

中（種類，安全）＞中（種類，過程）

これは、安全に関する情報が含まれていることが重要であること、情報が多く含まれているだけが重要ではないことを示している。

自分で混入を発見した後の WTP でも下記のように、情報内容の要因が有意であった。

少（安全）＞少（種類）

少（安全）＞中（種類，過程）

中（種類，安全）＞少（種類）

中（種類，安全）＞中（種類，過程）

中（種類，安全）＞少（種類）

自己行動に及ぼす効果

χ^2 検定を行なった結果、自分が食品中の昆虫を発見した場合でも、昆虫の種類や安全性などを説明された場合、“気にせず食べる”や混入部位だけ除去して食べる、という反応が有意に増えた。

また、メーカーの対応については、虫の種類の説明だけでは“営業を停止すべき”という反応が多かったが、安全性に対する説明があれば、“特に対応する必要がない”という反応が増えることがわかった。

F 健康危険情報

なし

G 研究発表

1. 論文発表，単行本

- 1) Okamoto M, Wada Y, Yamaguchi Y, Kyutoku Y, Clowney L, Singh A, Dan

I : Process-specific prefrontal contributions to episodic encoding and retrieval of tastes: a functional NIRS study, *NeuroImage*, (2011) **54(2)**, 1578-1588.

- 2) 和田有史: 食品の色と質感の知覚心理学, *食品と容器*, (2011) **52(1)**, 34-38.
- 3) Kawabe T, Shirai N, Wada Y, Miura K, Kanazawa S, Yamaguchi M K : The audiovisual tau effect in infancy, *PLoS ONE*, (2010) **5(3)**, e9530.
- 4) 河合 崇行・和田有史: 味覚・嗅覚, 舘 暲・佐藤 誠・廣瀬 通孝(監), 日本バーチャルリアリティ学会 (編), *バーチャルリアリティ学*, 工業調査会, 東京, (2010) pp.52-59.
- 5) Kimura A, Kuwazawa S, Wada Y, Kyutoku Y, Okamoto M, Yamaguchi Y, Masuda T, Dan I : Conjoint Analysis on the Purchase Intent for Traditional Fermented Soy Product (Natto) among Japanese Housewives, *Journal of Food Science*, (2010).
- 6) Kimura A, Wada Y, Kamada A, Masuda T, Okamoto M, Goto S, Tsuzuki D, D Cai, Oka T, Dan I : Interactive effects of carbon footprint information and its accessibility on value and subjective qualities of food products, *Appetite*, (2010) **55**, 271-278.
- 7) Kimura A, Wada Y, Ohshima K, Yamaguchi Y, Tsuzuki D, Oka T, Dan I : Eating habits in childhood relate to preference for traditional diets among

