

令和2(2020)年度 第1回

## とちぎネットアンケート結果報告書

調査項目

食の安全意識調査

(栃木県保健福祉部生活衛生課)



令和3(2021)年3月

栃木県県民生活部広報課

## 目次

I 概要	-----	1
II 調査結果	-----	3

# I 概要

## 1 調査目的

県民の食の安全に対する意識や食の安全対策への要望等を把握するためにアンケートを実施しました。

今回のアンケート結果については、食の安全を守る取組を推進するに当たり、今後の食の安全に係る施策に反映するための基礎資料として活用させていただきます。

## 2 調査設計

### (1) 調査対象者

とちぎネットアンケート協力者(令和2(2020)年度第1回アンケート対象者) 368名

### (2) 調査方法

電子メールによる配布及び電子申請による回答

### (3) 調査期間

令和2(2020)年4月20日～5月3日

## 3 回収結果

とちぎネットアンケート協力者(令和2(2020)年度第1回アンケート対象者) 368名中237名が回答

回収率 64.4 %

### 男女別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
男性	132	55.7
女性	105	44.3
全体	237	100.0

#### 年代別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
10代	1	0.4
20代	5	2.1
30代	24	10.1
40代	61	25.7
50代	48	20.3
60代	49	20.7
70代以上	49	20.7
全体	237	100.0

#### 地域別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
県央地域	121	51.1
県南地域	60	25.3
県北地域	56	23.6
全体	237	100.0

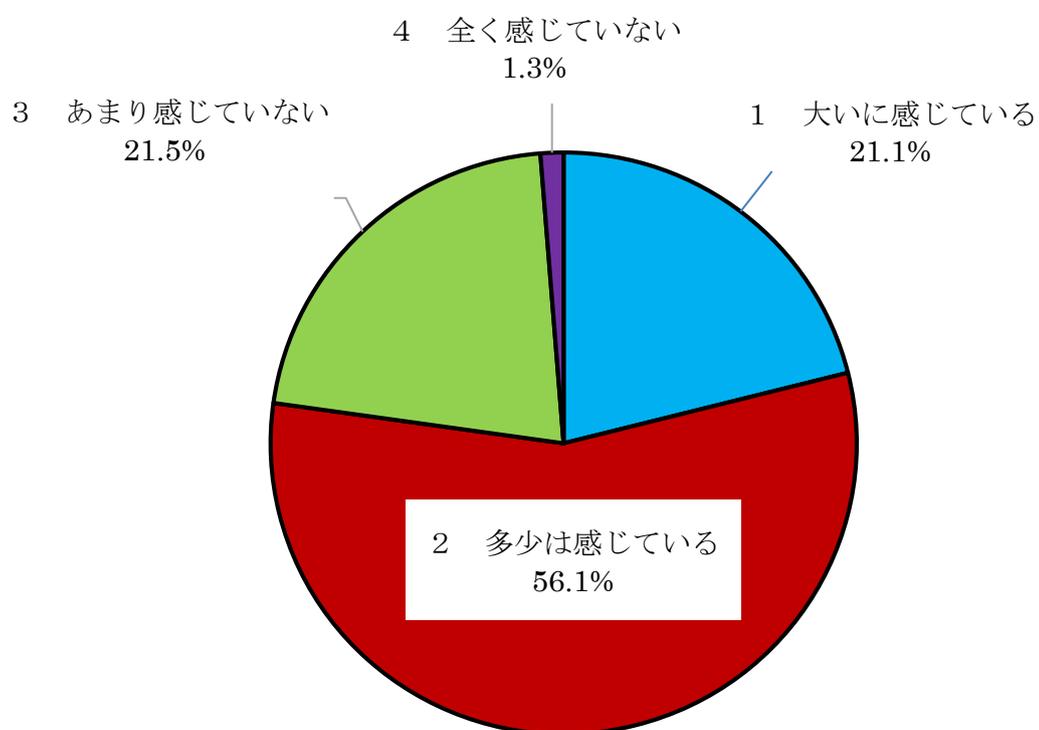
## 4 報告書の見方

- (1) 本文に使われる「n」は、各設問に対する回答者数です。
- (2) 百分率(%)は、小数点以下第2位を四捨五入し、小数第1位まで表示しました。そのため、単数回答(1つだけ選ぶ設問)の百分率(%)の合計が100.0%にならない場合があります。
- (3) 複数回答(2つ以上選ぶことができる設問)は、百分率(%)の合計が100.0%を超える場合があります。
- (4) 図表では、スペースの都合等により回答選択肢を省略して表記している場合があります。

## II 調査結果

【問1】あなたは、食の安全について、不安を感じていますか。(n=237)

