

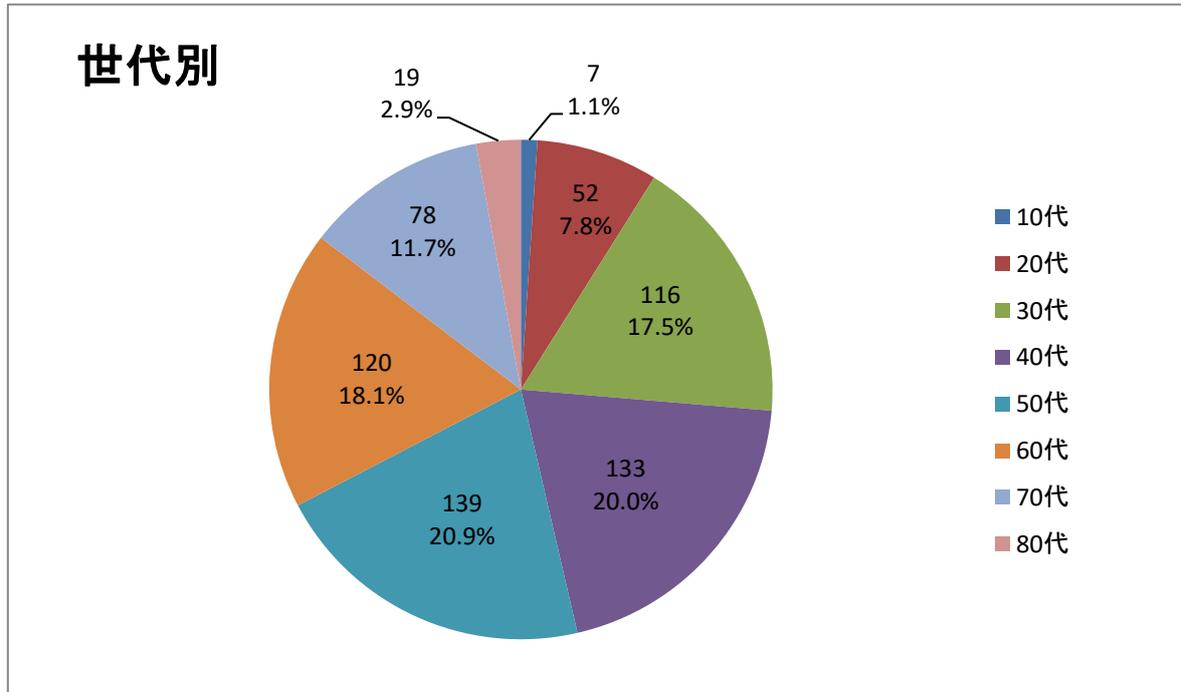
第9回eモニターアンケート 「食育について」

実施期間
回答数

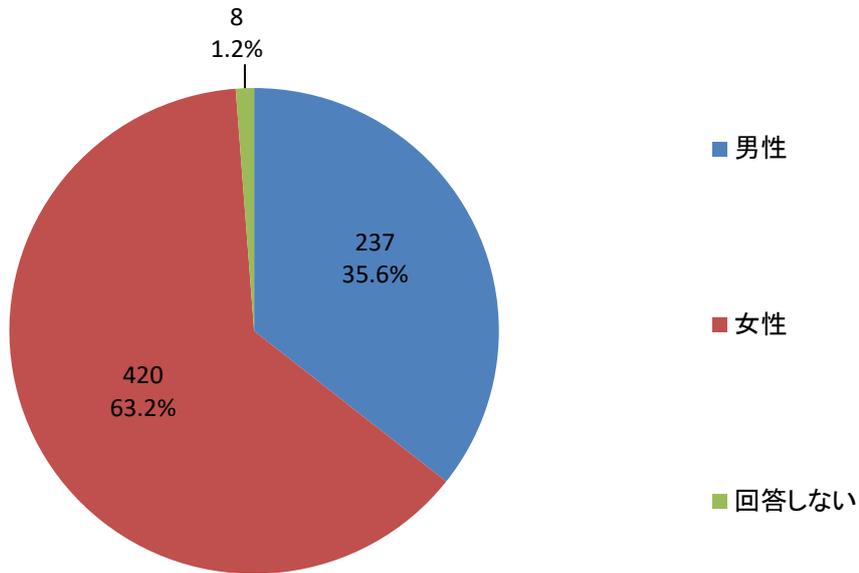
令和5年10月6日 ~
665 人

令和5年10月13日

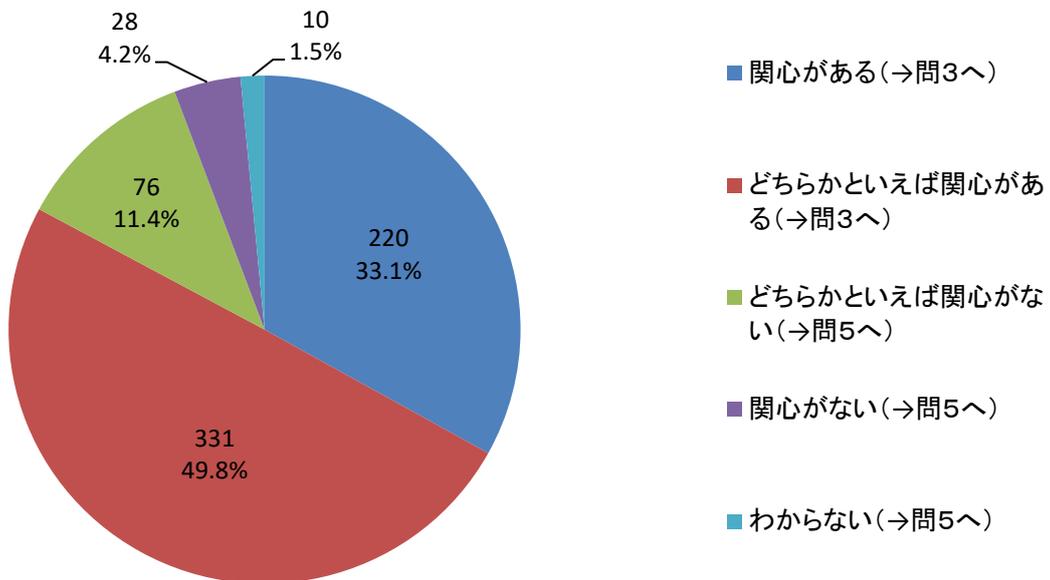
※単位は全て、円グラフは人（割合）、棒グラフは人



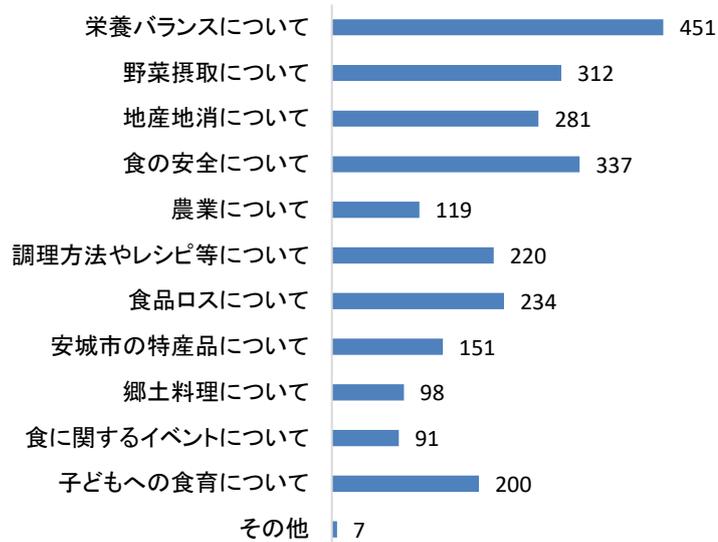
問1:あなたの性別を教えてください。



