

内閣府食品安全委員会事務局
平成19年度食品安全確保総合調査報告書

鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの
食品健康影響評価に関する調査

報告書

平成20年3月

目 次

1. 調査の概要.....	1
(1)調査の目的	1
(2)平成 18 年度国内における喫食実態調査の課題と本調査での対応.....	1
①平成 18 年度国内における喫食実態調査の課題	1
②本調査での対応.....	1
(3)調査の対象及び標本数	3
(4)調査の方法	3
(5)結果のとりまとめの際の留意事項.....	5
(6)検討体制	6
2. 調査結果の概要	7
(1)一般消費者調査	7
(2)鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者調査.....	67
(3)鶏肉を取り扱う食肉販売店の従事者調査.....	86
(4)鶏肉を取り扱う食品製造施設（総菜製造工場、ハム・ソーセージ製造工場等）の従事者調査	104
3. 調査結果の分析（クロス集計）	120
(1) 一般消費者調査結果	120
①調理の頻度について.....	120
②家庭における鶏肉（内臓肉以外）の調理について	121
③家庭における鶏肉（肉臓肉）の調理・喫食について.....	141
④外食・弁当の頻度について	156
⑤外食・弁当における鶏肉（内臓肉以外）の調理・喫食について.....	158
⑥鶏肉の購入・保存について	176
⑦家庭における調理の状況について	184
(2) 飲食店従業者調査結果.....	195
①鶏肉の保存について.....	195
②調理の状況について	203
(3) 食肉販売店従業者調査結果	213
①鶏肉の保存について.....	213
②調理の状況について	222
(4) 食品製造施設従業者調査結果.....	232
①鶏肉の保存について.....	232
②調理の状況について	236

4. 統計的手法による調査結果の分析	245
(1)各事業者の食品取扱い及び消費者の節食行動を踏まえたカンピロバクター摂取量と カンピロバクター食中毒の発生割合について	245
①調理鶏肉の保管等に伴う汚染率、汚染濃度の変化	245
②原料鶏肉の調理に伴う汚染率、汚染濃度の変化	247
③調理後の鶏肉の汚染率、汚染濃度と鶏肉の生食等の喫食との関係	251
(2)カンピロバクター食中毒の発生に影響を及ぼす各者の行動及びその度合いについて	252
①家庭における鶏肉の喫食量	252
②家庭における調理手順等の状況	253
③飲食店における調理手順等の状況	255
(3)消費行動と食中毒統計におけるカンピロバクター食中毒発生状況の関係について	256
①食中毒の発生状況に関する地域差	256
②消費者行動の頻度・割合に関する地域差	256
③食中毒の発生に係る消費行動の抽出	257
(4)カンピロバクター食中毒発生状況と健康被害の状況との比較	257
 (文献)	258
 (資料編)	
・平成19年カンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価に関する調査 単純集計表 一式	
・カンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価に関する調査検討委員会 議事概要	

1. 調査の概要

(1)調査の目的

本調査では、鶏肉を主とするカンピロバクター・ジェジュニ/コリ（以下、「カンピロバクター」）に関する食品安全委員会における食品健康影響評価（以下、「リスク評価」）に資するための基礎データ収集として、我が国における消費者及び調理従事者等の食品の取扱い者の行動に関する実態調査を行い、調査結果の整理・分析を行う。また、今後、食品安全委員会において構築が検討されている、カンピロバクターのリスク評価に適用する定量的情報として活用することを目的とする。

(2)平成 18 年度国内における喫食実態調査の課題と本調査での対応

①平成 18 年度国内における喫食実態調査の課題

先行的に実施された平成 18 年度国内における喫食実態調査では、全国の一般個人 3,000 人について、鶏肉、牛肉、豚肉、鶏卵、カキ等の喫食実態について調査を行い、喫食量等について把握がなされている。しかし、当該調査は鶏肉を主とするカンピロバクターのリスク評価の作業が具体的に進んでいる段階で行われたものではなかったため、リスク評価モデルの適用に際して重要なポイントとなる以下の項目についての把握等が充分でなく、更に詳細な調査が必要であることが示唆された。そこで、本調査では、平成 18 年度の調査結果を踏まえて、調査項目等の設定を行った。

①加熱が不十分な鶏肉の喫食量

②生鶏肉の喫食量

③家庭・業務別の調理手順、衛生管理等の状況

④設問の選択肢の区分が荒く、結果をモデルに適用するにはもう少し細分化等を要する（H18 年度調査の回答状況に基づいて階級の細分化・結合を図る）。

②本調査での対応

本調査では、1)の課題に対応するため、リスク評価モデルに適用することを前提とした定量的情報を把握できるような調査項目を設定した。

別途検討されるリスク評価モデルに適用するためには、以下の a～aj の区分について定量的な喫食量、調理手順、衛生管理等の状況を把握する必要がある。

また、カンピロバクターは流通段階において鶏肉が冷凍で保存されることによって、濃度が減少することが考えられる¹。そこで、今後、流通段階での保存状態による濃度の減少がリスク評価モデルにおいて考慮されることを想定し、鶏肉の保存状態についての調査項

¹ Health Canada のリスクアセスメントモデル（A Quantitative Risk Assessment Model for C.jejuni in Fresh Poultry, Aamir M. Fazil, Ruff Lowman, Norman Stern, Anna M. Lammerding, Health Canada, 1999.12）では、保存温度と保存期間の関数としてモデル化されている。

目を設定する。

【一般消費者】

＜一般＞

〔家庭における喫食量〕

			生食 (喫食)	加熱		
				不十分 (喫食)	十分(二次汚染)	
					RTEあり	RTEなし
家庭	自分で調理	鶏肉	a	g	m	s
		鶏内臓肉	b	h	n	t
	家族が調理	鶏肉	c	i	o	u
		鶏内臓肉	d	j	p	v
外食・弁当等	鶏肉		e	k	q	w
	鶏内臓肉		f	l	r	x

※eとk、fとlは一般調査では把握出来ないため、飲食店調査等で把握する必要がある。

※()内はモデルにおけるカンピロバクターの暴露経路を表す。

※家庭での喫食のうち「自分で調理」して喫食する場合、リスクは「自らコントロール」できる。

※家庭での喫食のうち「家族が調理」して喫食する場合は、リスクをコントロール出来ない点で、外食・弁当等と同等と考えられる。

※ただし、「家族が調理する場合」と「外食・弁当等」では喫食する環境が異なるため、本調査の設問では、「自分で調理」「家族が調理」「外食・弁当等」の3区分について、喫食量等を把握する。

〔家庭における調理手順等〕

手洗いの状況	y
調理する食材の順番	z
調理器具の消毒の状況	aa

【鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者】

〔飲食店における調理手順等〕

手洗いの状況	ab
調理する食材の順番	ac
調理器具の消毒の状況	ad

【鶏肉を取り扱う食肉販売店従事者】

〔食肉販売店における調理手順等〕

手洗いの状況	ae
調理する食材の順番	af
調理器具の消毒の状況	ag

【鶏肉を取り扱う食品製造施設（食肉製品・総菜）従事者】

〔食品製造施設における調理手順等〕

手洗いの状況	ah
調理する食材の順番	ai
調理器具の消毒の状況	aj

(3)調査の対象及び標本数

調査の対象及び標本数については、以下の通りである。

調査の対象	標本数
一般消費者	6,181 人
鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者	515 人
鶏肉を取り扱う食肉販売店の従事者	206 人
鶏肉を取り扱う食品製造施設の従事者	103 人

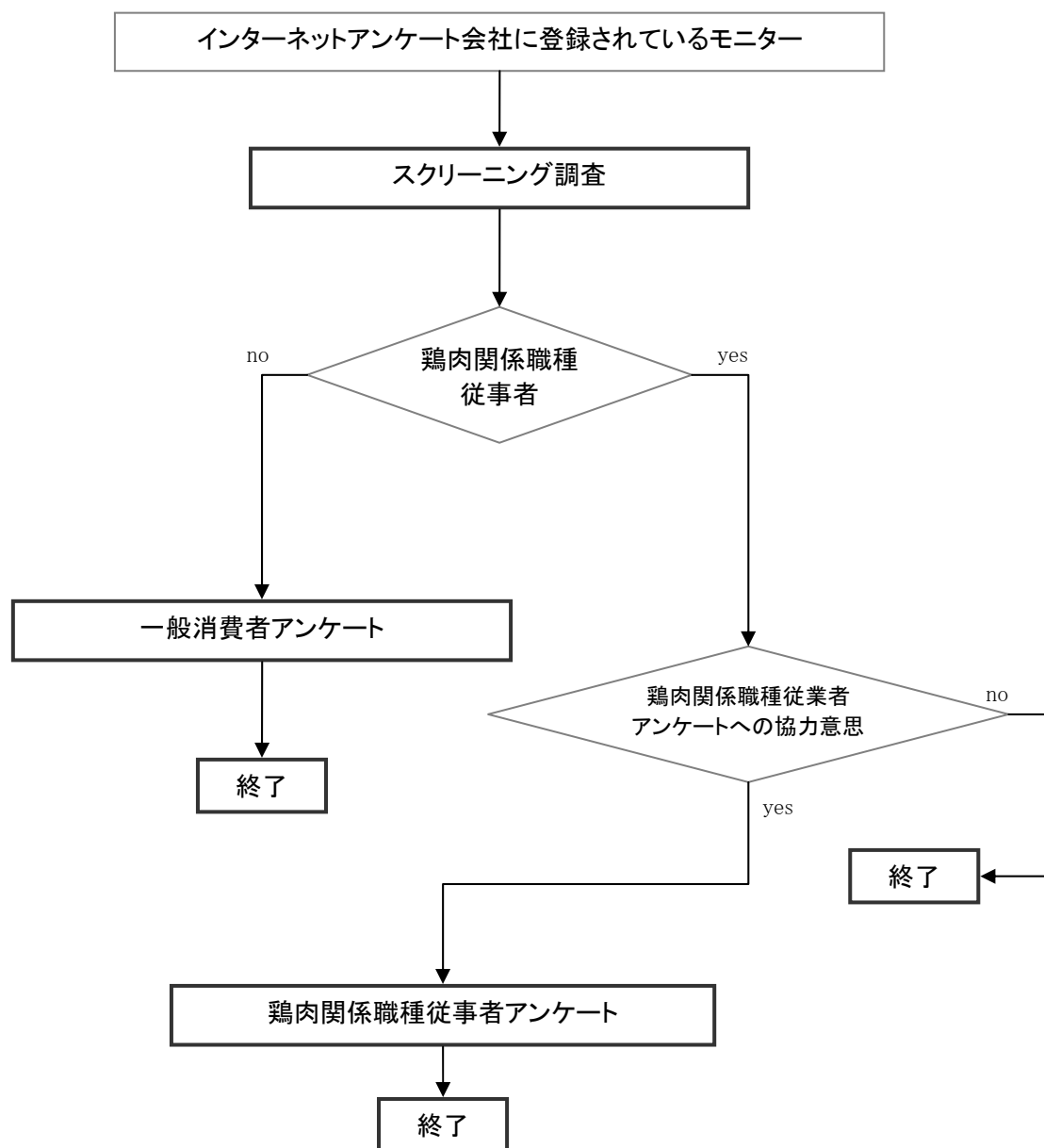
(4)調査の方法

本調査は、インターネットアンケートによって実施し、一般消費者の標本数は以下の通りとした。

- ・居住地域別の鶏肉に係る消費行動・喫食行動の実態および差異を把握するため、インターネットアンケート会社のモニター属性に基づいて、居住地域別に回答数を設定した。

	モニター数	標本数
北海道	27,996	500
東北	32,138	500
関東	270,208	1,400
北陸	17,599	400
中部	74,456	甲信 9,407 300
		東海 65,049 400
近畿	109,479	1,000
中国	28,938	山陰 4,235 200
		山陽 24,703 300
四国	14,060	300
九州	44,758	500
沖縄	4,221	200
合計	623,853	6,000

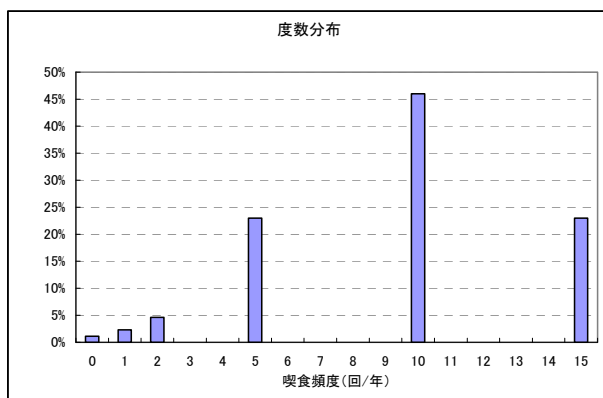
また、本調査の対象に含まれる鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者、食肉販売店の従事者、食品製造施設の従事者（以下、鶏肉関係職種従事者）については、鶏肉関係職種従事者を抽出するためのスクリーニング調査を実施して抽出を行った。



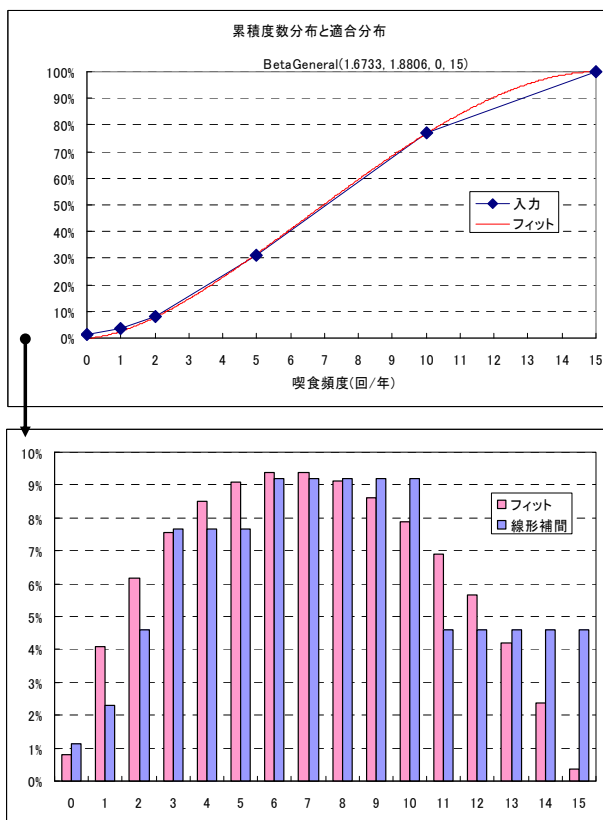
(5)結果のとりまとめの際の留意事項

本調査はアンケート調査であることから、設問の回答は選択式を基本とせざるを得ず、また、設定出来る選択肢の数も限られる。そのため、鶏肉の喫食頻度、喫食量等の数値についても、一定程度荒い離散的な数値として把握することしかできず、正確な分布を推定することが難しい。従って、リスク評価モデルに適用するために必要な分布を推定するには、累積度数分布に関数を適合させることにより分布を推定する必要がある点に留意が必要となる。

離散的に把握される荒い度数分布の例



累積分布から度数分布を推定する例



(6)検討体制

本調査においては、我が国における消費者及び調理従事者等の食品の取扱い者の行動等に関する実態調査を行ない、食品健康影響評価を実施する際の定量的情報として活用するにあたり、有識者の方々より意見を求めるため、検討会を設置して調査を実施した。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価に関する調査検討会 委員構成

氏 名	所 属 等
◎ 春日 文子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第三室長
工藤 由起子	国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部 第三室長
藤井 建夫	山脇学園短期大学 食物科 教授

◎：委員長

カンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価に関する調査検討会 開催状況

検討会	日時	検討事項
第1回	平成20年3月6日 13：00 ～ 14：00	・実施計画について ・アンケート調査項目について
第2回	平成20年3月24日 15：30 ～ 16：30	・アンケート調査の結果について ・今後の進め方について

2. 調査結果の概要

調査結果の概要は以下の通りである。回答の選択肢に付されている（ ）の数値は、リスク評価モデルに適用する際に使用する数値を示している。

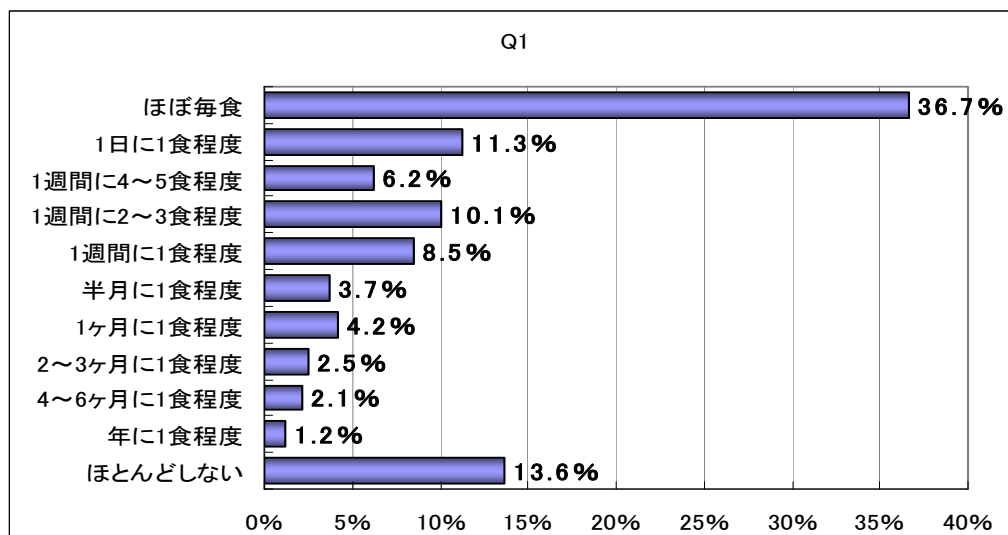
(1)一般消費者調査

Q1) あなたご自身は、どのくらいの頻度で調理をしますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎食（1200食/年）
2. 一日に1食程度（500食/年）
3. 1週間に4～5食程度（200食/年）
4. 1週間に2～3食程度（150食/年）
5. 1週間に1食程度（50食/年）
6. 半月に1食程度（25食/年）
7. 1ヶ月に1食程度（15食/年）
8. 2～3ヶ月に1食程度（5食/年）
9. 4～6ヶ月に1食程度（3食/年）
10. 年に1食程度（1食/年）
11. ほとんどしない（0食/年）

[設問の目的・留意点等]



自分で調理する頻度は「ほぼ毎食」と回答した人が最も多く 36.7%であった。「1日1食程度」と回答した人と合わせると 48%となり、約半数が少なくとも1日に1食程度は自分で調理している。一方「ほとんど自分で調理はしない（年1食以下）」と回答した人は 13.6%であった。

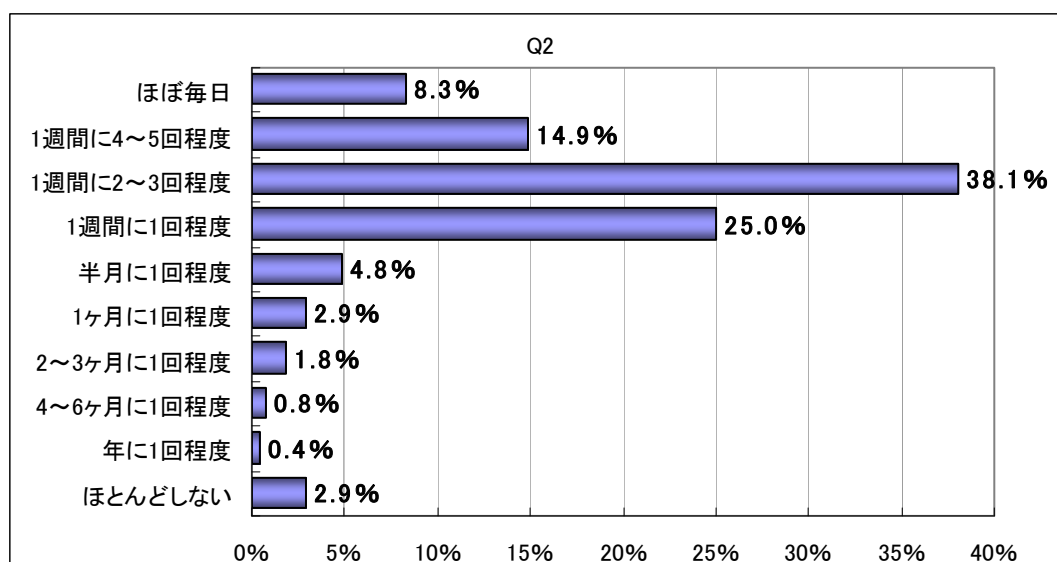
(Q1 N=6181)

Q2) あなたは、普段、どのくらいの頻度で食材の買い物をしますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎日 (350 回/年)
2. 1 週間に 4～5 回程度 (200 回/年)
3. 1 週間に 2～3 回程度 (150 回/年)
4. 1 週間に 1 回程度 (50 回/年)
5. 半月に 1 回程度 (25 回/年)
6. 1 ヶ月に 1 回程度 (15 回/年)
7. 2～3 ヶ月に 1 回程度 (5 回/年)
8. 4～6 ヶ月に 1 回程度 (3 回/年)
9. 年に 1 回程度 (1 回/年)
10. ほとんどしない (0 回/年)

[設問の目的・留意点等]



自分で調理する頻度が「4～6 ヶ月に 1 食程度」以上である人では、「1 週間に 2～3 回程度」と回答した人が最も多く 38.1%であった。次いで「1 週間に 1 回程度」、「1 週間に 4～5 回程度」の順であった。一方「食材の買い物はほとんどしない」と回答した人は 2.9%であった

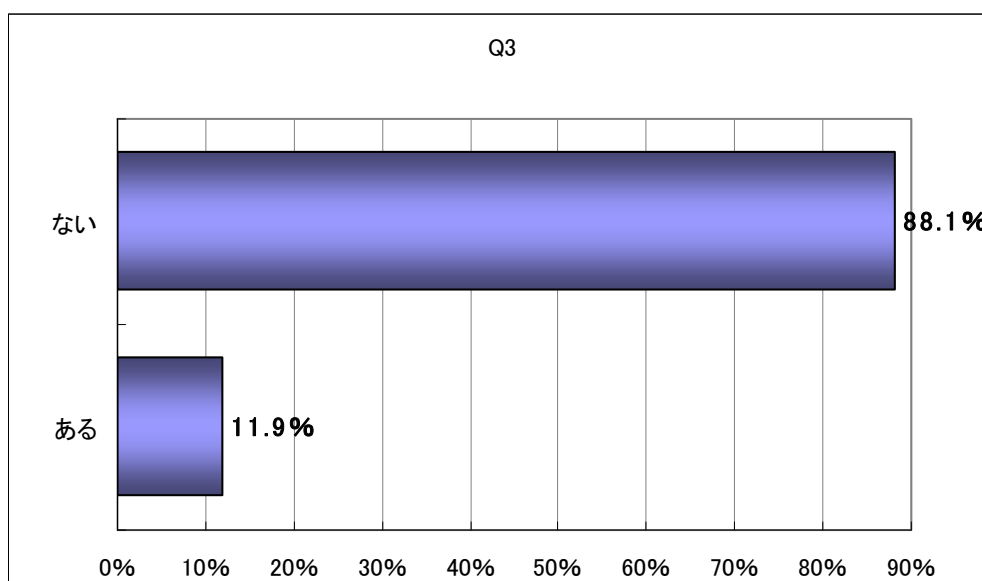
(Q2 N= 5265)

ここからは、あなたが食中毒に罹った経験があるかどうかについてお聞きします。覚えて
いる範囲でお答えください。

Q3) あなたは、過去 1 ヶ月以内に血が混ざった下痢、1 日 3 回以上の下痢又は嘔吐のい
ずれかを起こしたことがありますか。当てはまるものどちらか 1 つを選択してください。

A)

1. ない
2. ある



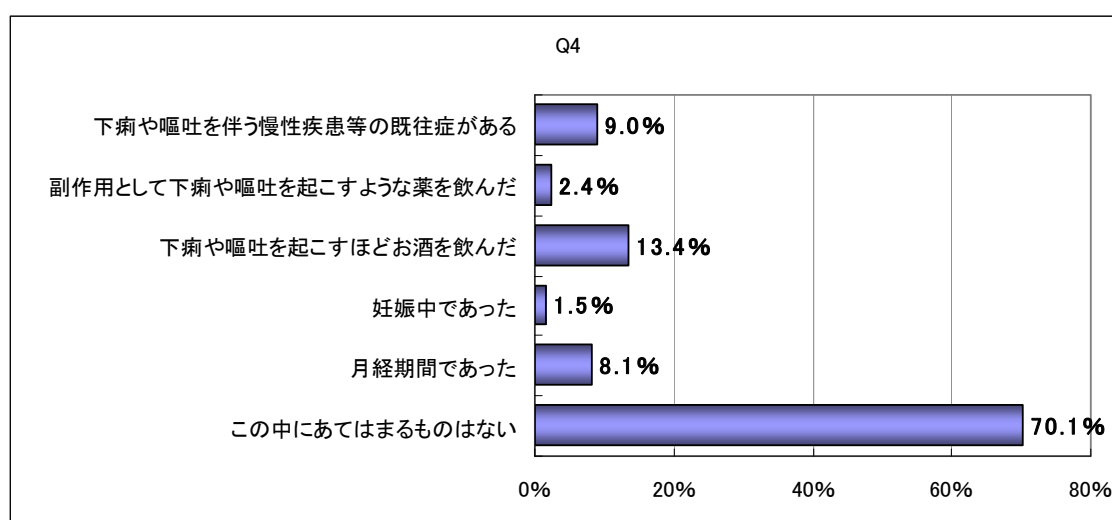
過去 1 ヶ月以内に血が混ざった下痢、1 日 3 回以上の下痢又は嘔吐のいずれかの症状を起
こしたことが「ある」と回答した人は 11.9%であった。(なお、今回の調査時期は 3 月)。

(Q3 N= 6181)

Q4) あなたは、下痢や嘔吐を起こした際、以下のいずれかに該当していましたか。
当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 下痢や嘔吐を伴う慢性疾患等の既往症がある
2. 副作用として下痢や嘔吐を起こすような薬を飲んだ
3. 下痢や嘔吐を起こすほどお酒を飲んだ
4. 妊娠中であった
5. 月経期間であった
6. この中にあてはまるものはない



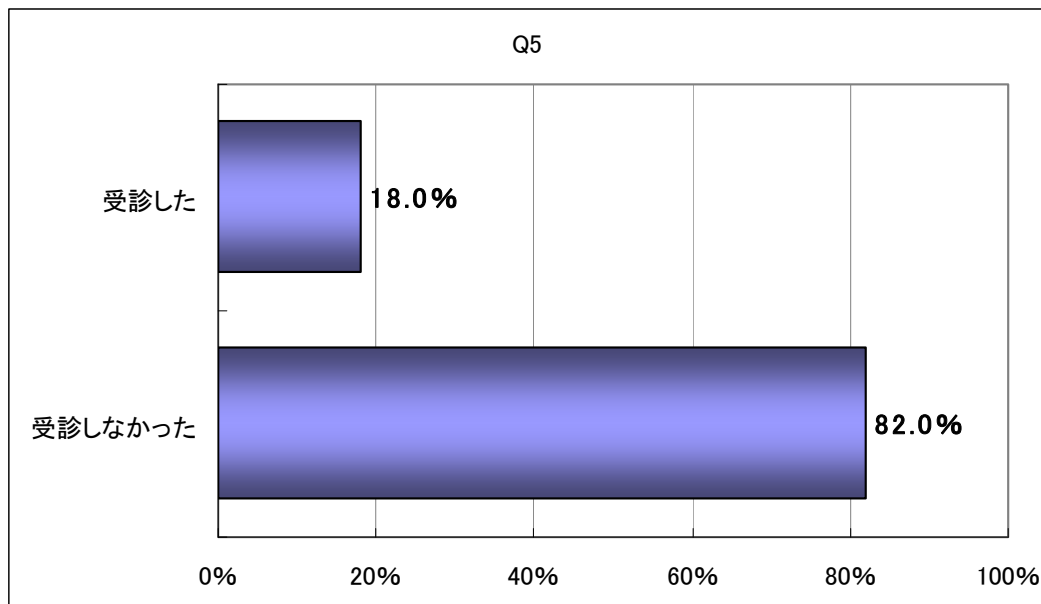
下痢や嘔吐の症状があった人では、原因として、「この中にあてはまるものがない」との回答が最も多く 70.1%であった。次いで「下痢や嘔吐を起こすほどお酒を飲んだ」、「下痢や嘔吐を伴う慢性疾患等の既往症がある」の順であった。

(Q4 N=737)

Q5) あなたは、下痢を起こした際、医療機関を受診しましたか。当てはまるものどちらか1つを選択してください。

A)

1. 受診した
2. 受診しなかった



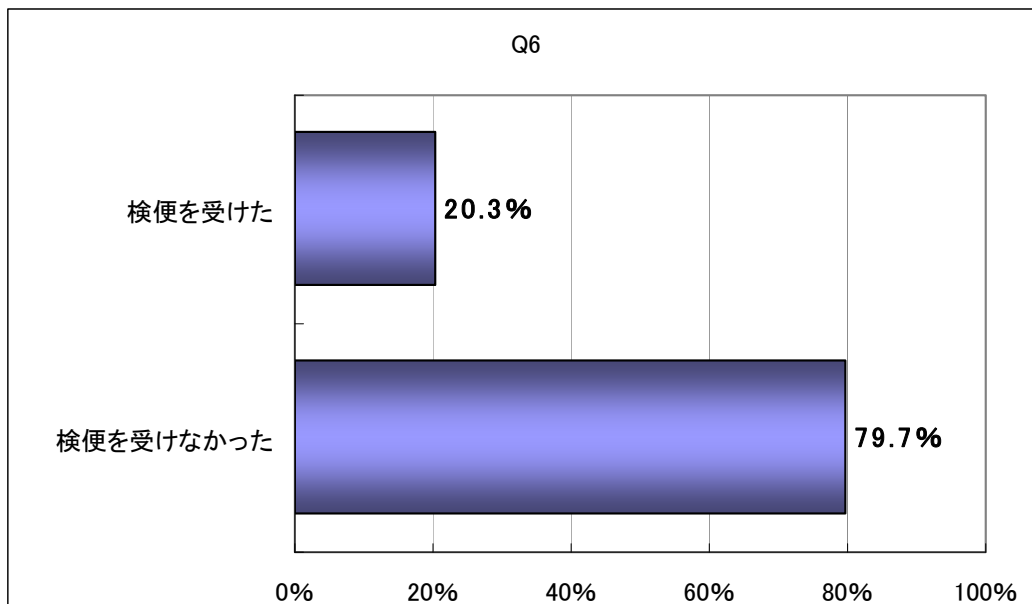
下痢や嘔吐の症状があった人では、下痢を起こした際、「医療機関を受診した」と回答した人は18%であった。

(Q5 N=737)

Q6) 医療機関を受診した際、検便を受けましたか。当てはまるものどちらか1つを選択してください。

A)

1. 検便を受けた
2. 検便を受けなかった



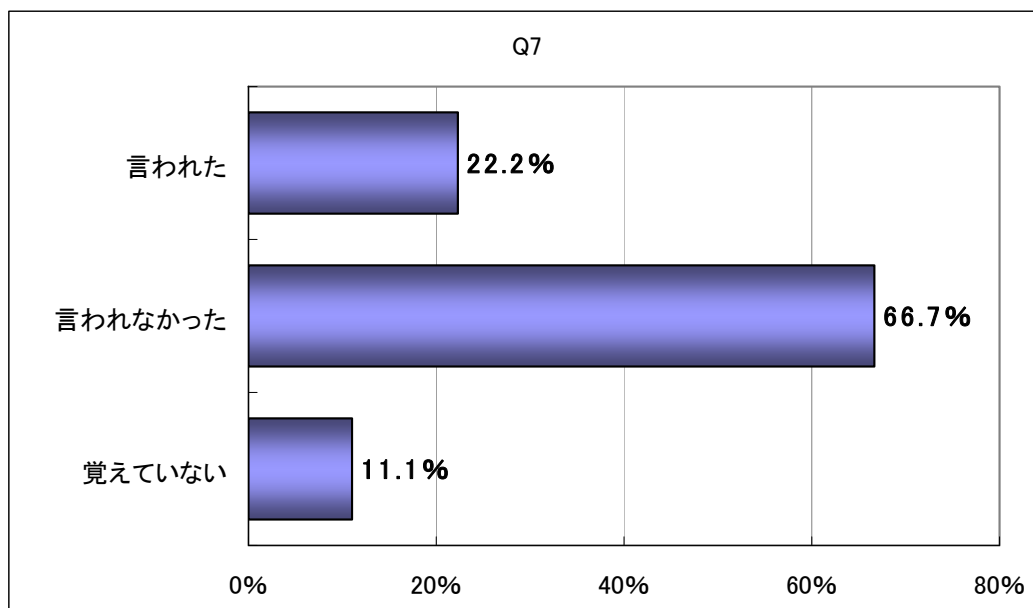
医療機関を受診した人では、「検便を受けた」と回答した人は 20.3%であった。

(Q6 N=133)

Q7) 医師の診断で、カンピロバクターによる腸炎と言われましたか？当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 言われた
2. 言われなかった
3. 覚えていない



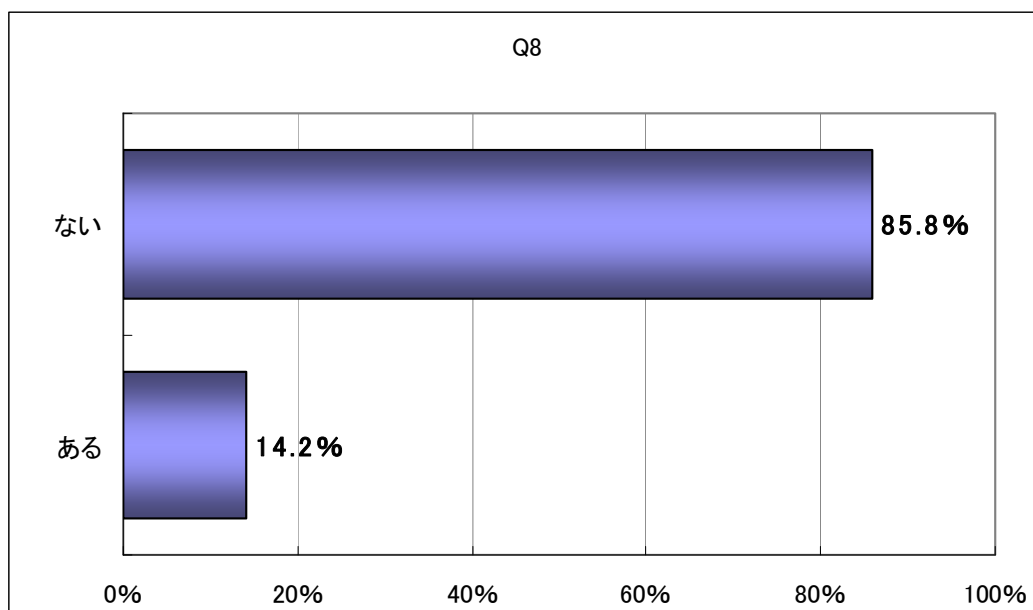
医療機関で検便を受けた人では、カンピロバクターによる腸炎と「言われなかった」と回答した人が最も多く 66.7%であった。

(Q7 N=27)

Q8) あなたが起こした下痢の原因が鶏生肉と考えられるものがありましたか。当てはまるものどちらか1つを選択してください。

A)

1. ない
2. ある



下痢や嘔吐の症状があった人では、下痢の原因が鶏生肉と考えられるものが「ある」と回答した人は14.2%であった。

(Q8 N=737)

ここからは、あなたご自身が調理する場合に、どのくらいの鶏肉を食べているか、またあなたが、ご自分で調理をしない食事（ご自分以外の家族が調理した食事や外食、お弁当など）でどのくらいの鶏肉を食べているか、についてお聞きします。鶏の内臓肉（鶏のレバー、焼き鳥のハツ、スナギモ、鶏もつ料理等）については、別にかがいますので、ここでは、内臓肉以外の鶏肉（むね肉、もも肉、ささみ、皮、とりひき肉など）についてお答えください。

Q9) （Q1のご自身で調理する頻度の質問で1～9とお答えの方にお伺いいたします。） 普段、あなたご自身で鶏肉（内臓肉以外）を調理する頻度、ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）と食べる頻度、をそれぞれお選びください。

① 普段、あなたご自身で鶏肉（内臓肉以外）を調理する頻度

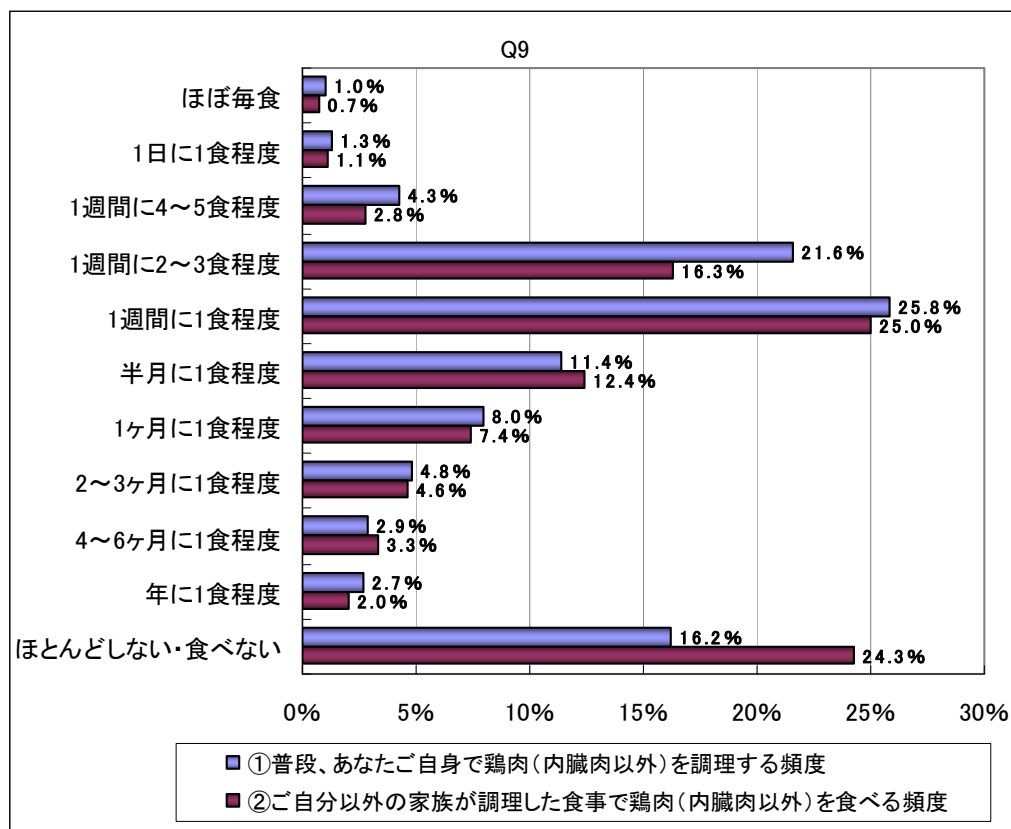
A)

1. ほぼ毎食（1200食/年）
2. 1日に1食程度（350食/年）
3. 1週間に4～5食程度（200食/年）
4. 1週間に2～3食程度（150食/年）
5. 1週間に1食程度（50食/年）
6. 半月に1食程度（25食/年）
7. 1ヶ月に1食程度（15食/年）
8. 2～3ヶ月に1食程度（5食/年）
9. 4～6ヶ月に1食程度（3食/年）
10. 年に1食程度（1食/年）
11. ほとんどしない（0食/年）

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）と食べる頻度

A)

1. ほぼ毎食（1200食/年）
2. 1日に1食程度（350食/年）
3. 1週間に4～5食程度（200食/年）
4. 1週間に2～3食程度（150食/年）
5. 1週間に1食程度（50食/年）
6. 半月に1食程度（25食/年）
7. 1ヶ月に1食程度（15食/年）
8. 2～3ヶ月に1食程度（5食/年）
9. 4～6ヶ月に1食程度（3食/年）
10. 年に1食程度（1食/年）
11. ほとんどしない（0食/年）



①「4～6ヶ月に1食程度以上自身が調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「1週間に2～3食から半月に1食程度」の頻度に回答者に半数以上が集中していた。一方「ほとんど調理しない、食べない」と回答した人は、「自身が調理する場合」では16.2%、「自分以外の家族が調理した食事」では24.3%であった。

(Q9 ①N=5265 ②N=6181)

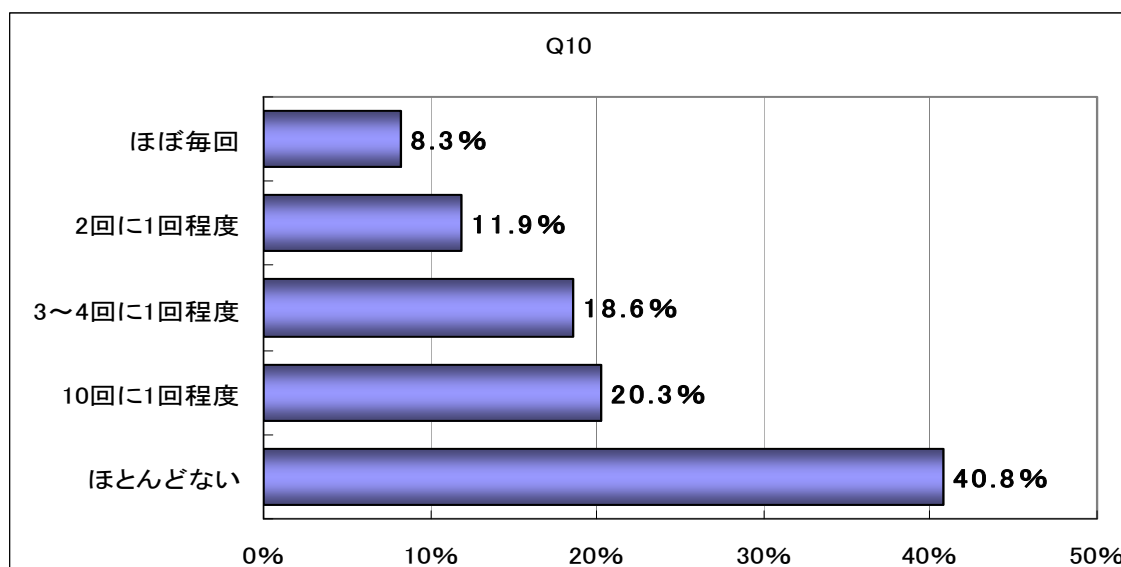
Q10) ご自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する際、加熱調理しない食材（サラダ等）と一緒に作る頻度はどの程度ですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんどない（0%）

[設問の目的・留意点等]

交差汚染のリスクがある RTE (Ready To Eat) 食品と併せて喫食する鶏肉の量を把握する。
自分の調理による喫食量 (g/年) × Q10 (RTE 食品と併せて喫食する割合) (%) = 自分の調理による RTE 食品と併せて喫食する鶏肉の量 (g/年)



自分で「鶏肉（内臓肉以外）」を調理する頻度が「年に1食程度」以上である人では、加熱調理しない食材（サラダ等）と一緒に作る頻度は「ほとんどない」と回答した人が最も多く 40.8%であった。一方で「ほぼ毎回」と回答した人は 8.3%であった。

(Q10 N=4412)

Q11) あなたがご自分で調理をして、またご自分以外の家族が調理した食事で、鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

（参考）小さめの鶏肉唐揚げ1個は約40g、骨付きフライドチキン1個は約50gです。

① あなたがご自分で調理をして鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合

A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (骨付きフライドチキン 5 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (骨付きフライドチキン 6 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (骨付きフライドチキン 7 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (骨付きフライドチキン 8 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (骨付きフライドチキン 10 本以上に相当します) (500g)

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合

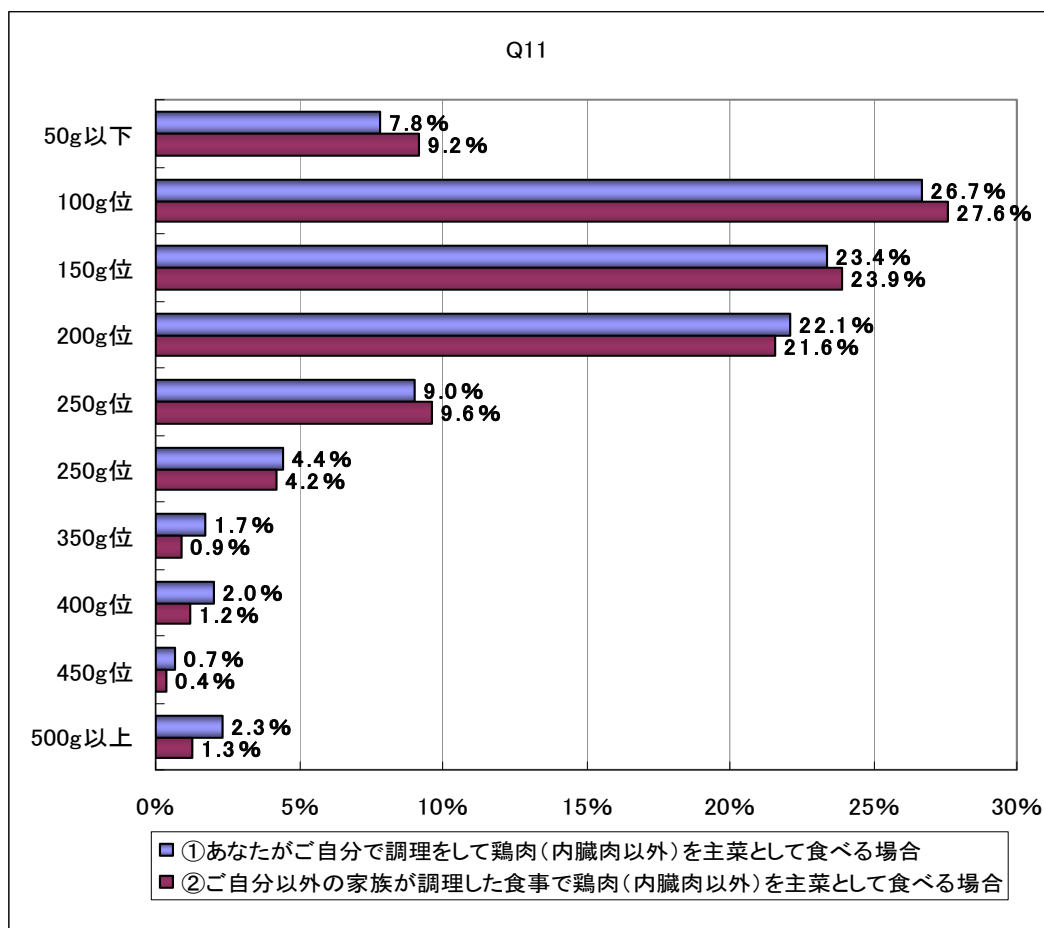
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (骨付きフライドチキン 5 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (骨付きフライドチキン 6 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (骨付きフライドチキン 7 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (骨付きフライドチキン 8 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (骨付きフライドチキン 10 本以上に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

自分の調理、自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量を把握する。

Q9（調理の頻度）（回/年）×Q11（一回当たり喫食量）（g/回）＝自分の調理、自分以外の家族が調理した食事による年間喫食量（g/年）



鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度が「年に 1 食程度」以上である人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「100g 位から 200g 位」の間に回答者の 70%以上が集中していた。次いで「250g 位」、「50g 位」の順であった。

(Q11 ①N=4412、②N=4678)

Q12) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べることはありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる

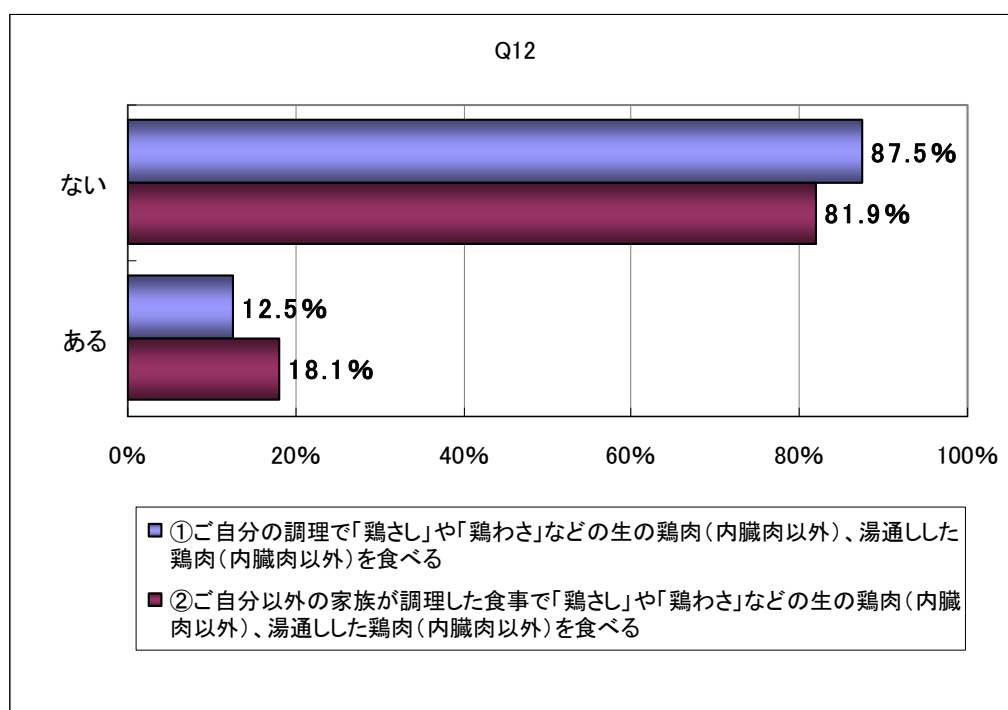
A)

1. ない
2. ある

② ご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる

A)

1. ない
2. ある



鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を「食べない」と回答した人が80%以上であった。

(Q12 ①N=4412、②N=4678)

Q13) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分で調理して「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度

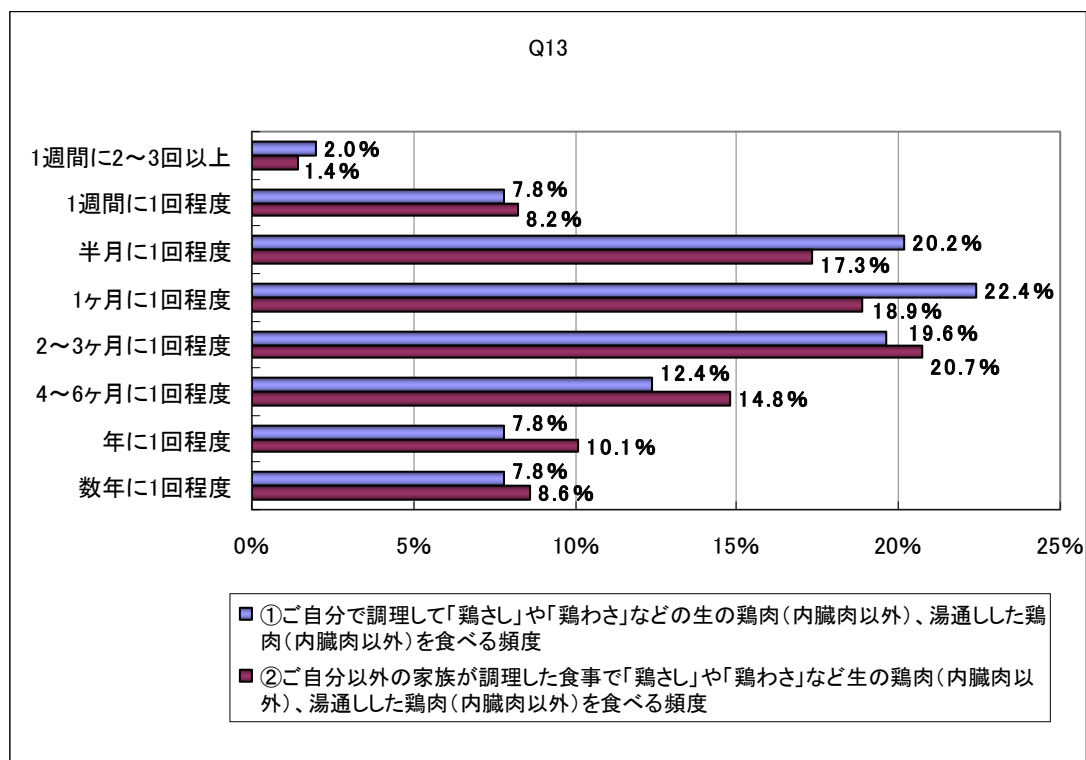
A)

1. 1週間に2～3回以上（150食/年）
2. 1週間に1回程度（50食/年）
3. 半月に1回程度（25食/年）
4. 1ヶ月に1回程度（15食/年）
5. 2～3ヶ月に1回程度（5食/年）
6. 4～6ヶ月に1回程度（3食/年）
7. 年に1回程度（1食/年）
8. 数年に1回程度（0食/年）

② ご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度

A)

1. 1週間に2～3回以上（150食/年）
2. 1週間に1回程度（50食/年）
3. 半月に1回程度（25食/年）
4. 1ヶ月に1回程度（15食/年）
5. 2～3ヶ月に1回程度（5食/年）
6. 4～6ヶ月に1回程度（3食/年）
7. 年に1回程度（1食/年）
8. 数年に1回程度（0食/年）



「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通した鶏肉（内臓肉以外）を「食べる」人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「半月に1回から2～3ヶ月に1回程度」の頻度に回答者の50%以上が集中していた。

(Q13 ①N=550、②N=845)

Q14) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

（参考）ささみ1本は約50gです。

- ① ご自分で調理して「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合

A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ 6 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ 7 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ 8 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ 9 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ 10 本以上に相当します) (500g)

- ② ご自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合

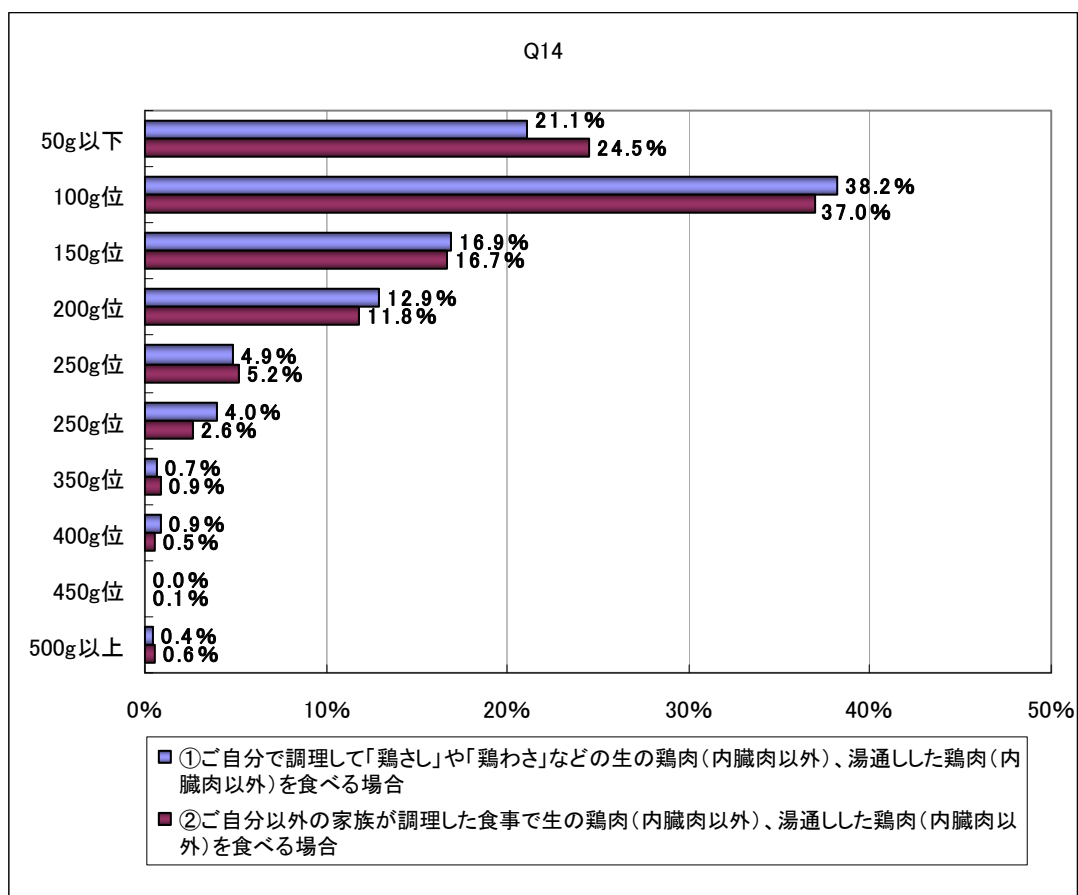
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ 6 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ 7 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ 8 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ 9 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ 10 本以上に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

自分の調理、または自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量のうち、生食で喫食される量を把握する。

Q13（喫食頻度）（回/年）×Q14（一回当たり喫食量）（g/回）＝自分の調理、または自分以外の家族が調理した食事での生食の喫食量（g/年）



「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を「食べる」人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「50 g 以下から 150g 位」の間に回答者の 70%以上が集中していた。次いで「200g 位」、「250g 位」の順であった。

(Q14 ①N=550、②N=845)

Q15) ご自分で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際、鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合

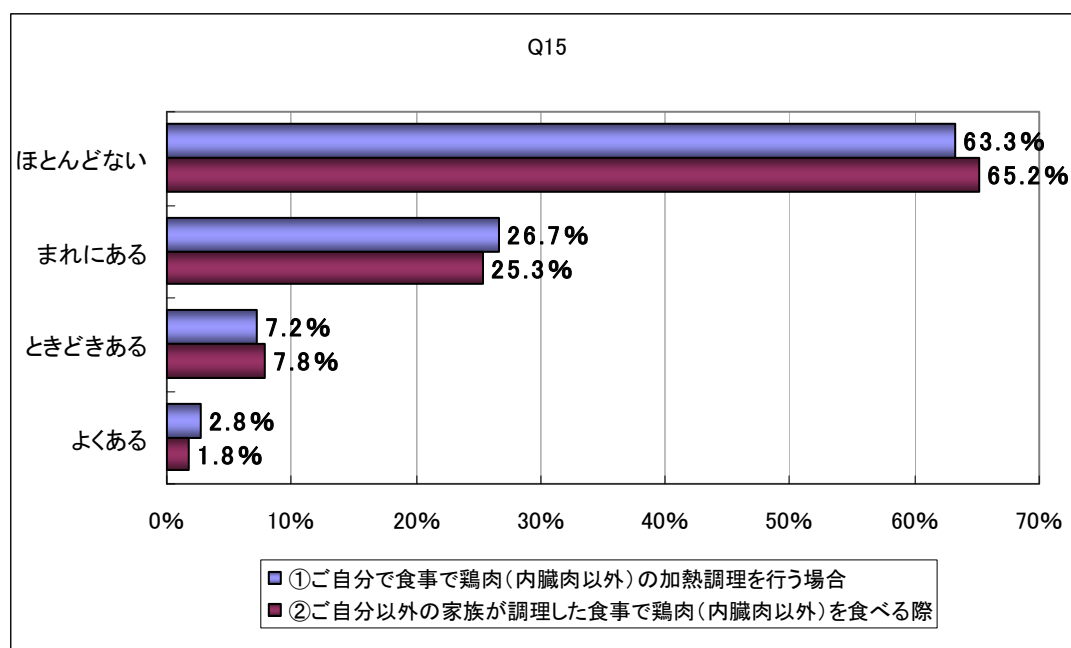
A)

1. ほとんどない（0%）
2. まれにある（5%）
3. ときどきある（10%）
4. よくある（30%）

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際

A)

1. ほとんどない（0%）
2. まれにある（5%）
3. ときどきある（10%）
4. よくある（30%）



鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることは「ほとんどない」と回答した人が最も多く60%以上であった。一方どちらの場合においても、「まれにある」もしくは「ときどきある」と回答した人は約30%であった。

(Q15 ①N=4412、②N=4678)

Q16) ご自分で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際、鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたはどのようにしますか。最も当てはまるものを 1 つ選択してください。

① ご自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合

A)

1. 食べない
2. 再加熱後に食べる（0%）
3. そのまま食べる（100%）

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際

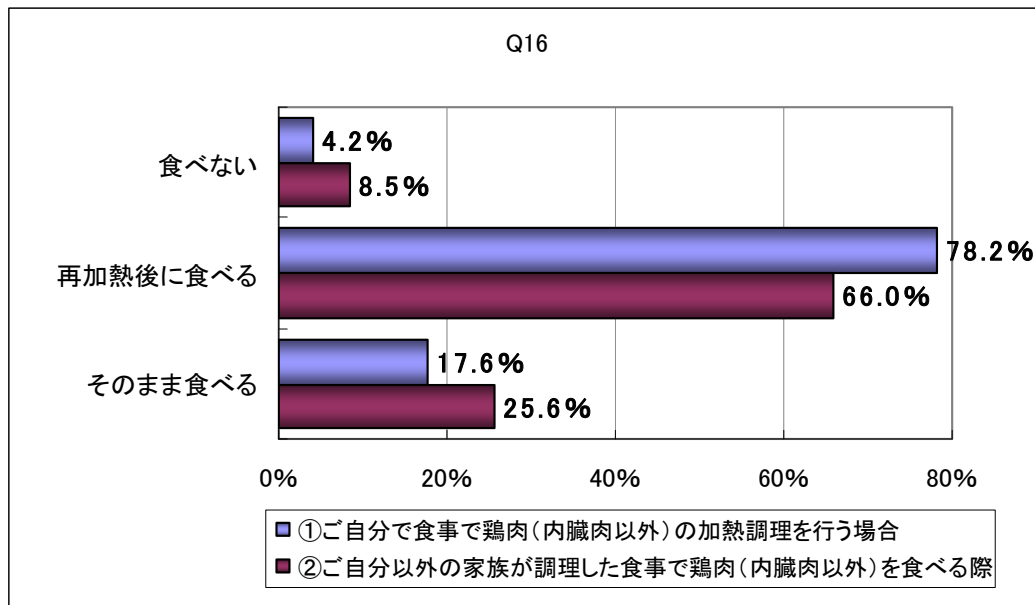
A)

1. 食べない
2. 再加熱後に食べる（0%）
3. そのまま食べる（100%）

[設問の目的・留意点等]

自分の調理又は自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量のうち、不十分な加熱のまま喫食される量を把握する。

（自分の調理又は自分以外の家族が調理した食事による喫食量（g/年）・自分の調理又は自分以外の家族が調理した食事による生食の喫食量（g/年））×Q15（不完全加熱の割合）（%）×Q16（不完全加熱のままの喫食割合）（%）＝自分の調理又は自分以外の家族が調理した食事で不十分な加熱のまま喫食される量（g/年）



鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていきなく、肉の色がピンク色であることが「まれにある」「ときどきある」「よくある」場合、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「再加熱後に食べる」と回答した人が最も多く 70%前後であった。一方どちらの場合においても、「そのまま食べる」と回答した人は 20%前後であった。

(Q16 ①N=1617、②N=1630)

ここからは、あなたが、どのくらいの鶏の内臓肉（鶏のレバー、焼き鳥のハツ、スナギモ、鶏もつ料理等）を食べているか、またあなたが、ご自分で調理をしない食事（ご自分以外の家族が調理した食事や外食、お弁当など）でどのくらい鶏内臓肉（鶏のレバー、焼き鳥のハツ、スナギモ、鶏もつ料理等）を食べているか、についてお聞きます。

Q17) （Q1のご自身で調理する頻度の質問で1～9とお答えの方にお伺いいたします。）普段、あなたご自身でどのくらいの頻度で鶏肉臓肉を調理しますか？またご自分以外の家族が調理した食事で、どのくらいの頻度で鶏内臓肉と食べますか？最も当てはまるものを1つ選択してください。

① 普段、あなたご自身で鶏肉臓肉を調理する頻度

A)

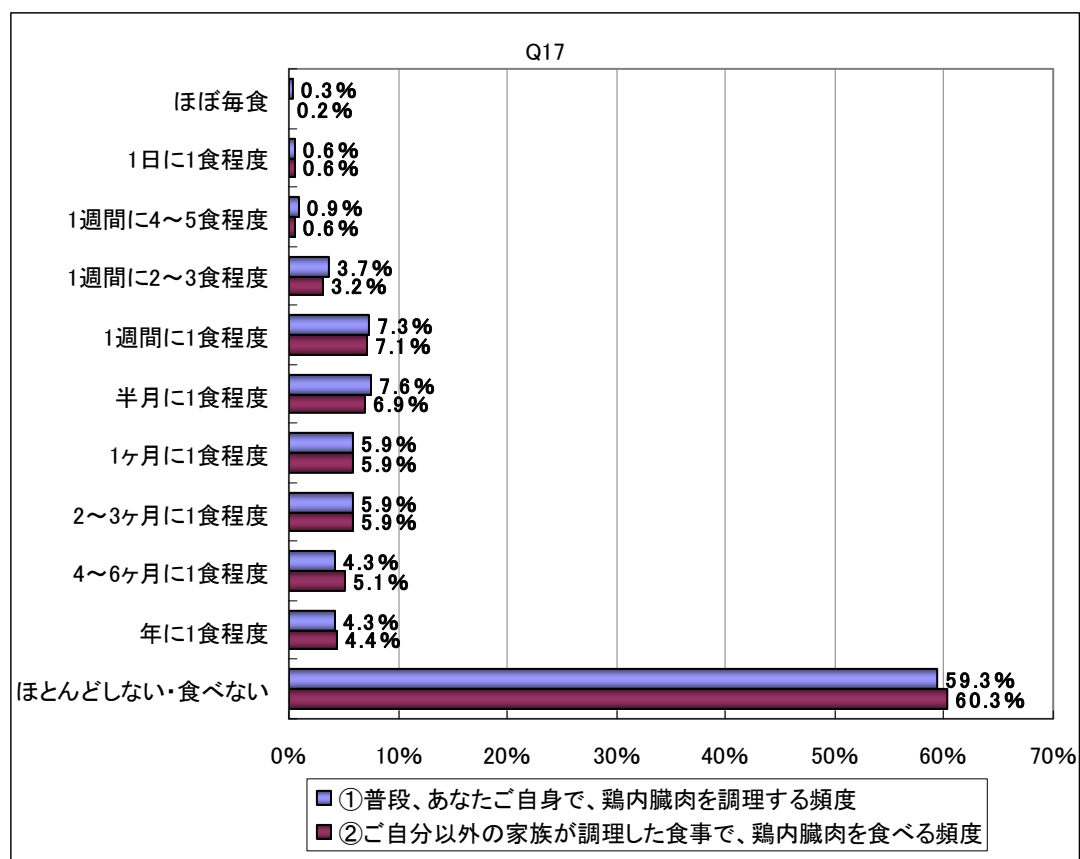
1. ほぼ毎食（1200食/年）
2. 1日に1食程度（350食/年）
3. 1週間に4～5食程度（200食/年）
4. 1週間に2～3食程度（150食/年）
5. 1週間に1食程度（50食/年）
6. 半月に1食程度（25食/年）
7. 1ヶ月に1食程度（15食/年）
8. 2～3ヶ月に1食程度（5食/年）
9. 4～6ヶ月に1食程度（3食/年）
10. 年に1食程度（1食/年）
11. ほとんどしない（0食/年）

② ご自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉と食べる頻度

A)

1. ほぼ毎食（1200食/年）
2. 1日に1食程度（350食/年）
3. 1週間に4～5食程度（200食/年）
4. 1週間に2～3食程度（150食/年）
5. 1週間に1食程度（50食/年）
6. 半月に1食程度（25食/年）
7. 1ヶ月に1食程度（15食/年）
8. 2～3ヶ月に1食程度（5食/年）
9. 8.4～6ヶ月に1食程度（3食/年）
10. 年に1食程度（1食/年）
11. ほとんどしない（0食/年）

[設問の目的・留意点等]



①「4～6ヶ月に1食程度以上自身が調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「ほとんどしない・食べない」と回答した人が最も多く約60%であった。

(Q17 ①N=5265、②N=6181)

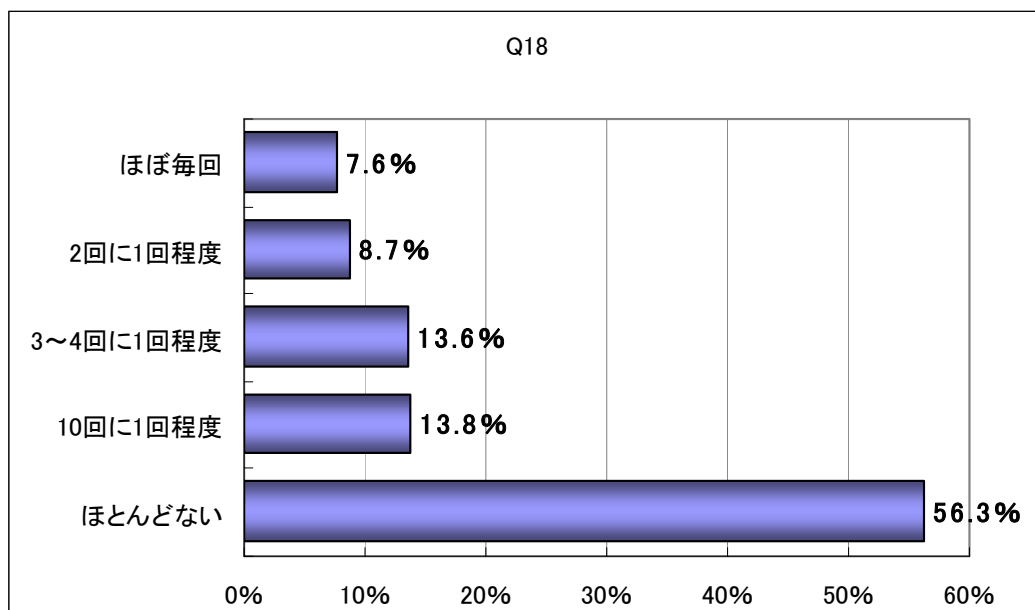
Q18) ご自分で鶏内臓肉を調理する際、加熱調理しない食材（サラダ等）と一緒に調理する頻度はどの程度ですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんどない（0%）

[設問の目的・留意点等]

交差汚染のリスクがある RTE (Ready To Eat) 食品と併せて喫食する鶏肉の量を把握する。
自分の調理による喫食量 (g/年) × Q18 (RTE 食品と併せて喫食する割合) (%) = 自分の調理による RTE 食品と併せて喫食する鶏肉の量 (g/年)



自分で「鶏内臓肉」を調理する頻度が「年に1食程度」以上である人では、加熱調理しない食材（サラダ等）と一緒に調理する頻度は「ほとんどない」と回答した人が最も多く56.3%であった。一方「ほぼ毎回」と回答した人は7.6%であった。

(Q18 N=2144)

Q19) ご自分で調理をして、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

(参考) 焼き鳥のレバー串 1串は約40gです。

① ご自分で調理をして鶏内臓肉を主菜として食べる場合

A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (焼き鳥のレバー串8本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (焼き鳥のレバー串9本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (焼き鳥のレバー串10本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (焼き鳥のレバー串11本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (焼き鳥のレバー串12本程度に相当します) (500g)

②ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合

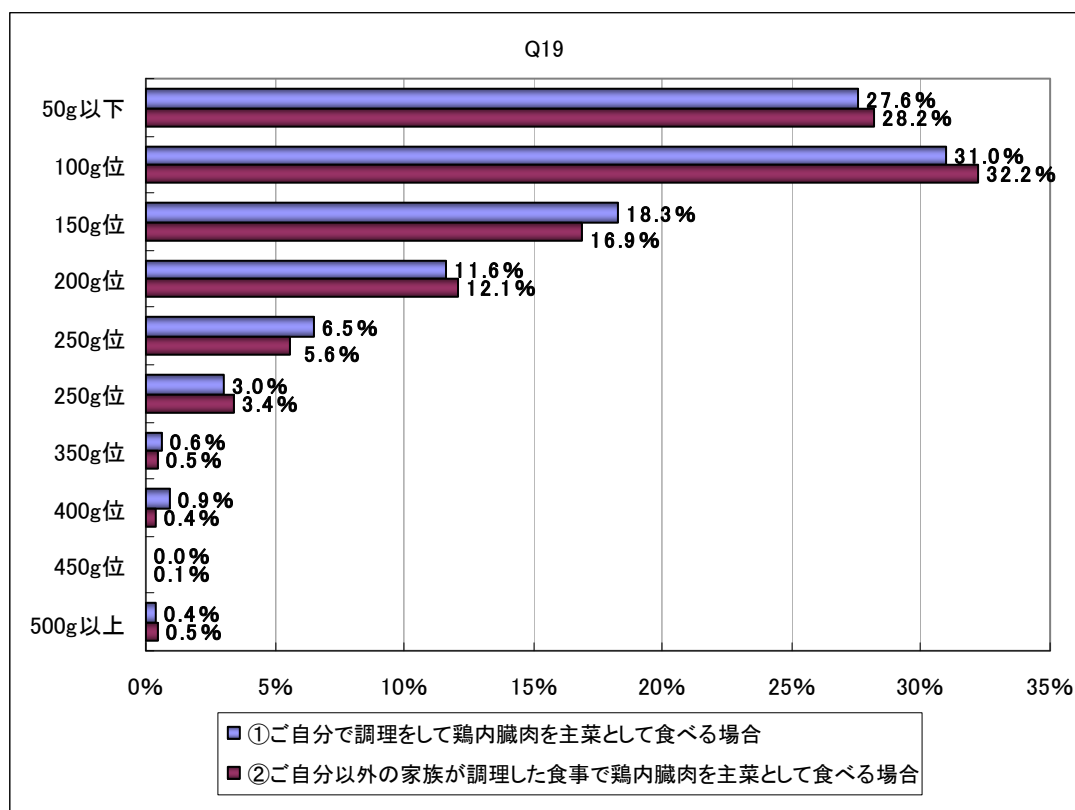
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (焼き鳥のレバー串8本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (焼き鳥のレバー串9本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (焼き鳥のレバー串10本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (焼き鳥のレバー串11本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (焼き鳥のレバー串12本程度に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

自分の調理、またご自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量を把握する。

Q17（調理の頻度）（回/年）×Q19（一回当たり喫食量）（g/回）＝自分の調理または、ご自分以外の家族が調理した食事による年間喫食量（g/年）



「鶏内臓肉」を食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、①「自身が調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「50g以下から100g位」の間に回答者の約60%が集中していた。次いで「150g位」、「200g位」の順であった。

(Q19 ①N=2144、②N=2456)

Q20) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べることはありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分の調理で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる

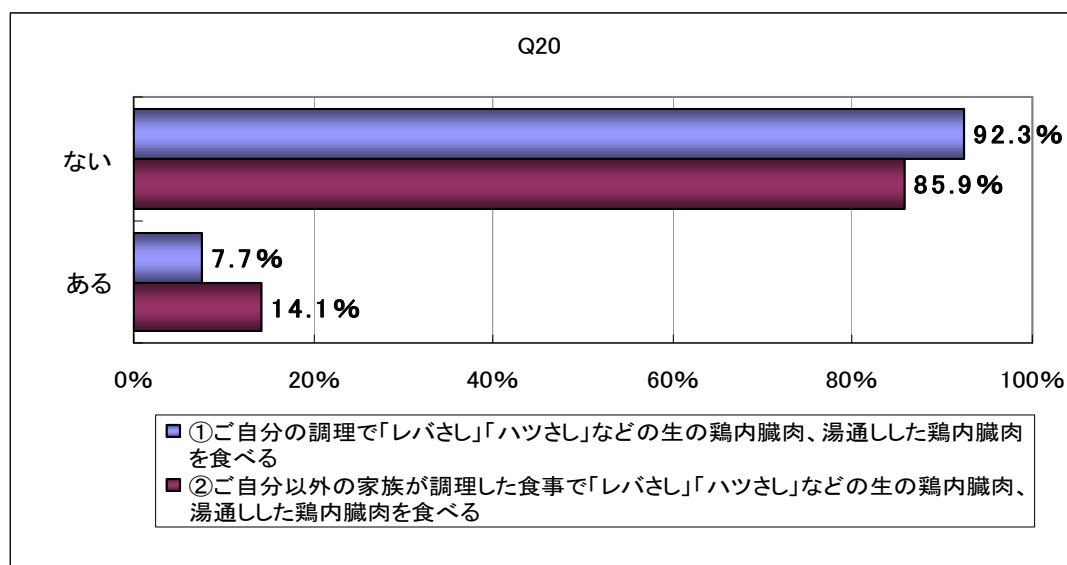
A)

1. ない
2. ある

② ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる

A)

1. ない
2. ある



「鶏内臓肉」を食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を「食べない」と回答した人が85%以上であった。

(Q20 ①N=2144、②N=2456)

Q21) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる頻度はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる頻度

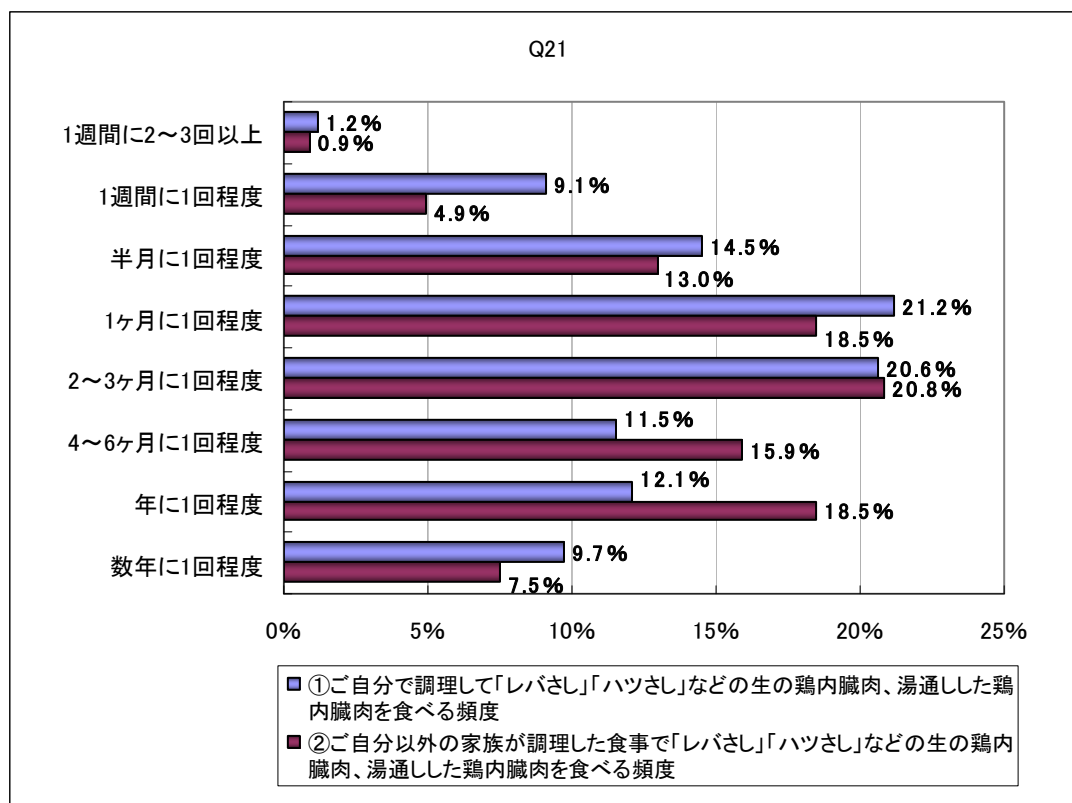
A)

1. 1週間に2～3回以上（150食/年）
2. 1週間に1回程度（50食/年）
3. 半月に1回程度（25食/年）
4. 1ヶ月に1回程度（15食/年）
5. 2～3ヶ月に1回程度（5食/年）
6. 4～6ヶ月に1回程度（3食/年）
7. 年に1回程度（1食/年）
8. 数年に1回程度（0食/年）

② ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる頻度

A)

1. 1週間に2～3回以上（150食/年）
2. 1週間に1回程度（50食/年）
3. 半月に1回程度（25食/年）
4. 1ヶ月に1回程度（15食/年）
5. 2～3ヶ月に1回程度（5食/年）
6. 4～6ヶ月に1回程度（3食/年）
7. 年に1回程度（1食/年）
8. 数年に1回程度（0食/年）



「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を「食べる」人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「半月に1回から2～3ヶ月に1回程度」の頻度に回答者の半数以上が集中していた。一方どちらの場合においても、「1週間に2～3回以上」と回答した人は1%前後であった。

(Q21 ①N=165、②N=346)

Q22) ご自分で調理して、またご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

(参考) ささみ1本は約50gです。

① ご自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる場合

A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ6本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ7本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ8本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ9本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ10本以上に相当します) (500g)

② ご自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる場合

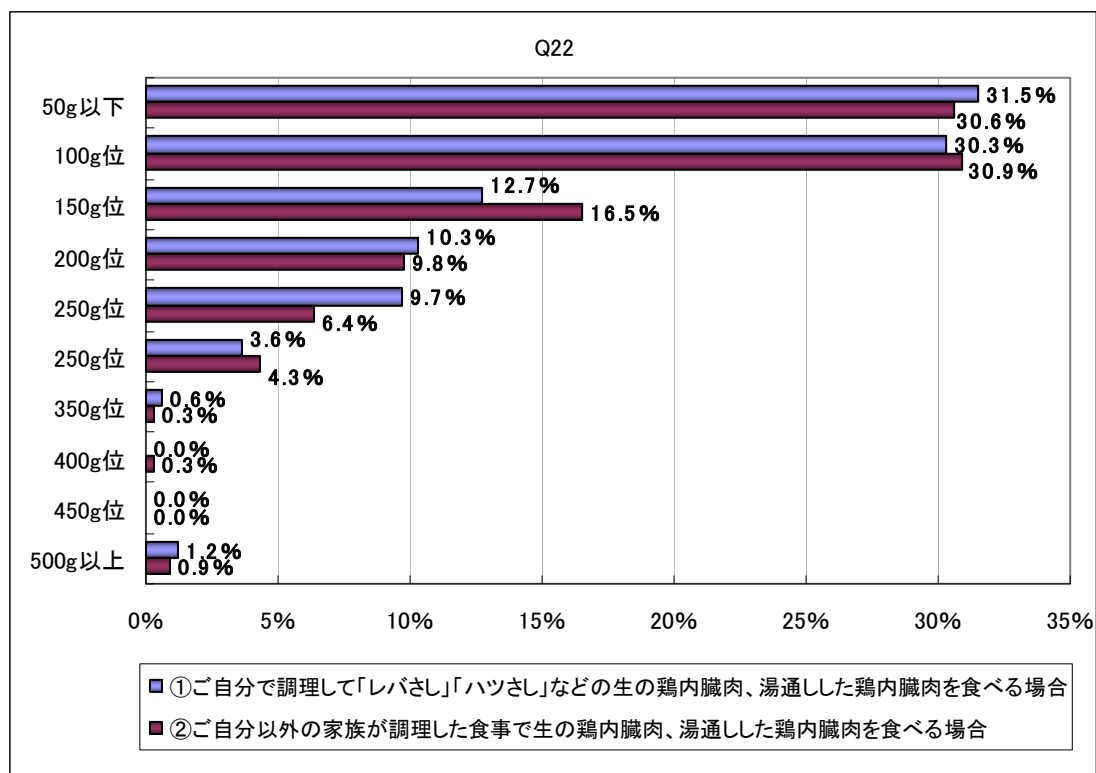
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ6本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ7本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ8本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ9本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ10本以上に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

