

# キッズ・モニターアンケートの概要 「食の安全・安心について」

アンケートの実施結果は、以下のとおりでした。  
キッズ・モニターのみなさん、ご協力ありがとうございました。

## 概要

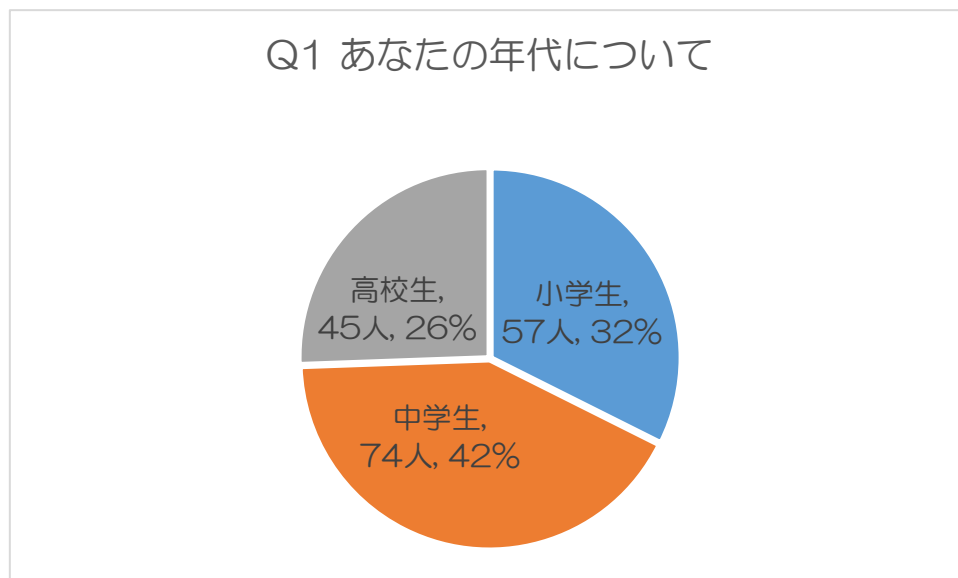
1. 実施期間 令和6年9月27日（金）～令和6年10月15日（火）
2. 回答者数 176人
3. 回答率 30.1%（176人／584人）
4. 実施方法 インターネットによるモニター調査
5. 担当課 農林水産部 農産物安全・流通課

## アンケート結果概要

Q1 あなたの年代はどれですか。

【単一回答】

今回答えていただいた方の年代は、下のグラフのようになりました。



Q2 毎日食べる食べ物に心配はありますか。

【単一回答】

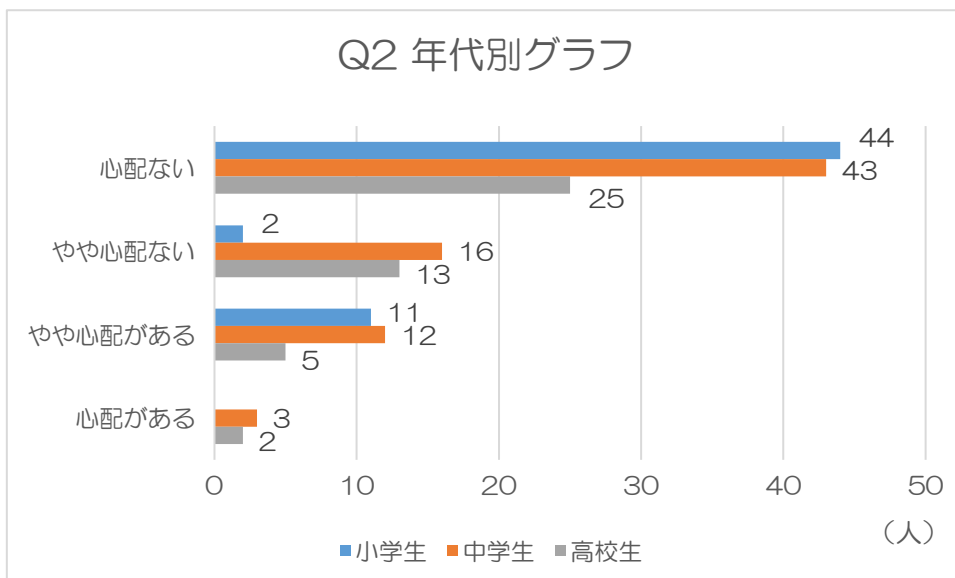
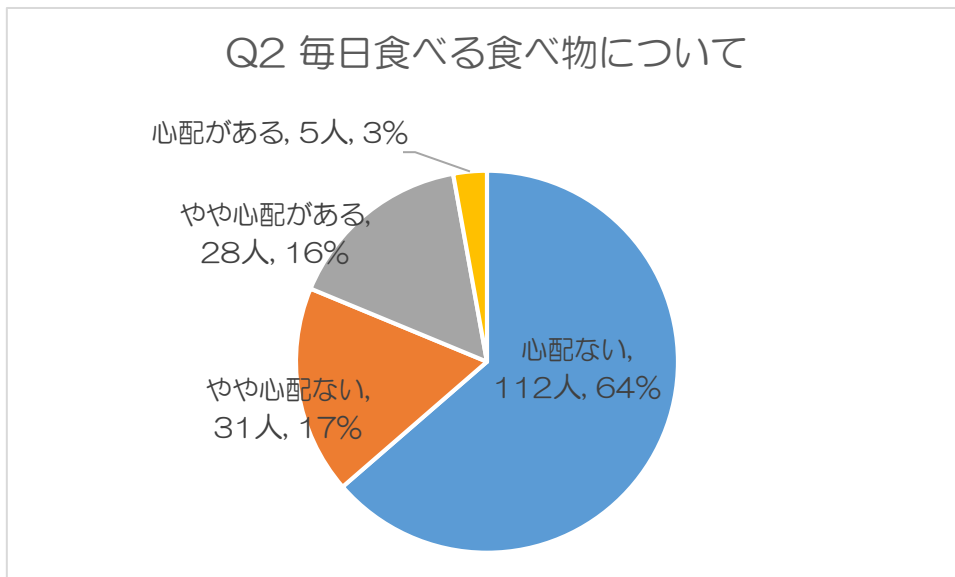
毎日食べる食べ物に対して「心配ない」と回答した人が64%と最も多く、「やや心配ない」と回答した人を合わせると81%となりました。一方で、19%の人が「心配がある」「やや心配がある」と回答しており、割合は昨年度より「心配がある」が3ポイント高くなりました（※）。

