

「食のリスクコミュニケーション意見交換会（大阪）」

アンケートの集計結果

参加者数：248 回答数：162

問1 ご自身について、ご解答ください。

1) 消費者	47	29.0%
2) 食品関連事業者	38	23.5%
3) 食品関連団体	5	3.1%
4) 研究機関	3	1.9%
5) 行政関係	53	32.7%
6) マスコミ関係	0	0.0%
7) その他	16	9.9%

総合施設職員、短大教員（食物調理関係担当）、栄養士養成、管理栄養士、食品メーカーの外部顧問、生協職員、食品包装関係、物流関係、日本栄養士会、消費者団体など

問2 本日の意見交換会は、何からお知りになりましたか。

1) 食品安全委員会のホームページ	22	12.9%
2) 食品安全委員会からのご案内資料	52	30.4%
3) 関係団体からのご案内資料	72	42.1%
4) 知人からの紹介	10	5.8%
5) その他	15	8.8%

行政からの案内（5）、新聞記事（2）、農林水産消費技術センターからのメール、日生協ホームページ、保健所、日本農業新聞など

問3 基調講演についてお伺いします。講演内容について、十分理解することができましたか。

1) 理解できた	92	59.4%
2) だいたい理解できた	58	37.4%
3) あまり理解できなかった	5	3.2%
4) できなかった	0	0.0%

附問3 - 1 （問3で「理解できた」「だいたい理解できた」と回答した方）

内容がわかりやすかった点はどこですか。当てはまるものはすべてご回答ください。

1) 説明が明瞭で的確だった	122
2) 資料内容が平易でわかりやすかった	56
3) 適切な説明時間が確保されていた	10
4) その他	13

- ・リスクコミュニケーションについて具体的なイメージがつかめた
- ・引用に不適当な部分があったように思いますが、やさしい言葉で話していただけてわかりやすかった

など

附問3 - 2 (問3で「あまり理解できなかった」「できなかった」と回答した方)

内容がわかりにくかった点はどこですか。当てはまるものはすべてご回答ください。

- | | |
|-----------------------|---|
| 1) 説明に専門用語が多い | 1 |
| 2) 資料がわかりにくい | 0 |
| 3) 聞き取りにくい | 2 |
| 4) 適切な説明時間が確保されていなかった | 3 |
| 5) その他 | 2 |

- ・説明は非常にわかりやすく良かったが、もう一步踏み込んだ内容も聞きたかった。
- ・自分たちだけの視点で会場に途切れる部分が多く不満

問4 パネルディスカッションについてお伺いします。内容について十分に理解することができましたか。

- | | | |
|----------------|----|-------|
| 1) 理解できた | 44 | 28.6% |
| 2) だいたい理解できた | 84 | 54.5% |
| 3) あまり理解できなかった | 23 | 14.9% |
| 4) できなかった | 3 | 1.9% |

附問4 - 1 (問4で「理解できた」「だいたい理解できた」と回答した方)

内容がわかりやすかった点はどこですか。当てはまるものはすべてご回答ください。

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 1) パネリストの異なる立場での意見を聞くことができた | 102 |
| 2) 説明が明瞭で的確だった | 22 |
| 3) 適切な説明時間が確保されていた | 3 |
| 4) その他 | 10 |

- ・それぞれの立場の発言から今後のあり様など大事な視点を学ぶことができた。
- ・木下様の話(内容)が一番わかりやすい
- ・湯川様のお話が良かった。

など

附問4 - 2 (問4で「あまり理解できなかった」「できなかった」と回答した方)

内容がわかりにくかった点はどこですか。当てはまるものはすべてご回答ください。

- | | |
|-----------------------|----|
| 1) 説明に専門用語が多い | 1 |
| 2) 聞き取りにくい | 7 |
| 3) 適切な説明時間が確保されていなかった | 13 |
| 4) その他 | 9 |

- ・1人1人の言われていることは理解できたが、流れとして理解できなかった。
- ・パネリストの人数が多すぎる(2)
- ・パネリスト間につながりが感じられず、各々の意見としては理解できたが、もう一步、それがどう消費者につながってくるのか、横のつながりが弱かったように思う。
- ・話題が広範囲、散発的に過ぎ、全体として意味不明と感じた。事情は理解できるが、パネルと主題をしぼる必要がある。