自分の調理または、ご自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量のうち、生食で喫食される量を把握する。

Q21（喫食頻度）（回/年）×Q22（一回当たり喫食量）（g/回）＝自分の調理または、ご自分以外の家族が調理した食事による生食の喫食量（g/年）



「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を「食べる」人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「50g 以下から 100g 位」の間に回答者の約 60%が集中していた。次いで「150g 位」、「200g 位」の順であった。

(Q22 ①N=165、②N=346)

Q23) ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合

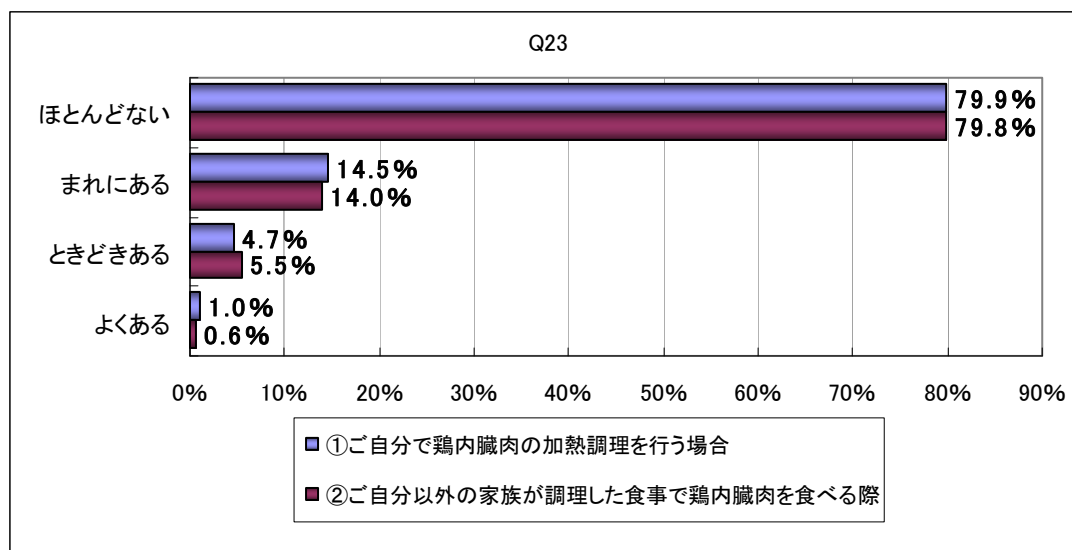
A)

1. ほとんどない (0%)
2. まれにある (5%)
3. ときどきある (10%)
4. よくある (30%)

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際

A)

1. ほとんどない (0%)
2. まれにある (5%)
3. ときどきある (10%)
4. よくある (30%)



自分で鶏内臓肉を食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることが「ほとんどない」と回答した人が最も多く約80%であった。一方どちらの場合においても、「まれにある」もしくは「ときどきある」と回答した人は約20%であった。

(Q23 ①N=2144、②N=2456)

Q24) ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合、またご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたはどのようにしますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

① ご自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合

A)

1. 食べない
2. 再加熱後に食べる (0%)
3. そのまま食べる (100%)

② ご自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際

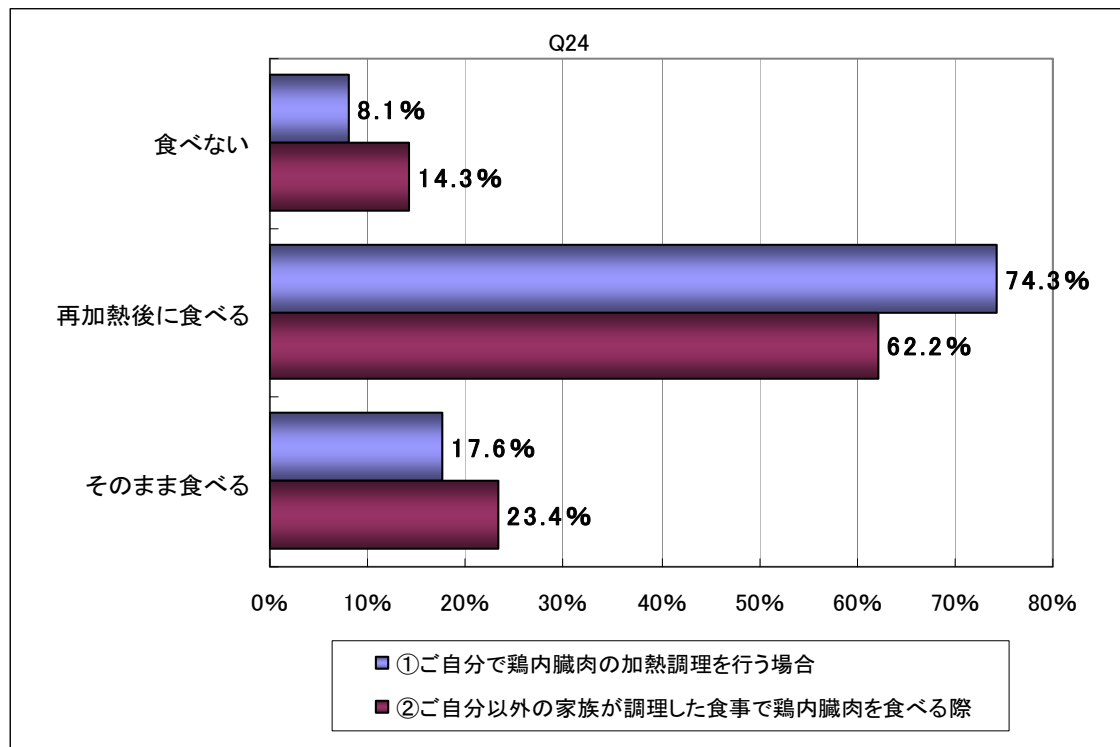
A)

1. 食べない
2. 再加熱後に食べる (0%)
3. そのまま食べる (100%)

[設問の目的・留意点等]

自分の調理または自分以外の家族が調理した食事による鶏肉の喫食量のうち、不十分な加熱のまま喫食される量を把握する。

(自分の調理または自分以外の家族が調理した食事による喫食量 (g/年)・自分の調理または自分以外の家族が調理した食事による生食の喫食量 (g/年))×Q23 (不完全加熱の割合) (%)×Q24 (不完全加熱のままの喫食割合) (%)＝自分の調理または自分以外の家族が調理した食事で不十分な加熱のまま喫食される量 (g/年)



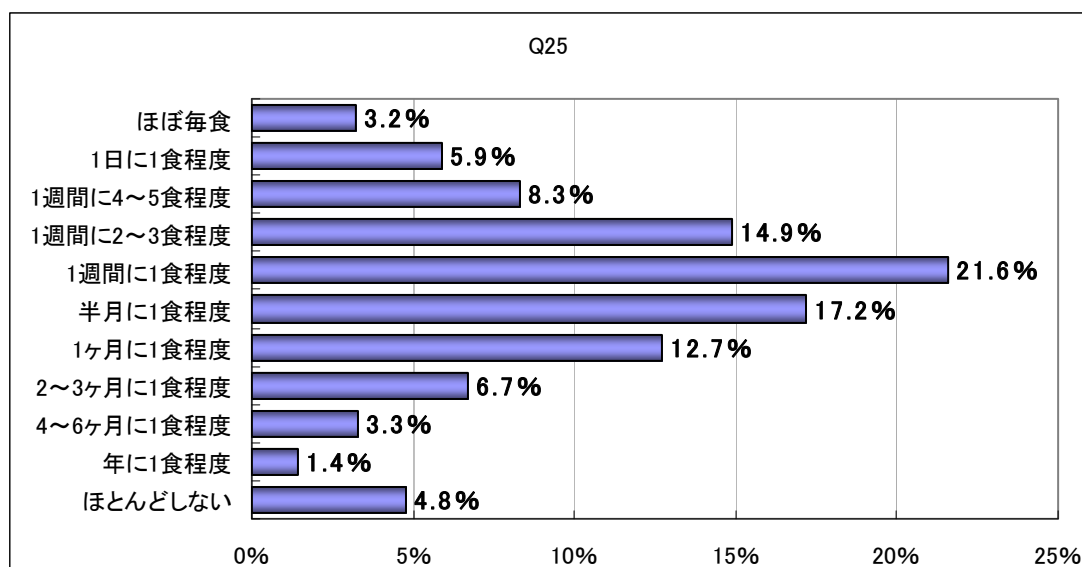
鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることが「まれにある」「ときどきある」「よくある」場合、①「自分で調理する」、また②「自分以外の家族が調理した食事で食べる」のどちらの場合においても、「再加熱後に食べる」と回答した人が最も多く 60%～70%であった。一方どちらの場合においても、「そのまま食べる」と回答した人も 20%前後いた。

(Q24 ①N=432、②N=495)

Q25) あなたは、外食あるいは市販のお弁当などをどのくらいの頻度で食べますか。最も当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. ほぼ毎食 (1200 食/年)
2. 一日に1食程度 (500 食/年)
3. 1週間に4～5食程度 (200 食/年)
4. 1週間に2～3食程度 (150 食/年)
5. 1週間に1食程度 (50 食/年)
6. 半月に1食程度 (25 食/年)
7. 1ヶ月に1食程度 (15 食/年)
8. 2～3ヶ月に1食程度 (5 食/年)
9. 4～6ヶ月に1食程度 (3 食/年)
10. 年に1食程度 (1 食/年)
11. ほとんどしない (0 食/年)



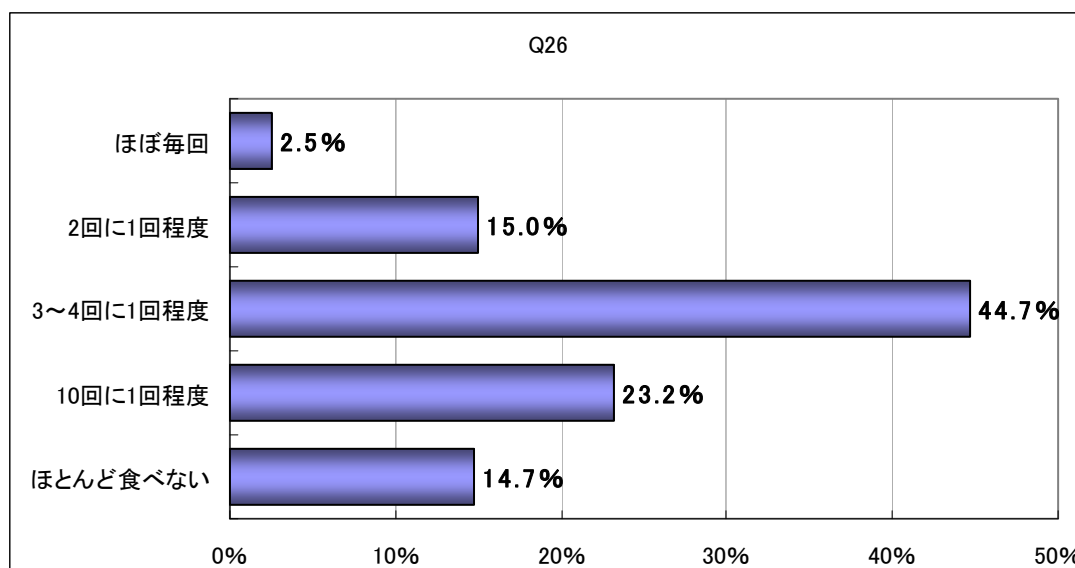
外食あるいは市販のお弁当などを食べる頻度は、「1週間に1食程度」と回答した人が最も多く21.6%であった。次いで「半月に1食程度」、「1週間に2～3食程度」の順であった。一方「ほとんどしない」と回答した人は4.8%であった。

(Q25 N=6181)

Q26) あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉を食べる場合、どのくらいの頻度で鶏肉（内臓肉以外）を食べますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんど食べない（0%）



外食あるいは市販のお弁当などを食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度は「3～4回に1回程度」と回答した人が最も多く44.7%であった。次いで「10回に1回程度」、「2回に1回程度」の順であった。一方「ほとんど食べない」という人は14.7%であった。

(Q26 N=5884)

Q27) あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

（参考）小さめの鶏肉唐揚げ1個は約40g、骨付きフライドチキン1個は約50gです。

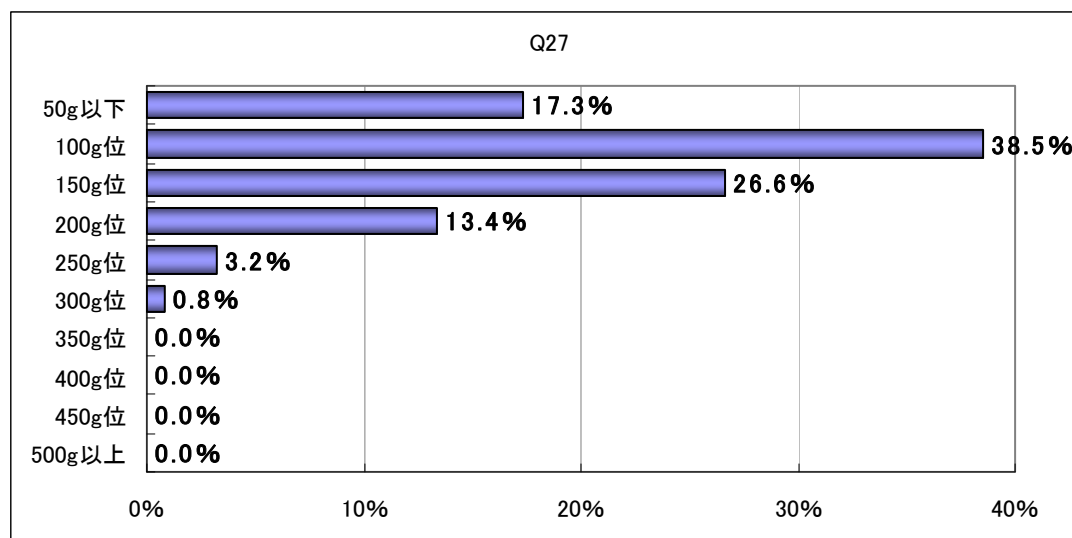
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (骨付きフライドチキン 6 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (骨付きフライドチキン 7 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (骨付きフライドチキン 8 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (骨付きフライドチキン 9 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (骨付きフライドチキン 10 本以上に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

外食あるいは市販のお弁当などでの調理による鶏肉の喫食量を把握する。

Q25（外食頻度）（回/年）×**Q26**（外食での喫食割合）（%）×**Q27**（一回当たり喫食量）（g/回）＝外食あるいは市販のお弁当などでの喫食量（g/年）



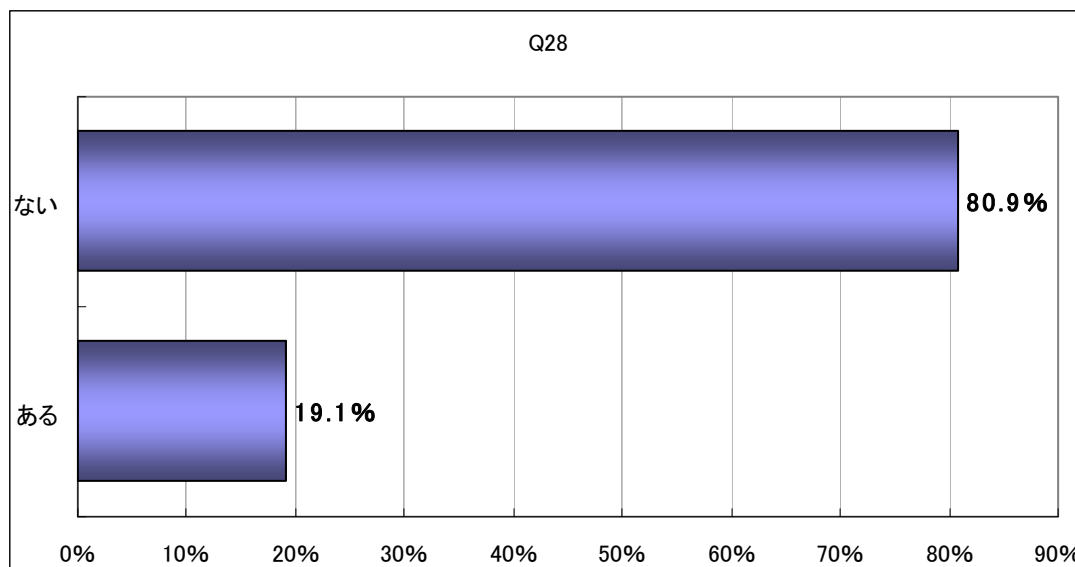
外食あるいは市販のお弁当などで「鶏肉（内臓肉以外）」を食べる頻度が「10 回に 1 回程度」以上である人では、「50 g 以下から 150g 位」の間に回答者の 80%以上が集中していた。次いで「200 g 位」、「250g」の順であった。

（Q27 N=5020）

Q28) 外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べることはありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ない
2. ある



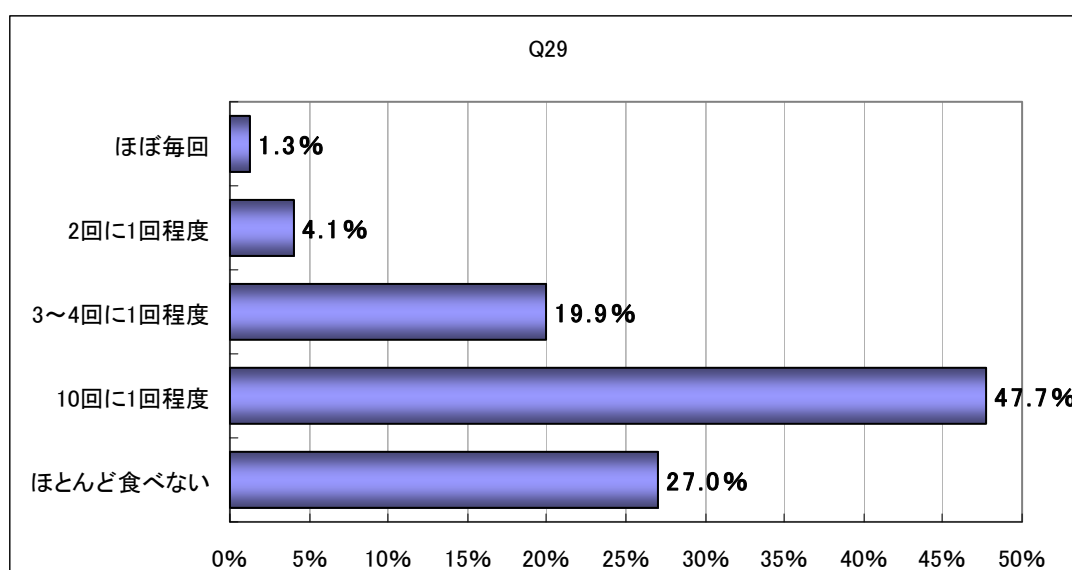
外食あるいは市販のお弁当などで「鶏肉（内臓肉以外）」を食べる頻度が「10 回に 1 回程度」以上である人では、外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を「食べない」と回答した人が 80% 以上であった。

(Q28 N=5020)

Q29) 外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんど食べない（0%）



外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を「食べる」人では、「10回に1回」と回答した人が最も多く47.7%であった。次いで「ほとんど食べない」、「3～4回に1回程度」の順であった。

(Q29 N=958)

Q30 外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

（参考）ささみ1本は約50gです。

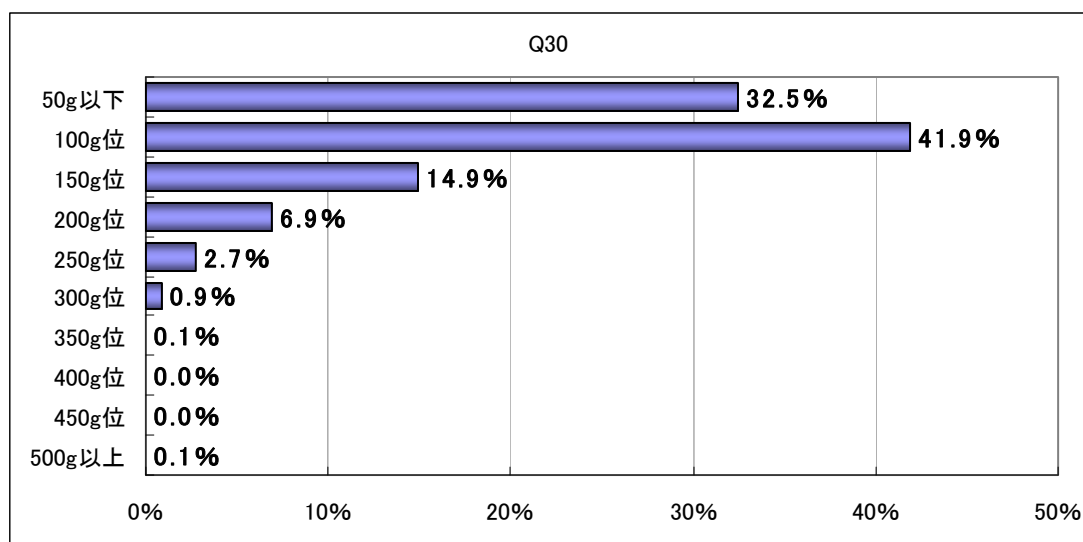
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ 6 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ 7 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ 8 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ 9 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ 10 本以上に相当します) (500g)

【設問の目的・留意点等】

外食あるいは市販のお弁当などでの鶏肉の喫食量のうち、生食で喫食される量を把握する。

$Q25$ （外食頻度）（回/年） $\times$ $Q29$ （喫食割合）（%） $\times$ $Q30$ （一回当たり喫食量）（g/回）＝
外食あるいは市販のお弁当などでの生食の喫食量（g/年）



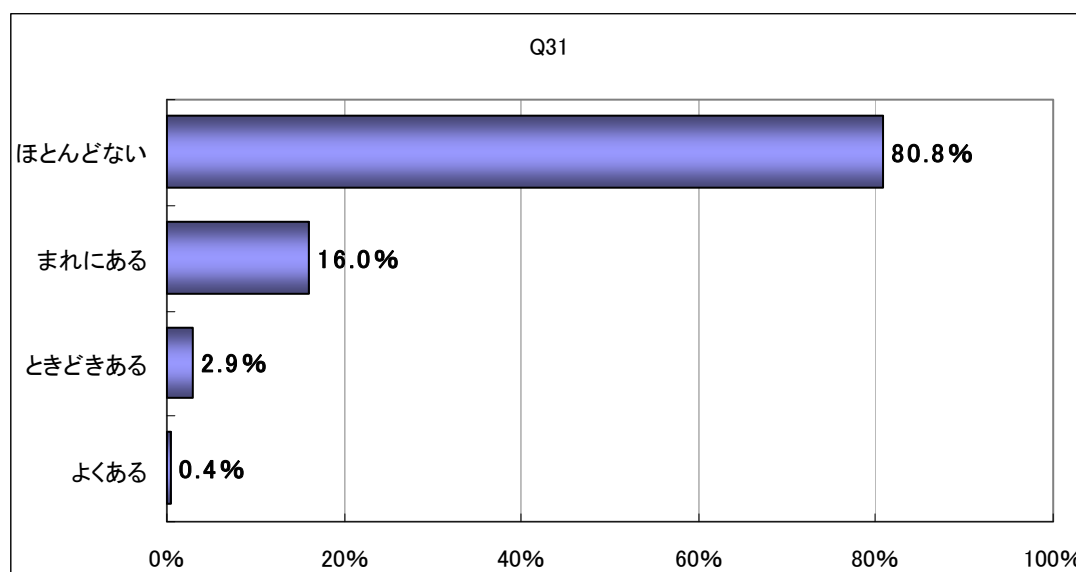
外食あるいは市販のお弁当などで「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度が「10 回に 1 回程度」以上である人では、「50g 以下から 100 g 位」の間に回答者の 70%以上が集中していた。次いで「150g 位」、「200g 位」の順であった。

（Q30 N=699）

Q31) 外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉（内臓肉以外）を食べる際、鶏肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほとんどない（0%）
2. まれにある（5%）
3. ときどきある（10%）
4. よくある（30%）



外食あるいは市販のお弁当などで「鶏肉（内臓肉以外）」を食べる頻度が「10回に1回程度」以上である人では、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることは「ほとんどない」と回答した人が最も多く 80.8%であった。一方「まれにある」もしくは「ときどきある」と回答した人は合わせて約 20%であった。

(Q31 N=5020)

Q32) 鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたはどうしますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

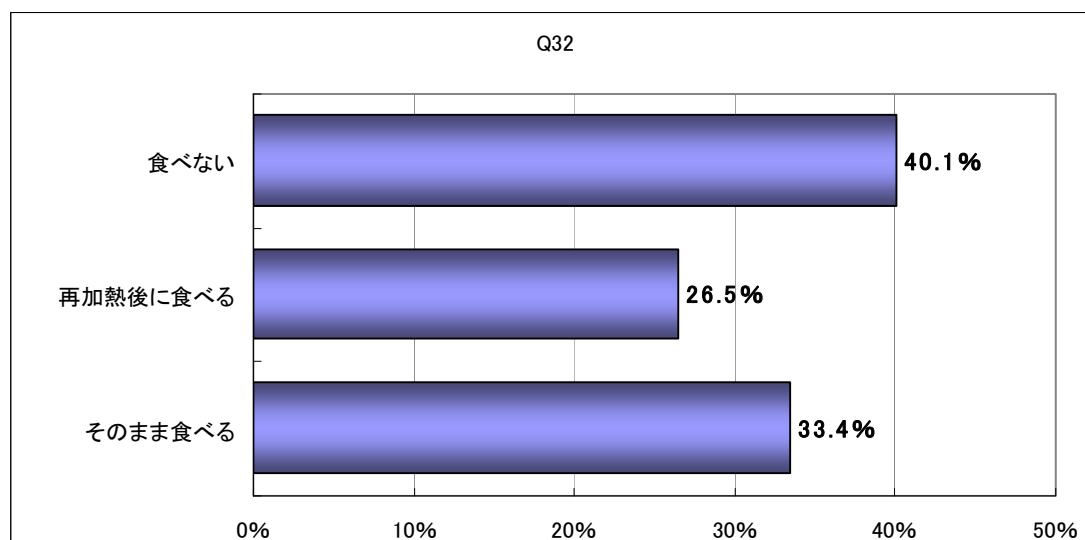
A)

1. 食べない (0%)
2. 再加熱後に食べる (0%)
3. そのまま食べる (100%)

[設問の目的・留意点等]

外食あるいは市販のお弁当などによる鶏肉の喫食量のうち、不十分な加熱のまま喫食される量を把握する。

(外食あるいは市販のお弁当などでの喫食量 (g/年) - 外食あるいは市販のお弁当などでの生食の喫食量 (g/年)) × Q31 (不完全加熱の割合) (%) × Q32 (不完全加熱のままの喫食割合) (%) = 外食あるいは市販のお弁当などで不十分な加熱のまま喫食される量 (g/年)



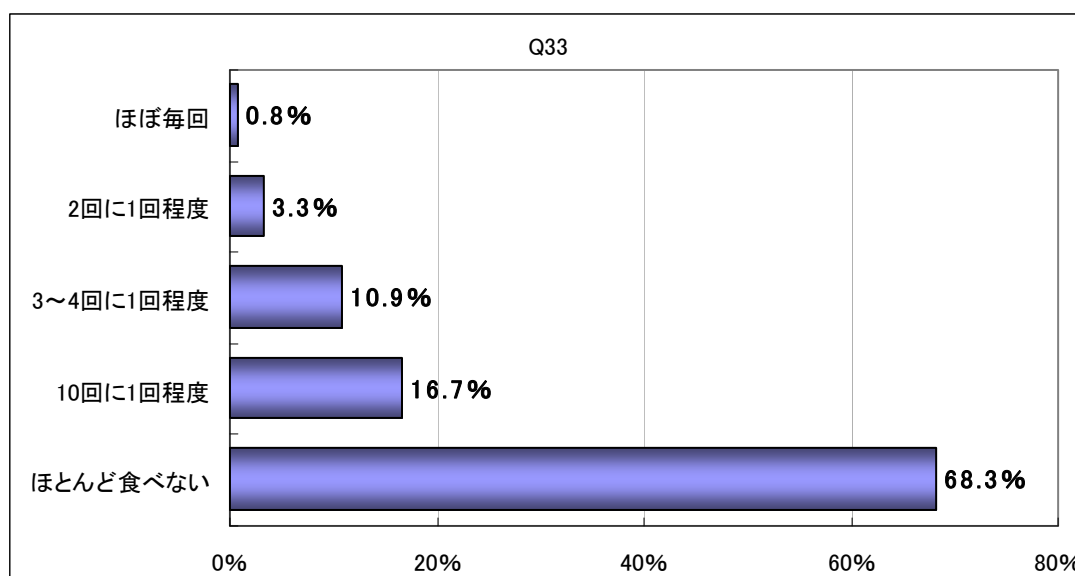
外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉（内臓肉以外）の中心部まで十分に火が通っていません、肉の色がピンク色であることが「まれにある」「ときどきある」「よくある」場合、「食べない」と回答した人が最も多く 40.1%であった。一方「そのまま食べる」と回答した人は 33.4%であった。

(Q32 N=966)

Q33) あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏肉を食べる場合、どのくらいの頻度で鶏内臓肉を食べますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回 (100%)
2. 2回に1回程度 (50%)
3. 3～4回に1回程度 (25%)
4. 10回に1回程度 (10%)
5. ほとんど食べない (0%)



外食あるいは市販のお弁当などを食べる頻度が「年に1食程度」以上である人では、外食あるいは市販のお弁当などで「鶏内臓肉」を食べる頻度は「ほとんど食べない」と回答した人が最も多く68.3%であった。次いで「10回に1回程度」「3～4回に1回程度」の順であった。

(Q33 N=5884)

Q34) あなたは、外食あるいは市販のお弁当などで鶏内臓肉を主菜として食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

(参考) 焼き鳥のレバー串 1串は約40gです。

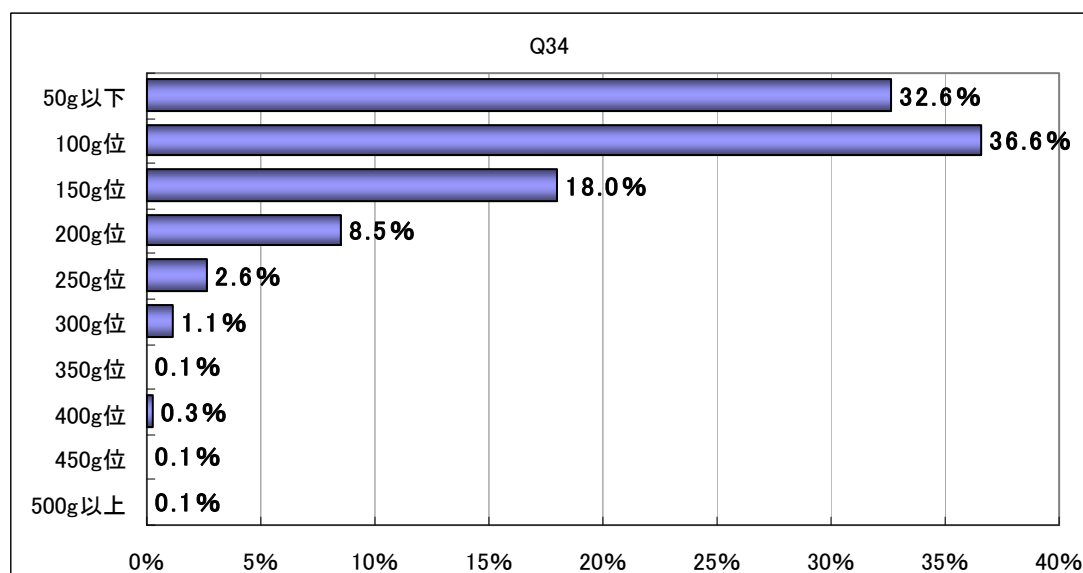
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (焼き鳥レバー串 8 本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (焼き鳥レバー串 9 本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (焼き鳥レバー串 10 本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (焼き鳥レバー串 11 本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (焼き鳥レバー串 12 本程度に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

外食あるいは市販のお弁当などでの調理による鶏内臓肉の喫食量を把握する。

Q25 (外食あるいは市販のお弁当などの頻度) (回/年) × Q33 (外食あるいは市販のお弁当などでの喫食割合) (%) × Q34 (一回当たり喫食量) (g/回) = 外食あるいは市販のお弁当などでの喫食量 (g/年)



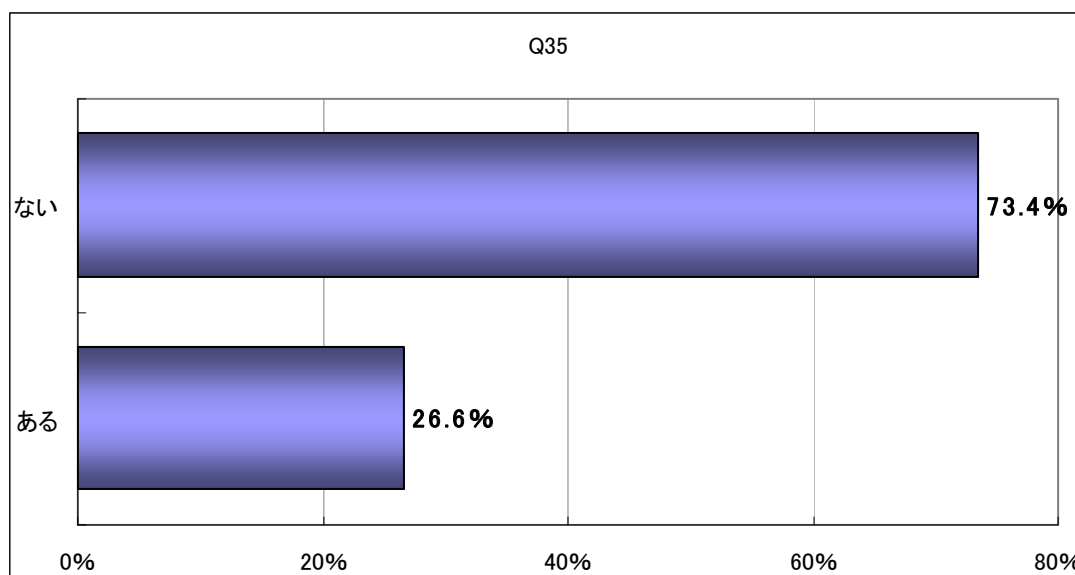
外食あるいは市販のお弁当などで「鶏内臓肉」を食べる頻度が「10 回に 1 回程度」以上である人では、「50g 以下から 150g 位」の間に回答者の 80%以上が集中している。次いで「200g 位」「250g 位」の順であった。

(Q34 N=1864)

Q35) 外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べることはありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ない
2. ある



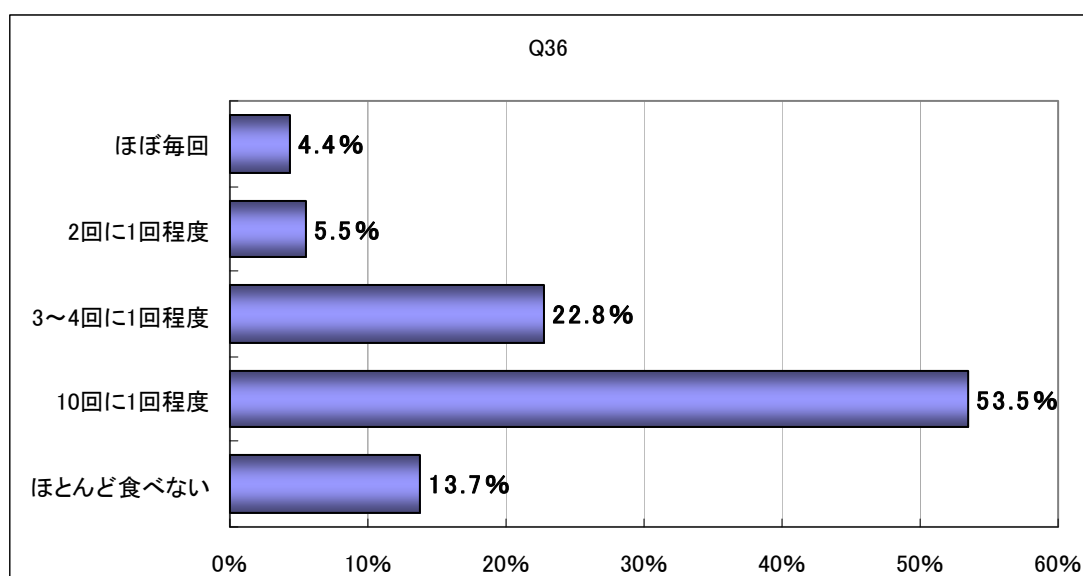
外食あるいは市販のお弁当などで「鶏内臓肉」を食べる頻度が「10回に1回程度」以上である人では、外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を「食べない」と回答した人が73.4%であった。

(Q35 N=1864)

Q36) 外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる頻度はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回 (100%)
2. 2回に1回程度 (50%)
3. 3～4回に1回程度 (25%)
4. 10回に1回程度 (10%)
5. ほとんど食べない (0%)



外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を「食べる」人では、「10回に1回程度」と回答した人が最も多く 53.5%であった。次いで「3～4回に1回程度」、「ほとんど食べない」の順であった。

(Q36 N=495)

Q37) 外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる場合、一度に食べる量はどのくらいですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

(参考) ささみ1本は約50gです。

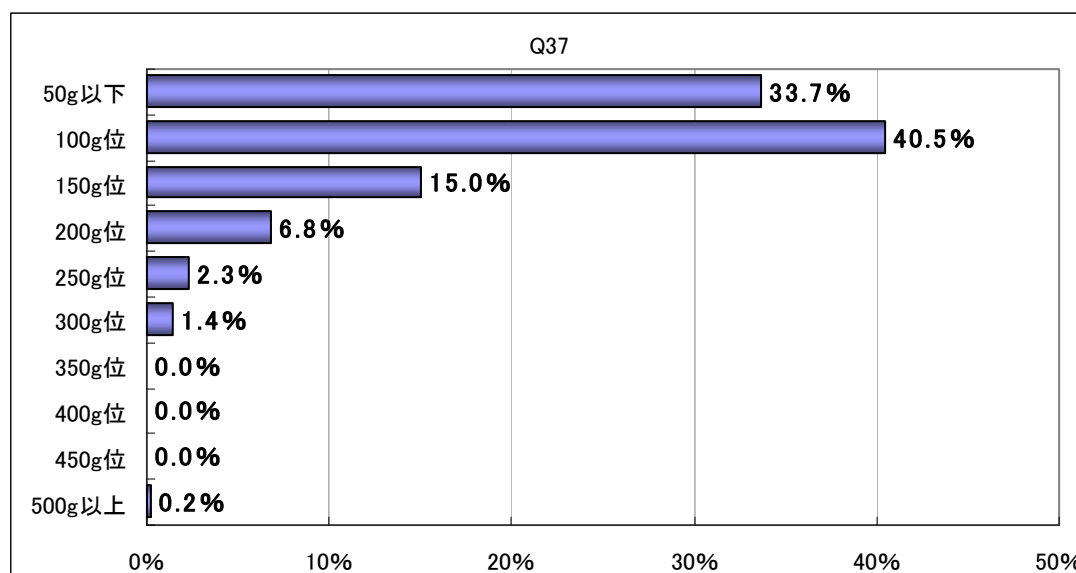
A)

1. 50g 以下 (50g)
2. 100g 位 (100g)
3. 150g 位 (150g)
4. 200g 位 (200g)
5. 250g 位 (250g)
6. 300g 位 (ささみ6本程度に相当します) (300g)
7. 350g 位 (ささみ7本程度に相当します) (350g)
8. 400g 位 (ささみ8本程度に相当します) (400g)
9. 450g 位 (ささみ9本程度に相当します) (450g)
10. 500g 以上 (ささみ10本以上に相当します) (500g)

[設問の目的・留意点等]

外食あるいは市販のお弁当などでの鶏肉の喫食量のうち、生食で喫食される量を把握する。

Q25 (外食あるいは市販のお弁当など頻度) (回/年) × **Q36** (喫食割合) (%) × **Q37** (一回当たり喫食量) (g/回) = 外食あるいは市販のお弁当などでの生食の喫食量 (g/年)

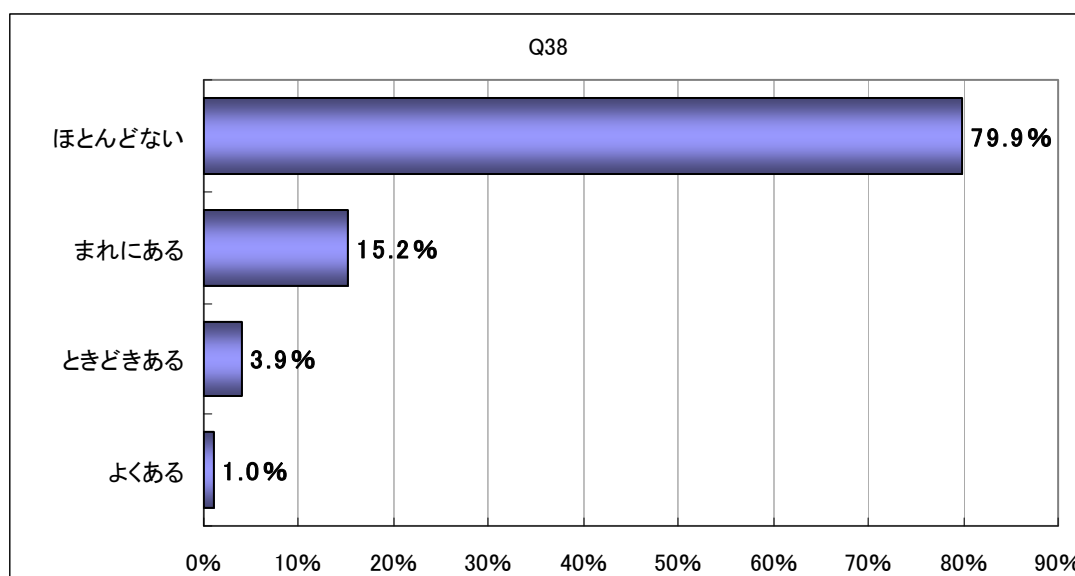


外食あるいは市販のお弁当などで「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度が「10回に1回程度」以上である人では、「50g以下から150g位」の間に回答者の約90%が集中していた。次いで「200g位」「250g位」の順であった。(Q37 N=427)

Q38) 外食あるいは市販のお弁当などで鶏内臓肉を食べる際、鶏肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることがありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほとんどない (0%)
2. まれにある (5%)
3. ときどきある (10%)
4. よくある (30%)



外食あるいは市販のお弁当などで「鶏内臓肉」を食べる頻度が「10回に1回程度」以上である人では、鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることは「ほとんどない」と回答した人が最も多く 79.9%であった。一方「まれにある」もしくは「ときどきある」と回答した人は約 20%であった。

(Q38 N=1864)

Q39) 鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていなかった時、あなたはどのようにしますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

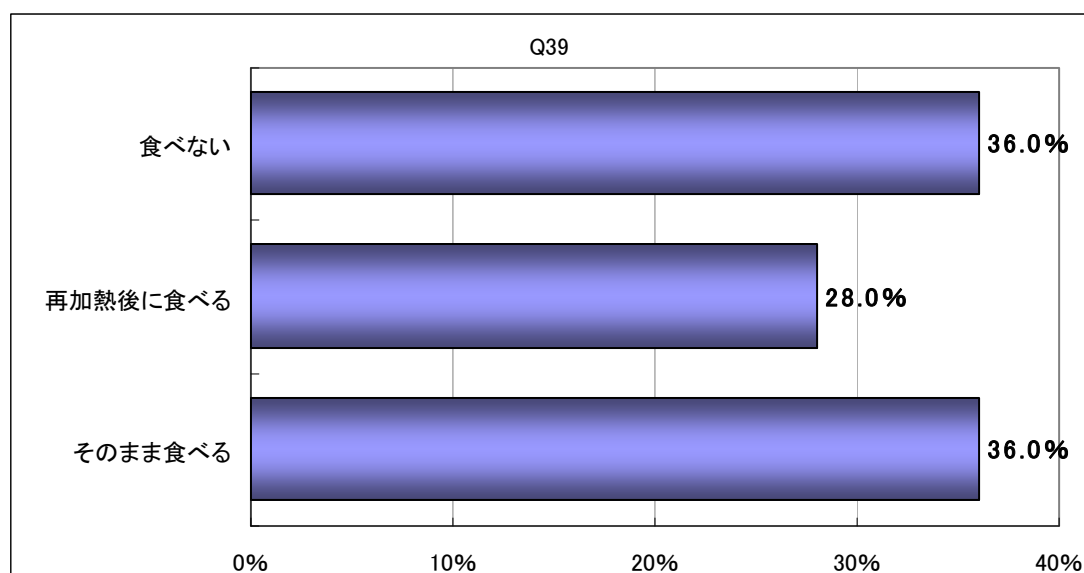
A)

1. 食べない (0%)
2. 再加熱後に食べる (0%)
3. そのまま食べる (100%)

[設問の目的・留意点等]

外食あるいは市販のお弁当などによる鶏内臓肉の喫食量のうち、不十分な加熱のまま喫食される量を把握する。

(外食あるいは市販のお弁当などでの喫食量 (g/年) - 外食あるいは市販のお弁当などでの生食の喫食量 (g/年)) × Q38 (不完全加熱の割合) (%) × Q39 (不完全加熱のままの喫食割合) (%) = 外食あるいは市販のお弁当などで不十分な加熱のまま喫食される量 (g/年)



鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通っていない、肉の色がピンク色であることが「まれにある」「ときどきある」「よくある」場合、「食べない」と回答した人と「そのまま食べる」と回答した人が同率で 36%であった。

(Q39 N=375)

ここからは、あなたが鶏肉を購入した場合の保存方法等についてうかがいます。

Q40) あなたは、鶏肉を購入する際、どのような状態（冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等）の鶏肉を購入していますか。状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が 100%になるようにご記入ください。

注) 鶏挽肉等加熱調理されない状態で販売されている場合は冷蔵又は冷凍に含めてください。

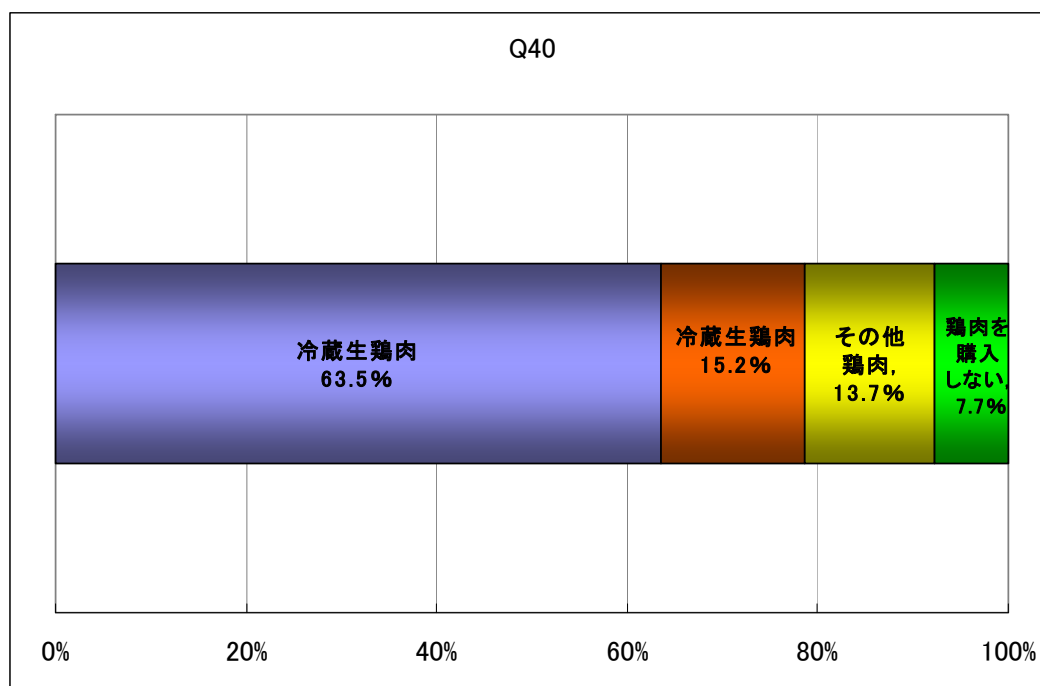
注) 冷蔵生肉、冷凍生肉以外の調理済み加工品等は全て「その他鶏肉」に含めてください。

注) 鶏肉を購入しない方については、「鶏肉を購入しない」を 100%と記入し、他の箇所は 0%と記入してください。

A)

1. 冷蔵生鶏肉 () %
2. 冷凍生鶏肉 () %
3. その他鶏肉 () %
4. 鶏肉を購入しない () %

(小数点は使わず、整数で入力してください。)



食材の買い物をする頻度が「年に 1 回程度」以上である人では、「冷蔵生鶏肉」の購入割合が最も多く 63.5%であった。次いで「冷凍生鶏肉」、「その他鶏肉」の順であった。一方「鶏肉を購入しない」と回答した人は 7.7%であった。

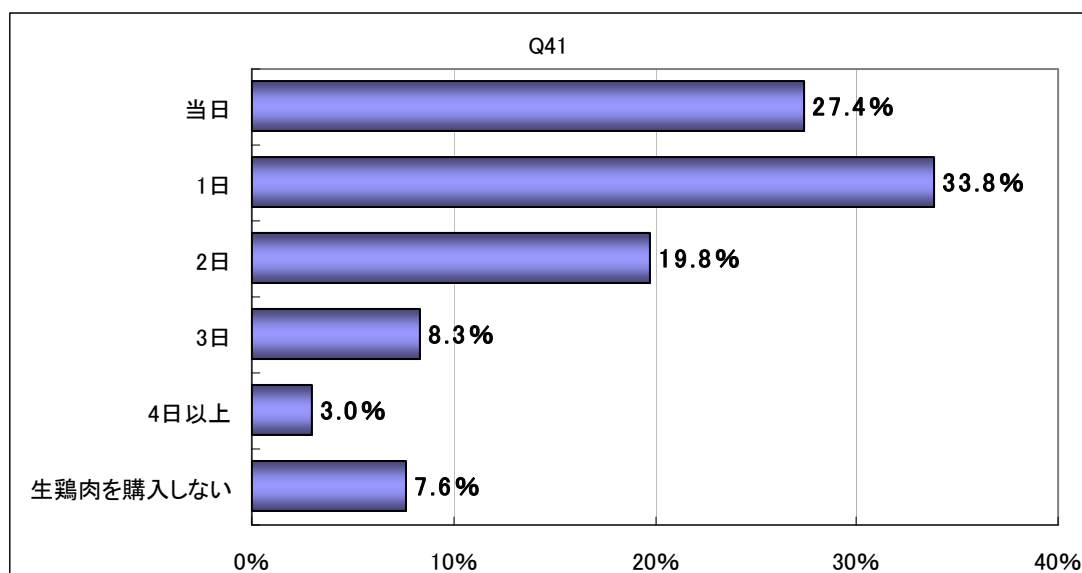
(Q40 N=5114)

Q41) 生で購入する鶏肉についてうかがいます。購入した鶏肉を生のまま保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。最も当てはまるものを 1 つ選択してください。

注) ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合を言います。

A)

1. 当日
2. 1 日
3. 2 日
4. 3 日
5. 4 日以上
6. 生鶏肉は購入しない



食材の買い物をする頻度が「年に 1 回程度」以上である人では、「1 日」と回答した人が最も多く 33.8%であった。次いで「当日」、「2 日」の順であった。

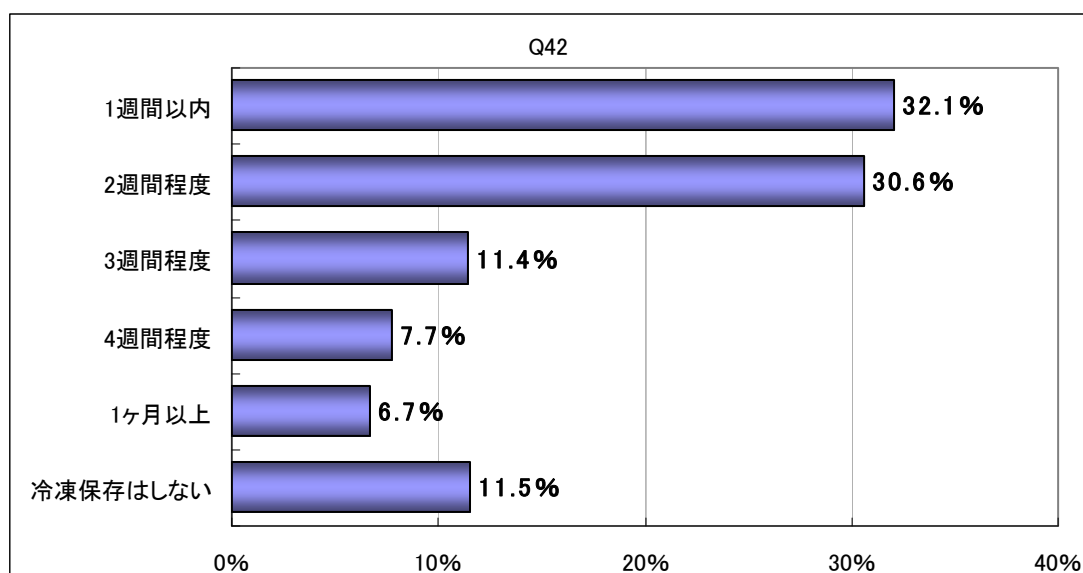
(Q41 N=5114)

Q42) 購入した生鶏肉を冷凍で保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) 冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。

A)

1. 1週間以内
2. 2週間程度
3. 3週間程度
4. 4週間程度
5. 1ヶ月以上
6. 冷凍保存はしない



食材の買い物をする頻度が「年に1回程度」以上である人で、生鶏肉を購入する人では、「1週間以内」と回答した人が最も多く32.1%であった。次いで「2週間程度」の30.6%であった。一方「冷凍保存はしない」と回答した人は11.5%であった。

(Q42 N=4724)

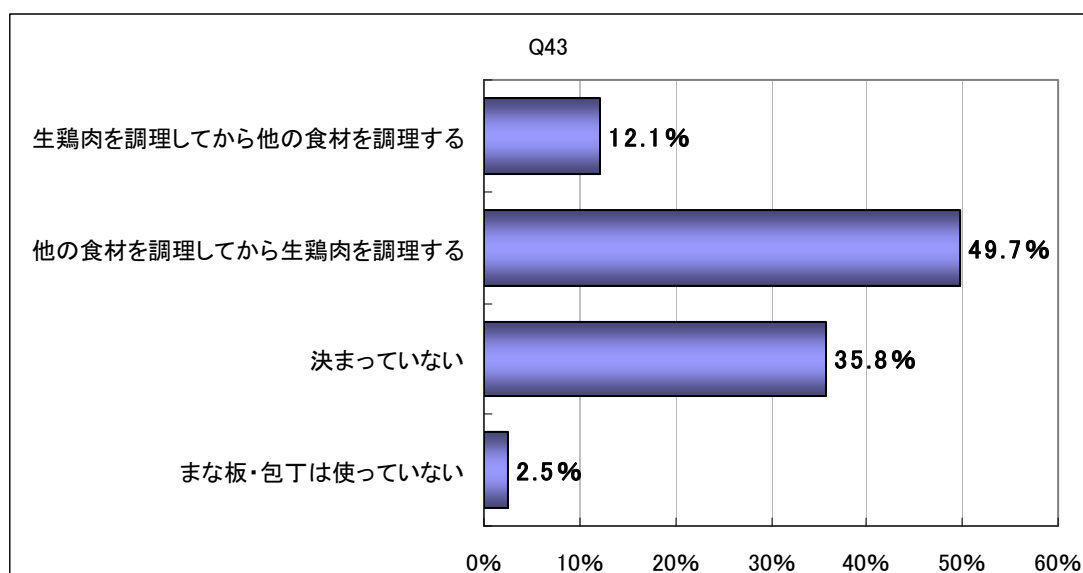
ここからは、あなたがご自分で普段調理をする際の手順等についてうかがいます。

※ご家庭での調理に限ってお答えください。

Q43) あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材（野菜など）を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 生鶏肉を調理してから他の食材を調理する
2. 他の食材を調理してから生鶏肉を調理する
3. 決まっていない
4. まな板・包丁は使っていない



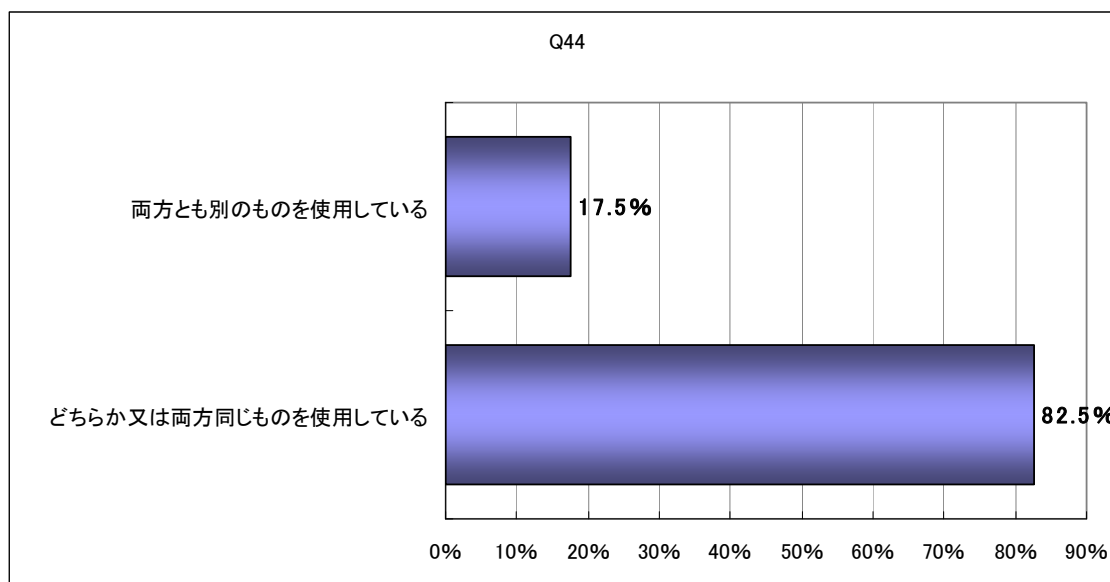
自分で調理する頻度が「半月に1食程度」以上である人では、「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人が最も多く 49.7%であった。一方「決まっていない」と回答した人は 35.8%であった。

(Q43 N=4727)

Q44) あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材（野菜等）用とは別のものにしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 両方とも別のものを使用している
2. どちらか又は両方同じものを使用している



まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「どちらか又は両方同じものを使用している」と回答した人が圧倒的に多く 82.5%であった。

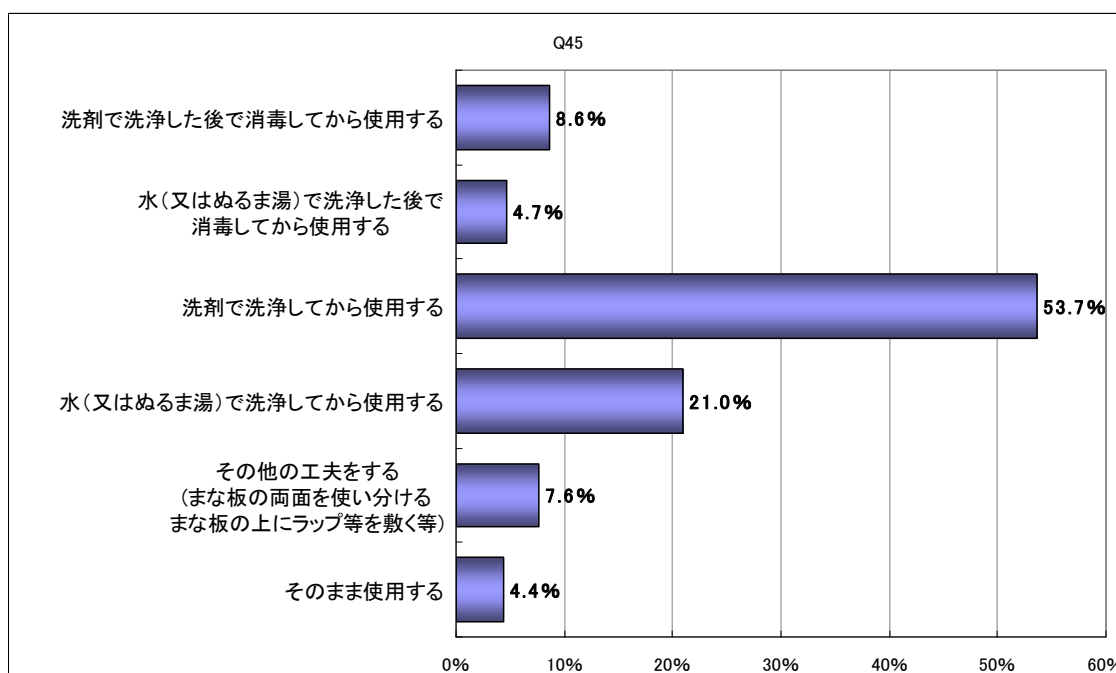
(Q44 N=4611)

Q45) あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。

A)

1. 洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する
2. 水（又はぬるま湯）で洗淨した後で消毒してから使用する
3. 洗剤で洗淨してから使用する
4. 水（又はぬるま湯）で洗淨してから使用する
5. その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）
6. そのまま使用する



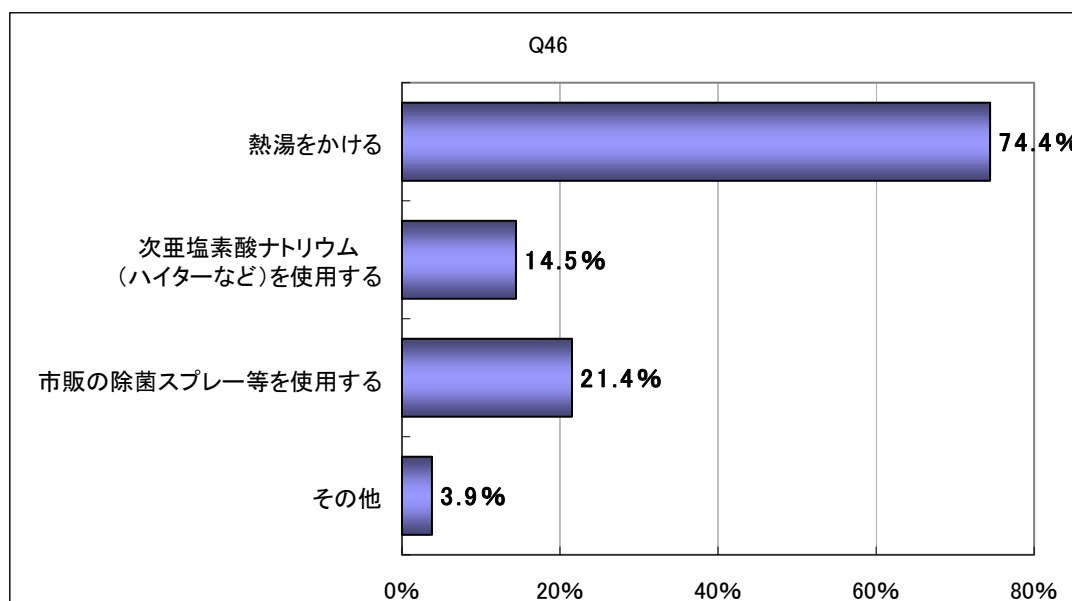
まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「洗剤で洗淨してから使用する」と回答した人が最も多く 53.7%であった。次いで「水（又はぬるま湯）で洗淨してから使用する」、「洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する」の順であった。

(Q45 N=4611)

Q46) 調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁を消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 熱湯をかける
2. 次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する
3. 市販の除菌スプレー等を使用する
4. その他



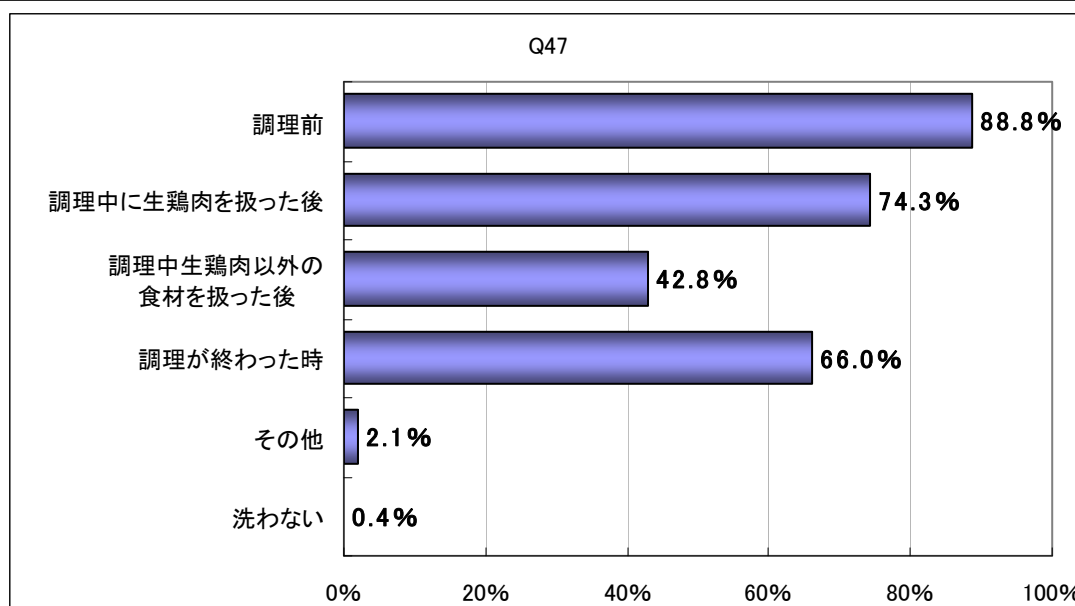
調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板・包丁を「消毒してから使用する」人では、「熱湯をかける」との回答が最も多く 74.4%であった。次いで「市販の除菌スプレー等を使用する」、「次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する」の順であった。

(Q46 N=613)

Q47) あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 調理前
2. 調理中に生鶏肉を扱った後
3. 調理中生鶏肉以外の食材を扱った後
4. 調理が終わった時
5. その他
6. 洗わない



自分で調理する頻度が「半月に1食程度」以上である人では、「調理前」との回答が最も多く 88.8%であった。次いで「調理中に生鶏肉を扱った後」、「調理が終わった時」の順であった。

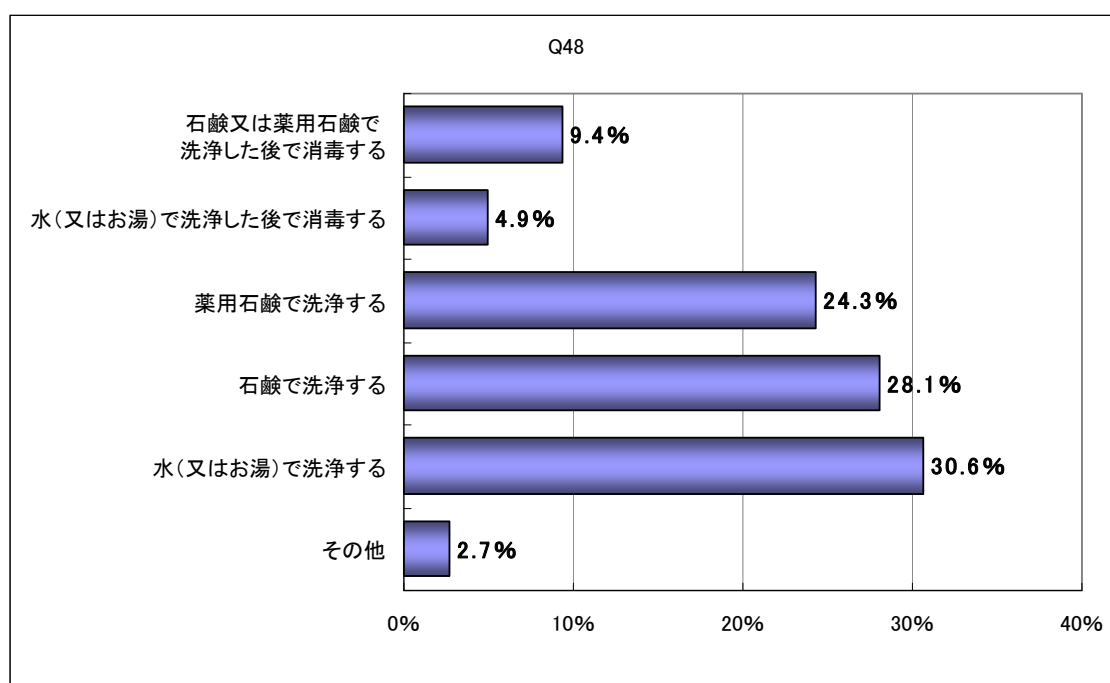
(Q47 N=4727)

Q48) あなたは調理中、どのように手を洗いますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注)「消毒」とは、一般的な石鹼やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。

A)

1. 石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する
2. 水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する
3. 薬用石鹼で洗浄する
4. 石鹼で洗浄する
5. 水（又はお湯）で洗浄する
6. その他



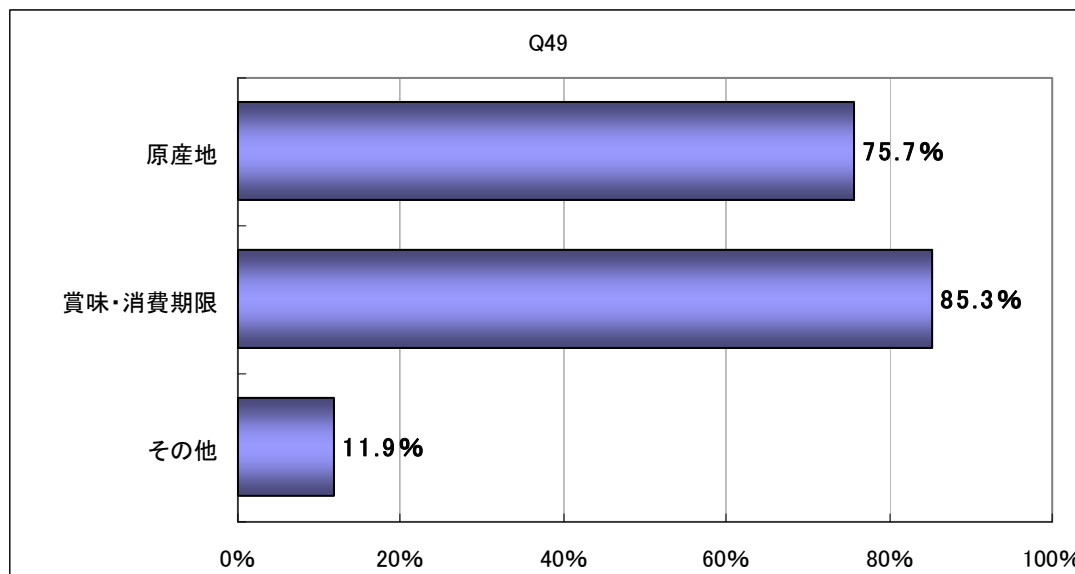
「調理中」に手を洗う人では、「水（又はお湯）で洗浄する」と回答した人が最も多く 30.6% であった。次いで「石鹼で洗浄する」、「薬用石鹼で洗浄する」の順であった。

(Q48 N=3601)

Q49) あなたが鶏肉を購入する際に確認する内容について、当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 原産地
2. 賞味・消費期限
3. その他



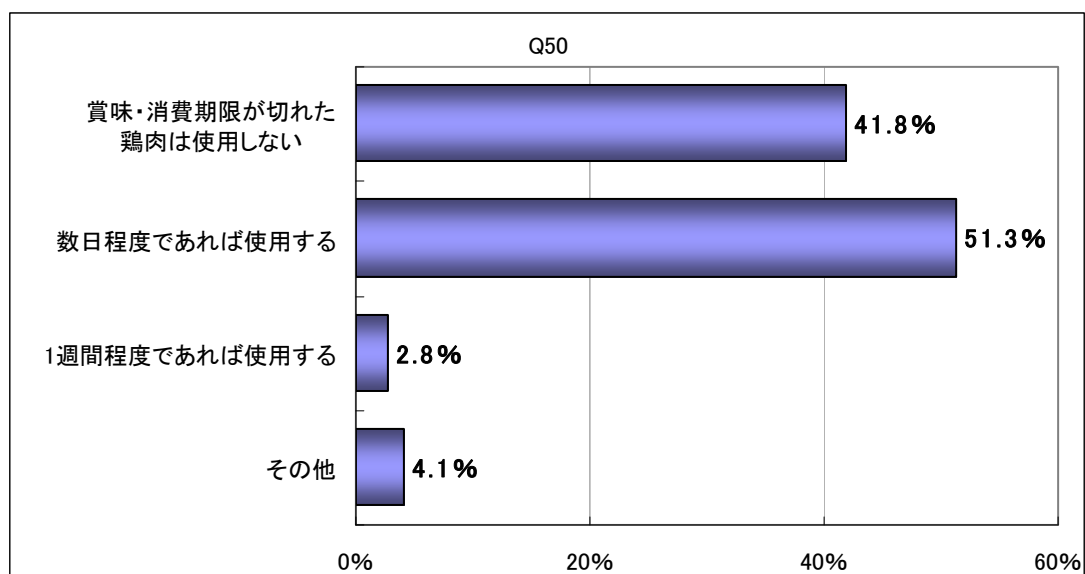
自分で調理する頻度が「半月に1食程度」以上である人では、「賞味・消費期限」との回答が最も多く 85.3%であった。次いで「原産地」の 75.7%であった。

(Q49 N=4727)

Q50) あなたは、購入した鶏肉の賞味・消費期限が切れた鶏肉を使用することがありますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 賞味・消費期限が切れた鶏肉は使用しない
2. 数日程度であれば使用する
3. 1週間程度であれば使用する
4. その他



自分で調理する頻度が「半月に1食程度」以上である人では、「数日程度であれば使用する」と回答した人が最も多く 51.3%であった。次いで「賞味・消費期限が切れた鶏肉は使用しない」の 41.8%であった。

(Q50 N=4727)

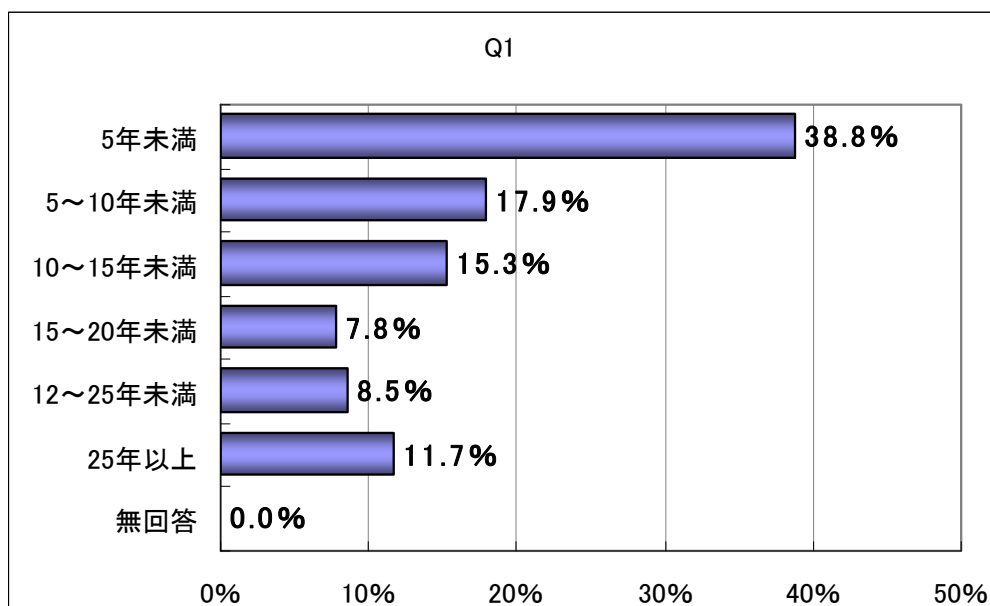
(2)鶏肉を取り扱う飲食店の調理従事者調査

まず、あなた及びあなたが勤務している飲食店のことについてうかがいます。

Q1) あなたが、「飲食店で鶏肉を取り扱った調理をする」職種に従事している年数は何年ですか。具体的な年数をご記入ください。（1年未満は0年）
現在勤務している飲食店とは別の飲食店で同じ職種として従事していたことがある場合には、その期間も含めてください。

A)

約（ ）年



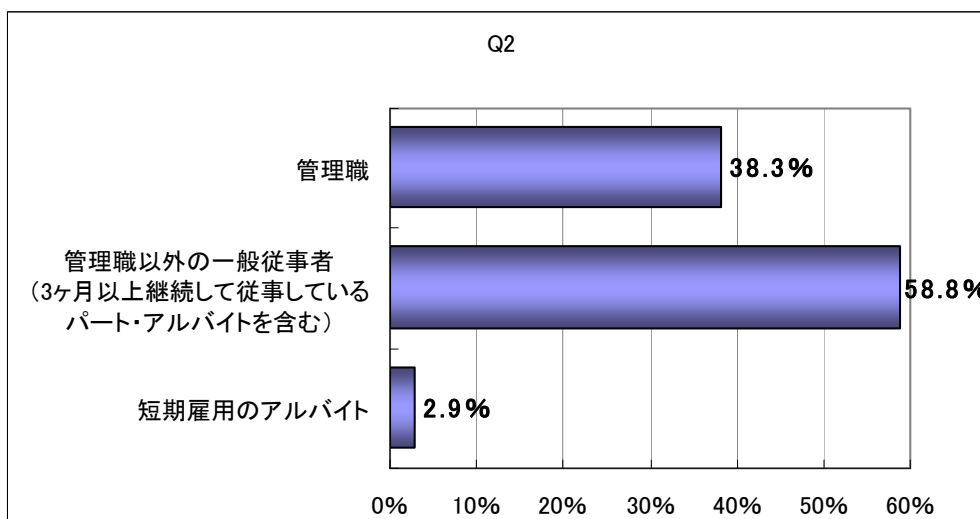
「5年未満」と回答した人が最も多く 38.8%であった。次いで「5～10年未満」、「10～15年未満」の順であった。

(Q1 N=515)

Q2) あなたの役職について最も当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 管理職
2. 管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）
3. 短期雇用のアルバイト



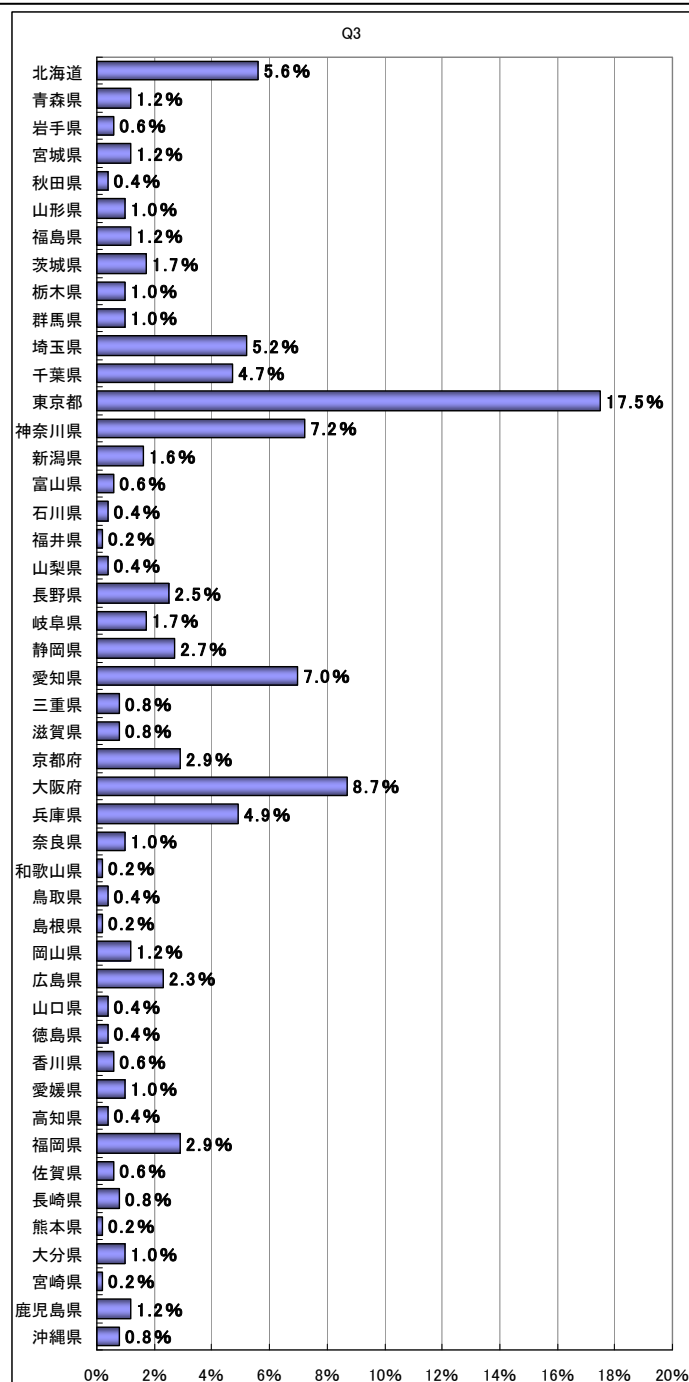
「管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）」と回答した人が最も多く 58.8%であった。次いで「管理職」の 38.3%であった。

(Q2 N=515)

Q3) あなたが勤務している飲食店の所在地について、当てはまるもの1つを選択してください。

A)

