

「食育」に関するアンケート調査

アンケート実施期間 平成26年11月4日 ~ 平成26年11月30日
 回答者数 233名 (登録者数 441名 うち配信成功数 409名)

●性別

男性	160	69%	
女性	71	30%	
不明*	2	1%	※登録番号不明
計	233		

●年齢

20代以下	2	1%	
30代	37	16%	
40代	51	22%	
50代	40	17%	
60代	66	28%	
70代以上	35	15%	
不明*	2	1%	※登録番号不明
計	233		

問1 あなたの家族の構成を教えてください。(多数順)

親と子(二世帯世帯)	113	49%
夫婦のみ	71	31%
三世帯世帯	32	14%
1人暮らし	13	6%
兄妹の二人	1	0%
夫婦+夫の母親	1	0%
四世帯世帯(本人夫婦、親、子の夫婦、孫)	1	0%
友人と3人暮らし	1	0%
計	233	

問2 あなたは岡崎市に住んでどのくらい経ちますか。(多数順)

20年以上	164	70%
10年以上~20年未満	36	15%
5年未満	18	8%
5年以上~10年未満	15	6%
計	233	

問3 次のような国や市で行っている取組を知っていますか。(多数順)

地産地消	161	69%
8020(ハチマル・ニイマル)運動	109	47%
岡崎市食育推進計画	53	23%
健康おかざき21計画	47	20%
食品衛生月間(毎年8月)	43	18%
早寝早起き朝ごはん運動	37	16%
食育だより(保育園幼稚園年長児、小中学校に配布)	33	14%
食生活改善推進員	23	10%
食育推進ボランティア	22	9%
食育の日(毎月19日)	19	8%
外食栄養成分表示店	15	6%
食育月間(毎年6月)	9	4%
噛ミング30(カミングサンマル)	9	4%
いずれも知らない	41	18%

問4 次のような国や自治体、ボランティア、NPO、企業などの食育に関する取り組みで参加してみたいと思うものはありますか。(多数順)

食品工場見学などの活動	122	52%
生活習慣病の予防などの健康づくりのための食生活に関する活動	88	38%
農業・収穫体験など農林漁業などに関する体験活動	82	35%
郷土料理、伝統料理など食文化継承活動	67	29%
食品の安全性など適切な食品選択のための活動	60	26%
子どもに対する食育活動	42	18%
食品廃棄や食品リサイクルに関する活動	40	17%
参加してみたいと思う取組みはない	24	10%
その他 (詳細は別紙へ)	3	1%

問5 ふだん朝食を食べますか。(多数順)

ほとんど毎日食べる	202	86%
週に4～5日食べる	13	6%
ほとんど食べない	12	6%
週に2～3日食べる	6	2%
計	233	

問6 (1) 毎日の朝食で、野菜料理をどのくらい食べていますか。(多数順)

全く食べない	83	36%
付け合わせ程度	79	34%
小鉢1つ程度	47	20%
煮物、炒め物程度	23	10%
鍋物、おでん程度	1	0%
計	233	

問6 (2) 毎日の昼食で、野菜料理をどのくらい食べていますか。(多数順)

付け合わせ程度	105	45%
小鉢1つ程度	56	24%
煮物、炒め物程度	51	22%
全く食べない	20	9%
鍋物、おでん程度	1	0%
計	233	

問6 (3) 毎日の夕食で、野菜料理をどのくらい食べていますか。(多数順)

煮物、炒め物程度	131	56%
小鉢1つ程度	47	20%
鍋物、おでん程度	35	15%
付け合わせ程度	18	8%
全く食べない	2	1%
計	233	

問7 野菜を十分食べていると思いますか。(多数順)

概ね食べていると思う	91	39%
不足気味と思う	83	36%
十分食べていると思う	43	18%
かなり不足していると思う	16	7%
計	233	

問8 野菜が不足しやすい理由として考えられるのは何ですか。(多数順)

野菜の値段が高いから	105	45%
調理に手間がかかるから	77	33%
調理法が分からないから	34	15%
外食が多いから	33	14%
作っても食べきれないから	27	12%
野菜がきらいだから	25	11%
野菜以外で栄養をとればよいから	23	10%
その他 (詳細は別紙へ)	20	9%

