

平成16年度

# 農林水産情報交流ネットワーク事業 全国アンケート調査 野菜の生産流通情報に関する意識・意向調査結果

農林水産省大臣官房情報課  
平成16年8月20日公表

この調査は、生鮮野菜に関する情報の受発信について、生産から消費までの各段階における意識の差を把握するため、平成16年6月上旬から中旬にかけて、農林水産情報交流ネットワーク事業の情報交流モニター等を対象に実施した。

なお、情報の発信（提供に関する意識）は、農業者モニター、流通加工業者モニターのうち食品卸売業及び食品小売業を対象とし、情報の受信（必要性に関する意識）は、流通加工業者モニター（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）及び消費情報提供協力者を対象として実施した。

以下、農業者モニターは「農業者」、流通加工業者モニターは「流通加工業者」、流通加工業者モニター食品製造業は「食品製造業者」、流通加工業者モニター食品卸売業は「食品卸売業者」、流通加工業者モニター食品小売業は「食品小売業者」、流通加工業者モニター外食産業は「外食事業者」、消費情報提供協力者は「消費者」という。

## 調査結果の概要

### 1 消費者における情報の必要性に関する意識

- 「産地名」は9割、「安全性等に関する認証」及び「出荷日」は8割 -

消費者が生鮮野菜を購入する際及び購入後に不安・不満が発生した際に「必要である」とした情報は、「産地名(市町村・JA名等)」が9割と最も高く、次いで「安全性等に関する認証(マーク)」及び「出荷日」がともに8割となっている。

図1-1 消費者における情報の必要性に関する意識【生鮮野菜購入時】

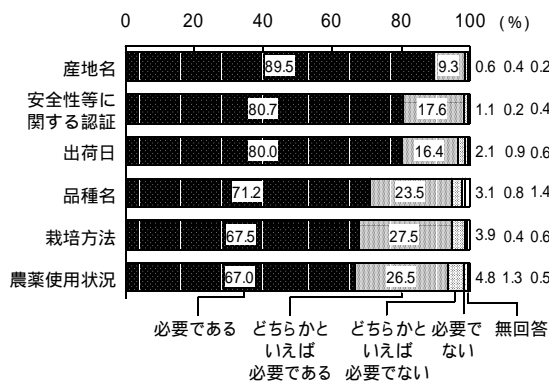
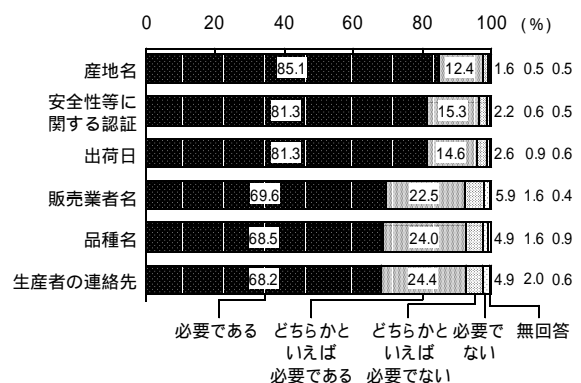


図1-2 消費者における情報の必要性に関する意識【生鮮野菜購入後の不安・不満発生時】



## 2 情報提供に関する意識

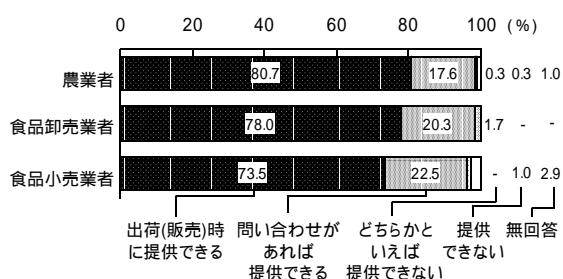
- 残留農薬、有害物質に関する情報を「提供できる」は5～6割 -

### (1) 産地名の情報提供

「産地名(市町村・JA名等)」については、「出荷(販売)時に提供できる」と回答した農業者、食品卸売業者はともに8割、食品小売業者は7割となっている。

なお、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

図2 産地名の情報提供



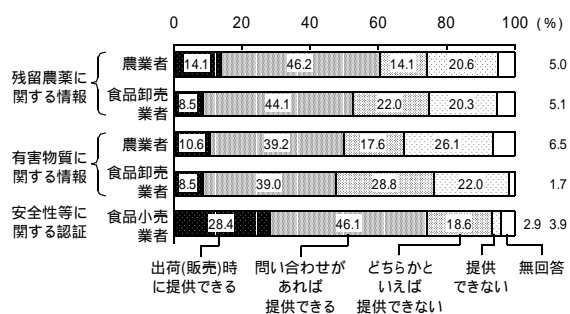
### (2) 安全性の情報提供

「安全性等に関する認証(マーク)」については、「販売時に提供できる」と回答した食品小売業者は3割であるものの、これに「問い合わせがあれば提供できる」を合わせた「提供できる」は7割となっている。

このうち、「残留農薬に関する情報(基準以内)」については、「出荷(販売)時に提供できる」と「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、農業者が6割、食品卸売業者が5割となっている。

また、「有害物質に関する情報」についても「出荷(販売)時に提供できる」と「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、農業者、食品卸売業者ともに5割となっている。

図3 安全性の情報提供

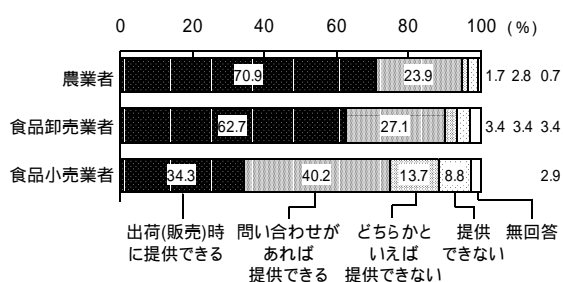


### (3) 出荷日の情報提供

「出荷日」については、「販売(出荷)時に提供できる」と回答した農業者は7割、食品卸売業者は6割であるのに対し、食品小売業者は3割となっている。

なお、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、農業者、食品卸売業者ともに9割、食品小売業者でも7割となっている。

図4 出荷日の情報提供



## 解 説

# 1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報

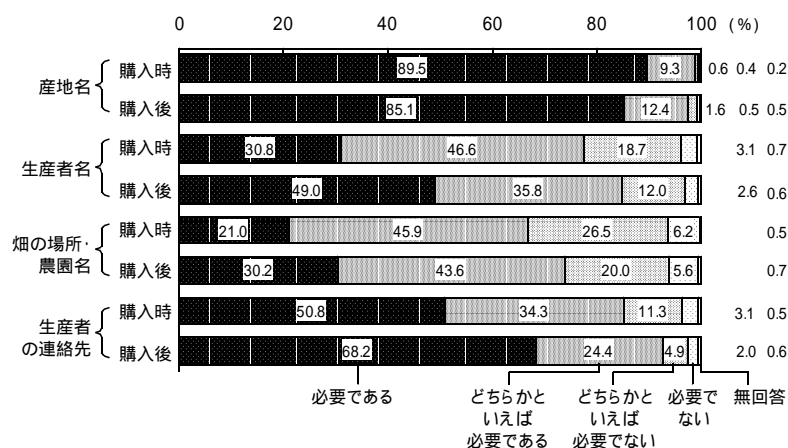
## (1) 情報の必要性に関する意識

### ア 消費者

「産地名(市町村・JA名等)」は、「必要である」が購入時で89.5%、購入後に不安・不満が発生した際(以下、「購入後」という。)で85.1%となっており、購入時と購入後では割合に大差は見られない。

一方、「生産者名」、「畑の場所・農園名」及び「生産者(出荷団体)の連絡先」は、「必要である」が購入時でそれぞれ30.8%、21.0%、50.8%であるのに対し、購入後は、いずれも購入時より高い割合となっており、「生産者名」で18.2ポイント、「生産者(出荷団体)の連絡先」で17.4ポイントの差が生じている。

図5-1 情報の必要性に関する意識【消費者】



### イ 流通加工業者

「産地名(市町村・JA名等)」は、各業者とも「必要である」が8割～9割、「どちらかといえば必要である」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

一方、「畑の場所・農園名」は、各業者とも「必要である」が1割～3割であるものの、「どちらかといえば必要である」を合わせると5割～7割となっている。

また、「生産者名」は、「必要である」が食品製造業者、食品卸売業者及び食品小売業者で4割～5割であるのに対し、外食事業者では3割となっている。

図5-2 情報の必要性に関する意識  
【食品製造業者】

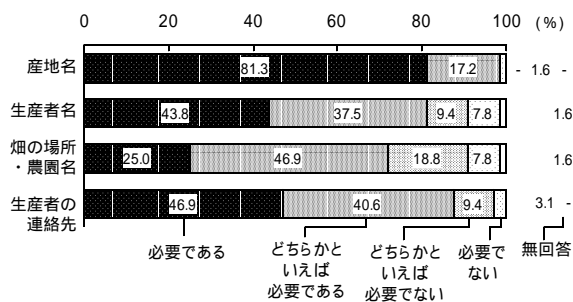


図5-3 情報の必要性に関する意識  
【食品卸売業者】

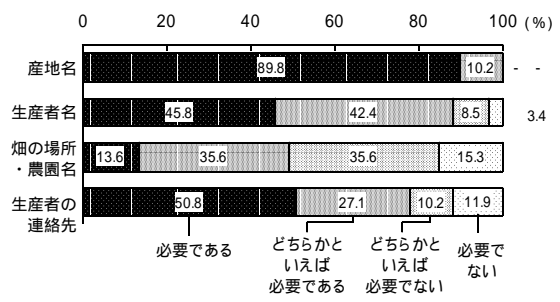


図5-4 情報の必要性に関する意識  
【食品小売業者】

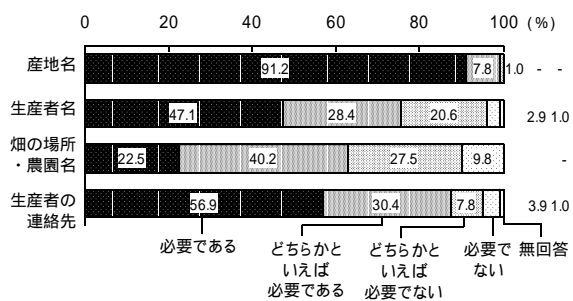
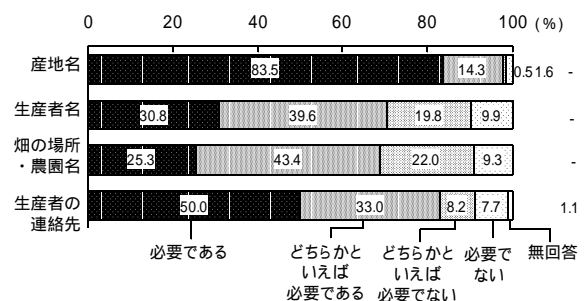


