住地、専門学問学習経験、噛む力、家計のやりくりの変数間にそれぞれ共変動を置き、7つの食物選択動機へ向かう攪乱変数間にそれぞれ共変動を置いた。また、潜在変数である食物選択動機と「経済的ゆとり感」から各観測変数(指標)へ向かう3つのパスのうちひとつを1に拘束して、「男性モデルB0」を構築した。分析の結果、不適解となり結果は得られなかった。

・女性モデルB

女性群では、野菜スコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは専門学問学習経験($r=.23$),「健康管理」($r=.23$),「栄養バランス」($r=.23$),「経済性」($r=.23$),健康度自己評価($r=.23$)であった。専門学問学習経験は、居住地($r=.22$),年齢($r=.15$),通学年数($r=.27$)との間に相関を示した。「健康管理」は年齢($r=.15$),持病・疾病($r=.16$)との間に相関を示した。「栄養バランス」は年齢($r=.21$)との間に、「経済性」は通学年数($r=.22$),持病・疾病($r=.17$)との間に相関を示した。健康度自己評価は、居住地($r=.20$),年齢($r=.21$),持病・疾病($r=.30$),

噛む力 ($r=.22$), 通院 ($r=-.24$) との間に相関を示した。

そこで, 専門学問学習経験, 居住地, 年齢, 通学年数, 持病・疾病, 噛む力から「健康管理」「栄養バランス」「経済性」, 野菜スコア, 健康度自己評価のそれぞれへ向かうパスを引いた。なお, 持病・疾病と通院との相関は $r=.72$ と高く, 多重共線性を避けるため一方を除外したほうがよいと判断した。持病・疾病は健康度自己評価と「健康管理」の両方との間に相関を示したのに対して, 通院の有無は「健康度自己評価」だけであったので「持病・疾病」をモデルに投入した。また, 専門学問学習経験, 居住地, 年齢, 通学年数, 持病・疾病, 噛む力の観測変数間に共変動を置いた。次に「健康管理」「栄養バランス」「経済性」から「野菜スコア」「健康度自己評価」のそれぞれへ向かうパスを引いた。次に「野菜スコア」から「健康度自己評価」へ向かうパスを引いた。最後に, 「栄養バランス」「健康管理」「経済性」の3つの動機に向かう攪乱変数間に共変動を加えて「女性モデルB0」を構築した。なお, モデルを識別するために「健康管理」「栄養バランス」「経済性」から観測変数へ向かう各3つのパスのうちひとつを1に拘束した。

分析の結果, 「女性モデルB0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 101.1 (72), $p=.013$, GFI=.958, AGFI=.911, CFI=.974, RMSEA=.038, AIC=263.1, BCC=274.4であった。GFI, AGFI, CFIはその受容の基準とされる0.9を超え¹⁷⁹⁾, RMSEAも0.5以下¹⁴⁷⁾と「女性モデルB0」は受容できるものであった。

次に, より単純なモデルで概念を説明するために, ワールド検定を利用して有意でなかったパス係数や相関 (パス係数20個, 相関係数が8個) について検定統計量の小さなものから順に除いてよりよいモデルを推定し, その結果を表6-16に示した。いずれのモデルも受容できる結果であった。次にネストモデルの比較 (表6-17) を行い, その結果すべて有意ではなかったので「女性モデルB26」を採択した。「女性モデルB26」の結果を図6-2, 表6-18に示した。「女性モデルB26」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 130.2 (98), $p=.017$, GFI=.945, AGFI=.915, CFI=.971, RMSEA=.034, 情報量基準はAIC=240.2, BCC=247.8であった。

「栄養バランス」へ向かうパスでは, 持病・疾病 (標準化推定値=.16), 居住地 (標準化推定値=.20), 年齢 (標準化推定値=.31), 通学年数 (標準化推定値=.21) からのパスが有意であった。

「健康管理」に向かうパスでは, 持病・疾病 (標準化推定値=.17), 居住地 (標準化推定値=.28), 年齢 (標準化推定値=.38) からのパスが有意であった。「経済性」に向かうパスでは持病・疾病 (標準化推定値=.16), 通学年数 (標準化推定値=-.20), 噛む力 (標準化推定値=.15) からのパスが有意であった。なお, 通学年数から経済性に向かうパスは負の値を示した。

次に「野菜スコア」に向かうパスでは, 持病・疾病 (標準化推定値=-.11), 専門学問学習経験 (標準化推定値=.22), 「栄養バランス」 (標準化推定値=.26) および「経済性」 (標準化推定値=.18) からのパスが有意であった。

さらに, 健康度自己評価に向かうパスでは持病・疾病 (標準化推定値=-.30), 居住地 (標準化推定値=.17), 噛む力 (標準化推定値=.16), 「経済性」 (標準化推定値=.21), 「健康管理」 (標準化推定値=-.17), 野菜スコア (標準化推定値=.13) からのパスが有意であった。なお, 持病・疾病と「健康管理」から健康度自己評価に向かうパスはそれぞれ負の値を示した。

c. 食物選択動機, 食の多様性スコアおよび他の要因との関連 (モデルC)

・男性モデルC

男性群では, 食の多様性スコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは, 年齢 ($r=.29$), 独

居・同居 ($r=.24$), 仕事 ($r=-.36$), 「気分/感覚」 ($r=.31$), 「品質の明示性」 ($r=.29$), 「健康管理」 ($r=.28$), 「栄養バランス」 ($r=.30$), 「調理の手軽さ」 ($r=.34$), 「親和性」 ($r=.31$), 「関係性の折り合い」 ($r=.26$), 「経済的ゆとり感」 ($r=.33$) であった。年齢は居住地 ($r=-.43$) と、仕事は年齢 ($r=-.44$) と、「品質の明示性」は「専門学問学習経験」 ($r=.25$) や「噛む力」 ($r=.28$) との間に相関を示した。「栄養バランス」は仕事 ($r=-.28$) との間に、「調理の手軽さ」はBMI ($r=-.23$) との間に、「関係性の折り合い」は居住地 ($r=.26$) との間に、「経済的ゆとり感」は居住地 ($r=-.23$), BMI ($r=-.33$), 家計のやりくり ($r=-.45$) との間に相関を示した。

そこで年齢, 独居・同居, 仕事, 居住地, 専門学問学習経験, 噛む力, BMI, 家計のやりくりから、「気分/感覚」「品質の明示性」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「親和性」「関係性の折り合い」「食の多様性スコア」および「経済的ゆとり感」のそれぞれへ向かうパスを引いた。次に「気分/感覚」「品質の明示性」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「親和性」「関係性の折り合い」から「食の多様性スコア」と「経済的ゆとり感」へ向かうパスをそれぞれ引き、その次に「食の多様性スコア」から「経済的ゆとり感」に向かうパスを引いた。また、年齢, 独居・同居, 仕事, 居住地, 専門学問学習経験, 噛む力, BMI, 家計のやりくりの変数間に共変動を置き、さらに、「気分/感覚」「品質の明示性」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「親和性」「関係性の折り合い」の潜在変数へ向かう攪乱変数間に共変動を置いて「男性モデルC0」を構築した。また、モデルを識別するために潜在変数から観測変数(指標)へ向かうパスのひとつを1に拘束した。分析の結果、不適解となりモデルは採択されなかった。

・女性モデルC

女性群では、食の多様性スコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは、年齢 ($r=.21$), 専門学問学習経験 ($r=.20$), 「健康管理」 ($r=.17$), 「栄養バランス」 ($r=.23$), 精神的活力 ($r=.16$) であった。年齢は居住地 ($r=-.47$), 独居・同居 ($r=.41$), 専門学問学習経験 ($r=.15$), 噛む力 ($r=-.18$), 家計のやりくり ($r=-.19$), 仕事 ($r=-.33$) と相関を示した。専門学問学習経験は、通学年数 ($r=.27$) との間に、「栄養バランス」は年齢 ($r=.19$) との間に、「健康管理」は年齢 ($r=.21$), 持病・疾病 ($r=.16$) との間に相関を示した。精神的活力は居住地 ($r=.17$), 主な食物選択者 ($r=.19$) との間に相関を示した。

そこで、年齢, 専門学問学習経験, 独居・同居, 噛む力, 家計のやりくり, 仕事, 通学年数, 居住地, 持病・疾病, 主な食物選択者から、「健康管理」「栄養バランス」, 食の多様性スコア, 精神的活力に向かうパスを引いた。また、「健康管理」「栄養バランス」から食の多様性スコアへ向かうパスを引き、食の多様性スコアから精神的活力へ向かうパスを引いた。さらに、年齢, 専門学問学習経験, 独居・同居, 噛む力, 家計のやりくり, 仕事, 通学年数, 居住地, 持病・疾病, 主な食物選択者の変数間と、「健康管理」と「栄養バランス」へ向かう攪乱変数間に共変動を加えて「女性モデルC0」を構築した。なお、モデルを識別するために「健康管理」「栄養バランス」および精神的活力から観測変数(指標)へ向かう3つのパスのうちひとつをそれぞれ1に拘束した。

分析の結果、「女性モデルC0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 117.9 (91), $p=.030$, GFI=.961, AGFI=.909, CFI=.975, RMSEA=.033, 情報量基準はAIC=355.9, BCC=375.4であった。GFI, AGFI, CFIはその受容の基準とされる0.9を超え¹⁷⁹⁾, RMSEAも0.5以下¹⁴⁷⁾と適合度は良くモデルは受容できるものであった。

次に、有意でなかったパス係数が31個、相関係数が27個あった。より単純なモデルで概念を説明するために、ワルド検定を利用して、パス係数や相関が有意でないものを検定統計量の小さなものから順に除き分析を行った。59個のモデル（モデルC0～モデルC58）を同時推定した結果を表6-19に示した。何れのモデルも適合度は良くモデルは受容できるものであった。そこでネストモデルの比較（表6-20）を行ったところ、すべて有意ではなかったので「モデルC58」を採択した（図6-3, 表6-21）。なお、「モデルC58」の適合度指標は χ^2 値(df)= 176.7 (149), p =.061, GFI=.940, AGFI=.916, CFI=.974, RMSEA=.026, AIC=298.7, BCC=308.7であった。また、図中でアスタリスクを記述していないパスがあるのは、モデル識別のため、パス係数を「1」に拘束したため検定統計量が算出されなかったからである。

「栄養バランス」に対しては、独居・同居（標準化推定値=-.13）、居住地（標準化推定値=.17）、年齢（標準化推定値=.35）、持病・疾病（標準化推定値=.16）、通学年数（標準化推定値=.21）からのパスが有意であった。

「健康管理」へ向かうパスは、年齢（標準化推定値=.38）、居住地（標準化推定値=.28）、持病・疾病（標準化推定値=.17）からのパスが有意であった。

食の多様性に向かうパスは、年齢（標準化推定値=.14）、専門学問学習経験（標準化推定値=.15）、「栄養バランス」（標準化推定値=.24）からのパスが有意であった。

精神的活力に対して向かうパスは、「主な食物選択者」（標準化推定値=.16）、食の多様性（標準化推定値=.19）、居住地（標準化推定値=.18）からのパスが有意であった。

d. 食物選択動機、食生態スコアおよび他の要因との関連（モデルD）

・男性モデルD

男性群では、食生態スコアと r =.15以上の有意な相関を示したのは、BMI (r =-.24)、仕事 (r =-.29)、「品質の明示性」(r =.30)、「体重コントロール」(r =.29)、「健康管理」(r =.30)、「栄養バランス」(r =.36)、「経済性」(r =.35)、健康満足感 (r =.26)、精神的活力 (r =.27)、健康度自己評価 (r =.28)であった。BMIは居住地 (r =.33) や年齢 (r =-.25) との間に、仕事は年齢 (r =-.44) との間に、「品質の明示性」は専門学問学習経験 (r =.25)、噛む力 (r =.28) との間に、「栄養バランス」は仕事 (r =-.28) との間に、「経済性」は居住地 (r =.26) との間に、健康満足感は居住地 (r =.34) との間に、精神的活力は家計のやりくり (r =-.26) との間に、健康度自己評価は居住地 (r =.25)、持病・疾病 (r =-.30)、主な食物選択者 (r =-.24) との間に相関を示した。

そこで、BMI、仕事、居住地、年齢、専門学問学習経験、噛む力、家計のやりくり、持病・疾病、主な食物選択者から「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「経済性」、食生態スコア、健康満足感、精神的活力、健康度自己評価のそれぞれへ向かうパスを引いた。次に、「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「経済性」から食生態スコア、健康満足感、精神的活力、健康度自己評価へ向かうパスを引き、その次に食生態スコアから健康満足感、精神的活力、健康度自己評価へ向かうパスをそれぞれ引いた。

さらに、BMI、仕事、居住地、年齢、専門学問学習経験、噛む力、家計のやりくり、持病・疾病、主な食物選択者の変数間と、「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「経済性」へ向かう攪乱変数間に共変動を置いて「男性モデルD0」を構築した。モデル識別のために、「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「経済性」、健康満足感、精神的活力から各観測変数（指標）へ向かうパスのひとつを1に拘束し

た。分析の結果、「男性モデルD0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 540.3 (340), $p < .001$, GFI = .742, AGFI = .600, CFI = .746, RMSEA = .091, AIC = 916.2, BCC = 1242.8であった。RMSEAは0.08以上, GFI, AGFI, CFIはいずれも.9に達しておらず受容の基準に達しなかった。また, データ数が100以下にもかかわらず p 値は有意であり, モデルは受容できない¹⁴²⁾と判断した。

・女性モデルD

女性群では, 食生態スコアと $r = .15$ 以上の有意な相関を示したのは, 独居・同居 ($r = -.35$), 「品質の明示性」 ($r = .17$), 「体重コントロール」 ($r = .37$), 「健康管理」 ($r = .32$), 「栄養バランス」 ($r = .40$), 「関係性の折り合い」 ($r = .15$), 「経済性」 ($r = .21$), 人的サポート満足感 ($r = .18$), 精神的活力 ($r = .19$)であった。独居・同居と相関を示したのは, 居住地 ($r = -.42$), 年齢 ($r = .41$)であり, 「品質の明示性」と相関を示したのは, 家計のやりくり ($r = .16$)であった。

「体重コントロール」と相関を示したのは, 居住地 ($r = .17$), 疾病・持病 ($r = .20$), 通院 ($r = .18$)であった。「健康管理」と相関を示したのは, 年齢 ($r = .21$), 持病・疾病 ($r = .16$)であった。「栄養バランス」と相関を示したのは, 年齢 ($r = .19$)であった。「関係性の折り合い」と相関を示したのは, 居住地 ($r = .18$), 通学年数 ($r = -.15$)であった。「経済性」と相関を示したのは, 持病・疾病 ($r = .17$)と通学年数 ($r = -.22$)であった。

人的サポート満足感と相関を示したのは, 持病・疾病 ($r = -.15$), 独居・同居 ($r = -.16$)であり, 精神的活力と相関を示したのは, 居住地 ($r = .17$), 主な食物選択者 ($r = .20$)であった。

そこで, 居住地, 年齢, 家計のやりくり, 持病・疾病, 通学年数, 独居・同居, 主な食物選択者から「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「関係性の折り合い」「経済性」, 食生態スコア, 人的サポート満足感, 精神的活力へ向かうパスをそれぞれ引いた。なお, 前述したように「通院」は多重共線性を避けるためにモデルには投入しなかった。次に「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「関係性の折り合い」「経済性」から食生態スコア, 人的サポート満足感, 精神的活力へ向かうパスをそれぞれ引いた。その次に食生態スコアから人的サポート満足感, 精神的活力へ向かうパスを引いた。また, 居住地, 年齢, 家計のやりくり, 持病・疾病, 通学年数, 独居・同居, 主な食物選択者の変数間に共変動を置き, 「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「関係性の折り合い」「経済性」の各潜在変数に向かう攪乱変数間にそれぞれ共変動を加えて, 「女性モデルD0」を構築した。

モデルを識別するために「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「関係性の折り合い」「経済性」, 精神的活力, 人的サポート満足感から観測変数へ向かう各3つのパスのうちひとつをそれぞれ「1」に拘束した。

分析の結果, 「女性モデルD0」の適合度指標は χ^2 値 (df) = 512.5 (353), $p < .001$, GFI = .898, AGFI = .848, CFI = .935, RMSEA = .040, AIC = 862.5, BCC = 9909.8であった。GFI, AGFIは.9に達していなかった。これについては, 本モデルでは観測変数が32個存在していることが原因と考えられる。つまり, 観測変数が30個以内の場合は, GFIが.9以上を目安にすべきであるが, 観測変数の数が多くなると自由度も増大する。そのために観測変数が多いモデルでは, それだけでフィットが悪くなる傾向がある¹⁴⁸⁾からである。したがってGFIが.9以下であることを持って適合が悪いと判断しモデルを捨て去る必要はないといえる¹⁴⁸⁾。CFIはその受容の基準とされる0.9を超え, RMSEAも0.5以下¹⁴⁷⁾と「女性モデルD0」の適合度は許容できると判断した。

しかし, 「栄養バランス」「健康管理」「体重コントロール」から「食生態スコア」へ向かう

パス、精神的活力へ向かうパス、人的サポート満足感へ向かうパスの標準化解が-1~+1の範囲を逸脱していた。必ずしも単方向のパス係数が-1~+1の間に収まるとは言えないが、慎重に検討する必要がある¹⁷⁸⁾。そこで検討したところ、「栄養バランス」「健康管理」「体重コントロール」から食生態スコアへ向かうパスの標準誤差(9.97, 16.56, 7.51)と、「栄養バランス」「健康管理」「体重コントロール」から精神的活力へ向かうパスの標準誤差(3.61, 5.64, 2.65)は比較的大きかった。また、「栄養バランス」「健康管理」「体重コントロール」のそれぞれの潜在変数へ向かう攪乱変数間の相関係数が高かった(.91, .87)。これらの結果から多重共線の状態になっている可能性が考えられた。その為、「女性モデルD0」は受容できないと判断した。

なお、多重共線性が疑われるときは、相関の高い変数の組み合わせを検討しその変数を削除することによって回避できる¹⁷⁸⁾。なお、背後に2次因子を想定することで回避する方法も考えられるが、それについては9因子構造を主張する本研究では適切でない。そこで攪乱変数間の相関係数を参考にして、潜在因子の「健康管理」「健康管理」から向かう3つの観測変数(指標)、およびこれらの変数へ向かう誤差変数と攪乱変数を除いて「女性モデルD0」を再構築した。再構築された「女性モデルD0」の適合度指標は χ^2 値(df) = 427.8 (281), $p < .001$, GFI=.906, AGFI=.855, CFI=.927, RMSEA=.043, 情報量基準はAIC=753.8, BCC=773.8であった。GFI, CFIは.9以上, RMSEAは.05以下とモデルの適合度は良好であった。また、すべての標準化係数は+1~-1の間であった。

次に、検定統計量が有意でないパスまたは相関についてワルド検定を利用して検定統計量の小さなものからひとつずつ順に除き、有意でないパスがなくなるまで分析を繰り返した。その結果、66個のパスまたは相関を削除した時点ですべてのパスまたは相関が有意となった。67個のモデルを同時推定した結果(表6-22)、適合度指標はいずれも妥当でありモデルは受容できるものであった。また、ネストモデルの比較結果(表6-23)から「モデルD66」を採択した。「女性モデルD66」の適合度指標は χ^2 値(df) = 500.4 (347), $p < .001$, GFI=.891, AGFI=.863, CFI=.924, RMSEA=.040, 情報量基準はAIC=676.4, BCC=697.7であった。

以下に、「女性モデルD66」の結果(表6-24, 図6-4)について述べる。

「体重コントロール」に影響を及ぼしたのは持病・疾病(標準化推定値=.23), 居住地(標準化推定値=.16), 「栄養バランス」に影響を及ぼしたのは、年齢(標準化推定値=.20), 通学年数(標準化推定値=.14), 持病・疾病(標準化推定値=.12)であった。「品質の明示性」に影響を及ぼしたのは、家計のやりくり(標準化推定値=.14), 「関係性の折り合い」に影響を及ぼしたのは、居住地(標準化推定値=.28), 年齢(標準化推定値=.21)であった。「経済性」に影響を及ぼしたのは、持病・疾病(標準化推定値=.14), 通学年数(標準化推定値=-.20)であった。

食生態スコアに有意に影響を及ぼしたのは、属性・生活特性では、独居・同居(標準化推定値=-.41)であった。食物選択動機では、「体重コントロール」(標準化推定値=.28), 「栄養バランス」(標準化推定値=.41), 「品質の明示性」(標準化推定値=-.17)であった。

精神的活力に影響を及ぼしたのは、主な食物選択者(標準化推定値=.17), 食生態スコア(標準化推定値=.23)であった。人的サポート満足感に影響を及ぼしたのは、持病・疾病(標準化推定値=-.16), 「栄養バランス」(標準化推定値=-.25), 食生態スコア(標準化推定値=.29)であった。

e.食物選択動機,食材料バランスチェックスコアおよび他の要因との関連(モデルE)

・男性モデルE

男性群では、食材料バランスチェックスコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは、仕事($r=-.28$)、「経済性」($r=-.24$)であった。仕事は年齢($r=-.44$)との間に、経済性は居住地($r=.26$)との間に相関を示した。そこで、仕事、年齢から「経済性」と食材料バランスチェックスコアへ向かうパスを引き、次に「経済性」から食材料バランスチェックスコアへ向かうパスを引いた。また、仕事、年齢の変数間に共変動を置き「男性モデルE0」を構築した。モデル識別のために、「経済性」から観測変数(指標)へ向かう3つのパスのうちひとつのパスを「1」に拘束した。

分析の結果、「男性モデルE0」の適合度指標は χ^2 値(df) = 1.4 (6), $p=.964$, GFI=.993, AGFI=.977, CFI=1.000, RMSEA=.000, 情報量基準はAIC=31.4, BCC=34.7であった。GFI, AGFI, CFIはその受容の基準とされる0.9を超え, RMSEAも0.5以下¹⁴⁷⁾と適合度は良く, モデルは受容できるものであった。

次に有意でないパスが4個あったので, 検定統計量の小さなパスから順に削除して分析したところ, 3つのパスを削除した時点ですべてのパスが有意となった。「男性モデルE0」~「男性モデルE4」を同時推定した結果を表6-25に示した。適合度指標はいずれも妥当でモデルは受容できるものであった。次に, ネストモデルの比較を行い(表6-26), その結果すべて有意でなかったので, 「男性モデルE3」を採択した(表6-27, 図6-5)。男性モデルE3の適合度指標は χ^2 値(df) = 4.3 (9), $p=.890$, GFI=.981, AGFI=.956, CFI=1.000, RMSEA=.000, 情報量基準はAIC=28.3, BCC=30.9であった。

食材料バランスチェックスコアに影響を及ぼしたのは, 仕事(標準化推定値=-.29)と「経済性」(標準化推定値=-.26)であった。

・女性モデルE

女性群では、食材料バランスチェックスコアと $r=.15$ 以上の有意な相関を示したのは、専門学問学習経験($r=.17$)、「栄養バランス」($r=.18$)であった。専門学問学習経験は、居住地($r=-.22$)、年齢($r=.15$)、通学年数($r=.27$)との間に相関を示した。「栄養バランス」は年齢($r=.19$)との間に相関を示した。

そこで、専門学問学習経験、居住地、年齢、通学年数から「栄養バランス」、食材料バランスチェックスコアに向かうパスをそれぞれ引き、次に「栄養バランス」から食材料バランスチェックスコアへ向かうパスを引いた。また、専門学問学習経験、居住地、年齢、通学年数の観測変数間に共変動を置いて「女性モデルE0」を構築した。モデル識別のために、「栄養バランス」から観測変数(指標)へ向かう3つのパスのうちひとつを「1」に拘束した。

分析の結果、「女性モデルE0」の適合度指標は χ^2 値(df) = 13.9 (10), $p=.176$, GFI=.988, AGFI=.955, CFI=.989, RMSEA=.038, 情報量基準はAIC=65.9, BCC=67.7であった。GFI, AGFI, CFIはその受容の基準とされる0.9を超え, RMSEAも0.5以下¹⁴⁷⁾とモデルの適合度は良く受容できるものであった。

次に有意でないパスまたは相関が5個あったので, 検定統計量の小さなパスから順に削除して分析した。6個のモデルを同時推定した結果を表6-28に示した。適合度指標はいずれも妥当でモデルは受容できるものであった。次に, ネストモデルの比較を行い(表6-29), すべて有意ではなかったため, 「モデルE5」を採択した(表6-30, 図6-6)。モデルE5の適合度指標は χ^2 値(df) = 17.9 (15), $p=.267$, GFI=.984, AGFI=.962, CFI=.922, RMSEA=.027, 情報量基準はAIC=59.9, BCC=61.3であった。

「栄養バランス」に影響を与えたのは、年齢（標準化推定値=.33）、居住地（標準化推定値=.21）、通学年数（標準化推定値=.19）であった。食材料バランスチェックスコアに影響を及ぼしたのは「栄養バランス」（標準化推定値=.18）、専門学問学習経験（標準化推定値=.16）であった。

4) 考察

(1) 個々の食物群選択や食習慣と食物選択動機との関連

食物群の選択頻度と食物選択動機との関連を2項ロジスティック回帰分析により検討した結果、「体重コントロール」動機の得点が高いと女性群では、「卵類」「肉類」「魚類」「塩干魚」「海藻」「油料理」「汁物」の選択頻度が低くなることが予測された。さらに女性群の場合、「気分/感覚」動機が強いと「主食」「緑黄色野菜」の選択頻度は低いことが予測された。したがって、「体重コントロール」や「気分/感覚」の動機が強い場合には、これらの食物の選択頻度が低下する可能性があるといえる。高齢女性において「体重コントロール」の得点や「気分/感覚」得点が高い場合には主菜や主食となる食物群の低下を招くと考えられる。たんぱく質の摂取量が低いと栄養指標の一つである血清アルブミン値の低さに繋がる。血清アルブミン値の低さは死亡率の上昇に影響を及ぼす可能性がある¹⁸⁰⁾¹⁸¹⁾。加えて余命のみでなく、血中アルブミン値が低下すると肺炎や褥瘡の治癒も難しくなる¹⁸²⁾こと、加齢に伴う最大歩行速度の低下を促す³⁰⁾こと、男性では高次の生活機能の低下とも関連している⁹⁾ことなど老化の促進や体力の低下などの健康問題の発生に繋がりがかねない。これらの可能性を少なくするためにもなぜ控えようとしているかを尋ねる事前ツールとしてFCQ-Eを利用できるだろう。

次に、「栄養バランス」動機が高まれば、「肉類」「牛乳」「汁物」の選択頻度が高まることが予測され、動物性食品の摂取を高めることに影響を与えていた。熊谷ら⁷⁾は「動物性食品、油脂類、パンの高頻度摂取パターン」が老研式活動能力指標の下位尺度の「知的能動性」の低下を抑制することを報告している。また、渡辺¹⁸³⁾は動物性食品の十分な摂取は、認知機能の維持を介して身体的生活機能の維持に貢献している可能性もあると述べている。したがって、高齢期の高次の生活機能や認知機能を維持するために「栄養バランス」の動機づけが重要と言えるだろう。

男性群では、「栄養バランス」動機が高ければ「魚類」「塩干魚」「その他の野菜」の選択頻度が高まり、さらに「調理の手軽さ」動機が高まれば「海藻」の選択頻度や「外食」の頻度が高まることが予測された。

高齢男性の場合、「調理の簡便さ」の動機が強い群では、調理に対する面倒さから、外食の頻度が増すと考えられる。外食では野菜類の摂取量が低下しやすい。しかし「栄養バランス」動機が強い場合には「その他の野菜」の選択頻度が増加することが予測され、「栄養バランス」動機を高めるような食育が必要であろう。

食物選択動機が食習慣へ及ぼす影響について2項ロジスティック回帰分析を用いて検討したところ、男性では「品質明示性」「体重コントロール」「栄養バランス」を重要視すると「砂糖の摂りすぎに対する注意」が高まることが予測された。

女性群では、「栄養バランス」動機が高まれば、「昼食・夕食の欠食頻度」が少なく、「偏食」が少なく、「食品の摂り方」をよく考え、「塩分の摂りすぎに対する注意度」が高まり、味付けは「うす味」を好み、「昼食を麺やパン、丼で済ます」ことは少なく、「朝食に野菜料理」があり、「野菜たっぷり料理」を摂るといことが予測された。

また、女性群では、「体重コントロール」動機が強い場合に「塩分の摂りすぎに対する注意度」「砂糖の摂りすぎに対する注意度」が高まることが予測された。「調理の手軽さ」を重要視する女性は、「昼食を麺やパン、井で済ます」ことや「家族揃った夕食の頻度」が少ないこと、「品質の明示性」を重要視する場合に「野菜たっぷり料理」が少なくなることも予測された。しかし、「関係性の折り合い」や「品質の明示性」を重要視する人では、「家族揃った食事」の回数は増加することが予測され、今後は、健康状態や同居家族などとの関連をみる必要があるだろう。

男女とも「体重コントロール」を重要視する場合、砂糖摂取を控えようとすることが予測され、男性群では品質表示に注意を払うことや、栄養バランスを重視するほど、「砂糖の摂りすぎに対する注意度」が高まると予測され、食物選択動機と食習慣との関連が明らかとなった。

加藤・長田⁶⁷⁾は、FCQ-N⁷¹⁾を用いて本研究と同様に2項ロジスティック回帰分析により高齢者の食物選択動機が各食物群の摂取に及ぼす影響を検討している。女性群では「低カロリー」に対する認知が高いと「卵」の選択が低く、「入手の容易さ」に対する認知が高いと「麺類」「インスタント食品」の選択が高いが「漬物」や「大豆製品」の選択は低く、「感覚的快楽」に対する認知が高いと「漬物」選択が高くなるというものであった。男性群では、「栄養と健康」に対する認知が高いと「海藻類」の選択が高く、「低カロリー」に対する認知が高いと「冷凍食品」の選択が高いが「卵」の選択は低く、「入手の容易さ」に対する認知が高いと「惣菜」の選択が低くなるという結果であった。しかし、食物選択動機は「食の多様性得点」に影響を及ぼしていなかった。また、男性群において「栄養と健康」に対する認知が「海藻類」の選択増加を予測した以外は、「栄養と健康」に対する認知が影響を与える食物群はなかった。この結果は、わが国の高齢者は健康志向が高い¹⁶⁾ことを考えるとやや理解し難い結果と言える。つまり、FCQ-Eは大学生や一般成人を対象に開発された測度であることから本来の高齢者の食物選択動機を捉えきれていないのではないかと考えられる。

本研究では、男性群では「栄養バランス」への認知は「魚類」「その他の野菜」「砂糖摂りすぎへの注意度」の選択頻度に影響を及ぼしていた。また、女性群では、「牛乳」「汁物」「夕食の欠食頻度」「偏食」「塩分の摂りすぎに対する注意」「薄い味付けを好む」「昼食を麺やパンだけで済ますこと（ない）」「野菜たっぷり料理」等、健康に配慮した行動を予測した。高齢者の語りから開発されたFCQ-Eは「栄養と健康」に関して「栄養バランス」と「健康管理」の2種類の動機を含み、望ましい食物選択や食習慣は「栄養バランス」に対する認知との関連が強いものと考えられる。

(2) 食物選択動機と属性・生活特性、食物選択、QOLおよび健康度自己評価との関連

食物選択をバランススコア、野菜スコア、食の多様性スコア、食生態スコア、食材料バランスチェックスコアで把握し、いずれかを投入して5つのモデルを構築し、食物選択動機と関連する要因を構造方程式モデリング分析により検討した。最もよいモデルの選択には、モデルの微調整を行う際に有効な方法とされる χ^2 値の差が有意かどうかで判断した¹⁷⁸⁾。

a. バランススコアを組み込んだモデル（女性モデルA）

年齢、居住地および通学年数は「栄養バランス」動機に影響を与え、専門学問学習経験は、「栄養バランス」動機を介さずに直接バランススコアへ影響を与えていた。年齢が高く、地域で生活し、通学年数の長い人ほど「栄養バランス」を重要と捉えていた。

バランススコアは、I群～VI群の栄養素摂取の状況を反映しており、点数が高い方がより

各種栄養素の充足状況は好ましいことを示している¹⁷⁵⁾。「栄養バランス」動機が有意にバランススコアに影響を及ぼしていたことから、「栄養バランス」動機を高めることがバランススコアを高めることに貢献できると考えられる。家政学等の専門学問学習経験の有無は、「栄養バランス」動機に影響を与えていなかったが、専門学問学習経験者の方が未経験の人よりもバランススコアが高い結果であった（バランススコア：経験あり=17.8±3.9，経験なし=14.6±4.0， $p<.001$ ）。一方、通学年数はバランススコアに影響を及ぼさず、学歴が高い人においてバランススコアが高いとは言えなかった。

先行研究では、学歴の高い人の方が低い人よりも食物選択内容がよりよいことが報告されている。たとえば、食物選択と学歴との関連では、湯川⁴⁷⁾は、都市部在住の健康老人の学歴（旧制小学校、旧制中学校・高等学校、旧制大学・大学の3つ）とエネルギー充足率（低摂取群と高摂取群）の関連を報告し、高学歴ほど「高摂取」が多く、低学歴になるほど「低摂取」傾向であることを報告している。また、熊谷ら³⁶⁾は、「学歴の高いもので、パンをよく選択し、肉類の選択傾向が認められた」として、学歴の影響を受けたことを報告している。

しかし、本研究の協力者の通学年数と各食物選択状況との関連を相関係数でみると、バランススコアとは $r=.09$ 、野菜スコアとは $r=.06$ 、食生態スコアとは $r=-.05$ 、食の多様性スコアとは $r=.11$ 、食材料バランスチェックスコアとは $r=.07$ であり、食物選択状況と通学年数との関連は認められなかった。また、最終学校別の各スコアの平均値を比較したところ有意差は得られなかった。これに対して家政学等の専門の学問学習経験のある人は、そうでない人に比べてバランススコアが高かった。したがって、家政学等の専門学問学習経験は、食物をバランスよく選択することに貢献するが、通学年数の長さは必ずしもバランススコアを直接高めるとは言えないと考えられる。つまり、「栄養バランス」動機が中間変数となり、通学年数の長短とバランススコアの高低との関係を調停し、通学年数の長い人は「栄養バランス」動機を介して栄養素摂取の状況がよくなると考えられる。したがって「栄養バランス」を動機づけすることがバランススコアを高めることに貢献すると考えられる。専門学問を学習した人においては、動機付けがなくともバランススコアの高い食物選択を行っていると考えられる。したがって通学年数が短く、専門学問の学習経験のない人に対しては、「栄養バランス」を動機づけることがバランススコアを高めるために有効であると考えられる。

また、年齢は高い方が「栄養バランス」動機が高く、地域の人の方が老人ホーム入居者よりも高い結果であった。本対象者の年齢は60歳～96歳の範囲であり、老人ホームに入居していても生活機能の高い集団（老研式活動能力指標による得点が10点以上）である。老人ホーム入居者の方が平均年齢は高い（地域；72.0歳±6.5歳，老人ホーム；79.0歳±6.9歳， $p<.001$ ）にもかかわらず、老人ホーム入居者で「栄養バランス」動機が低かったのは、老人ホームではいざという時の食の保障があること、管理栄養士が計画した食事の提供を受けることができること、食事サービスを利用する際はすでに栄養面での配慮がされていること、自ら栄養摂取について意識しなくてもよい環境で生活しているからではないかと考えられる。

なお、食材料バランスチェックスコアを組み込んだ女性モデルEもモデルAと同傾向を示し、1日分の主食、主菜、副菜をバランスよく摂ることに對しても「栄養バランス」を動機づけることが重要であると考えられる。

b. 野菜スコアを組み込んだモデル（女性モデルB）

属性・生活特性と食物選択動機との関連では、持病・疾病の「有る」人は「無い」という人よりも、「栄養バランス」「健康管理」「経済性」の動機得点が高い結果であった。また、地

域在宅者は老人ホーム入居者よりも「栄養バランス」「健康管理」動機の得点が高く、年齢では高年齢ほど「栄養バランス」「健康管理」の動機得点が高いことが明らかとなった。加えて、通学年数の長い人ほど「栄養バランス」「経済性」を重要視し、「何でも噛める」と言う人は「噛めない物がある」という人に比べて、「経済性」を重要視することが明らかとなった。

野菜スコアと食物選択動機との関連では「栄養バランス」や「経済性」が野菜スコアに影響を及ぼし、これらの動機が強い人ほど野菜スコアも高いと考えられた。また、健康度自己評価と食物選択動機との関連では、「健康管理」動機と「経済性」動機が健康度自己評価に影響を及ぼすと考えられ、「健康管理」についての重要度がより低く、「経済性」についての重要度がより高い場合に健康度自己評価はより良い評価となると考えられた。高齢者においては食物選択において、「健康管理」を重要視する人ほど、より切迫した健康管理を要する問題を抱えていると推測される。健康関連QOLとの関連をみた弘津ら¹⁸⁴⁾の研究では、社会生活機能や精神健康度と健康意識の高さとは負の関連がみられ、社会生活機能や精神健康度（いずれも得点が高いほどよい状態を示す）が低いものほど健康意識が高い傾向がみられた。加えて、健康意識が高い方が食事の栄養バランスに留意していた¹⁸⁴⁾ことを報告している。今回の協力者では、「栄養バランス」を重要視する人ほど野菜の摂取は好ましくその結果、健康度自己評価もよい結果となっていたが、「栄養バランス」動機が直接に健康度自己評価に影響を及ぼすわけではなかった。秋月ら¹⁸⁵⁾は、健康度自己評価が高いことに影響を及ぼす要因として、基本的属性では病気や障害が無いこと、身体的側面では日常動作に困難を感じていないこと、痛みによる生活への影響が無いこと、心理的側面では自分は若いと感じていること、生活に満足していること、社会的側面では付き合いがあること、趣味があること、日常生活面では熟睡感があること、保健行動では毎日運動を行っていることであったとしている。しかし、保健行動の質問である「栄養への配慮」（「している」「していない」で質問）は健康度自己評価に影響を及ぼしていなかった。本研究でも、「栄養バランス」動機は直接健康度自己評価に影響を及ぼさず、同傾向を示した。しかし、「栄養バランス」動機が介在することによって野菜の選択を促し、健康度自己評価を高めることができるのであり、「栄養バランス」動機を高めることの重要性が示された。

「健康管理」動機は、野菜スコアを介さず直接健康度自己評価に影響し、「健康管理」を重要視している場合には健康度自己評価は低いと言えた。したがって、「健康管理」動機得点の高い人に対しては、健康に対する不安を取り除くことや体調についてのカウンセリングが必要となろう。「栄養バランス」を動機づけることによって、野菜スコアを高め、ひいては健康度自己評価を高められると考えられた。加えて「健康管理」動機の高い人は「栄養バランス」動機も高いので野菜摂取を促進させて、健康度自己評価を高めるようにサポートできると考えられた。

通学年数の短い人は、「経済性」に対する重要度が高く、この場合に野菜スコアや健康度自己評価も高くなると考えられた。一方、通学年数の長い人は「栄養バランス」についての重要度が高いので、前述したように「栄養バランス」を介して、野菜スコアを高め、健康度自己評価は高いと考えられた。加えて、家政学等の専門学問学習経験のある人は野菜スコアが有意に高い結果であり、学習の効果が考えられることから、高齢者に対して食についての学習の場を提供する必要があるだろう。

また、持病・疾病がある人では、「栄養バランス」や「経済性」の動機を中間変数とする場合には、野菜スコアが高くなるのに対して、動機を介さない場合には、野菜スコアが低くな

るとが示された。

次に「経済性」を重要視するものほど野菜スコアが高得点であったことから、「経済性」動機（「使いきれぬものである」「食材を無駄にしない」「利用範囲が広い」）のように、食材の利用を考える程度が強ければ、上手に野菜を選択し、野菜スコアも高くなるものと考えられる。

Cox et al.⁹²⁾は、野菜や果物は、「価格が高い」というように認知されていたことを報告している。また、野菜は収入や価格変動に左右されやすい食物に区分される¹⁰⁹⁾。Dammann et al.¹⁸⁶⁾は、少なくとも子どもがひとりはいる低収入の女性92名（18歳～65歳）に行ったインタビュー調査をもとに食物選択と収入との関連に言及し、低収入の女性は定期的に健康的な食物（新鮮な果物や野菜）を消費したいと考えていたにもかかわらず、そのような食物は、「手に入れにくいもの」として認知されていたことを明らかにした。

したがって、低収入の場合には、野菜や果物が購入されにくく、その結果、野菜選択が低くなるものと考えられる。今回の協力者では通学年数は経済性に負の影響を与え、通学年数の短い人ほど、「経済性」を重要と捉えていると考えられた。協力者の最終学校と食費との関連をクロス集計したところ、「3万円未満」と答えた人の割合は、「小学校・中学校相当」群は18.4%に対して「高等学校相当」群は10.1%、「専門学校・短大・大学・大学院相当」群は7.2%であり、学歴の低い群で有意に「3万円未満」と答えた人の割合が高い結果であった（ $p<.01$ ）。学歴が低い人ほど、食費に充てる金額が低額である人の割合が高かったことから、「経済性」を重要視して、食材の利用性を考慮しているものと考えられた。

次に、噛む力が野菜スコアに影響を及ぼしていた。宮崎¹⁸⁷⁾は咀嚼機能または咀嚼能力の低下は加齢に伴う他の口腔機能の低下という意味で年齢の影響を多少は受けるが、主として歯の喪失によって生じるとしている。また、喪失が多数歯に及ぶと義歯等によって形態的な咀嚼機能の回復が行われたとしても食材選択や調理法に制限が出てくるとし、高齢者の咀嚼能力は食材選択に影響を及ぼす¹⁸⁷⁾ことを明らかにしている。野菜摂取量においては、少数歯残存群の方が、多数歯残存群より有意に少なく、20本以上残存歯がある集団ではビタミンの摂取量が多く、これは、野菜類、魚、魚介類摂取量の多さに起因する¹⁸⁷⁾としている。さらに葭原ら¹⁸⁸⁾は、65歳以上住民の基本健診において「物が食べにくくなった」という症状を持つ人は、生活機能、運動機能、栄養、閉じこもり、認知症、およびうつ症状との関連や口腔内の症状（歯の痛み・しみる、口臭、歯が浮く、歯並び・噛みあわせ、義歯の調子等）と強い関連があったとしている。口腔内の症状の悪化がものの噛みにくさにつながり、それが結果としてQOLの低下および各種漸進的な健康状態への影響に繋がっている¹⁸⁸⁾。今回の研究では、噛む力と関連したのは「経済性」動機であった。「経済性」動機が弱いことは、食材の利用に関する興味関心が低い状況であり、食べられないことが原因している可能性もある。葭原¹⁸⁸⁾らによると、口腔症状を自覚している人は最も割合の高かった義歯の不具合に関しても1割にも満たず、歯科治療のニーズと自覚症状との間には大きな開きがあるとしている。したがって、今後「経済性」動機の変化をみることによって、使用可能な食材の変化に気づくことや歯の不具合を見つけることも可能かもしれない。これについては今後の課題としたい。

「経済性」の動機付けをすることによって、野菜スコアの改善と健康度自己評価の改善を期待できると考えられた。その方法として、食材入手の際に食物の特性に応じて食材を上手に利用できるようにすることや、食物の利用可能性について学習の場を提供すること等が考えられる。今後、このような介入方法を提案する必要があるだろう。

