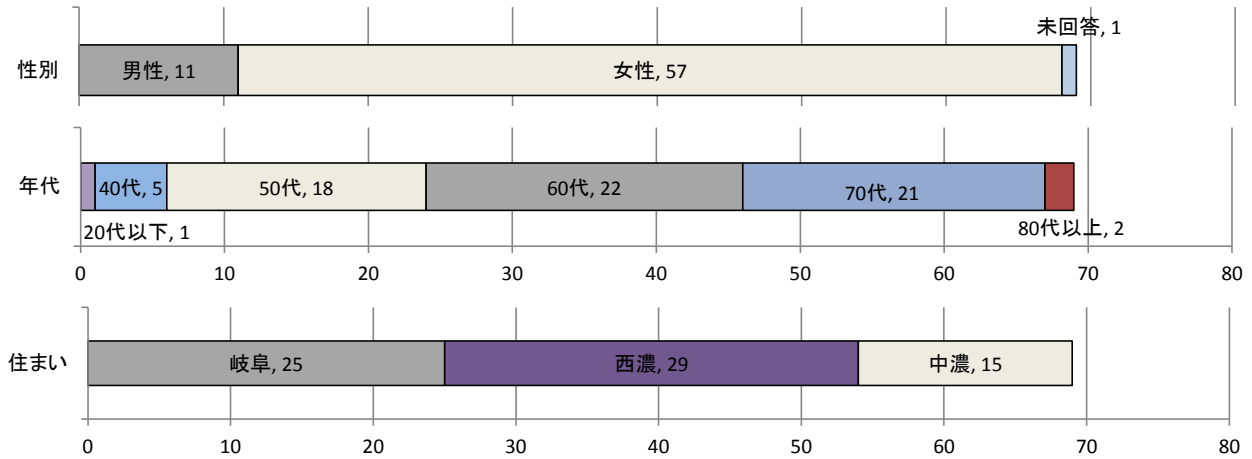


平成28年度食品安全セミナー アンケート結果

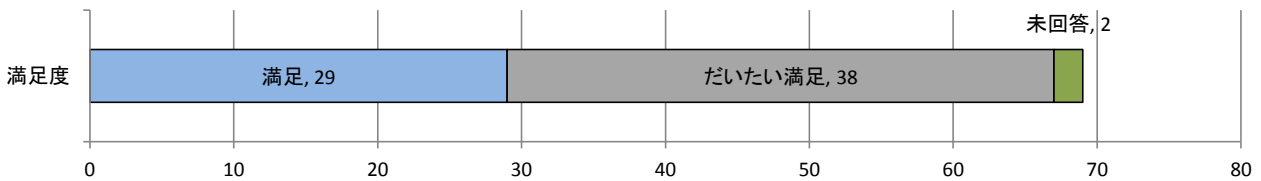
アンケート回答数: 69 (回収率98.6%)

	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	10月18日(火)	美濃市	トマト産地(海津市)、ハム製造工場(郡上市、明宝特産物加工(株))	30名
第2回目	10月20日(木)	大垣市	トマト産地(海津市)、ハム製造工場(郡上市、明宝特産物加工(株))	40名

問1 回答者の属性

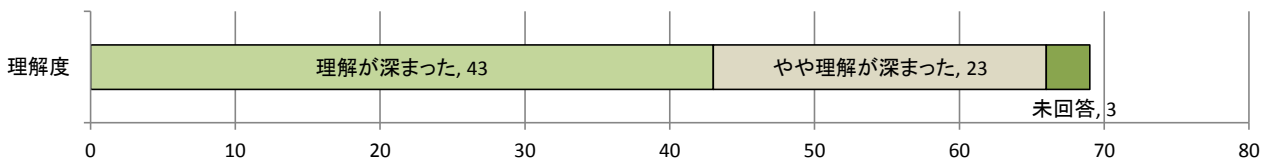


問2 「食品安全セミナー」全般の満足度とその理由

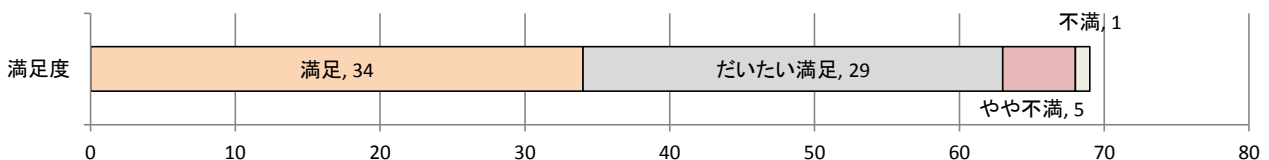


「食品安全セミナー」満足度の理由(一部抜粋)	
・	食品に対する生産者の思いを直接知ることができ、食への関心が深まった。
・	生産・製造の内容や工程が分かり、安心して買い物ができる。
・	普段の生活で知りえない情報を得ることができ、個人では見ることができないトマト栽培施設を見学でき、満足した。
・	普段食べている食品がどのように作られ、その安全面について知ることができ良かった。

