

食の安全・安心に係る県民アンケート調査結果

和歌山県環境生活部県民局 食品・生活衛生課

1 調査の目的

「食」は生命の根源であり、人間の健康の維持に欠かすことのできないものです。しかし近年では、食に対する不安や不信が高まっています。このような中、県民の皆さまが、「食」についてどのような意識をお持ちなのかを把握し、今後の施策に反映させていくことを目的としてアンケート調査を実施しました。なお、同様の調査は3年ごとに実施しています（今回は5回目）。

2 調査期間

平成28年2月1日～平成28年2月24日

3 調査項目の概要

- | | |
|--------------------------------|----------|
| (1) 食品に対する不安の有無とその要因 | <問1~問2> |
| (2) 食品購入の基準について | <問3> |
| (3) 食品表示について | <問4> |
| (4) 肉の生食に対する考え方 | <問5> |
| (5) いわゆる健康食品に対する考え方 | <問6> |
| (6) 食の安全に関する知識について | <問7> |
| (7) 食の安全・安心に関する情報について | <問8~9> |
| (8) 「食の安全・安心わかやま」メールマガジンについて | <問10~11> |
| (9) 食品に関する認定・認証制度について | <問12~13> |
| (10) 食の安全・安心確保のために重要な県の取組 | <問14> |

4 調査の概要

(1) 調査対象者・調査方法・回答者数

調査対象者：日常的に食品を購入されている県民の方

調査方法：①わかやま食の安全サポーター*等を調査員として、居住地域や職場などにおいてアンケート用紙の配付・回収をお願いしました。

②インターネット上で、アンケートに答えていただきました。

③その他、消費生活サポーター、食品表示ウォッチャー、シンポジウム参加者等にアンケートへの回答を依頼しました。

回答者数：996名（①578名，②241名，③177名）

*県民の食への関心を高め、食の安全や食生活の改善に関する知識等の普及を図り、消費者の自立を支援していただくために募集した方々。

(2) 調査結果の見方

ア. 回答比率（％）は小数点以下第2位を四捨五入したため、個々の比率の合計は、100％にならないことがあります。

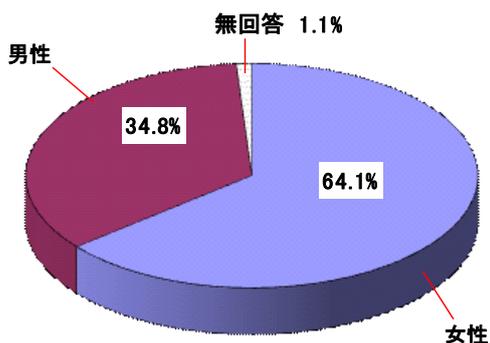
イ. グラフの中で「n」とあるのは、その質問の回答者の総数を示しています。

ウ. 複数回答の質問については、その回答比率の合計が100％を超える場合があります。

○調査対象者の概要 (n=996)

A. 男女構成

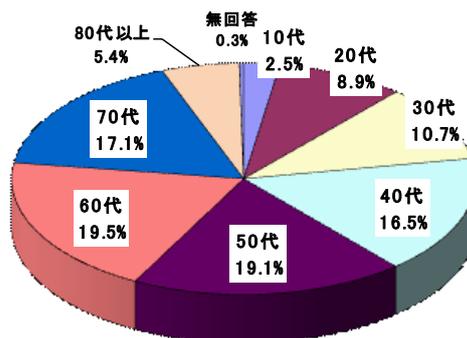
女性：64.1% (638人)
 男性：34.8% (347人)
 無回答：1.1% (11人)



B. 年齢構成

10代*：2.5% (25人) 20代：8.9% (89人)
 30代：10.7% (107人) 40代：16.5% (164人)
 50代：19.0% (190人) 60代：19.5% (194人)
 70代：17.1% (170人)
 80代以上：5.4% (54人)
 無回答：0.3% (3人)

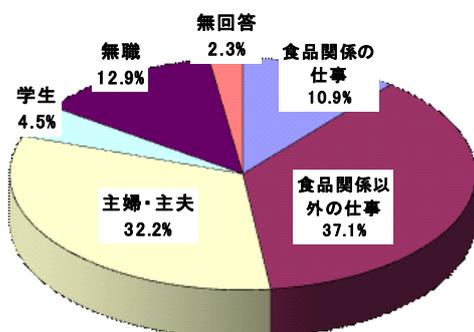
※10代は、15歳～19歳。



C. 職業別構成

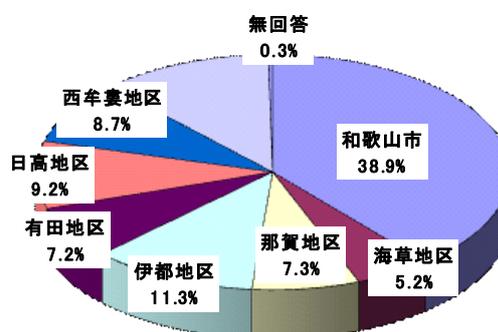
食品関係の仕事*：10.9% (109人)
 食品関係以外の仕事：37.1% (370人)
 主婦・主夫：32.2% (321人)
 学生：4.5% (45人)
 無職：12.9% (128人)
 無回答：2.3% (23人)

※農業、漁業、畜産業、
 製造加工業、販売業、外食産業



D. 地域別構成

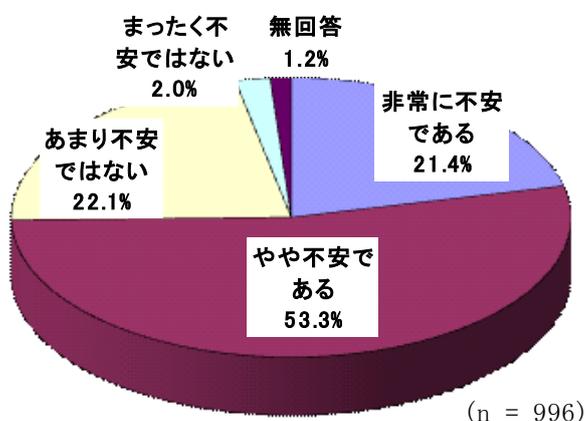
和歌山市：38.9% (387人)
 海草地区：5.2% (52人)
 那賀地区：7.3% (73人)
 伊都地区：11.3% (113人)
 有田地区：7.2% (72人)
 日高地区：9.2% (92人)
 西牟婁地区：8.7% (87人)
 東牟婁地区：11.7% (117人)
 無回答：0.3% (3人)



5 調査結果

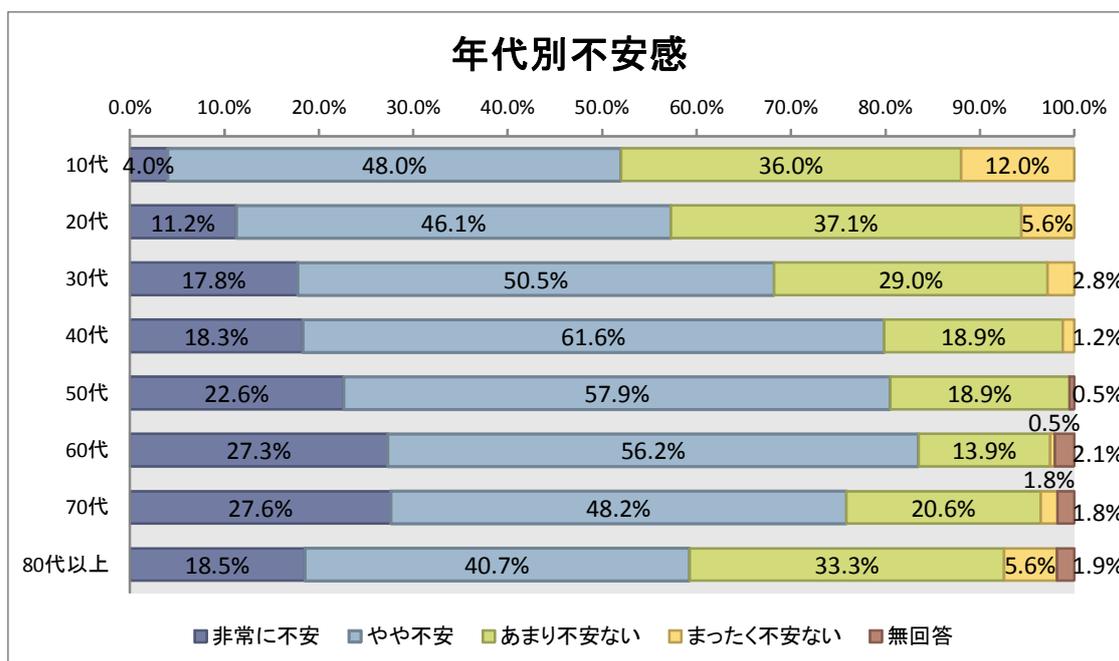
(1) 食品に対する不安の有無とその要因

問1. 食品の安全性に不安を感じていますか？（1つ選択）



| | |
|-------------|-------|
| ①非常に不安である | 21.4% |
| ②やや不安である | 53.3% |
| ③あまり不安ではない | 22.1% |
| ④まったく不安ではない | 2.0% |
| ⑤無回答 | 1.2% |