次に、Lucanら¹⁸⁹⁾は、低収入のアフリカ系アメリカ人（18歳～81歳）40名を対象にイン

タビュー調査を行った。野菜を消費する理由あるいは消費しない理由について20項目（「健康または栄養」「味またはフレーバー」「ビタミンとミネラル」「好みや嗜好」など20項目）を示して、その理由について尋ねた。そのうち野菜の消費を促進する事柄は、上位から「健康または栄養」「味またはフレーバー」「ビタミンとミネラル」「好みや嗜好」と続き、反対に障壁となるのは「好みや嗜好」「価格や財政」「利用可能性と簡便性」「味やフレーバー」であった。また、これらは性や年齢で異なっていて、高齢女性の場合は、食事の一部としての野菜（part of meal）は野菜消費を促進するが、それが新鮮でない野菜消費の障壁となっていたことを報告した。食事に、野菜が提供されていれば選択するにもかかわらず、その野菜が新鮮でない場合には消費しないのであり、食物選択動機がいかに複雑であるかを示すといえよう。しかし、「健康や栄養」「ビタミン・ミネラル」のように「栄養バランス」を重要と考える場合には、野菜消費が促進されるのであり、本研究も同傾向の結果が得られたといえよう。

また、FCQ-Eの「経済性」は食物の利用可能性の意味合いが含まれていることから、「経済性」動機が強い場合には野菜選択を促進し、低い場合には野菜消費の障壁となると考えられる。「栄養バランス」や「経済性」は野菜選択を促進あるいは障壁としての指標として有効と考えられる。なお、Lucanら¹⁸⁹⁾は、野菜消費を促進する理由として「健康」を上位に挙げていた。しかし、構造方程式モデリング分析の結果、「健康管理」は野菜消費と関連していなかった。これは若者や一般成人と異なり、高齢者の場合、具体的な疾病が明らかであり、そのことに対して日常重要視するほど、健康度自己評価が低くなる。つまり、持病や疾病を意識するほど健康度自己評価は低下すると考えられるからである。

わが国では健康日本21（第2次）¹⁹⁰⁾において1日に350g以上の野菜摂取を目標量としている。しかし、野菜は天候によって価格の変動が大きく、新鮮さが重要であり、日持ちの悪い食材である。また、根菜類は調理、加熱をしないと食することができないことから簡便性を欠く食材類といえる。さらに、重くかさばる食材が多い。独居者においては、量を多く購入すると無駄になることも考えられる。このような野菜の持つ特質は消費を妨げる原因になると考えられ、調理しやすい野菜料理の方法を広めていくとともに「経済性」の動機付けをする必要があるだろう。

c. 食の多様性スコア組み込んだモデル（モデルC）

属性・生活特性と食物選択動機との関連では、「栄養バランス」は独居・同居、居住地、年齢持病・疾病の有無、通学年数と関連がみられ、同居の人や地域在宅の人や年齢が高い人において、また、持病・疾病のない人や通学年数の長い人において「栄養バランス」動機が強い結果であった。「健康管理」は居住地、年齢、持病・疾病の有無と関連があり、地域在宅者や年齢の高い人および持病・疾病のある人において得点が高かった。

食の多様性との関連では、「栄養バランス」は食の多様性に影響を及ぼし、「栄養バランス」動機が強いほど食の多様性スコアも高いと考えられる。しかし、「健康管理」は食の多様性に影響を及ぼしていなかった。

精神的活力との関連では、居住地、食の多様性、主な食物選択者が影響を及ぼすと考えられ、地域に居住している人や主に食物の選択を担当している人、および食の多様性スコアの高い人ほど精神的活力は高いと考えられる。

Kimura et al.¹⁹¹⁾は、65歳以上の地域在宅者689名に対して11の食物群（穀類、肉、魚介類、卵、牛乳、豆・大豆製品、ジャガイモ、野菜、海藻、ナッツ、果物）について1週間当たり

で摂取した頻度を尋ねた（摂取した場合は1点、しない場合は0点を配点し、合計点を算出。得点範囲：0点～11点）。その結果、低頻度群（食の多様性得点；8.1点±1.2点、平均年齢；77.9歳±7.4歳）は高頻度群（食の多様性得点；10.6点±0.4点、平均年齢；75.4歳±7.4歳）よりも有意に高齢であった。また、噛むことに困難があると答えたのは、高頻度群では20.4%であったのに対して低頻度群は26.0%と有意にその割合は低頻度群で高い結果であった。本研究では、噛む力と食物選択動機、食の多様性スコアとの関連は得られなかった。

さらに、Kimura et al.¹⁹¹⁾によると抑うつ度（15-item Geriatric Depression Scale¹⁹²⁾を使用）は食の多様性の低頻度群（6.2±4.3）よりも、高頻度群（4.1±3.8）の方が有意に高値であった。また、QOLとして、ビジュアルアナログスケールによって主観的健康度、家族との関係、友人との関係、財政の満足度、主観的幸福観を尋ねており、財政の満足度以外の主観的健康度、家族との関係、友人との関係、主観的幸福観の結果は、食の多様性の高頻度群で有意に高かったことを報告した。本研究では、食の多様性が精神的活力に影響を及ぼしていた。なお精神的活力は加齢の影響を受ける¹⁷⁶⁾と報告されているが、今回の協力者ではそのような傾向はみられなかった。これは、協力者の活動能力が高かったことが原因と考えられる。

本研究では、独居者や老人ホーム入居者、年齢の低い層や持病・疾病のない人、および通学年数の短い人において、「栄養バランス」動機得点が低いことが示された。「栄養バランス」動機は食の多様性スコアに影響を及ぼし、食の多様性スコアが低ければ精神的活力も低いことが予測された。したがって、属性にかかわらず「栄養バランス」動機得点が低い場合には、多様な食物の選択を妨げている場合があり、その結果精神的活力も低くなりがちであるということが明らかとなった。

以上より、食物選択時に「栄養バランス」を重要視するほど、多様な食物を選択することに繋がり、多様な食物選択ができれば精神的活力も高いと考えられた。「栄養バランス」はQOLの一要素である「精神的活力」に対して直接影響を及ぼさないが、食物を多様に選択することを介して精神的活力を高める一助となりうると考えられる。

d. 食生態スコアを組み込んだモデル（モデルD）

女性モデルDは単方向のパスが-1～+1の範囲を逸脱していたため、慎重にモデルを検討し、「健康管理」動機を外してモデルを構築した。その結果、「栄養バランス」は、年齢、持病・疾病、通学年数の影響を受け、年齢の高い人および通学年数の長い人や持病・疾病の有る人はそうでない人よりも「栄養バランス」動機得点が高く、また、「栄養バランス」を重要視するほど食習慣が良好となり、その結果、精神的活力や人的サポート満足感も高いと考えられた。また、「栄養バランス」は、人的サポート満足感に負の影響を与えていた。すなわち、「栄養バランス」を重要視する人は食生態スコアを介さない場合には、人的サポート満足感が低い結果が示された。「栄養バランス」を重要視する人は積極的に食物選択に係っており、サポートが必要でない人々であったと推察され、そのため人的サポート満足感が低いと考えられた。

「関係性の折り合い」は年齢と居住地の影響を受け、年齢が高いほど、また、老人ホーム入居者よりも地域在宅者において重視されていた。しかし、食生態スコアや精神的活力、人的サポート満足感との関連はみられなかった。

「品質の明示性」は、家計のやりくりの影響を受けていた。家計のやりくりで苦労があるという人は「品質の明示性」をより重要視し、その結果、食生態スコアは低く、精神的活力

や人的サポート満足感も低いと考えられた。特に、家計のやりくりで苦勞がある場合には、価格を優先することが主となり、エネルギー充足のための食事となりかねない。その結果不適切な食習慣になると考えられる。品質に対する重要度を優先しすぎると食物摂取の状況は必ずしも良好とはならないこと示唆すると考えられる。

「体重コントロール」に対しては、居住地、持病・疾病が影響を及ぼしており、地域在宅者や持病・疾病があるという人において重要視されていた。また、「体重コントロール」を重要視する人の食生態スコアは高い傾向を示し、その結果、精神的活力や人的サポート満足感も高いと考えられた。食生態スコアを算出する質問には、「塩分の摂りすぎに対する注意度」「砂糖の摂りすぎに対する注意度」が含まれ、「いつも注意している」場合に得点が加算されることになる。「体重コントロール」は摂取を制限することを示す動機であることから食生態スコアの加算に繋がったのであろう。

「経済性」に対しては、持病・疾病と通学年数が影響を及ぼしており、持病・疾病があるという人や通学年数の短い人において、「経済性」が重要視されていた。しかし、「経済性」は食生態スコアや精神的活力および人的サポート満足感との関連はみられなかった。「食べ方」と食材の利用可能性との関連はみられなかった。

なお、独居者は同居者に比べて、食生態スコアが低い結果が得られた。これはスコアを算出する質問の中に「家族揃った夕食の頻度」の質問が含まれるためと考えられる。また、主な食物選択者である場合には、そうでない場合よりも、精神的活力が高い結果であった。精神的活力は、「将来に夢や希望がありますか」「趣味はお持ちですか」「生きがいをお持ちですか」の3つの観測変数から求められる。自ら食物選択に係っているということは他の事柄に対しても興味関心が高いものと考えられる。

e. 男性のモデル（男性モデルA～男性モデルE）

男性では、モデルAとモデルDについては適合度が悪く、モデルBとモデルCについては不適解という結果であった。今回の男性の標本数は100未満であり、モデルAの観測変数は17個、モデルBは31個、モデルCは32個、モデルDは32個であった。標本数が100以下の時は信頼に足る結果を得られない可能性があり、200以上の標本数が望ましいとされている¹⁷⁸⁾。特に最尤法では、観測変数が多い、または推定する母数の数が多い大きなモデルは、相当数のデータを収集する必要がある¹⁷⁸⁾。また、標本数が少ない場合にヘイウッドケース（標本数が少ない場合、観測変数に対応する誤差変数の分散が0や負の値をとる状態）となることがある¹⁷⁸⁾。したがって、男性群のモデルが不適解となる、あるいは適合度が悪かったのは、標本数が少なかったことや、相関を示した観測変数が多かったこと等が原因と考えられる。

男性モデルEでは「経済性」動機が食材料バランスチェックスコアに負の影響を及ぼし、食物の利用性を考慮しない人すなわち、「経済性」を重要視しない人において食材料バランスチェックスコアが高い結果であった。男性の場合は、仕事の有無や年齢と「経済性」と食物選択との関連は認められなかった。男性の場合は、食物選択を主となって行っている人は少なく、経済性等について考慮していなくても、配偶者や家族によってバランスのよい食事が提供されていることが考えられる。特に、食材の利用可能性を考慮しない人ほど、それをしなくてもよい環境で生活しているものと推察される。

5) まとめと課題

本章では、食物選択動機と個々の食物群選択状況との関連をみたのち、仮説を検証するた

めに食物選択動機と食物選択（バランススコア，野菜スコア，食の多様性スコア，食生態スコア，食材料バランスチェックスコア），QOL，健康度自己評価，属性・生活特性との関連について5個のモデルを構築し検討した。その結果，女性群では，5個のモデルにおいて属性・生活特性が食物選択動機に影響を及ぼしかつ食物選択動機が食物選択に影響することを明らかにした。また，3つのモデルにおいて上記の結果に加えて食物選択動機が食物選択を通して，QOLまたは，健康度自己評価に影響することを明らかにした。

個々の動機については，「栄養バランス」動機が食物選択（バランススコア，野菜スコア，食の多様性スコア，食生態スコア，食材料バランスチェックスコア）と関連していた。「栄養バランス」について動機づけすることが，食物選択状況をより良いものとすると考えられた。また，「栄養バランス」以外では野菜スコアに対しては「経済性」動機が，食生態スコアに対しては「体重コントロール」動機が関与していた。したがって，バランススコアや食の多様性，食材料バランスチェックスコアを高めるには「栄養バランス」の動機付けを，野菜スコアを高めるには，「栄養バランス」「経済性」の動機づけを，食生態スコアを高めるには，「栄養バランス」「体重コントロール」の動機づけすることが有効であると考えられた。加えて，野菜スコアを高めることで健康度自己評価の向上に，食の多様性スコアを高めることで精神的活力の向上に，食生態スコアを高めることで人的サポート満足感や精神的活力の向上に寄与できることが明らかとなった。

また，「栄養バランス」は，居住地，年齢，持病・疾病と関連し，「健康管理」や「体重コントロール」は年齢，持病・疾病，居住地と関連し，「経済性」は持病・疾病，通学年数，噛む力と関連していた。加えて，「健康管理」動機が強い人は，健康度自己評価が低いと考えられた。食物選択動機が持病・疾病の影響を受けることからさらに具体的な疾病と食物選択動機との関連をみていく必要がある。

元気高齢者への食指導は，生活機能の維持とともに介護予防の観点から食物選択状況をより良くすることが重要である。熊谷ら¹⁹³⁾は，栄養改善のための介入研究を行い多様な動物性食品および油脂類の摂取を強調する食品摂取の多様性と余暇活動からなるプログラムを実践した。肉や油脂を摂取しようという具体的な食品を意識づけることで介入群の血清アルブミン値と体格指数の有意な増加を検証した。しかし，湯川ら¹⁹⁴⁾はたんぱく質の摂取量の重要性について講義を実施しても量や質に変わりがなかったとし，駒田ら¹⁹⁵⁾は，食生活改善を目的とした健康教室を開催し，グループ学習と個人栄養指導，健康講演を行い，介入群では，ビタミン類，食物繊維などの摂取量が有意に増加したが，アルブミン値の低下がみられたとしている。高齢者自身が理屈では「何を食べたらよいか」を理解しても，実際には望ましくない食物選択となっている。これは，介入側が高齢者の食物選択動機を捉えていないためと考えられる。「なぜその食物を選択するか」という食物選択動機を明らかにするステップを食指導に取り入れていく必要があるだろう。元気高齢者において，介護予防の一助となり，現在の活動能力を少しでも長く維持するには，多様な食物をバランス良く選択することや，野菜を多く摂取することが重要であり，日々の生活においてこれらを実践するには「栄養バランス」について動機づけをすることがその対策の一つとなるだろう。加えて食材の利用可能性を考慮する「経済性」を動機づけることによって野菜の摂取量を増加させ，健康度自己評価を高く持つことに貢献できるであろう。高齢者に対する食育場面でこれらの動機付けをしていく必要があるだろう。

最後に本研究においては，男性の場合はモデルが適合せず，食物選択動機と関連する要因

を明らかにできなかった。男性の協力者数を増やして再度分析する課題が残された。また、各モデル上のパスは一方向であったが、食物選択やQOL、健康度自己評価は互いに影響を及ぼし合うことが想定される。したがって、新たな仮説を設定してモデル上のパスを引き直して検証することも必要であろう。さらに、栄養素の摂取状況を細かく捉えなおす必要もあるかもしれない。加えて、関連要因の少なかった食物選択動機については他の要因との関連をみる必要があるだろう。

しかしながら、本研究では、食物選択動機が食物選択に影響すること、食物選択を介して、健康度自己評価、精神的活力、人的サポート満足感などと関連すること、食物選択動機と関連する様々な要因を解明することができた。したがって、仮説1)「人口統計学的要因、個人特性は食物選択動機に影響を及ぼす」は一部検証された。また、仮説2)「食物選択動機は、食物選択、QOL、健康度自己評価に影響を及ぼす」も一部の動機に限定されたが検証された。本研究の成果は、今後、高齢者の食生活指導の際に、動機に介入することの有用性を示したといえ、意義があるといえよう。

表6-1 バランススコア配点基準^{注1)}

群	質問項目 ^{注2)}	2点	1点	0点	加算条件 ^{注6)}	
I群	卵	毎日1回以上	週に3-5回	週に1-2回以下		
	肉				< I群加算条件 > 1~4の条件中、3つ以上に該当	
	肉類 ^{注3)}	A	B	C		
	ハム・ソーセージ				1(卵) が「週3-5回」以上	
	魚				2(肉類) が A 又は B	
	塩干魚	魚介類 ^{注4)}	D	E	F	3(魚介類) が D 又は E
II群	練り製品				4(大豆製品)が「週3-5回」以上	
	大豆製品	毎日1回以上	週に3-5回	週に1-2回以下		
	牛乳				< II群加算条件 > 5 又は 6 の条件に該当	
	乳製品	乳・乳製品 ^{注5)}	G	H	I	5「牛乳」が「週3-5回」以上 かつ 「海藻」が「週3-5回」以上
	海藻	週に3-5回以上	週に1-2回	月に1-2回以下	6「乳製品」が「週3-5回」以上 かつ 「海藻」が「週3-5回」以上	
	III群	緑黄色野菜	毎日2回以上	毎日1回	週に3-5回以下	< III群加算条件 > 「緑黄色野菜」が「毎日1回」以上に該当
その他の野菜		毎日2回以上	毎日1回	週に3-5回以下	< IV群加算条件 >	
IV群	果物	毎日1回以上	週に3-5回	週に1-2回以下	「その他の野菜」が「毎日1回」以上 又は 「果物」が「週に3-5回」以上に該当	
	主食	毎日3食	毎日2食	毎日1食以下	< V群加算条件 >	
V群	芋	週に3-5回以上	週に1-2回	月に1-2回以下	「主食」が「毎日3食」 又は 「いも」が「週3-5回」以上	
	油料理	毎日1回以上	週に3-5回	週に1-2回以下	< VI群加算条件 > 「油料理」が「週に3-5回」以上に該当	

注1) 池田順子, 東あかね, 永田久紀: 食品摂取頻度調査結果のスコア化による評価の妥当性について. 日本公衆衛生雑誌, 42(10), 829-842(1995)より

注2) カテゴリーは①=「毎日2回以上」, ②=「毎日1回」, ③=「週に3-5回」, ④=「週に1-2回」, ⑤=「月に1-2回」, ⑥=「ほとんど食べない」

注3) A 「肉」≤②の時

B 「肉」=③の時 又は 「ハム・ソーセージ」≤②の時

C A,B以外の時

注4) D 「魚」≤②の時

E 「魚」=③ 又は 「塩干魚」≤② 又は 「練り製品」≤② の時

F D,E以外の時

注5) G 【「牛乳」=①又は②】又は【「乳製品」=①又は②】

H 【「牛乳」=③かつ「乳製品」≥③】又は【「乳製品」=③かつ「牛乳」≥③】

I 「牛乳」≥④かつ「乳製品」≥④

注6) I ~ VI群すべての条件を充足している場合に2点、いずれか5群の条件を満たしている場合1点を加算する

表6-2 野菜スコアの配点基準^{注1)}

項目	配点			
	3点	2点	1点	0点
緑黄色野菜の摂取頻度		「1日2回」以上	「1日1食」	「週に3-5回」以下
その他の野菜の摂取頻度		「1日2回」以上	「1日1食」	「週に3-5回」以下
朝食中の野菜料理摂取の有無			ある	ない
屋敷を麺、パン、丼だけで済ますことの有無			ほとんどない	時々ある よくある
野菜たっぷりの料理は1日に何食か	3食以上	2食	1食	あまりない

注1) 池田順子, 東あかね, 永田久紀: 食品摂取頻度調査結果のスコア化による評価の妥当性について. 日本公衆衛生雑誌, 42(10), 829-842(1995)より

野菜スコアの範囲は0~9点である。高スコアほど野菜の摂り方が好ましい。

表6-3 食生態スコア配点基準^{注1)}

質問項目	配点			
	1点	0点	-1点	-2点
朝食欠食頻度	ない(毎日食べる)	「週に1-2回」	「週に3回」以上	
昼食・夕食の欠食頻度		ない(毎日食べる)	「週に1-2回」	「週に3回」以上
偏食の有無	ほとんどない	少しある	中くらいある, 大いにある	
食事時間の規則性	規則的	時々不規則	不規則	
食物の摂り方(バランス)を考慮する程度	よく考える	ときどき考える	あまり考えない	
食べる速さ		普通, 遅い	速い	
塩分の摂りすぎに対する注意度	いつも注意している	時々注意している	注意しない	
砂糖の摂りすぎに対する注意度	いつも注意している	時々注意している	注意しない	
家族揃った夕食の頻度	「週に3-5回」以上	「週に1-2回」	「月に1-2回」, ほとんどない	
昼食を麺、パン、丼だけで済ますことの有無	ほとんどない	ときどきある	よくある	
即席食品、総菜の摂取頻度		「週に3-5回」以下	「1日に1回」以上	

注1) 池田順子, 東あかね, 永田久紀: 食品摂取頻度調査結果のスコア化による評価の妥当性について. 日本公衆衛生雑誌, 42(10), 829-842(1995)を参考に設定した。

食生態スコアの範囲は-12点~8点である。高スコアほど食生態は望ましい。

表6-4 料理や食材料のバランスチェックスコア配点基準^{注1)}

料理群	食品群		採点基準 ^{注2)}	朝	昼	夕	計
主食	穀類	ご飯, パン, 麺類など	1食につき 4点	4点	4点	4点	12点
	油脂類	植物油, マーガリン, バターなど	1食につき 3点	3点	3点	3点	9点
主菜	肉・魚・貝・卵類	肉類, 魚介類, 卵など	1食につき 6点	6点	6点	6点	18点
	豆・豆製品	納豆, 豆腐, 生揚げなど	1食~3食なら 7点		7点		7点
副菜	小魚・海藻類	魚, 干しエビ, シラス, 昆布, わかめなど	1食~3食なら 6点		6点		6点
	色の濃い野菜類	ピーマン, トマト, ほうれん草, 人参, 南瓜など	1食につき 6点	6点	6点	6点	18点
	色の薄い野菜類・果物類	レタス, キュウリ, みかん, りんごなど	1食につき 5点	5点	5点	5点	15点
	いも類	さつまいも, じゃが芋, さといもなど	1食~3食なら 5点		5点		5点
	乳類	牛乳, チーズ, ヨーグルトなど	1食~3食なら 10点		10点		10点
評価基準	80~100点	たいへん良い					
	60~79点	少し注意					
	59点以下	注意を要す					

注1) 足立己幸, 松下佳代, NHK「65歳からの食卓」プロジェクト: NHKスペシャル65歳からの食卓~元気力は身近な工夫から. 日本放送出版協会, 東京, 30, (2004)をもとに作成

注2) 朝食, 昼食, 夕食をそれぞれ1食として「食べた」という回答に点数を付与した

表6-5 食物選択の状況

群	食物群	頻度 ^{注2)}	配点	全体 ^{注1)} (N=385)		男性 (N=80)		女性 (N=304)		p
				N	%	N	%	N	%	
I 群	卵	毎日1回以上	2点	120	31.2	24	30.0	96	31.6	n.s.
		週に3-5回	1点	111	28.8	22	27.5	89	29.3	
		週に1-2回以下	0点	148	38.4	34	42.5	113	37.2	
		無回答		6	1.6	0	0.0	6	2.0	
	肉類	A	2点	97	25.2	13	16.3	83	27.3	n.s.
		B	1点	148	38.4	36	45.0	112	36.8	
		C	0点	134	34.8	31	38.8	103	33.9	
		無回答		6	1.6	0	0.0	6	2.0	
	魚介類	D	2点	97	25.2	20	25.0	76	25.0	n.s.
		E	1点	181	47.0	34	42.5	147	48.4	
		F	0点	101	26.2	26	32.5	75	24.7	
		無回答		6	1.6	0	0.0	6	2.0	
大豆製品	毎日1回以上	2点	173	44.9	30	37.5	142	46.7	**	
	週に3-5回	1点	117	30.4	21	26.3	96	31.6		
	週に1-2回以下	0点	87	22.6	29	36.3	58	19.1		
	無回答		8	2.1	0	0.0	8	2.6		
II 群	乳・乳製品	G	2点	312	81.0	57	71.3	254	83.6	**
		H	1点	26	6.8	8	10.0	18	5.9	
		I	0点	39	10.1	15	18.8	24	7.9	
		無回答		8	2.1	0	0.0	8	2.6	
III 群	海藻	週に3-5回以上	2点	236	61.3	44	55.0	191	62.8	n.s.
		週に1-2回	1点	103	26.8	25	31.3	78	25.7	
		月に1-2回以下	0点	35	9.1	10	12.5	25	8.2	
		無回答		11	2.9	1	1.3	10	3.3	
IV 群	緑黄色野菜	毎日2回以上	2点	83	21.6	7	8.8	76	25.0	***
		毎日1回	1点	172	44.7	33	41.3	138	45.4	
		週に3-5回以下	0点	123	31.9	40	50.0	83	27.3	
		無回答		7	1.8	0	0.0	7	2.3	
V 群	その他の野菜	毎日2回以上	2点	62	16.1	9	11.3	53	17.4	**
		毎日1回	1点	192	49.9	33	41.3	158	52.0	
		週に3-5回以下	0点	125	32.5	38	47.5	87	28.6	
		無回答		6	1.6	0	0.0	6	2.0	
VI 群	果物	毎日1回以上	2点	250	64.9	41	51.3	208	68.4	***
		週に3-5回	1点	78	20.3	18	22.5	60	19.7	
		週に1-2回以下	0点	50	13.0	21	26.3	29	9.5	
		無回答		7	1.8	0	0.0	7	2.3	
VII 群	主食	毎日3食	2点	252	65.5	49	61.3	202	66.4	n.s.
		毎日2食	1点	84	21.8	22	27.5	62	20.4	
		毎日1食以下	0点	12	3.1	4	5.0	8	2.6	
		無回答		37	9.6	5	6.3	32	10.5	
VIII 群	芋	週に3-5回以上	2点	211	54.8	36	45.0	174	57.2	†
		週に1-2回	1点	108	28.1	28	35.0	80	26.3	
		月に1-2回以下	0点	59	15.3	16	20.0	43	14.1	
		無回答		7	1.8	0	0.0	7	2.3	
IX 群	油料理	毎日1回以上	2点	141	36.6	23	28.8	118	38.8	*
		週に3-5回	1点	88	22.9	16	20.0	71	23.4	
		週に1-2回以下	0点	144	37.4	40	50.0	104	34.2	
		無回答		12	3.1	1	1.3	11	3.6	

χ^2 検定 ***: $p < .000$, **: $p < .01$, *: $p < .05$, †: $p < .1$. 無回答を除いて分析した。

注1) 性別不詳1名を含む

注2) A~Iは表6-1と同じ

表6-6 食習慣の状況

	全体 ^(注1)		男性		女性		p		全体 ^(注1)		男性		女性		p
	N	%	N	%	N	%			N	%	N	%	N	%	
朝食欠食頻度								家族揃った夕食の頻度							
ない(毎日食べる)	350	90.9	72	90.0	277	91.1	n.s.	週に3~5回以上食べる	177	46.0	50	62.5	127	41.8	*
週に1~2回ある	14	3.6	3	3.8	11	3.6		週に1~2回食べる	11	2.9	3	3.8	8	2.6	
週に3回以上ある	18	4.7	4	5.0	14	4.6		月に1~2回食べる	14	3.6	3	3.8	11	3.6	
無回答	3	0.8	1	1.3	2	0.7		ほとんどない	132	34.3	17	21.3	114	37.5	
昼食、夕食の欠食頻度								無回答	51	13.2	7	8.8	44	14.5	
ない(毎日食べる)	365	94.8	77	96.3	287	94.4	n.s.	昼食を麺やパン、丼だけで済ます							
週に1~2回ある	12	3.1	1	1.3	11	3.6		ほとんどない	156	40.5	31	38.8	124	40.8	n.s.
週に3回以上ある	4	1.0	1	1.3	3	1.0		ときどきある	168	43.6	39	48.8	129	42.4	
無回答	4	1.0	1	1.3	3	1.0		よくある	53	13.8	10	12.5	43	14.1	
偏食の有無								無回答	8	2.1	0	0.0	8	2.6	
ほとんどない	280	72.7	67	83.8	212	69.7	†	食事(夕食)摂取量の程度							
少しある	76	19.7	11	13.8	65	21.4		お腹いっぱい食べる	75	19.8	12	15.0	63	20.7	n.s.
中くらいある	16	4.2	1	1.3	15	4.9		腹八分目に食べる	270	71.4	64	80.0	205	67.4	
大いにある	12	3.1	1	1.3	11	3.6		考えない	33	8.7	4	5.0	29	9.5	
無回答	1	0.3	0	0.0	1	0.3		無回答	7	1.8	0	0.0	7	2.3	
食事時間の規則性								朝食に野菜料理							
規則的である	275	71.4	60	75.0	214	70.4	n.s.	ある	246	63.9	48	60.0	197	64.8	n.s.
ときどき不規則である	101	26.2	18	22.5	83	27.3		あまりない	133	34.5	31	38.8	102	33.6	
不規則である	6	1.6	2	2.5	4	1.3		無回答	6	1.6	1	1.3	5	1.6	
無回答	3	0.8	0	0.0	3	1.0		味付けの好み							
食品の摂り方(バランスを考慮する程度)								薄い味を好む	290	75.3	50	62.5	239	78.6	**
よく考える	211	54.8	38	47.5	172	56.6	*	濃い味を好む	90	23.4	30	37.5	60	19.7	
ときどき考える	137	35.6	29	36.3	108	35.5		無回答	5	1.3	0	0.0	5	1.6	
あまり考えない	34	8.8	13	16.3	21	6.9		食卓調味料							
無回答	3	0.8	0	0.0	3	1.0		味をみないで使用する	31	8.1	14	17.5	16	5.3	***
食事を食べる速さ								味をみてから使用する	324	84.2	59	73.8	265	87.2	
遅いほうだ	70	18.2	17	21.3	53	17.4	**	使用しない	7	1.8	3	3.8	4	1.3	
普通	229	59.5	36	45.0	192	63.2		無回答	23	6.0	4	5.0	19	6.3	
速いほうだ	85	22.1	27	33.8	58	19.1		類別の汁を飲む量							
無回答	1	0.3	0	0.0	1	0.3		ほとんど全部飲む	66	17.1	23	28.8	43	14.1	**
塩分の摂りすぎに対する注意								半分くらい飲む	163	42.3	32	40.0	130	42.8	
いつも注意している	243	63.1	41	51.3	201	66.1	*	少し飲む	148	38.4	24	30.0	124	40.8	
ときどき注意している	109	28.3	30	37.5	79	26.0		飲まない	1	0.3	1	1.3	0	0.0	
注意しない	28	7.3	9	11.3	19	6.3		無回答	7	1.8	0	0.0	7	2.3	
無回答	5	1.3	0	0.0	5	1.6		野菜たっぷりの料理							
砂糖の摂りすぎに対する注意								三食以上	28	7.3	6	7.5	21	6.9	**
いつも注意している	219	56.9	40	50.0	178	58.6	*	二食	145	37.7	23	28.8	122	40.1	
ときどき注意している	121	31.4	26	32.5	95	31.3		一食	174	45.2	37	46.3	137	45.1	
注意しない	39	10.1	14	17.5	25	8.2		あまりない	32	8.3	14	17.5	18	5.9	
無回答	6	1.6	0	0.0	6	2.0		無回答	6	1.6	0	0.0	6	2.0	
外食頻度								間食頻度							
毎日2回以上	2	0.5	1	1.3	1	0.3	n.s.	毎日2回以上	29	7.5	5	6.3	24	7.9	n.s.
毎日1回	1	0.3	1	1.3	0	0.0		毎日1回	142	36.9	22	27.5	119	39.1	
週に3~5回	14	3.6	5	6.3	9	3.0		週に3~5回	64	16.6	13	16.3	51	16.8	
週に1~2回	57	14.8	14	17.5	43	14.1		週に1~2回	55	14.3	14	17.5	41	13.5	
月に1~2回	198	51.4	37	46.3	161	53.0		月に1~2回	18	4.7	5	6.3	13	4.3	
ほとんど食べなかった	107	27.8	22	27.5	84	27.6		ほとんど食べなかった	71	18.4	21	26.3	50	16.4	
無回答	6	1.6	0	0.0	6	2.0		無回答	6	1.6	0	0.0	6	2.0	

χ²検定 ***:p<.000, **:p<.01, *:p<.05, †:p<.1 無回答を除いて分析した。

注1) 性別不詳1名を含む

表6-7 食の多様性スコア

	全体 ^{注1)}		男性		女性		p
	(N=377)		(N=80)		(N=296)		
	N	%	N	%	N	%	
0点	17	4.5	8	10.0	9	3.0	
1点	26	6.9	11	13.8	15	5.1	
2点	44	11.7	9	11.3	35	11.8	
3点	68	18.0	18	22.5	50	16.9	
4点	79	21.0	12	15.0	67	22.6	
5点	45	11.9	7	8.8	38	12.8	**
6点	40	10.6	10	12.5	30	10.1	
7点	22	5.8	1	1.3	20	6.8	
8点	24	6.4	1	1.3	23	7.8	
9点	7	1.9	2	2.5	5	1.7	
10点	5	1.3	1	1.3	4	1.4	

Mann-WhitneyのU検定。***:p<0.000, **:p<0.01, *:p<0.05

注1) 性別不詳1名を含む。ただし、多様性スコアが算出されたのは男性80名、女性296名、全体377名。

表6-8 食材料バランスチェックスコア

料理群	食品群	食数	スコア	全体 ^{注1)}		男性		女性		p	
				N	%	N	%	N	%		
主食	穀類	0食	0点	5	1.3	0	0.0	5	1.6	n.s.	
		1食	4点	24	6.2	8	10.0	16	5.3		
		2食	8点	69	17.9	12	15.0	57	18.8		
		3食	12点	287	74.5	60	75.0	226	74.3		
主菜	油脂類	0食	0点	63	16.4	21	26.3	41	13.5	*	
		1食	3点	144	37.4	32	40.0	112	36.8		
		2食	6点	132	34.3	21	26.3	111	36.5		
		3食	9点	46	11.9	6	7.5	40	13.2		
	肉・魚・貝・卵	0食	0点	9	2.3	3	3.8	6	2.0	n.s.	
		1食	6点	69	17.9	14	17.5	55	18.1		
		2食	12点	179	46.5	38	47.5	141	46.4		
		3食	18点	128	33.2	25	31.3	102	33.6		
		豆・豆製品	0食	0点	35	9.1	11	13.8	24	7.9	n.s.
		1食~3食	7点	350	90.9	69	86.3	280	92.1		
	小魚	0食	0点	45	11.7	10	12.5	35	11.5	n.s.	
		1食~3食	6点	340	88.3	70	87.5	269	88.5		
副菜	色の濃い野菜	0食	0点	15	3.9	5	6.3	10	3.3	*	
		1食	6点	90	23.4	26	32.5	64	21.1		
		2食	12点	164	42.6	33	41.3	131	43.1		
		3食	18点	116	30.1	16	20.0	99	32.6		
	色の薄い野菜	0食	0点	22	5.7	10	12.5	11	3.6	***	
		1食	5点	87	22.6	32	40.0	55	18.1		
		2食	10点	165	42.9	27	33.8	138	45.4		
		3食	15点	111	28.8	11	13.8	100	32.9		
	いも類	0食	0点	138	35.8	36	45.0	101	33.2	†	
		1食~3食	5点	247	64.2	44	55.0	203	66.8		
	乳類	0食	0点	34	8.8	11	13.8	23	7.6	n.s.	
		1食~3食	10点	351	91.2	69	86.3	281	92.4		
評価基準	注意を要す(59点以下)			65	17.0	23	28.8	42	13.9		
	少し注意(60-79点)			159	41.5	43	53.8	115	38.1	***	
	大変良い(80-100点)			159	41.5	14	17.5	145	48.0		

χ²検定 ***:p<0.000, **:p<0.01, *:p<0.05, †:p<0.1。無回答を除いて分析した。

注1) 性別不詳1名を含む。ただし、評価基準が算出されたのは、男性は80名、女性は302名、全体は383名。

表6-9 QOL下位尺度と健康度自己評価

	生活活動力						健康満足感					
	全体 (n=384)		男性 (n=80)		女性 (n=304)		全体 (n=383)		男性 (n=80)		女性 (n=303)	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0点	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	24	6.3	6	7.5	18	5.9 n.s.
1点	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30	7.8	6	7.5	24	7.9
2点	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	62	16.2	9	11.3	53	17.5
3点	7.0	1.8	5.0	6.3	2.0	0.7 ***	267	69.7	59	73.8	208	68.6
4点	27	7.0	13	16.3	14	4.6						
5点	350	91.1	62	77.5	288	94.7						
平均±SD	4.89±0.36		4.71±0.58		4.94±0.26		2.49±0.89		2.51±0.93		2.49±0.88	

	人のサポート満足感						経済的ゆとり感					
	全体 (n=383)		男性 (n=80)		女性 (n=303)		全体 (n=383)		男性 (n=80)		女性 (n=303)	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0点	4	1.0	0	0.0	4	1.3 n.s.	41	10.7	13	16.3	28	9.2 n.s.
1点	10	2.6	1	1.3	9	3.0	34	8.9	8	10.0	26	8.6
2点	48	12.5	10	12.5	38	12.5	308	80.4	59	73.8	249	82.2
3点	321	83.8	69	86.3	252	83.2						
平均±SD	2.79±0.53		2.85±0.39		2.78±0.56		1.70±0.65		1.58±0.76		1.73±0.62	

	精神的健康						精神の活力					
	全体 (n=383)		男性 (n=80)		女性 (n=303)		全体 (n=383)		男性 (n=80)		女性 (n=303)	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0点	63	16.4	14	17.5	49	16.2 n.s.	12	3.1	2	2.5	10	3.3 n.s.
1点	88	23.0	19	23.8	69	22.8	48	12.5	8	10.0	40	13.2
2点	108	28.2	23	28.8	85	28.1	99	25.8	25	31.3	74	24.4
3点	124	32.4	24	30.0	100	33.0	224	58.5	45	56.3	179	59.1
平均±SD	1.77±1.01		1.71±1.08		1.78±1.08		2.40±0.82		2.41±0.77		2.39±0.84	

	健康感					
	全体 (n=366)		男性 (n=77)		女性 (n=289)	
	N	%	N	%	N	%
1点	4	1.1	1	1.3	3	1.0 n.s.
2点	49	13.4	11	14.3	38	13.1
3点	276	75.4	60	77.9	216	74.7
4点	37	10.1	5	6.5	32	11.1
平均±SD	2.95±0.53		2.90±0.50		2.96±0.53	

Mann-WhitneyのU検定。***: $p < 0.000$, **: $p < 0.01$, *: $p < 0.05$

表6-10a ロジスティック回帰分析によるFCQ-Eと食物選択との関連

従属変数	独立変数	男性				女性			
		オッズ比	95.0%信頼区間		p	オッズ比	95.0%信頼区間		p
			下限	上限			下限	上限	
卵類	気分/感覚	1.21	0.83	1.76	n.s.	1.17	1.01	1.36	*
	品質明示性	1.02	0.77	1.35	n.s.	1.05	0.93	1.19	n.s.
	体重コントロール	1.09	0.86	1.39	n.s.	0.84	0.74	0.96	**
	健康管理	1.17	0.81	1.68	n.s.	1.05	0.90	1.23	n.s.
	栄養バランス	1.01	0.71	1.46	n.s.	1.12	0.95	1.33	n.s.
	調理の手軽さ	1.17	0.89	1.55	n.s.	0.96	0.84	1.10	n.s.
	親和性	0.89	0.62	1.28	n.s.	0.90	0.77	1.04	n.s.
	関係性の折り合い	1.08	0.77	1.51	n.s.	1.15	1.00	1.33	†
	経済性	0.63	0.43	0.94	*	1.07	0.94	1.23	n.s.
	経済性	0.76	0.48	1.21	n.s.	1.14	0.98	1.32	†
肉類	気分/感覚	1.28	0.89	1.84	n.s.	0.87	0.77	0.98	*
	品質明示性	0.90	0.66	1.24	n.s.	0.87	0.77	0.99	*
	体重コントロール	0.81	0.51	1.28	n.s.	0.99	0.85	1.16	n.s.
	健康管理	1.01	0.66	1.55	n.s.	1.24	1.04	1.47	*
	栄養バランス	1.21	0.88	1.68	n.s.	1.04	0.91	1.20	n.s.
	調理の手軽さ	1.21	0.88	1.68	n.s.	1.04	0.91	1.20	n.s.
	親和性	1.61	0.94	2.76	†	0.88	0.76	1.03	n.s.
	関係性の折り合い	1.13	0.79	1.61	n.s.	1.00	0.86	1.15	n.s.
	経済性	0.90	0.57	1.41	n.s.	1.08	0.94	1.23	n.s.
	経済性	0.86	0.57	1.29	n.s.	1.13	0.90	1.42	n.s.
ハム	気分/感覚	1.33	0.95	1.85	†	0.90	0.75	1.07	n.s.
	品質明示性	1.35	1.00	1.81	*	0.89	0.74	1.07	n.s.
	体重コントロール	0.86	0.54	1.37	n.s.	1.05	0.83	1.31	n.s.
	健康管理	0.82	0.53	1.28	n.s.	0.97	0.76	1.23	n.s.
	栄養バランス	0.73	0.51	1.03	†	1.08	0.88	1.34	n.s.
	調理の手軽さ	2.05	1.18	3.57	*	0.77	0.62	0.97	*
	親和性	0.74	0.52	1.03	†	1.02	0.83	1.26	n.s.
	関係性の折り合い	0.85	0.59	1.23	n.s.	1.13	0.93	1.38	n.s.
	経済性	0.96	0.65	1.41	n.s.	0.98	0.84	1.14	n.s.
	経済性	0.89	0.67	1.20	n.s.	1.09	0.96	1.24	n.s.
魚類	気分/感覚	1.08	0.83	1.41	n.s.	0.86	0.76	0.98	*
	品質明示性	0.72	0.48	1.07	n.s.	1.15	0.98	1.35	†
	体重コントロール	1.55	1.05	2.29	*	1.18	0.99	1.41	†
	健康管理	1.24	0.92	1.66	n.s.	1.03	0.90	1.19	n.s.
	栄養バランス	1.46	0.94	2.26	†	0.93	0.80	1.09	n.s.
	調理の手軽さ	1.09	0.79	1.50	n.s.	1.02	0.88	1.18	n.s.
	親和性	1.09	0.79	1.50	n.s.	1.02	0.88	1.18	n.s.
	関係性の折り合い	0.79	0.54	1.17	n.s.	0.96	0.83	1.10	n.s.
	経済性	0.79	0.48	1.30	n.s.	0.97	0.77	1.21	n.s.
	経済性	0.68	0.45	1.03	†	0.90	0.75	1.09	n.s.
塩干魚	気分/感覚	1.42	0.99	2.03	†	0.77	0.63	0.93	**
	品質明示性	0.68	0.40	1.16	n.s.	1.21	0.96	1.51	n.s.
	体重コントロール	1.78	1.08	2.94	*	1.14	0.89	1.47	n.s.
	健康管理	1.35	0.91	1.99	n.s.	1.03	0.84	1.25	n.s.
	栄養バランス	1.76	0.96	3.22	†	0.96	0.77	1.21	n.s.
	調理の手軽さ	0.94	0.64	1.40	n.s.	1.26	1.02	1.57	*
	親和性	0.94	0.64	1.40	n.s.	1.26	1.02	1.57	*
	関係性の折り合い	0.85	0.51	1.42	n.s.	1.38	1.11	1.71	**
	経済性	1.24	0.73	2.10	n.s.	1.05	0.81	1.35	n.s.
	経済性	0.97	0.62	1.52	n.s.	0.99	0.79	1.24	n.s.
練り製品	気分/感覚	1.11	0.77	1.59	n.s.	0.87	0.69	1.10	n.s.
	品質明示性	0.85	0.48	1.48	n.s.	1.08	0.82	1.42	n.s.
	体重コントロール	1.19	0.72	1.97	n.s.	0.99	0.73	1.35	n.s.
	健康管理	1.02	0.69	1.50	n.s.	0.87	0.68	1.10	n.s.
	栄養バランス	1.15	0.66	1.99	n.s.	1.37	1.04	1.81	*
	調理の手軽さ	1.03	0.67	1.59	n.s.	0.98	0.75	1.28	n.s.
	親和性	1.03	0.67	1.59	n.s.	0.98	0.75	1.28	n.s.
	関係性の折り合い	1.31	0.75	2.27	n.s.	1.00	0.79	1.27	n.s.
	経済性	1.05	0.76	1.45	n.s.	0.92	0.81	1.06	n.s.
	経済性	0.95	0.74	1.23	n.s.	1.04	0.93	1.16	n.s.
大豆製品	気分/感覚	1.08	0.87	1.34	n.s.	0.94	0.84	1.05	n.s.
	品質明示性	1.17	0.82	1.68	n.s.	1.18	1.02	1.36	*
	体重コントロール	1.16	0.85	1.60	n.s.	1.01	0.87	1.18	n.s.
	健康管理	1.05	0.82	1.35	n.s.	0.99	0.88	1.12	n.s.
	栄養バランス	1.12	0.81	1.56	n.s.	1.02	0.89	1.17	n.s.
	調理の手軽さ	0.93	0.69	1.25	n.s.	1.04	0.92	1.18	n.s.
	親和性	0.93	0.69	1.25	n.s.	1.04	0.92	1.18	n.s.
	関係性の折り合い	0.93	0.67	1.28	n.s.	1.03	0.91	1.16	n.s.

