

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 生活局 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、これまでの施策の検証と、調査結果を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8回目）。

2 調査期間

令和6年9月1日～令和6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) ノロウイルスに対する考え方 | <問6> |
| (6) 鶏肉の生食に対する考え方 | <問7> |
| (7) HACCP（ハサップ）について | <問8> |
| (8) 食の安全・安心に関する情報について | <問9> <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：県内在住の15歳以上の方

調査方法：ホームページ、街頭調査、講習会等でのアンケート

回答者数：1,286名

(2) 調査結果の見方

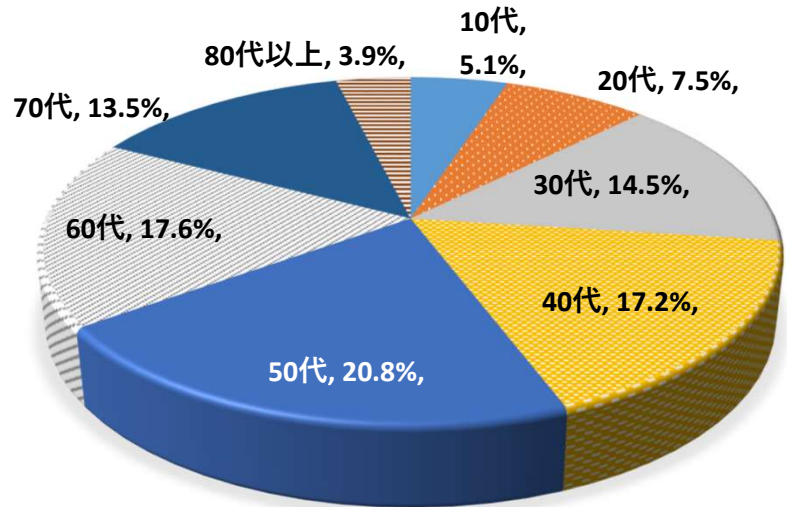
- ア. 回答の構成比（％）は小数点以下第2位を四捨五入したため、比率の合計は、100%にならないことがあります。
- イ. グラフの中で「n」とあるのは、その質問の回答者の総数（無回答含む）を示しています。
- ウ. 複数回答の質問については、その回答の構成比の合計が100%を超える場合があります。
- エ. 選択数の上限を超える回答があった場合、「無効回答」として処理しています。

○調査対象者の概要（n=1286）

A.年齢構成

10代※：5.1 %（65人）
20代：7.5 %（97人）
30代：14.5 %（186人）
40代：17.2 %（221人）
50代：20.8 %（268人）
60代：17.6 %（226人）
70代：13.5 %（173人）
80代以上：3.9 %（50人）

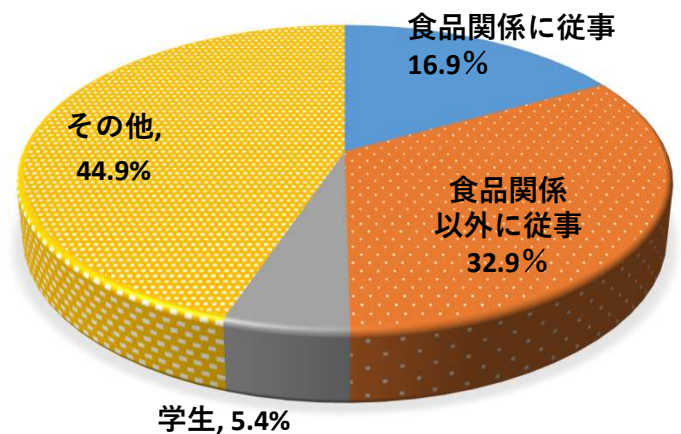
※10代は、15歳～19歳。



B.職業別構成

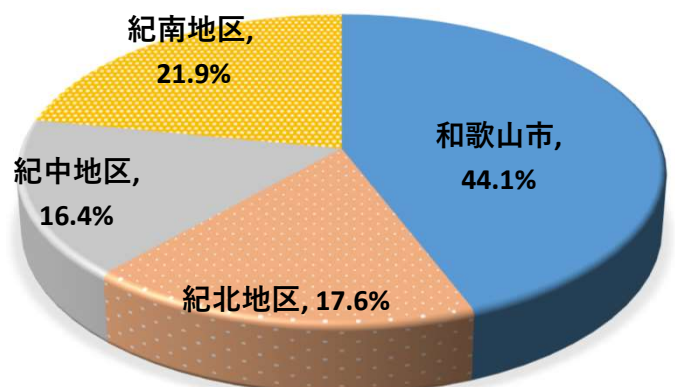
食品関係に従事*：16.9 %（217人）
食品関係以外に従事：32.9 %（423人）
学 生：5.4 %（69人）
そ の 他：44.9 %（578人）

*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

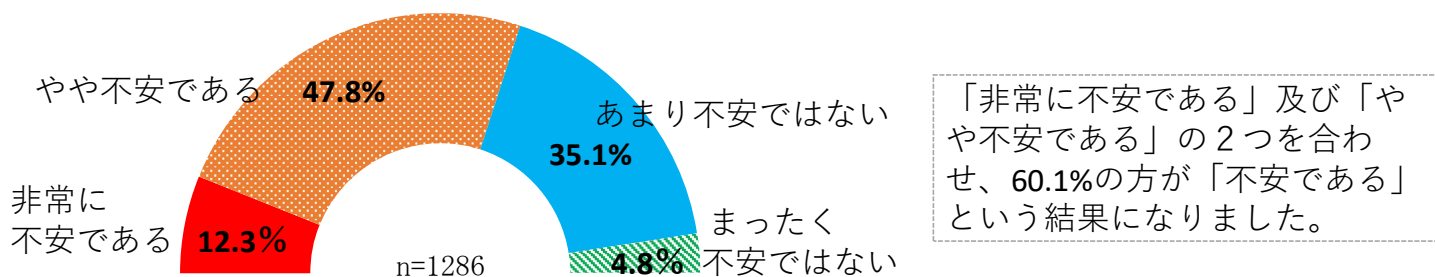
和歌山市：44.1 %（567人）
紀北地区（那賀・伊都）：17.6 %（226人）
紀中地区（海草・有田・日高）：16.4 %（211人）
紀南地区（西牟婁・東牟婁）：21.9 %（282人）



