

令和2年度消費生活モニター 第4回 アンケート集計

1 調査趣旨

I 食の安全性について

食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒や食品表示に関する違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心が高くなっていることから、市民が安全で安心できる食生活を送ることができるために食の安全性に対する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケート調査を実施いたします。

II 食品ロスについて

日本では、年間約 2,550 万トンの食品が廃棄されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品（いわゆる「食品ロス」）は、年間約 612 万トン*といわれています。この食品ロスのうちの約 45%は家庭から排出されており、1人あたりの食品ロス量は、1日約 132g（茶碗約1杯のご飯の量）と試算されています。現在の日本では、食べ物が豊富にあることが当たり前となっており、「もったいない」というモノを大切にする意識が薄れているように思われます。そこで、「食品」に関する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケート調査を実施いたします。

※…農林水産省及び環境省「平成 29 年度推計値」

2 調査事項

I 食の安全性について

II 食品ロスについて

3 調査対象

令和2年度消費生活モニター 17名
(回答者数16名・回収率94%)

4 調査方法

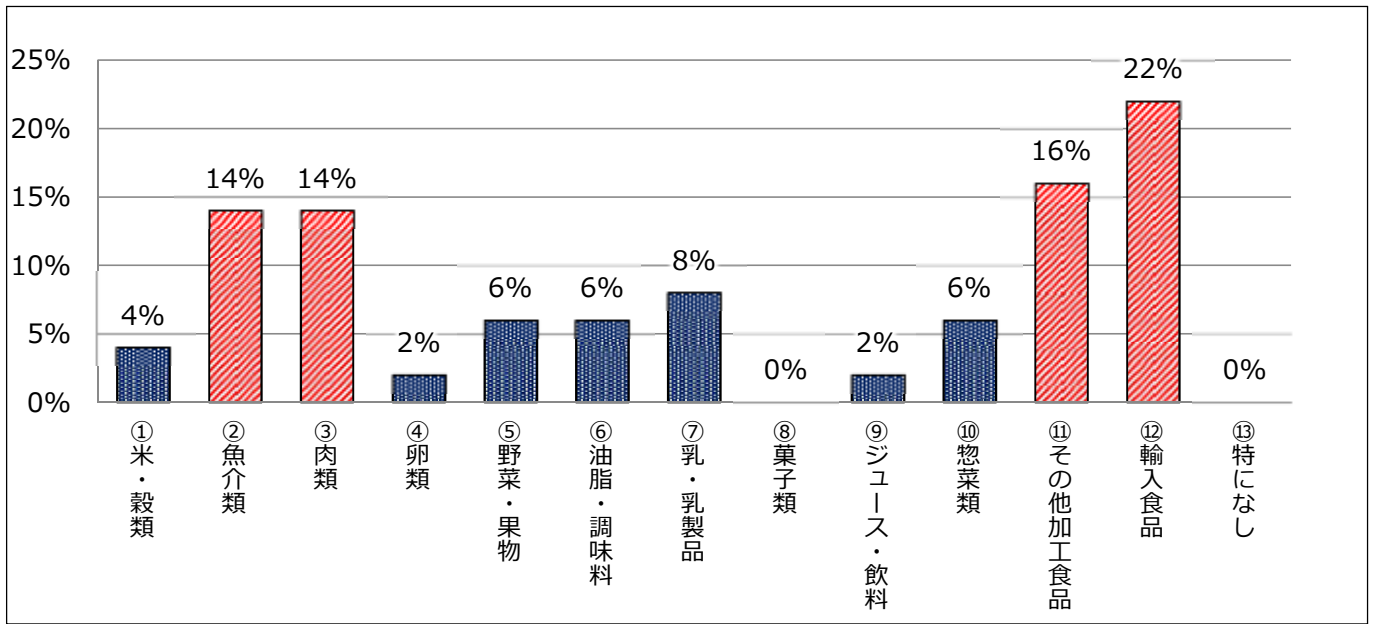
郵送または電子メールによる

- 集計結果について、四捨五入の結果によって合計が 100%とならない場合がございます。
- 調査結果中の「回答者数」は「調査対象者」から「未提出者」を除いた数としました。
- 回答は一部抜粋。



I 食の安全性について

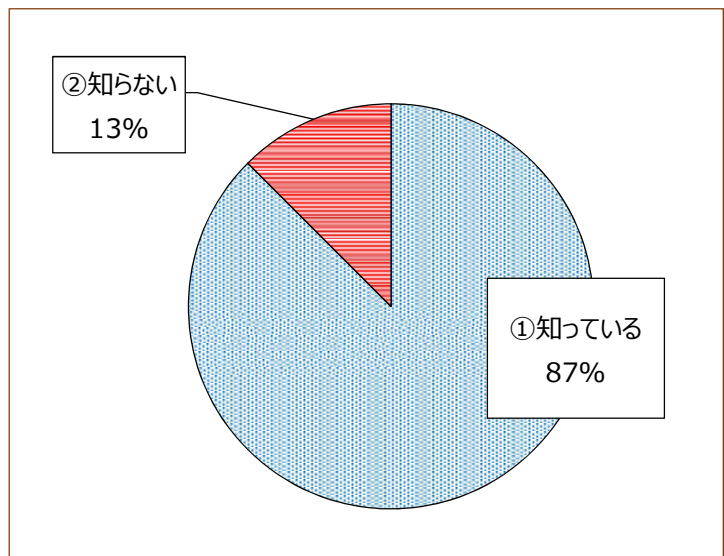
問1 安全性について特に関心をもっている食品をお選びください。(3つまで選択可)



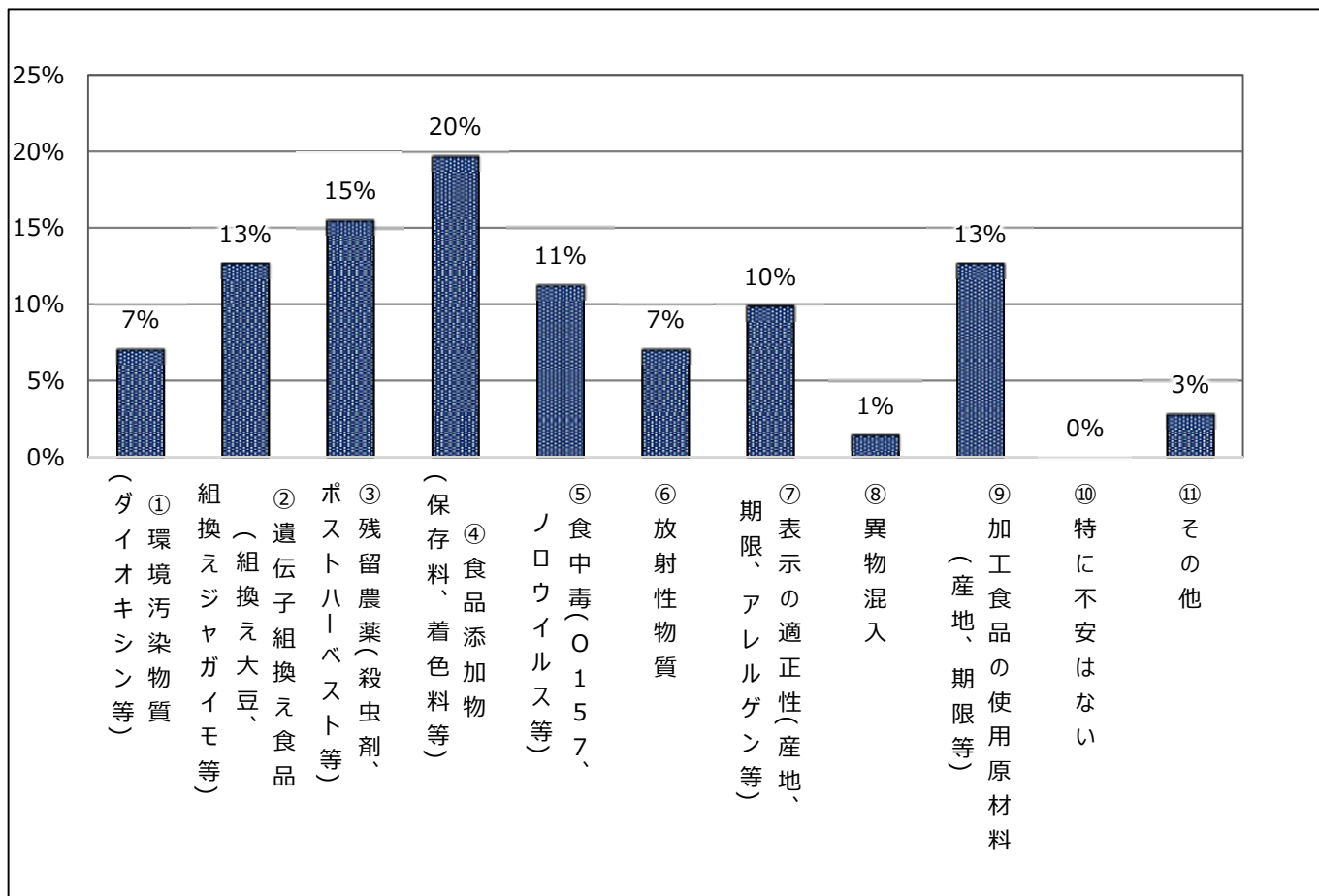
平成 28 年度		平成 29 年度		平成 30 年度		平成 31 (令和元) 年度		令和 2 年度	
魚介類	18.1%	魚介類	15.8%	魚介類	15.4%	肉類	16.1%	輸入食品	22%
肉類	16.7%	肉類	15.8%	輸入食品	15.4%	その他加工食品	16.1%	その他加工食品	16%
輸入食品	15.3%	輸入食品	14.0%	肉類	13.5%	輸入食品	16.1%	魚介類/肉類	14%

