

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2010年6月24日

消費者の無添加志向に変化

— 腐敗・食中毒リスク低減効果を正しく伝える必要性 —

食品流通に関する調査研究を手がける近畿大学農学部・有路昌彦准教授（奈良県奈良市）および株式会社アミタ持続可能経済研究所（東京都千代田区、唐鎌真一代表取締役社長）、保存料メーカーの上野製薬株式会社（大阪府中央区、上野昌也代表取締役社長）の共同研究グループは、消費者アンケート調査を実施し、消費者の保存料無添加志向を低下させる情報提供方法を明らかにした。

【研究の概要】

「保存料は体に良くない」といった見方や食品への無添加志向が消費者の間で広く浸透している。元来、保存料は食品中の有害な細菌の増加を抑えるために開発・使用されてきたが、保存料不使用食品が増加する一方で、日持ちの短縮による食品廃棄の増大や冷蔵温度の低下による電力消費といった側面はあまり知られていない。

2003年の食品安全委員会の設立以降、科学的知見に立脚した食生活をはかるべく、様々なリスクコミュニケーションが展開されてきたが、保存料を含め化学物質に対する理解は依然として前進していないのが現状である。

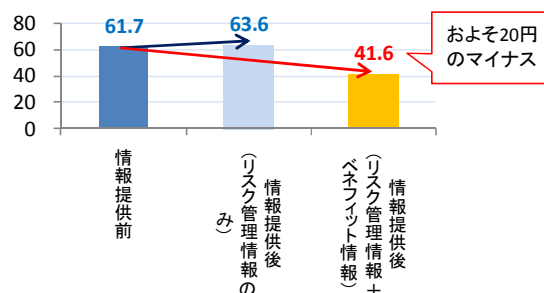
そこで、当研究グループは、消費者アンケート（東京都・大阪府在住400名対象）をもとに、保存料に関する情報の受け止め方について調査研究を行った。

その結果、**保存料が日持ちを改善し、食中毒リスクを低減するという情報を提供したところ、保存料不使用の価値はおおよそ20円低下**した。これは保存料の本来の機能を説明することで、消費者の無添加志向が弱まることを意味する。一方で、**保存料の安全性に関する情報提供だけでは、保存料不使用の価値は変化しなかった**。したがって、これまで行政や企業による「安全宣言」ではなく、保存料の役割について立ち戻った説明が消費者の理解を深めることを今回の調査結果は示唆している。

また、保存料に対する誤解のために、無添加食品に追加負担をしている消費者は少なくないと考えられる。今回のような情報提供が行われ、**誤解が解消されることで、日常の食品選択に幅が広がり、より豊かな食生活を享受することが可能**となる。

情報提供による保存料無添加志向の低下

縦軸はウイナーソーセージ100gあたりの保存料無添加志向を金額化したもの（円）を表す。保存料使用品と比べて、無添加品にどれだけ追加で支払うかという消費者の意思を金額で示している。



■ 本件に関するお問い合わせは下記までお願いします。

株式会社アミタ持続可能経済研究所

計量経済分析室 高原

Tel : 075-255-4526 Fax : 075-255-4527

■ 本プレスリリースは6月24日に下記記者クラブに配布しています。

- ・ 大阪商工記者会
- ・ 大阪科学工業記者クラブ
- ・ 農政記者クラブ
- ・ 化学工業記者会

■ 本プレスリリースについて、6月24日に大阪、6月25日に東京で記者説明会を実施いたします。

- ・ 大阪会場： 大阪商工会議所 会議室 403号 15:15～15:45
- ・ 東京会場： 東京商工会議所 401会議室 11:15～11:45

※ 本研究成果および関連の研究成果は下記学会で発表・報告しております。

- ・ 日本リスク研究学会 2009年度第22回年次大会（2009年11月28-29日、早稲田大学）
- ・ 日本農芸化学会 2010年度大会（2010年3月30日、東京大学）

以上