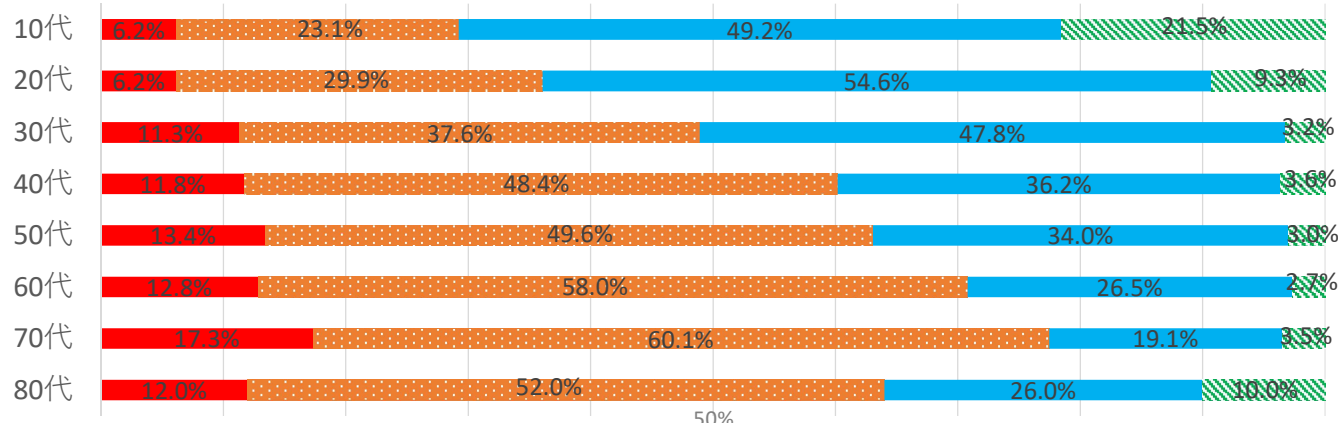
5 調査結果

問1. 食品の安全性に不安を感じていますか？（1つ選択）

R6年度 回答者の集計結果

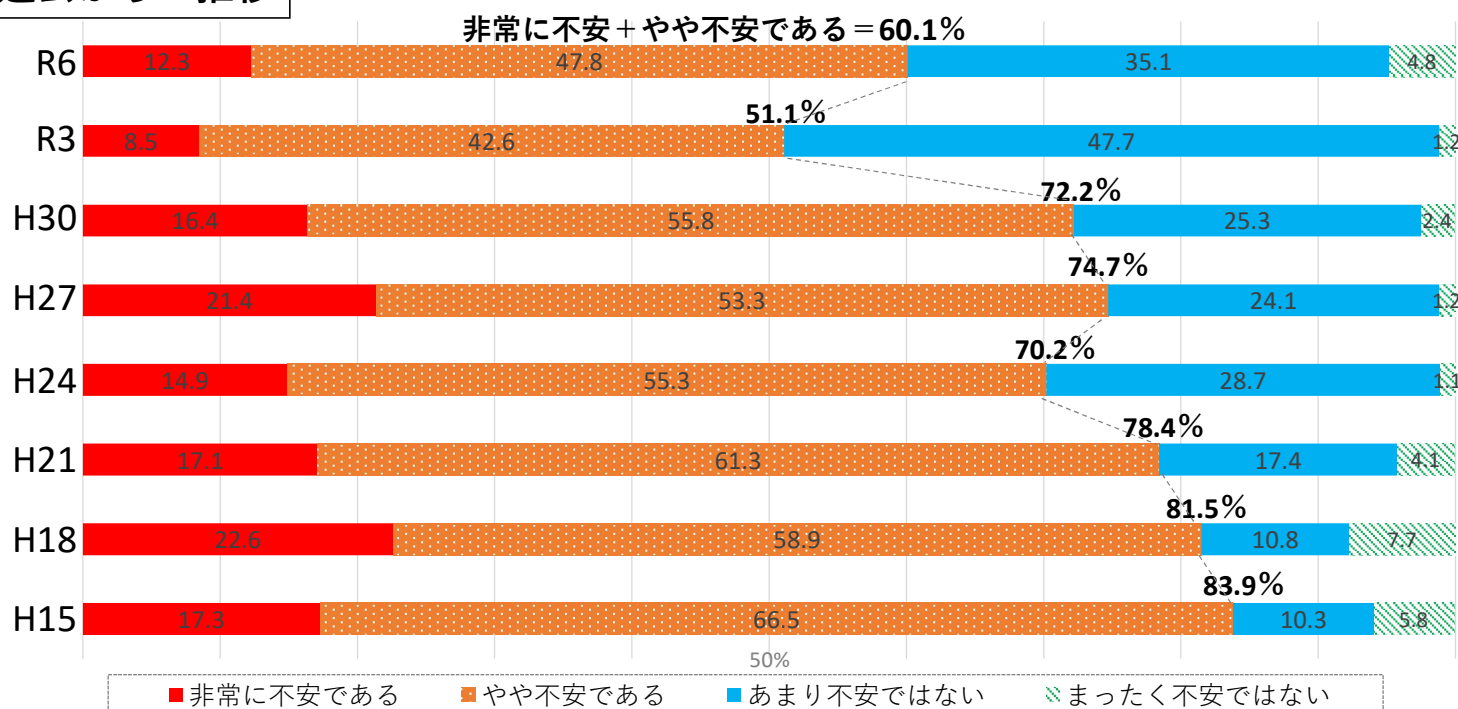


年代別の集計結果



年代別にみたところ、40代以上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。

過去からの推移

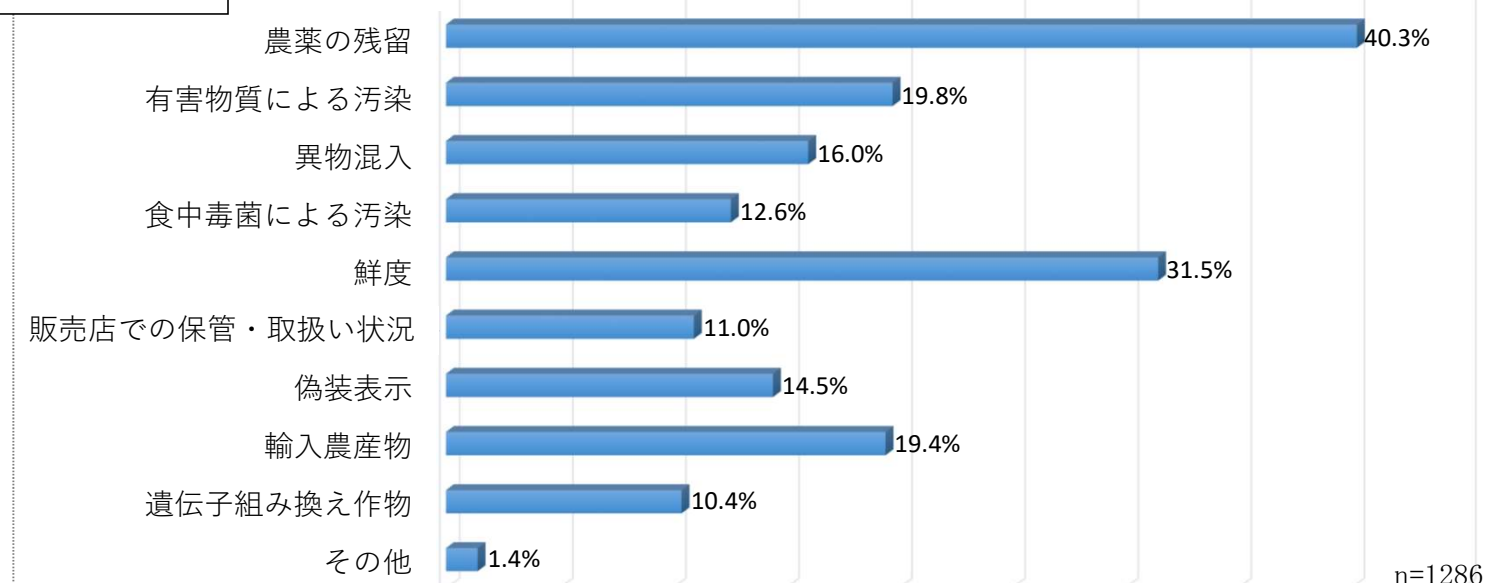


過去からの推移をみると、不安である人の割合は前回の調査より増加したものの、長期的には減少傾向にあります。

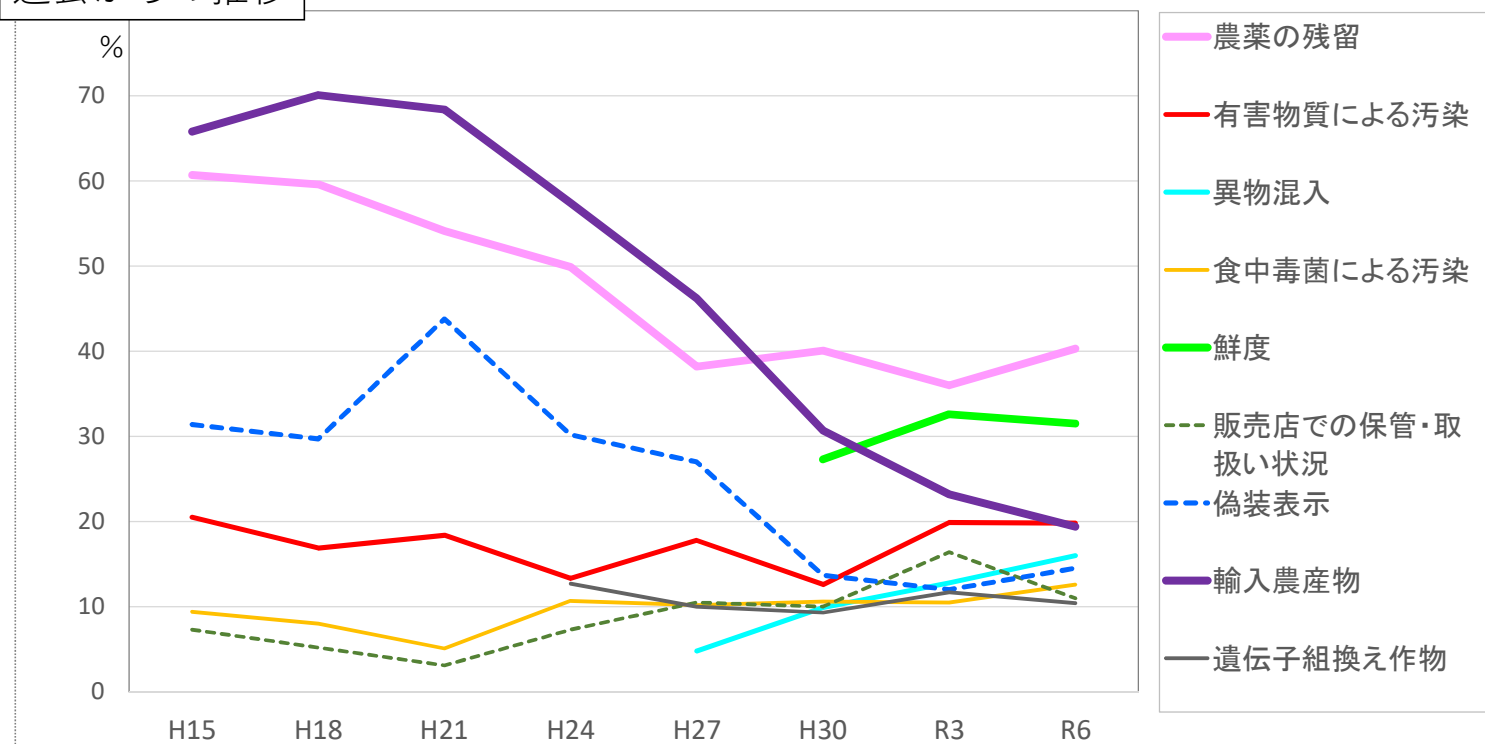
問2. 次の（１）～（５）のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？

（１）農産物（生鮮野菜・果物・米など） （２つ以内選択）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に「農薬の残留」40.3%、「鮮度」31.5%、「有害物質による汚染」19.8%となっています。

過去からの推移においては、「輸入農産物」や「偽装表示」に対する不安の割合が低下しています。「農薬の残留」については低下傾向でしたが、H27年以降40%程度となっています。

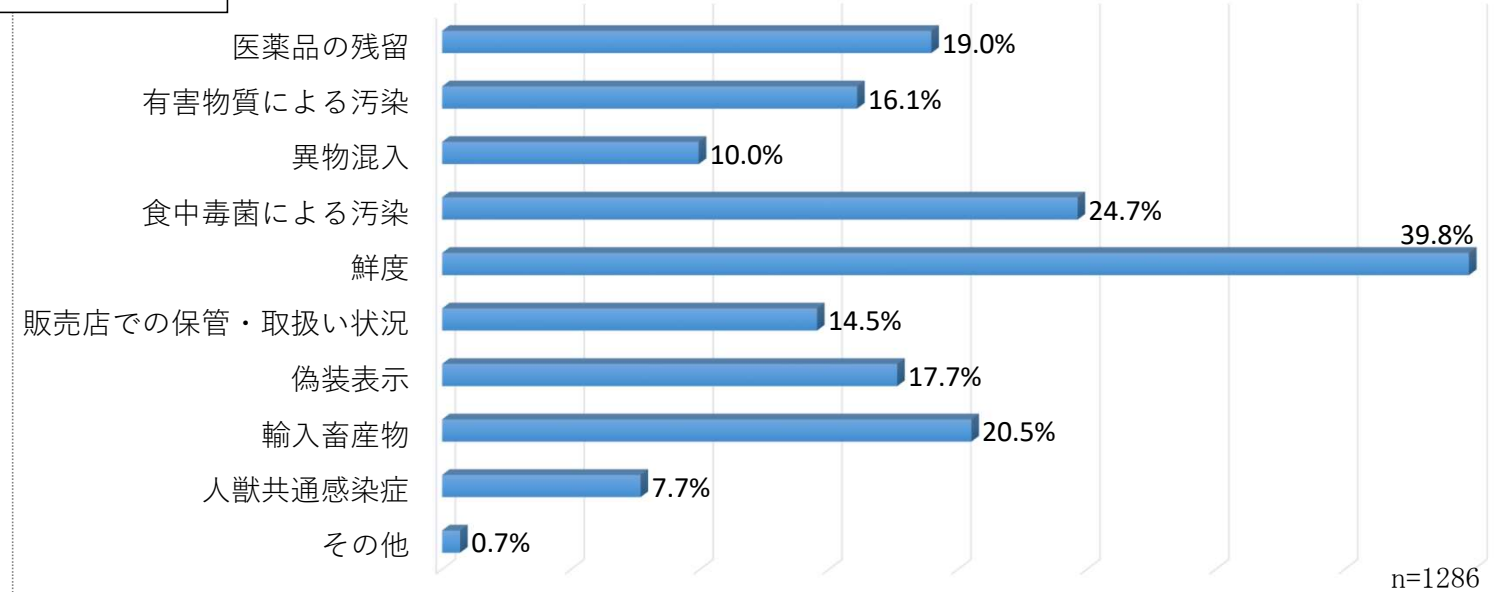
○選択項目「その他」の主な記述内容

「不安項目が3つ以上」「米不足」「食糧自給率」「農家・農地の減少」「特に不安はない」

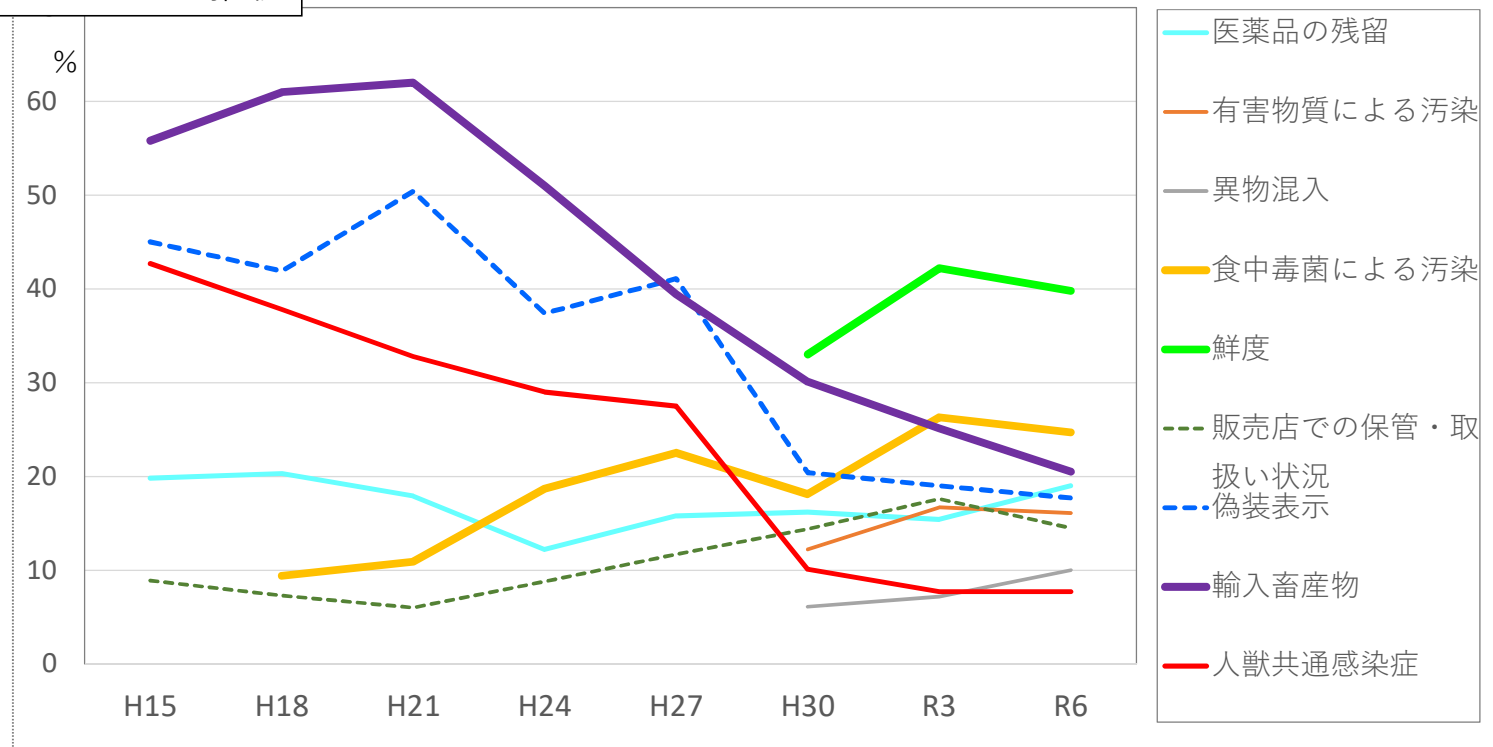
問2. 次の（１）～（５）のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？

（２）畜産物（肉類・卵など）（２つ以内選択）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に「鮮度」39.8%、「食中毒菌による汚染」24.7%、「輸入畜産物」20.5%となっています。

過去からの推移においては、「輸入畜産物」、「偽装表示」及び「人獣共通感染症」に不安を感じる人の割合が減少傾向である一方、「食中毒菌による汚染」が増加傾向にあります。

