

平成26年5月9日公表

平成25年度 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国調査
食料・農業・農村及び水産業・水産物に関する意識・意向調査結果

この調査は、平成26年2月中旬から下旬にかけて、農林水産情報交流ネットワーク事業の農業者モニター 1,269人、漁業者モニター 349人、流通加工業者モニター（木材関係を除く）705人、消費者モニター 987人を対象に実施したものであり、農業者モニター 1,116人、漁業者モニター 282人、流通加工業者モニター 524人、消費者モニター 866人から回答を得た結果である。

【調査結果の概要】

1 生産者モニターに対する調査

(1) 農業・農村の多面的機能について

ア 農業・農村が多面的機能を生み出していることの認知度

農業・農村が多面的機能を生み出していることの認知度について、「知っていた」が92.7%であった。(図1-1)

また、このことを知った時期は、「10年以上前」が76.8%と最も多く、次いで「9～3年前」(18.2%)の順であった。(図1-2)

図1-1 農業・農村が多面的機能を生み出していることの認知度

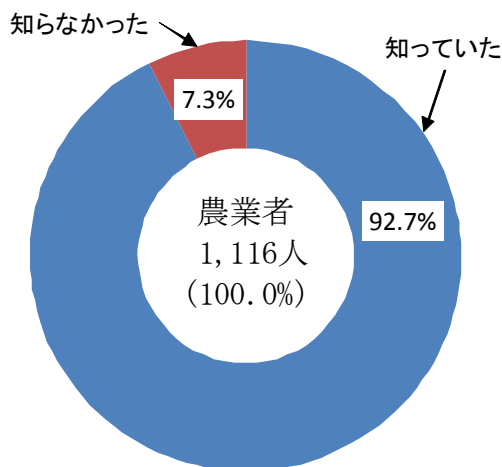
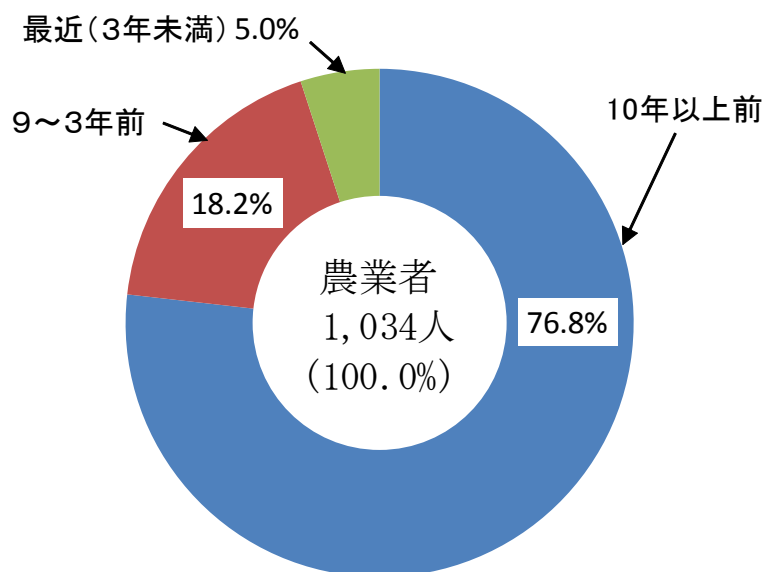


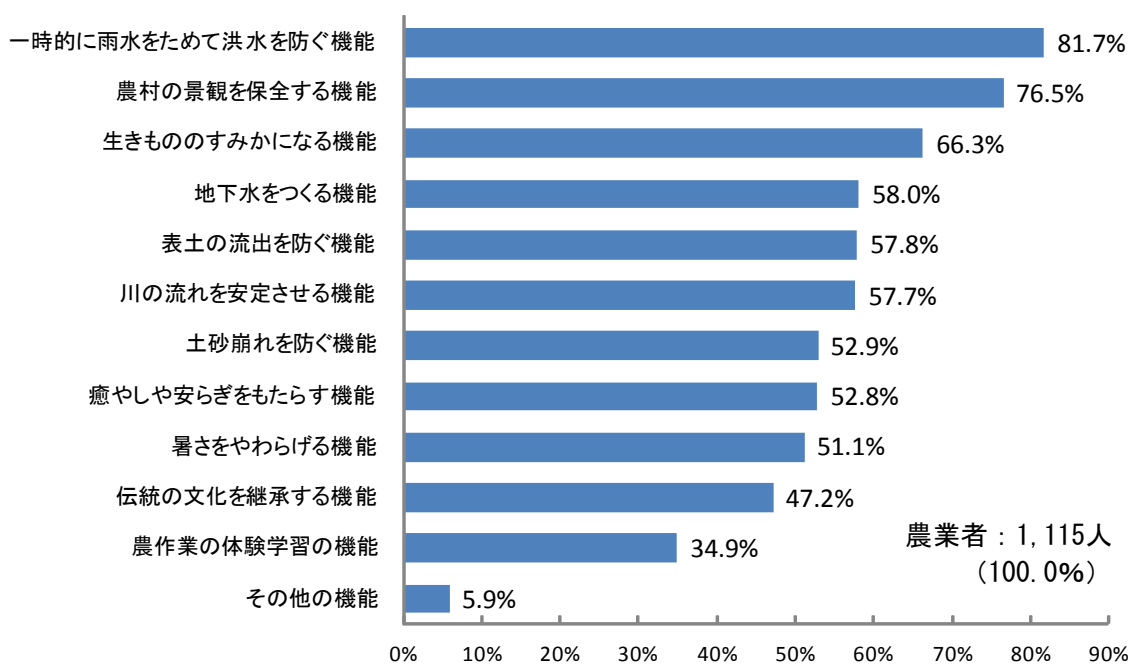
図 1-2 農業・農村の多面的機能について知った時期



イ 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能

農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能について、「一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能」が81.7%と最も多く、次いで「農村の景観を保全する機能」(76.5%)、「生きもののすみかになる機能」(66.3%)の順であった。(図1-3)

図 1-3 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能 (複数回答)

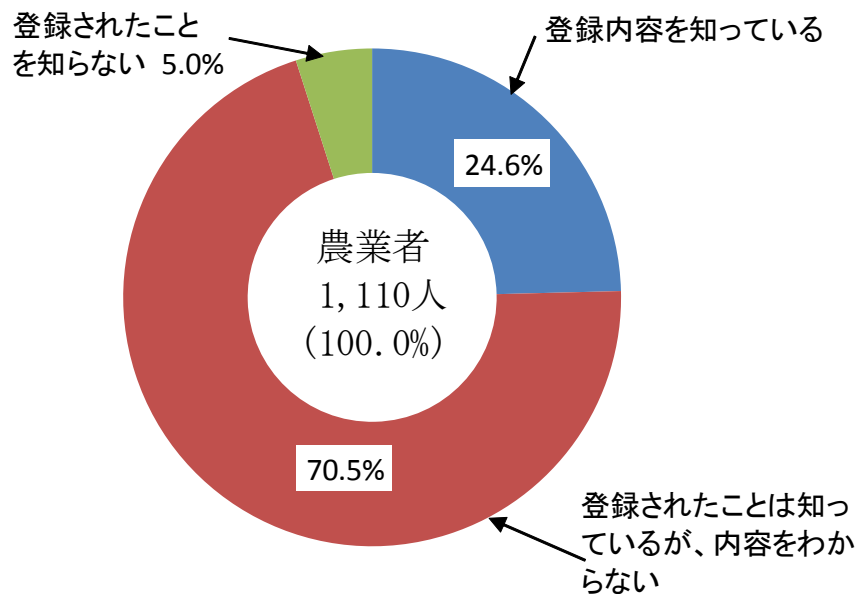


(2) 日本の食文化について

ア 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知状況について、「登録内容を知っている」が24.6%、「登録されたことは知っているが、内容はわからない」が70.5%であり、9割以上が登録されたことは知っているが、内容を知っている者は全体の4分の1であった。(図1-4)

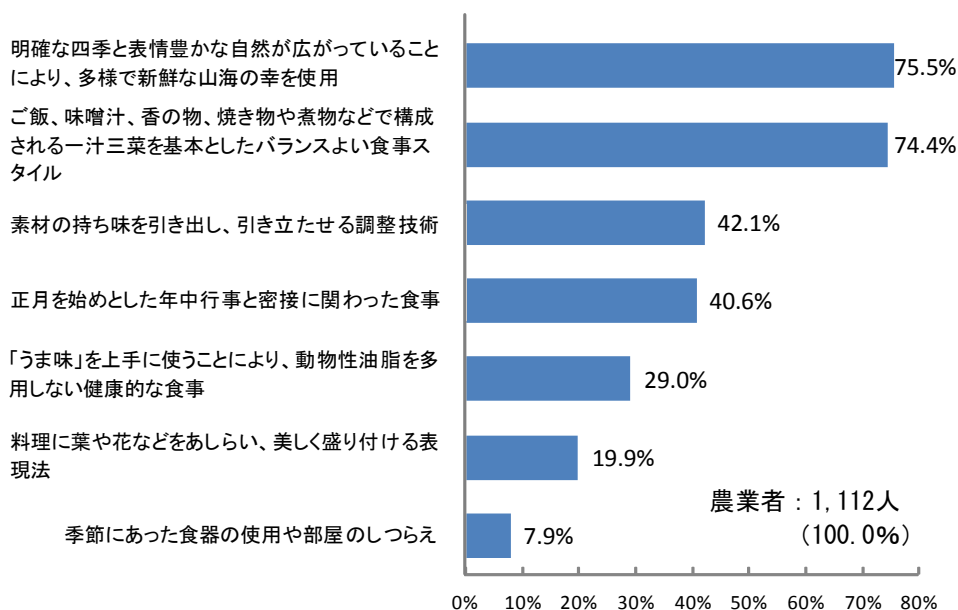
図1-4 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度について



イ 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴

「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴の中で、特に魅力を感じる点について、「明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用」が75.5%で最も高く、次いで「ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル」(74.4%)、「素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術」(42.1%)の順であった。(図1-5)

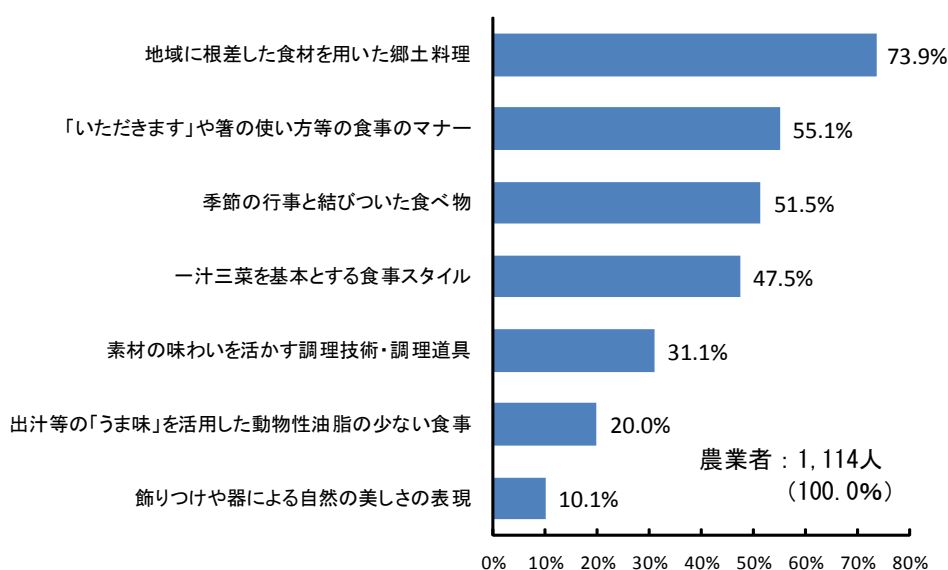
図 1 - 5 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴
(複数回答 (3つまで))



ウ 今後、日本や地域の食文化で保護していききたいこと

日本や地域の食文化で、今後特に保護していききたいことについて、「地域に根差した食材を用いた郷土料理」が73.9%と最も高く、次いで「いただきます」や箸の使い方等の食事マナー (55.1%)、「季節の行事と結びついた食べ物」 (51.5%) の順であった。(図 1 - 6)

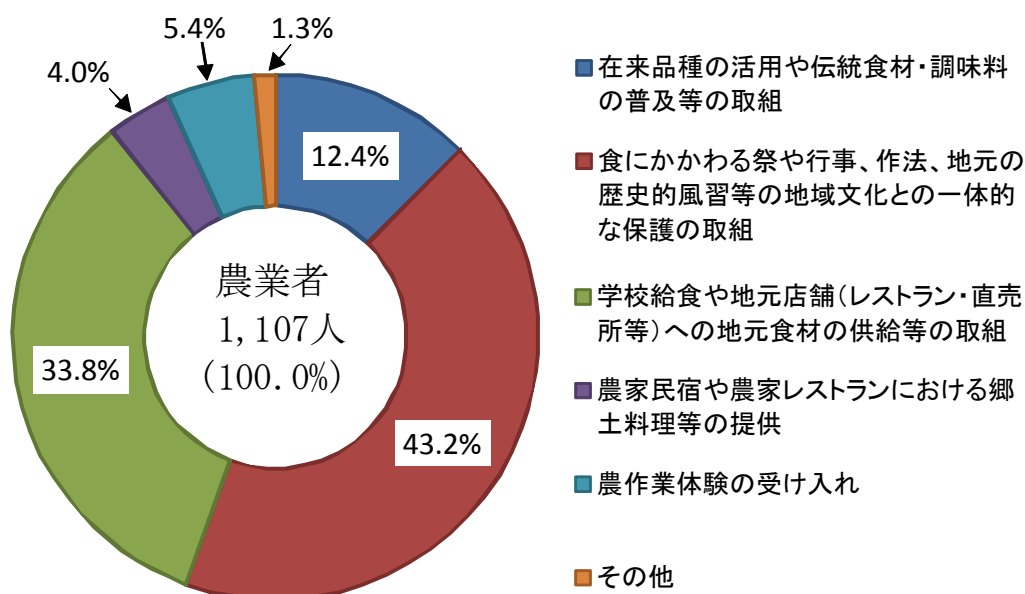
図 1 - 6 今後、日本や地域の食文化で保護していききたいこと
(複数回答 (3つまで))



エ 地域の食文化を次世代につなげていくために必要な農業者の取組

地域の食文化を次世代につなげていくために必要な農業者の取組について、「食にかかわる祭や行事、作法、地元の歴史的風習等の地域文化との一体的な保護の取組」が43.2%と最も高く、次いで「学校給食や地元店舗（レストラン・直売所等）への地元食材の供給等の取組」（33.8%）、「在来品種の活用や伝統食材・調味料の普及等の取組」（12.4%）の順であった。（図1-7）

図1-7 地域の食文化を次世代につなげていくために必要な農業者の取組

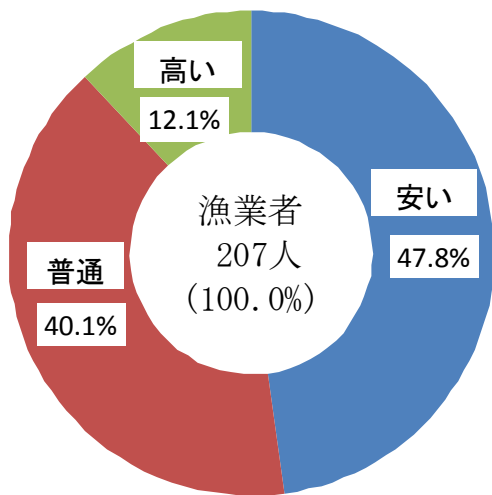


(3) 養殖水産物への評価 (イメージ)

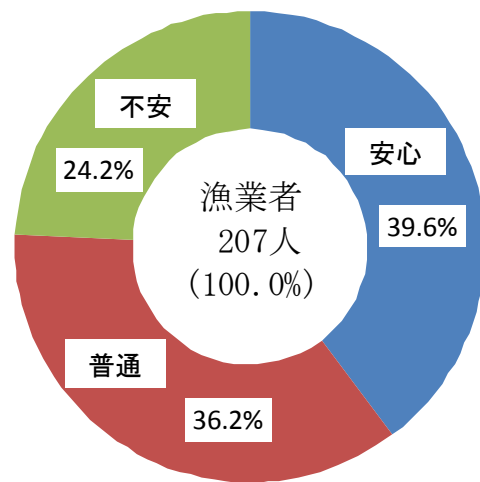
養殖業以外の漁業者において、天然魚と比較した養殖魚の評価 (イメージ) について、価格は「安い」、安全性は「安心」、鮮度は「高い」がそれぞれ47.8%、39.6%、51.7%と最も高かったが、味は「普通」が47.8%で最も高かった。(図1-8)

図1-8 天然魚と比較した養殖魚の評価 (イメージ)

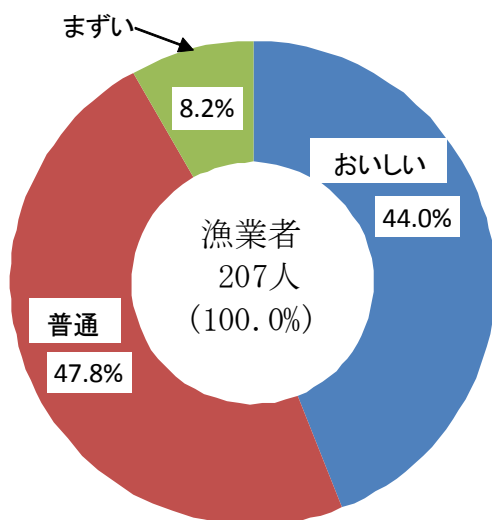
① 価格



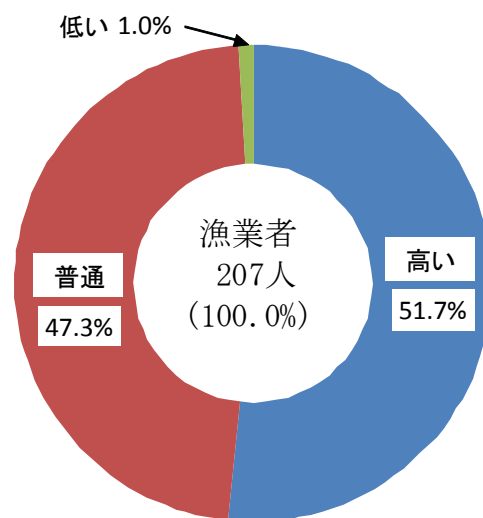
② 安全性



③ 味



④ 鮮度

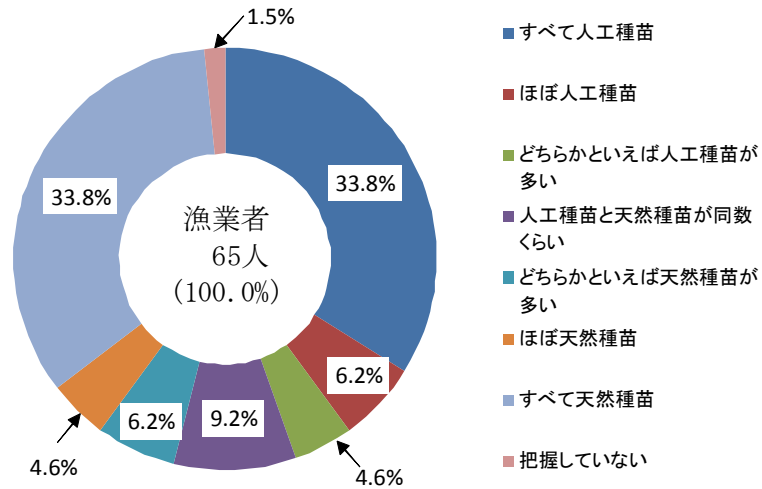


(4) 養殖業

ア 養殖業生産物の種苗について

養殖業が主の漁業者において、使用している養殖業生産物の種苗について、「すべて人工種苗」、「すべて天然種苗」がともに33.8%で最も高く、次いで「人工種苗と天然種苗が同数くらい」(9.2%)であった。(図1-9)

