

# 文系大学生の食を通じた地域交流活動に参画する 意欲と食に対する基礎知識の 主観的理解度及び衛生管理意識に関する実態調査

The willingness of Liberal Arts university students to participate in  
community relations activities through food and their subjective  
understanding of basic food knowledge and awareness of hygiene management

星 玲奈  
(Rena HOSHI)

## Abstract :

This study was conducted by an anonymous questionnaire survey of Liberal Arts university students in Tokyo examining the relationship between their willingness to volunteer, awareness of food provision, and subjective understanding of such volunteer activities. Results revealed no difference in the subjective understanding of hygiene management between those who were and were not motivated to volunteer. However, the number of students who believed that having knowledge of hygiene management was important was significantly higher. Overall, many of the respondents wanted to actively participate in both soup kitchen and local exchange activities, particularly in the event of a disaster.

The implication of the findings is that volunteer activities could be conducted more hygienically and safely by providing more information on appropriate hygiene management and food awareness.

**キーワード** : 衛生管理意識、食事提供、地域交流活動、炊き出し活動、文系大学生、ボランティア、炊き出し活動

**Keywords** : Hygiene management awareness, food provision, Community relations activities, Liberal Arts university students, volunteer, Soup kitchen activities

## 1. 緒言

近年、家族の形態や生活状況が変化する中で食を通じた地域交流活動が増加している。食育基本法における第3次食育推進基本計画では、高齢者をはじめとする単独世帯やひとり親世帯、貧困の状況にある子どもの増加を受け、「地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす」ことが目標の一つとなっており<sup>1)</sup>、大学

生も食を通じた地域交流活動にボランティアとして参画している事例が報告されている<sup>2,3)</sup>。

大学におけるボランティア教育において、2012年の大学教育に関する中央教育審議会の答申「新たな未来を築くための大学教育の質的転換について」では、学生の主体的な学習の体験を重ねることが求められており<sup>4)</sup>また、日本学生支援機構(2009)の調査では、ボランティ

ア関連の科目を含むカリキュラムを設置している大学が30%を超えていることが示されている<sup>5)</sup>。大学生が主体的に取り組む食を通じた地域交流活動も活発になってきているが、食を通じた地域交流活動の実施を報告しているのは食品衛生や大量調理等を履修するカリキュラムのある管理栄養士・栄養士養成校のような食の専門性の高い分野の学生のもが多く<sup>6,7)</sup>、文系の大学生が食を通じた地域交流活動に参画している報告は少ない。また大学生の食中毒に関する知識を調査した先行研究では、食中毒の原因となる食品についての理解度について、正確に理解できなかったという報告や<sup>8)</sup>、「食中毒予防の6つのマニュアル」の認知度が大学生において低かったという報告がある<sup>9)</sup>。今後も食を通じた地域交流活動に参画する文系大学生が増加することが見込まれる中、食に関する知識のないままの調理作業や運営は、食中毒や異物混入等の事故に繋がり、善意での活動が人々の命を危険にさらす可能性や活動そのものに影響する恐れがある。食を通じた地域交流活動を持続可能性の高い活動にするためにも、ボランティア意欲のある文系大学生の参画が必要不可欠であるが、それらのボランティア活動意欲のある文系大学生において、衛生管理に対する意識や食に関する基本的な知識の主観的理解度がどの程度なのかを明らかにしている研究はない。

そこで本研究の目的は、文系大学生の食を通じた地域交流活動に参画する意欲と食に対する基礎知識の主観的理解度や衛生管理意識との関連を明らかにすることである。

## 2. 方法

### (1) 調査対象者及び調査方法

調査対象者は東京都内の大学に属する学生352名である。そのうち重複や不備のある回答者および非同意者からの白紙調査票を除いた331名を解析対象として用いた(有効回答率94.0%)。解析対象者331名の内訳は男性が121名(37.2%)、女性が207名(62.8%)であり、平均年齢±標準偏差は20.2±1.3歳であった。調査は、2020年1月に講義後を利用して一斉に無記名式質問紙調査を行った。協力の意向確認は、本研究の目的及び内容を説明し、参加は

