

作成年月日	平成28年6月21日
作成部局課室名	企画県民部広報課広聴室

県民モニター「第1回アンケート調査」結果概要

1 調査概要

- 調査テーマ：「食の安全安心について」
- 調査対象者：県民モニター 2,157人
- 調査期間：平成28年4月21日(木)
～5月5日(木)[15日間]
- 調査方法：県ホームページ上のアンケートフォームに
- 回答者数：1,713人(回答率79.4%)

<参考－対象者及び回答者属性>

	対象者	回答者	回答率
総数	2,157	1,713	79.4%
性別	男性	930	85.2%
	女性	783	73.5%
年代別	10～20代	81	61.0%
	30代	175	63.9%
	40代	314	73.7%
	50代	344	83.1%
	60代	426	88.8%
	70代以上	430	86.7%

2 調査結果の概観

項目	アンケート結果(主な意見)	結果の考察																										
食品の安全性について不安に感じる事	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>「輸入食品」の安全性</td> <td>72.4%</td> </tr> <tr> <td>調味料や香料、着色料、保存料などの「添加物」</td> <td>69.9%</td> </tr> <tr> <td>農作物や畜産物(牛、豚、鶏など)に残っている「残留農薬」</td> <td>62.5%</td> </tr> <tr> <td>食中毒の原因となる「病原性微生物(O157やノロウイルス等)」</td> <td>55.7%</td> </tr> <tr> <td>カドミウムやメチル水銀、ダイオキシンなどの「環境汚染物質」</td> <td>51.0%</td> </tr> <tr> <td>家畜の病気の予防や治療などに使用し、畜産物に残っている「残留抗生物質」</td> <td>47.3%</td> </tr> <tr> <td>「遺伝子組換え作物」を使用した食品の安全性</td> <td>46.8%</td> </tr> <tr> <td>「食品表示」の信頼性</td> <td>44.8%</td> </tr> <tr> <td>BSE(牛海綿状脳症)や高病原性鳥インフルエンザなどの「家畜伝染病」</td> <td>42.7%</td> </tr> <tr> <td>食品に含まれる「放射性物質」</td> <td>40.0%</td> </tr> <tr> <td>いわゆる「健康食品」の安全性</td> <td>29.2%</td> </tr> <tr> <td>卵や小麦、そばなどの「アレルギー物質」</td> <td>13.5%</td> </tr> </tbody> </table>	区分	割合	「輸入食品」の安全性	72.4%	調味料や香料、着色料、保存料などの「添加物」	69.9%	農作物や畜産物(牛、豚、鶏など)に残っている「残留農薬」	62.5%	食中毒の原因となる「病原性微生物(O157やノロウイルス等)」	55.7%	カドミウムやメチル水銀、ダイオキシンなどの「環境汚染物質」	51.0%	家畜の病気の予防や治療などに使用し、畜産物に残っている「残留抗生物質」	47.3%	「遺伝子組換え作物」を使用した食品の安全性	46.8%	「食品表示」の信頼性	44.8%	BSE(牛海綿状脳症)や高病原性鳥インフルエンザなどの「家畜伝染病」	42.7%	食品に含まれる「放射性物質」	40.0%	いわゆる「健康食品」の安全性	29.2%	卵や小麦、そばなどの「アレルギー物質」	13.5%	<p>実際に健康被害を受ける可能性が高い「病原性微生物(55.7%)」よりも、直ちに健康被害を受ける可能性の低い「輸入食品(72.4%)」、「添加物(69.9%)」、「残留農薬(62.5%)」の安全性について、不安に感じていると答えた人の割合が多い。</p> <p>そのほか6項目で不安に感じると答えた人の割合が40%以上となっており、多くの人が食品の安全について様々な不安を持っていることがうかがえる。</p> <p>様々な広報媒体やリスクコミュニケーション事業(※)等の機会を活用し、より一層の情報発信に努め、理解の促進を図る必要がある。</p> <p>(※食品のリスクにおいて、県民、事業者、行政が情報及び意見を相互に交換する事業)</p> <p>不安に感じる理由については、「食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから(64.9%)」、「過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから(56.7%)」と答える人の割合が50%を超えており、食品関係事業者に対する不信を感じている人が多いことがうかがえる。</p> <p>引き続き、県内事業者に対する施設の監視指導及び製品等の抜き打ち検査等を通じ、事業者の法令遵守や衛生管理の確認を行っていく必要がある。</p>
	区分	割合																										
「輸入食品」の安全性	72.4%																											
調味料や香料、着色料、保存料などの「添加物」	69.9%																											
農作物や畜産物(牛、豚、鶏など)に残っている「残留農薬」	62.5%																											
食中毒の原因となる「病原性微生物(O157やノロウイルス等)」	55.7%																											
カドミウムやメチル水銀、ダイオキシンなどの「環境汚染物質」	51.0%																											
家畜の病気の予防や治療などに使用し、畜産物に残っている「残留抗生物質」	47.3%																											
「遺伝子組換え作物」を使用した食品の安全性	46.8%																											
「食品表示」の信頼性	44.8%																											
BSE(牛海綿状脳症)や高病原性鳥インフルエンザなどの「家畜伝染病」	42.7%																											
食品に含まれる「放射性物質」	40.0%																											
いわゆる「健康食品」の安全性	29.2%																											
卵や小麦、そばなどの「アレルギー物質」	13.5%																											
	<p>【不安に感じる理由】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから</td> <td>64.9%</td> </tr> <tr> <td>過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから</td> <td>56.7%</td> </tr> <tr> <td>食品のリスクの有無について科学的な根拠が不明・疑問だから</td> <td>41.7%</td> </tr> <tr> <td>食品関係事業者から提供される情報が少ないから</td> <td>36.5%</td> </tr> <tr> <td>食品の規格基準や表示の規制が不十分だから</td> <td>33.0%</td> </tr> <tr> <td>知識不足により漠然とした不安があるから</td> <td>30.2%</td> </tr> <tr> <td>行政から提供される情報が少ないから</td> <td>25.5%</td> </tr> <tr> <td>食の安全安心について学べる機会が少ないから</td> <td>22.4%</td> </tr> </tbody> </table>	区分	割合	食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから	64.9%	過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから	56.7%	食品のリスクの有無について科学的な根拠が不明・疑問だから	41.7%	食品関係事業者から提供される情報が少ないから	36.5%	食品の規格基準や表示の規制が不十分だから	33.0%	知識不足により漠然とした不安があるから	30.2%	行政から提供される情報が少ないから	25.5%	食の安全安心について学べる機会が少ないから	22.4%									
区分	割合																											
食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから	64.9%																											
過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから	56.7%																											
食品のリスクの有無について科学的な根拠が不明・疑問だから	41.7%																											
食品関係事業者から提供される情報が少ないから	36.5%																											
食品の規格基準や表示の規制が不十分だから	33.0%																											
知識不足により漠然とした不安があるから	30.2%																											
行政から提供される情報が少ないから	25.5%																											
食の安全安心について学べる機会が少ないから	22.4%																											