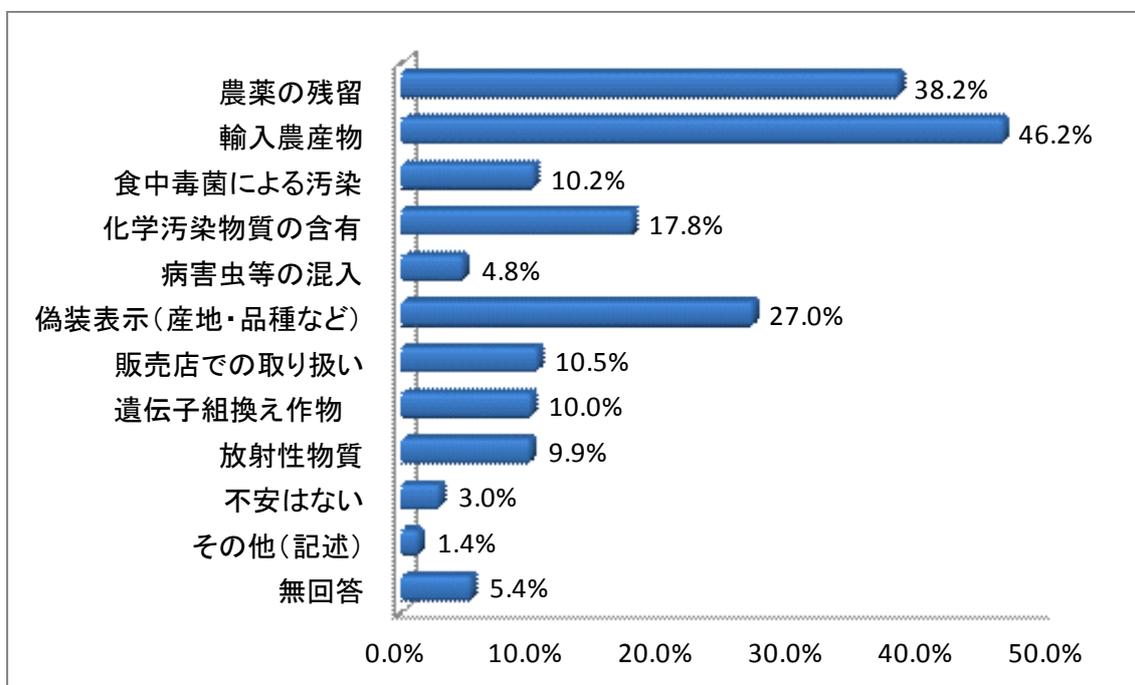
「非常に不安である」と答えた人が 21.4%、「やや不安である」と答えた人が 53.3%となり、2つを合わせると 74.7%の人が「不安である」と答えています。なお、前回調査の「非常に不安である」と「やや不安である」を合わせた割合 70.2%と比べると、4.5ポイント増加しています。



(n = 993)

また、「不安である」と答えた人の割合を年代別にみたら、
 10代：52.0% 20代：57.3% 30代：68.3% 40代：79.9%
 50代：80.5% 60代：83.5% 70代：75.8% 80代以上：59.2%
 となり、60代まで年代が上がるにつれ、その割合は増加傾向にあります。

問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？
 (1) 農産物(生鮮野菜・果物・米など)(2つ以内選択)



(n = 996)

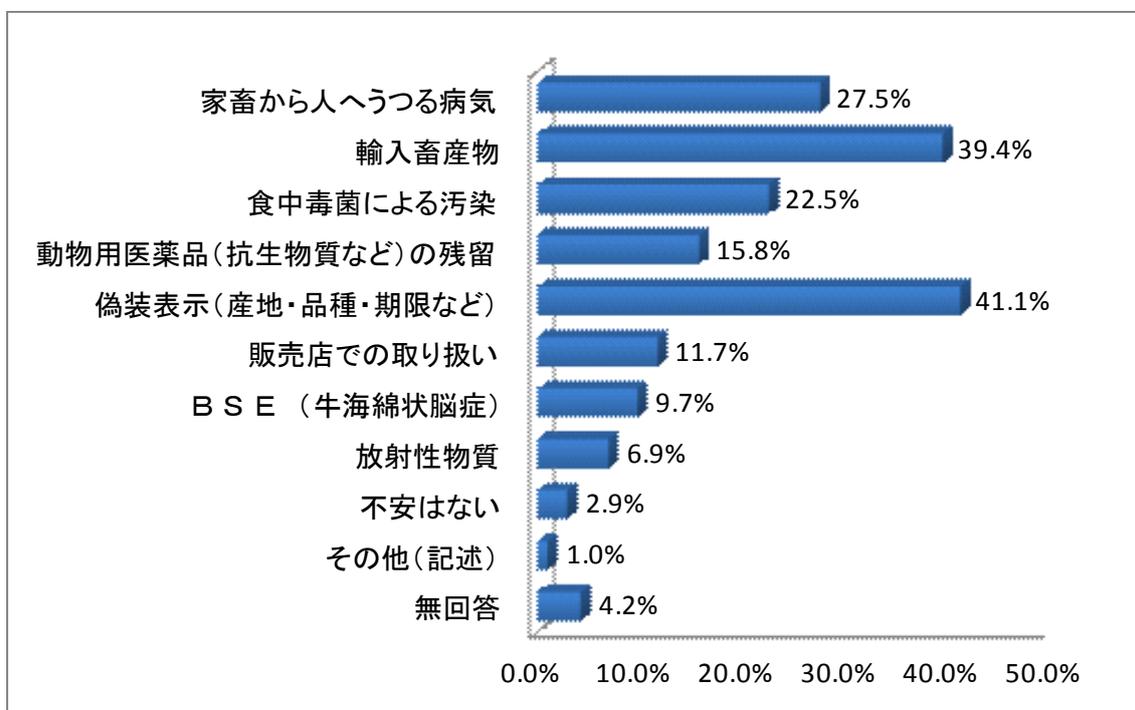
最も多いものから順に、「輸入農産物」46.2%、「農薬の残留」38.2%、「偽装表示」27.0%となっています。なお、この3項目の順位については、過去3回の調査でも同様の結果となっています。

また、今回の特徴としては、放射性物質(H24: 23.3%→ H27: 10.0%)や遺伝子組み換え作物(H24: 12.7%→ H27: 10.1%)などの割合が減る一方で、化学汚染物質の含有(H24: 13.3%→ H27: 17.7%)と、販売店での取り扱い(H24: 7.3%→ H27: 10.6%)の割合が増加しています。

(回答者からの意見)

- 農産物についての「農薬」の表示もしてほしい。特に「輸入農産物」について(70代女性)
- お米も毎日、口にすると安心して食べれるものが欲しいけど、安心できる米選びも、難しいです。(20代女性)
- 様々な、法に触れない添加物(50代女性)
- 期限の偽装や腐りかけている商品の販売(品質低下)、小分けや千切り加工時の不衛生な取扱い(50代男性)
- やはり農薬など程度あります、人間には悪いです。虫が付いているのはとても美味しいです。特に白菜とかキャベツはあまり消毒のきついのをさけてほしい。(60代女性)
- 身近に野菜を購入できる所が有りますが、農家の方や趣味で野菜を作られていますが、今では昔の農薬とちがい、現在農薬は、あまりきつくないとか…聞いていますが、残留農薬とか野菜の栄養は大丈夫なのか、気になっています。(60代女性)

問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？
(2) 畜産物(肉類・卵など)(2つ以内選択)



(n = 996)

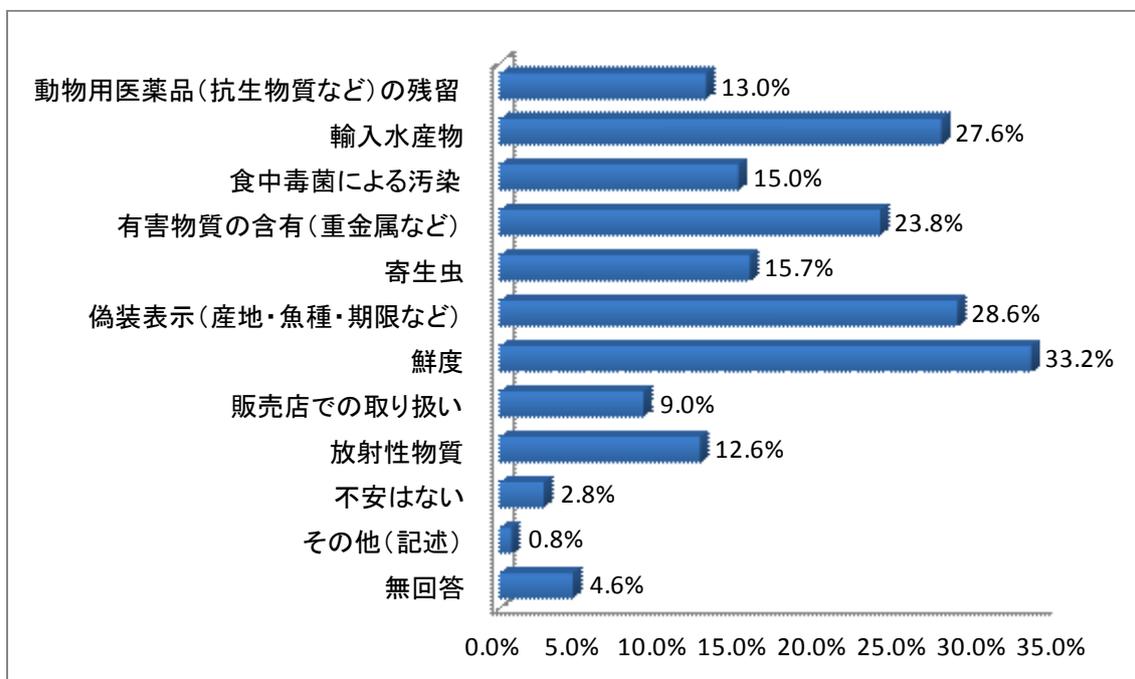
最も多いものから順に、「偽装表示」41.1%、「輸入畜産物」39.4%、「家畜から人へうつる病気」27.5%となっています。なお、この3項目の順位については、過去3回の調査では多いものから順に、「輸入畜産物」、「偽装表示」「家畜から人へうつる病気」でしたが、今回は「偽装表示」が「輸入畜産物」をわずかに上回りました。

また、今回の特徴としては、「BSE」(H24：19.2%→H27：9.8%)や「放射性物質」(H24：15.8%→H27：6.9%)などの割合が減る一方で、「食中毒菌の汚染」(H24：18.7%→H27：22.4%)や「動物用医薬品の残留」(H24：12.2%→H27：15.6%)などの割合が増加しています。

(回答者からの意見)

- 牛や豚の密度の高い飼い方で不健康に育つ(60代女性)
- 家畜の飼料や飼育方法(60代女性)
- 肉類はなるべく少パックで買った日にすぐ食べ、冷凍保存しないことが大切だと思います。(20代女性)
- 餌の種類(50代女性)

問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？
(3) 水産物(鮮魚介類など)(2つ以内選択)



(n = 996)

