

資料 2-1

添付資料 4)

「食肉に関する意識調査」

報告書

平成 28 年度

公益財団法人 日本食肉消費総合センター

食肉に関する意識調査

目次

1. 調査の目的と分析の基本方針	4
1.1 調査の目的	4
1.2 分析の基本方針	4
1.3 調査対象期間	4
1.4 調査手法	4
1.5 調査手順	4
1.6 対象者条件	4
1.7 集計対象	5
1.8 回答者属性	5
1.9 過年度の調査対象と継続設問	7
2. 考察	10
2.1 福島県産牛肉の購入意向に関する考察	10
2.2 国産牛肉の強みに関する考察	23
2.3 赤身肉・霜降り肉嗜好に関する考察	39
2.4 食肉喫食頻度が高い高齢者に関する考察	46
3. 食肉の購買実態に関する調査	51
4. 食肉の安全性に関する意識調査	111
5. 赤身肉・霜降り肉の嗜好に関する意識	146
6. 食肉の生食に関する意識	155
7. 集計表	159

調査の目的と分析の基本方針

1. 調査の目的と分析の基本方針

1.1 調査の目的

消費者の食肉（牛肉、豚肉、鶏肉）の「購買状況、食肉に対する意識等」を調べ、国産食肉の安全・安心につながる要因を明らかにし、食肉に対する正しい理解に資することを目的とする。

1.2 分析の基本方針

分析を行う上では、過年度調査との比較を分析して示唆を得るよう心掛けた。

1.3 調査対象期間

平成 28 年 10 月末に実施

1.4 調査手法

インターネット調査を実施した。対象者はモニター群から抽出した。

1.5 調査手順

調査の参加意向者募集

実調査の実施

1.6 対象者条件

アンケートの対象者は「20 歳以上、かつ本調査時点までの間に食肉(牛肉/豚肉/鶏肉)を自身で購入し食した方」とした。また、「1.2 分析の基本方針」でも示した通り、過年度調査との比較を分析の基本方針としていることを鑑み、地域・世代・性別の分布については昨年度調査の構成比と近づけるよう調整を行った。

1.7 集計対象

1,800人からアンケートの回答を得た。そのうち、以下の2地域、6世代を掛け合わせた12セルについて1セル150人、計1,800人を抽出し、集計対象とした。

1.7.1 地域・世代分布

	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	合計
首都圏	150	150	150	150	150	150	900
京阪神圏	150	150	150	150	150	150	900
合計	300	300	300	300	300	300	1,800

図表 1 集計対象の地域・世代分布

1.7.2 地域区分

地域名	都道府県名
首都圏	埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県
京阪神圏	大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、和歌山県、滋賀県

図表 2 地域区分（回答者所在都道府県）

1.8 回答者属性

1.8.1 性別

合計	男性	女性
1,800	900	900

図表 3 回答者属性（性別）

1.8.2 世帯年収構成

合計	300万円未満	300～500万円未満	500～700万円未満	700～1,000万円未満	1,000～1,500万円未満	1,500万円以上	答えたくない/わからない
1,800	309	410	318	284	137	53	289

図表 4 回答者属性（世帯年収構成）

1.8.3 世帯構成人数

合計	単身	2人	3人	4人	5人	6人以上
1,800	284	578	490	324	88	36

図表 5 回答者属性（世帯構成人数）

1.8.4 回答者の学歴

合計	中学	高校	専門学校	短大・高専	大学	大学院
1,800	39	484	151	194	856	76

図表 6 回答者属性（学歴）

1.8.5 回答者の所在都府県

合計	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県	奈良県	和歌山県
1,800	170	140	353	237	38	123	394	245	67	33

図表 7 回答者属性（所在都府県）

1.8.6 家族構成員の状況

合計	妊娠されている方	小学校入学前の子ども(乳児・幼児を含む)	小学生の子ども	中高生の子ども	お年寄り(65歳以上、ご自身を含める)
1,800	26	171	132	148	711

図表 8 回答者属性（家族構成員）

1.8.7 世帯内に食物アレルギー保有者、食中毒経験者のいる回答者

合計	食物アレルギー保有者	食中毒経験者
1,800	152	158

図表 9 回答者属性（食物アレルギー保有者、食中毒経験者）

1.8.8 食肉の喫食によるカロリーに対する意識

合計	食肉の喫食によりカロリー過剰にならないよう気をつけている	食肉を喫食する際にカロリーを意識していない	食肉を喫食してカロリー不足にならないよう気を付けている
1,800	729	892	179

図表 10 回答者属性（食肉の喫食によるカロリーに対する意識）

1.9 過年度の調査対象と継続設問

1.9.1 調査対象

平成 24 年～平成 27 年度調査の調査対象は以下のとおりである。今年度調査では、平成 26 年度・平成 27 年度と同様、年代を 20 代、30 代、40 代、50 代、60 代、70 代以上の 6 区分とし、首都圏、京阪神圏と合わせて、12 セルで 1 セル 150 名とし、1,800 名を調査対象とした。

年度	対象者数	地域・世代分布
平成 24 年度	1,238 名	20 代、30 代、40 代、50 代以上 首都圏、京阪神圏 上記 8 セルで 1 セル 155 名前後
平成 25 年度	1,240 名	20 代、30 代、40 代、50 代以上 首都圏、京阪神圏 上記 8 セルで 1 セル 155 名
平成 26 年度	1,800 名	20 代、30 代、40 代、50 代、60 代、 70 代以上 首都圏、京阪神圏 上記 12 セルで 1 セル 150 名
平成 27 年度	1,800 名	20 代、30 代、40 代、50 代、60 代、 70 代以上 首都圏、京阪神圏 上記 12 セルで 1 セル 150 名

