

【調査概要】

調査方法	インターネットリサーチ		
調査地域	全国		
実施機関	株式会社マクロミル		
調査日時	2007年10月26日(金)～2007年10月28日(日)		
有効回答数	マクロミル社のモニタ会員 計2,060サンプル(下記の通り均等割付)		
	女性/20-29才/既婚	412s	20.0%
	女性/30-39才/既婚	412s	20.0%
	女性/40-49才/既婚	412s	20.0%
	女性/50-59才/既婚	412s	20.0%
	女性/60-69才/既婚	412s	20.0%
	合計	2,060s	100.0%

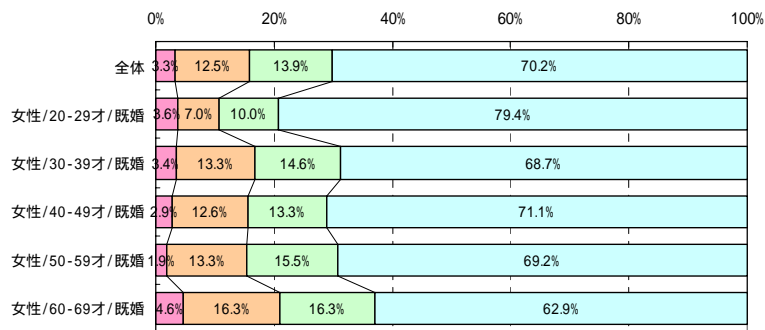
1.食品トレーサビリティ認知状況

Q.あなたは「食品トレーサビリティ」という言葉をご存知ですか。(単一回答)

「初めて聞いた」という回答が全体の7割を占め、主婦層においては「食品トレーサビリティ」という言葉が一般的に認知されているとは言えない状況がうかがえます。

年代別に見ると、20代の認知が最も低く、60代で最も高くなっています。

【図1.食品トレーサビリティ認知状況】 (全体:n=2,060)



- 制度や仕組みも含めて、よく知っている
- 新聞やテレビなどで見て、何となく知っている
- 意味はわからないが、言葉だけは知っている
- 初めて聞いた

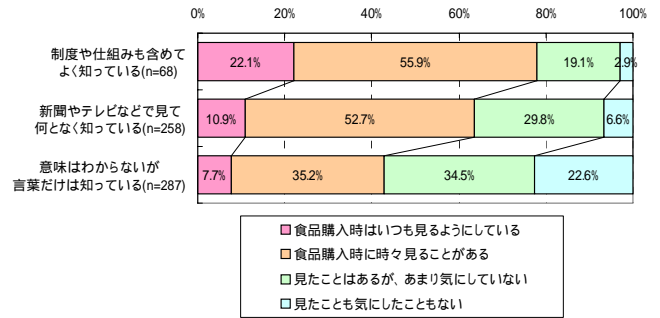
2.食品トレーサビリティ利用状況

Q.あなたは食品の購入時や外食時に、食品トレーサビリティ情報を見たり意識することがありますか。(単一回答)

食品トレーサビリティについての認知理解が深い人ほど、よく利用している様子が見えます。

「制度や仕組みも含めてよく知っている」人においては、77.9%が「いつも見るようにしている」が「時々見ることがある」と回答しています。

【図2.食品トレーサビリティ利用状況】



3.食品トレーサビリティの利用理由

Q.あなたが食品トレーサビリティ情報を入手する理由を教えてください。(複数回答)

(「食品トレーサビリティを利用したことがある人への質問」：n=838)

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. 農薬や添加物に関する情報がわかるので | 54.8% |
| 2. 生産者・製造者がわかるので | 52.5% |
| 3. 生産日・製造日がわかるので | 45.0% |
| 4. なんとなく食品の安全に対して不安があるため | 42.5% |
| 5. 消費期限・賞味期限がわかるので | 38.2% |
| 6. 生産過程・製造過程がわかるので | 28.9% |
| 7. カロリーや食品アレルギーなど、健康に関する情報がわかるので | 18.4% |
| 8. 食品トレーサビリティがどういうものか使ってみたかったため | 4.9% |
| 9. その他 | 2.1% |

農薬や添加物に関する情報に対する関心度の高さがうかがえます。また、42.5%の人が「なんとなく食品の安全に対して不安があるので」と回答しています。

4.トレーサビリティを導入すべきと思う食品

Q.食品トレーサビリティを特に導入すべきと思うものを次の中から5つまで教えてください。(複数回答) (全体：n=2,060)

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. 牛肉・豚肉・鶏肉 | 76.2% |
| 2. 生鮮野菜・果物 | 62.1% |
| 3. 挽肉・肉加工品(ハム・ソーセージなど) | 53.7% |
| 4. 生鮮魚介・海藻 | 37.1% |
| 5. 鶏卵 | 33.0% |
| 6. 魚介加工品 | 30.5% |
| 7. お米 | 27.6% |
| 8. 牛乳・乳製品 | 27.2% |
| 9. 冷凍食品 | 19.1% |
| 10. カット野菜・カットフルーツ・サラダ | 17.0% |