2項ロジスティック回帰分析: ***: $p < 0.001$, **: $p < 0.01$, *: $p < 0.05$, †: $p < 0.1$

各食物群の選択頻度のうち、「毎日2回以上」「毎日1回」を「1」とし「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べない」を「0」とした

表6-10b ロジスティック回帰分析によるFCQ-Eと食物選択との関連(つづき)

従属変数	独立変数	男性				女性			
		オッズ比	下限	上限	p	オッズ比	下限	上限	p
牛乳	気分/感覚	0.85	0.62	1.16	n.s.	1.06	0.92	1.23	n.s.
	品質明示性	1.09	0.86	1.38	n.s.	0.96	0.86	1.08	n.s.
	体重コントロール	0.91	0.73	1.13	n.s.	0.98	0.87	1.10	n.s.
	健康管理	1.11	0.81	1.51	n.s.	0.98	0.85	1.14	n.s.
	栄養バランス	1.04	0.77	1.40	n.s.	1.19	1.01	1.39	*
	調理の手軽さ	1.19	0.94	1.51	n.s.	1.08	0.95	1.22	n.s.
	親和性	1.03	0.75	1.43	n.s.	0.85	0.73	0.99	*
	関係性の折り合い	1.20	0.90	1.59	n.s.	0.98	0.86	1.13	n.s.
	経済性	0.83	0.61	1.12	n.s.	1.06	0.93	1.21	n.s.
乳製品	気分/感覚	0.92	0.67	1.25	n.s.	1.02	0.88	1.17	n.s.
	品質明示性	1.16	0.92	1.48	n.s.	1.04	0.93	1.17	n.s.
	体重コントロール	1.09	0.88	1.34	n.s.	0.97	0.86	1.09	n.s.
	健康管理	1.15	0.84	1.57	n.s.	1.05	0.90	1.21	n.s.
	栄養バランス	1.02	0.76	1.36	n.s.	1.12	0.96	1.31	n.s.
	調理の手軽さ	1.09	0.87	1.38	n.s.	1.09	0.96	1.23	n.s.
	親和性	0.94	0.69	1.29	n.s.	0.93	0.80	1.07	n.s.
	関係性の折り合い	0.93	0.71	1.22	n.s.	0.88	0.76	1.00	†
	経済性	0.88	0.65	1.18	n.s.	0.99	0.87	1.13	n.s.
海藻	気分/感覚	0.94	0.65	1.37	n.s.	1.14	0.98	1.32	†
	品質明示性	1.02	0.75	1.37	n.s.	0.90	0.80	1.01	†
	体重コントロール	1.05	0.81	1.36	n.s.	0.80	0.70	0.91	**
	健康管理	0.85	0.59	1.24	n.s.	1.30	1.11	1.53	**
	栄養バランス	1.28	0.87	1.89	n.s.	1.17	0.99	1.39	†
	調理の手軽さ	1.37	1.03	1.83	*	1.07	0.94	1.23	n.s.
	親和性	1.23	0.84	1.80	n.s.	0.87	0.74	1.01	†
	関係性の折り合い	1.10	0.80	1.50	n.s.	0.95	0.82	1.09	n.s.
	経済性	0.86	0.58	1.27	n.s.	0.99	0.87	1.14	n.s.
緑黄色野菜	気分/感覚	0.83	0.59	1.17	n.s.	0.82	0.70	0.96	*
	品質明示性	1.33	1.01	1.74	*	1.06	0.93	1.19	n.s.
	体重コントロール	1.21	0.95	1.54	n.s.	0.94	0.82	1.07	n.s.
	健康管理	0.74	0.51	1.06	†	1.19	1.01	1.40	*
	栄養バランス	1.41	0.99	2.00	†	1.17	0.98	1.39	†
	調理の手軽さ	1.28	0.96	1.70	†	0.90	0.79	1.04	n.s.
	親和性	1.25	0.88	1.78	n.s.	0.97	0.82	1.13	n.s.
	関係性の折り合い	0.93	0.69	1.24	n.s.	1.14	0.99	1.32	†
	経済性	0.73	0.51	1.03	†	0.99	0.86	1.14	n.s.
その他の野菜	気分/感覚	0.89	0.64	1.24	n.s.	0.92	0.79	1.07	n.s.
	品質明示性	1.17	0.90	1.52	n.s.	1.01	0.90	1.14	n.s.
	体重コントロール	1.08	0.85	1.36	n.s.	0.91	0.80	1.03	n.s.
	健康管理	0.69	0.49	0.99	*	1.12	0.95	1.32	n.s.
	栄養バランス	1.63	1.14	2.34	**	1.17	0.99	1.39	†
	調理の手軽さ	1.07	0.81	1.41	n.s.	0.89	0.77	1.02	†
	親和性	1.23	0.86	1.74	n.s.	0.96	0.81	1.12	n.s.
	関係性の折り合い	1.00	0.75	1.34	n.s.	1.00	0.87	1.15	n.s.
	経済性	0.94	0.68	1.30	n.s.	1.22	1.06	1.41	**
果物	気分/感覚	0.96	0.69	1.35	n.s.	0.90	0.78	1.05	n.s.
	品質明示性	0.71	0.52	0.96	*	1.06	0.94	1.19	n.s.
	体重コントロール	1.10	0.87	1.40	n.s.	0.96	0.84	1.08	n.s.
	健康管理	1.45	0.99	2.10	†	1.01	0.87	1.17	n.s.
	栄養バランス	1.29	0.89	1.86	n.s.	1.14	0.97	1.35	n.s.
	調理の手軽さ	0.88	0.67	1.15	n.s.	0.99	0.87	1.13	n.s.
	親和性	0.97	0.69	1.36	n.s.	0.92	0.79	1.07	n.s.
	関係性の折り合い	1.14	0.84	1.55	n.s.	1.04	0.91	1.20	n.s.
	経済性	0.99	0.72	1.36	n.s.	1.10	0.96	1.26	n.s.
いも	気分/感覚	0.97	0.64	1.47	n.s.	1.00	0.84	1.20	n.s.
	品質明示性	1.10	0.78	1.55	n.s.	1.00	0.86	1.17	n.s.
	体重コントロール	1.04	0.78	1.38	n.s.	0.86	0.74	1.01	†
	健康管理	0.84	0.54	1.29	n.s.	1.20	0.99	1.45	†
	栄養バランス	1.11	0.74	1.67	n.s.	1.10	0.89	1.35	n.s.
	調理の手軽さ	1.25	0.92	1.69	n.s.	0.92	0.78	1.08	n.s.
	親和性	1.45	0.91	2.32	n.s.	1.04	0.87	1.25	n.s.
	関係性の折り合い	0.91	0.64	1.29	n.s.	1.11	0.93	1.32	n.s.
	経済性	1.08	0.71	1.65	n.s.	1.16	0.98	1.37	†

2項ロジスティック回帰分析: ***: $p < 0.001$, **: $p < 0.01$, *: $p < 0.05$, †: $p < 0.1$

各食物群の選択頻度のうち、「毎日2回以上」「毎日1回」を「1」とし「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べない」を「0」とした

表6-10c ロジスティック回帰分析によるFCQ-Eと食物選択との関連(つづき)

従属変数	独立変数	男性 95.0%信頼区間				女性 95.0%信頼区間			
		オッズ比	下限	上限	p	オッズ比	下限	上限	p
主食	気分/感覚	1.16	0.82	1.66	n.s.	0.84	0.71	0.99	*
	品質明示性	0.91	0.71	1.16	n.s.	1.07	0.94	1.22	n.s.
	体重コントロール	1.04	0.82	1.32	n.s.	0.93	0.81	1.07	n.s.
	健康管理	0.78	0.55	1.10	n.s.	1.03	0.87	1.22	n.s.
	栄養バランス	1.09	0.79	1.49	n.s.	1.09	0.91	1.30	n.s.
	調理の手軽さ	1.09	0.84	1.40	n.s.	1.05	0.91	1.22	n.s.
	親和性	1.08	0.77	1.52	n.s.	1.17	0.99	1.38	†
	関係性の折り合い	1.03	0.75	1.40	n.s.	1.04	0.89	1.22	n.s.
	経済性	1.02	0.74	1.41	n.s.	1.10	0.95	1.27	n.s.
	気分/感覚	1.27	0.89	1.81	n.s.	1.13	0.98	1.31	†
油料理	品質明示性	1.25	0.95	1.65	n.s.	1.04	0.93	1.17	n.s.
	体重コントロール	0.91	0.72	1.16	n.s.	0.87	0.77	0.98	*
	健康管理	1.08	0.76	1.53	n.s.	0.86	0.74	1.00	†
	栄養バランス	0.82	0.59	1.16	n.s.	1.11	0.94	1.30	n.s.
	調理の手軽さ	0.88	0.68	1.15	n.s.	1.10	0.97	1.25	n.s.
	親和性	0.81	0.57	1.16	n.s.	0.89	0.77	1.03	n.s.
	関係性の折り合い	0.98	0.71	1.35	n.s.	0.87	0.76	1.00	*
	経済性	1.12	0.81	1.57	n.s.	1.11	0.98	1.27	n.s.
	気分/感覚	0.95	0.67	1.35	n.s.	1.05	0.90	1.22	n.s.
	品質明示性	0.91	0.69	1.19	n.s.	0.96	0.86	1.08	n.s.
惣菜・即席食品	体重コントロール	0.85	0.66	1.08	n.s.	1.05	0.93	1.18	n.s.
	健康管理	0.89	0.64	1.25	n.s.	1.04	0.89	1.22	n.s.
	栄養バランス	0.88	0.64	1.21	n.s.	0.90	0.76	1.06	n.s.
	調理の手軽さ	1.02	0.78	1.34	n.s.	1.14	1.00	1.30	†
	親和性	1.47	0.98	2.18	†	0.83	0.71	0.97	*
	関係性の折り合い	1.38	1.01	1.89	**	1.08	0.94	1.24	n.s.
	経済性	0.98	0.72	1.34	n.s.	0.93	0.82	1.06	n.s.
	気分/感覚	0.88	0.65	1.19	n.s.	1.21	1.05	1.40	**
	品質明示性	0.95	0.75	1.20	n.s.	1.02	0.91	1.14	n.s.
	体重コントロール	1.03	0.84	1.27	n.s.	0.88	0.78	0.98	*
漬物	健康管理	0.92	0.68	1.25	n.s.	0.95	0.82	1.10	n.s.
	栄養バランス	1.10	0.83	1.46	n.s.	1.11	0.95	1.29	n.s.
	調理の手軽さ	0.99	0.79	1.25	n.s.	0.91	0.81	1.04	n.s.
	親和性	1.20	0.87	1.67	n.s.	0.91	0.79	1.05	n.s.
	関係性の折り合い	1.13	0.86	1.47	n.s.	1.00	0.88	1.14	n.s.
	経済性	0.99	0.75	1.33	n.s.	1.06	0.93	1.20	n.s.
	気分/感覚	1.10	0.78	1.54	n.s.	0.96	0.84	1.10	n.s.
	品質明示性	1.08	0.83	1.41	n.s.	1.03	0.92	1.15	n.s.
	体重コントロール	0.98	0.77	1.25	n.s.	0.89	0.80	1.00	†
	健康管理	0.99	0.70	1.42	n.s.	1.09	0.95	1.26	n.s.
煮物	栄養バランス	1.03	0.73	1.44	n.s.	1.16	0.99	1.35	†
	調理の手軽さ	1.24	0.95	1.63	n.s.	0.97	0.85	1.09	n.s.
	親和性	1.47	1.01	2.16	*	1.12	0.97	1.29	n.s.
	関係性の折り合い	0.85	0.62	1.17	n.s.	1.01	0.89	1.15	n.s.
	経済性	0.84	0.60	1.18	n.s.	0.98	0.87	1.11	n.s.
	気分/感覚	0.94	0.66	1.33	n.s.	1.05	0.91	1.21	n.s.
	品質明示性	1.33	1.02	1.74	*	1.01	0.90	1.13	n.s.
	体重コントロール	1.11	0.88	1.40	n.s.	0.84	0.75	0.95	**
	健康管理	1.01	0.72	1.42	n.s.	0.92	0.80	1.07	n.s.
	栄養バランス	1.18	0.87	1.62	n.s.	1.23	1.05	1.44	*
汁物	調理の手軽さ	1.14	0.87	1.48	n.s.	0.93	0.82	1.05	n.s.
	親和性	1.00	0.69	1.43	n.s.	1.00	0.87	1.16	n.s.
	関係性の折り合い	0.64	0.45	0.90	**	1.14	1.00	1.30	*
	経済性	1.04	0.75	1.45	n.s.	1.12	0.99	1.28	†
	気分/感覚	1.19	0.79	1.78	n.s.	0.94	0.79	1.11	n.s.
	品質明示性	0.90	0.68	1.20	n.s.	0.91	0.79	1.04	n.s.
	体重コントロール	0.78	0.58	1.04	†	0.97	0.84	1.12	n.s.
	健康管理	0.67	0.44	1.01	†	0.93	0.78	1.11	n.s.
	栄養バランス	1.28	0.88	1.87	n.s.	1.07	0.89	1.30	n.s.
	調理の手軽さ	1.40	1.03	1.92	*	1.17	1.00	1.38	†
外食	親和性	0.90	0.61	1.32	n.s.	0.95	0.80	1.13	n.s.
	関係性の折り合い	1.27	0.90	1.78	n.s.	0.96	0.81	1.12	n.s.
	経済性	0.94	0.64	1.38	n.s.	0.98	0.84	1.14	n.s.
	気分/感覚	0.94	0.68	1.30	n.s.	1.05	0.92	1.19	n.s.
	品質明示性	1.09	0.85	1.41	n.s.	1.01	0.90	1.12	n.s.
	体重コントロール	0.94	0.74	1.18	n.s.	1.05	0.94	1.17	n.s.
	健康管理	0.87	0.63	1.21	n.s.	0.88	0.77	1.02	†
	栄養バランス	1.13	0.83	1.54	n.s.	1.02	0.88	1.18	n.s.
	調理の手軽さ	1.15	0.90	1.46	n.s.	0.99	0.88	1.12	n.s.
	親和性	1.22	0.87	1.72	n.s.	1.02	0.89	1.17	n.s.
間食	関係性の折り合い	1.05	0.79	1.39	n.s.	1.00	0.88	1.13	n.s.
	経済性	1.00	0.73	1.38	n.s.	1.01	0.89	1.14	n.s.

2項ロジスティック回帰分析: ***: p<.001, **: p<.01, *: p<.05, †: p<.1

各食物群の選択頻度のうち、「毎日2回以上」「毎日1回」を「1」とし「週に3-5回」「週に1-2回」「月に1-2回」「ほとんど食べない」を「0」とした。ただし、「主食」は「3食食べる」を「1」とし、「2食」「1食以下」を「0」とした。

「惣菜・即席食品」「外食」は「毎日2回以上」「毎日1回」「週に3-5回」を「1」とし、「月に1-2回」「ほとんど食べない」を0とした。

表6-11a ロジスティック回帰分析によるFCQ-Eと食習慣との関連

従属変数	独立変数	男性 95.0%信頼区間				女性 95.0%信頼区間			
		オッズ比	下限	上限	p	オッズ比	下限	上限	p
朝食欠食頻度 ない(毎日食べる)(1) 週に1~2回以上ある(0)	気分/感覚	1.75	0.92	3.34	†	0.87	0.68	1.12	n.s.
	品質明示性	0.93	0.62	1.41	n.s.	0.96	0.79	1.16	n.s.
	体重コントロール	1.46	0.89	2.40	n.s.	1.20	0.96	1.51	n.s.
	健康管理	1.15	0.61	2.18	n.s.	1.07	0.84	1.37	n.s.
	栄養バランス	0.99	0.61	1.60	n.s.	1.19	0.92	1.54	n.s.
	調理の手軽さ	1.01	0.63	1.62	n.s.	1.27	1.01	1.61	*
	親和性	0.55	0.23	1.31	n.s.	1.14	0.88	1.48	n.s.
	関係性の折り合い	0.88	0.55	1.42	n.s.	0.90	0.70	1.16	n.s.
	経済性	0.98	0.58	1.66	n.s.	0.97	0.78	1.20	n.s.
昼食、夕食の欠食頻度 ^{注1)} ない(毎日食べる)(1) 週に1~2回以上ある(0)	気分/感覚					0.87	0.75	1.00	†
	品質明示性					0.94	0.83	1.06	n.s.
	体重コントロール					1.01	0.89	1.14	n.s.
	健康管理					1.03	0.89	1.20	n.s.
	栄養バランス					1.20	1.02	1.41	*
	調理の手軽さ					0.99	0.87	1.12	n.s.
	親和性					0.96	0.83	1.12	n.s.
	関係性の折り合い					1.11	0.97	1.28	n.s.
	経済性					1.02	0.89	1.16	n.s.
偏食の有無 ほとんどない(1) 少し~大いにある(0)	気分/感覚	1.37	0.85	2.22	n.s.	0.87	0.75	1.00	†
	品質明示性	1.12	0.78	1.61	n.s.	0.94	0.83	1.06	n.s.
	体重コントロール	0.72	0.52	1.00	†	1.01	0.89	1.14	n.s.
	健康管理	1.61	0.93	2.80	†	1.03	0.89	1.20	n.s.
	栄養バランス	0.92	0.58	1.47	n.s.	1.20	1.02	1.41	*
	調理の手軽さ	1.21	0.81	1.82	n.s.	0.99	0.87	1.12	n.s.
	親和性	0.52	0.27	1.01	†	0.96	0.83	1.12	n.s.
	関係性の折り合い	0.90	0.61	1.32	n.s.	1.11	0.97	1.28	n.s.
	経済性	1.15	0.73	1.81	n.s.	1.02	0.89	1.16	n.s.
食事時間の規則性 規則的(1) ときどき不規則・不規則(0)	気分/感覚	0.92	0.65	1.31	n.s.	0.94	0.81	1.09	n.s.
	品質明示性	1.01	0.77	1.33	n.s.	0.95	0.84	1.07	n.s.
	体重コントロール	0.99	0.77	1.27	n.s.	1.12	0.99	1.27	†
	健康管理	1.14	0.80	1.63	n.s.	0.98	0.84	1.14	n.s.
	栄養バランス	1.19	0.86	1.64	n.s.	1.17	0.99	1.37	†
	調理の手軽さ	1.07	0.82	1.40	n.s.	0.89	0.78	1.02	†
	親和性	0.95	0.64	1.41	n.s.	1.07	0.92	1.24	n.s.
	関係性の折り合い	1.06	0.78	1.43	n.s.	1.06	0.92	1.22	n.s.
	経済性	0.74	0.52	1.03	†	1.00	0.88	1.15	n.s.
食品のとり方 (バランスを考慮する程度) よく考える(1) ときどき考える・あまり考えない(0)	気分/感覚	1.09	0.77	1.55	n.s.	0.97	0.84	1.13	n.s.
	品質明示性	1.16	0.88	1.53	n.s.	1.03	0.92	1.16	n.s.
	体重コントロール	0.96	0.75	1.22	n.s.	0.99	0.88	1.11	n.s.
	健康管理	1.07	0.76	1.52	n.s.	1.05	0.90	1.22	n.s.
	栄養バランス	1.15	0.83	1.60	n.s.	1.49	1.25	1.77	***
	調理の手軽さ	1.05	0.81	1.37	n.s.	0.90	0.79	1.03	n.s.
	親和性	0.80	0.54	1.18	n.s.	0.91	0.78	1.05	n.s.
	関係性の折り合い	0.80	0.58	1.11	n.s.	1.04	0.91	1.20	n.s.
	経済性	1.55	1.07	2.26	*	1.02	0.90	1.17	n.s.
食事を食べる速さ 普通・遅い(1) 速いほうだ(0)	気分/感覚	1.28	0.92	1.79	n.s.	1.00	0.85	1.19	n.s.
	品質明示性	0.82	0.63	1.07	n.s.	1.05	0.92	1.20	n.s.
	体重コントロール	0.93	0.75	1.17	n.s.	1.10	0.95	1.27	n.s.
	健康管理	1.02	0.74	1.42	n.s.	1.04	0.88	1.23	n.s.
	栄養バランス	1.10	0.79	1.54	n.s.	1.13	0.94	1.35	n.s.
	調理の手軽さ	1.04	0.81	1.33	n.s.	1.03	0.88	1.19	n.s.
	親和性	1.03	0.73	1.46	n.s.	0.96	0.81	1.13	n.s.
	関係性の折り合い	0.84	0.63	1.12	n.s.	0.99	0.84	1.17	n.s.
	経済性	1.03	0.75	1.41	n.s.	0.91	0.78	1.06	n.s.
塩分の摂りすぎに対する注意 いつも注意(1) ときどき注意・注意しない(0)	気分/感覚	0.61	0.41	0.89	*	0.86	0.73	1.01	†
	品質明示性	1.44	1.07	1.92	*	1.06	0.93	1.20	n.s.
	体重コントロール	1.26	0.99	1.61	†	1.17	1.02	1.33	*
	健康管理	1.11	0.80	1.54	n.s.	1.24	1.05	1.46	*
	栄養バランス	1.15	0.83	1.60	n.s.	1.22	1.02	1.46	*
	調理の手軽さ	0.99	0.76	1.30	n.s.	0.95	0.82	1.09	n.s.
	親和性	1.05	0.73	1.50	n.s.	0.89	0.75	1.05	n.s.
	関係性の折り合い	0.98	0.72	1.31	n.s.	1.08	0.93	1.26	n.s.
	経済性	1.11	0.81	1.53	n.s.	1.09	0.94	1.26	n.s.
砂糖の摂りすぎに対する注意 いつも注意(1) ときどき注意・注意しない(0)	気分/感覚	0.72	0.48	1.08	n.s.	0.91	0.79	1.06	n.s.
	品質明示性	1.49	1.08	2.07	*	0.92	0.82	1.04	n.s.
	体重コントロール	1.53	1.16	2.03	**	1.36	1.19	1.55	***
	健康管理	0.82	0.58	1.18	n.s.	1.05	0.90	1.22	n.s.
	栄養バランス	1.48	1.01	2.17	*	1.15	0.97	1.36	n.s.
	調理の手軽さ	0.85	0.63	1.16	n.s.	0.92	0.81	1.06	n.s.
	親和性	0.90	0.60	1.35	n.s.	0.96	0.82	1.13	n.s.
	関係性の折り合い	0.90	0.65	1.25	n.s.	0.97	0.84	1.12	n.s.
	経済性	1.21	0.85	1.73	n.s.	1.17	1.02	1.34	*

2項ロジスティック回帰分析: ***: p<.001, **: p<.01, *: p<.05, †: p<.1

注1) 男性の昼食・夕食の欠食者は「ない」が77名, 「週に1~2回以上」が2名のため分析できなかった。

表6-11b ロジスティック回帰分析によるFCQ-Eと食習慣との関連(つづき)

独立変数	男性					女性				
	オッズ比	95.0%信頼区間		p	オッズ比	95.0%信頼区間		p		
		下限	上限			下限	上限			
朝食に野菜料理										
気分/感覚	0.97	0.68	1.38	n.s.	1.03	0.89	1.18	n.s.		
ある(1) 品質明示性	1.10	0.85	1.44	n.s.	1.00	0.89	1.12	n.s.		
あまりない(0) 体重コントロール	1.05	0.83	1.33	n.s.	1.05	0.94	1.18	n.s.		
健康管理	1.53	1.01	2.32	*	0.92	0.79	1.06	n.s.		
栄養バランス	1.20	0.86	1.66	n.s.	1.13	0.97	1.32	n.s.		
調理の手軽さ	1.12	0.85	1.48	n.s.	0.92	0.81	1.04	n.s.		
親和性	0.89	0.61	1.29	n.s.	1.00	0.87	1.16	n.s.		
関係性の折り合い	0.77	0.55	1.07	n.s.	1.04	0.91	1.19	n.s.		
経済性	0.98	0.69	1.40	n.s.	1.06	0.93	1.20	n.s.		
味付けの好み										
気分/感覚	1.09	0.79	1.50	n.s.	0.87	0.73	1.03	n.s.		
薄い味を好む(1) 品質明示性	1.08	0.85	1.37	n.s.	1.05	0.91	1.21	n.s.		
濃い味を好む(0) 体重コントロール	1.24	0.98	1.55	†	1.03	0.89	1.20	n.s.		
健康管理	1.00	0.73	1.37	n.s.	0.96	0.80	1.16	n.s.		
栄養バランス	1.01	0.75	1.35	n.s.	1.38	1.12	1.69	**		
調理の手軽さ	1.08	0.84	1.38	n.s.	1.07	0.91	1.25	n.s.		
親和性	0.81	0.57	1.15	n.s.	0.89	0.73	1.07	n.s.		
関係性の折り合い	0.94	0.71	1.24	n.s.	0.89	0.75	1.05	n.s.		
経済性	0.97	0.72	1.32	n.s.	1.08	0.92	1.27	n.s.		
食卓調味料										
気分/感覚	0.92	0.56	1.50	n.s.	0.77	0.59	1.02	†		
品質明示性	1.19	0.84	1.70	n.s.	1.16	0.92	1.46	n.s.		
味をみないで使用(1) 体重コントロール	1.29	0.88	1.89	n.s.	0.99	0.76	1.27	n.s.		
味をみてから使用(1) 健康管理	0.95	0.62	1.46	n.s.	0.85	0.62	1.16	n.s.		
栄養バランス	1.27	0.79	2.04	n.s.	1.24	0.87	1.78	n.s.		
調理の手軽さ	1.00	0.69	1.44	n.s.	1.08	0.83	1.40	n.s.		
親和性	1.08	0.66	1.78	n.s.	0.95	0.70	1.27	n.s.		
関係性の折り合い	0.64	0.41	1.02	†	1.09	0.83	1.44	n.s.		
経済性	1.23	0.77	1.95	n.s.	1.03	0.80	1.34	n.s.		
昼食を麺やパン、丼だけですます										
気分/感覚	1.01	0.74	1.37	n.s.	0.92	0.80	1.05	n.s.		
ほとんどない(1) 品質明示性	1.06	0.84	1.34	n.s.	0.96	0.86	1.08	n.s.		
ときどき・よくある(0) 体重コントロール	0.93	0.75	1.15	n.s.	1.01	0.90	1.14	n.s.		
健康管理	1.14	0.83	1.58	n.s.	1.00	0.87	1.16	n.s.		
栄養バランス	1.11	0.83	1.49	n.s.	1.24	1.06	1.44	**		
調理の手軽さ	1.09	0.86	1.37	n.s.	0.87	0.76	0.98	*		
親和性	0.90	0.65	1.25	n.s.	1.10	0.95	1.27	n.s.		
関係性の折り合い	0.95	0.71	1.26	n.s.	0.91	0.80	1.04	n.s.		
経済性	0.96	0.71	1.31	n.s.	1.11	0.97	1.26	n.s.		
食事(夕食)摂取量の程度注2)										
気分/感覚					1.02	0.81	1.29	n.s.		
腹八分目に食べる(1) 品質明示性					0.95	0.80	1.14	n.s.		
お腹いっぱい食べる・考えない(0) 体重コントロール					1.11	0.90	1.36	n.s.		
健康管理					0.96	0.76	1.22	n.s.		
栄養バランス					1.25	0.96	1.64	†		
調理の手軽さ					1.25	1.00	1.56	*		
親和性					1.02	0.80	1.30	n.s.		
関係性の折り合い					0.93	0.73	1.18	n.s.		
経済性					1.09	0.87	1.36	n.s.		
麺類の汁										
気分/感覚	0.86	0.60	1.22	n.s.	1.08	0.89	1.31	n.s.		
少し・半分くらい飲む(1) 品質明示性	1.13	0.87	1.49	n.s.	0.98	0.84	1.14	n.s.		
ほとんど全部飲む(0) 体重コントロール	1.06	0.83	1.36	n.s.	1.16	0.99	1.37	†		
健康管理	0.88	0.60	1.28	n.s.	1.20	0.99	1.45	†		
栄養バランス	1.06	0.75	1.48	n.s.	0.95	0.78	1.15	n.s.		
調理の手軽さ	0.90	0.67	1.20	n.s.	1.07	0.90	1.27	n.s.		
親和性	0.68	0.45	1.02	†	0.96	0.80	1.17	n.s.		
関係性の折り合い	1.17	0.85	1.62	n.s.	0.91	0.75	1.10	n.s.		
経済性	1.25	0.89	1.76	n.s.	0.91	0.77	1.08	n.s.		
野菜たっぷりの料理										
気分/感覚	1.10	0.78	1.54	n.s.	1.01	0.88	1.16	n.s.		
2食以上(1) 品質明示性	1.08	0.83	1.41	n.s.	0.88	0.78	0.98	*		
1食以下(0) 体重コントロール	0.98	0.77	1.24	n.s.	0.94	0.84	1.06	n.s.		
健康管理	1.17	0.81	1.69	n.s.	1.09	0.94	1.26	n.s.		
栄養バランス	1.24	0.88	1.74	n.s.	1.23	1.05	1.44	**		
調理の手軽さ	1.29	0.99	1.68	†	0.91	0.80	1.03	n.s.		
親和性	1.23	0.86	1.75	n.s.	0.98	0.85	1.12	n.s.		
関係性の折り合い	0.82	0.59	1.13	n.s.	1.13	0.99	1.28	†		
経済性	0.79	0.56	1.13	n.s.	1.16	1.02	1.31	*		
家族揃った夕食の頻度										
気分/感覚	0.87	0.60	1.26	n.s.	0.86	0.74	1.00	†		
週に3~5回以上(1) 品質明示性	0.98	0.75	1.30	n.s.	1.16	1.03	1.32	*		
週に1~2回以下(0) 体重コントロール	0.91	0.70	1.17	n.s.	1.13	0.99	1.28	†		
健康管理	1.23	0.87	1.74	n.s.	0.81	0.69	0.94	**		
栄養バランス	0.91	0.65	1.28	n.s.	1.10	0.93	1.30	n.s.		
調理の手軽さ	0.90	0.68	1.20	n.s.	0.86	0.75	0.98	*		
親和性	1.19	0.82	1.72	n.s.	1.02	0.88	1.19	n.s.		
関係性の折り合い	1.12	0.79	1.59	n.s.	1.22	1.04	1.43	*		
経済性	1.28	0.89	1.86	n.s.	0.94	0.82	1.09	n.s.		

2項ロジスティック回帰分析: ***:p<.001, **:p<.01, *:p<.05, †:p<.1

注2) 男性の「夕食摂取量の程度」は「腹八分目に食べる」が64名, 「お腹いっぱい食べる・考えない」が12名のため分析できなかった。

(N=70)

表6-12a 変数間の相関(男性)

男性	バランス コア	野菜ス コア	食の多様 性スコア	食生活 スコア	食材料パ ラシス コア	居住地	年齢	持病・疾病 有1無0	通学した年 数	食物選択	BMI	独居/同居	専門学問 経験	噛む力	通院	家計のやり くり	仕事
食物摂取状況																	
野菜スコア	1.00																
野菜スコア	.61 ***	1.00															
食の多様性スコア	.86 ***	.59 ***	1.00														
食生活スコア	.24 *	.49 ***	.26 *	1.00													
食材料パラシスコア	.50 ***	.41 ***	.41 ***	.21	1.00												
属性																	
居住地(地域1, 木-40)	-.23	-.17	-.18	.10	-.07	1.00											
年齢	.23 *	.25 *	.29 *	.16	-.03	-.43 ***	1.00										
持病・疾病有無(無0, 有1)	.19	.15	.10	-.16	-.08	-.04	1.00										
通学年数	.14	.10	-.06	-.02	.06	-.26 *	.10	1.00									
主な食物選択者(自分1, 他0)	.07	.03	.10	-.04	-.02	-.39 ***	.06	.15	1.00								
BMI	-.18	-.40 ***	-.19	-.24 *	-.12	-.33 **	-.25 *	-.07	-.07	1.00							
知居/同居0	.16	.03	.24 *	.08	-.14	-.16	.15	-.21	-.19	.20	1.00						
専門学問経験有無0	.06	.06	.05	.08	-.12	.01	.00	-.05	.13	.02	.01	1.00					
噛む力1000	.09	.13	.12	.08	-.01	-.07	.01	.13	.03	-.12	-.31 **	-.11	1.00				
通院有無0	.22	.03	.10	-.07	-.11	.06	-.17	.63 ***	.20	.15	.08	-.18	-.02	1.00			
家計のやりくり有無0	-.16	-.12	-.14	-.06	-.02	-.22	-.30 **	-.04	.00	-.11	.12	-.10	-.18	-.04	1.00		
仕事有無0	-.34 **	-.35 **	-.36 **	-.29 *	-.28 *	-.15	-.44 ***	.02	.07	.00	.17	-.06	-.08	-.04	-.06	1.00	
食物選択動機																	
気分/感覚	.26 *	.26 *	.31 **	.17	-.03	.21	.02	.06	.01	-.09	-.22	-.18	.08	.16	.10	.00	-.01
品質の明示性	.23	.37 **	.29 *	.30 **	-.08	.08	.04	.20	.14	.05	-.17	-.11	.25 *	.28 *	.16	-.15	-.05
体重コントロール	.11	.29 *	.21	.29 *	-.02	.19	-.01	.15	-.16	-.08	.01	-.14	-.12	-.01	.21	.12	-.19
健康管理	.17	.27 *	.28 *	.30 **	-.11	-.21	.02	.22	.16	-.17	-.06	.07	-.09	.11	.10	.02	-.21
栄養バランス	.29 *	.41 ***	.30 **	.36 **	.02	-.01	.22	.16	.02	-.01	-.23	-.01	-.02	.19	.18	-.19	-.28 *
調理の手続き	.28 *	.29 *	.34 **	.11	.09	.15	.02	.19	-.16	.06	.23 *	-.13	-.19	.03	.22	.11	-.13
親和性	.21	.22	.31 **	.09	-.22	.15	.09	-.04	-.12	-.01	-.10	.11	-.14	.00	.12	.03	-.07
関係性の折り合い	.19	.14	.26 *	.05	-.02	.26 *	-.05	.11	-.09	-.11	.06	-.16	-.22	.04	.17	-.06	-.10
経済性	.10	.25 *	.19	.35 **	-.24 *	-.26 *	-.02	.04	-.22	.00	-.13	-.19	-.02	.00	.20	-.11	-.00
QOL																	
生活活動力	-.02	-.02	-.01	.04	.16	-.06	-.19	.02	.00	.19	.01	.06	.10	.16	.11	-.03	.05
健康満足感	-.18	-.08	-.07	.26 *	-.03	.34 **	.02	.15	-.17	-.21	.12	.06	.11	.07	.11	-.21	.15
人的サポート満足感	.05	.00	.07	-.16	.10	.00	.05	-.04	.06	.01	.07	.04	.08	-.06	-.10	-.29 *	.01
経済的ゆとり感	.33 **	.33 **	.33 **	.12	.21	-.23 *	.22	.08	.12	.03	-.33 **	.06	.11	.18	-.04	-.45 ***	.01
精神的健康	-.04	.16	.03	.22	-.01	.06	.19	-.14	-.13	-.04	-.10	.14	-.02	.17	-.25 *	-.39 **	.10
精神的活力	.12	.06	.09	.27 *	-.12	.07	.20	-.09	.01	-.02	.00	.09	.16	.03	.00	-.26 *	-.12
健康度自己評価	-.14	-.07	-.07	.28 *	.11	.25 *	.01	-.30 **	-.03	-.24 *	-.18	.02	.18	-.09	-.18	-.14	-.16
Pearsonの積率相関係数:***:p<.000, **:p<.01, *:p<.05																	
食物選択動機																	
気分/感覚	1.00																
品質の明示性	.63 ***	1.00															
体重コントロール	.37 **	.36 **	1.00														
健康管理	.57 ***	.43 ***	.50 ***	1.00													
栄養バランス	.55 ***	.53 ***	.47 ***	.67 ***	1.00												
調理の手続き	.46 ***	.38 **	.26 *	.31 **	.25 *	1.00											
親和性	.57 ***	.30 *	.26 *	.59 ***	.36 **	.44 ***	1.00										
関係性の折り合い	.49 ***	.41 ***	.40 ***	.49 ***	.33 ***	.44 ***	.44 ***	1.00									
経済性	.57 ***	.43 ***	.43 ***	.58 ***	.57 ***	.51 ***	.57 ***	.31	1.00								
QOL																	
生活活動力	-.07	-.12	-.13	-.06	-.04	.12	.01	-.14	.04	1.00							
健康満足感	-.02	.10	-.06	-.03	.02	-.13	-.22	-.01	.06	-.07	1.00						
人的サポート満足感	-.18	-.11	-.14	-.10	-.15	-.18	-.12	-.18	.20	-.04	-.20	1.00					
経済的ゆとり感	.11	-.11	-.03	.01	.07	-.03	.00	.11	-.04	-.04	.01	.29 *	1.00				
精神的健康	-.03	.01	-.01	-.01	.01	-.03	-.01	-.05	.01	.13	.45 ***	.19	.37 **	1.00			
精神的活力	.24 *	.23	.04	.25 *	.37 **	.12	.16	.12	.25 *	-.06	.41 ***	.15	.22	.24 *	1.00		
健康度自己評価	-.03	.06	-.05	-.05	.08	-.25 *	-.21	-.09	.03	.00	.65 ***	.20	.09	.22	.41 ***	1.00	
Pearsonの積率相関係数:***:p<.000, **:p<.01, *:p<.05																	

表10-12b 変数間の相関(女性)

	野菜スコア	野菜スコア	食の多様性スコア	食生活スコア	食材料パワースコア	居住地	年齢	持病・疾病	通学した年数	食物選択	BMI	独居/同居	専門学問症候	噛む力	通院	家計のやりとり	仕事
食物摂取状況																	
野菜スコア	1.00																
食の多様性スコア	.58***	1.00															
食生活スコア	.84***	.49***	1.00														
食材料パワースコア	.20**	.34***	.14*	1.00													
属性																	
居住地(地域1,ホーA0)																	
年齢	-.07	.00	-.12	.10	-.02	1.00											
持病・疾病有(無0,有1)	.10	.07	.21**	-.03	.04	-.47***	1.00										
通学年数	-.03	-.02	.00	.03	.06	-.07	-.12*	1.00									
主な食物提供者(自分1,他0)	.09	.06	.11	-.05	.07	-.27***	-.14*	-.04	1.00								
BMI	-.07	.09	-.03	.02	.08	.20**	-.14*	-.02	-.04	1.00							
同居/同居0	-.07	.01	-.04	-.07	.00	.12*	-.06	.06	-.03	.03	1.00						
専門学問経験有(無0)	-.05	.07	.01	-.35***	.09	-.42***	.41***	.10	.04	-.09	.01	1.00					
噛む力1000	.23***	.25***	.20***	.06	.17**	-.22***	.15*	.06	.27***	-.12*	-.05	-.10	1.00				
噛む力100	.02	.13*	.00	.05	.06	.08	-.18**	.02	.05	.03	.08	.05	.04	1.00			
通院有(無0)	-.12	-.11	-.09	.00	-.05	-.01	.12*	.72***	-.08	-.06	.04	.11	-.03	-.05	1.00		
家計のやりとり有(無0)	-.05	-.09	-.12*	.00	-.05	.23***	-.19**	.10	-.09	.06	.03	-.12	-.07	.00	.13*	1.00	
仕事有(無0)	-.06	-.05	-.09	-.04	-.06	.22***	-.33***	-.06	.02	.05	.16**	-.12*	-.04	.09	-.02	.15*	1.00
食物摂取動機																	
気分/感覚	.01	.01	.05	.05	.03	.07	.24***	.12*	-.12*	.07	.10	.12*	.04	-.04	-.14*	.04	.02
品質の明示性	.10	.09	.08	.17**	.10	.14*	.01	.07	.01	.01	.06	-.08	.02	-.12*	-.02	.16**	.03
体重コントロール	-.07	.11	-.03	.37***	.09	.17**	.02	.20**	-.09	.06	.13*	.00	-.01	.10	.18**	.05	.05
健康管理	.13*	.21***	.17***	.32***	.12*	.08	.21***	.16**	-.10	.00	.00	.12	.09	-.02	.12*	.06	-.06
栄養バランス	.23***	.30***	.23***	.40***	.18**	-.01	.19***	.13*	.10	.02	.02	.04	.10	.04	.08	-.01	-.02
調理の手続き	.00	-.04	.01	.03	.01	-.11	.16**	.07	-.14*	.13*	-.01	-.14*	.00	-.06	.10	.15*	-.09
親和性	-.04	.06	-.03	.09	-.04	.06	.15*	.09	-.12*	.05	.04	.08	.01	-.05	.07	.03	-.08
関係性の折り合い	.03	.07	.01	.15*	.10	.18**	.09	.01	-.15*	.02	.07	-.04	.03	-.06	.05	.11	.02
経済性	-.12*	-.21***	.12*	.21***	.12*	.05	.04	.17**	-.22***	.07	.11	-.04	.00	.09	-.09	.05	.01
QOL	.05	-.02	-.01	-.01	.11	-.01	-.22***	-.10	.01	.09	.05	-.07	-.02	.03	-.09	-.02	-.04
生活活動力	.11	.09	.09	.12*	.03	.06	-.15*	-.25***	.08	.13*	.13*	-.15*	-.06	.13*	-.24***	-.03	.07
健康満足感	.03	-.02	.04	.18**	.05	.13*	-.01	-.15*	-.13*	.01	-.02	-.16**	-.03	.01	-.03	-.06	-.01
人的サポート満足感	.03	.03	.07	-.02	.00	-.18**	.09	-.06	.08	-.07	-.06	.00	.05	-.03	-.10	-.55***	-.09
経済的ゆとり感	.08	.07	.12	.14*	-.05	-.12*	-.03	-.15*	.12	.04	.05	-.06	.09	.06	-.11	-.22***	-.04
精神的健康	.11	.13*	.16**	.19**	.10	.17**	-.10	-.10	.08	.19**	.12*	-.11	.02	.10	-.11	-.12	.06
精神的活力	.09	.17**	.05	.06	.04	.20**	-.21***	-.30***	.02	.12*	.12*	-.11	.03	.22***	-.24***	-.05	.08
健康度自己評価	Pearsonの積率相関係数:***:p<.000, **:p<.01, *:p<.05																
食物選択動機																	
気分/感覚	1.00																
品質の明示性	.40***	1.00															
体重コントロール	.34***	.35***	1.00														
健康管理	.47***	.42***	.58***	1.00													
栄養バランス	.43***	.40***	.45***	.63***	1.00												
調理の手続き	.35***	.23***	.33***	.30***	.19**	1.00											
親和性	.58***	.36***	.29***	.41***	.36***	.40***	1.00										
関係性の折り合い	.47***	.31***	.30***	.33***	.22***	.28***	.42***	1.00									
経済性	.29***	.35***	.36***	.40***	.33***	.34***	.36***	.19**	1.00								
QOL	-.09	-.01	-.08	-.03	.00	-.02	-.08	.01	.03	.10	.03	1.00					
生活活動力	-.17**	-.06	-.12*	-.15*	-.08	-.08	-.15*	-.14*	.11	.13*	.10	.13*	1.00				
健康満足感	.05	-.01	-.02	-.05	-.11	-.09	-.11	-.04	.03	-.03	.06	.06	.06	1.00			
人的サポート満足感	-.06	-.10	-.08	-.09	-.03	-.19**	-.07	-.09	-.08	-.06	.06	.06	.06	.06	1.00		
経済的ゆとり感	-.13*	-.17**	-.02	-.08	-.01	-.07	-.14*	-.21***	.04	.03	.33***	.12*	.18**	.10	.18**	1.00	
精神的健康	.08	.07	.02	.09	.08	-.09	.00	.03	.06	.03	.40***	.31***	.33***	.33***	.33***	.33***	1.00
精神的活力	-.08	-.07	.02	.09	.08	-.09	.00	.03	.06	.03	.40***	.31***	.33***	.33***	.33***	.33***	.33***
健康度自己評価	-.08	-.01	-.01	-.06	-.03	.00	-.03	-.04	.11	.09	.53***	.12*	.08	.29***	.26***	.26***	.26***
Pearsonの積率相関係数:***:p<.000, **:p<.01, *:p<.05																	

表6-13 女性モデルAにおける6個のモデルの同時推定結果

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除パスまたは相関
モデルA0	17.8	10	.059	.984	.943	.979	.053	69.8	71.5	
モデルA1	17.8	11	.086	.984	.948	.982	.047	67.8	69.5	バランススコア ← 通学年数
モデルA2	17.8	12	.121	.984	.953	.984	.042	65.8	67.4	バランススコア ← 年齢
モデルA3	17.9	13	.159	.984	.957	.987	.037	63.9	65.5	バランススコア ← 居住地地域1ホーム0
モデルA4	18.4	14	.187	.984	.959	.988	.034	62.4	63.9	栄養バランス ← 専門学問学習経験有1無0
モデルA5	21.8	15	.112	.982	.956	.982	.041	63.8	65.2	年齢 <-> 通学年数

表6-14 女性モデルAにおけるネストモデルの比較

χ^2 値(df)	p
T ₁ -T ₀ = 0.0(1)	n.s.
T ₂ -T ₁ = 0.0(1)	n.s.
T ₃ -T ₂ = 0.1(1)	n.s.
T ₄ -T ₃ = 0.5(1)	n.s.
T ₅ -T ₄ = 3.4(1)	n.s.

