

「昼食にかける値段」の違いによって飲食店のメニューへ期待することは異なるか？

久野 一恵、緒方 智宏、三隅 幸子

(西九州大学健康栄養学部健康栄養学科)

(令和元年 8 月 8 日受理)

要 旨

経済格差による健康格差の縮小のための方法の一つである食環境整備の際に、レストランで払う金額が少ない人は健康に関心が薄いのではないかと考え、「昼食にかける値段」の違いによる昼食の実態とヘルシーメニューに対する意識の違いを検討した。平成27年に新規開設のレストラン喫食予定者に実施したアンケート結果を用い、昼食にかける値段によって「安い」(400円以下)「普通」(500円)「高い」(600円以上)の3群にわけ、昼食の実態、食べたいもの、ヘルシー食へのイメージを比較した。その結果、「安い」群は、A社に多く、昼食の値段が大事とっていた。「普通」群は、食事の選択に「楽しみ」が大事だと考えており、「中華料理が食べたい」人が多かった。「高い」群は「メインの食材」が大事だと考えていた。ヘルシーメニューに対するイメージは、3群間で差がなかった。以上のことより、「昼食にかける値段」の違いで、昼食への期待や食事に対する期待に違いがある可能性が示された。

キーワード：健康格差、栄養格差、レストラン、メニュー

1 緒 言

健康づくりを支援する食環境整備として、どのような店でどのような料理を提供することが効果的なのか明らかにすることは、健康格差を縮小するために重要なことであると考えている。

Black Report¹⁾により健康格差が報告されてから、それに関する研究が多くなされるようになった。この格差の実態が明らかになるにつれ、その縮小が課題となり、我が国においても健康日本21(第二次)の目標として「健康格差の縮小」が取り上げられた²⁾。健康日本21の中で、健康格差とは、「地域や社会経済状況の違いによる集団間の健康状態の差をいう」と定義されている。健康格差の原因は複雑であり、近藤らは、「生物としての個体要因」「個人の社会経済的要因」「環境としての社会要因」の3層構造で説明している³⁾。この第2層には、経済格差が含まれており、経済格差が栄養格差を引き起こすことは、平成26年国民健康栄養調査結果でも明らかとなっている⁴⁾。この調査結果では、穀類摂取量が低所得者で多く、逆に野菜類と肉類の摂取量は低所得者で少なかったと報告されている⁴⁾。別の報告⁵⁾では、低所得者は「鮮度や安全性」に対する要求が強く「おいしさ」「産地」「栄養価」に対する要求が低いこと、今後身につけたい知識としては「食費を節約する料理の作り方」であって「健康に配慮した料理の作り方」のニーズは低いとされていた。さらに、低所得者には糖尿病患者が多いことも報告され⁶⁾、所得格差に基づく食行動が疾病にまで関係していることが明らかにされつつある。

近藤は、健康格差解消の方法の一つは「環境への介入」であると述べている³⁾。栄養面においては、健康を増すための食環境の整備がそれであり、健康日本21(第二次)では、「食塩や脂肪の低減などヘルシーメニューの提供に取り組む企業や飲食店を増加」と「利用者に応じた栄養管理を実施している給食施設の増加」が目標として掲げられている²⁾。この健康づくり運動を推進し、適正な量と質の食事を摂取する人の割合を増やすために、どのような種類の店舗で、どのようなメニューを提供するのが効果的かについての検討が必要である。後者の「給食施設」においては、いくつかの試みがなされ、野菜摂取量の増加、肥満者の減少などの成果が上がっている^{7,8)}。給食施設においては、喫食者が限定されることから、戦略も立てやすく、成果も得やすい。しかしながら、一般市民を対象とした飲食店における試みは少なく、著者が知る限りにおいて「野菜メニューの提供」に「割引」のインセンティブを提示することで、特に「普段昼ごはんは450円以下しか使わない人」が「野菜たっぷりメニューを選ぶようになった」など、特に低所得者のほうがインセンティブに反応しやすかったという報告のみであ

