

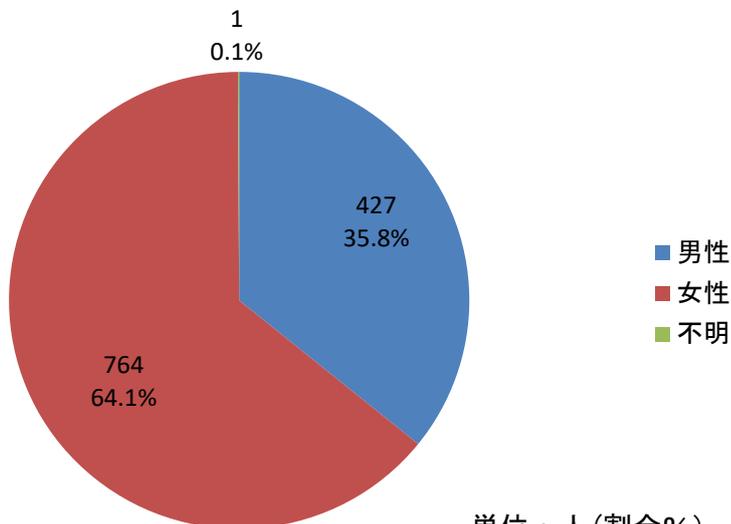
# 第11回eモニターアンケート「食育について」

実施期間  
回答数

令和2年11月30日 ~  
1192 人

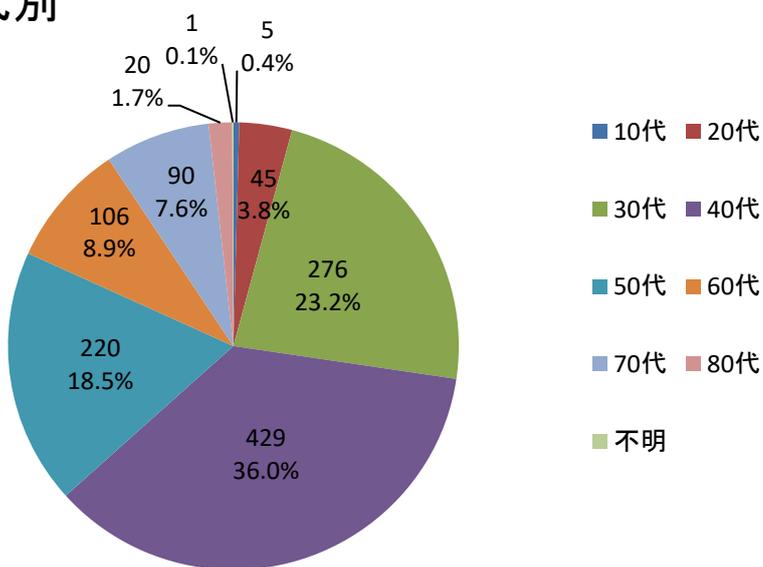
令和2年12月7日

## 性別



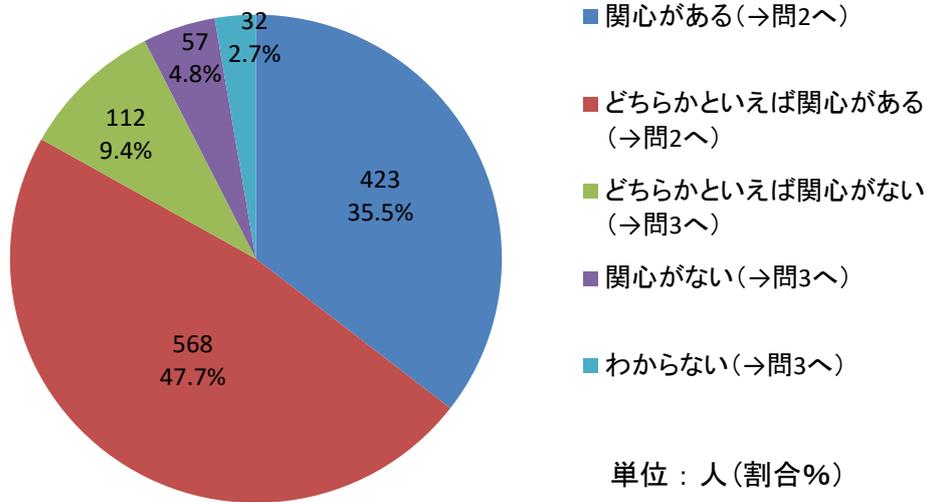
単位：人(割合%)

## 世代別

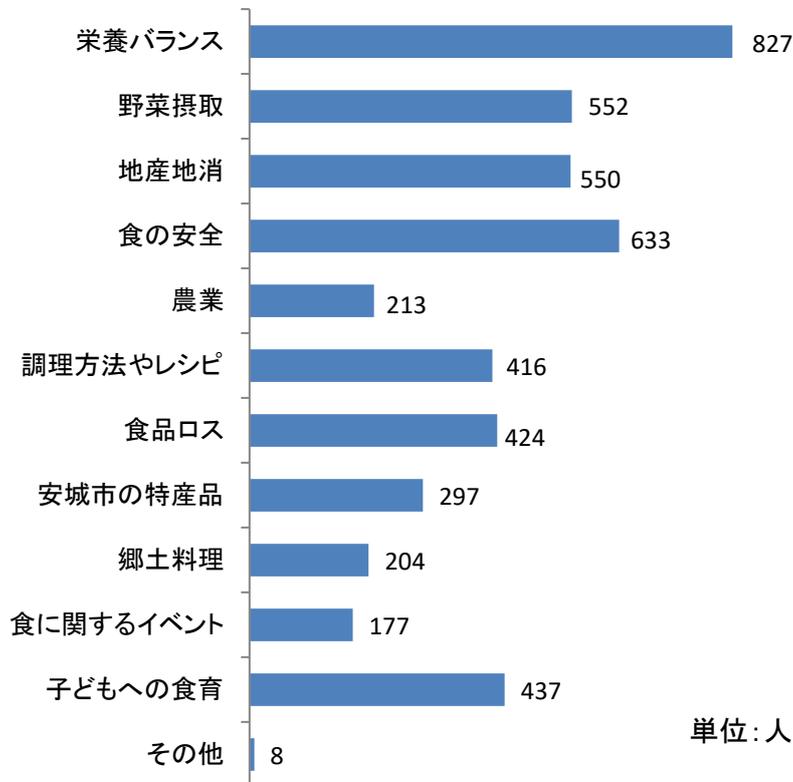


単位：人(割合%)