- young Japanese, *Food Quality and Preference*, (2010) 21, 843-848.
- 8) Kimura A, Wada Y, J Yang, Otsuka Y, Dan I, Masuda T, Kanazawa S & Yamaguchi M K : Infants' recognition of objects using canonical color, *Journal of Experimental Child Psychology*, (2010) 105, 256-263.
- 9) 木村敦・和田有史・岡隆：食味に及ぼす社会心理学的要因, *日本官能評価学会誌*, (2010) 14(2), 95-99.
- 10) Masuda T, Kimura A, Goto S, Wada Y : Hardness perception in visual motion -An experimental investigation in penetratiorng motion-, *The Japanese Journal of Psychonomic Science*, (2010) 29(1), 77-78.
- 11) Wada Y, Arce-Lopera C, Masuda T, Kimura A, Dan I, Goto S, Tsuzuki D, Okajima K : Influence of luminance distribution on the appetizingly fresh appearance of cabbage, *Appetite*, (2010) 54, 363-368.
- 12) 和田有史: 実験心理学で探る食品の認識 - 視覚から偏見まで -, *使ってみようこの技術 - 新技術研究会講演集 -*, (2010) 97-102
- 13) 和田有史. : 心理学で探る食の感性の成り立ち, *YL*, (2010) 5, 16-19.
- 14) 和田有史: 色による外界の認識の初期発達, *日本色彩学会誌*, (2010) 34(2), 168-173.
- 15) 和田有史・熊田孝恒：ヒューマンエラーと食, *Fooma 技術ジャーナル*, (2010) 6(2), 43-49.
- 16) 和田有史・木村敦：多感覚統合と感性, 日本認知心理学会 (監) 三浦佳世 (編), *現代の認知心理学 1 知覚と感性*, 北大路書房, 京都, (2010) pp.28-55.
2. 学会発表・講演
- 1) 日比野治雄・熊田孝恒・和田有史・永井聖剛・小田浩一・崔庭瑞・庄野徹・八木昭宏：技術心理学：実学としての実験心理学 2 - 広告・デザインへのアプローチ, 日本心理学会第 74 回大会 (ワークショップ・企画/話題提供者) . (2010)
- 2) 鎌田 賢・朴 ソラ・増田知尋・木村敦・武川直樹・國枝里美・和田有史：口腔内の大きさ知覚 - 指先での触覚と視覚との比較 -, 日本官能評価学会 2010 年度大会. (2010)
- 3) 木村敦・和田有史・増田知尋・檀一平太・岡隆：食器が日本人青年の食品ジェンダー・ステレオタイプに及ぼす効果, 日本心理学会第 74 回大会. (2010)
- 4) 神山かおる・和田有史・湯山恵・小松俊夫：イチゴ保存中の力学特性変化に及ぼすアリルイソチオシアネート製剤(ワサピュア®) の影響, 園芸学会平成 22 年度秋季大会. (2010)
- 5) 増田知尋・木村 敦・後藤祥一・和田有史：貫入運動における視覚的な“かたさ”の知覚, 日本官能評価学会 2010 年度大会. (2010)
- 6) 増田知尋・木村敦・和田有史：貫入運動中の加速度変化が視覚によるかたさ判断に及ぼす影響, 日本心理学会第 74 回大会. (2010)
- 7) 和田有史：実験心理学で探る食の感性,

日本人間工学会関東支部大会第40回
大会感性・官能部会企画シンポジウム”
今こそ食について考える”。(2010)

- 8) 和田有史:おいしさを生み出す心のしく
み, フード・フォーラムつくば・秋の例
会。(2010)
- 9) 和田有史:心理学で食の認識を科学する。
荒川区学校給食研究会,(2010)
- 10) 和田有史:実験心理学で探る食品の認識
ー視覚から偏見までー, 食品新技術研
究会第9回例会。(2010)
- 11) 和田有史・熊田孝恒・永井聖剛・日比野
治雄・寺澤孝文・須藤智・西崎友規子・
辻敬一郎:実学としての実験心理学ー産
業・商業・日常生活への貢献を目指して

ー, 日本心理学会第73回大会(ワーク
ショップ・企画/話題提供者)。(2010)

- 12) 和田有史・Arce-Lopera C・増田知尋・
木村 敦・岡嶋克典:鮮度をみる ー輝
度分布が鮮度視知覚に及ぼす影響ー,
日本官能評価学会 2010 年度大会。
(2010)

H 知的財産権の出願・登録状況
なし

Ⅲ 研究成果の刊行物リスト

III. 研究成果の刊行に関する一覧表

1. 論文発表, 書籍 書籍

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の編集者名	書籍名	出版社名	出版地	出版年	ページ
関澤 純	(単著)	関澤 純	これ、食べたからだからいいの？食と健康「安全」と「安心」のギャップをうめる	日本生活協同組合連合会出版部	東京	2010	248
関澤 純	安全性の情報源、農薬等の一日摂取量調査ほか	小野宏、斎藤行生、浜野弘昭、林裕造	食品安全性辞典	共立出版	東京	2010	41-42, 320, 322
和田有史、木村敦	第2章多感覚統合と感性	三浦佳世(編)	現代の認知心理学1知覚と感性	北大路書房	京都	2010	28-55
鈴木徹、濱田奈保子、パピナ・シリランサン	生鮮魚介類の鮮度測定キット	監修者 山本重夫	農産物・食品検査法の新展開	シーエムシー出版	東京	2010	169-177

