

「食に関するアンケート調査」結果

県民の「食の安全・安心」についての考え方を把握するため、県政モニターによるアンケート調査を実施しました。

1 アンケート調査の実施時期 平成28年6～7月

2 県政モニター数

(1)一般モニター(郵送によるアンケート調査)	330人
(2)インターネットモニター(電子メールによるアンケート調査)	68人
合計	398人

3 回答数

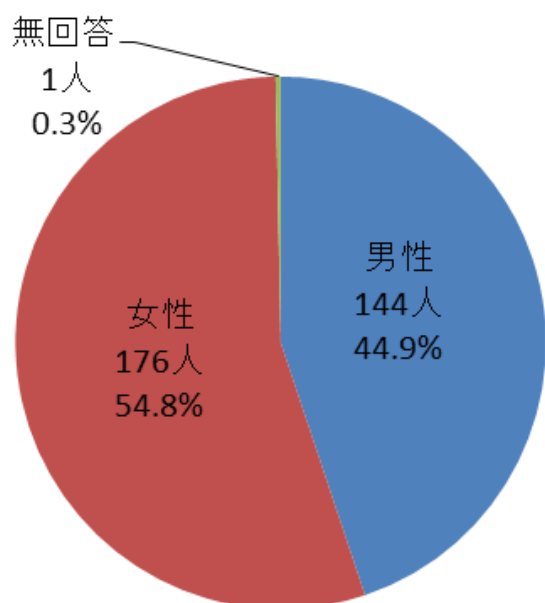
(1)一般モニター(郵送によるアンケート調査)	292人(回答率 88.5%)
(2)インターネットモニター(電子メールによるアンケート調査)	29人(回答率 42.6%)
合計	321人(回答率 80.7%)

4 集計結果

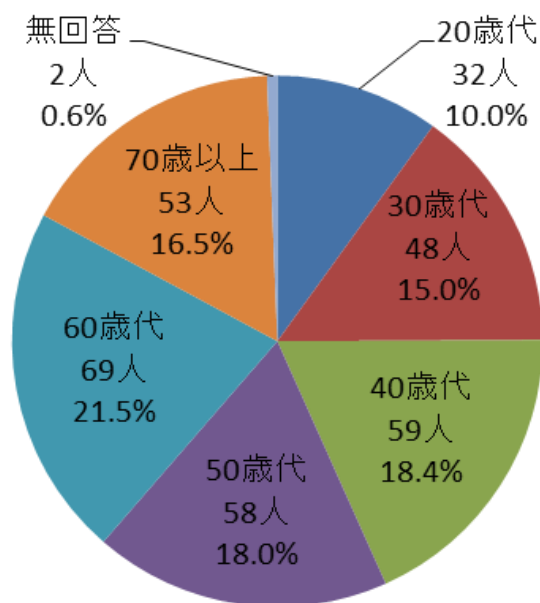
※集計結果は、合計を100%にする端数処理の関係上、1%未満の範囲で異なっているケースがあります。

【問1】あなた自身のことについてお伺いします。(回答者 321人)

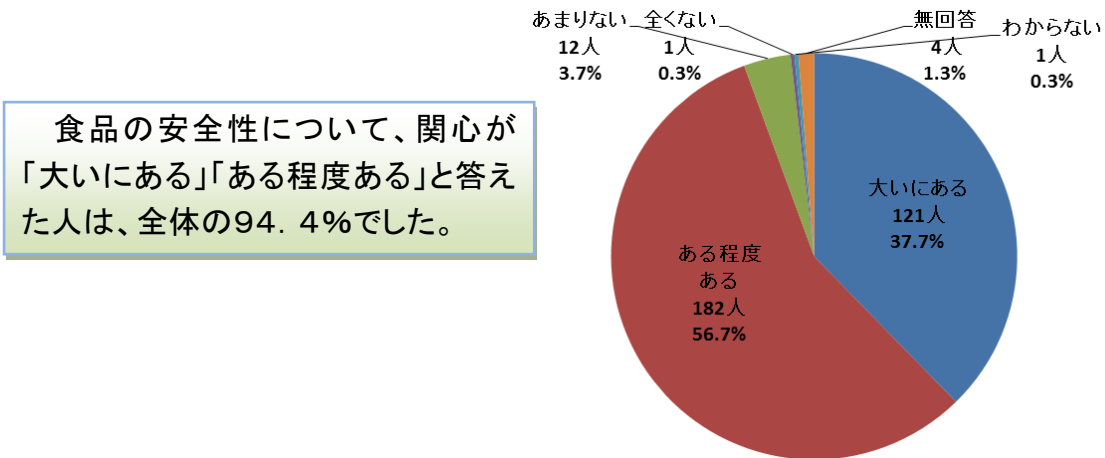
<性別>



<年齢>



【問2】あなたは食品の安全性について関心がありますか。(回答者 321人)

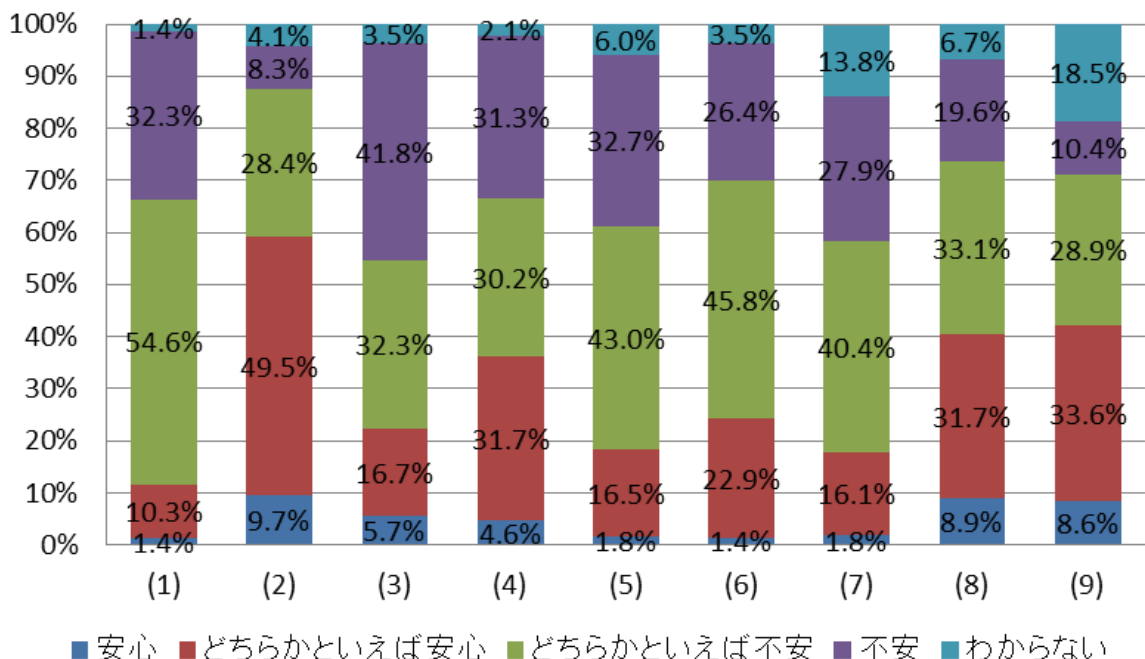


【問3】あなたは食品の安全性の観点から、次の項目(1)から(9)についてどのように感じていますか。また、その理由は何ですか。(無回答者は除く)

