# 令和6年度 食育に関する市民アンケート 報告書

令和6年 | | 月 米沢市

## 目 次

I	調査の概要	1
1	調査目的	1
2	調査対象	1
3	調査方法	1
4	調査期間	1
5	回収結果	1
6	調査集計にあたっての留意事項	1
Ι.	調査結果	2
1	あなた(あて名の方)ご自身のことについて	2
2	食育に関して	4
3	現在の食生活・生活習慣に関して	10
4	食品の選択について	. 27
5	食品の安全性について	. 28
6	地産地消について	. 29
7	食品ロスについて	. 32
8	食文化について	. 34
9	食育全般(食生活、食習慣、食の安全性、地産地消、食品ロス、食文化など)へのご意見	やご
	要望、ご提案	. 39
	資料	
食	<b>:育に関する市民アンケート調査票</b>	. 47

#### 調査結果 目次 (詳細版)

区分	項	設問
	2	(1)性別
1 あなた(あて名の方)ご 自身のことについて	2	(2)年代
1300CCC201C	3	(3)世帯
	4	問1 あなたは「食育」に関心がありますか。
	5	問1-1 食育に関心がある理由は何ですか。 【問1で「1 ある」、「2 どちらかといえばある」と答えた方のみが回答】
2 食育に関して	6	問1-2 食育に関心がない理由は何ですか。 【問1 で「3 どちらかといえばない」、「4 ない」と答えた方のみが回答】
	7	問2 あなたは健全な食生活のために、日頃から「食育」に関する何らかの活動や行動をしていますか。
	8	問2-1 あなたが食育を実践しない理由は何ですか。 【問2で「3 あまりしていない」、「4 したいと思っているが、実際にはしていない」、「5 したいとも思わないし、実際にもしていない」と答えた方のみが回答】
	9	問3 あなたはふだんの食生活の中で、今後食育として、特にどのようなことに力を入れたいと思いますか。
	10	問4 あなたは、朝食を毎日食べていますか。
	11	問5 あなたは、主食(ごはん、パン、麺類など)、主菜(肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理)、副菜(野菜・きのこ・海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べることが1 日に2 回以上あるのは、週に何日ありますか。
	12	問5-1 主食・主菜・副菜を3 つそろえて食べる回数を増やすためには、どのようなことが必要だと思いますか。 【問5 で「2 週に4、5 日」、「3 週に2、3 日」、「4 ほとんどない」と答えた方のみが回答】
		問6 あなたは生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩などに気をつけた食事を実践していますか。
		問7 あなたは、生活習慣病の予防や改善についてどの程度実践していますか。(全体集計)
		問 つ い の に い の に い に な に い に な に な に な に な に な に な な に な な な な
	16	問7 ②塩分を摂り過ぎないようにする(減塩をする)こと
3 現在の食生活・生活習		問7 ③脂肪(あぶら)分の量と質を調整すること 問7 ④甘いもの(糖分)を摂り過ぎないようにすること
慣に関して		問7 ⑤野菜をたくさん食べるようにすること
		問7 ⑥果物を食べること
		問8 あなたは、ふだんゆっくりよく噛んで食べていますか。
	22	問9 あなたは、家族と一緒に食事をすることはどのくらいありますか。①朝食 【同居している人がいる(世帯について「2 夫婦のみ」、「3 二世代家族」、「4 三世代家族」、「5 その他」)と答えた方のみが回答】
	23	問9 あなたは、家族と一緒に食事をすることはどのくらいありますか。②夕食 【同居している人がいる(世帯について「2 夫婦のみ」、「3 二世代家族」、「4 三世代家族」、「5 その他」)と答えた方のみが回答】
	24	問10 地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の機会があれば、あなたは参加したいと思いますか。
	25	問10-1 地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の参加について上記のように思う理由を教えてください。
	26	問11 あなたは、過去1年間に、地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等に参加しましたか。
4 食品の選択について	27	問12 あなたは、ふだん食品を選択する際に何を重視していますか。
5 食品の安全性について	28	問13 あなたは安全な食生活を送るため、食品の安全性に関する基礎的な知識を理解していますか。
	29	問14 あなたは、米沢産の農畜産物を意識して食べていますか。
6 地産地消について	30	問14-1 米沢産の農畜産物を意識して食べている理由はなんですか。 【問14 で「1 意識して食べている」、「2 ある程度意識して食べている」と答えた方のみが回答】
	31	問15 多くの市民が、米沢産の農畜産物を購入するようになるためには、どのようなことが必要だと思いますか。
7 食品ロスについて	32	問16 あなたは食品ロスを減らす努力をしていますか。
	34	問17 あなたは郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか。
8 食文化について	35	問17-1 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか。
		問18 あなたが、地域や家庭で受け継がれていると思うもの、受け継ぎたいと思う郷土料理や伝統料理は何ですか。
		食育や郷土料理の発信方法について
		食育について
		食生活について
9 食育全般(食生活、食習	43	学校給食について
慣、食の安全性、地産地消、食品ロス、食文化な	44	食品ロスについて
ど)へのご意見やご要望、  ご提案	44	今後の農業について
		アンケートについて
		食の安全性について
	45	郷土料理・伝統料理について
	45	その他

## I 調査の概要

#### 1 調査目的

「第4次食育推進計画」の策定にともない、市民の食育に関わる状況や課題を調査し、今後の食育施策の推進に必要な基礎資料を得ることなどを目的とする。

#### 2 調査対象

20歳以上の市民から無作為に抽出した 1,000人

#### 3 調査方法

郵送による配布、郵送もしくはインターネット回答による回収

#### 4 調査期間

令和6年9月10日(火)~令和6年9月30日(月)

#### 5 回収結果

本調査の有効回収数・回収率は以下のとおりです。

配布数(人)	郵送回収	インターネット 回答	計	回収率(%)
1,000	315	153	468	46.8

<sup>※</sup>令和2年度調査の回収率:52.7%

#### 6 調査集計にあたっての留意事項

〇回答結果は小数点第 2 位を四捨五入しているため、単回答(複数の選択肢からひとつだけを選ぶ形式)の割合の合計が 100%にならない場合があります。

複数回答(2 つ以上の回答を選ぶことのできる形式)の項目は,有効標本数全体もしくは各属性の合計に対して各々の割合を示していますので,各選択肢の回答の割合を合計しても 100%にはなりません。

○本報告書における「n」「SA」「MA」の意味は次のとおりです。

「nı : サンプル数

「SA」 : 単回答(Single Answerの略)

「MA」: 複数回答(Multiple Answer の略)

※MA の後の数字は選択制限数を表しています。(例えば「MA3」だったら 3 つまで

選択可能ということを意味しています。)

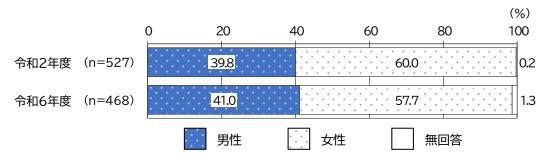
## Ⅱ調査結果

## 1 あなた(あて名の方)ご自身のことについて

[SA]

## (1) 性別

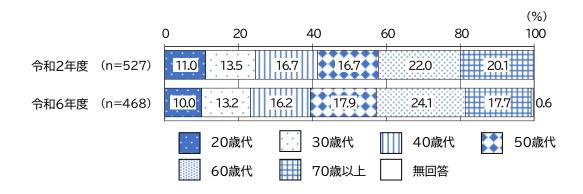
全体でみると、男性が 41.0%、女性が 57.7%となっており、前期調査と同程度の割合となっています。



[SA]

#### (2) 年代

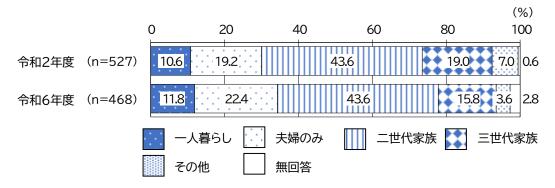
全体でみると、「60代」が 24.1%と最も高く、次いで「50代」(17.9%)、「70代以上」(17.7%)となっており、前期調査と同程度の割合となっています。



[SA]

## (3) 世帯

全体でみると、「二世代家族」が 43.6%と最も高く、次いで「夫婦のみ」(22.4%)、「三世代家族」 (15.8%)となっており、前期調査と同程度の割合となっています。

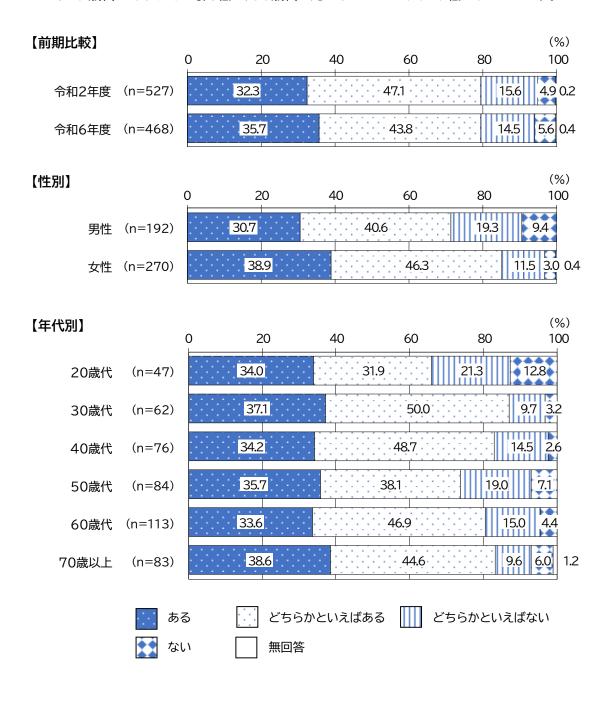


[SA]

### 問1 あなたは「食育」に関心がありますか。

「ある」と「どちらかといえばある」を『関心がある』とすると、『関心がある』の割合は全体で 79.5% となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

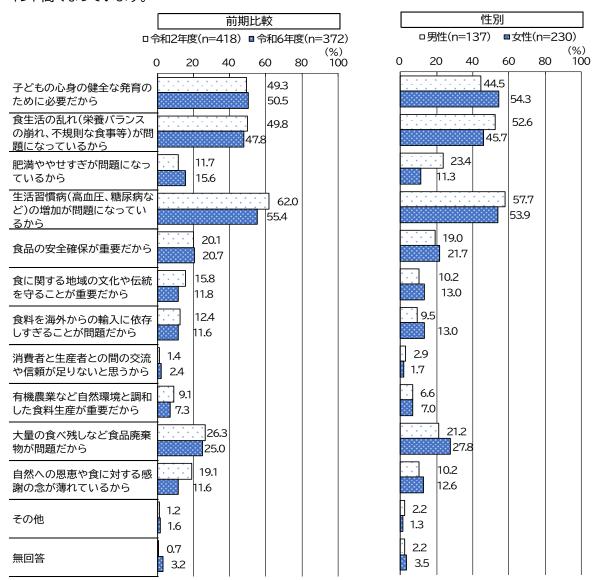
性別でみると、『関心がある』では女性が85.2%と男性よりも13.9 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『関心がある』では30歳代が87.1%とほかの年代と比べ最も高くなっています。 また、20歳代が65.9%と最も低く、30歳代と比べると21.2 ポイント低くなっています。



#### 問 1-1 食育に関心がある理由は何ですか。

全体でみると、「生活習慣病(高血圧、糖尿病など)の増加が問題になっているから」が 55.4%と最も高く、次いで「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」(50.5%)、「食生活の乱れ(栄養バランスの崩れ、不規則な食事等)が問題になっているから」(47.8%)となっています。

前期調査と比較すると、「生活習慣病(高血圧、糖尿病など)の増加が問題になっているから」が 6.6 ポイント、「自然への恩恵や食に対する感謝の念が薄れているから」が 7.5 ポイント、それぞれ減少しています。 性別でみると、「子どもの心身の健全な発育のために必要だから」では、女性が 54.3%と男性よりも 9.8 ポイント高く、「肥満ややせすぎが問題になっているから」では、男性が 23.4%と女性よりも 12.1 ポイント高くなっています。

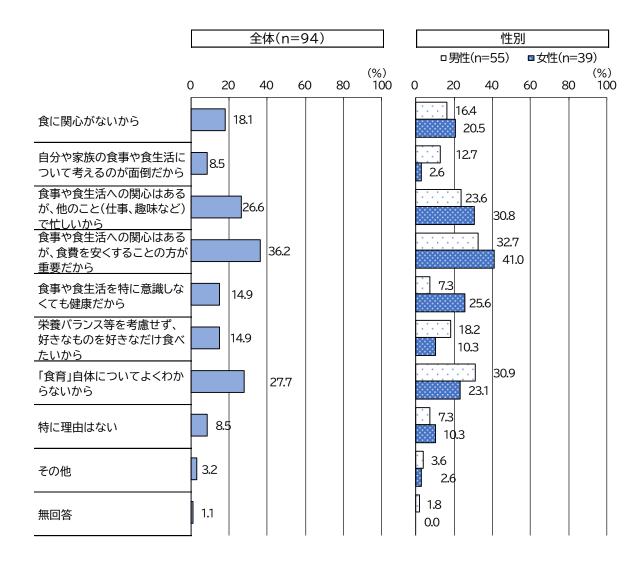


その他の内訳	
自身の病気のため	3
その他	3

#### 問 1-2 食育に関心がない理由は何ですか。

全体でみると、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」が 36.2% と最も高く、次いで「「食育」自体についてよくわからないから」(27.7%)、「食事や食生活への関心はあるが、他のこと(仕事、趣味など)で忙しいから」(26.6%)となっています。

