

子育て中の保護者を対象とした「お肉の加熱調理」に関する
アンケート

調査結果

令和7(2025)年度
保健福祉部医薬・生活衛生課

1. 目的

0歳～12歳の子どもを育てている子育て世代における肉の加熱調理に関する状況を調査し、肉の加熱調理に関して関心が高い項目や不安に感じている項目についてリスクコミュニケーションを実施することにより、食の安全への不安の軽減を図る。

2. 調査実施の概要

(1) アンケート期間

令和8(2026)年1月6日～13日【8日間】

(2) アンケート方法

オンライン調査(インターネットにより調査票の配布、インターネットを通じて、モニターがアンケート専用ホームページから回答、回収)

(3) 調査対象: 栃木県内在住の0歳～12歳の子どもの保護者(メルマガ会員等)18,216人

内訳

- ・メルマガ会員(2,000人)
- ・facebook(2,251人)
- ・インスタグラム(8,079人)
- ・LINE(5,886人)

(4) 回答者数

164人

(5) 回答率

0.9%

(6) アンケート委託先

会社概要

商号 株式会社ビジュアル

設立 1991年3月26日

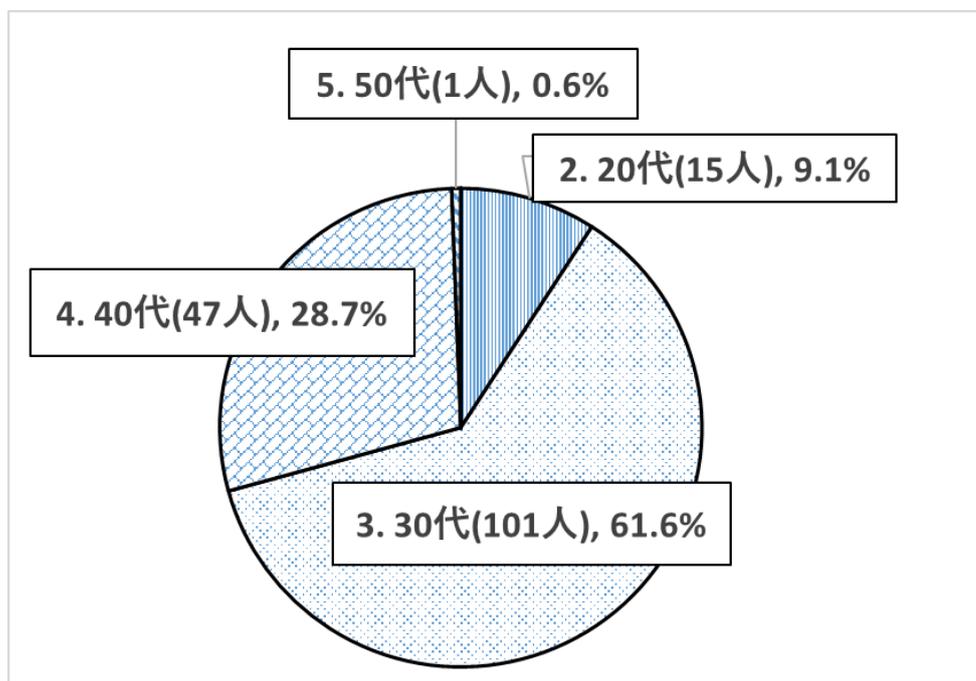
代表者 代表取締役社長 深澤明子

所在地 栃木県宇都宮市下川俣町 166-1

3. 調査の結果

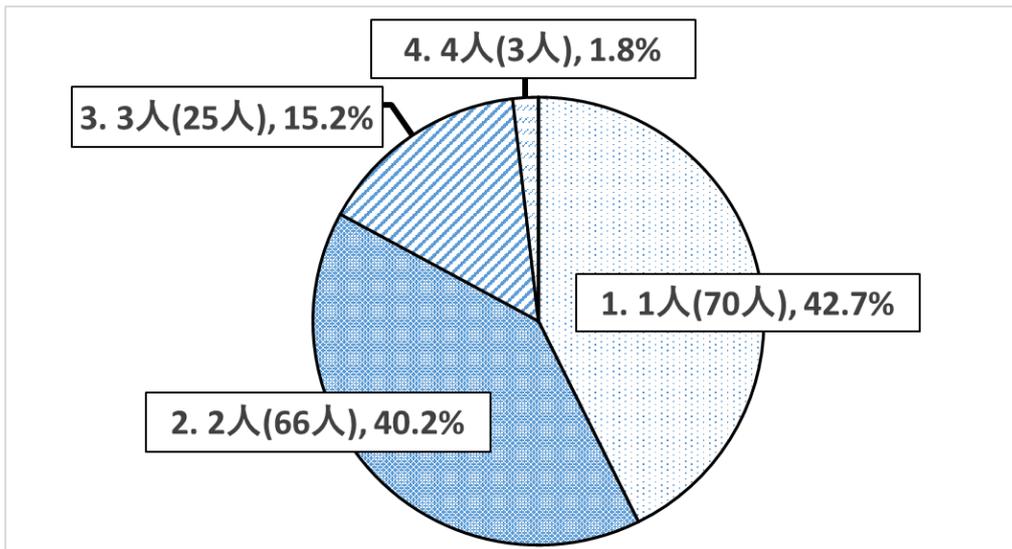
Q1 あなたの年齢は何歳ですか？

選択肢	回答者	割合
1. 10代	0人	0.0%
2. 20代	15人	9.1%
3. 30代	101人	61.6%
4. 40代	47人	28.7%
5. 50代	1人	0.6%
6. 60代以上	0人	0.0%



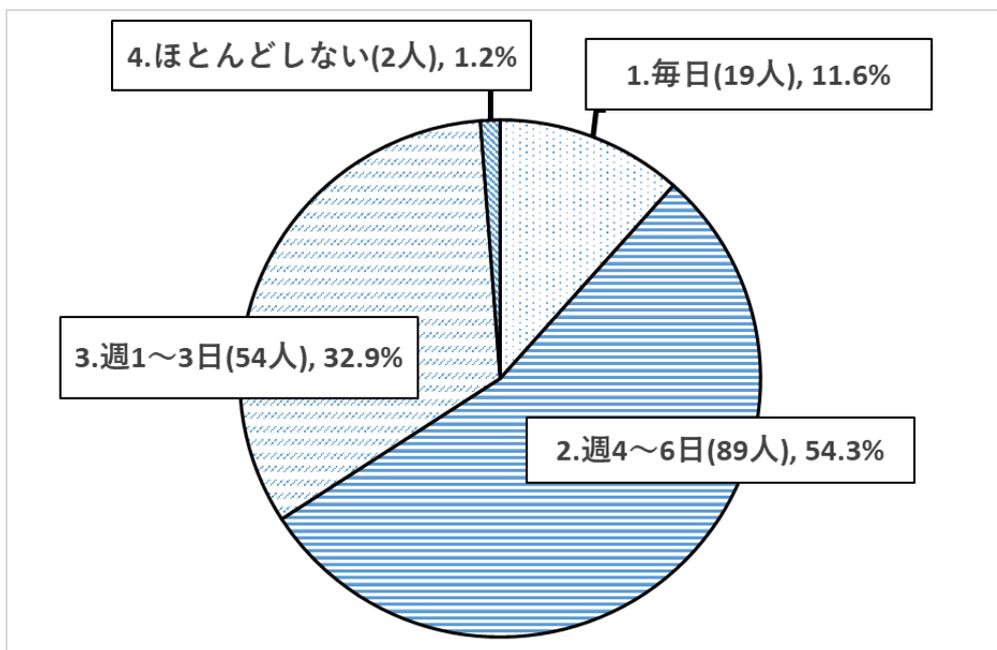
Q2 あなたのお子さんの人数は何人ですか？

選択肢	回答者	割合
1. 1人	70人	42.7%
2. 2人	66人	40.2%
3. 3人	25人	15.2%
4. 4人	3人	1.8%
5. 5人以上	0人	0.0%



