

消費者と製造者が非常食に対して、重視することとは何か

抄 録

本研究では、消費者が非常食を購入する際、何を重視しているのか、という問いに対し、より大人数で幅広い世代の意見を探るために2つの文献を用いた。一方非常食を製造する会社は何を重視しているのか、という問いに対してはアンケート調査に非常食を製造する11社に協力してもらった。その結果、両者ともに非常食に対し食べ慣れた味であることと保存期間の長さを重視していることがわかった。

キーワード：非常食、食べ慣れ、保存期間

1. はじめに

1.1 研究動機

近い将来、南海トラフ沿いに巨大地震が発生し、私が住む大阪市では震度6弱が観測されることが予想されている。約296万人が暮らす大阪市では令和5年4月1日時点で1,135,146食のアルファ化米、591,900食のビスケット、93,200食の高齢者用の粥が備蓄されている。これは南海トラフ巨大地震の発生時に避難所生活をするであろう約53万人の3日分の食料である。もし予想より避難者数が増えれば、市は対応できない。また、栄養面でも炭水化物ばかりで、避難所に避難をしたとしても十分な栄養を取ることができない。避難所における備蓄が不十分な行政に頼り切るのではなく、各家庭で非常食の備蓄を行うことが非常に重要であり、自助にもつながる。政府は各家庭で一人あたり一週間分の水と食料を備蓄することを勧めている。このように、非常食の購入の必要性が高まる中で、それらを購入するときに、多くの消費者や非常食の製造者が何を重視しているのか知ること、非常食を買う前の人が自分なりの非常食の評価基準を持ち、何を購入して良いのか判断することに役立つと考えた。

備蓄食品の区分は中沢（2012）の論文の中で行われているが、調理性によって非常食がランク付けされている。非常食の優劣は調理性だけでは判断が出来ないと考え、消費者は何をもとに非常食の商品を比較し購入に至っているのか、また、製造者は何を重視して非常食を製造しているのかを知りたいと思った。

1.2 研究目的

非常食購入希望者が各々に適した備蓄食品を見つけるために、どのような観点から商品进行评估すべきなのかを調査する。非常食の消費者と生産者が非常食に対し重視することに違いはあるのかを調べる。

2. 研究方法

2.1 文献調査

非常食の条件は、長期保存に耐える、調理に手間がかからない、持ち運びに便利、栄養価が高く腹持ちが良いことである（国立健康・栄養調査研究所、2001）。非常食とはこのような機能を備えた食品を表す言葉であると定義する。

段谷ら（2016）は都内のA女子大学の297人（二人白紙のため295人）を対象としてアンケート調査を行った。備蓄すべきだと思う食品を尋ねる質問と、その選択理由を尋ねる質問があった。それらの質問に対する回答に含まれる言葉の共起関係を計量データ分析ソフトKHcoderで調べたものが図1である。言葉と言葉をつなぐ直線が太いほうがより関連性が強いといえる。この図の作成は段谷らによって行われた。

独立行政法人国民生活センターは災害に備えた備蓄に関する実態調査（2020）で全国の20～60歳代（各年代600名、平均年齢44.8歳）の3000人（男性、女性各1500人）を対象として備蓄している食品をインターネットを使用して尋ねた。その集計結果が図2である。

