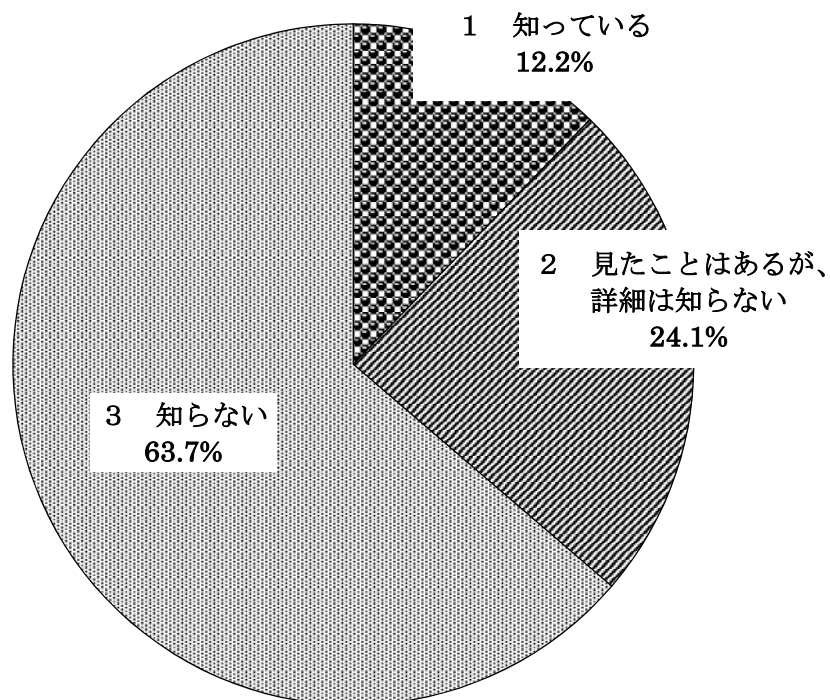


【問 8】 栃木県きのこ生産工程管理基準（栃木県きのこ GAP）に基づき生産された栃木県産の生しいたけ、乾しいたけに添付されている「とちぎのしいたけシール」を、あなたは知っていますか。（n=237）

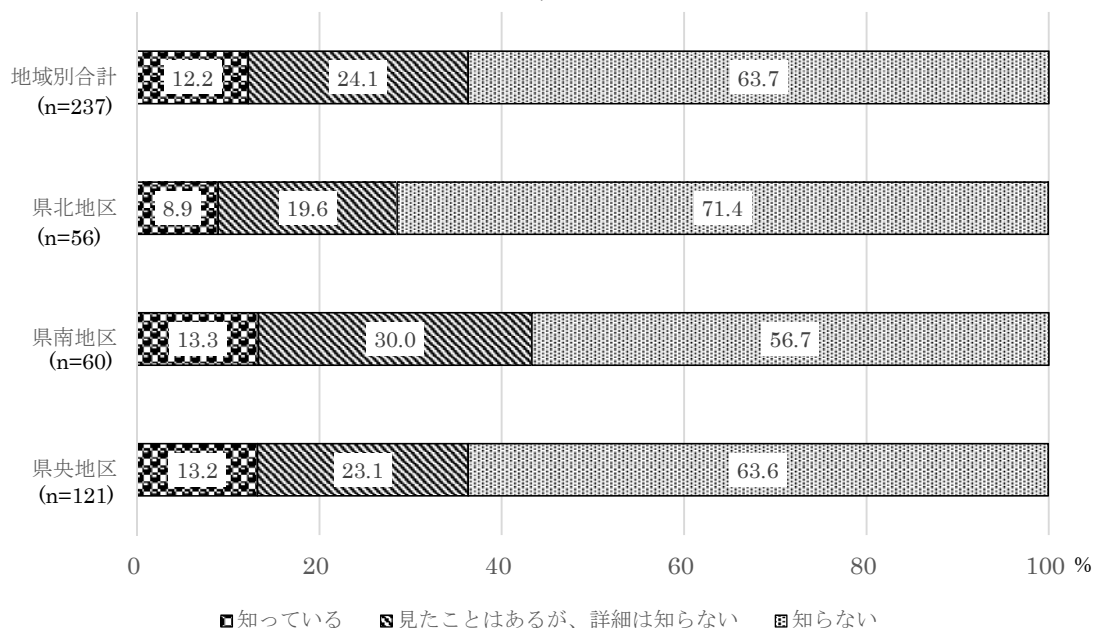
1 知っている	12.2%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	24.1
3 知らない	63.7

※「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>



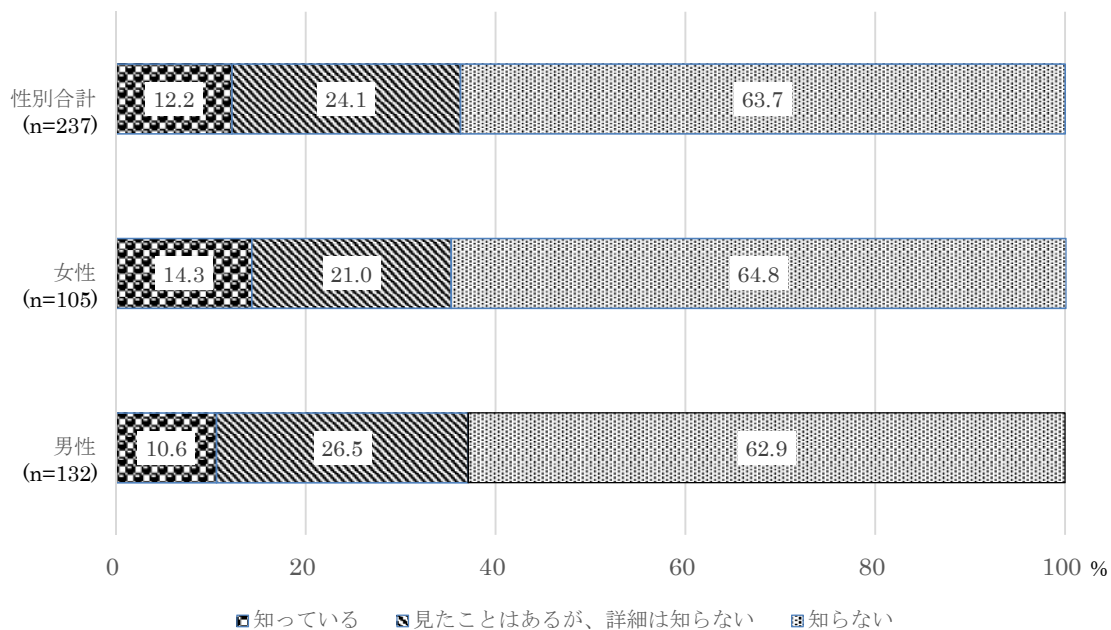
・「とちぎのしいたけシール」の認知度について、全体で見ると「知らない」が 63.7%、「知っている」が 12.2%であった。

地域別



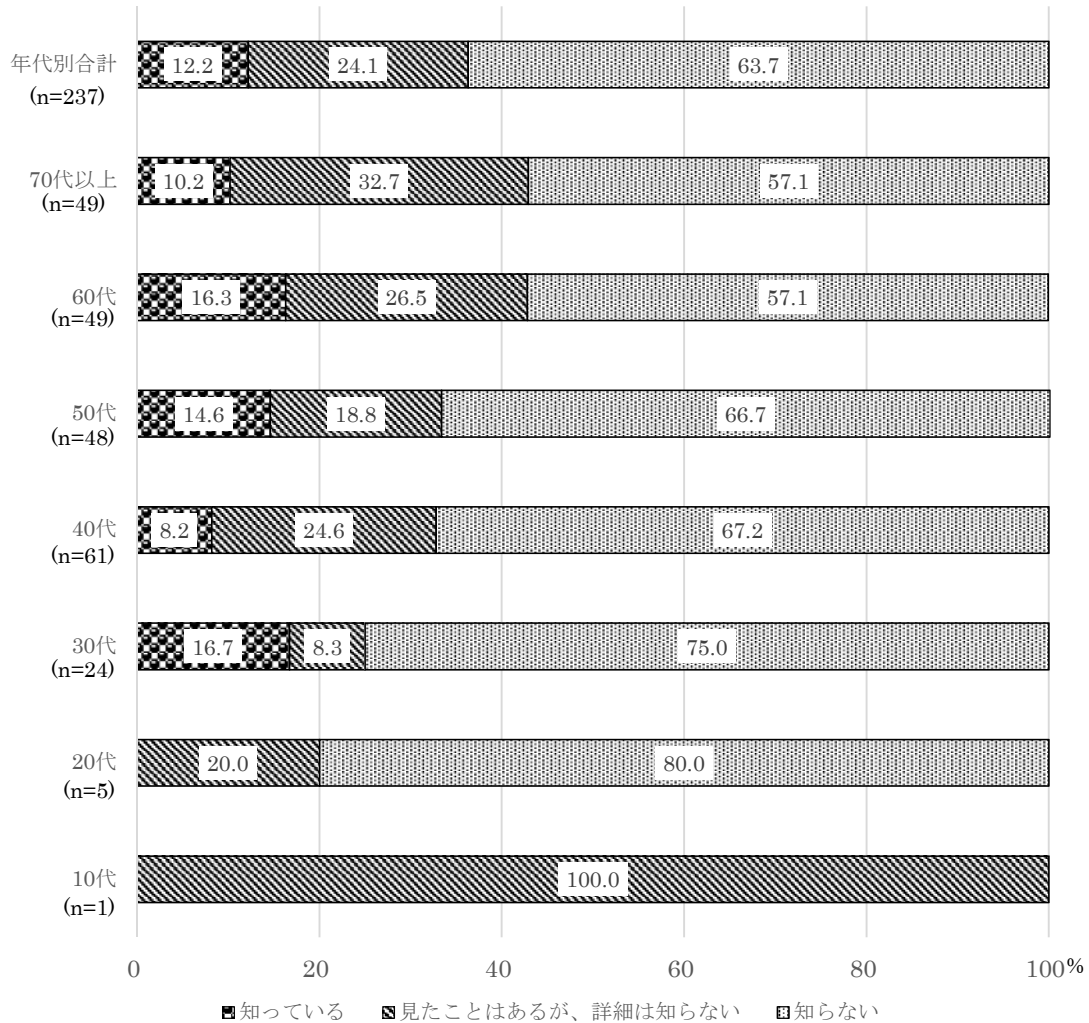
- ・地域別でみると、県北地区では「知っている」が8.9%と、県南地区の13.3%、県央地区の13.2%と比べ低く、「知らない」が71.4%と、県南地区の56.7%、県央地区の63.6%と比べ高かった。
- ・県南地区では「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が30.0%と、県北地区の19.6%、県央地区の23.1%と比べ高かった。

性別



- ・性別でみると、女性では「知っている」が14.3%と、男性（10.6%）と比べ3.7ポイント高かった。

年代別



- ・年代別でみると「知っている」は、30代が16.7%、50代が14.6%、60代が16.3%と他の世代と比べ高かった。
- ・「見たことはあるが、詳細は知らない」は、70代以上が32.7%と最も高かった。
- ・「知らない」は、30代が75.0%、40代が67.2%、50代が66.7%、60代及び70代以上が57.1%と年代が増すごとに低くなっている。

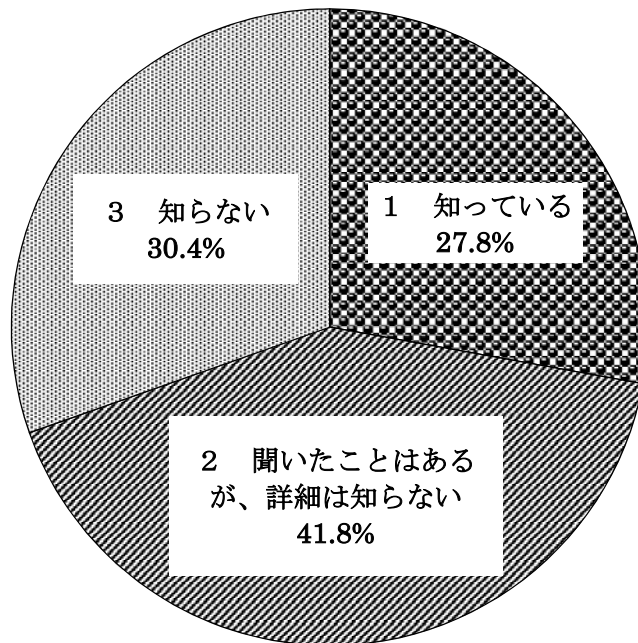
*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めますが、年代別のコメントは控えています。

