

「食の安全意識に関する調査」 (要約版)

2006 年 3 月

財団法人 塩事業センター

～ 目 次 ～

I. 調査の概要	2
II. 調査の結果	4
1. 食に対する安全・安心と危険・不安	4
食に関する安全・危険判断	4
食に対する安心・不安感情	5
食に関する安全・危険判断と食に対する安心・不安感情の関係	6
2. 食に関する知識・情報	7
食に関する知識	7
食に関する情報源	8
使用・信頼情報源と食に関する知識	10
食に関する知識と食に関する安全・危険判断	11
食に関する知識と食に対する安心・不安感情	12
3. 食に関する信頼	12
食に関する事業者等への信頼	12
食に関する事業者等への信頼と食に関する安全・危険判断	13
食に関する事業者等への信頼と食に対する安心・不安感情	13
4. 食に対する安心・不安感情の規定因	14
5. 食品の購買行動	16
食品の購買行動の実態	16
食品の購買行動の規定因	17

I. 調査の概要

1. 調査の目的

食の安全性に関する意識には、「安全・危険」という判断と、「安心・不安」という感情の2つの様相があると想定した。これら2つの様相の実態や、これらがどのような要因によりもたらされているか、あるいはこれらが食品の購買行動にどのような影響を与えているか等について明らかにすることを目的として、調査を実施した。

2. 調査方法等

調査方法：郵送調査法

- ・ 調査対象者：全国の18歳から69歳までの男女
- ・ 標本抽出方法：層化3段無作為抽出法により、住民基本台帳から3,000名を抽出
- ・ 層化基準；
大都市：東京23区及び政令指定都市
市部：大都市以外の市制施行地
郡部：町村制施行地

3. 調査の実施

調査日程：2005年2月25日～3月31日

- ・ 有効回収票：944票（回収率31.5%）

4. 回答者の属性

性別；

区分	回答者数	構成比
男性	372	39.4%
女性	571	60.5%
無回答	1	0.1%

- ・ 年齢；

区分	回答者数	構成比
29歳以下	137	14.5%
30～39歳	134	14.2%
40～49歳	198	21.0%
50～59歳	250	26.5%
60～69歳	224	23.7%
無回答	1	0.1%

- ・ 最終学歴；

区分	回答者数	構成比
小中学校	92	9.7%
高等学校	397	42.1%
各種学校・専修・(専門)学校・ 高等専門学校・短期大学	236	25.0%
大学・大学院	202	21.4%
その他・無回答	17	1.8%

- ・ 所属階層意識；

区分	回答者数	構成比
上	56	5.9%
中の上	232	24.6%
中の中	357	37.8%
中の下	172	18.2%
下	124	13.1%
無回答	3	0.3%

注記 - 調査の主体について

本調査は財団法人 塩事業センターと、早稲田大学文学学術院・竹村和久教授、筑波大学人間総合科学研究科・松井豊教授の協同で実施した。

調査の設計及び解析は、竹村教授、松井教授、当センターのほか、宇井美代子（筑波大学大学院教育研究科準研究員）、高橋尚也（筑波大学大学院博士課程人間総合科学研究科）、磯部綾美、久富哲兵（早稲田大学大学院文学研究科修士課程）の各氏と協同で実施した。

本調査の結果の一部については、これまでに、以下のとおりに発表されている；

- ・ 竹村和久ほか（2005）安心と不安の社会心理（ ） - 調査の概要 -
 - ・ 宇井美代子ほか（2005）安心と不安の社会心理（ ） - 社会不安・生活不安の構造 -
 - ・ 大庭剛司ほか（2005）安心と不安の社会心理（ ） - 食に対する安心・不安と知識 -
 - ・ 久富哲兵ほか（2005）安心と不安の社会心理（ ） - 意思決定スタイルと信頼との関連性 -
- （以上は『日本社会心理学会第46回大会論文集』所収）
- ・ 磯部綾美ほか（2005）意思決定における後悔・追及者尺度の開発（『第7回日本感性工学会予稿集』）

以下は、竹村教授、松井教授の監修を受けた報告書を、当センターにて要約したものである。

調査の結果

1. 食に対する安全・安心と危険・不安

食に関する安全・危険判断

複数の食品に対して、「安全だ」と思うかどうか、「危険かもしれない」と思うかどうかを質問した。

表1 食に関する安全判断

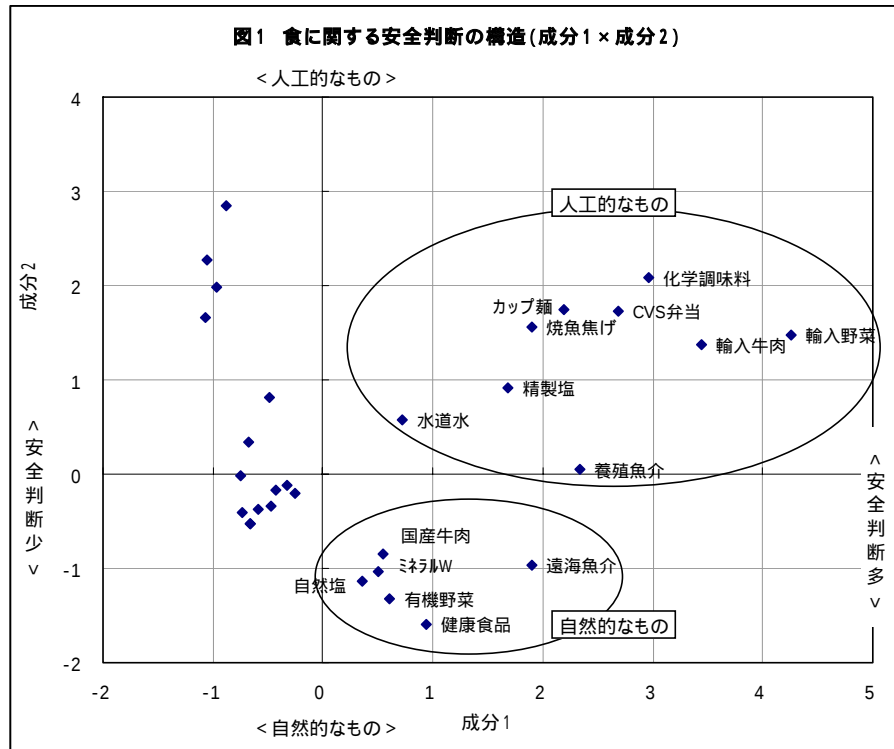
項目	選択率(%) N=939
13. 自然塩	71.5
8. 国産牛肉	66.1
2. ミネラルウォーター	65.9
3. 有機栽培の野菜	63.4
1. 水道水	47.8
12. いわゆる「健康食品」	34.0
14. 精製塩	30.2
6. 遠海魚介類	26.2
5. 養殖魚介類	24.3
9. カップラーメン	23.2
10. コンビニエンスストアの弁当	18.1
15. 化学調味料	13.8
16. 焼き魚の焦げ	11.7
7. 輸入牛肉	11.0
4. 輸入冷凍野菜	7.1
11. 遺伝子組換え食品	3.2
17. この中にあてはまるものはない	4.9