性別でみると、「食事や食生活を特に意識しなくても健康だから」では、女性が 25.6%と男性よりも 18.3 ポイント高く、「自分や家族の食事や食生活について考えるのが面倒だから」では、男性が 12.7%と女性よりも 10.1 ポイント高くなっています。



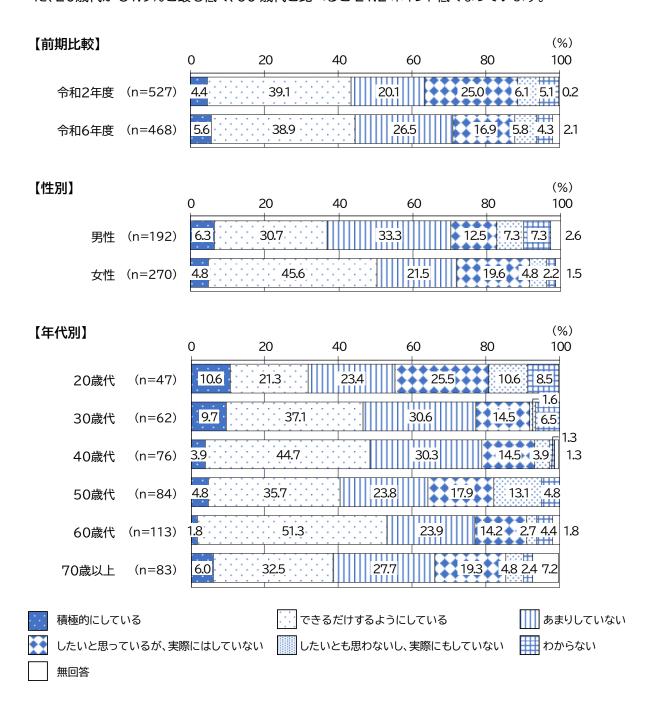
その他の内訳	
食事の準備を子どもに任せているから	1
自分で栽培したものを優先するから	1

## 問 2 あなたは健全な食生活のために、日頃から「食育」に関する何らかの活動や行動 をしていますか。

「積極的にしている」と「できるだけするようにしている」を『している』とすると、『している』の割合は 全体で 44.5%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、『している』では女性が 50.4%と男性よりも 13.4 ポイント高くなっています。

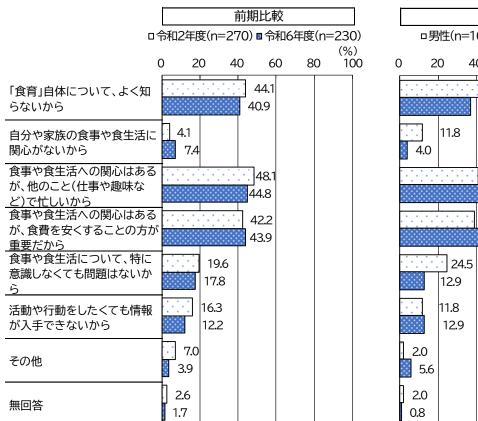
年代別でみると、『している』では 60 歳代が 53.1%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20歳代が 31.9%と最も低く、60 歳代と比べると 21.2 ポイント低くなっています。



#### 問 2-1 あなたが食育を実践しない理由は何ですか。

全体でみると、「食事や食生活への関心はあるが、他のこと(仕事や趣味など)で忙しいから」が44.8%と最も高く、次いで「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」(43.9%)、「「食育」自体について、よく知らないから」(40.9%)となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、「食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから」では、女性が 48.4%と男性よりも 9.2 ポイント高く、「食事や食生活について、特に意識しなくても問題はないから」では、男性が 24.5%と女性よりも 11.6 ポイント高くなっています。



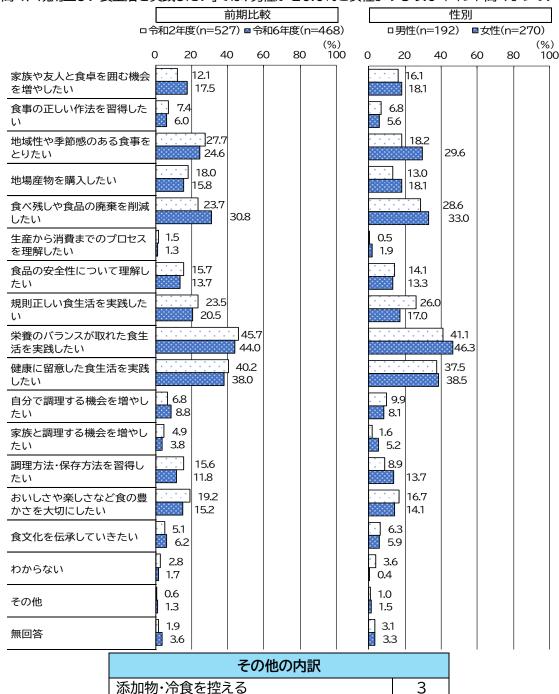
		性別			
□男	性(n=1	02)	■女性	(n=12	
0 2	0 4	0	60	80	(%) 100
	******	. 46 37.1	.1		
4.0	11.8				
		41.2	48.4		
		39.2	48.4		
	24.5 12.9				
	11.8 12.9				
2.0 5.6					
2.0 0.8					

その他の内訳	
手早く済ませたい・調理時間がない	3
家族に合わせるため	2
特に無し	1
その他	3

## 問 3 あなたはふだんの食生活の中で、今後食育として、特にどのようなことに力を 入れたいと思いますか。

全体でみると、「栄養のバランスが取れた食生活を実践したい」が 44.0%と最も高く、次いで「健康に留意した食生活を実践したい」(38.0%)、「食べ残しや食品の廃棄を削減したい」(30.8%)となっており、前期調査と比較すると「家族や友人と食卓を囲む機会を増やしたい」が 5.4 ポイント、「食べ残しや食品の廃棄を削減したい」が 7.1 ポイントそれぞれ増加しています。

性別でみると、「地域性や季節感のある食事をとりたい」では、女性が 29.6%と男性よりも 11.4 ポイント高く、「規則正しい食生活を実践したい」では、男性が 26.0%と女性よりも 9.0 ポイント高くなっています。



その他

3

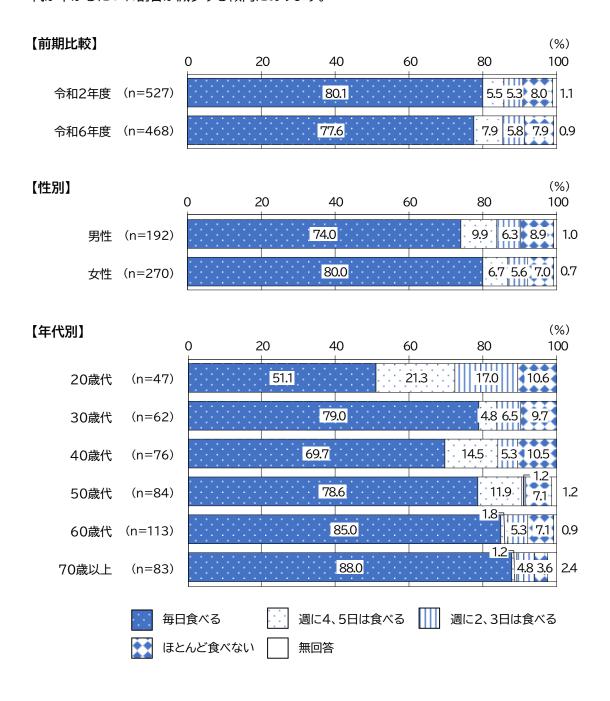
## 3 現在の食生活・生活習慣に関して

[SA]

### 問 4 あなたは、朝食を毎日食べていますか。

全体でみると、「毎日食べる」が 77.6%と最も高く、次いで「週に 4、5 日は食べる」(7.9%)、「ほとんど食べない」(7.9%)、「週に 2、3 日は食べる」(5.8%)となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、「毎日食べる」では、女性が80.0%と男性よりも6.0 ポイント高くなっています。 年齢別でみると、「毎日食べる」では、20歳代が51.1%と他の年代別と比べ最も低くなっており、年 代が下がるにつれ割合が減少する傾向にあります。

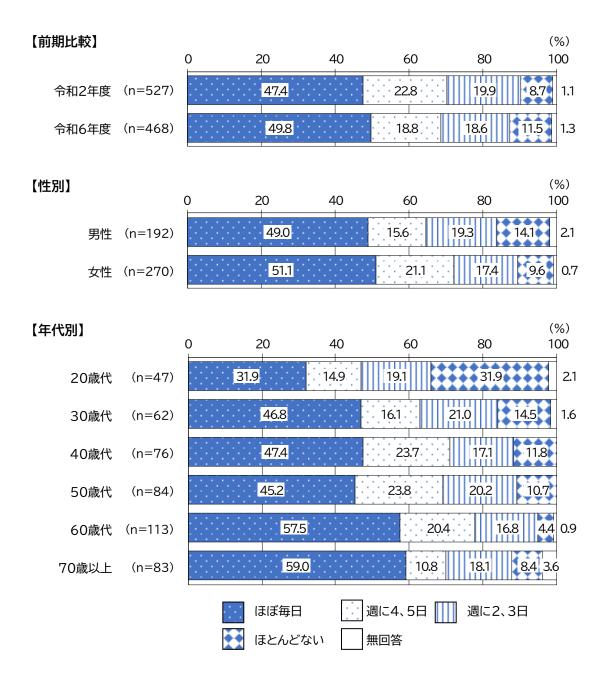


問 5 あなたは、主食(ごはん、パン、麺類など)、主菜(肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理)、副菜(野菜・きのこ・海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を 3 つそろえて食べることが 1 日に 2 回以上あるのは、週に何日ありますか。

全体でみると、「ほぼ毎日」が 49.8%と最も高く、次いで「週に 4、5 日」(18.8%)、「週に 2、3 日」 (18.6%)となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、「ほぼ毎日」では差はみられませんが、「週に 4,5 日」では女性が 21.1%と男性より も 5.5 ポイント高くなっています。

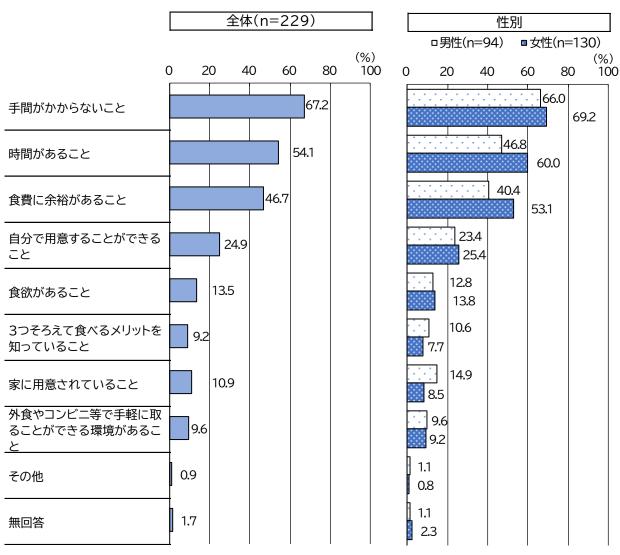
年代別でみると、20 歳代では「ほぼ毎日」が 31.9%と他の年代別と比べ最も低く、「ほとんどない」 は 31.9%と最も高くなっています。



## 問 5-1 主食・主菜・副菜を 3 つそろえて食べる回数を増やすためには、どのような ことが必要だと思いますか。

全体でみると、「手間がかからないこと」が 67.2%と最も高く、次いで「時間があること」(54.1%)、「食費に余裕があること」(46.7%)となっています。

性別でみると、「時間があること」では、女性が 60.0%と男性よりも 13.2 ポイント高く、「家に用意されていること」では、男性が 14.9%と女性よりも 6.4 ポイント高くなっています。

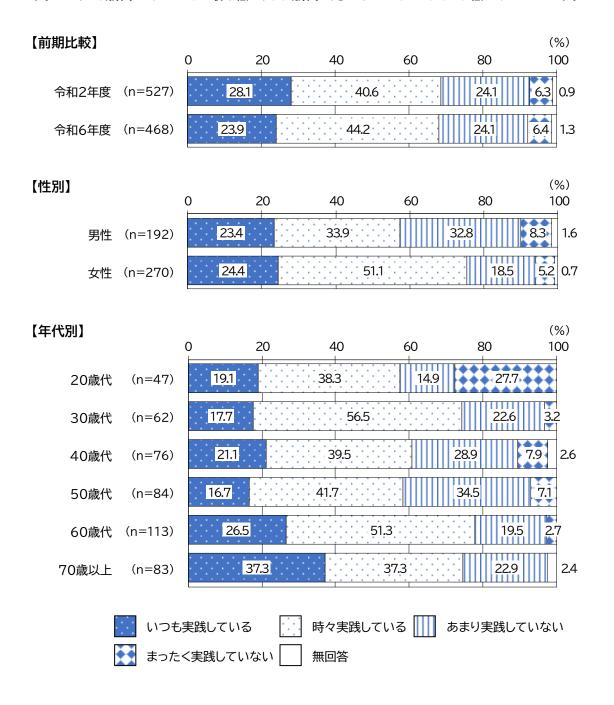


その他の内訳	
必要とは思わない	1
主食は1日1回にしている	1

## 問 6 あなたは生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩 などに気をつけた食事を実践していますか。

「いつも実践している」と「時々実践している」を『実践している』とすると、『実践している』の割合は全体で 68.1%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