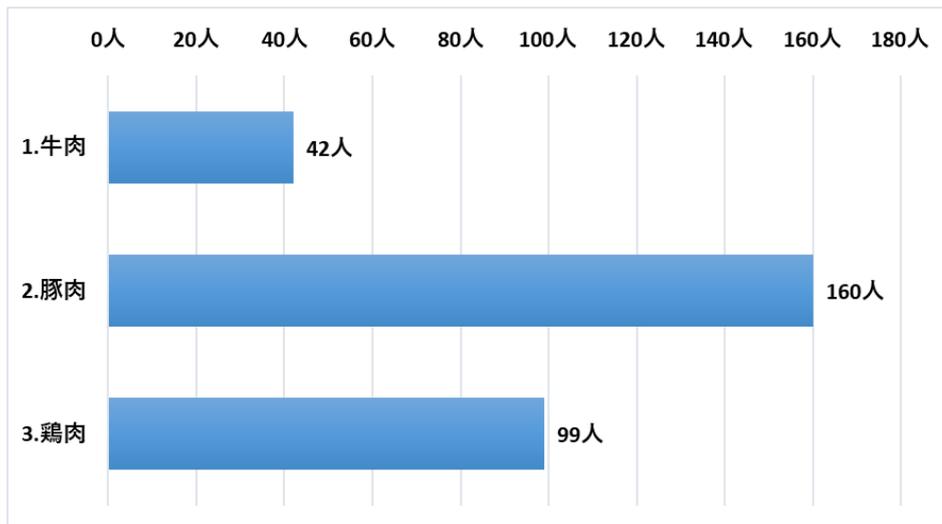
Q3 週に何回、生の肉を加熱調理しますか？(1つ選ぶ)

選択肢	回答者	割合
1.毎日	19人	11.6%
2.週4～6日	89人	54.3%
3.週1～3日	54人	32.9%
4.ほとんどしない	2人	1.2%



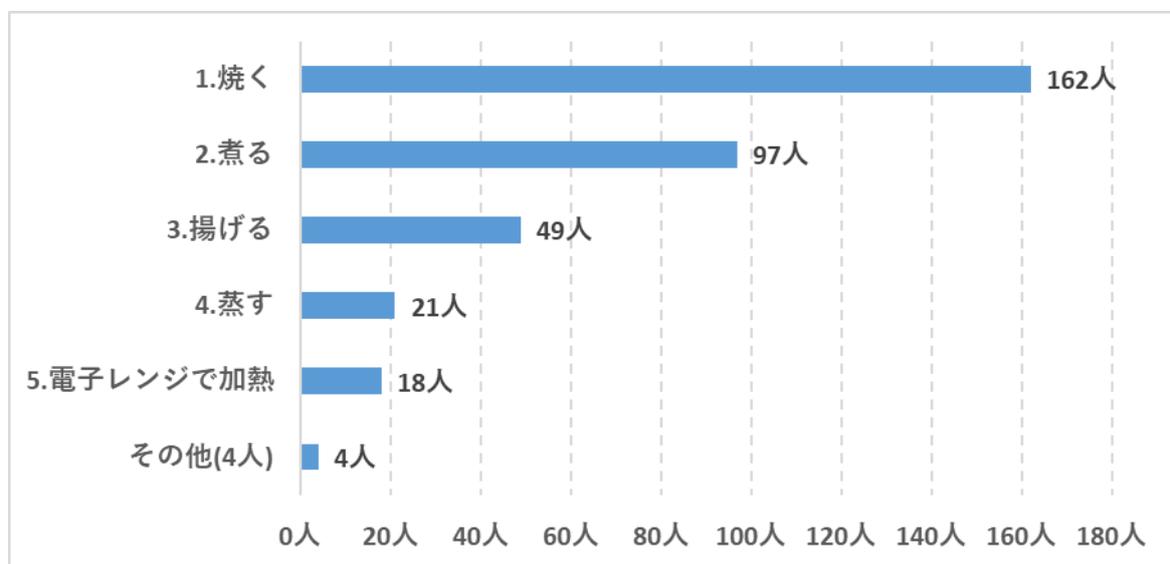
Q4 よく使う肉の種類は？(複数選択可)