表2 食に関する危険判断

項目	選択率(%) N=944
11. 遺伝子組換え食品	75.6
7. 輸入牛肉	69.8
4. 輸入冷凍野菜	67.1
16. 焼き魚の焦げ	56.5
15. 化学調味料	46.8
9. カップラーメン	35.9
10. コンビニエンスストアの弁当	29.4
5. 養殖魚介類	27.4
1. 水道水	25.6
6. 遠海魚介類	19.4
12. いわゆる「健康食品」	16.2
14. 精製塩	12.2
8. 国産牛肉	8.1
2. ミネラルウォーター	6.8
3. 有機栽培の野菜	4.6
13. 自然塩	2.5
17. この中にあてはまるものはない	1.7

安全と判断されることの多い食品は危険と判断されることが少なく、安全と判断されることの少ない食品は危険と判断されることが多い傾向があった。

安全判断及び危険判断の各項目（選択率 5%以上のもの）について、それぞれ数量化理論第 2 類（以下「数量化 2 類」と表記）による分析を行なった（固有値は、安全判断の成分 1 = .31、成分 2 = .10、危険判断の成分 1 = .22、成分 2 = .10）。



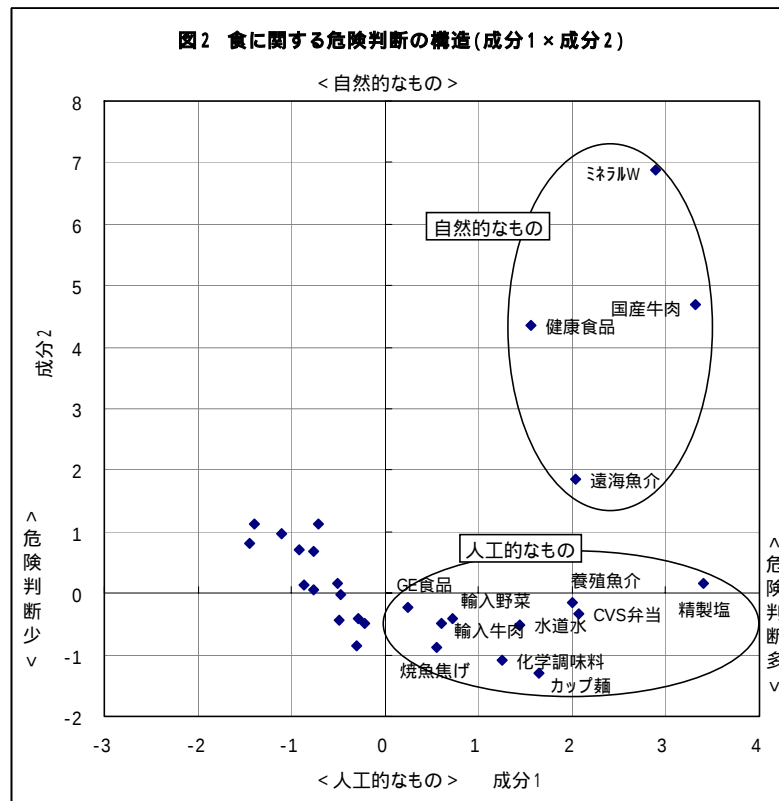


図1、2とも、選択があったことを示すカテゴリースコアのみをプロット

安全判断、危険判断のいずれでも、「自然的なもの」と「人工的なもの」が区分されていた。表1、表2の結果と合わせ、「自然的なもの」は安全と判断されることが、「人工的なもの」は危険と判断されることが多かった。したがって、食品の安全・危険判断には、その食品が「自然的なもの」と捉えられているかどうかに関与している可能性が示唆された。

デモグラフィック要因との関連では、女性は男性よりも「自然的なもの」を安全と、「人工的なもの」を危険と判断していた。

年齢の低い層ほど、安全と判断するものが多く、危険と判断するものが少ない傾向があった。また所属階層意識の低い層ほど、安全と判断するものが少なく危険と判断するものが多い傾向があった。

食に対する安心・不安感情

食品に対する安心・不安に関する複数の意見について、どの程度あてはまるかを4件法で質問し、その結果について因子分析を行なった。

表3 食に対する感情に関する因子分析結果(主成分バリマックス法)