1 大いに感じている	21.1%
2 多少は感じている	56.1
3 あまり感じていない	21.5
4 全く感じていない	1.3

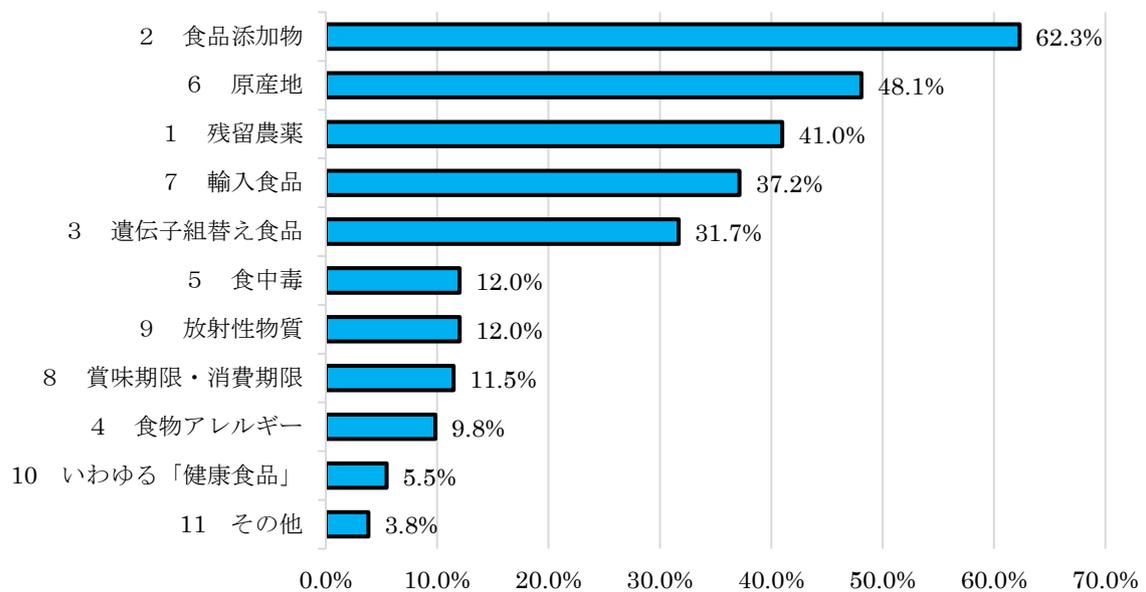


（【問1】で選択肢1、2を選んだ方にお聞きします。）

【問2】あなたは、食の安全性のどのような部分に不安を感じていますか。

（3つまで選択可）（n=183）

1	残留農薬	41.0%
2	食品添加物	62.3
3	遺伝子組換え食品	31.7
4	食物アレルギー	9.8
5	食中毒	12.0
6	原産地	48.1
7	輸入食品	37.2
8	賞味期限・消費期限	11.5
9	放射性物質	12.0
10	いわゆる「健康食品」	5.5
11	その他	3.8



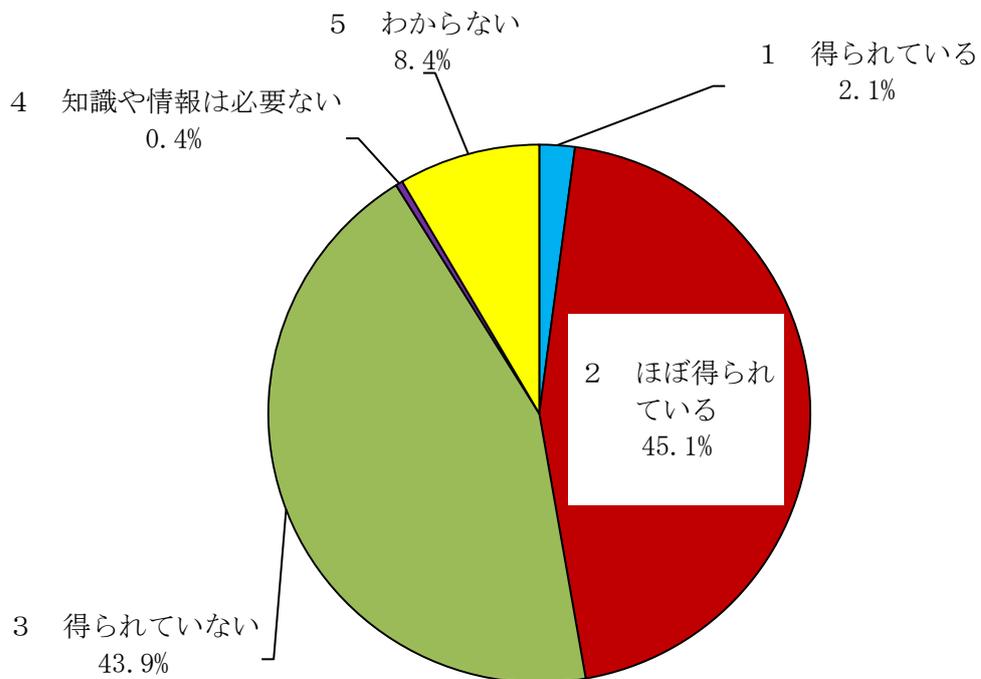
[その他の主な意見]

・ウイルスについて【2名】

**【問3】あなたは、食の安全に関する正しい知識や情報を得られていると思いますか。**

(n=237)

