

大学教育における食育の実践：多文化共生の視点から

仁 後 亮 介¹⁾ 津 田 晶 子²⁾ 松 隈 美 紀²⁾ 大 和 孝 子³⁾

Dietary Education Practice in University Education: From the Perspective of Multicultural Coexistence

Ryosuke Nigo¹⁾ Akiko Tsuda²⁾ Miki Matsuguma²⁾ Takako Yamato³⁾

(2022年12月12日受理)

1. はじめに

我が国では、2005年に食育基本法が制定され、第4次食育推進基本計画ではSDGs（持続可能な開発目標）の考え方を踏まえ、①「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」②「持続可能な食を支える食育」③「新たな日常」や「デジタル化に対応した食育の推進」が掲げられている¹⁾。また2013年の「第2期教育振興基本計画」では、英語をはじめとする外国語教育の強化や教材の整備が進められ、戦略的な英語教育改善が行われることとなった²⁾。国内の外国人留学生や居住者の数は、コロナ禍の影響により減少傾向にあるものの242,444人もの外国人留学生が居住している³⁾。多くの日本人が様々な場面において外国人と接する機会も増え、各個人のコミュニケーション能力が求められることが予想される。

また、日本社会はグローバル化と合わせて多文化が進み、コミュニティにおいて多文化共生が大きな課題となっている⁴⁾。これまで多くの多文化を取り入れてきた我が国であるが、多文化共生の観点からみると、かつて外国人の受け入れに対して、具体的な対策を打ち出してきたというよりは、対症療法的な対応に終始してきたことが伺える⁵⁾。海外からの移民や留学生を受け入れるうえでお互いの食文化を理解することは、日本という国で多様な文化を持った民族が共存するためには非常に重要であると考えられる。

2. 目的

CLILとは教科内容で学習の動機づけを高めることができ、「聴く、読む、話す、書く」を有機的に統合できる教育法である⁶⁾。1994年にヨーロッパにおいて開始し、グローバル化の進展に伴い初等教育から高等教育まで広く展開されている。日本国内では2019年3月に初めての

CLIL 論文集、J-CLIL Journal が発行されており⁷⁾、小学校から大学までの日本の CLIL 実践例が報告されているが、現状では国内での実践例は初等教育がほとんどであり、大学教育での実践例は少ない。

筆者らはこれまで、大学の外国人留学生を対象に食生活に関する調査を行い、「日本食を作りたいが、調理するための情報が少ない」などの悩みを抱えている者がいることを明らかにした⁸⁾。また、日本人大学生と外国人留学生を対象に「調理と英語の同時習得を目指した日英 CLIL 食育教材開発とアクティブラーニングプログラム開発」として食に関する専門教員と英語教員の協業で取り組み、多様化する地域社会で活躍するグローバルな視点を持った食の専門人材育成を目指して取り組んできた⁹⁾。また、福岡県の大学を対象に、外国人留学生への食育実施状況を調査した結果、食育を「実施している」は8.3%に留まり、「実施していない」が87.5%であったことから、大学において外国人留学生に対して積極的に食育がなされていないことが分かった¹⁰⁾。

本研究では新たな取り組みとして、外国人留学生を含む福岡県在住の大学生を対象に、多文化共生の視点から比較社会文化学・栄養学・調理学の3つの専門分野から、日英両言語対応による食育セミナーを実施した

実施学部は多くの外国人留学生が学び、国内外からの講師を招聘して、レクチャーシリーズを実施している九州大学共創学部である。グローバルな人材育成を目指す九州大学の共創学部のセミナーシリーズは国内外の大学や企業人が招聘され、専門の分野から日本語や英語で講義するものである。

なお、管理栄養士養成学部を擁する日本の国立の総合大学は少なく、私立の中～小規模大学が多い。また、管理栄養士国家試験が日本語で実施されるため、外国人留学生はほとんどおらず、管理栄養士を目指す学生や教員が国際感覚を学内で涵養することは難しいといったこと

執筆者紹介：1) 中村学園大学短期大学部食物栄養学科 2) 中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科
3) 中村学園大学栄養科学部栄養科学科

