

意識変容の連鎖による食育推進と消費拡大への挑戦

ー福岡醤油醸造協同組合協力によるプロジェクトー

立命館アジア太平洋大学 APUそいらぼ (代表 古賀真央)

概要： みどりの食料システム戦略の消費分野における「食育の推進」「消費者の行動変容を促す仕組み作り」「地域資源・伝統食品の価値理解の促進」「持続可能な消費の拡大」に対して、経営学部観点から「消費者の購買意識変容の要因解明」のアプローチで貢献する。具体的には、100以上の国や地域の学生が在籍する立命館アジア太平洋大学（APU）の学生を対象に福岡醤油醸造協同組合とAPU-COOPと共同で実証調査を実施し、消費者の購買意識の行動変容の要因を解明した。

研究背景と問題意識

福岡県には約100軒の醤油蔵があり、これらが福岡・九州における食の多様性の土台となっている。一方で、伝統的な醤油蔵が激減しており、醤油の多様性の維持が難しくなりつつある。我々はAPUのフィールドスタディ（「醤油業界におけるステークホルダーとの共生」）を通じ、生産者との対話によって醤油の多様性や地域に根ざした文化を体験し、同時に、国内消費の低迷や若年層への食文化伝達の難しさを実感した。そこで、需要喚起と食育を推進することを目的に、人々の購買行動の変容を目指して、その背景にある行動変容・意識変容のメカニズムを解明し、それらの因子を特定する必要があると考えた。

研究目的 アンケート調査とヒアリングを通じて意識調査を実施し、消費者の購買行動の意識・行動変容の要因を解明する。

取組内容： 日本の伝統調味料である醤油を題材に、あいまいな消費者の行動変容メカニズムを定量的に解明

消費者の行動変容解明を提言

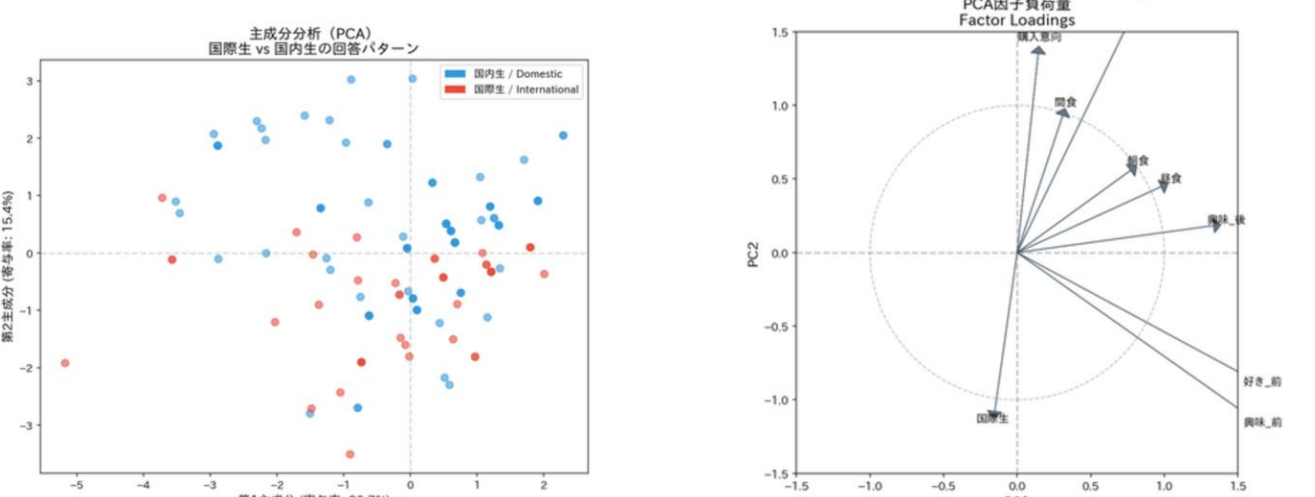
協力先 **福岡醤油醸造協同組合**
キッコーマン高砂工場
大分醤油協業組合

実際に試食会を共同で実施 (25カ国/地域・174名参加)



