

若者の食品選択の視点

(公社) 日本技術士会登録 食品産業関連技術懇話会
湯川 剛一郎

1. はじめに

筆者は今年度前期、都内の女子大学で食品マーケティング論を非常勤講師として担当した。4年生を対象とする授業で、90分授業が15回、2単位の講義である。(表1シラバス参照) この大学では学生が様々な資格を取得できるようカリキュラムを構成しており、フードマーケティング論は、公益社団法人日本フードスペシャリスト協会(以下「協会」という。)が認

定する「フードスペシャリスト」の資格取得のための必修授業とされている。

協会のホームページによるとフードスペシャリストは「大学・短期大学で、食の本質が『おいしさ』、『楽しさ』、『もてなし』にあることをしっかり学び、それを支える官能評価・鑑別論、調理学、食物学など食に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全かつバランスのとれた食を消費者に提供できる力

表1 食品マーケティング論の内容

回数	テーマ	内容
1	日本型食生活の盛衰	日本型食生活の意義、内容、近年の食生活の特徴・問題
2	食生活の変化・外部化	内食から外食、中食へ、女性の社会進出、単身世帯の増加
3	農業生産・食料供給の実態	穀物生産、耕地面積、反収、品種開発、野菜、果実生産、環境保全
4	食品の加工技術	食品加工の目的、主な加工技術
5	食品流通	食品流通の役割、流通構造
6	食品のマーケティング	マーケティングの4P、FCP 展示会・商談会シート、ブランド
7	食品の品質管理(1)	品質マネジメントシステムの基本
8	食品の品質管理(2)	JAS 認証制度
9	食生活の多様化をもたらす社会的要因	家族形態や食の供給形態の多様化
10	食品の衛生管理	食中毒の原因、家庭における衛生管理
11	6次産業化	地域資源を活かした生産から流通、消費の取り組み
12	食品表示(1)	食品衛生法による表示
13	食品表示(2)	JAS 法による表示、表示一元化
14	放射能汚染とリスク管理対策	汚染の実態とリスク管理の考え方
15	まとめ	質疑応答・レポート作成

を持つ食の専門職」と定義されている。資格を取得するには、協会が「フードスペシャリスト養成機関」として認定した大学、短期大学の特定の学科において必修科目を修得の上、卒業し、協会が実施する資格認定試験に合格する必要がある。フードスペシャリストになるための必修科目は、フードスペシャリスト論、食物学に関する科目、調理学に関する科目、食品流通・消費に関する科目、フードコーディネーター論など8つの分野・科目で、最低21単位を取得することが条件とされている。

食品マーケティング論はこのうち食品流通・消費に関する科目として開講されている。資格取得のための必修科目として指定されていることもあり、学生の受講希望は多く、受講登録は60名を超え、出席率も最後まで高かった。

2. レポート課題

講義の最終日に以下のテーマについてレポート作成を行った。テーマは事前の講義において示し、学生が内容について考える時間を十分に持てるようにした。レポートの作成時間は1時間、文字数は800字以内である。レポート作成には59名の学生が参加した。

食品には、容器包装への表示だけでなく、店頭タグ等による表示、ポップ表示、テレビ、新聞、雑誌、車内の広告、インターネットのホームページ、ブログやFacebookへの書き込みなど様々な情報が付随しています。

あなたが、食品を購入する場合、食品に関するどのような情報を重視して選択を行いますか？ また、その情報を重視するのはどのような考えからですか？

3. 学生たちが重視する情報

学生が食品に付随するどのような情報を参照

して食品の選択を行っているのかを分析するため、レポートの中で学生が商品選択の指標としているとして示した事項名を抽出し、その出現頻度を数えた。結果を表2に示す。

(1) 原産地名・生産地

原産地名や生産地を挙げた学生は約半数の29名と最も多かった。この項目を重視する理由を見ると「国産で安全性を確保」、「国産品は安全で安心」、「国産という文字はとても信

表2 商品選択の指標として示された事項

事項名	学生数
【義務表示対象の表示事項等】	
原産国名・生産地	29
期限表示	19
栄養成分	10
内容量	8
熱量	7
原材料名	6
食品表示全般	6
生産者・製造者情報	5
アレルギー表示	3
遺伝子組み換え	1
製造日	1
有機JASマーク	1
【その他の事項】	
価格	23
鮮度（見た目）	16
安全（性）	5
ネット・口コミ	3
ポップ表示	3
マスコミ・広告情報	3
地産地消・マイレージ	3
新発売・期間限定	2
ブランド	2
味	2
旬	2
容器包装	2
製造業者のHP	1
風評	1
商品インパクト	1
お店の人のすすめ	1

