

# 食物新奇性恐怖尺度の標準化：食行動に関する心理学的研究（4）

今田 純雄・米山 理香

（受付 1997年10月15日）

## 1. 序

ヒトは、多くの雑食性動物と同様に、新奇な食物に対し、その摂取を躊躇し、摂取を拒否する行動傾向と、それを摂取しようとする行動傾向をあわせもつ。前者を食物新奇性恐怖（food neophobia）、後者を食物新奇性愛好（food neophilia）とよぶ。また両者の葛藤状態は、雑食性動物のジレンマあるいは汎食性動物のジレンマ（generalists dilemma）とよばれる（Rozin, 1976）。

食物新奇性恐怖と食物新奇性愛好は、そのいずれの行動傾向がつよくとも、個体の健康的生存を危うくする。食物新奇性恐怖は、個体が摂取する食物の範囲を制限し、個体を、カロリー不足を含む種々の栄養障害に陥らせる危険をもつ。一方、食物新奇性愛好は、毒性の強い食物を摂取する可能性を高め、場合によれば、個体を、死に至らしめる危険をもつ。

文明化された現代社会にあって、日常、入手可能な食物は、その安全性の検証されたものがほとんどである。それ故に、現代人にとって、食物新奇性愛好の傾向の高さは、大きな危険を与えうるものではないであろう。一方の食物新奇性恐怖は、適応的な栄養摂取にとって大きな障害になりうる（Tuorila, H. *et al.*, 1994）。

食物の「好き嫌い」が大きいこと、すなわち偏食傾向が強いことは、摂取栄養素のかたより、すなわち栄養障害を導く可能性を強める。これらの行動の背後に食物新奇性恐怖が関与している可能性は十分に考えられる。すなわち食物新奇性恐怖は、現代人の食行動に大きな影響を与えるものである。

食物新奇性恐怖の特徴を明らかにする為に、Pliner & Hobden (1992) は、食物新奇性恐怖を測定する為の尺度開発をおこなった。しかし、その尺度は、主にカナダの学生を対象として作成されたものであり、食環境の大きく異なる日本においてそのまま翻訳し使用しうるものではない。そこで本研究では、日本人の学生を対象として、日本語版食物新奇性恐怖尺度の作成を試みる。

## 2. 予備項目の選定

### 2-1. 被験者

大学生27名（男性16名，女性11名）を用いた。その平均年齢は21.3歳（SD1.23）であった。

### 2-2. 手続き

実験者は、被験者に対し、「私は今、目新しい食べ物について、研究を行っています。今日はみなさんに、人が目新しい食べ物に出会ったとき、どのような態度をとるかということ、考えていただきたいのです。たとえば目新しい食べ物に対して嫌だと思う人はどのような態度をとるだろうか、目新しい食べ物に対して興味を示す人はどのような態度をとるだろうか、そういったことを考えていただきたいのです。お配りしました用紙に例が書いてありますので、それを参考にして考え、思いつくものをすべて書いてください」といった内容の教示をおこない、被験者が与えられた課題を十分に理解したと判断されてから、回答用紙への記入を始めさせた。

回答用紙には、「目新しい食べものを避ける場合」の例として「何が入っているのかわからない食べものを食べるのはいやだ」といった例文が5つ、「目新しい食べものを好む場合」の例として「バイキング形式の食事では食べたことのない料理を試してみる」といった例文が5つ挙げられており、それぞれの場合について5つずつの記載欄が設けられていた。

### 2-3. 結果の処理

集まった項目について、明らかに不適當なものや、ほとんど同じ内容のものを除外した。また Pliner & Hobden (1992) らで用いられた項目をつけ加え、全体を、短い陳述文に作成し直し、41項目からなる予備尺度を構成した。これらの作業は、新奇性恐怖に理解のある複数の人間によっておこなった。

## 3. 予備尺度データの収集と分析

### 3-1. 方法

1) 被験者 大学生81名（男性28名，女性53名）を対象にデータを収集した。その平均年齢は，男性19.1歳（SD1.30），女性19.0歳（SD3.34）であった。被験者は，予備項目の收拾で用いた被験者とは重複していない。