図表 11 過年度調査の対象

※平成 26 年度より年代については 60 代、70 代の区分を設けているため、年代の構成比が異なる。経年比較での調査結果を閲覧する際はこの点に留意する必要がある。

1.9.2 過年度からの継続設問

平成 24 年～平成 27 年度調査からの継続設問は以下に示すとおりである。

平成 28 年度設問	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度
Q4：食肉の種類別機会別の喫食頻度	Q1	Q1	Q1	Q3
Q5：食肉に対する種類別イメージ	Q2	Q2	Q2	Q4
Q6：食肉の種類別購入頻度	Q3	Q3	Q3	Q5
Q7：食肉の種類別の主な購入先	Q4	Q4	Q4	Q6
Q8：食肉購入時に重視する項目	Q5	Q5	Q5	Q7
Q9：昨年同期と比べた最近1か月の食肉購入回数の変化	Q6	Q6	Q6	Q8
Q10：各種牛肉の購入意向	—	—	—	Q10
Q11：各種牛肉のイメージ	—	—	—	Q11
Q14：国産和牛肉の輸入牛肉に対する価格許容度	—	—	—	Q16
Q15：和牛以外の国産牛肉の輸入牛肉に対する価格許容度	—	—	—	Q17
Q16：産地別牛肉の購入意向	Q7	Q7	Q7	Q18
Q17：産地別豚肉の購入意向	Q8	Q8	Q8	Q19
Q18：産地別鶏肉の購入意向	Q9	Q9	Q9	Q20
Q19：食品の安全性の不安感	Q10	Q10	Q10	Q21
Q23：食肉の安全性に関する項目別関心度	Q14	Q14	Q14	Q25
Q24：BSE 関連について知っている知識	—	Q15	Q15	Q26
Q25：鳥インフルエンザについて知っている知識	—	Q17	Q18	Q27
Q26：生食用食肉に関する規格基準の知識	Q18	Q18	Q21	Q28
Q28：放射性物質とその影響等についての一般的な知識	Q20	Q20	Q25	Q29

平成 28 年度設問	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度
Q29：食品中の放射性物質対策や畜産現場での安全確保の取り組みについての知識	—	Q21	Q26	Q30
Q30：産地別の食肉の放射能汚染への不安	—	Q24	Q28	Q31
Q31：放射能汚染への不安解消に必要な事柄	—	Q25	Q29	Q32
Q36：赤身肉としてイメージする牛肉の種類	—	—	Q33	Q35
Q37：赤身肉と霜降り肉の選択傾向	—	—	Q34	Q36
Q38：5年前と比べた赤身肉と霜降り肉の嗜好の傾向	—	—	Q35	Q37
Q39：5年前と比べた赤身肉と霜降り肉の消費の傾向	—	—	Q36	Q38
Q40：購入することが多い赤身肉の種類	—	—	Q37	Q39
Q41：赤身肉を購入する理由	—	—	Q38	Q40
Q42：霜降り肉を購入する理由	—	—	Q39	Q41
Q43：社会全体における食肉の安全性の認識	Q21	Q22	Q40	Q42
Q44：食品の安全性に関わる問題発生時に用いる情報源	—	—	Q41	Q43
Q45：食品の安全性に関して普段用いる情報源	—	—	Q42	Q44
Q46：食品の安全性に関して信頼できる情報源	Q22	Q23	Q43	Q45
Q47：各機関の取り組みに対する信頼性	Q23	Q27	Q44	Q46
Q48：食肉の安全性の情報提供に対する行政への期待	Q24	Q28	Q45	Q47

図表 12 過年度からの継続設問

4. 食肉の安全性に関する意識調査

(1) 食品の安全性に関する意識

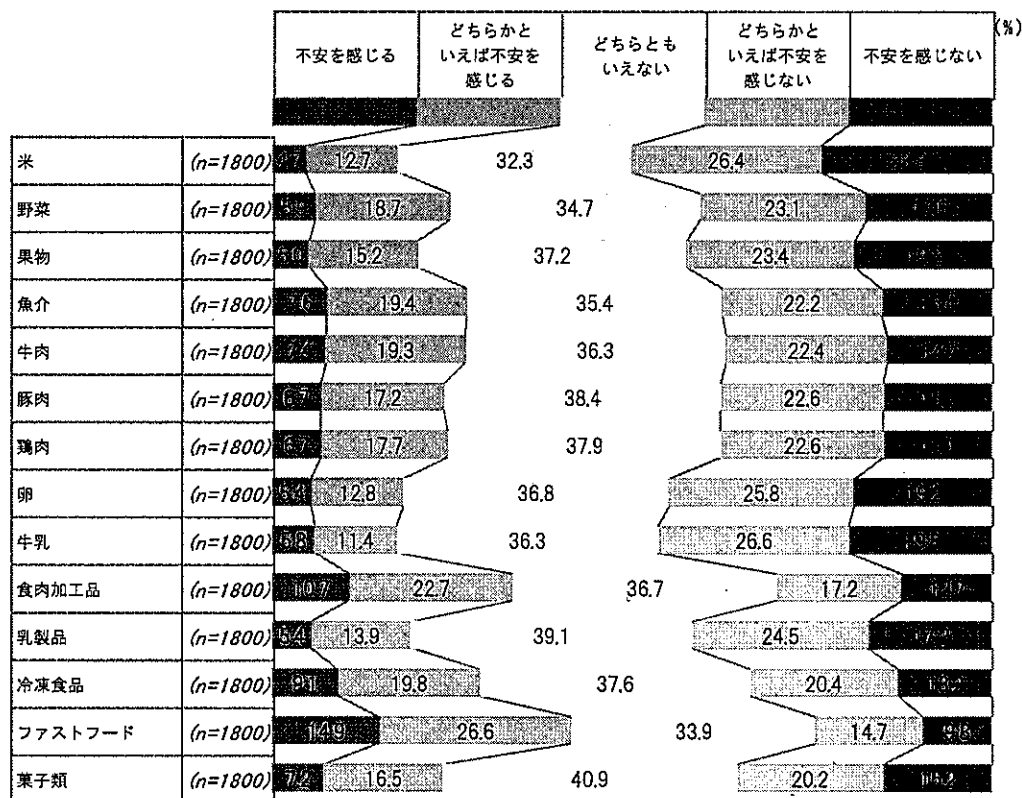
1) 食品の安全性の不安感 (Q19)