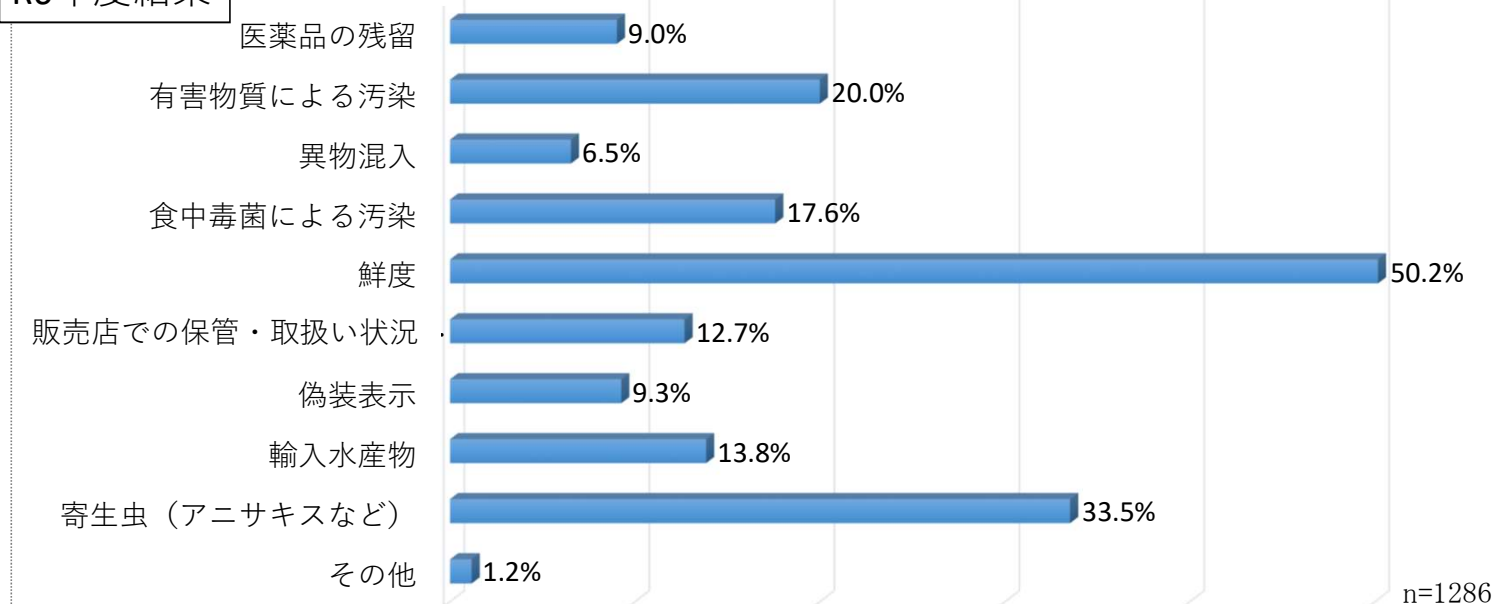
○選択項目「その他」の主な記述内容

「飼育環境・餌」「食糧自給率」「畜産農家の減少」「特に不安はない」

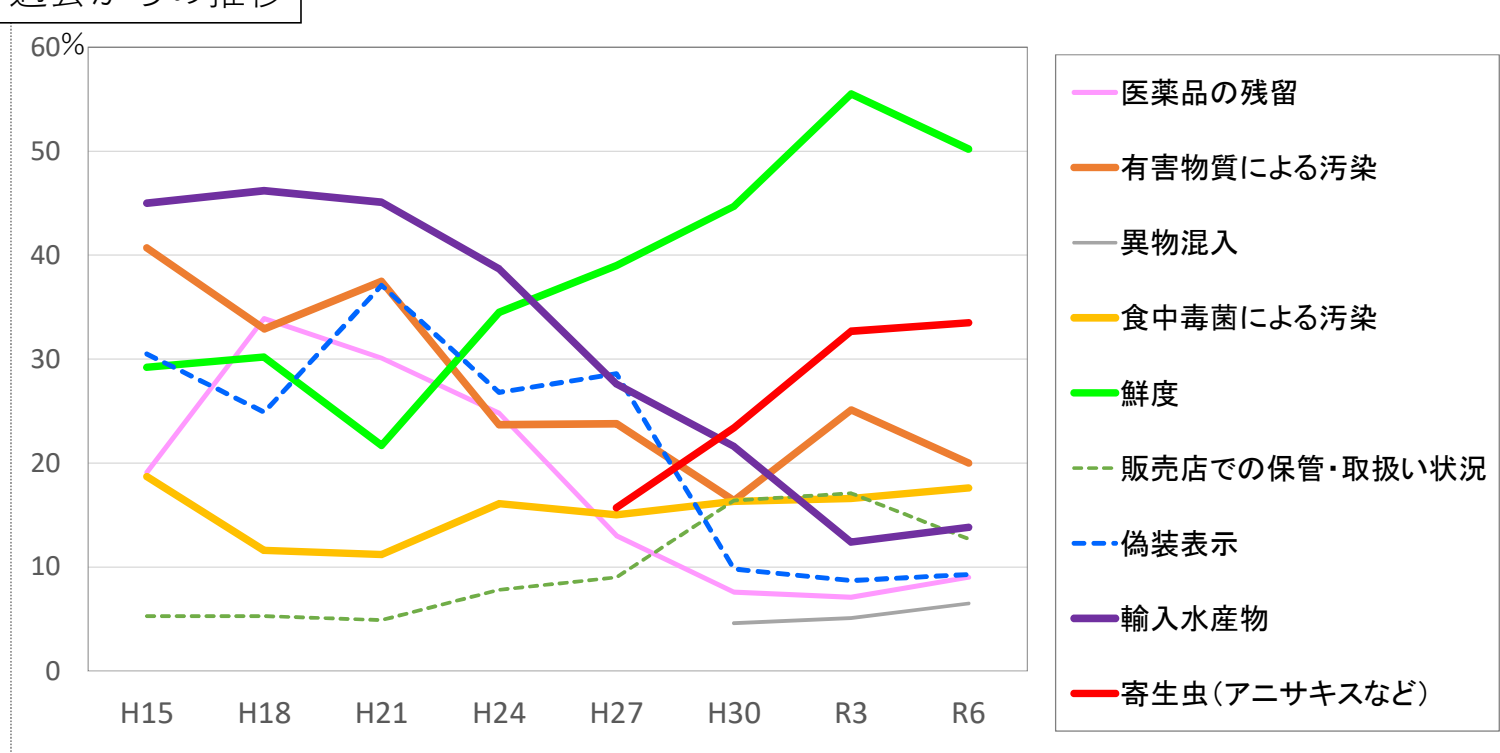
問2. 次の（１）～（５）のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？

（３）水産物（鮮魚介類など） （２つ以内選択）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に「鮮度」50.2%、「寄生虫（アニサキスなど）」33.5%、「有害物質による汚染」20.0%となっています。

過去からの推移においては、「輸入水産物」「偽装表示」及び「有害物質による汚染」が減少傾向にあるものの、「鮮度」及び「寄生虫（アニサキスなど）」は増加傾向にあります。

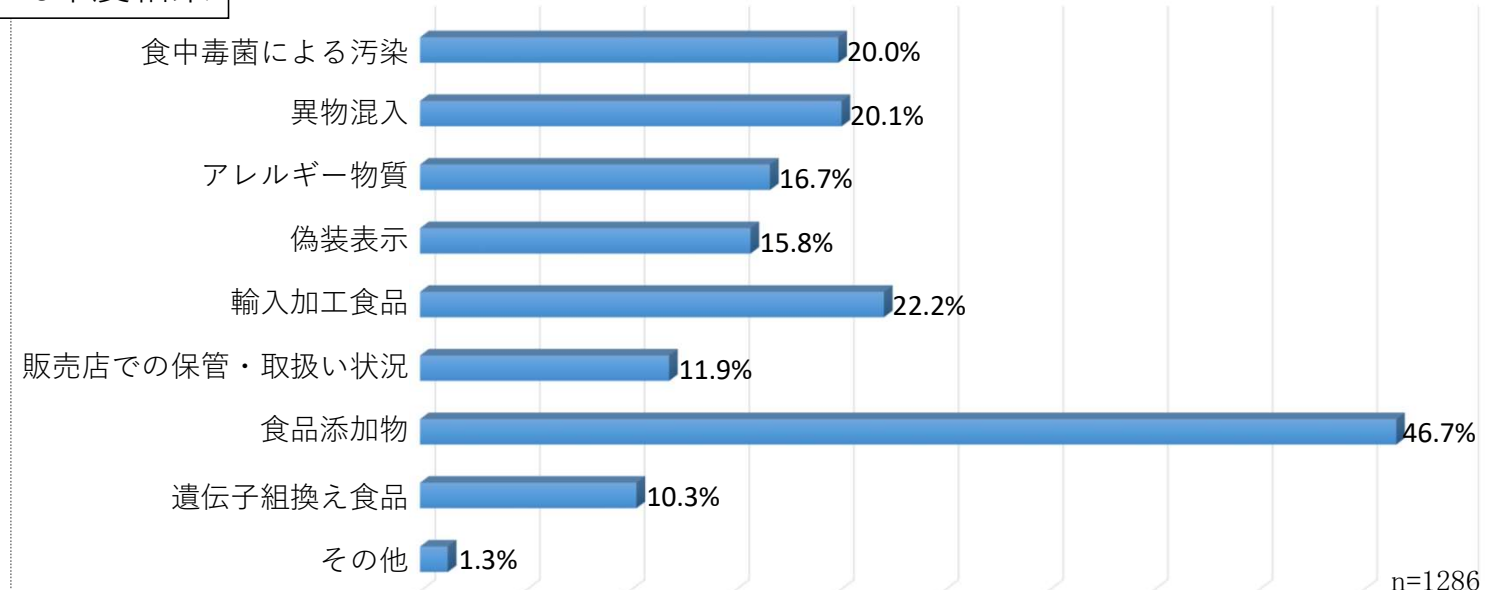
○選択項目「その他」の主な記述内容

「養殖時の飼料」「放射性物質」「マイクロプラスチック」「食糧自給率」「ゲノム編集」
「特に不安はない」

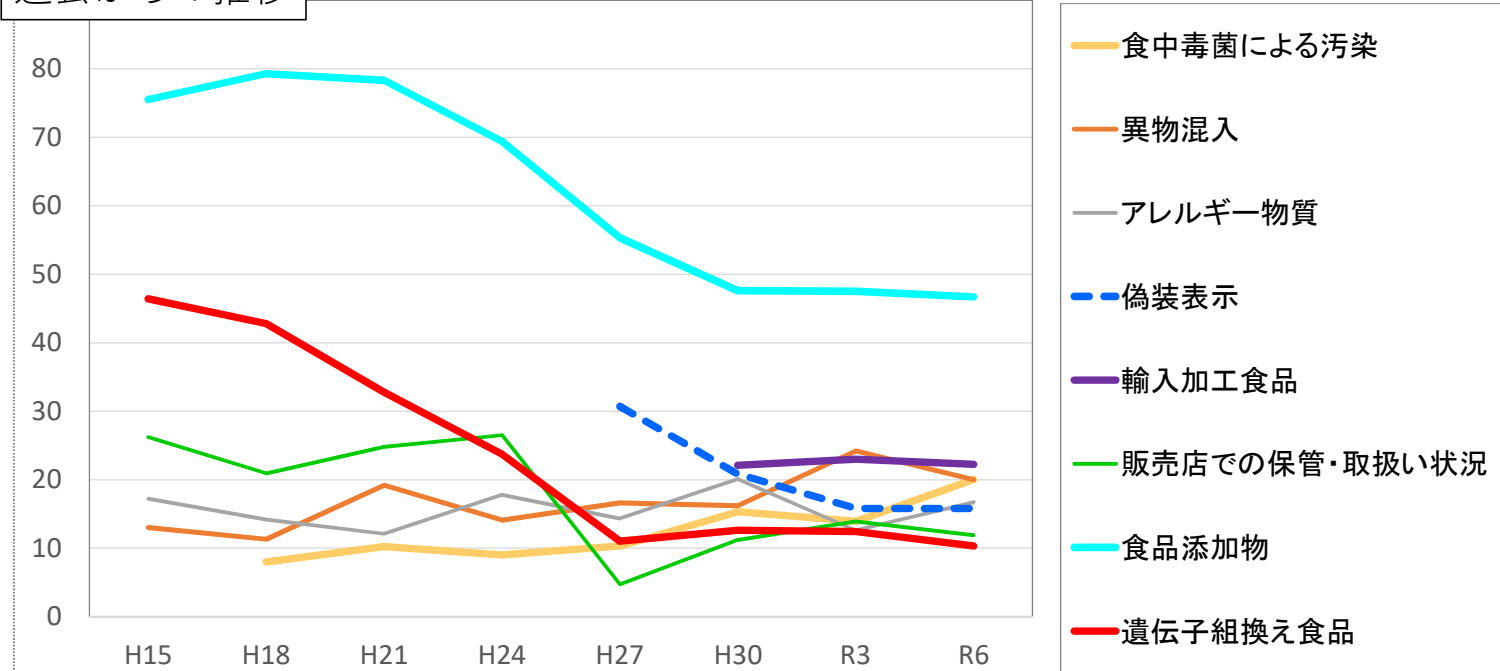
問2. 次の（１）～（５）のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？

（４）上記以外の加工食品 （２つ以内選択）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に、「食品添加物」46.7%、「輸入加工食品」22.2%、「異物混入」20.1%、となりました。

過去からの推移においては、「食品添加物」に不安を感じる人の割合が依然として高い割合となりました。なお「遺伝子組換え食品」は約半数の人が不安であったものが、1割程度まで低下しています。

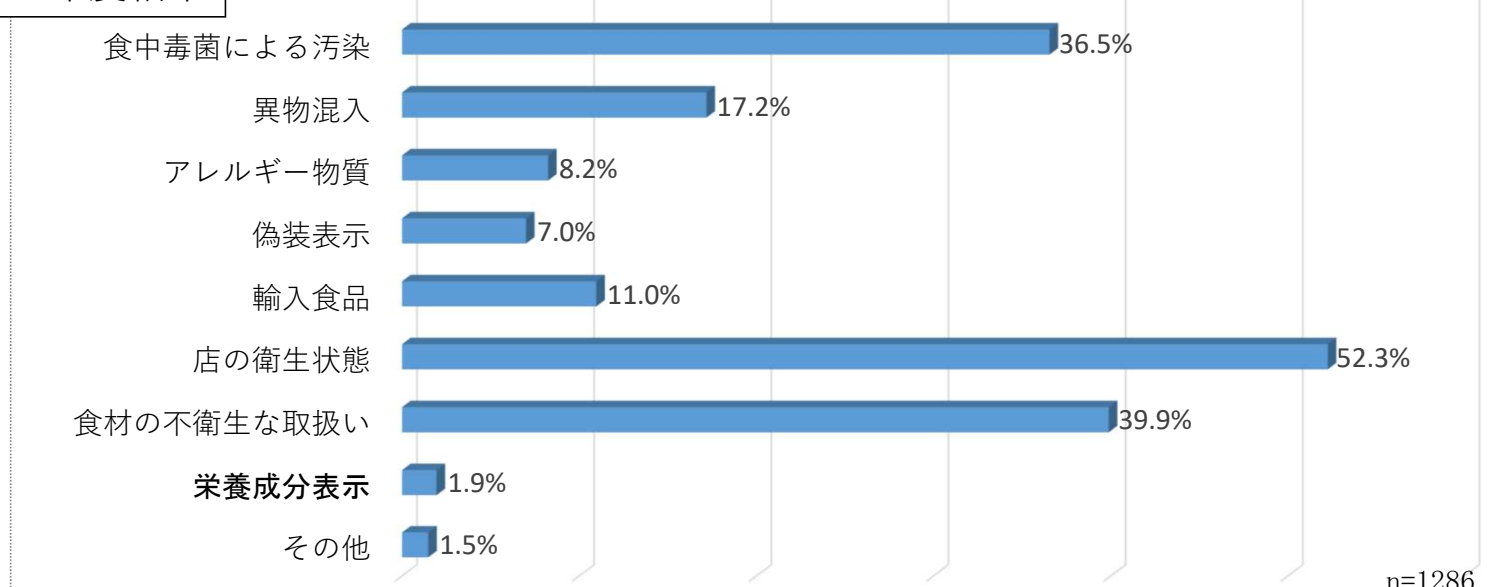
○選択項目「その他」の主な記述内容

「原材料の原産地」「成長ホルモン剤や抗生剤を与えられた畜産物」「賞味期限の長さ」「国内製造の表示では知りたい情報が足りない、産地が知りたい」「特に不安はない」

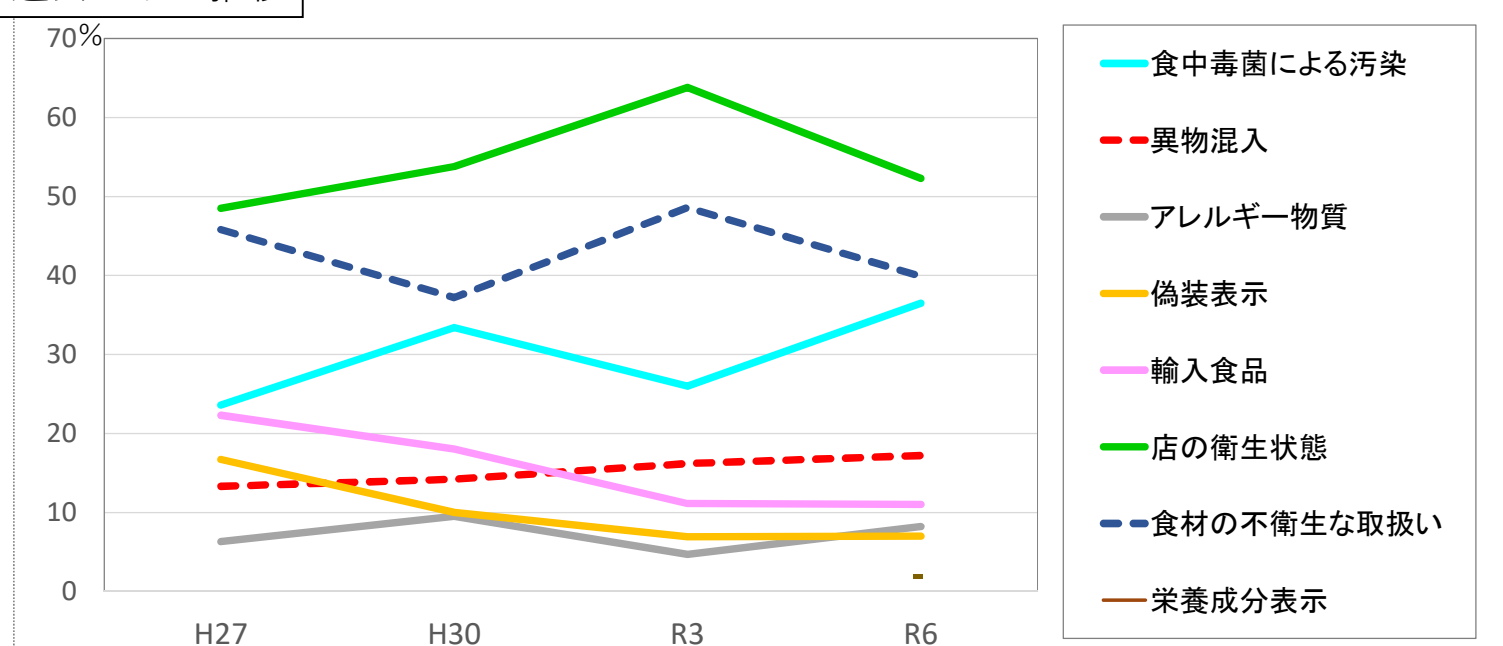
問2. 次の(1)～(5)のそれぞれの食品を購入する際、次にあげる項目で特に不安を感じているものはどれですか？

