

# 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。今般、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ることを目的に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7回目）。

## 2 調査期間

令和3年9月1日～令和3年12月31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) いわゆる健康食品に対する考え方      | <問5>     |
| (5) 鶏肉の生食に対する考え方         | <問6>     |
| (6) ノロウイルスに対する考え方        | <問7>     |
| (7) 食の安全・安心に関する情報について    | <問8><問9> |
| (8) HACCP（ハサップ）について      | <問10>    |
| (9) 食の安全・安心確保のために重要な県の取組 | <問11>    |

## 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当課ホームページ上で、アンケートに回答していただきました。  
②街頭調査、研修会等で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：749名

### (2) 調査結果の見方

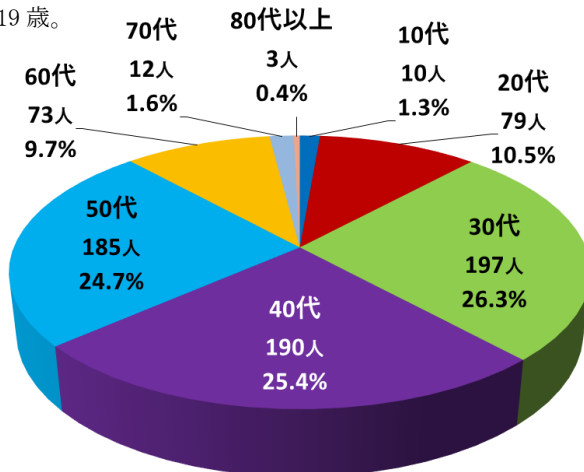
- ア. 回答の構成比（%）は小数点以下第2位を四捨五入したため、比率の合計は、100%にならないことがあります。
- イ. グラフの中で「N」とあるのは、その質問の回答者の総数（無回答含む）を示しています。
- ウ. 複数回答の質問については、その回答の構成比の合計が100%を超える場合があります。
- エ. 選択数の上限を超える回答があった場合、「無効回答」として処理しています。

○調査対象者の概要 (N=749)

A. 年齢構成

10代\* : 1.3% (10人)      20代 : 10.5% (79人)  
 30代 : 26.3% (197人)      40代 : 25.4% (190人)  
 50代 : 24.7% (185人)      60代 : 9.7% (73人)  
 70代 : 1.6% (12人)      80代以上 : 0.4% (3人)

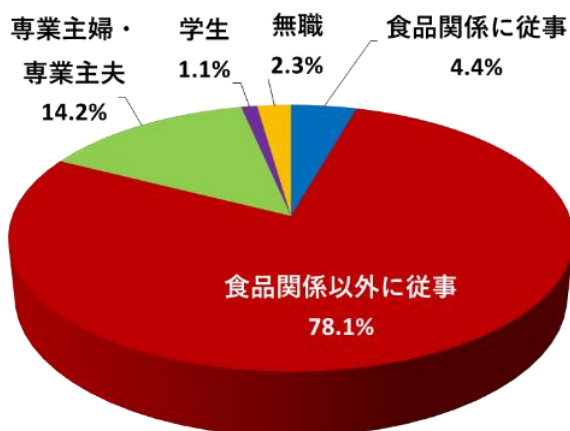
\*10代は、15歳～19歳。



B. 職業別構成

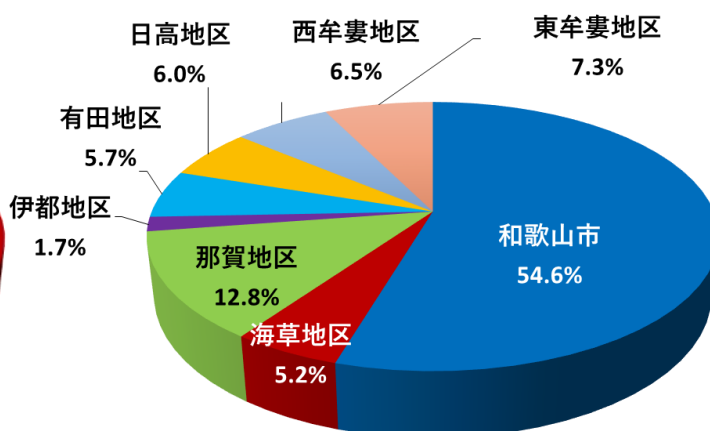
食品関係に従事\* : 4.4% (33人)  
 食品関係以外に従事 : 78.1% (585人)  
 専業主婦・専業主夫 : 14.2% (106人)  
 学 生 : 1.1% (8人)  
 無 職 : 2.3% (17人)

\*採取業者、生産者、製造加工業者、  
 販売業者、外食業者



C. 地域別構成

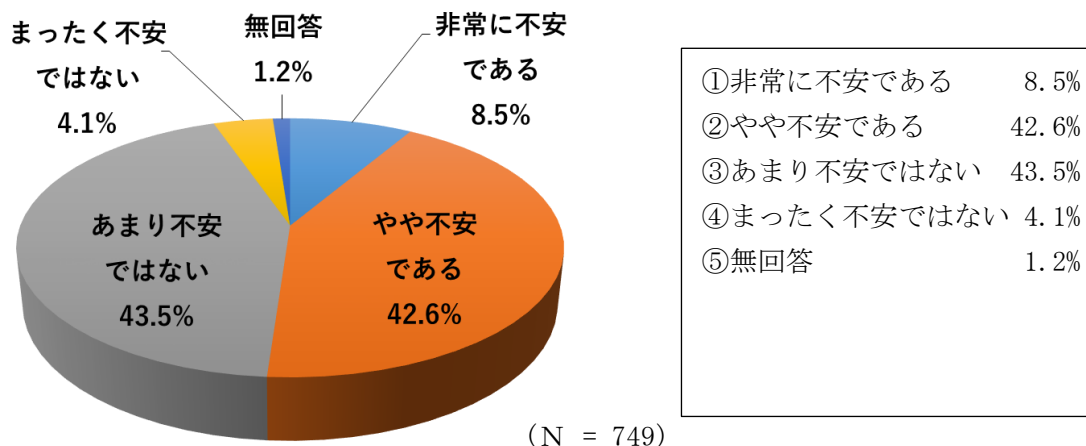
和歌山市 : 54.6% (409人)  
 海草地区 : 5.2% (39人)  
 那賀地区 : 12.8% (96人)  
 伊都地区 : 1.7% (13人)  
 有田地区 : 5.7% (43人)  
 日高地区 : 6.0% (45人)  
 西牟婁地区 : 6.5% (49人)  
 東牟婁地区 : 7.3% (55人)



