

「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 令和3年5～6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)	199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)	209人
合計	408人

3 回答数

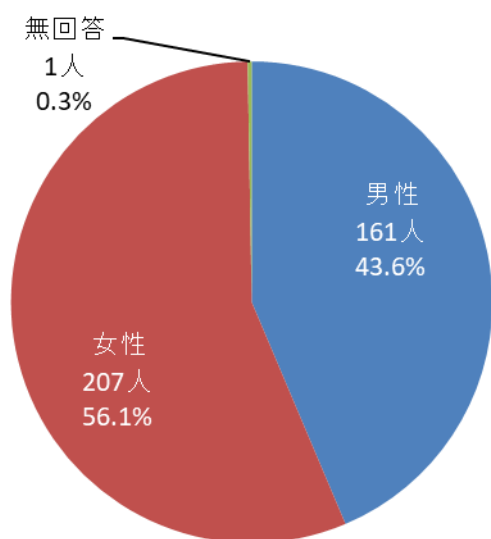
(1)一般モニター(郵送によるアンケート調査)	192人(回答率 96.5%)
(2)インターネットモニター(電子メールによるアンケート調査)	177人(回答率 84.7%)
合計	369人(回答率 90.4%)

4 集計結果

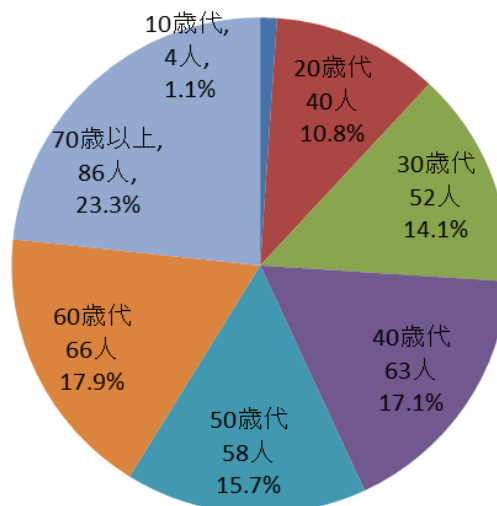
※集計結果は、合計を100%にする端数処理の関係上、1%未満の範囲で異なっているケースがあります。

【問1】あなた自身のことについてお伺いします。(回答者 369人)

<性別>

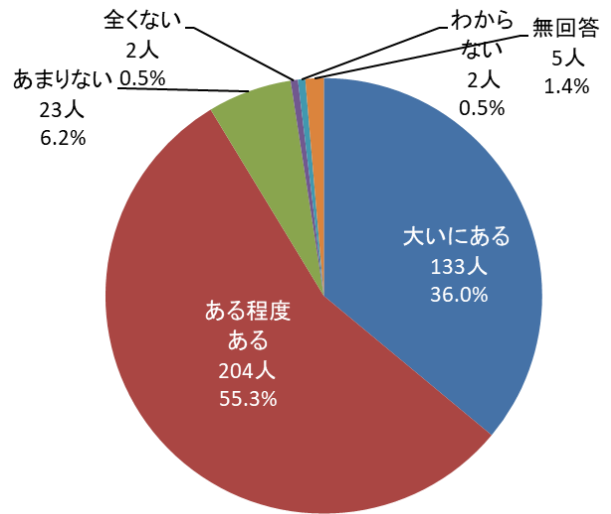


<年齢>



【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 369人)

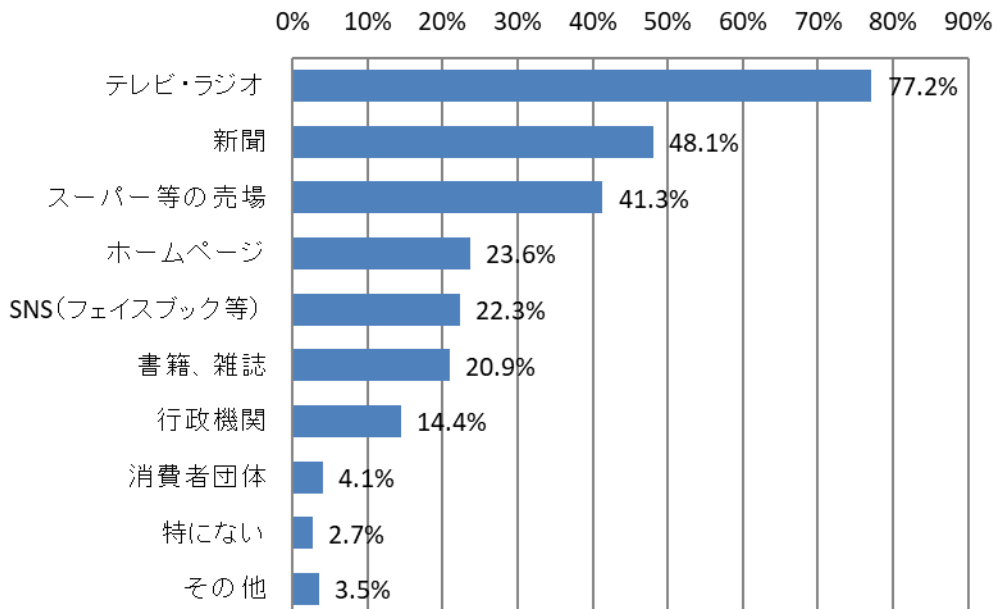
食品の安全性について、関心が「大いにある」「ある程度ある」と答えた人は、全体の91.3%でした。



