

令和8年度第1回県民モニターアンケート「食の安全安心に関する意識調査」の調査結果

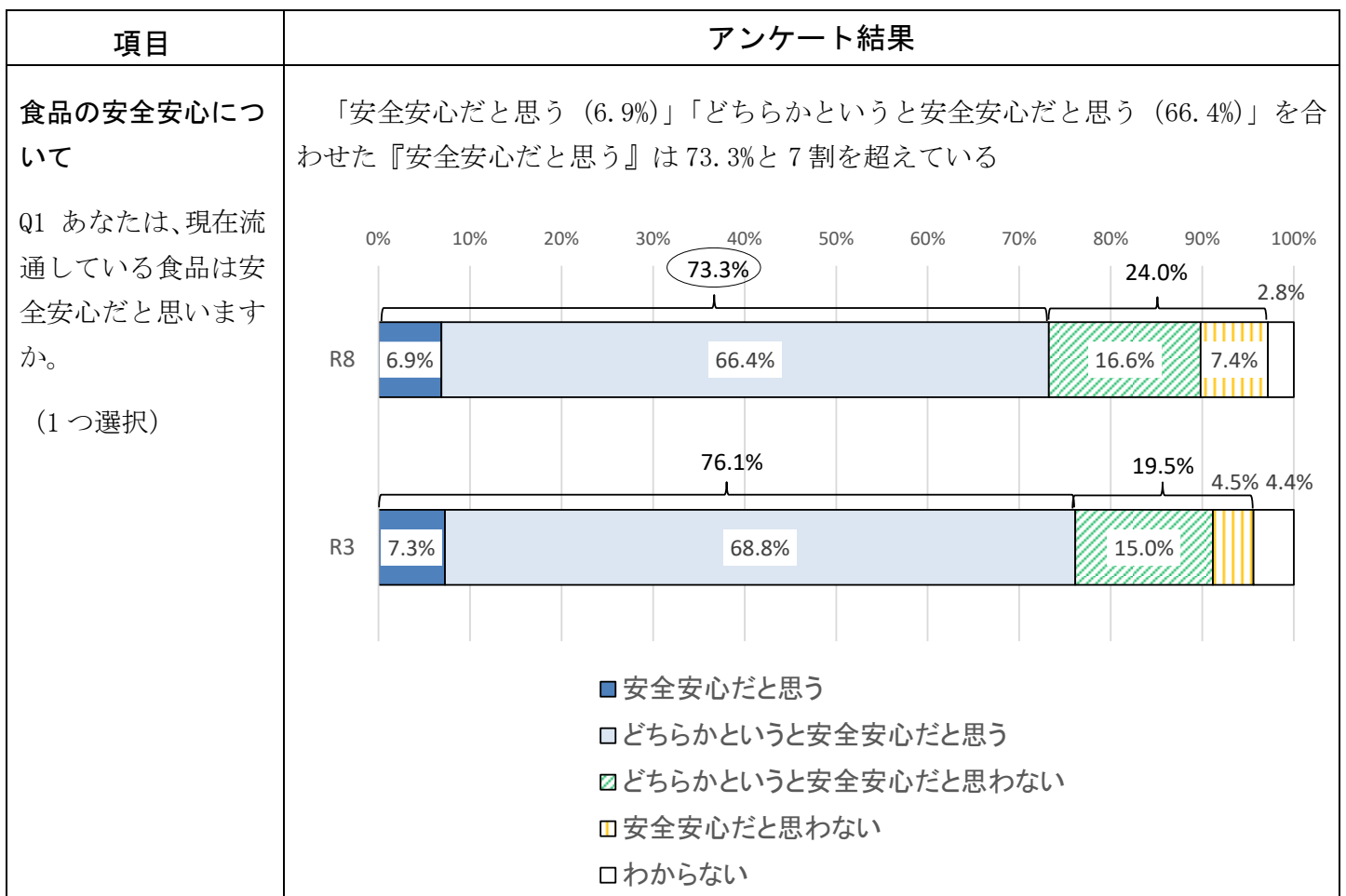
令和8年度第1回県民モニターアンケート調査の調査結果をとりまとめました。アンケート結果は、食品の安全性の確保と健康の増進を一体的に進める「食の安全安心と食育推進計画」の次期計画（令和9年度～令和13年度）の策定に活用します。

1 調査概要

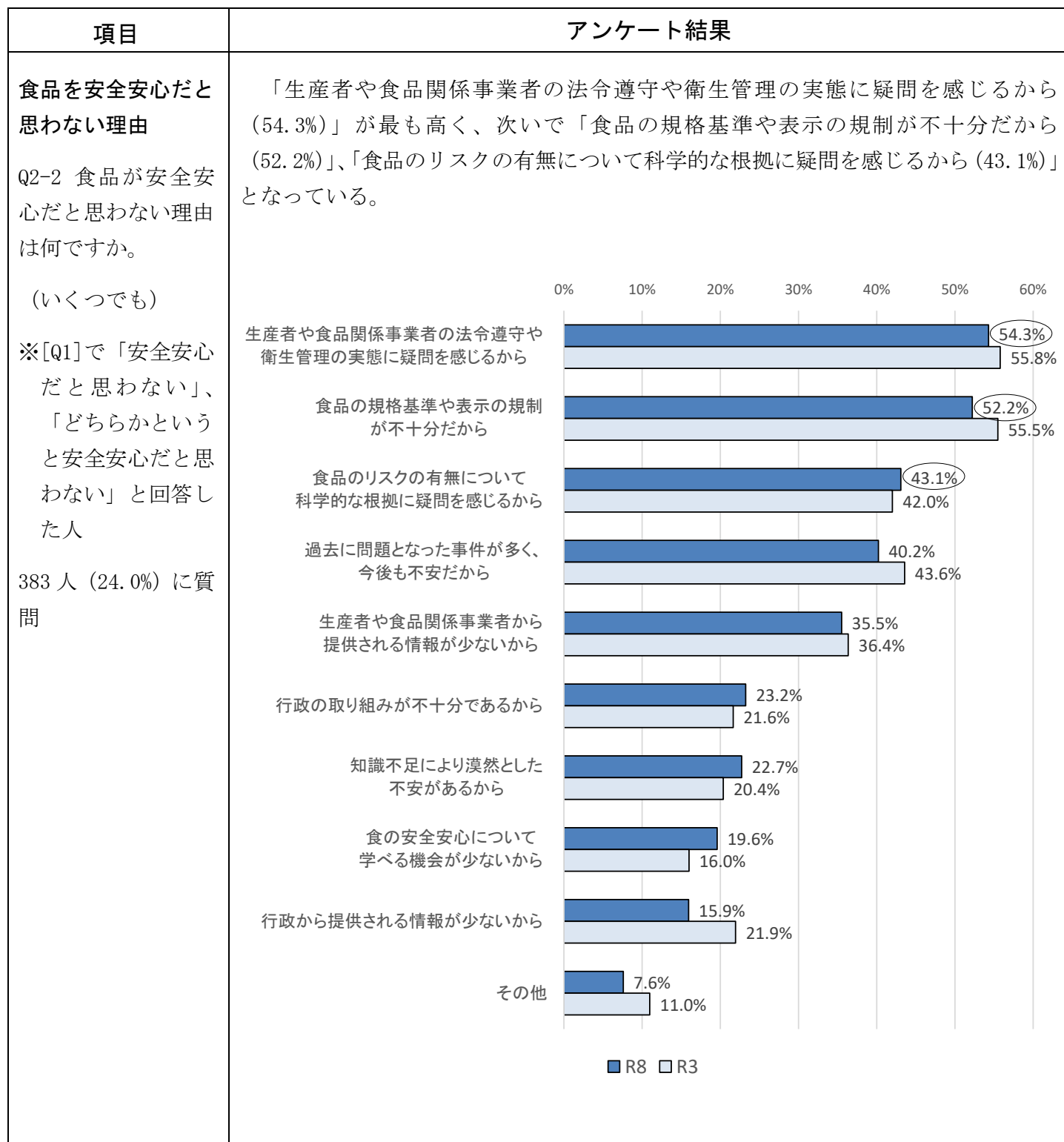
- (1) 調査テーマ：食の安全安心に関する意識調査
- (2) 調査対象者：県民モニター2,107人
- (3) 調査期間：令和8年5月15日（金）
～5月25日（月）[11日間]
- (4) 調査方法：web上のアンケートフォーム
に入力
- (5) 回答者数：1,599人（回答率75.9%）