図5-5 情報の必要性に関する意識  
【外食事業者】



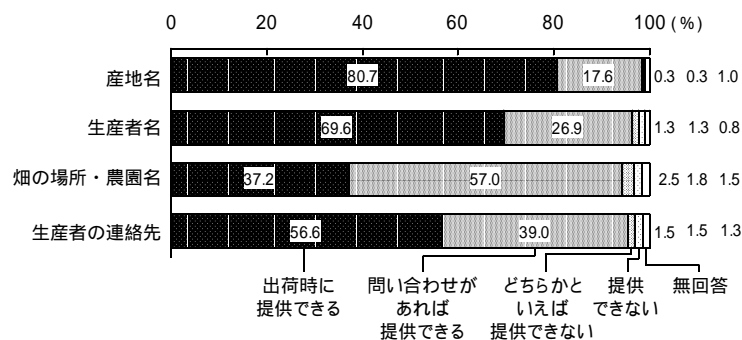
(2) 情報提供に関する意識

ア 農業者

「産地名(市町村・JA名等)」、「生産者名」及び「生産者(出荷団体)の連絡先」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ80.7%、69.6%、56.6%であるのに対し、「畑の場所・農園名」は37.2%となっている。

なお、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

図6-1 情報提供に関する意識【農業者】



## イ 流通加工業者

生産者等から情報提供があると仮定した場合、「産地名(市町村・JA名等)」は、「販売時に提供できる」が食品卸売業者で78.0%、食品小売業者で73.5%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

一方、「畑の場所・農園名」は、「販売時に提供できる」が食品卸売業者で8.5%、食品小売業者で21.6%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると6割となっている。

図6-2 情報提供に関する意識

### 【食品卸売業者】

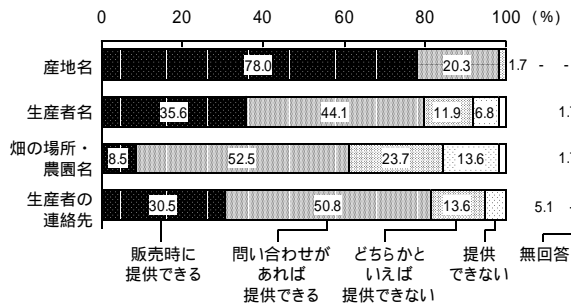
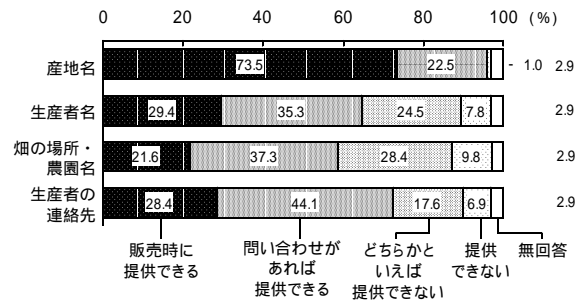


図6-3 情報提供に関する意識

### 【食品小売業者】



## 2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報

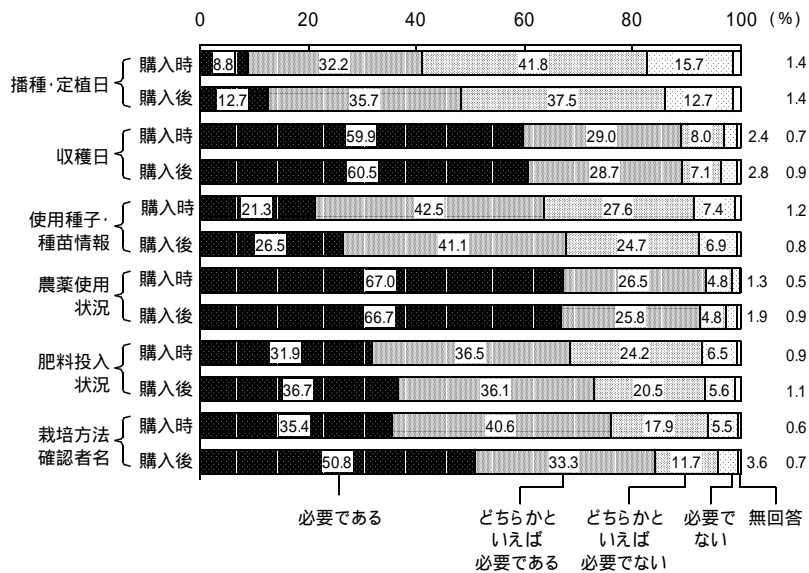
### (1) 情報の必要性に関する意識

#### ア 消費者

「収穫日」及び「農薬使用状況(回数・日付等)」は、「必要である」が購入時でそれぞれ59.9%、67.0%であるのに対し、「播種・定植日」は、「必要である」が購入時で8.8%、「どちらかといえば必要である」を合わせても4割となっている。

一方、「栽培方法確認者名」は、「必要である」が購入時で35.4%であるのに対し、購入後は購入時より高い割合となっており、15.4ポイントの差が生じているものの、他の情報については、大きな差は見られない。

図7-1 情報の必要性に関する意識【消費者】



#### イ 流通加工業者

「農薬使用状況(回数・日付等)」は、各業者とも「必要である」が5割～6割、「どちらかといえば必要である」を合わせると8割～9割となっている。

また、「収穫日」は、各業者とも「必要である」が4割～5割で、「どちらかといえば必要である」を合わせると7割～8割となっている。

一方、「播種・定植日」は、各業者とも「必要である」が1割～2割、「どちらかといえば必要である」を合わせると4割～5割となっている。

図7-2 情報の必要性に関する意識

【食品製造業者】

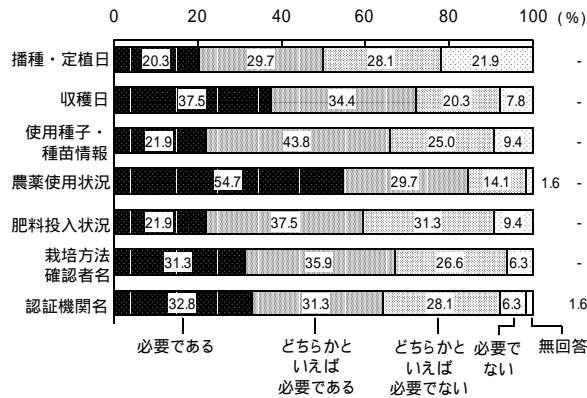


図7-3 情報の必要性に関する意識

【食品卸売業者】

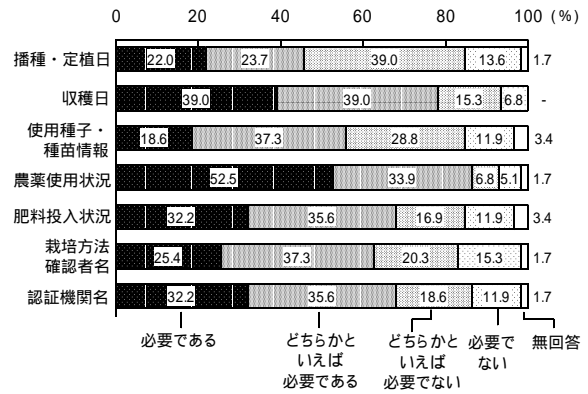


図7-4 情報の必要性に関する意識

【食品小売業者】

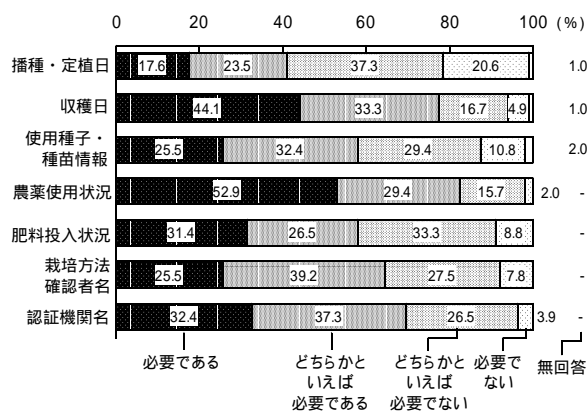
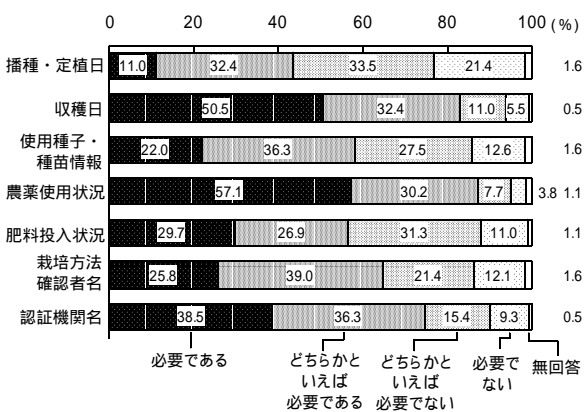