## 5 調査結果

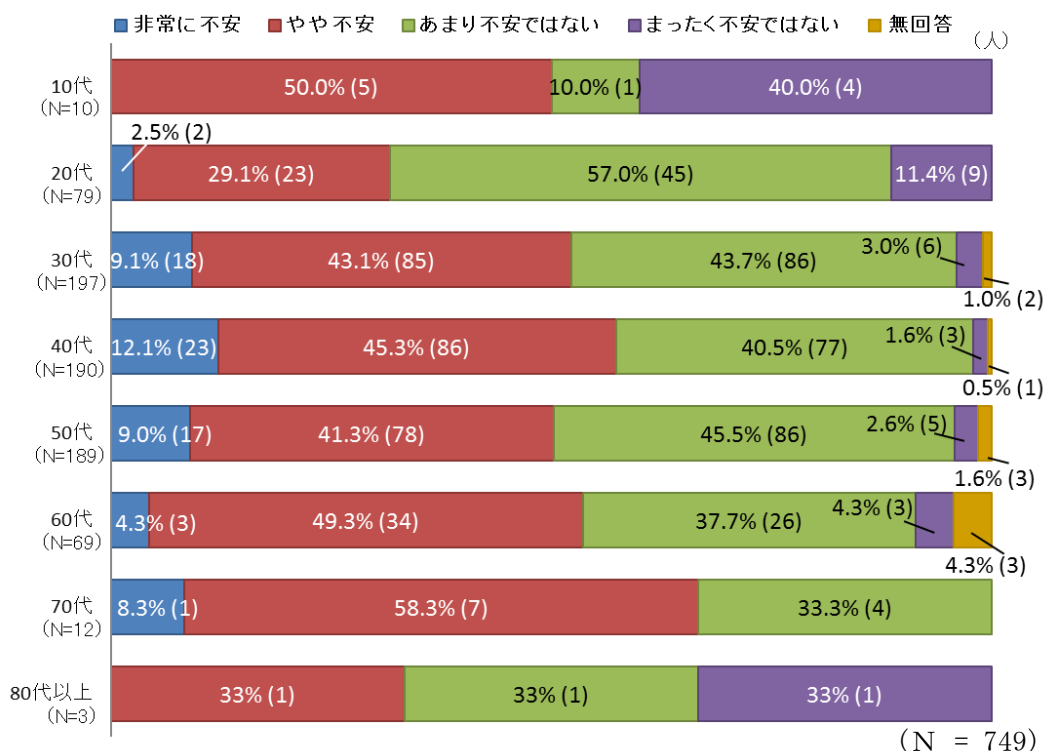
### (1) 食品に対する不安の有無とその要因

#### 問1. 食品の安全性に不安を感じていますか？（1つ選択）



「非常に不安である」と答えた人が 8.5%、「やや不安である」と答えた人が 42.6%となり、2つを合わせると 51.1%の人が「不安である」という結果になりました。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 72.2%と比べると、21.1ポイント減少しています。

### 年代別不安感



また、「不安である」と答えた人の割合を年代別にみたとところ、

10代：50.0%    20代：31.6%    30代：52.3%    40代：57.4%

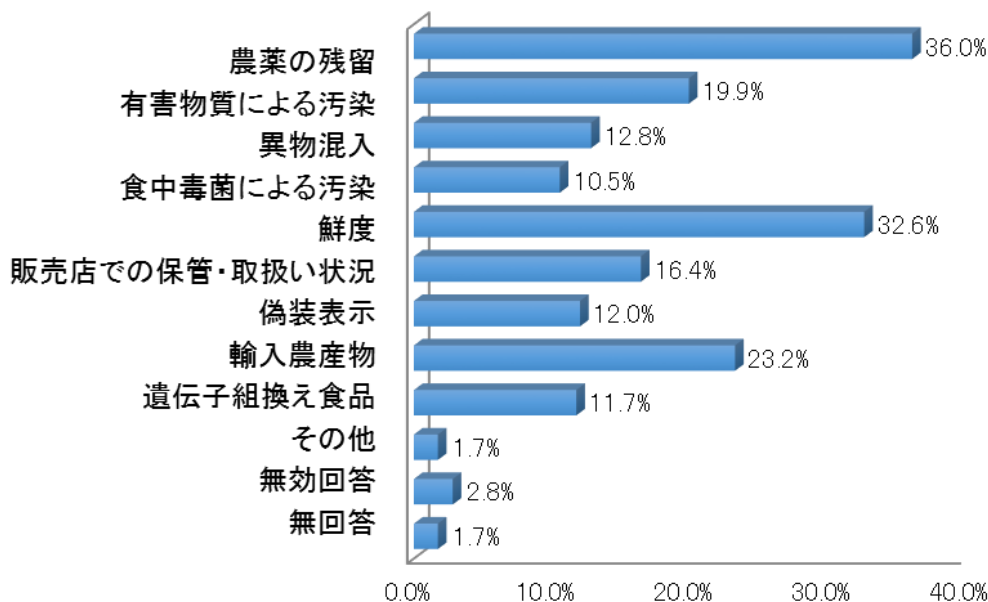
50代：50.3%    60代：53.6%    70代：66.7%    80代以上：33.3%

となり、30代から70代では過半数の方が食の安全性に対して不安感を抱いている結果となりました。

## (1) 食品に対する不安の有無とその要因

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 = 749)

割合が高いものから順に、「農薬の残留」36.0%、「鮮度」32.6%、「輸入農産物」23.2%となっており、「農薬の残留」が前回に引き続き最も高い割合となっています。

今回の特徴としては、前回2位の「輸入農産物」(H30: 30.7%→R3: 23.3%)と前回3位の「鮮度」(H30: 27.3%→R3: 32.6%)の順位が逆転したことが挙げられます。

### ○「その他」の主な記述内容

《その他「特に不安を感じているもの」として挙げられたもの》

- ・複数の農薬による汚染(複合汚染については、安全基準が設定できない)
- ・農薬、化学肥料による自身、後世、農業従事者の健康及び環境への影響
- ・輸入農産物の残留農薬
- ・ゲノム編集技術応用食品の流通
- ・放射性物質による汚染

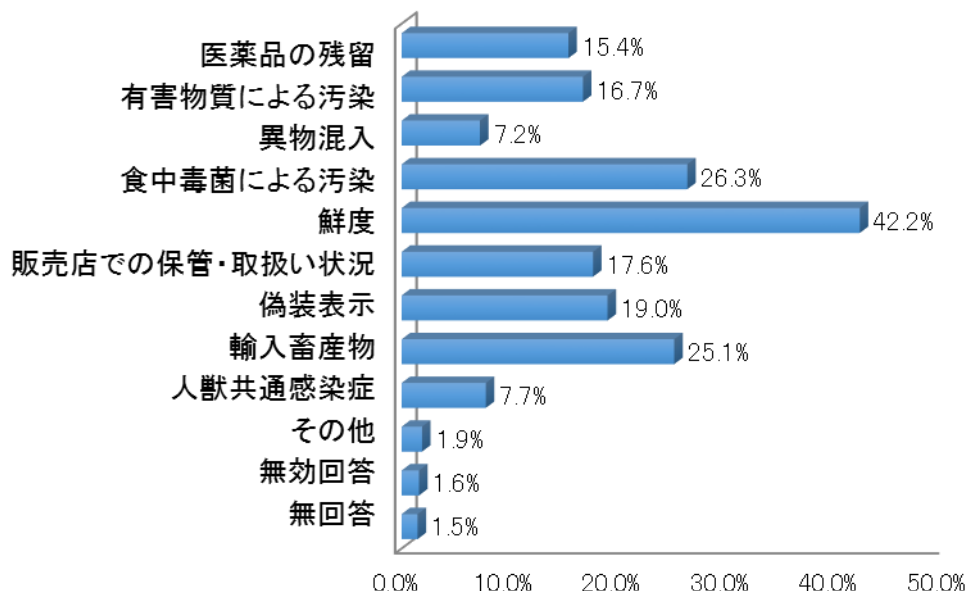
《その他の意見》

- ・有機栽培(オーガニック)の農産物を買えるようにしてほしい

## (1) 食品に対する不安の有無とその要因

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)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つ以内選択)



(N = 749)

割合が高いものから順に、「鮮度」42.2%、「食中毒菌による汚染」26.3%、「輸入畜産物」25.1%となっており、「鮮度」が前回に引き続き最も高い割合となっています。

今回の特徴としては、前回の調査で割合が高かった「輸入畜産物」(H30: 30.1%→R3: 25.1%)、の割合が減少した一方で、「食中毒菌による汚染」(H30: 18.1%→R3: 26.3%)の割合が増加しました。