年代別で見ると、全ての年代で「心配ない」の回答が半数以上となり、次いで「やや心配ない」、「やや心配がある」と回答した人が多くなりました。どの年代も、一定数の人が食べ物に対して心配していることがわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「心配ない」「やや心配ない」 …84%

「心配がある」「やや心配がある」…16%



Q3 外国から食べ物を輸入（ゆにゆう）していることを知っていますか。  
また、その外国の食べ物は心配ですか。

【単一回答】

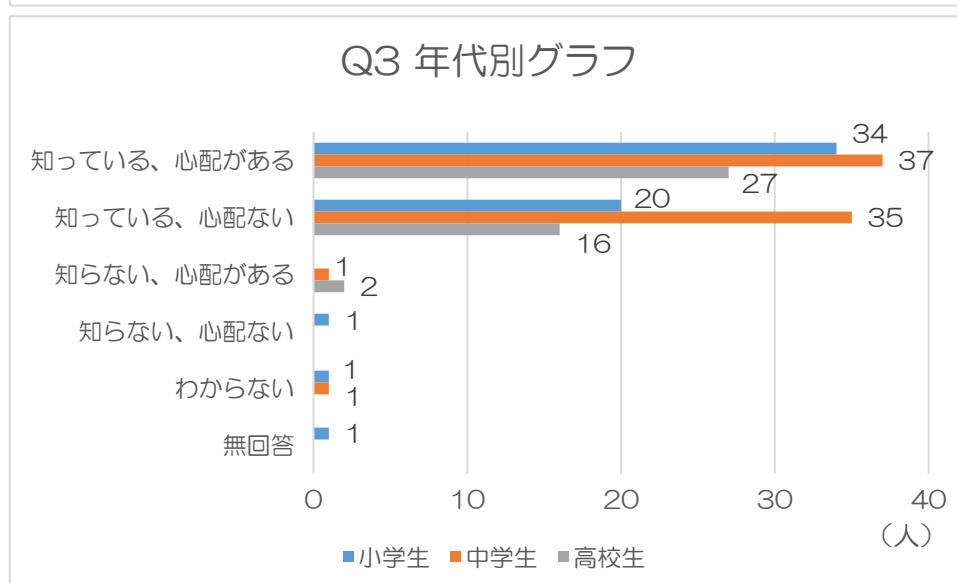
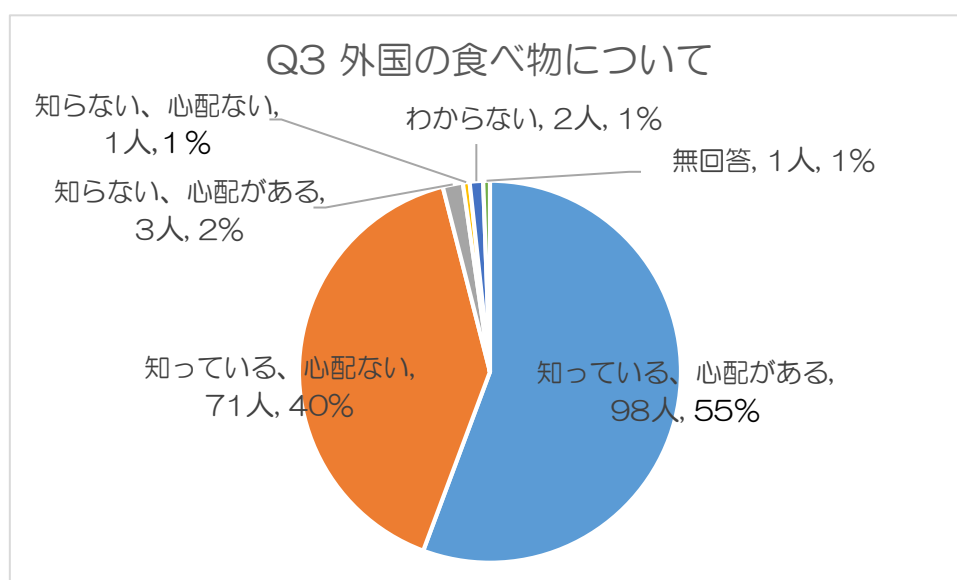
外国から食べ物を輸入していることを「知っている」と回答した人が95%と、ほとんどの人が外国から食べ物が輸入されていることを理解しています。また、外国の食べ物について、「心配がある」と回答した人は57%と、「心配ない」と回答した人の41%を上回り、昨年度より4ポイント高くなりました。

