

「食のリスクコミュニケーション講演会（有明）」

アンケートの集計結果

参加者数：292 回答数：157（回答率53.8%）

問1 ご自身について、ご回答ください。

1) 消費者	34	21.7%
2) 食品関連事業者	37	23.6%
3) 食品関連団体	11	7.0%
4) 研究機関	6	3.8%
5) 行政関係	48	30.6%
6) マスコミ関係	1	0.6%
7) その他	20	12.7%

問2 本日の意見交換会は、何か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	40	25.0%
2) 食品安全委員会からのご案内資料	18	11.3%
3) ポスターを見て	1	0.6%
4) チラシを見て	4	2.5%
5) 関係団体からのご案内資料	16	10.0%
6) 知人からの紹介	11	6.9%
7) その他	70	43.8%

新聞を見て(64)

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	82	51.6%
2) だいたい理解できた	71	44.7%
3) あまり理解できなかった	5	3.1%
4) できなかった	1	0.6%

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	94
2) 資料内容が平易でわかりやすかった	95
3) 適切な説明時間が確保されていた	38
4) その他	6

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	7
2) 資料がわかりにくい	1

3) 聞き取りにくい	3
4) 適切な説明時間が確保されていなかった	1
5) その他	4

問4 BSEについてお伺いします。牛の全頭検査についてどう思いますか。

1) 必要	95	60.5%
2) 不要	33	21.0%
3) わからない	12	7.6%
無回答	17	10.9%

附問4 - 1 その理由を下記からご回答ください(は2つまで)

1) BSEに罹った牛を発見するために必要	76
2) 安心して牛肉を食べるために必要	71
3) 検査したからといって必ずしも安心できるわけではない	12
4) コストや労力がかかる	18
5) 現在実施されている検査の信頼性に問題がある	3
6) 危険部位を除去すればよい	27
7) その他	19

問5 鳥インフルエンザについて、一番心配なことはどれですか。1つだけ選んでください。

1) 鳥や鳥の糞との接触による、ヒトへの感染	50	31.8%
2) 鳥を食することによる、ヒトへの感染	11	7.0%
3) 鳥から他の家畜への感染	28	17.8%
4) 鳥インフルエンザの予防のために、鳥に用いられるワクチンの人への影響	15	9.6%
5) 輸入制限など、供給量が変わること	11	7.0%
6) 特に心配はない	12	7.6%
7) その他	30	19.1%

問6 今回の講演会についてご意見・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。

- ・当然と思うが、今回の3人の講師は食品安全委員会の立場からの話であり、制約と限界があった。次回はフリーな立場から話のできる講師も加えてほしい。学者・専門家 市民 生産者(業者)の隔壁のない問題提起と討論の場を期待したい。食品安全委員会が政府の立場から説得するような講演会は好ましくない。
- ・講演の内容、わかりやすさなどは十分であった。食のリスク分析について、食品安全委員会の実際に評価した具体例を(ホームページ発表でOK)分かりやすく解説してほしい。
- ・見上先生のお話は面白かった。一色先生のお話は為になった。金子先生のお話は良かった。地方でもやってほしい。特に東北! 中途半端な情報に振り回されているから。
- ・東京だけでなく全国一定の間隔で、場所選定してほしい。あるいは、NHKでつき1回1時間番組を放送すれば良いと思う。
- ・開催回数の拡大(広報の観点) マスコミ対応(正確性確保)

