

食品安全をめぐる消費者行動の実証分析

—安全性確認の手がかりとされているのは何か—

島根県立大学大学院北東アジア開発研究科 玉置 悦子

1. 研究の目的と枠組み

John M. Antle[1]は完全情報の市場では食品の安全性を組み込んだ一般均衡が想定でき、社会的に最適な安全水準が達成されることを示したが、情報の非対称性が存在する場合には、生産者が持つほぼ完全な情報に対して、消費者は食品の安全性を確認すべき手段も能力も限られているために、食品の安全性は外部化されることも指摘した。本稿では、食品の安全性の取引が市場メカニズムの中に十分に内部化するような制度が確立していなくても、消費者は現実の食品の購入において利用できる情報を用いて安全性を確保しようとしているという想定のもとに、実際の市場における消費者行動から食品の安全性を見極めようとする消費者の意識を分析した。分析は、消費者アンケート調査で得たパネルデータを主成分分析法を用いて行なった(註1)。

2. アンケート調査の実施概要

調査は2010年11月上旬に実施した。生協しまね組合員の中から浜田市在住者1,000名、松江市在住者2,000名、および生協ひろしま組合員の中から広島市在住者2,000名、計5,000名の対象者を休眠組合員を除いて無作為に抽出し、商品注文票に添えて調査票を配布した。回答は1996通を得た(内、1通が無効)。

3. 分析結果

まず食品の安全性の判断基準を尋ねる設問では食品を農産物、水産物、畜産物、加工品の4群に

分け、消費者が安全性の確認手段としているのではないかと想像される項目を提示して、その各々について「重要」「まあまあ重要」「あまり重要でない」の3段階評価で回答を得た。解析の結果、農産物では3つ、水産物と畜産物では各2つ、加工品では4つの主成分が得られた(表1)。

表1 食品安全性の判断基準

農産物 (n=1667、カッコ内は寄与率、以下同様)

第1主成分「生産方法についての個別情報」(34.871%)

第2主成分「生産者についての信頼情報」(10.778%)

第3主成分「消費者の経験による情報」(9.492%)

水産物 (n=1847)

第1主成分「生産方法と生産者についての個別・信頼情報」
(39.514%)

第2主成分「消費者の経験による情報」(15.316%)

畜産物 (n=1846)

第1主成分「生産方法と生産者についての個別・信頼情報」
(40.789%)

第2主成分「消費者の経験による情報」(16.974%)

加工品 (n=1636)

第1主成分「生産方法についての個別・信頼情報」(36.951%)

第2主成分「商品選択の経験情報」(9.548%)

第3主成分「目視による安全確認・容器の安全性」(7.157%)

第3主成分「鮮度の情報」(6.235%)

以上の分析から、消費者は食品の安全性を判断するにあたり、生産者の側から発せられる生産情報、すなわち農薬使用、生産物の消毒法、養殖魚や飼育動物への餌や医薬品、加工原料、添加物などの「生産方法についての個別情報」や、生産者の氏名、顔写真と宣伝文、認証マーク、ブランド名を含む「生産者についての信頼情報」を重視す

ることが明らかになった。

一方、食品全般の選択基準を尋ねる設問においても、同じく主成分分析法によって、消費者は生産方法や生産者についての情報を重要な手がかりとしていることが表れた（表2）。

表2 食品の選択基準 (n=1995、カッコ内は寄与率)

第1主成分	「生産方法・生産者についての情報」	(14.317%)
第2主成分	「市場の一般情報」	(9.317%)
第3主成分	「栄養・健康・味・美容」	(5.993%)
第4主成分	「手間より鮮度優先」	(5.644%)
第5主成分	「利便性」	(4.967%)
第6主成分	「安すぎない価格」	(4.774%)
第7主成分	「農産物の外観の良さ」	(4.491%)

すなわち食品の一般的な選択基準においても、生産方法や生産者についての情報が第1主成分であることを、先述した食品の安全性の判断基準の分析結果と重ね合わせて考えるならば、消費者は食品を選ぶ際に「生産方法や生産者についての情報」を重視することによって、食品の安全性を選択の第一の基準としていることが間接的に示されていると言えるだろう。

それぞれの食品群では、食品の安全性の判断基準について「重要」の項目をひとつでも選んだ回答者には、そのようにして安心を確認した食品に対して幾らぐらいの支払い意思があるかを4段階で尋ねた。支払い意思の強さを表す「指数」として、回答者の加重平均に相当する点数を利用した結果、4群の各平均の間には大きな差異は認められないが、いずれの食品群においても、安心を得るために1割以上の割増価格を払っても構わない、という消費者の安全志向への意思が表明された。また参考のため、4群それぞれの主成分の優先順位と支払い意思の強さが大筋で結びついていることも確かめた(註2)。

4. 結論

今回のアンケート調査では、消費者にとって、誰がどのようにして作ったのかという生産情報の重要性がどの切り口からも明確に表れ、安全確認の手段となっていることが十分にうかがわれた。わが国における食品の生産情報の伝達手段が未だ

十分に制度化されておらず、消費者が生産方法や生産者の個々の情報を直接に求めて行動している様子を反映していると解釈できる。ただし生産者の法的義務としての表示項目が拡大してより詳細な生産情報が商品に印字されることは、消費者の立場から見ても必ずしも合理的なシステムとは言えないのではないかと。例えば HACCP 認証制度のように、「一貫した考えで安全水準を維持する体系を組み、それを一括して消費者が信頼できる経済効率性の高いシステム」[3]を消費者間に広く普及させることが望まれる。今回の調査結果には、そのような合理的な形で情報の非対称性の解消を図る素地がわが国の消費者行動の中に存在し、実現すれば、消費者はそのシステムを利用するであろうという政策上の含意がある。

(註1) 主成分分析の方法については[2]を参照した。またデータの分析はSPSSのバージョン18を用いて因子分析を主成分法で行ない、因子軸の回転はプロマックス回転を採用した。固有値の下限は1.0として主成分を抽出した。

(註2) [表1]に挙げた各主成分について、それぞれの構成項目(変数)ごとに「重要」を選んだ回答者が支払い意思の設問でどのように答えたかを調べ、支払い意思の強さを表す「指数」を算出した。そして各主成分の構成項目(変数)の平均を取って比較した結果、各群いずれにおいても上位の主成分ほど支払い意思の点数が高い結果が得られた。

参考文献

- [1] Antle, J.M., *Choice and Efficiency in Food Safety Policy*, The AEI Press, 1995
- [2] 田中豊・脇本和昌『多変量統計解析法』現代数学社、2004
- [3] 中嶋康博「食の安全と安心—経済学的アプローチ—」高橋正郎 監修『フードシステム学の理論と体系』(『フードシステム学全集 第1巻』)農林統計協会、2002、p.351