

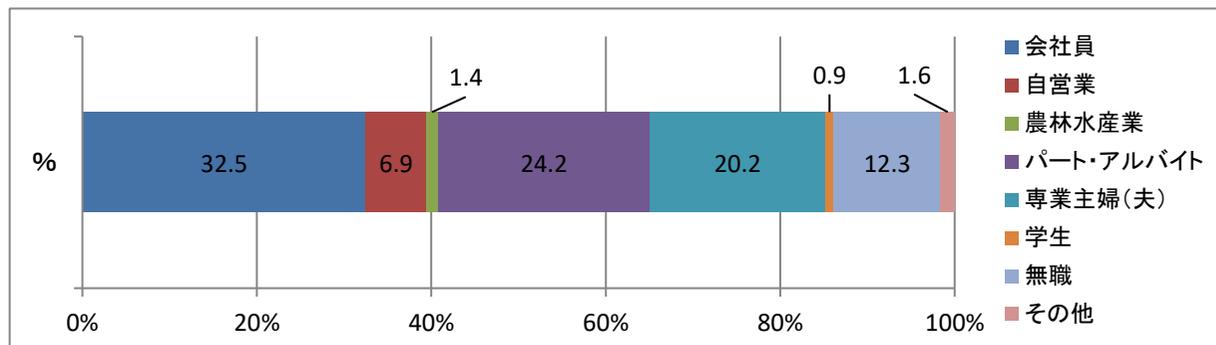
## 食育に関わることについて

- 調査期間 令和2年12月14日～令和2年12月25日
- 調査の趣旨 食育に関わることについて、皆様のご意見をお聞きます。
- 対象者数 822人(令和2年12月14日現在)
- 回答者数 640人
- 回答率 77.9%

(図および表中の比率は、少数点第2位を四捨五入して表示しています。したがって、内訳を合計しても100%に合致しない場合があります。)

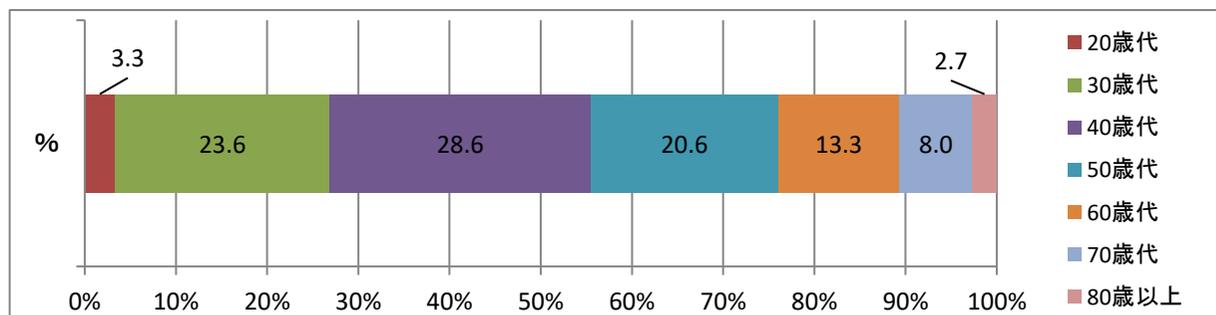
### 【職業】

内訳	人数	%
会社員	208	32.5
自営業	44	6.9
農林水産業	9	1.4
パート・アルバイト	155	24.2
専業主婦(夫)	129	20.2
学生	6	0.9
無職	79	12.3
その他	10	1.6
合計	640	100.0



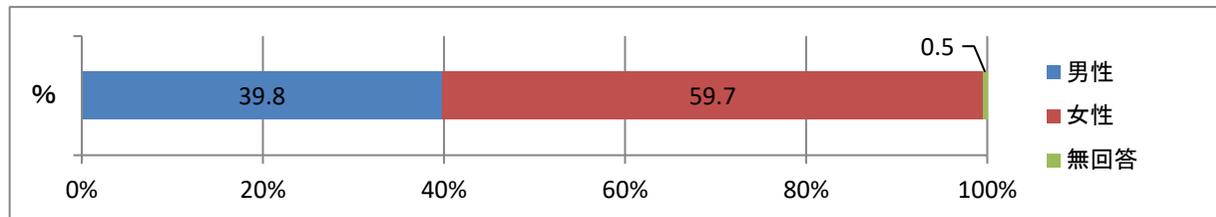
### 【年齢】

内訳	人数	%
20歳代	21	3.3
30歳代	151	23.6
40歳代	183	28.6
50歳代	132	20.6
60歳代	85	13.3
70歳代	51	8.0
80歳以上	17	2.7
合計	640	100.1