- ・定期的に開催していただきたい。
- ・大変参考になりました。こういう内容はもっと国民に知らせるべきです。パンフなどを広く配布されることが望まれます。行政の活用。
- ・いたずらに食品に対する不安を書きたてるような情報が多く、「買わない」という手段でしか身を守る方法がわからなかったが、今回の講演会で何が危険なのかが分かってきた。
- ・「マスコミによる偏った報道を如何にして防止するか」は当委員会の重要な任務と考える。
- ・リスクに対して正しい知識を持つためにも、このような講演は必要。報道に対しても同様。
- ・一色氏が言われていたが、報道と消費者間のリスクコミュニケーションを開く重要性を感じる。
- ・リスクコミュニケーション、リスク分析について意味・定義を具体的に衆智出来るようにしてもらいたい。鳥インフルエンザについては説明がやさしく、よく分かった。
- ・TVなどで何回も特集をやり、みんなで知識を共有すべき。
- ・様々な立場、意見の人の意見を取り入れていこうという、双方向の姿勢は「食」が複雑化する中で必要なことだと思います。又、参考にもなりました。
- ・スライドなどを使用しての説明でよかった。分かりやすかったと思う。
- ・分かり易く、広い見方ができて参考になった。
- ・生活者側の生活実態を考えた上での情報発信やデータ - を作成してほしい。リスクコミュニケーションを誰と行うのか？生活者ではないのでしょうか。
- ・どうしても時間的制約があるので、もう少し話題を少なくして、深くした内容が良いと思います。
- ・ハザードとリスクの明確な説明
- ・完全に安全なものはない。少なくとも確率は残る。以上を国民に受け入れさせていくのにどうしたらよいか考えさせられました。
- ・過日の政府発表のような、一般消費者に対して分かりやすい報道が広く行き渡るような配慮が必要かと思います。マスコミ報道のみ見聞していると、不安ばかり先立ち、日常の消費生活に大変不安を感じます。終息までは定期的にこのようにすれば大丈夫とか、現状を整理した報道を期待します。(インターネット不使用者に対する配慮を是非考えていただきたい)
- ・リスクコミュニケーション・研究者・産業に関わる方・消費者の立場によって、リスクが違うということを強く感じました。
- ・リスクコミュニケーションは、内閣府の委員会ではなく、政府から独立した委員会でない信用、信頼の面で安心できない(特に、情報公開に関することで)。
- ・牛インフルエンザ、鳥BSEはなぜ出ないの？今後も新しい病気の発生が考えられます。誰でも死ぬまで生きるんだから、しょうがないですね。
- ・大変良い企画で、タイムリー的にも良かったと思う。
- ・一番理解度の低い(情報量が少なく、ネットが使えない専業主婦、老人等)一般消費者への「食の安全・安心」への効果的な周知方法について知恵を絞らなければいけない。また、マスコミの報道姿勢のあり方について。プロである生産者の意識について(モラル。お亡くなりになったのは非常にお気の毒ですが)
- ・パネルが分かりやすく、消費者向けの話し方がよかったと思う。トリ、BSEともに、消費者への呼びかけと共に、流通事業者にどういう対策を取ってほしいか、ちゃんと出していくほうが良いと感じました。無用の品物廃棄や流通減少を招かないように。テレビ番組を自らプロデュースしてはどうでしょうか。
- ・見上先生の1Pが白黒で分かりづらかった。カラーにしてほしい。食品安全委員会のリスク評価を知ってもらうために、簡単な評価報告のプレスリリース(検討経緯や結果の載ったもの)などを資料に載せて説明すると良いのでは。
- ・今回3人委員会の方で専門的な発言でよかった。次回は、当事者、生産者、仲買人、マーケット側と異なる関係する立場での発言も良い。