【問9】 あなたは、HACCP（ハサップ）を知っていますか。（n=237）

※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。

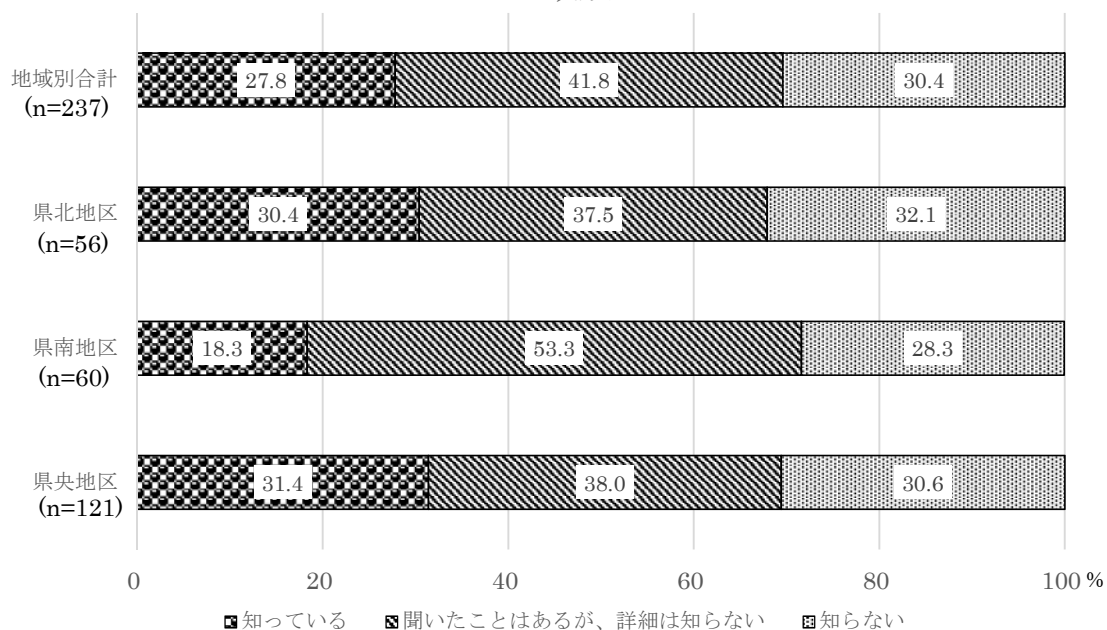
1 知っている	27.8%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	41.8%
3 知らない	30.4%

* なお、HACCP は、ハサップ、ハセップ、ハシップ等と呼ばれているが、本書では、ハサップと呼びます。



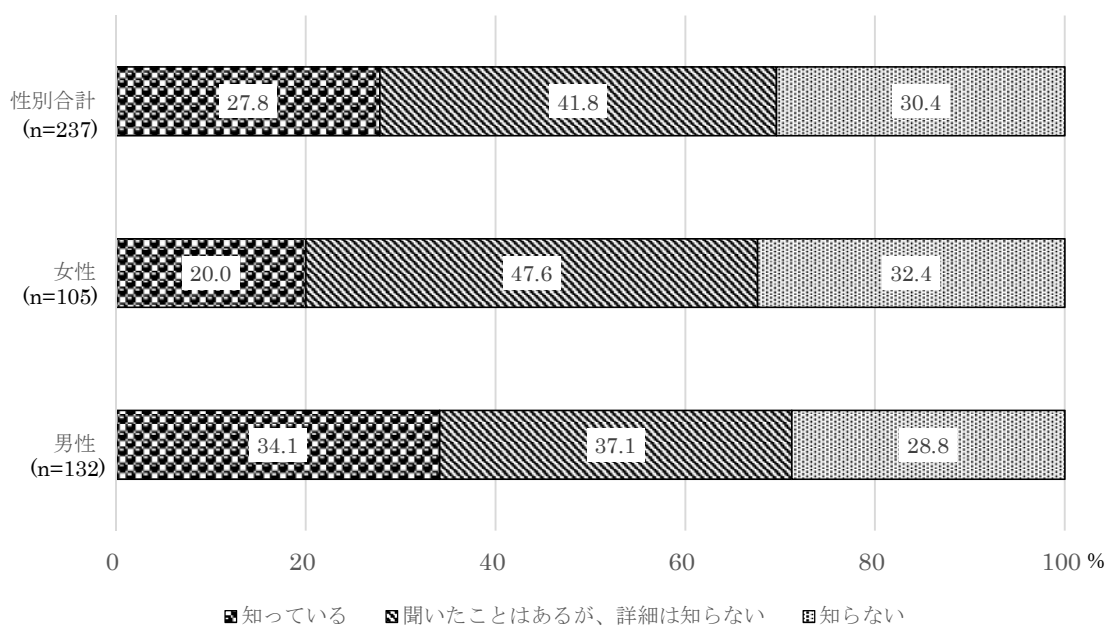
・ HACCP（ハサップ）の認知度について、全体で見ると「知っている」が27.8%、「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が41.8%、「知らない」が30.4%であった。

地域別



- ・地域別でみると、県南地区では「知っている」が18.3%と、県北地区の30.4%、県央地区の31.4%と比べ低く、「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が53.3%と、県北地区の37.5%、県央地区の38.0%と比べ高かった。
- ・県北地区では「知らない」が32.1%と、県南地区の28.3%、県央地区の30.6%と比べ高かった。

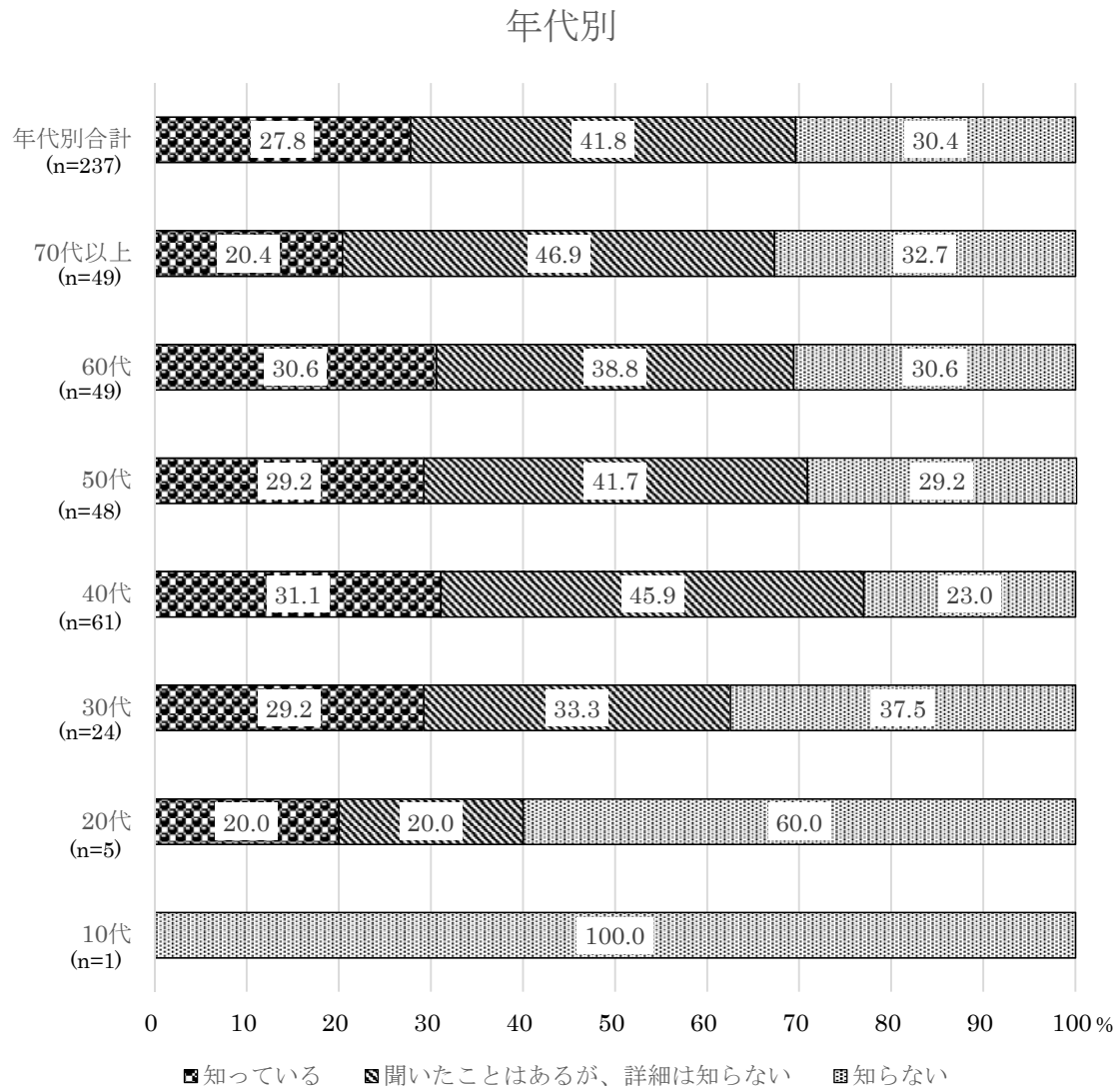
性別



- ・性別でみると、男性では「知っている」が34.1%と、女性（20.0%）と比べ14.1ポイント

ト高かった。

- ・女性では「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が47.6%と、男性（37.1%）と比べ10.5ポイント高かった。



- ・年代別でみると「知っている」は、70代以上が20.4%と他の世代と比べ最も低かった。

- ・「知らない」は、30代が37.5%と他の世代と比べ最も高かった。

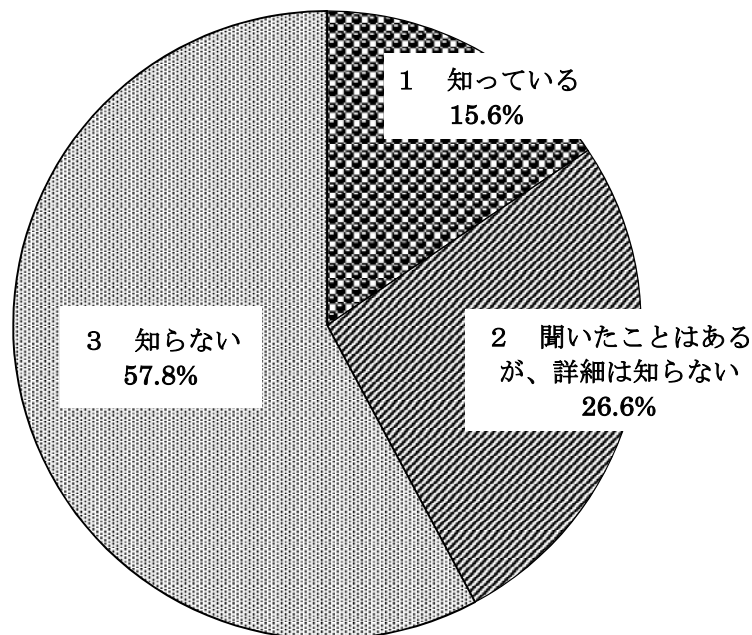
*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めますが、年代別のコメントは控えています。