など

問5 本日の意見交換会全体についてお伺いします。満足度とその理由をお答えください。

1) 満足	18	12.8%
2) だいたい満足	88	62.4%
3) やや不満	32	22.7%
4) 不満	3	2.1%

理由 ・リスクコミュニケーションの考え方について理解できた(2)

- ・勉強になった
- ・話の内容が一般向けをよく意識していたと思う
- ・パネリストのそれぞれの立場の意見を聞くことができた(9)
- ・完全ではない本音が聞けた
- ・もう少しまとまった話をしてほしい(4)
- ・何をどうすればよいか、かえって混乱をまねいている。
- ・曖昧な表現が多かった
- ・時間が足りなかった(12)
- ・パネリストが多すぎる(4)

など

問6 今回の意見交換会についてご意見、ご感想などございましたら、ご記入ください。また、リスクコミュニケーションに関するご質問・ご意見などもございましたら、あわせてご記入ください。

- ・農業者についての考え方、意識の改革は非常に重要なことだと思う。私は農家に育ち、現在も野菜類を自給自足していますが私の周辺の農家は未だに出荷する物と自分の食べる食材を別に生産している人が多数います。農協の体質も含めて検討する余地は大きいと思う。
- ・食の安全性についての部分が大きくなりすぎて、安定供給の視点がほとんど取り上げておられなかった。現状の食のリスクは極端に言ってしまうと、安全性と供給の折れ合いになると思うので、その着地点を個人が判断する為の情報リスクコミュニケーションとして最も必要と感じた。
- ・どうもありがとうございました。具体的な食品について、生産、流通、加工、消費、管理(行政)の立場の人によるリスクコミュニケーションの実際を目の当たりにしたいと思いました。
- ・テーマを絞ったこのような会を単に広げることも必要。
- ・事前に提出した質問事項はどのような形で回答いただけるのでしょうか。
- ・食育の問題を含め、食品添加物に対する学校教育にも問題があると考えます。今後の意見交換会には文部省の方の参加もご一考されてはと思います。
- ・大手流通(例;生協)の方のパネリスト参加もご一考されたらと思います。
- ・もう一步踏み込むためパネルディスカッションは時間とパネラー数をご検討いただければと思います。
- ・時間が不足、質問時間が少ない。
- ・問5に関連するが、コミュニケーションだから、もっと質問・意見の時間を取るほうが良いと思います。
- ・このような機会は、とても必要だと思う。何が大切か基本の基本を話し合っていくと良いと思う。(難しく考えないで、食の本当の大切さを知ること)食は生命の基本です。利益と利潤追求とは離れて考えて欲しいです。問5にも書きましたが今後も交換会等、継続して開催してください。
- ・リスク分散、ほどほどに、良いことだと思います。
- ・今日は文科省の方がいなくて残念です。食育が、大手だということですが、コンビニ、ファストフード、惣菜の販売場の増加をみれば、今後自分で調理して食する。そのことで、食に農に興味をもつことはとても困難で、特に、若人の将来には危惧を感じてしまいます。だからこそ、食器、食材のリスクに関する情報開示、その評価が重要だと考えます。そして、判断する術も教えて欲しい。家庭教育の範囲を超

