

調理師の視点に基づく地域食材情報提供システムの構築
 櫻庭秀司† 佐々木淳† 山田敬三† 田中充† 吉岡美子‡ 長坂慶子‡
 松本絵美‡ 河野紗代‡ 船生豊†
 †岩手県立大学ソフトウェア情報学部 ソフトウェア情報学科
 ‡岩手県立大学盛岡短期大学部 生活科学科 食物栄養学専攻

1. はじめに

近年、食品分野において食の安全性の確保や消費者の美食志向などの多種多様なニーズが浮上している。それに伴い地域のホテルや料理店などでは、地産地消活動[1]としてより美味しく健康面、安全面に優れた食材探しが活発になってきている。そこで我々は、特徴ある地域食材の情報(食味特性、機能性など)を提供するシステムを構築するため、岩手県内の食材調査・収集・評価を行い、調理師の視点から有益となる地域食材提供システム「食マップ」の設計・構築を行った。本稿では、「食マップ」の概要と、ホテルの調理師を対象とした利便性や有効性に関するシステムの評価実験の結果について考察する。

2. 食マップの開発

2.1. システムの利用者

本研究の目的は地元食材の認知度を向上させ、その食材のブランド化を図ることにある。先行研究としては、食材生産者と消費者間で直接、顔を見ながら情報をやりとりする「ねっとやおや」[2]がある。この研究では食材のデータ入力が生産者にとっては難しく生産者自身が食材情報に対するニーズが大きくないという問題があった。そこで我々は実際にニーズのあるユーザと食材データの入力体制を見直し、本システムの利用対象者を調理師、食材調査・データ入力者(岩手県立大学)、生産者の3者(図1)とした。

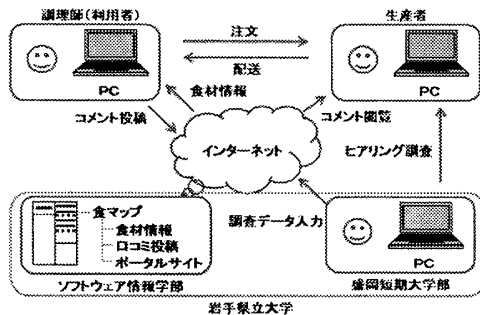


図1 システム構成図

A Construction of the Local Ingredient Information System for Professional Cookings
 Shunji SAKURABA †, Jun SASAKI †, Michiru TANAKA †, Keizou YAMADA †, Yoshiko YOSHIOKA ‡,
 Keiko NAGASAKA ‡, Emi MATSUMOTO ‡, Sayo KONO ‡, Yutaka FUNYU †
 †Faculty of Software and Information Science, Iwate Prefectural University
 ‡Major in Food and Nutrition, Life Science Department, Morioka Junior College, Iwate Prefectural University

2.2. システムの機能

我々は、前記利用者を対象とし以下の機能を持つシステムの開発をした。

(1) 食材情報提供機能

調理師はキーワードやGoogle Mapsによる検索などの様々な方法で県内食材の検索ができ、選択した生産物の詳細なデータ(食味特性、機能性等)を閲覧することが可能である。また、その生産物に関するメッセージを投稿することができる。この機能を利用し、調理師は食材情報をベースに、新メニュー発案につながる。また、生産者は調理師から連絡を受けることで生産意欲が向上する。図2に食材情報提供の画面例を示す。