頼が置ける」など、安全性と関連づけている者が多い。さらに、特定の国名を挙げ、不安だから避けるとする者が3名いた。栄養士資格を取得できる学科であり、食品の衛生管理や生産・製造について知識を有しているにもかかわらず、産地と安全性を関連づけて考えている者が非常に多くいることがわかる。

その一方で、国産が安心であると無条件で考えているわけではなく、放射性物質を避けるため特定産地の農産物を避けたとする者が6名いる。なお、風評被害の発生している土地の産物を積極的に購入しているという学生が1名いるのは心強い。

安全性を理由とするほかに食料の自給率向上、フードマイレージなど環境面への配慮、国内農家応援などを理由として国産の食品を購入するという考えの学生も見られた。

(2) 価格

価格を挙げた学生は23名であった。価格は商品購入の意思決定に最も大きく影響する項目であり、当然の結果とも考えられる。下宿生活を送っている学生や、自宅でも買い物を分担している学生がおり、こうした学生は特に価格に敏感である。しかし、安ければよいという訳ではなく、あまりに安い物は安全性の面で不安を感じるため妥当な価格のものを購入するという者が1名いた。また、何か頑張ったあとやうれしいときには値段の高いものを購入すると答えた者が1名いた。

(3) 期限表示

賞味期限・消費期限を重視するという学生は19名であった。これは一人暮らしをしており、購入した食品を一度に食べることが難しく、保存性が気になるためという理由である。保存性は学生の大きな関心事項のようで、保存性の良さそうな容器に入った食品を購入するという記述もあった。また、製造日から賞味期限までの期間が長い食品には保存料が

入っているので買わないと書いた学生が1名いた。

(4) 鮮度（見た目）

この項目を挙げたレポートは16名であった。学生が鮮度を重視するのは上記(3)の回答とも関連しており、購入後少しでも長持ちしそうな食品を購入したいがためである。長持ちの指標として特に生鮮食品では見た目を重視している。

(5) 栄養成分、熱量

栄養成分に注目していると記載した者が10名、熱量について記載した者が7名であった。栄養成分について記述した学生でも、低カロリー、低脂質を心がけているという者もいて、総じて熱量を減らすことに学生の関心は高い。なお、反対にやせ気味なのでカロリーの高いものを食べて運動するという学生が1名いた。

(6) 内容量

内容量を挙げた学生は8名である。これは価格との関係で挙げられているのではなく、あまり多いと期限内に食べきれなくなる恐れがあるため、一人で食べきれぬ適切な量の食品を購入するためである。

(7) 原材料名

原材料に注目するとした者は6名であった。原材料リストで品質を判断するというのではなく、カタカナ添加物の多い食品を避けたり、添加物で活性酸素が増え老化を促すため避けたいというように、添加物を避けるため原材料欄に関心を払うという者がほとんどである。その一方で、食品製造について学んできたため無添加が一番という考えではないという学生もいる。

(8) 生産者・製造者

生産者・製造者情報を挙げた者は5名である。生鮮食品では生産者の情報があると安心するという記述があった。また、加工食品では、プライベートブランドの製造者が大手か

中小かを確認する、昔からのメーカーは安心であるといった記述が見られた。製造者にも関連する事項として、加工食品はブランドを重視して安心・安全を確保するという記述があった。

