

令和 6 年 6 月 20 日現在

機関番号：17601

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2018～2023

課題番号：18K02632

研究課題名(和文) 教員養成系学生を対象としたプロジェクト学習を活用した食育実践力向上プログラム構築

研究課題名(英文) Development of a program to improve practical nutrition education skills for teacher training students through project-based learning

研究代表者

篠原 久枝 (SHINOHARA, HISAE)

宮崎大学・教育学部・教授

研究者番号：40178885

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,400,000円

研究成果の概要(和文)：本研究の目的は、教員養成課程における生活課題に対応した食についての包括的な教育の構築である。運動器検診の結果、基礎疾患のない健康な学生であってもロコモ高リスク群が3割もみられ、運動習慣を含めた生活習慣、食生活の指導をする必要があることが示唆された。学生の食や調理への関心を高めるためには、知識、技能の習得と併せて包括的なフードリテラシーを育成する教育の必要性が示唆された。郷土料理を始めとする和食の継承のためには、喫食経験を増やすこと、調理経験を増やすことが必要であり、焼畑の継承者との交流を活かした現地体験型プロジェクト学習では、食文化の継承者としての意識の醸成などプログラムの有用性が示唆された。

研究成果の学術的意義や社会的意義

本結果から、教員養成系の学生は、食文化の継承意識は高いが長年地域で伝承されてきた郷土料理の認知度や喫食経験、調理経験も少ないこと、和食と健康との関係についての認知度も低いことが示された。それ故、各年代が関心を抱くような健康や美容などに関わるプラスの方向の動機付けや魅力を伝えることが、和食継承の一助、そして健康寿命の延伸に繋がる食育に寄与すると思われる。椎葉村を活用したプロジェクト学習は、生活文化や地域の食文化の継承、食の循環や環境を意識した食育の推進に寄与するものである。今後は各校種に応じたプロジェクト学習の開発や、県内の2箇所の日本農業遺産を活用したプロジェクト学習の構築も望まれる。

研究成果の概要(英文)：We developed a comprehensive food education program addressing lifestyle issues for teacher training students.

Locomotor examination results showed that 30% of healthy students were at high risk of developing locomotive syndrome (LS). Therefore, to prevent LS, lifestyle counseling regarding their diet and regular exercise are recommended for college students. Education promoting comprehensive food literacy is needed to increase students' nutritional knowledge and culinary skills. Moreover, to preserve Washoku and local cuisine, the combined experience of eating and cooking must be enhanced. A field-experience-based project learning was suggested wherein students worked with heirs of slash-and-burn agriculture effectively improving their self-awareness as heirs of food culture.

研究分野：食生活

キーワード：食育実践力 和食 世界農業遺産 焼畑 運動器検診 食生活リテラシー プロジェクト学習

1. 研究開始当初の背景

我が国においては、小学校5年生～高等学校まで「家庭科・食物領域」は必修科目であり、かつ、2005年の食育基本法制定以降、学校・地域を中心に様々な食育の取組がされてきた。2016年度からは若い世代や食の循環や食文化の継承に配慮した食育などを重点課題とした第3次食育推進基本計画が推進された。さらに、学習指導要領(平成29年告示)の家庭科では「知識・技能を活用して生活の課題を解決する能力や実践力を身につけること」が求められている。しかしながら、子ども自身の生活体験の乏しさや、子どもの貧困問題など生活基盤の崩壊、家庭科の時間不足などの他に、教師自身の生活体験の不足や指導力の不足が推察され、教員養成課程におけるカリキュラムの検討や生活課題に対応した食についての包括的な教育が望まれる。

2. 研究の目的

本研究は教員養成系学生を対象に食育実践力の資質向上を図るために(A)自己の心身の状態(ロコモ度・ストレス状態)と生活課題(食生活)を客観的に捉え課題解決を図るためのプロジェクト学習の構築と(B)世界農業遺産やユネスコエコパークなど地域の資源を活用した食に関する包括的プログラムの構築をめざすことを目的とした。

