

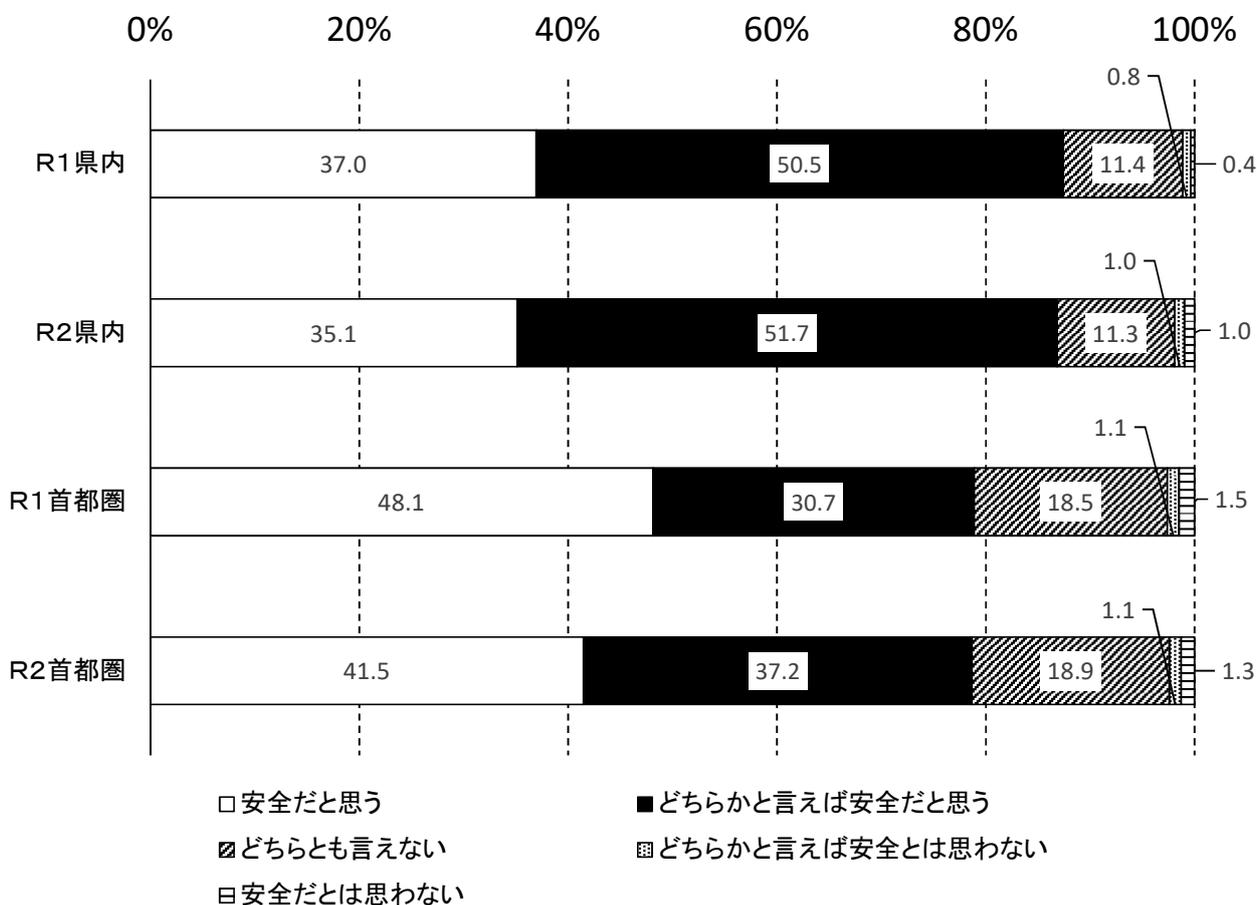
令和2年度 食の安全に関するアンケート調査結果

調査方法

	県内	首都圏
調査時期	令和2年10月23日～26日	
調査方法	インターネットによる調査 (依頼先：(株)マクロミル)	
調査対象者	新潟県内に在住する 20～60代の男女	東京都、千葉県、埼玉県、 神奈川県内に在住する 20～60代の男女
回答者数	524人／524人 (回答率100%)	540人／540人 (回答率100%)

問1 あなたは新潟県内で生産・加工・製造された食品の安全性について、どのように感じていますか。(ひとつだけ)

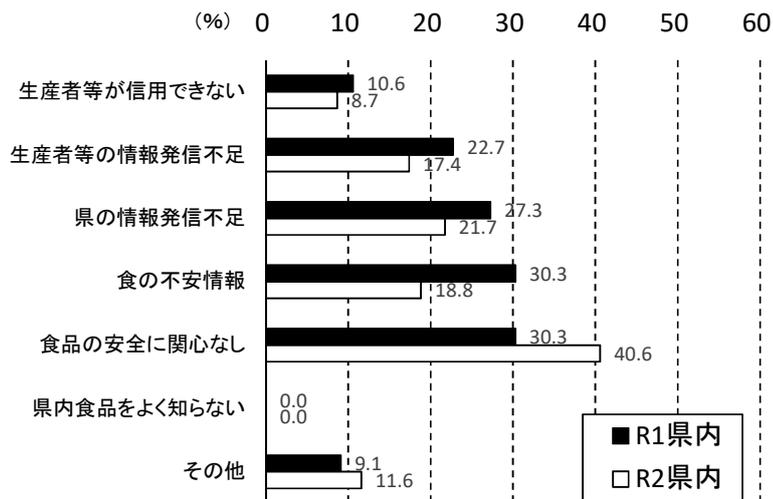
	県内				首都圏							
	R1年度		R2年度		R1年度		R2年度					
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%				
1 安全だと思う	194	37.0	87.4	184	35.1	86.8	260	48.1	78.9	224	41.5	78.7
2 どちらかと言えば安全だと思う	265	50.5		271	51.7		166	30.7		201	37.2	
3 どちらとも言えない	60	11.4	59	11.3	100	18.5	102	18.9				
4 どちらかと言えば安全とは思わない	4	0.8	1.1	5	1.0	1.9	6	1.1	2.6	6	1.1	2.4
5 安全だとは思わない	2	0.4		5	1.0		8	1.5		7	1.3	
全体	525		524		540		540					



