

食の安全・安心に関するアンケート

山梨県総合県民支援局 県民生活支援課

県民の皆様の食の安全・安心に対する考え方を把握し、県の施策の参考とさせていただくため、県政モニターによるアンケートを実施しました。

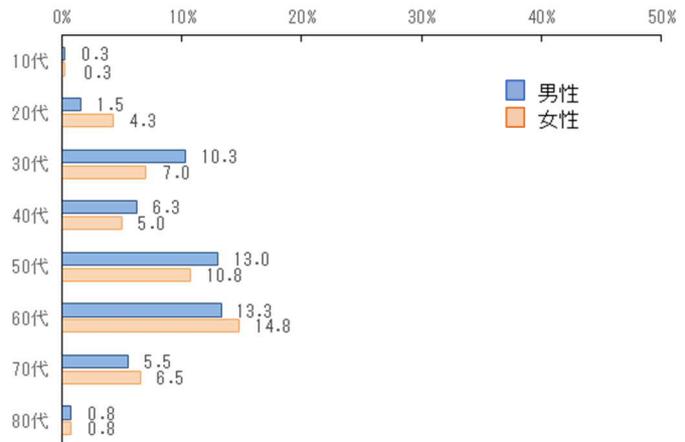
- 調査方法 : インターネットによる調査
- 調査時期 : 令和7年11月
- 調査対象 ; ネットモニター400名
- 回答者数 : 400名

アンケート結果は次のとおりです。

【回答者について】

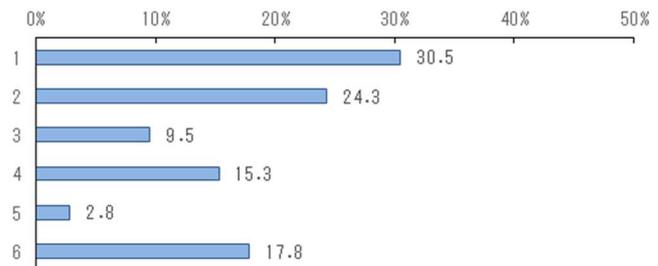
○ 性別及び年齢

		n	%
男性	10代	1	0.3
	20代	6	1.5
	30代	41	10.3
	40代	25	6.3
	50代	52	13.0
	60代	53	13.3
	70代	22	5.5
	80代	3	0.8
	小計	203	50.8
女性	10代	1	0.3
	20代	17	4.3
	30代	28	7.0
	40代	20	5.0
	50代	43	10.8
	60代	59	14.8
	70代	26	6.5
	80代	3	0.8
	小計	197	49.3
全体	400	100	



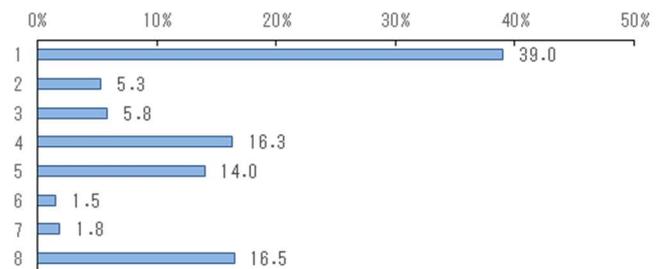
○ お住まいの地域

		n	%
全体		400	100.0
1	甲府市	122	30.5
2	峡中	97	24.3
3	峡北	38	9.5
4	峡東	61	15.3
5	峡南	11	2.8
6	富士・東部	71	17.8



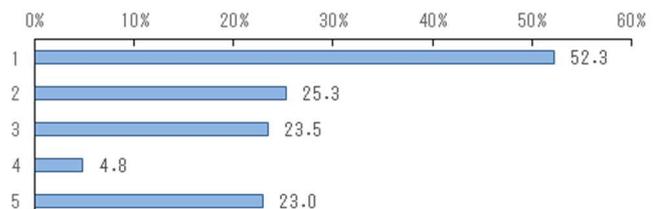
○ 職業

		n	%
全体		400	100.0
1	会社員 (会社役員・派遣・契約社員を含む)	156	39.0
2	公務員・団体職員	21	5.3
3	自営業・農林水産業	23	5.8
4	パート・アルバイト	65	16.3
5	専業主婦・主夫	56	14.0
6	学生	6	1.5
7	その他	7	1.8
8	無職	66	16.5



○ 同居しているご家族

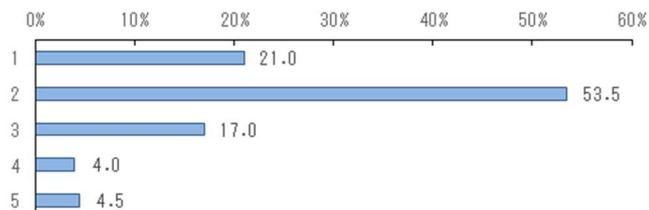
		n	%
全体		400	100.0
1	配偶者・パートナー	209	52.3
2	子供	101	25.3
3	親	94	23.5
4	その他	19	4.8
5	いない (一人暮らし)	92	23.0



【アンケート】

Q1. あなたは、食品の安全性について関心がありますか。

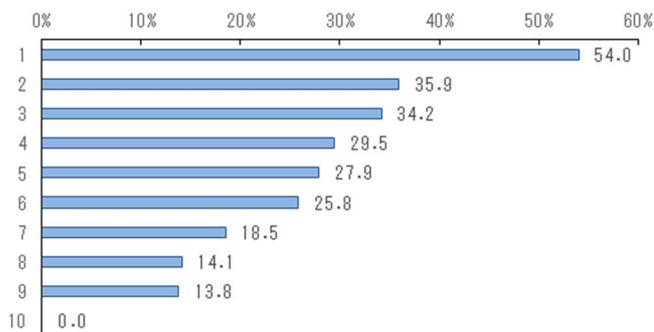
	n	%
全体	400	100.0
1 大いにある	84	21.0
2 ある程度ある	214	53.5
3 あまりない	68	17.0
4 まったくない	16	4.0
5 分からない	18	4.5



