

韓国の学生の食生活に関する研究ノート —食のパターンと問題の認識—

田中 共子*・高濱 愛**

1. 目的

留学生は環境移行前後の食ギャップ (Tanaka and Takahama, 2014) をどのように乗り越え、健康な食生活を確保したり、新たに構築したりするのか。先に我々は、在日韓国人留学生を対象に、食に関する聞き取り調査を行った (田中・高濱, 2013a)。彼らは日本人学生と似たような健康意識を持って食事をする一方で、異文化体験としての食を楽しみ、お菓子やお酒などの嗜好品に積極的な関心を示す例が見られた。

なお韓国以外にも中国やメキシコや西洋文化圏など、複数の国からの在日留学生を調べてみると、あまり食の健康を意識していなかったり、母国に食育は不在だったと語る例も確認されるなど、世界では多様な食習慣を背景に、食の健康教育の内容も程度も様々であることが伺われた (田中・高濱, 2012; 田中・高濱, 2013b; 高濱・田中, 2014; 中野・田中・高濱, 2014; Nakano and Tanaka, 2014)。

異文化滞在者の健康をどう守り、そのための健康教育をいかに行うかは、国際的流動性の高まる現代の健康心理学にとって新たな課題になりつつある。これからの健康教育は国内向けの営みに終始せず、ますます増えていく異文化間の環境移行に対応できる能力を養う必要がある。ただし異文化圏での食生活は、唐突に構成されるものではなく、母国生活の延長線上にあるものと考えられる。異文化圏の環境移行以前に、母国でどのような食生活を営み、食の健康管理の意識や知識や技術をどの程度持ち、また何らかの指針があったとしたらそれをどの程度実践していたかなどは、渡航後の食生活に影響を与えるだろう。渡日前の一般的な状況を知るとは、在日留学生の食の健康教育の手掛かりとなる。

本研究の目的は、韓国の学生に韓国で送っている具体的な食生活について尋ね、その概略を把握することにある。日本にとって最も身近な国の一つである、隣国の韓国の学生の食に関する情報を得ることで、留学生の支援策としての異文化間食育 (高濱・田中, 2013, 田中・高濱, 2013c) を構築する一助としていきたい。

* 岡山大学大学院 社会文化科学研究科 教授

** 横浜国立大学 国際社会科学研究院 講師

〈謝辞〉 1. 本研究は、科学研究費補助金・萌芽研究 (2559018705) 「在日留学生を対象とした異文化間食育の開発—健康教育と異文化間教育の学際的融合—」の助成を受けました。2. 研究の実施と翻訳にあたり、嶺南大学の李光呉先生にご助言とご支援を頂きました。深謝いたします。

2. 方法

手続き 2013年夏、韓国中部の私立X大学において、日本人講師による特別講義（日本語から韓国語への翻訳つき）に参加した学生を対象に、集合法による質問紙調査が行われた。調査の目的と、回答は無記名でありプライバシーが保護されることを説明して、協力を依頼した。回答者は韓国の大学院生23名で、文系の専攻である。回収率は100%。平均年齢は33.3才（SD 9.57）であり、その内訳は20代9名、30代9名、40代1名、50代1名。性別は男性7名、女性16名であった。

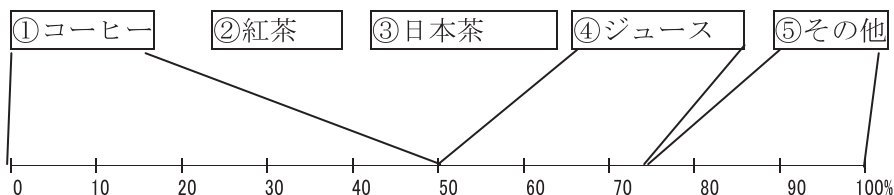
調査項目と分析 質問項目としては、田中・高濱（2013b）から日常生活における食生活に関する問いを抜粋し、教示文はバイリンガルによって日本語から韓国語に翻訳された。回答には韓国語が用いられ、回答は日本語に翻訳して分析された。数値の回答は平均とSD、および分布を求め、記述の回答は内容分析によりカテゴリと頻度を整理した。

