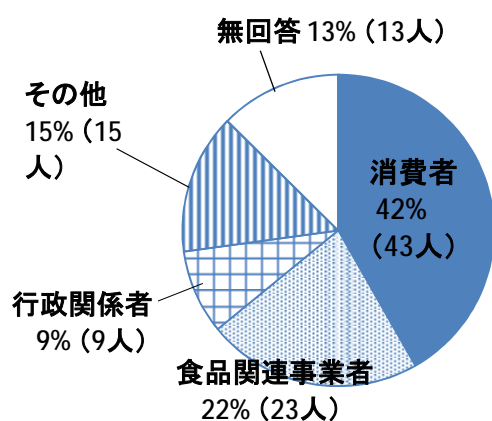


令和元年度「大阪府食の安全安心シンポジウム」アンケート結果

- テーマ：「生で食べる文化」を深く考える
- 日時：令和元年10月28日（月） 14時00分～16時40分
- 参加者：118名
- アンケート回答者：103名

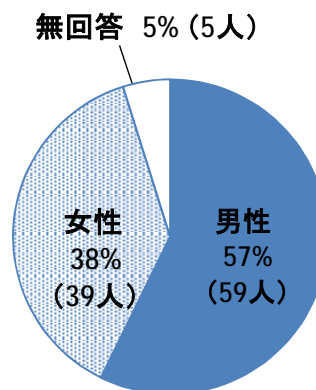
ご自身について

Q1. 区分

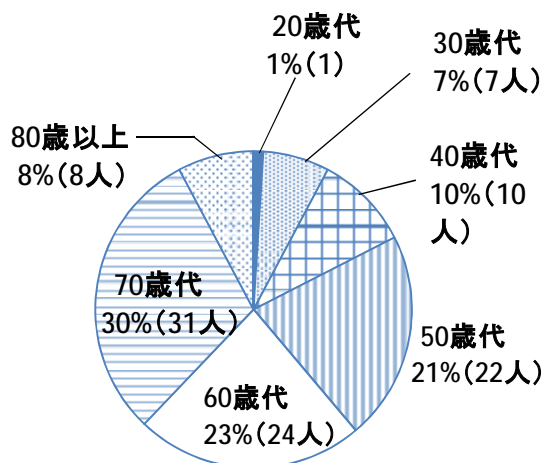


その他：マーケティング、教育研究、管理栄養士等

Q2. 性別

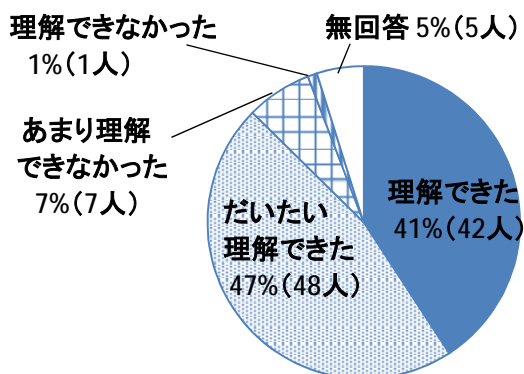


Q3. 年齢



シンポジウムの理解度について

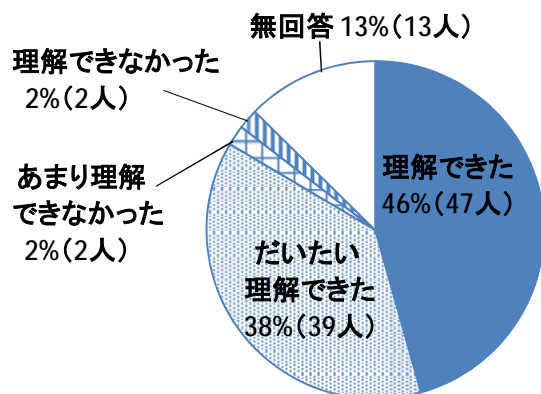
Q 4. 基調講演



【コメント】

- ・生の歴史が興味深かった。
- ・とても興味深く聴きました。よかったです。
- ・原田先生のお話、おもしろかったです。

Q 5. パネルディスカッション

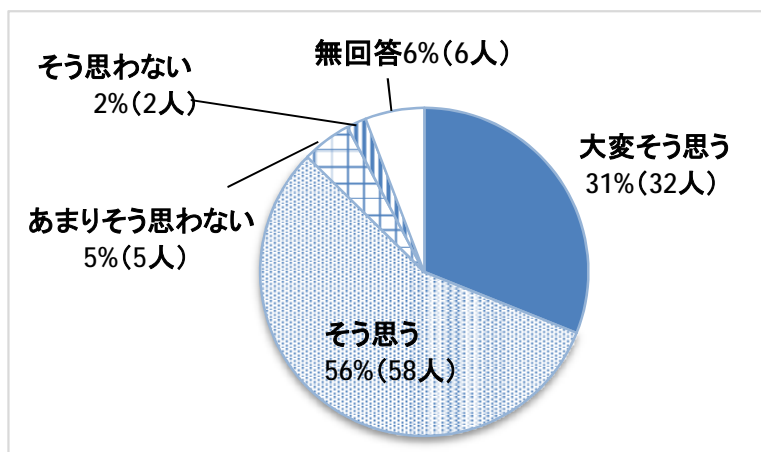


【コメント】

- ・原田先生の食は保守と革新が同居している。たまには別の方法で(生で)たべたい。どういう考えで生が好きか理解できた。
- ・自分のライフスタイルから来る目標とパネラーのご意見、ご説明がピッタリときて解りやすかった。イオン安達氏のお話は大変良かったと思います。

