

令和3年度 学内研究助成金 研究報告書

研究種目	<input checked="" type="checkbox"/> 奨励研究助成金	<input type="checkbox"/> 研究成果刊行助成金
	<input type="checkbox"/> 21世紀研究開発奨励金 (共同研究助成金)	<input type="checkbox"/> 国際共同研究推進助成金
研究課題名	無関係な選択機会の提供による食事体験の向上効果	
研究者所属・氏名	研究代表者：産業理工学部 大沼 卓也 共同研究者：	

1. 研究目的・内容

食物の味わいやおいしさはその物理・化学的組成により決まるという通念とは裏腹に、「その食事を自分で選んだ」という認識など、食物「外」の要因によっても影響を受けることがわかってきている。本研究では、食事そのものとは関係のない選択機会を提供することで、食事体験が向上するかどうかを明らかにすることを目的とする。

2. 研究経過及び成果

無関係な選択機会の提供による食事体験の向上効果を実証するために、本学産業理工学部の大学生を対象とした嗜好品飲料のテイスティング実験を実施した。38名の大学生がボランティアとして実験に参加した。これらの参加者のうち20名を「カテゴリ有条件」、18名を「カテゴリ無条件」へとランダムに割り振った。

実験でははじめに、参加者に対し12種類の飲料パッケージを提示した。これらを見てもらいながら、飲みたい飲料を1つ参加者自身に選んでもらった。この際にカテゴリ有条件では、パッケージを6種類ずつ2つの無意味カテゴリに分類して提示し、一方でカテゴリ無条件ではそのようなカテゴリ化を行わずに12種類のパッケージを提示した。参加者による選択の後、参加者自身が選んだ飲料と、実験者が選んだ飲料の2種類を順番に提示し、それらのサンプルを飲んでもらいながらおいしさや味わいについて官能評価をしてもらった。しかし実際には、参加者がどの飲料を選んでいようと、提示される2種類のサンプルは全く同じものであるという仕掛けがなされていた。

得られた官能評価データをもとに、参加者が自分で選んだと思っているサンプル（選択サンプル）と、他者に選ばれたと思っているサンプル（非選択サンプル）とで、おいしさの得点が異なるかどうか統計学的な解析を行った。しかしながら、どちらの条件においても選択サンプルと非選択サンプルのおいしさ得点に有意な差はみられず、選択によるおいしさの向上効果は確認できなかった。

たとえカテゴリそのものが意味を持たないとしても、選択肢がいくつかのカテゴリに分類されていることで選択がしやすくなり、選択者は自らの選択に満足しやすくなること海外の先行研究により示唆されていた。そのため本研究では、12種類という過剰な数の選択肢セットであっても、それらを6種類ずつに分類するカテゴリが存在する場合には選択による向上効果が生じると予測していた。しかしながら、本研究の結果はその予測を支持しなかった。そのため、選択肢が過剰な状況で選択機会の提供による向上効果が生じるためには、「カテゴリA・B」といったような無意味なカテゴリ化ではなく、カテゴリ内の選択肢が認知的にまとまって知覚されるような意味あるカテゴリ化（例えばコーヒーであれば、浅煎り系、深煎り系など）を行う必要があることが改めて示唆された。

3. 本研究と関連した今後の研究計画

今後は、選択機会の提供による向上効果の有無や程度を調整する変数として、カテゴリの種類についてさらなる研究を行なっていきたい。これに加えて、性格などの個人特性との関連性も明らかにしたい。具体的には、実験参加者個人の性格特性として **Big Five** を測定することで、開放性や外向性などの性格特性と向上効果の関係性について検討する。同様に、**DEBQ** 質問票を用いて参加者の摂食傾向を測定することで、外発的摂食傾向が高い人ほど選択機会の提供による向上効果が生じやすい可能性を検討する。こうした研究活動の推進を通して、消費者や食事客がよりいっそう食事に満足できるような方略およびしくみの開発に向けた提案をしていきたい。

4. 成果の発表等

発表機関名	種類(著書・雑誌・口頭)	発表年月日(予定を含む)
日本味と匂学会第57回大会(予定)	口頭	2023年8月