【問3】食品の安全性に関する情報をどこから得ていますか。

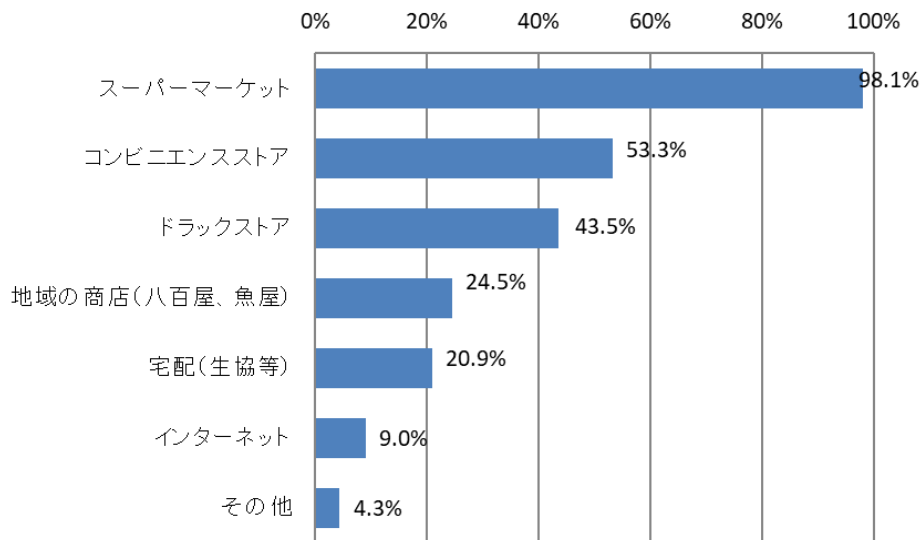
(3つまで、回答者368人)

食品の安全性に関する情報を得る方法については、「テレビ・ラジオ」が1番多く、77.2%でした。次に、「新聞」が48.1%、「スーパー、小売店などの売り場」が41.3%の順でした。



【問4】あなたは食品（生鮮食品・加工食品）をどのような店舗で購入していますか。
（回答者 368人）

食品を購入している店舗は、「スーパーマーケット」と答えた人が1番多く、98.1%でした。次に、「コンビニエンスストア」が53.3%、「ドラッグストア」が43.5%の順でした。



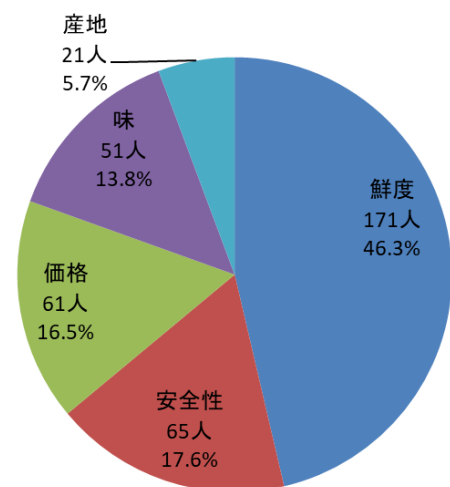
【問5】あなたは食品を購入する際、どのような点を重視していますか。重視する順番をご記入ください。（回答者 369人）

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46.3%でした。

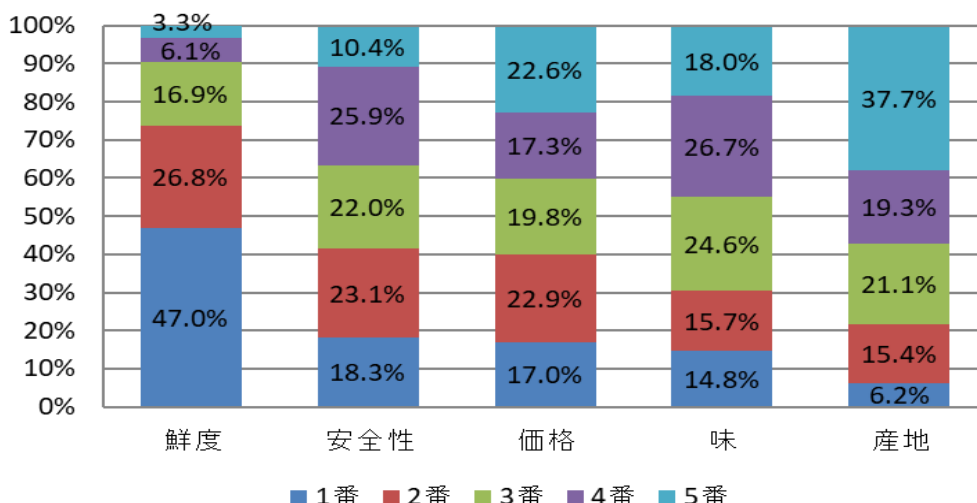
項目別にみると、1番あるいは2番に「鮮度」を選んだ人の合計は73.8%、「安全性」を選んだ人は、41.4%でした。

「産地」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、21.6%でした。

＜1番に重視する項目＞

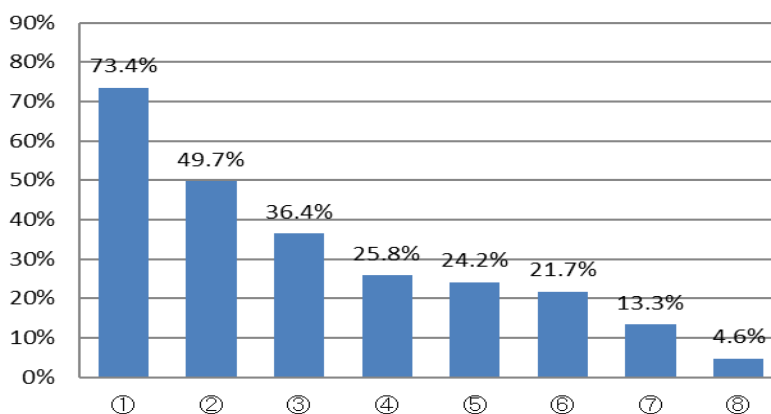


<各項目の選択順位>



【問6】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 368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1番多く、73.4%でした。次に、「②信頼できる生産者やメーカーであること」を49.7%、「③消費期限や賞味期限に余裕があること」を36.4%の順でした。

