

～東京近郊の子どもを持つ主婦 400人に聞く～  
『世代をつなぐ食』その実態と意識

“おふくろの味” 「煮物」「肉じゃが」、健在。  
「味噌汁」よりも、「餃子」「カレーライス」

“食の安全”への関心

9割が「関心あり」、年代が高くなるほど関心高まる

具体的に「食品添加物」「BSE」「遺伝子組換え食品」への関心強い

“食の安全”に<とても関心がある>人は、

「残留農薬」「環境ホルモン」「加工食品」「ポストハーベスト」にも注目

ここ1年間で印象に残っている“食関連ニュース”

「農作物の盗難」「米不作、新米値上がり」「コイヘルペスウィルス病」

「BSE」「発泡酒増税」

農地・農業に対する理解

“近所に農地がある”、6割強が回答

“農地”に対し、「季節感がある」「緑が豊かでよい」とプラスの評価

日本の“食糧自給率”の認知度は、

半数弱が正解の、「30%」または「40%」と回答

自給率向上の意識は高い～「3分の2は自国で賄うべき」～

家庭内での“食育”

“食まわりのしつけ”は、あいさつやマナー、健康な食生活重視

～「いただきます、ごちそうさま、と言う」「食べ物を粗末にしない」

「好き嫌いをしない」「食卓に肘をつかない」～

食事の用意と後片付けは、子どもに手伝わせている

～“食べ物や食事について実行させるようにしてきたこと”は、

「食事後の食器を運ぶ」「食卓・食事の準備」「食品の買い物」～

## はじめに

昨今、食の安全・安心への関心が高まる一方で、家庭における食生活の実態は、いわゆる中食等の利用がますます増え、食材の知識や、調理技術の世代間伝達が十分行われなくなったという声も聞かれます。また、食への関心の方向や価値観は多様化し、その中で生活者は、家庭の基本的な食生活の在り方を見失うおそれもあります。

このたび、農林中央金庫では首都圏に居住する子どもを持つ主婦を対象に、家庭生活における食の実態と意識を、家庭間のコミュニケーション、世代間の伝達という視点も加えて探ることを目的に、『**『世代をつなぐ食』その実態と意識**』調査を実施いたしました（調査対象：首都圏在住の30～50代の主婦、調査期間：平成15年11月20日から12月2日）。

調査結果では、“我が家の味は、味噌汁よりも餃子”という意外な結果をはじめ、昔は家庭で作られていた“だし”や“漬物”を作らずに「購入することが多い」事がわかりました。また、食べたくなる“ふるさとの味”に、「雑煮」「ちらし寿司」「おせち料理」があげられたほか、“家庭内での食育”では、「いただきます、ごちそうさま、と言う」「食べ物を粗末にしない」「好き嫌いをしない」「食卓に肘をつかない」など、あいさつやマナーを重視する傾向が見て取れました。

また、6割強の人が「近所に農地がある」と回答し、「季節感がある」「緑が豊かだよい」など好感を持つ反面、“現在の日本の食糧自給率＝40%”を知る人は半数弱にとどまりました。食糧自給率の認知度は低いものの、理想は“3分の2は自国で賄うべき”と自給率向上の意識が高いことや、「食品添加物」「BSE」など9割の人が「食の安全」に関心を持っていることがわかりました。

以下は調査内容のダイジェストです。

## ・食生活の実態

### 1. 食品の1週間の平均的買物回数と、生鮮食品を選ぶ際のポイントは？

1週間の買物回数は、<生鮮食品>「週に2回」が8割

～<加工食品>は、保存がきくためか購入頻度は低め～

<生鮮食品>を選ぶ際のポイントは、

1位「賞味期限」、2位「価格」、3位「見た目の新鮮さ」

<30代> <5人以上の世帯>は、「価格」重視

食品の買い物をする1週間の平均的回数は、野菜や魚介類、精肉などの<生鮮食品>では、「週に2回以上」が8割強で、一方、<加工食品>は保存がきくためか「週1回」が、43.5%の約半数という結果が出ました。年代別では<40代>の主婦の買い物回数が最も多く、家族数が多いほど平均的買物回数は多くなっています。