2) 質問紙 B4 サイズの用紙1枚に，41項目の陳述文を記載し，各項目の右側に回答欄（7件法）を設けた。質問紙の上段に，「回答の目安」として，算用数字が等間隔で並び，「1」の下には「まったくそうは思わない」，以下「2」から「7」の下には，「そうは思わない」「どちらかというところではない」「どちらでもない」「どちらかというところである」「そう思う」「まったくそう思う」という文が明示されていた。「あなたの気持ちにもっとも当てはまると思われるものを選び，その数字に○をつけて下さい」との教示文にしたがい，該当する数字に○をつけることが求められた。

3) 手続き 調査は心理学の授業時間中に，受講生の任意参加により行った。

### 3-2. 結果

1) 項目の選定 41項目について，各項目の得点と，項目全体の得点との相関（Pearson's product-moment correlation coefficient:  $r$ ）を求め，相関係数の値が0.50以下のものを削除した。各項目と項目全体との相関がある程度高い値で安定するまで，この作業をくり返した。その結果，14の項目が

最終的に抽出された。

2) 尺度項目相関 14項目の総点を尺度得点とし、尺度得点と各項目得点との相関を求めたところ、その平均は0.68 (0.57から0.76) であった。Table 1に項目ごとの値および有意性検定の結果を示した。

3) 尺度の因子構造 14項目について主成分分析をおこなった。その結果、第1因子の寄与率は86.8%であり、因子負荷量は0.88から0.97の範囲であった。Table 2に第1因子の負荷量を示した。

4) 信頼性の検討 クロンバックの  $\alpha$  係数を求めたところ、0.91 の値を

Table 1 項目得点と尺度得点との相関

項目番号	1(18)	2(19)	3(20)	4(26)	5(27)	6(28)	7(29)	8(32)	9(33)	10(34)	11(35)	12(38)	13(40)	14(41)
r	0.68	0.65	0.57	0.77	0.76	0.65	0.76	0.74	0.76	0.64	0.65	0.63	0.62	0.69
p	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001

Table 2 因子的妥当性の検討

項目番号	項 目	因子負荷量
18	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。	0.88
19	目新しい食べ物は食べるのがこわい。	0.86
20	食べたことのない料理はまずそうに見える。	0.89
26	食べたことのない外国料理を食べてみたい。	0.93
27	一風変わった料理が食べてみたくなることがある。	0.91
28	食べたことがないものでも、周りの人が食べていけば、食べてみたくなる。	0.94
29	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。	0.95
32	食べたことのないものはとりあえず味を見てみたいと思う。	0.96
33	いつもと変わったものを食べるのは楽しい。	0.96
34	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。	0.93
35	食品の新製品は試してみたい。	0.95
38	奇抜な食材の組み合わせの料理が好きだ。	0.95
40	食べたことの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。	0.96
41	食べたことのないものでも、香りがよければ食べてみる。	0.97

得た。

5) 上位下位分析 尺度得点の平均から1標準偏差以上高い得点のものを上位群，同様に1標準偏差以上低い得点のものを下位群として，上位下位分析をおこなった。Table 3は，各項目ごとの，2群間の項目得点および有意差検定の結果を示したものである。すべての項目において群間に有意な差が見られた。

Table 3 上下下位2群の平均項目得点と群間差

項目番号	18	19	20	26	27	28	29	32	33	34	35	38	40	41	合計
上位群	4.4	4.4	3.5	5.3	5.6	3.8	4.2	4.5	4.0	4.9	3.8	5.5	4.4	4.4	62.6
下位群	1.2	1.3	1.3	1.2	1.3	1.3	1.1	1.5	1.4	1.9	1.7	2.8	2.3	1.5	21.8
t=	10.0	7.2	5.5	9.6	14.1	6.3	9.6	6.9	5.7	4.7	4.6	5.8	4.8	6.2	23.1
p	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001	<.001	<.001	<.0001	<.0001	<.0001	<.0001

