

# 学生食堂の現状と課題 -利用者アンケートによる分析-

安藤真美, 神田知子

## Current states and problems of student dining room by user questionnaire.

Mami ANDO, Tomoko KODA

### 要 約

よりよい学生食堂のあり方を模索することを目的とし、利用学生へのアンケートにより、学生食堂の現状の把握および今後の課題について分析を行った。学部・学科別・学年・性別による利用者数および利用率に多少はあったものの、全在籍者数に対する利用率は9.8%と全学的に利用率が低いことが明らかとなった。また、学食利用者の学食メニューそのものについての利用頻度がかなり低いことが明らかとなった。これらの原因としては、メニュー内容や価格面などが推察された。さらに「よく食べるメニュー」「あまり食べないメニュー」の結果からも、メニュー内容や価格面での課題が明らかとなった。

以上の調査結果をふまえて、その改善案を学食栄養士と協議し、営業上の困難さも考慮した上で、アンケート調査に基づいた学食改善を試みたが、大きな効果が得られなかった。今後、これらの諸課題を解決するためには、組織的な取り組みが必須であり、時間的余裕も必要である。しかし、学生の健康あるいは充実したキャンパスライフの実現を目指すためには、少しずつでも取り組むことが重要である。

### 緒言

近年、食生活の変化が著しい。その大きな要因のひとつとなっているのが、ライフスタイルの変化である。核家族化が進行し、年輩者との同居の機会が減ったことなどにより伝統的な日本食文化が継承されにくく、食生活の洋風化傾向が強まっている。高脂肪の食事は生活習慣病患者の低年齢化を引き起こしており<sup>1)</sup>、大きな社会問題となりつつある。働き盛りの中高年だけでなく、若い世代の食生活の乱れや健康意識の低下は近年特に深刻化しており、一人一人が自分の食生活に責任を持ち、正しい食生活を築いていける知識や意識を身に付ける「食育」が今後さらに重要になるとされる<sup>2)</sup>。食育の重要性が増している現状をふまえて、平成17年6月に食育基本法が制定され、行政の動きも本格化しつつある。このような社会的状況をふまえて、本学においても次代を担う学生の食育を考慮し、その食生活の改善を試みることはきわめて重要である。

本学の学生食堂は、設置以来今まで身近な昼食の提供場所としての活動を続けており、外食施設も

周辺には増えているものの、最も多くの学生の食生活についてその実態を把握し、改善のきっかけをつかむためには最適な場所と思われる。本学学生食堂を対象に行われた調査として、情報媒体による学生の食生活の改善を試みた例が報告されている<sup>3)</sup>。

そこで今回は、食堂を利用する学生の食堂に対する意識を多面的に把握し、改善可能な部分の洗い出しを試み、学生のニーズにそった学生食堂のあり方を考えることを目的とした。また、その結果に基づき食堂側との意見交換を行い、いくつかの改善策を試行した上で、食堂に対する意識がどのように変化したかを調査した。

### 調査方法

1. 調査方法  
質問紙による自己記入式調査方法によって行った。
2. 調査時期  
2004年12月および2005年7月
3. 調査対象  
調査時における学食利用者

#### 4. 調査内容

調査質問内容は以下のとおりである。

- 1) 調査時の学食滞在時間、利用目的、予算に関する質問 (5問)
- 2) 「学食でよく食べるメニュー」「あまり食べないメニュー」「あったらいいと思うメニュー」とその理由に関する質問 (3問)
- 3) 回答者の属性に関して、性別、所属、居住形態に関する質問 (3問)