問2:食育に関心がありますか。



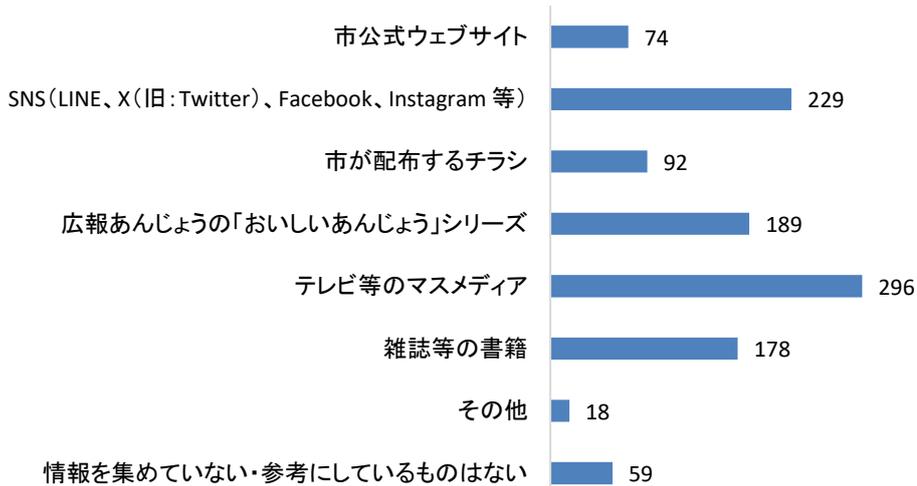
問3:食育について、どんな内容に興味がありますか。
(複数回答)



【主なその他の意見】

- ・無農薬野菜について
- ・病気や体調に合わせた食事について
- ・外食産業、スーパー等のお弁当・総菜などに含まれている食品添加剤について
- ・食品マイレージについて

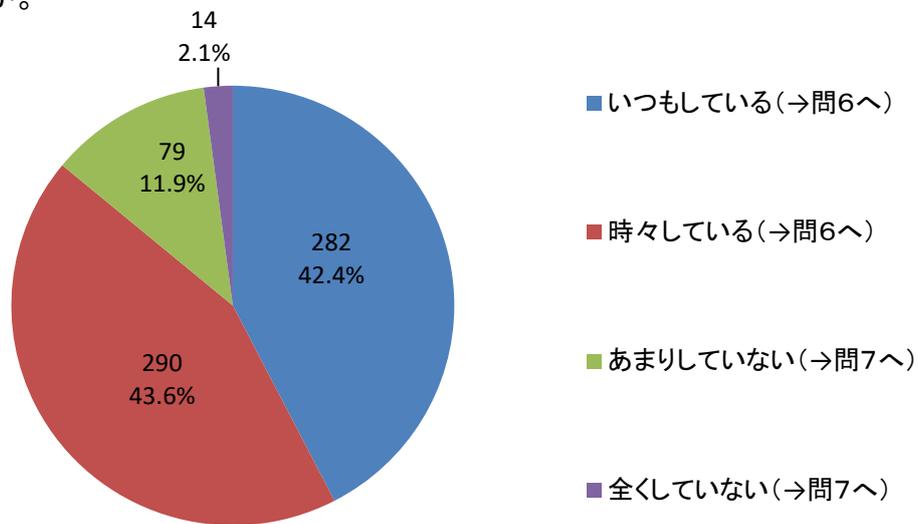
問4:食育について、情報を得る際に参考にしているものを教えてください。(複数回答)



