

「食のリスクコミュニケーション講演会（京都）」平成16年3月22日開催

アンケートの集計結果

参加者数：288 回答数：188（回答率65.3%）

問1 ご自身について、ご回答ください。

1) 消費者	27	14.4%
2) 食品関連事業者	38	20.2%
3) 食品関連団体	9	4.8%
4) 研究機関	1	0.5%
5) 行政関係	108	57.4%
6) マスコミ関係	0	0.0%
7) その他	5	2.7%

* その他の内容：議員、製薬会社動物医薬品部門等

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。（複数回答）

1) 食品安全委員会のホームページ	15
2) 食品安全委員会からのご案内資料	38
3) 都道府県等自治体からのご案内	53
4) 関係団体からのご案内資料	55
5) 知人からの紹介	6
6) その他	24

* その他の内容：近畿農政局からの案内（10）、農林水産省ホームページ（3）、
京都新聞（3）、厚生労働省ホームページ等

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	65	34.6%
2) だいたい理解できた	116	61.7%
3) あまり理解できなかった	4	2.1%
4) できなかった	0	0.0%
無回答	3	1.6%

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	115
2) 資料内容が平易でわかりやすかった	79
3) 適切な説明時間が確保されていた	25
4) その他	7

* その他の内容：見上先生の説明がわかりやすい（2）等

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

*その他の内容： もう少し説明時間が欲しい
改善策が欠けている
報告の部分が説明不足
資料や情報が一般的すぎるなど

問4 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。一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	54	28.8%
2) 鳥を食することによる、ヒトへの感染	14	7.4%
3) 鳥から他への家畜への感染	24	12.8%
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ヒトへの影響	22	11.7%
5) 輸入制限など、供給量が変わること	11	5.9%
6) 特に心配はない	23	12.2%
7) その他	26	13.8%
無回答	14	7.4%

*その他の内容： 風評被害(14)
新型ウィルスへの変異(3)
生産者へのダメージと補償(3)
食鳥検査の精度、人員等(2)など

問5 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・ご意見などございましたら、あわせてご記入ください。

- ・内容、時期的にもタイムリーで適切であった。今後も、色々な問題が発生すると思うが、その都度開いていただきたい。(4)
- ・発言予定者の当日欠席は残念。代理者の発言時間を設けても良かったのではないかと(生産者の発言が少なかったと思われるため。)(2)
- ・安全性は理解できたが、行政コストとゼロリスクを求める消費者とのバランスについて、もう少し詳しく意見を述べていただきたかった。
- ・大阪、兵庫でも行なってほしい。
- ・問題点のピックアップもすべきでは。
- ・リスクコミュニケーションについて、もっと大々的に広報してほしい。現状では、消費者にほとんど知れ渡っておらず、興味ももたれていない。そもそも、「リスクコミュニケーション」の意味を理解している一般市民はほとんどいないと思う。
- ・現場での動きと稿に、府の動きにギャップを感じることがあります。
- ・見上先生にお話が非常にわかりやすかった。事実にあわせた講演会に開催は大変参考になります。(今日のインフルエンザのような)
- ・農水関係者で恐縮ですが、今回の参加者に対する対応についての意見です。開催日当日朝に「申し込みはしたが何の連絡もない」「参加できるのか」等々の問合せがかなりありました。一部整理番号が届いた部署もあったのですが、このような対応は何故でしょうか。時間がない中、迅速に対応し多くの出席申し込みをいただいたの

に、このような混乱は今後のリスクコミュニケーションに影響を及ぼします。今後は二度とこのようなことがないような対応をお願いします。(案内紙面には参加の「可否について連絡」とありました)(3)

・食品安全委員会のHPに今回の講演会のお知らせが掲載されるのも遅すぎる。

・行政の立場にいらるのですが、なかなか詳しいことまでは分からずに、一般消費者が持つ不安と同じようなことを感じておりましたが、本日、お話を聞いて真相が究明されたように感じました。周辺の方々にも正しい情報を伝えることが出来ますし、参加してよかったです。

・このような講演会は、正しい病気の理解にも役立つもので、とてもよいと思う。会場のQ&Aで、判る通りウィンドレス鶏は、2日に3個の産卵、抗生剤と免疫力など、誤った認識を持つ方へ、国内畜産の正しい認識をもってもらう為にも役立つものと考えます。