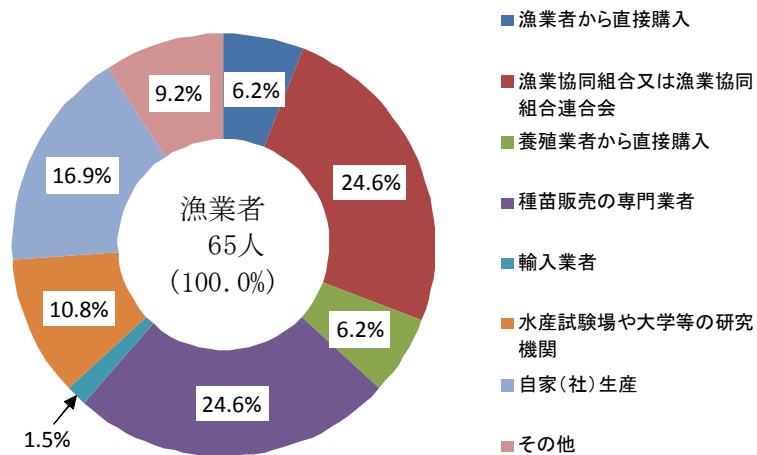
図1-9 使用している養殖業生産物の種苗(天然、人工)



イ 養殖業生産物の種苗の主な購入先

養殖業が主の漁業者において、養殖業生産物の種苗の主な購入先について、「漁業協同組合又は漁業協同組合連合会」、「種苗販売の専門業者」がともに24.6%と最も高く、次いで「自家(社)生産」(16.9%)、「水産試験場や大学等の研究機関」(10.8%)であった。(図1-10)

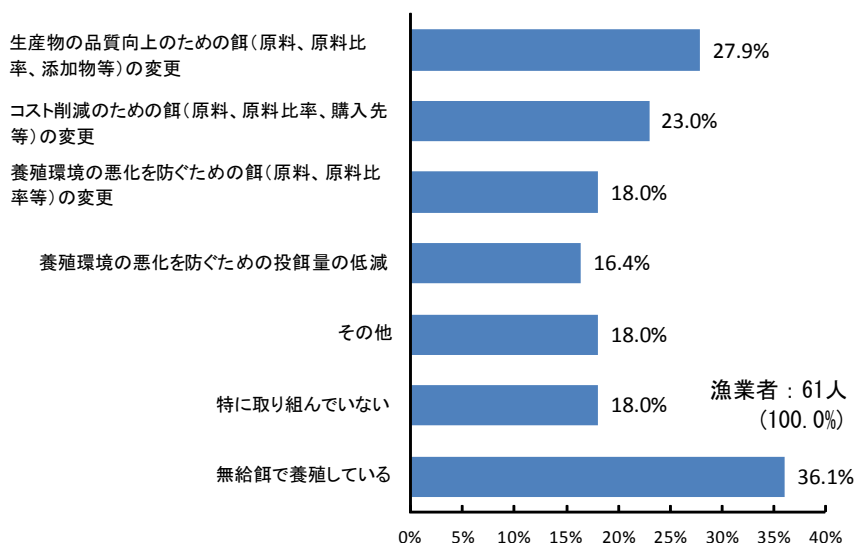
図1-10 養殖業生産物の種苗の主な購入先



ウ 養殖の餌

養殖業を主とする漁業者において、養殖の餌に関する取組について、「無給餌で養殖している」が36.1%と最も高く、次いで「生産物の品質向上のための餌（原料、原料比率、添加物等）の変更」（27.9%）、「コスト削減のための餌（原料、原料比率、購入先等）の変更」（23.0%）、「コスト削減のための餌（原料、原料比率、購入先等）の変更」（23.0%）であった。（図1-11）

図1-11 養殖の餌に関する取組（複数回答）



エ 病気等による養殖水産物への被害状況

養殖業を主とする漁業者において、病気等による養殖水産物への被害状況について、「病気」が原因の場合、「病気による被害は発生しなかった」が67.7%と最も高く、次いで「病気が発生し、生産物の一部に被害が生じた」（25.8%）、「病気が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた」（6.5%）であった。

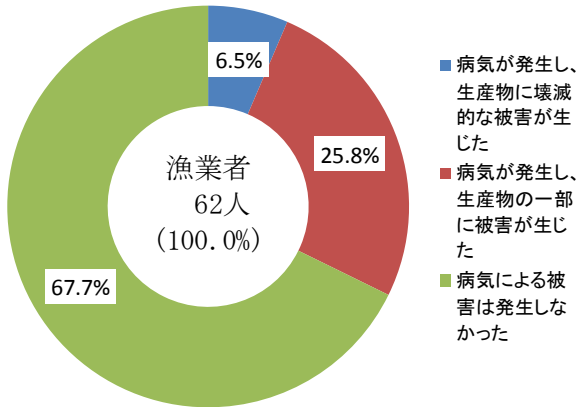
「赤潮」が要因の場合、「赤潮による被害は発生しなかった」が74.2%と最も高く、次いで「赤潮が発生し、生産物の一部に被害が生じた」（17.7%）、「赤潮が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた」（8.1%）であった。

「病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）」の場合、「病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）による被害は発生しなかった」が46.8%と最も高く、次いで「病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物の一部に被害が生じた」（37.1%）、「病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた」（16.1%）であった。（図1-12）

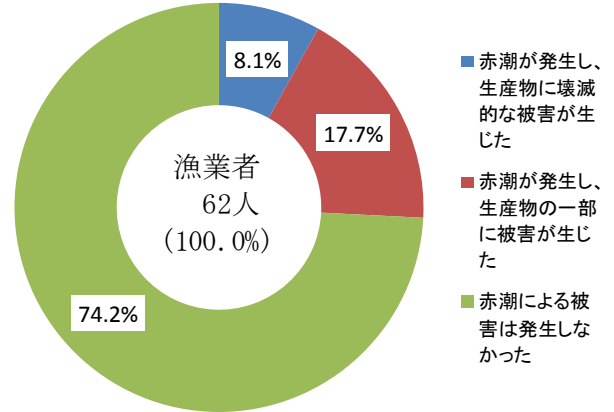
なお、病気や赤潮以外の主な要因としては、高水温、台風等の強風などであった。

図 1 - 12 病気等による養殖水産物の被害状況

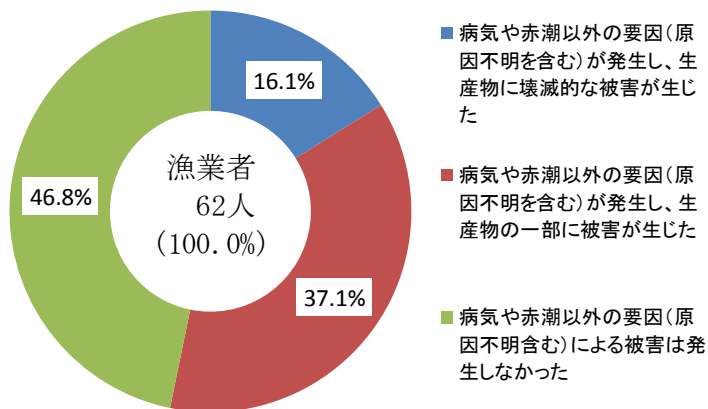
① 病気



② 赤潮



③ 病気や赤潮以外の要因



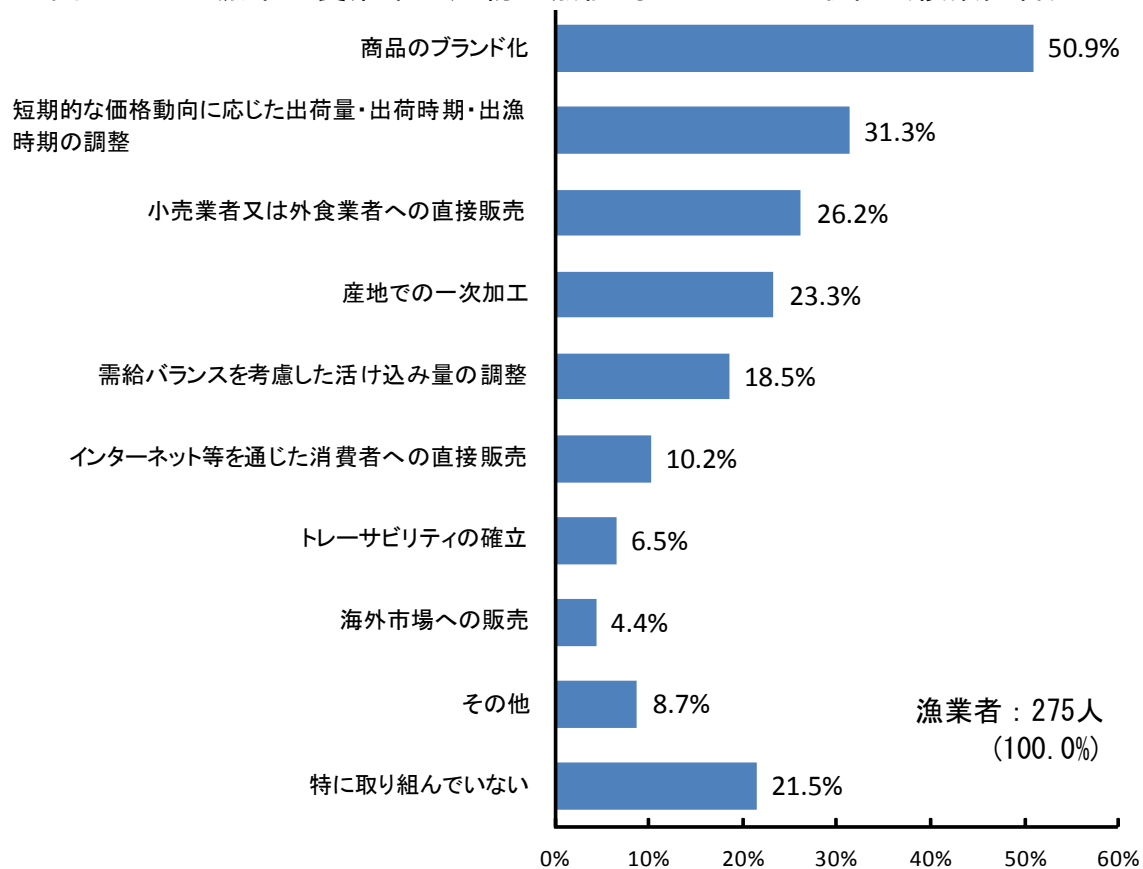
注：病気や赤潮以外の主な要因は、高水温、台風等の強風など。

オ 漁業・養殖業生産物の魚価向上のための取組

漁業・養殖業生産物の魚価向上のために、自ら、あるいは所属漁協等が行っている取組について、「商品のブランド化」が50.9%と最も高く、次いで「短期的な価格動向に応じた出荷量・出荷時期・出漁時期の調整」(31.3%)、「小売業者又は外食業者への直接販売」(26.2%)、「産地での一次加工」(23.3%)であった。

(図 1 - 13)

図 1-13 漁業・養殖業生産物の魚価向上のための取組（複数回答）

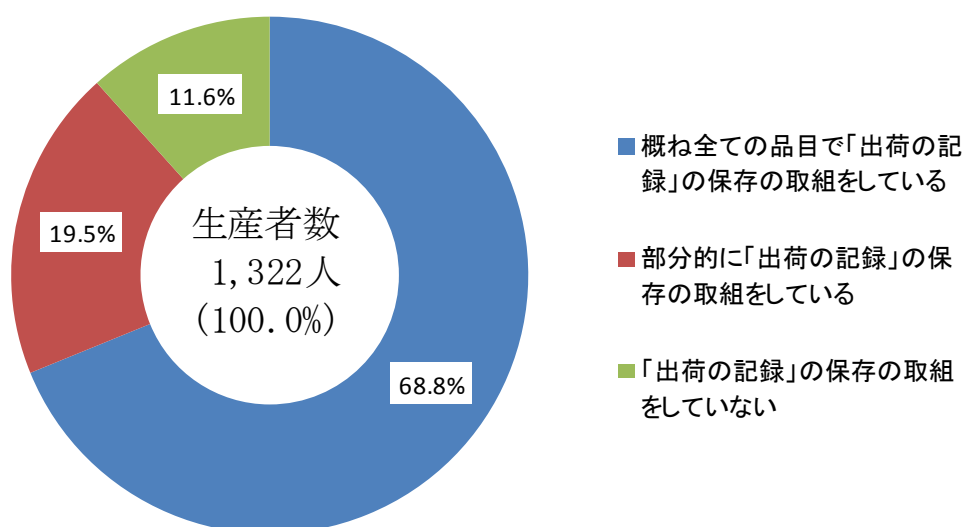


(5) 農畜水産物の「出荷の記録」の保存の取組について

ア 出荷記録の一定期間保存の取組状況

生産者（農業者（花き等の食品以外の生産者を除く。）及び漁業者）において、出荷した農畜水産物の「出荷日、出荷先組合（業者）名、品名、数量」が記載された「出荷の記録」を一定期間保存する取組について、「概ね全ての品目で「出荷の記録」の保存の取組をしている」が68.8%と最も高く、次いで「部分的に「出荷の記録」の保存の取組をしている」（19.6%）、「「出荷の記録」の保存の取組をしていない」（11.6%）であった。（図1-14）

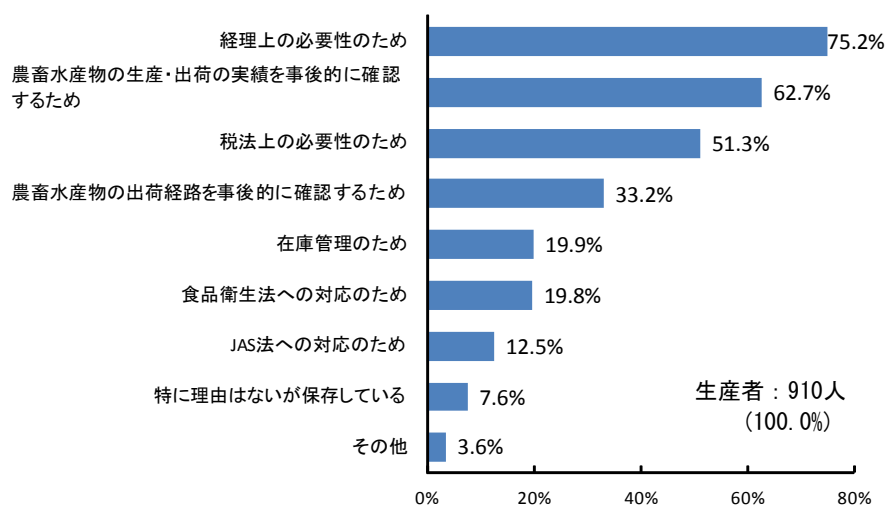
図1-14 農畜水産物の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況



イ 「出荷の記録」を保存している理由

生産者（農業者（花き等の食品以外の生産者を除く。）及び漁業者）で「出荷の記録」を保存していると回答した者において、保存している理由について、「経理上の必要性のため」が75.2%と最も高く、次いで「農畜水産物の生産・出荷の実績を事後的に確認するため」（62.7%）、「税法上の必要性のため」（51.3%）であった。（図1-15）

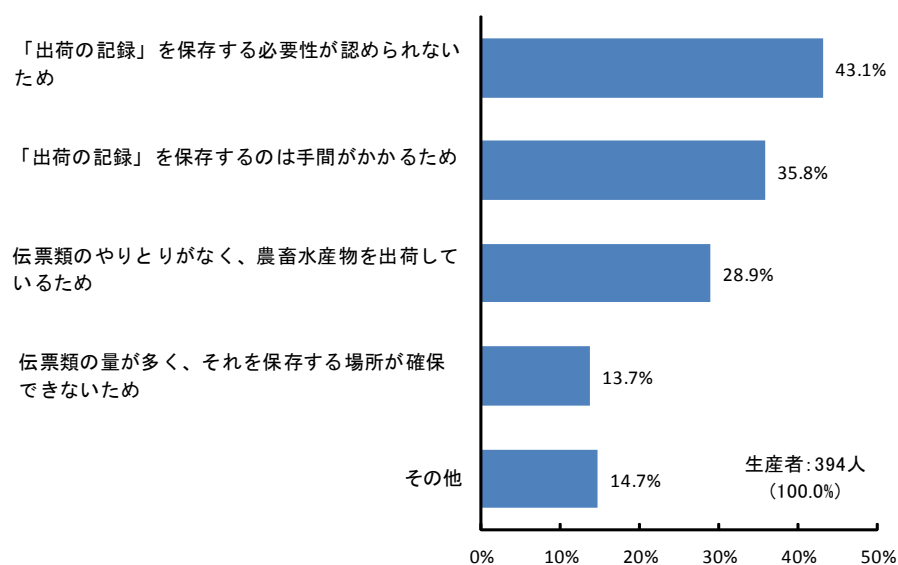
図 1 - 15 「出荷の記録」を保存している理由（複数回答）



ウ 「出荷の記録」を保存していない理由

生産者（農業者（花き等の食品以外の生産者を除く。）及び漁業者）で「出荷の記録」を「部分的に取り組んでいる」又は「取り組んでいない」と回答した者において、「出荷の記録」を保存していない理由について、「「出荷の記録」を保存する必要性が認められないため」が43.1%と最も高く、次いで「「出荷の記録」を保存するのは手間がかかるため」（35.8%）、「伝票類のやりとりがなく、農畜水産物を出荷しているため」（28.9%）であった。（図 1 - 16）

図 1 - 16 「出荷の記録」を保存していない理由（複数回答）



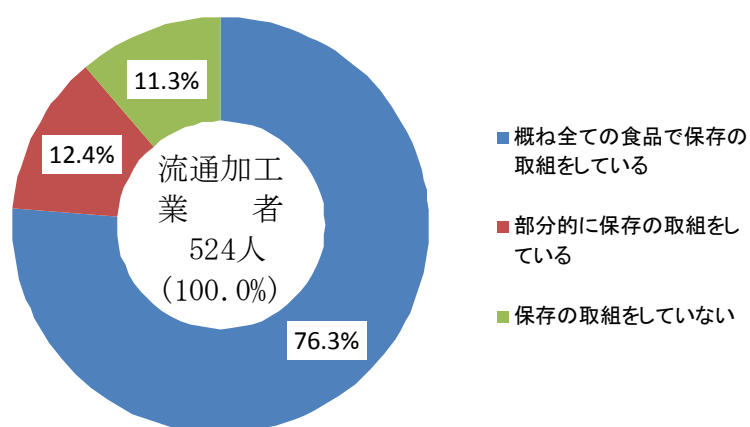
2 流通加工業者モニターに対する調査

(1) 食品の入出荷記録の保存の取組

ア 食品や原材料の「入荷の記録」を一定期間保存する取組

食品や原材料の「入荷の記録」を一定期間保存する取組について、「概ね全ての食品で保存の取組をしている」が76.3%と最も高く、次いで「部分的に保存の取組をしている」(12.4%)、「保存の取組をしていない」(11.3%)であった。(図2-1)

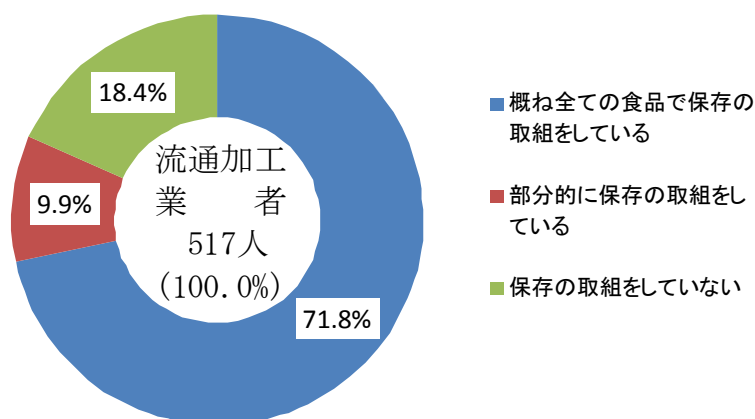
図2-1 食品や原材料の「入荷の記録」を一定期間保存する取組の状況



イ 食品の「出荷の記録」を一定期間保存する取組

食品の「出荷の記録」を一定期間保存する取組について、「概ね全ての食品で保存の取組をしている」が71.8%で最も高く、次いで「保存の取組をしていない」(18.4%)、「部分的に保存の取組をしている」(9.9%)であった。(図2-2)

