

# 食の情報開示システムの構築 —IC タグ・レシピ端末のユーザー評価—

指導責任教員 北村 豊

中村 枝里 (200310901)

## 1. 背景と目的

近年、牛肉の BSE 汚染や農産物の残留農薬、食品の偽装表示・期限切れ等の問題が相次ぎ、農産物や食品に対する安全性や信頼性の確保が消費者から強く求められている。これらのニーズに応える試みのひとつとして、生産者や流通業者、行政が構築・強化するトレーサビリティ・システムが知られている。しかし多くのトレーサビリティ・システムではキーボードから ID 番号を入力する煩雑さが、消費者の利用を遠ざけている。そこで本研究では、レシピ情報と農産物の生産情報の閲覧が IC タグによる非接触認識により可能となる IC タグ・レシピ端末（以下、レシピ端末）を用いた「食の情報開示システム」に着目し、食料品販売店頭における消費者の評価を得ることで、より有効な食の情報開示システムを開発するための基礎資料を得る事を目的にしている。

## 2. 方法

### 2.1. レシピ端末とその情報コンテンツ(図 1)

情報コンテンツはいばらき農産物ネットカタログ (<http://ibrk.jp/>) に登録されているレシピ情報と青果物ネットカタログ SEICA (<http://seica.info/>) に登録されている農産物の生産情報である。レシピ情報は、レシピ写真を貼付した IC タグカード (SONY) を端末のリーダー (SONY, RC-S320)にかざすことにより、PC内蔵液晶パネル (SKR テクノロジー, PT-17P, 17 インチ) 上に表示さる。またレシピはレシートサイズで印刷され(スター精密社, TSP143U JP)、またタッチパネルでその主要食材の生産情報 (生産者の顔写真や栽培方法等) を簡単に閲覧できる。

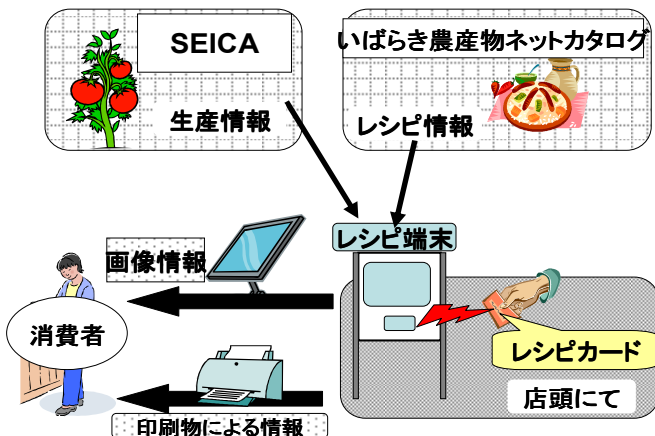


図 1. レシピ情報開示システムとキオスク端末の概略図

## 2.2 調査方法と項目

千葉県松戸市の伊勢丹松戸店 (2006 年 12 月 13~15 日)、茨城県つくば市のグランブルシェつくば店 (12 月 20~22 日) にレシピ端末を設置し、来店した消費者に対し、レシピ端末の操作とアンケート(A4用紙 1 枚、計 15 項目)を依頼した。調査項目は大きく分けて「①提供されるレシピとそのレシピ印刷物について」、「②提供される農産物の生産情報について」、「③レシピ端末と次回利用について」、「④回答者の属性」である。

## 3. 結果および考察

両店舗において回答者の年齢層は伊勢丹では 60 代 (45%) が、グランブルシェでは 30 代 (30%) がそれぞれ最も多かったが、レシピ端末の評価に関して明確な違いは認められなかった。例えば図 2 に示すように「次回もレシピ端末を利用したいか」の質問に対して「はい」が大半を占めた。しかし調査員のヒアリングによれば、どの年齢層も「時間があれば利用したい」との条件付きがほとんどであったことやシニア世代は若い世代に比べ健康志向が強いこと等が示された。これらの結果より示唆されたことをまとめると、1) 店頭設置する場合は、お買い得情報 (広告チラシ等) の開示も行うこと、2) レシピ端末を宣伝しその認知度を高めること、3) 店舗以外の設置利用も検討すること、例えば病院や高齢者施設等で食に関する安全情報や食事療法を可能にするレシピを提供する端末を開発すること、等が示される。今後は、若干指摘されたレシピ端末の画面上の文字表示の改良および設置場所や利用者層のニーズに合わせた情報コンテンツの改変が必要であると考えられる。

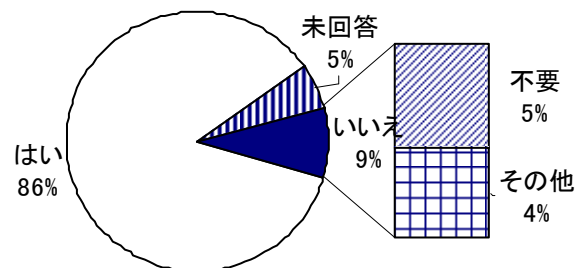


図 2. 質問：次回も端末を利用したいか？(n=149)