【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）

※「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。

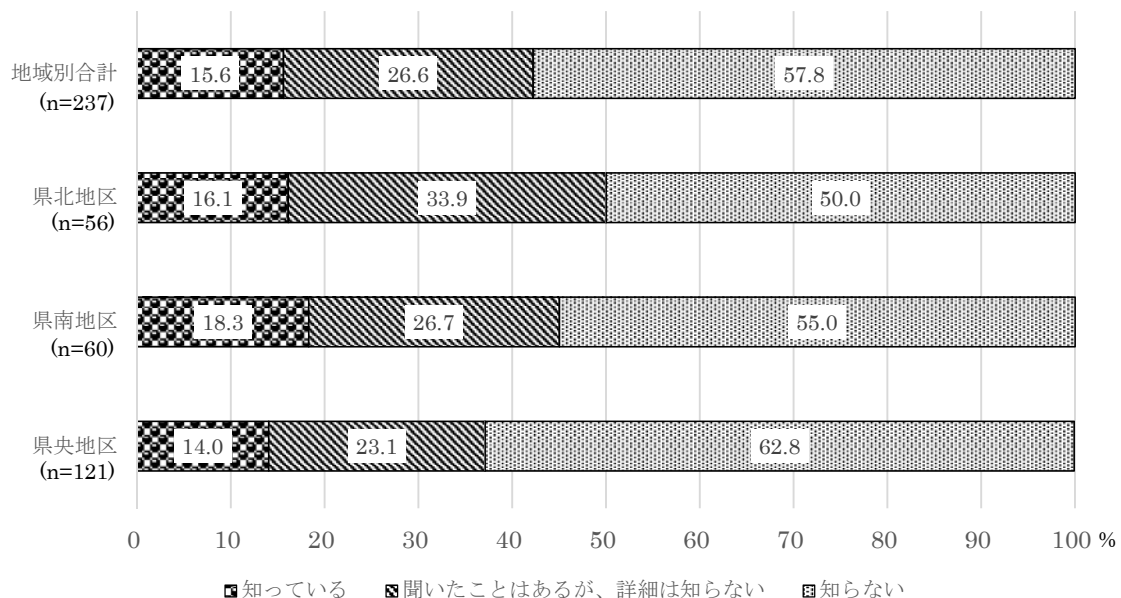
1 知っている	15.6%
2 聞いたことはあるが、詳細は知らない	26.6%
3 知らない	57.8%

※「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。



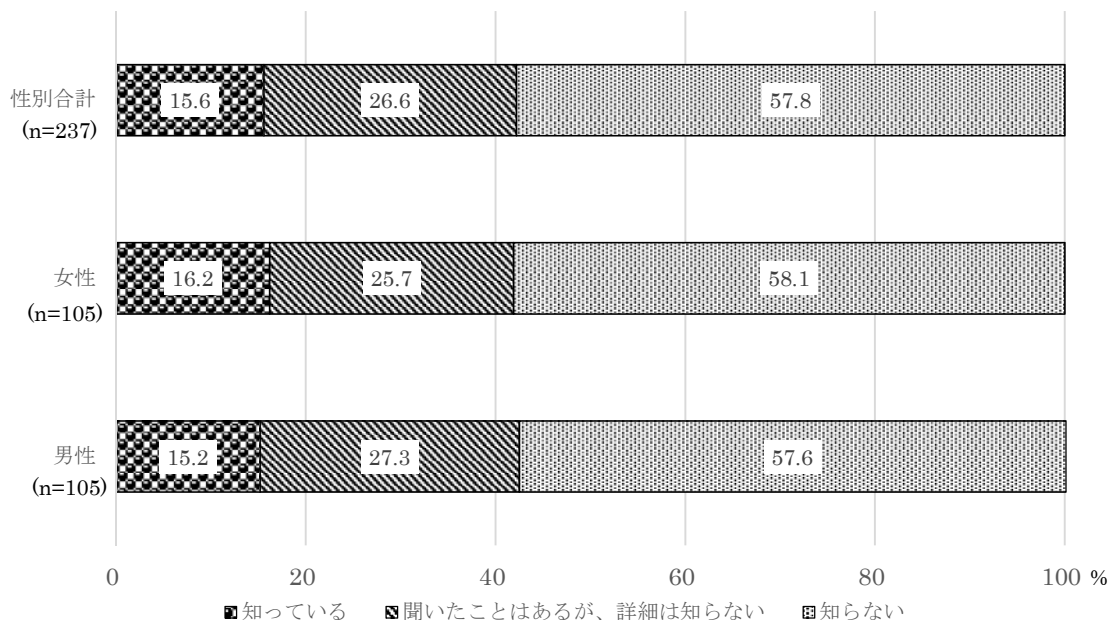
・「とちぎ HACCP（ハサップ）マーク」の認知度について、全体でみると「知っている」が 15.6%、「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が 26.6%、「知らない」が 57.8%であった。

地域別



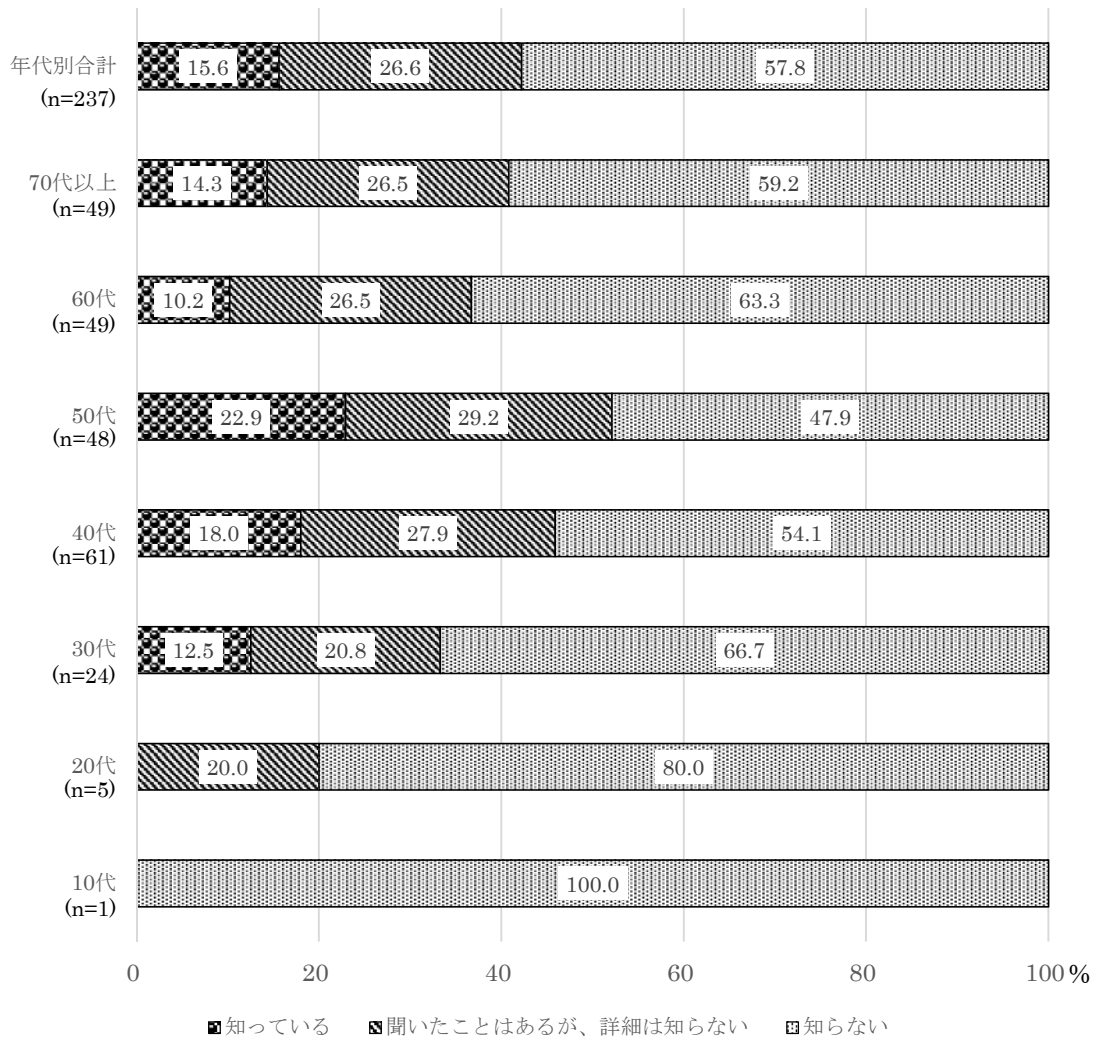
- ・地域別でみると、県北地区では「聞いたことはあるが、詳細は知らない」が 33.9%と、県南地区の 26.7%、県央地区の 23.1%と比べ高かった。
- ・県央地区では「知らない」が 62.8%と、県北地区の 50.0%、県南地区の 55.0%と比べ高かった。

性別



- ・性別でみると、大きな傾向の違いはみられなかった。

年代別



- ・年代別でみると「知っている」は、50代が22.9%と他の世代と比べ最も高かった。
- ・「知らない」は、30代が66.7%、60代が63.3%と他の世代と比べ高かった。

*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めますが、年代別のコメントは控えています。

【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。

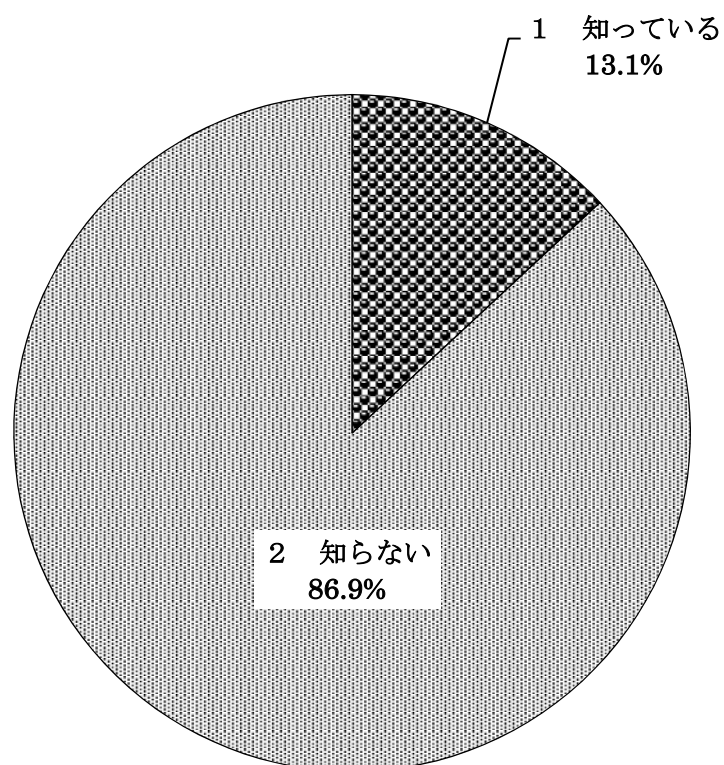
(n=237)