図7-5 情報の必要性に関する意識

【外食事業者】



(2) 情報提供に関する意識

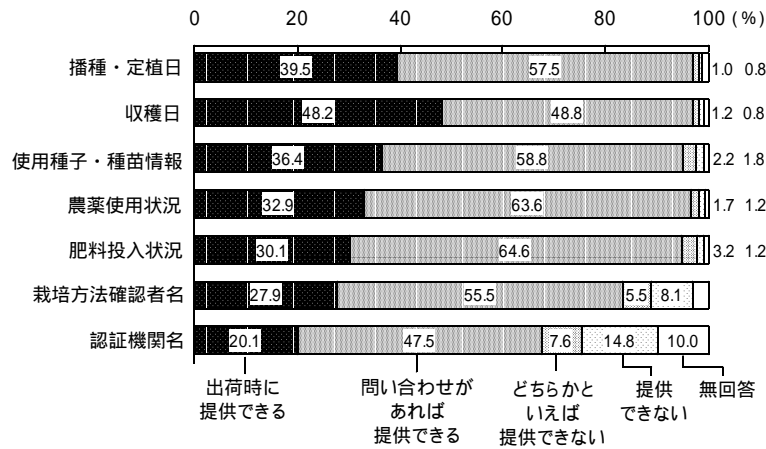
ア 農業者

「播種・定植日」、「収穫日」、「使用種子・種苗情報(品種・会社名)」、「農薬使用状況(回数・日付等)」及び「肥料投入状況(量・日付等)」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ39.5%、48.2%、36.4%、32.9%、30.1%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、各情報とも9割以上となっている。

また、「栽培方法確認者名」及び「認証機関名(第三者認証)」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ27.9%、20.1%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、「栽培方法確認者名」で8割、「認証機関名(第三者認証)」で7割となっている。



図8-1 情報提供に関する意識【農業者】



イ 流通加工業者

生産者等から情報提供があると仮定した場合、食品卸売業者は、各情報とも「販売時に提供できる」が1割以下であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると6割～7割となっている。

また、食品小売業者は、各情報とも「販売時に提供できる」が2割以下であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、「播種・定植日」、「使用種子・種苗情報(品種・会社名)」、「農薬使用状況(回数・日付等)」、「肥料投入状況(量・日付等)」及び「栽培方法確認者名」でそれぞれ5割、「収穫日」で6割となっている。

図8-2 情報提供に関する意識【食品卸売業者】

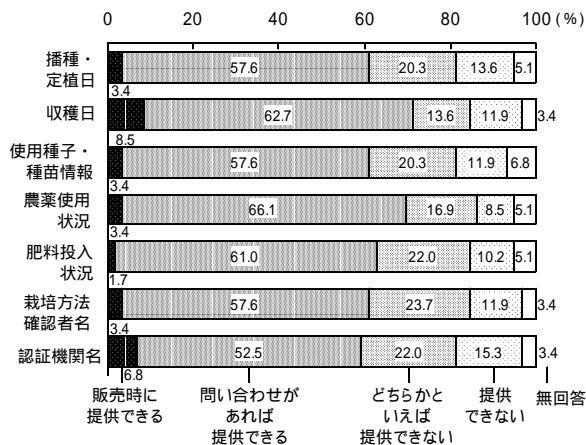
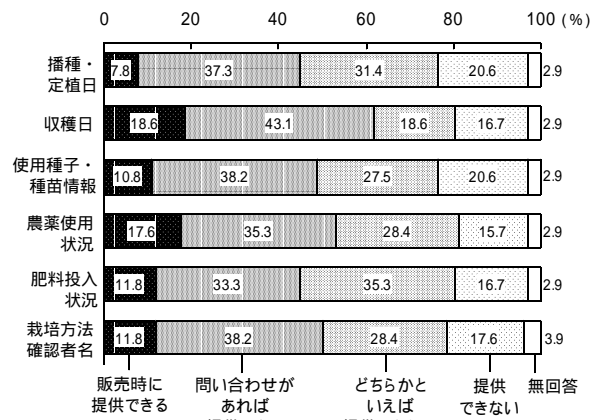


図8-3 情報提供に関する意識【食品小売業者】



### 3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報

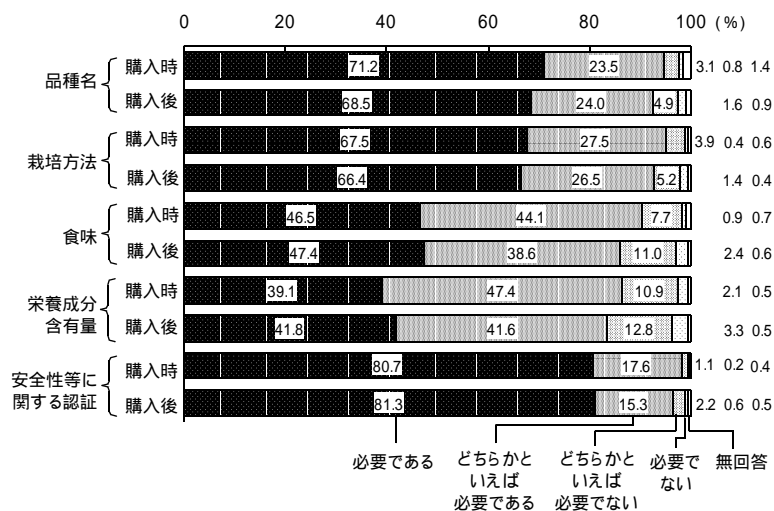
#### (1) 情報の必要性に関する意識

##### ア 消費者

「品種名」、「栽培方法(有機・特別・慣行)」及び「安全性等に関する認証(マーク)」は、「必要である」が購入時でそれぞれ71.2%、67.5%、80.7%となっている。「食味(糖度・酸度等)」及び「栄養成分含有量」は、「必要である」が購入時でそれぞれ46.5%、39.1%であるものの、「どちらかといえば必要である」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

なお、各情報とも購入時と購入後の割合に大差は見られない。

図9-1 情報の必要性に関する意識【消費者】



##### イ 流通加工業者

「品種名」、「栽培方法(有機・特別・慣行)」、「残留農薬に関する情報(基準以内)」及び「有害物質に関する情報」は、各業者とも「必要である」が5割~7割、「どちらかといえば必要である」を合わせると8割~9割となっている。なお、外食事業者は、総じて「必要である」の割合が高くなっている。

一方、「栄養成分含有量」は、「必要である」が各業者とも1割~4割であるものの、「どちらかといえば必要である」を合わせると6割~8割となっている。

図9-2 情報の必要性に関する意識  
【食品製造業者】

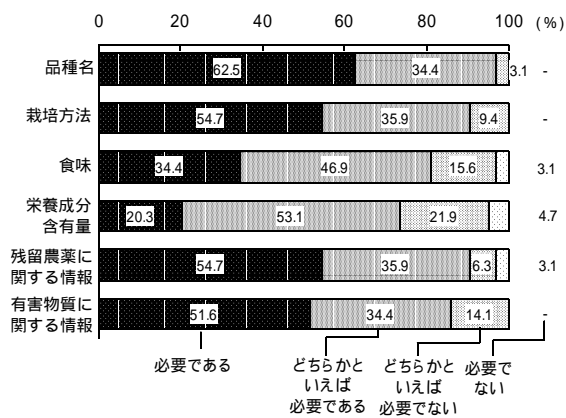


図9-3 情報の必要性に関する意識  
【食品卸売業者】

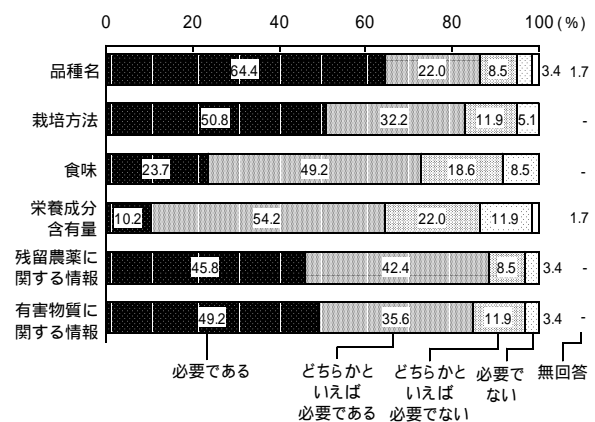


図9-4 情報の必要性に関する意識  
【食品小売業者】

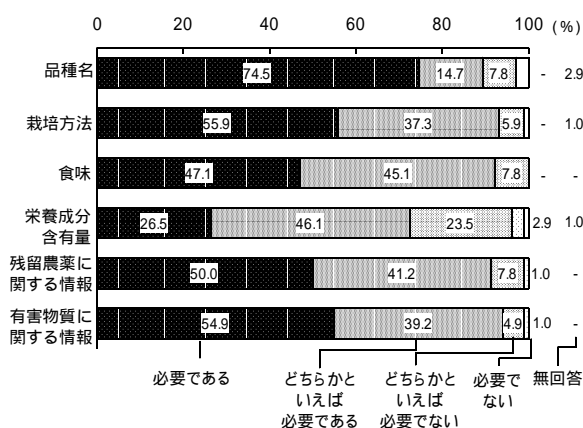
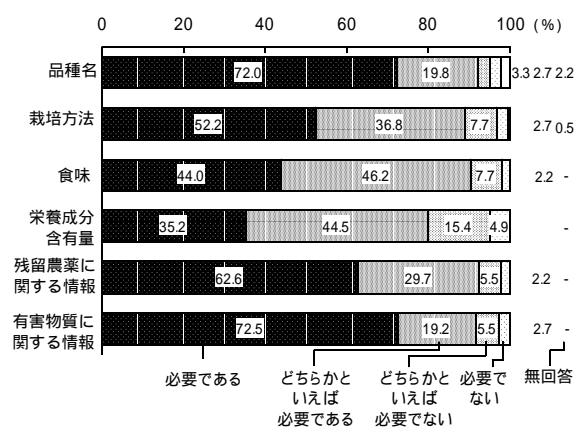