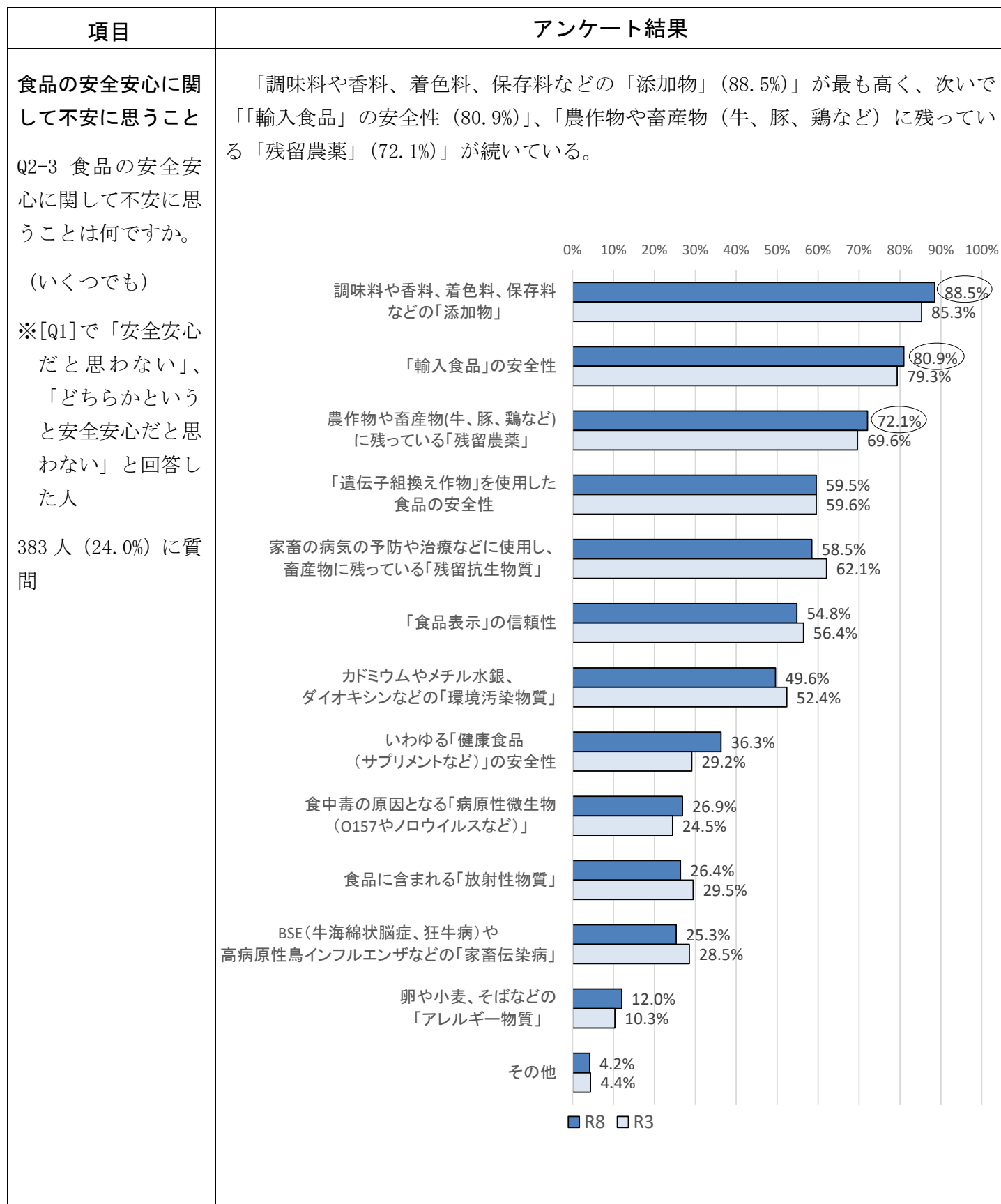
		対象者	回答者	回答率
総 数		2,107	1,599	75.9%
性別	男 性	945	746	78.9%
	女 性	1,153	847	73.5%
	不 明	9	6	66.7%
年代別	10～20代	58	29	50.0%
	30代	143	92	64.3%
	40代	297	200	67.3%
	50代	512	394	77.0%
	60代	510	422	82.7%
	70代以上	587	462	78.7%