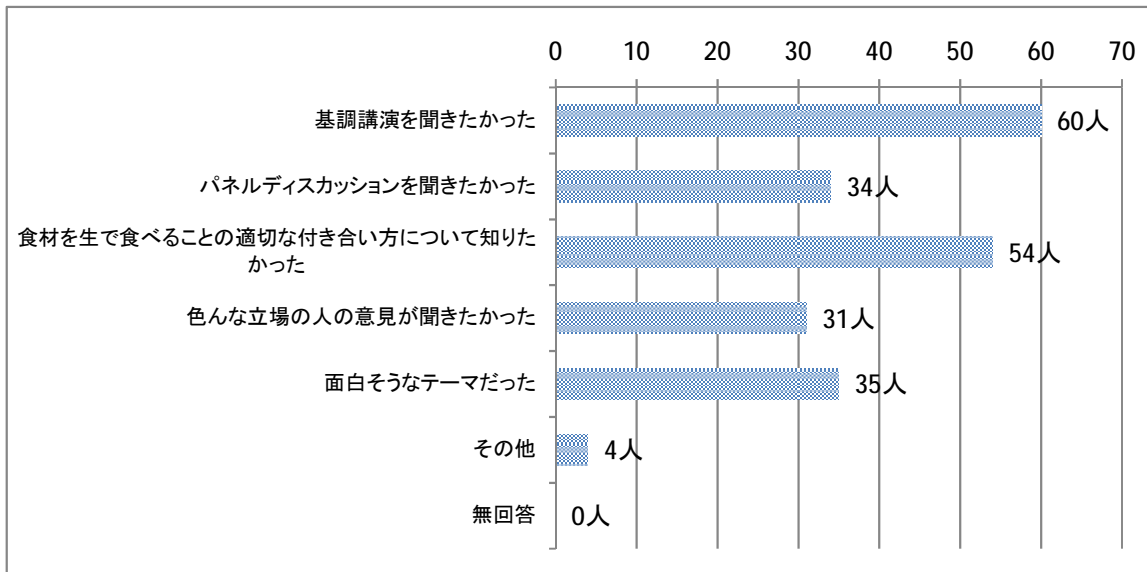
シンポジウムに参加した感想について

Q 6. シンポジウムに参加して、食材を生で食べることについて理解が深まりましたか？

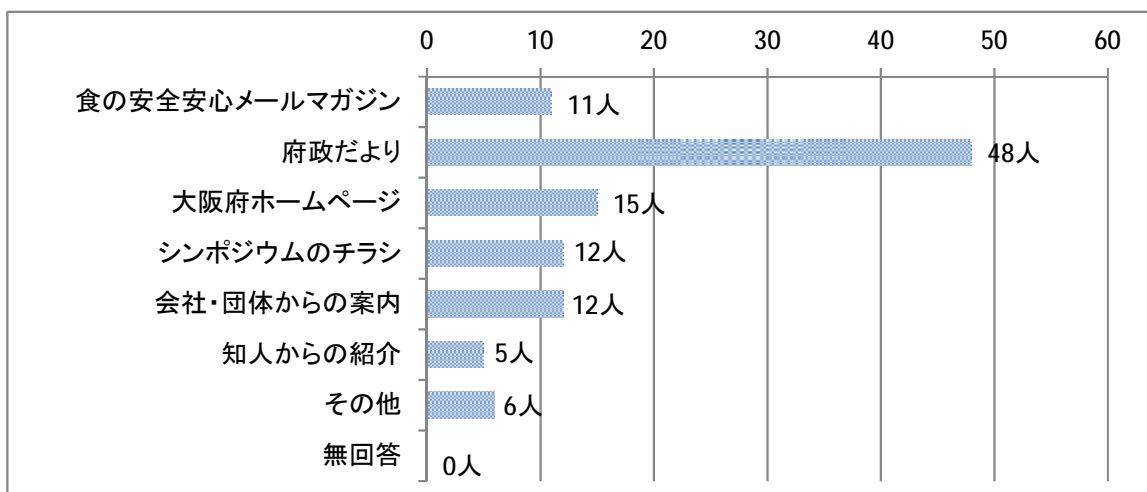


その他

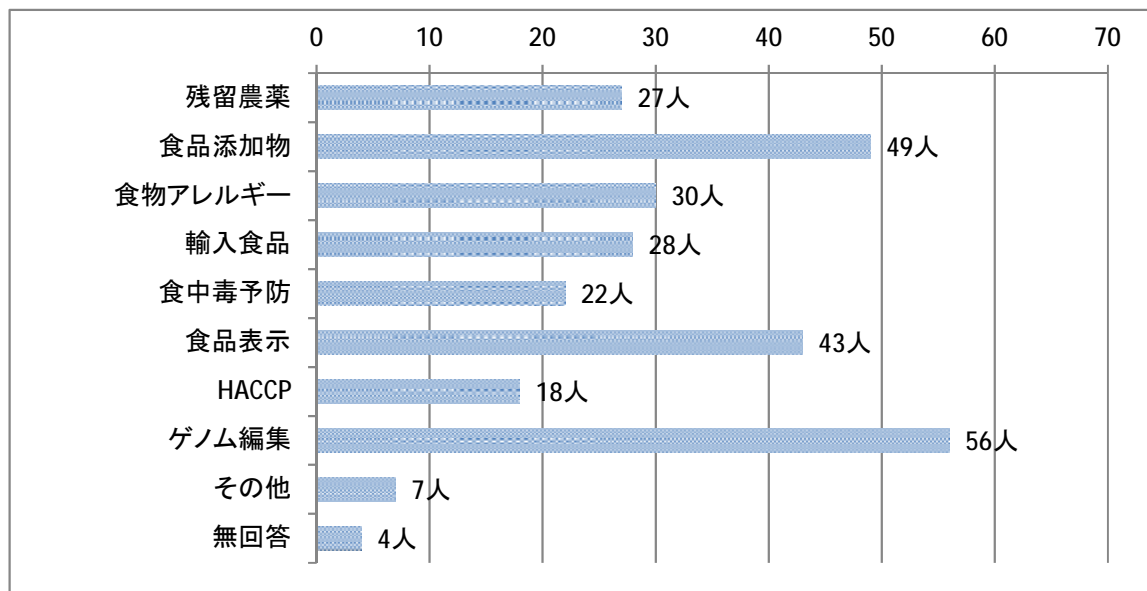
Q 7. シンポジウムに参加した理由は何ですか？（複数回答可）



Q 8. 今回のシンポジウムは何を通じてお知りになりましたか？（複数回答可）



Q 9. 今後参加したいシンポジウムのテーマは何ですか？（複数回答可）



その他：自然毒、新しい情報、電子レンジのリスク、（大阪の）食文化、食中毒になったらどうしたらよいか 等

Q10. その他、ご意見・ご感想があればご記入ください。

- ・多種多様な立場からのパネラーによるディスカッションは、とても良かった。
- ・鶏の生食を避けるようにという誘導?を感じました。
- ・自然農法がなくなる様なことになって人の体にどう影響するかゲノム編集された食品も大気汚染された食品どれも気がかりです。
- ・時間が足りないと思うぐらい楽しく参加できました!!
- ・情報があふれ過ぎているので、消費者に対しては子供の頃から教育するシステムを構築する必要があると思う。