家庭内で食中毒の防止に心がけていること	区 分		割合		
	牛肉のユッケやタタキ等の生食(外食を含む)を避ける		64.8%		
	素人判断で採取したキノコ等は食べない		64.4%		
	調理前や食事前に必ず手を洗う		63.9%		
	鶏肉の刺身やタタキ等の生食(外食を含む)を避ける		60.0%		
	牡蠣(カキ)の生食(外食を含む)を避ける		49.9%		
	調理後はなるべく早く食べる		45.2%		
	食材の温度管理に気をつけている		44.0%		
	念入りに加熱調理している		41.5%		
	生ものを取り扱う包丁やまな板は使い分けている		31.8%		
	食材を厳選している		31.5%		
	<p>「牛肉のユッケやタタキ等の生食を避ける(64.8%)」など4項目について、60%以上の人が心がけていると回答したが、残り6項目では50%を下回っており、食中毒防止に関する意識はまだまだ低いと思われるため、さらなる普及啓発が必要である。</p> <p>食中毒防止には、いずれの項目も重要ではあるが、中でも食中毒防止の一番の基本となる「調理前や食事前に必ず手を洗う(63.9%)」については、割合が100%に近くなるよう、手洗い教室の実施等、正しい知識の普及に努めていく必要がある。</p> <p>また、牛肉の生食に比べ、鶏肉の生食を避けるとの回答が低くなっているが、全国的には鶏肉の刺身やタタキ等の生食が原因と推定される食中毒が多発していることから、鶏肉の生食については、カンピロバクター(※)による食中毒のリスクが高いため、十分に加熱する必要があること等を、引き続き周知に努める必要がある。</p> <p>〔※食中毒の原因となる細菌の一種〕</p>				
県版 HACCP 認定制度の認知度と購入意欲	区 分			H28	H24(※)
	知っている		40.1%	22.3%	
	言葉も内容も知っている		(11.7%)		
	言葉は知っているが、内容は知らない		(28.4%)		
	知らない		59.9%	77.7%	
	【認定マークの表示された食品を購入したいか】				
区 分			H28	H24(※)	
購入したい		87.6%	85.6%		
購入したいとは思わない		12.4%	14.4%		
※平成24年度県民モニター調査「消費生活に関する意識調査」					
<p>「言葉も内容も知っている(11.7%)」及び「言葉のみ知っている(28.4%)」を合計した「知っている」が40.1%となり、前回調査の22.3%と比較すると、認知度は上がっているものの、まだまだ低い水準にある。</p> <p>一方、認定マークの表示された商品を購入したい人の割合は、87.6%と高くなっている。</p> <p>県ホームページや認定制度及び認定施設の紹介パンフレット等を活用するなど、一層の制度の周知に努めるとともに、認定施設を増やしていく必要がある。</p>					

食の安全安心について知りたい情報	区分	割合	「食中毒や違反食品の発生情報(62.6%)」といった、タイムリーな情報から、「添加物や農薬に関する情報(62.3%)」といった一般的な情報まで、様々な情報が望まれている。 県ホームページや各種イベント等で引き続ききめ細かな情報発信をしていく必要がある。
	食中毒や違反食品の発生情報	62.6%	
	添加物や農薬に関する情報	62.3%	
	食品の抜き打ち検査の結果	50.0%	
	食品の表示に関する情報	46.9%	
	家畜伝染病の発生状況	41.7%	
	県版 HACCP(ハサップ)の認定施設の情報	40.0%	
	県の食の安全安心の取組	39.8%	
	食品の製造所や販売店への立入調査結果	39.5%	
	食中毒の予防方法	35.0%	
	食品の自主回収の情報	30.0%	
	食品に関する講習会やイベント等の情報	20.7%	
	食の安全安心について県に求めること	区分	
法令違反があった内容の公開		76.1%	
食の安全安心に関する各種情報の提供		59.2%	
生産から製造に至る各工程での指導や立入調査		57.3%	
県版HACCP(ハサップ)認定制度のさらなる推進		39.7%	
食の安全安心に関する講習会等の学習機会づくり		25.6%	
子どもを対象とした手洗い教室などの衛生教育		21.9%	
県民、事業者、行政が相互に意見を交換できる機会づくり		20.5%	