北海道 . . . 沖縄県まで47都道府県対象



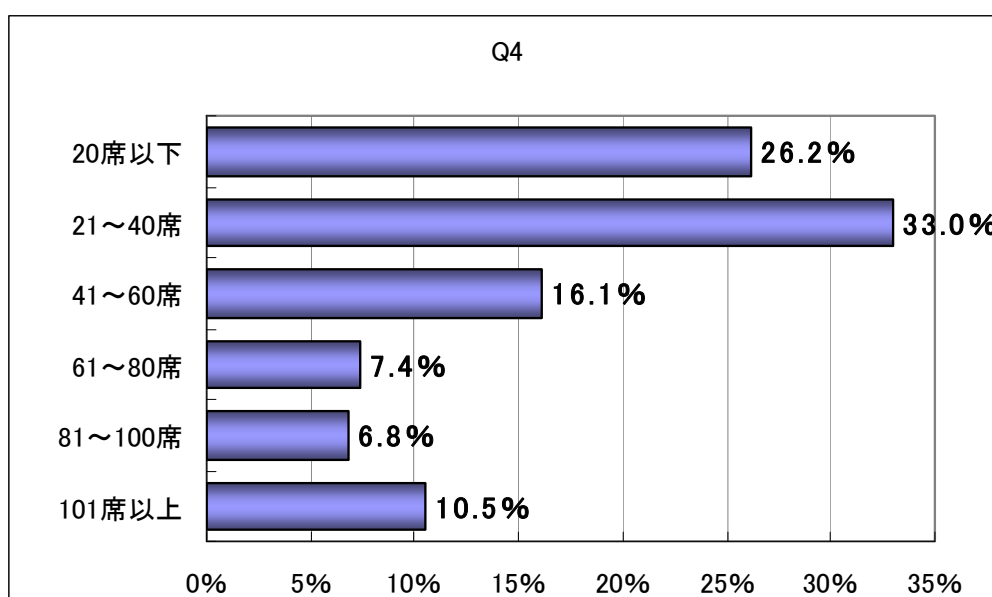
「東京都」と回答した人が最も多く 17.5%であった。次いで「大阪府」、「神奈川県」の順であった。

(Q3 N=515)

Q4) あなたが現在勤務している飲食店の客席数はどのくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 20 席以下
2. 21～40 席
3. 41～60 席
4. 61～80 席
5. 81～100 席
6. 101 席以上



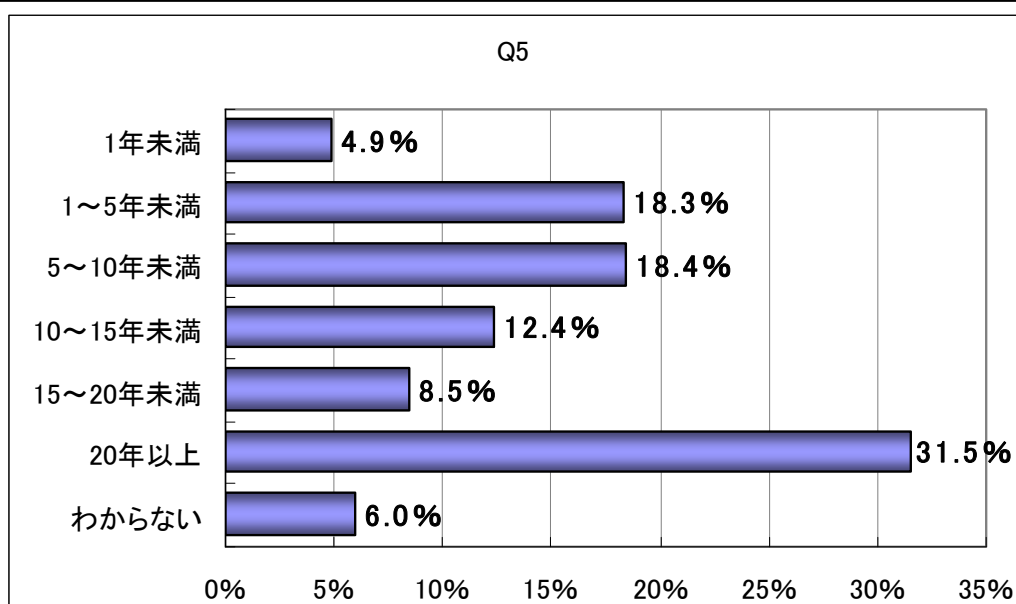
「21～40 席」と回答した人が最も多く 33%であった。次いで「20 席以下」、「41 席～60 席」の順であった。

(Q4 N=515)

Q5) あなたが現在勤務している飲食店は、営業を開始してから何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上 (21年)
7. わからない



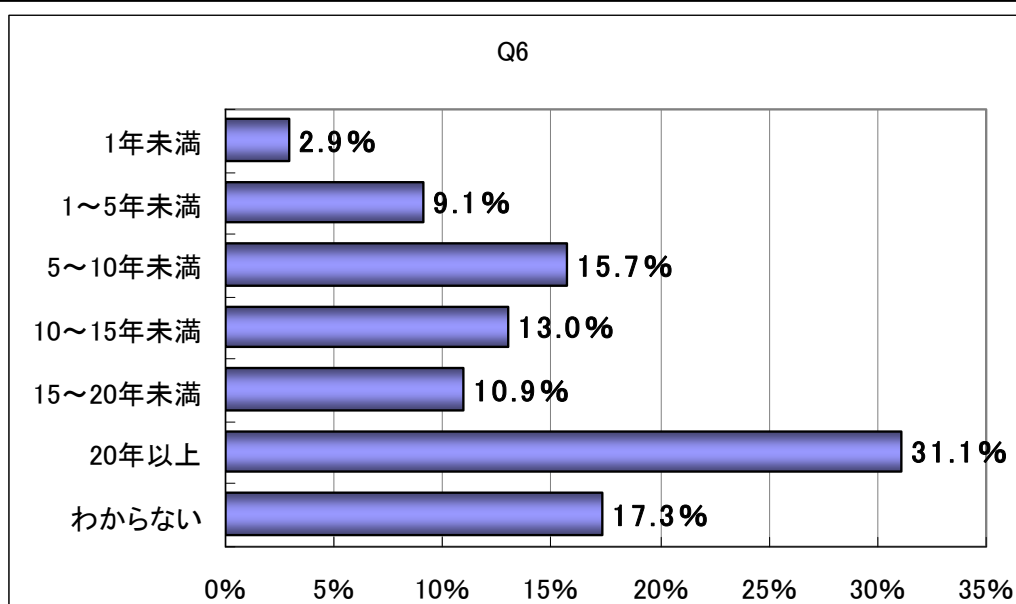
「20年以上」と回答した人が最も多く 31.5%であった、次いで「5～10年未満」「1～5年未満」の順であった。

(Q5 N=515)

Q6) あなたが現在勤務している飲食店の建物は、築後何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上未満 (21年)
7. わからない



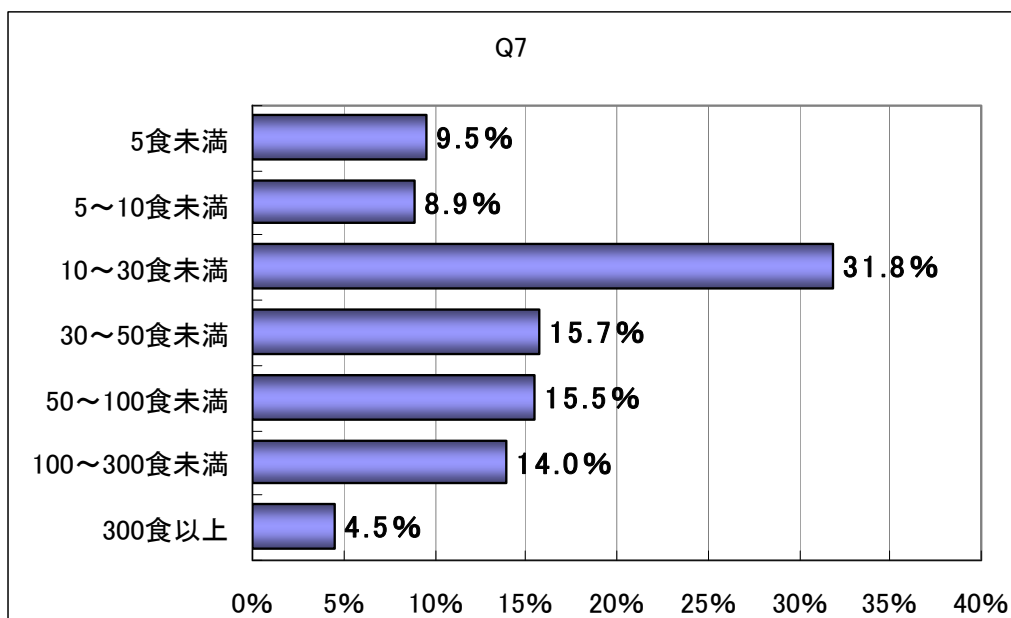
「20年以上」と回答した人が最も多く 31.1%であった。次いで「5～10年未満」「10～15年未満」の順であった。

(Q6 N=515)

Q7) あなたが現在勤務している飲食店では1日当たりの鶏肉料理の提供食数はどのくらいですか。具体的な数値をご記入ください。

A)

約 () 食/日



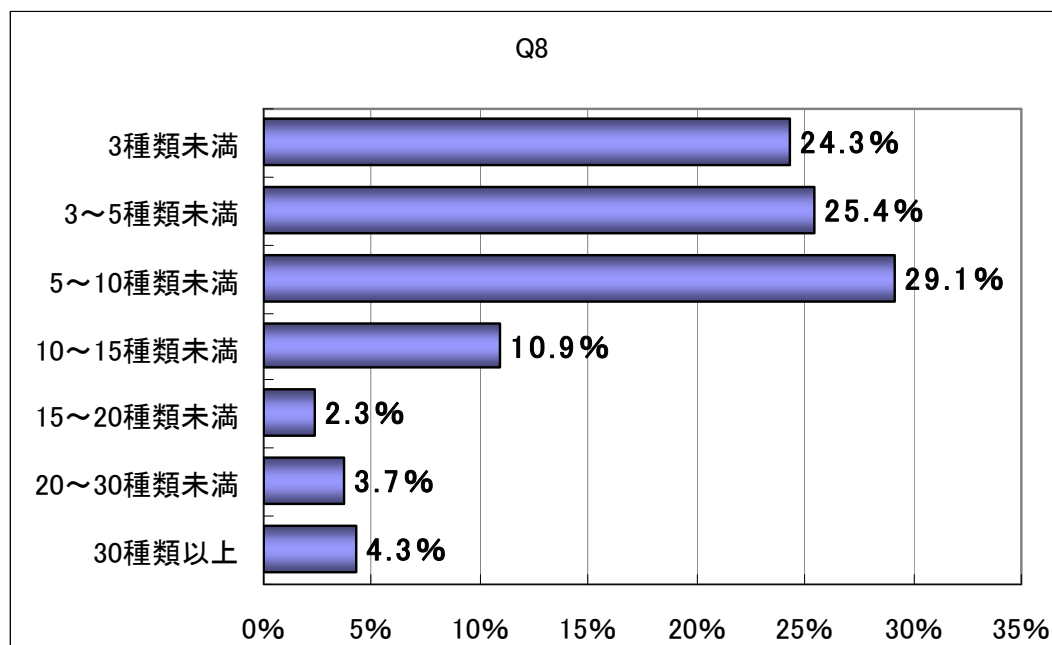
「10～30 食未満」と回答した人が最も多く 31.8%であった、次いで「30～50 食未満」「50～100 食未満」の順であった。

(Q7 N=515)

Q8) あなたが現在勤務している飲食店では、鶏肉料理について何種類くらいのメニューが用意されていますか。具体的な数値をご記入ください。

A)

約 () 種類



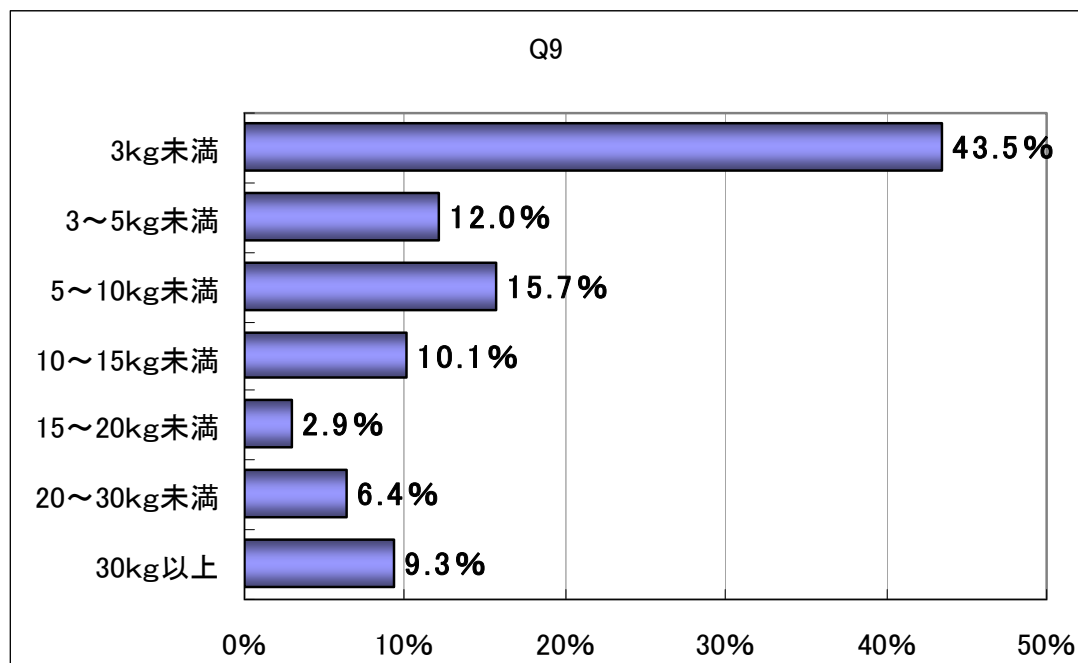
「5～10 種類未満」と回答した人が最も多く 29.1%であった、次いで「3～5 種類未満」「3 種類未満」の順であった。

(Q8 N=515)

Q9) あなたが現在勤務している飲食店では、毎日どのくらいの鶏肉を調理しますか。具体的な数値をご記入ください。

A)

約 () kg/日



「3kg未満」と回答した人が最も多く 43.5%であった、次いで「5～10kg未満」「3～5kg未満」の順であった。

(Q9 N=515)

ここからは、あなたが勤務先で調理に使用している鶏肉の保管状況等についてうかがいます。

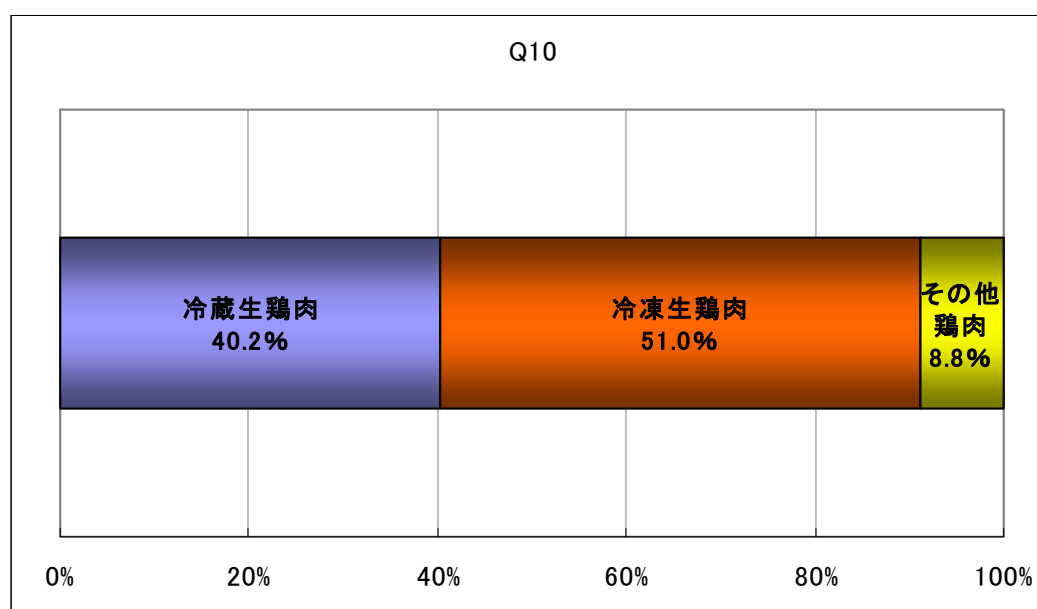
Q10) あなたの職場では、どのような状態（冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等）の鶏肉を調理していますか。状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が100%になるようにご記入ください。

注) 冷蔵または冷凍の生鶏肉以外はすべて「その他鶏肉」としてご回答ください。

A)

1. 冷蔵生鶏肉 () %
2. 冷凍生鶏肉 () %
3. その他鶏肉 () %

(小数点を使わず、整数で入力してください)



「冷凍生鶏肉」の使用割合が最も多く 51%であった。次いで「冷蔵生鶏肉」の 40.2%であった。

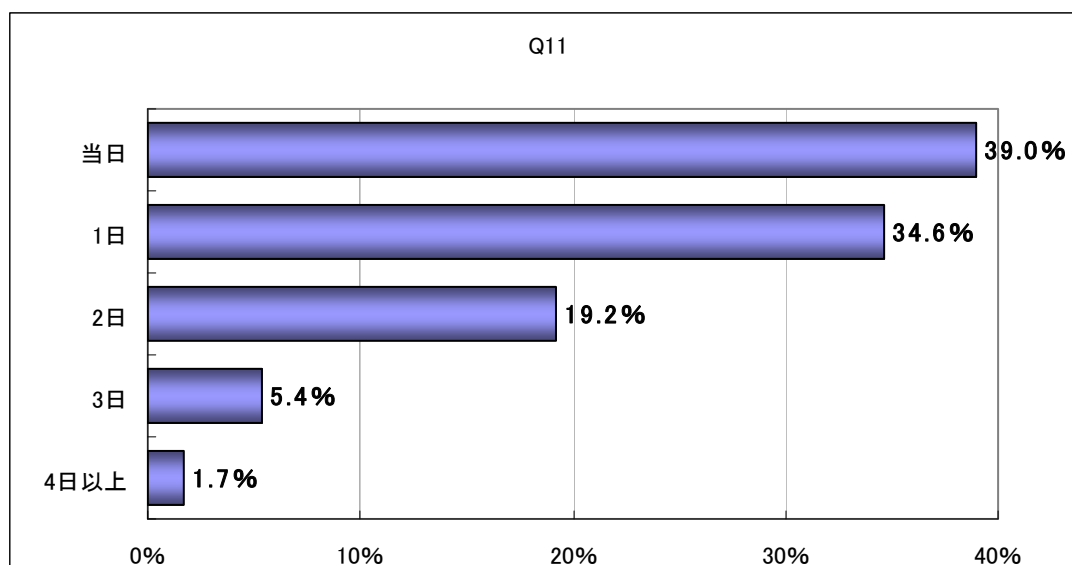
(Q10 N=515)

Q11) 生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、購入した鶏肉を生のまま保存する場合、調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合を言います。

A)

1. 当日
2. 1 日
3. 2 日
4. 3 日
5. 4 日以上



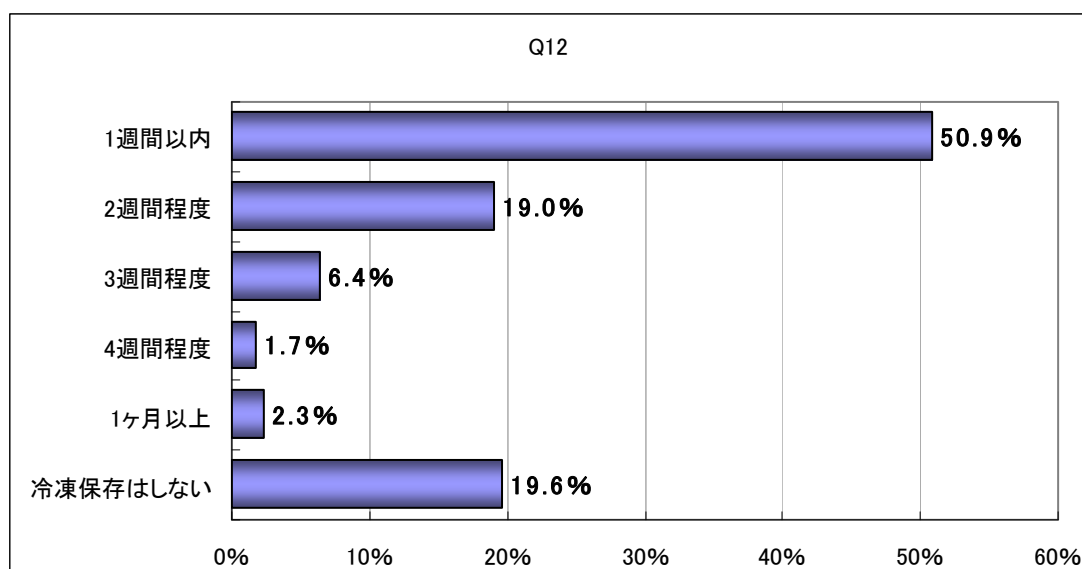
「当日」と回答した人が最も多く 39%であった。次いで「1 日」、「2 日」の順であった。
(Q11 N=515)

Q12) 生鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を調理するまでにどの程度の時間をおくことが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) 冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。

A)

1. 1週間以内
2. 2週間程度
3. 3週間程度
4. 4週間程度
5. 1ヶ月以上
6. 冷凍保存はしない



「1週間以内」と回答した人が最も多く 50.9%であった。次いで「冷凍保存はしない」の 19.6%であった。

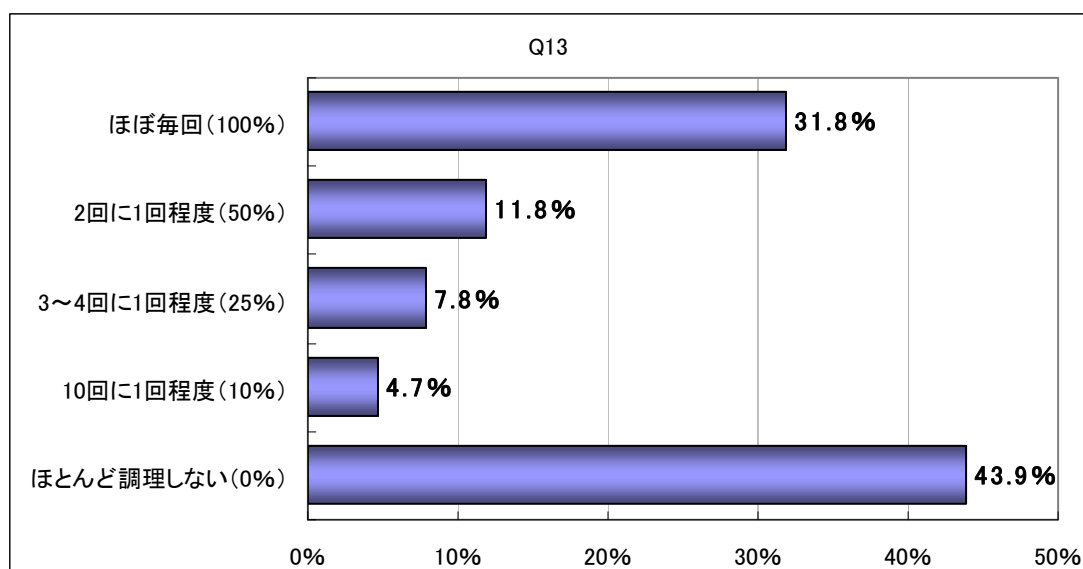
(Q12 N=515)

ここからは、あなたが勤務先で調理をする際の手順等についてうかがいます。

Q13) あなたは、生鶏肉調理する際、加熱調理しない食材（サラダ等）を調理する頻度はどの程度ですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんど調理しない（0%）



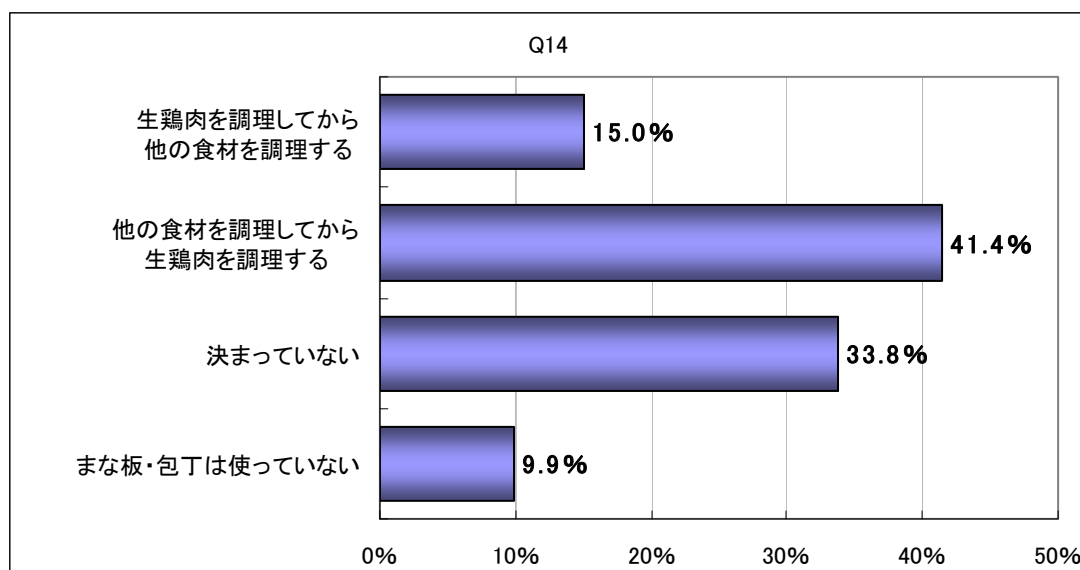
「ほとんど調理しない」と回答した人が最も多く 43.9%であった。一方「ほぼ毎回」と回答した人は 31.8%であった。

(Q13 N=515)

Q14) あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材（野菜など）を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 生鶏肉を調理してから他の食材を調理する
2. 他の食材を調理してから生鶏肉を調理する
3. 決まっていない
4. まな板・包丁は使っていない



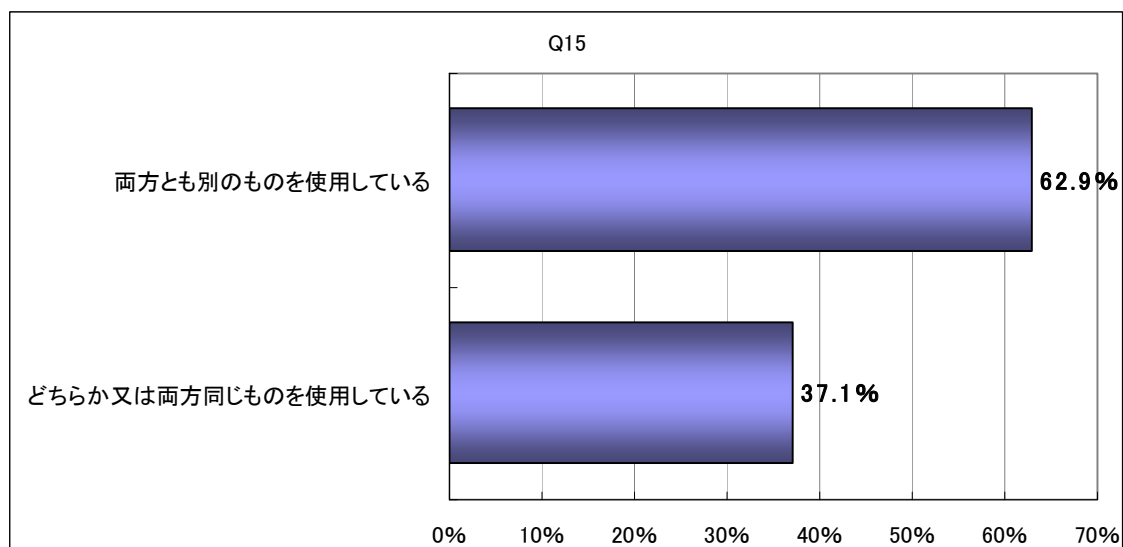
「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人が最も多く 41.4%であった。一方「決まっていない」と回答した人は 33.8%であった。

(Q14 N=515)

Q15) あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材（野菜等）用とは別のものにしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 両方とも別のものを使用している
2. どちらか又は両方同じものを使用している



まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「両方とも別のものを使用している」と回答した人が 62.9%であった。

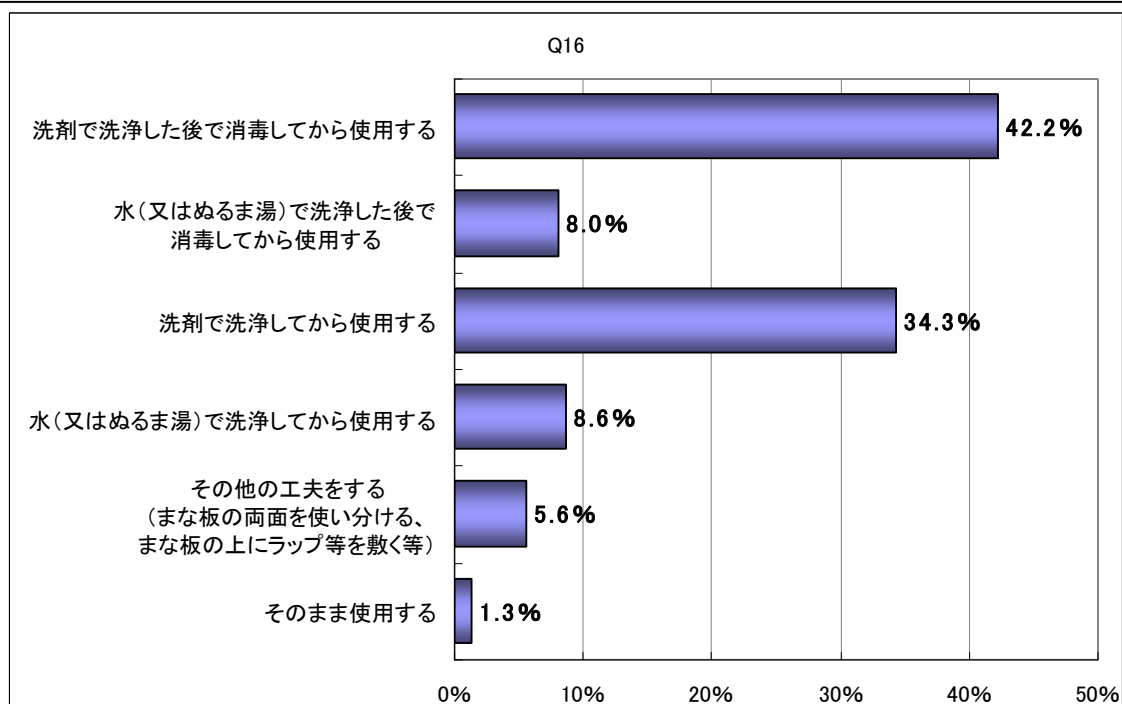
(Q15 N=464)

Q16) あなたは、調理中に生肉を切った後のまな板や包丁は、次の食材を扱う前に、どのようにしていますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。

A)

1. 洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する
2. 水（又はぬるま湯）で洗淨した後で消毒してから使用する
3. 洗剤で洗淨してから使用する
4. 水（又はぬるま湯）で洗淨してから使用する
5. その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）
6. そのまま使用する



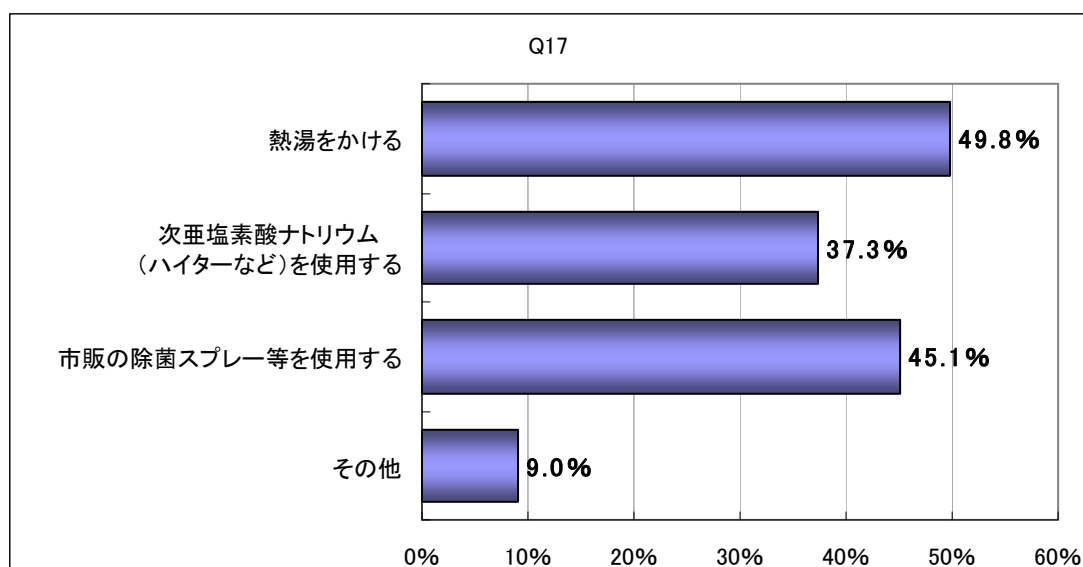
まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する」と回答した人が最も多く 42.2%であった。次いで「洗剤で洗淨してから使用する」の 34.3%であった。

(Q16 N=464)

Q17) 消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 熱湯をかける
2. 次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する
3. 市販の除菌スプレー等を使用する
4. その他（ ）



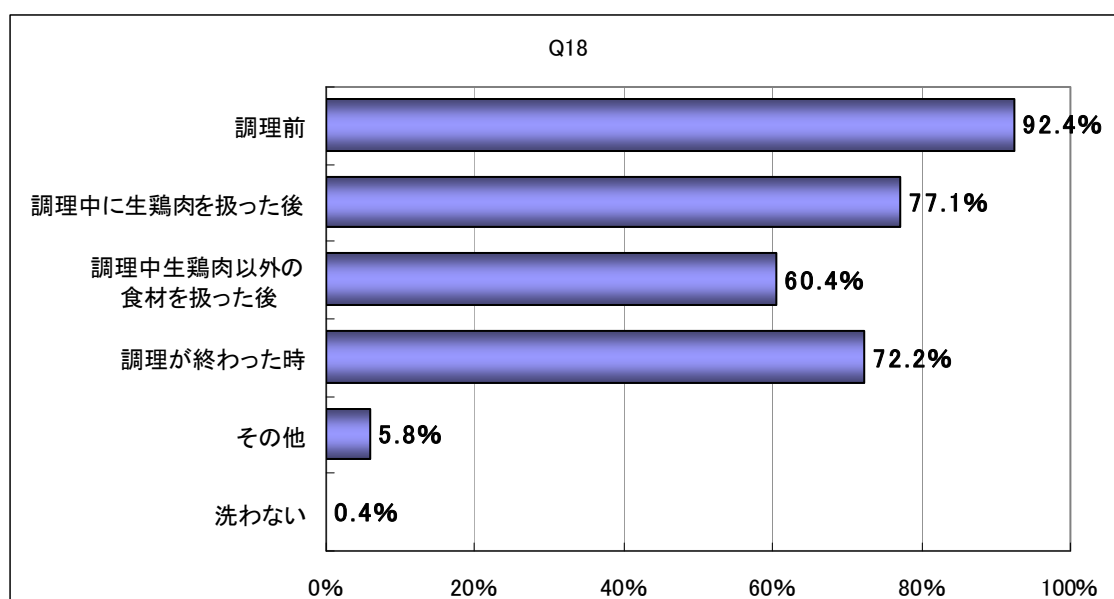
調理中に生肉を切った後のまな板や包丁は、次の食材を扱う前に「消毒してから使用する」人では、「熱湯をかける」との回答が最も多く 49.8%であった。次いで「市販の除菌スプレー等を使用する」、「次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する」の順であった。

(Q17 N=233)

Q18) あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 調理前
2. 調理中に生鶏肉を扱った後
3. 調理中生鶏肉以外の食材を扱った後
4. 調理が終わった時
5. その他
6. 洗わない



「調理前」との回答が最も多く 92.4%であった。次いで「調理中に生鶏肉を扱った後」、「調理が終わった時」の順であった。

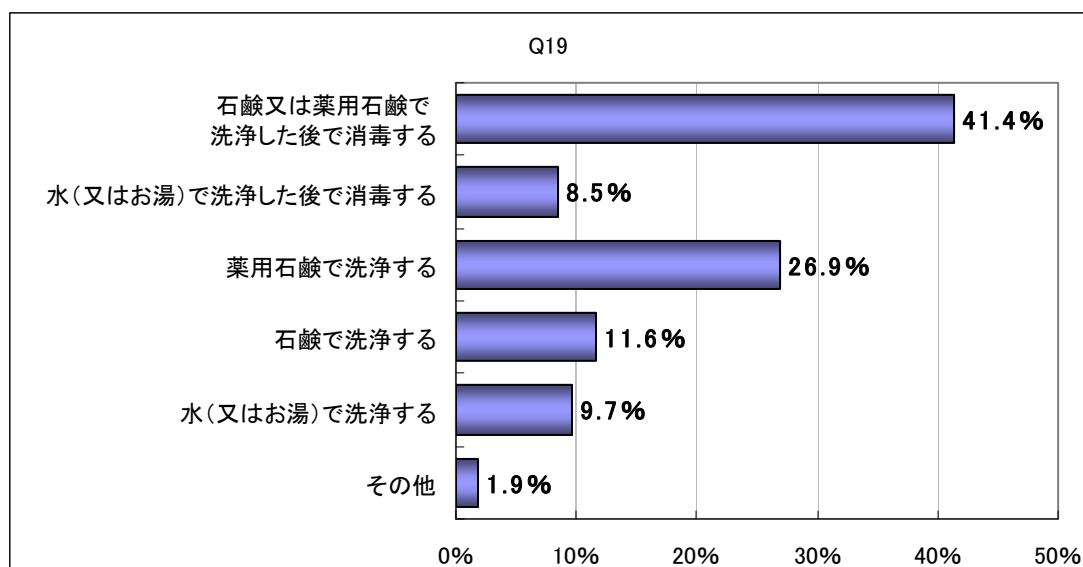
(Q18 N=515)

Q19) あなたは調理中、どのように手を洗いますか。最も当てはまるものを 1 つ選択してください。

注)「消毒」とは、一般的な石鹼やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。

A)

1. 石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する
2. 水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する
3. 薬用石鹼で洗浄する
4. 石鹼で洗浄する
5. 水（又はお湯）で洗浄する
6. その他



「調理中」に手を洗う人では、「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」と回答した人が最も多く 41.4%であった。次いで「薬用石鹼で洗浄する」、「石鹼で洗浄する」の順であった。

(Q19 N=413)

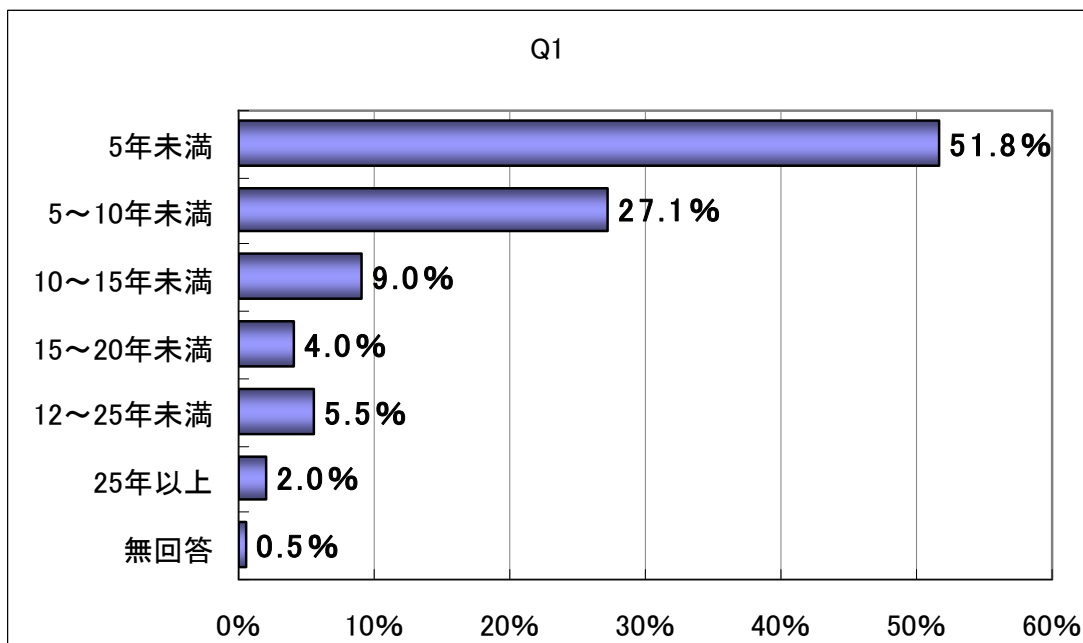
(3)鶏肉を取り扱う食肉販売店の従事者調査

まず、あなた及びあなたが勤務している食肉販売店のことについてうかがいます。

Q1) あなたが、「鶏肉を取り扱った食肉販売店で直接鶏肉に触れる業務をする」職種に従事している年数は何年ですか。具体的な年数をご記入ください。(1年未満は0年)
現在勤務している食肉販売店とは別の食肉販売店で同じ職種として従事していたことがある場合には、その期間も含めてください。

A)

約 () 年



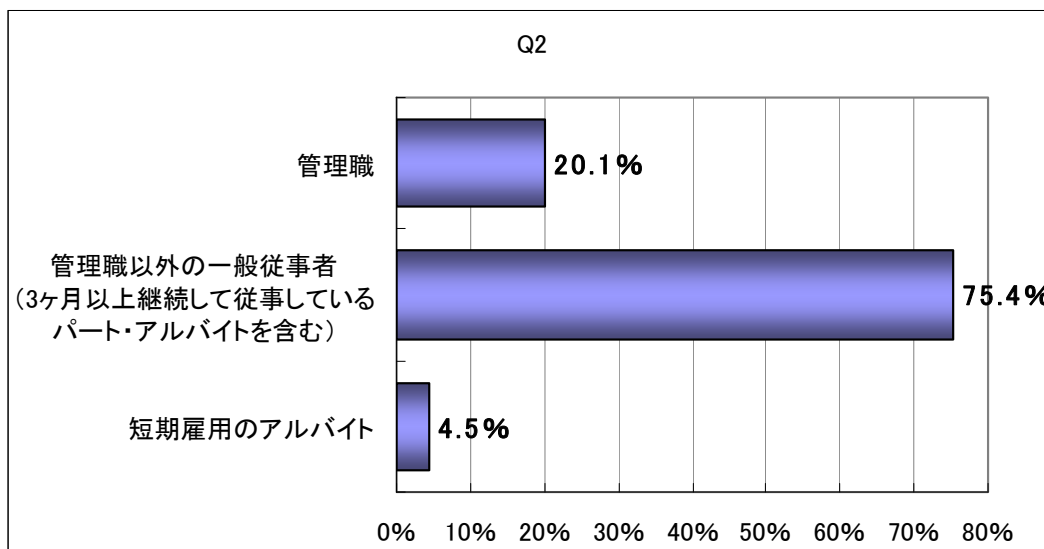
「5年未満」と回答した人が最も多く 51.8%であった。次いで「5～10年未満」、「」の順であった。

(Q1 N=199)

Q2) あなたの役職について最も当てはまるもの 1 つを選択してください。

A)

1. 管理職
2. 管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）
3. 短期雇用のアルバイト



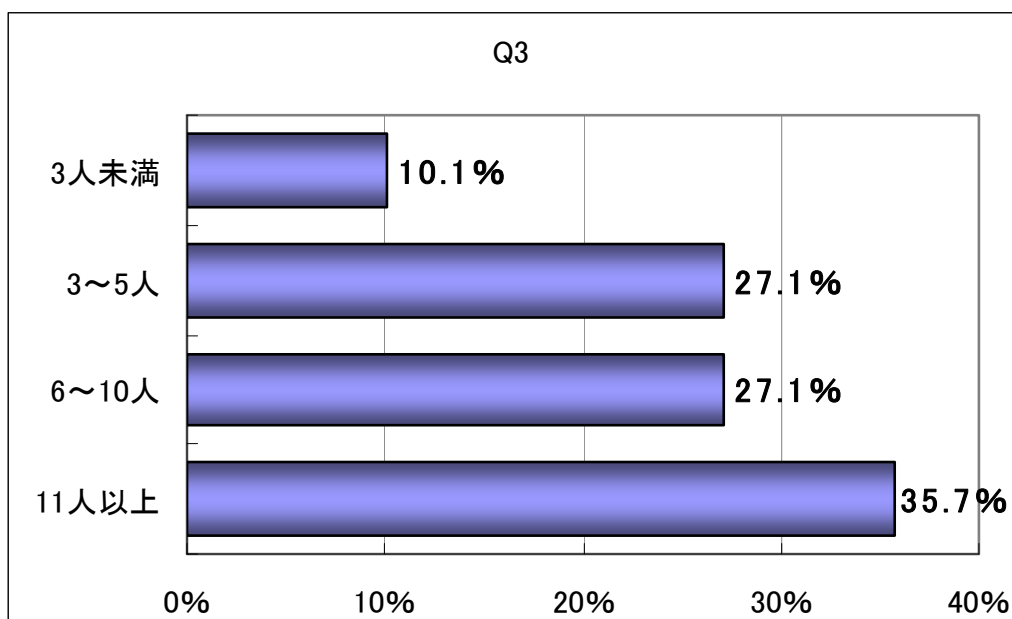
管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）と回答した人が最も多く 75.4%であった。

(Q2 N=199)

Q3) あなたが現在勤務している食肉販売店の従業者数（パート・アルバイトを含む）はどのくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。なお、食肉専門店以外の場合は営業所の食肉部門の従事者数で教えてください。

A)

1. 3人未満
2. 3～5人
3. 6～10人
4. 11人以上



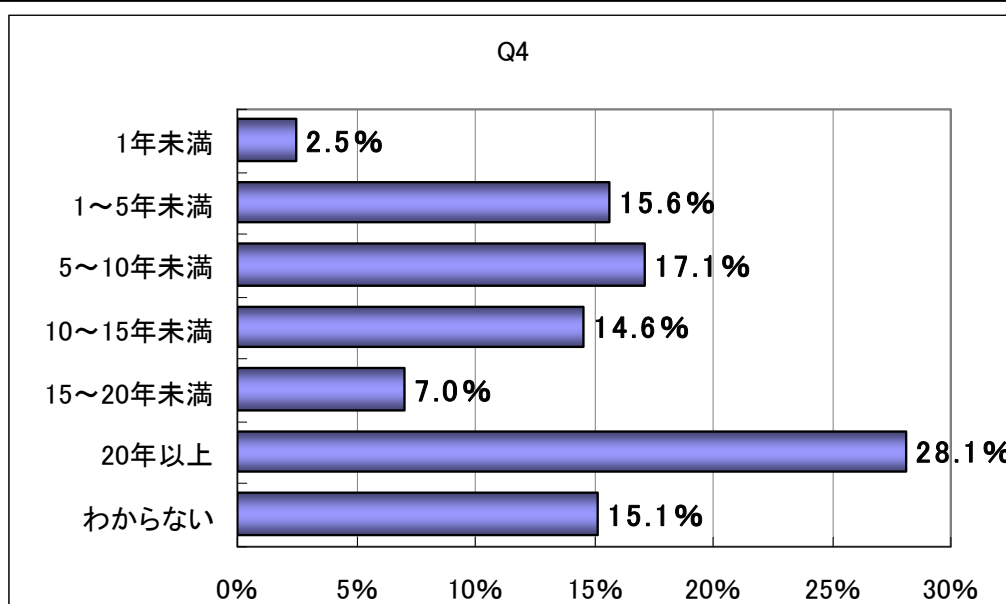
「11人以上」と回答した人が最も多く 35.7%であった。次いで「3～5人」、「6～10人」が同率で 27.1%であった。

(Q3 N=199)

Q4) あなたが現在勤務している食肉販売店は、営業を開始してから何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上 (21年)
7. わからない



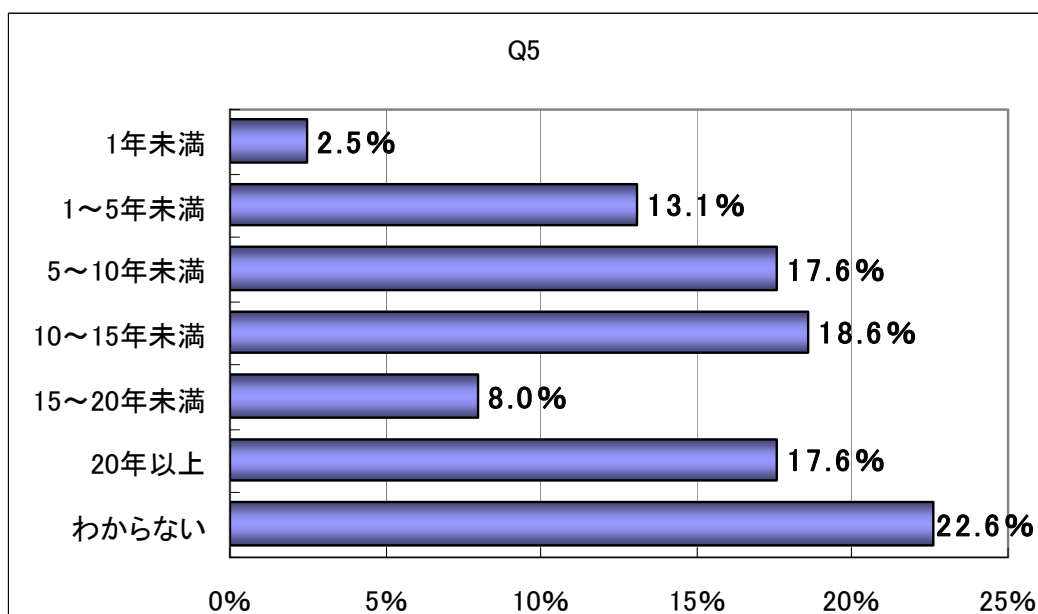
「20年以上」と回答した人が最も多く 28.1%であった。次いで「5～10年未満」、「1～5年未満」の順であった。

(Q4 N=199)

Q5) あなたが現在勤務している食肉販売店の建物は、築後何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上 (21年)
7. わからない



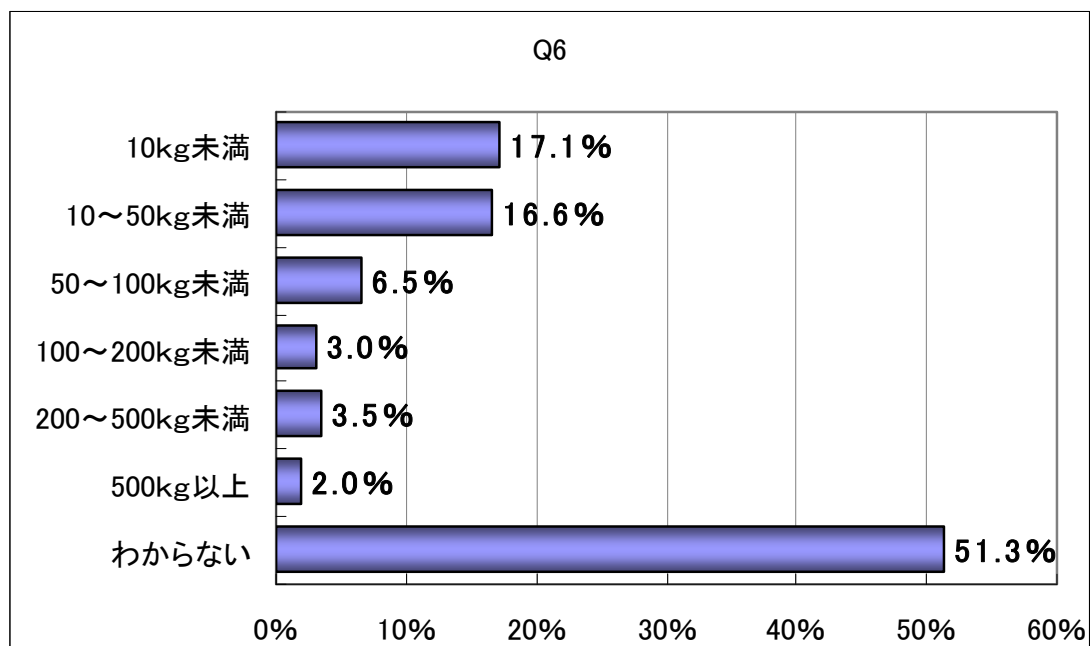
「わからない」と回答した人が最も多く 22.6%であった。「わからない」を除くと「10～15年未満」が最も高くの 18.6%であった。次いで「5～10年未満」、「20年以上」が同率で 17.6%であった。

(Q5 N=199)

Q6) あなたが現在勤務している食肉販売店では1日当たりの鶏肉の販売量はどのくらいですか。ご存知の範囲で具体的な数値をご記入ください。

A)

1. 約 () kg/日
2. わからない



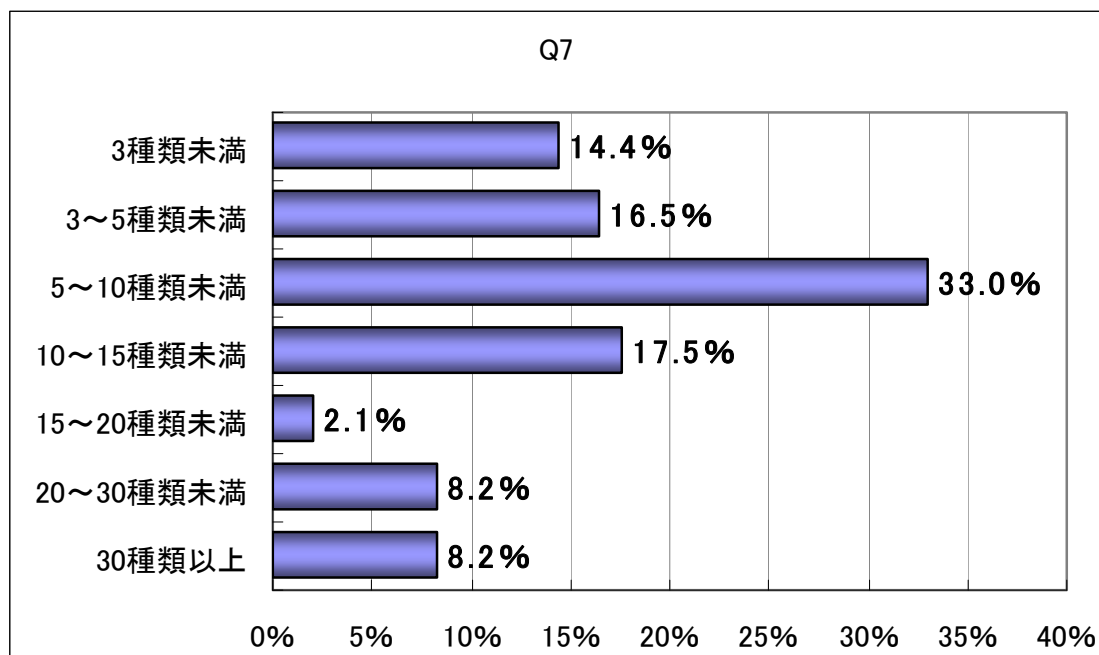
「わからない（無回答）」と回答した人が最も多く 51.3%であった。「わからない」を除くと「10kg未満」と回答した人が最も多く 17.1%であった。次いで「10～50kg未満」、「50～100kg未満」の順であった。「わからない」と回答した人はいなかった。

(Q6 N=199)

Q7) あなたが現在勤務している食肉販売店では、鶏肉について何種類くらいの販売品目が用意されていますか。具体的な数値をご記入ください。

A)

約 () 種類



「5～10 種類未満」と回答した人が最も多く 33%であった。次いで「10～15 種類未満」、「3～5 種類未満」の順であった。

(Q7 N=199)

ここからは、あなたが勤務先で販売している鶏肉の保管状況等についてうかがいます。

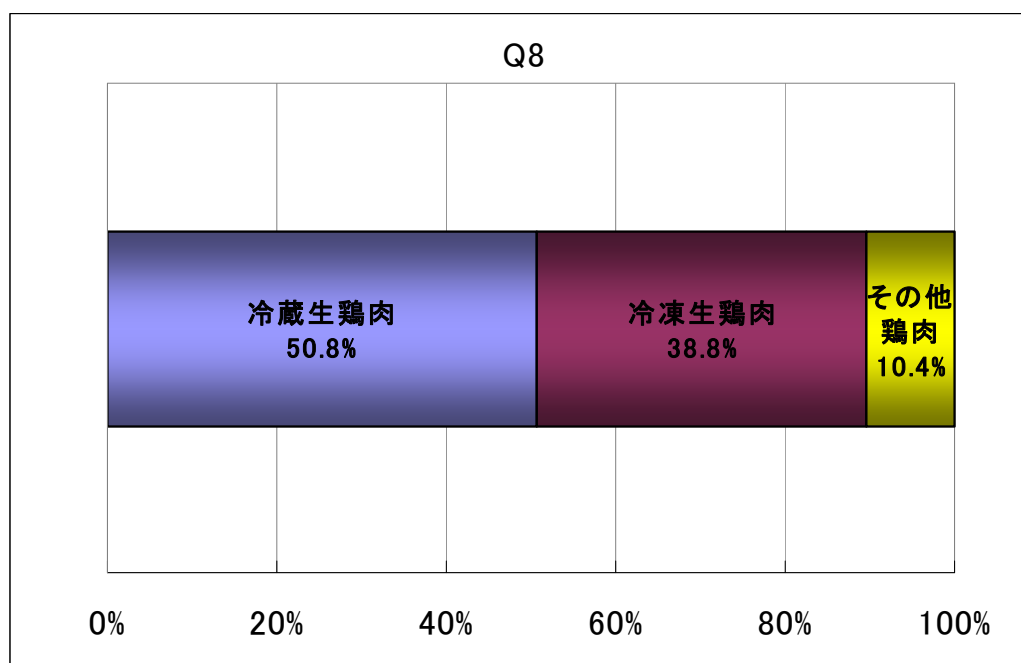
Q8) あなたの職場では、どのような状態（冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等）の鶏肉を販売していますか。状態の種類毎に概ねの割合をご記入ください。なお、合計が100%になるようにご記入ください。

注) 冷蔵または冷凍の生鶏肉以外は全て「その他鶏肉」としてご回答ください。

A)

1. 冷蔵生鶏肉 () %
2. 冷凍生鶏肉 () %
3. その他鶏肉 () %

(小数点を使わず、整数で入力してください)



「冷蔵生鶏肉」の販売割合が最も多く 50.8%であった。次いで「冷凍生鶏肉」の 38.8%であった。

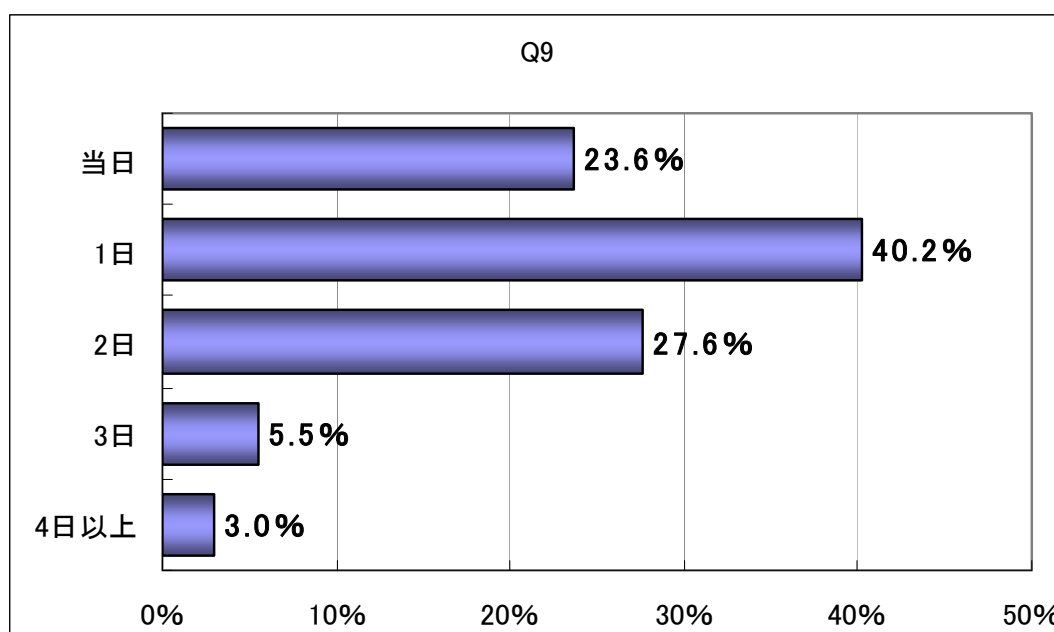
(Q8 N=199)

Q9) 生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、鶏肉を生のまま保存する場合、販売するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合を言います。

A)

1. 当日
2. 1日
3. 2日
4. 3日
5. 4日以上



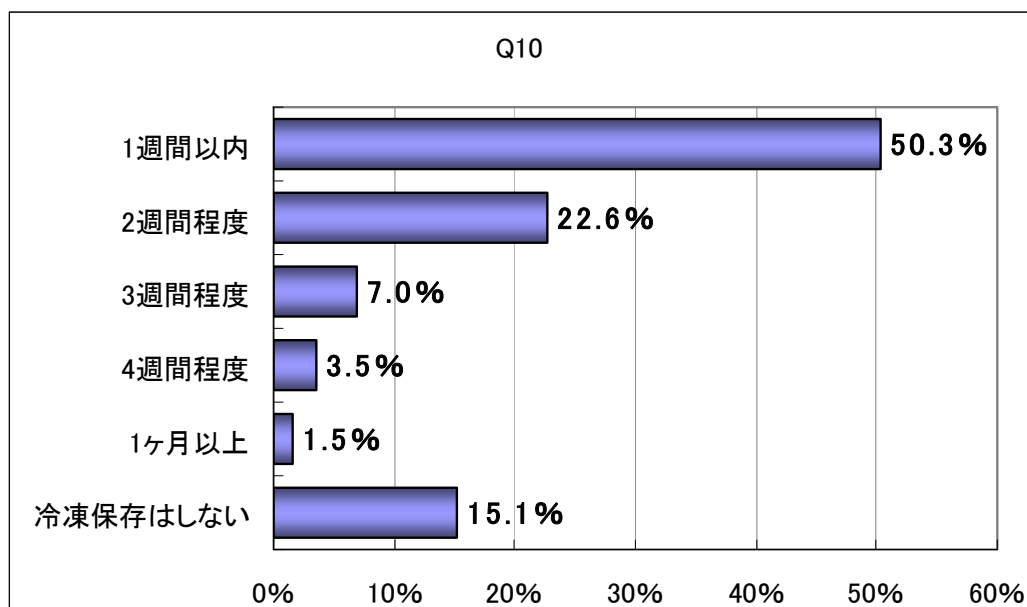
「1日」と回答した人が最も多く 40.2%であった、次いで「2日」、「当日」の順であった。
(Q9 N=199)

Q10) 鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を販売するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) 冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。

A)

1. 1週間以内
2. 2週間程度
3. 3週間程度
4. 4週間程度
5. 1ヶ月以上
6. 冷凍保存はしない



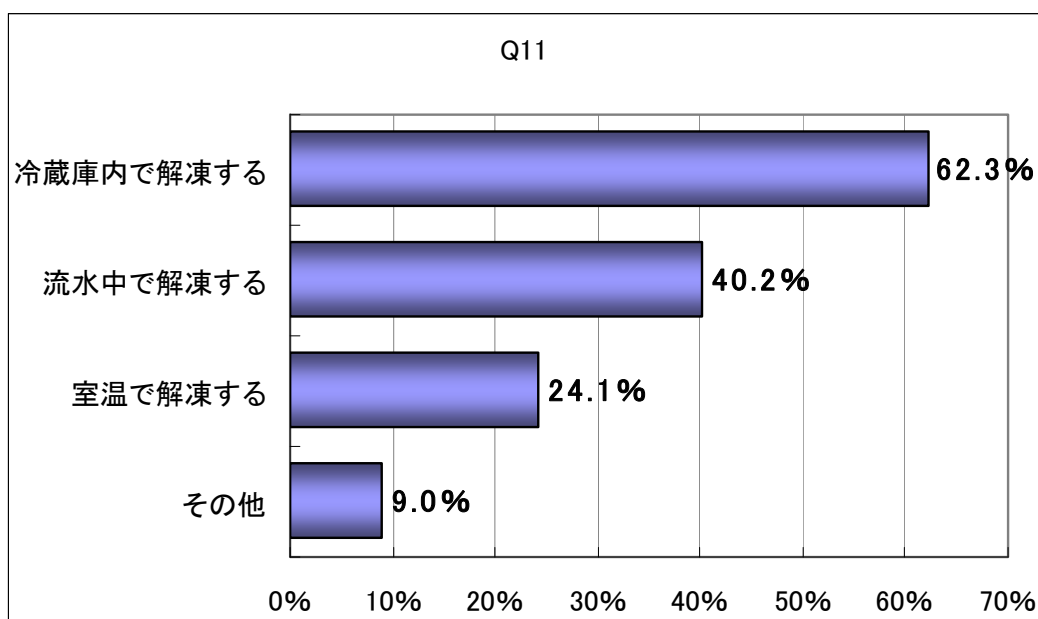
「1週間以内」と回答した人が最も多く 50.3%であった。次いで「2週間程度」の 22.6%であった。一方「冷凍保存はしない」と回答した人は 15.1%であった。

(Q10 N=199)

Q11) 冷凍で保存された生鶏肉の解凍方法についてうかがいます。あなたの職場で実施されている解凍方法について当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 冷蔵庫内で解凍する
2. 流水中で解凍する
3. 室温で解凍する
4. その他 ()



「冷蔵庫内で解凍する」との回答が最も多く 62.3%であった。次いで「流水中で解凍する」、「室温で解凍する」の順であった。

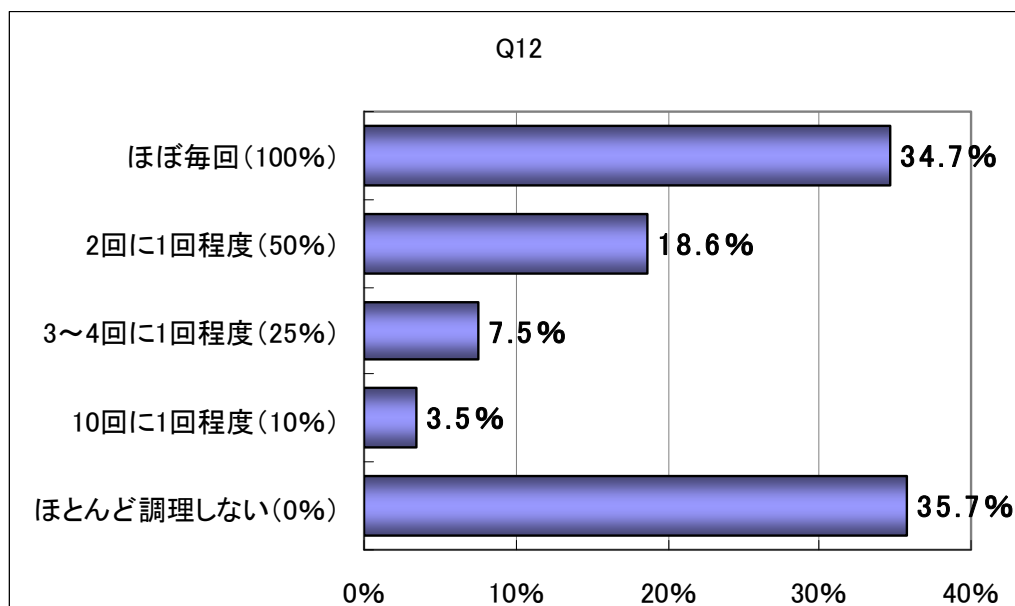
(Q11 N=199)

ここからは、あなたが勤務先で調理をする際の手順等についてうかがいます。

Q12) あなたは、生鶏肉を調理する際、加熱調理しない食材（ハム・野菜等）を調理する頻度はどの程度ですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんど調理しない（0%）



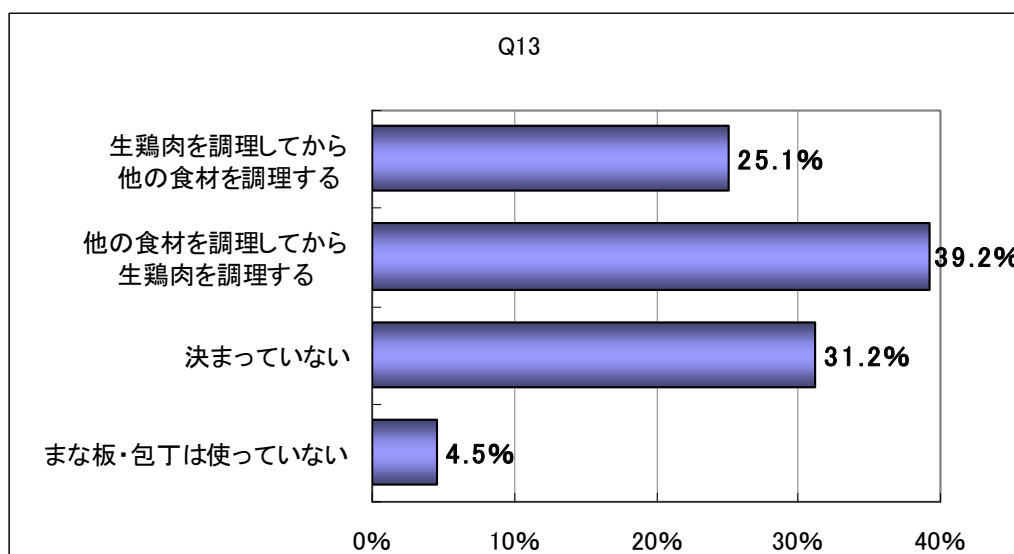
「ほとんど調理しない」と回答した人が最も多く 35.7%であった。一方「ほぼ毎回」と回答した人は 34.7%であった。

(Q12 N=199)

Q13) あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材（野菜など）を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 生鶏肉を調理してから他の食材を調理する
2. 他の食材を調理してから生鶏肉を調理する
3. 決まっていない
4. まな板・包丁は使っていない



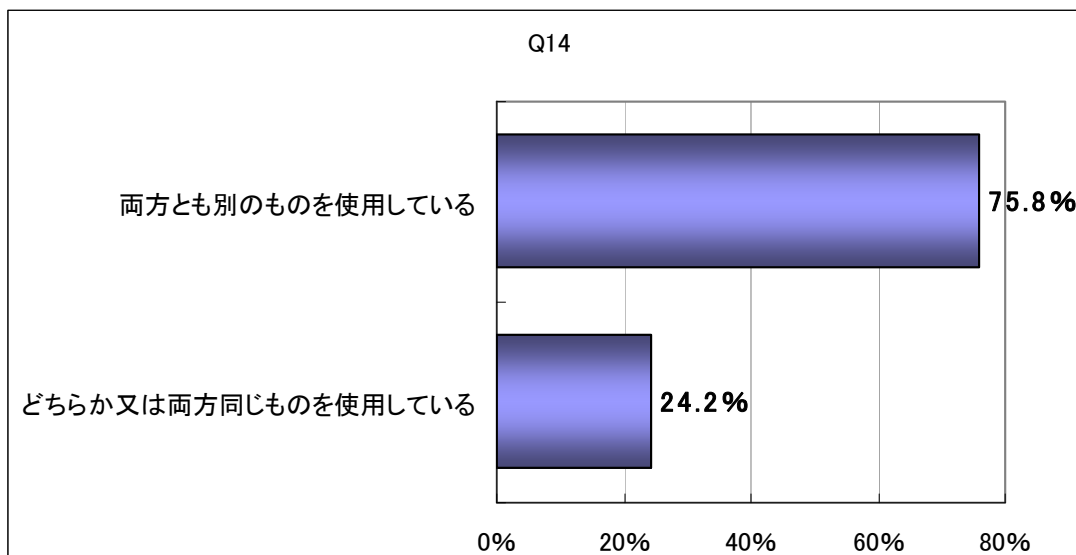
「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人が最も多く 39.2%であった。一方「決まっていない」と回答した人は 31.2%であった。

(Q13 N=199)

Q14) あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材（野菜等）用とは別のものにしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 両方とも別のものを使用している
2. どちらか又は両方同じものを使用している



まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「両方とも別のものを使用している」と回答した人が **75.8%**であった。

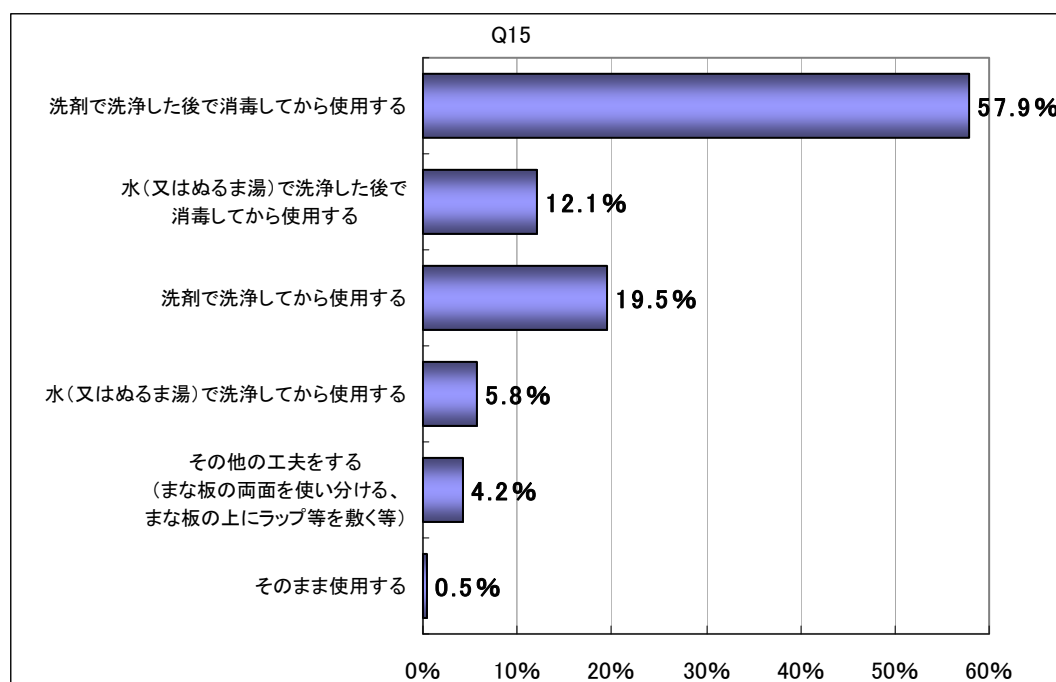
(Q14 N=190)

Q15) あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。

A)

1. 洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する
2. 水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する
3. 洗剤で洗浄してから使用する
4. 水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する
5. その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）
6. そのまま使用する



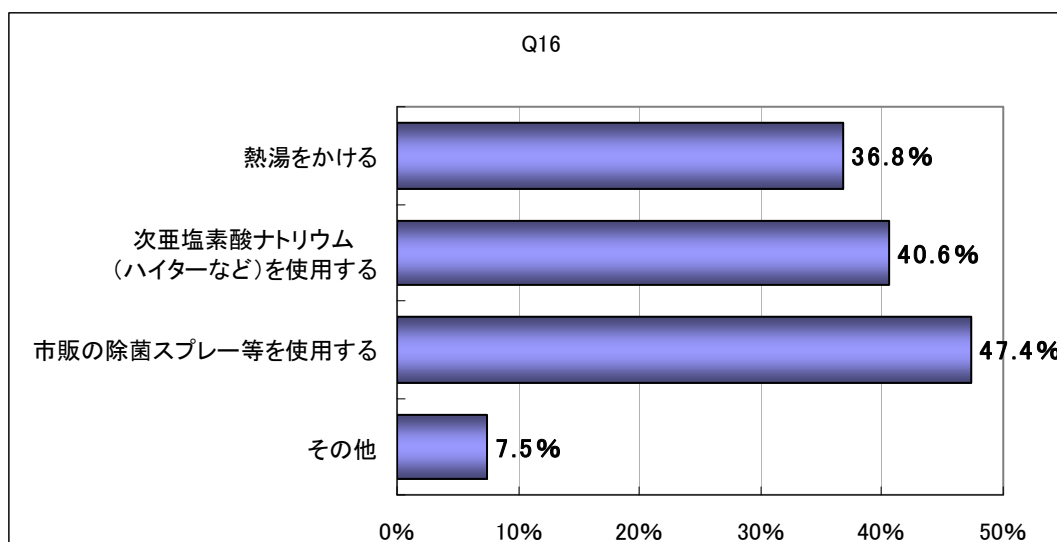
まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人が最も多く 57.9%であった。次いで「洗剤で洗浄してから使用する」、「水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する」の順であった。

(Q15 N=190)

Q16) 消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 熱湯をかける
2. 次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する
3. 市販の除菌スプレー等を使用する
4. その他（ ）



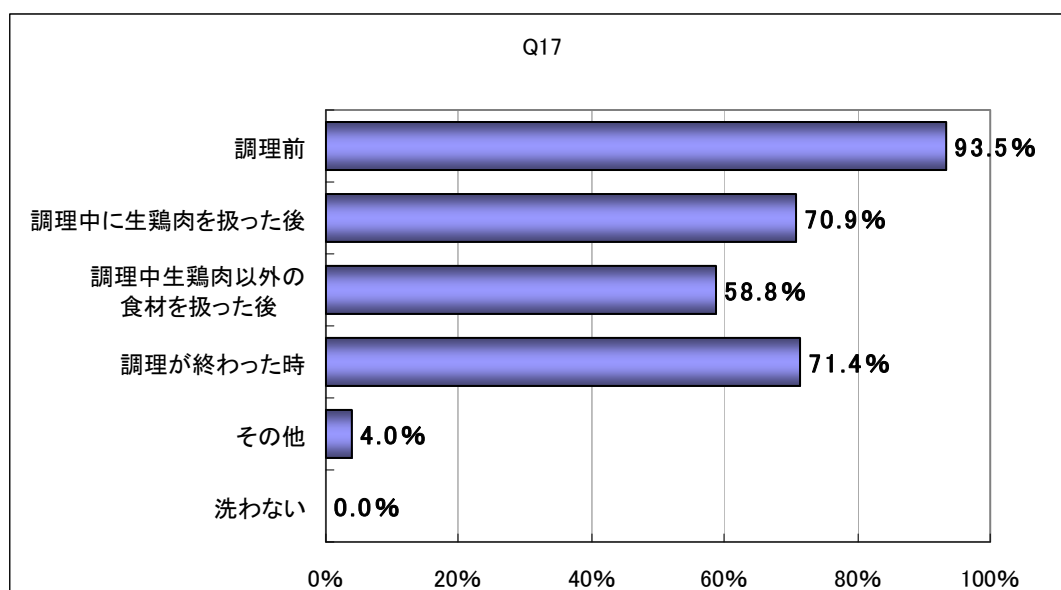
調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁を「消毒してから使用する」人では、「市販の除菌スプレー等を使用する」との回答人が最も多く 47.4%であった。次いで「次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する」、「熱湯をかける」の順であった。

(Q16 N=133)

Q17) あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 調理前
2. 調理中に生鶏肉を扱った後
3. 調理中生鶏肉以外の食材を扱った後
4. 調理が終わった時
5. その他
6. 洗わない



「調理前」との回答が最も多く 93.5%であった。次いで「調理が終わった時」、「調理中に生鶏肉を扱った後」の順であった。

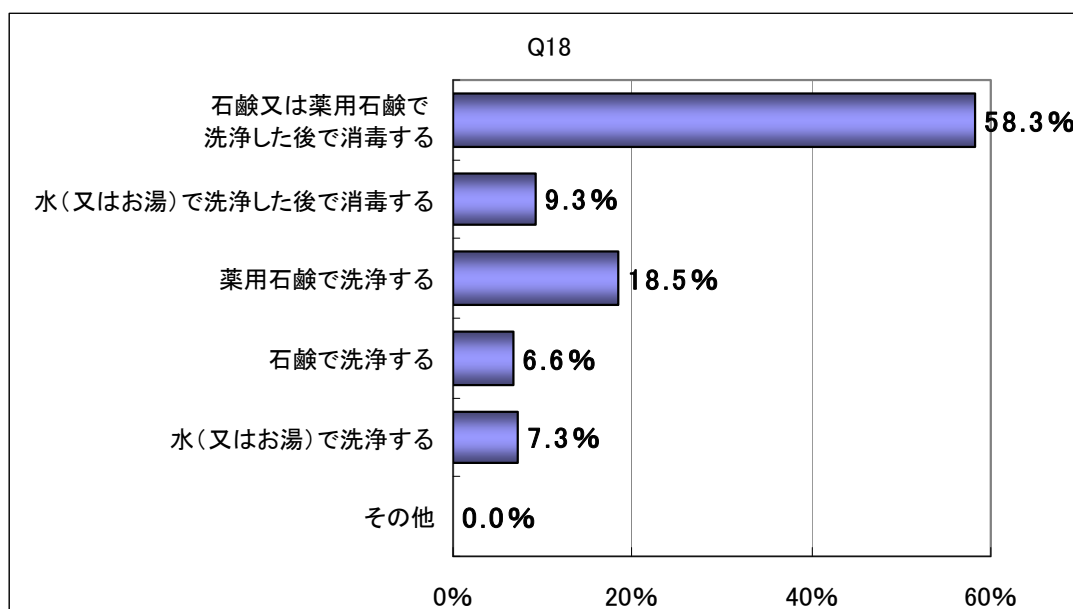
(Q17 N=199)

Q18) あなたは調理中、どのように手を洗いますか。最も当てはまるものを 1 つ選択してください。

注)「消毒」とは、一般的な石鹼やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。

A)

1. 石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する
2. 水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する
3. 薬用石鹼で洗浄する
4. 石鹼で洗浄する
5. 水（又はお湯）で洗浄する
6. その他



「調理中に手を洗う」人では、「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」と回答した人が最も多く 58.3%であった。次いで「薬用石鹼で洗浄する」、「水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する」の順であった。

(Q18 N=151)