▶ 「不安を感じる」とする回答割合が高い食品は「ファストフード」「食肉加工品」「冷凍食品」。
 ▶ 過年度調査と比較すると「ファストフード」「冷凍食品」に不安を感じる傾向は昨年度に引き続き減少傾向。

【今年度調査】

14種類の食品（食品群）の安全性について不安を感じるかどうかを尋ねたところ、「不安を感じる（不安を感じる+どちらかといえば不安を感じる）」の割合は「ファストフード」「食肉加工品」「冷凍食品」の順で高く41.5%、33.4%、28.9%となっている。

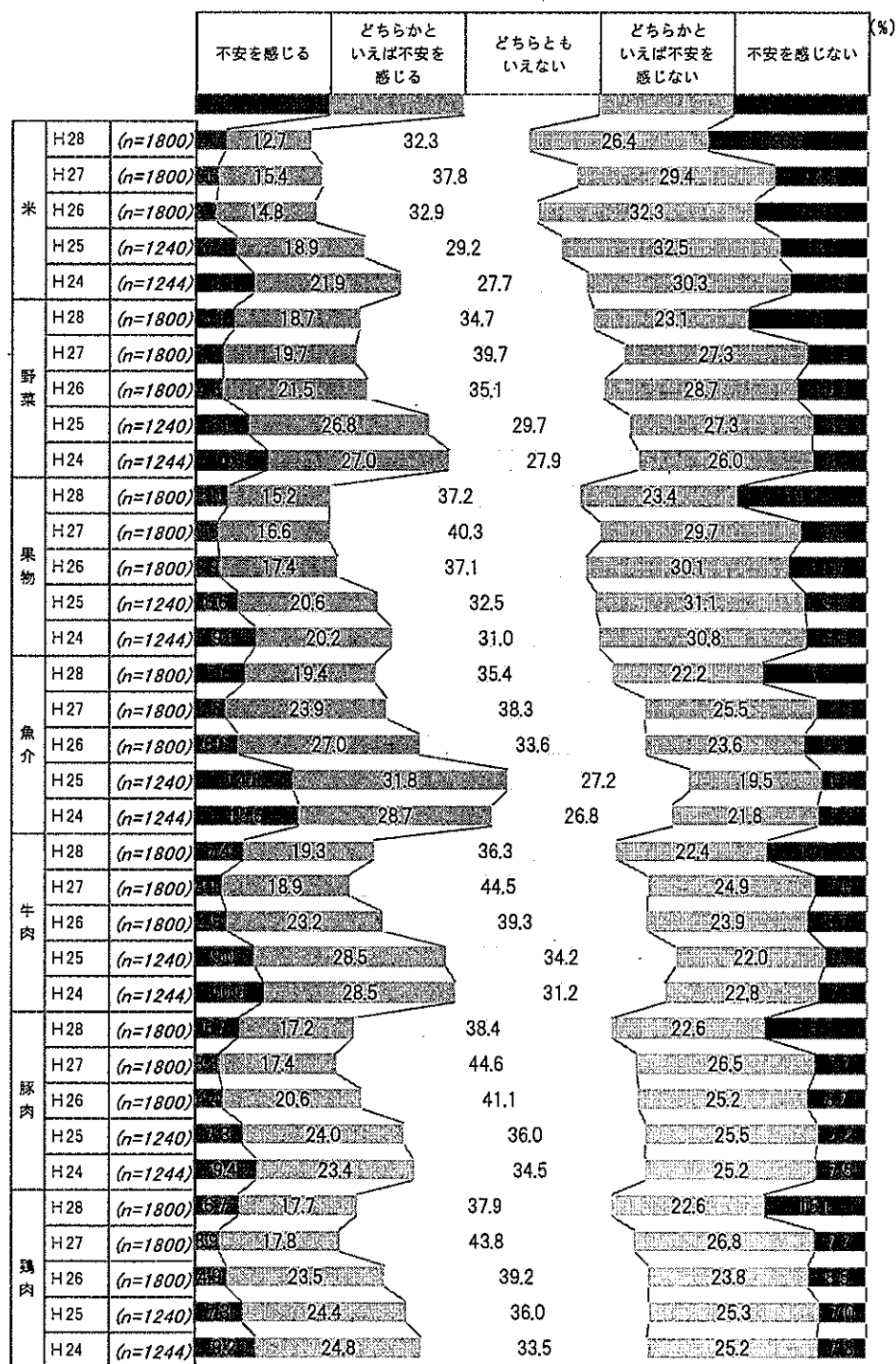
逆に「不安を感じない（どちらかといえば不安を感じない+不安を感じない）」の割合は「米」「牛乳」「卵」の順で高く、50.2%、46.4%、45.0%であった。なお「牛肉」は37.1%、「豚肉」は37.8%、「鶏肉」は37.7%であった。