論文発表

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
関澤 純 北村忠夫 森田満樹 中村由美子 濱田奈保子 前田恭伸 鹿島日布美	対象別の適切な食品安全情報の教材と指導プログラムの開発	日本リスク研究学会第23回研究発表会論文集	2010年 11月	77-82	2010
前田恭伸	リスクマネジメントはなぜ難しいのか	日本リスク研究学会誌	20(3)	197-272	2010
前田恭伸 関澤 純 柴田健一 横山貴紀	Adobe Flash を用いた子ども向け食品安全ゲームの開発	日本リスク研究学会第23回研究発表会論文集	2010年 11月	83-87	2010
森田満樹 関澤 純	急増する食品の自主回収と食のリスクにかかわる現状と課題	日本リスク研究学会第23回研究発表会論文集	2010年 11月	99-105	2010

Sekizawa J Tsuchida S	Resolving significant gaps between food safety and public confidence in the safety of food in Japan	Risk Analysis	投稿中		
関澤 純	これからの食品安全リスクコミュニケーション	まちと暮らし研究	11	57-63	2010
前田恭伸	リスクマネジメントはなぜ難しいのか	日本リスク研究学会第23回シンポジウム	2010年 6月		2010
Srirangsan P, Hamada N, Kawai K, Watanabe M and Suzuki T	Improvement of fish freshness determination method by the application of amorphous	Journal of Agricultural and Food Chemistry			In press
Okamoto M, Wada Y, Yamaguchi Y, Yasushi Kyutoku Y, L Clowney, A Singh, Dan I	Process-specific prefrontal contributions to episodic encoding and retrieval of tastes: a functional NIRS study	NeuroImage	54(2)	1578-1588	2010
Kawabe T, Shirai N, Wada Y, Miura K, Kanazawa S, Yamaguchi M K	The audiovisual tau effect in infancy	PLoS ONE	5(3)	e9530	2010
Kimura A, Wada Y, Ohshima K, Yamaguchi Y, Tsuzuki D, Oka T, Dan I	Eating habits in childhood related to preference for traditional diets among young Japanese	Food Quality and Preference	21	843-848	2010
Kimura A, Wada Y, Kamada A, Masuda T, Otsuka M, Goto S, Tsuzuki D, D Cai, Oka T, Dan I,	Interactive effects of carbon footprint information and its accessibility on value and subjective quality of food products	Appetite	55,	271-278	2010
Kimura A, Wada Y, J Yang, Otsuka Y, Dan I, Masuda T, Kanazawa S, Yamaguchi M K,	Infants' recognition of objects using canonical color	Journal of Experimental Child Psychology	52	521-524	2010

Kimura A, Kuwazawa S, <u>Wada Y</u> , Kyutoku Y, Okamoto M, Yamaguchi Y, Masuda T, Dan I	Conjoint Analysis on the Purchase Intent for Traditional Fermented Soy Product (Natto) among Japanese Housewives	Journal of Food Science			In press
Masuda T, Kimura A, Goto S, <u>Wada Y</u>	Hardness perception in visual motion - An experimental investigation in penetrating motion	Japanese Journal of Psychonomic Science	29(1)	77-78	2010
<u>Wada Y</u> , C Arce-Lopera, Masuda T, Kimura A, Dan I, Goto S, Tsuzuki D, Okajima K	Influence of luminance distribution on the appetizingly fresh appearance of cabbage	Appetite	54	363-368	2010
木村敦・ <u>和田有史</u> ・岡隆	食味に及ぼす社会心理学的要因	日本官能評価学会誌	14 (2)	95-99	2010
<u>和田有史</u>	心理学で探る食の感性の成り立ち	YL	5,	16-19	2010
<u>和田有史</u>	実験心理学で探る食品の認識 - 視覚から偏見まで -	使ってみようこの技術 - 新技術研究会講演集 -		97-102	2010
<u>和田有史</u>	色による外界の認識の初期発達	日本色彩学会誌,	34 (2)	168-173	2010
<u>和田有史</u> 熊田孝恒	ヒューマンエラーと食	Fooma技術ジャーナル	6(2)	43-49	2010

付録:再委託研究報告

「リスクコミュニケーションの新たな展開方向を探る」 ～「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験をベースにして～ワークショップ開催結果報告

