

令和4年度食の安全・安心モニター 第2回調査実施結果 (意見モニター)

I 調査期間および報告者数

調査期間：令和4年9月

報告者数：133 名（意見モニター委嘱者 140 名）

報告率：95.0 %

II 調査結果

以下の問1から問10までの設問についてアンケート形式で調査を実施したところ、モニター委嘱者140名中133名から回答があった。その結果を以下に取りまとめた。

問1 あなたの年代を教えてください。

問2 あなたは、「生の食肉を食べること」（「食肉の生食」と言います）は食中毒の危険性があることを知っていますか。

問3 あなたは過去1年間に、「食肉の生食」をしていましたか。

問4 あなたが過去1年間に食べたことのある食肉の生食料理は何ですか。（複数選択可）

問5 ここからは「カンピロバクター」についてお尋ねします。

カンピロバクターという細菌が食中毒の原因となることを知っていますか。

問6 カンピロバクターとは、主に鶏や牛、豚などの腸管に存在する細菌です。鶏肉では高い頻度で検出されることがわかっています。食事後1～7日（平均3日）で発症し、下痢、腹痛、発熱、嘔吐等の症状のほか、ギランバレー症候群（手足のまひ・呼吸障害など）が発症することがあります。「新鮮だから生でも食べても大丈夫」というのは間違いです。安全に食べるためには中心部まで十分加熱しましょう（75度・1分以上）。

以上を読んで、1 読んで理解できた。 2 読んだが、内容が難しいと感じた。

問7 今後、生または加熱不十分の鶏肉料理を食べようと思いますか？

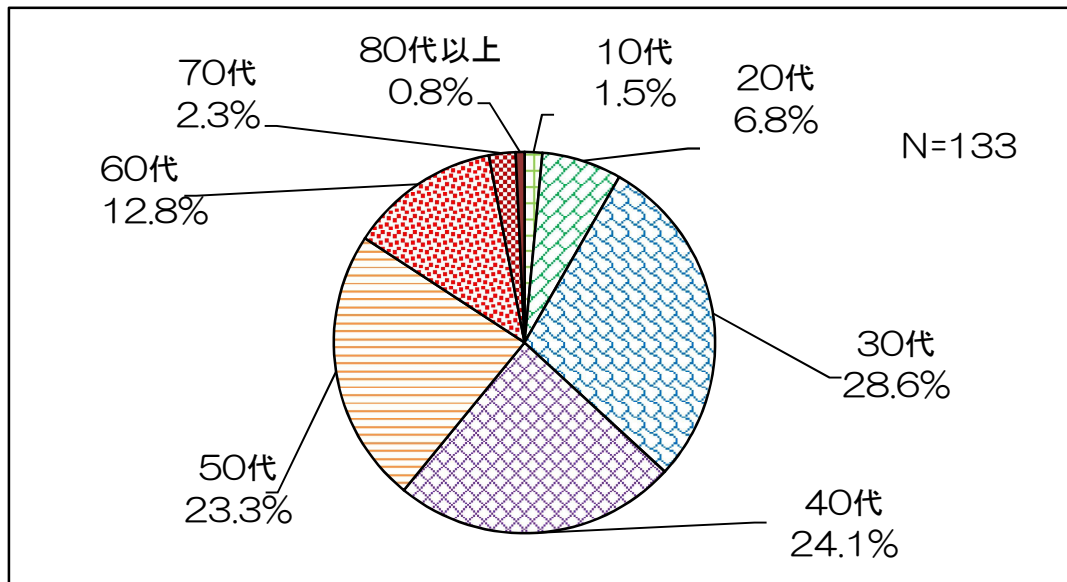
問8 今後、生または加熱不十分な鶏肉料理を食べる理由はなんですか。（複数選択可）

