

研究区分	教員特別研究推進（地域振興）
------	----------------

研 究 テーマ	外食・中食店舗における「健康な食事」提供の実現可能性の検討				
研究組織	代 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	串田 修
	研究協力者	所属・職名	薬食生命科学総合学府・修士2年	氏名	上石 紫穂里
		所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子
		所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子
	発 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	串田 修

講演題目
外食・中食店舗における「健康な食事・食環境」認証プロセスでの恩恵と負担
研究の目的、成果及び今後の展望
【目的】 外食・中食・事業所給食において、健康な食事を継続的に、健康的な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止などに取り組んでいる環境）で提供している店舗や事業所を認証する制度として、「健康な食事・食環境」認証制度がある。制度の基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」を基本とされており、認証は、日本栄養改善学会や日本給食経営管理学会などの健康や栄養に関わる学術団体が認証審査に携わる健康な食事・食環境コンソーシアムが実施している。通常の外食・中食店舗における食事の質を調査した複数の先行研究では、外食店舗の定食や中食店舗の弁当における脂質と食塩相当量の多さや野菜の少なさといった課題が指摘されている。自然に健康になれる食環境整備として外食・中食店舗の認証数を増加していくためには、認証達成に向けた負担軽減策を明らかにすることが重要である。本研究では外食・中食の認証店舗を対象に、応募から健康な食事（スマートミール）販売までの認証プロセスにおける負担と恩恵を質的記述的に探索することを目的とした。 【成果】 認証制度の応募支援プロジェクトに参画した外食・中食店舗を対象とした。5 店舗を対象に半構造化インタビューを実施し、認証制度への応募からスマートミール販売までの恩恵と負担を調査した。出現頻度分析により頻出語を、共起ネットワーク分析により共起語を確認した。提出メニューのコンセプトでは「野菜」「既存」が頻出し、「野菜―値段」などの共起、レシピ作成時の重視内容と負担内容では「計量」「脂質」が頻出し、「脂質―多い」「自分―感覚」などの共起が確認された。認証の恩恵と継続の課題では「メニュー」「お客」が頻出し、恩恵には「従業員―野菜―変わる」、課題には「スマートミール―認知」「メニュー―手間」などの共起が確認された。 【今後の展望】 半構造化インタビューでは、従業員の意識変化といった非金銭的な恩恵が挙げられた一方、認知度の低さのほか、エネルギー産生栄養素の調整や計量といった作業負担が継続の課題として挙げられていた。認知度の向上には、地域での広告資源となりうる認証店舗自体の数の増加も必要となる。認証を目指す店舗を増やすために、レシピの作成や調理での計量といった店舗の負担の程度と従業員の意識変化などの恩恵の具体を示して啓発していくことが重要であると示唆される。