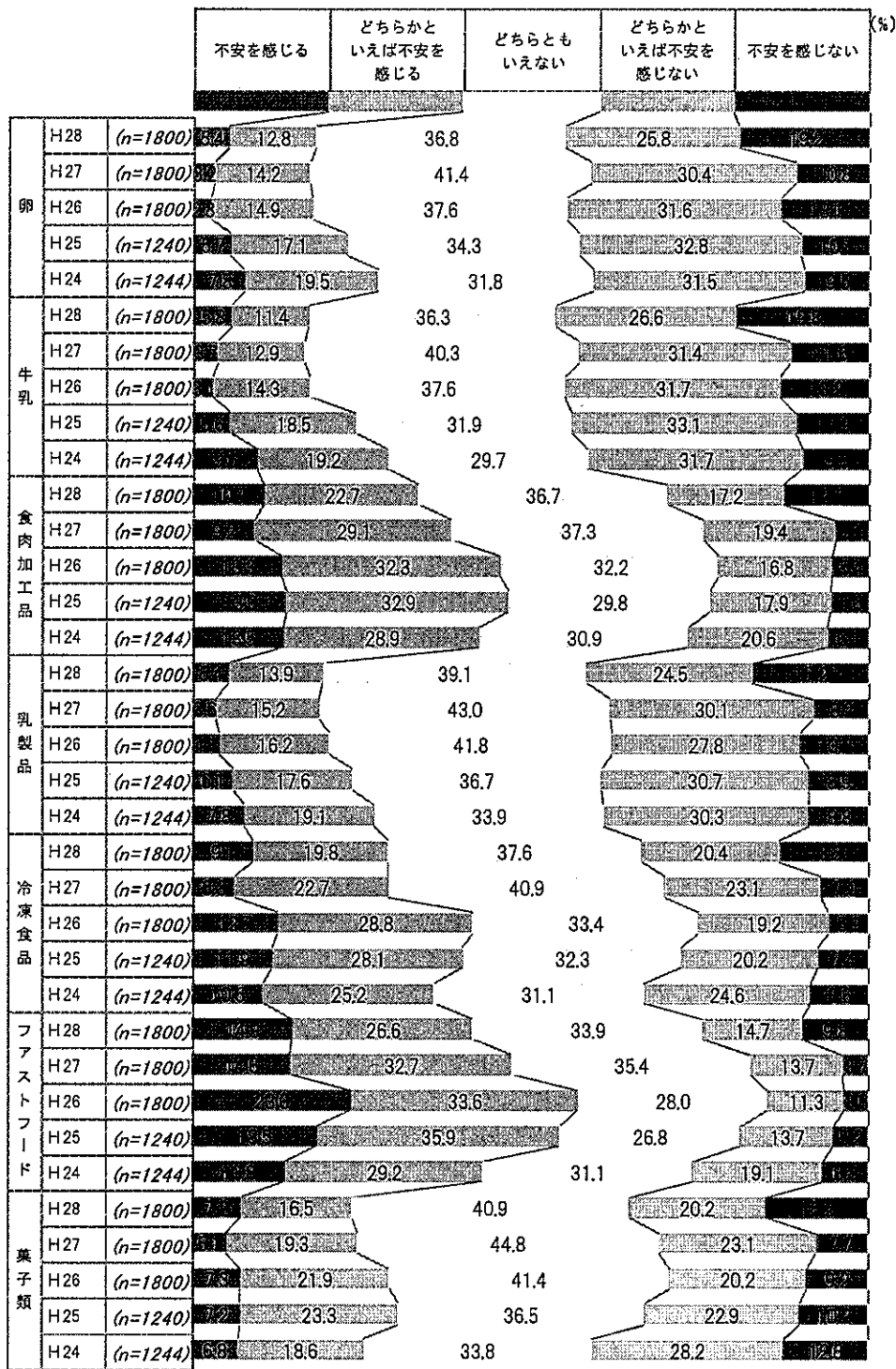
図表 123 食品の安全性の不安感

【過年度調査との比較】

過年度調査と比較すると、「不安を感じる」割合が一昨年度まで上昇傾向にあった「冷凍食品」「ファストフード」において、昨年度から引き続き割合が減少している。



図表 124 食品の安全性に関する意識調査① (経年変化)



図表 125 食品の安全性に関する意識調査② (経年変化)

2) 牛肉の安全性について感じている不安 (Q20)

▶ 牛肉の安全性について感じている不安として「狂牛病・BSE」と回答する件数が最も多い。

Q19で牛肉の安全性について「不安を感じる」または「どちらかといえば不安を感じる」と回答した人に、牛肉の安全性に関して感じている不安を具体的に記入してもらい、キーワードをもとに意見を集計した。

その結果、「狂牛病・BSE」の件数が最も多く、次いで「飼料・飼育環境」「産地偽装」の順となった。

キーワード	件数	主な回答内容
狂牛病・BSE	120	狂牛病が心配 BSEって今どうなっているのでしょうか。全く報道されていませんが。
飼料・ 飼育環境	102	食べている餌や、飼育環境が分からないので、不安を感じる。 餌に何が入っているのかわからない
産地偽装・ 偽装	64	産地偽装がされていないか 外国の肉を国産として売られていないか心配。
産地	62	外国産に関しては、えさの安全性に不安を感じる アメリカ産は信用できない
病気	50	病原菌などがないかどうか 0157があったら嫌だ
放射能	47	福島の問題が隠されている 放射性物質の検査
検査・加工・ 流通	41	食用としての加工プロセス。 トレーサビリティは大丈夫？
その他	40	品質 鮮度