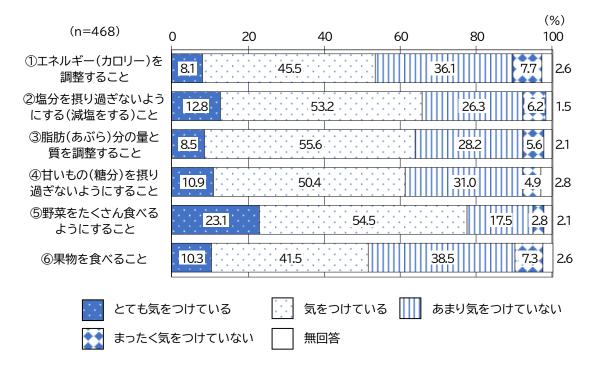
性別でみると、『実践している』では女性が 75.5%と男性よりも 18.2 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『実践している』では 60 歳代が 77.8%とほかの年代と比べ最も高くなっています。 す。また、20歳代が 57.4%と最も低く、60 歳代と比べると 20.4 ポイント低くなっています。



#### 問7 あなたは、以下の生活習慣病の予防や改善についてどの程度実践していますか。

「とても気をつけている」と「気をつけている」を『気をつけている』とすると、『気をつけている』では「⑤野菜をたくさん食べるようにすること」が 77.6%と最も高く、次いで「②塩分」(66.0%)、「③脂肪分」(64.1%)となっています。また、「⑥果物」が 51.8%と最も低く、「⑤野菜」と比べると 25.8 ポイント低くなっています。

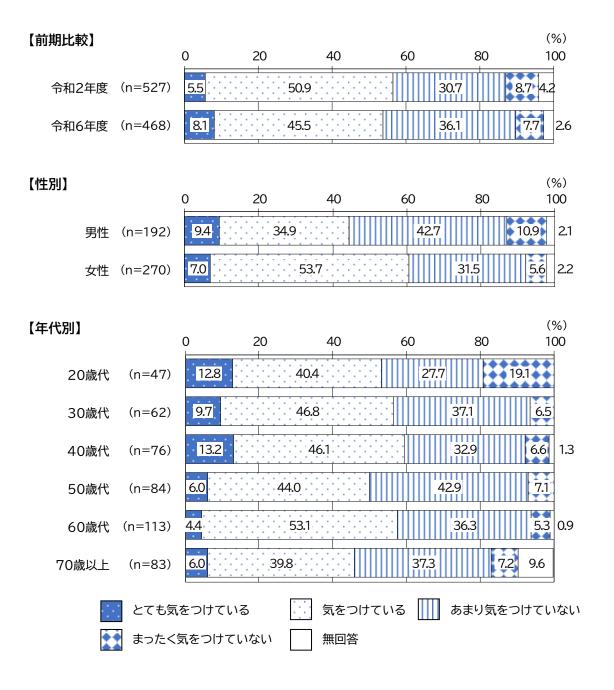
また、どの項目も『気をつけている』の割合が過半数を超えているものの、60%を超える「②塩分」 (66.0%)、「③脂肪分」(64.1%)、「④糖分」(61.3%)、「⑤野菜」(77.6%)に対し、「①カロリー」 (53.6%)、「⑥果物」(51.8%)は50%台となっており、やや差がみられます。



#### ①エネルギー(カロリー)を調整すること

『気をつけている』の割合は全体で 53.6%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、『気をつけている』では女性が60.7%と男性よりも16.4 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『気をつけている』では40歳代が59.3%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、70歳以上が45.8%と最も低く、40歳代と比べると13.5 ポイント低くなっています。

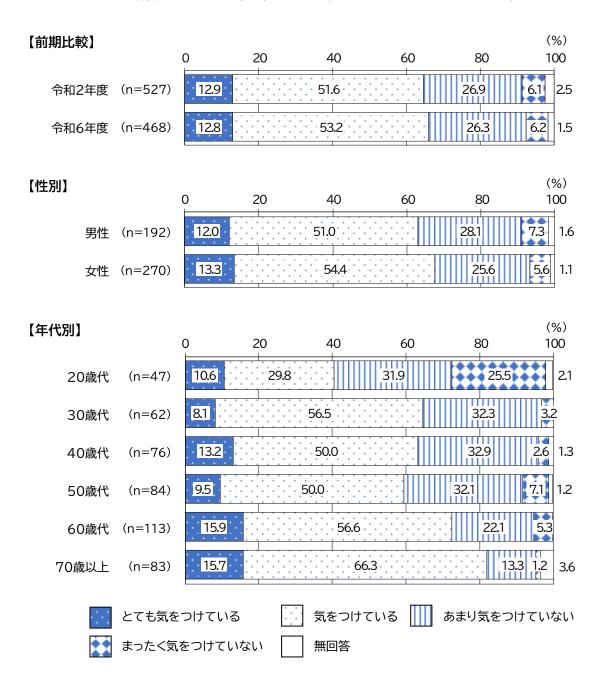


#### ②塩分を摂り過ぎないようにする(減塩をする)こと

『気をつけている』の割合は全体で 66.0%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、大きな差は見られません。

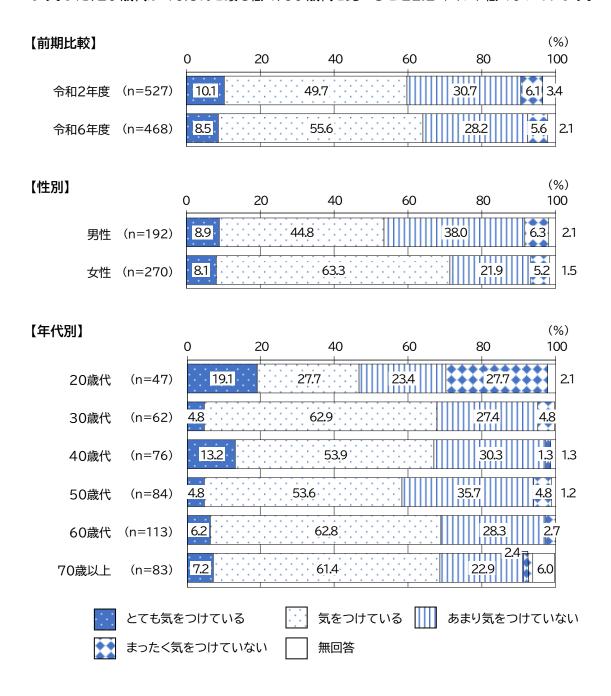
年代別でみると、『気をつけている』では 70 歳以上が 82.0%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20 歳代が 40.4%と最も低く、70 歳以上と比べると 41.6 ポイント低くなっています。



#### ③脂肪(あぶら)分の量と質を調整すること

『気をつけている』の割合は全体で 64.1%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

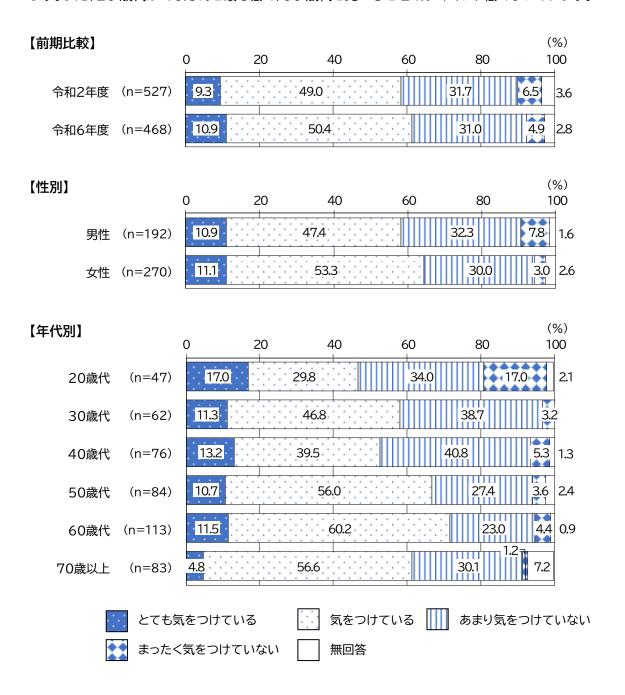
性別でみると、『気をつけている』では女性が 71.4%と男性よりも 17.7 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『気をつけている』では 60 歳代が 69.0%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20 歳代が 46.8%と最も低く、60 歳代と比べると 22.2 ポイント低くなっています。



#### ④甘いもの(糖分)を摂り過ぎないようにすること

『気をつけている』の割合は全体で 61.3%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

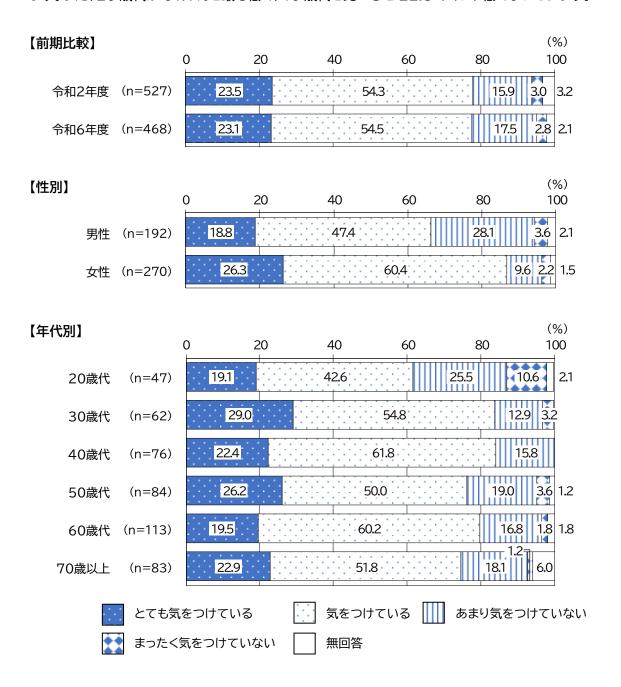
性別でみると、『気をつけている』では女性が 64.4%と男性よりも 6.1 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『気をつけている』では 60 歳代が 71.7%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20 歳代が 46.8%と最も低く、60 歳代と比べると 24.9 ポイント低くなっています。



#### ⑤野菜をたくさん食べるようにすること

『気をつけている』の割合は全体で 77.6%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

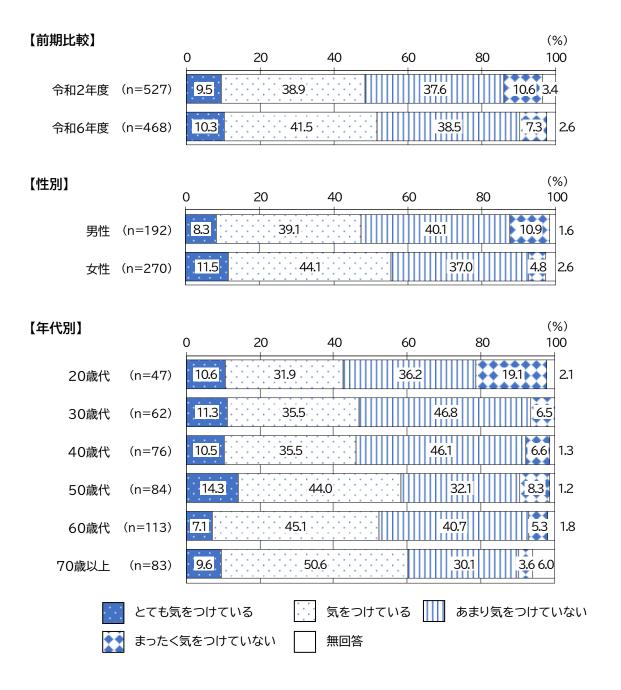
性別でみると、『気をつけている』では女性が86.7%と男性よりも20.5ポイント高くなっています。 年代別でみると、『気をつけている』では40歳代が84.2%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20歳代が61.7%と最も低く、40歳代と比べると22.5ポイント低くなっています。



#### ⑥果物を食べること

『気をつけている』の割合は全体で 51.8%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、『気をつけている』では女性が 55.6%と男性よりも 8.2 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『気をつけている』では70歳以上が 60.2%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、20 歳代が 42.5%と最も低く、70歳以上と比べると 17.7 ポイント低くなっています。

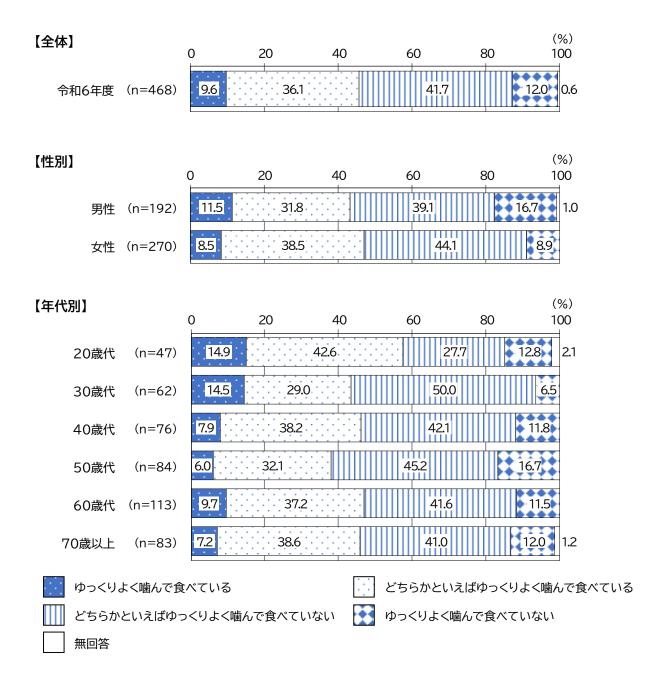


#### 問8 あなたは、ふだんゆっくりよく噛んで食べていますか。

「ゆっくりよく噛んで食べている」と「どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている」を『よく噛んで食べている』とすると、『よく噛んで食べている』の割合は全体で45.7%となっています。