【性別】

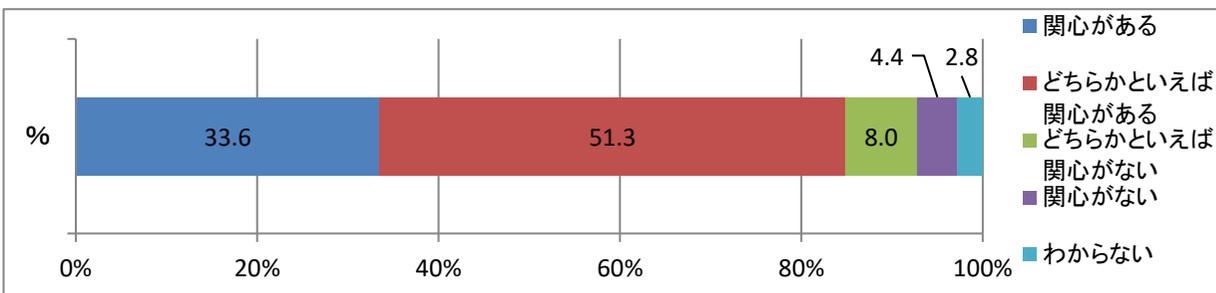
内訳	人数	%
男性	255	39.8
女性	382	59.7
無回答	3	0.5
合計	640	100.0



【問1】「食育」に関心がありますか？

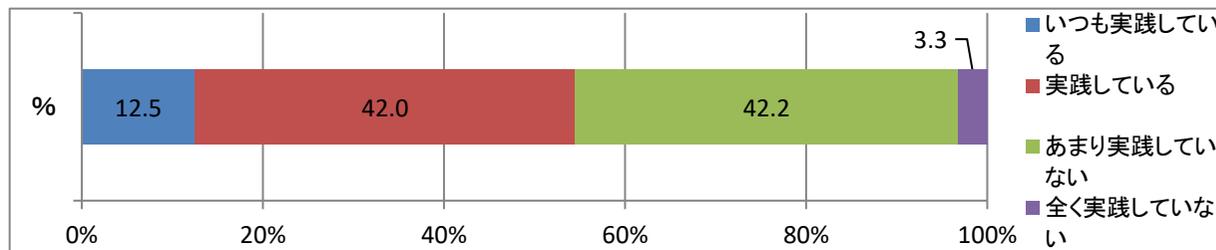
※食育は、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身に付け、健全な食生活を実現することができる人間を育てることであります。その中には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身に付けたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

内訳	人数	%
関心がある	215	33.6
どちらかといえば関心がある	328	51.3
どちらかといえば関心がない	51	8.0
関心がない	28	4.4
わからない	18	2.8
合計	640	100.1



【問2】生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩などに気をつけた食生活を実践していますか？

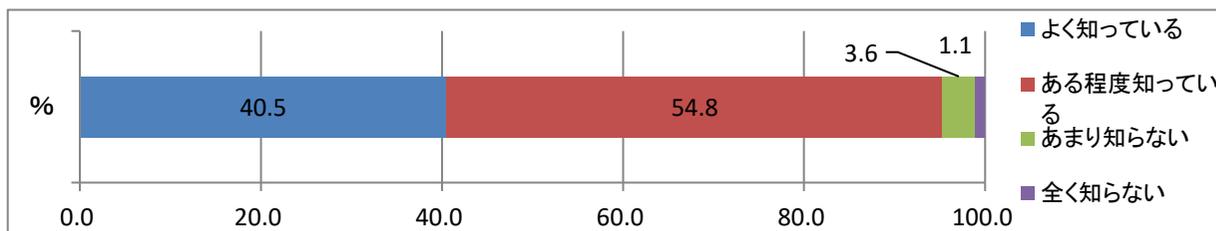
内訳	人数	%
いつも実践している	80	12.5
実践している	269	42.0
あまり実践していない	270	42.2
全く実践していない	21	3.3
合計	640	100.0