・できるだけ回数を増やし、風評被害が出ないようにしてほしい。BSEの時もそうだったが、今回も誰も感染も死亡もしていないのに自殺者が出た。リスクコミュニケーションでの活性化を期待する。

・一国民としての意見です。食品に関しては、今回鳥インフルエンザについては、そんなに大騒ぎすることはなかったんですね。人が死なずに済んだのに...。マスコミが殺したような(浅田氏を)ものですね...。マスコミに対し、大げさな報道はやめてほしいと切に思います。風評被害の基になっちゃうものね。今日出席したマスコミの人間は、どう感じたのでしょうか(笑)。

・人の簡易キットを鳥に使用してもいいのかで精度も悪いのではないか。

・食に関しての不安などが強い今日です。関心を持っている人は多いので、こういう学習巡回や消費者の意見を聴いていただく機会を多く作ってほしいと思います。

・疑問に思っていたことも解決しました。

・不安が高まっている中でこのような話は説得力があり、また正確な情報を知ることができたのは大変良かったと思う。できればテレビで大々的にその内容を放映できればもっと効果は高く、不安を払拭できるのではないかと。民放が取り上げてくれればと思うのですが。

・学校給食の現場では大きな混乱もなく日々給食を実施することができましたが、できればもう少し早い時期にこのような機会を持ってもらえれば不安がとりのぞけたのではないかと思います。今年度の給食は終わりましたが、ここでのお話を参考にしていきたいと思います。本日はありがとうございました。

・マスコミの報道で被害ばかり一方的に行なわれるので人への被害も受けると感じた方が多い状況です。今日の講演内容を早く、マスコミに対して説明してもらえればよいと思う。

・鶏舎の紫外線照射による消毒など積極的な処置はできないのか

・リスク問題を進めると経済的に生産者は成り立たない。これが消費者の生活にも影響する。輸入品が支持される異なるリスクが増える。このあたりの説明を加えていただければいいです。消費者のわがままが横行することも不安です。

・ウィルスの鶏には日陰のもやしのような印象がある。消費者の方が言われたようにもっとウィンドレスの鶏舎がどのようなものか、一般の人がわかるようにHP等で公開してほしい。

・生協のみの講演会だと思われた。各セクションの対応(分野)をもっと掘り下げて検討すべきと思う。各機関の連携体制を作るべき

・非常に分かりやすい内容なので広く公開してほしい。

・山中という人の質問に答えられたが、あのような初歩的な(と学者には思える)疑問を世間一般の多くの人は持っており、そういう誤った認識を正しくしていくことが大切と思える。(しかしあんまりにもバカバカしい質問もあったが)食品消費総合センターのQ&Aなどをきちんとわかりやすく説明する時間があつたほうが良かった。安全という言葉は前提をきちんと示して使うことが必要だ。マスコミの放送の仕方を協力を求め、正しくしていくべきだ。