### ○「その他」の主な記述内容

《その他「特に不安を感じているもの」として挙げられたもの》

- ・ 遺伝子組換え作物、農薬、抗生物質、ホルモン剤、医薬品を使用した飼料を与えていないか
- ・ 前記のような化学物質が畜産動物の糞尿中へ排泄されることによる環境への影響
- ・ 不健康な環境で飼育された畜産物を食べること

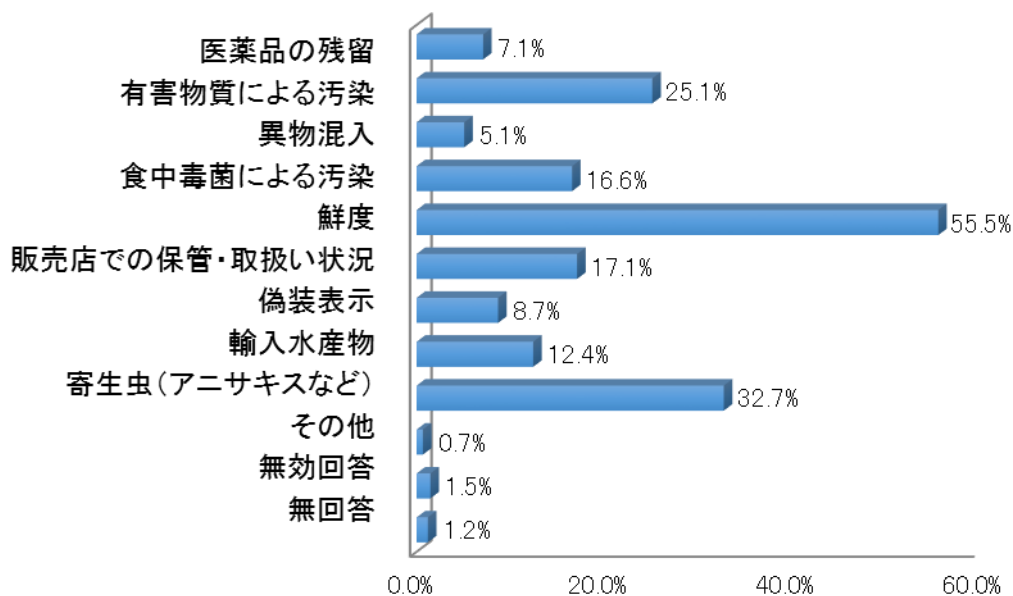
《その他の意見》

- ・ 詳細に産地(飼育場所)を明記してほしい
- ・ 畜産動物に与えている飼料、飼育環境の詳細を知りたい
- ・ 畜産動物を、動物福祉に配慮し、自然に近い環境で、健康的に飼育してほしい

## (1) 食品に対する不安の有無とその要因

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)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つ以内選択)



(N = 749)

割合が高いものから順に、「鮮度」55.5%、「寄生虫(アニサキスなど)」32.7%、「有害物質による汚染」25.1%となっており、前回の調査結果と同様に「鮮度」、「寄生虫(アニサキスなど)」が高い割合となりました。

今回の特徴としては、前回の調査結果で3位であった「輸入水産物」(H30: 21.6%→R3: 12.4%)の割合が減少する一方、「有害物質による汚染」(H30: 16.4%→R3: 25.1%)の割合が増加しました。

### ○「その他」の主な記述内容

《その他「特に不安を感じているもの」として挙げられたもの》

- ・プラスチックや原発処理水等による海洋汚染、生物濃縮
- ・大量捕獲による、水産資源の減少
- ・養殖魚に抗生物質、ホルモン剤を使用した飼料を与えていないか
- ・遺伝子組換え水産物

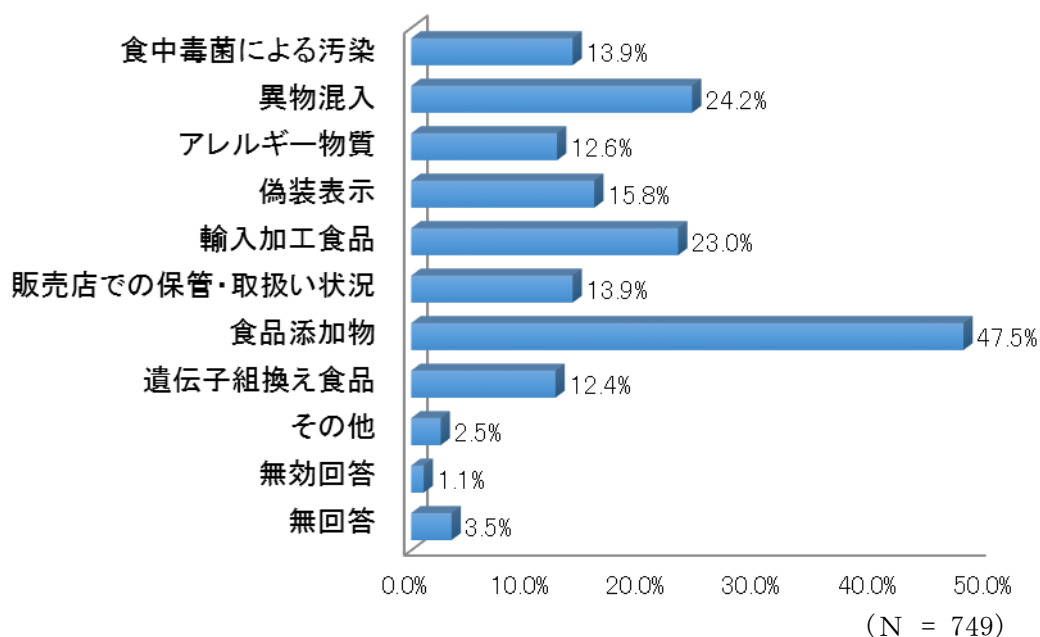
《その他の意見》

- ・水産物について水揚げ場所だけではなく、漁獲した漁場も知りたい

## (1) 食品に対する不安の有無とその要因

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)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つ以内選択)



割合が高いものから順に、「食品添加物」47.5%、「異物混入」24.2%、「輸入加工食品」23.0%となりましたが、なかでも「食品添加物」は前回の調査結果と同様に他と比較して特に高い割合となりました。

今回の特徴としては、「アレルギー物質」(H30: 20.1%→R3: 12.6%)、「偽装表示」(H30: 20.8%→R3: 15.8%)の割合が減少する一方、「異物混入」(H30: 16.2%→R3: 24.2%)の割合が増加しました。

### ○「その他」の主な記述内容

《その他「特に不安を感じているもの」として挙げられたもの》

- ・食品添加物による健康影響
- ・カロリー、塩分、糖分の過剰摂取
- ・過去にあったような期限表示の改ざんがないか
- ・適正に衛生管理された製造所で製造されているか

