

〈研究ノート〉

食物選択へ及ぼす社会文化要因の検討

——ジェンダー効果¹——

今田 純雄²・長谷川 智子・田崎 慎治

(受付 2008 年 10 月 27 日)

問 題

食行動は生物行動であり、同時に環境への適応行動である。ここでいう環境とは、単なる生存環境にとどまらず社会環境、文化環境も含まれる。すなわち食行動とは、社会行動、文化行動でもある(今田, 2004, 2005_a, 2005_b, 2007)。本研究はこのような観点から、社会行動、文化行動としての食行動をとりあげようとするものである。

社会文化要因は食行動のさまざまな側面に対して、その行動を方向づけ、また統制する。本研究でとりあげる社会文化要因はジェンダーである。「女らしく」あること、「男らしく」あることは人間行動の多様な側面を規範化する。女性はスカートをはくが男性ははかない。女性はダイエットを試みるが男性は総じて関心がうすい。これらのジェンダー行動は当該個人が属する社会文化によって規定された社会文化規範によるものといえよう。

社会文化要因としてのジェンダーは食行動(摂取量、食物選択、摂取時刻、摂取方法、共食者の有無および共食者の属性など)に対しても影響を及ぼす。例えば、Pliner & Chaiken (1990) は、ジェンダーが摂取量に及ぼす効果について実験を行い、“魅力的”とみなされた男性の前で、女性は小食になり、逆に“魅力的”とみなされた女性の前で、男性はより多くの食物を摂取するという結果を得た。この差異は、小食が“女らしさ”を示すジェンダー行動であり、逆に大食は“男らしさ”を示すジェンダー行動である為に生じたと解釈された。すなわち女性は、「女らしく」あるために、あるいは魅力的な女性を演出するために、その摂取量を抑制する。その一方で、男性は「男らしく」あるために、あるいは魅力的な男性を

- 1 本稿は、本研究目的に関連して収集したデータのすべてを分析の対象とはしていない。今後さらなる分析をおこない、また必要な補助データの収集・分析をおこなった上で、改めてまとめていきたい。よって、本稿は「研究ノート」とする。なお、データの収集にあたっては、第一著者の演習クラス(2006年度より2008年度)の学生らより多大の協力を得た。ここに記して感謝申し上げる。
- 2 本稿は、広島修道大学総合研究所(2008年度より学術研究センターに名称変更)2007年度調査研究費(先端学術研究)による研究課題「食物選択へ及ぼす社会文化要因の検討：ジェンダー効果」の成果発表に相当するものである。

演出するために、より多くの量を摂取しようとするという説明である。

本研究でとりあげる従属変数は食物選択である（今田，1991）。摂取量にジェンダーが影響を与えるのならば，食物選択に対しても影響を与えうるであろう。すなわち「男らしい」食物，「女らしい」食物が存在しうるであろう。仮にそれらが存在するとして，「男らしい」食物を実際に男性が好むかどうか，同様に，「女らしい」食物を実際の女性が好むかどうかについては不明である。ジェンダーを象徴する食物が，必ずしも女性（あるいは男性）が好むとは限らないためである。本研究はこれらの疑問に答えようとするものである。

本研究目的は，社会文化要因としてのジェンダーが食物選択におよぼす影響を質問紙法ならびに実験法を用いて検討することである。研究1では，ジェンダー・アイデンティティと食物好悪を質問紙法により測定し，両者の関連性について検討する。研究2では，実際の食物選択場面をシュミレートした実験場面において，好みの食物（料理）を選択させ，また夕食メニューを構成させる。研究3では，研究2と同様な場面において，二人同時に作業をおこなわせる。ただし，その組み合わせ条件を同性条件と異性条件として，条件間の比較をおこなう。

研 究 1

目 的

ジェンダー・アイデンティティと食物好悪との関係を質問紙法により検討する。

方 法

調査協力者 男子学生17名ならびに女子学生41名が調査に協力した。その平均年齢は，男子学生が20.49才（SD=1.36），女子学生が20.00才（SD=1.88）であった。

質問紙 ジェンダー・アイデンティティ尺度（土肥，1996）および瀬戸山・今田（2006）で使用された42項目からなる食物好悪評定項目を用いた。また偏食尺度（今田・長谷川・坂井・瀬戸山・増田，2006，2007）を用いた。

手続き 個別または小集団で実施した。調査に先立ち，調査内容の説明が行われ，全員から書面による調査参加への同意を得た。

結 果 ジェンダー・アイデンティティ尺度は3つの下位尺度から構成されている。Table 1に，下位尺度の平均値を男女別に算出し，土肥（1996）との比較を示した。「性の受容」には男女ともに土肥（1996）の結果と大きな差異はみられなかった。「父母との同一化」については，土肥（1996）の女子が29.1であるのに対して，本研究では26.85と低い値を示した。「異性との親密性」では，男女ともに土肥（1996）の結果より低い値を示した。

Table 2は，ジェンダー・アイデンティティ尺度の3下位尺度と有意な相関ないしは有意な

Table 1 ジェンダー・アイデンティティ尺度の男女別平均値

本研究		性の受容	父母との同一化	異性との親密性
女子	平均値	29.85	26.85	21.34
	標準偏差	4.05	3.07	2.74
男子	平均値	35.65	26.06	24.12
	標準偏差	2.71	2.01	4.95
土肥 (1996)		性の受容	父母との同一化	異性との親密性
女子	平均値	31.10	29.10	24.60
	標準偏差	4.30	4.69	4.97
男子	平均値	34.30	27.90	27.40
	標準偏差	4.11	3.97	5.46