※ アンケート結果は、食の安全安心の確保の取組を展開していくうえで活用する。

項目	アンケート結果(主な意見)	結果の考察	
認証食品の認知度	区分	割合	「言葉も内容も知っている(14.1%)」、「言葉は知っているが、内容は知らない(27.4%)」と、両方合わせても「知っている」人の割合は全体の41.5%に止まり、認証食品の認知度がまだまだ低いことがうかがえる。
	知っている	41.5%	
	言葉も内容も知っている	(14.1%)	
	言葉は知っているが、内容は知らない	(27.4%)	
	知らない	58.5%	
認証食品に対する購入意欲	区分	割合	購入意欲は、「価格が同じなら購入したい(75.5%)」、「価格が高くても購入したい(19.7%)」を合わせると95.2%と高く、今後、認証食品の認知度向上と生産拡大に努めることで、認証食品の購入量が増加する可能性があることがうかがえる。
	購入したい	95.2%	
	価格が同じなら購入したい	(75.5%)	
	価格が高くても購入したい	(19.7%)	
	購入したいとは思わない	4.8%	

<p>認証食品の認知度を高める方法</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品スーパー等販売店での食品フェア(試食販売)</td> <td>56.6%</td> </tr> <tr> <td>ポスター掲示</td> <td>37.7%</td> </tr> <tr> <td>新聞広告・雑誌への広告掲載</td> <td>33.8%</td> </tr> <tr> <td>催事場でのイベント(生産者を集めて展示販売等)</td> <td>33.7%</td> </tr> <tr> <td>チラシの配布</td> <td>27.4%</td> </tr> <tr> <td>ラジオ・テレビ</td> <td>26.7%</td> </tr> <tr> <td>ホームページ</td> <td>18.5%</td> </tr> <tr> <td>小学校でのPR(絵本等の配布)</td> <td>12.7%</td> </tr> <tr> <td>Facebook(フェイスブック)、LINE(ライン)等のSNS</td> <td>12.3%</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	割合	食品スーパー等販売店での食品フェア(試食販売)	56.6%	ポスター掲示	37.7%	新聞広告・雑誌への広告掲載	33.8%	催事場でのイベント(生産者を集めて展示販売等)	33.7%	チラシの配布	27.4%	ラジオ・テレビ	26.7%	ホームページ	18.5%	小学校でのPR(絵本等の配布)	12.7%	Facebook(フェイスブック)、LINE(ライン)等のSNS	12.3%	<p>「食品スーパー等販売店での食品フェア(試食販売)(56.6%)」が最も高い。また、「催事場でのイベント(生産者を集めて展示販売等)(33.7%)」も比較的高いことから、実際に認証食品の現物を見たり味わえる販売方法によるPRが効果的であることがうかがえる。</p> <p>それらイベントにあわせて、ポスター掲示やチラシ配布、新聞広告・雑誌等への広告掲載についても相乗的に実施していく必要がある。</p>
区 分	割合																					
食品スーパー等販売店での食品フェア(試食販売)	56.6%																					
ポスター掲示	37.7%																					
新聞広告・雑誌への広告掲載	33.8%																					
催事場でのイベント(生産者を集めて展示販売等)	33.7%																					
チラシの配布	27.4%																					
ラジオ・テレビ	26.7%																					
ホームページ	18.5%																					
小学校でのPR(絵本等の配布)	12.7%																					
Facebook(フェイスブック)、LINE(ライン)等のSNS	12.3%																					
<p>認証食品に求めるもの</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>安全性・安心感(化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等)</td> <td>92.1%</td> </tr> <tr> <td>新鮮さ(野菜、お肉、魚等の鮮度がよい)</td> <td>66.1%</td> </tr> <tr> <td>味の良さ</td> <td>44.4%</td> </tr> <tr> <td>生産者の努力、こだわり</td> <td>41.6%</td> </tr> <tr> <td>生産地の特長(生産場所・気候・文化等)</td> <td>37.3%</td> </tr> <tr> <td>県内生産者の支援</td> <td>33.9%</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	割合	安全性・安心感(化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等)	92.1%	新鮮さ(野菜、お肉、魚等の鮮度がよい)	66.1%	味の良さ	44.4%	生産者の努力、こだわり	41.6%	生産地の特長(生産場所・気候・文化等)	37.3%	県内生産者の支援	33.9%	<p>「安全性・安心感(化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等)(92.1%)」が最も高く、県民の食の安全安心への関心が非常に高いことがうかがえる。</p> <p>また、「新鮮さ」や「味の良さ」、「生産者の努力、こだわり」等を回答した人がそれぞれ40%以上おり、安全安心に加えて付加価値を求めていることがうかがえる。</p>						
区 分	割合																					
安全性・安心感(化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等)	92.1%																					
新鮮さ(野菜、お肉、魚等の鮮度がよい)	66.1%																					
味の良さ	44.4%																					
生産者の努力、こだわり	41.6%																					
生産地の特長(生産場所・気候・文化等)	37.3%																					
県内生産者の支援	33.9%																					
<p>認証食品を購入した場所</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品スーパー</td> <td>28.3%</td> </tr> <tr> <td>JA等の直売所</td> <td>17.5%</td> </tr> <tr> <td>サービスエリア、道の駅</td> <td>12.3%</td> </tr> <tr> <td>百貨店</td> <td>9.1%</td> </tr> <tr> <td>地元の商店街</td> <td>5.2%</td> </tr> <tr> <td>通信販売(インターネット、カタログ等)、宅配</td> <td>1.6%</td> </tr> <tr> <td>購入したことがない</td> <td>50.4%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>10.4%</td> </tr> </tbody> </table> <p>[その他(103件)の内、主なもの]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・認証食品かどうか意識していなかった(38件) ・認証食品を知らなかった(23件) 	区 分	割合	食品スーパー	28.3%	JA等の直売所	17.5%	サービスエリア、道の駅	12.3%	百貨店	9.1%	地元の商店街	5.2%	通信販売(インターネット、カタログ等)、宅配	1.6%	購入したことがない	50.4%	その他	10.4%	<p>「食品スーパー(28.3%)」の割合が最も高い。一方、「百貨店(9.1%)」や「地元商店街(5.2%)」の割合は低く、今後は百貨店等の認証食品登録販売店を増やし、より多くの場所で認証食品を購入できるようにしていく必要がある。</p> <p>また、「その他」については、「意識していなかった」、「知らなかった」等、認証食品を購入したことがあるかどうかわからない人がほとんどであった。このことから、「購入したことがない(50.4%)」人の中にも、実際には購入した人が含まれている可能性があり、認証食品の認知度向上を図ることが急務である。</p>		
区 分	割合																					
食品スーパー	28.3%																					
JA等の直売所	17.5%																					
サービスエリア、道の駅	12.3%																					
百貨店	9.1%																					
地元の商店街	5.2%																					
通信販売(インターネット、カタログ等)、宅配	1.6%																					
購入したことがない	50.4%																					
その他	10.4%																					