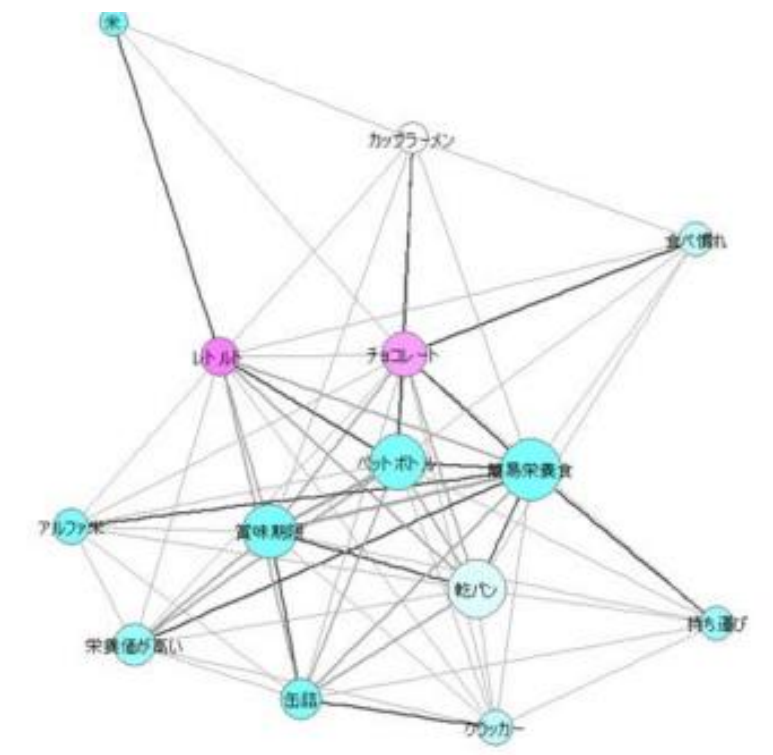


図1

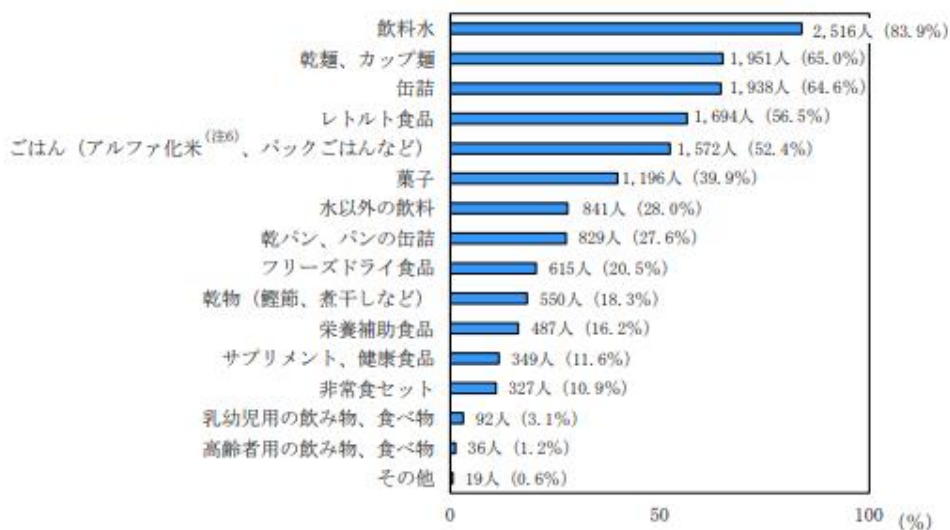


図2

より多くの方がなぜその非常食を備蓄しているのかを知るために、図1と2を照らし合わせ、備蓄されている食品と、その備蓄理由に関連する言葉を調べる。私は非常食についてのみ調べているため、「飲み物」や「ペットボトル」といった飲料に関する資料の分析は行わなかった。

2.2 アンケート調査

このアンケートの目的は、非常食または缶詰食品を製造する会社が何を重視して非常食の製造をしているのかを知り、消費者と生産者の間で考え方に差異はあるのか調べることである。非常食または缶詰食品を製造する食品会社17社を対象にアンケートを行った。

全体として、食事における商品の位置づけ(主食・主菜・副菜・菓子)と保存方法(レトルト・缶づめ)で特定の分野のみを選ぶなど偏りが生じないように対象の会社の商品を1つ指定し、それについて質問をした。質問内容は、以下の2つである。一つ目は、「指定した非常食を開発・製造するとき何を重視しましたか (①とする)」である。二つ目は、「指定した商品の改善するところがありますか (②とする)」である。両方とも記述式で行い、複数個意見を挙げるのが可能であるとした。

3. 結果

3.1 文献調査

図1・2を照らし合わせ、両方に含まれる食品の中で、図2で選択された割合の高い食品から順に、その商品の備蓄した理由に関連する言葉を書き出した(表1)。太字の部分は、図1において太い線で結ばれた言葉で、食品と強い関連性を持つ言葉である。備蓄理由に関する言葉のそれぞれの数は、「食べ慣れ」が5つ、「賞味期限」と「栄養価が高い」がそれぞれ4つ、「持ち運び」が3つであった。

表1

非常食	備蓄理由に関連する言葉
カップ麺	「食べ慣れ」「賞味期限」
缶詰	「賞味期限」「 栄養価が高い 」
レトルトパウチ	「栄養価が高い」「食べ慣れ」
アルファ化米	「 賞味期限 」「 栄養価が高い 」
菓子(チョコレート)	「 食べ慣れ 」
乾パン	「持ち運び」「食べ慣れ」
簡易栄養食	「食べ慣れ」「 持ち運び 」「 栄養価が高い 」「 賞味期限 」

3.2 アンケート調査

アンケートを行った17社のうち、11社（アルファ食品、由比缶詰所、明治屋、吉野家、ハウス食品、井村屋、大塚製菓、ブルボン、杉田エース、越後製菓、アスト）から回答を得ることができた。