問9 今後、生または加熱不十分の鶏肉料理を食べない理由はなんですか。（複数選択可）

問10 「食肉の生食」について意見がございましたら、ご自由にお書きください。

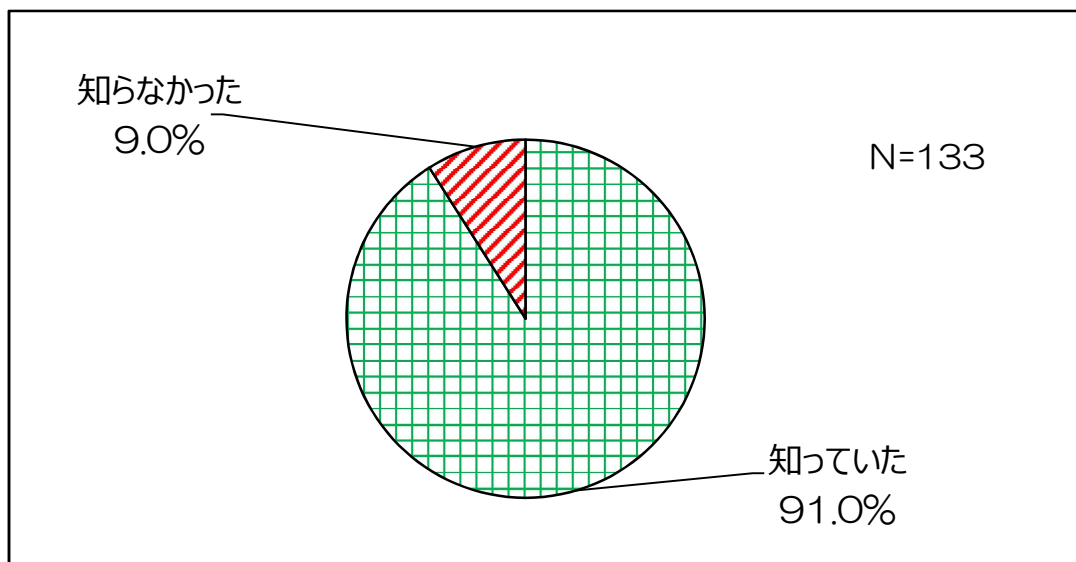
問1 あなたの年代を教えてください。

	問 1	回答数
1	10代	2
2	20代	9
3	30代	38
4	40代	32
5	50代	31
6	60代	17
7	70代	3
8	80代以上	1
	計	133



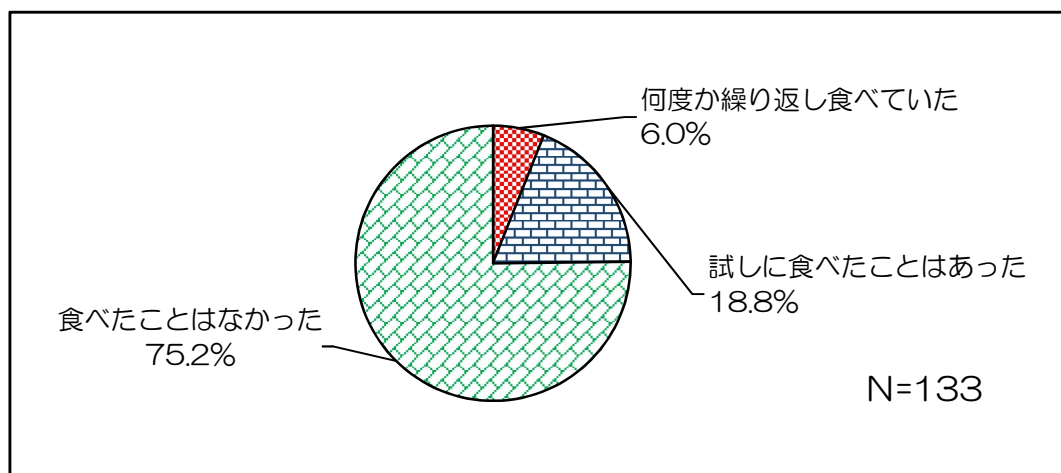
問2 あなたは「生の食肉を食べること」（「食肉の生食」と言います）は食中毒の危険性があることを知っていますか。

