

令和 2 年 6 月 30 日現在

機関番号：25301

研究種目：基盤研究(C)（一般）

研究期間：2016～2019

課題番号：16K00819

研究課題名（和文）異文化理解を育むハラール食対応のための食育プログラムの推進

研究課題名（英文）The Promotion of Food Education program for the preparations of halal food for understanding of different cultures.

研究代表者

岸本 妙子（Kishimoto, Taeko）

岡山県立大学・保健福祉学部・特命研究員

研究者番号：80249375

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 3,500,000円

研究成果の概要（和文）：食生活分野での異文化理解を進めるために、外国人の非集住地域においても、宗教上の文化の違いや食の禁忌に対応できるように、管理栄養士養成課程の大学生を対象とする食育プログラムを開発した。演習及び実習形式を活用したハラール食対応に関する食育授業を繰り返すことによって、ハラール食における異文化理解に関する教育効果が認められた。さらに、大学生協担当者やムスリム留学生を対象とした聞き取り調査やインドネシア調査の結果に基づき、病院の管理栄養部門や食品調理担当者に向けて「管理栄養士・栄養士のためのハラール食対応調理ガイド」を作成して、配布した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

わが国は健康や食の安全性が国際的に高く評価されているにもかかわらず、外国人留学生や長期滞在の訪日外国人が身近にいない場合、管理栄養士養成課程や食品学・調理学分野で学ぶ大学生や外国人と接する病院関係者が、ムスリムなどの宗教上の食品選択の制約や菜食主義者などの様々な食の禁忌について異文化理解を深めることは難しい状況にある。外国人の集住地区である都市部では大学生協や一部レストランでハラール食が提供されるものの、日本の食文化に対する興味を満足させるメニューとはなっていない。本研究で開発する食育教材の活用によって異文化理解を育みハラール食対応を可能にする食育プログラムを推進できると考えられる。

研究成果の概要（英文）： In order to promote for understanding of different cultures in the area of dietary habit, even foreigners' non-settlement areas, we developed food education programs for responding to food and drink prohibitions for religious reasons, for students in the training course of registered dietitians in universities. We obtained the educational effect for understanding of different cultures for the preparations of halal food by exercise and practice-style classes repeatedly. In addition, on the basis of interview surveys on University cooperative staff and Muslim international students and overseas research in Indonesia, we created Cooking guide book for the preparations of halal food for registered dietitians and gave out it to hospital registered dietitians and cooks.

研究分野：食生活学、食文化、消費者教育

キーワード：異文化理解 食育授業 ハラール食対応 グローバル化教育 教育プログラム 管理栄養士養成課程

科研費による研究は、研究者の自覚と責任において実施するものです。そのため、研究の実施や研究成果の公表等については、国の要請等に基づくものではなく、その研究成果に関する見解や責任は、研究者個人に帰属されます。

1. 研究開始当初の背景

グローバル化が進み、さまざまな食文化を有する人と接する機会が増加し、宗教上の文化の違いや食の禁忌に対応できるように、食における異文化理解を進めることが重要となっている。日本に長期滞在する観光客や在住外国人、留学生にムスリム（イスラム教徒）が増加し、ムスリムのための食事が基本的にすべてハラールであることが求められることから、わが国でハラール食の普及を進める必要がある。とくに、食の面から人と接する管理栄養士の養成には食文化の違いを理解することが喫緊の課題である。しかしながら、外国人の非集住地域に位置する K 大学の管理栄養士養成課程の大学生（n=63）を対象に、ハラール食の認知度（4段階）に関する調査を行ったところ「ハラール食とは何のことかわからない（4段階の1）」と回答したのは88.9%であり、「よく知っていて食べたことがある（4段階の4）」は0.0%であった。O 県内の病院に勤務する管理栄養士（n=122）を対象とした意識調査において、87.7%がハラール食対応を行っておらず、残り12.3%のハラール食対応を行っているもしくは行ったことがある場合でも、禁忌とする食品をエキスまで完全排除して対応したと回答したのはそのうちの4.9%のみであった。今後、わが国においてもハラール対応食品の需要が増加し、ハラール認証による製造・流通経路の明確化により安心・安全性の確保がなされ、病院や学校などのさまざまな施設でハラール食の提供が求められる機会が増えると想定される（ ）。ところが、現状では、日本へのイスラム圏からの観光客、留学生の急増に対し、既存のハラール対応メニューが限定されている。例えば、日本でハラール対応メニューを提供している大学生協は25団体（当時）で、提供されているメニューは、カレーや丼物・麺類などの単品ものが多い。したがって、健康的な食生活や食の安全性が国際的に高く評価されているわが国の食文化や和食を活かして、イスラム教徒でも安心して食べられるメニュー、とくに大量調理可能な献立が必要であると考えられる。ハラール食対応が必要な場面へ遭遇した場合に迅速な対応が取れるように、都市部以外の外国人の非集住地域であっても、学生の中から異文化理解を育むことが求められる。

