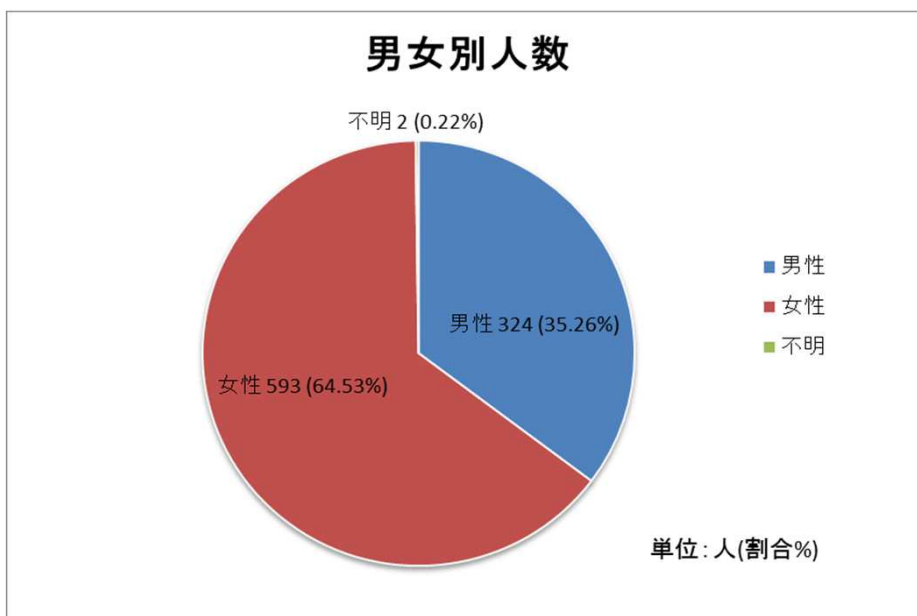
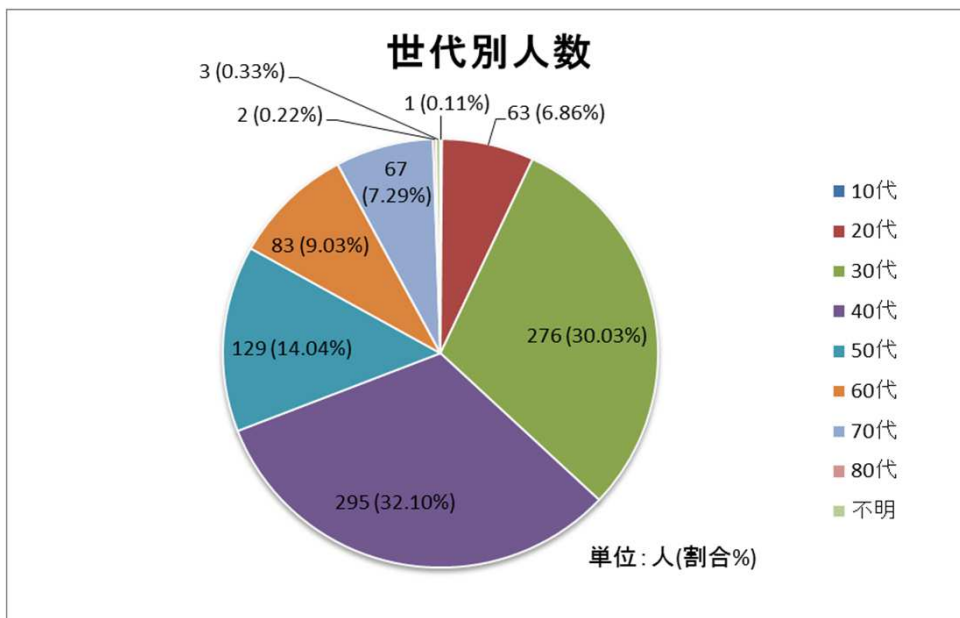