しかしながら、コロナ禍により研究活動が大幅に制限され、以下の方法、結果となった。本研究の遂行にあたっては、宮崎大学教育学部の倫理審査委員会の承認を得た。

3. 研究の方法

(1) 教員養成系学生の「運動器検診」ならびに「食生活・生活習慣調査」

2019年3月ならびに2021年3月に、新2年生～新4年生を対象としたA大学の健康診断時に参加協力の得られた学生を対象に、ロコモ度テスト(立ち上がりテスト、2ステップテスト)、握力測定、質問紙による「食生活・生活習慣調査」を実施した。食事調査には、簡易型自記式食事歴法質問票(brief type self-administered diet history questionnaire: BDHQ)を使用した。ストレス測定には、国民生活基礎調査においても活用されている、K6日本語版を使用した。

(2) 大学生の食意識・食行動と食生活リテラシーとの関連について

大学生の食意識が低いことが懸念されたことから、A大学学生を対象に、2019年12月に食意識・食行動、食生活リテラシーについてのアンケート調査を実施し、今後の食教育の在り方について検討した。質問項目は44項目設定し、4件法で回答を得た。配布数は268部、有効回答数151部(男性57名、女性94名)、有効回答率58.2%であった。

(3) 「和食」についての意識調査

「和食」の認知度と継承意識について: 2018年12月に、3大学の教員養成系学部に在籍する学生267名を対象に、「和食」のユネスコの無形文化遺産登録の認知度や「和食」の継承意識についての質問紙調査を行った。配布数305部、有効回答数267部、回収率67.9%であった。

「和食」に関する健康知識の修得状況について: 2021年11月に、B,C大学の家政教育を専攻する学生61名を対象に、和食に関する健康知識の修得状況についての自記式質問紙調査を実施した。

(4) 世界農業遺産を活用した食に関する包括的プログラムの構築

家庭科における生活文化や地域の食文化の継承を視野に、食育基本法に謳われた環境と調和のとれた食料の生産への配慮や、生産者との交流も踏まえて、2015年に「高千穂郷・椎葉山の山間地農林業複合システム」として世界農業遺産に認定された椎葉村の焼畑を活用した食文化学習「プロジェクト椎葉」を実施した。

4. 研究成果

(1) 教員養成系学生の「運動器検診」ならびに「食生活・生活習慣調査」

ロコモチャレンジ! 推進協議会ロコモ度テストワーキンググループ調査資料より、20～29歳の年齢別目安は、立ち上がりテストは、男性片足20cm、女性片足30cm、2ステップテストは、男性1.64～1.73、女性1.56～1.68とされている。この基準に従い、対象者の結果を分類した。太枠が年齢相応基準値未満となる。立ち上がりテストでは、男性の21名(21.9%)、女性の20名(13.8%)が年齢相応基準値未満であった。2ステップテストでは、男性17名(17.7%)、女性の33名(22.8%)が年齢相応基準値未満であった。

そこで本研究では、立ち上がりテスト、2ステップテストにおいて、一方、あるいは両方が年齢相応基準値以下の者を高リスク群、両方が年齢相応基準値以上の者を低リスク群とした(表1)。その結果、高リスク群は男性31名(32.3%)、女性45名(31.0%)となり、大学生においても、3割程度の学生が、ロコモ予備軍となることが明らかとなった。

リスク別の対象者特性を表2に示した。男性は、両群において、いずれの項目も有意差はなかった。一方、女性においては、低リスク群に比較して高リスク群において、身長 ($p < 0.001$)、体重 ($p < 0.01$) が有意に高かったが、BMI、握力、AGEs 値、K6 合計点では有意差はなかった。

表1 リスク群別人数

	高リスク群 (HR)						低リスク群 (LR)		合計		
	1項目年齢 相応目安以下		2項目年齢 相応目安以下		小計		2項目年齢 相応目安以上				
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)			
2019年3月	男性	7	(25.0)	3	(10.7)	10	(35.7)	18	(64.3)	28	(100.0)
	女性	21	(26.6)	5	(6.3)	26	(32.9)	53	(67.1)	79	(100.0)
2021年3月	男性	17	(25.0)	4	(5.9)	21	(30.9)	47	(69.1)	68	(100.0)
	女性	16	(24.2)	3	(4.5)	19	(28.8)	47	(71.2)	66	(100.0)
全体	男性	24	(25.0)	7	(7.3)	31	(32.3)	65	(67.7)	96	(100.0)
	女性	37	(25.5)	8	(5.5)	45	(31.0)	100	(69.0)	145	(100.0)