#### 結果および考察

2004年12月の質問紙配布数120部、有効回答数110部で、有効回収率91.7%であった。

2005年7月の質問紙配布数120部、有効回答数101部で、有効回収率84.2%であった。

##### 1. 学食利用の実態について

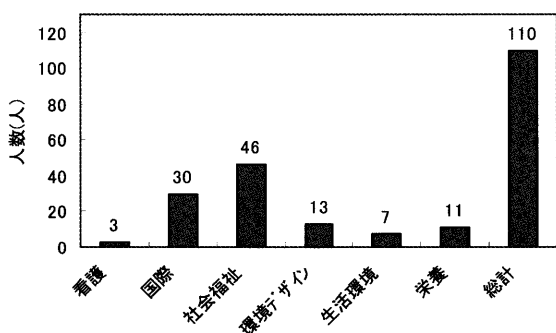


図1 平成16年12月6日における利用者数

食堂の利用者数を図1に示す。総計で110名の内訳は、社会福祉学部が46名と最も多く、ついで国際文化学部の30名、環境デザイン学科13名、栄養学科11名、生活環境学科7名となった。なお、看護学部は他学部・学科に比べキャンパスから食堂までの距離が遠いためと考えられるが、3名と極端に少なかった。この結果はほぼそのまま利用者の学科別割合に相当し、利用者の41.8%を社会福祉学部、27.3%を国際文化学部が占め、この2学部で全利用者の約70%を占めていた。

次に、この数値から学部・学科別の利用率を算出

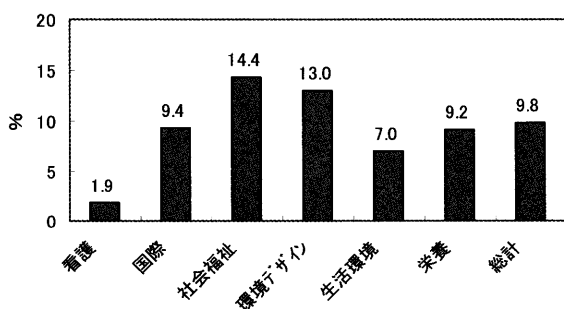


図2 平成16年12月6日における利用者数の各学部・学科定員に示める割合

した(図2)。利用率においても社会福祉学部が14.4%と最も高かったが、次に利用率が高くなったのは環境デザイン学科(13.0%)であった。一方、利用者数では2番目の国際文化学部は9.4%にとどまった。また、看護学部の利用率は極端に低く1.9%であった。このように利用率において利用者数の場合とは異なる学部・学科間の違いが認められた。その原因としては、①食堂までの距離②カリキュラムの二つの要素が考えられた。まず看護学部の場合、キャンパスの教室から学食までは徒歩で10分は必要である。往復で20分であり、実質1時間程度しかない昼休みに、しかも混雑の中にやってくる学生は当然ながら少ない。外食施設が増え、さらに下宿が大学近隣にある実態を考慮すれば、食堂利用にあたっての「時間の壁」となり得る距離である。一方、同じキャンパス内にありながら利用率が異なる看護学部以外の学部・学科において利用率に差が生じた原因としては、カリキュラム等の影響も推察されるが詳しくは現時点では不明である。全在籍者数に対する利用率は9.8%であり、10人に1人弱しか食堂を利用していない実態が明らかとなった。

次に学年別の利用者数の結果を示す(図3)。1

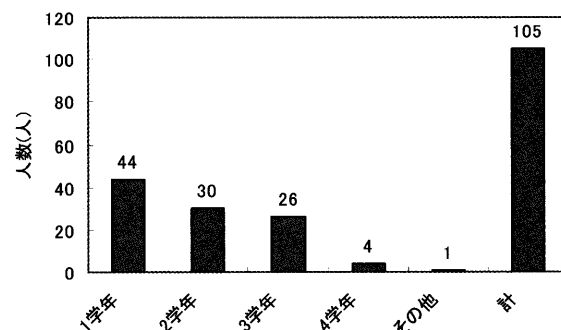


図3 学年別利用者数

年生の利用者数が最も多いが、学年があがるにつれて減少し、4年生にいたってはわずか4名であった。この傾向の理由としては、まず移動手段の変化が考えられる。自転車・原付・自動車など、学年があがるにつれて所有する学生は増えると予想される。原付・自動車は移動手段としてきわめて有効であるが、経済的理由から低学年での所有は上級学年に比べて難しいと思われる。また、はじめての下宿生活ということもあり自炊に慣れていない1年生が比較的多く食堂を利用していると思われる。さらに、上級学年になるとカリキュラムに余裕が出てくる場合も多く、学食以外の施設を利用する時間的余裕が多くなることも要因のひとつとして考えられた。

