

博士學位論文

内容の要旨

及び

審査の結果の要旨

第 18 集

令和 4 年度
(2022 年度)

実践女子大学

は し が き

本篇は、学位規則（昭和28年4月1日文部省令第9号）第8条による公表を目的として、令和5年3月2日日本学において学位を授与した者の、論文内容の要旨及び論文審査の結果の要旨を収録したものである。

学位記番号に付した甲は、学位規則第4条第1項（いわゆる課程博士）によるものであることを示す。

目 次

課程の修了によるもの（課程博士）

甲第 11 号 博士(食物栄養学) 倉 品 久美子 5

味噌汁の摂取状況と機能性や疾病に関する意識調査

課程の修了によるもの
(課程博士)

氏名（本籍）	倉品 久美子（東京都）
学位の種類	博士（食物栄養学）
学位記番号	甲第 11 号
学位所授与年月日	令和 5 年 3 月 2 日
学位授与の条件	学位規則第 4 条第 1 項 該当
論文題目	味噌汁の摂取状況と機能性や疾病に関する意識調査
論文審査委員	主査 教授 白 尾 美 佳 副査 教授 佐々木 溪 円 副査 教授 中 村 彰 男

博士論文要旨

題目

地域別味噌汁の摂取状況と機能性や疾病に関する意識調査

【目的】

味噌は、日本の伝統食的な発酵食品として、各地域において製造され、長年にわたり食されてきた。近年では、味噌に関する様々な身体に対する有用性が報告されているものの国内の消費量は減少している。この要因は、人々の味噌の機能性成分に対する関心の程度や疾病に対する意識が影響を及ぼしている可能性も考えられる。また、居住地域による食習慣の違いや年齢により摂取状況が異なっていることも想定できる。これまで、味噌の摂取状況と疾病に関する意識調査を年齢別、地域別に調査した詳細な報告は見受けられないことから、本研究では、味噌の摂取状況と味噌の機能性に関する知識や疾病に関する意識との関連性を明らかにすることで、人々の健康増進や味噌の消費量増加に寄与することを目的とした。

【方法】

1) 調査対象

本研究は、インターネット調査会社にあらかじめ登録した20歳以上の会員を対象にインターネット調査を実施した。本調査は、味噌の生産地等を考慮して、東北地方、関東地方、東海地方、近畿地方、九州地方に居住する成人とした。具体的な割り付けは、上記の5地域に対し、20～30歳代、40～50歳代、60歳以上のそれぞれ100名ずつ、全体で1500名を対象とした。

2) 調査期間と方法

調査は2021年7月29日より31日にインターネットによる無記名自記式調査を実施した。

3) 調査項目

調査項目は、年齢、出身地（生まれた都道府県）、家族等との居住状況、最終学歴、職業、飲酒状況、喫煙状況、運動歴、病歴、薬の服用歴、サプリメントの摂取状況などの基本的属性、味噌汁に関わる質問として、嗜好性、摂取頻度、身体に及ぼす影響、使用している味噌の種類、機能性成分に関する知識、身体に影響を与えると思う疾患等である。飲酒状況、喫煙状況、運動歴、サプリメントの摂取状況、味噌汁の嗜好性、摂取頻度、身体に及ぼす影響については、リッカート尺度を用いた質問をおこなった。なお、質問項目、尺度については、厚生労働省の国民生活基礎調査、国民健康・栄養調査等を参考とした。

4) 集計解析方法

集計解析には、IBM SPSS Statistics Ver. 25 を用いた。それぞれのデータについては、 χ^2 検定および残差分析、Kruskal-Wallis の検定および Bonferroni の検定を行なった。有意水準は 5%（両側検定）とした。

また、味噌汁の身体に対する意識と年齢についての関連性を検討するために、多重ロジスティック回帰分析（強制投入法）をおこなった。味噌汁の身体に対する意識を従属変数、年齢あるいは地域を独立変数として用い、性別、喫煙歴、飲酒歴、運動習慣を調整変数とした。

5) 倫理的配慮

本研究は、厚生労働省、文部科学省、経済産業省「人を対象とする生命科学・医学系研究に関する倫理指針」、「実践女子大学研究倫理指針」に沿って実施するとともに、実践女子大学倫理審査委員会の審査の承認を得て行った（H2021-14）。

【結果および考察】

本研究では、地域別（東北、関東、東海、近畿、九州）および年齢別（20～30 歳代、40～50 歳代、60 歳以上）に分け、味噌汁の嗜好性、摂取状況ならび機能性成分や疾病に関する意識調査を実施した。

味噌汁は、すべての地域、年齢で嗜好性が高いことが明らかになった。摂取状況においては、東北地域が、東海、近畿、九州よりも摂取頻度が高く、年齢別では、60 歳以上の摂取頻度が高い傾向であった。20 歳～30 歳代では、「飲まない」と回答した割合が高く、若い世代の味噌汁離れが推察された。