図9-5 情報の必要性に関する意識  
【外食事業者】



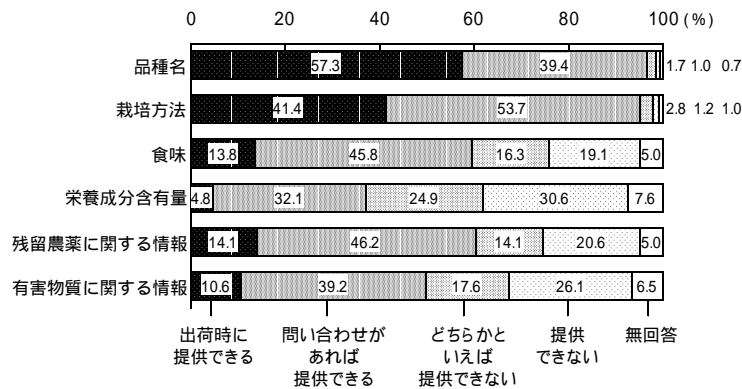
(2) 情報提供に関する意識

ア 農業者

「品種名」及び「栽培方法(有機・特別・慣行)」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ57.3%、41.4%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

一方、「食味(糖度・酸度等)」、「栄養成分含有量」、「残留農薬に関する情報(基準以内)」及び「有害物質に関する情報」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ13.8%、4.8%、14.1%、10.6%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせても4割～6割となっており、「提供できない」も2割～3割となっている。

図10-1 情報提供に関する意識【農業者】



イ 流通加工業者

生産者等から情報提供があると仮定した場合、食品卸売業者は、「品種名」及び「栽培方法(有機・特別・慣行)」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ39.0%、27.1%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ8割～9割であるのに対し、「栄養成分含有量」、「残留農薬に関する情報(基準以内)」及び「有害物質に関する情報」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ1割以下であり、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせても、各情報とも4割～5割となっている。

また、食品小売業者は、「品種名」、「栽培方法(有機・特別・慣行)」及び「食味(糖度・酸度等)」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ55.9%、40.2%、36.3%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ8割～9割となっている。「安全性等に関する認証」は、「販売時に提供できる」が28.4%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると7割となっている。

図10-2 情報提供に関する意識【食品卸売業者】

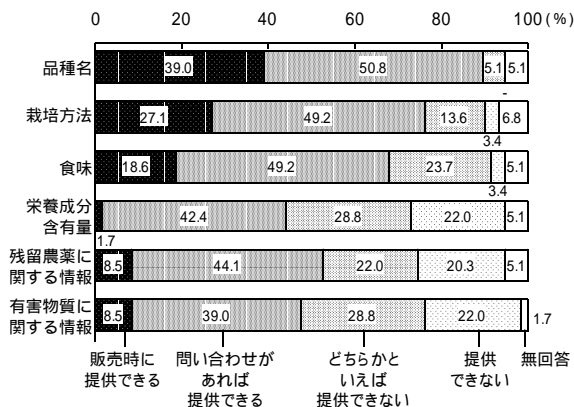
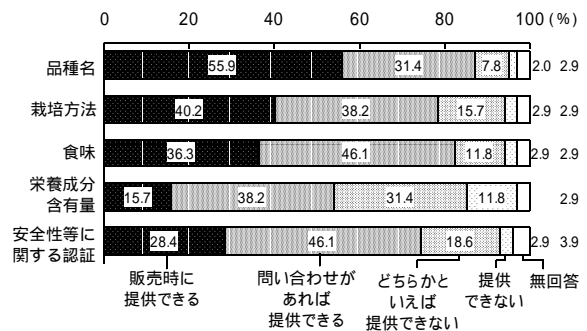


図10-3 情報提供に関する意識【食品小売業者】



#### 4 生鮮野菜の出荷に関する情報

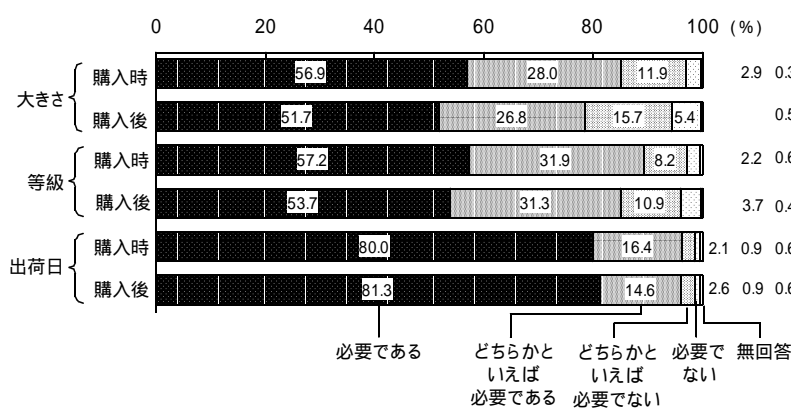
##### (1) 情報の必要性に関する意識

###### ア 消費者

「大きさ(S,M,L)」、「等級(秀,優,良)」及び「出荷日」は、「必要である」が購入時でそれぞれ56.9%、57.2%、80.0%、「どちらかといえば必要である」を合わせると、購入時で「大きさ(S,M,L)」は8割、「等級(秀,優,良)」及び「出荷日」は9割以上となっている。

なお、各情報とも購入時と購入後の割合に大差は見られない。

図11-1 情報の必要性に関する意識【消費者】



###### イ 流通加工業者

「規格(等級・階級)」、「内容量、箱内包装単位・数量」及び「出荷日」は、各業者とも「必要である」が6割～8割、「どちらかといえば必要である」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。

一方、「個別・ロットの識別(番号)」は、各業者とも「必要である」が3割～5割、「どちらかといえば必要である」を合わせると7割～9割となっている。

図11-2 情報の必要性に関する意識【食品製造業者】

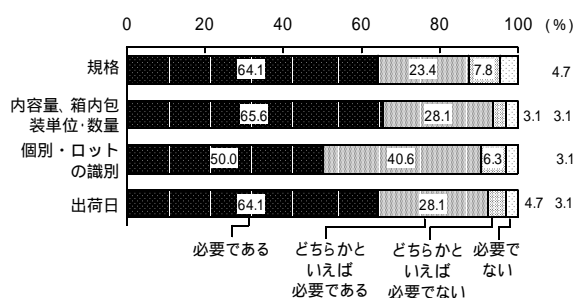


図11-3 情報の必要性に関する意識【食品卸売業者】

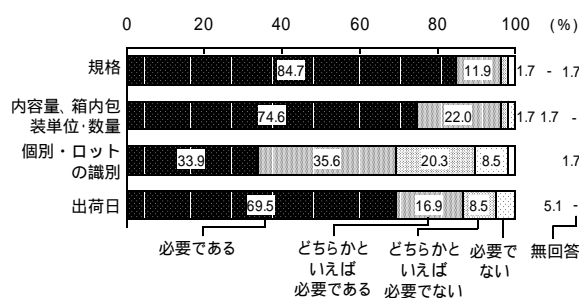


図11-4 情報の必要性に関する意識  
【食品小売業者】

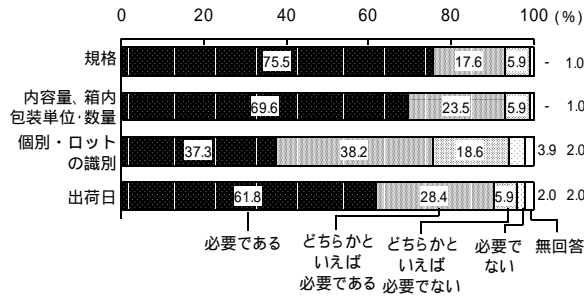
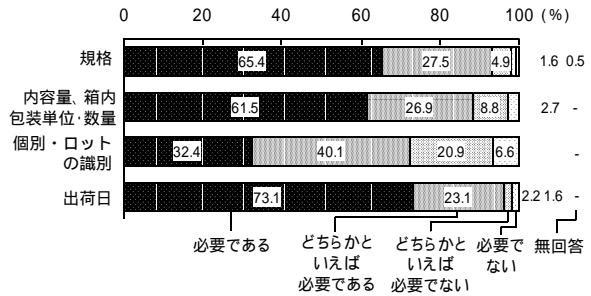


図11-5 情報の必要性に関する意識  
【外食事業者】

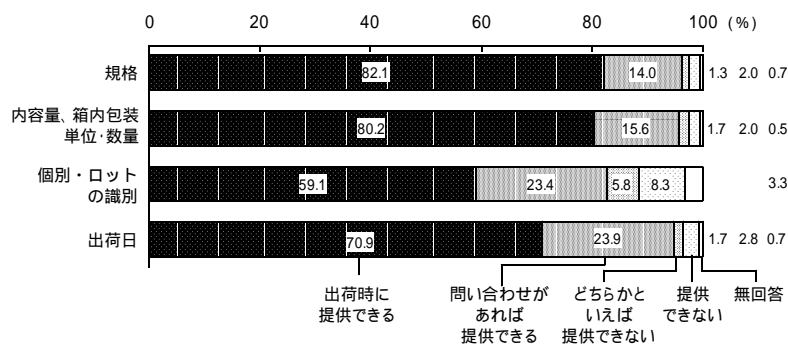


(2) 情報提供に関する意識

ア 農業者

「規格(等級・階級)」、「内容量、箱内包装単位・数量」、「個別・ロットの識別(番号)」及び「出荷日」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ82.1%、80.2%、59.1%、70.9%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、「規格(等級・階級)」、「内容量、箱内包装単位・数量」及び「出荷日」でそれぞれ9割以上、「個別・ロットの識別(番号)」で8割となっている。