居住形態(図4)は、今回の全利用者の約60%が下宿生活者であり、自分の食生活を自己管理で送る生活環境にあると思われた。

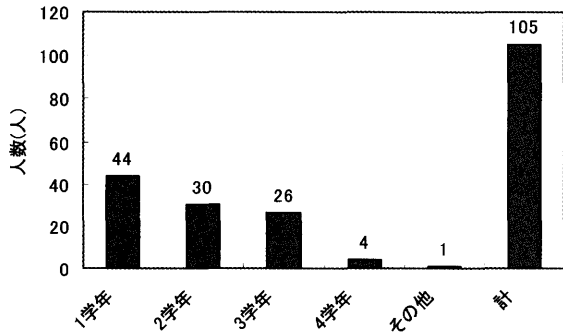


図4 学食利用者の居住形態

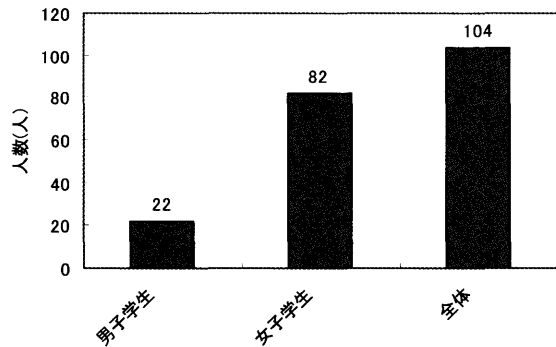


図5 男女別利用者数

利用率を男女で比較すると、利用者数では男子学生22名に対し女子学生82名となり、女子学生は男子学生の約4倍に達した(図5)。ところが、男女別の在籍者数に対する割合を見ると、利用率は女子学生が8.7%にとどまったのに対して男子学生では

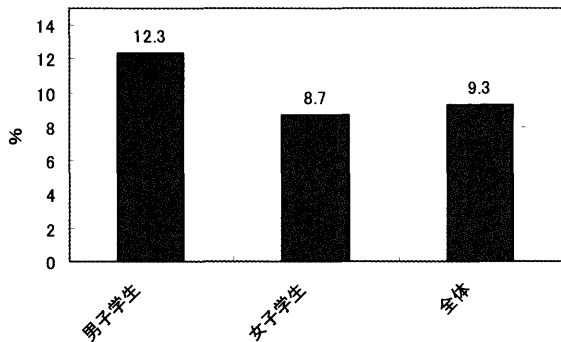


図6 男女別对在籍者利用率

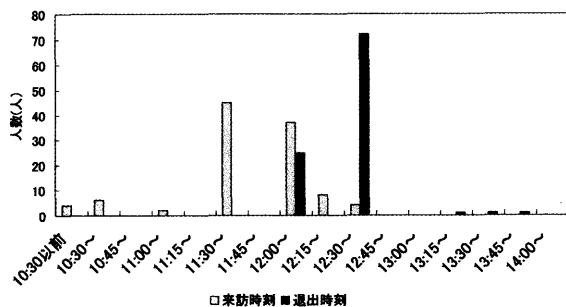


図7 来訪時刻と退出時刻

12.3%に達した(図6)。利用率が性別によって差が出た理由として、女子学生は比較的多くが自炊活動を行っていることが推定される反面、男子学生の場合は自炊以外の食堂をはじめとした外食に頼ることが多いためと思われた。