る⁹⁾。すなわち、飲食店における健康格差縮小のためのメニュー提供には理論に基づく有効な取り組みが必要であると考えられる。そして、環境への介入は、特定健診・特定保健指導制度のような個人への働きかけが、健診を受ける人あるいは受けられる人、そして特定保健指導を受ける人あるいは受けられる人の健康度がより高まり、受けられない人はその恩恵を受けられないなど、健康格差が広がる可能性に比べると^{10,11)}、低所得者をも視野に入れた飲食店での取り組みは、健康格差縮小につながる可能性が高い⁹⁾。

以上で述べたような健康格差の縮小に役立つ飲食店のメニューの条件を検討するために、本研究では、個人が支払う「昼食にかける値段」の違いによるメニュー選択の現状とヘルシーメニューに対するイメージを検討し、健康的な食環境を目指したレストランで提供するメニューの条件を明らかにすることが目的である。

2 方 法

2.1 解析対象

本研究では、平成28年に西九州大学健康栄養学科が実施した「新・メディカルセンターレストランに関する調査」¹²⁾のデータを用いた。調査対象者は、新たに開設されるレストランの喫食予定者であり、個人情報を含まないデータベースを利用した。アンケート票は197名より回収された(回収率100%)。このうち、「昼食を外食あるいは購入する場合、どのぐらいの費用をかけますか」(以下、「昼食にかける値段」)の設問に回答した194人(解析率98.5%)を解析対象とした。それ以外の欠損値は項目ごとに除外した。「昼食にかける値段」以外の質問項目は、基本属性(性、年代、所属機関)、昼食の実態、ヘルシーメニューに対するイメージであった。

2.2 「昼食の値段」の群分け

「昼食にどの程度お金をかけますか」と尋ねて(費用

表1 「昼食にどのぐらいの費用をかけていますか」の回答数

値段	人数(人)	(%)	カテゴリー
200円以下	4	2.1%	「安い」 (n=62)
300円程度	14	7.2%	
400円程度	44	22.7%	
500円程度	81	41.8%	「普通」(n=81)
600円程度	27	13.9%	「高い」 (n=51)
700円程度	14	7.2%	
800円程度	6	3.1%	
900円程度	2	1.0%	
1000円以上	2	1.0%	
合計	194	100.0%	

の選択肢は、200円以下、300円程度、400円程度、500円程度、600円程度、700円程度、800円程度、900円程度、1000円以上の9択)、「200円以下、300円程度、400円程度」と答えた人を「安い」群(62名、32.0%)、「500円程度」を普通群(81名、41.8%)、「600円程度、700円程度、800円程度、900円程度、1000円以上」と回答した人(51人、26.3%)を「高い」群の3群に分類した(表1)。

2.3 調査項目と選択肢

各項目の回答肢はサンプル数が多くないため、回答肢の内容を考慮し、2群にまとめた。レストラン等利用の可能性は、「よく利用すると思う」と「時々利用すると思う」を合わせた「よく・ときどき利用すると思う」と「あまり利用しないと思う」と「全く利用しないと思う」を合わせた「あまり・全く利用しないと思う」に、「昼食のメニューを選ぶ基準」は、「とても考える」と「まあ考える」を合わせた「とても・まあ考える」と「あまり考えない」と「全く考えない」を合わせた「あまり・全く考えない」に、「ヘルシーメニューに関するイメージ」は、「とても思う」と「まあ思う」を合わせた「とても・まあ思う」と「あまり思わない」と「全く思わな

い」を合わせた「あまり・全く思わない」に、「昼食に食べたいもの」は、「とても食べたい」と「まあ食べたい」を合わせた「とても・まあ食べたい」と「あまり食べたくない」と「全く食べたくない」を合わせた「あまり・全く食べたくない」とした。

2.4 統計解析

項目ごとの人数と割合(%)を示し、昼食の値段の3群間の割合の差には Pearson の χ^2 検定を用いた。期待度数5未満のセルが20%以上ある場合は、Fisher の正確確率検定を適用した。解析には JMP Pro 13.2 (SAS社)を用い、有意水準は5%とした。