デモグラフィック項目 「あなたご自身について、差し支えない範囲でお答えください」と教示して、「性別：男・女、年齢：（ ）才、専攻：理系・文系、学籍：大学院生・学部生・その他、大学に入学して以降の体重の変化：減った・変わらない・増えた」について、あてはまるカテゴリと数字を答えてもらった。

食に関する項目 自由記述を求めた教示は以下の通りで、下線部は注意を促した箇所である。「昨日の食生活を思い出してください。朝食、昼食、夕食や間食に、いつ・どこで・何を・だれと食べましたか？内容と量と状況を、詳しく教えてください。」「食生活で気をつけていることは何ですか？原則や方針や計画や基準など、自由に書いてください。」「あなたの食生活・食べ物・栄養に、何か困難がありますか？これらについて、何か教えて欲しいことはありますか？」

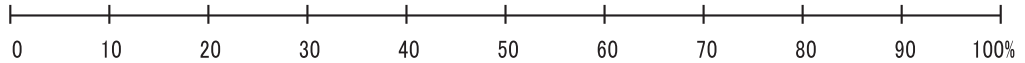
グラフへの書き込みを求めた教示は以下の通りで、下線部は注意を促した箇所である。「次の質問にお答えください」として記入例を挙げ、続いて1)、2)、3)の3項目に記入してもらった。

例) 普段飲んでいる飲み物の割合はどのくらいですか。合計100%として、次の5つに分けて教えてください。下の例の場合、「①コーヒー」は50%、「④ジュース」が25%、「⑤その他」が25%で、「②紅茶」と「③日本茶」は0%です。下のように、各項目から線を引いてください。0%だと思うものは、線を引く必要はありません。



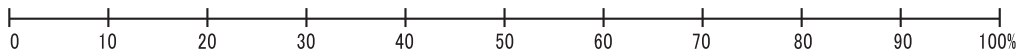
1) 普段の生活の中で、外食や自炊の割合はどのくらいですか？合計100%として、次の四つに分けてください。

① レストラン、 学校の食堂 などの外食	② 弁当などを買っ て持ち帰る	③ 家族が作る	④ 自分で作る
----------------------------	--------------------	---------	---------



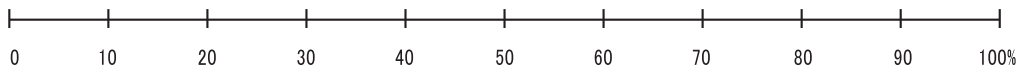
2) 誰と一緒に食事をしますか？合計100%として、次の3つに分けてください。

① 1人で	② 家族と	③ 友人と
-------	-------	-------



3) どんな料理を食べていますか？合計100%として、次の4つに分けてください。

① 韓国食	② 日本食	③ 洋食	④ その他
-------	-------	------	-------



3. 結果

大学入学以降の体重の変化についての回答者数 (%) は、減った7 (30.4%)、変わらない8 (34.8%)、増えた8 (34.8%) であった。食事の形態、共食者、準抛文化に関する集計については、回答の分布、平均、SDを表1に示した。家族が作る場合と自分が作る場合がおよそ3分の1ずつ、残りを外食と中食が約2:1の割合で分けている。共食者をみると半分近くは家族と食事をしており、残りは友人が半分強、孤食が半分弱となっている。料理の種類は6割強が韓国食で、残りは洋食とその他と日本食が2:2:1程度となっている。

