

項目反応モデルによる安全なはずなのに抵抗感がある食品の分類

○向居暁¹・井草薙邦広¹・井佐藤純²

(¹ 県立広島大学地域創生学部・² 茨城県立医療大学保健医療学部)

問題と目的

個人の食物選択は、食品ロス問題、環境負荷の増大、慢性的飢餓という社会問題に関与している。例えば、賞味期限切れ食品、昆虫や培養肉に対する抵抗感は、「食の安全装置」(山田, 2016) が過度に働いている状態といえる。向居他 (2024) は、安全なはずの食品に対する抵抗感の個人差について、生理的な衛生意識、他者との人間関係、嫌悪感や不安特性、思考スタイルの観点から探索的に検討した。その結果、「昆虫食」、「培養肉」、「消費期限切れ食品」、「抗生物質投与の鶏肉」、「家族以外が素手で作ったおにぎり」において抵抗感が比較的高く、このような抵抗感には、「感染嫌悪」(福川他, 2014) が最も関連することがわかった。本研究は、向居他 (2024) に続き、安全だが抵抗感がある食品の特徴を理解するために、これらの食品を項目反応モデルを用いて分類することを目的とした。

方法

調査対象者 大学生 169 名 (男性 39 名, 女性 130 名; $M_{age}=19.00, SD_{age}=0.93$) を分析対象とした。

手続き 調査は 2023 年 7 月に実施した。全ての調査対象者に倫理的配慮や回答内容の匿名性の保証に関する説明を行ったうえで、調査協力への同意について意思確認が行われた。

抵抗感が抱かれがちな食品として、長谷 (2023) の食品ハザード項目 (遺伝子組み換え食品、農薬使用の野菜など) から 11 食品、そして、独自項目として、昆虫食、培養肉、水道水、賞味期限切れ食品、福島県産の農水産物、中国産の農水産物、他人が作ったおにぎり関連項目 (向居・中垣, 2021) など計 27 食品が提示され、各食品に対する抵抗感が評定された (1=全く抵抗がない~6=非常に抵抗がある)。調査には、比較のために、消費期限切れなど安全性に疑義がある食品や自分がラップを使用して作ったおにぎりや飲食店で提供される寿司など、抵抗感が低いと思われる食品も含まれた。また、結果の分析には、R を使用した。

結果と考察

各食品に対する抵抗感評定値 (向居他, 2024) を 2 値データ (抵抗あり=1, 抵抗なし=0) に変換

し、10%以上の調査協力者が抵抗ありと回答した 17 項目を対象として、項目反応モデルを適用した。ラッシュモデル、二母数モデル、三母数モデルを比較したところ、情報規準の観点では決定できなかった。したがって、項目適合度の観点から、総合的に二母数モデルを採用した。その結果、項目特性値と項目弁別力が得られた (Figure 1)。

最も抵抗感がある食品は昆虫食 (I01) で、続いて、消費期限切れの食品 (I04)、家族以外が素手で作ったおにぎり (I23) という順であり、これらの食品は弁別力が低く、多くの人々に強い抵抗感を抱かせた。一方で、カフェインを含む飲食物 (I13)、サプリメント等健康食品 (I15)、遺伝子組み換え食品 (I07) や農薬を使用した野菜 (I10) は弁別力が比較的高く、抵抗感に個人差が大きいたことが示された。向居他 (2024) において、これらに共通して関与する個人特性は認められなかった。しかし、これらの食品は、日常的に消費されることが多く、リスク情報が豊富にあるため、個人の経験や健康への志向性、科学リテラシーによりリスク認知が異なる可能性が考えられる。

主要引用文献

向居暁・佐藤純・草薙邦広 (2024). 安全なはずの食品に対する抵抗感に関与する心理学的要因—他人の作ったおにぎりから培養肉や昆虫食まで— 日心 88 回大会発表論文集

Figure 1
各食品の抵抗感における困難度と弁別力のプロット

