



福岡県における外国人留学生の食育 に関する実態調査

中村学園大学・中村学園大学短期大学部

2020年12月

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」

仁後亮介¹⁾, 津田晶子²⁾, 松隈美紀²⁾, 大和孝子³⁾

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

1. 研究の概要

本研究は文部科学省科学研究費（課題番号 19K00900）による補助を受け、「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」について取り組み、内容と言語の同時修得を目指した内容言語統一型学習（CLIL）プログラムの構築、及び教材の開発を目指し、多文化共生社会の食育を実施することを目的としている。

今回は、留学生向けの食育プログラム構築のために、福岡県内の大学・短期大学・高等専門学校に対して実施した「外国人留学生の食育に関する実態調査」の結果を報告する。

2. 研究組織

研究代表者：津田 晶子（中村学園大学 栄養科学部 フード・マネジメント学科）

調査実施者：仁後 亮介（中村学園大学 短期大学部 食物栄養学科）

研究分担者：松隈 美紀（中村学園大学 栄養科学部 フード・マネジメント学科）

大和 孝子（中村学園大学 栄養科学部 栄養科学科）

3. 研究の対象

福岡県内の大学・短大・高等専門学校 35校

4. 調査実施期間

令和2年4月～令和2年7月

5. 結果報告

福岡県内の大学・短大・高等専門学校の35校に対して調査依頼をし、回答が得られたのは24校であった（回収率68.6%）。11校からは回答が得られなかったが、新型コロナウイルスの影響による緊急事態宣言発令と調査依頼時期が重なり、各校コロナ禍における業務体制の整備対応に追われていたことが考えられる。

留学生の受け入れ期間は、全体の75.0%で「長期（1年以上）」の受け入れをしており、ほとんどの学校で男女ともに「20歳代」が最も多い年代であった（表1）。留学生への食事対応を行っている学校は少なく12.5%に留まり、行っている食事対応は「ハラル」が33.3%、「ベジタリアン・ハラル両方」が66.7%であった（表1）。留学生への食育を実施している学校は少なく2校であり、実施している内容として「留学生向け料理教室」、「ランチチャット」が挙げられた（表1）。留学生の出身上位3カ国は、中国、ベトナム、韓国の順で、アジア圏が96.8%を占めており、全体的に東南アジアからの受け入れが多い傾向であった（表2）。希望する外国人留学生向けの食育セミナーは、日本料理に関する内容が多く挙げられたが、その他にハラル対応をしていない食堂での留学生対応方法や、ベジタリアン・ビーガンへの対応、体調管

理に関する内容も挙げられた（表3）。

表1 実態調査結果①

質問項目	回答	学校数	(%)
留学生の主な受け入れ期間 (n=24)	長期（1年以上）	18	(75.0)
	短期（1年未満）	3	(12.5)
	無回答	3	(12.5)
留学生の最も多い年代（男性） (n=24)	20歳代	14	(58.3)
	30歳代	1	(4.2)
	無回答	9	(37.5)
留学生の最も多い年代（女性） (n=24)	20歳代	20	(83.3)
	30歳代	0	(0.0)
	無回答	4	(16.7)
留学生への食事対応の有無 (n=24)	ある	3	(12.5)
	ない	20	(83.3)
	無回答	1	(4.2)
留学生に行っている食事対応 (n=3)	ベジタリアン	0	(0.0)
	ハラール	1	(33.3)
	ベジタリアン・ハラール両方	2	(66.7)
留学生への食育の有無 (n=24)	ある	2	(8.3)
	ない	21	(87.5)
	無回答	1	(4.2)
留学生への食育内容 (n=2)	留学生向け料理教室	1	(50.0)
	ランチチャット	1	(50.0)

表2 実態調査結果②

留学生の出身国

国名	n	%
中国	18	29.5
ベトナム	10	16.4
韓国	9	14.8
ネパール	4	6.6
モンゴル	4	6.6
タイ	2	3.3
インドネシア	3	4.9
ラオス	2	3.3
マレーシア	2	3.3
台湾	1	1.6
エジプト	1	1.6
アメリカ	1	1.6
フランス	1	1.6
インド	1	1.6
ミャンマー	1	1.6
スリランカ	1	1.6

表3 実態調査結果③

留学生向け食育セミナーとしてどのような内容が良いか（自由記述）

- ・日本で留学生達ができるだけ安価で健康的に過ごすための食生活のアドバイス
- ・伝統的な日本料理及びその作り方の紹介
- ・日本の食材を使った母国の代表的な料理の示範と実習
- ・日本食の特徴
- ・簡単に作れる日本食
- ・スーパー、コンビニのお手軽日本食
- ・日本食で食べ方が難しい料理を用いた交流会 例)焼き魚、殻付きの海老、手巻き寿司、そば、天ぷら
- ・和食によく用いられる調味料を知れる会 例)みそ、醤油、酢など
- ・ハラールメニュー対応していない食堂で、イスラム教徒の学生にはどう対処すべきか
- ・ベジタリアン、ビーガンへの食育指導について
- ・体調管理と食事

6. 今後の展望

外国人留学生の食育に関する実態調査の結果、長期間の留学生が多いこと、アジア圏内からの受け入れが多いこと、留学生への食事の対応や、食育の機会がない学校が多いことが分かった。本調査の結果を踏まえて、ニーズに沿った食育セミナーの実施内容を検討し、また外国人留学生の食育にも活用できるCLIL教材の開発を進める予定である。

7. 謝辞

本調査の実施に際しまして、新型コロナウイルス感染拡大により社会情勢が不安定な状況の中、ご協力いただきました各大学、短期大学、専門高等学校の皆様にご心より感謝申し上げます。

本研究はJSPS 科研費 19K00900 の助成を受けたものです。