NPO法人食品保健科学情報交流協議会
常任理事 北村 忠夫(2011年2月)

2011年1月25日(火)13時半～16時半、銀座プロッサム・マーガレットを会場に表記ワークショップを下記プログラムに従い開催した。

プログラム: 座長 食科協常任理事 北村 忠夫

- 1 ご挨拶と開催趣旨の説明 食科協理事長 関澤 純 13時半～13時35分
- 2 活動状況の報告 13時35分～14時50分
 - (1)「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験報告 千葉県、熊本県
 - (2) 関連プログラムの実施経験から 岐阜県、群馬県
 - (3) 東京におけるリスクコミュニケーションの現状 東京都
- 休憩(14時50分～15時)
- 3 グループによる「食の安全ナビ検定クイズ」演習と実地体験 15時～15時50分
- 4 グループ発表と意見交換 15時50分～16時20分
- 6 まとめ 16時20分～16時半

開催結果の概要まとめ

(1) 北海道から熊本まで全国の食品衛生監視員40名(沖縄県の方は欠席)および食科協関係者11名の参加を得られた。活発な討論があり、後半の時間がグループ発表と討論に時間が足りなくなる状況だった。配布資料として、講演資料を含むプログラムのほかに、「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」と、パワーポイントおよびネット上の動画クイズを収納したCDが当日の演習ステップの説明資料(次ページ図参照)が配られた。

(2) 当日のアンケート集計結果(添付1)ではもっとも良かったのは回答者全員が「ワークショップは有益だった」と答え、さらに「他県の活動状況が分かり良かった」の感想が多くあり、数人が「わからない」としたのを除き「クイズを利用したい」と答え、その上でほぼ全員が「配布された「ガイドは参考になると思う」と答えた。個々には「消費者目線で分かりやすく」「ストーリー性を持たせる」などの意見があった。演習の際の班別の発表データを添付2にまとめた。会場の設備の関係でネット上のクイズを紹介できなかったのは残念である。

(3) フォローとして会場で指摘のあった修正事項のお知らせと、動画の使い方解説をメールで配信した。メールによるニュース情報交換ネットワーク参加希望も既参加者2名を含め15名あった。ワークショップの報

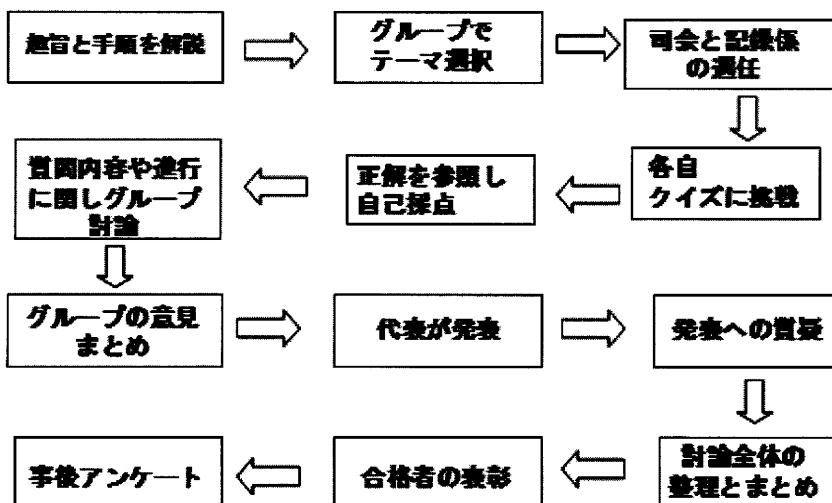
告を研究代表から厚生労働省の企画情報課の研究支援担当官に、クイズ利用ガイドとCDを添えてしたところ参加者が多数いたことと、ガイドの内容に驚きが表明された。

(4) 今後の課題として、ガイドとCDの利用法について検討する。ガイドとCDセットで頒布する要望もあり、より充実させて出版ことも検討したい。

(5) ニュースネットワークのメーリングリストの管理について、今後食科協の恒常的な活動の一部としてゆきたい。少なくとも今回ワークショップ報告と、ガイド+CDセットの紹介をまずは案内したい。