アンケート調査を定量分析

機械学習を用いて行動変容要因を特定



「味」の違いの理解」等が
意識・行動変容の要因！

分析結果を用いて商品開発に貢献

福岡醤油醸造協同組合と共同で実施予定

分析結果を提供、今後共同で新商品開発へ

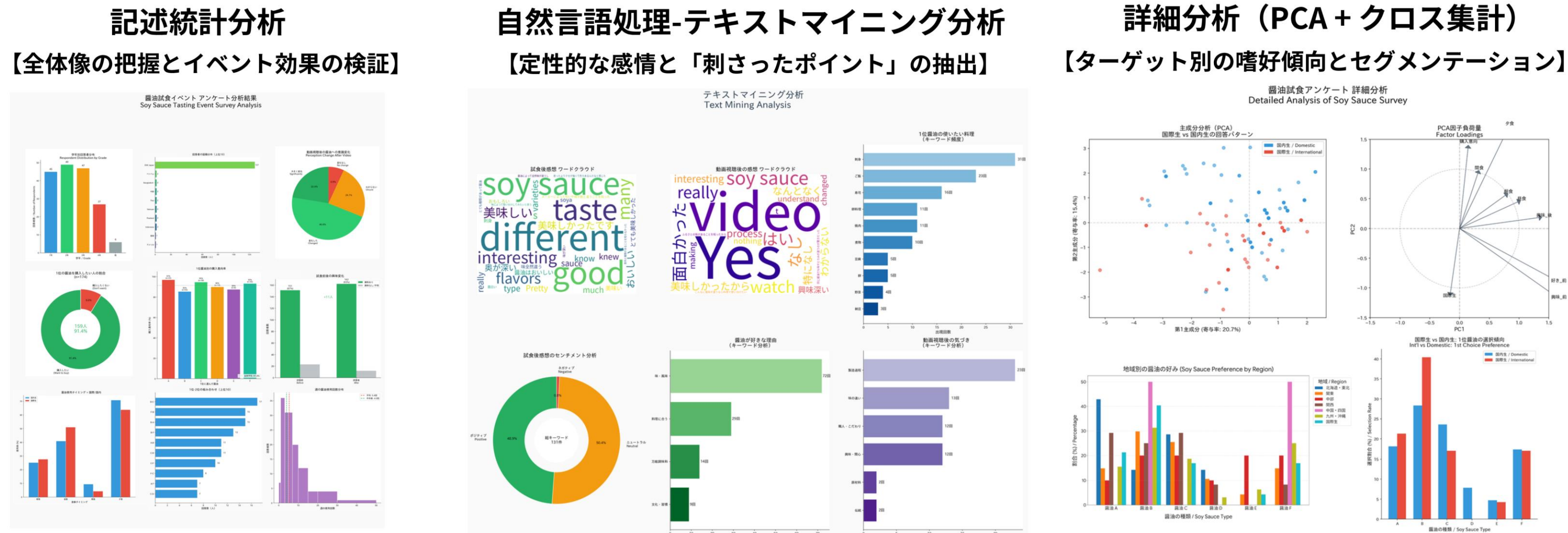
APU COOPと共同で実施予定

「好きな醤油（推し醤油）」キャンペーンを共同で展開・学内で販売へ

みどりの食料システム戦略に対し、
「食育」「持続可能な消費の拡大」に貢献

アンケート結果の分析

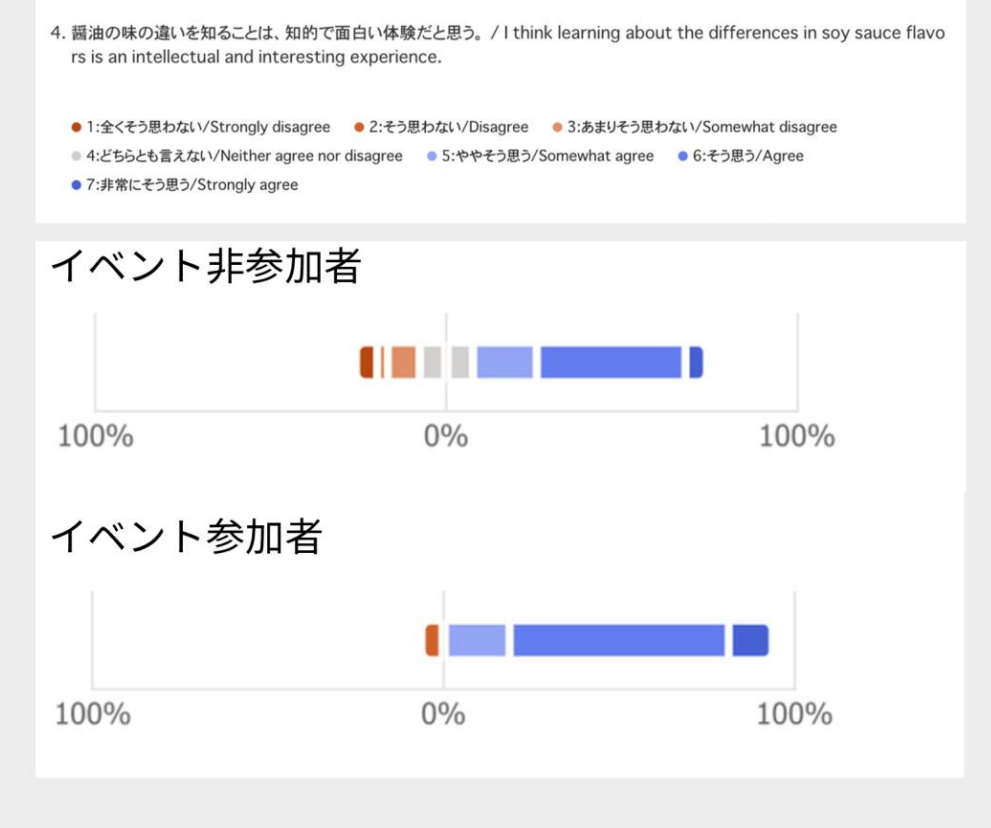
試食アンケートにより、「味の多様性」「背景知識」「醤油と食材との組合せの想起」が意識変容→行動変容へと繋がる要因であると特定した。