第10回eモニターアンケート「食育について」

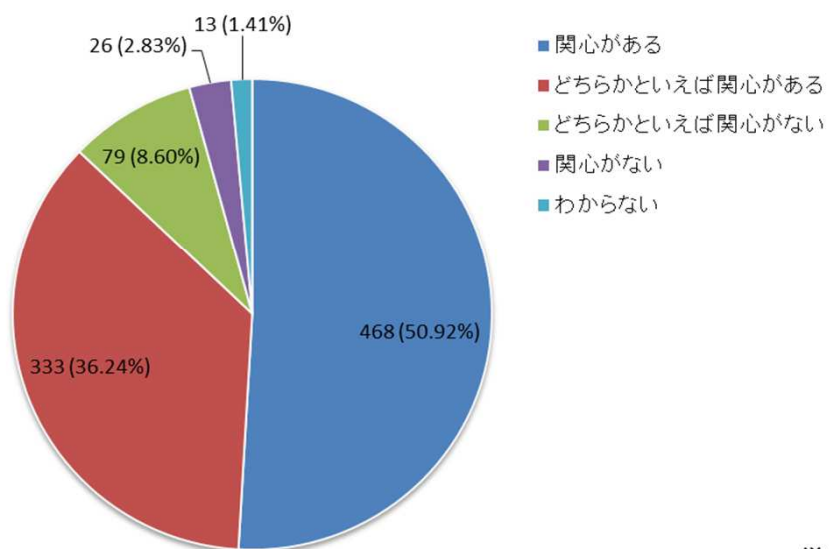
実施期間 平成26年12月2日 ～ 平成26年12月11日

送信数 1,351 人
有効回答数 919 人

回答率 68.02%

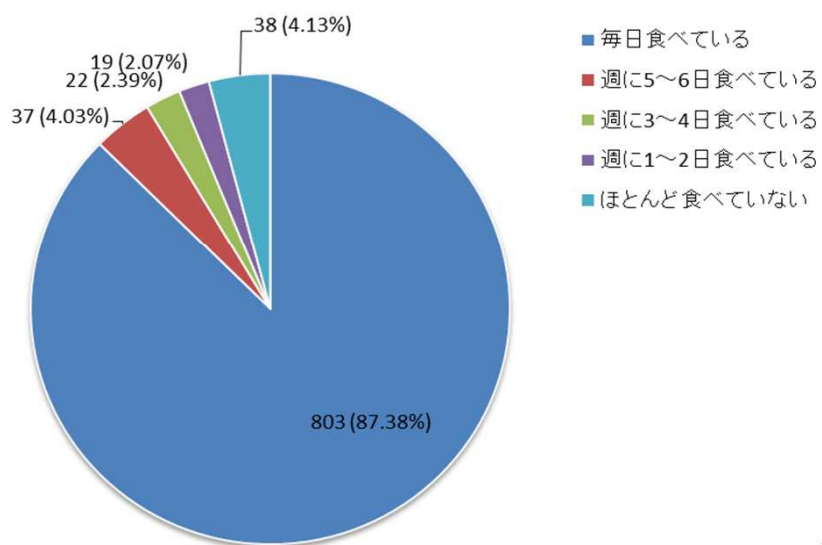


問1:食育に関心がありますか?(1つ選ぶ)



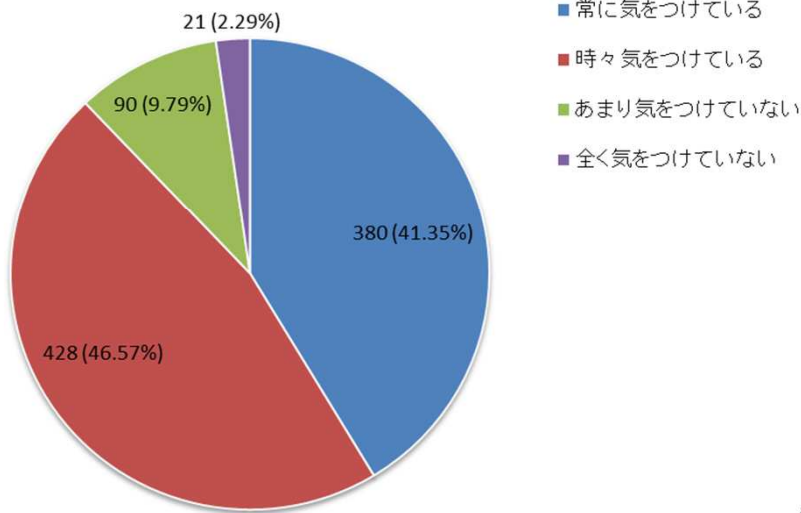
単位: 人(割合%)