表2 リスク群別対象者特性

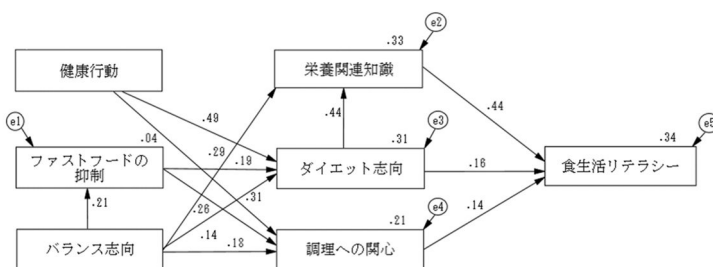
	男性			女性		
	高リスク群 (N=31)	低リスク群 (N=65)	p値	高リスク群 (N=45)	低リスク群 (N=100)	p値
年齢	mean ± SD	mean ± SD		mean ± SD	mean ± SD	
	20.3 ± 1.0	20.4 ± 1.3	0.719	20.0 ± 0.9	19.8 ± 0.9	0.200
身長(cm)	169.6 ± 7.4	170.2 ± 6.2	0.710	160.5 ± 5.8	156.8 ± 5.0	0.000
体重(kg)	68.1 ± 20.9	64.6 ± 7.8	0.366	55.6 ± 9.2	51.0 ± 6.0	0.003
BMI	23.4 ± 5.6	22.3 ± 2.7	0.311	21.5 ± 3.0	20.7 ± 2.1	0.113
握力(kg)	37.4 ± 8.6	40.0 ± 6.5	0.102	24.9 ± 5.1	26.1 ± 4.7	0.163
AGEs 値	1.4 ± 0.2	1.4 ± 0.2	0.722	1.5 ± 0.2	1.5 ± 0.2	0.947
K6合計点	2.2 ± 3.5	2.0 ± 3.6	0.771	3.0 ± 3.4	3.0 ± 3.7	0.973

対応のない検定

次に、リスク別に生活習慣・食生活について検討した。「健康状態」については、男女共に、リスク別にかかわらず、「大いに健康」、「まあ健康」と回答した者が大半であった。「体力」については、男女共に、低リスク群では、「自信がある」と回答した割合が有意に高かった。女性では「中学校運動部の経験」、「高等学校運動部の経験」は、低リスク群の方が有意に高い値であった。男性ではリスク群にかかわらず運動部の経験が多かった。しかしながら、「日常の運動経験」では、「しない」は、男性の高リスク群では25%、女性では高リスク群48.9%、低リスク群35.0%も見られた。「食事の規則性」は、性別、リスク別にかかわらず「不規則である」の回答が多く、「朝食の摂取頻度」も「ほぼ毎日」は、50%以下であり、「食べない」が男性の高リスク群では32%と高い値であった。「1日の睡眠時間」については、性別、リスク別にかかわらず「6時間以上8時間未満」が60%以上と多かったが、「6時間未満」も約20%いた。BDHQ 調査結果からは、男女共に、リスク別にかかわらず各種ビタミン、ミネラルの摂取量が少ない者が多かった。従って、将来のロコモ予防のためには、大学生に、運動習慣を含めた生活習慣、食生活の指導をする必要があることが示唆された。

(2) 大学生の食意識・食行動と食生活リテラシーとの関連について

(1)の結果より、教員養成系大学生の食生活への関心が低いことが懸念されたので、学生生活の中での「勉強」、「趣味・娯楽」、「食事」、「調理」の位置づけについて10段階のVAS法で回答を求めた。各平均点±SDは、「勉強」の位置づけは男子5.6±2.0、女子5.7±1.9、「趣味・娯楽」の位置づけは男子7.2±1.9、女子7.4±1.9、「食事」の位置づけは男子7.1±2.0、女子7.3±1.8、「調理」の位置づけは男子4.1±2.3、女子4.5±2.1であり、「趣味・娯楽」、「食事」の位置づけと比較して、「調理」の位置づけは男女共に低い値であった。