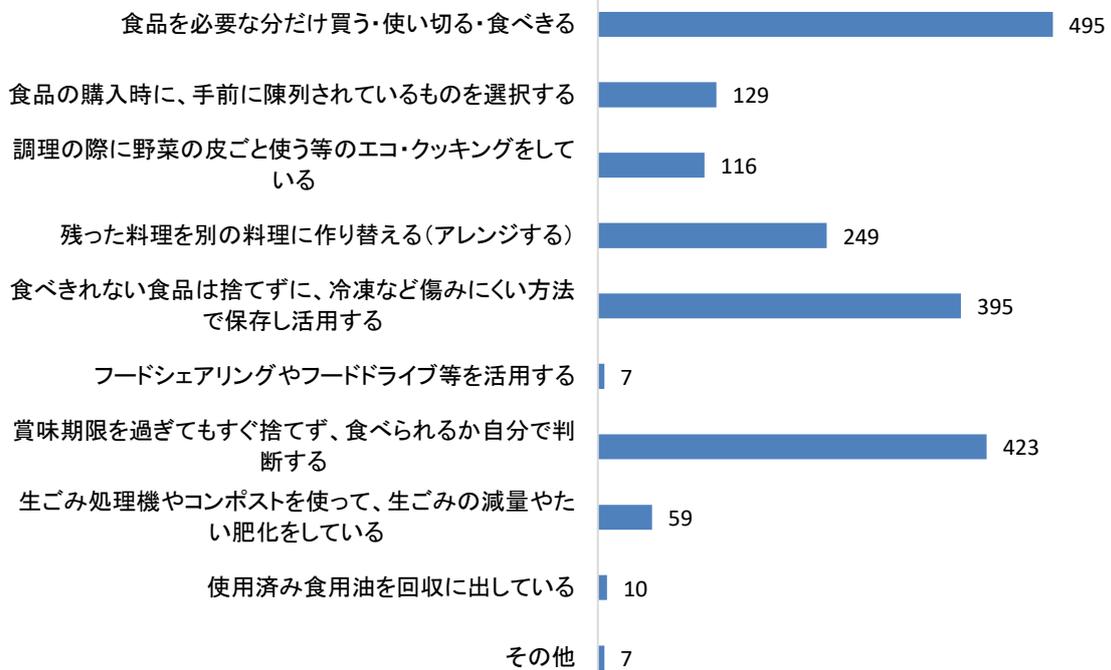
【主なその他の意見】

- ・インターネット
- ・コンビニの店頭
- ・口コミ
- ・大学の授業
- ・JAに置いてあるチラシ
- ・農協の広報誌ACT
- ・関連イベント等の機会
- ・保育園での配布物

問5:ご家庭で食品ロスや食品廃棄物を減らす取り組みをしていますか。



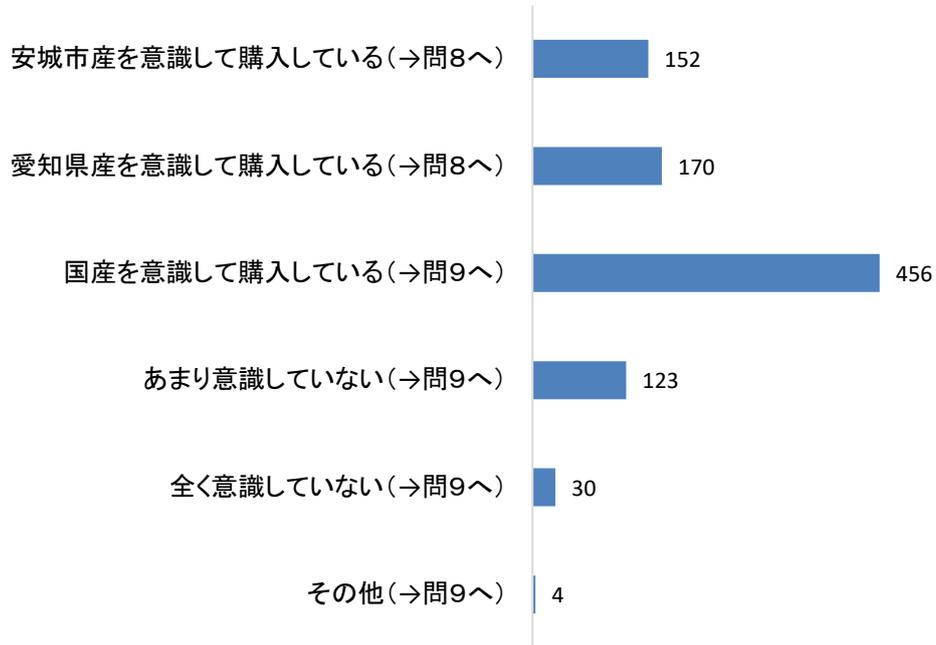
問6:どのようなことに取り組んでいますか。(複数回答)



【主なその他の意見】

- ・見切り品の購入
- ・生ゴミは自宅の畑で廃棄する
- ・残ったおかずは捨てずに翌日の昼食にまわしている。揚げ油が少量で済む調理器具を使用している。
- ・食材が無くなったら買う