(5) 飲食店等の外食で提供される料理 (2つ以内選択)

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に、「店の衛生状態」52.3%、「食材の不衛生な取扱い」39.9%、「食中毒菌による汚染」36.5%となっております。

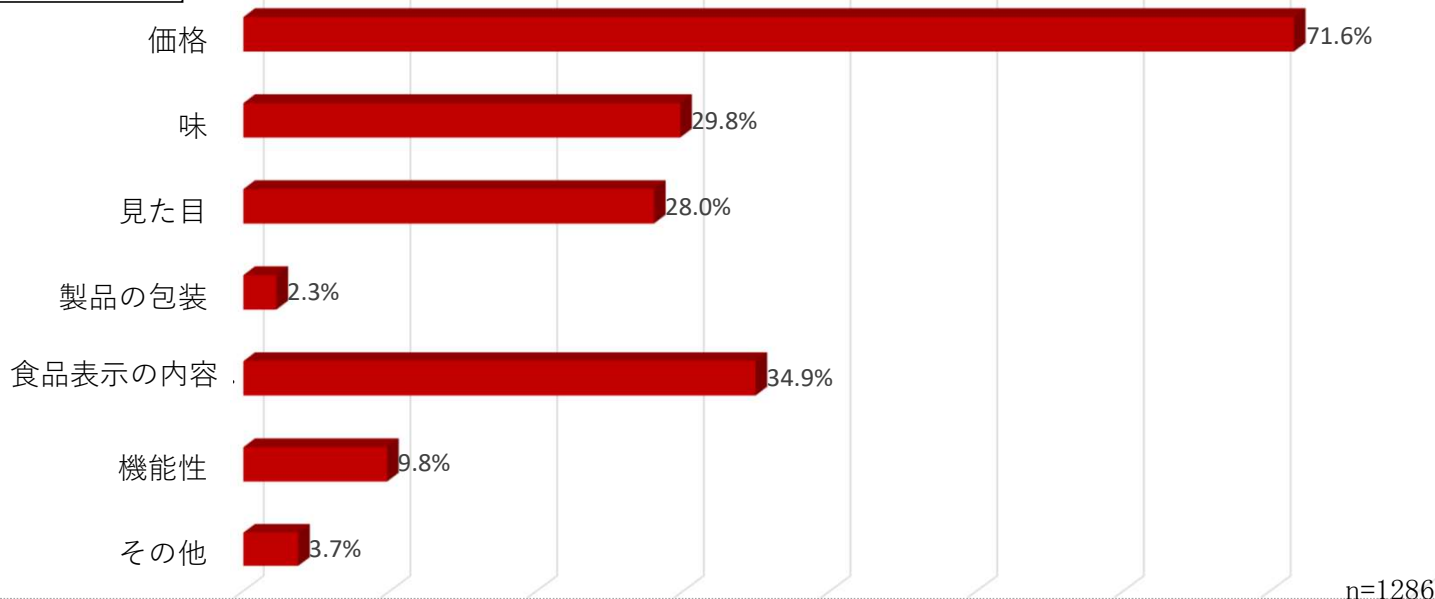
過去からの推移においては、今回の上位3項目が他と比較して高い割合を継続しています。

○選択項目「その他」の主な記述内容

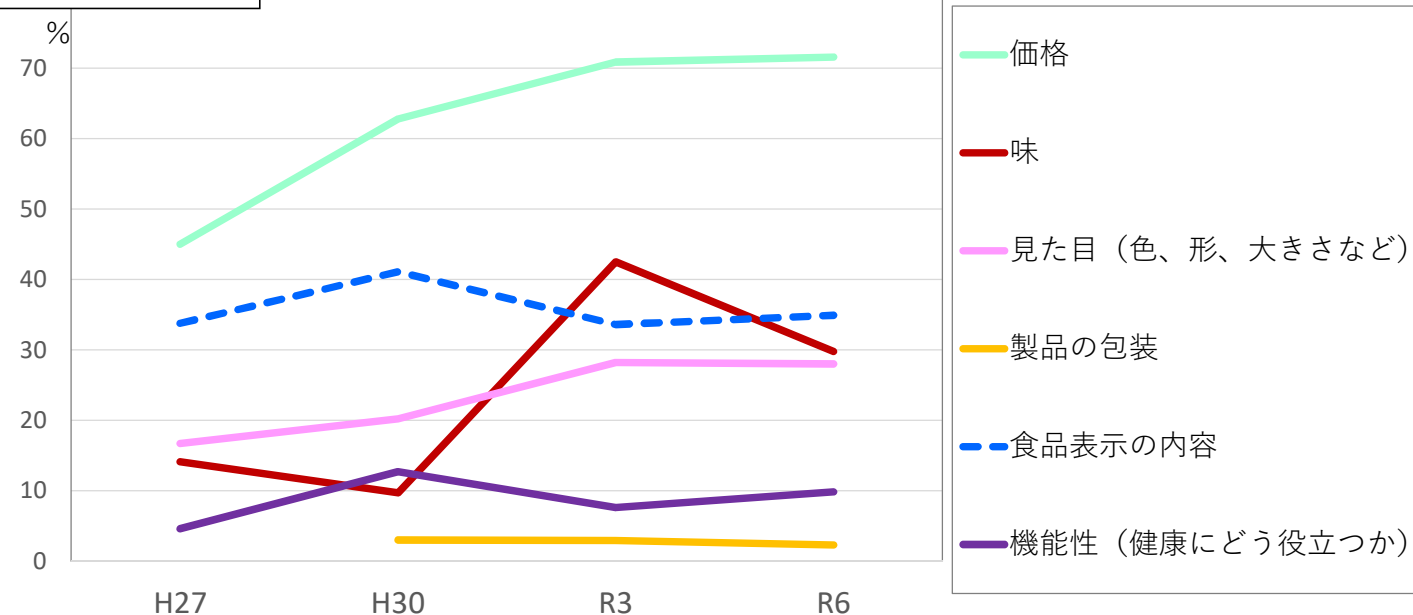
- ・「食品添加物」「材料の防かび剤や残留農薬」「材料が養殖か天然か」「店員がマスクしてない」「畜産物の肥育した場所」「不安項目が3つ以上」
- ・「鶏肉の生食はなんとかして欲しい」「生肉に近いものをPRしている店は避けている」
- ・「特に不安はない」

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）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に「価格」71.6%、「食品表示の内容」34.9%、「味」29.8%となっております。

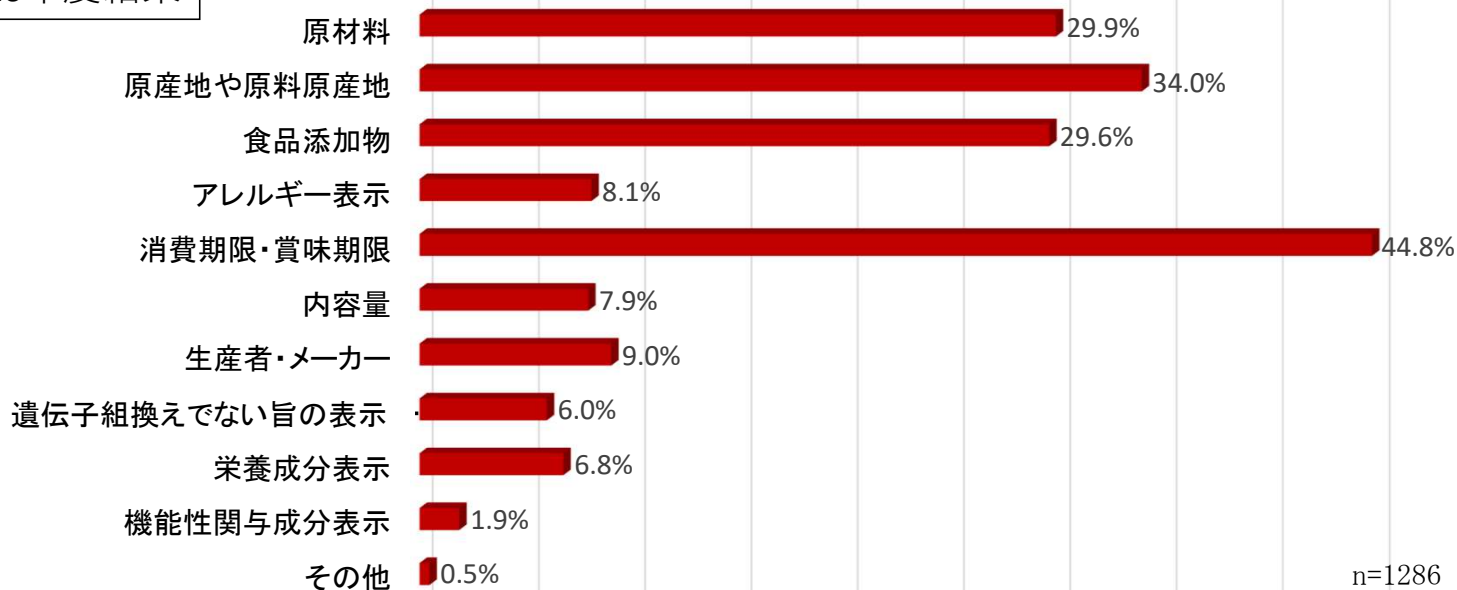
過去からの推移においては、「価格」は常に最上位であり、以下「食品表示の内容」「味」「見た目」が続いています。

○選択項目「その他」の主な記述内容

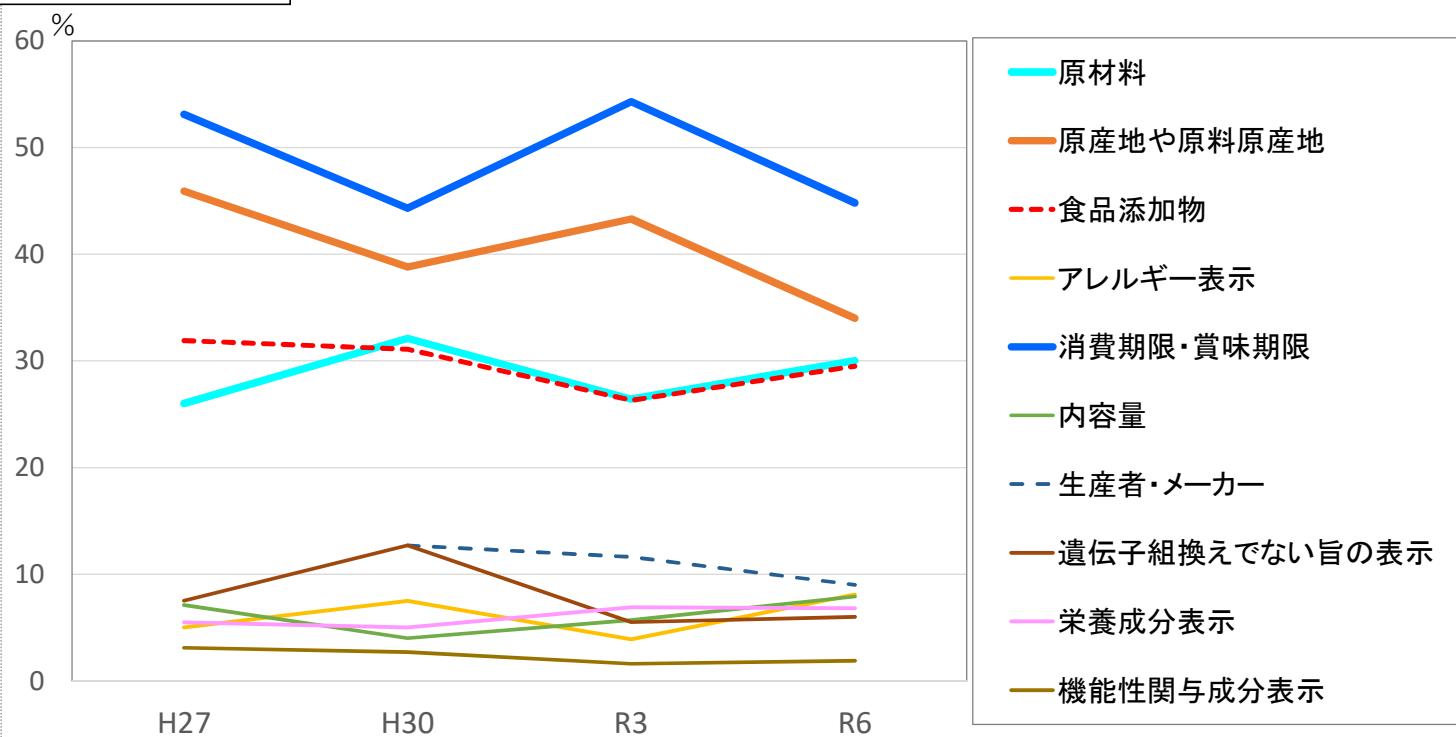
- ・「原料原産地」「期限表示」「食品添加物」
- ・「鮮度」「店の衛生状態」「ネットでの評判」
- ・「できれば包装が少ないものを買いたい、ごみが増えるので。」

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）

R6年度結果



過去からの推移



R6年度の結果について、割合が高いものから順に、「消費期限・賞味期限」44.8%、「原産地や原料原産地」34.0%、「原材料」29.9%、「食品添加物」29.6%となっております。

