

令和7年度 第5回 県政モニター調査結果

農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室
(099-286-3179)

○テーマ 「食生活と食育」に関する調査

○調査目的 県民の皆様の「食」に対する意識や食生活の実態を把握し、今後の食育等の推進に関する施策の参考とするものです。
※ 県では、県民の皆様の地産地消を基本とした健康で豊かな食生活の実現を図るため、令和3年3月に策定した「かごしまの“食”交流推進計画(第4次)」に基づき各般の取組を進めています。

○調査期間 令和7年9月

○調査対象 200人

○回答者数 162人(81%)

[注] 割合(%)は、選択者数÷回答者数(162人)×100で計算しています。
また、小数点第1位で四捨五入しており、その和は100%にならない場合があります。

問1 あなたは、食育に関心がありますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 関心がある	70	43%
2 どちらかといえば関心がある	78	48%
3 どちらかといえば関心がない	10	6%
4 関心がない	4	2%
5 分からない	0	0%

問2 あなたの食生活において、主食、主菜、副菜を基本にバランスのよい食事がとれていますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 実践できている	11	7%
2 おおむね実践できている	98	60%
3 あまり実践できていない	52	32%
4 全く実践できていない	1	1%

問3 あなたは、食事や買い物等の際、意識して県内で生産された農林水産物や食品を購入していますか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 いつも意識して県内産を購入するようにしている	47	29%
2 ときどき県内産を購入している	71	44%
3 県内産・県外産を意識して購入していない	35	22%
4 自分で購入する機会がない(家族等が購入している)	9	6%

問4 あなたは、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や、箸(はし)づかい・作法等について、何か教わったものがありますか。それは誰から教わりましたか。

① 教わった伝統的な料理がありますか。

(全員:複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 がね	67	41%	
2 とんこつ	49	30%	
3 豚汁	90	56%	
4 つけあげ	45	28%	
5 あくまき	45	28%	
6 その他	28	17%	(煮しめ, かいのこ汁, ねったぼ, きびなごの刺身, 鳥刺し, かるかん, ふくれ菓子, 鶏飯 等)
7 教わっていない	45	28%	

② 教わった作法等がありますか。

(全員:複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 箸づかい	135	83%	
2 食事のマナー	136	84%	
3 食事のあいさつ	117	72%	
4 その他	9	6%	(座る位置や座順, お盆・正月や季節での作法等)
5 教わっていない	5	3%	

③ 教わったものがある方に伺います。誰から教わりましたか。

(複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 父母	147	91%	
2 祖父母	84	52%	
3 姉妹・兄弟	10	6%	
4 学校等の先生	46	28%	
5 その他	20	12%	(会社の研修や自己学習, 書籍, 各種メディア 等)

問5 あなたは、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や、箸(はし)づかい・作法等について、地域や次世代の若者(子どもやお孫さんを含む)に対して、何か伝えているものがありますか。

① 伝えた伝統的な料理がありますか。

(全員:複数回答)	人数(人)	割合(%)	
1 がね	37	23%	
2 とんこつ	26	16%	
3 豚汁	52	32%	
4 つけあげ	29	18%	
5 あくまき	25	15%	
6 その他	15	9%	(鶏飯, かいのこ汁, 茶ぶし, ヘチマ料理 等)
7 伝えていない	86	53%	

② 伝えた作法等がありますか。

(全員:複数回答)	人数(人)	割合(%)
1 箸づかい	105	65%
2 食事のマナー	109	67%
3 食事のあいさつ	94	58%
4 その他	3	2% (三角食べ 等)
5 伝えていない	36	22%

③ 伝えたものがある方に伺います。誰に伝えましたか。

(複数回答)	人数(人)	割合(%)
1 自分の子ども	108	67%
2 自分の孫	29	18%
3 姉妹・兄弟	13	8%
4 地域の子ども	25	15%
5 その他	31	19% (妻, 友人の子供, 甥姪 等)

問6 食品の表示について伺います。

① 食品(農産物を含む)に「栄養機能」や「機能性」の表示ができる制度があることを知っていますか。

「栄養機能表示」 (全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 よく知っている	42	26%
2 聞いたことがある	79	49%
3 知らない	41	25%

「機能性表示」 (全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 よく知っている	35	22%
2 聞いたことがある	89	55%
3 知らない	38	23%

② 農産物のパッケージに「栄養機能」や「機能性」の表示があれば購入したいですか。

(全員:単数回答)	人数(人)	割合(%)
1 積極的に購入したい	37	23%
2 試してみたい	60	37%
3 価格が同等なら購入したい	54	33%
4 購入したくない	0	0%
5 わからない	10	6%
6 その他	1	1%