食品の安全性への関心について、「大いにある」「ある程度ある」が74.5%であり、「あまりない」「まったくない」が21.0%となっています。

Q2. あなたが、食品の安全性に関する事項について、関心のある項目は何ですか。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

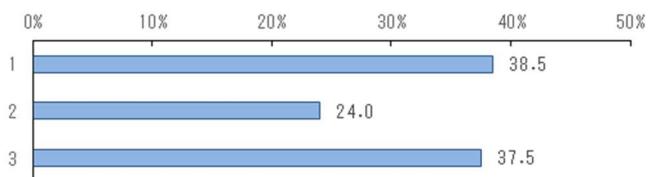
	n	%
全体	298	100.0
1 食品添加物 (着色料・甘味料・保存料など)	161	54.0
2 輸入食品	107	35.9
3 食中毒	102	34.2
4 残留農薬	88	29.5
5 食品表示	83	27.9
6 遺伝子組換え食品	77	25.8
7 食物アレルギー	55	18.5
8 食品に含まれる放射性物質	42	14.1
9 いわゆる健康食品	41	13.8
10 その他	0	0.0



食品の安全性について関心のある項目は、「食品添加物（着色料・甘味料、保存料など）」が54.0%で最も高く、次いで「輸入食品」が35.9%、「食中毒」が34.2%となっています。

Q3. あなたは、現在、流通している食品に対して不安がありますか。

	n	%
全体	400	100.0
1 不安はある	154	38.5
2 不安はない	96	24.0
3 どちらともいえない	150	37.5

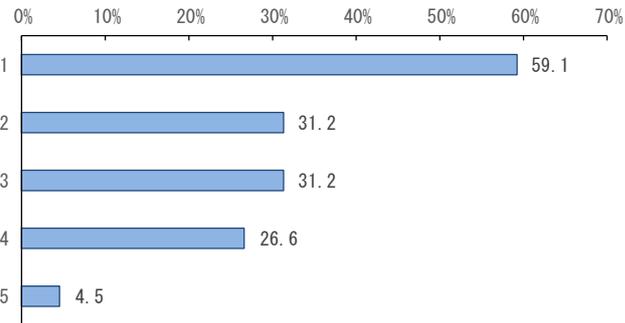


流通している食品に対して「不安がある」割合が38.5%、「どちらともいえない」割合が37.5%と同程度あり、「不安がない」割合が24.0%となっています。

Q4. (前問で「不安はある」と回答した方が対象)

流通している食品に対して、不安を感じる理由は何ですか。あてはまるものをすべて選んでください。

全体		n	%
1	食品の安全性に関する情報が不十分だから	91	59.1
2	食品事業者（食品工場や食品販売店）における衛生管理が不十分だから	48	31.2
3	食品事業者（食品工場や食品販売店）に対する行政機関の監視・検査が不十分だから	48	31.2
4	食品表示の内容が理解できないから	41	26.6
5	その他	7	4.5

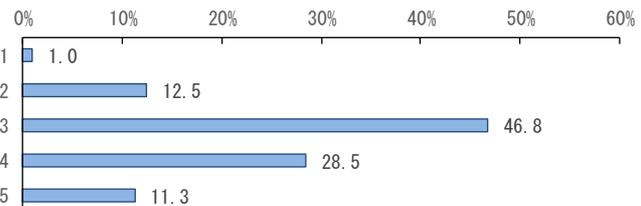


流通している食品に対して不安を感じる理由は、「食品の安全性に関する情報が不十分だから」が59.1%で最も高く、次いで「食品事業者における衛生管理が不十分だから」と「食品事業者に対する行政機関の監視・検査が不十分だから」が31.2%となっています。

Q5. あなたは食品の安全性の観点から、次の項目についてどのように感じていますか。

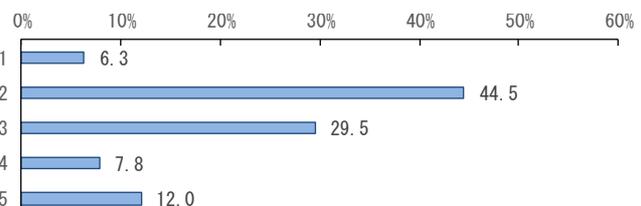
(1) 輸入食品

全体		n	%
1	安心	4	1.0
2	どちらかといえば安心	50	12.5
3	どちらかといえば不安	187	46.8
4	不安	114	28.5
5	わからない	45	11.3



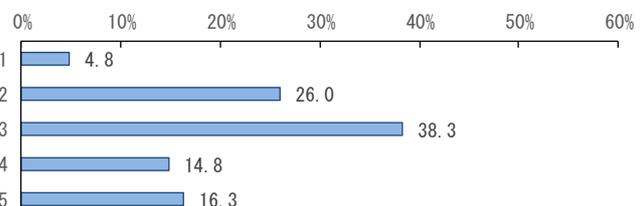
(2) 食品表示

全体		n	%
1	安心	25	6.3
2	どちらかといえば安心	178	44.5
3	どちらかといえば不安	118	29.5
4	不安	31	7.8
5	わからない	48	12.0



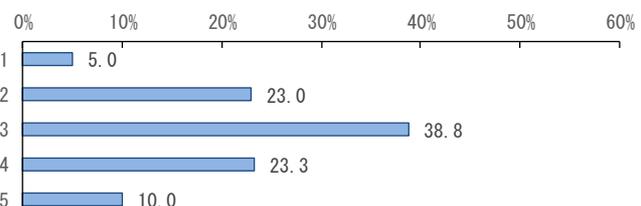
(3) 食品に含まれる放射性物質

全体		n	%
1	安心	19	4.8
2	どちらかといえば安心	104	26.0
3	どちらかといえば不安	153	38.3
4	不安	59	14.8
5	わからない	65	16.3