別刷請求先：仁後 亮介 〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 E-mail:nigo@nakamura-u.ac.jp

がある¹¹⁾。また、管理栄養士養成学部ではカリキュラムが過密化しているため、英語教育については、他の学部と比べて立ち後れているという現状がある¹²⁾。こういった背景から、今回は、九州大学と中村学園大学の大学間で協働してセミナーを実施した。

このセミナーの実施を通じて現在の大学生と留学生対象の食育の課題を明らかにするため、共起ネットワークを用いて、受講者のセミナー前の食生活状況からセミナー内容を構築し、受講者のセミナー後のレポートから受講内容に対する興味関心の深度を検討することで、長期的に Content (比較社会文化学・栄養学・調理学) と Language (英語) の教員が相互理解を深めることで、将来的に食育 CLIL プログラムを開発することを目的とした。

3. 方法

筆者らは、九州大学共創学部のレクチャーシリーズにおいて外国人留学生を含む大学生対象の食育セミナー「食と文化講座」を開講した(2021年7月16日)¹³⁾(表1)。当初は日本人学生と外国人留学生が半数ずつ参加する30名前後の対面によるワークショップ形式のセミナーを想定していたが、140名の履修希望があったため、コロナ禍であることを鑑み、大講義室でのレクチャースタイルではなく、急遽 Zoom ミーティングを用いてリアルタイム配信で実施することとなった。なお、参加学生の選抜については、九州大学が行った。九州大学セミナーは「健やかな大学生活のための食育：多文化共生の視点から」をテーマとし、「食を通じた国際交流・食のマナーとタブー」(比較社会文化学)、「大学生のための健康を目指した食生活アドバイス」(栄養学)、「健やかな大学生活のための食育-郷土料理 de 簡単クッキング」(調理学)の内容で、それぞれ専門教員が講義を行った。

表1 セミナー概要

セミナー名	「健やかな大学生活のための食育：多文化共生の視点から」
開催日	令和3年7月16日(金)
受講者数	140名
開催形式	Zoomによるオンライン開講
講義内容	①「食を通じた国際交流・食のマナーとタブー」(比較社会文化学) ②「大学生のための健康を目指した食生活アドバイス」(栄養学) ③「健やかな大学生活のための食育-郷土料理 de 簡単クッキング」(調理学)

セミナーの事前アンケートとスライドは外国人留学生に対応できるよう、すべて日英両言語標記とした。また、受講者に若年期から各自の体形に興味を持ってもらうため、メタボリックシンドロームの判定に用いられる腹囲測定用のメジャーと、食育教材として日英の郷土料理の

レシピ本「英語で楽しむ福岡の郷土料理」¹⁴⁾を事前に送付した。

セミナーを実施するに当たり、受講生に対して事前にアンケート調査を行った。Learning Management System (学習管理システム以下 LMS) の Moodle を用いて実施し、質問項目は、①「出身地 (国名または都道府県名)」、②「外食と自炊の割合」、③「朝食の内容」、④「講義で質問をしたいこと (自由記述)」で構成された。質問項目を設定する際は、調査対象者が所属するキャンパスの徒歩圏内にスーパーマーケットが少ない点、キャンパス内のコンビニエンスストアではインスタントラーメンが大量に販売されていた点、コロナ禍で学生が気軽に外出できないことが予測されたことを考慮した。講師は事前アンケートの結果を踏まえて、各セミナーの内容を検討した。

「食を通じた国際交流・食のマナーとタブー」(比較社会文化学)では、日本語レシピの英語表現のポイントについて紹介し、ハラールやヴィーガンなどの宗教や信条による食事制限の実際や諸外国の食のタブーや注意点について講義を行った。

「大学生のための健康を目指した食生活アドバイス」(栄養学)では、成人女性のやせが低出生体重児の一要因となることや、欠食や偏食などを伴った食生活は様々な疾病リスクを引き起こす可能性を示し、食事の大切さとバランスのとれた食事の具体例を、受講生の利用頻度が高いコンビニエンスストアで販売される食品を用いて提案した。また、事前に受講生に送付したメジャーの活用として腹囲の測定方法のレクチャーを行った。