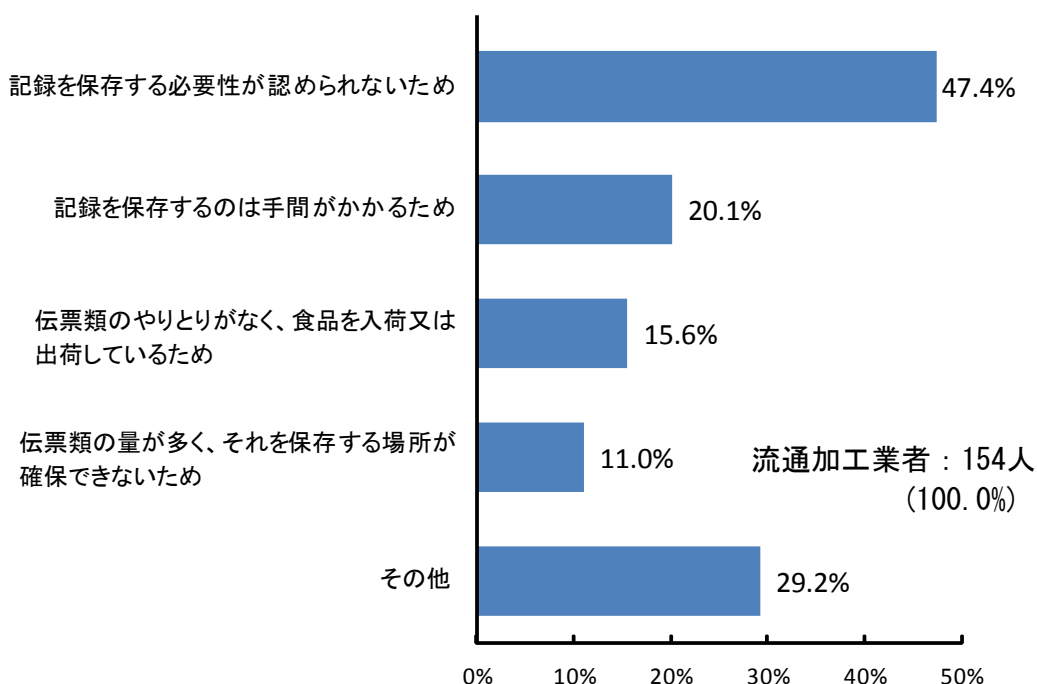
図2-2 食品の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況



ウ 記録の保存をしていない理由

「入荷の記録」、「出荷の記録」を「部分的に保存の取組をしている」又は「保存の取組をしていない」と回答した者において、保存していない理由について、「記録を保存する必要性が認められないため」が47.4%と最も高く、次いで「記録を保存するのは手間がかかるため」(20.1%)、「伝票類のやりとりがなく、食品を入荷又は出荷しているため」(15.6%)であった。(図2-3)

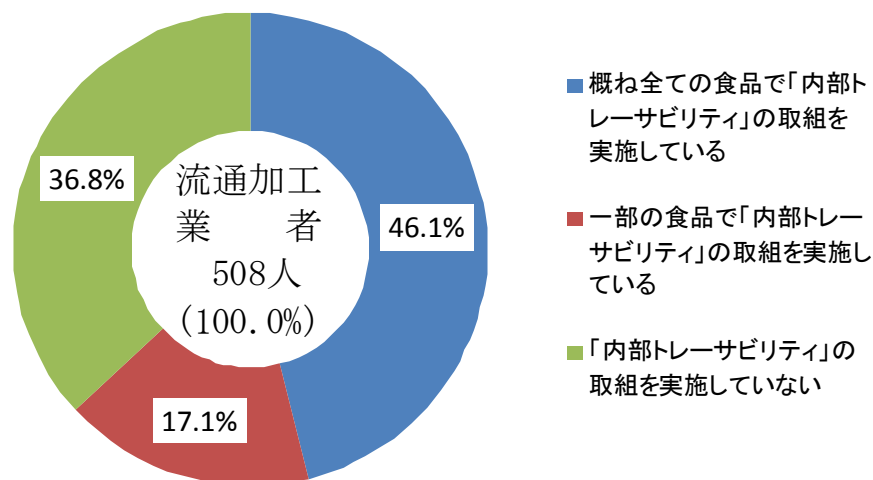
図2-3 「入荷の記録」、「出荷の記録」を保存していない理由(複数回答)



エ 「内部トレーサビリティ」の取組状況

食品の事後的な追跡可能性を高めるため、「入荷した食品の特定のロット」と「出荷した食品の特定のロット」を対応付ける記録を保存する取組(内部トレーサビリティ)について、「概ね全ての食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している」が46.1%で最も高く、次いで「「内部トレーサビリティ」の取組を実施していない」(36.8%)、「一部の食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している」(17.1%)であった。(図2-4)

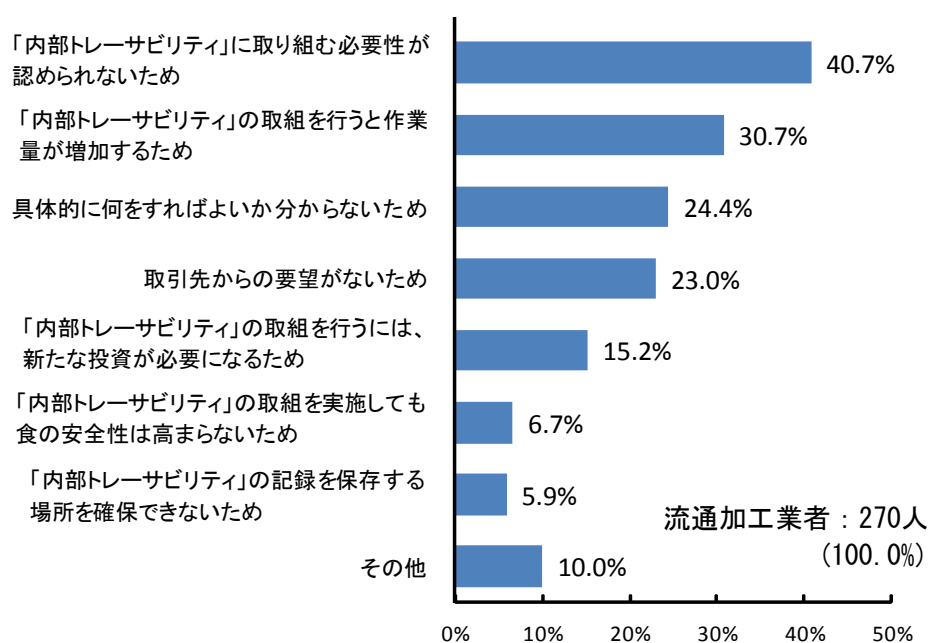
図 2 - 4 「内部トレーサビリティ」の取組状況



オ 「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由

一部又は全部の食品で「内部トレーサビリティ」を実施していないと回答した者において、「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由について、「「内部トレーサビリティ」に取り組む必要性が認められないため」が40.7%と最も高く、次いで「「内部トレーサビリティ」の取組を行うと作業量が増加するため」(30.7%)、「具体的に何をすればよいかわからないため」(24.4%)、「取引先からの要望がないため」(23.0%)であった。(図 2 - 5)

図 2 - 5 「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由（複数回答）

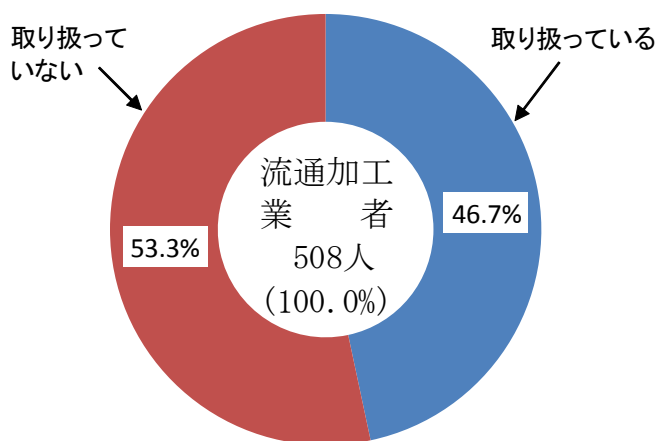


(2) 養殖水産物について

ア 水産物の取り扱い状況

水産物を「取り扱っている」は46.7%、「取り扱っていない」は53.3%であった。(図2-6)

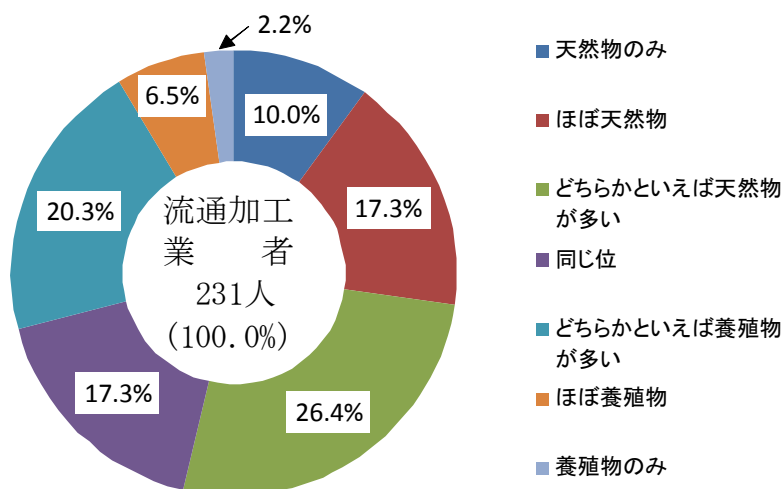
図2-6 水産物の取り扱い状況



イ 取り扱っている水産物の天然物と養殖物の比率

水産物を取り扱う者において、取り扱っている水産物の天然物と養殖物の比率について、「天然物のみ」、「ほぼ天然物」、「どちらかといえば天然物が多い」のそれぞれの割合の合計は53.7%、「養殖物のみ」、「ほぼ養殖物」、「どちらかといえば養殖物が多い」のそれぞれの割合の合計は29.0%であった。(図2-7)

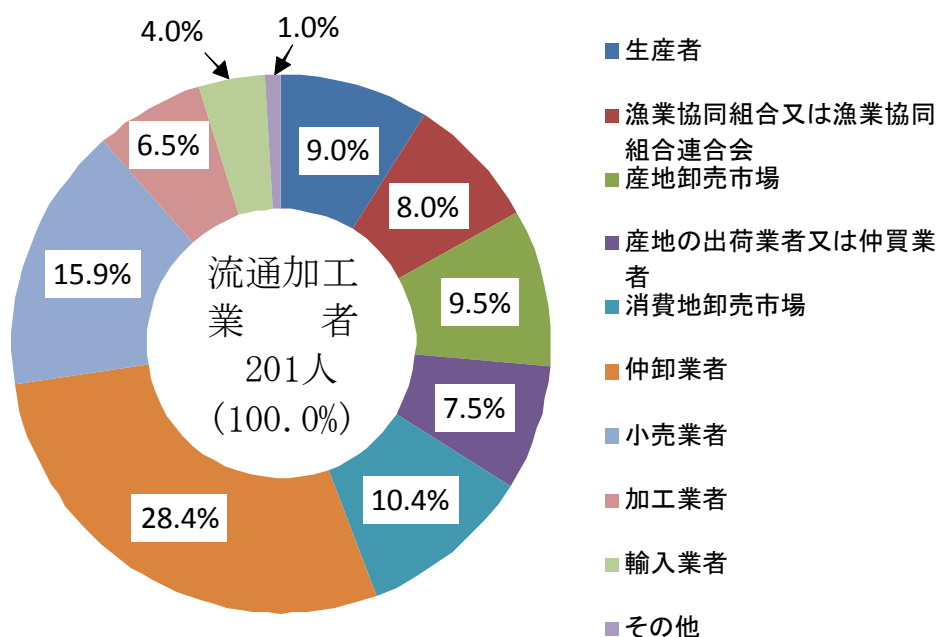
図2-7 取り扱っている水産物の天然物と養殖物の比率



ウ 養殖水産物の主な購入先

養殖水産物を取り扱っている者において、養殖水産物の主な購入先について、「仲卸業者」が28.4%で最も高く、次いで「小売業者」(15.9%)、「消費地卸売市場」(10.4%)、「産地卸売市場」(9.5%)、「生産者」(9.0%)であった。(図2-8)

図2-8 養殖水産物の主な購入先

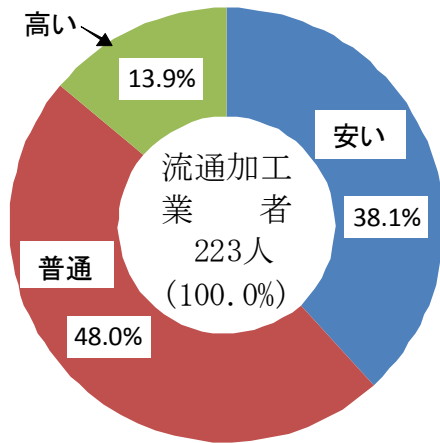


エ 養殖水産物への評価

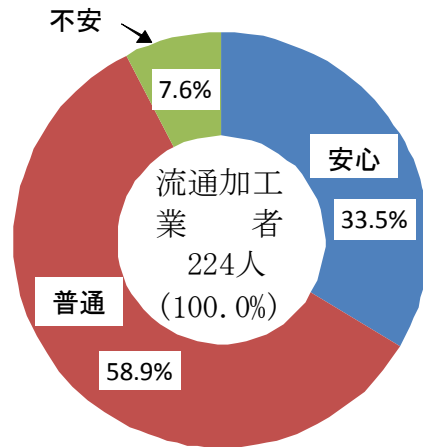
水産物を扱っている者において、天然魚と比較した養殖魚の評価について、価格、安全性、味、鮮度では、「普通」がそれぞれ48.0%、58.9%、76.2%、60.3%で最も高かったが、ロットでは「揃いやすい」が59.3%で最も高かった。(図2-9)

図 2 - 9 天然魚と比較した養殖魚の評価

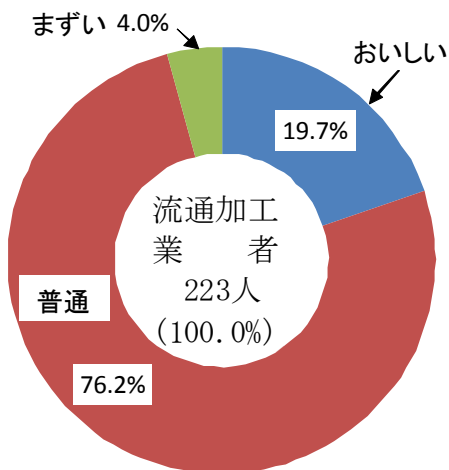
① 価格



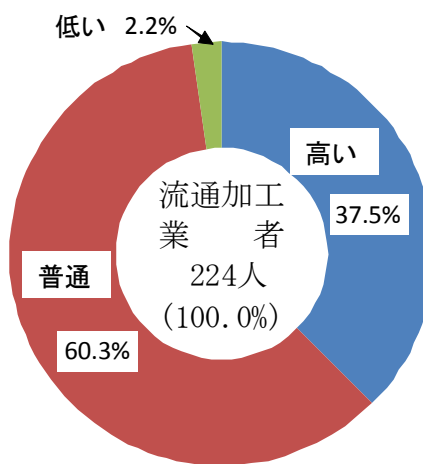
② 安全性



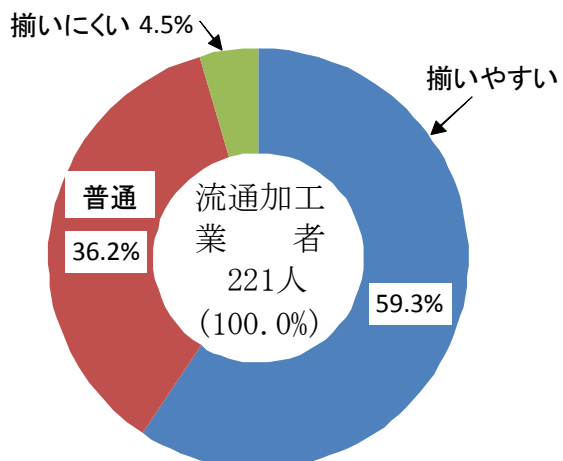
③ 味



④ 鮮度



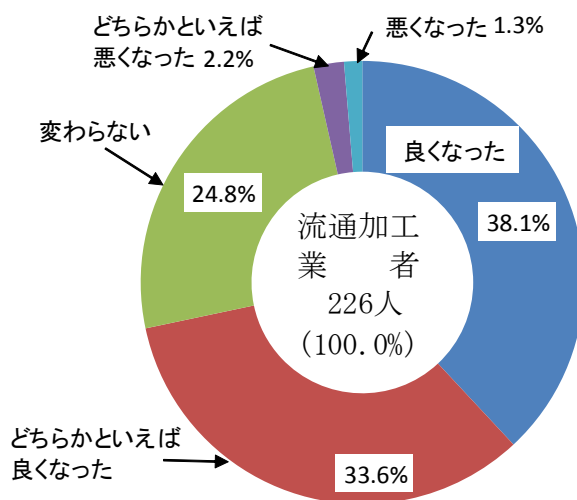
⑤ ロット



オ 養殖水産物への評価の変化（概ね10年前との比較）

水産物を扱う者において、概ね10年前と比較した養殖水産物への評価の変化について、「良くなった」が38.1%で最も高く、次いで「どちらかといえば良くなった」（33.6%）、「変わらない」（24.8%）であった。7割以上の者（「良くなった」と「どちらかといえば良くなった」の割合の合計は71.7%）は概ね10年前と比較して、養殖水産物への評価は良くなったと感じている。（図2-10）

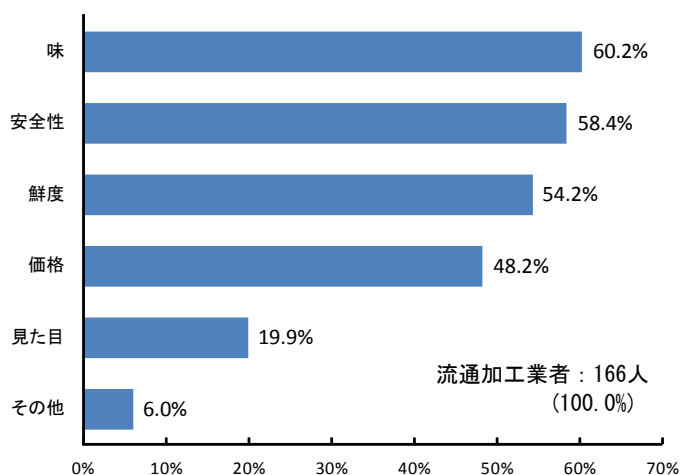
図2-10 養殖水産物への評価の変化（概ね10年前との比較）



カ 養殖水産物の評価が変わった要因

概ね10年前と比較して養殖水産物の評価が変わったと回答した者において、評価が変わった要因について、「味」が60.2%と最も高く、次いで「安全性」（58.4%）、「鮮度」（54.2%）、「価格」（48.2%）であった。（図2-11）