「生鮮食品を選ぶ際、特に気をつけている点」という質問では、1位「賞味期限・消費期限」(74.0%)、2位「価格」(71.8%)で、3位「見た目の新鮮さ」(57.3%)、4位「旬」(35.3%)、5位「原産地」(33.0%)、「添加物・農薬」(18.5%)の順で続きます。特に、<30代>の86.4%が、“安全よりも価格の安い生鮮食品”を選ぶ価格重視の傾向があり、年代が高くなるほど、「原産地」「添加物・農薬」など、“価格より産地がはっきりとした旬の生鮮食品”を選択する傾向がみられます。

### 2. 家族全員で食事をとる回数と時間は？

<朝食>を家族全員でとる機会は、「ほとんどなし」が3割強

<夕食>は、「週2～3回」は家族一緒に、が最多

～子どもが大きくなるほどバラバラに食事をとる傾向～

<朝食>の所要時間は、「20～30分未満」

<夕食>の所要時間は、「60～70分未満」が最多

1週間に「朝食」を家族そろってとる回数は、「ほとんどない」が3割強(31.5%)と一番多く、特に<40代・50代>になり子どもが大きくなった家庭や、<有職者>の多くは、自宅を出る時間に合わせ各自がバラバラに朝食をとっているようです。

「夕食」については、週「2～3回」(37.5%)が最も多く、平均回数も「3.3回」と「朝食」の「2.2回」を上回っており、「夕食」は「朝食」に比べ家族そろってとることが多くなっています。年代別にみると、「夕食」も年代が高くなるほど、家族揃ってとる回数が少なくなる傾向がみられます。

ふだん家族全員が揃って食事をとる時間は、「朝食」は、「20～30分未満」(28.8%)が最多で、「10～40分未満」が全体の約8割で平均時間は「20.9分」です。

「夕食」は、「60～70分未満」(28.8%)が最多で、平均時間は「45.7分」で、「1時間未満」が3分の2近くを占めています。

### 3. 料理・食品は、購入する？それとも、自分で作る？

自分で作らず「購入する」は、1位「ドレッシング」、2位「だし」、3位「漬物」

～ひと昔前は、家庭で作っていた「だし」「漬物」が上位に～

「きんぴらごぼう」は、ひと昔前の“家庭の味”？

～50代の8割強が自分で作る～

「みそ汁」は、世代共通の“家庭の味”

～ほとんどの人が自分で作る～

13種類の料理・食品について、「購入することが多い」か、「自分で作ることが多い」か聞いたところ、「購入することが多い」料理・食品は、「ドレッシング」(79.3%)が約8割と最も高く、以下、「だし」(71.0%)、「漬物」(54.8%)と続きます。

ほとんどの料理・食品において「作ることが多い」の回答率が高くなっており、特に「みそ汁」では、**ほぼ全員(97.3%)が「作ることが多い」と回答しており、“家庭の味”の砦**になっていることが伺えます。以下、『おにぎり』(79.0%)、『ハンバーグ』(77.0%)、『きんぴらごぼう』(76.8%)、『ポテトサラダ』(72.3%)、『おでん』(70.5%)など「食卓の定番」と言える料理・食品が続きます。状況に応じて、作ったり購入したりする料理・食品は、『ぎょうざ』(28.3%)、『とんかつ』(23.0%)、『ポテトサラダ』(19.0%)、『天ぷら』(17.8%)、『おでん』(17.0%)で、昔は家庭の味の定番だった『漬物』(26.3%)『だし』(19.8%)も、2割前後は、「半々くらい」と回答しています。**年代別にみると、全般的に年代が低くなるほど「購入することが多い」、年代が高くなるほど「自分で作ることが多い」とする割合が高くなっています。**