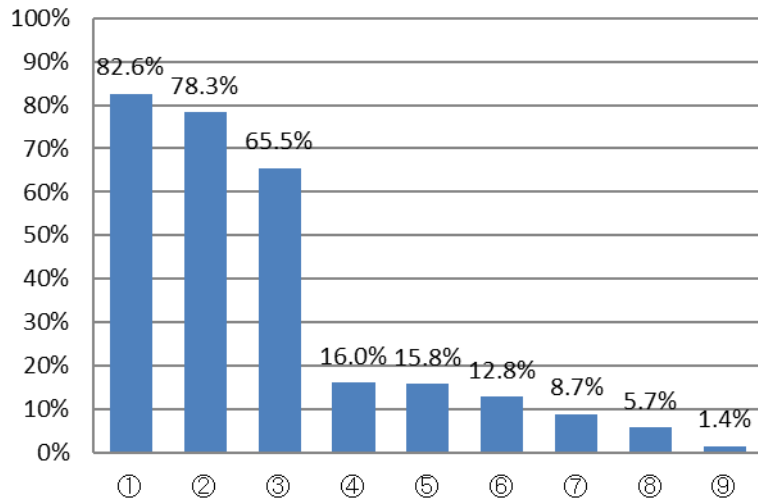


(人)

① 国内で生産、製造、加工されたものであること	270
② 信頼できる店舗が販売していること	183
③ 消費期限や賞味期限に余裕があること	134
④ 信頼できる生産者やメーカーであること	95
⑤ 使用されている食品添加物が少ないこと	89
⑥ 鮮度や色などの見た目が良いこと	80
⑦ 生産者や生産履歴の情報が明確であること	49
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	17

【問7】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 368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」と答えた人が1番多く、82.6%でした。次に、「②鮮度・品質（形、大きさなど）」が78.3%、「③消費期限」が65.5%の順でした。



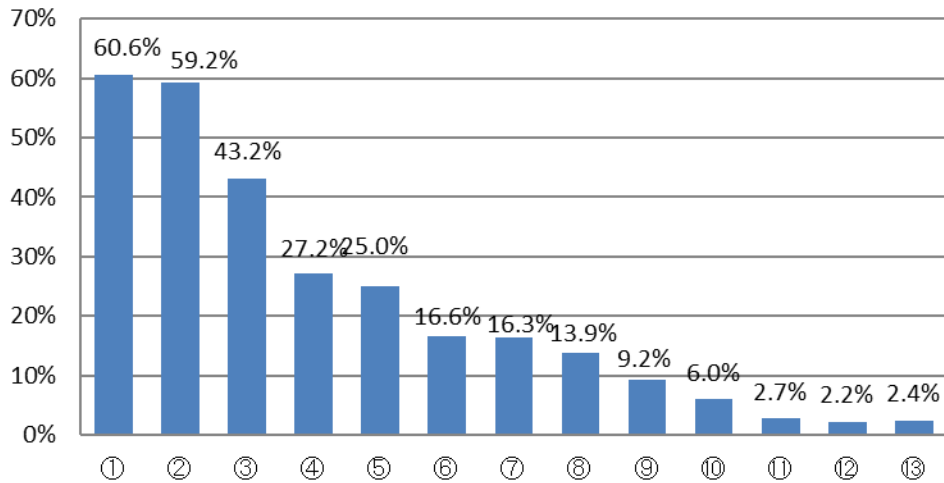
(人)

① 原産地が国内か外国か	304
② 鮮度・品質（形、大きさなど）	288
③ 消費期限	241
④ 商品ブランド	59
⑤ 栽培方法（有機栽培や減農薬栽培など）	58
⑥ 山梨県産であるかどうか	47
⑦ 水産物（魚介類や海草類など）における養殖、天然の別	32
⑧ 放射性物質検査の結果その他	21
⑨ その他	5

【問8】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 368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」を選ぶ人が一番多く、60.6%でした。次に、「②原産国(製造した国)が日本か外国か」が59.2%、「③原材料が国産か外国産か」が43.2%の順でした。



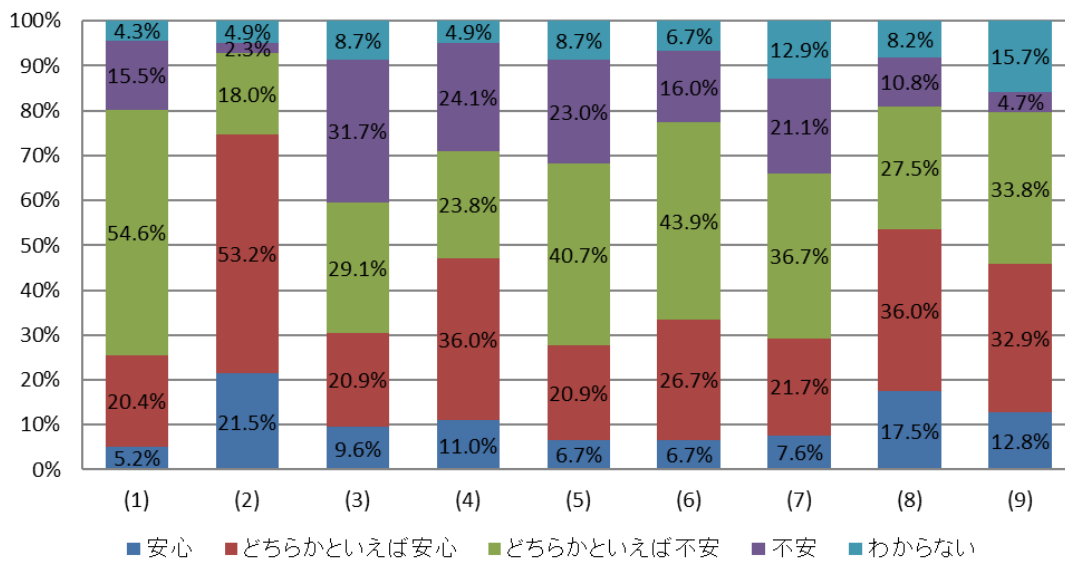
(人)

