

第1章 消費者の食肉の生食に関する意識調査

1. 1 消費者グループインタビュー調査結果

1. 1. 1 調査方法

(1) 対象と方法

下記の3グループ（各6名）に対してグループインタビューを実施した。

グループ1： 同居する9歳以下の子供を持つ男女

グループ2： 20代男性

グループ3： 幅広い年齢から構成された男女

(2) 実施日時と場所

実施日時：

2009年1月31日（土）：10:00-12:00（グループ1）、14:00-16:00（グループ2）

2009年2月1日（日）：10:00-12:00（グループ3）

実施場所：

未来工学研究所4階会議室

1. 1. 2 調査結果概要

◎生の食肉の接触行動

自宅で食べるという人は少なく、多くは店（主に居酒屋や焼き肉店）で食べていた。親が好む場合には子供も食べる傾向が見られ、中には、子供時代のその経験のために嫌いになり、全く口にしなくなったというケースもあった。現在、生食の習慣がある人は、大人になって他者に勧められて食べるようになったケースが多かった。主に牛（レバ刺し、ユッケ）が食べられており、続いて鶏肉で、馬や鹿もあった。牛は食べるが鶏は食べないという人もいた。豚肉を生で食べる人はいなかったが、最近、生でも食べられる豚肉があるという話を店で聞いたという声は複数挙がった。生食のメニューを目にする機会は増えているという印象が持たれていた。

◎都からのブリーフィング¹を受けて

カンピロバクターという食中毒の原因菌について、耳にしたことがあるという人は少なからずいたが、それが処理した段階の鶏肉にも付着しており、被害例が増えていることなどの情報は、ほとんど知られていなかった。こうした情報を伝達する必要性については、ほとんど異論はなかったが、絶対に全員に知らせるべき情報とまでは思わないという人も複数いた。食肉やこうした料理を提供する側への対策の方が重要だという意見も複数出た。こうした情報を聞いて態度を変える意思を見せた生食の食習慣を持つ人は9名中2名で、いずれもそれほど好んで食べているというわけではないという人たちであった。情報を積極的に他者に伝えたいという態度を見せたのは、生肉を食べない女性と態度変化の意思を

¹ 東京都から参加者に食肉の生食による食中毒のリスクの可能性について紹介された。

見せた女性であった。

◎都民への情報提供のあり方

現在、東京都を含め行政機関からの情報を目にしている人は少なかった。情報提供のあり方についてはさまざまなアイデアが出されたが、特に情報が届きにくい若い男性に情報を伝達するための手段として出たアイデアのキーワードは「インターネット」と「インパクト」であった。インターネットのポータルサイトや検索サイトにインパクトのある見出しを設定し、興味をもった人たちがより詳しい情報を得るための導入とするのが効果的という意見が、その年代の調査協力者の多くから聞かれた。

1. 1. 3 インタビュー調査協力者の基本属性

* 食肉の生食の食習慣を持つ者と持たない者が3名ずつから成る6名のグループを、以下のように3つ設定し、本調査の調査協力者とした。

- 同居する9歳以下の子供を持つ男女（グループ1）
- 20代男性（グループ2）
- 幅広い年齢から構成された男女（グループ3）

* 各グループの調査協力者の基本的属性および自己紹介時での言及項目は表1の通り。

表1 調査協力者の基本属性

協力者	基本情報				その他（自己紹介での言及項目）
	年齢	性別	既婚・未婚	同居の子*	
A	29	男	既婚	あり	特別区在住、会社員、子供3人（5歳、3歳、0歳、）
B	39	女	既婚	あり	多摩地区在住、専業主婦、子供3人（11歳、2歳）
C	43	男	既婚	あり	特別区在住、会社員、子供2人（11歳、9歳）
D	44	女	既婚	あり	特別区在住、教員、子供2人（高2、小4）
E	38	男	既婚	あり	特別区在住、会社員、子供2人（小2、5歳）
F	38	女	既婚	あり	専業主婦、子供1人（3歳）
G	25	男	未婚	なし	特別区在住（一人暮らし）、会社員
H	24	男	未婚	なし	特別区在住（社員寮）、会社員
I	22	男	未婚	なし	特別区在住（両親と3人暮らし）、大学生
J	26	男	未婚	なし	家族構成：両親・祖父母・妹3人、アルバイト
K	28	男	既婚	あり	多摩地区在住、会社員
L	29	男	既婚	なし	多摩地区在住、会社員
M	51	男	既婚	なし	多摩地区在住、会社員
N	48	女	既婚	なし	特別区在住、会社員、子供3人（大学生2人、高校生1人）
O	38	女	既婚	なし	特別区在住、公務員
P	64	女	既婚	なし	特別区在住、専業主婦、92歳の母と同居、子供たちは社会人