「安全だと思う」又は「どちらかと言えば安全だと思う」の占める割合は、県内及び首都圏ともに、前年度に比較して微減（県内：87.4%→86.8%、首都圏：78.9%→78.7%）したものの、県産食品の安全性に関する評価は、県内及び首都圏ともに高いものと考えられる。

問2 問1で「3 どちらとも言えない」「4 どちらかと言えれば安全とは思わない」「5 安全とは思わない」と回答した理由で、あてはまるものはどれですか。(いくつかでも)

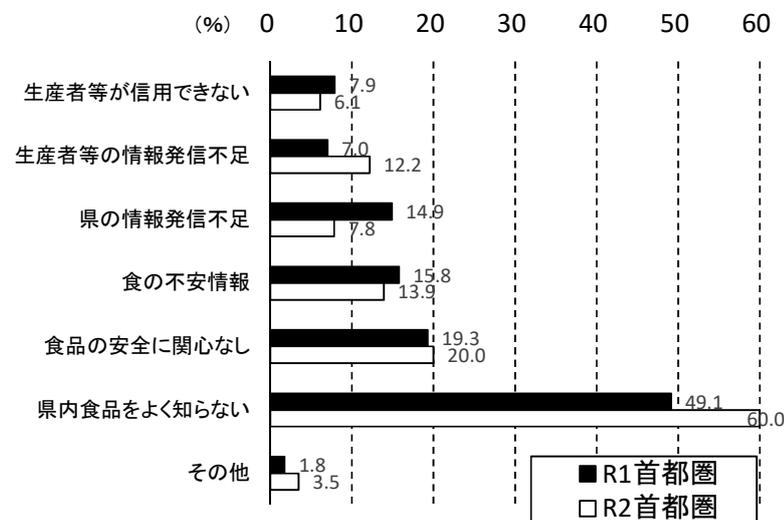
	県内						首都圏					
	R1年度			R2年度			R1年度			R2年度		
	件数	%	順位									
1 生産者や製造業者が信用できないから	7	10.6	5	6	8.7	6	9	7.9	5	7	6.1	6
2 生産者や製造業者からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	15	22.7	4	12	17.4	4	8	7.0	6	14	12.2	4
3 県からの食の安全に関する情報発信が不足しているから	18	27.3	3	15	21.7	2	17	14.9	4	9	7.8	5
4 食に関する不安な報道を耳にするから	20	30.3	1	13	18.8	3	18	15.8	3	16	13.9	3
5 食品の安全性について、普段あまり関心がないから	20	30.3	1	28	40.6	1	22	19.3	2	23	20.0	2
6 新潟県内で生産・製造された食品のことをよく知らないから	0	0.0	7	0	0.0	7	56	49.1	1	69	60.0	1
7 その他	6	9.1	6	8	11.6	5	2	1.8	7	4	3.5	7
全体	66			69			114			115		



県内では「食品の安全性について、普段あまり関心がないから」が最も多く

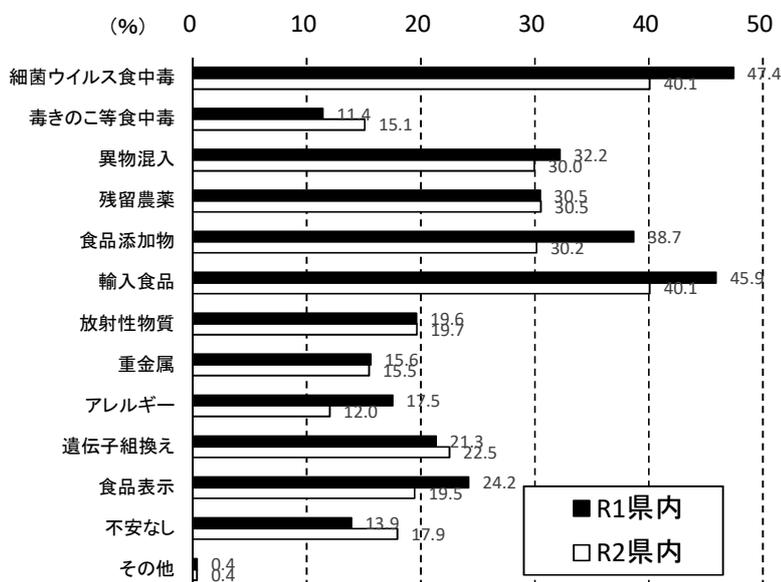
(40.6%)、前年度と比較して増加した(30.3% → 40.6%)。反対に、その他以外の残りの4項目については、前年度と比較して減少した。

