



Title	Effects of Taste-Based School-Home Collaborative Food and Nutrition Education on Eating Behaviors among Japanese Schoolchildren
Author(s)	安藤, 仁美
Citation	大阪大学, 2026, 博士論文
Version Type	
URL	https://hdl.handle.net/11094/105762
rights	
Note	やむを得ない事由があると学位審査研究科が承認したため、全文に代えてその内容の要約を公開しています。全文のご利用をご希望の場合は、大阪大学の博士論文についてをご参照ください。

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

論文内容の要旨

氏 名 （ 安 藤 仁 美 ）

論文題名

Effects of Taste-Based School-Home Collaborative Food and Nutrition Education
on Eating Behaviors among Japanese Schoolchildren
(味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育が児童の食行動に与える効果の検証)

論文内容の要旨

近年、若年層や学童期の子どもにおいて味覚感度の低下が報告されている。味覚は食物選択や食行動に密接に関連する感覚機能であり、味覚感度が低下すると、濃い味付けの食事への嗜好や将来的な生活習慣病リスクの増大につながる可能性がある。そのため、食行動が形成される学童期において、自らの味覚感度を把握することを通じて気づきを促し、健康的な食行動の確立を促進する食育実践が求められている。そこで本研究は、日本の児童における味覚感度の実態とその関連要因を明らかにするとともに、味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育プログラムが、児童の食行動に与える効果を検証することを目的とした。

研究1では、近畿圏内の小学4,5年生77名を対象に、味覚感度と食行動、栄養素摂取量、および自己効力感との関連を検討した。味覚感度は、基本4味（甘味、塩味、酸味、苦味）をTaste strips法を用いて評価し、総得点9点以上を「高味覚感度群」、9点未満を「低味覚感度群」に分類した。その結果、全体の約2割の児童が低味覚感度群に該当した。また、多変量ロジスティック回帰分析の結果、味覚感度には夕食の共食、および自己効力感が有意に関連していた。これらの結果から、児童の味覚感度は、家庭における食事環境や児童の自己効力感が関連している可能性が示唆された。

研究2では、準実験研究として、味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育プログラムを6か月間実施し、その効果を検証した。対象は小学4,5年生とその保護者64組で、介入群と対照群はそれぞれ32組であった。介入群には、味覚を感じるメカニズムや健康的な食事に関する情報提供に加え、味覚感度および摂取栄養素に関する個別のフィードバックを含むニュースレターを配布した。評価は介入前後の2時点とし、前後比較および共変量を調整した共分散分析（ANCOVA）を用いて解析した。その結果、前後比較では介入群において味覚感度に改善傾向が認められたものの、ANCOVAでは介入による児童の味覚感度および食行動への有意な効果は認められなかった。一方、介入前の保護者の食行動が、児童の食行動と有意に関連することが示された。

以上より、児童の味覚感度は、家庭の食事環境や児童の自己効力感と関連していることが示唆された。また、味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育では、介入前後の比較において味覚感度の改善がみられたことから、味覚感度に着目したアプローチが児童の気づきを促す手がかりとなりうることが示唆された。本研究は準実験研究であり、介入効果の解釈には一定の限界があるものの、客観的指標を用いて味覚感度を可視化し、児童が自身の食行動を振り返る機会を提供した点に特徴がある。味覚感度は比較的短時間で変化し得る指標である。加えて児童の食行動が保護者の食行動と有意な関連があることを踏まえると、今後は味覚感度を一つの指標として、保護者への働きかけも含めた学校・家庭連携型の包括な食育のあり方を検討することで、児童の主体的な健康的な食行動の実践をより効果的に支援できる可能性が示唆された。

論文審査の結果の要旨及び担当者

氏 名 (安 藤 仁 美)		
	(職)	氏 名
論文審査担当者	主 査	教授 渡邊 浩子
	副 査	教授 遠藤 誠之
	副 査	教授 山崎 あけみ

論文審査の結果の要旨

味覚感度は食品選択や食行動に関連することが示唆されている。学童期は食行動が形成される時期であるが、児童の味覚感度の実態や関連要因については十分に検討されていない。また、現在、学校を中心に食育が行われている一方で、その効果評価に客観的指標を用いた研究は限られている。そこで本研究は、味覚感度を客観的指標として、学童期児童における味覚感度の現状とその関連要因を明らかにするとともに、味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育が児童の食行動に及ぼす影響を検討した。

【研究 1】児童の味覚感度の現状と関連要因の検討

研究1では、近畿圏内の小学4・5年生77名を対象にした横断研究を実施した。本研究では、4段階の濃度の味質を含浸させたろ紙を舌の上にのせて4基本味（甘味、塩味、酸味、苦味）の識別能を評価するTaste strips法を用いて、児童における味覚感度の現状および関連要因を検討した。その結果、約20%の児童が低味覚感度群に該当した。また、4基本味のうち、酸味において3割以上の児童に味覚感度低下がみられた。さらに、多変量ロジスティック回帰分析の結果、味覚感度には家族との夕食の共食頻度および自己効力感が有意に関連していた。これらの結果から、児童の味覚感度が家庭環境や児童の自己効力感と関連する可能性が示唆された。

【研究 2】味覚感度に着目した学校・家庭連携型食育が児童の食行動に及ぼす影響

研究2では、小学4・5年生とその保護者64組（介入群・対照群各32組）を対象とした準実験研究として、味覚感度を客観的指標として取り入れた学校・家庭連携型食育プログラムを6か月間実施し、児童の食行動に及ぼす効果を検証した。介入群には、味覚や健康的な食事に関する情報提供に加え、味覚検査および栄養調査結果の個別フィードバックを含むニュースレターを2か月に1回配布した。その結果、前後比較では、介入群において味覚感度に改善傾向が認められたが、共分散分析では介入による児童の味覚感度および食行動への有意な効果は認められなかった。一方で、介入前の保護者の食に関するリテラシーが、児童の食行動と有意に関連しており、家庭環境の重要性が示された。

以上より本研究は、児童の味覚感度をTaste strips法を用いて味覚感度を客観的に評価・可視化し、味覚感度が家庭環境と心理的要因と関連することを明らかにした。加えて、味覚感度が子どもの気づきを促す客観的指標として活用でき、味覚に着目した学校・家庭連携型食育の実践および食育実践の客観的評価を検討するための基礎的資料となり得る。

これらを総合し、本論文は博士（保健学）の学位論文として十分な学術的要件を満たしており、当該学位を授与するにふさわしいものと認める。