問2 「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか？

- ① 知っている
- ② 知らない



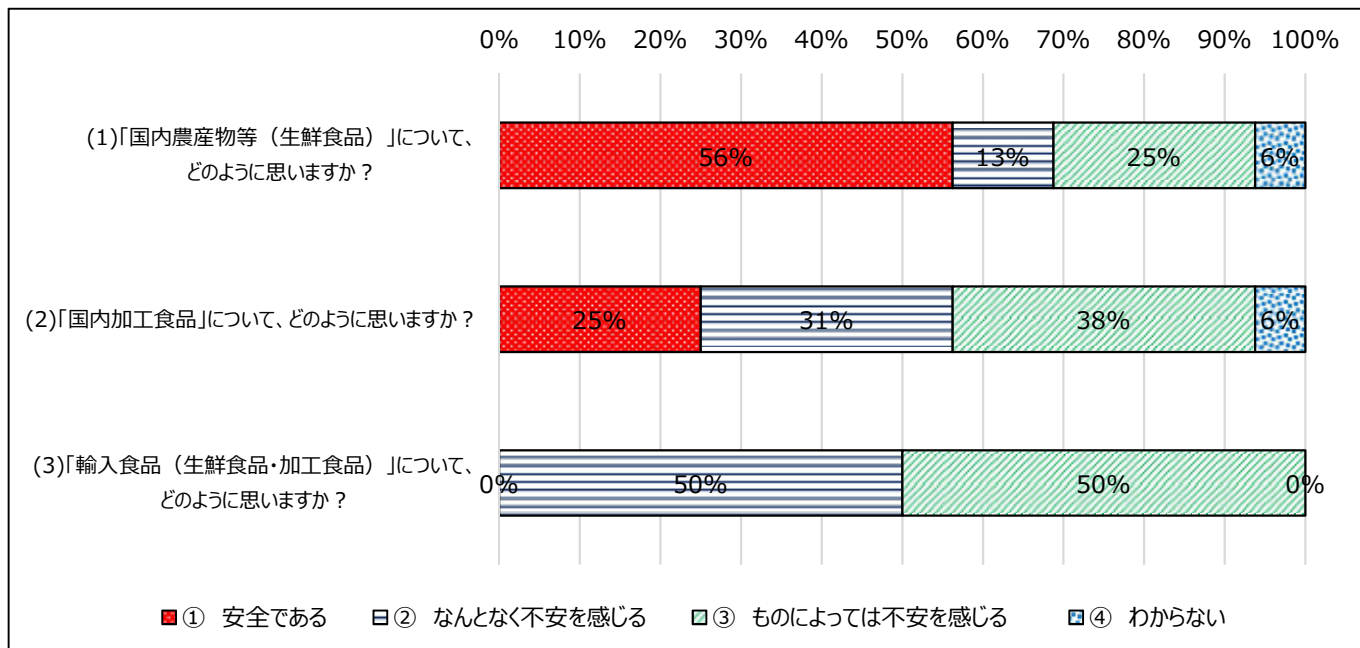
問3 食品に関して、どのようなことに不安を感じていますか？（複数回答可）



【その他の意見】

- ・生産地（特に海外の生産地）
- ・初めての物や原材料名がある物は必ず見て購入する（原材料の名称が多すぎ、わからないカタカナだらけでも買ってしまふことが多い）

問4 日頃購入している食品の安全性について、どう感じていますか。



■「③ものによっては不安を感じる」と答えた方にお伺いします。具体的にどのようなものですか。

「国内農産物等（生鮮食品）」について

- 野菜などに使われる農薬残留。
- 信頼のおける販売会社でないところから買った食品に有害物が含まれていないかどうか。
- 国内とあっても実際の県名が記載されていないもの。
- 野菜の肥料。

「国内加工食品」について

- 食肉加工品。
- 冷凍の加工食品や肉の加工品などは添加物が多くないか気になる。
- 材料や産地の状況から考えてあまりにも値段が安いものは信用度が低い。（低価格で流通できるには何か隠された理由があるのでは、と疑問が残るから）例えば練製品や味付け肉、ウインナーなど。
- 乾物類。
- 刺身の盛り合わせ。

「輸入食品（生鮮食品、加工食品）」について

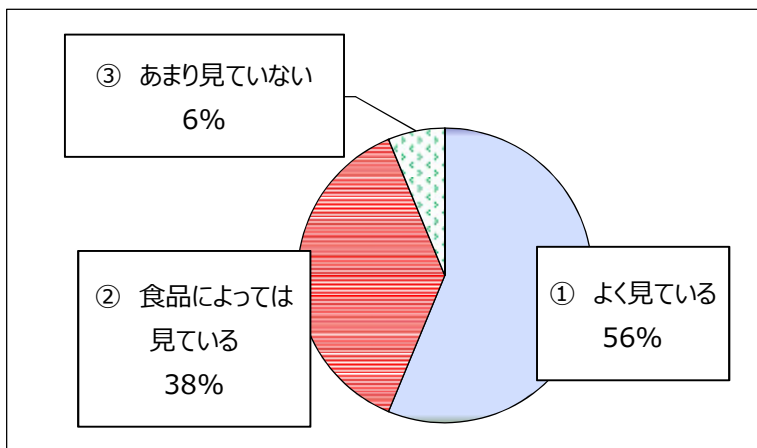
- 食肉・食肉加工品。
- 生産地や添加物、保管・保存方法。
- 輸入品はなるべく買わず、高くても国内産にしている。
- 野菜・果物。
- 鶏肉などに使われているエサは安全性が確認されたものなのか、添加物は安全か。
- 加工食品。出荷元にも日本のように厳しい基準が整っているのかどうか。
- 心から信頼できない。
- 外国産のうなぎの餌。

※平成29年9月1日より食品表示基準が改正され、加工食品の原料産地表示方法が変わります。
令和4年（2022年）3月31日までは、移行のための猶予期間となります。