- ・コミュニケーションの場が設置されたことは、大変有益なことである。これからもできる限り、参加したい。開催の知らせを工夫して欲しい。
- ・危険である点を明快に説明された点、情報公開が良くなされた講演会であった。質疑応答の時間も十分に取っており、3テーマ納得のいく講演になったと思う。リスクコミュニケーションとは、このようなもの。
- ・委員やデータの背景が分からないが、偏ったり、ある方向性が定まった上にあるのではと思った。オルタネイティブ・マイノリティな意見も広く扱ってほしい。
- ・一般の消費者は、どのツールを用いて食品の安全性に関する情報を入手しているのか。また、どのツールから入手した情報を信じているのかを調査してほしい。ネットを使えない、使わない消費者の為に、コミュニケーションツールとしてのホームページ掲載以外のツールについては是非検討してほしい。
- ・講演会は、とても分かり易く（何回もポイントを繰り返し話した点が安心感を聴衆に与えたと思います）良かったが、地方行政機関は、どのようなリスクコミュニケーションを行なったらいいのか悩んでいます。
- ・リスクコミュニケーションというタイトルよりも、安全委員会ですからセーフティコミュニケーションの方がいいのでは？いずれにせよ、正しいコミュニケーションが大事ですので、正しい内容を正しくコミュニケーションしていただき（様々な方法で）国民の食の安全を守り、国民に安心感を与えるように努力してください。
- ・一般の人に対して、もっと積極的に情報開示するべきです。特に、専門家による平易な説明をもっと行なった方がいいと思います。また、マスコミに対して正しい情報を流してほしい。
- ・鳥から人への感染はきわめて低く、また、熱、酸、一般の消毒でウィルスが死滅するということが分かったのが良かった。
- ・非常に分かりやすく、コミュニケーションを図る方法としては、最善と思います。マスコミは、どの程度の参加があるのか、知りたい。
- ・一色氏の説明でNOAELとADIを混同している。安全係数がADIの設定の際にはかけられていることをきちんと説明してほしい。せつかくの資料なのでカラーコピーしてほしい（一部、字が読めなかったり、分かりにくい）。リスクvsハザードの説明が不十分である。リスク評価をどのようにやっているかの具体的説明がない。ppmを一万分の一と誤っているが、100万分の1の間違い。Ppb、pptについても間違っており、専門家が問われる。
- ・いろんな意味での「食の安全」について、情報を公開してほしい。
- ・このような講演会の開催を数多く実施してほしい。たまたま今日は、うまく時流に乗っているが、もっと身近なテーマについての講演会も希望する。
- ・コミュニケーションとして、この方式が正しいのか？ ・単なる下知 ・これで消費者に「考えて」頂けるのか？
- ・特に報道機関がこの講演会に対してどの様な印象を持ったのか、興味がありますので、HP等でコメントを掲載してほしい。
- ・関心ごとであったので、よくわかった。
- ・質問が低レベル（予め集めておいて選択すれば...）マスコミコントロールは別のテーマ。
- ・マスコミに対しても積極的にリスクコミュニケーションを行なってほしい。TVなどをもっと活用していくべきだと思う
- ・リスクコミュニケーションについてのページをインターネットを作ると良いと思う。
- ・情報が新聞、TVだけなので講演会等にできるだけ出席したい。
- ・大変良い企画であり勉強になりました。問7にありますように数多く対面で行なうことが必要と思われるので各地方で数多く行なえるよう、講師団リストを作成し、派遣事業を行なってはどうでしょうか。

- ・鳥インフルエンザについては濃厚な接触により感染の可能性があるという様に接触（と言うとサワルと思ってしまう）と言わず、気道感染が重要であり、口感染ははしないということをもっときっちりいうべきです。
- ・感染鶏全国へ、とか神奈川県へ上陸とかあまりによく分かっていないマスコミ報道をどうしたらよいか広く議論してほしい。
- ・立場の異なる人の意見が聞くことができよかった。専門家集団だけでは考えが偏って、消費者の気持ちから外れてしまう。リスクコミュニケーション自体まだ、これからと言う感じだ。
- ・リスクゼロはありえないことを定着させることは大変。まだまだ努力が必要。
- ・次回の開催の案内を希望します。
- ・凡庸のままでした。これからは、ホームページなど見ます。さらに、マスコミ対策が大切です。そうしないと、先生方の知識は生かされません。これは、まずいことです。先生方がしっかりしないと、もっとやばいですが…。
- ・ポスターもチラシも配布する時期が遅すぎる。前回よりは2・3日ほど早くなっているが、ポスターであれば1ヶ月ほどは掲示期間を考慮すべきでは。開催する週に届くのでは告知が行き渡らない。
- ・ご講演された先生方の声が聞き取りにくい時がありました。マイク調整などをしていただきたい。
- ・後から来た人を案内する係員がうるさく、落ち着いて聞くことができなかった。また、係員同士のひそひそ声も気になった。最初から座番をつける等して、いちいち席が空いているかなどの確認をしなくても良い方法が必要と思う。