1 得られている	2.1%
2 ほぼ得られている	45.1
3 得られていない	43.9
4 知識や情報は必要ない	0.4
5 わからない	8.4

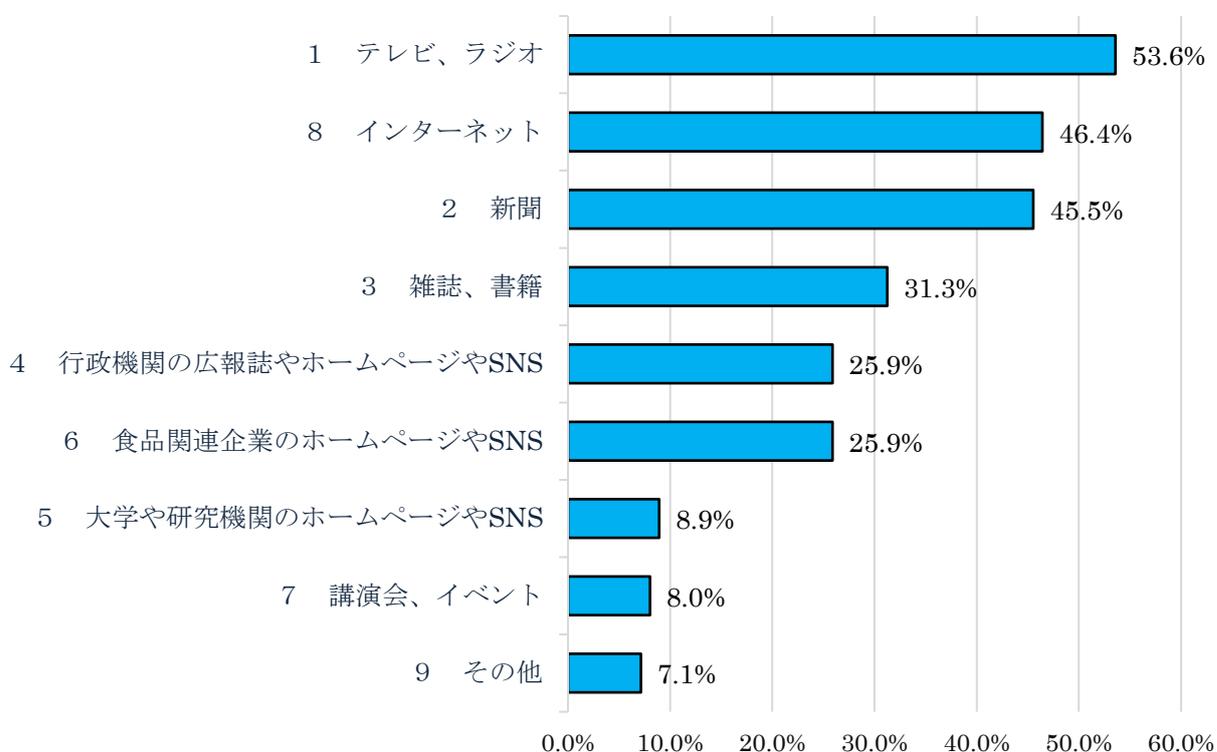


(【問3】で選択肢1、2を選んだ方にお聞きします。)

**【問4】あなたは、食の安全に関する情報をどこから手に入れていますか。**

(3つまで選択可) (n=112)

1	テレビ、ラジオ	53.6%
2	新聞	45.5
3	雑誌、書籍	31.3
4	行政機関の広報誌やホームページやSNS	25.9
5	大学や研究機関のホームページやSNS	8.9
6	食品関連企業のホームページやSNS	25.9
7	講演会、イベント	8.0
8	インターネット	46.4
9	その他	7.1



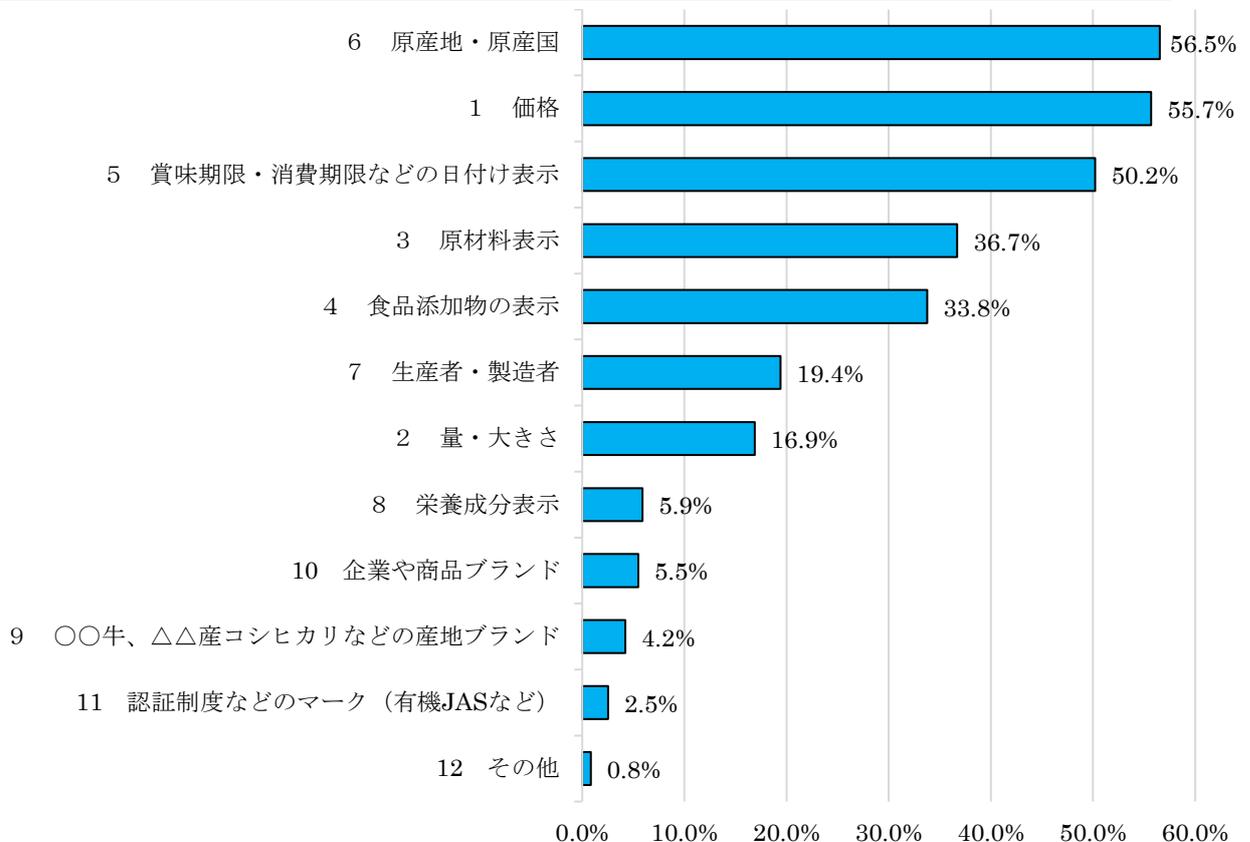
[その他の主な意見]