項目	科学技術による食品への不安感情	自然系食品への安心感情	項目平均値
4. 抗生物質入りのエサで育った家畜の肉を食べるのは、何となく不安だ	.81	.08	3.26
3. 農薬を使った野菜を食べるのは、何となく不安だ	.77	.19	3.05
2. 添加物が入った食品は、食べるのが心配だ	.76	.18	2.93
5. 輸入されている食品の中には、安心できないものがある	.68	-.06	3.60
6. 遺伝子組換え食品を食べるのは、何となく不安だ	.65	.00	3.43
9. 「自然」と名がつく食品なら安心して食べられる	.02	.80	2.13
1. 自然食品店で売っている食品なら安心して食べられる	.07	.78	2.63
7. 有機栽培の野菜は安心だ	.12	.72	2.81
8. 水道水よりもミネラルウォーターの方が安心だ	.06	.67	2.69
回転後の寄与率 (%)	30.39	25.42	
α 係数	.79	.73	
尺度平均値	3.25	2.57	

現代日本における食に対する安心・不安感情として、「科学技術による食品への不安感情」及び「自然系食品への安心感情」が抽出された。

各因子を尺度得点化し平均値を算出したところ、「科学技術による食品に対する不安感情」は、非常に高かった。

「自然系食品への安心感情」の各項目の内容を検討すると、この感情は必ずしも科学的に検証された安全性・危険性に基づくものではないと考えられる。

デモグラフィック要因との関連では、「科学技術による食品への不安感情」は女性、高齢年齢層で高く、所属階層意識が下の層で低い傾向があった。

「自然系食品への安心感情」は、低年齢層、所属階層意識が上の層で高い傾向があった。

食に関する安全・危険判断と食に対する安心・不安感情の関係

安全判断の数量化 類による成分 1 (値が大きいほど安全判断が多いことを示す) 及び成分 2 並びに危険判断の数量化 類による成分 1 (値が大きいほど危険判断が多いことを示す) 及び成分 2 と、「科学技術による食品への不安感情」及び「自然系食品への安心感情」との相関係数を算出した。

表4 食に関する安全・危険判断と食に対する安心・不安感情の関係

	安全判断の 多さ	安全判断 成分 2	危険判断の 多さ	危険判断 成分 2	科学技術食 品への不安	自然系食品 への安心
安全判断の多さ(成分 1)		(939)	(939)	(939)	(920)	(922)
安全判断成分 2	.00		(939)	(939)	(920)	(922)
危険判断の多さ(成分 1)	-.24 **	-.18 **		(944)	(925)	(927)
危険判断成分 2	.08 *	.40 **	.00		(925)	(927)
科学技術による食品への不安感情	-.23 **	-.27 **	.39 **	-.20 **		(916)
自然系食品への安心感情	.06	-.42 **	.05	-.28 **	.20 **	

**p<.01、*p<.05 ()はNを示す。

安全判断が多い層ほど危険判断が少なかった。また「自然系食品への安心感情」が高い層ほど「科学技術による食品への不安感情」が高かった。

「自然的なもの」を安全と判断する層ほど「自然系食品への安心感情」が高く、「人工的なもの」を危険と判断する層ほど「科学技術による食品への不安感情」が高かった。

2. 食に関する知識・情報

食に関する知識

複数の、食に関する知識を問う質問を行なった。

表5 食に関する知識についての各設問及び回答率(%)

設 問	(N=933 ~ 940)		
	正しい	間違っている	わからない
a.「有機栽培」の野菜や果物には、農薬は一切使ってはいけない	21.7	56.5	21.7
b.水道水はミネラルウォーターよりも、安全性に関する基準が厳しい	36.6	25.1	38.2
c.現在の母乳中のダイオキシンの濃度は、30年くらい前に比較すると下がってきている	9.2	42.6	48.2
d.遺伝子組換えでない野菜や果物には、遺伝子は含まれていない	6.2	52.8	40.9
e.白い砂糖は、漂白しているために白い	45.8	29.0	25.2
f.いわゆる自然塩を普通に使っていれば、体に必要なミネラルを十分に摂ることができる	18.3	49.8	31.9
g.鶏肉や卵を食べることで、鳥インフルエンザに感染する可能性は極めて低い	38.5	35.0	26.5
h.病原大腸菌O157は、消毒や加熱で殺菌することができる	74.8	9.5	15.7

網掛けは真の正答（正解）を示す。

「O157」についての設問が最も正答率が高く、誤答率が最も低かった。「母乳中のダイオキシン」に関する設問が最も正答率が低く、「わからない」の回答率（不明率）が最も高かった。また「白い砂糖」についての設問が最も誤答率が高かった。