	問 2	回答数
1	知っていた	121
2	知らなかった	12
	計	133



問3 あなたは過去1年間に、「食肉の生食」をしていましたか。

	問 3	回答数
1	何度か繰り返し食べていた	8
2	試しに食べたことはあった	25
3	食べたことはなかった	100
	計	133

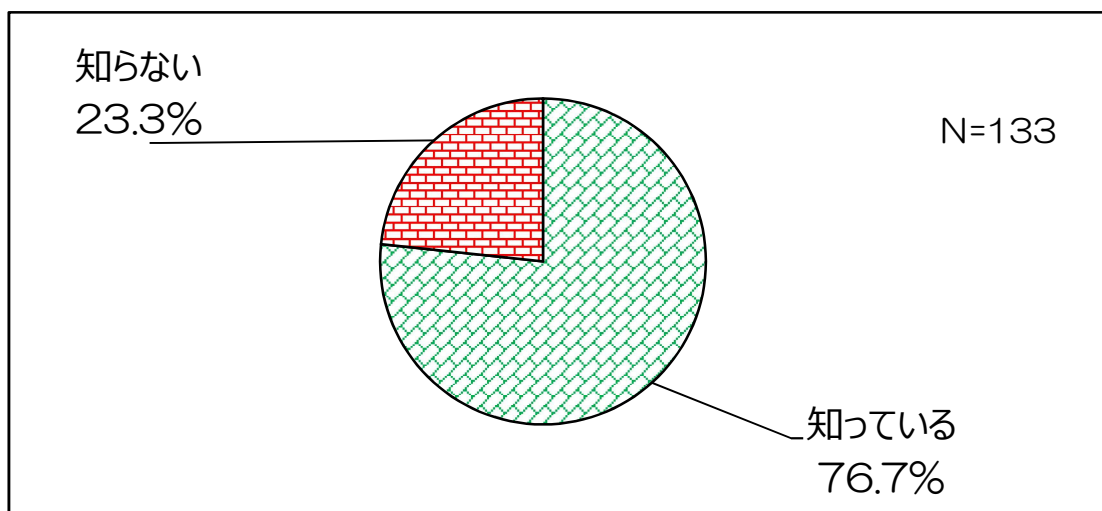


問 4 あなたが過去 1 年間に食べたことのある食肉の生食料理は何ですか。（複数選択可、N=33）

	問 4	回答数
1	鶏肉の刺身	8
2	鶏肉のたたきや霜降り	13
3	鶏のレバーまたは砂肝の刺身	4
4	馬刺し（さくらユッケを含む）	16
5	牛肉の刺身（ユッケ、タタキを含む）	18
6	鹿や猪等ジビエ（野生鳥獣の肉）の刺身（ユッケ、タタキを含む）	0

