

# 令和4年度 第10回 県政モニター調査結果

農政課 企画調整係  
(099-286-3194)

○テーマ 「食生活と食育」について

○調査目的 県民の皆様の「食」に対する意識や食生活の実態を把握し、今後の食育等の推進に関する施策の参考とするものです。

※ 県では、県民の皆様の地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現を図るため、令和3年3月に策定した「かごしまの“食”交流推進計画(第4次)」に基づき各般の取組を進めています。

○調査期間 令和5年1月

○調査対象 200人

○回答者数 135人(67.5%)

[注] 割合(%)は、選択者数÷回答者数(135人)×100で計算しています。

また、小数点第1位で四捨五入しており、その和は100%にならない場合があります。

問1 あなたは、食育に関心がありますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 関心がある	70	52%
2 どちらかといえば関心がある	55	41%
3 どちらかといえば関心がない	5	4%
4 関心がない	3	2%
5 分からない	2	2%

問2 あなたの食生活において、主食、主菜、副菜を基本にバランスのよい食事がとれていますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 実践できている	20	15%
2 おおむね実践できている	82	61%
3 あまり実践できていない	32	24%
4 全く実践できていない	1	1%

問3 あなたは、食事や買い物等の際、意識して県内で生産された農林水産物や食品を購入していますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 いつも意識して購入するようにしている	62	46%
2 ときどき県内産を購入している	40	30%
3 県内産・県外産を意識して購入していない	24	18%
4 自分で購入する機会がない(家族等が活購入している)	9	7%

問4 あなたは、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や、箸(はし)づかい・作法等について、何か教わったものがありますか。それは誰から教わりましたか。

① 教わった伝統的な料理がありますか。

(全員:複数回答)		人数(人)	割合(%)	
1	がね	72	53%	
2	とんこつ	55	41%	
3	豚汁	84	62%	
4	鶏飯	37	27%	
5	あくまき	53	39%	
6	その他	19	14%	(あくまき, ねったぼ, 鶏飯等)
7	教わっていない	25	19%	

② 教わった作法等がありますか。

(全員:複数回答)		人数(人)	割合(%)	
1	箸づかい	111	82%	
2	食事のマナー	99	73%	
3	食事のあいさつ	99	73%	
4	その他	10	7%	(正座, 姿勢, 感謝の心 等)
5	教わっていない	8	6%	

③ 教わったものがある方に伺います。誰から教わりましたか。

(複数回答)		人数(人)	割合(%)	
1	両親	120	89%	
2	祖父母	67	50%	
3	姉妹・兄弟	11	8%	
4	学校等の先生	36	27%	
5	その他	8	6%	(職場, 地域の先輩 等)

問5 あなたは、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や、箸(はし)づかい・作法等について、地域や次世代の若者(子どもやお孫さんを含む)に対して、何か伝えているものがありますか。

① 伝えた伝統的な料理がありますか。

(全員:複数回答)		人数(人)	割合(%)	
1	がね	45	33%	
2	とんこつ	40	30%	
3	豚汁	56	42%	
4	鶏飯	20	15%	
5	あくまき	29	22%	
5	その他	10	7%	(ねったぼ, つけあげ 等)
6	伝えていない	42	31%	

② 伝えた作法等がありますか。

(全員:複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 箸づかい	90	67%	
2 食事のマナー	87	64%	
3 食事のあいさつ	89	66%	
4 その他	3	2%	(姿勢, 好き嫌いをしない, 感謝の心 等)
5 伝えていない	24	18%	

③ 伝えたものがある方に伺います。誰に伝えましたか。

(複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 自分の子ども	95	70%	
2 自分の孫	34	25%	
3 姉妹・兄弟	11	8%	
4 地域の子ども	25	19%	
5 その他	11	8%	(保育園や地域食堂の子ども 等)

問6 食品の表示について伺います。

① 食品(農産物を含む)に「栄養機能」や「機能性」の表示ができる制度があることを知っていますか。

「栄養機能表示」 (全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 よく知っている	47	35%
2 聞いたことがある	60	45%
3 知らない	27	20%

「機能性表示」 (全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 よく知っている	39	30%
2 聞いたことがある	64	49%
3 知らない	28	21%

② 農産物のパッケージに「栄養機能」や「機能性」の表示があれば購入したいですか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 積極的に購入したい	39	29%
2 試してみたい	43	32%
3 価格が同等なら購入したい	39	29%
4 購入したくない	3	2%
5 わからない	10	7%
6 その他	1	1%

原産地や安全性の表示を優先して購入

③ 上記②で1, 2, 3を選んだ方に伺います。その理由は何ですか。

(複数回答)	人数(人)	割合(%)
1 身体に良さそう	90	67%
2 サプリメント等より取り入れやすい	27	20%
3 科学的な根拠がある	39	29%
4 健康でいたい	79	59%
5 表示があると良い農産物のように感じる	67	50%
6 その他	2	2%

情報を知りたいから、学びたいから。表示する努力を評価したいから。

④ 上記②で4を選んだ方に伺います。その理由は何ですか。

- ・ 機能性食品は、許可取得に費用がかかり価格に転嫁されそうだから。
- ・ 特定の栄養素のみの検証で、他の成分との相互作用などが分からないため

問7 食育について、あなたのご意見をお聞かせ下さい。

<食生活において取り組んでいること>

- ・ 健康に暮らすため、食べることは最重要と考えるおり、できるだけ手作りで、地元の食材を使って調理している。最近は家庭菜園を始めた。
- ・ 身体に良い食材を取り入れたいと、最近は食品成分などを考えて購入しているが普段の食生活では難しい。意識と心がけは毎日の食生活に必要だと思う。
- ・ 普段からなるだけ、地産地消で生産者が分かる野菜等を購入している。鹿児島県は、魚・豚肉・野菜なんでも新鮮で美味しい。できるだけ手作りで色取りのいい、鹿児島の美味しいものを子供達に食べさせて、次の世代に伝えることは、大切だと思っている。

<食の伝承>

- ・ お正月等親戚が集う際は、母や姑から教えてもらった料理を提供している。年間の行事食も子どもたちに伝えていきたい。「かごしまの味」とてもいい冊子です。各家庭に配布してほしい。
- ・ 地産地消や旬の食材を取り入れ、できるだけ地元の食材や季節感が味わえるよう心がけているが、料理のレパートリーが少ないので、レシピの紹介があれば次世代への継承につながると思う。

<地域での体験機会>

- ・ 生産や収穫等農業体験を通じて、どれ程の手間がかかっているかなど、地域での体験はより多くの学びができると思う。
- ・ 自然や農業生産が身近にあり、子供達に体験できる機会を作してほしい。自分達が小さい頃から当たり前にあった田植えや農作業の手伝い、祖父母や近所との付き合いを通じて様々なことを教わり、鹿児島や田舎の良さを感じられた。今の子ども達にもそのような経験をさせて都会にはない良さを味わってほしい。

<施策等への提案>

- ・ 人がより良く生きていくための基本となる「食」、健康で元気に明るく楽しく生活するための「食育」は子供の頃から必要だと思う。行政・生産者・販売店等と一緒に、多くの人に楽しく「食育」を施し、健康な社会を作してほしい。
- ・ 地域や学校等において取組の充実が必要。そのために食育を実践できる教員の育成と地域で実践できる人の発掘を進めてほしい。