<安心度>

「安心」「どちらかといえば安心」と答えた人の割合が、「不安」「どちらかといえば不安」と答えた人の割合より高かったのは、『(2)食品の表示(59.2%)』、『(9)いわゆる健康食品(42.2%)』の2項目でした。

「安心」「どちらかといえば安心」と「不安」「どちらかといえば不安」の割合を比べると、『(1)輸入食品』は「不安」が「安心」の7.4倍あり、『(5)残留農薬』が4.1倍、『(7)遺伝子組換え食品』が3.8倍、『(3)放射性物質』が3.3倍、『(6)食品添加物』は3倍となっています。



(人)

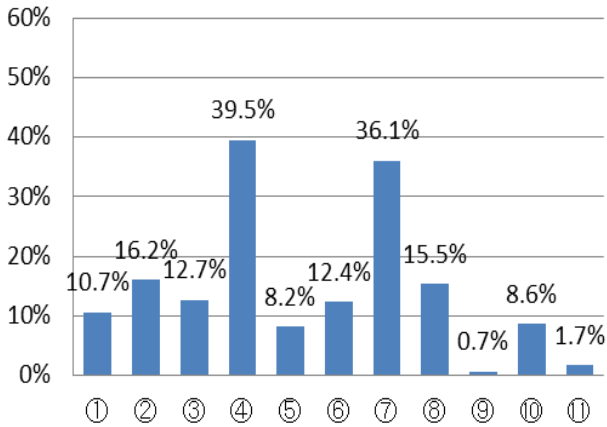
	安心	どちらかといえ ば安心	どちらかといえ ば不安	不安	わから ない	回答者 計
(1) 輸入食品	4	30	159	94	4	291
(2) 食品の表示	28	143	82	24	12	289
(3) 放射性物質	16	47	91	118	10	282
(4) 食中毒	13	89	85	88	6	281
(5) 残留農薬	5	47	122	93	17	284
(6) 着色料・甘味料・保存料など の食品添加物	4	65	130	75	10	284
(7) 遺伝子組換え食品	5	45	113	78	39	280
(8) 食品中のアレルギー物質	25	89	93	55	19	281
(9) いわゆる健康食品	24	94	81	29	52	280

<理由> (2つまで、無回答者は除く)

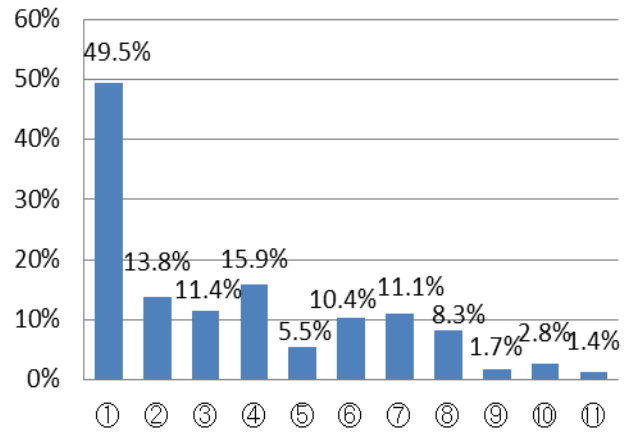
『(1) 輸入食品』の安心度が最も低い理由は、「法令遵守や衛生管理が不十分」(39.5%)と「安全性に関する事件・事故の発生」(36.1%)が多くなっています。『(3) 放射性物質』と『(7) 遺伝子組換え食品』では、「安全性の裏付けに不安」という理由がある一方で、「自分の知識不足」との意見もあります。また、『(5) 残留農薬』については、「法令遵守」、「科学的な裏付け」、「事業者からの情報」に不安がある一方で、「自分の知識不足」も理由として挙げられています。

- ① 不安はない(安心度で、「安心」「どちらかといえば安心」「わからない」を選んだ方)
- ② 法律などの規制や法律に基づく基準が不十分だから
- ③ 行政の検査や監督指導が不十分だから
- ④ 生産者、事業者の法令遵守や衛生管理に対する姿勢が不十分だから
- ⑤ 安全性に関する科学的な裏付けに対して不安があるから
- ⑥ 安全性に関する自分の知識があまりないから
- ⑦ 安全性に関する事件・事故が発生しているから
- ⑧ 事業者からの安全性に関する情報が十分でないから
- ⑨ わからない
- ⑩ なんとなく不安
- ⑪ その他

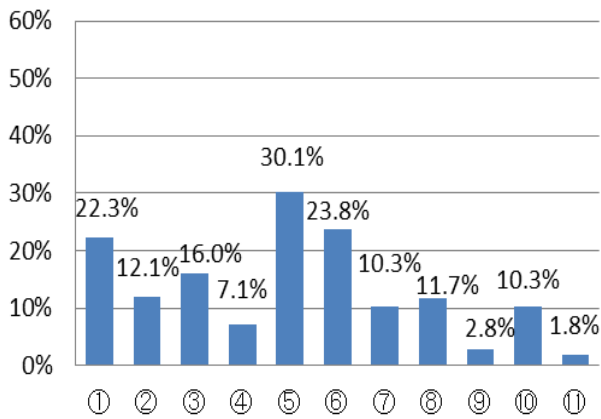
(1) 輸入食品 (回答者 291人)



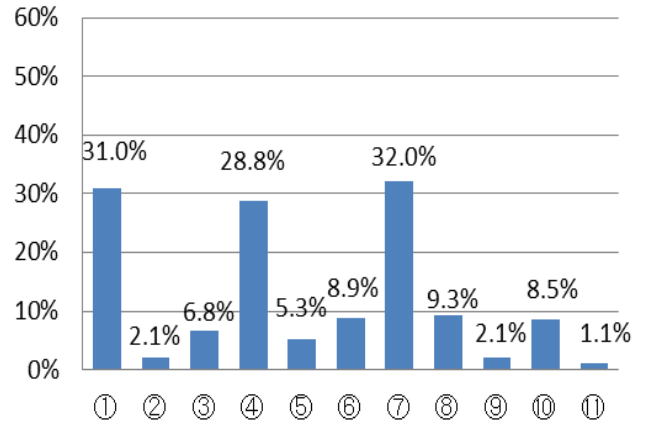
(2) 食品の表示 (回答者 289人)



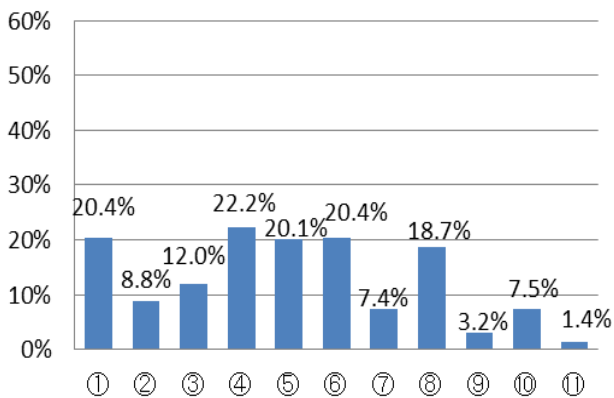
(3) 放射性物質 (回答者 282人)