($\chi^2(9)=11.12$, $p=0.267$, $GFI=0.979$, $AGFI=0.936$, $RMSEA=0.040$, $N=151$)

図1 食意識・食行動が「食生活リテラシー」におよぼす影響

さらに、質問紙調査結果からは、食意識として「朝食摂取」や「野菜摂取」などの重要性の認識は高いものの、食行動としては「朝食欠食」、「野菜摂取不足」など意識と行動との乖離が見られた。食意識・食行動39項目について因子分析を行った結果、7因子23項目が抽出された。食生活リテラシー関連5項目は一因子構造が確認された。そこで、食意識・食行動の各因子が「食生活リテラシー」に及ぼす影響について検討するために、パス解析による因果モデルの分析をおこなった(図1)。「食生活リテラシー」には、「健康行動」、「ファストフードの抑制」、「バランス志向」、「栄養関連知識」、「ダイエット志向」、「調理への関心」の因子が直接的、間接的に影響をおよぼしていた。学生からは大学への要望として「献立作成の指導」や「料理教室の開催」の要望が多かったことから、知識、技能の習得のだけでなく、包括的なフードリテラシーを育成する教育が学生の食生活の自立、健康意識の向上のためには不可欠と思われる。

(3) 「和食」についての意識調査

「和食」の認知度と継承意識について

表 3 好きな和食

料理名	最も好きな和食		一人で作ることができる	
	人	(%) ^{注1}	人	(%) ^{注2}
	みそ汁	116	43.4	98
肉じゃが	92	34.5	50	54.3
すし	87	32.6	26	29.9

注1: 回答者総数に対する%、
注2: 好きと回答した人数に対する%

「和食に関する調理技術および健康知識の修得状況についての和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことの認知度は73.0%であった。「和食」の4つの特徴について、大切にしたいのは、「健康的な食生活を支える栄養バランス」(41.9%)、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」(25.5%)、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」(17.8%)、「正月などの年中行事との密接な関わり」(15.0%)であった。

好きな和食の上位3つは「みそ汁」(116人, 43.4%)、「肉じゃが」(92人, 34.5%)、「すし」(87人, 32.6%)であった。「みそ汁」については、小学校5年生の「家庭科」の必修の実習であるにもかかわらず、1人で作ることができるのは84.5%であった(表3)。大学別に伝承したい郷土料理として4件以上あげられた料理名と喫食経験、調理頻度を表4に示した。いずれの地域においても、長年伝承されてきた料理が「伝承したい」料理の上位であったが、この人数は「喫食経験」とほぼ同数であり、「家庭内でよく作られている」人数は半数以下であった。さらに「1人で作る事が出来る」と回答した人数が10名を超えたのは「チキン南蛮」と「伊勢うどん」のみであった。従って、教員養成系学生に対して、郷土料理を始めとする和食の継承のためには、喫食経験を増やすこと、調理経験を増やすことが必要である。

和食に関する健康知識の修得状況

表 5 和食と健康との関係についての認知度

	知っていた		なんとなくと知っていた		知らなかった	
	人	%	人	%	人	%
1.動物性脂質過剰防止	33	54.1	17	27.9	10	16.4
2.高脂血症等防止	36	59.0	15	24.6	10	16.4
3.死亡リスク低下	23	37.7	22	36.1	16	26.2
4.植物性食品で食物繊維	25	41	26	42.6	10	16.4
5.腸内フローラ	9	14.8	14	23.00	38	62.3
6.発酵食品腸内環境・健康増進	31	50.8	21	34.4	9	14.8
7.便通異常や肌荒れ改善	23	37.7	23	37.7	15	24.6
8.若者の大腸がん	7	11.5	16	26.2	38	62.3
9.腸の免疫機能	5	8.2	17	27.9	39	63.9
10.腸は第二の脳	9	14.8	13	21.3	39	63.9
11.うま味の砂糖、脂質抑制	29	47.5	21	34.4	11	18.0
12.だしのうま味から消化、満腹感	9	14.8	22	36.1	30	49.2