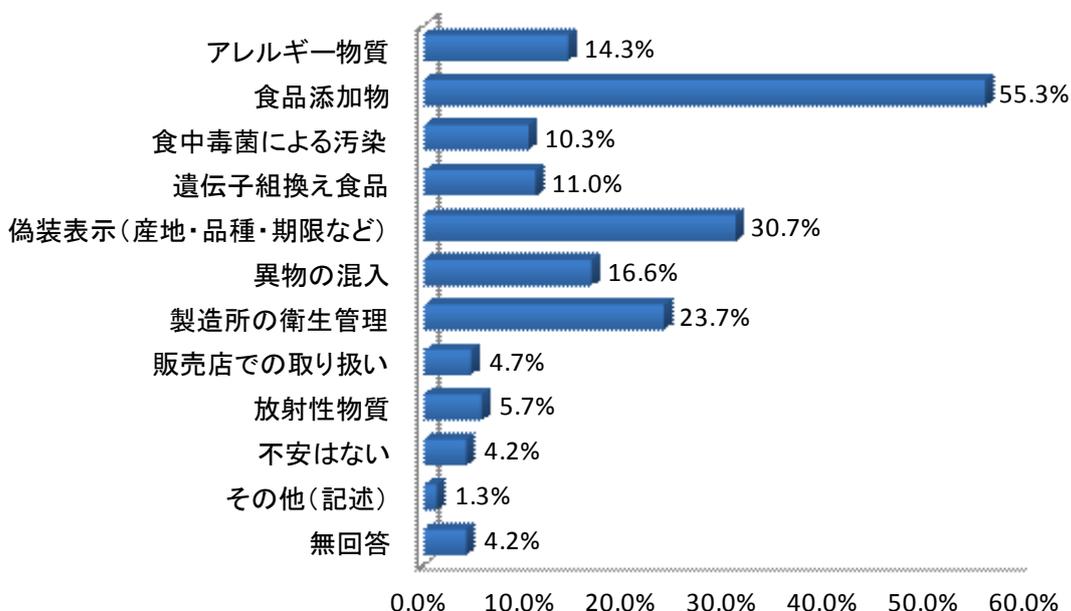
最も多いものから順に、「鮮度」33.2%、「偽装表示」28.6%、「輸入水産物」27.6%となっています。この3項目は前回調査では多いものから順に、「輸入水産物」、「鮮度」、「偽装表示」でした。

今回の特徴としては、「放射性物質」(H24: 22.0%→ H27: 12.6%)の割合が前回調査より減る一方で、今回から新たに選択肢として追加した「寄生虫」(15.7%)が、5番目に多い割合になっています。

(回答者からの意見)

- 大型の魚など水銀多い(70代女性)
- 「養殖」の水産物についての「エサ」について、どんなもを与えているか(70代女性)
- 放射性物質にともなう産地偽装を警戒(30代男性)
- 養殖の薬品などの物質の残留、含有…。販売店内のまな板で品(魚介類)が変わるごとにきちんとまな板が洗われているかどうか。アレルギー物質残留。(40代女性)
- 養殖されている餌、水質等について(70代女性)
- 養殖の鮎などは大量薬づけと聞きますが天然ものはとても高価(70代女性)
- 小売店に並ぶまでの過程が気になります。例えば、サーモンが薬漬けにされ、オイルに浸けられ油が乗った状態に見せかけたりしていること等。(50代女性)
- 海産物(サンマ等の回遊魚)の放射能汚染がやはり心配。貝や海底にいる魚(カレイ、ガシラ、たこ等)汚染物質は海底に蓄積されるらしいので。冷凍魚の輸入品(赤魚とか、むらさきイカロール)。(60代女性)
- 生鮮魚等で外国産が多いので安全性について不安になります。(60代女性)

問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？
 (4) 上記以外の加工食品(菓子・清涼飲料・漬物・麺類・ハム・乳製品・水産加工品など)(2つ以内選択)



(n = 996)

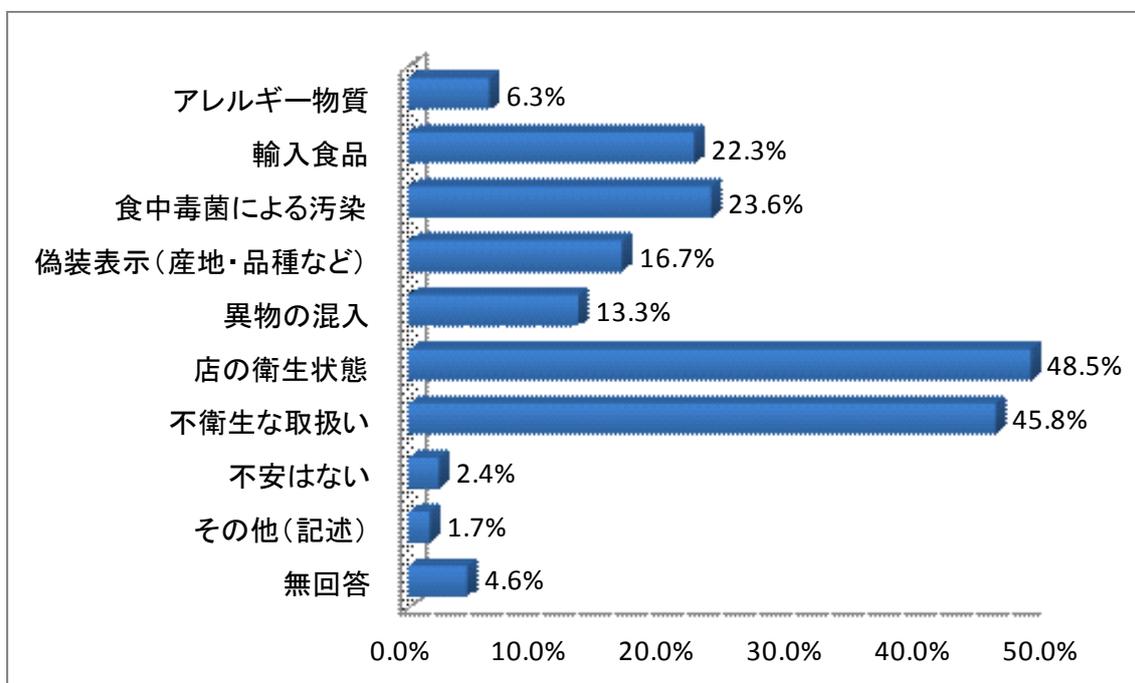
最も多いものは「食品添加物」55.3%であり、過去4回の調査でも同様にもっとも割合が高い項目となっています。続いて多かったのが、今回新たに設けた選択肢「偽装表示」30.7%であり、農畜水産物と同様不安を感じている人が多いという結果になっています。3番目に多かったのは「製造所の衛生管理」23.7%であり、前回の調査では2番目に多かった選択肢でした。

その他の傾向として、「遺伝子組み換え食品」の割合が調査ごとに減少(H15: 46.0%、H18: 42.8%、H21: 32.8%、H24: 23.7%、H27: 11.0%)しています。また、「放射性物質」の割合も減少(H24: 12.4%→H27: 5.7%)しました。

(回答者からの意見)

- 海外工場での加工の品質管理レベル、特に中国(50代男性)
- ヨーグルトって、口あたりよく、大好きですが、色んなメーカーから出回ってて「どれが、安全か？」いざ買うとき、分かりづらいです。(20代女性)
- 輸入食品(50代男性)
- 製造所が国内であるかどうか(20代女性)
- 製造国(50代男性)
- 中国産等食品など人体に影響のある原材料の使用(30代男性)
- 加工食品の原料原産地名の表示義務があるものは少ない。全ての加工食品に表示義務を。(70代男性)
- 加工食品の安全性や偽装表示していないのか？(特に牛肉など国産と記載されていても安すぎないか?)と思う事がしばしばあります。(60代女性)

問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？
 (5) 飲食店等の外食で提供される食品(2つ以内選択)



(n = 996)

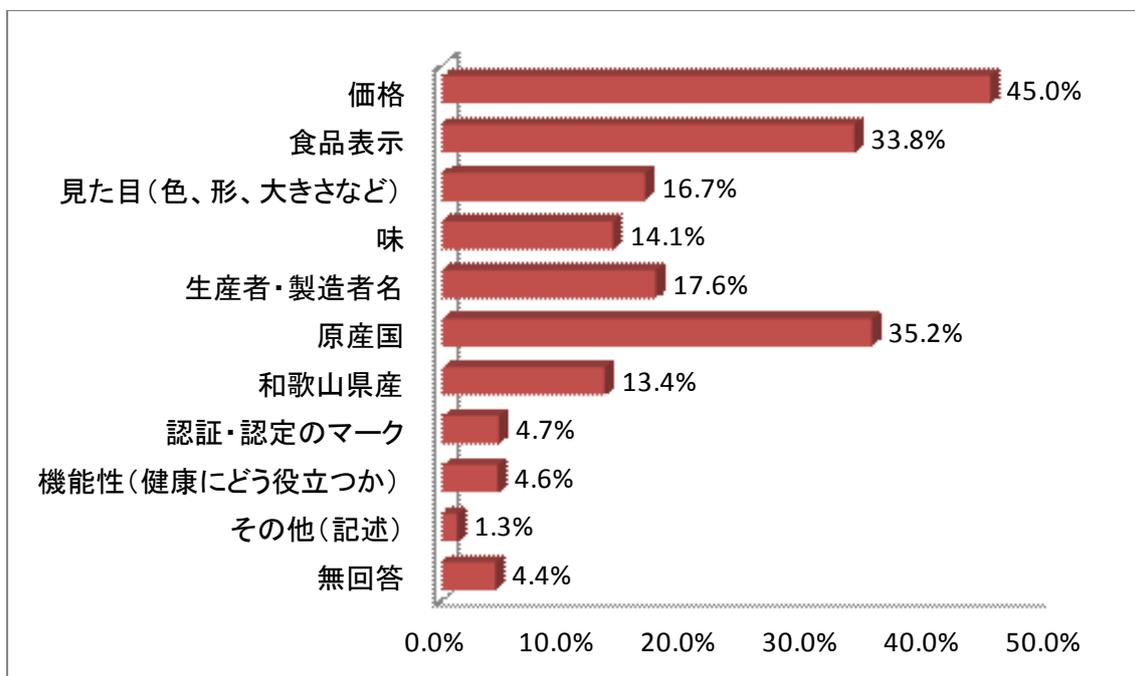
飲食店に対しては、「店の衛生状態」が 48.5%、「不衛生な取扱い」が 45.8%で、この2項目が他の項目に比べ高い割合となっています。

(回答者からの意見)

- 放射性物質(20代男性)
- 油の鮮度(揚げものが多いので)(60代女性)
- 食材の信頼性(30代女性)
- 出される食事も、大切ですが、店員さんも明るく清潔で感じいい人がいると、もっと良いですね。(80代以上女性)
- 特に飲食店は添加物が多そうなイメージ(30代女性)
- 味付(塩分量)(50代男性)
- 輸入食材、輸入食品(50代男性)
- どのような場所、環境なのかわからないので判断材料がない。信頼するしかない(60代男性)
- 飲食店での食品表示をさらに充実して欲しい。原産地や、原材料など。(20代男性)
- 飲食店では、安さを求めて提供しているが、安全を求めたい。(30代女性)
- 外食に最近、きちんと衛生的に合格した材料が使われているのかと思います。安価に提供している分輸入物が多いのでは…。(40代女性)
- 飲食店などで提供される料理については、食材の産地や調理場の衛生状態等がわかりにくく、不安を感じることがある。(20代女性)