## 問1：食育への関心



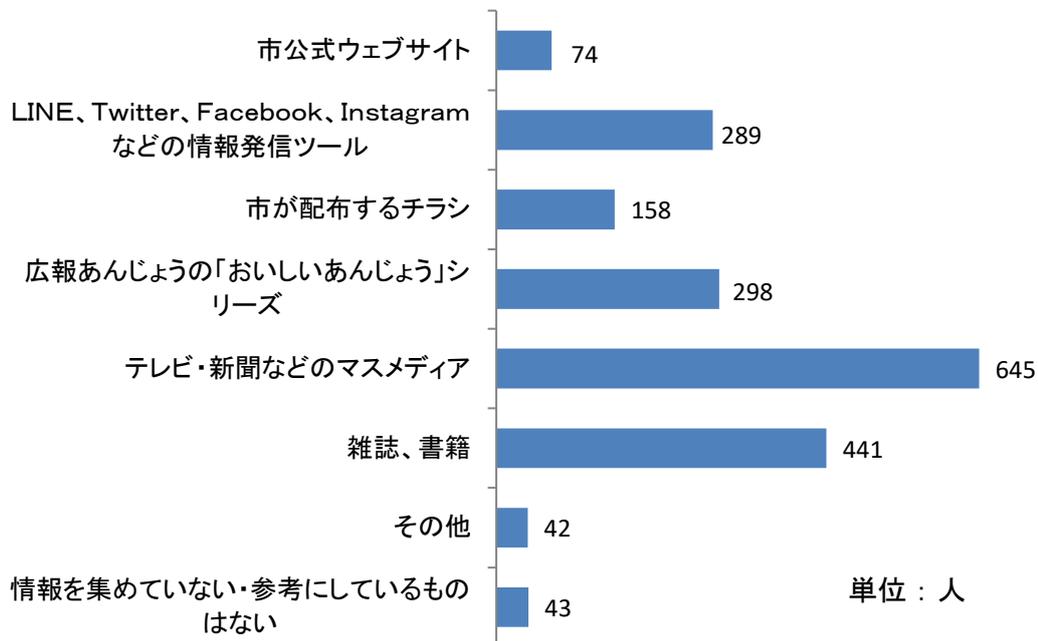
## 問2：食育で関心のあること（問1で「関心がある」「どちらかといえば関心がある」と回答した人・複数回答）



### 【主なその他意見】

- ・フードマイレージ
- ・年中行事の料理やお菓子
- ・現代版栄養失調とその弊害
- ・アレルギー

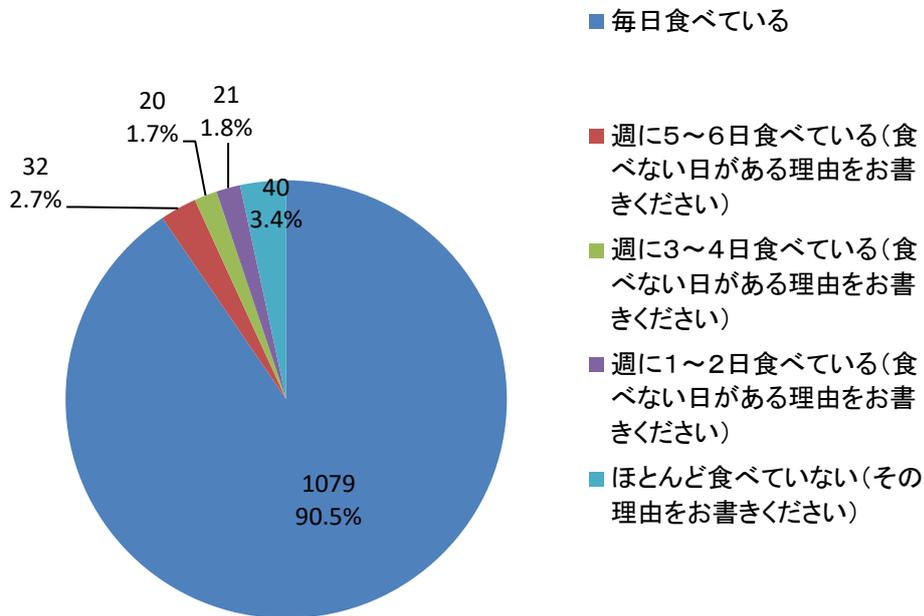
### 問3：食育の情報を得る際に参考にしているもの（複数回答）



#### 【主なその他意見】

- ・ 子供が学校でもらってくる資料
- ・ 詳しい人の勉強会
- ・ J A 発行の広報紙
- ・ 掛かり付けの医師のアドバイス
- ・ おばあちゃんや母親からのアドバイス
- ・ 正しい発信者が発信しているインターネットサイト