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。

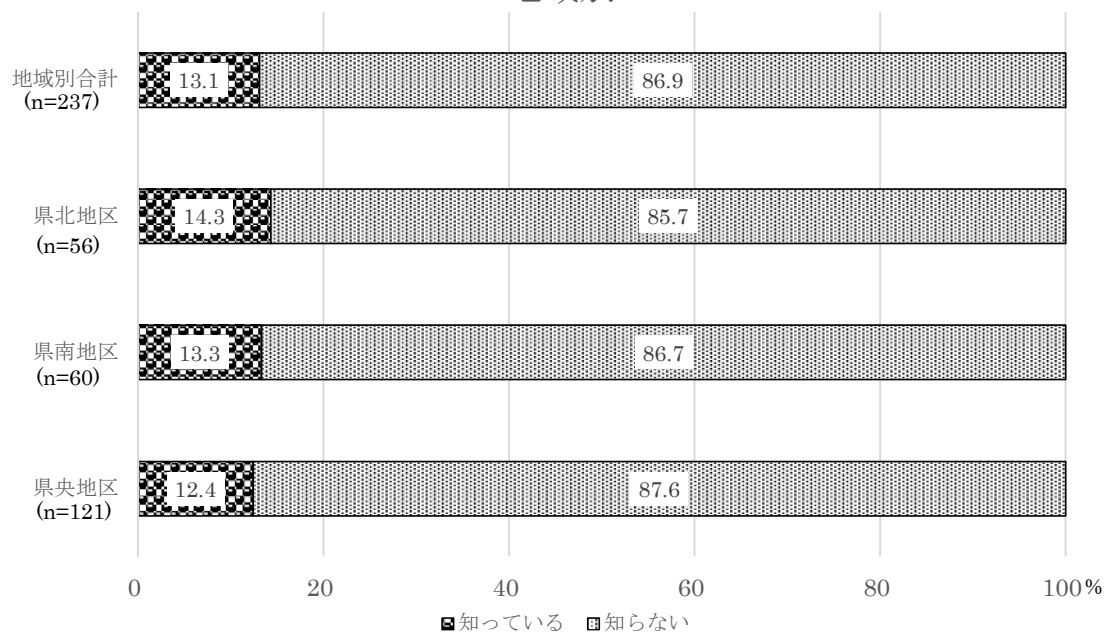
https://twitter.com/tochimaru_shoku

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



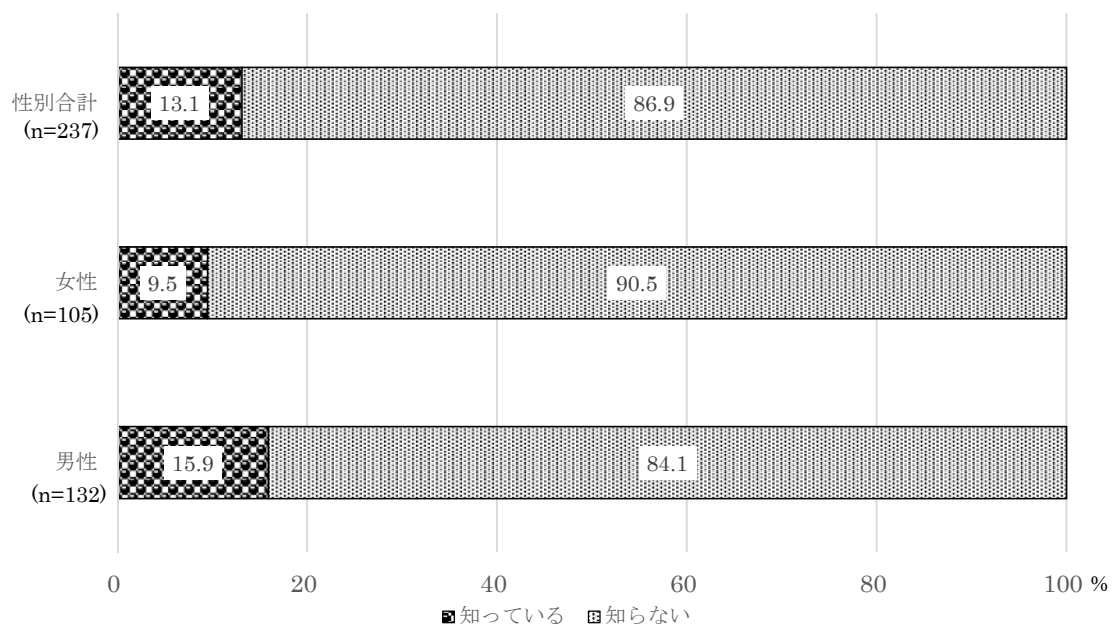
・「とちまる食の安全通信」の認知度について、全体で見ると「知っている」が 13.1%、「知らない」が 86.9%であった。

地域別



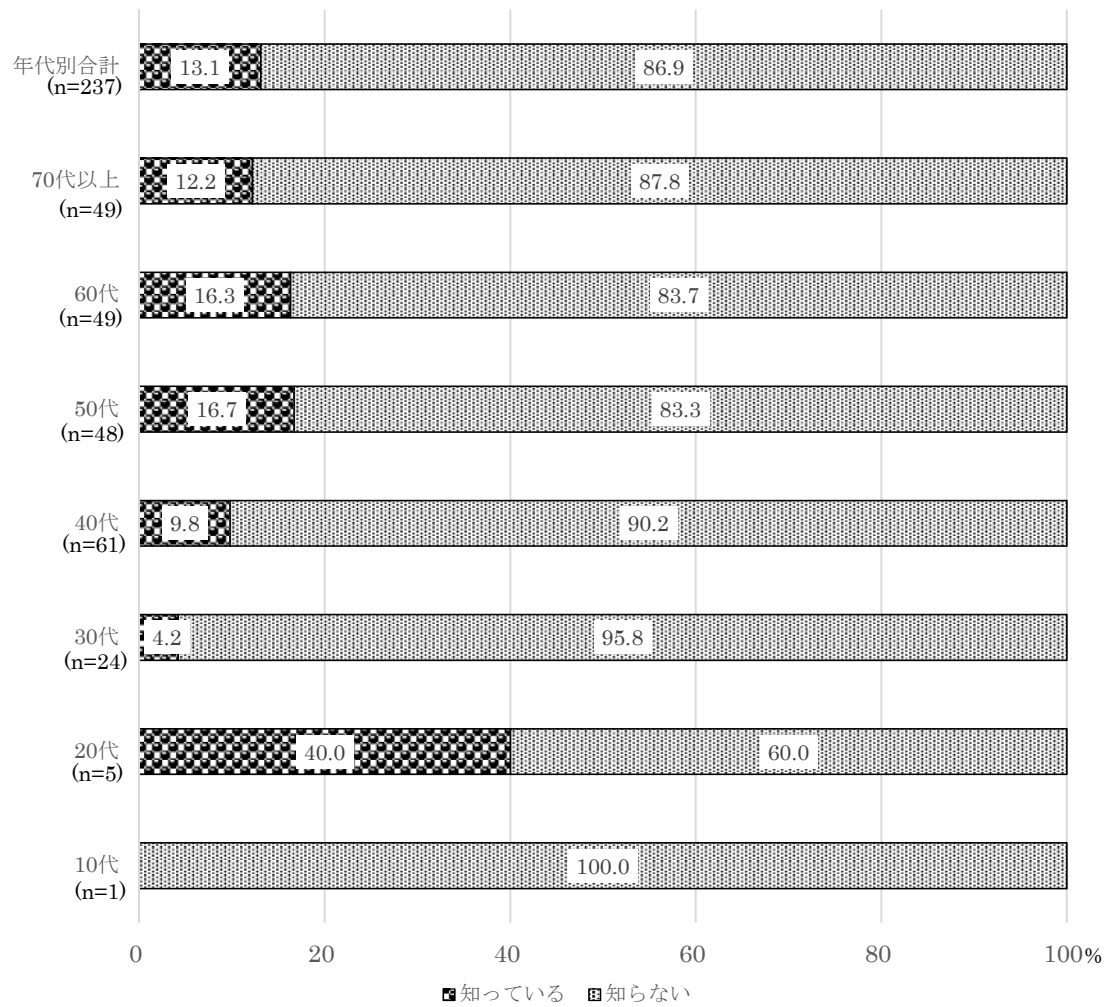
・地域別でみると、大きな傾向の違いはみられなかった。

性別



・性別でみると、男性では「知っている」が 15.9%と、女性 (9.5%) と比べ 6.4 ポイント高かった。

年代別

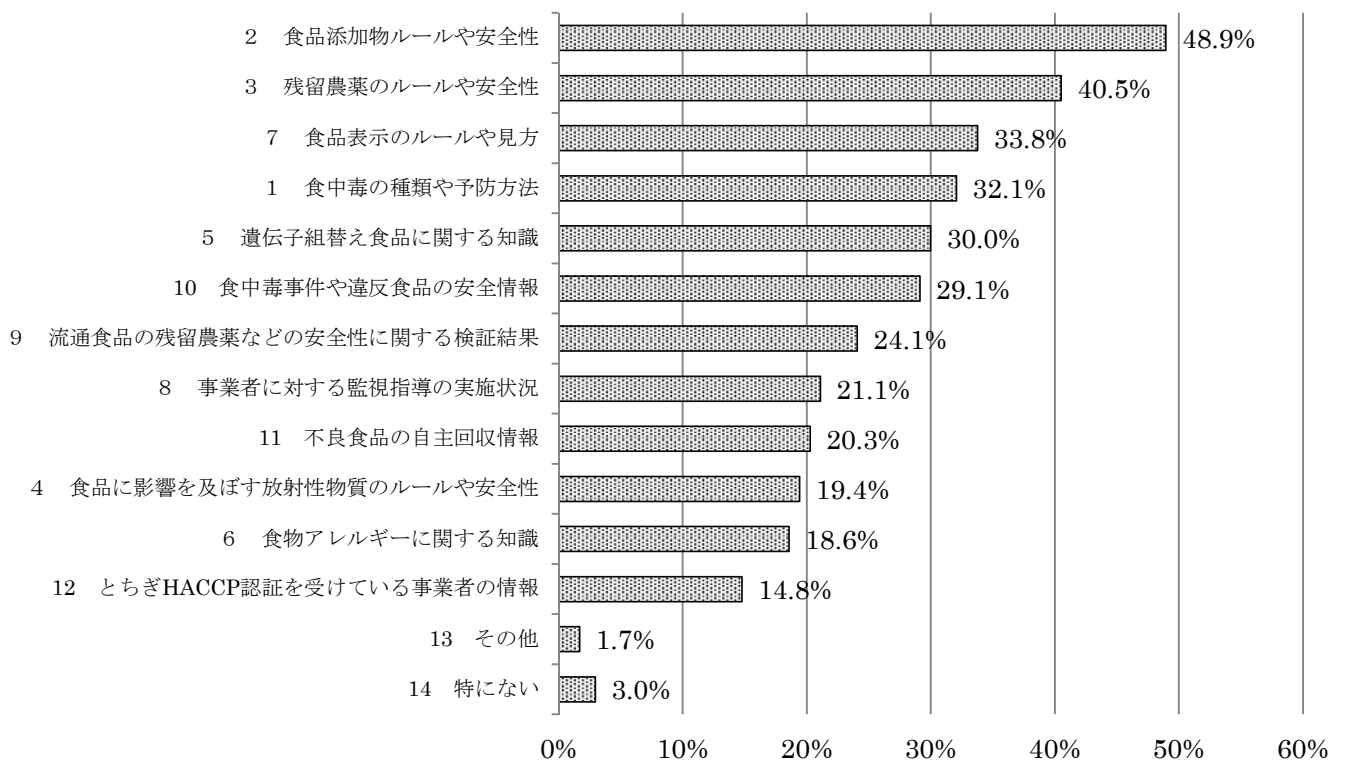


・年代別でみると「知っている」は、50代が16.7%、60代が16.3%と他の世代と比べ高く、30代が4.2%と他の世代と比べ最も低かった。

*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めますが、年代別のコメントは控えています。

【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	特になし	3.0

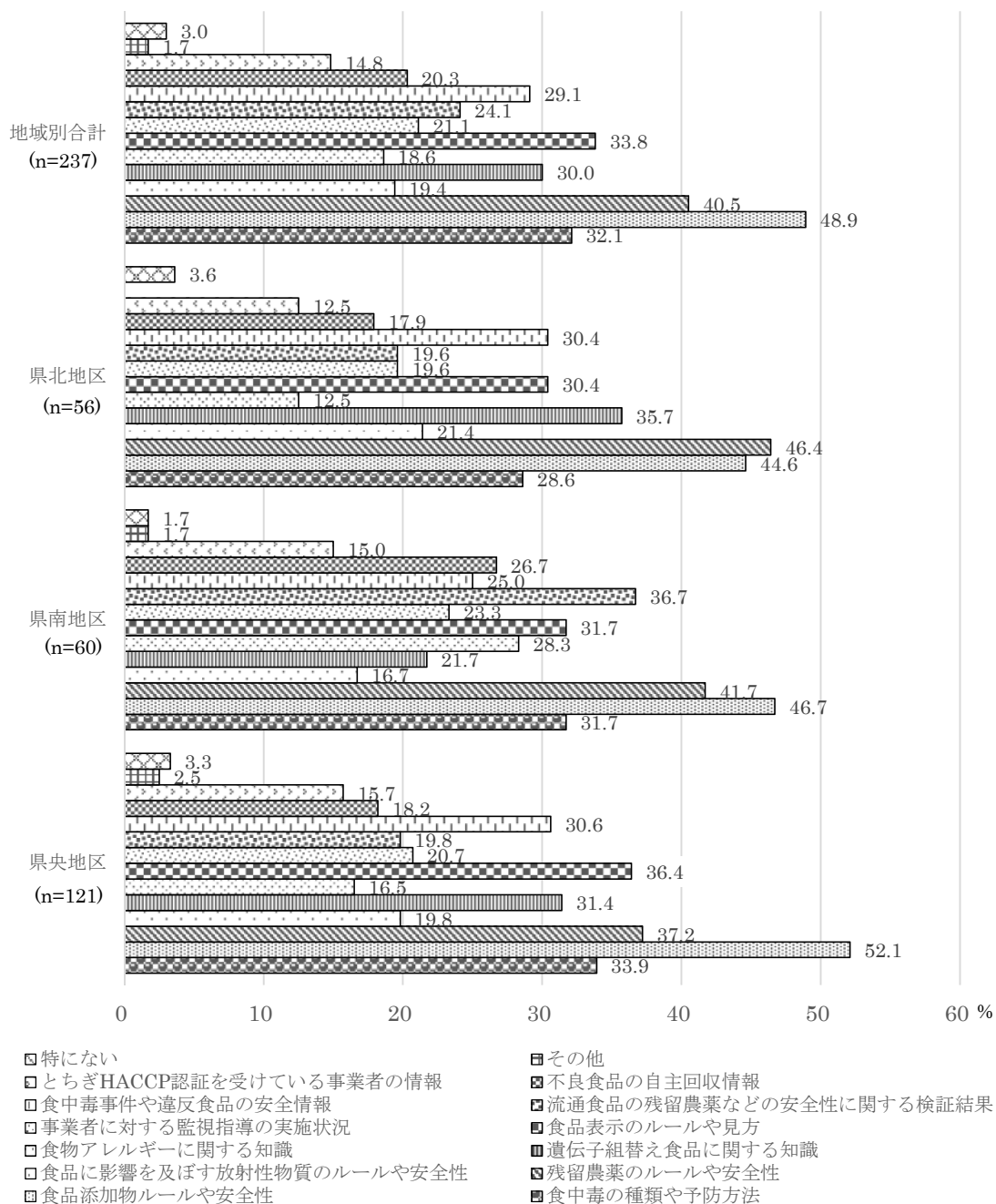


[その他の主な意見]