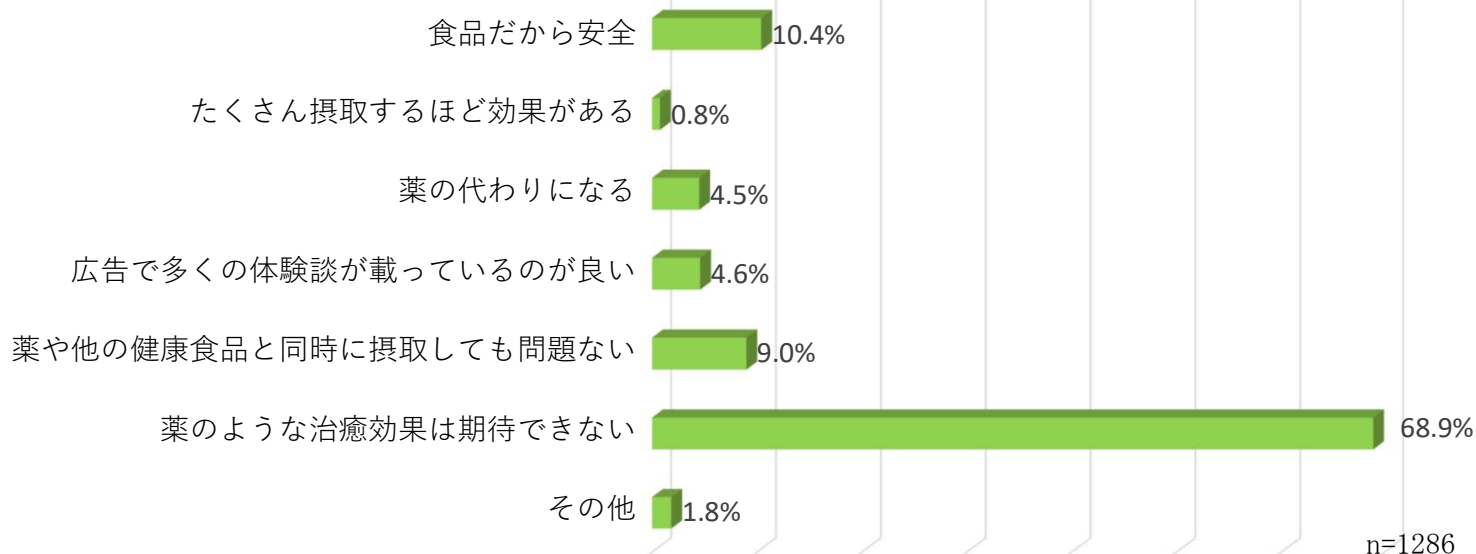
過去からの推移においては、常にこの4項目が他と比較して高い割合となっています。

○選択項目「その他」の主な記述内容

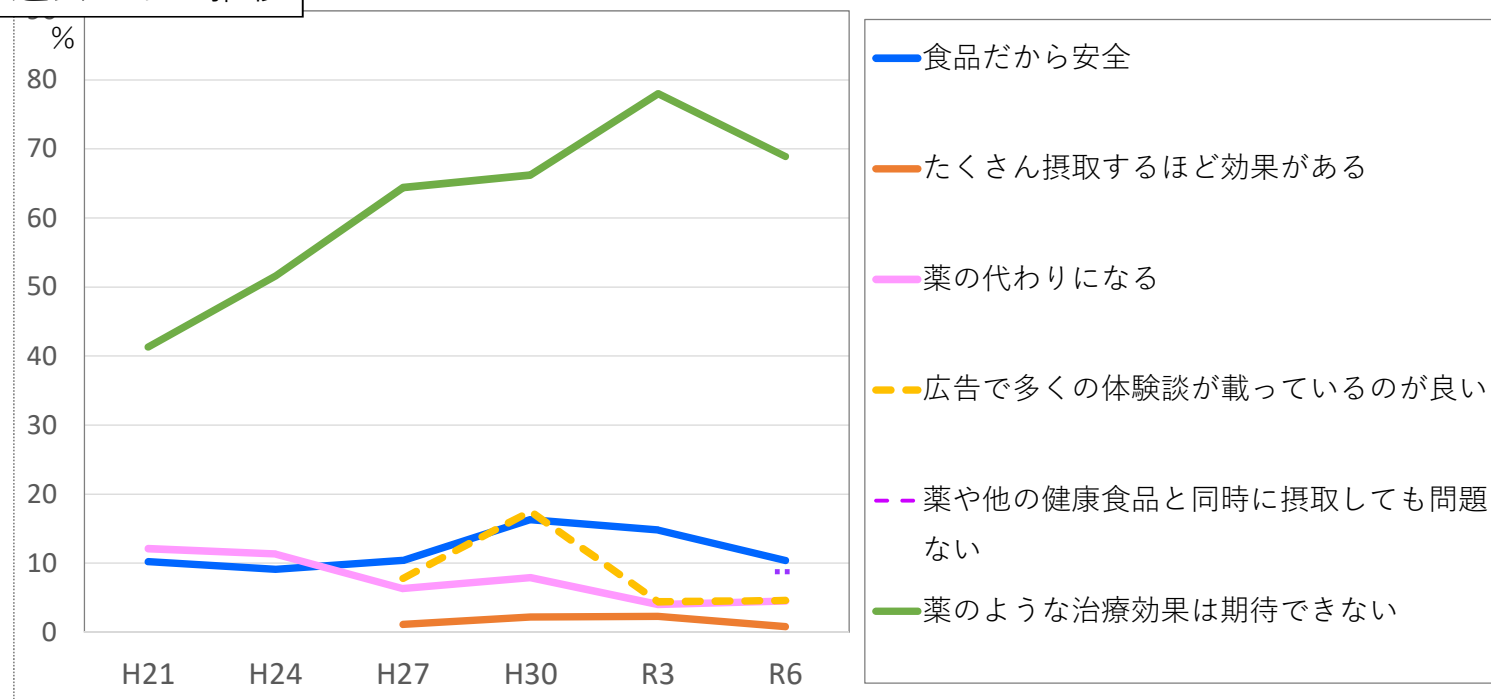
「原材料から機能性関与成分まですべてを重視している」「製造工場が国内かどうか」「できるだけ国産」「添加物の少ないもの」

問5. (1)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？（1つ選択）

R6年度結果



過去からの推移

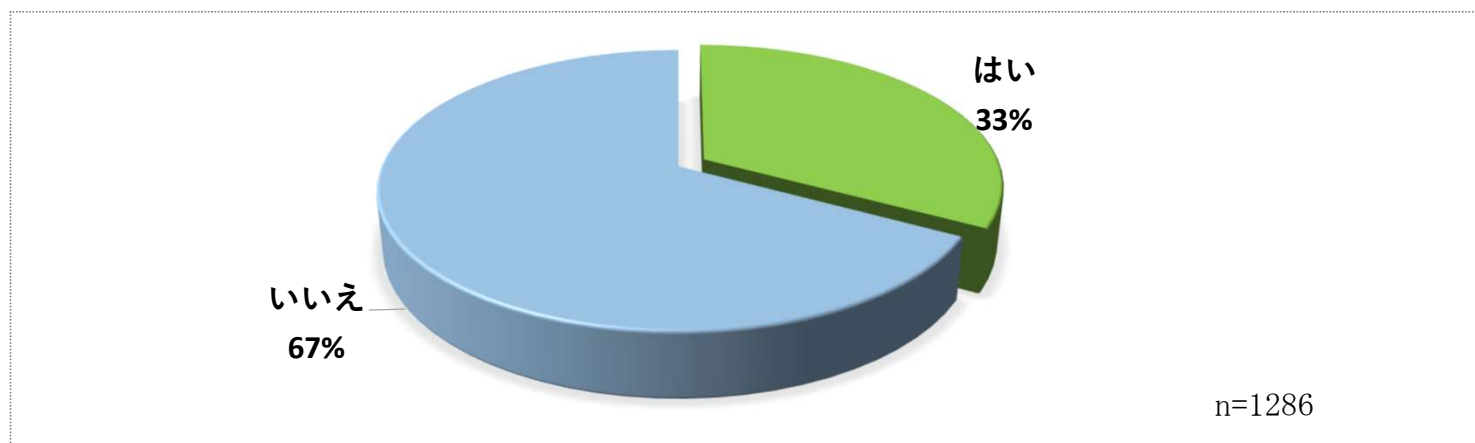


R6年度の結果について、サプリメントなどの健康食品については、多くの人が「薬のような治療効果は期待できない」（68.9%）との認識である一方、「食品だから安全」（10.4%）や「薬などと同時に摂取しても問題ない」（9.0%）と回答する人もある結果になりました。

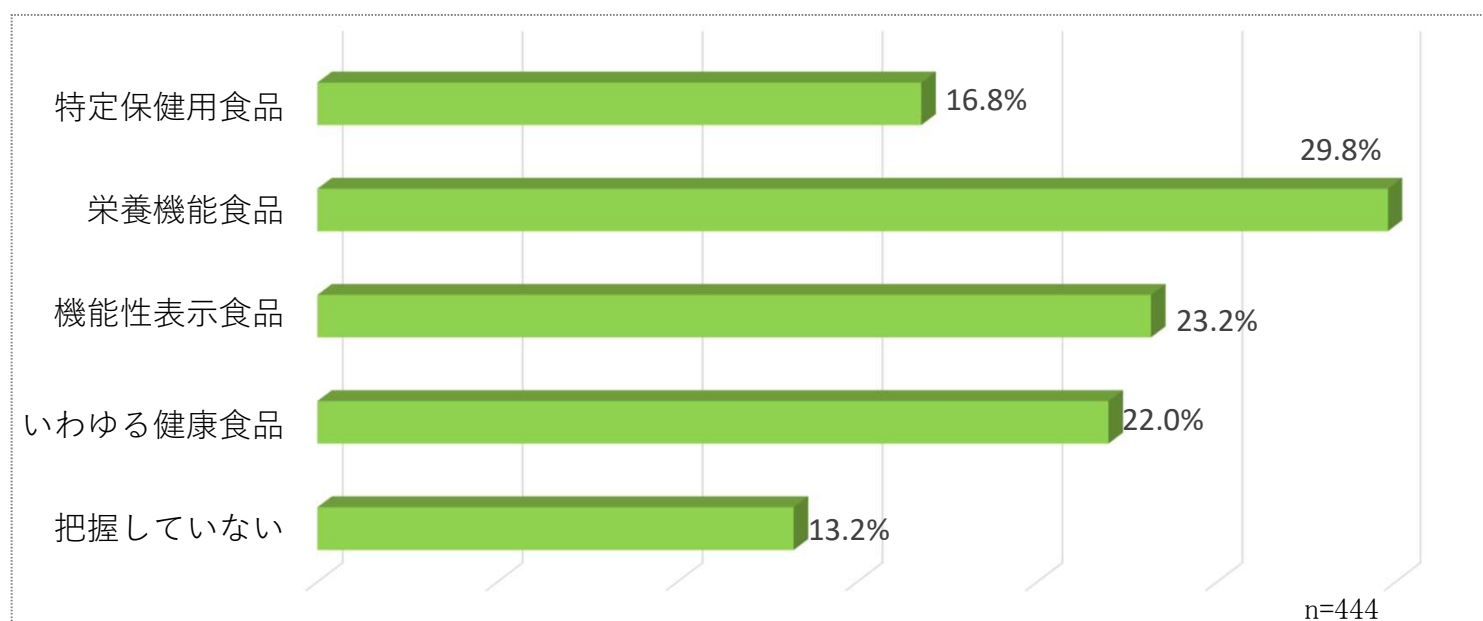
○選択項目「その他」の主な記述内容

- ・「栄養補助的な役割」「簡単に栄養がとれて便利」
- ・「安全ではない」「得体がしれない」「怖い」「飲まない」「成分の偏った摂取」「気休め」
- ・「さらなる法整備が必要」
- ・「紅麹関連事故による不安拡大」「摂取を中止」
- ・「関心なし」「何も思ったことがない」

問5. (2) サプリメント形状（錠剤やカプセル状）の健康食品を摂取していますか？



問5. (3) 問5の(2)で①はいと答えた方にうかがいます。飲んでいるサプリメントはどれですか？（複数選択）



サプリメント形状の健康食品を摂取している方は、全体の33%でした。

また、摂取している方のサプリメントの種類は「栄養機能食品」(29.8%)が最も多い結果となり、次いで「機能性表示食品」(23.2%)、「いわゆる健康食品」(22.0%)、「特定保健用食品」(16.8%)の順となりました。

今回の結果から、大部分のサプリメントを摂取している方は、摂取しているサプリメントの種類を把握しているものの、「把握していない」方も一定の割合(13.2%)で確認されました。

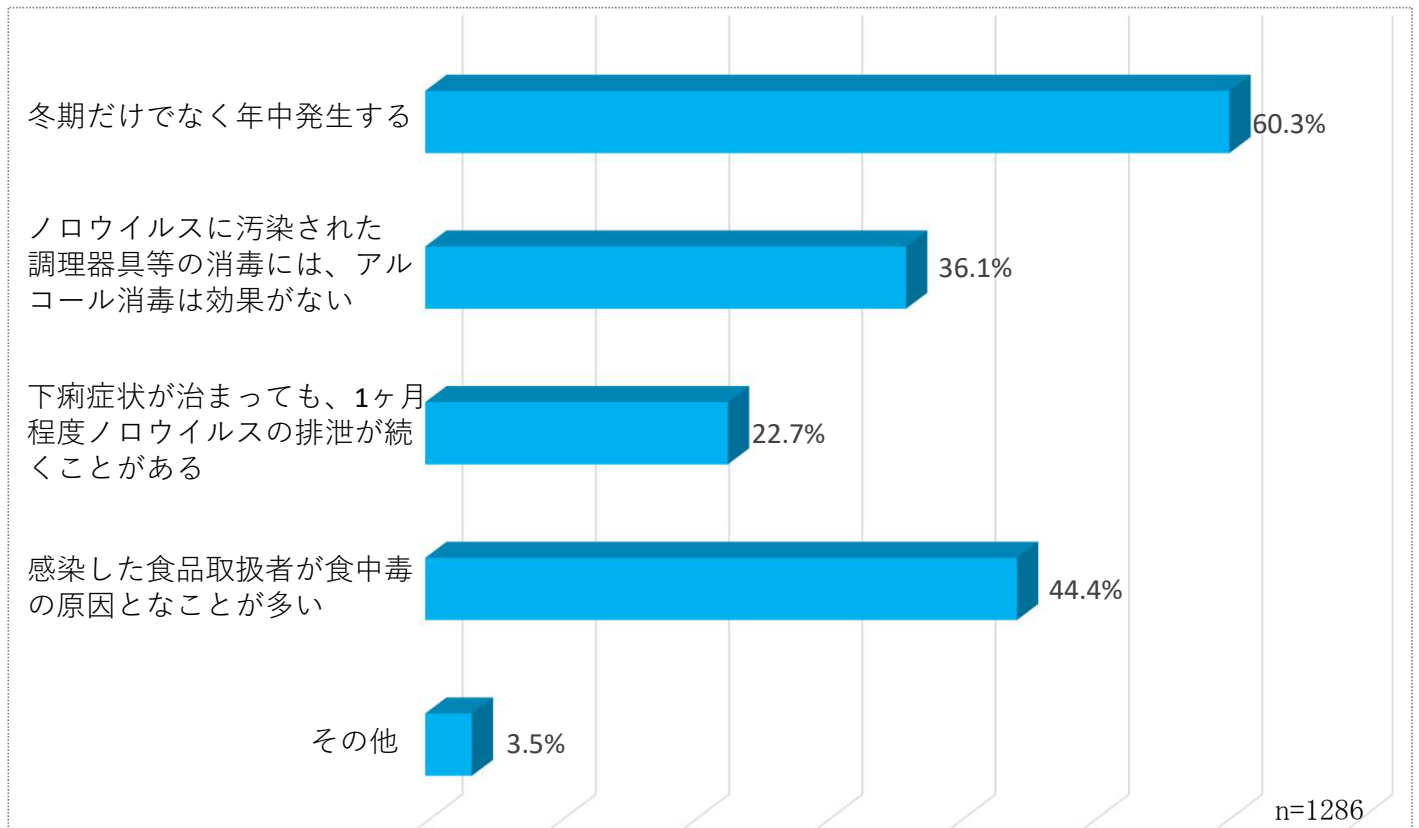
問5 (1) の選択肢は間違った内容が含まれていますので、これを機に正しい知識をご確認ください。