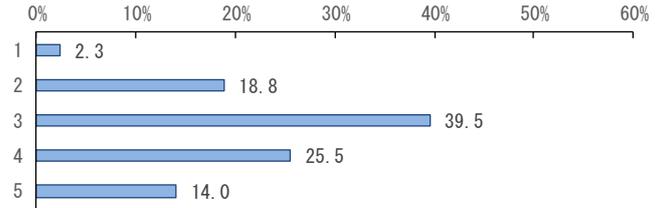
(4) 食中毒

全体		n	%
1	安心	20	5.0
2	どちらかといえば安心	92	23.0
3	どちらかといえば不安	155	38.8
4	不安	93	23.3
5	わからない	40	10.0



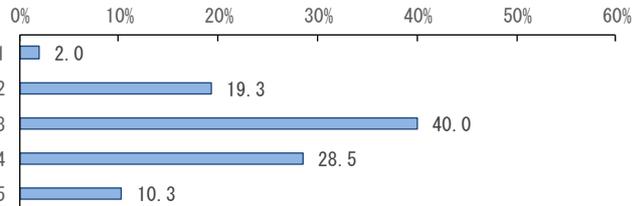
(5) 残留農薬

全体		n	%
1	安心	9	2.3
2	どちらかといえば安心	75	18.8
3	どちらかといえば不安	158	39.5
4	不安	102	25.5
5	わからない	56	14.0



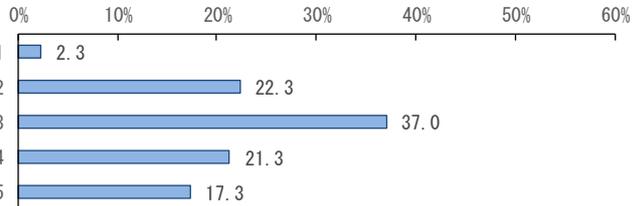
(6) 食品添加物（着色料・甘味料・保存料など）

全体		n	%
1	安心	8	2.0
2	どちらかといえば安心	77	19.3
3	どちらかといえば不安	160	40.0
4	不安	114	28.5
5	わからない	41	10.3



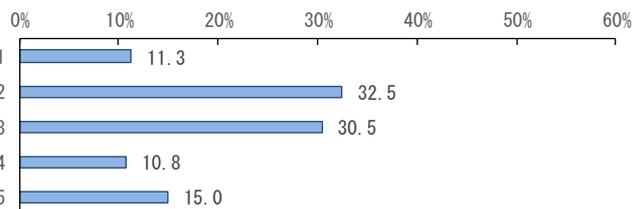
(7) 遺伝子組換え食品

全体		n	%
1	安心	9	2.3
2	どちらかといえば安心	89	22.3
3	どちらかといえば不安	148	37.0
4	不安	85	21.3
5	わからない	69	17.3



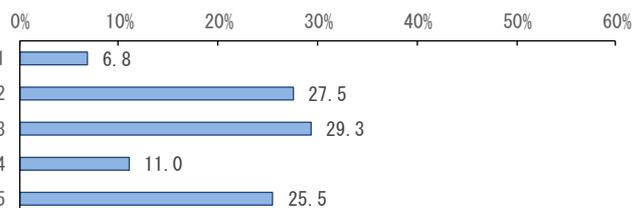
(8) 食物アレルギー

全体		n	%
1	安心	45	11.3
2	どちらかといえば安心	130	32.5
3	どちらかといえば不安	122	30.5
4	不安	43	10.8
5	わからない	60	15.0



(9) いわゆる健康食品

全体		n	%
1	安心	27	6.8
2	どちらかといえば安心	110	27.5
3	どちらかといえば不安	117	29.3
4	不安	44	11.0
5	わからない	102	25.5



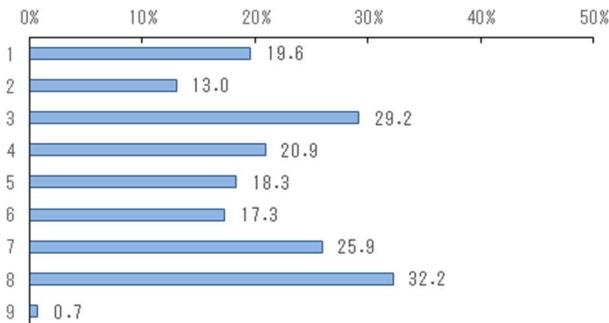
食品の安全性の観点から、「不安」「どちらかといえば不安」と感じている人は、「輸入食品」が75.3%で最も高く、次いで「食品添加物」が68.5%、「残留農薬」が65.0%となっています。

Q6. 前問で「不安」「どちらかといえば不安」と回答した方にお伺いします。次の項目について不安を感じる理由は何ですか。項目ごとにあてはまるものを最大3つまで選んでください。

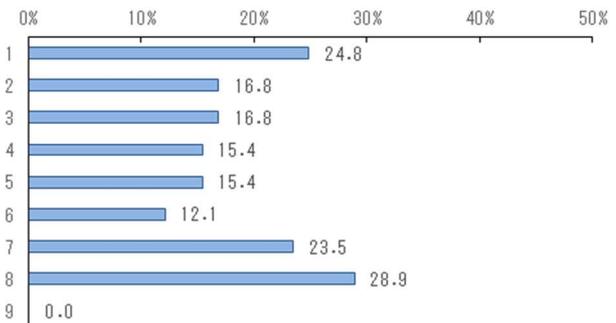
- (1) 輸入食品、(2) 食品表示、(3) 食品に含まれる放射性物質、(4) 食中毒、(5) 残留農薬
 (6) 食品添加物（着色料・甘味料・保存料など）、(7) 遺伝子組換え食品、(8) 食物アレルギー
 (9) いわゆる健康食品