次に学食への来訪時刻をみると、大半が11時30分~11時45分および12時~12時15分の2つの時間帯に集中していた(図7)。前者は学食が混むことを見越して早めに来訪しようとする学生の集合であり、2限目の講義がない学生が中心であると思われる。続いて来訪する後者は2限目が終了してから来る学生と思われる。また、退出時刻では12時~12時15分および12時30分~12時45分に集中しており、前者は混雑を避けて早めに退出するパターン、後者は3限目の開始にあわせて退出するパターンと思われる。この時刻と関連して滞在時間は15分~45分間に全体の約70%が集中している(図8)。このように、来訪・退出いずれに関しても食堂の混雑という不可避な問題が関係していることが明らかとなった。

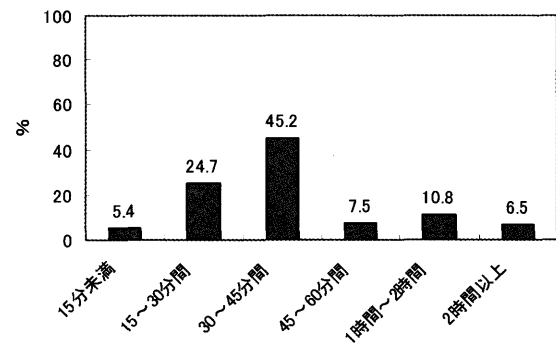


図8 学食滞在時間

## 2. 利用者と学食メニューの関係

学食の利用目的をしてみると、学食のメニューを利用する学生は利用者の34.0%に過ぎないことが明らかとなった(図9)。食堂の利用者が全在籍者の9.8%であること(図2)を考えると、学食メニューの利用者は全体の3.3% ( $9.8 \times 0.34 = 0.033$ )しかないことになる。また学食利用者の27.6%は食品を持参しており、学食を昼食やコミュニケーションの

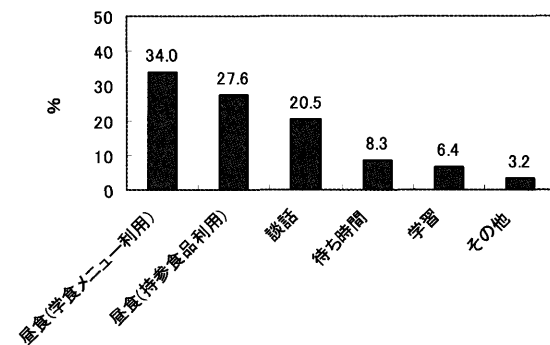


図9 学食利用目的<複数回答>

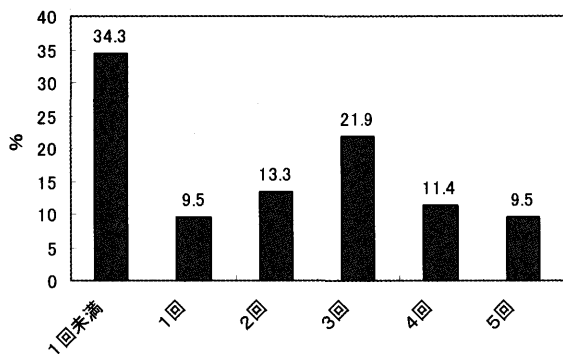


図10 1週あたりの学食の利用回数

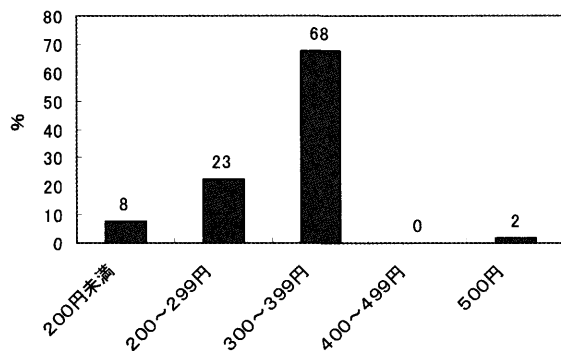


図11 1回あたりの予算額

場として利用する一方、学食メニューそのものについては利用頻度がかなり低いことが明らかとなった。次に1週間あたりの学食メニューの利用頻度(図10)およびその際の予算額(図11)を調べたところ、利用者の34.3%は週に1度も学食メニューを利用していなかった。学食に来訪するにもかかわらず学食メニューを利用しないひとつの原因として、価格の問題が考えられるが、利用額はその大半が400円未満となっていた(図11)。学食のメニュー金額は、50~400円の範囲であり、ほぼ400円以内で利用できる。よって、利用率が低い原因にはその他の要因もあると思われた。