3 結果

3.1 対象者の「昼食にかける値段」と属性

「昼食の値段」と性別、所属先、質問項目の関連を解析した。性、年代についてはこの3群間に差はなかったが、B社には「安い」群が多く、C社には「高い」群が有意に多かった(表2)。

表2 「昼食にかける値段」別属性

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体		安い		普通		高い		p 値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
年齢									
10~20歳代	30	15.7	7	11.5	17	21.5	6	11.8	0.11
30歳代	38	19.9	10	16.4	15	19.0	13	25.5	
40歳代	50	26.2	18	29.5	23	29.1	9	17.7	
50歳代	57	29.8	23	37.7	15	19.0	19	37.3	
60歳代	16	8.4	3	4.9	9	11.4	4	7.8	
性									
男	57	32.6	18	33.3	24	31.6	15	33.3	0.97
女	118	67.4	36	66.7	52	68.4	30	66.7	
所属									
A社	103	53.1	31	50.0	42	51.9	30	58.8	<.00
B社	49	25.3	28	45.2	14	17.3	7	13.7	
C社	42	21.6	3	4.8	25	30.9	14	27.5	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

表3 昼食にかかる時間と昼食の時刻

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体		安い		普通		高い		p 値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
時間									
15分程度	70	36.3	28	45.2	27	33.3	15	30.0	0.62
30分程度	93	48.2	26	41.9	41	50.6	26	52.0	
45分程度	23	11.9	6	9.68	11	13.6	6	12.0	
1時間程度	7	3.6	2	3.23	2	2.5	3	6.0	
時刻									
11時台	22	11.6	6	9.8	6	15.2	4	8.0	0.73
12時台	114	60.0	38	62.3	38	55.7	32	64.0	
13時以降	54	28.4	17	27.9	17	29.1	14	28.0	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

3.2 昼食にかかる時間と昼食の時間

昼食にかかる時間と昼食を食べる時刻には3群間に有意差がなかった(表3)。

3.3 レストラン等利用の可能性

「レストラン」「ドリンク・デザート」「弁当」の利用状況については、3群間で、有意差はなかった。(表4)

表4 レストラン等利用の可能性

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体 (n=194)		安い (n=62)		普通 (n=81)		高い (n=51)		p 値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
レストラン									0.57
よく・時々利用すると思う	141	72.7	42	67.7	61	75.3	38	74.5	
あまり・全く利用しないと思う	53	27.3	20	32.3	20	24.7	13	25.5	
ドリンク・デザート									0.33
よく・時々利用すると思う	127	65.5	36	58.1	56	69.1	35	68.6	
あまり・全く利用しないと思う	67	34.5	26	41.9	25	30.9	16	31.4	
弁当									0.82
よく・時々利用すると思う	140	72.2	43	69.4	60	74.1	37	72.5	
あまり・全く利用しないと思う	54	27.8	19	30.6	21	25.9	14	27.5	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

表5 昼食のメニューを選ぶ基準

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体		安い		普通		高い		p 値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
値段									
とても・まあ考える	172	93.5	60	100.0	72	96.0	40	81.6	0.00
あまり・全く考えない	12	6.5	0	0.0	3	4.0	9	18.4	
健康によい									0.07
とても・まあ考える	139	77.2	47	81.0	60	82.2	32	65.3	
あまり・全く考えない	41	22.8	11	19.0	13	17.8	17	34.7	
楽しみ									0.00
とても・まあ考える	134	74.9	35	60.3	63	86.3	36	75.0	
あまり・全く考えない	45	25.1	23	39.7	10	13.7	12	25.0	
美容によい									0.95
とても・まあ考える	69	38.3	23	39.7	27	37.0	19	38.8	
あまり・全く考えない	111	61.7	35	60.3	46	63.0	30	61.2	
その時の気分									0.08
とても・まあ考える	153	84.5	44	75.9	67	89.3	42	87.5	
あまり・全く考えない	28	15.5	14	24.1	8	10.7	6	12.5	
好きな物									0.06
とても・まあ考える	173	95.1	52	89.7	73	98.7	48	96.0	
あまり・全く考えない	9	4.9	6	10.3	1	1.4	2	4.0	
気候、気温									0.22
とても・まあ考える	94	52.8	26	45.6	38	52.1	30	62.5	
あまり・全く考えない	84	47.2	31	54.4	35	48.0	18	37.5	
メインの食材									0.04
とても・まあ考える	132	74.2	37	63.8	54	75.0	41	85.4	
あまり・全く考えない	46	25.8	21	36.2	18	25.0	7	14.6	
スピード									0.68
とても・まあ考える	104	58.1	35	60.3	39	54.2	30	61.2	
あまり・全く考えない	75	41.9	23	39.7	33	45.8	19	38.8	
美味しさ									0.06
とても・まあ考える	168	93.9	50	87.7	71	96.0	47	97.9	
あまり・全く考えない	11	6.1	7	12.3	3	4.1	1	2.1	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