		(1)		(2)		(3)		(4)		(5)		(6)		(7)		(8)		(9)	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
全体		301	100.0	149	100.0	212	100.0	248	100.0	260	100.0	274	100.0	233	100.0	165	100.0	161	100.0
1	法律などの規制や法律に基づく基準が不十分だから	59	19.6	37	24.8	29	13.7	17	6.9	39	15.0	46	16.8	48	20.6	16	9.7	21	13.0
2	行政機関(国・県・市町村など)の検査や監督指導が不十分だから	39	13.0	25	16.8	37	17.5	14	5.6	36	13.8	33	12.0	33	14.2	8	4.8	16	9.9
3	生産者や食品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	88	29.2	25	16.8	24	11.3	47	19.0	54	20.8	40	14.6	32	13.7	17	10.3	24	14.9
4	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	63	20.9	23	15.4	39	18.4	19	7.7	61	23.5	73	26.6	60	25.8	19	11.5	40	24.8
5	安全性に関する自分の知識があまりないから	55	18.3	23	15.4	42	19.8	38	15.3	53	20.4	66	24.1	51	21.9	27	16.4	26	16.1
6	安全性に関する事件・事故が発生しているから	52	17.3	18	12.1	28	13.2	67	27.0	25	9.6	28	10.2	18	7.7	31	18.8	31	19.3
7	生産者や食品事業者からの安全性に関する情報が十分でないから	78	25.9	35	23.5	32	15.1	44	17.7	45	17.3	57	20.8	40	17.2	20	12.1	23	14.3
8	なんとなく不安	97	32.2	43	28.9	84	39.6	102	41.1	99	38.1	89	32.5	83	35.6	76	46.1	62	38.5
9	その他	2	0.7	0	0.0	1	0.5	1	0.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	0.6	1	0.6

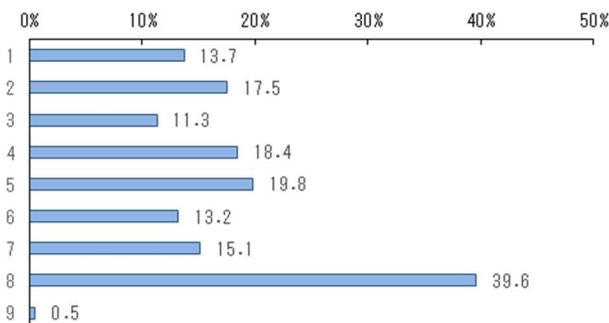
(1) 輸入食品



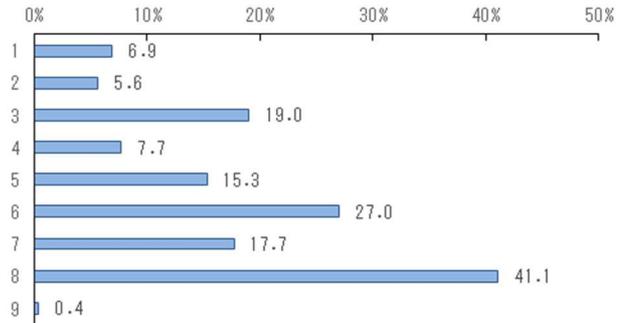
(2) 食品表示



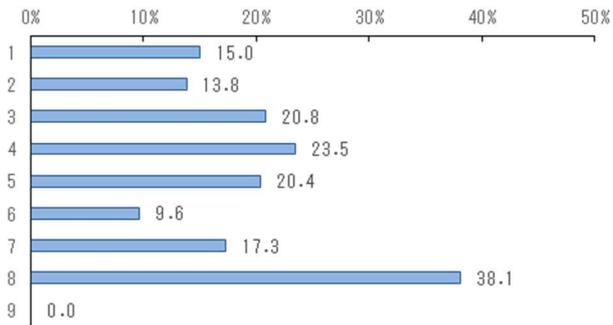
(3) 食品に含まれる放射性物質



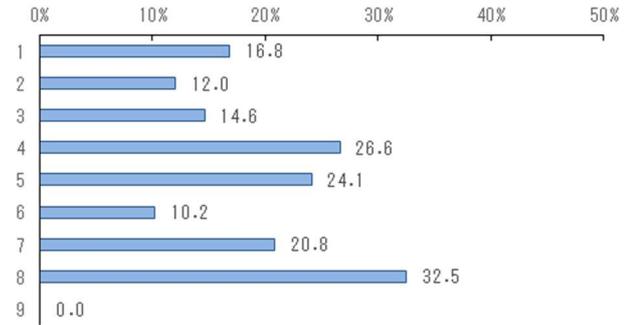
(4) 食中毒



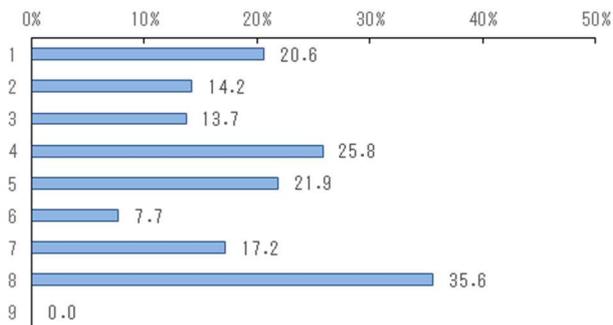
(5) 残留農薬



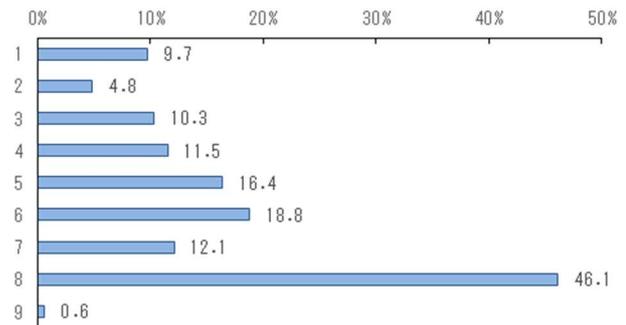
(6) 食品添加物 (着色料・甘味料・保存料など)