任意であること、個人が特定されないこと、参加に非同意であっても講義の成績には影響されないこと等を文章および口頭で説明し、回答をもって同意とみなした。

### (2) 調査項目

調査項目は、性・年齢、睡眠時間、居住環境、主な食事の準備者、主観的健康観、主観的生活満足度、ボランティア活動経験の有無、ボランティア活動で地域の人と食事をした経験の有無、アルバイト経験の有無、農業体験の有無、ソーシャルキャピタルに関する設問(地域の人には信頼できるか/地域の人には役に立とうとしているか/地域に愛着を持っているか)を設定した。

本調査ではさらに地域におけるボランティアでの食事参加意欲の有無、災害発生時の炊き出し活動への参加意欲の有無、自身に食事提供に関する衛生の知識があると思うか、ボランティア活動時の食事の提供において衛生管理について勉強する必要があると思うかという設問に対して「とてもそう思う」「そう思う」「どちらともいえない」「あまりそう思わない」「そう思わない」の5段階で調査した。また、「食に関する基本的な知識」の項目は学習指導要領(家庭科)の項目から15項目を採用し<sup>10,11)</sup>、学習経験の有無と学習経験のある者にはその理解度を「とても理解している」「理解している」「どちらともいえない」「あまり理解していない」「理解していない」の5段階で調査した。

### (3) 統計解析

学生のボランティア意欲に関する質問項目では、“あなたはボランティア活動に参加したいと思いませんか”という質問に対し、「そう思う」「ややそう思う」と回答した群を“ボランティア活動意欲あり”とし、「どちらでもない」「あまりそう思わない」「そう思わない」と回答した群を“ボランティア活動意欲なし”に分け、解析を行った。「食に関する基本的な知識」の項目において学習経験がある者のうち「よく理解している」「理解している」と回答した群を「理解群」、「どちらともいえない」「あまり理解していない」「理解していない」と回答した群を「非理

解群」とした。

すべての統計解析にはEZRを使用した。EZRはR及びRコマンドの機能を拡張した統計ソフトウェアであり、自治医科大学付属さいたま医療センターのホームページで無償配布されている<sup>12)</sup>。本研究ではp値を両側検定し、統計学的有意水準を5%とした。また、ボランティア活動意欲あり群とボランティア活動意欲なし群の2群の差の検討は $\chi^2$ 検定あるいはFisher検定を用い、欠損値のあるものは項目ごとに分析から除外した。

### 3. 結果

#### (1) 基本特性

学生は、家族と同居している者が287名(88.0%)おり、主な食事準備者は自分以外であると回答している者が263名(80.4%)、ボランティア活動経験のある者は271名(78.1%)であった。

群別の対象者特性を表1に示す。ボランティア活動経験の有無に関わらず、「ボランティア意欲の有無」を学生にしたところ、ボランティア意欲があると回答した者は165名(49.8%)に

対し、ボランティア意欲がないと回答した者は166名(50.2%)であった。両群で基本特性を比較したところ、「参加したことがあるボランティアの中で、一緒に食事をする等の食事に参加したことはありますか?」という問いに対し、ボランティア活動で地域の人と食事をした経験のあると回答した者は、ボランティア意欲なし群に比べボランティア意欲あり群の方が有意に高かった( $p<0.01$ )。

#### (2) ボランティア活動意欲の有無と地域交流活動・炊き出し等の参加意欲について

ボランティア活動意欲の有無と地域交流活動・炊き出し等の参加意欲についての関連を表2に示す。「地域や所属コミュニティでの食事会等の機会があれば、あなたは参加したいと思いませんか?」という問いに対し、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した者は、ボランティア活動意欲あり群の方がボランティア活動意欲なし群よりも多かった( $p<0.01$ )。また同様に、「災害発生時、地域の避難所等で炊き出し活動に参加したいと思いませんか?」という問いに対しても、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した者はボランティア活動意欲のなし群に