- ・加盟団体から【3名】
- ・かかりつけ医から【2名】

**【問5】あなたが、食品を購入するときに気を付けていることは何ですか。**

(3つまで選択可) (n=237)

1	価格	55.7%
2	量・大きさ	16.9
3	原材料表示	36.7
4	食品添加物の表示	33.8
5	賞味期限・消費期限などの日付け表示	50.2
6	原産地・原産国	56.5
7	生産者・製造者	19.4
8	栄養成分表示	5.9
9	〇〇牛、△△産コシヒカリなどの産地ブランド	4.2
10	企業や商品ブランド	5.5
11	認証制度などのマーク (有機 JAS など)	2.5
12	その他	0.8

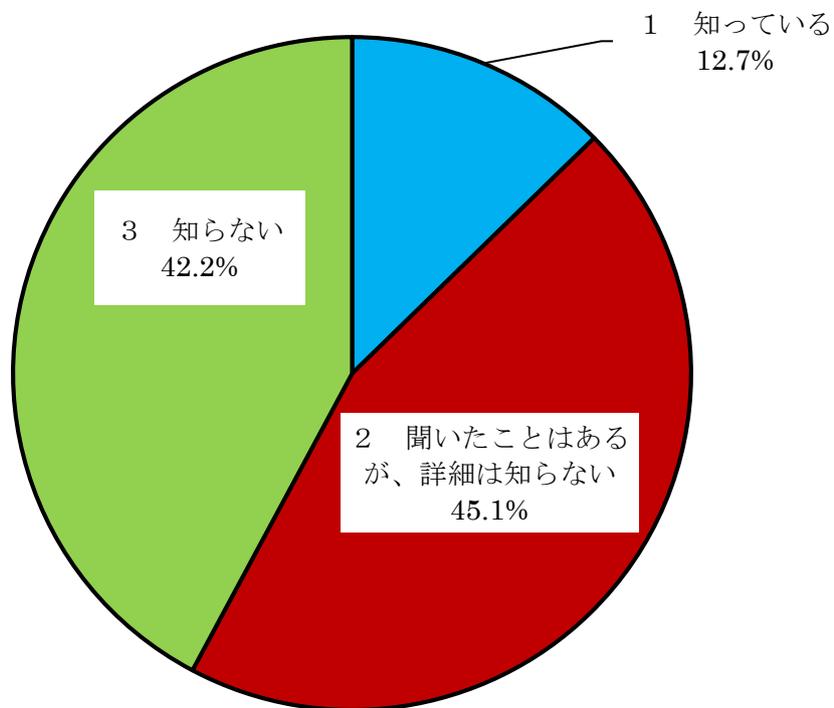


[その他の主な意見]

・県産品【1名】

【問6】農業において、農作物の安全、環境の保全、作業者の安全を確保するため、生産工程を管理する取組（GAP：ギャップ）の導入が進められています。あなたは、生産工程管理（GAP：ギャップ）を知っていますか。（n=237）

1 知っている	12.7%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	45.1
3 知らない	42.2