(2) 食品購入の基準について

問3. 食品を購入する際に、何を基準に選んでいますか？（2つ以内選択）



(n = 996)

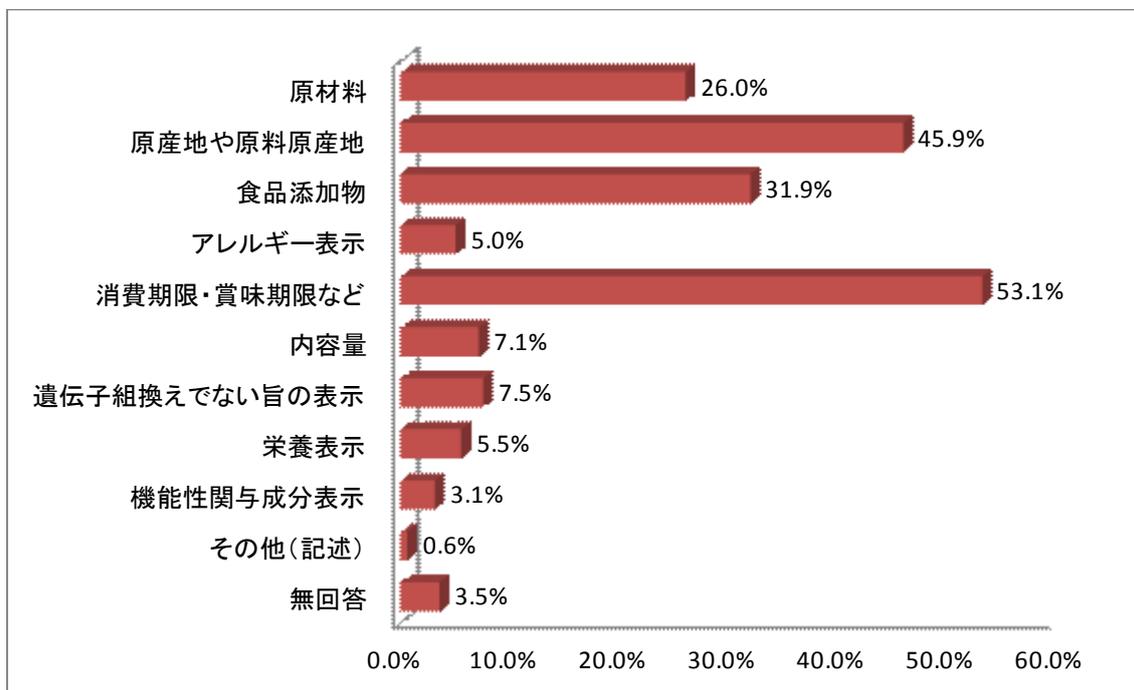
最も多いものから順に、「価格」45.0%、「原産国」35.2%、「食品表示」33.8%となっており、この3項目が他の項目に比べ高い割合となっています。

(回答者からの意見)

- 信用の出来る生産者より購入します。出来合いの食品は買いません (70代女性)
- 食品添加物がない、遺伝子組み換えでない、産地、放射性物質。(40代女性)
- なるべく近い産地のものを選ぶ (50代女性)
- やはり、口にして自己の健康によいか一番気にします。(20代女性)
- やはり、口にして安全性たしかか？を買うときの一番のポイントにしています。(80代以上女性)
- 一番は安さ。さすがに原産国や生産者までは金額的にむり。(30代女性)
- なるべく原料に近いもの。加工の少ないもの。(50代女性)
- 鮮度、消費期限 (50代男性)
- 価格相応の品質を保持しているか (50代男性)
- 自分の感性。(70代男性)
- 表示があれば放射性物質測定結果など (30代男性)
- 特に野菜等は、和歌山産のものは新鮮で美味しく感じますので購入することが多いです。産直広場の様な所が増えれば良いなと思っています。(40代女性)
- 国産のものは安全と思います。(60代女性)

(3) 食品表示について

問4. 食品表示のどの項目を重視して食品を選んでいますか？（2つ以内選択）



(n = 996)

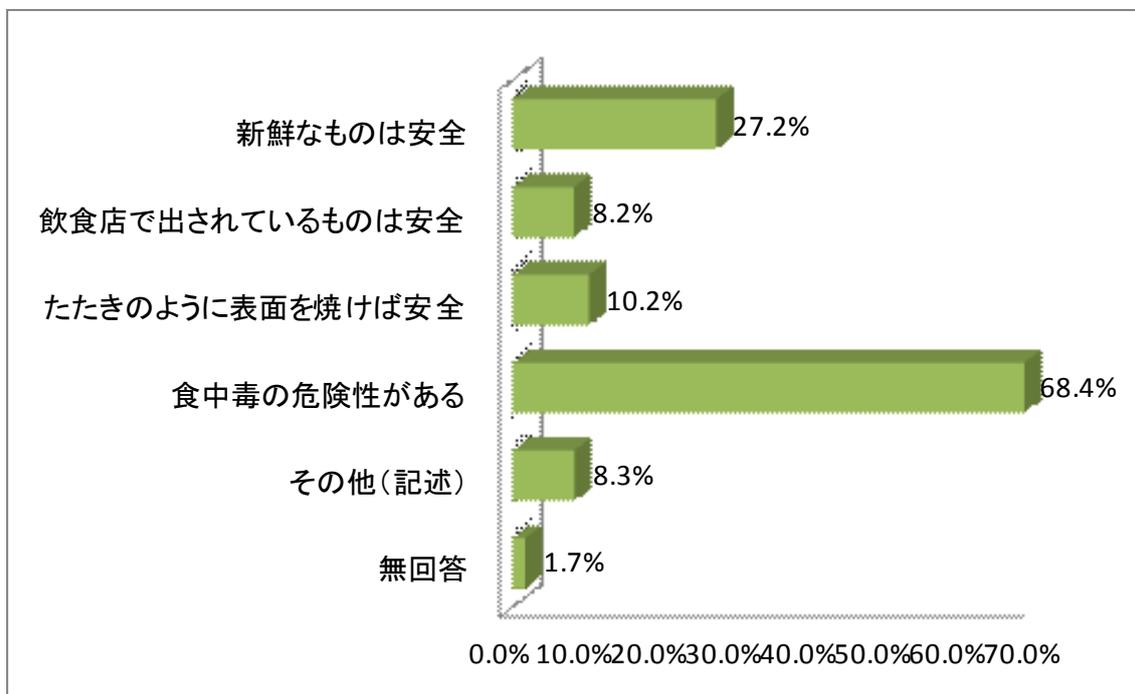
最も多いものから順に、「消費期限・賞味期限など」53.1%、「原産地や原料原産地」45.9%、「食品添加物」31.9%となっています。

(回答者からの意見)

- 消費者にわかりやすい表示をしてほしい (70代女性)
- 放射性物質測定結果があればすすんで購入する (30代男性)
- 合成甘味料を使用している食品は買わないようにしている (30代女性)
- 食品を購入する時、裏を見て添加物とかに注意しているが、「…等」と書いてあったりすると、はっきりわからない。(60代女性)
- 食品を購入する時は必ず食品表示を見て買うように、自分で納得して買っています。(70代女性)
- 見た目と消費期限以外に判断しやすい表示と売り場にその説明書があればわかりやすいと思う。(40代男性)
- 販売元は記載されてるが製造元は記載されてないことが多いのでわかりやすく明記してほしい。(40代女性)
- すべての商品に原産国の表示を望む。(60代女性)
- パッケージなど、できる限り大きな文字でわかりやすい表示を希望致します。(60代女性)

(4) 肉の生食に対する考え方

問5. 肉の生食について、どのような考えをお持ちですか？（複数選択）



(n = 996)

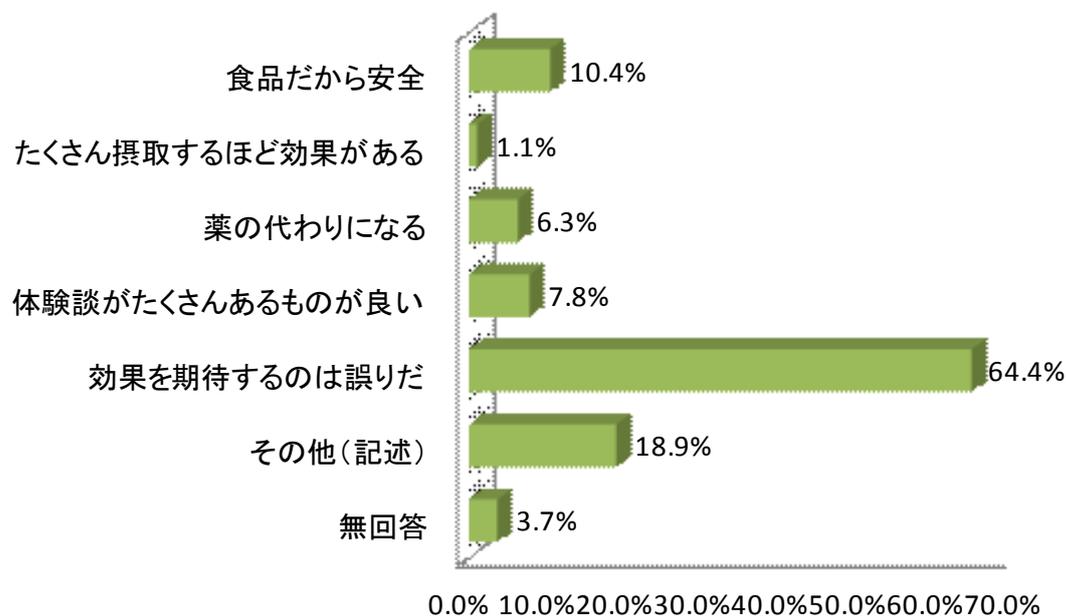
肉の生食に対しては、多くの方が「食中毒の危険性がある」68.4%、との考えをお持ちでしたが、一方で、「新鮮なものは安全」を選択した人が27.2%、「たたきのように表面を焼けば安全」が10.2%、「飲食店で出されているものは安全」は8.2%、という結果になりました。

(回答者からの意見)