表1 研究対象者の基本特性

項目	カテゴリ	平均値±標準偏差あるいは度数(%)			P値†
		全体 (n=331)	ボランティア意欲あり (n=165)	ボランティア意欲なし (n=166)	
性別	男性	121(37.2)	50(30.7)	71(42.3)	0.0221
	女性	207(62.8)	114(69.3)	93(57.7)	
年齢		20.2±1.3	20.2±1.2	20.2±1.3	0.21
生活環境	家族と同居	287(88.0)	139(85.3)	148(90.8)	0.227
	一人暮らし	34(10.4)	20(12.3)	14(8.6)	
	学生寮	3(0.9)	3(1.8)	0(0.0)	
	その他	2(0.6)	1(0.6)	1(0.6)	
睡眠時間		5.6±1.2	5.6±1.2	5.6±1.2	0.998
主観的健康観良好の者		211(60.8)	110(52.1)	101(47.9)	0.536
主観的生活満足度良好の者		206(59.4)	114(55.3)	92(44.7)	0.125
主な食事準備	自分	37(11.3)	20(12.3)	17(10.4)	0.749
	自分以外	263(80.4)	131(80.4)	132(80.5)	
	家で食べない	27(8.3)	12(7.4)	15(9.1)	
ボランティアの活動経験のある者		271(78.1)	147(54.2)	124(45.8)	0.162
ボランティア活動で地域の人と食事をした経験のある者		80(23.1)	56(70.0)	24(30.0)	<0.01
アルバイト経験のある者		287(77.4)	144(50.2)	143(49.8)	0.953
農業体験の経験のある者		257(74.1)	140(54.5)	117(45.5)	0.151
地域の人には信頼できると回答した者		183(52.7)	97(53.0)	86(47.0)	0.416
地域の人には役に立とうとしていると回答した者		131(37.8)	73(55.7)	58(44.3)	0.19
地域に愛着を持っていると回答した者		62(18.2)	33(53.2)	29(46.8)	0.611

† Fisherの正確確率検定もしくは $\chi^2$ 乗検定, 「ボランティア意欲あり」「ボランティア意欲なし」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

表2 ボランティア活動意欲の有無と地域交流活動・炊き出し等の参加意欲

項目	カテゴリ	平均値±標準偏差あるいは度数(%)			P値 <sup>†</sup>
		全体 (n=331)	ボランティア意欲あり (n=165)	ボランティア意欲なし (n=166)	
1 地域や所属コミュニティでの食事会等の機会があればあなたは参加したいと思いませんか？	とてもそう思う	14(4.3)	12(7.3)	2(1.2)	<0.01
	そう思う	81(24.5)	60(36.4)	21(12.7)	
	どちらともいえない	105(31.7)	59(35.8)	46(27.7)	
	あまりそう思わない	76(23.0)	23(13.9)	53(31.9)	
	全くそう思わない	51(15.4)	10(6.1)	41(24.7)	
	未回答	4(1.2)	1(0.6)	2(1.2)	
2 災害発生時、地域の避難所等で炊き出し活動に参加したいと思いますか？	とてもそう思う	23(6.9)	16(9.7)	7(4.2)	<0.01
	そう思う	125(37.8)	87(52.7)	38(22.9)	
	どちらともいえない	95(28.7)	42(25.5)	53(31.9)	
	あまりそう思わない	52(15.7)	14(8.5)	38(22.9)	
	全くそう思わない	32(9.7)	5(3.0)	27(16.3)	
	未回答	4(1.2)	1(0.6)	2(1.2)	

<sup>†</sup> Fisher の正確確率検定もしくは  $\chi^2$  乗検定, 「ボランティア意欲あり」「ボランティア意欲なし」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

表3 ボランティア活動意欲の有無と主観的な衛生管理への理解度・知識習得意欲

項目	カテゴリ	平均値±標準偏差あるいは度数(%)			P値 <sup>†</sup>
		全体 (n=331)	ボランティア意欲あり (n=165)	ボランティア意欲なし (n=166)	
1 あなたは、安全な食事の提供を行うために、衛生管理に関する基礎的な知識があると思いませんか？	とてもそう思う	13(3.9)	10(6.1)	3(1.8)	0.154
	そう思う	68(20.5)	36(21.8)	32(19.3)	
	どちらともいえない	98(29.6)	46(27.9)	52(31.3)	
	あまりそう思わない	109(32.9)	57(34.5)	52(31.3)	
	全くそう思わない	39(11.8)	15(9.1)	24(14.5)	
	未回答	4(1.2)	1(0.6)	3(1.8)	
2 あなたは今後ボランティア活動で安全な食事を提供するために、衛生管理について勉強する必要があると感じますか？	とてもそう思う	54(16.3)	33(20.0)	21(12.7)	<0.01
	そう思う	173(52.3)	102(61.8)	71(42.8)	
	どちらともいえない	63(19.0)	20(12.1)	43(25.9)	
	あまりそう思わない	28(8.5)	8(4.8)	20(12.0)	
	全くそう思わない	9(2.7)	1(0.6)	8(4.8)	
	未回答	4(1.2)	1(0.6)	3(1.8)	

