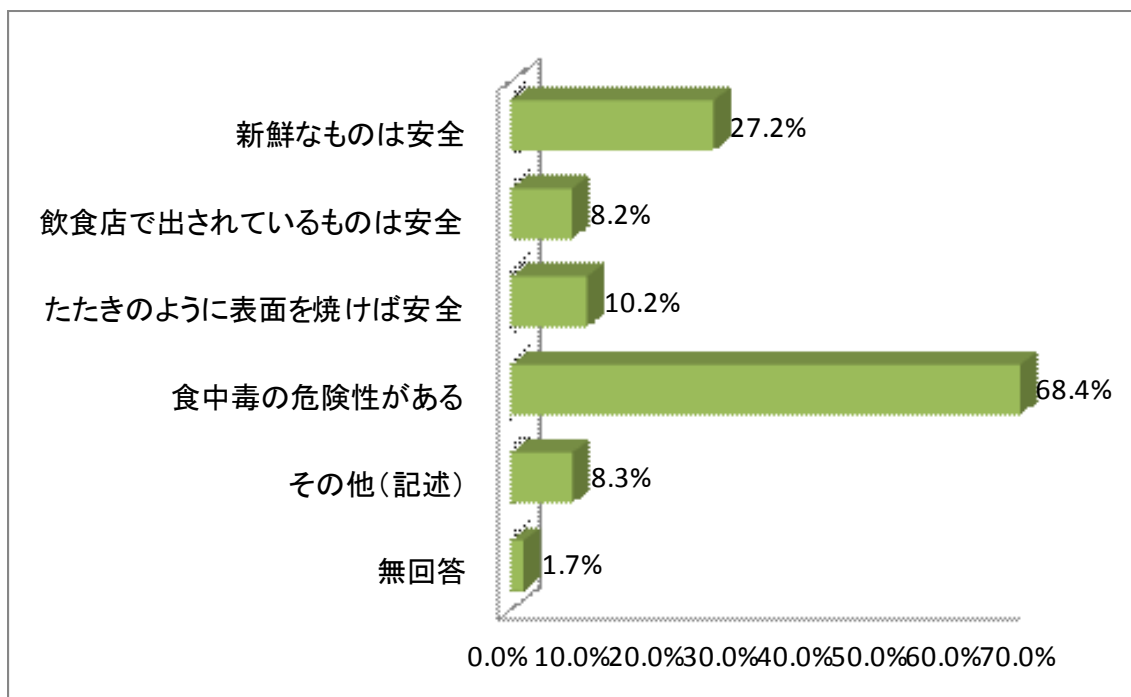


#### (4) 肉の生食に対する考え方

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)