表6-15 食物選択動機(栄養バランス), 属性・生活特性, バランススコアとの関連 (女性モデルA5)

パス又は相関	非標準化推定値	標準化推定値	標準誤差	検定統計量	p
栄養バランス ← 年齢	.03	.32	.01	4.30	***
栄養バランス ← 居住地 地域1ホーム0	.30	.20	.12	2.53	*
栄養バランス ← 通学年数	.06	.20	.02	2.83	**
栄養1 ← 栄養バランス	1.00	.88			
栄養3 ← 栄養バランス	.69	.53	.10	7.22	***
栄養2 ← 栄養バランス	.78	.67	.10	8.24	***
バランススコア ← 専門学問学習経験有1無0	2.23	.21	.62	3.59	***
バランススコア ← 栄養バランス	1.60	.25	.42	3.85	***
年齢 <-> 専門学問学習経験有1無0	.57	.18	.19	3.04	**
家政学経験有1無0 <-> 居住地 地域1ホーム0	-.05	-.24	.01	-3.93	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 通学年数	-.37	-.32	.06	-5.83	***
家政学経験有1無0 <-> 通学年数	.29	.29	.06	4.75	***
年齢 <-> 居住地 地域1ホーム0	-1.82	-.50	.24	-7.76	***

栄養1: 栄養バランスが良い
 栄養2: 色々な種類のもを食べる
 栄養3: 足りない栄養を補う
 ***: p<.001, **: p<.01, *: p<.05, †: p<.1

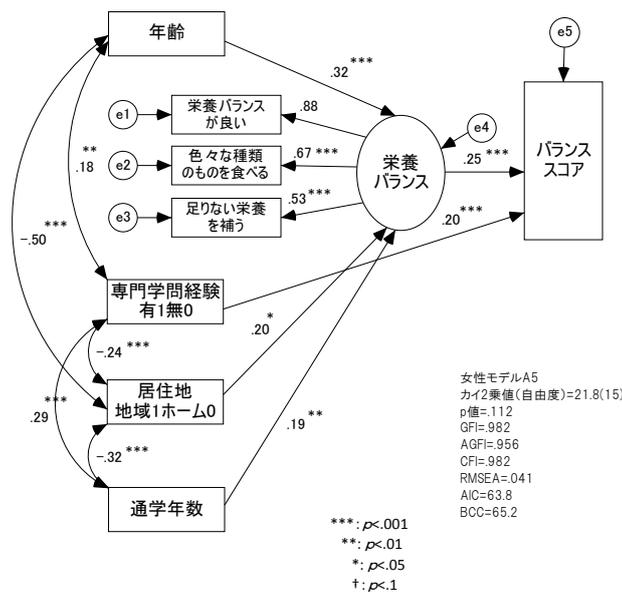


図6-1 食物選択動機(栄養バランス), 属性・生活特性, バランススコアとの関連(標準化係数)

表6-16 女性モデルBにおける27個のモデルの同時推定結果

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除パスまたは相関
モデルB0	101.1	72	.013	.958	.911	.974	.038	263.1	274.4	
モデルB1	101.1	73	.016	.958	.912	.975	.037	261.1	272.3	健康管理 ← 噛む力1・0
モデルB2	101.1	74	.020	.958	.913	.976	.036	259.1	270.1	健康管理 ← 栄養バランス
モデルB3	101.2	75	.024	.958	.914	.977	.035	257.2	268.0	経済性 ← 年齢
モデルB4	101.3	76	.028	.958	.916	.977	.035	255.3	266.0	持病・疾病 有1無0 <-> 噛む力1・0
モデルB5	101.5	77	.032	.958	.916	.978	.034	253.5	264.1	健康管理 ← 通学年数
モデルB6	101.8	78	.037	.958	.917	.979	.033	251.8	262.2	栄養バランス ← 専門学問学習経験有1無0
モデルB7	102.1	79	.042	.958	.918	.979	.032	250.1	260.3	健康度自己評価 ← 年齢
モデルB8	102.5	80	.046	.958	.919	.980	.032	248.5	258.6	専門学問学習経験有1無0 <-> 噛む力1・0
モデルB9	102.9	81	.050	.957	.920	.980	.031	246.9	257.0	通学年数 <-> 噛む力1・0
モデルB10	103.5	82	.055	.957	.920	.981	.031	245.5	255.3	栄養バランス ← 噛む力1・0
モデルB11	104.0	83	.059	.957	.921	.981	.030	244.0	253.8	通学年数 <-> 持病有1無0
モデルB12	104.6	84	.063	.957	.921	.982	.030	242.6	252.2	野菜スコア ← 通学年数
モデルB13	105.3	85	.067	.956	.922	.982	.029	241.3	250.8	経済性 ← 居住地 地域1ホーム0
モデルB14	106.3	86	.068	.956	.922	.982	.029	240.3	249.6	健康度自己評価 ← 専門学問学習経験有1無0
モデルB15	107.6	87	.067	.956	.922	.982	.029	239.6	248.8	経済性 ← 専門学問学習経験有1無0
モデルB16	109.2	88	.062	.955	.922	.981	.030	239.2	248.3	持病・疾病 有1無0 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルB17	110.9	89	.058	.955	.922	.980	.030	238.9	247.8	健康度自己評価 ← 通学年数
モデルB18	112.7	90	.053	.954	.922	.980	.030	238.7	247.4	健康管理 ← 専門学問学習経験有1無0
モデルB19	114.5	91	.049	.953	.921	.979	.031	238.5	247.1	野菜スコア ← 居住地 地域1ホーム0
モデルB20	115.1	92	.052	.953	.922	.979	.030	237.1	245.5	野菜スコア ← 年齢
モデルB21	116.8	93	.048	.952	.922	.979	.030	236.8	245.1	野菜スコア ← 健康管理
モデルB22	118.6	94	.044	.951	.921	.978	.031	236.6	244.8	居住地 地域1ホーム0 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルB23	120.3	95	.041	.951	.921	.977	.031	236.3	244.4	年齢 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルB24	123.3	96	.032	.949	.919	.976	.032	237.3	245.2	年齢 <-> 通学年数
モデルB25	126.6	97	.023	.947	.917	.974	.033	238.6	246.4	居住地 地域1ホーム0 <-> 噛む力1・0
モデルB26	130.2	98	.017	.945	.915	.971	.034	240.2	247.8	野菜スコア ← 噛む力1・0

表6-17 女性モデルBにおけるネストモデルの比較

χ^2 値(df)	p	χ^2 値(df)	p
$T_1 - T_0 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{14} - T_{13} = 1.0(1)$	n.s.
$T_2 - T_1 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{15} - T_{14} = 1.3(1)$	n.s.
$T_3 - T_2 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{16} - T_{15} = 1.6(1)$	n.s.
$T_4 - T_3 = 0.1(1)$	n.s.	$T_{17} - T_{16} = 1.7(1)$	n.s.
$T_5 - T_4 = 0.2(1)$	n.s.	$T_{18} - T_{17} = 1.7(1)$	n.s.
$T_6 - T_5 = 0.2(1)$	n.s.	$T_{19} - T_{18} = 1.8(1)$	n.s.
$T_7 - T_6 = 0.3(1)$	n.s.	$T_{20} - T_{19} = 0.6(1)$	n.s.
$T_8 - T_7 = 0.4(1)$	n.s.	$T_{21} - T_{20} = 1.7(1)$	n.s.
$T_9 - T_8 = 0.5(1)$	n.s.	$T_{22} - T_{21} = 1.8(1)$	n.s.
$T_{10} - T_9 = 0.5(1)$	n.s.	$T_{23} - T_{22} = 1.8(1)$	n.s.
$T_{11} - T_{10} = 0.6(1)$	n.s.	$T_{24} - T_{23} = 2.9(1)$	n.s.
$T_{12} - T_{11} = 0.6(1)$	n.s.	$T_{25} - T_{24} = 3.3(1)$	n.s.
$T_{13} - T_{12} = 0.7(1)$	n.s.	$T_{26} - T_{25} = 3.6(1)$	n.s.

表6-18 食物選択動機(栄養バランス, 健康管理, 経済性), 属性・生活特性および野菜スコア, 健康度自己評価との関連(女性モデルB26)

パスまたは相関	推定値	推定値	標準誤差	検定統計量	p
栄養バランス ← 通学年数	.07	.21	.02	3.97	***
栄養バランス ← 持病・疾病 有1無0	.26	.16	.10	2.53	*
栄養バランス ← 居住地 地域1ホーム0	.29	.20	.11	2.78	**
栄養バランス ← 年齢	.03	.31	.01	4.56	***
経済性 ← 通学年数	-.07	-.20	.02	-3.34	***
経済性 ← 持病・疾病 有1無0	.26	.16	.11	2.46	*
経済性 ← 噛む力1・0	.23	.16	.09	2.65	**
健康管理 ← 持病・疾病 有1無0	.28	.17	.11	2.55	*
健康管理 ← 居住地 地域1ホーム0	.42	.28	.11	3.98	***
野菜スコア ← 経済性	.49	.18	.19	2.53	*
野菜スコア ← 持病・疾病 有1無0	-.50	-.11	.25	-2.04	*
健康管理 ← 年齢	.04	.38	.01	5.36	***
野菜スコア ← 専門学問学習経験有1無0	1.02	.22	.25	4.03	***
野菜スコア ← 栄養バランス	.69	.26	.19	3.61	***
栄養2 ← 栄養バランス	.80	.67	.07	11.06	***
経済性3 ← 経済性	1.00	.80			
経済性1 ← 経済性	.59	.42	.09	6.37	***
健康3 ← 健康管理	1.05	.70	.10	10.38	***
経済性2 ← 経済性	1.00	.83	.09	10.76	***
健康度自己評価 ← 健康管理	-.11	-.17	.06	-2.09	*
健康度自己評価 ← 持病・疾病 有1無0	-.34	-.30	.06	-5.37	***
健康度自己評価 ← 居住地 地域1ホーム0	.18	.17	.06	3.11	**
健康度自己評価 ← 経済性	.15	.21	.06	2.65	**
健康度自己評価 ← 野菜スコア	.03	.13	.02	2.19	*
健康1 ← 健康管理	1.00	.74			
健康2 ← 健康管理	.86	.63	.09	9.51	***
栄養3 ← 栄養バランス	.74	.56	.08	9.01	***
栄養1 ← 栄養バランス	1.00	.86			
健康度自己評価 ← 噛む力1・0	.17	.16	.06	2.85	**
年齢 <--> 専門学問学習経験有1無0	.58	.18	.18	3.15	**
居住地 地域1ホーム0 <--> 専門学問学習経験有1無0	-.05	-.24	.01	-3.92	***
通学年数 <--> 専門学問学習経験有1無0	.29	.29	.06	4.75	***
居住地 地域1ホーム0 <--> 通学年数	-.36	-.32	.06	-5.77	***
年齢 <--> 噛む力1・0	-.50	-.14	.19	-2.63	**
居住地 地域1ホーム0 <--> 年齢	-1.77	-.49	.23	-7.69	***
d3 <--> d5	.24	.49	.04	5.69	***
d4 <--> d3	.40	.86	.05	8.06	***
d4 <--> d5	.27	.55	.05	5.79	***

栄養1: 栄養バランスが良い 健康1: 疲労を回復する 経済性1: 使いきれのものである
 栄養2: 色々な種類のを食べる 健康2: 血液をサラサラにする 経済性2: 食材を無駄にしない
 栄養3: 足りない栄養を補う 健康3: 体を温める 経済性3: 利用範囲が広い

***: p<.001, **: p<.01, *: p<.05, †: p<.1

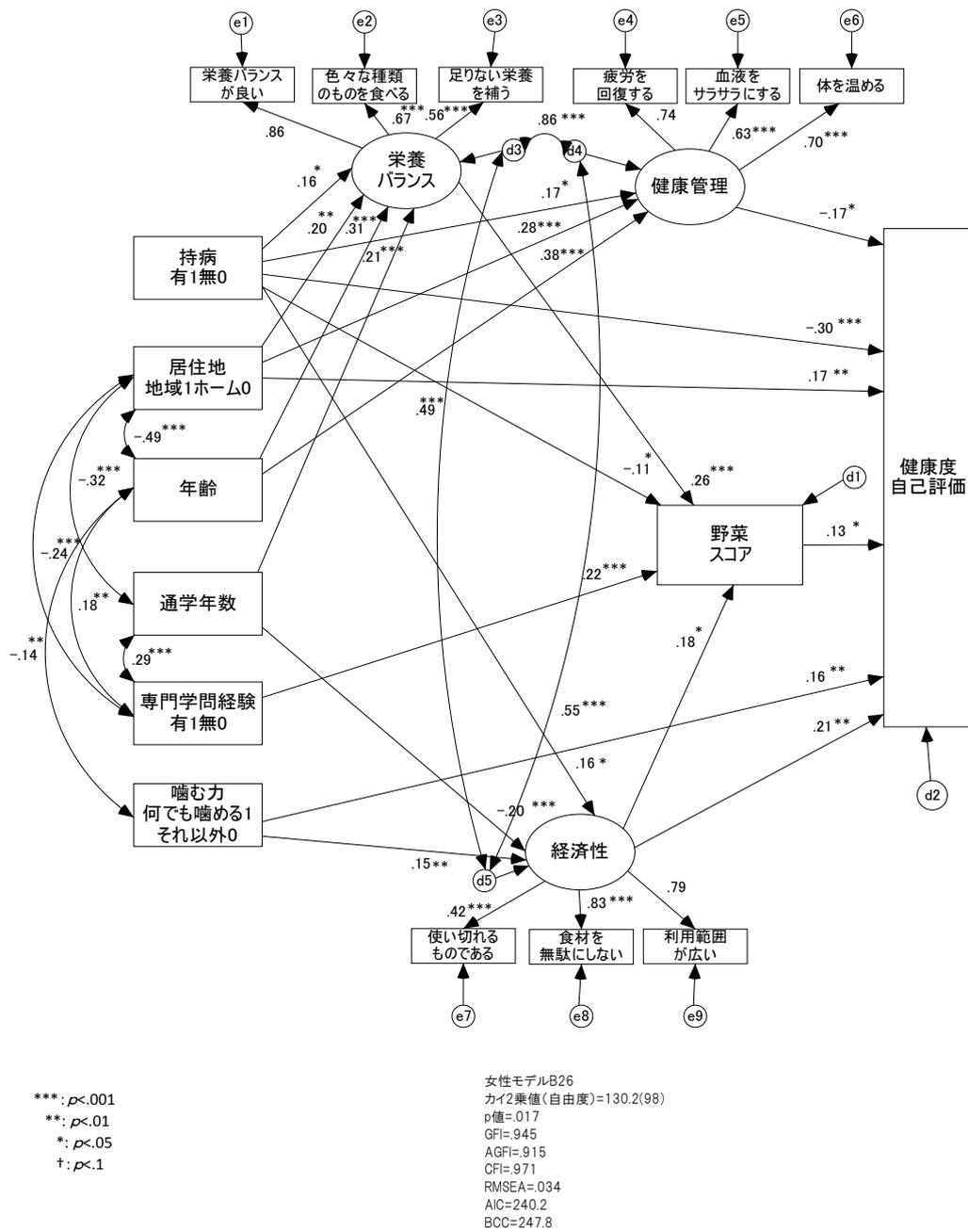


図6-2 食物選択動機(栄養バランス, 健康管理, 経済性), 属性・生活特性および野菜スコア, 健康度自己評価との関連(標準化係数)

表6-19 女性モデルCにおける59個のモデルの同時推定結果

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除パスまたは相関
モデルC0	117.9	91	.030	.961	.909	.975	.033	355.9	375.4	
モデルC1	117.9	92	.036	.961	.910	.975	.032	353.9	373.3	噛む力1・0 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC2	117.9	93	.041	.961	.911	.976	.031	351.9	371.1	食の多様性 <-> 居住地 地域1ホーム0
モデルC3	117.9	94	.048	.961	.912	.977	.030	349.9	369.0	健康管理 <-> 噛む力1・0
モデルC4	118.0	95	.055	.961	.913	.978	.030	348.0	366.8	食の多様性 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC5	118.0	96	.063	.961	.914	.979	.029	346.0	364.7	健康管理 <-> 仕事有1無0
モデルC6	118.1	97	.072	.961	.915	.980	.028	344.1	362.6	栄養バランス <-> 家計苦勞無0有1
モデルC7	118.1	98	.081	.961	.916	.981	.027	342.1	360.5	健康管理 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC8	118.2	99	.091	.961	.916	.982	.026	340.2	358.5	通学年数 <-> 仕事有1無0
モデルC9	118.4	100	.102	.960	.917	.983	.026	338.4	356.4	食の多様性10種 <-> 仕事有1無0
モデルC10	118.5	101	.113	.960	.918	.983	.025	336.5	354.3	栄養バランス <-> 仕事有1無0
モデルC11	118.6	102	.125	.961	.919	.984	.024	334.6	352.3	持病・疾病 有1無0 <-> 噛む力1・0
モデルC12	118.8	103	.137	.961	.920	.985	.023	332.8	350.3	食の多様性 <-> 通学年数
モデルC13	118.9	104	.151	.961	.920	.986	.023	330.9	348.3	食の多様性 <-> 噛む力1・0
モデルC14	119.1	105	.165	.960	.921	.987	.022	329.1	346.3	持病・疾病 有1無0 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC15	119.3	106	.178	.960	.921	.987	.021	327.3	344.3	健康管理 <-> 通学年数
モデルC16	119.5	107	.192	.960	.922	.988	.021	325.5	342.4	栄養バランス <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC17	119.8	108	.205	.960	.923	.989	.020	323.8	340.6	精神的活力 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC18	120.0	109	.221	.960	.923	.990	.019	322.0	338.6	精神的活力 <-> 栄養バランス
モデルC19	120.4	110	.234	.960	.923	.990	.018	320.4	336.8	噛む力1・0 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC20	120.9	111	.246	.960	.924	.991	.018	318.9	335.1	食物選択者自分1他0 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC21	121.4	112	.256	.960	.924	.991	.017	317.4	333.5	噛む力1・0 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC22	121.8	113	.269	.960	.925	.992	.017	315.8	331.7	噛む力1・0 <-> 通学年数
モデルC23	122.3	114	.281	.959	.925	.992	.016	314.3	330.0	噛む力1・0 <-> 独居同居
モデルC24	122.8	115	.292	.959	.926	.993	.016	312.8	328.4	通学年数 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC25	123.3	116	.304	.959	.926	.993	.015	311.3	326.7	独居同居 <-> 通学年数
モデルC26	123.8	117	.315	.959	.926	.994	.015	309.8	325.1	食物選択者自分1他0 <-> 仕事有1無0
モデルC27	124.5	118	.324	.959	.927	.994	.014	308.5	323.6	仕事有1無0 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC28	125.1	119	.333	.959	.927	.994	.014	307.1	322.0	持病・疾病 有1無0 <-> 通学年数
モデルC29	125.8	120	.341	.958	.927	.995	.013	305.8	320.5	食の多様性10種 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルC30	126.4	121	.350	.958	.927	.995	.013	304.4	319.0	栄養バランス <-> 食物選択者自分1他0
モデルC31	127.2	122	.355	.958	.927	.995	.012	303.2	317.6	精神的活力 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルC32	128.0	123	.360	.957	.927	.995	.012	302.0	316.3	精神的活力 <-> 年齢
モデルC33	128.9	124	.363	.957	.927	.995	.012	300.9	315.0	精神的活力 <-> 通学年数
モデルC34	129.8	125	.366	.957	.927	.995	.012	299.8	313.8	専門学問学習経験有1無0 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC35	130.8	126	.367	.956	.927	.995	.012	298.8	312.6	持病・疾病 有1無0 <-> 仕事有1無0
モデルC36	131.9	127	.365	.956	.927	.995	.012	297.9	311.5	精神的活力 <-> 仕事有1無0
モデルC37	133.0	128	.363	.956	.927	.995	.012	297.0	310.5	通学年数 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC38	134.2	129	.358	.955	.927	.995	.012	296.2	309.5	健康管理 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC39	135.5	130	.352	.955	.927	.995	.012	295.5	308.7	食の多様性 <-> 健康管理
モデルC40	136.7	131	.348	.954	.927	.995	.013	294.7	307.7	栄養バランス <-> 噛む力1・0
モデルC41	138.3	132	.335	.954	.926	.994	.013	294.3	307.1	居住地 地域1ホーム0 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルC42	139.6	133	.331	.953	.926	.994	.013	293.6	306.2	持病・疾病 有1無0 <-> 独居同居
モデルC43	140.7	134	.329	.953	.926	.994	.013	292.7	305.2	持病・疾病 有1無0 <-> 年齢
モデルC44	141.8	135	.328	.952	.926	.994	.013	291.8	304.1	持病・疾病 有1無0 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC45	143.6	136	.311	.952	.925	.993	.014	291.6	303.8	独居同居 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC46	145.3	137	.298	.951	.925	.992	.015	291.3	303.3	独居同居 <-> 食物選択者自分1他0
モデルC47	147.3	138	.278	.950	.925	.991	.016	291.3	303.1	精神的活力 <-> 噛む力1・0
モデルC48	149.4	139	.259	.950	.924	.990	.016	291.4	303.0	食の多様性10種 <-> 独居同居
モデルC49	151.4	140	.242	.949	.923	.989	.017	291.4	302.8	精神的活力 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC50	153.5	141	.223	.948	.923	.988	.018	291.5	302.8	精神的活力 <-> 独居同居
モデルC51	155.0	142	.215	.948	.923	.988	.018	291.0	302.2	精神的活力 <-> 健康管理
モデルC52	157.6	143	.191	.947	.922	.986	.019	291.6	302.6	食の多様性10種 <-> 家計苦勞無0有1
モデルC53	160.5	144	.164	.946	.921	.984	.020	292.5	303.4	食物選択者自分1他0 <-> 年齢
モデルC54	163.4	145	.141	.945	.920	.983	.021	293.4	304.0	食物選択者自分1他0 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC55	166.2	146	.121	.944	.919	.981	.022	294.2	304.7	噛む力1・0 <-> 仕事有1無0
モデルC56	169.3	147	.101	.942	.918	.979	.023	295.3	305.6	健康管理 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC57	173.0	148	.079	.941	.917	.976	.025	297.0	307.1	年齢 <-> 専門学問学習経験有1無0
モデルC58	176.7	149	.061	.940	.916	.974	.026	298.7	308.7	居住地 地域1ホーム0 <-> 噛む力1・0

表6-20 女性モデルCにおけるネストモデルの比較

χ^2 値(df)	p	χ^2 値(df)	p
T ₁ -T ₀ = 0.0(1)	n.s.	T ₃₀ -T ₂₉ = 0.7(1)	n.s.
T ₂ -T ₁ = 0.0(1)	n.s.	T ₃₁ -T ₃₀ = 0.8(1)	n.s.
T ₃ -T ₂ = 0.0(1)	n.s.	T ₃₂ -T ₃₁ = 0.8(1)	n.s.
T ₄ -T ₃ = 0.0(1)	n.s.	T ₃₃ -T ₃₂ = 0.9(1)	n.s.
T ₅ -T ₄ = 0.0(1)	n.s.	T ₃₄ -T ₃₃ = 0.9(1)	n.s.
T ₆ -T ₅ = 0.1(1)	n.s.	T ₃₅ -T ₃₄ = 1.0(1)	n.s.
T ₇ -T ₆ = 0.1(1)	n.s.	T ₃₆ -T ₃₅ = 1.1(1)	n.s.
T ₈ -T ₇ = 0.1(1)	n.s.	T ₃₇ -T ₃₆ = 1.1(1)	n.s.
T ₉ -T ₈ = 0.1(1)	n.s.	T ₃₈ -T ₃₇ = 1.2(1)	n.s.
T ₁₀ -T ₉ = 0.1(1)	n.s.	T ₃₉ -T ₃₈ = 1.3(1)	n.s.
T ₁₁ -T ₁₀ = 0.1(1)	n.s.	T ₄₀ -T ₃₉ = 1.2(1)	n.s.
T ₁₂ -T ₁₁ = 0.2(1)	n.s.	T ₄₁ -T ₄₀ = 1.6(1)	n.s.
T ₁₃ -T ₁₂ = 0.1(1)	n.s.	T ₄₂ -T ₄₁ = 1.2(1)	n.s.
T ₁₄ -T ₁₃ = 0.2(1)	n.s.	T ₄₃ -T ₄₂ = 1.1(1)	n.s.
T ₁₅ -T ₁₄ = 0.2(1)	n.s.	T ₄₄ -T ₄₃ = 1.1(1)	n.s.
T ₁₆ -T ₁₅ = 0.3(1)	n.s.	T ₄₅ -T ₄₄ = 1.8(1)	n.s.
T ₁₇ -T ₁₆ = 0.3(1)	n.s.	T ₄₆ -T ₄₅ = 1.7(1)	n.s.
T ₁₈ -T ₁₇ = 0.2(1)	n.s.	T ₄₇ -T ₄₆ = 2.0(1)	n.s.
T ₁₉ -T ₁₈ = 0.4(1)	n.s.	T ₄₈ -T ₄₇ = 2.0(1)	n.s.
T ₂₀ -T ₁₉ = 0.4(1)	n.s.	T ₄₉ -T ₄₈ = 2.0(1)	n.s.
T ₂₁ -T ₂₀ = 0.5(1)	n.s.	T ₅₀ -T ₄₉ = 2.1(1)	n.s.
T ₂₂ -T ₂₁ = 0.4(1)	n.s.	T ₅₁ -T ₅₀ = 1.5(1)	n.s.
T ₂₃ -T ₂₂ = 0.5(1)	n.s.	T ₅₂ -T ₅₁ = 2.6(1)	n.s.
T ₂₄ -T ₂₃ = 0.5(1)	n.s.	T ₅₃ -T ₅₂ = 2.9(1)	n.s.
T ₂₅ -T ₂₄ = 0.5(1)	n.s.	T ₅₄ -T ₅₃ = 2.8(1)	n.s.
T ₂₆ -T ₂₅ = 0.5(1)	n.s.	T ₅₅ -T ₅₄ = 2.9(1)	n.s.
T ₂₇ -T ₂₆ = 0.6(1)	n.s.	T ₅₆ -T ₅₅ = 3.0(1)	n.s.
T ₂₈ -T ₂₇ = 0.6(1)	n.s.	T ₅₇ -T ₅₆ = 3.7(1)	n.s.
T ₂₉ -T ₂₈ = 0.7(1)	n.s.	T ₅₈ -T ₅₇ = 3.7(1)	n.s.

表6-21 食物選択動機(栄養バランス, 健康管理), 属性・生活特性および食の多様性スコア, 精神的活力との関連(女性モデルC58)

パスまたは相関	非標準化推定値	標準化推定値	標準誤差	検定統計量	p
栄養バランス ← 居住地 地域1ホーム0	.25	.17	.12	2.20	*
栄養バランス ← 独居同居	-.19	-.13	.08	-2.34	*
栄養バランス ← 通学年数	.07	.21	.02	4.03	***
栄養バランス ← 持病・疾病 有1無0	.26	.16	.10	2.56	*
栄養バランス ← 年齢	.03	.35	.01	4.62	***
食の多様性 ← 年齢	.04	.14	.02	2.32	*
食の多様性 ← 専門学問学習経験有1無0	.75	.15	.28	2.66	**
食の多様性 ← 栄養バランス	.69	.24	.19	3.69	***
健康管理 ← 年齢	.04	.38	.01	5.03	***
精神的活力 ← 食の多様性	.02	.19	.01	2.77	**
健康管理 ← 持病・疾病 有1無0	.29	.17	.11	2.58	**
健康管理 ← 居住地 地域1ホーム0	.45	.28	.12	3.83	***
精神的活力 ← 食物選択者自分1他0	.15	.16	.06	2.42	*
精神的活力 ← 居住地 地域1ホーム0	.10	.18	.04	2.61	**
栄養2 ← 栄養バランス	.80	.67	.07	10.98	***
健康3 ← 健康管理	1.03	.69	.10	10.28	***
健康2 ← 健康管理	.86	.64	.09	9.66	***
健康1 ← 健康管理	1.00	.75			
将来に夢や希望はありますか ← 精神的活力	1.00	.54			
趣味はお持ちですか ← 精神的活力	.43	.53	.06	6.74	***
生きがいをお持ちですか ← 精神的活力	1.24	.90	.20	6.16	***
栄養1 ← 栄養バランス	1.00	.86			
栄養3 ← 栄養バランス	.76	.56	.08	9.08	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 年齢	-1.53	-.44	.22	-6.83	***
年齢 <-> 独居同居	1.55	.42	.23	6.60	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 家計苦勞無0有1	.05	.21	.01	3.52	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 食物選択者自分1他0	.02	.11	.01	2.35	*
年齢 <-> 噛む力1・0	-.50	-.14	.18	-2.86	**
居住地 地域1ホーム0 <-> 専門学問学習経験有1無0	-.03	-.13	.01	-2.53	**
家計苦勞無0有1 <-> 持病・疾病 有1無0	.03	.12	.01	2.03	*
家計苦勞無0有1 <-> 仕事有1無0	.03	.16	.01	2.60	**
居住地 地域1ホーム0 <-> 独居同居	-.10	-.41	.02	-6.48	***
年齢 <-> 家計苦勞無0有1	-.70	-.21	.20	-3.43	***
独居同居 <-> 家計苦勞無0有1	-.03	-.12	.01	-2.03	*
年齢 <-> 仕事有1無0	-.82	-.32	.16	-5.15	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 仕事有1無0	.04	.22	.01	3.71	***
独居同居 <-> 仕事有1無0	-.02	-.12	.01	-1.98	*
居住地 地域1ホーム0 <-> 通学年数	-.27	-.25	.06	-4.47	***
年齢 <-> 通学年数	-2.57	-.15	.84	-3.07	**
専門学問学習経験有1無0 <-> 通学年数	.29	.29	.06	4.76	***
d1 <-> d2	.41	.88	.05	8.18	***
栄養1;栄養バランスが良い	健康1:疲勞を回復する				
栄養2:色々な種類のを食べる	健康2:血液をサラサラにする				
栄養3:足りない栄養を補う	健康3:体を温める				

***:p<.001, **:p<.01, *:p<.05, †:p<.1

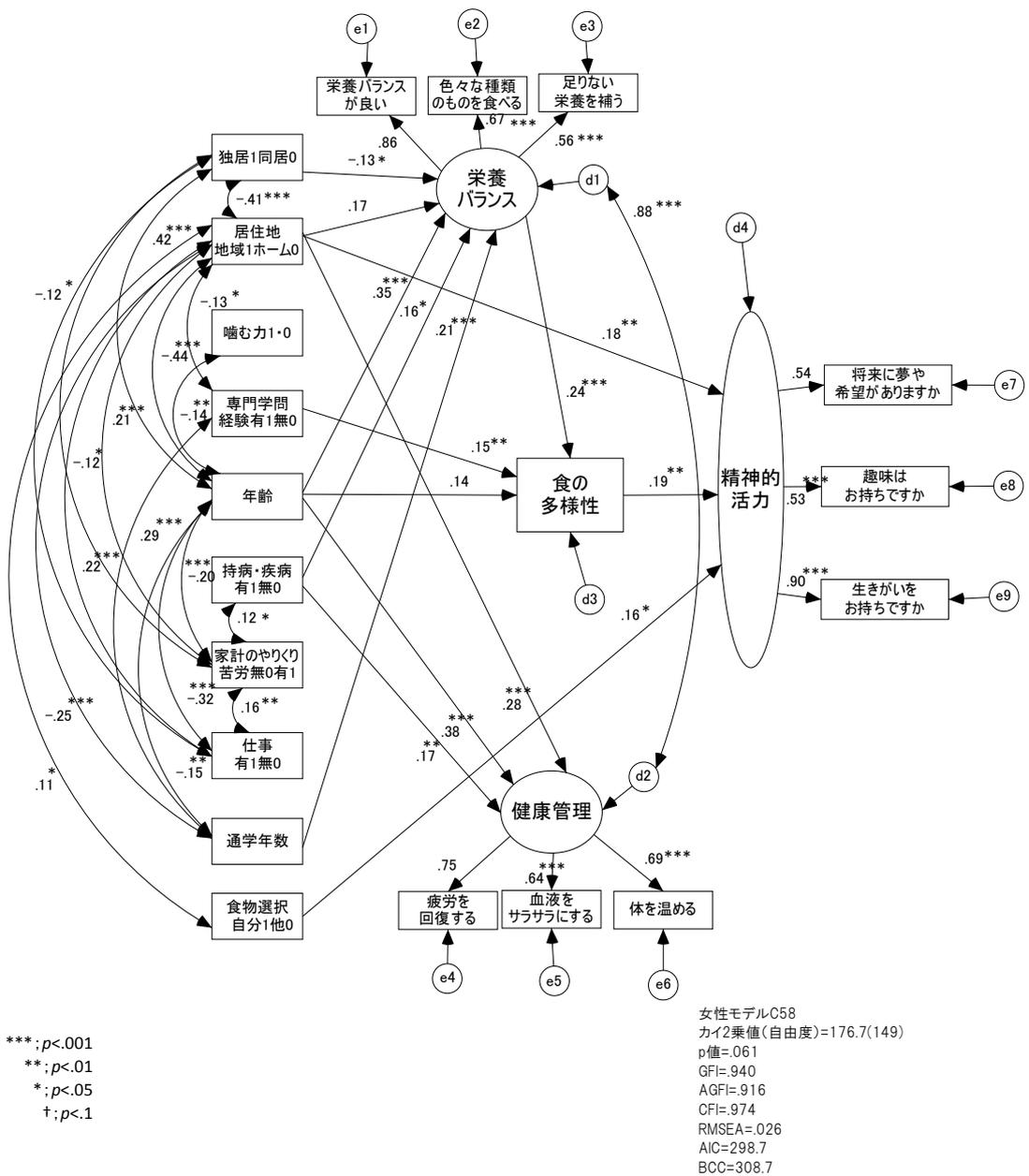


図6-3 食物選択動機(栄養バランス, 健康管理), 属性・生活特性および食の多様性スコア, 精神的活力との関連

表6-22 女性モデルDにおける67個のモデルの同時推定結果

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除パスまたは相関
モデルD 0	427.8	281	<.001	.906	.855	.927	.043	735.8	773.2	
モデルD 1	427.8	282	<.001	.906	.856	.927	.043	733.8	771.0	人的サポート満足感 ← 独居1同居0
モデルD 2	427.8	283	<.001	.906	.856	.928	.043	731.8	768.7	経済性 ← 家計苦勞無0有1
モデルD 3	427.8	284	<.001	.906	.857	.928	.043	729.8	766.5	品質の明示性 ← 食物選択者自分1他0
モデルD 4	427.8	285	<.001	.906	.857	.929	.043	727.8	764.3	人的サポート満足感 ← 食物選択者自分1他0
モデルD 5	427.8	286	<.001	.906	.858	.929	.042	725.8	762.0	精神的活力 ← 独居同居
モデルD 6	427.8	287	<.001	.906	.858	.930	.042	723.8	759.8	体重コントロール ← 家計苦勞無0有1
モデルD 7	427.8	288	<.001	.906	.859	.930	.042	721.8	757.5	食生態スコア ← 食物選択者自分1他0
モデルD 8	427.8	289	<.001	.906	.859	.931	.042	719.8	755.3	関係性の折り合い ← 持病・疾病 有1無0
モデルD 9	427.9	290	<.001	.906	.860	.931	.041	717.9	753.1	食生態スコア ← 年齢
モデルD 10	427.9	291	<.001	.906	.860	.932	.041	715.9	750.9	食生態スコア ← 通学年数
モデルD 11	427.9	292	<.001	.906	.861	.932	.041	713.9	748.7	関係性の折り合い ← 食物選択者自分1他0
モデルD 12	428.0	293	<.001	.906	.861	.933	.041	712.0	746.5	人的サポート満足感 ← 通学年数
モデルD 13	428.1	294	<.001	.906	.862	.933	.041	710.1	744.3	関係性の折り合い ← 独居同居
モデルD 14	428.2	295	<.001	.906	.862	.934	.040	708.2	742.2	食生態スコア ← 家計苦勞無0有1
モデルD 15	428.3	296	<.001	.906	.862	.934	.040	706.3	740.0	栄養バランス ← 家計苦勞無0有1
モデルD 16	428.4	297	<.001	.906	.863	.935	.040	704.4	737.9	体重コントロール ← 通学年数
モデルD 17	428.5	298	<.001	.906	.863	.935	.040	702.5	735.8	精神的活力 ← 関係性の折り合い
モデルD 18	428.7	299	<.001	.906	.864	.935	.040	700.7	733.7	持病・疾病 有1無0 <-> 食物選択者自分1他0
モデルD 19	428.8	300	<.001	.906	.864	.936	.039	698.8	731.6	食生態スコア ← 関係性の折り合い
モデルD 20	429.1	301	<.001	.906	.865	.936	.039	697.1	729.6	体重コントロール ← 独居1同居0
モデルD 21	429.3	302	<.001	.906	.865	.937	.039	695.3	727.6	経済性 ← 年齢
モデルD 22	429.6	303	<.001	.906	.865	.937	.039	693.6	725.7	精神的活力 ← 持病・疾病 有1無0
モデルD 23	430.0	304	<.001	.906	.866	.937	.039	692.0	723.8	精神的活力 ← 栄養バランス
モデルD 24	430.4	305	<.001	.906	.866	.938	.039	690.4	722.0	家計苦勞無0有1 <-> 食物選択者自分1他0
モデルD 25	430.9	306	<.001	.906	.866	.938	.038	688.9	720.2	体重コントロール ← 食物選択者自分1他0
モデルD 26	431.4	307	<.001	.906	.866	.938	.038	687.4	718.4	栄養バランス ← 食物選択者自分1他0
モデルD 27	431.8	308	<.001	.906	.867	.938	.038	685.8	716.7	経済性 ← 食物選択者自分1他0
モデルD 28	432.3	309	<.001	.905	.867	.939	.038	684.3	714.9	食物選択者自分1他0 <-> 通学年数
モデルD 29	432.8	310	<.001	.905	.867	.939	.038	682.8	713.1	独居同居 <-> 通学年数
モデルD 30	433.3	311	<.001	.905	.868	.939	.038	681.3	711.5	人的サポート満足感 ← 関係性の折り合い
モデルD 31	433.7	312	<.001	.905	.868	.939	.038	679.7	709.6	人的サポート満足感 ← 体重コントロール
モデルD 32	434.4	313	<.001	.905	.868	.940	.037	678.4	708.0	持病・疾病 有1無0 <-> 通学年数
モデルD 33	435.3	314	<.001	.905	.869	.940	.037	677.3	706.7	経済性 ← 独居1同居0
モデルD 34	436.0	315	<.001	.905	.869	.940	.037	676.0	705.2	経済性 ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 35	437.0	316	<.001	.905	.869	.940	.037	675.0	703.9	人的サポート満足感 ← 経済性
モデルD 36	438.0	317	<.001	.905	.869	.940	.037	674.0	702.7	関係性の折り合い ← 通学年数
モデルD 37	439.1	318	<.001	.905	.869	.940	.037	673.1	701.5	食生態スコア ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 38	440.1	319	<.001	.904	.869	.940	.037	672.1	700.3	精神的活力 ← 経済性
モデルD 39	441.2	320	<.001	.904	.869	.940	.037	671.2	699.1	精神的活力 ← 年齢
モデルD 40	442.1	321	<.001	.904	.870	.940	.037	670.1	697.8	精神的活力 ← 通学年数
モデルD 41	443.2	322	<.001	.903	.870	.940	.037	669.2	696.7	人的サポート満足感 ← 家計苦勞無0有1
モデルD 42	444.7	323	<.001	.903	.870	.939	.037	668.7	695.9	家計苦勞無0有1 <-> 通学年数
モデルD 43	446.2	324	<.001	.903	.869	.939	.037	668.2	695.2	食生態スコア ← 持病・疾病 有1無0
モデルD 44	447.9	325	<.001	.902	.869	.939	.037	667.9	694.6	品質の明示性 ← 持病・疾病 有1無0
モデルD 45	449.4	326	<.001	.902	.869	.939	.037	667.4	693.9	精神的活力 ← 体重コントロール
モデルD 46	451.0	327	<.001	.901	.869	.938	.037	667.0	693.2	精神的活力 ← 品質の明示性
モデルD 47	452.5	328	<.001	.901	.868	.938	.037	666.5	692.5	人的サポート満足感 ← 品質の明示性
モデルD 48	454.2	329	<.001	.900	.868	.938	.037	666.2	691.9	栄養バランス ← 独居1同居0
モデルD 49	455.5	330	<.001	.900	.869	.938	.037	665.5	691.0	品質の明示性 ← 独居1同居0
モデルD 50	457.3	331	<.001	.900	.869	.937	.037	665.3	690.6	関係性の折り合い ← 家計苦勞無0有1
モデルD 51	459.2	332	<.001	.899	.868	.937	.037	665.2	690.2	持病・疾病 有1無0 <-> 居住地 地域1ホーム0
モデルD 52	460.6	333	<.001	.899	.868	.936	.037	664.6	689.3	独居1同居0 <-> 持病・疾病 有1無0
モデルD 53	461.7	334	<.001	.899	.868	.936	.037	663.7	688.3	持病・疾病 有1無0 <-> 年齢
モデルD 54	464.0	335	<.001	.898	.868	.936	.037	664.0	688.3	独居同居 <-> 食物選択者自分1他0
モデルD 55	466.5	336	<.001	.898	.867	.935	.037	664.5	688.6	体重コントロール ← 年齢
モデルD 56	469.2	337	<.001	.897	.867	.934	.038	665.2	689.0	精神的活力 ← 家計苦勞無0有1
モデルD 57	472.4	338	<.001	.896	.867	.933	.038	666.4	689.9	人的サポート満足感 ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 58	475.3	339	<.001	.896	.866	.932	.038	667.3	690.6	人的サポート満足感 ← 年齢
モデルD 59	478.3	340	<.001	.895	.865	.931	.038	668.3	691.4	食生態スコア ← 経済性
モデルD 60	481.3	341	<.001	.894	.865	.930	.039	669.3	692.2	d3 <-> d5
モデルD 61	484.9	342	<.001	.893	.864	.929	.039	670.9	693.5	精神的活力 ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 62	488.3	343	<.001	.892	.863	.928	.039	672.3	694.7	品質の明示性 ← 年齢
モデルD 63	491.1	344	<.001	.892	.863	.927	.039	673.1	695.2	品質の明示性 ← 通学年数
モデルD 64	494.7	345	<.001	.892	.863	.925	.040	674.7	696.6	品質の明示性 ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 65	496.7	346	<.001	.891	.863	.925	.040	674.7	696.4	栄養バランス ← 居住地 地域1ホーム0
モデルD 66	500.4	347	<.001	.891	.863	.924	.040	676.4	697.7	食物選択者自分1他0 <-> 年齢

表6-23 女性モデルDにおけるネストモデルの比較

χ^2 値(df)	p	χ^2 値(df)	p
$T_1-T_0 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{34}-T_{33} = 0.8(1)$	n.s.
$T_2-T_1 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{35}-T_{34} = 0.9(1)$	n.s.
$T_3-T_2 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{36}-T_{35} = 1.0(1)$	n.s.
$T_4-T_3 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{37}-T_{36} = 1.1(1)$	n.s.
$T_5-T_4 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{38}-T_{37} = 1.1(1)$	n.s.
$T_6-T_5 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{39}-T_{38} = 1.0(1)$	n.s.
$T_7-T_6 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{40}-T_{39} = 0.9(1)$	n.s.
$T_8-T_7 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{41}-T_{40} = 1.1(1)$	n.s.
$T_9-T_8 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{42}-T_{41} = 1.5(1)$	n.s.
$T_{10}-T_9 = 0.0(1)$	n.s.	$T_{43}-T_{42} = 1.5(1)$	n.s.
$T_{11}-T_{10} = 0.0(1)$	n.s.	$T_{44}-T_{43} = 1.7(1)$	n.s.
$T_{12}-T_{11} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{45}-T_{44} = 1.5(1)$	n.s.
$T_{13}-T_{12} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{46}-T_{45} = 1.6(1)$	n.s.
$T_{14}-T_{13} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{47}-T_{46} = 1.5(1)$	n.s.
$T_{15}-T_{14} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{48}-T_{47} = 1.7(1)$	n.s.
$T_{16}-T_{15} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{49}-T_{48} = 1.3(1)$	n.s.
$T_{17}-T_{16} = 0.1(1)$	n.s.	$T_{50}-T_{49} = 1.8(1)$	n.s.
$T_{18}-T_{17} = 0.2(1)$	n.s.	$T_{51}-T_{50} = 1.9(1)$	n.s.
$T_{19}-T_{18} = 0.2(1)$	n.s.	$T_{52}-T_{51} = 1.3(1)$	n.s.
$T_{20}-T_{19} = 0.2(1)$	n.s.	$T_{53}-T_{52} = 1.2(1)$	n.s.
$T_{21}-T_{20} = 0.2(1)$	n.s.	$T_{54}-T_{53} = 2.3(1)$	n.s.
$T_{22}-T_{21} = 0.3(1)$	n.s.	$T_{55}-T_{54} = 2.5(1)$	n.s.
$T_{23}-T_{22} = 0.4(1)$	n.s.	$T_{56}-T_{55} = 2.6(1)$	n.s.
$T_{24}-T_{23} = 0.4(1)$	n.s.	$T_{57}-T_{56} = 3.2(1)$	n.s.
$T_{25}-T_{24} = 0.4(1)$	n.s.	$T_{58}-T_{57} = 2.9(1)$	n.s.
$T_{26}-T_{25} = 0.5(1)$	n.s.	$T_{59}-T_{58} = 3.0(1)$	n.s.
$T_{27}-T_{26} = 0.5(1)$	n.s.	$T_{60}-T_{59} = 3.1(1)$	n.s.
$T_{28}-T_{27} = 0.5(1)$	n.s.	$T_{61}-T_{60} = 3.6(1)$	n.s.
$T_{29}-T_{28} = 0.4(1)$	n.s.	$T_{62}-T_{61} = 3.4(1)$	n.s.
$T_{30}-T_{29} = 0.6(1)$	n.s.	$T_{63}-T_{62} = 2.8(1)$	n.s.
$T_{31}-T_{30} = 0.4(1)$	n.s.	$T_{64}-T_{63} = 3.6(1)$	n.s.
$T_{32}-T_{31} = 0.7(1)$	n.s.	$T_{65}-T_{64} = 2.0(1)$	n.s.
$T_{33}-T_{32} = 0.9(1)$	n.s.	$T_{66}-T_{65} = 3.6(1)$	n.s.