Table 2 ジェンダー・アイデンティティ尺度と関連のみられた食物および偏食尺度および BMI との関連

	女性 (N = 41)			男性 (N = 17)		
	性の受容	父母との同一化	異性との親密性	性の受容	父母との同一化	異性との親密性
性の受容	1			1		
父母との同一化	.06	1		-.33	1	
異性との親密性	.04	.03	1	.47 †	-.07	1
バナナ	-.06	-.09	.07	-.31	.61 **	-.24
チーズ	-.10	.00	-.09	-.43 †	-.33	-.64 **
ラーメン	-.07	-.31 †	-.20	-.30	.54 *	-.20
焼き魚	-.05	.31 †	.38 *	-.47 †	-.05	-.24
ピーマン	-.15	-.26 †	.36 *	.01	-.18	-.17
梅干	.06	-.49 **	-.03	-.12	-.20	-.26
目玉焼き	-.30 †	.24	.02	-.35	.39	-.10
パン	.13	.01	-.29 †	-.18	.01	-.22
長ネギ	.01	-.31 †	.20	-.07	-.06	-.21
しいたけ	-.00	.19	.05	-.35	.44 †	-.12
ハンバーグ	.13	.08	.01	-.01	.23	.41 †
きゅうり	-.27 †	-.13	.05	-.36	-.03	-.36
セロリ	.07	.25	.02	-.38	.26	-.47 †
酢の物	.03	-.26 †	-.14	-.33	.10	-.28
好悪	.17	.10	-.07	.14	-.13	.02
外食	-.15	-.51 **	.14	.05	-.19	.07
栄養	.23	-.26 †	.10	.22	.05	.08
選択幅	.06	-.19	.06	.35	-.15	.24
BMI	-.26 †	.05	-.28 †	.10	.04	.09

† p < .10, * p < .05, ** p < .01

相関傾向の見られた食物を示している。女性性についてみれば、「梅干し」が「父母との同一化」と有意な負の相関を示し、「焼き魚」「ピーマン」が「異性との親密性」と有意な正の相関を示した。また「ラーメン」「目玉焼き」「パン」「長ネギ」「きゅうり」「酢の物」が、3 下位尺度のいずれかと負の相関傾向を示した。

男性性についてみれば、「バナナ」「ラーメン」が「父母との同一化」と有意な正の相関を示し、「チーズ」が「異性との親密性」と有意な負の相関を示した。また「焼き魚」「セロリ」が 3 下位尺度のいずれかと負の相関傾向を示し、「椎茸」「ハンバーグ」が 3 下位尺度のいずれかと正の相関傾向を示した。

考 察 結果の解釈は容易ではない。「焼き魚」「ピーマン」は、女性性と正の相関がみられたが、「梅干し」「長ネギ」「きゅうり」「酢の物」は負の相関（ないしは相関傾向）が見られた。女性性の高い女性は日本食、野菜を好むと同時にそれらを嫌うという結果である。現時点において十分な説明は困難であるが、少なくとも「女性性の高い女性は日本食、野菜を好む」といった一般化はできないことを示している。一方で、「ラーメン」との負の相関傾向はその解釈が比較的容易である。「ラーメン」は、男子学生において、男性性と有意な正の相関を示している。この結果は、「ラーメン」を好むか嫌うかが、女性性、男性性の標識として機能することを示唆するものである。

男性性について見ていけば、男性性の高い者は、「バナナ」「ラーメン」を好み「チーズ」を嫌うというものであった。「チーズ」と女性性との関連は見られていないが、「ラーメン」同様に、チーズに代表される乳製品またそれらを用いた料理がジェンダーを特徴づける食物となりうる可能性を示唆している。なお、男性性の高い者が「バナナ」を好む理由については現時点においては説明困難である。

以上のことより、「ラーメン」「チーズ」（および乳製品）がジェンダーを特徴づける食物であることが示唆される。しかしながら、今回は十分なサンプル数が得られておらず、相関分析においても不十分な分析内容となった。今後サンプル数を増やすことにより、より精緻な分析をおこなっていく必要がある。

研 究 2

目 的

研究 1 で用いた方法は質問紙法であった。これは文字情報から食物の好悪を評定させるというものであり、認知的負荷の高い課題であるといえる。実際の食物選択は、文字情報以外のさまざまな情報に基づき行われている。食材や料理の形態といった視覚情報、嗅覚情報、味覚情報さらに触覚情報、聴覚情報といったものである。特に日本人は、食物選択場面にお

いて、食品サンプルから直接に得られる情報を重視する傾向がつよく、食材や料理を選択するに際して、見かけを重視することが示唆されている。そこで研究2では、実物大の料理カードを用いて、好みの食物（料理）を選択させ、また好みの食卓を構成させるという方法を用いることにより、食物選択に及ぼすジェンダー効果について検討していく。

方 法

実験協力者 大学生20名（男女各10名）が実験に協力した。その平均年齢は男子が20.7才であり、女子が20.0才であった。また実験に先立ち、個別に実験内容の説明が行われ、全員から書面による実験参加への同意を得た。

実験状況・材料 本実験では63種³におよぶ実物大の料理カードを提示する必要があり、その為のスペースが必要であった。その為に実験室内の一角を、高さ 177 cm のパーティションで囲み、一辺が約 3 m となる実験スペースを確保した。その中に、63種の料理カードを提示する為の大テーブル（189 cm×90 cm）および「食卓」を構成する小テーブル（100 cm×50 cm）を配置した。実物大の料理カードには、足立（2005, 2006）および酒井・高橋・長谷川・針谷・本田（2003）で開発された料理カードを使用した（Table 3）。実験協力者が構成した「食卓」を記録するために、デジタルカメラ（Nikon, クールピクス8700）を使用した。また、偏食尺度（今田・長谷川・坂井・瀬戸山・増田, 2006, 2007）、日本語版 DEBQ 質問紙（今田, 1994）が用いられた。さらに実験に先立ち、空腹の程度を7件法で回答させ、直近の食事時刻とその内容を回答させた。