Q	32	男	未婚	なし	多摩地区在住、会社員
R	26	男	未婚	なし	多摩地区在住（社員寮）、実家の家族構成：両親、祖父母、妹、弟

* 9歳以下

1. 1. 4 調査協力者の食習慣（食肉の生食に関して）

（1）生の食肉を食べる習慣のある調査協力者の摂食行動（表2）

- * 自宅では食べない傾向が見られた（自宅でも食べるとの回答は9名中1名）。
- * 主に焼き肉屋や居酒屋で食べる傾向が見られた。
 - ユッケ：焼き肉屋
 - レバ刺し、馬刺し：「大衆的ではない、ちょっとおしゃれな居酒屋」（Rさん談）
 - 鶏わさ、鶏刺し：焼き鳥屋、鶏肉専門店
- * 小料理屋や、旅行時に郷土料理として郷土料理店や旅館で食べることもあるとのことだった。
- * 食べる店を選ぶ傾向が見られた。あまり安い店は心配で食べないという声もあった（Eさん、Kさん）。
- * 親が食べる場合には、子供にも食べさせる傾向が見られた（Aさん、Fさん、Cさんの親、Qさんの親、Lさんの親）。
- * 牛肉は食べるが鶏肉は食べないという人もいた（Aさん、Eさん、Fさん）

表2 生の食肉摂食者の摂食行動

協力者		G番号	年齢	性別	既婚・未婚	同居の子*	摂食行動
A	A	1	29	男	既婚	あり	自宅では食べない。焼き肉屋のメニューにあればユッケを家族みんなで食べる（子供も）。鶏肉は生で食べない。
E	E	1	38	男	既婚	あり	自宅では食べない。積極的に食べるというわけではない。（植段の）安い店で頼むのは抵抗があるが、高そうな店なら何となく安心なので、高そうな焼き肉屋でレアで頼むこともある。好き嫌いはないので、他の人が頼んだメニューにあれば、一緒に食べる。鶏肉は食べているという意識はない。
F	F	1	38	女	既婚	あり	自宅では市場から買ってきた馬刺しや牛刺しを食べる。外では焼き肉屋でユッケなどを食べる。子供も食べる。生の鶏肉は自分は食べないが夫は外で食べているだろう。
G	G	2	25	男	未婚	なし	一人ではあまり食べないが、外でつき合いで食事をするときに食べる。結構好き。居酒屋でメニューにあればレバ刺しは結構食べる。鶏わさなども食べる。
K	K	2	28	男	既婚	あり	自宅では食べない。焼き肉屋でユッケなどを食べる。家族でも行くが、子供は食べない。安い居酒屋ではちょっと怖くて頼まないが、高そうな店だったら、レバ刺しや鶏わさなども頼む。
L	L	2	29	男	既婚	なし	居酒屋や焼き肉屋で、仲間たちと行ったときに、店頭で新しいものが入ったということが出ていたり、目玉商品として出たら、馬刺しや牛刺し、鶏わさなどを食べる。

O	O	3	38	女	既婚	なし	自宅では食べない。素人だと、扱いがまずくて中毒になったりしたら怖いので、プロがやっている店で食べる。そうした店に職場の上司に連れて行かれて、1日に1人が2人しか食べられないような貴重なものを食べることがある。おいしいし、希少性がある。馬刺しやレバーを食べる。鹿肉も食べたことがある。
P	P	3	64	女	既婚	なし	最近あまり食べないが、夫が生肉が好きで、一緒に旅行に行ったときなどに食べる。信用している店の人に「生のいいものがある」と勧められて、鶏のレバーを生そのまま家で食べたこともある。自分とはとりたてて好きというわけではないが、夫が好きだし、珍しいので、チャンスがあれば食べる。馬刺しやレバーが中心だが、昔、パーティで牛の生（マリネのようなもの）を食べたこともある。
R	R	3	26	男	未婚	なし	自宅では食べない。外食に限って、居酒屋などで食べる。割りに好き。店を出しているのだからという安心感がある。ユッケ、馬刺し、レバー、牛肉、鶏わさなど、店のメニューにあるものを食べる。

* 9歳以下

(2) 生の食肉を食べない調査協力者の摂食しない理由 (表3)

- * 食べるという習慣が全くなかったため、口にすることもない（生で食べることなど考えたことも無い）というケースもあった（Bさん、Nさん）。
- * 食べてみて、好みでない（生臭い、食感がいや）、自分には合わない（お腹をこわす）などの理由で食べないというケースは複数あった（Cさん、Dさん、Hさん、Iさん、Jさん、Mさん、Qさん）。
- * 安全面や衛生面からも食べないという発言もあった（Hさん、Nさん）