- ①食品だから安全×
- ②たくさん摂取するほど効果がある×
- ③薬の代わりになる×
- ④広告で多くの体験談が載っているものが良い×
- ⑤薬や他の健康食品と同時に摂取しても問題ない×
- ⑥薬のような治癒効果は期待できない○



←詳しくは厚生労働省
パンフレット
『健康食品の正しい利用法』
をご参照ください。

問6. 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)



多くの方が「冬期だけでなく年中発生する」（60.3%）との認識を持っていましたが、「感染した食品取扱者が食中毒の原因となることが多い」（44.4%）、「ノロウイルスに汚染された調理器具等の消毒には、アルコール消毒は効果がない」（36.1%）、「下痢症状が治まっても、1ヶ月程度ノロウイルスの排泄が続くことがある」（22.7%）は過半数を割る結果となりました。

○選択項目「その他」の主な記述内容

- ・「貝類、カキが原因」
- ・「下痢」「腹痛」「感染するとしんどい」
- ・「感染力が強い」「人から人にもうつる」「塩素消毒、ハイターが必要」
- ・「衛生管理が出来ていない店が原因」
- ・「よく分からない」「詳しい知識がない」「何も思ったことがない」

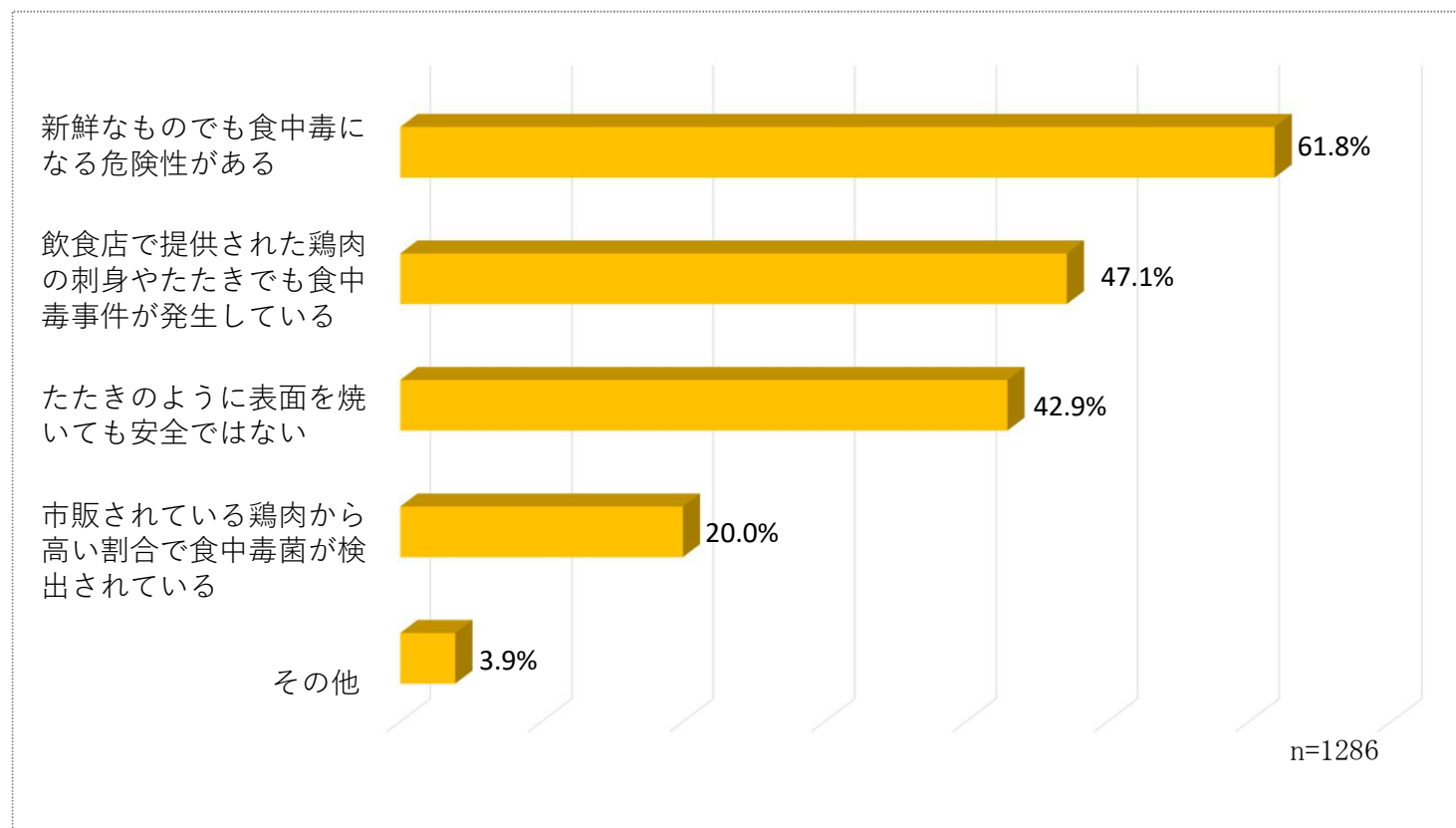
※問6の選択肢はすべて正しい内容となっています。

- ・ノロウイルス食中毒は冬に多発しますが、年間を通して発生しています。
- ・アルコール消毒はあまり効果がなく、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。
- ・症状が治まってからも、しばらくは糞便中にウイルスが排泄されるので、用便後の衛生的な手洗いが重要です。
- ・ノロウイルス食中毒のほとんどが調理従事者の手指を介して食品を汚染することで発生しています。



詳しくは厚生労働省ホームページ『ノロウイルスに関するQ&A』をご参照ください➡

問7. 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）



鶏肉の生食に対して、多くの方（**61.8%**）が「新鮮なものでも食中毒になる危険性がある」との認識を持っていましたが、「飲食店で提供された鶏肉の刺身やたたきでも食中毒事件が発生している」や「たたきのように表面を焼いても安全ではない」との回答はそれぞれ**47.2%**と**42.9%**と過半数を割り、「市販されている鶏肉から高い割合で食中毒菌が検出されている」との回答は**20.0%**にとどまる結果となりました。

○選択項目「その他」の主な記述内容

- ・「鶏肉は生食で食べない」「食べたいが安全面から避けている」「店を出されていても怖い」「そもそも生で食べるものではない」「最悪ギランバレー症候群を発症する」
- ・「生食で食中毒を出した飲食店は許可を取り消しにすべき」
- ・「良く分からない」「初めて聞いた」「正しい知識を持っていない」
- ・「新鮮なものは安全」「鮮度による」といった誤った回答もありました。

※問7の選択肢はすべて正しい内容となっています。

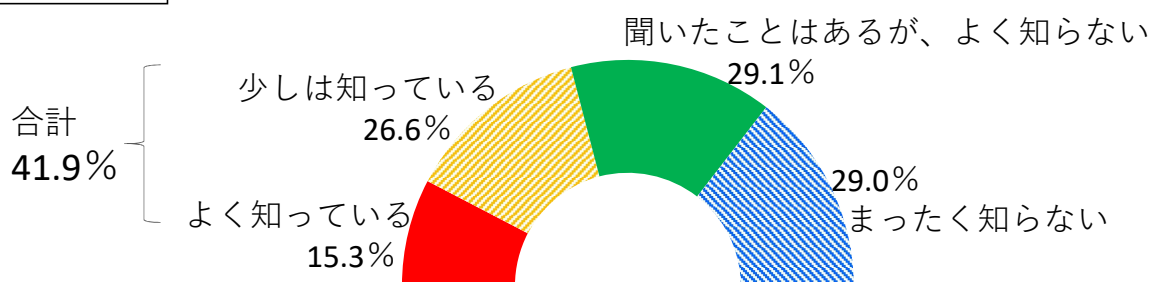
新鮮な鶏肉であってもカンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されている可能性があり、全国の飲食店等で多くの食中毒事件が発生しています。

詳しくは厚生労働省チラシ『「新鮮だから安全」ではありません！』 →
をご参照ください。



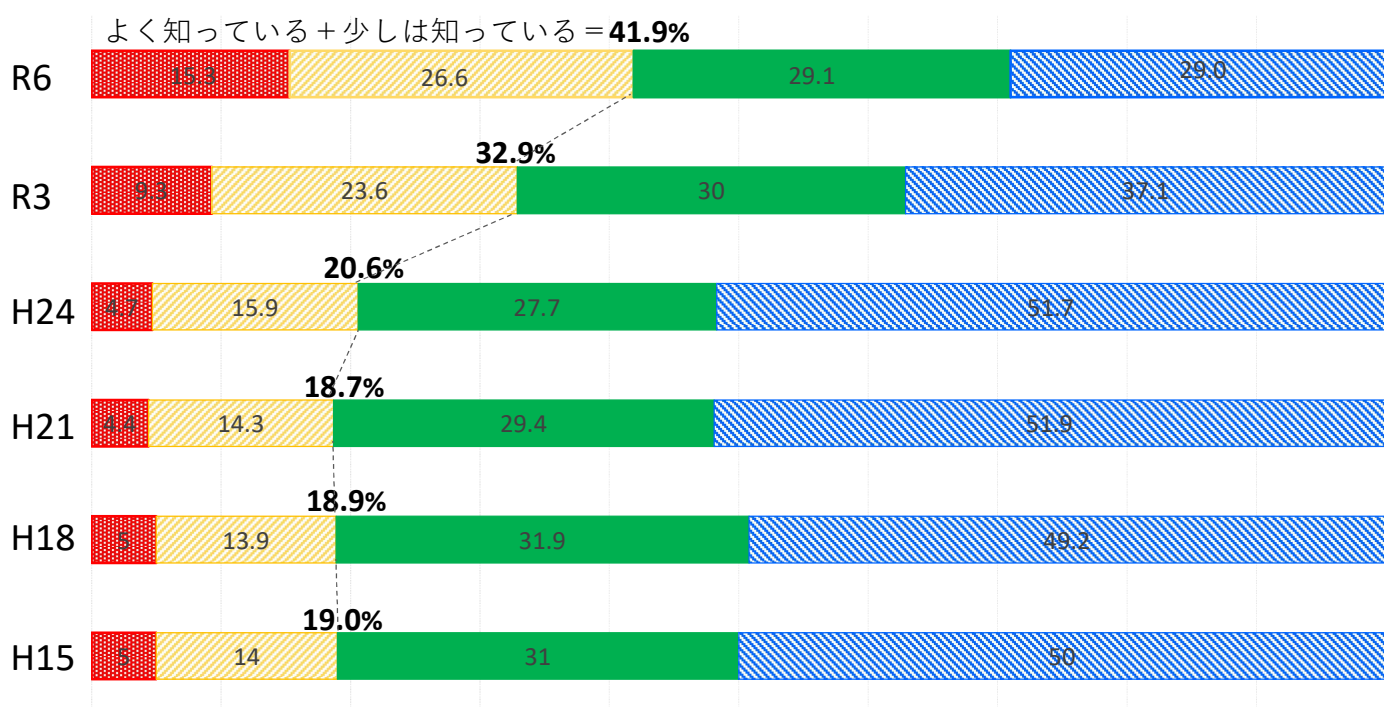
問 8. 安全で衛生的な食品を製造するための管理手法であるHACCP(ハサップ)について、ご存知ですか？ (1つ選択)