【問3】 食品ロスという問題を知っていますか？

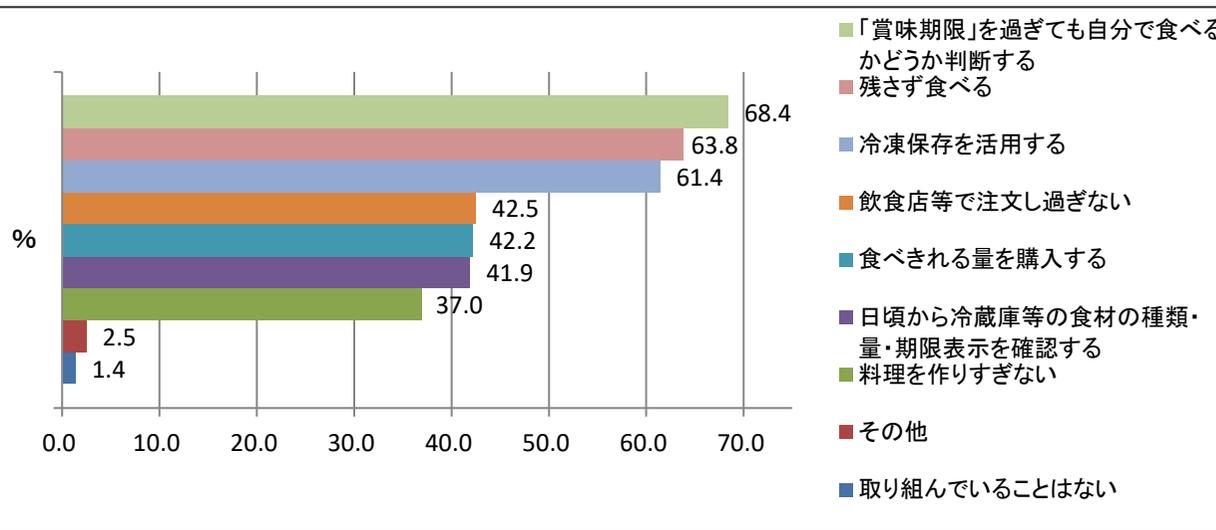
※日本では年間約1700万トンの食品廃棄物が排出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）は約500～800万トン（我が国の米の年間収穫量に匹敵）となっており、大きな問題となっています。

内訳	人数	%
よく知っている	259	40.5
ある程度知っている	351	54.8
あまり知らない	23	3.6
全く知らない	7	1.1
合計	640	100



【問4】 食品ロスを軽減するために取り組んでいることはありますか？

内訳	人数	%
「賞味期限」はおいしく食べられる期限なので、「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べるかどうか判断する	438	68.4
残さず食べる	408	63.8
冷凍保存を活用する	393	61.4
飲食店等で注文し過ぎない	272	42.5
小分け商品、少量パック商品、バラ売り等、食べきれぬ量を購入する	270	42.2
日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する	268	41.9
料理を作りすぎない	237	37.0
その他	16	2.5
取り組んでいることはない	9	1.4



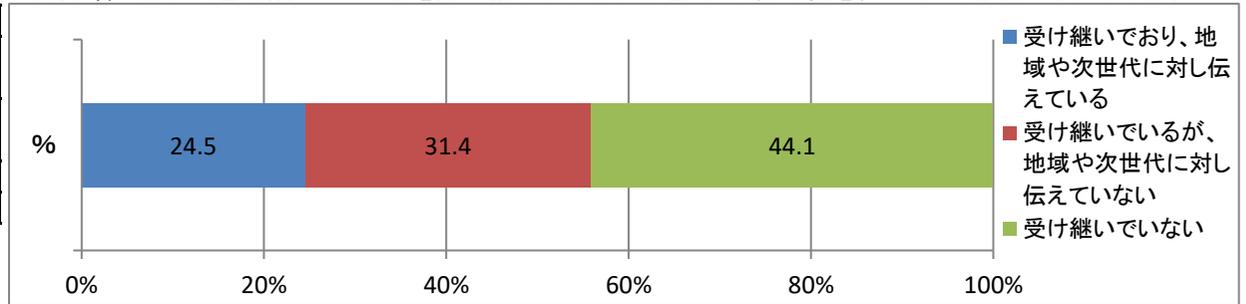
【問4-1】 「その他」と回答された方は、詳しくご記入ください。（該当者16人）

- 1週間の献立を考え、まとめ買いをして余計な食品は買わないようにしている。
- 食べものや調味料を大切にすること。
- 食材をむやみやたらに買わない。ある程度メニューを決めて買うか、お店で食材を目の前にして、メニューを決めてその他の食材を買う。
- プランターでネギやハーブ、パセリなどを栽培している。必要な時に少量使用でき便利である。
- 必要なものだけを買う。
- ヨーグルトなどすぐ食べる食品はスーパーで期限の短いものを購入する。
- いつ消費する予定かを考えて、あえて賞味期限の近いものを購入する。
- スーパーのお惣菜などすぐに食べるものは消費期限が近いものを買うようにしています。
- 残り物を別のメニューに利用して食べきっている。

- 夜や翌朝でも食べれる食品は残して冷蔵庫に保管する。家族に食材を買い過ぎたり、興味期限が過ぎてしまわないよう話す。
- ロングライフ商品を購入するようにしている。
- フードバンクに寄付。
- スーパーの陳列棚の後ろからは取らない。