性別でみると、『よく噛んで食べている』では大きな差はみられませんが、「ゆっくりよく噛んで食べていない」では男性が 16.7%と女性よりも 7.8 ポイント高くなっています。

年代別でみると、『よく噛んで食べている』では 20 歳代が 57.5%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、50 歳代が 38.1%と最も低く、20 歳代と比べると 19.4 ポイント低くなっています。

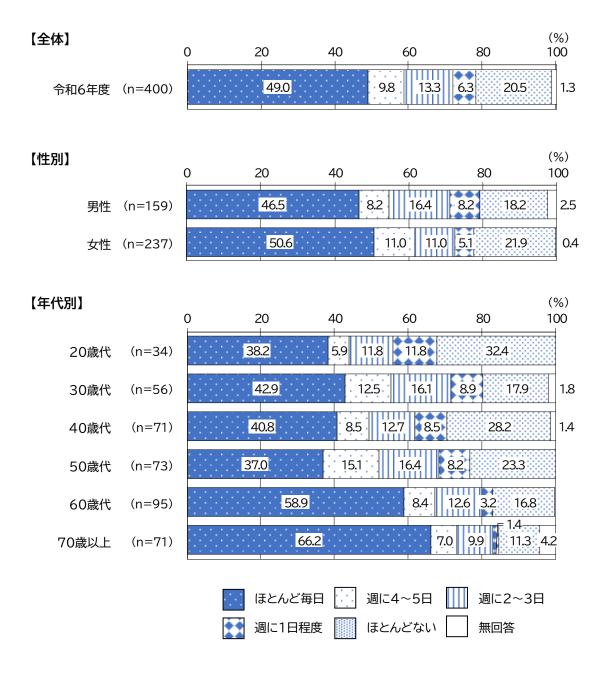


#### 問9 あなたは、家族と一緒に食事をすることはどのくらいありますか。

#### ①朝食

全体でみると、「ほとんど毎日」が 49.0%と最も高く、次いで「ほとんどない」(20.5%)、「週に2~3日」(13.3%)となっています。

性別でみると、「週に2~3日」では、男性が 16.4%と女性よりも 5.4 ポイント高くなっています。 年代別でみると、「ほとんど毎日」では70歳以上が 66.2%とほかの年代と比べ最も高くなっています。 す。また、「ほとんどない」では、20歳代が 32.4%とほかの年代と比べ最も高くなっています。

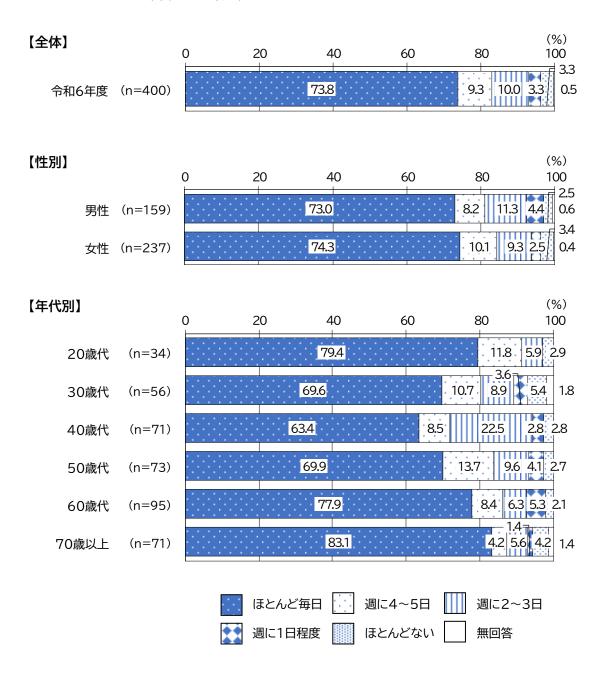


#### ②夕食

全体でみると、「ほとんど毎日」が 73.8%と最も高く、次いで「週に2~3日」(10.0%)、「週に4~5日」(9.3%)となっています。

性別でみると、大きな差はみられません。

年代別でみると、「ほとんど毎日」では70歳以上が 83.1%とほかの年代と比べ最も高く、40 歳代 が 63.4%とほかの年代と比べ最も低くなっています。

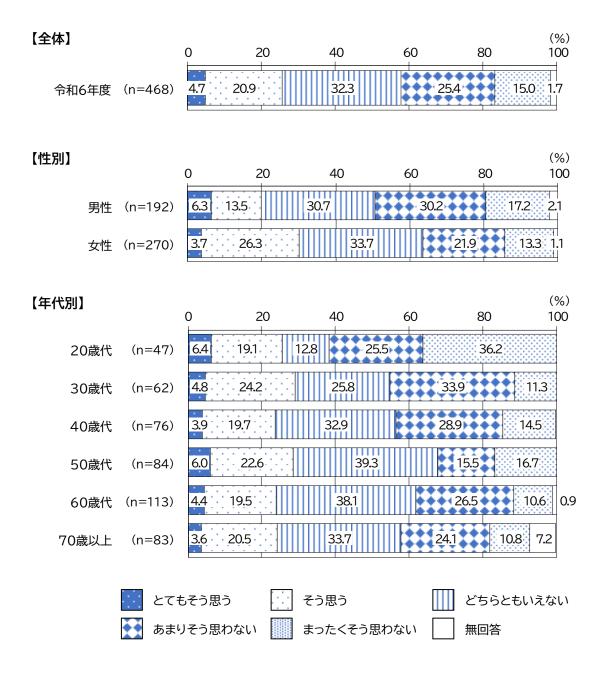


## 問 10 地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の機会があれば、あな たは参加したいと思いますか。

「とてもそう思う」と「そう思う」を『そう思う』とすると、『そう思う』の割合は全体で 25.6%となっています。

性別でみると、『そう思う』では女性が 30.0%と男性よりも 10.2 ポイント高くなっています。

年代別でみると、『そう思う』では30歳代が 29.0%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、「あまりそう思わない」と「まったくそう思わない」を『そう思わない』とすると、『そう思わない』の割合は20歳代が 61.7%と最も高くなっています。



## 問 10-1 地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の参加について上記 のように思う理由を教えてください。

#### 【とてもそう思う】

理由の内訳		
交流が持てる・誰かと一緒に食事をしたい	10	
食について学んだり、情報交換ができるから	5	
その他	2	

## 【そう思う】

理由の内訳					
交流が持てる・誰かと一緒に食事 をしたい	34	機会・きっかけがあれば	2		
食について学んだり、情報交換が できるから	15	感染症への不安	1		
楽しそうだから	10	その他	8		
食事会の内容や参加者による	3				

## 【どちらともいえない】

理由の内訳				
忙しい・時間が取れない	21	感染症への不安	7	
交流の場が苦手・気を遣うため	18	地域の交流ができておらず参加し づらい	6	
面倒くさい、興味が無い	10	楽しそうだから	2	
食事会の内容や参加者による	9	食について学んだり、情報交換が できるから	1	
機会・きっかけがあれば	8	その他	16	

## 【あまりそう思わない】

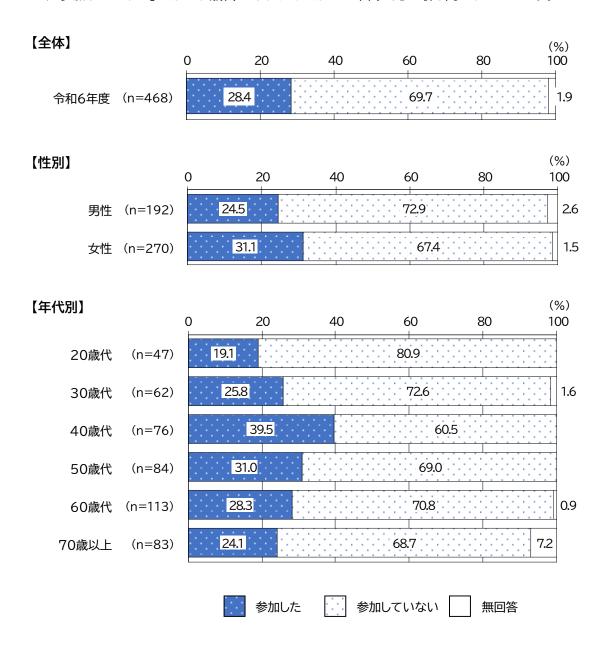
理由の内訳					
交流の場が苦手・気を遣うため	27	地域の交流ができておらず参加し づらい	2		
面倒くさい、興味が無い	24	機会・きっかけがない	1		
忙しい・時間が取れない	17	感染症への不安	1		
身体的な問題で参加しにくい	2	その他	6		

## 【まったくそう思わない】

理由の内訳				
忙しい・時間が取れない	13	感染症への不安	1	
面倒くさい、興味が無い	21	その他	2	
交流の場が苦手・気を遣うため	16			

## 問 11 あなたは、過去1年間に、地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等に参加しましたか。

全体でみると、「参加していない」が 69.7%、「参加した」が 28.4%となっています。 性別でみると、「参加した」では、女性が 31.1%と男性よりも 6.6 ポイント高くなっています。 年代別でみると「参加した」では、40歳代が 39.5%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、「参加していない」では 20 歳代が 80.9%とほかの年代と比べ最も高くなっています。

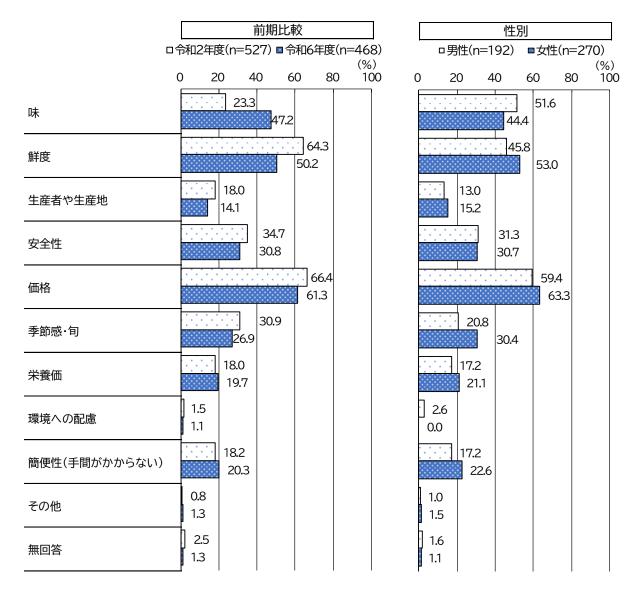


[MA3]

#### 問 12 あなたは、ふだん食品を選択する際に何を重視していますか。

全体でみると、「価格」が 61.3%と最も高く、次いで「鮮度」(50.2%)、「味」(47.2%)となっており、 前期調査と比較すると「味」が 23.9 ポイント増加し、「鮮度」が 14.1 ポイント、「価格」が 5.1 ポイントそれぞれ減少しています。

性別でみると、「季節感・旬」では、女性が 30.4%と男性よりも 9.6 ポイント高く、「味」では、男性が 51.6%と女性よりも 7.2 ポイント高くなっています。



その他の内訳		
健康面(塩分やカロリーなど)について	2	
その他	4	

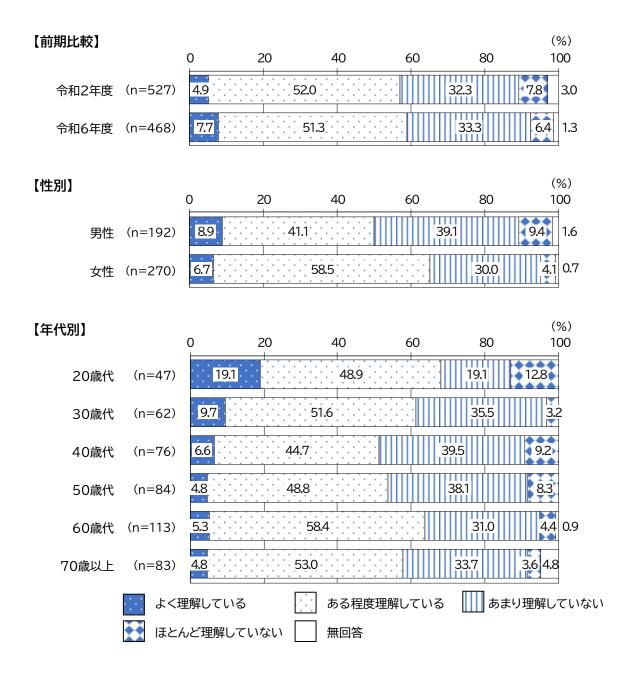
[SA]

## 問 13 あなたは安全な食生活を送るため、食品の安全性に関する基礎的な知識を理解していますか。

「よく理解している」と「ある程度理解している」を『理解している』とすると、『理解している』の割合は全体で59.0%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、『理解している』では女性が 65.2%と男性よりも 15.2 ポイント高くなっています。

年代別でみると、『理解している』では 20 歳代が 68.0%とほかの年代と比べ最も高くなっています。 また、40 歳代が 51.3%と最も低く、20 歳代と比べると 16.7 ポイント低くなっています。

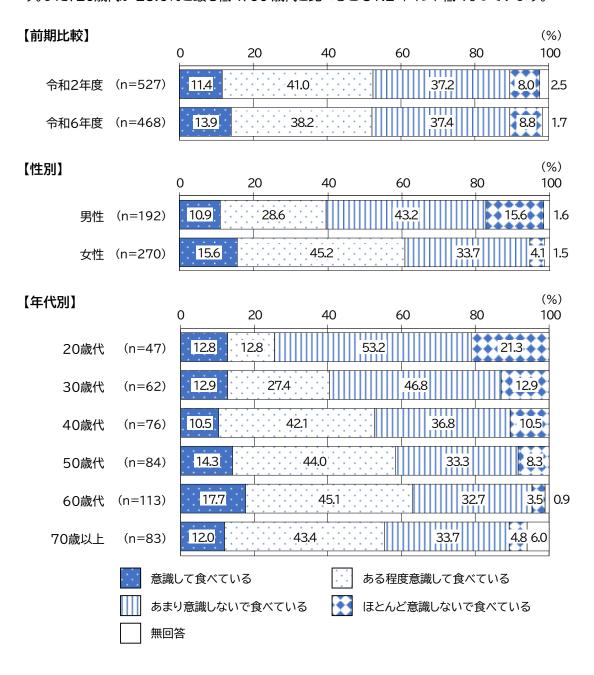


[SA]