このことから、食べ物の安全性の基準は、輸入したのも国産のものもまったく同じであることを、より一層周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…94% / 「知らない」「わからない」…6%

「心配がある」…53% / 「心配ない」…45%



Q4 食べ物を長持ちさせたり、色や香りをつけたりするために、添加物（てんかぶつ）を使っていることを知っていますか。  
また、その添加物を使った食べ物は心配ですか。

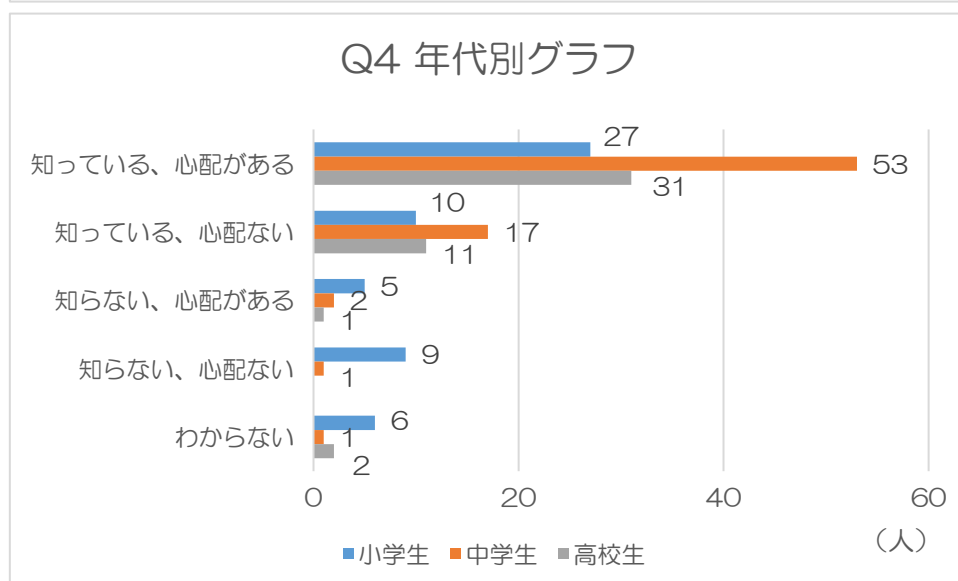
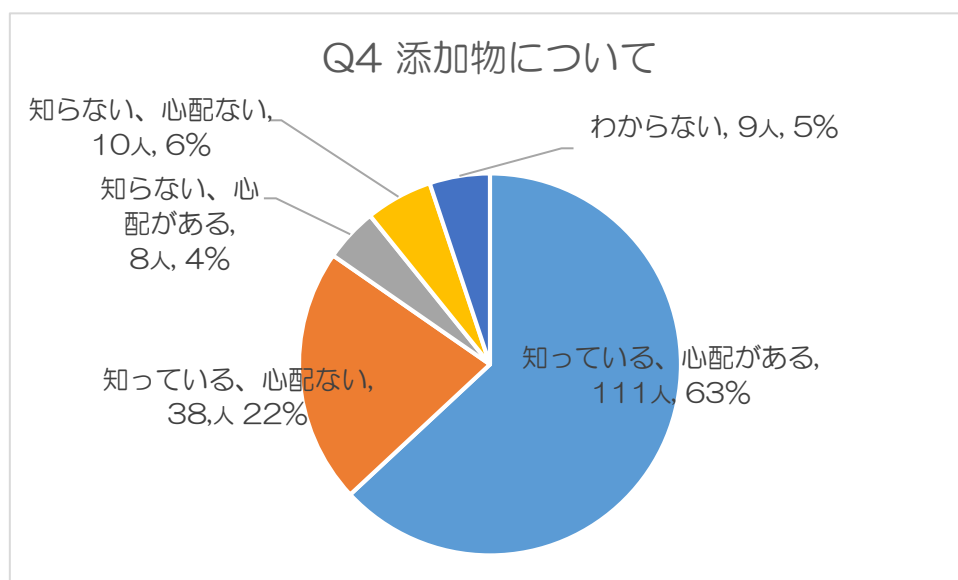
【単一回答】

添加物を使っていることを「知っている」と回答した人が85%と、多くの方が添加物を使っていることを理解しています。また、添加物を使った食べ物について、「心配がある」と回答した人は67%と、「心配ない」と回答した人の28%を上回り、昨年度より3ポイント高くなりました。

このことから、添加物を多く使いすぎると、健康に害をおよぼすことがありますが、適量で使うと、菌やカビの発生を防ぎ、食べ物を安全に保つことができることを、より一層周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…82% / 「知らない」「わからない」…18%  
「心配がある」…64% / 「心配ない」…31%