- ・生卵、生がき、ユッケ、鶏タキ、生レバー等、特に獣鳥肉類は熱を通さず食べることは食中毒の視点から食べない方がいいと思うし、販売もいかなものでしょうか。原田先生の講演を聞きたく、参加させていただきました。
- ・生食のリスクに関して改めて理解できたことは幸いです。
- ・基調講演で日本の食文化について詳しくお聞きできたのが良かった。生食の歴史が浅いというのは意外だった。又、色々と独特な文化を作り上げているという事実も興味深くその理由を知りたいと思った。
- ・声が聞きとりやすかった。
- ・私たち(60代)世代は問題はむしろないこれから次世代を担う子供世代への提言が必要である。人口が爆発的に増加する次の時代への食糧確保に対しても考えていきたい。
- ・TVに踊らされるということがあるので、自分で考えて本当にそうなのか?と自ら考えたい。言っていないことはあるが言っていることはウソではないということが多々あると思う。
- ・生野菜について聞きたかった。カット野菜がよく売れている中、薬剤づけではないのでしょうか。給食等では次亜塩素酸ナトリウムで消毒することになっていますが、子どもたちにとって安全でしょうか?
- ・自分で食事を作らず、大量生産されたものを買う社会がますます進んでいくことは個人的には嘆かわしいが、食の安全・安心を他人まかせにはいけないと、強く思う。
