

生産者の意欲向上を考慮した地域食材情報提供システムの構築

佐藤健太† 倉俣恵祐‡ 伊藤紘貴‡ 山田敬三† 田中充† 佐々木淳†

†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

‡岩手県立大学大学院ソフトウェア情報学研究科

1.はじめに

近年、食品分野における消費者の食の安全志向が高まり、国産の食材が注目されている^[1]。また、食糧自給率の向上や地産地消の促進のため、生産者の情報を消費者に伝え、安心・安全な食材を提供する環境が重要となる。そこで我々は、2007年12月からこれまで構築・運用してきた地域食材提供システム「いわて食マップ」^[2]に、生産者の生産意欲や販売意欲の向上を図る試みとして、生産者の意識調査を行い、様々な手段で消費者との連絡取引ができる機能の追加を行った。本稿では、生産者の意識調査の結果と、本機能追加の内容について述べる。

表 1 意識調査アンケート配布数・回収数と質問内容

| | 配布数 | 回収数 | 回収率 |
|------|--|-----|-----|
| 調査用紙 | 139部 | 98部 | 71% |
| 質問内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・端末使用状況調査 ・生産物の宣伝・販売に対する積極性の有無 ・消費者との連絡手段の希望 ・コメント等の閲覧・回答方法の希望 ・掲載情報の更新方法の希望 | | |

表 2 自身の生産物を積極的に宣伝・販売したいか?

| | 回答数 | 割合 |
|---------|-----|-----|
| はい | 51 | 52% |
| いいえ | 38 | 38% |
| 掲載をやめたい | 9 | 9% |

表 3 端末使用状況調査

| | 使用可能 (家族含む) | 使う予定有 | 使用不可・ 使う予定無 |
|---------|----------------|-------|----------------|
| 固定電話 | 98 | 0 | 0 |
| FAX | 81 | 3 | 14 |
| 携帯(メール) | 52 | 3 | 43 |
| 携帯(ネット) | 21 | 5 | 72 |
| PC(メール) | 31 | 11 | 56 |
| PC(ネット) | 35 | 17 | 46 |

A Construction of Local Ingredients Information System to Activate Farmers' Incentive

Kenta SATO†, Keisuke KURAMATA‡, Hiroki ITO‡, Keizo YAMADA†, Michiru TANAKA†, Jun SASAKI†

† Faculty of Software and Information Science, Iwate Prefectural University

‡ Graduate School of Software and Information Science, Iwate Prefectural University

2.食材データの収集と生産者の意識調査

2.1 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委員にアンケート調査を実施し、その結果を基に2008年4月～10月に県内各地の生産者を直接訪問し、生産者及び生産物の情報が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。また同時に、収集した食材については、管理栄養士等の資格を持つ専門家が官能検査^[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として蓄積した。

2.2 生産者の意識調査

本システムに掲載されている生産者に対して2008年9月にアンケート調査を実施し(表1)、本システムを通じて積極的に宣伝・販売したいかを調査し(表2)、協力的な生産者には「IPU グッドファーマー」として、さらにそのうち宣伝・販売に意欲的だと思われる生産者には「IPU エクセレントファーマー」という称号を与え、生産者の生産意欲の向上を図った。なお、「IPU エクセレントファーマー」については消費者と生産物の商取引に関わる手続きについて検討を行った。一方、生産者の情報リテラシーの現状について明らかにするため、端末使用状況調査も行った(表3)。その結果、PCだけでは十分な取引ができないため、FAXなども考慮したシステム開発が必要であることがわかった。

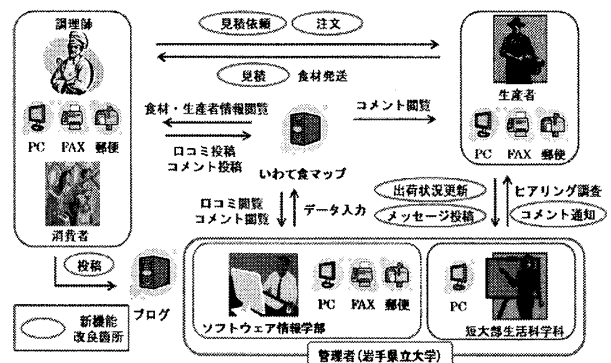


図1 システム利用の流れ

3. システムの概要

3.1 システムの利用者

これまで、我々が構築・運用してきた地域食材情報提供システム「いわて食マップ」では、主にホテルの調理師が調達する食材を探す際に利用することを想定していた。しかし、そのコンテンツについては一般の消費者にとっても魅力的であるため、本システムの利用対象者として、新たに一般の消費者を加え、生産者、消費者、管理者の3者が利用できるようシステムの改良を行った。システム利用の流れを図1に示す。