3.4 昼食のメニューを選ぶ基準

昼食のメニューを選ぶ基準は、「安い」群は、値段について「とても・まあ考える」と答えた人が多かった。「楽しみ」を「とても・まあ考える」と考えた人の割合は「普通」群で最も多かった。「メインの食材」を「まあ・とても考える」と答えた人の割合は、「高い」群が多かった。(表5)

3.5 ヘルシーメニューに関するイメージ

ヘルシーメニューに関するイメージは、「安い」「普通」「高い」群間で有意差がなかった。(表6)

3.6 昼食に食べたいもの

昼食に食べたいものを尋ねたところ、「普通」群は、有意に「中華料理」を「とても・まあ食べたい」を選んだ人が多かった(表7)。

表6 ヘルシーメニューに関するイメージ

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体		安い		普通		高い		p値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
減塩・薄味									
とても・まあ思う	167	92.3	55	93.2	70	94.6	42	87.5	0.34
あまり・全く思わない	14	7.7	4	6.8	4	5.4	6	12.5	
エネルギー(カロリー)が低い									
とても・まあ思う	168	91.8	54	93.1	69	90.8	45	91.8	0.89
あまり・全く思わない	15	8.2	4	6.9	7	9.2	4	8.2	
野菜が多い									
とても・まあ思う	176	95.7	57	95.0	74	97.4	45	93.8	0.60
あまり・全く思わない	8	4.3	3	5.0	2	2.6	3	6.3	
おいしくない									
とても・まあ思う	70	38.7	21	35.0	30	40.5	19	40.4	0.77
あまり・全く思わない	111	61.3	39	65.0	44	59.5	28	59.6	
すぐお腹が空く									
とても・まあ思う	76	42.2	23	39.0	30	40.5	23	48.9	0.55
あまり・全く思わない	104	57.8	36	61.0	44	59.5	24	51.1	
値段が高い									
とても・まあ思う	88	48.9	32	54.2	35	47.3	21	44.7	0.58
あまり・全く思わない	92	51.1	27	45.8	39	52.7	26	55.3	
値段が安い									
とても・まあ思う	28	15.6	7	11.9	10	13.7	11	23.4	0.22
あまり・全く思わない	151	84.4	52	88.1	63	86.3	36	76.6	
油が少ない									
とても・まあ思う	165	91.7	54	91.5	71	96.0	40	85.1	0.11
あまり・全く思わない	15	8.3	5	8.5	3	4.1	7	14.9	
カルシウムたっぷり									
とても・まあ思う	83	45.9	24	40.7	33	44.6	26	54.2	0.36
あまり・全く思わない	98	54.1	35	59.3	41	55.4	22	45.8	
食物繊維たっぷり									
とても・まあ思う	149	82.3	45	76.3	63	85.1	41	85.4	0.33
あまり・全く思わない	32	17.7	14	23.7	11	14.9	7	14.6	
栄養のバランスがとれている									
とても・まあ思う	172	95.0	53	91.4	72	96.0	47	97.9	0.27
あまり・全く思わない	9	5.0	5	8.6	3	4.0	1	2.1	
おいしい									
とても・まあ思う	96	53.6	28	47.5	40	54.8	28	59.6	0.45
あまり・全く思わない	83	46.4	31	52.5	33	45.2	19	40.4	
量が少ない									
とても・まあ思う	100	56.5	33	55.9	40	56.3	27	57.5	0.99
あまり・全く思わない	77	43.5	26	44.1	31	43.7	20	42.6	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