手続き 1) ジェンダーと食物嗜好：実験協力者を実験スペース内の大テーブルの前に案内し、「こちらに63枚の料理カードがあります。あなたの好きな料理を5つ選んで下さい。このような料理が食卓にあるとうれしいと思われるものを、もっとも好ましいと感じる順から5つ選んでください。」と教示し、選択された料理カードを小テーブル上に移動させた。小テーブル上には、1から5の番号が表示されており、もっとも好ましい料理カードを1の下におき、順次2以下の番号下に料理カードをおくように教示した。制限時間は5分として、5分以内であれば自由に変更できるものとした。実験者効果がでないように、選択は実験者が実験スペースから退出してからとして、選択が終了した場合は小テーブル上におかれたベルを鳴らすことにより知らせるよう教示した。選択終了後、結果をデジタルカメラで記録し、引き続き「それでは次に、あなたと同世代のxx（実験参加者が女性の場合は男性、実権参加者が男性の場合は女性）が好きだと思われる料理を5つ選んで下さい」と教示し、先と同様な手続きで料理カードを選択させた。選択終了後、結果をデジタルカメラで記録した。

2) 好みの夕食メニューの構成：1) の終了後、実験参加者を実験スペースの外に待機させ、

3 実際には59種の飲食物（料理）と4種の食具である。

Table 3 実験で使用した料理カード

番号	出典	出典番号	品目	熱量	配置	番号	出典	出典番号	品目	熱量	配置
1	ちよっぴり	21	ビーフン	463	1-1	33	ちよっぴり	28	牛肉のたたき	164	5-3
2	ちよっぴり	25	スパゲッティミートソース	592	1-2	34	ちよっぴり	26	カニたま	322	5-4
3	ちよっぴり	19	ピザ	233	1-3	35	ちよっぴり	44	天ぷら	495	5-5
4	ちよっぴり	6	ウナ井	613	1-4	36	手軽な食事編	30	豚肉のくわ焼き	329	6-1
5	ちよっぴり	11	ちらしずし	652	1-5	37	ちよっぴり	36	タンドリーチキン	210	6-2
6	ちよっぴり	22	五目焼きそば	691	2-1	38	ちよっぴり	62	なすの含め煮	38	6-3
7	手軽な食事編	20	きつねうどん	361	2-2	39	手軽な食事編	72	じゃが芋の炒め煮	146	6-4L
8	手軽な食事編	18	サンドイッチ	588	2-3	40	ちよっぴり	51	ほうれん草のごまあえ	87	6-4R
9	手軽な食事編	12	カレーライス	767	2-4	41	手軽な食事編	29	厚焼き卵	157	6-5L
10	手軽な食事編	7	五目ご飯	264	2-5L	42	ちよっぴり	67	ふろふき大根	93	6-5R
11	手軽な食事編	76	みそ汁	64	2-5R	43	ちよっぴり	72	タイ風春雨サラダ	232	6-6
12	ちよっぴり	3	ご飯・L	338	2-6L	44	手軽な食事編	64	れんこんのきんぴら	95	7-1
13	ちよっぴり	1	ご飯・S	178	2-6R	45	手軽な食事編	71	ひじきの煮物	80	7-2
14	手軽な食事編	23	そうめん	389	3-1	46	手軽な食事編	48	冷ややっこ	88	7-3
15	ちよっぴり	81	かぼちゃのポタージュ	243	3-2L	47	手軽な食事編	54	かぼちゃの煮物	105	7-4
16	手軽な食事編	22	ラウメン	495	3-2R	48	ちよっぴり	71	グリーンサラダ	87	7-5
17	ちよっぴり	82	クラムチャウダー	167	3-3L	49	ちよっぴり	95	オレンジジュース	84	7-6L
18	ちよっぴり	31	ビーフシチュー	433	3-3R	50	ちよっぴり	91	ビール	84	7-6R
19	手軽な食事編	41	ブリの錦照り焼き	235	3-4	51	ちよっぴり	73	こんにゃくの白あえ	85	8-1
20	ちよっぴり	40	タイの刺し身	82	3-5	52	手軽な食事編	59	きょうりもみ	25	8-2
21	ちよっぴり	76	ハマダリの潮汁	26	3-6L	53	ちよっぴり	99	桜もち	119	8-3
22	手軽な食事編	50	納豆	104	3-6R	54	ちよっぴり	98	パパロア	218	8-4
23	ちよっぴり	84	柴漬け	6	3-6R	55	ちよっぴり	92	日本酒	193	8-5
24	ちよっぴり	85	野沢菜漬け	4	3-6R	56	ちよっぴり	90	いちご	27	9-1
25	ちよっぴり	23	マカロニグラタン	469	4-1	57	ちよっぴり	97	チーズケーキ	217	9-2
26	手軽な食事編	32	ハンバーグステーキ	392	4-2	58	幼児食編	111	りよくちゃ	2	9-3
27	ちよっぴり	35	牛肉の八幡巻き	292	4-3	59	ちよっぴり	94	牛乳	101	9-4
28	手軽な食事編	40	サンマの塩焼き	245	4-4	60	食具		箸		9-5
29	手軽な食事編	44	白身魚のフライ	237	4-5	61	食具		フォーク		9-5
30	ちよっぴり	47	八宝菜	288	4-6	62	食具		スプーン		9-5
31	手軽な食事編	35	鶏肉のから揚げ	305	5-1	63	食具		ナイフ		9-5
32	ちよっぴり	29	ビーフステーキ	639	5-2						