えた分野で、文科省の取り組みも期待したかったです。

- ・省間の壁 塩、酒、なぜ例外が存在するのか（制度、諸権限）。まず条件の整備が必要ではないのか。
- ・意見交換会を実施することは重要であるが、大切なことは実施回数をいう実績ではなく、内容だと思う。まだ始まったばかりで模索中であると思うが、主催者の自己満足のような印象を受けた。
- ・「消費者の自己責任」は食品製造、販売するものにとって難しい問題です。もっと勉強会が必要。
- ・一般の消費者の参加が少ないように思いました。
- ・パネルディスカッションに、生産者代表として全農なり、府の経済連が参加すべきだと思います。そういう意味で不十分だったと思います。情報開示を何処まで、厚生省、農水省、食品安全委員会ができるのか。消費者（国民）をもっと信用したほうが良いのではないかと思います。信頼することからしかコミュニケーションは成立しない。ですが、本日の内容は大変よかったですと思います。今後の積極的な開催をお願いします。
- ・あまりにも総花的で、各パネラーの発言が浅く不満。
- ・意見交換の時間をもっと多くするべきと思う。
- ・パネラーが少し多いように思う。内容を聞いていたら、多数は必要がなかったのではないかと感じる。
- ・言葉（リスクコミュニケーションという）は、一般消費者が引いてしまう難しい言葉。でも、具体的に説明していただくと身近な言葉となったが「リスク」と「ハザード」の意味（境）がわからない人もいるのでは。（リスクを日本語訳にすると）
- ・新聞などのお詫びの公告さえ出せば品物を返送して代替品を返送したりして済ますケースが大変多くみられる。企業は横並び的で、こんなやり方が目立たなくなれば、我社もこれで済むだろうと、なんか変な責任の済ませ方というか、これで終わりだと思っているように思う。もっと社会的にキビしく、罪を重く受けるように責任を思ったり、償ったりする必要があると思うので、何か社会的にもっと見えるボランティアや寄付等の寄進や対象者に対しては、金銭等の謝罪もすべきだ。
- ・今の社会の為に、今後を担う子供たちの為にも、我々ができること、道筋をしっかりと見守っていきたいと思います。
- ・木下先生のお話が適切で、又、小生の知らなかったことなどもお伺いすることができ良かった。
- ・もっと時間を長く取って欲しいと思う。
- ・外国からの輸入物を安全に購入する方法等の話が所々出ていましたが、輸入物が増えてくると日本の生産者側が困ることになると思われる。この場合の意見も今後聴きたい。
- ・具体的にリスクコミュニケーションがどのようにとられているか知りたかった。ますます、リスクコミュニケーション（いろいろな意見を聞くこと？）がわかりにくくなりました。農薬や食育についての話だったのでしょうか。双方向ってどの方向でしょう。消費者と生産者？消費者と行政？
- ・リスクコミュニケーションの技術を講習する場があると良い。
- ・行政、学者、生産者、消費者がそれぞれの問題意識、課題を出し合うことで、今、私たちが抱えている課題が見えたのではないのでしょうか。自立した消費者になるための更なる学習！そのためのきちんとした情報提供。そして、今日、少ししか話題にならなかったが、センセーショナルなマスコミ報道のあり様も問題では？
- ・今後ぜひ続けてください。
- ・今回は「食の安全」ということで全体的な話を中心であったが、食の安全（残留、添加物等）についての個別の意見交換会をぜひお願いしたい。パネリストが多すぎて、意見が深まるどころが少なかったのが残念だった。
- ・パネラーがコメンテータ化している気がする。良いことか悪いことかは判らないが農水省や厚生労働省は単に自己PRに徹しているだけで内容的には問題点に触れていないので話は白ける。
- ・リスクコミュニケーションについて現在はホームページを利用しているケースが多いと思いますが、各行政のホームページによって内容にばらつきがあるので、SRSV（旧ウィルス）等食中毒の予防法

もまちまちであるので、混乱がおこらないよう一定のラインを示して欲しい。特に生食用のカキについて殺菌温度がまちまちであり、生食を避けるというのが定着しているようです。生食用で生食できないのであれば生食用と表示することはおかしいのではないかととの質問が多い。厚労、農水協働で洗浄方法についても研究して欲しい。

