

食品のリスクを考えるワークショップ（京都府）－お肉の生食と食中毒－
参加者アンケート集計結果

参加者数	:	25
アンケート回収数	:	25

あなたご自身のことについてお聞かせください。

①性別

回答内容	件数	割合
男性	17	68. 0%
女性	7	28. 0%
無回答	1	4. 0%
計	25	100. 0%

②年齢

回答内容	件数	割合
20歳未満	1	4. 0%
20歳代	1	4. 0%
30歳代	5	20. 0%
40歳代	3	12. 0%
50歳代	3	12. 0%
60歳代	10	40. 0%
70歳代以上	2	8. 0%
無回答	0	0. 0%
計	25	100. 0%

③職業（立場）

回答内容	件数	割合
①消費者団体	3	12. 0%
②主婦・学生・無職	6	24. 0%
③生産者	1	4. 0%
④食品関連事業者・団体	2	8. 0%
⑤マスコミ	0	0. 0%
⑥行政（自治体職員、独法職員）	0	0. 0%
⑦食品関連研究・教育機関	3	12. 0%
⑧その他	10	40. 0%
無回答	0	0. 0%
計	25	100. 0%

その他（）

食品検査会社
食育ボランティア
農業&京都消費生活有資格者の会
薬剤師の国家試験予備校の講師
食品検査業
栄養士
くらしの安心推進員

④意見交換会情報入手手段

回答内容	件数	割合
食品安全委員会HP	4	16. 0%
自治体からのご案内資料	14	56. 0%
食品安全委員会メルマガ	4	16. 0%
関係者からのご案内資料	2	8. 0%
知人からの紹介	1	4. 0%
その他	0	0. 0%
無回答	0	0. 0%
計	25	100. 0%

⑤「100%安全な食品はないこと」について、どう思われますか？

回答内容	件数	割合
強くそう思う	15	60. 0%
ややそう思う	8	32. 0%
あまりそう思わない	2	8. 0%
全くそう思わない	0	0. 0%
わからない	0	0. 0%
無回答	0	0. 0%
計	25	100. 0%

問2. 本日のワークショップについて

①ワークショップに参加した目的

回答内容	件数	割合
①食肉の生食について理解を深めたかったから	7	30.4%
②食肉の生食について自分の意見や考えを話したかったから	2	8.7%
③他の参加者の意見や考えを聞きたかったから	2	8.7%
④これまでにない取組で面白そうだったから	0	0.0%
⑤少人数で相互対話に関心があつたから	2	8.7%
⑥国、自治体の行うリスクコミュニケーションについて知りたかったから	9	39.1%
⑦その他	1	4.3%
無回答		0.0%
計	23	100.0%

⑦その他 ()

今後も継続して話題になる重要問題を感じたので参加した

②どの程度満足できるものでしたか？

回答内容	件数	割合
①十分満足	4	16.0%
②ほぼ満足	16	64.0%
③あまり満足できなかった	2	8.0%
④まったく満足できなかった	1	4.0%
⑤どちらでもない	0	0.0%
無回答	2	8.0%
計	25	100.0%

③ ③、④満足できなかった と答えた方に伺います。

満足できなかった点（具体的に）

行政の姿勢がいまひとつ不明確で納得出来ないからだと思います

説明資料不足感がありました

マイク等を使用し、わかりやすく説明してほしい（聞こえにくい）

問3. 本日のワークショップについてどう思われたか？

回答内容	件数	割合
①評価する	13	52.0%
②まあまあ評価する	7	28.0%
③あまり評価しない	3	12.0%
④まったく評価しない	0	0.0%
無回答	2	8.0%
計	25	100.0%

理由

いろいろな人の意見がきける

グループで話し合うことで理解が深まったのでよかったと思います

もっと多くの消費者に知ってもらふ必要のある内容であったと思う。食べ物基本なのでよく知ってもらふ事が大切

様々な立場の人の意見が聞ける点について評価したい。但し行政側からの回答があやふやな所が多く残念に思います。

(1)基礎的な知識のティーチング(2)講演(委員会の方々)(3)GW←良かったが、GWがバラバラなため一定の知識を共有してからスタートするのはどうでしょう

食肉の生食をする人の多いのにびっくりした。食は自らの身を守る必要があるため、自己防衛の為の小さい頃からの教育が必要と思う

いろいろな方に接して参考になる事が多かった

販売事業者や消費者が正しい知識もないなか、判断をしている現状だと思います。知識・理解の修得利用の為にこのような場は必要かと

このような交換会を通じて広く情報発信ができると思う

広い意見や考え方が得られ対処法等も考えるきっかけとなった

今後2回目があれば連絡して頂きたい

様々な立場の方からの意見が聞けて、視野が広がったと思います

今回、リスクコミュニケーションとはどんなものかということをお教えいただきました。今後、テーマをより深く掘り下げる方法やポイントを学びたいと思います。

年齢、立場、社会的背景の異なる者同士がテーマについて意見交換することはとても意義がある。少人数であるが、府民がどういう意識をもっているかを知る上でも重要な取り組みだと思ったので