表1 食の形態、共食者、準抛文化の分布、平均、SD

	(1) 普段の生活の中で、外食や自炊の割合はどのくらいですか？ 次の四つに分けてください。				(2) 誰と一緒に食事をしますか？ 次の3つに分けてください。			(3) どんな料理を食べていますか？ 次の4つに分けてください。			
	レストラン、学校の食堂などの外食	弁当などを買って持ち帰る	家族が作る	自分で作る	一人で	家族と	友人と	韓国食	日本食	洋食	その他
0-10%	10	14	8	12	10	3	6	2	18	10	15
11-20%	5	5	1	1	1	0	5	2	18	4	3
21-30%	2	3	2	0	5	3	3	2	2	5	1
31-40%	0	1	1	2	2	3	1	2	1	2	0
41-50%	4	0	4	0	2	6	3	1	0	1	1
51-60%	0	0	2	6	1	1	0	2	1	1	0
61-70%	2	0	3	1	0	3	2	5	0	0	0
71-80%	0	0	2	3	0	2	2	3	0	0	1
81-90%	0	0	0	3	2	2	0	6	0	0	1
91-100%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
平均	25.4	11.7	35.0	34.8	27.4	48.7	32.5	62.6	8.9	20.0	19.1
SD	20.8	12.2	29.8	35.9	26.5	25.3	24.8	26.9	15.7	16.6	30.1

数字は該当する回答の数

いつ、どこで、何を、誰と、どのくらい、どのような状況で食べているか、という食生活の実態に関する具体的な回答としては、表2のような記載が得られた。メニューとしては、サムゲタン、ピビンバ、チゲ、韓国式おにぎり、韓国式味噌汁、キムチなどの韓国の食べ物が多く挙げられているが、チャーハンのような中華や、パスタやパンのような洋食も所々にみられ、ポップコーンやアイスクリームなどのお菓子、スイカやリンゴなどの果物も登場している。

表2 調査前日の食生活

No	1. 朝食、昼食、夕食や間食に、いつ・どこで・何を・だれと食べたか？				2. 気をつけていること	3. 困難	4. 教えて欲しいこと
	いつ	どこで	だれと	何をどのくらい			
1	朝10時	家	一人	ご飯、お味噌汁(韓国式)	高くなく、気安く、雰囲気、周りの環境	バランスのとれたおいしい献立を食べる	体に良く口に合う食事
	昼の1時	学内の食堂	友達	トンカツ			
	夜の9時半	家	家族	ご飯、味噌チゲ、トッポイ、餃子、いわし			
2	朝	家	家族	-	-	料理が難しい栄養の取れた食生活	-
	昼の1時	学校	職場の先生たち	-			
	夜	家	家族	-			
3	朝	東南アジア	友達	リンゴ2分の1、オレンジジュース	熱量を補充	腹部の脂肪、昼と夜に多く食べてしまう	-
	昼	東南アジア	友達	野菜マグロの缶詰、ゴマの葉の缶詰			
	夜	東南アジア	友達	ハンバーガー2分の1、コーラ2分の1			
4	朝8時	-	-	ゆで卵2個、トースト(リンゴのジャム)一つ、コーヒ、リンゴ半分	栄養、高タンパク低カロリー、新鮮度食事と食事の間の時間	不規則的な食生活、食べ物を欲張ること	健康に良い食生活
	昼の1時	-	友達	-			
	4時のおやつ	-	-	紅茶、パンケーキ2分の1			
	夜の8時	-	彼氏	中華料理セット(チリソースのエビ、餅米の酢豚、ジャージャー麺、チャーハン)、緑茶			
5	朝	家	夫	バナナ一つ、リンゴ一つ	栄養のバランス	毎食作って食べることに時間がかかる	-
	昼	家	夫	ご飯、お味噌汁(韓国式)、アワビの野菜炒め			
	夜	外食	夫	牛肉の汁、ご飯、大根のキムチ			
6	朝	家	妻	バナナジュース	炭水化物↓、タンパク質↑、糖、塩分	昼食の食べる量の調整	不足する栄養分の摂取の方法
	昼の2時半	家	兄弟	韓国式のおにぎり、トッポイ			
	夜	家	一人	韓国式のおにぎり			
7	朝	家	妻	韓国式の食事	ダイエットのため少食に	ストレス解消のために食べ過ぎてしまう	一日に必要なカロリーをとれているか
	昼	教会	教会の人たち	韓国式の食事			
	夜	食堂	妻と母	海産物の鍋、サムゲタン			