価格以外の要因があるとすれば、次に問題となるのがメニューの内容である。そこで学生のメニューに対する要望を調査した(表1)。そこで圧倒的に多かったのは「メニューを増やしてほしい」という回答であり、続いて「値段が高い」であった。飽食

表1 学食に対する学生の要望〈自由記述〉  
(平成16年12月)

H16.12	内容	人数
メニュー	メニューを増やしてほしい	13
	デザート、果物のメニューが欲しい	4
	お茶を濃くしてほしい	4
	味を改善して欲しい	2
	肉を厚く(多く)して欲しい	2
	単品の組合せ式にして欲しい	2
	ごはん、うどんなど主食が多い。もっとおかずが欲しい	1
	ヘルシーメニューを増やして欲しい	1
	ランチのメニューに同じようなものが多い	1
	ご飯の量を大・中・小に分けて欲しい	1
	丼のごはんの量を少なくして欲しい	1
	カレーのルーを増やして欲しい。	1
	自分で巻くソフトクリーム機を置いて欲しい	1
	量が多すぎる	1
	見た目のバランスが毎回違う	1
	もっと食べやすいセットにして欲しい	1
	味噌汁が美味しくない	1
	うどんの具を多くして欲しい	1
	福神漬けを増やして欲しい	1
値段	値段が高い。値下げして欲しい	7
	味と値段がみあっていない	1
	量と値段がみあっていない	1
その他	券売機が不便	2
	椅子がないときがある	1
営業	営業時間を長くしてほしい	3
	大きな声で話して欲しい	1
設備	いつもありがとうございます	1
	おばちゃんみんな優しくていい雰囲気だと思います	1

表2 よく食べるメニューと、それを選ぶ理由について

順位	日替わりランチ	合計(人)	理由 (複数回答)						
			好き	安い	栄養バランが良い	量がちょうどいい	ダイエットのため	その他	その他詳細
1	日替わりランチ	36	17	5	20	5	1	2	早い、並ばなくていい、いつも日替わりに目が行ってしまう
2	カツ丼	31	23	9	0	6	1	3	とりあえず
3	うどん	22	13	12	0	5	0	2	早い、並ばなくていい、寒いから
4	からあげ丼	21	15	2	0	4	0	2	とりあえず、こってりしたものを食べたい時
5	うどんセット	15	8	4	0	4	1	1	何となく
6	カレー	15	9	5	0	4	0	2	とりあえず
7	丼物	11	2	6	0	3	0	2	何となく、米が食べたい
8	ラーメン	10	9	1	0	2	0	0	
9	牛とじ丼	8	5	0	0	6	0	0	
10	親子丼	7	5	2	0	3	0	0	

表3 食べないメニューと、その理由について

順位	日替わりランチ	合計 (人)	理由 (複数回答)						
			嫌い	高い	栄養バ ランスが 悪い	量があ りすぎ	ダイエ ットた め	その他	その他詳細
1	カレー	18	3	1	3	3	0	8	あまり好きでない、何となく、自分でできる、口に残る、辛いのが苦手、具がない
2	ラーメン	14	4	0	3	1	0	6	麺が伸びてる、おいしくない、何となく
3	日替わりランチ	10	0	7	0	2	0	0	買いにくい
4	スパゲッティ	8	2	0	0	1	0	3	存在が薄い、あまり知らない、何となく
5	カツ丼	6	2	0	0	1	1	3	もたれる、カツが薄い
6	うどん	5	1	0	0	1	0	3	腹持ちが悪い、食べる気がしない、何となく
7	定食	5	0	2	0	1	0	3	何となく、毎日変わるから
8	そば	5	1	0	0	1	0	2	うどんが好き、食べる気がしない
9	丼物	4	0	1	0	2	0	2	米がばらつく、から揚げの量が少ない
10	チャーハン	4	1	0	0	4	0	0	