(6) 新たに2つのネット上公開動画クイズを追加、指摘事項を修正したもののCDコピーを作成中である。

図 1月25日開催ワークショップでの演習の概要



添付1「食の安全ナビ検定クイズ」利用ワークショップ参加者アンケート (2011. 1. 25)

あてはまる答えの () 内に○を記入し下線部は自由記述でお願いします。なおクイズはウェブ(<http://ccfhs.or.jp/shokunavi/index.html>)でも提供しています。

- 1 グループで利用したテーマは何ですか？
() デイキャンプ () ノロウイルス () メチル水銀 () 輸入食品
() 食品表示
 - 2 今回ワークショップのご感想は
() 有益 () あまり参考にならない 理由_____
 - 3 クイズのご感想をお聞かせください(複数回答可)。
() 面白い () 関心ある () 関心ない () 難しい () その他
理由_____
 - 4 今後のクイズ利用の可能性についてお知らせください
() 利用したい () 利用はしない () わからない
 - 5 配布したガイドは参考になりそうですか？また内容へのご要望はありますか
() なると思う () わからない
要望があれば_____
 - 6 クイズ改善の必要があれば、何について、どのようにかをお知らせください。
() テーマ () 問題 () ヒント () 回答 () その他
何について、どのように：_____
 - 7 クイズの今後の開発方向やテーマのご希望はありますか？
開発方向やテーマ_____
 - 8 クイズ利用者のメールネットワークでニュースレターによる情報や意見の交換をしています。ネットワークへの参加を希望しますか？
() 希望する () 希望しない () わからない
参加希望の方はご連絡先(メールアドレスなど)をお知らせください。

 - 9 ガイド中の提案書を参照して、クイズを作成することにご関心は持ちましたか？
() 作成してみたい () これから考える () わからない
 - 10 ご意見や情報提供など、クイズ作成プロジェクトへのご協力をいただけますか？
() 協力出来る () 協力出来ない () わからない
お名前と、協力可能な内容_____
- あなた自身についてお聞かせください
- 性別：() 男性 () 女性
- 年齢：() 20～30代 () 40～50代 () その他 _____代
- ご協力、ありがとうございました。

アンケートの集計結果から

(図1, 2, 3の円グラフ上の数値は回答数42のうちの数)

問2の回答でワークショップの感想 有益であった(全員)

図1 クイズの感想(問3)

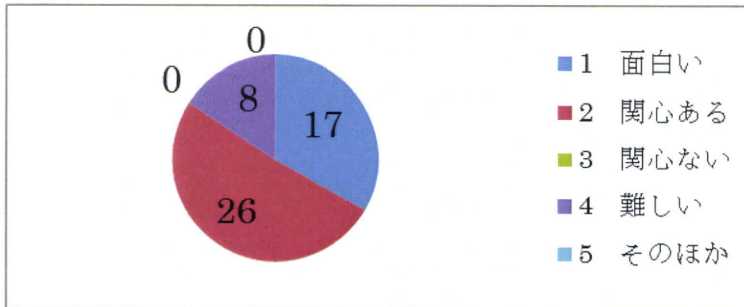


図2 今後のクイズ利用の可能性(問4)

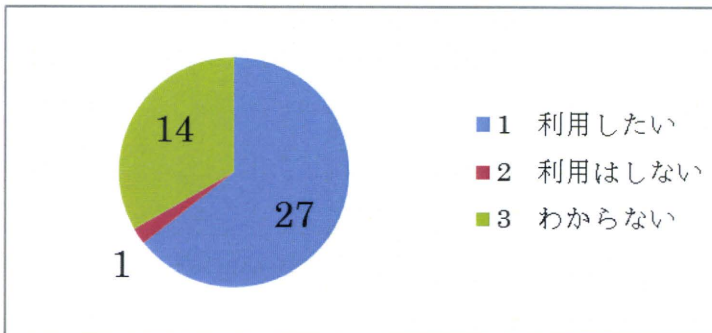
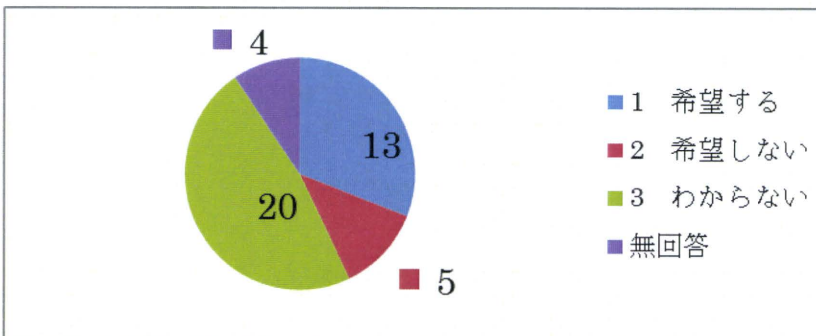