### 3-3. 考 察

因子分析の結果，第一因子の寄与率は86.7%ときわめて高く，また個々の項目の因子負荷量も0.88以上と高かったことから，本尺度は1因子で構成されるものとみなされる。またすべての項目において，尺度—項目相関が有意に高く，かつ上下下位分析においても有意差が見られたことから，尺度構成するにあたり，個々の項目がほぼ同等の重みであることが示唆される。

## 4. 尺度の予測妥当性の検討

### 4-1. 目 的

尺度の予測妥当性を検討するために，尺度得点の高い群と低い群を設け，新奇な食物と親近性の高い食物のいずれを選択するかを実験的に検証する。

### 4-2. 方 法

1) 被験者 予備尺度データの収集で用いた被験者の中から，全体の平均得点から1標準偏差以上高い得点のものを高得点群（高群），同様に1標準

偏差以上低い得点のものを低得点群（低群）として、それぞれ11名、12名の大学生を被験者とした。

2) 材料 比較的知られておらず、また摂取されることの少ないと想定される食物（新奇食物）と、逆に、よく知られ、また摂取されることの多いと想定される食物（親近食物）とを一つずつ組み合わせ、計10対の食物を用意した。これらの食物について、被験者とは別の大学生14名を対象に、「知っている—知らない」に関して5件法で回答させたところ（「知っている」を5、「知らない」を1とした）、すべての対において、新奇食物に対する得点は、親近食物よりも有意に低かった（新奇食物：0.0～0.6；親近食物：1.4～3.4； $t$ : 2.2～30.0, すべて  $p < .01$ ）。なお、これらの食物はすべて市販されているものであり、冷蔵庫に保管し、缶詰等は実験直前に開封（開缶）して用いた。

3) 手続き 被験者に求められることが、さまざまな食物に対する評価であること、また、実験中に実験参加を取りやめたくなれば、いつでも辞退できることを説明し、実験参加同意書への署名を求めた（全員が同意し、実験途中で参加をとりやめたものはいなかった）。実験の開始とともに、実験者は、被験者に対し、食物を1対ずつ提示した。食物は、それぞれを直径約10 cmの白色皿にのせ、透明プラスチックのラップで覆って提示した。また提示に際して、被験者が種々の質問を実験者に投げかけることが想定されたために、食物対を提示する時に、簡単な説明をおこなった（例えば、「これはフランスのグミです」「これはイナゴの甘露煮です」といった内容）。被験者に、それぞれの食物について「知っている—知らない」（5件法）、「おいしそう—まずそう」（5件法）、「食べたい—食べたくない」（3件法）を評定させた。10対の食物の提示、評価が終了してのち、再び同じ食物を1対ずつ提示し、「実際に食べて味の評定を行なって下さい」と教示し、それぞれについて、「おいしい—おいしくない」（5件法）を評価させた。被験者によっては、摂取を拒否したり、躊躇する場合があった。そのような時、実験者は、「無理に食べていただくなくても構いません」と言い、食物

を取り下げ、次の食物対を提示した。実験中、水は自由に飲めるようにされた。

#### 4-3. 結 果

1) 実験食物の新奇性 実験食物の新奇性／親近性を検討するために、群別および食物対別に、「知っている／知らない」の度数と、新奇性／親近性の平均評価値（「知っている」を5、「知らない」を1とする5件法）を求めた。Table 4a「評価値（度数）」は、「知っている」と回答した被験者の人数である。いずれの食物対も、両群とも、新奇食物より親近食物を「知っている」と回答した度数の高いことがわかる（両群の総数は、高群が11名、低群が12名である）。平均評価値においても同様な傾向がみられる。Table 4b（左）は、実験食物（新奇食物／親近食物）の評価値が群間で異なるかどうかを検討したものである。新奇食物については、群間に差のないことがわかる。親近食物については、第6対の「プロセスチーズ」の評価値に群間差がみられたが、他のものについては群間に差はみられなかった。すなわち、「プロセスチーズ」を除いて、実験材料の新奇性／親近性の程度は両群間に差異はないということであり、実験材料として妥当なものであったといえる。