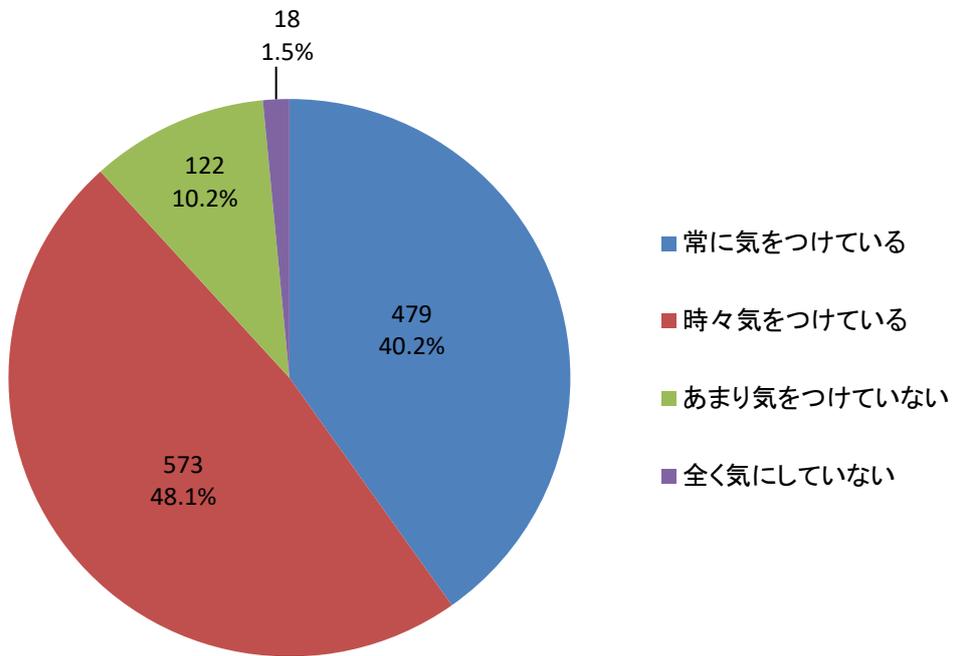
## 問4：朝食について



単位：人（割合%）

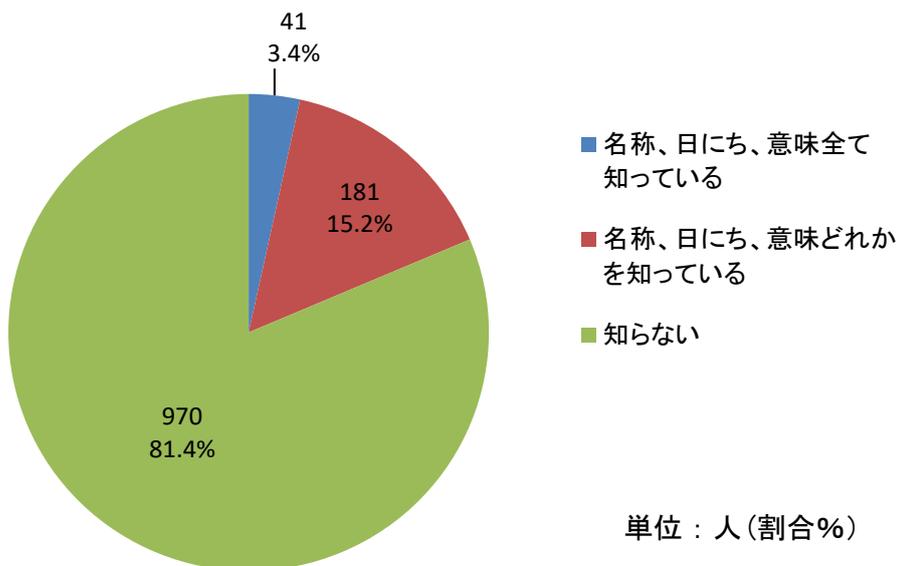
- 週に5～6日食べている（食べない日がある理由）（抜粋）
  - ・毎週日曜日は内臓を休める意味で朝食を抜くようにしている。
  - ・夜遅くに食べたときや忙しい時
  - ・ストレスのせいか、食欲の無い日がある。
  - ・休日は朝昼兼用
  - ・二日酔い
- 週に3～4日食べている（食べない日がある理由）（抜粋）
  - ・忙しくて食べ損ねる
  - ・胃の調子が良くない日がある
  - ・家事や育児で後回しになるから
  - ・寝坊や時間がない時
- 週に1～2日食べている（食べない日がある理由）（抜粋）
  - ・ダイエット
  - ・三食食べると食べ過ぎだから
  - ・平日は朝忙しい
  - ・朝は食欲がない
- ほとんど食べていない（その理由）（抜粋）
  - ・少しでも寝ていたいから。
  - ・朝忙しくて食べている時間がない
  - ・一日2食の健康法を続けており、すこぶる体調も良いため
  - ・朝食食べると調子が悪くなるから
  - ・現代の食事では栄養面で1日2食でも十分だから
  - ・ダイエット

### 問5：食事の栄養バランス



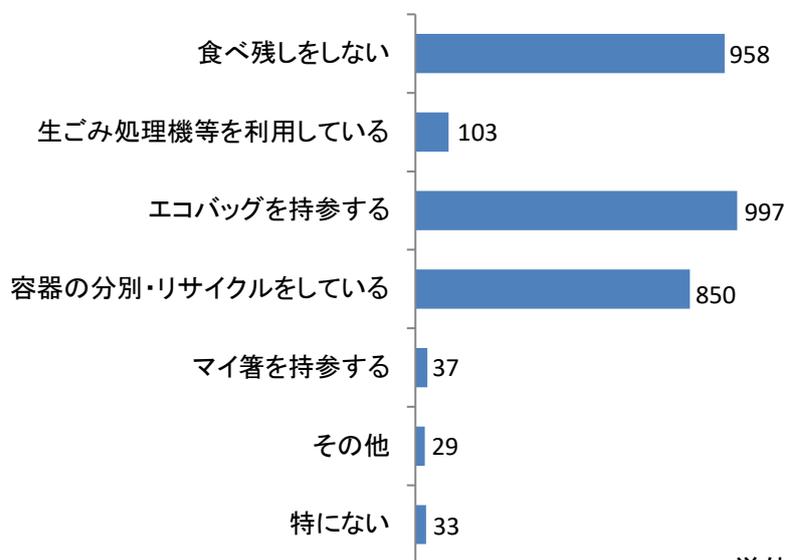
単位：人(割合%)