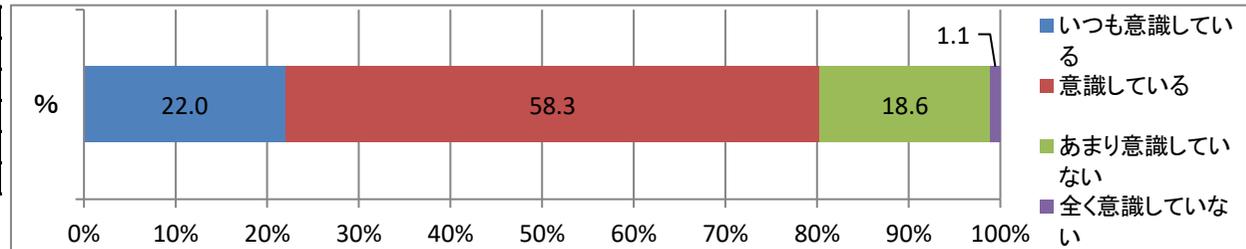
【問5】 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継ぎ、地域や次世代(子供や孫を含む)に対し伝えていますか。

内訳	人数	%
受け継いでおり、地域や次世代に対し伝えている	157	24.5
受け継いでいるが、地域や次世代に対し伝えていない	201	31.4
受け継いでいない	282	44.1
合計	640	100.0



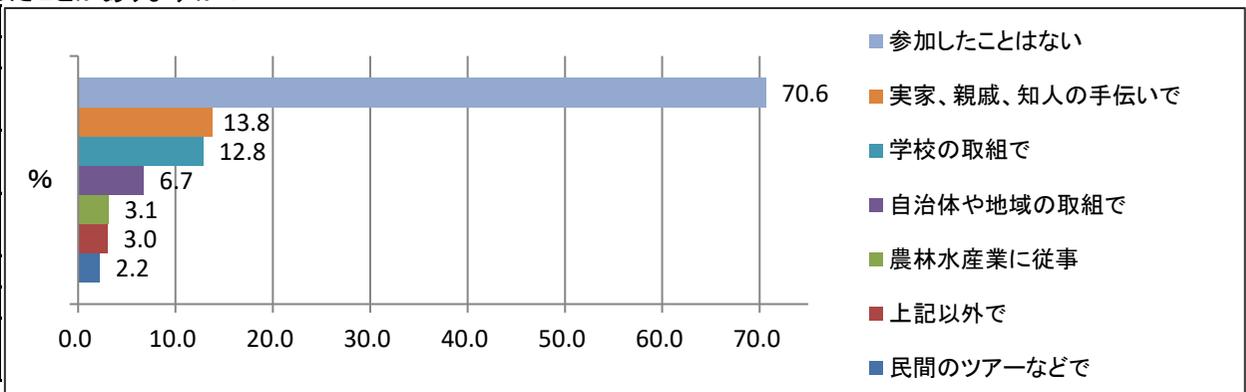
【問6】 安全な食生活を送ることについてどの程度意識していますか？

内訳	人数	%
いつも意識している	141	22.0
意識している	373	58.3
あまり意識していない	119	18.6
全く意識していない	7	1.1
合計	640	100.0



【問7】 これまであなたまたはあなたの家族で農林水産業体験に参加したことがありますか？

内訳	人数	%
参加したことはない	452	70.6
実家、親戚、知人の手伝いで参加したことがある	88	13.8
学校の取組で参加したことがある	82	12.8
自治体や地域の取組で参加したことがある	43	6.7
農林水産業に従事している	20	3.1
上記以外で参加したことがある	19	3.0
民間のツアーなどに参加したことがある	14	2.2



【問8】食育に関わることにに関するご意見などありましたら、ご記入ください。(任意)