R6年度結果



n=1286

過去からの推移

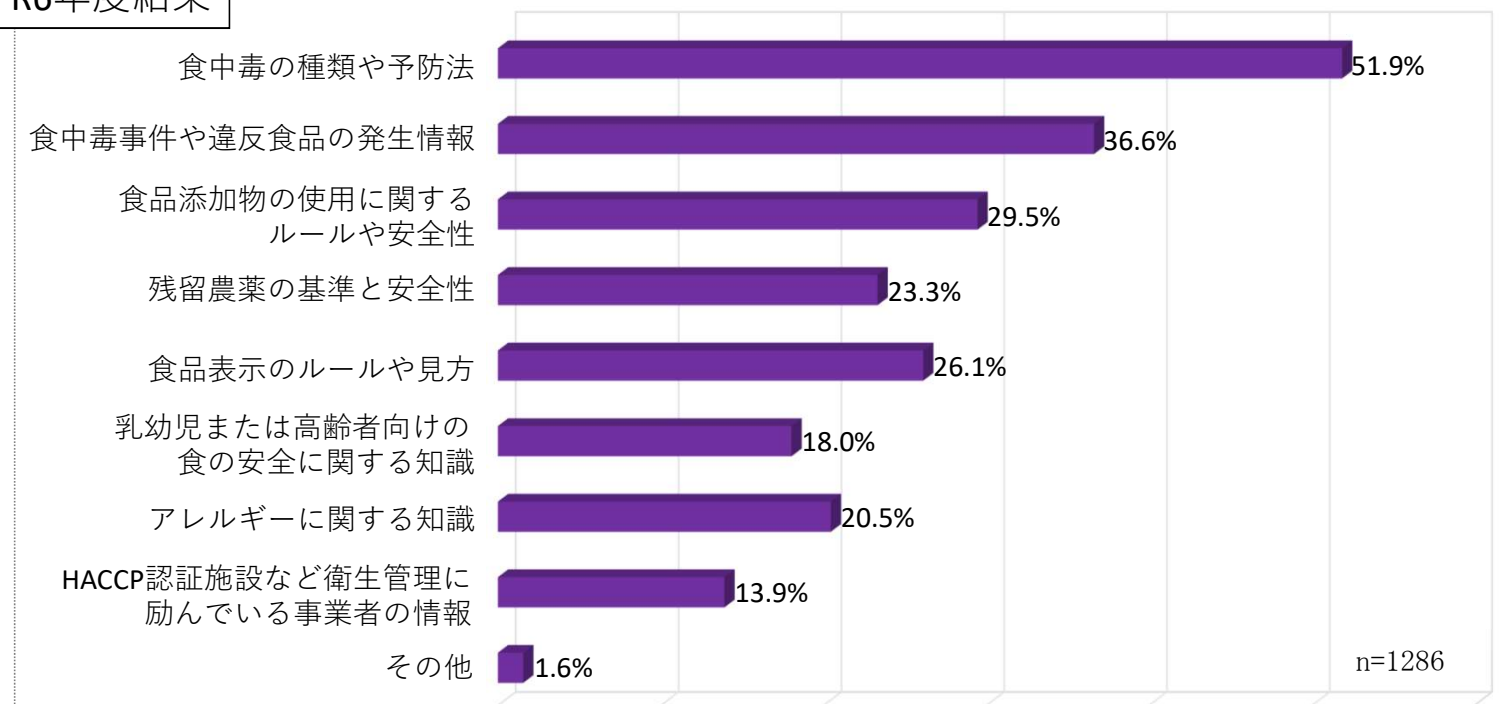


■ よく知っている ■ 少しは知っている ■ 聞いたことはあるが、よく知らない ■ まったく知らない

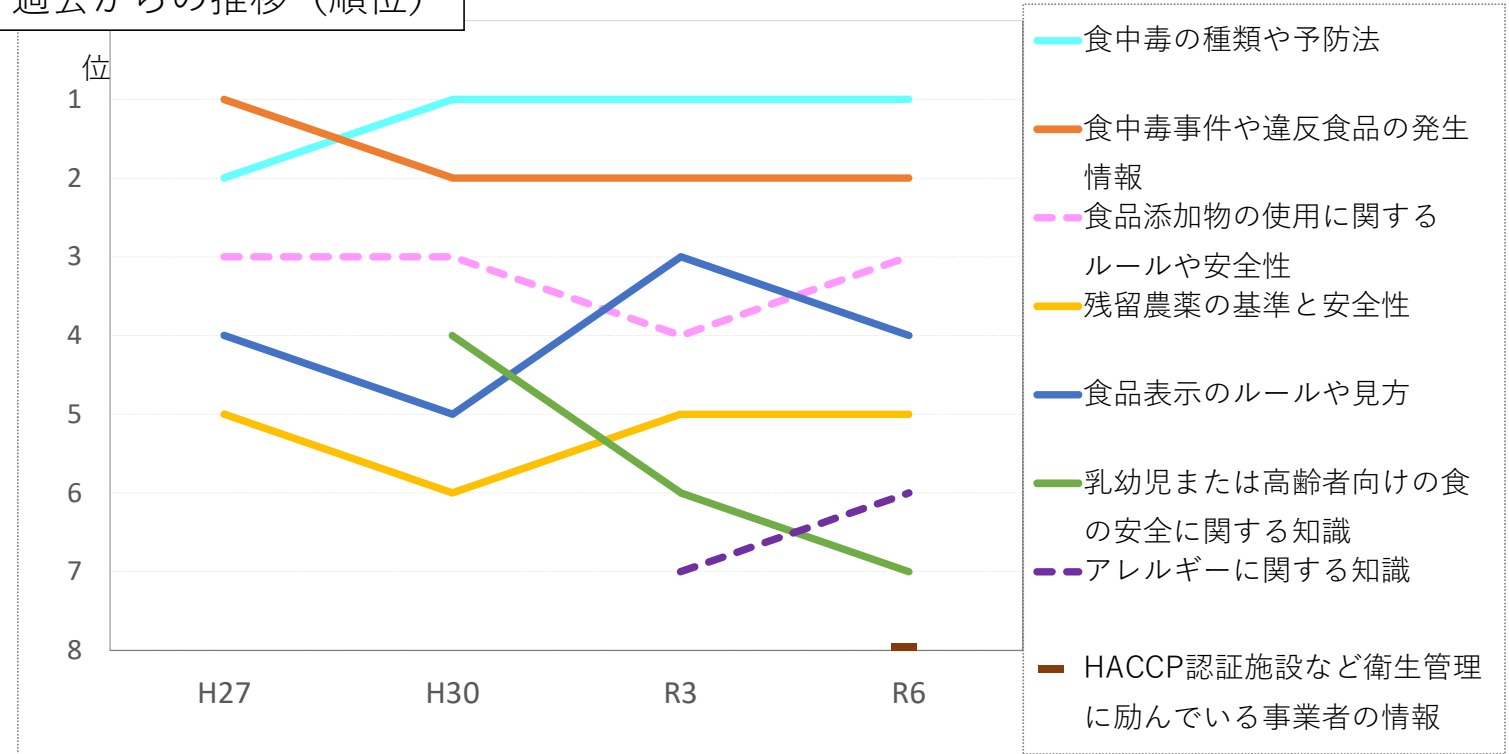
HACCPの認知度について、「よく知っている」と答えた人が15.3%、「少しは知っている」と答えた人が26.6%となり、2つを合わせると41.9%の人が「知っている」と答えています。令和3年の法改正によって、食品関連事業者のHACCPに沿った衛生管理が義務化されて以降、認知度は増加傾向にあることが伺えました。

問9. 県では、食品の検査結果や食中毒予防に関することなどホームページやLINE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欲しい情報は何か？（複数選択）

R6年度結果



過去からの推移（順位）



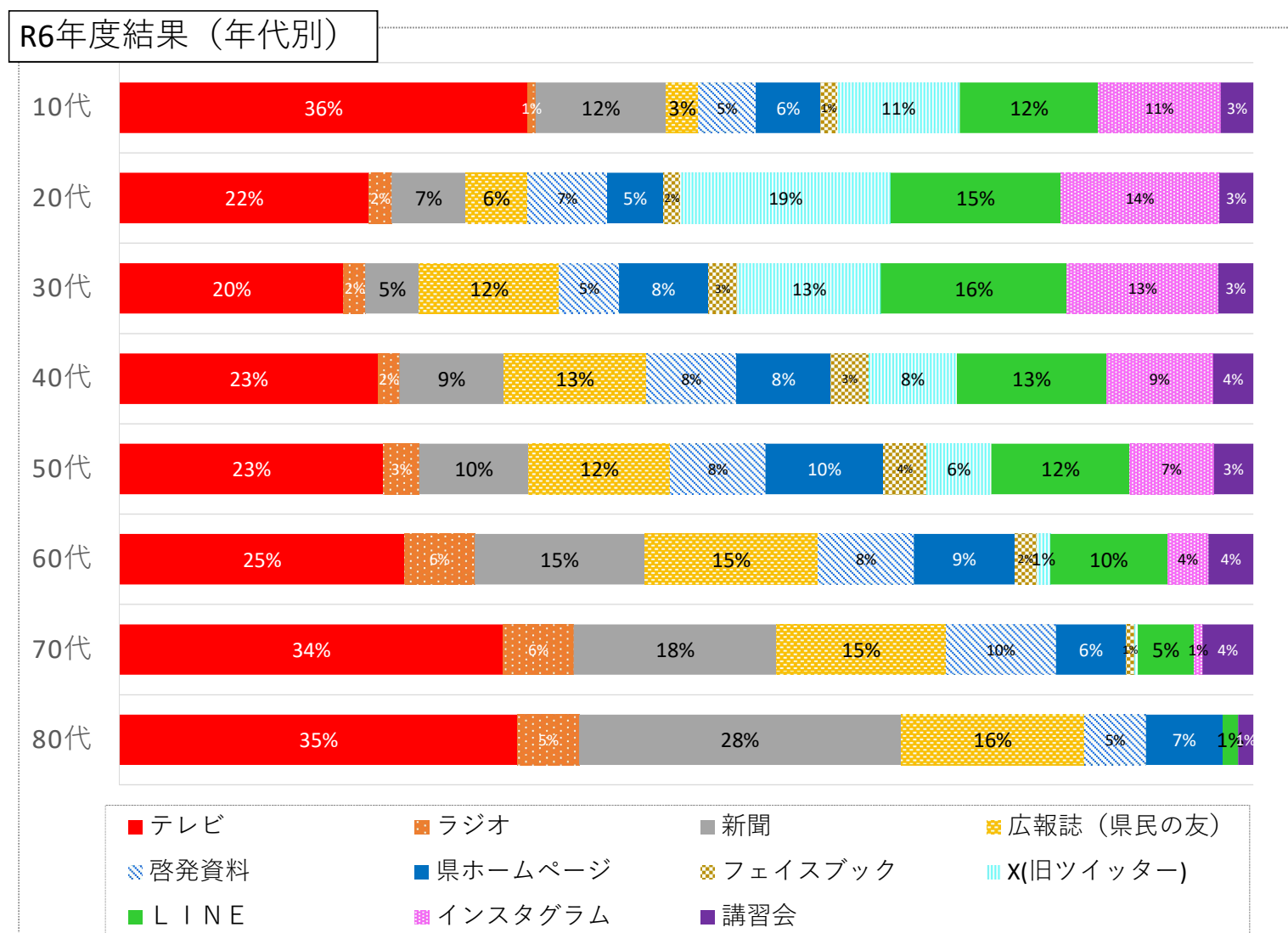
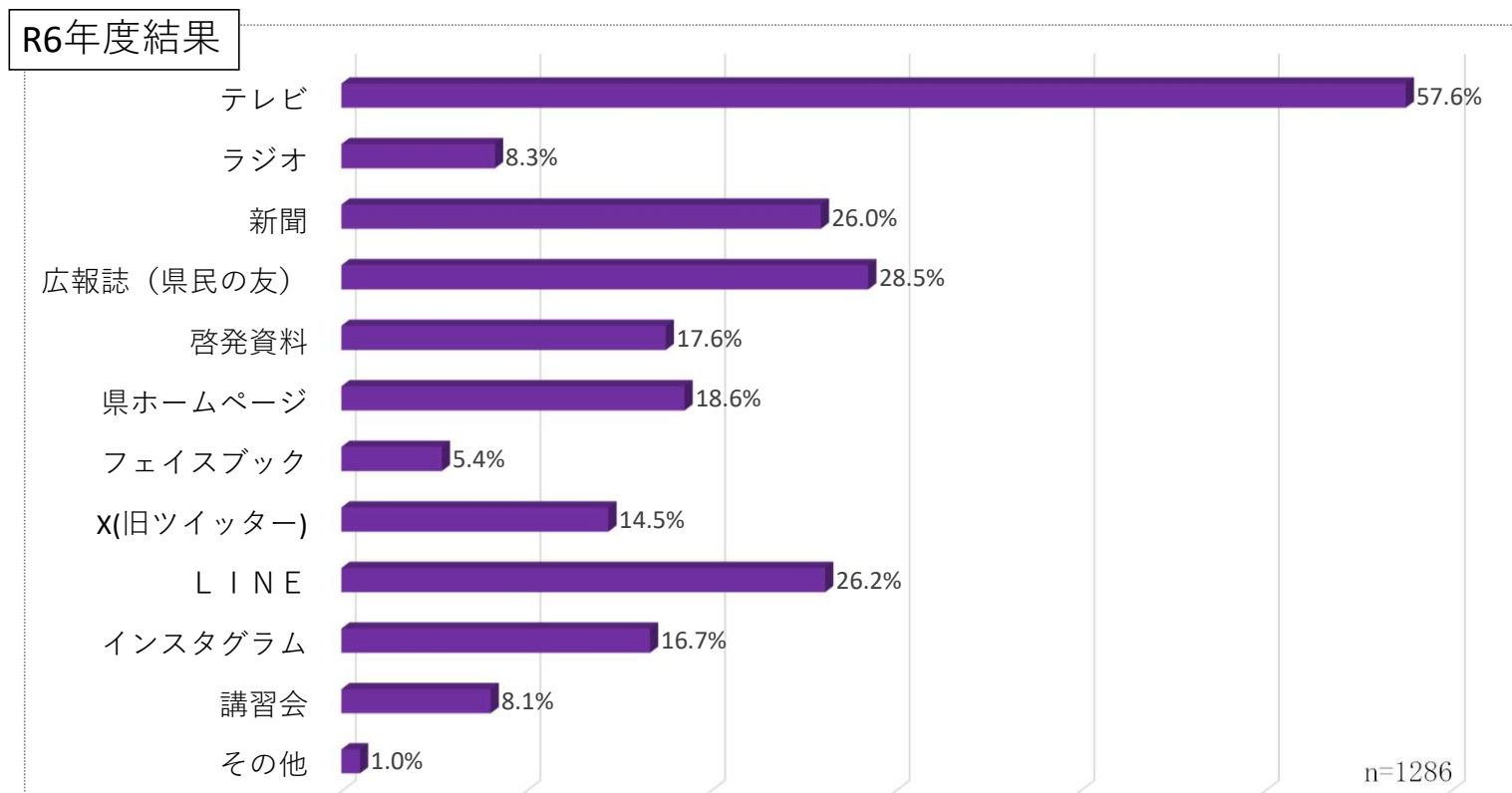
R6年度の結果について、多いものから順に「食中毒の種類や予防法」51.9%、「食中毒事件や違反食品の発生情報」36.6%、「食品添加物の使用に関するルールや安全性」29.5%という結果になりました。過去からの推移においては、上位2項目は変わっていません。