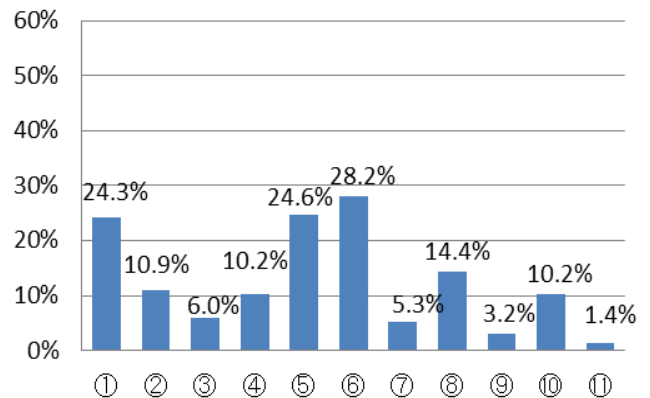
(4) 食中毒 (回答者 281人)



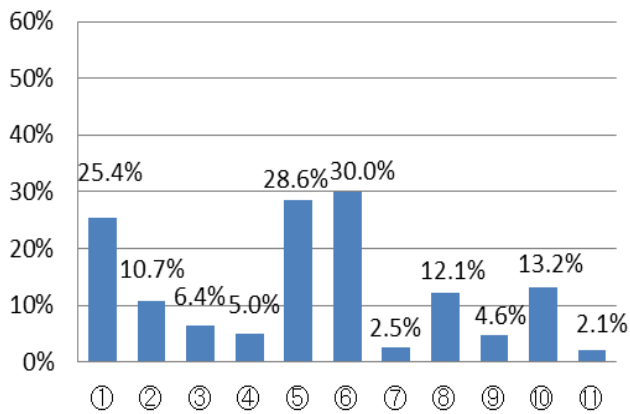
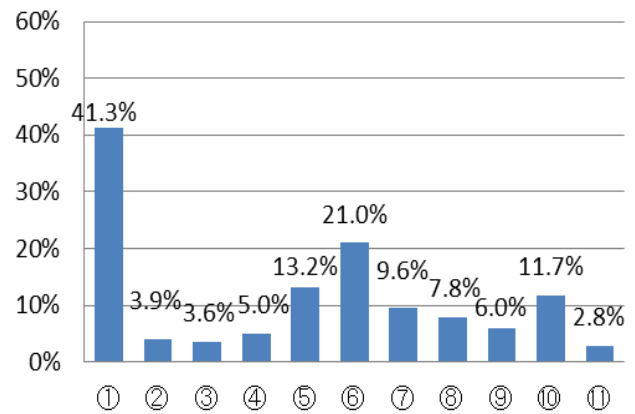
(5) 残留農薬 (回答者 284人)



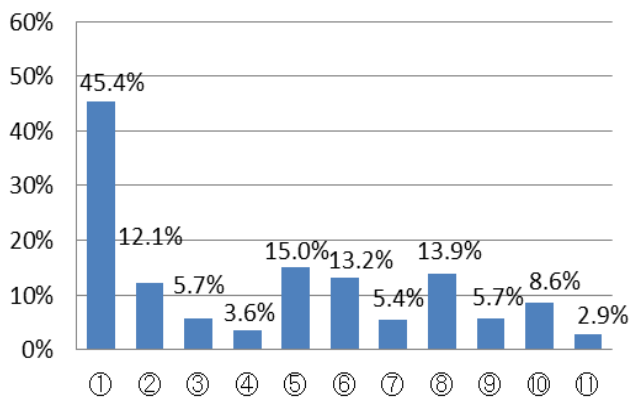
(6) 着色料・甘味料・保存料などの食品添加物 (回答者 284人)



(7) 遺伝子組換え食品 (回答者 280人)

(8) 食品中のアレルギー物質
(回答者 281人)

(9) いわゆる健康食品 (回答者 280人)



(人)

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
①	31	143	63	87	58	69	71	116	127
②	47	40	34	6	25	31	30	11	34
③	37	33	45	19	34	17	18	10	16
④	115	46	20	81	63	29	14	14	10
⑤	24	16	85	15	57	70	80	37	42
⑥	36	30	67	25	58	80	84	59	37
⑦	105	32	29	90	21	15	7	27	15
⑧	45	24	33	26	53	41	34	22	39
⑨	2	5	8	6	9	9	13	17	16
⑩	25	8	29	24	31	29	37	33	24
⑪	5	4	5	3	6	4	6	8	8
回答数計	472	381	418	382	415	394	394	354	368
①⑨除く計	439	233	347	289	348	316	310	221	225

【問4】あなたは食品を購入する際、どのような点を重視していますか。

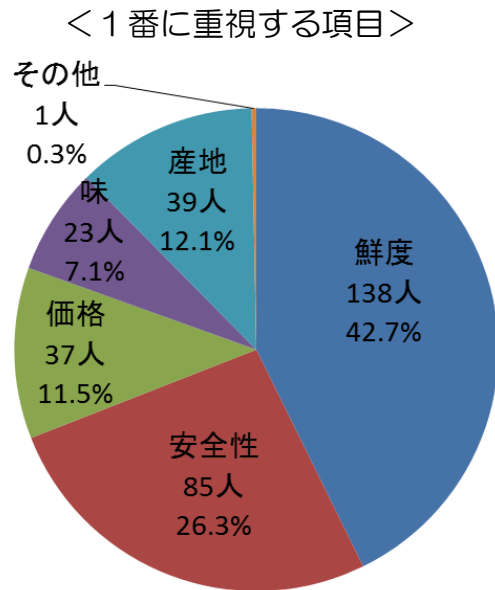
重視する順番をご記入ください。

(回答者 320人。複数の項目を1番とした回答もあるため、回答数計は 323人)

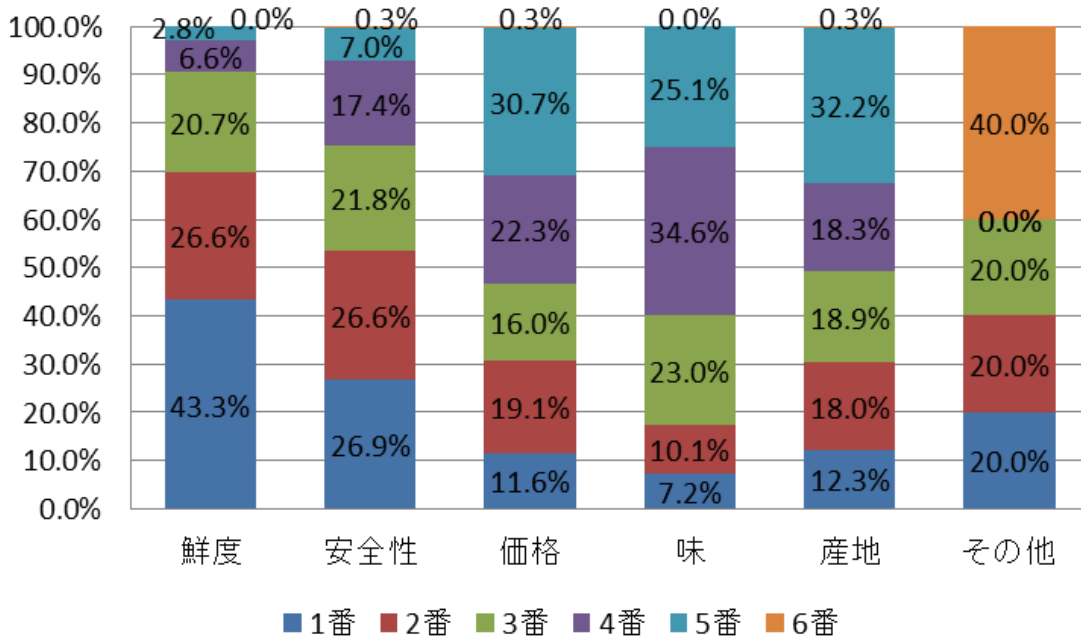
食品を購入する際、1番に重視する項目として、「鮮度」と答えた人は、全体の42.7%でした。