Note1: 「ちよっぴり」は「ちよっぴりごちそう編」をさす。

Note2: 出典番号：出典ごとのカード番号，配置：先頭番号は左端からの配置列の順序を示し，続く番号は，列ごとの最上段からの下への配置順を示す。

Note3: L は左側への配置，R は右側への配置を示す。熱量はカード裏面に記載されていた Kcal 値である。

小テーブル上の番号表記を取り去り、A3サイズの白紙をおいた。その後、実験参加者を実験スペースに招き、「これから、今夜のあなたの食卓をつくってもらいます。あなたにとってもっとも好ましいとおもわれる食卓を構成して下さい。こちらの白い紙がランチョンマットであると考えて、自分が食べたいと思う料理カードを選び、実際に食べるつもりで配置して下さい」と教示した。食卓の構成が終了した場合は小テーブル上におかれたベルを鳴らすように指示し、ベルが鳴らされてのちに実験者が実験スペースに入り、結果をデジタルカメラで記録した。

3) 健康的な夕食メニューの構成：2)につづけて、「最後に、あなたが考えるもっとも理想的な食卓をつくってもらいます。健康を維持していく上で、またこれからのあなたの健康を考えて、もっとも理想的と思われる食卓を構成して下さい」と教示し、2)同様に、料理カードを移動させて小テーブル上に食卓を構成させた。これら一連の課題終了後、謝意を表し、おみやげとして用意された菓子の中から好みのものを選ばせ、持ち帰らせた。

結 果

好まれた料理のジェンダー差 「あなたの好きな料理」として10名の男子学生によって選ばれた料理の種類は33種であり、女子学生によって選ばれた料理は30種であった。また女子学生が、男子学生が選ぶであろうと予想した料理は19種であり、男子学生が、女子学生が選ぶであろうと予想した料理は22種であった。

Table 4は、実際の男子学生が選択した比率の高かった上位10位までの料理と、女子学生が、男子学生が選択すると予想した比率の高かった上位10位までの料理を示している。表中「頻度」とあるのは、男女学生それぞれ10名中何人が選択したかを示し、「頻度得点」とあるのは、

Table 4 男子学生による選択比率の高かった料理と女子学生によって予想された選択比率の高かった料理

順位	男子学生の選択比率の高かった料理					女子学生による予想				
	料理	熱量	頻度	頻度得点	%	品目	熱量	頻度	頻度得点	%
1	カレーライス	767	3	13	8.7	ラーメン	495	7	21	14.0
2	マカロニグラタン	469	3	11	7.3	カレーライス	767	6	21	14.0
3	ウナ井	613	3	10	6.7	ビーフステーキ	639	5	19	12.7
4	タイ風春雨サラダ	232	2	9	6.0	ハンバーグステーキ	392	6	18	12.0
5	天ぷら	495	4	8	5.3	ご飯・L	338	5	18	12.0
6	白身魚のフライ	237	3	7	4.7	豚肉のくわ焼き	329	2	9	6.0
7	納豆	104	2	7	4.7	ウナ井	613	3	8	5.3
8	五目ご飯	264	2	6	4.0	ビール	84	2	8	5.3
9	ビーフシチュー	433	2	6	4.0	じゃが芋の炒め煮	146	3	5	3.3
10	タイの刺し身	82	2	5	3.3	五目焼きそば	691	1	5	3.3

Note: 頻度、頻度得点、%の説明は本文を参照されたい。

一人が5品を選択する際の順序に応じて得点化をおこなった数値である。1番目に選択された料理を5点、2番目に選択された料理を4点として、3番目、4番目、5番目に3, 2, 1点を与え、その総点を「頻度得点」とした。仮に10名の学生全員が特定の料理を1位に選ぶとその料理には50点が与えられる。一人あたりの持ち点は15点であり、10人の総点は150点となる。表中の「%」とは、この150点に対する個々の「頻度得点」の割合を示している。

実際の男子学生の選択比率の高かった上位10位までの料理と、女子学生が、男子学生が選択すると予想した比率の高かった上位10位までの料理を比較すると、共通する料理が2品しかないことがわかる。「カレーライス」と「うな井」のみである。一方で、半数（5名）以上の女子学生が予想した「ラーメン」「ビーフステーキ」「ハンバーグステーキ」「ご飯・L」については、実際の男子が選択した上位10位までの料理には含まれていない。それらの「頻度」は、「ラーメン」以下同順序で、0, 1, 0, 1であった。一方、実際の男子の選択比率の高かった上位10位までの料理の中で、「カレーライス」「うな井」を除く8品についてみれば、それらに対する女子学生による予想頻度は、「タイの刺し身」が1である以外はすべてが0であった。

Table 5 は、Table 4 と同様に、実際の女子学生が選択した比率の高かった上位10位までの料理と、男子学生が、女子学生が選択すると予想した比率の高かった上位10位までの料理を示している。実際の女子学生の選択比率の高かった上位10位までの料理と、男子学生が、女子学生が選択すると予想した比率の高かった上位10位までの料理を比較すると、共通する料理が4品であった。「グリーンサラダ」, 「チーズケーキ」, 「スパゲッティミートソース」と「タイ風春雨サラダ」である。実際の女子学生の選択比率の高かった上位10位までの料理の中で、これら4品を除く6品についてみれば、それらに対する男子学生による予想頻度は、「マカ