図表 126 牛肉の安全性について感じている不安

3) 豚肉の安全性について感じている不安 (Q21)

➤ 豚肉の安全性について感じている不安として「飼料・飼育環境」と回答する件数が最も多い。

Q19で豚肉の安全性について「不安を感じる」または「どちらかといえば不安を感じる」と回答した人に、豚肉の安全性に関して感じている不安を具体的に記入してもらい、キーワードをもとに意見を集計した。

その結果、「飼料・飼育環境」の件数が最も多く、次いで「病気」「産地偽装・偽装」の順となった。

キーワード	件数	主な回答内容
飼料・ 飼育環境	97	餌に抗生物質が入っている ほとんど運動させていない豚が多く、豚舎での薬使用が気になる
病気	71	加熱不十分による感染症 豚自体の病原菌による人間への影響
産地偽装・ 偽装	54	うその産地表示 産地偽装や賞味期限改ざん
産地	46	どの国も同じレベルの検査を確実に実施されてるか心配 安全基準の違う外国産には不安がある
放射能	38	放射性物質に汚染されていないか 原発事故の影響
検査・加工・ 流通	32	流通過程における衛生管理 検査をきちんと実施しているか否か
その他	53	衛生的に大丈夫かなど 本当に新鮮なのか

図表 127 豚肉の安全性について感じている不安

4) 鶏肉の安全性について感じている不安 (Q22)

➤ 鶏肉の安全性について感じている不安として「飼料・飼育環境」と回答する件数が最も多い。

Q19で鶏肉の安全性について「不安を感じる」または「どちらかといえば不安を感じる」と回答した人に、鶏肉の安全性に関して感じている不安を具体的に記入してもらい、キーワードをもとに意見を集計した。

その結果、「飼料・飼育環境」の件数が最も多く、次いで「産地」「インフルエンザ」の順となった。

キーワード	件数	主な回答内容
飼料・ 飼育環境	94	ホルモン剤投与の不安がある。 衛生的に育てたか、健康に育てたか、抗生物質を使っていないか
産地	63	外国産の飼育状況(餌等) 中国で非常に不衛生な実情があったこと
インフルエンザ	59	鳥インフルエンザ 鳥インフルエンザが流行しないか
病気	49	カンピロバクター 病気とかないか
産地偽装・偽装	47	産地偽装されていないか 賞味期限の改ざん
放射能	36	放射性物質に汚染されていないか 放射能汚染
検査・加工・ 流通	28	衛生的な環境で精肉されているか 市場体制の検査が甘い肉が出回ること
その他	45	鮮度が気になります。 臭みがあること

図表 128 鶏肉の安全性について感じている不安

5) 食肉の安全性に関する項目別関心度 (Q23)

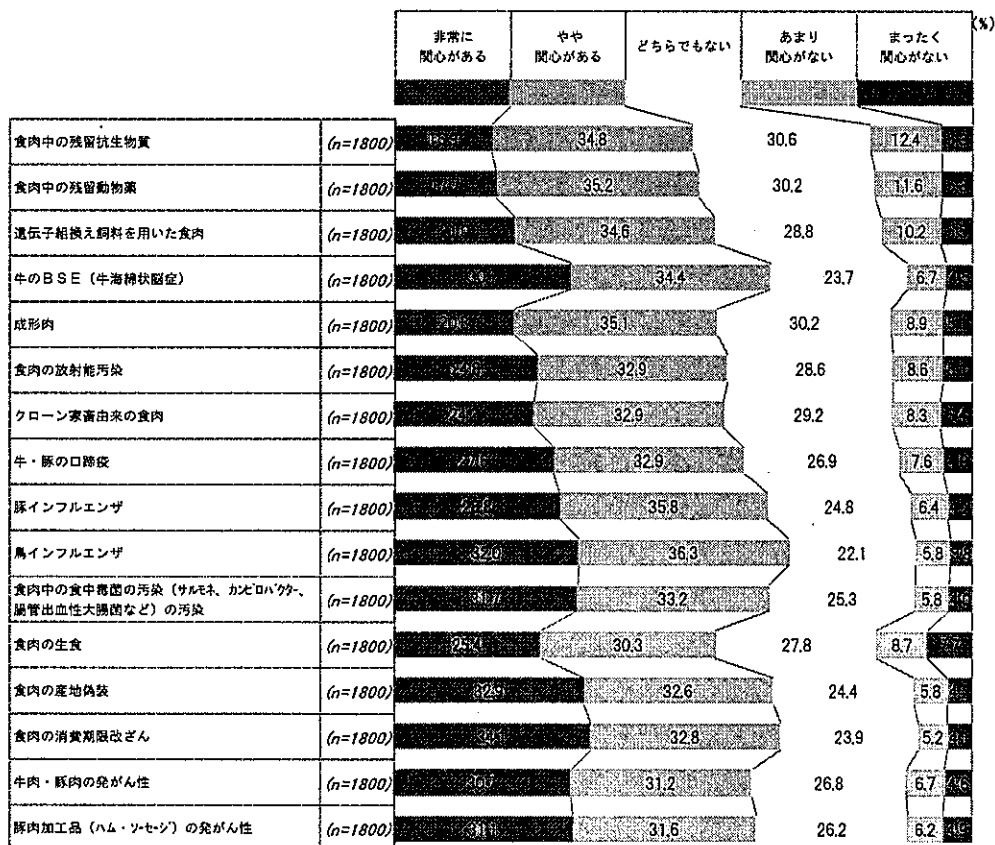
- 関心が高い項目 TOP3 は「鳥インフルエンザ」「食肉の消費期限改ざん」「食肉の産地偽装」。
- 昨年度に引き続き、すべての項目で関心度が低下している傾向が見られた。
- 「食肉の放射能汚染」についても、「関心がある」の割合は 57.7%と昨年に比べて 7.8%低下し、6割を切った。