<sup>†</sup> Fisher の正確確率検定もしくは  $\chi^2$  乗検定, 「ボランティア意欲あり」「ボランティア意欲なし」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

比べてあり群の方が多かった ( $p<0.01$ )。

### (3) ボランティア活動意欲の有無と主観的な衛生管理への理解度・知識習得意欲との関連について

ボランティア活動意欲の有無と主観的な衛生管理への理解度・知識習得意欲に関する調査を行った結果を表3に示す。「あなたは、安全な食事の提供を行うために、衛生管理に関する基礎的な知識があると思いませんか？」という設問に対し、「とてもそう思う」「そう思う」と回答

した者は、ボランティア活動意欲のなし群と比べても両群に群間差は認められなかった ( $P=0.154$ )。しかし、「あなたは今後ボランティア活動で安全な食事を提供するために、衛生管理について勉強する必要があると感じますか？」という設問に対して、「とてもそう思う」「そう思う」と回答した者はボランティア活動意欲のなし群に比べて有意にボランティア活動意欲あり群の方が多かった ( $p<0.01$ )。

#### (4) 「食に関する基本的な知識」に関する層別 化分析の結果

「食に関する基本的な知識」の学習経験の有無とその理解度についての結果を表4に示す。「食に関する基本的な知識」における設問は、小学校及び中学校の学習指導要領を参考に15項目を抽出し作成しており、義務教育期間に必ず学習するものである。これらの学習経験を調査した結果、それぞれの項目の学習経験の有無とボランティア活動意欲の有無との関連に両群とも有意な差はみられなかった。また、「食に関する基本的な知識」に関して学習経験が「ある」と回答した者の主観的理解度の調査の結果も同様に、両群ともに有意な差は認められなかった。

#### 4. 考 察

本研究では、文系大学生の食を通じた地域交流活動に参画する意欲と、食に対する基礎知識の主観的理解度及び衛生管理意識に関する実態調査を行ったところ、ボランティア活動意欲のある学生は「食に関する基本的な知識」の学習経験及び主観的理解度がボランティア活動意欲のない学生と同等であったのにも関わらず、食を通じた地域交流活動にボランティアとして参画する意欲や災害発生時等の非常事態にも積極的に炊き出しに参加したいと考えている学生が多くいることが明らかになった。また、ボランティア活動意欲のある学生において衛生管理に関する主観的理解度は同等であったが、衛生管理について勉強する必要があると考えている者が多くいることが明らかとなった。

##### (1) 大学生の衛生管理に関する理解度

大学生の衛生管理に関する理解度について、田島(2015)は、教育学部の大学生において食生活の衛生管理が日常生活の中でどの程度行われているか、食生活の衛生管理について指導する上での課題を探ることを目的として調査を行った結果、肉・魚や野菜など食品によるまな板の使い分けや、使用後の布巾・まな板・包丁の消毒など調理環境に関わる衛生管理の実践が低い状況にあることを明らかにした<sup>13)</sup>。本研究でも学生は同居している者が多くかつ主な食事

準備者である者が少ないことから、同様に「調理に必要な用具の安全で衛生的な取り扱い方」を学習したことがないと回答した者や、学習したことはあるものの主観的理解度が低い等に影響している可能性がある。

また西菌ら(2013)は、教育学部を含む大学生と大学院生に対し、細菌性食中毒に関する知識、食中毒事件に関する知識、生肉喫食の経験と意識などについて調査した結果、テレビや新聞、インターネットなどで取り上げられるような話題性のある食中毒には関心があり認知度は高いものの、食中毒に関する知識では原因食品などを正確に理解していない者が多かったことを報告している<sup>8)</sup>。本研究対象である学生は教育学部や教職履修学生を除く文系大学に所属していることから、より一層食に関する衛生管理に対する理解度が低い可能性がある。一方でこれらの状況を踏まえながら事前に衛生に関して学生に研修を行っていた事例がある。妻ら(2019)は子ども食堂を学生が主体となって運営していくにあたり、「食事・衛生部」という担当を作り、手洗い講座の準備や食物のアレルギーの有無、衛生面の管理及び備品の準備を行ったり、ランチョンセミナー(勉強会)にて、専門家より食中毒に関する講習を受講するなど、学生の衛生意識を向上させながら取り組んでいた<sup>3)</sup>。大学にボランティアセンターを設置している大学もあるが、未設置校でもこのように知識の提供を行える機会を作ることは、食中毒事故や食物アレルギー事故を未然に防ぐことに繋がり、運営者側も参加者側も安心して交流活動ができる可能性がある。