・農産物に関すること【2名】

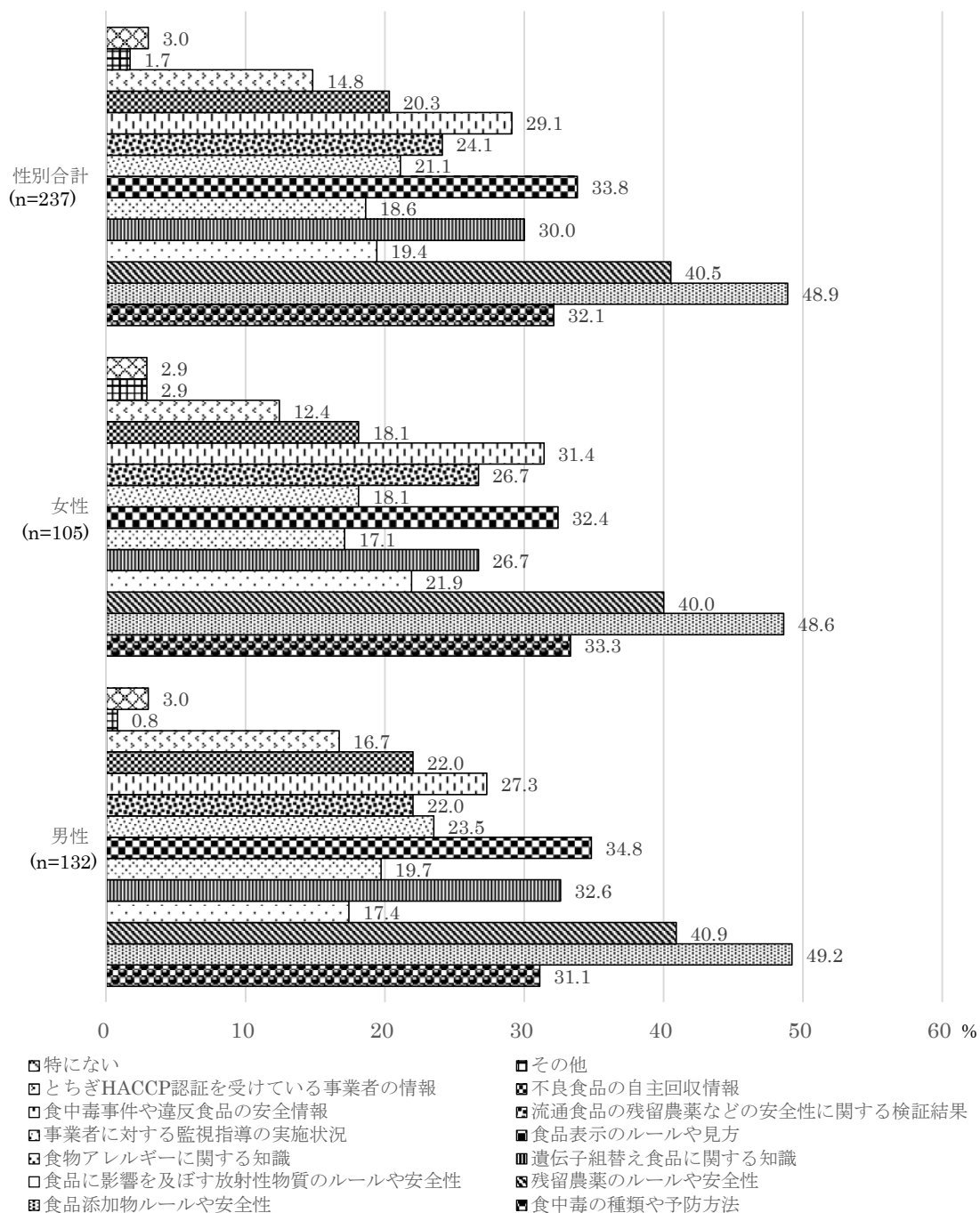
・県による食の安全・安心に関する情報発信について、全体でみると「食品添加物のルールや安全性」が48.9%と最も高く、次に「残留農薬のルールや安全性」(40.5%)、「食品表示のルールや見方」(33.8%)、「食中毒の種類や予防方法」(32.1%)、「遺伝子組換え食品に関する知識」(30.0%)の順となった。

地域別



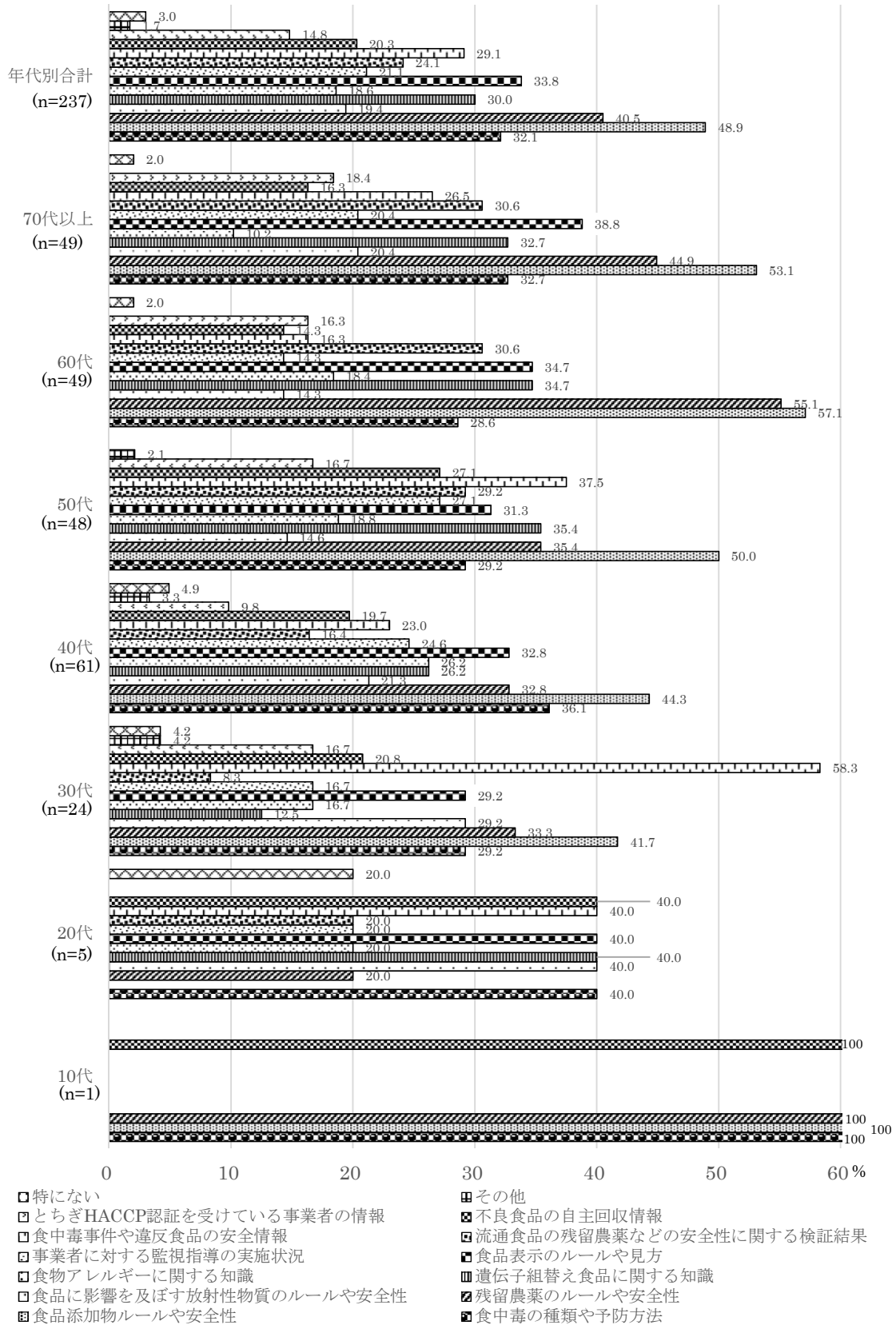
- ・地域別でみると、県央地区では「食品添加物のルールや安全性」が52.1%と、県南地区の46.7%、県北地区の44.6%と比べ高かった。
- ・県北地区では「残留農薬のルールや安全性」が46.4%と、県南地区の41.7%、県央地区の37.2%と比べ高かった。
- ・県南地区では「食物アレルギーに関する知識」が28.3%と、県央地区の16.5%、県北地区の12.5%と比べ高かった。

性別



- ・性別で見ると、女性では「食品に影響を及ぼす放射性物質のルールや安全性」が21.9%と、男性（17.4%）と比べ4.5ポイント高く、「流通食品の残留農薬などの安全性に関する検証結果」が26.7%と、男性（22.0%）と比べ4.7ポイント高かった。
- ・男性では「遺伝子組替え食品に関する知識」が32.6%と、女性（26.7%）と比べ5.9ポイント高く、「事業者に対する監視指導の実施状況」が23.5%と、女性（18.1%）と比べ5.4ポイント高かった。

年代別

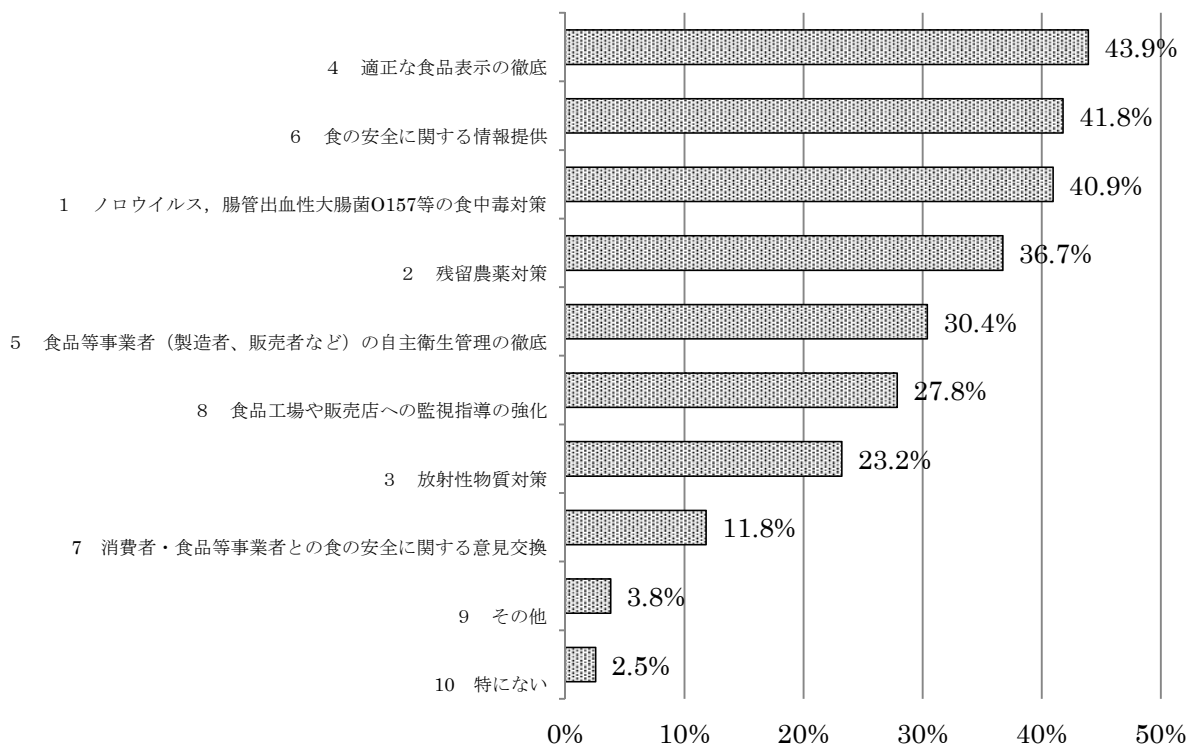


- ・年代別でみると「食品添加物のルールや安全性」は、30代が41.7%、40代が44.3%、50代が50.0%、60代が57.1%、70代以上が53.1%と年代が増すごとに高くなる傾向がある。
- ・「残留農薬のルールや安全性」は、60代が55.1%と他の世代と比べ最も高かった。
- ・「食物アレルギーに関する知識」は、40代が26.2%と他の世代と比べ最も高かった。
- ・「食中毒事件や違反食品の安全情報」は、30代が58.3%と他の世代と比べ最も高かった。