### 4. 「我が家の味」といえば、どんな料理？

「我が家の味」ベスト3は、1位「煮物」、2位「餃子」、3位「肉じゃが」

～“おふくろの味”の定番「煮物」「肉じゃが」が健闘するも、

「餃子」「ハンバーグ」「カレーライス」「パスタ」も食卓の定番に～

『「我が家の味」といえばどんな料理か』を自由回答で聞いたところ、**ベスト3は、1位「野菜の煮物」(43件)、2位「餃子」(42件)、3位「肉じゃが」(34件)**という回答がえられました。以下、「カレーライス」(30件)、「味噌汁」(21件)、「ハンバーグ」(20件)、「豚汁」(15件)、「唐揚げ」「きんぴらごぼう」(共に11件)などが続いています。従来の“おふくろの味”や、現在の若者、子どもが好きな料理が混在しており、“購入する”人が少なくなかった惣菜もいくつか上位にあがっています。種類別では、和・洋・中・エスニックが混在するものの、やはり**「和食」(257件)が最も多く、「煮物」(95件)、「汁物」(35件)、「ご飯もの」(24件)など日本人のごく日常の料理が我が家の味として健在であることが分かります。**その他、「ハンバーグ」「唐揚げ」「コロケ」「パスタ」「カレーライス」「餃子」なども和食ではありませんが、ポピュラーなメニューとして定着しています。また、「キムチ鍋」や「生春巻」などのアジア料理も進出しているようです。

## 5. 家庭の食費は、一カ月にいくらくらい？

一ヶ月の食費は、「6～8万円未満」「4～6万円未満」が全体の6割

<30代>は、平均「59,894円」と値段に厳しい?!

<40代>は、平均「73,500円」、<50代>は、平均「72,969円」

～外食は、やはりお金がかかる！家族そろって食卓を囲めば、食費も節約～

一ヵ月にかかる**家庭の食費は、「6～8万円未満」(31.8%)が約3割で最も高く、次に多い「4～6万円未満」(27.3%)を合わせた“4～8万円未満”が全体の約6割を占めています。**以下「8～10万円未満」(17.8%)、「10～12万円未満」(10.8%)と続き、平均金額は「6万8,840円」です。

年代別の平均金額は、<30代>「5万9,894円」、<40代>「7万3,500円」、<50代>「7万2,969円」となっており、<30代>は収入との兼ね合いからか、食費をおさえる傾向にあります。また、同居家族数が多いほど食費は高く、特に<5人以上>の大家族になると急に高くなります。家族揃っての夕食をとることが多い家庭は、平均食費が低く、家族揃って外食することが多い家庭は、食費が高め(月に2回以上、7万380円)になっているようです。

## ・食に関する意識

### 1. 「食の安全」について、どの程度関心を持っている？

全体の9割が「食の安全」について関心有り。<50代>が特に強い関心

～子育てをしていく中で、「食の安全」に関心をもつ傾向～

「食品添加物」「BSE」「遺伝子組換え食品」には、全世代高い関心

<40代>は、「BSE」に特に関心

～「残留農薬」「環境ホルモン」「ポストハーベスト」などにも注目～

「食の安全」について「とても関心がある」と「まあ関心がある」人を合わせた“関心がある”人は、ほぼ9割(88.8%)で、「食の安全」への関心の高さが伺えます。

年代別では、<30代>(87.1%)、<40代>(87.9%)が9割弱、<50代>(91.4%)では9割以上が“関心がある”と回答。“関心がある”具体的な内容については、1位「食品添加物」(85.9%)、2位「BSE(狂牛病)」(62.5%)、3位「遺伝子組換え食品」(53.8%)を半数以上があげており、「輸入食品」(48.5%)、「残留農薬」(42.8%)、「環境ホルモン」(34.9%)、「加工食品」(26.8%)、「抗生物質」(26.2%)、「ポストハーベスト」(11.0%)、「外食産業」(7.6%)の順となっています。