- ・ 疑わしきは罰せずという法律のやり方では、消費者の権利は守られない。リスク（ヤバイ！）を感じた市民の声を聴く制度と、疑わしきは保留するという消費者を守る制度が必要ではないか。ヤバイかもしれないものを知らないうちに食べさせられてしまっている現状、将来食べていくことが出来ないかもしれないというリスクより商業（お金儲け）が優先される現状に消費者がうんざりしている。
- ・ 大阪駅、または新大阪駅の近くの会場で机のあるところで開催を希望します。案内状に地下鉄の出口番号を書いて欲しい。暖房が入っているのか暑かった。省エネをお願いします。
- ・ マスコミの中でテレビの中での情報を信じる消費者が、そんなに多いのなら、行政の中の人達も出来るだけ出演して分かりやすい説明をされたら、リスクコミュニケーションには効果があると思う。本日の出席された省庁の方はお役人らしくなくて説明がわかりやすいですよ！
- ・ 生産者の情報開示の必要性については良く分かりましたが、消費者側からのコミュニケーションの具体的なあり方についても聴きたかった。
- ・ 寺田先生の挨拶で、大阪中心の参加者を意識されているようでしたが、本日の参加者の呼びかけ 参加はどのような方対象であったか？（１）各地域（私は京都）で開催してほしい。（２）食品安全モニター中心の集まりと思えば交流が出来るのであろうと 2 時間かけて来ましたが、食品安全モニターの顔が見えず、参加者との交流ができず残念でした。
- ・ 質問の時間を多く取って欲しい。（不満・意見）「リスク」といい「コミュニケーション」といい、一般的に意味不明である。カタカナを使う必要があるとは思えない。今のうちに何とか言葉を考えてもらえないものでしょうか。「キケン」という言葉を使いたくないというのは良く分かるのですが。
- ・ あまりパネリストの人数が多く発言が少ない。
- ・ TV が非常にセンセーショナルな取り上げをし、本当に消費者に知らせなければならないことは何なのか、不明確なことがある。食のリスクコミュニケーションは、生産者、消費者、行政などだけではなく、マスメディアも真剣に取り組むをする必要があると思います。
- ・ 食品安全委員会によるリスク評価の具体的な内容をお教えいただきたい。
- ・ リスクコミュニケーションはボルボやクレラップなど、大きな企業だけがしているように思えるが、全人類がこのリスクコミュニケーションに参加でき、より良い食品安全ができて安心して食生活ができるようになりたい。
- ・ 様々な問題があるので、いくつか話題を絞るべき。
- ・ リスク評価を分かりやすく説明し、コミュニケーションを図っていくための具体的な施策などが議論されると面白いと思います。また、成功事例、失敗事例の紹介などもあれば良いのではと思います。
- ・ BSE, SERS 等、今ほど「食の安全・安心」を求められている時代も少ないと思います。その中で今回のような取り組みも重要であると思いますが、しかし、もっと一般に広くゆき渡るような取り組みが必要ではないでしょうか。例えば、フランスの「モンドコレクション」等の食品安全委員会認定の「コンクール」をひらき、基準を上回った良質の品物には何らかの賞を与える、といった取り組みが出来まいか、と考えています。ぜひ提案したいと思っております。後日ご連絡したく思います。何卒よろしく願いいたします。 どなた宛にお尋ねすればよいでしょうか。メールでも電話でもお教えください。
- ・ 質問者については、多少事前アンケート等の内容で指定しておいて全体のテーマにつなげるなどの工夫が必要ではないか。
- ・ 今後、意見交換会関係の参考にします。
- ・ 日本人として、まだまだリスクコミュニケーションには慣れてない事を反省します。一行政マンとして、リスコミの技術を勉強していきたいと思えます。
- ・ 木下先生の話が良くわかりました。説明が明瞭で、大変良かったです。