※ アンケート結果は、兵庫県認証食品の認知度向上を図るための基礎資料として活用する。

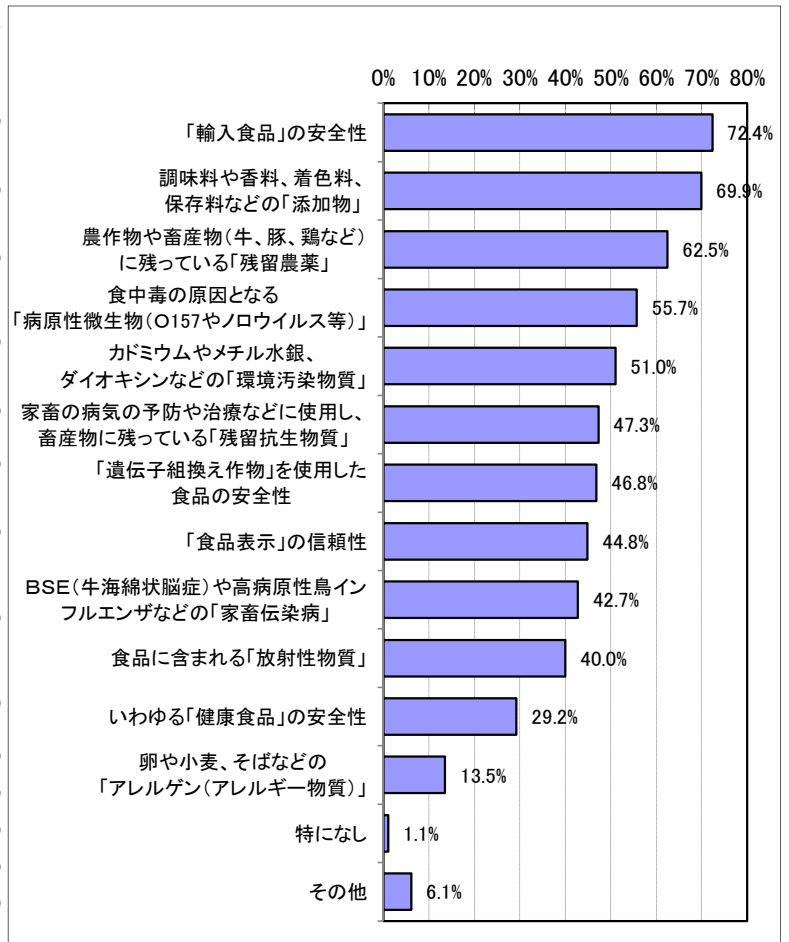
3 調査結果

問1 食品の安全性について、あなたが不安に感じることは何か。(14項目からいくつでも選択)

(1)	農作物や畜産物(牛、豚、鶏など)に残っている「残留農薬」	62.5%
(2)	調味料や香料、着色料、保存料などの「添加物」	69.9%
(3)	食中毒の原因となる「病原性微生物(O157やノロウイルス等)」	55.7%
(4)	家畜の病気の予防や治療などに使用し、畜産物に残っている「残留抗生物質」	47.3%
(5)	食品に含まれる「放射性物質」	40.0%
(6)	カドミウムやメチル水銀、ダイオキシンなどの「環境汚染物質」	51.0%
(7)	卵や小麦、そばなどの「アレルゲン(アレルギー物質)」	13.5%
(8)	BSE(牛海綿状脳症)や高病原性鳥インフルエンザなどの「家畜伝染病」	42.7%
(9)	「遺伝子組換え作物」を使用した食品の安全性	46.8%
(10)	「輸入食品」の安全性	72.4%
(11)	いわゆる「健康食品」の安全性	29.2%
(12)	「食品表示」の信頼性	44.8%
(13)	特になし	1.1%
(14)	その他	6.1%