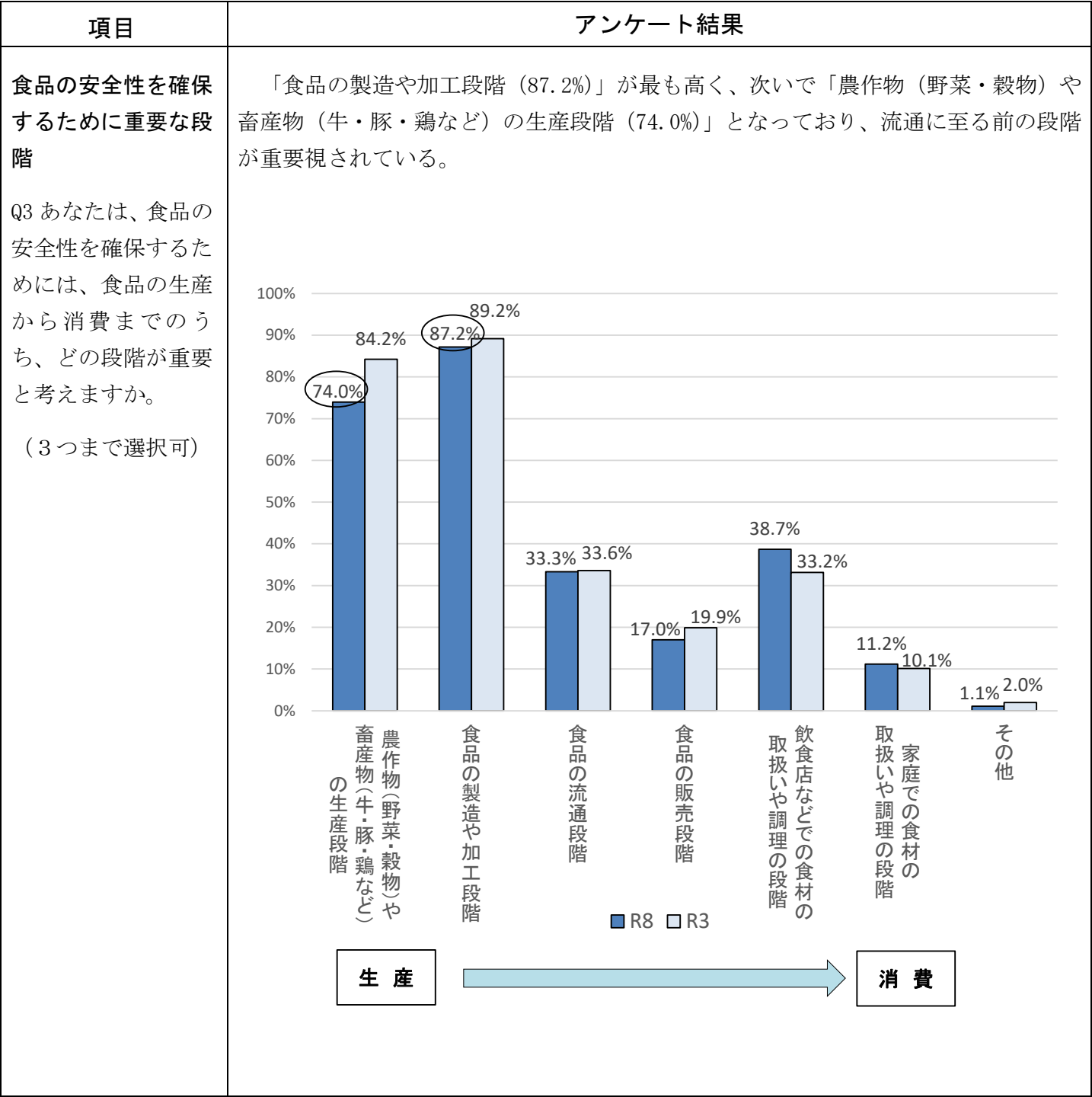
2 調査結果の概要



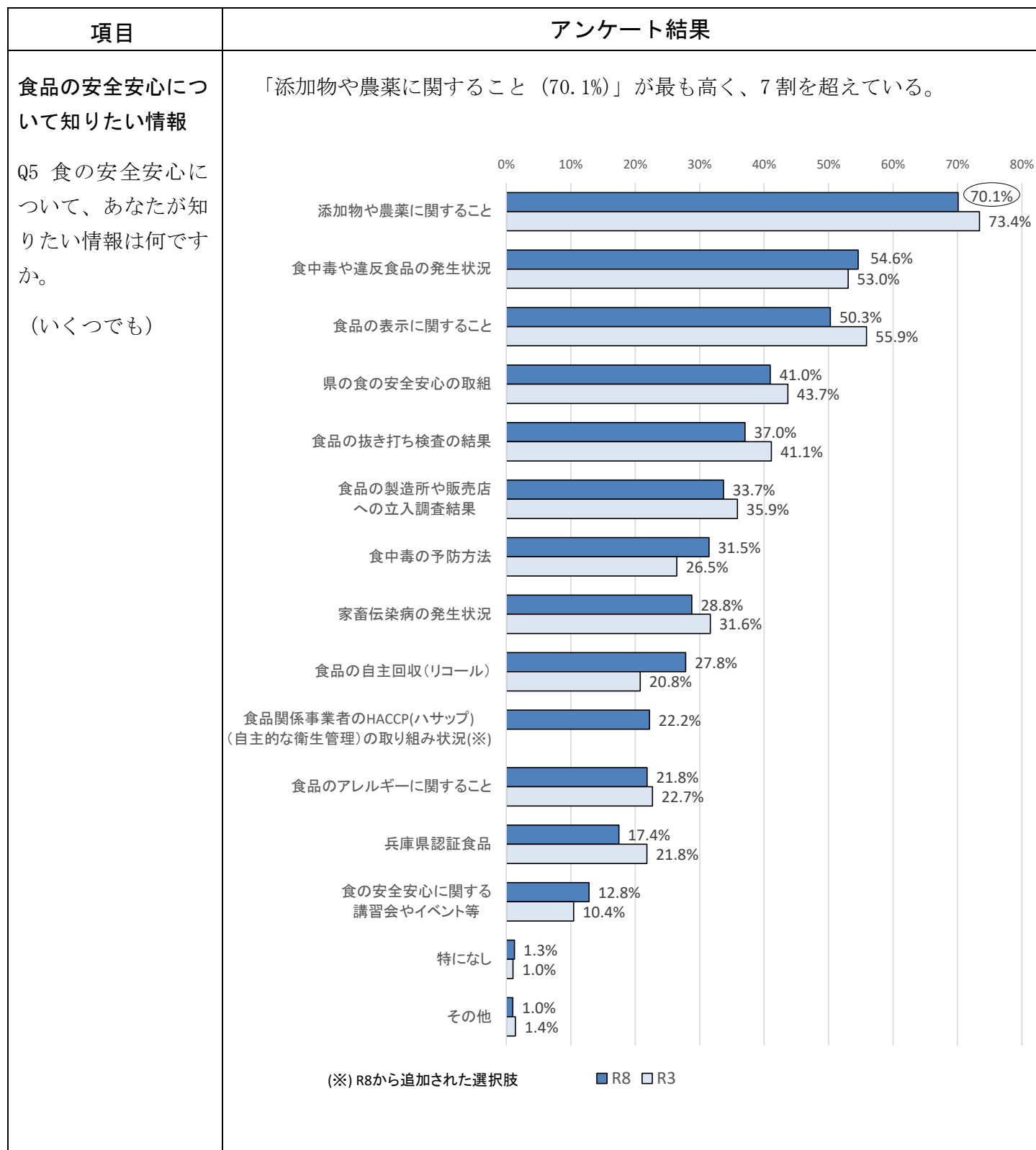
項目	アンケート結果																								
食品を安全安心だと思う理由	「食品の安全性について法律で規制されているから（65.8%）」が最も高く、次いで「食品を取り扱う施設の監視や検査を国や地方自治体を実施しているから（52.7%）」、「生産者、製造者、販売者など食品関係事業者を信頼しているから（41.1%）」となっている。 <table><thead><tr><th>理由</th><th>R8 (%)</th><th>R3 (%)</th></tr></thead><tbody><tr><td>食品の安全性について法律で規制されているから</td><td>65.8%</td><td>63.0%</td></tr><tr><td>食品を取り扱う施設の監視や検査を国や地方自治体を実施しているから</td><td>52.7%</td><td>47.3%</td></tr><tr><td>生産者、製造者、販売者など食品関係事業者を信頼しているから</td><td>41.1%</td><td>43.7%</td></tr><tr><td>食品の表示を確認して信頼できるものを選んでしているから</td><td>36.4%</td><td>40.3%</td></tr><tr><td>食品の安全性に関する情報が多く提供されているから</td><td>29.2%</td><td>35.6%</td></tr><tr><td>消費者の知識が向上しているから</td><td>17.4%</td><td>23.9%</td></tr><tr><td>その他</td><td>1.0%</td><td>2.9%</td></tr></tbody></table> ■ R8 □ R3	理由	R8 (%)	R3 (%)	食品の安全性について法律で規制されているから	65.8%	63.0%	食品を取り扱う施設の監視や検査を国や地方自治体を実施しているから	52.7%	47.3%	生産者、製造者、販売者など食品関係事業者を信頼しているから	41.1%	43.7%	食品の表示を確認して信頼できるものを選んでしているから	36.4%	40.3%	食品の安全性に関する情報が多く提供されているから	29.2%	35.6%	消費者の知識が向上しているから	17.4%	23.9%	その他	1.0%	2.9%
理由		R8 (%)	R3 (%)																						
食品の安全性について法律で規制されているから		65.8%	63.0%																						
食品を取り扱う施設の監視や検査を国や地方自治体を実施しているから		52.7%	47.3%																						
生産者、製造者、販売者など食品関係事業者を信頼しているから		41.1%	43.7%																						
食品の表示を確認して信頼できるものを選んでしているから		36.4%	40.3%																						
食品の安全性に関する情報が多く提供されているから		29.2%	35.6%																						
消費者の知識が向上しているから		17.4%	23.9%																						
その他		1.0%	2.9%																						
Q2 食品が安全安心だと思う理由は何ですか。																									
(いくつでも)																									
※[Q1]で「安全安心だと思う」、「どちらかというと安全安心だと思う」と回答した人																									
1,171 人（73.3%）に質問																									