問2:朝食を食べていますか?(1つ選ぶ)



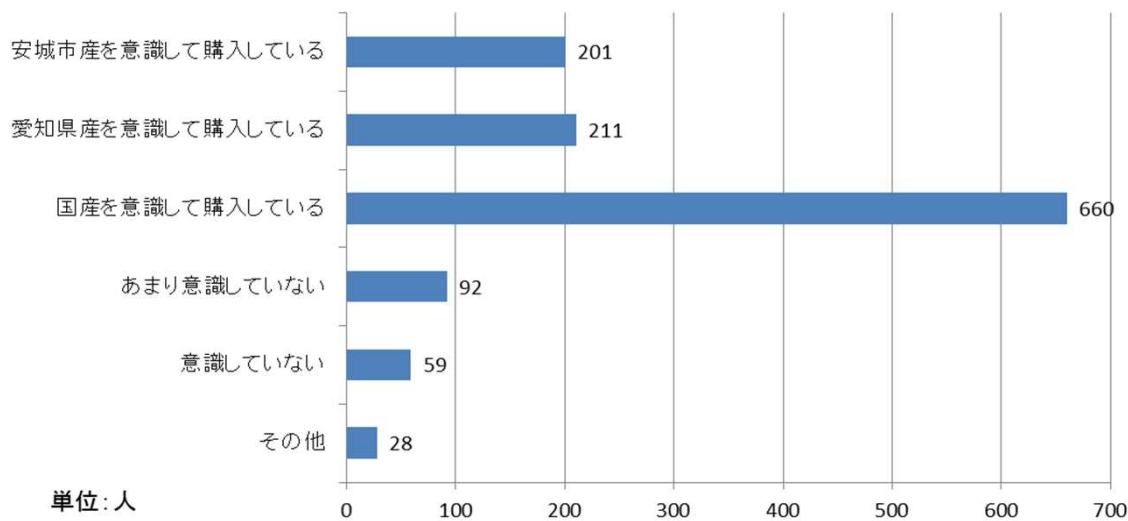
単位: 人(割合%)

問3:野菜摂取量を増やす、油の多いものを控えるなど、栄養バランスに気をつけていますか？(1つ選ぶ)



単位: 人(割合%)

問4:農産物の産地を意識して購入していますか？(複数回答可)

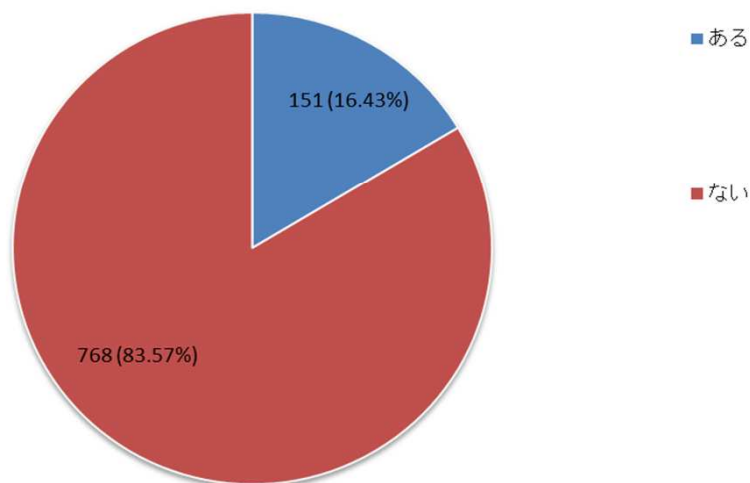


単位: 人

主なその他意見

- ・無農薬野菜(家庭菜園で育てた)も食べている
- ・地元の静岡県産
- ・無農薬・有機栽培を意識して購入しています
- ・被災地のモノがあれば購入を心掛けています
- ・買い物に行かないので分らない。家庭菜園はしてます
- ・時間があれば、市内のJAで野菜や果物を購入するようにしている
- ・九州産
- ・主人が野菜を作っているの、主にそれをたべてます
- ・放射能が気になるので、なるべく南の方のを厳選し購入
- ・家庭菜園にて栽培した、無農薬野菜を毎日たくさん食べている
- ・自家栽培(農家)
- ・食品を買うことはあまりない
- ・産直で買い物することが多いです
- ・産地だけで全てを判断していること自体が大きな間違いであり勘違いしている証拠
- ・生産地を必ずチェックし中国産の物は購入しないようにしている
- ・放射能汚染が心配だから東北産は購入しない