選択肢	回答者 (164人)	割合
1.牛肉	42人	25.6%
2.豚肉	160人	97.6%
3.鶏肉	99人	60.4%



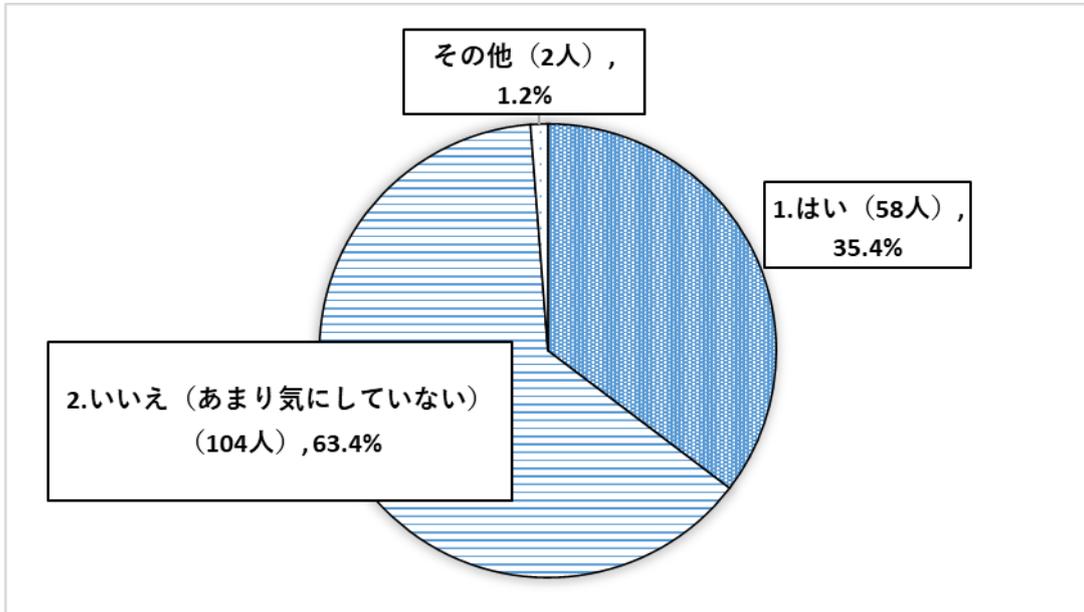
Q5 肉を加熱調理する際、主にどの方法を使いますか？(複数選択可)

選択肢	回答者 (164人)	割合
1.焼く	162人	98.8%
2.煮る	97人	59.1%
3.揚げる	49人	29.9%
4.蒸す	21人	12.8%
5.電子レンジで加熱	18人	11.0%
6.その他(ホットクック、ノンフライヤー等)	4人	2.4%



Q6 調理器具の使い分け(例:肉用・魚用・野菜用等)はしていますか？(1つ選ぶ)