※「その他」の具体的な内容
・異物混入、廃棄物再利用

6件
など 106件



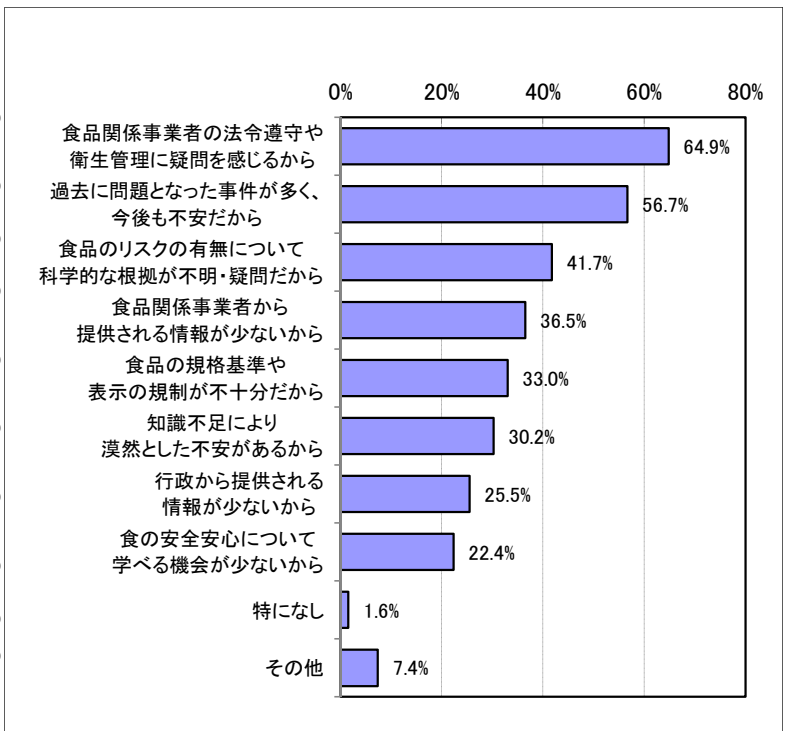
問2 問1であなたが不安に感じる理由は何か。(10項目からいくつでも選択)

(1)	食品関係事業者から提供される情報が少ないから	36.5%
(2)	食品関係事業者の法令遵守や衛生管理に疑問を感じるから	64.9%
(3)	行政から提供される情報が少ないから	25.5%
(4)	食品のリスクの有無について科学的な根拠が不明・疑問だから	41.7%
(5)	食品の規格基準や表示の規制が不十分だから	33.0%
(6)	過去に問題となった事件が多く、今後も不安だから	56.7%
(7)	知識不足により漠然とした不安があるから	30.2%
(8)	食の安全安心について学べる機会が少ないから	22.4%
(9)	特になし	1.6%
(10)	その他	7.4%

※「その他」の具体的な内容

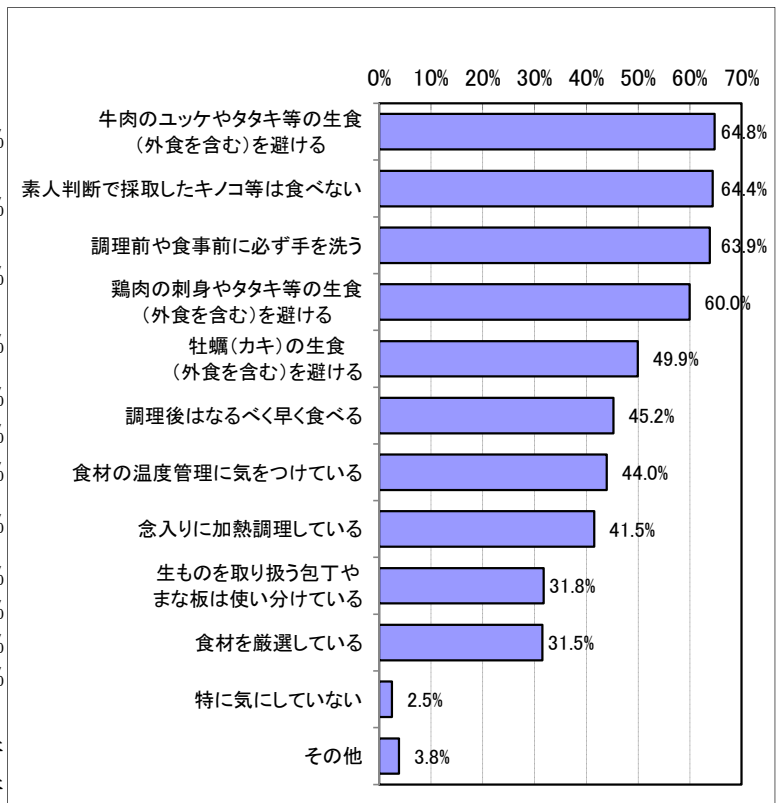
・輸入品の生産過程や品質管理に不安・疑問があるから 18件
・事業者に対する行政の指導に疑問があるから 10件

など 129件



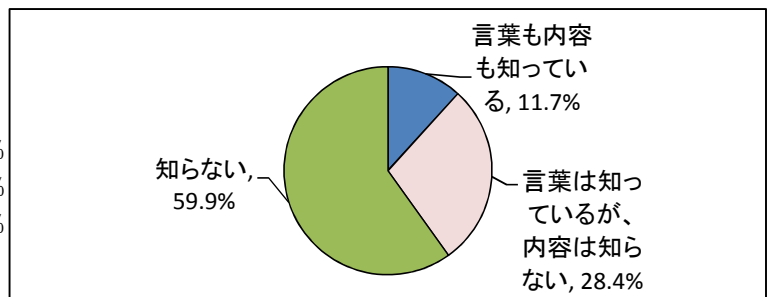
問3 あなたの家庭内で食中毒の防止に心がけていることは何ですか。(12項目からいくつでも選択)