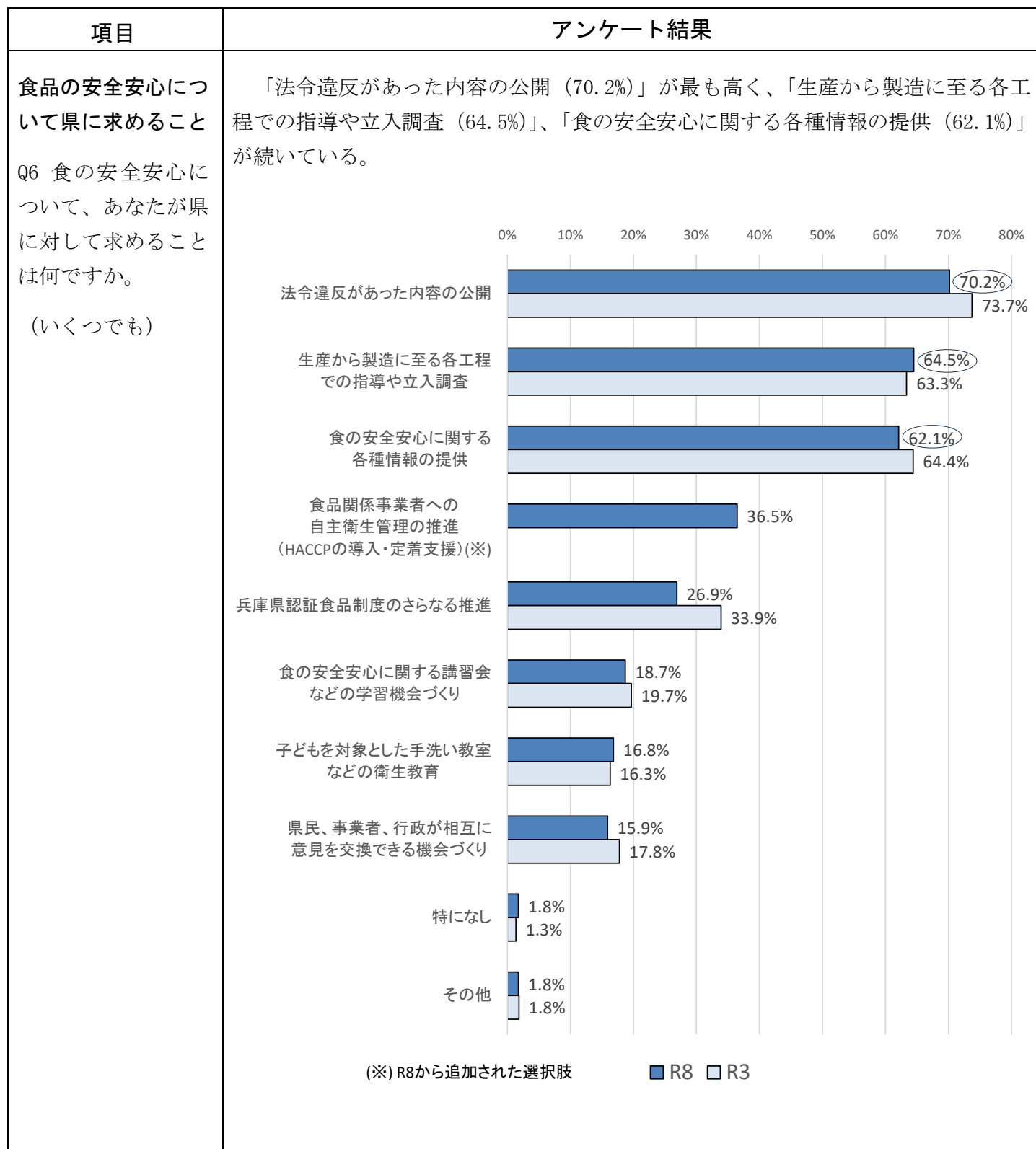


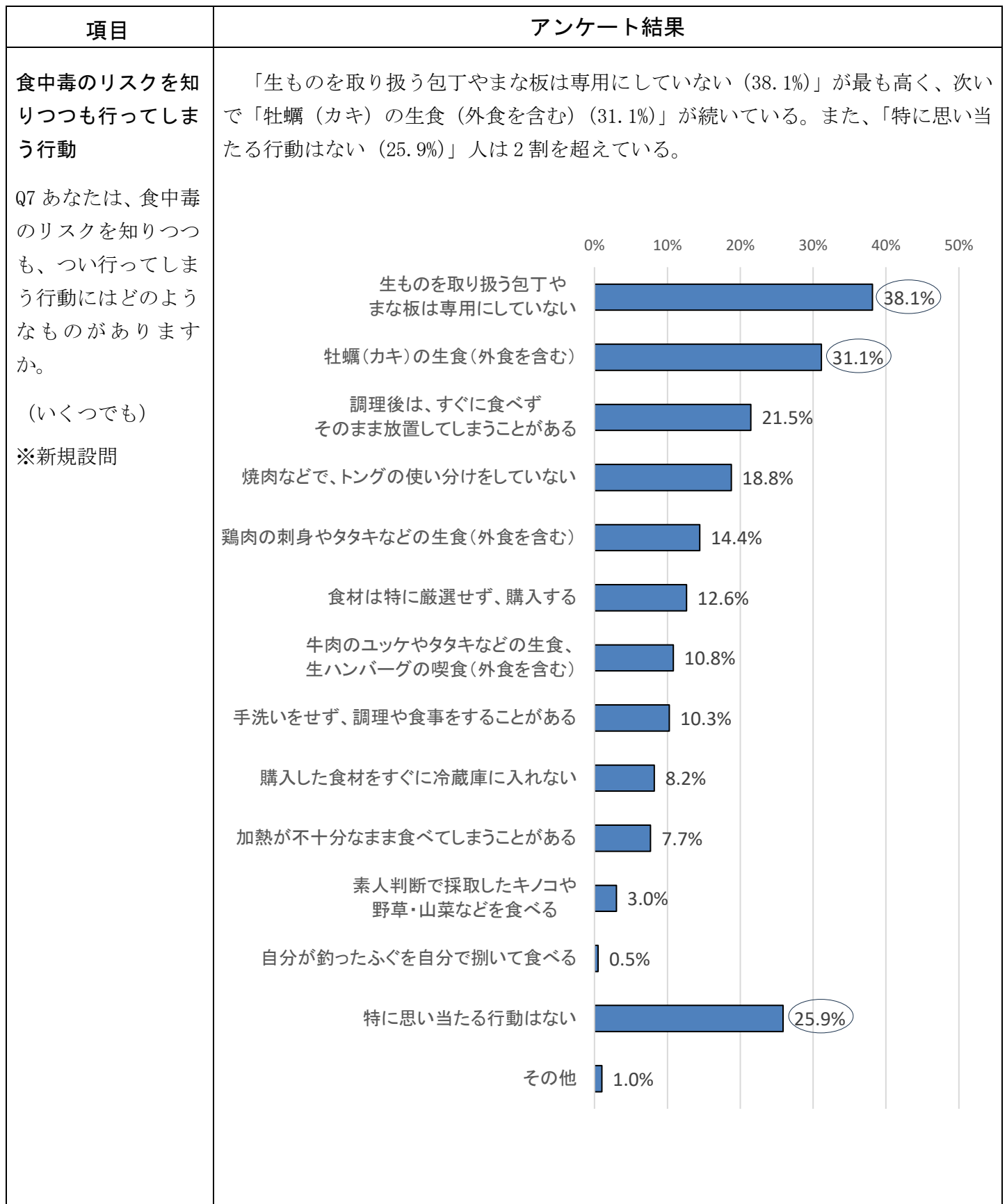


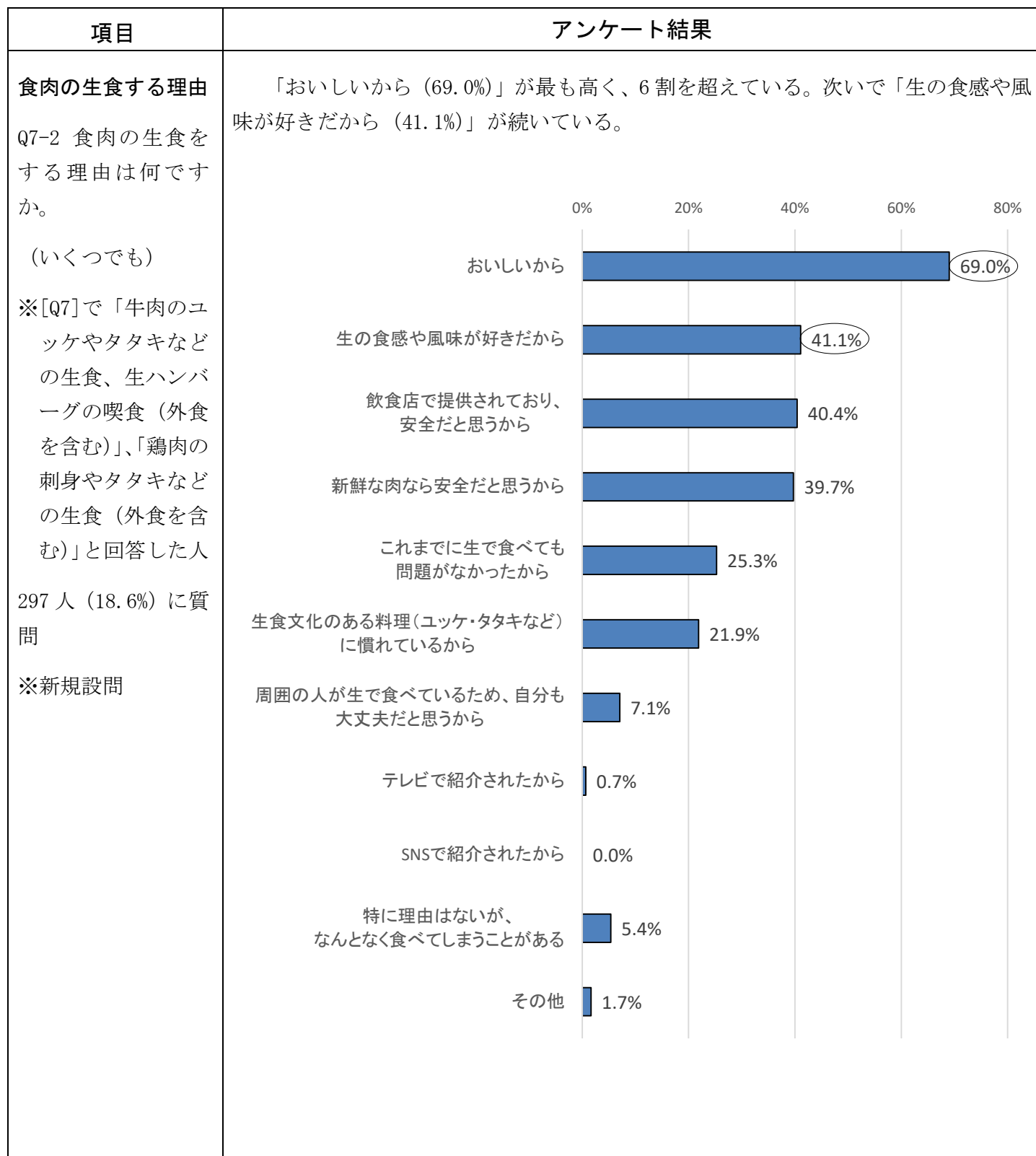


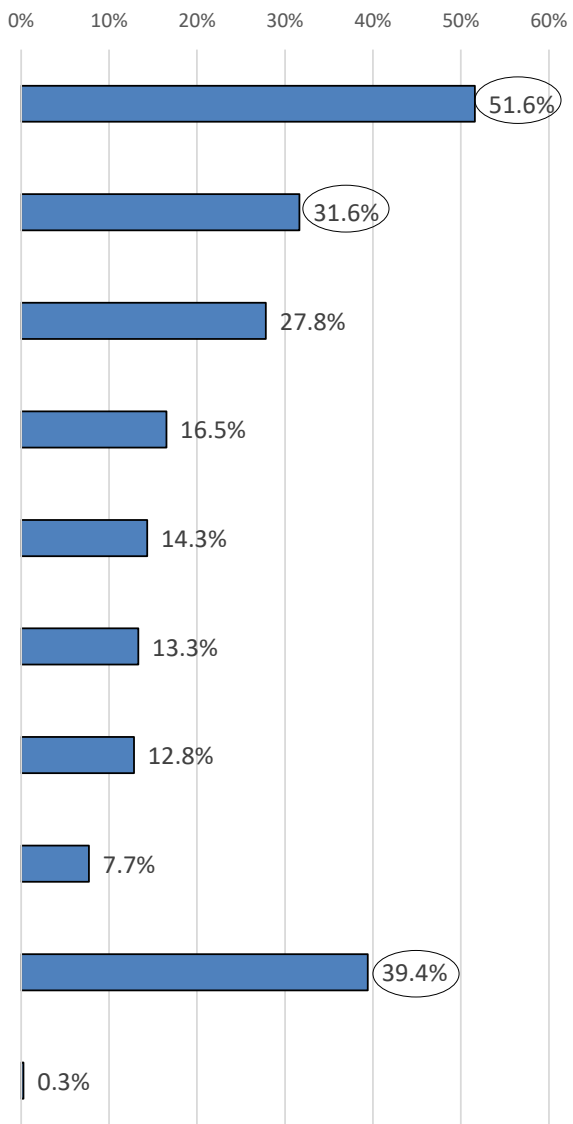
項目	アンケート結果																																												
食品の安全性に関する情報の提供方法 Q4 あなたは、食品の安全性に関する情報について、どのような方法で提供されれば利用しやすいですか。 (いくつでも) ※新規設問	「テレビ (62.5%)」が最も高く、「ニュースサイトなどのインターネットメディア (54.4%)」が続いている。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>提供方法</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>テレビ</td> <td>62.5%</td> </tr> <tr> <td>ニュースサイトなどのインターネットメディア</td> <td>54.4%</td> </tr> <tr> <td>食品の容器や包装の表示</td> <td>41.5%</td> </tr> <tr> <td>新聞</td> <td>39.5%</td> </tr> <tr> <td>国・県・市町などの行政機関の広報誌やチラシ</td> <td>37.3%</td> </tr> <tr> <td>国・県・市町などの行政機関のウェブサイト</td> <td>28.8%</td> </tr> <tr> <td>消費者団体や生協などのポスターやチラシ</td> <td>21.3%</td> </tr> <tr> <td>書籍や雑誌</td> <td>14.6%</td> </tr> <tr> <td>YouTube</td> <td>12.8%</td> </tr> <tr> <td>ラジオ</td> <td>12.4%</td> </tr> <tr> <td>家族や友人</td> <td>10.7%</td> </tr> <tr> <td>X(旧Twitter)</td> <td>9.9%</td> </tr> <tr> <td>Instagram</td> <td>8.6%</td> </tr> <tr> <td>国・県・市