#### 問 14 あなたは、米沢産の農畜産物を意識して食べていますか。

「意識して食べている」と「ある程度意識して食べている」を『意識して食べている』とすると、『意識して食べている』の割合は全体で 52.1%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

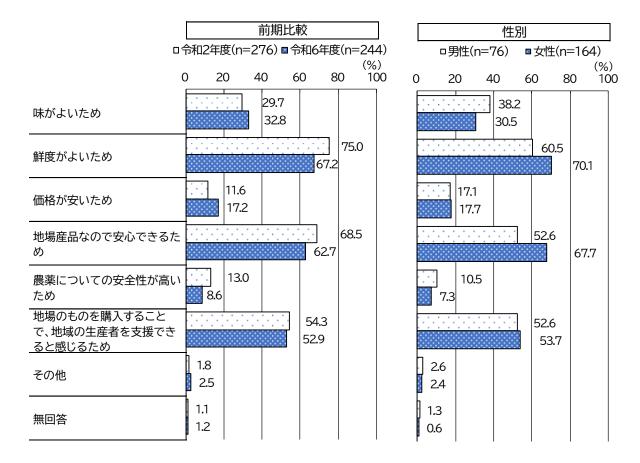
性別でみると、『意識して食べている』では女性が 60.8%と男性よりも 21.3 ポイント高くなっています。 年代別でみると、『意識して食べている』では 60 歳代が 62.8%とほかの年代と比べ最も高くなっています。 また、20歳代が 25.6%と最も低く、60 歳代と比べると 37.2 ポイント低くなっています。



#### 問 14-1 米沢産の農畜産物を意識して食べている理由はなんですか。

全体でみると、「鮮度がよいため」が 67.2%と最も高く、次いで「地場産品なので安心できるため」 (62.7%)、「地場のものを購入することで、地域の生産者を支援できると感じるため」 (52.9%)となっています。前期調査と比較すると「鮮度がよいため」では 7.8 ポイント、「地場産品なので安心できるため」では 5.8 ポイントそれぞれ減少しています。また、「価格が安いため」では 5.6 ポイント増加しています。

性別でみると、「地場産品なので安心できるため」では、女性が 67.7%と男性よりも 15.1 ポイント 高く、「味がよいため」では、男性が 38.2%と女性よりも 7.7 ポイント高くなっています。

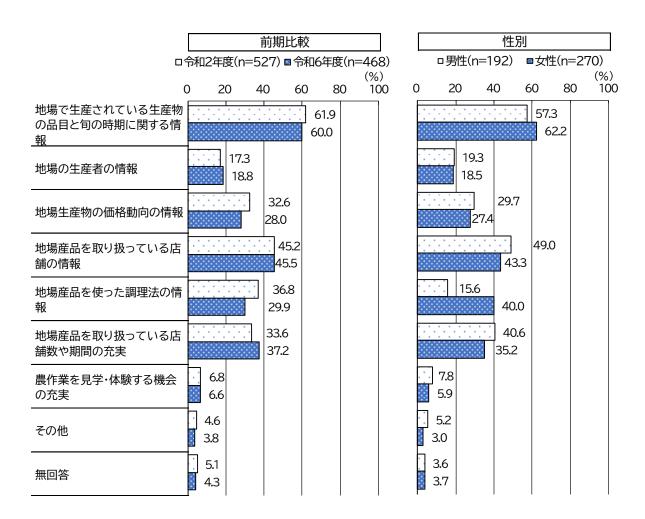


その他の内訳		
自分で生産しているため	3	
生産者から直接購入・貰っているため	2	
その他	1	

## 問 15 多くの市民が、米沢産の農畜産物を購入するようになるためには、どのよう なことが必要だと思いますか。

全体でみると、「地場で生産されている生産物の品目と旬の時期に関する情報」が 60.0%と最も高く、次いで「地場産品を取り扱っている店舗の情報」(45.5%)、「地場産品を取り扱っている店舗数や期間の充実」(37.2%)となっています。前期調査と比較すると「地場産品を使った調理法の情報」では 6.9 ポイント減少しています。

性別でみると、「地場産品を使った調理法の情報」では、女性が 40.0%と男性よりも 24.4 ポイント 高く、「地場産品を取り扱っている店舗の情報」では、男性が 49.0%と女性よりも 5.7 ポイント高く、 なっています。



その他の内訳		
地場生産物についての情報提供	8	
売り場の充実	2	
価格	5	
その他	3	

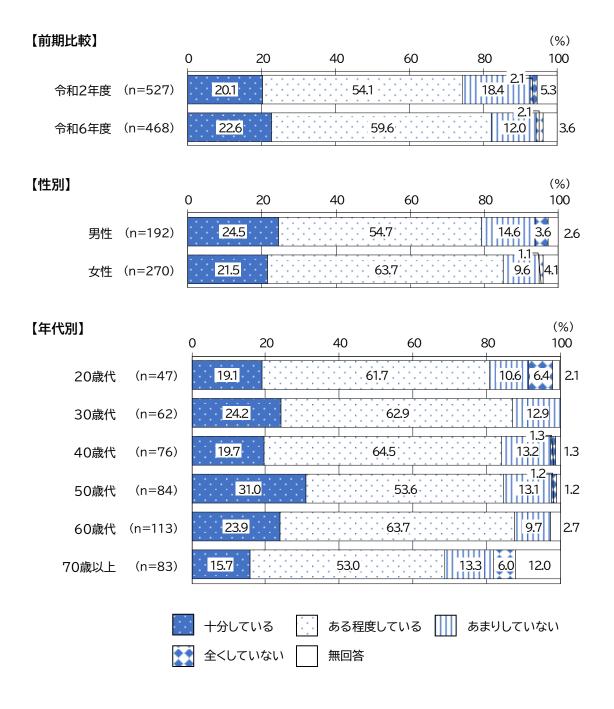
[SA]

#### 問 16 あなたは食品ロスを減らす努力をしていますか。

「十分している」と「ある程度している」を『している』とすると、『している』の割合は全体で 82.2%となっており、前期調査と比較すると 8.0 ポイント高くなっています。

性別でみると、『している』では女性が 85.2%と男性よりも 6.0 ポイント高くなっています。

年代別でみると、『している』では 60 歳代が 87.6%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、70 歳以上が 68.7%と最も低く、60 歳代と比べると 18.9 ポイント低くなっています。



# 【各項目内容の内訳】

「十分している」の内容・内訳					
必要な分だけ購入・調理している	30				
食事を残さない・使い切れるよう工夫している	34				
賞味期限の近いものや割引品を積極的に購入している	2				
消費・賞味期限に注意している	2				
その他	2				

「ある程度している」の内容・内訳					
必要な分だけ購入・調理している	100				
食事を残さない・使い切れるよう工夫している	62				
賞味期限の近いものや割引品を積極的に購入している	19				
消費・賞味期限に注意している	16				
食品ロスがないように調理している	8				
その他	10				

「あまりしていない」の内容・内訳					
使い切れず、食べきれず廃棄してしまう	14				
特に理由はない・わからない	13				
食品ロスがないから	3				
時間や余裕がない	2				
作りすぎてしまう	2				
その他	3				

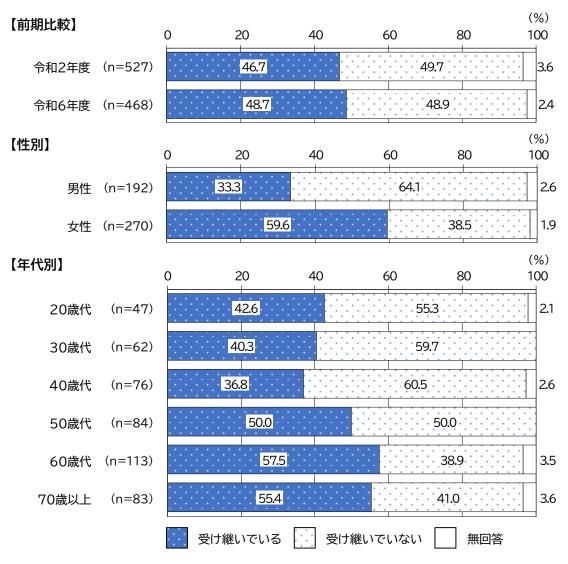
「全くしていない」の内容・内訳					
必要な分だけ購入・調理している	3				
食品ロスがないから	2				

[SA]

## 問 17 あなたは郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や 味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか。

全体でみると、「受け継いでいない」が 48.9%、「受け継いでいる」が 48.7%となっており、前期調査と比較すると同程度の割合となっています。

性別でみると、「受け継いでいる」では、女性が 59.6%と男性よりも 26.3 ポイント高くなっています。 年代別でみると、「受け継いでいる」では、60 歳代が 57.5%とほかの年代と比べ最も高くなっています。また、40 歳代が 36.8%と最も低く、60 歳代と比べると 20.7 ポイント低くなっています。

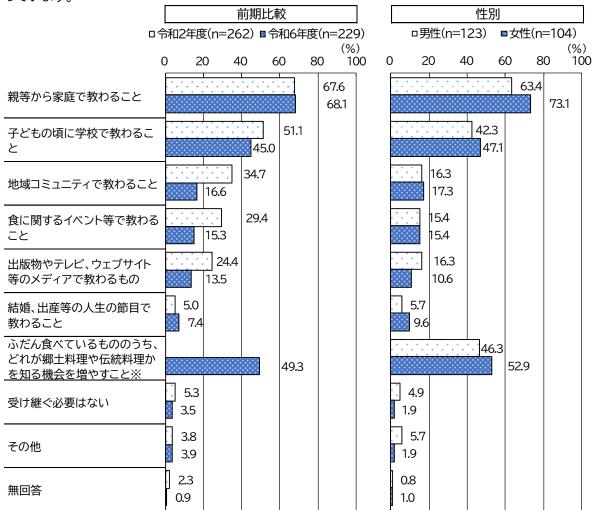


受け継いでいる内容の内訳							
郷土料理·伝統料理	84	年中行事の作法・食べ物	11				
食べ方・作法について	30	その他	10				
地域や家庭で受け継がれてきた味 付け	15						

# 問 17-1 郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思いますか。

全体でみると、「親等から家庭で教わること」が 68.1%と最も高く、次いで「ふだん食べているもののうち、どれが郷土料理や伝統料理かを知る機会を増やすこと」 (49.3%)、「子どもの頃に学校で教わること」 (45.0%)となっています。前期調査と比較すると、「子どもの頃に学校で教わること」では 6.1ポイント、「地域コミュニティで教わること」では 18.1 ポイント、「食に関するイベント等で教わること」では 14.1 ポイント、「出版物やテレビ、ウェブサイト等のメディアで教わるもの」では 10.9 ポイントそれぞれ減少しています。

性別でみると、「親等から家庭で教わること」では、女性が 73.1%と男性よりも 9.7 ポイント高く、「出版物やテレビ、ウェブサイト等のメディアで教わるもの」では、男性が 16.3%と女性よりも 5.7 ポイント高くなっています。



※「ふだん食べているもののうち、どれが郷土料理や伝統料理かを知る機会を増やすこと」は前期調査 時にはなかった項目のため前期比較なし

その他の内訳						
食べやすくする	2	その他	4			
触れる機会を作る	2					

# 問 18 あなたが、地域や家庭で受け継がれていると思うもの、受け継ぎたいと思う 郷土料理や伝統料理は何ですか。

①知っている料理では、「芋煮」が 90.2%と最も高く、次いで「鯉料理(うま煮など)」(76.5%)、「冷や汁」(75.2%)となっています。

②食べたことがある料理では、「芋煮」が 91.2%と最も高く、次いで「鯉料理(うま煮など)」 (84.0%)、「冷や汁」(77.6%)、「だし」(77.6%)となっています。

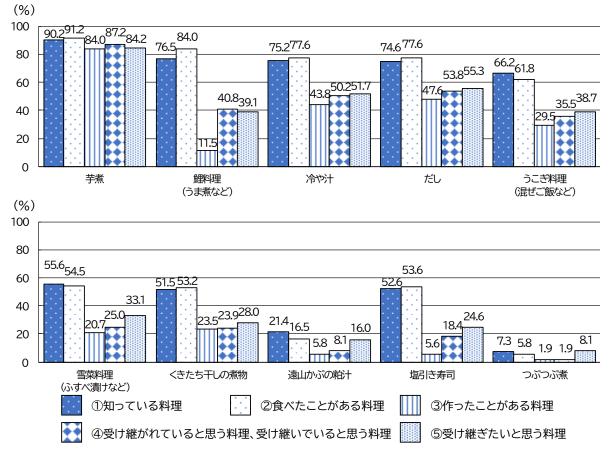
③作ったことがある料理では、「芋煮」が 84.0%と最も高く、次いで「だし」(47.6%)、「冷や汁」 (43.8%)となっています。