注1) 設問文

- 和食では、たんぱく質を植物性食品や魚介類から多く摂取するため、動物性脂質の過剰摂取を防ぐことができる[A]。
 - [A]のため、高脂血症や動脈硬化、心筋梗塞、脳梗塞などの防止につながる。
 - 和食の食事構成パターンでは、循環器疾患死亡や心疾患死亡、全要因による死亡のリスクが低かった注2)。
 - 植物性食品を多用する和食では、食物繊維を多く摂取することができる[B]。
 - [B]のため和食の摂取により、大腸に棲む有用な細菌が増え、豊かな腸内フローラ注3)が形成されるようになる[C]。
 - 和食に多用される発酵食品は、腸内環境の改善に役立つ6)とともに、習慣的摂取により健康増進機能が期待される7)[D]。
 - [C, D]のため和食の摂取により、便秘や過敏性腸症候群などの便通異常8)や肌荒れの改善などに役立つ。
 - [C, D]のため和食の摂取により、腸が長い日本人にとっては特に、近年若い世代に増加する大腸がんの予防に役立つ。
 - 体内の免疫細胞の6~7割が集中して存在するとされる腸において、[C, D]の結果免疫力を高め、体を病気やアレルギーから守る働きを強めることができる。
 - 腸は「第二の脳」とも呼ばれて独立して活動することが可能であり、腸内環境は脳機能に影響8)を与えている。
 - かつおだしなどのうま味は、砂糖や脂質の魅力に劣らないため、砂糖や脂質の摂取量の抑制につながる。とされる。
 - だしのうま味成分は、唾液の分泌促進により食べやすく、胃液分泌促進により消化吸収を助け、粘液分泌促進により消化管を守るなどの生理効果が明らかになっており、また満腹中枢を刺激して満腹感を高めるとされる。
- 注2) 国立研究開発法人国立がん研究センターによる13)。含まれる様々な栄養素の作用で死亡リスクが低下したと考えられている。
注3) 細菌が菌種ごとの塊で腸壁に張り付きお花畑のようにみえることから腸内フローラと呼ぶ。正式な名称は腸内細菌叢。

表 4 継承したい郷土料理と喫食経験、調理頻度

料理名	伝承期間	大学	伝承したい		喫食経験		家庭内でよく作られている		1人で作ることができる	
			人	(%)	人	(%)	人	(%)	人	(%)
			冷やし中華*	長い	A	33	40.2	28	34.1	13
チキン南蛮	短い	A	31	37.8	31	37.8	19	23.2	15	18.3
地鶏	短い	A	15	18.3	15	18.3	0	0	1	1.2
肉巻きおにぎり	短い	A	11	13.4	11	13.4	2	2.4	4	4.9
レタス巻き	短い	A	10	12.2	9	11.0	2	2.4	2	2.4
がね*	長い	A	9	11.0	8	9.8	4	4.9	0	0.0
おび天*	長い	A	5	6.1	5	6.1	1	1.2	0	0.0
魚寿司*	長い	A	4	4.9	4	4.9	2	2.4	1	1.2
伊勢うどん*	長い	B	26	28.0	25	26.9	10	10.8	13	14.0
てこねずし*	長い	B	25	26.9	24	25.8	4	4.3	1	1.1
津ぎょうざ	短い	B	10	10.8	10	10.8	2	2.2	1	1.1
とんてき	短い	B	7	7.5	7	7.5	2	2.2	1	1.1
めはりずし*	長い	B	4	4.3	4	4.3	3	3.2	3	3.2
赤福	長い	B	4	4.3	3	3.2	0	0	0	0.0
がめ煮・筑前煮*	長い	C	29	31.5	28	30.4	16	17.4	7	7.6
だんご汁*	長い	C	9	9.8	9	9.8	6	6.5	6	6.5
もつ鍋	短い	C	8	8.7	8	8.7	4	4.3	2	2.2
水炊き*	長い	C	7	7.6	7	7.6	2	2.2	1	1.1
焼きうどん	短い	C	4	4.3	4	4.3	2	2.2	3	3.3
ちゃんぽん*	長い	C	4	4.3	4	4.3	3	3.3	2	2.2
鶏飯・かしわ飯*	長い	C	4	4.3	4	4.3	1	1.1	1	1.1