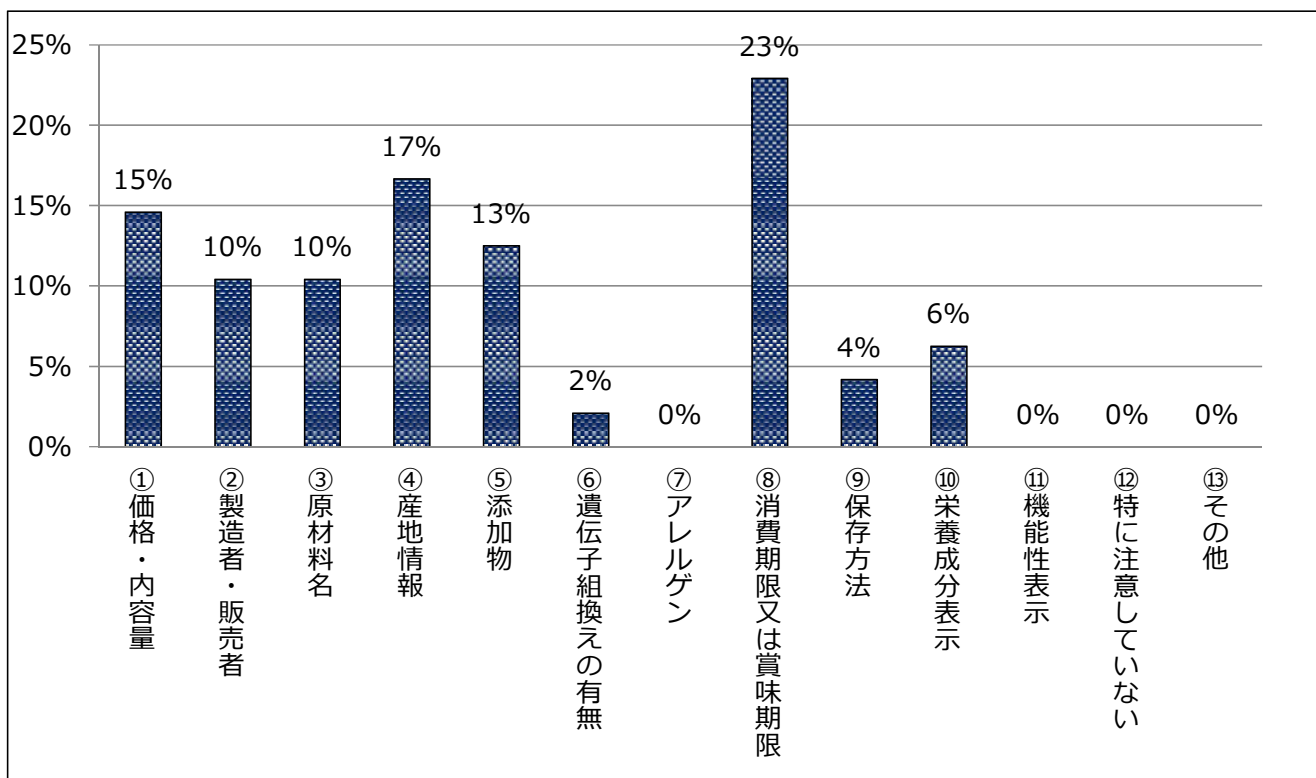


問5 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？

- ① よく見ている
- ② 食品によっては見ている
- ③ あまり見ていない
- ④ まったく見ていない

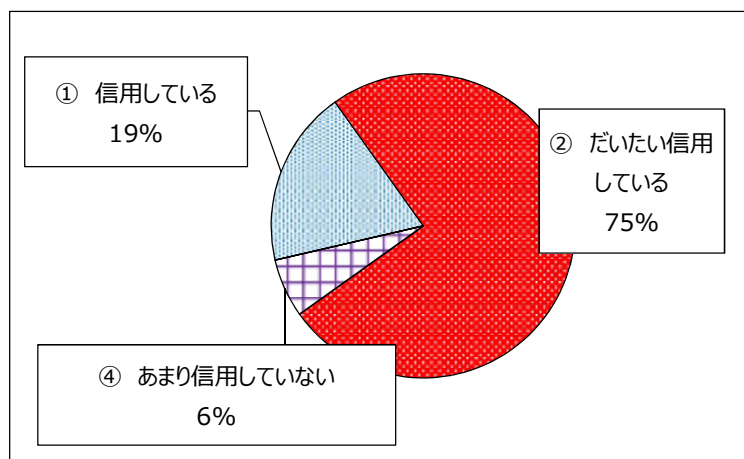


問6 食品表示を確認するときに、どの表示を特に注意して見えますか？



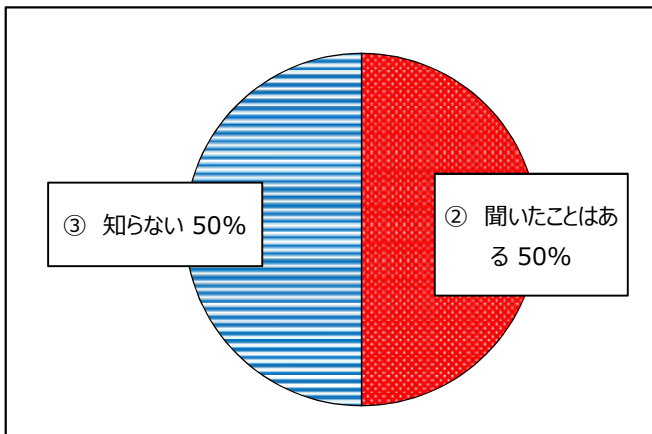
問7 食品の表示をどの程度信用していますか？

- ① 信用している
- ② だいたい信用している
- ③ 食品によっては信用していない
- ④ あまり信用していない
- ⑤ まったく信用していない

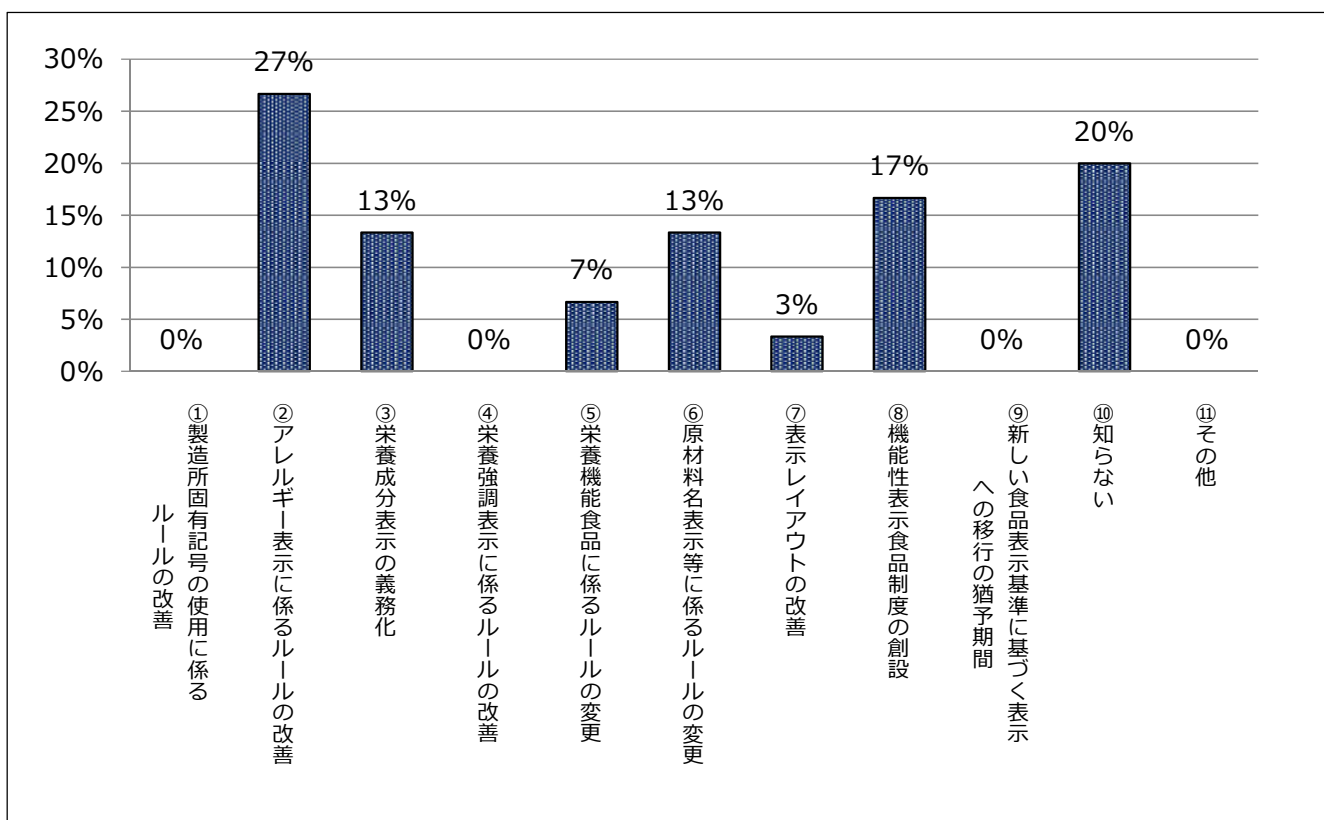


問8 平成27年4月に食品表示法に基づく新たな表示基準が制定されたことをご存知ですか。

- ① 内容まで詳しく知っている
- ② 聞いたことはある
- ③ 知らない

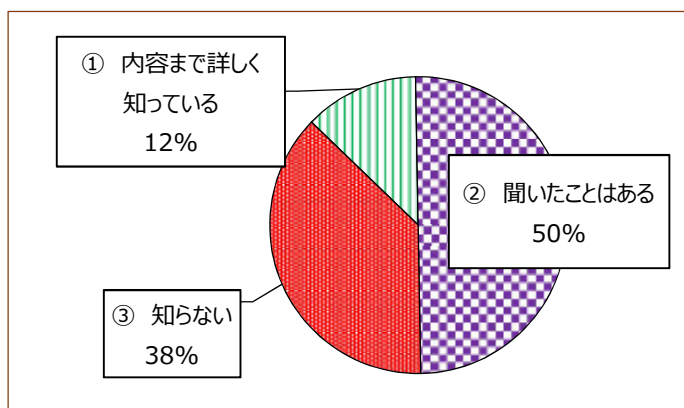


問9 食品表示法施行に伴う食品表示の変更点等について、あなたが知っているものを選択してください。
(複数回答可)



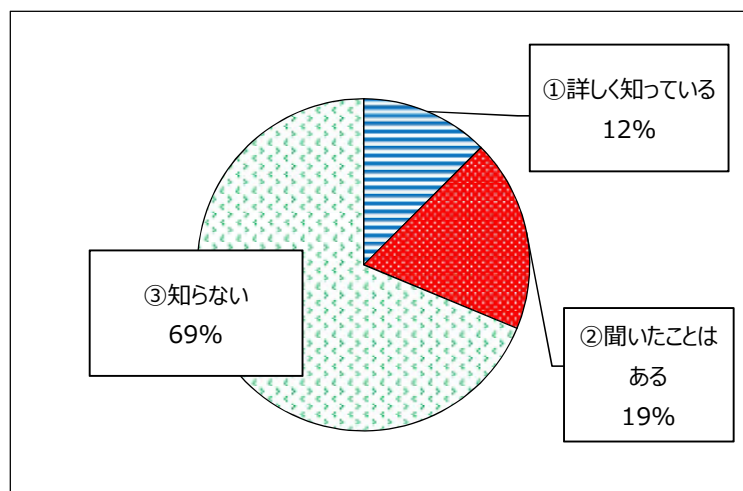
問10 平成29年9月に食品表示法の食品表示基準が改正され、国内で加工されたすべての食品に、原材料の産地表示を義務付ける、新たな原料原産地表示制度がスタートしたことをご存知ですか。

- ① 内容まで詳しく知っている
- ② 聞いたことはある
- ③ 知らない



問 1 1 食品衛生法の改正により原則としてすべての食品等取扱事業者は、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施が必要になりますが、あなたは HACCP をご存知ですか。