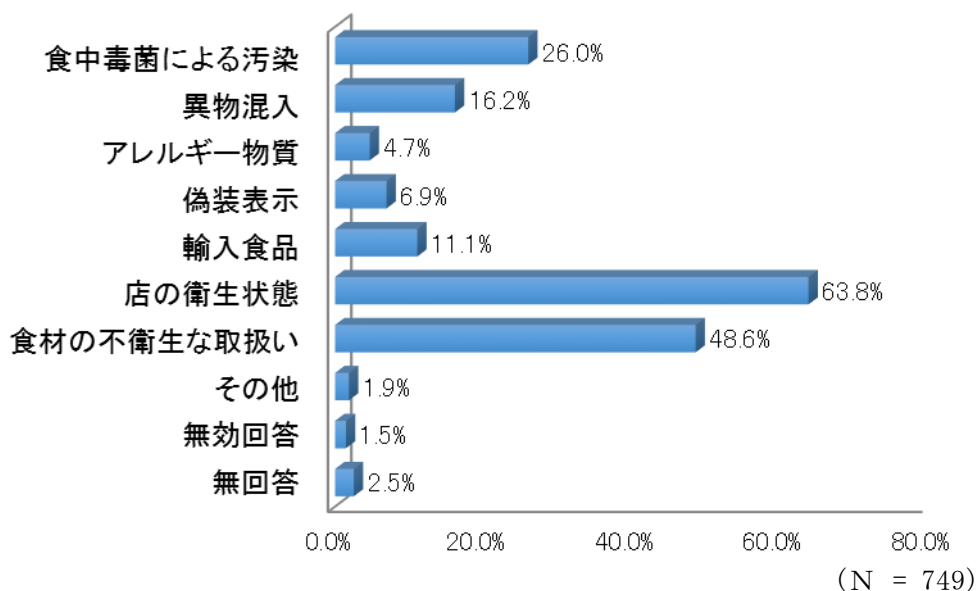
《その他の意見》

- ・賞味期限について、なぜ長く日持ちするのか。その設定方法がわからない。

## (1) 食品に対する不安の有無とその要因

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つ以内選択)



割合が高いものから順に、「店の衛生状態」63.8%、「食材の不衛生な取扱い」48.6%、「食中毒菌による汚染」26.0%となっており、前回の調査結果(順に53.8%、37.2%、33.4%)と同様にこの3項目が他と比較して特に高い割合となりました。

### ○「その他」の主な記述内容

《その他「特に不安を感じているもの」として挙げられたもの》

- ・原材料に食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術応用食品を使用していないか
- ・原材料の残留農薬
- ・原材料の産地
- ・使われている油(トランス脂肪酸など)
- ・カロリー、塩分、油分の過剰摂取

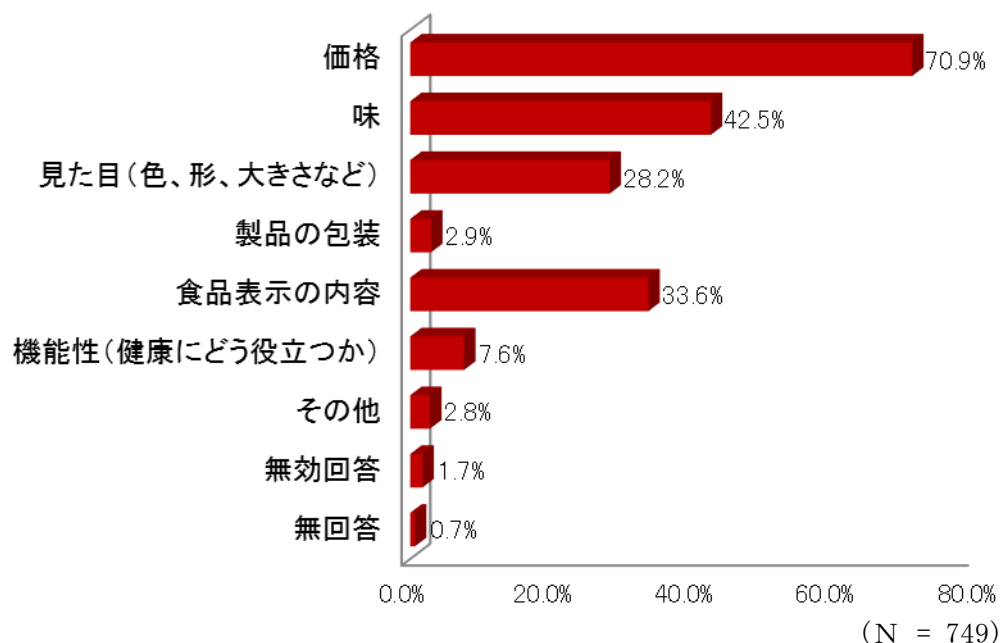
《その他の意見》

- ・メニュー等へ産地、アレルギー等の表示をしてほしい
- ・可能な限り国産、地元産の食材を取り扱う店舗を選んでいる
- ・原材料の情報が不明なので外食しない



## (2) 食品購入の基準について

### 問3. 食品を購入する際に、何を重視して選んでいますか？（2つ以内選択）



割合が高いものから順に、「価格」70.9%、「味」42.5%、「食品表示の内容」33.6%となっており、前回の調査結果（順に62.8%、41.1%、32.8%）と同様にこの3項目が他と比較して高い割合となりました。

今回の特徴としては、前回の調査結果で2位であった「食品表示の内容」（H30：41.1%→R3：33.6%）の割合が減少する一方、「味」（H30：32.8%→R3：42.5%）の割合が増加しました。

#### ○「その他」の主な記述内容

《その他「何を重視して選んでいるか」について挙げられたもの》

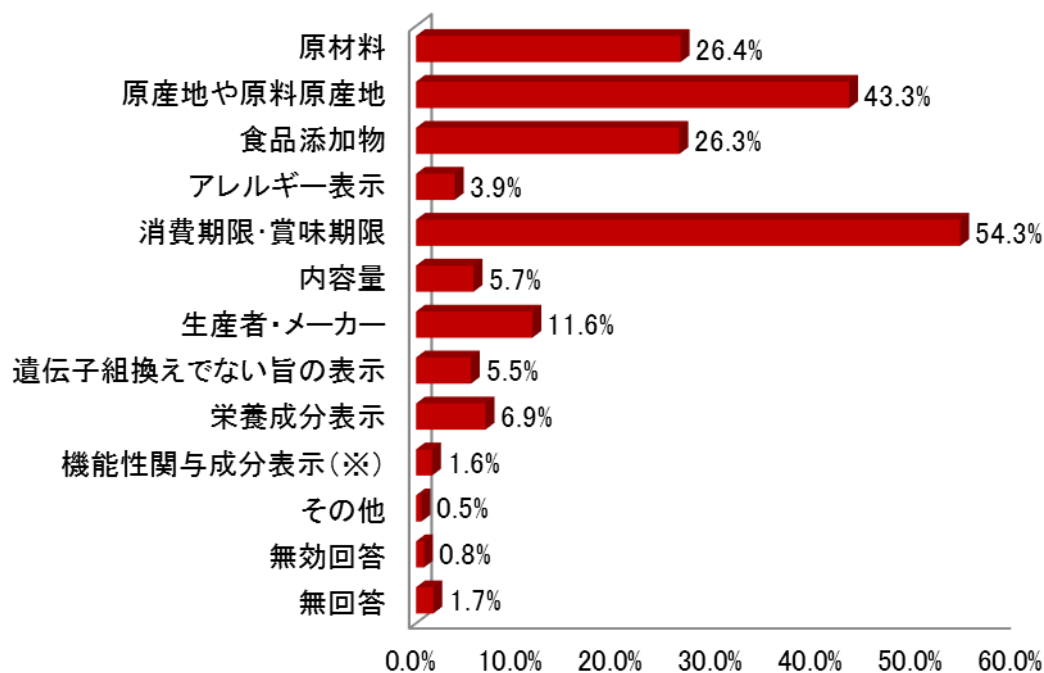
- ・ 鮮度
- ・ 原材料においてまたは製造行程において、以下の使用がない（少ない）こと  
食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術応用食品、残留農薬
- ・ 原材料が有機栽培であること
- ・ 産地（製造場所、原材料の産地）が国内であること
- ・ 不衛生でないこと