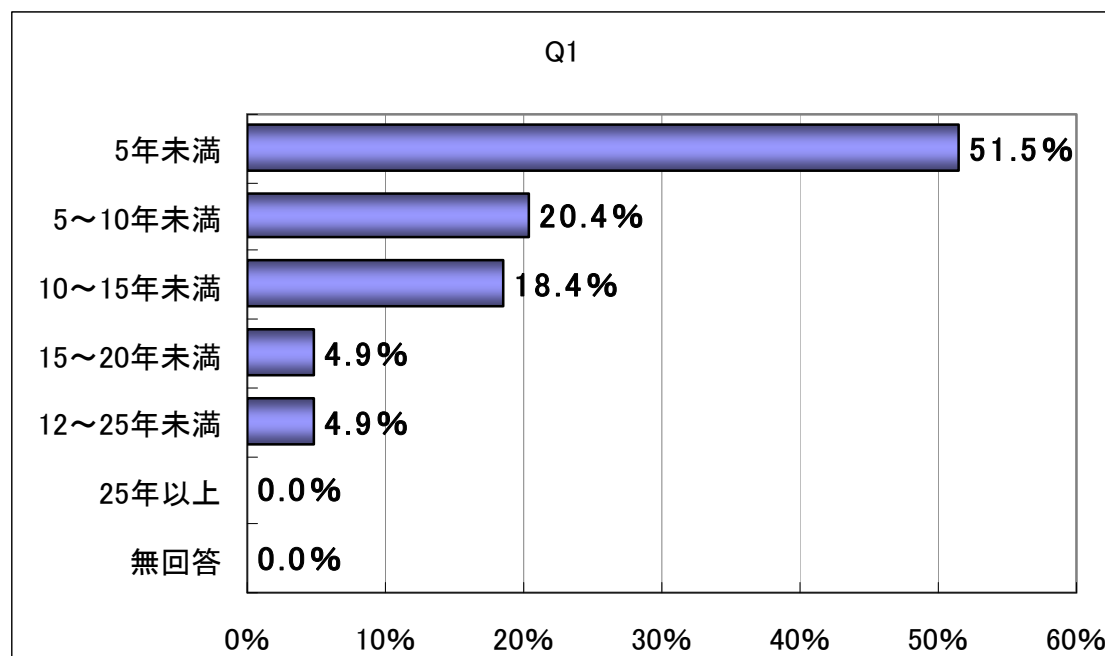
(4)鶏肉を取り扱う食品製造施設（総菜製造工場、ハム・ソーセージ製造工場等）の従事者調査

まず、あなた及びあなたが勤務している食品製造施設のことについてうかがいます。

Q1) あなたが、「鶏肉を取り扱った食品工場などで直接鶏肉に触れる業務をする」職種に従事している年数は何年ですか。具体的な年数をご記入ください。（1年未満は0年）
現在勤務している食品製造施設とは別の食肉販売店(食品製造施設)で同じ職種として従事していたことがある場合には、その期間も含めてください。

A)

約（ ）年



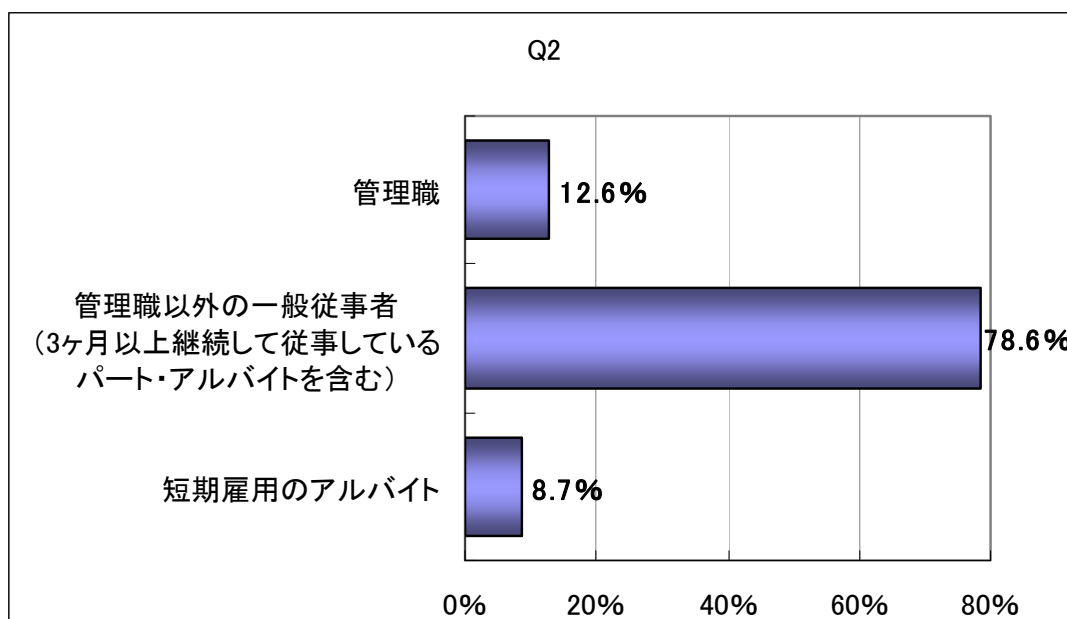
「5年未満」と回答した人が最も多く 51.5%であった。次いで「5～10年未満」、「10～15年未満」の順であった。

(Q1 N=103)

Q2) あなたの役職について最も当てはまるもの 1 つを選択してください。

A)

1. 管理職
2. 管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）
3. 短期雇用のアルバイト



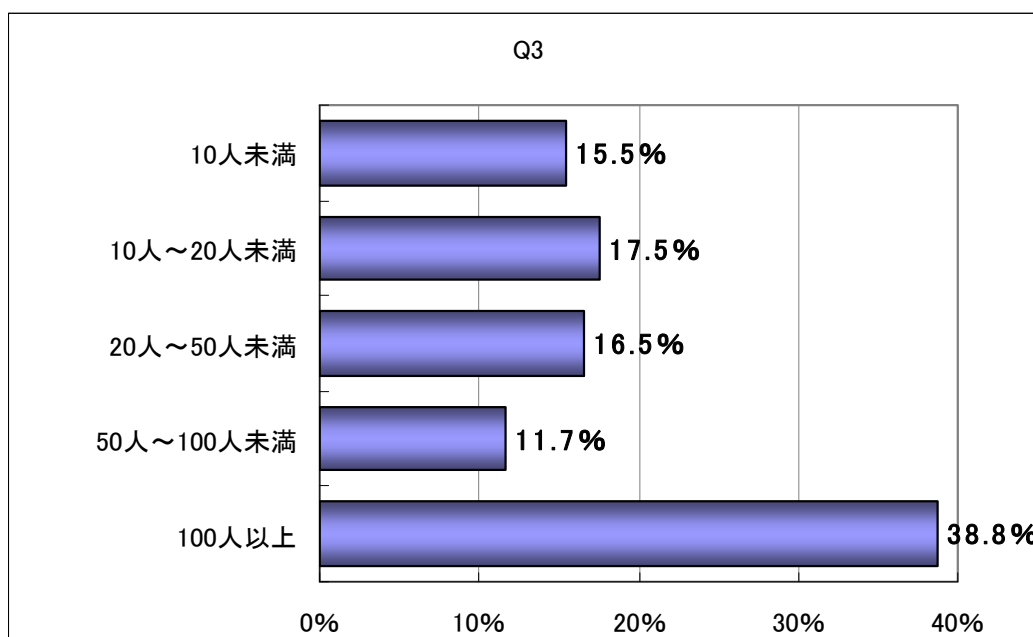
管理職以外の一般従事者（3ヶ月以上継続して従事しているパート・アルバイトを含む）と回答した人が最も多く 78.6%であった。

(Q2 N=103)

Q3) あなたが現在勤務している食品製造施設の製造部門の従業者数（パート・アルバイトを含む）はどのくらいですか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 10 人未満
2. 10～20 人未満
3. 20～50 人未満
4. 50～100 人未満
5. 100 人以上



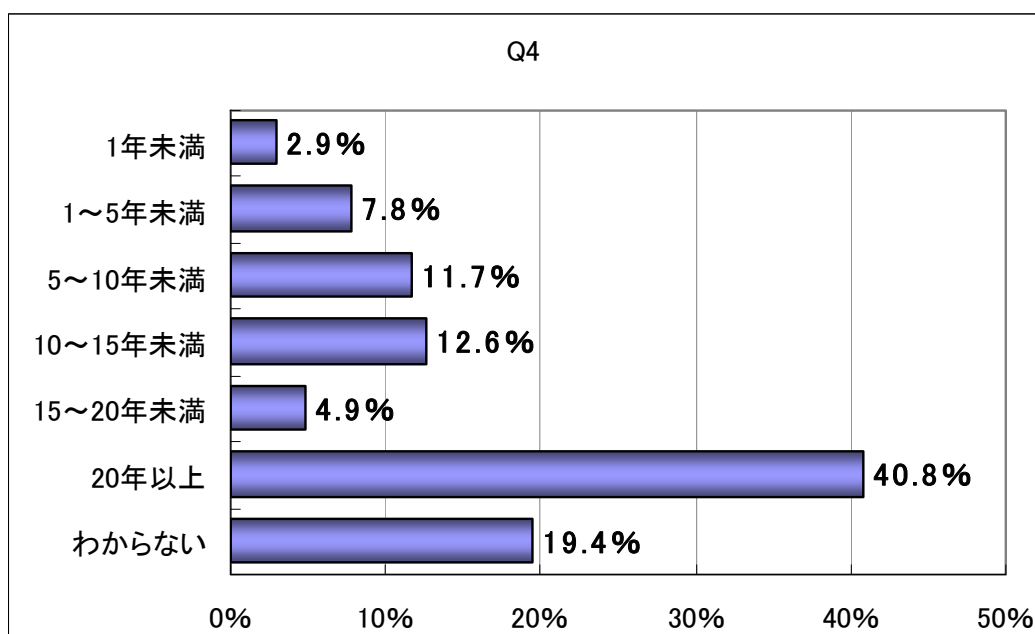
「100 人以上」と回答した人が最も多く 38.8%であった。次いで「10～20 人未満」、「20～50 人未満」の順であった。

(Q3 N=103)

Q4) あなたが現在勤務している食品製造施設は、営業を開始してから何年が経ちますか。
当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上未満 (21年)
7. わからない



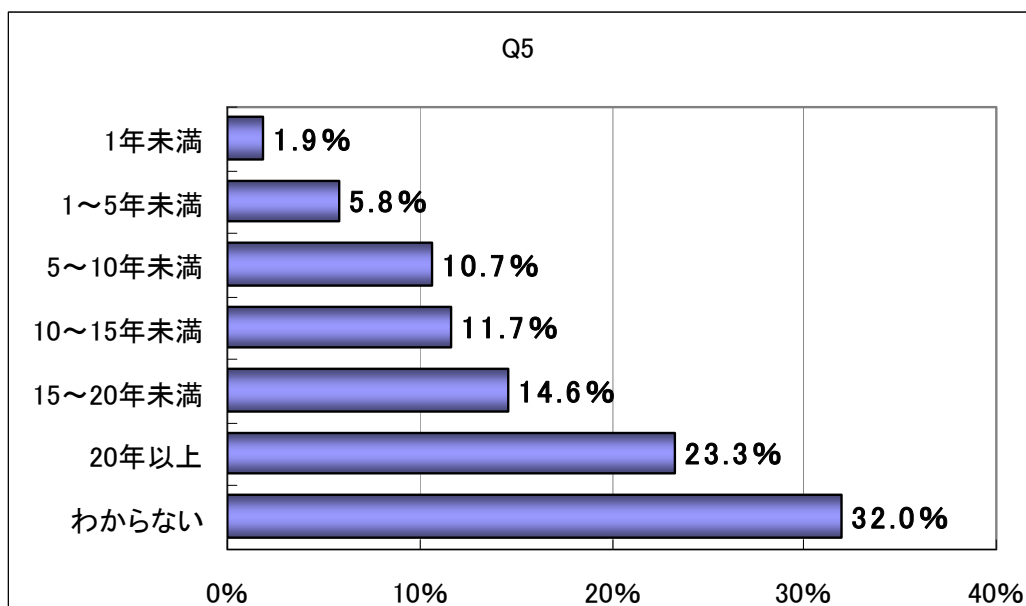
「20年以上」と回答した人が最も多く 40.8%であった。次いで「わからない」、「10～15年未満」の順であった。

(Q4 N=103)

Q5) あなたが現在勤務している食品製造施設の建物は、築後何年が経ちますか。当てはまるもの1つを選択してください。

A)

1. 1年未満 (0.5年)
2. 1～5年未満 (3年)
3. 5～10年未満 (8年)
4. 10～15年未満 (13年)
5. 15～20年未満 (18年)
6. 20年以上未満 (21年)
7. わからない



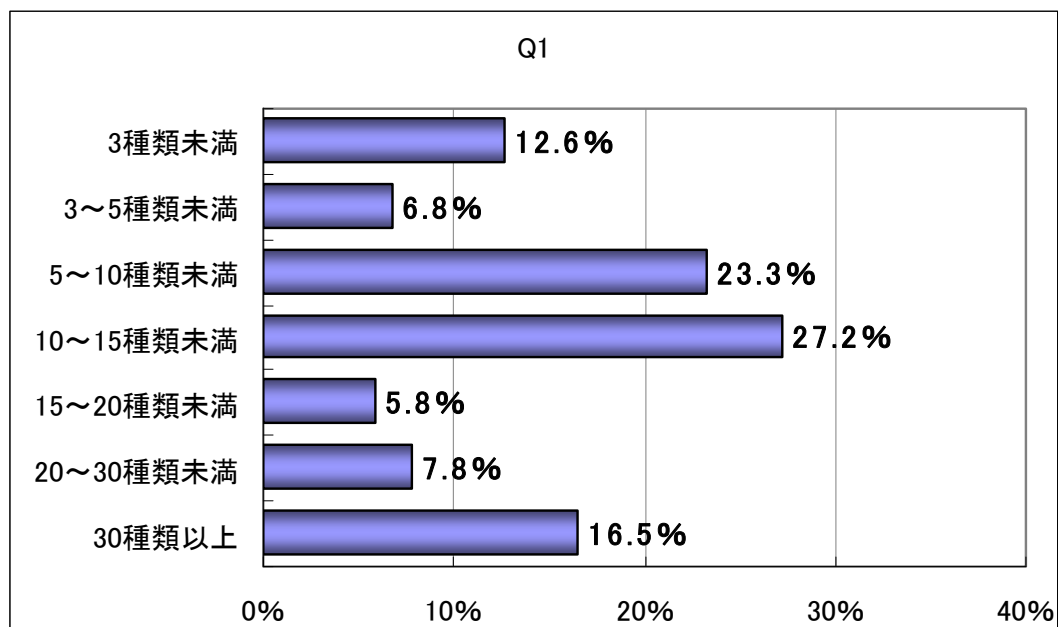
「わからない」と回答した人が最も多く 32%であった。次いで、「20年以上」、「10～15年未満」の順であった。

(Q5 N=103)

Q6) あなたが現在勤務している食品製造施設では、鶏肉を原料とする製品が何品目くらい製造されていますか。具体的な数値をご記入ください。

A)

約 () 品目



「10～15 種類未満」と回答した人が最も多く 27.2%であった。次いで「5～10 種類未満」、「30 種類以上」の順であった。

(Q6 N=103)

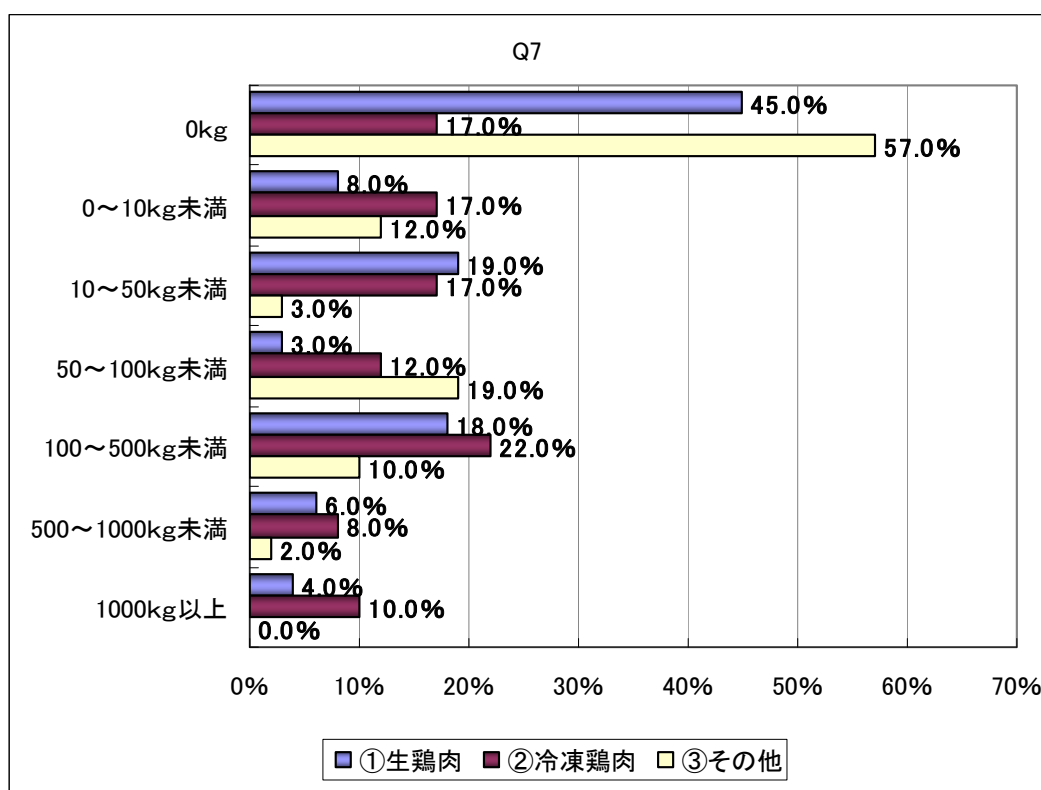
ここからは、あなたが勤務先で使用している鶏肉の保管状況等についてうかがいます。

Q7) あなたの職場では、どのような状態（冷蔵生肉、冷凍生肉、調理済加工品等）の鶏肉を使用していますか。1日の使用量を状態の種類毎にご記入ください。

注）冷蔵または冷凍の生鶏肉以外はすべて「その他鶏肉」としてご回答ください。

A)

1. 生鶏肉（ ）kg/日
2. 冷凍生鶏肉（ ）kg/日
3. その他鶏肉（ ）kg/日



「0kg」と回答した人を除くと、①生鶏肉では「100~500kg未満」、②冷凍鶏肉では「0~10kg未満」と「50~100kg未満」、③その他では「50~100kg未満」が最も多かった。

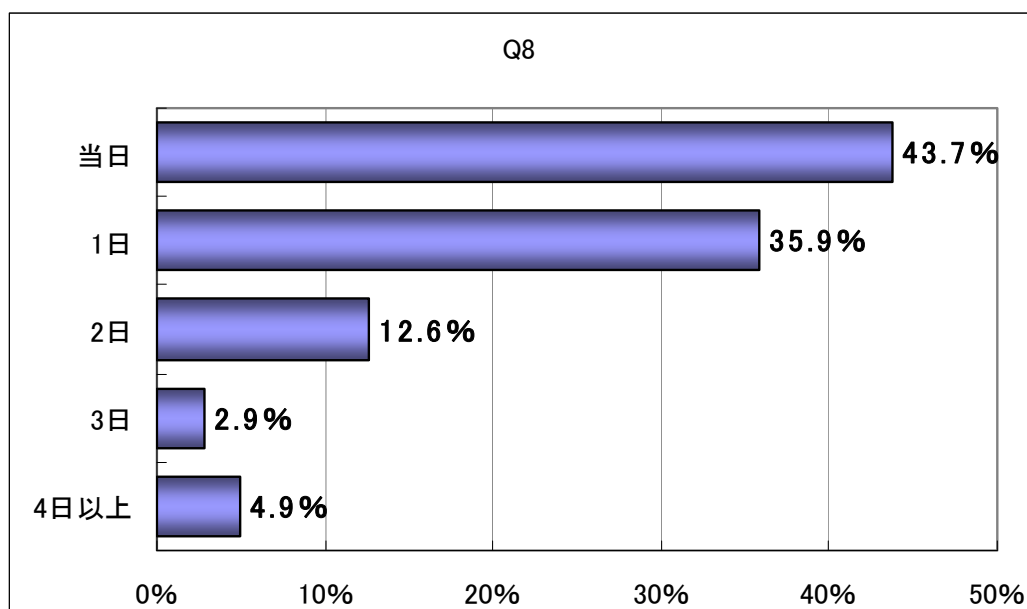
(Q7 N=103)

Q8) 生の鶏肉についてうかがいます。あなたの職場では、鶏肉を生のまま保存する場合、使用するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) ここでいう「生のまま保存」とは、生肉の状態で購入した鶏肉を冷蔵で保存する場合を言います。

A)

1. 当日
2. 1 日
3. 2 日
4. 3 日
5. 4 日以上



「当日」と回答した人が最も多く 43.7%であった。次いで「1日」、「2日」の順であった。

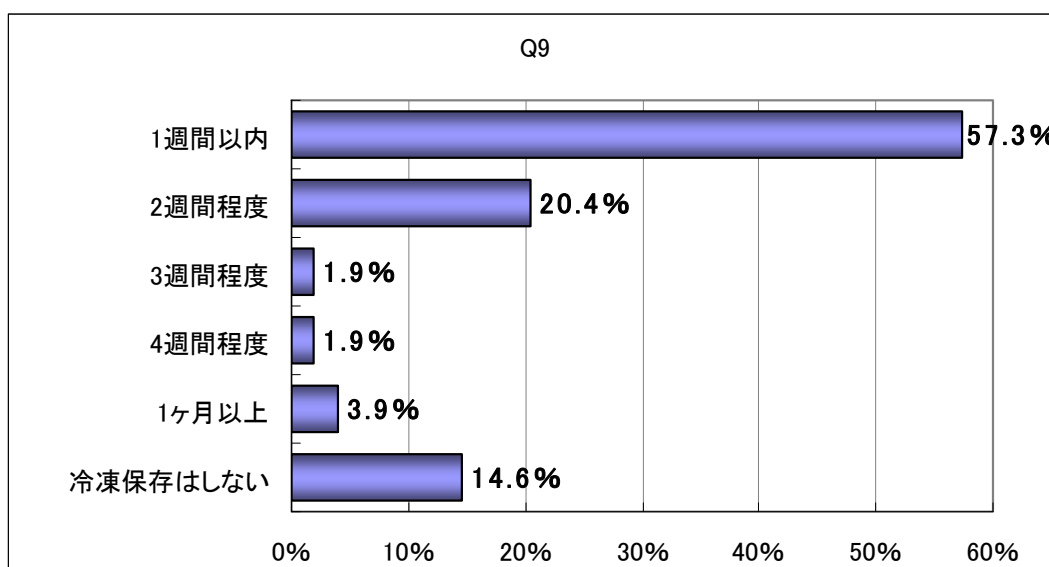
(Q8 N=103)

Q9) 鶏肉を冷凍で保存する場合についてうかがいます。あなたの職場では、冷凍した鶏肉を使用するまでにどの程度の時間がかかることが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注) 冷凍で購入した場合の他、生で購入した鶏肉を冷凍して保存する場合を含めてください。

A)

1. 1週間以内
2. 2週間程度
3. 3週間程度
4. 4週間程度
5. 1ヶ月以上
6. 冷凍保存はしない



「1週間以内」と回答した人が最も多く 57.3%であった。次いで「2週間程度」の 20.4%であった。一方「冷凍保存はしない」と回答した人は 14.6%であった。

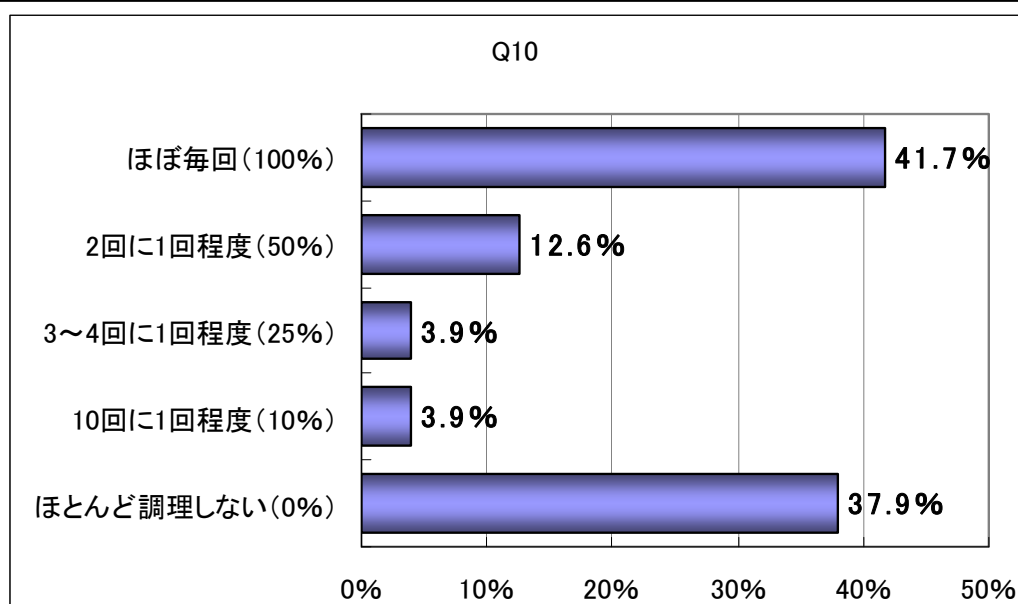
(Q9 N=103)

ここからは、あなたが勤務先で調理をする際の手順等についてうかがいます。

Q10) あなたは、生鶏肉を調理する際、加熱調理しない食材（ハム・野菜等）を調理する頻度はどの程度ですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. ほぼ毎回（100%）
2. 2回に1回程度（50%）
3. 3～4回に1回程度（25%）
4. 10回に1回程度（10%）
5. ほとんど調理しない（0%）



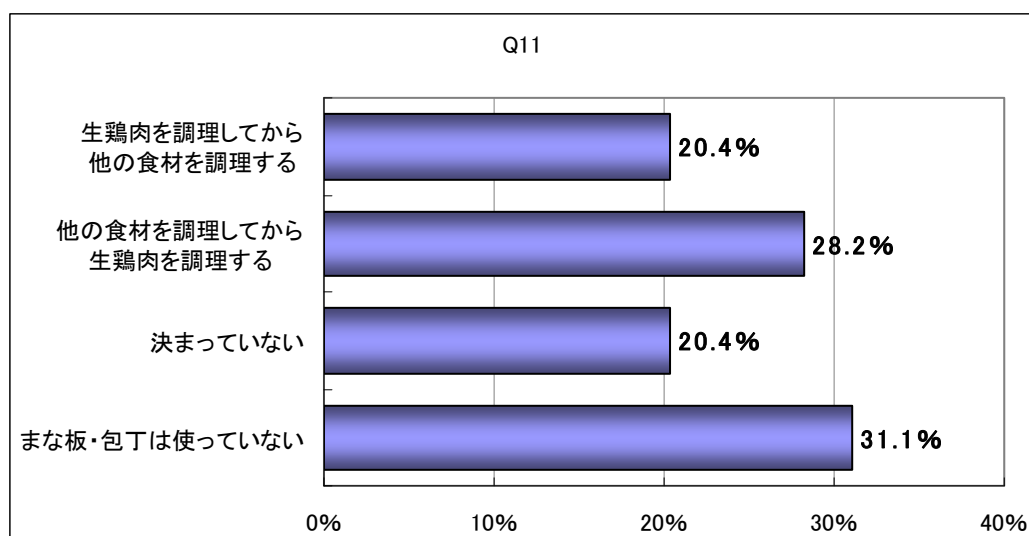
「ほぼ毎回」と回答した人が最も多く 41.7%であった。一方「ほとんど調理しない」と回答した人は 37.9%であった。

（Q10 N=103）

Q11) あなたは、まな板・包丁を使って、生鶏肉と他の食材（野菜など）を扱う場合、どのような順番で調理することが多いですか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 生鶏肉を調理してから他の食材を調理する
2. 他の食材を調理してから生鶏肉を調理する
3. 決まっていない
4. まな板・包丁は使っていない



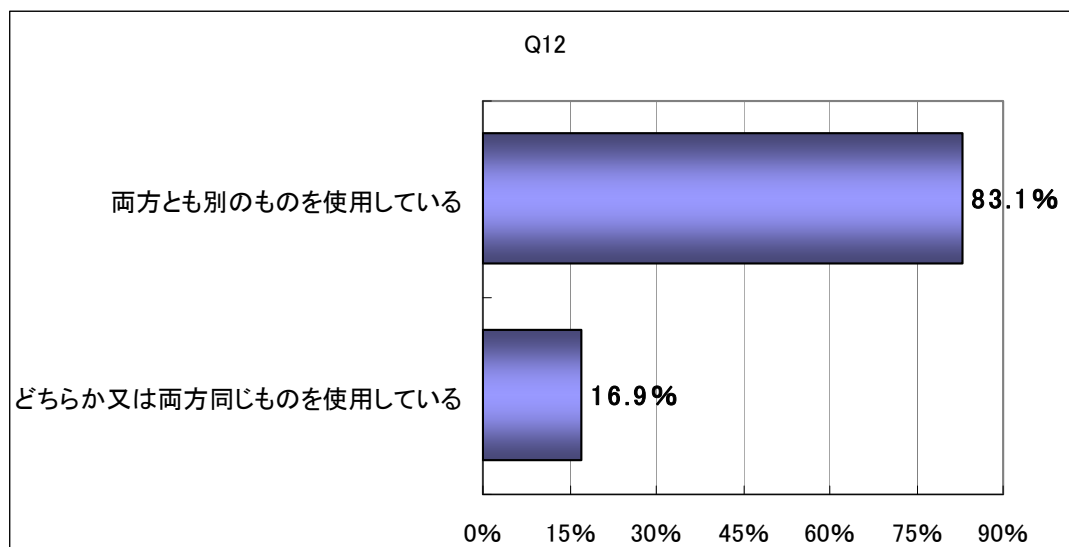
「まな板・包丁は使っていない」と回答した人が最も多く 31.1%であった。次いで「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」の 28.2%であった。一方「決まっていない」と回答した人は 20.4%であった。

(Q11 N=103)

Q12) あなたは、まな板や包丁について、生肉用と、その他の食材（野菜等）用とは別のものにしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

A)

1. 両方とも別のものを使用している
2. どちらか又は両方同じものを使用している



まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「両方とも別のものを使用している」と回答した人が 83.1%であった。

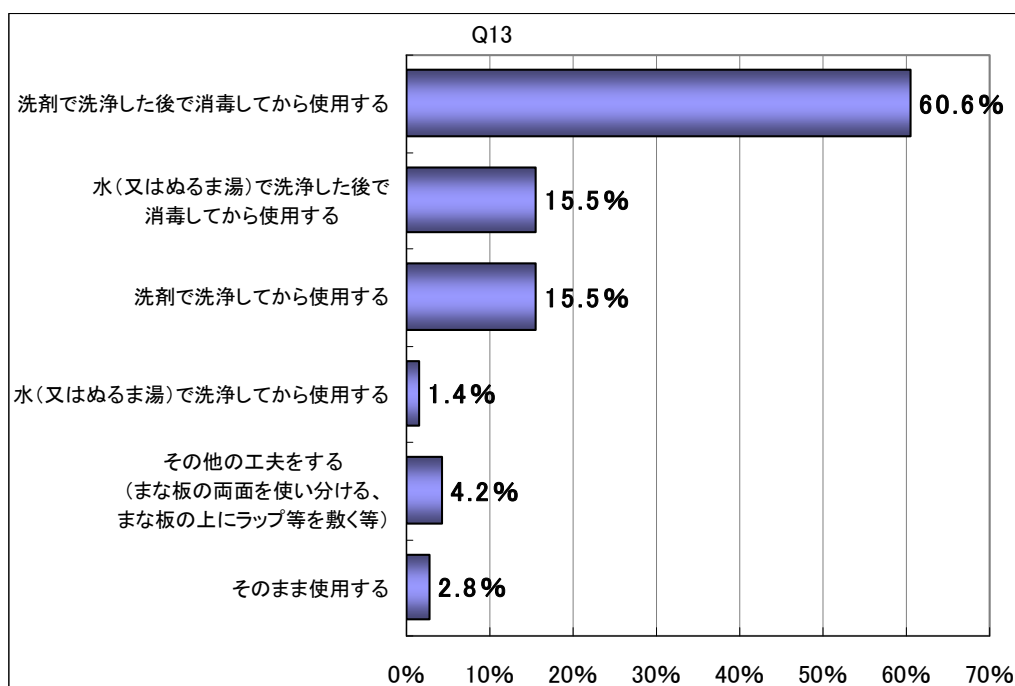
(Q12 N=71)

Q13) あなたは、調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁をどのようにしていますか。最も当てはまるものを1つ選択してください。

注)「消毒」には市販の除菌スプレー等で消毒する場合、沸騰した熱湯をかけて消毒する場合等が含まれます。

A)

1. 洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する
2. 水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する
3. 洗剤で洗浄してから使用する
4. 水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する
5. その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）
6. そのまま使用する



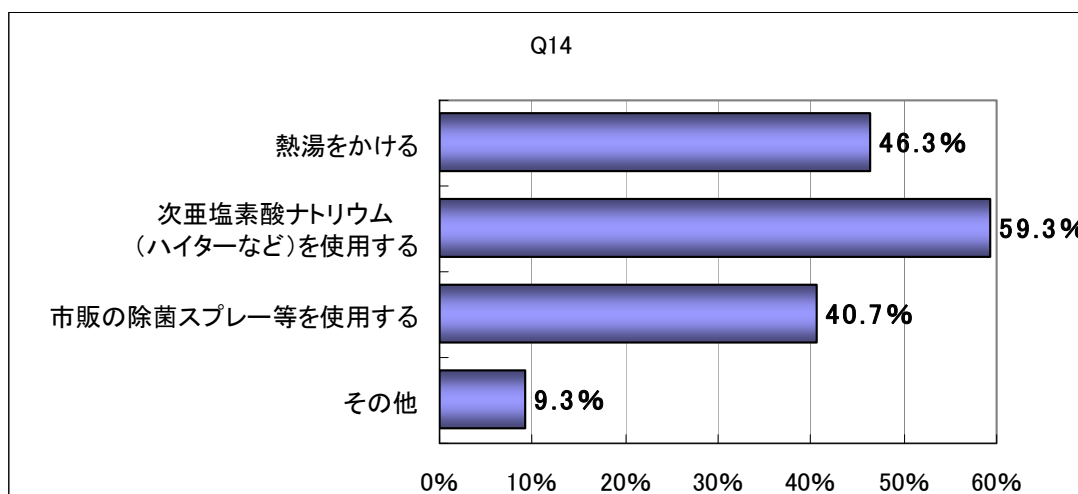
まな板・包丁を使って生鶏肉と他の食材（野菜など）を調理する人では、「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人が最も多く 60.6%であった。次いで「水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する」、「洗剤で洗浄してから使用する」が同率で 15.5%であった。

(Q13 N=71)

Q14) 消毒してから使用すると答えた方にうかがいます。消毒はどのような方法で行っていますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 熱湯をかける
2. 次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する
3. 市販の除菌スプレー等を使用する
4. その他（ ）



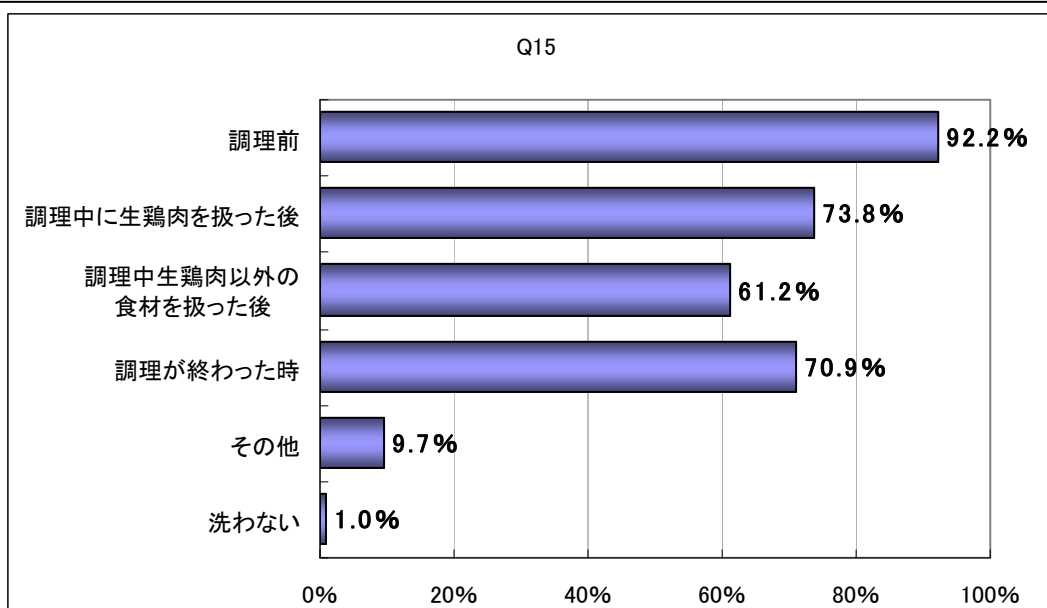
調理中に生肉を切った後、次の食材を扱う前にまな板や包丁を「消毒してから使用する」人では、「次亜塩素酸ナトリウム（ハイターなど）を使用する」との回答が最も多く 59.3%であった。次いで「熱湯をかける」、「市販の除菌スプレー等を使用する」の順であった。

(Q14 N=54)

Q15) あなたは調理の際、どのような時に手を洗いますか。当てはまるもの全てを選択してください。

A)

1. 調理前
2. 調理中に生鶏肉を扱った後
3. 調理中生鶏肉以外の食材を扱った後
4. 調理が終わった時
5. その他
6. 洗わない



「調理前」との回答が最も多く 92.2%であった。次いで「調理中に生鶏肉を扱った後」、「調理が終わった時」の順であった。

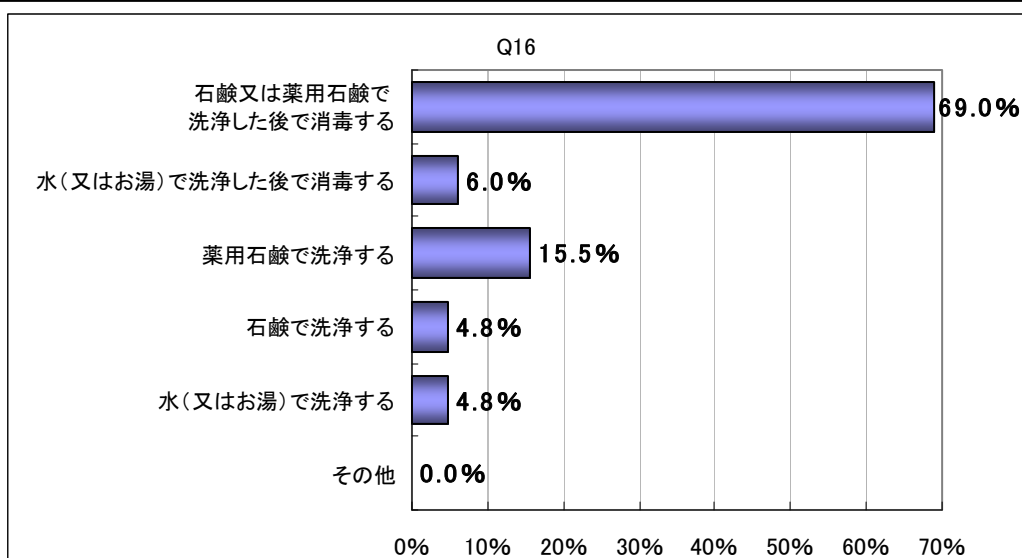
(Q15 N=103)

Q16) あなたは調理中、どのように手を洗いますか。最も当てはまるものを 1 つ選択してください。

注)「消毒」とは、一般的な石鹸やハンドソープではなく消毒用アルコール等を使用する場合を言います。

A)

1. 石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する
2. 水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する
3. 薬用石鹸で洗浄する
4. 石鹸で洗浄する
5. 水（又はお湯）で洗浄する
6. その他



「調理中」手を洗う人では、「石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する」と回答した人が最も多く 69%であった。次いで「薬用石鹸で洗浄する」、「水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する」の順であった。

(Q16 N=84)

3. 調査結果の分析（クロス集計）

(1) 一般消費者調査結果

①調理の頻度について

Q1「調理の頻度」

1)「性別×年齢×調理頻度」の関係

- ・ 男性は、年代に関わらず「ほとんどしない」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 女性は、年代が高いほど調理を「ほぼ毎食」調理すると回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q1「調理の頻度」

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない	総計
男性	20才未満	5	6	3	4	7	12	7	4	1	0	27	76
	20代	39	54	37	67	62	20	34	16	13	14	99	455
	30代	84	92	76	145	139	72	71	45	36	17	237	1,014
	40代	36	52	54	117	110	41	60	37	31	24	198	760
	50代	47	36	29	68	58	28	26	17	20	6	110	445
	60才以上	22	23	5	23	15	11	11	7	8	1	53	179
	小計	233	263	204	424	391	184	209	126	109	62	724	2,929
女性	20才未満	8	9	6	13	6	7	5	5	2	2	19	82
	20代	332	111	55	75	65	24	26	12	8	3	45	756
	30代	948	210	77	77	46	11	16	7	8	6	39	1,445
	40代	476	74	34	26	16	3	2	3	0	1	12	647
	50代	209	22	6	7	0	0	0	0	0	0	2	246
	60才以上	65	8	0	2	0	0	0	0	0	0	1	76
	小計	2,038	434	178	200	133	45	49	27	18	12	118	3,252
総計		2,271	697	382	624	524	229	258	153	127	74	842	6,181
男性	20才未満	6.6%	7.9%	3.9%	5.3%	9.2%	15.8%	9.2%	5.3%	1.3%	0.0%	35.5%	100.0%
	20代	8.6%	11.9%	8.1%	14.7%	13.6%	4.4%	7.5%	3.5%	2.9%	3.1%	21.8%	100.0%
	30代	8.3%	9.1%	7.5%	14.3%	13.7%	7.1%	7.0%	4.4%	3.6%	1.7%	23.4%	100.0%
	40代	4.7%	6.8%	7.1%	15.4%	14.5%	5.4%	7.9%	4.9%	4.1%	3.2%	26.1%	100.0%
	50代	10.6%	8.1%	6.5%	15.3%	13.0%	6.3%	5.8%	3.8%	4.5%	1.3%	24.7%	100.0%
	60才以上	12.3%	12.8%	2.8%	12.8%	8.4%	6.1%	3.9%	4.5%	0.6%	0.6%	29.6%	100.0%
	小計	8.0%	9.0%	7.0%	14.5%	13.3%	6.3%	7.1%	4.3%	3.7%	2.1%	24.7%	100.0%
女性	20才未満	9.8%	11.0%	7.3%	15.9%	7.3%	8.5%	6.1%	6.1%	2.4%	2.4%	23.2%	100.0%
	20代	43.9%	14.7%	7.3%	9.9%	8.6%	3.2%	3.4%	1.6%	1.1%	0.4%	6.0%	100.0%
	30代	65.6%	14.5%	5.3%	5.3%	3.2%	0.8%	1.1%	0.5%	0.6%	0.4%	2.7%	100.0%
	40代	73.6%	11.4%	5.3%	4.0%	2.5%	0.5%	0.3%	0.5%	0.0%	0.2%	1.9%	100.0%
	50代	85.0%	8.9%	2.4%	2.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.8%	100.0%
	60才以上	85.5%	10.5%	0.0%	2.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.3%	100.0%
	小計	62.7%	13.3%	5.5%	6.2%	4.1%	1.4%	1.5%	0.8%	0.6%	0.4%	3.6%	100.0%
総計		36.7%	11.3%	6.2%	10.1%	8.5%	3.7%	4.2%	2.5%	2.1%	1.2%	13.6%	100.0%

2)「未既婚と性別と調理頻度」の関係

- ・ 既婚者の女性は「ほぼ毎食」と回答した人の割合が 80%以上であった。
- ・ 「ほとんどしない」と回答した人の割合は、男性では既婚者と未婚者でそれほど差がなかった

未既婚×性別×Q1「調理の頻度」

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない	総計
未婚	男性	131	160	97	172	158	63	77	37	28	21	285	1,229
	女性	257	200	96	157	122	42	45	25	17	11	108	1,080
	小計	388	360	193	329	280	105	122	62	45	32	393	2,309
既婚	男性	102	103	107	252	233	121	132	89	81	41	439	1,700
	女性	1,781	234	82	43	11	3	4	2	1	1	10	2,172
	小計	1,883	337	189	295	244	124	136	91	82	42	449	3,872
総計		2,271	697	382	624	524	229	258	153	127	74	842	6,181
未婚	男性	10.7%	13.0%	7.9%	14.0%	12.9%	5.1%	6.3%	3.0%	2.3%	1.7%	23.2%	100.0%
	女性	23.8%	18.5%	8.9%	14.5%	11.3%	3.9%	4.2%	2.3%	1.6%	1.0%	10.0%	100.0%
	小計	16.8%	15.6%	8.4%	14.2%	12.1%	4.5%	5.3%	2.7%	1.9%	1.4%	17.0%	100.0%
既婚	男性	6.0%	6.1%	6.3%	14.8%	13.7%	7.1%	7.8%	5.2%	4.8%	2.4%	25.8%	100.0%
	女性	82.0%	10.8%	3.8%	2.0%	0.5%	0.1%	0.2%	0.1%	0.0%	0.0%	0.5%	100.0%
	小計	48.6%	8.7%	4.9%	7.6%	6.3%	3.2%	3.5%	2.4%	2.1%	1.1%	11.6%	100.0%
総計		36.7%	11.3%	6.2%	10.1%	8.5%	3.7%	4.2%	2.5%	2.1%	1.2%	13.6%	100.0%

②家庭における鶏肉（内臓肉以外）の調理について

Q9「鶏肉調理の頻度」

3)「性別×年齢×鶏肉調理の頻度」の関係

＜普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する＞場合

- ・ 男性は、年代に関わらず、「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が最も高く、次いで「1週間に1食程度」であった。
- ・ 女性は、20才未満は自分で鶏肉の調理を「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が最も高く、それ以上の年代では、「1週間に1食程度」の割合が最も高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 男性は、年代に関わらず、「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高く、次いで「1週間に2～3食程度」であった。
- ・ 女性は、20才未満から20代は「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高く、それ以上の年代では、「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q9「鶏肉調理の頻度」

性別×年齢×Q9「鶏肉調理の頻度」														
		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計	
普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する頻度	男性	20才未満	0	1	2	5	8	2	2	2	1	2	24	
	20代	3	3	8	25	61	53	44	28	15	11	342		
	30代	3	14	12	73	134	102	81	67	35	46	193		
	40代	1	4	5	34	69	83	74	45	34	44	165		
	50代	2	1	3	21	56	33	38	23	25	12	329		
	60才以上	0	0	2	7	22	12	12	11	6	4	49		
	小計	9	23	32	165	350	265	251	176	116	119	637		
	20代	10	11	35	185	186	87	56	34	12	7	85		
	30代	19	19	104	475	483	134	56	23	13	10	64		
	40代	7	14	37	206	217	68	38	11	8	3	25		
50代	6	4	13	82	87	26	11	1	2	0	12			
60才以上	2	0	4	21	22	9	4	3	1	2	7			
小計	44	48	193	972	1,006	335	170	77	37	24	216			
総計		53	71	225	1,137	1,356	600	421	253	153	143	853		
男性	20才未満	0.0%	2.0%	4.1%	10.2%	16.3%	4.1%	4.1%	4.1%	2.0%	4.1%	49.0%		
	20代	0.9%	0.9%	2.3%	7.3%	17.8%	15.5%	12.9%	8.2%	4.4%	3.2%	26.6%		
	30代	0.4%	1.8%	1.6%	9.6%	17.6%	13.4%	10.7%	8.8%	4.6%	6.1%	25.4%		
	40代	0.2%	0.7%	0.9%	6.3%	12.8%	11.7%	13.8%	8.4%	6.3%	8.2%	30.7%		
	50代	0.6%	0.3%	0.9%	6.4%	17.0%	10.0%	11.6%	7.0%	7.6%	3.6%	35.0%		
	60才以上	0.0%	0.0%	1.6%	5.6%	17.6%	9.6%	8.8%	4.8%	3.2%	39.2%	100.0%		
	小計	0.4%	1.1%	1.5%	7.7%	16.3%	12.4%	11.7%	8.2%	5.4%	5.6%	29.7%		
	女性	20才未満	0.0%	0.0%	0.0%	4.9%	18.0%	18.0%	8.2%	8.2%	1.6%	3.3%	37.7%	
		20代	1.4%	1.6%	4.9%	26.1%	26.3%	12.3%	7.9%	4.8%	1.7%	1.0%	12.0%	
		30代	1.4%	1.4%	7.4%	33.9%	34.5%	9.6%	4.0%	1.6%	0.9%	0.7%	4.6%	
40代		1.1%	2.2%	5.8%	32.5%	34.2%	10.7%	6.0%	1.7%	1.3%	0.5%	3.9%		
50代		2.5%	1.6%	5.3%	33.6%	35.7%	10.7%	4.5%	0.4%	0.8%	0.0%	4.9%		
60才以上		2.7%	0.0%	5.3%	28.0%	29.3%	12.0%	5.3%	4.0%	1.3%	2.7%	9.3%		
小計		1.4%	1.5%	6.2%	31.1%	32.2%	10.7%	5.4%	2.5%	1.2%	0.8%	6.9%		
総計		1.0%	1.3%	4.3%	21.6%	25.8%	11.4%	8.0%	4.8%	2.9%	2.7%	16.2%		
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる頻度	男性	20才未満	4	1	6	21	20	12	4	1	1	0	76	
	20代	3	10	19	91	132	50	25	23	16	10	76	455	
	30代	6	16	40	232	351	120	52	37	21	14	125	1,014	
	40代	5	8	30	180	239	106	51	18	14	10	99	760	
	50代	4	4	7	85	134	74	33	11	12	4	77	445	
	60才以上	2	2	4	29	58	32	13	9	8	5	17	179	
	小計	24	41	106	638	934	394	178	99	72	43	400	2,929	
	女性	20才未満	3	2	6	22	23	16	2	1	1	0	6	82
		20代	6	10	21	131	161	106	70	48	29	21	153	756
		30代	6	10	33	152	276	162	140	86	65	37	478	1,445
40代		3	6	3	52	109	67	49	34	25	18	281	647	
50代		0	1	1	9	36	17	16	12	11	4	139	246	
60才以上		0	0	0	3	9	6	5	2	4	1	46	76	
小計		18	29	64	369	614	374	282	183	135	81	1,103	3,252	
総計		42	70	170	1,007	1,548	768	460	282	207	124	1,503		
男性	20才未満	5.3%	1.3%	7.9%	27.6%	26.3%	15.8%	5.3%	1.3%	1.3%	0.0%	7.9%		
	20代	0.7%	2.2%	4.2%	20.0%	29.0%	11.0%	5.5%	5.1%	3.5%	2.2%	16.7%		
	30代	0.6%	1.6%	3.9%	22.9%	34.6%	11.8%	5.1%	3.6%	2.1%	1.4%	12.3%		
	40代	0.7%	1.1%	3.9%	23.7%	31.4%	13.9%	6.7%	2.4%	1.8%	1.3%	13.0%		
	50代	0.9%	0.9%	1.6%	19.1%	30.1%	16.6%	7.4%	2.5%	2.7%	0.9%	17.3%		
	60才以上	1.1%	1.1%	2.2%	16.2%	32.4%	17.9%	7.3%	5.0%	4.5%	2.8%	9.5%		
	小計	0.8%	1.4%	3.6%	21.8%	31.9%	13.5%	6.1%	3.4%	2.5%	1.5%	13.7%		
女性	20才未満	3.7%	2.4%	7.3%	26.8%	28.0%	19.5%	2.4%	1.2%	1.2%	0.0%	7.3%		
	20代	0.8%	1.3%	2.8%	17.3%	21.3%	14.0%	9.3%	6.3%	3.8%	2.8%	20.2%		
	30代	0.4%	0.7%	2.3%	10.5%	19.1%	11.2%	9.7%	6.0%	4.5%	2.6%	33.1%		
	40代	0.5%	0.9%	0.5%	8.0%	16.8%	10.4%	7.6%	5.3%	3.9%	2.8%	43.4%		
	50代	0.0%	0.4%	0.4%	3.7%	14.6%	6.9%	6.5%	4.9%	4.5%	1.6%	56.5%		
	60才以上	0.0%	0.0%	0.0%	3.9%	11.8%	7.9%	6.6%	2.6%	5.3%	1.3%	60.5%		
	小計	0.6%	0.9%	2.0%	11.3%	18.9%	11.5%	8.7%	5.6%	4.2%	2.5%	33.9%		
総計		0.7%	1.1%	2.8%	16.3%	25.0%	12.4%	7.4%	4.6%	3.3%	2.0%	24.3%		

4) 「未既婚×性別×鶏肉調理の頻度」の関係

<普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する>場合

- ・ 男性は、未既婚に関わらず、「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が最も高く、次いで「1週間に1食程度」であった。
- ・ 女性は、未婚者は「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高く、既婚者は「1週間に2～3食程度」と回答した人の割合が最も高かった。

<自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合

- ・ 男性は、未既婚に関わらず、「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高く、次いで未婚者は「ほとんどしない・食べない」、既婚者は「1週間に2～3食程度」であった。
- ・ 女性は、未婚者は「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高く、既婚者は「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が最も高かった。

未既婚×性別×Q9[鶏肉調理の頻度]

		未婚増×性別×Q9「鶏肉調理の頻度」												
		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計	
普段、自分で鶏肉(内臓肉以外)を調理する頻度	未婚	男性	5	15	16	85	154	127	104	78	41	40	258	923
		女性	8	13	36	150	235	148	106	53	29	19	164	961
		小計	13	28	52	235	389	275	210	131	70	59	422	1,884
	既婚	男性	4	8	16	80	196	138	147	98	75	79	379	1,220
		女性	36	35	157	822	771	187	64	24	8	5	52	2,161
		小計	40	43	173	902	967	325	211	122	83	84	431	3,381
	総計		53	71	225	1,137	1,356	600	421	253	153	143	853	5,265
	未婚	男性	0.5%	1.6%	1.7%	9.2%	16.7%	13.8%	11.3%	8.5%	4.4%	4.3%	28.0%	100.0%
		女性	0.8%	1.4%	3.7%	15.6%	24.5%	15.4%	11.0%	5.5%	3.0%	2.0%	17.1%	100.0%
		小計	0.7%	1.5%	2.8%	12.5%	20.6%	14.6%	11.1%	7.0%	3.7%	3.1%	22.4%	100.0%
既婚	男性	0.3%	0.7%	1.3%	6.6%	16.1%	11.3%	12.0%	8.0%	6.1%	6.5%	31.1%	100.0%	
	女性	1.7%	1.6%	7.3%	38.0%	35.7%	8.7%	3.0%	1.1%	0.4%	0.2%	2.4%	100.0%	
	小計	1.2%	1.3%	5.1%	26.7%	28.6%	9.6%	6.2%	3.6%	2.5%	2.5%	12.7%	100.0%	
総計		1.0%	1.3%	4.3%	21.6%	25.8%	11.4%	8.0%	4.8%	2.9%	2.7%	16.2%	100.0%	
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度	未婚	男性	14	18	39	214	317	148	79	54	43	27	276	1,229
		女性	11	14	41	218	260	141	81	52	39	18	205	1,080
		小計	25	32	80	432	577	289	160	106	82	45	481	2,309
	既婚	男性	10	23	67	424	617	246	99	45	29	16	124	1,700
		女性	7	15	23	151	354	233	201	131	96	63	898	2,172
		小計	17	38	90	575	971	479	300	176	125	79	1,022	3,872
	総計		42	70	170	1,007	1,548	768	460	282	207	124	1,503	6,181
	未婚	男性	1.1%	1.5%	3.2%	17.4%	25.8%	12.0%	6.4%	4.4%	3.5%	2.2%	22.5%	100.0%
		女性	1.0%	1.3%	3.8%	20.2%	24.1%	13.1%	7.5%	4.8%	3.6%	1.7%	19.0%	100.0%
		小計	1.1%	1.4%	3.5%	18.7%	25.0%	12.5%	6.9%	4.6%	3.6%	1.9%	20.8%	100.0%
既婚	男性	0.6%	1.4%	3.9%	24.9%	36.3%	14.5%	5.8%	2.6%	1.7%	0.9%	7.3%	100.0%	
	女性	0.3%	0.7%	1.1%	7.0%	16.3%	10.7%	9.3%	6.0%	4.4%	2.9%	41.3%	100.0%	
	小計	0.4%	1.0%	2.3%	14.9%	25.1%	12.4%	7.7%	4.5%	3.2%	2.0%	26.4%	100.0%	
総計		0.7%	1.1%	2.8%	16.3%	25.0%	12.4%	7.4%	4.6%	3.3%	2.0%	24.3%	100.0%	

5)「地域×鶏肉調理の頻度」の関係

<普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する>場合

- ・ 「東海」、「山陽」、「九州」では「1週間に2～3食程度」と回答した人の割合が最も高く、その他の地域は「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高かった。

<自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合

- ・ 「東海」、「九州」では「1週間に2～3食程度」と回答した人の割合が最も高く、その他の地域は「1週間に1食程度」と回答した人の割合が最も高かった。

地域(割付セル)×Q9[鶏肉調理の頻度]

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計
普段、自分で鶏肉(内臓肉以外)を調理する頻度	〔北海道〕	5	7	27	89	144	56	29	14	5	11	57	444
	〔東北〕	8	1	20	85	125	46	39	25	8	14	78	449
	〔関東〕	12	22	45	249	301	155	115	53	41	31	202	1,226
	〔北陸〕	0	1	17	60	76	43	31	17	13	14	76	348
	〔中部 甲信〕	1	6	13	40	69	36	28	21	9	7	41	271
	〔中部 東海〕	2	4	8	95	90	39	26	15	12	12	55	358
	〔近畿〕	12	10	45	205	225	90	55	42	25	21	131	861
	〔中国 山陰〕	0	3	3	43	48	12	18	9	11	3	25	175
	〔中国 山陽〕	3	4	13	59	57	26	12	16	8	7	47	252
	〔四国〕	2	4	8	47	78	33	20	16	9	7	41	265
	〔九州〕	7	6	21	128	104	43	29	14	11	8	70	441
	〔沖縄〕	1	3	5	37	39	21	19	11	1	8	30	175
	総計	53	71	225	1,137	1,356	600	421	253	153	143	853	5,265
	〔北海道〕	1.1%	1.6%	6.1%	20.0%	32.4%	12.6%	6.5%	3.2%	1.1%	2.5%	12.8%	100.0%
	〔東北〕	1.8%	0.2%	4.5%	18.9%	27.8%	10.2%	8.7%	5.6%	1.8%	3.1%	17.4%	100.0%
	〔関東〕	1.0%	1.8%	3.7%	20.3%	24.6%	12.6%	9.4%	4.3%	3.3%	2.5%	16.5%	100.0%
	〔北陸〕	0.0%	0.3%	4.9%	17.2%	21.8%	12.4%	8.9%	4.9%	3.7%	4.0%	21.8%	100.0%
	〔中部 甲信〕	0.4%	2.2%	4.8%	14.8%	25.5%	13.3%	10.3%	7.7%	3.3%	2.6%	15.1%	100.0%
	〔中部 東海〕	0.6%	1.1%	2.2%	26.5%	25.1%	10.9%	7.3%	4.2%	3.4%	3.4%	15.4%	100.0%
	〔近畿〕	1.4%	1.2%	5.2%	23.8%	26.1%	10.5%	6.4%	4.9%	2.9%	2.4%	15.2%	100.0%
	〔中国 山陰〕	0.0%	1.7%	1.7%	24.6%	27.4%	6.9%	10.3%	5.1%	6.3%	1.7%	14.3%	100.0%
	〔中国 山陽〕	1.2%	1.6%	5.2%	23.4%	22.6%	10.3%	4.8%	6.3%	3.2%	2.8%	18.7%	100.0%
	〔四国〕	0.8%	1.5%	3.0%	17.7%	29.4%	12.5%	7.5%	6.0%	3.4%	2.6%	15.5%	100.0%
	〔九州〕	1.6%	1.4%	4.8%	29.0%	23.6%	9.8%	6.6%	3.2%	2.5%	1.8%	15.9%	100.0%
	〔沖縄〕	0.6%	1.7%	2.9%	21.1%	22.3%	12.0%	10.9%	6.3%	0.6%	4.6%	17.1%	100.0%
	総計	1.0%	1.3%	4.3%	21.6%	25.8%	11.4%	8.0%	4.8%	2.9%	2.7%	16.2%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる頻度	〔北海道〕	3	5	16	71	143	61	39	18	24	11	124	515
	〔東北〕	4	2	9	83	137	66	43	24	24	11	112	515
	〔関東〕	10	23	39	195	305	192	112	75	48	34	410	1,443
	〔北陸〕	2	2	16	60	132	57	28	19	12	6	78	412
	〔中部 甲信〕	2	2	7	51	81	48	20	15	12	6	65	309
	〔中部 東海〕	2	2	13	77	110	46	37	14	14	5	92	412
	〔近畿〕	7	15	27	177	261	105	70	48	39	22	259	1,030
	〔中国 山陰〕	0	2	4	41	60	20	10	13	6	1	49	206
	〔中国 山陽〕	1	1	6	55	79	40	24	16	11	7	69	309
	〔四国〕	2	6	12	56	73	49	23	9	6	10	63	309
	〔九州〕	8	8	16	99	119	55	34	16	9	8	143	515
	〔沖縄〕	1	2	5	42	48	29	20	15	2	3	39	206
	総計	42	70	170	1,007	1,548	768	460	282	207	124	1,503	6,181
	〔北海道〕	0.6%	1.0%	3.1%	13.8%	27.8%	11.8%	7.6%	3.5%	4.7%	2.1%	24.1%	100.0%
	〔東北〕	0.8%	0.4%	1.7%	16.1%	26.6%	12.8%	8.3%	4.7%	4.7%	2.1%	21.7%	100.0%
	〔関東〕	0.7%	1.6%	2.7%	13.5%	21.1%	13.3%	7.8%	5.2%	3.3%	2.4%	28.4%	100.0%
	〔北陸〕	0.5%	0.5%	3.9%	14.6%	32.0%	13.8%	6.8%	4.6%	2.9%	1.5%	18.9%	100.0%
	〔中部 甲信〕	0.6%	0.6%	2.3%	16.5%	26.2%	15.5%	6.5%	4.9%	3.9%	1.9%	21.0%	100.0%
	〔中部 東海〕	0.5%	0.5%	3.2%	18.7%	26.7%	11.2%	9.0%	3.4%	3.4%	1.2%	22.3%	100.0%
	〔近畿〕	0.7%	1.5%	2.6%	17.2%	25.3%	10.2%	6.8%	4.7%	3.8%	2.1%	25.1%	100.0%
	〔中国 山陰〕	0.0%	1.0%	1.9%	19.9%	29.1%	9.7%	4.9%	6.3%	2.9%	0.5%	23.8%	100.0%
	〔中国 山陽〕	0.3%	0.3%	1.9%	17.8%	25.6%	12.9%	7.8%	5.2%	3.6%	2.3%	22.3%	100.0%
	〔四国〕	0.6%	1.9%	3.9%	18.1%	23.6%	15.9%	7.4%	2.9%	1.9%	3.2%	20.4%	100.0%
	〔九州〕	1.6%	1.6%	3.1%	19.2%	23.1%	10.7%	6.6%	3.1%	1.7%	1.6%	27.8%	100.0%
	〔沖縄〕	0.5%	1.0%	2.4%	20.4%	23.3%	14.1%	9.7%	7.3%	1.0%	1.5%	18.9%	100.0%
	総計	0.7%	1.1%	2.8%	16.3%	25.0%	12.4%	7.4%	4.6%	3.3%	2.0%	24.3%	100.0%

Q10 [鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

6) 「鶏肉調理の頻度×鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「ほぼ毎食」と回答した人では、「ほぼ毎回」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 自分で鶏肉を調理する頻度が低いほど、「ほとんどない」と回答した人の割合が高かった。

Q9[鶏肉調理の頻度]×Q10[鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんどない	総計
ほぼ毎食	16	7	10	10	10	53
1日に1食程度	7	16	15	8	25	71
1週間に4～5食程度	17	35	54	58	61	225
1週間に2～3食程度	88	166	243	291	349	1,137
1週間に1食程度	119	164	260	268	545	1,356
半月に1食程度	49	62	114	111	264	600
1ヶ月に1食程度	30	33	55	78	225	421
2～3ヶ月に1食程度	17	24	40	31	141	253
4～6ヶ月に1食程度	14	9	7	25	98	153
年に1食程度	11	10	24	16	82	143
ほとんどしない・食べない						853
総計	368	526	822	896	1,800	4,412
ほぼ毎食	30.2%	13.2%	18.9%	18.9%	18.9%	100.0%
1日に1食程度	9.9%	22.5%	21.1%	11.3%	35.2%	100.0%
1週間に4～5食程度	7.6%	15.6%	24.0%	25.8%	27.1%	100.0%
1週間に2～3食程度	7.7%	14.6%	21.4%	25.6%	30.7%	100.0%
1週間に1食程度	8.8%	12.1%	19.2%	19.8%	40.2%	100.0%
半月に1食程度	8.2%	10.3%	19.0%	18.5%	44.0%	100.0%
1ヶ月に1食程度	7.1%	7.8%	13.1%	18.5%	53.4%	100.0%
2～3ヶ月に1食程度	6.7%	9.5%	15.8%	12.3%	55.7%	100.0%
4～6ヶ月に1食程度	9.2%	5.9%	4.6%	16.3%	64.1%	100.0%
年に1食程度	7.7%	7.0%	16.8%	11.2%	57.3%	100.0%
ほとんどしない・食べない						
総計	8.3%	11.9%	18.6%	20.3%	40.8%	100.0%

Q11「鶏肉を食べる量」

7)「性別×年齢×鶏肉を食べる量」の関係

＜普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する＞場合

- ・ 男性では年代が高くなるにつれて、一度に食べる量の最が「200g 位」から「100g 位」に低下するのに対して、女性では年代に関わらず「100g 位」であった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 男性では年代に関わらず「100g 位から 150g 位」と回答した人の割合が最も高く、女性では年代に関わらず「100g 位」であった。

性別×年齢×Q11「鶏肉を食べる量」

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理をして鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合	男性	20才未満	1	9	8	4	1	0	1	1	0	25
		20代	20	58	63	72	20	11	2	3	1	251
		30代	38	123	139	160	64	24	7	5	0	567
		40代	34	81	96	81	49	13	6	7	1	373
		50代	21	63	54	52	11	4	3	1	2	214
		60才以上	15	23	19	11	6	1	0	0	0	76
		小計	129	357	379	380	151	53	19	17	4	1,506
	女性	20才未満	4	14	10	7	0	3	0	0	0	38
		20代	61	176	147	122	65	22	11	9	6	623
		30代	80	349	288	307	121	73	29	39	8	1,336
		40代	33	179	146	113	46	28	11	14	11	609
		50代	26	76	52	36	12	11	2	7	2	232
		60才以上	9	25	12	9	4	5	1	1	1	68
		小計	213	819	655	594	248	142	54	70	28	2,906
	総計		342	1,176	1,034	974	399	195	73	87	32	4,412
	男性	20才未満	4.0%	36.0%	32.0%	16.0%	4.0%	0.0%	4.0%	4.0%	0.0%	100.0%
		20代	8.0%	23.1%	25.1%	28.7%	8.0%	4.4%	0.8%	1.2%	0.4%	100.0%
		30代	6.7%	21.7%	24.5%	28.2%	11.3%	4.2%	1.2%	0.9%	0.0%	100.0%
		40代	9.1%	21.7%	25.7%	21.7%	13.1%	3.5%	1.6%	1.9%	0.3%	100.0%
		50代	9.8%	29.4%	25.2%	24.3%	5.1%	1.9%	1.4%	0.5%	0.9%	100.0%
		60才以上	19.7%	30.3%	25.0%	14.5%	7.9%	1.3%	0.0%	0.0%	1.3%	100.0%
		小計	8.6%	23.7%	25.2%	25.2%	10.0%	3.5%	1.3%	1.1%	0.3%	100.0%
	女性	20才未満	10.5%	36.8%	26.3%	18.4%	0.0%	7.9%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	9.8%	28.3%	23.6%	19.6%	10.4%	3.5%	1.8%	1.4%	1.0%	100.0%
		30代	6.0%	26.1%	21.6%	23.0%	9.1%	5.5%	2.2%	2.9%	0.6%	100.0%
		40代	5.4%	29.4%	24.0%	18.6%	7.6%	4.6%	1.8%	2.3%	1.8%	100.0%
		50代	11.2%	32.8%	22.4%	15.5%	5.2%	4.7%	0.9%	3.0%	0.9%	100.0%
		60才以上	13.2%	36.8%	17.6%	13.2%	5.9%	7.4%	1.5%	1.5%	1.5%	100.0%
		小計	7.3%	28.2%	22.5%	20.4%	8.5%	4.9%	1.9%	2.4%	1.0%	100.0%
	総計		7.8%	26.7%	23.4%	22.1%	9.0%	4.4%	1.7%	2.0%	0.7%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を主菜として食べる場合	男性	20才未満	7	23	11	13	8	5	1	2	0	70
		20代	29	107	85	100	35	14	3	5	1	379
		30代	53	193	252	229	100	37	10	7	2	889
		40代	35	173	161	154	80	26	7	13	1	661
		50代	37	102	106	70	30	12	4	1	2	368
		60才以上	24	62	32	29	7	6	1	0	1	162
		小計	185	660	647	595	260	100	26	28	7	2,529
	女性	20才未満	8	22	21	16	5	3	0	1	0	76
		20代	73	177	145	112	58	19	4	6	4	603
		30代	101	271	200	196	93	50	9	17	6	967
		40代	41	113	81	68	29	14	4	5	0	366
		50代	15	39	18	22	4	6	1	1	0	107
		60才以上	6	11	8	1	1	3	0	0	0	30
		小計	244	633	473	415	190	95	18	30	10	2,149
	総計		429	1,293	1,120	1,010	450	195	44	58	17	4,678
	男性	20才未満	10.0%	32.9%	15.7%	18.6%	11.4%	7.1%	1.4%	2.9%	0.0%	100.0%
		20代	7.7%	28.2%	22.4%	26.4%	9.2%	3.7%	0.8%	1.3%	0.3%	100.0%
		30代	6.0%	21.7%	28.3%	25.8%	11.2%	4.2%	1.1%	0.8%	0.2%	100.0%
		40代	5.3%	26.2%	24.4%	23.3%	12.1%	3.9%	1.1%	2.0%	0.2%	100.0%
		50代	10.1%	27.7%	28.8%	19.0%	8.2%	3.3%	1.1%	0.3%	0.5%	100.0%
		60才以上	14.8%	38.3%	19.8%	17.9%	4.3%	3.7%	0.6%	0.0%	0.6%	100.0%
		小計	7.3%	26.1%	25.6%	23.5%	10.3%	4.0%	1.0%	1.1%	0.3%	100.0%
	女性	20才未満	10.5%	28.9%	27.6%	21.1%	6.6%	3.9%	0.0%	1.3%	0.0%	100.0%
		20代	12.1%	29.4%	24.0%	18.6%	9.6%	3.2%	0.7%	1.0%	0.7%	100.0%
		30代	10.4%	28.0%	20.7%	20.3%	9.6%	5.2%	0.9%	1.8%	0.6%	100.0%
		40代	11.2%	30.9%	22.1%	18.6%	7.9%	3.8%	1.1%	1.4%	0.0%	100.0%
		50代	14.0%	36.4%	16.8%	20.6%	3.7%	5.6%	0.9%	0.9%	0.0%	100.0%
		60才以上	20.0%	36.7%	26.7%	3.3%	3.3%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	11.4%	29.5%	22.0%	19.3%	8.8%	4.4%	0.8%	1.4%	0.5%	100.0%
	総計		9.2%	27.6%	23.9%	21.6%	9.6%	4.2%	0.9%	1.2%	0.4%	100.0%

8)「未既婚×性別×鶏肉を食べる量」の関係

<普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する>場合

- ・ 男性、女性いずれも未婚者よりも既婚者の方が食べる量が多い割合がより高い傾向があった

<自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合

- ・ 男性、女性いずれも未婚者よりも既婚者の方が食べる量が多い割合がより高い傾向があった

未既婚×性別×Q11[鶏肉を食べる量]

			50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理をして鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	未婚	男性	48	155	181	167	72	26	5	6	1	4	665
		女性	92	268	207	151	43	24	3	5	2	2	797
		小計	140	423	388	318	115	50	8	11	3	6	1,462
	既婚	男性	81	202	198	213	79	27	14	11	3	13	841
		女性	121	551	448	443	205	118	51	65	26	81	2,109
		小計	202	753	646	656	284	145	65	76	29	94	2,950
	総計		342	1,176	1,034	974	399	195	73	87	32	100	4,412
	未婚	男性	7.2%	23.3%	27.2%	25.1%	10.8%	3.9%	0.8%	0.9%	0.2%	0.6%	100.0%
		女性	11.5%	33.6%	26.0%	18.9%	5.4%	3.0%	0.4%	0.6%	0.3%	0.3%	100.0%
		小計	9.6%	28.9%	26.5%	21.8%	7.9%	3.4%	0.5%	0.8%	0.2%	0.4%	100.0%
	既婚	男性	9.6%	24.0%	23.5%	25.3%	9.4%	3.2%	1.7%	1.3%	0.4%	1.5%	100.0%
		女性	5.7%	26.1%	21.2%	21.0%	9.7%	5.6%	2.4%	3.1%	1.2%	3.8%	100.0%
		小計	6.8%	25.5%	21.9%	22.2%	9.6%	4.9%	2.2%	2.6%	1.0%	3.2%	100.0%
	総計		7.8%	26.7%	23.4%	22.1%	9.0%	4.4%	1.7%	2.0%	0.7%	2.3%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	未婚	男性	82	248	234	228	106	33	7	12	2	1	953
		女性	103	273	222	165	62	32	4	5	3	6	875
		小計	185	521	456	393	168	65	11	17	5	7	1,828
	既婚	男性	103	412	413	367	154	67	19	16	5	20	1,576
		女性	141	360	251	250	128	63	14	25	7	35	1,274
		小計	244	772	664	617	282	130	33	41	12	55	2,850
	総計		429	1,293	1,120	1,010	450	195	44	58	17	62	4,678
	未婚	男性	8.6%	26.0%	24.6%	23.9%	11.1%	3.5%	0.7%	1.3%	0.2%	0.1%	100.0%
		女性	11.8%	31.2%	25.4%	18.9%	7.1%	3.7%	0.5%	0.6%	0.3%	0.7%	100.0%
		小計	10.1%	28.5%	24.9%	21.5%	9.2%	3.6%	0.6%	0.9%	0.3%	0.4%	100.0%
	既婚	男性	6.5%	26.1%	26.2%	23.3%	9.8%	4.3%	1.2%	1.0%	0.3%	1.3%	100.0%
		女性	11.1%	28.3%	19.7%	19.6%	10.0%	4.9%	1.1%	2.0%	0.5%	2.7%	100.0%
		小計	8.6%	27.1%	23.3%	21.6%	9.9%	4.6%	1.2%	1.4%	0.4%	1.9%	100.0%
	総計		9.2%	27.6%	23.9%	21.6%	9.6%	4.2%	0.9%	1.2%	0.4%	1.3%	100.0%

9)「地域×鶏肉を食べる量」の関係

＜普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する＞場合

- ・ 「九州」では「150 g 位」と回答した人の割合が最も高く、これ以外の地域では「100 g 位」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、鶏肉を食べる量については、地域差が有意ではないことが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	76.853(a)	99	.952
尤度比	81.937	99	.893
有効なケースの数	4412		

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「近畿」では「150 g 位」と回答した人の割合が最も高かく、これ以外の地域では「100 g 位」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、鶏肉を食べる量については、地域差が有意ではないことが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	73.779(a)	99	.973
尤度比	80.638	99	.911
有効なケースの数	4678		

地域(割付セル)×Q11[鶏肉を食べる量]

	50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理をして鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	(北海道)	99	93	83	34	16	4	9	3	8	387
	(東北)	101	71	92	31	14	13	4	3	7	371
	(関東)	268	237	244	79	52	18	15	9	31	1,024
	(北陸)	80	65	60	16	12	4	8	2	4	272
	(中部 甲信)	70	58	45	24	7	4	2	1	2	230
	(中部 東海)	83	59	68	33	17	5	7	1	8	303
	(近畿)	190	180	156	72	31	11	13	6	18	730
	(中国 山陰)	45	33	30	12	6	3	4	1	3	150
	(中国 山陽)	52	47	42	20	10	4	6	1	5	205
	(四国)	56	55	53	22	11	3	6	1	4	224
	(九州)	90	98	71	40	15	2	12	4	10	371
	(沖縄)	42	38	30	16	4	2	1	0	0	145
	総計	1,176	1,034	974	399	195	73	87	32	100	4,412
	(北海道)	25.6%	24.0%	21.4%	8.8%	4.1%	1.0%	2.3%	0.8%	2.1%	100.0%
	(東北)	27.2%	19.1%	24.8%	8.4%	3.8%	3.5%	1.1%	0.8%	1.9%	100.0%
	(関東)	26.2%	23.1%	23.8%	7.7%	5.1%	1.8%	1.5%	0.9%	3.0%	100.0%
	(北陸)	29.4%	23.9%	22.1%	5.9%	4.4%	1.5%	2.9%	0.7%	1.5%	100.0%
	(中部 甲信)	30.4%	25.2%	19.6%	10.4%	3.0%	1.7%	0.9%	0.4%	0.9%	100.0%
	(中部 東海)	27.4%	19.5%	22.4%	10.9%	5.6%	1.7%	2.3%	0.3%	2.6%	100.0%
	(近畿)	26.0%	24.7%	21.4%	9.9%	4.2%	1.5%	1.8%	0.8%	2.5%	100.0%
	(中国 山陰)	30.0%	22.0%	20.0%	8.0%	4.0%	2.0%	2.7%	0.7%	2.0%	100.0%
	(中国 山陽)	25.4%	22.9%	20.5%	9.8%	4.9%	2.0%	2.9%	0.5%	2.4%	100.0%
	(四国)	25.0%	24.6%	23.7%	9.8%	4.9%	1.3%	2.7%	0.4%	1.8%	100.0%
	(九州)	24.3%	26.4%	19.1%	10.8%	4.0%	0.5%	3.2%	1.1%	2.7%	100.0%
	(沖縄)	29.0%	26.2%	20.7%	11.0%	2.8%	1.4%	0.7%	0.0%	0.0%	100.0%
	総計	26.7%	23.4%	22.1%	9.0%	4.4%	1.7%	2.0%	0.7%	2.3%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	(北海道)	112	81	77	41	19	1	7	2	8	391
	(東北)	115	93	88	36	15	3	2	1	8	403
	(関東)	288	252	235	88	42	8	10	4	15	1,033
	(北陸)	90	83	71	27	14	3	6	0	4	334
	(中部 甲信)	60	59	60	25	8	3	1	1	2	244
	(中部 東海)	87	67	69	35	13	6	6	1	5	320
	(近畿)	193	206	161	78	43	6	11	5	8	771
	(中国 山陰)	51	39	31	13	3	1	2	0	2	157
	(中国 山陽)	76	54	47	23	5	4	5	1	4	240
	(四国)	60	53	60	26	12	3	5	1	2	246
	(九州)	110	90	79	41	13	3	3	1	4	372
	(沖縄)	51	43	32	17	8	3	0	0	0	167
	総計	1,293	1,120	1,010	450	195	44	58	17	62	4,678
	(北海道)	28.6%	20.7%	19.7%	10.5%	4.9%	0.3%	1.8%	0.5%	2.0%	100.0%
	(東北)	28.5%	23.1%	21.8%	8.9%	3.7%	0.7%	0.5%	0.2%	2.0%	100.0%
	(関東)	27.9%	24.4%	22.7%	8.5%	4.1%	0.8%	1.0%	0.4%	1.5%	100.0%
	(北陸)	26.9%	24.9%	21.3%	8.1%	4.2%	0.9%	1.8%	0.0%	1.2%	100.0%
	(中部 甲信)	24.6%	24.2%	24.6%	10.2%	3.3%	1.2%	0.4%	0.4%	0.8%	100.0%
	(中部 東海)	27.2%	20.9%	21.6%	10.9%	4.1%	1.9%	1.9%	0.3%	1.6%	100.0%
	(近畿)	25.0%	26.7%	20.9%	10.1%	5.6%	0.8%	1.4%	0.6%	1.0%	100.0%
	(中国 山陰)	32.5%	24.8%	19.7%	8.3%	1.9%	0.6%	1.3%	0.0%	1.3%	100.0%
	(中国 山陽)	31.7%	22.5%	19.6%	9.6%	2.1%	1.7%	2.1%	0.4%	1.7%	100.0%
	(四国)	24.4%	21.5%	24.4%	10.6%	4.9%	1.2%	2.0%	0.4%	0.8%	100.0%
	(九州)	29.6%	24.2%	21.2%	11.0%	3.5%	0.8%	0.8%	0.3%	1.1%	100.0%
	(沖縄)	30.5%	25.7%	19.2%	10.2%	4.8%	1.8%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	総計	27.6%	23.9%	21.6%	9.6%	4.2%	0.9%	1.2%	0.4%	1.3%	100.0%

10)「鶏肉調理の頻度×鶏肉を食べる量」の関係

＜普段、自分で鶏肉（内臓肉以外）を調理する＞場合

- ・ 「ほぼ毎食」と「2～3 ヶ月に 1 食程度」よりも頻度が少ない場合において、鶏肉を食べる量が「50g 以下」と回答した人の割合が比較的高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「ほぼ毎食」と回答した人では「50g 以下」と回答した人の割合が最も高く、これ以外の場合は「100g 位」から「200g 位」と回答した人の割合が最も高かった。

Q9[鶏肉調理の頻度]×Q11[鶏肉を食べる量]