問5 カンピロバクターという細菌が食中毒の原因となることを知っていますか。

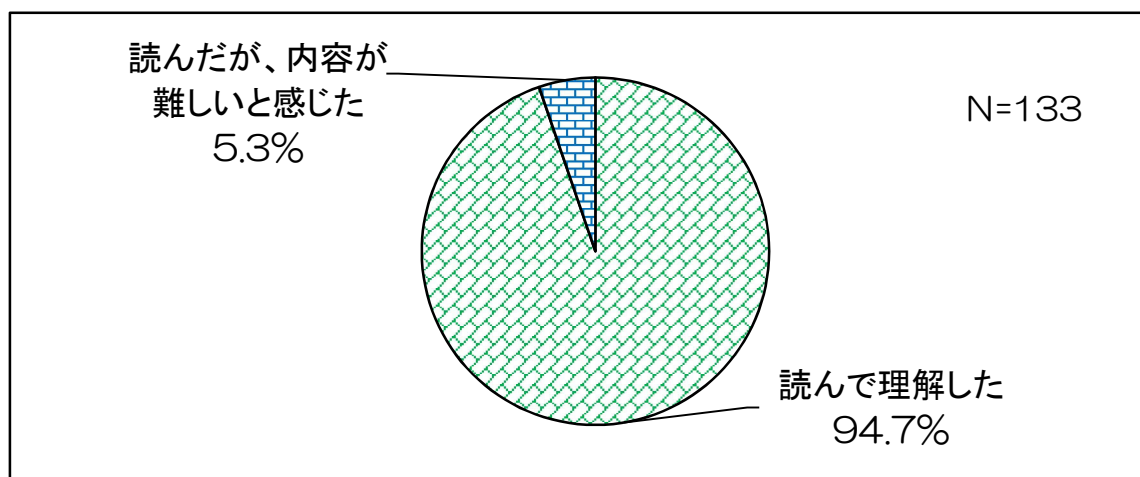
	問 5	回答数
1	知っている	102
2	知らない	31
	計	133



問 6 以下の文章を読み、当てはまるものを選んでください。

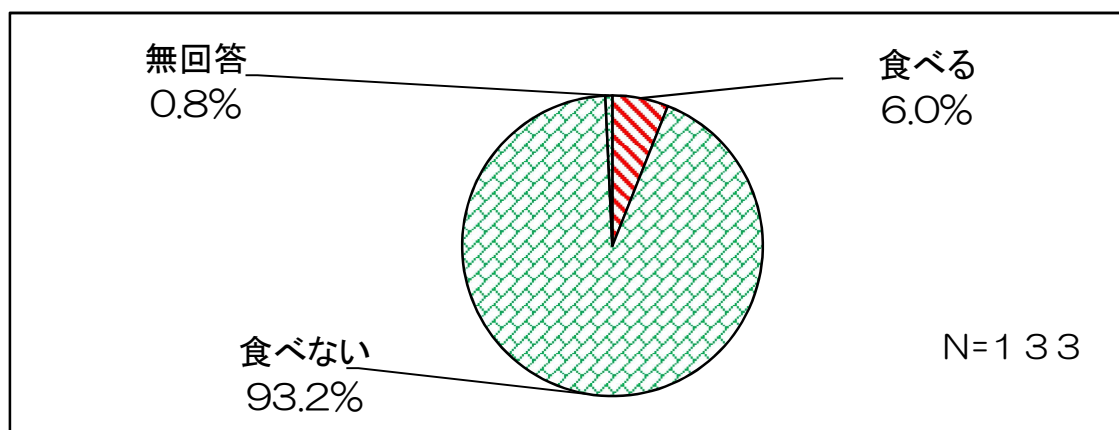
“カンピロバクターとは、主に鶏や牛、豚などの腸管に存在する細菌です。鶏肉では高い頻度で検出されることがわかっています。食事後1～7日（平均3日）で発症し、下痢、腹痛、発熱、嘔吐等の症状のほか、ギランバレー症候群（手足のまひ・呼吸障害など）が発症することがあります。「新鮮だから生でも食べても大丈夫」というのは間違いです。安全に食べるためには中心部まで十分加熱しましょう（75度・1分以上）。”

	問 6	回答数
1	読んで理解した	126
2	読んだが、内容が難しいと感じた	7
	計	133



問 7 今後、生または加熱不十分な鶏肉料理を食べようと思いますか。

	問 7	回答数
1	食べる	8
2	食べない	124
3	無回答	1
	計	133



問8 今後、生または加熱不十分な鶏肉料理を食べる理由はなんですか。（複数選択可、N=8）

	問8	回答数
1	おいしくて好きだから	5
2	生食する習慣があるから	1
3	場の雰囲気に合わせて食べることがあるから	3
4	その他	1
5	飲食店で出てくる食事は安全だと思うから	0
6	自分はカンピロバクター食中毒にならないと思うから	0

問9 今後、生または加熱不十分な鶏肉料理を食べない理由はなんですか。（複数選択可、N=8）

	問9	回答数
1	おいしいと思わないから	13
2	食べる機会がないから	16
3	カンピロバクター食中毒やギランバレー症候群になりたくないから	87
4	「新鮮だから生で食べても大丈夫」ではないと知ったから	58
5	もともと食べる習慣がないから	64
6	その他	3

問10 「食の安全・安心」についてご意見がございましたら、ご自由にお書きください。

内 容	回答数
疑問・質問	3
意見・感想	63
計	66

（主な感想・意見・疑問等）

- 食肉の生食で先日亡くなった方があったのでびっくりしました。家での調理も十分に加熱しなくてはと、再認識致しました。
- 消費者が控えることで、食肉の生食が人気の店舗が困るだろうと感じた。飲食店がお客さんに提供する前にカンピロバクター検査ができれば安心だと思った。
- 完全に安全と思える処理ならば本当は食べたい。ただ、自身の免疫力等を考えると怖くて食べられない。

- 生食が日本の食文化ならば、危険を理解し、きちんと取り除いたうえで続けていくのは、文化を継承していくという点でも良い事なのではないかな、と思いました。
- 注文を避けていても、お通しとして鶏のタタキが出たり、焼肉屋で「さっと炙る程度で食べてください」などと案内されると口にしてしまうことがある。消費者側と、提供する側の認識に齟齬があると感じる。
- うちでは鶏肉の生は食べないのが当たり前になっているので、今回のアンケートの内容は、家族で話したことがない。この機会に、子供にも話して理解させたいと思った。
- 家で食べる分には自己責任の上で自由だと思うが、店で提供して食中毒になるのは罪だと思う。危険性のあるものは行政が取り締まれるようにすべき。
- もっと子供世代にも指導してほしい。学校などで、意外と知られていない気がしました。
- 家で調理する時は絶対に生肉は食べることはなかったが、外食の際は店だとちゃんと安全に管理されてあると信じて、生肉を食べてしまっていたところがある。