##### (2) 大量調理に関する衛生管理

またこのような地域交流活動での調理は、家族等の少人数の調理とは異なり、大量調理における衛生管理を理解する必要がある。HACCPや厚生労働省が施行している「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、大量調理を行う際の衛生管理に関する遵守事項が掲載されており、主に給食施設で使用されるものである<sup>14)</sup>。農林水産省から発行されている「子ども食堂のマニュアル」の中にも大量調理施設衛生管理マニュアルから重要な箇所のみ掲載されている。

表4:「食に関する基本的な知識」に関する層別化分析結果

項目	カテゴリ	ボランティア意欲あり(%) (n=165)	ボランティア意欲なし(%) (n=166)	P値†
1 食料の生産・食品ロスについて	未回答	10(6)	2(1.2)	0.23
	学習したことがない	16(9.8)	24(14.7)	
	学習したことがある			
	理解群(n=17)	7(4.3)	10(6.1)	0.536
	非理解群(n=271)	141(86.0)	130(79.8)	
2 食料自給率について	未回答	2(1.2)	2(1.2)	0.765
	学習したことがない	24(14.6)	21(12.9)	
	学習したことがある			
	理解群(n=44)	20(12.1)	24(14.7)	0.697
	非理解群(n=238)	119(72.6)	119(73.0)	
3 食品表示など食品の品質や安全性について	未回答	4(2.4)	2(1.2)	1
	学習したことがない	15(9.1)	15(9.2)	
	学習したことがある			
	理解群(n=36)	13(7.9)	23(14.1)	0.125
	非理解群(n=259)	133(81.1)	126(77.3)	
4 3つの食品(3色食品群)について	未回答	2(1.2)	3(1.8)	0.224
	学習したことがない	24(14.6)	33(20.2)	
	学習したことがある			
	理解群(n=52)	25(15.2)	27(16.6)	0.125
	非理解群(n=217)	114(69.5)	103(63.2)	
5 ゆでる・炒めるの調理方法	未回答	2(1.2)	2(1.2)	0.116
	学習したことがない	10(6.1)	19(11.7)	
	学習したことがある			
	理解群(n=17)	10(6.1)	7(4.8)	0.7
	非理解群(n=281)	143(87.2)	138(95.2)	
6 米の炊き方・みそ汁の作り方	未回答	2(1.2)	3(1.8)	0.103
	学習したことがない	6(3.7)	14(8.6)	
	学習したことがある			
	理解群(n=13)	10(6.1)	3(1.8)	0.109
	非理解群(n=293)	147(89.6)	146(89.6)	
7 箸節や昆布からのだしとり方	未回答	3(1.8)	5(3.0)	0.326
	学習したことがない	30(18.3)	38(23.3)	
	学習したことがある			
	理解群(n=40)	20(12.2)	20(12.3)	0.943
	非理解群(n=215)	112(68.3)	103(63.2)	
8 調理に必要な用具の安全で衛生的な取り扱い方	未回答	0	2(1.2)	0.111
	学習したことがない	32(19.5)	45(27.6)	
	学習したことがある			
	理解群(n=27)	17(10.4)	10(6.1)	0.359
	非理解群(n=225)	116(70.7)	109(63.8)	
9 栄養バランスを考えた1食分の献立作成方法	未回答	3(1.8)	3(1.8)	0.316
	学習したことがない	44(26.8)	53(32.5)	
	学習したことがある			
	理解群(n=61)	31(18.9)	30(27.3)	0.983
	非理解群(n=167)	87(53.0)	80(72.7)	
10 食品の旬について	未回答	3(1.8)	4(2.4)	0.659
	学習したことがない	31(18.9)	35(21.5)	
	学習したことがある			
	理解群(n=51)	28(17.1)	23(14.1)	0.616
	非理解群(n=207)	103(62.8)	104(63.8)	
11 朝食の欠食について	未回答	0	2(1.2)	0.514
	学習したことがない	21(12.8)	26(16.0)	
	学習したことがある			
	理解群(n=11)	6(3.7)	5(3.1)	1
	非理解群(n=271)	138(84.1)	133(81.6)	
12 生活習慣病について	未回答	10(6)	3(1.8)	0.642
	学習したことがない	9(5.5)	12(7.4)	
	学習したことがある			
	理解群(n=19)	7(4.3)	12(7.4)	0.314
	非理解群(n=287)	148(90.2)	139(85.3)	
13 食事のマナーについて	未回答	3(1.8)	3(1.8)	0.147
	学習したことがない	13(7.9)	22	
	学習したことがある			
	理解群(n=17)	12(7.3)	5(3.5)	0.167
	非理解群(n=273)	137(83.5)	136(96.5)	
14 孤食問題や共食の大切さについて	未回答	10(6)	2(1.2)	0.569
	学習したことがない	32(19.5)	37(22.7)	
	学習したことがある			
	理解群(n=17)	9(5.5)	8(4.9)	1
	非理解群(n=242)	123(75.0)	119(73.0)	
15 郷土料理・食文化の大切さについて	未回答	2(1.2)	2(1.2)	0.0912
	学習したことがない	26(15.9)	39(23.9)	
	学習したことがある			
	理解群(n=34)	17(10.4)	17(10.4)	0.918
	非理解群(n=228)	120(73.2)	108(66.3)	