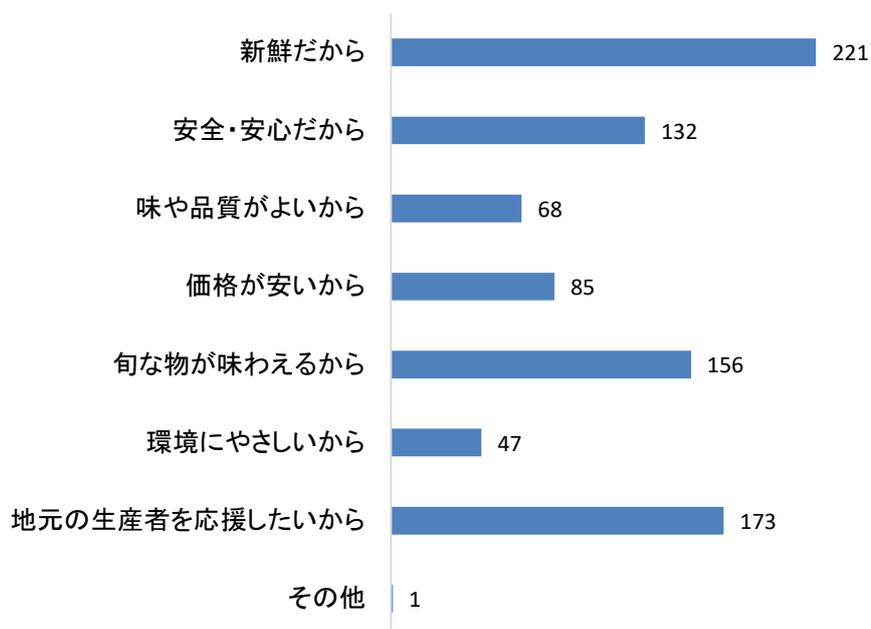
問7: 食品の産地を意識して購入していますか。(複数回答)



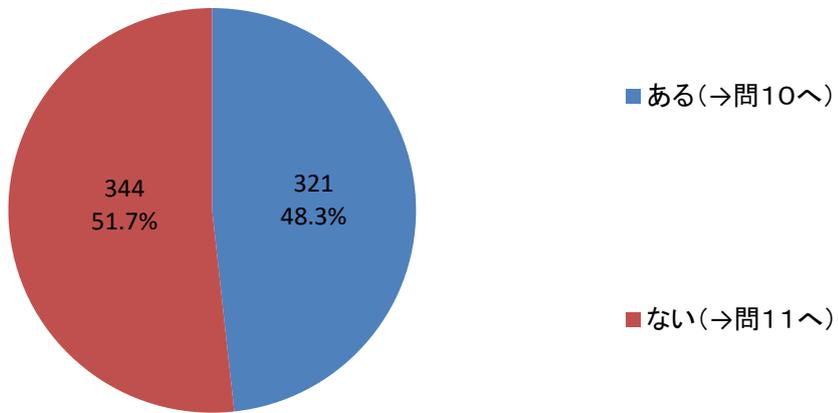
【主なその他の意見】

- ・同じ産地ばかりではなく、産地を変える
- ・中国産は避けている
- ・福島県産以外を選択して購入している

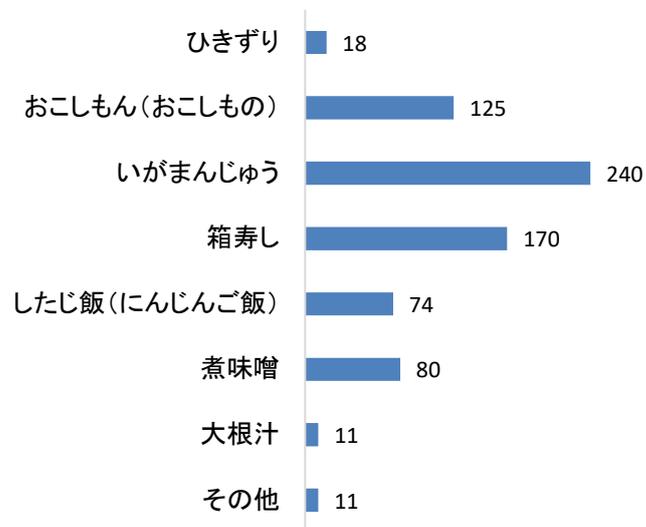
問8: あなたが地元農産物を購入する理由は何ですか。(複数回答)



問9:安城市の郷土料理として、思い浮かぶものがありますか。



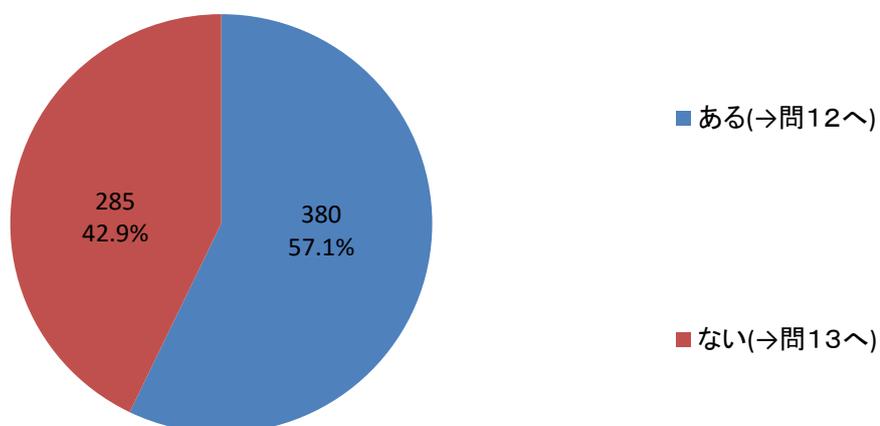
問10:具体的な料理を教えてください。(複数回答)