表3 生の食肉を食べない理由

協力者	G番号	年齢	性別	既婚・未婚	同居の子*	生の食肉を食べない理由	
B	B	1	39	女	既婚	あり	食べる習慣が全くない（実家にいたときから）。レバーについては、小さい頃に体にいいからと加熱したものを食べさせられたが、その印象が強くて、二度と食べない。
C	C	1	43	男	既婚	あり	実家にいた頃、母親が好きだったのでレバ刺しをよく食べさせられたが嫌いだった。生は嫌いで食べない。妻も同じ。肉はよく焼いて食べている。
D	D	1	44	女	既婚	あり	実家でも生で食べる習慣がなく、抵抗がある。昔、知らずに食べた経験があるが、二度と食べたくないと思った。
H	H	2	24	男	未婚	なし	野菜以外の生は、刺身も含めてだめ。食べた食感が嫌いというだけでなく、安全面が気になる。
I	I	2	22	男	未婚	なし	魚の刺身は食べるが、生のものは得意ではない（生臭い、食感がいや）。食べたことはある。
J	J	2	26	男	未婚	なし	一度食べたことはあるが、生臭いのと食感が合わないため。しょっちゅうお腹をこわす。
M	M	3	51	男	既婚	なし	食べないわけではないが、火を通した方がおいしいと思うので、特に食べない。
N	N	3	48	女	既婚	なし	全く食べないし、周りの知り合いが食べるところを見た記憶もない。衛生面が気になるので食べたくない。

Q	Q	3	32	男	未婚	なし	実家の家族は食べていたが、自分だけ、刺身も含めて生はだめ。
---	---	---	----	---	----	----	-------------------------------

* 9歳以下

(3) 食肉の生食のきっかけ

- * 生育家庭で食事として出たというケースが複数見られたが、そのことによって生の肉が嫌い、あるいは合わないとわかって、口にしなくなるというケースが複数あった (Cさん、Qさん)。
- * 現在、食肉の生食の食習慣のある調査協力者は、大人になって初めて口にしたというケースがほとんどだった。生育家庭のときからずっと食べ続けているのはLさんとPさん。
- * 昔、行きつけの鶏肉専門店で「生のいいものが入ったから」ということで、生のレバーを初めて買って家で食べたこともあるというケースもあった (Pさん)。
- * 大人になってから口にするようになった場合、他者 (上司、配偶者、配偶者の親、大学友人、仕事仲間・関係者) から勧められて、あるいは他者が注文したものを食べてみて、おいしいという印象を持って生食をするようになったというケースがほとんどだった。
- * 生育家庭で食べる習慣がなく、配偶者もそのような食習慣がないので、全く摂食の経験がないまま現在 (中年期) に至っているというケースもあった (Bさん、Nさん)。

(4) 調査協力者の食中毒経験 (ブリーフィング後に質問)

- * カンピロバクター菌による食中毒を経験した調査協力者がいたが (Iさん)、思い当たる原因はわからないまま (食事は家族と同じものなのに罹患したのは自分のみ。生の肉を食べた記憶もない)。病院で点滴を打ち、半日後に家に戻ったが、10日ほど下痢が続き、学校を1~2週間欠席した。しかし、原因として何も思い当たらないので、どのように防げばいいのかわからない、ということであった。
- * 肉が原因だろうと思われる腹痛や下痢を起こした人は複数いた (バーベキュー後、安い肉を使った料理を食べた後) が、病院には行っていない。
- * 下痢を起こしたことはあるが、病院に行くほどでもなく、それが食中毒なのか、原因は不明のまま、という人も複数いた。
- * 生の食肉を食べているが、これまでに腹痛など体調を崩した記憶はないという人も複数いた (Kさん、Lさん)。
- * 腹痛・下痢などで病院にかかったことのある人は、今回尋ねた12名中1名のみ (Iさん：ただし原因不明)。

(5) その他 (肉の生食に関して)

- * 今回の調査協力者が食べている生肉は、主に牛 (レバ刺し、ユッケ) で、続いて鶏 (レバー、鶏わさ)。他に馬 (馬刺し)。鹿肉は1名。豚肉を生では食べているという人は

いなかった。

- * 生肉を食べる調査協力者の多くは牛も鶏も馬も食べている傾向が見られたが、中には、牛は好きだが鶏は生で食べないというケースもあった（Aさん、Eさん、Fさん）。単に食べたことがないというケースもあったが、養鶏場で鶏の姿を見ているから、鳥インフルエンザのことが心配だから、という理由もあった。
- * 豚を生で食べるという人はいなかった。牛などの生の肉を食べていても「豚肉は生で食べてはいけないということを昔から聞かされていた」（Lさん）という声があった一方で、最近の豚は生でも食べられるという話を聞いたことがあるというケースが複数あった。
 - ◇ 「最近は無菌豚というのがあって、まだ赤い部分が残っていても食べられると聞いて、そのトンカツを食べた」（Rさん）
 - ◇ 「完全に火が通らなくても食べられるという豚を、さっと湯にくぐらせた程度のしゃぶしゃぶにして食べた」（Oさん）
 - ◇ 「お店の人が『最近の豚はそんなにしっかり火を通さなくても大丈夫なんですよ』ということをやっていた」（Qさん）
- * 生肉のメニューは居酒屋や焼き肉屋で普通に目にするし、増えているような印象があると、質問した6名のうち全員が答えた（グループ3）。
 - ◇ 「地方へ行って、新鮮なとりたてを食べるといのは聞いたことがあったが、都内の居酒屋で生の鶏肉が出始めたのは最近のような気がする」（Lさん）
- * 郷土料理の店や旅館でも、生の食肉は出されているという報告があった。

