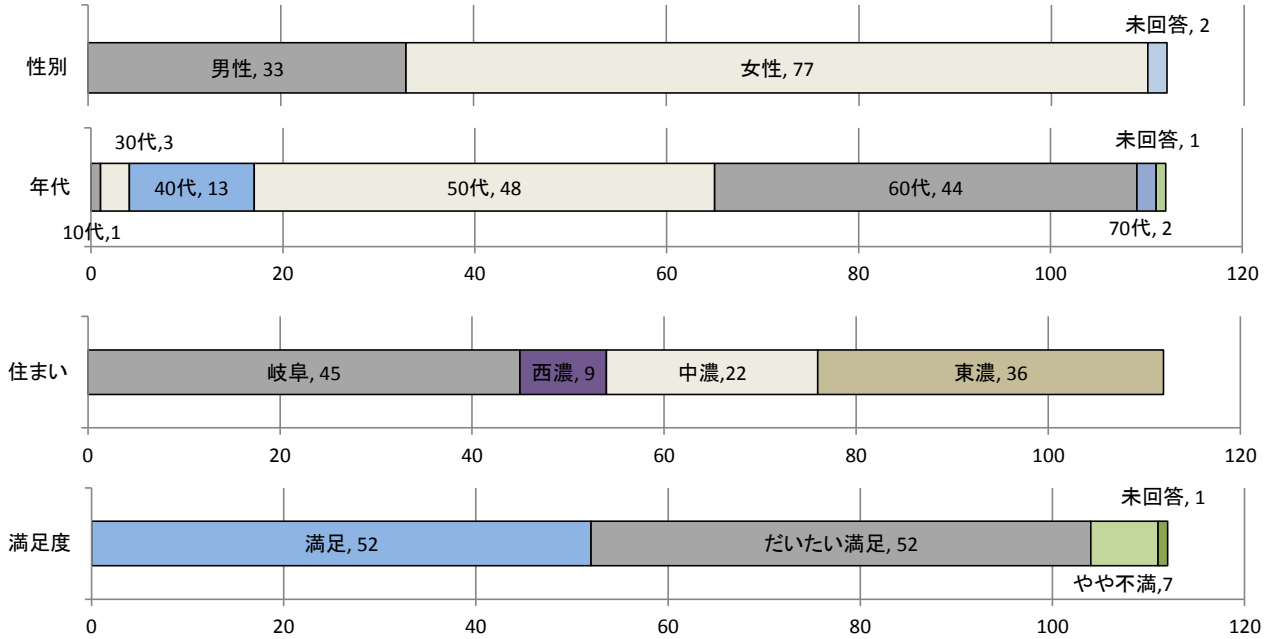


平成25年度食品安全セミナー アンケート結果

アンケート回答数:112(回収率100%)

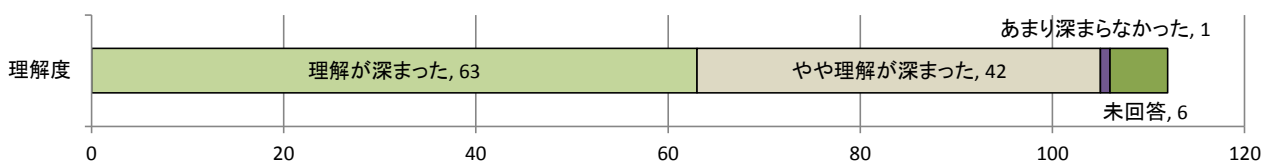
	開催日	出発地	見学地	参加者
第1回目	9月25日(水)	岐阜市	飛騨トマト産地(高山市)、食肉センター(高山市、JA飛騨ミート)	40名
第2回目	10月2日(水)	美濃加茂市	飛騨トマト産地(高山市)、食肉センター(高山市、JA飛騨ミート)	41名
第3回目	11月27日(水)	多治見市	海津トマト産地(海津市)、洋生菓子工場(美濃加茂市、(株)モンテール)	31名

問1 回答者の属性

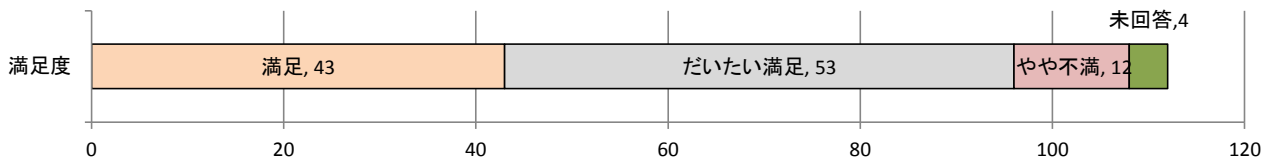


「食品安全セミナー」満足度の理由(一部抜粋)	
・	普段見ることができないものが見れて良かった。
・	多くの方の大変な働きにより我々生かされていることに再認識させられました。
・	それぞれの工程の皆さんが安全・安心な食を求めて熱心に取り組んで見えることがわかりました。
・	生産地も食品製造工場の方もわかりやすい説明だった。