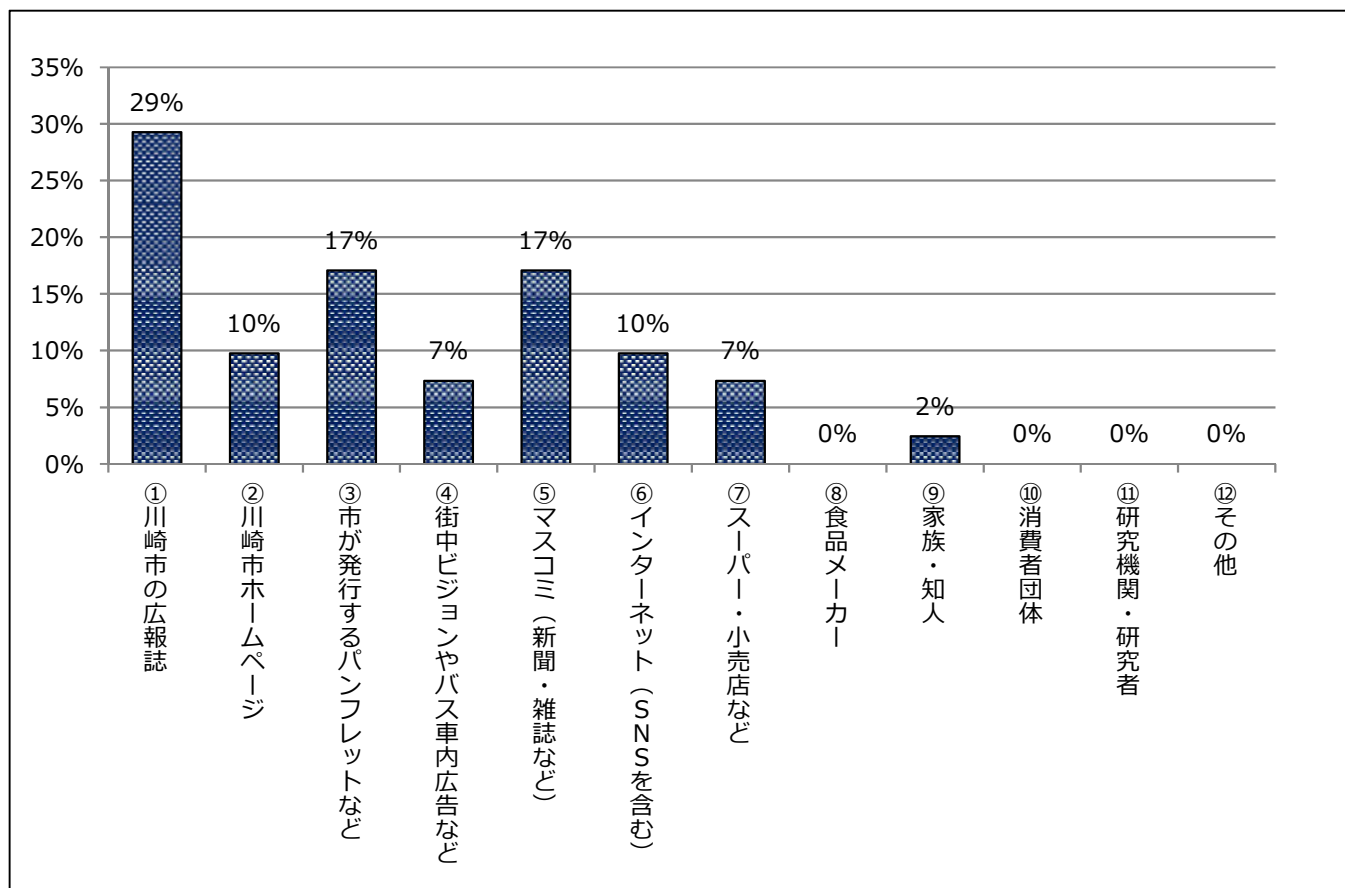
- ① 詳しく知っている
- ② 聞いたことはある
- ③ 知らない



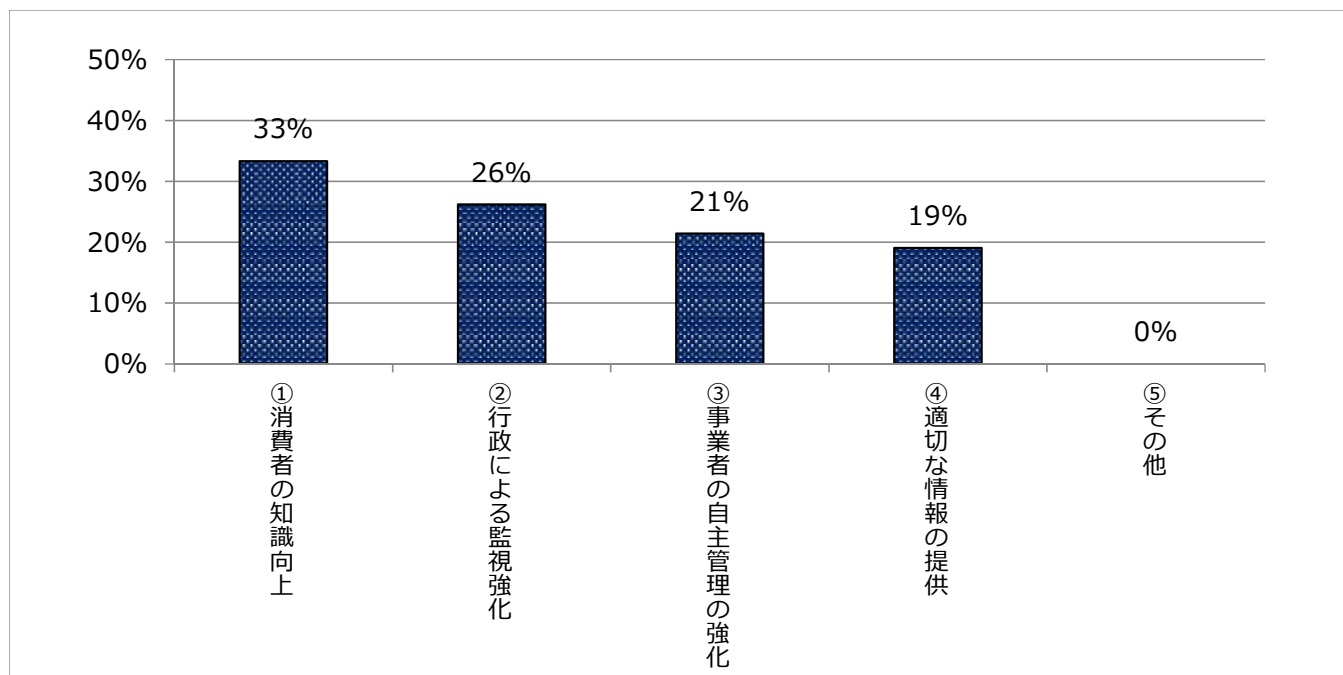
「HACCP（ハサップ）とは？」

「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。

問 1 2 川崎市における食の安全確保に向けての様々な取り組みについて、どのようなところから情報を入手していますか。（複数回答可）

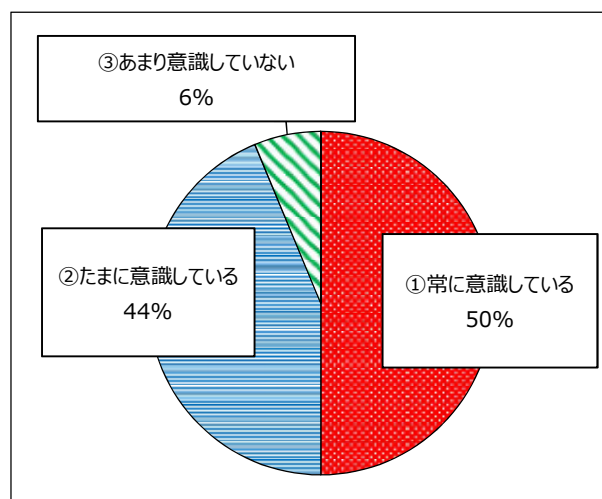