問3 食品の生産・製造に対する理解度

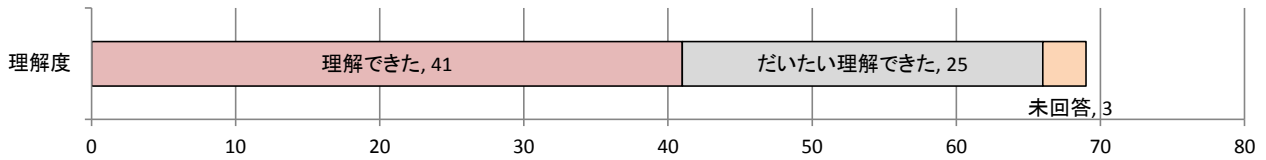


問4 農産物生産地の見学の満足度とその理由

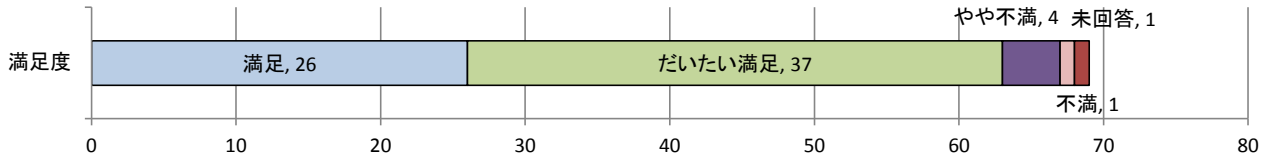


「農産物生産地の見学」満足、不満足の原因(一部抜粋)	
・	生産者の方が詳しく説明され、ネット等を使い農薬削減の取り組みを知ることができた。
・	説明から生産者と技術者のトマトに対する情熱が伝わってきた。
・	トマトがどんなところで作られているか知ることができ、生産者の苦労も知ることができた。
・	トマトがとてもきれいに手入れされ、生産者の方が消費者の立場になって作っているのに感心した。
・	選果場(出荷場)も見たかった。施設内が暑くて、見学が大変であった。見学先のトマトが買えずに残念であった。

問5 生産者の「食品の安全性確保のための取組み」についての理解度

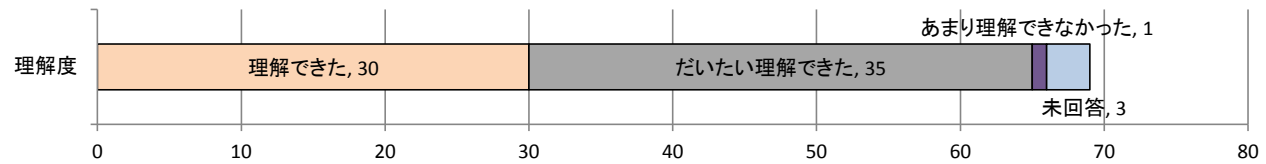


問6 食品製造施設の見学の満足度



「食品製造施設の見学」満足、不満足の原因(一部抜粋)	
・	衛生管理がなされ、おいしい試食もあって良かった。
・	手作り感が実感でき、製品に対する真摯さが伝わってきた。
・	明宝ハムの本物を初めて見て、ファンになりました。
・	清潔な工場で安心しました。製造現場を見ることで、価格が高くても買う価値があると思いました。
・	全体説明をもう少し詳しくして欲しかった。素手での作業は驚いた。肉の解体作業は見たくない。

問7 食品製造者の「食品の安全性確保のための取組み」についての理解度



◎その他の意見

自由記述(一部抜粋)	
・	自分の目で食品を生産・製造するところを見ることにより、しっかり認識でき、非常に良い体験ができた。
・	難しいセミナーと思っていたが、気楽に参加できて良かった。
・	今回のように生産者の顔がみえるセミナーがいい。また、参加したいと思います。
・	今回視察した食品について、地元ならではの調理法があれば聞きたかった。

【セミナーの様子】



海津市のトマト栽培施設を見学しました。トマトの草丈の高さに驚く参加者もいました。快晴で暑い日でしたが、生産者に多くの質問をされていました。



セミナーでは、農産物直売所や道の駅の見学も行いました。ここでは、農産物や地域の特産物を購入するとともに食品の表示状況を見学しました。



郡上市の明宝特産物加工(株)の明宝ハム工場の見学を行いました。見学コースに沿って職員から製造工程や衛生管理についての説明を受けました。



明宝ハム工場の見学後は、3種類のハムの試食と、直売店でお好みの種類のハムを購入しました。