- | | |
|-------------------------------|-------|
| (1) 牛肉のユッケやタタキ等の生食(外食を含む)を避ける | 64.8% |
| (2) 鶏肉の刺身やタタキ等の生食(外食を含む)を避ける | 60.0% |
| (3) 牡蠣(カキ)の生食(外食を含む)を避ける | 49.9% |
| (4) 素人判断で採取したキノコ等は食べない | 64.4% |
| (5) 食材を厳選している | 31.5% |
| (6) 食材の温度管理に気をつけている | 44.0% |
| (7) 念入りに加熱調理している | 41.5% |
| (8) 生ものを取り扱う包丁やまな板は使い分けている | 31.8% |
| (9) 調理前や食事前に必ず手を洗う | 63.9% |
| (10) 調理後はなるべく早く食べる | 45.2% |
| (11) 特に気にしていない | 2.5% |
| (12) その他 | 3.8% |
| ※「その他」の具体的な内容 | |
| ・食品や調理道具を洗浄する | 23件 |
| ・食品を期限内に使い切る | 13件 |
| など | 69件 |



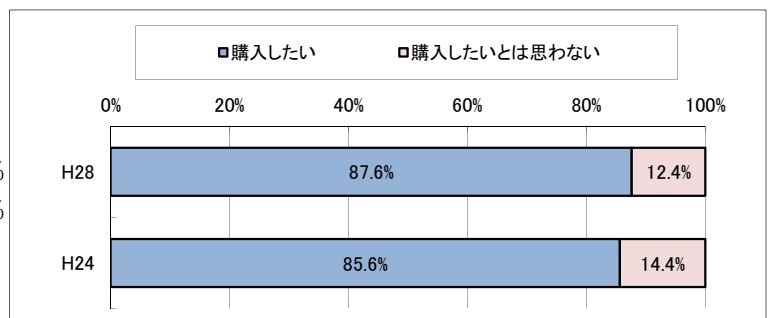
問4 あなたは、県版HACCP(ハサップ) 認定制度(兵庫県食品衛生管理プログラム)を知っていますか。(3項目から1つ選択)

- | | |
|-----------------------|-------|
| (1) 言葉も内容も知っている | 11.7% |
| (2) 言葉は知っているが、内容は知らない | 28.4% |
| (3) 知らない | 59.9% |



問5 県版HACCP(ハサップ)により認定されたマークが表示された食品が販売されていれば購入したいですか。(2項目から1つ選択)

- | | |
|-----------------|-------|
| (1) 購入したい | 87.6% |
| (2) 購入したいとは思わない | 12.4% |

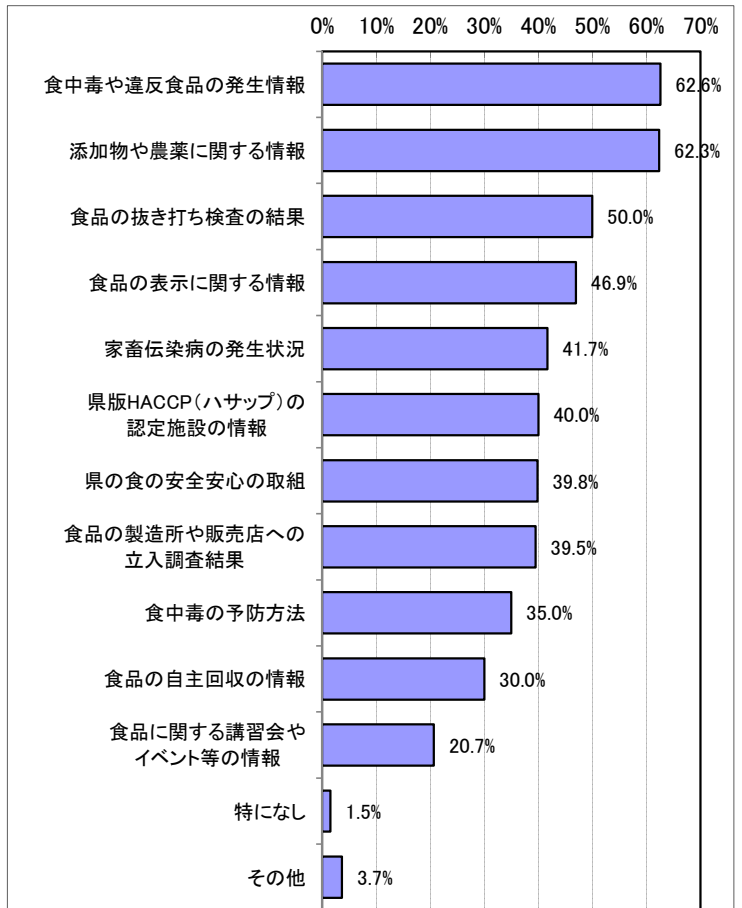


問6 あなたが食の安全安心について、知りたい情報は何か。(13項目からいくつでも選択)

- (1) 県の食の安全安心の取組 39.8%
- (2) 食中毒や違反食品の発生情報 62.6%
- (3) 食中毒の予防方法 35.0%
- (4) 添加物や農薬に関する情報 62.3%
- (5) 家畜伝染病の発生状況 41.7%
- (6) 食品の表示に関する情報 46.9%
- (7) 食品の自主回収の情報 30.0%
- (8) 食品の抜き打ち検査の結果 50.0%
- (9) 食品の製造所や販売店への立入調査結果 39.5%
- (10) 県版HACCP(ハサップ)の認定施設の情報 40.0%
- (11) 食品に関する講習会やイベント等の情報 20.7%
- (12) 特になし 1.5%
- (13) その他 3.7%