表6-24 食物選択動機(栄養バランス, 関係性の折り合い, 品質の明示性, 体重コントロール, 経済性), 属性・生活特性および食生態スコア, 精神的活力, 人的サポート満足感との関連(女性モデル D66)

パスまたは相関		非標準化推定値	標準化推定値	標準誤差	検定統計量 ρ
品質の明示性	← 家計苦勞無0有1	.22	.14	.09	2.44 *
栄養バランス	← 通学年数	.05	.14	.02	2.64 **
栄養バランス	← 持病・疾病 有1無0	.19	.12	.09	2.09 *
栄養バランス	← 年齢	.02	.20	.01	3.72 ***
体重コントロール	← 持病・疾病 有1無0	.37	.23	.11	3.33 ***
体重コントロール	← 居住地 地域1ホーム0	.24	.16	.10	2.39 *
経済性	← 通学年数	-.06	-.20	.02	-3.14 **
経済性	← 持病・疾病 有1無0	.23	.14	.10	2.27 *
関係性の折り合い	← 年齢	.02	.21	.01	2.84 **
関係性の折り合い	← 居住地 地域1ホーム0	.35	.28	.10	3.70 ***
食生態スコア	← 体重コントロール	1.05	.28	.33	3.16 **
食生態スコア	← 栄養バランス	1.52	.41	.33	4.66 ***
食生態スコア	← 品質の明示性	-.65	-.17	.27	-2.44 *
食生態スコア	← 独居同居	-2.20	-.41	.26	-8.36 ***
人的サポート満足感	← 栄養バランス	-.05	-.25	.02	-2.57 **
人的サポート満足感	← 持病・疾病 有1無0	-.05	-.16	.02	-2.09 *
人的サポート満足感	← 食生態スコア	.02	.29	.01	3.25 **
精神的活力	← 食物選択者自分1他0	.15	.17	.06	2.51 *
精神的活力	← 食生態スコア	.02	.23	.01	3.23 **
栄養1	← 栄養バランス	1.00	.86		
栄養2	← 栄養バランス	.80	.67	.07	10.80 ***
栄養3	← 栄養バランス	.71	.53	.09	8.39 ***
体重コ1	← 体重コントロール	.85	.59	.12	7.06 ***
体重コ2	← 体重コントロール	1.03	.67	.14	7.57 ***
体重コ3	← 体重コントロール	1.00	.60		
経済性1	← 経済性	.62	.42	.10	6.35 ***
経済性2	← 経済性	1.09	.86	.11	9.84 ***
経済性3	← 経済性	1.00	.76		
品質1	← 品質の明示性	1.11	.81	.10	11.16 ***
品質2	← 品質の明示性	1.01	.78	.09	10.93 ***
品質3	← 品質の明示性	1.00	.71		
関係性1	← 関係性の折り合い	1.14	.79	.14	8.19 ***
関係性2	← 関係性の折り合い	.88	.63	.11	7.82 ***
関係性3	← 関係性の折り合い	1.00	.64		
サポート1	← 人的サポート満足感	1.00	.65		
サポート2	← 人的サポート満足感	1.25	.64	.25	5.03 ***
サポート3	← 人的サポート満足感	.85	.44	.18	4.78 ***
活力1	← 精神的活力	1.00	.53		
活力2	← 精神的活力	.42	.51	.06	6.69 ***
活力3	← 精神的活力	1.30	.93	.22	5.88 ***
家計苦勞無0有1	<-> 居住地 地域1ホーム0	.05	.21	.01	3.55 ***
通学年数	<-> 居住地 地域1ホーム0	-.27	-.25	.06	-4.41 ***
居住地 地域1ホーム0	<-> 年齢	-1.63	-.46	.23	-6.98 ***
年齢	<-> 独居同居	1.54	.42	.24	6.44 ***
家計苦勞無0有1	<-> 年齢	-.70	-.20	.21	-3.38 ***
家計苦勞無0有1	<-> 持病・疾病 有1無0	.02	.12	.01	1.99 *
通学年数	<-> 年齢	-2.36	-.14	.93	-2.55 *
居住地 地域1ホーム0	<-> 独居同居	-.10	-.41	.02	-6.51 ***
家計苦勞無0有1	<-> 独居同居	-.03	-.12	.01	-2.02 *
居住地 地域1ホーム0	<-> 食物選択者自分1他0	.02	.12	.01	2.39 *
d1	<-> d4	.28	.56	.04	6.30 ***
d1	<-> d2	.32	.64	.05	5.97 ***
d2	<-> d4	.24	.48	.05	4.75 ***
d3	<-> d1	.23	.49	.04	5.59 ***
d5	<-> d1	.08	.19	.03	2.59 **
d5	<-> d2	.15	.38	.04	3.90 ***
d3	<-> d4	.16	.33	.04	4.16 ***
d5	<-> d4	.15	.37	.04	4.22 ***
d3	<-> d2	.19	.40	.05	4.25 ***
品質1: 銘柄や品種が明かである	体重コ1: 低カロリーである				栄養1: 栄養バランスが良い
品質2: 製造者(メーカー)が明かである	体重コ2: 砂糖が少ない				栄養2: 色々な種類のものを食べる
品質3: 製造日が明かである	体重コ3: 高カロリーである				栄養3: 足りない栄養を補う
関係性1: 知人が勧めたものである	経済性1: 使いきれぬものである				
関係性2: 店の人が勧めたものである	経済性2: 食材を無駄にしない				
関係性3: 周りの人が選んでいるものである	経済性3: 利用範囲が広い				
活力1: 将来に夢や希望はありませんか	サポート1: 周りの人とうまくいっていますか				
活力2: 趣味はお持ちですか	サポート2: 友人との付き合いに満足していますか				
活力3: 生きがいをお持ちですか	サポート3: 家族との付き合いに満足していますか				

***: $p < .001$, **: $p < .01$, *: $p < .05$, †: $p < .1$

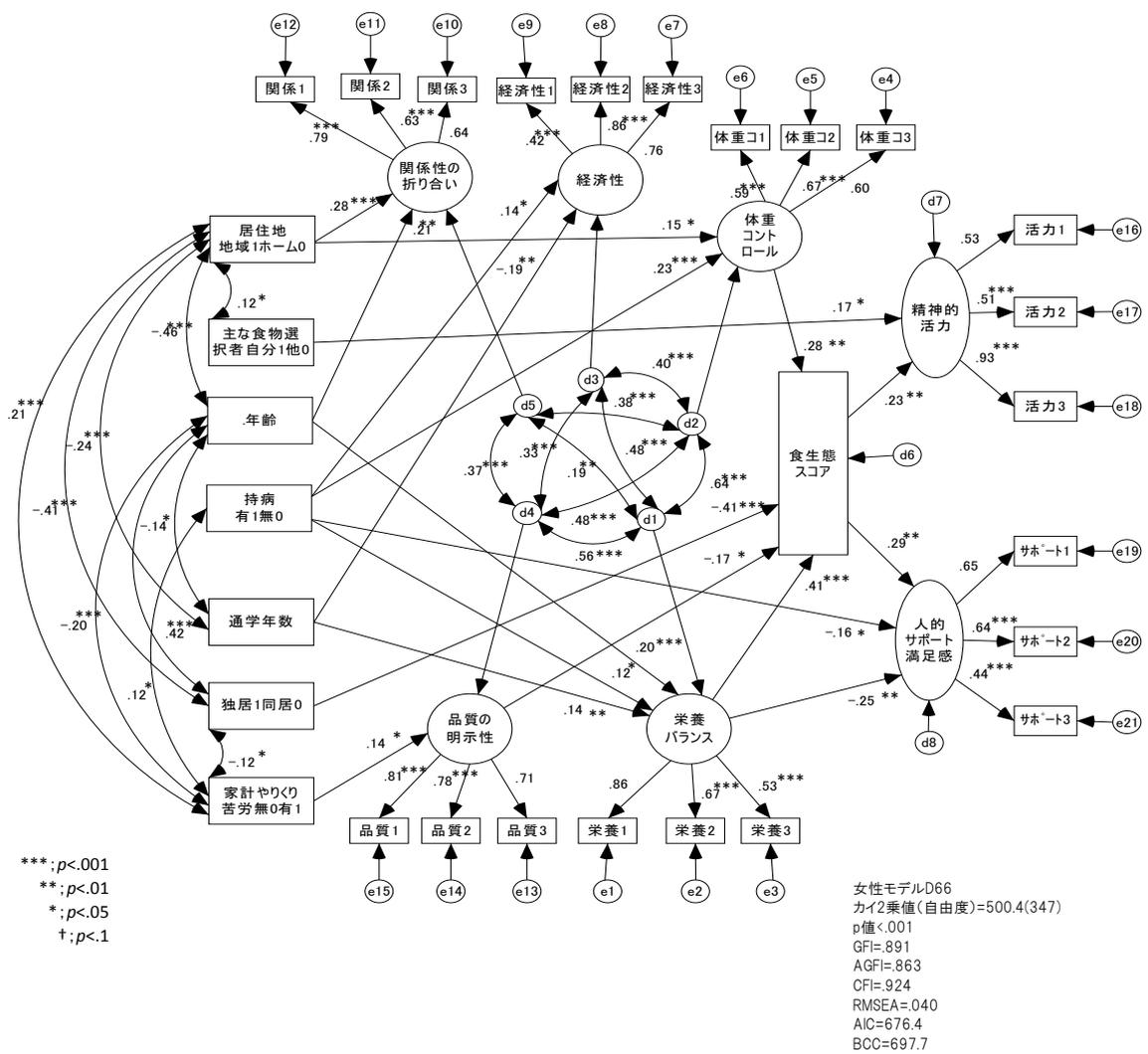


図6-4 食物選択動機(栄養バランス, 関係性の折り合い, 品質の明示性, 体重コントロール, 経済性), 属性・生活特性および食生態スコア, 精神的活力, 人的サポート満足感との関連(女性モデルD66)(標準化係数)

表6-25 男性モデルEにおける4個のモデルの同時推定結果

モデル	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除したパスまたは相関
モデルE0	1.4	6	.964	.933	.977	1.000	.000	31.4	34.7	
モデルE1	1.4	7	.984	.993	.980	1.000	.000	29.4	32.5	経済性 ← 仕事有1無0
モデルE2	2.2	8	.974	.990	.973	1.000	.000	28.2	31.1	経済性 ← 年齢
モデルE3	4.3	9	.890	.981	.956	1.000	.000	28.3	30.9	食材料バランスチェック ← 年齢

表6-26 男性モデルEにおける
ネストモデルの比較

χ^2 値(df)	p
T ₁ -T ₀ = 0.0(1)	n.s.
T ₂ -T ₁ = 0.8(1)	n.s.
T ₃ -T ₂ = 2.1(1)	n.s.

表6-27 食物線選択動機(経済性), 属性・生活特性、食材料バランスチェックスコアとの関連
(男性モデルE3)

パスまたは相関	非標準化推定値	標準化推定値	標準誤差	検定統計量	p
経済性1 ← 経済性	0.48	0.41	0.17	2.88	**
経済性2 ← 経済性	0.95	0.74	0.25	3.78	***
経済性3 ← 経済性	1.00	0.88			
食材料バランスチェック ← 仕事有1無0	-10.31	-0.29	3.86	-2.67	**
食材料バランスチェック ← 経済性	-4.35	-0.26	2.16	-2.02	*
仕事有1無0 <-> 年齢	-1.36	-0.44	0.40	-3.41	***

経済性1: 使いきれぬものである

経済性2: 食材を無駄にしない

経済性3: 利用範囲が広い

***: p<.001, **: p<.01, *: p<.05, †: p<.1

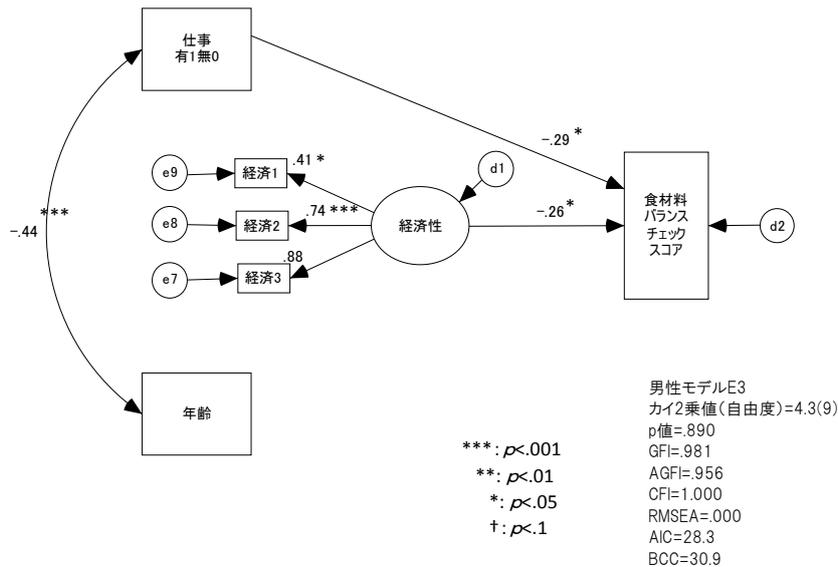


図6-5 食物選択動機(経済性)と食材料バランスチェックスコアと仕事, 年齢との関連(男性モデルE3)(標準化係数)

表6-28 女性モデルEにおける6個のモデルの同時推定結果

女性モデルE	χ^2 値	df	p	GFI	AGFI	CFI	RMSEA	AIC	BCC	削除したパスまたは相関
モデルE0	13.9	10	.176	.988	.955	.989	.038	65.9	67.7	
モデルE1	13.9	11	.237	.988	.959	.992	.031	63.9	65.6	食材料バランスチェック ← 通学年数
モデルE2	14.0	12	.304	.988	.963	.994	.024	62.0	63.6	食材料バランスチェック ← 地域1ホーム0
モデルE3	14.2	13	.363	.987	.964	.997	.018	60.2	61.7	食材料バランスチェック ← 年齢
モデルE4	14.5	14	.411	.987	.966	.998	.012	58.5	60.0	栄養バランス ← 専門学問学習経験有1無0
モデルE5	17.9	15	.267	.984	.962	.992	.027	59.9	61.3	年齢 ←> 通学年数

表6-29 女性モデルEにおける
ネストモデルの比較

	χ^2 値(df)	p
T ₁ -T ₀	= 0.0(1)	n.s.
T ₂ -T ₁	= 0.0(1)	n.s.
T ₃ -T ₂	= 0.2(1)	n.s.
T ₄ -T ₃	= 0.4(1)	n.s.
T ₅ -T ₄	= 3.4(1)	n.s.

表6-30 食物線選択動機(栄養バランス), 属性・生活特性、食材料バランスチェックスコアとの
関連(女性モデルE5)

パスまたは相関	非標準 化推定 値	標準化 推定値	標準誤 差	検定統 計量	p
栄養バランス ← 年齢	.03	.33	.01	4.31	***
栄養バランス ← 居住地 地域1ホーム0	.31	.21	.12	2.59	**
栄養バランス ← 通学年数	.06	.19	.02	2.72	**
栄養1 ← 栄養バランス	1.00	.89			
栄養2 ← 栄養バランス	.76	.66	.10	7.90	***
栄養3 ← 栄養バランス	.69	.53	.10	7.03	***
食材料バランスチェック ← 家政学経験有1無0	5.42	.16	2.04	2.66	**
食材料バランスチェック ← 栄養バランス	3.67	.19	1.32	2.79	**
年齢 <-> 専門学問学習経験有1無0	.57	.18	.19	3.02	**
居住地 地域1ホーム0 <-> 専門学問学習経験有1無0	-.05	-.23	.01	-3.79	***
居住地 地域1ホーム0 <-> 通学年数	-.36	-.32	.06	-5.74	***
専門学問学習経験有1無0 <-> 通学年数	.28	.29	.06	4.62	***
年齢 <-> 居住地 地域1ホーム0	-1.83	-.50	.24	-7.73	***

栄養1: 栄養バランスが良い
 栄養2: 色々な種類のもを食べる
 栄養3: 足りない栄養を補う
 ***; p<.001, **; p<.01, *; p<.05, †; p<.1

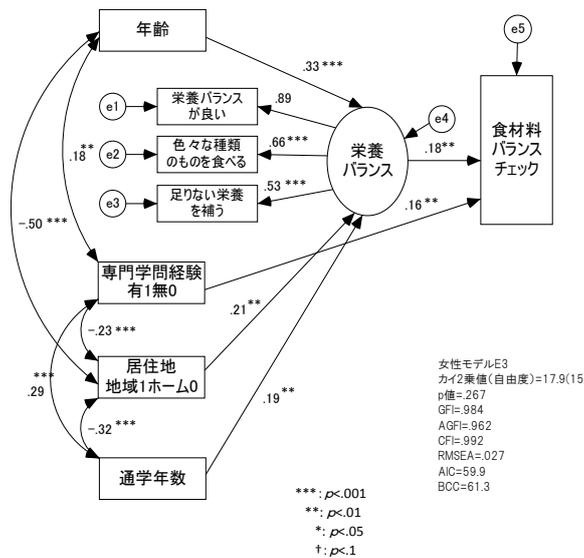


図6-6 食物選択動機(栄養バランス)と食材料バランスチェックスコアと属性・生活特性との関連
(女性モデルE) (標準化係数)

Ⅶ 総合的考察

1) 研究全体のまとめと意義

わが国では高齢者の健康維持増進や介護予防の観点から、いかに生活機能を維持するかということが課題となっている。その生活機能維持のためには、適切な食物選択を日々心がけることが肝要である。そのために、適切な食物選択に関する支援方法を検討する必要性から、栄養素摂取や食物選択と関連する要因について検討されてきた。しかし、人は食物をその栄養組成によって分類するというよりは心的次元で分類することがあり⁶³⁾⁶⁴⁾、食物を単純に体に「良い」「悪い」と決めて利用することがあるにもかかわらず⁶⁵⁾、人々の食物選択前の認知的な事柄すなわち食物選択動機についての研究は少なく、その内容や関連要因について明確ではない。そこで、本研究ではまず高齢者の食物選択動機の様相を明らかにし、次に食物選択動機を把握するための質問票を開発し、最後に 1) 人口統計学的要因、個人特性は食物選択動機に影響を及ぼす、2) 食物選択動機は、食物選択、QOL、健康度自己評価に影響を及ぼすという仮説の検証を通して、高齢者の食物選択動機と関連する要因について明らかにすることを目的として行った。

研究1-1では、高齢者の語りをもとに食物選択動機の様相を明らかにした。次に、研究1-2では食物選択動機の様相をもとに食物選択動機用語171語を生成した。加えて、海外で報告された食物選択過程における概念¹¹⁰⁾を用いて、文化や生活習慣の異なるわが国の高齢者の食物選択動機も同様の概念で概ね説明できることを明らかにした。西洋とは文化的背景の異なる日本人高齢者の食物選択の意思決定に係る認知的様相をまとめたのは本研究の他に類をみない。高齢者がどのような理由から食物を選択しているのかを知る手がかりを提供したといえ、今後の高齢者向けの食品の開発や高齢者理解に役立てることができであろう。また、高齢者の食物選択動機の様相が多様であることは、望ましい食生活のあり方を一方的に指導するのではなく、高齢者の気持ちに配慮することの重要性を示唆しているといえよう。

研究2-1では、高齢者の食物選択動機の構造を明らかにし、構成概念妥当性を確認した。また、男女両集団における交差妥当性を検証し、男女に共通して使用可能な高齢者用食物選択動機質問票(FCQ-E: Food Choice Questionnaire for the Elderly)を開発した。FCQ-Eは9因子27項目からなり多様な食物選択動機を測定できるという特徴を持つ。しかも質問数が少なく簡便であることから高齢者用として適した測度である。

研究2-2では、一部課題も残されたが、信頼性、基準関連妥当性および一部の収束的妥当性が確認された。FCQ-Eが開発されたことによって、男女高齢者の食物選択動機を簡単に把握できるようになった。食物選択を支援する上で食物選択前の食物選択動機を把握するツールとして資することができる。加えて、今後の高齢者の食行動研究において一要因として動機を投入することが可能となった。

研究3では、9個の食物選択動機が食物群の選択頻度や食習慣へ及ぼす影響を検討した。男性群では「健康管理」動機が強い場合には「その他の野菜」の選択頻度が低くなり、「調理の手軽さ」動機が強い場合には外食頻度の増加に繋がることを明らかにした。女性群では「体重コントロール」動機が強ければ「卵類」「肉類」「魚類」「塩干魚」「海藻」「油料理」「汁物」の選択頻度を低下させ、「気分/感覚」動機が強い場合には「主食」「緑黄色野菜」の選択頻度の低下を招くことが予測された。

また、食物選択動機と食物選択状況（バランススコア、野菜スコア、食の多様性スコア、食生態スコア、食材料バランスチェックスコア）と属性・生活特性、およびQOLや健康度自己評価との関連を構造方程式モデリング分析によって明らかにした。したがってパーソナリティのような個人特性については検討しなかったため、仮説1については一部検証されたといえる。また、仮説2については一部の動機に限定されたが検証できたといえよう。

「栄養バランス」動機が強い場合に望ましい食物選択状況を期待できることから、「栄養バランス」を動機づけすることによって、食物選択状況の改善に寄与できる可能性を示した。加えて、野菜スコアは健康度自己評価を、食の多様性スコアは精神的活力を、食生態スコアは精神的活力や人的サポート満足感に影響を及ぼすことが示された。食物選択を促す動機づけによって食物選択状況を改善し、その結果、健康度自己評価や精神的活力を高めるなど、食物選択のより良い状況のみならず、QOLの改善も期待できることを示した。今後、さらに高齢者の割合は増加する。彼らの生活機能を維持するために食生活支援は不可欠であり、その際に動機に介入することの有効性を示した。

本研究の結果をまとめると以下の通りである。

- (1) わが国の高齢者の食物選択動機の様相は、Furst et al.¹¹⁰⁾の食物選択過程の構成概念を用いて解釈することが可能であった。
- (2) 食物選択動機用語は171個が生成され、共通項目が158個、個別項目が13個であった。
- (3) 高齢者用食物選択動機質問票（FCQ-E）は、「気分/感覚」「品質の明示性」「体重コントロール」「健康管理」「栄養バランス」「調理の手軽さ」「親和性」「関係性の折り合い」「経済性」の9因子27項目で構成されていた。一定の基準関連妥当性、収束的妥当性が検証されたことにより、活用可能性が確認された。
- (4) 「気分・感覚」は食物自体の色や形に対する感覚的事柄や気分や感情の心地よさを、「品質の明示性」は食物の品質に対する関心を、「体重コントロール」は、抑制的摂食傾向や低カロリー摂取の傾向を示す。「栄養バランス」は栄養バランスへの認知を、「健康管理」は健康管理への認知を、「調理の手軽さ」は調理の簡便性を、「経済性」は食物のもつ値打ちに対する認知を、「関係性の折り合い」は他者からの刺激に影響されて発生する気持ちを表す。
- (5) 「健康管理」は持病・疾病、年齢、居住地の影響を受け、健康度自己評価に負の影響を与える。
- (6) 「栄養バランス」は年齢、居住地、通学年数の影響を受け、バランススコア、野菜スコア、食の多様性スコア、食生態スコア、食材料バランスチェックスコアに影響を与える。「栄養バランス」は、野菜スコアを介して健康度自己評価に、食の多様性を介して精神的活力に、食生態スコアを介して精神的活力や人的サポート満足感に影響を与える。
- (7) 「経済性」は持病・疾病、噛む力や通学年数の影響を受ける。通学年数は「経済性」に負の影響を及ぼす。また、「経済性」は野菜スコア、健康度自己評価、食生態スコアに影響を及ぼす。
- (8) 「体重コントロール」は、年齢、居住地、持病・疾病から影響を受け、食生態スコアに影響を及ぼす。
- (9) 「関係性の折り合い」は居住地、年齢から影響を受ける。
- (10) 「品質の明示性」は家計のやりくりから影響を受け、食生態スコアに負の影響を与える。

(11) 上記 (5) ~ (10) により、食物選択動機は人口統計学的要因および生活特性の影響を受けるとともに、食物選択、QOL、健康度自己評価に影響を与える。

2) 本研究の新規性と独自性

本研究の新規性と独自性をまとめると以下の通りである。

- (1) 西洋とは文化背景の異なる日本人高齢者の食物選択動機の様相を明らかにした。また、高齢者の食物選択動機を質的研究と量的研究の両手法によって研究したのは本研究だけである。
- (2) 開発された食物選択動機質問票は高齢者用であること、男女両集団の食物選択動機を測定できること、質問項目は27項目と少ないにもかかわらず9個の「多様な」食物選択動機をそれぞれ測定できる。
- (3) 高齢者の特性や属性、食物選択動機、食物選択、健康度自己評価およびQOLの関係を構造方程式モデルで示し、食物選択動機と関連する要因を明らかにした。
- (4) 食物選択動機が食物選択に影響を及ぼすことを実証し、食物選択前の動機に働きかけることの有効性を示した。
- (5) 栄養バランス動機に介入することによって食物選択状況がより良いものとなる可能性を示した。

3) 食物選択動機を利用した適切な食物選択を促す援助方法の提案

本研究の結果を踏まえて、より適切な食物選択を促すためには、支援者側が高齢者に対してどのように食物選択に対する動機付けを促すか、という食育的介入の方向性を提案する。

食物選択動機質問票は食物選択時に重要視する事柄を把握できる。したがって食事指導の際にどのような動機を重要視するタイプかを知るためのツールとして活用できる。質問票から得られた結果から、「栄養バランス」を動機付けする必要がある見出された場合には、次のような事柄に注意する必要がある。

まず、高齢者の食物選択をより望ましいものとするには、食育を行う側が望ましい食物選択の内容や方法を一方的に伝えるのではなく、高齢者の食物選択に対する認知的様相が多様であることを理解して行うことである。つまり、支援をしようとする高齢者の食物選択に対する意思や信念を尊重し、受容することである。研究1で示したように、高齢者はそれぞれの生活環境の中で、それぞれの食物選択の理由を持つ。支援者側は、まずは現実を受け止めて理解して関わるようにすべきである。

また、対象者の個人属性によって食物選択動機の程度が異なることから、性別、年齢、持病・疾病などの対象者の属性や特性を考慮した個別的な関わりが必要である。その上で、本人が「栄養バランス」を理解し、動機付けされるような働きかけが必要であろう。また、男性で家族や配偶者がいる場合は自分で食物選択をしていないことも想定される。この場合には、食物選択を行っている人の食物選択動機の傾向を捉える必要がある。

さらに、食物選択に対して興味関心がなく、何も考えていないという状況の人々、食物選択をする必要がないあるいはできない人々の食物選択に対する動機を捉える機会を作り、理解し受け止める必要があるだろう。

動機への介入によって高齢者に期待したいことは、高齢者自らがどのように食物選択をすべきかということ意識し、「実行してみよう」と意思決定してもらうことである。それには

まず、「栄養バランス」に対する動機が低い場合に生じる食物選択の状況を丁寧に説明することが考えられる。また、これまでに行われてきた料理教室や栄養に関する講義と自己の食物選択動機を評価することを一緒に行って「栄養バランス」に対する動機を自覚してもらい、これから行なわれる食物選択が栄養的にアンバランスとなることに気づいてもらうようにすることである。手紙や面接などによる定期的なかかわりを根気よく続けながら、相手の思いを受け止めて動機を強める支援をしていく必要があるだろう。

4) 本研究の限界と課題

本研究は、オリジナルの質問票を開発し、高齢者の食行動研究に今後貢献できることを示したが、以下に示すような課題も残された。

第1に、性別によって食物選択状況と食物選択動機、QOLおよび健康度自己評価との関連が異なっていたことや、男性高齢者の協力者数が少なかつたため男性群におけるモデルを採択できず知見を得られなかつたことである。今後、男性のサンプル数を追加して検討する必要がある。また、男性の場合と女性の場合は食物選択動機の重要度が異なることも考慮していく必要がある。

第2に、本研究の協力者は、生涯学習センターや老人福祉センター利用者および有料老人ホーム一般居室入居者が主であった。協力者は生活機能が高く自立生活をする高齢者であり、しかもその多くは買物に便利な地域で居住していた。また、調査用紙を配布したにもかかわらず返送をしなかつた人々や欠損値のあつた人々のデータは結果には反映されていない。一部の限られた集団から得られたデータであつたことは否めず、結果の一般化には限界があるだろう。FCQ-Eを高齢者一般に対して使用可能とするために、調査に参加しなかつた人々の動機を把握すること、欠損値の分析を試みること、地理的環境や身体状態と動機との関連をみること、新たなサンプル集団の選定と調査等、更なる研究を要する。

第3に、食物選択状況の把握は具体的な栄養素量を詳細に算出できる調査方法を用いていないことから、実際の栄養面についての言及ができなかつた点も反省点と言える。さらに、血清アルブミン値等の栄養状態を把握する化学的測定も行うことができなかつた。これらの点については、今後、研究チームを作り栄養学的、医学的な視点を入れる必要があるだろう。

第4に、FCQ-Eの利用に際しては動機の強さを判断する水準を設定することができなかつた。今後は、食物選択動機の各尺度の標準化を行い動機の強弱を判定できる水準を設定する等、質問紙の精度を増す必要があるだろう。また、「親和性」動機の内容的妥当性の再吟味や質問票の再検査信頼性および交差妥当性も確認する必要があるだろう。

第5に、FCQ-Eは多様な食物選択動機の測定が可能であるにもかかわらず、その効果を十分に示すことができなかつた。よつて、FCQ-Eで測定できる動機との関連要因をさらに明らかにしていく必要があるだろう。加えて、食行動と関連する自己効力感などの心理的要因との関連を検討しなければならない。また、9つの動機を用いて高齢者を類型化し、そのタイプによって食物選択や食習慣がどのように異なるかについても本論文に盛り込むことができなかつた。バランスの良い食物選択のためには、「栄養バランス」動機を高めることが有効であることが示されたが、問題のある食行動と食物選択動機との関連や、食物を選択しないことと動機との関連をみる必要があるだろう。これらについては今後の課題としたい。

最後に、食物選択動機が食物選択に影響を及ぼすことを明らかにしたが、実際の介入ではどのような方法がありうるか、FCQ-Eの新たな活用方法についても検討する必要があるだろう。

う。本研究は食物選択動機を研究モデルに組み込み，新たな視点から高齢者の食物選択を支援するアプローチ開発の入り口に過ぎない。今後，食物選択動機質問票を利用して，検討する必要がある。

謝 辞

本論文を完成させるまでには、いろいろな人のご指導、ご助言、ご支援を賜りました。心より御礼を申し上げます

桜美林大学大学院老年学研究科教授長田久雄先生には、「食物選択動機」の研究を始めた修士のころより、8年間にわたりご指導を賜りました。研究をどのように行うのかという基本姿勢や考え方、学ぶということ、理解するという事についても丁寧に教えていただきました。また、いたるところで気遣いをしてくださったことに心より感謝を申し上げます。本当にありがとうございました。何度も挫けそうになりましたが、その都度進むべき道を分かるように教えてくださったことに改めて感謝を申し上げます。

外部審査員の広島修道大学教授今田純雄先生にも、きめ細やかなご指導を賜りました。ご多忙にもかかわらず、質問にも優しく丁寧に指導賜りましたことに感謝を申し上げます。また、試問後も多くの時間を割いて大変丁寧に、また、理解しやすくご教授を賜りました。心より御礼を申し上げます。

桜美林大学大学院老年学研究科教授渡辺修一郎先生には主査として様々な面でご指摘、ご教授を賜りました。ゼミの時間や時間外に、また学内だけでなく国内外の学会会場でもご助言やご指導を賜り、それによって最後まで研究を進めることができました。心より感謝を申し上げます。

桜美林大学大学院老年学研究科教授芳賀博先生には、様々な面でご指摘、ご指導を賜りました。ゼミの時間や時間外に、また学内だけでなく学会会場でもご助言やご指摘を賜りました。本研究を進める上で重要な点を見逃さずに進めることができたことは先生の厳しくも温かいご指導のおかげと心より感謝を申し上げます。

本研究は、さまざまな方のご協力のもとで完成させることができました。この場を借りて御礼を申し上げます。

まず、分析にご協力くださった元京都ノートルダム女子大学教授野村武夫先生、京都ノートルダム女子大学名誉教授木原和子先生、同名誉教授五十嵐節子先生、元佛教大学特認教授大塚真理子先生、北海道教育大学札幌校教授佐々木貴子先生に感謝を申し上げます。管理栄養士の四宮佐知代様、同片桐佳代子様にも心より御礼を申し上げます。

調査用紙の配布に当たっては、元佛教大学教授貴田康乃先生、佛教大学教授西岡正子先生、大阪府立大学名誉教授中神勝先生にご協力賜りました。ここに感謝を申し上げます。

また、有料老人ホームでの調査にあたり、宝塚エデンの園の前園長川勝陽一様、現園長大西康之様に感謝を申し上げますとともに、調査用紙配布にご協力いただきました職員の皆様に感謝を申し上げます。

京都市における調査では、京都市長寿すこやかセンター部長木俣紀子様、山科中央老人福祉センター所長渡辺祐巳様、山科老人福祉センター所長西内滋典様、中京老人福祉センター所長山本秀行様、南老人福祉センター所長谷口良子様、東山老人福祉センター所長加藤邦夫様、北老人福祉センター所長植田浩様、右京老人福祉センター所長中西文雄様にご協力を賜りました。ここに改めて感謝を申し上げます。

最後になりましたが、本研究に対してご理解下さり、調査にご協力くださった高齢者の皆様にこの場を借りて心より感謝を申し上げます。本当にありがとうございました。

引用文献

< I >

- 1) 内閣府共生社会政策統括官（高齢社会対策）：平成 25 年度高齢社会白書 全文（PDF 形式）. http://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2013/zenbun/pdf/1s2s_1.pdf, (2013), 2013/08/28/09:50 アクセス
- 2) 内閣府政策統括官（共生社会政策担当）：平成 16 年度高齢者の日常生活に関する意識調査結果の概要. http://www8.cao.go.jp/kourei/ishiki/h08_sougou/a15_12.htm, (2008), 2008/4/28/11:46 アクセス
- 3) 石崎達郎：地域在宅高齢者の健康余命を延長するために．東京都老人総合研究所，長期プロジェクト研究報告書「中年からの老化予防総合長期追跡研究」中年からの老化予防に関する医学的研究—サクセスフル・エイジングをめざして，94-101（2000）
- 4) 西田裕紀子：8. 生活の質（QOL）．柴田博，長田久雄，杉澤秀博：老年学要論—老いを理解する—．建帛社，132-139（2007）
- 5) 柴田博：II. QOL. 東京都老人総合研究所編：サクセスフル・エイジング老化を理解するために．ワールドプランニング，東京，47-52（1998）
- 6) Lawton, M.P.: Environment and other determinants of well-being in older people. *The Gerontologist*, 23 (4), 349-357 (1983)
- 7) 熊谷修，柴田博，渡辺修一郎，天野秀紀，鈴木隆雄，永井晴美，芳賀博，安村誠司：地域高齢者の食品摂取パタン你的生活機能「知的能動性」の変化に及ぼす影響．老年社会科学，16 (2), 146-155 (1995)
- 8) 柴田博：8 割以上の老人は自立している．ビジネス社，東京，pp.64-65, p.129 (2002)
- 9) 芳賀博：IV 個別の老化関連変数の規定要因 1．地域高齢者における生活機能の特性とその規定要因．東京都老人総合研究所，長期プロジェクト研究報告書「中年からの老化予防総合長期追跡研究」中年からの老化予防に関する医学的研究—サクセスフル・エイジングをめざして，86-93（2000）
- 10) 熊谷修：10. 地域高齢者の食品摂取パタンと生命予後．東京都老人総合研究所，長期プロジェクト「中年からの老化予防総合的長期研究（TMIG-LISA）」，167-174（2000）
- 11) 鈴木隆雄：3. 地域在宅高齢者における飲酒状況と 4 年後における高次生活機能の変化．東京都老人総合研究所，長期プロジェクト研究報告書「中年からの老化予防総合長期追跡研究」中年からの老化予防に関する医学的研究—サクセスフル・エイジングをめざして，104 - 110（2000）
- 12) 権珍嬉，鈴木隆雄：日本人高齢者の食生活の実態と骨密度．*CLINICAL CALCIUM*, 15(9), 1475-1482 (2005)
- 13) 熊谷修，渡辺修一郎，柴田博，天野秀紀，藤原佳典，新開省二，吉田英世，鈴木隆雄，湯川晴美，安村誠司，芳賀博：地域在宅高齢者における食品摂取の多様性と高次生活機能低下の関連．*日本公衆衛生雑誌*, 50 (12), 1117-1124 (2003)
- 14) Sobal, J., Bisogni, C.A, Devine, C.M., & Jastran, M. : A conceptual model of the food choice process over the life course. In Shepherd, R., Raats, M. (ed.) *The psychology of food choice*. CABI, pp.1-18 (2006)

- 15) Hughes, Georgina, B., Kate, MH., Marion, M. : Old and alone: barriers to healthy eating in older men living on their own. *Appetite*, 43 (3), 269-276 (2004)
- < II >
- 16) 内閣府政策統括官(共生社会政策担当)付高齢社会対策担当 : 「平成 21 年度高齢者の日常生活に関する意識調査」結果. <http://www8.cao.go.jp/kourei/ishiki/h21/sougouzentai/index.html>, (2010), 2011/8/4/09:45 アクセス
- 17) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 15 年国民健康・栄養調査報告第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 278-285, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyouchosa2-01/01.html> (2005), 2011/12/5/10:15 アクセス
- 18) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 16 年国民健康・栄養調査報告第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 238-245, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou06/01.html> (2006), 2011/12/5/10:30 アクセス
- 19) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 17 年国民健康・栄養調査報告第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 328-335, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou07/01.html> (2007), 2011/12/5/10:45 アクセス
- 20) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 18 年国民健康・栄養調査報告第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 296-303, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou08/01.html> (2008), 2011/12/5/11:10 アクセス
- 21) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 19 年国民健康・栄養調査報告 第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 306-313, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou09/01.html> (2009), 2011/12/5/11:30 アクセス
- 22) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 20 年国民健康・栄養調査報告 第 5 部 栄養素など摂取量の分布. 310-313, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h20-houkoku.html> (2010), 2011/12/5/11:45 アクセス
- 23) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室 : 平成 21 年国民健康・栄養調査報告 第 1 部 栄養素など摂取状況調査の結果. 56-64, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h21-houkoku.html> (2011), 2011/12/5/12:05 アクセス
- 24) 厚生労働省 : 平成 22 年国民健康・栄養調査報告 第 1 部 栄養素等摂取状況調査の結果. 61-86, <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h22-houkoku.html> (2012), 2013/1/31/10:40 アクセス
- 25) 厚生労働省健康局がん対策・健康増進課栄養調査係 : 平成 23 年国民健康・栄養調査結果の概要. 28-31, <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002q1st.html> (2012), 2013/1/31/10:50 アクセス
- 26) 厚生労働省 : 「日本人の食事摂取基準[2010 年版] 厚生労働省策定検討会報告書」. 第 1 出版, p.213 (2009)
- 27) Rumbert, M., Raats, M.: 15 Food choices in later life. In Shepherd, R., Raats M. (ed.) *The Psychology of Food Choice*, CABI, pp.289-310 (2006)
- 28) Champion, E.W. : Aging better. *New England Journal of Medicine*, 338(15), 1064-1066 (1998)
- 29) 新開省二 : 8.地域在宅高齢者の「要介護」予防をめざした目標体力水準の設定. 東京都老人総合研究所, 長期プロジェクト研究報告書「中年からの老化予防総合長期追跡研究」中