また、全回答者の平均正答数は 3.45、誤答数は 2.03、不明数は 2.47 であった。

食知識への回答について、数量化 Ⅱ 類による分析を行なった(固有値は、成分 1 =.29、成分 2 =.19、成分 3 =.16)。

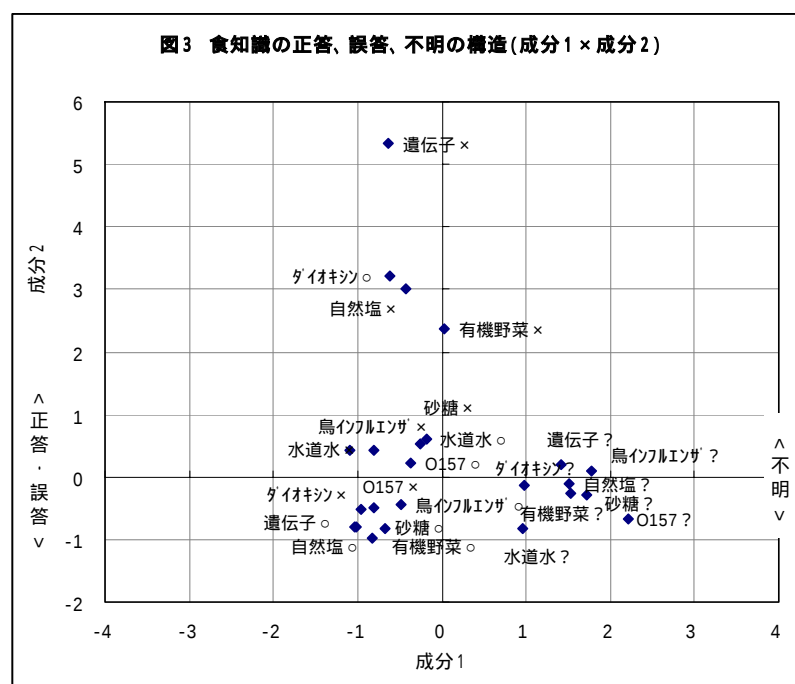
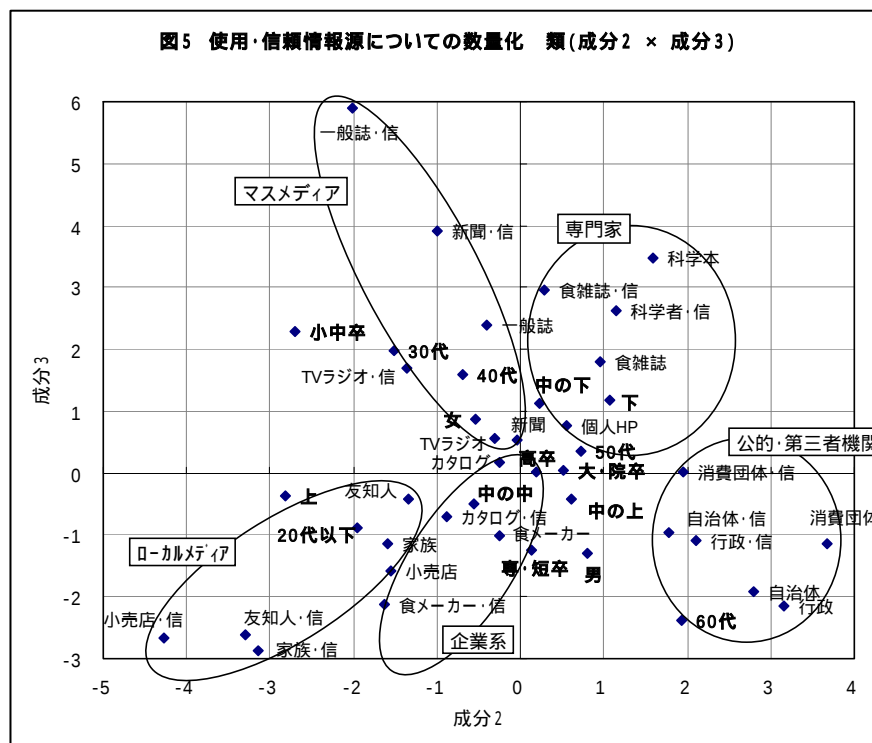


表6 食に関して使用する情報源		表7 食に関して信頼する情報源	
項目	選択率(%) N=944	項目	選択率(%) N=936
テレビ・ラジオ	74.3	地方自治体(都道府県、市町村、保健所、消費者センターなど)	47.0
新聞	72.2	国の行政機関(厚生労働省、農林水産省など)	34.5
友人・知人	49.4	消費者団体	32.6
食品や健康に関する雑誌	37.4	科学者、研究者	25.4
家族	36.5	テレビ・ラジオの司会者やアナウンサー	19.8
一般雑誌、週刊誌	30.6	食品や健康に関する雑誌の記者	18.7
生協や通販のカatalogやチラシ	30.5	友人・知人	17.4
地方自治体(都道府県、市町村、保健所、消費者センターなど)	27.4	家族	17.1
国の行政機関(厚生労働省、農林水産省など)	18.8	生協や通販のカatalogやチラシ	13.2
食品メーカー	17.7	新聞記者	12.3
小売店	16.5	食品メーカー	9.1
消費者団体	15.9	一般雑誌、週刊誌の記者	5.8
科学者、研究者の書いた本	12.1	小売店	5.7
食に関する個人のホームページ	8.1	食に関するホームページを開いている個人	4.1
その他	2.5	その他	1.1
このなかに情報を得ているものはない	1.3	このなかに信用できるものはない	10.1

回答者は「テレビ・ラジオ」及び「新聞」を情報源として使用することが最も多かったが、最も信頼しているのは「地方自治体」、「国の行政機関」及び「消費者団体」であった。

使用情報源、信頼情報源の各項目（回答率 5%以上のもののみ。ただし「このなかに信用できるものはない」は除く）を合わせて、数量化 Ⅱ 類による分析を実施した（固有値は、成分 2 =.09、成分 3 =.07）。



選択したことを示すカテゴリースコアのみをプロット。
「行政」は情報源の使用を、「行政・信」は情報源への信頼を示す。

ある情報源の使用と、当該情報源への信頼は比較的近くに布置され、ある情報源を使用する層は、当該情報源を信頼する傾向があった。

使用・信頼される情報源は、大きく「専門家」、「公的・第三者機関」、「企業系」、「ローカルメディア」及び「マスメディア」の5つに分類された。

デモグラフィック要因との関連では、高年齢の層は使用・信頼する情報源が多く、高学歴の層は使用・信頼する情報源が少ない傾向があった。

また使用・信頼する情報源は、年代や、所属階層意識によって異なる傾向があった。

使用・信頼情報源と食に関する知識

使用・信頼している情報源についての数量化 類の成分1（値が大きいほど使用・信頼する情報源が多いことを示す）と、食知識の正答数、誤答数及び不明数との相関係数を算出した。

表8 食に関する情報源と食に関する知識との関係				
	使用信頼情報源の多さ	正答数	誤答数	不明数
使用・信頼情報源の多さ (使用・信頼情報源成分1)		(934)	(934)	(934)
食知識正答数	-.05		(942)	(942)
食知識誤答数	.07 *	-.19 **		(942)
食知識不明数	-.02	-.71 **	-.53 **	