首都圏では、「新潟県内で生産・製造された食品のことをよく知らないから」が最も多かった(60.0%)。

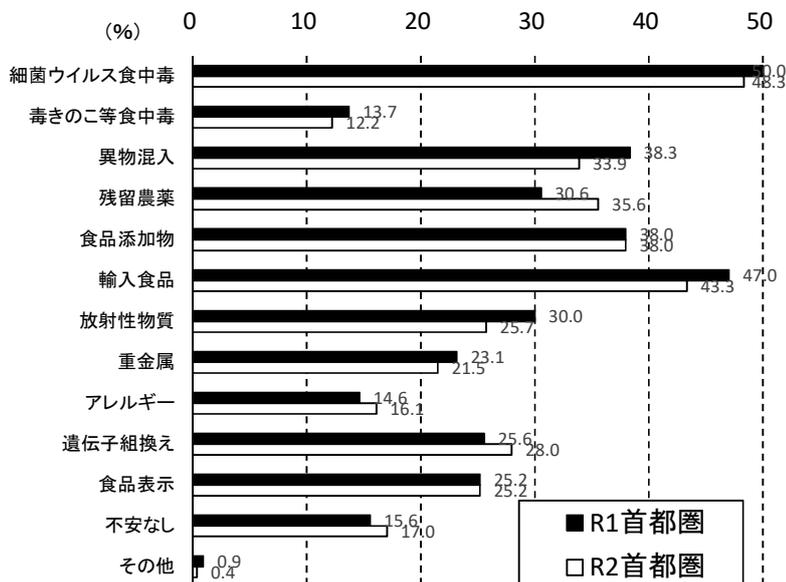


問3 あなたが、普段の食生活の中で、食の安全に関して不安を感じていることは何ですか。(いくつでも)

	県内						首都圏					
	R1年度			R2年度			R1年度			R2年度		
	件数	%	順位									
1 細菌やウイルスによる食中毒	249	47.4	1	210	40.1	1	270	50.0	1	261	48.3	1
2 毒きのこや有毒植物による食中毒	60	11.4	12	79	15.1	11	74	13.7	12	66	12.2	12
3 食品への異物混入	169	32.2	4	157	30.0	5	207	38.3	3	183	33.9	5
4 農薬の残留	160	30.5	5	160	30.5	3	165	30.6	5	192	35.6	4
5 食品添加物の使用	203	38.7	3	158	30.2	4	205	38.0	4	205	38.0	3
6 輸入食品の安全性	241	45.9	2	210	40.1	1	254	47.0	2	234	43.3	2
7 放射性物質による汚染	103	19.6	8	103	19.7	7	162	30.0	6	139	25.7	7
8 水銀やカドミウムなど重金属による汚染	82	15.6	10	81	15.5	10	125	23.1	9	116	21.5	9
9 食物アレルギー	92	17.5	9	63	12.0	12	79	14.6	11	87	16.1	11
10 遺伝子組換え食品の使用	112	21.3	7	118	22.5	6	138	25.6	7	151	28.0	6
11 食品の表示や宣伝に対する信頼性	127	24.2	6	102	19.5	8	136	25.2	8	136	25.2	8
12 普段の食生活で特に不安は感じていない	73	13.9	11	94	17.9	9	84	15.6	10	92	17.0	12
13 その他	2	0.4	13	2	0.4	13	5	0.9	13	2	0.4	13
全体	525			524			540			540		

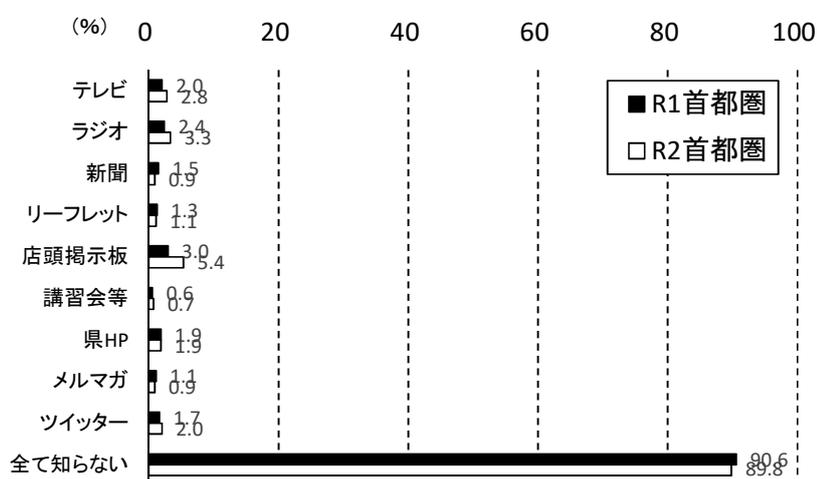
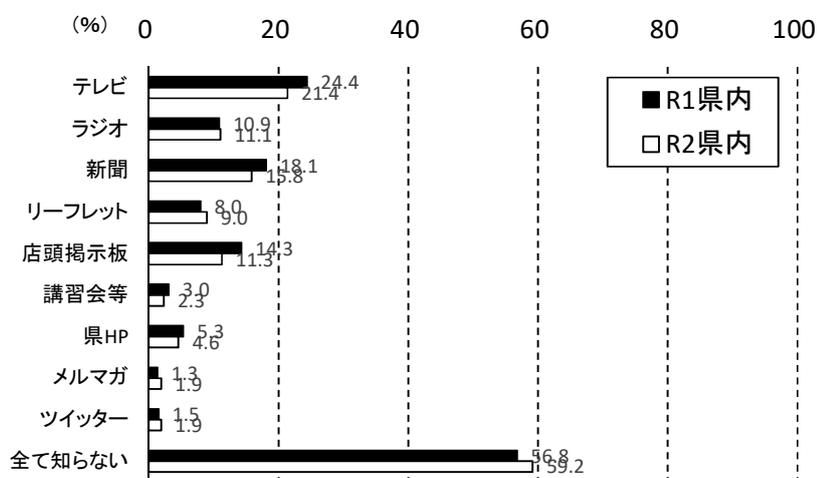