Q5 米や野菜をつくるとき、病気や虫から守るために、農薬を使うことを知っていますか。  
また、その農薬を使った食べ物は心配ですか。

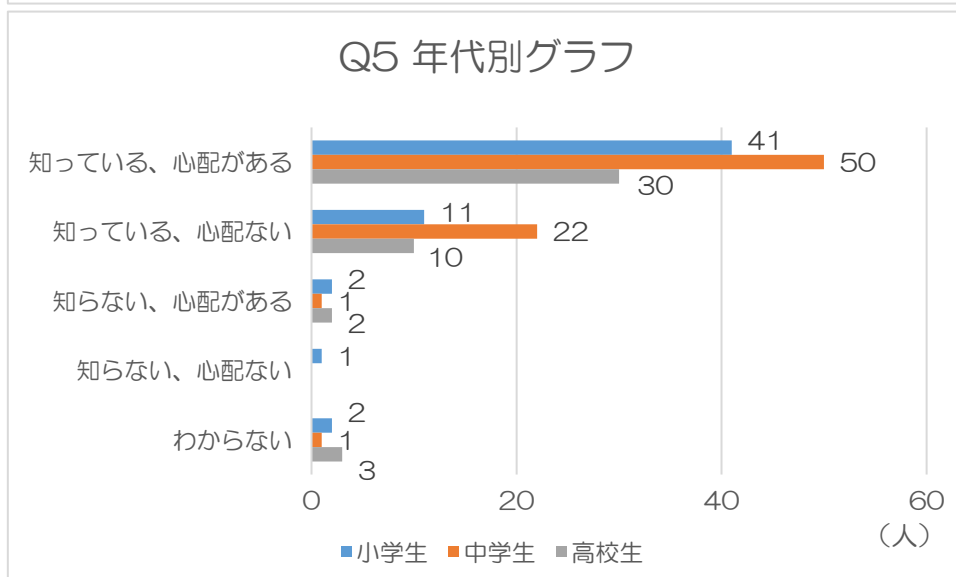
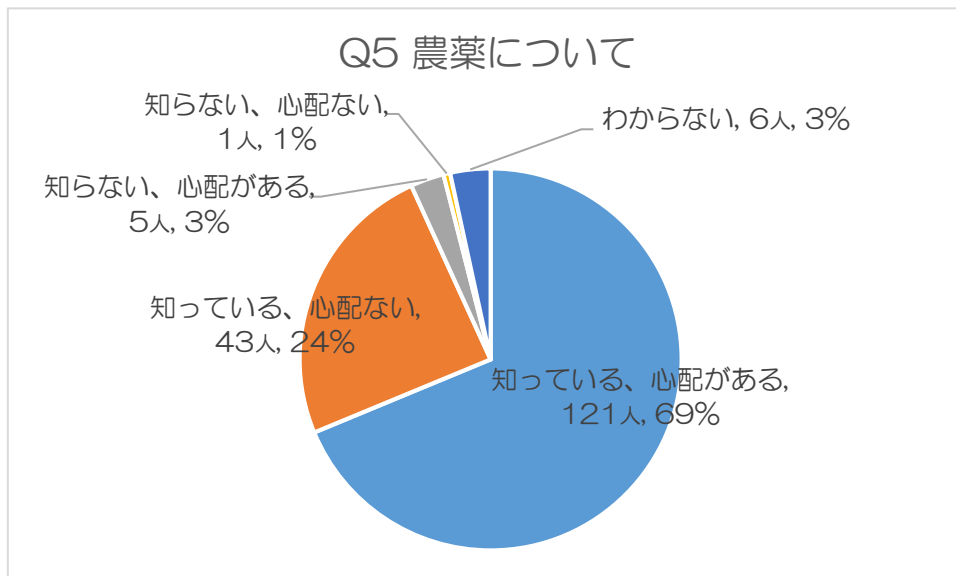
【単一回答】

農薬を使うことを「知っている」と回答した人が93%と、多くの人々が農薬を使っていることを理解しています。また、農薬について、「心配がある」と回答した人は72%、「心配ない」と回答した人は25%と、約7割の人が農薬を使った食べ物を心配していることがわかりました。

このことから、農薬を使った食べ物の安全性を考えるときは、「農薬が残っているか、いないか」ではなく、「どのくらいの量が残っているか」が重要であること、また、その量の安全性について、周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…94%    /    「知らない」「わからない」…6%  
「心配がある」…69%    /    「心配ない」…30%