**p<.01、*p<.05 ()はNを示す。

使用・信頼する情報源の多さは、正答数とは関係がなかった。また使用・信頼する情報源の多い層は、誤答数が多かった。

さらに、各種情報源の使用または信頼の有無別に、食知識の正答数、誤答数及び不明数の平均値を検定した。平均値に有意な差が認められたものを、表9から表11に示す。

表9 情報源の使用、信頼の有無別の食知識の正答数

情報源	使用する		>	使用しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
科学者・研究者の書いた本	113	3.87 (1.72)	>	829	3.39 (1.64)
食に関する個人のホームページ	76	3.84 (1.51)	>	866	3.42 (1.66)
テレビ・ラジオの司会者・アナウンサー	信頼する		<	信頼しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
家族	160	3.16 (1.68)	<	774	3.51 (1.64)
友人・知人	162	3.04 (1.68)	<	772	3.54 (1.64)

表10 情報源の使用、信頼の有無別の食知識の誤答数

情報源	使用する		>	使用しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
食品や健康に関する雑誌	353	2.18 (1.41)	>	589	1.94 (1.33)
地方自治体	信頼する		>	信頼しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
科学者、研究者	237	2.22 (1.41)	>	697	1.97 (1.34)
消費者団体	304	2.22 (1.36)	>	630	1.94 (1.35)

表11 情報源の使用、信頼の有無別の食知識の不明数

情報源	使用する		<	使用しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
国の行政機関	176	2.18 (1.91)	<	766	2.54 (1.92)
科学者、研究者の書いた本	113	2.02 (1.79)	<	829	2.53 (1.93)
食に関する個人のホームページ	76	1.96 (1.52)	<	866	2.51 (1.94)
科学者、研究者	信頼する		<	信頼しない	
	N	平均 (SD)		N	平均 (SD)
テレビ・ラジオの司会者・アナウンサー	184	2.89 (2.01)	>	750	2.35 (1.88)
消費者団体	304	2.28 (1.85)	<	630	2.55 (1.94)
友人・知人	162	2.87 (2.15)	>	772	2.37 (1.85)

「科学者が書いた本」は食に関する正しい知識を、また「食品や健康に関する雑誌」は謝った知識をもたらす傾向があると解釈された。また各種情報源を信頼する層の方が、食に関する謝った知識やあいまいな知識（不明）が多い傾向があった。

したがって、情報源を無批判に使用・信頼する態度は、必ずしも正しい知識の獲得にはつながらず、情報源を批判的に見て、使用・信頼するかどうかを選択する態度が、正しい知識の獲得につながると考えられる。

食に関する知識と食に関する安全・危険判断

食知識の正答数、誤答数及び不明数と、安全判断についての数量化 類による成分1（値が大きいほど安全判断が多いことを示す）及び成分2並びに危険判断についての数量化 類による成分1（値が大きいほど危険判断が多いことを示す）及び成分2との相関係数を算出した。

表12 食に関する知識と食に対する安全・危険判断との関係

	正答数	誤答数	不明数	安全判断の 多さ	安全判断 成分2	危険判断の 多さ	危険判断 成分2
食知識正答数		(942)	(942)	(937)	(937)	(942)	(942)
食知識誤答数	-.19 **		(942)	(937)	(937)	(942)	(942)
食知識不明数	-.71 **	-.53 **		(937)	(937)	(942)	(942)
安全判断の多さ (成分1)	.11 **	-.06	-.04		(939)	(939)	(939)
安全判断成分2	.00	-.13 **	.10 **	.00		(939)	(939)
危険判断の多さ (成分1)	.06	.14 **	-.15 **	-.24 **	-.18 **		(944)
危険判断成分2	.01	-.11 **	.06	.08	.40 **	.00	

**p<.01、*p<.05 ()はNを示す。

食に関して正しい知識を有している層ほど、安全判断が多かった。ただし正しい知識と、危険判断との間には関係が認められなかった。

食に関して誤った知識を有している層ほど、「自然的なもの」を安全と、「人工的なもの」を危険と判断していた。

食に関してあいまいな知識（不明）を有している層ほど、「人工的なもの」を安全とっており、また危険判断が少なかった。

食に関する知識と食に対する安心・不安感情

食知識の正答数、誤答数及び不明数と、「科学技術による食品への不安感情」及び「自然系食品への安心感情」との相関係数を算出した。

表13 食に関する知識と食に対する安心・不安感情の関係

	正答数	誤答数	不明数	科学技術による食品 への不安感情	自然系食品へ の安心感情
正答数		(942)	(942)	(925)	(927)
誤答数	-.19 **		(942)	(925)	(927)
不明数	-.71 **	-.53 **		(925)	(927)
科学技術による食品への不安感情	.03	.17 **	-.14 **		(916)
自然系食品への安心感情	-.17 **	.20 **	.01	.20 **	

**p<.01 ()はNを示す。

食に関する誤った知識が多い層ほど、「自然系食品への安心感情」と「科学技術による食品への不安感情」の両方が高かった。したがって「科学技術による食品への不安感情」もまた、科学的に検証された安全性・危険性に基づかない感情であると考えられる。

食に関するあいまいな知識が多い層ほど、「科学技術による食品への不安感情」が低かった。あいまいな知識が多い層は、食の安全性や危険性についてあまり深く考えずに、漠然とした安心感を抱いていると考えられる。

3. 食に関する信頼

食に関する事業者等への信頼

食品の安全性に関する取組みについて、各種事業者等がどのくらい信頼されているかを4件法で質問し、その結果について因子分析を実施した。

表14 事業者等への信頼についての因子分析結果(主成分バリマックス法)