### 問6：「おうちでごはんの日」(食育の日)の認知度



単位：人(割合%)

問7：環境にやさしい行動として、食生活で日頃から心がけていること（複数回答）

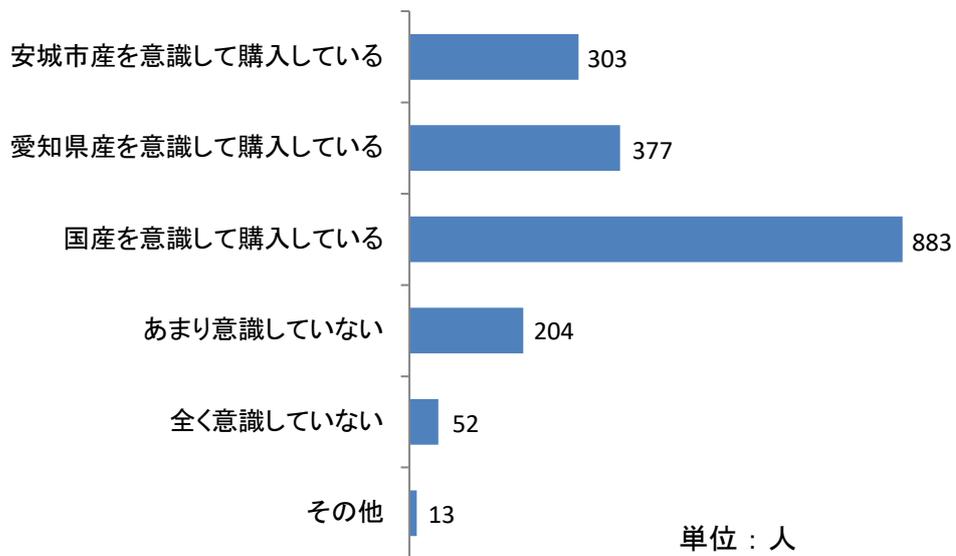


単位：人

【主なその他意見】

- ・野菜クズもスープに使用するなど、極力食材を無駄にしないようにしている
- ・生ゴミを肥料にしている
- ・プラゴミが出ない買い物を心掛けている
- ・買いすぎない
- ・地産地消を心掛ける
- ・賞味期限の短いものから食べる

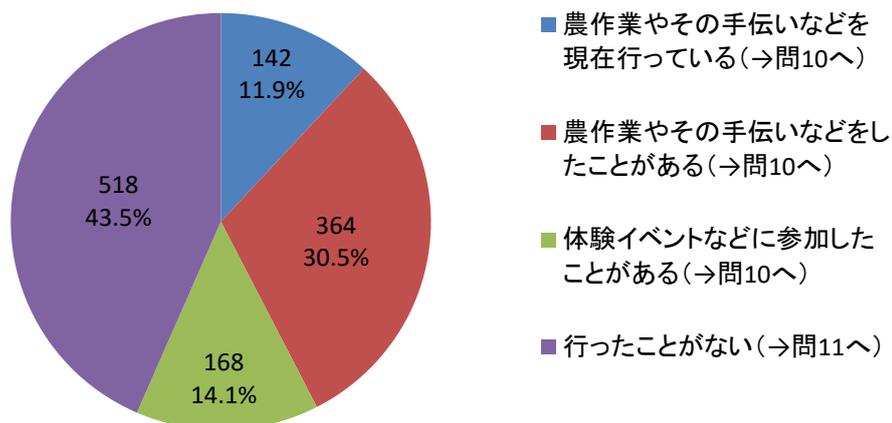
### 問8：食品の産地（複数回答）



#### 【主なその他意見】

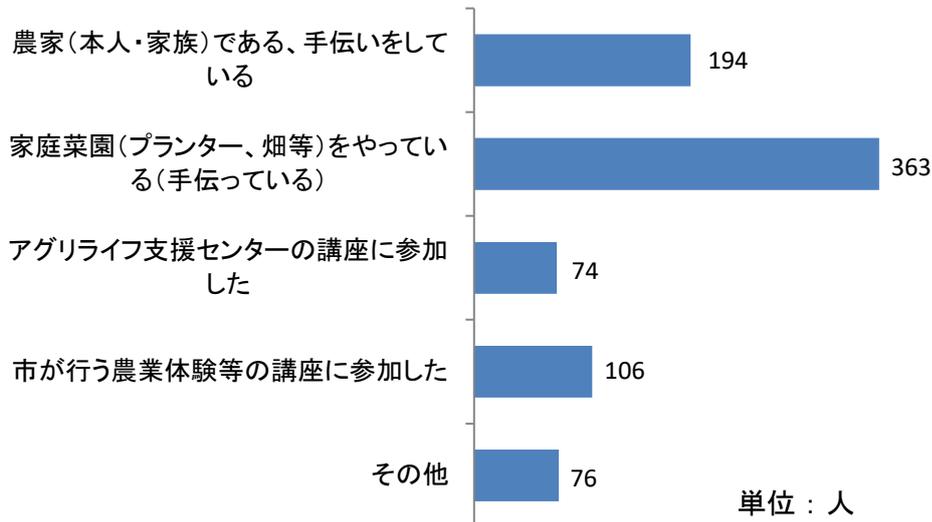
- ・外国産は買わない
- ・家の畑の旬のものを中心に食べている
- ・産直で地域のものを購入している。地産地消。

