レストランのメニューデザインがベジタリアン食の選択に与える影響（英国）

■事例の概要

食料の生産は現在、世界の温室効果ガス（GHG）排出量の25%近くを生み出している。中でも 畜産業は農業GHG排出量の80%近くを占めており、気候変動に好ましくない影響を与えている（McMichael, Powles, Butler, & Uauy, 2007）。また畜産は、ベジタリアン食品の生産に比べ、かなり広い土地面積を必要とするため、生物多様性にも悪影響を及ぼす（Naylor et al.）多くの科学者は、**将来的に持続可能な食料生産を実現するためには、人々の食生活における動物性食品の割合を制限することが重要であると提案している**（McMichael et al., 2007, Springmann et al., 2016, Wirsenius et al., 2010）。

環境に優しい食品の選択を促す上で、レストランメニュー表示におけるベジタリアン食の選択は、過去一週間にベジタリアン料理を食べた頻度に依存するかどうかを調べた。

仮説：過去の行動はレストランのベジタリアンメニューの選択に適度に影響する。

（対象者）ベジタリアンでもビーガンでもない人750名（男性365名　女性385名）英語を母国語とする英国在住の成人

（内容）実験はPC上で行われ、次の４つのメニュー種類より1つがランダムに表示。メインを一つ選択する。
①コントロール（全ての料理が同じように表示）　②お勧め（ベジタリアン料理を□で囲む）
③説明（魅力的な文面）④ベジタリアンメニューを別セクションに表示

（結果）メニューは環境に優しい食選択にプラスの影響を与える可能性がある一方、過去にベジタリアン食を食べた頻度によっては、逆にその可能性を減少させる可能性もある。

		ベジタリアン食　頻度高い人	ベジタリアン食　頻度低い人	過去の行動関連
ベジタリアン食選択率	② お勧めメニュー	減少	**増加**	高い
	③ 説明メニュー	減少	**増加**	高い
	④ 別セクション	**減少**	影響なし	あまりない

（考察）持続可能な食事の選択には、より個別化された介入が必要であることを示している。

（参考）メニューデザインがベジタリアン料理の選択に与える影響に関する研究は少ないものの、**効果的である可能性があることを示す証拠がある。**

○**ベジタリアン料理のみを含む別のデフォルトメニューを使用すると、ベジタリアン料理を選択する人の割合が大幅に増加**（Campbell-Arvai、Arvai、Kalof、2014）。
○**カラフルな「気候に優しい選択」ロゴと情報ポスターを組み合わせると、カフェテリアで気候に優しい食事を選択する人の割合が増加**（Visschers と Siegrist、2015）。
行動科学者は、人々が行動する文脈を変えると（たとえば、レストランのメニューデザインを操作するなど）**、食品の選択が形作られることを実証。**ただし、これらの行動介入の有効性が、選択が行われる直接の文脈以外の要因によって調整されるかどうか等については、あまりわかっていない。たとえば、**心理学の文献から確立された知見として、過去の行動は将来の行動を最も確実に予測する要因の １ つであるというもの**（Aarts 他、1998、Gardner、2015a、Gardner、2015b、Ouellette と Wood、1998）。
○イギリスの大学の食堂で実施された最近の研究では、**ベジタリアンの販売品目を2倍に増やす（4品目のメニューの1品目から2品目へ）と、これらの選択肢を選ぶ食事客の数が62%（40.8%～78.8%の範囲）増加したことが示された**（Garnett, Balmford, Sandbrook, Pilling, & Marteau, 2019）

「Bacon, L., & Krpan, D. (2018). (Not) Eating for the environment: The impact of restaurant menu design on vegetarian food choice. Appetite　125, 190-200.」を元に環境省作成