Q6 食べ物の袋（ふくろ）に、消費期限（しょうひきげん）や原産地などが表示（ひょうじ）されていることを知っていますか。  
また、その表示が正しいか心配ですか。

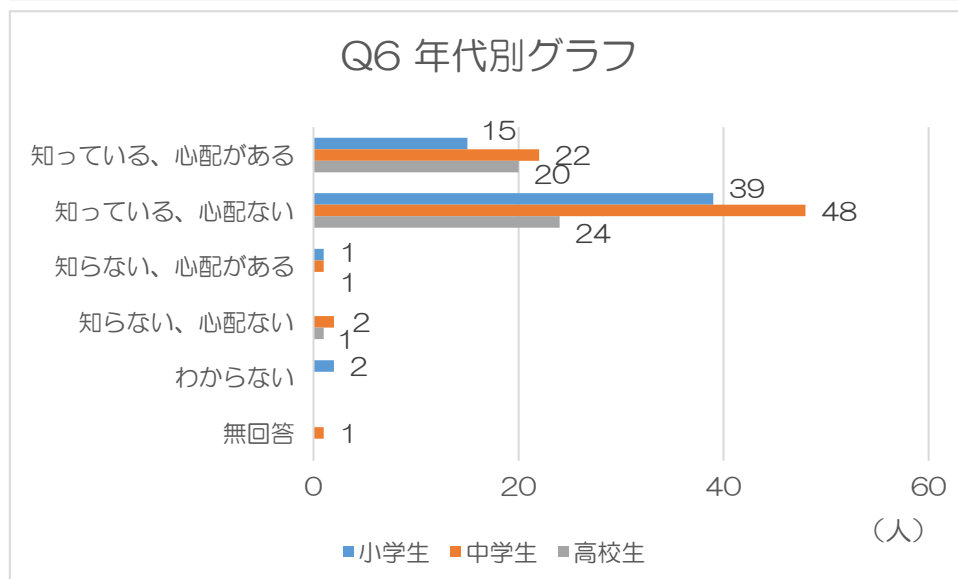
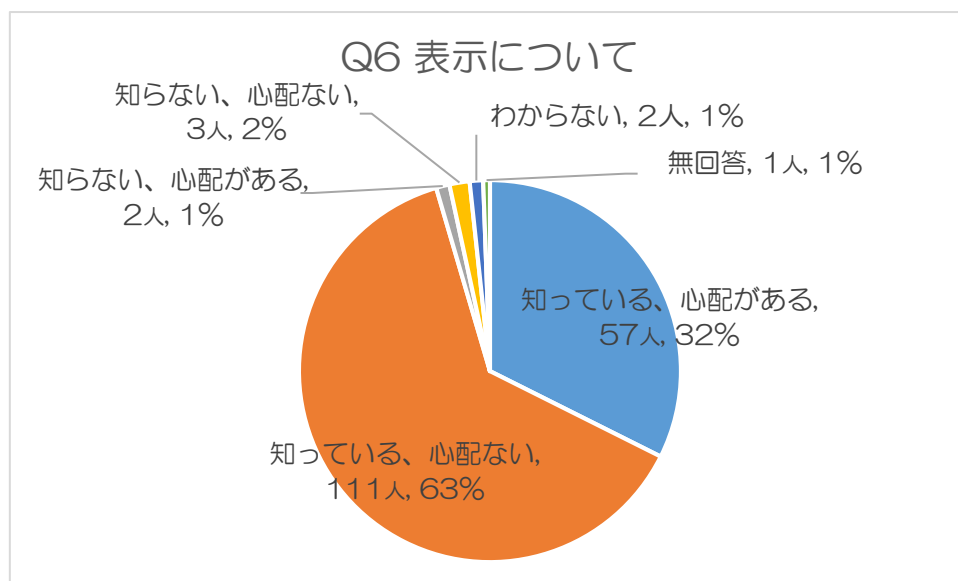
【単一回答】

食べ物の表示を「知っている」と回答した人が95%と、ほとんどの人が食べ物の表示について理解しています。また、食べ物の表示について、「心配ない」と回答した人は65%と、「心配がある」と回答した人の34%を上回りました。

このことから、食べ物の表示について、「心配ない」と回答した人の期待に応えられるよう、また、より多くの人に「心配ない」と感じてもらえるよう、県から食品事業者に、消費期限や原産地等の適正な表示をお願いするべきであるとわかりました。さらに、県民の皆さんに、食品事業者が適切な表示をしていることを、一層周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…96%    /    「知らない」「わからない」…4%  
「心配がある」…32%    /    「心配ない」…66%



Q7 遺伝子組み換え作物（いでんしくみかえさくもつ）を知っていますか。

また、その遺伝子組み換え作物の食べ物は心配ですか。

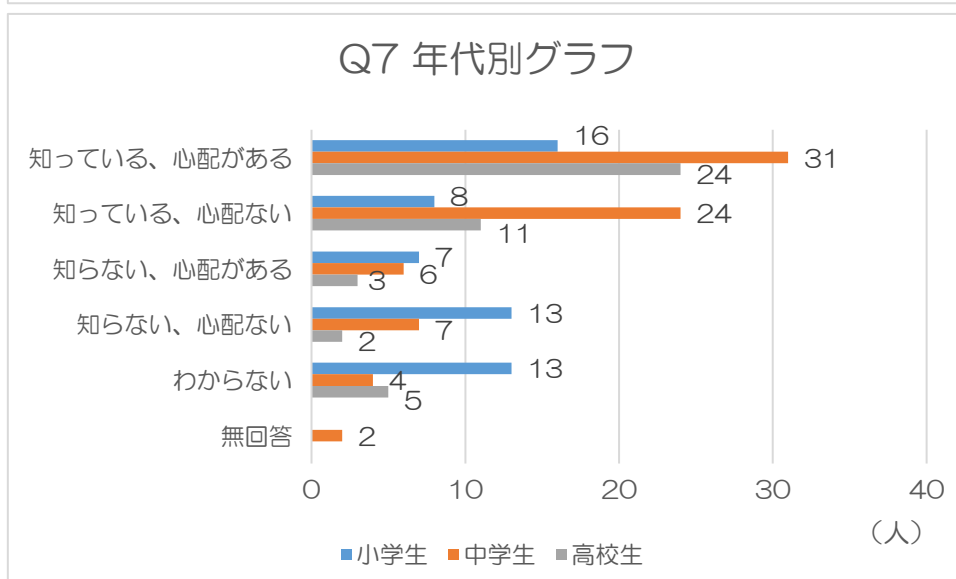
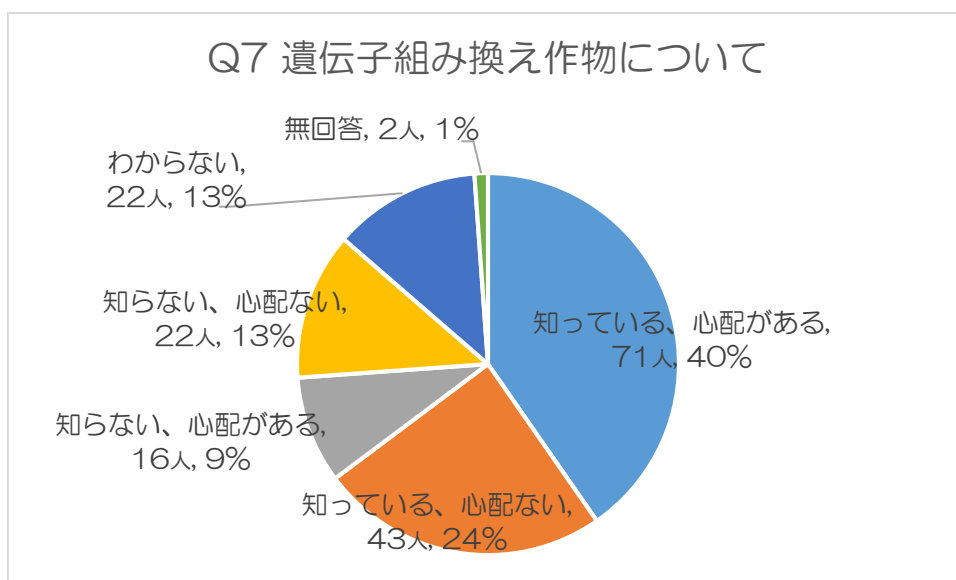
【単一回答】

