

# 消費者が必要な食の安全に関する知識

—食品衛生監視員対象の質的調査から—

ナカガキ トシロウ ホリグチ イツコ ヒョウ コウレン  
 中垣 俊郎\*1 堀口 逸子\*2 馮 巧蓮\*3  
 アカマツ リエ タナカ ヒサコ マルイ エイジ  
 赤松 利恵\*5 田中 久子\*6 丸井 英二\*4

**目的** 消費者が食品のリスク情報を解釈するために必要な知識は何であるのかを明らかにすることを目的とした。

**方法** 地域的偏りがないよう全国から選出された検疫所を除く行政機関に勤務する食品衛生監視員27名を対象とし、質的調査（デルファイ法）を実施した。第1回調査では「一般消費者が必要とする食の安全の知識としてどのような内容が考えられるか」の質問に対して、7項目挙げ、その選出理由を記載してもらった。第2、3回調査では、第1回調査で選出された項目から優先度が高いと考える項目7つを選択してもらい、第1位を7点、第2位を6点、第3位を5点と7位1点まで順次得点化し、項目別の合計得点を算出した。選出理由はKJ法<sup>2)</sup>を用いて分析した。調査期間は、平成19年12月から20年2月であった。

**結果** 回収率は85%以上であった。第1回調査で56項目が選出され、最終的に35項目に1点以上の得点が与えられた。第1位より「生食の危険性」「食中毒防止」「食品表示」と続き、上位10項目中4項目はリスク分析に関する項目であった。上位10項目の選出理由では「消費者と食品と健康被害の関係」に対して「社会の抱える課題」と「リスクコミュニケーション」がそれぞれ関連し、「消費者自身」は「知識不足」「不十分な理解」「反応」「間違った理解」「態度」「能力」といった内面が「喫食行動」と関連していた。また、「食品」は、「リスク」そのものだけでなく「流通」「管理」があがった。

**結論** 消費者が必要な知識として認識されている項目は、リスク評価、リスク分析の考え方の視点からだけでなく、そのときどきのメディアの影響の可能性も示唆された。

**キーワード** 食の安全、知識、デルファイ法、食品衛生監視員

## I はじめに

食品の安全に関するニュースが跡をたたない現在、消費者にはリスク情報に基づいた食品の選択能力が必要と考えられる。食品安全委員会や厚生労働省、農林水産省などから、リスク情報が出されているが、それらの多くは、メディアを通じて消費者へは届けられていると考えられる。消費者がリスク情報を解釈するために必

要な食品の安全に関する知識は何であるのかを明らかにすることを目的として、質的調査を実施したので報告する。

## II 対象と方法

対象は、検疫所を除く行政機関に勤務する食品衛生監視員とした。対象者の選定は、全国食品衛生監視員協議会事務局を通して地域的偏り

\*1 順天堂大学医学部公衆衛生学教室研究生 \*2 同助教 \*3 同協力研究員 \*4 同教授

\*5 お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科准教授 \*6 女子栄養大学公衆栄養学研究室教授

がないよう北海道から沖縄まで30名を選出するようお願いした。選出された30名には、調査目的や内容を説明した書類を事務局から提示し、協力の同意が得られた27名が調査対象者となった。

調査法は、「消費者が必要な食の安全（リスク）に関する知識」が何か、質的に把握することとし、質的調査法のひとつであるデルファイ法を採用した。デルファイ法は専門家を対象とした3回にわたる質問紙調査法<sup>1)</sup>として確立された方法で、優先順位づけが可能であることが特徴である。