町が主催する講習会(体験型、施設見学)</td> <td>8.3%</td> </tr> <tr> <td>行政以外が主催するイベント(講演会、セミナーなどを含む)</td> <td>6.8%</td> </tr> <tr> <td>国・県・市町が主催する講習会(講義形式、オンライン形式、動画配信形式)</td> <td>6.7%</td> </tr> <tr> <td>LINE</td> <td>6.4%</td> </tr> <tr> <td>Facebook</td> <td>3.0%</td> </tr> <tr> <td>Tiktok</td> <td>1.8%</td> </tr> <tr> <td>ブログ</td> <td>1.6%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>1.1%</td> </tr> </tbody> </table>	提供方法	割合	テレビ	62.5%	ニュースサイトなどのインターネットメディア	54.4%	食品の容器や包装の表示	41.5%	新聞	39.5%	国・県・市町などの行政機関の広報誌やチラシ	37.3%	国・県・市町などの行政機関のウェブサイト	28.8%	消費者団体や生協などのポスターやチラシ	21.3%	書籍や雑誌	14.6%	YouTube	12.8%	ラジオ	12.4%	家族や友人	10.7%	X(旧Twitter)	9.9%	Instagram	8.6%	国・県・市町が主催する講習会(体験型、施設見学)	8.3%	行政以外が主催するイベント(講演会、セミナーなどを含む)	6.8%	国・県・市町が主催する講習会(講義形式、オンライン形式、動画配信形式)	6.7%	LINE	6.4%	Facebook	3.0%	Tiktok	1.8%	ブログ	1.6%	その他	1.1%
提供方法	割合																																												
テレビ	62.5%																																												
ニュースサイトなどのインターネットメディア	54.4%																																												
食品の容器や包装の表示	41.5%																																												
新聞	39.5%																																												
国・県・市町などの行政機関の広報誌やチラシ	37.3%																																												
国・県・市町などの行政機関のウェブサイト	28.8%																																												
消費者団体や生協などのポスターやチラシ	21.3%																																												
書籍や雑誌	14.6%																																												
YouTube	12.8%																																												
ラジオ	12.4%																																												
家族や友人	10.7%																																												
X(旧Twitter)	9.9%																																												
Instagram	8.6%																																												
国・県・市町が主催する講習会(体験型、施設見学)	8.3%																																												
行政以外が主催するイベント(講演会、セミナーなどを含む)	6.8%																																												
国・県・市町が主催する講習会(講義形式、オンライン形式、動画配信形式)	6.7%																																												
LINE	6.4%																																												
Facebook	3.0%																																												
Tiktok	1.8%																																												
ブログ	1.6%																																												
その他	1.1%																																												