- ・この程度の人数で開催される問題ではないように思う。
- ・寄せられた質問の取りまとめた冊子などが欲しい。
- ・厚生労働省、農林水産省、教育（文部科学省）とそれぞれの活動がばらばらで、どうして一緒に話し合えないものなのでしょうか。まだまだ別々ですね（全て表示や内容等）食生活指針。
- ・テーマの焦点化が必要でしょう。
- ・行政関係者は、まだ情報開示が最終目的のように、思われていませんか。意見交換会を各地で行なうことの次のSTEP 見せていただきたいですね。参加しない消費者にも伝える努力が必要でしょう。
- ・「リスクコミュニケーション」という言葉が今もなお受け入れにくい。理解しにくい。したがってモニターをしても報告がなかなかできない。ピンとこない。
- ・ある程度事前の知識がないと分かりにくかったのではないかな。
- ・具体的を使った Case Study を見てみたい。社会全体のコストダウンのため、業界統一フォーム等を進めて欲しい。
- ・食品安全委員会の内容をどんどん公表してください。ジャーナリストの方、もっと勉強なさい。ファーストフードも安全基準を満たして安心することができる。農業は無農薬では生産できない需給、もっと農水が統一基準を作り統制すべき。
- ・パネルディスカッションより、木下先生の話が長く聞きたかった。
- ・会場の何パーセントが消費者だったのでしょうか。今までいろんな方の「リスクコミュニケーション」に関するお話を伺いましたが、木下先生が一番分かりやすく感激でした。
- ・パネリストの選出は大変難しいことであるが、一番大切で人選と話す内容の整理が必要ですね。消費者として物足りない、実例を挙げて話題を盛り上げて欲しい。
- ・頑固フードサービス株式会社代表の方が本音でほんまの、意見を述べられた。このような話が欲しい！
- ・安全だから輸入するのではなく、日本の農業を守って育てていくような政策を出して欲しい。
- ・添加物や農薬はガンとは関係がないと言われましたが、ではなぜ、3人に1人という死亡率になるのでしょうか。
- ・今回の場合、リスクコミュニケーション似ついでの理解を深めるための交換会だと思うのですが、これからは具体的なところを消費者と業者、生産者も含め、キャッチボールできる形で開いて欲しい。
- ・今日の基調講演でありましたように、できるだけやさしい言葉で分かりやすく、情報提供して欲しい。提供の方法も多くの国民に届くよう、メディアも利用していったらどうでしょうか。
- ・リスクコミュニケーションを強めることで、消費者がきちんと選択し、発言できることが安全を得るには必要だと思った。マスコミに踊らされる、雰囲気を選んでします、それが危険な一歩かもしれない。しかし、それを消費者の責任とするだけでなく、社会全体で考えていかないといけないのでは。
- ・ジャーナリストは信用できません（マスコミと同じでしょう） マスコミが正しく報道しないことが国民を惑わせているのではないのでしょうか？ マスコミは5～6割がウソですね!!でありますから、今、日本中で無駄な努力をしている。結論は何年経っても出ないでしょう。何をしないで、何をやっても、これには終わりはないのではないのでしょうか？

問7 今後、食品安全委員会におけるリスクコミュニケーションとして行ってほしい取組みは何だと思われませんか。当てはまるものを全てお答えください。

1) 今回のような意見交換会の積極的な開催	69	21.8%
2) 食品の安全に関する平易で基礎的な勉強会の開催	75	23.7%
3) 参加者全てが発言できるような、少人数の座談会の開催	21	6.6%
4) 各層有識者を交えた、シンポジウムの開催	33	10.4%
5) 消費者、生産者、事業者が意見をいつでも言える窓口の設置	65	20.5%
6) 地方における意見交換会の開催	39	12.3%
7) その他	15	4.7%

- ・食品安全委員会の活動をもっと広く知らせて
- ・食のリスクとは何か、リスクコミュニケーションとは何かの討論の場
- ・デメリットに対する消費者の過剰な反応を抑止する啓発活動
- ・問題別の勉強会（例えば、BSEとか）
- ・事業者の意識に訴えるような取組み

など

問8 今後の意見交換会で取り上げてほしいテーマは何ですか。当てはまるものを3つまで下記の解答欄に番号でお答えください。

1) 残留農薬に関するテーマ	53	20.5%
2) 食品添加物に関するテーマ	52	20.2%
3) 遺伝子組換えに関するテーマ	43	16.7%
4) 食品中に混入する汚染物質に関するテーマ	41	15.9%
5) 動物用抗菌性物質（いわゆる抗生物質）に関するテーマ	22	8.5%
6) 有害微生物に関するテーマ	13	5.0%
7) 輸入食品に関するテーマ	67	26.0%
8) 食品表示に関するテーマ	73	28.3%
9) リスクコミュニケーションに関するテーマ	23	8.9%
10) その他	19	7.4%

附問8 - 1 取り上げてほしいテーマとして選択された理由（食品を選ぶ際の判断基準にしたい、専門家の意見を聞いて理解を深めたい、現在の活動に生かしたい）を次の中からお答えください。

