

Title	食の機能化に対する公衆の思考・行為フレームワークに関する実証的分析：フォーカスグループインタビュー調査結果を中心に
Author(s)	上野，伸子
Citation	年次学術大会講演要旨集，25：444-447
Issue Date	2010-10-09
Type	Conference Paper
Text version	publisher
URL	http://hdl.handle.net/10119/9334
Rights	本著作物は研究・技術計画学会の許可のもとに掲載するものです。This material is posted here with permission of the Japan Society for Science Policy and Research Management.
Description	一般講演要旨

2 C 0 5

食の機能化に対する公衆の思考・行為フレームワークに関する実証的分析 ～フォーカスグループインタビュー調査結果を中心に～

○上野伸子（東京大学大学院総合文化研究科）

1. 背景

生活習慣病が社会問題化した 1970 年代後半より、日常の食事に栄養を過不足なく取ること、すなわち「栄養バランス」が重視されるようになった。1985 年には、厚生省から、「健康づくりのための食生活指針」が発表され、「自分の健康は自分で守る」という自覚を持って食生活を改善することを前提として、食生活は国に管理されるようになった。(山尾, 2004)。その後 2000 年に新「食生活指針」、2005 年には食事バランスガイドが発表され、国のこのような管理は食育という政策のもとに今日なお継続している。

他方、研究機関による「食の生体調節機能」に関する研究開発や、企業による「食の健康メリットを強調する商品開発」もまた推進されている。食の生体調節機能に関する研究は、1984 年にスタートされた文部科学省の特定研究を発端とし、食品には栄養機能（一次機能）の他に、味覚の二次機能、そして身体の調子を整える三次機能があるという概念付けが行われた。そして、三次機能を有する食品が「機能性食品」と定義された。それ以後も特定研究は継続され、1987 年頃には、機能性食品をうたう様々な健康食品や自然食品が提供されるようになった。1991 年には、一般の人々が混乱なく優良な機能性食品を選択することのできるよう、科学的に評価された食品のみを許認可する特定保健用食品の制度が施行された。こうして 1984 年以降、生体に対し積極的かつ動的に働くものとしての食品観が、研究者のみならず一般的にも広く採用され提唱されていくことになった(柄本, 2004)。

このような食生活における現代的な健康管理や食の生体調節機能の概念が普及する一方で、日本には古くから食と健康に関する伝承や、東洋医学の食材を生薬と捉える科学観がある。では、このような食品観や科学観は公衆にどのような影響を与えているのだろうか。公衆の食品観、態度はいかなるもので、どのような科学的知識を重視し、その知識に関する情報にどのようにアプローチするのだろうか。本研究は、このような現代の公衆の食を科学する思考・行為のフレームワークを明らかにすることを目的としている。

2. 本研究の方法

本研究は、公衆の食全般の価値観、態度を分析するために、第一に、全国の 2000 人を対象とした Web モニターアンケート調査を実施した¹。このアンケート調査では、先行研究や関連文献から得られた調査項目を設定して、公衆の食に対する意識を測った。次に、アンケート結果から得られた特徴的な 3 つのセグメントグループに相当する人々を集めて、グループインタビューを実施した²。3 つのセグメントグループとは、①手作りを志向する人、②加工食品を志向する人、③サプリメントを積極的に取り入れる人の 3 つのグループである。この 3 つのセグメントを採用した理由は、今日的な食生活の課題として、食に対する関心の薄れ、個食、料理を面倒くさいこととしがちな作り手の意識があげられるためで(岩村, 2003, 山尾, 2004)、アンケート結果においても、手作りを志向する人と、そうでない加工食品を志向する人とで、食に対する価値観の違いがあった。例えば、「手作りを志向する人」は、日本文化や季節感、家族との繋がりを重視し、「加工食品を志向する人」は嗜好の意識が高く、健康や季節感の意識は低い傾向が示唆され、更に「サプリメントを積極的に取り入れる人」は健康やアンチエイジング、美容、病気を重視していることが示唆された(上野, 2008)。したがって、この 3 セグメントのグループでインタビューを行うことで、公衆の食を科学する思考・行為のフレームワークを、多様なフレームから詳細に分析することが可能とな

¹ アンケート調査は 2008 年 6 月 24 日～7 月 2 日に民間の Web モニターを活用して実施した。

² グループインタビュー参加者のリクルーティングは、2008 年 8 月 21 日～30 日の期間に民間の Web モニターを活用して行った。グループインタビューは、2008 年 8 月 31 日、9 月 7 日、9 月 13 日の 3 日間に実施した。1 回 6 名を対象とし、1 グループにつき 2 回開催した。

ると考えた。

4. 結果

グループインタビューで得られた参加者の言説を、(1)食への態度、(2) 食の科学的な捉え方、(3) 信頼する情報源と情報アプローチ、(4) 食の先端研究開発に関する見方、の観点から分析した。

(1)食への態度

総じて健康に対する意識は高いが、手作り志向の人は、健康と同等に、おいしいものへのこだわりや時間をかけてゆっくり食 べるといった食事を楽しむことを重視している。加工食品志向の人は、健康よりも嗜好を重視し、食べやすく早くておいしい物を好む傾向にある。他方、サプリメント志向の人は、食べ物が身体をつくるという意識が高く、健康を重視している。