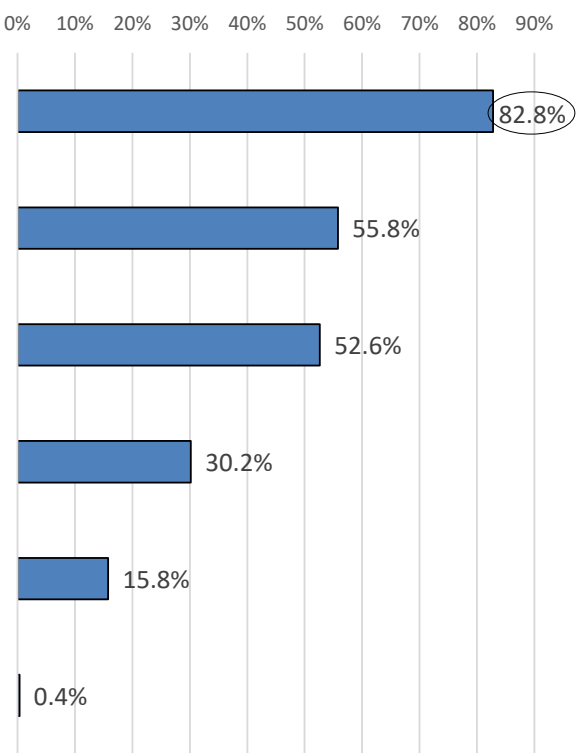
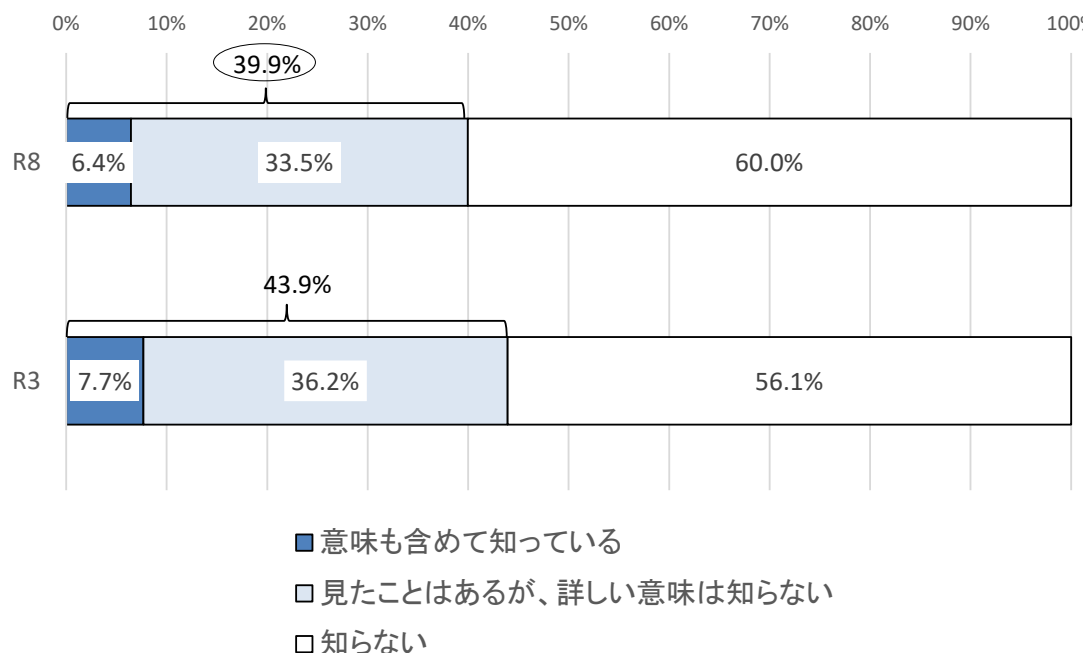






項目	アンケート結果																						
カンピロバクター食中毒について知っていること Q8 カンピロバクター食中毒について知っていることは何ですか。 (いくつでも) ※新規設問	「鶏肉の生食（鶏刺し、鶏肝刺し、鶏のたたき等）や加熱不十分な鶏肉を原因とすることが多い（51.6%）」が最も高く、5割を超えている。次いで「新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している（31.6%）」が続いている。また、「特に知らない（39.4%）」人が4割近くいる。  <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鶏肉の生食（鶏刺し、鶏肝刺し、鶏のたたき等）や加熱不十分な鶏肉を原因とすることが多い</td> <td>51.6%</td> </tr> <tr> <td>新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している</td> <td>31.6%</td> </tr> <tr> <td>たたきのように表面を焼いたり、わさびを付けたりしても殺菌できない</td> <td>27.8%</td> </tr> <tr> <td>細菌性食中毒事件発生数はワースト1位である</td> <td>16.5%</td> </tr> <tr> <td>カンピロバクター菌に汚染された鶏肉でも、中心部まで加熱すれば（75℃で1分間以上）問題なく食べることができる</td> <td>14.3%</td> </tr> <tr> <td>市販の生の鶏肉から高い確率でカンピロバクター菌が検出されている</td> <td>13.3%</td> </tr> <tr> <td>カンピロバクターに感染した数週間後に、神経麻痺などを起こすギランバレー症候群を発症することがある</td> <td>12.8%</td> </tr> <tr> <td>居酒屋などを利用する20代前後の若者が患者になることが多い</td> <td>7.7%</td> </tr> <tr> <td>特に知らない</td> <td>39.4%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>0.3%</td> </tr> </tbody> </table>	項目	割合	鶏肉の生食（鶏刺し、鶏肝刺し、鶏のたたき等）や加熱不十分な鶏肉を原因とすることが多い	51.6%	新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している	31.6%	たたきのように表面を焼いたり、わさびを付けたりしても殺菌できない	27.8%	細菌性食中毒事件発生数はワースト1位である	16.5%	カンピロバクター菌に汚染された鶏肉でも、中心部まで加熱すれば（75℃で1分間以上）問題なく食べることができる	14.3%	市販の生の鶏肉から高い確率でカンピロバクター菌が検出されている	13.3%	カンピロバクターに感染した数週間後に、神経麻痺などを起こすギランバレー症候群を発症することがある	12.8%	居酒屋などを利用する20代前後の若者が患者になることが多い	7.7%	特に知らない	39.4%	その他	0.3%
項目	割合																						
鶏肉の生食（鶏刺し、鶏肝刺し、鶏のたたき等）や加熱不十分な鶏肉を原因とすることが多い	51.6%																						
新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している	31.6%																						
たたきのように表面を焼いたり、わさびを付けたりしても殺菌できない	27.8%																						
細菌性食中毒事件発生数はワースト1位である	16.5%																						
カンピロバクター菌に汚染された鶏肉でも、中心部まで加熱すれば（75℃で1分間以上）問題なく食べることができる	14.3%																						
市販の生の鶏肉から高い確率でカンピロバクター菌が検出されている	13.3%																						
カンピロバクターに感染した数週間後に、神経麻痺などを起こすギランバレー症候群を発症することがある	12.8%																						
居酒屋などを利用する20代前後の若者が患者になることが多い	7.7%																						
特に知らない	39.4%																						
その他	0.3%																						