図12-1 情報提供に関する意識【農業者】



## イ 流通加工業者

生産者等から情報提供があると仮定した場合、食品卸売業者は、「規格（等級・階級）」、「内容量、箱内包装単位・数量」及び「出荷日」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ81.4%、69.5%、62.7%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。一方、「個別・ロットの識別(番号)」は、「販売時に提供できる」が35.6%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると7割となっている。

また、食品小売業者は、「大きさ(S,M,L)」及び「等級(秀,優,良)」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ78.4%、69.6%、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、それぞれ9割以上となっている。一方、「出荷日」は、「販売時に提供できる」が34.3%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると7割となっている。

図12-2 情報提供に関する意識  
【食品卸売業者】

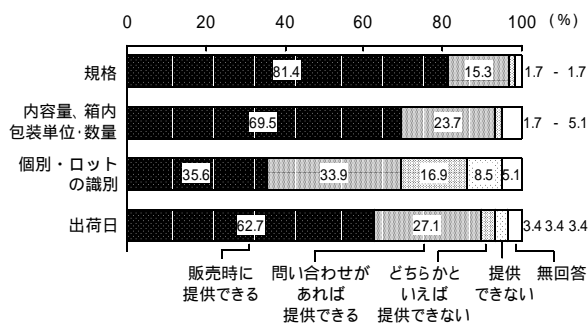
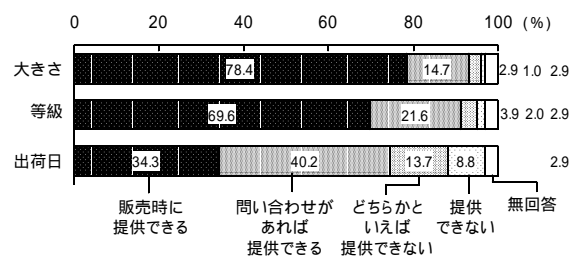


図12-3 情報提供に関する意識  
【食品小売業者】



## 5 生鮮野菜の流通に関する情報

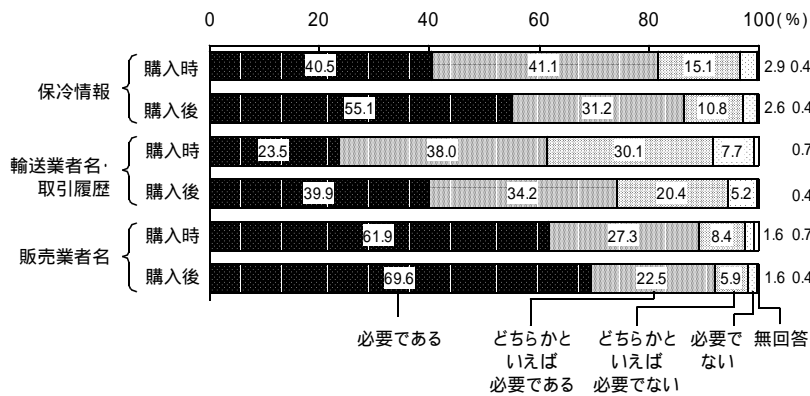
### (1) 情報の必要性に関する意識

#### ア 消費者

「販売業者名」は、「必要である」が購入時で61.9%、購入後で69.6%となっており、購入時と購入後では割合に大差は見られない。

一方、「保冷情報(温度履歴)」及び「輸送業者名・取引履歴」は、「必要である」が購入時でそれぞれ40.5%、23.5%であるのに対し、購入後はいずれも購入時より高い割合となっており、「保冷情報(温度履歴)」で14.6ポイント、「輸送業者名・取引履歴」で16.4ポイントの差が生じている。

図13-1 情報の必要性に関する意識【消費者】



#### イ 流通加工業者

「予冷情報」は、各業者とも「必要である」が4割～5割、「どちらかといえば必要である」を合わせると8割～9割となっている。

一方、「輸送業者名・取引履歴」及び「個別包装の業者名(流通過程で再包装された場合)」は、各業者とも「必要である」が2割～3割であるものの、「どちらかといえば必要である」を合わせると、「輸送業者名・取引履歴」では5割～7割、「個別包装の業者名(流通過程で再包装された場合)」では6割～7割となっている。

図13-2 情報の必要性に関する意識

#### 【食品製造業者】

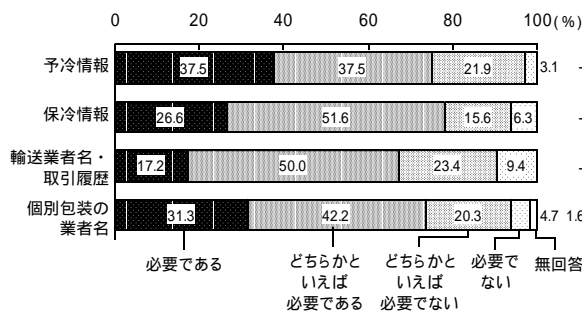


図13-3 情報の必要性に関する意識

#### 【食品卸売業者】

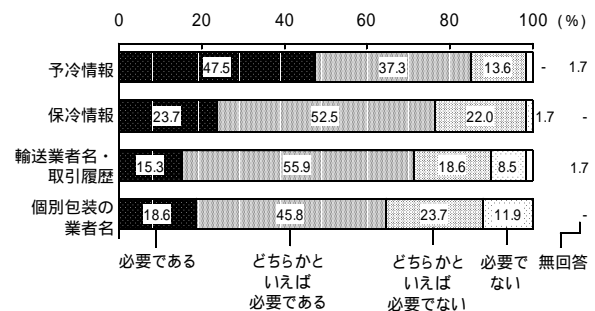




図13-4 情報の必要性に関する意識  
【食品小売業者】

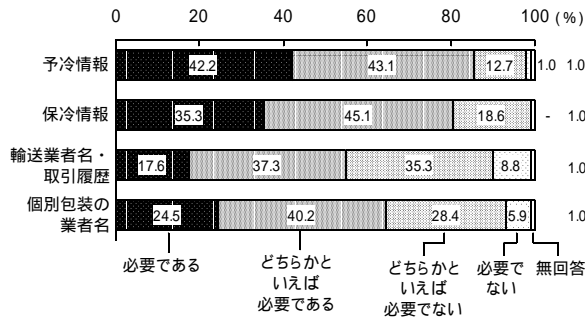
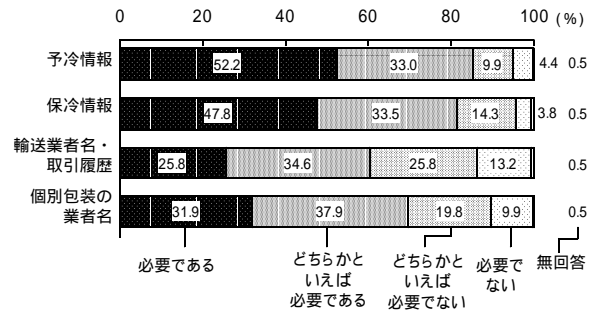


図13-5 情報の必要性に関する意識  
【外食事業者】

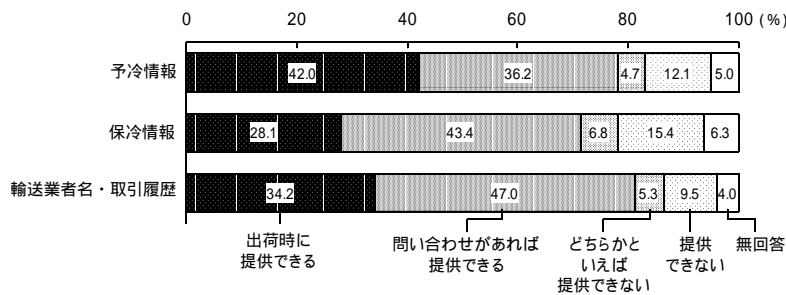


(2) 情報提供に関する意識

ア 農業者

「予冷情報」、「保冷情報(温度履歴)」及び「輸送業者名・取引履歴」は、「出荷時に提供できる」がそれぞれ42.0%、28.1%、34.2%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、「予冷情報」及び「輸送業者名・取引履歴」でそれぞれ8割、「保冷情報(温度履歴)」で7割となっている。

図14-1 情報提供に関する意識【農業者】



## イ 流通加工業者

生産者等から情報提供があると仮定した場合、食品卸売業者は、「予冷情報」、「保冷情報(温度履歴)」、「輸送業者名・取引履歴」及び「個別包装の業者名(流通过程で再包装された場合)」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ30.5%、15.3%、13.6%、6.8%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると「予冷情報」で8割、「保冷情報(温度履歴)」及び「個別包装の業者名(流通过程で再包装された場合)」でそれぞれ6割、「輸送業者名・取引履歴」で7割となっている。

また、食品小売業者は、「保冷情報(温度履歴)」、「輸送業者名・取引履歴」及び「販売業者名」は、「販売時に提供できる」がそれぞれ16.7%、8.8%、25.5%であるものの、「問い合わせがあれば提供できる」を合わせると、「保冷情報(温度履歴)」及び「輸送業者名・取引履歴」でそれぞれ6割、「販売業者名」で7割となっている。