県内・首都圏ともに「細菌やウイルスによる食中毒」、「輸入食品の安全性」、「食品添加物の使用」、「農薬の残留」及び「食品への異物混入」が上位を占めており、この傾向は前年と同様であった。



問4 新潟県では、次の方法で食の安全に関する情報を発信していますが、見聞きしたり、参加したことがあるものはありますか。(いくつでも)

		県内						首都圏					
		R1年度			R2年度			R1年度			R2年度		
		件数	%	順位									
1	県のテレビ広報番組「ほっとホット新潟」、「週刊 県政ナビ」	128	24.4	2	112	21.4	2	11	2.0	4	15	2.8	4
2	ラジオ放送やラジオCM	57	10.9	5	58	11.1	5	13	2.4	3	18	3.3	3
3	新潟日報「県からのお知らせ」欄への掲載	95	18.1	3	83	15.8	3	8	1.5	7	5	0.9	8
4	新潟県が作成したリーフレット類（「防ごうノロウイルス食中毒」、「きのこによる食中毒に注意！」など）	42	8.0	6	47	9.0	6	7	1.3	8	6	1.1	7
5	スーパーマーケットなど食料品店での店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」	75	14.3	4	59	11.3	4	16	3.0	2	29	5.4	2
6	県内保健所が開催するイベントや講習会（手洗い講座やきのこ講習会など）	16	3.0	8	12	2.3	8	3	0.6	10	4	0.7	10
7	県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」	28	5.3	7	24	4.6	7	10	1.9	5	10	1.9	6
8	メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」	7	1.3	10	10	1.9	9	6	1.1	9	5	0.9	8
9	Twitter(ツイッター)「にいがた食の安全」	8	1.5	9	10	1.9	9	9	1.7	6	11	2.0	5
10	いずれも知らない	298	56.8	1	310	59.2	1	489	90.6	1	485	89.8	1
	全体	525			524			540			540		

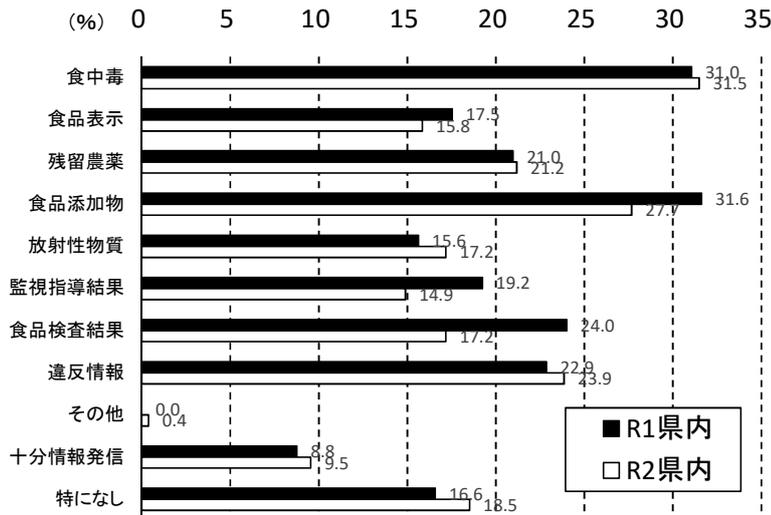


県内・首都圏ともに、「いずれも知らない」が半数以上(59.2%)を占め、県が発信する食の安全に関する情報が県民に伝わっていないことがうかがえた。

県内について、最も認知されていたのは「県のテレビ広報番組」で前年度も同様であった。それ以外の「新潟日報」、「店頭掲示板」、「ラジオ」についても昨年度と同じく上位を占めた。

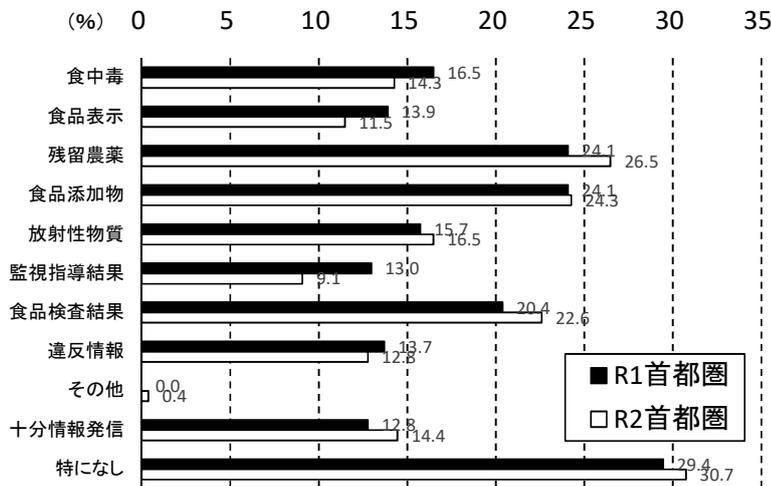
問5 新潟県では、食の安全に関する情報の発信に取り組んでいますが、あなたが新潟県から特に発信してほしい内容はどれですか。(3つまで)