	国内事業者・ 行政への信頼	海外事業者 への信頼	尺度得点の 平均値
7 大手スーパー	.77	.19	2.44
8 生協(生活協同組合)	.77	.00	2.90
4 国内の食品メーカー	.70	.32	2.55
2 国内の農家・生産者	.58	.24	2.88
1 政府(行政)	.48	.16	2.55
5 海外の食品メーカー	.24	.85	1.88
3 海外の農家・生産者	.14	.84	1.91
6 食品輸入業者	.23	.79	1.73
負荷量の2乗和	2.38	2.28	
回転後の寄与率(%)	29.70	28.47	
α係数	.72	.81	
尺度平均値	2.66	1.84	

現代日本における食品の安全性に関する事業者等への信頼として、「国内事業者・行政への信頼」及び「海外事業者への信頼」が抽出された。

各因子を尺度得点化し平均値を算出したところ、「国内事業者・行政への信頼」は高く、「海外事業者への信頼」が低かった。国内の事業者の中でも特に「生協」及び「国

内の農家・生産者」への信頼が高かった。

デモグラフィック要因との関連では、20代以下の層は、国内事業者・行政、海外事業者のいずれに対する信頼も高かった。

食に関する事業者等への信頼と食に関する安全・危険判断

「国内事業者・行政への信頼」及び「海外事業者への信頼」と、安全判断についての数量化 類による成分1（値が大きいほど安全判断が多いことを示す）及び成分2、並びに危険判断についての数量化 類による成分1（値が大きいほど危険判断が多いことを示す）及び成分2との相関係数を算出した。

表15 食に関する事業者等への信頼と食に関する安全判断・危険判断との関係

	国内事業者 行政信頼	海外事業者 信頼	安全判断の 多さ	安全判断 成分2	危険判断の 多さ	危険判断 成分2
国内事業者・行政への信頼		(887)	(898)	(898)	(902)	(902)
海外事業者への信頼	.47 **		(899)	(899)	(902)	(902)
安全判断の多さ(成分1)	.22 **	.24 **		(939)	(939)	(939)
安全判断成分2	-.08 *	.00	.00		(939)	(939)
危険判断の多さ(成分1)	-.19 **	-.26 **	-.24 **	-.18 **		(944)
危険判断成分2	-.12 **	-.03	.08 *	.40 **	.00	

**p<.01、*p<.05 ()はNを示す。

「国内事業者・行政への信頼」が高い層ほど、また「海外事業者への信頼」が高い層ほど、安全判断が多く、危険判断が少なかった。

また「国内事業者・行政への信頼」が高い層ほど、「自然的なもの」を安全と、「人工的なもの」を危険と判断していた。

食に関する事業者等への信頼と食に対する安心・不安感情

「国内事業者・行政への信頼」及び「海外事業者への信頼」と、「科学技術による食品への不安感情」及び「自然系食品への安心感情」との相関係数を算出した。

表16 食に関する事業者等への信頼と食に対する安心・不安感情との関係

	国内事業者 行政信頼	海外事業者 信頼	科学技術 食品不安	自然系食品 安心
国内事業者・行政への信頼		(887)	(887)	(889)
海外事業者への信頼	.47 **		(888)	(890)
科学技術による食品への不安感情	-.04	-.22 **		(916)
自然系食品への安心感情	.28 **	.16 **	.20 **	

**p<.01 ()はNを示す。

「国内事業者・行政への信頼」が高い層ほど、「自然系食品への安心感情」が高かった。また「海外事業者への信頼」が高い層ほど、「科学技術による食品への不安感情」が低く、「自然系食品への安心感情」が高かった。

4. 食に対する安心・不安感情の規定因

食に対する安心・不安感情を規定する要因の全体像を検討するため、以下のとおり変数を置いて、パス解析（重回帰分析は変数増加法による）を実施した。

（第1水準）

- ・ 食知識の正答数、誤答数及び不明数
- ・ 使用する情報源の少なさ（使用する情報源についての数量化 類による成分1）
- ・ 信頼する情報源の多さ（信頼する情報源についての数量化 類による成分1）

2 - で示した使用情報源・信頼情報源を合わせての数量化 類ではなく、使用情報源、信頼情報源のそれぞれについて数量化 類を実施した結果による成分を使用している。

（第2水準）

- ・ 安全判断の多さ（安全判断についての数量化 類による成分1）
- ・ 危険判断の多さ（危険判断についての数量化 類による成分1）
- ・ 国内事業者・行政への信頼
- ・ 海外事業者への信頼