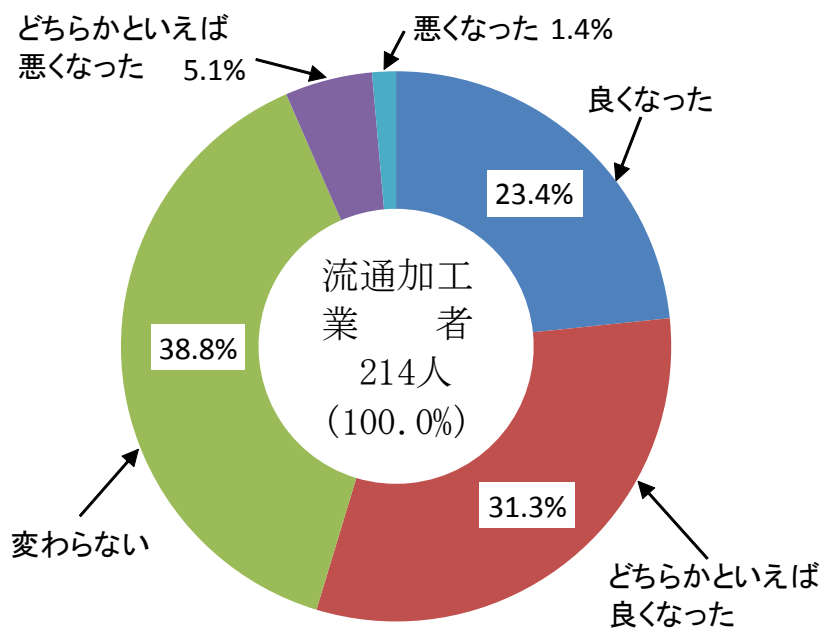
図2-11 養殖水産物の評価が変わった要因（複数回答）



キ 養殖魚の売行きの変化（概ね10年前との比較）

概ね10年前と比較して養殖魚の売行きの変化について、「変わらない」が38.8%と最も高く、次いで「どちらかといえば良くなった」（31.3%）、「良くなった」（23.4%）であった。5割以上の者（「良くなった」と「どちらかといえば良くなった」と回答した割合の合計は54.7%）が、概ね10年前と比較して養殖魚の売行きが良くなったと感じている。（図2-12）

図2-12 養殖魚の売行きの変化（概ね10年前との比較）



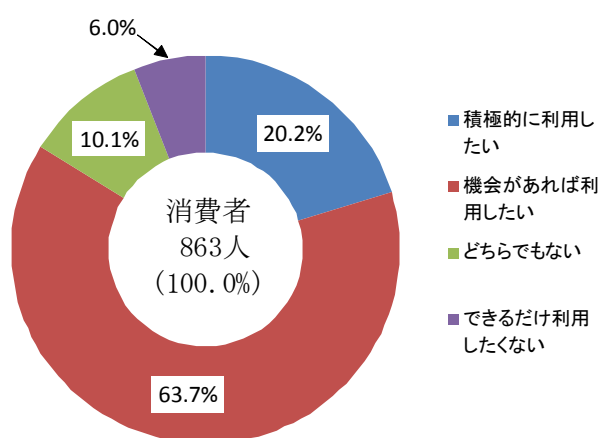
3 消費者モニターに対する調査

(1) 被災県産農林水産物・食品の購買意向

ア 被災県産農林水産物・食品の販売イベントや積極的な販売・利用に取り組む店舗の利用

被災県産農林水産物・食品の販売イベントや積極的な販売・利用に取り組む店舗の利用について、「機会があれば利用したい」が63.7%で最も高く、次いで「積極的に利用したい」(20.2%)、「どちらでもない」(10.1%)であった。(図3-1)

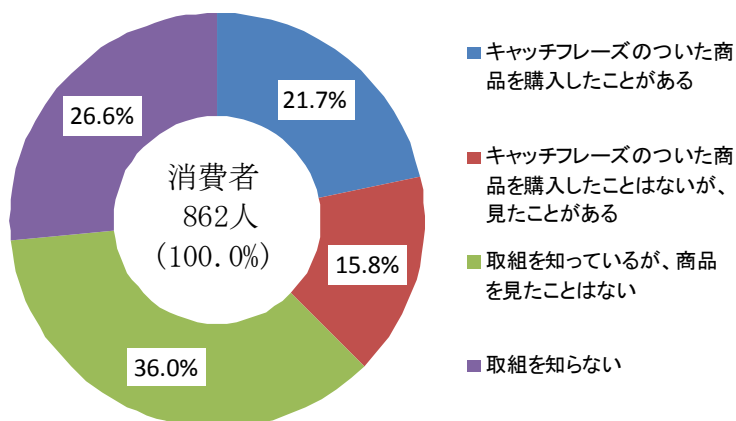
図3-1 被災県産農林水産物・食品の販売イベントや積極的な販売・利用に取り組む店舗の利用



イ 「食べて応援しよう！」の取組の認知度

「食べて応援しよう！」の取組について、「取組を知っているが、商品を見たことはない」が36.0%で最も高く、次いで「取組を知らない」(26.6%)、「キャッチフレーズのついた商品を購入したことがある」(21.7%)であった。(図3-2)

図3-2 「食べて応援しよう！」の取組の認知度

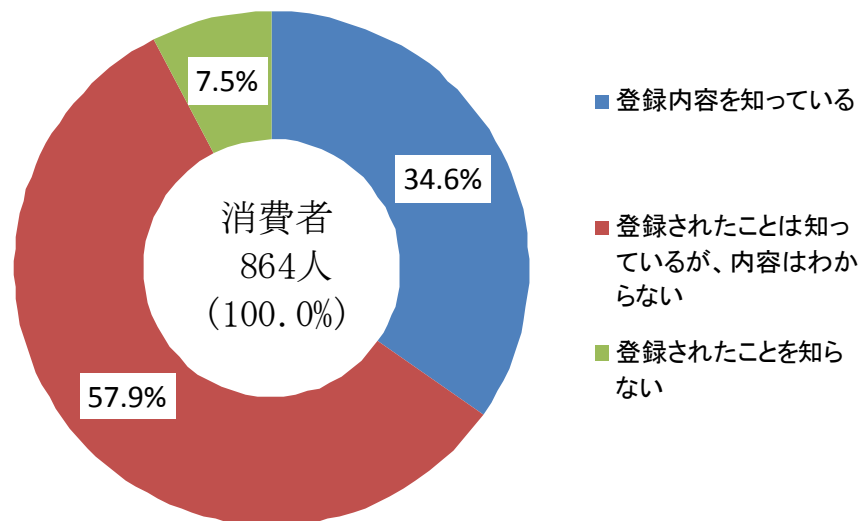


(2) 日本の食文化について

ア 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度

「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録の内容について、「登録されたことは知っているが、内容はわからない」が57.9%で最も高く、次いで「登録内容を知っている」(34.6%)、「登録されたことを知らない」(7.5%)であった。(図3-3)

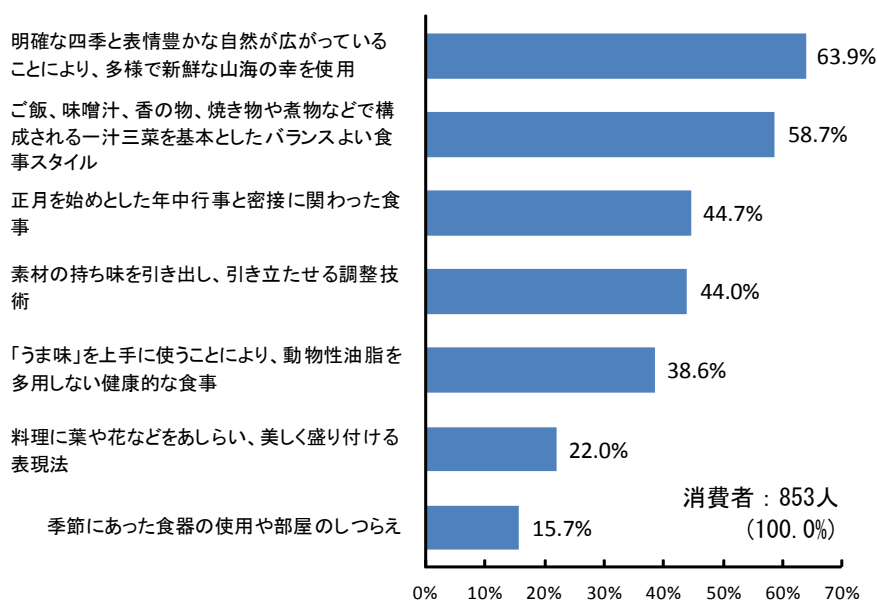
図3-3 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度



イ 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴

「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴の中で、特に魅力を感じる点について、「明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用」が63.9%で最も高く、次いで、「ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル」(58.7%)、「正月を始めとした年中行事と密接に関わった食事」(44.7%)、「素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術」(44.0%)であった。(図3-4)

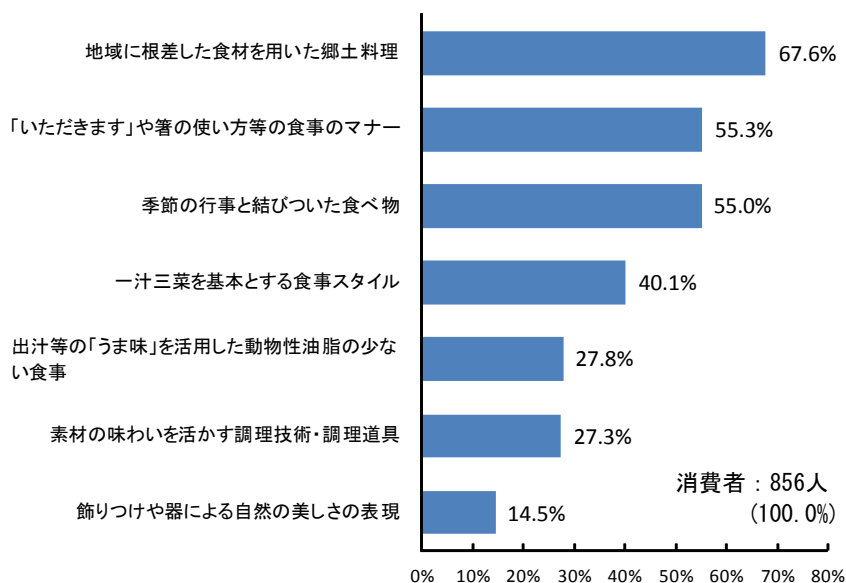
図3-4 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴
(複数回答(3つまで))



ウ 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと

今後、日本や地域の食文化で保護していきたい点について、「地域に根差した食材を用いた郷土料理」が67.6%で最も高く、次いで、「いただきます」や箸の使い方等の食事のマナー(55.3%)、「季節の行事と結びついた食べ物」(55.0%)、「一汁三菜を基本とする食事スタイル」(40.1%)であった。(図3-5)

図3-5 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと
(複数回答(3つまで))

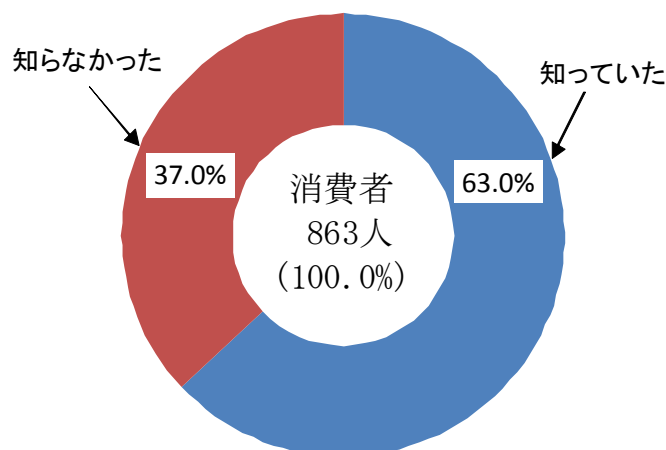


(3) 農業・農村の多面的機能

ア 農業・農村の多面的機能の認知度

農業・農村が多面的な機能を生み出していることの認知度について、「知っていた」が63.0%、「知らなかった」が37.0%であった。(図3-6)

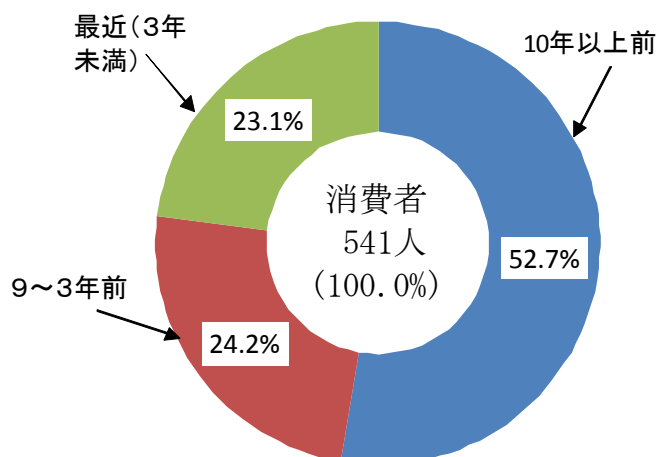
図3-6 農業・農村の多面的機能の認知度



イ 農業・農村の多面的機能について知った時期

農業・農村の多面的機能のことを知った時期について、「10年以上前」が52.7%と最も高く、次いで、「9～3年前」(24.2%)、「最近(3年未満)」(23.1%)であった。(図3-7)

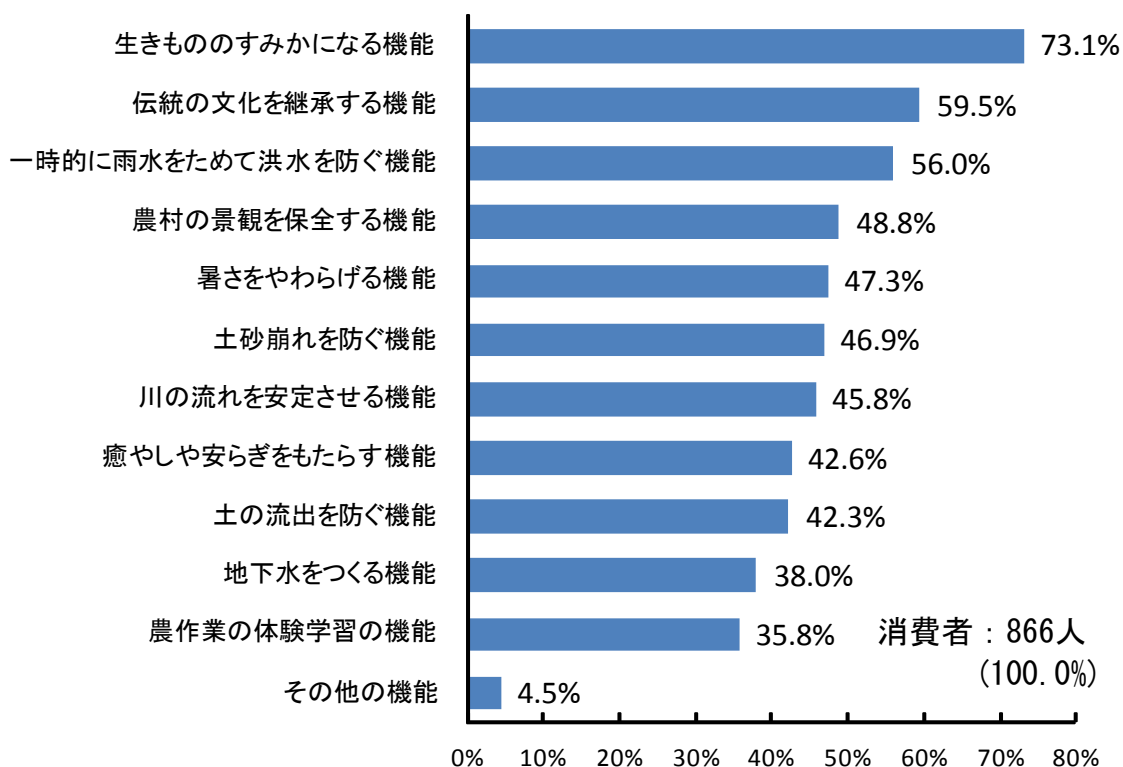
図3-7 農業・農村の多面的機能について知った時期



ウ 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能

農業・農村の多面的機能のうち、食料生産以外で重要と思う機能について、「生きもののすみかになる機能」が73.1%と最も高く、次いで、「伝統の文化を継承する機能」(59.5%)、「一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能」(56.0%)であった。(図3-8)

図3-8 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能(複数回答)

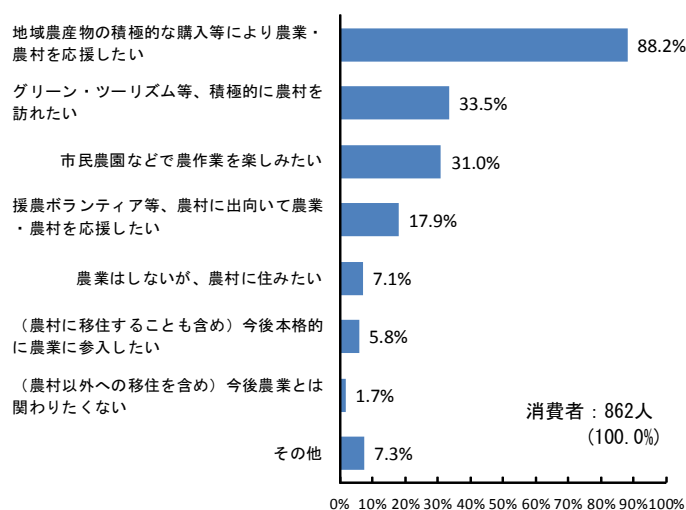


(4) 農業・農村への関わり

ア 今後の農業・農村への関わり方

今後、農業・農村とどのように関わるかについて、「地域農産物の積極的な購入等により農業・農村を応援したい」が88.2%で最も高く、次いで、「グリーン・ツーリズム等、積極的に農村を訪れたい」(33.5%)、「市民農園など農作業を楽しみたい」(31.0%)、「市民農園など農作業を楽しみたい」(31.0%)であった。(図3-9)

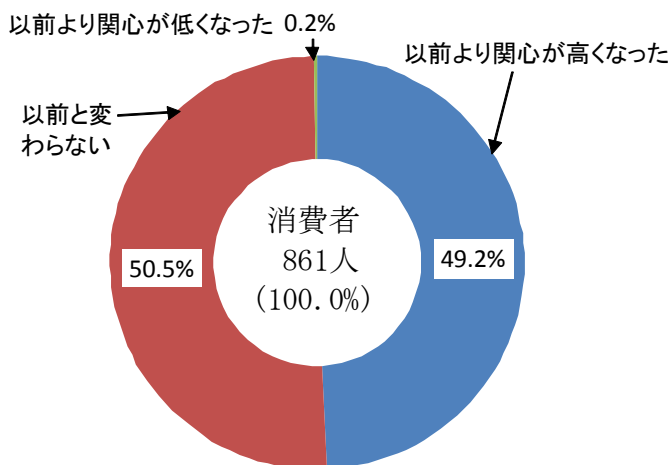
図3-9 今後の農業・農村への関わり方



イ 東日本大震災以降の農業・農村に対する意識の変化

東日本大震災以降の農業・農村に対する意識の変化について、「以前と変わらない」が50.5%と最も高く、次いで、「以前より関心が高くなった」が49.2%、「以前より関心が低くなった」(0.2%)であった。(図3-10)

図3-10 東日本大震災以降の農業・農村に対する意識の変化

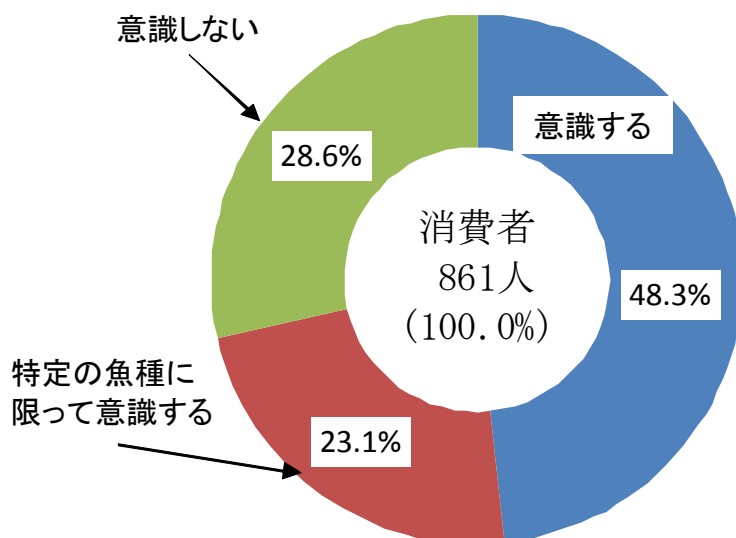


(5) 水産物の購入について

ア 魚介類購入時の天然物か養殖物かの意識

魚介類を購入時、天然物か養殖物かの意識の有無について、「意識する」が48.3%で最も高く、次いで、「意識しない」(28.6%)、「特定の魚種に限って意識する」(23.1%)であった。(図3-11)

