

食の安全・安心に関する意見交換会アンケート結果について

食肉衛生検査所 和田優子

1 はじめに

当所では消費者等との情報共有ならびに相互理解を図るための取り組みとして、平成 29 年度より私立 A 高等学校において意見交換会を行っている。調理師を目指している高校生に対して、「食肉を原因とする食中毒について考える」と題し、食の安全・安心の確保に関する正しい知識の普及啓発に努めるとともに、消費者としてだけでなく食を提供する側になる立場も考慮し、食の安全・安心の確保が達成できるよう啓発している。意見交換会に併せてアンケートを実施しており、これら 7 年分のアンケート結果を比較した。

2 期間および対象

平成 29 年度から令和 6 年度に 7 回開催（令和 2 年度は開催せず。）

私立 A 高等学校食物調理科 3 年生および 2 年生の合計 216 人（表 1）

表 1 参加学年および人数

年度	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
学年	3年	3年	3年	未開催	3年	3年	3年	2年
参加人数	31人	36人	29人	－	34人	30人	27人	29人

3 結果

意見交換会後に「食肉の生食について(4 問)」、「鳥肉について(6 問)」、「食肉の危険性の情報提供方法について(1 問)」の 3 つのテーマについて質問を行ったところ（図 1）、各項目の結果は以下のとおりであった。

(1) 食肉の生食について

①今までに食肉（牛・豚・鳥など）を生で食べたことはあるかと尋ねたところ、平均 65%の生徒が食べたことがあると回答した（図 2）。

②食べたことがあると回答した生徒に、食べたメニューを尋ねたところ、「牛ユツケ」が一番多く、2 番目に「馬刺し」、3 番目が「鳥さし」および「鳥タタキ」だった（図 3）。

問 3. 本日の授業の内容に関連してお答えください。
(該当する番号を○で囲んで下さい。)

(1) お肉の生食について

① 今までにお肉（牛・豚・鳥など）を生で食べたことはありますか。

1. はい 2. いいえ

② 「はい」と答えた方に関します。次の中から食べたことのあるものを選んでください。(複数可)

1. 牛ユツケ 2. 牛さし 3. 牛生レバー 4. 鳥さし 5. 鳥生レバー
6. 鳥タタキ 7. 豚生レバー 8. 馬刺し 9. その他 ()

③ ①で「はい」と答えた方に関します。どこで食べましたか。(複数可)

1. 焼肉屋 2. 焼鳥屋 3. 料理屋 4. 自宅 5. その他 ()

④ お肉の生食について、法律による規制があることを知っていましたか。

1. はい 2. いいえ

(2) 鳥肉について

① 今まで飲食店で出された、鳥肉を生食することは安全であると思っていましたか。

1. 安全だと思っていた 2. 安全とは思っていなかった 3. わからない

② 「安全だと思っていた」と答えた方に関します。安全だと思った理由を選んでください。(複数可)

1. 新鮮な肉を提供していると思ったから 2. 飲食店で提供されているから
3. 飲食店の人が安全だと云ったから 4. 以前も食べて大丈夫だったから
5. なんとなく(理由はない) 6. その他 ()

③ 本日の意見交換会に参加して、鳥肉の生食が危険であることを理解しましたか。

1. はい 2. いいえ

④ 今後、生の鳥肉を食べようと思いますか。

1. 食べるのをやめようと思う 2. 子どもや高齢者に食べさせるのはやめる
3. 危険性はわかったが今後も食べる 4. 従来どおり食べない

⑤ 今後も食べると思う方にうかがいます。その理由を教えてください。
また、どうしたら食べるのをやめようと思いますか。

()