*: 日本調理科学会企画・編集「伝え継ぐ日本の家庭料理」(農文協)に掲載されているもの
(%) : 所属大学の人数に対する%

和食と健康との関係に関して科学的な評価が明らかにされている事項について、認知度について質問した(表5)。この設問は、学生の認識の度合いを尋ねるとともに、これに回答することによって知識を得られるということもねらった。12項目のうち、明確に「知っていた」と回答した人が50%を超えた項目は、和食により「1.動物性脂質過剰摂取防止」とその結果「2.高脂血症等防止」し循環器疾患および脳血管系疾患の防止につながることもおよび「6.発酵食品腸内環境改善・健康増進」が期待されることの3つのみであった。科学的

根拠をもとに理解している、理由をわかった上で知っている、またははっきりと認識していると言えるような人の割合は少ないことが示唆された。「知らなかった」と回答した人が60%以上と多かったのは、和食による「5.腸内フローラ」の形成や「8.若者の大腸がん」の増加と予防に関すること、免疫細胞が集中的に存在する「9.腸の免疫機能」が高いこと、そして腸内環境が脳機能に影響を及ぼしているという「10.腸は第二の脳」の4項目であった。「知らなかった」と回答した人が60%以上と多かったのは、和食による「5.腸内フローラ」の形成や「8.若者の大腸がん」の増加と予防に関すること、免疫細胞が集中的に存在する「9.腸の免疫機能」が高いこと、そして腸内環境が脳機能に影響を及ぼしているという「10.腸は第二の脳」の4項目であった。自由記述よりこのアンケート調査で学び、知ることができて見解が変わり、和食についてもっと知りたい、広めたい、作りたいという積極的な態度がみられた。和食と健康の関係について、腸についてのあまり知られていない仕組みやだし、うま味の効果なども知っていくことは、若い世代にとって食事内容の改善に取組む動機となるのではないかと期待される。生活習慣病にならないようにという負の動機だけでなく、若い世代が関心を抱くような観点からの健康や美容などに関わるプラスの方向の動機、魅力を伝えることが、和食継承により効果をもたらすのではないかと考えられる。

(5) 世界農業遺産を活用した食に関する包括的プログラムの構築

プロジェクト学習の講義における位置づけを表6に示す。1年前期の調理学実習では、雑穀米の炊飯や豆腐づくり、郷土料理の献立学習を行い、椎葉村の郷土料理作りの基礎を学んでおく。1年後期の研修旅行では、焼畑の収穫作業や、ソバ打ち、猪肉入ひえずーし（ヒエ粥）、カテ飯（雑穀を入れたご飯）、菜豆腐などの郷土料理を地元の方に教えていただく。この研修前後に、「プロジェクト椎葉」として椎葉の食文化や焼畑についての自己課題、目標を定め、ポートフォリオ等の作成・発表を行なった。2年次後期では、中学校の調理実習を想定して、SDGsやインクルーシブな視点も考慮した焼畑の食文化を取り入れて、宮崎県の郷土料理学習の教材化を試みた。

「プロジェクト椎葉」前後の意識の変容を図2に示す。コロナ禍による活動制限や、大雨や猪の被害により収穫作業の出来ない年もあり、一部の結果となった。体験前は「蕎麦打ち餅搗き」以外の関心は「あまりない」、「ない」がみられたが、体験後は「とてもある」、「ある」にほぼ集約されていた。特に生活文化の一つである「椎葉型住宅」や交流施設「カテリエ」については、事前学習を行っても関心が低いものであったが、これらの住宅や施設に触れ、利用者との交流により意識の変容がみられた。

表6 講義における位置づけ

講義名	学年・期	関連項目
調理学実習	1年・前期 (全15回中4回)	・炊飯実験
		・味噌・豆腐作り
		・郷土料理を取り入れた献立学習
専門教育 入門セミナー	1年・後期 (全5回と研修旅行)	・プロジェクト椎葉事前学習
		・1泊2日研修旅行
		・プロジェクト椎葉事後学習
家庭科教育実践研究	2年・後期(全5回)	・椎葉の食文化を取り入れた郷土料理学習の教材化