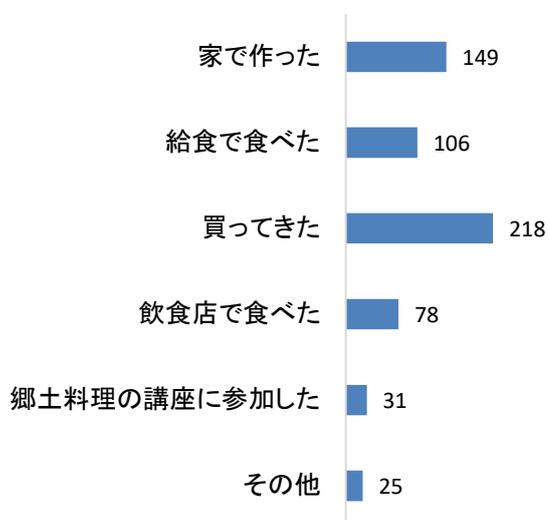
【主なその他の料理】

- ・いちじくジャム
- ・北京飯
- ・とりめし

問11: 安城市の郷土料理を食べたことがありますか。



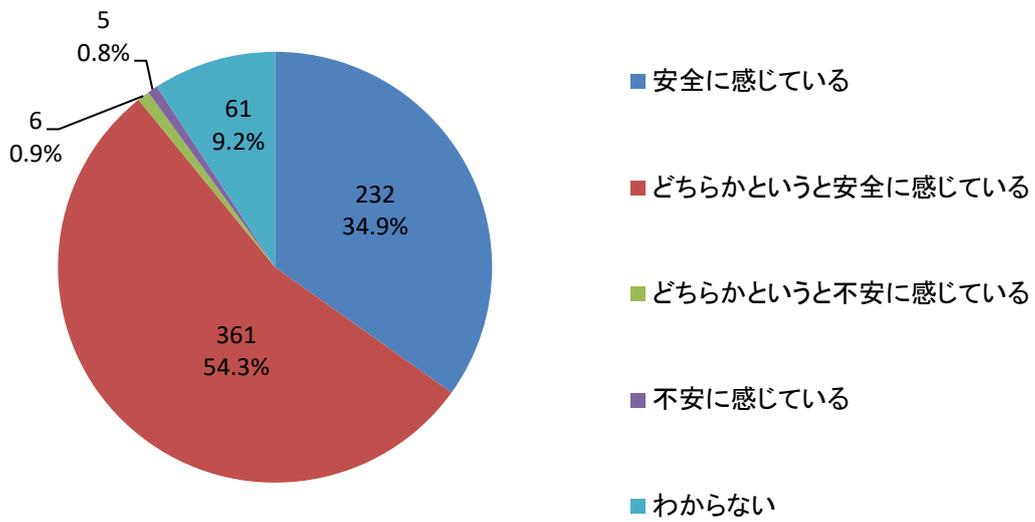
問12: 安城市の郷土料理をどんな場面で食べましたか。(複数回答)



【主なその他の意見】

- ・妻の実家で食べた
- ・親戚が作ってくれた
- ・亡き母が作ってくれた
- ・法事
- ・子供の環境に関するイベントに参加して食べた
- ・広報あんじょうを見て市役所の食堂で食べた
- ・友人からお裾分けしてもらった
- ・子どものころ祖父母の家で食べた

問13:地元農産物(安城市産や愛知県産)の安全性についてどのように感じていますか。



問14：食育について、ご意見・ご要望がありましたら自由に記入してください。

食育については、身近な所がかつ手軽に取り組める環境が大切だと思う。安城市は、農作物が豊富なので、実践形式で学べる機会が増すとさらに普及するのでは。新型コロナウイルスの影響では、外食に行く機会が減り、家で食べる事が多くなった。体調が悪くなった時のために簡易なレトルト食品を備蓄しておくようになった。また、免疫力を高めるために旬の物を積極的に食べたり、栄養価を気にした献立を立てるようになった。

食材は産直市場などで地産のものを選ぶよう心がけている。食育イベントも年少向けのものが少ないのであまり参加したことがない。

青果物を選ぶ際はつい値段を見がちですが、外国産より国産、国産の中でも愛知県産を選ぶようにしている。流通過程が短いほど新鮮で、地域の農家を支えることは、地域全体の活性化に繋がると考える。

安城市の農家の人が増えてほしい。安城市は6次産業にも力を入れて、農家の人々が安定した生活が送れるようにしてほしい。安城の農家の人々が作った美味しい農産物、それにとまなう加工品、安全で、旬なものを食べられることがケンサチだと思う。

家でイベントのような食事するなど作る工程から子どもと楽しむことが増えた。

現代社会は共働きが増え、冷凍食品や外食、中食が手間を減らすために売られているが、それらのものは脂質糖質塩分の過剰摂取になる。

食べるものを自分で選択できるようになる年齢（小学生くらい）から、食の安全と危険性を学ぶ機会があるといいと思う。食べるものを選ぶのは自分で、自由でいいと思うが、知識があって選択するのと、知らずに選択するのは全然違うことなので、栄養バランスや必要エネルギー量、食品添加物の危険性などの講義が専門家からあるといいなと子を持つ親として思います。

缶詰や乾物は、消費期限切れでも食べれると考えています。廃棄せず、どこかに集めて、100%自己責任で安く提供または無料配布する場所を設けて頂けたら行きたい。

子どもに向けて、学校の授業内で食卓に関する授業をしてほしい。調理実習も立派な食育になると思うが、コロナ禍、授業日数の不足などで機会が減っている。高学年だけでなく、低学年から食育に関する授業も必要だと思う。