Table 4b（右）は、群別および全体について、それぞれの食物対が新奇性／親近性の程度において異なるものであるかどうかを検討した結果である。高群においては、すべての食物対に有意差がみられたが、低群においては、第8食物対が有意な傾向にとどまり、第10食物対においては有意差がみられなかった。これは、それぞれの食物対の親近食物として用いられた「オイルサーディン」「シジミの佃煮」が必ずしも親近性の高いものではなかったことを示している。しかしながら、全体の比較ではすべてにおいて有意差がみられたこと、また本実験で主に検討することは、新奇食物についてであり、新奇食物の新奇性については肯定的結果であることから、実験材料の選定はほぼ妥当であったといえよう。

2) 新奇食物の摂取における群間差 Table 5 は、新奇な食物を両群の被

Table 4a 高低両群の実験食物に対する新奇性／親近性の評価

食物対	新奇食物	親近食物	評価値 (度数)				平均評価値			
			新奇食物		親近食物		新奇食物		親近食物	
			低群	高群	低群	高群	低群	高群	低群	高群
1	洋梨の缶詰	パイナップルの缶詰	1	0	12	11	0.3	0.0	3.3	3.4
2	亀甲羅ゼリー	プリン	2	1	12	11	0.2	0.1	3.3	3.5
3	山椒味のウィンナー	ソーセージ	2	2	12	11	0.3	0.3	3.3	3.4
4	くこの実	バターピーナッツ	1	1	12	11	0.1	0.1	3.2	3.1
5	くわいのチップ	ホテトチップス	0	0	12	11	0.0	0.0	3.4	3.3
6	ヤギの乳のチーズ	プロセスチーズ	4	2	12	11	0.5	0.2	3.4	2.9
7	フランス製のグミ	フルーツゼリー	0	0	12	11	0.0	0.0	3.1	3.3
8	アンチョビロール	オイルサーディン	4	2	8	7	0.6	0.4	1.3	1.4
9	クランベリージュース	オレンジジュース	2	2	12	11	0.3	0.3	3.5	3.5
10	イナゴの甘露煮	シジミの佃煮	3	2	6	6	0.3	0.3	0.8	1.2
平均							0.3	0.2	2.9	2.9

Table 4b 実験食物に対する新奇性／親近性評価の群間差ならびに両群／全体の評価値の差異

食物対	評価値の群間差						両群および全体の新奇食物／親近食物に対する評価値の差異														
	新奇食物			親近食物			高群			低群			全体								
	t	df	p	t	df	p	t	df	p	t	df	p	t	df	p						
1	-1.0	21	n.s	0.1	21	n.s	-22.1	10	p<.001	-9.9	11	<.001	-18.1	22	p<.001						
2	-0.5	21	n.s	0.5	21	n.s	-16.5	10	p<.001	-19.0	11	<.001	-25.3	22	p<.001						
3	-0.2	21	n.s	0.1	21	n.s	-19.0	10	p<.001	-10.0	11	<.001	-17.7	22	p<.001						
4	0.1	21	n.s	-0.5	21	n.s	-22.2	10	p<.001	-37.0	11	<.001	-39.8	22	p<.001						
5				-0.7	21	n.s	-23.2	10	p<.001	-23.0	11	<.001	-33	22	p<.001						
6	-1.2	21	n.s	-2.3	21	p<.05	-14.0	10	p<.001	-11.2	11	<.001	-17.4	22	p<.001						
7				1.2	21	n.s	-23.2	10	p<.001	-37.0	11	<.001	-39.3	22	p<.001						
8	-0.5	21	n.s	0.2	21	n.s	-2.5	10	p<.05	-1.9	11	.10>p>.05	-3.13	22	p<.01						
9	-0.2	21	n.s	0.2	21	n.s	-13.8	10	p<.001	-11.7	11	<.001	-18.1	22	p<.001						
10	-0.2	21	n.s	0.9	21	n.s	-2.9	10	p<.05	-1.3	11	n.s.	-2.92	22	p<.01						
平均							-1.1	21	n.s	0.2	21	n.s	-37.5	10	p<.001	-25.4	11	<.001	-41.8	22	p<.001

験者がどの程度摂取したかを示したものである。高群11名は、新奇食物10中、平均6.6 (66%) を摂取し、低群12名は、同様に、平均9.3 (93%) を摂取した。カイ二乗検定を行ったところ、高群の摂取数は低群よりも有意に