- 肉の生食は絶対しません (70代女性)
- 肉の品質、どのように育てられたかによって安全性は左右されてると思う。(50代女性)
- 肉の生食は見た目の判断では安全かどうかわからない (70代女性)
- 生の肉をそのまま頂くのは？かなり不安です。(80代女性)
- 調理する人によるので、信用はないが食べたい (30代女性)
- 安全と思って食します (70代女性)
- 肉の内部、どこまで火(加熱)が通れば良いか不安。(70代男性)
- O157以前はよく食べていた。だから安全面を考えるなら食べない方がいいが、おいしいので残念である。(50代女性)
- 育成環境と衛生管理が良ければ問題ない (50代男性)
- 馬刺しのように公的に認められた生食用基準で精肉された肉を生食するべきである (30代男性)
- 食中毒の危険性は認識している。しかし、新鮮なもので、おいしく安全に食べられるものなら、「食べたい」という気持ちはある(最近では食べてないが)。(40代男性)
- どの食品も生食はリスクが伴うと思います。(40代男性)
- BSE以降牛の脊髄(ミソナワ)が食べられない。また、鹿の背肉(ローズ)を生で食っていたが、止めている。魚の刺身は食う。何かおかしい。(70代男性)
- 十分に火が通っていないものは不安なのでほとんど食べません。(20代女性)

(5) いわゆる健康食品に対する考え方

問6. サプリメントなどの健康食品について、どのようなイメージをお持ちですか？
(複数選択)



(n = 996)

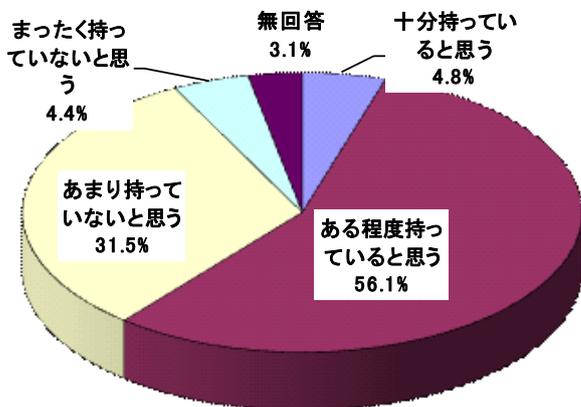
サプリメントなどの健康食品については、多くの人が「効果を期待するのは誤りだ」(64.4%) とのイメージをお持ちという結果になりました。

(回答者からの意見)

- 目立って効果があるとは思えないのですが。(70代女性)
- TVなどの体験談を聞いてると、とても効果がありそうなのですが、自分が使うのはすこし不安がある。(50代女性)
- あくまでも補助的にとるものであり、頼りすぎるのは良くない。(50代女性)
- サプリメントについての内容の表示がないのは危険だと思う。又売り方(TV等)が安心ではない。(70代男性)
- ケースバイケースで、たくさん摂取すればよいとは限らない。副作用もある。(60代女性)
- 過大な広告が気になる(60代男性)
- 適切な使用方法を理解する必要がある。(20代女性)
- 普段の食生活ではなかなか摂取できない部分を、サプリメントによって補うことができるが、あまりそれに頼りすぎるのは良くない。あくまで補助的なもの。(20代女性)
- なんらかしらの結果は得られるかもしれないが、過剰な期待をかけるのは誤りである(30代男性)
- 摂取することにより不足する栄養素を補うもので、健康状態が現状より良くなるというよりも、悪化するのを防ぐといったイメージ(20代男性)
- 古い考えかもしれませんが、どうしても敬遠する傾向があり、自然食品をしっかり取ろうと思っています。(50代男性)
- よくわからないが、特保の表示があると健康によいイメージがある(50代男性)
- サプリメントに含まれている栄養素等が、原産国、原材料、どういった製造過程を経たものか気になります。効果を期待しているからです。(40代男性)

(6) 食の安全に関する知識について

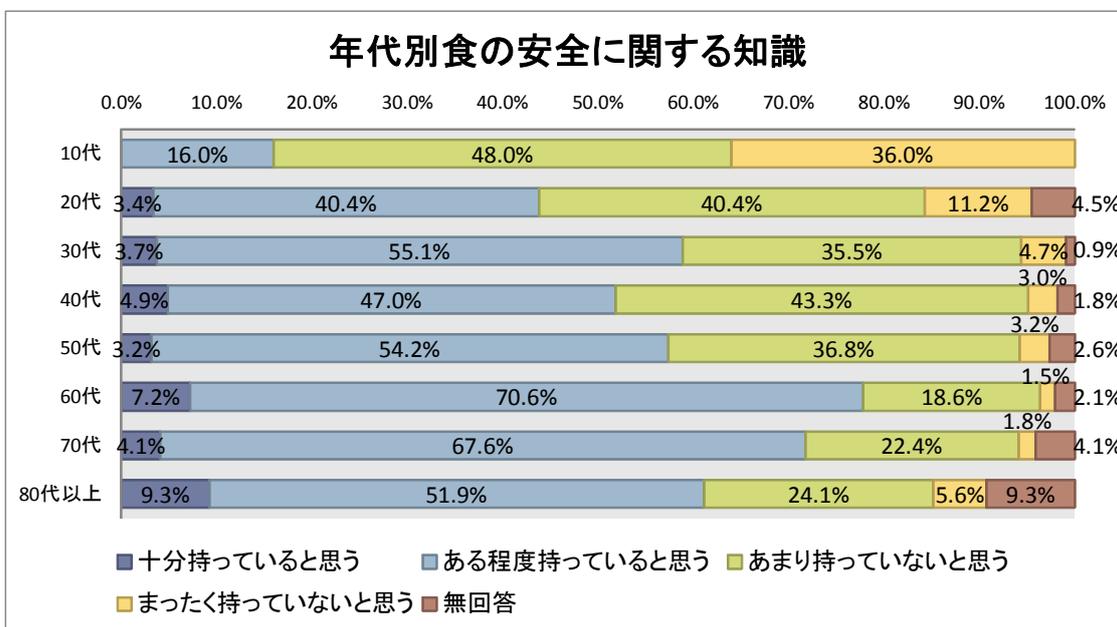
問7. 食品の安全な取扱い方や選び方など、食の安全に関する知識を持っていますか？（1つ選択）



- ①十分持っていると思う 4.8%
- ②ある程度持っていると思う 56.1%
- ③あまり持っていないと思う 31.5%
- ④まったく持っていないと思う 4.4%
- ⑤無回答 3.1%

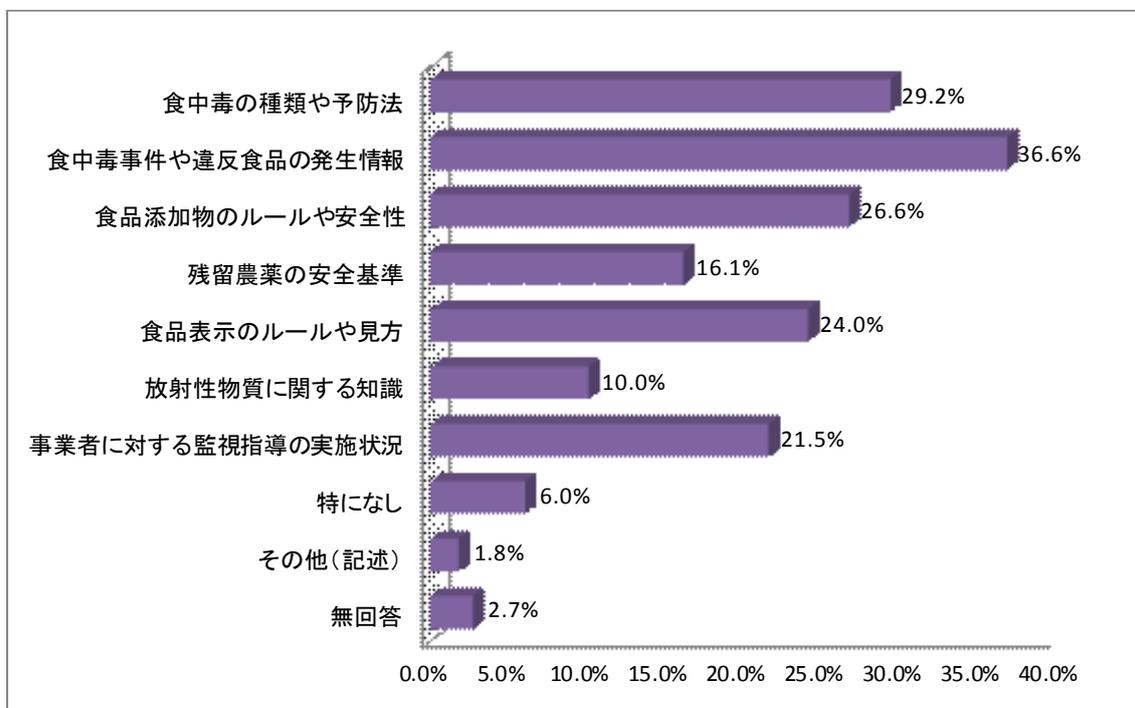
(n = 996)

食品の適正な選択などについて『「基礎知識を持っている」と思う』と答えた人は60.9%、『「基礎知識を持っていない」と思う』と答えた人は35.9%となっています。過去の調査では、『「基礎知識を持っている」と思う』人の割合は調査ごとに低下（H18：68.0%、H21：63.7%、H24：59.2%）していましたが、今回初めて増加に転じました。



(7) 食の安全・安心に関する情報について

問8. 県では、食品の検査結果や食中毒注意報をホームページやメールマガジンで提供していますが、食の安全・安心について特に発信してほしい情報は何か？
(2つ以内選択)



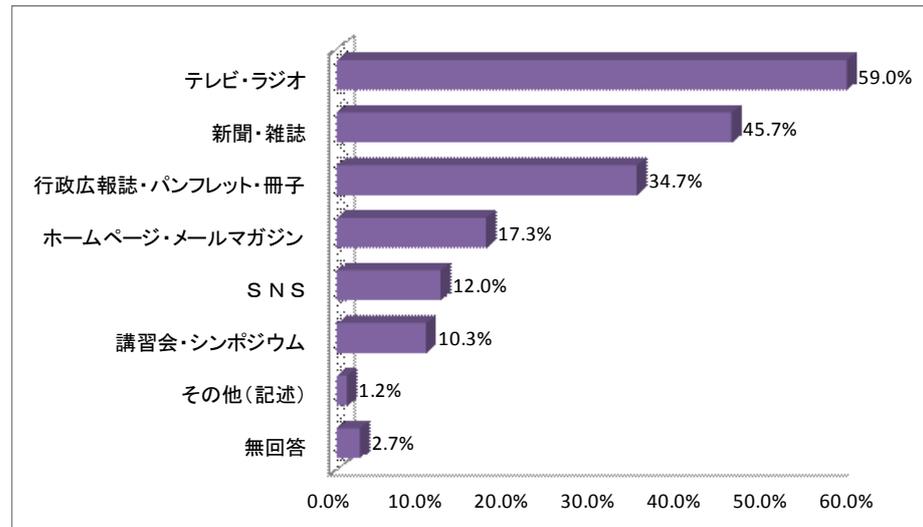
(n = 996)