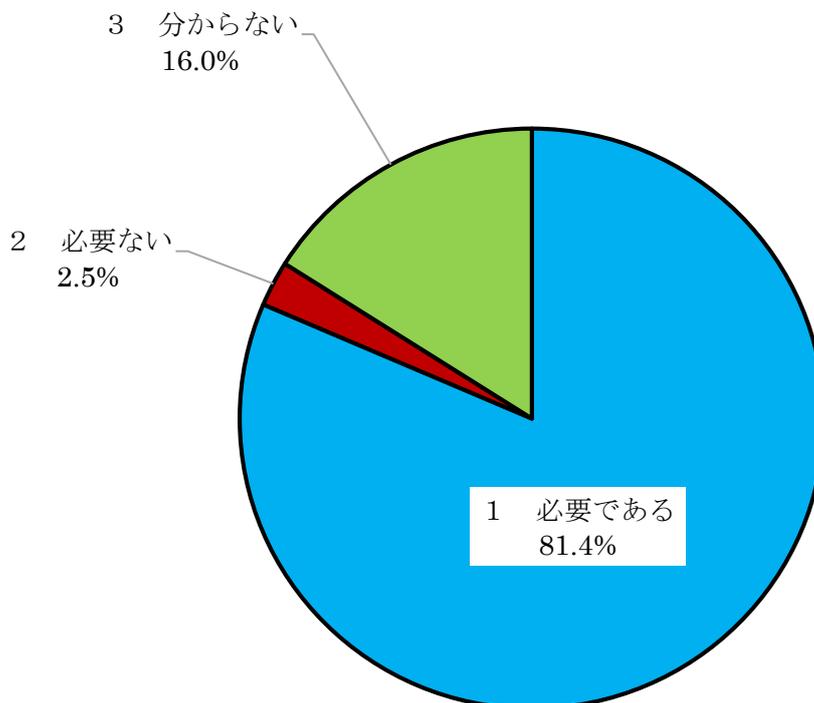


【問7】農産物の生産工程管理（GAP）は、管理する事項を決め、日頃の作業状況を記録することにより、異物混入や誤った農薬の使用等を防ぎ、安全な農作物の生産につなげるものです。しかし、その分、生産者の作業負担が増します。消費者として、このような取組は必要だと思いますか。（n=237）

1 必要である	81.4%
2 必要ない	2.5
3 分からない	16.0

※栃木県における GAP の取組の詳細については、県HP「GAP（農業生産工程管理）の推進について」で御覧いただけます。

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g04/work/nougyou/keiei-gijyutsu/1282796125218.html>

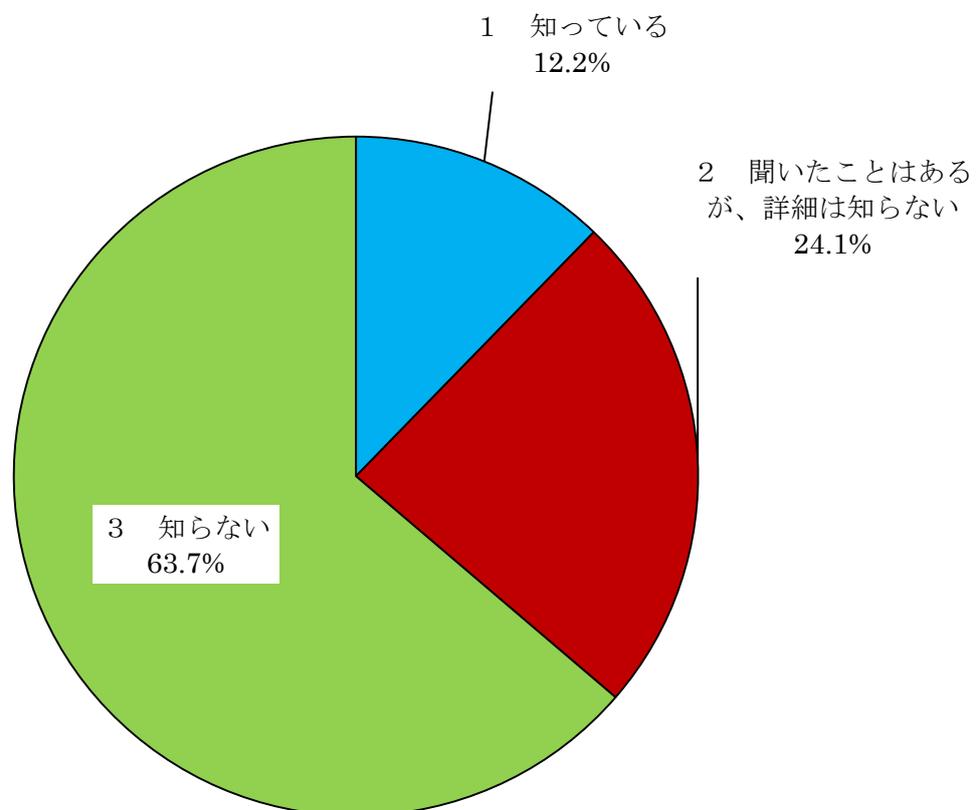


【問8】栃木県きのこ生産工程管理基準（栃木県きのこ GAP）に基づき生産された栃木県産の生しいたけ、乾しいたけに添付されている「とちぎのしいたけシール」を、あなたは知っていますか。（n=237）

1 知っている	12.2%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	24.1
3 知らない	63.7

※「栃木県きのこ生産工程管理基準（栃木県きのこ GAP）」の詳細については、県HP「原木生しいたけの出荷制限（自粛）の一部解除の考え方について」で御覧いただけます。