項目別にみると、1番あるいは2番に「鮮度」を選んだ人の合計は69.9%、「安全性」を選んだ人は、53.5%でした。

「味」を1番あるいは2番に選んだ人は、5項目の中で最も少なく、17.3%でした。



＜各項目の選択順位＞



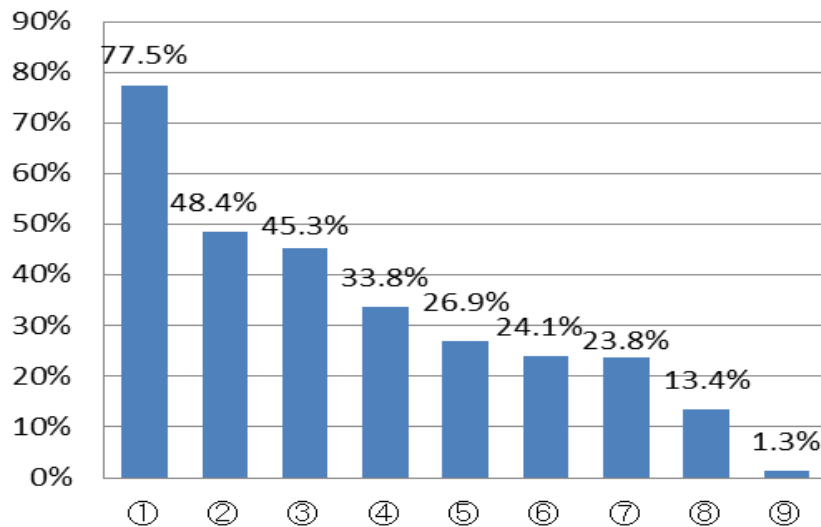
(人)

	鮮度	安全性	価格	味	産地	その他
1番	138	85	37	23	39	1
2番	85	84	61	32	57	1
3番	66	69	51	73	60	1
4番	21	55	71	110	58	0
5番	9	22	98	80	102	0
6番	0	1	1	0	1	1

【問5】あなたが食品を購入する際、食品の安全性は何を基準に判断していますか。
 (3つまで、回答者 320人)

食品の安全性の判断で、基準としていることは、「①国内で生産、製造、加工されたものであること」と答えた人が一番多く、77.5%の人が選んでいました。

次に、「②消費期限や賞味期限に余裕があること」を48.4%、「③信頼できる生産者やメーカーであること」を45.3%の人が選んでいました。

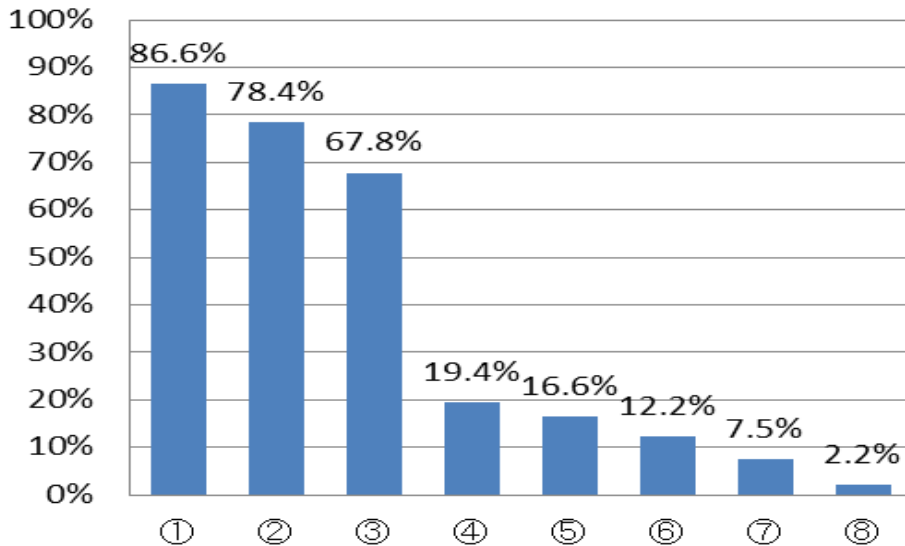


(人)

① 国内で生産、製造、加工されたものであること	248
② 消費期限や賞味期限に余裕があること	155
③ 信頼できる生産者やメーカーであること	145
④ 鮮度や色などの見た目が良いこと	108
⑤ 使用されている食品添加物が少ないこと	86
⑥ 信頼できる店舗が販売していること	77
⑦ 生産者や生産履歴の情報が明確であること	76
⑧ 有機栽培(※)など、特別な栽培方法であること ※化学肥料、化学合成農薬などの化学物質を使用せず栽培する方法	43
⑨ その他	4

【問6】あなたが生鮮食品（野菜・果物・肉・魚介など）を購入する際、選ぶ基準は何ですか。（3つまで、回答者 320人）

生鮮食品を購入する際に選ぶ基準は、「①原産地が国内か外国か」を選んだ人が最も多く、86.6%でした。続いて、「②鮮度・品質（形、大きさなど）」が78.4%、「③消費期限」が67.8%の順となっています。

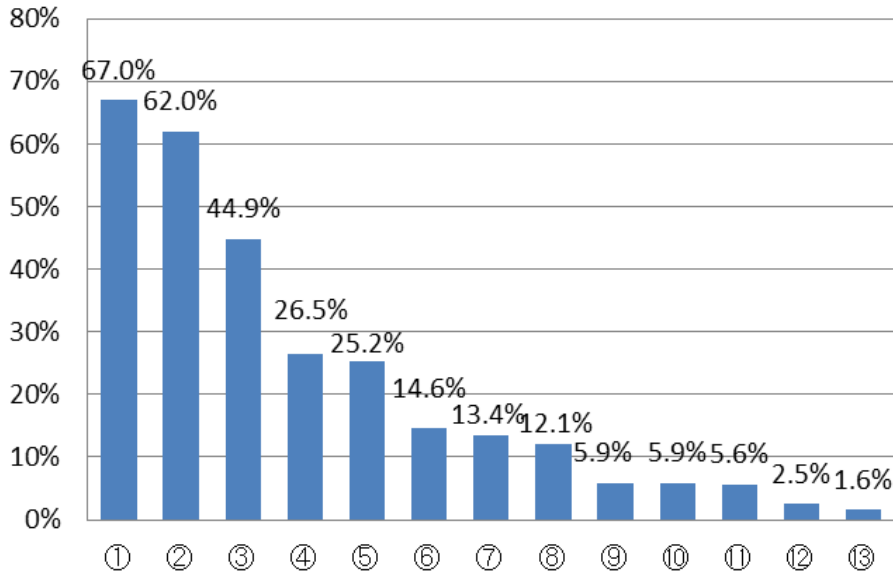


(人)

① 原産地が国内か外国か	277
② 鮮度・品質（形、大きさなど）	251
③ 消費期限	217
④ 放射性物質検査の結果	62
⑤ 栽培方法（有機栽培や減農薬栽培など）	53
⑥ 山梨県産であるかどうか	39
⑦ 水産物（魚介類や海草類など）における養殖、天然の別	24
⑧ その他	7