最も多いものから順に、「食中毒事件や違反食品の発生情報」36.6%、「食中毒の種類や予防法」29.2%、「食品添加物のルールや安全性」26.6%、となっています。

(回答者からの意見)

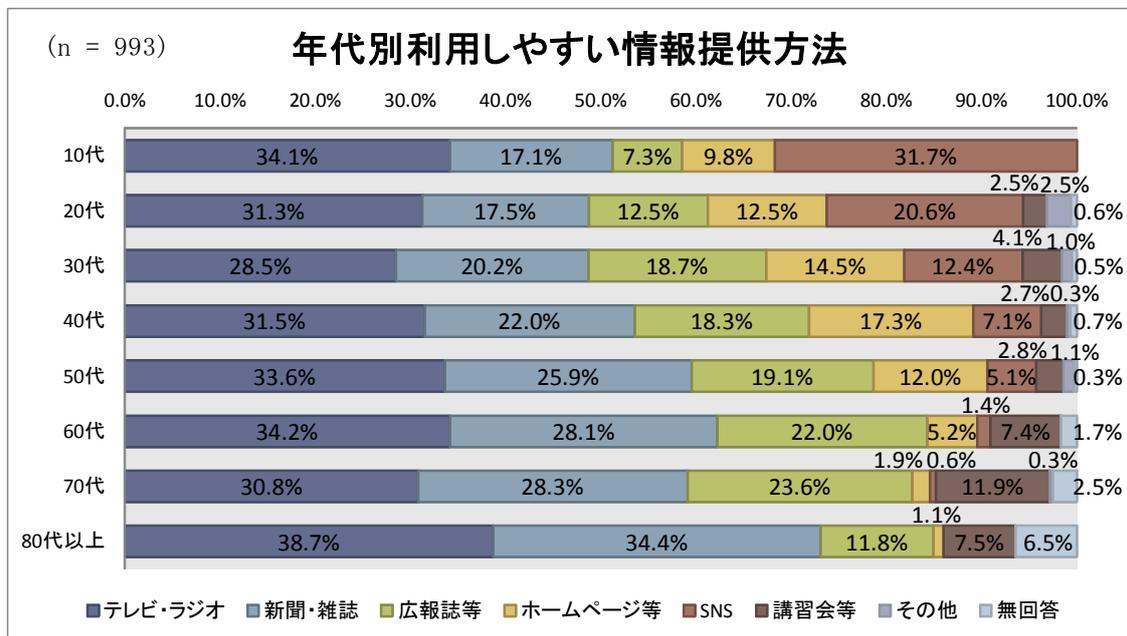
- ハムとか、魚肉ソーセージは、特にどれを基準として選んでいくか分かりにくいので、そういうことを教えてほしい。(50代女性)
- 生の魚、肉(鶏、豚、牛) どんなもの安全か知らせてほしいです。(80代以上女性)
- 市場に出回っている食品の添加物や農薬残留検査と結果(60代女性)
- レアケースの食中毒事例。(40代男性)
- 県のホームページにそのようなページがあること。そもそもページを知らなかった。(30代男性)
- 違反事業者の情報(30代男性)
- 「食」が健康に与える影響について、具体例を示しながら様々なツールを用いて情報提供を行えば、一般消費者は、より身近な問題として捉えることができるようになると思います。(30代男性)
- 添加物がもたらす危険性があまりわからないが、ほとんどの商品には、必ず入っているので理由を知りたい。体に蓄積するののかも。(20代女性)
- 食の安全、健康面などの情報。(70代女性)

問9. 食の安全・安心に関する情報は、どのような方法で提供されれば利用しやすいですか？（2つ以内選択）



(n = 996)

多いものから順に、「テレビ・ラジオ」59.0%、「新聞・雑誌」45.7%、「行政広報誌・パンフレット・冊子」34.7%、という結果になりました。また、年代が低い人ほど「SNS」を、年代が高い人ほど「講習会・シンポジウム」を選択する傾向があります。

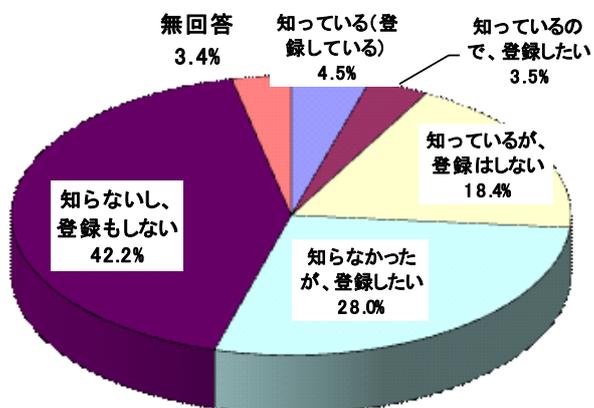


(回答者からの意見)

- 定期的に発行し誰もが手に出来るように身近な処におく（図書館、公民館、集会所、等）（70代男性）
- 学校や勤務している事業所等での研修や必ず行く場所や集まる場所で、興味を持ちつつ、自然と耳に入るような形で（40代女性）

(8) 食の安全・安心わかやまメールマガジンについて

問10. 県が発行する「食の安全・安心わかやま」メールマガジンをご存知ですか？
(1つ選択)

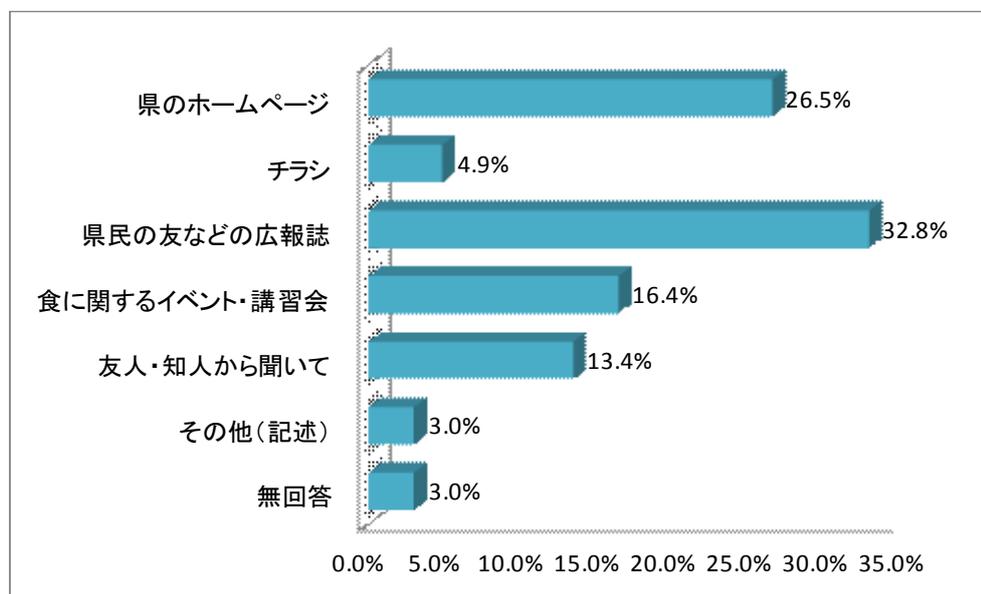


- ①知っている(登録している) 4.5%
- ②知っているの
で、登録したい 3.5%
- ③知っているが、登録はしない 18.4%
- ④知らなかったが、登録したい 28.0%
- ⑤知らないし、登録もしない 42.2%
- ⑥無回答 3.4%

(n = 996)

平成27年度から開始したメールマガジンですが、「知らない」と回答した人が70.2%、という結果になりました。そのうち、「知らなかったが登録したい」という人の割合は28.0%でした。

問11. 「食の安全・安心わかやま」メールマガジンをどのようにして知りましたか？
(1つ選択) (問10. で①②③を選択した方のみ回答)

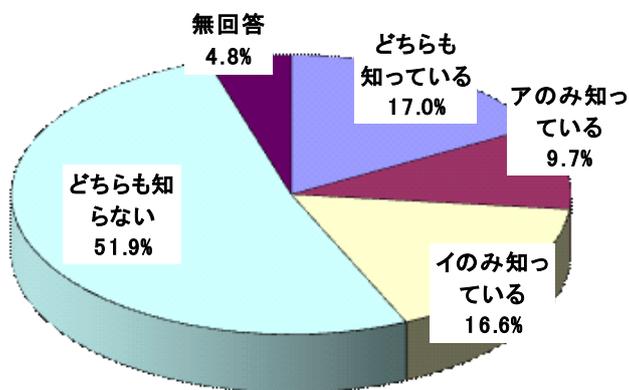


(n = 268)

問10で「メールマガジンを知っている」と回答した人のうち、「県民の友などの広報誌」から知った人が32.8%、「県のホームページ」が26.5%、「食に関するイベント・講習会」16.4%、という結果になりました。問9の「利用しやすい情報の提供方法」でも、「行政広報誌・パンフレット・冊子」は3番目に割合が高かった項目となっています。

(9) 食品に関する認定・認証制度について

問 1 2. 次の 2 つの県の食品に関する認定・認証制度をご存知ですか？ (1 つ選択)



| | |
|-------------|-------|
| ① どちらも知っている | 17.0% |
| ② アのみ知っている | 9.7% |
| ③ イのみ知っている | 16.6% |
| ④ どちらも知らない | 51.9% |
| ⑤ 無回答 | 4.8% |

(n = 996)