Table 5 高低群別の新奇食物摂取人数とその割合

新奇食物	人数		割合 (%)	
	低群	高群	低群	高群
洋梨の缶詰	11	7	92	64
亀甲羅ゼリー	11	6	92	55
山椒味のウィンナー	12	7	100	64
くこの実	10	9	83	82
くわいのチップ	11	8	92	73
ヤギの乳のチーズ	12	7	100	64
フランス製のグミ	10	8	83	73
アンチョビロール	12	8	100	73
クランベリージュース	12	9	100	82
イナゴの甘露煮	10	3	83	27
平均	11.1	7.2	92.5	65.5

低かった ( $\chi^2=22.7, df=9, p<.01$ )。

3) 新奇食物の摂取欲における群間差 Table 6 は、新奇な食物に対する摂取欲の評価値の群間差を示したものである。個々の食物についてみると、群間差のみられないものが6つあるが、見かけ上は一貫して低群の方が摂取欲が高く、平均で比較すると有意な群間差がみられた。すなわち低群の方が高群よりも新奇食物に対する摂取欲が高かった。

4) 新奇食物のおいしさの予期における群間差 Table 7 は、新奇な食物に対するおいしさの予期に関する評価値を示したものである。個々の食物についてみていくと、群間差のみられないものが多いが、見かけ上はほぼ一貫して低群の方が評定値が高く、平均で比較すると有意な群間差がみられた。すなわち低群の方が高群よりも新奇食物の「おいしさ」をより高く予期する傾向にあった。

#### 4-4. 考 察

尺度の予測妥当性を検討するために、尺度得点の高い群と低い群の2群を設け、新奇食物をどの程度摂取するかを検討した。実験でもちいる食物

Table 6 高低群別の新奇食物に対する摂取欲

新奇食物	低群	高群	t	df	p
洋梨の缶詰	1.5	2.0	1.3	21	n.s.
亀甲羅ゼリー	1.3	1.9	1.5	21	n.s.
山椒味のウィンナー	1.3	2.1	2.3	21	p<.05
くこの実	1.5	1.4	-0.4	21	n.s.
くわいのチップ	1.2	1.4	0.7	21	n.s.
ヤギの乳のチーズ	1.0	2.1	3.6	21	p<.01
フランス製のグミ	1.8	1.8	0.2	21	n.s.
アンチョビロール	1.4	2.7	4.3	21	p<.001
クランベリージュース	1.0	1.3	1.5	21	n.s.
イナゴの甘露煮	2.1	2.8	2.1	21	p<.05
平均	1.4	1.9	3.1	21	p<.01

(1: 食べてみたい, 2: どちらでもない, 3: 食べたくない)

Table 7 高低群別の新奇食物に対するおいしさの予期

新奇食物	低群	高群	t	df	p
洋梨の缶詰	2.7	2.7	0.1	21	n.s.
亀甲羅ゼリー	2.3	2.2	-0.1	21	n.s.
山椒味のウィンナー	3.6	3.2	-0.6	21	n.s.
くこの実	3.1	2.3	-1.2	21	n.s.
くわいのチップ	3.5	3.3	-0.3	21	n.s.
ヤギの乳のチーズ	3.6	2.2	-2.1	21	p<.05
フランス製のグミ	2.3	2.5	0.3	21	n.s.
アンチョビロール	2.8	1.5	-1.9	21	.10>p>.05
クランベリージュース	4.5	3.5	-1.9	21	.10>p>.06
イナゴの甘露煮	1.5	1.1	-1.1	21	n.s.
平均	3.0	2.4	-3.3	21	p<.01

(1: おいしくなさそう, 2: どちらかというとおいしくなさそう, 3: どちらともいえない, 4: どちらかというとおいしそう, 6: おいしそう)

は、新奇であり、またその新奇さの程度が群間で差のないものでなければならぬ。結果は、「新奇」と想定された食物を「知っている」と回答した被験者は、低群で平均1.9人 (16%)、高群で平均1.2人 (11%) であった。また、新奇性／親近性の程度を5件法で評価させた結果は、低群で平均0.3