- 飽食の時代、簡易に食べる物が売っていて地元の食材で郷土料理は一人暮らしでは難しいですね。
- 子供に伝える取り組みの感じがしますが、大人が出来ていないから次世代に伝わらないので、まず大人にしっかり認識させる事だと思います。
- 和歌山産や和歌山で生産された物を意識して購入するようにしています。しかし、食品添加物が気になっています。ハムなどに使われている亜硝酸ナトリウムは避けるようにしています。
- 食育について深く考えた事はなかったが、子供だけではなく大人にも、特に健康面で重視しなければいけないと考えさせられました。普段の食事から意識して取り組んでいきたいなと思っています。
- 子供達が箸の使い方が下手でクロスになっているけど、毎日言っても直らないので、箸の持ち方の教室や寄せ箸などの食事マナーが学べる場があると参加させてみたい。親が言っても怒られてる、うるさいとしか思われていなくてうまく伝わらないので。
- 食品添加物等確認して購入。出来るだけ手作りする。
- どんなのがいいのか悩む人は多いと思います。ワンポイントアドバイスなど気軽に発信していただければ嬉しいです。
- 健やかな人生を送るに当たって、運動や地域活動の参加など様々な取り組みがあるが、それら積極的に関わる必要のあるものと違い、食事は必ず摂るものである。食育に関わる意識を高め、感謝しつつ頂くことは、人生全般を支える事になると思う。
- 実体験により理解が深まりやすいと思うので、小学校からいろいろな体験学習を推進するのが良いと思う。
- 言葉的には関心はあるけど、いざとなるとなかなか実践には繋がらない。関心あっても行動とはまた別の次元かも知れません。
- 家庭菜園など体験出来る場を多く作って欲しい。
- 食品ロスが出ないように気をつけていますが、郷土料理や伝統料理は気にしたことがありませんでした。
- 私は料理を含む食育をする事が好きなので情報を得ているけど、友達の中には興味がなく食事は何でも良いという人もいます。食育、子供の食事は強制的に指導できるものではないと思う。また、食品スーパーや飲食店の取り組みも大切だと思う。
- 食育の重要性を小学校の授業で取り上げるなど、小さい年齢から教育に注力すべきと考えます。
- パンや牛乳を給食からなくし、米飯とできるだけ自消自産での給食を取り入れてほしいと願います。給食費も無償化し、質の良い食事を子供たちに提供してほしいと思います。
- 安心安全な食料を食するには地産地消がいいと思うが、なかなか安くはならない。
- 旬を知る。食事作法に気を付ける。子供が小さいうちから贅沢をさせない。食事を頂けることに感謝をする。
- 普段から薄味和食にしています。冷凍食品や出来合いの食品は買いません。子供には添加物は食べさせないよう、気をつけてきました。だけれども夫は炭酸ジュースやお菓子等が好きで一人で食べているので50代になって糖尿病になりました。私は週3で運動やお菓子は食べないので健康です。結論から言うと、いくら食事、生活習慣に気をつけていても結局は本人の意識次第と言うことです。
- テレビを見て知識を付けることが多々あります。しかし、何年か経つとそれは間違いでした、という事もありますよね。例えば、ブルーベリーは目に良いとか、ヨーグルトは腸にとっても良いなど。もっと責任を持って指導して頂きたいです。
- 今は手軽に色々な物が買えますが、手作りを心がけてます。
- 子育て世代としては、親子で調理や体験をしながら学べる場が多いと嬉しいです。
- 小さな子供も参加できる食育イベントがあれば良いと思う。
- お盆、お正月なども親戚など大勢集まることもなく過ごすので、私自身伝統の料理をよく知らないし、子供たちへ伝える機会もない。
- 人間食べないと死ぬ。食べる事は楽しい仕事も頑張れる。永遠に潤沢には無い資源。みんなが食べ物ロスを常に意識しないといけないと思います。
- 安全な食(食育)と地産地消を組み合わせた取組み推進。
- 若い世代に食育の大事さをもっと知って欲しい。
- よく分からなさすぎる。
- 小さい時に親から言われた事、残さず食べるとか、お米は沢山の人の手がかかるとか、そういう事を都度子供や孫に言っていきたい。
- 食育は非常に大事な事だと思います。小学校から授業に加えてもらっていますか？