《要望等その他の意見》

- ・ 信用できる食品がないので、スーパーマーケットでは購入しない
- ・ できるだけ地元産の食品を購入している

### (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いますか？（2つ以内選択）



※ 健康の維持・増進に役立つ成分の表示

(N = 749)

割合が高いものから順に、「消費期限・賞味期限など」54.3%、「原産地や原料原産地」43.3%、「原材料」26.4%、「食品添加物」26.3%となっており、前回の調査結果（順に44.3%、38.8%、32.1%、31.1%）と同様にこの4項目が他と比較して高い割合となりました。

#### ○「その他」の主な記述内容

《その他「食品表示のどの項目を重視するか」について挙げられたもの》

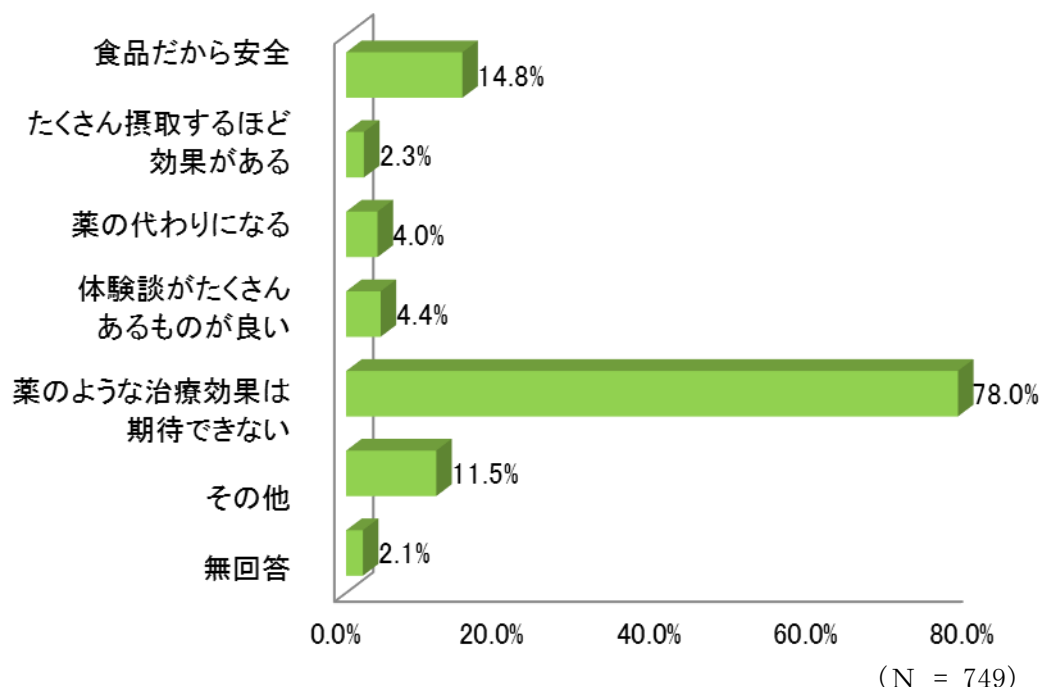
- ・有機（オーガニック）
- ・価格（○割引や半額のシール）

《要望等その他の意見》

- ・食品表示（一括表示）の文字が小さく読みにくい。
- ・栄養成分表示をわかりやすく表示して欲しい。
- ・添加物の表示方法（物質名表記、用途名表記、一括名表記）について、物質名だけであれば、何を目的に使用された添加物なのか消費者には分からない。
- ・賞味期限の意味を理解していない消費者が多い。食品ロス（無駄な廃棄）の一因。
- ・消費者は食品表示を見て購入の判断を行うので、食品表示の監視指導を厳しく行い、安全な食品を流通させてほしい。

#### (4) いわゆる健康食品に対する考え方

問5. 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)



サプリメントなどの健康食品については、多くの人が「薬のような治療効果は期待できない」(78.0%)とのイメージをお持ちである一方、「食品だから安全」(14.8%)とお考えの人も少なくないという結果になりました。

今回の特徴としては、「薬のような治療効果は期待できない」(H30:66.2%→R3:78.0%)の割合が大きく増加する一方、前回の調査結果で2位であった「体験談がたくさんあるもの良い」(H30:17.5%→R3:4.4%)の割合が大きく減少しました。また、「食品だから安全」(H30:16.3%→R3:14.8%)は前回よりやや減少しています。

#### ○「その他」の主な記述内容

《肯定的なイメージ》

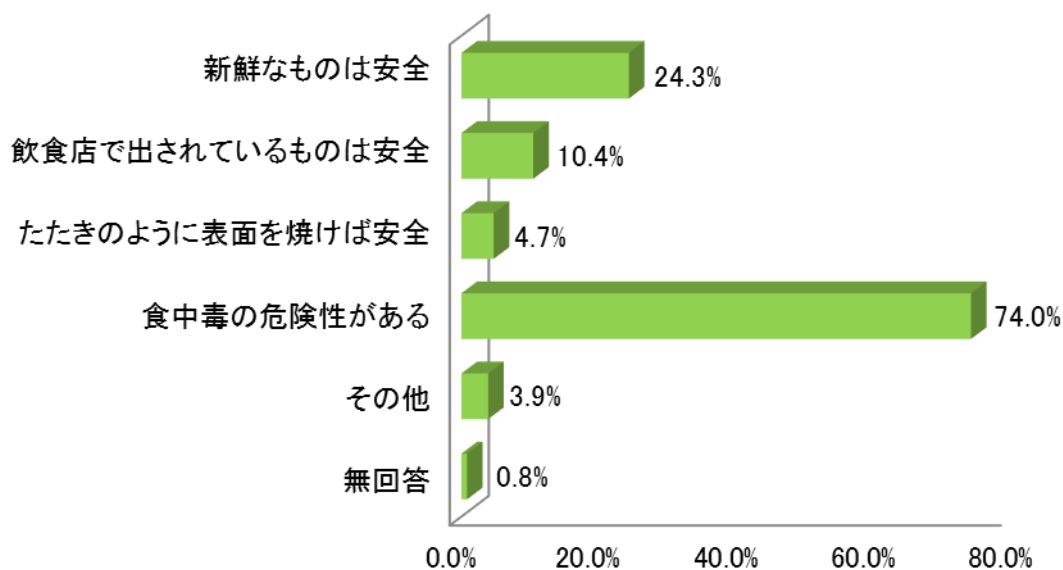
- ・ 普段の食事では不足しがちな栄養素を補助的に摂取できる
- ・ 効果・効能・副作用を理解し、自己責任で摂取するもの

《否定的なイメージ》

- ・ 添加物や遺伝子組換え作物の使用、原料原産地、残留農薬に不安がある
- ・ 栄養は食品から摂取するもの
- ・ 特定の栄養素を過剰摂取する危険性がある
- ・ バランスの取れた食事が大切
- ・ 誇大広告が多い

## (5) 鶏肉の生食に対する考え方

問6. 鶏肉の生食について、どのようなイメージをお持ちですか？（複数選択）



(N = 749)

鶏肉の生食に対しては、多くの人（74.0%）が「食中毒の危険性がある」との認識をお持ちでしたが、一方で、「新鮮なものは安全」24.3%、「飲食店で出されているものは安全」10.4%、「たたきのように表面を焼けば安全」4.7%という結果になりました。

今回の特徴としては、「食中毒の危険性がある」（H30：64.4%→R3：74.0%）の割合が大きく増加し、「飲食店で出されているものは安全」（H30：7.1%→R3：10.4%）はの割合はやや増加しました。「新鮮なものは安全」（H30：30.5%→R3：24.3%）と「たたきのように表面を焼けば安全」（H30：5.2%→R3：4.7%）の割合は減少しましたが、未だに間違った認識をお持ちの方が一定数いることが伺えます。