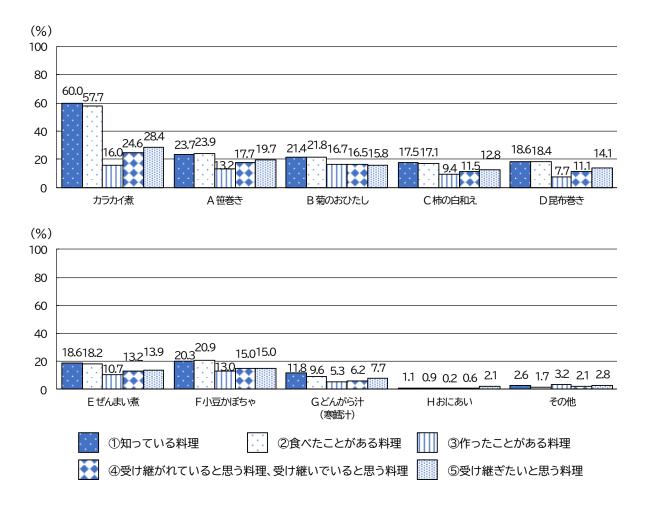
「④受け継がれていると思う料理、受け継いでいると思う料理では、「芋煮」が87.2%と最も高く、次いで「だし」(53.8%)、「冷や汁」(50.2%)となっています。

「⑤受け継ぎたいと思う料理」では、「芋煮」が 84.2%と最も高く、次いで「だし」(55.3%)、「冷や汁」 (51.7%)となっています。

①~⑤のすべての設問で「芋煮」が最も高くなっており、①知っている、②食べたことがある割合は9割を超え、③作った経験がある、④受け継がれている、⑤受け継ぎたいと思う割合は8割を超えています。

また、「芋煮」のほかに選択肢として挙げられていた「鯉料理」~「カラカイ煮」では、「遠山かぶの粕汁」、「つぶつぶ煮」を除いたすべての項目で①知っている、②食べたことがある割合が5割を超えています。ただし、これらの⑤受け継ぎたい割合は①知っている割合から約20~40 ポイントほど下がった割合となっています。





# 【その他の内訳】

①知っている料理							
ひょう干し煮	3	なす干し煮	1	りんご漬け	1		
鮭粕煮	2	なすのずんだ和え	1	わらびの一本漬け	1		
山菜の煮物	2 にしんの味噌煮			蕎麦			
ひょうのお浸し	2	棒鱈煮	1	納豆汁	1		
丸茄子の漬物	2	ぼたもち	1	にしんの味噌煮	1		
ひょう干	1	ゆべし	1				

②食べたことがある料理							
ひょう干し煮物	2	なす干し煮	1	紅玉のりんご漬け	1		
鮭粕煮	2	ひょうのお浸し	1	大根葉の汁物	1		
山菜の煮物	2	もってのほか	1				
丸茄子の漬物	3	ゆべし	1				

③作ったことがある料理							
丸茄子の漬物	5	鮭粕煮	2	作ったことはない	7		
山菜の煮物	2	ひょうのお浸し	1				
ひょう干し煮物	2	ゆべし	1				

④受け継がれていると思う料理、受け継いでいると思う料理								
山菜の煮物	山菜の煮物     2     ひょう干し煮     1     ゆべし     1							
丸茄子の漬物	3	1	興味無し	1				
ひょうのお浸し	受け継いでいない	3						

⑤受け継ぎたいと思う料理							
丸茄子の漬物         5         ゆべし         1         山菜料理         1							
山菜の煮物	山菜の煮物 2 紅玉のりんご漬け				1		
ひょう干し煮	1	1	特になし	3			

# 9 食育全般(食生活、食習慣、食の安全性、地産地消、食品ロス、食文化など)へのご意見やご要望、ご提案

【食育や郷土料理の発信方法について:37件】

#### 内容

食育に関して不明確な事が多い。食育の事が身近に、学んでみたい!知りたい!という風になる環境下があれば、皆が興味を持つと思う。

市報やケーブルテレビ、その他様々なメディアを活用し、地産地消(種類・時期・購入できる店・レシピ等)や食文化(うこぎ・米沢牛・なすづけ・季節の伝統料理等)の情報を発信していただきたい。

米沢の郷土料理ってどんな物があるのか、まとめた冊子等があったら良いと思う。普段食べていても、それが伝統料理なのか分からないから。

普段から家庭などで食べないと、郷土料理は無くなっていくと思います。その為には家族が作り方を知らないと食卓には出せないと思うので、若い方には作り方(レシピ)等を教える機会を作るべきだと思います。

子ども達にも教えていきたい。食育のパンフや何かを制作して配布してもらいたい。短時間で作れる物など、手軽に食べれて栄養のある物、レシピ等も教えてもらえると参考になるのでは・・・?

米沢市伝統食材(かてもの)等の知識と振興。

米沢に住んで二年目で食べたことのない料理がまだまだあります。同じ県内でも食文化が違うことを知るのも食育になると思います。

米沢の郷土料理について知っているほうだと思っていましたが、まだ知らないものがありました。季節ごとに紹介してみてはいかがでしょうか。市でも、フードドライブをしていると思いますが、最近はコンビニやお店でも回収しているところを見かけます。どこでやっているかをひとまとめにした情報が、市のホームページで確認できると便利だと思います。

これは、米沢がんばってますと言う物・事があると良い

他の自治体で見られる地産地消をテーマにした料理が市役所等の社員食堂で食べられるようになると、親しみもわくし市民の交流の場にもなると思います。道の駅や、地元スーパーで買えますなどのレシピも紹介してくれればうれしいです。

米沢の郷土料理紹介本「おわえなえ」を図書館で借りました。すでに絶版になっており、欲しいと思いレシピを写しました。似た本がありましたが、そちらは県内全般?の物の紹介で、欲しい本ではなかったので買いませんでした。「おわえなえ」の内容で料理会など、企画されたら参加したいという希望はあります。そんな催し物も伝統料理を若い人に受け継ぐよい機会になるのではないでしょうか。レシピ本を読むのと実際に体験するのとでは、大きな差があると思います。

食文化を学ぶ機会がなかなか無い様に思います。小学校、中学校、高校の調理実習で作ることがあったら良かったなと思いました。職場で食生活や栄養についての講習会があれば良いなと思います。休みの日に催事があっても行けないことが多い。病気になってから改善するのではなく、病気にならないように日頃の食事は大切であることをたくさんの人に知ってほしい。

作るのに難しい時、物があるので、古の物でなく、今の食で安全、地産、食品、食文の食育を考え、お金の問題を考えて食育を考えないといけないと思いますので、20 歳過ぎたら酒に合う食と考え、小人の食より大人の食を直した方が良いと思います。

地産地消の販売店(道の駅 JA アイサン)はあるが、地産地消レストランが米沢にない。上杉神社に他からくる観光客向けにいつでも芋煮、鯉のうま煮、冷や汁、だし、そしてうこぎ料理、雪菜料理等の地元の料理を出すフードコートをつくる必要があると思う。とにかく米沢の郷土料理を世界にアピールできるレストランのようなものをつくってほしい。米沢の郷土料理のブランド化を米沢市全体でつくっていく必要があると思う。

・郷土料理作り方 ・なぜ食べられているのか(意味を知りたい)・鯉料理、ふすべ漬、カラカイ煮、昆布巻の美味しい作り方を知りたいです。

置腸地域の水の美味しさ、簡易水道の水の供給、(ペットボトル)西川町のように水の商品化に取り組んだらどうか。とりあえず水の美味しさランキングや水の美味しさを求めてハイキングの実施など。水は料理の基本。

郷土料理や伝統料理を若い人に伝えることが必要である。あまり食べたがらない。

・なかなか難しい問題のように思います。・小さいころから家庭・学校などを通して「食」を教えていく機会が必要なのではないかと思います。・モノがあふれている時代の中、どのように知識を身に着けていくのか周知活動を行っていくのか悩ましいきがします。

「雪菜」だけではイメージしにくいので、オブジェや食品サンプル、ストラップ等を作成する。笹野一刀彫の原材料はコシアブラの天ぷらと共に PR する。以前あったお鷹ぽっぽの爪楊枝をマシンで復活させ、手ごろなお土産品にする。「米どころ」米沢のスーパーに米がないのでは困る。地産地消といっても、地産地消なら高くてもかうだろうでは困る。

美味しいものがあふれるほどある中から本当に必要な食べ物を必要な量選んで食べることが 大切なことだということをしみじみ感じております。年をとってからの必要な食べ物、食べ方、量 などの手引きなどがあるとありがたいです。

県外出身のため、うこぎやおかひじき、菊等々の料理に驚きました。煮物も美味しく、私自身も料理するようになりました。今回のアンケートで、まだ知らない料理があると知り(つぶつぶ煮、遠山のかぶ粕汁、おにあい等)興味を持ったのですが、食する機会がないと思い知りました。食べてみて美味しいと思えば、自分でも作ってみるのにと残念だと感じました。

食文化をテーマに米沢の町おこしをしてほしい。食育で町を活性化させてください。

まだ食べたことがない伝統料理や郷土料理があるので、広報等で教えていただきたいです。

B-1 グランプリのようなイベントで「郷土料理弁当」を出品してもらって順位を競う大会のようなものがあったら面白いと思います。

食育はとても重要なものだと考えます。人の基本は食べることから始まるので、幼い時から家庭や地域で実践し教えるべきものだと思います。

フードバンク団体や子ども食堂の周知を図り、認知度をアップさせることができると良いと思います。

公共施設の駐車場などで、地産地消をテーマにしたキッチンカーを集めたイベントのようなものが月1ぐらいで開催されると良いと思います。

情報を得る手段がある人とない人との差を無くすことが必要だと思います。例えば市報とともに、食育に関する内容を記したプリントのようなものを配布してみても良いかも知れません。冊子のようなものを作成して全戸に配布するのは費用もかさむと思うので、そのプリントをファイリングしていくと最終的には食育のテキストとして活用できます的な感じで、周知活動の一環として取り組んでみるのも一つの手ではないでしょうか。手段はどうあれ、この食材にはこういう栄養素が含まれていて、成長期には特に必要だとか、逆に高齢期には別の食材に含まれるこういう栄養素が必要だ、こういった調理法を用いれば効果的にその栄養素を摂取できる等、いまの自分に有益なちょっとした食に関する情報を、市民一人ひとり(あらゆるすべての人)が手軽に得ることができれば、多くの人が食育に関心を持つようになるのではないかと思います。

食の多様化が進んでおり、なんでも入手できる世の中で地域の伝統料理を口にする機会が激減していると感じます。

口にする 美味しい また食べたい、作りたいとこのループを上手く作らないと伝統料理は廃れてしまうと思います。まずは美味しいと思わせる仕掛けがまずは重要ではないでしょうか。なんでもかんでも食べてみて、では押し付けになります。消費者が食べてみようかな、と動機づけする何かが必要。これが難しい。人間と同じでまずは見た目から入る事が多いような気がするので、ここを改善するのも一つのであれば手かもしれませんね。

ヨシケイをよく活用しているので、そういった業者と提携しては?

結婚したての奥さんに、子育て中の母親に、妻に先立たれた旦那さんに、ぜひ食育目的の料理 教室を企画して欲しい。

文化的なものより、簡単で栄養があって毎日食べれるメニューが良いと思います。

自分は正直、食育に関して興味がないし、現状ほとんど理解していません。そんな人たちでも 興味が湧くような広告など、身近に感じられて必要性を自覚出来るような物がないとなかなか 広がっていかないんじゃないかと思います。

うこぎは、成長が早くて時期も短い。芽が出たばかり、ちょっと育った時、伸びた新芽のアスパラのようになった時、など、その時期ごとにネーミングして、茹でて冷凍にして、またはみじん切りにして冷凍するなど、いろんな形で冷凍して全国に販売する。味噌も、シンプルにカツオだし味噌、胡麻味噌、くるみ味噌、など、選べる味噌として産業化する。米沢では、垣根を食べる、と知られてきたので、味わうことも可能にし、成長により味わいが違う事も売りにしながら全国にアピールしたらどうか。リピートしてもらえるように。米沢の食を全国に知ってもらう。乾燥させたものは、味も使い道も変わるので、冷凍を活用して、抗酸化作用の健康野菜とすれば、ヒットするのではないか?