の時代と言われる現代では、一昔前の食に貪欲な若者は明らかに減少しており、食事に量を求める若者は少ない。また、外へ出ればあらゆる外食産業が存在し、それを知る学生にとっては学食のメニューはどうしても物足りなく見えてしまうと考えられた。また、現代では携帯電話などの出費も多いため、食費は最初に削られてしまう項目であると思われる。

では具体的に学生はメニューの内容についてどのような意識をもっているかについて自由記述の内容をまとめたものを表2(よく食べる理由)および表3(食べない理由)に示す。よく食べるメニューとしては「日替わりランチ」「カツ丼」「うどん」「から揚げ丼」が上位となった。それぞれを挙げた理由としてまんべんなく出ているのは「安さ」であった。この点からはやはり価格重視の傾向がうかがわれる。しかし、注目すべきなのは日替わりランチの「栄養バランスが良い」という理由である。若者は栄養というよりは嗜好を重視する傾向が強く、ファーストフードに代表されるようにあまり栄養学的に好ましくない食生活を送ることが多い。現代の大学生の食物選択に関する要因として、嗜好性、経済性、ファッション・グルメ(簡便)性といった食生活意識が大きく関係しているという調査結果も報告されている<sup>4)</sup>。しかし、日替わりランチが選ばれる理由は栄養バランスの重視であり、必ずしも若者が栄養に対する意識をもっていないわけではないことが今回の調査では推察された。また、日替わりランチの好まれる理由として、毎日内容が変わるといことが、「メニューを増やしてほしい」という要望とある意味において合致しているのではと考えられた。食べないメニューの中でも「日替わりランチ」は3番目にあがっているが、その主な理由は「値段が高い」である(表3)。そこで、これらの傾向からメニューの改善を試みるとすれば、①日替わりランチの種類を1日あたり3

種類ほどに増やす、②量を少なめにして価格の引き下げを行うといった方策が考えられる。同じ料理であっても組み合わせによってはバリエーションを増やすことができるので、それにより学生の要望にもある程度こたえることができるのではないかと考えられた。

また、現在ないもので学生が希望するメニューを調べたところ、圧倒的であったのがデザート類であった(表4)。これは昼食の場というよりもコミュニケーションの場として、学生が期待することの現われであると思われる。また、利用者に女子学生が多いことも理由のひとつであろう。デザート類は保存スペースさえ確保できれば、ある程度の対応が可能ではないかと思われた。現在のところ、12時から13時の時間帯は混雑が激しく、それが学食利用を避ける大きな要因ではあるが、13時をすぎた時間帯ではすいているにもかかわらず利用者数は非常に少ない。必ずしも3限に授業があるわけではないので、ゆっくり食事をしたい、あるいは談話・自習などの用途

表4 学生が希望するメニュー

(希望者4名以下は省略)

メニュー	人数	理由
デザート	24	甘いものも食べたい(5名)、食べたいから(2名)、ないから、昼食以外のときにも来たいので、好きだから、ちょっと食べたいから、購買で買えるのはお菓子だから
パスタ	16	好きだから(4名)おいしいから(3名)、食べたいから(3名)、味が楽しめる、うどんに飽きつつある
ハンバーグ	9	好きだから(2名)、食べたいから(2名)、あまり作る機会がない
オムライス	6	食べたいから、食べやすそうだから、好きだから、定番メニュー、好きだから
定食メニュー	5	好きだから、栄養バランス、安くておいしそうだから