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理をして鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	ほぼ毎食	12	12	12	12	2	0	1	1	0	1	53
	1日に1食程度	4	26	12	13	5	5	1	1	0	4	71
	1週間に4～5食程度	9	54	58	52	21	14	2	4	4	7	225
	1週間に2～3食程度	49	299	268	255	108	52	25	30	15	36	1,137
	1週間に1食程度	82	369	330	287	123	65	28	31	8	33	1,356
	半月に1食程度	46	162	128	151	59	25	9	10	1	9	600
	1ヶ月に1食程度	0	115	99	96	33	13	5	5	1	7	421
	2～3ヶ月に1食程度	33	73	59	49	23	12	1	3	0	0	253
	4～6ヶ月に1食程度	26	34	39	26	17	4	0	1	3	3	153
	年に1食程度	34	32	29	33	8	5	1	1	0	0	143
	ほとんどしない・食べない											853
	総計	342	1,176	1,034	974	399	195	73	87	32	100	4,412
	ほぼ毎食	22.6%	22.6%	22.6%	22.6%	3.8%	0.0%	1.9%	1.9%	0.0%	1.9%	100.0%
	1日に1食程度	5.6%	36.6%	16.9%	18.3%	7.0%	7.0%	1.4%	1.4%	0.0%	5.6%	100.0%
	1週間に4～5食程度	4.0%	24.0%	25.8%	23.1%	9.3%	6.2%	0.9%	1.8%	1.8%	3.1%	100.0%
	1週間に2～3食程度	4.3%	26.3%	23.6%	22.4%	9.5%	4.6%	2.2%	2.6%	1.3%	3.2%	100.0%
	1週間に1食程度	6.0%	27.2%	24.3%	21.2%	9.1%	4.8%	2.1%	2.3%	0.6%	2.4%	100.0%
	半月に1食程度	7.7%	27.0%	21.3%	25.2%	9.8%	4.2%	1.5%	1.7%	0.2%	1.5%	100.0%
	1ヶ月に1食程度	0.0%	27.3%	23.5%	22.8%	7.8%	3.1%	1.2%	1.2%	0.2%	1.7%	100.0%
	2～3ヶ月に1食程度	13.0%	28.9%	23.3%	19.4%	9.1%	4.7%	0.4%	1.2%	0.0%	0.0%	100.0%
	4～6ヶ月に1食程度	17.0%	22.2%	25.5%	17.0%	11.1%	2.6%	0.0%	0.7%	2.0%	2.0%	100.0%
	年に1食程度	23.8%	22.4%	20.3%	23.1%	5.6%	3.5%	0.7%	0.7%	0.0%	0.0%	100.0%
	ほとんどしない・食べない											
	総計	7.8%	26.7%	23.4%	22.1%	9.0%	4.4%	1.7%	2.0%	0.7%	2.3%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を主菜として食べる場合	ほぼ毎食	14	12	7	4	3	1	0	0	0	1	42
	1日に1食程度	3	25	17	15	7	1	0	0	0	2	70
	1週間に4～5食程度	14	48	35	47	15	7	1	2	0	1	170
	1週間に2～3食程度	85	257	285	216	95	35	8	13	5	8	1,007
	1週間に1食程度	117	445	372	344	145	74	13	16	4	18	1,548
	半月に1食程度	69	210	190	158	75	35	9	10	0	12	768
	1ヶ月に1食程度	0	111	103	102	42	17	11	10	5	7	460
	2～3ヶ月に1食程度	24	87	60	56	35	11	1	3	1	4	282
	4～6ヶ月に1食程度	22	64	33	47	23	9	1	2	0	6	207
	年に1食程度	29	34	18	21	10	5	0	2	2	3	124
	ほとんどしない・食べない											1,503
	総計	429	1,293	1,120	1,010	450	195	44	58	17	62	4,678
	ほぼ毎食	33.3%	28.6%	16.7%	9.5%	7.1%	2.4%	0.0%	0.0%	0.0%	2.4%	100.0%
	1日に1食程度	4.3%	35.7%	24.3%	21.4%	10.0%	1.4%	0.0%	0.0%	0.0%	2.9%	100.0%
	1週間に4～5食程度	8.2%	28.2%	20.6%	27.6%	8.8%	4.1%	0.6%	1.2%	0.0%	0.6%	100.0%
	1週間に2～3食程度	8.4%	25.5%	28.3%	21.4%	9.4%	3.5%	0.8%	1.3%	0.5%	0.8%	100.0%
	1週間に1食程度	7.6%	28.7%	24.0%	22.2%	9.4%	4.8%	0.8%	1.0%	0.3%	1.2%	100.0%
	半月に1食程度	9.0%	27.3%	24.7%	20.6%	9.8%	4.6%	1.2%	1.3%	0.0%	1.6%	100.0%
	1ヶ月に1食程度	0.0%	24.1%	22.4%	22.2%	9.1%	3.7%	2.4%	2.2%	1.1%	1.5%	100.0%
	2～3ヶ月に1食程度	8.5%	30.9%	21.3%	19.9%	12.4%	3.9%	0.4%	1.1%	0.4%	1.4%	100.0%
	4～6ヶ月に1食程度	10.6%	30.9%	15.9%	22.7%	11.1%	4.3%	0.5%	1.0%	0.0%	2.9%	100.0%
	年に1食程度	23.4%	27.4%	14.5%	16.9%	8.1%	4.0%	0.0%	1.6%	1.6%	2.4%	100.0%
	ほとんどしない・食べない											
	総計	9.2%	27.6%	23.9%	21.6%	9.6%	4.2%	0.9%	1.2%	0.4%	1.3%	100.0%

Q13「生の鶏肉を食べる頻度」

11)「性別×年齢×生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食×生の鶏肉を食べる頻度」の関係

＜自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 50代を除いて男性の方が「食べる」と回答した人の割合が高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「食べる」と回答した人の割合が最も高かったのは男女とも「20代未満」で、男性は25.6%、女性は35.5%であった。

性別×年齢×Q12「生の鶏肉・湯通しした鶏肉」×Q13「生の鶏肉を食べる頻度」

		Q12		Q13								総計	
		ない		ある									
		Q13		1週間に2 ～3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回 程度	数年に1回 程度		
自分の調理で 「鶏さし」や「鶏 わさ」などの生の 鶏肉（内臓 肉以外）、湯 通しした鶏肉 （内臓肉以外） を食べる	男性	20才未満	20	0	0	2	2	0	0	0	1	5	25
		20代	214	1	1	10	6	5	7	6	1	37	251
		30代	494	1	6	14	15	17	6	6	8	73	567
		40代	325	2	2	9	14	11	3	4	3	48	373
		50代	187	1	2	6	5	6	2	4	1	27	214
		60才以上	65	0	2	2	3	1	3	0	0	11	76
		小計	1,305	5	13	43	45	40	21	20	14	201	1,506
		総計	3,862	11	43	111	123	108	68	43	43	550	4,412
	女性	20才未満	32	0	0	2	1	0	2	0	1	6	38
		20代	542	3	9	10	22	21	6	6	4	81	623
		30代	1,174	2	13	34	39	26	21	13	14	162	1,336
		40代	547	0	5	14	10	13	12	1	7	62	609
		50代	206	1	2	7	4	5	4	2	1	26	232
		60才以上	56	0	1	1	2	3	2	1	2	12	68
		小計	2,557	6	30	68	78	68	47	23	29	349	2,906
		総計	3,862	11	43	111	123	108	68	43	43	550	4,412
	男性	20才未満	80.0%	0.0%	0.0%	8.0%	8.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.0%	20.0%	100.0%
		20代	85.3%	0.4%	0.4%	4.0%	2.4%	2.0%	2.8%	2.4%	0.4%	14.7%	100.0%
		30代	87.1%	0.2%	1.1%	2.5%	2.6%	3.0%	1.1%	1.1%	1.4%	12.9%	100.0%
		40代	87.1%	0.5%	0.5%	2.4%	3.8%	2.9%	0.8%	1.1%	0.8%	12.9%	100.0%
		50代	87.4%	0.5%	0.9%	2.8%	2.3%	2.8%	0.9%	1.9%	0.5%	12.6%	100.0%
		60才以上	85.5%	0.0%	2.6%	2.6%	3.9%	1.3%	3.9%	0.0%	0.0%	14.5%	100.0%
		小計	86.7%	0.3%	0.9%	2.9%	3.0%	2.7%	1.4%	1.3%	0.9%	13.3%	100.0%
		総計	84.2%	0.0%	0.0%	5.3%	2.6%	0.0%	5.3%	0.0%	2.6%	15.8%	100.0%
	女性	20才未満	87.0%	0.5%	1.4%	1.6%	3.5%	3.4%	1.0%	1.0%	0.6%	13.0%	100.0%
		20代	87.9%	0.1%	1.0%	2.5%	2.9%	1.9%	1.6%	1.0%	1.0%	12.1%	100.0%
		30代	89.8%	0.0%	0.8%	2.3%	1.6%	2.1%	2.0%	0.2%	1.1%	10.2%	100.0%
		40代	88.8%	0.4%	0.9%	3.0%	1.7%	2.2%	1.7%	0.9%	0.4%	11.2%	100.0%
		50代	82.4%	0.0%	1.5%	1.5%	2.9%	4.4%	2.9%	1.5%	2.9%	17.6%	100.0%
		60才以上	88.0%	0.2%	1.0%	2.3%	2.7%	2.3%	1.6%	0.8%	1.0%	12.0%	100.0%
		小計	87.5%	0.2%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	1.5%	1.0%	1.0%	12.5%	100.0%
		総計	87.5%	0.2%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	1.5%	1.0%	1.0%	12.5%	100.0%
自分以外の家族が調理した 食事で「鶏さ し」や「鶏わさ」 などの生の鶏 肉（内臓肉以 外）、湯通し した鶏肉（内 臓肉以外）を 食べる	男性	20才未満	52	1	4	6	3	1	0	1	2	18	70
		20代	310	1	6	13	14	15	9	9	2	69	379
		30代	716	2	16	28	27	44	24	19	13	173	889
		40代	544	1	8	22	29	25	14	8	10	117	661
		50代	290	1	5	9	16	21	12	10	4	78	368
		60才以上	138	0	0	8	6	2	6	2	0	24	162
		小計	2,050	6	39	86	95	108	65	49	31	479	2,529
		総計	3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	845	4,678
	女性	20才未満	49	1	4	3	4	6	6	1	2	27	76
		20代	487	3	12	18	26	29	16	5	7	116	603
		30代	809	1	10	30	24	21	25	22	25	158	967
		40代	323	0	2	6	7	6	11	6	5	43	366
		50代	89	1	1	3	3	5	2	2	1	18	107
		60才以上	26	0	1	0	1	0	0	0	2	4	30
		小計	1,783	6	30	60	65	67	60	36	42	366	2,149
		総計	3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	845	4,678
	男性	20才未満	74.3%	1.4%	5.7%	8.6%	4.3%	1.4%	0.0%	1.4%	2.9%	25.7%	100.0%
		20代	81.8%	0.3%	1.6%	3.4%	3.7%	4.0%	2.4%	2.4%	0.5%	18.2%	100.0%
		30代	80.5%	0.2%	1.8%	3.1%	3.0%	4.9%	2.7%	2.1%	1.5%	19.5%	100.0%
		40代	82.3%	0.2%	1.2%	3.3%	4.4%	3.8%	2.1%	1.2%	1.5%	17.7%	100.0%
		50代	78.8%	0.3%	1.4%	2.4%	4.3%	5.7%	3.3%	2.7%	1.1%	21.2%	100.0%
		60才以上	85.2%	0.0%	0.0%	4.9%	3.7%	1.2%	3.7%	1.2%	0.0%	14.8%	100.0%
		小計	81.1%	0.2%	1.5%	3.4%	3.8%	4.3%	2.6%	1.9%	1.2%	18.9%	100.0%
		総計	81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	18.1%	100.0%
	女性	20才未満	64.5%	1.3%	5.3%	3.9%	5.3%	7.9%	7.9%	1.3%	2.6%	35.5%	100.0%
		20代	80.8%	0.5%	2.0%	3.0%	4.3%	4.8%	2.7%	0.8%	1.2%	19.2%	100.0%
		30代	83.7%	0.1%	1.0%	3.1%	2.5%	2.2%	2.6%	2.3%	2.6%	16.3%	100.0%
		40代	88.3%	0.0%	0.5%	1.6%	1.9%	1.6%	3.0%	1.6%	1.4%	11.7%	100.0%
		50代	83.2%	0.9%	0.9%	2.8%	2.8%	4.7%	1.9%	0.9%	0.9%	16.8%	100.0%
		60才以上	86.7%	0.0%	3.3%	0.0%	3.3%	0.0%	0.0%	0.0%	6.7%	13.3%	100.0%
		小計	83.0%	0.3%	1.4%	2.8%	3.0%	3.1%	2.8%	1.7%	2.0%	17.0%	100.0%
		総計	81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	18.1%	100.0%

12)「未既婚×性別×生の鶏肉・湯通した鶏肉の喫食×生の鶏肉を食べる頻度」の関係
 <自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通した鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合
 ・ 未婚者と既婚者で明らかな差はみられなかった。

<自分以外の家族が調理した食事では生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通した鶏肉（内臓肉以外）を食べる>場合
 ・ 「食べる」と回答した人の割合は男性では既婚者の方が高く、女性では未婚者の方が高かった。

未既婚×性別×Q12[生の鶏肉・湯通した鶏肉]×Q13[生の鶏肉を食べる頻度]															
		Q12		ある											総計
		Q13	ない	1週間に2 ～3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回 程度	数年に1回 程度				
自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる	未婚	男性	578	2	2	17	20	19	10	12	5	87	665		
		女性	699	3	10	21	19	15	14	7	9	98	797		
		小計	1,277	5	12	38	39	34	24	19	14	185	1,462		
	既婚	男性	727	3	11	26	25	21	11	8	9	114	841		
		女性	1,858	3	20	47	59	53	33	16	20	251	2,109		
		小計	2,585	6	31	73	84	74	44	24	29	365	2,950		
	総計		3,862	11	43	111	123	108	68	43	43	550	4,412		
	未婚	男性	86.9%	0.3%	0.3%	2.6%	3.0%	2.9%	1.5%	1.8%	0.8%	13.1%	100.0%		
		女性	87.7%	0.4%	1.3%	2.6%	2.4%	1.9%	1.8%	0.9%	1.1%	12.3%	100.0%		
		小計	87.3%	0.3%	0.8%	2.6%	2.7%	2.3%	1.6%	1.3%	1.0%	12.7%	100.0%		
	既婚	男性	86.4%	0.4%	1.3%	3.1%	3.0%	2.5%	1.3%	1.0%	1.1%	13.6%	100.0%		
		女性	88.1%	0.1%	0.9%	2.2%	2.8%	2.5%	1.6%	0.8%	0.9%	11.9%	100.0%		
		小計	87.6%	0.2%	1.1%	2.5%	2.8%	2.5%	1.5%	0.8%	1.0%	12.4%	100.0%		
	総計		87.5%	0.2%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	1.5%	1.0%	1.0%	12.5%	100.0%		
自分以外の家族が調理した食事では「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通した鶏肉(内臓肉以外)を食べる	未婚	男性	793	1	15	27	28	40	18	23	8	160	953		
		女性	703	5	19	31	36	34	23	10	14	172	875		
		小計	1,496	6	34	58	64	74	41	33	22	332	1,828		
	既婚	男性	1,257	5	24	59	67	68	47	26	23	319	1,576		
		女性	1,080	1	11	29	29	33	37	26	28	194	1,274		
		小計	2,337	6	35	88	96	101	84	52	51	513	2,850		
	総計		3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	845	4,678		
	未婚	男性	83.2%	0.1%	1.6%	2.8%	2.9%	4.2%	1.9%	2.4%	0.8%	16.8%	100.0%		
		女性	80.3%	0.6%	2.2%	3.5%	4.1%	3.9%	2.6%	1.1%	1.6%	19.7%	100.0%		
		小計	81.8%	0.3%	1.9%	3.2%	3.5%	4.0%	2.2%	1.8%	1.2%	18.2%	100.0%		
	既婚	男性	79.8%	0.3%	1.5%	3.7%	4.3%	4.3%	3.0%	1.6%	1.5%	20.2%	100.0%		
		女性	84.8%	0.1%	0.9%	2.3%	2.3%	2.6%	2.9%	2.0%	2.2%	15.2%	100.0%		
		小計	82.0%	0.2%	1.2%	3.1%	3.4%	3.5%	2.9%	1.8%	1.8%	18.0%	100.0%		
	総計		81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	18.1%	100.0%		

13) 「地域×生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食×生の鶏肉を食べる頻度」の関係

＜自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「食べる」と回答した人の割合が最も高かったのは「九州」の20.2%であった。次いで「山陽」、「関東」の順であった。最も低かったのは「東北」の7.8%であった。
- ・ 「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	32.926(a)	11	.001
尤度比	31.071	11	.001
有効なケースの数	4412		

- ・ 「生の鶏肉を食べる頻度」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、頻度については、地域差が有意ではないことが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	59.317(a)	77	.933
尤度比	68.851	77	.735
有効なケースの数	550		

＜自分以外の家族が調理した食事では生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「食べる」と回答した人の割合が最も高かったのは「九州」の25.8%であった。次いで「近畿」、「関東」の順であった。最も低かったのは「北陸」の13.8%であった。
- ・ 「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	22.229(a)	11	.023
尤度比	21.211	11	.031
有効なケースの数	4678		

- ・ 「生の鶏肉を食べる頻度」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、頻度については、地域差が有意ではないことが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson のカイ2乗	68.134(a)	77	.755
尤度比	68.282	77	.751
有効なケースの数	845		

地域(割付セル) × Q12[生の鶏肉・湯通した鶏肉] × Q13[生の鶏肉を食べる頻度]

	Q12 ない	ある									総計	
		Q13	1週間に2 ～3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回程 度	数年に1回 程度		
自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通した鶏肉（内臓肉以外）を食べる	【北海道】	341	1	4	11	9	11	3	2	5	46	387
	【東北】	342	1	0	8	5	8	4	2	1	29	371
	【関東】	895	2	13	25	28	22	14	13	12	129	1,024
	【北陸】	241	0	1	7	8	6	6	1	2	31	272
	【中部 甲信】	204	0	4	4	6	3	3	4	2	26	230
	【中部 東海】	269	0	0	6	7	10	6	4	1	34	303
	【近畿】	641	0	7	20	18	18	11	7	8	89	730
	【中国 山陰】	134	1	2	2	2	4	2	0	3	16	150
	【中国 山陽】	172	1	5	8	9	5	3	1	1	33	205
	【四国】	196	1	2	4	6	8	3	2	2	28	224
	【九州】	296	4	5	13	22	9	11	7	4	75	371
	【沖縄】	131	0	0	3	3	4	2	0	2	14	145
	総計	3,862	11	43	111	123	108	68	43	43	550	4,412
	【北海道】	88.1%	0.3%	1.0%	2.8%	2.3%	2.8%	0.8%	0.5%	1.3%	11.9%	100.0%
	【東北】	92.2%	0.3%	0.0%	2.2%	1.3%	2.2%	1.1%	0.5%	0.3%	7.8%	100.0%
	【関東】	87.4%	0.2%	1.3%	2.4%	2.7%	2.1%	1.4%	1.3%	1.2%	12.6%	100.0%
	【北陸】	88.6%	0.0%	0.4%	2.6%	2.9%	2.2%	2.2%	0.4%	0.7%	11.4%	100.0%
	【中部 甲信】	88.7%	0.0%	1.7%	1.7%	2.6%	1.3%	1.3%	1.7%	0.9%	11.3%	100.0%
	【中部 東海】	88.8%	0.0%	0.0%	2.0%	2.3%	3.3%	2.0%	1.3%	0.3%	11.2%	100.0%
	【近畿】	87.8%	0.0%	1.0%	2.7%	2.5%	2.5%	1.5%	1.0%	1.1%	12.2%	100.0%
	【中国 山陰】	89.3%	0.7%	1.3%	1.3%	1.3%	2.7%	1.3%	0.0%	2.0%	10.7%	100.0%
	【中国 山陽】	83.9%	0.5%	2.4%	3.9%	4.4%	2.4%	1.5%	0.5%	0.5%	16.1%	100.0%
	【四国】	87.5%	0.4%	0.9%	1.8%	2.7%	3.6%	1.3%	0.9%	0.9%	12.5%	100.0%
	【九州】	79.8%	1.1%	1.3%	3.5%	5.9%	2.4%	3.0%	1.9%	1.1%	20.2%	100.0%
	【沖縄】	90.3%	0.0%	0.0%	2.1%	2.1%	2.8%	1.4%	0.0%	1.4%	9.7%	100.0%
	総計	87.5%	0.2%	1.0%	2.5%	2.8%	2.4%	1.5%	1.0%	1.0%	12.5%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通した鶏肉（内臓肉以外）を食べる	【北海道】	321	2	6	12	12	13	6	9	10	70	391
	【東北】	337	1	2	16	15	13	10	5	4	66	403
	【関東】	843	2	20	28	35	41	32	21	11	190	1,033
	【北陸】	288	0	5	10	8	5	5	5	8	46	334
	【中部 甲信】	203	0	3	8	7	12	5	4	2	41	244
	【中部 東海】	265	0	1	7	10	11	11	5	10	55	320
	【近畿】	625	1	10	22	30	31	24	16	12	146	771
	【中国 山陰】	129	2	1	7	3	7	4	1	3	28	157
	【中国 山陽】	200	1	3	7	7	8	7	4	3	40	240
	【四国】	207	0	5	4	6	9	8	4	3	39	246
	【九州】	276	3	12	20	22	18	9	8	4	96	372
	【沖縄】	139	0	1	5	5	7	4	3	3	28	167
	総計	3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	845	4,678
	【北海道】	82.1%	0.5%	1.5%	3.1%	3.1%	3.3%	1.5%	2.3%	2.6%	17.9%	100.0%
	【東北】	83.6%	0.2%	0.5%	4.0%	3.7%	3.2%	2.5%	1.2%	1.0%	16.4%	100.0%
	【関東】	81.6%	0.2%	1.9%	2.7%	3.4%	4.0%	3.1%	2.0%	1.1%	18.4%	100.0%
	【北陸】	86.2%	0.0%	1.5%	3.0%	2.4%	1.5%	1.5%	1.5%	2.4%	13.8%	100.0%
	【中部 甲信】	83.2%	0.0%	1.2%	3.3%	2.9%	4.9%	2.0%	1.6%	0.8%	16.8%	100.0%
	【中部 東海】	82.8%	0.0%	0.3%	2.2%	3.1%	3.4%	3.4%	1.6%	3.1%	17.2%	100.0%
	【近畿】	81.1%	0.1%	1.3%	2.9%	3.9%	4.0%	3.1%	2.1%	1.6%	18.9%	100.0%
	【中国 山陰】	82.2%	1.3%	0.6%	4.5%	1.9%	4.5%	2.5%	0.6%	1.9%	17.8%	100.0%
	【中国 山陽】	83.3%	0.4%	1.3%	2.9%	2.9%	3.3%	2.9%	1.7%	1.3%	16.7%	100.0%
	【四国】	84.1%	0.0%	2.0%	1.6%	2.4%	3.7%	3.3%	1.6%	1.2%	15.9%	100.0%
	【九州】	74.2%	0.8%	3.2%	5.4%	5.9%	4.8%	2.4%	2.2%	1.1%	25.8%	100.0%
	【沖縄】	83.2%	0.0%	0.6%	3.0%	3.0%	4.2%	2.4%	1.8%	1.8%	16.8%	100.0%
	総計	81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	18.1%	100.0%

Q14 [生の鶏肉を食べる量]

14) 「性別×年齢×生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食×生の鶏肉を食べる量」の関係

＜自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「20代男性」と「20才未満女性」では「50g以下」と回答した人の割合が最も高く、それ以外では「100g位」が最も高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 「40代」と「60代以上の女性」では「50g以下」と回答した人の割合が最も高く、それ以外では「100g位」が最も高かった。

性別×年齢×Q12[生の鶏肉・湯通しした鶏肉]×Q14[生の鶏肉を食べる量]		Q12ない Q14											総計	
		ある												
		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上			
自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる	男性	20才未満	20	4	0	0	0	0	0	0	0	5	25	
		20代	214	11	10	7	4	3	2	0	0	37	251	
		30代	494	7	27	19	9	5	4	0	2	0	73	567
		40代	325	6	21	9	7	3	1	0	1	0	48	373
		50代	187	7	8	4	5	2	0	0	0	1	27	214
		60才以上	65	1	4	2	3	0	1	0	0	0	11	76
		小計	1,305	33	74	41	28	13	8	0	3	1	201	1,506
	女性	20才未満	32	3	2	1	0	0	0	0	0	0	6	38
		20代	542	18	31	13	14	2	2	0	0	1	81	623
		30代	1,174	38	64	23	15	8	9	4	1	0	162	1,336
		40代	547	14	22	10	10	3	2	0	1	0	62	609
		50代	206	6	12	3	4	0	1	0	0	0	26	232
		60才以上	56	4	5	2	0	1	0	0	0	0	12	68
		小計	2,557	83	136	52	43	14	14	4	2	1	349	2,906
	総計		3,862	116	210	93	71	27	22	4	5	2	550	4,412
	男性	20才未満	80.0%	4.0%	16.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	20.0%	100.0%
		20代	85.3%	4.4%	4.0%	2.8%	1.6%	1.2%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	14.7%	100.0%
		30代	87.1%	1.2%	4.8%	3.4%	1.6%	0.9%	0.7%	0.0%	0.4%	0.0%	12.9%	100.0%
		40代	87.1%	1.6%	5.6%	2.4%	1.9%	0.8%	0.3%	0.0%	0.3%	0.0%	12.9%	100.0%
		50代	87.4%	3.3%	3.7%	1.9%	2.3%	0.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.5%	12.6%	100.0%
		60才以上	85.5%	1.3%	5.3%	2.6%	3.9%	0.0%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	14.5%	100.0%
		小計	86.7%	2.2%	4.9%	2.7%	1.9%	0.9%	0.5%	0.0%	0.2%	0.0%	13.3%	100.0%
	女性	20才未満	84.2%	7.9%	5.3%	2.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	15.8%	100.0%
		20代	87.0%	2.9%	5.0%	2.1%	2.2%	0.3%	0.3%	0.0%	0.0%	0.2%	13.0%	100.0%
		30代	87.9%	2.8%	4.8%	1.7%	1.1%	0.6%	0.7%	0.3%	0.1%	0.0%	12.1%	100.0%
		40代	89.8%	2.3%	3.6%	1.6%	1.6%	0.5%	0.3%	0.0%	0.2%	0.0%	10.2%	100.0%
		50代	88.8%	2.6%	5.2%	1.3%	1.7%	0.0%	0.4%	0.0%	0.0%	0.0%	11.2%	100.0%
		60才以上	82.4%	5.9%	7.4%	2.9%	0.0%	1.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	17.6%	100.0%
		小計	88.0%	2.9%	4.7%	1.8%	1.5%	0.5%	0.5%	0.1%	0.1%	0.0%	12.0%	100.0%
	総計		87.5%	2.6%	4.8%	2.1%	1.6%	0.6%	0.5%	0.1%	0.1%	0.0%	12.5%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる	男性	20才未満	52	4	8	3	2	0	1	0	0	0	18	70
		20代	310	19	21	10	10	8	1	0	0	0	69	379
		30代	716	33	63	34	19	8	8	4	1	2	173	889
		40代	544	27	41	18	17	9	2	1	2	0	117	661
		50代	290	21	26	14	9	5	1	0	1	0	78	368
		60才以上	138	5	6	6	4	1	2	0	0	0	24	162
		小計	2,050	109	165	85	61	31	15	5	4	1	479	2,529
	女性	20才未満	49	6	12	5	2	1	1	0	0	0	27	76
		20代	487	29	52	14	15	4	1	0	0	0	116	603
		30代	809	44	65	21	15	5	4	3	0	0	158	967
		40代	323	13	13	10	3	3	1	0	0	0	43	366
		50代	89	4	6	4	4	0	0	0	0	0	18	107
		60才以上	26	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4	30
		小計	1,783	98	148	56	39	13	7	3	0	2	366	2,149
	総計		3,833	207	313	141	100	44	22	8	4	1	845	4,678
	男性	20才未満	74.3%	5.7%	11.4%	4.3%	2.9%	0.0%	1.4%	0.0%	0.0%	0.0%	25.7%	100.0%
		20代	81.8%	5.0%	5.5%	2.6%	2.1%	0.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	18.2%	100.0%
		30代	80.5%	3.7%	7.1%	3.8%	2.1%	0.9%	0.9%	0.4%	0.1%	0.1%	19.5%	100.0%
		40代	82.3%	4.1%	6.2%	2.7%	2.6%	1.4%	0.3%	0.2%	0.3%	0.0%	17.7%	100.0%
		50代	78.8%	5.7%	7.1%	3.8%	2.4%	1.4%	0.3%	0.0%	0.3%	0.0%	21.2%	100.0%
		60才以上	85.2%	3.1%	3.7%	3.7%	2.5%	0.6%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	14.8%	100.0%
		小計	81.1%	4.3%	6.5%	3.4%	2.4%	1.2%	0.6%	0.2%	0.2%	0.0%	18.9%	100.0%
	女性	20才未満	64.5%	7.9%	15.8%	6.6%	2.6%	1.3%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	35.5%	100.0%
		20代	80.8%	4.8%	8.6%	2.3%	2.5%	0.7%	0.2%	0.0%	0.0%	0.0%	19.2%	100.0%
		30代	83.7%	4.6%	6.7%	2.2%	1.6%	0.5%	0.4%	0.3%	0.0%	0.1%	16.3%	100.0%
		40代	88.3%	3.6%	3.6%	2.7%	0.8%	0.3%	0.3%	0.0%	0.0%	0.0%	11.7%	100.0%
		50代	83.2%	3.7%	5.6%	3.7%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	16.8%	100.0%
		60才以上	86.7%	6.7%	0.0%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	13.3%	100.0%
		小計	83.0%	4.6%	6.9%	2.6%	1.8%	0.6%	0.3%	0.1%	0.0%	0.1%	17.0%	100.0%
	総計		81.9%	4.4%	6.7%	3.0%	2.1%	0.9%	0.5%	0.2%	0.1%	0.0%	18.1%	100.0%

15)「未既婚×性別×生の鶏肉・湯通しした鶏肉喫食×生の鶏肉を食べる量」の関係

＜自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 未既婚・性別に関わらず「100g 位」と回答した人の割合が最も高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 未既婚に関わらず男性は「250g 位」と回答した人の割合が最も高く、未婚女性は「200g 位」、既婚女性は「300g 位」と回答した人の割合が最も高かった。

未既婚×性別×Q12[生の鶏肉・湯通しした鶏肉]×Q14[生の鶏肉を食べる量]																総計
Q12ない Q14			ある													
			50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上				
自分の調理で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通しした鶏肉(内臓肉以外)を食べる	未婚	男性	578	13	32	22	7	8	3	0	2	0	0	87	665	
		女性	699	35	36	13	11	3	0	0	0	0	0	98	797	
	既婚	小計	1,277	48	68	35	18	11	3	0	2	0	0	185	1,462	
		男性	727	20	42	19	21	5	5	0	1	0	1	114	841	
		女性	1,858	48	100	39	32	11	14	4	2	0	1	251	2,109	
		小計	2,585	68	142	58	53	16	19	4	3	0	2	365	2,950	
	総計		3,862	116	210	93	71	27	22	4	5	0	2	550	4,412	
	未婚	男性	86.9%	2.0%	4.8%	3.3%	1.1%	1.2%	0.5%	0.0%	0.3%	0.0%	0.0%	13.1%	100.0%	
		女性	87.7%	4.4%	4.5%	1.6%	1.4%	0.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	12.3%	100.0%	
		小計	87.3%	3.3%	4.7%	2.4%	1.2%	0.8%	0.2%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%	12.7%	100.0%	
		既婚	男性	86.4%	2.4%	5.0%	2.3%	2.5%	0.6%	0.6%	0.0%	0.1%	0.0%	0.1%	13.6%	100.0%
		女性	88.1%	2.3%	4.7%	1.8%	1.5%	0.5%	0.7%	0.2%	0.1%	0.0%	0.0%	11.9%	100.0%	
		小計	87.6%	2.3%	4.8%	2.0%	1.8%	0.5%	0.6%	0.1%	0.1%	0.0%	0.1%	12.4%	100.0%	
	総計		87.5%	2.6%	4.8%	2.1%	1.6%	0.6%	0.5%	0.1%	0.1%	0.0%	0.0%	12.5%	100.0%	
自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉(内臓肉以外)、湯通しした鶏肉(内臓肉以外)を食べる	未婚	男性	793	1	15	27	28	40	18	23	8	0	0	160	953	
		女性	703	5	19	31	36	34	23	10	14	0	0	172	875	
	既婚	小計	1,496	6	34	58	64	74	41	33	22	0	0	332	1,828	
		男性	1,257	5	24	59	67	68	47	26	23	0	0	319	1,576	
		女性	1,080	1	11	29	29	33	37	26	28	0	0	194	1,274	
		小計	2,337	6	35	88	96	101	84	52	51	0	0	513	2,850	
	総計		3,833	12	69	146	160	175	125	85	73	0	0	845	4,678	
	未婚	男性	83.2%	0.1%	1.6%	2.8%	2.9%	4.2%	1.9%	2.4%	0.8%	0.0%	0.0%	16.8%	100.0%	
		女性	80.3%	0.6%	2.2%	3.5%	4.1%	3.9%	2.6%	1.1%	1.6%	0.0%	0.0%	19.7%	100.0%	
		小計	81.8%	0.3%	1.9%	3.2%	3.5%	4.0%	2.2%	1.8%	1.2%	0.0%	0.0%	18.2%	100.0%	
		既婚	男性	79.8%	0.3%	1.5%	3.7%	4.3%	4.3%	3.0%	1.6%	1.5%	0.0%	0.0%	20.2%	100.0%
		女性	84.8%	0.1%	0.9%	2.3%	2.3%	2.6%	2.9%	2.0%	2.2%	0.0%	0.0%	15.2%	100.0%	
		小計	82.0%	0.2%	1.2%	3.1%	3.4%	3.5%	2.9%	1.8%	1.8%	0.0%	0.0%	18.0%	100.0%	
	総計		81.9%	0.3%	1.5%	3.1%	3.4%	3.7%	2.7%	1.8%	1.6%	0.0%	0.0%	18.1%	100.0%	

16) 「生の鶏肉を食べる頻度×生の鶏肉を食べる量」の関係

＜自分の調理で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 生の鶏肉を食べる頻度が「数年に1回程度」では「50g以下」と回答した人の割合が最も高く、それ以下の頻度においては「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる＞場合

- ・ 生の鶏肉を食べる頻度が「数年に1回程度」と「年に1回程度」では「50g以下」と回答した人の割合が最も高く、それ以下の頻度においては「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。

Q13[生の鶏肉を食べる頻度]×Q14[生の鶏肉を食べる量]

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理して「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる	1週間に2～3回以上	0	4	2	3	1	0	0	0	0	1	11
	1週間に1回程度	9	17	7	5	1	3	1	0	0	0	43
	半月に1回程度	18	52	18	16	2	2	1	1	0	1	111
	1ヶ月に1回程度	21	44	24	17	6	8	1	2	0	0	123
	2～3ヶ月に1回程度	26	34	17	15	11	3	1	1	0	0	108
	4～6ヶ月に1回程度	18	25	11	6	5	3	0	0	0	0	68
	年に1回程度	8	21	7	5	0	1	0	1	0	0	43
	数年に1回程度	16	13	7	4	1	2	0	0	0	0	43
	総計	116	210	93	71	27	22	4	5	0	2	550
	1週間に2～3回以上	0.0%	36.4%	18.2%	27.3%	9.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	9.1%	100.0%
	1週間に1回程度	20.9%	39.5%	16.3%	11.6%	2.3%	7.0%	2.3%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	半月に1回程度	16.2%	46.8%	16.2%	14.4%	1.8%	1.8%	0.9%	0.9%	0.0%	0.9%	100.0%
	1ヶ月に1回程度	17.1%	35.8%	19.5%	13.8%	4.9%	6.5%	0.8%	1.6%	0.0%	0.0%	100.0%
	2～3ヶ月に1回程度	24.1%	31.5%	15.7%	13.9%	10.2%	2.8%	0.9%	0.9%	0.0%	0.0%	100.0%
	4～6ヶ月に1回程度	26.5%	36.8%	16.2%	8.8%	7.4%	4.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	年に1回程度	18.6%	48.8%	16.3%	11.6%	0.0%	2.3%	0.0%	2.3%	0.0%	0.0%	100.0%
	数年に1回程度	37.2%	30.2%	16.3%	9.3%	2.3%	4.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で「鶏さし」や「鶏わさ」などの生の鶏肉（内臓肉以外）、湯通しした鶏肉（内臓肉以外）を食べる	総計	21.1%	38.2%	16.9%	12.9%	4.9%	4.0%	0.7%	0.9%	0.0%	0.4%	100.0%
	1週間に2～3回以上	2	4	1	0	3	1	0	0	0	1	12
	1週間に1回程度	10	26	11	14	2	3	1	2	0	0	69
	半月に1回程度	26	55	32	20	7	4	0	0	1	1	146
	1ヶ月に1回程度	29	56	29	22	16	4	2	1	0	1	160
	2～3ヶ月に1回程度	33	74	37	19	6	2	3	1	0	0	175
	4～6ヶ月に1回程度	32	56	17	13	3	3	1	0	0	0	125
	年に1回程度	34	25	8	9	5	2	1	0	0	1	85
	数年に1回程度	41	17	6	3	2	3	0	0	0	1	73
	総計	207	313	141	100	44	22	8	4	1	5	845
	1週間に2～3回以上	16.7%	33.3%	8.3%	0.0%	25.0%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	8.3%	100.0%
	1週間に1回程度	14.5%	37.7%	15.9%	20.3%	2.9%	4.3%	1.4%	2.9%	0.0%	0.0%	100.0%
	半月に1回程度	17.8%	37.7%	21.9%	13.7%	4.8%	2.7%	0.0%	0.0%	0.7%	0.7%	100.0%
	1ヶ月に1回程度	18.1%	35.0%	18.1%	13.8%	10.0%	2.5%	1.3%	0.8%	0.0%	0.6%	100.0%
	2～3ヶ月に1回程度	18.9%	42.3%	21.1%	10.9%	3.4%	1.1%	1.7%	0.6%	0.0%	0.0%	100.0%
	4～6ヶ月に1回程度	25.6%	44.8%	13.6%	10.4%	2.4%	2.4%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	年に1回程度	40.0%	29.4%	9.4%	10.6%	5.9%	2.4%	1.2%	0.0%	0.0%	1.2%	100.0%
	数年に1回程度	56.2%	23.3%	8.2%	4.1%	2.7%	4.1%	0.0%	0.0%	0.0%	1.4%	100.0%
	総計	24.5%	37.0%	16.7%	11.8%	5.2%	2.6%	0.9%	0.5%	0.1%	0.6%	100.0%

Q15 [不十分な加熱料理]

17) 「性別×年齢×不十分な加熱調理」の関係

＜自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合＞

- ・ 「女性」では中心部まで十分に火が通っていないことが「ほとんどない」もしくは「まれにある」と回答した人の割合が年代が高いほど高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合＞

- ・ 中心部まで十分に火が通っていないことが「ほとんどない」もしくは「まれにある」と回答した人の割合は年代が高いほどが高かった。

性別×年齢×Q15「不十分な加熱調理」

		ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計	ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計
自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合	男性	20才未満	11	11	1	25	44.0%	44.0%	4.0%	8.0%	100.0%
		20代	143	67	31	251	57.0%	26.7%	12.4%	4.0%	100.0%
		30代	343	172	43	567	60.5%	30.3%	7.6%	1.6%	100.0%
		40代	253	81	33	373	67.8%	21.7%	8.8%	1.6%	100.0%
		50代	133	50	22	214	62.1%	23.4%	10.3%	4.2%	100.0%
		60才以上	50	17	4	76	65.8%	22.4%	5.3%	6.6%	100.0%
		小計	933	398	134	1,506	62.0%	26.4%	8.9%	2.7%	100.0%
	女性	20才未満	24	9	4	38	63.2%	23.7%	10.5%	2.6%	100.0%
		20代	366	182	57	623	58.7%	29.2%	9.1%	2.9%	100.0%
		30代	844	379	84	1,336	63.2%	28.4%	6.3%	2.2%	100.0%
		40代	410	151	27	609	67.3%	24.8%	4.4%	3.4%	100.0%
		50代	166	46	9	232	71.6%	19.8%	3.9%	4.7%	100.0%
		60才以上	52	13	2	68	76.5%	19.1%	2.9%	1.5%	100.0%
		小計	1,862	780	183	2,906	64.1%	26.8%	6.3%	2.8%	100.0%
	総計		2,795	1,178	317	4,412	63.3%	26.7%	7.2%	2.8%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際	男性	20才未満	40	20	8	70	57.1%	28.6%	11.4%	2.9%	100.0%
		20代	229	100	38	379	60.4%	26.4%	10.0%	3.2%	100.0%
		30代	559	247	71	889	62.9%	27.8%	8.0%	1.3%	100.0%
		40代	421	172	60	661	63.7%	26.0%	9.1%	1.2%	100.0%
		50代	240	89	33	368	65.2%	24.2%	9.0%	1.6%	100.0%
		60才以上	117	31	11	162	72.2%	19.1%	6.8%	1.9%	100.0%
		小計	1,606	659	221	2,529	63.5%	26.1%	8.7%	1.7%	100.0%
	女性	20才未満	52	12	9	76	68.4%	15.8%	11.8%	3.9%	100.0%
		20代	381	154	56	603	63.2%	25.5%	9.3%	2.0%	100.0%
		30代	659	247	51	967	68.1%	25.5%	5.3%	1.0%	100.0%
		40代	246	88	21	366	67.2%	24.0%	5.7%	3.0%	100.0%
		50代	82	17	5	107	76.6%	15.9%	4.7%	2.8%	100.0%
		60才以上	22	6	2	30	73.3%	20.0%	6.7%	0.0%	100.0%
		小計	1,442	524	144	2,149	67.1%	24.4%	6.7%	1.8%	100.0%
	総計		3,048	1,183	365	4,678	65.2%	25.3%	7.8%	1.8%	100.0%

18)「未既婚×性別×不十分な加熱調理」の関係

＜自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合＞

- ・ 中心部まで十分に火が通っていないことが「ときどきある」もしくは「よくある」と回答した人の割合は、未婚男性で最も高く、未婚女性で最も低かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合＞

- ・ 中心部まで十分に火が通っていないことが「ときどきある」もしくは「よくある」と回答した人の割合は、未婚男性で最も高く、既婚女性で最も低かった。

未既婚×性別×Q15[不十分な加熱調理]

			ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計	ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計
自分で食事で鶏肉(内臓肉以外)の加熱調理を行う場合	未婚	男性	406	172	67	20	665	61.1%	25.9%	10.1%	3.0%	100.0%
		女性	530	206	46	15	797	66.5%	25.8%	5.8%	1.9%	100.0%
		小計	936	378	113	35	1,462	64.0%	25.9%	7.7%	2.4%	100.0%
	既婚	男性	527	226	67	21	841	62.7%	26.9%	8.0%	2.5%	100.0%
		女性	1,332	574	137	66	2,109	63.2%	27.2%	6.5%	3.1%	100.0%
		小計	1,859	800	204	87	2,950	63.0%	27.1%	6.9%	2.9%	100.0%
	総計		2,795	1,178	317	122	4,412	63.3%	26.7%	7.2%	2.8%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉(内臓肉以外)を食べる際	未婚	男性	597	248	90	18	953	62.6%	26.0%	9.4%	1.9%	100.0%
		女性	574	224	61	16	875	65.6%	25.6%	7.0%	1.8%	100.0%
		小計	1,171	472	151	34	1,828	64.1%	25.8%	8.3%	1.9%	100.0%
	既婚	男性	1,009	411	131	25	1,576	64.0%	26.1%	8.3%	1.6%	100.0%
		女性	868	300	83	23	1,274	68.1%	23.5%	6.5%	1.8%	100.0%
		小計	1,877	711	214	48	2,850	65.9%	24.9%	7.5%	1.7%	100.0%
	総計		3,048	1,183	365	82	4,678	65.2%	25.3%	7.8%	1.8%	100.0%

Q16 [不十分な加熱喫食]

19) 「性別×年齢×不十分な加熱喫食」の関係

＜自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合＞

- ・ いずれの年代においても、「そのまま食べる」と回答した人の割合は男性が女性より高く、「再加熱後に食べる」と回答した人の割合は女性が男性より高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合＞

- ・ いずれの年代においても、「そのまま食べる」と回答した人の割合は、男性が女性より高く、「再加熱後に食べる」と回答した人の割合は「60才以上」を除いて女性が男性よりも高かった。

性別×年齢×Q16[不十分な加熱喫食]

			食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合	男性	20才未満	0	11	3	14	0.0%	78.6%	21.4%	100.0%
		20代	6	67	35	108	5.6%	62.0%	32.4%	100.0%
		30代	13	144	67	224	5.8%	64.3%	29.9%	100.0%
		40代	3	90	27	120	2.5%	75.0%	22.5%	100.0%
		50代	1	64	16	81	1.2%	79.0%	19.8%	100.0%
		60才以上	1	17	8	26	3.8%	65.4%	30.8%	100.0%
		小計	24	393	156	573	4.2%	68.6%	27.2%	100.0%
	女性	20才未満	1	12	1	14	7.1%	85.7%	7.1%	100.0%
		20代	10	200	47	257	3.9%	77.8%	18.3%	100.0%
		30代	24	414	54	492	4.9%	84.1%	11.0%	100.0%
		40代	8	176	15	199	4.0%	88.4%	7.5%	100.0%
		50代	1	58	7	66	1.5%	87.9%	10.6%	100.0%
		60才以上	0	12	4	16	0.0%	75.0%	25.0%	100.0%
		小計	44	872	128	1,044	4.2%	83.5%	12.3%	100.0%
	総計		68	1,265	284	1,617	4.2%	78.2%	17.6%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際	男性	20才未満	2	15	13	30	6.7%	50.0%	43.3%	100.0%
		20代	10	87	53	150	6.7%	58.0%	35.3%	100.0%
		30代	23	198	109	330	7.0%	60.0%	33.0%	100.0%
		40代	11	164	65	240	4.6%	68.3%	27.1%	100.0%
		50代	5	95	28	128	3.9%	74.2%	21.9%	100.0%
		60才以上	3	30	12	45	6.7%	66.7%	26.7%	100.0%
		小計	54	589	280	923	5.9%	63.8%	30.3%	100.0%
	女性	20才未満	2	15	7	24	8.3%	62.5%	29.2%	100.0%
		20代	20	143	59	222	9.0%	64.4%	26.6%	100.0%
		30代	44	214	50	308	14.3%	69.5%	16.2%	100.0%
		40代	16	89	15	120	13.3%	74.2%	12.5%	100.0%
		50代	1	20	4	25	4.0%	80.0%	16.0%	100.0%
		60才以上	1	5	2	8	12.5%	62.5%	25.0%	100.0%
		小計	84	486	137	707	11.9%	68.7%	19.4%	100.0%
	総計		138	1,075	417	1,630	8.5%	66.0%	25.6%	100.0%

20) 「不十分な加熱調理×不十分な加熱喫食」の関係

＜自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合＞

- ・ 中心部まで十分に火が通っていない頻度が高いほど「そのまま食べる」と回答した人の割合が高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる場合＞

- ・ 自分で加熱調理を行う場合に比較して、中心部まで十分に火が通っていなかった時に「そのまま食べる」割合が高かった。

Q15[不十分な加熱調理] × Q16[不十分な加熱喫食]

		食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
自分で食事で鶏肉（内臓肉以外）の加熱調理を行う場合	ほとんどない				2,795
	まれにある	57	923	198	1,178
	ときどきある	6	253	58	317
	よくある	5	89	28	122
	総計	68	1,265	284	1,617
	ほとんどない				
	まれにある	4.8%	78.4%	16.8%	100.0%
	ときどきある	1.9%	79.8%	18.3%	100.0%
	よくある	4.1%	73.0%	23.0%	100.0%
	総計	4.2%	78.2%	17.6%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏肉（内臓肉以外）を食べる際	ほとんどない				3,048
	まれにある	111	794	278	1,183
	ときどきある	22	228	115	365
	よくある	5	53	24	82
	総計	138	1,075	417	1,630
	ほとんどない				
	まれにある	9.4%	67.1%	23.5%	100.0%
	ときどきある	6.0%	62.5%	31.5%	100.0%
	よくある	6.1%	64.6%	29.3%	100.0%
	総計	8.5%	66.0%	25.6%	100.0%

③家庭における鶏肉（肉臓肉）の調理・喫食のついて

Q17「鶏内臓肉調理の頻度」

21)「性別×年齢×鶏内臓肉調理の頻度」の関係

＜普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度＞

- ・ 男女共に年代が高いほど「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が低い傾向があった。

＜自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度＞

- ・ 男性では年代が高いほど「ほとんどしない・食べない」と回答した人の割合が低い傾向があり、女性では年代が高いほどその割合が高い傾向があった。

性別×年齢×Q17「鶏内臓肉調理の頻度」

性別×年齢×Q17「鶏内臓肉調理の頻度」														
		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計	
普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度	男性	20才未満	2	1	0	2	5	0	2	1	1	1	34	49
		20代	1	2	3	13	25	28	20	10	11	15	214	342
		30代	0	3	4	20	53	51	43	55	25	36	470	760
		40代	1	1	2	13	27	29	38	35	24	27	341	538
		50代	3	1	3	7	19	28	22	16	14	15	201	329
		60才以上	0	0	1	1	11	13	8	10	4	6	71	125
		小計	7	8	13	56	140	149	133	127	79	100	1,331	2,143
		20才未満	0	0	0	2	3	5	1	1	2	4	43	61
	女性	20代	4	6	8	29	57	44	43	26	26	22	443	708
		30代	3	12	12	62	106	123	66	85	59	60	812	1,400
		40代	0	2	9	26	47	47	41	42	39	30	351	634
		50代	2	4	2	18	23	25	17	22	18	5	108	244
		60才以上	0	0	1	2	7	9	8	8	4	3	33	75
		小計	9	24	32	139	243	253	176	184	148	124	1,790	3,122
		総計	16	32	45	195	383	402	309	311	227	224	3,121	5,265
		自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	男性	20才未満	4.1%	2.0%	0.0%	4.1%	10.2%	0.0%	4.1%	2.0%	2.0%	2.0%
20代	0.3%			0.6%	0.9%	3.8%	7.3%	8.2%	5.8%	2.9%	3.2%	4.4%	62.6%	100.0%
30代	0.0%			0.4%	0.5%	2.6%	7.0%	6.7%	5.7%	7.2%	3.3%	4.7%	61.8%	100.0%
40代	0.2%			0.2%	0.4%	2.4%	5.0%	5.4%	7.1%	6.5%	4.5%	5.0%	63.4%	100.0%
50代	0.9%			0.3%	0.9%	2.1%	5.8%	8.5%	6.7%	4.9%	4.3%	4.6%	61.1%	100.0%
60才以上	0.0%			0.0%	0.8%	0.8%	8.8%	10.4%	6.4%	8.0%	3.2%	4.8%	56.8%	100.0%
小計	0.3%			0.4%	0.6%	2.6%	6.5%	7.0%	6.2%	5.9%	3.7%	4.7%	62.1%	100.0%
20才未満	0.0%			0.0%	0.0%	3.3%	4.9%	8.2%	1.6%	1.6%	3.3%	6.6%	70.5%	100.0%
女性	20代		0.6%	0.8%	1.1%	4.1%	8.1%	6.2%	6.1%	3.7%	3.7%	3.1%	62.6%	100.0%
	30代		0.2%	0.9%	0.9%	4.4%	7.6%	8.8%	4.7%	6.1%	4.2%	4.3%	58.0%	100.0%
	40代		0.0%	0.3%	1.4%	4.1%	7.4%	7.4%	6.5%	6.6%	6.2%	4.7%	55.4%	100.0%
	50代		0.8%	1.6%	0.8%	7.4%	9.4%	10.2%	7.0%	9.0%	7.4%	2.0%	44.3%	100.0%
	60才以上		0.0%	0.0%	1.3%	2.7%	9.3%	12.0%	10.7%	10.7%	5.3%	4.0%	44.0%	100.0%
	小計		0.3%	0.8%	1.0%	4.5%	7.8%	8.1%	5.6%	5.9%	4.7%	4.0%	57.3%	100.0%
	総計		0.3%	0.6%	0.9%	3.7%	7.3%	7.6%	5.9%	5.9%	4.3%	4.3%	59.3%	100.0%
	自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度		男性	20才未満	2	1	0	4	9	5	4	2	4	2
20代		1		4	6	21	39	39	23	19	19	24	260	455
30代		0		8	7	46	96	94	75	71	56	38	523	1,014
40代		0		2	5	36	73	68	65	37	36	36	402	760
50代		4		3	1	20	40	42	28	30	27	21	229	445
60才以上		0		2	1	7	19	16	21	16	14	8	75	179
小計		7		20	20	134	276	264	216	175	156	129	1,532	2,929
20才未満		1		0	2	4	8	6	5	6	1	1	48	82
女性		20代	3	10	7	17	54	38	39	49	40	28	471	756
		30代	1	4	5	33	69	72	58	91	74	74	964	1,445
		40代	0	2	0	6	23	31	32	32	34	27	460	647
		50代	0	0	0	2	9	13	10	7	7	7	191	246
		60才以上	0	1	0	1	2	2	3	3	1	4	59	76
		小計	5	17	14	63	165	162	147	188	157	141	2,193	3,252
		総計	12	37	34	197	441	426	363	363	313	270	3,725	6,181
		自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	男性	20才未満	2.6%	1.3%	0.0%	5.3%	11.8%	6.6%	5.3%	2.6%	5.3%	2.6%
20代	0.2%			0.9%	1.3%	4.6%	8.6%	8.6%	5.1%	4.2%	4.2%	5.3%	57.1%	100.0%
30代	0.0%			0.8%	0.7%	4.5%	9.5%	9.3%	7.4%	7.0%	5.5%	3.7%	51.6%	100.0%
40代	0.0%			0.3%	0.7%	4.7%	9.6%	8.9%	8.6%	4.9%	4.7%	4.7%	52.9%	100.0%
50代	0.9%			0.7%	0.2%	4.5%	9.0%	9.4%	6.3%	6.7%	6.1%	4.7%	51.5%	100.0%
60才以上	0.0%			1.1%	0.6%	3.9%	10.6%	8.9%	11.7%	8.9%	7.8%	4.5%	41.9%	100.0%
小計	0.2%			0.7%	0.7%	4.6%	9.4%	9.0%	7.4%	6.0%	5.3%	4.4%	52.3%	100.0%
20才未満	1.2%			0.0%	2.4%	4.9%	9.8%	7.3%	6.1%	7.3%	1.2%	1.2%	58.5%	100.0%
女性	20代		0.4%	1.3%	0.9%	2.2%	7.1%	5.0%	5.2%	6.5%	5.3%	3.7%	62.3%	100.0%
	30代		0.1%	0.3%	0.3%	2.3%	4.8%	5.0%	4.0%	6.3%	5.1%	5.1%	66.7%	100.0%
	40代		0.0%	0.3%	0.0%	0.9%	3.6%	4.8%	4.9%	4.9%	5.3%	4.2%	71.1%	100.0%
	50代		0.0%	0.0%	0.0%	0.8%	3.7%	5.3%	4.1%	2.8%	2.8%	2.8%	77.6%	100.0%
	60才以上		0.0%	1.3%	0.0%	1.3%	2.6%	2.6%	3.9%	3.9%	1.3%	5.3%	77.6%	100.0%
	小計		0.2%	0.5%	0.4%	1.9%	5.1%	5.0%	4.5%	5.8%	4.8%	4.3%	67.4%	100.0%
	総計		0.2%	0.6%	0.6%	3.2%	7.1%	6.9%	5.9%	5.9%	5.1%	4.4%	60.3%	100.0%

22) 「未既婚×性別×鶏内臓肉調理の頻度」の関係

＜普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度＞

- ・ 「ほとんどしない・食べない」回答した人の割合は既婚女性で最も低かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度＞

- ・ 「ほとんどしない・食べない」回答した人の割合は既婚女性で最も高く、既婚男性で最も低かった。

未既婚×性別×Q17「鶏内臓肉調理の頻度」

			ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計
普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度	未婚	男性	3	5	4	29	70	60	57	50	34	40	571	923
		女性	5	7	9	36	63	69	46	41	35	38	612	961
		小計	8	12	13	65	133	129	103	91	69	78	1,183	1,884
	既婚	男性	4	3	9	27	70	89	76	77	45	60	760	1,220
		女性	4	17	23	103	180	184	130	143	113	86	1,178	2,161
		小計	8	20	32	130	250	273	206	220	158	146	1,938	3,381
	総計		16	32	45	195	383	402	309	311	227	224	3,121	5,265
	未婚	男性	0.3%	0.5%	0.4%	3.1%	7.6%	6.5%	6.2%	5.4%	3.7%	4.3%	61.9%	100.0%
		女性	0.5%	0.7%	0.9%	3.7%	6.6%	7.2%	4.8%	4.3%	3.6%	4.0%	63.7%	100.0%
		小計	0.4%	0.6%	0.7%	3.5%	7.1%	6.8%	5.5%	4.8%	3.7%	4.1%	62.8%	100.0%
	既婚	男性	0.3%	0.2%	0.7%	2.2%	5.7%	7.3%	6.2%	6.3%	3.7%	4.9%	62.3%	100.0%
		女性	0.2%	0.8%	1.1%	4.8%	8.3%	8.5%	6.0%	6.6%	5.2%	4.0%	54.5%	100.0%
		小計	0.2%	0.6%	0.9%	3.8%	7.4%	8.1%	6.1%	6.5%	4.7%	4.3%	57.3%	100.0%
	総計		0.3%	0.6%	0.9%	3.7%	7.3%	7.6%	5.9%	5.9%	4.3%	4.3%	59.3%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	未婚	男性	3	10	6	46	98	102	68	60	60	58	718	1,229
		女性	4	9	12	42	82	61	59	60	54	38	659	1,080
		小計	7	19	18	88	180	163	127	120	114	96	1,377	2,309
	既婚	男性	4	10	14	88	178	162	148	115	96	71	814	1,700
		女性	1	8	2	21	83	101	88	128	103	103	1,534	2,172
		小計	5	18	16	109	261	263	236	243	199	174	2,348	3,872
	総計		12	37	34	197	441	426	363	363	313	270	3,725	6,181
	未婚	男性	0.2%	0.8%	0.5%	3.7%	8.0%	8.3%	5.5%	4.9%	4.9%	4.7%	58.4%	100.0%
		女性	0.4%	0.8%	1.1%	3.9%	7.6%	5.6%	5.5%	5.6%	5.0%	3.5%	61.0%	100.0%
		小計	0.3%	0.8%	0.8%	3.8%	7.8%	7.1%	5.5%	5.2%	4.9%	4.2%	59.6%	100.0%
	既婚	男性	0.2%	0.6%	0.8%	5.2%	10.5%	9.5%	8.7%	6.8%	5.6%	4.2%	47.9%	100.0%
		女性	0.0%	0.4%	0.1%	1.0%	3.8%	4.7%	4.1%	5.9%	4.7%	4.7%	70.6%	100.0%
		小計	0.1%	0.5%	0.4%	2.8%	6.7%	6.8%	6.1%	6.3%	5.1%	4.5%	60.6%	100.0%
	総計		0.2%	0.6%	0.6%	3.2%	7.1%	6.9%	5.9%	5.9%	5.1%	4.4%	60.3%	100.0%

23)「地域×鶏内臓肉調理の頻度」の関係

＜普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度＞

- ・ 「ほとんどしない・食べない」回答した人の割合は九州で最も高く、山陽で最も低かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度＞

- ・ 「ほとんどしない・食べない」回答した人の割合は九州で最も高く、北海道で最も低かった。

地域(割付セル)×Q17[鶏内臓肉調理の頻度]

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない・食べない	総計
普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度	【北海道】	0	1	4	10	41	34	25	30	15	16	268	444
	【東北】	1	3	6	14	26	36	22	31	19	23	268	449
	【関東】	6	12	11	39	87	92	80	68	49	57	725	1,226
	【北陸】	0	2	3	11	31	28	14	12	19	14	214	348
	【中部 甲信】	1	2	1	7	10	23	26	19	13	10	159	271
	【中部 東海】	1	0	2	18	27	21	25	15	16	11	222	358
	【近畿】	4	6	10	41	59	69	51	50	33	35	503	861
	【中国 山陰】	0	0	1	9	13	14	10	10	8	3	107	175
	【中国 山陽】	0	2	0	8	18	16	11	16	11	8	162	252
	【四国】	0	2	3	7	22	17	17	15	8	11	163	265
	【九州】	3	1	2	24	39	39	19	38	29	26	221	441
	【沖縄】	0	1	2	7	10	13	9	7	7	10	109	175
	総計	16	32	45	195	383	402	309	311	227	224	3,121	5,265
	【北海道】	0.0%	0.2%	0.9%	2.3%	9.2%	7.7%	5.6%	6.8%	3.4%	3.6%	60.4%	100.0%
	【東北】	0.2%	0.7%	1.3%	3.1%	5.8%	8.0%	4.9%	6.9%	4.2%	5.1%	59.7%	100.0%
	【関東】	0.5%	1.0%	0.9%	3.2%	7.1%	7.5%	6.5%	5.5%	4.0%	4.6%	59.1%	100.0%
	【北陸】	0.0%	0.6%	0.9%	3.2%	8.9%	8.0%	4.0%	3.4%	5.5%	4.0%	61.5%	100.0%
	【中部 甲信】	0.4%	0.7%	0.4%	2.6%	3.7%	8.5%	9.6%	7.0%	4.8%	3.7%	58.7%	100.0%
	【中部 東海】	0.3%	0.0%	0.6%	5.0%	7.5%	5.9%	7.0%	4.2%	4.5%	3.1%	62.0%	100.0%
	【近畿】	0.5%	0.7%	1.2%	4.8%	6.9%	8.0%	5.9%	5.8%	3.8%	4.1%	58.4%	100.0%
	【中国 山陰】	0.0%	0.0%	0.6%	5.1%	7.4%	8.0%	5.7%	5.7%	4.6%	1.7%	61.1%	100.0%
	【中国 山陽】	0.0%	0.8%	0.0%	3.2%	7.1%	6.3%	4.4%	6.3%	4.4%	3.2%	64.3%	100.0%
	【四国】	0.0%	0.8%	1.1%	2.6%	8.3%	6.4%	6.4%	5.7%	3.0%	4.2%	61.5%	100.0%
	【九州】	0.7%	0.2%	0.5%	5.4%	8.8%	8.8%	4.3%	8.6%	6.6%	5.9%	50.1%	100.0%
	【沖縄】	0.0%	0.6%	1.1%	4.0%	5.7%	7.4%	5.1%	4.0%	4.0%	5.7%	62.3%	100.0%
	総計	0.3%	0.6%	0.9%	3.7%	7.3%	7.6%	5.9%	5.9%	4.3%	4.3%	59.3%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	【北海道】	0	1	2	10	42	29	31	31	20	21	328	515
	【東北】	1	3	3	14	34	33	31	34	29	31	302	515
	【関東】	5	13	8	31	88	112	85	80	66	59	896	1,443
	【北陸】	0	4	3	20	28	33	19	29	26	16	234	412
	【中部 甲信】	1	2	3	15	19	21	21	21	18	14	174	309
	【中部 東海】	0	0	4	16	27	21	31	21	23	23	246	412
	【近畿】	2	8	5	28	81	66	56	53	56	36	639	1,030
	【中国 山陰】	0	1	0	9	18	15	16	17	7	8	115	206
	【中国 山陽】	0	1	2	8	25	16	18	22	10	15	192	309
	【四国】	0	3	3	14	24	16	15	13	16	13	192	309
	【九州】	3	1	1	22	43	43	32	29	29	25	287	515
	【沖縄】	0	0	0	10	12	21	8	13	13	9	120	206
	総計	12	37	34	197	441	426	363	363	313	270	3,725	6,181
	【北海道】	0.0%	0.2%	0.4%	1.9%	8.2%	5.6%	6.0%	6.0%	3.9%	4.1%	63.7%	100.0%
	【東北】	0.2%	0.6%	0.6%	2.7%	6.6%	6.4%	6.0%	6.6%	5.6%	6.0%	58.6%	100.0%
	【関東】	0.3%	0.9%	0.6%	2.1%	6.1%	7.8%	5.9%	5.5%	4.6%	4.1%	62.1%	100.0%
	【北陸】	0.0%	1.0%	0.7%	4.9%	6.8%	8.0%	4.6%	7.0%	6.3%	3.9%	56.8%	100.0%
	【中部 甲信】	0.3%	0.6%	1.0%	4.9%	6.1%	6.8%	6.8%	6.8%	5.8%	4.5%	56.3%	100.0%
	【中部 東海】	0.0%	0.0%	1.0%	3.9%	6.6%	5.1%	7.5%	5.1%	5.6%	5.6%	59.7%	100.0%
	【近畿】	0.2%	0.8%	0.5%	2.7%	7.9%	6.4%	5.4%	5.1%	5.4%	3.5%	62.0%	100.0%
	【中国 山陰】	0.0%	0.5%	0.0%	4.4%	8.7%	7.3%	7.8%	8.3%	3.4%	3.9%	55.8%	100.0%
	【中国 山陽】	0.0%	0.3%	0.6%	2.6%	8.1%	5.2%	5.8%	7.1%	3.2%	4.9%	62.1%	100.0%
	【四国】	0.0%	1.0%	1.0%	4.5%	7.8%	5.2%	4.9%	4.2%	5.2%	4.2%	62.1%	100.0%
	【九州】	0.6%	0.2%	0.2%	4.3%	8.3%	8.3%	6.2%	5.6%	5.6%	4.9%	55.7%	100.0%
	【沖縄】	0.0%	0.0%	0.0%	4.9%	5.8%	10.2%	3.9%	6.3%	6.3%	4.4%	58.3%	100.0%
	総計	0.2%	0.6%	0.6%	3.2%	7.1%	6.9%	5.9%	5.9%	5.1%	4.4%	60.3%	100.0%

Q18 [鶏内臓肉と加熱調理しない食材の頻度]

24) 「鶏内臓肉調理の頻度×鶏内臓肉と加熱調理しない食材の頻度」の関係

- ・ 自分で鶏内臓肉を調理する頻度が低いほど、加熱調理しない食材と一緒に調理する頻度が低い傾向があった。

Q17[鶏内臓肉調理の頻度] × Q18[鶏内臓肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回	2回に1回 程度	3～4回に 1回程度	10回に1 回程度	ほとんど ない	総計
ほぼ毎食	4	3	1	2	6	16
1日に1食程度	3	7	5	3	14	32
1週間に4～5食程度	4	13	9	4	15	45
1週間に2～3食程度	22	24	47	39	63	195
1週間に1食程度	33	35	60	62	193	383
半月に1食程度	27	37	73	59	206	402
1ヶ月に1食程度	24	19	44	44	178	309
2～3ヶ月に1食程度	21	21	27	35	207	311
4～6ヶ月に1食程度	14	18	12	25	158	227
年に1食程度	12	9	14	22	167	224
ほとんどしない・食べない						3,121
総計	164	186	292	295	1,207	2,144
ほぼ毎食	25.0%	18.8%	6.3%	12.5%	37.5%	100.0%
1日に1食程度	9.4%	21.9%	15.6%	9.4%	43.8%	100.0%
1週間に4～5食程度	8.9%	28.9%	20.0%	8.9%	33.3%	100.0%
1週間に2～3食程度	11.3%	12.3%	24.1%	20.0%	32.3%	100.0%
1週間に1食程度	8.6%	9.1%	15.7%	16.2%	50.4%	100.0%
半月に1食程度	6.7%	9.2%	18.2%	14.7%	51.2%	100.0%
1ヶ月に1食程度	7.8%	6.1%	14.2%	14.2%	57.6%	100.0%
2～3ヶ月に1食程度	6.8%	6.8%	8.7%	11.3%	66.6%	100.0%
4～6ヶ月に1食程度	6.2%	7.9%	5.3%	11.0%	69.6%	100.0%
年に1食程度	5.4%	4.0%	6.3%	9.8%	74.6%	100.0%
ほとんどしない・食べない						
総計	7.6%	8.7%	13.6%	13.8%	56.3%	100.0%

Q19「鶏内臓肉を食べる量」

25)「性別×年齢×鶏内臓肉を食べる量」の関係

<自分で調理をして鶏内臓肉を主菜として食べる場合>

- ・ 男女共に、「50g 以下」から「100g 位」回答した人の割合が最も高かった。

<自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合>

- ・ 20 才未満の男性では「100g 位」から「100g 位」と回答した人の割合が最も高く、それを除く男性と女性では、「50g 以下」から「100g 位」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q19「鶏内臓肉を食べる量」

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理をして鶏内臓肉を主菜として食べる場合	男性	20才未満	4	4	0	1	0	1	0	0	1	15
		20代	36	27	28	19	11	5	0	2	0	128
		30代	72	86	61	40	15	8	2	4	0	290
		40代	43	57	44	22	23	7	0	1	0	197
		50代	30	43	18	25	7	3	0	1	0	128
		60才以上	15	20	9	6	2	2	0	0	0	54
		小計	200	237	164	112	59	25	3	8	0	812
	女性	20才未満	11	1	5	0	1	0	0	0	0	18
		20代	89	82	45	29	14	3	0	2	1	265
		30代	152	194	106	65	39	23	4	0	1	588
		40代	86	93	44	26	19	8	2	3	0	283
		50代	41	43	23	16	4	3	3	1	0	136
		60才以上	13	14	6	1	4	2	1	1	0	42
		小計	392	427	229	137	81	39	10	11	1	1,332
	総計	592	664	393	249	140	64	13	13	19	1	2,144
	男性	20才未満	26.7%	26.7%	26.7%	0.0%	6.7%	0.0%	6.7%	0.0%	6.7%	100.0%
		20代	28.1%	21.1%	21.9%	14.8%	8.6%	3.9%	0.0%	1.6%	0.0%	100.0%
		30代	24.8%	29.7%	21.0%	13.8%	5.2%	2.8%	0.7%	1.4%	0.0%	100.0%
		40代	21.8%	28.9%	22.3%	11.2%	11.7%	3.6%	0.0%	0.5%	0.0%	100.0%
		50代	23.4%	33.6%	14.1%	19.5%	5.5%	2.3%	0.0%	0.8%	0.0%	100.0%
		60才以上	27.8%	37.0%	16.7%	11.1%	3.7%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	24.6%	29.2%	20.2%	13.8%	7.3%	3.1%	0.4%	1.0%	0.0%	100.0%
	女性	20才未満	61.1%	5.6%	27.8%	0.0%	5.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	33.6%	30.9%	17.0%	10.9%	5.3%	1.1%	0.0%	0.8%	0.4%	100.0%
		30代	25.9%	33.0%	18.0%	11.1%	6.6%	3.9%	0.7%	0.7%	0.0%	100.0%
		40代	30.4%	32.9%	15.5%	9.2%	6.7%	2.8%	0.7%	1.1%	0.0%	100.0%
		50代	30.1%	31.6%	16.9%	11.8%	2.9%	2.2%	2.2%	0.7%	0.0%	100.0%
		60才以上	31.0%	33.3%	14.3%	2.4%	9.5%	4.8%	2.4%	2.4%	0.0%	100.0%
		小計	29.4%	32.1%	17.2%	10.3%	6.1%	2.9%	0.8%	0.8%	0.1%	100.0%
	総計	27.6%	31.0%	18.3%	11.6%	6.5%	3.0%	0.6%	0.9%	0.0%	0.4%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を主菜として食べる場合	男性	20才未満	5	9	8	3	3	2	2	0	0	33
		20代	62	53	32	26	12	8	0	1	0	195
		30代	116	166	86	72	22	19	6	3	0	491
		40代	72	118	68	48	29	14	1	2	1	358
		50代	55	75	40	28	10	5	1	1	0	216
		60才以上	25	34	22	12	5	5	0	1	0	104
		小計	335	455	256	189	81	53	10	8	1	1,397
	女性	20才未満	13	10	6	3	2	0	0	0	0	34
		20代	95	92	48	32	8	6	1	1	1	285
		30代	166	149	69	47	29	17	2	2	0	481
		40代	65	55	24	19	16	5	0	0	1	187
		50代	13	23	10	6	2	1	0	0	0	55
		60才以上	5	7	3	1	0	1	0	0	0	17
		小計	357	336	160	108	57	30	3	3	2	1,059
	総計	692	791	416	297	138	83	13	11	3	12	2,456
	男性	20才未満	15.2%	27.3%	24.2%	9.1%	9.1%	6.1%	6.1%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	31.8%	27.2%	16.4%	13.3%	6.2%	4.1%	0.0%	0.5%	0.0%	100.0%
		30代	23.6%	33.8%	17.5%	14.7%	4.5%	3.9%	1.2%	0.6%	0.0%	100.0%
		40代	20.1%	33.0%	19.0%	13.4%	8.1%	3.9%	0.3%	0.6%	0.3%	100.0%
		50代	25.5%	34.7%	18.5%	13.0%	4.6%	2.3%	0.5%	0.5%	0.0%	100.0%
		60才以上	24.0%	32.7%	21.2%	11.5%	4.8%	4.8%	0.0%	1.0%	0.0%	100.0%
		小計	24.0%	32.6%	18.3%	13.5%	5.8%	3.8%	0.7%	0.6%	0.1%	100.0%
	女性	20才未満	38.2%	29.4%	17.6%	8.8%	5.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	33.3%	32.3%	16.8%	11.2%	2.8%	2.1%	0.4%	0.4%	0.4%	100.0%
		30代	34.5%	31.0%	14.3%	9.8%	6.0%	3.5%	0.4%	0.4%	0.0%	100.0%
		40代	34.8%	29.4%	12.8%	10.2%	8.6%	2.7%	0.0%	0.0%	0.5%	100.0%
		50代	23.6%	41.8%	18.2%	10.9%	3.6%	1.8%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		60才以上	29.4%	41.2%	17.6%	5.9%	0.0%	5.9%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	33.7%	31.7%	15.1%	10.2%	5.4%	2.8%	0.3%	0.3%	0.2%	100.0%
	総計	28.2%	32.2%	16.9%	12.1%	5.6%	3.4%	0.5%	0.4%	0.1%	0.5%	100.0%

26)「鶏内臓肉調理の頻度×鶏内臓肉を食べる量」の関係

- 鶏内臓肉の調理の頻度と鶏内臓肉を食べる量の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q17[鶏内臓肉調理の頻度]×Q19[鶏内臓肉を食べる量]

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
普段、自分で、鶏内臓肉を調理する頻度	ほぼ毎食	6	2	1	2	2	0	0	1	0	2	16
	1日に1食程度	7	10	6	4	3	1	0	0	0	1	32
	1週間に4～5食程度	21	10	5	6	3	0	0	0	0	0	45
	1週間に2～3食程度	49	58	37	24	18	5	3	1	0	0	195
	1週間に1食程度	101	106	80	46	25	17	5	2	0	1	383
	半月に1食程度	96	123	80	57	29	12	0	4	0	1	402
	1ヶ月に1食程度	61	103	62	39	28	5	3	4	1	3	309
	2～3ヶ月に1食程度	86	108	57	34	13	10	0	3	0	0	311
	4～6ヶ月に1食程度	73	69	35	25	12	10	1	1	0	1	227
	年に1食程度	92	75	30	12	7	4	1	3	0	0	224
	ほとんどしない・食べない											3,121
	総計	592	664	393	249	140	64	13	19	1	9	2,144
	ほぼ毎食	37.5%	12.5%	6.3%	12.5%	12.5%	0.0%	0.0%	6.3%	0.0%	12.5%	100.0%
	1日に1食程度	21.9%	31.3%	18.8%	12.5%	9.4%	3.1%	0.0%	0.0%	0.0%	3.1%	100.0%
	1週間に4～5食程度	46.7%	22.2%	11.1%	13.3%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	1週間に2～3食程度	25.1%	29.7%	19.0%	12.3%	9.2%	2.6%	1.5%	0.5%	0.0%	0.0%	100.0%
	1週間に1食程度	26.4%	27.7%	20.9%	12.0%	6.5%	4.4%	1.3%	0.5%	0.0%	0.3%	100.0%
	半月に1食程度	23.9%	30.6%	19.9%	14.2%	7.2%	3.0%	0.0%	1.0%	0.0%	0.2%	100.0%
	1ヶ月に1食程度	19.7%	33.3%	20.1%	12.6%	9.1%	1.6%	1.0%	1.3%	0.3%	1.0%	100.0%
	2～3ヶ月に1食程度	27.7%	34.7%	18.3%	10.9%	4.2%	3.2%	0.0%	1.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	4～6ヶ月に1食程度	32.2%	30.4%	15.4%	11.0%	5.3%	4.4%	0.4%	0.4%	0.0%	0.4%	100.0%
	年に1食程度	41.1%	33.5%	13.4%	5.4%	3.1%	1.8%	0.4%	1.3%	0.0%	0.0%	100.0%
	ほとんどしない・食べない											100.0%
	総計	27.6%	31.0%	18.3%	11.6%	6.5%	3.0%	0.6%	0.9%	0.0%	0.4%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で、鶏内臓肉を食べる頻度	ほぼ毎食	4	2	2	1	0	1	0	0	0	2	12
	1日に1食程度	8	15	7	2	2	0	1	1	0	1	37
	1週間に4～5食程度	13	10	2	7	1	1	0	0	0	0	34
	1週間に2～3食程度	53	48	44	26	19	6	0	0	0	1	197
	1週間に1食程度	100	129	75	73	33	23	4	2	0	2	441
	半月に1食程度	104	147	74	55	27	14	1	2	0	2	426
	1ヶ月に1食程度	88	113	74	44	25	13	1	2	2	1	363
	2～3ヶ月に1食程度	102	134	60	41	10	9	4	2	0	1	363
	4～6ヶ月に1食程度	103	110	46	26	15	8	2	2	0	1	313
	年に1食程度	117	83	32	22	6	8	0	0	1	1	270
	ほとんどしない・食べない											3,725
	総計	692	791	416	297	138	83	13	11	3	12	2,456
	ほぼ毎食	33.3%	16.7%	16.7%	8.3%	0.0%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	16.7%	100.0%
	1日に1食程度	21.6%	40.5%	18.9%	5.4%	5.4%	0.0%	2.7%	2.7%	0.0%	2.7%	100.0%
	1週間に4～5食程度	38.2%	29.4%	5.9%	20.6%	2.9%	2.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	1週間に2～3食程度	26.9%	24.4%	22.3%	13.2%	9.6%	3.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.5%	100.0%
	1週間に1食程度	22.7%	29.3%	17.0%	16.6%	7.5%	5.2%	0.9%	0.5%	0.0%	0.5%	100.0%
	半月に1食程度	24.4%	34.5%	17.4%	12.9%	6.3%	3.3%	0.2%	0.5%	0.0%	0.5%	100.0%
	1ヶ月に1食程度	24.2%	31.1%	20.4%	12.1%	6.9%	3.6%	0.3%	0.6%	0.6%	0.3%	100.0%
	2～3ヶ月に1食程度	28.1%	36.9%	16.5%	11.3%	2.8%	2.5%	1.1%	0.6%	0.0%	0.3%	100.0%
	4～6ヶ月に1食程度	32.9%	35.1%	14.7%	8.3%	4.8%	2.6%	0.6%	0.6%	0.0%	0.3%	100.0%
	年に1食程度	43.3%	30.7%	11.9%	8.1%	2.2%	3.0%	0.0%	0.0%	0.4%	0.4%	100.0%
	ほとんどしない・食べない											100.0%
	総計	28.2%	32.2%	16.9%	12.1%	5.6%	3.4%	0.5%	0.4%	0.1%	0.5%	100.0%

Q21 [生の鶏内臓肉食べる頻度]

27)「性別×年齢×生の鶏内臓肉の喫食・生の鶏内臓肉を食べる頻度」の関係

<自分の調理で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる>

- ・ 「食べる」と回答した人の割合は、全ての年代において男性の方が高かった。

<自分以外の家族が調理した食事で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる>

- ・ 「食べる」と回答した人の割合は、50代を除く全ての年代において女性の方が高かった。

性別×年齢×Q20[生の鶏内臓肉]×Q21[生の鶏内臓肉を食べる頻度]

		Q20 ない	ある										総計
		Q21	1週間 に2 ～3回 以上	1週間 に1 回程度	半月 に1回 程度	1ヶ月 に1回 程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回 程度	数年に1回 程度			
自分の調理で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる	男性	20才未満	14	0	0	0	0	1	0	0	0	1	15
		20代	114	0	2	0	4	4	2	2	0	14	128
		30代	260	0	4	6	5	3	2	5	5	30	290
		40代	181	1	0	1	5	3	2	3	1	16	197
		50代	115	1	2	1	5	3	0	0	1	13	128
		60才以上	48	0	0	0	3	1	1	1	0	6	54
		小計	732	2	8	8	22	15	7	11	7	80	812
	女性	20才未満	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
		20代	246	0	0	5	3	5	2	3	1	19	265
		30代	549	0	4	9	6	10	4	3	3	39	588
		40代	269	0	3	0	2	1	2	2	4	14	283
		50代	126	0	0	1	1	2	4	1	1	10	136
		60才以上	39	0	0	1	1	1	0	0	0	3	42
		小計	1,247	0	7	16	13	19	12	9	9	85	1,332
	総計	1,979	2	15	24	35	34	19	20	16	165	2,144	
自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる	男性	20才未満	93.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	6.7%	100.0%
		20代	89.1%	0.0%	1.6%	0.0%	3.1%	3.1%	1.6%	1.6%	0.0%	10.9%	100.0%
		30代	89.7%	0.0%	1.4%	2.1%	1.7%	1.0%	0.7%	1.7%	1.7%	10.3%	100.0%
		40代	91.9%	0.5%	0.0%	0.5%	2.5%	1.5%	1.0%	1.5%	0.5%	8.1%	100.0%
		50代	89.8%	0.8%	1.6%	0.8%	3.9%	2.3%	0.0%	0.0%	0.8%	10.2%	100.0%
		60才以上	88.9%	0.0%	0.0%	0.0%	5.6%	1.9%	1.9%	1.9%	0.0%	11.1%	100.0%
		小計	90.1%	0.2%	1.0%	1.0%	2.7%	1.8%	0.9%	1.4%	0.9%	9.9%	100.0%
	女性	20才未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	92.8%	0.0%	0.0%	1.9%	1.1%	1.9%	0.8%	1.1%	0.4%	7.2%	100.0%
		30代	93.4%	0.0%	0.7%	1.5%	1.0%	1.7%	0.7%	0.5%	0.5%	6.6%	100.0%
		40代	95.1%	0.0%	1.1%	0.0%	0.7%	0.4%	0.7%	0.7%	1.4%	4.9%	100.0%
		50代	92.6%	0.0%	0.0%	0.7%	0.7%	1.5%	2.9%	0.7%	0.7%	7.4%	100.0%
		60才以上	92.9%	0.0%	0.0%	2.4%	2.4%	2.4%	0.0%	0.0%	0.0%	7.1%	100.0%
		小計	93.6%	0.0%	0.5%	1.2%	1.0%	1.4%	0.9%	0.7%	0.7%	6.4%	100.0%
		総計	92.3%	0.1%	0.7%	1.1%	1.6%	1.6%	0.9%	0.9%	0.7%	7.7%	100.0%

28)「未既婚×性別×生の鶏内臓肉喫食×生の鶏内臓肉を食べる頻度」の関係

＜自分の調理で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる＞

- ・ 未既婚に関わらず「食べる」と回答した人の割合は、男性の方が高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる＞

- ・ 「食べる」と回答した人の割合は既婚男性が最も低かった。

未既婚×性別×Q20[生の鶏内臓肉]×Q21[生の鶏内臓肉を食べる頻度]