「健やかな大学生活のための食育-郷土料理 de 簡単クッキング」(調理学)では、世界の鍋料理、日本の鍋料理について説明し、鍋料理は市販のスープを使えば手軽に作ることができ、多種類の食材を利用することで、免疫力を高めるなどの効果が期待できるため、調理の初心者に向けた料理である等の講義を行った。

講義後に Zoom ミーティングのブレイクアウトルーム機能を用いて、受講生を無作為に6名ずつのグループに分け、10分間グループディスカッションを行った。ディスカッションの内容は「あなたのおすすめの郷土料理」「今日のレクチャーでの気づき」であり、受講生はグループ毎にまとめ、代表者が Zoom のチャットボックスに書き込みを行った。

またセミナー後に受講生に対して事後レポートを課した。それぞれ3つのテーマの講義に対してセミナー後にレポートを作成した。形式は MS-WORD で自由記述式とし、LMS の Moodle を介して提出させた。

得られたデータは KH coder を用いて、階層的クラスター分析で群の分類を行った。またテキスト分析を行い、

出現頻度を集計し、出現頻度の高い語句のうち、出現パターンの類似した語を共起ネットワーク図として示し検討した。共起関係を示す係数は Jaccard 係数を用いた。frequency は語の出現数を表し、出現数に応じて円のサイズが変化する。円と円を結ぶ線は共起関係を表し、共起の程度 (coefficient) が強いほど濃い線で表示されている。サブグラフ検出では、共起ネットワーク図の關係性に影響を及ぼす出現頻度の高い語句 (例:先生、自分、人など) を削除するなど、検出調整を行った。

4. 結果

1) セミナー前アンケート調査結果

①「出身地 (国名または都道府県名)」は、福岡県が 25.0% (35名) と最も多く、九州・沖縄県出身者が 61.4% (86名) で全体の半数以上であった。海外出身者は 3.6% (5名) で、内訳は韓国 2名、中国 1名、フィリピン 1名、シンガポール 1名であった (図 1)。

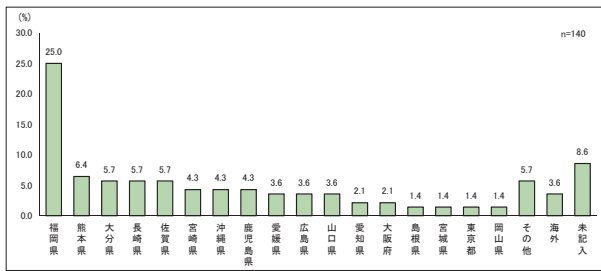


図 1 受講者の出身地

②「外食と自炊の割合」は、「外食20%・自炊80%」が最も多く 20.7% (29名) で、次いで「外食30%・自炊70%」が 20.0% (28名)、「外食10%・自炊90%」が 17.9% (25名) の順で、外食よりも自炊をする者が多かったが、「外食50%・自炊50%」は 7.1% (10名) で、自炊よりも外食が多い者の割合は合計値で 16.4% (23名) であった。「自炊100%」は 3.6% (5名) であるのに対し、「外食100%」は 0名だったが、コロナ禍のため、外食を避け自炊をする者が多かった可能性が考えられた (表 2)。

③「朝食の内容」の用語頻出頻度では、「ご飯」が最も多く 54回、次いで「パン」は 52回で「ご飯」とほぼ同数であった。次に「味噌汁」が 28回、「ヨーグルト」が 27回であった (表 3)。一方、「朝食に食べるもの」の共起ネットワーク図では、「ご飯」は「味噌汁」、「卵料理」、「パン」は「ヨーグルト」「コーヒー」、「シリアル」、「果物」と同じサブグラフに入り、共起関係がみられた (図 2)。