【今年度調査】

食肉の安全性に関して尋ねたところ、幅広い項目に対して高い関心が寄せられていることがわかった。「関心がある(非常に関心がある+やや関心がある)」の割合が最も高かったのは「鳥インフルエンザ」「食肉の消費期限改ざん」「食肉の産地偽装」で高く、それぞれ 68.3%、66.9%、65.5%であった。

「食肉の放射能汚染」については 57.7%となっており、他の項目に比べて特別に高い関心が寄せられているわけではない。

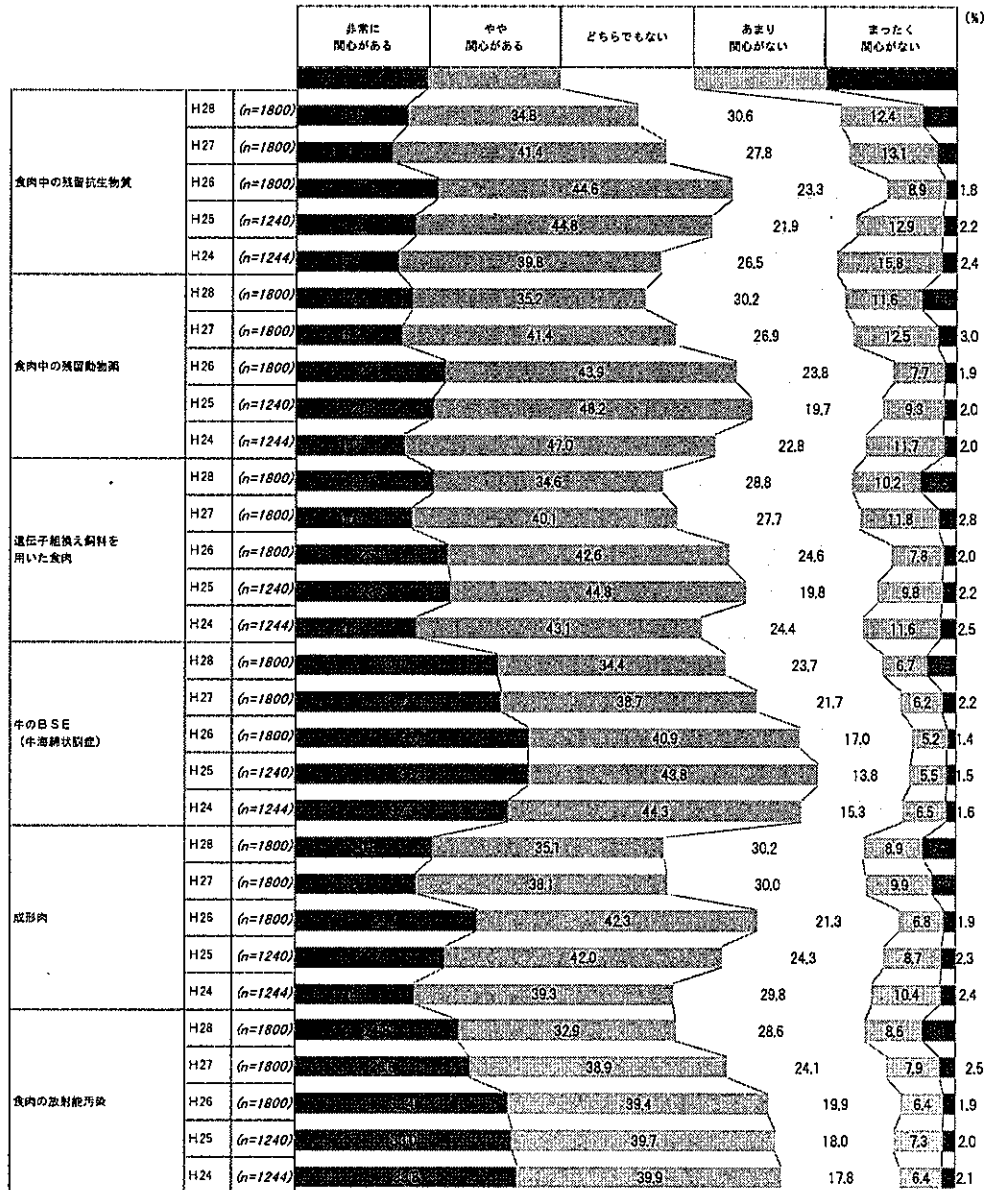
「非常に関心がある」の割合は「食肉の消費期限改ざん」「食肉の産地偽装」「鳥インフルエンザ」の順で高く、それぞれ 34.1%、32.9%、32.0%であった。