・メモ書きするのに机が必要でなかったか。暑すぎ

・口感染をはじめとする家畜伝染病でリスクの高いものまた、それに対するワクチンや動物用薬品等のリスクについて教えていただきたい。

・発言が消費者向けの講演会のような気がした。

- ・鳥の生態を無視したウィンドレスの過密飼育は、安い卵を提供するため、それには問題ない」と、見上先生が言われましたが、それは食品案全委員会の委員としての回答でしょうか。「消費者が安い卵を求めるから」安い卵をほしい人はそれを買えばよい」と経済性の観点から答えられたことには疑問を抱いております。
- ・今回の講演は一般に人に安心感を得られるものと思います。
- ・専門的職種の人から話を聞く機会が多くあることは大変良いと思う。今後も色々な問題について聞いてほしい。
- ・全国民に正しい情報をできるだけ早く提供し、的確な防除や防疫措置、風評被害などの防止をすることが大切
- ・話、資料がとても分かりやすかった。もっとたくさんの方が講演にいられたらよいのにと考えた。3時間、4時間ではなく1時間程度で
- ・より具体的な食鳥検査を聞き安心できた。
- ・知識者の方から説明をこの様な形で聞きたい。食品の安全等また、この様な状況の畜肉の食べ方についての消費者への推進、食に対する教育推進。
- ・講演を聴いて鳥インフルエンザに対する理解を深めることができよかったと思う。しかし見上先生のお話を聞く中で、専門家と消費者の考え方は隔たりが大きいと感じた。消費者はやはり食の安全性に強い関心を持っているのだが行政側の人間も食の供給を本当に考えているのだろうかと疑問をもってしまった。それから今後正しい情報をこまめに流してもらいたいと思った。食鳥検査については信用できない。
- ・政府がワクチンを使用しない意味をもっと国民にわかりやすく、いろんな機会を通して表明すべきである。私はNHKのクローズアップ現代を通して政府への信頼を得た。しかし検査制度についてはニワトリに関わる業者は非常に不信感を抱いていることを政府はもっと知るべきである。豚コレラもこれから起こる可能性がある。
- ・講演会は良いのですが、参加される人選も必要かとも、一般消費者団体の方が勉強をされてない。正しい情報をもたずに参加されていること。それらをマスメディアの方々が報道されること、それらが誤報・風評による被害を生むと思われるのですが。
- ・急な参加で慌てたが、またこの様な機会があれば良いと思います。
- ・リスクコミュニケーションを企業・消費者に迅速に内容を伝え、メールの時代ではあるが、向き合って検討すべき
- ・鳥インフルエンザは現在3事例とされているが、今後いつ再発してもおかしくない状況である。いかにリスクを減分する体制が取れるかを発生事例を教訓にし生かしてほしい。
- ・食鳥検査のことや国での対応など、本質的な問題をあいまいにしたまま回答するのはいいかげんだ。
- ・食鳥検査をしているのなら浅田農産における鳥の大量死と鳥インフルエンザが流通以前に発見されていたはずだと思われるのですが、どうして発見できなかったのですか。
- ・狭い会場であり出席しない記者席は設けるべきではない。設けるとしても少なくともよい。上記を除けば非常に良かった。
- ・食品安全委員会に役割・姿勢は消費者の方向を向いていない印象を受けました。おかしいのではないかと。
- ・かなり意識の高い(知識の高い)方が多かったと思われるので内容的には良かった。消費者活動をしている人が多いようだが、食の安全と自然に近い(有機農法や平飼い等)ものを好む(薬や添加剤を使わないから)トータルで考える人材を育てる必要を感じた。飼養管理・飼料等経済ベースの生産方式がメジャーであり消費者活動はレアな方式を目指している様に思えてギャップを感じる。消費者を交える時の人選が難しい。
- ・見上先生にご講演はスライドと資料が同じで簡潔で分かりやすいお話でよかった。岡部先生はお話はわかりやすかったのですが資料がない分記録するためもう少しゆっくりお話を進めていただきたかった。
- ・鳥インフルエンザはこれで終息するのか知りたかった。気候の関係はあるか
- ・姫田さんの説明が多方面でおよび丁寧でよかった。
- ・大変分かりやすかった。
- ・今後のインフルエンザ発生の予防法に対する処置等について話が聞きたかった。新たな発生が出た場合の方針のみで対応できるのか。
- ・行政向けの有識者とのリスクコミュニケーションが必要ではないか。
- ・健康な鶏と健康な鶏から生まれた卵を食べたいと考え、生産者を応援しながら産直活動を続けてきました。病気にかかりやすいのは鶏が弱っている場合が多いのです。また大型養鶏はいったん病気になるとリスクも高くな

ります。ただ今の鳥インフルエンザ予防の為に早急にウィンドレス鶏舎補助を出すのは納得できません。今緊急に融資を必要としているのは、手間ひまのかかる卵を正当に評価して支援することです。ドサクサにまぎ講演会には小さな子供を連れてこないようにお願いします。良い話も聞き取れないし、よろしくお願いします。今回の講演会のパワーポイントのデータ(ファイル)を資料として、インターネットで配信してほしい。学校給食ですがトレーサビリティが鶏肉の場合、他の肉類と較べるとむずかしく今回は絶対安全であると確認できず、提供できないと感じました。これから牛肉のような証明ができますようよろしくお願いします。