### ○「その他」の主な記述内容

《鶏肉の生食が危険であるという認識を含むイメージ》

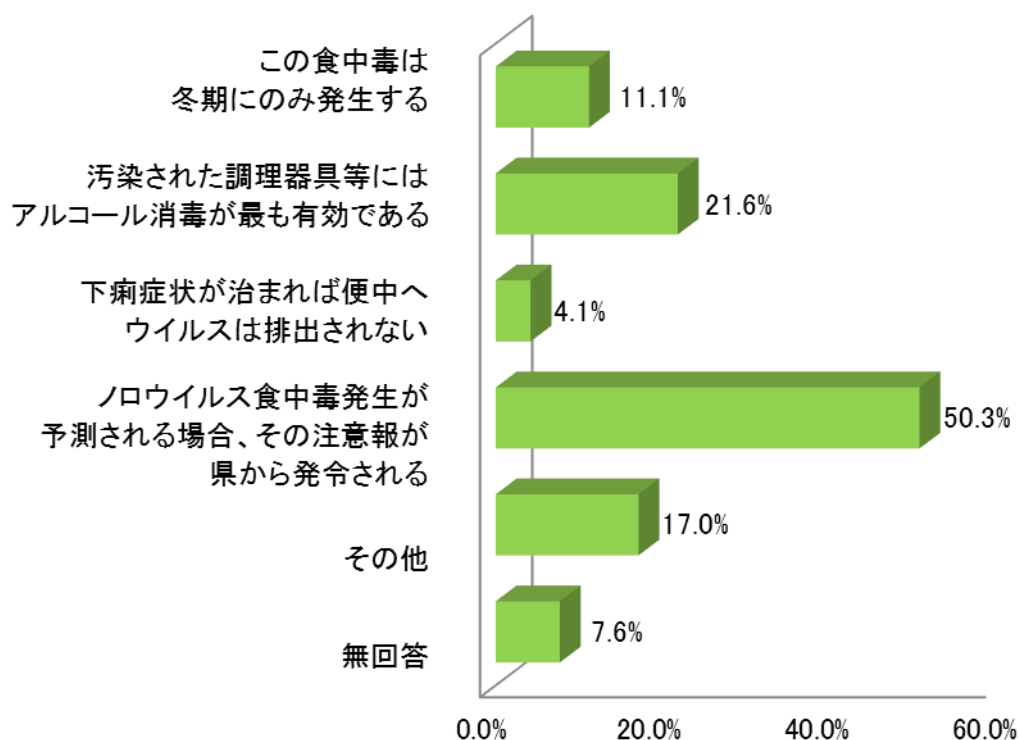
- ・食中毒やギランバレー症候群になる危険性が高い
- ・新鮮でも危険
- ・飲食店のメニューにあるからといって安全ではない
- ・食鳥処理に生食用の処理工程が確立されているか心配
- ・食中毒のリスクがあるので鶏肉も生食禁止にするのがよい

《鶏肉の生食に対する誤った認識を含むイメージ》

- ・新鮮なもの、飲食店が出すもの、正しい調理法、自然な環境の養鶏なら安全
- ・テレビのグルメ番組で、鶏肉の生食メニューを取り上げ、芸能人が「おいしい」と食べる様子が放映されており、これを見たら誰でも食べたいと思う。

## (6) ノロウイルスに対する考え方

問7. ノロウイルス食中毒について、どのようなイメージをお持ちですか？(複数選択)



(N = 749)

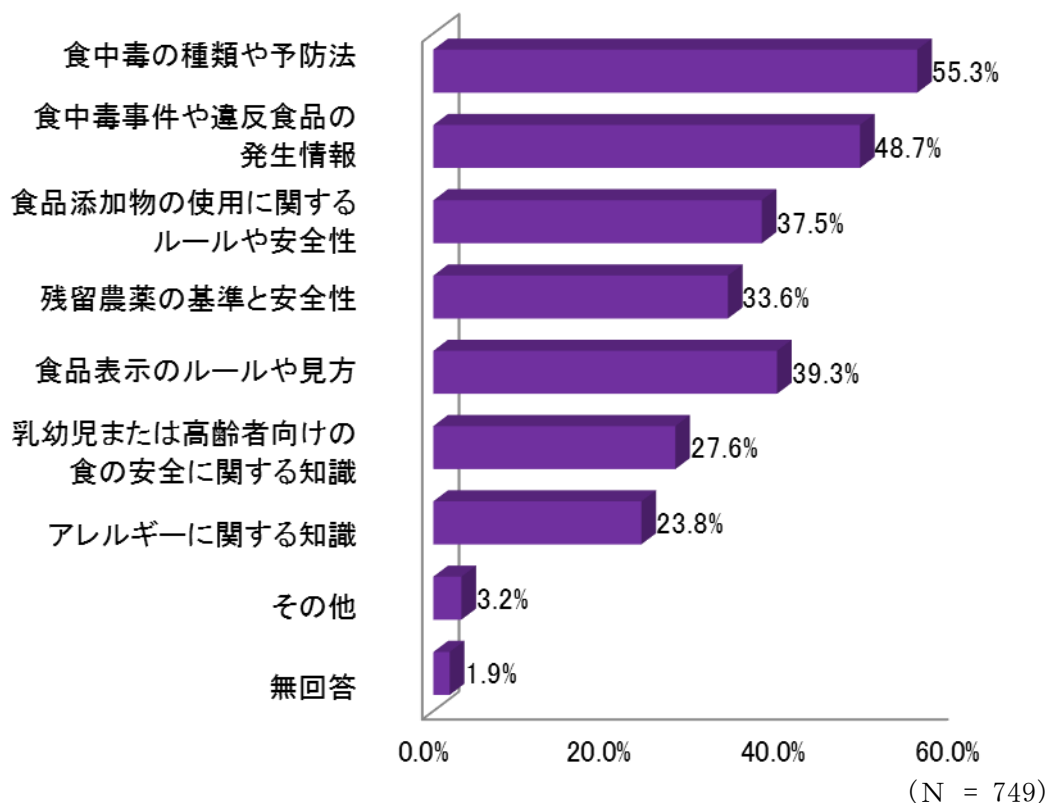
ノロウイルス食中毒については、多くの人(50.3%)が「ノロウイルスによる食中毒の発生が予測される場合、ノロウイルス食中毒注意報が県から発令される」ことを御存じでしたが、一方で、「この食中毒は冬期にのみ発生する」11.1%、「ノロウイルスに汚染された調理器具等の消毒には、アルコール消毒が最も有効である」21.6%、「下痢症状が治まれば、糞便中にウイルスは排出されない」4.1%という結果のとおり、誤った認識をお持ちの方が少なからずあることがわかりました。

### ○「その他」の主な記述内容

- ・二枚貝、特に牡蠣が保有し、牡蠣の生食、加熱不足により発生する危険性がある
- ・下痢、嘔吐等の症状が辛い
- ・少量のウイルスで感染し、症状が収まっても体内にウイルスが残っているので、対策が難しい
- ・冬だけでなく1年を通して感染するので、夏も予防は必要
- ・食中毒患者が多い
- ・集団生活の場(保育園、小学校、老人福祉施設、家庭内)で感染が広まりやすい
- ・塩素系薬剤による消毒、衛生的手洗い、適切な加熱調理が重要
- ・家庭内で感染者があれば、タオルの使い回しはせず、感染者の入浴が一番最後
- ・これまで考えたことがなく、今後は危機感を持ちたい