※「その他」の具体的な内容

- ・国外・県外の食の安全安心の取組 6件
- ・生産者・販売店での食の安全安心の取組 4件
- など 63件

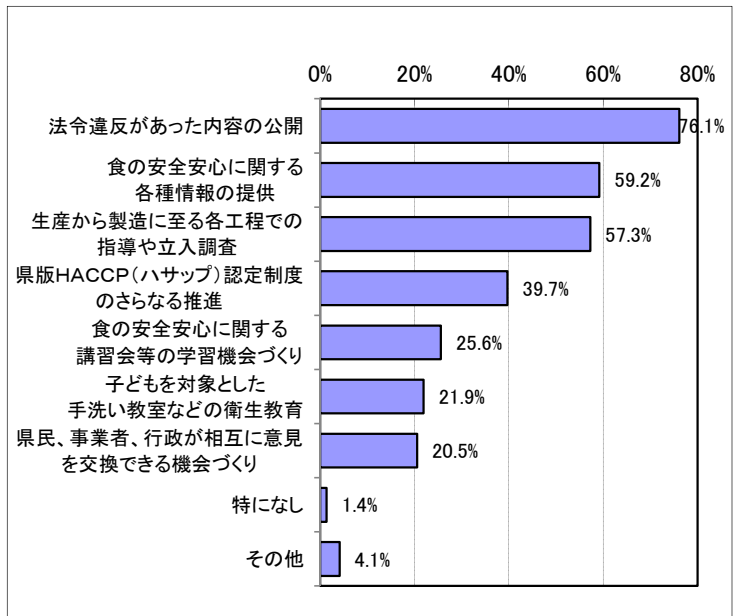


問7 食の安全安心について、あなたが県に対して求めることは何か。(9項目からいくつでも選択)

- (1) 法令違反があった内容の公開 76.1%
- (2) 生産から製造に至る各工程での指導や立入調査 57.3%
- (3) 食の安全安心に関する各種情報の提供 59.2%
- (4) 県民、事業者、行政が相互に意見を交換できる機会づくり 20.5%
- (5) 食の安全安心に関する講習会等の学習機会づくり 25.6%
- (6) 子どもを対象とした手洗い教室などの衛生教育 21.9%
- (7) 県版HACCP(ハサップ)認定制度のさらなる推進 39.7%
- (8) 特になし 1.4%
- (9) その他 4.1%

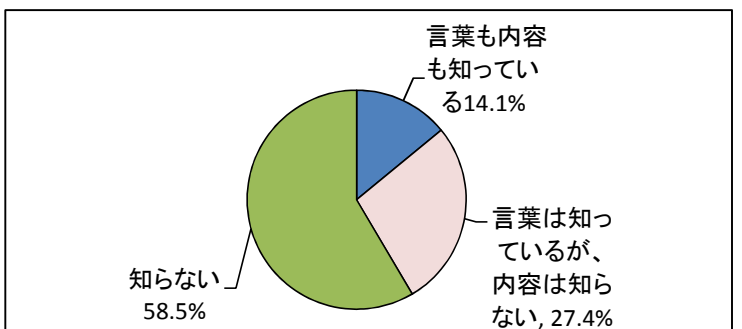
※「その他」の具体的な内容

- ・規制の強化及び違反に対する厳罰化 11件
- ・法令違反等を報告できる窓口の設置 3件
- など 75件



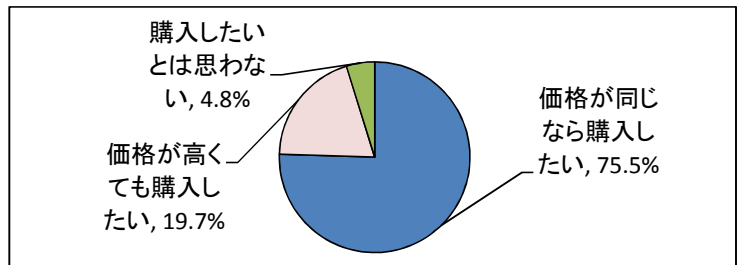
問8 あなたは兵庫県認証食品を知っていますか。(3項目から1つ選択)

- (1) 言葉も内容も知っている 14.1%
- (2) 言葉は知っているが、内容は知らない 27.4%
- (3) 知らない 58.5%



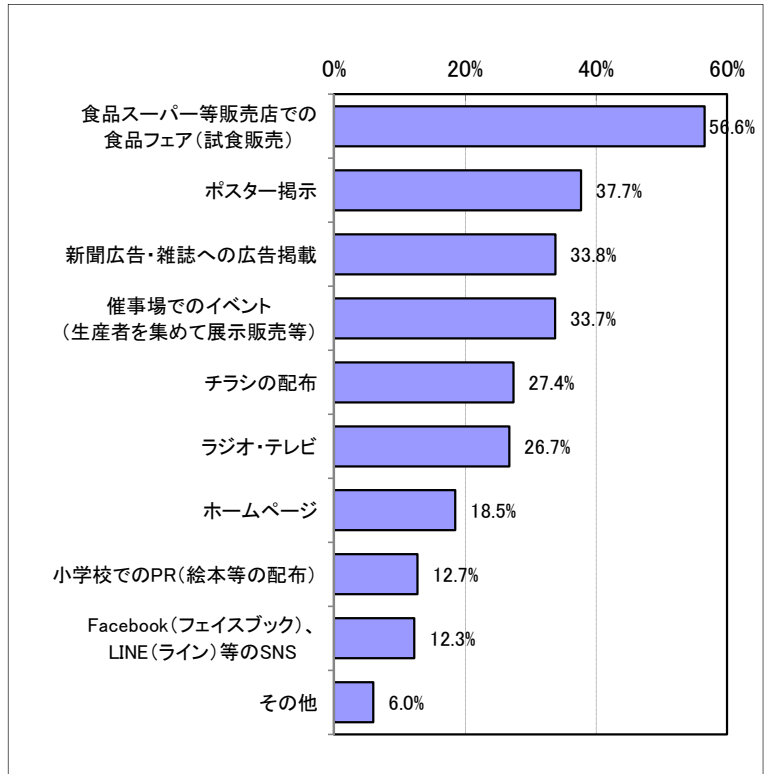
問9 あなたは、県産食品の安全性や個性・特長などを兵庫県が認証する認証食品を購入したいですか。(3項目から1つ選択)