1. 1. 5 都からのブリーフィング（カンピロバクターによる食中毒被害）を受けて

（1）説明に対する質問項目

- * 被害発生は時期によって違いがあるのか。
- * 鶏がもともと持っているものなのに、昔よりも最近になって食中毒が増えているのはなぜなのか。
- * 鳥がもともと持っているものなのに、生で鶏肉を出す店をなぜ取り締まれないのか。
- * 食肉業者に対する取締りはどのようなことがなされているのか。
- * 鶏肉を生で出す店はどのくらいあるのか。
- * 生肉を出す店が増えてきているのか。
- * 店で焼いたものを注文しても、それで食中毒が起きているのなら、こちらが注意してもあまり意味がないのではないのか。
- * 食べたら100%発症するのか。
- * 食べる量によって発症率が変わってくるということはあるのか。
- * 被害件数は42件というのは、発症する確率は低いということなのではないのか。
- * 発生件数の42件のうち、ニュースになったのはどのくらいなのか。
- * ノロウィルスやO157と比べて、カンピロバクターによる食中毒はニュースになってい

ないように思うが、それはなぜなのか。

- * 被害の症状は、食中毒と言ってもどのようなものなのか。どのくらい深刻なのか。
- * 生の砂ずりは、この表では100%陽性となっているが、それは検体数が少ないからなのか、それとも検体数が多くてもこのような結果になるのか。
- * 輸入ものの汚染率が低いのはなぜなのか。
- * 鶏肉のデータのように、牛の場合はどうなのか。
- * 生で食べても大丈夫な肉はないのか。

(2) ブリーフィングを聞いての感想：生食の食習慣のある人（表4）

- * ブリーフィングの情報については、どの人にとっても新しいと感じられる情報が含まれていた。ただし、その「新しさ」のレベルは人によって異なり、カンピロバクターという菌の名前を初めて知ったという人もいた。カンピロバクターという食中毒の原因菌は知っていた人でも、鶏肉の多くが初めからカンピロバクター菌に汚染されているという事実は初めて知ったということだった。
- * こうした情報を流すことに対する異論は、ほとんどなかった。ただし、伝わらなければ意味が無いという声も聞かれた。
- * 情報を得たことで、以前よりは少しは気にする点が出てくるかもしれないという声は聞かれたが、多く（9名中6名）は、それほど行動を変える気はないという回答だった。
- * 被害の程度が大したことがないのなら、それほど情報伝達に躍起になる必要もないのではないか、という意見も聞かれた。
- * 消費者に情報を伝達することが生肉提供者側の責任の言い逃れに利用されるのなら、全く意味がない、という意見もあった（Lさん）。
- * 情報を伝達した後は個人の責任にされるのなら、消費者が飲食店を選択する上での手がかりとなる権威ある判断基準を何か作って欲しい、という声もあった（Gさん）。

表4 ブリーフィングに対する感想（食肉の生食の食習慣がある調査協力者）

協力者	G 番号	年 齢	性 別	既婚 ・ 未婚	同居の 子*	ブリーフィングに対する感想	
A	A	1	29	男	既婚	あり	こうした情報は初めて知った。子供にはあまり勧めないようにしたいと思った。自分では、信頼できるお店で食べるようにしようと思う。そんなに頻繁に食べるわけではないし、食べるのを止めようとまでは思っていない。
E	E	1	38	男	既婚	あり	こうした情報は知らなかった。もともと好きで食べているというわけではないし、居酒屋で生肉が出てきたら確認して、鶏肉だったら食べないようにすると思う。
F	F	1	38	女	既婚	あり	こうした情報は知らなかった。自分は鶏の生は食べないが、夫に注意しようと思う。

G	G	2	25	男	未婚	なし	生もので身体を壊した人の話は聞いたことがあるが、このような細かいデータに接する機会は無かった。情報はあった方がいいと思う。流していないと、何かあったときに、何だかんだという人は出てくるだろうから。店の衛生面や雰囲気などには少しは気を配るようになるかもしれないが、食べたいときには食べる。
K	K	2	28	男	既婚	あり	こうした情報は、あまり聞いていなかった。周りにかかった人の話も聞かないし、気にしすぎていたら食べるものは何もなくなってしまうので、気にせずに食べる。被害にあう確率や被害の程度はどのくらいなのか、重要度がわからない。病院に行かなくても治る程度のものであれば、そんなに躍起になる必要もないのではないかと、とも思う。
L	L	2	29	男	既婚	なし	カンピロバクターというのは初めて知った。食べたいときには食べる。警告なりを出すのはいいことだろうが、伝わらなければ意味が無い。「うちは一応掲示はしました」ということで、責任の言い逃れの理由に使われるために出すのであれば、出さなくてもいいのではないかと、とも思う。それほど重大な被害が出るのではないなら、そんなにやらなくてもいいのではないかと、とも思う。生でも安全に提供できるような状況を、工夫して作り出して欲しい。
O	O	3	38	女	既婚	なし	カンピロバクターは聞いたことはあったが、このように被害の件数が多いとは知らなかった。食中毒というと、O157やノロウイルスの方が印象が強い。しかし、食中毒は、運の悪い人がたまたまかかるものだと思っている。そのときは、そのときのこと。
P	P	3	64	女	既婚	なし	食中毒には関心が高く、カンピロバクターというのを知っていたが、細かいことは初めて知ったし、鶏がもともと持っていることや汚染率の数値の高さには驚いた。ただ、加熱処理すればいいということなので、そうした対処法がわかったのはよかった。
R	R	3	26	男	未婚	なし	カンピロバクターというのは初めて知った。鶏が初めから持っていること、すべてが汚染されているというのはショックではある。こうしたことは知っておいた方がいいと思う。しかし、それほど頻繁に食べているわけでもないのに、自分の体調が悪いときや抵抗力が弱まっているときは控えるだろうが、それほど気にしなくてもいいかなとも思う。ぜひとも知らせなければならぬ情報とまでは思わない。