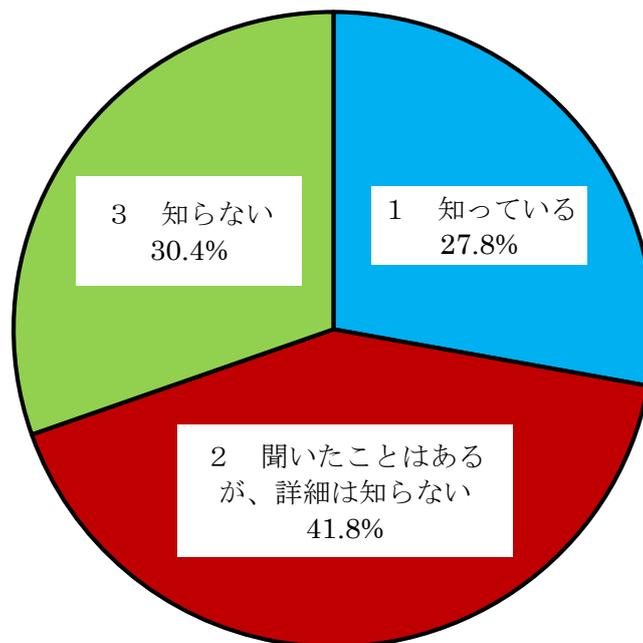
<http://www.pref.tochigi.lg.jp/d07/genbokushiitake-kangaekata.html>



**【問9】あなたは、HACCP（ハサップ）を知っていますか。（n=237）**

1 知っている	27.8%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	41.8
3 知らない	30.4

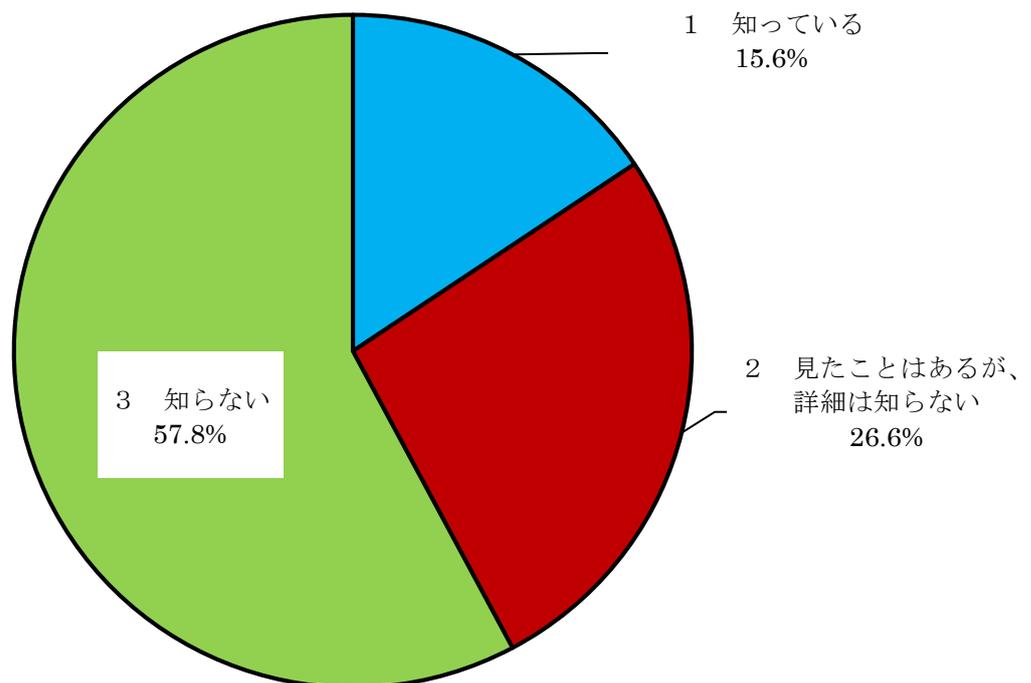
※HACCP（ハサップ）は国際的に推奨されている食品の衛生管理の手法です。



**【問 10】 あなたは、「とちぎ HACCP (ハサップ) マーク」を知っていますか。(n=237)**

1 知っている	15.6%
2 見たことはあるが、詳細は知らない	26.6
3 知らない	57.8

※「とちぎ HACCP マーク」は、とちぎ HACCP 認証制度のロゴマークです。とちぎ HACCP は、基本的な衛生管理を確実に実施する食品製造・販売施設を、HACCP の考えをもとに県が定めた基準により、第三者機関が認証する制度です。「とちぎ HACCP マーク」は認証商品や認証事業所に掲載されています。