## (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？  
(複数選択)



多いものから順に、「食中毒の種類や予防法」55.3%、「食中毒事件や違反食品の発生情報」48.7%、「食品表示のルールや見方」39.3%という結果になりました。

今回の特徴としては、「食品添加物のルールや安全性」(H30: 24.3%→R3: 37.5%)を、「食品表示のルールや見方」(H30: 19.2%→R3: 39.3%)が少し上回る結果となっています。

### \* 「食中毒注意報」

細菌性食中毒が発生しやすい気象状況になったとき、消費者及び食品関係者に対して、食品の適正な取扱い等について注意喚起を行うことで、未然に食中毒の発生を防止することを目的として発令しています。

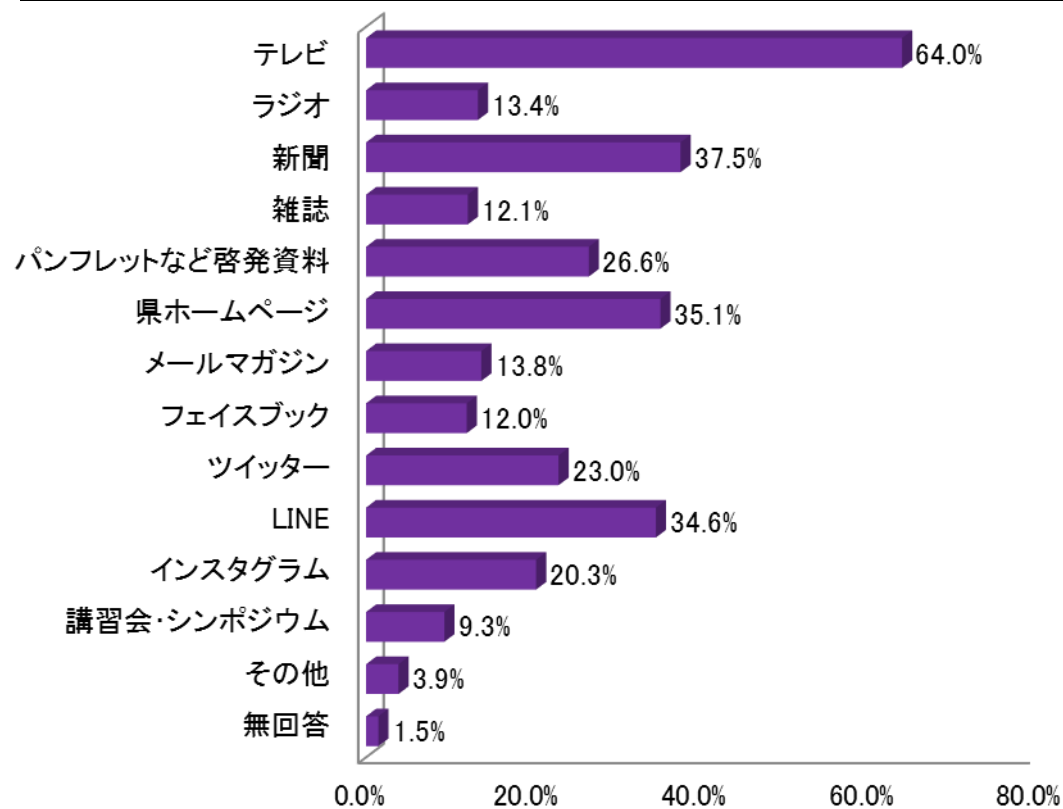
### ○ 「その他」の主な記述内容

《その他「食の安全・安心について特に発信してほしい情報」について挙げられたもの》

- ・有機（オーガニック）、無添加食品に係る情報
- ・違反した事業者の詳細な情報
- ・食中毒を起こした場合の対応や相談窓口の情報
- ・食品事業者の衛生管理の評価

(7) 食の安全・安心に関する情報について

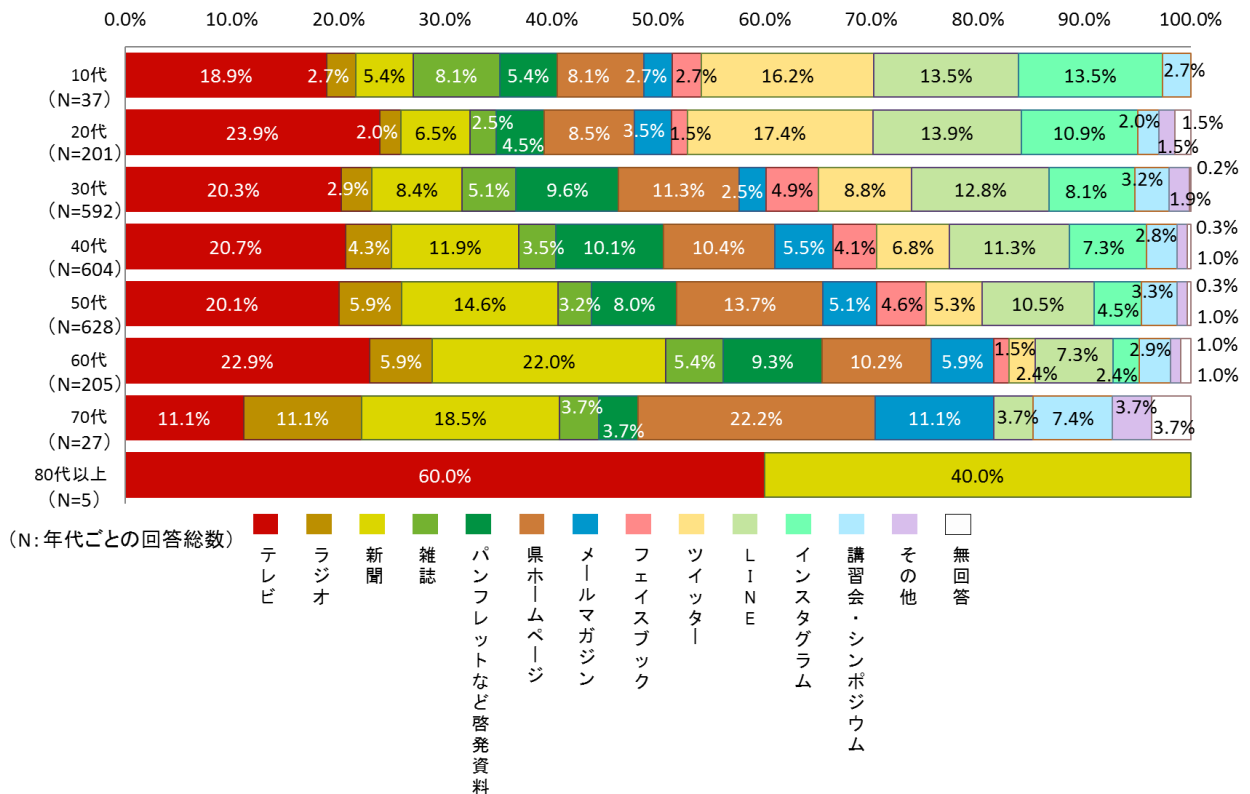
問9. 食の安全・安心に関する情報は、どのような方法で提供されれば利用しやすいですか？（複数選択）



(N = 749)

多いものから順に、「テレビ」64.0%、「新聞」37.5%、「県ホームページ」35.1%、「LINE」34.6%という結果になり、「テレビ」が他と比較して特に高い割合となりました。また、年代が低い人ほど「ツイッター」や「LINE」、「インスタグラム」といったソーシャルネットワーキングサービス（SNS）を、年代が高い人ほど「新聞」を選択する傾向がありました。

### 年代別利用しやすい情報提供方法



### ○「その他」の主な記述内容

( 回答総数 = 2,299 )