2. 研究の目的

グローバル化が進む日本で、宗教上の文化の違いや食の禁忌に対応できるように、食生活分野での異文化理解を進め、外国人の非集住地域においても対応できるように、管理栄養士養成課程において食の専門職を目指す大学生及び病院の管理栄養部門・食品調理担当者を対象に、異文化理解を育むハラール食対応のための食育プログラムを開発し、その効果を検証した。

3. 研究の方法

（1）本食育プログラムでは、1年次でハラール食事情に関する特別授業、2年次で具体的な献立を用いたワークシートによるハラール食に関する食育授業、3年次で通常食からハラール対応食へ献立展開を行い、4年次ではハラール展開した和食を試食して官能評価を行った。

（2）大学生協担当者、国内のハラール食品を扱う業者や小売店、さらにムスリム留学生を対象とした聞き取り調査を行った。さらにインドネシア共和国のハサヌディン大学での聞き取り調査を行った。それらの結果に基づいて、わが国の食文化や和食を活かしたイスラム教徒でも安心して食べられるメニュー、とくに大量調理可能な献立を中心に、ハラール食対応に関する注意点

を記載した調理ガイドを作成した。

4. 研究成果

(1) 本研究では、管理栄養士養成課程の4年間のカリキュラムに、異文化理解を育むハラール食対応に関する食育プログラムとして、次のものを設定し検証した。

1年次生	特別講師によるハラール食事情に関する特別講義
2年次生	具体的な献立メニューを用いてハラール食対応のためのワークシートを活用した食育授業(調理学実習)
3年次生	通常食からハラール対応食への展開献立(臨床栄養学実習)
4年次生	通常食及びハラール対応食の喫食による比較官能評価

1年次には、ムスリムの非集住地域におけるムスリム食事情やハラール認証についての特別講義を実施した()。2016年度は共通教育の選択科目の1コマ(90分)を活用し、1年後(2年次での献立メニューを用いたワークシート実施時)に、特別講義の受講の有無による正解率を比較したところ、選択科目とした特別講義の受講有無による正解率に有意差は見られず、共通教育の選択科目とした講義を1度受講しただけでは、調理に際してハラール食対応に関する理解度を深めることは難しいという結果が示唆された。このことから2017年度以降、同様のテーマの特別講師による特別講義を、共通教育の選択科目としてではなく、管理栄養士養成課程で必修の演習科目の中で実施することに変更した。

(2) 「調理学実習

」の1コマ90分向けに、2年次用にハラール食対応に関する食育教材を作成した。2014年度は冊子資料の「ハラール食調理マニュアル」を作成して使用したが、理解定着度が低かったことから、パワーポイントによるハラール食対応に関する食育教材、及び具体的な献立を用い

表1 2年次生におけるハラール食の認知度

認知度	2016年 (n=42)	n (%)
5	よく知っていて食べたこともある	1 (2.4%)
4	以前、大学の講義で聞いたことがある	16 (38.1%)
3	大学の講義以外で聞いたことがある	10 (23.8%)
2	ハラールという言葉だけ聞いたことがある	3 (7.1%)
1	知らなかった	12 (28.6%)



認知度	2019年 (n=40)	n (%)
5	よく知っていて食べたこともある	1 (2.5%)
4	以前、大学の講義で聞いたことがある	38 (95.0%)
3	大学の講義以外で聞いたことがある	1 (2.5%)
2	ハラールという言葉だけ聞いたことがある	0 (0.0%)
1	知らなかった	0 (0.0%)