† Fisher の正確確率検定もしくは  $\chi^2$  乗検定, 「ボランティア意欲あり」「ボランティア意欲なし」の間で実施 欠損値は項目ごとに除外

2017年、農林水産省「子供食堂と連携した地域における食育の推進活動委員会」が実施した全国の子ども食堂運営側における調査によると、運営実態にも子ども食堂を運営する際の課題事項として食中毒に不安を感じる（12.0%）、衛生管理に手間がかかる（1.8%）、子ども食堂に立ち上げにあたり感じた課題においても衛生管理の負担が大きい（8.4%）と回答していることが示されている<sup>15)</sup>。また、廣繁ら（2019）が子ども食堂における食事提供の現状に関する検討を行った結果、回答時期の関係で夏の料理が多い中、多くの施設で加熱した料理を提供している傾向があったことを報告している<sup>16)</sup>。この調査の中で廣繁らは、衛生管理に関して安心・安全に関する最新情報や対応事例の周知を行うなど、食に関して幅広い面からの支援の必要性を示唆している。特に家庭での少量調理と大量調理で様々な危害要因が異なることから、食に関する専門性の低い大学生で且つ、地域交流活動にボランティアとして参画したいという意欲のある者には、様々な知識面でのサポート体制を充実していく必要がある。

### （3）災害時の炊き出し活動と衛生管理

ボランティア意欲のある学生に対して、日頃から衛生管理能力を身に付けられるような育成を行うことは、万が一の非常事態時や災害発生時においても、若者が積極的に炊き出し活動等に参画することに繋がる可能性がある。災害発生時に被災地で原田ら（2017）が行った調査では、被災地の炊き出しをしているのは地域住民が主体になっているということが報告されている<sup>17)</sup>。その一方で濱口（2015）の報告によると、被災地での炊き出しの際に困難であったことの一つに、地域住民（支援者）の衛生管理を行うことに難しさを感じていると回答していた管理栄養士がいたことを報告している<sup>18)</sup>。災害発生時は物資や資源も限られた中で食中毒事故を起こさないように調理するスキルが求められるため、日頃の地域交流からそれぞれ食品衛生管理に関する正しい知識を有していることは、衛生的かつ安全に炊き出し活動に参加し、即戦力になれる可能性がある。

本研究の限界を示す。第一に調査対象が一地

域の大学であった点である。そのため、調査結果を一般化するには限界がある。第二に本研究は横断研究であったことから因果関係について詳しく調査することは困難であった。今後はこれらの課題を考慮して詳細な調査を進め、ボランティア意欲のある学生と食に関する衛生管理に関する具体的かつ効果的な支援方法などを明らかにする必要がある。