項目	アンケート結果																		
兵庫県認証食品の認知度 Q9 あなたは、兵庫県認証食品（以下「認証食品」という）を知っていますか。 （1つ選択）	「言葉も内容も知っている（9.9%）」と「言葉は知っているが、内容は知らない（37.6%）」を合わせた『知っている』は47.5%であった。 <table><thead><tr><th></th><th>言葉も内容も知っている</th><th>言葉は知っているが、内容は知らない</th><th>言葉も内容も知らない</th></tr></thead><tbody><tr><td>R8</td><td>9.9%</td><td>37.6%</td><td>52.5%</td></tr><tr><td>R3</td><td>15.5%</td><td>34.8%</td><td>49.7%</td></tr></tbody></table> ■ 言葉も内容も知っている □ 言葉は知っているが、内容は知らない □ 言葉も内容も知らない		言葉も内容も知っている	言葉は知っているが、内容は知らない	言葉も内容も知らない	R8	9.9%	37.6%	52.5%	R3	15.5%	34.8%	49.7%						
	言葉も内容も知っている	言葉は知っているが、内容は知らない	言葉も内容も知らない																
R8	9.9%	37.6%	52.5%																
R3	15.5%	34.8%	49.7%																
兵庫県認証食品の購入について Q10 あなたは、県産食品の安全性や個性・特長などを兵庫県が認証する認証食品を購入したいですか。 （1つ選択）	「推奨ブランド品なら価格が高くて購入したい（7.6%）」と「安心ブランド品なら価格が高くて購入したい（10.2%）」を合わせた『高くて購入したい』は17.8%と前回調査時より6.4ポイント増加している。 <table><thead><tr><th></th><th>推奨ブランド品が同価格なら購入したい</th><th>安心ブランド品が同価格なら購入したい</th><th>推奨ブランド品なら価格が高くて購入したい</th><th>安心ブランド品なら価格が高くて購入したい</th><th>購入したいとは思わない</th></tr></thead><tbody><tr><td>R8</td><td>28.9%</td><td>48.1%</td><td>7.6%</td><td>10.2%</td><td>5.2%</td></tr><tr><td>R3</td><td>36.3%</td><td>46.9%</td><td>3.8%</td><td>7.6%</td><td>5.4%</td></tr></tbody></table> ■ 推奨ブランド品が同価格なら購入したい □ 安心ブランド品が同価格なら購入したい ■ 推奨ブランド品なら価格が高くて購入したい ■ 安心ブランド品なら価格が高くて購入したい □ 購入したいとは思わない		推奨ブランド品が同価格なら購入したい	安心ブランド品が同価格なら購入したい	推奨ブランド品なら価格が高くて購入したい	安心ブランド品なら価格が高くて購入したい	購入したいとは思わない	R8	28.9%	48.1%	7.6%	10.2%	5.2%	R3	36.3%	46.9%	3.8%	7.6%	5.4%
	推奨ブランド品が同価格なら購入したい	安心ブランド品が同価格なら購入したい	推奨ブランド品なら価格が高くて購入したい	安心ブランド品なら価格が高くて購入したい	購入したいとは思わない														
R8	28.9%	48.1%	7.6%	10.2%	5.2%														
R3	36.3%	46.9%	3.8%	7.6%	5.4%														

項目	アンケート結果														
兵庫県認証食品の購入理由 Q10-2 価格が高くても購入したい理由は何ですか。 (いくつでも) ※[Q10]で「推奨ブランド品なら価格が高くても購入したい」、「安心ブランド品なら価格が高くても購入したい」と回答した人 285 人 (17.8%) に質問 ※新規設問	「安全・安心なものを使用したいから (82.8%)」が最も高く、8 割を超えている。  <table><thead><tr><th>理由</th><th>割合</th></tr></thead><tbody><tr><td>安全・安心なものを使用したいから</td><td>82.8%</td></tr><tr><td>価格に応じた付加価値があると思うから</td><td>55.8%</td></tr><tr><td>県内の生産者を応援したいから</td><td>52.6%</td></tr><tr><td>県の認証なら信頼できるから</td><td>30.2%</td></tr><tr><td>おいしい・良い商品だから</td><td>15.8%</td></tr><tr><td>その他</td><td>0.4%</td></tr></tbody></table>	理由	割合	安全・安心なものを使用したいから	82.8%	価格に応じた付加価値があると思うから	55.8%	県内の生産者を応援したいから	52.6%	県の認証なら信頼できるから	30.2%	おいしい・良い商品だから	15.8%	その他	0.4%
理由	割合														
安全・安心なものを使用したいから	82.8%														
価格に応じた付加価値があると思うから	55.8%														
県内の生産者を応援したいから	52.6%														
県の認証なら信頼できるから	30.2%														
おいしい・良い商品だから	15.8%														
その他	0.4%														
兵庫県認証食品ロゴマークの認知度 Q11 あなたは、次のマークを知っていますか。 (1 つ選択) 	「意味も含めて知っている (6.4%)」と「見たことはあるが、詳しい意味は知らない (33.5%)」を合わせた『知っている』は 39.9%であった。  <table><thead><tr><th>ブランド</th><th>意味も含めて知っている</th><th>見たことはあるが、詳しい意味は知らない</th><th>知らない</th></tr></thead><tbody><tr><td>R8</td><td>6.4%</td><td>33.5%</td><td>60.0%</td></tr><tr><td>R3</td><td>7.7%</td><td>36.2%</td><td>56.1%</td></tr></tbody></table> ■ 意味も含めて知っている □ 見たことはあるが、詳しい意味は知らない □ 知らない	ブランド	意味も含めて知っている	見たことはあるが、詳しい意味は知らない	知らない	R8	6.4%	33.5%	60.0%	R3	7.7%	36.2%	56.1%		
ブランド	意味も含めて知っている	見たことはあるが、詳しい意味は知らない	知らない												
R8	6.4%	33.5%	60.0%												
R3	7.7%	36.2%	56.1%												

※ 報告書中の数字は、四捨五入による端数を調整していないため、内訳と計は必ずしも一致しない。

【 問い合わせ先 】 総務部秘書広報室広報広聴課 (TEL078-362-3022)