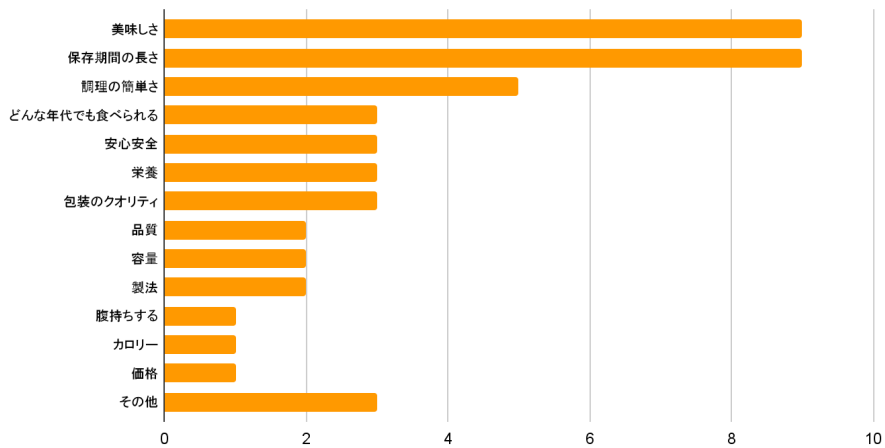


図3 重視すること（質問①）

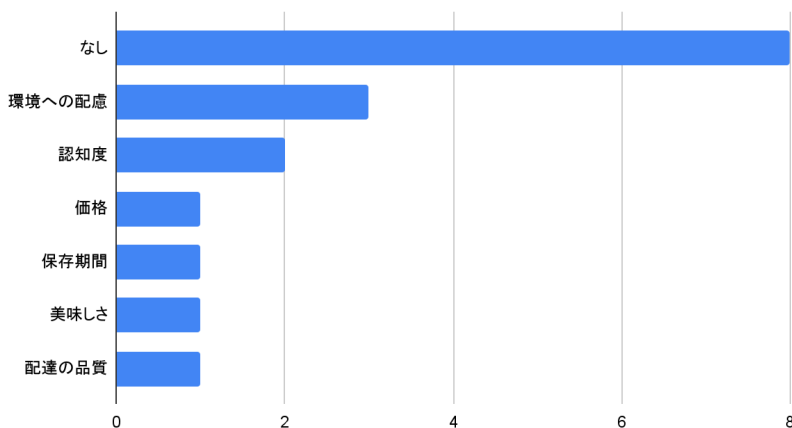


図4 非常食の改善点（質問②）

4. 考察

4.1 文献調査

表1から、全国の非常食の購入者は、非常食に対しそれらが食べ慣れた味であることや、賞味期限が長いこと、栄養価が高いことを特に重視していると考えられる。また、備蓄されている割合が高いカップ麺や缶詰、アルファ化米、レトルト食品の備蓄理由に関する言葉では、非常食が食べ慣れた味であること、賞味期限が長いこと、栄養価が高いことが強く関連していると考えられる。これは、非常食の条件としてあげられているものとも一致する。

4.2 アンケート調査

段谷ら（2016）は非常食のおいしさについて、以下のように述べている。

「普段食べ慣れたもの」「馴染みの味」が災害時の食事のキーワードであるが、災害時では、「おいしい」とは「普段食べ慣れた味」と表すことができる。つまり災害時は「おいしい」の定義に転換が起こり、「おいしい非常食」とは普段食べ慣れた味の食事となるのである。

この文献に基づいて考えると、非常食を製造する会社が重視する「おいしいと感じる味」とは、消費者にとっての「食べ慣れた味」であると解釈することができる。このことから、質問①に対する回答より、生産者が非常食に対し特に重視することは食べ慣れた味であること、保存期間が長いこと、調理がしやすいことであると考えられる。

また、質問②では自社の非常食または缶詰食品に改善点はないと回答する会社が多かった。しかし、百瀬（2004）によると、355世帯中102世帯（28.7%）が、市販非常食に対してコスト高を問題点として挙げた。このことから、非常食を製造する会社はもう少し消費者の意見を反映すべきであると考えられる。

5. 結論

非常食の消費者と製造者はともに、非常食に対し特に重視するのは、「食べ慣れた味」であることと「保存期間が長いこと」であるという共通した認識を持っていると考察した。違いが見られたのは、消費者は共通の2項目の他に栄養価の高さを、生産者は調理性を重視している点である。消費者の意見を調査するために女子大生を対象としたアンケートを使用したため、手軽に栄養補給できる食品を望む意見が少し影響したと考えられる。

6. 今後の課題

質問②に対する回答より私たち消費者が着目していなかった環境への配慮を課題だと認識する会社は複数存在することがわかった。消費者が商品の購入をするときには、どれくらいの廃棄物が出るかなど環境に対する意識を高めるべきであると考えた。

7. 参考文献

大阪市「大阪市における備蓄数量」

<https://www.city.osaka.lg.jp/kikikanrishitsu/cmsfiles/contents/0000388/388272/230401bitiku.pdf> (2023/7/30)

大阪市「推計人口・人口異動」

<https://www.city.osaka.lg.jp/toshikeikaku/page/0000541634.html>
(2023/7/30)

段谷憲ら (2016)「ローリングストック実現のための非常食研究」

http://swubizlab.jp/wp/wp-content/uploads/2017/03/2017_015.pdf?2017
(2023/7/30)

中沢孝ら (2012)「非常食から被災生活を支える災害食へ」

<https://www.nistep.go.jp/wp/wp-content/uploads/report25.pdf>
(2023/7/30)

百瀬いづみら (2004)「災害時の栄養管理—一般家庭における非常食の現状—」

<https://core.ac.uk/download/pdf/234823906.pdf> (2023/8/17)