【問7】あなたが惣菜や加工食品などを購入する際、選ぶ基準は何ですか。（3つまで、回答者 321人）

惣菜や加工食品を購入する際に選ぶ基準については、「①消費期限や賞味期限」を選ぶ人が67.0%と一番多く、次に「②原産国（製造した国）が日本か外国か」が62.0%でした。続いて、「③原材料が国産か外国産か」が44.9%でした。

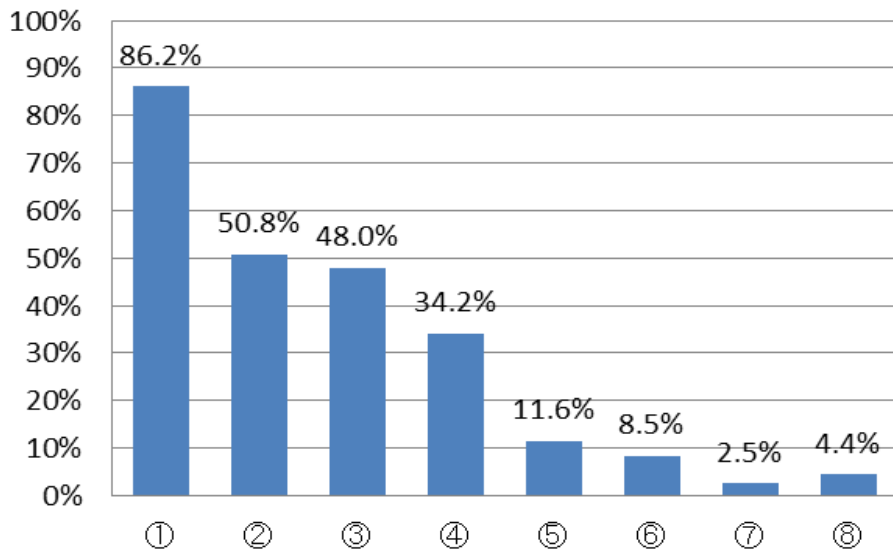


(人)

① 消費期限や賞味期限	215
② 原産国（製造した国）が日本か外国か	199
③ 原材料が国産か外国産か	144
④ 食品添加物の使用の有無、種類	85
⑤ 信頼されるメーカーや生産者	81
⑥ 原材料の種類	47
⑦ 熱量（カロリー）や栄養成分	43
⑧ 遺伝子組換え食品の使用の有無	39
⑨ 山梨県内の製造かどうか	19
⑩ 減塩商品かどうか	19
⑪ アレルギー物質の有無	18
⑫ 栽培方法（有機栽培など）	8
⑬ その他	5

【問8】あなたが外食をする際に、安全性を考えて店を選ぶ基準は何ですか。(いくつかも、回答者 319人)

外食をする際に安全性を考えて店を選ぶ基準については、「①店内の衛生面」を選ぶ人が86.2%と多く、続いて「②飲食店の知名度」が50.8%、「③食材」が48.0%の順でした。



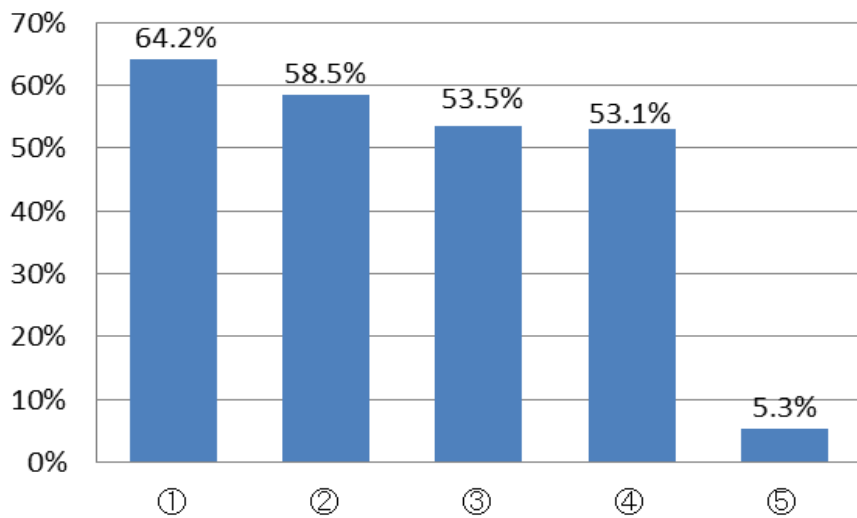
(人)

① 店内の衛生面	275
② 飲食店の知名度	162
③ 食材	153
④ 食材の産地やカロリーなどの栄養表示	109
⑤ 減塩メニューがある	37
⑥ 安全性は考えていない	27
⑦ 外食はしない	8
⑧ その他	14

【問9】食品表示に関しては、既に国の基準で 内に記載されている表示が義務づけられていますが、加えて必要と思われるものは何ですか。（いくつでも、回答者318人）

食品表示で、既に義務づけられているものに加えて必要と考えているものは、その他以外の4項目すべて、「すべての加工食品の原料原産地表示」、「農薬使用、減使用の有無」、「遺伝子組換え食品でない旨」、「活字の拡大や見やすい表示場所」を選んでいました。

選んだ人が一番多かったのは、「①すべての加工食品の原料原産地表示」の64.2%でした。



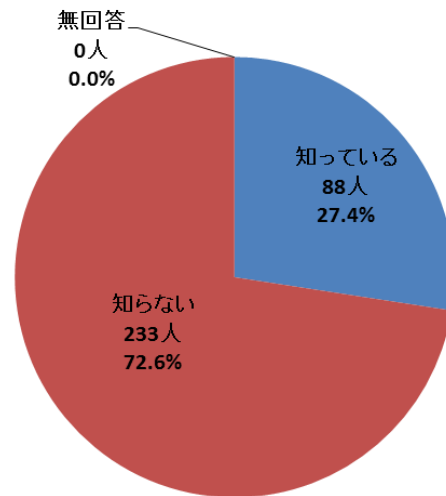
(人)

①	すべての加工食品の原料原産地表示	204
②	活字を大きくしたり、表示場所を見やすくする	186
③	農薬を使わない、または、減らしている旨の表示	170
④	遺伝子組換え食品でない旨の表示	169
⑤	その他	17

食品の種類		義務づけられている表示
生鮮食品	野菜、果物	名称、原産地
	畜産物（パック詰め商品）	名称、原産地、内容量、消費期限、保存方法、加工者
	水産物（パック詰め商品）	名称、原産地、内容量、消費期限、保存方法、加工者、解凍・養殖の別
加工食品		名称、原材料、原産地（一部の加工食品）、内容量、消費（賞味）期限、保存方法、製造者、アレルギー物質、食塩相当量など栄養成分

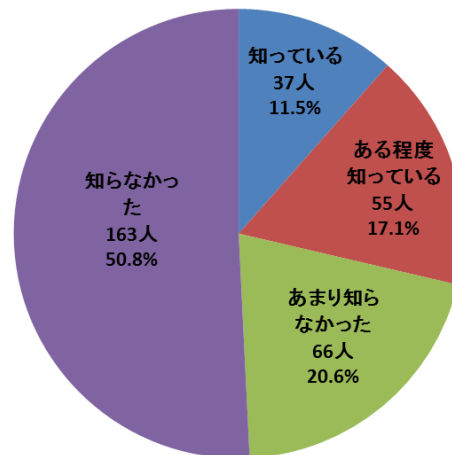
【問10】県では、食品表示法で「国内産」表示を行うとされている畜産物や、カット野菜、乾燥キノコ類、緑茶、フライ種として衣を付けた魚介類など26種類の加工食品について、国内産表示に代えて「都道府県名」や「市町村名」など、より詳細な産地情報を提供することに努めることとしていますが、ご存知ですか。(回答者 321人)