表7 昼食に食べたいもの

質問項目/回答肢 ^{a)}	全体		安い		普通		高い		p 値 ^{b)}
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
和食									0.78
ととも・まあ食べたい	178	95.2	58	96.7	74	94.9	46	93.9	
あまり・全く食べたくない	9	4.8	2	3.3	4	5.1	3	6.1	
洋食									0.27
ととも・まあ食べたい	156	86.2	47	81.0	64	86.5	45	91.8	
あまり・全く食べたくない	25	13.8	11	19.0	10	13.5	4	8.2	
中華料理									0.02
ととも・まあ食べたい	121	67.2	31	54.4	58	77.3	32	66.7	
あまり・全く食べたくない	59	32.8	26	45.6	17	22.7	16	33.3	
イタリアン									0.08
ととも・まあ食べたい	132	73.7	36	63.2	59	79.7	37	77.1	
あまり・全く食べたくない	47	26.3	21	36.8	15	20.3	11	22.9	
うどん・そば									0.34
ととも・まあ食べたい	164	91.1	50	87.7	68	90.7	46	95.8	
あまり・全く食べたくない	16	8.9	7	12.3	7	9.3	2	4.2	
パン・サンドイッチ									0.17
ととも・まあ食べたい	136	76.4	41	70.7	61	83.6	34	72.3	
あまり・全く食べたくない	42	23.6	17	29.3	12	16.4	13	27.7	

^{a)} 未回答は欠損値として扱い、除外した。

^{b)} χ^2 検定または Fisher の正確確率検定を用いた。

4 考 察

今回、「昼食にかける値段」で健康に対する意識の違いを検討し、「楽しさ」と「メインの食材」に有意差が認められ、「昼食にかける値段」の違いで、昼食への期待や食事に対する期待に違いがある可能性が示された。

しかしながら、それ以外の項目には有意差がなく、また、「普通」群が他の群と異なるなど、用量反応関係も認められなかった。これらのことは、個人が想定している「昼食にかける値段」には、健康以外の要因が大きく影響しており、不特定多数を想定した飲食店を介した食環境整備の難しさを示していた。人間の食物選択に影響を与える要因は多様でありそのプロセスは複雑である¹³⁾。そして、消費者は、その料理がもった様々な価値（ベネフィット）を購入するのである¹⁴⁾。調査対象となったレストランの位置付けが「生活必需品」になるのか「生活充実商品」になるのかによって、「ベネフィット」も異なると考えられる。昼食に高額を支払う人とあまり支払わない人では、昼食に期待していることが異なるのではないかと予想したが、明確な違いは得られなかった。これは、新規開設予定のレストランのコンセプトを明確にせずに調査を行ったことが、原因の一つだと考えている。提供したい「健康的な食生活」と消費者が求める「ベネフィット」を近づけるために、何を求めるかを明確にして、「昼食の値段」をも含めた複雑な過程の解析が必要であることが明らかになった。特に、我々が目指して

いる「ヘルシー食」は、アピール力が弱いとの報告もあることから¹⁵⁾、アピールの方法も検討しなければならない。

これらの要因を一つ一つ丁寧に明らかにし、整理していくことで、健康面から地域貢献につながる飲食店経営の要点整理につながると考える。

5. 参考文献

- 1) Sir Douglas Black, Department of Health and Social Security, "Inequalities in Health: The Black Report", (1980) (Penguin Books, New York)
- 2) 厚生労働省、健康日本21（第二次）、厚生労働省告示第四百三十号、平成二十四年七月十日
- 3) 近藤克則：健康格差問題と社会政策、社会政策学会誌、**4**、41-52、(2012)
- 4) 厚生労働省、平成26年度国民健康・栄養調査結果、<https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/0000117311.pdf>（2018年12月11日アクセス可能）
- 5) 林美美、武見ゆかり、村山伸子：成人における経済的要因と食に関する認知的要因、食行動、および食のQOLとの関連、**73**、51-61（2015）
- 6) Yuiko Nagamine, Naoki Kondo, Kenichi Yokobayashi, Asami Ota, Yasuhiro Miyaguni, Yuri Sasaki,