また、食の安全に「とても関心がある」と回答した人の中では、「残留農薬」(64.6%)、「環境ホルモン」(49.2%)、「加工食品」(43.1%)、「ポストハーベスト」(24.6%)などへの関心が特に高くなっています。

### 2. 「安全な食」を守るため、日頃心がけている・実行していることは？

安全な食を守るため、「なるべく手作りする」「食品の表示をよく読む」

「原産地を確認する」「気になる添加物を使っている食品は利用しない」

～食の安全へ関心が高い人ほど、「無農薬・減農薬の野菜・果物を利用する」

「なるべく加工度の低い食品を利用する」などの回答も～

『「安全な食」のための対応や、生活習慣として、実行していること』の問いに関しては、「なるべく手作りする」(61.3%)、「食品の表示をよく読む」(57.3%)、「原産地を確認する」(47.8%)、「気になる添加物を使っている食品は利用しない」(40.5%)が4割を超えています。以下、「なるべく加工度の低い食品を利用する」(33.0%)などが続いています。「特に行っていない」のは、「4.8%」にとどまり、ほとんどの人は「安全な食」のために何らかのことを実行していることが分かります。

年代別にみると、年代が低いほど「食品の表示をよく読む」と「地元でとれた野菜・果物やその加工品を利用する」の割合が高く、年代が高くなるほど「無農薬・減農薬の野菜・果物を利用する」の割合が高くなる傾向がみられます。

食の安全への関心度が高い人ほど、いずれの項目とも高率で、<とても関心がある>人は、特に「無農薬・減農薬の野菜・果物を利用する」「なるべく加工度の低い食品を利用する」(共に47.7%)で、他グループとの差が大きくなっています。

### 3. 出来合いの惣菜について、どう思う？

**出来合いの惣菜は、「すぐ食べられて便利」「少量欲しい時によい」**

< 30代 > は「すぐ食べられて便利」「作れない料理食べられる」と肯定的

< 40・50代 > では、「味が濃い」「材料がわからず不安」と否定的な声も

“出来合いの惣菜”については、「すぐ食べられて便利」(73.8%)という評価が最も高く、「少量欲しい時によい」(55.3%)、「自分では作り難い料理が食べられる」(45.3%)の上位3項目はいずれも肯定的な意見ですが、続く「価格が高い」(41.0%)、「味が濃い」(29.3%)といったマイナスの要素をあげる回答も少なくありませんでした。全般的にみると「材料が無駄にならない」(28.0%)、「いろいろな味が楽しめる」(24.3%)など、肯定的にとらえる意見が多いようです。

年代別にみると、年代が低いほど「価格が高い」や「おいしい」という回答が多く、年代が高くなると「味が濃い」や「材料が無駄にならない」「どんな材料がわからず不安」という意見が多くなっています。

### 4. 自分はグルメだと思う？

**自分をグルメと「思う」人は3割弱。**

～グルメブームに主婦は影響を受けない？～

**自分がグルメだと思う理由は、9割が「おいしいものが好きだから」**

**グルメの理由は、食に対する「関心の高さ」から**

“自分がグルメだと思うか”との問いに「思う」と回答した人は3割弱(29.0%)にとどまり、7割強(71.0%)が「思わない」と回答しています。昨今は『グルメブーム』とされていますが、自分自身をグルメだと思っている主婦は意外と少ないようです。自分がグルメだと「思う」と回答した人の理由は、「おいしいものが好きだから」(92.2%)が圧倒的に多く、『グルメ』の条件は食への「関心の高さ」にあると考えているようです。全般的に、年代が低いと“自分より他人”、年代が高いと“他人より自分”の感覚・意見で“グルメ”だと思う傾向がうかがえます。