（第3水準）

- ・ 科学技術による食品への不安感情
- ・ 自然系食品への安心感情

図6 「科学技術による食品への不安感情」の規定因

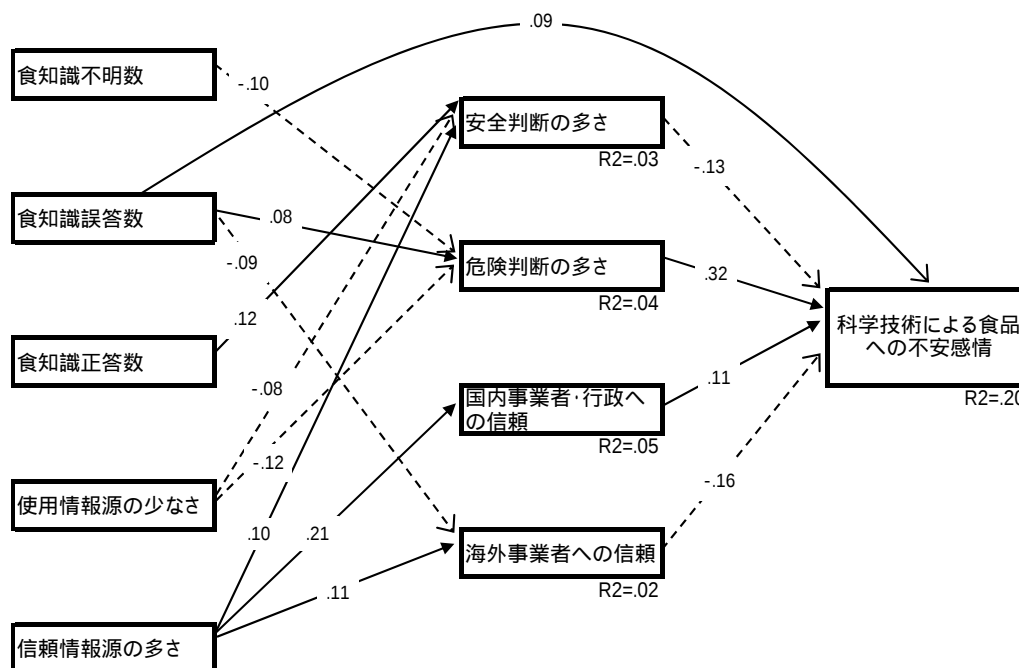


図7 「自然系食品への安心感情」の規定因

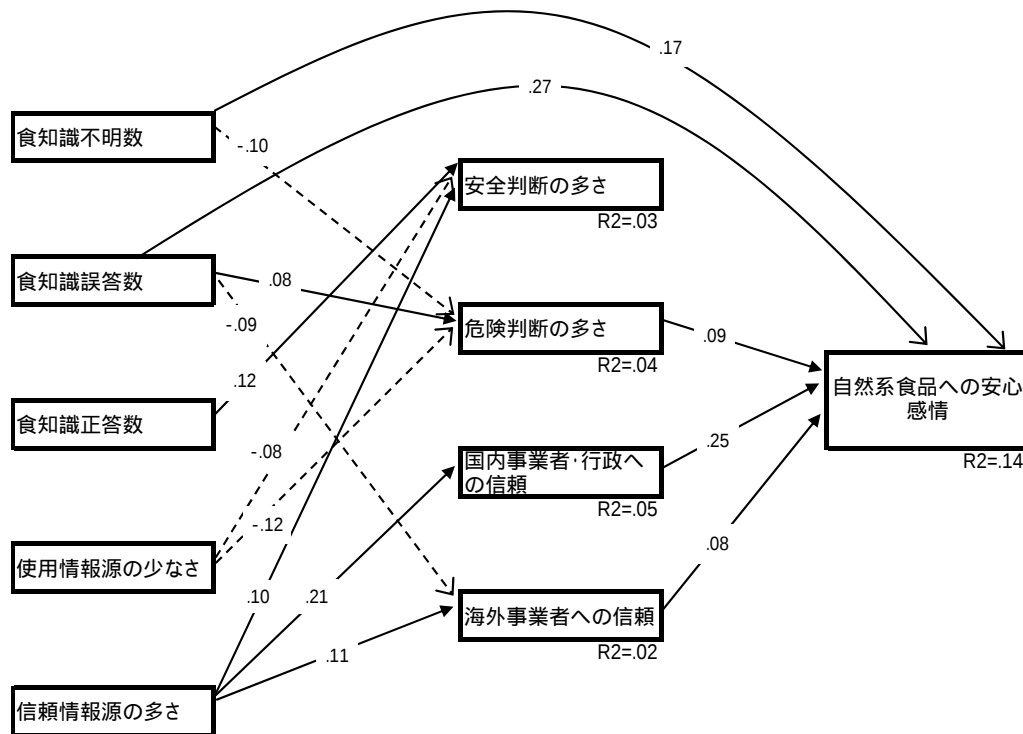


図6、7とも、 β 係数が正の場合は実線、負の場合は破線の矢印で示している。

食に関する正しい知識は、「科学技術による食品への不安感情」を直接的に低めることはできず、安全判断を高めることを通じて、間接的にしかこの不安感情を低めることができなかった。

「科学技術による食品への不安感情」、「自然系食品への安心感情」とも、食に関する誤った知識により高められており、科学的な安全・危険に符合する正しい知識に基づく感情とはいえないことが確認されたと考えられる。

使用情報源の多さは、危険判断を媒介として「科学技術による食品への不安感情」を高めていた。無批判に様々な情報源を使用する態度は、必ずしも危険判断を減らすことにはつながらないと考えられる。

「海外事業者への信頼」は現代日本では低いですが、この信頼は、「科学技術による食品への不安感情」を低めていた。したがって、食に関する不安の低減・解消には、食に関する知識だけでなく、供給者等への「信頼」が関与していると考えられる。

信頼情報源の多さは、「国内事業者・行政への信頼」や「海外事業者への信頼」も高めており、情報源としての信頼と、供給事業者等としての信頼が、密接に関連していると考えられる。

5. 食品の購買行動

食品の購買行動の実態

食品の購買行動に関する複数の意見について、どの程度あてはまるかを 4 件法で質問し、その結果に対して因子分析を行なった。

表17 食品の購買行動に関する因子分析結果(主成分分析/バリマックス法)