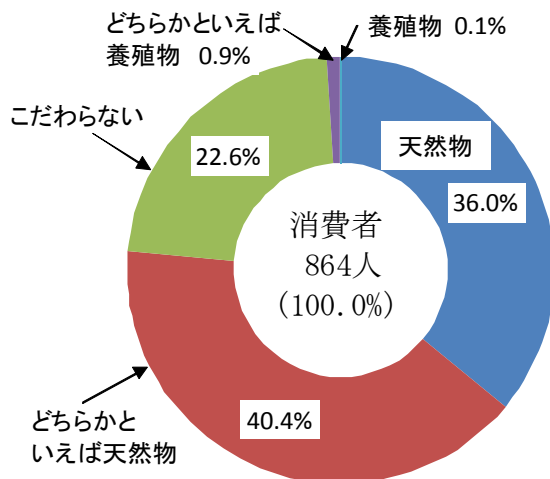
図3-11 魚介類購入時の天然物か養殖物かの意識の有無



イ 天然物、養殖物の購入意向

天然物と養殖物で見た目や価格が同程度の場合、購入時の意向について「どちらかといえば天然物」が40.4%と最も高く、次いで「天然物」(36.0%)、「こだわらない」(22.6%)であった。(図3-12)

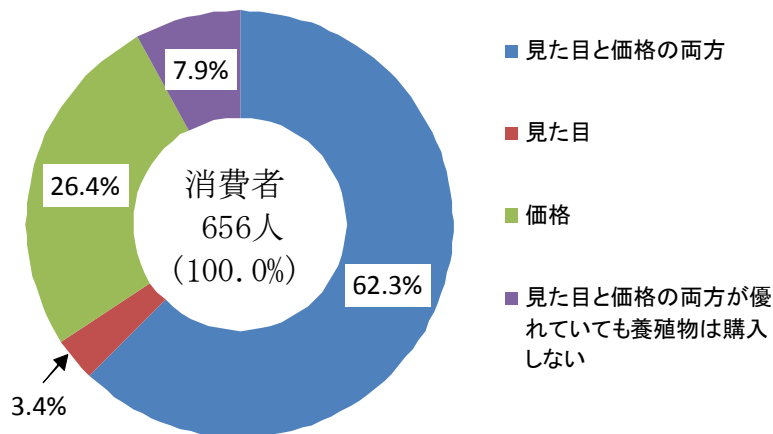
図3-12 見た目や価格が同程度の場合の天然物、養殖物の購入意向



ウ 天然物の購入意向が強い者の養殖物を購入する条件

購入時の意向が「天然物」又は「どちらかといえば天然物」と回答した者において、養殖物を購入する条件として、天然物と比較して養殖物が優れている点について、「見た目と価格の両方」が62.3%と最も高く、次いで、「価格」(26.4%)、「見た目」(3.4%)、「見た目と価格の両方が優れていても養殖物は購入しない」(7.9%)であった。(図3-13)

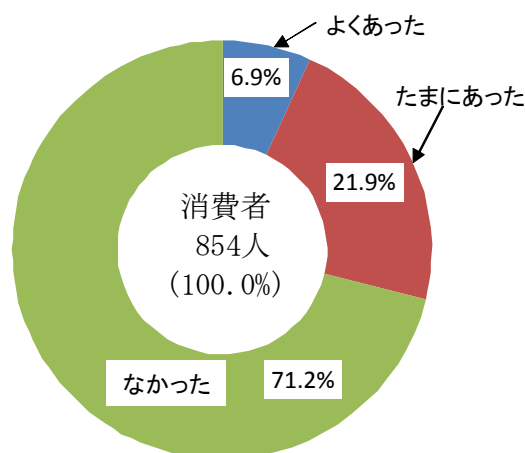
図3-13 天然物の購入意向が強い者の養殖物を購入する条件



エ 養殖物のみで購入をやめた経験の有無（過去1年間）

過去1年間で、購入を決めていた魚種が養殖物のみで購入をやめた経験について、「なかった」が71.2%で最も高く、次いで、「たまにあった」（21.9%）、「よくあった」（6.9%）であった。（図3-14）

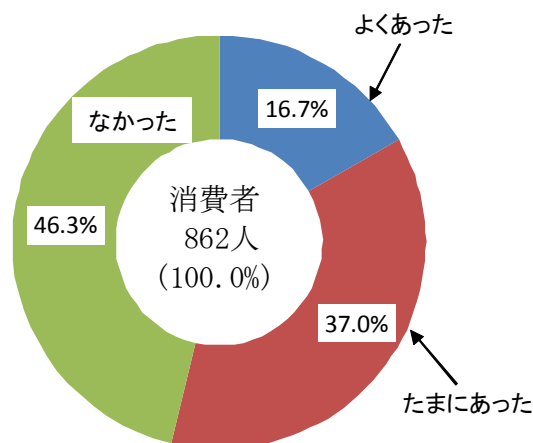
図3-14 購入を決めていた魚種が養殖物のみで
購入をやめた経験の有無（過去1年間）



オ 天然物の有無を魚種選定の基準とした経験（過去1年間）

過去1年間に、小売店で天然物の有無を魚種選定の基準として、天然物を購入した経験について、「なかった」が46.3%で最も高く、次いで、「たまにあった」（37.0%）、「よくあった」（16.7%）であった。（図3-15）

図3-15 天然物があるかどうかを魚種選定の基準とし、
天然物を購入した経験の有無（過去1年間）



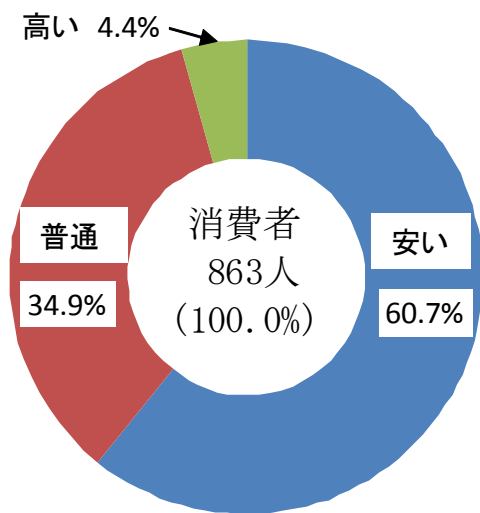
(6) 養殖魚の評価 (イメージ)

ア 天然魚と比較した養殖魚の評価 (イメージ)

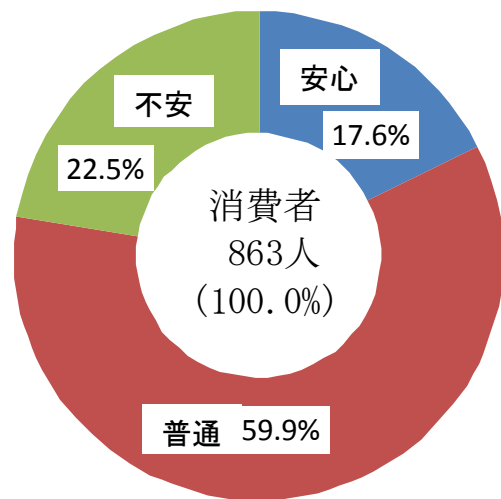
天然魚と比較した養殖魚の評価 (イメージ) について、価格は「安い」が60.7%と最も高かったが、安全性、味、鮮度は、「普通」がそれぞれ59.9%、76.9%、75.6%で最も高かった。

図3-16 天然魚と比較した養殖魚の評価 (イメージ)

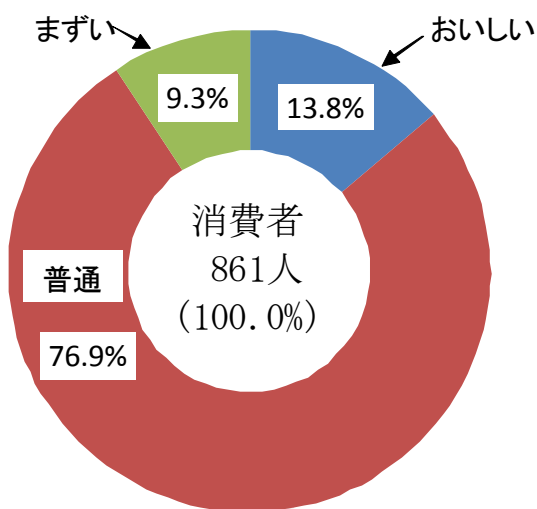
①価格



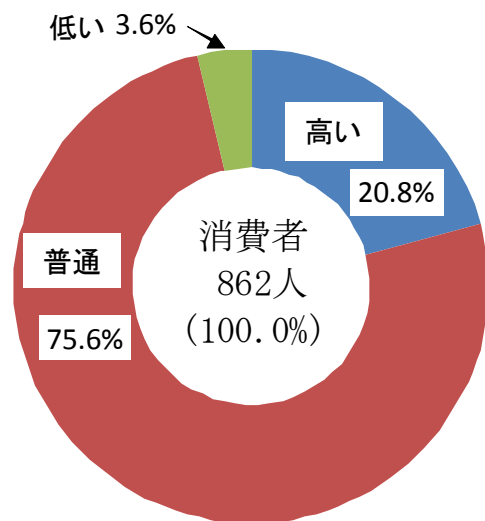
②安全性



③味



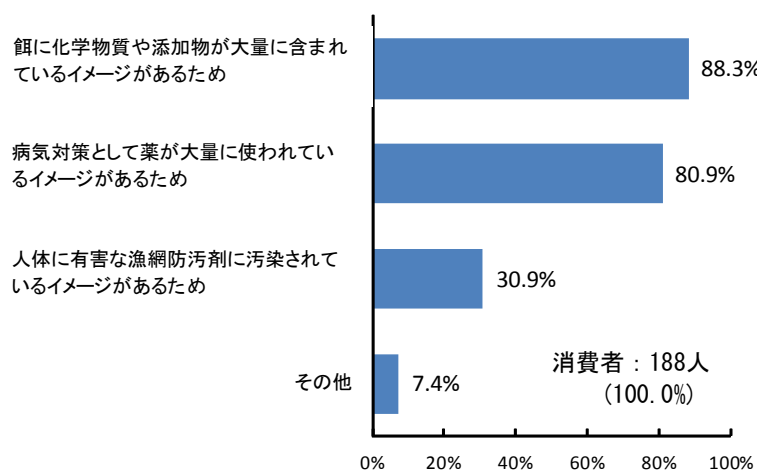
④鮮度



イ 天然魚に比べて、養殖魚の安全性に不安を感じる理由

天然魚に比べて、養殖魚の安全性に不安を感じると回答した者において、その理由について、「餌に化学物質や添加物が大量に含まれているイメージがあるため」が88.3%と最も高く、次いで「病気対策として薬が大量に使われているイメージがあるため」(80.9%)、「人体に有害な漁網防汚剤に汚染されているイメージがあるため」(30.9%)であった。(図3-17)

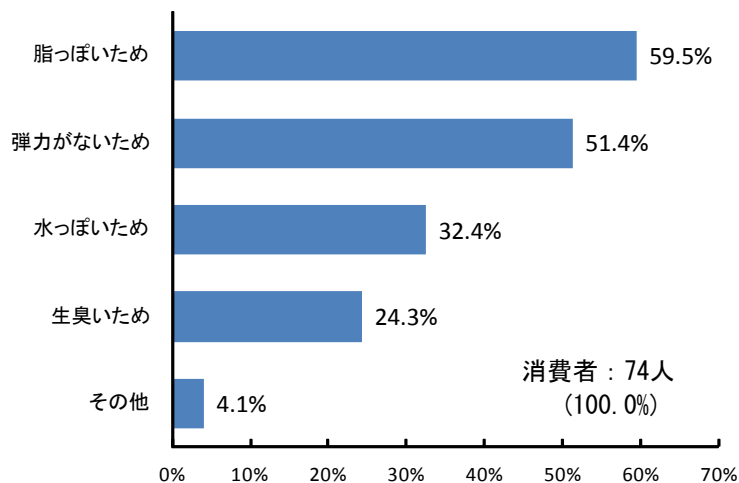
図3-17 天然魚に比べて、養殖魚の安全性に不安を感じる理由（複数回答）



ウ 天然魚に比べて、養殖魚は味がまずいとされた理由

天然魚に比べて、養殖魚は味がまずいと回答した者において、その理由について、「脂っぽいため」が59.5%と最も高く、次いで「弾力がないため」(51.4%)、「水っぽいため」(32.4%)であった。(図3-18)

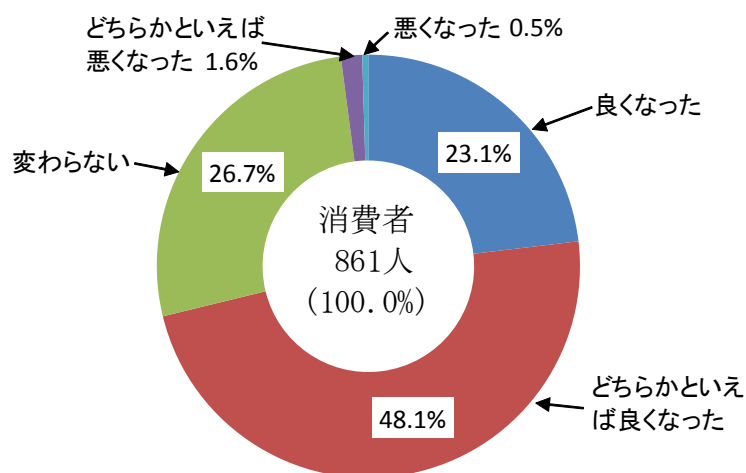
図3-18 天然魚に比べて、養殖魚は味がまずいとされた理由（複数回答）



エ 概ね10年前と比較した養殖魚への評価（イメージ）の変化

概ね10年前と比べた養殖魚への評価（イメージ）の変化について、「どちらかといえば良くなった」が48.1%と最も高く、次いで「変わらない」（26.7%）、「良くなった」（23.1%）であった。（図3-19）

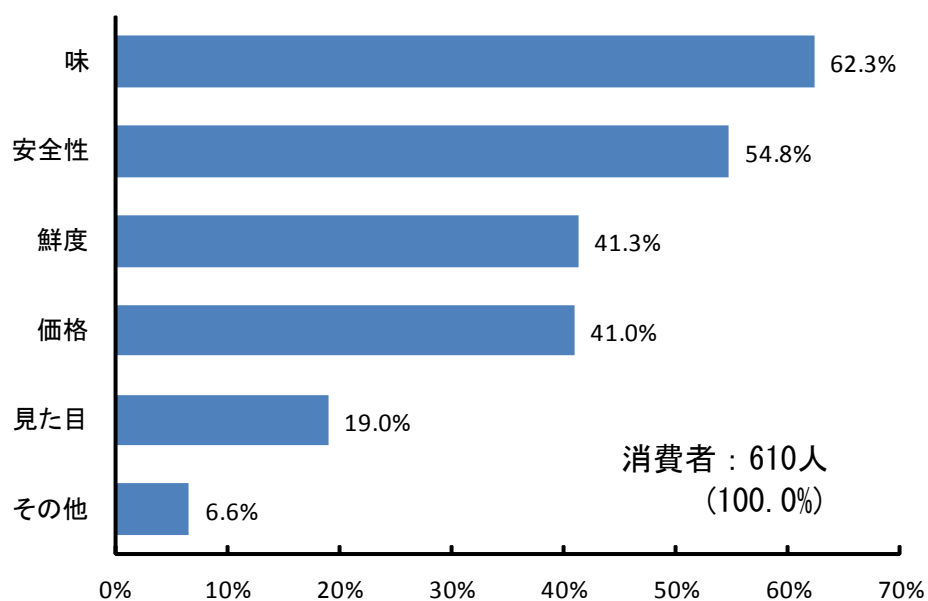
図3-19 養殖魚への評価（イメージ）の変化（概ね10年前との比較）



オ 養殖魚への評価が変化した要因

概ね10年前と比較して、養殖魚への評価（イメージ）が変化したと回答した者において、その要因について、「味」が62.3%と最も高く、次いで、「安全性」（54.8%）、「鮮度」（41.3%）、「価格」（41.0%）であった。（図3-20）

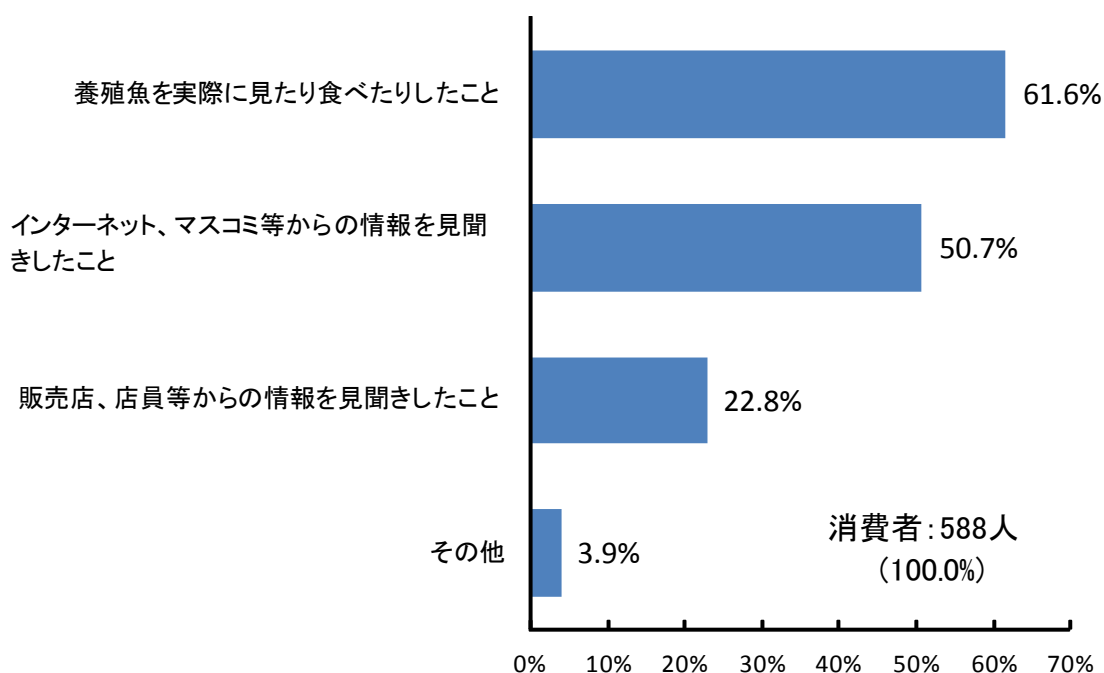
図3-20 養殖魚への評価が変化した要因（複数回答）



カ 養殖魚への評価が変化したきっかけ

概ね10年前と比較して、養殖魚への評価（イメージ）が変化したと回答した者において、そのきっかけについて、「養殖魚を実際に見たり食べたりしたこと」が61.6%と最も高く、次いで、「インターネット、マスコミ等からの情報を見聞きしたこと」（50.7%）、「販売、店員等からの情報を見聞きしたこと」（22.8%）であった。（図3-21）

図3-21 養殖魚への評価が変化したきっかけ（概ね10年前との比較）
（複数回答）



【 統 計 表 】

《 目 次 》

【生産者（農業者、漁業者）モニター】	
1 農業・農村が多面的機能を生み出していることの認知状況	37
2 農業・農村の多面的機能について知った時期	37
3 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能（複数回答）	37
4 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度	37
5 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴（複数回答（3つまで））	38
6 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと（複数回答（3つまで））	38
7 地域の食文化を次世代につなげていくために必要な農業者の取組	38
8 主として営んでいる漁業	38
9 天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）	
（1） 価格	39
（2） 安全性	39
（3） 味	39
（4） 鮮度	39
10 生産する漁業・養殖業生産物のうち最も販売金額が多いもの	39
11 使用している養殖業生産物の種苗（天然、人工）	40
12 養殖業生産物の種苗の主な購入先	40
13 養殖の餌に関する取組（複数回答）	40
14 病気等による養殖水産物の被害状況	
（1） 病気	40
（2） 赤潮	40
（3） 病気や赤潮以外の要因（原因不明含む）	41
15 漁業・養殖業生産物の魚価向上のための取組（複数回答）	41
16 営んでいる漁業・養殖業の規模拡大の意向	41
17 品質向上への独自の取組意向	41
18 新しい魚種の養殖の取組意向	41