### 問9：農作業や農業体験



単位：人（割合%）

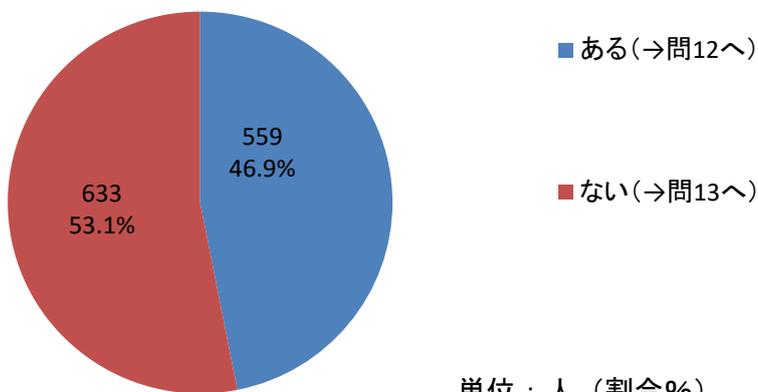
問10：経験のある農作業や手伝い・体験イベント（問9で「農作業やその手伝いなどを現在行っている」「農作業やその手伝いなどをしたことがある」「体験イベント等に参加したことがある」と回答した方。複数回答）



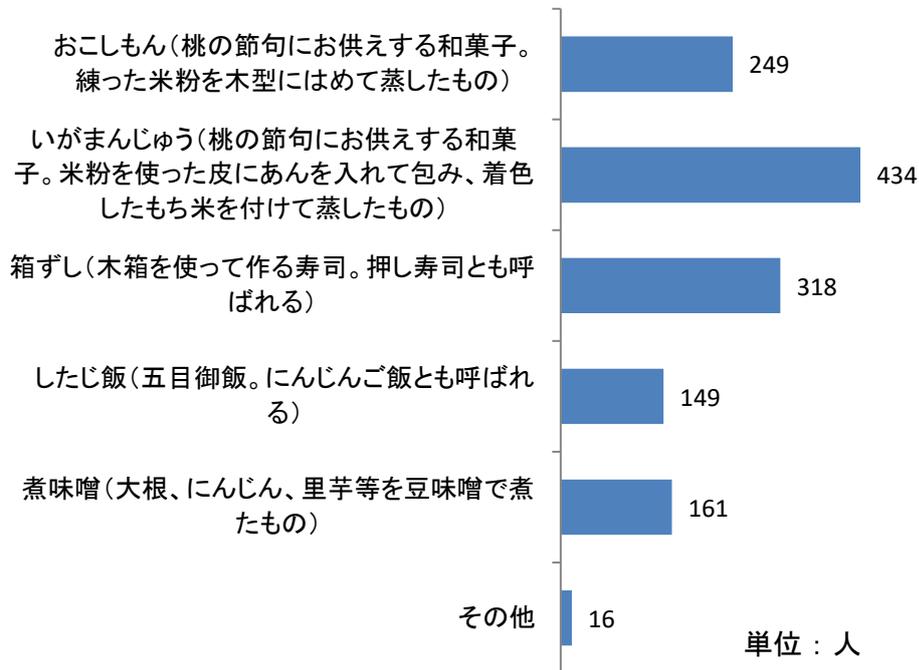
【主なその他意見】

- ・ボーイスカウト活動で体験
- ・知人の農家を手伝った
- ・祖母(実家・親戚)の手伝い
- ・幼稚園、小学校の課外学習
- ・愛知県や市民団体、企業のイベント

問11：安城市の郷土料理で  
思い浮かぶもの



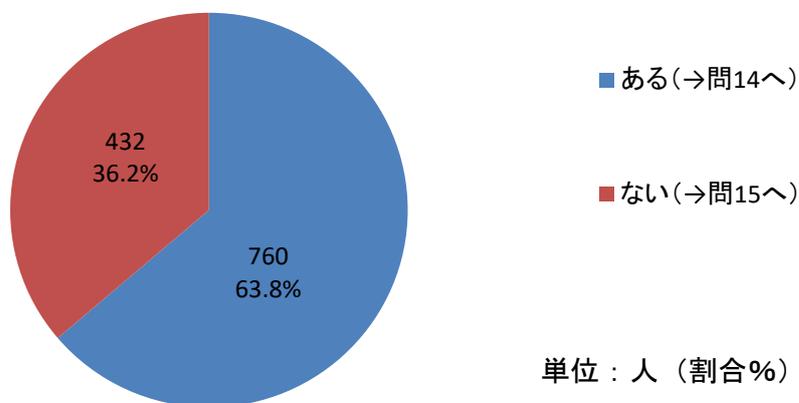
問12：安城市の郷土料理で思い浮かぶもの（問11で「ある」と回答した方・複数回答）



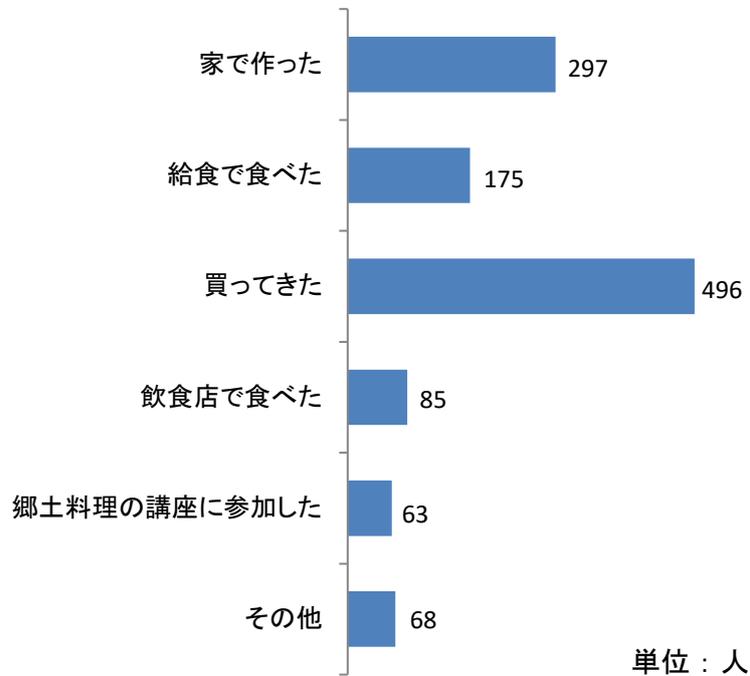
【主なその他意見】

- ・そうめん
- ・いちじく
- ・鬼饅頭
- ・五目豆(お豆が落花生のもの)