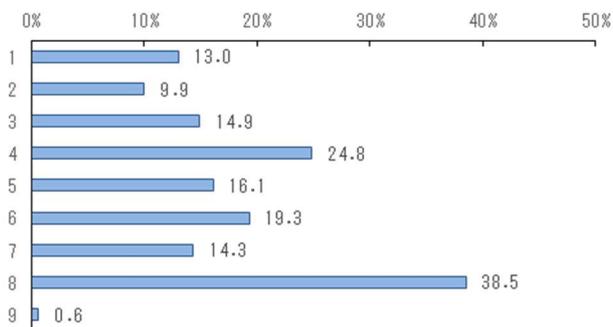
(7) 遺伝子組換え食品



(8) 食物アレルギー



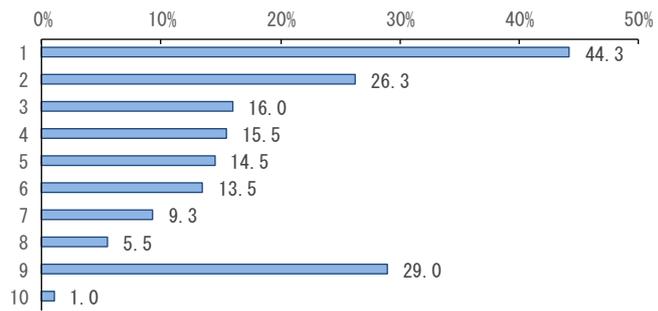
(9) いわゆる健康食品



不安を感じる理由は、いずれの項目においても「なんとなく不安」が最も高くなっています。また、「輸入食品」においては「生産者や食品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」、「食品添加物」や「残留農薬」においては「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」が次いで高くなっています。

Q7. あなたは、食品の安全性に関する情報をどこから得ていますか。あてはまるものをすべて選んでください。

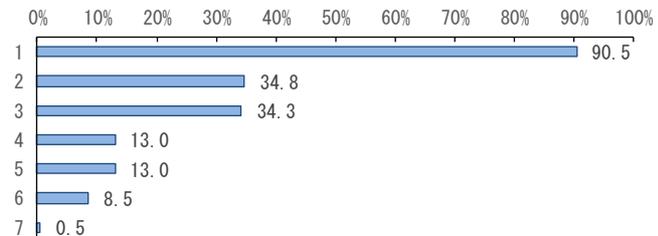
	n	%
全体	400	100.0
1 テレビ・ラジオ	177	44.3
2 新聞・書籍・雑誌	105	26.3
3 スーパーや宅配などの掲示や配布物	64	16.0
4 ホームページ	62	15.5
8 知人（家族や友人など）	58	14.5
5 SNS	54	13.5
6 行政機関（国・県・市町村など）	37	9.3
7 消費者団体	22	5.5
9 特にない	116	29.0
10 その他	4	1.0



食品の安全性に関する情報の入手先は、「テレビ・ラジオ」が44.3%で最も高く、次いで「新聞・書籍・雑誌」が26.3%、「スーパーや宅配などの掲示や配布物」が16.0%となっています。

Q8. あなたは、食品を主にどのような店舗で購入していますか。あてはまるものをすべて選んでください。

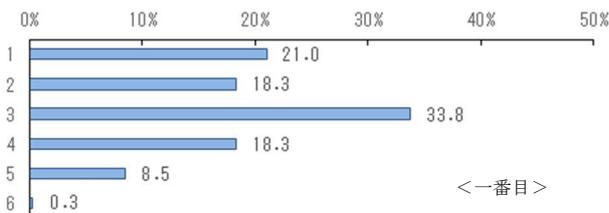
	n	%
全体	400	100.0
1 スーパーマーケット	362	90.5
2 ドラッグストア	139	34.8
3 コンビニエンスストア	137	34.3
4 地域の商店（八百屋、魚屋等）	52	13.0
5 インターネット	52	13.0
6 宅配（生協等）	34	8.5
7 その他	2	0.5



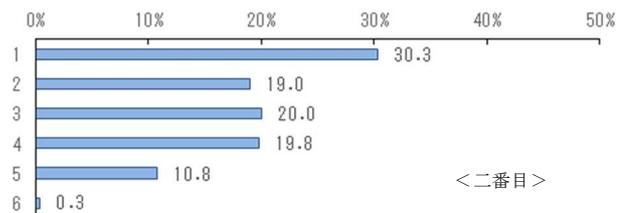
食品の主な購入先は、「スーパーマーケット」が90.5%で最も高く、次いで「ドラッグストア」が34.8%、「コンビニエンスストア」が34.4%となっています。

Q9. あなたが食品を購入する際、どのような点を重視していますか。重視する順番を選択してください。

	1 番目		2 番目		3 番目		4 番目		5 番目	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
全体	400	100.0	400	100.0	400	100.0	400	100.0	400	100.0
1 鮮度	84	21.0	121	30.3	94	23.5	65	16.3	35	8.8
2 安全性	73	18.3	76	19.0	71	17.8	103	25.8	75	18.8
3 価格	135	33.8	80	20.0	84	21.0	63	15.8	36	9.0
4 味	73	18.3	79	19.8	89	22.3	79	19.8	80	20.0
5 産地	34	8.5	43	10.8	62	15.5	90	22.5	168	42.0
6 その他	1	0.3	1	0.3	0	0.0	0	0.0	6	1.5