(2)食の科学的な捉え方

食をどのように科学的に捉えるかを尋ねると、3 グループとも共通して、参加者は食と健康をどのように考えるか、とりわけサプリメントを摂取するかどうか、身体の調子を整える成分(以下、生体調節三次機能成分)をどのように捉えているかを自発的に話し始めた。手作り志向の人は、サプリメントを批判的に語る人が多く、生体調節三次機能成分をサプリメントからではなく食べ物から摂ろうとする傾向がみられた。栄養ドリンクなどを飲む場合には、まず飲んでみて効果を実感できたとき、それも調子の悪いときだけに取り入れるという。また、食材の味の濃さに関して季節による違いを指摘する人もいた。

他方、サプリメント志向の人は、生体調節三次機能のあるキノコやニンジン、トマトといった食材、あるいは健康食品、栄養成分が健康維持や病気治療に効果をもたらすと捉え、日常の食事にそれらを積極的に取り入れていた。また、全ての病気は栄養不足が原因であり、食べ物から栄養を摂るだけでは不十分であるため、サプリメントで補足するという考え方をもっていた。また、サプリメントを日常の食事の前後に欠かさず摂っているが、食事とは捉えず、薬とも捉えていない。食事とは全く別のものであって、これを飲むとこうなるという前提のもとに、特に効果を実感しているわけでもなく、毎日の習慣、生活の一部になっているのだという。

加工食品志向の人は、食品のおいしさを重視するため、味のないサプリメントを摂らない。生体調節三次機能成分よりも嗜好を重視する傾向があった。

(3)信頼する情報源と情報アプローチ

3 グループとも、テレビや新聞から知った情報をそのまま受け入れるのではなく、気になる情報についてインターネットで検索して調べて、自分の評価のもとに納得した情報だけを受け入れるという意見が多かった。メディア情報に対する信頼は低かった。信頼する情報源は、自分の体の専門家、例えば、両親、母親、配偶者、ホームドクターといった身近な人や、専門書、中学校時代に家庭科で習ったことがあげられた。手作り志向の人は信頼する情報源について身近な人をあげる傾向にあったが、3 グループごとの差異は明確にはみられなかった。

情報収集した情報の評価については、「研究者が一番正しいこと、真実を言っている可能性が高い」、「科学知識は時の経過とともに更新されるもので、専門家といっても信頼できるとは限らない」、「国の機関で大勢の人で検討した結果は妥当」、「長い時間語り継がれてきたことは正しい」、「自分で経験、実験して効果あれば取り入れる」といった様々な意見があげられた。3 グループでは、手作り志向の人は自分の身体での効果を実感することを評価の基本としているが、他グループの人は自分の身体効果は気にせずに頭の中での納得で評価しているという点に差異があった。また、科学知識の妥当性について客観的に語る人は四年生大学卒以上、男性に多い傾向がみられた。

(4)食の先端研究開発について

食の先端研究開発について、まず花粉症緩和米を例にあげ、医薬品とされる食品をどのように捉えるか尋ねた。手作り志向の人は米食を好み、味にこだわりをもつ傾向にあった。このため、「花粉症の症状があるとしても、米以外の他の食品でないと困る」、また、「家族の中で花粉症の人が1人の場合、その人だけのために花粉症緩和米を炊くのは面倒で、米ではなく従来の花粉症の薬でよい」という意見も出された。

花粉症緩和米について、研究開発に遺伝子組換え技術が用いられていることを知らせていなかったにもかかわらず、いずれのグループの参加者からも、遺伝子組換え技術との関連性についての質問が出た。参加者は遺伝子組換え技術が用いられていることを知ると、「科学的には問題なくても、安心できない」、「本当に安全かどうかは 100 年くらいたないと分からない」といった総じて否定的な意見を述べた。しかし、中には、花粉症の症状緩和に効果がもたらされるのであれば、ニーズのある人には有効であろうという意見もあった。ただ一人、環境科学を専攻する大学生は、遺伝子組換え農作物を品種改良と同等に捉え、遺伝子組換え農作物に対して肯定的な意見を述べていた。

次に、特定保健用食品についてどのように捉えるかを尋ねた。参加者は、効果を得るためには継続して摂取しなければならないことや値段が高いことを積極的に摂らない理由としてあげていた。50 歳以上、4 年生大学卒の男性数人が、トクホのウーロン茶について、国に認可されていることで新たなビジネスになっていることを問題とし、同じ効能であればトクホではないウーロン茶を複数本飲めばよいという意見を述べていた。

5. 考察

本研究においては、公衆は健康食品や生体調節三次機能成分の科学的な知識に基づいて食を科学的に捉える傾向のあることが示唆された。食材の生体調節三次機能を重視する言説も多く、東洋医学的な食材を生薬として捉える科学観の影響もあるかもしれないが、本研究においては、そのことを暗示するような言説はなかった。むしろ健康食品、サプリメントの生体調節三次機能成分に関する科学的知識に関連する言説が多く、近年の機能性食品の研究開発や企業の宣伝広告、メディアの健康情報からの影響を強く受けているものと考えられる。