* 9歳以下

(3) ブリーフィングを聞いての感想：生食の食習慣のない人（表5）

- * カンピロバクターという原因菌については知っている人もいたが、カンピロバクター菌による鶏肉の汚染率の高さや、食肉処理場の時点ですでに汚染されていることについては、驚きの声があった。
- * 安全性の点から生食を避けている人が店で加熱した料理を頼んだとしても、店側の責任、すなわち、まな板や包丁を介しての汚染や加熱不十分な料理の提供などによって被害を受ける可能性もあるということなので、それを懸念する声もあった（Qさん）。
- * 汚染率の高い鶏肉を生で出す店を、なぜ取り締まれないのか、という声も聞かれた。

- * 食中毒の被害は主に外食で出ているのだから、消費者が予防できる範囲にも限度がある。食肉業界への規制を厳しくするなど、提供者側が安全な食肉を提供するように、何らかの働きかけを行うのが最も効果的だという意見は、生食をする人たちも含め、複数上がった。

表5 ブリーフィングに対する感想（食肉の生食の食習慣がない調査協力者）

協力者		G 番号	年 齢	性 別	既婚 ・ 未婚	同居の 子*	ブリーフィングに対する感想
B	B	1	39	女	既婚	あり	鶏肉の多くに初めからカンピロバクターが付着していることなどの情報は初めて知った。このようなものをなぜ生で出す店があるのか。そのような店をなぜ取り締まれないのか。
C	C	1	43	男	既婚	あり	もしかかっても、体調不良くらいで済ませて気づかない人も多いだろう。外で飲む場合には、家庭の食卓ではないような生のものも出てくるので、ちょっと気をつけないといけない。
D	D	1	44	女	既婚	あり	このような情報は知らなかった。カンピロバクターによる汚染率の高さには驚いた（特にこの資料の砂ずりの汚染率）。ノロウイルスやO157はよくニュースになるのに、なぜ、カンピロバクターはニュースにならないのか。何か裏があるのか。情報は出した方がいい。 衛生基準を厳しくするなどして、お店でなら、好きな人は食べられるような環境は残しておいた方がいい。全く禁止してしまうと、素人が手を出して、もっと大きな被害が出てしまう可能性がある。
H	H	2	24	男	未婚	なし	職業柄、食品の輸入などをやっており、気に掛けてはいるが、ここまで細かい情報は初めて知った。輸入ものの汚染率が低いのは興味深い。冷凍後解凍することで菌が死滅するのなら、そうした方がいいのでは。
I	I	2	22	男	未婚	なし	過去に罹患して、菌の名前を知った。経験者で被害の程度もわかっているが、何か原因だったのか未だに不明。だから、何をどう気をつけたらいいのかわからない。結局は運なのか。
J	J	2	26	男	未婚	なし	菌の名前は聞いたことがあった。食中毒にならないためには、できるだけ火を通したものを食べた方がいいということも知っていて実行しているが、具体的な数字などの情報は全くなく、初めて知った。
M	M	3	51	男	既婚	なし	それほど驚くほどの情報ではなかった。どうすればいいのかという情報を積極的に出していくといい。加熱するのが一番で、冷凍では死滅はしないなど。
N	N	3	48	女	既婚	なし	知っている情報だったのでショックではない。自分が肉を生で食べない理由でもある。ただ、他の人や家族のためにも、広く知ってもら方がいいと思う。
Q	Q	3	32	男	未婚	なし	カンピロバクターという名前は聞いたことがあったが、このような数値は、生食をしない人間にとってもショックではある。生を避けて火の通ったものを注文しても、店側の責任で半生の状態のものを口にして、被害にあう可能性があるからだ。食中毒の被害の程度はどのくらいなのか。牛にもいるのか。