遺伝子組み換え作物を「知っている」と回答した人は64%とやや低く、特に小学生で「知らない」「わからない」の回答が多くなりました。また、遺伝子組み換え作物の食べ物について、「心配がある」と回答した人は49%と、「心配ない」と回答した人の37%を上回りました。

このことから、遺伝子組み換え作物どんなものなのか、よい面と、その安全性について、まずは知っていただくことが重要で、わかりやすく周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…67% / 「知らない」「わからない」…33%  
 「心配がある」…50% / 「心配ない」…37%



Q8 食べ物についている細菌（さいきん）やウイルスなどによって病気（食中毒（しょくちゅうどく））になることを知っていますか。また、その食中毒は心配ですか。

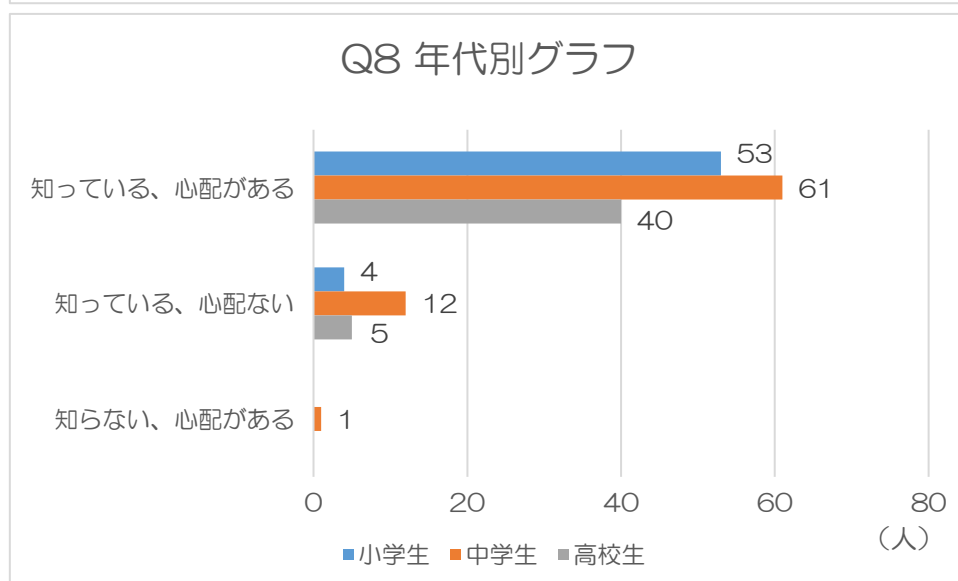
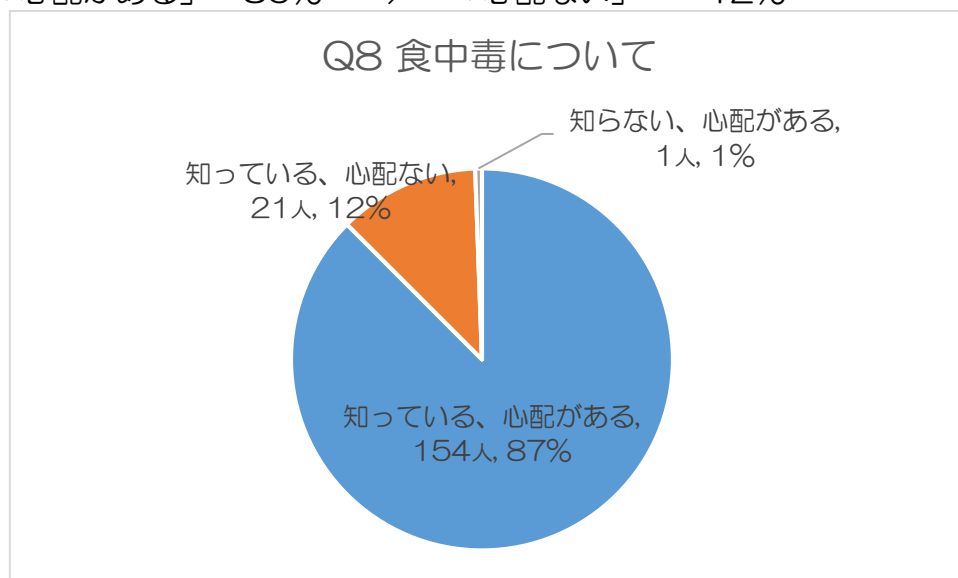
【単一回答】