Table 5 女子学生による選択比率の高かった料理と男子学生によって予想された選択比率の高かった料理

順位	女子学生の選択比率の高かった料理					男子学生による予想				
	料理	熱量	頻度	頻度 得点	%	品目	熱量	頻度	頻度 得点	%
1	タイの刺し身	82	4	16	10.7	チーズケーキ	217	8	22	14.7
2	ご飯・L	338	3	14	9.3	クラムチャウダー	167	4	18	12.0
3	グリーンサラダ	87	3	13	8.7	パパロア	218	4	12	8.0
4	牛肉のたたき	164	4	11	7.3	天ぷら	495	3	11	7.3
5	チーズケーキ	217	4	10	6.7	スパゲッティミートソース	592	3	10	6.7
6	スパゲッティミートソース	592	2	8	5.3	サンドイッチ	588	3	10	6.7
7	タイ風春雨サラダ	232	2	7	4.7	いちご	27	4	8	5.3
8	かぼちゃの煮物	105	2	7	4.7	グリーンサラダ	87	2	8	5.3
9	こんにゃくの白あえ	85	2	6	4.0	ハンバーグステーキ	392	2	7	4.7
10	マカロニグラタン	469	3	5	3.3	タイ風春雨サラダ	232	2	7	4.7

ロニグラタン」が3（ただし、頻度得点は5）、「タイの刺し身」が1で、残る4品は0であった。

夕食メニュー構成におけるジェンダー差 男子学生は、5品から12品の範囲で食卓を構成した。5品で構成した者は4名、6品で構成した者は4名、8品ならびに12品で食卓を構成した者は1名ずつであった。女子学生は、4品から8品で食卓を構成した。4品で構成した者は2名、5品で構成した者は2名、6品で構成した者は4名、7品ならびに8品で食卓を構成した者は1名ずつであった。構成数の平均は、男子学生が6.4、女子学生が5.7であり、両者の間に有意な差異は見られなかった。男子学生が構成した食卓の平均熱量は1152.8 Kcalであり、女子学生が構成した食卓の平均熱量は879.6 Kcalであった。両者の間には有意な差の傾向が見られた（ $t=1.984$, $df=18$, $p<.063$ ）。

夕食メニュー構成におけるジェンダー差を検討する為に、Table 6を作成した。「男子」は、男子学生10名中何人が実際に選択したかを示した数値であり、「女子」は、同様に、女子学生10名中何人が実際に選択したかを示した数値である。「差異」は、両者の差異であり、マイナスの数字は、女子学生の方がより多く選択した料理であることを示し、プラスの数字は、男子学生の方がより多く選択した料理であることを示す。Table 6は、絶対値で2以上の差異が見られた料理を示している。女子学生は男子学生以上に、「サンマの塩焼き」「みそ汁」「タイの刺し身」「牛肉のたたき」「こんにゃくの白和え」「チーズケーキ」を選択しており、逆に、男子学生は女子学生以上に、「冷ややっこ」「ビーフステーキ」「じゃが芋の炒め煮」「ひじきの煮物」「ババロア」を選択していることがわかる。

Table 6 女子学生および男子学生によって選択される比率の高かった料理

順位	女子学生					男子学生				
	料理	熱量	男子	女子	差異	品目	熱量	男子	女子	差異
1	サンマの塩焼き	245	0	3	-3	冷ややっこ	88	4	0	4
2	みそ汁	64	4	6	-2	ビーフステーキ	639	3	0	3
3	タイの刺し身	82	1	3	-2	じゃが芋の炒め煮	146	3	0	3
4	牛肉のたたき	164	0	2	-2	ひじきの煮物	80	2	0	2
5	こんにゃくの白あえ	85	0	2	-2	ババロア	218	2	0	2
6	チーズケーキ	217	0	2	-2					

健康的な夕食メニュー構成におけるジェンダー差 男子学生は、5品から10品の範囲で食卓を構成した。5品で構成した者は2名、6品で構成した者は4名、7品で構成した者は2名、8品で構成した者は1名ならびに10品で食卓を構成した者は1名であった。女子学生は、4品から7品で食卓を構成した。4品で構成した者は1名、5品で構成した者は1名、6品

で構成した者は 4 名, 7 品で食卓を構成した者は 4 名であった。構成数の平均は, 男子学生が 6.6, 女子学生が 6.1 であり, 両者の間に有意な差異は見られなかった。男子学生が構成した食卓の平均熱量は 906.7 Kcal であり, 女子学生が構成した食卓の平均熱量は 778.0 Kcal であった。両者の間には有意な差は見られなかった。

健康的な夕食メニュー構成におけるジェンダー差を検討する為に, Table 6 同様に, Table 7 を作成した。絶対値で 2 以上の差異が見られた料理で比較すると, 女子学生は男子学生以上に, 「ブリの鍋照り焼き」「みそ汁」「ご飯・L」「きゅうりもみ」「グリーンサラダ」を選択しており, 逆に, 男子学生は女子学生以上に, 「五目ご飯」「ハマグリの潮汁」「タンドリーチキン」「冷ややっこ」「牛乳」を選択していることがわかる。

Table 7 健康的な夕食メニュー構成で選択比率の高かった料理

順位	女子学生による夕食メニュー構成					男子学生による夕食メニュー構成				
	料理	熱量	男子	女子	差異	品目	熱量	男子	女子	差異
1	ブリの鍋照り焼き	235	0	5	-5	五目ご飯	264	4	1	3
2	みそ汁	64	5	9	-4	ハマグリの潮汁	26	4	1	3
3	ご飯・L	338	2	5	-3	タンドリーチキン	210	2	0	2
4	きゅうりもみ	25	1	4	-3	冷ややっこ	88	4	2	2
5	グリーンサラダ	87	1	3	-2	牛乳	101	2	0	2

考 察

男子学生と女子学生ともに, 異性を選ぶと予想した料理の種類は, 実際に自らが選んだ料理の種類よりも少ないという結果であった。「予想する」というプロセスが介在することにより, 食物選択に一定の方向付けが行われたことが示唆される。このようなイメージングを駆動させるものとしてジェンダーが機能していることが示唆されよう。