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るか。当てはまるものを全てお答えください。

1) 今回のような有識者による講演会（質疑応答含む）の開催	102
2) 基調講演やパネルディスカッションを盛り込んだ意見交換会の積極的な開催	56
3) 食品の安全に関する平易で基礎的な勉強会の開催	73
4) 参加者全てが発言できるような、少人数の座談会の開催	12
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	47
6) 地方における意見交換会の開催	33
7) その他	18

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
2) 食品添加物に関するテーマ	54
3) 遺伝子組換えに関するテーマ	56
4) 食品中に混入する汚染物質に関するテーマ	37
5) 動物用抗菌性物質（いわゆる抗生物質）に関するテーマ	45
6) 有害微生物に関するテーマ	27
7) 輸入食品に関するテーマ	52
8) 食品表示に関するテーマ	47
9) リスクコミュニケーションに関するテーマ	35

問9 このような講演会や意見交換会にご参加していただきやすい開催日時は、いずれですか。

- | | |
|---------------------|----|
| 1) 平日の午前 | 5 |
| 2) 平日の午後(1~5時頃) | 53 |
| 3) 平日の午後6時以降 | 11 |
| 4) 土曜日の午前 | 9 |
| 5) 土曜日の午後(1~5時頃) | 89 |
| 6) 土曜日の午後6時以降 | 2 |
| 7) 日曜日・祝日の午前 | 4 |
| 8) 日曜日・祝日の午後(1~5時頃) | 15 |
| 9) 日曜日・祝日の午後6時以降 | 1 |

問10 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ご記入ください。

- ・ 単身赴任中であり、料理を大量に作りすぎ、冷蔵庫に数日保存しているが、品痛みなどがないか心配。 身体によいと思われる、ヨーグルト、納豆、きな粉など、毎日食べている。
- ・ 手洗いの励行、野菜中心の食生活、直売所の活用。
- ・ 有機無農薬を主とした食品取り扱い団体から、殆どの食品を購入している。
- ・ 加工食品の表示。バランスのとれた食事(三大栄養素、ビタミン、ミネラル)。生物は食べない。できる限り加熱して食べる。調理したら早く食べる。塩分を控え、酢や香辛料を用いた調味。添加物の多い食品(加工食品)はできるだけとらない。
- ・ できるだけ地産・・・は難しいにしても地消を目指している(地方の食材を購入している)。食品を良く洗い、加熱。また、調理にあたっての手洗い。
- ・ 日本型食生活を心がけている。
- ・ 保存料など添加物の含まれる率の少ないものを選ぶ。
- ・ 栄養面が強調されすぎてきた(もちろん重要なことですが)。 体に対する機能・安全な取り方を、情報として願いたい。 経済的な判断は出来ないことを、国民は生活に取り入れるべき。
- ・ ショーケースの温度管理などの自主管理・整理整頓・店員の接遇などをセレクトのポイントにしている。
- ・ 輸入食品(肉・魚・野菜)を買わない。 食品添加物の多い加工品は余り買わない。 素材を吟味して、家庭で調理するようにしている。
- ・ 自給自足
- ・ 素材から注意し、加工食品に片寄った食事にならないようにしている。
- ・ 魚介類については特に鮮度を重視している。
- ・ 鳥インフルエンザ報道の場合、怖さばかり TV で放映し、肉・卵は食しても大丈夫ということ PR すべき！ 表示で優良誤認と考えられる表示たくさんあり！もっと監視強化を！
- ・ できるだけ加熱して食するようにしているが、生で食べる時には洗浄を充分にして食べるようにしている(リスクがあるのは承知の上で食べている)。
- ・ 食肉を購入する際には生産地の確認をする。 食品添加物使用の確認。
- ・ 特にないが、新鮮なものや季節のものを食べるようにしている。
- ・ 多くの食材を使っでのバランスある食事。
- ・ なるべく多品目の食品を食べる(1日20以上)。 3食ご飯食が多いが、塩分の採りすぎを注意する。 食品添加物の多い加工食品を少なめにする。
- ・ 生活習慣病を意識した食生活をしている。 家畜についての疫病について今まで余り問題になっていなかったが、人間以外の動物の病気が、人間社会に影響をもつようになった。この辺りのこと