Yukako Tani, Katsunori Kondo: Socioeconomic Disparity in the Prevalence of Objectively Evaluated Diabetes Among Older Japanese Adults: JAGES Cross-Sectional Data in 2010. *Journal of Epidemiology*, released online November 17, doi: 10.2188/jea.JE 20170206 (2018)

- 7) 澤田樹美、石原孝子、今井具子、吉野佳織：職域における野菜摂取増加を検証した栄養・健康教育のシステマティックレビュー、**20**、3-18 (2012)
- 8) 三澤朱実、由田克士、福村智恵、田中太一郎、玉置淳子、武林亨、日下幸則、中川秀昭、大和浩、岡山明、三浦克之、岡村智教、上島弘嗣、HIPOP-OHP Research Group：従業員食堂における長期間の食環境介入が野菜類の摂取量に及ぼす効果、産業衛生学雑誌、**57**、97-107 (2015)
- 9) 近藤尚己：他部門連携による健康な社会環境づくりー健康に無関心な人々への対応、医療と社会、**27**、469-477 (2018)
- 10) 戸渡洋子：健康格差縮小のための地域保健活動に関する検討：健康格差研究からの示唆、社会関係研究、**23**、1-38 (2017)
- 11) 福田吉治：集団戦略における行動経済学と健康格差の視点：PROGRESS-Plus と CAN を例に、日本健康教育学会誌、**25**、287-293、(2017)
- 12) 緒方智宏、三隅幸子、久野一恵：新規開設レストランの喫食予定者を対象とした昼食の実態と意識の調査、西九州大学健康栄養学部紀要、**4**、11 (2018)
- 13) 長谷川智子、今田純雄、川端一光、坂井信之：大学生の食態度・食行動についての基礎的研究——食の優先順位、経済的要因の視点から——大正大学大学院研究論集、**34**、312-292 (2010)
- 14) 小島史彦、消費者の求めているもの：日本醸造協会雑誌、**73**、81-86 (1978)
- 15) Bradley P. Turnwald, Danielle Z. Boles, Jurafsky D, Alex C. Conner, Crum AJ, Reading between the menu lines: Are restaurants' descriptions of "healthy" foods unappealing? *Health Psychol.* **36**、1034-1037 (2017)

Are the Expectations from Menus of Restaurants Different from the Costs of Lunches?

Kazue Kuno, Tomohiro Ogata, Yukiko Misumi

Department of nutritional science, Faculty of nutritional science, Nishikyushu University

(Accepted: August 8, 2019)

Abstract

To explore if an individual who pays low cost for a lunch tends to not expect a healthy meal, we analyzed the relationship between the cost of lunches and expectations from menus of restaurants. We used data from a study on the desire for new restaurants conducted in 2017. According to participants' responses to the item on the cost they would pay for a lunch, they were divided into the following three groups: "cheap" (the costs of lunches were below 400 yen), "moderate" (about 500 yen) and "expensive" groups (above 600 yen). Findings revealed that more participants from one company tended to be in the cheap group as compared to those from other companies. Further, majority of the participants in the cheap group thought that the cost of lunches was important. Participants in the moderate group considered fun and Chinese dishes were expected. Participants in the expensive group considered the main ingredients important. However, the image of "healthy meals," e.g., low salt, low calorie, adequate vegetables, and low volume, was the same across all groups. These findings suggest the need for designing healthy restaurants considering clients' expectations, including those related to the cost of foods.

Key words : health disparities, nutrition disparities, restaurant, healthy meal