<一番目>

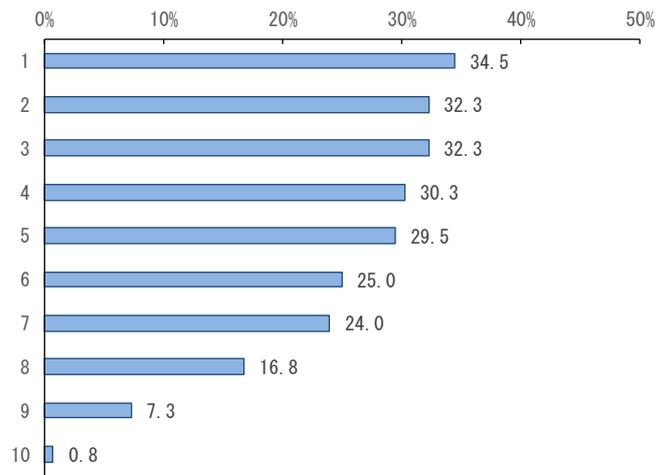


<二番目>

食品を購入する際に一番に重視することは、「価格」が33.8%、次いで「鮮度」が21.0%となっています。また、二番目に重視することは「鮮度」、「価格」の順に高くなっており、「価格」及び「鮮度」が重視されています。

Q10. 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。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

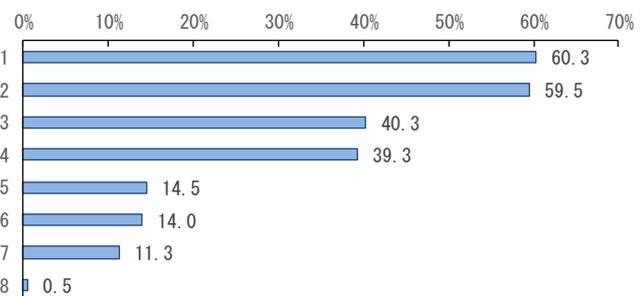
全体		n	%
1	国内で生産、製造、加工されたものであること	138	34.5
2	信頼できる生産者やメーカーであること	129	32.3
3	価格が適正であること	129	32.3
4	鮮度や色などの見た目が良いこと	121	30.3
5	消費期限や賞味期限に余裕があること	118	29.5
6	信頼できる店舗が販売していること	100	25.0
7	使用されている食品添加物が少ない（または、ない）こと	96	24.0
8	生産者や生産履歴の情報が明確であること	67	16.8
9	有機栽培など、特別な栽培方	29	7.3
10	その他	3	0.8



食品の安全性の判断は、「国内で生産、製造、加工されたものであること」が34.5%で最も高く、次いで「信頼できる生産者やメーカーであること」及び「価格が適正であること」が32.3%となっています。

Q11. 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。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

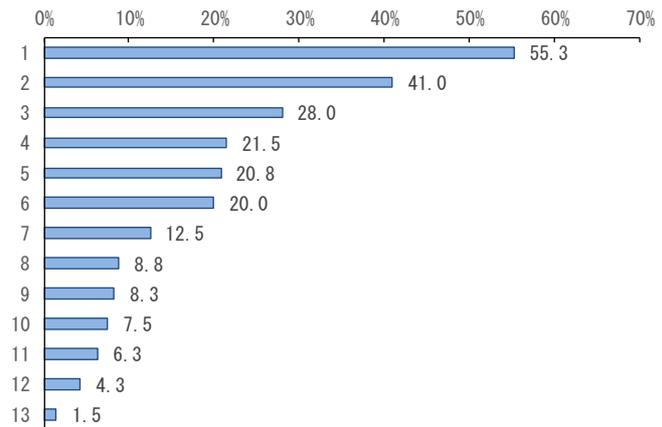
全体		n	%
1	価格	241	60.3
2	鮮度・品質（形、大きさなど）	238	59.5
3	原産地（日本か外国か）	161	40.3
4	消費期限	157	39.3
5	生産者や商品ブランド	58	14.5
6	原産地（山梨県産であるかどうか）	56	14.0
7	栽培・飼養方法や育成環境（有機栽培や減農薬栽培、平飼いや放牧、養殖・天然の別など）	45	11.3
8	その他	2	0.5



生鮮食品を購入する際に選ぶ基準は、「価格」が60.3%で最も高く、次いで「鮮度・品質（形、大きさなど）」が59.5%となっています。

Q12. 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。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

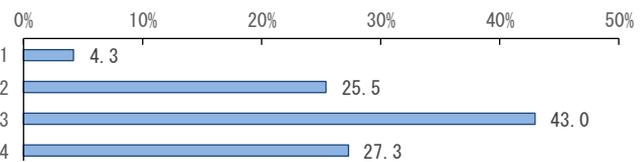
		n	%
全体		400	100.0
1	価格	221	55.3
2	消費期限や賞味期限	164	41.0
3	製造した国 (日本か外国か)	112	28.0
4	食品添加物の使用の有無、種類	86	21.5
5	原材料の生産地 (国産か外国産か)	83	20.8
6	製造メーカーや生産者	80	20.0
7	外観 (食品の見え方や商品パッケージなど)	50	12.5
8	製造した場所 (山梨県内であるかどうか)	35	8.8
9	遺伝子組換え食品の使用の有無	33	8.3
10	熱量 (カロリー) や栄養成分	30	7.5
11	アレルギー物質の有無、種類	25	6.3
12	減塩商品かどうか	17	4.3
13	その他	6	1.5