図3 クイズ利用者のメールネットワーク参加について(問8)



アンケートの記述回答から

表1 ワークショップのご感想で有益だった理由（問2）

他県の話がためになった

今後のリスコミに活かしていけそうな内容だった。

クイズの利用状況が分かった。他自治体の状況が分かった。

消費者向けの啓発には役立つと考えるので。

業務の参考になるため。

新たな事業展開の参考となった。

利用できるものが多かった。

各行政の情報交換

表2 クイズの感想の理由（問3）

テーマ(バーベキューは面白いと思った。)

表示については対象を絞るべきである。

問題と回答を適切に作成するのが難しい

設問の設定や解説など文章を十分に練る(推考する)必要があると思います。完成版は対象を少し絞ったほうが良いです。

クイズがリスコミの導入部分に有意義であると思います。

かなり難しい問題も見受けられた。

食品の安全に関して興味をひきつけるためのきっかけ作り。

小学生高学年を対象に実施しました結果、参加者が楽しく回答していたので。

社内研修でも理解度テストを実施しており、ぜひ参考にしたい。

認識していない部分が相当あった。

面白いと思いました。

ウイルスと言うものが消費者に分かりにくい。肝炎などのイメージが強いから。

添付2 食品衛生監視員の演習での班別発表内容

A班

ディキャンプ・バーベキュー

I. 全体

- ① 場合を想像できるようなストーリー性を持たせた方が良い(具体像、肉を焼く野菜を切る)
- ② “家族を考える”とあるので「全員」で考えるものを作った方が良い
- ②' 家族と相談できるかどうかで難易度の検討が必要である

II.

- ① 設問を小学低学年に分かりやすい表現にした方が良い
- ② 解答に解説が必要と思われる

B班

ノロウイルスによる食中毒

消費者に対するクイズの設定について

改善点

- ・タイトルはノロウイルス食中毒となっているが、クイズの中味は食中毒の側面、感染症の側面が含まれる
- ・解答の部分为消费者向けにすること

C班

妊婦女性向け: 魚中のメチル水銀

問題文の表現・作り方

- ・表現が難しい(専門用語が多い)
 - ・問題、解答文が長い
- ↓
- ・専門用語を使わない
 - ・身近な言葉に置き換える
(メカジキ→ツナ缶等)
 - ・天然の魚はOK⇒天然でないものはダメと誤解されないか

一般の方の理解度

- ・有機無機水銀とは何か
 - ・メチル水銀について知っている事はどの程度か
- ↓
- ・クイズを始める前の前段の説明

- ・もう少し易しい問題から始める
- ・身近な食材を使うなど、普段の生活に結びつくように

D 班

輸入食品は本当に危険ですか

問1問2

問2監視員人数で安全だと言えるのか？

→各国との比較等

検疫所のサンプリング方法が解説不足？

問3問4

検査に3日かかる＝だから何？

問5問6

良い設問

解説で中国餃子問題は・・・。

輸入食品の必要性や輸出国の安全対策の解説が必要

問7

法令違反＝でも安全？

消費者として理解できない。

E 班

表示とはどんなもの

(1)クイズの有用性・方向性

(個)問4:回答は？

問8:厚労省⇒消費者庁

(全)法改正に伴うアップデート

イラストの活用

消費者には難？

消費者向けと企業

新採用者向けを分けては