調査対象者には、質問紙の送付・回収をファックスまたはインターネット（メール）を利用するか選択してもらった。第1回調査では、「一般消費者が必要とする食の安全の知識としてどのような内容（残留農薬、期限表示など）が考えられるか」との質問に対して、7項目までその選出理由とともに自由記載してもらった。記載された選出理由はKJ法<sup>2)</sup>を用いて分析した。第2回調査では、第1回調査で選出された項目と各々の選出理由を提示した上で、その中から優先度が高いと考える項目7つを選択してもらった。この段階で選ばれた7項目については、それぞれ第1位を7点、第2位を6点、第3位を5点と7位1点まで順次得点化し、項目別の合計得点を算出した。したがって、合計得点が高得点であるほど優先度が高くなる。最後の第3回調査では、第2回調査結果から優先度の高い順番に項目を提示し、再び第1位から第7位まで順位付けしてもらった。最終結果として、第2回調査と同様の方法で点数化し、項目別の合計得点の算出結果から優先順位付けを行った。上位10項目の選出理由については再度KJ法<sup>2)</sup>を用いて分析を行った。

調査期間は、平成19年12月から20年2月であった。

### Ⅲ 結 果

回収率は、第1回調査から順に96.2%、92.5%、85.1%であった。

第1回調査で挙げた項目は全部で56項目で

表1 抽出された項目

順位	項目	最終得点
第1位	生食の危険性	107
第2位	食中毒防止	89
第3位	食品表示	51
第4位	ゼロリスク（リスクゼロ）	49
第5位	健康食品	42
第6位	消費者の役割と責務	34
第6位	農薬の安全性	34
第8位	科学的根拠の重要性	30
第8位	期限表示	30
第10位	安全と安心の違い	18
第11位	食品添加物	17
第12位	公平、公正な情報提供	16
第13位	正しい手洗い	15
第14位	自然毒	10
第14位	食品の保存方法	10

あった。3回の調査を経て、最終的には35項目に1点以上の得点が与えられた。10点以上の得点が与えられた上位15項目（第14位）までを表1に示す。第1位は「生食の危険性」107点であった。次いで「食中毒防止」89点であり、いずれも食中毒に関わる項目であった。第3位は「食品表示」（51点）で、第1位の約1/2の点数に留まった。上位10項目中4項目、第4位「ゼロリスク（リスクゼロ）」、第6位「消費者の役割と責務」、第8位「科学的根拠の重要性」、第10位「安全と安心の違い」の4項目は、リスクそのものに関するものではなかった。また、食中毒に関連する項目として9項目に1点以上の得点が与えられ、全体の1/4以上を占めた。