惣菜や加工食品などを購入する際に選ぶ基準は、「価格」が55.3%で最も高く、次いで「消費期限や賞味期限」が41.0%となっています。

Q13. あなたは、食品の安全性は、食品衛生法によって、輸入食品でも国産品でも同じ基準（残留農薬、添加物、微生物など）が適用されていることを知っていますか。

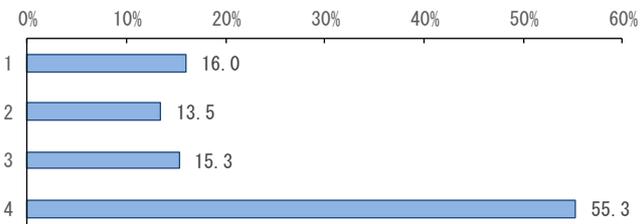
		n	%
全体		400	100.0
1	知っている	17	4.3
2	ある程度知っている	102	25.5
3	あまり知らなかった	172	43.0
4	知らなかった	109	27.3



食品の安全性は輸入食品でも国産品でも同じ基準が適用されていることを、「知っている」「ある程度知っている」は29.8%であり、「知らなかった」「あまり知らなかった」は70.3%となっています。

Q14. あなたは、有機JASマークがついた農畜産物や加工品が、県内でも生産・販売されていることを知っていますか。

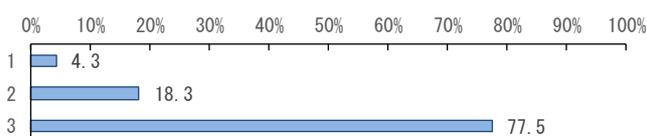
		n	%
全体		400	100.0
1	知っており、買ったことがある	64	16.0
2	知っているが、買ったことはない	54	13.5
3	知っているが、見たことはない	61	15.3
4	知らない	221	55.3



有機JASマークがついた商品を「知っている」割合は44.8%であり、「知らない」割合は55.3%となっています。

Q15. 県から委嘱された一般消費者が、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」制度を知っていますか。

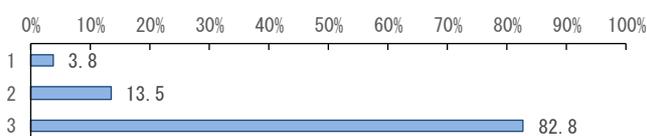
	n	%
全体	400	100.0
1 知っている	17	4.3
2 聞いたことがある	73	18.3
3 知らない	310	77.5



「食品表示ウォッチャー」について、「知っている」「聞いたことがある」割合は22.6%、「知らない」割合は77.5%となっています。

Q16. 県では、食品表示や安全に関する情報や相談を受け付ける「食品安全110番」(055-223-1638)を設置していることを知っていますか。

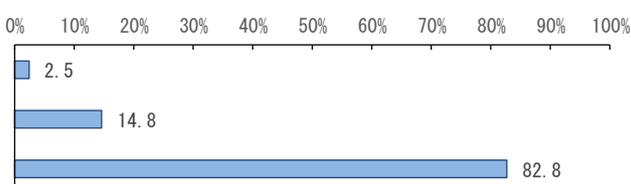
	n	%
全体	400	100.0
1 知っている	15	3.8
2 聞いたことがある	54	13.5
3 知らない	331	82.8



「食品安全110番」について、「知っている」「聞いたことがある」割合は17.3%、「知らない」割合は82.8%となっています。

Q17. 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。

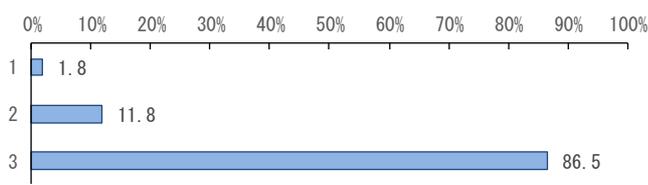
	n	%
全体	400	100.0
1 閲覧したことがある	10	2.5
2 知っているが閲覧したことがない	59	14.8
3 開設されていることを知らない	331	82.8



「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」について、「閲覧したことがある」「知っているが閲覧したことがない」割合は17.3%、「開設されていることを知らない」割合は82.8%となっています。

Q18. 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1回開催していることを知っていますか。

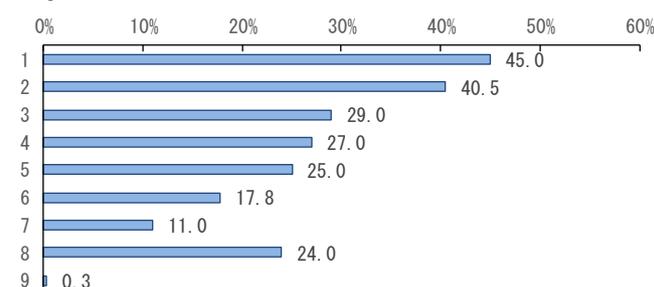
	n	%
全体	400	100.0
1 知っており、参加したことがある	7	1.8
2 知っているが、参加したことはない	47	11.8
3 知らない	346	86.5



「食の安全・安心を語る会」について、「知っている」割合は13.6%、「知らない」割合は86.5%となっています。

Q19. あなたは、「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。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

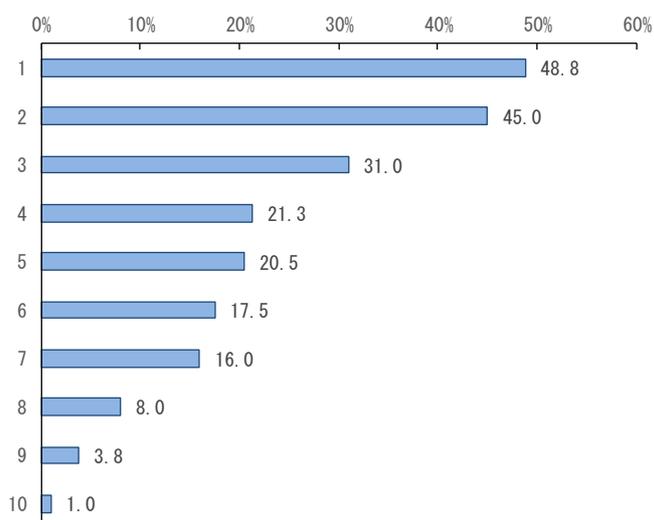
全体		n	%
1	食品安全基準	180	45.0
2	食品添加物	162	40.5
3	食品表示	116	29.0
4	農薬	108	27.0
5	遺伝子組み換え食品	100	25.0
6	放射性物質	71	17.8
7	健康食品	44	11.0
8	わからない	96	24.0
9	その他	1	0.3