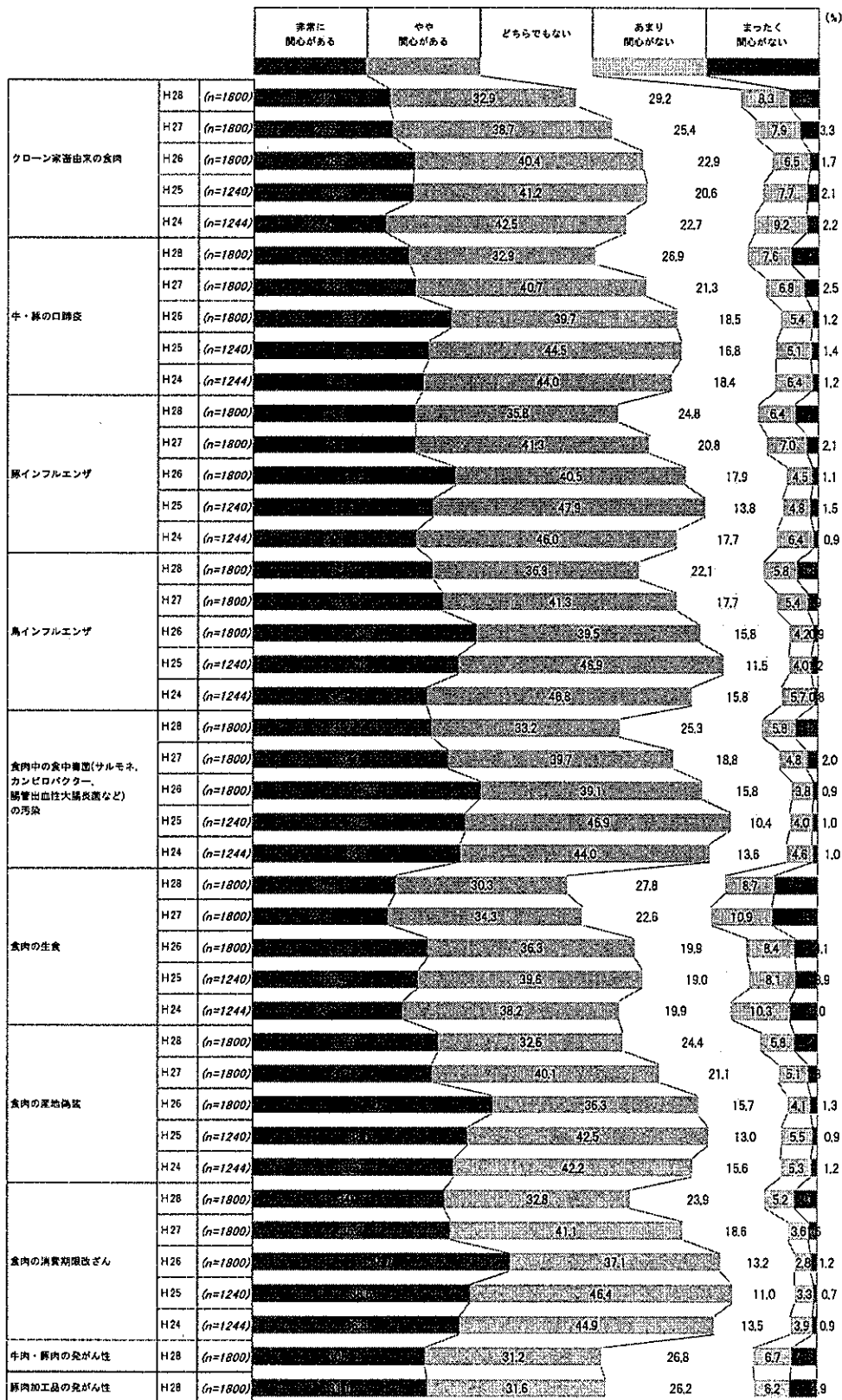
図表 129 食肉の安全性に関する項目別関心度

【過年度調査との比較】

過年度調査と比較すると、すべての項目で「関心がある（非常に関心がある＋やや関心がある）」のスコアが低くなる傾向が見られた。「食肉の放射能汚染」についても、「関心がある（非常に関心がある＋やや関心がある）」の割合は57.7%で昨年に比べて7.8%低下し、6割を切る結果となった。



図表 130 食肉の安全性に関する項目別関心度①（経年変化）



図表 131 食肉の安全性に関する項目別関心度② (経年変化)

6. 食肉の生食に関する意識

1) 生食用食肉に関する規格基準の知識 (Q26)