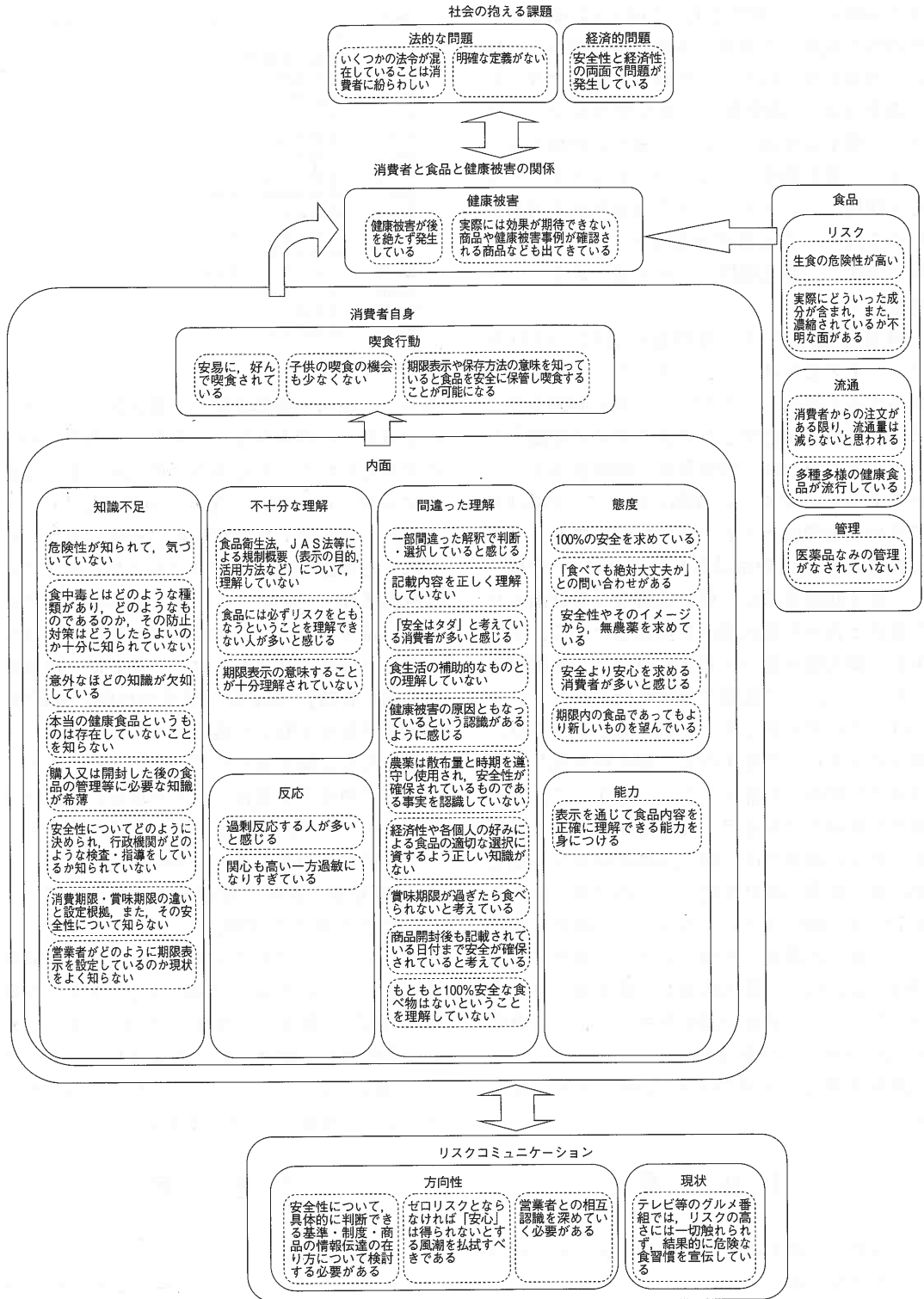
上位10項目の選出理由の分析結果を図1に示す。「消費者と食品と健康被害の関係」に対して「社会の抱える課題」と「リスクコミュニケーション」がそれぞれ関連していた。「消費者自身」については、「知識不足」「不十分な理解」「反応」「間違った理解」「態度」「能力」といった内面が「喫食行動」と関連していた。また、「食品」については、「リスク」そのものだけでなく「流通」「管理」があがっていた。

### Ⅳ 考 察

#### (1) 調査法について

デルファイ法は、すでに医療技術評価や保健・医療サービス研究の分野で多用され、とく

図1 上位10項目における選出理由の分析結果



に健康政策で何を優先するか意見を引き出した場合に利用されている調査法である<sup>3)</sup>。今回の調査も内容(項目)を選出しそれに優先順位づけすることを目的としており、調査法の選択は適切であったと考える。質的調査法としては、フォーカスグループインタビュー<sup>4)</sup>など集団(会合)で行うものがある。デルファイ法はこれに比べて対象者の意見を集約する際に絡む対象者の利害や通説、一般常識とされていたことへのこだわりなどの悪影響を最小限にすることができ<sup>1)</sup>、専門家を対象として実施される。そのため、対象者は他の対象者から地域性や職務や職域の影響を受けることは考えられない。また、ファックスやインターネットを利用するために、地理的制限を受けず、少ない費用で多くの専門家からの意見を集めることができる利点がある<sup>1)</sup>。食の安全では、それに関する事故や事件が地域的に見られるため、今回、調査対象者を全国から選出する必要があると考えた。全国に分布した対象者が一同に会することは困難であり、調査法は適切と考えられた。