に使いたい学生の需要はあると思われる。このような学生の要望にこたえるためのメニューの変更が望まれるところである。

### 3. アンケート調査に基づいた学食改善の試み

今回の調査結果をふまえて、その改善案を学食栄養士と協議し、営業上の困難さも考慮した上で、いくつかの対策を試みた。まず、アンケートに書かれた自由記述の要望の中で、「単品買い」「カレーのルーの量」など、現状でもすでに対応している項目が見られた。そこで、それらを明示した印刷物を作成し、食堂内および学内に掲示して使い勝手の改善をめざした(図12)。

## 食堂を利用される学生さんへ

何でもわからないことは聞いてください!

1. 利用していただく学生さんの希望にできるだけ添えるように思っています。学生さん自身が声に出して意見をどんどん言っていただければかなり対応できます。遠慮せずに言ってください。
2. 単品買いもできます。ただし、できる日とできない日があります。
3. ごはん・うどんの具・カレールーなどを多くして欲しい時はご飯とうどんの具は50円券、カレールーは70円券を購入してその旨を伝えてください。
4. 逆に少なくして欲しい時は、伝えてもらえたら対応できますが、残念ながらにお金の払い戻しはできません。
5. 今後、トンカツを厚くしたり、注文を受けてから揚げで揚げたてを食べてもらえることなど、いろいろ実現に向けて検討中です。

多くの学生さんの利用を待っています!!

図12 学食利用に関する説明

### メニューの一覧

①番窓口	②番窓口	③番窓口
丼物	麺類	カレー・定食
カツ丼	うどん/そば	カレー
から揚げ	うどん小	カレー小
親子丼	肉うどん/そば	かつカレー
牛とじ丼	きつねうどん/そば	唐揚げカレー
ぶた卵丼	山菜うどん/そば	日替わり定食
玉子丼	うどん/そばセット	豚カツ定食
Wかつどん	らーめん	から揚げ定食
	ちゃんぽん	

券売機で購入した食券に記入されている窓口へ

その他、カレーうどん、豚カツカレーうどん、キムチらーめん、豚カツらーめん、おにぎり、チャッパン、ごはん等あります。

また、毎月1回(予定、第4火曜日)は、他窓・他課メニューとして県内産産物を使ったおにぎり、豚カツ定食を準備しています。

図13 食事受け取り窓口の説明

## 食堂の利用手順

原則としてセルフサービスです!

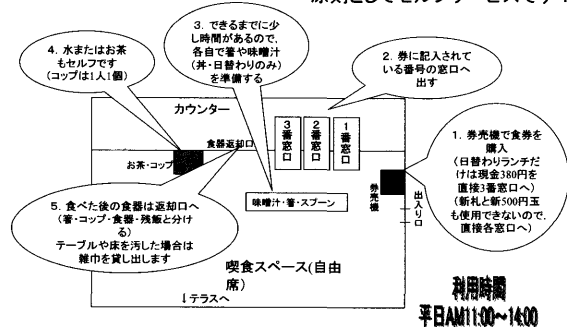


図14 学生食堂利用手順の説明

また、利用者にとっての「わかりやすさ」を向上させるため、食事の受け取り窓口を3つに分け、メニューによって受け取る窓口を別にした(図13)。さらに、窓口が分かれたことを含めてその他の利用手順について説明した図を作成し、食堂内に掲示した(図14)。

以上のような対策の効果を調べるため、平成17年7月に同様のアンケート用紙を用いて調査を行った。その結果、残念ながら利用率に関する結果は前年とほぼ同様の結果となり、改善策は効果なしに終わった(データ示さず)。しかしながら、自由記述の内容には変化があった(表5)。メニューに対する細かい要望が平成16年度では多かったが、それらは説明を掲示した効果であるのか、平成17年度には少なくなった。

表5 学食に対する学生の要望(自由記述) (平成17年7月)