各地域で古民家レストランやコミセン食堂などを行い地域の活性化に繋がる事をしていきたい。

私は生協を通じて勉強会だったりで食の安全性を学びました。親からは地産品を使うのがいいと学びました。子育ての時は、食の安全と、価格を重視して料理していました。

若い人達に食の安全を伝える手段があれば伝えて頂きたいです。家族も自分も守ることは大切だと思います。

実際に生産体験することによって食育全般の関わり方が変わっていくと思う。

子ども料理教室を沢山開催していただきたい。自分で作ることで感謝の気持ちや相手を思い やる気持ちが育まれると感じる。

また、地域の食を守るには、核家族化が進行していることを踏まえると、じいちゃんばあちゃん ×子供たちで一緒に調理できる機会があっても良いかもしれない。私自身は核家族で育ち、母は 関西出身なので、やはり馴染みのある味は、どちらかというと関西風のものと感じている。

#### 【食育について:16 件】

#### 内容

テレビでフードファイター等、無駄に腹いっぱい食べる番組がありますが、嫌いです。世の中にはその日の食べる物さえ手に入らない人がいるのに、あんな大食いしているところを放送して。 大食いするくらいなら、その分を子ども食堂にすべて寄付してほしいです。

小麦粉やそば等、アレルギーがある人がいます。アレルギーを持っている人も安心して食事を楽しめるようになると良いと思います。給食なんか難しいと思いますが、アレルギーを持つ子ども達も、見た目、他の子達と同じ物をたべられるようになるといいと思います。

食べることはとても大切なことなので手作りの料理を若い人にも学んで、新鮮、安価、栄養のある食事をしてほしいと思います。洋風料理は簡単で時短だけど、子供のときに食べた料理は、大人になっても食べるようになるので小さいときから年配者の作る郷土料理に親しんでほしいと思います。

食育は大切だが、家庭が第一となるべきだと思う。何もかも学校で事業を行うことになると先生方への負担が大きくなってしまうので、配慮していきたいと思う。

野菜ソムリエの資格を取得しています。若い人に郷土料理を受け継いでいってもらいたいと家族、子、孫になるべく食べてもらえるよう心がけています。

だれでも理想はあるが、それを実際に生活の中で気楽に行える仕組みを作ってほしい。

バランスの良い食事とは簡単な知識を身につけたい。

食育について最近感じることは、TV で大食いを競っている番組を目にすると、とても悲しく思います。大切に作ってきた作物、命を食用としている生物の重さをもっと感じて食べなければ。生きることの大切さ、食べることの意味を考えてほしいと。

3 人の子供たちが地元を離れ、他県で生活しています。家族で帰省するたびになるべく米沢の郷土料理、伝統料理食べさせたいと思っています。小さいときからの食生活って大事だと今つくづく感じます。

私たちの世代まではある程度うけついていると思いますが、私の嫁さんには(都会育ちという こともあって)なかなか難しいことだと思います。

若い人は既製品が多い。親から教えられる機会がない。

私たちの子供のころは「もったいない。残さず食べて。」という時代でした。でも今は嫌いなものは食べなくて良いという。あまり子供にいうと虐待になるとかいわれるとなかなか保育園でもいえなくなります。「少しでも。一つだけでも食べて」というのもいけない時代なのでしょうか。物を大切にする気持ち、食べ物を残さず食べるというのは大切なことだと思います。好きな物だけ食べていれば良いのでしょうか。

小さいころの食生活が大人になってからの成人病等をある程度予防できる気がします。今現在、私は癌と向き合う毎日です。成人病にならないためにも子供や孫に食事の大切さを考えてほしいです。

郷土料理や伝統料理は、家庭の食卓にのぼらないと、なかなか知る機会はないと思います。実家で食べたそれらを子どもたちにも伝えたくて自分で作ってみようと思っても、材料が揃えられず(そこらのスーパーでは売っていない)作る機会を失っています。共働きゆえ食事の用意にあまり時間がかけられないし、食費を安価にすることを重要視すると食育は後回しになってしまいます。

家族構成によって食生活は変わるものだと思います。75 歳の自分は 40 歳のころ 1 日 30 品目食べるよう教えられ、今でもそれが頭から離れません。

幼児教育に関わる仕事に就いていますが、子どもたちの偏食が年々増えていると感じています。野菜、肉、というだけで「食べられない」と訴える子が多く、主食や汁物だけでは栄養が十分だとは言えません。そのせいか、今どきの子は身体が弱くすぐに体調を崩しがちで、本来楽しみである食事の時間が苦痛になっているようです。さらに言えば、軟らかい食べ物を好みがちなので、幼児期に言葉の教室に通う子が多くなっているように思います。また、これは周りの大人のせいでもあるのですが、食に関して興味がない(親も食への関心が薄い)ので、残すのが当たり前になってしまっていて、とても残念に感じています。この食材にはどのような栄養素が含まれているのか、食事とは命をいただくことだということ等、幼い時からもっと教えていく必要があるのではないでしょうか。

長年の食生活は歳をとってからの健康に影響を及ぼすことを実感しています。小さい頃から 食生活の大切さを教えるのは大事なことだと思います。

#### 【食生活について:14 件】

#### 内容

時間・費用に余裕があれば、楽しく豊かな食生活を送りたいと思う。自分で調理することは嫌いではないが、とにかく全てに余裕がないので片手間で食事をとらざるおえないのが現状です。 そういう人たちがほとんどではないでしょうか。アンケートは的外れのように感じます。

米沢市でも、2021 年から超過死亡が起きている。それを一人一人が防ぐには、薬ではなく引き算の食事、小麦・砂糖・乳製品・植物油を減らすだけでも色んな症状が改善する。食は本来、薬であった時代に戻っていきたい。

好き嫌いが多く、皆さんと同じような物が食べられません。でも家族がいるので作って食べさせてしまいます。これを機に食に関することを考えてみる機会になりました。ありがとうございました。

塩分に気を付ける食生活をしようと思っていても、健康だったので実施していませんでした。 家族が病気になって初めて塩分6~8gに挑戦して三年になります。うす味にもなれてきました。

家庭菜園をして新鮮な野菜のおいしさを知ると、なかなかお店で野菜を買う気になれません。 そうするとどうしても口にする野菜の種類が偏ってしまいます。

このご時世、どんどん食品の値段が高くなり、国産や地場の食材を買いたくても手が出せず、 仕方なく中国やアメリカといった外国産を手にすることが増えてきました。所得は変わらないの で、食費を増やすわけにもいかず、せめて子どもたちには体に良いものを食べさせたいので、 日々頭を悩ませながら献立を考え、買い物をして調理しています。食品の値上がりはいつまで続 くのでしょうか。食品購入の補助があると助かります。

新鮮な地物を美味しく食べて健康に暮らす幸せを家族や職場、地域で共有していきたい。毎夜、翌日の弁当を自分で作ることに凝っているが、コロナのあと安全、衛生上の問題から周囲に振る舞えないのが残念。職場にも、お弁当用の保冷庫があると良い。

現在の物価高騰で価格を優先してしまう

食べることの意味が大きく変わってしまったと感じる。誰が必要としているか分からない量の 食品が大量に生産され、廃棄されている現在の巨大なシステムから脱却しない限り、生きるため の食事、という側面は人々から忘れられていくのではないかと危惧している。

家族揃って食べるのが難しいですが、なるべく一緒に食べれたらいい。旬のものを手料理して食べたい。食品ロスをなくしていくこと、無駄にしないことが大事

愛菜館の様な地元専門の店が多くあると良いと思う。米沢市は海のある酒田が遠いので、魚は仙台や福島でも仕方ない。

自分で野菜を作っているので、地産地消には非常に興味が有ります。

米沢市内のドラッグストアが増え、安く購入できるものがある一方で、肉、魚、野菜が揃わないで不便です。地元のスーパーのキムラさんに頑張っていただきたいですし、今ある米沢のスーパーにも、もっとたくさんの地元の安全な野菜があると良いと思います。ドラッグストアだけではなく、愛菜館の様なお店が増えたらうれしいです。安全な食材で料理もしていきたいと思います。そういう商品が充実したお店が増えるといいと思います。

学校給食や病院食では、地場の食材を使った料理等を季節ごとに工夫して提供されていると思いますが、なるべく化学調味料は使わず、だしを利用して素材のうま味を引き出し、薄味で仕上げられたら良いと思います。高齢者は濃い味をうま味と感じているような気がします。

#### 【学校給食について:13件】

#### 内容

学校給食で郷土料理の提供。

小学校の給食の時間が短い。特に、低学年の子には短すぎると感じる。米沢牛等の提供があるが、そもそも摂取時間が足りず、食育には程遠いと感じた。せっかく郷土料理の提供など工夫しておられるので、時間もなんとかならないのかと給食参観して感じました。

学校給食がセンター方式になるとか…非常に残念!「食生活の改善」に向けてを希求する市が、学校給食の充実を図る上で、センター方式にすることはマイナスに作用すると思う。食を考えるとき「作る人」「食べる人」「食材を生産する人」の距離が近ければ近いほど良い。センター方式はそれに逆行している。食への想いや願いが感じられない、感じにくいから、ぜひ再考を…

学校給食でも季節に応じた郷土料理が提供される時があり、大変良いことだと思います。でも 食べるだけでなく、家庭科の授業などで実際に作ってみたら、もっと子供たちが郷土料理を身近 に感じられるのではないでしょうか。給食センターは反対です。それぞれの小学校でその地域の 食材を使い、温かいご飯を食べさせたいと願います。給食センターで異物混入があった場合、全 部ダメになるということでは食品ロスになるのではないでしょうか。家で畑をして野菜を育てて います。土にふれるという経験、収穫体験等子供たちにしてあげられると良いと思います。

子供のころからの食育がいいと思うので、給食等も含め学校での取り組みも大切かと思います。

上記(食育)以外の件ですが、市長様の公約に給食(給食費)無償化を掲げておられましたが、 ぜひ実施していただきたいと存じます。回答を市報に切にお願い申し上げます。

学校給食でも、伝統野菜を使った献立や郷土料理を提供する機会が増えれば良いと思います。

学校給食がセンター方式になると、何が地元の食材で、何が郷土料理かわからない子どもが増えていってしまうのではないかと心配です。料理教室等で、世代を超えてそれらの料理を伝えて行くのも良いかも知れません。

有料で「大人の給食体験」(場所は学校以外でも)のようなことができたら、ぜひ参加してみたいです。その料金の一部が子どもたちの給食費に充てられたら、尚良いと思います。

食育を指導するのに大切な時期である小中学生時の給食がセンター方式になりますが、材料の安全性や地産地消は十分に担保されるのでしょうか?それは、「米沢の食」週間とかいう一時的なものではなく通年を通しての給食でのことです。日本人の味覚がどの地域でも同じになりかけてると言われている昨今、地元の朝採れ野菜をその日の給食で提供するとか米飯は米沢米にするとか、米沢人としてのアイデンティティを醸成し、成人してから故郷の味を思い出せるような給食にしてほしいと思います。

昨今の物価高で全国的に子供達の給食の質が悪くなっていると聞いている。米沢はどうなっているか心配。

郷土料理を食べる機会が給食しかなかったので、給食から学ぶのはとても大切だと思いました。

米沢の手作り給食を残してほしい。

#### 【食品ロスについて:5件】

#### 内容

その日買った物はその日に食う。

食の安全を考え、家庭菜園で多品目を作り、楽しんでいます。食品ロスを出さないように料理をしています。

コンビニ弁当を冷凍弁当にして。買ってからその場でレンジで温めるのはいかがなものかなぁと思っています。ロスが出ないのではと思いますが。

自分は 1 日 3 食が当たり前ですが、世の中にはお金が無くて 1 日 1 食だったり、数日間何も食べられない人がいます。そういう人のことを思うと、「食品ロス」がいかに無駄なことなのかを改めて感じずにはいられません。「食品ロス」を完全に無くすことは難しいかも知れませんが、少しでも軽減できるよう自分の意識を変えたいと思いました。

「食品ロス」がでないよう、店側、消費者側、相互で工夫し対処する必要があると思います。

ファマリーマートで、不要な食品を集めているが、回収してくれるともっと増えると思う

#### 【今後の農業について:5件】

#### 内容

食の安全性からも、地産地消がいいと思うが、生産者の高齢化、後継者問題にも不安があるので、これから先、食育に関しても心配です。

新しい地域農作物の推進。

共働きだと、時間に追われて手間をかけて料理をするより手軽なものを選びがちだが、手軽なもの、長持ちするものには塩分が多いことがわかる。決して健康的ではないと思う。新鮮なものは、塩分が少なくても美味しい。地元農産物の作り手を減らさないでほしい。

現代において私達は農業を次の世代まで引き継げるように国、県、市の政策に私達が協力できることはすぐに行動をし、農業をしていただいている方々の何かバックアップが出来ることがあれば協力をしていけたらと思っています。これからも強い農業であるように米沢に生まれ育った人間として、官民一体の強力な山形また米沢の農業になるように小さい事でも協力していきます。

農家の有り難さが良く解ります、自分も畑して解りました、孫も弘前農大に入りました、良いですね~ 最高ですか。

#### 【アンケートについて:4件】

#### 内容

アンケートの郵送料金がもったいない。

食育についてのアンケートは夫あてに調査表が送られて来ているが、夫は料理はしないので、 夫が考えそうな答えを妻の私が○印で答えました。

高齢者にはアンケートの文字が小さすぎ。

食事はすべて妻任せのため、アンケートは二人で記入しました。

#### 【食の安全性について:4件】

#### 内容

簡単に食べることが出来るものは食品添加物が多く、怖いなと思う。

食品添加物について アメリカで禁止している添加物が日本で使用可はどういう事なのでしょうか。悪いものは使用禁止にして安全な食生活を保てるようにしたいです。

有機農業、減農薬を目指している割合には実行されていない。作業をしている現場をみると一目でわかります。特に葉物に関しては商品価値を高めるため、虫食いがほとんど見られない。 今後の問題点と考えます。残留農薬が心配。福島県の食品は一番安全です。

トランス脂肪酸の禁止

#### 【郷土料理・伝統料理について:3件】

#### 内容

郷土料理か伝統料理かもわからない料理名があってびっくり。60 才代ですが・・・。

毎日の食事に郷土料理が食べられることは嬉しいことで、懐かしく思いますが、上記の料理などは手間がかかり過ぎて、忙しい生活では難しいと思います。半加工がされているものがあれば利用したいです。

郷土料理など、学べる場があればいいと思います。

#### 【その他:10件】

#### 内容

バランスのよい食事をと心がけているつもりであるが、食材の値上がり等の問題があり、難しいところです。

食品メーカーさんへ・・・アレルギー表示、もっと大きくして頂きたいです。(家族にサバのアレルギーがあるので)

今年 8 月 1 日をもって、米沢市から上山市へと移りました。今後も米沢牛はじめ、郷土料理が若い方にも受け継がれて食生活が豊かでありますように。

食欲もあります。

老いてくるといつも若い人に迷惑をかけないように自分のことはいつまでも出来る様に在宅 で健康に明るく日々を過ごせますように。食べることも大切です。これからも勉強していきます。

私は姉兄(6人)がたくさんの中で育ちました。自営業の両親はいつも多忙で子育ての時間はあまりなかった中で、私達はしっかり母親からは食育、父親からは親の働く姿を自然と体に染み込んで、育ったと思います。6人みんなけんかの覚えもなく仲良くすることも自然と学びました。80を過ぎた今も食事の大切さが健康には一番心していかなければということを。こんな時、母はどうしたっけととっくに亡くなった母に聞いています。