夕食メニュー構成において, 実際の男性(女性)が選択した料理と女性(男性)が想像した料理との差異は明瞭であった。女性は, 男性は「ラーメン」「ビーフステーキ」「ハンバーグステーキ」といった高脂肪, 高カロリーな料理を選択すると想像していたが, 実際の男性がそれらの料理を選択する比率は 1/10 以下であった。同様に, 男性は, 女性は「クラムチャウダー」「パパロア」「天ぷら」「サンドイッチ」「イチゴ」を選択すると想像していたが, 実際の女性がそれらの料理を選択する比率は 1/10 以下であった。ジェンダーイメージにより想像された料理の多くは実際にはあまり摂取されていないことが示された。

ジェンダーを特徴づける料理は Table 6 からみていくことができる。女性性を特徴づけるものは, 「魚料理」, 「みそ汁」, 「牛肉たたき」, 「コンニャク」, 「チーズケーキ」であり, 男性性を特徴づけるものは, 「冷ややっこ」, 「ビーフステーキ」, 「じゃが芋の炒め煮(肉じゃが)」,

「ひじきの煮物」,「ババロア」であった。これらの料理は、必ずしも「好きな料理ベスト5」で選択された料理の結果を反映していないことに注意を向ける必要がある。例えば、「ビーフステーキ」は、「好きな料理」では高い比率で選択されていないにもかかわらず、夕食メニュー構成においては頻度3で選択されている。「好きな料理」でイメージされるものと、実際のメニュー構成としてイメージされるものは必ずしも一致しないといえよう。

健康的な夕食メニュー構成におけるジェンダー差も顕著であった。女性は、「魚料理」,「みそ汁」,「ご飯」,「野菜」の選択に特徴的であるが、男性は、「五目ご飯」,「ハマグリの潮汁」,「タンドリーチキン」,「冷ややっこ」,「牛乳」と類型化することの困難なものが選択された。男性においては「健康的な料理メニュー」そのもののイメージが不安定であることが示唆される。

研 究 3

目 的

研究2では実験参加者は単独で実験に参加した。研究3では、2人の実験参加者が同一空間で同時に実験に参加するという方法を用いる。条件は、同性条件と異性条件である。前者は、互いに相手を知らない同性（男性同性条件、女性同性条件）同士であり、後者は、異性（異性条件）同士である。

方 法

実験参加者 男子大学生24名および女子大学生24名が実験に参加した。実験に先立ち、個別に実験内容の説明が行われ、全員から書面による実験参加への同意を得た。なお実験参加者を、3条件（男性同性条件、女性同性条件、異性条件）に分ける際に、互いに相手を知らない組み合わせになるようにした。「互いに相手を知らない」基準として用いた条件は、お互いが相手の携帯電話の番号あるいはメールアドレスを知らないというものであった。すなわち顔、名前は知っているという関係の者は含まれていた。

実験状況・材料 研究3では二人が同時に課題を行うために実験スペースを拡大し、一辺が約5mとなる実験スペースを確保した。その中に、63種の料理カードを提示する為の大テーブル（180×90cm）を2台、および「食卓」を構成する小テーブル（100×50cm）2台を配置した。実物大の料理カードは、研究2で使用したものと同一のものであった。

手続き 実験参加者2名は同時に実験スペースに誘導され、研究2同様に、「今晚食べたいと思うものをこちらの料理カードの中から選んでください。一度選んだ料理は制限時間内なら何度でも選び直すことができます。」と教示し、制限時間を5分とした（セッション1）。異性条件の実験参加者らはここで実験を終了したが、同性条件の実験参加者らには引き続き

て実験を継続させた（セッション 2）。そこでの教示は、「二つ目の実験を始めます。ここでは、もし自分が今の性別とは逆だったら（実験参加者が男性の場合は「女性だったら」、実験参加者が女性の場合は「男性だったら」という教示を付加した）、選ぶと思われる今晚のメニューをつくってみてください。」というものであった。すなわち、想像上の異性の夕食メニューを構成することが求められた。なお異性条件の実験参加者らにセッション 2 への参加を求めなかったのは、セッション 1 において互い（異性）の結果を見た（見えた）直後であり、その直接的な影響がでてくることを避ける必要があると判断したためである。

結 果

食卓を構成した料理熱量におけるジェンダー差 セッション 1 における食卓を構成した料理熱量の、ジェンダー別、条件別の平均値を算出した。女子学生における同性条件および異性条件における平均熱量はそれぞれ 868.1 Kcal, 911.5 Kcal であり、男子学生における同性条件および異性条件における平均熱量はそれぞれ 911.3 Kcal, 1008.3 Kcal であった。ジェンダー 2 水準、条件 2 水準（同性・異性）で分散分析をおこなったところ、ジェンダーの主効果 ($F=1.116$, $df=1/44$)、条件の主効果 ($F=1.122$, $df=1/44$)、ジェンダーと条件の交互作用 ($F=0.164$, $df=1/44$) のいずれもが有意ではなかった。同様に、セッション 2 における食卓を構成した料理熱量の、ジェンダー別の平均値を算出した。女子学生によって構成された異性（男性）の食卓は、1218.2 Kcal であり、男子学生によって構成された異性（女性）の食卓は、847.5 Kcal であった。2 群の平均値の差は有意であった ($t=3.528$, $df=30$, $p<0.01$)。

第 2 セッションに参加した実験参加者らについて、第 1 セッションと比較して第 2 セッションでの食卓熱量がどの程度増減したかを調べた。女子学生の場合は、一人を除く 15 名が増加させた ($t=5.075$, $df=15$, $p<0.001$) が、男子学生の場合は、5 名が増加させ、10 名が減少させ、1 名が同じ値という結果であった ($t=1.46$, ns)。すなわち女子学生は男子学生の食卓熱量を自らの食卓熱量よりも大きく予想したが、男子学生の場合には大きく（あるいは少なく）予想することはなかった。