(9) その他

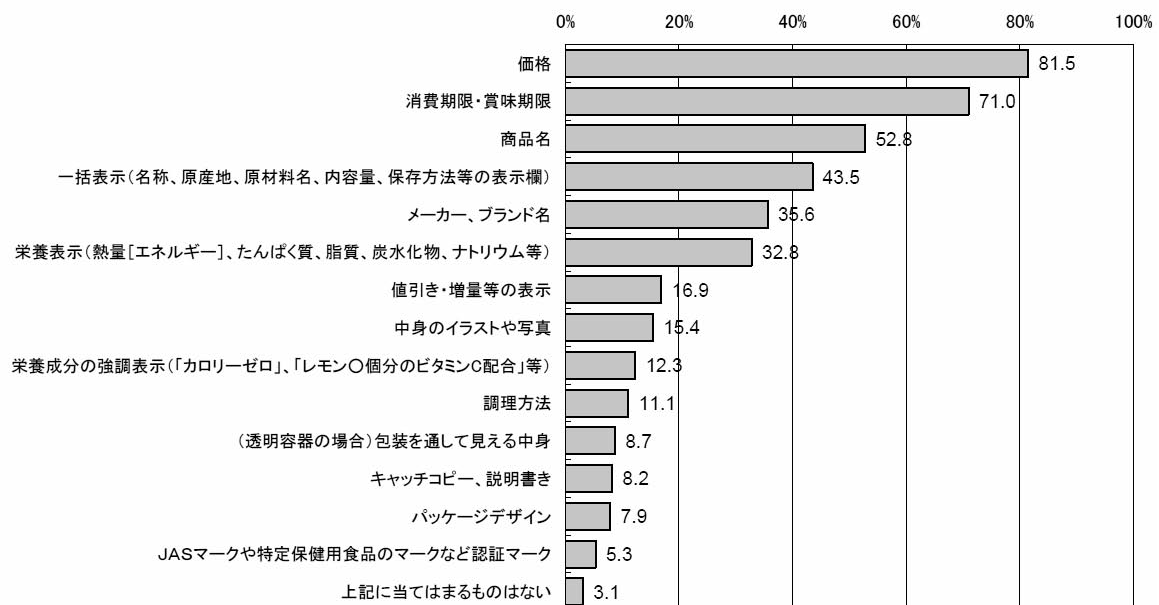
ネット情報については参考にするという意見と参考にしないという意見があった。店頭でのポップ広告、マスコミによる広告や情報を参考にするという者もいるが、数としては少ない。新発売、期間限定という表示や広告があると必ず購入するというように、わけあり商品を選んで購入するという者もいた。風評について、「火のないところに煙は立たない」として重視するという者が1名いた。JAS規格については、JASマークの中でも有機JASマークを重視するとの学生が1名いた。

4. 若者の商品選択の課題と対応の方向

2012年8月に公表された表示一元化検討会報告書は、「全ての消費者に確実に伝えられるべき特に重要な情報として、アレルギー表示や消費期限、保存方法など食品の安全性確保に関する情報が位置付けられる」とした。原産地や原料原産地に係る情報は安全性確保に関する情報とは位置づけられてはいない。それにもかかわらず、多くの学生が原産地や生産地に関する情報を安全・安心に関係する情報として受け止め、商品選択に活用していることがわかった。

学生が重視する情報は消費者庁が2011年12月に行った消費者に対するWEBアンケートの結果(図1)ともほぼ一致する。(消費者庁のアンケートでは原産地、内容量等の表示事項は「一括表示」としてまとめられている。)消費者庁アンケートでは原料の原産地(又は原産国)の表示を必要と思う理由を尋ねており、「放射性物質が気になるから(国内産でなく県名を

Q4 店頭で食品を購入する際、容器包装や店頭の陳列棚のPOP(ポップ)表示等に記載されている表示のうち、どの項目を主に見ますか。(5つまでの範囲で選択)(n=1,083)



資料:消費者庁食品表示課「食品表示に関する消費者の意向調査」(第6回食品表示一元化検討会(2012年2月)資料)

図1

表示してほしい)。「摂取したくない国内地域や外国があるから」、「農薬などを必要以上に使っている食品原料があってもわからないと困るので(例・中国など)」、「安全かどうか確認したいから」との回答が例示されている。

食品に関して一般消費者を上回る知識を有していると考えられる学生のレポートで、原産地や生産地を安全性と関連づけて記述した例が多いということは、原産地や生産地が食品の安全性に関係するとの誤解の解消には、安全確保に関する制度や関係者の取り組みを説明するだけでなく、消費者の信頼を得るためのさらなる説明を行う必要があることを示している。

期限表示や内容量についての学生の考えは、

核家族化や単身者世帯が増加する社会での食料消費の方向を示していると考えられる。学生達にとって価格は引き続き重要な指標であるが、単に安ければ購入するわけではなく、期限内に使い切れるかどうかまで含めて総合的にコストを考えていることがわかる。これからの商品のデザインを考える上で重要な傾向である。

一方、安全性やコストといった基本的な選択条件の他に、ポップや広告による「新発売」や「期間限定」の情報にも反応する者がいることは興味深い。話題性を理由として購入される食品もあることを示している。

(了)