- 社会の多様化、変化により、私たちの食生活の状況も大きな影響を受けます。温帯に位置する日本の中でも、温暖な和歌山県においてはかなりのことが恵まれており、逆に、食生活および食育に関しては、真剣に向き合わなくても、表面上はなんとかこなしてしまっていたため、とても厳しい現状になってしまったと言わざるをえません。義務教育の小中学の生徒向けのレベルから、21世紀の実情に合わせた、真の意味での食育への取り組みが求められると思います。
- 小さい子供がいるので食育には気をつけています。自宅でも実践したくて、食育の資格も取ったぐらいです。でも全ての事を実践するのはなかなか難しいので、できることからしていくようにしています。どの家庭も、食育に関心を持てるようになればいいなと思います。
- 子供が小学校の授業やスポーツを通して食育について学ぶ機会がありました。知ると少しでも意識するので良い取組だと感じます。学校では単発の取組だったようなので継続して欲しいです。
- 小学校などで食育の専門家を招いて授業をしたほうが良いと思います。
- 食育と言えるかどうかは分かりませんが、健康で正しい食生活や食ロスのない生活をしているつもりでいます。でも問7に関しては全く未経験です。どんな取り組みがなされているのか知りたく思います。
- 日本は食品添加物が他の国に比べてたくさん使われています。食べたもので身体はできているといわれていますが、食品添加物を使った加工食品、過度な農薬、化学肥料を使い育てられた野菜で安心して食べられるものが少ないように感じます。できるだけ自然なものを食べることが大事だと言うことを広げて行ってほしいです。
- すべての食べ物にありがとうの気持ちを大切にということは伝えている。
- 医食同源を心がけています。
- 買い物に行っても買すぎないように、地産地消を心掛けています。
- TVで良く放映されている大食いコンテスト等を見ると酷く不快感を覚える。世界には満身に食事が得られない人々がいる事をTV番組編成者等に知らしめる気運を高める社会で有って欲しい。
- 男やもめで、あまり関心がない。
- 食育に入るかどうかはわからないが、食べ方も大事だと思っている。野菜類を先に食べ、次にタンパク質、最後に炭水化物。要するにインスリンが豊富に出るような食べ方。それとよく噛んで食べる。
- 子供は学校教育などで学ぶことは出来ても、大人は興味がなければ実践することは皆無。社会問題になったとしても、やり方が分からないなどを理由に、日常の忙しさや食材の購入値段など様々な問題点があると思う。
- 日頃食品を摂取するときはたんぱく質や脂質の量などは常にチェックするようにしている。どんなものも偏食せずに食べるようにしている。教育で食育に関するのをもう少し増やすことが必要だと思います。
- 自分で家庭菜園をすることが重要。
- おいしく食べるのが楽しみです。
- 和歌山は美味しいものが多いので、ぜひ食育に力を入れてがんばってほしいです。
- 食品ロスを減らすにはどうすれば良いか。
- もっと勉強して取り組んでいきたい。
- 自分達の食べる分だけですが、親戚集まって米、味噌、餅、茶葉を作っています。こうやってみんなで楽しく食育できる環境がありがたいです。
- 食育は非常に大切だと思っています。小学校で教えてもらったことを子供は今もずっと守っています。やはり小さいうちから教えてもらうのがいいです。
- 定年退職してから、健康を保つために食育を意識するようになった。自治体の方でもより一層啓発活動を続けてほしい。
- 地元の食材の美味しい料理方法と連動した PR活動の強化とその食材の旬の取組を大事に。
- 地場産品を頭に入れて買うようにする。野菜を進んで食べる。
- 食品ロスについて関心があります。特に賞味期限が残り1/3程度で廃棄される等については、フードバンクへの供給等を行い必要とされる人々に届けられるように地方政治がもっと積極的に動いてほしい。
- 旬のものを食べて、無駄に残さない。
- 保健所での食推のボランティアに参加しています。
- 大阪で育ったので、和歌山は野菜が安くおいしいので、地産地消できることに喜びを感じています。子供と買い物に行く時や、給食でもそのことに触れているようで、大きくなってもそのことを覚えてくれたらうれしいなと思っています。家庭ではしない味付けや食材に触れられる給食は大切だと思うので、中学の給食をもっと推進してほしいです。