⑥ 鳥肉の生食も法律で禁止すべきだと思いますか。

1. 絶対に禁止すべき 2. どちらかというところ禁止すべき
3. どちらかというところ禁止しなくてもよい 4. 禁止しなくてもよい

図 1 R6 年度アンケート内容

また、③どこで食べたかを尋ねたところ、「焼肉屋」が一番多く、2 番目が「料理屋」、3 番目が「自宅」および「焼鳥屋」だった（図 4）。

令和 3 年度から④「食肉の生食について法律による規制があることを知っていたか」と

の質問を追加したところ、食中毒等の食品衛生について授業で履修済のため、7割以上が知っていたと回答した(図5)。

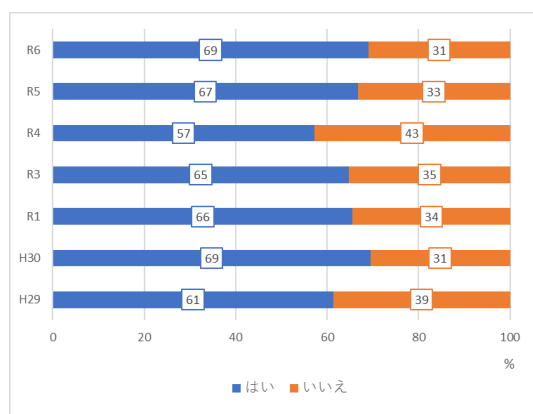


図2 今までに食肉(牛・豚・鶏)を生で食べたことはありますか

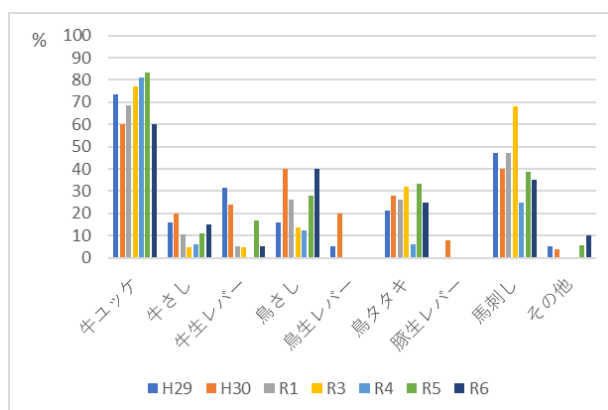


図3 次の中で食べたことのあるものを選んでください。

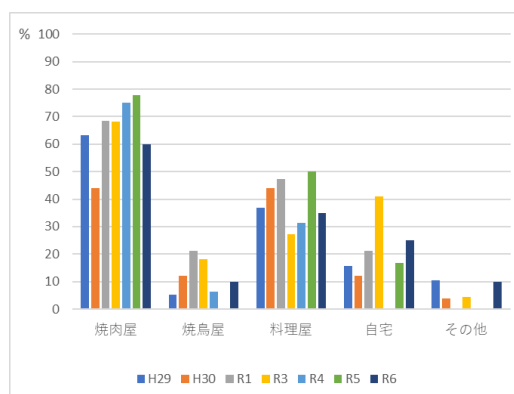


図4 どこで食べましたか。

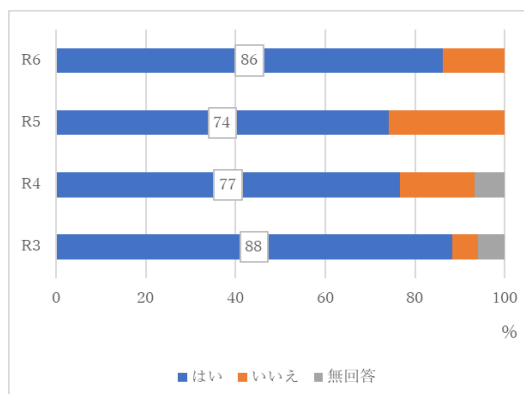


図5 食肉の生食について法律による規制があることを知っていましたか

(2) 鳥肉について

①今まで飲食店で出された、鳥肉を生食することは安全であると思っていたかと尋ねたところ、平均 19%の生徒が「安全だと思っていた」と回答した(図6)。

次に、②安全だと思っていたと回答した生徒に理由を尋ねたところ、令和5年度までは「飲食店で提供されているから」が一番多く、2番目に「新鮮な肉を提供していると思ったから」および「以前も食べて大丈夫だったから」だった。しかしながら、令和6年度は「新鮮な肉を提供していると思ったから」、「飲食店で提供されているから」の順であった(図7)。

