

台湾の外食産業における原材料品質管理の現状と若手消費者の意識調査

日大生産工(院) ○陳彦君

日大生産工 鈴木邦成 山本壽夫 五十部誠一郎

1 はじめに

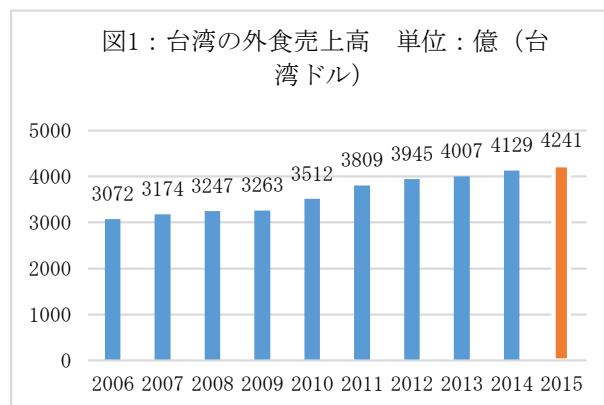
近年、食品の安全にかかわる事件が注目された。台湾では食の安全を揺るがす大きな不正が次々に暴かれた。特に大手食品企業による加工食品の虚偽表示、詐称を消費者が指摘するケースが度々あった。食品の安全・安心度という指標があったならば、それは決して向上していないのではないだろうか。消費者はいまだに食品の安全性を懸念し続けており、事件・事故が起きるたびに社会の緊張感が再び高まっている。

本研究では、台湾の外食産業における原材料の品質管理の現状と外食で提供される食品への若手消費者の意識について調査する。台湾には、海外から様々な食品が輸入されている。食材の生産から加工、販売、そして消費者の口に入るまでの、台湾での外食産業の品質管理の現状を分析するとともに、若手消費者の意識調査で、安全に関する情報をどのように自ら得て、店を選んでいるかなどのデータを取得し、原材料品質の安全を維持していくための問題点を明らかにする。

2 外食産業現状

まず、近年は台湾の家庭形態の変化により、一日三食を外食で済ませる人が増えつつある。外食人口が増加する原因は、主に都会生活のスピードアップ、女性就職人口の増加より、若い独身者や共働き世帯はあまり自分で調理をせず、また飲食業者も続々と上質かつ安価な食品選択を提供することにより、外食率が向上している。

台湾経済部の調査によると、2015年の台湾における外食産業の売上高（図1：台湾の外食売上高）は4,241億台湾ドル（約1兆4千億円）であり、2014年と比較して前年比で2.69%の伸びを示している。2011年の売上高は約3,809億台湾ドル（約1兆1千億円）で、去年より8.44%増加、その成長幅はここ10年で一番高い。食品安全事件の指摘する深刻なケースが起こった前に、毎年平均5%を伸ばした。事件に暴かれた後は、成長率の幅が緩やかになっている。



また、台湾人の毎週外食利用状況は外食する人が93%となっている。外食の普及状況では、「週1-3回」「7-12回」が上位にある。（図2 台湾毎週外食利用頻度）

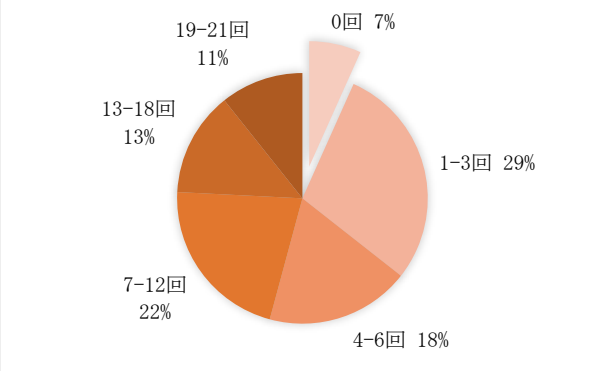
さらに、朝食を外で買うという台湾独自の生活習慣から外食が普及しているが食品法律・規定と品質の保証の徹底に実施することが非常に重要な課題である。

それと同時に食品原材料の虚偽表示、詐称という問題がある。違法食品添加物、高級オ

The Consciousness Survey Research of Young Adult Consumers and The Condition of Raw Materials Quality Control on Dine-out in Taiwan

YEN CHUN CHEN

図2：台湾毎週外食利用頻度



リーブ油の偽装、地溝油...などの事件が次々に暴かれた。「地溝油」の問題では、台湾での影響は食品加工、飲食業など計 1209 社に及んだとされる。海外でも 200 社以上が影響を受けたとみられている。この事件から、11 カ国は台湾製の商品を輸入禁止になった、台湾多くの産業に衝撃を与えた。

3 調査方法

本研究は、二つの調査方法を行った。一つは外食の消費者を対象にアンケート調査を行った。その結果に基づき台湾での外食産業の品質管理の問題点を明らかにするために、現場での調査として台湾での食品会社や外食店での原材料の注文や品質管理の状況を会社訪問による面談で調査した。

① 方法：アンケート調査

対象：台湾人の 20 代大学生

人数：33 人

調査名：食品や飲食店での品質や安全に関するアンケート

② 方法：企業の聞き取り調査

対象：台湾進出 日本外食企業

4 調査結果とまとめ

まず、アンケート調査から、原材料の品質の上で一番気にするところでは「悪質な原材料、違法添加」が上位にある。品質を求めると値段の関係では、「普通の価格、悪くない 普通の

品質」が多い。そして、平価で高品質原材料の使い信頼性が低いことが分かる。

また、四つの企業の面談調査から、食材と原材料の部分ではほぼ台湾で調達、成分などの基準が高いモノもあり、日本より厳しい部分もある。運送の場合は、野菜などは品質管理を行って一般のサプライヤーから調達、肉などはコールドチェーンをグループ全体で構築して配送している。さらに、消費者はトランス脂肪酸や糖含量、無添加、天然、ガンにならないなどについての敏感度が高くなっている。基本的に日本とほぼ同じだが、野菜などの食材は品質管理しているが、日本のような農家別などの表示が難しいことがなどの情報を得る。

これらの情報からは、基本的に会社の品質保証の上の問題があまりない。しかし、その企業は地溝油事件ではかなりダメージを受けたことがあるので、原材料と食材のディストリビューターから食品販売業者まで、履歴情報の透明化するために、履歴生産履歴、運送記録、成分内容、...などの情報と定期精査証明という仕組みを強制的に実施する必要がある。

「参考文献」

- 1) 台湾經濟部 統計處 飲食營業額調査
<http://www.moea.gov.tw/MNS/dos/home/Home.aspx>
(2016 年 09 月 06 日)
- 2) 台湾經濟部 國際貿易局 台湾外食市場調査(2013 年 05 月 20 日)
https://www.taiwanhoreca.com.tw/en_US/industry/news/info.html?id=B8A58D751658D8C8
- 3) 日本貿易振興機構(ジェトロ):「台湾におけるサービス産業基礎調査」(2011 年 3 月)PP.44
- 4) 衛生福利部食品藥物管理署 - 檢驗不符合食品資訊
<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=4485>