問5:安城市の郷土料理として、思い浮かぶものがありますか？(1つ選ぶ)



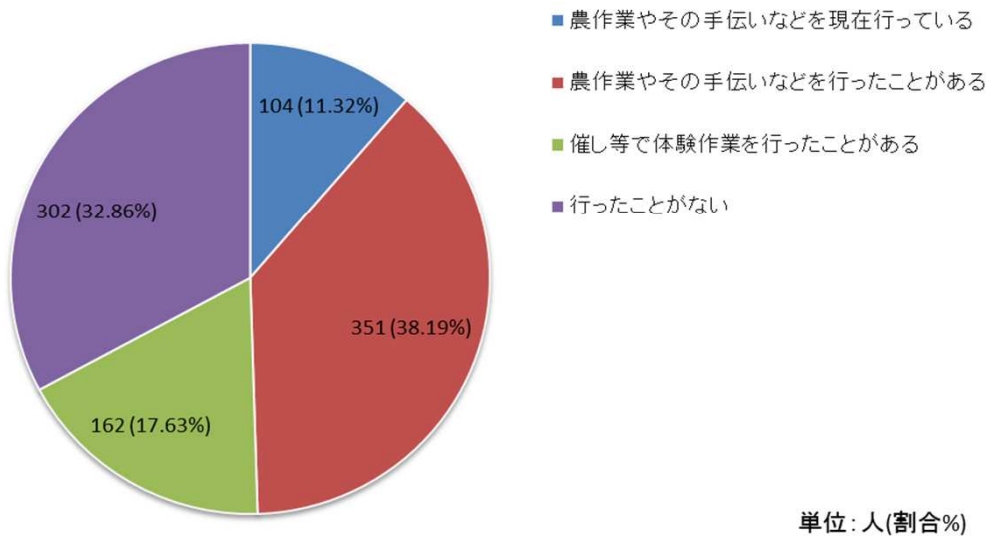
単位: 人(割合%)