問13：安城市の郷土料理を食べたことがあるか



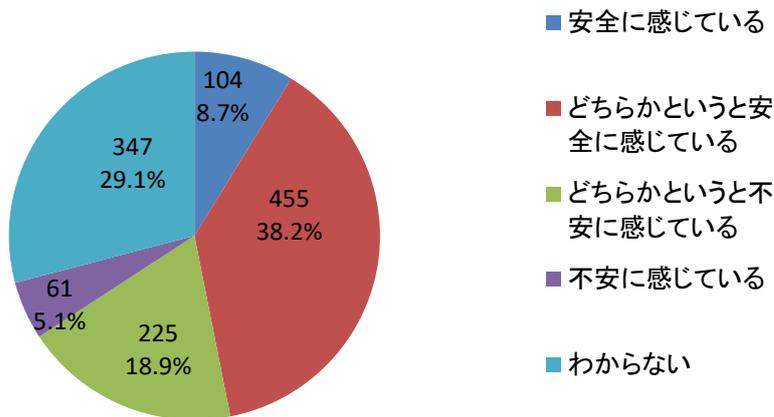
問14：どんな場面で安城市の郷土料理を食べたか（問13で「ある」と回答した人・複数回答）



【主なその他意見】

- ・友達から頂いた
- ・地域の行事で
- ・町内会老人クラブ・福祉委員会行事で公民館で調理、食事した。
- ・デンパークのキッチンカーで購入
- ・義母が作ってくれた
- ・保育園で親子で作って食べた

## 問15: 食品の安全性



単位：人（割合%）

### 【食品の安全性についての意見】（抜粋）

#### ●安全に感じている人

- ・ 自家栽培のものを食べている
- ・ 産直市場で購入しており信頼している
- ・ 日本の食に対する基準が厳しいから
- ・ 生産者を信じている
- ・ 地産地消を心がけているから
- ・ 消費期限や包装がしっかりしている
- ・ 産地表示、原材料表示が昔に比べきちんとしている。
- ・ 過去問題が発生していないから
- ・ 国産を選んで食べている
- ・ 日本は法規制も情報も充実しており、他国に比べ公衆衛生も高水準であるため

#### ●どちらかというとも安全に感じている人

- ・ 日本の農家を信頼しているから
- ・ 安全だと思っていないと食べられない
- ・ 産地や添加物について 食品の表示を見ながら購入しているので
- ・ 大勢の人が食の安全を意識するようになって来たと感じているから
- ・ 世間的に問題は起きていないから
- ・ 安全だと思う店で購入してるから
- ・ 家で食べるものに関してはまあまあ大丈夫だと思っている
- ・ 国産の物でも、昔とすると生産者の資質に疑問に思う事が少し増えたように感じる
- ・ 自分で勉強して選ぶようにしている。しかし、日本の基準はゆるい

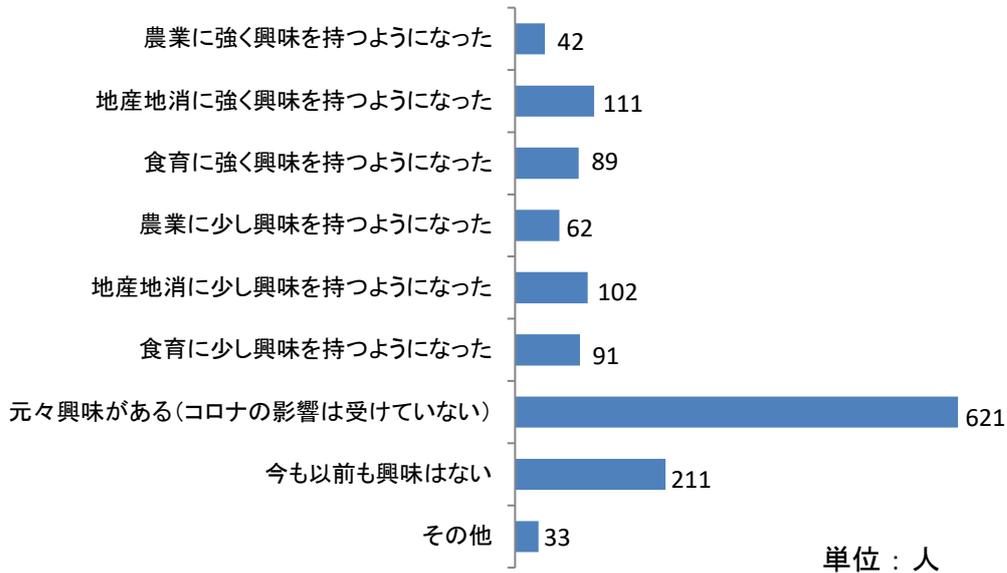
#### ●どちらかというとも不安に感じている人

- ・ コロナもあるし偽装事件もあったので
- ・ 放射能汚染や農薬、添加物などが心配だから。
- ・ 添加物が当たり前に入っているし、パッと見では安全性などは分からないから
- ・ 経済優先で食品・食材に体に害のある薬品が使われている気がする
- ・ 外食などすると輸入野菜や肉などを知らない間に食べてしまっている。沢山食べると安全性が心配