- 片付けの話になると必ず「賞味期限の切れた食品は捨てましょう」と言っています。しかし、期限が切れていても食べられる食品は沢山あります。もう少し緩く考えてもいいのではと思います。
- 和歌山市立保育所の給食で添加物の多い食品(練り製品など)が使われていたり、炭水化物ばかりのメニュー、市販のおやつ等が多く出されていることに疑問を感じます。食は生きていく上で一番基本なので、小さい子供のうちから、食育を意識したメニューにしていきたいです。
- 食育は大事なことだと思うけれど、食事を楽しく食べられる事が一番いいのではないかと思う。
- 体に良い食品を摂る様にしている。海藻 大豆 納豆等etc。
- 家庭菜園で四季の野菜を栽培している。
- どの世代にも食育事業が必要だと思います。
- 買い過ぎないことと賞味期限の対応はぜひ必要です。
- いつも意識している。健康に関するパンフレットなどをよくみている。
- これからは大人も子供も関係なく食育を受けるべきだと思います。子供に教えるには、まず大人が実践したり、知識を身に付けるべき。
- とても大切なことだと思います。どんなことが行われているか知る機会があまりないのでもう少しPRしてほしい。
- 日々変わる食品(食育)の情報の正しい情報を知るためには、何を確認すればよいのか(どのサイトを)? 指導してほしい。
- 食品ロスですが、賞味期限はそもそも必要か? 消費者は賞味期限と消費期限を混同していると思う。本来人間には食べられるかどうか自分で判断できる機能が備わっているはず。コンビニ、スーパーなどで賞味期限切れの食品が廃棄(これも廃棄費用がいり本部と対立する問題に発展している)されるというが、誰も「これはおかしい、止めよう」と言わない。これも賞味期限というものがあるからです。
- 普通に美味しく料理を作るだけで充分だと思います。
- 妻が食事を作ってくれるので信じています。
- 毎日、沢山の食材を使って料理をして、出汁を聞かして塩分を減らすように心掛けています。サプリメントや身体に良いと言うものを毎日取る事も大切ですが、色々な食材をこまめに取る方が身体に良いと思います。
- 食事は健康生活の源。常に意識をしています。ツイッター等を利用して、行事等のPRを進めたいと思います。
- 小学校で畑を作って野菜作り→学校内で調理→食育 という事を率先してやって欲しい。附属小学校では、敷地内畑で色々なものを作って食育に繋げている。公立小学校でも同じような事をもっと実践して欲しい。
- 学校給食や修学旅行、校外学習をもっと食育に関わる学習に生かせればよいと思います。
- いつももったいないの気持ちをみんなが持つのが大事と行政で進めてほしい。
- とても大切なこと。生きていく事の基本です。
- 食育、毎日の欠かせない食生活を主婦であることで、家族の健康を守るという重要責任を日々感じております。外食、ソウルフードと、さまざまな食材が販売されていますが、やはり、原点の手作りを心掛けております。
- 勉強します。
- 人の一生や国の社会保障費を左右する大切な取り組みです。
- 衣食同源、食は健康の源なのでもっと食に対して広めてほしい
- 小中学校での給食をうまく活用して、子供の頃から適切な食生活に対する意識を醸成して頂けたらと思います。ジビエ料理などの取組はとても良いと感じました。
- 食事は余りがないようには注意しているが、好き嫌いが多いため無理なところがある。
- 今、自分に出来ることを実践しています。もっと皆さんが意識改革して取り組んでもらいたいです。
- 食べ物腐らしたり、有効利用を心がけながらすることにより、廃棄を減らすことが出来るのですが、皆がそうではないのが残念です。
- よくテレビなどで放送されている、賞味期限切れの廃棄処分問題、生産者、加工者との問題。
- 農林水産業体験が全く知りません。どのようなことを指すのでしょうか?
- 現状ではなかなか実践しづらいのではないかと考える。
- 現在休耕している土地を小分け貸出できるように制度を作り、実際に栽培して自分で食べるようにしていきたい。
- 過度な食事は控えること。