*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めませんが、年代別のコメントは控えています。

【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）

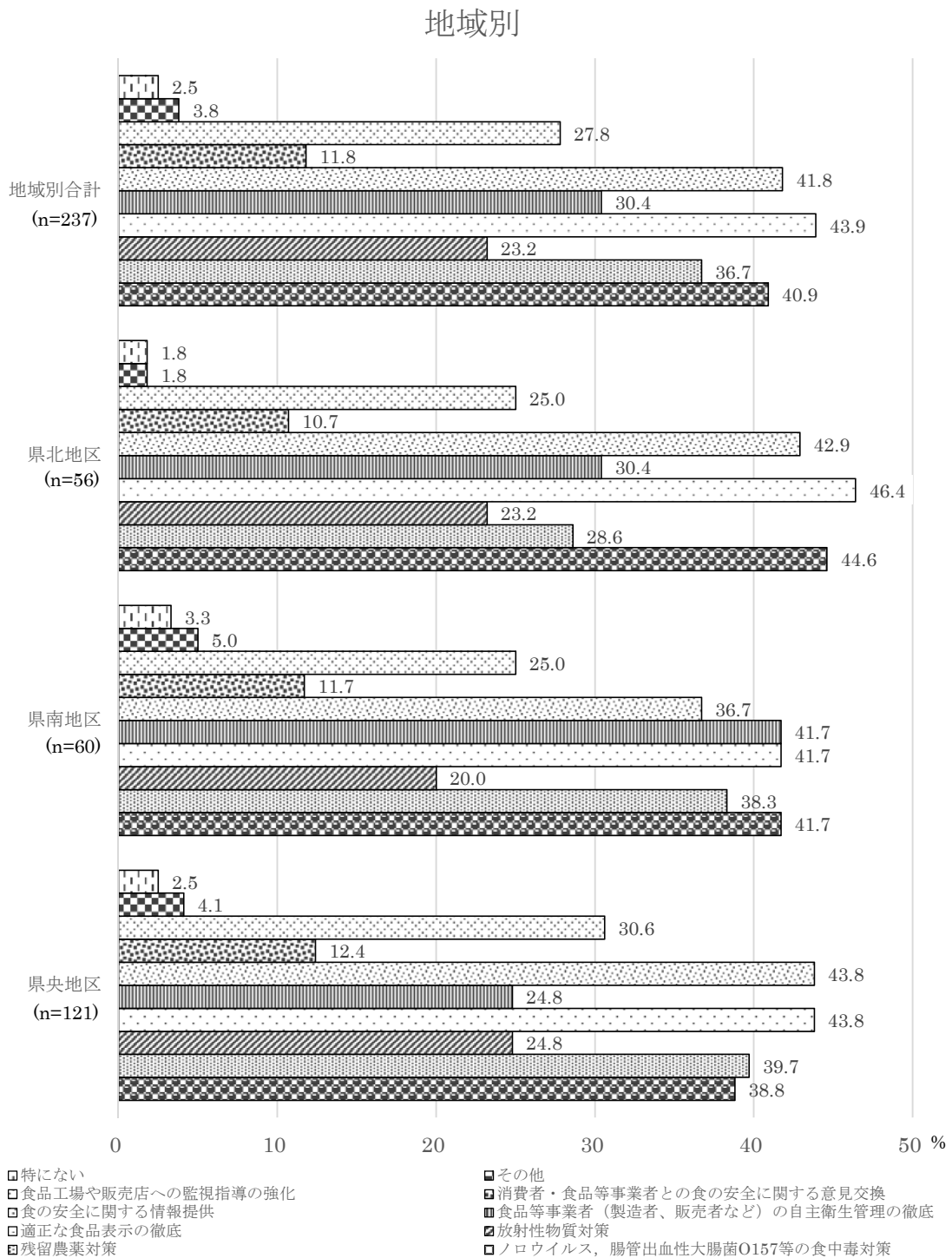
1	ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 O157 等の食中毒対策	40.9%
2	残留農薬対策	36.7
3	放射性物質対策	23.2
4	適正な食品表示の徹底	43.9
5	食品等事業者（製造者、販売者など）の自主衛生管理の徹底	30.4
6	食の安全に関する情報提供	41.8
7	消費者・食品等事業者との食の安全に関する意見交換	11.8
8	食品工場や販売店への監視指導の強化	27.8
9	その他	3.8
10	特にない	2.5



〔その他の主な意見〕

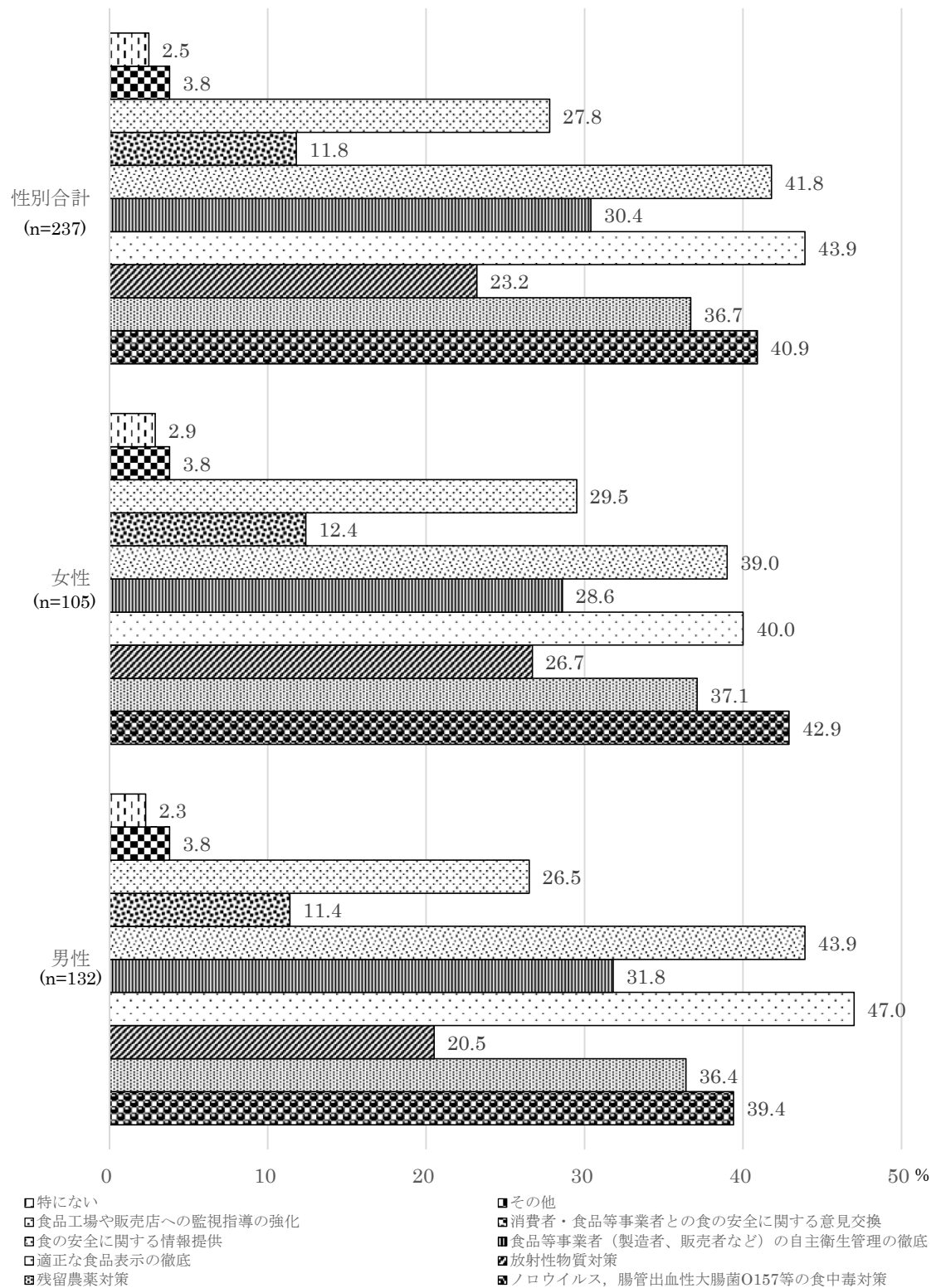
- ・食品ロス削減に関すること【1名】
- ・ネットを活用した食の安全に関する意見交換【1名】

・県に求める取組みについて、全体でみると「適正な食品表示の徹底」が43.9%と最も高く、次に「食の安全に関する情報提供」(41.8%)、「ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒対策」(40.9%)、「残留農薬対策」(36.7%)の順となった。



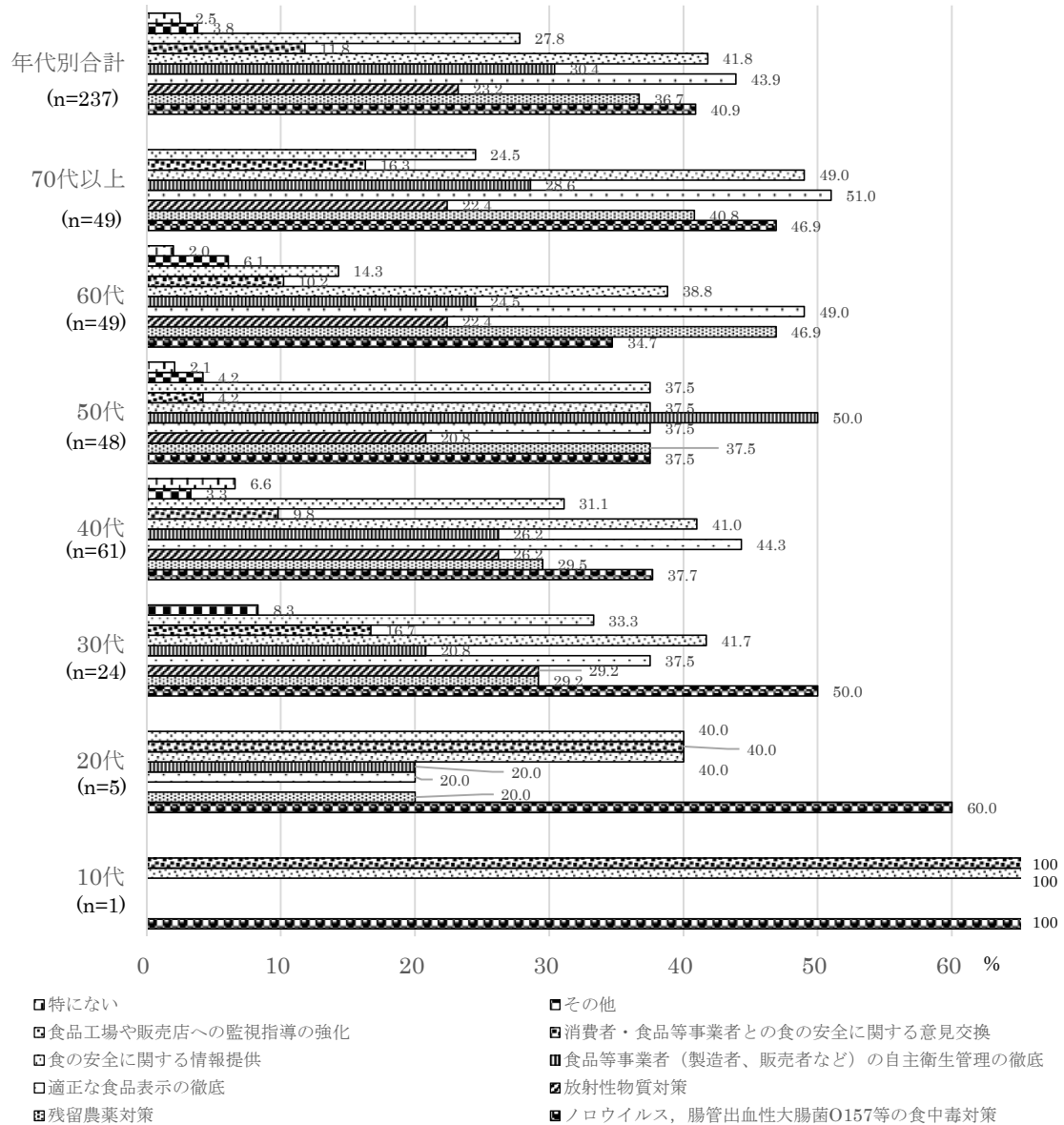
・地域別でみると、県南地区では「食品等事業者（製造者、販売者など）の自主衛生管理の徹底」が41.7%と、県北地区の30.4%、県央地区の24.8%と比べ高かった。