問9 食品を購入するとき、原材料や賞味期限など食品表示を意識していますか。

いつも意識して購入している →★問9-1へ	145	62%
時々意識して購入している →★問9-1へ	65	28%
あまり意識して購入していない	21	9%
意識していない	2	1%
計	233	

問9-1 特に何を意識して購入していますか。(多数順)

★問9で「いつも意識して購入している」、「時々意識して購入している」を選んだ方のみ回答

賞味期限・消費期限	182	78%
産地	172	74%
原材料	96	41%
食品添加物	90	39%
遺伝子組換え	61	26%
栄養成分(カロリーなど)	41	18%
放射性物質に関する情報	24	10%
アレルギー表示	15	6%
その他(詳細は別紙へ)	3	1%

問10 野菜を購入する際、産地にこだわっていますか。(多数順)

国内産であればよい	121	52%
できれば愛知県産がよい	42	18%
できれば岡崎市産がよい	34	15%
特にこだわっていない →★問10-1へ	19	8%
過去に問題があった国の輸入品でなければよい	17	7%
計	233	

問10-1 産地にこだわらない理由は何ですか。(多数順)

★問10で「特にこだわっていない」を選んだ方のみ回答

産地ではなく価格を優先しているから	12
どこの産地でも安全性に差がないと思うから	10
日本で売っているものは安全だと思うから	10
産地にこだわらない方がいろいろな野菜が手に入るから	8
野菜の安全性について誰も保証ができないから	4
今まで何も問題がなかったから	3
その他(詳細は別紙へ)	3

問11 あなたの家庭では、両親や祖父母から教わった料理や味付けで、今でも作っている料理はありますか。(多数順)

ある →★問11-1へ	79	34%
特にない	154	66%
計	233	

問11-1 具体的な料理名をお書きください。

★問11で「ある」を選んだ方のみ回答

詳細は、別紙へ	74
---------	----

問12(1) 次の料理や菓子を知っていますか。(多数順)

味噌煮込みうどん	230	99%
五平餅	225	97%
味噌田楽(こんにやく)	223	96%
どて煮	221	95%
味噌田楽(豆腐)	215	92%
あわゆき〔寒天にメレンゲを合わせた菓子〕	200	86%
いがまんじゅう	191	82%
菜めし	170	73%
岡崎まぜめん	136	58%
煮味噌〔野菜の味噌煮〕	114	49%
おこしもの〔こねた米粉を着色し型抜きして蒸したもの〕	91	39%
焼味噌〔八丁味噌にゴマなどを入れ焼いたもの〕	83	36%
いずれも知らない	1	0%

問12(2) 次の料理や菓子をご存じの場合、それを岡崎の郷土料理(菓子)だと思いますか。(多数順)

あわゆき〔寒天にメレンゲを合わせた菓子〕	120	52%
岡崎まぜめん	118	51%
いがまんじゅう	106	45%
味噌煮込みうどん	85	36%
味噌田楽(豆腐)	78	33%
味噌田楽(こんにやく)	77	33%
焼味噌〔八丁味噌にゴマなどを入れ焼いたもの〕	63	27%
どて煮	54	23%
五平餅	49	21%
煮味噌〔野菜の味噌煮〕	32	14%
菜めし	26	11%
いずれも思わない	22	9%
おこしもの〔こねた米粉を着色し型抜きして蒸したもの〕	10	4%
その他(詳細は別紙へ)	5	2%

問12(3) 次の料理や菓子をご存じの場合、それを過去に食べたことがありますか。(多数順)

味噌煮込みうどん	226	97%
五平餅	223	96%
味噌田楽(こんにやく)	219	94%
味噌田楽(豆腐)	213	91%
どて煮	199	85%
いがまんじゅう	183	79%
あわゆき〔寒天にメレンゲを合わせた菓子〕	182	78%
菜めし	157	67%
煮味噌〔野菜の味噌煮〕	105	45%
岡崎まぜめん	80	34%
おこしもの〔こねた米粉を着色し型抜きして蒸したもの〕	77	33%
焼味噌〔八丁味噌にゴマなどを入れ焼いたもの〕	63	27%
いずれも食べたことがない	0	0%

●問4

▲ 問4へ戻る

岡崎市の道路や交通機関について
 いろいろ参加したいが今は忙しすぎてなにもできない
 特定非営利活動法人おかざき農遊会で子どもに対する食育活動&農業・収穫体験など農林漁業などに関する体験活動を実践中