第 2 セッションにおける女子学生の予想熱量と、第 1 セッションにおける男子学生の実際熱量を比較すると前者が有意に高い ($t=3.188$, $df=30$, $p<0.01$) というものであった。同様に、第 2 セッションにおける男子学生の予想熱量と、第 1 セッションにおける女子学生の実際熱量を比較すると有意性は見られなかった ($t=0.871$, $df=30$, ns)。女子学生は、実際の男子学生によって構成された食卓熱量以上の熱量からなる食卓を構成したのに対して、男子学生は、実際の女子学生によって構成された食卓熱量と有意な差の見られない食卓を構成したことがわかる。

イメージされた料理のジェンダー差 第 2 セッションにおいて女子学生および男子学生によってイメージされた異性の夕食メニューについて検討した。各群 16 名の学生らによって構

Table 8 女子学生ならびに男子学生がイメージする異性の夕食メニューにおいて選択比率の高かった料理

男子学生がイメージした女子学生の夕食メニュー										女子学生がイメージした男子学生の夕食メニュー									
	熱量	炭水化物	脂質	タンパク質	塩分	選択数			差異		熱量	炭水化物	脂質	タンパク質	塩分	選択数			差異
						女子	男子	差異								女子	男子	差異	
オレングジュース	84	22.0	0.0	1.6	0.0	0	10	-10		ビール	84	6.5	0.0	0.6	0.0	13	0	13	
スプーン						3	8	-5		ごはんL	338	73.2	0.9	5.8	0.0	10	1	9	
いちご	27	6.8	0.1	0.7	0.0	2	7	-5		ビーフステーキ	639	16.3	49.6	26.6	1.6	5	0	5	
グリーンサラダ	87	2.5	8.1	0.6	0.6	1	6	-5		納豆	105	6.8	5.0	8.7	0.7	5	0	5	
ミートスパゲッティ	592	85.7	14.0	24.8	2.6	0	5	-5		箸						10	6	4	
ごはんS	178	38.6	0.5	3.1	0.0	0	5	-5		みそ汁	65	4.0	3.0	5.4	2.0	6	2	4	
お茶	2	0.0	0.0	0.0	0.0	2	6	-4		ナイフ						4	1	3	
チーズケーキ	217	16.2	14.3	4.8	0.3	0	4	-4		カレーライス	816	116.1	26.4	23.0	3.7	3	0	3	
フオーク						5	8	-3		ラーメン	473	73.2	7.4	24.5	4.4	3	0	3	
パバロア	218	20.0	12.8	5.6	0.1	1	4	-3		とりから	356	8.9	24.9	20.0	0.9	3	0	3	
かぼちゃのポタージュ	243	22.6	14.0	6.6	1.4	1	3	-2		天ぷら	495	34.6	26.6	25.1	1.9	2	0	2	
冷やっこ	85	3.2	4.5	7.4	0.0	1	3	-2		ピザ	233	15.3	12.2	14.3	1.2	2	0	2	
マカロニグラタン	469	49.5	20.3	19.1	2.5	0	2	-2		ひじきの煮物	99	13.4	4.5	3.3	1.6	2	0	2	
タイ風春雨サラダ	232	25.3	11.0	9.5	1.5	0	2	-2											
サンドイッチ	535	49.3	29.0	18.6	2.8	0	2	-2		平均値	361.9	33.48	14.59	14.3	1.6				
サンマの塩焼き	222	1.1	17.2	13.2	1.1	0	2	-2		中央値	347	15.3	7.4	14.3	1.6				
平均値	212	21.64	11.2	8.064	0.9														
中央値	220	22.0	12.8	6.6	0.6														

Note: 平均値ならびに中央値の算出にあたっては、「オレングジュース」「お茶」「ビール」を除いた。

成された異性の夕食メニューについて、それらを構成する料理の出現頻度を料理ごとに比較し、群間差異が明瞭なものから順に示した (Table 8)。なお、ここでは実際の異性が選択した夕食メニュー (セッション 1) との比較ではなく、イメージされた異性の夕食メニュー同士の比較をおこなっている。例えば、「オレンジジュース」の「女子」は 0、男子は 10 という値であるが、これは女子学生が異性 (男子学生) の夕食メニューとしてイメージした件数が 0/16 であったのに対して、男子学生が異性 (女子学生) 夕食メニューとしてイメージした件数は 10/16 であったことを示している。

女性性を特徴づける料理としては「オレンジジュース」が第 1 位であり、「いちご」「グリーンサラダ」「ミートスパゲティ」「ごはん S」「チーズケーキ」「パバロア」が続いた。すなわち、果実、野菜、乳製品を用いた料理に特徴づけられるものであった。一方、男性性を特徴づける料理としては、「ビール」が第 1 位であり、「ご飯 L」「ビーフステーキ」「納豆」「みそ汁」「カレーライス」「ラーメン」「鶏唐揚げ」が続いた。すなわち、アルコールおよび高脂肪、高カロリーに特徴づけられる料理であった。

考 察

食卓を構成した料理熱量における実際のジェンダー差は有意ではなかった。しかしながらセッション 2 では有意なジェンダーイメージの差異が見られた。すなわちイメージとしてのジェンダーは、男性性は女性性よりも夕食のカロリー摂取量はおおきいというものであった。セッション 1 とセッション 2 の個体内変動の結果は、このようなジェンダーイメージは、男子学生よりも女子学生の方が顕著にあらわれるということを示唆している。

Table 8 は、ジェンダーイメージとしての食物選択の差異を示している。女性性をイメージさせるものは、果実、野菜、乳製品を用いた料理であり、男性性をイメージさせるものは、アルコールおよび高脂肪、高カロリーに特徴づけられる料理であった。