# 食育に関する意識と実態

## 1. 料理や食についての知識は、誰から教わった？

**家庭の「おふくろの味」は、やはり「母から子」へ伝承(75.0%)**

これまで『料理や食に関する知識を、誰から教わり、何から取り入れてきたか』を聞いたところ、「母親」(75.0%)が最も多く、やはり、家庭の「おふくろの味」は“母親から子へ”と伝承されていくものであることがわかります。次いで、「テレビ番組」(68.3%)、「雑誌」(59.5%)といったメディアからで、以下、「友人」「本」(ともに 47.0%)、「外食して」(26.0%)、「姑」(22.5%)、「新聞」「料理教室・講習会」(ともに 12.3%)などが続きます。年代別にみると、若い人ほど「友人」、年代が上の人ほど「新聞」を多くあげており、また、“食の安全に対する関心度が高い人”ほど「雑誌」「本」「外食して」「料理教室・講習会」「消費者団体、生協、NPO」などが高率です。

## 2. 必ず食べたくなる地元の作物・郷土料理・行事食は？

### それを次世代に伝えたい？

**食べたくなる“ふるさとの味”ベスト3は、「雑煮」「ちらし寿司」「おせち料理」  
子どもには、作り方を「できれば伝えたい」けれど、強い意気込みなし**

『季節や行事の時に、必ず食べたくなる地元の作物・郷土料理・行事食』を、自由回答で答えてもらったところ、「雑煮」(40件)がトップで、以下、「ちらし寿司」(31件)、「おせち料理」(20件)、「竹の子ご飯」・「赤飯」(ともに11件)、「栗ご飯」(10件)、「きりたんぼ」(8件)、「おはぎ」(7件)、「ゴーヤ料理」(6件)、「松茸ご飯」(5件)までがベスト10となっています。

地方色豊かな「きりたんぼ」(秋田)、「ゴーヤ料理」(沖縄)もベスト10入りしているのは、故郷の料理がすでに都市部に広まっているのかもしれませんが。

大分類すると、季節物の食材を使った料理として人気のある「ご飯もの(栗ご飯、五目ご飯など)」(118件)が最も多く、行事食の代名詞ともいえる「正月料理(おせち、もち、雑煮など)」(88件)、旬の季節を選ぶ「魚料理(秋刀魚、鮎など)」(64件)が続いています。以下、「野菜料理、果物など」(48件)、「汁物(三平汁、のっぺ汁など)」(31件)、「鍋物(きりたんぼ鍋など)」(23件)、「煮物(筑前煮、がめ煮など)」(18件)、「麺類」(12件)、「肉料理」(11件)などの順になっています。

『郷土料理・行事食を、子どもの世代に伝えるか』の質問には、“**伝えた + 伝える**”(87.5%)という人が大半を占めていますが、「できれば伝える」(43.0%)、「子どもが希望すれば伝える」(28.8%)と、強い意気込みではない人が主で、「必ず伝える」(10.0%)や「すでに伝えた」(5.8%)という人はあまり多くありません。また、女の子に対して、“伝えた + 必ず伝える”という意識が強いようです。



### 3. 食まわりのしつけ、守らせようとしたこと&実行させるようにしてきたことは？

“食まわりのしつけ”の基本マナーは、

「いただきます、ごちそうさま、と言う」、「食べ物を粗末にしない」、  
「好き嫌いをしない」、「食卓に肘をつかない」

～食卓の家族コミュニケーションより、マナーや健康な食生活を重視～

**食事の用意と後かたづけは、子どもも役割分担**

～「食事後に食器を運ぶ」「食卓の準備」「食事の支度」が基本～

“食事の支度”の手伝いは「お米研ぎ」「野菜の皮むき」「野菜を洗う」

子どもが作った初めての手料理は、「卵料理」「カレーライス」

『子育てをする中で、食べ物や食事について、言い聞かせたり、守らせようとしたこと』を複数回答で聞いたところ、1位「いただきます、ごちそうさま、と言う」(73.3%)、2位「食べ物を粗末にしない」(69.5%)、3位「好き嫌いをしない」(67.0%)、4位「食卓に肘をつかない」(58.8%)の4項目が5割以上の高い割合を示しています。以下、「口に食べ物を入れたまま話をしない」(43.0%)、「お菓子などをだらだら食べない」(37.5%)などの順で、基本的な食事のマナーのほか、子どもの健康を考へての教育を重視している一方、「皆と一緒に食べ始める」(21.8%)、「食事中はなるべく楽しい話をする」(16.3%)、「食事中にテレビを見ない」(10.5%)、「皆が食事を終えるまで食卓を立たない」(6.5%)などの、食卓の家族コミュニケーションへの意識は、やや薄いようです。