問 13 食の安全を確保するために必要なことはどのようなことだと思いますか。(複数回答可)

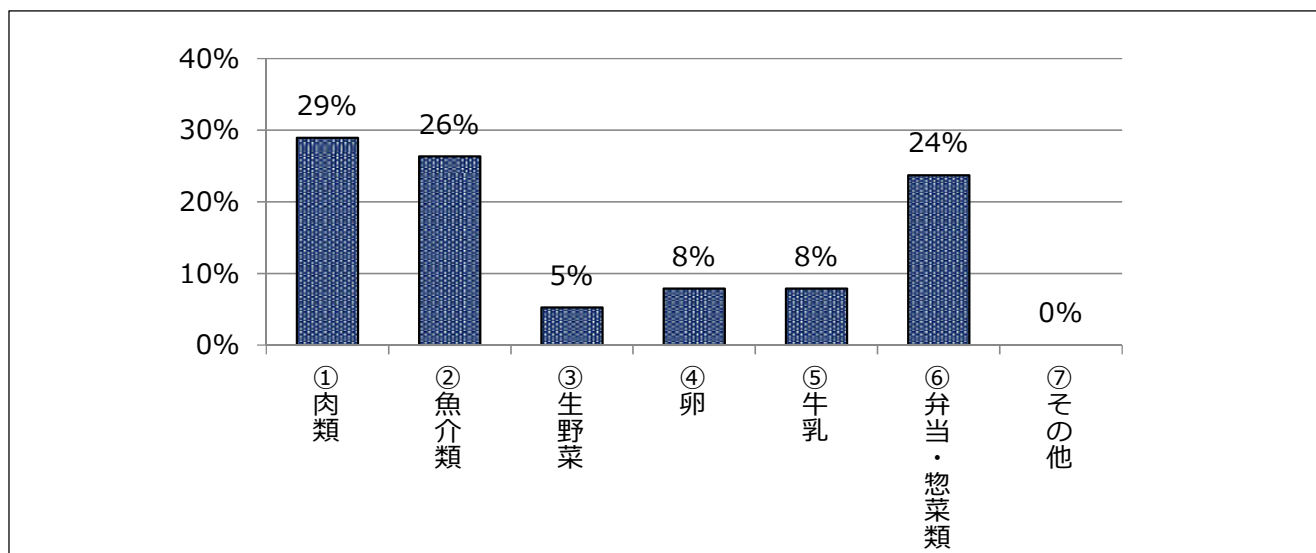


問 14 食生活の中で、食中毒の予防について意識していますか。

- ① 常に意識している } → 問 15~16へ
- ② たまに意識している } → 問 17へ
- ③ あまり意識していない } → 問 17へ
- ④ まったく意識していない }

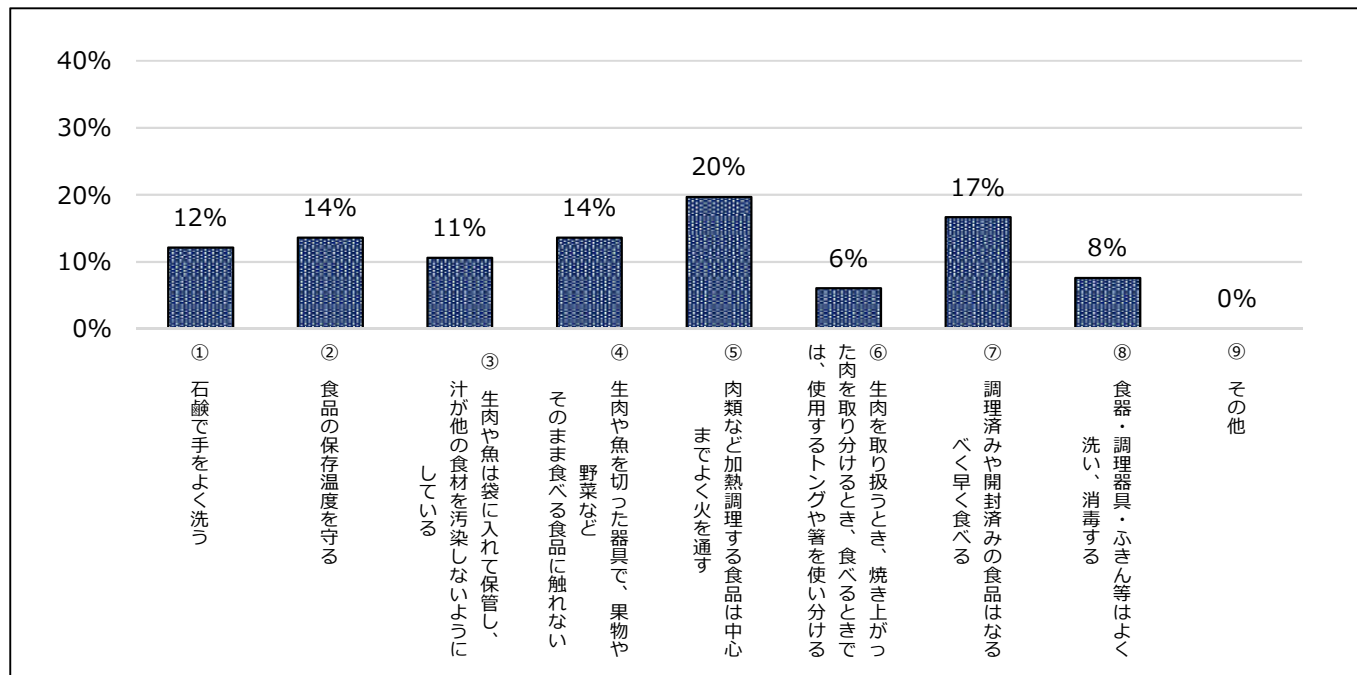


問 15 問 14で「意識している」と回答した方に伺います。特に意識している食品はありますか。(複数回答可)