問6 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) 今回のような有識者による講演会(質疑応答含む)の開催 | 105 |
| 2) 基調講演やパネリストセッションを盛り込んだ意見交換会の積極的な開催 | 32 |
| 3) 食品の安全に関する平易で基礎的な勉強会の開催 | 70 |
| 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 | 59 |
| 6) 地方における意見交換会の開催 | 30 |
| 7) その他 | 2 |

問7 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 | 54 |
| 2) 食品添加物に関するテーマ | 56 |
| 3) 遺伝子組換えに関するテーマ | 66 |
| 4) 食品中に混入する汚染物質に関するテーマ | 45 |
| 5) 動物用抗菌性物質(いわゆる抗生物質)に関するテーマ | 46 |
| 6) 有害微生物に関するテーマ | 21 |
| 7) 輸入食品に関するテーマ | 76 |
| 8) 食品表示に関するテーマ | 54 |
| 9) リスクコミュニケーションに関するテーマ | 48 |

問8 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。
(複数回答)

- | | |
|---------------------|-----|
| 1) 平日の午前 | 8 |
| 2) 平日の午後(1~5時頃) | 138 |
| 3) 平日の午後6時以降 | 11 |
| 4) 土曜日の午前 | 0 |
| 5) 土曜日の午後(1~5時頃) | 15 |
| 6) 土曜日の午後6時以降 | 0 |
| 7) 日曜日・祝日の午前 | 2 |
| 8) 日曜日・祝日の午後(1~5時頃) | 6 |
| 9) 日曜日・祝日の午後6時以降 | 1 |
| 無回答 | 20 |

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ご記入ください。

- 安全な農産物、畜産物を作っている生産者の製品、汚染されていない海の魚、無添加物の加工食品など扱っている、オルターという共同購入団体から週1回、宅配してもらっています。
- できるだけ多方面からの情報を入手して検討する。
- 無農薬、無添加、季節のもの、国産のものを摂る。
- なまものは、できるだけ避ける(夏季)。(2)
- できる限り国産品を使う。
- 新しいものを食べる。自分で栽培したものをなるべく食べる。
- 特に気にしていない。(2)
- 消費期限や賞味期限を見ます。産地も見ています。あまり、加工食品は買わず、食材を買っています。手にとつて、新鮮そうなものを選んでみます。化学調味料はあまり使わないようにしています。捨てないでいい様に、腐るまでに早めに食べるようにしています。
- なるべく栄養バランスを考えた食事をとるようにしている。
- 栄養バランスを考え、普段の食品の中で健康を保つようにしている。
- 加工食品については添加物の表示、添加物のできるだけ少ないもの。生鮮食品については生産地や有機栽培の食べ物に気をつけている。
- 産地(国産のもの)を確認。添加物表示を見て、多いものは買わない。旬のものを食べる。
- 早めの調理と摂取。添加物表示の確認。加熱をなるべく行なう。
- 国産のものを選ぶ。遺伝子組換え食品は選ばない。表示をしっかりと見る(添加物や産地など)。今、偽表示が問題になっているが原産国表示や農薬の表示なども、しっかりとしてほしい。
- 情報を収集すること。どの情報が正しいのか考えること。商品を購入する時は、情報提供に力を入れている店で購入するようにしている。
- 野菜をたくさん食べることのみ。
- バランスの良いメニュー、野菜を多く、日本型の食事のメニューに心がける。
- 食品の表示を確定し、品質保持期限の先のものを選ぶ。添加物の少ないものを選んでみる。二次汚染のないよう肉/魚を切る時はまな板/包丁を代えている。手洗い励行。加熱を十分にしている。
- 食品表示を確認(特に加工食品)可能な限り無添加な物を選ぶ。国産の食材の使用 加熱調理と翌日に持ち越さない。
- 野菜をよく取ることを気を付けている。
- 加工食品等ではカロリー表示を必ず確認する。
- 口に入る全てのものを洗淨してから処理しています。
- うがい手洗いに気をつける。ま(豆)ご(ごま)は(若布)や(野菜)さ(魚)し(きのこ)い(いも)の食品を食べよう心がける。それに加えて可能な限り食卓にのるようにしている。
- 賞味期限(品質保存期限)を良く見ている。
- 加工食品に対する添加物について注目している。
- 病原菌の問題より健康の問題。高カロリーや低カロリー、高脂肪や低脂肪、高塩分や低塩分など
- 現行の食品の諸基準が分かれば特に不安は感じていない。したがって一般常識的な生活を送っている。むしろ過敏になって賞味期限等を多く出す方が問題だと思う
- 養殖魚の抗生物質使用及び残留分の安全性について専門的な説明がほとんどなく食する場合不安である。
- 鮮度—管理—加熱—洗淨
- 適切な知識を持ち自ら確認(情報収集)し判断することを心がける。
- 加熱、冷却、清潔、風味に気を付けている。
- できるだけ地場産の野菜をとるようにしている。
- 生鮮の鮮度
- 輸入品は避けている。表示を見て買っている。