こういうワークショップの形なら割とこまかく個人個人の思いや考え等意見集約できて非常に良かった

意見交換は多く出来ました。具体的なことになると思うと仲々意見がむづかしいです。もっと勉強したいです

少なくとも参加者は情報を得る事ができる

立場の違う方々との意見交換はなかなかできず、良い機会でした

この意見交換が今後どの様に活かされるのか不明なので。まだ一方通行のような気がする

この様な機会をもうけたことは有意義であったが問題を整理し実際のアクションにはつながらない。アクションにつながって評価されるものとおもう

生食をやめよと云うのか？検査を通れば食べても良いのか？はっきりしない

問4. 意見交換会の進め方について、意見交換会の全体の印象を通じて感じた印象は？

i. 意見交換会の開催手続きは適切であった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	4	16.0%
②そう思う	18	72.0%
③あまりそう思わない	1	4.0%
④そう思わない	1	4.0%
無回答	1	4.0%
計	25	100.0%

ii. 情報提供は理解できた

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	9	36.0%
②そう思う	13	52.0%
③あまりそう思わない	3	12.0%
④そう思わない	0	0.0%
無回答	0	0.0%
計	25	100.0%

iii. 意見交換の進め方は良かった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	7	28.0%
②そう思う	12	48.0%
③あまりそう思わない	3	12.0%
④そう思わない	0	0.0%
無回答	3	12.0%
計	25	100.0%

iv. 意見交換時に回答者は質問にきちんと回答していた

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	8	32.0%
②そう思う	11	44.0%
③あまりそう思わない	4	16.0%
④そう思わない	1	4.0%
無回答	1	4.0%
計	25	100.0%

v. 食肉の生食について参加する前に比べ理解が深まった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	9	36.0%
②そう思う	14	56.0%
③あまりそう思わない	2	8.0%
④そう思わない	0	0.0%
無回答	0	0.0%
計	25	100.0%

vi. 自分の食生活に今回のワークショップで知った内容はいかせる

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	9	36.0%
②そう思う	15	60.0%
③あまりそう思わない	1	4.0%
④そう思わない	0	0.0%
無回答	0	0.0%
計	25	100.0%

vii. グループワークの中で、他の参加者の意見を聞き、話することは良かった

回答内容	件数	割合
①たいへんそう思う	9	36.0%
②そう思う	15	60.0%
③あまりそう思わない	1	4.0%
④そう思わない	0	0.0%
無回答	0	0.0%
計	25	100.0%

問5. 本日の意見交換会について、ご意見やご感想をお書き下さい

午前中の研修会と午後の研修会の関係についてはよく考えてもらった方がよいと思う
話が聞き取りにくい。もっと大きな声で話をして欲しかった
店や食品にも分かりやすいパンフレットや表示をして多くの人に知ってもらうことをすすめてほしい
消費者自身の責任をあらためて、考えなおす機会になりました。ありがとうございました
グループワークの時間はもう少し必要。発表ももう少し詳細な方がよい
今後につきましてもよろしく願います
・今後の活動について関係者としての思いをもう少し積極的に要望してもらってもいいのではないか。・食の安全については奥が深いと感じた。失敗の積み重ねで初めてノウハウが積み上がるのではないか。その為には、歴史、時間が必要な気がした。但し、現在までのノウハウ、知識は、子供に教育すべきと感じた。同じ失敗を繰り返さない為に！
兵庫県神戸市に住んでいます。是非、神戸でも開催してください。カキが好きなので、ノロウイルスに関してもリスクを期待しています。会場が非常にキレイでびっくりしました。以前、参加した山口県とはだいぶ違いますね。（前はサイエンスカフェ）
今回のことを今後も生かしたいと思います。ワークショップへの参加は、意識や知る事へのモチベーション維持に大変役立つと思います
ワークショップは初めて参加したが、少人数で話し合う事で参加できない人、発言しない人をなくすことができ、参加者みんながある程度の達成感を得られたと思う。普段交流することのない人たちとも交流できた
情報源が何ととっても正確に得る事が大事ですがニュースや情報等マスコミに情報源にしている人が多かったが単に伝えるだけであまり中味の詳しい説明がないが、参考にしたいのがフジテレビ（月～金）（9：55～）の「知りたがりや」という番組の中では詳しい中味での説明や専門の先生方の説明もされているので見られたらと思います
府当局の方々、安全食品のため一層の御指導をお願いします
こういった機会を頻回に設定することも必要だと思います。啓蒙のひとつとしては大きな場所となると思うからですがもうひとつ消化不良です。どうしてかな？
最終的な結論が見えず、モヤモヤ感がありますが、今後の機会は活用したいと思います
肉のタタキとレアステーキの線びきが今もまだすっきりしない。ただ、様々な方の意見を聞き、話ができただことは素晴らしいと思う
会場に来るに困った。京都の人がこの会場を知らない人が多かった。今出川からこの会場まで40分余り、あちこち廻らされた。わかりやすい地図が必要