問6:前問で「ある」と回答した方にお聞きます。具体的な料理名を記入してください。

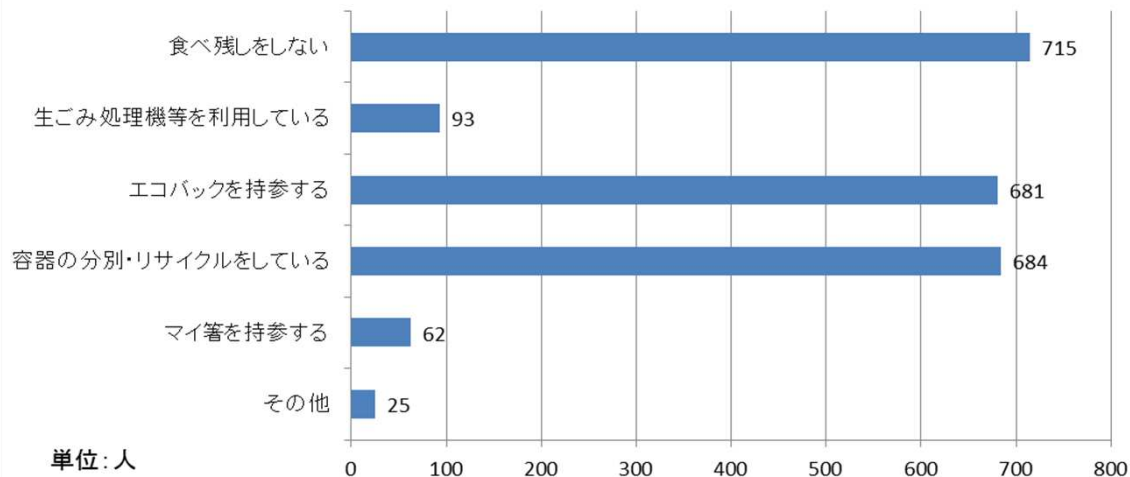
主な回答

- ・チンゲン菜。和泉そうめん
- ・おこしもの
- ・いちじくジャム
- ・箱寿司
- ・五目ご飯
- ・ひきずり、押しずし
- ・いろいろ(自分の時代の給食には出ていました)
- ・地元野菜を使った鍋料理
- ・シタジメン(五目御飯)、雑煮(カクモチ、モチ菜、カツオダシ)
- ・北京飯、どて煮
- ・煮味噌
- ・いがまんじゅう(おひなさま)
- ・白菜の辛子和え
- ・押し寿司
- ・煮なます
- ・落花生の五目豆、殻付きの落花生の塩ゆで
- ・チンゲンサイの和え物
- ・米粉団子
- ・いないもち
- ・にゅうめん
- ・ちんげんのつけもの
- ・イチジクのコンポート

問7:農作業やその体験などを行ったことがありますか?(1つ選ぶ)



問8:食生活に関わる環境にやさしい行動として、日頃心がけていることがありますか?(複数回答可)

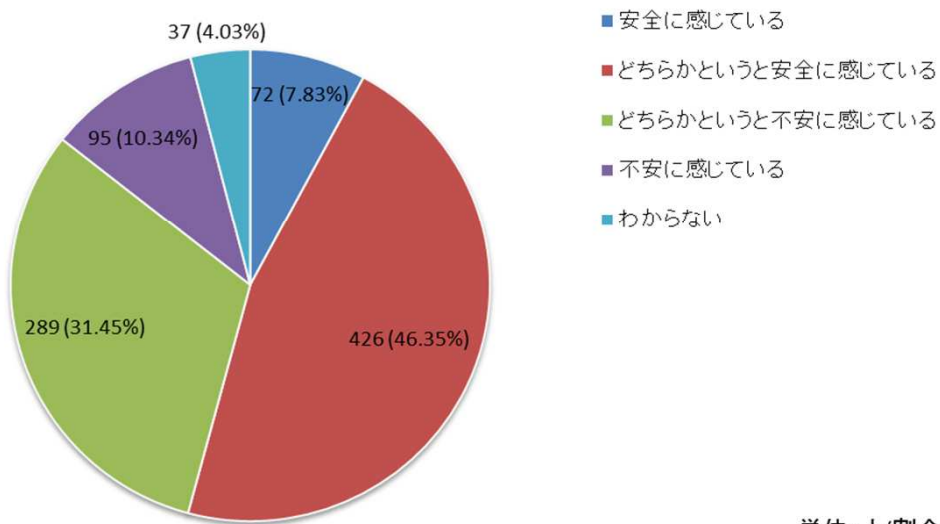


主なその他意見

- ・ 出来合いのものを買わない
- ・ 余分に作らない。お店で注文しすぎない
- ・ 使い終わった揚げ油をリサイクルへ
- ・ ドギーバックを使う
- ・ 単価が高くても必要な量を考えて買うようにしている。(余分には買わない)
- ・ 食器を洗う前に、汚れのひどいものは、小さく切ったはぎれでぬぐい取っている
- ・ 家庭菜園
- ・ お皿の油やソースなどをは拭き取ってから洗う
- ・ ご飯粒を残さない
- ・ 揚げ物用油は、濾過して再利用
- ・ 何もしていない
- ・ 食べ物を無駄にしないよう、買い物しすぎない。また、使い切る献立を考える
- ・ 食器を洗う時になるべく布などで拭いて洗うようにしている
- ・ 食材を腐らせないよう使い切る
- ・ 地産地消