『子育てのなかで、食べ物や食事について、参加・実行させるようにしてきたこと』について最も多い回答は、「食事後の食器を運ぶ」(75.0%)で、以下「食卓の準備」(65.8%)、「食事の支度」(52.5%)、「食品の買い物」(45.0%)、「食器を洗う」(33.0%)が続いており、簡単な“食事の用意と食後の片づけ”に参加・実行させている家庭が多いようです。「食事の支度」に関して『第一子に、食事の支度で具体的にさせたこと』は、「お米をとぐ」(74.8%)、「野菜などの皮をむく、切る」(71.4%)が7割強と高く、次いで、「野菜などを洗う」(56.7%)、「料理を作る」(56.2%)が5割台、「ご飯を炊く」(39.5%)が4割弱で続いています。子どもの年齢が高くなるに連れ、「お米をとぐ」(78.2%)、「野菜などの皮をむく、切る」(75.6%)の割合も高くなります。また、“食事の支度を手伝うのは女の子”という意識が根強く残っているようで、“小学校入学前まで”に半数以上が食事の支度に参加させています。また、「料理を作る」と回答した人に、『第一子が一番初めに作った料理名』を自由回答で聞いてみたところ、最も多いのは、「卵料理(目玉焼き、卵焼き、炒り卵)」(42件)で、続く「カレーライス」(35件)も多くの人があげています。

# 日本の農業に関する意識と実態

## 1. 近所に、農地がある？

### 近所に農地「ある」は、6割強

～「季節感がある」「緑が豊かでよい」「採れたての作物が手に入る」  
「子どもに農作物のことを教えられる」のプラス評価が、大半～

『近所に農地があるか』を聞いたところ、「近所にある」(59.0%)が半数を超えており、「自家の農地がある」(4.3%)と合わせた“**農地がある**”という割合は**6割強(61.3%)**という高い割合を示しています。なお、「ない」と回答した人は「38.8%」です。

“近所に農地がある”と回答した人に、『農地が近所にあることについて、どう考えているか』と聞いたところ、「**季節感がある**」(70.6%)が最も高く、次いで、「**緑が豊かでよい**」(55.1%)、「**採れたての作物が手に入るのでよい**」(41.2%)、「**農作物のことを子どもに教えられるのでよい**」(33.5%)が続き、“**プラス評価**”が上位を占めています。「煙や土埃が気になる」(9.0%)、「農薬の散布が気になる」(8.2%)といったマイナス評価はいずれも低率で、「都市化すればいいと思う」(0.0%)という意見は皆無でした。＜小学校低学年以下のみ＞の子を持つ主婦からは、「農作物のことを子どもに教えられるのでよい」(50.0%)という回答が多く得られました。

## 2. 現在、日本の食糧自給率はどれくらい？どの程度食糧を自給すべき？

### 日本の食糧自給率は半数弱が「30%」または「40%」と回答

～正解は「40%」程度で、半数弱が認知～

### 日本の食糧自給率は「3分の2」くらいが理想、が半数超

～自給率向上の意識は高い。時には輸入食品で多彩な食生活を楽しみたい。～

『現在の日本の食糧自給率はどれくらいだと思うか』と聞いてみたところ、「**30%**」(23.8%)と「**40%**」(22.5%)がともに**2割強**で多く、次いで「50%」(13.3%)などの順となっています。また、「分からない」(17.3%)との回答も少なからずみられます。自給率の計算方法はいろいろありますが、**供給熱量自給率は「40%」前後なので、半数近くはほぼ正解**でした。先進国の中で食料自給率の高い「オーストラリア(280%)」、「カナダ(161%)」、「フランス(132%)」(出典『平成12年度「食料需給表」(農林水産省)』)には遠くおよび、**「40%」という自給率は先進国中でも極めて低い数値**です。年齢が高いほど正解率は高く、また、食の安全に対する関心度が低い人ほど「分からない」が多くなっています。