対象者の選出法については、最善の指針はない<sup>5)</sup>とされている。食の安全に関わる専門家としての職種、資格は様々である。今回は職種や資格に関わらず食品衛生監視員として日常業務にあたっている者とした。選出にあたっては、全国食品衛生監視員協議会事務局を通すことによって地域的な偏りがなく、選定において調査者の意図が働かないようになったと考えられた。対象者数については、30人以上の対象者に回答を得ても、結果に大差はない<sup>6)</sup>とされており、今回27人の協力が得られ、回収率も全ての調査回で85%を上回り、十分な結果が得られる対象者および回答者数であったと考えられた。

## (2) 結果について

上位10項目として、リスク評価対象となるハザード<sup>7)</sup>として直接的に挙げたのは「農薬」「食品添加物」の2項目のみであり、また、心理的、概念的な項目が多くみられた。リスク評価よりも情報の受け手側の消費者の状況に大きく影響していることが示唆された。それは、選

定理由も、健康被害の重大性や緊急性、疫学的な側面よりも消費者自身の心理的側面などが多く挙げたことから伺える。心理的側面については、大坪らの研究<sup>8)</sup>で、食品ハザードにおける市民の認知構造として「心配」などが抽出されたこと同様に考えられた。

第1位、第2位の上位2項目をはじめ1点以上得点した全項目の1/4が食中毒関連で、消費者の知識不足や意識の低さが指摘された。食品衛生監視員が捉える食の安全は依然として食中毒が中心となっていることが示唆された。しかし、これまでもその防止に向けた取り組みはされており、消費者の知識の現状把握が検証として必要であるが、知識不足であれば、その情報伝達方法などの検証が必要と考えられた。第3位と第8位に表示に関する項目が入ったのは、調査前に偽装表示問題が多くメディアによって報道されていたことの影響が考えられた。一方、魚介類に含まれる水銀に関しては、妊婦に対して継続してリスク情報を伝えていかなければならないが、第1回調査結果の56項目に含まれなかった。これは、平成15年には、メディアに多く取り上げられ、金目鯛の価格が下がるなどの風評被害がみられたが、現在では、取り上げられることはほとんどない。リスク評価の視点からだけでなく、そのときどきのメディアの影響によって選ばれている可能性があることが示唆された。リスクに対する考え方などリスク分析に関する項目が上位10項目中4項目挙げたことは、日本ではリスク分析の考え方が平成15年の食品安全基本法制定(施行)以降で、日が浅いことなどが考えられた。

今後は、食の安全に関わる食品衛生監視員以外の専門家などの考えを明らかにするとともに、消費者の現状について把握する必要があると考えられた。

## 謝辞

本研究は、平成19年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全・安心確保推進研究事業)「食品の安全についての普及啓発のためのツール及びプログラム開発に関する研究(主任研究

者：丸井英二)」の一環として実施した。

#### 文 献

- 1) 大滝純司監訳, 質的研究実践ガイド. 東京: 医学書院, 2001: 44-53.
- 2) 川喜多二郎. 発想法. 東京: 中公論社, 1967.
- 3) Moscovice I, Armstrong P, Shortell S. Health service research for decision-makers: the use of the Delphi technique to determine health priorities. *Journal of Health Politics, Policy and Law*. 1988; 2: 388-410.
- 4) 井下理監訳, グループインタビューの技法. 東京: 慶應義塾大学出版会, 1999.
- 5) Murphy MK, Black NA, Lamping DL, et al. Consensus development methods, and their use in clinical guideline development. *Health Technology Assessment*. 2 (3): 1998.
- 6) 神馬征峰, 岩永俊博, 松野朝之, 他, ヘルスマーション. 東京: 医学書院, 1997: 84-6.  
([http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp))
- 7) FAO/WHO. Food Safety Risk Analysis-Part1 An Overview and Framework Manual, Rome: FAO/WHO, 2005: 29.
- 8) 大坪寛子, 山田友紀子. 食品領域における市民のリスク認知構造. *日本リスク研究学会雑誌* 2009; 19: 55-62.