① 消費期限や賞味期限	223
② 原産国(製造した国)が日本か外国か	218
③ 原材料が国産か外国産か	159
④ 信頼されるメーカーや生産者	100
⑤ 食品添加物の使用の有無、種類	92
⑥ 遺伝子組換え食品の使用の有無	61
⑦ 原材料の種類	60
⑧ 熱量(カロリー)や栄養成分	51
⑨ 山梨県内の製造であるかどうか	34
⑩ 減塩商品かどうか	22
⑪ 栽培方法(有機栽培など)	10
⑫ アレルギー物質の有無	8
⑬ その他	9

【問9】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>

「不安」「どちらかといえば不安」と答えた人の割合は、「(1)輸入食品」が1番多く、70.1%でした。次に、「(5)残留農薬」が63.7%、「(3)放射性物質」が60.8%、「(6)食品添加物」が59.9%の順でした。



(人)

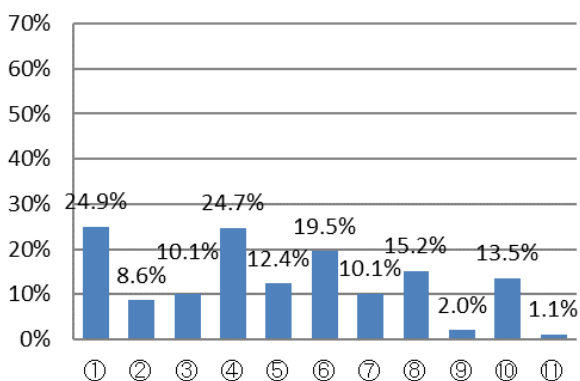
	安心	どちらかとい えば安心	どちらかとい えば不安	不安	わから ない	回答者 計
(1) 輸入食品	18	71	191	54	15	349
(2) 食品の表示	74	184	62	8	17	345
(3) 放射性物質	33	72	100	110	30	345
(4) 食中毒	38	125	82	83	17	345
(5) 残留農薬	23	72	141	79	30	345
(6) 着色料・甘味料・保存料など の食品添加物	23	93	151	55	23	345
(7) 遺伝子組換え食品	26	74	126	72	44	342
(8) 食品中のアレルギー物質	60	124	94	37	28	343
(9) いわゆる健康食品	44	113	116	16	55	344

<理由> (2つまで、無回答者は除く)

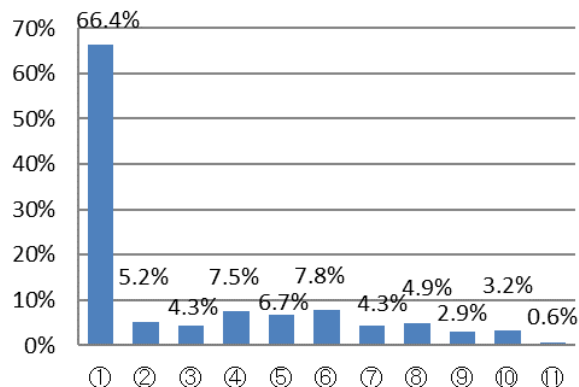
『(1)輸入食品』の安心度が最も低い理由は、「④法令遵守や衛生管理が不十分」(24.7%)と「⑥自分の知識不足」(19.5%)が多くなっています。また、『(5)残留農薬』と『(7)放射性物質』、『(6)食品添加物』については、「⑥自分の知識不足」という理由が1番多く、次に「⑤安全性の裏付けに不安」でした。

- 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

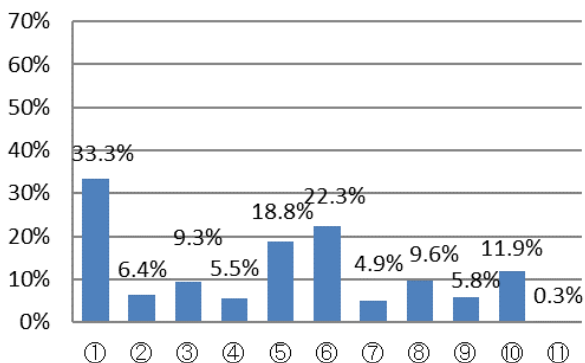
(1) 輸入食品 (回答者 324人)



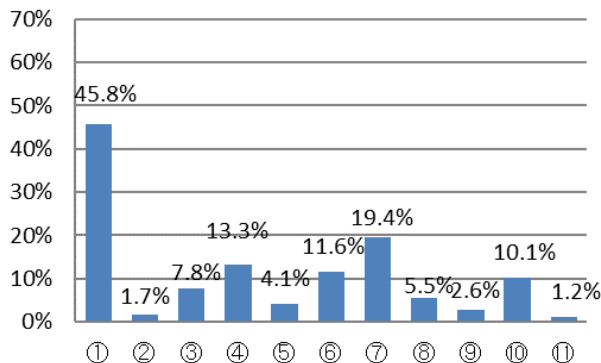
(2) 食品の表示 (回答者 320人)



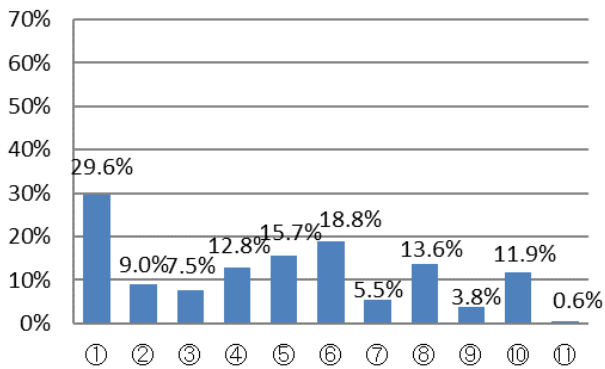
(3) 放射性物質 (回答者 317人)