	県内						首都圏					
	R1年度			R2年度			R1年度			R2年度		
	件数	%	順位									
1 食中毒の種類や予防法	163	31.0	2	165	31.5	1	89	16.5	5	77	14.3	7
2 食品表示の見方	92	17.5	7	83	15.8	8	75	13.9	7	62	11.5	9
3 残留農薬の安全性	110	21.0	5	111	21.2	4	130	24.1	2	143	26.5	2
4 食品添加物の安全性	166	31.6	1	145	27.7	2	130	24.1	2	131	24.3	3
5 放射性物質に関する知識	82	15.6	9	90	17.2	6	85	15.7	6	89	16.5	5
6 事業者に対する監視指導の実施状況	101	19.2	6	78	14.9	9	70	13.0	9	49	9.1	10
7 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	126	24.0	3	90	17.2	6	110	20.4	4	122	22.6	4
8 食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報	120	22.9	4	125	23.9	3	74	13.7	8	69	12.8	8
9 その他	0	0.0	11	2	0.4	11	0	0.0	11	2	0.4	11
10 県が現状で行っている情報発信で十分だと思う	46	8.8	10	50	9.5	10	69	12.8	10	78	14.4	6
11 特になし	87	16.6	8	97	18.5	5	159	29.4	1	166	30.7	1
全体	525			524			540			540		



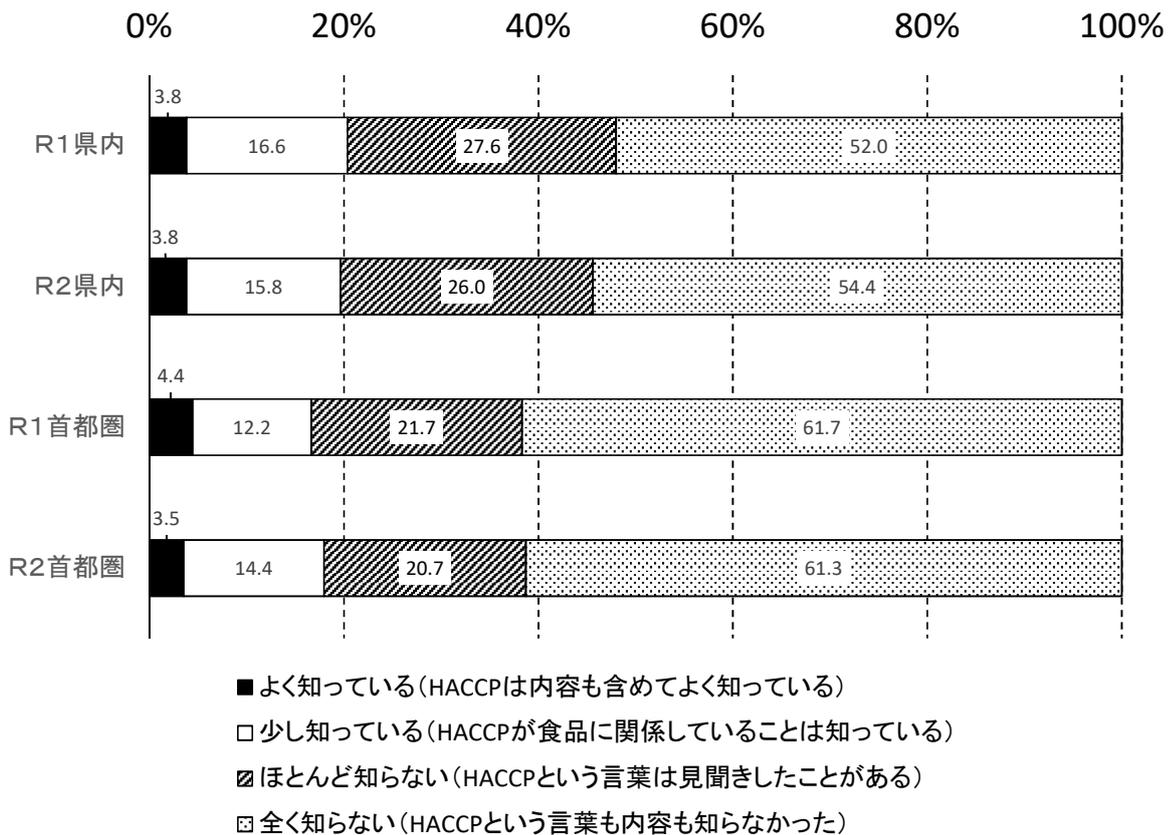
県内では「食中毒の種類や予防法」、「食品添加物の安全性」、「食中毒事件や法の基準に合わない(違反)食品の発生情報」、「残留農薬の安全性」が上位を占めた。

首都圏では「食品添加物の安全性」、「残留農薬の安全性」が上位を占めた一方で、情報発信を求めている回答が1位に挙がった。



問6 新潟県では、食品の製造業者、飲食業者、販売業者などの食品関連事業者に対し、HACCP(ハサップ)※による衛生管理の普及を推進するため、HACCPに対する消費者の認知度向上に取り組んでいます。あなたは、食品の衛生管理手法であるHACCPを知っていますか。(ひとつだけ)