地元だけではなく、各国の料理を学べると面白い。

デンパークのソーセージや安城産の梨ジャムを購入した事があるが、他の商品と比べると高価なので、もっと日常使いしやすい価格のものを開発されてはと思う。

未就園児とその親向けの食育イベントを開催してほしい。

安城市に住んで10数年経つが安城市の郷土料理はいがまんじゅう、箱寿司しか知らなかった。他の郷土料理は名前も聞いたことがない。市外、県外から引っ越してきた人は知らない人が多いと思う。どんな郷土料理があるのかアピールしてもらえると嬉しい。

JAで野菜やお肉、お米などを買うようにし、地産地消を意識している。スーパーで買う物よりも新鮮で安く、旬の野菜が並ぶので子どもと学びながら食事を楽しんでいる。もっと気軽に参加できる食育のイベントがあれば良いと思う。

買い物に行く頻度を減らすため、野菜や肉はできるだけまとめ買いして小分けに冷凍保存するようになった。

学校で食育に関する行事や授業をやって欲しい。

月一回でも頂いたものなどを公民館などに持って行けるフードロスの活動をしてほしい。

安城でも身近なところで無農薬の野菜を買えるようになったが、もっとあるといいと思う。月に一度アンフォーレで、野菜などが買えるマルシェが開催されているが自分の地域からだと遠く、アンフォーレ周辺の混雑さや駐車場を考えると行くのも大変。桜井駅前の広場など地域を変えて開催してほしい。

コロナで家にいる事が増え、オーブンや圧力鍋で調理する事が多くなった。どちらも素材の味を活かしたレシピが多く、必然的に少し高くても美味しい食材を買うようになった。特に野菜は、北海道産のジャガイモなど有名どころを買っている。シンプルな味付けで素材の味を楽しむ事で、以前より食に興味湧いた。また、健康診断で引っかかった項目があったので、健康に配慮した料理を作っている。ネットで情報を集めているが、何が正しいのか分からないので、そのような情報をどこかで得られると嬉しい。

できる限り愛知県産(三河産)を探して優先して購入している。学校給食でも安城市や近隣市の物が出るので、それに近づける様な選択をしている。子どもが学校で農業の作業選択をしているので、野菜などの生産の大変さなどを学習している。

スーパーでは安城市産の扱いは少なく、買おうとするとJAなどに行かないといけない。子連れだと不便。地元の食材がもっと楽に手に入るといい。

物価高の影響で、値段によっては国産を諦めて海外産の物を買うようになった。子育て世帯等への食費への支援などあれば、食の安全を意識した生活が送れるのではと思う。

レシピサイトを活用していろいろな料理を作るようになった。人が考えたレシピなので、見た目も意識されていて自然と野菜を使うようになった。

新型コロナウイルスが5類になりマスク着用が自由になってから、これまでマスクに守られていたのがなくなり、幼稚園の娘が月に1、2回風邪をひくようになった。免疫力アップのレシピを心がけている。子どもが食べやすい給食レシピを広報などで紹介してほしい。

「談笑しながらお友達と給食を食べる時間はない」と頭において、家庭での食事時間はテレビを消して家族で話しながら食べようと意識的に機会を設けるようになった。友達の後頭部を見ながら無言でひたすら食べ物を口に運ぶというの、味や食感に集中できるという意味ではいい気もする。

子どもへの食育が大事、旬の物や産地や栄養バランスを教えることが大事だと思う。

食事が残らないように、残ったら次の日に食べれるだけの量を作るようにしている。仕事で疲れて食事を作るのが大変なので品数が少ない。

野菜や果物の本来の美味しさの見分け方について、大人も子どもも知っていて損はない。農家でなければスーパーに並ぶ野菜や果物が正解だと思ってしまうが、美味しい状態や色味を理解して食べることができれば、野菜も果物も食べる意欲が変わると思う。

食育に興味はあるが、昨今の物価上昇を考慮すると基本的には金額に重点をおいた消費活動となっている。

デリバリーやテイクアウトをもっと充実させるべきだと思う。テイクアウトに関しては入れ物を持参して購入できるようにしてはどうか。

子どもが土に触れ自分で収穫することは、野菜を身近に感じ、少し見た目が悪くても愛着を持って食べていけるようになると思う。コロナ前まで開催していたデンパーク近くの畑でのじゃがいも・ブロッコリー・キャベツの苗植え収穫体験では、子どもが自ら季節や作物の成長を考えて収穫することができた。生産者の協力のおかげで子どもたちが小さいうちに食育をできたので、安城に住んで良かった。今はSDGsの関心も高まっているし、近隣市にはない豊かな土壌を持っている安城なので、食育の町！としてアピールすると良いと思う。

B-1グランプリみたいな食に関するイベントを開催して欲しい。

農薬や添加物の不安が常にある。私たち素人には農薬や添加物の種類など何がどのような影響を体に及ぼすかは詳しく分からない。地産地消をもし推奨するならポップやラベルに記入する、どこかで発信するなどの工夫があると良いと思う。

国産だから、地元産だからといって安心できるわけではない。日本は(農薬、添加物、遺伝子組換えなど)様々な規制が厳しくないのが、結局は売れるものを作って売るし、消費者も美味しいもの便利なものや、物価高騰の今は特に安いものを買ってしまい、食に対する不安はどんどん大きくなるばかり。市内でオーガニックとか添加物なしなどの食品を扱うお店が増えたり、それが一般的に知られるようになったりすると嬉しい。