—とあるのは無回答の欄。プライバシー保護のため一部を簡略化した。

(次頁に続く)

(表2 続き)

8	朝	家	-	ご飯に醤油入れてざつと	決まった時間に食事	食欲がなく、食べることを楽しめない、意欲もなく無気力な時が多い	食欲がないときの食事はどうしたらいいか
	昼	学校の食堂	友達	ビビンバ			
	夜	家	-	韓国式の汁、ご飯			
9	ランチ	家	-	ご飯、いわし、ムルキムチ、のり	一日三食	ご飯をいっぱい食べても太らない	-
	食事の後	家	一人	コーヒー、パン1つ	一日一回は絶対ご飯		
	夜	-	-	チキン、コーラ、アイスクリーム			
10	朝	家	母	キムチマグロ鍋、大根の若菜のキムチ、豆のおかず、コーヒー	病気の患者にあわせた食事	-	自分の栄養のバランスが良いか
	夜	家	母と弟	サムゲタン、おかゆ、キャベツのキムチ、大根の若菜のキムチ、タマネギ、桃	-	-	-
11	朝8時	食堂	-	韓国式のおにぎり2分の1	お腹いっぱいにならないように食べることに	-	-
	昼12時	食べ放題の食堂	-	食べ放題(3皿、デザート)			
	おやつ	-	-	お菓子、いか、アイスクリーム			
夜9時	-	家族	トッポイ、2人前	-	-	-	
12	朝	-	夫	ご飯、キムチ、野菜の漬け物、大根の切り干し	無農薬で栽培した野菜を食べる	-	-
	昼	-	-	ご飯、カボチャに小麦粉のころもを被せたものを焼いた食べ物、ネギの漬け物、野菜の漬け物			
	夜	-	-	ご飯、キムチ、ネギの漬け物、野菜の漬け物、大根の切り干し			
	おやつ	-	-	ポップコーン、餅			
13	朝8時	家	家族	ご飯、チゲ、目玉焼き、キムチ	-	厄介だったら食べず、おいしい物があつたらむやみに食べる傾向	-
	昼12時	家	家族	ご飯、チゲ、キムチ、おかず			
	おやつ	-	-	アイス熟柿			
	夜6時半	家	家族	ご飯、チゲ、キムチ、おかず			
14	朝	-	-	-	消化の良い食べ物を食べる	消化不良	-
	昼4時	外食	教会の友達	中華料理			
夜8時	-	-	-	スイカ	-	-	-
15	朝	-	-	-	お腹いっぱいにならないように食べることに、運動の後は食べない	-	-
	昼	外食	友達	ハンバーガーセット			
夜	-	-	友達	パスタ、リゾット	-	-	-
16	朝	-	-	パン、牛乳、コーヒー	自分で作る	決まった時間に食事できない	-
	昼	家	家族	ご飯、韓国式のお味噌汁、キュウリの漬け物、のり、キムチ、ソーセージ			
	おやつ午後4時	-	-	桃			
夜	-	家族	ご飯、韓国式のお味噌汁、キャベツの漬け物、インスタントのチキン	-	-	-	
17	朝	家	夫	ご飯、キムチ、鯖	健康な献立	-	正確な栄養成分
	昼	映画館の近く	夫	アイスクリーム			
	夜	家	夫	エビ、キノコの焼き物			
18	朝	-	-	-	おやつを食べず、代わりに果物や水を飲む	毎日朝ご飯を食べること	-
	昼3時	家	友達	ビザ			
夜8時	家	-	-	そうめん	-	-	-
19	朝	-	-	-	-	出身地の料理を食べた	-
	昼	家	母	ご飯、おかず			
夜	家	母	中国式のおかず、おかず	-	-	-	
20	朝	-	一人	バナナ、牛乳	家で食事、インスタント食品を控える	-	-
	昼	-	-	-			
夜	家	家族	餃子入りの汁もの、焼き鯖	-	-	-	
21	朝	-	-	-	食い過ぎないこと	栄養バランス	-
	昼	家	家族	雑菜、ご飯			
	おやつ	家	家族	ハッピンス			
夜	家	家族	ご飯、キムチチゲ、豚肉炒め	-	-	-	
22	朝	-	-	もち米・麦などの炒り粉1杯	体に悪いものは食べない、炭酸飲料やお菓子を飲食しない、栄養価	栄養バランスがよくない	-
	昼	-	教会の人たち	カレー、キムチ			
	夜	中国食堂	友達	チャーハン			
23	朝	家	家族	ご飯、味噌チゲ、カボチャ、なす、ニラ	健康食かどうか、味	炭水化物の摂取の量が多い	効率的に炭水化物の摂取の量を減らす方法
	昼	-	友達	キムチ炒めご飯			
	夜	-	友達	ビザ、チキン			