- 年からの老化予防に関する医学的研究—サクセスフル・エイジングをめざして, 151-157 (2000)
- 30) 熊谷修: 自立高齢者の健康増進のための食生活 (第5回「栄養とエイジング」国際会議ヘルシーエイジングを目指して—ライフステージ別栄養の諸問題)— (高齢者のQOL維持を目的とした栄養の役割). イルシー, (94), 109-113 (2008)
- 31) 松岡緑: ねたきり老人の食事. 教育と医学, 38 (2), 52 (1990)
- 32) 生井明浩, 池田稔: 老化現象の解明と予防 味覚の老化. 老年精神医学雑誌, 13 (6), 625-631 (2002)
- 33) 佐藤しづ子: 6.味覚障害・高齢者における"うま味感受性" (<総説特集>摂食機能と味覚・うま味の関連-6). 日本味と匂学会誌, 17 (2), 117-126 (2010)
- 34) 鈴木隆雄: 日本人のからだ—健康・身体データ集. 朝倉書店, 東京, pp.302-303 (2000)
- 35) 西原修造, 田中弥生: やさしくつくられる家庭介護の食事. 日本医療企画, 東京, p.27 (1998)
- 36) 熊谷修, 柴田博, 須山靖男: 在宅中高年の食品摂取パターンとその関連要因. 老年社会科学, 14, 24-32 (1992)
- 37) 熊得隆, 菅原和夫, 木下喜子, 町田和彦, 島岡章: 高齢者の栄養素摂取に及ぼす家族構成の影響. 日本公衆衛生雑誌, 33 (12), 729-738 (1986)
- 38) 齊藤憲, 安藤貞夫: 老人世帯の食生活に関する研究 (第3報) —金ヶ崎町の独居老人世帯の食生活について—. 岩手県立盛岡短期大学研究報告, 46, 51-63 (1995)
- 39) 永井美奈子, 深見みゆ: 高齢者の食生活に関する研究—在宅高齢者の食品摂取頻度とその関連要因の検討. 中京女子大学紀要, 29, 115-121 (1995)
- 40) 江田節子: 高齢者の食生活について. 相模女子大学紀要 B 自然系, 58B, 65-71 (1994)
- 41) 池田順子, 浅野弘明, 松野喜六, 永田久紀: 食生活の現状と健康との関連についての検討 (食品摂取頻度調査結果による). 日本公衆衛生雑誌, 34 (7), 367-375 (1987)
- 42) 中島順一, 小林京子: 地域と居住形態からみた老人の食生活. 岐阜市立女子短期大学研究紀要, 46, 59-65 (1997)
- 43) 阿部登茂子: 在宅高齢者の食生活 (第1報) —京都市内 K 地区における独居・夫婦のみの世帯について—. 同志社女子大学学術研究年報, 46 (2), 135-149 (1995)
- 44) 阿部登茂子: 在宅高齢者の食生活 (第2報) —京都市内 S 地区における独居・夫婦のみの世帯について—. 同志社女子大学学術研究年報, 47 (2), 142-159 (1996)
- 45) 平田道憲, 片山徹之, 藤本裕美, 柚木仁美: 高齢者の食生活における世代間相互作用. 老年社会科学, 21 (2) (大会報告要旨集), 266 (1999)
- 46) 須山靖男, 七田恵子, 芳賀博, 永井晴美, 松崎俊久, 古谷野亘, 柴田博: 地域老人の食品摂取形態と身体的・社会的要因との関係—東京小金井市の調査—. 老年社会科学, 6, 197-210 (1984)
- 47) 湯川晴美: 11.都市部在住の健康老人における食品摂取状況—エネルギー摂取とその関連要因および食品摂取の加齢変化—. 東京都老人総合研究所, 中年からの老化予防総合的長期追跡研究 (1991-2001), 175-191 (2000)
- 48) 須山靖男: 地域在宅老人の食品摂取パターンに関連する要因. 老年社会科学, 11, 264-282 (1989)
- 49) 宮田延子, 大森正英, 水野敏明, 伊奈波良一, 岩田弘敏: 在宅高齢者の健康度と生活習慣 第一報 健康生活習慣からみた健康高齢者の特性. 日本公衆衛生雑誌, 4 (8), 574-584

- (1997)
- 50) 鉄口宗弘, 東 庸介, 三村寛一, 太田順康: 地域市民フェスティバル参加者の栄養摂取状態と生活習慣について. 大阪教育大学紀要, 第IV部門教育科学, 60 (1), 111-119 (2011)
 - 51) 伊藤裕子: 需要が高まる高齢者食の現状と今後の課題. 農林水産技術研究ジャーナル, 34 (5), 30-35 (2011)
 - 52) 饗場直美: 食を通じた高齢者の免疫老化の総合管理. 農林水産技術研究ジャーナル, 32 (5), 25-28 (2009)
 - 53) 福島芳子, 花積直子, 金谷節子, 山田真由美, 小池洋明, 梅本光明, 細谷世子, 松本早苗, 森下実: 高齢透析患者の褥瘡改善にたんぱく補助食品コラーゲンプロ®が有効であった1症例. 日本病態栄養学会誌, 13 (4), 355-360 (2010)
 - 54) 野口まや, 小林龍太, 大田真希子, 東間和子, 渡辺元貴, 熊谷修: 虚弱高齢者へのたんぱく質健康補助食品による栄養介入効果. 日本臨床栄養学会雑誌, 31 (1-3), 51-56 (2010)
 - 55) 佐々木敏: 野菜と果物で肺がんはどれくらい予防できるか. 食生活, 99 (2), 86-89 (2005)
 - 56) 吉川敏一, 市川寛: 「食」とアンチエイジング. 食の科学, 340, 4-10 (2006)
 - 57) 宮里祥子: 難消化性デキストリンと高齢者の健康 (特集 高齢者の健康維持と食品素材). Food Style 21, 13 (4), 55-57 (2009)
 - 58) 鈴木平光: 魚を中心とした日本型食生活と高齢者の健康. 農林水産技術研究ジャーナル, 32 (5), 34-38, (2009)
 - 59) 宮田學: 高齢者の亜鉛欠乏症. 日本老年医学会雑誌, 44 (6), 677-689 (2007)
 - 60) 足立己幸, 松下佳代, NHK「65歳からの食卓」プロジェクト: NHKスペシャル65歳からの食卓元気力は身近な工夫から. 日本放送協会出版, 東京, pp.28-47 (2004)
 - 61) 農林水産省: シニア世代の健康な生活をサポート食事バランスガイド「食事バランスガイド」活用資料集高齢者向け解説書. http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_sizai/index.html (2007), 2012/03/15/11:45アクセス
 - 62) Rozin, P.: Human food selection; The interaction of biology, culture, and individual experience. The Psychobiology of Human Food Selection (L.M. Barker ed.), AVI, 225-254 (1982)
 - 63) 今田純雄: 第1章食行動への心理学的接近. 中島義明, 今田純雄編: 人間行動科学講座2 食べるー食行動の心理学ー. 朝倉書店, 東京, pp.10-22 (1996)
 - 64) Kanarek, R. B. Marks-Kaufman, R./高橋久仁子, 高橋勇二訳: 栄養と行動=新たなる展望=. アイピーシー, 東京, p.3 (1994)
 - 65) 今田純雄: 心理学による消費者の食行動予測. 荒井総一編: フードデザイン 21, サイエンスフォーラム. 東京, pp.365-373 (2002)
 - 66) 柴田博: 病気にならない体はプラス 10kg. KKベストセラーズ, 東京, p.76 (2008)
 - 67) 加藤佐千子, 長田久雄: 地域在宅高齢者の食品選択動機と食の多様性および食品摂取との関連. 日本食生活学会誌, 19 (3), 202-213 (2008)
 - 68) Steptoe, A., Pollard, T.M., & Wardle, J. : Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The Food Choice Questionnaire. Appetite, 25 (3), 267-284 (1995)
 - 69) Lindeman, M, Väänänen, M. : Measurement of ethical food choice motives. Appetite, 34 (1), 55-59 (2000)

- 70) Ares, G., Gámbaro, A.: Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, 49 (1), 148-158 (2007)
- 71) 富田拓郎, 上里一郎: 新しい“食物選択動機”調査票の作成と信頼性・妥当性の検討. *健康心理学研究*, 12(1), 17-27 (1999)
- 72) 瀬戸山裕, 今田純雄: 居住環境の違いが食物の好みとその摂取頻度および食物選択動機へ与える効果. *広島修大論集*, 46 (2), 191-211 (2006)
- < III >
- 73) Gaman, P.M., Sherrington, K.B., 中濱信子監修, 村山篤子, 品川弘子訳: 食物科学のすべて (第4版). 建帛社, 東京, p.1 (1998)
- 74) 今田純雄編: 現代心理学シリーズ16食行動の心理学. 培風館, 東京, pp.17-18 (1997)
- 75) 根ヶ山光一: 第8章老年期の食行動. 中島義明, 今田純雄, 人間行動学講座2たべるー食行動の心理学ー, 朝倉書店, 東京, pp.132-145 (1996)
- 76) 今田純雄: 食物選択の動機づけ. *異常行動研究会誌*, 31, 15-28 (1991)
- 77) 認知科学学会: 認知科学辞典. 共立出版, 東京, p.32, p.510, p.845 (2002)
- 78) Hollis, J.F., Carmody, T.P., Connor, S.L., Fey, S.G., Matarazzo, J.D.: The Nutrition Attitude Survey: Associations with dietary habits, psychological and physical well-being, and coronary risk factors. *Health Psychology*, 5 (4), 359-374 (1986)
- 79) Wardle, J., Solomon, W.: Food choices and health evaluation. *Psychology and Health*, 8 (1), 65-75 (1993)
- 80) Steptoe, A., Wardle, J.: Motivational factors as mediators of socioeconomic variations in dietary intake patterns. *Psychology and Health*, 14 (3), 391-402 (1999)
- 81) Rappoport, L.H., Peters, G.R., Huff-Corzine L., Downey R.G.: Reasons for Eating: An Exploratory Cognitive Analysis. *Ecology of Food and Nutrition*, 28, 171-189 (1992)
- 82) Roe, D.A.: Factors determining food intake. In: *Geriatric Nutrition 1 (2nd. ed.)*, Englewood Cliffs, Prentice-Hall, pp.87-98 (1987)
- 83) Johnson, M.A., Fischer, J.G.: Eating and Appetite: Common problems and practical remedies. *Food and Nutrition for Healthier Aging*, 11-17 (2004)
- 84) 富田拓郎, 上里一郎: 食物選択と食物の嗜好, 食物摂取の態度・信念・動機, 摂食抑制との関連性について: 実証的展望. *健康心理学研究*, 11 (2), 86-103 (1998)
- 85) Rolls, B.J., Drewnowski, A.: Diet and Nutrition. In: Birren J.E. *ENCYCLOPEDIA of GERONTOLOGY, Age, Aging, and the Aged*, 1 A-K, 429-440 (1996)
- 86) 乃一雅美, 大竹恵子, 松島由美子, 島井哲志: 食物選択の動機 (2) —日本語版食物選択質問紙 (FCQ) の再検査信頼性と妥当性の検討—, *日本健康心理学会, 大1回大会発表論文集*, 210-211 (1998)
- 87) Connors, M., Bisogni, A.C., Sobal, J., Devine, M.C.: Managing values in personal food systems. *Academic Press*, 36, 189-200 (2001)
- 88) Betts, N.M.: A method to measure perceptions of food among the elderly. *Journal of Nutrition for the Elderly*, 4, 15-21 (1985)
- 89) Ho, E.E., Lee, F.C.Y., Meyskens, F.L.: An exploratory study of attitudes, beliefs and practices related to the interim dietary guidelines for reducing cancer in the elderly.

- Journal of Nutrition for the Elderly, 10 (4), 31-49 (1991)
- 90) Wansink, B., Cheney, M.M., Chan, N. : Exploring comfort food preferences across age and gender. *Physiology & Behavior*, 79, 739-747 (2003)
- 91) Kwong, E.W., Kwan, A.Y. : Participation in health-promoting behavior: Influences on community-dwelling older Chinese people. *Journal of Advanced Nursing*, 57 (5), 522-534 (2007)
- 92) Cox, D., Anderson, A., McKellar, S., Reynolds, F., Lean, E.M., Mela, D.F. : Vegetables and fruits: barriers and opportunities for greater consumption. *Nutrition & Food Science*, 5, 44-47 (1996)
- 93) Moser, R.P, Green, V., Weber, D., Doyle, C. : Psychosocial correlates of fruit and vegetable consumption among African American men. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37 (6), 306-314 (2005)
- 94) Lea, E., Worsley, A. : Influences on meat consumption in Australia. *Appetite*, 36 (2), 127-136 (2001)
- 95) Hearty, A.P., McCarthy, S.N., Kearney, J.M., Gibney, M.J. : Relationship between attitudes towards healthy eating and dietary behaviour, lifestyle and demographic factors in a representative sample of Irish adults. *Appetite*, 48 (1), 1-11 (2007)
- 96) Wardle, J., Parmenter, K., Waller, J. : Nutrition knowledge and food intake. *Appetite*, 34 (3), 269-275 (2000)
- 97) Howlett, E, Burton, S., Kozup, J. : How modification of the nutrition facts panel influences consumers at risk for heart disease: The case of trans fat. *Journal of Public Policy & Marketing*, 27 (1), 83-97 (2008)
- 98) Ares, G., Giménez, A., Gámbaro, A. : Influence of nutritional knowledge on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, 51 (3), 663-668 (2008)
- 99) Parmenter, K., Wardle, J. : Development of a general nutrition knowledge questionnaire for adults. *European Journal of Clinical Nutrition*, 53, 298-308 (1999)
- 100) 高橋久仁子 : 「食べ物の情報」 ウソ・ホント氾濫する情報を正しく読み取る. 講談社, 東京, p.29 (1998)
- 101) 鈴木圭子, 本橋豊, 金子善博, 三浦正樹 : Well-being のための行動理論に関する研究. 日本赤十字秋田短期大学紀要, 8, 17-27 (2003)
- 102) 土井由利子 : 第3章行動変容のモデル. 畑栄一, 土井由利子, 行動科学—健康づくりのための理論と応用, 南江堂, 東京, pp.17-34 (2003)
- 103) Ajzen, I. : The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50 (2), 179-211 (1991)
- 104) Ajzen, I. : Theory of Planned Behavior.
<http://www-unix.oit.umass.edu/~aizen/tpb.html>, 2009/5/25/11:25 アクセス
- 105) Sparks, P., Conner, M., James, R., Shepherd, R., Povey, R. : Ambivalence about health-related behaviours: An exploration in the domain of food choice. *British Journal of Psychology*, 6 (1), 53-68 (2001)
- 106) Brinberg, D., Axelson, M.L., Price, S. : Changing food knowledge, food choice, and dietary fiber consumption by using tailored messages. *Appetite*, 35 (1), 35-43 (2000)

- 107) 藤原篤志, 奥中美帆, 太田夏来 : 決定バランスが大学生の健康的食行動に与える影響. 生老病死の行動科学, 10, 123-137 (2005)
- 108) Renner, B., Schwarzer, R. : The motivation to eat a healthy diet: How intenders and nonintenders differ in terms of risk perception, outcome expectancies, self-efficacy, and nutrition behavior. Polish Psychological Bulletin, 36 (1), 7-15 (2005)
- 109) Kronl, M. : Conceptual Models. In: Anderson, G.H. (ed.), Diet and Behavior: Multidisciplinary Approaches, Springer-Verlag, London, 5-15 (1990)
- 110) Furst, T., Connors, M., Bisogni, C.A., Sobal, J., Falk, L.W. : Food choice: A conceptual model of the process. Appetite, 26 (3), 247-265 (1996)
- 111) Rozin, P.: The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. In Shepherd, R., Raats, M. (ed.), The Psychology of Food Choice, CABI, pp.19-39 (2006)
- 112) Meiselman, H.L., and Waterman, D. : Food preferences of enlisted personnel in the Armed Forces. Journal of the American Dietetic Association, 73, 621-629 (1978)
- 113) Fishbein, M, & Ajzen, I.: Belief, attitude, intention and behavior: an introduction to theory and research. Readings, Mass, Addison-Wesley : Don Mills, New York, pp.1-384 (1975)
- 114) Rosenstock, I.M. : Why people use health services. Mibank Memorial Fund Quarterly, 44, 94-127 (1966)
- 115) Becker, M.H., Mailman, L.A.: Sociobiological determinants of compliance with health and medical care recommendations. Medical Care, 13 (1), 10-24 (1975)
- 116) 松本千明 : 『医療・健康スタッフのための健康行動理論の基礎生活習慣病を中心に』 医歯薬出版, 東京, pp.1-14, 37-46 (2002)
- 117) 全国調理師養成施設協会 : 改訂調理用語辞典. 図書印刷, 東京, p.443 (1998)
- 118) Kronl, M. Lau, D.: Social determinants in human food selection. In: Barker, L.M. (ed.), The psychobiology of human food selection. AIV, Westport Connecticut, pp.139-152 (1982)
- 119) Chambers, S., Lobb, A., Butler, L.T., Traill, W.B. : The influence of age and gender on food choice: A focus group exploration. International Journal of Consumer Studies, 32 (4), 356-365 (2008)
- 120) Ogden, J., Karim, L., Choudry, A., Brown, K.: Understanding successful behaviour change: The role of intentions, attitudes to the target and motivations and the example of diet. Health Education Research, 22 (3), 397-405 (2007)
- 121) Betts, N.M.: A method to measure perceptions of food among the elderly. Journal of Nutrition for the Elderly, 4, 15-21 (1985)
- 122) 島井哲志 : 食物選択の動機 — 日本語版食物選択質問紙 (FCQ) の作成 —. 日本心理学会第 62 回大会論文集, 1055 (1998)
- 123) 加藤佐千子 : 高齢者の食物選択動機と関連する要因. 桜美林大学大学院国際学研究科修士論文 (2008)
- 124) de Boer, J., Hoogland, C.T., Boersema, J.J.: Towards more sustainable food choices: Value priorities and motivational orientations. Food Quality and Preference, 18 (7),

985-996 (2007)

<IV>

- 125) 古谷野亘, 長田久雄: 実証研究の手引き調査と実験の進め方・まとめ方. ワールドブ
ランニング, 東京, p.48, pp.33-34 (1998)
- 126) 古谷野亘, 柴田博, 中里克治, 芳賀博, 須山靖男: 地域老人における活動能力の測定
—老研式活動能力指標の開発—. 日本公衆衛生雑誌, 34 (3), 109-114 (1987)
- 127) 鈴木隆雄: II 高齢期の QOL の規定要因, 東京都老人総合研究所. 中年からの老化予防
総合的長期追跡研究, 75-80 (2000)
- 128) 藤原佳典, 新開省二, 天野秀紀, 渡辺修一郎, 熊谷修, 高林孝司, 吉田裕人, 星旦二,
田中政春, 森田昌宏, 芳賀博: 自立高齢者における老研式活動能力指標得点の変動 生活
機能の個別評価に向けた検討. 日本公衆衛生雑誌, 50 (4), 360-366 (2003)
- 129) Lyn Richards, Janice M. Morse/小林奈美監訳: はじめて学ぶ質的研究. 歯医薬出版,
p.90 (2008)
- 130) 文部科学省: 新体力テスト実施要項. [http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/stamina/
03040901.html](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/stamina/03040901.html) (2008), 2008/10/28/19:50 アクセス
- 131) 内閣府共生社会政策統括官: 平成 23 年度版高齢社会白書 全文 (PDF 形式).
http://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2011/zenbun/24pdf_index.html (2011),
2012/06/02/15:05 アクセス
- 132) Devine, C.M.: A life course perspective: Understanding food choice in time, social
location, and history. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37 (3), 121-128
(2005)
- 133) 久保美由紀: 会津若松市における一人暮らし高齢者の生活状況—「食生活に関する調査」
結果から. 会津大学短期大学部研究年報, 65, 1-17 (2008)
- 134) NHK 放送文化研究所 (世論調査部): 2010 年国民生活時間調査報告書. p.9,
<http://www.nhk.or.jp/bunken/summary/yoron/lifetime/pdf/110223.pdf> (2011),
2011/8/3/10:05 アクセス
- 135) Falk L.W., Bisogni C.A., Sobal J. : Food choice process of older adults: A qualitative
investigation. *Journal of Nutrition Education*, 28 (5), 257-265 (1996)
- 136) 今田純雄, 長谷川智子, 田崎慎治: 食物選択へ及ぼす社会文化的要因の検討—ジェン
ダー効果—. 広島修大論集, 49 (2), 227-242 (2009)
- 137) キューピー: 2009 年度 キューピー食生活総合調査 50~79 歳女性の意識調査結果 (調
理行動) シニア層にも中食の利用・調理行動の簡便化が浸透. 食品工業, 53 (15), 84-88,
(2010)
- 138) 細田泰子, 濱本洋子: 都市近郊に居住する若年女性と高齢者の食品摂取状況の比較.
埼玉県立大学紀要, 4, 71-76 (2002)
- 139) 五明紀春, 渡邊早苗, 山田哲雄, 吉野陽子: スタンダード人間栄養学 応用栄養学.
朝倉書店, 東京, p.100 (2010)
- 140) 内閣府政策統括官 (共生社会政策担当) 付高齢社会対策担当: 平成 22 年度「第 7 回高
齢者の生活と意識に関する国際比較調査結果. [http://www8.cao.go.jp/kourei/
ishiki/h22/kiso/zentai/index.html](http://www8.cao.go.jp/kourei/ishiki/h22/kiso/zentai/index.html) (2010), 2012/06/30/10:55 アクセス

<V>

- 141) 西迫成一郎：原子力発電に対する受容度に影響する要因の分析多重指標モデルの分析事例. 山本嘉一郎, 小野寺孝義編：Amos による共分散構造分析と解析事例[第 2 版]. ナカニシヤ, 京都, pp.125-137(2006)
- 142) 原田謙, 杉澤秀博, 杉原陽子, 山田嘉子, 柴田博：日本語版 Fraboni エイジズム尺度 (FSA)短縮版の作成—都市部の若年男性におけるエイジズムの測定—. 老年社会科学, 26 (3), 308-319 (2004)
- 143) Copper M.: Motivations for alcohol use among adolescents: Development and validation of a four-factor model. Psychological Assessment, 6 (2), 117-128 (1994)
- 144) Lindeman M., Stark k.: Pleasure, pursuit of health or negotiation of identity? Personality correlates of food choice motives among young and middle-aged women. Appetite, 33 (1), 141-164 (1999)
- 145) 赤松理恵：中学生の間食選択に関する食態度の検討「間食選択動機」調査票の作成. 日本公衆衛生雑誌, 54 (2), 191-211 (2006)
- 146) 太郎丸博：近代家族規範の構造検証的因子分析による男女比較. 山本嘉一郎, 小野寺孝義編：Amos による共分散構造分析と解析事例[第 2 版]. ナカニシヤ, 京都, pp.81-96 (2006)
- 147) 豊田秀樹：共分散構造分析[Amos 編]—構造方程式モデリング—. 東京書籍, 東京, pp.76-87, pp.238-245 (2007)
- 148) 豊田秀樹：統計ライブラリー共分散構造分析<入門編>—構造方程式モデリング—. 朝倉書店, 東京, pp.173-174, 246-263 (1998)
- 149) 日経 BP コンサルティング：シニアの食に対する意識調査. 日経食品マーケット, 8, 32-38 (2004)
- 150) 厚生労働省大臣官房統計情報部動態・保健社会統計課：平成 23 年人口動態統計月報年計 (概数) の概況. <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/jinkou/geppo/nengai11/dl/gaikyou23.pdf> (2011), 2013/02/09/12:40 アクセス
- 151) 正木基文：栄養疫学：その展開と課題. 県立長崎シーボルト大学看護栄養学部紀要 6, 1-9 (2005)
- 152) 伊達久美子, 西田頼子, 中村美和子, 西田文子, 小森貞嘉：高齢循環器疾患患者の食行動の実践と認識. 山梨医科大学紀要, 18, 61-67 (2001)
- 153) 藤井昭子, 新澤祥恵, 坂本薫, 峯元真知子, 石井よう子, 川井孝子, 金谷昭子：食環境の市場変化と消費者行動のかかわり—中食の流通と消費—. 日本調理科学会誌, 34 (2), 65-180 (2001)
- 154) 壁谷沢万里子, 長沢由喜子：家事サービスの利用要因に関する構造的分析 (第 1 報) 基本的属性を視点として. 日本家政学会誌, 39 (11), 1141-1153 (1988)
- 155) 河合承子：要支援・要介護認定を受けた一人暮らし在宅高齢者の買い物・日常生活自立度との関連及び実行に必要な要因についての検討. 国際医療福祉大学紀要, 16 (1・2), 54-62 (2011)
- 156) 中村陽子, 宮原伸二, 人見裕江：都市における高齢者の食の実態と課題—大衆食堂利用者へのインタビューより—. 川崎医療福祉学会誌, 2, 177-182 (1999)
- 157) 内閣府共生社会政策統括官：平成 23 年度版高齢社会白書第 1 章高齢化の状況. http://www8.cao.go.jp/kourei/whitepaper/w-2011/zenbun/23pdf_index.html (2011), 2011/11/

15/15:15 アクセス

158) 厚生労働省 大臣官房統計情報部 社会統計課国民生活基礎調査室：国民生活基礎調査 4 所得の種類別状況. <http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/k-tyosa/k-tyosa09/index.html> (2010), 2011/11/15/15:35 アクセス

<VI>

159) 加藤佐千子：生活機能の高い高齢者における「食物選択動機」の構造. 医学と生物学, 156 (7), 486-499 (2012)

160) 今田純雄：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. 広島修道大論集, 34 (2), 281-291 (1994)

161) 堀毛裕子：日本語版 Health Locus of Control 尺度の作成. 健康心理学研究, 4, 1-7 (1991)

162) 塩事業センター：食の安全意識に関する調査. <http://www.shiojigyo.com/a080data/img/anzenisiki.pdf> (2006), 2013/2/8/14:35 アクセス

163) Van Strien, T., Frijter, J.E.R., Berger, G.P.A., & Defares, P.B.: The Dutch Eating Behavior Questionnaire (DEBQ) for assessment of restrained, emotional, and external eating behavior. *International Journal of Eating Disorders*, 5 (2), 295-315 (1986)

164) 今田純雄：第7章 青年期の食行動. 中島義明, 今田純雄, 人間行動学講座2たべるー食行動の心理学ー. 朝倉書店, pp.117-118 (1996)

165) Wallston, B.S., Wallston, K.A., & Devellis, R.: Development of Multidimensional Health Locus of Control (MHLC) scales. *Health Education Monographs*, 6 (2), 160-170 (1978)

166) 田中亮, 戸梶亜紀彦：欲求の充足に基づく顧客満足測定尺度の信頼性と内容的妥当性および基準関連妥当性の検討ーリハビリテーションサービスにおける調査研究ー. 理学療法学, 24 (4), 569-575 (2009)

167) 谷伊織：バランス型社会的望ましさ反応尺度日本語版 (BIDR-J) の作成と信頼性・妥当性の検討. パーソナリティ研究, 17 (1), 18-28 (2008)

168) 李曉茹, 下山晴彦：中国人大学生における脅迫傾向と親の養育態度. パーソナリティ研究, 6 (3), 335-349 (2008)

169) 三好昭子：主観的な感覚としての人格特性的自己効力感尺度 (SMSGSE) の開発. 発達心理学研究, 14 (2), 172-179 (2003)

170) 今津芳恵, 村上正人, 小林 恵, 松野俊夫, 椎原康史, 石原慶子, 城佳子, 児玉昌久：Public health research foundation ストレスチェックリスト・ショートフォームの作成ー信頼性・妥当性の検討ー. 心身医学, 46 (4), 302-308 (2006)

171) 大石展緒, 都竹浩生：Amos で学ぶ調査系データ解析. 東京図書, 東京, p.197 (2009)

172) 農林水産省：平成 23 年度食料自給率について. http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/pdf/23point.pdf (2012), 2013/04/28/09:40 アクセス

173) 食品安全性委員会：食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成21年7月実施)の結果. http://www.fsc.go.jp/monitor/2107_moni-kadaihoukoku-kekka.pdf (2009), 2013/04/28/09:53 アクセス

174) 農林水産省：食品表示のパフレット, 知っておきたい食品の表示<平成 25 年 1 月版>. http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/shitte_full.pdf (2013), 2013/04/10/15:21 アクセス

- 175) 池田順子, 東あかね, 永田久紀: 食品摂取頻度調査結果のスコア化による評価の妥当性について. 日本公衆衛生雑誌, 42 (10), 829-842 (1995)
- 176) 太田壽城, 芳賀博, 長田久雄, 田中喜代次, 前田清, 嶽崎俊郎, 関奈緒, 大山泰雄, 中西好子, 石川和子: 地域高齢者のための QOL 質問表の開発と評価. 日本公衆衛生雑誌, 48 (4), 258-267 (2001)
- 177) 森際孝司: 青年期の対人態度における母親の養育態度の影響 修正指標とワールド検定によるモデルの改良. 山本嘉一郎, 小野寺孝義編: Amos による共分散構造分析と解析事例[第2版]. ナカニシヤ, 京都, pp.111-124 (2006)
- 178) 豊田秀樹: 統計ライブラリー共分散構造分析[疑問編]—構造方程式モデリング—. 朝倉書店, 東京, pp.60-61, pp.70-71, pp.74-75, p.127, pp.144-145 (2008)
- 179) 田中敬子: 女子大生の健康とその食生活背景について 因子モデルと多重指標モデルによる因果関係の分析. 山本嘉一郎, 小野寺孝義編: Amos による共分散構造分析と解析事例[第2版]. ナカニシヤ 京都, pp.97-109 (2006)
- 180) 渡辺修一郎: 1. 在宅自立高齢者の総死亡の危険要因. 東京都老人総合研究所, 東京都老人総合研究所, 長期プロジェクト研究報告書「中年からの老化予防総合長期追跡研究」 中年からの老化予防に関する医学的研究—サセスフルエイジングをめざして, 65-70 (2000)
- 181) 日本栄養・食糧学会監修, 柴田博, 藤田義明, 五島孜朗編集: 高齢者の食生活と栄養. 光生館, 東京, pp.19-20 (1994)
- 182) 柴田博: V-1 沖縄県の食生活と栄養. 崎原盛造, 芳賀博, 健康長寿の条件: 元気な沖縄の高齢者たち. ワールドプランニング, 東京, 147-157 (2002)
- 183) 渡辺修一郎: 特集: 高齢者の食を考える総説 2. 高齢者の生活機能と食. *Geriatric Medicine*, 48 (7), 889-894 (2010)
- 184) 弘津公子, 井上佳美, 田中マキ子, 森口覚, 小川全夫, 超高齢社会における健康寿命の延伸に関連する要因—ADL・食生活・QOL からの検討—. 山口県立大学大学院論集, 47-54 (2007)
- 185) 秋月仁美, 坂本菜穂, 西あずさ, 榊友希, 出戸亜沙子, 永田真由美, 吉田有希, 笹川寿之, 平松知子, 正源寺美穂: 地域の健康な高齢者の健康度自己評価と病気・障害の有無に関連する因子の検討. 老年看護学, 11 (1), 79-85 (2006)
- 186) Dammann, K.W., Smith, C.: Factors affecting low-income women's food choices and the perceived impact of dietary intake and socioeconomic status on their health and weight. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 41 (4), 242-253 (2009)
- 187) 宮崎秀夫: 歯の健康力 日本人高齢者の口腔健康状態と栄養との関連性. *Food Style* 21, 12 (6), 25-28 (2008)
- 188) 葭原明弘, 高野尚子, 宮崎秀夫: 65歳以上高齢者における全身状態と口腔健康状態の関連—特定高齢者判定項目から. 口腔衛生学会雑誌, 58 (1), 9-15 (2008)
- 189) Lucan, S.C., Barg, K., Long, J.A.: Promoters and barriers to fruit, vegetable, and fast-food consumption among urban, low-income African Americans — A qualitative approach. *American Journal of Public Health*, 100 (4), 631-634 (2010)
- 190) 厚生科学審議会地域保健健康増進栄養部会 次期国民健康づくり運動プラン策定専門委員会: 健康日本 21 (第2次) の推進に関する参考資料. http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/dl/kenkounippon21_02.pdf (2012), 2013/06/18/20:03 アクセス

- 191) Kimura, Y., Wada, T., Ishine, M., Ishimoto, Y., Kasahara, Y., Konno, A., Nakatsuka, M., Sakamoto, R., Okumiya, K., Fujisawa, M., Otsuka, K., Matsubayashi, K.: Food diversity is closely associated with activities of daily living, depression, and quality of life in community-dwelling elderly people. *Journal of the American Geriatrics Society*, 57 (5), 922-924 (2009)
- 192) Sheikh, J.I., Yasavage, J.A.: Geriatric Depression Scale (GDS) recent evidence and development of a shorter version. In: Brink T.L., (ed.) *Clinical Gerontology: A Guide to Assessment and Intervention*. New York: Haworth Press, pp.165-173 (1986)
- 193) 熊谷修, 柴田博, 渡辺修一郎, 鈴木隆雄, 芳賀博, 長田久雄, 寺岡加代: 自立高齢者の老化を遅らせるための介入研究, 有料老人ホームにおける栄養状態改善による試み. *日本公衆衛生雑誌*, 46 (11), 1003-1012 (1999)
- 194) 湯川和子, 山下洵子: 高齢者に適切なたんぱく質を考察するための一資料. *看護学統合研究*, 6 (2), 19-24 (2005)
- 195) 駒田亜衣, 森永八江, 嗟峨井勝, 井澤弘美, 佐藤伸, 原田光子, 三津谷恵, 藤田修三: 食生活改善を目的とした健康教室参加の効果 - 60歳以上の参加者についての考察 -. *青森県立保健大学雑誌*, 7 (2), 249-256 (2006)

資料

2008 年 12 月～2009 年 10 月実施の調査に関する資料(A)

登録者派遣の依頼書（地域用）

シルバー人材センター登録者派遣の契約書（地域用）

調査依頼書（有料老人ホーム用）

調査実施に関する了承の確認書（有料老人ホーム用）

調査実施についての説明書（地域用）

調査実施についての説明書（有料老人ホーム用）

調査への同意書（地域用、有料老人ホーム用）

調査用紙（食事記録調査票、インタビュー内容および調査用紙）

(社)シルバー人材センター
理事長 羽室 武 様

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

登録者派遣の依頼書

拝啓

寒さ一段と厳しくなってきました。

皆様におかれましては、益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、平成 17 年に食育基本法が成立後も、様々な食品の安全性や生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食品選択や食事のあり方等、個人の態度や考え方が、ますます重要になってきています。私どもは、食品選択についての考えを調査収集し、そこから高齢者理解や食教育へと繋げていくことを目指して、ただいま研究に取り組んでおります。

そこで、多くのかたから幅広く、また、他種類の意見を収集するために、京都市シルバー人材センターに登録しておられる皆様のご意見を聞かせていただきたく思っております。別紙の調査用紙をご参照の上、何卒趣旨にご賛同下さり、登録者の方をご紹介しますようお願い申し上げます。

敬具

送付書類

- ・ 登録者派遣の依頼書(本状)
- ・ シルバー人材センター登録者派遣の契約書
- ・ 食物選択に関する食生活調査のお願い(個人用)
- ・ 調査実施についての説明書(個人用)
- ・ 調査への同意書 (個人用)
- ・ 調査用紙一式(個人用)

シルバー人材センター登録者派遣の契約書

1. 依頼業務の名称 「食物選択動機」に関する食生活調査

2. 調査協力者への支払い金額 金 3,150 円
交通費 実費

なお、別紙、「調査実施の説明書」に則り、途中で、調査中止の場合も同額をお支払いいたします。

3. 期 間 平成 21 年 1 月 12 日 から 平成 21 年 4 月 30 日

4. 契約保証金 免除

派遣者 シルバー人材センター（以下「甲」とする）は、「食物選択動機」に関する食生活調査に協力できるシルバー人材センター登録者を 委託者 京都ノートルダム女子大学加藤佐千子(以下「乙」とする)に派遣するものとする。

乙 は、甲より派遣された協力者に対して、金 3150 円と交通費(実費)を支払うものとする。

本契約締結の証として本書 2 通を作成し、記名捺印の上甲乙各 1 通を保有する。

平成 年 月 日

甲（派遣者）：住 所 京都市中京区押小路通堀川西入二条城町 541 番地
氏 名 (社)シルバー人材センター
代表者 理事長 羽室 武

乙（委託者）：住 所 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地
氏 名 京都ノートルダム女子大学
代表者 準教授 加藤佐千子

ウエル・エイジング・コミュニティ宝塚エデンの園
園長 川勝 陽一 様

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査依頼書

拝啓

寒さ一段と厳しくなってきました。皆様におかれましては、益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、平成 17 年に食育基本法が成立後も、様々な食品の安全性や生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食品選択や食事のあり方等、個人の態度や考え方が、ますます重要になってきています。また、食事は楽しみのひとつであり、ご本人の望む食物選択が可能となれば、生活の質向上にも貢献できるものと考えられます。

そこで、本研究は、入居者の皆様の日頃の食品選択についての考えを調査させていただき、その結果を高齢者理解や食教育へと繋げていくことを目指して、実施させていただくものです。

別紙の調査用紙をご参照の上、何卒趣旨にご賛同下さり、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。なお、調査にご協力をいただく方は、20 名程度を予定しております。また、調査にご協力いただいた方には、謝礼を謹呈させていただきます。

敬具

送付書類

- ・ 調査依頼書(本状)
- ・ 調査了承の確認書
- ・ 食物選択に関する食生活調査のお願い(入居者用)
- ・ 調査実施についての説明書(入居者用)
- ・ 調査への同意書 (入居者用)
- ・ 調査用紙一式(入居者用)

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、宝塚エデンの園におきまして、ご入居者の皆様の食品選択、食品摂取の理由や動機についての内容をおたずねするものです。高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長田久雄

上記の前提のもとに、入居者に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 年 月 日

宝塚エデンの園 担当者

ご署名 印

「食物選択動機」に関する食生活調査のお願い

我が国では、平成 17 年に食育基本法が成立しました。そこでは、国民全員が、健全な食生活を実践できるよう求められています。適切な食生活は、健康を維持することに直接つながり、介護の期間を短縮し、ひいては幸せな生活にも関連しています。

本調査は、皆様が、「毎日食べるものを、どのように考えて選んでおられるのか」という「食物選択動機」を明らかにするために、実施させていただくものです。「人々が、どんな目的を持って食物を選択するのか」ということを、明らかにすることができれば、適切な食情報の発信や食行動の改善に役立てることができると考えています。

上記の研究趣旨をご理解下さり、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

なお、得られたデータは、プライバシーに配慮し、個人を特定することや、御迷惑をおかけすることは一切ありません。また、データは、厳重に保管し、研究終了後は、研究者の責任において適切に処理いたします。研究成果は、学会発表、学会誌への投稿等によって報告させていただきます。

どうか、調査にご協力下さいますよう重ねてお願い申し上げます。

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学 大学院 教授 長田 久雄

<連絡先>加藤佐千子

〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科

電話：075-706-3674 (ダイヤルイン)

FAX：075-706-3707 (総務課)

e-mail アドレス：skato@notredame.ac.jp

調査実施についての説明書

以下の内容について、ご理解いただき、納得をいただけた場合には同意書にご署名をお願いいたします。

調査への参加についてはあなたの自由意志です。調査参加への同意後でも同意の撤回ができます。さらに参加の拒否や、同意後の撤回により、不利益を被ることはありません。調査結果の公表に際しましては、調査にご協力下さる方の匿名性、および、プライバシーを確保いたします。

どうぞご協力をよろしくお願いいたします。

1. 調査の目的

本調査の目的は、皆様が、「食物をどのような考えで選んでおられるのか」という、食物選択に影響を与える要因を明らかにすることです。

2. 本調査の方法

・1日分の食物選択について、自宅で、ご自身で記入票に記録していただきます。

・面接によるインタビュー調査（1回・30分程度のもの）を受けていただきます。また、面接時に、簡単な質問紙調査を実施します。面接は、京都ノートルダム女子大学で行います。なお、ご希望の面接場所がある場合、そこで実施することも可能です。

3. 同意されない場合でも不利益を受けることはありません。

この調査に参加されるかどうかは、自由意志です。たとえお断りになられても、一切、影響はありません。

4. 同意した後、いつでもこれを撤回することができます。

この調査への参加に同意された後でも、また途中であっても、自由に同意を撤回できます。撤回された場合でも、不利益を被ることはありません。

5. プライバシーの保護

お答えいただいた内容で知り得た情報については、厳重に秘密が守られます。氏名、その他、個人を特定する情報は、この結果の報告や発表には一切使用されることはありません。また、本調査にて知り得た情報は、本調査の目的以外には使用いたしません。

6. 文書による同意

この調査では、ご協力いただきます方、ご本人の同意を文書でいただきたいと考えています。以上の内容を十分に理解し、納得された上で、同意書にご署名、捺印をお願いいたします。

調査実施についての説明書

以下の内容について、ご理解いただき、納得をいただけた場合には同意書にご署名をお願いいたします

調査への参加についてはあなたの自由意志です。調査参加への同意後でも同意の撤回ができます。さらに参加の拒否や、同意後の撤回により、不利益を被ることはありません。調査結果の公表に際しましては、調査にご協力下さる方の匿名性、および、プライバシーを確保いたします。

どうぞご協力をよろしくお願いいたします。

1. 調査の目的

本調査の目的は、皆様が、「食物をどのような考えで選んでおられるのか」という、食物選択に影響を与える要因を明らかにすることです。

2. 本調査の方法

・1日分の食物選択について、自宅で、ご自身で記入票に記録していただきます。

・面接によるインタビュー調査（1回・30分程度のもの）を受けていただきます。また、面接時に、簡単な質問紙調査を実施します。面接は、宝塚エデンの園内で行います。なお、ご希望の面接場所がある場合、そこで実施することも可能です。

3. 同意されない場合でも不利益を受けることはありません。

この調査に参加されるかどうかは、自由意志です。たとえお断りになられても、一切、影響はありません。

4. 同意した後、いつでもこれを撤回することができます。

この調査への参加に同意された後でも、また途中であっても、自由に同意を撤回できます。撤回された場合でも、不利益を被ることはありません。

5. プライバシーの保護

お答えいただいた内容で知り得た情報については、厳重に秘密が守られます。氏名、その他、個人を特定する情報は、この結果の報告や発表には一切使用されることはありません。また、本調査にて知り得た情報は、本調査の目的以外には使用いたしません。

6. 文書による同意

この調査では、ご協力いただきます方、ご本人の同意を文書でいただきたいと考えています。以上の内容を十分に理解し、納得された上で、同意書にご署名、捺印をお願いいたします。

調査への同意書

このたび私は、「食物選択動機」に関する食生活調査についての調査にあたり調査者から以下の内容についての説明を受け、理解し、了承しました。

本調査に協力することを同意します。

1. 本調査の目的
2. 本調査の方法
3. 同意した後であっても、随時調査協力の辞退ができること
4. 守られるべき権利、(匿名性・機密保持・不利益を被らないこと)に関する必要事項