- | | |
|------------------|-------|
| (1) 価格が同じなら購入したい | 75.5% |
| (2) 価格が高くても購入したい | 19.7% |
| (3) 購入したいとは思わない | 4.8% |



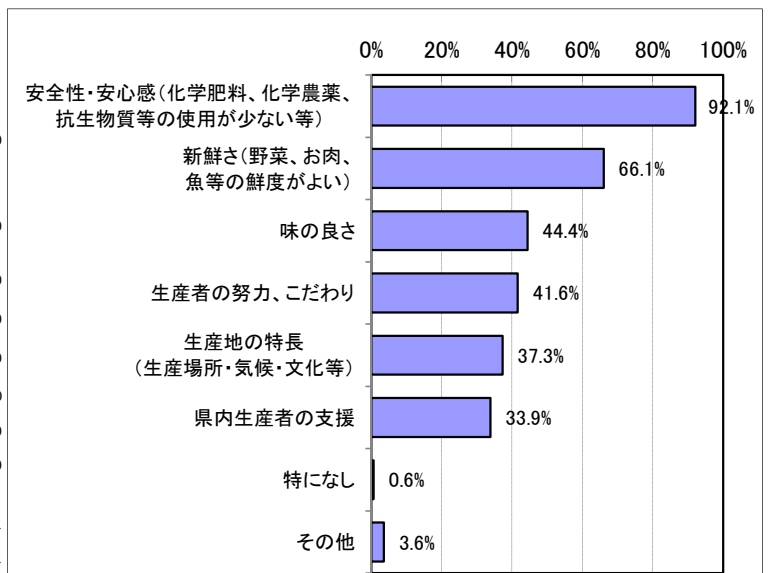
問10 認証食品を県民等に広く周知するのに効果的な方法は何かと思いますか。(10項目から3つまで選択)

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| (1) チラシの配布 | 27.4% |
| (2) ポスター掲示 | 37.7% |
| (3) 食品スーパー等販売店での食品フェア(試食販売) | 56.6% |
| (4) 催事場でのイベント(生産者を集めて展示販売等) | 33.7% |
| (5) ホームページ | 18.5% |
| (6) Facebook(フェイスブック)、LINE(ライン)等のSNS | 12.3% |
| (7) ラジオ・テレビ | 26.7% |
| (8) 新聞広告・雑誌への広告掲載 | 33.8% |
| (9) 小学校でのPR(絵本等の配布) | 12.7% |
| (10) その他 | 6.0% |
- ※「その他」の具体的な内容
- | | |
|-----------------|------|
| ・県市町広報紙への掲載 | 21件 |
| ・認証マークの分かりやすい表示 | 14件 |
| など | 106件 |



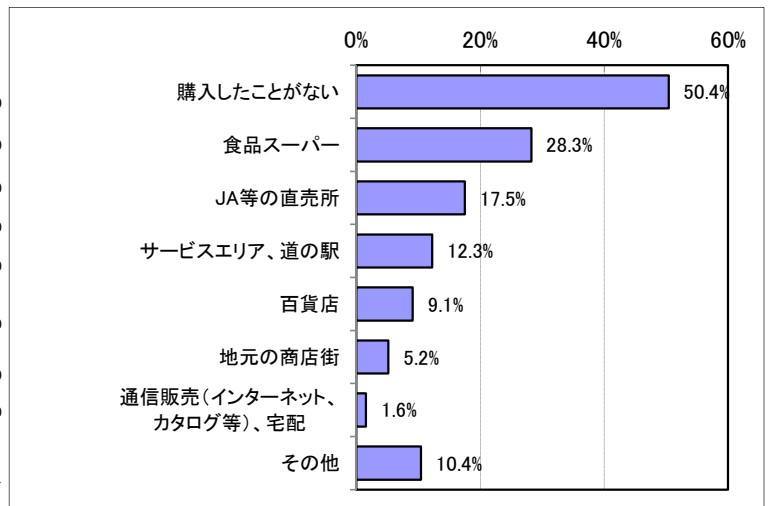
問11 あなたが認証食品に求めるものは何ですか。(8項目からいくつでも選択)

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| (1) 安全性・安心感(化学肥料、化学農薬、抗生物質等の使用が少ない等) | 92.1% |
| (2) 新鮮さ(野菜、お肉、魚等の鮮度がよい) | 66.1% |
| (3) 味の良さ | 44.4% |
| (4) 生産地の特長(生産場所・気候・文化等) | 37.3% |
| (5) 生産者の努力、こだわり | 41.6% |
| (6) 県内生産者の支援 | 33.9% |
| (7) 特になし | 0.6% |
| (8) その他 | 3.6% |
- ※「その他」の具体的な内容
- | | |
|-----------|-----|
| ・認証制度の信頼性 | 12件 |
| など | 61件 |



問12 あなたは、認証食品をどこで購入したことがありますか。(8項目から3つまで選択)

(1) 食品スーパー	28.3%
(2) 百貨店	9.1%
(3) サービスエリア、道の駅	12.3%
(4) JA等の直売所	17.5%
(5) 地元の商店街	5.2%
(6) 通信販売(インターネット、カタログ等)、宅配	1.6%
(7) 購入したことがない	50.4%
(8) その他	10.4%
※「その他」の具体的な内容	
・購入したかどうか分からない	93件
など	103件



【問い合わせ先】

企画県民部広報課広聴室 (TEL078-362-3021)