ーとあるのは無回答の欄。プライバシー保護のため一部を簡略化した。

表2にある食の状況を、表3のように集約してみた。朝食や昼食は抜く例があるが、夕食は全員がとっており、おやつは4分の1程度が記載していた。食べる場所は自宅のことが多く、共食者は家族が最多で友人・知人がそれに次ぐが、孤食の事例は比較的少ない。

表3 食の状況の概略

いつ	朝	昼	おやつ	夜
有無	・食べた(18) ・食べない(5)	・食べた(21) ・食べない(2)	・食べた(6) ・食べない(17)	・食べた(23) ・食べない(0)
どこで	・家(10) ・食堂(1) ・その他(1)	・家(8) ・外食(5) ・学校(3) ・教会(1)	・家(2)	・家(10) ・外食(4)
誰と	・家族(8) ・一人(2) ・友達(1)	・家族(7) ・友達(7) ・教会の人(3) ・職場の人(1)	・家族(1) ・一人(1)	・家族(12) ・友達(4) ・彼氏(1) ・一人(1)
何を	・韓国料理(6) ・果物・お菓子(3) ・洋食(1) ・中華(0) ・その他(1)	・韓国料理(9) ・洋食(2) ・中華料理(1) ・果物・お菓子(1) ・その他(4)	・アイス(3) ・パンケーキ(2) ・果物(2) ・飲み物(2)	・韓国料理(12) ・洋食(4) ・中華料理(2) ・果物・お菓子(1) ・その他(3)

数字は該当者数

食について気をつけていることとして、表2に記載された内容を表4にまとめてみた。バランスへの気配りや健康に良くないものを避けるなど、望ましい内容選びに関することが多く、次いで量や頻度の節制、その他としては金額の制約や雰囲気の良い、体調に合わせた配慮が挙げられていた。

表4 食生活での留意点の概略

気をつけていること	例
・健康や栄養のバランスを考えること	・高タンパク質で低カロリーの食事を心がける ・無農薬の野菜を使う
・体に悪いものを避けること(4)	・炭酸飲料やインスタントを飲食しない ・お菓子よりも果物を摂取する
・食べ過ぎないこと(4)	・お腹いっぱいにならないようにする
・決まった時間や頻度で食べること(3)	・規則正しい時間に食べる ・一日3食食べる
・その他(4)	・高くないものを食べる ・雰囲気が良い場所で食べる ・患者に合わせた物を食べる ・消化に良いものを食べる ・味付けに気をつける

数字は該当者数

食の困難の認識について表2に記されたことは、表5として整理してみた。食事のバランスの不備、量の過剰、不規則、体型管理など節制や制御に関わるもののほか、調理の難しさなどの技術上の問題と、食欲や消化など身体的な問題が挙げられている。