#### ●不安に感じている人

- ・ 外国の食材が多いから
- ・ 国の安全基準や規制自体の信用度が低い。
- ・ 本当のことが明記されているとは限らないから
- ・ 賞味期限が長い
- ・ 海外で禁止されている食品添加物を日本では使用可にしていると聞くから
- ・ 偽装や嘘が頻発しているので
- ・ 安全であるという確信が持てない

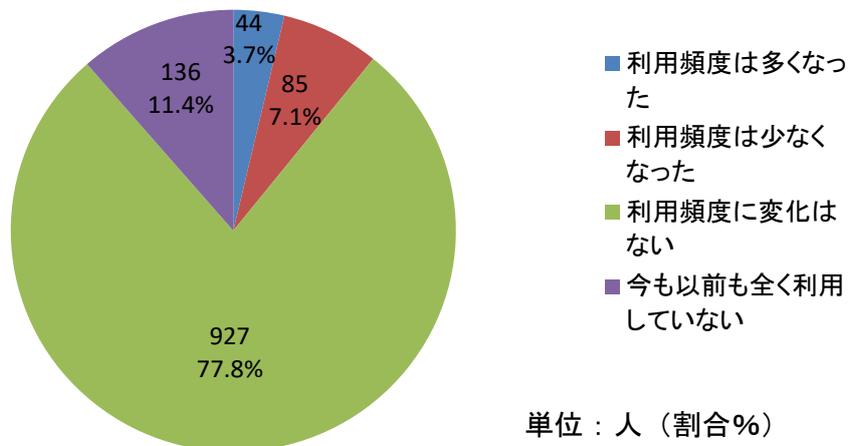
問16: 新型コロナウイルス感染症による農業・地産地消・食育への興味の変化(複数回答)



【主なその他意見】

- ・ 変わらない
- ・ コロナはあまり農業と繋がらない
- ・ 特にコロナだからといって興味があいたわけではなく、常日頃から、地産地消や国産を心がけている。

問17: 新型コロナウイルス感染症による市内産直施設の利用頻度の変化



問18：食育等について、ご意見がありましたら自由に記入してください。

家での食事が増えた。持ち帰りでの食事が増えた。
通販での買物が増えた。
家での食事が多くなった
地元産の無農薬野菜の宅配を利用するようになった。外食が一切無くなった。
食事中に会話をしなくなった。
個食になった。
新型コロナの影響で、畑仕事をする機会が増えました。家族との会話も増え、良いことだと思っています。
今のところ、大きな変化は感じられない。
家での食事が増えた。子どもと作るレシピを考えるようになった。
* 鍋料理が減った * 家での食事が増えた * 旅行でバイキング料理を控えるようになった
今まで外食していたお店で持ち帰りを選ぶことが増えた。
外食しなくなった。ローリングストックをするようになった。
もともと外食することは少ないので変わらない。
コロナの影響については、外食は怖くて無理！飲食業の方には申し訳ないが、GOTOイートなどで浮かれている場合ではないと思います。感染する可能性について、もっと危機感を持って欲しい！あと、コロナの影響以外で、子どもの勤める会社の食堂では『ご当地ラーメン』など時々出るそうですが、郷土料理なども取り入れて貰えたらと思います。企業の社食向けにもPRしてみても？ 他の地域から安城に来ている方にも郷土料理を知っていただく機会になるのではないのでしょうか。
おやつを作ったり、家族で楽しみながら食べる料理が増えた。
食品ロスを減らすため、また生活支援のため、市が中心になってフードバンク活動を行って欲しい。ボランティアや寄附の面で積極的に協力したいと思う。
家での食事が増えた。週末にまとめ買いをするようになった。
家庭での食品ロスをなくす。
親が食育に対して偏りのある考え方だと、子どもに影響が出る。学校等で、正しい知識を習得させてあげて欲しい。
免疫力向上のために、腸内環境を整えられる食材選びをするようになったことで、自宅での調理が増えた
外食、特にバイキング料理等を食べに行く回数は極端に減りました。代わりに家で少し贅沢なものを食べたりするようにはなりました。
シニアの一人暮らしです。自分でつくった野菜を利用したり、時間はたっぷりあるので、スマホで検索したりして、新しいレシピ利用しています。
安城は地産地消に力を入れてない。給食やスーパーに地産地消を増やして欲しい。
コンビニ、スーパーの食品廃棄が多いので、有効利用できるよう市が提案してほしい。

愛知県産、安城市産を意識して購入している。産直は定期的に利用している。

安城の郷土料理は何か全く知りません。もっと宣伝してください。

コロナ禍の今年はじめて自宅でバーベキューをしてみた。炭で焼いた食材はIHで作った食事とはまた違った味わいで、家族も喜んでいて。これまで準備の煩雑さや虫害の心配などの理由で避けてきたが悪くなく、新しい発見となった。

働いていると子供の食事が疎かになる日もあるので給食の充実がありがたいです。

食品添加物の健康に及ぼす影響に関心がある

食育の内容に、一般的な栄養バランスや地産地消などの話のほかに、食品添加物の不透明性や一般的な農産物の農薬使用量に関する啓発教育も含めて欲しい。

近所の産直で、町内の生産者の野菜を買うというのは、子どもにとってもありがたさが、感じやすく、残さず食べていた。産直が閉店してからは、畑や田に囲まれた地域なのに、いまや野菜を買うのは、大手スーパーの県外産となってしまう、なんとも言えない矛盾にさいなまれる。

環境問題と食育はつながっていると思う。絡めて子供と対話するべきだと思う。

巣ごもり状態が続いて運動不足に陥る中、今まで以上に、食べ過ぎ、脂への警戒、夕食時間から寝るまでの時間を増やす、快便状態の維持、結果としての体重変化に注意を払うようになった。