○選択項目「その他」の主な記述内容

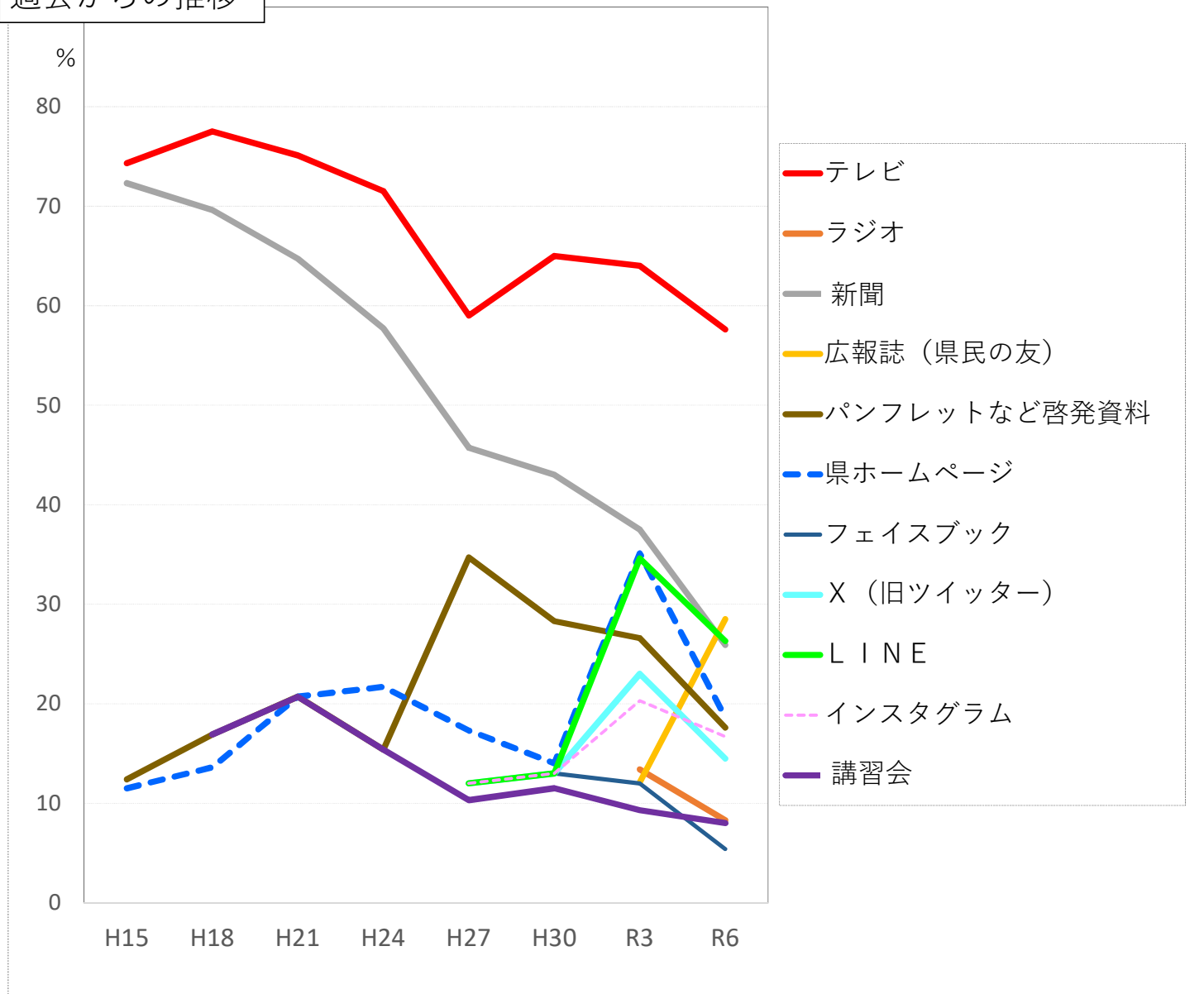
「品質の良いものの見分け方」「食中毒情報だけでよい」

「通知が多いと嫌になる」「情報提供されていることを知らなかった」

問10. 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）



過去からの推移



R6年度の結果について、多いものから順に「テレビ」57.6%、「広報誌（県民の友）」28.5%、「LINE」26.2%、「新聞」26.0%という結果になり、近年テレビ離れがさげられるものの「テレビ」が依然として他と比較して特に高い割合となりました。

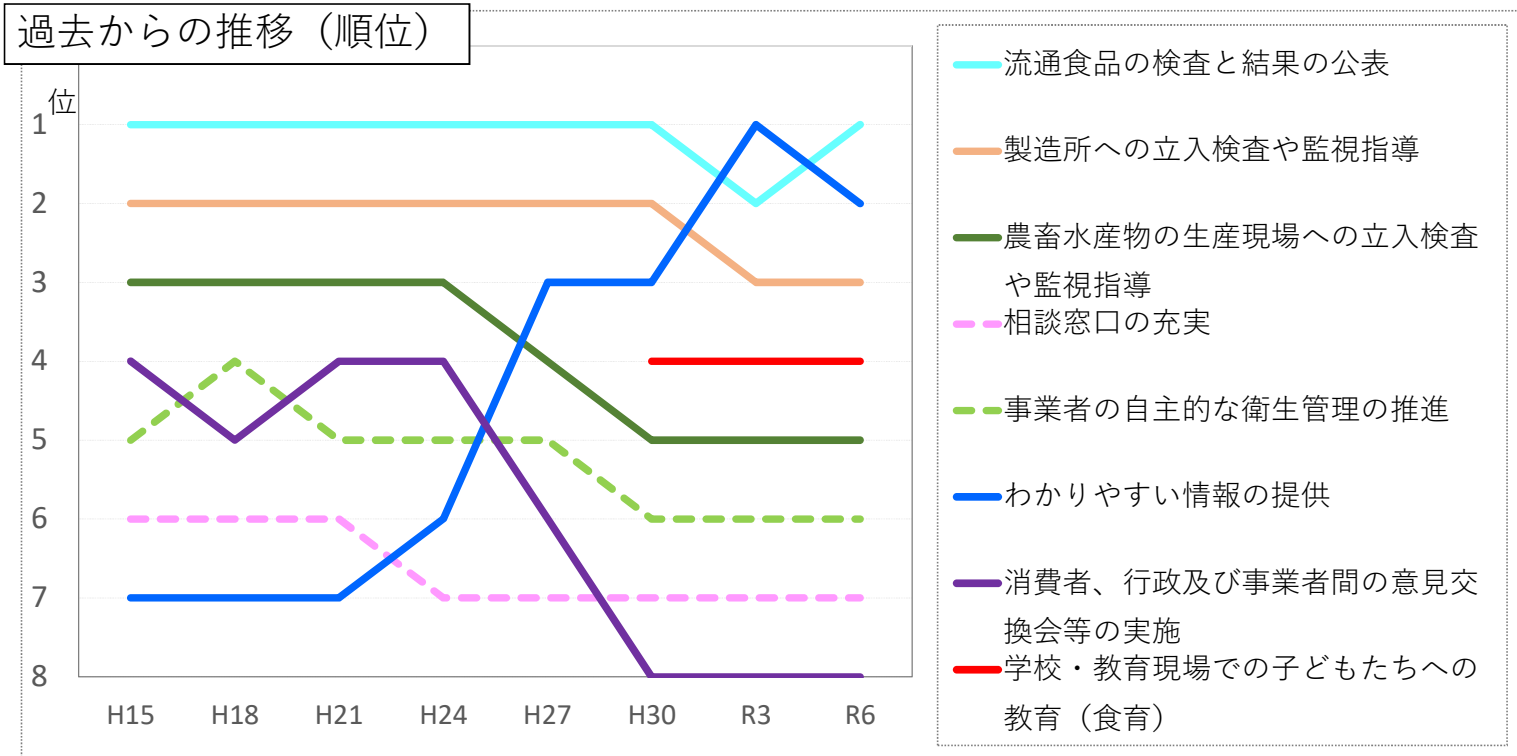
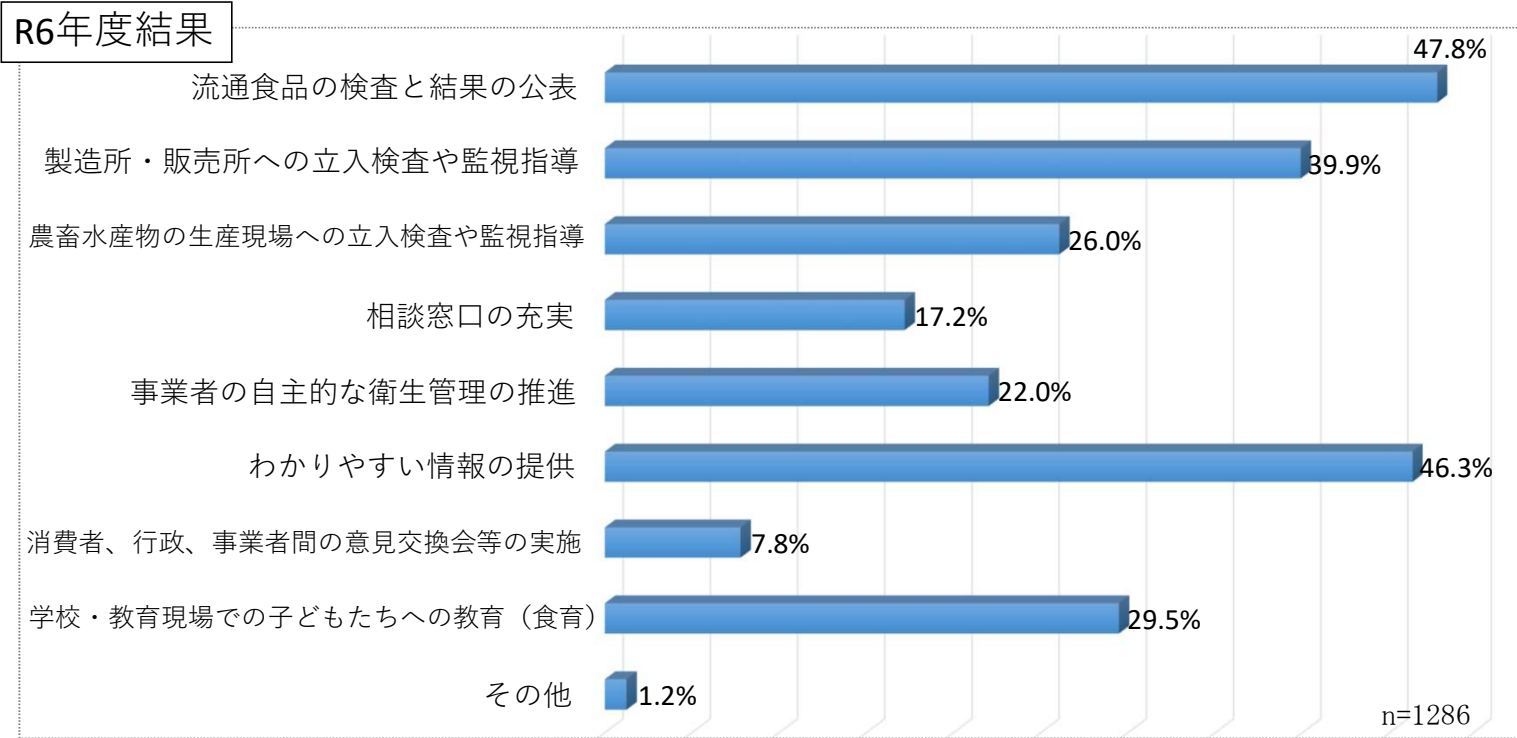
年代別に見ると、年代が低い人ほど「X（旧ツイッター）」や「LINE」、「Instagram」といったソーシャルネットワーキングサービス（SNS）を、年代が高い人ほど「新聞」を選択する傾向がありました。

過去からの推移においては、「テレビ」「新聞」「ラジオ」などマスメディアの割合が低下しています。

○選択項目「その他」の主な記述内容

- ・「youtube」「本」「店頭」「駅広告」「バスのラッピング広告」「イベント」

問11. 食の安全・安心を確保するため、県に取り組んで欲しいことは何ですか？ (複数選択)



R6年度の結果について、多いものから順に「流通している食品の検査と結果の公表」47.8%、「わかりやすい情報の提供」46.3%、「製造所・販売所への立入検査や監視指導」39.9%という結果になりました。また、過去からの推移においては「わかりやすい情報の提供」の割合が高くなってきています。

○選択項目「その他」の主な記述内容
「安全性についてのスペシャリストの育成」「給食の野菜を有機に換えて欲しい」「オーガニックを推進して欲しい」「アレルギーや食べられない物がある人への理解」「食糧自給率向上」

《ご意見》

「食」について、日頃、感じていることがあれば、どんなことでも結構ですのでお書きください。

- 要望
 - ・食中毒の危険性や防止方法を学べる機会をたくさん設けてほしいと思いました。
 - ・農薬や添加物の使用が少ないものがほしい。
 - ・食中毒予防の点から衛生的な手洗い方法を保育所、学校、職場で徹底して指導を行って欲しい。
 - ・子ども食堂への支援を進めてほしい。
 - ・公的機関が正しい情報を発信する意義は高いと考える。
 - ・「〇〇すればおいしく調理できて安全」など前向きな啓発をしてほしい。
 - ・食について何が安全で身体によいのかなど不安はあるものの、どうしてよいか分からないことも多いので、色々な形で発信してもらえると嬉しいです。
 - ・このようなアンケートを度々行うことによって多くの人の関心が深まれば良いと思う。
 - ・地産地消、地元のを大切にしてほしいです。
 - ・ネットやSNSで誰でも簡単に情報を流せるがゆえに、不確実な情報も多いので、官公庁が出す情報が正しいことも併せてみんなに知ってもらいたいです。
 - ・行政からの情報をわかりやすくしてほしい。
 - ・消費期限・賞味期限の違いをもっと啓発してほしい。フードロス対策にもなる。
 - ・家族が食物アレルギーなので、食品表示をもっとわかりやすくしてほしい。
 - ・科学的に正しい情報をわかりやすく学べる媒体が増えてほしい。
 - ・工場や飲食店への監視を強化してほしい。
 - ・食育は大切、幼少期から食について考える機会を増やしてほしい。
 - ・今回のアンケート（WEB）について、記入しづらかった。
 - ・地域の小規模な食品事業者が存続できるような制度や補助を進めてほしい。
- 不安
 - ・食品添加物は体に悪いと思っています。食品の購入時は食品添加物を確認しています。
 - ・残留農薬が気になります。
 - ・外国産、輸入品の安全性が気になる。国産を増やしてほしい。
 - ・色々な情報が多すぎて、何が信頼できる情報が分からない。
 - ・消費期限内のものであってもお店での管理がとても気になります。
 - ・自給率の低下が心配。
 - ・「国内製造」ではなく原材料の産地を知りたい。
 - ・日本と海外の規制の違いが不安。
- 再認識
 - ・健康で暮らしていくためには、栄養面や食事のバランスが大切だと思います。
 - ・安心のため、リスクコミュニケーションが大切だと思います。
 - ・考え方が過敏になり、どんどんエスカレートしていつている。自分で判断できない人が多い。
 - ・個々人がもっと「食」について興味をもっていくことが大切だと思う。
 - ・もっと消費者が地産地消を意識する事が大切だと思う。
 - ・今まで食品表示を見ていませんでしたが、これからは意識して見るようにします。
 - ・我々消費者も、正しい情報を得て見る目、味覚など養いたい。
 - ・添加物の少ない食品を購入するように気をつけています。
 - ・医食同源を気にしながら生活している。
 - ・サプリメントの事故をみて、よく考えて使用しなくては思うようになりました。服用していたサプリはやめました。
 - ・食品の購入時にいちいち安全性を考えていられない、基本的に販売されているものを信頼して購入している。
- その他
 - ・子どもが幼い時、食物アレルギーがあって幼少時代に理解のしていただけない大人の方々の中でつらい日々を送ることがありました。
 - ・食品ロスが少しでも減ったら良いと思います。
 - ・LINEでの情報提供、参考にしています。
 - ・和歌山県に住んでみて、農水産物の美味しさに驚きました。