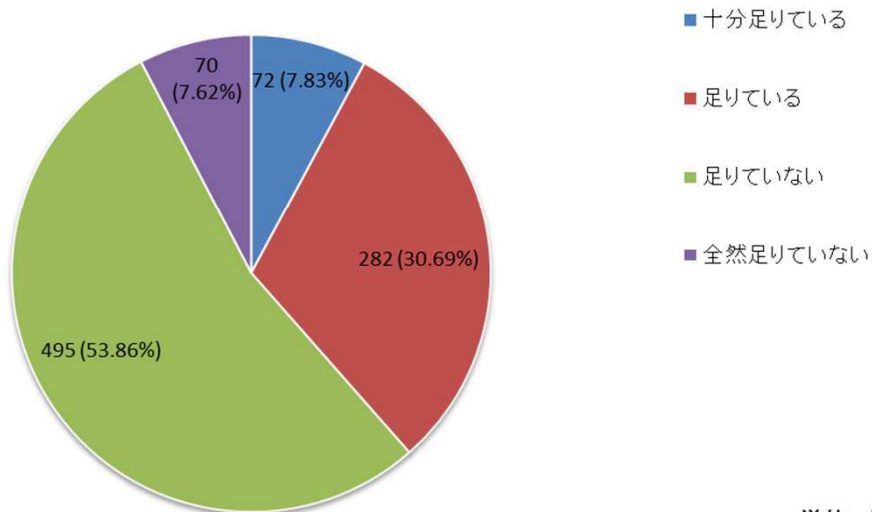
- ・割り箸を使うようにしている。割り箸は間伐材らしいので使った方がいいとききました
- ・生ごみは極力庭の畑に埋めている
- ・EMを作るために米のとぎ汁を再利用して流さない

問9:食品の安全性についてどのように感じていますか?(1つ選ぶ)



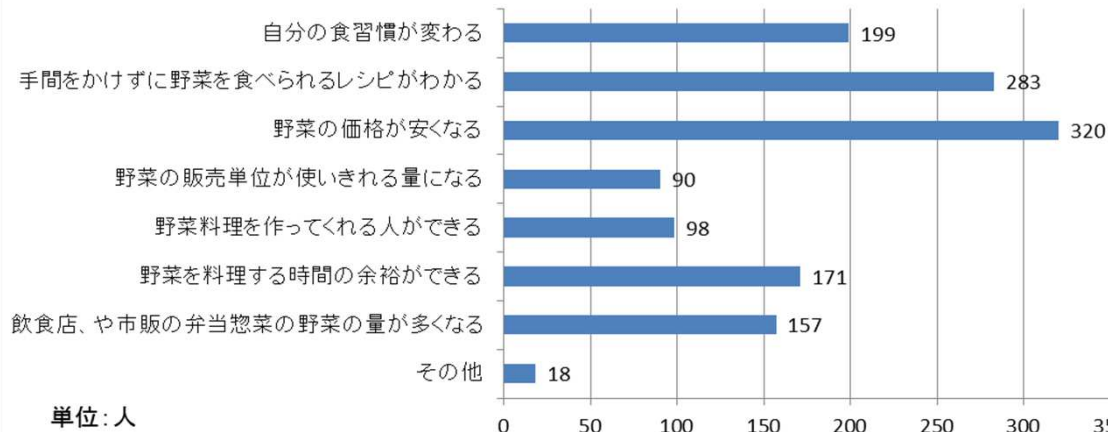
単位: 人(割合%)

問10:愛知県は野菜の摂取量が全国で最下位という結果が出ていますが、普段の食生活で野菜は足りていると思いますか。(1つ選ぶ)



単位: 人(割合%)

問11:問10で足りていない又は全然足りていないと回答した人にお聞きします。どのようなきっかけがあれば、今よりも野菜の摂取量が増えると思いますか。(複数回答可)



主なその他意見

- ・嫁さんの作る野菜料理が増えれば増える
- ・中々多くは食べれ無い?
- ・家庭菜園で収穫した野菜の保存とおいしく食べる工夫をしています
- ・こどもが野菜をあまり食べないのでそれに合わせてしまい、作るメニューも野菜が少し不足がちになってしまう。味噌汁を野菜たっぷりの具だくさんにしてみたりしているが、まだ不足に感じます
- ・野菜自体の栄養価を高くする
- ・仕事の時間を減らせればできる
- ・農家への経済的援助
- ・手間をかけてもいいが、野菜をふんだんに使ったレシピが分かったら作りたい
- ・いつも足りていない訳ではない。足りていない日もあるのでチェックしました
- ・野菜ジュースが安くなる
- ・食事を作る時間を作る(不規則な仕事都合)
- ・年齢からみて野菜だけ5皿も食べたらほかに食べられない
- ・安全な野菜が手に入りやすくなる
- ・夫の好みが変わる
- ・温野菜のレシピを考える。水炊き等を柑橘+醤油で食すると多く野菜を採れる
- ・家族の好き嫌いが減る
- ・社員食堂で野菜が増えること