19 農畜水産物の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況	42
20 「出荷の記録」を保存している理由（複数回答）	42
21 「出荷の記録」を保存していない理由（複数回答）	43
【流通加工業者モニター】	
1 経営又は所属する会社等の業種	44
2 会社全体の従業員数（常用雇用者数）	44
3 食品や原材料の「入荷の記録」を一定期間保存する取組の状況	44
4 食品の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況	44
5 「入荷の記録」、「出荷の記録」を保存していない理由（複数回答）	44
6 「内部トレーサビリティ」の取組状況	44
7 「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由（複数回答）	45
8 水産物の取扱状況	45
9 取り扱っている水産物の天然物と養殖物の比率	45
10 養殖水産物の主な購入先	45
11 天然魚と比較した養殖魚の評価	
(1) 価格	45
(2) 安全性	46
(3) 味	46
(4) 鮮度	46
(5) ロット	46
12 養殖水産物への評価の変化（概ね10年前との比較）	46
13 養殖水産物の評価が変わった要因（複数回答）	46
14 養殖魚の売行きの変化（概ね10年前との比較）	46
【消費者モニター】	
1 お住まいの地域区分について	47
2 被災県産農林水産物・食品の販売イベントや積極的な販売・利用に取り組む店舗の利用	47
3 「食べて応援しよう！」の取組の認知度	47
4 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度	47
5 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴（複数回答（3つまで））	47
6 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと（複数回答（3つまで））	48
7 農業・農村の多面的機能の認知度	48
8 農業・農村の多面的機能について知った時期	48
9 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能（複数回答）	48

10	今後の農業・農村への関わり方	48
11	東日本大震災以降の農業・農村に対する意識の変化	49
12	魚介類購入時の天然物か養殖物かの意識の有無	49
13	見た目や価格が同程度の場合の天然物、養殖物の購入意向	49
14	天然物の購入意向が強い者の養殖物を購入する条件	49
15	購入を決めていた魚種が養殖物のみで購入をやめた経験の有無（過去1年間）	49
16	天然物があるかどうかを魚種選定の基準とし、天然物を購入した経験の有無 （過去1年間）	49
17	天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）	
	（1） 価格	50
	（2） 安全性	50
	（3） 味	50
	（4） 鮮度	50
18	天然魚に比べて、養殖魚の安全性に不安を感じる理由（複数回答）	50
19	天然魚に比べて、養殖魚は味がまずいとした理由（複数回答）	50
20	養殖魚への評価（イメージ）の変化（概ね10年前との比較）	50
21	養殖魚の評価が変化した要因（複数回答）	51
22	養殖魚への評価（イメージ）が変化したきっかけ（概ね10年前との比較）	51

【生産者（農業者、漁業者）モニター】

1 農業・農村が多面的機能を生み出していることの認知状況

単位：%

区分	回答者数	知っていた	知らなかった
農業者	1,116	92.7	7.3

2 農業・農村の多面的機能について知った時期
(1で「知っていた」と回答した者のみ回答)

単位：%

区分	回答者数	10年以上前	9～3年前	最近（3年未満）
農業者	1,034	76.8	18.2	5.0

3 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能（複数回答）

単位：%

区分	回答者数	一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能	土砂崩れを防ぐ機能	表土の流出を防ぐ機能	川の流れを安定させる機能	地下水をつくる機能	暑さをやわらげる機能	生きものすみかになる機能	農村の景観を保全する機能	伝統の文化を継承する機能
農業者	1,115	81.7	52.9	57.8	57.7	58.0	51.1	66.3	76.5	47.2

単位：%

区分	癒やしや安らぎをもたらす機能	農作業の体験学習の機能	その他の機能
農業者	52.8	34.9	5.9

4 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度

単位：%

区分	回答者数	登録内容を知っている	登録されたことは知っているが、内容はわからない	登録されたことを知らない
農業者	1,110	24.6	70.5	5.0

5 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴（複数回答（3つまで））

単位：％

区分	回答者数	明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用	素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術	ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル	「うま味」を上手に使うことにより、動物性油脂を多用しない健康的な食事	料理に葉や花をあしらひ、美しく盛り付ける表現法	季節にあつた食器の使用や部屋のしつらえ	正月を始めとした年中行事と密接に関わった食事
農業者	人 1,112	75.5	42.1	74.4	29.0	19.9	7.9	40.6

6 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと（複数回答（3つまで））

単位：％

区分	回答者数	「いただきます」や箸の使い方等の食事のマナー	地域に根差した食材を用いた郷土料理	素材の味わいを活かす調理技術・調理道具	一汁三菜を基本とする食事スタイル	出汁等の「うま味」を活用した動物性油脂の少ない食事	飾りつけや器による自然の美しさの表現	季節の行事と結びついた食べ物
農業者	人 1,114	55.1	73.9	31.1	47.5	20.0	10.1	51.5

7 地域の食文化を次世代につなげていくために必要な農業者の取組

単位：％

区分	回答者数	在来品種の活用や伝統食材・調味料の普及等の取組	食にかかわる祭や行事、作法、地元の歴史的風習等の地域文化との一体的な保護の取組	学校給食や地元店舗（レストラン・直売所等）への地元食材の供給等の取組	農家民宿や農家レストランにおける郷土料理等の提供	農作業体験の受け入れ	その他
農業者	人 1,107	12.4	43.2	33.8	4.0	5.4	1.3

8 主として営んでいる漁業

単位：％

区分	回答者数	採貝・採藻業	地先の釣りや定置網等の沿岸漁業	養殖業	日帰りできる範囲で、地先から離れて行う漁業	数日以上にわたる沖合漁業	数ヶ月にわたる遠洋漁業	その他
漁業者	人 282	10.3	19.1	23.0	41.1	3.5	0.4	2.5

9 天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

(1) 価格

単位：%

区分	回答者数	安い	普通	高い
漁業者	人 207	47.8	40.1	12.1

(2) 安全性

単位：%

区分	回答者数	安心	普通	不安
漁業者	人 207	39.6	36.2	24.2

(3) 味

単位：%

区分	回答者数	おいしい	普通	まずい
漁業者	人 207	44.0	47.8	8.2

(4) 鮮度

単位：%

区分	回答者数	高い	普通	低い
漁業者	人 207	51.7	47.3	1.0

10 生産する漁業・養殖業生産物のうち最も販売金額が多いもの

単位：%

区分	回答者数	イワシ類	サバ類	アジ類	カレイ	カツオ	カジキ類	サケ・マス類	サンマ	タラ類
漁業者	人 276	4.7	1.1	2.9	3.3	0.4	0.0	3.6	0.0	0.7

単位：%

区分	カニ類	イカ類	タコ類	アワビ	アサリ	ブリ	カンパチ	マダイ	マグロ	ギンザケ
漁業者	2.9	8.7	5.1	2.2	0.7	3.3	1.8	6.5	2.2	0.4

単位：%

区分	ヒラメ	フグ	ウナギ	アユ	コイ	クルマエビ	ホタテガイ	カキ類	ホヤ	コンブ
漁業者	4.7	1.4	0.4	0.0	0.0	3.3	2.2	6.2	0.0	2.9

単位：%

区分	ワカメ	ノリ類	モズク	その他
漁業者	3.6	4.3	0.7	19.9

11 使用している養殖業生産物の種苗（天然、人工）（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	すべて人工種苗	ほぼ人工種苗	どちらかといえば人工種苗が多い	人工種苗と天然種苗が同数くらい	どちらかといえば天然種苗が多い	ほぼ天然種苗	すべて天然種苗	把握していない
漁業者	65	33.8	6.2	4.6	9.2	6.2	4.6	33.8	1.5

12 養殖業生産物の種苗の主な購入先（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	漁業者から直接購入	漁業協同組合又は漁業協同組合連合会	養殖業者から直接購入	種苗販売の専門業者	輸入業者	水産試験場や大学等の研究機関	自家（社）生産	その他
漁業者	65	6.2	24.6	6.2	24.6	1.5	10.8	16.9	9.2

13 養殖の餌に関する取組（複数回答）

（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	生産物の品質向上のための餌（原料、原料比率、添加物等）の変更	コスト削減のための餌（原料、原料比率、購入先等）の変更	養殖環境の悪化を防ぐための餌（原料、原料比率等）の変更	養殖環境の悪化を防ぐための投餌量の低減	その他	特に取り組んでいない	無給餌で養殖している
漁業者	61	27.9	23.0	18.0	16.4	18.0	18.0	36.1

14 病気等による養殖水産物の被害状況（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

（1）病気

単位：％

区分	回答者数	病気が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた	病気が発生し、生産物の一部に被害が生じた	病気による被害は発生しなかった
漁業者	62	6.5	25.8	67.7

（2）赤潮

単位：％

区分	回答者数	赤潮が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた	赤潮が発生し、生産物の一部に被害が生じた	赤潮による被害は発生しなかった
漁業者	62	8.1	17.7	74.2

(3) 病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）

単位：％

区分	回答者数	病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた	病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物の一部に被害が生じた	病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）による被害は発生しなかった
漁業者	人 62	16.1	37.1	46.8

15 漁業・養殖業生産物の魚価向上のための取組（複数回答）

単位：％

区分	回答者数	需給バランスを考慮した活け込み量の調整	短期的な価格動向に応じた出荷量・出荷時期・出漁時期の調整	産地での一次加工	商品のブランド化	トレーサビリティの確立	小売業者又は外食業者への直接販売	インターネット等を通じた消費者への直接販売	海外市場への販売	その他	特に取り組んでいない
漁業者	人 275	18.5	31.3	23.3	50.9	6.5	26.2	10.2	4.4	8.7	21.5

16 営んでいる漁業・養殖業の規模拡大の意向

単位：％

区分	回答者数	是非拡大したい	行政等からの支援があれば拡大したい	拡大したくない
漁業者	人 274	13.1	42.7	44.2

17 品質向上への独自の取組意向（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	是非取り組みたい	行政等からの支援があれば取り組みたい	取り組みたくない
漁業者	人 55	14.5	29.1	56.4

18 新しい魚種の養殖の取組意向（8で「養殖業」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	是非取り組みたい	行政等からの支援があれば取り組みたい	取り組みたくない
漁業者	人 57	15.8	28.1	56.1

19 農畜水産物の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況

単位：％

区分	回答者数	概ね全ての品目で「出荷の記録」の保存の取組をしている	部分的に「出荷の記録」の保存の取組をしている	「出荷の記録」の保存の取組をしていない
計	1,387	69.1	19.3	11.5
うち、花き・花木、その他作物を除く	1,322	68.8	19.5	11.6
農業者	1,112	70.7	19.7	9.6
うち、花き・花木、その他作物を除く	1,047	70.4	20.0	9.6
漁業者	275	62.9	17.8	19.3

20 「出荷の記録」を保存している理由（複数回答）

（19で「概ね全ての品目で「出荷の記録」の保存の取組をしている」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	経理上の必要性のため	在庫管理のため	農畜水産物の出荷経路を事後的に確認するため	税法上の必要性のため	食品衛生法への対応のため	JAS法への対応のため	農畜水産物の生産・出荷の実績を事後的に確認するため	特に理由はないが保存している	その他
計	959	75.5	19.8	33.8	51.6	19.4	12.1	63.2	7.4	3.5
うち、花き・花木、その他作物を除く	910	75.2	19.9	33.2	51.3	19.8	12.5	62.7	7.6	3.6
農業者	786	76.6	21.5	36.6	51.9	21.1	14.2	64.9	6.7	2.8
うち、花き・花木、その他作物を除く	737	76.3	21.7	36.1	51.6	21.7	14.9	64.5	6.9	2.8
漁業者	173	70.5	12.1	20.8	50.3	11.6	2.3	55.5	10.4	6.9

21 「出荷の記録」を保存していない理由（複数回答）

（19で「部分的に「出荷の記録」の保存の取組をしている」又は「「出荷の記録」の保存の取組をしていない」と回答した者のみ回答）

単位：%

区分	回答者数	「出荷の記録」を保存するのは手間がかかるため	伝票類の量が多く、それを保存する場所が確保できないため	伝票類のやりとりがなく、農畜水産物を出荷しているため	「出荷の記録」を保存する必要性が認められないため	その他
計	410	36.6	13.9	29.0	43.7	14.4
うち、花き・花木、その他作物を除く	394	35.8	13.7	28.9	43.1	14.7
農業者	316	38.6	14.9	32.6	43.7	13.3
うち、花き・花木、その他作物を除く	300	37.7	14.7	32.7	43.0	13.7
漁業者	94	29.8	10.6	17.0	43.6	18.1

【流通加工業者モニター】

1 経営又は所属する会社等の業種

単位：%

区分	回答者数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
計	523	28.9	23.3	27.3	20.5

2 会社全体の従業員数（常用雇用者数）

単位：%

区分	回答者数	19人以下	20人以上 49人以下	50人以上 99人以下	100人以上 299人以下	300人以上 999人以下	1,000人以上
計	522	53.4	16.3	13.0	8.8	4.8	3.6

3 食品や原材料の「入荷の記録」を一定期間保存する取組の状況

単位：%

区分	回答者数	概ね全ての食品で保存の取組をしている	部分的に保存の取組をしている	保存の取組をしていない
計	524	76.3	12.4	11.3

4 食品の「出荷の記録」を一定期間保存する取組の状況

単位：%

区分	回答者数	概ね全ての食品で保存の取組をしている	部分的に保存の取組をしている	保存の取組をしていない
計	517	71.8	9.9	18.4

5 「入荷の記録」、「出荷の記録」を保存していない理由（複数回答）

（3、4で「部分的に保存の取組をしている」又は「保存の取組をしていない」と回答した者のみ回答

単位：%

区分	回答者数	記録を保存するのは手間がかかるため	伝票類の量が多く、それを保存する場所が確保できないため	伝票類のやりとりがなく、食品を入荷又は出荷しているため	記録を保存する必要性が認められないため	その他
計	154	20.1	11.0	15.6	47.4	29.2

6 「内部トレーサビリティ」の取組状況

単位：%

区分	回答者数	概ね全ての食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している	一部の食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している	「内部トレーサビリティ」の取組を実施していない
計	508	46.1	17.1	36.8

7 「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由（複数回答）

（6で「一部の食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している」又は「「内部トレーサビリティ」の取組を実施していない」と回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	「内部トレーサビリティ」の取組を行うと作業量が増加するため	「内部トレーサビリティ」の取組を行うには、新たな投資が必要になるため	「内部トレーサビリティ」の記録を保存する場所を確保できないため	「内部トレーサビリティ」の取組を実施しても食の安全性は高まらないため	取引先からの要望がないため	「内部トレーサビリティ」に取り組む必要性が認められないため	具体的に何をすればよいか分からないため	その他
計	人 270	30.7	15.2	5.9	6.7	23.0	40.7	24.4	10.0

8 水産物の取り扱い状況

単位：％

区分	回答者数	取り扱っている	取り扱っていない
計	人 508	46.7	53.3

9 取り扱っている水産物の天然物と養殖物の比率

単位：％

区分	回答者数	天然物のみ	ほぼ天然物	どちらかといえば天然物が多い	同じ位	どちらかといえば養殖物が多い	ほぼ養殖物	養殖物のみ
計	人 231	10.0	17.3	26.4	17.3	20.3	6.5	2.2

10 養殖水産物の主な購入先（9で「天然物のみ」以外を回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	生産者	漁業協同組合又は漁業協同組合連合会（漁業協同組合又は漁業協同組合連合会が開設する市場を除く）	産地卸売市場（漁業協同組合又は漁業協同組合連合会が開設する市場を含む）	産地の出荷業者又は仲買業者	消費地卸売市場	仲卸業者	小売業者	加工業者	輸入業者	その他
計	人 201	9.0	8.0	9.5	7.5	10.4	28.4	15.9	6.5	4.0	1.0

11 天然魚と比較した養殖魚の評価

（1）価格

単位：％

区分	回答者数	安い	普通	高い
計	人 223	38.1	48.0	13.9

(2) 安全性

単位：%

区分	回答者数	安心	普通	不安
計	人 224	33.5	58.9	7.6

(3) 味

単位：%

区分	回答者数	おいしい	普通	まずい
計	人 223	19.7	76.2	4.0

(4) 鮮度

単位：%

区分	回答者数	高い	普通	低い
計	人 224	37.5	60.3	2.2

(5) ロット

単位：%

区分	回答者数	揃いやすい	普通	揃いにくい
計	人 221	59.3	36.2	4.5

12 養殖水産物への評価の変化（概ね10年前との比較）

単位：%

区分	回答者数	良くなった	どちらか といえば 良くなった	変わらない	どちらか といえば 悪くなった	悪くなった
計	人 226	38.1	33.6	24.8	2.2	1.3

13 養殖水産物の評価が変わった要因（複数回答）

（12で「変わらない」以外を回答した者のみ回答）

単位：%

区分	回答者数	価格	安全性	味	鮮度	見た目	その他
計	人 166	48.2	58.4	60.2	54.2	19.9	6.0

14 養殖魚の売行きの変化（概ね10年前との比較）

単位：%

区分	回答者数	良くなった	どちらか といえば 良くなった	変わらない	どちらか といえば 悪くなった	悪くなった
計	人 214	23.4	31.3	38.8	5.1	1.4

【消費者モニター】

1 お住まいの地域区分について

単位：％

区分	回答者数	都市1	都市2	都市1及び都市2以外の市	郡部、町村
計	人 864	15.9	26.4	47.3	10.4

注：「都市1」、「都市2」については、【調査の概要】の8 利用上の注意を参照。

2 被災県産農林水産物・食品の販売イベントや積極的な販売・利用に取り組む店舗の利用

単位：％

区分	回答者数	積極的に利用したい	機会があれば利用したい	どちらでもない	できるだけ利用したくない
計	人 863	20.2	63.7	10.1	6.0

3 「食べて応援しよう！」の取組の認知度

単位：％

区分	回答者数	キャッチフレーズのついた商品を購入したことがある	キャッチフレーズのついた商品を購入したことはないが、見たことがある	取組を知っているが、商品を見たことはない	取組を知らない
計	人 862	21.7	15.8	36.0	26.6

4 「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容の認知度

単位：％

区分	回答者数	登録内容を知っている	登録されたことは知っているが、内容はわからない	登録されたことを知らない
計	人 864	34.6	57.9	7.5

5 魅力を感じる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴（複数回答（3つまで））

単位：％

区分	回答者数	明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用	素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術	ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル	「うま味」を上手に使うことにより、動物性油脂を多用しない健康的な食事	料理に葉や花などをあしらう美しい盛り付けの表現法	季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ	正月を始めとした年中行事と密接に関わった食事
計	人 853	63.9	44.0	58.7	38.6	22.0	15.7	44.7

6 今後、日本や地域の食文化で保護していきたいこと（複数回答（3つまで））

単位：％

区分	回答者数	「いただきます」や箸の使い方等の食事のマナー	地域に根差した食材を用いた郷土料理	素材の味わいを活かす調理技術・調理道具	一汁三菜を基本とする食事スタイル	出汁等の「うま味」を活用した動物性油脂の少ない食事	飾りつけや器による自然の美しさの表現	季節の行事と結びついた食べ物
計	人 856	55.3	67.6	27.3	40.1	27.8	14.5	55.0

7 農業・農村の多面的機能の認知度

単位：％

区分	回答者数	知っていた	知らなかった
計	人 863	63.0	37.0

8 農業・農村の多面的機能について知った時期

単位：％

区分	回答者数	10年以上前	9～3年前	最近（3年未満）
計	人 541	52.7	24.2	23.1

9 農業・農村の多面的機能のうち、重要と思う機能（複数回答）

単位：％

区分	回答者数	一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能	土砂崩れを防ぐ機能	土の流出を防ぐ機能	川の流れを安定させる機能	地下水をつくる機能	暑さをやわらげる機能	生きものすみかになる機能	農村の景観を保全する機能	伝統の文化を継承する機能	癒やしや安らぎをもたらす機能
計	人 866	56.0	46.9	42.3	45.8	38.0	47.3	73.1	48.8	59.5	42.6