平成 年 月 日

ご本人 ご署名 印

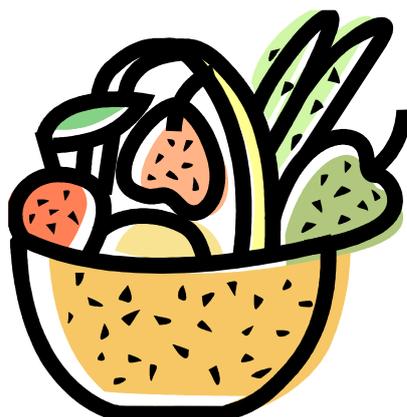
調査者

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長田 久雄

食事記録調査票

記録日

月 日



【記入方法・内容】

記入例を参考にして、1日分の食事について①～⑪までの事柄を記録してください。

- ① 食事の時間
- ② 食事の種類
- ③ 食べた場所
- ④ 献立や料理名
- ⑤ 材料名
- ⑥ 分量
- ⑦ 料理や食品を選んだ理由を詳しく書いてください。
- ⑧ 選んだ人
- ⑨ 作った人
- ⑩ 一緒に食べた人
- ⑪ 材料食品の入手先

食事記録【記入例】

11月 25 日 火曜日

曜日を記入

イニシャル S.Y

- 今日1日で、あなたが食べたり、飲んだりしたものを すべて教えてください。
- そして、その食事や料理、食べ物や材料を、なぜ選んだのか教えてください。

時間	食事種類 朝食、昼食、夕食など	食べた場所 自宅・兼食所・レストランなど	献立や料理名	材料名	およその分量	その料理や食品を選んだ(購入した)理由 どのような理由で、その食事・料理・食品・材料を選んだか書いてください	その料理や食品を選んだ人 自分・配偶者・娘・嫁など	作った人 自分・配偶者・娘・嫁・スーパー・店など	一緒に食べた人	材料の入手先 スーパー・コンビニ・レストラン・自販販売機	備考
起床 5:45	朝食	自宅	パン	食パン	1枚	ご飯を炊かなかったから (2日に1度炊くので)	自分	自分	夫	スーパー	
6:45 ~ 7:05	食事の時間を記入		みそ汁	なす 南瓜 玉子 葱	汁椀に1杯	野菜を多く入れると健康によいから タンパク質が足りないので卵を入れた	//	//	//		みそは通販 まとめ買
	食事ごとに線で区切って下さい。		ヨーグルト トマト バナナ 漬物	ヨーグルト きゅうり なす	約50g 大1/2個 中1本 少々	毎朝食べる習慣、 夫(糖尿病)の栄養士さんに聞いた食事を参考 にしているのだから 漬物が好き・後口がよいから	// // // //	// // // //	// // // //		
12:00 ~ 12:20	昼食	自宅	ご飯 みそ汁 鶏肝煮	米 朝と同じ 鶏肝	1杯 1杯 約20g	昨日の冷飯があったので朝の残りを片付けるため 昨日の夕食の残りがあった鶏の肝煮、煮たものが売っていたので、買った。すぐに食べられるから。自分で煮ることを無精したので肝がすぎだから安かった。習慣にしている。	自分 // //	自分 スーパー	//	スーパー	
			りんご 漬物 みかん	きゅうり なす シヨウガ	1/3個 少々 1個	漬物が好き・後口がよいから 食後物足りなかつたので果物は、体によいと聞いたので。	// // // //	// // // //	// // // //	農協 自分の畑 でとれた 姉から もらった	
	間食	自宅	いろいろ		3cmくらい	甘いものがほしかった。 娘が土産に持ってきたのがあったので糖尿病なので量を控えた	娘	とらや	夫・娘	土産	
19:00 ~ 20:00	夕食	レストラン	しゃぶしゃぶ	豚肉 白菜 葱	約150g 3切れ 3切れ	娘が帰省したので、近くの料理屋に食べに行った ごちそうの材料(肉など)がなかったのと、片付けや準備に時間をかけたくなかつた。 鍋料理は、暖まるし、娘が好き。私は料理が下手だから 牛肉は、信仰している宗教の関係で食べないので豚にした	自分		夫・娘	料理店	
就寝 21:30	就寝時刻を										

当てはまる番号に○をつけてください

質問1 今日、1日、歩いたり、運動したりした時間は・・・ア. 1時間以下 イ. 1~2時間 **ウ. 3~4時間** エ. 4時間以上

質問2 今日の食事は・・・ア. いつもと同じ **イ. 特別な食事が含まれていた**

質問3 今日の食欲は・・・ア. いつもより食欲なかつた イ. いつもと同じ **ウ. いつもより食欲があつた**

質問4 今日の主な日課は・・・ア. いつもと同じ **イ. 特別な行動があつた**

4つの質問に答えてください。それぞれひとつに○印

食事記録											
月 日 曜日						イニシャル					
<ul style="list-style-type: none"> ● 今日1日で、あなたが食べたり、飲んだりしたものを すべて教えてください。 ● そして、その食事や料理、食べ物や材料を、なぜ選んだのか教えてください。 											
時間	食事種類 <small>朝食、昼食、夕食など</small>	食べた場所 <small>自宅・兼食所・レストランなど</small>	献立や料理名	材料名	およその分量	その料理や食品を選んだ(購入した)理由 どのような理由で、その食事・料理・食品・材料を選んだか書いてください	その料理や食品を選んだ人 <small>自分・配偶者・娘・嫁など</small>	作った人 <small>自分・配偶者・娘・嫁・スーパー・店など</small>	一緒に食べた人	材料の入手先 <small>スーパー・コンビニ・レストラン・自動販売機</small>	備考
起床											
就寝											

当てはまる番号に○をつけてください

質問1 今日、1日、歩いたり、運動したりした時間は・・・ア. 1時間以下 イ. 1～2時間 ウ. 2～4時間 エ. 4時間以上

質問2 今日の食事は……………ア. いつもと同じ イ. 特別な日

質問3 今日の食欲は……………ア. いつもより食欲なかった イ. いつもと同じ ウ. いつもより食欲があった

質問4 今日の主な日課は……………ア. いつもと同じ イ. 特別な行動があった

インタビューの内容

NO. ()

質問イ. 「過去 2, 3 日に飲食したものを思い出してください」

質問ロ. 「なぜそれを飲食したのかを説明してください」

質問ハ. 「どのような理由でその食べ物を選んだのか、購入したのか、教えてください」

質問ニ. 「食物を選ぶことについてたいていどのようにするか説明してください」

質問ホ. 「どのようなときに普段と違う食物選択をしますか」

質問ヘ. 「あなたにとってどのようなことが食物選択に影響していると思いますか」

質問ほ. あなたが食べないようにしている食物はありますか。それはなぜですか。
あなたが、食べるように心がけているものはありますか、それはなぜですか

配偶者の病気

「何を優先するか」, 「何に価値を置いているか」, 「どのようなことを考慮するか」,
経験、こだわりなど

以下の質問にお答えください。

NO. ()

年齢 () 歳	性 (イ. 男性 ロ. 女性)
	体重 () kg
	身長 () m
面接の時に測定させていただきます→握力 () kg	

1. 現在の同居人数(自分も含む)は何人ですか。

() 人

2. 現在、どなたと一緒に暮らしていますか (いくつでも○印)。

イ. 一人暮らし	ホ. 男の孫(孫の夫も含める)
ロ. 配偶者	ヘ. 女の孫(孫の妻も含める)
ハ. 息子(婿も含める)	ト. 父親
ニ. 娘 (嫁も含める)	チ. 母親
	リ. その他 ()

3. 最後に通った学校は、どれにあてはまりますか(ひとつだけに○印)。

イ. 小学校・中学校
ロ. 高等学校
ハ. 専門学校・短大・大学・大学院
ニ. その他 ()

4. 学校には、何年通いましたか。(数字を記入) 通学したのは合計で () 年

5. 一番長い期間従事した仕事 は、どれにあてはまりますか(ひとつだけに○印)。

イ. 自営業 (農林漁業、商工サービス業、自由業、内職など)
ロ. 勤め (管理職・専門職・事務職・労務職・販売/サービス職など)
ハ. 無職 (主婦・無職)
ニ. その他 ()

6. 現在も、仕事をしておられますか。 (ひとつだけに○印)

イ. 自営業
ロ. 勤め
ハ. 無職
ニ. その他 ()



7a. 一ヶ月の 食費 はおよそ
どれくらいですか(ひとつだけに○印)。

- イ. 3 万円以下
ロ. 3 万円～5 万円以下
ハ. 5 万円～8 万円以下
ニ. 8 万円以上
(家族 _____ 人分)

7b. 毎日のやりくりはいかがで
すか。(ひとつだけに○印)

- イ. 非常に苦勞している
ロ. やや苦勞している
ハ. どちらともいえない
ニ. あまり苦勞していない
ホ. まったく苦勞していない

8. 現在、治療中の病気はありますか。

- イ. 有り ロ. 無し

「イ. 有り」の場合は、どの病気ですか (いくつでも○印)。

- イ. 循環器系 (心臓・高血圧など)
ロ. 呼吸器系 (肺炎・喘息など)
ハ. 内科一般系(糖尿病・胃腸病・癌など)
ニ. 外科・整形外科系(腰痛・関節痛・骨折など)
ホ. 耳鼻・咽喉科系 (難聴・鼻炎・咽喉炎など)

へ. 眼科系 (白内障・緑内障・遠近視など)
ト. 泌尿器科系(前立腺・尿道炎など)
チ. 皮膚科系 (白癬・皮膚炎など)
リ. 歯科系 (虫歯、入れ歯、歯周炎など)
ヌ. その他 ()



9. 以下の質問にお答え下さい。(「はい」「いいえ」どちらかに○印)

- | | | |
|------------------------------|-------|--------|
| ①バスや電車を使って一人で外出できますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ②日用品の買い物が出来ますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ③自分で食事の用意ができますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ④請求書の支払いができますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑤銀行預金・郵便貯金の出し入れが
自分でできますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑥年金などの書類がかけますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑦新聞を読んでいきますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑧本や雑誌を読んでいきますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑨健康についての記事や番組に興味がありますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑩友達の家を訪ねる事がありますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑪家族や友達の相談にのる事がありますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑫病人を見舞う事ができますか | イ. はい | ロ. いいえ |
| ⑬若い人に自分から話しかける事がありますか | イ. はい | ロ. いいえ |

10. あなたが、食物を選んだり、購入する時に影響を受ける情報源は、どのようなもので
 ですか。(いくつでも○印)

- イ. 新聞・広告
- ロ. テレビ・ラジオ
- ハ. 雑誌・専門書など
- ニ. インターネット
- ホ. 専門家(栄養士・医師・看護師など)からの情報
- ヘ. 家族からの情報
- ト. 友人からの情報
- チ. 地域や近所の人からの情報
- リ. その他 ()

11. 現在、どのくらい^かのものが噛めますか(ひとつだけに○印)。

- イ. どんなものでも、ほしいものを噛んで食べられる
- ロ. 噛みにくいものもあるが、たいていのものは食べられる
- ハ. あまり噛めないで、食べ物が限られている
- ニ. ほとんど噛めない
- ホ. まったく噛めず、流動食(ミキサー食)を食べている

12. ご自分の体格について日頃どのように感じていますか(ひとつだけに○印)。

イ.	ロ.	ハ.	ニ.	ホ.	ヘ.	ト.
痩非	瘦か	瘦や	思瘦太	太や	太か	太非
せ常	せな	せや	うせっ	っや	っな	っ常
てに	てり	て	てて	て	てり	てに
い	い	い	もも	い	い	い
る	る	る	いな	る	る	る
と	と	と	いな	と	と	と
思	思	思	いい	思	思	思
う	う	う	とし	う	う	う

└───┬───┬───┬───┬───┬───┬───┘
瘦せている 太っている

13. 一週間の日課は、大体はどのようにして過ごしておられますか。(記述)
 起床から就寝までの主な過ごし方



ご協力をありがとうございました

2010 年度実施の調査に関する資料 (B)

調査のお願い (地域用)

調査実施に関する了承の確認書 (地域用)

調査のお願い (有料老人ホーム用)

調査実施に関する了承の確認書 (有料老人ホーム用)

「食物選択動機に」 関する調査のお願い (地域用, 有料老人ホーム用)

調査実施についての説明書 (地域用, 有料老人ホーム用)

調査への同意書 (地域用, 有料老人ホーム用)

調査用紙 (縮小版)

地域用

佛教大学四条センター
所長 西岡正子 先生

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長田久雄

調査のお願い

拝啓

貴センターにおかれましては益々ご隆盛のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、様々な食品があふれている一方で、食品の安全性や、生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食品選択や食事のあり方等に対する個人の態度や考え方、すなわち、個人がどのような考えで食物を取捨選択するかということが大変重要になってきています。

そこで、本研究は、食物選択動機に関する様々な項目について、その重要度を調査させていただき、個人がどのような考えのもとに食物を選択するかを明らかにしたいと考えて実施させていただくものです。得られた結果は、高齢者理解や食教育へと繋げていくことができるだけでなく、個人の食物選択の傾向を把握することに資することができると考えております。

別紙の調査用紙をご参照の上、何卒趣旨にご賛同下さり、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。なお、調査対象は、60 歳以上の自立した方々にご協力いただきたいと存じます。

どうかよろしくお願ひいたします。

敬具

送付書類

- ・ 調査依頼書(本状)
- ・ 調査了承の確認書
- ・ 確認書の返信用封筒

<配布用サンプル一式>

- ・ 食物選択に関する食生活調査のお願いと調査実施についての説明書(両面印刷)
- ・ 調査への同意書 (返信用はがき)
- ・ 調査用紙

佛教大学四条センター
所長 西岡 正子 様

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、佛教大学四条センターにおきまして、受講生の皆様の食物選択動機項目のついてその重要度をおたずねするものです。高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

上記の前提のもとに、受講生に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 年 月 日

佛教大学四条センター 担当者

ご署名 印

ウエル・エイジング・コミュニティ宝塚エデンの園
園長 川勝 陽一 様

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査のお願い

拝啓

ようやく春らしい新緑の季節となって参りました。貴園におかれましては、益々ご隆盛のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、様々な食品があふれている一方で、食品の安全性や、生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食品選択や食事のあり方等に対する個人の態度や考え方、すなわち、個人がどのような考えで食物を取捨選択するかということが大変重要になってきています。

そこで、本研究は、食物選択動機に関する様々な項目について、その重要度を調査させていただき、個人がどのような考えのもとに食物を選択するかを明らかにしたいと考えて実施させていただくものです。得られた結果は、高齢者理解や食教育へと繋げていくことができるだけでなく、個人の食物選択の傾向を把握することに資することができると考えております。

別紙の調査用紙をご参照の上、何卒趣旨にご賛同下さり、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。なお、調査対象は、60 歳以上の自立した方々にご協力いただきたいと存じます。

どうかよろしくお願いいたします。

敬具

送付書類

- ・ 調査依頼書(本状)
- ・ 調査了承の確認書
- ・ 確認書の返信用封筒

<配布用サンプル一式>

- ・ 食物選択に関する食生活調査のお願いと調査実施についての説明書(両面印刷)
- ・ 調査への同意書 (返信用はがき)
- ・ 調査用紙

ウエル・エイジング・コミュニティ宝塚エデンの園
園長 川勝 陽一 様

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、宝塚エデンの園におきまして、ご入居者の皆様の食物選択動機項目のついてその重要度をおたずねするものです。高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

上記の前提のもとに、入居者に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 年 月 日

宝塚エデンの園 担当者

ご署名 _____ 印

「食物選択動機」に関する調査のお願い

我が国では、平成 17 年に食育基本法が成立しました。そこでは、国民全員が、健全な食生活を実践できるよう求められています。適切な食生活は、健康を維持することに直接つながり、健康寿命の延伸にも関連しています。

本調査は、皆様が、食べ物を選ぶとき重視する事柄（食物選択の動機）について、その重要度をお聞きするものです。多くの方が重視する食物選択動機のパターンを明らかにすることができれば、適切な食物選択に役立てることができるとともに、健康的な食物選択情報を発信することに資することができると思っています。

上記の研究趣旨をご理解下さり、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

なお、得られたデータは、プライバシー保護に十分に配慮いたします。ご迷惑をおかけすることは一切ありません。また、データは、厳重に保管し、研究終了後は、研究者の責任において適切に処理いたします。研究成果は、学会発表、学会誌への投稿等によって報告させていただきます。

どうか、調査にご協力下さいますよう重ねてお願い申し上げます。

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子
桜美林大学 大学院 教授 長田 久雄

<連絡先>加藤佐千子

〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町1番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科

電話：075-706-3674 (ダイヤルイン)

FAX：075-706-3707 (総務課)

e-mail アドレス：skato@notredame.ac.jp

調査実施についての説明書

以下の内容について、ご理解いただき、納得をいただけた場合には同意書(同封のはがき)にご署名をお願いいたします。

1. 調査の目的

本調査は、食物選択時の動機について、その「重要度」を調査し、食物選択動機の調査票を開発することを目的としています。

2. 本調査の方法

食物選択の理由や動機について、ご自宅で、ご自身で調査票に記入していただきます。

3. 同意されない場合でも不利益を受けることはありません。

この調査に参加されるかどうかは、自由意志です。たとえお断りになられても、一切、影響はありません。

4. 同意した後、いつでもこれを撤回することができます。

この調査への参加に同意された後でも、また途中であっても、自由に同意を撤回できます。撤回された場合でも、不利益を被ることはありません。

5. プライバシーの保護

お答えいただいた内容で知り得た情報については、厳重に秘密が守られます。氏名、その他、個人を特定する情報は、この結果の報告や発表には一切使用されません。データは、統計的に処理し、個人を特定することはありません。また、本調査にて知り得た情報は、本調査の目的以外には使用いたしません。

6. 文書による同意

この調査では、ご協力いただきます方、ご本人の同意を文書でいただきたいと考えています。以上の内容を十分に理解し、納得された上で、同意書(同封のはがき)にご署名、捺印をお願いいたします。

調査への同意書

このたび私は、「食物選択動機」に関する調査について、以下のことを理解し、了承しました。

本調査に協力することを同意します。

1. 本調査の目的
2. 本調査の方法
3. 同意した後であっても、随時調査協力の辞退ができること
4. 守られるべき権利、(匿名性・機密保持・不利益を被らないこと)に関する必要事項

平成 年 月 日

ご本人 ご署名 _____ 印 _____

調査者

京都ノートルダム女子大学 准教授 加藤佐千子

桜美林大学大学院 教授 長田 久雄

この同意書は、同封の返信用封筒（小）に入れて、調査用紙とは別便でご送付ください。

同意書到着後、調査のお礼をお送りさせていただきます。もし差し支えなければ、ご住所を下記にご記入ください。

ご住所 _____

★調査用紙とは別便でお送りください。

「食物選択動機」に関する調査

別紙の「研究の趣旨」をご理解くださり、次ページ以降の質問にお答え下さい。

なお、質問は、全部で8頁です。両面に問題が印刷してあります。

問題数が大変多く、ご面倒をおかけいたしますが、一つでも欠けるとデータとして使用することができなくなります。答えにくい場合でも考えすぎずに、すべての質問に、もれなくお答えください。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

ご回答後は、同封の封筒にてご返送ください。

ご質問などがございましたら、下記までお問い合わせください。

<連絡先>加藤佐千子

〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町1番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部

電話：075-706-3674（直通）

FAX：075-706-3707（総務課）

e-mail アドレス：skato@notredame.ac.jp

あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

当てはまる番号 ひとつ に○をしてください。必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

<記入例>

5	4	3	2	1
---	---	---	---	---

非常に重視する	かなり重視する	やや重視する	わずかに重視する	重視しない
5	4	3	2	1

<A群 15問>

- A1 味付けの違うものを組み合わせる ことをどの程度重視しますか・・・
- A2 食べ合わせがよい ことをどの程度重視しますか・・・
- A3 パン食と合う ことをどの程度重視しますか・・・
- A4 おかずになる ことをどの程度重視しますか・・・
- A5 環境によい包装である ことをどの程度重視しますか・・・
- A6 遺伝子組み換え食品ではない ことをどの程度重視しますか・・・
- A7 環境に優しい方法で生産している ことをどの程度重視しますか・・・
- A8 安全性が高い ことをどの程度重視しますか・・・
- A9 農薬の使用が少ない ことをどの程度重視しますか・・・
- A10 自然のままの食材が使われている ことをどの程度重視しますか・・・
- A11 食品添加物を含まない ことをどの程度重視しますか・・・
- A12 人工的な食材を含まない ことをどの程度重視しますか・・・
- A13 使用材料が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- A14 消費期限内(賞味期限)に消費できる ことをどの程度重視しますか・・・
- A15 消費期限(賞味期限)が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・

非常に重視する・・・	5
かなり重視する・・・	4
やや重視する・・・	3
わずかに重視する・・・	2
重視しない・・・	1



<B群 16問>

- B1 製造日が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- B2 製造者(メーカー)明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- B3 銘柄や品種が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- B4 産地(国内の)が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- B5 原産国が明らかである ことをどの程度重視しますか・・・
- B6 政治上賛成できる国から輸入している ことをどの程度重視しますか・・・
- B7 旬のものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B8 新鮮である ことをどの程度重視しますか・・・
- B9 品質が良い ことをどの程度重視しますか・・・
- B10 硬いものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B11 柔らかいものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B12 店の人が勧めたものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B13 知人が勧めたものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B14 周りの人が選んでいるものである ことをどの程度重視しますか・・・
- B15 知人や近所に差しあげる ことをどの程度重視しますか・・・
- B16 若者が集まる場所で食べることができる ことをどの程度重視しますか・・・

非常に重視する・・・	5
かなり重視する・・・	4
やや重視する・・・	3
わずかに重視する・・・	2
重視しない・・・	1

非常に重視する・・・	5
かなり重視する・・・	4
やや重視する・・・	3
わずかに重視する・・・	2
重視しない・・・	1



あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

当てはまる番号に ひとつ ○ をしてください。必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

<記入例>

5	④	3	2	1
---	---	---	---	---

非常に重視する	かなり重視する	やや重視する	わずかに重視する	重視しない
5	4	3	2	1

<C群 15問>



- C1 珍しいものである ことをどの程度重視しますか.....
- C2 いままで食べたことがないものである ことをどの程度重視しますか.....
- C3 新製品である ことをどの程度重視しますか.....
- C4 しばらく食べていないものである ことをどの程度重視しますか.....
- C5 伝統的に食べてきたものである ことをどの程度重視しますか.....
- C6 馴染みがある ことをどの程度重視しますか.....
- C7 幼少の頃から食べている ことをどの程度重視しますか.....
- C8 普段(習慣的に)食べている ことをどの程度重視しますか.....
- C9 三食以外に食べない ことをどの程度重視しますか.....
- C10 腹八分目にする ことをどの程度重視しますか.....
- C11 ダイエットする(体重を減らす) ことをどの程度重視しますか.....
- C12 体重をコントロールする ことをどの程度重視しますか.....
- C13 太らないようにする ことをどの程度重視しますか.....
- C14 体重にあまり影響しない ことをどの程度重視しますか.....
- C15 高カロリーである ことをどの程度重視しますか.....

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

<D群 16問>



- D1 甘いものである ことをどの程度重視しますか.....
- D2 低カロリーである ことをどの程度重視しますか.....
- D3 砂糖が少ない ことをどの程度重視しますか.....
- D4 低脂肪である ことをどの程度重視しますか.....
- D5 コレステロール(脂身)が少ない ことをどの程度重視しますか.....
- D6 塩分が少ない ことをどの程度重視しますか.....
- D7 あっさりしている(淡泊である) ことをどの程度重視しますか.....
- D8 味付けが薄い ことをどの程度重視しますか.....
- D9 味付けが濃い ことをどの程度重視しますか.....
- D10 脂っこいものである ことをどの程度重視しますか.....
- D11 炊いたものである ことをどの程度重視しますか.....
- D12 味見をしたいものである ことをどの程度重視しますか.....
- D13 味がよい ことをどの程度重視しますか.....
- D14 おいしい ことをどの程度重視しますか.....
- D15 食べたい(体が要求する)ものである ことをどの程度重視しますか.....
- D16 口に合うものである ことをどの程度重視しますか.....

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

当てはまる番号に ひとつ ○ をしてください。必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

<記入例>

5	④	3	2	1
---	---	---	---	---

非常に重視する	かなり重視する	やや重視する	わずかに重視する	重視しない
5	4	3	2	1

< E群 15問 >

- E 1 好きなものである ことをどの程度重視しますか.....
- E 2 早く消費できる ことをどの程度重視しますか.....
- E 3 その日に使用するものである ことをどの程度重視しますか.....
- E 4 食材を無駄にしない ことをどの程度重視しますか.....
- E 5 使い切れるものである ことをどの程度重視しますか.....
- E 6 利用範囲が広い ことをどの程度重視しますか.....
- E 7 家計費の範囲内で賄える ことをどの程度重視しますか.....
- E 8 高価でない ことをどの程度重視しますか.....
- E 9 安いことをどの程度重視しますか.....
- E 10 売れ残った商品である ことをどの程度重視しますか.....
- E 11 値段に見合う価値がある ことをどの程度重視しますか.....
- E 12 おまけやポイントなどのサービスがある ことをどの程度重視しますか.....
- E 13 量(数)が丁度よいことをどの程度重視しますか.....
- E 14 量(数)が多いことをどの程度重視しますか.....
- E 15 量(数)が少ない ことをどの程度重視しますか.....

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1



< F群 16問 >

- F 1 家で料理しないようなものである ことをどの程度重視しますか.....
- F 2 もらいものや買い置きがある ことをどの程度重視しますか.....
- F 3 (前日の) 残り物がある ことをどの程度重視しますか.....
- F 4 (冷凍)保存ができる ことをどの程度重視しますか.....
- F 5 一定の食材を常備しておく ことをどの程度重視しますか.....
- F 6 店の対応がよい ことをどの程度重視しますか.....
- F 7 店がきれいである ことをどの程度重視しますか.....
- F 8 自宅まで売りに来てくれる ことをどの程度重視しますか.....
- F 9 自宅まで配達してくれる ことをどの程度重視しますか.....
- F 10 店やスーパーで手軽に手に入る ことをどの程度重視しますか.....
- F 11 自宅や職場の近くで購入できる ことをどの程度重視しますか.....
- F 12 後片付けが簡単である ことをどの程度重視しますか.....
- F 13 用意が簡単である ことをどの程度重視しますか.....
- F 14 準備に時間がかからない ことをどの程度重視しますか.....
- F 15 調理がとても簡単である ことをどの程度重視しますか.....
- F 16 少ない材料で作ることができる ことをどの程度重視しますか.....

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1



あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

当てはまる番号に ひとつ ○ をしてください。必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

<記入例>

5 ④ 3 2 1

非常に重視する
かなり重視する
やや重視する
わずかに重視する
重視しない

<G群 15問>

- G1 調理して疲れない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G2 すぐに食べられる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G3 手軽に食べられる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G4 おかずがなくても食べられる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G5 彩がいい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G6 盛り付けがきれいである ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G7 見た目がいい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G8 献立を豪華にする ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G9 口直しになる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G10 口の中がすかっとする ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G11 食感がよい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G12 匂いがよい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G13 胸がすかっとする ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G14 ストレスを発散できる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- G15 気分がよくなる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1

非常に重視する・・・5
かなり重視する・・・4
やや重視する・・・3
わずかに重視する・・・2
重視しない・・・1

<H群 16問>

- H1 リラックスできる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H2 落ち着く(ほっとする) ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H3 口のさびしさを紛らわせる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H4 空腹を満たす ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H5 目先を変える ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H6 元気になる ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H7 力がつく ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H8 しゃきっとする ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H9 生活をよくする(好調にする) ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H10 食べた後の体調に影響しない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H11 アレルギーや湿疹が出ない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H12 お腹や胃に負担が少ない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H13 血圧に影響しない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H14 湿疹が出ない ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H15 消化がよい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1
- H16 健康によい ことをどの程度重視しますか..... 5 4 3 2 1

非常に重視する・・・5
かなり重視する・・・4
やや重視する・・・3
わずかに重視する・・・2
重視しない・・・1

非常に重視する・・・5
かなり重視する・・・4
やや重視する・・・3
わずかに重視する・・・2
重視しない・・・1

あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

当てはまる番号に ひとつ ○ をしてください。必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

<記入例>

5	4	3	2	1
---	---	---	---	---

非常に重視する	かなり重視する	やや重視する	わずかに重視する	重視しない
---------	---------	--------	----------	-------

< I 群 35 問 >



- I 1 体を温める ことをどの程度重視しますか.....
- I 2 血液をサラサラにする ことをどの程度重視しますか.....
- I 3 疲労を回復する ことをどの程度重視しますか.....
- I 4 便通を良くする ことをどの程度重視しますか.....
- I 5 骨粗鬆症を予防する ことをどの程度重視しますか.....
- I 6 認知症の予防や治療に効く ことをどの程度重視しますか.....
- I 7 「物忘れ」を予防する ことをどの程度重視しますか.....
- I 8 自分の病気に適している ことをどの程度重視しますか.....
- I 9 髪の毛によい ことをどの程度重視しますか.....
- I10 肌・歯・髪・爪などによい ことをどの程度重視しますか.....
- I11 呑み込みやすい ことをどの程度重視しますか.....
- I12 歯の調子に合う ことをどの程度重視しますか.....
- I13 噛みやすい ことをどの程度重視しますか.....
- I14 世間で話題になっている ことをどの程度重視しますか.....
- I15 広告に載っている ことをどの程度重視しますか.....

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

< J 群 20 問 >

- J 1 (食物に関する) 言い伝えや迷信を守る ことをどの程度重視しますか.....
- J 2 小売店 (専門店) のものである ことをどの程度重視しますか.....
- J 3 信仰する宗教の (食事に関する) 教えを守る ことをどの程度重視しますか.....
- J 4 見栄を張る ことをどの程度重視しますか.....
- J 5 健康食品である ことをどの程度重視しますか.....
- J 6 栄養のバランスがよい ことをどの程度重視しますか.....
- J 7 足りない栄養を補う ことをどの程度重視しますか.....
- J 8 いろいろな種類のものを食べる ことをどの程度重視しますか.....
- J 9 多種類のものが一緒にパックされている ことをどの程度重視しますか.....
- J10 いろいろな材料が混ざっていない ことをどの程度重視しますか.....
- J11 昨日と食材が重ならない ことをどの程度重視しますか.....
- J12 食べ物が偏らない ことをどの程度重視しますか.....
- J13 栄養がある ことをどの程度重視しますか.....
- J14 ビタミンやミネラルが豊富である ことをどの程度重視しますか.....
- J15 ビタミン C を多く含む ことをどの程度重視しますか.....
- J16 カルシウムを多く含む ことをどの程度重視しますか.....



非常に重視する	5
かなり重視する	4
やや重視する	3
わずかに重視する	2
重視しない	1

- J17 食物繊維を多く含む ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- J18 タンパク質を多く含む ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- J19 野菜の代わりになる ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- J20 ご飯（米飯）の代わりになる ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$

<K群 12問>は該当する人のみお答え下さい。 _____



- K1 晩酌に合う ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K2 医師から食事指導を受けている ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K3 栄養士から指導を受けている ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K4 一緒に食べる人（夫、子、孫など）がいる ことをどの程度重視しますか . $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K5 来客がある ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K6 夫の好みにあわせる ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K7 家族（子、孫）の好みにあわせる ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K8 自宅で収穫しないものである ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K9 夫が一人で作ることができるものである ことをどの程度重視しますか . . $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K10 服薬中の薬に影響しない ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K11 夫の体のためによい ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$
- K12 家族（子、孫）の体のためによい ことをどの程度重視しますか $\overbrace{5 \quad 4 \quad 3 \quad 2 \quad 1}^{\quad}$

非常に重視する . . . 5
かなり重視する . . . 4
やや重視する . . . 3
わずかに重視する . 2
重視しない 1

以下の質問は全員の方がお答えください。

1. あなたは、普段ご自分で健康だと思いますか。（ひとつだけに○印）

- | | | | |
|------------------|--------------------|---------------------|------------------|
| 1. 非常に健康
だと思ふ | 2. まあ健康なほう
だと思ふ | 3. あまり健康ではない
と思ふ | 4. 健康ではない
と思ふ |
|------------------|--------------------|---------------------|------------------|

2. 以下の質問にお答え下さい。（「1. はい」「2. いいえ」どちらかに○印）

- | | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| 1. バスや電車を使って一人で外出できますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 2. 日用品の買い物が出来ますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 3. 自分で食事の用意ができますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 4. 請求書の支払いができますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 5. 銀行預金・郵便貯金の出し入れが自分でできますか . | 1. はい | 2. いいえ |
| 6. 年金などの書類が書けますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 7. 新聞を読んでいますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 8. 本や雑誌を読んでいますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 9. 健康についての記事や番組に興味がありますか . . | 1. はい | 2. いいえ |
| 10. 友達の家を訪ねることがありますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 11. 家族や友達の相談にのることがありますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 12. 病人を見舞うことができますか | 1. はい | 2. いいえ |
| 13. 若い人に自分から話しかけることがありますか . . | 1. はい | 2. いいえ |



3. 現在、どのくらい噛め^かますか。(ひとつだけに○印)

1. どんなものでもしっかりと噛める
2. 噛みにくいものもあるが、たいていのものは噛める
3. あまり噛めない(食べ物が限られている)
4. ほとんど噛めない
5. まったく噛めない(流動食(ミキサー食)を食べている)

4. 以下の食品をどれくらい摂取していますか。当てはまる番号を選びカッコの中に記入してください。
ここ1週間くらいでお答え下さい。

ほとんど毎日・・・「4」 2日に1回・・・「3」 1週間に1～2回・・・「2」 ほとんど食べない・・・「1」

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| 魚介類・・・() | 肉類・・・() | 卵・卵製品・・・() |
| 牛乳・乳製品・・・() | 大豆・豆製品・・・() | 色の濃い野菜・・・() |
| かいそう類・・・() | いも類・・・() | くだもの・・・() |
| 油脂類・・・() | | |

5. 食物を選択する(食べる)理由を考える程度は、以下のどれですか。(ひとつだけに○印)

1. 食物を選択する(食べる)理由を あらかじめよく考えている
2. 食物を選択する(食べる)理由を 少しは考えている
3. 食物を選択する(食べる)理由を あまり深くは考えていない
4. 自分で購入することや、選ぶことはめったにない(例:出されたものを食べるなど)

6. 普段、食物を選んでるのは、主に誰ですか。(ひとつだけに○印)

1. 自分 2. 自分以外の家族 3. その他 ()

7. あなたのお住まいは、食物購入に便利な場所ですか。(ひとつだけに○印)

1. 大変便利だ 2. やや便利だ 3. やや不便だ 4. 大変不便だ



8. あなたのお住まいは、以下のどこに位置しますか。(AとBそれぞれひとつだけに○印)

- A・・・ 1. 非都市部 2. 都市部

- B・・・ 1. 山沿い 2. 海沿い 3. 農村地 4. 住宅地 5. 工業地 6. 商業地 7. その他 ()

9. 食物を主に買う店は以下のどれですか。(最もよく利用するものひとつに○印)

1. スーパー 2. 小売店 3. 百貨店 4. 通販 5. コンビニエンスストア 6. 行商
7. その他 ()

10. 家政学, 栄養学, 調理学, 看護学などの専門の学問を学校で学んだ経験はありますか。(ひとつだけに○印)

1. ある 2. ない

11. あなたについて教えてください。

- ・年齢 () 歳 ・性 (1. 男性 2. 女性)
・体重 () kg ・身長 () cm
・現在の同居人数(自分も含む)は何人ですか () 人

現在、どなたと一緒に暮らしていますか。(いくつでも○印)

- | | | | |
|------------|--------|-----------------|-----------------|
| 1. 一人暮らし | 2. 配偶者 | 3. 息子(婿も含める) | 4. 娘(嫁も含める) |
| 5. 父親 | 6. 母親 | 7. 男の孫(孫の夫も含める) | 8. 女の孫(孫の妻も含める) |
| 9. その他 () | | | |

12. 最後に通った学校は、どれにあてはまりますか。(ひとつだけに○印)

- | |
|---|
| 1. 小学校・中学校相当 (旧制：尋常小学校, 国民学校(初等科)) (旧制：高等小学校, 国民学校(高等科), 予科) |
| 2. 高等学校 相当 (旧制：実業学校, 中学校, 高等女学校(女学校), 師範学校, 青年師範学校, 青年学校) |
| 3. 専門学校・短大・大学・大学院相当 (旧制：大学, 高等学校, 専門学校, 高等師範学校, 女子高等師範学校, 実業専門学校) |
| 4. その他 () |

13. 学校に通学したのは、合計で何年ですか。(数字を記入) () 年

14. 一番長い期間従事した仕事は、どれにあてはまりますか。(ひとつだけに○印)

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. 農林漁業 | 2. 商工サービス業 (小売店主・従業員 30 人未満の社長など) |
| 3. 自由業(開業医・芸術家・弁護士など) | 4. 内職 |
| 5. 管理職(会社・官公庁の課長以上) | 6. 専門・技術者(医師, 教員, 看護師, 技師など) |
| 7. 事務職 | 8. 労務職(行員・集配人・運転手・職人など) |
| 9. 販売・サービス職(商店員・飲食店員など) | 10. 主婦 |
| 11. 無職 | 12. その他 () |

現在も、仕事をしておられますか。 1. している 2. していない

15. 一か月の食費は

およそどれくらいですか。(ひとつだけに○印)

- | |
|---------------|
| 1. 3万円以下 |
| 2. 3万円～5万円以下 |
| 3. 5万円～8万円以下 |
| 4. 8万円以上 |
| (家族 _____ 人分) |

16. 毎日の家計のやりくりはいかがですか。

(ひとつだけに○印)

- | |
|----------------|
| 1. 非常に苦勞している |
| 2. やや苦勞している |
| 3. どちらともいえない |
| 4. あまり苦勞していない |
| 5. まったく苦勞していない |



17. 現在、病気や持病がありますか。

- | | |
|-------|-------|
| 1. 有り | 2. 無し |
|-------|-------|

「1. 有り」の場合は、どの病気ですか。(いくつでも○印)

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. 循環器系 (心臓・高血圧など) | 6. 眼科系 (白内障・緑内障・遠近視など) |
| 2. 呼吸器系 (肺炎・喘息など) | 7. 泌尿器科系(前立腺・尿道炎など) |
| 3. 内科一般系(糖尿病・胃腸病・癌など) | 8. 皮膚科系 (白癬・皮膚炎など) |
| 4. 外科・整形外科系(腰痛・関節痛・骨折など) | 9. 歯科系 (虫歯, 入れ歯, 歯周炎など) |
| 5. 耳鼻・咽喉科系 (難聴・鼻炎・咽喉炎など) | 10. その他 () |

多くの質問にご回答下さり、ありがとうございました。

抜けていないかを今一度ご確認くださいませようお願いいたします。本当にお疲れさまでございました。

なお、同意書と一緒に、ご住所をご連絡下さった方にお礼をお送りさせていただきます。

2012 年実施の調査に関する資料 (C)

調査のお願い (地域用)

調査のお願い (有料老人ホーム用)

「食物選択に関する調査用紙配布」についてのご了承のお願い (有料老人ホーム用)

調査実施に関する了承の確認書 (地域用 2 種)

調査実施に関する了承の確認書 (有料老人ホーム用)

「食物選択動機」に関する調査のお願い (地域用)

「食物選択動機」に関する調査のお願い (有料老人ホーム用)

調査実施についての説明書 (地域用)

調査実施についての説明書 (有料老人ホーム用)

調査用紙 (縮小版)

京都市長寿すこやかセンター
部長 木俣 紀子 様

地域用

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年
・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査のお願い

拝啓

貴センターにおかれましては益々ご隆盛のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、様々な食物があふれている一方で、食物の安全性や、生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食品選択や食事のあり方等に対する個人の態度や考え方、すなわち、個人がどのような考えで食物を取捨選択するかということが大変重要になってきています。

そこで、本研究は、食物選択に関する重要度や日頃のお考えについて調査させていただき、どのような事柄が、食物を選択する要因であることを明らかにしたいと考えて実施させていただくものです。得られた結果は、高齢者の健康維持増進や食教育へと繋げていくことに資することができると考えております。

つきましては、貴センターの講座に参加される皆様に、「食物選択」に関する調査へのご協力をお願いしたいと考えております。「調査用紙の配布」「調査協力のお願い」および「調査実施についての説明」を、講座に参加する皆様にさせていただくことに関しまして、貴センターのご理解と調査実施のご了承を賜りたく存じます。同封の調査用紙等をご参照の上、何卒、研究趣旨にご賛同下さり、ご協力の程どうかよろしくお願い申し上げます。

なお、調査対象は、60 歳以上の自立した方々にご協力いただきたいと存じます。調査についての説明は、加藤が貴センターにお邪魔して直接説明をさせていただきます。また、配布日に参加者の皆様にも直接加藤がご説明をさせていただきます。

具体的な調査手順は以下の通りです。

- ・活動の始まる前に、加藤が受付で、調査用紙等の入った封筒を参加者に配布します。
- ・活動終了直後に、同じ会場にて、配布した書類を用いながら加藤が調査の主旨説明、協力依頼、記入方法、回収方法などの説明を行います。
- ・回収は切手付き封筒を同封し、個々に投函していただきます。

どうかご協力賜りますようお願いいたします。

敬具

送付書類

- ・ 調査のお願い(本状)
 - ・ 調査了承の確認書
 - ・ 確認書の返信用封筒
- <配布用調査用紙一式>
- ・ 「食物選択」に関する調査のお願い
 - ・ 調査実施についての説明書(両面印刷)
 - ・ 調査用紙
 - ・ 返信用封筒
 - ・ 粗品

ウェル・エイジング・コミュニティ 宝塚エデンの園
園長 大西 康之 様

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年
・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査のお願い

拝啓

貴園におかれましては益々ご隆盛のこととお喜び申し上げます。

さて、わが国では、様々な食品があふれている一方で、食物の安全性や、生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食物選択や食事のあり方等に対する個人の態度や考え方、すなわち、個人がどのような考えで食物を取捨選択するかということが大変重要になってきています。

そこで、本研究は、食物選択に関する重要度や日頃のお考えについて調査させていただき、どのような事柄が、食物を選択する要因であるかを明らかにしたいと考えて実施させていただくものです。得られた結果は、高齢者の健康維持増進や食教育へと繋げていくことに資することができると考えております。

つきましては、貴園の一般居室にご入居の皆様、「食物選択」に関する調査へのご協力をお願いしたいと考えております。「調査用紙の配布」「調査協力をお願い」および「調査実施についての説明」を、皆様にさせていただくことに関しまして、貴園のご理解と調査実施のご了承を賜りたく存じます。同封の調査用紙等をご参照の上、何卒、研究趣旨にご賛同下さり、ご協力の程どうかよろしくお願い申し上げます。

なお、調査は、60 歳以上の介護を必要としない一般居室のご入居者様にご協力いただきたいと存じます。調査についての説明は、加藤が貴園にお邪魔して直接説明をさせていただきます。また、対象者への説明は文書で説明させていただきます。

調査用紙一式を一般居室ご入居の方に配布していただきたくお願い申し上げます。

具体的な調査手順は以下の通りです。

- ・貴園関係者によって一般居室入居者に「食物選択に関する調査用紙一式を配布することについてのご了承のお願い」を配布していただきます。
- ・貴園関係者によって一般居室入居者に調査用紙一式の配布をしていただきます。
- ・調査の説明、協力依頼、記入方法、回収方法などの説明の文書は、調査用紙一式に同封させていただきます。
- ・一般居室ご入居者様のご要望に応じて、いつでも貴園にお邪魔して、個別に説明をさせていただきます。
- ・回収は切手付き封筒を同封し、個々に投函していただきます。