3.2 システムの機能

従来の機能に加えて以下の3つの機能を開発した。

i. 食材見積依頼・注文機能

従来のシステムは、単なる情報提供を目的としていたため、食材の取引を促す環境や体制が整っていなかった。そこで我々は、PCを使えない生産者のことも考慮し、PC、電話、FAX、郵便の4つの手段の中から生産者ごとに希望する方法で、消費者と見積や注文のやり取りを行えるよう新たに機能を構築した。PC(メール)の場合は、入力した内容が直接生産者のアドレスに送信され、FAXや郵便の場合は入力した内容を基に「見積依頼書(注文書)」を作成し、それを印刷して生産者にそれぞれFAX、郵送する。そして、生産者は見積を書いて消費者に送り返し、内容を確認した上で注文するか否か等の必要事項を記入し、また生産者に送るといった流れである。

ii. 投稿コメントフィードバック機能

本システムに消費者から生産者または生産物に対してコメントがあった場合、今までは生産者自身が直接PCを介して閲覧しなければならなかった。しかし、多くの生産者はPCが使えないため、そのコメントを閲覧することができないという問題が生じた。そこで、我々は生産者に対して投稿されたコメントを管理者側からFAXやメール(PC)で生産者に通知する機能を構築した。

iii. 外部サイトへの貼り付け用タグの表示

さらに本システムの閲覧者を増やす工夫として、各生産物の詳細ページにその生産物の生産地をアイコンで示したGoogle Mapsを消費者のブログに貼り付けるためのHTMLタグを表示させた。そのタグが表示される生産物詳細情報画面の画面例を図2に示す。消費者のブログ上に貼り付けられたGoogle Mapsに表示されているアイコンをクリックすると、その生産物の詳細ページにリンクするようになっている。これにより、本システムの掲載食材が消費者によって広く宣伝されることを期待したい。

4. 実証実験と評価

本システムの有効性を確認するために、まず岩手県八幡平市のホテル安比グランドの調理師を消費者の代表として、2009年1月下旬から利用評価実験を行う予定である。今後、本システムを利用し物流を発生させることにより、IPU エクセレントファーマに認定された生産者の生産意欲や販売意欲が向上したかを評価する予定である。

5. まとめ

本稿では、従来のシステムの課題であった流通環境の調査と注文手段の検討を行い、意欲的な生産者の利用を考慮した地域食材情報提供システム「いわて食マップ」の改良を行った。本システムにより、生産者の更なる意欲向上が見られることを目指したい。

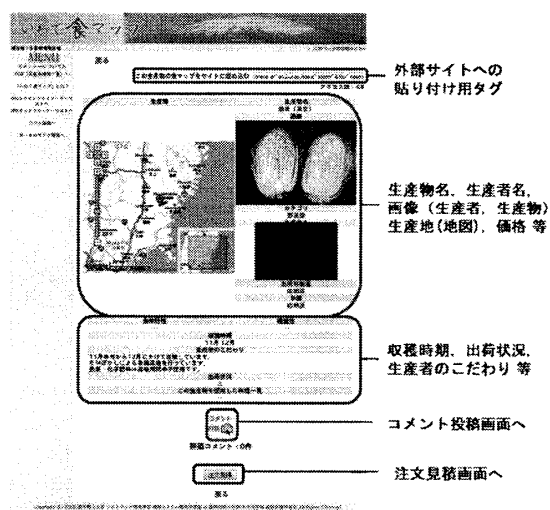


図2 生産物詳細情報画面例

謝辞

最後に、食材データの収集や、官能検査を行って頂いた本大学盛岡短期大学部生活科学部の吉岡美子准教授、長坂慶子講師、松本絵美助手、また本システムの実証実験にご協力頂いた岩手県八幡平市「ホテル安比グランド」の関係各位に感謝申し上げます。

参考文献

- [1] 農林漁業金融公庫, 「健康に役立つ食品に関する調査」, 2006
- [2] 櫻庭秀司, 佐々木淳, 山田敬三, 田中充, 吉田美子, 長坂慶子, 松本絵美, 河野紗代, 船生豊, 「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」, 情報処理学会第70回全国大会, 6ZL-2, 2008
- [3] 古川秀子, 「おいしさを測る 食品官能検査の実践」, 幸書房, 1994