「食の安全・安心を語る会」に望むテーマは、「食品安全基準」が45.0%で最も高く、次いで「食品添加物」が40.5%となっています。

Q20. あなたは、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えますか。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

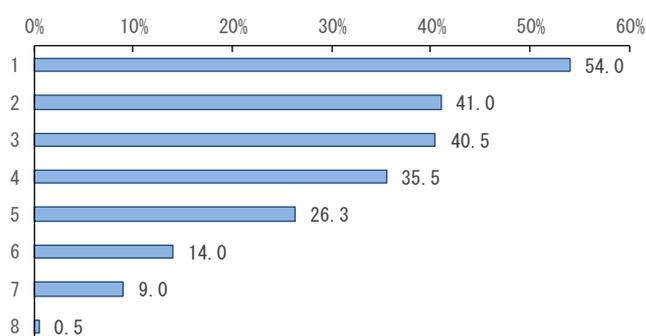
全体		n	%
1	食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める	195	48.8
2	食品を選択するとき産地や価格、見た目だけでなく、食品の安全性も考慮する	180	45.0
3	食の安全・安心に積極的に取り組んでいる事業者・生産者から商品を購入する	124	31.0
4	環境に負荷を与えない商品の選択など、環境への影響を考えた消費行動に努める	85	21.3
5	県産食品を優先して購入する	82	20.5
6	食育に積極的に取り組む	70	17.5
7	安全性の高いものは、価格が高くても購入する	64	16.0
8	生産者・食品事業者との交流・話し合いの場に参加する	32	8.0
9	講演会、意見交換会などに参加する	15	3.8
10	その他	4	1.0



食の安全・安心を進めるために消費者が行うべきことについて、「食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める」が48.8%で最も高くであり、次いで「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」が45.0%となっています。

Q21. あなたは食の安全・安心を進めるために、事業者が行うべきことは何だと思いますか。あてはまるものを最大3つまで選んでください。

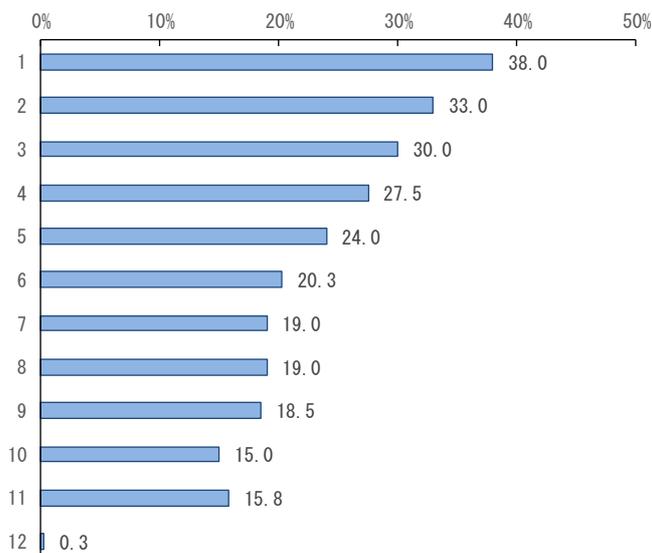
	n	%
全体	400	100.0
1 食品表示の適正化	216	54.0
2 商品（農産物を含む）や取組の積極的な情報提供	164	41.0
3 食品のトレーサビリティ（生産・加工・流通などの各段階における情報を記録・管理し、追跡できる仕組み）の充実	162	40.5
4 自主衛生管理の強化	142	35.5
5 食品の生産現場の公開	105	26.3
6 消費者との交流事業	56	14.0
7 相談窓口の充実	36	9.0
8 その他	2	0.5



食の安全・安心を進めるために事業者が行うべきことについて、「食品表示の適正化」が54.0%で最も高く、次いで「商品（農産物を含む）や取組の積極的な情報提供」が41.0%、「食品のトレーサビリティ（生産・加工・流通などの各段階における情報を記録・管理し、追跡できる仕組み）の充実」が40.5%となっています。

Q22. あなたは、食品の安全性をより確保するために、山梨県がさらに強化すべき取組は何だと思いますか。あてはまるものをすべて選んでください。

	n	%
全体	400	100.0
1 食品表示の監視・指導	152	38.0
2 食品検査体制の充実（残留農薬、放射性物質など）	132	33.0
3 食品事業者（食品工場、食品販売店）への指導・支援	120	30.0
4 O157、ノロウイルスなどの食中毒対応	110	27.5
5 食育や地産地消の推進	96	24.0
6 食品事業者や消費者への普及啓発	81	20.3
7 食の安全に関する啓発イベントなどの充実	76	19.0
8 食の安全・安心に関する相談窓口の充実	76	19.0
9 有機農業などの環境に配慮した農業の推進	74	18.5
10 消費者への情報発信やリスクコミュニケーション※の充実	60	15.0
11 特にない	63	15.8
12 その他	1	0.3



食品の安全性をより確保するために山梨県がさらに強化すべき取組について、「食品表示の監視・指導」が38.0%で最も高く、次いで「食品検査体制の充実（残留農薬、放射性物質など）」が33.0%、「食品事業者（食品工場、食品販売店）への指導・支援」が30.0%となっています。