病気（食中毒）になることを「知っている」と回答した人は、99%でした。また、食中毒になることについて、「心配がある」と回答した人は88%、「心配ない」と回答した人は12%と、約9割の人が病気（食中毒）について心配し、意識していることがわかりました。

このことから、消費者にも予防対策の知識が必要であり、食中毒予防の3つのルール ①つけない、②増やさない、③加熱する が定着していくよう引き続き周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…95% / 「知らない」「わからない」…4%  
 「心配がある」…86% / 「心配ない」…12%





Q9 卵（たまご）やえび、かになどを食べることで、かゆみやじんましんが出る食物アレルギー反応（はんのう）を知っていますか。  
また、その食物アレルギーは心配ですか。

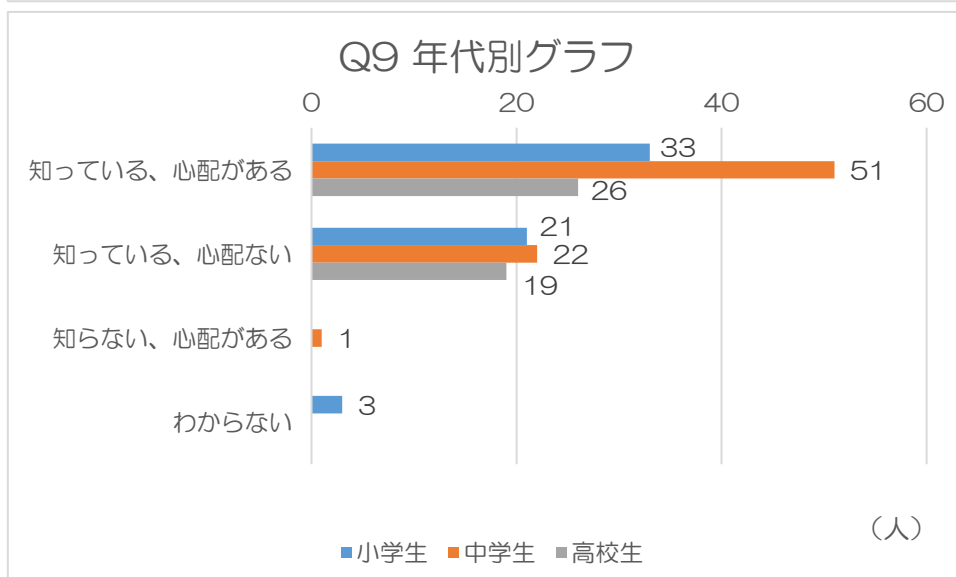
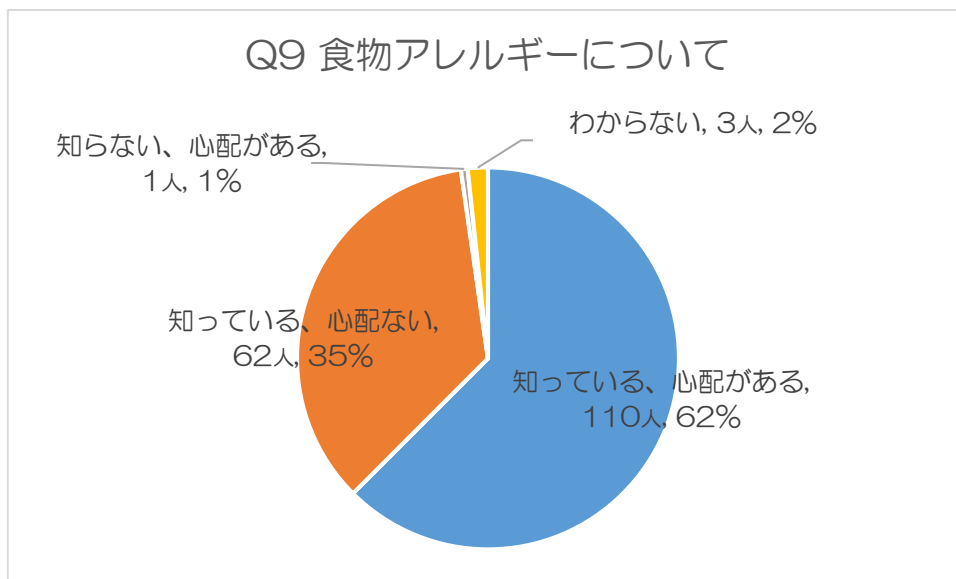
【単一回答】

食物アレルギーを「知っている」と回答した人が97%と、9割以上の方が食物アレルギーについて理解しています。また、食物アレルギーについて、「心配がある」と回答した人は63%と、「心配ない」と回答した人の35%を上回りました。