単位：％

区分	農作業の体験学習の機能	その他の機能
計	35.8	4.5

10 今後の農業・農村への関わり方

単位：％

区分	回答者数	地域農産物の積極的な購入等により、農業・農村を応援したい	グリーン・ツーリズム等、積極的に農村を訪れたい	市民農園などで農作業を楽しみたい	援農ボランティア等、農村に向いて農業・農村を応援したい	（農村に移住することも含め）今後本格的に農業に参入したい	農業はしないが、農村に住みたい	（農村以外への移住を含め）今後農業とは関わりたくない	その他
計	人 862	88.2	33.5	31.0	17.9	5.8	7.1	1.7	7.3

11 東日本大震災以降の農業・農村に対する意識の変化

単位：％

区分	回答者数	以前より 関心が高 くなった	以前と変 わらない	以前より 関心が低 くなった
計	人 861	49.2	50.5	0.2

12 魚介類購入時の天然物か養殖物かの意識の有無

単位：％

区分	回答者数	意識する	特定の魚 種に限っ て意識す る	意識しな い
計	人 861	48.3	23.1	28.6

13 見た目や価格が同程度の場合の天然物、養殖物の購入意向

単位：％

区分	回答者数	天然物	どちらか とといえば 天然物	こだわら ない	どちらか とといえば 養殖物	養殖物
計	人 864	36.0	40.4	22.6	0.9	0.1

14 天然物の購入意向が強い者の養殖物を購入する条件

(13で「天然物」又は「どちらかといえば天然物」と回答した者のみ回答)

単位：％

区分	回答者数	見た目と 価格の両 方	見た目	価格	見た目と 価格の両 方が優れ ていても 養殖物は 購入しな い
計	人 656	62.3	3.4	26.4	7.9

15 購入を決めていた魚種が養殖物のみで購入をやめた経験の有無（過去1年間）

単位：％

区分	回答者数	よくあつ た	たまに あつた	なかった
計	人 854	6.9	21.9	71.2

16 天然物があるかどうかを魚種選定の基準とし、天然物を購入した経験の有無（過去1年間）

単位：％

区分	回答者数	よくあつ た	たまに あつた	なかった
計	人 862	16.7	37.0	46.3

17 天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）

（１）価格

単位：％

区 分	回答者数	安い	普通	高い
計	人 863	60.7	34.9	4.4

（２）安全性

単位：％

区 分	回答者数	安心	普通	不安
計	人 863	17.6	59.9	22.5

（３）味

単位：％

区 分	回答者数	おいしい	普通	まずい
計	人 861	13.8	76.9	9.3

（４）鮮度

単位：％

区 分	回答者数	高い	普通	低い
計	人 862	20.8	75.6	3.6

18 天然魚に比べて、養殖魚の安全性に不安を感じる理由（複数回答）

（17（２）安全性で「不安」を回答した者のみ回答）

単位：％

区 分	回答者数	病気対策として薬が大量に使われているイメージがあるため	餌に化学物質や添加物が大量に含まれているイメージがあるため	人体に有害な漁網防汚剤に汚染されているイメージがあるため	その他
計	人 188	80.9	88.3	30.9	7.4

19 天然魚に比べて、養殖魚は味がまずいとした理由（複数回答）

（17（３）味で「まずい」を回答した者のみ回答）

単位：％

区 分	回答者数	脂っぽい ため	生臭いた め	水っぽい ため	弾力がな いため	その他
計	人 74	59.5	24.3	32.4	51.4	4.1

20 養殖魚への評価（イメージ）の変化（概ね10年前との比較）

単位：％

区 分	回答者数	良くなった	どちらか といえば 良くなった	変わらな い	どちらか といえば 悪くなった	悪くなっ た
計	人 861	23.1	48.1	26.7	1.6	0.5

21 養殖魚の評価が変化した要因（複数回答）
 （20で「変わらない」以外を回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	価格	安全性	味	鮮度	見た目	その他
計	人 610	41.0	54.8	62.3	41.3	19.0	6.6

22 養殖魚への評価（イメージ）が変化したきっかけ（概ね10年前との比較）
 （20で「変わらない」以外を回答した者のみ回答）

単位：％

区分	回答者数	販売店、 店員等か らの情報 を見聞き したこと	インター ネット、 マスコミ 等からの 情報を見 聞きした こと	養殖魚を 実際に見 たり食べ たりした こと	その他
計	人 588	22.8	50.7	61.6	3.9

【調査事項】

< 農業者モニター用 >

【農業・農村の多面的機能について】

問1 全員の方にお聞きします。

農業・農村は、農地における食料生産を通じて、国土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成をはじめとして、多面的な機能を生み出していることを知っていましたか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 知っていた
- 2 知らなかった

問2 問1で「1」を選択した方にお聞きします。

農業・農村の多面的機能について、いつ知りましたか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 10年以上前
- 2 9～3年前
- 3 最近（3年未満）

問3 全員の方にお聞きします。

農業・農村の多面的機能のうち、どの機能が重要だと思いますか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能
- 2 土砂崩れを防ぐ機能
- 3 表土の流出を防ぐ機能
- 4 川の流れを安定させる機能
- 5 地下水をつくる機能
- 6 暑さをやわらげる機能
- 7 生きもののすみかになる機能
- 8 農村の景観を保全する機能
- 9 伝統の文化を継承する機能
- 10 癒やしや安らぎをもたらす機能
- 11 農作業の体験学習の機能
- 12 その他の機能〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【日本の食文化について】

問4 全員の方にお聞きします。

平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

あなたは、「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容を知っていますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 登録内容を知っている
- 2 登録されたことは知っているが、内容はわからない
- 3 登録されたことを知らない

問5 全員の方にお聞きします。

ユネスコ無形文化遺産では、「和食」が料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」として登録されています。

次にあげる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴の中で、あなたが特に魅力を感じる点はどれですか。

該当する選択肢を3つまで選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用
- 2 素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術
- 3 ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル
- 4 「うま味」を上手に使うことにより、動物性油脂を多用しない健康的な食事
- 5 料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付ける表現法
- 6 季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ
- 7 正月を始めとした年中行事と密接に関わった食事

問6 全員の方にお聞きします。

長年受け継がれてきた地域固有の伝統的な食文化は、農村部の高齢化や食の洋風化・簡便化等の影響により失われつつあります。

今後、日本や地域の食文化のどのような点を特に保護していきたいですか。

該当する選択肢を3つまで選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 「いただきます」や箸の使い方等の食事のマナー
- 2 地域に根差した食材を用いた郷土料理
- 3 素材の味わいを活かす調理技術・調理道具
- 4 一汁三菜を基本とする食事スタイル
- 5 出汁等の「うま味」を活用した動物性油脂の少ない食事
- 6 飾りつけや器による自然の美しさの表現
- 7 季節の行事と結びついた食べ物

問7 全員の方にお聞きします。

地域の食文化を次世代につなげていくために、農業者としてどのような取組が特に必要だと思いますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 在来品種の活用や伝統食材・調味料の普及等の取組
- 2 食にかかわる祭や行事、作法、地元の歴史的風習等の地域文化との一体的な保護の取組
- 3 学校給食や地元店舗(レストラン・直売所等)への地元食材の供給等の取組
- 4 農家民宿や農家レストランにおける郷土料理等の提供
- 5 農作業体験の受け入れ
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【農畜水産物の出荷記録の保存の取組について】

問8 全員の方にお聞きします。

あなたは、出荷した農畜水産物の「出荷日、出荷先組合（業者）名、品名、数量」が記載された出荷の記録（以下「出荷の記録」※という。）を一定期間保存する取組をしていますか。

該当する選択肢を1つ選択して回答用紙に記入して下さい。

※ 「出荷の記録」は、農畜水産物の出荷の際に提出したり、受け取ったりする伝票やその控えなどで構いません。また、記録の保存方法は、帳簿等への記入の他、伝票等の保存、パソコンに入力（電子データでの保存）等でも構いません。

- 1 概ね全ての品目で「出荷の記録」の保存の取組をしている
- 2 部分的に「出荷の記録」の保存の取組をしている
（一部の出荷先について保存の取組をしている、又は「出荷日、出荷先組合（業者）名、品名、数量」のいずれかについては、保存の取組をしていない）
- 3 「出荷の記録」の保存の取組をしていない

問9 問8で「1」を選択した方にお聞きします。

「出荷の記録」を保存している理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択して回答用紙に記入して下さい。

- 1 経理上の必要性のため
- 2 在庫管理のため
- 3 農畜水産物の出荷経路を事後的に確認するため
- 4 税法上の必要性のため
- 5 食品衛生法への対応のため
- 6 JAS法への対応のため
- 7 農畜水産物の生産・出荷の実績を事後的に確認するため

- 8 特に理由はないが保存している
- 9 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問10 問8で「2」又は「3」を選択した方にお聞きします。

「出荷の記録」を保存していない理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択して回答用紙に記入して下さい。

- 1 「出荷の記録」を保存するのは手間がかかるため
- 2 伝票類の量が多く、それを保存する場所が確保できないため
- 3 伝票類のやりとりがなく、農畜水産物を出荷しているため
- 4 「出荷の記録」を保存する必要性が認められないため
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

<漁業者モニター用>

【基本項目】

問1 全員の方にお聞きします。

あなたが主として営んでいる漁業は次のうちどれですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 採貝・採藻業
- 2 地先の釣りや定置網等の沿岸漁業
- 3 養殖業
- 4 日帰りできる範囲で、地先から離れて行う漁業
- 5 数日以上にわたる沖合漁業
- 6 数ヶ月にわたる遠洋漁業
- 7 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【養殖水産物への評価（イメージ）】

問2 問1で「3」以外を選択した方にお聞きします。

あなたが漁獲している主な魚種の「価格」、「安全性」、「味」について、天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）はどのようなものですか。

それぞれ該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

(価格)

- 1 安い
- 2 普通
- 3 高い

(安全性)

- 1 安心
- 2 普通
- 3 不安

(味)

- 1 おいしい
- 2 普通
- 3 まずい

(鮮度)

- 1 高い
- 2 普通
- 3 低い

【漁業・養殖業の実態】

問3 全員の方にお聞きします。

あなたが生産する漁業・養殖業生産物のうち最も販売金額が多いものは何ですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 イワシ類
- 2 サバ類
- 3 アジ類
- 4 カレイ
- 5 カツオ
- 6 カジキ類
- 7 サケ・マス類
- 8 サンマ
- 9 タラ類
- 10 カニ類
- 11 イカ類
- 12 タコ類
- 13 アワビ
- 14 アサリ
- 15 ブリ
- 16 カンパチ
- 17 マダイ
- 18 マグロ
- 19 ギンザケ
- 20 ヒラメ
- 21 フグ

- 22 ウナギ
- 23 アユ
- 24 コイ
- 25 クルマエビ
- 26 ホタテガイ
- 27 カキ類
- 28 ホヤ
- 29 コンブ
- 30 ワカメ
- 31 ノリ類
- 32 モズク
- 33 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問4 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

問3で選択した養殖業生産物の種苗は人工種苗ですか、天然種苗ですか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 すべて人工種苗
- 2 ほぼ人工種苗
- 3 どちらかといえば人工種苗が多い
- 4 人工種苗と天然種苗が同数くらい
- 5 どちらかといえば天然種苗が多い
- 6 ほぼ天然種苗
- 7 すべて天然種苗
- 8 把握していない

問5 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

問3で選択した養殖業生産物の種苗の主な購入先はどこですか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 漁業者から直接購入
- 2 漁業協同組合又は漁業協同組合連合会
- 3 養殖業者から直接購入
- 4 種苗販売の専門業者
- 5 輸入業者
- 6 水産試験場や大学等の研究機関
- 7 自家（社）生産
- 8 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問6 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

養殖の餌に関して、この3年間で取り組んだことは何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 生産物の品質向上のための餌（原料、原料比率、添加物等）の変更
- 2 コスト削減のための餌（原料、原料比率、購入先等）の変更
- 3 養殖環境の悪化を防ぐための餌（原料、原料比率等）の変更
- 4 養殖環境の悪化を防ぐための投餌量の低減
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕
- 6 特に取り組んでいない
- 7 無給餌で養殖している

問7 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

ここ3年間で病気等による養殖水産物への被害は発生しましたか。

「病気」、「赤潮」、「病気や赤潮以外の要因」のそれぞれ該当する選択肢を1つずつ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。また、「病気や赤潮以外の要因」について、原因が分かっている場合は、回答用紙に具体的な原因を記述して下さい。

(病気)

- 1 病気が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた
- 2 病気が発生し、生産物の一部に被害が生じた
- 3 病気による被害は発生しなかった

(赤潮)

- 1 赤潮が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた
- 2 赤潮が発生し、生産物の一部に被害が生じた
- 3 赤潮による被害は発生しなかった

(病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）について)

- 1 病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物に壊滅的な被害が生じた
- 2 病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）が発生し、生産物の一部に被害が生じた
- 3 病気や赤潮以外の要因（原因不明を含む）による被害は発生しなかった

問8 全員の方にお聞きします。

漁業・養殖業生産物の魚価の向上のために、自ら、あるいは所属漁協等が取り組んでいることは何ですか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 需給バランスを考慮した活け込み量の調整
- 2 短期的な価格動向に応じた出荷量・出荷時期・出漁時期の調整
- 3 産地での一次加工
- 4 商品のブランド化
- 5 トレーサビリティの確立
- 6 小売業者又は外食業者への直接販売
- 7 インターネット等を通じた消費者への直接販売
- 8 海外市場への販売
- 9 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕
- 10 特に取り組んでいない

【漁業・養殖業に関する意向】

問9 全員の方にお聞きします。

あなたが営む漁業・養殖業の規模を拡大したいと思いますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 是非拡大したい
- 2 行政等からの支援があれば拡大したい
- 3 拡大したくない

問10 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

最近、柑橘系の餌を与えられた養殖魚が流行っていますが、そのような独自の品質向上の取組をどう思いますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 是非取り組みたい
- 2 行政等からの支援があれば取り組みたい
- 3 取り組みたくない

問11 問1で「3」を選択した方にお聞きします。

新しい魚種の養殖に取り組みたいですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 是非取り組みたい
- 2 行政等からの支援があれば取り組みたい
- 3 取り組みたくない

【農畜水産物の出荷記録の保存の取組について】

問12 全員の方にお聞きします。

あなたは、出荷した農畜水産物の「出荷日、出荷先組合（業者）名、品名、数量」

が記載された出荷の記録（以下「出荷の記録」※という。）を一定期間保存する取組をしていますか。

該当する選択肢を1つ選択して回答用紙に記入して下さい。

※ 「出荷の記録」は、農畜水産物の出荷の際に提出したり、受け取ったりする伝票やその控えなどで構いません。また、記録の保存方法は、帳簿等への記入の他、伝票等の保存、パソコンに入力（電子データでの保存）等でも構いません。

- 1 概ね全ての品目で「出荷の記録」の保存の取組をしている
- 2 部分的に「出荷の記録」の保存の取組をしている
（一部の出荷先について保存の取組をしている、又は「出荷日、出荷先組合（業者）名、品名、数量」のいずれかについては、保存の取組をしていない）
- 3 「出荷の記録」の保存の取組をしていない

問13 問12で「1」を選択した方にお聞きします。

「出荷の記録」を保存している理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択して回答用紙に記入して下さい。

- 1 経理上の必要性のため
- 2 在庫管理のため
- 3 農畜水産物の出荷経路を事後的に確認するため
- 4 税法上の必要性のため
- 5 食品衛生法への対応のため
- 6 JAS法への対応のため
- 7 農畜水産物の生産・出荷の実績を事後的に確認するため
- 8 特に理由はないが保存している
- 9 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問14 問12で「2」又は「3」を選択した方にお聞きします。

「出荷の記録」を保存していない理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択して回答用紙に記入して下さい。

- 1 「出荷の記録」を保存するのは手間がかかるため
- 2 伝票類の量が多く、それを保存する場所が確保できないため
- 3 伝票類のやりとりがなく、農畜水産物を出荷しているため
- 4 「出荷の記録」を保存する必要性が認められないため
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

<流通加工業者モニター用>

【基本項目】

問1 全員の方にお聞きします。

あなたが経営又は所属する会社等の業種について、もっとも近いものは次のうちどれですか。

該当する選択肢の番号を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 食品製造業
- 2 食品卸売業
- 3 食品小売業
- 4 外食産業

問2 全員の方にお聞きします。

貴社全体の従業員数（常用雇用者[※]）について、当てはまるものは次のうちどれですか。

該当する選択肢の番号を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

※ 常用雇用者とは、期間を定めずに雇用されている人、若しくは1か月を超える期間を定めて雇用されている人をいいます。

- 1 19人以下
- 2 20人以上49人以下
- 3 50人以上99人以下
- 4 100人以上299人以下
- 5 300人以上999人以下
- 6 1,000人以上

【食品の入出荷記録の保存の取組について】

貴社が、食品を入荷又は出荷したときの記録についてお聞きします。

問3 全員の方にお聞きします。

貴社は、入荷した食品又は製造・加工する製品の原材料の「入荷日、入荷先業者名、品名、数量」が記載された「入荷の記録」[※]を一定期間保存する取組をしていますか。

該当する選択肢の番号を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

※ 「入荷の記録」は、入荷先業者から提供される納品伝票やその控えなどで構いません。また、記録の保存方法は、帳簿等への記入の他、伝票等の保存、パソコンに入力（電子データでの保存）等でも構いません。

- 1 概ね全ての食品で保存の取組をしている

- 2 部分的に保存の取組をしている(一部の入荷先について保存の取組をしている、又は「入荷日、入荷先業者名、品名、数量」のいずれかについては、保存の取組をしていない)
- 3 保存の取組をしていない

問4 全員の方にお聞きします。

貴社は、出荷する食品の「出荷日、出荷先業者名、品名、数量」が記載された「出荷の記録」※を一定期間保存する取組をしていますか。

該当する選択肢の番号を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

※ 「出荷の記録」は、出荷先業者に提供した納品伝票やその控えなどでも構いません。事業者間の取引を対象にお聞きしていますので、消費者へ直接販売・提供するものは含みません。また、記録の保存方法は、帳簿等への記入の他、伝票等の保存、パソコンに入力（電子データの保存）等でも構いません。

- 1 概ね全ての食品で保存の取組をしている
- 2 部分的に保存の取組をしている(一部の出荷先について保存の取組をしている、又は「出荷日、出荷先業者名、品名、数量」のいずれかについては、保存の取組をしていない)
- 3 保存の取組をしていない

問5 問3、問4で、「2」又は「3」を選択した方にお聞きします。

「入荷の記録」、「出荷の記録」を保存していない理由として、該当する選択肢の番号を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 記録を保存するのは手間がかかるため
- 2 伝票類の量が多く、それを保存する場所が確保できないため
- 3 伝票類のやりとりがなく、食品を入荷又は出荷しているため
- 4 記録を保存する必要性が認められないため
- 5 その他（具体的に回答用紙に記入してください。）

問6 全員の方にお聞きします。

貴社では、食品の事後的な追跡可能性を高めるため、「入荷した食品の特定のロット」と「出荷した食品の特定のロット」を対応付ける記録を保存する取組（以下「内部トレーサビリティ」※¹という。）をしていますか。

該当する選択肢の番号を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

※¹ 「内部トレーサビリティ」には、複数の作業行程（中間品がある場合や加工・包装がある場合）ごとに、作業段階と入荷及び中間のロットを対応付ける記録を保存し、それらの記録を必要に応じつなげて辿ることにより、入荷した食品の特定のロットと出荷した食品の特定のロットを対応付けることができる場合が含まれます。また、記録の保存方法は、帳簿等への記入の他、伝票等の保存、パソコンに入力（電子デー

タの保存)等でも構いません。

※2 食品小売業及び外食産業の方は、食品を加工、小分け及び調理して消費者に販売又は提供するものを対象に、作業行程を入荷から品出し(陳列)又は調理の段階までとして、販売又は提供先との対応付けは含めません。

- 1 概ね全ての食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している
- 2 一部の食品で「内部トレーサビリティ」の取組を実施している
- 3 「内部トレーサビリティ」の取組を実施していない