③本日の意見交換会に参加して、鳥肉の生食が危険であることを理解したかと尋ねたところ、9割以上の生徒が理解したと回答した(図8)。

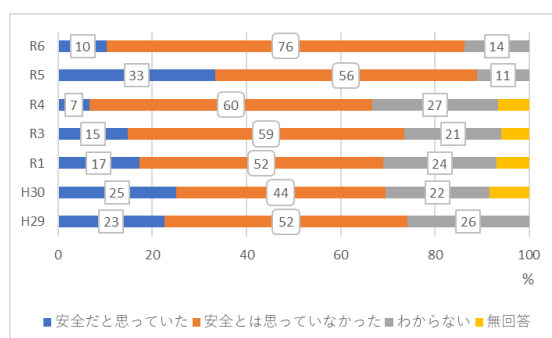


図6 今まで飲食店で出された、鳥肉を生食することは安全で

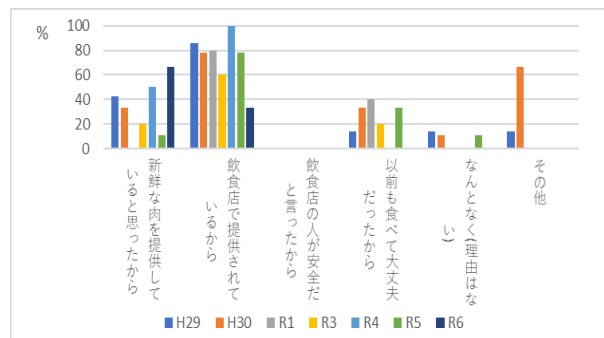


図7 安全だと思った理由を選んでください。(複数可)

あると思っていましたか

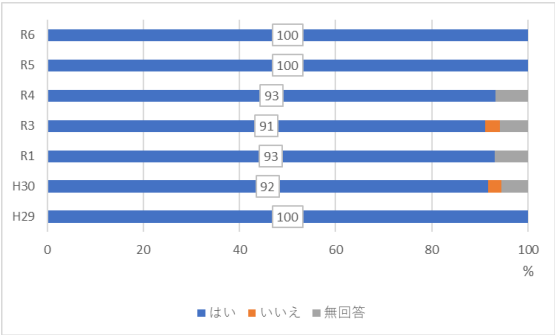


図8 鳥肉の生食が危険であることを理解しましたか

④今後、生の食鳥肉を食べようと思うかと尋ねたところ、「危険性はわかったが今後も食べる」と回答した生徒が数人いた(表2)。

⑤今後も食べると回答した生徒にその理由およびどうしたらやめようと思うかを尋ねたところ、「おいしいから今後も食べる」と挙げており、どうしたらやめるかは、「一度食中毒にかかったらやめる」や「規制されるまでやめない」などであった(表3)。

⑥鳥肉の生食も法律で禁止すべきだと思うかと尋ねたところ、多くの年では7割以上が禁止寄りの意見であったが、平成30年度と令和6年度ではほぼ同じであった(図9)。

表2 今後、生の食鳥肉を食べようと思いますか (人)

	H29	H30	R1	R3	R4	R5	R6
従来どおり食べない	12	12	11	19	19	12	10
食べるのをやめようと思う	17	16	9	8	7	8	6
子どもや高齢者に食べさせるのはやめる	4	3	3	3	2	3	5
危険性はわかったが今後も食べる	0	2	4	3	0	5	9
無回答	0	3	2	2	2	0	0

表3 今後も食べるとした理由を教えてください。また、どうしたら食べるのをやめようと思いますか

H29	いい生肉なら食べようと思うが、普通の生肉は危険なのでやめる。
H30	危険だと思ったから。本気で死にそうなとき。なったらなったらで人生経験やと思う。
R1	おいしいから(3人)。牛ユッケだけは食べたい。
R3	おいしいから(3人)。痛い目みたら。食べた人全員が食中毒になったら。
R5	美味しいので。美味しいから。鳥の生食もたばこと同じだと思うし、その人が責任を取るべき。
R6	おいしいから食べる。短い人生で少しでも食に制限をかけたくない。おいしいからそれに食中毒になっても自分のせいなので死んでもおいしい思いをして死ねるなら全く問題がない。／やめなくなったらやめる。一度食中毒にかかる。規制されるまでやめない。おいしくなくなったら。法律で生食の規制がされたら食べるのをやめる。