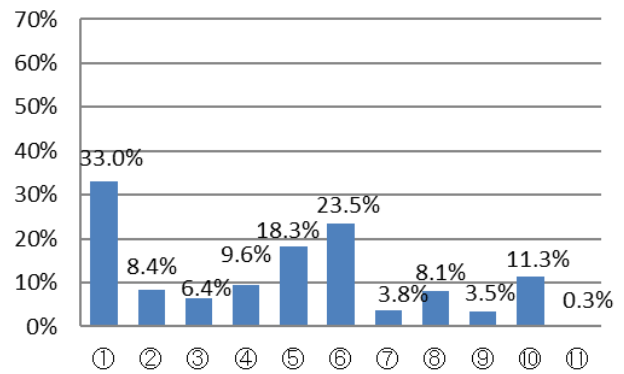
(4) 食中毒 (回答者 321人)



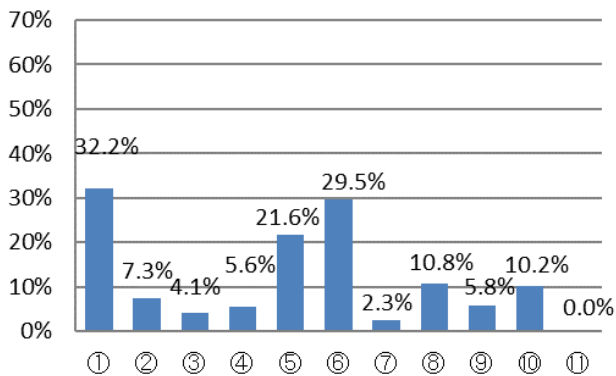
(5) 残留農薬 (回答者 319人)



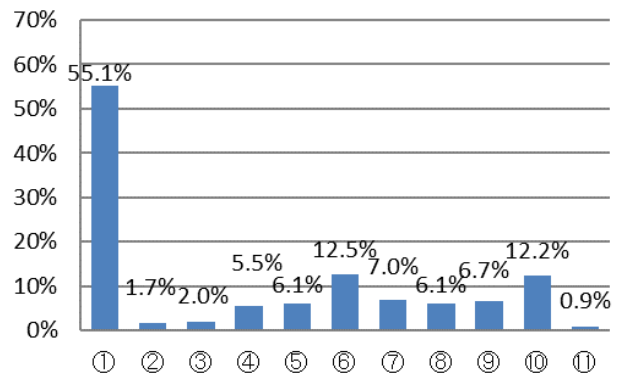
(6) 着色料・甘味料・保存料などの食品添加物 (回答者 315人)



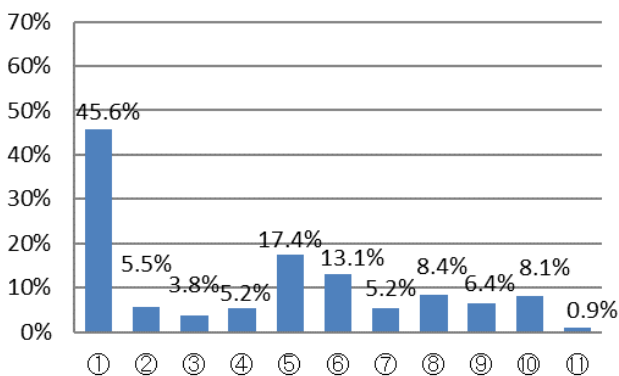
(7) 遺伝子組換え食品 (回答者 320人)



(8) 食品中のアレルギー物質 (回答者 319人)



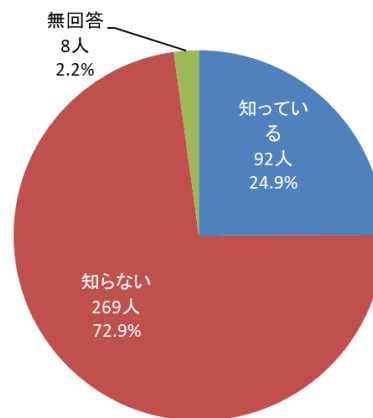
(9) いわゆる健康食品 (回答者 313人)



【問10】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27種類の加工食品の原料について、食品表示法で「国内産」表示を行うとされていますが、県では、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 369人)

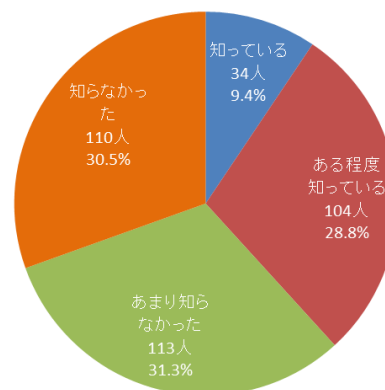
県が、27種類の加工食品に国内産表示に代えて「都道府県名」や「市町村名」などのより詳細な産地情報の提供に努めることとしていることについては、「知らない」と答えた人が、72.9%でした。



【問11】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ご存じですか。

(回答者 361人)

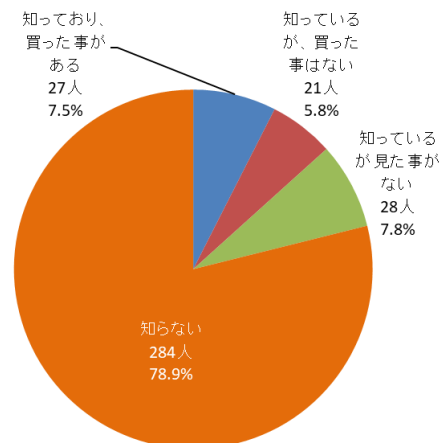
食品の安全性は、食品衛生法によって、輸入食品でも国産品でも同じ基準が適用されることについては、「知らなかった」「あまり知らなかった」と答えた人が、61.8%でした。



【問12】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 360人)