さらに興味深い結果は、食具である。女性性をイメージさせる食具は「スプーン」「フォーク」であったのに対して、男性性をイメージさせる食具は「箸」「ナイフ」であった。「ナイフ」については男性性をイメージさせる料理として「ビーフステーキ」が選択されたことによる付随的結果とも解釈できるが、「ナイフ」のイメージが先行した結果として「ビーフステーキ」が選択されたと解釈することも可能である。男性性をイメージさせる食具が攻撃性をイメージさせる食具であった点は興味深い。

ま と め

社会文化要因としてのジェンダーは、食行動のさまざまな側面に影響を与え、食行動の統制に寄与していると考えられる。しかしながらそのことを明瞭に示す経験的証拠は少ない。

中でも Pliner & Chaiken (1990) の研究は、ジェンダーが摂取量に影響を与えることを示した研究として注目される。しかしながら、本研究ではジェンダーが実際の摂取量に明瞭な違いをもたらすという結果は得られなかった。これには二つの理由が考えられる。第1は、本研究手続きは必ずしもジェンダーの意識性を高めるという操作をしていなかったことである。「より男らしい」食事、「より女らしい」食事を構成させる手続きを用いれば摂取量の差が生じ得たかもしれない。第2は、文化によってジェンダー意識そのものが異なる、あるいは時間経過にともない変化してきたが故に、Pliner & Chaiken (1990) の結果を再現できなかったという可能性である。

しかしながら、本研究では、ジェンダーイメージの中での摂取量の差異は明瞭であった。特に、女性は「男性は女性よりも夕食の摂取カロリーは多い」というジェンダーイメージを強く持つことを示唆する結果を得た。このことは「ごはん」の選択からもみていくことができる。男性がイメージする女性の「ごはん」は「ごはん S」であるが、実際に構成された夕食メニュー（研究2）で女性を選択したものは「ごはん S」よりも「ごはん L」の方であった。これらの結果は、ジェンダーが食行動に対して直接的な影響を与えるというよりも、イメージという心的空間において強く機能していることを示唆する。いうならばジェンダーは心的媒介変数としてわれわれの食行動に間接的影響を与えるものであるといえよう。

本研究で取り上げた変数は食物選択であった。ジェンダーが「何を食べるか」という食行動の側面にどのような影響を与えているかを検討することが主目的であった。その結果、食物選択におけるジェンダーイメージは、実際の食物選択とはかなり逸脱するものであることがわかった。例えば、実際の女性はビーフステーキや肉料理を夕食メニューとして選択するが、男性がイメージする女性の夕食メニューには登場しない。同様なことは実際の男性が選択する夕食メニューについてもいえる。すなわち、異性が有するジェンダーイメージの食物選択は実際の食物選択と大きく異なるといえよう。

今後においては、ジェンダー意識を高めるという操作を行うことによりジェンダーイメージとしての食物選択が実際の食物選択に近づくものであるかどうかについて検討していく必要がある。例えば魅力的と感じる異性と一緒に食事をする場面を設定し、女性（男性）が食物選択を、普段の食物選択と比較して、どのように変化させるかを検討すれば、ジェンダーの効果をより確実に検討していくことができよう。また本研究の範囲では、異性がイメージするジェンダー効果を検討したに過ぎず、同性がイメージするジェンダー効果は検討していない。今後、女性に対して「より女性らしい」食事メニューを、男性に対しては「より男性らしい」食事メニューを構成させるといった場面を設定し、その結果を本研究結果と比較していく必要もあろう。

引 用 文 献

- 足立己幸（監修）（2005）．実物大・そのまんま料理カード第2集 改訂版 ちょっぴりごちそう編 群羊社
- 足立己幸（監修）（2006）．実物大・そのまんま料理カード第1集 改訂版 手軽な食事編 群羊社
- 土肥伊都子（1996）．ジェンダー・アイデンティティ尺度の作成 教育心理学研究, 44, 187-194.
- 今田純雄（1991）．食物選択の動機づけ 異常行動研究会誌（行動科学）, 31, 15-28.
- 今田純雄（1994）．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 広島修大論集, 34, 281-291.
- 今田純雄（2004）．食行動の社会心理学 香西みどりら編 栄養教育論 東京化学同人 pp.27-37.
- 今田純雄（2005_a）．食べることの心理学：食べる，食べない，好き，嫌い 有斐閣
- 今田純雄（2005_b）．文化と食行動 金児暁嗣・結城雅樹（編）シリーズ21世紀の社会心理学 文化行動の社会心理学 北大路書房 pp.106-115.
- 今田純雄・長谷川智子・坂井信之・瀬戸山裕・増田公男（2006）．食の問題行動に関する臨床発達心理研究（1）：偏食の経験的定義 広島修大論集, 46, 97-114.
- 今田純雄（2007）．やせる：肥満とダイエットの心理 行動科学ブックレット3（日本行動科学学会編），二瓶社
- 今田純雄・長谷川智子・坂井信之・瀬戸山裕・増田公男（2007）．食の問題行動に関する臨床発達心理研究（2）：偏食尺度の標準化と偏食の諸特徴 広島修大論集, 47, 123-148.
- Pliner, P., & Chaiken, S. (1990). Eating, social motives, and self-presentation in women and men. *Journal of Experimental Social Psychology*, 26, 240-254.
- 酒井治子・高橋千恵子・長谷川智子・針谷順子・本田真美 足立己幸（監修）（2003）．実物大・そのまんま料理カード第3集 幼児食編 群羊社
- 瀬戸山裕・今田純雄（2006）．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に与える効果 広島修大論集, 46, 191-212.