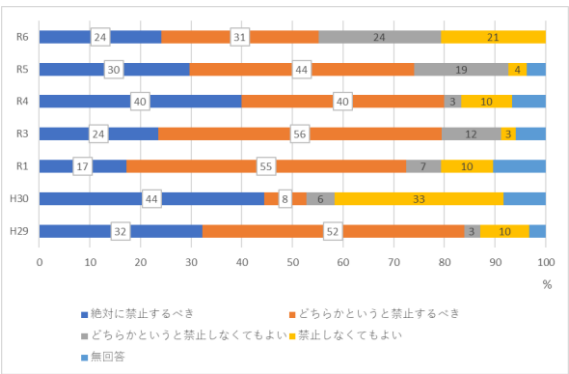


図9 鳥肉の生食も法律で禁止すべきだと思いますか

(3) 食肉の危険性

食肉の危険性などを皆さんにわかりやすく情報提供するにはどのような方法があると思うか(複数回答可)と尋ねたところ、「TV やラジオの利用」「新聞、広報誌等への掲載」と続いた。その他として SNS をあげる回答もあった(図10)。

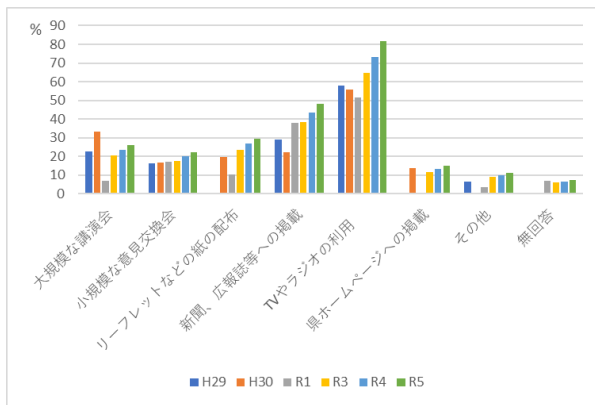


図 10 食肉の危険性などを皆さんにわかりやすく情報提供するにはどのような方法があると思いますか

4 考察

最初に、食肉の生食について、生徒の平均 65%に喫食経験があり、喫食メニューは、「牛ユッケ」が一番多く、他に「馬刺し」、「鳥さし」および「鳥タタキ」を喫食している。また、喫食場所は、「焼肉屋」、「料理屋」、「自宅」および「焼鳥屋」で、高校生であることから、家庭での外食またはアルバイトやインターン先の飲食店での喫食機会が多いと推測される。

次に、鳥肉について、生食することは安全であると思っていた理由として、「飲食店で提供されているから」「新鮮な肉を提供していると思ったから」が多く挙げられており、店がメニューとして提供するのだから安全だろうという消費者としての信頼が見て取れる。

生食の危険性については、9 割が危険性を理解したと回答したにもかかわらず、生徒数人がおいしいから今後も食べると回答している。「一度食中毒にかかったらやめる」や「規制されるまでやめない」など食品衛生について履修した後でも食中毒リスクの軽視がうかがえた。

消費者は店からの説明や提供された飲食物の外見等でしか食品衛生を確認するすべがない。飲食店は納入元からカンピロバクター陰性の検査成績書を定期的に入手するなど衛生管理を徹底し、それらが十分でないときは、消費者からの信頼を損なわないよう、生食での提供を自粛すべきと提供側への指導が引き続き重要であると考ええる。

最後に情報提供の方法について「TV やラジオの利用」「新聞、広報誌等への掲載」といった不特定多数の目や耳に入る方法がやはり多く挙げられた。一方、既存のものが活用できる「県ホームページへの掲載」は自分から閲覧する必要があり少数であった。テレビ等による広報は予算がかかるため難しいが、食中毒事件の報道や健康番組で取り上げられ関心が高い時期を中心に、SNS や広報誌の掲載機会をとらえ、ホームページへ誘導するよう今後も有効活用していくべきと考える。

5 まとめ

当所では意見交換会において、食の安全・安心の確保に関する正しい知識の普及啓発とともに、食を提供する側になる立場も考慮した啓発に努めてきた。アンケートでは、グループ討議することで同じクラスの中でも様々な意見が出て考える機会になったとの感想があり、意見交換会の目的が良好に達成できていると思われる。引き続き食品衛生意識の向上に寄与するよう、食肉衛生検査所の特性を生かした啓発を行っていききたい。