を今まで知らないことが多く、今後このような広範な問題の捕え方が必要と思われる。

- ・ 国外の野菜、果物はできるだけ買わない。農薬や消毒薬が心配。 カロリー
- ・ 生鮮食品は出来るだけ、生産地・生産者を理解できる範囲のものを選ぶ。当然それに関わる業者・物流に関心が及ぶ。 食品表示は気にするところ。理解に難しい食品は避ける。 食品の栄養ではなく、バランスを重視している（量や時間も）
- ・ 極力、食塩濃度を下げた物と、食材は安価なものを選んで、自宅で加工している。加工食品なるもの出来るだけ控えている。
- ・ 標示とスローフード（可能な限り、外食や加工食品を避けること）
- ・ 購入した食品がきちっとした行程で作られたのか。安全性はあるのか。これらを確認の上、選ぶ。
- ・ 食品購入物を買いた物袋から冷蔵庫にりれるまえに、 まず手洗いとうがい（調理中でも途中、調理以外の事をした場合、その都度手洗いは欠かさないこと。） 2枚貝は普通に購入したものは生食しない。魚介類は気温・条件などにより、加熱温度を充分留意。 常にリスク報道には注意を払い、正しい理解を持ちたいと努力している。 食品の流れを知り、標示にも注目して購入するようにしている。 冷蔵庫は過信しない。など他にもいろいろ。
- ・ 食中毒を防ぐための調理手順をとる。 バランス良く、栄養が片寄らないようにとる。
- ・ 口に入れる物の農薬・添加物・薬などを、料理をする前には必ずすることをしてしています。
- ・ 野菜類は、必ず国産表示のものを購入。
- ・ 一日 30 品目以上食べる。素材を買って自分で料理。調理済みの食品はできるだけ買わない。安価な食事はしない。
- ・ 食品添加物があまり含まれていないものを選ぶ。賞味期限、原産地（表示記載あるもの）は必ず確認して購入する。
- ・ 食材の選択 加工品をできるだけ避ける。 食事は、できるだけ家庭で作り、食べる。 地元産の野菜、旬の食材を買う。以上、極力、職については自己責任でやるような、やれるような生活をしてしています。
- ・ 清算、流通、加工等の過程が分かるような商品。生協の商品。地元の生産者の野菜、果物。表示を見る...でも表示が正しいかどうか不安ですね。
- ・ 生産者、農薬使用の有無。
- ・ 添加物の多い加工食品は避ける。
- ・ 栄養のバランス。(7)
- ・ なるべく国産表示のもの。
- ・ 外食が多いので定食を食べる。野菜を取ることに心掛ける。
- ・ 正しい知識、正しい判断を持つこと。
- ・ 野菜、魚、肉類等、バランスよく摂る。酒を飲んで、つまみと食事のおかずでとり過ぎないようにする（カロリー過多、太りすぎにならないように）。食について無知なので、積極的に今回のような講演会や保健所の料理教室、本など読んで、知識を深めている。
- ・ 栄養バランスと摂取量について。
- ・ 加工食品や外食をあまり食べず、自分で安心できる店（肉屋や八百屋）で購入し、調理するようにしている。
- ・ 1．日本の生産者を信じ、応援する立場から国産の食材を購入する。 2．自分で料理する（添加物等のないものを調味料に選ぶ）。 3．サプリメントを摂る。
- ・ 30年来、有機や伝統的なものを選び、またそれを販売、有機の判定もしている。経済より、生命を大切にしている。
- ・ 外食が多いが、塩分控えめ、油控えめ。
- ・ 温度管理、時間管理、個人衛生（手洗い、うがいの徹底）HACCPのコンセプトに基づくCIPの管理。