『県が、26種類の加工食品に国内産表示に代えて「都道府県名」や「市町村名」などのより詳細な産地情報の提供に努めることとしている』ということについては、「知らない」と答えた人が、72.6%でした。



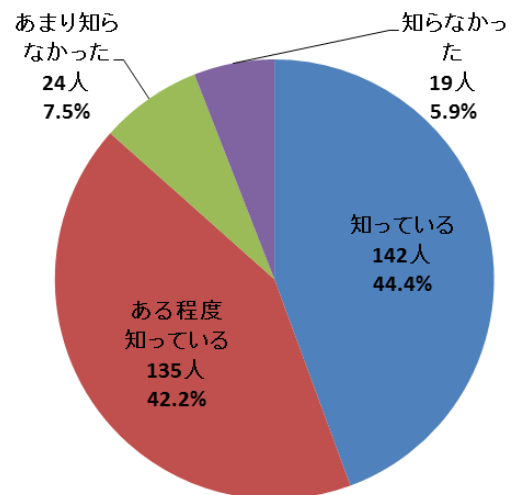
【問11】加工食品の原産地（原材料の産地）表示について、内容量の50%を超える量が国内産であれば、残りが外国産であっても「国内産」と表示することをご存知ですか。(回答者 321人)

加工食品の原産地表示は、内容量の50%以上が「国内産」であれば、残りが外国産でも「国内産」と表示されるということについては、「知らなかった」「あまり知らなかった」と答えた人が、71.4%でした。



【問12】食中毒予防の3原則は、食品の取り扱いにおいて、①清潔（細菌をつけない）、②迅速（細菌を増やさない）、③加熱・冷却（細菌を殺菌する）の3つを徹底することですが、ご存じですか。(回答者 320人)

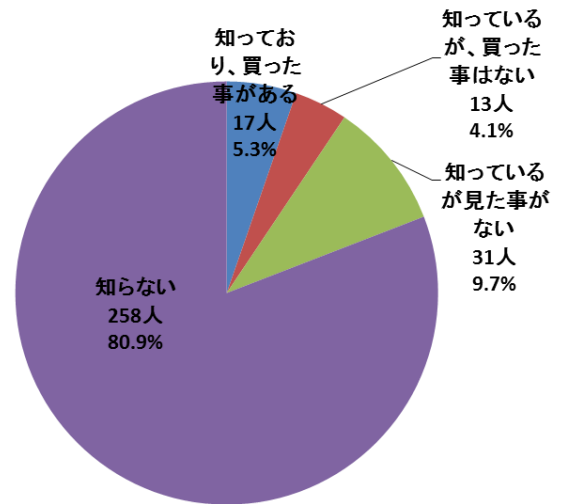
食中毒の3原則については、「知っている」「ある程度知っている」と答えた人は、86.6%でした。



【問13】化学合成農薬と化学肥料を基準値から30%以上減らして栽培される県産農産物を「甲斐のこだわり環境農産物」として県が認証し、次のシールを貼って販売していますが、このシールをご存じですか。（回答者 319人）



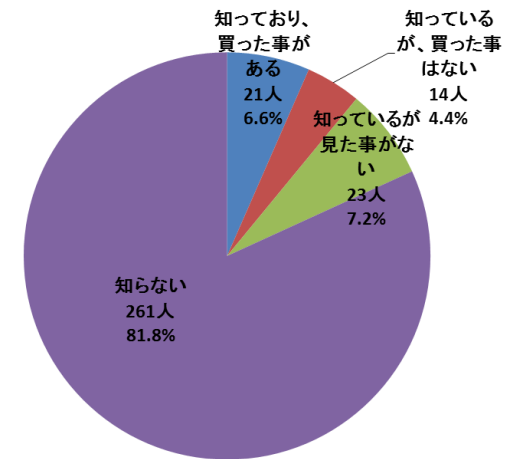
「甲斐のこだわり環境農産物」のシールについては、「知らない」と答えた人が、80.9%でした。
「知っているが見た事がない」と答えた人は、9.7%でした。



【問14】県内で生産される農産物を使って、県内で加工される加工食品のうち、県が定めた基準に適合しているものを県が認証し、「甲斐路の認証食品」としてシールを貼って販売していますが、このシールをご存じですか。（回答者 319人）



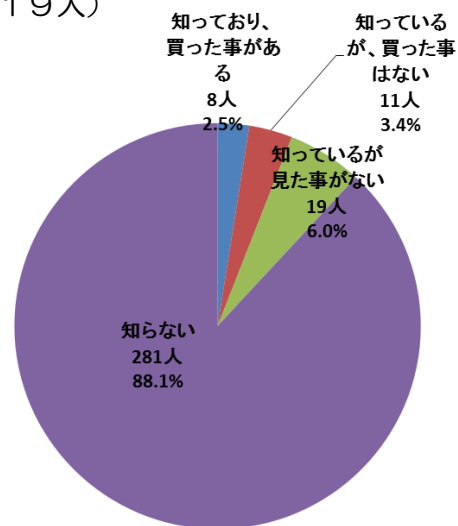
「甲斐路の認証食品」のシールについては、「知らない」と答えた人が、81.8%でした。
「知っているが見た事がない」と答えた人は、7.2%でした。



【問15】一定の品質基準（大きさ、糖度など）を満たした高品質な農産物を「富士の国やまなし逸品農産物」として県が認証し、シールを貼って販売していますが、このシールをご存じですか。（回答者 319人）

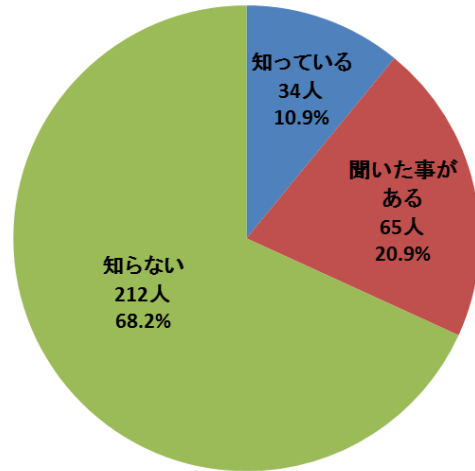


「富士の国やまなし逸品農産物」のシールについては、「知らない」と答えた人が88.1%でした。
「知っているが見た事がない」と答えた人は、6.0%でした。



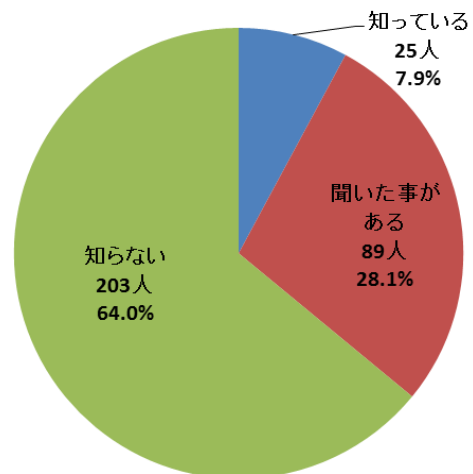
【問16】県から委嘱された一般消費者116人が、県内の販売店における食品表示を確認して県に状況を報告する「食品表示ウォッチャー」制度がありますが、ご存じですか。(回答者 311人)