県版 HACCP を「知っている」と回答した人が 43.3%、「知らない」が 51.9%、という結果になり、半数以上の人をご存じでないという結果になりました。

ア



和歌山県食品衛生管理認定制度

食品の高い安全性を確保するため、HACCP^(※)に基づく衛生管理に取り組む食品製造・加工施設を評価し認定する制度です。

イ



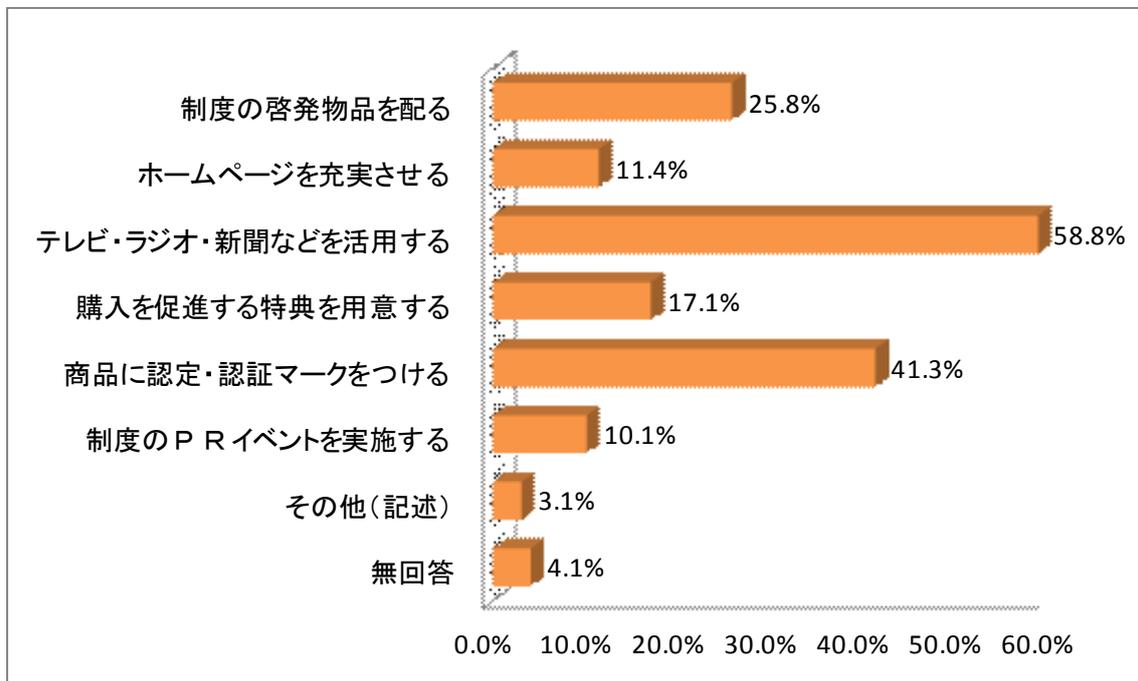
和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度

より安全性の高い生鮮食品（養殖魚、卵）を消費者の皆様へ提供するため、自主的な衛生管理への取組を評価し認証する制度です。

※HACCP（ハサップ）

食品の製造・加工において、原料から製品に至るまでの全ての工程で健康被害を生じるおそれのある危害を特定し、そのうち特に危害の排除に不可欠な工程を管理することにより、製品の安全性を保証しようとする衛生管理の手法のこと。

問13. 県の食品に関する認定・認証制度を知っていただくためには、どのようなことが必要だと思いますか？（2つ以内選択）



(n = 996)

最も多いものから順に、「テレビ・ラジオ・新聞などを活用する」58.8%、「商品に認定・認証マークをつける」41.3%、「制度の啓発物品を配る」25.8%、となっています。問9の「利用しやすい情報の提供方法」でも、「テレビ・ラジオ」および「新聞・雑誌」は上位に挙がっており、PRや情報提供にはこれらのメディアの活用が有効であると考えられます。

(回答者からの意見)

(どんなPRイベントがよいか?)

- たとえば産直の販売所にコーナーをもうけ、大きめのポップや説明する人をおき、声をかける。(40代女性)
- 他県でのアンテナショップの活用など如何でしょう(70代女性)
- 人が多く集まるイベントにブースを出す(60代女性)
- 市民・県民がたくさん集まるイベントの時に短時間参加して知ってもらう。(60代女性)
- 食の祭展、学校への講座、文化祭へ参加するなど。(30代女性)
- 安全・安心食品に関するイベント(50代男性)
- 食品まつり・食祭の時にイベントしてほしい。(60代女性)
- 固苦しくなくとも、認定制度用紙を町内各々スーパー前へ立ち配っても、よろこばれるのでは？(50代女性)
- 県民だよりのような保護者世代なら目を通すものへパンフレットを入れる(30代男性)
- 出店などがあり、体験できるようなものがあるといいと思う。(20代女性)
- スーパーにてマスコット(ゆるキャラ)と共にアピールする(40代女性)
- 県の農産品などのキャンペーンの時などにこの制度についての啓発活動をする(50代女性)

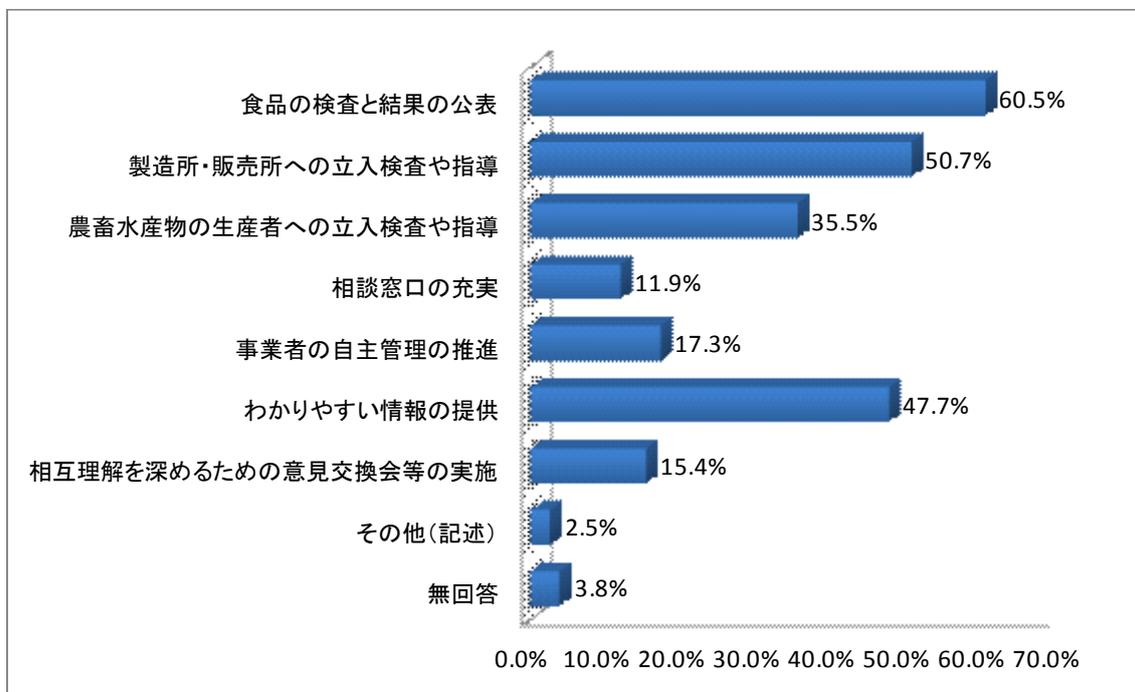
- 認定施設の紹介をテレビの県のスポンサー番組内でとりあげても良いのではないのでしょうか。(60代女性)
- 家族で参加できるクイズ大会(60代女性)
- 広告とか、ポスターとか、ニュースとか(40代女性)
- 町内会の回覧板。マスコットキャラクターを作り、たくさんのイベントに参加し、啓発活動をする。(40代女性)
- 行政がイベントを多く講座をひらく(60代女性)
- 若い世代、特に親子で参加する県や市のイベントとのタイアップ。子供向けマスコットやきいちゃん出動。(50代女性)
- 制度をPRするための展示即売会等の実施(80代以上女性)
- 工場見学。どのような衛生管理を行っているか自分自身の目でみれば、購入者は安心するのだと思う。(40代男性)
- スーパー等での試食会(40代女性)
- 店頭での紹介と説明(20代男性)
- 芸能人とタイアップして、民放で取り上げてもらう。(20代男性)
- 認定を取得した業者のみ出店できるフェスティバルなど(20代男性)

(その他の意見)

- 広報にチラシをはさみこむ、はっきりマークを見せやすく。(40代女性)
- スーパーや食品を取扱う店に知識としてすぐ知れるような物をおいて欲しい。(20代女性)
- 長い名称とは別に分かりやすい名称を補助的に付ける。例えば「衛生的な施設です!」とか「安全性の高い食品です!」とか。(60代女性)
- 食べ物を売る店員に知ってもらうのが先。「食の認定士」など作る、ないと販売できないなど。(40代男性)
- 広報誌の利用(60代男性)
- ①店頭のポップ等でマークの説明をする②特典をつける(値引きも含む)(50代男性)
- 認定・認証施設や業者を広報誌等での紹介。(70代男性)
- 学校の教科書に載せる。(40代男性)
- 学校等における教育を実施する(20代男性)
- 県外向けの説明資料(他都道府県の制度との違いなど)が必要だと思います。また、海外向けには英語訳が必要です。(30代男性)
- 販売店などでもアピールする。簡単な内容を記載してもらう(60代男性)
- ホームページを充実させても県のホームページの閲覧等ほとんどしない。新聞、広報誌に載せる方が一番見やすい。(20代男性)
- 食品関係に関する認定・認証マークをもっとPRしてほしい。認定されながらつけていない食品が多いようにも思われる。(70代男性)

(10) 食の安全・安心確保のために重要な県の取組

問14. 食の安全・安心を確保するための県の取組として、何が重要だと思いますか？
(3つ以内選択)



(n = 996)

最も多いものから順に、「食品の検査と結果の公表」60.5%、「製造所・販売所への立入検査や指導」50.7%、「わかりやすい情報の提供」47.7%、となっています。

また4番に多かった項目として、「農畜水産物の生産者への立入検査や指導」35.5%が挙げられており、過去の調査では「食品の検査と結果の公表」、「製造所・販売所への立入検査」とともに上位3項目となっていました。

(回答者からの意見)

- 商品に製造年月日と賞味期限を併記することを事業者に啓発する。(70代男性)
- ①消費者活動の支援(和歌山の消費者の声を聞く方法として)②より活発な県民向けの活動。特に食品事業者、販売会社等との協働活動。又、県庁内でも関連部局(健康・観光・教育等々)との協同キャンペーン。(50代男性)
- もっと安全な食品を提供してもらうため、国に対して法律を見直すよう要望する。(80代以上女性)
- クレームのある店名を公表する。(60代男性)
- 消費者が安全・安心な食品がどういったものかを理解できるような取組(テレビ・新聞・講義等による情報発信)(20代男性)
- 消費者が安全な食品を選択できるような情報の発信、認証認定制度の活用、価格にも反映されるような生産者への行政の援助などを希望します。(50代女性)
- 立入検査は隠せないよう抜きうちに行ってほしいです。(50代女性)
- 不安な点、質問したいこと、など、どこに連絡、相談したらよいかわからない。相談窓口を一本化するよう考えてもらいたい。(60代女性)
- 外国からの輸入製品について、不安があるため、検査を適切に実施して頂きたい。(30代男性)