④「講義で聞きたい内容 (自由記述)」では、階層的クラスタ分析の結果、6つの階層に分類され、「手軽に作れる料理」、「作り置きできる料理」、「一人暮らしに

お勧めのメニュー」、「栄養のバランスについて」、「体に悪い料理」、「健康に気をつけるには」、「野菜や肉の保存方法や摂取方法」、「栄養素の摂取方法」について、受講生が興味を抱いていることが分かった (図 3)。

表 2 外食と自炊の割合

外食と自炊の比率	n	%
外食0%・自炊100%	5	3.6
外食5%・自炊95%	3	2.1
外食10%・自炊90%	25	17.9
外食15%・自炊85%	3	2.1
外食20%・自炊80%	29	20.7
外食25%・自炊75%	2	1.4
外食30%・自炊70%	28	20.0
外食35%・自炊65%	1	0.7
外食40%・自炊60%	10	7.1
外食45%・自炊55%	1	0.7
外食50%・自炊50%	10	7.1
外食55%・自炊45%	0	0.0
外食60%・自炊40%	9	6.4
外食65%・自炊45%	0	0.0
外食70%・自炊30%	7	5.0
外食75%・自炊25%	1	0.7
外食80%・自炊20%	2	1.4
外食85%・自炊15%	1	0.7
外食90%・自炊10%	2	1.4
外食95%・自炊5%	1	0.7
外食100%・自炊0%	0	0.0
合計	140	100.0

表 3 「朝食の内容」の用語頻出頻度

抽出語	出現回数	抽出語	出現回数
ご飯	54	卵	5
パン	52	お茶	4
味噌汁	28	サンドイッチ	3
ヨーグルト	27	スムージー	3
コーヒー	21	チーズ	3
シリアル	19	魚料理	3
果物	19	紅茶	3
卵料理	14	前日	3
サラダ	11	お茶漬け	2
スープ	9	カフェオレ	2
牛乳	9	残り	2
納豆	8	白湯	2
豆乳	5	蜂蜜	2
		野菜ジュース	2