野菜ばかりに注目せず、質の良いタンパク質の取り方が知りたい

小学校が休校中は、冷凍食品や出来合いのおかずの利用頻度が増えました。普段はほとんど手作りの食事を用意していますが、流石に疲れ切りました。冷凍食品などを利用すると、食の安全への不安は高まります。

小学校の息子が今年稲作体験を学校でやり、とてもよかったです。

子どもたちには、健康で丈夫な体を作ってほしい。次の世代にも伝えられる知識を得るためにも、率先して食育講座をしてほしい。

そもそも安城市に郷土料理なんて、存在しない。

もともと夫婦二人で定年退職後の生活のため、食事はほとんど家で食べているし、食事を作ることに時間もゆっくり使っている。また、定年後農作業を始めて、野菜作りを楽しんでいたのも、あまり新型コロナの影響は受けていない。一番関心を持たなくてはいけない子育て中は忙しすぎたので、現在のコロナ禍は忙しいお母さんたちの目が食育に向く良い機会かもしれない。

機会をみて子どもと一緒に季節の料理を作るようにしています。小中学校や幼稚園の給食で、地産地消や季節の料理、郷土料理を採用するなど、積極的な取組みがされており、是非続けてほしいと思います。ただ、高校生以降は、そうした機会が減ってしまうため、高校生・大学生等が利用する飲食店や小売店に協力を求めたり、学生・生徒達が自ら取組む食育の活動を支援する必要があると思います。

食品ロスに対し、日本は早く対処しないといけない。世界では、まだ今だに食べれない人達がいる中、日本人は食べきれず捨ててることを、本当に申し訳なく恥すべきである。早急に仕組みを変えないといけない。コンビニ、スーパー、食品製造会社で、どれだけ沢山作り過ぎているのか？利潤にばかり目がくらみ、変えようとしめない会社経営の体質？会社同士の関わり上変えられないのか？わかっているけど対処しようとしめない怠慢さ？物を無駄にし平気な顔でいれる私達が問題である。

カロリーや塩分、糖분을気にすることも大切ですが、蛋白質や無機質が1番大切だと思います。肉や魚、野菜や豆、海藻を1日単位でバランス良く食べる事が重要だと思います。また作っている時も、食べている時も、あまりゴミを出さない努力も重要だと思います。

以前から外食やデリバリーを利用する事は無かったので、何も変わらない。食品ロスを減らすために、消費期限、賞味期限の意味を理解して買すぎない事や、奥から取る事は食品ロスにつながる事の教育。何でも安ければいいというわけではなく、安いには理由があるということ、表示のあり方に踊らされない知恵をつける事の教育。

家での食事が増え、惣菜を買うことも増えた。ふるさと納税で地方の食べ物を返礼品に選んだり、コロナの影響で在庫が過剰になっている地方の食材を取り寄せることが増えた。

特に、食材の購入場所は変わりません。外食は、安城市役所のいこっと食堂を利用するようになりました。

コロナの影響で、家での食事が増え、毎日毎食の料理が煩わしい。食材の買い物が大変なのと、メニューを考えるのが嫌。かといって内食や外食には罪悪感を感じてしまう。食育を楽しいものにするにはどうしたらいいのでしょうか。

世界的には食料が不足してしているのに、食べ残しや廃棄食品が多く有効に利活用出来るよう(もったいない)教育して欲しいです。

小学校でもっと教えて欲しい。男の子も料理好きだと頼もしいから。

家での食事の機会が増えると、家事負担の軽減からレトルトなど簡単な物の利用も増えた気がする。栄養バランスに気がついた「地元野菜を使った家庭用調理キット」が手軽に入手できると、共働き家庭には大変ありがたい。

地産地消だけでなく、もっと安全な食品の流通を増やしてほしい。

コロナも含めてこの機会に食育が広まれば良いと思います。

コロナウイルスの影響で なかなか遠くの親族に会えないので安城市の特産品送りたいのですがなかなか思いつくものがありません(梨・イチジクくらいーあまり日持ちしない)小さな子からお年寄りまで安心して食べられる物が増えると嬉しいです。

食育について、ではないかもしれないが、栄養バランスを意識し、量も適量にしたり、三食ちゃんと食べるなどして、自分で自分や家族の免疫力や抵抗力をつけるように意識している。また、特に野菜をたくさんの種類を買うようになり、副菜のバリエーションが増えた。それにともない家族で食事の話題が増えた気がする。

安城市の郷土料理であげられていたものが全て、高浜市の郷土料理に付随している気がする。母が高浜市出身で、幼い頃からそれらを与えていたため、特に安城市のものという気がしない。

このアンケートは毎年行っているが、はっきり言って何の意味も無い無駄なアンケートである。食というのは、それぞれの家庭、個々によって全く違うものであり、それを一括りに「食育」という言葉だけで済まそうとしていること自体がナンセンスである。毎年書いているが、食育というのは、個人それぞれが考えることであり、他人がとやかく言うことではない。ましてや、行政がしゃしゃり出てくる問題ではない。食育よりもフードロスの方が余程深刻な問題であり、行政としてこちらを積極的に対処していくのが必要ではないか。

特に肥満児が目立つこの頃、栄養のバランスを考えた家庭料理を食している人の割合が少ないような気がします。大人も外食やインスタント食品などによって、栄養が不足するばかりか悪玉活性酸素の増、健康も害してしまうこともあります。市をあげての食育(公開講座など)の必要性を感じています。

生ものはあまり食べなくなった。総菜の使用頻度が少なくなった。

たまたま妊娠出産が重なって食材配達を増やしたので、コロナの影響ではないが外食をしにくくなったので、前にデンパーク駐車場であったドライブスルーで市内のものをテイクアウトできるイベントなどやって欲しい。