たワークシートを作成し、食育授業(2献立分)を実施した。

献立メニューを用いたワークシートを授業で実施する前に、無記名・自己記入式のハラール食の認知度(5段階)に関する調査を行った結果の一部を表1に示している。さらに、授業後に自己

記入式の異文化理解度アンケートを実施した。ハラール食対応については、食材よりも調味料に不正解が多かった。調味料などの原材料にどのようなものが使われているか知っているの必要があり、ハラール対応が必要な調味料では、正答率が低いものがあった。醤油・味噌についての正解率が 81%のみで、正解率が低かった。卵や乳製品をノンハラール食品と考える学生が一部見られた。食品だけではなく調味料などの原材料にも、どのようなものが使われているか知る必要があることが示された。ワークシートを用いて食育教材を活用した授業は異文化理解に一定の教育効果が認められた。

(3)3年次で、様々な病態食のうち、糖尿病食について通常食からハラール対応食への展開献立を学生自身に考えさせ、そのうち最も評価が高かった献立を後日、通常食及びハラール対応の展開食の両方を4年次生に試食してもらい官能評価を実施した。学生による官能評価では、ハラール対応食及び通常食の間で、ほとんどの料理において有意差が見られなかった。ハラール対応食かどうかの識別については、和食で正解率がより低く、官能評価も高かったことから、和食はハラール対応しやすいことが示唆された。自由記述の内容等から、喫食によってハラール食について興味を持つきっかけとなり、それまでハラール食に関して誤った思い込みがある場合でも解消される可能性があることが示された。

(4)ハラール食対応に関する理解度について、管理栄養士養成課程の大学生を対象に調査し、K大学の2012年の結果及びK大学の2018年の結果を、関東・関西・中国・九州地方の5大学の結果と比較したものが表2である。演習及び実習形式を活用したハラール食対応に関する食育授業を繰り返すことによって、ハラール食における異文化理解に関する教育効果が認められた。学部4年間での授業によって4年次生でのハラール食の認知度は高くなっていった。地域的な事情等から学生時代までムスリムとかわる機会が乏しく、ハラール食に関する予備知識があまりなかった場合でも、管理栄養士養成課程において演習及び実習形式で食育授業を4回受講することによって、異文化理解に関する教育効果が認められると推察された。

(5)国内のムスリム留学生を対象とした聞き取りから、共通の要望として食生活分野では、調理器具やスペースをハラール・ノンハラールと分けてほしい、英語表記がない商品があるため、ハラールかどうかの区別が難しい、ハラール認証食品がもっと普及してほしい、キッチンでも冷蔵庫でもハラールとノンハラールのものが混合するのではないかと心配ということ等があげられていた。これらの調査結果に基づき、さらにムスリム社会の食事情に精通した研究者などの専門家の意見を参照して、病院の管理栄養部門や食品調理担当者に向けた「管理栄養士・栄養士のためのハラール食対応調理ガイド」を作成して、配布した。以上の結果から、地域的な事情等からムスリムとかわる機会が乏しく、それまでハラール食に関する予備知識や異文化理解について学ぶ機会があまりなかった場合でも、大学の授業で演習及び実習方式の食育授業によって、食に関わる人々のハラール食に関する適切な知識や異文化理解を進めていくことが可能である。

<引用文献> 川端隆史、ハラール・ブームから多文化対応としてのムスリム・フレンドリー環境の形成に向けて、臨床栄養、Vol. 126 No.2、2015、199 - 204