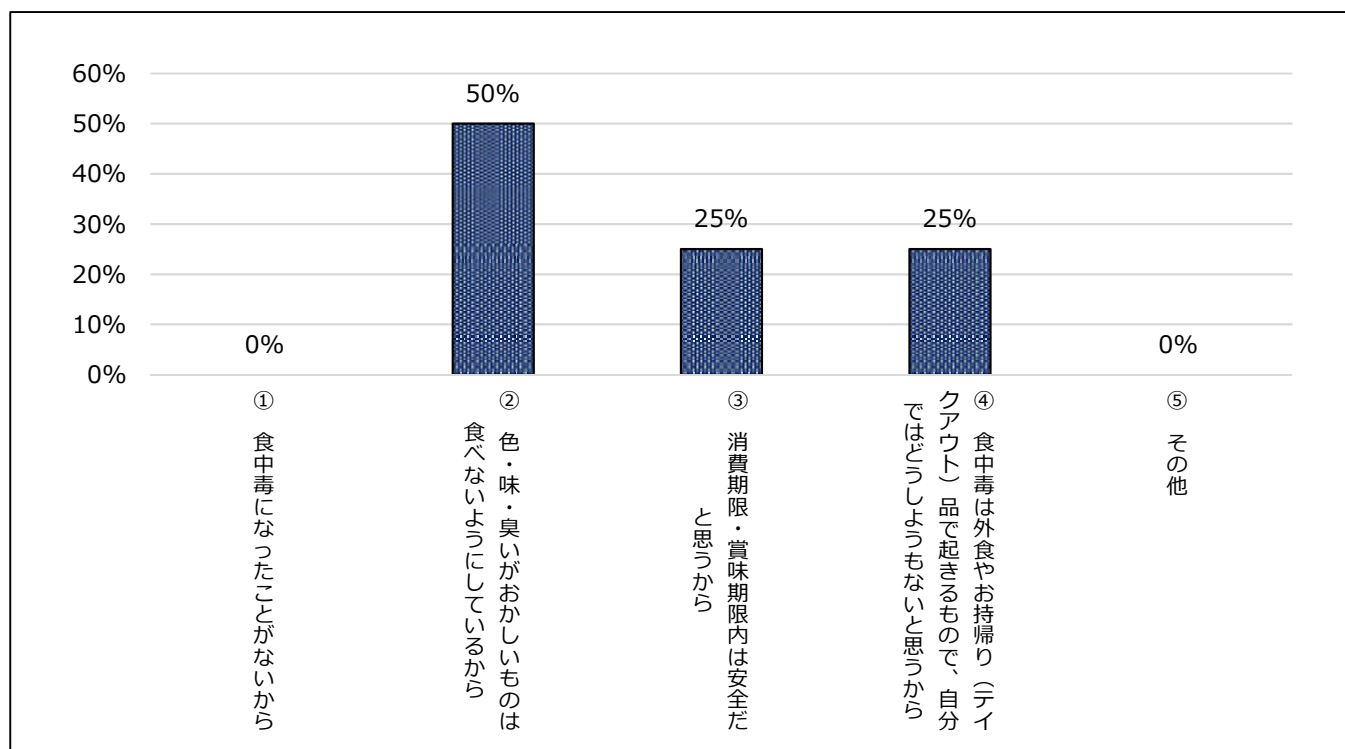
問 16 問 14で「意識している」と回答した方に伺います。

食中毒にならないためにどのようなことに気をつけていますか。(複数回答可)



問 17 問 14で「意識していない」と回答した方に伺います。意識していないのはなぜですか。

(複数回答可)



問 18 食に関して、日頃心掛けていることがありましたら御記入ください。

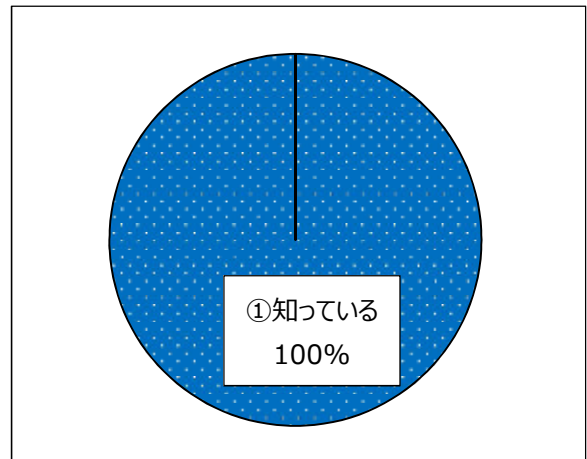
- よく売れている清潔なお店で購入する。
- 国産品は安全という意識がある。原産地は特に気をつけて選んでいる。
- 初めて口にするものは少量にしている。
- 食品添加物の少ない食品の購入。肉や魚は早めに食べる。魚を生鮮で食べるのは、購入日の翌日までになっている。
- 食品の購入時期をチェックして、無駄にならないよう気を付けている。国産のもの、地域のものになるべく優先して購入している。
- 値の高い（複雑な）ものは買わない。
- 花粉症を持つ家族の食品アレルギーが年々ひどくなっているので、加工食品の内容物を見ている。特に多いと思われるアレルギー物質については、マークや活字等でわかりやすくなると良い。
- 生の肉や魚介はその日のうちに塩を振ったり、料理酒に漬けたりして、早めに処理する。多く購入したときは1回分ずつ小分けにして、すぐ食べないものは冷凍保存する。
- 安心、信頼できるところからの購入をメインとしている。消費期限と賞味期限をよく見て、過ぎたものは食べない。冷蔵庫内を清潔にし、あまり多くの食品を入れない。よく手を洗う。
- 魚や主に鶏肉はよく水洗いをしてから調理する。
- 出来る限り賞味期限内に食べる。肉や魚等は食べないときは冷凍する。
- 食品添加物の有無。
- カレー、味噌汁など残り物は冷蔵庫へ入れる。
- なるべく国産の物を選び、残さず食べる。