H17.7	内 容	人数
メニュー	メニューをもっと多くしてほしい	3
	もう少し栄養のバランスを考えてほしいです	2
	どんぶり系にも栄養を考えて野菜類をつけてほしいです 一人暮らしでみんな栄養面が偏ると思うのでよろしくお祈りします	2
	カツの衣を薄くして肉を厚くしてください	2
	味、量を良くしてほしい、メニューをもっと豊富にしてほしい	2
	ドレッシングのところに醤油をおいてほしい、とんかつの質の改善(硬くて筋が多い、薄くていいので)カレーが辛すぎる	1
	丼ものたまねぎがいつも半生なので火をとおしてから使ってほしい、具も少なすぎ、ドレッシングの種類も少ない、ランチが高すぎる	1
	ランチのメニューを一週間分ぐらい掲示してほしい	1
	副菜の充実	1
	値段	安くしてほしい
設備	座席が狭い	10
	食券の自販機が新札・新五百円玉に対応してほしい	3
	もう少しおしゃれにしてほしい、明るくしてほしい	1
	テーブルが汚い	1
営業	時間を延長してほしい	6
その他	現在は良いと思っている	1
	今のままでいいと思う	1

これに対し、要望の中で新たに目立ったのは、「座席が狭い」「営業時間の延長」の2点である。この2点が平成16年度の調査で目立たなかったのは、調査時期が12月ということもあり、良くも悪くも学生が環境に慣れてしまったためではないかと思われる。平成17年度は7月に調査を行ったこともあり、特に利用者数の多い1年生にとっては「座席が狭い」「営業時間が短い」ことが目に付いたのであろう。

座席が狭いというのは、言葉を変えれば「混み過ぎている」ということである。現在の学食の座席数は約200席であり、全在籍者数約1160名からすると約6名に1つしか座席がないことになる。この状況では混雑するのは当然であり、やがて混雑を嫌って他の場所へと学生が移ってしまうこともやむを得ないことである。

しかし食堂を改築し床面積を広げることは膨大な予算を要することであり、全学的に取り組まなければ実現はきわめて困難な問題である。一方で、学生にとっての快適性を確保するためには、食事の場というのはきわめて重要である。学食は食事の場であるとともに、学生が休み時間にリラックスし、コミュニケーションを図る場所でもあるため、その施設の充実も重要である。また、これらの改善がなされ利用率が向上すれば、経営側としても営業時間の延長やメニューの充実にも前向きに取り組むやすくなると思われる。そうなれば乱れがちな学生の食生活の改善にも好ましい影響が与えられるかもしれない。

## 結語

今回の学生食堂利用者へのアンケート調査により、メニュー内容や価格面、スペースの狭さに起因する利用率の低さという課題が明らかとなった。この課題解決のためには、経営上の理由や予算面といった困難が予想される。しかし、学生の健康や充実したキャンパスライフ実現のためには、今後少しずつでも諸関係方面による組織的な取り組みが望まれる。

## 参考文献

- 1) 長友加奈子、坂本元子、「幼児・中学生の脂肪酸摂取と生活習慣病のリスクに関する研究」、和洋女子大学紀要、44、81-97、2004
- 2) 細谷圭助、岸田恵津、増沢康男、堀越昌子、久保加織、中西洋子、成瀬明子、「生涯における食生活に対する関心・意識・知識が健康的な食行動に及ぼす影響」、和歌山大学教育学部紀要、54、53-61、2004
- 3) 水津久美子、稲田絵水、遠藤亜希子、九門多賀子、福泉真琴、「学生食堂メニューにおける栄養成分表示と栄養情報提供の効果」、山口県立大学生活科学部研究報告、28、17-25、2002
- 4) 田辺由紀、金子佳代子、「大学生における食の満足感に影響を及ぼす因子」、日本家政学会誌、52、839-848、2001

## 謝辞

本調査を実施するにあたり、西日本フードサービス株式会社：藤原めぐみ栄養士に、多大なるご協力をいただきましたことを深く感謝いたします。