プロジェクト学習の感想についてのテキストマイニング結果からは、焼畑を継承してきたことへの畏敬の念や、収穫から食卓までの作業の大変さと重要性、環境への配慮や地域の人々への感謝の言葉が多く抽出された。さらに、教員養成系学生として、このような現地体験型のプロジェクト学習の価値を認識し、食文化継承の担い手としての意識も醸成されていた。

以上より、教員養成課程における生活課題に対応した食についての包括的な教育の構築を目的に、学生の食生活・生活習慣における課題や食育実践力を養うための課題の明確化、さらにプロジェクト学習の有用性を明かにした。

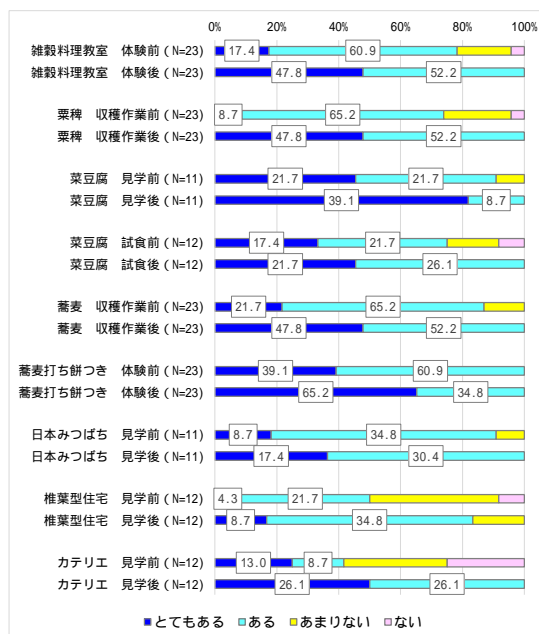


図2 「プロジェクト椎葉」前後の意識の変容

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計41件（うち査読付論文 6件 / うち国際共著 0件 / うちオープンアクセス 38件）

1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 99
2. 論文標題 コロナ感染拡大下における学生の生活課題に関する研究	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 89 - 101
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -
1. 著者名 秋永優子, 武田珠美, 西田真紀子, 須海圭子, 阿曾沼樹	4. 巻 73
2. 論文標題 九州におけるだご汁の地域性および嗜好性に影響する要因	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 日本家政学会誌	6. 最初と最後の頁 427 ~ 437
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.11428/jhej.73.427	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -
1. 著者名 N.Tanaka, T. Okuda, H. Shinohara, I. Hamaguchi, et.al	4. 巻 14
2. 論文標題 Relationship between Seasonal Changes in Food Intake and Energy Metabolism, Physical Activity, and Body Composition in Young Japanese Women	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 Nutrients	6. 最初と最後の頁 1 - 13
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.3390/nu14030506	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -
1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 98
2. 論文標題 大学生の食意識・食行動と食生活リテラシーとの関連について	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 91 - 101
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 篠原久枝、鈴木友梨	4. 巻 97
2. 論文標題 利き手の教育に関する一考察	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 169 - 186
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 濱口郁枝	4. 巻 6
2. 論文標題 楽しく味わう体験が食嗜好に及ぼす影響	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 アグリバイオ	6. 最初と最後の頁 67 - 71
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 95
2. 論文標題 幼児期の食育に関する一考察 箸の作法を中心に	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 163-177
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 91
2. 論文標題 附属学校を活用した土曜講座についての一考察 ~体験型「おいしさのひみつ」より~	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 102-122
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 -
2. 論文標題 フィンランド インクルーシブ保育における給食の時間についての一考察	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 児童学研究	6. 最初と最後の頁 54-62
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 篠原久枝	4. 巻 103
2. 論文標題 大学生のロコモ度テストと生活習慣、食習慣の実態について	5. 発行年 2024年
3. 雑誌名 宮崎大学教育学部紀要	6. 最初と最後の頁 -
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

〔学会発表〕 計25件 (うち招待講演 0件 / うち国際学会 4件)