問7 問6で「2」又は「3」を選択した方にお聞きします。

「内部トレーサビリティ」の取組をしていない理由として、該当する選択肢の番号を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 「内部トレーサビリティ」の取組を行うと作業量が増加するため
- 2 「内部トレーサビリティ」の取組を行うには、新たな投資が必要になるため
- 3 「内部トレーサビリティ」の記録を保存する場所を確保できないため
- 4 「内部トレーサビリティ」の取組を実施しても食の安全性は高まらないため
- 5 取引先からの要望がないため
- 6 「内部トレーサビリティ」に取り組む必要性が認められないため
- 7 具体的に何をすればよいか分からないため
- 8 その他(具体的に回答用紙に記入してください。)

【水産物の取り扱いについて】

問8 全員の方にお聞きします。

水産物を取り扱っていますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 取り扱っている
- 2 取り扱っていない

水産物を取り扱っていない方は、これで終わりです、ありがとうございました。

以下の質問は、水産物を取り扱っている方(問8で「1」を選択した方)のみご回答ください。

問9 全員の方にお聞きします。

あなたが取り扱う水産物における天然物、養殖物の比率はどれくらいですか。該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 天然物のみ

- 2 ほぼ天然物
- 3 どちらかといえば天然物が多い
- 4 同じ位
- 5 どちらかといえば養殖物が多い
- 6 ほぼ養殖物
- 7 養殖物のみ

問10 問9で「1」以外を選択した方にお聞きします。

養殖水産物の主な購入先はどこですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 生産者
- 2 漁業協同組合又は漁業協同組合連合会（漁業協同組合又は漁業協同組合連合会が開設する市場を除く）
- 3 産地卸売市場（漁業協同組合又は漁業協同組合連合会が開設する市場を含む）
- 4 産地の出荷業者又は仲買業者
- 5 消費地卸売市場
- 6 仲卸業者
- 7 小売業者
- 8 加工業者
- 9 輸入業者
- 10 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【養殖水産物への評価】

問11 全員の方にお聞きします。

「価格」、「安全性」、「味」、「鮮度」、「ロット」について、天然魚と比較した養殖魚の評価は概ねどのようなものですか。

それぞれ該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

(価格)

- 1 安い
- 2 普通
- 3 高い

(安全性)

- 1 安心
- 2 普通
- 3 不安

(味)

- 1 おいしい
- 2 普通
- 3 まずい

(鮮度)

- 1 高い
- 2 普通
- 3 低い

(ロット)

- 1 揃いやすい
- 2 普通
- 3 揃いにくい

問12 全員の方にお聞きします。

概ね10年前と比べて、あなたの養殖水産物への評価はどのように変化しましたか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 良くなった
- 2 どちらかといえば良くなった
- 3 変わらない
- 4 どちらかといえば悪くなった
- 5 悪くなった

問13 問12で「3」以外を選択した方にお聞きします。

養殖水産物の評価が変わった要因は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 価格
- 2 安全性
- 3 味
- 4 鮮度
- 5 見た目
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問14 全員の方にお聞きします。

概ね10年前と比べて、養殖魚の売行きはいかがですか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 良くなった

- 2 どちらかといえば良くなった
- 3 変わらない
- 4 どちらかといえば悪くなった
- 5 悪くなった

<消費者モニター用>

【共通項目】

問1 全員の方にお聞きします。

あなたのお住まいの地域区分をお聞きします。あなたは、現在、どの地域にお住いですか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 三大都市圏特定市（首都圏、中部圏、近畿圏の市で、別紙で定めるもの）
- 2 1以外の政令指定都市（札幌市、仙台市、新潟市、岡山市、広島市、北九州市、福岡市、熊本市）又は県庁所在地
- 3 1及び2以外の市
- 4 郡部、町村

【被災県産農林水産物・食品の購買意向について】

問2 全員の方にお聞きします。

被災県産農林水産物・食品の販売イベントや被災県産農林水産物・食品の積極的な販売・利用に取り組む店舗を利用したいと思いませんか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 積極的に利用したい
- 2 機会があれば利用したい
- 3 どちらでもない
- 4 できるだけ利用したくない

※ 被災県は、岩手県、宮城県、福島県等の東日本大震災の被災地及びその周辺地域をいいます。

問3 全員の方にお聞きします。

農林水産省では、被災地産食品を積極的に消費することによって、産地の活力再生を通じた被災地の復興を応援するため、キャッチフレーズ「食べて応援しよう！」の利用を呼びかけています。

「食べて応援しよう！」の取組を知っていますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 キャッチフレーズのついた商品を購入したことがある

- 2 キャッチフレーズのついた商品を購入したことはないが、見たことがある
- 3 取組を知っているが、商品を見たことはない
- 4 取組を知らない

※「食べて応援しよう！」の表示例



【日本の食文化について】

問4 全員の方にお聞きします。

平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

あなたは、「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録内容を知っていますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 登録内容を知っている
- 2 登録されたことは知っているが、内容はわからない
- 3 登録されたことを知らない

問5 全員の方にお聞きします。

ユネスコ無形文化遺産では、「和食」が料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」として登録されています。

次にあげる「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴の中で、あなたが特に魅力を感じる点はどれですか。

該当する選択肢を3つまで選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 明確な四季と表情豊かな自然が広がっていることにより、多様で新鮮な山海の幸を使用
- 2 素材の持ち味を引き出し、引き立たせる調整技術
- 3 ご飯、味噌汁、香の物、焼き物や煮物などで構成される一汁三菜を基本としたバランスよい食事スタイル
- 4 「うま味」を上手に使うことにより、動物性油脂を多用しない健康的な食事
- 5 料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付ける表現法
- 6 季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ
- 7 正月を始めとした年中行事と密接に関わった食事

問6 全員の方にお聞きします。

長年受け継がれてきた地域固有の伝統的な食文化は、農村部の高齢化や食の洋風化・簡便化等の影響により失われつつあります。

今後、日本や地域の食文化のどのような点を特に保護していきたいですか。

該当する選択肢を3つまで選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 「いただきます」や箸の使い方等の食事のマナー
- 2 地域に根差した食材を用いた郷土料理
- 3 素材の味わいを活かす調理技術・調理道具
- 4 一汁三菜を基本とする食事スタイル
- 5 出汁等の「うま味」を活用した動物性油脂の少ない食事
- 6 飾りつけや器による自然の美しさの表現
- 7 季節の行事と結びついた食べ物

【農業・農村の多面的機能について】

問7 全員の方にお聞きします。

農業・農村は、農地における食料生産を通じて、国土の保全、水源のかん養、自然環境の保全、良好な景観の形成をはじめとして、多面的な機能を生み出していることを知っていましたか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 知っていた
- 2 知らなかった

問8 問7で「1」を選択した方にお聞きします。

農業・農村の多面的機能について、いつ知りましたか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 10年以上前
- 2 9～3年前
- 3 最近（3年未満）

問9 全員の方にお聞きします。

農業・農村には食料生産以外にも以下の選択肢のような機能があると考えられています。

農業・農村の多面的機能のうち、どの機能が重要だと思いますか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 一時的に雨水をためて洪水を防ぐ機能
- 2 土砂崩れを防ぐ機能

- 3 土の流出を防ぐ機能
- 4 川の流れを安定させる機能
- 5 地下水をつくる機能
- 6 暑さをやわらげる機能
- 7 生きもののすみかになる機能
- 8 農村の景観を保全する機能
- 9 伝統の文化を継承する機能
- 10 癒やしや安らぎをもたらす機能
- 11 農作業の体験学習の機能
- 12 その他の機能〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【農業・農村への関わりについて】

問10 全員の方にお聞きします。

あなたは、今後、農業・農村とどのように関わっていきたいですか
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入してください

- 1 地域農産物の積極的な購入等により、農業・農村を応援したい
- 2 グリーン・ツーリズム^{*1}等、積極的に農村を訪れたい
- 3 市民農園などで農作業を楽しみたい
- 4 援農ボランティア^{*2}等、農村に出向いて農業・農村を応援したい
- 5 (農村に移住することも含め) 今後本格的に農業に参入したい
- 6 農業はしないが、農村に住みたい
- 7 (農村以外への移住を含め) 今後農業とは関わりたくない
- 8 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

※1グリーン・ツーリズム：農山漁村地域において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動。

※2援農ボランティア：農繁期に、人手の足りない農家に出向いて農作業を行うボランティア。

問11 全員の方にお聞きします。

東日本大震災以降、農業・農村に対する意識は変わりましたか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入してください。

- 1 以前より関心が高くなった
- 2 以前と変わらない
- 3 以前より関心が低くなった

【水産物の購入について】

問12 全員の方にお聞きします。

あなたは魚介類を購入する際、天然物であるか養殖物であるかを意識しますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 意識する
- 2 特定の魚種に限って意識する
- 3 意識しない

問13 全員の方にお聞きします。

見た目や価格が同程度の場合、天然物、養殖物のどちらを購入しますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 天然物
- 2 どちらかといえば天然物
- 3 こだわらない
- 4 どちらかといえば養殖物
- 5 養殖物

問14 問13で「1」又は「2」を選択した方にお聞きします。

天然物と比較して、養殖物の何が優れていた場合に、養殖物を購入しますか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 見た目と価格の両方
- 2 見た目
- 3 価格
- 4 見た目と価格の両方が優れていても養殖物は購入しない

問15 全員の方にお聞きします。

過去一年間で、購入する魚種を決めて小売店に行った際、養殖物しかなかったため、購入をやめたことはありますか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 よくあった
- 2 たまにあった
- 3 なかった

問16 全員の方にお聞きします。

過去一年間で、購入する魚種を決めないで小売店に行った際、天然物があるかどうかを魚種選定の基準とし、天然物を購入したことはありましたか。

該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 よくあった
- 2 たまにあった
- 3 なかった

【養殖水産物への評価（イメージ）】

問17 全員の方にお聞きします。

「価格」、「安全性」、「味」、「鮮度」について、天然魚と比較した養殖魚の評価（イメージ）はどのようなものですか。

それぞれ該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

（価格）

- 1 安い
- 2 普通
- 3 高い

（安全性）

- 1 安心
- 2 普通
- 3 不安

（味）

- 1 おいしい
- 2 普通
- 3 まずい

（鮮度）

- 1 高い
- 2 普通
- 3 低い

問18 問17の「安全性」について「3」を選択した方にお聞きします。

天然魚と比べて、養殖魚の安全性に不安を感じる理由は何ですか。

該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 病気対策として薬が大量に使われているイメージがあるため
- 2 餌に化学物質や添加物が大量に含まれているイメージがあるため
- 3 人体に有害な漁網防汚剤[※]に汚染されているイメージがあるため
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

※ 養殖魚を囲う漁網に藻類等の生物が網目一杯に付着すると、水流の悪化から網の中の環境が悪化し、魚の成長阻害や病気を引き起こす。漁網防汚剤は、漁網に塗布され、藻類等の漁網への付着を防ぐ。昭和60年頃までは有機スズ系の防汚剤が使用されていたが、現在は禁止されており、食品としての飼育魚の安全性及び周辺漁場環境への安全性が確認された漁網防汚剤が使用されている。

問19 問17の「味」について「3」を選択した方にお聞きします。
天然魚と比べて、養殖魚の味がまずいと評価する理由は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 脂っぽいため
- 2 生臭いため
- 3 水っぽいため
- 4 弾力がないため
- 5 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問20 全員の方にお聞きします。
養殖水産物の品質が向上してきていると一般的に言われますが、概ね10年前と比べて、あなたの養殖魚への評価（イメージ）はどのように変化しましたか。
該当する選択肢を1つ選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 良くなった
- 2 どちらかといえば良くなった
- 3 変わらない
- 4 どちらかといえば悪くなった
- 5 悪くなった

問21 問20で「3」以外を選択した方にお聞きします。
養殖水産物の評価が変わる要因となった点は何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 価格
- 2 安全性
- 3 味
- 4 鮮度
- 5 見た目
- 6 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

問22 問20で「3」以外を選択した方にお聞きします。
養殖魚への評価（イメージ）が変化したきっかけは何ですか。
該当する選択肢を全て選択し、その番号を回答用紙に記入して下さい。

- 1 販売店、店員等からの情報を見聞きしたこと
- 2 インターネット、マスコミ等からの情報を見聞きしたこと
- 3 養殖魚を実際に見たり食べたりしたこと
- 4 その他〔具体的に回答用紙に記入してください〕

【調査の概要】

1 調査の目的

農業従事者の減少、高齢化等が進行する中で、農政を改革し、国内農業の活性化を図っていくことは重要な課題である。また、水産業についても、生産量の減少や就業者の高齢化、消費量の減少等多くの課題に直面している。

このため、「攻めの農林水産業」を展開する中で、農林水産業を産業として強くしていく取組とともに、多面的機能の発揮を図る取組の両者を一体的に推進しているところである。

このような中、農林水産業の活性化を図り、食料の安定供給を実現するためには、国民の皆様に農林水産業の現状や施策の方向性について御理解いただき、国民全体で農業・農村や水産業・漁村を支える社会の構築を目指す必要があるため、今後の施策の企画・立案の参考とすることを目的としたものである。

2 調査の対象

農林水産情報交流モニターのうち農業者モニター（1,269人）、漁業者モニター（349人）、流通加工業者モニター（木材関係を除く）（705人）及び消費者モニター（987人）を対象とした。

3 調査の内容

農業・農村の多面的機能、日本の食文化、漁業・養殖業に関する意向等

4 調査時期

調査は、平成26年2月中旬から下旬までの間に実施した。

5 調査方法

オンライン調査及び郵送調査の2種類とし、メールアドレスを登録している流通加工業者モニター及び消費者モニターに対してはオンライン調査を、その他の者に対しては郵送調査を実施。

6 調査対象数及び回収率

区 分	対象者数（人）	回答者数（人）	回収率（％）
農業者モニター	1,269	1,116	87.9
漁業者モニター	349	282	80.8
流通加工業者モニター （木材関係を除く）	705	524	74.3
消費者モニター	987	866	87.7

7 集計方法

各項目とも、単純集計により集計した。

8 利用上の注意

- (1) 統計表の各回答者数は、各設問の有効回答者数である。
- (2) 各区分別の回答者数は、区分が不明な回答者を含むため、計と区分の内訳計は必ずしも一致しない。
- (3) 統計表の各回答率は、各設問の有効回答者数計を 100.0 とする割合である。
- (4) 表示単位未満を四捨五入したため、計と内訳の積み上げ値は必ずしも一致しない場合がある。
- (5) 統計表の数値の中には、回答者数の少ないものもあるので、利用に当たっては、十分注意されたい。
- (6) 消費者モニターに対する調査票の「問1 あなたの住まいの地域区分をお聞きます。あなたは、現在、どの地域にお住いですか。」における選択肢「1 三大都市圏特定市（首都圏、中部圏、近畿圏の市で、別紙で定めるもの）」に該当する地域は表1のとおりである。

また、問1の選択肢と【統計表】（消費者モニターに対する調査）における「都市1」、「都市2」との対応関係は表2のとおりである。

表1 「1 三大都市圏特定市（首都圏、中部圏、近畿圏の市で、別紙で定めるもの）」に該当する地域

圏域名	都府 県名	市 名
首都圏	茨城県 (7市)	龍ヶ崎市、常総市、取手市、牛久市、守谷市、坂東市、つくばみらい市
	埼玉県 (37市)	さいたま市、川越市、熊谷市、川口市、行田市、所沢市、飯能市、加須市、東松山市、春日部市、狭山市、羽生市、鴻巣市、上尾市、草加市、越谷市、蕨市、戸田市、入間市、朝霞市、志木市、和光市、新座市、桶川市、久喜市、北本市、八潮市、富士見市、三郷市、蓮田市、坂戸市、幸手市、鶴ヶ島市、日高市、吉川市、ふじみ野市、白岡市
	千葉県 (23市)	千葉市、市川市、船橋市、木更津市、松戸市、野田市、成田市、佐倉市、習志野市、柏市、市原市、流山市、八千代市、我孫子市、鎌ヶ谷市、君津市、富津市、浦安市、四街道市、袖ヶ浦市、印西市、白井市、富里市
	東京都 (27市)	特別区 ^(注2) 、八王子市、立川市、武蔵野市、三鷹市、青梅市、府中市、昭島市、調布市、町田市、小金井市、小平市、日野市、東村山市、国分寺市、国立市、福生市、狛江市、東大和市、清瀬市、東久留米市、武蔵村山市、多摩市、稲城市、羽村市、あきる野市、西東京市
	神奈川県	横浜市、川崎市、横須賀市、平塚市、鎌倉市、藤沢市、小田原市、茅ヶ崎市、逗子市、相模原市、三浦市、秦野市、厚木市、大和市、伊勢原市、海老名市、座間市、南足柄

	(19市)	市、綾瀬市
中部圏	愛知県 (33市)	名古屋市、岡崎市、一宮市、瀬戸市、半田市、春日井市、津島市、碧南市、刈谷市、豊田市、安城市、西尾市、犬山市、常滑市、江南市、小牧市、稲沢市、東海市、大府市、知多市、知立市、尾張旭市、高浜市、岩倉市、豊明市、日進市、愛西市、清須市、北名古屋市、弥富市、みよし市、あま市、長久手市
	三重県 (3市)	四日市市、桑名市、いなべ市
	静岡県 (2市)	静岡市、浜松市
近畿圏	京都府 (10市)	京都市、宇治市、亀岡市、城陽市、向日市、長岡京市、八幡市、京田辺市、南丹市、木津川市
	大阪府 (33市)	大阪市、堺市、岸和田市、豊中市、池田市、吹田市、泉大津市、高槻市、貝塚市、守口市、枚方市、茨木市、八尾市、泉佐野市、富田林市、寝屋川市、河内長野市、松原市、大東市、和泉市、箕面市、柏原市、羽曳野市、門真市、摂津市、高石市、藤井寺市、東大阪市、泉南市、四條畷市、交野市、大阪狭山市、阪南市
	兵庫県 (8市)	神戸市、尼崎市、西宮市、芦屋市、伊丹市、宝塚市、川西市、三田市
	奈良県 (12市)	奈良市、大和高田市、大和郡山市、天理市、橿原市、桜井市、五條市、御所市、生駒市、香芝市、葛城市、宇陀市

注1：三大都市圏特定市とは、以下に掲げる圏域に存在する政令指定都市及び以下に掲げる区域を含む市（東京都の特別区を含む。）をいう。

首都圏：首都圏整備法の既成市街地及び近郊整備地帯内にあるもの

中部圏：中部圏開発整備法の都市整備区域内にあるもの

近畿圏：近畿圏整備法の既成都市区域及び近郊整備区域内にあるもの

注2：東京都の特別区の存する区域を一つの市としてカウントしている。

表2 調査票と統計表の対応表

	調査票の記載内容	統計表の記載内容
1	三大都市圏特定市（首都圏、中部圏、近畿圏の市で、別紙で定めるもの）に該当する地域	都市1
2	1以外の政令指定都市（札幌市、仙台市、新潟市、岡山市、広島市、北九州市、福岡市）又は県庁所在地	都市2

【ホームページ掲載案内】

- 本調査結果は、農林水産省ホームページ内の統計情報のページの下側のその他の「農林水産行政等に対する意識・意向調査」から御覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html> 】

お問合せ先

◎調査結果について

- ・「農業・農村の多面的機能」、「日本の食文化」、「農業・農村への関わり」部分

農林水産省 大臣官房 政策課
情報分析室

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：3260
(直通) 03-3501-3883

- ・「入荷、出荷の記録の保存」部分

農林水産省 消費・安全局
表示・規格課生産・流通行程規格班

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：4550
(直通) 03-3502-5724

- ・「養殖」関係部分

水産庁 漁政部
企画課動向分析班

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：6578
(直通) 03-6744-2344

◎農林水産情報交流ネットワーク事業について

農林水産省 大臣官房統計部
統計企画管理官統計企画班モニター係

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：3580
(直通) 03-3502-5631

◎農林水産統計全般について

農林水産省 大臣官房統計部
統計企画管理官広報普及班

電話：(代表) 03-3502-8111 内線：3589
(直通) 03-6744-2037