味噌汁の身体に関する意識においては、各地域、年齢とも 80%以上が身体に良い影響があると考えていた。多重ロジスティック回帰分析では、関東を対照とした味噌汁の身体に対する意識において、各地域との有意な関連性がみられなかった。しかし、東海地域の対象者は、味噌汁は身体に対して良い影響がないと認識している傾向があると考えられた。一方、性別では、女性のほうが、運動状況では、運動習慣がある場合に、身体に良い影響があるものと認識していることが示唆された。

使用している味噌の種類は、東海地域においては豆味噌、九州地域では麦みそを使用している割合が、その他の地域よりも高い傾向があるが、どの地域も調合味噌を使用している割合が高かった。すなわち、伝統的に各地域で生産されてきた味噌を使用している割合は低下傾向にあるものと考えられる。

機能性成分の知識においては、どの地域でも 80%以上の人たちが何らかの知識を有していた。特に、イソフラボン、食物繊維を認知している割合が高く、20～30 歳代の対象者ではイソフラボンの知識は 60 歳以上よりも高い結果であった。若者は、味噌汁に含有される機能性成分の認知度や嗜好性が高く、身体に良い影響があると考えている。しかし、味噌汁の摂取頻度は低いということが明らかになった。

味噌が身体に良い影響を及ぼすと思う疾病では、地域間では関連性がなかったが、年齢別においては関連性がみられた。すなわち、20～30歳代の若い世代では、疲労回復、ストレス、肥満が高く、60歳以上では、脂質異常症に良いと考えている割合が高かった。悪い影響を及ぼすと思う疾病では、60歳以上が高血圧と答えた割合が45%存在し、20歳代に比べて有意に高かった。身体への影響と既往症の関連性についてみると、高血圧症の回答者は身体に悪い影響がある疾病は高血圧であると考え、脂質異常症の回答者は脂質異常症には良い影響があると考えている可能性があり、各回答者は身体への影響に関する意識を有しているものと推察される。

本研究で明らかにされた結果より、特に若者は嗜好性や機能性成分の認知度が高いものの摂取頻度が低い要因、機能性成分に対する認知度と性別や運動状況との関連性、各地域における味噌の身体に対する有用性に関する意識の違いや購買行動の変化等を詳細に追及していく必要がある。さらに、味噌が身体に悪影響を及ぼすということが周知され、摂取量を控えるよう栄養指導が行われてきた地域もあるが、現在では味噌汁の死亡率低下や生活習慣病に関する有効性など、多方面からの研究が行われており、消費者に対して、各疾病や年齢における味噌汁の適切な摂取量等に関する科学的根拠のある新しい情報提供がなされることが期待される。

令和4年度 食物栄養学専攻 博士後期課程（博士）論文 講評

氏名 倉品久美子

論文名 味噌汁の摂取状況と機能性や疾病に関する意識調査

講評

味噌は日本の伝統的な発酵食品であり、和食文化を代表する食品として生産されてきたが、原料として食塩を使用することから、高血圧疾患や脳血管障害が多い地域においては、減塩運動の対象となり、味噌汁の摂取が敬遠されていた時期がある。しかし、近年になり、味噌汁の胃がんや乳がんの死亡率や発生率の低下、生活習慣病の改善効果など、多くの疾病予防効果やストレス改善効果、血圧を低下させる物質などが明らかにされてきており、改めて味噌の有用性が注目されている。このような味噌に関する研究では、味噌汁の嗜好性や摂取量と身体に対する意識との関連性について、地域別や年齢別に比較した研究はみられない。本論文は、これらを明らかにし、人々の健康増進や疾病予防、減少傾向にある味噌の消費量の向上に寄与することを目的としたものである。

本研究の結果では、すべての対象地域ならびに年齢において、味噌汁の嗜好性が高いことが示された。各年齢層の比較では、60歳以上の対象者が、摂取頻度が高い傾向であったが、若年層ではイソフラボンや食物繊維などの機能性成分の認知度が高いものの、摂取頻度が低いことが明らかになり、若い世代の味噌汁離れが推察された。また、味噌汁の身体に対する有用性に関する意識については、性別や運動習慣に関連性があることが示唆された。さらに、各地域において味噌汁などに利用している味噌の種類では、これまで各地域で伝統的に生産、食されてきた味噌よりも、調合味噌の利用が多いことが明確になった。

以上のように、本研究で明らかになった結果は、日本の伝統的な食品である味噌が医療や未病対策を基盤とした味噌のマーケティングや食産業の発展に対する基礎資料として貢献するものと考えられ、学位論文に値するものと判断する。

博士学位論文 内容の要旨及び審査の結果の要旨 第18集 令和4年度

2023年 4月 1日

編集・発行 実践女子大学大学院
東京都日野市大坂上4-1-1
〒191-8510 Tel 042(585)8817

機関リポジトリにより公表