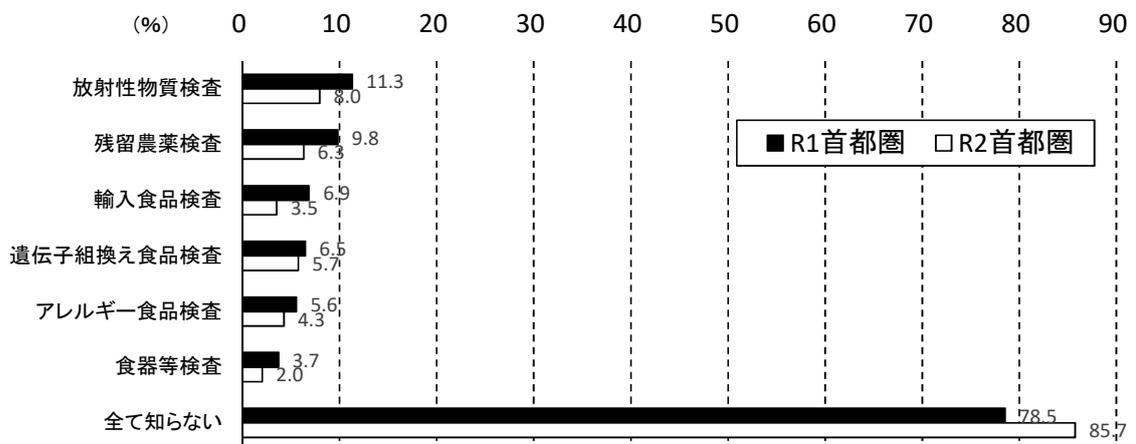
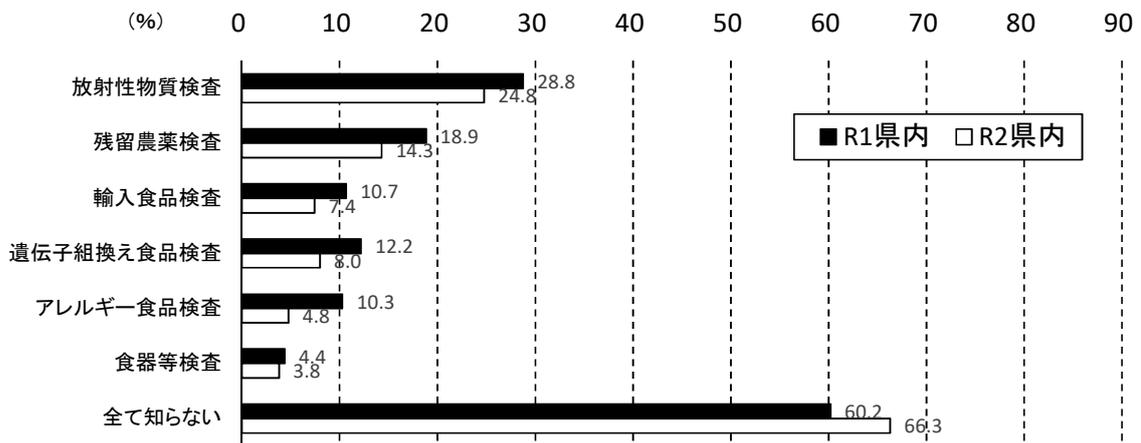
	県内				首都圏			
	R1年度		R2年度		R1年度		R2年度	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
1 よく知っている(HACCPは内容も含めてよく知っている)	20	3.8	20	3.8	24	4.4	19	3.5
2 少し知っている(HACCPが食品に関係していることは知っている)	87	16.6	83	15.8	66	12.2	78	14.4
3 ほとんど知らない(HACCPという言葉は見聞きしたことがある)	145	27.6	136	26.0	117	21.7	112	20.7
4 全く知らない(HACCPという言葉も内容も知らなかった)	273	52.0	285	54.4	333	61.7	331	61.3
全体	525		524		540		540	



「よく知っている」「少し知っている」を合わせても、県内・首都圏ともに2割弱程度(県内:19.7%、首都圏:18.0%)にとどまった。前年度と比較して認知されている割合は県内では微減し(20.4%→19.7%)、首都圏では微増した(16.7%→18.0%)。

問7 新潟県では、様々な食品の検査を実施し、結果を公表しています。あなたは、新潟県が以下の食品検査を行っていることを知っていましたか。(いくつでも)

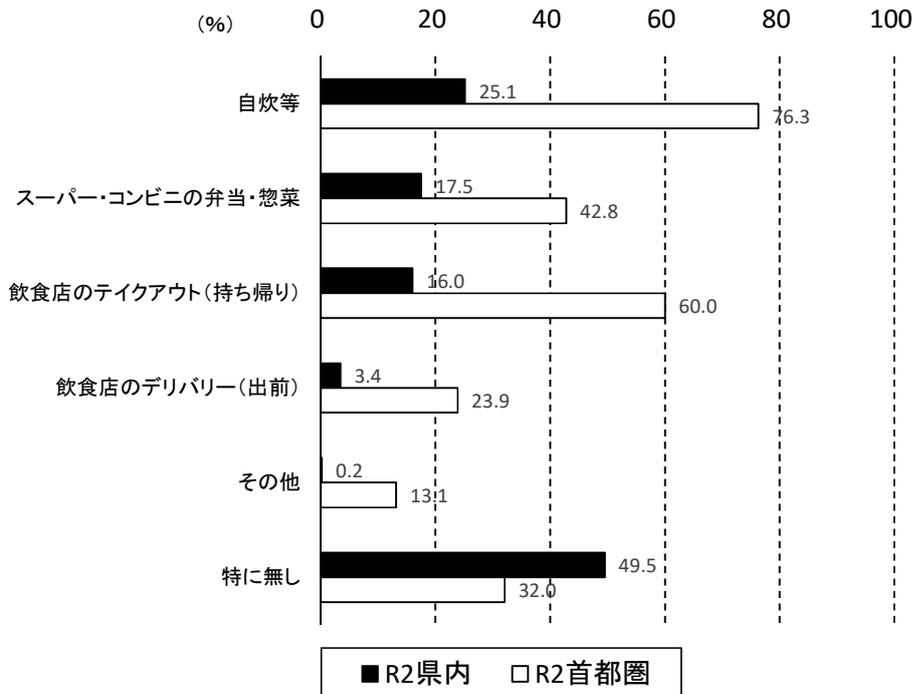
	県内						首都圏					
	R1年度			R2年度			R1年度			R2年度		
	件数	%	順位									
1 食品の放射性物質検査	151	28.8	2	130	24.8	2	61	11.3	2	43	8.0	2
2 農産物の残留農薬検査	99	18.9	3	75	14.3	3	53	9.8	3	34	6.3	3
3 輸入食品の食品添加物や細菌の検査	56	10.7	5	39	7.4	5	37	6.9	4	19	3.5	6
4 遺伝子組換え食品の検査	64	12.2	4	42	8.0	4	35	6.5	5	31	5.7	4
5 アレルギー物質を含む食品の検査	54	10.3	6	25	4.8	6	30	5.6	6	23	4.3	5
6 食器や調理器具、食品の包装資材等の検査	23	4.4	7	20	3.8	7	20	3.7	7	11	2.0	7
7 どれも知らない	316	60.2	1	348	66.3	1	424	78.5	1	463	85.7	1
全体	525			524			540			540		