1. 発表者名 Shinohara H., Tanaka N., Hamaguchi I., Tsuruta K., Chosa E.
2. 発表標題 Physical status and life-style factors among teacher training students: A pilot study
3. 学会等名 International Federation for Home Economics XXIV World Congress (国際学会)
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 Shinohara H., Tanaka N., Hamaguchi I., Tsuruta K., Chosa E.
2. 発表標題 Locomotive syndrome risk test and lifestyle-related habits among university students
3. 学会等名 22nd IUNS-ICN International Congress of Nutrition (国際学会)
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 篠原久枝, 長野宏子, 磯部由香, 秋永優子
2. 発表標題 宮崎県家庭料理 地域の特徴 -ひなたの海幸, 山幸の恵みを活かした料理-
3. 学会等名 (一社)日本調理科学会 2022年度大会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 篠原久枝
2. 発表標題 利き手の教育に関する一考察
3. 学会等名 日本家政学会 第73回大会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 篠原久枝, 長野宏子, 磯部由香, 秋永優子
2. 発表標題 宮崎県家庭料理 行事食の特徴
3. 学会等名 日本調理科学会2021年度大会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 篠原久枝
2. 発表標題 幼児期の食育についての意識 箸の作法を中心に
3. 学会等名 一般社団法人日本家政学会 第72回大会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 瀨口郁枝,大石ひとみ,玉置卓志,
2. 発表標題 「和食だし体験講座」受講後の意識・行動変容に及ぼす諸要因の検討:
3. 学会等名 日本調理科学会近畿支部 第46回 研究発表会(誌上開催)
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 篠原久枝,磯部由香, 秋永優子
2. 発表標題 教員養成系学生の「和食の継承」に関する意識調査
3. 学会等名 (一社)日本調理科学会 2019年度大会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 Tanaka N, Okuda T, Shinohara H, Hirano N, Higashine Y, Hamaguchi I, Kang J, AsanoY, Umemoto M, Sakakihira M, Nighioka N,
2. 発表標題 Prevalence of masked obesity associated with lifestyle-related habits, eating habits, and energy metabolism in Japanese female
3. 学会等名 13th Asian Congress of Nutrition(国際学会)
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 篠原久枝
2. 発表標題 宮崎県内の子ども食堂・親子食堂の現状と課題について
3. 学会等名 日本家政学会第70回大会
4. 発表年 2019年

〔図書〕 計3件

1. 著者名 大越ひろ,高橋智子編著,濱口郁枝 他	4. 発行年 2020年
2. 出版社 建帛社	5. 総ページ数 216
3. 書名 四訂 健康・調理の科学 おいしさから健康へ	

1. 著者名 江原 絢子、平田 昌弘、和仁 皓明編著 篠原久枝	4. 発行年 2020年
2. 出版社 中央法規出版	5. 総ページ数 450
3. 書名 近代日本の乳食文化 篠原担当：明治から戦後「家庭」創設までの初等・中等教育において、「乳」はどのように扱われていたか	

1. 著者名 田中紀子	4. 発行年 2020年
2. 出版社 みるめ書房	5. 総ページ数 1190
3. 書名 新修神戸市史「生活文化編」 食生活の変化	

〔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	帖佐 悦男 (CHOSA Etsuo) (00236837)	宮崎大学・医学部・教授 (17601)	

6. 研究組織（つづき）

	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	鶴田 来美 (TURUTA Kurumi) (30258983)	宮崎大学・医学部・教授 (17601)	
研究分担者	田中 紀子 (TANAKA Noriko) (90122324)	神戸女子大学・家政学部・教授 (34511)	
研究分担者	濱口 郁枝 (HAMAGUCHI Ikue) (80521997)	甲南女子大学・人間科学部・教授 (34507)	
研究分担者	秋永 優子 (AKINAGA Yuko) (70167948)	福岡教育大学・教育学部・教授 (17101)	
研究分担者	磯部 由香 (ISOBE Yuka) (80218544)	三重大学・教育学部・教授 (14101)	
研究分担者	江藤 望 (ETO Nozomu) (90232959)	宮崎大学・農学部・准教授 (17601)	

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------