

### 1. 序論

近年、消費者が手にする食品の安全・安心が騒がれている。これらの騒ぎは BSE（牛海綿状脳症）による牛肉偽装やその他食品偽装、残留農薬などの問題が非常に多く発生してしまったためである。そのためこれまで以上に、消費者の食品に対する関心が非常に高まっている。

そこで、本研究では、消費者が求めている、食品の安全を十分納得した上で安心して購入するためには、どのような情報が求められ、どのような形で提供すればよいのかを研究する。そのために、消費者に対してアンケート調査し、その回答結果から、情報提供方法について検討する。

### 2. 研究方法

農林水産省が行ったアンケートにおける、回答項目を参考に、食品情報についての重要度、現在の提供方法、将来の提供方法についてアンケート調査を行った。その回答結果から、新たな情報提供方法について検討する。

### 3. アンケート結果

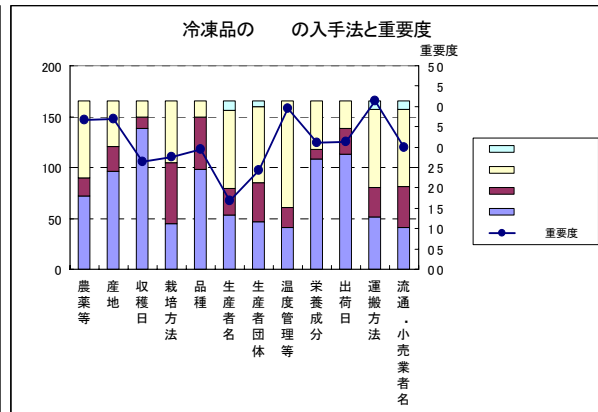
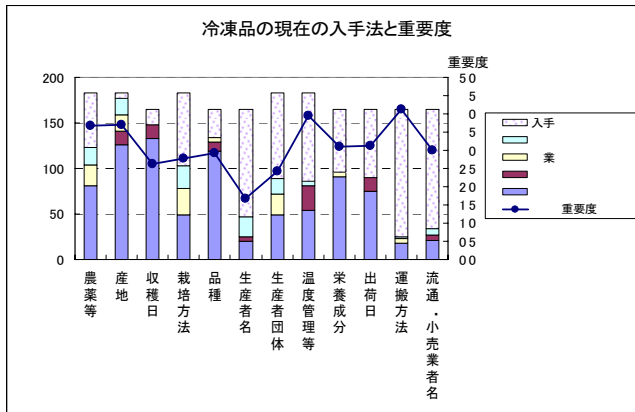


図1 冷凍品の現在の入手方法と重要度

図2 冷凍品の将来の入手方法と重要度

図1では、卸売や小売での商品の保存方法『温度管理等』と、出荷から卸売・小売店までの運搬方法『運搬方法』の項目で重要度が4ポイントを上回っている。しかし、重要度（折線）が高いにもかかわらず、これら、流通経路に関する情報を入手できないとした回答が多い。図2においては、それらの流通経路に関する情報に着目すると、将来の入手方法として、据え置きモニターによる方法と回答した消費者が半数を超えている。

### 4. 新たな情報提供の可能性

アンケート結果のような情報を提供するにあたり、次世代の情報提供方法として、RFID 技術は有効である。RFID タグには温度センサや湿度センサ、加速度センサや衝撃センサなどを搭載したものがある。これらの RFID タグを併用することによって、その地点での情報を記録していくことが出来る。

加えて、据え置きモニターに商品を入力する際、RFID 技術を利用して、容易に個品を認識できる。さらに、RFID タグ自身が偽造困難という点から着目すると、情報の信頼性を向上させることができる。

### 5. 結論

食品流通で現在提供すべき情報は、温度管理や運搬方法による流通経路に関する情報である。また、その情報に対する信頼性の向上である。これらの情報を提供できる環境が整えば、より食の安全に対して確信をもって安心して購入してくれる。加えて、それらの情報を提供するために、据え置きモニター及び RFID 技術が有効であるといえる。