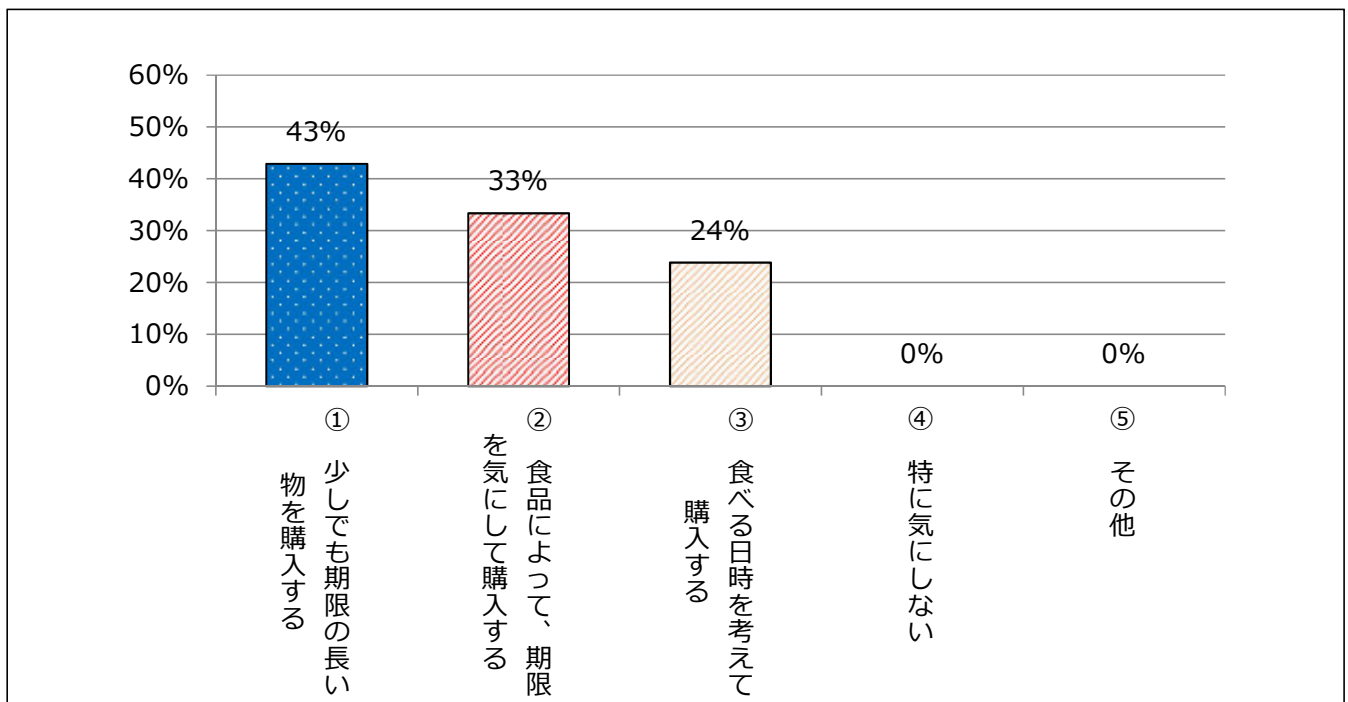
Ⅱ 食品ロスについて

問1 「食品ロス」という言葉を知っていますか。

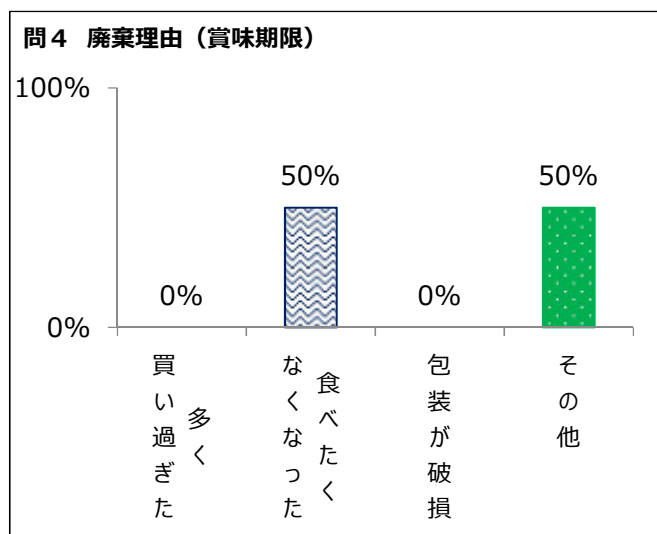
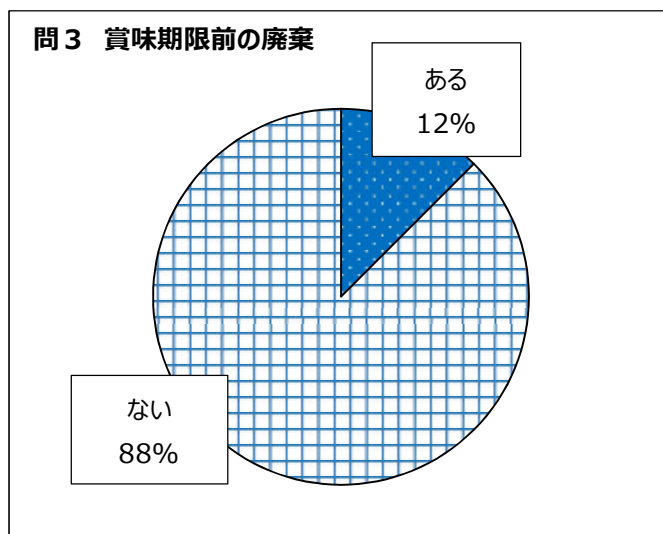
- ① 知っている
- ② 聞いたことはあるが、よく知らない
- ③ 知らない



問2 買い物をするときに、消費期限を気にしますか。(複数回答可)



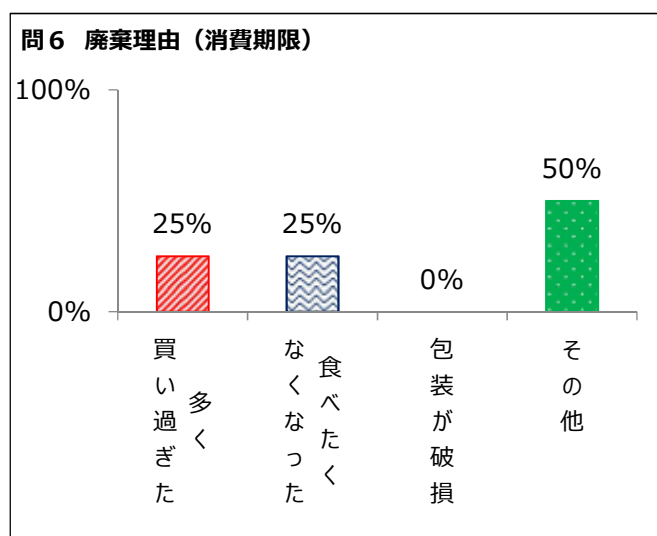
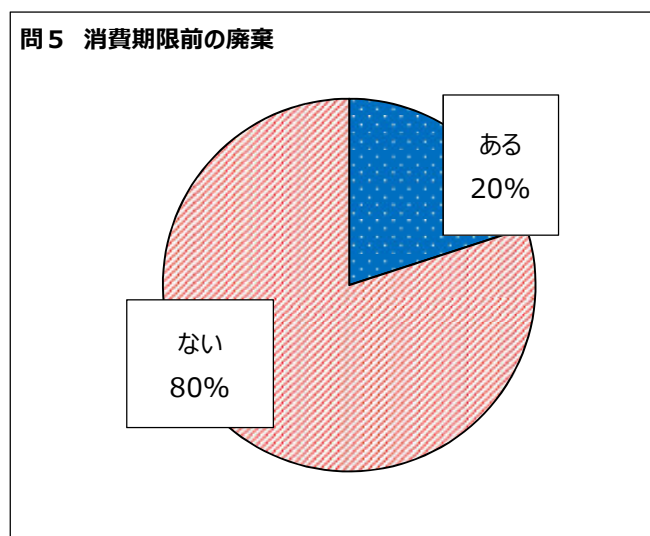
問3 賞味期限（おいしく食べることができる期限であり、期限をすぎてもすぐに食べられないということではない。主な食品は、カップ麺や缶詰など。）前に、食品を廃棄したことがありますか。
 問4 賞味期限前に廃棄した理由はなんですか。（複数回答可）



《その他意見》

- ・安全面に不安を感じて（油の酸化など）

問5 消費期限（期限をすぎたら食べない方がいいもの。主な食品は、サンドイッチやお弁当など）前に、食品を廃棄したことがありますか。
 問6 消費期限前に廃棄した理由はなんですか。（複数回答可）