図14-2 情報提供に関する意識

### 【食品卸売業者】

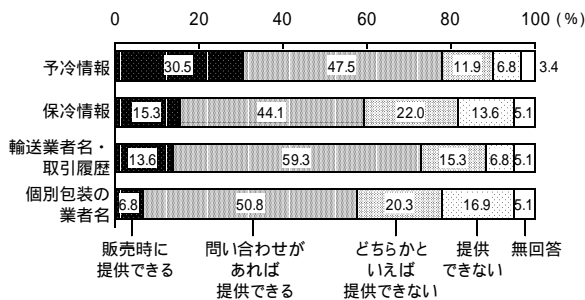
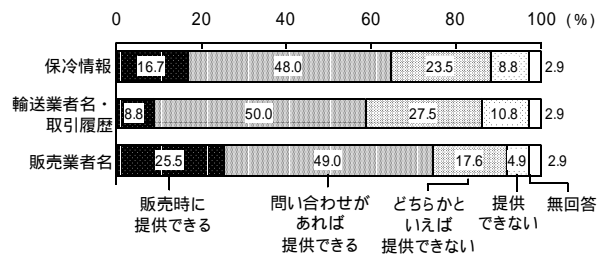


図14-3 情報提供に関する意識

### 【食品小売業者】



**【 統 計 表 】**

# 1 消費情報提供協力者

## (1) 情報の必要性に関する意識について～購入する際に必要と思う情報～

単位：%

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	1 398	100.0	89.5	9.3	0.6	0.4	0.2	1
(2) 生産者名	2	1 398	100.0	30.8	46.6	18.7	3.1	0.7	2
(3) 畑の場所・農園名	3	1 398	100.0	21.0	45.9	26.5	6.2	0.5	3
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	1 398	100.0	50.8	34.3	11.3	3.1	0.5	4
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報									
(1) 播種・定植日	5	1 398	100.0	8.8	32.2	41.8	15.7	1.4	5
(2) 収穫日	6	1 398	100.0	59.9	29.0	8.0	2.4	0.7	6
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	1 398	100.0	21.3	42.5	27.6	7.4	1.2	7
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	1 398	100.0	67.0	26.5	4.8	1.3	0.5	8
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	1 398	100.0	31.9	36.5	24.2	6.5	0.9	9
(6) 栽培方法確認者名	10	1 398	100.0	35.4	40.6	17.9	5.5	0.6	10
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
(1) 品種名	11	1 398	100.0	71.2	23.5	3.1	0.8	1.4	11
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	12	1 398	100.0	67.5	27.5	3.9	0.4	0.6	12
(3) 食味(糖度・酸度等)	13	1 398	100.0	46.5	44.1	7.7	0.9	0.7	13
(4) 栄養成分含有量	14	1 398	100.0	39.1	47.4	10.9	2.1	0.5	14
(5) 安全性等に関する認証(マーク)	15	1 398	100.0	80.7	17.6	1.1	0.2	0.4	15
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
(1) 大きさ(S, M, L)	16	1 398	100.0	56.9	28.0	11.9	2.9	0.3	16
(2) 等級(秀, 優, 良)	17	1 398	100.0	57.2	31.9	8.2	2.2	0.6	17
(3) 出荷日	18	1 398	100.0	80.0	16.4	2.1	0.9	0.6	18
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
(1) 保冷情報(温度履歴)	19	1 398	100.0	40.5	41.1	15.1	2.9	0.4	19
(2) 輸送業者名・取引履歴	20	1 398	100.0	23.5	38.0	30.1	7.7	0.7	20
(3) 販売業者名	21	1 398	100.0	61.9	27.3	8.4	1.6	0.7	21

# 1 消費情報提供協力者（つづき）

## （2）情報の必要性に関する意識について～購入した後の不安・不満時に必要と思う情報～

単位：%

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
（1）産地名（市町村・J A名等）	1	1 398	100.0	85.1	12.4	1.6	0.5	0.5	1
（2）生産者名	2	1 398	100.0	49.0	35.8	12.0	2.6	0.6	2
（3）畑の場所・農園名	3	1 398	100.0	30.2	43.6	20.0	5.6	0.7	3
（4）生産者（出荷団体）の連絡先	4	1 398	100.0	68.2	24.4	4.9	2.0	0.6	4
2 生鮮野菜の生産履歴（栽培）に関する情報									
（1）播種・定植日	5	1 398	100.0	12.7	35.7	37.5	12.7	1.4	5
（2）収穫日	6	1 398	100.0	60.5	28.7	7.1	2.8	0.9	6
（3）使用種子・種苗情報（品種・会社名）	7	1 398	100.0	26.5	41.1	24.7	6.9	0.8	7
（4）農薬使用状況（回数・日付等）	8	1 398	100.0	66.7	25.8	4.8	1.9	0.9	8
（5）肥料投入状況（量・日付等）	9	1 398	100.0	36.7	36.1	20.5	5.6	1.1	9
（6）栽培方法確認者名	10	1 398	100.0	50.8	33.3	11.7	3.6	0.7	10
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
（1）品種名	11	1 398	100.0	68.5	24.0	4.9	1.6	0.9	11
（2）栽培方法（有機・特別・慣行）	12	1 398	100.0	66.4	26.5	5.2	1.4	0.4	12
（3）食味（糖度・酸度等）	13	1 398	100.0	47.4	38.6	11.0	2.4	0.6	13
（4）栄養成分含有量	14	1 398	100.0	41.8	41.6	12.8	3.3	0.5	14
（5）安全性等に関する認証（マーク）	15	1 398	100.0	81.3	15.3	2.2	0.6	0.5	15
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
（1）大きさ（S, M, L）	16	1 398	100.0	51.7	26.8	15.7	5.4	0.5	16
（2）等級（秀, 優, 良）	17	1 398	100.0	53.7	31.3	10.9	3.7	0.4	17
（3）出荷日	18	1 398	100.0	81.3	14.6	2.6	0.9	0.6	18
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
（1）保冷情報（温度履歴）	19	1 398	100.0	55.1	31.2	10.8	2.6	0.4	19
（2）輸送業者名・取引履歴	20	1 398	100.0	39.9	34.2	20.4	5.2	0.4	20
（3）販売業者名	21	1 398	100.0	69.6	22.5	5.9	1.6	0.4	21

## 2 流通加工業者モニター 食品製造業者

### - 情報の必要性に関する意識について -

単位：%

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	64	100.0	81.3	17.2	-	1.6	-	1
(2) 生産者名	2	64	100.0	43.8	37.5	9.4	7.8	1.6	2
(3) 畑の場所・農園名	3	64	100.0	25.0	46.9	18.8	7.8	1.6	3
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	64	100.0	46.9	40.6	9.4	3.1	-	4
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報									
(1) 播種・定植日	5	64	100.0	20.3	29.7	28.1	21.9	-	5
(2) 収穫日	6	64	100.0	37.5	34.4	20.3	7.8	-	6
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	64	100.0	21.9	43.8	25.0	9.4	-	7
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	64	100.0	54.7	29.7	14.1	1.6	-	8
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	64	100.0	21.9	37.5	31.3	9.4	-	9
(6) 栽培方法確認者名	10	64	100.0	31.3	35.9	26.6	6.3	-	10
(7) 認証機関名(第三者認証)	11	64	100.0	32.8	31.3	28.1	6.3	1.6	11
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
(1) 品種名	12	64	100.0	62.5	34.4	3.1	-	-	12
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	13	64	100.0	54.7	35.9	9.4	-	-	13
(3) 食味(糖度・酸度等)	14	64	100.0	34.4	46.9	15.6	3.1	-	14
(4) 栄養成分含有量	15	64	100.0	20.3	53.1	21.9	4.7	-	15
(5) 残留農薬に関する情報(基準以内)	16	64	100.0	54.7	35.9	6.3	3.1	-	16
(6) 有害物質に関する情報	17	64	100.0	51.6	34.4	14.1	-	-	17
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
(1) 規格(等級・階級)	18	64	100.0	64.1	23.4	7.8	4.7	-	18
(2) 内容量、箱内包装単位・数量	19	64	100.0	65.6	28.1	3.1	3.1	-	19
(3) 個別・ロットの識別(番号)	20	64	100.0	50.0	40.6	6.3	3.1	-	20
(4) 出荷日	21	64	100.0	64.1	28.1	4.7	3.1	-	21
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
(1) 予冷情報	22	64	100.0	37.5	37.5	21.9	3.1	-	22
(2) 保冷情報(温度履歴)	23	64	100.0	26.6	51.6	15.6	6.3	-	23
(3) 輸送業者名・取引履歴	24	64	100.0	17.2	50.0	23.4	9.4	-	24
(4) 個別包装の業者名 (流通過程で再包装された場合)	25	64	100.0	31.3	42.2	20.3	4.7	1.6	25