* 9歳以下

(4) 都が提示した情報についての評価

- * 原因施設（居酒屋）の情報はインパクトがある。

- * 食中毒の件数については、むしろ少ないという印象を持つ。
- * 数値を示されても何とも思わない。
- * 最悪のケース（被害例）が示された方が目を引く。
- * 細かいデータなどは、詳しく知りたい人がわかるようにしておけばよい。
- * 体験談のような、よりリアルな情報の方がいい。
- * 過去に都が作成したパンフレットでは、居酒屋との関連性は想起できない。
- * 絶対に知らせなければならないというほどの情報とは思わない（Kさん、Lさん、Rさん、Qさん）。
- * むしろ提供者側（食肉産業、外食産業）への対策の方が重要だ（Aさん、Bさん、Dさん、Hさん、Pさん、Qさん）。

（5）情報を聞いた後の態度（行動意図の成分）の変化に関して

- * 生の食肉を好んで食べる食習慣のある調査協力者は、本日の情報を聞いた後も、特に食行動を変化させる意思は見せなかった（9名中6名）。
 - このような説明があったからといって「生で食べるのを止めようとはまでは思わない」（Aさん、Gさん、Kさん、Lさん、Rさん）。
 - 「食中毒は運の悪い人になるというイメージが強いので、そのときはそのとき」（Oさん）。
- * この6名についても、若干の意識の変化を感じさせる発言は聞かれた。
 - 「あまり子供にはすすめないようにしたい」（Aさん）
 - 「これまではこういったことは全く気にせず生きていたが、少しぐらいは気にして生きようかなと思った」（Kさん）
 - 「ある程度信頼性のあるようなお店とか、店を選ぶようにしたい」（Gさん）
- * 生肉を食べる食習慣がある調査協力者のうち、行動を変化させる意思を見せたのは、それほど好きで食べているわけではなく、今はあまり口にしていなかったり、これまで肉が原因で腹痛を起こした経験があり、どちらかと言うと付き合いで食していたりする人たちであった。
 - 「肉は常に加熱して食べようと思った」（Pさん）。
 - 「生肉が出てきたら、何か尋ねて、それが『鶏』だったら多分食べない」（Eさん）
- * 生肉を食べる食習慣のある調査協力者のうち、1名については、鶏肉以外の生肉の食習慣を変化させる意思があるかについて明確な発言は聞かれず、不明。
 - 自分は鶏の生は食べないが、食べる夫には「できるだけ外で食べないようにしてほしいと思った」。（自分の鶏肉以外の食行動や子供に対する食行動については一切言及なし。ただ「自分で責任を持って食べるならいいと思う」との発言も）（Fさん）

◎こうした発言によって態度変化の有無を判断する場合、考慮にいれておくべきことは、これが集団面接でなされたという事実である。個別で行う場合と異なり、集団ではそのことによる力学が働く。集団の中での和を保ちたいという規範的影響による同調や、集団内で勢力のある意見の方に傾く同調が生じる傾向がある。こうした場合、内心からの受容ではない表面的な同調という場合も少なくない。また、今回のように、最初に自分の行動について他者の前で発言するというコミットメントがある場合には、自己の態度や行動の一貫性を保とうとする傾向が強く働き、それが態度変化への抵抗として作用する場合もある。

(6) 他者への情報伝達の意図

- * 生肉を食べない女性と態度変化が見られた女性に、本日の情報を機会があれば話したい、という積極的な態度が見られた (Bさん、Dさん、Nさん、Pさん)。
- * 生肉を食べる、食べないに関わらず、上記の4名以外の多くは、家族には話すが、友人や職場の同僚や部下には、「機会があれば話すかもしれない」。話す場合も、生で食べないように注意するというのではなく(「注意できるという人を見てみたい」という声も)、「こういう話もあるよ」という程度、ということだった。また、(生の肉を食べる)「上司には言いづらい」ということであった (Oさん)。

1. 1. 6 都民への情報提供のあり方

(1) 調査協力者の食品の安全性情報を主とした情報取得行動 (表6)

- * 東京都など公共機関からの情報に目を通すという人は、今回質問した12名中2名 (Iさん、Pさん)。
- * 若い年代の男性は、食品の安全性に関する情報にはほとんど関心がなく、自ら情報を収集しないばかりでなく、たとえ目に入ったとしても素通りするという傾向が見られた。
- * ただし、若い年代の男性でも、ひどい被害を経験した場合には、積極的に情報に接触しようとする姿勢が見られた (Iさん)。

表6 調査協力者の情報取得行動

協力者		G 番号	年齢	性別	既婚 ・ 未婚	同居 の子*	生食	食品の安全性などに関する情報の利用行動
A	A	1	29	男	既婚	あり	○	積極的に情報を集めたりする方ではないが、興味を持ったニュースや語句はネットで検索する。食品ではないが、自分の風邪の症状に不安になって(病院のポスターの「そのせき、結核じゃないですか」)、ネットで検索して調べたことはある。
B	B	1	39	女	既婚	あり		まずニュースからで、ニュースになれば気をつけようとは思いますが、自分で何をしたらいいかわからない。
C	C	1	43	男	既婚	あり		大きなニュースになれば気にはするが、自分から情報を得るということはない。近所に無農薬などに関心が高い人がいて話を聞かされるが、自分も取り入れようなどとは思わない。