☆自由意見

- 日本の食品に対する法規制は欧米先進国に比べれば甘い様に思われる。(50代男性)
- 高校生になり、よく店で買ったものを食べるが増えたので、安くて、安全でおいしいものが身近で買えたらいいと思います。(10代男性)
- 安全を買えるなら、多少高くても良いものを買いたい。偽装がないというのが前提になりますが。(40代女性)
- 若い頃は栄養バランスや食生活などあまり考えず、悪くなって初めてあわてていました(持病あります)。今になり体力の衰え又抵抗力・メタボ・免疫など体質にも問題があると思いますが。若い世代に「3食の食事」、今言われている「未病と食」を少しでも知ってもらえるような取り組みを望みます。(60代女性)
- 和歌山で生産される材料を利用して、安心して食品を選べるように希望します。(50代女性)
- 毎日口にして、少しずつ蓄積されるものなので同じものを食べない様にしたり、産地などは気にしているがそれを信じられない(偽装の場合もある)時はどうしたらいいのか!?(40代女性)
- 昨今の報道関係を騒がせている食に関する不正を見る度に販売されている品物の表示等に疑問を持ちます。特に大手企業の流通機構に対して、不信感を募っています。外に出してしまえば関係ない様な仕方に憤りを感じます。何を基準にして生活をしてゆけば良いのでしょうか?(70代男性)
- できるだけ地産地消がよいと思います。食について興味はともありますが、知識不足なのでもっと地域の役所などを通して講習会などで勉強できる機会があれば参加してみたいです。(50代女性)
- 廃棄すべきものが市場に出まわったり、市場価格がさがるからと、野菜が捨てられたり食べられずに捨てられる食品の多さなど・・気になります。(60代女性)
- 子どもが生まれてから、食品添加物や農薬等が気になりはじめ、なるべく加工食品は使わず、なんでも手作りするようになった。外食も、手作りとうたっている店でも、加工食品、レトルト、イーストフードを使った既製のパンを使っていたりと、安心して子どもに食べさせることができないので、ほとんどしなくなりました。表示をきちんとしてほしい事と、添加物に関しても規制がゆるいので改善して行ってほしいです。(30代女性)
- 食が一番の楽しみです。安全・安心の確保のため県や国で検査・指導をきびしくして欲しい。日本の食品は安全だといわれていますが更なる安全の確保を望みます。(80代以上女性)
- 売れ残った製品の事で今問題になっているか、実際ただ捨てるのはもったいない。その活用があれば取り組みしている事を県民の友等に発表してほしい。(70代女性)
- 地産地消で安心していただいております。幸い兄、弟が専業農家でお米や野菜が調達出来健康な食生活を送れることに感謝しています。3食バランスよく作り家族は比較的に元気です。(80代以上女性)
- TPPで国内の規準が、通用されなくなり、遺伝子組み換え等の食材が、広範囲に入ってくる事が心配。(60代男性)
- 偽装表示、廃棄処分品を横流し?等、いつになったらそういう事はなくなるのか、消費者が安全に食品を手に入れられるようになる事を願う。(50代女性)
- 食の安全が様々な形で脅かされている現在常日頃から食に対する意識をしっかりと持たなければいけないと感じています。(50代男性)
- 食品添加物に気をつけ、自分の健康の為に食の安全に気をつけていきたいです。(50代女性)
- スーパーや飲食店、食品を扱うお店で、放射性物質の検査をしている所が増えれば、ありがたいと思います。更に検査した数値も表示してもらえたら、安心して食べれます。(30代女性)
- 未来ある子供達の為に保育園や学校給食の素材の安全性を確保して欲しい。食材だけでなく、食器の洗剤にも気を使って欲しい。合成界面活性剤を使用していない台所用洗剤を使って下さい。(60代女性)

- 食は大事と思っているけれど、背に腹は変えられない感じで自分の食べるものなら安い方を選んでしまいます。高くても表示が信頼できるかわからないし、外でいろいろ食べてたら一緒かな…と。でも、本当に信頼できる畑や場所のお料理を食べられると、やっぱりおいしいし幸せを感じます。(30代女性)
- 放射性物質の危険について、何をどこまで安全とするかは各自に任せるにしても、検査や規準のわかりやすい情報があまりにも足りないと思います。(50代女性)
- 安全安心の食、完全を要求するのは無理があるでしょうか。偽装表示はみんなの口に入ってから発覚いつもガッカリさせられて居ります。又、放射性物質については、検査されているのでしょうか。(70代女性)
- 食文化と言うもの自体が変化して来ていると思います。昔の食の方が安全でまた栄養バランスもよく体にいい物だったんだろーと思います。(40代女性)
- 生産者や食品事業者を信じるしかないのですが、現在はそれを監督して頂く事も必要ではないでしょうか。(60代女性)
- 和歌山県は、農・水産業が豊かですが、大手スーパー(和歌山県内の)では、地元のものがあまり店頭になく、購入できず残念です。(40代女性)
- 食は大切な事なので子供にはなるべく国産の安心安全なものを食べさせるようにしていますが表示が正しいかは不安です。地産地消をもっと身近に感じれるようにスーパーなどへの売り込みをたくさんして身近に手軽に地産品を買える場所を望みます。(40代女性)
- 健康で自立した生活を送るためには食生活が大切だと思います。和歌山産の肉や卵、野菜、果物の安全性のPRをしてほしいと思います。(50代女性)
- 食については心配ですが、毎日口にする物の為つつい価格第一になってしまいます。認証商品イコール高い又はおみやげ的な品にならない様、もっと身近にこそ認証品が手に取れる様に取りくんでもらいたいです。(40代女性)
- どんな情報が正しいのかわからないことが多い。食の安全に対して、テレビ和歌山、和歌山放送ラジオなど、地元の人が見るものに、もっと情報を載せて欲しい。正しい手洗い方法からスタートして、食の安全と対策などがもっと見えるところにあることで、自主的に意識するように推進できればいいと思う。偽装表示をしたりした会社は、徹底的に排除して欲しい。(30代男性)
- 食は生活の基本、中心であり、各個人が食についての理解度を深めることが大切。また、県や各行政の関係機関もさらなる食のPR等を行い、住民の知識を広められる活動が必要に思う。(60代男性)
- 子供への教育が一番大切。学校、スーパー、図書館、病院・・・人が日常使う施設を学びの場に活用して、大人も子供も広く知識を得る機会があればと思う。(30代女性)
- 生産者さんのお顔が見える食品には安全性を高く感じる。購入者が自分自身で安全な食品を選べる知識や向上心を持つことが大切。(50代女性)
- 最近調理済のものをレンジでチンするだけでおいしく頂けるようになった。それだけ提供する業者の信用が大事になると思う。行政には品質管理の指導を強化されることを期待します。(70代男性)
- スーパーでまだ食べれる食品を大量に廃棄処分されているのを見ると色々なことを考えさせられます。もっと有効利用・活用できないもののでしょうか。(50代女性)
- 以前と比べて「食」に対する知識がもっとも必要であると感じています。あまり気にしていない人が多いように思います。(50代女性)
- 世界では満足に食事が出来ない人々がいる一方、日本でも同じ様な人々もいますが、それらの一方で、期限切れで廃棄される食品も多数有り、矛盾の多い世界ですね。(50代男性)
- 流通している食品が、安全であることが一番。出来ない事業者には、退場して欲しい。疑心暗鬼になり、1つ1つ商品を選ぶ社会は廃れます。(50代男性)
- 廃棄食品の転用ニュースには驚きました。一社だけが請負を独占しているからこんなにも長い期間、消費期限切れの商品を食べさせられていたのかと腹立たしい思いです。(70代女性)
- 衛生の面での安心と食品添加物の面での安心は共存できるのか。お弁当の消毒薬臭い野菜やコンビニの賞味期限の長い食品など、食中毒を出さないためにどんな処理をしているのかわからないし、情報もないので、できれば食べたくないと思う。(30代女性)

- 農産物・水産物は和歌山県産を優先して購入しています。やはり産地が明確で安全・安心です。野菜等は和歌山県産は少なく感じますが、県外へ流通しているのでしょうか？規格外品（サイズ不揃や形が変形した物）とかも流通させてほしいと思います。（品質は変わらないので）（60代女性）
- 「食」に関する問題は次から次へとおこっています。色々なことが言われていますが、「食べる」ということを大事に考えれば少しでもそういうことが減るのではと思います。又情報については、自分からとらないといけないことが多く、誰にでもわかりやすく自然に入ってくるようにしてほしいと思います。（50代女性）
- 食品購入時は裏面の賞味期限、製造年月日を確認するも食品表示は詳細について知識も乏しい事から気にせずにはいましたが、注視していこうと思います。又知名度の高い商品、知名度の有る製造業者が安心食品として選ばれる要因の一つでありますが小売業者としても製造業者が偽装していることは、判断の難しいとも言えます。（60代男性）
- 原産地や加工食品の原材料など消費者としては、表示を信用するしかない。偽装表示事件やこの間の廃棄物横流し事件など氷山の一角としか思えず、中国の状況など日本は笑えないのではと不安にはなっています。（50代男性）
- すべてについて言えることですが、リスクを0にするということは不可能ですので、その中で如何にそのリスクをコントロールして行くかということが問題になってくるのではないのでしょうか。そういう意味で、リスクについての説明やその内容がわかりやすく、扇情的にならない程度で説明されるような機会があるとよいかと思います。（30代男性）
- 食の安全・安心を推進するには、製造する側（製造者・生産者）と商品を購入（消費者）がともに食の安全・安心について正しい知識を身に着ける必要がある。（20代男性）
- 消費者、事業者ともに安全に対する意識を高く持つ必要があると思う。（30代男性）
- 本当に素材がよく、体にもいいおいしいものであれば、多少高価なものであっても需要はあると思うので、子どもやお年寄り、食物アレルギーをもつ人にとっても安心して食べられるものがもっと普及してくれたらいいと思います。（20代女性）
- 期限切れの食品が平然と並んでいたり、買い物して食品を入れる籠が、汚れていたりするのは気持ち悪く感じる。（50代女性）
- 素材を買って、自分で調理したものを食べれば、一番体にいいだろうとは思いますが、日々の忙しさに追われて、外食や加工食品に頼ってしまいます。365日中どれだけきちんとした食事を摂れているのか考えてしまいます。（40代女性）
- 和歌山にはいっぱいおいしい食べ物があります。それらを安全・安心に食べられることが一番だと思っています。また、地道なPR活動も大切かと思っています。（50代女性）