どうかご協力賜りますようお願いいたします。

敬具

送付書類

- ・ 調査のお願い(本状)
- ・ 調査了承の確認書
- ・ 確認書の返信用封筒
- ・ 調査用紙配布についてご了承のお願い

< 配布用調査用紙一式 >

- ・ 「食物選択」に関する調査のお願い
- ・ 調査実施についての説明書(両面印刷)
- ・ 調査用紙
- ・ 返信用封筒
- ・ 粗品

ウェル・エイジング・コミュニティ 宝塚エデンの園

ご入居者の皆様へ

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年

・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子

桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

「食物選択に関する調査用紙配布」についてのご了承のお願い

拝啓、紫陽花の花が雨にぬれる季節になりました。御入居者の皆様におかれましてはいかがお過ごしでございますか。

さて、私は、京都ノートルダム女子大学の加藤佐千子と申します。毎年三月に宝塚エデンの園が実施の「入居者満足度調査」において、分析と報告をさせていただいているものです。私は、桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻の博士課程に在籍し、日々研究にも取り組んでおります。このたびは、私の研究の調査へのご協力を賜りたく、お願いさせていただくものです。

わが国では、様々な食品があふれている一方で、食物の安全性や、生活習慣病等の問題が生じています。そのため、食物選択や食事のあり方等に対する個人の態度や考え方、すなわち、個人がどのような考えで食物を取捨選択するかということが大変重要になってきております。

そこで、どのような認知的な事柄が、食物を選択する要因であるかを明らかにしたいと考えております。得られた結果は、人々の健康維持増進や食教育、あるいは献立改善などにも役立てられると考えております。

つきましては、研究の趣旨をご理解いただき、宝塚エデンの園の一般居室にご入居の皆様へ、アンケート調査へのご協力を賜りたく、調査用紙を配布させていただくことに関しましてご了承をいただきたくお願い申し上げます。

ただし、調査協力を拒否することが自由にできます。 その場合、お手数ですが、配布物を廃棄していただければ幸いに存じます。**調査協力を拒否することで不利益を被ることは一切ございません。**

上記をご理解下さしまして、「食物選択」に関する調査用紙一式を皆様に配布させていただくことをご了承下さいますようお願い申し上げます。

なお、ご質問がある場合や詳しい説明を必要とされる場合は、下記までご連絡くだされば幸いに存じます。

敬具

ご質問等がございましたら、〈連絡先 1〉または〈連絡先 2〉までご連絡ください。

〈連絡先 1〉

加藤佐千子の勤務先（こちらは電話、メール、ファックスいずれも受付可能です）

〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科

電話：075-706-3674（ダイヤルイン）

FAX：075-706-3707（総務課）

e-mail アドレス：skato@notredame.ac.jp

〈連絡先 2〉

加藤佐千子の大学院先（こちらはメールのみ受付可能です）

〒160-0004 東京都新宿区四谷 1 丁目 21 桜美林大学四谷キャンパス

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻

e-mail アドレス：208k6001@obirin.ac.jp

京都市長寿すこやかセンター

部長 中田 敦子 様

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年

・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子

桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、京都市老人福祉センターにおきまして、各種教室や活動に参加された皆様の食物選択についての重要度や日頃のお考えをおたずねするものです。本調査研究は、高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

上記の前提のもとに、受講者に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 年 月 日

京都市長寿すこやかセンター

ご担当者

ご署名 (自著)

△老人福祉センター 様
所長 ○○ ○○ 様

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年
・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、老人福祉センターにおきまして、各種教室や活動に参加された皆様の食物選択についての重要度や日頃のお考えをおたずねするものです。本調査研究は、高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

上記の前提のもとに、受講者に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

北老人福祉センター

ご担当者

ご署名 (自著) _____

ウェル・エイジング・コミュニティ 宝塚エデンの園
園長 大西 康之 様

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻博士課程後期 3 年
・京都ノートルダム女子大学教員 加藤佐千子
桜美林大学大学院 教授 長 田 久雄

調査実施に関する了承の確認書

本調査は、ウェル・エイジング・コミュニティ 宝塚エデンの園におきまして、ご入居者の皆様の食物選択についての重要度や日頃のお考えをおたずねするものです。本調査研究は、高齢社会におけるより豊かな健康教育や食教育の実現に資することを目的としております。調査に際しては、プライバシーの保護に十分に配慮いたします。また、調査へのご参加は、強制するものではありませんので、ご承諾・ご同意をいただけない方には、調査を実施することはございません。

上記の内容をご理解の上、アンケートの実施に対する了承につきまして、下記にご署名をくださいますようお願い申し上げます。

上記の前提のもとに、入居者に対する
アンケート調査の実施を了承いたします。

平成 年 月 日

ウェル・エイジング・コミュニティ 宝塚エデンの園

ご担当者

ご署名 (自著)

「食物選択」に関する調査のお願い

私は、桜美林大学大学院老年学研究科博士課程後期 3 年生の加藤佐千子と申します。また、京都ノートルダム女子大学で教員をしております。私は、「高齢者の食物選択を妨げる要因と促す介入可能な要因の解明」を研究課題として日々研究に取り組んでいます。

我が国では、食育基本法によって国民全員が、健全な食生活を実践できるよう求められています。適切な食生活は、健康を維持することにつながり、健康寿命の延伸にも関連しています。そこで、日頃から様々な活動に参加されている皆様の食物選択に関するご意見を賜りたく、調査へのご協力をお願いいたします。

本調査は、60 歳以上で自立しておられ、講座に参加しておられる皆様の食物選択に関する重要度や日頃のお考えについてお聞きするものです。多くの方が重要視している事柄を明らかにすることができれば、今後の適切な食物選択へと役立てることができるとともに、健康維持増進のための食物選択についての情報を発信することに資することができると考えています。

上記の研究趣旨をご理解下さり、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

調査への協力拒否は自由にできます。同封の謝品は調査の回答の有無にかかわらず、ご受納ください。得られたデータは、プライバシー保護に十分に配慮いたします。ご迷惑をおかけすることは一切ありません。また、データは、厳重に保管し、研究終了後は、研究者の責任において適切に処理いたします。なお、調査へのご同意は、調査用紙のご返送をもって同意されたものとします。

研究成果は、学会発表、学会誌への投稿等によって報告させていただきます。また、桜美林大学大学院博士論文としても執筆する予定です。

どうか、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

桜美林大学 大学院 老年学研究科 老年学専攻 博士後期課程 3 年
・京都ノートルダム女子大学 教員 加藤佐千子
桜美林大学 大学院 教授 長田 久雄

ご質問等がございましたら恐れ入りますが、連絡先 1 または 2 までご連絡ください。

<連絡先 1>加藤佐千子の勤務先 (こちらは電話、メール、ファックスいずれも受付可能)

〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科

電話 : 075-706-3674 (ダイヤルイン)

FAX : 075-706-3707 (総務課)

e-mail アドレス : skato@notredame.ac.jp

<連絡先 2>加藤佐千子の大学院先 (こちらはメールのみ受付可能)

〒160-0004 東京都新宿区四谷 1 丁目 21 桜美林大学四谷キャンパス

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻

e-mail アドレス : 208k6001@obirin.ac.jp

「食物選択」に関する調査のお願い

私は、桜美林大学大学院老年学研究科博士課程後期 3 年生の加藤佐千子と申します。また、京都ノートルダム女子大学で教員をしております。私は、「高齢者の食物選択を妨げる要因と促す介入可能な要因の解明」を研究課題として日々研究に取り組んでいます。

我が国では、食育基本法によって国民全員が、健全な食生活を実践できるよう求められています。適切な食生活は、健康を維持することにつながり、健康寿命の延伸にも関連しています。そこで、日頃から様々な活動に参加されている皆様の食物選択に関するご意見を賜りたく、調査へのご協力をお願いいたします。

本調査は、60 歳以上で自立しておられ、一般居室にご入居の皆様の食物選択に関する重要度や日頃のお考えについてお聞きするものです。多くの方が重要視している事柄を明らかにすることができれば、今後の適切な食物選択へと役立てることができるとともに、健康維持増進のための食物選択についての情報を発信することに資することができると思っています。

上記の研究趣旨をご理解下さり、ご多忙のところ誠に恐縮ですが、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

調査への協力拒否は自由にできます。同封の謝品は調査の回答の有無にかかわらず、ご受納ください。得られたデータは、プライバシー保護に十分に配慮いたします。ご迷惑をおかけすることは一切ありません。また、データは、厳重に保管し、研究終了後は、研究者の責任において適切に処理いたします。なお、調査へのご同意は、調査用紙のご返送をもって同意されたものとします。

研究成果は、学会発表、学会誌への投稿等によって報告させていただきます。また、桜美林大学大学院博士論文としても執筆する予定です。

どうか、調査にご協力下さいますようお願い申し上げます。

桜美林大学 大学院 老年学研究科 老年学専攻 博士後期課程 3 年
・ 京都ノートルダム女子大学 教員 加藤佐千子
桜美林大学 大学院 教授 長田 久雄

ご質問等がございましたら恐れ入りますが、連絡先 1 または 2 までご連絡ください。

<連絡先 1>加藤佐千子の勤務先 (こちらは電話、メール、ファックスいずれも受付可能)
〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地
京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科
電話 : 075-706-3674 (ダイヤルイン)
FAX : 075-706-3707 (総務課)
e-mail アドレス : skato@notredame.ac.jp

<連絡先 2>加藤佐千子の大学院先 (こちらはメールのみ受付可能)
〒160-0004 東京都新宿区四谷 1 丁目 21 桜美林大学四谷キャンパス
桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻
e-mail アドレス : 208k6001@birin.ac.jp

調査実施についての説明書

以下の内容について、ご理解いただき、調査へのご協力をお願いいたします。

1. 研究の目的・意義

本調査は、食物選択をする理由や食生活状況および、日頃のお考えをお聞きし、どのような事柄が、食物選択と関連する事柄かについて明らかにすることを目的としています。

多くの方が食物選択の際に重視する事柄を明らかにすることができれば、健康維持増進を目指した食育や健康教育に役立てられるだけでなく、個人のよりよい食物選択をアドバイスする際に役立てることができ、意義のあるものと考えています。

2. 調査対象と抽出の方法

調査対象は、「介護を必要とせず 自立しておられる」「60 歳以上の男女」の方々です。生涯学習などの活動に積極的に取り組んでおられる元気なの方々です。様々な文化講座や活動に参加しておられる方々を抽出させていただきました。

3. 調査の方法

食物選択の理由や日頃のお考えなどについて、ご自宅で、ご自身で調査票に記入していただきます。

4. 謝礼

謝礼として、粗品を調査用紙と同封させていただきました。なお、調査にご協力いただかない場合でも、返していただく必要はございません。

5. 同意されない場合でも不利益を受けることはありません。

この調査に参加されるかどうかは、自由意志です。たとえお断りになられても、一切、影響はありません。

6. 同意した後、いつでもこれを撤回することができます。

この調査への参加に同意された後でも、また途中であっても、自由に同意を撤回できます。また、撤回された場合でも、不利益を被ることはありません。

7. プライバシーの保護

お答えいただいた内容で知り得た情報については、厳重に秘密が守られます。個人を特定する情報は、この結果の報告や発表には一切使用されません。データは統計的に処理しますので、個人を特定することはありません。また、本調査にて知り得た情報は、本調査の目的以外には使用いたしません。収集したデータを譲渡することは一切ありません。

8. 安全管理

得られたデータは、研究者の責任において、鍵付きロッカーで厳重に保管します。研究終了後のデータは、調査用紙、電子データ共に完全に消去し、個人情報情報が漏れないよう配慮します。

裏面に進んでください

9. 研究成果公表について

本調査の成果は、学会発表や学会誌への投稿等によって報告・公表をいたします。また、桜美林大学大学院の博士論文執筆にも使用いたします。この場合も、個人を特定することは一切ございません。

10. 調査協力への同意

以上の内容を十分に理解し、納得された上で、調査へのご協力をお願いいたします。なお、アンケートのご返送をもって同意されたものとみなします。

調査実施についての説明書

以下の内容について、ご理解いただき、調査へのご協力をお願いいたします。

1. 研究の目的・意義

本調査は、食物選択をする理由や食生活状況および、日頃のお考えをお聞きし、どのような事柄が、食物選択と関連する事柄かについて明らかにすることを目的としています。

多くの方が食物選択の際に重視する事柄を明らかにすることができれば、健康維持増進を目指した食育や健康教育に役立てられるだけでなく、個人のよりよい食物選択をアドバイスする際に役立てることができ、意義のあるものと考えています。

2. 調査対象と抽出の方法

調査対象は、「介護を必要とせず 自立しておられる」「60 歳以上の男女」の方々です。宝塚エデンの園の一般居室で生活しておられる方全員を対象とさせていただきます。

3. 調査の方法

食物選択の理由や日頃のお考えなどについて、ご自宅で、ご自身で調査票に記入していただきます。

4. 謝礼

謝礼として、粗品を調査用紙と同封させていただきます。なお、調査にご協力いただかない場合でも、返していただく必要はございません。

5. 同意されない場合でも不利益を受けることはありません。

この調査に参加されるかどうかは、自由意志です。たとえお断りになられても、一切、影響はありません。

6. 同意した後、いつでもこれを撤回することができます。

この調査への参加に同意された後でも、また途中であっても、自由に同意を撤回できます。また、撤回された場合でも、不利益を被ることはありません。

7. プライバシーの保護

お答えいただいた内容で知り得た情報については、厳重に秘密が守られます。個人を特定する情報は、この結果の報告や発表には一切使用されません。データは統計的に処理しますので、個人を特定することはありません。また、本調査にて知り得た情報は、本調査の目的以外には使用いたしません。収集したデータを譲渡することは一切ありません。

8. 安全管理

得られたデータは、研究者の責任において、鍵付きロッカーで厳重に保管します。研究終了後のデータは、調査用紙、電子データ共に完全に消去し、個人情報情報が漏れないよう配慮します。

裏面に進んでください

9. 研究成果公表について

本調査の成果は、学会発表や学会誌への投稿等によって報告・公表をいたします。また、桜美林大学大学院の博士論文執筆にも使用いたします。この場合も、個人を特定することは一切ございません。

10. 調査協力への同意

以上の内容を十分に理解し、納得された上で、調査へのご協力をお願いいたします。なお、アンケートのご返送をもって同意されたものとみなします。

「食物選択」に関する調査

別紙の「研究の趣旨」をご理解くださり、次ページ以降の質問にお答え下さい。

なお、質問は、全部で 10 頁 です。両面に問題が印刷してあります。

問題数が大変多く、ご面倒をおかけいたしますが、回答できる範囲内でご回答をお願いいたします。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

ご回答後は、同封の封筒にてご返送ください。また、差出人の記名は不要です。

ご質問などがございましたら、下記までお問い合わせください。

〈連絡先 1〉加藤佐千子の勤務先（こちらは電話、メール、ファックスいずれも受付可能）

〒603-0847 京都市左京区下鴨南野々神町 1 番地

京都ノートルダム女子大学 生活福祉文化学部 生活福祉文化学科

電話：075-706-3674（ダイヤルイン）

FAX：075-706-3707（総務課）

e-mail アドレス：skato@notredame.ac.jp

〈連絡先 2〉加藤佐千子の大学院先（こちらはメールのみ受付可能）

〒160-0004 東京都新宿区四谷 1 丁目 21 桜美林大学四谷キャンパス

桜美林大学大学院老年学研究科老年学専攻

e-mail アドレス：208k6001@obirin.ac.jp





1. あなたは、普段ご自分で健康だと思いますか。(ひとつだけに○印)

1. 非常に健康だと思う 2. まあ健康なほうだと思う 3.あまり健康ではないと思う 4.健康ではないと思う

2. あなたは、毎日の食事にどの程度満足していますか。(ひとつだけに○印)

1. 非常に満足している 2. 満足している 3.やや満足している 4.満足していない

3. 昨日または一昨日の「1日分の食事」を思い出してください。以下の食材を三度の食事で食べましたか？

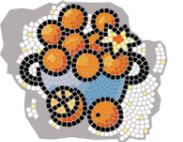
食べた場合は「○」、食べていない場合は「×」をつけて下さい。

朝食・昼食・夕食のすべてについてお答えください。(特別な日ではなく、普段の1日分の食事をお答え下さい)

記入した食事日< 月 日 >

食べた……(○) 食べていない…(×)

- 穀類(ご飯/パン/麺類など) ……朝食で(). 昼食で(). 夕食で()
油脂類(植物油/マーガリン/バターなど)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
肉・魚・貝・卵類(肉類/魚介類/卵など)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
豆・豆製品(納豆/豆腐/生揚げ など)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
小魚・海藻類(小魚/干しエビ/シラス/昆布/わかめなど)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
色の濃い野菜類(ピーマン/トマト/ほうれん草/人参/南瓜など)・朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
色の薄い野菜類・果物類(レタス/キュウリ/みかん/りんごなど)・朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
いも類(さつまいも/じゃがいも/さといもなど)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().
乳類(牛乳/チーズ/ヨーグルトなど)……朝食で(). 昼食で(). 夕食で().



4. あなたは、食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに、以下の事柄を、どの程度重視しますか。

あてはまる番号ひとつに○をしてください。

すべての項目に対して、必ず「1」～「5」からひとつを選んでください。

5 非常に重視する
4 かなり重視する
3 やや重視する
2 わずかに重視する
1 重視しない

<A群 51問>

<記入例> 5-4-3-2-1

- A1. 人工的な食材を含まない ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A2. 胸がすかっとする ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A3. 低カロリーである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A4. 献立を豪華にする ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A5. 周りの人が選んでいるものである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A6. 準備に時間がかからない ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A7. 血液をサラサラにする ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A8. 馴染みがある ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A9. 銘柄や品種が明かである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A10.肌・歯・髪・爪などによい ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A11.高カロリーである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A12.栄養がある ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
A13.知人が勧めたものである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1

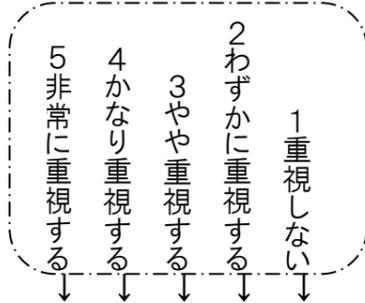
5…非常に重視する
4…かなり重視する
3…やや重視する
2…わずかに重視する
1…重視しない



食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに以下の事柄を、どの程度重視しますか。
すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

<A 群つづき>

<記入例> 5-4-3-2-1



5・・・非常に重視する
4・・・かなり重視する
3・・・やや重視する
2・・・わずかに重視する
1・・・重視しない

- A14.後片付けが簡単である ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A15.「物忘れ」を予防する ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A16.幼少の頃から食べているものである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
- A17.使用材料が明らかである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A18.食感が良い ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

- A19.砂糖が少ない ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A20.いろいろな種類のもを食べる ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A21.店の人が勧めたものである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A22.少ない材料で作ることができる ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

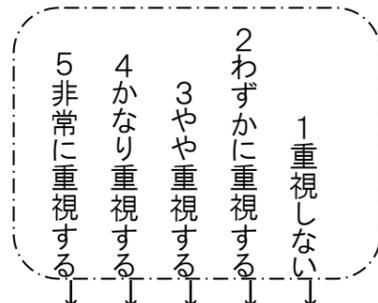
- A23.体を温める ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A24.伝統的に食べてきたものである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A25.消費期限(賞味期限)が明らかである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
- A26.匂いがよい ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

5・・・非常に重視する
4・・・かなり重視する
3・・・やや重視する
2・・・わずかに重視する
1・・・重視しない

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

<A 群つづき>

<記入例> 5-4-3-2-1



5・・・非常に重視する
4・・・かなり重視する
3・・・やや重視する
2・・・わずかに重視する
1・・・重視しない

- A27.甘いものである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A28.食べ物が偏らない ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A29.骨粗鬆症を予防する ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A30.手軽に食べられる ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A31.使い切れるものである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

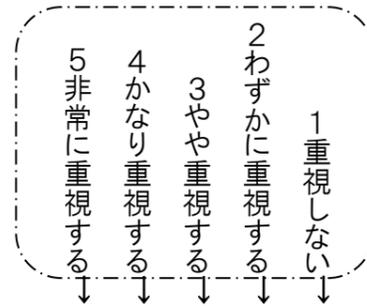
- A32.普段(習慣的に)食べているものである
ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A33.産地(国内の)が明らかであることをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
- A34.口の中がすかっとする ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A35.体重にあまり影響しない ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A36.栄養バランスがよい ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

- A37.疲労を回復する ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A38.調理して疲れしない ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A39.便通を良くする ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A40.食材を無駄にしない ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A41.利用範囲が広い ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

5・・・非常に重視する
4・・・かなり重視する
3・・・やや重視する
2・・・わずかに重視する
1・・・重視しない



食べ物を選ぶ(買う・食べる)ときに以下の事柄を、どの程度重視しますか。
すべての項目に対して、あてはまる番号にひとつ〇をしてください。



<A 群つづき>

<記入例> 5-4-3-2-1

- A42.ダイエットする(体重を減らす) ことをどの程度重視しますか……5-4-3-2-1
- A43.製造者(メーカー)が明らかである ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1
- A44.コレステロール(脂身)が少ない ことをどの程度重視しますか……5-4-3-2-1
- A45.足りない栄養を補う ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

- A46.口直しになる ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A47.製造日が明らかである ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A48.見た目がよい ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1

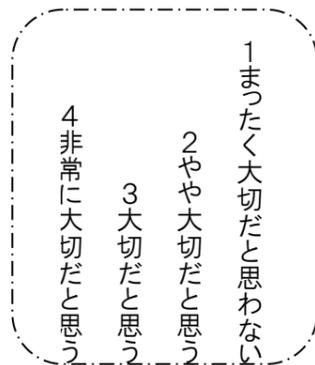
- A49.彩りがいい ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A50.目先を変える ことをどの程度重視しますか……………5-4-3-2-1
- A51.消費期限内(賞味期限)に消費できることをどの程度重視しますか・5-4-3-2-1
- A52 ビタミンやミネラルが豊富である ことをどの程度重視しますか…5-4-3-2-1

5…非常に重視する
 4…かなり重視する
 3…やや重視する
 2…わずかに重視する
 1…重視しない

5. 最近1カ月位を振り返って、以下の事柄についてお答えください。あなたにあてはまる番号 ひとつ に〇をしてください。

- 1. 主食(ご飯やパンや麺)を毎日どれくらい食べますか……1. 「3食」食べる 2. 「2食」食べる 3. 「1食」以下
- 2. 朝食を 食べない時 がありますか……………1. ない(毎日食べる) 2. 週に1~2回ある 3. 週に3回以上ある
- 3. 昼食、夕食を 食べない時 がありますか・1. ない(毎日食べる) 2. 週に1~2回ある 3. 週に3回以上ある

- 4. 偏食はありますか……………1. ほとんどない 2. 少しある 3. 中くらいある 4. 大いにある
- 5. 食事時間は規則的ですか……………1. 規則的である 2. ときどき不規則である 3. 不規則である
- 6. 食品のとり方を考えますか……………1. よく考える 2. ときどき考える 3. あまり考えない
- 7. 食事を食べる速さはどうですか……………1. 遅いほうだ 2. 普通 3. 速いほうだ



6. あなたは、どんな基準で日常食べるもの選びますか。
すべての項目に対して、あてはまる番号にひとつ〇をしてください。

<記入例> 4-3-2-1

<B 群 18 問>

- B 1 準備しやすい ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1
- B 2 カロリーが低い ことをどの程度大切だと思えますか…4-3-2-1
- B 3 高価でない ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1
- B 4 低脂肪である ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1
- B 5 栄養がある ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1

- B 6 身体を元気にする ことをどの程度大切だと思えますか・4-3-2-1
- B 7 香りがいい ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1
- B 8 体重にあまり影響しない ことをどの程度大切だと思えますか……………4-3-2-1
- B 9 ビタミンやミネラルが豊富であることをどの程度大切だと思えますか・4-3-2-1

4…非常に大切だと思う
 3…大切だと思う
 2…やや大切だ と思う
 1…まったく大切だと思わない



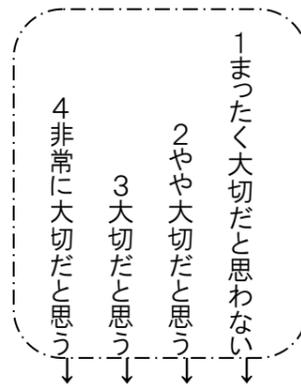


どんな基準で日常食べるものを選びますか。

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

<B 群つづき>

<記入例> 4 — 3 — 2 — 1



- B 10 見た目がいい ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1
- B 11 たんぱく質が多く含まれている ことをどの程度大切だと思えますか…4—3—2—1
- B 12 支度に時間がかからない ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1
- B 13 体（肌・歯・髪の毛など）に良い ことをどの程度大切だと思えますか…4—3—2—1
- B 14 楽しめるものである ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1
- B 15 自宅や職場に近い店で手に入る ことをどの程度大切だと思えますか…4—3—2—1
- B 16 値段が安い ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1
- B 17 砂糖が少ない ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1
- B 18 彩がいい ことをどの程度大切だと思えますか……………4—3—2—1

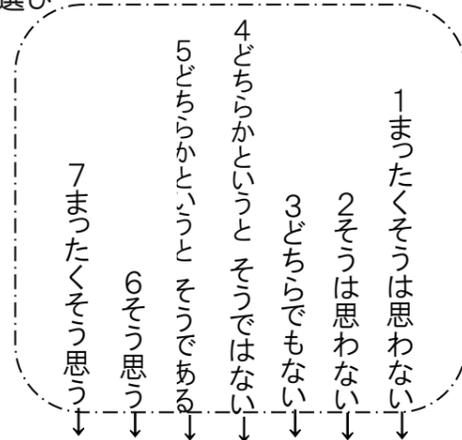
4…非常に大切だと思う
3…大切だと思う
2…やや大切だ と思う
1…まったく大切だと
思わない

7. 以下の事柄について、あなたの気持ちに最もあてはまると思われるものを選び

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をして下さい。

<記入例> 7—6—5—4—3—2—1

<H群 14 問>



- H1 いつもと変わったものを食べるのは楽しい……………7—6—5—4—3—2—1
- H2 奇抜な食材の組み合わせの料理が好きだ……………7—6—5—4—3—2—1
- H3 食べたことのない料理はまずそうに見える……………7—6—5—4—3—2—1
- H4 食べたことのない外国料理を食べてみたい ……7—6—5—4—3—2—1
- H5 一風変わった料理が食べてみたくなることもある…7—6—5—4—3—2—1
- H6 食べたことのないものでも、
周りの人が食べていれば食べてみたくなる…7—6—5—4—3—2—1
- H7 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…7—6—5—4—3—2—1
- H8 食べたことのないものはとりあえず
味をみてみたいと思う…7—6—5—4—3—2—1
- H9 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…7—6—5—4—3—2—1
- H10 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…7—6—5—4—3—2—1
- H11 食品の新製品は試してみたい……………7—6—5—4—3—2—1
- H12 目新しい食べ物は食べるのがこわい……………7—6—5—4—3—2—1
- H13 食べたことが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…7—6—5—4—3—2—1
- H14 食べたことのないものでも、
香りが良ければ食べてみる…7—6—5—4—3—2—1

7…まったくそう思う
6…そう思う
5…どちらかというところである
4…どちらかというところではない
3…どちらでもない
2…そうは思わない
1…まったくそうは思わない



8. 最近 1 カ月位を振り返って、以下の食物を 食べた「頻度」についてお答え下さい。

「毎日2回以上食べた」なら「1」を、「毎日1回食べた」なら「2」を、「週に3～5回食べた」なら「3」を、「週に1～2回食べた」なら「4」を、「月に1～2回食べた」なら「5」を、「ほとんど食べなかった」なら「6」を()に記入してください。 すべての項目に対して、必ず「1」～「6」からひとつを選んでください。

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. 卵類(鶏卵/うずら卵/卵焼きなど)・・・() | 1..毎日2回以上 食べた
2..毎日1回
3..週に3～5回
4..週に1～2回
5..月に1～2回
6..ほとんど食べなかった |
| 2. 肉類(牛肉/豚肉/鶏肉など)・・・() | |
| 3. ハム・ソーセージ・・・() | |
| 4. 魚(刺身/焼き魚/煮魚など)・・・() | |
| 5. 塩干魚(干物/丸干しなど)・・・() | |
| 6. 練り製品(ちくわ/かまぼこなど)・・・() | |
| 7. 大豆製品(納豆/枝豆/豆腐/豆乳等)・・・() | |
| 8. 牛 乳・・・() | |
| 9. 乳製品(チーズ/ヨーグルトなど)・・・() | |
| 10. 海藻類(昆布/わかめ/ひじきなど)・・・() | |

- | | |
|--|--|
| 11. 緑黄色野菜 (ピーマン/トマト/ほうれん草/人参/南瓜など)・・・() | 1..毎日2回以上
2..毎日1回
3..週に3～5回
4..週に1～2回
5..月に1～2回
6..ほとんど食べなかった |
| 12. その他の野菜 (レタス/キュウリ/モヤシ/白菜/大根など)・・・() | |
| 13. 果物類 (みかん/リンゴ/バナナなど)・・・() | |
| 14. いも類 (さつまいも/じゃがいも/さといもなど)・・・() | |
| 15. 油料理(揚げ物/マヨネーズ/植物油/マーガリン/バターなど)・・・() | |

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 16. 即席食品 (カップ麺など)や総菜(買ったおかずなど)・・・() | 1..毎日2回以上
2..毎日1回
3..週に3～5回
4..週に1～2回
5..月に1～2回
6..ほとんど食べなかった |
| 17. 漬物や梅干 ……() | |
| 18. 煮 物 (炊いたおかず)・・・() | |
| 19. 汁物 (味噌汁/スープ/すまし汁など)・・・() | |
| 20. 外食はどれくらいしますか ……() | |
| 21. 間食はどれくらい食べますか・・・() | |

9. あなたは、「食事の準備」をどのくらいしておられますか。(ひとつだけに○印)

1. 毎日している 2. わりとするほうだ 3. たまにすることはある 4. ほとんどしない

10. 最近 1 カ月位を振り返って、あなたの食事の状況についてお答えください。(ひとつだけに○印)

- 塩分のとり過ぎに注意していますか・・・1. いつも注意している 2. ときどき注意している 3. 注意しない
- 砂糖のとり過ぎに注意していますか・・・1. いつも注意している 2. ときどき注意している 3. 注意しない
- 朝食に野菜料理(野菜を使用したおかず)はありますか・・・1. ある 2. あまりない
- 味付けの好みはどうか・・・1. 薄い味を好む 2. 濃い味を好む
- 食卓調味料を使用しますか・・・1. 味をみないで使用する 2. 味をみてから使用する
- 昼食を麺やパン、丼だけですますことはありますか・・・1. ほとんどない 2. ときどきある 3. よくある
- 食事(夕食)を食べる量はどのくらいですか・・・1. お腹いっぱい食べる 2. 腹八分目に食べる 3. 考えない
- 麺類を食べる時、汁をどれくらい飲みますか・・・1. ほとんど全部飲む 2. 半分くらい飲む 3. 少し飲む
- 野菜たっぷりの料理は1日に何食ありますか・・・1. 三食以上 2. 二食 3. 一食 4. あまりない



10. 家族そろって夕食を食べますか（一人暮らしの人は「4」を○で囲んで下さい）

1. 週に3～5回以上食べる 2. 週に1～2回食べる 3. 月に1～2回食べる 4. ほとんどない

11. 以下のそれぞれの事柄について、「あなたの日常の行動やきもち」に最もよくあ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、あなたに全くあてはまらない場合は、「1」の「まったく（そうで）ない」を、

逆にぴったりとあてはまる場合は、「5」の「いつも（そうで）ある」を選んでください。

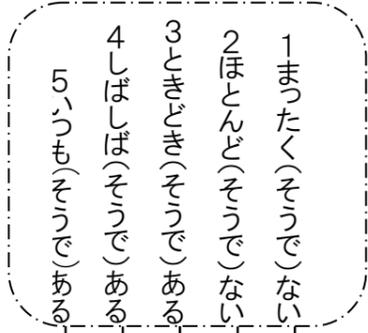
そのいずれでもない場合は、「2」の「ほとんど（そうで）ない」、「3」の「ときどき（そうで）ある」、

「4」の「しばしば（そうで）ある」から選んでください。

あなたが普段経験しないようなことが文中に出てくるかもしれませんが、

そのような場合は、想像しながら答えて下さい。

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。



<記入例> 5-4-3-2-1

<D群 33 問>

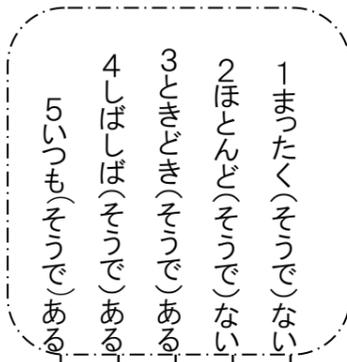
- D1 体重のことが気になって、進められた食べ物、
飲み物を断ることがありますか…5-4-3-2-1
- D2 おいしいものがあつたらすぐに食べてしまいますか…5-4-3-2-1
- D3 食事のとき、自分の食べているものをしっかりと見ていますか…5-4-3-2-1
- D4 不安や心配なとき、また緊張しているときに、
何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D5 体重に注意して、食間には食べないようにしていますか…5-4-3-2-1
- D6 食事の準備をしているとき、つまみ食いをしたくなりますか…5-4-3-2-1
- D7 匂いがよく、おいしそうに見えた食べ物ときは
いつもより多く食べてしまいますか…5-4-3-2-1
- D8 だれかががっかりとさせられるようなことがあつたとき、
何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D9 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…5-4-3-2-1

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

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

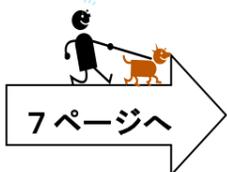
<D群 つづき>

<記入例> 5-4-3-2-1



- D10 おいしそうなものをみたり、匂ったりすると、
それを食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D11 イライラしているとき、何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D12 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…5-4-3-2-1
- D13 食べ過ぎると、その後数日は食べる量を減らしますか…5-4-3-2-1
- D14 不機嫌なとき、何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D15 失望しているとき、何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D16 おびえているとき、何か食べたくなりますか…5-4-3-2-1
- D17 太らないようにするため、食べる量に注意をしていますか…5-4-3-2-1
- D18 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いますか…5-4-3-2-1

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

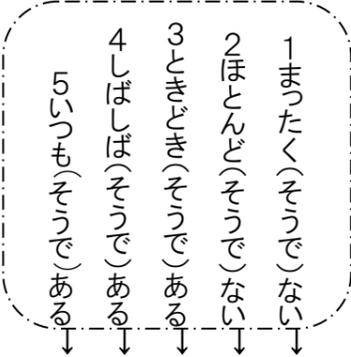




すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

<D群 つづき>

<記入例> 5-4-3-2-1



- D19 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……5-4-3-2-1
- D20 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、何か食べたくなくなりますか・5-4-3-2-1
- D21 孤独だと感じているとき、何か食べたくなくなりますか ……5-4-3-2-1
- D22 気が動転しているとき、何か食べたくなくなりますか ……5-4-3-2-1
- D23 食べる時、体重のことが気になりますか ……5-4-3-2-1
- D24 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か…5-4-3-2-1
- D25 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・5-4-3-2-1
- D26 退屈したり落ち着かない時、何か食べたくなくなりますか……5-4-3-2-1
- D27 何もすることがないとき、何か食べたくなくなりますか……5-4-3-2-1
- D28 不愉快なことがおこりそうなとき、何か食べたくなくなりますか…5-4-3-2-1
- D29 太らないような食べ物を選んで食べていますか……5-4-3-2-1
- D30 憂うつな時やがっかりしているとき、何か食べたくなくなりますか 5-4-3-2-1
- D31 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…5-4-3-2-1
- D32 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出来ますか…5-4-3-2-1
- D33 体重が増えたとき、いつもより食べる量を減らしますか……5-4-3-2-1

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

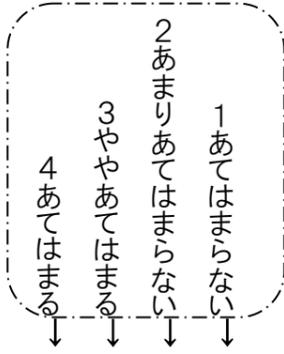
5…いつも(そうで)ある
4…しばしば(そうで)ある
3…ときどき(そうで)ある
2…ほとんど(そうで)ない
1…まったく(そうで)ない

12. 以下の事柄は、あなたが 普段食物を買う時の行動 にどの程度あてはまりますか。

すべての項目に対して、あてはまる番号に ひとつ ○ をしてください。

<S群 8 問>

<記入例> 4-3-2-1



- S 1. 食物は、値段が安いものを選ぶ……4-3-2-1
- S 2. 食物は、ブランドにこだわって選ぶ……4-3-2-1
- S 3. 食物は、信頼できるメーカーのものを選んでる……4-3-2-1
- S 4. 食物を買うときは、賞味期限や消費期限を確認している・4-3-2-1
- S 5. 食物は、添加物が少ないものを買っている……4-3-2-1
- S 6. 食物は、国産の製品を選ぶ……4-3-2-1
- S 7. 周りの人が選んでいるのを見て自分も選ぶ……4-3-2-1
- S 8. 店の人や友人が勧めた食物を買うことが多い……4-3-2-1

4…あてはまる
3…ややあてはまる
2…あまりあてはまらない
1…あてはまらない

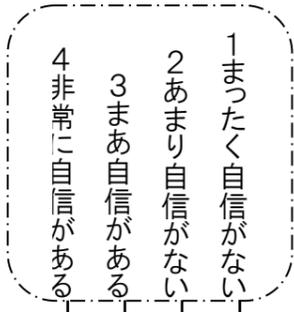


13. あなたのお住まいは、食物購入に便利な場所ですか。(ひとつだけに○印)

1. 非常に便利だ 2. 便利だ 3. やや不便だ 4. 非常に不便だ



16. 以下の事柄について、あなたの 自信の程度 を教えてください。
すべての項目に対して、あてはまる番号にひとつ〇をして下さい。



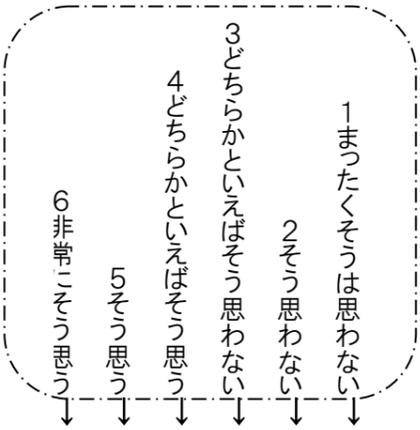
<F 群 8 問>

<記入例> 4 - ③ - 2 - 1

- F1. 健康に良いものは毎日続けて食べることができる …… 4-3-2-1
- F2. できるだけ多くの種類のものを食べることができる …… 4-3-2-1
- F3. 腹八分目に抑えることができる …………… 4-3-2-1
- F4. 栄養のバランスを考えて食べることができる …………… 4-3-2-1
- F5. 野菜をたくさん食べることができる …………… 4-3-2-1
- F6. 油脂や油っぽい料理を控えることができる …………… 4-3-2-1
- F7. 食物購入時に栄養成分表示を利用することができる 4-3-2-1
- F8. ゆっくり食べることができる …………… 4-3-2-1

4…非常に自信がある
 3…まあ自信がある
 2…あまり自信がない
 1…まったく自信がない

17. 以下の事柄について あなたの考え を教えてください。
すべての項目に対して、あてはまる番号にひとつ〇をして下さい。



<E 群 10 問>

<記入例> 6 - 5 - ④ - 3 - 2 - 1

- E1. 健康でいられるのは、自分しだいである…………… 6-5-4-3-2-1
- E2. 健康でいるためには、自分で自分に気配りすることだ… 6-5-4-3-2-1
- E3. 病気が良くなるかどうかは、自分の心がけしだいである… 6-5-4-3-2-1
- E4. 私の健康は、私自身で気をつける…………… 6-5-4-3-2-1
- E5. 病気が良くなるかどうかは、自分の努力しだいである … 6-5-4-3-2-1

18. あなたについて教えてください。

・年齢()歳 ・性別(1. 男性 2. 女性)
 ・体重()kg ・身長()cm
 ・現在の同居人数(自分も含む)は何人ですか ()人



●現在、どなたと一緒に暮らしていますか。(いくつでも〇印)

1. 一人暮らし 2. 配偶者 3. 息子(婿も含める) 4. 娘(嫁も含める) 5. 父親 6. 母親
 7. 男の孫(孫の夫も含める) 8. 女の孫(孫の妻も含める) 9. その他()

●家政学、栄養学、調理学、看護学などの専門の学問を学校で学んだ経験はありますか。 …… 1. ある 2. ない

●あなたのお住まいは、どちらに位置しますか。 …… 1. 非都市部 2. 都市部

●普段、食物を選んでいるのは、主に誰ですか(ひとつだけに〇印) …… 1. 自分 2. 自分以外の家族 3. その他()



●現在、病気治療のための食事をしておられますか。…

1. はい 2. いいえ

●現在、どのくらい^か噛めますか。(ひとつだけに○印)…

1. どんなものでもしっかりと噛める
2. 噛みにくいものもあるが、たいていのものは噛める
3. あまり噛めない(食べ物が限られている)
4. ほとんど噛めない
5. まったく噛めない(流動食(ミキサー食)を食べている)

●最後に通った学校は、どれにあてはまりますか。(ひとつだけに○印)

1. 小学校・中学校相当(旧制:尋常小学校、国民学校(初等科))(旧制:高等小学校、国民学校(高等科)、予科)
2. 高等学校 相当 (旧制:実業学校、中学校、高等女学校(女学校)、師範学校、青年師範学校、青年学校)
3. 専門学校・短大・大学・大学院相当(旧制:大学、高等学校、専門学校、高等師範学校、女子高等師範学校、実業専門学校)
4. その他()

●学校に通学したのは、合計で何年ですか。(数字を記入)… ()年

●現在、通院しておられますか。…

1. 通院している 2. 通院していない

●毎日の家計のやりくり はいかがですか。(ひとつだけに○印)

1. まったく苦勞していない
2. あまり苦勞していない
3. どちらともいえない
4. やや苦勞している
5. 非常に苦勞している

●一番長い期間従事した仕事は、どれにあてはまりますか。(ひとつだけに○印)

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. 農林漁業 | 2. 商工サービス業(小売店主・従業員 30 人未満の社長など) |
| 3. 自由業(開業医・芸術家・弁護士など) | 4. 内 職 |
| 5. 管理職(会社・官公庁の課長以上) | 6. 専門・技術者(医師、教員、看護師、技師など) |
| 7. 事務職 | 8. 労務職(行員・集配人・運転手・職人など) |
| 9. 販売・サービス職(商店員・飲食店員など) | 10. 主 婦 |
| 11. 無 職 | 12. その他() |

●現在も、仕事をしておられますか。…

1. している 2. していない

●一か月の食費は、およそどれくらいですか(ひとつだけに○印)。それは何人分の費用ですか。

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. 3万円未満 | 2. 3万円以上～5万円未満 |
| 3. 5万円以上～8万円未満 | 4. 8万円以上 |

これは家族 人分の食費である

●現在、病気や持病がありますか。…

1. 有り 2. 無い

病気や持病が「1. 有り」の場合は、どのような病気ですか。(いくつでも○印)

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. 循環器系(心臓・高血圧など) | 2. 呼吸器系(肺炎・喘息など) |
| 3. 内科一般系(糖尿病・胃腸病・癌など) | 4. 外科・整形外科系(腰痛・関節痛・骨折など) |
| 5. 耳鼻・咽喉科系(難聴・鼻炎・咽喉炎など) | 6. 眼科系(白内障・緑内障・遠近視など) |
| 7. 泌尿器科系(前立腺・尿道炎など) | 8. 皮膚科系(白癬・皮膚炎など) |
| 9. 歯科系(虫歯、入れ歯、歯周炎など) | 10. その他() |



多くの質問にご回答下さり、ありがとうございました。

抜けていないかを今一度ご確認くださいませようお願いいたします。本当にお疲れさまでございました。