

## ひょうごの食育推進に関する意識調査

「食」に関する様々な問題が生じ、「食」に関する情報が社会に氾濫する現在、県民一人ひとりが食に関する判断力や実践力を育むこと、また、社会全体で「食」について考え、よりよい食生活が実現できる環境を育てることが求められています。

兵庫県では、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進する「食育推進計画～食で育む元気なひょうご～(計画期間:H19～H23)」を策定し、「ひょうごの食育」を推進しています。

そこで、食育に関する現状やニーズを把握し、第2次計画策定の基礎資料とするため、県民モニターの方のご意見をいただくことにしましたので、ご協力をお願いします。

### 1 健全な食生活の実践について

Q1 あなたは、朝食を食べていますか。

- 1 ほとんど毎日
- 2 週4～5回
- 3 週2～3回
- 4 ほとんど食べない

Q2 あなたの朝食は、主にどなたが用意(調理)することが多いですか。

- 1 自分で調理する
- 2 家族の誰かが調理する
- 3 自分と家族の誰かが一緒に調理する
- 4 飲食店やスーパー、コンビニで購入
- 5 その他( )

Q3 あなたは、どのくらいの頻度で食事づくり(食材の買い物や調理など)をしていますか。

- 1 ほとんど毎日2回以上
- 2 ほとんど毎日1回
- 3 週2～4回
- 4 週1回程度
- 5 ほとんどしない

Q4 自分で行っている食事づくりの内容について、次の中からあてはまるものすべてを選んでください。

- 1 献立を考える
- 2 食材の買い物
- 3 食材を洗う
- 4 包丁を使い材料を切る
- 5 コンロ(ガス・電気)を使って調理する
- 6 電子レンジ・オーブントースターを使って調理する
- 7 味付けをする
- 8 盛りつけ・配膳
- 9 後片付け
- 10 その他( )

Q5 あなたは、家族や友人と楽しく食事を食べる機会(1日1回以上)がありますか。

- 1 ほとんど毎日
- 2 週4~5回
- 3 週2~3回
- 4 ほとんどない

Q6 あなたは、最近1年間に農作業(市民農園や家庭菜園を含む)をしましたか。

- 1 日常的にやっている
- 2 最近はないが、以前にやっていた
- 3 やってみたいが、やったことはない
- 4 やってみようとは思わない

Q7 食料自給率(カロリーベース)は全国で40%、兵庫県では16%を推移しています。

あなたは、基本的な食料の確保について、どう考えますか。

- 1 輸入に依存してもよい。または、依存せざるをえない
- 2 安全が確保されるならば、輸入に依存してもよい
- 3 国内産の比率をできるだけ増やすべき Q7 - 2へ
- 4 わからない
- 5 その他( )

Q7 - 2 Q7で「3 国内産の比率をできるだけ増やすべき」と回答された方に伺います。

国内産の食料のうち、兵庫県産についてどう考えますか。

- 1 国内産であれば、兵庫県産にこだわらない
- 2 できるだけ兵庫県産を利用したい
- 3 わからない
- 4 その他( )

Q8 子どもの頃から習得すべき食習慣などについて、次の中からあなたが大切だと思うものを3つ選んでください。

- 1 自分で調理ができる
- 2 自分で農作物を栽培できる
- 3 地元や県内産、旬の食材を知り、選ぶ
- 4 食事の栄養バランスや料理の組合せを考えられる
- 5 食品を無駄にしない(食べ残しや廃棄をしない)
- 6 食事の作法やマナーを身につける
- 7 家族や友人と楽しく食卓を囲む
- 8 郷土料理(伝統料理)を知る機会を増やす
- 9 その他 ( )

2 農産物直売所、食の健康協力店の利用、飲食店への期待について

Q9 この1年間に農協や漁協などが設けている農産物直売所(道の駅なども含む)を利用したことはありますか。

- 1 週1回以上
- 2 月1回以上
- 3 年に数回くらい
- 4 利用したことがない

Q10 農産物直売所に、あなたが期待することについて、次の中からあてはまるものを3つ選んでください。

- 1 地元食材の提供
- 2 食品の安全性
- 3 食材のおいしさ・新鮮さ
- 4 価格の安さ
- 5 家から近いなどの利便性
- 6 農業体験・食育活動の実施
- 7 地域住民との交流
- 8 その他( )

Q11 「食の健康協力店」は、栄養成分の表示など健康づくりに取り組むお店で県内約 6,300 店が登録されています。(参照:参考資料1)

あなたは、「食の健康協力店」があることを知っていますか。

- 1 知っており、利用したことがある
- 2 知っているが、利用はしていない
- 3 ステッカーは見たことがある
- 4 知らない

Q12 飲食店やそう菜を販売するお店に、あなたが望むことについて、次の中からあてはまるものをすべて選んでください。

- 1 メニューの栄養量(エネルギーなど)の表記
- 2 野菜たっぷりメニューの充実
- 3 薄味メニューの充実
- 4 量が選べる
- 5 兵庫県産、国産食材の使用
- 6 持病(糖尿病やアレルギーなど)や体調に配慮(軟らかさ、刻み方など)したメニューの提供や対応
- 7 食や健康に関する情報の提供
- 8 店内終日禁煙の実施
- 9 その他 ( )