### 3 流通加工業者モニター 食品卸売業者

#### (1) 情報の必要性に関する意識について

単位：%

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	59	100.0	89.8	10.2	-	-	1	
(2) 生産者名	2	59	100.0	45.8	42.4	8.5	3.4	2	
(3) 畑の場所・農園名	3	59	100.0	13.6	35.6	35.6	15.3	3	
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	59	100.0	50.8	27.1	10.2	11.9	4	
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報									
(1) 播種・定植日	5	59	100.0	22.0	23.7	39.0	13.6	1.7	5
(2) 収穫日	6	59	100.0	39.0	39.0	15.3	6.8	-	6
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	59	100.0	18.6	37.3	28.8	11.9	3.4	7
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	59	100.0	52.5	33.9	6.8	5.1	1.7	8
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	59	100.0	32.2	35.6	16.9	11.9	3.4	9
(6) 栽培方法確認者名	10	59	100.0	25.4	37.3	20.3	15.3	1.7	10
(7) 認証機関名(第三者認証)	11	59	100.0	32.2	35.6	18.6	11.9	1.7	11
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
(1) 品種名	12	59	100.0	64.4	22.0	8.5	3.4	1.7	12
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	13	59	100.0	50.8	32.2	11.9	5.1	-	13
(3) 食味(糖度・酸度等)	14	59	100.0	23.7	49.2	18.6	8.5	-	14
(4) 栄養成分含有量	15	59	100.0	10.2	54.2	22.0	11.9	1.7	15
(5) 残留農薬に関する情報(基準以内)	16	59	100.0	45.8	42.4	8.5	3.4	-	16
(6) 有害物質に関する情報	17	59	100.0	49.2	35.6	11.9	3.4	-	17
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
(1) 規格(等級・階級)	18	59	100.0	84.7	11.9	1.7	-	1.7	18
(2) 内容量、箱内包装単位・数量	19	59	100.0	74.6	22.0	1.7	1.7	-	19
(3) 個別・ロットの識別(番号)	20	59	100.0	33.9	35.6	20.3	8.5	1.7	20
(4) 出荷日	21	59	100.0	69.5	16.9	8.5	5.1	-	21
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
(1) 予冷情報	22	59	100.0	47.5	37.3	13.6	-	1.7	22
(2) 保冷情報(温度履歴)	23	59	100.0	23.7	52.5	22.0	1.7	-	23
(3) 輸送業者名・取引履歴	24	59	100.0	15.3	55.9	18.6	8.5	1.7	24
(4) 個別包装の業者名 (流通過程で再包装された場合)	25	59	100.0	18.6	45.8	23.7	11.9	-	25

### 3 流通加工業者モニター 食品卸売業者（つづき）

#### （２）情報提供に関する意識について

単位：％

区 分	回答者数	計	販売時に提供できる	問い合わせがあれば提供できる	どちらかといえば提供できない	提供できない	無回答	区分	
		人							
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
（１）産地名（市町村・ＪＡ名等）	1	59	100.0	78.0	20.3	1.7	-	-	1
（２）生産者名	2	59	100.0	35.6	44.1	11.9	6.8	1.7	2
（３）畑の場所・農園名	3	59	100.0	8.5	52.5	23.7	13.6	1.7	3
（４）生産者（出荷団体）の連絡先	4	59	100.0	30.5	50.8	13.6	5.1	-	4
2 生鮮野菜の生産履歴（栽培）に関する情報									
（１）播種・定植日	5	59	100.0	3.4	57.6	20.3	13.6	5.1	5
（２）収穫日	6	59	100.0	8.5	62.7	13.6	11.9	3.4	6
（３）使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	59	100.0	3.4	57.6	20.3	11.9	6.8	7
（４）農薬使用状況（回数・日付等）	8	59	100.0	3.4	66.1	16.9	8.5	5.1	8
（５）肥料投入状況（量・日付等）	9	59	100.0	1.7	61.0	22.0	10.2	5.1	9
（６）栽培方法確認者名	10	59	100.0	3.4	57.6	23.7	11.9	3.4	10
（７）認証機関名（第三者認証）	11	59	100.0	6.8	52.5	22.0	15.3	3.4	11
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
（１）品種名	12	59	100.0	39.0	50.8	5.1	-	5.1	12
（２）栽培方法（有機・特別・慣行）	13	59	100.0	27.1	49.2	13.6	3.4	6.8	13
（３）食味（糖度・酸度等）	14	59	100.0	18.6	49.2	23.7	3.4	5.1	14
（４）栄養成分含有量	15	59	100.0	1.7	42.4	28.8	22.0	5.1	15
（５）残留農薬に関する情報（基準以内）	16	59	100.0	8.5	44.1	22.0	20.3	5.1	16
（６）有害物質に関する情報	17	59	100.0	8.5	39.0	28.8	22.0	1.7	17
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
（１）規格（等級・階級）	18	59	100.0	81.4	15.3	1.7	-	1.7	18
（２）内容量、箱内包装単位・数量	19	59	100.0	69.5	23.7	1.7	-	5.1	19
（３）個別・ロットの識別（番号）	20	59	100.0	35.6	33.9	16.9	8.5	5.1	20
（４）出荷日	21	59	100.0	62.7	27.1	3.4	3.4	3.4	21
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
（１）予冷情報	22	59	100.0	30.5	47.5	11.9	6.8	3.4	22
（２）保冷情報（温度履歴）	23	59	100.0	15.3	44.1	22.0	13.6	5.1	23
（３）輸送業者名・取引履歴	24	59	100.0	13.6	59.3	15.3	6.8	5.1	24
（４）個別包装の業者名 （流通過程で再包装された場合）	25	59	100.0	6.8	50.8	20.3	16.9	5.1	25



## 4 流通加工業者モニター 食品小売業者

### (1) 情報の必要性に関する意識について

単位：％

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分
人								
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報								
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	102	100.0	91.2	7.8	1.0	-	1
(2) 生産者名	2	102	100.0	47.1	28.4	20.6	2.9	1.0
(3) 畑の場所・農園名	3	102	100.0	22.5	40.2	27.5	9.8	-
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	102	100.0	56.9	30.4	7.8	3.9	1.0
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報								
(1) 播種・定植日	5	102	100.0	17.6	23.5	37.3	20.6	1.0
(2) 収穫日	6	102	100.0	44.1	33.3	16.7	4.9	1.0
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	102	100.0	25.5	32.4	29.4	10.8	2.0
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	102	100.0	52.9	29.4	15.7	2.0	-
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	102	100.0	31.4	26.5	33.3	8.8	-
(6) 栽培方法確認者名	10	102	100.0	25.5	39.2	27.5	7.8	-
(7) 認証機関名(第三者認証)	11	102	100.0	32.4	37.3	26.5	3.9	-
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報								
(1) 品種名	12	102	100.0	74.5	14.7	7.8	-	2.9
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	13	102	100.0	55.9	37.3	5.9	-	1.0
(3) 食味(糖度・酸度等)	14	102	100.0	47.1	45.1	7.8	-	-
(4) 栄養成分含有量	15	102	100.0	26.5	46.1	23.5	2.9	1.0
(5) 残留農薬に関する情報(基準以内)	16	102	100.0	50.0	41.2	7.8	1.0	-
(6) 有害物質に関する情報	17	102	100.0	54.9	39.2	4.9	1.0	-
4 生鮮野菜の出荷に関する情報								
(1) 規格(等級・階級)	18	102	100.0	75.5	17.6	5.9	-	1.0
(2) 内容量、箱内包装単位・数量	19	102	100.0	69.6	23.5	5.9	-	1.0
(3) 個別・ロットの識別(番号)	20	102	100.0	37.3	38.2	18.6	3.9	2.0
(4) 出荷日	21	102	100.0	61.8	28.4	5.9	2.0	2.0
5 生鮮野菜の流通に関する情報								
(1) 予冷情報	22	102	100.0	42.2	43.1	12.7	1.0	1.0
(2) 保冷情報(温度履歴)	23	102	100.0	35.3	45.1	18.6	-	1.0
(3) 輸送業者名・取引履歴	24	102	100.0	17.6	37.3	35.3	8.8	1.0
(4) 個別包装の業者名 (流通過程で再包装された場合)	25	102	100.0	24.5	40.2	28.4	5.9	1.0

#### 4 流通加工業者モニター 食品小売業者（つづき）

##### （２）情報提供に関する意識について

単位：％

区 分	回答者数	計	販売時に提供できる	問い合わせがあれば提供できる	どちらかといえば提供できない	提供できない	無回答	区分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
（１）産地名（市町村・ＪＡ名等）	1	102	100.0	73.5	22.5	-	1.0	2.9	1
（２）生産者名	2	102	100.0	29.4	35.3	24.5	7.8	2.9	2
（３）畑の場所・農園名	3	102	100.0	21.6	37.3	28.4	9.8	2.9	3
（４）生産者（出荷団体）の連絡先	4	102	100.0	28.4	44.1	17.6	6.9	2.9	4
2 生鮮野菜の生産履歴（栽培）に関する情報									
（１）播種・定植日	5	102	100.0	7.8	37.3	31.4	20.6	2.9	5
（２）収穫日	6	102	100.0	18.6	43.1	18.6	16.7	2.9	6
（３）使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	102	100.0	10.8	38.2	27.5	20.6	2.9	7
（４）農薬使用状況（回数・日付等）	8	102	100.0	17.6	35.3	28.4	15.7	2.9	8
（５）肥料投入状況（量・日付等）	9	102	100.0	11.8	33.3	35.3	16.7	2.9	9
（６）栽培方法確認者名	10	102	100.0	11.8	38.2	28.4	17.6	3.9	10
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
（１）品種名	11	102	100.0	55.9	31.4	7.8	2.0	2.9	11
（２）栽培方法（有機・特別・慣行）	12	102	100.0	40.2	38.2	15.7	2.9	2.9	12
（３）食味（糖度・酸度等）	13	102	100.0	36.3	46.1	11.8	2.9	2.9	13
（４）栄養成分含有量	14	102	100.0	15.7	38.2	31.4	11.8	2.9	14
（５）安全性等に関する認証（マーク）	15	102	100.0	28.4	46.1	18.6	2.9	3.9	15
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
（１）大きさ（Ｓ，Ｍ，Ｌ）	16	102	100.0	78.4	14.7	2.9	1.0	2.9	16
（２）等級（秀，優，良）	17	102	100.0	69.6	21.6	3.9	2.0	2.9	17
（３）出荷日	18	102	100.0	34.3	40.2	13.7	8.8	2.9	18
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
（１）保冷情報（温度履歴）	19	102	100.0	16.7	48.0	23.5	8.8	2.9	19
（２）輸送業者名・取引履歴	20	102	100.0	8.8	50.0	27.5	10.8	2.9	20
（３）販売業者名	21	102	100.0	25.5	49.0	17.6	4.9	2.9	21