県内、首都圏ともに「どれも知らない」が半数以上を占め、昨年度からの比較でもその割合は増加しており（県内：60.2%→66.3%、首都圏：78.5%→85.7%）、県が発信する食の安全に関する情報が県民に伝わっていないことがうかがえた。

問8 今年の4月から9月までの間について、昨年の4月から9月までの間と比べて、あなたが家庭での頻度・回数が多くなった食事の形態は次のうちどれですか。(いくつでも)

	県内			首都圏		
	R2年度			R2年度		
	件数	%	順位	件数	%	順位
1 自炊等の自ら調理した料理	132	25.1	2	412	76.3	1
2 スーパーマーケット、コンビニエンスストア等で購入した弁当、惣菜	92	17.5	3	231	42.8	3
3 飲食店でテイクアウト(持ち帰り)した料理	84	16.0	4	324	60.0	2
4 飲食店でデリバリー(出前)により注文した料理	18	3.4	5	129	23.9	5
5 その他	1	0.2	6	71	13.1	6
6 多くなった食事形態は特に無かった	260	49.5	1	173	32.0	4
全体	524			540		

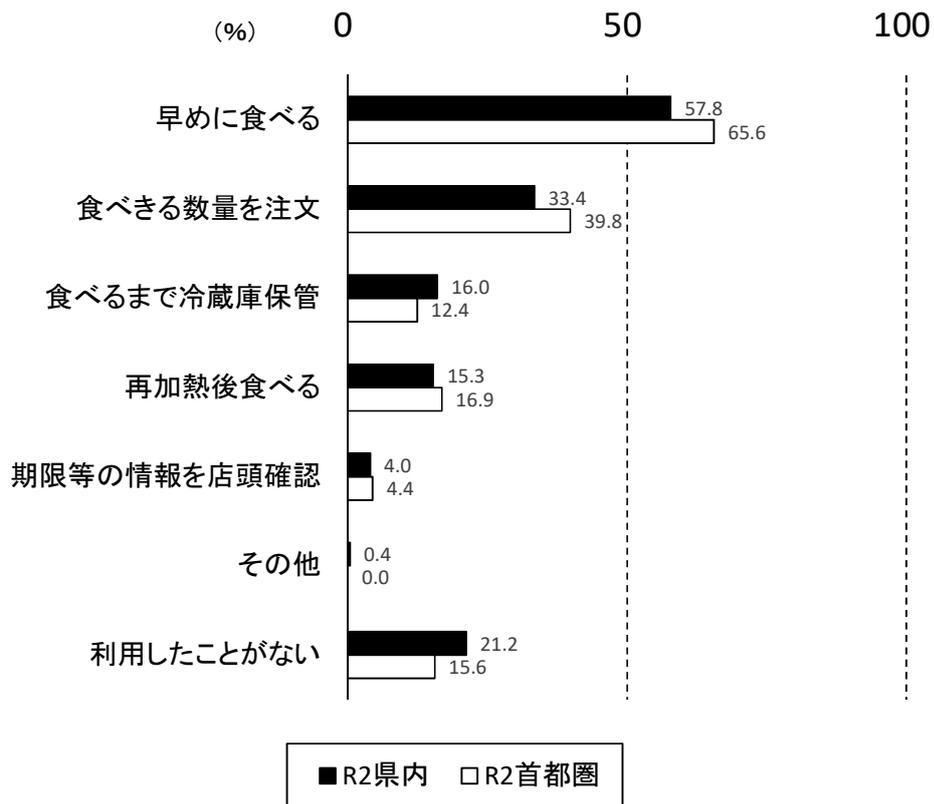


今年の4月に、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、緊急事態宣言が出されたが、4月から9月までの間の家庭での食事形態の昨年度からの変化については、県内と首都圏で異なる挙動を示した(県内の上位3項目:「特に無し」「自炊等」、「スーパー・コンビニの弁当・惣菜」、首都圏の上位3項目:「自炊等」、「飲食店のテイクアウト(持ち帰り)」「スーパー・コンビニの弁当・惣菜」)。

県内は首都圏と比較すると、新型コロナウイルスの感染者数は少ないことから、食事形態に及ぼす影響も、首都圏よりも県内の方で低いことが示唆された。

問9 飲食店でのテイクアウトやデリバリーを利用する際、次のうちあなたが気を付けていることはありますか。(いくつでも)

	県内			首都圏		
	R2年度			R2年度		
	件数	%	順位	件数	%	順位
1 購入後、できるだけ早めに食べる	303	57.8	1	354	65.6	1
2 1回で食べることができる量を注文する	175	33.4	2	215	39.8	2
3 食べるまでの間、一旦冷蔵庫に保管する	84	16.0	4	67	12.4	5
4 保管した場合、再加熱してから食べる	80	15.3	5	91	16.9	3
5 アレルギー物質、消費期限、保存方法等の情報を店から確認する	21	4.0	6	24	4.4	6
6 その他	2	0.4	7	0	0.0	7
7 テイクアウトやデリバリーは利用していない	111	21.2	3	84	15.6	4
全体	525			540		

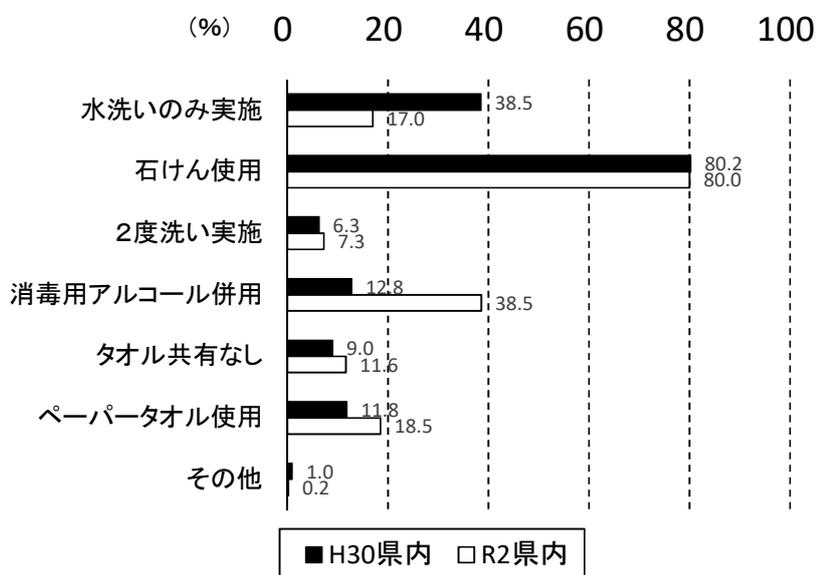


県内、首都圏とも「早めに食べる」、「食べきる量を注文」が上位になり、一方で「利用しないことがない」が上位2位に続いた結果となった。

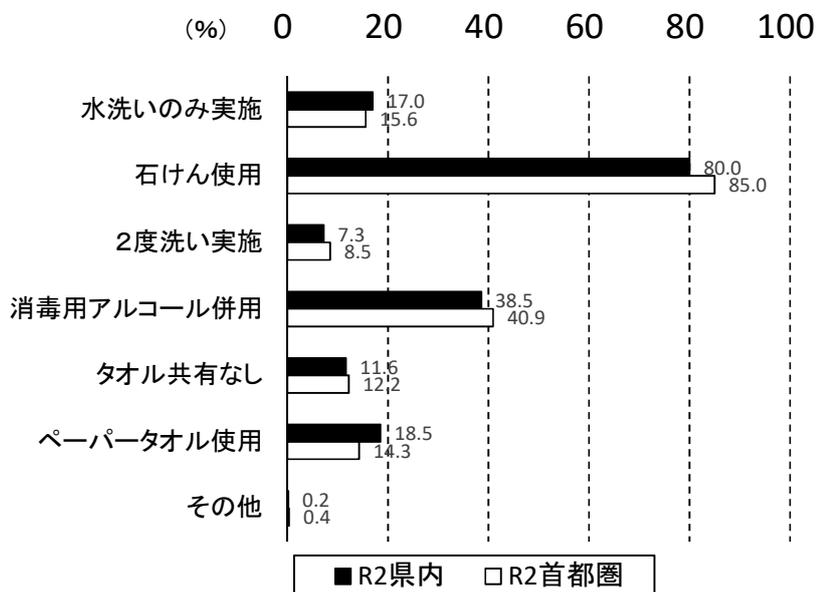
問10 あなたが手の洗い方として心がけていることは何ですか。(いくつでも)

	県内						首都圏					
	H30年度※			R2年度			H30年度			R2年度		
	件数	%	順位	件数	%	順位	件数	%	順位	件数	%	順位
1 水洗いのみ行う	202	38.5	2	89	17.0	4	-	-	-	84	15.6	3
2 石けんを使う	421	80.2	1	419	80.0	1	-	-	-	459	85.0	1
3 2度洗う(石けんを付けて泡立て流す行爲を繰り返す)	33	6.3	6	38	7.3	6	-	-	-	46	8.5	6
4 消毒用アルコールを併用する	67	12.8	3	202	38.5	2	-	-	-	221	40.9	2
5 タオルを共有しない	47	9.0	5	61	11.6	5	-	-	-	66	12.2	5
6 ペーパータオルを使う	62	11.8	4	97	18.5	3	-	-	-	77	14.3	4
7 その他	5	1.0	7	1	0.2	7	-	-	-	2	0.4	7
全体	525			524			-			540		

※H30年度に県内のみで同じアンケート実績があったため、今回のR2県内と比較した



県内での今年度の結果について、同じ調査を行った平成30年度と比較すると、「石けん使用」は共に第1位であったが、「消毒用アルコール併用」の割合が大きく増加し(12.8%→38.5%)、「水洗いのみ実施」が大きく減少し(38.5%→17.0%)、感染予防対策における手洗いが、より適切に行われていることが示唆された。



また、県内と首都圏とで、手洗いで心がけている内容は、ほぼ共通していた。