- ・メディアの情報をうのみにすることなく、各自が食に対して興味を持ち、行政や事業者からの情報が届くようにしてほしい。色々な場面で情報の発信はできると思います。宜しくお願いします。本日はありがとうございました。(カンピロバクターについて)牛レバーやユッケのように行政で生食禁止にはならないのでしょうか?生がきも同様?リスクがあることも知って食するというのでしょうか?…。
- ・あまり神経質になると食べるものがなくなると思う。しかし食物に対する知識を時々勉強し、そして食品に対する衛生知識をよく知る事が大事。
- ・部屋が暑くて、苦痛でした。少し気持ち悪くなりました。10月はクーラー使ったらダメという規則があるのですか。
- ・思っていた内容と違っていて残念であったが、勉強になった。
- ・時間通りに終わって欲しかった。
- ・終了をもう少し早い時間にして欲しい。知らなかったことを聞いて勉強になった。
- ・食中毒防止の注意事項・豆知識等を整理して、大阪府→消費者への「PR版」作成をお願いします。
- ・生では食べない方がいいと思いますが、南九州では完全な生ではなく、焼炉と薬剤による殺菌を組み合わせ合わせて食べているようです。大手スーパーでも扱っているのでは?
- ・内容が難しかった。
- ・生卵の文化について、もう少し知りたかった。