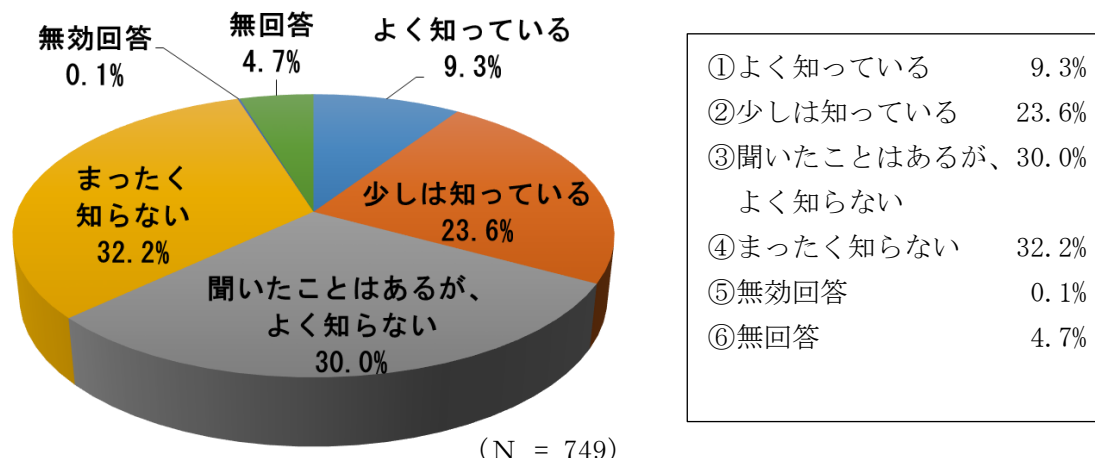
《その他「利用しやすい情報提供の方法」として挙げられたもの》

- ・ 県民の友
- ・ 市町村の広報
- ・ 地方紙、タウン情報紙への掲載
- ・ ポスター
- ・ インターネット
  - YouTube
  - 広告
- ・ 学校、保育園等の配布物
- ・ イベントにおける啓発
- ・ スーパーマーケット、飲食店等の店舗におけるポップ、店頭への掲示、配布チラシ
- ・ 研究者などの書籍



(8) HACCP について

問 10. 安全で衛生的な食品を製造するための管理方法である HACCP (ハサップ) について、ご存じですか? (1つ選択)

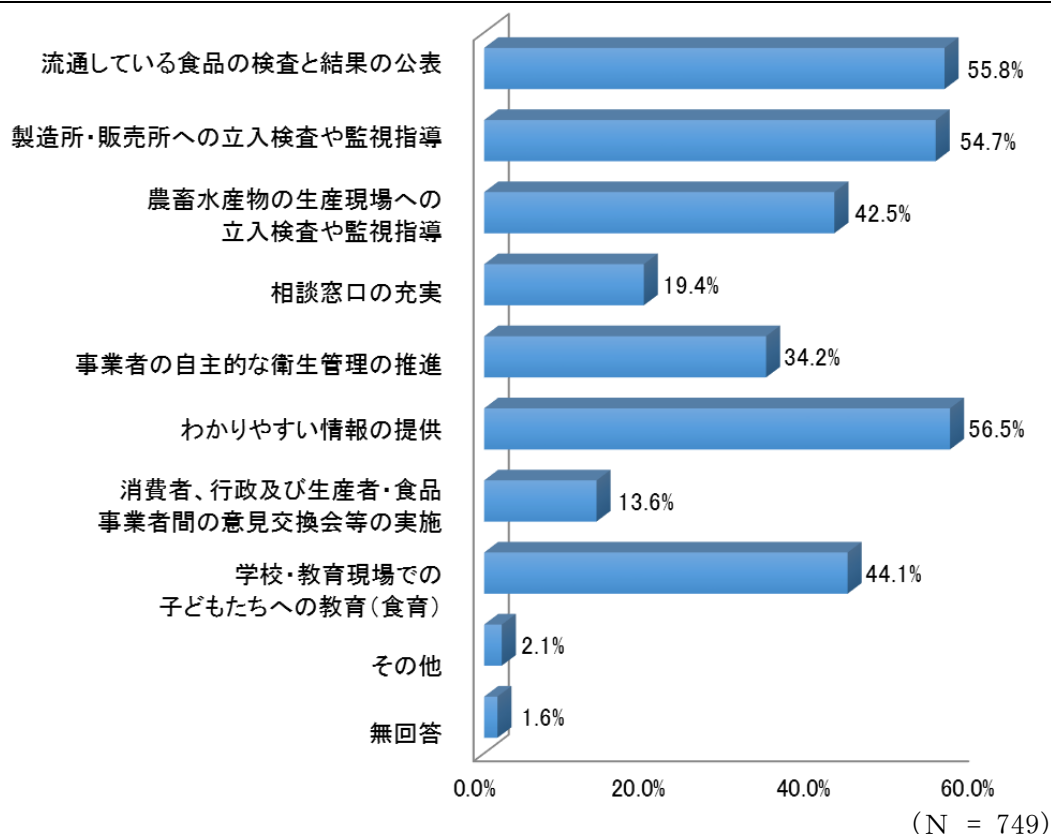


(N = 749)

HACCP の認知度について、「よく知っている」と答えた人が 9.3%、「少しは知っている」と答えた人が 23.6%となり、2つを合わせると 33.0%の人が「知っている」と答えています。過去の調査 (※H27 と H30 は未調査) から「知っている」とする人の割合は増加しているものの (H15 : 18.2%、H18 : 18.9%、H21 : 18.7%、H24 : 20.6%)、認知度はまだ低いことが伺えました。

(9) 食の安全・安心確保のために重要な県の取組

問 1 1. 食の安全・安心を確保するため、県に特に取り組んで欲しいことは何ですか？  
(複数選択)



多いものから順に、「わかりやすい情報の提供」56.5%、「流通している食品の検査と結果の公表」55.8%、「製造所・販売所への立入検査や監視指導」54.7%という結果になりました。

今回の特徴として、「流通している食品の検査と結果の公表」(H30 : 46.5%→R3 : 55.8%)を、「わかりやすい情報の提供」(H30 : 38.3%→R3 : 56.5%)がわずかに上回る結果となっています。

○「その他」の主な記述内容

《その他「県に特に取り組んで欲しいこと」として挙げられたもの》

- ・ 地産地消、循環型農業、有機栽培の推進
- ・ 食育の充実
  - 義務教育での食の安全に係る学習機会、保護者への正しい知識の普及
- ・ 学校等給食における安全・安心の取組推進
  - 無農薬食材、非遺伝子組換え食品の使用、アレルギー対策
- ・ 産直市場での残留農薬の検査及び結果の公表
- ・ アレルギーのある人が安心して飲食店を利用できるようにしてほしい。
  - 特定のアレルゲンを含まない食品提供、メニュー等へ表示の推進

## ☆自由意見

- ・「食の安全」を正しく理解することが必要で、リスクコミュニケーションは大切  
ゼロリスクはない  
「無添加」、「遺伝子組換えでない」等の言葉のイメージに惑わされない
- ・輸入食品の購入、喫食を避け、国産、地元のものを食べ、地産地消を心がけたい
- ・食品ロス問題への取組  
賞味期限の決定方法を消費者へ周知し、廃棄を削減  
需要と供給のバランスをコントロールし、廃棄を削減
- ・衛生意識が低いスタッフが働く飲食店、販売店等への衛生指導の徹底をお願いしたい
- ・健康を保つためにバランスの良い食事をおいしくいただくことが大事