山口裕子、グローバル化、近代化と二極化するハラールビジネス 日本でのムスリム非集住地

表2 ハラル食対応に関する理解度（他大学との比較）

	他の5大学 2018年 (n=401)	K大 2012年 (n=63)	K大 2018年 (n=40)
	n (%)	n (%)	n (%)
イスラム教について知っていることは何かありますか。(複数選択回答)			
食事をする際に左手を使ってはならない(正解)	173 (43.1%)	23 (36.5%)	15 (37.5%)
一生に一度メッカ巡礼を行う(正解)	191 (47.6%)	23 (36.5%)	26 (65.0%)
自分の皿によそったものを他人に取り分けてはならない	19 (4.7%)	1 (1.6%)	2 (5.0%)
不浄の浄化のためにヨガが行われる	14 (3.5%)	1 (1.6%)	1 (2.5%)
1日5回の礼拝をおこなう(正解)	221 (55.1%)	26 (41.3%)	31 (77.5%)
断食がある(正解)	297 (74.1%)	51 (81.0%)	29 (72.5%)
イスラム教徒で禁忌とされている食べ物は何か知っていますか。			
豚肉(正解)	214 (53.4%)	43 (68.3%)	23 (57.5%)
イスラム教で禁忌とされている飲料や調味料は何か知っていますか。(ハラル認証が必要なものは除く。複数選択回答)			
コーヒー	39 (9.7%)	11 (17.5%)	3 (7.5%)
紅茶	14 (3.5%)	4 (6.3%)	1 (2.5%)
お茶	6 (1.5%)	1 (1.6%)	2 (5.0%)
炭酸飲料	26 (6.5%)	2 (3.2%)	2 (5.0%)
アルコール飲料(正解)	277 (69.1%)	43 (68.3%)	32 (80.0%)
醤油	21 (5.2%)	0 (0.0%)	5 (12.5%)
酢	13 (3.2%)	1 (1.6%)	2 (5.0%)
料理酒やみりんなどのアルコール類(正解)	158 (39.4%)	16 (25.4%)	22 (55.0%)
みそ	18 (4.5%)	2 (3.2%)	3 (7.5%)

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計0件

〔学会発表〕 計5件（うち招待講演 0件 / うち国際学会 0件）

1. 発表者名 岸本（重信）妙子、平松智子、田淵真愉美、我如古菜月、伊藤亜紀、川上貴代、久保田恵、新田陽子、井上里加子
2. 発表標題 異文化理解を育むハラール食対応に関する食育プログラムの検証
3. 学会等名 （一社）日本家政学会第65回中国四国支部大会
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 岸本（重信）妙子、平松智子、田淵真愉美、我如古菜月、川上貴代、久保田恵、新田陽子、井上里加子
2. 発表標題 管理栄養士養成課程における異文化理解を育むハラール食対応に関する食育プログラム
3. 学会等名 （一社）日本家政学会第71回大会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 我如古菜月、平松智子、田淵真愉美、森分咲良、新田陽子、川上貴代、久保田恵、井上里加子、岸本（重信）妙子
2. 発表標題 ハラール食対応を目的とした食育プログラムの開発
3. 学会等名 第64回（一社）日本家政学会中国・四国支部大会
4. 発表年 2017年

1. 発表者名 岸本（重信）妙子、平松智子、新田陽子、田淵真愉美、我如古菜月、川上貴代、久保田恵、井上里加子、芦内菜月、川下陽子
2. 発表標題 大学生におけるハラール食対応の異文化理解のための食育教材の検討
3. 学会等名 日本家政学会第68回全国大会
4. 発表年 2016年

1. 発表者名 森分咲良、岸本（重信）妙子、小林魁斗、平松智子、田淵真愉美、新田陽子、我如古菜月
2. 発表標題 ハラール食の普及に向けた調理対応ガイドによる異文化理解度調査
3. 学会等名 第12回日本栄養改善学会中国支部学術総会
4. 発表年 2016年

〔図書〕 計1件

1. 著者名 岸本妙子、川上貴代、我如古菜月、平松智子、田淵真愉美	4. 発行年 2020年
2. 出版社 自費印刷	5. 総ページ数 14
3. 書名 管理栄養士・栄養士のためのハラール食対応調理ガイド	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
研究分担者	平松 智子 (Hiramatsu Satoko) (00554073)	岡山県立大学・保健福祉学部・准教授 (25301)	
研究分担者	田淵 真愉美 (Tabuchi Mayumi) (60389020)	岡山県立大学・保健福祉学部・准教授 (25301)	
研究分担者	我如古 菜月 (Ganeko Natsuki) (70508788)	岡山県立大学・保健福祉学部・助教 (25301)	