

調理師専門学校における食品安全講義のリスク認知への効果

The Effect of Food Safety Education on Risk Perception at a Cooking Art College

○大瀧直子*, 山崎毅*

Naoko Ohtaki-Shimauchi and Takeshi Yamasaki

Abstract.

We have been surveying risk perception biases toward varieties of food risks at a cooking art college. Last year, we reported how and what risk perception biases were eliminated after the lectures on food safety. This year, we examined in details on the risk perception biases toward food additives before and after the lecture. The ratio of biased students decreased reproducibly (48.4% and 24.2% before and after the lectures). Also, we searched what kinds of information affected the development of biases. The top three most agreed episodes were as follows: 1) health accidents caused by food additives in the past, 2) faith in natural foods without food additives, and 3) carcinogenic risk of food additives. With these findings, we will discuss the optimal way of risk communication to general consumers.

Key Words: risk perception bias, risk education, food additives

1. 緒言

食品安全における種々の危害要因について、実際以上の過大なリスクを感じ、無用の不安を深める一般市民は少なくない。この認知バイアスを改善するためのリスクコミュニケーションは日々その重要性が高まっている。演者らは昨年来、調理師専門学校における食品安全学の講義を通じて学生たちのリスク認知の特性を検討し、一般市民に対する理想的なリスクコミュニケーション手法を探ってきた。今年度は、食品添加物に絞って、認知バイアス形成に至った経験、科学的知識による認知バイアスの補正とその限界について、食品安全学講義の受講前後のアンケートを通じて調査した。

2. 方法

地域の調理技術専門学校において、学生 62 名に対して、2019 年 5 月から 7 月にかけて食品安全学の講義を行った。うち、食品添加物の講義回の実施前後に、食品添加物に対する抵抗感を尋ねるアンケートを行い、肯定的回答から否定的回答まで 4 択回答させ、講義前後の抵抗感の変化を調査した。また、講義前のアンケートでは、食品添加物に対する抵抗感をもつに至った経験や情報を調査

する設問を追加し、他方講義後のアンケートでは、食品添加物の安全性への学術的理解を確認する設問を追加した。

3. 結果

「食品添加物は健康によくないので、できれば調理に使用したくない」という設問により、食品添加物に対する抵抗感を調査したところ、講義後には講義前に比べて肯定的回答が統計学的有意に減少し (48.4%→24.2%、昨年度の調査結果がほぼ再現)、専門知識の向上によりリスク認知バイアスが補正されることが明らかになった。また、講義前の調査から、食品添加物に対する不安をもつに至ったエピソードは以下の順に同意が多かった：1) 食品添加物が原因で起きた健康被害の歴史、2) 天然の無添加食品に対する安全信奉、3) 一部の食品添加物の発がんリスクに基づく使用禁止事例。講義後の調査から、95%以上の学生が食品添加物の安全性に関する学術的理解を示したことがわかった。しかしながら、同時に行った食品添加物への抵抗感を尋ねたアンケートでは、抵抗感を払拭できた生徒数は学術的理解を示した生徒数に及ばず、科学的知識の習得だけでは抵抗感が完全に払拭されないことも示唆された。

* 特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 (NPO Science of Food Safety and Security, Japan)