D	D	1	44	女	既婚	あり		インターネットとテレビは見る。楽天にブログを持っているので、ブログ仲間でこのような話題が出たら、コメントし合う。夕方よりも朝の報道番組、子供が学校からもらってくる「保健だより」も見る。
E	E	1	38	男	既婚	あり	○	食品の情報は興味がないので普段は見ない。ホームページにあったとしても、クリックしないし、学校からのお知らせが来ても見ない。ただ、子供が病気になったりしたら、それに関する情報は集める。
F	F	1	38	女	既婚	あり	○	夕方のテレビ番組の特集、インターネットのポータルサイトにあるニュース、ママ友、子供が入院中はそこで知り合ったママや看護師さん、コープ情報、フリーペーパー、「パド」(地域情報の交換)などから情報を得ている。
G	G	2	25	男	未婚	なし	○	食品の情報は特に気にかけていない。わざわざ調べることはしない。公共機関からの広報紙は見たことがない。
H	H	2	24	男	未婚	なし		野菜や冷凍食品を扱う仕事なので、自分の営業品目に関しては自分で調べるし、顧客からも情報が入る。公共機関からの広報紙は見たことがない。
I	I	2	22	男	未婚	なし		被害にあっているもので、自分で調べたりする。しかし、都のホームページを見ても、こうした情報にすぐには接触できない(わかりにくい)。公共機関からの広報紙は、世田谷のものも含めて目を通している。
J	J	2	26	男	未婚	なし		普段は特に調べることはない。ただ、頭の片隅にはあるので、何か事件があったら調べる。公共機関からの広報紙は来ているが見たことがない。
K	K	2	28	男	既婚	あり	○	食品の情報は全く見ない。探しに行こうと思ったこともない。家族からも特に何も言われない。公共機関からの広報紙は見たことがない。健康情報はネットで検索して、教えあうようなサイト(「教えてQ&A」)で情報を得る。
L	L	2	29	男	既婚	なし	○	全く気にしていないので調べることなどあり得ない。ただ、看護師の妻から注意するようには言われる。公共機関からの広報紙は、そもそも回ってこない。健康情報は、検索サイトで検索して得る。行政のホームページはすぐにはわかりにくい。
M	M	3	51	男	既婚	なし		公共機関からの情報(広報紙など)は、ほとんど見ない。
N	N	3	48	女	既婚	なし		新聞にチラシと一緒に入っていても、ほとんど見ない。インターネットでも、必要なものだけを辿って見るだけ。ただ、子供が学校から持ち帰ってくる「保健だより」などはよく見た。
O	O	3	38	女	既婚	なし	○	広報紙は見るが、必要な情報のみ。東京都のMXテレビの「5時に夢中」という番組は好きで(意外性が面白い)、録画してでも見ている。
P	P	3	64	女	既婚	なし	○	広報紙はじっくり読む。図書館や公園で手に入る公共機関からのチラシなどもじっくり読む。インターネットもやっているの、気になる情報があれば、辿って行って見る。
Q	Q	3	32	男	未婚	なし		広報紙はほとんど見ない。たまに役所に行ったときに、待ち時間にちらっと見る程度。積極的に見る気はない。
R	R	3	26	男	未婚	なし	○	広報紙はほとんど見ない。たまに役所に行ったときに、ちらっと目に入る程度。

* 9歳以下

(2) 効果的な情報提供についてのアイデア

* 公共機関の広報紙に載せる。

◇ 区からの回覧板にパンフレットをはさんでおく。

- ◇ 水道料金の請求書などに載せる（お金に関する情報なので見るのではないか）。
- * テレビを主とするマスメディアを利用する。
 - ◇ ニュースとして扱われるようにする（●実際に、カンピロバクターによる食中毒はニュースとして取り上げられたのか？）。
 - ◇ 報道番組で特集が組まれるようにする。
 - ◇ テレビコマーシャルを流す。
 - ◇ 健康に関する情報番組（「ためしてガッテン」や「たけしの本当は怖い家庭の医学」）で取り上げてもらう（NHKは信用があるし、「たけし…」はインパクトがある）。
 - ◇ 東京都のMXテレビを利用する（「5時に夢中」という番組は意外性のインパクトが強い。これがインターネット掲示板「2ちゃんねる」で話題になる可能性もある：Oさん）
- * キャンペーンを展開して、さまざまな場所でさまざまな媒体を使って繰り返し発信する。
 - ◇ プレゼントをつける（プレゼント・キャンペーンの展開、花粉症の時期に街頭でのチラシ入りティッシュ配布）
 - ただし、ポスターを駅や病院に張るだけでは、見る人の印象に残らず、気にも留まらない。
- * 教育機関で知らせる。
 - ◇ 小・中学校では、総合学習の時間を利用して教える。
 - ◇ 保育園や幼稚園、小・中学校で、親向けに配布物を配る（「保健だより」など）。
 - ◇ 大学の掲示板にポスターを貼る。
 - ◇ 保育園などの保護者会で説明会を開く（栄養士さんからの話など）。
- * 地域で情報を流す。
 - ◇ マンションの掲示板に貼る。
 - ◇ 回覧板でまわす。
 - ◇ 薬局にリーフレットを置く。
 - ◇ 若い母親が集まるような公共の場所にポスターを貼る。
 - ◇ 地域情報を流す「パド」や「まちタウン」（いずれもインターネット）に情報を流す。
- * 会社に協力を求める。
 - ◇ 健保からのお知らせとして流す（「健康ほけんだより」）。
 - ◇ 社内一斉メールで流す。
 - ◇ お店の割引券などをつけたチラシを流す。
 - ◇ 健康への関心が少し高まっている健康診断の時期に流す。
 - ◇ 忘年会の時期に流す。
 - ◇ 会社で行う安全大会の時に取り上げるように働きかける。
 - ただし、会社員であっても、出向している場合などは、こうした形での情報は届きにくいとの声もあった。