表5 食の困難の概略

困難に感じていること	例
・栄養バランスの良い食事をとることが難しい (6)	・栄養のバランスが良くない
・食べ過ぎてしまう (5)	・ストレス解消の為に食べ過ぎてしまう ・欲張って食べ過ぎてしまう ・昼と夜に食べ過ぎてしまう
・不規則な時間に食べてしまう (3)	・朝ご飯が食べられない ・決まった時間にご飯が食べられない
・食欲が出ない (2)	・食欲がなくて無気力なときがある
・体型の変化を調節することが難しい (2)	・お腹周りの脂肪が気になる ・食べても太れない
・自炊することが難しい (2)	・自炊するのに時間がかかる
・好みの味の物を食べるのが難しい (2)	・母国の料理が食べたいのに食べられない ・おいしい物が作れない
・消化不良 (1)	・消化不良

数字は該当者数

食の困難に対応して教えて欲しいと思っていることを、表6にまとめてみた。まずバランスについて、目安となる指針と自分の実践の評価を知りたいと思っている。健康を実現する食品選択や体調に合わせた工夫の仕方を知りたいとする記載もみられる。

表6 食の困難を解決するために教えて欲しいことの概略

教えてほしいこと (人数)	例
・栄養バランスの良い食事について (3)	・栄養のとれた食事とはどのようなものか ・食材の栄養価についての正しい情報について知りたい
・自分の食事の栄養バランスについて (3)	・自分の今の食事の栄養バランスはどうか ・自分の今の食事において必要なカロリーや栄養価が摂取できているか ・不足している栄養分の摂取の仕方を知りたい
・健康な食事について (2)	・体に良いものは何か
・食欲がないときの食事について (1)	・食欲がないときにどうすればよいか

数字は該当者数

4. 考察

本稿における関心は、日本に留学してくる韓国大学生の母国における食生活を推測しうる、参照集団の食の具体例を得ることにあつた。今回見てきた韓国の学生の食生活は、国民全てを代表するものではないが、実在の集団における現実的な生活を反映したものである。家族や友人らととる韓国風の食べ物を軸に、海外の食べ物や嗜好品を取り入れている様子が読み取れる。人と食べるが多くて孤食が少ないことは、大学の昼食でも誘い合つての食事が一般的といわれる、韓国での食事の仕方を反映していよう。なお大学入学以降、体重が増、維持、減の割合がおよそ3分の1ずつである点も、日本人学生の調査結果（田中・高濱, 2014）と似ている。

彼らは総じて栄養を気にかけており、食を通じて健康を実現する意識が浸透しているようにみえる。食の困難に対応して教えて欲しいと思うことは、すなわち食育の教育ニーズと考えられるが、

それは主に望ましい食選択への知識と判定のニーズであった。つまり食は意識的選択をする対象であり、彼らは選択の指針が存在することを知っており、その詳しい内容を知りたいという意欲を持っている。自分の実践についてのフィードバックを得て修正の役に立てたいと願っている。健康教育の段階としては、知識と関心を持ち実践の意欲も備えているという点で、比較的進んだ段階に該当するだろう。この意味で、教育的関わりの機会が提供されれば、それを活用して実践に生かせる可能性は高いと思われる。

在日留学生の食を健康心理学的な観点から調べた一連の研究においては、留学生の食の健康意識と健康行動にはばらつきが見られた (Tanaka, et al, 2014)。食が健康に影響するという認識は必ずしも明確でなく、健康を意識した食を実践しようとする者ばかりではなく、栄養バランスの指針を共有しているともいえなかった。しかしその中で韓国人留学生においては、健康と美容の知識と制御の指向性を持つ点で、日本人学生との類似が認められた (田中ら, 2013a)。今回の結果は、こうした彼らの食への態度が、来日以降というより母国で育まれた認知と行動であることを示唆している。