性別



・性別でみると、男性では「適正な食品表示の徹底」が47.0%と、女性（40.0%）と比べ7.0ポイント高かった。

年代別

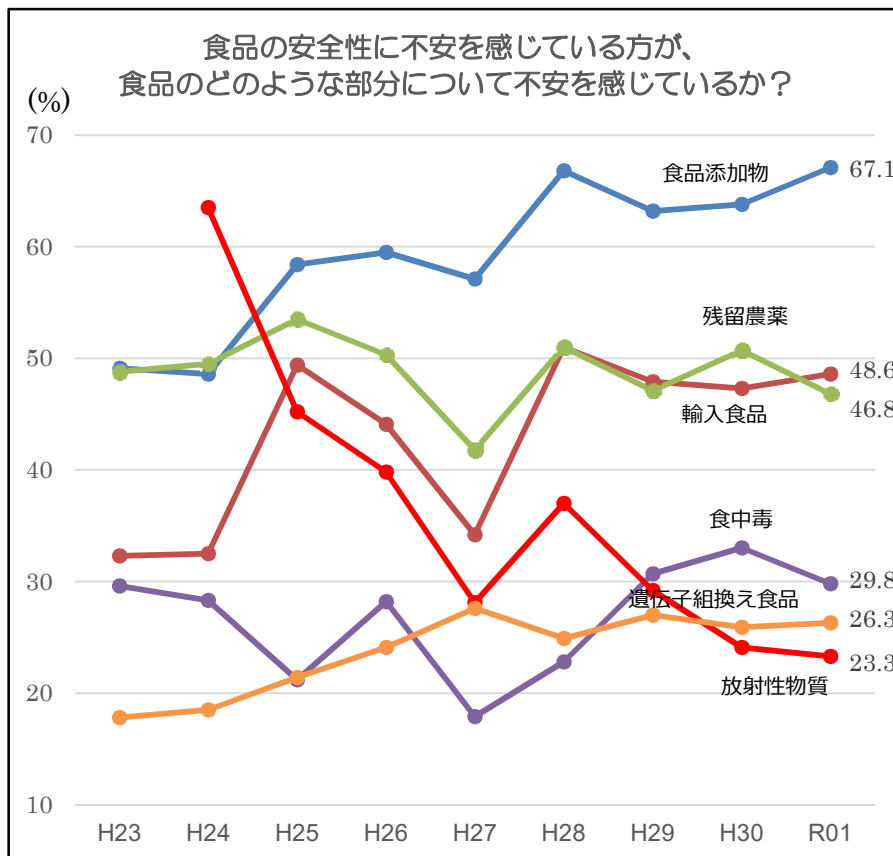
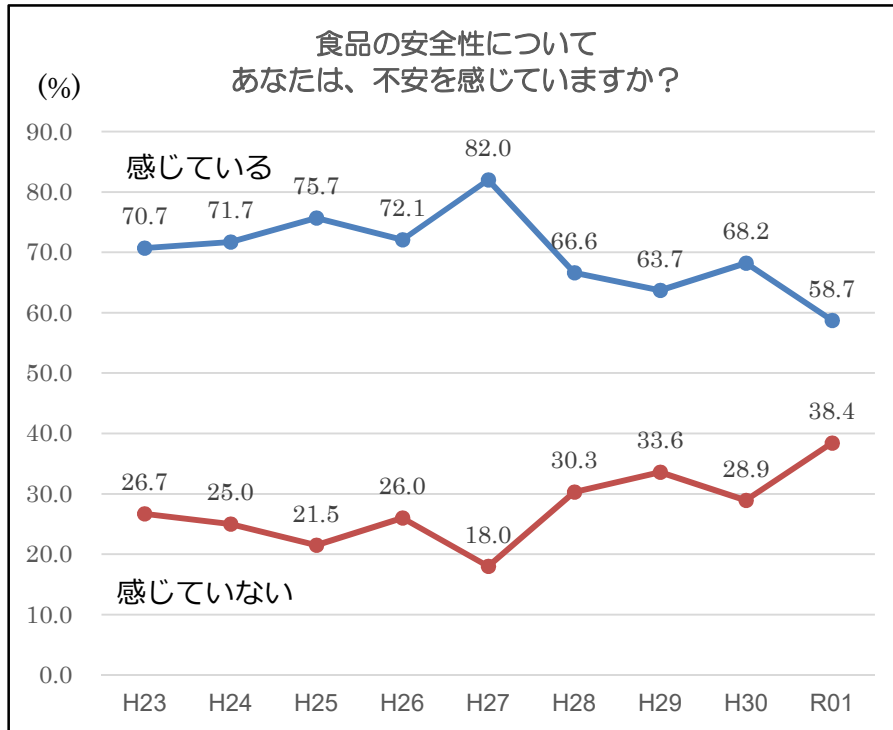


- ・年代別でみると「ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 O157 等の食中毒対策」は、30代が 50.0%、70代以上が 46.9%と他の世代と比べ高かった。
- ・「残留農薬対策」は、60代が 46.9%、70代以上が 40.8%と他の世代と比べ高かった。
- ・「食品等事業者（製造者、販売者など）の自主衛生管理の徹底」は、50代が 50.0%と他の世代と比べ高かった。

*10代及び20代は、回答者数が少ないため、全体の結果には含めますが、年代別のコメントは控えています

Ⅲ 参考データ

1 県政世論調査



* 平成 27 年度の結果は、とちぎネットアンケートの結果

平成 27 年度 第3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)



平成 27 年8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

食の安全に対する県民の意識・要望等を的確に把握することを目的としています。

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(平成 27 年度第3回アンケート対象者) 383 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

平成 27 年6月 10 日～6月 23 日

3 回収結果

とちぎネットアンケート協力者(平成 27 年度第3回アンケート対象者) 383 名中 200 名が回答

回収率 52.2 %

男女別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
男性	135	67.5
女性	65	32.5
全体	200	100.0

年代別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
10代	2	1.0
20代	9	4.5
30代	34	17.0
40代	44	22.0
50代	40	20.0
60代	44	22.0
70代以上	27	13.5
全体	200	100.0

地域別回答者内訳

区分	回答者数(人)	構成比(%)
県央地域	108	54.0
県南地域	44	22.0
県北地域	48	24.0
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。

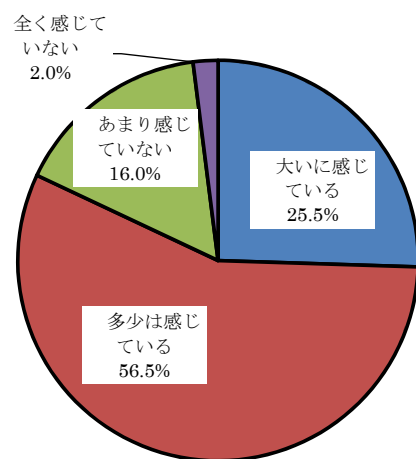
(3) 複数回答(2つ以上選ぶことができる設問)は、百分率(%)の合計が 100.0%を超える場合があります。

(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

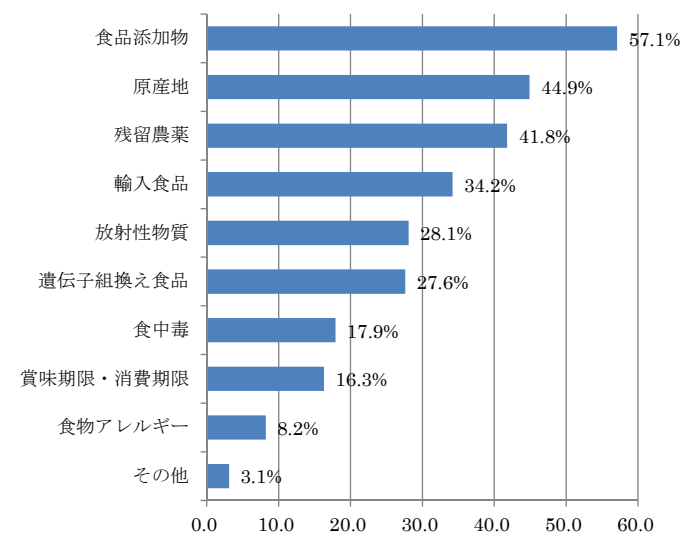
【問1】あなたは、食の安全について、不安を感じていますか。（n=200）

1 大いに感じている	25.5%
2 多少は感じている	56.5
3 あまり感じていない	16.0
4 全く感じていない	2.0



【問2】【問1】で選択肢1～3を選んだ方にお聞きします。あなたは、食の安全のどのような部分について不安を感じていますか。（3つまで選択可）（n=196）

1 残留農薬	41.8%
2 食品添加物	57.1
3 遺伝子組換え食品	27.6
4 食物アレルギー	8.2
5 食中毒	17.9
6 原産地	44.9
7 輸入食品	34.2
8 賞味期限・消費期限	16.3
9 放射性物質	28.1
10 その他	3.1



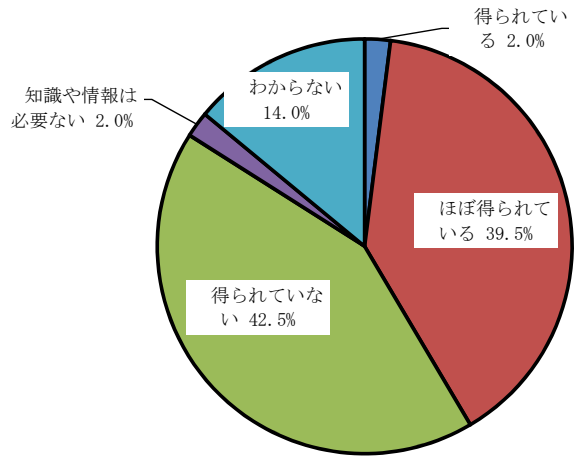
[その他の主な意見]

- ・異物混入

【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=200)

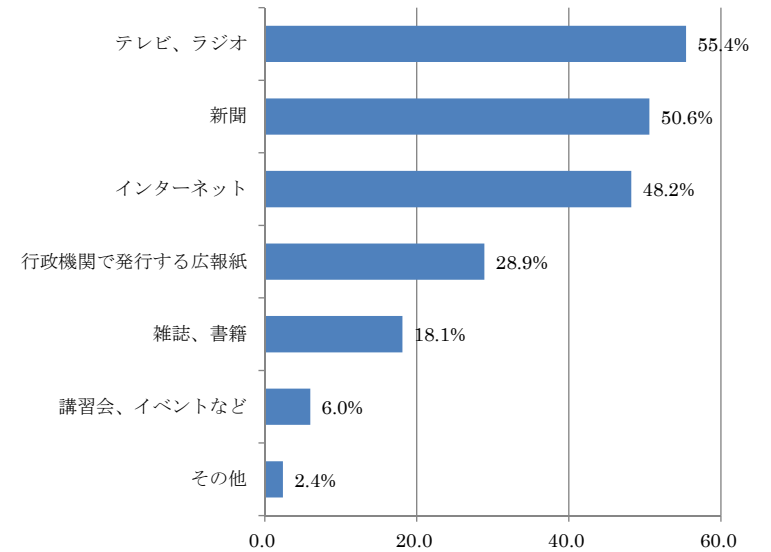
1 得られている	2.0%
2 ほぼ得られている	39.5
3 得られていない	42.5
4 知識や情報は必要ない	2.0
5 わからない	14.0