弁当です

感謝します

食文化などについてはとても恵まれている地域だとおもっておりますので、ますます発展されることを期待しております。

小学校の「米作り学習」で子どもがよく稲を持ち帰ってきますが、精米までしてもらえると助かります。少量を精米するのは手間なので、もったいないですが口に入ることがありません。

県外からお嫁に来ているので…感情的に難しい。好き好んで移住しているなら積極的だろう。

# Ⅲ 資料

#### 食育に関する市民アンケート調査票

### 食育に関する市民アンケート調査票

あてはまる項目に〇または記入してください。

あなたの	のことを	教えてください	1. [0	は1つだけ】				
性別	1	男性	2	女性				
年代	1 5	20代 60代		30代 70代以上	3	40代	4	50代
世帯	1 5	一人暮らし その他(	2	夫婦のみ)	3	二世代家族	4	三世代家族

#### 食育に関してお聞きします。

1

「食育」とは、心身の健康の増進と豊かな人間形成のために、食に関する知識や食を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践することができる人間を育てること、また、自ら学んでいくことです。その中には、規則正しい食生活や栄養バランスのとれた食事などを実践したり、食を通じたコミュニケーションやマナー、あいさつなどの食に関する基礎を身に付けたり、自然の恵みへの感謝や伝統的な食文化などへの理解を深めたりすることが含まれます。

#### 問 1 あなたは「食育」に関心がありますか。【〇は1つだけ】

ある

どちらかといえばある

- 問1-1/
- 3 どちらかといえばない

4 **ない** 

` **}** 

)

問1-2へ

- 問 1-1 問1で「1 ある」、「2 どちらかといえばある」と答えた方にお聞きします。 食育に関心がある理由は何ですか。【〇は3つまで】
  - 1 子どもの心身の健全な発育のために必要だから
  - 2 食生活の乱れ(栄養バランスの崩れ、不規則な食事等)が問題になっているから
  - 3 肥満ややせすぎが問題になっているから
  - 4 生活習慣病(高血圧、糖尿病など)の増加が問題になっているから
  - 5 食品の安全確保が重要だから
  - 6 食に関する地域の文化や伝統を守ることが重要だから
  - 7 食料を海外からの輸入に依存しすぎることが問題だから
  - 8 消費者と生産者との間の交流や信頼が足りないと思うから
  - 9 有機農業など自然環境と調和した食料生産が重要だから
  - 10 大量の食べ残しなど食品廃棄物が問題だから
  - 11 自然への恩恵や食に対する感謝の念が薄れているから
  - 12 その他(

#### 問 1-2 問1で「3 どちらかといえばない」、「4 ない」と答えた方にお聞きします。 食育に関心がない理由は何ですか。【Oは3つまで】

- 1 食に関心がないから
- 2 自分や家族の食事や食生活について考えるのが面倒だから
- 3 食事や食生活への関心はあるが、他のこと(仕事、趣味など)で忙しいから
- 4 食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから
- 5 食事や食生活を特に意識しなくても健康だから
- 6 栄養バランス等を考慮せず、好きなものを好きなだけ食べたいから
- 7 「食育」自体についてよくわからないから
- 8 その他( )
- 9 特に理由はない

問	2 あな	たは健全な食生活のために、日頃から「食育」に関する何らかの活動や行動をしていますか。 【○は1つだけ】
	1	積極的にしている
	2	できるだけするようにしている
	3	あまりしていない

5 したいとも思わないし、実際にもしていない6 わからない

4

したいと思っているが、実際にはしていない

問 2-1 問2で「3 あまりしていない」、「4 したいと思っているが、実際にはしていない」、「5 したいとも思わないし、実際にもしていない」と答えた方にお聞きします。 あなたが食育を実践しない理由は何ですか。 【○は3つまで】

問2-1へ

- 1 「食育」自体について、よく知らないから
- 2 自分や家族の食事や食生活に関心がないから
- 3 食事や食生活への関心はあるが、他のこと(仕事や趣味など)で忙しいから
- 4 食事や食生活への関心はあるが、食費を安くすることの方が重要だから
- 5 食事や食生活について、特に意識しなくても問題はないから
- 6 活動や行動をしたくても情報が入手できないから
- 7 その他( )
- 問 3 あなたはふだんの食生活の中で、今後食育として、特にどのようなことに力を入れたいと思いますか。 【○は3つまで】
  - 1 家族や友人と食卓を囲む機会を増やしたい
  - 2 食事の正しい作法を習得したい
  - 3 地域性や季節感のある食事をとりたい
  - 4 地場産物を購入したい
  - 5 食べ残しや食品の廃棄を削減したい
  - 6 生産から消費までのプロセスを理解したい
  - 7 食品の安全性について理解したい
  - 8 規則正しい食生活を実践したい
  - 9 栄養のバランスが取れた食生活を実践したい

- 10 健康に留意した食生活を実践したい
- 11 自分で調理する機会を増やしたい
- 12 家族と調理する機会を増やしたい
- 13 調理方法・保存方法を習得したい
- 14 おいしさや楽しさなど食の豊かさを大切にしたい
- 15 食文化を伝承していきたい
- 16 その他( )
- 17 わからない

#### 現在の食生活・生活習慣に関してお聞きします。

- 問 4 あなたは、朝食を毎日食べていますか。【○は1つだけ】
  - 1 毎日食べる

3 週に2、3日は食べる

2 週に4、5日は食べる

4 ほとんど食べない

「朝食を食べる」とは、エネルギー源となる食べ物、飲み物を飲食した場合のことをいい、砂糖・ミルクを加えないお茶類(日本茶・コーヒー・紅茶など)、水及び錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラルしか取らない場合は、「朝食を食べた」ことにはなりません。

- 問 5 あなたは、主食(ごはん、パン、麺類など)、主菜(肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理)、 副菜(野菜・きのこ・海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは、 週に何日ありますか。【〇は1つだけ】
  - 1 ほぼ毎日
  - 2 週に4、5日
- 問5-1へ
- 3 週に2、3日
- 4 ほとんどない

7

問5-1へ

#### 問 5-1 問5で「2 週に4、5日」、「3 週に2、3日」、「4 ほとんどない」と答えた方にお聞きします。 主食・主菜・副菜を3つそろえて食べる回数を増やすためには、どのようなことが必要だと思いますか。 【○は3つまで】

1 手間がかからないこと

2 時間があること

3 食費に余裕があること

4 自分で用意することができること

5 食欲があること

6 3つそろえて食べるメリットを知っていること

7 家に用意されていること

8 外食やコンビニ等で手軽に取ることができる 環境があること

9 その他( )

# 問 6 あなたは生活習慣病の予防や改善のために、普段から適正体重の維持や減塩などに気をつけた食事を実践していますか。【○は1つだけ】

1 いつも実践している

2 時々実践している

3 あまり実践していない

4 まったく実践していない

#### 問 7 あなたは、以下の生活習慣病の予防や改善についてどの程度実践していますか。【それぞれ○は1つだけ】

項目	とても 気をつけている	気をつけている	あまり 気をつけていない	まったく 気をつけていない
エネルギー(カロリー)を調整すること	1	2	3	4
塩分を摂り過ぎないようにする(減塩をする)こと	1	2	3	4
脂肪(あぶら)分の量と質を調整すること	1	2	3	4
甘いもの(糖分)を摂り過ぎないようにする こと	1	2	3	4
野菜をたくさん食べるようにすること	1,	2	3	4
果物を食べること	1.	2	3	4

#### 問 8 あなたは、ふだんゆっくりよく噛んで食べていますか。【〇は1つだけ】

- 1 ゆっくりよく噛んで食べている
- 2 どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べている
- 3 どちらかといえばゆっくりよく噛んで食べていない
- 4 ゆっくりよく噛んで食べていない

#### 問 9 同居している人がいる方にお聞きします。

あなたは、家族と一緒に食事をすることはどのくらいありますか。【〇は朝食、夕食それぞれ1つ】

	ほとんど毎日	週に4~5日	週に2~3日	週に1日程度	ほとんどない
朝食	1	2	3	4	5
夕 食	1	2	3	4	5

問 10 地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の機会があれば、あなたは参加したいと思いますか。 【〇は1つだけ】

1 とてもそう思う

2 そう思う

3 どちらともいえない

4 あまりそう思わない

5 まったくそう思わない

「地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の機会」とは、職場でのランチ会や、地域の栄養士や食生活改善推進員の協力のもとで行われる、料理教室や共食会等を指します。

問 10-1 全員の方にお聞きします。

地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等の参加について上記のように思う理由を教えてください。

自由記載

問 11 あなたは、過去1年間に、地域や所属コミュニティ(職場等を含む)での食事会等に参加しましたか。 【○は1つだけ】

1 参加した

2 参加していない

#### 食品の選択についてお聞きします。

問 12 あなたは、ふだん食品を選択する際に何を重視していますか。【○は3つまで】

1 味

2 鮮度

3 生産者や生産地

4 安全性

5 価格

6 季節感・旬

7 栄養価

8 環境への配慮

9 簡便性(手間がかからない)

)

10 その他(

#### 食品の安全性についてお聞きします。

問 13 あなたは安全な食生活を送るため、食品の安全性に関する基礎的な知識を理解していますか。 【○は1つだけ】

1 よく理解している

3 あまり理解していない

2 ある程度理解している

4 ほとんど理解していない

食品の安全性に関する基礎的な知識とは、食品表示の見方(消費期限や賞味期限、保存料などの食品添加物、遺伝子組み換え食品、食物アレルギー)や食中毒の予防方法、健康食品などについての知識です。

#### 地産地消についてお聞きします。

問 14 あなたは、米沢産の農畜産物を意識して食べていますか。【○は1つだけ】

1 意識して食べている

□ 問14-1へ

3 あまり意識しないで食べている

2 ある程度意識して食べている

4 ほとんど意識しないで食べている

問 14-	□問14で「1 意識して食べている」、「2 ある程度 米沢産の農畜産物を意識して食べている理由は									
1	味がよいため	5	農薬についての安全性が高いため							
2	鮮度がよいため	6	地場のものを購入することで、地域の生産者をき	支						
3	価格が安いため		援できると感じるため							
4	地場産品なので安心できるため	7	その他( )							
問 15 多くの市民が、米沢産の農畜産物を購入するようになるためには、どのようなことが必要だと思いますか。 【○は3つまで】										
1	地場で生産されている生産物の品目と旬の	5	地場産品を使った調理法の情報							
	時期に関する情報	6	地場産品を取り扱っている店舗数や期間の充実	₹						
2	地場の生産者の情報	7	農作業を見学・体験する機会の充実							
3	地場生産物の価格動向の情報	8	その他( )							
4	地場産品を取り扱っている店舗の情報									
食品ロスに	ついてお聞きします。									
	合令和4年度推計)です。これを国民一人あたりに打		す。日本の食品ロスは、年間472万トン(農林水産 すると「お茶碗1杯分」の食べ物が毎日捨てられて							
問 16 あな	たは食品ロスを減らす努力をしていますか。【○は	1つ <i>t</i> :	ë(†]							
1	十分している(その内容:		)							
2	ある程度している(その内容:		)							
3	あまりしていない(その理由: )									
4	全くしていない(その理由:		)							
食文化につ	いてお聞きします									
	たは郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継いでいますか。【○は1つだけ】	ナ継え	がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法	去						
1	受け継いでいる(その内容:		)							
2	受け継いでいない      問17-1へ									
問 17-	1問17で「2 受け継いでいない」と答えた方にお聞郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け組受け継ぐためには、どのようなことが必要だと思い	光がオ	ιてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を	•						
1	親等から家庭で教わること	6	結婚、出産等の人生の節目で教わること							
2	子どもの頃に学校で教わること	7	ふだん食べているもののうち、どれが郷土料理や	P						
3	地域コミュニティで教わること		伝統料理かを知る機会を増やすこと							
4	食に関するイベント等で教わること	8	その他							
5	出版物やテレビ、ウェブサイト等のメディアで		(具体的に:	)						
	教わるもの	9	受け継ぐ必要はない							

問 18 あなたが、地域や家庭で受け継がれていると思うもの、受け継ぎたいと思う郷土料理や伝統料理は何ですか。 【①から⑤のそれぞれ該当する項目全てに○をつけ、その他には【その他参考】から選択して記入、もしくは自 由に記入してください。】

	※記載している料理の項目は、主に県内で食されているものを記載しています。												
	項目	芋煮	(うま煮など)	冷や汁	だし	(混ぜご飯など)	(ふすべ漬けなど) 雪菜料理	くきたち干しの	遠山かぶの粕汁	塩引き寿司	つぶつぶ煮	カラカイ煮	そ の 他
1	知っている料理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
2	食べたことがある料理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
3	作ったことがある料理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
4	受け継がれていると思う料理 受け継いでいると思う料理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
⑤	受け継ぎたいと思う料理	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	

#### 【その他参考】

- A 笹巻き B 菊のおひたし
- C柿の白和え
- D 昆布巻き
- E ぜんまい煮 F 小豆かぼちゃ
- G どんがら汁(寒鱈汁)
- Hおにあい

食育全般(食生活、食習慣、食の安全性、地産地消、食品ロス、食文化など)について、ご意見やご要望、ご提案がございましたら、ご自由にご記入ください。

アンケートは、これで終わりです。ありがとうございました。

- ・この調査票に記入された方は、同封の専用封筒に入れて、令和6年9月30日(月)までにポストにご投函ください。 (切手は不要です)
- ・インターネットで回答された方は、郵送での回答は不要です。