問12:食育について、ご意見・ご要望がありましたら記入してください。(回答自由)

主な回答

- ・食育に関心はあるが変える手立てを思いつかない
- ・地産地消を心がけ、できるだけ地元国産品を意識して食べている。ファーマーズマーケットや神社で開かれる市で新鮮なものを購入している。JAとタイアップして更に地産地消を進めてもらいたい
- ・市主催の子供料理教室をもっと開催してほしい。公民館の講座等があるが、申し込み指定日に朝早く出向いても抽選でもれてしまう(過去複数回あり。最近では桜井のなしの講座)ので行く気が失せる。申し込み用紙を記入し公民館に提出したものを公民館で抽選し、当選者のみ連絡。などという形に変えて欲しい。田んぼアートも応募受付箇所を増やしてほしい
- ・休耕田、使っていない畑など多いですが、地元の安全な作物を求めている人はたくさんいると思います。今でもJAの産直市など販わっているもので、そうした店舗をいくつか整えて、休耕田を活用していければいいように思います
- ・家族の生活時間がバラバラであっても、一日一回は揃って食べられる様に努力する。孤食にならないように。食事内容は旬のものを多用する。摂取品目を多くする。添加物の少ないもの、加工品をあまり使わない工夫など
- ・子供達が給食が美味しいと言います。地元の野菜もたくさん使われてるようで、どんな味なのか興味があります。レシピが時々 献立表にのることもありますが、できれば、HPで、全メニューのレシピを公開してほしいです
- ・体験学習(有料、無料)ができる場所が増えるといいですね
- ・食育とは、地元産の野菜を食べることなのでしょうか。目的は健康ですか? 地産地消ですか? マイ箸ですか? コンセプトがよくわからない問でしたので、もう少し問を精査した方がよいと思います。特にマイ箸の問の意味が分かりません。何にでも付帯する「環境」を吟味いただけると助かります