(0:知らない;1:見たことはあるが食べたことはない), 高群で平均0.2であり, 同様な結果であった。さらに, 評価値の群間差を検討したところ, すべての新奇食物について有意差は見られなかった。以上のことより, 本実験において「新奇」と想定した食物はすべて新奇であり, かつ新奇性の程度も群間で差のないものであったといえる。

本実験では, 対にした食物のいずれか一方を選ばせるということを経ず, その両方を摂取し評価することを被験者に求めた。これは, 被験者に対して, 新奇食物の摂取をよりつよく促すためであった。また, 実験食物はすべて市販されているものを用いた。そのことは摂取以前の段階で被験者に教示されていたので, 被験者にとって, 新奇食物は, 純粹に新奇なものではなく, かなりの安全性が保証された食物であったと考えられる。その結果, 摂取欲の評価値は, 高低群とも平均2.0以下(1:食べてみたい;2:どちらでもない;3:食べたくない, の3件法, Table 6 参照)と高いものとなり, 実際の摂取も, 高群が平均65.5%, 低群が平均92.5%の被験者が摂取するという結果となった。

新奇食物の実際の摂取人数比, 摂取直前の摂取欲の評定とも, 高群の方が低群よりも有意に高かった。すなわち, 尺度得点の高いものは, 新奇な食物の摂取を躊躇し, また実際に摂取しない傾向にあった。この事実は, 本尺度が食物新奇性恐怖の測定に妥当性をもつということを意味する。また新奇食物のおいしさの予期の評定結果 (Table 7 参照) は, 個々の食物について群間差は顕著ではないが, 10の食物全体の平均で比較すると, 尺度得点の高い群は, 低い群と比べ, 新奇食物を「よりまずい」と評価する傾向にあった。新奇性恐怖による摂取拒否の背後に, おいしさの予期が機能していることを示唆するものである。おいしさの予期を操作することにより, 新奇性恐怖による摂取拒否が緩和されるかどうかについては今後の検討課題である。

## 5. 尺度の標準化

### 5-1. 目的

本尺度は、食物新奇性恐怖の程度を測定する尺度として、その妥当性、信頼性ともに高いものであることが確かめられてきた。ここでは、あらたな被験者群を対象に、14項目版食物新奇性恐怖尺度を施行し、その標準的使用にむけた基礎資料を得ることを目的とする。

### 5-2. 方法

- 1) 被験者 大学生202名(男子122名, 女子80名)を用いた。その平均年齢は、男子18.6才, 女子19.2才であった。
- 2) 調査用紙 14項目(7件法)からなる食物新奇性恐怖質問紙を用いた。
- 3) 手続き 心理学の授業の際に、任意参加として行った。

### 5-3. 結果および考察

尺度得点の平均は、44.27(標準偏差14.30)であった。男女別にみると、男子が43.39(標準偏差13.63)、女子が45.61(標準偏差15.25)で、性差は有意でなかった( $t=1.08$ ,  $df=200$ ,  $n.s.$ )。

項目尺度相関は、平均.66(.46から.81)であり、有意(すべて $p<.001$ )に高いものであった。予備尺度41項目から14項目を選定していく過程(Table 1 参照)と比較してやや低い値であるが、これは、選定というバイアスによるものであろう。

因子分析を行ったところ、第一因子の寄与率は46.2%(固有値6.46)であり、因子負荷量は0.39から0.83の範囲であった。固有値1以上の因子は第2因子のみ(固有値1.60, 11.4%)であったので、因子数を2としてvarimax回転をおこなった。回転後の因子負荷量をTable 9に示す。項目1, 2, 3が第2因子を構成しているが、これらはすべて非逆転項目である。すなわち、第1因子が逆転項目、第2因子が非逆転項目である。項目1, 2, 3と項目4

