

「若手研究者支援」国際学会発表	
How Restaurant Managers' Beliefs on Portion Size Influence Customer Leftovers	
氏名 (西田 依小里)	所属 人間文化創成科学研究科 博士後期課程 2 年生
期間	2025 年 7 月 8 日 ~2025 年 7 月 11 日
学会・分科会名	Society for Nutrition Education and Behavior
場所	インディアナ州インディアナポリス
発表者名、発表形式	西田 依小里, ポスター発表

内容報告

1. 本発表の意義

外食産業における食品ロスの問題は世界共通であり、その内訳の多くは、客の食べ残しと指摘されている (MAFF,2025; Hamerman EJ,2018)。客が食べ残してしまう原因には、レストランで提供される量 (Portion Size: PS) が大きいことが考えられる (Berkowitz S,2016)。筆者は、レストラン従事者の PS に対する考え方に着目し、日本人のレストラン従事者 412 人のデータを用いて研究を行った。本研究はレストラン従事者の栄養教育を見据えた研究であるため、栄養教育を主軸に海外の研究者が集まる学会の SNEB (Society for Nutrition Education and Behavior) を発表の場として適切だと考えた。なお発表形式はポスター発表だった。

2. 発表で得られた成果・今後の展望

海外の研究者と多様なディスカッションをすることができ、今後、自身の研究を発展させていく上で、重要な機会とすることができた。本機会を通じて得られたことをもとに、研究を見直し、博士論文への投稿、学術雑誌 (SNEB が持つ学術誌: Journal of Nutrition Education and Behavior など) への投稿を考えている。

また、数々のプログラムへの参加を通して、アメリカの栄養教育分野における研究の兆候などについても知ることもできた。例えば、アメリカは現在トランプ政権で公衆栄養にかける資金が減らされている状態にある。そのため、コミュニティレベルからボトムアップ式に、栄養教育を広げていく活動がよく注目されていることが分かった。コミュニティレベルから栄養教育を広げていくための海外の研究者から得られた知見は、日本にも応用できるため、今後参考にしていきたい。また、アメリカでは、栄養教育にテクノロジーを活用することが進んでおり、アプリ開発などが盛んである印象であった。他にも、フードインセキュリティの人々 (移民や難民、低所得者などで食料不安を持っている人々) に対する支援も、よく話題にあげられており、社会格差の大きいアメリカの現状を実感した。一方で、日本で大きな栄養課題とされている食塩の過剰摂取などは話題にあげられることはなく、このような数々の国際比較ができたことは、大変貴重な機会だった。今後筆者が、自分の研究を発展させていく際に、これらの知見を活かしていきたい。

また、本学会の参加を経て、海外の研究者と繋がりを作ることができた。SNEB は、アットホームな雰囲気の学会であり、参加者同士の交流をはかった多様なプログラムが開催されていた。これらに参加することで、日本国内では出会えることの少ない、栄養教育を研究分野とする博士学生との繋がりや、研究者と縁を繋ぐことが出来た。これらは今後国際的に活躍していきたい筆者にとって大変幸運なことであり、今後の研究に活かしていきたい。

参考文献

- Berkowitz S, Marquart L, Mykerezi E, Degeneffe D, Reicks M. Reduced-portion entrées in a worksite and restaurant setting: impact on food consumption and waste. *Public Health Nutrition*. 2016;19:3048–3054.
 Hamerman EJ, Rudell F, Martins CM. Factors that predict taking restaurant leftovers: strategies for reducing

food waste. *J. Consumer Behav.* 2018;17:94–104.

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries [MAFF], Japan. Gaishoku nakasyoku ni okeru syokuhinrosu nituite [Food waste in the Food Service and Catering Industries]. (in Japanese).

https://www.maff.go.jp/j/study/syoku_loss/03/pdf/data1.pdf. Accessed on August 5, 2025.

Robert SB, Das SK, Suen VMM et al. Measured energy content of frequently purchased restaurant meals: multi-country cross sectional study. *BMJ.* 2018;363:k4864.

Saiki M, Shimpo M, Akamatsu R, Fujisaki K. Do fixed meals meet the criterion of the smart meal? A case study of restaurants in Tokyo, Kanagawa, and Saitama prefectures (in Japanese). *Jpn J Nutr Diet* 2019;77:193–200.

にほんブログ村／お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 ライフサイエンス専攻

- ・ 英文タイトル How Restaurant Managers' Beliefs on Portion Size Influence Customer Leftovers
- ・ 英文氏名 Iori Nishida
- ・ 英文発表者名 Iori Nishida, Rie Akamatsu