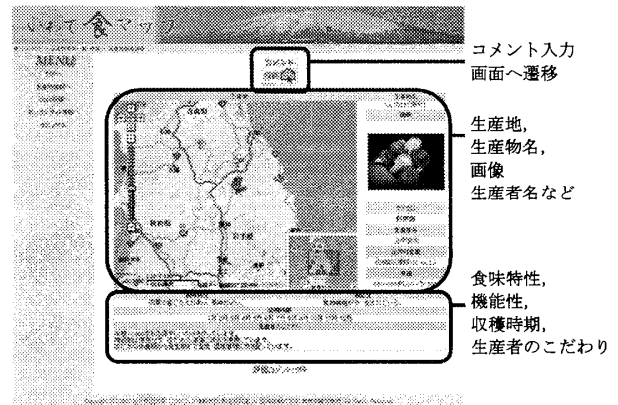


図2 食材情報提供画面例

(2) 口コミ情報投稿機能

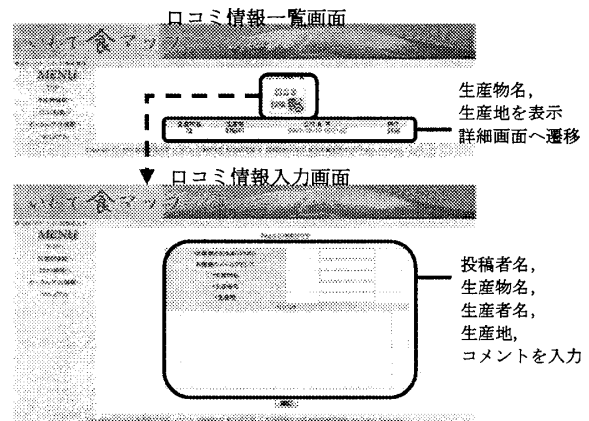


図3 口コミ情報投稿画面例

生産者や一般消費者から地域の食材に関する口コミ情報を投稿することができる。ここで投稿された情報をもとに生産者にヒアリング調査を行い、その食材の評価をすることで、主観的データと客観的データを有する詳細な食材情報を登録することにつながる。図3に口コミ情報投稿の画面例を示す。

3. 食材データの収集

食材情報の初期データを収集するために、我々は2007年6月に36市町村約500名の食生活改善推進員（以下、食改）にアンケート調査を実施（表1）、その結果を基に2007年8月～12月に県内各地の生産者を直接訪問し、公開可能かどうかのヒアリング調査と食材収集を行った（表2）。収集した食材については管理栄養士等の資格を専門家が官能検査[3]により食味特性評価を行い、調理師にとって有益な情報を付加した食材データを蓄積した。特に興味深い食材（ほうれん草、椎茸）については、憫日本食品分析センターに成分分析を依頼し、コンテンツに反映させた。

表1 アンケート配布数・回収数と内容
(2007年6月6日～6月26日)

	配布数	回収数	回収率
調査用紙	36部	29部	80.6%
質問	<ul style="list-style-type: none"> ・あなたが住む地域の「生産物（食材）」は？ ・上記の中でも「美味しい」と思う食材は？ ・食材の名前、生産者名、そう思う理由 		

※ 調査用紙は参加者（483名）1人につき5枚1部配布

表2 ヒアリング調査結果
(2007年8月30日～12月6日)

	生産者	生産物
調査件数	87件	155件
公開可能件数	80件	141件

4. 実証実験と考察

本システムの有効性を確認するために、岩手県八幡平市のホテル安比グランドの調理師を対象として、2007年11月から利用評価実験を行った。同ホテル内の調理師からは新メニュー発案のきっかけに利用してみたいという意見があった。さらに同ホテルの営業推進部の社員7名に利用して頂き、アンケート調査を実施した。その結果を表3に示す。

このアンケート結果から、本システムは、地域食材に対する認識を深めるツールとして有益であることが確認できた。今後、本システムを長期的に利用することで食材データをさらに充実していきたい。また、本システムの利用により生産者と消費者をつなぐことは可能であるが、出荷量や価格については固定できないため、今後、物流体制についても検討すべきである。

表3 利用者アンケート（回答数：7件）

	質問	回答（そう思う、少しそう思う）
問1	多種多様な食材を扱うHPは必要だと思うか	7人
問2	食マップの利用を続けたい	5人
自由意見	<ul style="list-style-type: none"> ・TOPページにシステムへの思いや良さを表現できるモノがあると更に良くなると思う。 ・すばらしい取り組みだと思います。岩手の食をもっとアピールできる様ますますがんばってください。 ・HPを利用して良いものを手にいれようとする人は増えているので、良い着眼点だと思う。 	

5. まとめ

本稿では、調理師による利用者を考慮した地域食材情報を提供するシステム「食マップ」の提案とプロトタイプ構築を行った。本システムを実際のホテルの調理師に利用して頂き、ほぼその有効性を確認することができた。今後は残された物流体制上の課題を解決し岩手県全域または全国で利用されることを目指す。

参考文献

- [1] 農林水産省：地産地消の推進に向けて～消費者と生産者の「顔が見え、話ができる」関係づくりを目指して～（2006）
- [2] 中野 誠：ICTを用いた地域農水産物の価値を向上させる試み 情報処理学会第69回全国大会（2007）
- [3] 官能検査：農学情報資源システム～No.14 流通環境編 第1章 農水産物の品質評価技術 1.共通技術(8)官能検査～