Table 8 食物新奇性恐怖尺度の因子構造

項目番号	項目	因子負荷量	
		第一因子	第二因子
1	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。	0.16	0.68
2	目新しい食べ物は食べるのがこわい。	0.13	0.87
3	食べたことのない料理はまずそうに見える。	0.13	0.79
4	食べたことのない外国料理を食べてみたい。	0.76	0.23
5	一風変わった料理が食べてみたくなることがある。	0.77	0.27
6	食べたことがないものでも、周りの人が食べていれば、食べてみたくなる。	0.70	0.17
7	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。	0.82	0.19
8	食べたことのないものはとりあえず味を見てみたいと思う。	0.79	0.25
9	いつもと変わったものを食べるのは楽しい。	0.78	0.21
10	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。	0.72	0.10
11	食品の新製品は試してみたい。	0.79	0.07
12	奇抜な食材の組み合わせの料理が好きだ。	0.48	0.21
13	食べたことの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。	0.73	0.04
14	食べたことのないものでも、香りがよければ食べてみる。	0.60	0.00

以下を区別しうる意味上の差違は見いだされないことから、本尺度は、意味上一つの因子で構成されているとみなされる。

逆転、非逆転の項目配置によって別個の因子が抽出されたということは決して好ましいものではない。14項目版を施行するにあたり、非逆転項目のみを上位に配置したのは、配慮が不足していたと言わざるをえない。本尺度は、食物新奇性恐怖の傾向を測定しうるものであるとみなされるが、項目順を見直すことにより、回答者の構えによる誤差をより小さなものとし、より精度の高い尺度として使用されうるのではないかと考えられる。

本尺度使用の際の判定目安を得るために、1.5標準得点を超える場合を「非常に強い（非常に弱い）」、1.5～1.0未満を「強い（弱い）」とし、0.5～1.0未満を「やや強い（やや弱い）」とし、0.5未満を「ふつう」と、便宜的にきめ、Table 9 に示したような判定基準を作成した。

Table 9 食物新奇性恐怖尺度判定の目安

	非常に弱い	弱い	やや弱	ふつう	やや強い	強い	非常につよい
女子	22未満	23～30	31～37	38～53	54から60	61から68	69以上
男子	23未満	24～29	30～36	37～50	51から57	58から63	64以上

## 6. 要 約

本研究は、心理検査法（塩見・千葉・岸本, 1988）の尺度構成法により、日本語版食物新奇性恐怖尺度の標準化を試みたものである。予備項目の選定、予備項目データの收拾と分析を行い、14項目から構成される1要因尺度を作成した。尺度の妥当性、信頼性とも高いものであり、食物新奇性恐怖の傾向を測定しうる尺度が得られたと考えられる。

14項目版のみでデータを再度收拾したところ、逆転、非逆転の項目配置を反映した2因子が得られた。これは、項目配置に問題のあることを示している。今後の使用にあたっては、項目順を見直し、再度、尺度としての安定性について検討する必要がある。

## 引 用 文 献

- 塩見邦雄・千原孝司・岸本陽一編 1988 心理検査法 ナカニシヤ出版
- Pline, P., & Hobden, K. 1992 Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19, 105-120.
- Rozin, P. 1976 The selection of foods by rats, humans, and other animals. In J. Beer and E. Shaw (eds.), *Advances in the study of behavior* 6, New York: Academic Press, pp. 21-76.
- Tuorila, H., Meiselman, H. L., Bell, R., Cardello, A. V. *et al.* 1994 Role of sensory and cognitive information in the enhancement of certainty and liking for novel and familiar foods. *Appetite*, 23, 231-246.

## Summary

### Psychological studies about eating behavior (4): A Japanese version of the food neophobia scale (FNS)

Sumio Imada and Rika Yoneyama

Pliner and Hobden (1992) developed a paper and pencil measure (questionnaire) of the trait of food neophobia, which was defined as a reluctance to eat and/or avoidance of novel foods. Using standard test construction techniques, we also developed a scale to measure the trait of food neophobia for Japanese. Statistical analyses of the data showed that this questionnaire was reliable and internally consistent. A behavioral validation study demonstrated that test scores predicted food neophobic/neophilic behavior in laboratory food consumption situation. However, a factor analysis of the data gained from the new group showed that this scale was constructed with two factors: The first is grouped with reversal items and the second with others. In using this scale, change of the order of the items is suggested.