23個の選択肢の中から上位回答10個を抜粋

「食肉」が76.2%でトップ、次いで「生鮮野菜・果物」、「挽肉・肉加工品」、「生鮮魚介・海藻」となっています。

青果物のトレーサビリティについて

5.青果物の購入基準

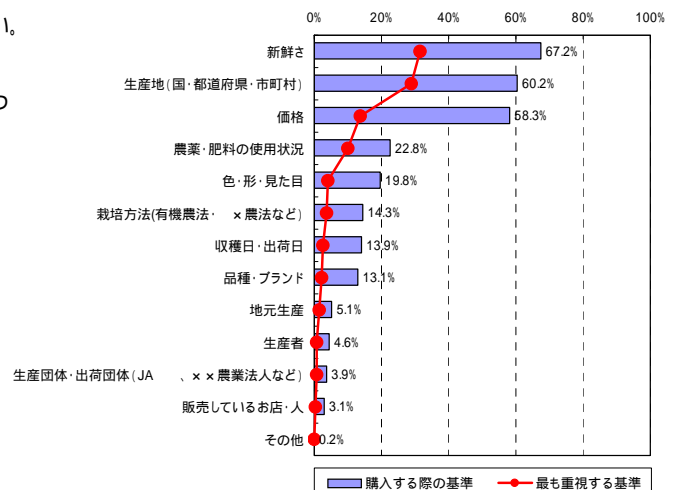
Q.あなたが野菜や果物を購入する際の基準は何ですか？
特にあてはまると思うものを次の中から3つまで教えてください。
(複数回答)

Q2.あなたが野菜や果物を購入する際に最も重視する基準を1つだけ教えてください。(単一回答)

青果物を購入する際の基準を聞いたところ、「新鮮さ」、「生産地」、「価格」の3つが過半数を超え、他の項目を大きく引き離しています。

更に最も重視する基準を1つだけ選んでもらったところ、「新鮮さ」と「生産地」が突出したことから、青果物の購入に際しては、多くの消費者が「価格」よりも「新鮮さ」、「生産地」を重視している様子が見えます。

【図3.青果物の購入基準】 (全体：n=2,060)



6. 青果物トレーサビリティで知りたい情報

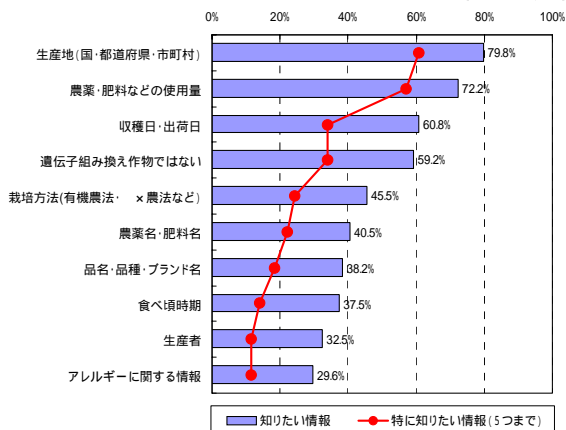
Q.次の中であなたが食品トレーサビリティの仕組みを利用して、野菜や果物について知りたいと思う情報を教えてください。(複数回答)

Q2.あなたが食品トレーサビリティの仕組みを利用して、野菜や果物について特に知りたいと思う情報を次の中から5つまで教えてください。(複数回答)

青果物トレーサビリティで知りたい情報を聞いたところ、「生産地」、「農薬・肥料などの使用量」、「収穫日・出荷日」、「遺伝子組み換え作物ではない」の4つが過半数を超える結果となっています。

特に知りたい情報を5つまで回答してもらったところ、「生産地」、「農薬・肥料などの使用量」の2つに多くの回答が集まっており、青果物トレーサビリティで入手する情報として高いニーズがある様子がうかがえます。

【図4.青果物トレーサビリティで知りたい情報】(全体:n=2,060)



20個の選択肢の中から上位回答10個を抜粋

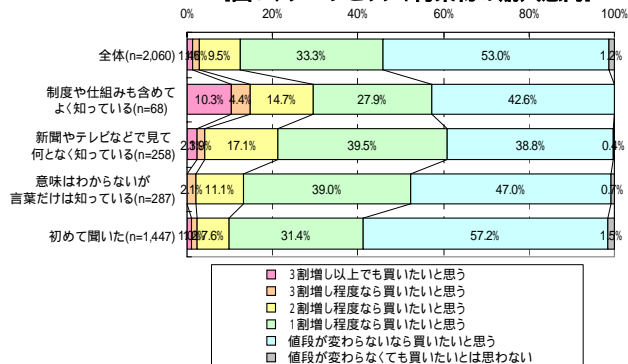
7. トレーサビリティ青果物の購入意向

Q.あなたは多少値段が高くても、食品トレーサビリティを利用して情報を調べることができる野菜や果物を買いたいですか。(単一回答)

トレーサビリティ情報を調べることができる青果物の購入意向を聞いたところ、45.8%の人が割高でも買いたいと回答しています。

また、食品トレーサビリティについての認知理解が深い人ほど、その比率が高くなる傾向にあります。

【図5.トレーサビリティ青果物の購入意向】



8. 青果物トレーサビリティ情報の好ましい入手方法

Q.野菜や果物のトレーサビリティ情報を入手する方法として好ましいと思うものを、次の中から教えてください。(複数回答)

Q2.野菜や果物のトレーサビリティ情報を入手する方法として、最も好ましいと思うものを1つだけ教えてください。(単一回答)

青果物のトレーサビリティ情報を入手する好ましい方法を聞いたところ、9割の人が「包装パッケージやラベルに記載されている」と回答。次いで「POPや黒板で確認する」、「レシートの裏に印刷されている」という結果になっています。

最も好ましい方法を1つだけ選んでもらった場合でも「包装パッケージやラベルに記載されている」の回答が突出しており、消費者が手軽に情報を入手できる方法を望んでいる様子がうかがえます。

【図6.トレーサビリティ情報の好ましい入手方法】(全体:n=2,060)