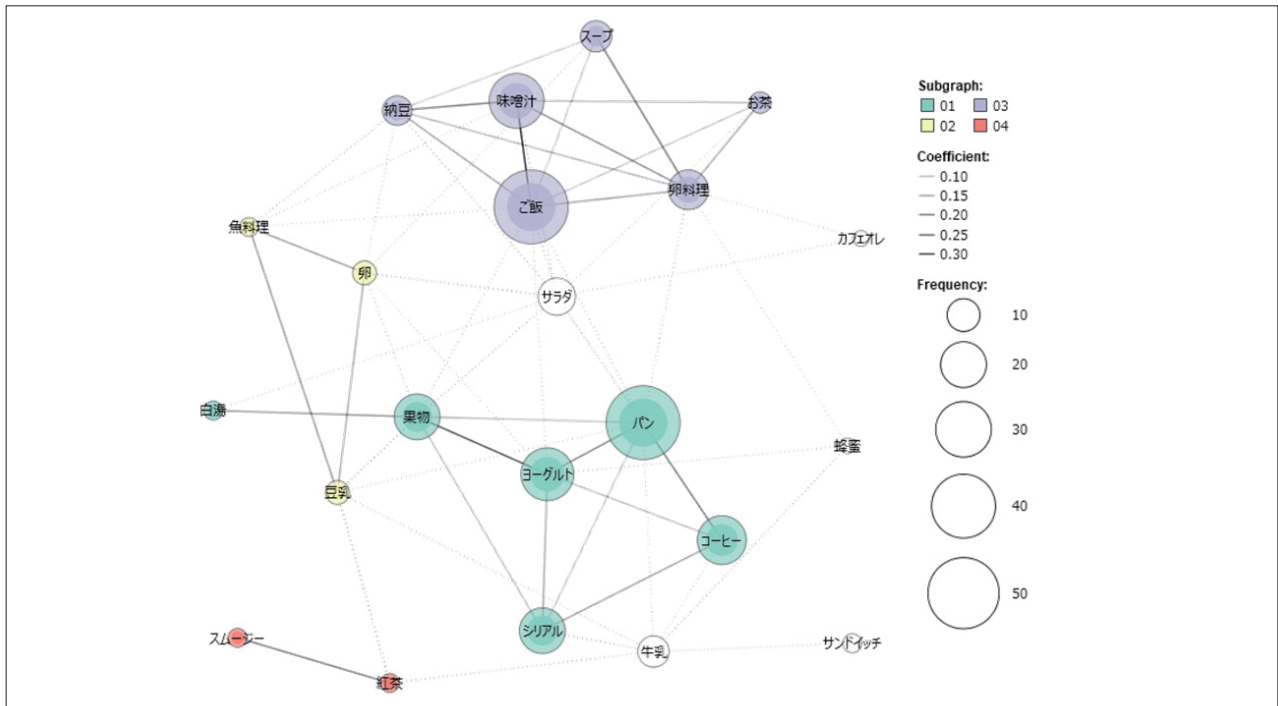


図2 「朝食に食べるもの」の共起ネットワーク図

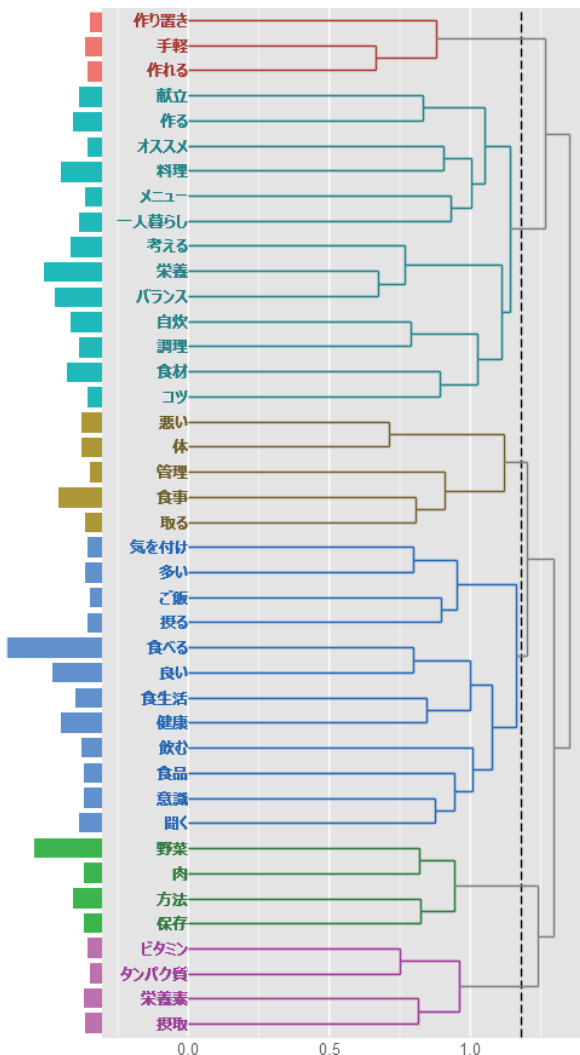


図3 講義で聞きたい内容 階層的クラスター分析

2) セミナー後レポートのテキスト分析結果

「比較社会文化学」では、「宗教 - 食事」、「食 - タブー」、「イスラム教 - アルコール」、「ハラル - 料理」、「料理酒 - みりん」などで共起関係がみられた(図4)。さらにキーワードをコーディングして出現頻度を構成比として分析した結果、「宗教について」が53.3%で最も多く、「料理・みりん」、「マナーやタブー」が共に27.3%、「ハラル」、「ベジタリアン・ヴィーガン」が22.1%と続いた。宗教や信仰によって食の制限があること、日常で使用している日本酒やみりんなどの調味料もイスラム教徒にとっては禁忌であり、使用できないことなどに関心が伺えた(表4)。