		Q20		Q21									総計
		ない	ある	1週間に2 ～3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回程 度	数年に1回 程度		
自分の調理で 「レバさし」「ハ ツさし」などの生 の鶏内臓肉、湯 通しした鶏内臓 肉を食べる	未婚	男性	317	0	3	2	10	10	3	5	2	35	352
		女性	326	0	1	6	4	4	6	2	0	23	349
		小計	643	0	4	8	14	14	9	7	2	58	701
	既婚	男性	415	2	5	6	12	5	4	6	5	45	460
		女性	921	0	6	10	9	15	6	7	9	62	983
		小計	1,336	2	11	16	21	20	10	13	14	107	1,443
	総計		1,979	2	15	24	35	34	19	20	16	165	2,144
	未婚	男性	90.1%	0.0%	0.9%	0.6%	2.8%	2.8%	0.9%	1.4%	0.6%	9.9%	100.0%
		女性	93.4%	0.0%	0.3%	1.7%	1.1%	1.1%	1.7%	0.6%	0.0%	6.6%	100.0%
		小計	91.7%	0.0%	0.6%	1.1%	2.0%	2.0%	1.3%	1.0%	0.3%	8.3%	100.0%
	既婚	男性	90.2%	0.4%	1.1%	1.3%	2.6%	1.1%	0.9%	1.3%	1.1%	9.8%	100.0%
		女性	93.7%	0.0%	0.6%	1.0%	0.9%	1.5%	0.6%	0.7%	0.9%	6.3%	100.0%
		小計	92.6%	0.1%	0.8%	1.1%	1.5%	1.4%	0.7%	0.9%	1.0%	7.4%	100.0%
	総計		92.3%	0.1%	0.7%	1.1%	1.6%	1.6%	0.9%	0.9%	0.7%	7.7%	100.0%
自分以外の家 族が調理した食 事で「レバさし」 「ハツさし」など の生の鶏内臓肉、湯通しした 鶏内臓肉を食べ る	未婚	男性	436	0	2	10	10	22	11	17	3	75	511
		女性	358	1	2	11	15	8	12	10	4	63	421
		小計	794	1	4	21	25	30	23	27	7	138	932
	既婚	男性	774	2	7	12	27	26	13	17	8	112	886
		女性	542	0	6	12	12	16	19	20	11	96	638
		小計	1,316	2	13	24	39	42	32	37	19	208	1,524
	総計		2,110	3	17	45	64	72	55	64	26	346	2,456
	未婚	男性	85.3%	0.0%	0.4%	2.0%	2.0%	4.3%	2.2%	3.3%	0.6%	14.7%	100.0%
		女性	85.0%	0.2%	0.5%	2.6%	3.6%	1.9%	2.9%	2.4%	1.0%	15.0%	100.0%
		小計	85.2%	0.1%	0.4%	2.3%	2.7%	3.2%	2.5%	2.9%	0.8%	14.8%	100.0%
	既婚	男性	87.4%	0.2%	0.8%	1.4%	3.0%	2.9%	1.5%	1.9%	0.9%	12.6%	100.0%
		女性	85.0%	0.0%	0.9%	1.9%	1.9%	2.5%	3.0%	3.1%	1.7%	15.0%	100.0%
		小計	86.4%	0.1%	0.9%	1.6%	2.6%	2.8%	2.1%	2.4%	1.2%	13.6%	100.0%
	総計		85.9%	0.1%	0.7%	1.8%	2.8%	2.9%	2.2%	2.6%	1.1%	14.1%	100.0%

29) 「地域×生の鶏内臓肉喫食×生の鶏内臓肉を食べる頻度」の関係

＜自分の調理で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる＞

- ・ 食べる割合は「九州」と「山陽」で最も高く、「沖縄」で最も低かった。
- ・ 食べる頻度は、「沖縄」と「北陸」で低かった。
- ・ 「生の鶏内臓肉・湯通しした鶏内臓肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意ではないことが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗	16.791(a)	11	.114
尤度比	16.739	11	.116
有効なケースの数	2144		

＜自分以外の家族が調理した食事で生の鶏内臓肉、湯通しした鶏内臓肉を食べる＞

- ・ 食べる割合は、「九州」で最も高く、「沖縄」で最も低かった。
- ・ 食べる頻度は、「東海」と「四国」で低かった。
- ・ 「生の鶏内臓肉・湯通しした鶏内臓肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗	20.685(a)	11	.037
尤度比	22.595	11	.020
有効なケースの数	2456		

地域(割付セル)×Q20[生の鶏内臓肉]×Q21[生の鶏内臓肉を食べる頻度]

	Q20	Q21	ある									総計
			1週間に2 ～3回以上	1週間に1 回程度	半月に1回 程度	1ヶ月に1 回程度	2～3ヶ月 に1回程度	4～6ヶ月 に1回程度	年に1回程 度	数年に1回 程度		
自分の調理で 「レバさし」「ハ ツさし」などの 生の鶏内臓 肉、湯通し した鶏内臓肉を 食べる	(北海道)	166	0	1	1	0	3	2	0	3	10	176
	(東北)	172	0	0	2	1	3	2	0	1	9	181
	(関東)	463	1	4	4	14	7	2	4	2	38	501
	(北陸)	122	0	0	0	1	2	3	3	3	12	134
	(中部 甲信)	103	0	3	1	0	2	0	2	1	9	112
	(中部 東海)	130	0	1	0	2	0	0	1	2	6	136
	(近畿)	332	0	2	5	5	6	3	4	1	26	358
	(中国 山陰)	62	0	1	2	2	1	0	0	0	6	68
	(中国 山陽)	79	0	0	4	2	4	0	1	0	11	90
	(四国)	93	0	1	2	2	0	1	1	2	9	102
	(九州)	193	1	2	3	6	6	5	4	0	27	220
	(沖縄)	64	0	0	0	0	0	1	0	1	2	66
	総計	1,979	2	15	24	35	34	19	20	16	165	2,144
	(北海道)	94.3%	0.0%	0.6%	0.6%	0.0%	1.7%	1.1%	0.0%	1.7%	5.7%	100.0%
	(東北)	95.0%	0.0%	0.0%	1.1%	0.6%	1.7%	1.1%	0.0%	0.6%	5.0%	100.0%
	(関東)	92.4%	0.2%	0.8%	0.8%	2.8%	1.4%	0.4%	0.8%	0.4%	7.6%	100.0%
	(北陸)	91.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.7%	1.5%	2.2%	2.2%	2.2%	9.0%	100.0%
	(中部 甲信)	92.0%	0.0%	2.7%	0.9%	0.0%	1.8%	0.0%	1.8%	0.9%	8.0%	100.0%
	(中部 東海)	95.6%	0.0%	0.7%	0.0%	1.5%	0.0%	0.0%	0.7%	1.5%	4.4%	100.0%
	(近畿)	92.7%	0.0%	0.6%	1.4%	1.4%	1.7%	0.8%	1.1%	0.3%	7.3%	100.0%
	(中国 山陰)	91.2%	0.0%	1.5%	2.9%	2.9%	1.5%	0.0%	0.0%	0.0%	8.8%	100.0%
	(中国 山陽)	87.8%	0.0%	0.0%	4.4%	2.2%	4.4%	0.0%	1.1%	0.0%	12.2%	100.0%
	(四国)	91.2%	0.0%	1.0%	2.0%	2.0%	0.0%	1.0%	1.0%	2.0%	8.8%	100.0%
	(九州)	87.7%	0.5%	0.9%	1.4%	2.7%	2.7%	2.3%	1.8%	0.0%	12.3%	100.0%
	(沖縄)	97.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.5%	0.0%	1.5%	3.0%	100.0%
	総計	92.3%	0.1%	0.7%	1.1%	1.6%	1.6%	0.9%	0.9%	0.7%	7.7%	100.0%
自分以外の家 族が調理した 食事で「レバさ し」「ハツさし」 などの生の鶏 内臓肉、湯通 した鶏内臓 肉を食べる	(北海道)	164	0	2	5	2	6	2	4	2	23	187
	(東北)	186	0	1	1	4	9	4	6	2	27	213
	(関東)	457	1	3	10	21	19	16	17	3	90	547
	(北陸)	162	0	0	3	3	4	4	1	1	16	178
	(中部 甲信)	118	0	1	1	2	4	6	2	1	17	135
	(中部 東海)	145	0	1	2	2	2	1	8	5	21	166
	(近畿)	331	0	3	9	13	7	11	10	7	60	391
	(中国 山陰)	77	0	2	2	2	6	1	1	0	14	91
	(中国 山陽)	104	1	0	3	2	4	1	2	0	13	117
	(四国)	100	0	2	3	1	2	1	5	3	17	117
	(九州)	184	1	2	4	12	8	7	8	2	44	228
	(沖縄)	82	0	0	2	0	1	1	0	0	4	86
	総計	2,110	3	17	45	64	72	55	64	26	346	2,456
	(北海道)	87.7%	0.0%	1.1%	2.7%	1.1%	3.2%	1.1%	2.1%	1.1%	12.3%	100.0%
	(東北)	87.3%	0.0%	0.5%	0.5%	1.9%	4.2%	1.9%	2.8%	0.9%	12.7%	100.0%
	(関東)	83.5%	0.2%	0.5%	1.8%	3.8%	3.5%	2.9%	3.1%	0.5%	16.5%	100.0%
	(北陸)	91.0%	0.0%	0.0%	1.7%	1.7%	2.2%	2.2%	0.6%	0.6%	9.0%	100.0%
	(中部 甲信)	87.4%	0.0%	0.7%	0.7%	1.5%	3.0%	4.4%	1.5%	0.7%	12.6%	100.0%
	(中部 東海)	87.3%	0.0%	0.6%	1.2%	1.2%	1.2%	0.6%	4.8%	3.0%	12.7%	100.0%
	(近畿)	84.7%	0.0%	0.8%	2.3%	3.3%	1.8%	2.8%	2.6%	1.8%	15.3%	100.0%
	(中国 山陰)	84.6%	0.0%	2.2%	2.2%	2.2%	6.6%	1.1%	1.1%	0.0%	15.4%	100.0%
	(中国 山陽)	88.9%	0.9%	0.0%	2.6%	1.7%	3.4%	0.9%	1.7%	0.0%	11.1%	100.0%
	(四国)	85.5%	0.0%	1.7%	2.6%	0.9%	1.7%	0.9%	4.3%	2.6%	14.5%	100.0%
	(九州)	80.7%	0.4%	0.9%	1.8%	5.3%	3.5%	3.1%	3.5%	0.9%	19.3%	100.0%
	(沖縄)	95.3%	0.0%	0.0%	2.3%	0.0%	1.2%	1.2%	0.0%	0.0%	4.7%	100.0%
	総計	85.9%	0.1%	0.7%	1.8%	2.6%	2.9%	2.2%	2.6%	1.1%	14.1%	100.0%

Q22 [生の鶏内臓肉を食べる量]

30)「性別×年齢×生の鶏内臓肉を食べる量」の関係

- 性別・年齢と、生の鶏内臓肉を食べる量の間に明らかな傾向は見られなかった。

性別×年齢×Q22[生の鶏内臓肉を食べる量]

			50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる場合	男性	20才未満	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
		20代	6	4	1	2	0	1	0	0	0	0	14
		30代	8	9	4	4	5	0	0	0	0	0	30
		40代	2	6	3	3	2	0	0	0	0	0	16
		50代	1	5	2	3	0	1	0	0	0	1	13
		60才以上	1	1	1	0	1	2	0	0	0	0	6
		小計	18	26	11	12	8	4	0	0	0	1	80
		総計	52	50	21	17	16	6	1	0	0	2	165
	女性	20才未満	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		20代	7	6	1	2	2	0	0	0	0	1	19
		30代	11	13	8	3	2	2	0	0	0	0	39
		40代	8	1	1	0	3	0	1	0	0	0	14
		50代	7	2	0	0	1	0	0	0	0	0	10
		60才以上	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3
		小計	34	24	10	5	8	2	1	0	0	1	85
		総計	52	50	21	17	16	6	1	0	0	2	165
	男性	20才未満	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	42.9%	28.6%	7.1%	14.3%	0.0%	7.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		30代	26.7%	30.0%	13.3%	13.3%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		40代	12.5%	37.5%	18.8%	18.8%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		50代	7.7%	38.5%	15.4%	23.1%	0.0%	7.7%	0.0%	0.0%	0.0%	7.7%	100.0%
		60才以上	16.7%	16.7%	16.7%	0.0%	16.7%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	22.5%	32.5%	13.8%	15.0%	10.0%	5.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.3%	100.0%
		総計	31.5%	30.3%	12.7%	10.3%	9.7%	3.6%	0.6%	0.0%	0.0%	1.2%	100.0%
	女性	20才未満											
		20代	36.8%	31.6%	5.3%	10.5%	10.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	5.3%	100.0%
		30代	28.2%	33.3%	20.5%	7.7%	5.1%	5.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		40代	57.1%	7.1%	7.1%	0.0%	21.4%	0.0%	7.1%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		50代	70.0%	20.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		60才以上	33.3%	66.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	40.0%	28.2%	11.8%	5.9%	9.4%	2.4%	1.2%	0.0%	0.0%	1.2%	100.0%
		総計	31.5%	30.3%	12.7%	10.3%	9.7%	3.6%	0.6%	0.0%	0.0%	1.2%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる場合	男性	20才未満	0	2	2	0	0	0	1	0	0	0	5
		20代	10	5	6	3	2	3	0	0	0	0	29
		30代	27	22	14	8	5	1	0	0	0	0	77
		40代	10	16	8	6	5	0	0	1	0	0	46
		50代	4	8	5	3	0	1	0	0	0	1	22
		60才以上	1	1	2	1	1	2	0	0	0	0	8
		小計	52	54	37	21	13	7	1	1	0	1	187
		総計	106	107	57	34	22	15	1	1	0	3	346
	女性	20才未満	1	2	0	2	1	0	0	0	0	0	6
		20代	16	13	6	4	2	2	0	0	0	2	45
		30代	23	33	9	4	2	6	0	0	0	0	77
		40代	12	4	3	3	3	0	0	0	0	0	25
		50代	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	3
		60才以上	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3
		小計	54	53	20	13	9	8	0	0	0	2	159
		総計	106	107	57	34	22	15	1	1	0	3	346
	男性	20才未満	0.0%	40.0%	40.0%	0.0%	0.0%	0.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	34.5%	17.2%	20.7%	10.3%	6.9%	10.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		30代	35.1%	28.6%	18.2%	10.4%	6.5%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		40代	21.7%	34.8%	17.4%	13.0%	10.9%	0.0%	0.0%	2.2%	0.0%	0.0%	100.0%
		50代	18.2%	36.4%	22.7%	13.6%	0.0%	4.5%	0.0%	0.0%	0.0%	4.5%	100.0%
		60才以上	12.5%	12.5%	25.0%	12.5%	12.5%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	27.8%	28.9%	19.8%	11.2%	7.0%	3.7%	0.5%	0.5%	0.0%	0.5%	100.0%
		総計	30.6%	30.9%	16.5%	9.8%	6.4%	4.3%	0.3%	0.3%	0.0%	0.9%	100.0%
	女性	20才未満	16.7%	33.3%	0.0%	33.3%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		20代	35.6%	28.9%	13.3%	8.9%	4.4%	4.4%	0.0%	0.0%	0.0%	4.4%	100.0%
		30代	29.9%	42.9%	11.7%	5.2%	2.6%	7.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		40代	48.0%	16.0%	12.0%	12.0%	12.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		50代	33.3%	0.0%	33.3%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		60才以上	33.3%	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	34.0%	33.3%	12.6%	8.2%	5.7%	5.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.3%	100.0%
		総計	30.6%	30.9%	16.5%	9.8%	6.4%	4.3%	0.3%	0.3%	0.0%	0.9%	100.0%

31) 「生の鶏内臓肉を食べる頻度×生の鶏内臓肉を食べる量」の関係

- ・ 生の鶏内臓肉を食べる頻度と、生の鶏内臓肉を食べる量の間に明らかな傾向は見られなかった。

Q21[生の鶏内臓肉を食べる頻度]×Q22[生の鶏内臓肉を食べる量]

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
自分で調理して「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度	1週間に2～3回以上	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
	1週間に1回程度	4	4	2	3	0	1	1	0	0	0	15
	半月に1回程度	7	7	4	3	2	0	0	0	0	1	24
	1ヶ月に1回程度	4	15	3	3	7	3	0	0	0	0	35
	2～3ヶ月に1回程度	12	7	7	5	3	0	0	0	0	0	34
	4～6ヶ月に1回程度	5	8	3	0	3	0	0	0	0	0	19
	年に1回程度	10	6	1	0	1	2	0	0	0	0	20
	数年に1回程度	10	3	1	2	0	0	0	0	0	0	16
	総計	52	50	21	17	16	6	1	0	0	2	165
	1週間に2～3回以上	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%	100.0%
	1週間に1回程度	26.7%	26.7%	13.3%	20.0%	0.0%	6.7%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	半月に1回程度	29.2%	29.2%	16.7%	12.5%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.2%	100.0%
	1ヶ月に1回程度	11.4%	42.9%	8.6%	8.6%	20.0%	8.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	2～3ヶ月に1回程度	35.3%	20.6%	20.6%	14.7%	8.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	4～6ヶ月に1回程度	26.3%	42.1%	15.8%	0.0%	15.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	年に1回程度	50.0%	30.0%	5.0%	0.0%	5.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	数年に1回程度	62.5%	18.8%	6.3%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	総計	31.5%	30.3%	12.7%	10.3%	9.7%	3.6%	0.6%	0.0%	0.0%	1.2%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で「レバさし」「ハツさし」などの生の鶏内臓肉、湯通した鶏内臓肉を食べる頻度	1週間に2～3回以上	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3
	1週間に1回程度	2	7	3	2	3	0	0	0	0	0	17
	半月に1回程度	14	11	11	5	3	0	0	0	0	1	45
	1ヶ月に1回程度	10	17	13	11	6	7	0	0	0	0	64
	2～3ヶ月に1回程度	13	24	17	10	4	3	0	0	0	1	72
	4～6ヶ月に1回程度	20	20	6	1	4	2	1	1	0	0	55
	年に1回程度	29	22	5	4	1	3	0	0	0	0	64
	数年に1回程度	16	6	2	1	1	0	0	0	0	0	26
	総計	106	107	57	34	22	15	1	1	0	3	346
	1週間に2～3回以上	66.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	33.3%	100.0%
	1週間に1回程度	11.8%	41.2%	17.6%	11.8%	17.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	半月に1回程度	31.1%	24.4%	24.4%	11.1%	6.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.2%	100.0%
	1ヶ月に1回程度	15.6%	26.6%	20.3%	17.2%	9.4%	10.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	2～3ヶ月に1回程度	18.1%	33.3%	23.6%	13.9%	5.6%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	1.4%	100.0%
	4～6ヶ月に1回程度	36.4%	36.4%	10.9%	1.8%	7.3%	3.6%	1.8%	1.8%	0.0%	0.0%	100.0%
	年に1回程度	45.3%	34.4%	7.8%	6.3%	1.6%	4.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	数年に1回程度	61.5%	23.1%	7.7%	3.8%	3.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	総計	30.6%	30.9%	16.5%	9.8%	6.4%	4.3%	0.3%	0.3%	0.0%	0.9%	100.0%

Q23 [鶏内臓肉が不十分な加熱の頻度]

32)「性別×年齢×鶏内臓肉が不十分な加熱の頻度」の関係

＜自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合＞

- ・ 「ほとんどない」と回答した人の割合は、全ての年代において女性の方が高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際＞

- ・ 「ほとんどない」と回答した人の割合は、男性では年代が高いほど高かった。

性別×年齢×Q23「鶏内臓肉が不十分な加熱の頻度」

		ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計	ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計
自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合	男性	20才未満	10	3	1	15	66.7%	20.0%	6.7%	6.7%	100.0%
		20代	85	32	11	128	66.4%	25.0%	8.6%	0.0%	100.0%
		30代	217	57	16	290	74.8%	19.7%	5.5%	0.0%	100.0%
		40代	151	36	6	197	76.6%	18.3%	3.0%	2.0%	100.0%
		50代	91	23	11	128	71.1%	18.0%	8.6%	2.3%	100.0%
		60才以上	43	7	1	54	79.6%	13.0%	1.9%	5.6%	100.0%
		小計	597	158	46	812	73.5%	19.5%	5.7%	1.4%	100.0%
	女性	20才未満	14	2	2	18	77.8%	11.1%	11.1%	0.0%	100.0%
		20代	215	36	13	265	81.1%	13.6%	4.9%	0.4%	100.0%
		30代	492	69	24	588	83.7%	11.7%	4.1%	0.5%	100.0%
		40代	246	27	7	283	86.9%	9.5%	2.5%	1.1%	100.0%
		50代	112	15	7	136	82.4%	11.0%	5.1%	1.5%	100.0%
		60才以上	36	4	1	42	85.7%	9.5%	2.4%	2.4%	100.0%
		小計	1,115	153	54	1,332	83.7%	11.5%	4.1%	0.8%	100.0%
	総計	1,712	311	100	21	2,144	79.9%	14.5%	4.7%	1.0%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際	男性	20才未満	25	6	1	33	75.8%	18.2%	3.0%	3.0%	100.0%
		20代	139	36	19	195	71.3%	18.5%	9.7%	0.5%	100.0%
		30代	377	88	26	491	76.8%	17.9%	5.3%	0.0%	100.0%
		40代	282	52	21	358	78.8%	14.5%	5.9%	0.8%	100.0%
		50代	173	29	12	216	80.1%	13.4%	5.6%	0.9%	100.0%
		60才以上	90	7	6	104	86.5%	6.7%	5.8%	1.0%	100.0%
		小計	1,086	218	85	1,397	77.7%	15.6%	6.1%	0.6%	100.0%
	女性	20才未満	26	7	1	34	76.5%	20.6%	2.9%	0.0%	100.0%
		20代	238	31	13	285	83.5%	10.9%	4.6%	1.1%	100.0%
		30代	403	56	21	481	83.8%	11.6%	4.4%	0.2%	100.0%
		40代	150	25	10	187	80.2%	13.4%	5.3%	1.1%	100.0%
		50代	44	5	5	55	80.0%	9.1%	9.1%	1.8%	100.0%
		60才以上	14	3	0	17	82.4%	17.6%	0.0%	0.0%	100.0%
		小計	875	127	50	1,059	82.6%	12.0%	4.7%	0.7%	100.0%
	総計	1,961	345	135	15	2,456	79.8%	14.0%	5.5%	0.6%	100.0%

Q24 [鶏内臓肉が不十分な加熱への対応]

33) 「性別×年齢×鶏内臓肉が不十分な加熱への対応」の関係

<自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合>

- ・ 「そのまま食べる」と回答した人の割合は、ほとんどの年代において男性の方が高かった。

<自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際>

- ・ 「食べない」と回答した人の割合は、ほとんどの年代において女性の方が高かった。

性別×年齢×Q24[鶏内臓肉が不十分な加熱への対応]

			食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合	男性	20才未満	0	4	1	5	0.0%	80.0%	20.0%	100.0%
		20代	2	28	13	43	4.7%	65.1%	30.2%	100.0%
		30代	10	44	19	73	13.7%	60.3%	26.0%	100.0%
		40代	1	37	8	46	2.2%	80.4%	17.4%	100.0%
		50代	1	31	5	37	2.7%	83.8%	13.5%	100.0%
		60才以上	1	7	3	11	9.1%	63.6%	27.3%	100.0%
		小計	15	151	49	215	7.0%	70.2%	22.8%	100.0%
	女性	20才未満	1	3	0	4	25.0%	75.0%	0.0%	100.0%
		20代	5	35	10	50	10.0%	70.0%	20.0%	100.0%
		30代	6	82	8	96	6.3%	85.4%	8.3%	100.0%
		40代	5	28	4	37	13.5%	75.7%	10.8%	100.0%
		50代	3	18	3	24	12.5%	75.0%	12.5%	100.0%
		60才以上	0	4	2	6	0.0%	66.7%	33.3%	100.0%
		小計	20	170	27	217	9.2%	78.3%	12.4%	100.0%
	総計		35	321	76	432	8.1%	74.3%	17.6%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際	男性	20才未満	0	6	2	8	0.0%	75.0%	25.0%	100.0%
		20代	3	38	15	56	5.4%	67.9%	26.8%	100.0%
		30代	16	64	34	114	14.0%	56.1%	29.8%	100.0%
		40代	6	48	22	76	7.9%	63.2%	28.9%	100.0%
		50代	4	33	6	43	9.3%	76.7%	14.0%	100.0%
		60才以上	3	9	2	14	21.4%	64.3%	14.3%	100.0%
		小計	32	198	81	311	10.3%	63.7%	26.0%	100.0%
	女性	20才未満	4	3	1	8	50.0%	37.5%	12.5%	100.0%
		20代	8	23	16	47	17.0%	48.9%	34.0%	100.0%
		30代	14	54	10	78	17.9%	69.2%	12.8%	100.0%
		40代	9	22	6	37	24.3%	59.5%	16.2%	100.0%
		50代	4	7	0	11	36.4%	63.6%	0.0%	100.0%
		60才以上	0	1	2	3	0.0%	33.3%	66.7%	100.0%
		小計	39	110	35	184	21.2%	59.8%	19.0%	100.0%
	総計		71	308	116	495	14.3%	62.2%	23.4%	100.0%

34)「鶏内臓肉が不十分な加熱の頻度×鶏内臓肉が不十分な加熱への対応」の関係

＜自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合＞

- ・ 加熱が不十分である頻度が高いほど「そのまま食べる」と回答した人の割合が高く、加熱が不十分である頻度が低いほど「食べない」と回答した人の割合が高かった。

＜自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際＞

- ・ 加熱が不十分である頻度が高いほど「食べない」と回答した人の割合が高かった。

Q23[鶏内臓肉が不十分な加熱の頻度]×Q24[鶏内臓肉が不十分な加熱への対応]

		食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
自分で鶏内臓肉の加熱調理を行う場合	ほとんどない				1,712
	まれにある	29	231	51	311
	ときどきある	5	76	19	100
	よくある	1	14	6	21
	総計	35	321	76	432
	ほとんどない				
	まれにある	9.3%	74.3%	16.4%	100.0%
	ときどきある	5.0%	76.0%	19.0%	100.0%
	よくある	4.8%	66.7%	28.6%	100.0%
	総計	8.1%	74.3%	17.6%	100.0%
自分以外の家族が調理した食事で鶏内臓肉を食べる際	ほとんどない				1,961
	まれにある	59	210	76	345
	ときどきある	10	89	36	135
	よくある	2	9	4	15
	総計	71	308	116	495
	ほとんどない				
	まれにある	17.1%	60.9%	22.0%	100.0%
	ときどきある	7.4%	65.9%	26.7%	100.0%
	よくある	13.3%	60.0%	26.7%	100.0%
	総計	14.3%	62.2%	23.4%	100.0%

④ 外食・弁当の頻度について

Q25「外食・弁当の頻度」

35)「性別×年齢×外食・弁当の頻度」の関係

- ・ 全体的には、男性の方が外食・弁当の頻度が高い傾向がみられた。
- ・ 外食・弁当の頻度について、60歳以上の女性と20才未満と60歳以上の男性では「ほとんどしない」と回答した人の割合が10%を上回り、また、20代以上では男女共に年代が高いほど「ほとんどしない」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

性別×年齢×Q25「外食・弁当の頻度」

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない	総計
男性	20才未満	0	3	2	13	22	12	9	5	1	1	8	76
	20代	23	51	70	98	80	52	35	20	5	6	15	455
	30代	59	101	120	199	192	141	92	45	27	6	32	1,014
	40代	39	56	118	109	150	105	79	39	20	13	32	760
	50代	26	30	47	41	81	68	67	29	21	10	25	445
	60才以上	1	8	9	18	17	34	28	20	19	6	19	179
	小計	148	249	366	478	542	412	310	158	93	42	131	2,929
女性	20才未満	1	3	4	11	19	16	18	4	2	0	4	82
	20代	16	34	56	128	179	134	98	39	26	14	32	756
	30代	27	53	58	189	378	297	196	124	40	14	69	1,445
	40代	8	18	28	88	158	135	99	48	25	8	32	647
	50代	0	3	4	24	47	51	45	32	16	5	19	246
	60才以上	0	2	0	5	12	17	19	7	3	1	10	76
	小計	52	113	150	445	793	650	475	254	112	42	166	3,252
総計		200	362	516	923	1,335	1,062	785	412	205	84	297	6,181
男性	20才未満	0.0%	3.9%	2.6%	17.1%	28.9%	15.8%	11.8%	6.6%	1.3%	1.3%	10.5%	100.0%
	20代	5.1%	11.2%	15.4%	21.5%	17.6%	11.4%	7.7%	4.4%	1.1%	1.3%	3.3%	100.0%
	30代	5.8%	10.0%	11.8%	19.6%	18.9%	13.9%	9.1%	4.4%	2.7%	0.6%	3.2%	100.0%
	40代	5.1%	7.4%	15.5%	14.3%	19.7%	13.8%	10.4%	5.1%	2.6%	1.7%	4.2%	100.0%
	50代	5.8%	6.7%	10.6%	9.2%	18.2%	15.3%	15.1%	6.5%	4.7%	2.2%	5.6%	100.0%
	60才以上	0.6%	4.5%	5.0%	10.1%	9.5%	19.0%	15.6%	11.2%	10.6%	3.4%	10.6%	100.0%
	小計	5.1%	8.5%	12.5%	16.3%	18.5%	14.1%	10.6%	5.4%	3.2%	1.4%	4.5%	100.0%
女性	20才未満	1.2%	3.7%	4.9%	13.4%	23.2%	19.5%	22.0%	4.9%	2.4%	0.0%	4.9%	100.0%
	20代	2.1%	4.5%	7.4%	16.9%	23.7%	17.7%	13.0%	5.2%	3.4%	1.9%	4.2%	100.0%
	30代	1.9%	3.7%	4.0%	13.1%	26.2%	20.6%	13.6%	8.6%	2.8%	1.0%	4.8%	100.0%
	40代	1.2%	2.8%	4.3%	13.6%	24.4%	20.9%	15.3%	7.4%	3.9%	1.2%	4.9%	100.0%
	50代	0.0%	1.2%	1.6%	9.8%	19.1%	20.7%	18.3%	13.0%	6.5%	2.0%	7.7%	100.0%
	60才以上	0.0%	2.6%	0.0%	6.6%	15.8%	22.4%	25.0%	9.2%	3.9%	1.3%	13.2%	100.0%
	小計	1.6%	3.5%	4.6%	13.7%	24.4%	20.0%	14.6%	7.8%	3.4%	1.3%	5.1%	100.0%
総計		3.2%	5.9%	8.3%	14.9%	21.6%	17.2%	12.7%	6.7%	3.3%	1.4%	4.8%	100.0%

36) 「未既婚×性別×外食・弁当の頻度」の関係

- ・ 全体的には、男女共に未婚者の方が既婚者よりも外食・弁当の頻度が高い傾向がみられ、未婚、既婚いずれも男性の方が外食・弁当の頻度が高い傾向がみられた。
- ・ 外食・弁当の頻度について、未婚者の方が既婚者よりも男女共に「ほとんどしない」と回答した人の割合が高く、男性の方が女性よりも未婚、既婚いずれも「ほとんどしない」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 未婚者では「1週間に2～3食から1食程度」に回答者の約40%以上が集中し、既婚者では「1週間に1食程度から半月に1食程度」に回答者の40%以上が集中していた。

未既婚×性別×Q25[外食・弁当の頻度]

		ほぼ毎食	1日に1食程度	1週間に4～5食程度	1週間に2～3食程度	1週間に1食程度	半月に1食程度	1ヶ月に1食程度	2～3ヶ月に1食程度	4～6ヶ月に1食程度	年に1食程度	ほとんどしない	総計
未婚	男性	83	124	166	253	203	128	104	59	29	21	59	1,229
	女性	39	60	96	190	219	176	129	66	32	10	63	1,080
	小計	122	184	262	443	422	304	233	125	61	31	122	2,309
既婚	男性	65	125	200	225	339	284	206	99	64	21	72	1,700
	女性	13	53	54	255	574	474	346	188	80	32	103	2,172
	小計	78	178	254	480	913	758	552	287	144	53	175	3,872
総計		200	362	516	923	1,335	1,062	785	412	205	84	297	6,181
未婚	男性	6.8%	10.1%	13.5%	20.6%	16.5%	10.4%	8.5%	4.8%	2.4%	1.7%	4.8%	100.0%
	女性	3.6%	5.6%	8.9%	17.6%	20.3%	16.3%	11.9%	6.1%	3.0%	0.9%	5.8%	100.0%
	小計	5.3%	8.0%	11.3%	19.2%	18.3%	13.2%	10.1%	5.4%	2.6%	1.3%	5.3%	100.0%
既婚	男性	3.8%	7.4%	11.8%	13.2%	19.9%	16.7%	12.1%	5.8%	3.8%	1.2%	4.2%	100.0%
	女性	0.6%	2.4%	2.5%	11.7%	26.4%	21.8%	15.9%	8.7%	3.7%	1.5%	4.7%	100.0%
	小計	2.0%	4.6%	6.6%	12.4%	23.6%	19.6%	14.3%	7.4%	3.7%	1.4%	4.5%	100.0%
総計		3.2%	5.9%	8.3%	14.9%	21.6%	17.2%	12.7%	6.7%	3.3%	1.4%	4.8%	100.0%

⑤外食・弁当における鶏肉（内臓肉以外）の調理・喫食について

Q26 [外食・弁当に鶏肉の頻度]

37) 「性別×年齢×外食・弁当に鶏肉の頻度」の関係

- ・ 男女共に 30 代以上では年代が高いほど「ほとんど食べない」と回答した人の割合が高く、全ての年代において「ほとんど食べない」と回答した人の割合は女性の方高かった。
- ・ 男女共に、20 才未満と 50 才以上で、「ほとんど食べない」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q26[外食・弁当に鶏肉の頻度]

		ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	総計
男性	20才未満	1	7	27	19	14	68
	20代	14	65	213	96	52	440
	30代	19	180	472	219	92	982
	40代	17	102	352	173	84	728
	50代	13	49	164	104	90	420
	60才以上	6	10	50	52	42	160
	小計	70	413	1,278	663	374	2,798
女性	20才未満	2	7	25	19	25	78
	20代	19	110	341	147	107	724
	30代	33	228	606	327	182	1,376
	40代	14	94	277	135	95	615
	50代	7	27	81	54	58	227
	60才以上	3	2	20	18	23	66
	小計	78	468	1,350	700	490	3,086
総計		148	881	2,628	1,363	864	5,884
男性	20才未満	1.5%	10.3%	39.7%	27.9%	20.6%	100.0%
	20代	3.2%	14.8%	48.4%	21.8%	11.8%	100.0%
	30代	1.9%	18.3%	48.1%	22.3%	9.4%	100.0%
	40代	2.3%	14.0%	48.4%	23.8%	11.5%	100.0%
	50代	3.1%	11.7%	39.0%	24.8%	21.4%	100.0%
	60才以上	3.8%	6.3%	31.3%	32.5%	26.3%	100.0%
	小計	2.5%	14.8%	45.7%	23.7%	13.4%	100.0%
女性	20才未満	2.6%	9.0%	32.1%	24.4%	32.1%	100.0%
	20代	2.6%	15.2%	47.1%	20.3%	14.8%	100.0%
	30代	2.4%	16.6%	44.0%	23.8%	13.2%	100.0%
	40代	2.3%	15.3%	45.0%	22.0%	15.4%	100.0%
	50代	3.1%	11.9%	35.7%	23.8%	25.6%	100.0%
	60才以上	4.5%	3.0%	30.3%	27.3%	34.8%	100.0%
	小計	2.5%	15.2%	43.7%	22.7%	15.9%	100.0%
総計		2.5%	15.0%	44.7%	23.2%	14.7%	100.0%

38)「外食・弁当の頻度×外食・弁当に鶏肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当の頻度が高いほど、外食・弁当で鶏肉を食べる頻度について「ほとんど食べない」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。
- ・ 外食・弁当の頻度が「2～3ヶ月に1食程度」よりも高い場合、外食・弁当で鶏肉を食べる頻度について「3～4回に1回程度」と回答した人の割合が最も高かった。

Q25[外食・弁当の頻度]×Q26[外食・弁当に鶏肉の頻度]

	ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	総計
ほぼ毎食	7	33	92	45	23	200
1日に1食程度	8	44	184	96	30	362
1週間に4～5食程度	10	75	247	142	42	516
1週間に2～3食程度	16	156	457	212	82	923
1週間に1食程度	27	188	636	309	175	1,335
半月に1食程度	34	174	468	234	152	1,062
1ヶ月に1食程度	24	132	317	156	156	785
2～3ヶ月に1食程度	11	47	164	88	102	412
4～6ヶ月に1食程度	9	27	53	58	58	205
年に1食程度	2	5	10	23	44	84
ほとんどしない						297
総計	148	881	2,628	1,363	864	5,884
ほぼ毎食	3.5%	16.5%	46.0%	22.5%	11.5%	100.0%
1日に1食程度	2.2%	12.2%	50.8%	26.5%	8.3%	100.0%
1週間に4～5食程度	1.9%	14.5%	47.9%	27.5%	8.1%	100.0%
1週間に2～3食程度	1.7%	16.9%	49.5%	23.0%	8.9%	100.0%
1週間に1食程度	2.0%	14.1%	47.6%	23.1%	13.1%	100.0%
半月に1食程度	3.2%	16.4%	44.1%	22.0%	14.3%	100.0%
1ヶ月に1食程度	3.1%	16.8%	40.4%	19.9%	19.9%	100.0%
2～3ヶ月に1食程度	2.7%	11.4%	39.8%	21.4%	24.8%	100.0%
4～6ヶ月に1食程度	4.4%	13.2%	25.9%	28.3%	28.3%	100.0%
年に1食程度	2.4%	6.0%	11.9%	27.4%	52.4%	100.0%
ほとんどしない						100.0%
総計	2.5%	15.0%	44.7%	23.2%	14.7%	100.0%

Q27「外食・弁当の鶏肉の量」

39)「性別×年齢×外食・弁当の鶏肉の量」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏肉を主菜として食べる場合に一度に食べる量は、男女共に、20才未満から40代では「100g位」から「150g位」と回答した人の割合が最も高く、50代以上では「50g以下」から「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ いずれの年代にいても、男性の方が一度に食べる量が多い傾向があった。

性別×年齢×Q27「外食・弁当の鶏肉の量」

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
男性	20才未満	3	22	17	9	1	2	0	0	0	0	54
	20代	45	129	124	65	17	7	1	0	0	0	388
	30代	108	274	279	167	53	8	0	1	0	0	890
	40代	99	216	199	103	21	5	1	0	0	0	644
	50代	102	125	64	29	7	2	0	0	0	1	330
	60才以上	40	46	20	8	4	0	0	0	0	0	118
	小計	397	812	703	381	103	24	2	1	0	1	2,424
女性	20才未満	10	22	14	6	1	0	0	0	0	0	53
	20代	114	266	156	66	12	3	0	0	0	0	617
	30代	157	515	322	159	32	8	0	0	1	0	1,194
	40代	103	242	113	44	12	5	0	0	0	1	520
	50代	64	69	19	15	2	0	0	0	0	0	169
	60才以上	24	7	10	1	0	1	0	0	0	0	43
	小計	472	1,121	634	291	59	17	0	0	1	1	2,596
総計		869	1,933	1,337	672	162	41	2	1	1	2	5,020
男性	20才未満	5.6%	40.7%	31.5%	16.7%	1.9%	3.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	11.6%	33.2%	32.0%	16.8%	4.4%	1.8%	0.3%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	12.1%	30.8%	31.3%	18.8%	6.0%	0.9%	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	15.4%	33.5%	30.9%	16.0%	3.3%	0.8%	0.2%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	30.9%	37.9%	19.4%	8.8%	2.1%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.3%	100.0%
	60才以上	33.9%	39.0%	16.9%	6.8%	3.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	16.4%	33.5%	29.0%	15.7%	4.2%	1.0%	0.1%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
女性	20才未満	18.9%	41.5%	26.4%	11.3%	1.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	18.5%	43.1%	25.3%	10.7%	1.9%	0.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	13.1%	43.1%	27.0%	13.3%	2.7%	0.7%	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%	100.0%
	40代	19.8%	46.5%	21.7%	8.5%	2.3%	1.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%	100.0%
	50代	37.9%	40.8%	11.2%	8.9%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	60才以上	55.8%	16.3%	23.3%	2.3%	0.0%	2.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	18.2%	43.2%	24.4%	11.2%	2.3%	0.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計		17.3%	38.5%	26.6%	13.4%	3.2%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

40)「外食・弁当に鶏肉の頻度×外食・弁当の鶏肉の量」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏肉を食べる頻度に関わらず、一度に食べる量は「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。

Q26「外食・弁当に鶏肉の頻度」×Q27「外食・弁当の鶏肉の量」

	50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
ほぼ毎回	29	55	30	24	6	3	0	0	0	1	148
2回に1回程度	133	323	249	137	32	7	0	0	0	0	881
3～4回に1回程度	401	1,013	726	375	93	18	0	1	1	0	2,628
10回に1回程度	306	542	332	136	31	13	2	0	0	1	1,363
ほとんど食べない											864
総計	869	1,933	1,337	672	162	41	2	1	1	2	5,020
ほぼ毎回	19.6%	37.2%	20.3%	16.2%	4.1%	2.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.7%	100.0%
2回に1回程度	15.1%	36.7%	28.3%	15.6%	3.6%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
3～4回に1回程度	15.3%	38.5%	27.6%	14.3%	3.5%	0.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
10回に1回程度	22.5%	39.8%	24.4%	10.0%	2.3%	1.0%	0.1%	0.0%	0.0%	0.1%	100.0%
ほとんど食べない											100.0%
総計	17.3%	38.5%	26.6%	13.4%	3.2%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%

Q29 [外食・弁当の生の鶏肉の頻度]

41) 「性別×年齢×外食・弁当の生の鶏肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で生の鶏肉を食べる頻度は、性別・年代に関わらず、「10回に1回程度」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q29[外食・弁当の生の鶏肉の頻度]

		ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	総計
男性	20才未満	0	0	1	1	1	3
	20代	0	5	22	55	15	97
	30代	3	9	44	96	49	201
	40代	1	9	30	63	31	134
	50代	2	1	8	20	14	45
	60才以上	0	0	4	6	3	13
	小計	6	24	109	241	113	493
女性	20才未満	0	0	2	5	1	8
	20代	3	7	30	55	42	137
	30代	3	6	38	106	75	228
	40代	0	0	11	39	21	71
	50代	0	2	1	8	7	18
	60才以上	0	0	0	3	0	3
	小計	6	15	82	216	146	465
総計		12	39	191	457	259	958
男性	20才未満	0.0%	0.0%	33.3%	33.3%	33.3%	100.0%
	20代	0.0%	5.2%	22.7%	56.7%	15.5%	100.0%
	30代	1.5%	4.5%	21.9%	47.8%	24.4%	100.0%
	40代	0.7%	6.7%	22.4%	47.0%	23.1%	100.0%
	50代	4.4%	2.2%	17.8%	44.4%	31.1%	100.0%
	60才以上	0.0%	0.0%	30.8%	46.2%	23.1%	100.0%
	小計	1.2%	4.9%	22.1%	48.9%	22.9%	100.0%
女性	20才未満	0.0%	0.0%	25.0%	62.5%	12.5%	100.0%
	20代	2.2%	5.1%	21.9%	40.1%	30.7%	100.0%
	30代	1.3%	2.6%	16.7%	46.5%	32.9%	100.0%
	40代	0.0%	0.0%	15.5%	54.9%	29.6%	100.0%
	50代	0.0%	11.1%	5.6%	44.4%	38.9%	100.0%
	60才以上	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%
	小計	1.3%	3.2%	17.6%	46.5%	31.4%	100.0%
総計		1.3%	4.1%	19.9%	47.7%	27.0%	100.0%

42)「地域×外食・弁当に生の鶏肉・湯通しした鶏肉×外食・弁当の生の鶏肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で生の鶏肉を食べることが「ある」と回答した人の割合は、「九州」で最も高く、「北陸」と「山陰」で最も低かった。
- ・ 「生の鶏肉・湯通しした鶏肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗 尤度比	24.551(a)	11	.011
有効なケースの数	24.964	11	.009
	5020		

地域(割付セル)×Q28「外食・弁当に生の鶏肉・湯通しした鶏肉」×Q29「外食・弁当の生の鶏肉の頻度」

Q28	ない	ある						総数
Q29		ほぼ毎回	2回に1回 程度	3～4回に1 回程度	10回に1回 程度	ほとんど 食べない		
【北海道】	325	0	4	12	36	21	73	398
【東北】	356	1	2	15	36	21	75	431
【関東】	921	3	7	52	113	66	241	1,162
【北陸】	290	0	2	8	19	15	44	334
【中部 甲信】	198	0	3	10	25	7	45	243
【中部 東海】	261	2	0	12	35	21	70	331
【近畿】	674	2	7	35	77	44	165	839
【中国 山陰】	143	0	2	4	13	5	24	167
【中国 山陽】	209	1	2	5	21	15	44	253
【四国】	211	0	3	7	24	7	41	252
【九州】	327	3	7	24	47	25	106	433
【沖縄】	147	0	0	7	11	12	30	177
総計	4,062	12	39	191	457	259	958	5,020
【北海道】	81.7%	0.0%	1.0%	3.0%	9.0%	5.3%	18.3%	100.0%
【東北】	82.6%	0.2%	0.5%	3.5%	8.4%	4.9%	17.4%	100.0%
【関東】	79.3%	0.3%	0.6%	4.5%	9.7%	5.7%	20.7%	100.0%
【北陸】	86.8%	0.0%	0.6%	2.4%	5.7%	4.5%	13.2%	100.0%
【中部 甲信】	81.5%	0.0%	1.2%	4.1%	10.3%	2.9%	18.5%	100.0%
【中部 東海】	78.9%	0.6%	0.0%	3.6%	10.6%	6.3%	21.1%	100.0%
【近畿】	80.3%	0.2%	0.8%	4.2%	9.2%	5.2%	19.7%	100.0%
【中国 山陰】	85.6%	0.0%	1.2%	2.4%	7.8%	3.0%	14.4%	100.0%
【中国 山陽】	82.6%	0.4%	0.8%	2.0%	8.3%	5.9%	17.4%	100.0%
【四国】	83.7%	0.0%	1.2%	2.8%	9.5%	2.8%	16.3%	100.0%
【九州】	75.5%	0.7%	1.6%	5.5%	10.9%	5.8%	24.5%	100.0%
【沖縄】	83.1%	0.0%	0.0%	4.0%	6.2%	6.8%	16.9%	100.0%
総計	80.9%	0.2%	0.8%	3.8%	9.1%	5.2%	19.1%	100.0%

43)「外食・弁当の頻度×外食・弁当に生の鶏肉・湯通した鶏肉×外食・弁当の生の鶏肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当を食べる頻度が高いほど、外食・弁当で生の鶏肉を食べることが「ある」と回答した人の割合も高かった。

Q25[外食・弁当の頻度]×Q28[外食・弁当に生の鶏肉・湯通した鶏肉]×Q29[外食・弁当の生の鶏肉の頻度]

Q28		Q29						総数
ない	ある	ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない		
Q29								
ほぼ毎食	127	2	2	9	25	12	50	177
1日に1食程度	254	0	2	14	36	26	78	332
1週間に4～5食程度	359	1	4	18	56	36	115	474
1週間に2～3食程度	665	2	4	39	90	41	176	841
1週間に1食程度	938	1	12	47	114	48	222	1,160
半月に1食程度	758	4	8	30	63	47	152	910
1ヶ月に1食程度	529	1	4	23	43	29	100	629
2～3ヶ月に1食程度	267	0	1	8	18	16	43	310
4～6ヶ月に1食程度	126	1	2	3	12	3	21	147
年に1食程度	39	0	0	0	0	1	1	40
ほとんどしない								
総計	4,062	12	39	191	457	259	958	5,020
ほぼ毎食	71.8%	1.1%	1.1%	5.1%	14.1%	6.8%	28.2%	100.0%
1日に1食程度	76.5%	0.0%	0.6%	4.2%	10.8%	7.8%	23.5%	100.0%
1週間に4～5食程度	75.7%	0.2%	0.8%	3.8%	11.8%	7.6%	24.3%	100.0%
1週間に2～3食程度	79.1%	0.2%	0.5%	4.6%	10.7%	4.9%	20.9%	100.0%
1週間に1食程度	80.9%	0.1%	1.0%	4.1%	9.8%	4.1%	19.1%	100.0%
半月に1食程度	83.3%	0.4%	0.9%	3.3%	6.9%	5.2%	16.7%	100.0%
1ヶ月に1食程度	84.1%	0.2%	0.6%	3.7%	6.8%	4.6%	15.9%	100.0%
2～3ヶ月に1食程度	86.1%	0.0%	0.3%	2.6%	5.8%	5.2%	13.9%	100.0%
4～6ヶ月に1食程度	85.7%	0.7%	1.4%	2.0%	8.2%	2.0%	14.3%	100.0%
年に1食程度	97.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.5%	2.5%	100.0%
ほとんどしない								
総計	80.9%	0.2%	0.8%	3.8%	9.1%	5.2%	19.1%	100.0%

Q30「外食・弁当の生の鶏肉の量」

44)「性別×年齢×外食・弁当の生の鶏肉の量」の関係

- 男女共に20才未満と50代以上を除く年代において、一度に食べる量は「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q30「外食・弁当の生の鶏肉の量」

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
男性	20才未満	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	20代	30	25	15	7	2	2	1	0	0	0	82
	30代	37	63	36	8	6	2	0	0	0	0	152
	40代	19	56	16	8	4	0	0	0	0	0	103
	50代	7	17	4	2	0	0	0	0	0	1	31
	60才以上	1	3	4	1	1	0	0	0	0	0	10
	小計	95	165	75	26	13	4	1	0	0	1	380
女性	20才未満	4	2	1	0	0	0	0	0	0	0	7
	20代	33	44	8	9	0	1	0	0	0	0	95
	30代	66	56	15	11	4	1	0	0	0	0	153
	40代	24	19	4	2	1	0	0	0	0	0	50
	50代	4	6	1	0	0	0	0	0	0	0	11
	60才以上	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	3
	小計	132	128	29	22	6	2	0	0	0	0	319
総計		227	293	104	48	19	6	1	0	0	1	699
男性	20才未満	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	36.6%	30.5%	18.3%	8.5%	2.4%	2.4%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	24.3%	41.4%	23.7%	5.3%	3.9%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	18.4%	54.4%	15.5%	7.8%	3.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	22.6%	54.8%	12.9%	6.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.2%	100.0%
	60才以上	10.0%	30.0%	40.0%	10.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	25.0%	43.4%	19.7%	6.8%	3.4%	1.1%	0.3%	0.0%	0.0%	0.3%	100.0%
女性	20才未満	57.1%	28.6%	14.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	34.7%	46.3%	8.4%	9.5%	0.0%	1.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	43.1%	36.6%	9.8%	7.2%	2.6%	0.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	48.0%	38.0%	8.0%	4.0%	2.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	36.4%	54.5%	9.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	60才以上	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	41.4%	40.1%	9.1%	6.9%	1.9%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計		32.5%	41.9%	14.9%	6.9%	2.7%	0.9%	0.1%	0.0%	0.0%	0.1%	100.0%

45)「外食・弁当の生の鶏肉の頻度×外食・弁当の生の鶏肉の量」の関係

- 「ほぼ毎回」を除く全ての頻度において、一度に食べる量は「100g位」と回答した人の割合が最も高かった。

Q29「外食・弁当の生の鶏肉の頻度」×Q30「外食・弁当の生の鶏肉の量」

	50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
ほぼ毎回	5	4	0	2	0	0	0	0	0	1	12
2回に1回程度	9	17	10	1	2	0	0	0	0	0	39
3～4回に1回程度	44	79	35	18	11	3	1	0	0	0	191
10回に1回程度	169	193	59	27	6	3	0	0	0	0	457
ほとんど食べない											259
総計	227	293	104	48	19	6	1	0	0	1	699
ほぼ毎回	41.7%	33.3%	0.0%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	8.3%	100.0%
2回に1回程度	23.1%	43.6%	25.6%	2.6%	5.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
3～4回に1回程度	23.0%	41.4%	18.3%	9.4%	5.8%	1.6%	0.5%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
10回に1回程度	37.0%	42.2%	12.9%	5.9%	1.3%	0.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
ほとんど食べない											
総計	32.5%	41.9%	14.9%	6.9%	2.7%	0.9%	0.1%	0.0%	0.0%	0.1%	100.0%

Q31 [外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱の経験]

46) 「外食・弁当に鶏内の頻度×外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱の経験」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏肉を食べる頻度と、中心部まで十分に火が通っていない頻度との間には明らかな傾向がみられなかった。

Q26[外食・弁当に鶏内の頻度]×Q31[外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱の経験]

	ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計
ほぼ毎回	122	21	2	3	148
2回に1回程度	709	146	22	4	881
3～4回に1回程度	2,115	433	73	7	2,628
10回に1回程度	1,108	201	47	7	1,363
ほとんど食べない					864
総計	4,054	801	144	21	5,020
ほぼ毎回	82.4%	14.2%	1.4%	2.0%	100.0%
2回に1回程度	80.5%	16.6%	2.5%	0.5%	100.0%
3～4回に1回程度	80.5%	16.5%	2.8%	0.3%	100.0%
10回に1回程度	81.3%	14.7%	3.4%	0.5%	100.0%
ほとんど食べない					
総計	80.8%	16.0%	2.9%	0.4%	100.0%

Q32 [外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱喫食]

47) 「外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱の経験×外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱喫食」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏肉を食べる際に中心部まで十分に火が通っていない頻度が高いほど、「食べない」回答した人の割合が低く、「そのまま食べる」回答した人の割合が高かった。

Q31[外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱の経験]×Q32[外食・弁当の鶏肉が不十分な加熱喫食]

	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
ほとんどない				4,054
まれにある	340	213	248	801
ときどきある	43	40	61	144
よくある	4	3	14	21
総計	387	256	323	966
ほとんどない				
まれにある	42.4%	26.6%	31.0%	100.0%
ときどきある	29.9%	27.8%	42.4%	100.0%
よくある	19.0%	14.3%	66.7%	100.0%
総計	40.1%	26.5%	33.4%	100.0%

Q33 [外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]

48) 「性別×年齢と外食・弁当に鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏内臓肉を食べる頻度について、性別・年齢に関わらず「ほとんど食べない」と回答した人の割合が 60%以上であった。また、全ての年代で女性の方が「ほとんど食べない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]

		ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	総計
男性	20才未満	1	2	11	5	49	68
	20代	4	13	58	86	279	440
	30代	7	56	121	164	634	982
	40代	2	21	105	133	467	728
	50代	7	17	38	78	280	420
	60才以上	2	4	18	36	100	160
	小計	23	113	351	502	1,809	2,798
女性	20才未満	0	4	4	8	62	78
	20代	10	19	76	105	514	724
	30代	11	41	132	222	970	1,376
	40代	1	13	50	99	452	615
	50代	4	4	22	34	163	227
	60才以上	0	2	4	10	50	66
	小計	26	83	288	478	2,211	3,086
総計		49	196	639	980	4,020	5,884
男性	20才未満	1.5%	2.9%	16.2%	7.4%	72.1%	100.0%
	20代	0.9%	3.0%	13.2%	19.5%	63.4%	100.0%
	30代	0.7%	5.7%	12.3%	16.7%	64.6%	100.0%
	40代	0.3%	2.9%	14.4%	18.3%	64.1%	100.0%
	50代	1.7%	4.0%	9.0%	18.6%	66.7%	100.0%
	60才以上	1.3%	2.5%	11.3%	22.5%	62.5%	100.0%
	小計	0.8%	4.0%	12.5%	17.9%	64.7%	100.0%
女性	20才未満	0.0%	5.1%	5.1%	10.3%	79.5%	100.0%
	20代	1.4%	2.6%	10.5%	14.5%	71.0%	100.0%
	30代	0.8%	3.0%	9.6%	16.1%	70.5%	100.0%
	40代	0.2%	2.1%	8.1%	16.1%	73.5%	100.0%
	50代	1.8%	1.8%	9.7%	15.0%	71.8%	100.0%
	60才以上	0.0%	3.0%	6.1%	15.2%	75.8%	100.0%
	小計	0.8%	2.7%	9.3%	15.5%	71.6%	100.0%
総計		0.8%	3.3%	10.9%	16.7%	68.3%	100.0%

49) 「地域×外食・弁当に鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏内臓肉を食べる頻度について、全ての地域で「ほとんど食べない」と回答した人の割合が60%以上であった。また、「山陰」では「ほとんど食べない」と回答した人の割合が最も高く、「沖縄」で最も低かった。

地域(割付セル)×Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]

	ほぼ毎回	2回に1回 程度	3～4回に1 回程度	10回に1回 程度	ほとんど 食べない	総計
【北海道】	1	15	50	78	339	483
【東北】	2	17	63	78	334	494
【関東】	14	40	152	272	896	1,374
【北陸】	2	10	32	80	270	394
【中部_甲信】	0	11	32	50	205	298
【中部_東海】	5	12	41	70	267	395
【近畿】	7	34	114	137	677	969
【中国_山陰】	3	9	12	21	152	197
【中国_山陽】	6	9	24	38	220	297
【四国】	1	9	31	46	203	290
【九州】	7	17	61	76	334	495
【沖縄】	1	13	27	34	123	198
総計	49	196	639	980	4,020	5,884
【北海道】	0.2%	3.1%	10.4%	16.1%	70.2%	100.0%
【東北】	0.4%	3.4%	12.8%	15.8%	67.6%	100.0%
【関東】	1.0%	2.9%	11.1%	19.8%	65.2%	100.0%
【北陸】	0.5%	2.5%	8.1%	20.3%	68.5%	100.0%
【中部_甲信】	0.0%	3.7%	10.7%	16.8%	68.8%	100.0%
【中部_東海】	1.3%	3.0%	10.4%	17.7%	67.6%	100.0%
【近畿】	0.7%	3.5%	11.8%	14.1%	69.9%	100.0%
【中国_山陰】	1.5%	4.6%	6.1%	10.7%	77.2%	100.0%
【中国_山陽】	2.0%	3.0%	8.1%	12.8%	74.1%	100.0%
【四国】	0.3%	3.1%	10.7%	15.9%	70.0%	100.0%
【九州】	1.4%	3.4%	12.3%	15.4%	67.5%	100.0%
【沖縄】	0.5%	6.6%	13.6%	17.2%	62.1%	100.0%
総計	0.8%	3.3%	10.9%	16.7%	68.3%	100.0%

50)「外食・弁当の頻度×外食・弁当に鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当を食べる頻度が低いほど、外食・弁当で鶏内臓肉を「ほとんど食べない」と回答した人の割合が高かった。

Q25[外食・弁当の頻度]×Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]

	ほぼ毎回	2回に1回 程度	3～4回に1 回程度	10回に1回 程度	ほとんど 食べない	総計
ほぼ毎食	8	7	17	42	126	200
1日に1食程度	6	15	40	69	232	362
1週間に4～5食程度	4	18	65	90	339	516
1週間に2～3食程度	9	30	108	171	605	923
1週間に1食程度	8	49	163	226	889	1,335
半月に1食程度	6	35	121	187	713	1,062
1ヶ月に1食程度	6	25	80	94	580	785
2～3ヶ月に1食程度	2	8	38	59	305	412
4～6ヶ月に1食程度	0	9	7	31	158	205
年に1食程度	0	0	0	11	73	84
ほとんどしない						297
総計	49	196	639	980	4,020	5,884
ほぼ毎食	4.0%	3.5%	8.5%	21.0%	63.0%	100.0%
1日に1食程度	1.7%	4.1%	11.0%	19.1%	64.1%	100.0%
1週間に4～5食程度	0.8%	3.5%	12.6%	17.4%	65.7%	100.0%
1週間に2～3食程度	1.0%	3.3%	11.7%	18.5%	65.5%	100.0%
1週間に1食程度	0.6%	3.7%	12.2%	16.9%	66.6%	100.0%
半月に1食程度	0.6%	3.3%	11.4%	17.6%	67.1%	100.0%
1ヶ月に1食程度	0.8%	3.2%	10.2%	12.0%	73.9%	100.0%
2～3ヶ月に1食程度	0.5%	1.9%	9.2%	14.3%	74.0%	100.0%
4～6ヶ月に1食程度	0.0%	4.4%	3.4%	15.1%	77.1%	100.0%
年に1食程度	0.0%	0.0%	0.0%	13.1%	86.9%	100.0%
ほとんどしない						
総計	0.8%	3.3%	10.9%	16.7%	68.3%	100.0%

Q34 [外食・弁当に鶏内臓肉の量]

51) 「性別×年齢×外食・弁当に鶏内臓肉の量」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏内臓肉を主菜として食べる場合、女性の場合いずれの年代においても一度に食べる量が「50g 以下」から「100 位」と回答した人の割合が 70%以上であった。
- ・ 全体的に、男性の方が一度に食べる量が多かった。

性別×年齢×Q34[外食・弁当に鶏内臓肉の量]

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
男性	20才未満	8	7	1	1	1	1	0	0	0	0	19
	20代	40	59	35	20	3	3	1	0	0	0	161
	30代	87	121	80	40	13	4	1	2	0	0	348
	40代	83	83	52	27	12	3	0	1	0	0	261
	50代	42	58	26	7	5	0	0	0	0	2	140
	60才以上	18	25	11	5	1	0	0	0	0	0	60
	小計	278	353	205	100	35	11	2	3	0	2	989
女性	20才未満	7	6	2	1	0	0	0	0	0	0	16
	20代	85	72	35	12	1	3	0	2	0	0	210
	30代	142	154	69	26	9	5	0	0	1	0	406
	40代	56	73	17	13	3	1	0	0	0	0	163
	50代	33	19	6	6	0	0	0	0	0	0	64
	60才以上	7	5	2	1	1	0	0	0	0	0	16
	小計	330	329	131	59	14	9	0	2	1	0	875
総計		608	682	336	159	49	20	2	5	1	2	1,864
男性	20才未満	42.1%	36.8%	5.3%	5.3%	5.3%	5.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	24.8%	36.6%	21.7%	12.4%	1.9%	1.9%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	25.0%	34.8%	23.0%	11.5%	3.7%	1.1%	0.3%	0.6%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	31.8%	31.8%	19.9%	10.3%	4.6%	1.1%	0.0%	0.4%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	30.0%	41.4%	18.6%	5.0%	3.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.4%	100.0%
	60才以上	30.0%	41.7%	18.3%	8.3%	1.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	28.1%	35.7%	20.7%	10.1%	3.5%	1.1%	0.2%	0.3%	0.0%	0.2%	100.0%
女性	20才未満	43.8%	37.5%	12.5%	6.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	40.5%	34.3%	16.7%	5.7%	0.5%	1.4%	0.0%	1.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	35.0%	37.9%	17.0%	6.4%	2.2%	1.2%	0.0%	0.0%	0.2%	0.0%	100.0%
	40代	34.4%	44.8%	10.4%	8.0%	1.8%	0.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	51.6%	29.7%	9.4%	9.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	60才以上	43.8%	31.3%	12.5%	6.3%	6.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	37.7%	37.6%	15.0%	6.7%	1.6%	1.0%	0.0%	0.2%	0.1%	0.0%	100.0%
総計		32.6%	36.6%	18.0%	8.5%	2.6%	1.1%	0.1%	0.3%	0.1%	0.1%	100.0%

52) 「外食・弁当に鶏内臓肉の頻度×外食・弁当に鶏内臓肉の量」の関係

- ・ 外食や弁当で鶏内臓肉を食べる頻度と外食・弁当で鶏内臓肉を主菜として一度に食べる量の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]×Q34[外食・弁当に鶏内臓肉の量]

	50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
ほぼ毎回	20	14	7	4	3	0	0	0	0	1	49
2回に1回程度	47	80	39	19	3	6	0	2	0	0	196
3～4回に1回程度	180	214	136	72	24	10	1	2	0	0	639
10回に1回程度	361	374	154	64	19	4	1	1	1	1	980
ほとんど食べない											4,020
総計	608	682	336	159	49	20	2	5	1	2	1,864
ほぼ毎回	40.8%	28.6%	14.3%	8.2%	6.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2.0%	100.0%
2回に1回程度	24.0%	40.8%	19.9%	9.7%	1.5%	3.1%	0.0%	1.0%	0.0%	0.0%	100.0%
3～4回に1回程度	28.2%	33.5%	21.3%	11.3%	3.8%	1.6%	0.2%	0.3%	0.0%	0.0%	100.0%
10回に1回程度	36.8%	38.2%	15.7%	6.5%	1.9%	0.4%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	100.0%
ほとんど食べない											
総計	32.6%	36.6%	18.0%	8.5%	2.6%	1.1%	0.1%	0.3%	0.1%	0.1%	100.0%

Q36 [外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度]

53) 「性別×年齢×外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で生の鶏内臓肉を食べる頻度は、性別・年齢に関わらず「10回に1回程度」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q36[外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度]

		ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない	総計
男性	20才未満	0	0	0	0	4	4
	20代	0	1	8	27	8	44
	30代	4	9	29	57	11	110
	40代	0	1	17	41	10	69
	50代	4	2	6	12	5	29
	60才以上	0	0	4	5	0	9
	小計	8	13	64	142	38	265
女性	20才未満	0	0	0	3	0	3
	20代	5	7	18	25	5	60
	30代	8	4	23	68	17	120
	40代	0	1	7	23	6	37
	50代	1	2	0	2	2	7
	60才以上	0	0	1	2	0	3
	小計	14	14	49	123	30	230
総計		22	27	113	265	68	495
男性	20才未満	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	100.0%
	20代	0.0%	2.3%	18.2%	61.4%	18.2%	100.0%
	30代	3.6%	8.2%	26.4%	51.8%	10.0%	100.0%
	40代	0.0%	1.4%	24.6%	59.4%	14.5%	100.0%
	50代	13.8%	6.9%	20.7%	41.4%	17.2%	100.0%
	60才以上	0.0%	0.0%	44.4%	55.6%	0.0%	100.0%
	小計	3.0%	4.9%	24.2%	53.6%	14.3%	100.0%
女性	20才未満	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%
	20代	8.3%	11.7%	30.0%	41.7%	8.3%	100.0%
	30代	6.7%	3.3%	19.2%	56.7%	14.2%	100.0%
	40代	0.0%	2.7%	18.9%	62.2%	16.2%	100.0%
	50代	14.3%	28.6%	0.0%	28.6%	28.6%	100.0%
	60才以上	0.0%	0.0%	33.3%	66.7%	0.0%	100.0%
	小計	6.1%	6.1%	21.3%	53.5%	13.0%	100.0%
総計		4.4%	5.5%	22.8%	53.5%	13.7%	100.0%

54) 「地域×外食・弁当に生の鶏内臓肉×外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で生の鶏内臓肉を食べることが「ある」と回答した人の割合は、「九州」と「近畿」、「甲信」で最も高く、「北陸」と「沖縄」で最も低かった。
- ・ 全ての地域において少なくとも7割程度は、外食・弁当で生の鶏内臓肉を食べることがなかった。
- ・ 「生の鶏内臓肉・湯通しした鶏内臓肉の喫食」について、 χ^2 乗検定を行うと以下のとおりであり、生食を行うかどうかについては、地域差が有意であることが分かる。

	値	自由度	漸近有意確率 (両側)
Pearson の χ^2 乗 尤度比	18.334(a)	11	.074
有効なケースの数	1864	11	.052

地域(割付セル)×Q35「外食・弁当に生の鶏内臓肉」×Q36「外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度」

Q35	ない	ある						総数
Q36		ほぼ毎回	2回に1回 程度	3～4回に1 回程度	10回に1回 程度	ほとんど 食べない		
【北海道】	103	1	1	9	21	9	41	144
【東北】	122	0	6	11	19	2	38	160
【関東】	348	3	3	29	74	21	130	478
【北陸】	105	1	1	2	13	2	19	124
【中部 甲信】	65	0	1	4	20	3	28	93
【中部 東海】	91	4	2	9	19	3	37	128
【近畿】	204	5	6	24	46	7	88	292
【中国 山陰】	34	1	1	5	3	1	11	45
【中国 山陽】	61	2	1	2	8	3	16	77
【四国】	63	0	2	2	16	4	24	87
【九州】	111	5	3	15	17	10	50	161
【沖縄】	62	0	0	1	9	3	13	75
総計	1,369	22	27	113	265	68	495	1,864
【北海道】	71.5%	0.7%	0.7%	6.3%	14.6%	6.3%	28.5%	100.0%
【東北】	76.3%	0.0%	3.8%	6.9%	11.9%	1.3%	23.8%	100.0%
【関東】	72.8%	0.6%	0.6%	6.1%	15.5%	4.4%	27.2%	100.0%
【北陸】	84.7%	0.8%	0.8%	1.6%	10.5%	1.6%	15.3%	100.0%
【中部 甲信】	69.9%	0.0%	1.1%	4.3%	21.5%	3.2%	30.1%	100.0%
【中部 東海】	71.1%	3.1%	1.6%	7.0%	14.8%	2.3%	28.9%	100.0%
【近畿】	69.9%	1.7%	2.1%	8.2%	15.8%	2.4%	30.1%	100.0%
【中国 山陰】	75.6%	2.2%	2.2%	11.1%	6.7%	2.2%	24.4%	100.0%
【中国 山陽】	79.2%	2.6%	1.3%	2.6%	10.4%	3.9%	20.8%	100.0%
【四国】	72.4%	0.0%	2.3%	2.3%	18.4%	4.6%	27.6%	100.0%
【九州】	68.9%	3.1%	1.9%	9.3%	10.6%	6.2%	31.1%	100.0%
【沖縄】	82.7%	0.0%	0.0%	1.3%	12.0%	4.0%	17.3%	100.0%
総計	73.4%	1.2%	1.4%	6.1%	14.2%	3.6%	26.6%	100.0%

55)「外食・弁当に鶏内臓肉の頻度×外食・弁当に生の鶏内臓肉×外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏内臓肉を食べる頻度が高いほど、外食・弁当で生の鶏内臓肉を食べる頻度が高い傾向がみられた。

Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]×Q35[外食・弁当に生の鶏内臓肉]×Q36[外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度]

Q35		Q35					Q35		総数
Q35	ない	ある							
Q36		ほぼ毎回	2回に1回程度	3～4回に1回程度	10回に1回程度	ほとんど食べない			
ほぼ毎回	33	8	3	3	0	2	16	49	
2回に1回程度	146	6	15	13	10	6	50	196	
3～4回に1回程度	483	5	7	67	56	21	156	639	
10回に1回程度	707	3	2	30	199	39	273	980	
ほとんど食べない								4,020	
総計	1,369	22	27	113	265	68	495	2,359	
ほぼ毎回	67.3%	16.3%	6.1%	6.1%	0.0%	4.1%	32.7%	100.0%	
2回に1回程度	74.5%	3.1%	7.7%	6.6%	5.1%	3.1%	25.5%	100.0%	
3～4回に1回程度	75.6%	0.8%	1.1%	10.5%	8.8%	3.3%	24.4%	100.0%	
10回に1回程度	72.1%	0.3%	0.2%	3.1%	20.3%	4.0%	27.9%	100.0%	
ほとんど食べない									
総計	58.0%	0.9%	1.1%	4.8%	11.2%	2.9%	21.0%	100.0%	

Q37「外食・弁当に生の鶏内臓肉の量」

56)「性別×年齢×外食・弁当に生の鶏内臓肉の量」の関係

- ・ 外食・弁当で生の内臓肉を食べる場合、一度に食べる量は全体的に男性の方が多い傾向があった。

性別×年齢×Q37「外食・弁当に生の鶏内臓肉の量」

		50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
男性	20才未満	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	20代	5	20	6	3	1	1	0	0	0	0	36
	30代	27	37	25	7	2	1	0	0	0	0	99
	40代	15	27	9	5	2	1	0	0	0	0	59
	50代	7	10	4	1	1	0	0	0	0	1	24
	60才以上	1	2	3	2	1	0	0	0	0	0	9
	小計	55	96	47	18	7	3	0	0	0	1	227
女性	20才未満	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	20代	18	23	4	8	2	0	0	0	0	0	55
	30代	50	36	11	3	1	2	0	0	0	0	103
	40代	14	15	2	0	0	0	0	0	0	0	31
	50代	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	60才以上	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	3
	小計	89	77	17	11	3	3	0	0	0	0	200
総計		144	173	64	29	10	6	0	0	0	1	427
男性	20才未満											
	20代	13.9%	55.6%	16.7%	8.3%	2.8%	2.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	27.3%	37.4%	25.3%	7.1%	2.0%	1.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	25.4%	45.8%	15.3%	8.5%	3.4%	1.7%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	29.2%	41.7%	16.7%	4.2%	4.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.2%	100.0%
	60才以上	11.1%	22.2%	33.3%	22.2%	11.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	24.2%	42.3%	20.7%	7.9%	3.1%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.4%	100.0%
女性	20才未満	66.7%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	32.7%	41.8%	7.3%	14.5%	3.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	30代	48.5%	35.0%	10.7%	2.9%	1.0%	1.9%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	40代	45.2%	48.4%	6.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	50代	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	60才以上	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	44.5%	38.5%	8.5%	5.5%	1.5%	1.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計		33.7%	40.5%	15.0%	6.8%	2.3%	1.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%	100.0%

57)「外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度×外食・弁当に生の鶏内臓肉の量」の関係

- ・ 外食・弁当で生の内臓肉を食べる頻度に関わらず、一度に食べる量は「50g 以下から 100g 位」と回答した人の割合が最も高かった。

Q36「外食・弁当に生の鶏内臓肉の頻度」×Q37「外食・弁当に生の鶏内臓肉の量」

	50g以下	100g位	150g位	200g位	250g位	300g位	350g位	400g位	450g位	500g以上	総計
ほぼ毎回	8	8	3	0	2	0	0	0	0	1	22
2回に1回程度	7	10	7	3	0	0	0	0	0	0	27
3～4回に1回程度	31	40	17	15	6	4	0	0	0	0	113
10回に1回程度	98	115	37	11	2	2	0	0	0	0	265
ほとんど食べない											68
総計	144	173	64	29	10	6	0	0	0	1	427
ほぼ毎回	36.4%	36.4%	13.6%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	4.5%	100.0%
2回に1回程度	25.9%	37.0%	25.9%	11.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
3～4回に1回程度	27.4%	35.4%	15.0%	13.3%	5.3%	3.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
10回に1回程度	37.0%	43.4%	14.0%	4.2%	0.8%	0.8%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
ほとんど食べない											
総計	33.7%	40.5%	15.0%	6.8%	2.3%	1.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%	100.0%

Q38 [外食・弁当の鶏内臓肉が加熱不十分の頻度]

58) 「外食・弁当に鶏内臓肉の頻度×外食・弁当の鶏内臓肉が加熱不十分の頻度」の関係

- ・ 外食・弁当で内臓肉を食べる頻度が高いほど、中心部まで十分に火が通っていないことが「よくある」と回答した人の割合が高かった。

Q33[外食・弁当に鶏内臓肉の頻度]×Q38[外食・弁当の鶏内臓肉が加熱不十分の頻度]

	ほとんどない	まれにある	ときどきある	よくある	総計
ほぼ毎回	38	6	2	3	49
2回に1回程度	151	32	10	3	196
3～4回に1回程度	501	105	28	5	639
10回に1回程度	799	141	33	7	980
ほとんど食べない					4,020
総計	1,489	284	73	18	1,864
ほぼ毎回	77.6%	12.2%	4.1%	6.1%	100.0%
2回に1回程度	77.0%	16.3%	5.1%	1.5%	100.0%
3～4回に1回程度	78.4%	16.4%	4.4%	0.8%	100.0%
10回に1回程度	81.5%	14.4%	3.4%	0.7%	100.0%
ほとんど食べない					
総計	79.9%	15.2%	3.9%	1.0%	100.0%

Q39 [外食・弁当の鶏内臓肉が不十分な加熱喫食]

59) 「性別×年齢×外食・弁当の鶏内臓肉が不十分な加熱喫食」の関係

- ・ 女性では年代が高いほど「食べない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q39[外食・弁当の鶏内臓肉が不十分な加熱喫食]

		食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
男性	20才未満	1	2	2	5	20.0%	40.0%	40.0%	100.0%
	20代	11	16	13	40	27.5%	40.0%	32.5%	100.0%
	30代	31	17	35	83	37.3%	20.5%	42.2%	100.0%
	40代	17	20	27	64	26.6%	31.3%	42.2%	100.0%
	50代	11	13	13	37	29.7%	35.1%	35.1%	100.0%
	60才以上	3	3	1	7	42.9%	42.9%	14.3%	100.0%
	小計	74	71	91	236	31.4%	30.1%	38.6%	100.0%
女性	20才未満	2	0	1	3	66.7%	0.0%	33.3%	100.0%
	20代	12	7	13	32	37.5%	21.9%	40.6%	100.0%
	30代	30	17	22	69	43.5%	24.6%	31.9%	100.0%
	40代	12	6	6	24	50.0%	25.0%	25.0%	100.0%
	50代	4	2	1	7	57.1%	28.6%	14.3%	100.0%
	60才以上	1	2	1	4	25.0%	50.0%	25.0%	100.0%
	小計	61	34	44	139	43.9%	24.5%	31.7%	100.0%
総計		135	105	135	375	36.0%	28.0%	36.0%	100.0%

60)「外食・弁当の鶏内臓肉が加熱不十分の頻度×外食・弁当の鶏内臓肉が不十分な加熱喫食」の関係

- ・ 外食・弁当で鶏内臓肉の中心部まで十分に火が通ってでない頻度が高いほど、「そのまま食べる」と回答した人の割合が高く、「再加熱後に食べる」と「食べない」と回答した人の割合が低かった。

Q38[外食・弁当の鶏内臓肉が加熱不十分の頻度]×Q39[外食・弁当の鶏内臓肉が不十分な加熱喫食]

	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計	食べない	再加熱後に食べる	そのまま食べる	総計
ほとんどない				1,489				100.0%
まれにある	110	84	90	284	38.7%	29.6%	31.7%	100.0%
ときどきある	24	20	29	73	32.9%	27.4%	39.7%	100.0%
よくある	1	1	16	18	5.6%	5.6%	88.9%	100.0%
総計	135	105	135	375	36.0%	28.0%	36.0%	100.0%

⑥鶏肉の購入・保存について

Q40 [鶏肉を購入する際の状態]

61) 「性別×年齢×鶏肉を購入する際の状態」の関係

- ・ 性別・年齢に関わらず「冷蔵生鶏肉を購入する」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 女性では、年代が高いほど「冷凍生鶏肉を購入する」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が「鶏肉を購入しない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q40[鶏肉を購入する際の状態]

		冷蔵生鶏肉		冷凍生鶏肉		その他鶏肉		鶏肉を購入しない		回答者数
		平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	
男性	20才未満	36.2%	38.7%	18.4%	30.8%	11.8%	22.5%	33.6%	45.5%	37
	20代	51.7%	37.0%	14.7%	21.6%	17.1%	26.1%	16.5%	35.4%	322
	30代	57.1%	36.8%	17.4%	24.9%	16.5%	25.7%	8.9%	27.4%	725
	40代	54.9%	38.5%	14.5%	22.5%	19.0%	30.0%	11.6%	31.2%	520
	50代	52.9%	40.2%	13.3%	23.2%	17.3%	29.1%	16.5%	36.1%	313
	60才以上	48.2%	40.3%	13.7%	25.8%	25.4%	34.0%	12.7%	32.7%	121
	小計	54.1%	38.2%	15.4%	23.8%	17.8%	28.0%	12.6%	32.1%	2,038
女性	20才未満	56.8%	36.4%	14.6%	17.8%	10.7%	16.9%	17.8%	36.3%	51
	20代	67.9%	34.2%	13.3%	23.1%	11.7%	20.3%	7.1%	24.6%	688
	30代	72.7%	30.9%	13.7%	22.3%	10.4%	18.6%	3.2%	16.4%	1,385
	40代	69.5%	32.4%	16.5%	25.5%	11.2%	19.6%	2.8%	15.6%	633
	50代	64.7%	36.3%	21.2%	30.7%	10.1%	18.1%	4.0%	19.2%	244
	60才以上	59.3%	40.5%	21.9%	33.1%	12.2%	23.7%	6.5%	23.6%	75
	小計	69.7%	33.0%	15.0%	24.3%	10.9%	19.3%	4.4%	19.4%	3,076
総計		63.5%	36.0%	15.2%	24.1%	13.7%	23.4%	7.7%	25.6%	5,114

62) 「未既婚×性別×鶏肉を購入する際の状態」の関係

- ・ 男女共に既婚者の方が未婚者よりも「冷蔵生鶏肉を購入する」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 男女共に未婚者の方が既婚者よりも「鶏肉を購入しない」と回答した人の割合が高かった。

未既婚×性別×Q40[鶏肉を購入する際の状態]

		冷蔵生鶏肉		冷凍生鶏肉		その他鶏肉		鶏肉を購入しない		回答者数
		平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	
未婚	男性	49.1%	38.7%	14.9%	23.5%	18.7%	29.0%	17.3%	36.6%	866
	女性	65.2%	35.8%	11.7%	20.9%	13.9%	22.9%	9.2%	27.8%	916
	小計	57.4%	38.1%	13.3%	22.3%	16.2%	26.1%	13.1%	32.6%	1,782
既婚	男性	57.9%	37.4%	15.8%	24.0%	17.2%	27.3%	9.2%	27.9%	1,172
	女性	71.6%	31.5%	16.4%	25.4%	9.6%	17.4%	2.3%	13.9%	2,160
	小計	66.8%	34.3%	16.2%	24.9%	12.3%	21.7%	4.7%	20.2%	3,332
総計		63.5%	36.0%	15.2%	24.1%	13.7%	23.4%	7.7%	25.6%	5,114

63) 「地域×鶏肉を購入する際の状態」の関係

- ・ 「冷蔵生鶏肉を購入する」と回答した人の割合は、「沖縄」と「北海道」で最も低かった。
- ・ 「冷凍生鶏肉を購入する」と回答した人の割合は、「沖縄」と「北海道」で最も高く、「四国」で最も低かった。
- ・ 「鶏肉を購入しない」と回答した人の割合は、「北陸」で最も高く、「北海道」で最も低かった。

地域(割付セル)×Q40「鶏肉を購入する際の状態」

	冷蔵生鶏肉		冷凍生鶏肉		その他鶏肉		鶏肉を購入しない		回答者数
	平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	平均	標準偏差	
【北海道】	59.4%	33.5%	22.5%	27.2%	13.1%	21.9%	5.0%	21.1%	433
【東北】	63.8%	35.4%	14.8%	23.3%	12.8%	22.0%	8.6%	26.9%	438
【関東】	63.1%	36.9%	14.5%	24.4%	13.6%	23.6%	8.8%	27.1%	1,194
【北陸】	62.1%	37.4%	13.3%	22.2%	15.2%	26.8%	9.3%	28.6%	333
【中部 甲信】	65.2%	35.9%	13.0%	21.6%	14.3%	23.8%	7.5%	25.3%	265
【中部 東海】	68.0%	34.8%	12.5%	22.3%	12.1%	21.1%	7.4%	25.5%	346
【近畿】	63.7%	36.3%	15.4%	24.4%	14.3%	24.8%	6.5%	23.6%	835
【中国 山陰】	66.5%	35.1%	13.7%	21.3%	11.5%	21.2%	8.4%	26.9%	170
【中国 山陽】	63.6%	37.1%	12.7%	22.5%	15.9%	27.1%	7.8%	26.0%	246
【四国】	69.1%	34.5%	10.3%	19.8%	12.8%	21.6%	7.8%	25.9%	258
【九州】	62.8%	35.3%	15.8%	24.0%	13.8%	21.9%	7.6%	25.4%	424
【沖縄】	56.3%	35.4%	24.4%	29.1%	13.3%	21.0%	6.0%	22.1%	172
総計	63.5%	36.0%	15.2%	24.1%	13.7%	23.4%	7.7%	25.6%	5,114