- ・野菜摂取量が最下位なんて ショックです。愛知県は天候や土地にも恵まれていて 作物も 色々収穫出来るのに 残念です
- ・公民館講座など身近なところから、食材の安全性、選び方など特に子育て中の人たちに届くような発信をしていただきたいと思います
- ・半農家の人から新鮮な野菜をいただき、かわりに自分に出来る事をしてあげる。教育にもつながると思う。産直を利用しています
- ・小学校や中学校、それから高校での家庭科の授業が重視されていないのではないか？ 受験と関係ない教科ではあるが、生きていくことに関わる内容だということを考えて欲しい。学校の先生だけでなく、地域のサポートなど有効に活用しても良いと思う
- ・小学校の低学年から教育していけば成人病も随分減少するのでは？
- ・食べ物、生産者、物流業者、販売店、そして家庭で食事を準備してくれる家族に感謝できる大人を育てるのが我々の使命だと思います
- ・毎回同じ野菜を購入して同じメニューになってしまいます。いろいろな野菜を使って子供と食べたいなあ～と思いつながら、なかなか出来ません
- ・子どもからご老人まで、常に気にかけるべき事柄だと思います
- ・学校で食育を分かりやすく、何回も教えていただけたら子供達が大人になるのに知識が増えて健康な人達が増えると思います
- ・安く安全な食物の情報が欲しい
- ・子供の食育に関心があるので、子供向けの食育冊子のようなものを配布してほしいです
- ・分かっていても、ついつい漬物など塩分の高いものを食べてしまいます。なまけものでも、楽にできることを子供から高齢者までを対象に食育講座を開催してほしい
- ・現代社会では、共働き家庭や核家族の家庭が多く、昔ながらの日本料理を教えたり、伝えたりする機会が少ないので、おばあちゃんが孫と一緒に料理する事があればよい。食事時の行儀作法も学ぶ事ができる
- ・忙しくても朝食はとる様にしています。夕飯はもっと早くとれれば良いなと思っています
- ・子供のころからの習慣、嫌いでも、知っている事が大事だと思います
- ・田舎育ちの為と戦前、戦中、戦後と経てきたため子供の頃から、父親のいない(出征中)留守を残った人で守っていた。当時の供出の義務、1粒の落穂拾い、あぜ道まで食物を作った思い出。今どきの大型機械で、何か粗末に扱われるのが悲しい。もっと大切にすることを考えたい
- ・1回10品目、1日30品目と言われていますが、なかなかそれだけの食品や野菜を取るのには難しい。魚・肉・卵・などの他に野菜や豆類などを多数含む惣菜を買うときには意識したいが、手軽に食べられる揚げ物や寿司などを買うことが多いので、野菜を手間暇かけて調理するように心がけたい
- ・子供が小さい時は多く取るよう心がけていたが今は夫婦二人ではなかなか取れない
- ・放射能に汚染されていない安全な食材を提供して欲しい。給食など、親の手の届かないところで「食べて応援」などさせられたら子どもがかわいそうだ。まずは安心安全な食材。これにつける
- ・自分の出来る事から始め知らず知らずのうちに習慣化されそれが日課となれば良いと思います
- ・あまり食育は意識していません
- ・子供たちが農作業など、色々な体験ができる機会が増えると嬉しいです
- ・食育アドバイザーの講習などがあるといい
- ・朝食が大切なことはよくわかっていますが、生活時間の違い等から十分にとれていないのが現状です。もっと意識して食事するように心がけたいと思います
- ・歳を重ねるにつれ、野菜を多く摂取している。大きな病や疾患にかからないと食は個人的に改善出来なく、意識しないと思う。無理に押し出すのではなく、個々の意識改革とキッカケが一番だと感じる
- ・子供が野菜を身近に感じられるように、農作業を体験できるような場があると嬉しいです。収穫だけでも。保育園で年一回、子供たちが野菜を収穫し調理して食べるという事をしていて、もっとそういう機会があるといいな一と思います
- ・食材を選択するについてコストも大きな要素、その点で否応なく中国産に不安があるが手にしてしまう、愛知県産、地元産のコスト、流通をスリムにし安全、安心の食材が提供できるとよいが！
- ・飲食店などでの「食べ放題」「バイキング」てきなものは敬遠している。少量で上質なものを頂きたいと思います
- ・愛知県が出してる摂取量は中々食べれ無い？
ジュースにしたりして飲み込むようにすれば摂取出来るかも知れないけど？
- ・安城市で作った野菜で、野菜農家の人がしている料理方法を教えてくれる料理教室があるといいです
- ・小学生までは親の言うことも聞かぬが、中学生は聞いてくれないので、中学生自身に食育をする機会があるとうれしい。スナック菓子、清涼飲料水の取りすぎが気になります
- ・旬の野菜だけでは食育は無理でしょう。ハウス栽培のお陰で一年中野菜が食べられることに感謝しなければいけません。「季節外れのハウス物は栄養が少ない、露地栽培が良い」などと言ってははいけません
- ・一人あたり350g以上の野菜はなかなか摂取出来ない。広報などで簡単なレシピなどを知らせて欲しい
- ・食育は、幼児期から少しづつ、積み重ねて意識の中に根づく様に出来ると良いと思います。食事の内容、食材の安全の大切さ、食材を生産する大変さ、等の理解が必要だと思います。その為には、幼稚園、小学、中学時代に何回か繰り返し、農業等の体験を楽しく出来ると良いと思います
- ・自分や家族の食生活を改善するのはなかなか難しいので、キッカケや支援がほしいです
- ・栄養を意識して無理に嫌いな物を食べる必要はないと思う。食べることがストレスになってはいけな。私も毎日好きな物ばかり食べているが、健康だと思う。食べることを楽しむことが何よりの栄養である
- ・毎日の料理で野菜は多く使っていると思っていましたが、一日一人当たり350gと聞いて、少し足りないかなと感じました