表4 事後レポート(比較社会文化学) テキストコーディング分析

コード番号	コード名	頻度	構成比
1	*料理酒・みりんについて	21	27.3%
2	*イスラム教について	15	19.5%
3	*ハラルについて	17	22.1%
4	*マナーやタブーについて	21	27.3%
5	*ユダヤ教について	6	7.8%
6	*ベジタリアン・ヴィーガンについて	17	22.1%
7	*機内食について	7	9.1%
8	*宗教について	41	53.3%
9	*フィリピン	7	9.1%
10	*日本食の紹介について	3	3.9%
11	*アレルギーについて	9	11.7%
12	*文化の継承について	2	2.6%
13	#その他	15	19.5%

表5 事後レポート(栄養学) テキストコーディング分析

コード番号	コード名	頻度	構成比
1	*コンビニのメニューの選び方について	24	21.2%
2	*自炊について	13	11.5%
3	*食事のバランスについて	54	47.8%
4	*女性の摂取エネルギーについて	18	15.9%
5	*コーヒーの効果について	19	16.8%
6	*栄養素について	11	9.7%
7	*栄養素のバランスについて	14	12.4%
8	*食の大切さについて	7	6.2%
9	*主食・主菜・副菜について	16	14.2%
10	*生活習慣病について	8	7.1%
11	#その他	16	14.2%

表6 事後レポート(調理学) テキストコーディング分析

コード番号	コード名	頻度	構成比
1	*鍋料理について	25	39.1%
2	*水炊きについて	3	4.7%
3	*様々な国の鍋料理について	14	21.9%
4	*郷土料理について	29	45.3%
5	*レシピ本について	5	7.8%
6	*食材の買い方について	6	9.4%
7	*副菜について	6	9.4%
8	#その他	7	10.9%

「調理学」の共起ネットワーク図では、「福岡-郷土料理」、「鍋料理-免疫力-効果」などに共起関係がみられた(図6)。さらに表6に示す、テキスト構成比分析では「郷土料理」が45.3%で最も多く、「鍋料理」が39.1%、

「様々な国の鍋料理」が21.9%であり、受講生が学ぶ地である福岡県の郷土料理(おきゅうとなど)を知れたこと、鍋料理は手軽に作れて多くの種類の食材を使って様々な栄養素を摂取できることなどに興味が伺えた。