Q41 [生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

64) 「性別×年齢×生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間」の関係

- ・ 性別・年齢に関わらず、「当日」から「2日」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が、「4日以上」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が、「生鶏肉を購入しない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q41「生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間」

		当日	1日	2日	3日	4日以上	生鶏肉を 購入しない	総計
男性	20才未満	12	7	4	3	4	7	37
	20代	90	94	57	20	14	47	322
	30代	192	225	149	71	21	67	725
	40代	142	156	96	50	15	61	520
	50代	87	79	58	26	13	50	313
	60才以上	37	28	20	13	5	18	121
	小計	560	589	384	183	72	250	2,038
女性	20才未満	9	15	16	6	0	5	51
	20代	186	251	144	44	18	45	688
	30代	348	545	293	126	37	36	1,385
	40代	208	221	122	36	19	27	633
	50代	68	86	46	20	5	19	244
	60才以上	23	23	10	8	3	8	75
	小計	842	1,141	631	240	82	140	3,076
総計		1,402	1,730	1,015	423	154	390	5,114
男性	20才未満	32.4%	18.9%	10.8%	8.1%	10.8%	18.9%	100.0%
	20代	28.0%	29.2%	17.7%	6.2%	4.3%	14.6%	100.0%
	30代	26.5%	31.0%	20.6%	9.8%	2.9%	9.2%	100.0%
	40代	27.3%	30.0%	18.5%	9.6%	2.9%	11.7%	100.0%
	50代	27.8%	25.2%	18.5%	8.3%	4.2%	16.0%	100.0%
	60才以上	30.6%	23.1%	16.5%	10.7%	4.1%	14.9%	100.0%
	小計	27.5%	28.9%	18.8%	9.0%	3.5%	12.3%	100.0%
女性	20才未満	17.6%	29.4%	31.4%	11.8%	0.0%	9.8%	100.0%
	20代	27.0%	36.5%	20.9%	6.4%	2.6%	6.5%	100.0%
	30代	25.1%	39.4%	21.2%	9.1%	2.7%	2.6%	100.0%
	40代	32.9%	34.9%	19.3%	5.7%	3.0%	4.3%	100.0%
	50代	27.9%	35.2%	18.9%	8.2%	2.0%	7.8%	100.0%
	60才以上	30.7%	30.7%	13.3%	10.7%	4.0%	10.7%	100.0%
	小計	27.4%	37.1%	20.5%	7.8%	2.7%	4.6%	100.0%
総計		27.4%	33.8%	19.8%	8.3%	3.0%	7.6%	100.0%

65) 「未婚×性別×生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間」の関係

- ・ 男女共に未婚者の方が既婚者よりも「生鶏肉を購入しない」と回答した人の割合が高かった。

未婚×性別×Q41[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

		当日	1日	2日	3日	4日以上	生鶏肉を 購入しない	総計
未婚	男性	246	215	146	77	35	147	866
	女性	245	316	179	76	25	75	916
	小計	491	531	325	153	60	222	1,782
既婚	男性	314	374	238	106	37	103	1,172
	女性	597	825	452	164	57	65	2,160
	小計	911	1,199	690	270	94	168	3,332
総計		1,402	1,730	1,015	423	154	390	5,114
未婚	男性	28.4%	24.8%	16.9%	8.9%	4.0%	17.0%	100.0%
	女性	26.7%	34.5%	19.5%	8.3%	2.7%	8.2%	100.0%
	小計	27.6%	29.8%	18.2%	8.6%	3.4%	12.5%	100.0%
既婚	男性	26.8%	31.9%	20.3%	9.0%	3.2%	8.8%	100.0%
	女性	27.6%	38.2%	20.9%	7.6%	2.6%	3.0%	100.0%
	小計	27.3%	36.0%	20.7%	8.1%	2.8%	5.0%	100.0%
総計		27.4%	33.8%	19.8%	8.3%	3.0%	7.6%	100.0%

66) 「地域×生鶏肉を調理するまでの冷蔵保存の期間」の関係

- ・ 「当日」と回答した人の割合は、「四国」で最も高く、「甲信」で最も低かった。
- ・ 「4日以上」と回答した人の割合は、「山陽」で最も高かった。
- ・ 「生鶏肉を購入しない」と回答した人の割合は、「東海」で最も高く、「北海道」と「九州」で最も低かった。

地域(割付セル)×Q41「生鶏肉を調理するまでの冷蔵保存の期間」

	当日	1日	2日	3日	4日以上	生鶏肉を 購入しない	総計
【北海道】	99	146	109	41	12	26	433
【東北】	98	139	94	57	16	34	438
【関東】	363	416	208	82	28	97	1,194
【北陸】	74	114	68	36	12	29	333
【中部 甲信】	54	89	69	25	6	22	265
【中部 東海】	87	116	66	37	9	31	346
【近畿】	237	293	161	55	26	63	835
【中国 山陰】	56	56	26	13	7	12	170
【中国 山陽】	73	66	59	18	12	18	246
【四国】	89	82	46	18	6	17	258
【九州】	118	165	78	23	14	26	424
【沖縄】	54	48	31	18	6	15	172
総計	1,402	1,730	1,015	423	154	390	5,114
【北海道】	22.9%	33.7%	25.2%	9.5%	2.8%	6.0%	100.0%
【東北】	22.4%	31.7%	21.5%	13.0%	3.7%	7.8%	100.0%
【関東】	30.4%	34.8%	17.4%	6.9%	2.3%	8.1%	100.0%
【北陸】	22.2%	34.2%	20.4%	10.8%	3.6%	8.7%	100.0%
【中部 甲信】	20.4%	33.6%	26.0%	9.4%	2.3%	8.3%	100.0%
【中部 東海】	25.1%	33.5%	19.1%	10.7%	2.6%	9.0%	100.0%
【近畿】	28.4%	35.1%	19.3%	6.6%	3.1%	7.5%	100.0%
【中国 山陰】	32.9%	32.9%	15.3%	7.6%	4.1%	7.1%	100.0%
【中国 山陽】	29.7%	26.8%	24.0%	7.3%	4.9%	7.3%	100.0%
【四国】	34.5%	31.8%	17.8%	7.0%	2.3%	6.6%	100.0%
【九州】	27.8%	38.9%	18.4%	5.4%	3.3%	6.1%	100.0%
【沖縄】	31.4%	27.9%	18.0%	10.5%	3.5%	8.7%	100.0%
総計	27.4%	33.8%	19.8%	8.3%	3.0%	7.6%	100.0%

Q42 [生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間]

67) 「性別×年齢×生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間」の関係

- ・ 20代未満と30代から40代の女性では「2週間程度」と回答した人の割合が最も高く、それ以外の年代の女性と男性では「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 男性の方が「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が高かった。また、男性では年代が高いほど「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q42[生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間]

		1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
男性	20才未満	17	6	2	0	3	2	30
	20代	105	77	28	11	18	36	275
	30代	234	193	66	35	41	89	658
	40代	155	126	50	26	20	82	459
	50代	105	59	20	17	16	46	263
	60才以上	51	19	4	3	5	21	103
	小計	667	480	170	92	103	276	1,788
女性	20才未満	15	18	7	2	1	3	46
	20代	222	179	72	58	54	58	643
	30代	348	482	184	137	100	98	1,349
	40代	174	207	67	44	38	76	606
	50代	70	61	31	23	16	24	225
	60才以上	22	19	6	6	6	8	67
	小計	851	966	367	270	215	267	2,936
総計		1,518	1,446	537	362	318	543	4,724
男性	20才未満	56.7%	20.0%	6.7%	0.0%	10.0%	6.7%	100.0%
	20代	38.2%	28.0%	10.2%	4.0%	6.5%	13.1%	100.0%
	30代	35.6%	29.3%	10.0%	5.3%	6.2%	13.5%	100.0%
	40代	33.8%	27.5%	10.9%	5.7%	4.4%	17.9%	100.0%
	50代	39.9%	22.4%	7.6%	6.5%	6.1%	17.5%	100.0%
	60才以上	49.5%	18.4%	3.9%	2.9%	4.9%	20.4%	100.0%
	小計	37.3%	26.8%	9.5%	5.1%	5.8%	15.4%	100.0%
女性	20才未満	32.6%	39.1%	15.2%	4.3%	2.2%	6.5%	100.0%
	20代	34.5%	27.8%	11.2%	9.0%	8.4%	9.0%	100.0%
	30代	25.8%	35.7%	13.6%	10.2%	7.4%	7.3%	100.0%
	40代	28.7%	34.2%	11.1%	7.3%	6.3%	12.5%	100.0%
	50代	31.1%	27.1%	13.8%	10.2%	7.1%	10.7%	100.0%
	60才以上	32.8%	28.4%	9.0%	9.0%	9.0%	11.9%	100.0%
	小計	29.0%	32.9%	12.5%	9.2%	7.3%	9.1%	100.0%
総計		32.1%	30.6%	11.4%	7.7%	6.7%	11.5%	100.0%

68)「未婚×性別×生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間」の関係

- ・ 未婚に関わらず、女性の方が調理するまでにより長い時間をおく傾向がみられた。
- ・ 男女共に未婚の方が既婚者よりも「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が高かった。

未婚×性別×Q42[生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間]

		1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
未婚	男性	266	174	69	33	47	130	719
	女性	273	250	80	67	75	96	841
	小計	539	424	149	100	122	226	1,560
既婚	男性	401	306	101	59	56	146	1,069
	女性	578	716	287	203	140	171	2,095
	小計	979	1,022	388	262	196	317	3,164
総計		1,518	1,446	537	362	318	543	4,724
未婚	男性	37.0%	24.2%	9.6%	4.6%	6.5%	18.1%	100.0%
	女性	32.5%	29.7%	9.5%	8.0%	8.9%	11.4%	100.0%
	小計	34.6%	27.2%	9.6%	6.4%	7.8%	14.5%	100.0%
既婚	男性	37.5%	28.6%	9.4%	5.5%	5.2%	13.7%	100.0%
	女性	27.6%	34.2%	13.7%	9.7%	6.7%	8.2%	100.0%
	小計	30.9%	32.3%	12.3%	8.3%	6.2%	10.0%	100.0%
総計		32.1%	30.6%	11.4%	7.7%	6.7%	11.5%	100.0%

69) 「地域×生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間」の関係

- ・ 「1週間以内」と回答した人の割合は、「沖縄」で最も高く、次いで「九州」であった。
- ・ 「1ヶ月以上」と回答した人の割合は、「山陽」で最も高かった。
- ・ 「冷凍保存はしない」と回答した人の割合は、「四国」で最も高く、「沖縄」と「北海道」で最も低かった。

地域(割付セル)×Q42[生鶏肉を調理するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
【北海道】	124	134	48	44	32	25	407
【東北】	119	114	66	25	22	58	404
【関東】	370	312	107	85	67	156	1,097
【北陸】	92	95	35	19	21	42	304
【中部 甲信】	69	70	37	22	20	25	243
【中部 東海】	88	109	34	28	24	32	315
【近畿】	259	228	90	59	48	88	772
【中国 山陰】	49	59	17	9	10	14	158
【中国 山陽】	62	75	22	16	27	26	228
【四国】	57	76	35	18	15	40	241
【九州】	154	127	33	31	25	28	398
【沖縄】	75	47	13	6	7	9	157
総計	1,518	1,446	537	362	318	543	4,724
【北海道】	30.5%	32.9%	11.8%	10.8%	7.9%	6.1%	100.0%
【東北】	29.5%	28.2%	16.3%	6.2%	5.4%	14.4%	100.0%
【関東】	33.7%	28.4%	9.8%	7.7%	6.1%	14.2%	100.0%
【北陸】	30.3%	31.3%	11.5%	6.3%	6.9%	13.8%	100.0%
【中部 甲信】	28.4%	28.8%	15.2%	9.1%	8.2%	10.3%	100.0%
【中部 東海】	27.9%	34.6%	10.8%	8.9%	7.6%	10.2%	100.0%
【近畿】	33.5%	29.5%	11.7%	7.6%	6.2%	11.4%	100.0%
【中国 山陰】	31.0%	37.3%	10.8%	5.7%	6.3%	8.9%	100.0%
【中国 山陽】	27.2%	32.9%	9.6%	7.0%	11.8%	11.4%	100.0%
【四国】	23.7%	31.5%	14.5%	7.5%	6.2%	16.6%	100.0%
【九州】	38.7%	31.9%	8.3%	7.8%	6.3%	7.0%	100.0%
【沖縄】	47.8%	29.9%	8.3%	3.8%	4.5%	5.7%	100.0%
総計	32.1%	30.6%	11.4%	7.7%	6.7%	11.5%	100.0%

⑦家庭における調理の状況について

Q43「調理する食材の順」

70)「性別×年齢×調理する食材の順」の関係

- ・ 全ての年代において女性の方が「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が「生鶏肉を調理してから他の食材を調理する」・「決まっていない」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が「まな板・包丁は使っていない」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q43「調理する食材の順番」

		生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
男性	20才未満	4	19	12	2	37
	20代	58	96	113	12	279
	30代	97	222	276	13	608
	40代	56	138	199	17	410
	50代	34	88	123	21	266
	60才以上	14	36	43	6	99
	小計	263	599	766	71	1,699
女性	20才未満	5	28	16	0	49
	20代	81	393	180	8	662
	30代	134	804	413	18	1,369
	40代	63	355	203	8	629
	50代	19	135	82	8	244
	60才以上	7	35	30	3	75
	小計	309	1,750	924	45	3,028
総計		572	2,349	1,690	116	4,727
男性	20才未満	10.8%	51.4%	32.4%	5.4%	100.0%
	20代	20.8%	34.4%	40.5%	4.3%	100.0%
	30代	16.0%	36.5%	45.4%	2.1%	100.0%
	40代	13.7%	33.7%	48.5%	4.1%	100.0%
	50代	12.8%	33.1%	46.2%	7.9%	100.0%
	60才以上	14.1%	36.4%	43.4%	6.1%	100.0%
	小計	15.5%	35.3%	45.1%	4.2%	100.0%
女性	20才未満	10.2%	57.1%	32.7%	0.0%	100.0%
	20代	12.2%	59.4%	27.2%	1.2%	100.0%
	30代	9.8%	58.7%	30.2%	1.3%	100.0%
	40代	10.0%	56.4%	32.3%	1.3%	100.0%
	50代	7.8%	55.3%	33.6%	3.3%	100.0%
	60才以上	9.3%	46.7%	40.0%	4.0%	100.0%
	小計	10.2%	57.8%	30.5%	1.5%	100.0%
総計		12.1%	49.7%	35.8%	2.5%	100.0%

Q44 [まな板や包丁の食材別の使用]

71) 「性別×年齢×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 性別・年齢に関わらず、「両方とも別のものを使用している」と回答した人の割合は 20% 前後であった。
- ・ 「両方とも別のものを使用している」回答した人の割合は、男女共に 20 才未満で最も高かった。

性別×年齢×Q44[まな板や包丁の食材別の使用]

		両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
男性	20才未満	8	27	35	22.9%	77.1%	100.0%
	20代	46	221	267	17.2%	82.8%	100.0%
	30代	103	492	595	17.3%	82.7%	100.0%
	40代	70	323	393	17.8%	82.2%	100.0%
	50代	43	202	245	17.6%	82.4%	100.0%
	60才以上	18	75	93	19.4%	80.6%	100.0%
	小計	288	1,340	1,628	17.7%	82.3%	100.0%
女性	20才未満	11	38	49	22.4%	77.6%	100.0%
	20代	107	547	654	16.4%	83.6%	100.0%
	30代	218	1,133	1,351	16.1%	83.9%	100.0%
	40代	118	503	621	19.0%	81.0%	100.0%
	50代	51	185	236	21.6%	78.4%	100.0%
	60才以上	15	57	72	20.8%	79.2%	100.0%
	小計	520	2,463	2,983	17.4%	82.6%	100.0%
総計		808	3,803	4,611	17.5%	82.5%	100.0%

Q45 [まな板や包丁の消毒]

72) 「性別×年齢×まな板や包丁の消毒」の関係

- 全ての年代において女性は「洗剤で洗浄してから使用する」と回答した人の割合が最も高く、男性は「洗剤で洗浄してから使用する」もしくは「水で洗浄してから使用する」と回答した人の割合が最も高かった。
- 20代以上では男性の方が「そのまま使用する」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q45[まな板や包丁の消毒]

		洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
男性	20才未満	2	5	13	12	1	2	35
	20代	18	17	90	88	21	33	267
	30代	46	39	241	196	31	42	595
	40代	34	23	163	117	27	29	393
	50代	25	14	88	86	11	21	245
	60才以上	5	9	28	36	7	8	93
	小計	130	107	623	535	98	135	1,628
女性	20才未満	3	1	27	13	2	3	49
	20代	60	26	388	114	37	29	654
	30代	113	54	882	168	106	28	1,351
	40代	62	16	391	78	66	8	621
	50代	19	11	133	44	29	0	236
	60才以上	8	3	32	17	12	0	72
	小計	265	111	1,853	434	252	68	2,983
総計		395	218	2,476	969	350	203	4,611
男性	20才未満	5.7%	14.3%	37.1%	34.3%	2.9%	5.7%	100.0%
	20代	6.7%	6.4%	33.7%	33.0%	7.9%	12.4%	100.0%
	30代	7.7%	6.6%	40.5%	32.9%	5.2%	7.1%	100.0%
	40代	8.7%	5.9%	41.5%	29.8%	6.9%	7.4%	100.0%
	50代	10.2%	5.7%	35.9%	35.1%	4.5%	8.6%	100.0%
	60才以上	5.4%	9.7%	30.1%	38.7%	7.5%	8.6%	100.0%
	小計	8.0%	6.6%	38.3%	32.9%	6.0%	8.3%	100.0%
女性	20才未満	6.1%	2.0%	55.1%	26.5%	4.1%	6.1%	100.0%
	20代	9.2%	4.0%	59.3%	17.4%	5.7%	4.4%	100.0%
	30代	8.4%	4.0%	65.3%	12.4%	7.8%	2.1%	100.0%
	40代	10.0%	2.6%	63.0%	12.6%	10.6%	1.3%	100.0%
	50代	8.1%	4.7%	56.4%	18.6%	12.3%	0.0%	100.0%
	60才以上	11.1%	4.2%	44.4%	23.6%	16.7%	0.0%	100.0%
	小計	8.9%	3.7%	62.1%	14.5%	8.4%	2.3%	100.0%
総計		8.6%	4.7%	53.7%	21.0%	7.6%	4.4%	100.0%

73)「まな板や包丁の食材別の使用×まな板や包丁の消毒」の関係

- ・ 「消毒してから次の食材を使用する」と回答した人の割合は、「両方とも別のものを使用している」方が「どちらかまたは両方同じものを使用している」よりも高かった。
- ・ 「そのまま使用する」と回答した人の割合は、「どちらかまたは両方同じものを使用している」方が「両方とも別のものを使用している」よりも高かった。

Q44[まな板や包丁の食材別の使用]×Q45[まな板や包丁の消毒]

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
両方とも別のものを使用している	129	70	375	107	106	21	808
どちらか又は両方同じものを使用している	266	148	2,101	862	244	182	3,803
総計	395	218	2,476	969	350	203	4,611
両方とも別のものを使用している	16.0%	8.7%	46.4%	13.2%	13.1%	2.6%	100.0%
どちらか又は両方同じものを使用している	7.0%	3.9%	55.2%	22.7%	6.4%	4.8%	100.0%
総計	8.6%	4.7%	53.7%	21.0%	7.6%	4.4%	100.0%

Q46 [まな板や包丁の消毒方法]

74) 「性別×年齢×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 全ての年代において男女共に「熱湯をかける」と回答した人の割合が最も高かった。

性別×年齢×Q46[まな板や包丁の消毒方法]

		熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
男性	20才未満	7	0	0	0	7
	20代	29	6	12	0	35
	30代	66	15	12	3	85
	40代	43	7	11	2	57
	50代	33	2	6	0	39
	60才以上	12	3	1	0	14
	小計	190	33	42	5	237
女性	20才未満	4	0	0	0	4
	20代	63	16	12	4	86
	30代	109	28	47	9	167
	40代	58	7	24	3	78
	50代	27	0	4	0	30
	60才以上	5	5	2	3	11
	小計	266	56	89	19	376
総計		456	89	131	24	613
男性	20才未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	82.9%	17.1%	34.3%	0.0%	100.0%
	30代	77.6%	17.6%	14.1%	3.5%	100.0%
	40代	75.4%	12.3%	19.3%	3.5%	100.0%
	50代	84.6%	5.1%	15.4%	0.0%	100.0%
	60才以上	85.7%	21.4%	7.1%	0.0%	100.0%
	小計	80.2%	13.9%	17.7%	2.1%	100.0%
女性	20才未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	73.3%	18.6%	14.0%	4.7%	100.0%
	30代	65.3%	16.8%	28.1%	5.4%	100.0%
	40代	74.4%	9.0%	30.8%	3.8%	100.0%
	50代	90.0%	0.0%	13.3%	0.0%	100.0%
	60才以上	45.5%	45.5%	18.2%	27.3%	100.0%
	小計	70.7%	14.9%	23.7%	5.1%	100.0%
総計		74.4%	14.5%	21.4%	3.9%	100.0%

75)「まな板や包丁の消毒×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 「熱湯をかける」と回答した人の割合は「水で洗淨した後で消毒してから使用する」の方が「洗剤で消毒してから使用する」よりも高く、「市販の除菌スプレー等を使用する」と回答した人の割合は低かった。

Q45[まな板や包丁の消毒]×Q46[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する	277	62	100	20	395
水(又はぬるま湯)で洗淨した後で消毒してから使用する	179	27	31	4	218
総計	456	89	131	24	613
洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する	70.1%	15.7%	25.3%	5.1%	100.0%
水(又はぬるま湯)で洗淨した後で消毒してから使用する	82.1%	12.4%	14.2%	1.8%	100.0%
総計	74.4%	14.5%	21.4%	3.9%	100.0%

Q47 [手洗いのタイミング]

76) 「性別×年齢×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 「調理前」の20才未満を除くいずれの段階においても、全ての年代において女性の方が手を洗う割合が高かった。
- ・ 「調理中に生鶏肉を扱った後」と「調理中生鶏肉以外の食材を扱った後」と回答した人の割合は、全ての年代において女性が男性を大きく上回っていた。

性別×年齢×Q47[手洗いのタイミング]

		調理前	調理中に生鶏肉を扱った後	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
男性	20才未満	34	25	14	27	0	0	37
	20代	246	163	81	169	3	3	279
	30代	523	349	193	340	11	2	608
	40代	353	244	129	241	4	4	410
	50代	231	144	71	143	4	3	266
	60才以上	83	59	31	56	3	2	99
	小計	1,470	984	519	976	25	14	1,699
女性	20才未満	44	37	23	36	0	1	49
	20代	596	567	338	486	19	3	662
	30代	1,232	1,154	690	987	31	1	1,369
	40代	574	516	307	423	16	2	629
	50代	215	197	112	164	7	0	244
	60才以上	68	57	33	48	0	0	75
	小計	2,729	2,528	1,503	2,144	73	7	3,028
総計		4,199	3,512	2,022	3,120	98	21	4,727
男性	20才未満	91.9%	67.6%	37.8%	73.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	20代	88.2%	58.4%	29.0%	60.6%	1.1%	1.1%	100.0%
	30代	86.0%	57.4%	31.7%	55.9%	1.8%	0.3%	100.0%
	40代	86.1%	59.5%	31.5%	58.8%	1.0%	1.0%	100.0%
	50代	86.8%	54.1%	26.7%	53.8%	1.5%	1.1%	100.0%
	60才以上	83.8%	59.6%	31.3%	56.6%	3.0%	2.0%	100.0%
	小計	86.5%	57.9%	30.5%	57.4%	1.5%	0.8%	100.0%
女性	20才未満	89.8%	75.5%	46.9%	73.5%	0.0%	2.0%	100.0%
	20代	90.0%	85.6%	51.1%	73.4%	2.9%	0.5%	100.0%
	30代	90.0%	84.3%	50.4%	72.1%	2.3%	0.1%	100.0%
	40代	91.3%	82.0%	48.8%	67.2%	2.5%	0.3%	100.0%
	50代	88.1%	80.7%	45.9%	67.2%	2.9%	0.0%	100.0%
	60才以上	90.7%	76.0%	44.0%	64.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	小計	90.1%	83.5%	49.6%	70.8%	2.4%	0.2%	100.0%
総計		88.8%	74.3%	42.8%	66.0%	2.1%	0.4%	100.0%

Q48 [手洗いの方法]

77) 「性別×年齢×手洗いの方法」の関係

- ・ 全ての年代において女性の方が「薬用石鹼で洗浄する」もしくは「石鹼で洗浄する」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 全ての年代において男性の方が「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」もしくは「水で洗浄した後で消毒する」と回答した人の割合が高かった。

性別×年齢×Q48[手洗いの方法]

		石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	総計
男性	20才未満	2	2	4	8	9	0	25
	20代	19	12	36	41	55	5	168
	30代	45	25	81	81	128	10	370
	40代	18	21	50	80	77	5	251
	50代	13	12	18	44	55	6	148
	60才以上	6	6	3	22	21	3	61
	小計	103	78	192	276	345	29	1,023
女性	20才未満	2	2	12	10	13	0	39
	20代	55	23	172	165	147	12	574
	30代	124	46	299	311	363	36	1,179
	40代	46	16	144	167	143	10	526
	50代	6	6	46	65	72	7	202
	60才以上	3	4	11	18	20	2	58
	小計	236	97	684	736	758	67	2,578
総計		339	175	876	1,012	1,103	96	3,601
男性	20才未満	8.0%	8.0%	16.0%	32.0%	36.0%	0.0%	100.0%
	20代	11.3%	7.1%	21.4%	24.4%	32.7%	3.0%	100.0%
	30代	12.2%	6.8%	21.9%	21.9%	34.6%	2.7%	100.0%
	40代	7.2%	8.4%	19.9%	31.9%	30.7%	2.0%	100.0%
	50代	8.8%	8.1%	12.2%	29.7%	37.2%	4.1%	100.0%
	60才以上	9.8%	9.8%	4.9%	36.1%	34.4%	4.9%	100.0%
	小計	10.1%	7.6%	18.8%	27.0%	33.7%	2.8%	100.0%
女性	20才未満	5.1%	5.1%	30.8%	25.6%	33.3%	0.0%	100.0%
	20代	9.6%	4.0%	30.0%	28.7%	25.6%	2.1%	100.0%
	30代	10.5%	3.9%	25.4%	26.4%	30.8%	3.1%	100.0%
	40代	8.7%	3.0%	27.4%	31.7%	27.2%	1.9%	100.0%
	50代	3.0%	3.0%	22.8%	32.2%	35.6%	3.5%	100.0%
	60才以上	5.2%	6.9%	19.0%	31.0%	34.5%	3.4%	100.0%
	小計	9.2%	3.8%	26.5%	28.5%	29.4%	2.6%	100.0%
総計		9.4%	4.9%	24.3%	28.1%	30.6%	2.7%	100.0%

78)「手洗いのタイミング×手洗いの方法」の関係

- 調理の際の手洗いのタイミングと手洗いの方法の間には明らかな傾向はみられなかった。

Q47「手洗いのタイミング」×Q48「手洗いの方法」

	石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	無回答	総計
調理前	299	130	807	903	977	80	1,003	4,199
調理中に生鶏肉を 扱った後	324	167	861	990	1,074	96	0	3,512
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	180	82	506	542	659	53	0	2,022
調理が終わった時	231	93	690	780	853	72	401	3,120
その他	2	0	12	13	16	8	47	98
洗わない							21	21
総数	339	175	876	1,012	1,103	96	1,126	4,727
調理前	7.1%	3.1%	19.2%	21.5%	23.3%	1.9%	23.9%	100.0%
調理中に生鶏肉を 扱った後	9.2%	4.8%	24.5%	28.2%	30.6%	2.7%	0.0%	100.0%
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	8.9%	4.1%	25.0%	26.8%	32.6%	2.6%	0.0%	100.0%
調理が終わった時	7.4%	3.0%	22.1%	25.0%	27.3%	2.3%	12.9%	100.0%
その他	2.0%	0.0%	12.2%	13.3%	16.3%	8.2%	48.0%	100.0%
洗わない								
総数	7.2%	3.7%	18.5%	21.4%	23.3%	2.0%	23.8%	100.0%

Q49 [購入の際の確認内容]

79) 「性別×年齢×購入の際の確認内容」の関係

- ・ 男女共に年代が高いほど「原産地」と回答した人の割合は高い傾向があった。
- ・ 全ての年代において女性の方「原産地」と回答した人の割合が高かった。
- ・ 「賞味・消費期限」と回答した人の割合は、40代以下では男性の方が高く、50代以上では女性の方が高かった。

性別×年齢×Q49[購入の際の確認内容]

		原産地	賞味・消費期限	その他	総数
男性	20才未満	23	32	1	37
	20代	187	243	29	279
	30代	410	528	67	608
	40代	294	363	43	410
	50代	171	216	19	266
	60才以上	76	78	9	99
	小計	1,161	1,460	168	1,699
女性	20才未満	31	42	7	49
	20代	502	555	93	662
	30代	1,112	1,162	189	1,369
	40代	494	549	72	629
	50代	209	200	28	244
	60才以上	69	62	4	75
	小計	2,417	2,570	393	3,028
総計		3,578	4,030	561	4,727
男性	20才未満	62.2%	86.5%	2.7%	100.0%
	20代	67.0%	87.1%	10.4%	100.0%
	30代	67.4%	86.8%	11.0%	100.0%
	40代	71.7%	88.5%	10.5%	100.0%
	50代	64.3%	81.2%	7.1%	100.0%
	60才以上	76.8%	78.8%	9.1%	100.0%
	小計	68.3%	85.9%	9.9%	100.0%
女性	20才未満	63.3%	85.7%	14.3%	100.0%
	20代	75.8%	83.8%	14.0%	100.0%
	30代	81.2%	84.9%	13.8%	100.0%
	40代	78.5%	87.3%	11.4%	100.0%
	50代	85.7%	82.0%	11.5%	100.0%
	60才以上	92.0%	82.7%	5.3%	100.0%
	小計	79.8%	84.9%	13.0%	100.0%
総計		75.7%	85.3%	11.9%	100.0%

Q50「賞味・消費期限切れの使用」

80)「性別×年齢×賞味・消費期限切れの使用」の関係

- ・「賞味・消費期限が切れた鶏肉は使用しない」と回答した人の割合は、30代以下と60才以上では男性の方が高く、40代と50代では女性の方が高かった。
- ・「数日程度であれば使用する」もしくは「1週間程度であれば使用する」と回答した人の割合は、30代以下と60才以上では女性の方が高く、40代と50代では男性の方が高かった。

性別×年齢×Q50「賞味・消費期限切れの使用」

		賞味・消費期限 が切れた鶏肉は 使用しない	数日程度であ れば使用する	1週間程度であ れば使用する	その他	総計
男性	20才未満	20	14	2	1	37
	20代	117	139	9	14	279
	30代	257	311	18	22	608
	40代	184	199	15	12	410
	50代	117	129	9	11	266
	60才以上	50	40	1	8	99
	小計	745	832	54	68	1,699
女性	20才未満	22	22	3	2	49
	20代	255	365	23	19	662
	30代	507	776	29	57	1,369
	40代	291	295	14	29	629
	50代	119	100	8	17	244
	60才以上	37	33	2	3	75
	小計	1,231	1,591	79	127	3,028
総計		1,976	2,423	133	195	4,727
男性	20才未満	54.1%	37.8%	5.4%	2.7%	100.0%
	20代	41.9%	49.8%	3.2%	5.0%	100.0%
	30代	42.3%	51.2%	3.0%	3.6%	100.0%
	40代	44.9%	48.5%	3.7%	2.9%	100.0%
	50代	44.0%	48.5%	3.4%	4.1%	100.0%
	60才以上	50.5%	40.4%	1.0%	8.1%	100.0%
	小計	43.8%	49.0%	3.2%	4.0%	100.0%
女性	20才未満	44.9%	44.9%	6.1%	4.1%	100.0%
	20代	38.5%	55.1%	3.5%	2.9%	100.0%
	30代	37.0%	56.7%	2.1%	4.2%	100.0%
	40代	46.3%	46.9%	2.2%	4.6%	100.0%
	50代	48.8%	41.0%	3.3%	7.0%	100.0%
	60才以上	49.3%	44.0%	2.7%	4.0%	100.0%
	小計	40.7%	52.5%	2.6%	4.2%	100.0%
総計		41.8%	51.3%	2.8%	4.1%	100.0%

(2) 飲食店従業者調査結果

①鶏肉の保存について

Q11 [生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

1) 「地域×生鶏肉冷蔵保存期間」の関係

- ・ 「当日」と回答した人の割合が高かったのは「北海道」、「四国」、「九州」、「沖縄」であった。
- ・ 「1日」と回答した人の割合が高かったのは「近畿」、「甲信」であった。

地域(Q3)×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
【北海道】	14	5	7	3	0	29
【東北】	9	10	7	1	1	28
【関東】	75	62	46	9	5	197
【北陸】	6	5	2	1	0	14
【中部_甲信】	3	7	2	3	0	15
【中部_東海】	24	22	10	5	2	63
【近畿】	36	45	13	1	0	95
【中国_山陰】	0	1	1	1	0	3
【中国_山陽】	9	7	2	1	1	20
【四国】	6	3	2	1	0	12
【九州】	17	10	6	2	0	35
【沖縄】	2	1	1	0	0	4
総計	201	178	99	28	9	515
【北海道】	48.3%	17.2%	24.1%	10.3%	0.0%	100.0%
【東北】	32.1%	35.7%	25.0%	3.6%	3.6%	100.0%
【関東】	38.1%	31.5%	23.4%	4.6%	2.5%	100.0%
【北陸】	42.9%	35.7%	14.3%	7.1%	0.0%	100.0%
【中部_甲信】	20.0%	46.7%	13.3%	20.0%	0.0%	100.0%
【中部_東海】	38.1%	34.9%	15.9%	7.9%	3.2%	100.0%
【近畿】	37.9%	47.4%	13.7%	1.1%	0.0%	100.0%
【中国_山陰】	0.0%	33.3%	33.3%	33.3%	0.0%	100.0%
【中国_山陽】	45.0%	35.0%	10.0%	5.0%	5.0%	100.0%
【四国】	50.0%	25.0%	16.7%	8.3%	0.0%	100.0%
【九州】	48.6%	28.6%	17.1%	5.7%	0.0%	100.0%
【沖縄】	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

2) 「客席数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 客席数と生の鶏肉の冷蔵保存期間の間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q4[客席数]×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
20席以下	51	50	29	4	1	135
21～40席	61	60	34	10	5	170
41～60席	40	24	13	5	1	83
61～80席	11	17	6	3	1	38
81～100席	15	11	5	3	1	35
101席以上	23	16	12	3	0	54
総計	201	178	99	28	9	515
20席以下	37.8%	37.0%	21.5%	3.0%	0.7%	100.0%
21～40席	35.9%	35.3%	20.0%	5.9%	2.9%	100.0%
41～60席	48.2%	28.9%	15.7%	6.0%	1.2%	100.0%
61～80席	28.9%	44.7%	15.8%	7.9%	2.6%	100.0%
81～100席	42.9%	31.4%	14.3%	8.6%	2.9%	100.0%
101席以上	42.6%	29.6%	22.2%	5.6%	0.0%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

3) 「営業年数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 「当日」と回答した人の割合が最も高かった「1年未満」であった。

Q5[営業年数]×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	14	9	2	0	0	25
1～5年未満	40	34	17	3	0	94
5～10年未満	30	34	24	3	4	95
10～15年未満	26	21	9	8	0	64
15～20年未満	15	17	7	3	2	44
20年以上	64	50	35	11	2	162
わからない	12	13	5	0	1	31
総計	201	178	99	28	9	515
1年未満	56.0%	36.0%	8.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	42.6%	36.2%	18.1%	3.2%	0.0%	100.0%
5～10年未満	31.6%	35.8%	25.3%	3.2%	4.2%	100.0%
10～15年未満	40.6%	32.8%	14.1%	12.5%	0.0%	100.0%
15～20年未満	34.1%	38.6%	15.9%	6.8%	4.5%	100.0%
20年以上	39.5%	30.9%	21.6%	6.8%	1.2%	100.0%
わからない	38.7%	41.9%	16.1%	0.0%	3.2%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

4)「施設年数×生鶏肉冷蔵保存期間」の関係

- ・ 「当日」と回答した人の割合が最も高かったのは「1年未満」であった。

Q6[施設年数]×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	9	5	0	1	0	15
1～5年未満	21	18	6	2	0	47
5～10年未満	28	25	22	4	2	81
10～15年未満	31	19	14	3	0	67
15～20年未満	19	24	7	4	2	56
20年以上	57	50	37	14	2	160
わからない	36	37	13	0	3	89
総計	201	178	99	28	9	515
1年未満	60.0%	33.3%	0.0%	6.7%	0.0%	100.0%
1～5年未満	44.7%	38.3%	12.8%	4.3%	0.0%	100.0%
5～10年未満	34.6%	30.9%	27.2%	4.9%	2.5%	100.0%
10～15年未満	46.3%	28.4%	20.9%	4.5%	0.0%	100.0%
15～20年未満	33.9%	42.9%	12.5%	7.1%	3.6%	100.0%
20年以上	35.6%	31.3%	23.1%	8.8%	1.3%	100.0%
わからない	40.4%	41.6%	14.6%	0.0%	3.4%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

5)「鶏肉料理の提供食数×生鶏肉冷蔵保存期間」の関係

- ・ 鶏肉料理の提供食数が多いほど、「当日」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。
- ・ 全体的に、鶏肉料理の提供食数が少ないほど、冷蔵保存期間が長い傾向がみられた。

Q7[鶏肉料理の提供食数]×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
10食未満	33	31	19	7	5	95
10～20食	31	32	22	9	2	96
20～50食	59	51	34	4	1	149
50～100食	32	36	9	2	1	80
100～200食	24	17	9	4	0	54
200～500食	13	6	4	2	0	25
500食以上	9	5	2	0	0	16
総計	201	178	99	28	9	515
10食未満	34.7%	32.6%	20.0%	7.4%	5.3%	100.0%
10～20食	32.3%	33.3%	22.9%	9.4%	2.1%	100.0%
20～50食	39.6%	34.2%	22.8%	2.7%	0.7%	100.0%
50～100食	40.0%	45.0%	11.3%	2.5%	1.3%	100.0%
100～200食	44.4%	31.5%	16.7%	7.4%	0.0%	100.0%
200～500食	52.0%	24.0%	16.0%	8.0%	0.0%	100.0%
500食以上	56.3%	31.3%	12.5%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

6)「鶏肉料理のメニュー数×生鶏肉冷蔵保存期間」の関係

- ・ 全体的に、鶏肉料理のメニュー数が少ないほど、生の鶏肉の冷蔵保存期間が長い傾向がみられた。

Q8[メニュー数]×Q11[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
5種類未満	99	88	48	17	4	256
5～10種類	58	48	32	7	5	150
10～20種類	27	28	11	2	0	68
20～30種類	10	6	3	0	0	19
30種類以上	7	8	5	2	0	22
総計	201	178	99	28	9	515
5種類未満	38.7%	34.4%	18.8%	6.6%	1.6%	100.0%
5～10種類	38.7%	32.0%	21.3%	4.7%	3.3%	100.0%
10～20種類	39.7%	41.2%	16.2%	2.9%	0.0%	100.0%
20～30種類	52.6%	31.6%	15.8%	0.0%	0.0%	100.0%
30種類以上	31.8%	36.4%	22.7%	9.1%	0.0%	100.0%
総計	39.0%	34.6%	19.2%	5.4%	1.7%	100.0%

Q12 [生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

7) 「地域×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 「当日」と回答した人の割合が高かったのは「沖縄」、「山陰」、「近畿」であった。
- ・ 「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が最も高かったのは「東海」であった。

地域(Q3)×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
【北海道】	13	7	4	0	0	5	29
【東北】	11	5	4	1	2	5	28
【関東】	100	37	12	4	5	39	197
【北陸】	6	4	1	0	0	3	14
【中部 甲信】	6	4	3	0	1	1	15
【中部 東海】	30	11	3	1	0	18	63
【近畿】	59	13	4	0	3	16	95
【中国 山陰】	2	0	0	1	0	0	3
【中国 山陽】	7	7	2	1	0	3	20
【四国】	6	2	0	0	1	3	12
【九州】	19	8	0	0	0	8	35
【沖縄】	3	0	0	1	0	0	4
総計	262	98	33	9	12	101	515
【北海道】	44.8%	24.1%	13.8%	0.0%	0.0%	17.2%	100.0%
【東北】	39.3%	17.9%	14.3%	3.6%	7.1%	17.9%	100.0%
【関東】	50.8%	18.8%	6.1%	2.0%	2.5%	19.8%	100.0%
【北陸】	42.9%	28.6%	7.1%	0.0%	0.0%	21.4%	100.0%
【中部 甲信】	40.0%	26.7%	20.0%	0.0%	6.7%	6.7%	100.0%
【中部 東海】	47.6%	17.5%	4.8%	1.6%	0.0%	28.6%	100.0%
【近畿】	62.1%	13.7%	4.2%	0.0%	3.2%	16.8%	100.0%
【中国 山陰】	66.7%	0.0%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	100.0%
【中国 山陽】	35.0%	35.0%	10.0%	5.0%	0.0%	15.0%	100.0%
【四国】	50.0%	16.7%	0.0%	0.0%	8.3%	25.0%	100.0%
【九州】	54.3%	22.9%	0.0%	0.0%	0.0%	22.9%	100.0%
【沖縄】	75.0%	0.0%	0.0%	25.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

8)「客席数×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かったのは「41～80席」であった。

Q4[客席数]×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
20席以下	57	30	10	1	2	35	135
21～40席	84	34	14	3	8	27	170
41～60席	53	11	3	1	1	14	83
61～80席	23	8	2	1	0	4	38
81～100席	16	5	2	1	1	10	35
101席以上	29	10	2	2	0	11	54
総計	262	98	33	9	12	101	515
20席以下	42.2%	22.2%	7.4%	0.7%	1.5%	25.9%	100.0%
21～40席	49.4%	20.0%	8.2%	1.8%	4.7%	15.9%	100.0%
41～60席	63.9%	13.3%	3.6%	1.2%	1.2%	16.9%	100.0%
61～80席	60.5%	21.1%	5.3%	2.6%	0.0%	10.5%	100.0%
81～100席	45.7%	14.3%	5.7%	2.9%	2.9%	28.6%	100.0%
101席以上	53.7%	18.5%	3.7%	3.7%	0.0%	20.4%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

9)「営業年数×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かったのは「1年未満」であった。一方「冷凍保存しない」と回答した人の割合は最も低かった。

Q5[営業年数]×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	18	5	0	0	1	1	25
1～5年未満	47	18	6	3	3	17	94
5～10年未満	52	19	4	0	1	19	95
10～15年未満	30	12	4	1	1	16	64
15～20年未満	21	11	4	0	1	7	44
20年以上	78	28	13	5	4	34	162
わからない	16	5	2	0	1	7	31
総計	262	98	33	9	12	101	515
1年未満	72.0%	20.0%	0.0%	0.0%	4.0%	4.0%	100.0%
1～5年未満	50.0%	19.1%	6.4%	3.2%	3.2%	18.1%	100.0%
5～10年未満	54.7%	20.0%	4.2%	0.0%	1.1%	20.0%	100.0%
10～15年未満	46.9%	18.8%	6.3%	1.6%	1.6%	25.0%	100.0%
15～20年未満	47.7%	25.0%	9.1%	0.0%	2.3%	15.9%	100.0%
20年以上	48.1%	17.3%	8.0%	3.1%	2.5%	21.0%	100.0%
わからない	51.6%	16.1%	6.5%	0.0%	3.2%	22.6%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

10)「施設年数×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かったのは「1年未満」であった。
- ・ 「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が最も高かったのは「20年以上」で、最も低かったのは「5～10年未満」であった。

Q6[施設年数]×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	10	2	0	0	0	3	15
1～5年未満	23	11	1	2	2	8	47
5～10年未満	46	15	5	1	2	12	81
10～15年未満	36	15	4	1	0	11	67
15～20年未満	28	12	5	0	0	11	56
20年以上	70	30	13	4	6	37	160
わからない	49	13	5	1	2	19	89
総計	262	98	33	9	12	101	515
1年未満	66.7%	13.3%	0.0%	0.0%	0.0%	20.0%	100.0%
1～5年未満	48.9%	23.4%	2.1%	4.3%	4.3%	17.0%	100.0%
5～10年未満	56.8%	18.5%	6.2%	1.2%	2.5%	14.8%	100.0%
10～15年未満	53.7%	22.4%	6.0%	1.5%	0.0%	16.4%	100.0%
15～20年未満	50.0%	21.4%	8.9%	0.0%	0.0%	19.6%	100.0%
20年以上	43.8%	18.8%	8.1%	2.5%	3.8%	23.1%	100.0%
わからない	55.1%	14.6%	5.6%	1.1%	2.2%	21.3%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

11)「鶏肉料理の提供食数×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 「1週間以内」と回答した人の割合が最も低かったのは「10食未満」であった。
- ・ 「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が最も高かったのは「500食以上」で、最も低かったのは「50～100食」であった。

Q7[鶏肉料理の提供食数]×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
10食未満	35	22	12	3	6	17	95
10～20食	44	17	9	0	2	24	96
20～50食	88	25	5	2	1	28	149
50～100食	44	16	4	3	1	12	80
100～200食	27	11	3	0	2	11	54
200～500食	16	4	0	1	0	4	25
500食以上	8	3	0	0	0	5	16
総計	262	98	33	9	12	101	515
10食未満	36.8%	23.2%	12.6%	3.2%	6.3%	17.9%	100.0%
10～20食	45.8%	17.7%	9.4%	0.0%	2.1%	25.0%	100.0%
20～50食	59.1%	16.8%	3.4%	1.3%	0.7%	18.8%	100.0%
50～100食	55.0%	20.0%	5.0%	3.8%	1.3%	15.0%	100.0%
100～200食	50.0%	20.4%	5.6%	0.0%	3.7%	20.4%	100.0%
200～500食	64.0%	16.0%	0.0%	4.0%	0.0%	16.0%	100.0%
500食以上	50.0%	18.8%	0.0%	0.0%	0.0%	31.3%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

12)「鶏肉料理のメニュー数×生鶏肉冷凍保存期間」の関係

- ・ 鶏肉料理のメニュー数が多いほど、「1 週間以内」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q8[メニュー数]×Q12[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
5種類未満	126	46	17	5	7	55	256
5～10種類	70	33	9	3	1	34	150
10～20種類	43	12	5	1	2	5	68
20～30種類	7	5	1	0	1	5	19
30種類以上	16	2	1	0	1	2	22
総計	262	98	33	9	12	101	515
5種類未満	49.2%	18.0%	6.6%	2.0%	2.7%	21.5%	100.0%
5～10種類	46.7%	22.0%	6.0%	2.0%	0.7%	22.7%	100.0%
10～20種類	63.2%	17.6%	7.4%	1.5%	2.9%	7.4%	100.0%
20～30種類	36.8%	26.3%	5.3%	0.0%	5.3%	26.3%	100.0%
30種類以上	72.7%	9.1%	4.5%	0.0%	4.5%	9.1%	100.0%
総計	50.9%	19.0%	6.4%	1.7%	2.3%	19.6%	100.0%

②調理の状況について

Q13 [生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

13) 「客席数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「10 回に 1 回程度」もしくは「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かったのは「61～80 席」であった。

Q4[客席数]×Q13[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
20席以下	36	25	13	6	55	135
21～40席	53	15	12	6	84	170
41～60席	34	8	8	4	29	83
61～80席	9	3	4	4	18	38
81～100席	13	3	2	2	15	35
101席以上	19	7	1	2	25	54
総計	164	61	40	24	226	515
20席以下	26.7%	18.5%	9.6%	4.4%	40.7%	100.0%
21～40席	31.2%	8.8%	7.1%	3.5%	49.4%	100.0%
41～60席	41.0%	9.6%	9.6%	4.8%	34.9%	100.0%
61～80席	23.7%	7.9%	10.5%	10.5%	47.4%	100.0%
81～100席	37.1%	8.6%	5.7%	5.7%	42.9%	100.0%
101席以上	35.2%	13.0%	1.9%	3.7%	46.3%	100.0%
総計	31.8%	11.8%	7.8%	4.7%	43.9%	100.0%

14) 「営業年数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高かったのは「1 年未満」であった。

Q5[営業年数]×Q13[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
1年未満	15	0	9	4	30	58
1～5年未満	23	32	12	12	240	319
5～10年未満	34	32	24	12	170	272
10～15年未満	19	14	24	20	125	202
15～20年未満	16	16	6	8	80	126
20年以上	45	22	33	40	425	565
わからない	12	6	12	0	60	90
総計	164	122	120	96	1,130	1,632
1年未満	25.9%	0.0%	15.5%	6.9%	51.7%	100.0%
1～5年未満	7.2%	10.0%	3.8%	3.8%	75.2%	100.0%
5～10年未満	12.5%	11.8%	8.8%	4.4%	62.5%	100.0%
10～15年未満	9.4%	6.9%	11.9%	9.9%	61.9%	100.0%
15～20年未満	12.7%	12.7%	4.8%	6.3%	63.5%	100.0%
20年以上	8.0%	3.9%	5.8%	7.1%	75.2%	100.0%
わからない	13.3%	6.7%	13.3%	0.0%	66.7%	100.0%
総計	10.0%	7.5%	7.4%	5.9%	69.2%	100.0%

15)「メニュー数と生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高かったのは「10～30 種類」で、最も低かったのは「30 種類以上」であった。
- ・ 「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かったのは「30 種類以上」で、最も低かったのは「10～30 種類」であった。

Q8[メニュー数]×Q13[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
5種類未満	76	64	54	48	590	832
5～10種類	47	20	51	36	335	489
10～20種類	27	22	9	12	120	190
20～30種類	9	6	3	0	30	48
30種類以上	5	10	3	0	55	73
総計	164	122	120	96	1,130	1,632
5種類未満	9.1%	7.7%	6.5%	5.8%	70.9%	100.0%
5～10種類	9.6%	4.1%	10.4%	7.4%	68.5%	100.0%
10～20種類	14.2%	11.6%	4.7%	6.3%	63.2%	100.0%
20～30種類	18.8%	12.5%	6.3%	0.0%	62.5%	100.0%
30種類以上	6.8%	13.7%	4.1%	0.0%	75.3%	100.0%
総計	10.0%	7.5%	7.4%	5.9%	69.2%	100.0%

Q14 [調理する食材の順番]

16) 「客席数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 「生鶏肉を調理してから他の食材を調理する」と回答した人の割合が最も高かったのは「41～60席」であった。
- ・ 「まな板・包丁は使っていない」と回答した人の割合が最も低かったのは「20席以下」であった。

Q4[客席数] × Q14[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
20席以下	21	57	50	7	135
21～40席	25	65	63	17	170
41～60席	19	33	20	11	83
61～80席	4	16	13	5	38
81～100席	3	14	13	5	35
101席以上	5	28	15	6	54
総計	77	213	174	51	515
20席以下	15.6%	42.2%	37.0%	5.2%	100.0%
21～40席	14.7%	38.2%	37.1%	10.0%	100.0%
41～60席	22.9%	39.8%	24.1%	13.3%	100.0%
61～80席	10.5%	42.1%	34.2%	13.2%	100.0%
81～100席	8.6%	40.0%	37.1%	14.3%	100.0%
101席以上	9.3%	51.9%	27.8%	11.1%	100.0%
総計	15.0%	41.4%	33.8%	9.9%	100.0%

17)「営業年数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 営業年数が長いほど「生鶏肉を調理してから他の食材を調理する」割合が低い傾向がみられた。
- ・ 営業年数が長いほど「まな板・包丁は使っていない」の割合が低い傾向がみられた。

Q5[営業年数]×Q14[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
1年未満	9	5	8	3	25
1～5年未満	13	39	28	14	94
5～10年未満	15	41	25	14	95
10～15年未満	11	23	23	7	64
15～20年未満	7	22	12	3	44
20年以上	19	67	71	5	162
わからない	3	16	7	5	31
総計	77	213	174	51	515
1年未満	36.0%	20.0%	32.0%	12.0%	100.0%
1～5年未満	13.8%	41.5%	29.8%	14.9%	100.0%
5～10年未満	15.8%	43.2%	26.3%	14.7%	100.0%
10～15年未満	17.2%	35.9%	35.9%	10.9%	100.0%
15～20年未満	15.9%	50.0%	27.3%	6.8%	100.0%
20年以上	11.7%	41.4%	43.8%	3.1%	100.0%
わからない	9.7%	51.6%	22.6%	16.1%	100.0%
総計	15.0%	41.4%	33.8%	9.9%	100.0%

Q15 [まな板や包丁の食材別の使用]

18) 「客席数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 「どちらか又は両方同じものを使用している」と回答した人の割合が最も低かったのは「20 席以下」であった。

Q4[客席数]×Q15[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
20席以下	65	63	128
21～40席	94	59	153
41～60席	56	16	72
61～80席	22	11	33
81～100席	19	11	30
101席以上	36	12	48
総計	292	172	464
20席以下	50.8%	49.2%	100.0%
21～40席	61.4%	38.6%	100.0%
41～60席	77.8%	22.2%	100.0%
61～80席	66.7%	33.3%	100.0%
81～100席	63.3%	36.7%	100.0%
101席以上	75.0%	25.0%	100.0%
総計	62.9%	37.1%	100.0%

19) 「営業年数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 営業年数とまな板や包丁の食材別の使用の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q5[営業年数]×Q15[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
1年未満	15	7	22
1～5年未満	48	32	80
5～10年未満	56	25	81
10～15年未満	31	26	57
15～20年未満	24	17	41
20年以上	98	59	157
わからない	20	6	26
総計	292	172	464
1年未満	68.2%	31.8%	100.0%
1～5年未満	60.0%	40.0%	100.0%
5～10年未満	69.1%	30.9%	100.0%
10～15年未満	54.4%	45.6%	100.0%
15～20年未満	58.5%	41.5%	100.0%
20年以上	62.4%	37.6%	100.0%
わからない	76.9%	23.1%	100.0%
総計	62.9%	37.1%	100.0%

Q16 [まな板や包丁の消毒]

20) 「まな板や包丁の食材別の使用×まな板や包丁の消毒」の関係

- ・ 「消毒してから次の食材を使用する」と回答した人の割合は、「両方とも別のものを使用している」方が「どちらかまたは両方同じものを使用している」よりも高かった。
- ・ 「そのまま使用する」と回答した人の割合は、「どちらかまたは両方同じものを使用している」方が「両方とも別のものを使用している」よりも高かった

Q15[まな板や包丁の食材別の使用]×Q16[まな板や包丁の消毒]

	洗剤で洗浄した 後で消毒して から使用する	水(又はぬる ま湯)で洗浄 した後で消毒 してから使用 する	洗剤で洗浄し てから使用す る	水(又はぬる ま湯)で洗浄 してから使用 する	その他の工夫 をする	そのまま使用 する	総計
両方とも別のものを使用 している	150	27	80	14	19	2	292
どちらか又は両方同じも のを使用している	46	10	79	26	7	4	172
総計	196	37	159	40	26	6	464
両方とも別のものを使用 している	51.4%	9.2%	27.4%	4.8%	6.5%	0.7%	100.0%
どちらか又は両方同じも のを使用している	26.7%	5.8%	45.9%	15.1%	4.1%	2.3%	100.0%
総計	42.2%	8.0%	34.3%	8.6%	5.6%	1.3%	100.0%

Q17 [まな板や包丁の消毒方法]

21) 「まな板や包丁の消毒とまな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 「次亜塩素酸ナトリウムを使用する」と回答した人の割合は、「洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する」方が「水で洗淨した後で消毒してから使用する」よりも高かった。

Q16[まな板や包丁の消毒] × Q17[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する	95	79	86	19	196
水(又はぬるま湯)で洗淨した後で消毒してから使用する	21	8	19	2	37
総計	116	87	105	21	233
洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する	48.5%	40.3%	43.9%	9.7%	100.0%
水(又はぬるま湯)で洗淨した後で消毒してから使用する	56.8%	21.6%	51.4%	5.4%	100.0%
総計	49.8%	37.3%	45.1%	9.0%	100.0%

Q18 [手洗いのタイミング]

22) 「客席数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 「調理中に生鶏肉を扱った後」と「調理中生鶏肉以外の食材を扱った後」との回答の割合が最も高かったのは「101席以上」で、最も低かったのは「41～80席」であった。

Q4[客席数]×Q18[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏肉を扱った後	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
20席以下	127	103	84	98	3	1	135
21～40席	160	136	106	130	10	0	170
41～60席	74	60	45	58	7	1	83
61～80席	34	28	18	24	4	0	38
81～100席	32	26	21	25	4	0	35
101席以上	49	44	37	37	2	0	54
総計	476	397	311	372	30	2	515
20席以下	94.1%	76.3%	62.2%	72.6%	2.2%	0.7%	100.0%
21～40席	94.1%	80.0%	62.4%	76.5%	5.9%	0.0%	100.0%
41～60席	89.2%	72.3%	54.2%	69.9%	8.4%	1.2%	100.0%
61～80席	89.5%	73.7%	47.4%	63.2%	10.5%	0.0%	100.0%
81～100席	91.4%	74.3%	60.0%	71.4%	11.4%	0.0%	100.0%
101席以上	90.7%	81.5%	68.5%	68.5%	3.7%	0.0%	100.0%
総計	92.4%	77.1%	60.4%	72.2%	5.8%	0.4%	100.0%

23) 「営業年数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 「調理前」と「調理が終わった時」との回答の割合が最も低かったのは「1年未満」であった。

Q5[営業年数]×Q18[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏肉を扱った後	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
1年未満	21	17	10	15	0	1	25
1～5年未満	84	77	55	71	4	1	94
5～10年未満	88	77	66	70	7	0	95
10～15年未満	57	46	35	45	4	0	64
15～20年未満	42	31	27	32	2	0	44
20年以上	156	129	103	118	11	0	162
わからない	28	20	15	21	2	0	31
総計	476	397	311	372	30	2	515
1年未満	84.0%	68.0%	40.0%	60.0%	0.0%	4.0%	100.0%
1～5年未満	89.4%	81.9%	58.5%	75.5%	4.3%	1.1%	100.0%
5～10年未満	92.6%	81.1%	69.5%	73.7%	7.4%	0.0%	100.0%
10～15年未満	89.1%	71.9%	54.7%	70.3%	6.3%	0.0%	100.0%
15～20年未満	95.5%	70.5%	61.4%	72.7%	4.5%	0.0%	100.0%
20年以上	96.3%	79.6%	63.6%	72.8%	6.8%	0.0%	100.0%
わからない	90.3%	64.5%	48.4%	67.7%	6.5%	0.0%	100.0%
総計	92.4%	77.1%	60.4%	72.2%	5.8%	0.4%	100.0%

Q19 [手洗いの方法]

24) 「客席数×手洗いの方法」の関係

- ・ 「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」もしくは「水で洗浄した後で消毒する」と回答した人の割合が最も高かったのは「101 席以上」で、最も低かったのは「20 席以下」であった。
- ・ 「薬用石鹼で洗浄する」もしくは「石鹼で洗浄する」と回答した人の割合が最も高かったのは「40 席以下」であった。

Q4[客席数]×Q19[手洗いの方法]

	石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	総計
20席以下	31	12	36	21	9	0	109
21～40席	53	10	43	16	15	3	140
41～60席	36	4	13	3	5	1	62
61～80席	11	3	7	2	4	1	28
81～100席	13	2	4	3	5	1	28
101席以上	27	4	8	3	2	2	46
総計	171	35	111	48	40	8	413
20席以下	28.4%	11.0%	33.0%	19.3%	8.3%	0.0%	100.0%
21～40席	37.9%	7.1%	30.7%	11.4%	10.7%	2.1%	100.0%
41～60席	58.1%	6.5%	21.0%	4.8%	8.1%	1.6%	100.0%
61～80席	39.3%	10.7%	25.0%	7.1%	14.3%	3.6%	100.0%
81～100席	46.4%	7.1%	14.3%	10.7%	17.9%	3.6%	100.0%
101席以上	58.7%	8.7%	17.4%	6.5%	4.3%	4.3%	100.0%
総計	41.4%	8.5%	26.9%	11.6%	9.7%	1.9%	100.0%

25) 「営業年数×手洗いの方法」の関係

- ・ 「水で洗浄する」と回答した人の割合が最も高かったのは「20 年以上」であった。

Q5[営業年数]×Q19[手洗いの方法]

	石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	総計
1年未満	4	4	8	0	0	1	17
1～5年未満	44	12	11	7	5	0	79
5～10年未満	35	5	24	8	6	1	79
10～15年未満	23	3	12	6	3	2	49
15～20年未満	18	1	9	3	3	0	34
20年以上	35	9	41	22	23	4	134
わからない	12	1	6	2	0	0	21
総計	171	35	111	48	40	8	413
1年未満	23.5%	23.5%	47.1%	0.0%	0.0%	5.9%	100.0%
1～5年未満	55.7%	15.2%	13.9%	8.9%	6.3%	0.0%	100.0%
5～10年未満	44.3%	6.3%	30.4%	10.1%	7.6%	1.3%	100.0%
10～15年未満	46.9%	6.1%	24.5%	12.2%	6.1%	4.1%	100.0%
15～20年未満	52.9%	2.9%	26.5%	8.8%	8.8%	0.0%	100.0%
20年以上	26.1%	6.7%	30.6%	16.4%	17.2%	3.0%	100.0%
わからない	57.1%	4.8%	28.6%	9.5%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	41.4%	8.5%	26.9%	11.6%	9.7%	1.9%	100.0%

26) 「手洗いのタイミングと手洗いの方法」の関係

- 調理の際の手洗いのタイミングと手洗いの方法の間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q18「手洗いのタイミング」×Q19「手洗いの方法」

	石鹼又は 薬用石鹼 で洗浄した 後で消毒す る	水(又はお 湯)で洗浄 した後で消 毒する	薬用石鹼 で洗浄する	石鹼で洗 浄する	水(又はお 湯)で洗浄 する	その他	無回答	総計
調理前	159	32	103	45	38	8	91	476
調理中に生鶏肉を 扱った後	166	35	105	45	38	8	0	397
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	128	24	85	38	29	7	0	311
調理が終わった時	141	27	89	38	32	7	38	372
その他	13	0	5	0	3	2	7	30
洗わない							2	2
総数	171	35	111	48	40	8	102	515
調理前	33.4%	6.7%	21.6%	9.5%	8.0%	1.7%	19.1%	100.0%
調理中に生鶏肉を 扱った後	41.8%	8.8%	26.4%	11.3%	9.6%	2.0%	0.0%	100.0%
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	41.2%	7.7%	27.3%	12.2%	9.3%	2.3%	0.0%	100.0%
調理が終わった時	37.9%	7.3%	23.9%	10.2%	8.6%	1.9%	10.2%	100.0%
その他	43.3%	0.0%	16.7%	0.0%	10.0%	6.7%	23.3%	100.0%
洗わない								
総数	33.2%	6.8%	21.6%	9.3%	7.8%	1.6%	19.8%	100.0%

(3) 食肉販売店従業者調査結果

①鶏肉の保存について

Q9 [生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

1) 「従業者数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全体的に、従業者数が少ないほど生の鶏肉の冷蔵保存期間が長い傾向がみられた。
- ・ 全ての従業者数において「1日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q3[従業者数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
3人未満	4	9	3	2	2	20
3～5人	11	22	17	3	1	54
6～10人	11	22	16	3	2	54
11人以上	21	27	19	3	1	71
総計	47	80	55	11	6	199
3人未満	20.0%	45.0%	15.0%	10.0%	10.0%	100.0%
3～5人	20.4%	40.7%	31.5%	5.6%	1.9%	100.0%
6～10人	20.4%	40.7%	29.6%	5.6%	3.7%	100.0%
11人以上	29.6%	38.0%	26.8%	4.2%	1.4%	100.0%
総計	23.6%	40.2%	27.6%	5.5%	3.0%	100.0%

2) 「営業年数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 営業年数が「1年から20年未満」では「1日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	2	1	0	1	1	5
1～5年未満	5	15	9	2	0	31
5～10年未満	2	19	11	2	0	34
10～15年未満	8	12	9	0	0	29
15～20年未満	4	6	3	1	0	14
20年以上	17	16	14	4	5	56
わからない	9	11	9	1	0	30
総計	47	80	55	11	6	199
1年未満	40.0%	20.0%	0.0%	20.0%	20.0%	100.0%
1～5年未満	16.1%	48.4%	29.0%	6.5%	0.0%	100.0%
5～10年未満	5.9%	55.9%	32.4%	5.9%	0.0%	100.0%
10～15年未満	27.6%	41.4%	31.0%	0.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	28.6%	42.9%	21.4%	7.1%	0.0%	100.0%
20年以上	30.4%	28.6%	25.0%	7.1%	8.9%	100.0%
わからない	30.0%	36.7%	30.0%	3.3%	0.0%	100.0%
総計	23.6%	40.2%	27.6%	5.5%	3.0%	100.0%

3)「施設年数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全体的に、施設年数が長いほど生の鶏肉の冷蔵保存期間が短い傾向がみられる。
- ・ 全ての施設年数において「1日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q5[施設年数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	2	2	0	1	0	5
1～5年未満	2	14	8	2	0	26
5～10年未満	4	16	12	3	0	35
10～15年未満	8	16	13	0	0	37
15～20年未満	4	7	2	3	0	16
20年以上	9	12	8	1	5	35
わからない	18	13	12	1	1	45
総計	47	80	55	11	6	199
1年未満	40.0%	40.0%	0.0%	20.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	7.7%	53.8%	30.8%	7.7%	0.0%	100.0%
5～10年未満	11.4%	45.7%	34.3%	8.6%	0.0%	100.0%
10～15年未満	21.6%	43.2%	35.1%	0.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	25.0%	43.8%	12.5%	18.8%	0.0%	100.0%
20年以上	25.7%	34.3%	22.9%	2.9%	14.3%	100.0%
わからない	40.0%	28.9%	26.7%	2.2%	2.2%	100.0%
総計	23.6%	40.2%	27.6%	5.5%	3.0%	100.0%

4)「鶏肉販売量×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全体的に、鶏肉販売量が少ないほど生の鶏肉の冷蔵保存期間が長い傾向がみられた。

Q6[鶏肉販売量]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
10kg未満	6	12	10	4	2	34
10～20kg	3	4	5	0	0	12
20～50kg	3	10	7	1	0	21
50～100kg	3	3	7	0	0	13
100kg以上	4	10	1	1	1	17
わからない	28	41	25	5	3	102
総計	47	80	55	11	6	199
10kg未満	17.6%	35.3%	29.4%	11.8%	5.9%	100.0%
10～20kg	25.0%	33.3%	41.7%	0.0%	0.0%	100.0%
20～50kg	14.3%	47.6%	33.3%	4.8%	0.0%	100.0%
50～100kg	23.1%	23.1%	53.8%	0.0%	0.0%	100.0%
100kg以上	23.5%	58.8%	5.9%	5.9%	5.9%	100.0%
わからない	27.5%	40.2%	24.5%	4.9%	2.9%	100.0%
総計	23.6%	40.2%	27.6%	5.5%	3.0%	100.0%

5)「販売品目数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 15 種類未満では「1 日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q7[販売品目数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
5種類未満	15	25	19	4	3	66
5～10種類	12	22	10	5	2	51
10～15種類	8	24	9	0	1	42
15～20種類	4	2	3	2	0	11
20～30種類	3	5	11	0	0	19
30種類以上	5	2	3	0	0	10
総計	47	80	55	11	6	199
5種類未満	22.7%	37.9%	28.8%	6.1%	4.5%	100.0%
5～10種類	23.5%	43.1%	19.6%	9.8%	3.9%	100.0%
10～15種類	19.0%	57.1%	21.4%	0.0%	2.4%	100.0%
15～20種類	36.4%	18.2%	27.3%	18.2%	0.0%	100.0%
20～30種類	15.8%	26.3%	57.9%	0.0%	0.0%	100.0%
30種類以上	50.0%	20.0%	30.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	23.6%	40.2%	27.6%	5.5%	3.0%	100.0%

Q10 [生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

6) 「従業員数×生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全ての従業員数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 従業員数が少ないほど、「冷凍保存しない」と回答した人の割合が高かった。

Q3[従業員数]×Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
3人未満	9	5	0	1	0	5	20
3～5人	19	15	3	2	3	12	54
6～10人	30	10	4	3	0	7	54
11人以上	42	15	7	1	0	6	71
総計	100	45	14	7	3	30	199
3人未満	45.0%	25.0%	0.0%	5.0%	0.0%	25.0%	100.0%
3～5人	35.2%	27.8%	5.6%	3.7%	5.6%	22.2%	100.0%
6～10人	55.6%	18.5%	7.4%	5.6%	0.0%	13.0%	100.0%
11人以上	59.2%	21.1%	9.9%	1.4%	0.0%	8.5%	100.0%
総計	50.3%	22.6%	7.0%	3.5%	1.5%	15.1%	100.0%

7) 「営業年数×生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全ての営業年数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 営業年数が長いほど、「冷凍保存しない」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q4[営業年数]×Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	3	2	0	0	0	0	5
1～5年未満	17	10	1	0	0	3	31
5～10年未満	17	9	3	0	1	4	34
10～15年未満	14	7	2	1	1	4	29
15～20年未満	7	3	3	1	0	0	14
20年以上	25	8	3	3	1	16	56
わからない	17	6	2	2	0	3	30
総計	100	45	14	7	3	30	199
1年未満	60.0%	40.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	54.8%	32.3%	3.2%	0.0%	0.0%	9.7%	100.0%
5～10年未満	50.0%	26.5%	8.8%	0.0%	2.9%	11.8%	100.0%
10～15年未満	48.3%	24.1%	6.9%	3.4%	3.4%	13.8%	100.0%
15～20年未満	50.0%	21.4%	21.4%	7.1%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	44.6%	14.3%	5.4%	5.4%	1.8%	28.6%	100.0%
わからない	56.7%	20.0%	6.7%	6.7%	0.0%	10.0%	100.0%
総計	50.3%	22.6%	7.0%	3.5%	1.5%	15.1%	100.0%

8)「施設年数と生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全体的に、施設年数が長いほど冷凍保存期間が短い傾向がみられた。
- ・ 全ての施設年数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 営業年数が長いほど、「冷凍保存しない」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q5[施設年数] × Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	3	1	1	0	0	0	5
1～5年未満	14	9	0	0	0	3	26
5～10年未満	19	8	3	0	0	5	35
10～15年未満	17	7	4	1	1	7	37
15～20年未満	10	2	1	1	0	2	16
20年以上	12	7	4	3	1	8	35
わからない	25	11	1	2	1	5	45
総計	100	45	14	7	3	30	199
1年未満	60.0%	20.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	53.8%	34.6%	0.0%	0.0%	0.0%	11.5%	100.0%
5～10年未満	54.3%	22.9%	8.6%	0.0%	0.0%	14.3%	100.0%
10～15年未満	45.9%	18.9%	10.8%	2.7%	2.7%	18.9%	100.0%
15～20年未満	62.5%	12.5%	6.3%	6.3%	0.0%	12.5%	100.0%
20年以上	34.3%	20.0%	11.4%	8.6%	2.9%	22.9%	100.0%
わからない	55.6%	24.4%	2.2%	4.4%	2.2%	11.1%	100.0%
総計	50.3%	22.6%	7.0%	3.5%	1.5%	15.1%	100.0%

9)「鶏肉販売量と生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全ての鶏肉販売量において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。

Q6[鶏肉販売量] × Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
10kg未満	11	7	3	0	2	11	34
10～20kg	7	3	1	0	0	1	12
20～50kg	9	4	2	1	0	5	21
50～100kg	5	4	2	1	0	1	13
100kg以上	9	2	2	1	0	3	17
わからない	59	25	4	4	1	9	102
総計	100	45	14	7	3	30	199
10kg未満	32.4%	20.6%	8.8%	0.0%	5.9%	32.4%	100.0%
10～20kg	58.3%	25.0%	8.3%	0.0%	0.0%	8.3%	100.0%
20～50kg	42.9%	19.0%	9.5%	4.8%	0.0%	23.8%	100.0%
50～100kg	38.5%	30.8%	15.4%	7.7%	0.0%	7.7%	100.0%
100kg以上	52.9%	11.8%	11.8%	5.9%	0.0%	17.6%	100.0%
わからない	57.8%	24.5%	3.9%	3.9%	1.0%	8.8%	100.0%
総計	50.3%	22.6%	7.0%	3.5%	1.5%	15.1%	100.0%

10) 「販売品目数と生鶏肉冷蔵保存期間」 関係

- ・ 「20～30 種類」を除く全ての販売品目数において、「1 週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。

Q7[販売品目数] × Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
5種類未満	33	14	5	2	1	11	66
5～10種類	29	9	4	1	1	7	51
10～15種類	24	12	0	2	1	3	42
15～20種類	5	1	2	1	0	2	11
20～30種類	5	8	2	0	0	4	19
30種類以上	4	1	1	1	0	3	10
総計	100	45	14	7	3	30	199
5種類未満	50.0%	21.2%	7.6%	3.0%	1.5%	16.7%	100.0%
5～10種類	56.9%	17.6%	7.8%	2.0%	2.0%	13.7%	100.0%
10～15種類	57.1%	28.6%	0.0%	4.8%	2.4%	7.1%	100.0%
15～20種類	45.5%	9.1%	18.2%	9.1%	0.0%	18.2%	100.0%
20～30種類	26.3%	42.1%	10.5%	0.0%	0.0%	21.1%	100.0%
30種類以上	40.0%	10.0%	10.0%	10.0%	0.0%	30.0%	100.0%
総計	50.3%	22.6%	7.0%	3.5%	1.5%	15.1%	100.0%

Q11 [生鶏肉の解凍方法]

11) 「従業員数×生鶏肉の解凍方法」関係

- ・ 従業員数が多いほど、「冷蔵庫内で解凍する」との回答の割合が高かった。
- ・ 従業員数が少ないほど、「室温で解凍する」との回答の割合が高い傾向がみられた。
- ・ 全ての従業員数において「冷蔵庫内で解凍する」との回答の割合が最も高かった。

Q3[従業員数]×Q11[生鶏肉の解凍方法]

	冷蔵庫内で解凍する	流水中で解凍する	室温で解凍する	その他	総計
3人未満	10	7	5	5	20
3～5人	32	17	17	4	54
6～10人	33	19	12	6	54
11人以上	49	37	14	3	71
総計	124	80	48	18	199
3人未満	50.0%	35.0%	25.0%	25.0%	100.0%
3～5人	59.3%	31.5%	31.5%	7.4%	100.0%
6～10人	61.1%	35.2%	22.2%	11.1%	100.0%
11人以上	69.0%	52.1%	19.7%	4.2%	100.0%
総計	62.3%	40.2%	24.1%	9.0%	100.0%

12) 「営業年数×生鶏肉の解凍方法」関係

- ・ 全ての営業年数において「冷蔵庫内で解凍する」との回答の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q11[生鶏肉の解凍方法]

	冷蔵庫内で解凍する	流水中で解凍する	室温で解凍する	その他	総計
1年未満	2	3	1	1	5
1～5年未満	21	10	6	2	31
5～10年未満	20	13	11	2	34
10～15年未満	21	12	10	2	29
15～20年未満	11	6	6	0	14
20年以上	31	24	10	9	56
わからない	18	12	4	2	30
総計	124	80	48	18	199
1年未満	40.0%	60.0%	20.0%	20.0%	100.0%
1～5年未満	67.7%	32.3%	19.4%	6.5%	100.0%
5～10年未満	58.8%	38.2%	32.4%	5.9%	100.0%
10～15年未満	72.4%	41.4%	34.5%	6.9%	100.0%
15～20年未満	78.6%	42.9%	42.9%	0.0%	100.0%
20年以上	55.4%	42.9%	17.9%	16.1%	100.0%
わからない	60.0%	40.0%	13.3%	6.7%	100.0%
総計	62.3%	40.2%	24.1%	9.0%	100.0%

13)「施設年数×生鶏肉の解凍方法」の関係

- ・ 施設年数が短いほど、「流水中で解凍する」との回答の割合が高い傾向がみられた。
- ・ 全ての施設年数において「冷蔵庫内で解凍する」との回答の割合が最も高かった。

Q5[施設年数]×Q11[生鶏肉の解凍方法]

	冷蔵庫内 で解凍する	流水中で 解凍する	室温で解 凍する	その他	総計
1年未満	3	3	1	0	5
1～5年未満	19	11	4	2	26
5～10年未満	19	17	11	2	35
10～15年未満	25	16	11	2	37
15～20年未満	9	6	4	2	16
20年以上	22	13	10	6	35
わからない	27	14	7	4	45
総計	124	80	48	18	199
1年未満	60.0%	60.0%	20.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	73.1%	42.3%	15.4%	7.7%	100.0%
5～10年未満	54.3%	48.6%	31.4%	5.7%	100.0%
10～15年未満	67.6%	43.2%	29.7%	5.4%	100.0%
15～20年未満	56.3%	37.5%	25.0%	12.5%	100.0%
20年以上	62.9%	37.1%	28.6%	17.1%	100.0%
わからない	60.0%	31.1%	15.6%	8.9%	100.0%
総計	62.3%	40.2%	24.1%	9.0%	100.0%

14)「鶏肉販売量×生鶏肉の解凍方法」の関係

- ・ 「50～100kg」を除く全ての販売量において「冷蔵庫内で解凍する」との回答の割合が最も高かった。

Q6[鶏肉販売量]×Q11[生鶏肉の解凍方法]

	冷蔵庫内 で解凍する	流水中で 解凍する	室温で解 凍する	その他	総計
10kg未満	17	13	10	7	34
10～20kg	9	5	2	0	12
20～50kg	13	7	8	3	21
50～100kg	6	7	4	1	13
100kg以上	10	9	2	1	17
わからない	69	39	22	6	102
総計	124	80	48	18	199
10kg未満	50.0%	38.2%	29.4%	20.6%	100.0%
10～20kg	75.0%	41.7%	16.7%	0.0%	100.0%
20～50kg	61.9%	33.3%	38.1%	14.3%	100.0%
50～100kg	46.2%	53.8%	30.8%	7.7%	100.0%
100kg以上	58.8%	52.9%	11.8%	5.9%	100.0%
わからない	67.6%	38.2%	21.6%	5.9%	100.0%
総計	62.3%	40.2%	24.1%	9.0%	100.0%

15)「生鶏肉冷凍保存期間×生鶏肉の解凍方法」の関係

- ・ 生の鶏肉の冷凍保存期間と解凍方法の間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q10[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]×Q11[生鶏肉の解凍方法]

	冷蔵庫内 で解凍する	流水中で 解凍する	室温で解 凍する	その他	総計
1週間以内	71	45	24	3	100
2週間程度	26	20	10	3	45
3週間程度	10	4	4	0	14
4週間程度	5	4	3	1	7
1ヶ月以上	1	1	1	0	3
冷凍保存はしない	11	6	6	11	30
総計	124	80	48	18	199
1週間以内	71.0%	45.0%	24.0%	3.0%	100.0%
2週間程度	57.8%	44.4%	22.2%	6.7%	100.0%
3週間程度	71.4%	28.6%	28.6%	0.0%	100.0%
4週間程度	71.4%	57.1%	42.9%	14.3%	100.0%
1ヶ月以上	33.3%	33.3%	33.3%	0.0%	100.0%
冷凍保存はしない	36.7%	20.0%	20.0%	36.7%	100.0%
総計	62.3%	40.2%	24.1%	9.0%	100.0%

②調理の状況について

Q12「生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度」

16)「従業員数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 全体的に、従業員数が多いほど、生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理の頻度が高い傾向がみられた。

Q3[従業員数]×Q12[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
3人未満	5	2	2	1	10	20
3～5人	20	10	5	1	18	54
6～10人	20	10	4	3	17	54
11人以上	24	15	4	2	26	71
総計	69	37	15	7	71	199
3人未満	25.0%	10.0%	10.0%	5.0%	50.0%	100.0%
3～5人	37.0%	18.5%	9.3%	1.9%	33.3%	100.0%
6～10人	37.0%	18.5%	7.4%	5.6%	31.5%	100.0%
11人以上	33.8%	21.1%	5.6%	2.8%	36.6%	100.0%
総計	34.7%	18.6%	7.5%	3.5%	35.7%	100.0%

17)「営業年数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 営業年数と、生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理の頻度の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q4[営業年数]×Q12[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
1年未満	1	1	0	0	3	5
1～5年未満	12	6	3	0	10	31
5～10年未満	10	5	5	1	13	34
10～15年未満	13	5	2	1	8	29
15～20年未満	6	3	0	0	5	14
20年以上	17	10	5	4	20	56
わからない	10	7	0	1	12	30
総計	69	37	15	7	71	199
1年未満	20.0%	20.0%	0.0%	0.0%	60.0%	100.0%
1～5年未満	38.7%	19.4%	9.7%	0.0%	32.3%	100.0%
5～10年未満	29.4%	14.7%	14.7%	2.9%	38.2%	100.0%
10～15年未満	44.8%	17.2%	6.9%	3.4%	27.6%	100.0%
15～20年未満	42.9%	21.4%	0.0%	0.0%	35.7%	100.0%
20年以上	30.4%	17.9%	8.9%	7.1%	35.7%	100.0%
わからない	33.3%	23.3%	0.0%	3.3%	40.0%	100.0%
総計	34.7%	18.6%	7.5%	3.5%	35.7%	100.0%

18)「販売品目数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「15 種類未満」では「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高く、「15 種類以上」では「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かった。

Q7[販売品目数]×Q12[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
5種類未満	27	12	3	1	23	66
5～10種類	18	7	5	4	17	51
10～15種類	15	10	4	1	12	42
15～20種類	1	3	1	1	5	11
20～30種類	6	2	1	0	10	19
30種類以上	2	3	1	0	4	10
総計	69	37	15	7	71	199
5種類未満	40.9%	18.2%	4.5%	1.5%	34.8%	100.0%
5～10種類	35.3%	13.7%	9.8%	7.8%	33.3%	100.0%
10～15種類	35.7%	23.8%	9.5%	2.4%	28.6%	100.0%
15～20種類	9.1%	27.3%	9.1%	9.1%	45.5%	100.0%
20～30種類	31.6%	10.5%	5.3%	0.0%	52.6%	100.0%
30種類以上	20.0%	30.0%	10.0%	0.0%	40.0%	100.0%
総計	34.7%	18.6%	7.5%	3.5%	35.7%	100.0%

Q13 [調理する食材の順番]