- ・肉、卵、魚を扱った手指、器具類は、洗剤でよく洗い、食中毒予防をしている。
- ・できるだけ「カロリー表示」のある商品を選んでいる。
- ・食べ過ぎ
- ・流通の実態及び、その問題点について注意している。 ・殺菌（放射線殺菌）法は、どうなっているか注意している。 ・安売り卵を買わない（6ヶ月アフリカ産が来ている可能性がありそう）。 ・スキヤキで生卵を使わない（サルモネラ） ・中国産は買わない。
- ・野菜（普通の、季節物の）を中心とした米飯の食事を心掛けている。肉より魚を食べるようにしている。
- ・食品添加物のないものを選ぶようにしている。
- ・表示の確認。 ・多品種摂取。
- ・表示は確認する（製造年月日等）
- ・添加物のないよう確認 ・生物の食の減少 ・原産地の確認
- ・少量と多種（肉、魚、野菜、各種調理法にて）
- ・あまり神経質にならずに食生活をしていきます。
- ・魚介類については、特に原産地等を確認する。
- ・特に意識していないが、偏らないよう、バランスよく、色々な食品を食べるようにしています。
- ・加工食品はあまり買わないようにしているが、買う場合は JAS2、7 の確認をする。しかし、基本的には表示は信用していない。豚肉、卵は直売所を使っている。
- ・養殖物 安全性を高めてください。 EX ; コイ、タイ、アジ、サケは避けている。
- ・賞味期限の表示
- ・偏食,多食を控える
- ・食の半専門化であるので凡てを判定する
- ・間食をせず、数多くの食品をバランス良く食する。
- ・色々な食物をとる。野菜中心の食事を心がけている。
- ・購入時は,表示や産地は気にしているが野菜などは旬のものを買うように心がけている。
- ・生活習慣予防のため多種多様の食事に気を配るよう心がけているが仕事の関係で食事の時間が不規則になることが多い。
- ・その日に必要なものをその日に購入するようにする。 品質と値段のバランスを考えて購入。
- ・基本的な知識もあり調べて行動しているので特に気をつけている事はない。巷に「食べてはいけない」「食べると危険」の類の事実と間違いが混在した図書がおおくありそれに基づく質問に悩まされてします。今こそメーカーでもなくユーザーでもない第三者（レフリー）つまり号者グループの出番だと思うがどうだろうか。
- ・スーパーで、出来合いの惣菜はなるべく買わない。日付、添加物の有無を確認して購入する。 なるべく入れっぱなしにしない。食べる分のみその都度作る。
- ・できるだけ添加物のないもの国産のものを選んでいきます。しかしこういうものを手に入れるためには、水、大地、空気が良いものでないと無理です。こうゆう生活の仕方を提案する食品安全委員会がなればよいと思います。 1 つ食品に含まれるダイオキシンの基準を是非もってほしいと思います。
- ・細菌をつけない、増やさない、殺してしまう。
- ・肉類を切るのに使用したまな板は使用後熱湯をかけて十分殺菌しておく。 遺伝子組換え品を使った食品はなるべく選ばないようにしている。
- ・自給自足、食品添加物のない食品、時季の食材を使う。
- ・いろいろなものを食べる。楽しさを楽しむこと。
- ・表示を見て自分が気を付けている項目が書かれている食品のみを購入する。