『日本は、どの程度食糧を自給すべき』かの質問には、半数強が「**3分の2くらい**」(55.3%)と回答。続いて「**半分くらい**」(24.8%)、「**100%**」(7.0%)で、現状より低い「**3分の1くらい**」という人は5.0%に留まっています。ほとんどの人は食糧自給率を上げ、半分以上は自国で賄うべきだと考えていることとなりますが、多少は輸入食品を利用したり、多彩な食生活を楽しみたいという気持ちもあるようです。年代別では、年代が上がるほど「**3分の2くらい**」が多く、年代が低いほど“**それほど自給しなくてもよい**”との回答が多くなっています。食の安全への関心度別にみると、関心度が高い人ほど「**3分の2くらい**」が多く、＜とても関心がある＞(69.2%)人では**7割**を占めています。食の安全に対する関心が高い人ほど『**日本はもっと食糧を自給すべき**』と考えているようです。

### 3. これからの農畜水産物に対する要望

**「安全な」が9割。続いて、「おいしい」が7割。「安い」5割**

～「BSE」や「遺伝子組み換え食品」の影響？安全性にこだわり～

『これからの農畜水産物に対してどんなことを要望するか』を複数回答で聞いてみたところ、「安全な」(94.0%)が断然高く、「おいしい」(67.0%)が7割弱、「安い」(53.0%)が5割強で続き、ベスト3になっています。そのほか「抗生物質を使っていない」(41.3%)、「減農薬の」(40.8%)、「有機栽培の」(32.0%)、「無農薬の」(29.3%)など“安全性”に関わる項目が多くあげられています。近年、話題になっているBSEや遺伝子組み換え食品などの影響からか、「安全性」への要望は極めて高い結果となりました。そのほか、「作った人が分かる」(28.0%)、「トレーサビリティができる」(26.5%)などの要望がみられます。全ての年代で「安全な」が9割を超えており、特に<50代>では(96.1%)と高くなっています。なお、年代が低いほど“安全より価格の安さ”を重視し、年代が高いほど“価格の安さより安全”を重視する傾向が出ています。

### 4. ここ1年間の食関連のニュースで印象に残っているものは？

**食関連ニューストップ3は、**

**1位「農作物の盗難」、2位「米不作、新米値上がり」、**

**3位「コイヘルペスウイルス病」**

～“生活費に直接影響する問題”が上位にランクイン～

**<30代>の関心は、「発泡酒税」「妊婦への水銀含有魚介類摂取制限」**

**<50代>の関心は、「輸入農作物の農薬汚染」「食の安全」など**

『ここ1年間の食に関するニュースで、印象に残っているもの』について上位5つまで聞いてみたところ、1位「さくらんぼや米など農作物の盗難相次ぐ」(73.8%)、2位「米不作、新米値上がり」(57.3%)が5割を超える高い割合を示し、農作物に関するニュースが特に印象に残ったようです。以下、3位「コイヘルペスウイルス病によるコイの大量死」(49.0%)、4位「新型のBSE感染牛確認」(48.3%)などの“食用家畜や魚の病気に関する問題”や、5位「発泡酒増税」(45.3%)など“生活費に直接影響する問題”が上位にランクインしています。若い人ほど「発泡酒増税」「妊婦への水銀含有魚介類摂取制限」など、価格や出産などに関する項目への関心が高くなっています。なお、米国でのBSE発生や鳥インフルエンザ等は調査後のニュースです。

#### 農林中央金庫

広報部 広報課：松尾、杉村

〒100-8420 東京都千代田区有楽町1-13-2

DNタワー21(第一・農中ビル)

TEL. 03-3279-0111 / FAX. 03-3213-5276