このような公衆の食の科学的な捉え方、すなわち食の科学的思考を分析するために、本研究においては、3 つのセグメントでグループ分けをして公衆の言説を収集、その内容をグループごとに分析したが、実はこの 3 グループそれぞれのサンプルに占める割合は同じではない。参加者募集時点の 3 グループの割合は、参加希望者 3,360 人中、食事は手作りの料理にこだわる人は 77.6%、加工食品を食事に取り入れることが多い人は 4.5%、食事にサプリメントを摂るのが習慣である人は 17.9%と、手作り料理を志向する人の割合が圧倒的に高かった。本研究のアンケート結果においても、複数回答であるが、「食事は手作りの料理にこだわる (42.3%)」、「カップラーメンなどドインスタント食品を食べることが多い (8.2%)」、「食事にサプリメントをプラスするのが習慣である (12.0%)」と、手作りの料理を志向する回答が高かった。したがって、グループごとの結果の違いについては、このようなグループごとのサンプルに占める割合の違いについて考慮する必要があるだろう。

日本人の大勢であろう手作り志向の人は、健康食品や生体調節三次機能成分の科学的知識に基づいて食を科学的に捉える傾向はあるが、健康食品に対しては総じて批判的な態度を示していた。健康食品を受容するには、情報収集するだけでなく、必ず自分の身体で効果を確認して、効果があったものだけを食生活に取り入れるプロセスを踏む。他のグループの人は、関心のあるものをインターネットや書籍で調べても、頭の中だけで納得して自分の身体での効果を実感しないまま受け入れていた。殊にサプリメント志向の人は、サプリメントを摂ることは習慣、生活の一部であって、自分の身体での効果が実感できなくても、健康でいられるという気持ちがその行為を支えている。すなわち、日本人の多くは、食と健康に関する情報を理解するだけではなく、自分の身体を使ってその効果を確認、その結果をもとに判断するという評価プロセスをもっているといえるのではないか。他方、少数派ではあるけれども、サプリメントや加工食品を志向する人は、情報を自分なりに精査しているものの、その情報の理解、納得で判断する評価プロセスをもっているものと考えられる。このプロセスは PUS(公衆の科学理解)においては、文脈モデルとして説明されている。知識を受け取るとは、教科書的知識をそのまま受け取り、その種の知識の有無を問われる問いに正答できる知識を身につけることではなく、それらを日常の文脈のなかで位置づけ、自らのまわりの状況に役立つ形で蓄積することである(藤垣, 2008)。公衆の食と健康に関する知識の受容のプロセスは、まさに公衆の文脈モデルであるといえる。

他方、遺伝子組換え技術の食品への応用については、3 つのグループごとの差はなく、否定的な意見があげられた。これらの言説の中には、根拠とする科学的な知識はみられず、「安心できない」、「信用できない」といった感情的な言葉が散見された。科学技術の進歩からつくりだされた食品で、健康食品は安心して信用できて、遺伝子組換え食品は安心、信用できないという違いがなぜ生まれるのだろうか。今後、この

点についても研究課題として検討していきたいと考えている。

以上、本研究は、公衆の食を科学する思考・行為のフレームワークを、グループインタビューの、手作り志向の人、加工食品志向の人、サプリメント志向の人のフレームを通してその言説を分析考察した。

本研究のグループインタビュー調査は、浦上食品・食文化振興財団の平成 19 年度採択「食の機能化に対する一般の人々の価値意識に関する実証的研究」（代表：上野伸子）の助成を受けて実施された。

参考文献

- 岩村暢子, 2003:『変わる家族変わる食卓 真実に破壊されるマーケティング常識』, 勁草書房
- 上野伸子, 2009: 食の機能化に対する消費者の価値意識に関する実証的研究, 浦上財団研究報告書, Vol.17
- 上野伸子, 2009: 日本人の食の科学的思考～食の機能化に対する価値意識に関する実証的分析, 科学技術社会論学会 第 8 回年次研究大会 (早稲田大学)
- 上野伸子, 2008: 日本人の食の科学的思考～食と医の境界意識を探る, 研究・技術計画学会 第 23 回年次学術大会一般講演 (東京大学生産技術研究所)
- 上野伸子, 2009: 消費者の食生活における健康維持とアンチエイジングの位置づけ, 技術と経済, 11 月号
- 柄本三代子, 2004: 機能性食品ターミノロジーによるリスク生産, 科学技術社会論研究 第 3 号
- 柄本三代子, 2002:『健康の語られ方』 青弓社
- 未来工学研究所, 2006:「先進国における健康食品に関する安全性評価のための調査報告書」内閣府食品安全委員会食品安全確保総合調査
- 藤垣裕子, 2008「第 5 章 PUS 論」, 藤垣裕子・廣野喜幸編,『科学コミュニケーション論』, 東京大学出版会, p93-124
- 伏木亨, 2005,『人間は脳で食べている』ちくま書房
- 山尾美香, 2004:『きょうも料理』, 原書房