							その他	
1) 残留農薬	15	13.8%	25	14.1%	11	9.6%	5	12.5%
2) 食品添加物	15	13.8	20	11.3	11	9.6	3	7.5
3) 遺伝子組換え	10	9.2	24	13.6	7	6.1	3	7.5
4) 食品中の汚染物質	9	8.3	22	12.4	12	10.4	2	5.0
5) 動物用抗菌性物質	6	5.5	11	6.2	6	5.2	3	7.5
6) 有害微生物	1	0.9	5	2.8	5	4.3	2	5.0
7) 輸入食品	25	22.9	29	16.4	20	17.4	6	15.0
8) 食品表示	23	21.1	29	16.4	26	22.6	4	10.0
9) リスクコミュニケーション	2	1.8	9	5.1	12	10.4	4	10.0
10) その他	3	2.8	3	1.7	5	4.3	8	20.0

問9 ご自身の食生活において、気をつけられていることがございましたら、できるだけ具体的に記入ください。

- ・野菜の自家製、手で虫を取り潰す、加工食品の吟味、表示を良く見る等。
- ・バランスの良い食事。
- ・日常野菜は少しでも自分で作る体験、自作物？を取り入れるようにしている（が、実際は全てまかせません）。
- ・食品購入時は必ず表示確認する、など。
- ・好物ばかり食べない。
- ・衛生面、おいしさ、栄養バランス

- ・質問に対する回答と異なりますが．．．食生活ではどちらかという生活習慣病の対策に重点を置いている。買物の際も、まず野菜、肉よりも魚、がん予防のためのバランスのとれた多種多様な食品購入を心掛け、まず売られているものは安全かどうかは二の次。消費期間を確認するくらい。野菜を水で洗ったり、食器に洗剤が残らないように良くすすぐ位。また流通しているものは安全と考えが、揺らぐことのないよう行政、生産者、流通業者が夫々のセクションで責任を持った仕事をしてもらうことに期待したい。
- ・食事の質、バランス（蛋白脂質糖質魚、肉、野菜など）
- ・買って来たものの温度管理、調理のときの加熱。
- ・カロリーのある飲み物の制限 ・野菜中心にした食生活。動物性の食品はできるだけ減らす。
- ・夜遅くの喫食
- ・外国産（特に中国産）の農産物で残留農薬のことが問題になり、また、不安もあるので、買うことを避けている。しかし、国産でも安心できるのかという不十分なところもあるので、しっかり調べて欲しい。
- ・食生活の中で喫食、食品のバランス
- ・食材は旬の食材を使用するのが一番。食材の本当の味を楽しんだら、添加物の多い調味（嗜好マヨネーズ、ドレッシング等も含めて）料の使用は減る。
- ・産地
- ・加工食品は内容の表示を良く見る ・宣伝に乗らないこと。流行を追わないこと。（ワイドショー的な意見は、一方的に飲み込まないこと）を人々に知って欲しい。
- ・着色料はなるべく入っていないものを選ぶ
- ・生肉は国産のものを選ぶ
- ・ファーストフード（ハンバーガー等）をなるべく食べない
- ・食品の購入、調理等については女房任せで、君子包丁に近づかずを実践しております。ただ、百貨店等の地下食品売場で販売している加工食品（惣菜、佃煮類）の表示は概して見にくい。字が小さい 容器包装の表面に貼付せず、殆どが裏面にしているので表示の確認が困難である。保険機能食品については安心して購入していますが、いわゆる健康食品（サプリメント）の信用度について多少不安を持っています。
- ・産地表示、国産、国外産、食品を買うときにかなりの神経を使う。
- ・食品素材を調理して食べるのが、楽しみ含め、大きな食文化を作り出している。人間相互のコミュニケーションにも大切であると思っている。そのため、国内で生産する農水産物の確保、提供が政府の国民への大事な業務であると思っている。食の安全、生命、健康の安全提供されていると確信できる政府・行政を私は追求していきたいと考えている。食品安全委員会の皆さん、頑張ってください。
- ・リスクの分散という言葉聞いて当然と思った。一日に30種類分の食品を少しずつ取りたいと思いつながら、実行は難しい毎日です。
- ・色々な具材で食事を作る。 手作りする。 具在校乳児には期限表示、生産地を確認する。 献立は毎夕食分を記録し、3～4週間間隔をあけて作る。 カロリー過多になることが心配。若い男の子2名いるもので。 肉、魚は1日交代。
- ・なるべく食卓で品数を多くとる。
- ・まず第一に表示を見ること。産地など（全く信用していませんが）
- ・国産品を購入しています（少し高いのですが）
- ・生鮮品は産地を確認し、又それが正しいと信じる商店で購入する。Coop コーベのフードプラン商品等加工食品も、物には物の値段があると思われるので、それなりのものを購入する。表示はそれなりに信頼できるか考えて見るようにしている。
- ・1)新鮮な食材 2)できるだけ農薬が使われていない地方の食材