【問4】【問3】で選択肢1または選択肢2を選んだ方にお聞きします。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=83)

1 テレビ、ラジオ	55.4%
2 新聞	50.6
3 雑誌、書籍	18.1
4 行政機関で発行する広報紙	28.9
5 講習会、イベントなど	6.0
6 インターネット	48.2
7 その他	2.4

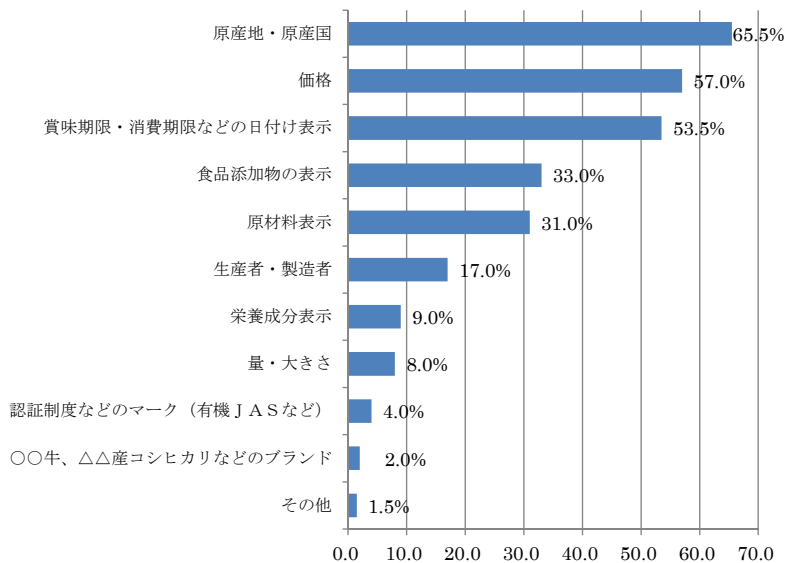


[その他の主な意見]

- ・スーパーの店頭
- ・製品に記載されている表示

【問5】あなたが、食品を購入するときに気を付けることは何ですか。(3つまで選択可)
(n=200)

1 価格	57.0%
2 量・大きさ	8.0
3 原材料表示	31.0
4 食品添加物の表示	33.0
5 賞味期限・消費期限などの日付け表示	53.5
6 原産地・原産国	65.5
7 生産者・製造者	17.0
8 栄養成分表示	9.0
9 ○○牛、△△産コシヒカリなどのブランド	2.0
10 認証制度などのマーク(有機JASなど)	4.0
11 その他	1.5



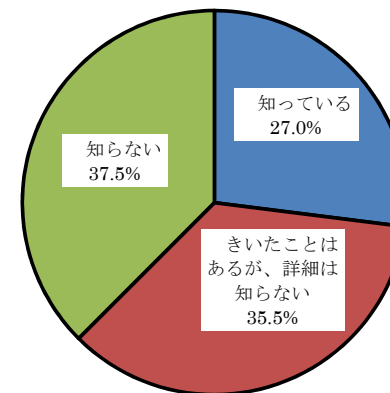
[その他の主な意見]

・信頼できるお店を選ぶ

【問6】あなたは、HACCP（ハサップ）を知っていますか。(n=200)

1 知っている	27.0%
2 きいたことはあるが、詳細は知らない	35.5
3 知らない	37.5

※HACCP（ハサップ）は、NASA（アメリカ航空宇宙局）が考案した食品の製造工程管理の手法です。



【問7】あなたは、「とちぎハサップマーク」を知っていますか。(n=200)

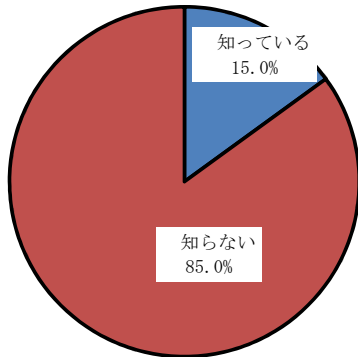
- | | |
|---------|-------|
| 1 知っている | 15.0% |
| 2 知らない | 85.0 |



※とちぎハサップマークとは

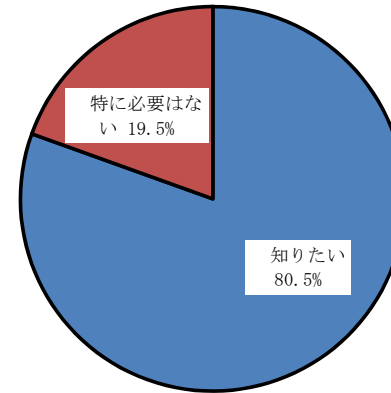
基本的な衛生管理を確実に実施する食品製造・販売施設を、HACCPの考え方をもとに県が定めた基準により、第三者機関が認証する制度である「とちぎハサップ」のロゴマークです。

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/tochigi-haccp/t-haccp.html>



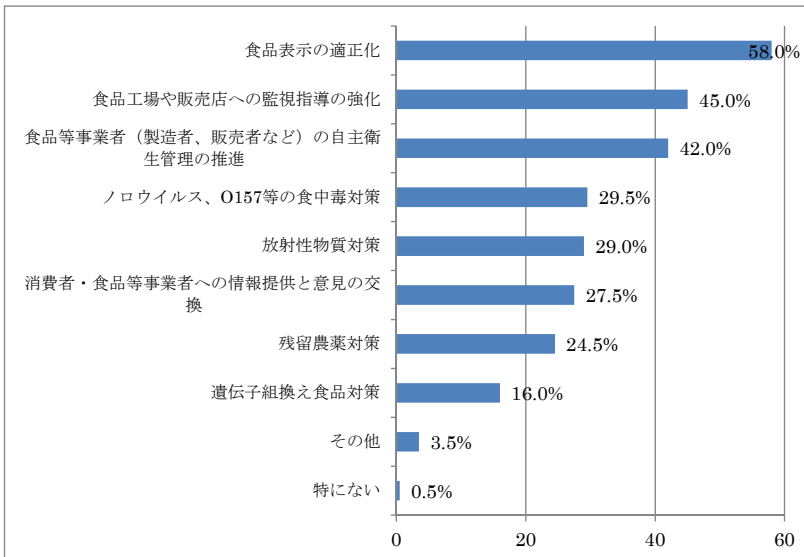
【問8】あなたは、食の安全に取り組んでいる食品工場やお店の情報が知りたいですか。(n=200)

- | | |
|-----------|-------|
| 1 知りたい | 80.5% |
| 2 特に必要はない | 19.5 |



【問9】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何だと思いますか。（3つまで選択可）（n=200）

1	食品表示の適正化	58.0%
2	ノロウイルス、O157等の食中毒対策	29.5
3	残留農薬対策	24.5
4	食品等事業者（製造者、販売者など）の自主衛生管理の推進	42.0
5	消費者・食品等事業者への情報提供と意見の交換	27.5
6	遺伝子組換え食品対策	16.0
7	放射性物質対策	29.0
8	食品工場や販売店への監視指導の強化	45.0
9	その他	3.5
10	特にない	0.5



〔その他の主な意見〕

- ・消費者に対して、できるだけ詳細に検査結果や様々な県の取組を伝えていって欲しい
- ・小学校の時から食の大切さ、食に対する感謝の気持ちを持たせる

IV 考察

1 食の安全についての不安について

- ・過去に実施した県政世論調査等では「感じている」が経年的に減少している。しかし、依然として 6~7 割が食の安全について不安を感じており、今回の調査と同様の傾向が見られる。
- ・過去に実施した県政世論調査では「感じていない」が経年的に増加している。しかし、回答は 3 割程度と低い傾向が見られる。
- ・食の安全について不安を「感じている」が、地域別では県央地区が 81.9%と他地区より高く、年代別では 50 代が 87.5%と他の年代より高かったことから、今回の調査はリスクコミュニケーション開催時の場所や対象とする年代の参考となった。
- ・今回の調査において、食の不安を感じている対象物は、過去に実施した県政世論調査と同様に「食品添加物」、「残留農薬」、「輸入食品」が上位を占めており、リスクコミュニケーションを開催する際のテーマの参考となった。
- ・今回の調査で「原産地」が 48.1%であり、「食品添加物」に次いで高かった。これは、食品の輸出国としての「原産地」に不安を感じていること、また、国内の産地ブランド名を冠した食品に対して、産地偽装が発生していることも一因と考えられる。

2 食に関する情報収集について

- ・食の情報について、「得られている」が 47.2%、「得られていない」が 43.9%とほぼ同程度であり、また、地域別、性別における違いも認められなかった。
- ・全体で見ると「行政機関の広報誌やホームページや SNS」が 25.9%と他項目と比べて高いことから、最新の情報提供ツールとして有効であると考えられる。また、「講演会、イベント」が 8.0%であることから、県民に関心をもって参加してもらえるテーマを選定することで参加を促すことができると考えられる。

3 食品を購入するときに気を付けていることについて

- ・全体で見ると「原産地、原産国」が最も食品を購入するときに気を付けていることから「1 食の安全についての不安について」と同様に、食品の輸出国としての「原産地」に不安を感じていること、また、国内の産地ブランド品に対して、産地偽装が発生していることも一因と考えられる。
- ・全体で見ると「原産地、原産国」、「賞味期限・消費期限などの日付け表示」、「原材料表示」、「食品添加物の表示」等に気を付けて食品を購入していることから、県民に対する食品表示の適切な読み方の啓発が必要であると考えられる。

4 GAP について

- ・地域別において認知度に大きな違いがあることから、地域の認知度を考慮して更なる

消費者への周知が必要である。

- ・男性より女性において認知度が低いことから、女性が集まる会等を捉えて、更なる周知が必要である。

5 栃木県きのこ GAP(とちぎのしいたけシール)について

- ・地域別において認知度に大きな違いがあることから、地域の認知度を考慮して更なる消費者への周知が必要である。
- ・年代が高くなるにしたがって認知度が低くなることから、年代の高い層が集まる会等を捉えて、更なる周知が必要である。

6 HACCPについて

- ・HACCP において「聞いたことがあるが、詳細は知らない」が、最も多いことから HACCP の内容を消費者に対し様々な機会を捉えての更なる啓発が必要であることが考えられる。
- ・HACCP を「知らない」は 30.4%であり、平成 27 (2015) 年度に実施したとちぎネットアンケートでは「知らない」が 37.5%と比べ、7.1 ポイント減少した。これは HACCP が法制度化され社会的に認知されていることが考えられる。
- ・とちぎ HACCP (ハサップ) マークの認知度は、平成 27 (2015) 年度に実施したとちぎネットアンケートでは「知っている」が 15.0%、今回が 15.6%と同程度であった。特に県央地区において「知らない」が最も多いことから、更なる消費者への周知が必要である。

7 県による情報発信について

- ・県が消費者向けに食に関する情報を発信している SNS を媒体とした「とちまる食の安全通信」を「知っている」が 13.1%と、様々な機会を捉えての更なる消費者への周知が必要である。
- ・県に発信を要望する情報は、問 2 の食の安全性に不安を感じている要因が上位を占めていることから、引き続き、とちぎネットアンケートや県政世論調査の結果を参考に時節を得た情報を提供していく必要がある。

8 県に求める食に関わる施策について

- ・県に求める食の安全に関する施策については、「適正な食品表示の徹底」や「食中毒対策」が多く求められていることから、引き続き、監視業務を実施していく必要がある。
- ・「食の安全に関する情報提供」が求められていることから、引き続き、「とちまる食の安全通信」や県 HP によりわかりやすく県民に興味を抱かせるテーマを発信することが求められていることが明確となった。