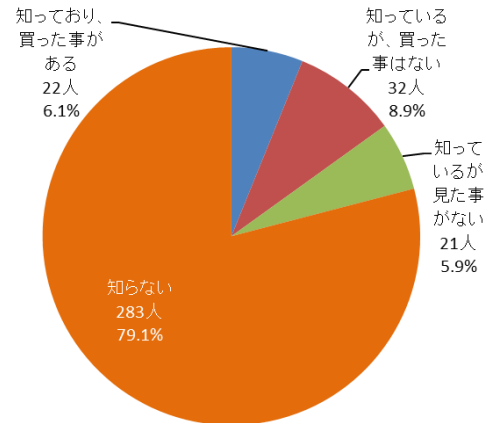
「甲斐のこだわり環境農産物」のシールについては、「知らない」と答えた人が、78.9%でした。「知っているが見た事がない」と答えた人は、7.8%でした。



【問13】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 358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、79.1%でした。
「知っているが見た事がない」と答えた人は、5.9%でした。

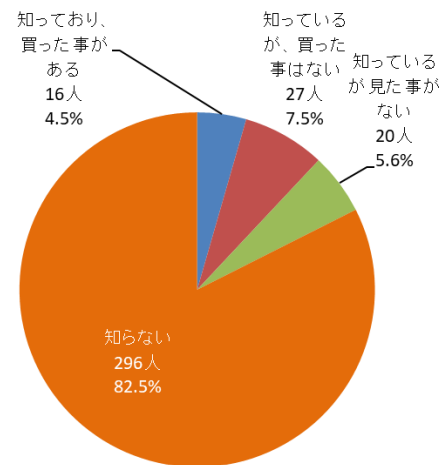


【問14】県内で生産される農産物について、一定基準（農産物の食品としての安全性の確保、環境保全、労働安全）に従って生産、出荷されることを「やまなしGAP」として県が認証する取組を進めていますが、ご存じですか。

（回答者 359人）



「やまなしGAP」として県が認証する取り組みを、「知らない」と答えた人が82.5%でした。
「知っているが見た事がない」と答えた人は、5.6%でした。

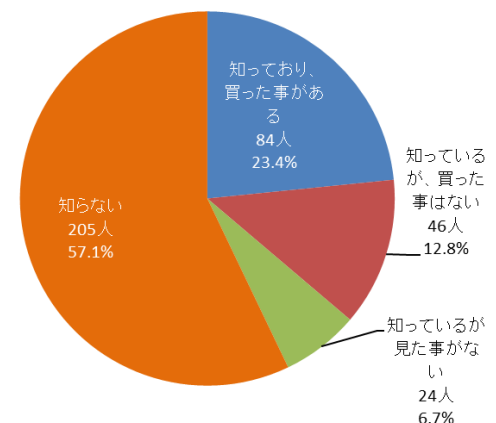


【問15】有機 JAS 農産物が、県内でも生産・販売されていますが、ご存じですか。

（回答者 359人）

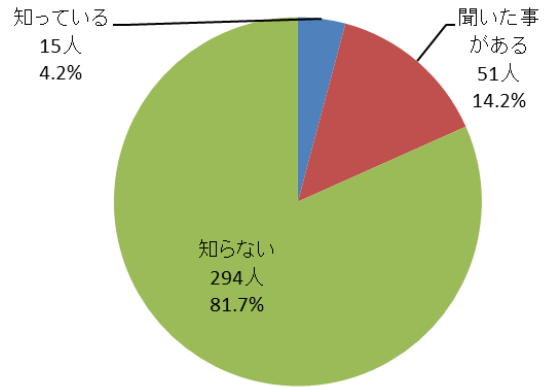


有機 JAS 農産物が、県内でも生産・販売されていることを、「知らなかった」「あまり知らなかった」と答えた人が63.8%でした。



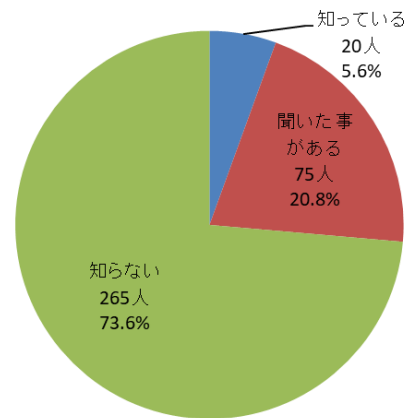
【問16】県から委嘱された一般消費者98人が、県内の販売店における食品表示を確認して県に状況を報告する「食品表示ウォッチャー」制度がありますが、ご存じですか。(回答者 360人)

「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、81.7%でした。



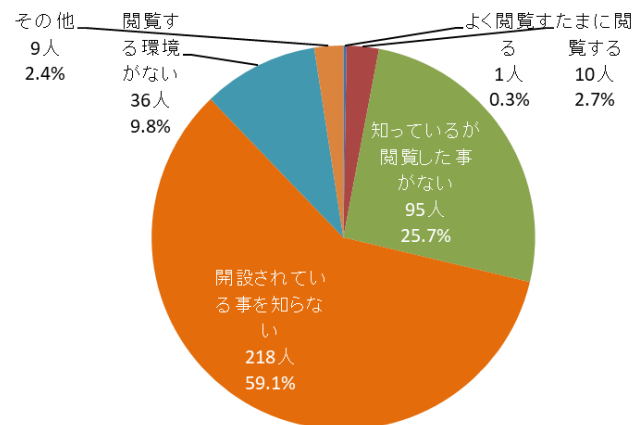
【問17】県では、食の安全情報相談を受け付ける「食品安全110番」を設置していますが、ご存じですか。(回答者 360人)