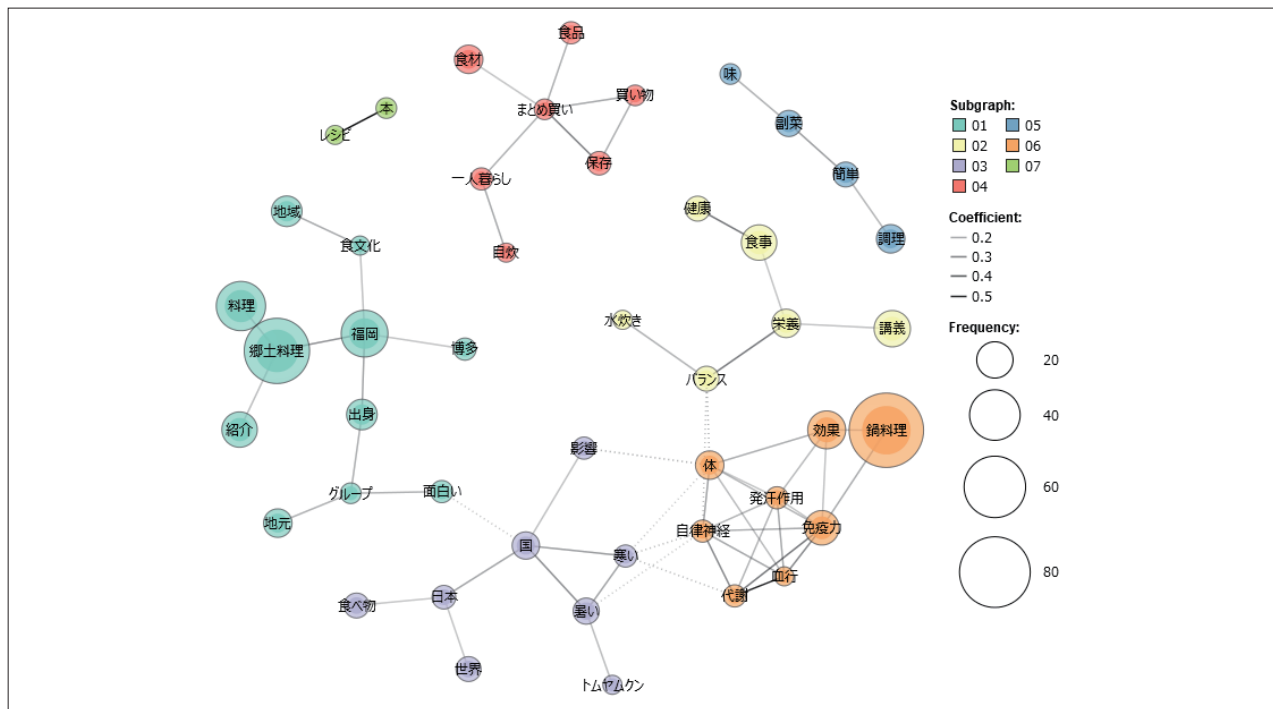


図6 事後レポート(調理学)共起ネットワーク図

5. 考察

多文化共生という言葉が生まれた背景には1990年代の日系南米人をはじめとする外国人の移住がある。我が国では2006年に総務省が「地域における多文化共生推進プラン」を策定し、「多文化共生」を定義づけ、全国の都道府県・自治体に指針や計画の整備が求められた¹⁵⁾。各自治体に多文化共生に対する取り組みがゆだねられる中、山間地域では人口減対策として海外からの定住・移住による多文化共生の推進が図られることがあり¹⁶⁾、地域社会でも多文化共生と向き合う流れができています。今後、地域のグローバル化が進むにつれて、就業や留学などといった長期的な目的で日本に居住する外国人の生活において重要な部分を占める「食」についてのサポートが必要となる場面が増えることが予想される。

多文化共生を目指す地域福祉を構築するには、①民間性 ②多様性 ③流動性 ④グローバルなコミュニティ ⑤労働という5つの視点が重要である¹⁷⁾。様々な食文化が共存する社会の中で、グローバルなコミュニティ構築を実現するために、お互いの食文化に興味を抱き、理解することは不可欠である。また、地域社会においてもコーディネーターとなる人材育成及び活躍の場を設けることも必要である。

今回の食育セミナーは大学において語学（英語）専門教員、栄養学専門教員、調理学専門教員の協業により、食育セミナーを実施した。参加者の大半が日本人大学生であったが、5名の外国人留学生が参加し、郷土の料理についての情報交換を実施した。宗教上における食の制限や、それに対する日本人の認識、ベジタリアンとヴィーガンの違い、世界の食事情の概要を知ることで、相互理解のきっかけとなることが期待できる。事前アンケート調査より、多くの受講生が、コロナ禍において制限の多い多忙な生活の中、どうやって自分の食生活を変えていけばいいのか悩んでいることや、食や栄養に関する「困りごと」が明らかになったため「コンビニエンスストアの食材を活用した食事」、「留学生と楽しむ鍋物」など、セミナーの内容に反映することができた。事後レポートからも「食と宗教の関連性」、「食のバランス」、「鍋料理と免疫力」などの項目に関心の深さが窺え、効果的な食育が実施できたと考えられた。

今後、栄養系学部を擁する大学においても同種のアンケートを実施し、比較する必要がある。今回のセミナーでの実践を踏まえ、留学生と日本人学生が出身地の郷土料理やその土地固有の食材、調理方法（Content）について、英語（Language）でディスカッションするCLIL教材を開発する可能性を見出すことができた。また、正しい食生活を送る上で必要な基礎知識を学び、外国人留

学生と日本人学生が共に日本での食事のとり方や食品の選択方法、日本の郷土料理や調理法を学び、日頃のコミュニケーションの中で取り入れることができれば、多文化共生社会において活躍する人材育成にもつなげることが期待される。