- ・私自身は、まだ20代の若い世代ということもあり、食生活に於いて健康に気をつけるという意識は薄いので、今は食生活に於いては価格のみという現状。
- ・色々な食品をまんべんなくおいしく（食は楽しみなのです）いただいています。
- ・生鮮品は、できるだけ地元のものをから、ゴミの少ない包装のものを選ぶ。
- ・調理手順 衛生的扱い 手洗い、加熱、品質管理 商品の吟味 表示の確認
- ・食品包装の表示（内容物表示など）を物質名もよく読む。
- ・原産国の確認をする。表示を確認する。種類を多く食べるように心掛けている。
- ・加工食品は産地、添加物の内容、保存期間を確認し、添加物を使用しているものは極力購入、利用しないようにしている。常時は偽ることなく、事実を、実態をありのままに行なうこと。表示がどれだけ正確であっても、最終的には安全であることが何よりも大事であるから、安全性について大丈夫であることを常にチェックしていることが大事である。
- ・日本食を中心に考えて欧米食はほどほどにと考えています。さらに即席物は必要時だけで、出来る限り原材料となる食材（素材）から食事（料理）を作るように心掛けます。食の基本には栄養学的な考えと安全性で健康が形成されますが、これだけでは家畜の餌に他なりません。人間性を養う「食」、精神性を養う食の社会面（心）（物の真偽を判断する眼）を育てることは食のリスクコミュニケーションを論ずる基本に通じると考えています。
- ・顔の見える関係の中で安心な食材を入手し、旬を生かし、愛情を持って料理し、会話をしながら食事することを心掛けています。
- ・遺伝子組換えの危険性（抗生物質耐性、組み換え方の不確実性にまつわる問題、アレルギー等々）と、生産者にとっても収穫が良くなるわけでもなく、メリットがないこと、自然界への悪影響等を考え国産の種子を生産者に育ててもらったりしています。
- ・添加物等、必ず確認して買う。
- ・生産者と交流する。
- ・卵、肉にはよく火を通す。耐性菌が話題になっているので。
- ・残留農薬については気になる。しかし、虫食いだらけの有機野菜を“無農薬だから”感謝して食べるといわれても買う気にならない。安全も大切だが、食べるに値する野菜を必要だと思う。農薬が何かかも危険というのではなく、どれぐらいなら体内に入っても、蓄積されないのかなどを知ることが大事だと思う。
- ・生鮮食品は、鮮度の良いものを買う。・賞味期限を確認する。
- ・できるだけ旬のものを顔の見える状態で求める。（地産地消、身土不土を重視する） バランスの取れた栄養を考えた食材を選び、家族の健康を考えた食生活。 伝統食を中心に、不足しがちな物を加える食生活。 加工食品はできるだけ使わず、求めるときは表示を注意する。（食品添加物、原産地表示など） 脂肪分を控え肥満に注意する。（70歳を過ぎたので特に） 輸入農産物を避ける。（残留農薬、ポストハーベスト農薬、鮮度保持材なども考えて） WHO「心と殻と社会の健康」を考え、高める食生活が大切です。をモットーとしています。
- ・食品の種類、品目には全く無頓着。食べる量（カロリー）は気にしていますが。
- ・農産物はできるだけ産地表示などを見ながら、国内産、地場産を購入するようにしている。
- ・食材を買うときに気をつけ、調理のときに良く洗う。なるべく30品目を心掛けています。
- ・色々な食材、メーカー、産地を食べる。
- ・なるべく無農薬野菜を取るようにしている。
- ・手洗いの確実な実施、衛生管理の悪い店には二度と行かない。また、食品の情報提供が曖昧なもの、店舗では購入しない。不確実な情報を真に受けない。
- ・食生活のこだわり。手洗いの徹底！うがいの徹底！鼻洗浄の徹底！安心した食品を作るには、作る人が健康でなければならない。加工する前の材料の安全性を見る。例えば、アレルギーである。卵にアレルギー