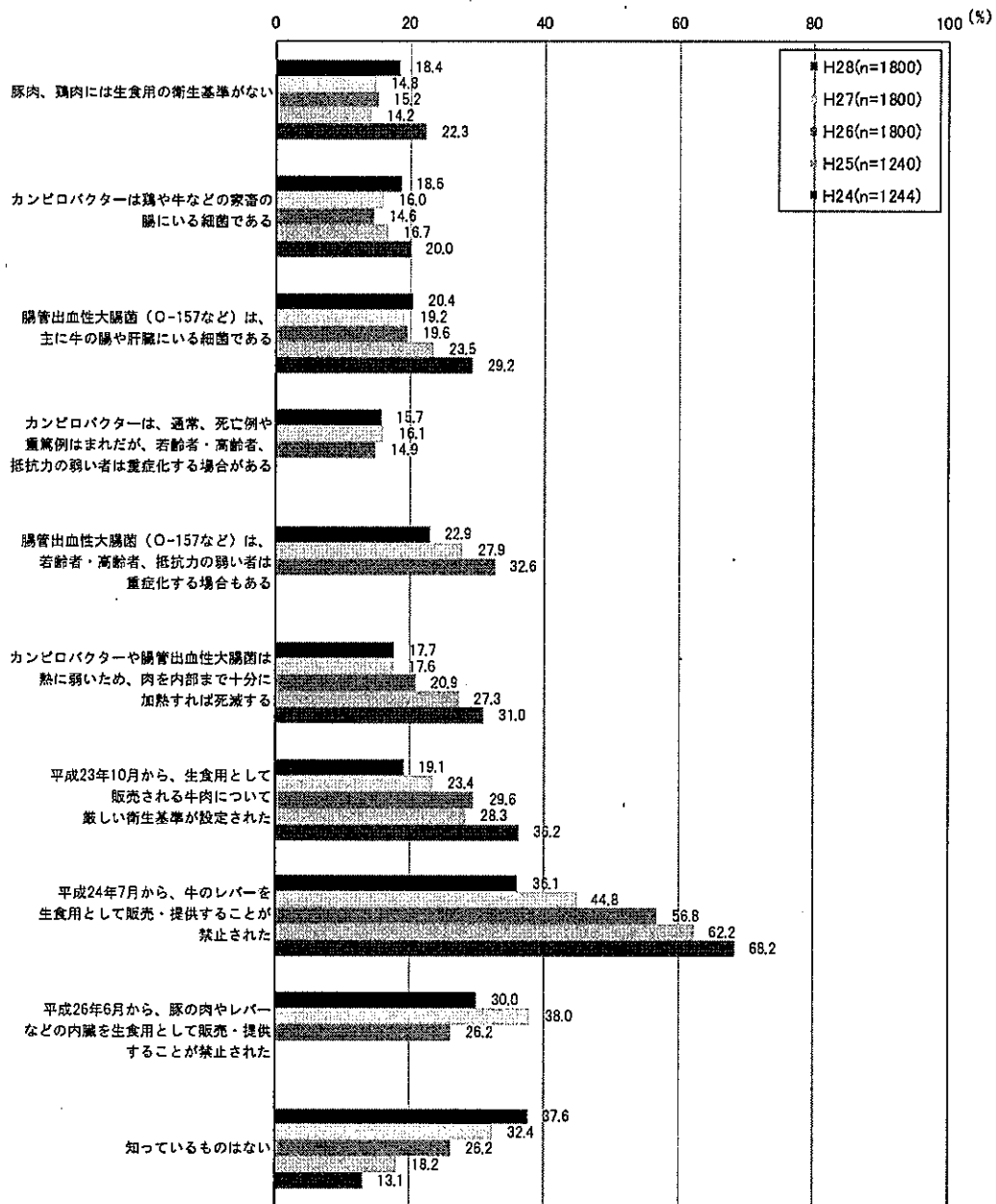
- ▶ 生食用の牛レバーの販売・提供禁止は約4割が認識。
- ▶ 昨年度調査と比較すると生食用の牛レバーの販売・提供禁止や生食用豚肉、レバーの販売・提供禁止、O-157に関する知識の認知度が低下した。

【今年度調査】

生食用食肉に関する規格基準の知識(複数回答)のTOP3は、「平成24年7月から、牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止された」「平成26年6月から、豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することが禁止された」「腸管出血性大腸菌(O-157など)は、若齢者・高齢者、抵抗力の弱い者は重症化や死亡する場合もある」で、それぞれ36.1%、30.0%、22.9%。

【過年度調査との比較】

過年度調査と比較すると、「平成24年7月から、牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止された」「平成26年6月から、豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することが禁止された」「腸管出血性大腸菌(O-157など)は、若齢者・高齢者、抵抗力の弱い者は重症化や死亡する場合もある」といった項目は昨年に比べて5%以上認知度が低下した。



図表 163 生食用食肉に関する規格基準の知識

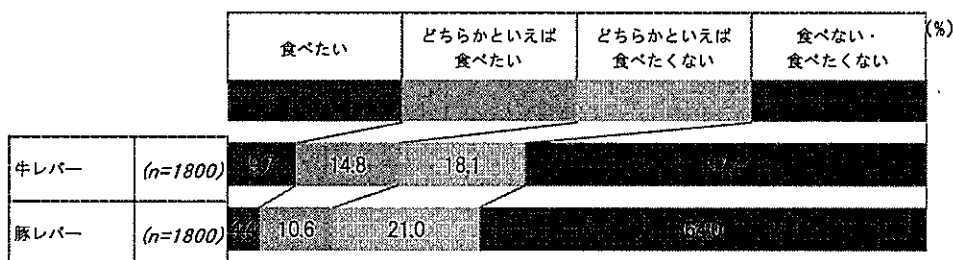
2) 生食用の牛レバー・豚レバーの喫食意向 (Q27)

- ▶ 生食用の牛レバー、豚レバーともに「食べない・食べたくない」が約6割。
- ▶ 牛レバーを食べたい人の割合は3割以下、豚レバーを食べたい人の割合は2割以下。

【今年度調査】

生食用の牛レバー／豚レバーの喫食意向を尋ねたところ、牛レバーは「食べない・食べたくない」「どちらかといえば食べたくない」「どちらかといえば食べたい」「食べたい」の順に高く、それぞれ57.4%、18.1%、14.8%、9.7%と「食べない・食べたくない」が約6割を占める。また、「食べたい（食べたい+どちらかといえば食べたい）」は24.5%と3割を下回る。

豚レバーは「食べない・食べたくない」「どちらかといえば食べたくない」「どちらかといえば食べたい」「食べたい」の順に高く、それぞれ64.0%、21.0%、10.6%、4.4%と「食べない・食べたくない」が6割以上を占める。また、「食べたい（食べたい+どちらかといえば食べたい）」は15%と2割を下回る。



図表 164 生食用の牛レバー・豚レバーの喫食意向