## 5 流通加工業者モニター 外食事業者

### - 情報の必要性に関する意識について -

単位：％

区 分	回答者数	計	必要である	どちらか といえば 必要である	どちらか といえば 必要でない	必要でない	無 回 答	区 分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	182	100.0	83.5	14.3	0.5	1.6	-	1
(2) 生産者名	2	182	100.0	30.8	39.6	19.8	9.9	-	2
(3) 畑の場所・農園名	3	182	100.0	25.3	43.4	22.0	9.3	-	3
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	182	100.0	50.0	33.0	8.2	7.7	1.1	4
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報									
(1) 播種・定植日	5	182	100.0	11.0	32.4	33.5	21.4	1.6	5
(2) 収穫日	6	182	100.0	50.5	32.4	11.0	5.5	0.5	6
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	182	100.0	22.0	36.3	27.5	12.6	1.6	7
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	182	100.0	57.1	30.2	7.7	3.8	1.1	8
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	182	100.0	29.7	26.9	31.3	11.0	1.1	9
(6) 栽培方法確認者名	10	182	100.0	25.8	39.0	21.4	12.1	1.6	10
(7) 認証機関名(第三者認証)	11	182	100.0	38.5	36.3	15.4	9.3	0.5	11
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
(1) 品種名	12	182	100.0	72.0	19.8	3.3	2.7	2.2	12
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	13	182	100.0	52.2	36.8	7.7	2.7	0.5	13
(3) 食味(糖度・酸度等)	14	182	100.0	44.0	46.2	7.7	2.2	-	14
(4) 栄養成分含有量	15	182	100.0	35.2	44.5	15.4	4.9	-	15
(5) 残留農薬に関する情報(基準以内)	16	182	100.0	62.6	29.7	5.5	2.2	-	16
(6) 有害物質に関する情報	17	182	100.0	72.5	19.2	5.5	2.7	-	17
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
(1) 規格(等級・階級)	18	182	100.0	65.4	27.5	4.9	1.6	0.5	18
(2) 内容量、箱内包装単位・数量	19	182	100.0	61.5	26.9	8.8	2.7	-	19
(3) 個別・ロットの識別(番号)	20	182	100.0	32.4	40.1	20.9	6.6	-	20
(4) 出荷日	21	182	100.0	73.1	23.1	2.2	1.6	-	21
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
(1) 予冷情報	22	182	100.0	52.2	33.0	9.9	4.4	0.5	22
(2) 保冷情報(温度履歴)	23	182	100.0	47.8	33.5	14.3	3.8	0.5	23
(3) 輸送業者名・取引履歴	24	182	100.0	25.8	34.6	25.8	13.2	0.5	24
(4) 個別包装の業者名 (流通過程で再包装された場合)	25	182	100.0	31.9	37.9	19.8	9.9	0.5	25

## 6 農業者モニター

### - 情報提供に関する意識について -

単位：％

区 分	回答者数	計	出荷時に提供できる	問い合わせがあれば提供できる	どちらかといえば提供できない	提供できない	無回答	区分	
人									
1 生鮮野菜の産地及び生産者に関する情報									
(1) 産地名(市町村・J A名等)	1	602	100.0	80.7	17.6	0.3	0.3	1.0	1
(2) 生産者名	2	602	100.0	69.6	26.9	1.3	1.3	0.8	2
(3) 畑の場所・農園名	3	602	100.0	37.2	57.0	2.5	1.8	1.5	3
(4) 生産者(出荷団体)の連絡先	4	602	100.0	56.6	39.0	1.5	1.5	1.3	4
2 生鮮野菜の生産履歴(栽培)に関する情報									
(1) 播種・定植日	5	602	100.0	39.5	57.5	1.0	0.8	1.2	5
(2) 収穫日	6	602	100.0	48.2	48.8	1.2	0.8	1.0	6
(3) 使用種子・種苗情報(品種・会社名)	7	602	100.0	36.4	58.8	2.2	1.8	0.8	7
(4) 農薬使用状況(回数・日付等)	8	602	100.0	32.9	63.6	1.7	1.2	0.7	8
(5) 肥料投入状況(量・日付等)	9	602	100.0	30.1	64.6	3.2	1.2	1.0	9
(6) 栽培方法確認者名	10	602	100.0	27.9	55.5	5.5	8.1	3.0	10
(7) 認証機関名(第三者認証)	11	602	100.0	20.1	47.5	7.6	14.8	10.0	11
3 生鮮野菜の商品の状態に関する情報									
(1) 品種名	12	602	100.0	57.3	39.4	1.7	1.0	0.7	12
(2) 栽培方法(有機・特別・慣行)	13	602	100.0	41.4	53.7	2.8	1.2	1.0	13
(3) 食味(糖度・酸度等)	14	602	100.0	13.8	45.8	16.3	19.1	5.0	14
(4) 栄養成分含有量	15	602	100.0	4.8	32.1	24.9	30.6	7.6	15
(5) 残留農薬に関する情報(基準以内)	16	602	100.0	14.1	46.2	14.1	20.6	5.0	16
(6) 有害物質に関する情報	17	602	100.0	10.6	39.2	17.6	26.1	6.5	17
4 生鮮野菜の出荷に関する情報									
(1) 規格(等級・階級)	18	602	100.0	82.1	14.0	1.3	2.0	0.7	18
(2) 内容量、箱内包装単位・数量	19	602	100.0	80.2	15.6	1.7	2.0	0.5	19
(3) 個別・ロットの識別(番号)	20	602	100.0	59.1	23.4	5.8	8.3	3.3	20
(4) 出荷日	21	602	100.0	70.9	23.9	1.7	2.8	0.7	21
5 生鮮野菜の流通に関する情報									
(1) 予冷情報	22	602	100.0	42.0	36.2	4.7	12.1	5.0	22
(2) 保冷情報(温度履歴)	23	602	100.0	28.1	43.4	6.8	15.4	6.3	23
(3) 輸送業者名・取引履歴	24	602	100.0	34.2	47.0	5.3	9.5	4.0	24

## 【利用上の注意】

### 1 調査の内容

本調査は、安定的な食料需給に係る検討の基礎資料とするため、農業者、流通加工業者、消費者が、生鮮野菜に関する情報の受信・発信について、どのような意識・意向を持たれているかを把握したものである。

### 2 調査対象

生産者（農業者、林業者、漁業者）、流通加工業者及び消費者の意見・意向等を迅速に把握して農林水産行政に反映させることなどを目的とした「農林水産情報交流ネットワーク事業」において、全国に配置している情報交流モニター等の中から、生鮮野菜に関わる農業者モニター、流通加工業者モニター及び消費情報提供協力者を対象とした。

### 3 実施時期

平成16年6月上旬～中旬

### 4 調査方法

地方農政局、地方農政局取りまとめ統計・情報センター、北海道統計・情報事務所、北海道取りまとめ統計・情報センター及び沖縄総合事務局からの郵送調査により行った。

### 5 調査票の回収率等

	配付者数 (人)	回答者数 (人)	回収率 (%)
農業者モニター	756	602	79.6
流通加工業者モニター	504	407	80.8
食品製造業	82	64	78.0
食品卸売業	66	59	89.4
食品小売業	127	102	80.3
外食産業	229	182	79.5
消費情報提供協力者	1,480	1,398	94.5

### 6 用語の説明等

- (1) 統計表の各回答率は、各設問（各区分）の有効回答者数計を100.0とする割合である。

なお、標本誤差は回答者数と回答率によって異なっており、回答者数別の標本誤差の範囲（95%は信頼できる誤差の範囲）は、おおむね次のとおりであり、利用に当たっては注意願いたい。

標本誤差の範囲とは、例えば、ある選択肢の回答率が50%の場合、1,400戸を取りまとめた結果では、同調査（1,400戸を取りまとめ）を100回行ううちの95回は、47.4%～52.6%（50%の上下2.6%）の範囲の中に収まるというものである。

回答率 回答者数	10% (又は90%)	20% (又は80%)	30% (又は70%)	40% (又は60%)	50%
1,400	± 1.6	± 2.1	± 2.4	± 2.6	± 2.6
1,200	± 1.7	± 2.3	± 2.6	± 2.8	± 2.8
1,000	± 1.9	± 2.5	± 2.8	± 3.0	± 3.1
800	± 2.1	± 2.8	± 3.2	± 3.4	± 3.5
600	± 2.4	± 3.2	± 3.7	± 3.9	± 4.0
400	± 2.9	± 3.9	± 4.5	± 4.8	± 4.9
200	± 4.2	± 5.5	± 6.4	± 6.8	± 6.9
100	± 5.9	± 7.8	± 9.0	± 9.6	± 9.8
80	± 6.6	± 8.8	±10.0	±10.7	±11.0
60	± 7.6	±10.1	±11.6	±12.4	±12.7

注：標本誤差の範囲は、 $\pm 1.96 \times \sqrt{\frac{\text{回答率} \times (1 - \text{回答率})}{\text{回答者数}}}$  により求めた。

- (2) 表示単位未満を四捨五入したため、計と内訳の積み上げ値は必ずしも一致しない。
- (3) 統計表に使用した記号「-」は、事実のないことを表す。
- (4) 統計表の数値の中には、回答者数の少ないものもあるので、利用に当たっては、十分注意されたい。

#### 連絡先

農林水産省 大臣官房 情報課 業務第2班  
 電話(代表) 03(3502)8111 内線2577  
 (直通) 03(3502)8449

この資料は、農林水産省ホームページ【<http://www.maff.go.jp/>】の「施策の動き・情報 食と農林水産業の地域情報・意向調査」で御覧いただけます。