●問8

▲ 問8へ戻る

量が食べれない（他の肉類などを食べると）
 1日ほぼ2食で夕飯は食べないので。
 野菜類は家庭野菜、近所の差し入れもありよく食べるので、
 農薬の使用やF1種、遺伝子組み換えの野菜の増加により安心して食べれるものが減ったから。
 家内が野菜嫌いだから
 野菜が不足しやすいとは思わない。野菜が不足しやすいことを前提にした質問はおかしい。
 konbini（コンビニ）
 野菜を上手に調理できる人がいないから。
 野菜は十分摂取しているから
 野菜不足にならない様になっているので適当な回答欄がありません
 必要性を感じないから
 年齢の割にはまずまず程度摂食していると思われる
 満腹感が得られない。
 野菜だけでなく他の栄養分も食べたい、今以上に野菜の量は増やせない。
 食べたいと思わせる仕掛けや情報刷り込みが弱いから
 料理ベタ、帰りが遅い
 食べる時間に余裕がないので、特に朝から
 家庭菜園での野菜が主ですのでその季節のものをしっかり食しています。この設問はわかりにくいです。しっかり食べている者には該当しないと思います。
 野菜の味がしない。低農薬、無農薬野菜が身近なところで購入する場所がない。
 今、の子供は野菜がきらいだから、親が作らない。
 おかざき農遊会朝市でのお客様との対話からも各種野菜の調理法をご存じない
 食事を用意しないから。
 一人暮らしで億劫

●問9-1

▲ 問9-1へ戻る

食品添加物
 中国、韓国産を可能な限り避ける
 中国産の品が多く困る(食品、衣料品など)買わないので。

●問10-1

▲ 問10-1へ戻る

外国産（特に中国）のものは買わないように気を付けている
 国内産であれば産地には特にこだわらない。
 新鮮なものを選ぶ

●問11-1 ☆重複する内容はまとめています

▲ 問11-1へ戻る

煮物（きんぴら風煮物、大根と落花生の煮物、ひじきの煮物、切り干し大根の煮物、筑前煮、根菜の含め煮 など）
 お味噌汁
 漬物（白菜漬、梅干し、ぬかづけ、らっきよ漬、三五八漬、みそ漬、南蛮漬 など）
 煮味噌
 炊き込みごはん（人参の炊き込みごはん、野菜やさんまの炊き込みごはん など）
 赤飯、栗おこわ、菜飯、あゆ飯、ムカゴ飯、ひな祭りの三色ごはん
 けんちん汁、豚汁、冬瓜汁、のっ페이汁
 お雑煮
 肉じゃが
 魚の煮付け、煮魚
 どて煮
 すき焼き
 きんぴら、きんぴらごぼう

餃子
郷土料理（きりたんぼ、出身地のもの など）
茶わん蒸し
カレーライス
コロッケ、クリームコロッケ
野菜の味噌煮（大根の味噌煮、里芋の味噌煮転がし など）
野菜の煮付け
野菜サラダ
おでん
うどん
関東煮、関東だき
シチュー
ロールキャベツ
なます
天ぷら、かき揚げ
卵焼き
野菜煮込み
味噌煮込み
野菜の肉巻きのデミグラスソース煮
ポトフ
ラザニア
グラタン
煮豆
おから
酢さば
甘酢を使った料理
鯖の味噌煮
石狩鍋
酢豚
五平もち
ユズ味噌、金山寺みそ
コーンスープ
肉団子
根菜の鶏ガラスープ煮込み
菊花おひたし
筍・豚肉煮含め油揚げ
打ち豆の味噌和え、ナスとピーマンをメインに味噌で和える「鉄火味噌」
分葱の酢味噌和え
づけまぐろ
おせち料理（昆布巻き、だし巻き卵、おなます、椎茸の含め煮、など）
煮しめ
ほうれん草の胡麻和え
おはぎ、お汁粉、あんこもち
いちごジャム
これと言ってないが、親の味を頼りにご飯を作っている
作っている料理は、親がつくっていた味とほとんど同じだと思う。
作ることができる人がいなくなってしまった。

●問12（2）

▲ 問12（2）へ戻る

筍料理
駒牽朱印
自然薯をつかったとろろ飯
八丁味噌汁
手風琴のしらべ