19)「従業者数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 「3～5 人」を除く全て従業者数において「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人の割合が最も高かった。

Q3[従業者数]×Q13[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理し てから他の食材 を調理する	他の食材を調理 してから生鶏肉 を調理する	決まっていない	まな板・包丁は 使っていない	総計
3人未満	3	9	7	1	20
3～5人	18	17	17	2	54
6～10人	13	24	13	4	54
11人以上	16	28	25	2	71
総計	50	78	62	9	199
3人未満	15.0%	45.0%	35.0%	5.0%	100.0%
3～5人	33.3%	31.5%	31.5%	3.7%	100.0%
6～10人	24.1%	44.4%	24.1%	7.4%	100.0%
11人以上	22.5%	39.4%	35.2%	2.8%	100.0%
総計	25.1%	39.2%	31.2%	4.5%	100.0%

20)「営業年数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 営業年数が短いほど、「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q4[営業年数]×Q13[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
1年未満	1	3	1	0	5
1～5年未満	4	14	9	4	31
5～10年未満	7	17	10	0	34
10～15年未満	6	16	7	0	29
15～20年未満	9	5	0	0	14
20年以上	15	17	22	2	56
わからない	8	6	13	3	30
総計	50	78	62	9	199
1年未満	20.0%	60.0%	20.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	12.9%	45.2%	29.0%	12.9%	100.0%
5～10年未満	20.6%	50.0%	29.4%	0.0%	100.0%
10～15年未満	20.7%	55.2%	24.1%	0.0%	100.0%
15～20年未満	64.3%	35.7%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	26.8%	30.4%	39.3%	3.6%	100.0%
わからない	26.7%	20.0%	43.3%	10.0%	100.0%
総計	25.1%	39.2%	31.2%	4.5%	100.0%

21)「販売品目数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 「5種類以上」においては「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人の割合が最も高かった。

Q7[販売品目数]×Q13[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
5種類未満	17	21	25	3	66
5～10種類	13	22	14	2	51
10～15種類	11	20	9	2	42
15～20種類	2	4	4	1	11
20～30種類	3	6	9	1	19
30種類以上	4	5	1	0	10
総計	50	78	62	9	199
5種類未満	25.8%	31.8%	37.9%	4.5%	100.0%
5～10種類	25.5%	43.1%	27.5%	3.9%	100.0%
10～15種類	26.2%	47.6%	21.4%	4.8%	100.0%
15～20種類	18.2%	36.4%	36.4%	9.1%	100.0%
20～30種類	15.8%	31.6%	47.4%	5.3%	100.0%
30種類以上	40.0%	50.0%	10.0%	0.0%	100.0%
総計	25.1%	39.2%	31.2%	4.5%	100.0%

Q14 [まな板や包丁の食材別の使用]

22) 「従業員数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 従業員数が多いほど、「両方とも別のものを使用している」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q3[従業員数]×Q14[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
3人未満	12	7	19
3～5人	38	14	52
6～10人	42	8	50
11人以上	52	17	69
総計	144	46	190
3人未満	63.2%	36.8%	100.0%
3～5人	73.1%	26.9%	100.0%
6～10人	84.0%	16.0%	100.0%
11人以上	75.4%	24.6%	100.0%
総計	75.8%	24.2%	100.0%

23) 「営業年数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 営業年数と、まな板や包丁の食材別の使用の間に明らかな関係はみられなかった。

Q4[営業年数]×Q14[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
1年未満	2	3	5
1～5年未満	21	6	27
5～10年未満	29	5	34
10～15年未満	25	4	29
15～20年未満	12	2	14
20年以上	36	18	54
わからない	19	8	27
総計	144	46	190
1年未満	40.0%	60.0%	100.0%
1～5年未満	77.8%	22.2%	100.0%
5～10年未満	85.3%	14.7%	100.0%
10～15年未満	86.2%	13.8%	100.0%
15～20年未満	85.7%	14.3%	100.0%
20年以上	66.7%	33.3%	100.0%
わからない	70.4%	29.6%	100.0%
総計	75.8%	24.2%	100.0%

24)「販売品目数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 販売品目数と、まな板や包丁の食材別の使用の間に明らかな関係はみられなかった。

Q7[販売品目数]×Q14[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
5種類未満	45	18	63
5～10種類	38	11	49
10～15種類	33	7	40
15～20種類	8	2	10
20～30種類	12	6	18
30種類以上	8	2	10
総計	144	46	190
5種類未満	71.4%	28.6%	100.0%
5～10種類	77.6%	22.4%	100.0%
10～15種類	82.5%	17.5%	100.0%
15～20種類	80.0%	20.0%	100.0%
20～30種類	66.7%	33.3%	100.0%
30種類以上	80.0%	20.0%	100.0%
総計	75.8%	24.2%	100.0%

Q15 [まな板や包丁の消毒]

25)「従業者数×まな板や包丁の消毒」の関係

- ・ 全ての従業者において「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 従業者数が多いほど、「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」もしくは「水で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人の割合が高かった。

Q3[従業者数]×Q15[まな板や包丁の消毒]

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
3人未満	9	2	4	3	1	0	19
3～5人	28	9	8	5	2	0	52
6～10人	33	4	10	1	2	0	50
11人以上	40	8	15	2	3	1	69
総計	110	23	37	11	8	1	190
3人未満	47.4%	10.5%	21.1%	15.8%	5.3%	0.0%	100.0%
3～5人	53.8%	17.3%	15.4%	9.6%	3.8%	0.0%	100.0%
6～10人	66.0%	8.0%	20.0%	2.0%	4.0%	0.0%	100.0%
11人以上	58.0%	11.6%	21.7%	2.9%	4.3%	1.4%	100.0%
総計	57.9%	12.1%	19.5%	5.8%	4.2%	0.5%	100.0%

26)「営業年数×まな板や包丁の消毒」の関係

- 全ての営業年数において「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q15[まな板や包丁の消毒]

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
1年未満	3	1	0	1	0	0	5
1～5年未満	18	5	3	0	1	0	27
5～10年未満	24	0	8	1	1	0	34
10～15年未満	16	7	4	1	1	0	29
15～20年未満	8	3	1	2	0	0	14
20年以上	25	4	17	4	3	1	54
わからない	16	3	4	2	2	0	27
総計	110	23	37	11	8	1	190
1年未満	60.0%	20.0%	0.0%	20.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	66.7%	18.5%	11.1%	0.0%	3.7%	0.0%	100.0%
5～10年未満	70.6%	0.0%	23.5%	2.9%	2.9%	0.0%	100.0%
10～15年未満	55.2%	24.1%	13.8%	3.4%	3.4%	0.0%	100.0%
15～20年未満	57.1%	21.4%	7.1%	14.3%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	46.3%	7.4%	31.5%	7.4%	5.6%	1.9%	100.0%
わからない	59.3%	11.1%	14.8%	7.4%	7.4%	0.0%	100.0%
総計	57.9%	12.1%	19.5%	5.8%	4.2%	0.5%	100.0%

27)「まな板や包丁の食材別の使用×まな板や包丁の消毒」の関係

- 「消毒してから使用する」と回答した人の割合は、「両方とも別のものを使用している」方が「どちらかまたは両方同じものを使用している」よりも高かった。
- 「そのまま使用する」と回答した人の割合は、「どちらかまたは両方同じものを使用している」方が「両方とも別のものを使用している」よりも高かった。

Q14[まな板や包丁の食材別の使用]×Q15[まな板や包丁の消毒]

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
両方とも別のものを使用している	96	16	22	4	6	0	144
どちらか又は両方同じものを使用している	14	7	15	7	2	1	46
総計	110	23	37	11	8	1	190
両方とも別のものを使用している	66.7%	11.1%	15.3%	2.8%	4.2%	0.0%	100.0%
どちらか又は両方同じものを使用している	30.4%	15.2%	32.6%	15.2%	4.3%	2.2%	100.0%
総計	57.9%	12.1%	19.5%	5.8%	4.2%	0.5%	100.0%

Q16 [まな板や包丁の消毒方法]

28) 「従業員数×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 従業員数と、まな板や包丁の消毒方法の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q3[従業員数]×Q16[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
3人未満	6	2	5	0	11
3～5人	14	18	16	3	37
6～10人	11	13	18	3	37
11人以上	18	21	24	4	48
総計	49	54	63	10	133
3人未満	54.5%	18.2%	45.5%	0.0%	100.0%
3～5人	37.8%	48.6%	43.2%	8.1%	100.0%
6～10人	29.7%	35.1%	48.6%	8.1%	100.0%
11人以上	37.5%	43.8%	50.0%	8.3%	100.0%
総計	36.8%	40.6%	47.4%	7.5%	100.0%

29) 「営業年数×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 営業年数が長いほど「熱湯をかける」との回答の割合が高い傾向がみられた。
- ・ 営業年数が短いほど、「市販の除菌スプレー等を使用する」との回答の割合が高い傾向がみられた。

Q4[営業年数]×Q16[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
1年未満	1	0	3	0	4
1～5年未満	8	11	12	3	23
5～10年未満	4	9	12	6	24
10～15年未満	10	9	12	0	23
15～20年未満	6	5	5	0	11
20年以上	16	10	10	0	29
わからない	4	10	9	1	19
総計	49	54	63	10	133
1年未満	25.0%	0.0%	75.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	34.8%	47.8%	52.2%	13.0%	100.0%
5～10年未満	16.7%	37.5%	50.0%	25.0%	100.0%
10～15年未満	43.5%	39.1%	52.2%	0.0%	100.0%
15～20年未満	54.5%	45.5%	45.5%	0.0%	100.0%
20年以上	55.2%	34.5%	34.5%	0.0%	100.0%
わからない	21.1%	52.6%	47.4%	5.3%	100.0%
総計	36.8%	40.6%	47.4%	7.5%	100.0%

30) 「まな板や包丁の消毒×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 「次亜塩素酸ナトリウムを使用する」との回答の割合は、「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」方が「水で洗浄した後で消毒してから使用する」よりも高かった。

Q15[まな板や包丁の消毒]×Q16[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム (ハイターなど)を使用 する	市販の除菌スプレー 等を使用する	その他	総数
洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	38	48	53	8	110
水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	11	6	10	2	23
総計	49	54	63	10	133
洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	34.5%	43.6%	48.2%	7.3%	100.0%
水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	47.8%	26.1%	43.5%	8.7%	100.0%
総計	36.8%	40.6%	47.4%	7.5%	100.0%

Q17 [手洗いのタイミング]

31) 「従業者数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 従業者数が多いほど、「調理中に生鶏肉を扱った後」と「調理が終わった時」との回答の割合が高い傾向がみられた。

Q3[従業者数]×Q17[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏肉 を扱った後	調理中生鶏肉 以外の食材を 扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
3人未満	19	13	14	12	0	0	20
3～5人	52	34	27	35	0	0	54
6～10人	50	39	34	40	4	0	54
11人以上	65	55	42	55	4	0	71
総計	186	141	117	142	8	0	199
3人未満	95.0%	65.0%	70.0%	60.0%	0.0%	0.0%	100.0%
3～5人	96.3%	63.0%	50.0%	64.8%	0.0%	0.0%	100.0%
6～10人	92.6%	72.2%	63.0%	74.1%	7.4%	0.0%	100.0%
11人以上	91.5%	77.5%	59.2%	77.5%	5.6%	0.0%	100.0%
総計	93.5%	70.9%	58.8%	71.4%	4.0%	0.0%	100.0%

32)「営業年数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 営業年数と、調理の際の手洗いのタイミングの間に明らかな傾向はみられなかった。

Q4[営業年数]×Q17[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏肉を扱った後	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
1年未満	5	2	2	2	1	0	5
1～5年未満	28	20	14	19	1	0	31
5～10年未満	34	25	23	24	2	0	34
10～15年未満	26	23	20	23	0	0	29
15～20年未満	12	11	9	11	1	0	14
20年以上	53	36	33	38	2	0	56
わからない	28	24	16	25	1	0	30
総計	186	141	117	142	8	0	199
1年未満	100.0%	40.0%	40.0%	40.0%	20.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	90.3%	64.5%	45.2%	61.3%	3.2%	0.0%	100.0%
5～10年未満	100.0%	73.5%	67.6%	70.6%	5.9%	0.0%	100.0%
10～15年未満	89.7%	79.3%	69.0%	79.3%	0.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	85.7%	78.6%	64.3%	78.6%	7.1%	0.0%	100.0%
20年以上	94.6%	64.3%	58.9%	67.9%	3.6%	0.0%	100.0%
わからない	93.3%	80.0%	53.3%	83.3%	3.3%	0.0%	100.0%
総計	93.5%	70.9%	58.8%	71.4%	4.0%	0.0%	100.0%

Q18 [手洗いの方法]

33)「従業者数×手洗いの方法」の関係

- ・ 「3人以上」では「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 「薬用石鹼で洗浄する」もしくは「石鹼で洗浄する」と回答した人の割合が最も高かったのは「3人未満」であった。

Q3[従業者数]×Q18[手洗いの方法]

	石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する	水(又はお湯)で洗浄した後で消毒する	薬用石鹼で洗浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯)で洗浄する	その他	総数
3人未満	3	1	4	4	3	0	15
3～5人	19	4	7	1	3	0	34
6～10人	32	3	7	0	1	0	43
11人以上	34	6	10	5	4	0	59
総計	88	14	28	10	11	0	151
3人未満	20.0%	6.7%	26.7%	26.7%	20.0%	0.0%	100.0%
3～5人	55.9%	11.8%	20.6%	2.9%	8.8%	0.0%	100.0%
6～10人	74.4%	7.0%	16.3%	0.0%	2.3%	0.0%	100.0%
11人以上	57.6%	10.2%	16.9%	8.5%	6.8%	0.0%	100.0%
総計	58.3%	9.3%	18.5%	6.6%	7.3%	0.0%	100.0%

34) 「営業年数×手洗いの方法」の関係

- ・ 「1年以上」では「石鹸又は薬用石鹸で洗浄した後で消毒する」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4「営業年数」×Q18「手洗いの方法」

	石鹸又は薬用 石鹸で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹸で洗 浄する	石鹸で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	総数
1年未満	0	0	0	0	2	0	2
1～5年未満	12	2	3	2	2	0	21
5～10年未満	15	2	8	1	1	0	27
10～15年未満	15	3	6	0	1	0	25
15～20年未満	8	2	1	1	0	0	12
20年以上	20	5	7	4	3	0	39
わからない	18	0	3	2	2	0	25
総計	88	14	28	10	11	0	151
1年未満	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	57.1%	9.5%	14.3%	9.5%	9.5%	0.0%	100.0%
5～10年未満	55.6%	7.4%	29.6%	3.7%	3.7%	0.0%	100.0%
10～15年未満	60.0%	12.0%	24.0%	0.0%	4.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	66.7%	16.7%	8.3%	8.3%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	51.3%	12.8%	17.9%	10.3%	7.7%	0.0%	100.0%
わからない	72.0%	0.0%	12.0%	8.0%	8.0%	0.0%	100.0%
総計	58.3%	9.3%	18.5%	6.6%	7.3%	0.0%	100.0%

35) 「手洗いのタイミング×手洗いの方法」の関係

- ・ 調理の際の手洗いのタイミングと手洗いの方法の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q17「手洗いのタイミング」×Q18「手洗いの方法」

	石鹸又は薬用 石鹸で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹸で洗 浄する	石鹸で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	無回答	総数
調理前	81	11	27	10	11	0	46	186
調理中に生鶏肉を 扱った後	83	12	25	10	11	0	0	141
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	65	10	25	9	8	0	0	117
調理が終わった時	72	10	25	8	10	0	17	142
その他	5	0	0	0	0	0	3	8
洗わない								0
総数	88	14	28	10	11	0	48	199
調理前	43.5%	5.9%	14.5%	5.4%	5.9%	0.0%	24.7%	100.0%
調理中に生鶏肉を 扱った後	58.9%	8.5%	17.7%	7.1%	7.8%	0.0%	0.0%	100.0%
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	55.6%	8.5%	21.4%	7.7%	6.8%	0.0%	0.0%	100.0%
調理が終わった時	50.7%	7.0%	17.6%	5.6%	7.0%	0.0%	12.0%	100.0%
その他	62.5%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	37.5%	100.0%
洗わない								
総数	44.2%	7.0%	14.1%	5.0%	5.5%	0.0%	24.1%	100.0%

(4) 食品製造施設従業者調査結果

①鶏肉の保存について

Q8 [生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

1) 「従業者数×間」関係

- ・ 「20人～50人未満」を除く全ての従業者数において「当日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q3[従業者数] × Q8[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
10人未満	8	4	3	0	1	16
10人～20人未満	9	5	3	0	1	18
20人～50人未満	4	10	3	0	0	17
50人～100人未満	6	5	0	1	0	12
100人以上	18	13	4	2	3	40
総計	45	37	13	3	5	103
10人未満	50.0%	25.0%	18.8%	0.0%	6.3%	100.0%
10人～20人未満	50.0%	27.8%	16.7%	0.0%	5.6%	100.0%
20人～50人未満	23.5%	58.8%	17.6%	0.0%	0.0%	100.0%
50人～100人未満	50.0%	41.7%	0.0%	8.3%	0.0%	100.0%
100人以上	45.0%	32.5%	10.0%	5.0%	7.5%	100.0%
総計	43.7%	35.9%	12.6%	2.9%	4.9%	100.0%

2) 「営業年数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全ての営業年数において「当日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4[営業年数] × Q8[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	2	0	1	0	0	3
1～5年未満	4	4	0	0	0	8
5～10年未満	5	4	2	0	1	12
10～15年未満	7	3	3	0	0	13
15～20年未満	2	1	1	1	0	5
20年以上	17	17	3	2	3	42
わからない	8	8	3	0	1	20
総計	45	37	13	3	5	103
1年未満	66.7%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
5～10年未満	41.7%	33.3%	16.7%	0.0%	8.3%	100.0%
10～15年未満	53.8%	23.1%	23.1%	0.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	40.0%	20.0%	20.0%	20.0%	0.0%	100.0%
20年以上	40.5%	40.5%	7.1%	4.8%	7.1%	100.0%
わからない	40.0%	40.0%	15.0%	0.0%	5.0%	100.0%
総計	43.7%	35.9%	12.6%	2.9%	4.9%	100.0%

3)「施設年数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全体的に、施設年数が長いほど、生の鶏肉の冷蔵保存期間が長い傾向がみられた。

Q5[施設年数]×Q8[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
1年未満	1	0	1	0	0	2
1～5年未満	3	3	0	0	0	6
5～10年未満	7	2	1	0	1	11
10～15年未満	7	3	2	0	0	12
15～20年未満	7	5	1	1	1	15
20年以上	8	11	2	1	2	24
わからない	12	13	6	1	1	33
総計	45	37	13	3	5	103
1年未満	50.0%	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
5～10年未満	63.6%	18.2%	9.1%	0.0%	9.1%	100.0%
10～15年未満	58.3%	25.0%	16.7%	0.0%	0.0%	100.0%
15～20年未満	46.7%	33.3%	6.7%	6.7%	6.7%	100.0%
20年以上	33.3%	45.8%	8.3%	4.2%	8.3%	100.0%
わからない	36.4%	39.4%	18.2%	3.0%	3.0%	100.0%
総計	43.7%	35.9%	12.6%	2.9%	4.9%	100.0%

4)「鶏肉原料の製品数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 「50品目以上」では「1日」と回答した人の割合が最も高く、「50品目未満」では「当日」と回答した人の割合が最も高かった。

Q6[鶏肉原料の製品数]×Q8[生鶏肉を使用するまでの冷蔵保存の期間]

	当日	1日	2日	3日	4日以上	総計
5品目未満	9	6	3	0	2	20
5～10品目	10	8	4	1	1	24
10～20品目	16	11	5	1	1	34
20～50品目	6	5	1	1	1	14
50品目以上	4	7	0	0	0	11
総計	45	37	13	3	5	103
5品目未満	45.0%	30.0%	15.0%	0.0%	10.0%	100.0%
5～10品目	41.7%	33.3%	16.7%	4.2%	4.2%	100.0%
10～20品目	47.1%	32.4%	14.7%	2.9%	2.9%	100.0%
20～50品目	42.9%	35.7%	7.1%	7.1%	7.1%	100.0%
50品目以上	36.4%	63.6%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	43.7%	35.9%	12.6%	2.9%	4.9%	100.0%

Q9 [生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

5) 「従業員数×生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全ての従業員数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 「冷凍保存はしない」と回答した人の割合が最も高かったのは「10人未満」であった。

Q3[従業員数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
10人未満	7	4	0	0	0	5	16
10人～20人未満	11	6	0	0	0	1	18
20人～50人未満	10	4	0	0	1	2	17
50人～100人未満	8	2	0	0	0	2	12
100人以上	23	5	2	2	3	5	40
総計	59	21	2	2	4	15	103
10人未満	43.8%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	31.3%	100.0%
10人～20人未満	61.1%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	5.6%	100.0%
20人～50人未満	58.8%	23.5%	0.0%	0.0%	5.9%	11.8%	100.0%
50人～100人未満	66.7%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%	16.7%	100.0%
100人以上	57.5%	12.5%	5.0%	5.0%	7.5%	12.5%	100.0%
総計	57.3%	20.4%	1.9%	1.9%	3.9%	14.6%	100.0%

6) 「営業年数×生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全ての営業年数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	2	1	0	0	0	0	3
1～5年未満	6	1	0	0	0	1	8
5～10年未満	9	1	0	0	0	2	12
10～15年未満	8	1	0	0	0	4	13
15～20年未満	3	1	0	0	1	0	5
20年以上	19	10	2	2	3	6	42
わからない	12	6	0	0	0	2	20
総計	59	21	2	2	4	15	103
1年未満	66.7%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	75.0%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	12.5%	100.0%
5～10年未満	75.0%	8.3%	0.0%	0.0%	0.0%	16.7%	100.0%
10～15年未満	61.5%	7.7%	0.0%	0.0%	0.0%	30.8%	100.0%
15～20年未満	60.0%	20.0%	0.0%	0.0%	20.0%	0.0%	100.0%
20年以上	45.2%	23.8%	4.8%	4.8%	7.1%	14.3%	100.0%
わからない	60.0%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	100.0%
総計	57.3%	20.4%	1.9%	1.9%	3.9%	14.6%	100.0%

7)「施設年数×生鶏肉冷凍保存期間」関係

- ・ 全ての施設年数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。
- ・ 施設年数が長いほど、生鶏肉を「冷凍保存しない」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q5[施設年数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
1年未満	2	0	0	0	0	0	2
1～5年未満	4	1	0	0	0	1	6
5～10年未満	7	2	0	0	0	2	11
10～15年未満	7	1	0	0	1	3	12
15～20年未満	9	5	0	0	1	0	15
20年以上	10	6	0	1	1	6	24
わからない	20	6	2	1	1	3	33
総計	59	21	2	2	4	15	103
1年未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	66.7%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%	16.7%	100.0%
5～10年未満	63.6%	18.2%	0.0%	0.0%	0.0%	18.2%	100.0%
10～15年未満	58.3%	8.3%	0.0%	0.0%	8.3%	25.0%	100.0%
15～20年未満	60.0%	33.3%	0.0%	0.0%	6.7%	0.0%	100.0%
20年以上	41.7%	25.0%	0.0%	4.2%	4.2%	25.0%	100.0%
わからない	60.6%	18.2%	6.1%	3.0%	3.0%	9.1%	100.0%
総計	57.3%	20.4%	1.9%	1.9%	3.9%	14.6%	100.0%

8)「鶏肉原料の製品数×生鶏肉冷蔵保存期間」関係

- ・ 全ての鶏肉原料の製品数において「1週間以内」と回答した人の割合が最も高かった。

Q6[鶏肉原料の製品数]×Q9[生鶏肉を使用するまでの冷凍保存の期間]

	1週間以内	2週間程度	3週間程度	4週間程度	1ヶ月以上	冷凍保存 はしない	総計
5品目未満	11	3	0	0	1	5	20
5～10品目	14	5	0	0	2	3	24
10～20品目	22	8	1	0	0	3	34
20～50品目	5	2	1	1	1	4	14
50品目以上	7	3	0	1	0	0	11
総計	59	21	2	2	4	15	103
5品目未満	55.0%	15.0%	0.0%	0.0%	5.0%	25.0%	100.0%
5～10品目	58.3%	20.8%	0.0%	0.0%	8.3%	12.5%	100.0%
10～20品目	64.7%	23.5%	2.9%	0.0%	0.0%	8.8%	100.0%
20～50品目	35.7%	14.3%	7.1%	7.1%	7.1%	28.6%	100.0%
50品目以上	63.6%	27.3%	0.0%	9.1%	0.0%	0.0%	100.0%
総計	57.3%	20.4%	1.9%	1.9%	3.9%	14.6%	100.0%

②調理の状況について

Q10 [生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

9) 「従業者数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高かったのは「50 人未満」であった。
- ・ 「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かったのは「50 人以上」であった。

Q3[従業者数]×Q10[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
10人未満	9	0	2	1	4	16
10人～20人未満	9	2	0	2	5	18
20人～50人未満	7	4	0	0	6	17
50人～100人未満	3	2	0	0	7	12
100人以上	15	5	2	1	17	40
総計	43	13	4	4	39	103
10人未満	56.3%	0.0%	12.5%	6.3%	25.0%	100.0%
10人～20人未満	50.0%	11.1%	0.0%	11.1%	27.8%	100.0%
20人～50人未満	41.2%	23.5%	0.0%	0.0%	35.3%	100.0%
50人～100人未満	25.0%	16.7%	0.0%	0.0%	58.3%	100.0%
100人以上	37.5%	12.5%	5.0%	2.5%	42.5%	100.0%
総計	41.7%	12.6%	3.9%	3.9%	37.9%	100.0%

10) 「営業年数と生鶏肉×加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 営業年数が「1年から20年未満」では「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高く、「1年未満」と「20年以上」では「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q10[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
1年未満	1	0	0	0	2	3
1～5年未満	5	1	0	0	2	8
5～10年未満	5	2	0	1	4	12
10～15年未満	6	2	1	0	4	13
15～20年未満	3	0	1	0	1	5
20年以上	14	6	2	1	19	42
わからない	9	2	0	2	7	20
総計	43	13	4	4	39	103
1年未満	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	66.7%	100.0%
1～5年未満	62.5%	12.5%	0.0%	0.0%	25.0%	100.0%
5～10年未満	41.7%	16.7%	0.0%	8.3%	33.3%	100.0%
10～15年未満	46.2%	15.4%	7.7%	0.0%	30.8%	100.0%
15～20年未満	60.0%	0.0%	20.0%	0.0%	20.0%	100.0%
20年以上	33.3%	14.3%	4.8%	2.4%	45.2%	100.0%
わからない	45.0%	10.0%	0.0%	10.0%	35.0%	100.0%
総計	41.7%	12.6%	3.9%	3.9%	37.9%	100.0%

11) 「鶏肉原料の製品数×生鶏肉と加熱調理しない食材の同時調理頻度」の関係

- ・ 「5品目から50品目未満」では「ほぼ毎回」と回答した人の割合が最も高く、「5品目未満」と「50品目以上」では「ほとんど調理しない」と回答した人の割合が最も高かった。

Q6[鶏肉原料の製品数]×Q10[生鶏肉と加熱調理しない食材の頻度]

	ほぼ毎回 (100%)	2回に1回程 度(50%)	3～4回に1回 程度(25%)	10回に1回程 度(10%)	ほとんど調 理しない	総計
5品目未満	7	1	2	1	9	20
5～10品目	12	2	0	1	9	24
10～20品目	16	5	1	1	11	34
20～50品目	5	3	1	1	4	14
50品目以上	3	2	0	0	6	11
総計	43	13	4	4	39	103
5品目未満	35.0%	5.0%	10.0%	5.0%	45.0%	100.0%
5～10品目	50.0%	8.3%	0.0%	4.2%	37.5%	100.0%
10～20品目	47.1%	14.7%	2.9%	2.9%	32.4%	100.0%
20～50品目	35.7%	21.4%	7.1%	7.1%	28.6%	100.0%
50品目以上	27.3%	18.2%	0.0%	0.0%	54.5%	100.0%
総計	41.7%	12.6%	3.9%	3.9%	37.9%	100.0%

Q11 [調理する食材の順番]

12) 「従業者数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 「他の食材を調理してから生鶏肉を調理する」と回答した人の割合が最も高かったのは「50人未満」であった
- ・ 「まな板・包丁は使っていない」と回答した人の割合が最も高かったのは「50人以上」であった。

Q3[従業者数]×Q11[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理し てから他の食材 を調理する	他の食材を調理 してから生鶏肉 を調理する	決まっていない	まな板・包丁は 使っていない	総計
10人未満	1	7	5	3	16
10人～20人未満	5	6	3	4	18
20人～50人未満	3	7	5	2	17
50人～100人未満	2	3	0	7	12
100人以上	10	6	8	16	40
総計	21	29	21	32	103
10人未満	6.3%	43.8%	31.3%	18.8%	100.0%
10人～20人未満	27.8%	33.3%	16.7%	22.2%	100.0%
20人～50人未満	17.6%	41.2%	29.4%	11.8%	100.0%
50人～100人未満	16.7%	25.0%	0.0%	58.3%	100.0%
100人以上	25.0%	15.0%	20.0%	40.0%	100.0%
総計	20.4%	28.2%	20.4%	31.1%	100.0%

13)「営業年数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 営業年数と調理する食材の順番の間に明らかな傾向はみられなかった

Q4[営業年数]×Q11[調理する食材の順番]

	生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	決まっていない	まな板・包丁は使っていない	総計
1年未満	2	0	0	1	3
1～5年未満	0	1	3	4	8
5～10年未満	2	5	2	3	12
10～15年未満	6	1	2	4	13
15～20年未満	0	0	3	2	5
20年以上	10	12	9	11	42
わからない	1	10	2	7	20
総計	21	29	21	32	103
1年未満	66.7%	0.0%	0.0%	33.3%	100.0%
1～5年未満	0.0%	12.5%	37.5%	50.0%	100.0%
5～10年未満	16.7%	41.7%	16.7%	25.0%	100.0%
10～15年未満	46.2%	7.7%	15.4%	30.8%	100.0%
15～20年未満	0.0%	0.0%	60.0%	40.0%	100.0%
20年以上	23.8%	28.6%	21.4%	26.2%	100.0%
わからない	5.0%	50.0%	10.0%	35.0%	100.0%
総計	20.4%	28.2%	20.4%	31.1%	100.0%

Q12 [まな板や包丁の食材別の使用]

14)「従業者数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ 全ての従業者数において「両方とも別のものを使用している」と回答した人の割合が70%以上であった。

Q3[従業者数]×Q12[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
10人未満	11	2	13
10人～20人未満	13	1	14
20人～50人未満	11	4	15
50人～100人未満	4	1	5
100人以上	20	4	24
総計	59	12	71
10人未満	84.6%	15.4%	100.0%
10人～20人未満	92.9%	7.1%	100.0%
20人～50人未満	73.3%	26.7%	100.0%
50人～100人未満	80.0%	20.0%	100.0%
100人以上	83.3%	16.7%	100.0%
総計	83.1%	16.9%	100.0%

15)「営業年数×調理する食材の順番」の関係

- ・ 営業年数とまな板や包丁の食材別の使用の間に明らかな傾向はみられなかった。

Q4[営業年数]×Q12[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
1年未満	1	1	2
1～5年未満	3	1	4
5～10年未満	8	1	9
10～15年未満	8	1	9
15～20年未満	2	1	3
20年以上	24	7	31
わからない	13	0	13
総計	59	12	71
1年未満	50.0%	50.0%	100.0%
1～5年未満	75.0%	25.0%	100.0%
5～10年未満	88.9%	11.1%	100.0%
10～15年未満	88.9%	11.1%	100.0%
15～20年未満	66.7%	33.3%	100.0%
20年以上	77.4%	22.6%	100.0%
わからない	100.0%	0.0%	100.0%
総計	83.1%	16.9%	100.0%

16)「鶏肉原料の製品数×まな板や包丁の食材別の使用」の関係

- ・ まな板や包丁の食材別の使用について、全ての鶏肉原料の製品数で「両方とも別のものを使用している」の割合が7割を超えていた。

Q6[鶏肉原料の製品数]×Q12[まな板や包丁の食材別の使用]

	両方とも別のものを使用している	どちらか又は両方同じものを使用している	総計
5品目未満	9	3	12
5～10品目	14	3	17
10～20品目	21	5	26
20～50品目	10	0	10
50品目以上	5	1	6
総計	59	12	71
5品目未満	75.0%	25.0%	100.0%
5～10品目	82.4%	17.6%	100.0%
10～20品目	80.8%	19.2%	100.0%
20～50品目	100.0%	0.0%	100.0%
50品目以上	83.3%	16.7%	100.0%
総計	83.1%	16.9%	100.0%

Q13「まな板や包丁の消毒」

17)「従業員数×まな板や包丁の消毒」の関係

- 従業員数が少ないほど「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人の割合が低い傾向がみられた。

Q3「従業員数」×Q13「まな板や包丁の消毒」

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
10人未満	4	3	5	0	1	0	13
10人～20人未満	8	2	3	0	1	0	14
20人～50人未満	9	4	0	0	1	1	15
50人～100人未満	4	0	1	0	0	0	5
100人以上	18	2	2	1	0	1	24
総計	43	11	11	1	3	2	71
10人未満	30.8%	23.1%	38.5%	0.0%	7.7%	0.0%	100.0%
10人～20人未満	57.1%	14.3%	21.4%	0.0%	7.1%	0.0%	100.0%
20人～50人未満	60.0%	26.7%	0.0%	0.0%	6.7%	6.7%	100.0%
50人～100人未満	80.0%	0.0%	20.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
100人以上	75.0%	8.3%	8.3%	4.2%	0.0%	4.2%	100.0%
総計	60.6%	15.5%	15.5%	1.4%	4.2%	2.8%	100.0%

18)「営業年数×まな板や包丁の消毒」の関係

- 営業年数が短いほど「洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する」と回答した人の割合が高い傾向がみられた。

Q4「営業年数」×Q13「まな板や包丁の消毒」

	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄した後で消毒してから使用する	洗剤で洗浄してから使用する	水(又はぬるま湯)で洗浄してから使用する	その他の工夫をする	そのまま使用する	総計
1年未満	2	0	0	0	0	0	2
1～5年未満	3	0	1	0	0	0	4
5～10年未満	8	1	0	0	0	0	9
10～15年未満	6	2	0	0	0	1	9
15～20年未満	1	1	1	0	0	0	3
20年以上	17	5	6	1	1	1	31
わからない	6	2	3	0	2	0	13
総計	43	11	11	1	3	2	71
1年未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	75.0%	0.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
5～10年未満	88.9%	11.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
10～15年未満	66.7%	22.2%	0.0%	0.0%	0.0%	11.1%	100.0%
15～20年未満	33.3%	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	54.8%	16.1%	19.4%	3.2%	3.2%	3.2%	100.0%
わからない	46.2%	15.4%	23.1%	0.0%	15.4%	0.0%	100.0%
総計	60.6%	15.5%	15.5%	1.4%	4.2%	2.8%	100.0%

Q14 [まな板や包丁の消毒方法]

19) 「従業員数×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 10人以上では「次亜塩素酸ナトリウムを使用する」との回答の割合が最も高かった。

Q3[従業員数]×Q14[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
10人未満	4	2	4	0	7
10人～20人未満	5	6	2	0	10
20人～50人未満	6	6	4	2	13
50人～100人未満	2	3	2	1	4
100人以上	8	15	10	2	20
総計	25	32	22	5	54
10人未満	57.1%	28.6%	57.1%	0.0%	100.0%
10人～20人未満	50.0%	60.0%	20.0%	0.0%	100.0%
20人～50人未満	46.2%	46.2%	30.8%	15.4%	100.0%
50人～100人未満	50.0%	75.0%	50.0%	25.0%	100.0%
100人以上	40.0%	75.0%	50.0%	10.0%	100.0%
総計	46.3%	59.3%	40.7%	9.3%	100.0%

20) 「営業年数×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 「1～5年未満」を除いた全ての年数で「次亜塩素酸ナトリウムを使用する」との回答の割合が最も高かった。

Q4[営業年数]×Q14[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム(ハイターなど)を使用する	市販の除菌スプレー等を使用する	その他	総数
1年未満	1	1	0	0	2
1～5年未満	1	1	2	0	3
5～10年未満	3	6	3	2	9
10～15年未満	4	5	4	1	8
15～20年未満	0	1	0	1	2
20年以上	11	15	9	0	22
わからない	5	3	4	1	8
総計	25	32	22	5	54
1年未満	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	33.3%	33.3%	66.7%	0.0%	100.0%
5～10年未満	33.3%	66.7%	33.3%	22.2%	100.0%
10～15年未満	50.0%	62.5%	50.0%	12.5%	100.0%
15～20年未満	0.0%	50.0%	0.0%	50.0%	100.0%
20年以上	50.0%	68.2%	40.9%	0.0%	100.0%
わからない	62.5%	37.5%	50.0%	12.5%	100.0%
総計	46.3%	59.3%	40.7%	9.3%	100.0%

21) 「まな板や包丁の消毒×まな板や包丁の消毒方法」の関係

- ・ 「次亜塩素酸ナトリウムを使用する」と「市販の除菌スプレー等を使用する」との回答の割合は、「洗剤で洗淨した後で消毒してから使用する」方が「水で洗淨した後で消毒してから使用する」よりも高かった。

Q13[まな板や包丁の消毒]×Q14[まな板や包丁の消毒方法]

	熱湯をかける	次亜塩素酸ナトリウム (ハイターなど)を使用 する	市販の除菌スプレー 等を使用する	その他	総数
洗剤で洗淨した後で消毒 してから使用する	19	29	19	4	43
水(又はぬるま湯)で 洗淨した後で消毒して から使用する	6	3	3	1	11
総計	25	32	22	5	54
洗剤で洗淨した後で消毒 してから使用する	44.2%	67.4%	44.2%	9.3%	100.0%
水(又はぬるま湯)で 洗淨した後で消毒して から使用する	54.5%	27.3%	27.3%	9.1%	100.0%
総計	46.3%	59.3%	40.7%	9.3%	100.0%

Q15 [手洗いのタイミング]

22) 「従業者数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 従業者数と調理の際の手洗いのタイミングの間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q3[従業者数]×Q15[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏 肉を扱った後	調理中生鶏肉 以外の食材を 扱った後	調理が終わっ た時	その他	洗わない	総数
10人未満	13	14	11	12	1	0	16
10人～20人未満	17	14	10	12	2	0	18
20人～50人未満	16	15	12	11	0	1	17
50人～100人未満	11	7	7	8	2	0	12
100人以上	38	26	23	30	5	0	40
総計	95	76	63	73	10	1	103
10人未満	81.3%	87.5%	68.8%	75.0%	6.3%	0.0%	100.0%
10人～20人未満	94.4%	77.8%	55.6%	66.7%	11.1%	0.0%	100.0%
20人～50人未満	94.1%	88.2%	70.6%	64.7%	0.0%	5.9%	100.0%
50人～100人未満	91.7%	58.3%	58.3%	66.7%	16.7%	0.0%	100.0%
100人以上	95.0%	65.0%	57.5%	75.0%	12.5%	0.0%	100.0%
総計	92.2%	73.8%	61.2%	70.9%	9.7%	1.0%	100.0%

23)「営業年数×手洗いのタイミング」の関係

- ・ 営業年数と調理の際の手洗いのタイミングの間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q4[営業年数]×Q15[手洗いのタイミング]

	調理前	調理中に生鶏肉を扱った後	調理中生鶏肉以外の食材を扱った後	調理が終わった時	その他	洗わない	総数
1年未満	3	2	2	2	0	0	3
1～5年未満	7	7	5	5	1	0	8
5～10年未満	10	10	9	9	3	0	12
10～15年未満	12	11	9	10	1	1	13
15～20年未満	5	3	1	2	0	0	5
20年以上	40	29	28	32	3	0	42
わからない	18	14	9	13	2	0	20
総計	95	76	63	73	10	1	103
1年未満	100.0%	66.7%	66.7%	66.7%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	87.5%	87.5%	62.5%	62.5%	12.5%	0.0%	100.0%
5～10年未満	83.3%	83.3%	75.0%	75.0%	25.0%	0.0%	100.0%
10～15年未満	92.3%	84.6%	69.2%	76.9%	7.7%	7.7%	100.0%
15～20年未満	100.0%	60.0%	20.0%	40.0%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	95.2%	69.0%	66.7%	76.2%	7.1%	0.0%	100.0%
わからない	90.0%	70.0%	45.0%	65.0%	10.0%	0.0%	100.0%
総計	92.2%	73.8%	61.2%	70.9%	9.7%	1.0%	100.0%

Q16 [手洗いの方法]

24)「従業員数×手洗いの方法」の関係

- ・ 従業員数と調理中の手洗いの方法の間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q3[従業員数]×Q16[手洗いの方法]

	石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する	水(又はお湯)で洗浄した後で消毒する	薬用石鹼で洗浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯)で洗浄する	その他	総計
10人未満	8	0	6	1	0	0	15
10人～20人未満	12	0	1	0	1	0	14
20人～50人未満	11	1	1	1	1	0	15
50人～100人未満	4	2	2	0	1	0	9
100人以上	23	2	3	2	1	0	31
総計	58	5	13	4	4	0	84
10人未満	53.3%	0.0%	40.0%	6.7%	0.0%	0.0%	100.0%
10人～20人未満	85.7%	0.0%	7.1%	0.0%	7.1%	0.0%	100.0%
20人～50人未満	73.3%	6.7%	6.7%	6.7%	6.7%	0.0%	100.0%
50人～100人未満	44.4%	22.2%	22.2%	0.0%	11.1%	0.0%	100.0%
100人以上	74.2%	6.5%	9.7%	6.5%	3.2%	0.0%	100.0%
総計	69.0%	6.0%	15.5%	4.8%	4.8%	0.0%	100.0%

25)「営業年数×手洗いの方法」の関係

- ・ 営業年数と調理中の手洗いの方法の間に、明らかな傾向はみられなかった。

Q4「営業年数」×Q16「手洗いの方法」

	石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	総計
1年未満	2	0	0	0	0	0	2
1～5年未満	6	0	2	0	0	0	8
5～10年未満	9	0	1	0	0	0	10
10～15年未満	9	1	0	0	1	0	11
15～20年未満	3	0	0	0	0	0	3
20年以上	19	3	8	3	2	0	35
わからない	10	1	2	1	1	0	15
総計	58	5	13	4	4	0	84
1年未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
1～5年未満	75.0%	0.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
5～10年未満	90.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
10～15年未満	81.8%	9.1%	0.0%	0.0%	9.1%	0.0%	100.0%
15～20年未満	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
20年以上	54.3%	8.6%	22.9%	8.6%	5.7%	0.0%	100.0%
わからない	66.7%	6.7%	13.3%	6.7%	6.7%	0.0%	100.0%
総計	69.0%	6.0%	15.5%	4.8%	4.8%	0.0%	100.0%

26)「手洗いのタイミング×手洗いの方法」の関係

- ・ 全ての手洗いのタイミングにおいて「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」と回答した人の割合が 60%以上であった。

Q15「手洗いのタイミング」×Q16「手洗いの方法」

	石鹼又は薬用 石鹼で洗浄した 後で消毒する	水(又はお湯) で洗浄した後で 消毒する	薬用石鹼で洗 浄する	石鹼で洗浄する	水(又はお湯) で洗浄する	その他	無回答	総計
調理前	57	5	11	3	4	0	15	95
調理中に生鶏肉を 扱った後	54	3	12	4	3	0	0	76
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	45	4	10	0	4	0	0	63
調理が終わった時	47	4	12	3	3	0	4	73
その他	6	1	0	0	0	0	3	10
洗わない							1	1
総数	58	5	13	4	4	0	19	103
調理前	60.0%	5.3%	11.6%	3.2%	4.2%	0.0%	15.8%	100.0%
調理中に生鶏肉を 扱った後	71.1%	3.9%	15.8%	5.3%	3.9%	0.0%	0.0%	100.0%
調理中生鶏肉以外 の食材を扱った後	71.4%	6.3%	15.9%	0.0%	6.3%	0.0%	0.0%	100.0%
調理が終わった時	64.4%	5.5%	16.4%	4.1%	4.1%	0.0%	5.5%	100.0%
その他	60.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	30.0%	100.0%
洗わない								
総数	56.3%	4.9%	12.6%	3.9%	3.9%	0.0%	18.4%	100.0%

4. 統計的手法による調査結果の分析

(1)各事業者の食品取扱い及び消費者の節食行動を踏まえたカンピロバクター摂取量とカンピロバクター食中毒の発生割合について

①調理鶏肉の保管等に伴う汚染率、汚染濃度の変化

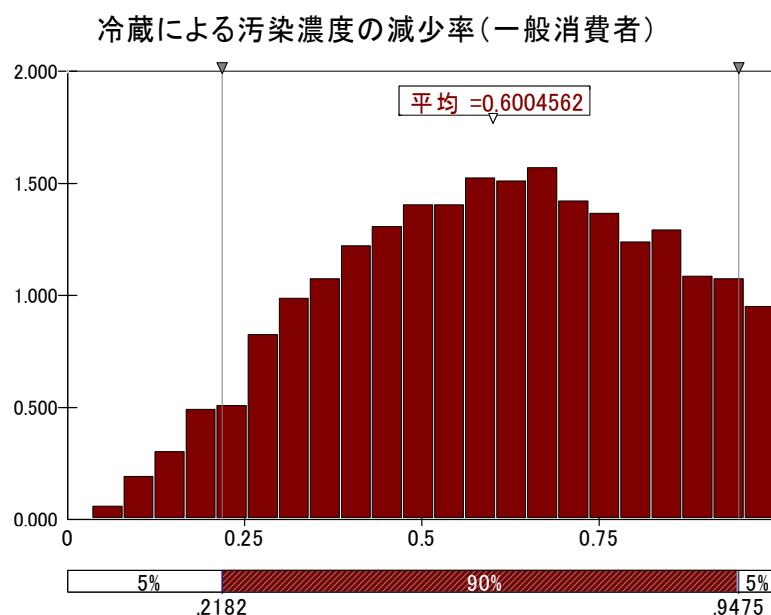
ここでは、調理鶏肉の保管方法として、「冷蔵」と「冷凍」を考える。ただし、一般的に購入した鶏肉の保管は、購入単位毎にパックされた状態で保管されと考えられることから、保管期間中に交差汚染は発生せず、汚染率については変化がないと考えられる。

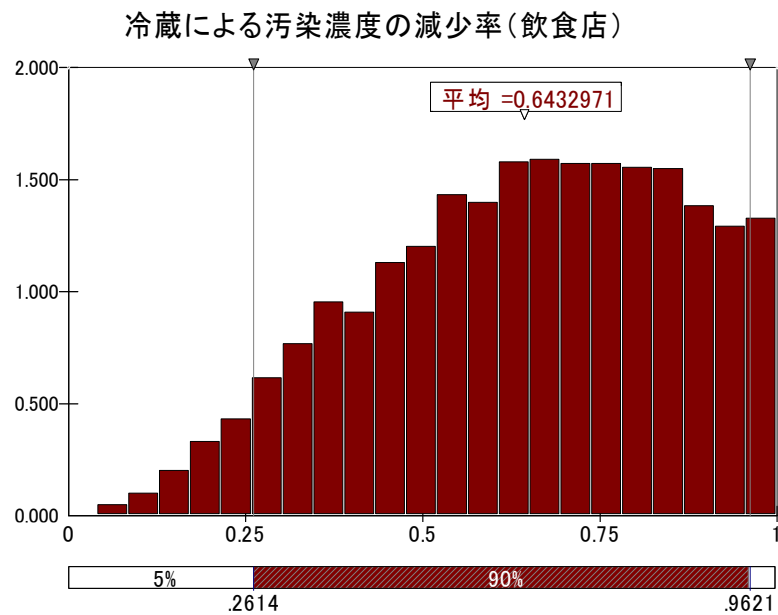
そこで、汚染濃度に着目すると、「冷蔵」による保管期間中の汚染濃度の変化は、CFIA/USDA(1999)に基づいて以下の式で表すことができる。

生鶏肉の冷蔵保存期間（日）：Refrig_Days	Discrete{(x1,x2,x3,x4,x5), (Uniform(0,1),Uniform(1,2),Uniform(2,3), Uniform(3,4), Uniform(4,5))}
冷蔵による菌の減少率/日(log CFU)：LR_Rate	Triang(0.04,0.12,0.3)
冷蔵による菌の減少率	Refrig_Days* LR_Rate

※ $x_i(i=1\sim5)$ は i 日の割合

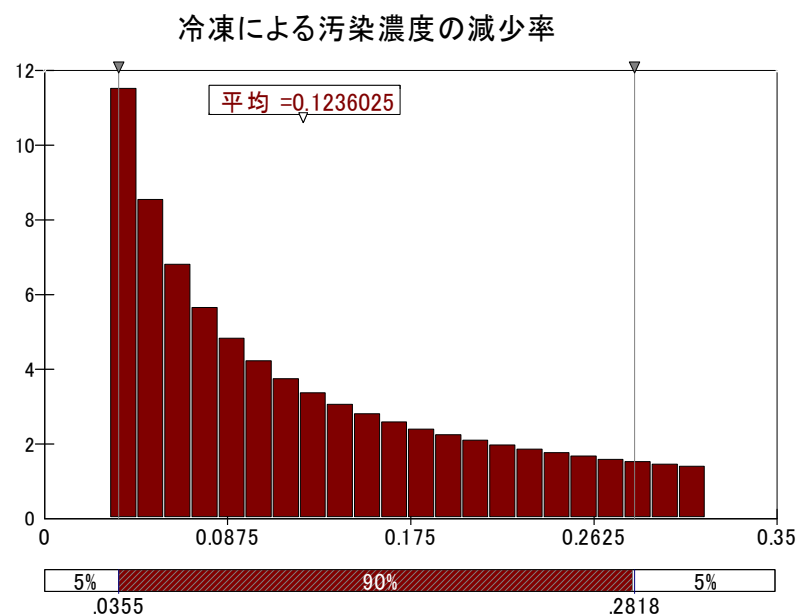
上記の式に基づいて 1 万回のシミュレーションを行うと、「冷蔵」による保管期間中の汚染濃度の変化の分布は、以下ようになる。「一般消費者」の場合には、平均的に約 60%に減少し、「飲食店」場合には平均的に約 64%に減少する。「一般消費者」の方が、「飲食店」と比較して減少の幅が大きいですが、これは、「飲食店」では「一般消費者」と比較して保存期間が短いと考えられる。





また、「冷凍」による保管期間中の汚染濃度の変化は、DVMA(2001)に基づいて以下の式で表すことができる。保存期間に関係がないため、一般消費者、飲食店で同じ減少率であり、平均的に約 12%まで減少する。本調査では冷凍による保存期間についても把握をしており、今後のリスク評価モデル構築に際しては、保存期間を考慮したモデルを構築することで、より精度の高いモデルとなることが期待される。

冷蔵による菌の減少率(log CFU)	Uniform(0.5,1.5)
---------------------	------------------



②原料鶏肉の調理に伴う汚染率、汚染濃度の変化

調理中の交差汚染による汚染濃度の増加は、DVMA(2001)に基づいて以下の式で表すことができる。生食の場合には鶏肉の汚染濃度は変化しない、充分に加熱調理した場合には鶏肉の汚染はなくなると考えられる。

調理器具を別々にしている人の割合:Psp	Discrete{(0,1),(x,1-x)}
生の鶏肉からまな板への菌の対数「減少量」:Rccb	Pert(1,2,6)
まな板から調理済み鶏肉への菌の対数「減少量」:Rcbs	Pert(1,2,6)
サラダと一緒に調理する割合:Prte	Discrete{(1,0.5,0.3,0.1,0), (y1,y2,y3,y4,y5)}
まな板からサラダへの菌の対数「減少量」:Rcbs	Pert(1,2,6)
調理によって増加する菌の割合:Pcrs	$Psp \cdot Rccb \cdot Rcbs$ $+ Psp \cdot Prte \cdot Rccb \cdot Rcbs$

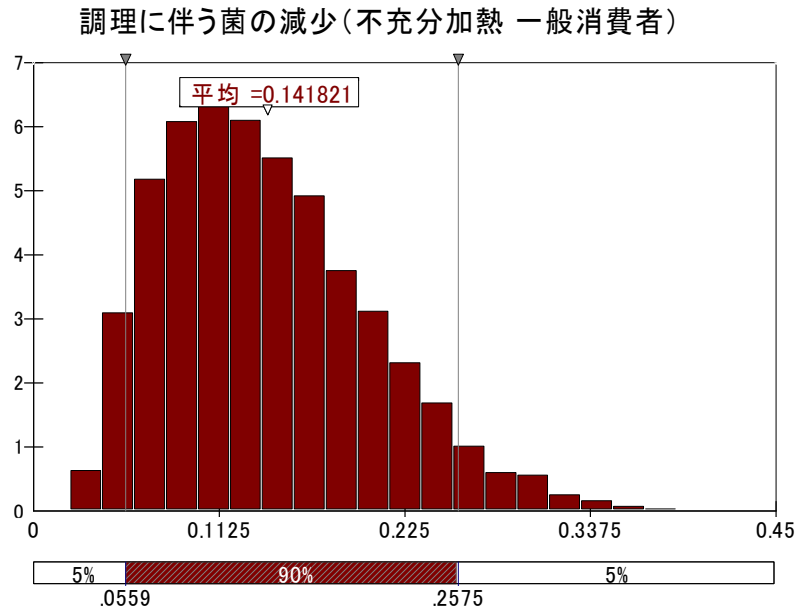
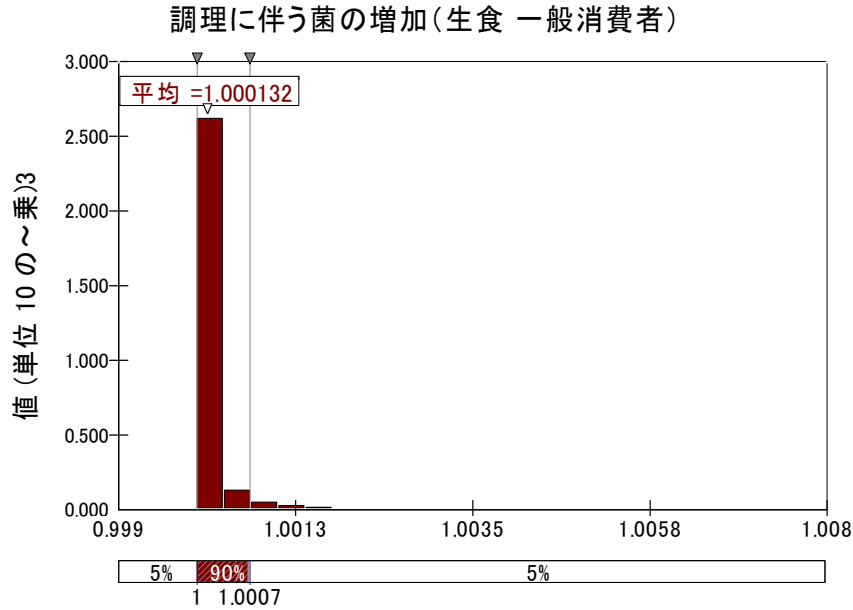
※x は調理器具を別々にしている人の割合

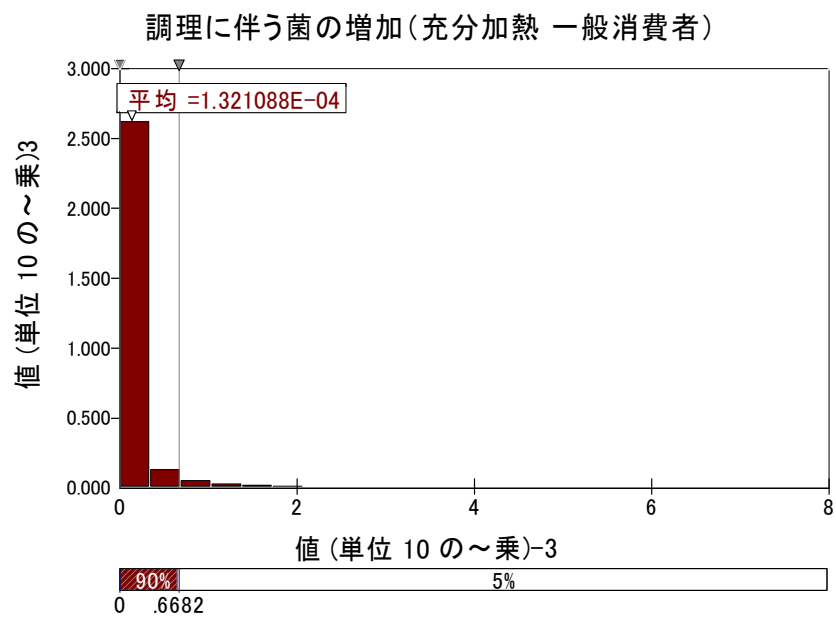
※y*i*(*i*=1～5)はサラダと一緒に調理する割合別の人数比

また、不十分な加熱の場合の鶏肉の汚染濃度は、CFIA/USDA(1999)に基づいて以下の式で表すことが出来る。

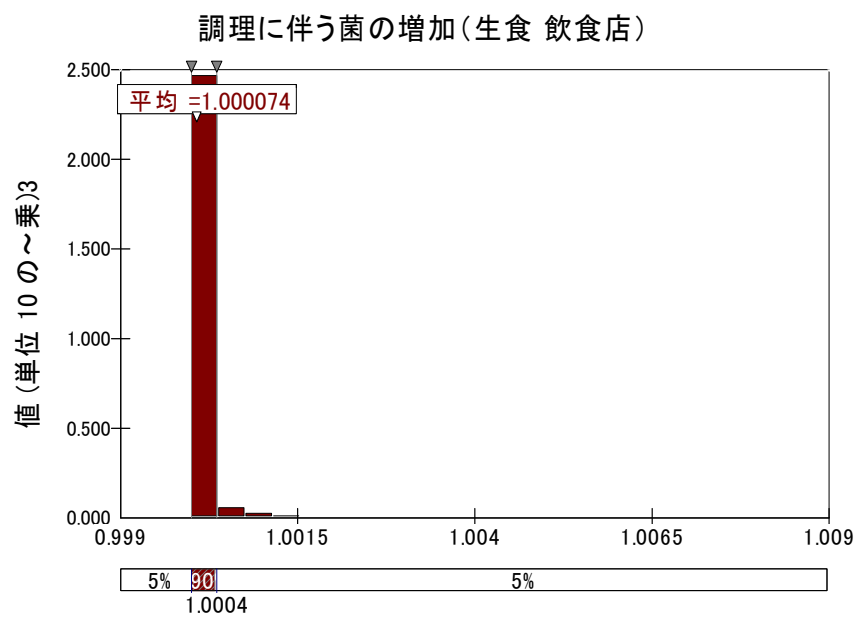
調理時間:Time_CK	triang(0.5,1,1.5)
不十分加熱時の温度:Temp_CK	triang(60,64,65)
不十分加熱の場合の菌の対数「減少量」:Effect_CK	$Time_CK / 10^{((-0.158 \cdot Temp_CK) + 9.01)}$
不十分加熱が起きる部位の割合:Prop_prtct	triang(0.1,0.15,0.2)
不十分加熱の場合の菌の生残率	Effect_CK * Prop_prtct

上記の式に基づいて 1 万回のシミュレーションを行うと、汚染された鶏肉を喫食する場合の調理に伴う汚染濃度の変化の分布は、以下になる。「一般消費者」の場合、生食では交差汚染によって平均的に約 0.01%増加し、不十分加熱の場合には約 14%に減少、充分加熱の場合には約 0.01%に減少することから、生食によるリスクが極めて高いことが分かる。

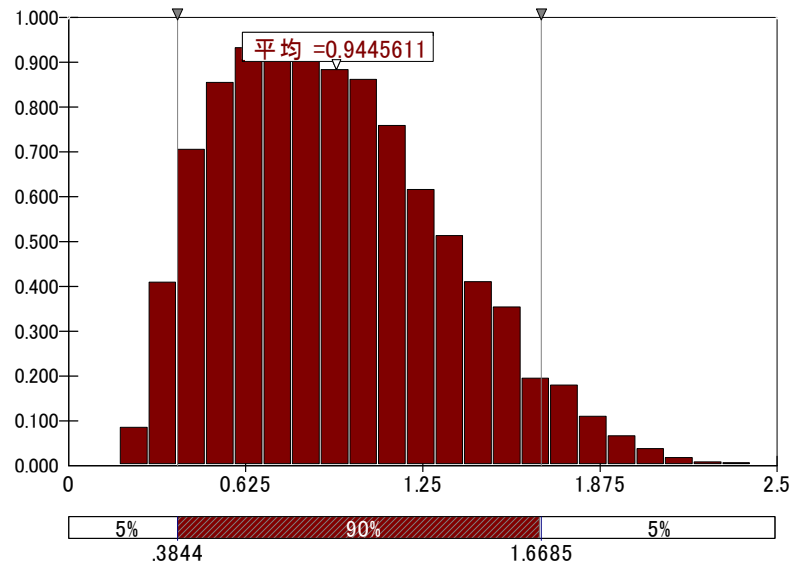




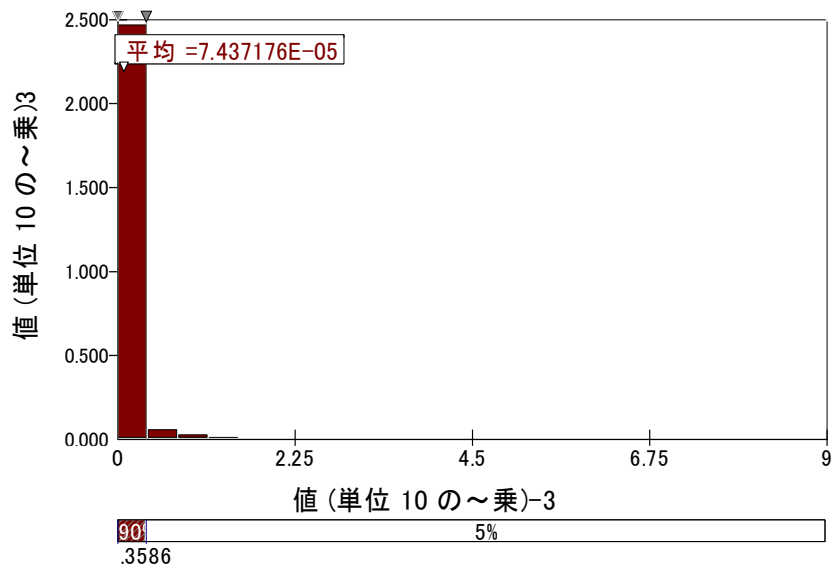
なお、「飲食店」場合も「一般消費者」と同様の傾向を示す。



調理に伴う菌の減少(不十分加熱 飲食店)

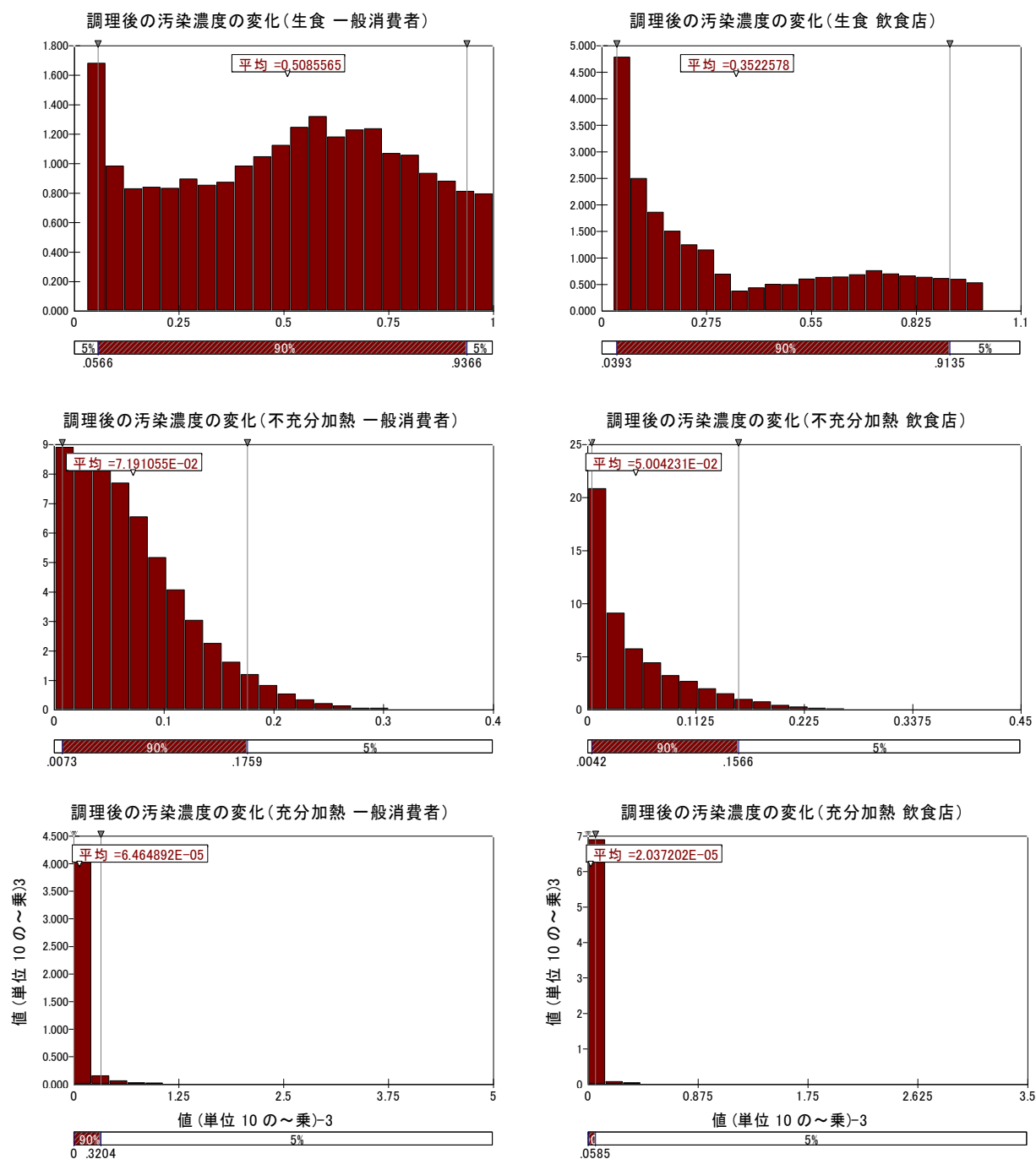


調理に伴う菌の減少(充分加熱 飲食店)



③調理後の鶏肉の汚染率、汚染濃度と鶏肉の生食等の喫食との関係

①②を考慮し、汚染された鶏肉が保管、調理を経た後の汚染濃度の変化を見ると、以下のとおりである。一般消費者と比較して、飲食店の方が濃度は小さくなる。これは、本調査の結果から、飲食店の方が冷凍鶏肉の割合が高いこと、また、調理器具を別々にするなどの衛生管理が良いために交差汚染がおきにくいためと考えられる。



(2)カンピロバクター食中毒の発生に影響を及ぼす各者の行動及びその度合いについて

①家庭における鶏肉の喫食量

本調査の結果から、平成17年国勢調査人口を用いて家庭における鶏肉の喫食量を推定すると、以下のとおりであり、一人あたり約3.2kg/年の鶏肉を食べていることになる。

一般消費者一人あたり年間喫食量(g)

			生食 (喫食)	加熱		合計	
				不十分 (喫食)	充分(二次汚染)		
					RTEあり		RTEなし
家庭	自分で調理	鶏肉	214.0	88.1	2,961.2	8,612.6	11,875.8
		鶏内臓肉	67.3	7.0	638.7	1,922.7	2,635.7
	家族が調理	鶏肉	294.4	121.9	9,264.9		9,681.2
		鶏内臓肉	94.9	12.0	2,417.7		2,524.6
外食・弁当等		鶏肉	523.7	27.9	3,578.2		4,129.8
		鶏内臓肉	445.2	4.1	863.6		1,313.0
合計			1,639.5	261.0	30,259.6		32,160.2

※平成17年国勢調査人口によって地域別に復元

また、喫食頻度についても同様に推定すると、以下のとおりであり、一人当たり約205食/年の鶏肉を食べていることになる。

一般消費者一人あたり年間喫食頻度(食)

			生食 (喫食)	加熱		合計	
				不十分 (喫食)	充分(二次汚染)		
					RTEあり		RTEなし
家庭	自分で調理	鶏肉	1.5	0.4	16.9	48.1	66.8
		鶏内臓肉	0.4	0.0	4.6	13.4	18.4
	家族が調理	鶏肉	2.0	0.7	58.3		61.0
		鶏内臓肉	0.6	0.1	17.2		17.9
外食・弁当等		鶏肉	3.6	0.2	27.1		30.9
		鶏内臓肉	2.7	0.0	7.6		10.3
合計			10.9	1.4	193.1		205.4

※平成17年国勢調査人口によって地域別に復元

②家庭における調理手順等の状況

本調査の結果から、平成17年国勢調査人口を用いて家庭における調理手順及び調理器具の取扱いを推定すると、以下のとおりであり、調理をしない場合を除くと、「他の食材を調理してから生鶏肉を調理」し、生鶏肉と他の食材で「まな板、包丁のどちらか又は両方同じものを使用」しており、生鶏肉を切った後、まな板、包丁を「洗剤で洗浄してから使用する」人が最も多く、約19%である。

＜一般消費者＞					
調理手順	まな板取り扱い	まな板洗浄	まな板消毒方法	人数	割合
生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	559,539	0.44%
			次亜	47,788	0.04%
			除菌・その他	83,602	0.07%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	355,293	0.28%
			次亜	37,338	0.03%
			除菌・その他	0	0.00%
		洗剤で洗浄してから使用する		849,230	0.66%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		403,257	0.32%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		219,004	0.17%
		そのまま使用する		108,600	0.08%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	616,677	0.48%
			次亜	43,465	0.03%
			除菌・その他	121,397	0.10%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	685,740	0.54%
			次亜	20,474	0.02%
			除菌・その他	23,894	0.02%
		洗剤で洗浄してから使用する		3,876,312	3.03%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		2,374,414	1.86%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		427,702	0.33%
		そのまま使用する		822,817	0.64%
他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	1,346,386	1.05%
			次亜	83,828	0.07%
			除菌・その他	338,056	0.26%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	522,166	0.41%
			次亜	114,952	0.09%
			除菌・その他	132,514	0.10%
		洗剤で洗浄してから使用する		4,717,584	3.69%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		862,986	0.68%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		1,452,319	1.14%
		そのまま使用する		66,034	0.05%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	2,299,990	1.80%
			次亜	361,145	0.28%
			除菌・その他	765,489	0.60%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	1,009,297	0.79%
			次亜	58,715	0.05%
			除菌・その他	186,724	0.15%
		洗剤で洗浄してから使用する		24,486,051	19.16%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		6,102,281	4.78%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		3,084,227	2.41%
		そのまま使用する		672,559	0.53%
決まっていない	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	215,247	0.17%
			次亜	61,043	0.05%
			除菌・その他	56,226	0.04%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	284,570	0.22%
			次亜	40,569	0.03%
			除菌・その他	33,864	0.03%
		洗剤で洗浄してから使用する		2,279,652	1.78%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		947,643	0.74%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		622,650	0.49%
		そのまま使用する		282,337	0.22%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	829,082	0.65%
			次亜	295,536	0.23%
			除菌・その他	256,778	0.20%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	922,026	0.72%
			次亜	44,437	0.03%
			除菌・その他	86,928	0.07%
		洗剤で洗浄してから使用する		14,838,703	11.61%
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する		9,078,331	7.11%
		その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）		1,726,181	1.35%
		そのまま使用する		2,032,616	1.59%
まな板・包丁は使っていない				2,324,212	1.82%
調理をしない				30,169,517	23.61%

同様に、手洗いの方法では、調理中に生鶏肉を扱った後には「水（又はお湯）で洗淨する」が最も多く 23%、次いで、「石鹼で洗淨する」が 21.1%である。

＜一般消費者＞			
手洗い	方法	人数	割合
調理中に生鶏肉を扱った後	石鹼又は薬用石鹼で洗淨した後で消毒する	6,480,041	6.6%
	水(又はお湯)で洗淨した後で消毒する	3,494,176	3.6%
	薬用石鹼で洗淨する	18,129,060	18.6%
	石鹼で洗淨する	20,546,090	21.1%
	水(又はお湯)で洗淨する	22,468,124	23.0%
	その他	1,914,376	2.0%
調理中に生鶏肉を扱った後以外		24,566,610	25.2%

③飲食店における調理手順等の状況

本調査の結果から、飲食店における調理手順及び調理器具の取扱いを集計すると、以下のとおりであり、「他の食材を調理してから生鶏肉を調理」し、生鶏肉と他の食材で「まな板、包丁を両方とも別のものを使用」しており、生鶏肉を切った後、まな板、包丁を「洗剤で洗浄してから使用する」人が最も多く、約 8.93%である。

<飲食店>					
調理手順	まな板取り扱い	まな板洗浄	まな板消毒方法	人数	割合
生鶏肉を調理してから他の食材を調理する	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	27	5.24%
			次亜	6	1.17%
			除菌・その他	3	0.58%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	6	1.17%
			次亜	2	0.39%
			除菌・その他	1	0.19%
		洗剤で洗浄してから使用する		8	1.55%
			水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	2	0.39%
			その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）	3	0.58%
			そのまま使用する	1	0.19%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	4	0.78%
			次亜	1	0.19%
			除菌・その他	1	0.19%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	2	0.39%
			次亜	0	0.00%
			除菌・その他	0	0.00%
洗剤で洗浄してから使用する			9	1.75%	
		水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	1	0.19%	
他の食材を調理してから生鶏肉を調理する	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	32	6.21%
			次亜	26	5.05%
			除菌・その他	21	4.08%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	5	0.97%
			次亜	1	0.19%
			除菌・その他	5	0.97%
		洗剤で洗浄してから使用する		46	8.93%
			水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	4	0.78%
			その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）	9	1.75%
			そのまま使用する	0	0.00%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	15	2.91%
			次亜	4	0.78%
			除菌・その他	7	1.36%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	2	0.39%
			次亜	0	0.00%
			除菌・その他	0	0.00%
		洗剤で洗浄してから使用する		28	5.44%
			水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	6	1.17%
			その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）	2	0.39%
			そのまま使用する	0	0.00%
決まっていない	両方とも別のものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	13	2.52%
			次亜	8	1.55%
			除菌・その他	14	2.72%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	4	0.78%
			次亜	0	0.00%
			除菌・その他	3	0.58%
		洗剤で洗浄してから使用する		26	5.05%
			水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	8	1.55%
			その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）	7	1.36%
			そのまま使用する	1	0.19%
	どちらか又は両方同じものを使用している	洗剤で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	4	0.78%
			次亜	4	0.78%
			除菌・その他	6	1.17%
		水（又はぬるま湯）で洗浄した後で消毒してから使用する	熱湯	2	0.39%
			次亜	1	0.19%
			除菌・その他	3	0.58%
		洗剤で洗浄してから使用する		42	8.16%
			水（又はぬるま湯）で洗浄してから使用する	19	3.69%
その他の工夫をする（まな板の両面を使い分ける、まな板の上にラップ等を敷く等）				5	0.97%
そのまま使用する				4	0.78%
まな板・包丁は使っていない				51	9.90%

同様に、手洗いの方法では、調理中に生鶏肉を扱った後には「石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する」が最も多く 32.2%、次いで、「薬用石鹼で洗浄する」が 20.4%である。

<飲食店>			
手洗い	方法	人数	割合
調理中に生鶏肉を扱った後	石鹼又は薬用石鹼で洗浄した後で消毒する	166	32.2%
	水（又はお湯）で洗浄した後で消毒する	35	6.8%
	薬用石鹼で洗浄する	105	20.4%
	石鹼で洗浄する	45	8.7%
	水（又はお湯）で洗浄する	38	7.4%
	その他	8	1.6%
調理中に生鶏肉を扱った後以外		118	22.9%

(3)消費行動と食中毒統計におけるカンピロバクター食中毒発生状況の関係について

①食中毒の発生状況に関する地域差

食品安全委員会より提供を受けた食中毒統計のデータからカンピロバクター食中毒の発生件数を地域別に集計すると以下のとおり。

地域別原因施設別カンピロバクター食中毒発生件数

		飲食店					飲食店以外					総数				
		2003	2004	2005	2006	2007	2003	2004	2005	2006	2007	2003	2004	2005	2006	2007
発生 件 数	北海道	1	4	6	6	0	0	4	0	4	0	1	8	6	10	0
	東北	15	7	15	13	8	3	2	6	7	1	18	9	21	20	9
	関東	26	27	39	36	23	5	3	4	2	4	31	30	43	38	27
	北陸	6	6	8	8	3	6	5	6	7	1	12	11	14	15	4
	甲信	6	3	3	2	3	1	1	3	3	3	7	4	6	5	6
	東海	3	6	13	7	10	2	3	0	1	2	5	9	13	8	12
	近畿	24	21	40	36	27	7	6	9	6	5	31	27	49	42	32
	山陰	1	3	1	2	0	0	4	0	1	0	1	7	1	3	0
	山陽	4	3	3	3	5	0	2	4	0	3	4	5	7	3	8
	四国	0	0	2	3	4	3	3	1	0	0	3	3	3	3	4
	九州	12	0	17	9	15	1	4	7	3	3	13	4	24	12	18
	沖縄	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
対 人 口 1 0 万 人 比	北海道	1.8%	7.1%	10.7%	10.7%	0.0%	0.0%	7.1%	0.0%	7.1%	0.0%	1.8%	14.2%	10.7%	17.8%	0.0%
	東北	9.0%	4.2%	9.0%	7.8%	4.8%	1.8%	1.2%	3.6%	4.2%	0.6%	10.8%	5.4%	12.6%	12.0%	5.4%
	関東	7.5%	7.8%	11.3%	10.4%	6.7%	1.5%	0.9%	1.2%	0.6%	1.2%	9.0%	8.7%	12.5%	11.0%	7.8%
	北陸	10.8%	10.8%	14.4%	14.4%	5.4%	10.8%	9.0%	10.8%	12.6%	1.8%	21.7%	19.9%	25.3%	27.1%	7.2%
	甲信	19.5%	9.7%	9.7%	6.5%	9.7%	3.2%	3.2%	9.7%	9.7%	9.7%	22.7%	13.0%	19.5%	16.2%	19.5%
	東海	2.0%	4.0%	8.7%	4.7%	6.7%	1.3%	2.0%	0.0%	0.7%	1.3%	3.3%	6.0%	8.7%	5.3%	8.0%
	近畿	11.5%	10.1%	19.1%	17.2%	12.9%	3.4%	2.9%	4.3%	2.9%	2.4%	14.8%	12.9%	23.5%	20.1%	15.3%
	山陰	7.4%	22.2%	7.4%	14.8%	0.0%	0.0%	29.6%	0.0%	7.4%	0.0%	7.4%	51.9%	7.4%	22.2%	0.0%
	山陽	6.3%	4.7%	4.7%	4.7%	7.9%	0.0%	3.2%	6.3%	0.0%	4.7%	6.3%	7.9%	11.1%	4.7%	12.6%
	四国	0.0%	0.0%	4.9%	7.3%	9.8%	7.3%	7.3%	2.4%	0.0%	0.0%	7.3%	7.3%	7.3%	7.3%	9.8%
	九州	9.0%	0.0%	12.7%	6.7%	11.2%	0.7%	3.0%	5.2%	2.2%	2.2%	9.7%	3.0%	18.0%	9.0%	13.5%
	沖縄	0.0%	0.0%	0.0%	29.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	29.4%	0.0%

※原因施設都道府県の不詳を除く

※人口は平成17年国勢調査人口を使用

平成 17 年国勢調査人口に対する、対人口 10 万人比について、一元配置分散分析を行うと、結果は以下のとおりであり、有意確率>0.05 であることから、食中毒の発生状況が地域によって有意な差があるとは言えない。

	平方和	自由度	平均平方	F 値	有意確率
グループ間	.145	11	.013	1.936	.058
グループ内	.327	48	.007		
合計	.473	59			

②消費者行動の頻度・割合に関する地域差

3 において分析を行ったとおり、鶏肉、鶏内臓肉の喫食量及び喫食頻度については、地域差に有意な差は見られない。一方、生食を行う割合については、地域差に有意な差が見られた

③食中毒の発生に関係する消費行動の抽出

(1)の結果から、生食によるリスクが極めて高いことが分かる。また、本調査の結果から、生食の割合については、地域差があることが明らかになっており、今後のリスク評価を行う上で、非常に重要な消費行動と言える。

(4)カンピロバクター食中毒発生状況と健康被害の状況との比較

①食中毒統計に基づく、地域別、原因施設別発生件数の整理

(3)①において行った整理の通りである。原因施設については「不詳」が多いため、「飲食店」であることが明確である場合以外を「不詳」を含めて「飲食店以外」とした。

②食中毒統計上の発生件数とアンケート調査に基づく健康被害発生状況との相関

本調査において、「医師の診断でカンピロバクター腸炎といわれた人」はわずかに6人であり、相関関係を分析することは難しい。

③食中毒統計上の施設別発生割合とアンケート調査に基づく喫食施設別カンピロバクター年間摂取量比との相関

食中毒統計におけるカンピロバクター食中毒患者数は以下のとおりであり、家庭と比較して、圧倒的に「飲食店」における患者数が多くなっている。

年別カンピロバクター食中毒患者数

	2003	2004	2005	2006	2007
飲食店	1129	1181	1631	1164	979
飲食店以外	1513	1209	1808	1133	630
家庭	0	9	4	17	11
総数	2642	2390	3439	2297	1609

一方、(1)の結果から、汚染された鶏肉を喫食した場合の暴露リスクは生食、不十分加熱、充分加熱のいずれの場合においても、家庭>飲食店となっており、家庭の方が1.5～3倍程度リスクが大きくなっていることと整合しない。

これは、食中毒統計及び(1)のモデルの両方に課題があるためと考えられる。まず、(1)のモデルでは免疫の効果がモデル化出来ていないために暴露リスクのみで評価しており、過大になっている可能性がある。

また、食中毒統計については、食中毒患者の原因微生物がカンピロバクターであるかどうか精緻に把握出来ていないこと、カンピロバクターの潜伏期間が比較的長いことから原因施設が特定出来ないケースが多いこと、医療機関の診察を受けない患者を補足出来ないことが考えられる。これらの課題については、今後リスク評価を行っていく上で、改善が望まれる。

(文献)

- A Quantitative Risk Assessment Model for C.jejuni in Fresh Poultry, Aamir M. Fazil, Ruff Lowman, Norman Stern, Anna M. Lammerding, Health Canada, 1999.12
- Risk Assessment on Campylobacter jejuni in Chicken Products, First Edition, January 2001 Bjarke Christensen, Helle Sommer, Hanne Rosenquist & Niels Nielsen The Danish Veterinary and Food Administration Institute of Food Safety and Toxicology Division of Microbiological Safety