## 5. 結論

本研究では、文系大学生の食を通じた地域交流活動に参画する意欲と食に対する基礎知識の主観的理解度や衛生管理意識との関連について、東京都内の文系大学生に無記名式質問紙にて調査を行った結果、ボランティア活動意欲のある者はない者と比べて衛生管理や食に関する主観的理解度に差がなかったものの、衛生管理についての知識が必要であると感じている者が有意に高く、地域の交流活動だけでなく、災害発生時にも積極的に炊き出し活動に参加したいと回答している者が多かった。食に関する専門的な知識を有していない文系大学生に適切な衛生管理や食に関する情報を提供することによって、より衛生的かつ安全に食を通じた地域交流活動や災害発生時の炊き出し活動等を実施できる可能性が示唆された。

## 【参考文献】

- 1) 農林水産省（2015）第3次食育推進基本計画。  
<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html>（2020年9月30日アクセス）
- 2) 松岡是伸（2017）。「名寄市における子どもの学習支援・子ども食堂・子どもの居場所作りの実践—地域における各機関・団体の連携とステイグマの払拭を願って—」『名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター』1（35）、109-124。
- 3) 裴孝承、石橋亜矢、ヴィラーク・ヴィクトル、中村龍文、徳吉剛、栗原邦夫（2019）。「長崎国際大学子ども食堂における学生主体の取り組みと今後の課題」『長崎国際大学教育基盤センター紀要』（2）、79-90。
- 4) 中央教育審議会（2012）新たな未来を築くための大学教育の質的転換について。文部科学省  
[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/)

- chukyo/chukyo0/toushin/1325047.html (2020年9月30日)
- 5) 日本学生支援機構 (2009) 「大学等におけるボランティア活動の推進と環境に関する調査」  
<https://www.jasso.go.jp/about/statistics/volunteer/2008.html> (2020年9月30日)
  - 6) 和田涼子 (2019). 「子ども食堂と大学連携」『日本調理科学会誌』52 (1), 41-42.
  - 7) 藤井わか子, 保田芳枝 (2010). 「学生の食育推進活動と地域社会への関わり」『美作大学・美作大学短期大学部地域生活科学研究所報』, (7), 37-39.
  - 8) 西藺大実, 平原有子 (2013). 「生肉喫食に起因する細菌性食中毒に対する大学生の意識」『群馬大学教育学部紀要 芸術・技術・体育・生活科学編』(48), 229-235.
  - 9) 山本淳子, 藤江歩巳, 大羽和子 (2003). 「食の安全性に関する意識調査及び食中毒予防の実態調査」『名古屋女子大学』49, 51-59.
  - 10) 文部科学省 (2008). 小学校学習指導要領解説, 家庭編.
  - 11) 文部科学省 (2008). 中学校学習指導要領解説, 技術・家庭編.
  - 12) Y Kanda. Investigation of the freely available easy-to-use software 'EZR' for medical statistics (2013). Bone Marrow Transplant, 48 (3): 452-8.
  - 13) 田島真理子, 武藤光季 (2015). 「食生活における大学生の衛生管理の実施状況と課題」『鹿児島大学教育学部研究紀要. 教育科学編』67, 79-89.
  - 14) 健康増進法 (平成14年法律第103号)
  - 15) 厚生労働省子ども家庭局長, 厚生労働省社会・援護局長, 厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部長, 他. 子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について (通知) <https://www.mhlw.go.jp/content/000603998.pdf> (2020.9.30アクセス)
  - 16) 廣繁理美, 高増雅子 (2019). 「こども食堂における食事提供の現状に関する検討」『日本食育学会誌』13 (3), 189-200.
  - 17) 原田萌香, 瀧沢あす香, 岡純, 笠岡 (坪山) 宜代 (2017). 「東日本大震災の避難所における食事提供体制と食事内容に関する研究」『日本公衆衛生学雑誌』64 (9), 547-554.
  - 18) 濱口ほゆき, 須藤 紀子, 笠岡 (坪山) 宜代, 金谷泰宏, 下浦佳之 (2015). 「日本栄養士会が東日本大震災の被災地に派遣した災害支援管理栄養士・栄養士の「思い」の分析」『日本栄養士会雑誌』58 (1), 35-44.