今回のセミナー運営上の課題としては、「セミナー実施におけるグループディスカッションのグループ数が多く、講師がすべてのルームを巡回することができなかったこと」と「ディスカッションの内容をグループごとのみで概要を提出させ、個人の意見をレポートさせなかったこと」が挙げられる。

今後は、栄養教諭・家庭科教員など食に関わる専門家を対象に調査を行い、小中高大連携による食育セミナーと教材開発に取り組み多文化共生社会でのさらなる食育を展開したい。

6. 謝辞

コロナ禍での食育セミナー「食と文化講座」¹¹⁾開催においては、九州大学共創学部井上奈良彦教授のご尽力に感謝の意を表したい。

本研究は、JSPS 科研費19K00900「留学生と日本人学生の多文化間共修による食育英語のCLIL：ニーズ分析と教材開発」の助成によるものである。

参考文献

- 1) 農林水産省ホームページ、SDGsの目標とターゲット：
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/sdgs_target.html#a1（最終閲覧日：2022年8月20日）
- 2) 江利川春雄, 斎藤兆史, 鳥飼玖美子, 大津由紀：学校英語教育は何のため？, ひつじ書房, 2014.
- 3) 独立行政法人日本学生支援機構ホームページ, 2021（令和3）年度外国人留学生在籍状況調査：<https://www.jasso.go.jp/about/press/jp2022033001.html>（最終閲覧日：2022年8月20日）
- 4) 松尾知明, 杉原由美：日本型多文化共生社会に向けた学びのデザイン—カリキュラムマネジメントの視点から—, 異文化間教育, 44, 82-97, 2016.
- 5) 佐藤郡衛：異文化間教育—文化間移動と子どもの教育—, 明石書店, 2010.
- 6) 和泉伸一, 池田真, 渡部良典：CLIL（内容言語型統合学習）上智大学外国語教育の新たな挑戦 第2巻 実践と応用, 上智大学出版, 2012.
- 7) J-CLIL Journal vol.1, 日本CLIL教材学会, 1, 1-142, 2019.
- 8) 津田晶子：日本の食生活における異文化間コミュニケーションについての予備調査報告：福岡県内在住の留学生の例から,

- 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 45, 107-118, 2013.
- 9) 仁後亮介, 津田晶子, 大内田汐理, 藤原安奈, 中藤哲也, 松隈美紀, 三堂徳孝: 栄養系学生の英語学習歴と CLIL 教材開発: 調理教員と英語教員の協業の視点から, 中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要, 52, 205-210, 2020.
- 10) 仁後亮介, 津田晶子, 大和孝子, 松隈美紀: 科研費プロジェクト報告書「福岡県における外国人留学生の食育に関する実態調査」, 1-2, 2020.
- 11) 公益社団法人日本栄養士会ウェブサイト, <https://www.dietitian.or.jp/students/> (最終閲覧日: 2022年12月5日)
- 12) 津田晶子: 地域の国際化に貢献する栄養士養成のためのESP: ニーズ分析と教材開発, 科学研究費助成事業研究成果報告書, 1-4, 2013.
- 13) 九州大学共創学部公式ホームページ, <http://kyoso.kyushu-u.ac.jp/news/foodeducation> (最終閲覧日: 2022年12月1日)
- 14) 津田晶子, 松隈紀生, 松隈美紀, ケリー・マクドナルド, トーマス・ケイトン, 英語で楽しむ福岡の郷土料理 新装版, 海鳥社, 2020.
- 15) 蕭闓偉, 城所哲夫, 瀬田史彦, 佐藤遼, 李度潤: 外国人集住都市における多文化共生のまちづくりの現状と課題に関する一考察 愛知県豊橋市の南米系外国人市民向けの行政と市民団体による多文化共生事業を中心に, 都市計画論文集, 52 (1), 55-62, 2017.
- 16) 上水流久彦: 多文化共生の現場にみる日本社会のメンバーシップ-日本の多文化共生の課題-, 日本文化人類学会第54回研究大会発表要旨集, F00-, 2020.
- 17) 朝倉美江: 外国人労働者問題と多文化共生地域福祉への展望, 社会福祉学, 59(4), 89-92, 2019.