ギーがある人が卵食品を食べれば安全ではないのである。表示することも大切であるが、消費者に伝えることも大切といえます。

- ・表示は気にしている。なるべく国内産（日本の）農業を守るためにも買っています。なるべく、一から手作りを食べるようにしている。
- ・BSEに感染しているかもしれない乳牛から得られた牛乳は飲みたくありません。しかし、日本の現状では、この心配を取り除くことができません。ぜひとも、感染ルートの早期解明、トレーサビリティの推進、生体牛検査法の開発を、もっと強力に進めていただきたいと思います。
- ・新鮮な魚を選ぶように気を付けている。賞味期限が切れないように気を付けている。賞味期限が切れていても、自分で安全かどうか五感で判断し、できるだけ食品を無駄にしないようにしている。
- ・腹八分目
- ・高齢者、子供の生食を避ける。
- ・製造年月日 ・賞味期限 ・消費期限
- ・消費者としては、防ぎようがないので色々なものを、まんべんなく食べることのみ。
- ・出来るだけ、国産の農産物を求めている。
- ・健康食品は摂取しない。健康食品は、保険材能食品は別として食品に位置付けされているが、医薬品との谷間にあるようなもので、いわば野放し状態。
- ・色々な表示を確認し、正しく表示されているものとして購入する。外国産の野菜は、必要以上の農薬使用があるように思うので、買わない。先日、公取の会議に出席いたしましたが、やはり表示等、別々の意見で紛らわしかった。
- ・加工食品はできるだけ少なくする。表示を見る。輸入食品（特に中国、東南アジアの食品は信用しにくい）味、衛生面。
- ・バランスのとれた食事をとりたいと考えてはいるが、「気をつける」程度のとどまっている。
- ・野菜はできる限り国産を買う。加工食品は表示を見る。
- ・特に気を付けていないが、加工食品は少なくしている。
- ・加工食品を購入する際、食品添加物ができるだけ少ないものを選ぶ。特に、色素、保存料等が入っていないものを買う。
- ・甘い清涼飲料は買わないし、又強いて買う場合は、水にお茶（香料、色素不使用）。・動物性のタンパクより魚を取るようになっている。また、動物性では豚肉、鶏肉で、かつ抗生物質等不使用なもの。・酒食を玄米食にしている。減農薬玄米（品種は、秋田こまち、新潟に福井のコシヒカリ）野菜の選択も同様。・卵は、平飼いのもので、賞味期限を確かめて食べる（基本的には加熱する）。・刺身で魚を食べるときは、天然表示を確かめて購入したものを食べる。・できるだけ多くの種類の食品を食べるようにしている。
- ・本当の本物は何か。 ・文化を学ぶ。 ・今後の食品業界をどうリードするか。
- ・なるべく素材から調理する。夜、少々遅くなっても外食せず、自分で作って食べる。野菜、ご飯を中心にする。なるべく、しっかり食べる。（朝ご飯を食べられないので少々ジレンマ）
- ・有機JASマークを確認（野菜類は基本的に宅配で購入）牛乳は、ビンに入っているもので低温殺菌のもの。
- ・食品全般にわたって表示を常に確認する。特に 有機栽培の食品の表示とマークの確認 牛乳、卵については栄養素、産地、処理法、飼料等について確認する。県のブランド商品を購入するよう心掛けている。生活習慣病にならないように栄養を十分に考えて調理している。特に、日本食の良さを見直している。ファーストフードの利用を避け、伝統の和食に取り組んでいる。
- ・食品表示を見る。
- ・生協で安全が確認された食品を購入している。評判になっている食品は、なるべく食べてみる。表示を良く見て選ぶ。なるべく火を通して食べる。甘いもの、間食を控える。
- ・生水は飲まないようにしている。 表示はあまり見ず、自分の目で見て買うようにしている。