- ・肉類は必ず加熱する。火がちゃんと通っているか。添加物の入っているものばかり食べない。食べ物を無駄にしない。
- ・農薬を使わず野菜を育てている。(自治) 有機野菜を購入している。
- ・消費期限を確認し少しでも新しいものを選ぶ。
- ・原材料表示を確認し、添加物の少ない物を選ぶ。
- ・産地表示 賞味期限の確認。
- ・加熱する食品は加熱して食べるよう当たり前の食事をしている。
- ・加工食品は添加物が避けられないので、なるべく加工食品は使わず、素材を用いた料理を作るよう心がける。特にインスタント食品やレトルト食品は使用しない。それから地元で取れた野菜を選ぶようにしている。中国産の野菜は残留農薬に不安があるので購入しない。(安価でも) またBSEの問題が明らかになって牛肉の摂取から豚・鶏肉中心に変えた。
- ・脂分、塩分を控え目にし、魚・野菜を中心にしたバランスの良い食事を心がけている。
- ・消費期限、加熱、製造会社、販売会社 etc 生協の独自製品はなるべく購入する。食品関係に限らず今の時代ほとんど信用していません。
- ・食品は安全・安心できる店で購入。
- ・値段だけで食品を選ばない。しっかり中身や表示を確認する。
- ・食中毒予防に気を付けている。加熱・肉類生で食べない。生野菜は洗浄に注意。
- ・食品を購入する時、賞味期限内に食べられるよう買いすぎないように気を付けている。生の魚や肉を使ったまな板を良く洗ってから、次のものに使用する。ペットを触った後は必ず手を洗ってから食品を扱う。
- ・生産者の分かる食品を選ぶ。
- ・輸入か国産かを確認。バランス良く(肉、野菜等)加工に関しては主原料の原産地等。
- ・食品添加物の摂取をできるだけ少なくする工夫 加工食品を少なくする。農薬等の摂取をできるだけ少なくする工夫 少ないものを選ぶ。よく洗浄する。環境ホルモンの摂取を避ける。(調理器具・容器等) できるだけ自然素材を使い石油製品は少なくする。
- ・食品管理の行き届いた店舗の選択。(陳列・温度管理、客観的に清潔な店様)
- ・できるだけ国産を使用する様心がけている。地産地消。
- ・期限表示の確認。
- ・食品添加物、原材料等表示を確認している。
- ・4Sの値
- ・飲料の糖分の取りすぎ、加工食品の塩分の取りすぎ、糖分と塩分表示を見ている。
- ・バランス
- ・仕事柄、表示を見て買うようにはしているが、自分の家事に使える時間不足からゆっくりといろんな旬の食材を料理をしていないと実感する。あまりあれこれと心配するより新しくいろいろなものを自分の手で作るほうが安心かもね。それにはゆとりのある生活を心がけたい。家族みんなが。
- ・食品添加物の少ないもの 加工食品(インスタント食品)はできるだけ避けて、少しでも自分で調理する。
- ・添加物が安全確保されていることは承知しているが、なるべく少ないものを選択する。旬、地元産の生鮮食品をなるべく買うようにしている。フェアトレードが少しずつ話題になるようになったが、健全な農業、生産現場を作ることが安全に繋がると思う。
- ・食生活全般に。加熱、洗浄したものを食する。
- ・加工食品は日付、生鮮食品は原産地を確認しできるだけ地場の旬なものを購入して、手作りを基本にしています。普段は、これが一番美味しいからです。時々はめっちゃめっちゃジャンクフードでパーティーをするしグルメのはしごもします。しかし若い人には、基本的な食生活、食技術を伝えていきたいと思っています。