今回の結果をもとに考えるなら、もし彼らが日本に留学した場合、その環境移行に伴う食の課題となりそうなのは以下の点だろう。まず、韓国と同じような韓国食中心の食生活を日本で保つことは、必ずしも容易でない。持参した素材や入手可能な素材で韓国風に調理するか、日本の外食や中食で提供される範囲での韓国食を選ぶか、日本の環境が提供する多様な食べ物を活用することが選択肢となる。食の切り替えや選択範囲の縮小が予想される。次に、今回は家族が作ったものを食べている場合が多かったが、留学は単身で行われる場合が主である。自炊を実行するなら、調理技術の習得と実践の必要がある。食の形態にも文化的相違は生じる。日本人学生は孤食をより一般的と受け止める傾向があるため、留学生は孤食の機会の多さに慣れるか、共食者を探して食べる努力を重ねるかを、選択することになるだろう。

彼らへの異文化間食育に望まれる要素には、以下が考えられる。新たに出会う食材の使い方、不慣れた調理の器具や技術の説明、新環境での食の指針の調整と、自らの食実践への判定に基づくガイダンスなどであろう。食の頻度や量やバランスについては、日本の指針を利用できるかアレンジが必要か、異なるとしたら母国の指針を使い続けるかを、見極める機会があるだろう。国内向けの食育なら、食の自己節制をプログラム化して行動変容のためのモデルを用いることが盛んだが、異文化滞在者の場合は基準をどこに置くかをまず考える必要がある。その上で、本人の希望する食の内容や形態であること、解決手段が現実的に利用可能であることが条件として加わり、目標も計画もより複雑なものとなるだろう。

異文化での食には、国内向けの食とは異なる要素も加わる。新たな食に馴染むことは、適応尺度にも使われる心理的な指標であり、また文化体験としての楽しみももたらす。食べる機会を使った国際交流もしばしば認められる。食は異文化適応や異文化交流といった社交機能を備えており、そ

の点で健康心理学的な現象に留まらず、社会心理的な側面を持っている。こうした複合的な機能の発揮を促し、身体的適応と社会文化的適応の支援策を構築していくことが求められよう。

〈引用文献〉

- Nakano, S., Tanaka, T. and Takahama, A. 2014 Food acculturation in Muslim Students in Japan. The 2nd conference on psychology and health, Beijing, China
- 中野祥子・田中共子・高濱愛 2014 欧米出身在日留学生の食における文化変容に関する探索的研究
異文化間教育学会第35回大会
- 高濱愛・田中共子 2013 留学生の食生活と健康-留学支援としての食育という課題- ウェブマガジン「留学交流」2013年7月号 JASSO (独立行政法人日本学生支援機構) (<http://www.jasso.go.jp/about/webmagazine201307.html>)
- 高濱愛・田中共子 2014 在日メキシコ人留学生の食生活の変遷に関する事例的研究-5名の渡航前から現在に至る詳細から食育への示唆を探る- 人文・自然研究8 (一橋大学教育研究開発センター) 190-205
- Tanaka, T. and Takahama, A. 2014 Symposium: Health Psychology “Positive Health and the culture of medicine: From crisis to a flourishing profession and population” Recognition of “eating gaps” among international students in Japan: Implications for cross-cultural eating education from a health psychological perspective. International Congress of Applied Psychology, Paris, France
- 田中共子・高濱愛 2012 在日中国人留学生と食の文化受容-日本での食生活に対する満足度- 多文化関係学会2012年度第11回年次大会
- 田中共子・高濱愛 2013a 在日韓国人留学生における食の健康行動-文化滞在者の食の多機能性に着目して- 異文化間教育学会第34回大会
- 田中共子・高濱愛 2013b 異文化滞在者の食と社会文化的適応-在日留学生にみられる食の社会性- 日本応用心理学会第80回記念大会
- 田中共子・高濱愛 2013c 異文化滞在者における食の動態と問題の認識-在日留学生の食生活調査による異文化間食育への示唆- 日本健康心理学会第26回大会
- 田中共子・高濱愛 2014 日本人学生における食の意識と行動-留学生を対象とした異文化間食育の開発に向けた対比的集団として- 文化共生学研究13, 115-121