

鹿児島県支部

鹿児島県の「食の安心・安全」に関する調査研究

鹿児島県の基幹産業である「食品」の安心・安全問題を取り上げた。「食の安心・安全」は2001年の国内牛でのBSE感染に端を発し、声高に叫ばれるようになったが、その後度重なる食品関連の不祥事と健康ブーム、環境への悪影響報道が複雑に絡み合って、異常なほどの潔癖性を要求される状況を招いている。農林水産物の供給基地である鹿児島県は、国の食品安全行政方針に則り、「食の安全推進課」を発足させるなど、積極的な取り組みを始めている。従来からも産学官連携のテーマに取り上げるなど、地場基幹産業として食品の位置付けは高いものであったが、最近は特に「安心・安全」確保に力を入れている。

そこで今回は、県内の消費者が「食の安心・安全」を確保するために、どんな選択をしているのか、アンケート調査を中心に調査研究を行い、主に県内の食品関係者（多くは零細企業）の参考に資することを考えた。

結果的に他のアンケート調査と大差ない結果が出ているが、識者が指摘するように消費者は「安心・安全」の指標を「新鮮さ」で測っており、その「新鮮さ」は「賞味期限/消費期限」に過度に頼っている（生産者はそれを消費者のわがままと思いつつも、賞味期限を最新に保つために深夜まで働くなど、必要以上の努力を強いられているという）。

個別に見ていくと、週に2回以上食品の買物をする人が7割以上で、場所は9割以上がスーパーである。食品を購入する時の最優先項目は「新鮮さ」である。「おいしさ」、「割安感」は半数程度の割合である。安心・安全のために「国内産」にこだわり「海外産」は避けようとしているが「地元産」にまでは、あまりこだわっていない。

食品に不安を感じる人は9割近くおり、その内容は8割近い人が「自分/家族の健康」への影響である。不安を感じる項目として「添加物」、「残留農薬」が半数を超えており、続いて「輸入食品」、「食中毒」、食肉関連は「BSE」が筆頭で1/4、他はそれより低い。食品の被害に遭った人は1割強おり、大半は食中毒である。

食品の安心・安全に関する情報源はテレビ、新聞に集中しており、店頭や口コミは少ない。参考になる表示は「賞味期限」が8割弱、「製造日付」、「消費期限」が半数、「国内産地表示」、「無・減農薬、有機表示」、「無添加物表示」はおよそ1/3である。食品の選択は「行きつけのお店」で「自分の目」を信用して行っている。安心・安全を感じる認定/認証マークは「有機JASマーク」が4割近いほかは2割以下であり、「特になし」が3割と認知度は低い。10月にスタートしたばかりの「かごしまの農林水産物認証制度」はまだ知らない人が4割強いるが、若い人ほど知らない割合が多くなっている（20代は2/3、60代は1/5）。

安心・安全確保のための価格上昇は「1割まで」容認が4割、「2割まで」が2割、「同一価格」が3割と食品の自給率を高めて欲しい割には厳しい。消費者は生産者に正しい表示を求めており、行政の監視・指導にも期待している。