【問 11】あなたは、県が配信している「とちまる食の安全通信」を知っていますか。

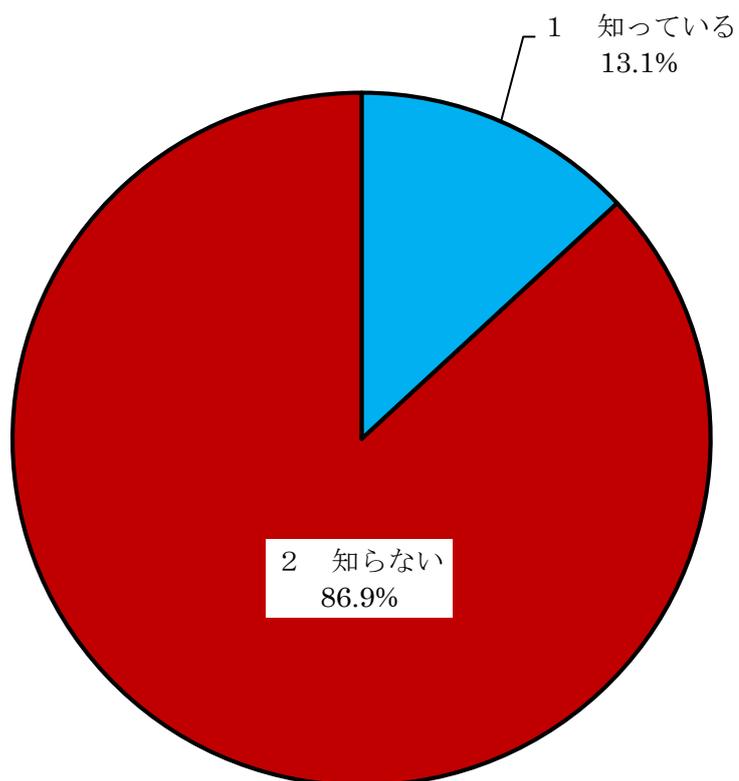
(n=237)

1 知っている	13.1%
2 知らない	86.9%

※「とちまる食の安全通信」は、食の安全・安心に関する情報を、迅速に、わかりやすく発信するため、ツイッターとフェイスブックにより配信しています。

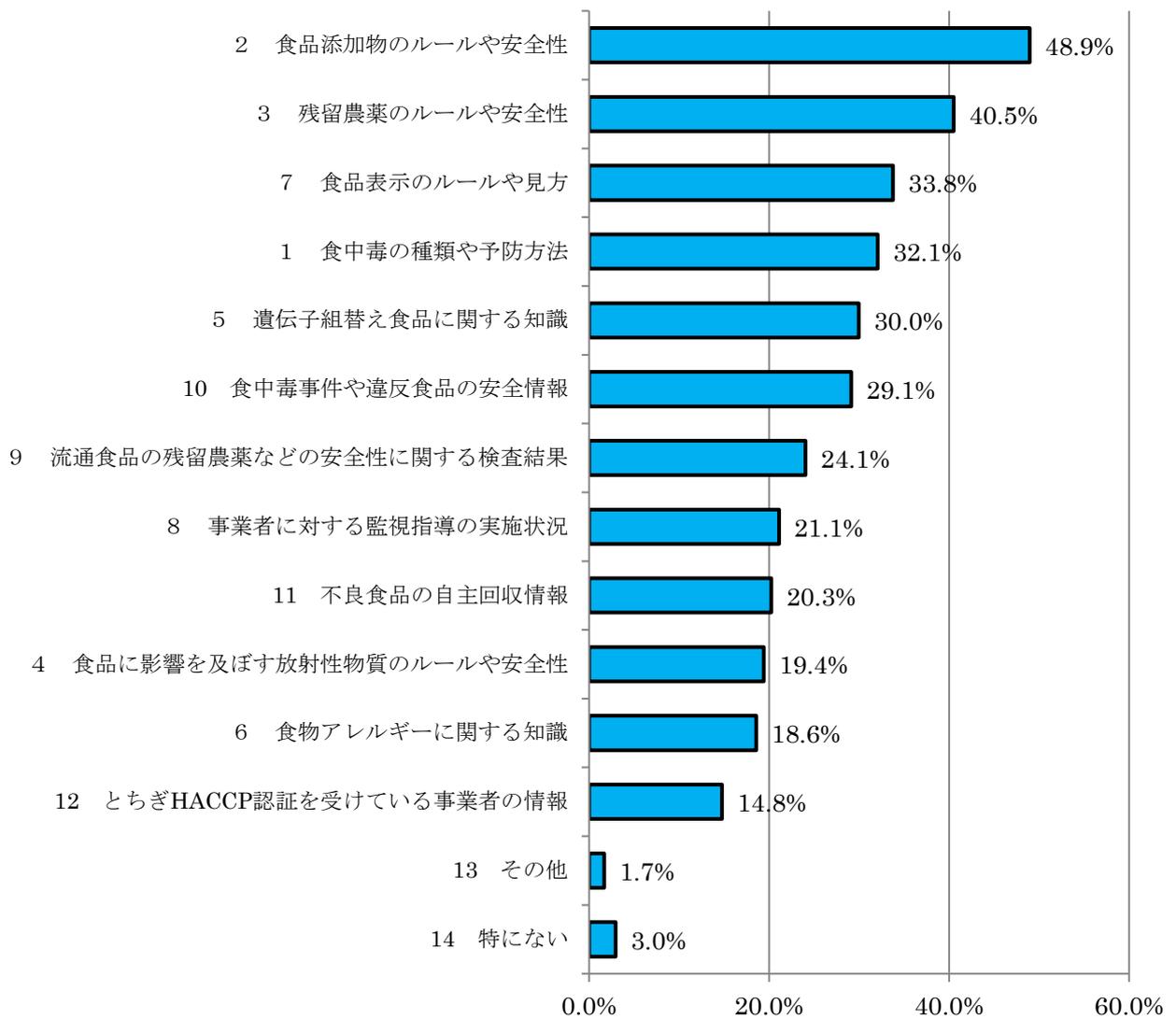
[https://twitter.com/tochimaru\\_shoku](https://twitter.com/tochimaru_shoku)