- * インターネットを利用する。
 - ◇ ポータルサイトや検索サイト、こういったことについて書いているブログに広告を出す（バナー広告など）。
 - ◇ 特に興味をそそる見出しを工夫して、さらにそこから詳しい情報にアクセスできるようにする。
 - ◇ 食中毒の被害者情報を東京都のホームページに出す（「昨日の交通事故情報」のように数で示す）。
 - ◇ 掲示板「2ちゃんねる」で話題になるようにする。
- * 通勤・通学時に情報に接触できるようにする。
 - ◇ 電車の中吊り広告を利用する。
 - ◇ フリーペーパーに広告を掲載する。
- * 実際に口にする場（居酒屋や焼き肉店）で情報に接触できるようにする（ポスターなど。しかし実現不可能？）。
- * 食材の購入時に情報に接触できるようにする。
 - ◇ スーパーなどの店にチラシを置く。
 - ◇ コープからのお知らせに記載する。
- * 主婦のネットワークのロコミ情報力を利用する（話題に上るように）。
- * その他
 - ◇ 基準に適合しているお店には、マル適マークのようなものをつけるようにして、そうした店から、インターネットでの店の検索では上位に上がってくるようにする。
 - ただし、以前の O157 事件でのカイワレ業者のような被害は出さないような配慮はする。

(3) 特に 20 代・30 代の男性をターゲットとした場合の効果的な情報提供についてのアイデア

- * 上記のうち、「会社に協力を求める方法」を利用する。
- * この群の人々がよく利用／接触するメディアに広告を掲載する。
 - ◇ フリーペーパー
 - ◇ 電車の中吊り
 - ◇ インターネットのポータルサイトや検索サイト、こういったことについて書いているブログ
 - ◇ ぐるなび
 - ◇ 携帯電話のウィゼット
 - 読み進めるとポイントがもらえるようなシステムを利用するのもいいかも。
- * 子供がいる場合は、子供が親に、チェックや注意をするような取り組みを展開する（現在やっているエコの取り組みのように）。
 - ◇ たとえば、生で肉を食べているか家庭での調査をさせて、食べている場合には、子

供が親に注意のパンフレットを渡すなど (E さん)。

- ただし、どのような形で出しても、興味を引かなければ素通りで終わってしまう。このターゲット・オーディエンスの興味を引くことは非常に難しい。
- 効果的と思われる方法のキーワードは、「ネット」「インパクト」。インターネットのポータルサイトなどでインパクトのある見出しのついた広告を掲載すると、興味のある者は、クリックしてさらに情報を得ようとするかもしれない (例: A さんの「咳」表 6 参照)。
- 大学生の「ただコピー」の裏面は見るかもしれないが、関心がなければそのまま素通りしてしまうだろう (I さん談。ただし I さんの大学では、この制度はないとのこと)。

(4) 全般的なことを含むその他の意見

ターゲット・オーディエンスに関して

- 提供する側 (食肉業界、外食産業など) を対象にしたセミナーなどを開催して、提供する側に、こうした知識を周知徹底させる。
 - ✧ 提供する側も消費する側も、わかった上で双方で納得して、提供・消費するような関係にできればいい (A さん)。
 - ✧ 消費者が生肉のメニューを選ばなくても店側の責任によって 2 次被害に遭うという可能性を失くす (Q さん)。
- 高齢者をターゲットとした情報伝達の方法も考えた方がよい。高齢者だけの世帯は情報が入りにくいし、衛生管理ができていないところも多い。冷蔵庫を見るくらいに徹底してやった方がいい (D さん)。
- 子供の被害も多いので、若い (母) 親向けに啓蒙活動を行った方がいい (ポスター、ちらし、保育園の保護者会での栄養士さんからの話など)。(P さん)

情報の提示の仕方について

- インパクトの大きさは重要なので、最悪のケースなど恐ろしさを喚起するものをまず提示して、人々の注意を引いた方がよい。(A さん、H さん、J さん、L さん、O さん)

情報提供のチャネルについて

- たとえ届かなかつたとしても、あらゆる手段を使って情報を流すことは重要。若い人に直接届かなくても、親から口コミで情報が入ったりすることもある。(C さん、I さん、R さん)