このことから、食物アレルギーをもつ人は、アレルギーを起こす食品を避けなければならないことを正しく理解することと、食品表示によって、どんなアレルギーが含まれるか把握できることを、周知すべきであるとわかりました。

※参考 令和5年度の結果

「知っている」…99% / 「知らない」「わからない」…1%  
「心配がある」…69% / 「心配ない」…31%



Q10 食べ物を安心して食べるために、気をつけていることを教えてください。

例) できるだけ三重県産の食べ物を選んでいる。

アレルギー物質(ぶっしつ)の有無や種類を確認(かくにん)している。

【自由回答】

「消費期限や原産地表示に気をつけている」と回答した人が75人と最も多くなりました。また、次に多いのは、「国産かどうか気をつけている」と回答した人が53人、「食中毒や異物混入に気をつけている」と回答した人が37人でした。一方で、「添加物」(19人)、「食物アレルギー」(11人)、「農薬」(9人)、「遺伝子組換え」(1人)は少ない結果となりました。

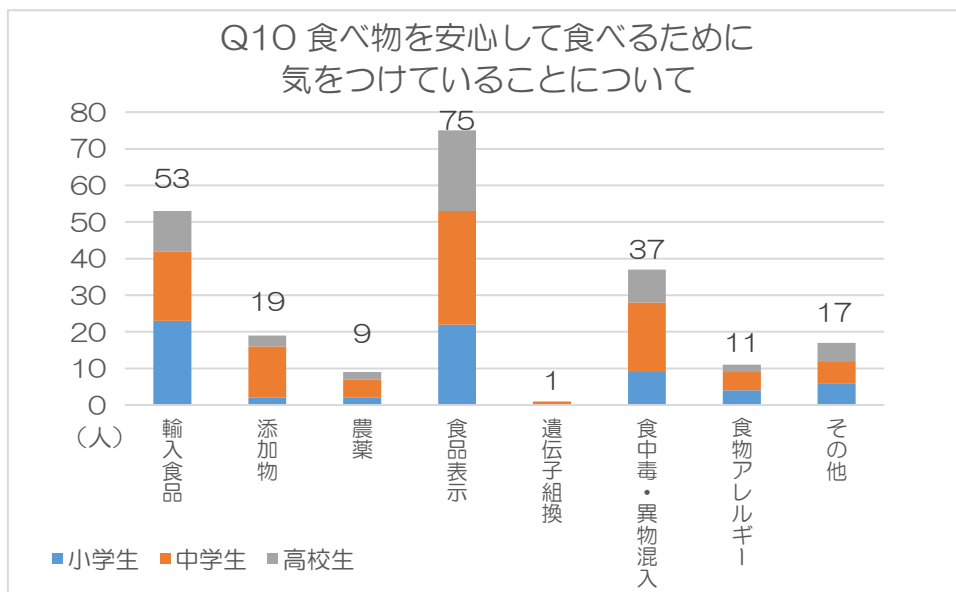
このことから、昨年度に引き続き、国産かどうかも含めた原産地や、消費期限の表示、食中毒や異物混入を防ぐための取組に関心が高いことがわかりました。

食品事業者による食品表示やHACCP(ハサップ、安全な食品をつくるための管理方法)の取組や、輸入食品に関する情報を、よりわかりやすく消費者に周知すべきであるとわかりました。

その他の意見として、「特にない」「地産地消」「見た目も確認する」「一度食べてみる」「気をつけているが、あまり気にしすぎない(不安になりすぎない)ようにしている。」「日本での生産量が少ないものについては、輸入しているものも、ありがたいことだと思う」「食品ロスを意識して買っている」「わからない」など、いろいろなコメントがありました。

※令和5年度の結果(回答の多い順に3つ)

- 1 「消費期限や原産地表示に気をつけている」…53人
- 2 「国産かどうか気をつけている」…32人
- 3 「食中毒や異物混入に気をつけている」…22人



Q11 安全に食べ物を食べるために、どんなことを知りたいですか。

例) 食べ物の原産地。

どんな環境(かんきょう)でつくられているか。

【自由回答】

「食品表示について知りたい」と回答した人が63人で最も多くなりました。次に多いのは、「食中毒や異物混入など生産工程の管理手法について知りたい」と回答した人が54人、「農薬の使用状況について知りたい」と回答した人が26人でした。そして、「添加物」(17人)、「輸入食品」(16人)、「遺伝子組換え」(3人)、「食物アレルギー」(0人)という結果となりました。

このことから、安全に食べ物を食べるために必要な情報を知るための手段として、順位の前後はありますが、令和4年度、令和5年度に引き続き「食品表示」と「食中毒や異物混入」、「農薬の使用状況」について高いことがわかりました。

食品事業者による食品表示と生産工程の管理手法、それぞれの取組の推進とその内容を周知することの重要性がわかりました。

「その他」の意見として、「作っている人や場所、その環境について知りたい(写真含む)」「避けたほうがよい食べ物の見分け方」「消費者に届くまでの過程」のほか、「安全な労働環境か、環境への影響がないか」といった食べ物に関係する人や動物、環境に関する情報を求めるコメントもみられ、だんだんと食べ物の安全だけでなく背景について関心が高まっていることがわかりました。

※令和5年度の結果(回答の多い順に3つ)

- 1 「食品表示について」…39人
- 2 「食中毒や異物混入などを防ぐ生産工程の管理手法について」…34人
- 3 「農薬の使用状況について」…23人