項目	自然・安全・健康志向	ブランド・味志向	鮮度・清潔志向	国産・地元志向	手軽さ・見た目・値段志向	尺度得点の平均値
食品は、「自然食品」店で買うことが多い	.80	.07	-.06	.06	.04	1.84
野菜は、「有機栽培」や「無農薬」のものを買うようにしている	.78	.09	.12	.26	-.06	2.39
食品を買うときは、その食品の安全性に関する情報を集めてから買う	.68	.32	.10	.07	-.02	2.25
食品は、添加物が少ないものを買っている	.61	.14	.39	.23	-.25	3.09
食品は、体によい成分が含まれているなど、健康によいものを選ぶ	.55	.16	.31	.21	.10	2.91
食品は、表示で安全性が確認できるものを選ぶ	.52	.36	.34	.15	-.08	3.16
食品は、ブランドにこだわって選ぶ	.14	.70	-.17	.08	.12	2.16
食品は、信頼できるメーカーのものを選んでい	.30	.69	.18	.19	-.01	2.99
食品は、信用できるお店で購入する	.22	.62	.37	.16	-.10	3.24
食品は、味にこだわって選ぶ	.07	.62	.27	-.11	-.01	3.35
生鮮食品は、自分の目で、鮮度などを確認してから買う	.11	.26	.67	.06	-.08	3.66
食品を買うときは、賞味期限や消費期限を確認している	.18	-.04	.66	.05	.09	3.73
生鮮食料品は、清潔なお店で買う	.12	.35	.55	.24	.00	3.61
食品は、国産の製品を選ぶ	.19	.12	.24	.81	-.03	3.07
食品は、地元の製品を選ぶ	.28	.04	.05	.80	.04	2.57
食品は、調理しやすいなど、手間のかからなさ、使いやすさで選ぶ	-.06	.03	.07	.10	.80	2.45
食品は、容器や包装のデザインが気に入ったものを選ぶ	.14	.23	-.37	.06	.63	1.65
食品は、値段が安いものを選ぶ	-.12	-.21	.17	-.33	.57	2.78
負荷量の2乗和	5.45	1.58	1.46	1.19	1.02	
回転後の寄与率(%)	16.86	12.86	11.66	9.79	8.28	
α係数	.84	.70	.59	.73	.42	
尺度平均値	2.60	2.93	3.66	2.82	2.29	

現代日本における食品の購買行動として、「自然・安全・健康志向」、「ブランド・味志向」及び「国産・地元志向」が抽出された。（「鮮度・清潔志向」及び「手軽さ・見た目・値段志向」については、十分な信頼性が確認されなかった）。

3 因子を尺度得点化し平均値を算出したところ、現代日本では、「自然・安全・健康志向」、「ブランド・味志向」及び「国産・地元志向」のいずれも高かった。

これら 3 尺度相互の相関係数を算出した。

表18 食品の購買行動相互の関係

	自然・安全・健康志向	ブランド・味志向	国産・地元志向
自然・安全・健康志向		(.891)	(.905)
ブランド・味志向	.53 **		(.915)
国産・地元志向	.50 **	.32 **	

**p<.01 ()はNを示す。

これら 3 尺度は互いに強く関連していた。

デモグラフィック要因との関連では、「自然・安全・健康志向」、「ブランド・味志向」及び「国産・地元志向」とも、女性で高く、また年代が高い層ほど、所属階層意識の高い層ほど高い傾向があった。

食品の購買行動の規定因

「自然・安全・健康志向」、「ブランド・味志向」及び「国産・地元志向」を目的変数、以下の各変数を説明変数とした重回帰分析（変数増加法による）を実施した。

- ・ 安全判断の多さ（安全判断についての数量化 類による成分 1）
- ・ 危険判断の多さ（危険判断についての数量化 類による成分 1）
- ・ 科学技術による食品への不安感情
- ・ 自然系食品への安心感情
- ・ 食知識の正答数、誤答数、不明数
- ・ 使用する情報源の少なさ（使用する情報源についての数量化 類による成分 1）
- ・ 信頼する情報源の多さ（信頼する情報源についての数量化 類による成分 1）

図8 「自然・安全・健康志向」の規定因

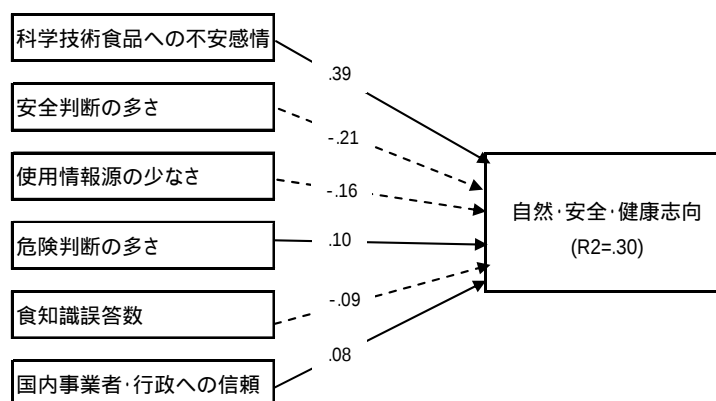


図9 「ブランド・味志向」の規定因

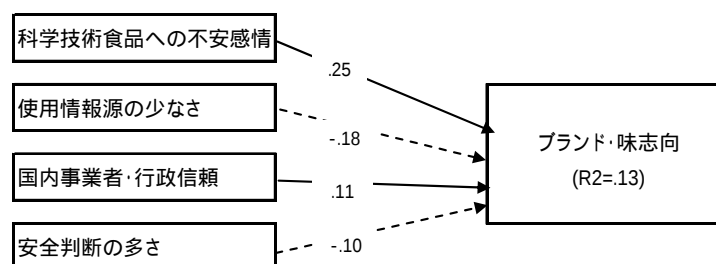


図10 「国産・地元志向」の規定因

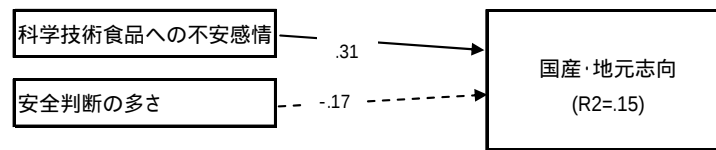


図 8、9、10 とも、 β 係数が正の場合は実線、負の場合は破線の矢印で示している。

「自然・安全・健康志向」、「ブランド・味志向」、「国産・地元志向」のいずれも、「科学技術による食品への不安感情」により、最も強く高められ、また、安全判断の多さにより低められていた。