「食品安全110番」の設置については、「知らない」と答えた人が、73.6%でした。



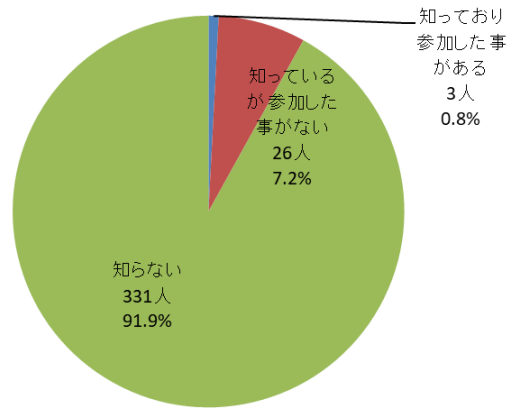
【問18】県では、食の安全・安心に関する情報提供のため、県ホームページに「やまなし食の安全・安心ポータルサイト」を開設していますが、閲覧したことはありますか。(回答者 369人)

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、59.1%でした。
一方、「よく閲覧する」と答えた人は0.3%、「たまに閲覧する」と答えた人は2.7%でした。



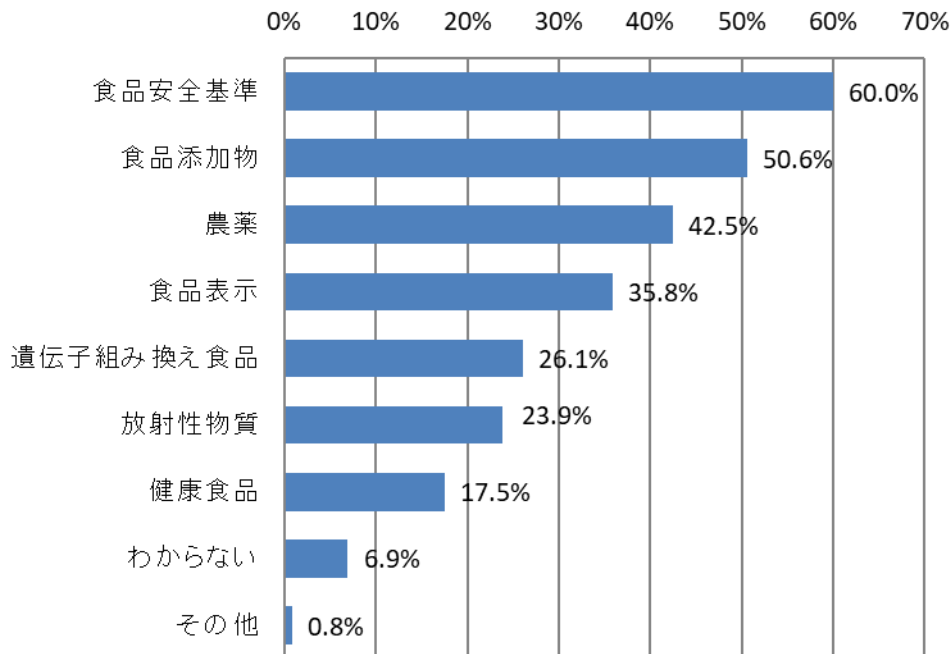
【問19】県では、事業者、生産者、消費者、行政が食の安全や食育について意見交換を行う「食の安全・安心を語る会」を年1回開催していますが、ご存じですか。
 (回答者 360人)

「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、91.9%でした。
 「参加した事がある」と答えた人は0.8%でした。



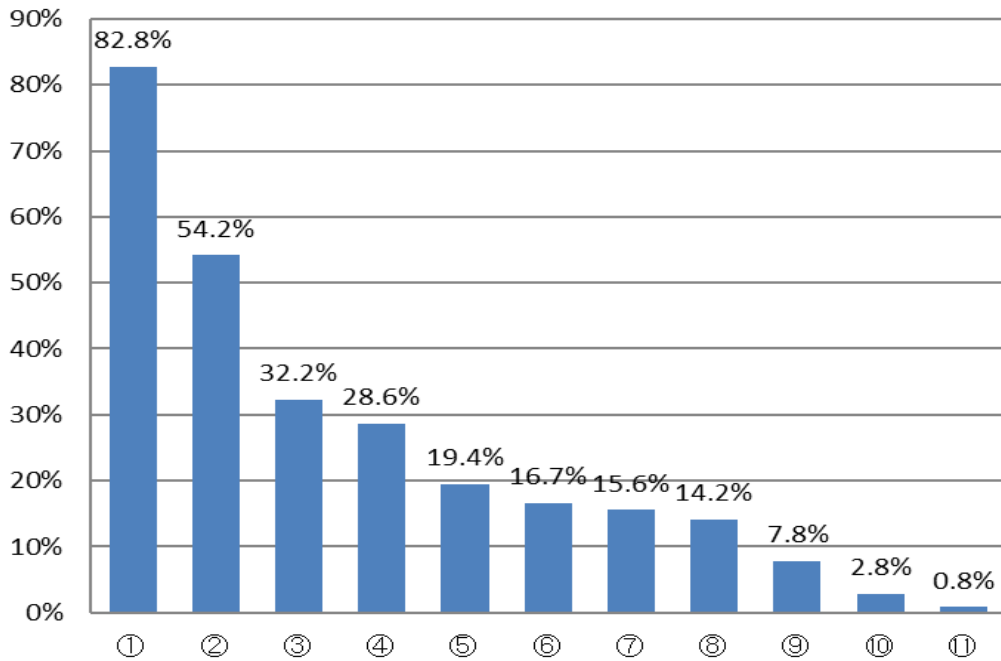
【問20】「食の安全・安心を語る会」に、どのようなテーマの設定を望みますか。
 (3つまで、回答者 360人) (人)

「食品の安全・安心を語る会」で扱うテーマについて、「①食品安全基準」が一番多く、60.0%でした。次に、「②食品添加物」が50.6%、「農薬(無農薬、減農薬)」が42.5%でした。



【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 360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、「①食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める」が1番多く、82.8%でした。次に、「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」が、54.2%でした。

