

## テキストマイニング分析による 電子商取引サイトでの牛肉購入者の関心事の抽出

近年、電子商取引（Electronic Commerce；以下 EC）サイトを用いた牛肉販売が多く見られます。そこでは、副生物（レバー、タン、ホルモンなど）を含む、多様な部位が販売されており、今後 EC サイトでの牛肉の取引を拡大するには、それぞれの部位に対する消費者ニーズの把握が重要です。そこで、牛肉部位別の消費者評価の特徴を明らかにするため、EC サイトの牛肉商品レビューデータを分析しました。

### ☆ 技術の概要

1. 大手 EC サイト（楽天市場）の商品レビュー約 8 万件に対し、テキストマイニングという手法を使った分析を行いました。
2. 牛肉レビュー文全体における頻出語（上位 30 語）を抽出した結果、商品の特性である品質、値段、量に関する語に加え、注文配送、喫食方法、喫食者に関する語が出現していました。そのため、EC サイトにおける牛肉の消費者は、これらに対して高い関心を持っていることが分かりました。
3. 対応分析という手法により、レビューの類似性から、牛肉部位を 4 つのグループに分類することができました。表は、各部位の特徴語（それぞれの部位を特徴づける語）を抽出し、その結果をグループ別に整理したものです。これにより、EC サイトの利用者は、ステーキ用の高級部位に対しては柔らかさや赤身、日常部位に対しては脂身、副生物に対しては価格や調理法への関心が高いということが分かりました。

表 部位別の特徴語（上位 10 語）を抽出した結果

	グループ内の複数部位 で抽出された特徴語	部位独自で抽出された特徴語
ク 高 級 部 位	サーロイン	ステーキ、柔らかい
	リブロース	赤身、脂身
	ヒレ・シャトーブリアン	ビーフ、大きい 家族、多い
	ランプ	美味しい、ロースト
ク 日 常 部 位	バラ・カルビ	すき焼き、良い 脂身、商品
	肩ロース	美味しい、柔らかい、家族、霜降り、牛肉、大きい
	(副)ホルモン	美味しい、スープ、野菜、安い 醤油、少ない、味噌、最高 責任、自己、鮮度、甘い
ク 頃 な 副 生 物	(副)レバー	レバニラ、久しぶり、薄皮
	(副)ミノ	切り目（切れ目）、タレ、ミノサンド、歯ごたえ
	(副)ギアラ・赤センマイ	効果、内臓、下ごしらえ、作り方 好物、弾力、病みつき、同時 酔味嗜、黒い、青い、圧力
	(副)ハチノス	香味、ハーブ、生姜、手間 カロリー、塩水、胡麻、抜き、氷水 水分、心臓、アイデア、ビタミン
	(副)ハツ	
ク 中 間 部 位	(副)タン	厚い、厚み、商品、硬い、大きい、固い
	モモ	柔らかい、家族 安い、子供
	(副)ハラミ	すき焼き、ビーフ
	みすじ	ロースト、良い 値段、濃い
	スネ	スジ、圧力
(副)テール	写真、灰汁、シチュー	

注：部位名左側の「(副)」は、副生物を表している。

### ☆ 活用面での留意点

1. EC サイトでの牛肉の取引拡大には、このような部位別の特徴を踏まえ、各部位の評価基準となるポイントを商品ラベルなどによって伝えることや、一緒に食べられることの多い食材やおすすめの調味料などをセットで販売することなどが重要です。
2. 詳細な分析結果については、服部ら（2022）『農林業問題研究』58（3）；141-148（<https://doi.org/10.7310/arfe.58.141>）をご参照ください。