- まだ小さい子供がいるので毎日手作りで食育にと務めています。食品ロスも今騒がれている中で、出来ることはできるだけ情報入れて取り組んでいきたいです。
- 食は、人の生存と直結している身近で大切な事であるのに、学びとして向き合う事には個人差があると思います。幼少期の食生活が、成人後の食生活に影響があると感じています。親の食生活は、子供に与える影響が大きく、世代間で継承される中で、社会が教育などを通して介入していく事も必要ではないかと思ひます。幼少期からの食育は、日本の医療を支え、経済をも支えるという視点に立ち、社会的なサポートをしていただきたいです。
- 小さいころの食習慣が一番大切なので、薄味、和食、お米を食べる習慣を身につけられる環境が大事だと思います。自分で作った野菜を食べる等、学校だけでなく地域でもしていければと思います。
- 現在、食生活に関係する団体に所属していますので、自然と食に関する意識度は高くなるのも事実です。手軽に皆様に参加できる機会があればいいのですが、コロナの関係で難しいですね。
- 学校教育の中で食育をしっかり位置付けていく必要性を感じる。家庭の教育力の低下、食育は生涯にわたって健康的に生活する基本。学力よりも大切なことがある。
- 子供が食事のマナーについて関心がなすぎる。食事を残すことは、食材を作った生産者、料理をした人が悲しむこと。箸の使い方、咀嚼音、何度注意しても気にしない。親だけでなく、第三者からも伝えて頂けたらありがたい。
- 問5の郷土料理や伝統料理などを伝えていきますか？については、地域(和歌山市・和歌山県を含む)や飲食関係の業界やお店・家庭が伝えていく取組をしていない(していてもごく一部だけ)のだから、地域や次世代に伝わる訳が無い。勿論、地域や職員関係業界・お店・家庭(料理が出来る人たち)が料理関係シンポジウムや料理講座・料理教室・作法講座・農業水産業体験などを実施して、郷土料理や伝統料理・作法などを伝えるように取り組む必要はある。問7の農林水産業体験の有無が食育とどう関係するのか不明。農林業体験があれば、食育について学んだりする機会が高まる可能性はあるが、農林水産業関係者が食育について話したり体験した人が気付かない限り、食育について学んだり関心を持つことは無いだろう。給食の時や家庭の授業・総合学習の時に(家で食事する時なども)、使われている食材について学んだり(調べて発表するなど)話し合う機会を設けるといいだろう。幼稚園児～小学生には、遠足や総合授業・春・夏・冬休みなどに田植えや稲刈り・みかん取り(柿やイチゴ・りんごなどでも良い)・サツマイモや豆・ミニトマトなどの栽培など、中高生は最低1週間以上農業・漁業・林業体験して、視野を広げたりするよう、教育に取り入れるべきだろう(なお、農業や漁業・林業に就く予定の人は、他の農業・漁業・林業もしくは他の業界の仕事を経験して、他の業界について視野を広げたり色々経験出来るように促すこと)。和歌山市は農林水産業(海や山・田園・川)が身近ですし、日本でも人口比のおける飲食店が多いそうなので、食育・グルメ都市を宣言して、農林水産業体験や食育・グルメなどに力を入れたら良い。市内各地に、農林水産業関係の体験施設兼博物館やグルメミュージアム・テーマパーク・料理研究所などを設ける。単に飲食店を誘致したり料理人に料理しているところを実演してもらっただけではなく、その料理に使われている農水産物や栽培・採る方法・調理法・国内外の料理の歴史や文化などについて色々学んだり、新しい料理・味を開発したり新規出店したり出来る場を設ける。
- 一人暮らしなので一人で消費できる少量の調味料とかあればいいなと思う。
- 地産地消に取り組む。
- この先も食品ロスは増え続けると思ひます。各企業や家庭での取組方次第だと思います。
- 食育も大切な教育だとは思ひますが、自給率向上への施策と国民への動機付けが重要と思ひます。
- 問4について、どちらかという個人宅以上に、飲食店やコンビニでの大量廃棄が問題なのではないかと思う(コンビニで品切れをよしとしない消費者も、「過剰在庫問題」の片棒をかついでいると言えなくもないが)。
- 特に心身の健康、資源の有効活用、廃棄物の削減のため、食育は重要ですので、教育・啓発にもっと力を入れるべきと思ひます。
- 今の子供達はゲームばかりをしていて、自然からあまりにも離れすぎている。食育は大切だと思う。以前、奈良県に住んでいた時に市民農園を借りて野菜を育てたことがある。食育にいいと思う。和歌山市でも市民農園を増やしてほしい。
- 学校で、もっと伝えるべき。
- 子供も巣立ち夫婦2人になり作り置きしない様になりましたし、今は夫婦の体調やメタボに気を付けて作っていますが、中々未だ食べる量が多くて食べすぎてしまいます。2人共体重が増えているので何かしら教えて頂ける所があれば助かりますが。食品ロスは無くてもそれも問題かなあ。勿体ないが染み付いているのでしょうか。しかしこのアンケートを機に良く考えてみたいと思ひます。
- 海南市の休耕田をお借りしてパン用小麦の栽培にとりかかっています。食の安全についての学習と発信を心がけていますが、とりわけ給食の安心安全は不可欠だと思ひています。子供たちの体を考えても教職員の健康を考えても必須です。小麦栽培に関わり、保護者世代の関心の高さにも驚いています。そして、食の安全を手に入れることが賢沢になってはいけないと思うので、価格の保障などもぜひ自治体からお願いしたいと思ひます。
- 農林水産業の取組のツアーがあるのを知らなかったのだから、市報で一面使って説明をして下されば分かりやすいです。ただ、子供のハイツ等には市報が入っていないので、スーパー等に広告等を貼って頂くと分かりやすいと思ひます。

- 食育は子供にきちんとしたい。
- 自分自身が食に対して積極的でなく欲もないので、食べられれば良いやという感覚です。しかし子供にとってそれは良くないなと思いつつ、どうしたら良いのか分からないというのが現状です。
- 私は地域の農家で農作物の収穫や出荷の仕事をしているので、安心安全な農作物を作る大変さを実感しています。子供達に農作業体験を通じて食の安全を勉強してもらえたら、良い食育になるのではないかと思います。幼稚園や小学校の子供達に地域の農家を訪ねてほしいですね。
- 勉強不足である。
- 子供がいるので、地域で行って行ってほしいです。
- 食品ロスをなんとかするよう努力したいです。
- 保育園や幼稚園の給食やおやつなど、添加物がたくさん使用されているものが採用され出されていることに驚きます。少子化、不妊の原因の全てが晩婚化ではなく、普段から口にするものの中にも原因が潜んでいると考えています。難しい問題ではありますが、これからの未来を担う子供達の為にもより細やかな配慮が必要なのではないでしょうか。

この度は、アンケート調査にご協力いただき誠にありがとうございました。

皆さまからいただきました貴重なご意見・ご回答は、今後の本市の食育活動のために参考にさせていただき、施策の実施に向けて取り組んでまいりたいと考えております。今後ともご理解とご協力いただきますようお願いいたします。