問3 食品の生産・製造に対する理解度

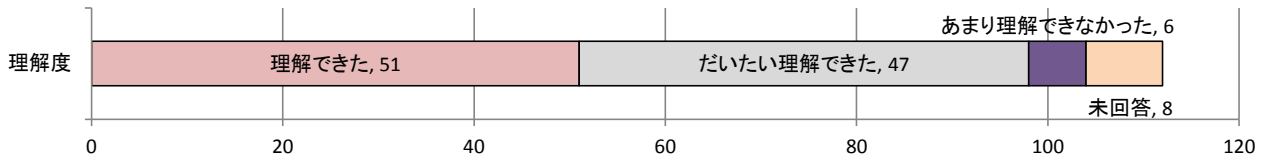


問4 農産物生産地の見学の満足度とその理由

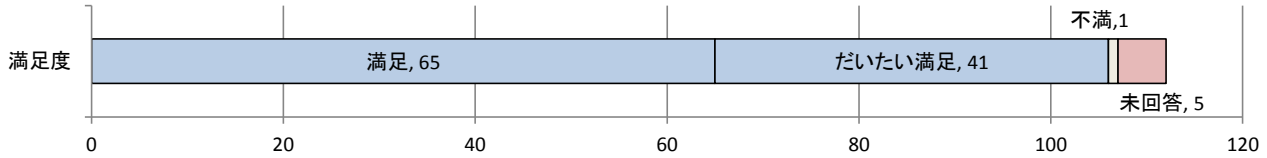


「農産物生産地」満足度の理由(一部抜粋)	
・	スーパーで何気に購入していましたが市場に出るまでの作業が大変良く理解できた。
・	声が前の方しか届かず聞こえずらく残念であった。
・	自分の認識が甘く(トマトが)青い品を出荷しているとは思わなかった。
・	生産者の方にお話を聞けて良かった。
・	トマトを自分で取れたのがうれしかった。味もよかった。

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

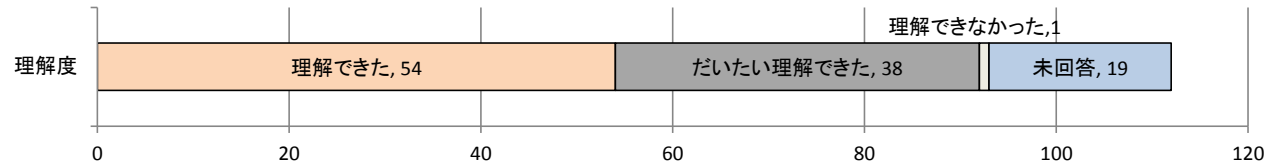


問6 食品製造施設の見学の満足度



「食品製造施設」満足度の理由(一部抜粋)	
・	枝肉の大きさをビデオではなく目の当たりにし、よくわかりました。
・	と畜からセリまで初めて見ることができた。
・	(食肉処理の)DVD！びっくりしました。これからも食物すべて感謝したべていきます。
・	説明が丁寧で衛生的であった。洋菓子はおいしかった。
・	無菌工場で行われていることがわかり、安心安全なお菓子だと分かりました。

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)	
・	このセミナーの内容を持ち帰った先で家庭だけでなく地域や職場などで広める重要性を感じます。
・	若い人にも、今日の見学から生産者の努力や食べ物へのありがたさを勉強して、おいしく食事をバランスよく食べることを学んでほしい。
・	いろいろ知らない事を知ることができて良かった。また機会があれば参加したいです。
・	他の食品についてももっと知りたいです。

【セミナーの様子】



高山市丹生川町の高原地帯では飛驒トマト(夏秋トマト)を栽培。何棟も連なる雨よけハウスを見学。



コンビニやスーパーのスイーツを製造する(株)モンテールでは、高度に衛生管理された製造ラインを見学。



JA飛驒ミートのセリ場(地方卸売市場)を見学。買受人の席からセリしながら飛驒牛の枝肉を見まし



海津トマト(冬春トマト)のハウスでは、株元の茎を丸めて整理し、限られた高さ収める工夫を見ました。