### 3 伝統的な食文化の継承

Q13 地元や県内で生産されている食材について、あなたにあてはまるものを次の中から1つ選んでください。

- 1 知っており、よく食べている
- 2 知っており、たまに食べている
- 3 知っているが、食べているかわからない(食べていない)
- 4 知らない

Q14 お住まいの地域の郷土料理(伝統料理)について、あなたにあてはまるものを次の中から1つ選んでください。(参照:参考資料2)

- 1 知っており、作れる
- 2 知っているが、作れない
- 3 知らない

#### 4 食育への関心や実践について

Q15 あなたは、食育という言葉や意味を知っていますか。(参照:参考資料3)

- 1 言葉も意味も知っている
- 2 言葉は知っているが、意味は知らない
- 3 言葉も意味も知らない(または、今回始めて知った)

Q16 あなたは、食育に関心がありますか。

- 1 非常に関心がある
- 2 どちらかといえば関心がある
- 3 あまり関心がない
- 4 まったく関心がない

Q17 あなたは、どのような食育活動に関心がありますか。次の中からあてはまるものをすべて選んでください。

- 1 子どもへの食育
- 2 病気の予防や改善などの健康づくり
- 3 郷土料理や食文化を伝える活動
- 4 農林漁業などに関する体験活動
- 5 食品廃棄や食品リサイクルに関する活動
- 6 食育に関する国際交流活動
- 7 備蓄食品の啓発や災害時の炊き出しなどの活動
- 8 その他( )

Q18 あなたは、Q17の食育活動を何らかの形で実践していますか。

- 1 積極的にしている
- 2 できるだけするようにしている
- 3 あまりしていない
- 4 したいと思っているが、実際にはしていない
- 5 したいとは思わない

Q19 食育を進めるために、どのような対象者へ力をいれて行うことが必要だと思いますか。次の中からあてはまるものを3つ選んでください。

- 1 妊産婦・乳幼児
- 2 小学生
- 3 中学生
- 4 高校生
- 5 19～30歳代
- 6 40～64歳
- 7 65歳以上

Q20 「食」に関する兵庫県の特長や次世代に伝えたい食生活について、ご自由に記入ください。  
( )

### 参考資料1【食の健康協力店】

県民みなさんの健康づくりを食生活の面から支援するため、“野菜たっぷり”などの健康メニューの提供や、栄養成分の表示などの「食の健康」に取り組んでいる飲食店やお弁当・そう菜などを販売するお店に、「食の健康協力店」として登録していただいています。

県内で約 6,300 店(平成 23 年3月末現在)が登録され、お店には「食の健康協力店」ステッカー、登録証を配布しています。

(詳しくはホームページをご覧ください。 [http://web.pref.hyogo.lg.jp/hw03/hw03\\_000000006.html](http://web.pref.hyogo.lg.jp/hw03/hw03_000000006.html))



(食の健康協力店ステッカー)

### 参考資料2【郷土料理(伝統料理)】

生まれ育った土地や地域特有の料理。その土地の特産物を使ったり、全国で一般的に食べられている料理であっても、伝統的あるいは独自の調理法で作られ、食べ継がれてきた料理をいいます。

主な特徴	料理名
地元食材を使った料理	いかなごぎ煮、たこ飯(生たこ・干したこ)、バチ汁、煮麺、鯛素麺、もち麦めん、鮎料理、かに料理、いかめし、黒豆煮、ぼたん鍋、はも鍋 など
年中行事や慶事仏事で食べられる料理	その地域の特有のおせち、お雑煮、巻き寿司、ちらし寿司及び、ぼた餅、さなぼり(煮しめ)、鯖の姿寿司、おなます(豆腐なます)、いとこ煮(里芋・小豆)、けんちゃん(豆腐・野菜)、ななちゃごはん、ちょぼ汁、あじのほほかむり、鯛料理 など
特定地域で開発・発祥し定着したご当地料理	神戸牛ステーキ、明石焼き、そばめし、ぼっかけ、かつめし、にくてん、姫路おでん、ホルモンうどん、出石そば など

### 参考資料3【食育とは】

**「健全な食生活が実践できる人を育てること、また、社会全体で健全な食生活を実践しやすい環境を育てる」**ことです。

食育推進により、生活の質(人が心身ともに健康で楽しい生活が送れること)と環境の質(食料を供給する自然や社会が豊かであること)のよりよい共生、循環につながります。

食育基本法では、食育は生きる上での基本であって、教育の三本の柱である知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけられるとともに、様々な経験を通じて、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものです。