

消費者アンケート結果概要

1 食肉の生食の有無

- ・この3ヶ月に食肉を生で食べたことがある人は40.3%であった。
- ・女性(34.6%)より男性(45.8%)の食べている割合が高かった。
- ・若い世代ほど食肉を生で食べ、年齢が高い世代ほど食べていない傾向があった(20代53.3%、60代26.6%)。
- ・5歳未満の子どもがいる世帯において食べた割合は、全体と変わらなかった(38.9%)。

2 食肉の生食の頻度

- ・食肉を生で食べた人のうち、月に1回以下という人は20代・30代では75%強であった。50代・60代は月に2・3回以上という人が40%弱と、他の年代よりも高頻度で食肉を生で食べていた。

3 よく食べるメニュー

- ・最も回答が多いのは、「牛肉のユッケ・タルタルステーキ」(54.3%)で、次いで「牛肉のたたき」(35.5%)、「馬肉の刺身」(33.0%)、「とりわさ・鶏のたたき」(28.3%)、「牛レバーの刺身」(23.6%)であった。
- ・食肉の種類別に集計すると、牛肉(73.0%)、鶏肉(45.4%)、馬肉(33.0%)、豚肉(3.7%)の順であった。

4 食べた場所

- ・飲食店(79.7%)が最も多く、次は自宅(18.6%)であった。
- ・飲食店と回答した人が食べた店の形態は、焼肉専門店(55.8%)が最も多く、次いで、居酒屋(29.6%)、焼鳥専門店・串焼き専門店(9.3%)であった。
- ・子どもがいる世帯と高齢者がいる世帯は、焼肉専門店を利用している割合が高かった(5歳未満の幼児がいる世帯74.2%、5歳以上10歳未満の小児がいる世帯72.0%、65歳以上の高齢者がいる世帯67.7%)。
- ・食肉を生で食べた回数が多い人は、自宅で食べたと回答する割合が高い傾向にあった(週に1~2回以上28.6%、それ以上50%)。
- ・50歳代男性(30.6%)、60歳代男性(30.8%)、60歳代女性(40.0%)は自宅で食べた割合が高かった。

5 食べたきっかけ

- ・「飲食店のメニューにあった」(54.8%)が最も多く、次いで、「一緒に食べていた人に勧められた」(15.4%)、「家族が食べていた」(13.2%)であった。「テレビ番組で見た」(2.0%)は少なかった。
- ・学生は他の職業と同様に「飲食店のメニューにあったから」(54.5%)が一番多く、「一緒に食べていた人に勧められたから」(22.7%)と「家族が食べていたから」(22.7%)は他の職業よりも回答した割合が高かった。

6 裏メニュー注文の有無

- ・「よくある」(4.7%)、「たまにある」(12.7%)の回答は、総計17.4%であった。
- ・「よくある」と回答した人が食べる店の形態は、焼肉専門店(80.0%)が多かった。

7 体調不良

- ・食肉を生で食べて体調不良を起こしたことが「ある」のは7.2%であった。
- ・体調不良ありでは月に2・3回程度食べている人が一番多く(34.5%)、体調不良なしでは月に1回程度が一番多かった(38.5%)。
- ・体調不良の時に、医療機関へ「受診した」のは34.5%であった。
- ・体調不良を起こしたことが「ある」人は、その後も全員が食肉を生で食べていた。

8 食肉の生食の安全性に関する知識と情報源

- ・食肉を生で食べると食中毒が起こる可能性があることについては、「知っていた」(34.0%)、「食肉の種類によっては知っていた」(40.5%)、「知らなかった」(23.6%)であった。
- ・食肉を生で食べた経験の有無を知識の有無で比較すると、差がほとんどみられなかった。
- ・食肉を生で食べると食中毒が起こる可能性があることを知ったのは、「テレビ・新聞」(39.6%)からが最も多く、次いで「家族・友人」(30.1%)であった。「保健所の講習会やパンフレット」(3.9%)、「インターネット」(3.8%)、「飲食店・精肉店の人」(合計3.8%)は少なかった。
- ・情報源が「家族・友人」である割合は、年代が低くなるほど高かった(20代40.9%、60代20.1%)。保健所の講習会・パンフレットは年代が上がると、割合が上がってくる(20代0.7%、60代7.5%)。
- ・子どもがいる世帯の情報源として、保健所の講習会・パンフレットは少なかった(5歳未満の幼児がいる世帯0%、5歳以上10歳未満の小児がいる世帯2.9%)。

9 食肉を生で食べると食中毒になると人から注意されたことがあるか

- ・食肉を生で食べると食中毒になると人から注意を受けた経験については、「ある」(14.5%)、「食肉の種類によってある」(30.7%)、「ない」(50.2%)であった。

- ・20代男性は「ある」(15.7%)、「食肉の種類によってある」(37.6%)の割合が他の年代よりも高い傾向にあった。
- ・学生は「ある」(23.8%)の割合が他の職業よりも高く、「食肉の種類によってある」(35.7%)が全体の割合よりも高かった。
- ・誰から注意されたのかは、「家族・友人」(68.8%)、「一緒に食べに行った人」(14.8%)、飲食店の人(7.1%)、精肉店の人(2.2%)であった。
- ・他の職業と比べて学生は、「家族・友人」(88.0%)に注意されたというのが多く、「一緒に食べた人」(4.0%)は少なかった。

10 食中毒に関する知識の有無

- ・「2.食肉の生食による食中毒は、鮮度に係わらず発生することがある」では、「良く知っていた」(12.6%)、「聞いたことはあるが詳しくは知らない」(37.8%)、「初めて聞いた」(44.0%)であった。
- ・どの質問でも学生は「初めて聞いた」とする割合が他よりも高い傾向にあった(1:78.6%、2:57.1%、3:90.5%)
- ・2の食肉の鮮度と食中毒に関する質問で、子どもがいる世帯は「初めて聞いた」と回答する割合が高かった(5歳未満の幼児がいる世帯54.0%、5歳以上10歳未満の小児がいる世帯54.9%)

11 アンケート回答後の食行動

- ・今後、食肉を生で食べるかどうかについて聞いたところ、「食べる」(17.6%)、「場合によっては食べる」(49.3%)と食べ続けるとする人が多かった。
- ・3ヶ月以内に食肉を生で「食べた」人で、今後「食べない」とした人が7.2%いた。

12 今後食肉の生食のリスクを周囲の人に伝えるか

- ・今後、周囲の人に食肉の生食のリスクを伝えるかについては、「思う」(27.9%)、「どちらかといえば思う」(49.1%)と、伝えるとした人が多かった。
- ・今後食肉を生で「食べない」という人では89.0%の人がリスクを伝えると回答し、今後「食べる」という人でも71.9%の人が伝えると回答した。

13 健康に対する危険の認知

- ・「食肉の刺身」が自分の健康にとってどの程度危険かを聞いたところ、「危険である」(8.1%)、「どちらかといえば危険である」(31.1%)、「どちらかといえば危険でない」(42.4%)、「危険でない」(18.4%)であった。
- ・食肉を生で食べている人といない人とで、食品に関するリスクの捉え方に差はなかった。

14 食品安全情報の入手先

- ・第1位はテレビで、第2位は新聞・雑誌・書籍、第3位はインターネット、第4位は口コミ、第5位はパンフレット・チラシの順であった。
- ・年代別にみて全体と平均値で順位が異なるのは、20代男性、30代男性、20代女性で第2位 インターネット、第3位 新聞・雑誌・書籍の順、60代女性で第3位 口コミ、第4位 インターネットであった。
- ・東京都福祉保健局のパンフレットやホームページを「読んだことがある」と回答したのは、「1. 知って防ごう!カンピロバクター食中毒(インターネット)」(2.0%)、「2. 知って防ごう!カンピロバクター食中毒(パンフレット)」(3.0%)、「3. 健康食品ウソ?ホント?」(6.8%)、「4. 防ごう!ノロウイルス感染」(11.4%)、「5. お肉の生食や加熱不足にご注意!」(5.1%)であった。
- ・「お肉の生食や加熱不足にご注意!」を読んだ人と、読んでいない人とで、「食肉の刺身」の健康に対する危険認知に違いがあるのかをみたところ、読んだ人の方が、読んでいない人よりも、「危険である」、「どちらかといえば危険である」という回答が多かった(読んだ人では合計で64.7%、読んでいない人では合計で37.8%)