食育に関して、我が子は食物アレルギーがあるが、アレルギーっ子でも気兼ねなく参加できる講座やワークショップなどが少ないと感じる。先日落選したうどん作り講座や、おはぎやみたらし団子などの和菓子などは参加できるのにといつも残念な気持ちになる。アレルギーっ子優先や対象の講座があると嬉しい。そのようなワークショップがあれば、親同士の交流や、アレルギーを気にせずに参加できる。勿論、重度のアレルギー症状が出る方は参加が難しいかもしれないが、色々試行錯誤しながらでも何か始まってくれることを願います。アレルギーへの知識を深める親への講座は見かけますが、親子で参加できる何かってなかなかありません。

無農薬野菜を使った、給食の配膳。農薬使用の栽培を減らす。

子どもが幼稚園で色々食育についてお手紙をもらうので、興味深く読んでいます。園でもそういう機会がもっと増えたら、親子で楽しみながら学べるかなと思う。

家での食事が増えたので、テイクアウトすることが多くなった。地元産の食材利用やプラスチック削減容器を利用してくれるお店は好感が持てる。

給食の人気メニューのレシピや郷土料理レシピなどを公開してはどうか。自治体によっては「クックパッドに〇〇市給食センター」でレシピ公開している。安城市も毎月広報に1品レシピが載っているが、クックパッドに乗せても宣伝になると思う。

食育は大人に対してすべき。好き嫌いは子どもに引き継がれてしまう。役所は何ができるか？

一つの食材でのレパートリーを増やせたら残らずに使われるので広報の中でレシピを何個か掲載してくれたら嬉しい。一人暮らしの方や男性の料理講座を再開してほしい。

お年寄りの男性は奥さんに料理を任せっきりにしてきた人が多い。いざ1人になると味噌汁も作れず、取り組んでみても美味しく作れずに結局お店で買ったものばかりになり塩分脂質糖分等摂取過剰で病気になる方が周りにいる。

加工品等、添加物が多いのが気がかりです。
価格高騰でなかなか節約のほう優先的になりがち。
新型コロナで外食の機会が減り、そのかわり家庭で購入する食品のランクが少し上がり、「家でいいものを食べる」傾向が増えた。
果物など、値段が高くなり一品減らすようになった。
個包装を選ぶことが増えた。人に渡す時も配慮するようになった。昔は梨等の直売所がよくありましたが、最近は減ってきて残念。JA以外にも何か販売方法の選択肢があるといいなと思う。
なるべく国産のものを買っているが、色々高くなっているの、つい安いものを買ってしまう。
食育という言葉聞くようになるずっと以前から特に問題なく暮らしてきたので、食育という言葉に必要性を感じない。昭和の時代のひっちゃかめっちゃかの食事の方が色々鍛えられて強い人間に育つ気がする。特に今の高齢者を見てるとたくましいと感じる。
地元食材の詰め合わせなどがお得に買える、プレミアム商品券のようなお得さがあるといい。
食育とは、生産から収穫そして調理して食べる。を一貫して体験する事で生まれると思う。生産の難しさや楽しさ、収穫の大変さや楽しさ、調理の楽しさと勿体無いを知る事は好き嫌いなく大切に食することを学ぶことだと思う。歪な形の野菜でも美味しいし、形の整った野菜を沢山生産することの難しさも知る事が大切だと思う。
安城は、最近青梗菜の栽培が盛んなようだが、料理法をあまり知らない。もっと使い方がわかれば、消費者も買うのではないかな？産地特有の料理法を教えてもらえれば、もっと使いたい。
物価上昇で食品の値上げからこだわりを考へる事が出来ない。安く買える物で作れる料理ばかりになった。
皆が少しずつでも実施すれば大きな効果になるので、正しい情報で周知して欲しい。名実ともに日本のデンマークとなるよう、食育で変えられるのではないかな。
作るのも食べるのも好きなので色々な料理を作って食べている。
体に害のない品を選びたいですが、どのようにしたらよいかわからないので教えてほしい。
買い溜めするようになった。冷凍保存やアレンジをネットで検索するようになった。
食事の準備、食事の前には手指をよく洗浄するようになった。
箱ずし作りなど公民館でもっとやって欲しい。
小麦粉等の値上がりによりパンの値段も上がっている。そんな中で需要が減った日本産お米は相変わらず生産統制されている。給食メーカーの社長さんによると「週5日ある給食はご飯とパンの割合を変えることができる。例えばご飯：パンが3：2→4：1など」今こそお米を給食でもっと提供して地元のお米のおいしさを子どもたちに感じてもらい、お米中心の食生活維持が日本にとっていかに重要かを教えるべき。
自らでも小規模だが栽培していると作る苦勞が感じられ、食べる時も野菜の貴重さを感じる。安城市はデンマークと言われた過去があるから市として田畑の維持や農業の継続は勿論のこと、栽培の実践講座とかで希望する市民に作る大切さを体験してもらおう機会を増やしてほしい。作る大切さが分かれば使う大切さも実感できると思う。
食育というと、どうしても子どもに対する教育という観点が多いが、それだけではなく、高齢者に対しても必要だと思う。ニュースで高齢者が食品をのどに詰まらせて死亡するなどの事例が報じられている。また、安城には外国籍の方も多くおり、その国々の習慣や宗教によっては、日本とは異なる食育が必要になります。さらに、最近の食料品の物価高について、その原因や対応なども含めて、日常生活における食品との向き合い方を幅広く議論することが必要。
地元農産物に安全であることが分かるような表示が欲しい。
食料品価格高騰の影響が強い。卵は178円、キャベツは128円以上なら買わない。食費を抑えるため外食はせず、食べる回数と量を減らす努力を惜しまない。日本は既に食糧危機に突入しており食糧不足は深刻な状況。食べ過ぎ、食べ放題などありえない。うなぎ、イカ、マグロ他水産資源を枯渇に追い込んでまで食べる必要があるのか。肥満、痛風、糖尿病など健康を害してまでなぜ食べるのか。
海外からの輸入に頼らず地元や国産の食品をもっと応援したい。自国で自給自足を促進しコロナのような時に食糧不足にならないようにして欲しい。私はいつも国産、地元産のものを選んで購入していて海外の物は購入してない。
新型コロナウイルスの影響は全く無い。母が何でも工夫して手作りしてたので、私にとってはそれが普通。自分で栄養バランスを考えながら、色々な種類の食材を、それぞれの味を味わえるように調理するのも苦にならない。生ゴミ処理のコンポストは気になるがその扱いや設置等についてはよく分からないので使っていない。
自分の子どもも保育園でさつまいもなどを作ることでよく食べるようになった。学校などに畑があるのが理想的。地域の方々にお手伝いしてもらおうのも良い。