③ 上記②で1, 2, 3を選んだ方に伺います。その理由は何ですか。

(複数回答)	人数(人)	割合(%)
1 身体に良さそう	122	75%
2 サプリメント等より取り入れやすい	31	19%
3 科学的な根拠がある	60	37%
4 健康でいたい	97	60%
5 表示があると良い農産物のように感じる	65	40%
6 その他	1	1%

問7 食育について、あなたのご意見をお聞かせ下さい。

<食生活において取り組んでいること>

- ・ 普段の生活の中で、できるだけ旬の食材や地元のものを取り入れるように意識しています。忙しい日々の中では、つい手軽さを優先しがちですが、体も心も食べたものでつくられていると思うと、食事を大切にすることは自分自身や家族の健康につながっていると感じています。子どもから大人まで楽しめるような「食育」の場やイベントに参加したり発信したりして、地域の方々と一緒に学んでいきたいです。
- ・ 家庭では、食を大切にしています。例えば、買い物では肉も野菜も国産であること、その他も基本国産かつ安心安全なものを選びます。さらに、地産地消を心がけています。
- ・ 家族そろって食事をするを大切に、食の楽しさや大切さを感じられるようにしています。肉料理が続いたときは魚にしたり、毎日野菜や味噌汁を取り入れるなど、自然に栄養バランスを意識できるよう心がけています。
- ・ タンパク質や鉄分不足を注意されることが多い為、最近では表示を見て、それらがどれくらい含まれているか確認するようになった。

<食の伝承>

- ・ 以前、働いた霧島地区では食育推進が盛んで、NPOが中心となり伝統的な鹿児島の食を引き継いでいく取り組みを行っていた。具体的には、学校や公民館などの調理室等に地域の人々を集め、高齢者自らが「がね」を作り子供たちが食べる活動や、PTA講演会で食育の重要性を話してもらう活動などである。
- ・ 郷土料理は、地元人が当たり前のように食べてきたことで定着したものだと思う。地元の食文化の継承は郷土愛の醸成にもつながるので必要な取組だと考える。

<子どもたちの食育、学校給食等>

- ・ 食品については必ず国内産の原材料を使っているか確認しています。小学校等で以前地元の生産者の方を招いて給食の材料などについて話を聞く様子があったようですが、そういう経験は素晴らしいと思います。
- ・ 地域の特産物を知り、その食材を取り入れた料理を作るように心がけています。
- ・ 子どもたちへも食への関心を持ってもらい、積極的に手伝いをさせて、食の楽しみを知って欲しいと思っています。
- ・ 子どもが小さい頃から、お菓子やうどん、蕎麦、郷土料理を子どもも一緒に手作りを心がけています。あと、季節の食べ物を食事に取り入れるようにしています。
- ・ バランスのよい食事を提供したいが時間に迫られ副菜が準備できない時が多く、栄養面では学校給食を頼りにしている。

＜施策等への提案＞

- 子どもに食育はよく聞かすが、大人への食育は皆無に近いと感じる。もっと気軽に幅広く、広く浅くても良いから大人にも食育をする機会や環境があればいいと思う。食育というと堅苦しいから、農産物や食べ物、栄養に関するキャンペーンやイベントが多くなれば良い。
- 農産物のパッケージに栄養機能の表示があればすごくありがたいです。野菜も偏りがちになったりするので、わかりやすく表示等あれば、普段食べないものも取り入れられそうです。
- もっと、鹿児島県で食育や郷土食材の周知に取り組んだ方がいいと思う。
- 若い世代は郷土料理を口にすることが無い子や素敵な食材に興味を持たない世代も多いです。食育の指導をしている団体もありますが参加を考えた時に料金が高く敷居も高く感じます。もっと、食を楽しむ鹿児島になってほしいです。
- あまり実践はできていないのですが、なるべく栄養に偏りのないものを子どもたちに食べてほしいと思っています。農産物に栄養機能や機能性など、のっていたら、どのようなふうに食したり料理したりすることができるか何と相性がいいのか知ることができるのでありがたいです。
- 幼児向けの食事講座をぜひ開催してほしいです。
- 気候変動に伴う農産物、水産資源の捕獲量や種類が変化してきている。これまでとは違う食育が必然的に求められるはずであるので、子どもの発達段階に応じた食育を学校で進めてもらいたい。