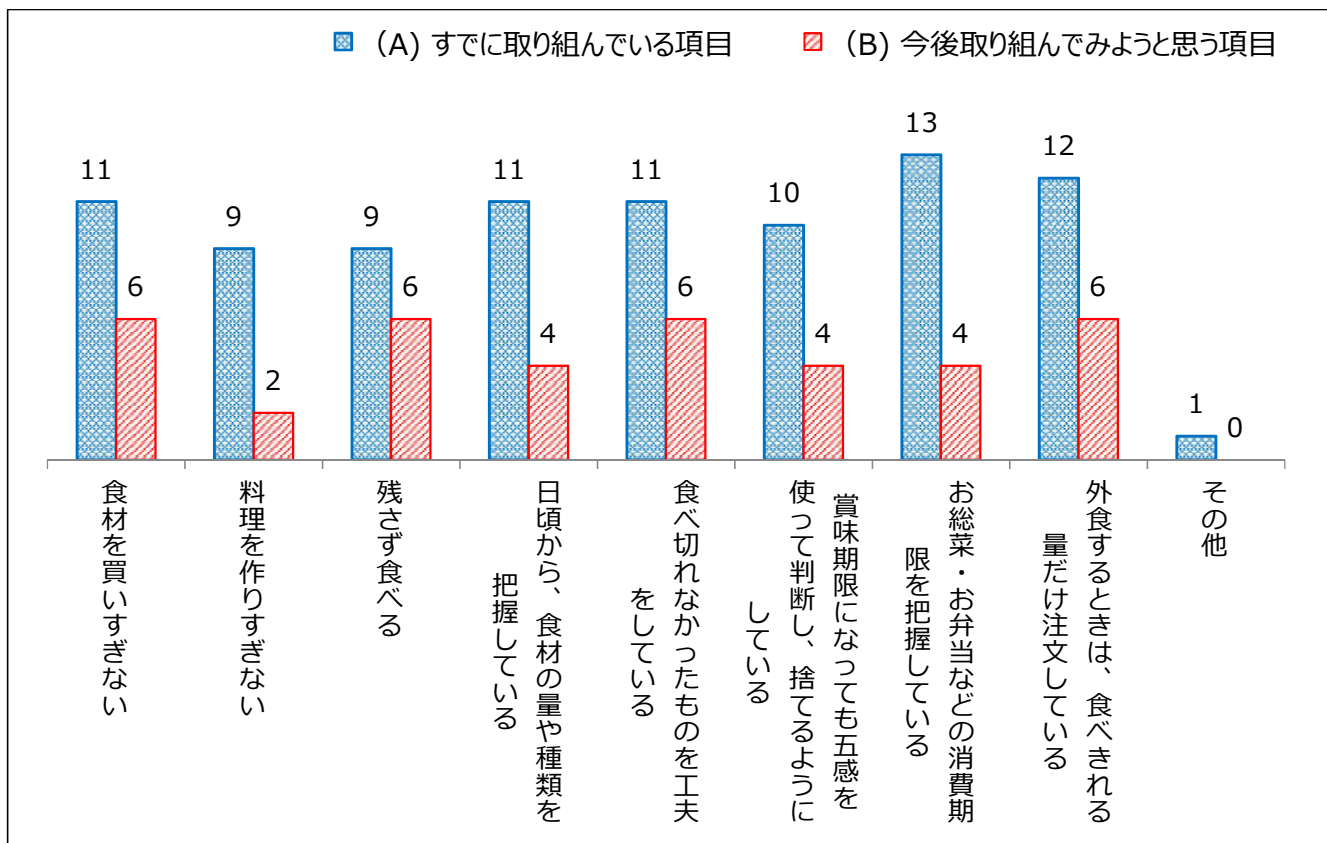


《その他意見》

- ・安いからと大量に買ってしまい、使い切れず傷んでしまった（もったいないとは思ったが、食中毒になるのも不安だった。反省）

問7 次の項目で、A：すでに取り組んでいる項目はありますか？

B：今後取り組んでみようと思う項目はありますか？

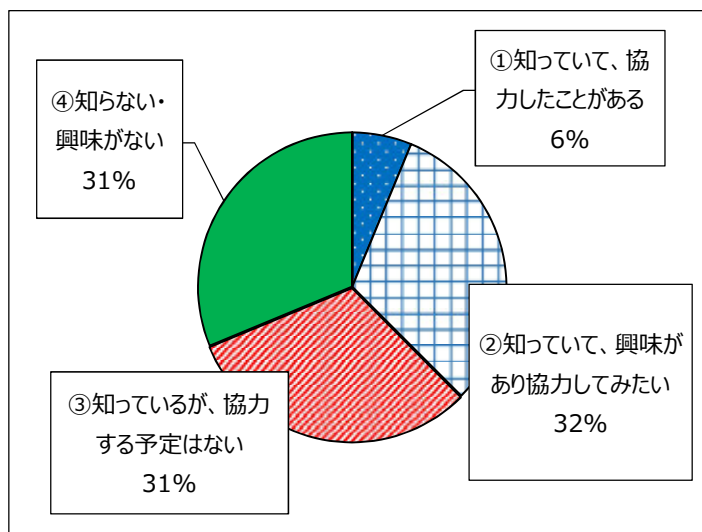


《その他意見》

- ・冷蔵庫に入っている食材を確かめてから買いに行くようにしている。

問8 川崎市ではフードドライブ（家庭から食べきれない未利用食品を持ち寄り、フードバンクを通じて食料を必要としている世帯等にお渡しする活動）を実施しています。川崎市でフードドライブを実施していることを知っていますか。

- ① 知っていて、協力したことがある
- ② 知っていて、興味があり協力してみたい
- ③ 知っているが、協力する予定はない
- ④ 知らない・興味がない
- ⑤ その他



《その他意見》

- ・フードバンクを利用したことがあり、とてもありがたいと思っていた。
- ・いただきものなどが重なり食べきれなかったら協力するつもりはある。

問9 あなたが普段実践している食品ロスを減らす工夫、もしくは、あなたが実践することで食品ロスを減らせるアイデアがありましたら、自由に御記入ください。

- 一回食べる量の重量を計り適量を把握している。
- 冷凍庫を活用している。買い置きができる食材、作り置きができるおかず類、食べきれなかった（残ってしまった）おかず。
- 冷凍庫を中心に食材を利用し、調理する。
- 食品が長持ちする、鮮度を保つ方法を知っているだけでロスは減ると思う。知らない、間違っているケースが多いと思う。
- 食品を買いすぎない。冷凍できるものは冷凍して処理する。
- 定期的にストック食品をチェックして食べきるようにしている。生鮮食品は冷蔵庫などに内容物を添付して買物前にチェックする。
- 使い切れるよう保存法や調理法を工夫する。
- 生鮮食品ならば生以外に「乾燥させる」「熱を加える」「他のものに加工して賞味期限をのばす」「1回分ずつに小分けして冷凍しておく」。
- ストック食品は消費期限順に並べたり、目立つようシールをつけてすぐわかりやすくしておく。
- 食べる量しか買わない。
- 食べる物を粗末にしないで大事に食べることを心がけている。
- 家庭内で消費できる分だけ買う様にしている。
- 少な目に料理する。残った野菜はスープにして使い切る。
- ホームレスの人たちに余った食品を振舞う。
- 安売り（セール品）をまとめ買いし1回分ずつ小分けにして冷凍する。そのまま冷凍できない物は加工してから小分けにして冷凍する。
- 野菜のあまりは切って、冷凍庫に入れている。たくさん食品をもらった時は、近所の人にあげる。



問 10 その他御意見がありましたら、自由に御記入ください。

- 食べ過ぎの習慣をなくすことで必要以上の食品を購入することが少なくなると思う。見ると欲しくなり買ってしまふことがよくある。結果として捨ててしまふ。
- 小家族人数になると、必要以上に食材等を買うことがなくなり、食品ロスはなくなった。年齢と共に買い物の量も少なくなった。
- こうした行政の努力が必要だと思う。
- フードバンクのシステムは、メディアなどで知っているが、市内での活動の有無は知らなかった。是非、知らせて頂いて、多くの人が協力できれば良いと思う。
- 食品ロス、食物を食べられない貧しい国の事、数々の命を頂いている事など小学生の頃から徹底的に教え込むべき。
- スーパー、コンビニの残り物については、家庭よりたくさん出ていると思うが、実際値引き（お弁当、パン、総菜）をしても売れないものもあるので、値引きを早くするなどしてはどうか。また、まだ食べられる物については、フードバンクを利用しても良いと思う。近くのスーパーは食品ロスがたくさん出ている。子供食堂にあげてはどうか。コロナの今どきは生活が大変な人がいるので、分け合って生きていくことが必要。