<https://www.facebook.com/tochimaru.shoku>



**【問 12】 県では、食の安全・安心に関する情報発信に取り組んでいますが、あなたが、県から特に発信してほしい内容は何ですか。（4つまで選択可）（n＝237）**

1	食中毒の種類や予防方法	32.1%
2	食品添加物のルールや安全性	48.9
3	残留農薬のルールや安全性	40.5
4	食品に影響を及ぼす放射性物質のルールや安全性	19.4
5	遺伝子組換え食品に関する知識	30.0
6	食物アレルギーに関する知識	18.6
7	食品表示のルールや見方	33.8
8	事業者に対する監視指導の実施状況	21.1
9	流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	24.1
10	食中毒事件や違反食品の発生情報	29.1
11	不良食品の自主回収情報	20.3
12	とちぎ HACCP 認証を受けている事業者の情報	14.8
13	その他	1.7
14	特にない	3.0

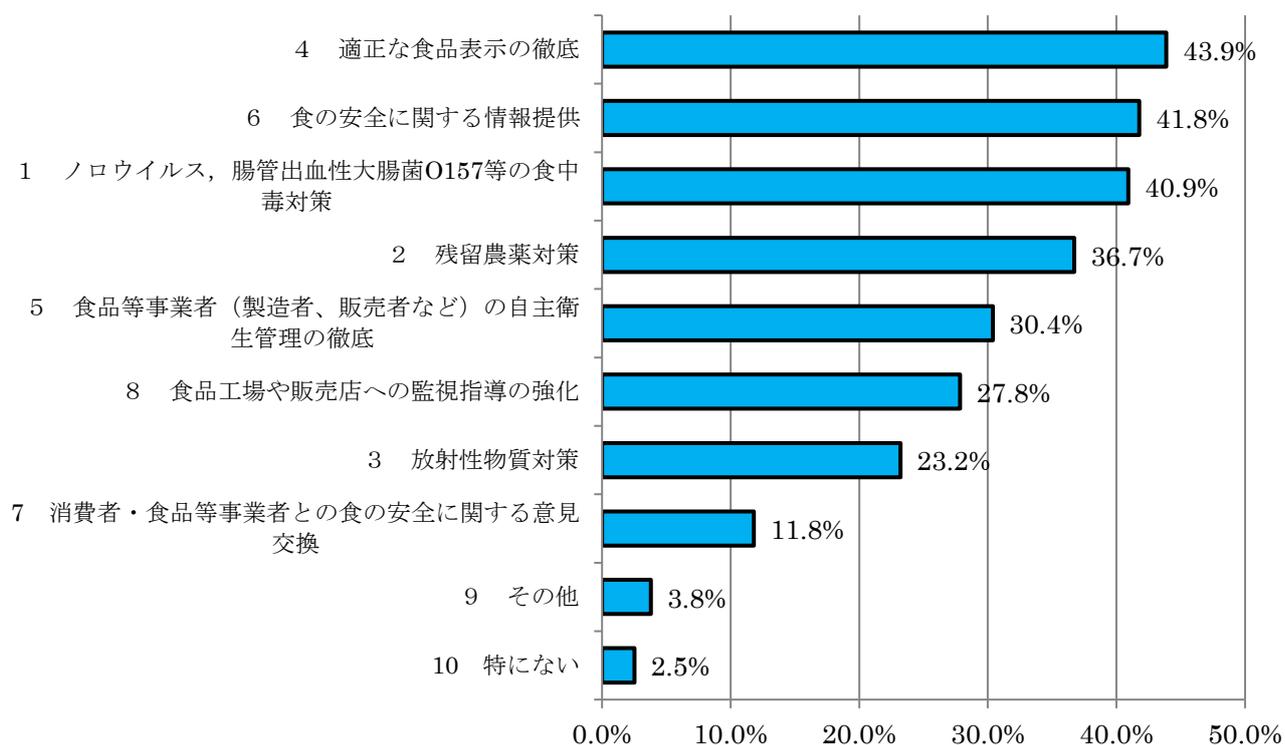


[その他の主な意見]

・農産物に関すること【2名】

**【問 13】 食の安全をより確保するために、栃木県がさらに強化すべき取組はどのようなことだと思いますか。（3つまで選択可）（n=237）**

1	ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 O157 等の食中毒対策	40.9%
2	残留農薬対策	36.7
3	放射性物質対策	23.2
4	適正な食品表示の徹底	43.9
5	食品等事業者（製造者、販売者など）の自主衛生管理の徹底	30.4
6	食の安全に関する情報提供	41.8
7	消費者・食品等事業者との食の安全に関する意見交換	11.8
8	食品工場や販売店への監視指導の強化	27.8
9	その他	3.8
10	特にない	2.5



[その他の主な意見]

- ・食品ロス削減に関すること【1名】
- ・ネットを活用した食の安全に関する意見交換【1名】