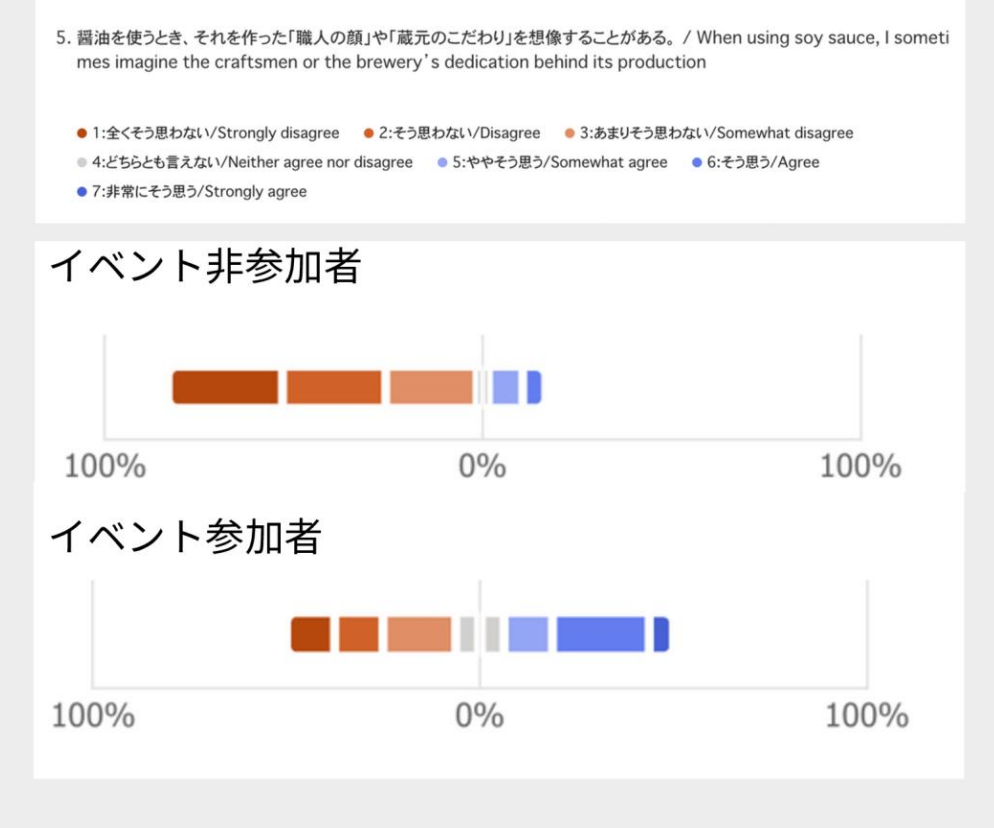
意識変容

追跡アンケート調査により、イベント参加者・非参加者間において回答の分布に大きな偏りが認められ、意識変容があったと示唆される。

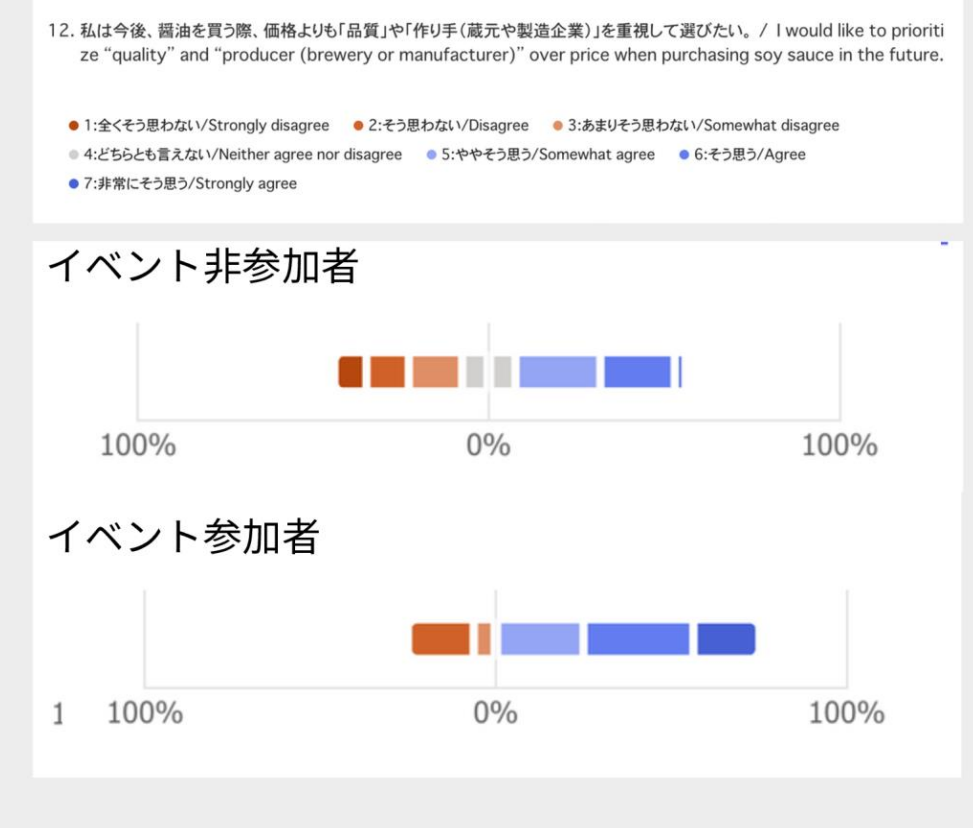
アンケート1.醤油の味の違い・体験



アンケート2.醤油職人・蔵元のこだわり



アンケート3.醤油購買動機



ステークホルダーからの声

藤 浩太郎 理事長 福岡県醤油醸造協同組合

皆さんに醤油に興味を持って研究テーマにとりあげていただいていること、たいへん貴重なことと感謝いたします。私からの一言、、、「皆さんと一緒に、食卓の明日、醤油の未来について考えていきたいです」

脇山 元気 (博士・工学) 福岡県醤油工業協同組合

今回の取り組みは、福岡醤油の多様性や地域食文化の価値を改めて可視化する機会となった。学生や留学生から得られた視点や分析は、若年層がどのような特徴に魅力を感じるのかを理解する上で有益であり、今後のマーケティングや商品開発に活かせる示唆を含んでいる。これらの知見が、地域醤油の新たな価値創出につながることが期待する。

山田 史登 業務責任者 APU-COOP

毎日使う醤油の違いや価値を知ることは、食の選択を豊かにする重要な機会である。今回の取り組みは、若い世代が「なんとなく選ぶ」から「理由を持って選ぶ」へ移行するきっかけとなり、食文化やサステナビリティへの理解を深める場となった。今後も、消費者と作り手の視点をつなぐ学びが、地域の食の未来に新しい可能性をもたらすことを期待する。

考察・提言

- 「みどりの食料システム戦略」における消費者行動変容の要因は、**消費者の意識変容**を促す取り組みが必要である。
- 醤油業界における持続的な食文化の継承と消費の減少については、**生産者（作り手）と消費者の意識の差**を埋めることが課題解決への重要な糸口となる。
- 対話型・体験型のアプローチ**は、五感を通じて学ぶ“食育”として有効であり、短期的な関心の向上だけでなく、行動変容につながる可能性が示唆された。
- 試食体験のみならず、参加者が「好きな醤油（推し醤油）」を見つけ、学内生協での販売につなげることで、**意識変容から行動変容へと発展**させる。
- 地域生産者・大学関係者・大学生協の「三方良し」による「意識 → 行動 → 消費」の循環モデルを確立**し、みどりの食料システム戦略に寄与する実践型プロジェクトとして継続していく。