「食品表示ウォッチャー」制度については、「知らない」と答えた人が、68.2%でした。



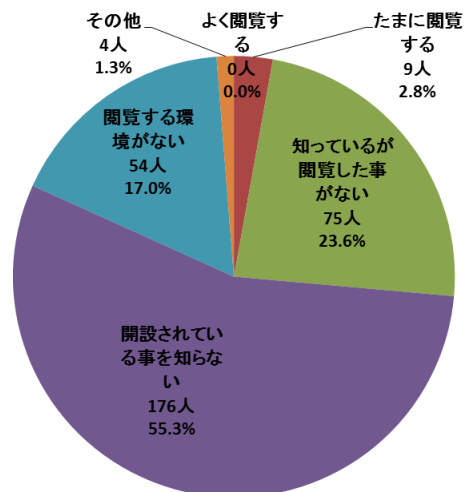
【問17】県では、食の安全情報相談を受け付ける「食品安全110番」を設置していますが、ご存じですか。(回答者 317人)

「食品安全110番」の設置については、「知らない」と答えた人が、64.0%でした。



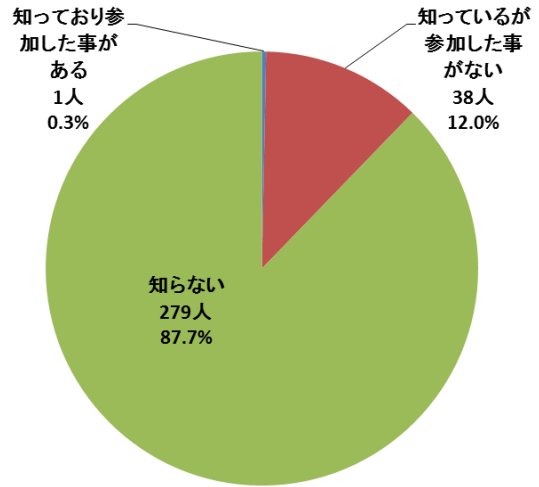
【問18】県では、食の安全・安心に関する情報提供のため、県ホームページに「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」を開設していますが、閲覧したことはありますか。(回答者 318人)

県ホームページへの「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」の開設については、「開設されていることを知らない」と答えた人が、55.3%でした。
一方、「よく閲覧する」と答えた人は0%、「たまに閲覧する」と答えた人は2.8%でした。



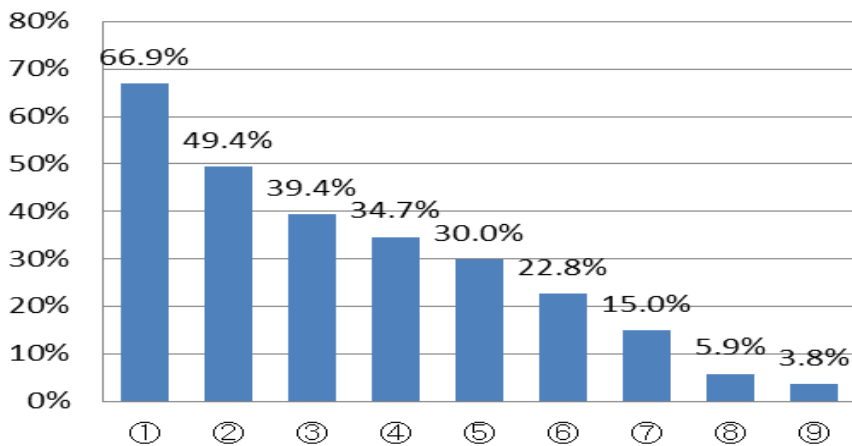
【問19】県では、事業者、生産者、消費者、行政が食の安全や食育について意見交換を行う「食の安全・安心を語る会」を年3回開催していますが、ご存じですか。
 (回答者 318人)

「食の安全・安心を語る会」の開催について、「知らない」と答えた人が、87.7%でした。
 「参加した事がある」と答えた人は0.3%でした。



【問20】「食の安全・安心を語る会」に、どのようなテーマの設定を望みますか。
 (3つまで、回答者 320人)

「食品の安全・安心を語る会」で扱うテーマについて、希望が一番多かったのは、「①食品安全基準」の66.9%で、次に、「②食品添加物」の49.4%でした。



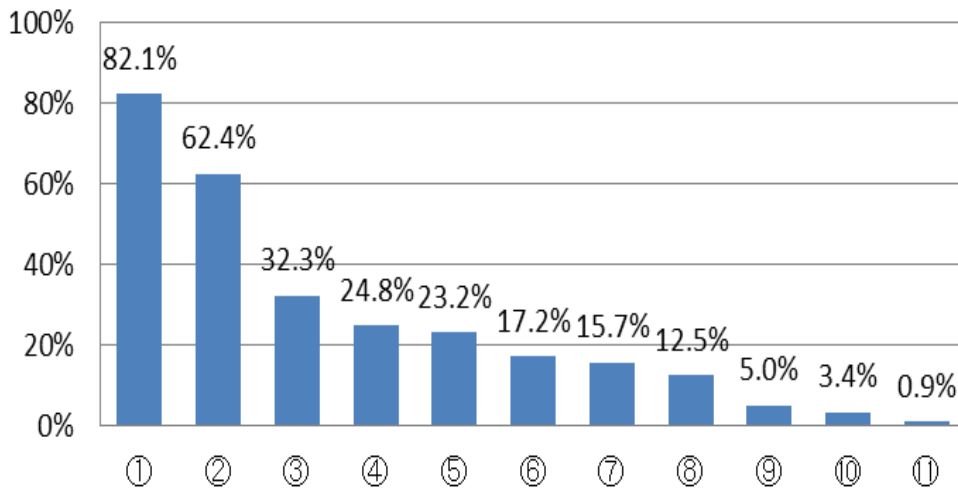
(人)

① 食品安全基準	214
② 食品添加物	158
③ 農薬(無農薬、減農薬)	126
④ 食品表示	111
⑤ 放射性物質	96
⑥ 遺伝子組換え食品	73
⑦ 健康食品	48
⑧ わからない	19
⑨ その他	12

【問21】食の安全・安心を進めるために、消費者が行うべきことは何だと思いますか。
(3つまで、回答者 319人)

食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきこととして、82.1%の人が「①食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める」ことを選びました。

次は、「②食品を選択するとき産地や価格、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮する」ことを選んだ人で、62.4%でした。



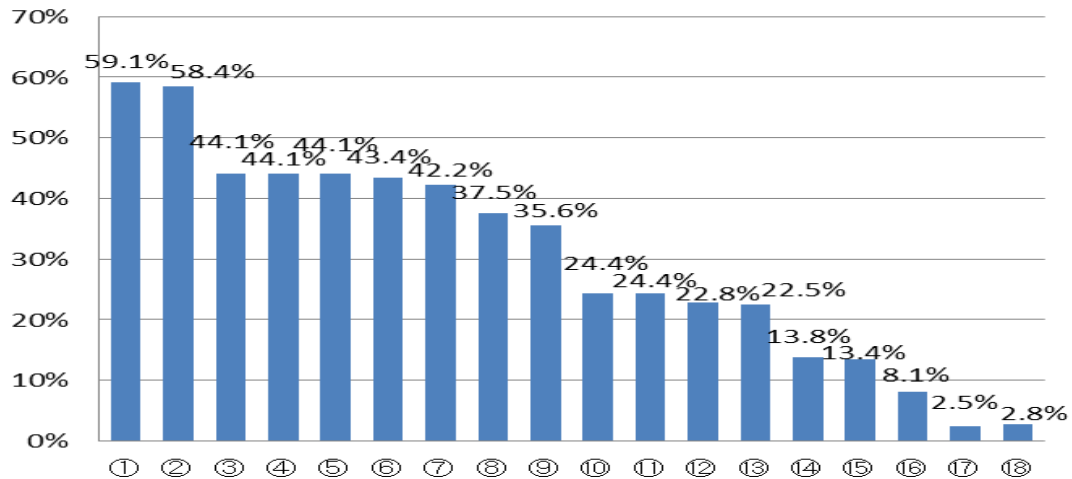
(人)