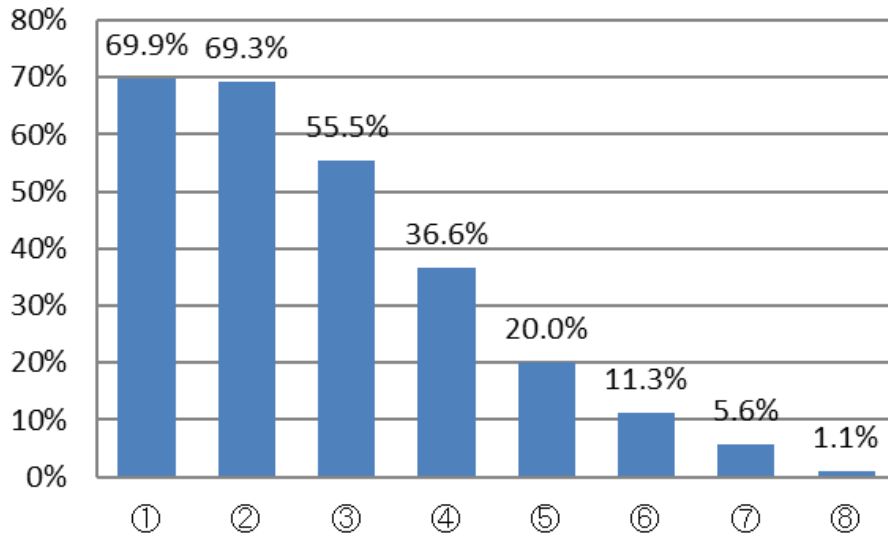


(人)

① 食の安全・安心に関心を持ち、知識を得るように努める	298
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	195
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	116
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	103
⑤ 安全性の高いものは、価格が高くても購入する	70
⑥ 食育に積極的に取り組む	60
⑦ 県産食品を優先して購入する	56
⑧ 有機農産物について、もっとよく知る	51
⑨ 生産者・事業者との交流・話し合いの場に参加する	28
⑩ 講演会、意見交換会などに参加する	10
⑪ その他	3

【問22】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えますか。
 (3つまで、回答者 355人)

食の安全・安心を進めるために事業者が行うべきこととして、「①食品表示の適正化」が69.9%、「②自主衛生管理の強化」が69.3%でした。次に、「商品(農産物を含む)や取組の積極的な情報提供」が55.5%でした。



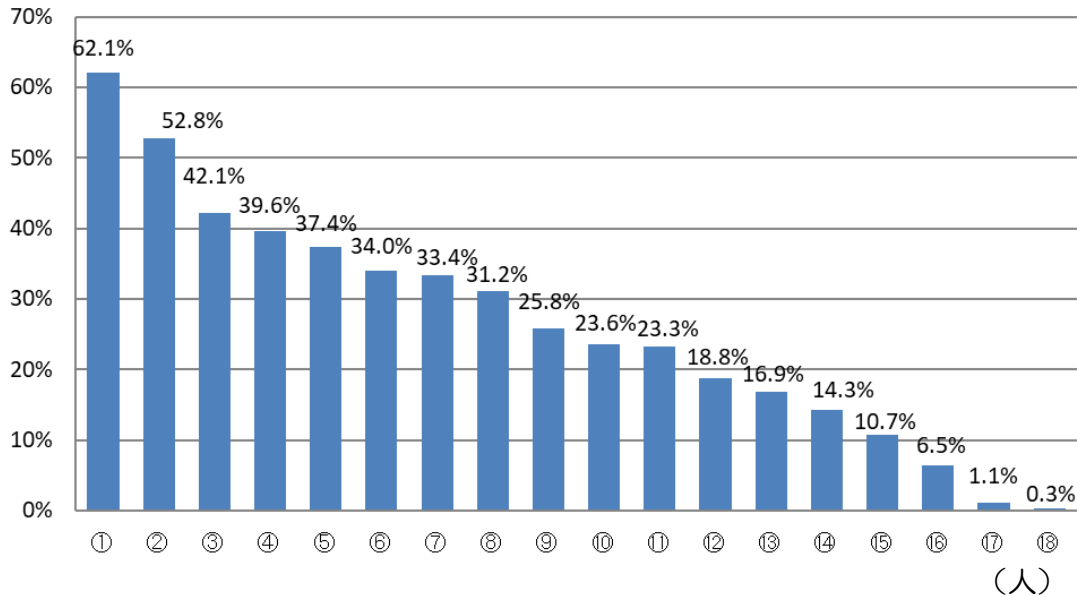
(人)

① 食品表示の適正化	248
② 自主衛生管理の強化	246
③ 商品(農産物を含む)や取組の積極的な情報提供	197
④ 食品のトレーサビリティ(※)の充実 (※)生産、加工及び流通の各段階で食品の入荷・出荷記録を作成・保存することで、食品の事件・事故が生じた際に食品の移動ルートを把握し、原因究明等を円滑に行えるようするための仕組み	130
⑤ 食の現場の公開	71
⑥ 消費者との交流事業	40
⑦ 相談窓口の充実	20
⑧ その他	4

【問23】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 356人)

食品の安全性をより確保するために、県が強化すべき取組については、「①食品表示の適正化」が62.1%、「②輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導」が52.8%と多くなっています。次に、「③食品事業者などの自主的衛生管理の取組支援」が42.1%、「④残留農薬対応」が39.6%の順でした。



① 食品表示の適正化	221
② 輸入食品を含めた流通食品に対する監視指導	188
③ 食品事業者などの自主的衛生管理の取組支援	150
④ 残留農薬対応	141
⑤ 情報提供の充実	133
⑥ 食育や地産地消の推進	121
⑦ O157、ノロウイルスなどの食中毒対応	119
⑧ 食品検査体制の充実	111
⑨ 食品事業者や消費者への普及啓発	92
⑩ 遺伝子組換え食品対策	84
⑪ 食品中の放射性物質対策	83
⑫ 環境保全型農業や有機農業の推進	67
⑬ 食の安全に関する啓発イベントなどの充実	60
⑭ 食の安全・安心に関する相談窓口の充実	51
⑮ いわゆる「健康食品」対策	38
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	23
⑰ 特にない	4
⑱ その他	1