テレワークが増えて、家で昼食を取ることが増えた。外食やコンビニで済ませていたので、昼休み1時間で栄養を考えながらささっと食べられるように模索しています。
免疫力アップの為にバランスの取れた食事を心掛けています。
企業が食品ロスをなくす。それでも出てしまったらただ捨てるのではなく、必要としている方々にさしあげる。子どもたちのバランスの良い食事がとれるように社会で取り組む。シングルマザーと子どもの食の支援体制を整える。
外食や自炊で必ず手洗いと消毒を何回もするようになった。スーパーで買い物をする時、野菜などでも梱包材を購入している。スーパーで野菜果物を素手で触っている人を見ると不快になる。
農業について国内（及び地元）産であれば少しは大丈夫と思うが、国内メーカーの冷凍食品（主に海外産）、外食産業の食品（海外生産の冷凍食品使用が多い）では安全性に不安がある。極力、国内産のお肉、露地物の野菜を調理することを心がけている。
食品ロスがないように残り物は豚汁とかに入れて食べている。野菜は加工して冷凍して小出しで使用している。
市内にフードシェアリングやフードドライブ等がありますか？そういう情報をもっと欲しい。
食育は生きることに直結する教育です。子どもたちの教育は家庭を変える大きな力になります。未来を変える食育を安城市でも積極的に取り入れてほしいです。
我が家は家庭菜園をやっているの、野菜はほぼ買わない。野菜くずは畑に埋めて肥料にしている。コロナに対しては、免疫力を上げるためヨーグルトや納豆などの発酵食品、緑黄色野菜、酵素などを沢山摂取するようにしている。
農家なので孫に収穫等の体験を行っている。収穫物(自宅産)の加工(梅酒梅干)等も行っている。できるだけ国産を使用してほしい。さらに可能なら農薬使用量が少ないものを選んで欲しい。
安城産を購入できていることが嬉しい。相続などで農地を手放してしまう農家には、安城市がなにか考えて、農業を続けられる様にしてほしい。ずっと安城産の農産物を食べたい。
安城市の野菜や食品が、その安全性についてどのような取り組みをしているかを、具体的な方法や数字によって市民に報告してほしい。
安城市、愛知県は全国でも有数の農業県であるので大いに地産地消を推進してほしい。
安価で安全な食品なら何でもよい。生活に余裕がないから。
スーパーなどで「お一人様コーナー」のような取り組みを実施しているが、他のスーパーに波及せず立ち消えそうな状況である。単身世帯には、この取り組みはとても重宝しており、食品ロスを減らす為にも有効であるので、他のスーパーも取り組んで欲しい。行政の推奨運動も展開して欲しい。
小さい時から感謝と大切に無駄なく食べる習慣を教えたい。安易に外食に頼らず家庭での手作りを心がけたい。
広報あんにょうにたくさん情報を記載して欲しい。
コロナ禍で公共の調理場で郷土料理を作り参加者で試食し話し合う機会がなかった。
免疫を高める食材を注意して選んでいる。
地元の野菜類も店舗で分けられて無くて一々見ながらでわかりにくいです。
学校給食で管理栄養士が協議すること。
消費期限が来ると捨てる60歳以下の人が多い気がする。子どもの頃の教育や食関係者の行動がそうさせていると思う。
幼稚園児で朝ごはんは菓子パンを食べる子がいるのに抵抗を感じている。朝食には違うものがないような気がする。これから大きくなっていく子とか、その親にあるべき朝食のかたちを知らせて欲しい。
主人と2人生活になってから作っても残ることが多くなり、無駄のないように出来合いのおかずを買ってくるが増えました。
今後でもできる限り地産地消を意識して、地元の安全安心の野菜や果物を食したい。
食料品はできる限り安全な産直で買う。安全だという裏付けがあるとちょっと信頼性が高まると思う（現状ではそれが無い。国産品でも農薬の使い過ぎの事故があった）。定期的に抜き取り検査をするなど行えば安心感も増す。安城産だけでも業界を巻き込んで実施できると他の産地との競合でも有利になると思う。
外食が極端に減った。調理済みの食品や冷凍食品などの使用が激減した。調味料を除いて、かなりのものを自分で材料から調理するようになった。魚や肉はできるだけ大きな部位で購入し切り分けて使い、残りを冷凍保存するようになった。そのため冷凍専用器を入手した。
新型コロナウイルスが流行していた頃は、家庭菜園での栽培種類や量を多くして、買い物に行く機会を減らしていた。現在も継続して取り組んでいる。
日本は食料を自給できない国なので、もっと食について考えるべき。まずは食料の無駄使いを止めること。安全性の高い食料確保が課題。