① 食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める	262
② 食品を選択するとき産地や価格、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮する	199
③ 食の安全・安心に積極的に取り組んでいる事業者・生産者から商品を購入する	103
④ 環境に負荷を与えない商品の選択など、環境への影響を考えた消費行動に努める	79
⑤ 食育に積極的に取り組む	74
⑥ 県産食品を優先して購入する	55
⑦ 安全性の高いものは、価格が高くても購入する	50
⑧ 有機農産物について、もっとよく知る	40
⑨ 生産者・事業者との交流・話し合いの場に参加する	16
⑩ 講演会、意見交換会などに参加する	11
⑪ その他	3

【問22】食品の安全性をより確保するため山梨県がさらに強化すべき取組は何ですか。
 (いくつでも、回答者 320人)

食品の安全性をより確保するために、県が強化すべき取り組みについては、「①輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導」が59.1%、「②食品表示の適正化」が58.4%と多くなっています。

次に、「③残留農薬対応」、「④情報提供の充実」、「⑤食育や地産地消の推進」、「⑥O157、ノロウイルスなどの食中毒対応」、「⑩食品検査体制の充実」の順で、44~42%の人が選んでいます。

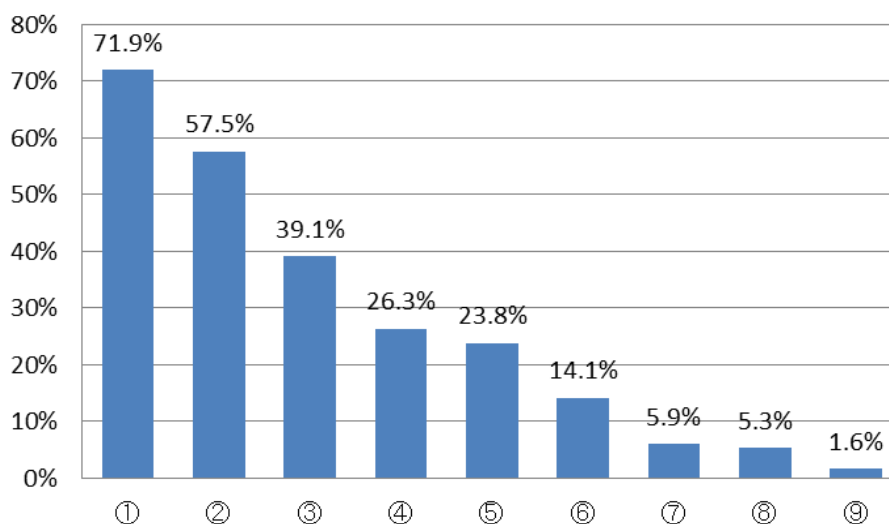


(人)

① 輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導	189
② 食品表示の適正化	187
③ 残留農薬対応	141
④ 情報提供の充実	141
⑤ 食育や地産地消の推進	141
⑥ O157、ノロウイルスなどの食中毒対応	139
⑦ 食品検査体制の充実	135
⑧ 食品事業者などの自主的衛生管理の取り組み支援	120
⑨ 食品中の放射性物質対策	114
⑩ 食品事業者や消費者への普及啓発	78
⑪ 食の安全に関する啓発イベントなどの充実	78
⑫ 環境保全型農業や有機農業の推進	73
⑬ 遺伝子組換え食品対策	72
⑭ いわゆる「健康食品」対策	44
⑮ 食の安全・安心に関する相談窓口の充実	43
⑯ 意見交換会の開催などリスクコミュニケーション(※)の充実 (※) 関連事業者や消費者、行政などで必要な情報を共有し、理解を深め、それぞれの立場から互いに意見交換を行うこと	26
⑰ 特にない	8
⑱ その他	9

【問23】食品の安全性に関する情報をどこから得ていますか。(3つまで、回答者320人)

食品の安全性に関する情報を得る方法については、「①テレビ・ラジオ」と答えた人が71.9%、次に「②新聞」と答えた人が、57.5%でした。「③スーパー、小売店などの売り場」と答えた人も、39.1%いました。



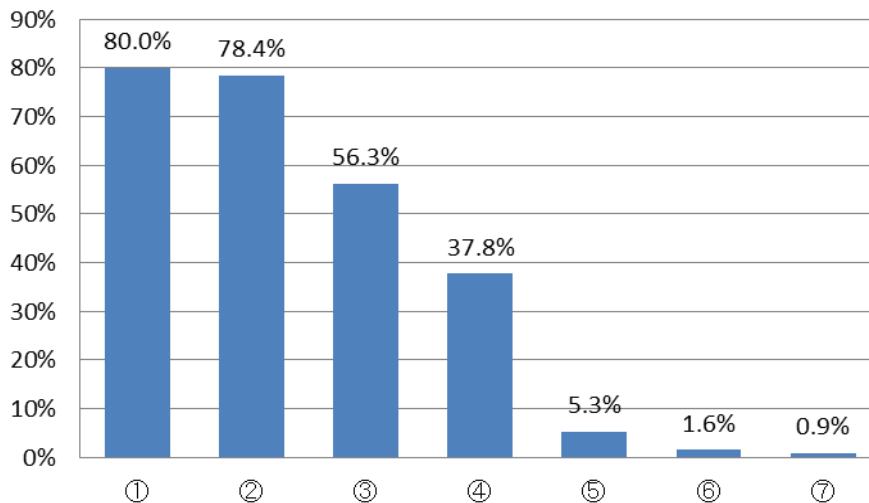
(人)

① テレビ・ラジオ	230
② 新聞	184
③ スーパー、小売店などの売り場	125
④ インターネット	84
⑤ 書籍、雑誌	76
⑥ 行政機関（県、市町村など）の情報	45
⑦ 消費者団体	19
⑧ 特にない	17
⑨ その他	5

【問24】 TPP協定の発効により心配される事項は何ですか。(3つまで、回答者 320人)

TPP協定の発効により心配していることは、「①規制基準の十分でない輸入食品の流通による健康不安」が80.0%、「②安い輸入食品の増加による、国産農産物の生産低下(自給率の低下)」が78.4%でした。

次に、「③外国の基準に合わせた国内規制基準の弾力化による健康不安」56.3%、「④遺伝子組換え食品の流入」37.8%の順となっています。



(人)

① 規制基準の十分でない輸入食品の流通による健康不安	256
② 安い輸入食品の増加による、国産農産物の生産低下(自給率の低下)	251
③ 外国の基準に合わせた国内規制基準の弾力化による健康不安	180
④ 遺伝子組換え食品の流入	121
⑤ わからない	17
⑥ 心配はない	5
⑦ その他	3