選択肢	回答者	割合
1.はい	58人	35.4%
2.いいえ(あまり気にしていない)	104人	63.4%
3.その他	2人	1.2%

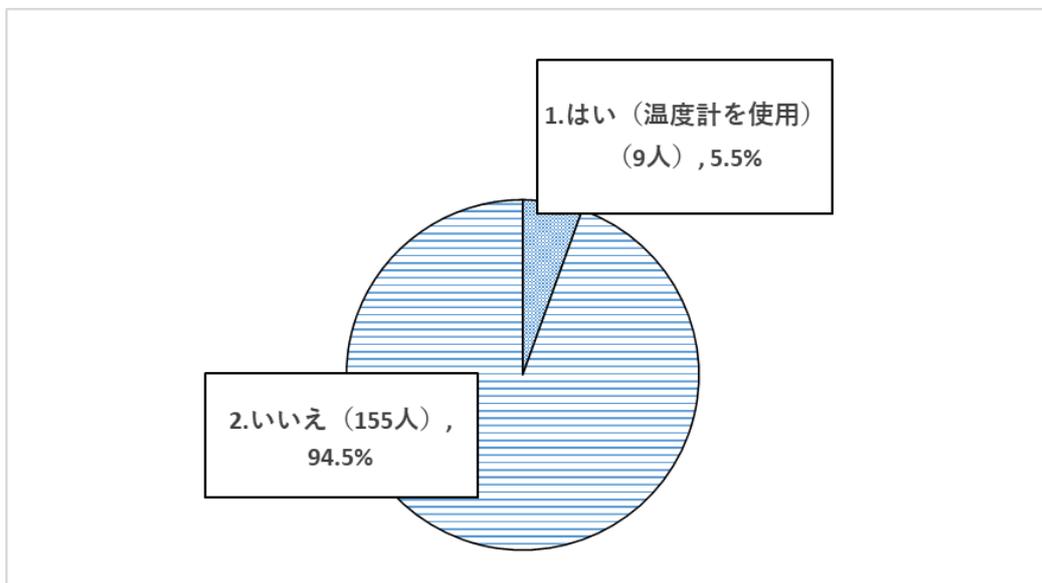


○「その他」の意見

- ・スポンジは変えている
- ・まな板シートを敷いてから同じまな板を使っている

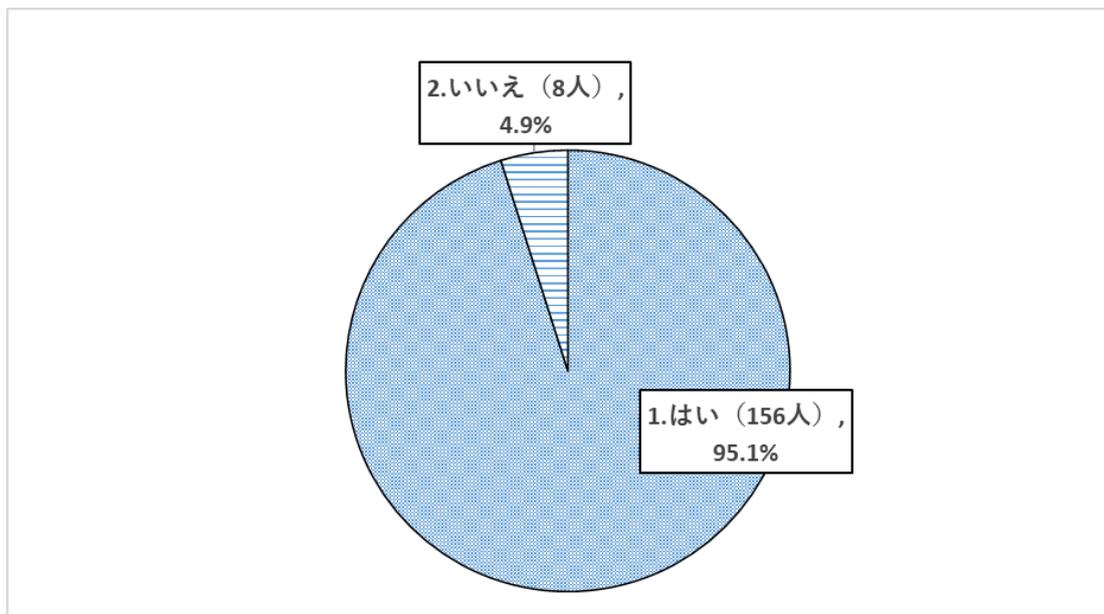
Q7 加熱調理時に肉の中心温度を確認しますか？(1つ選ぶ)

選択肢	回答者	割合
1.はい(温度計を使用)	9人	5.5%
2.いいえ	155人	94.5%



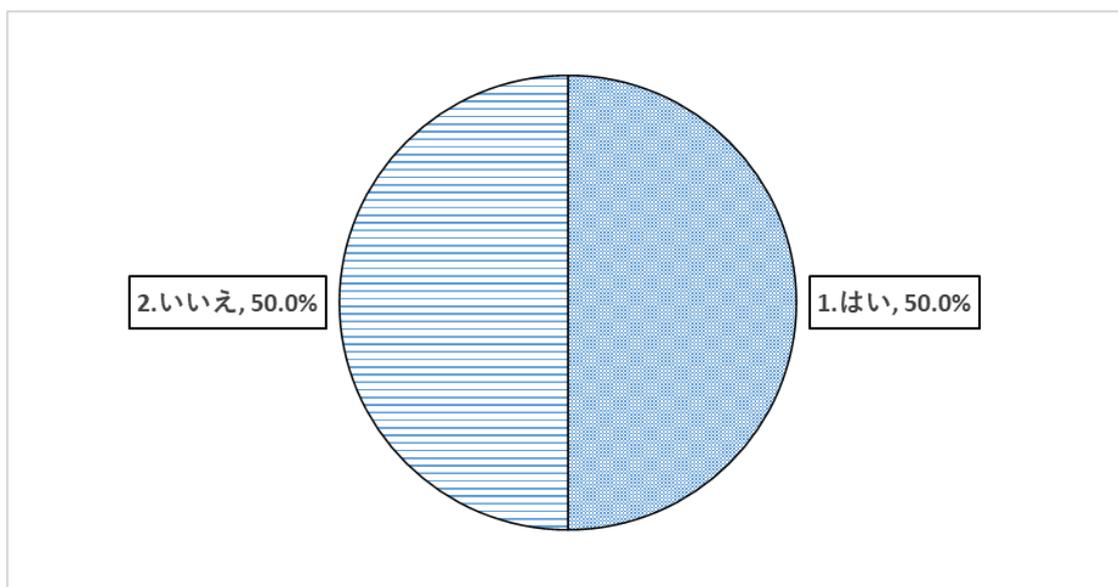
Q8 鶏肉・ひき肉・成形肉(サイコロステーキ等)やタレ付き肉等の処理をした食肉は、しっかり加熱する必要があることを知っていますか？(1つ選ぶ)

選択肢	回答者	割合
1.はい	156 人	95.1%
2.いいえ	8 人	4.9%



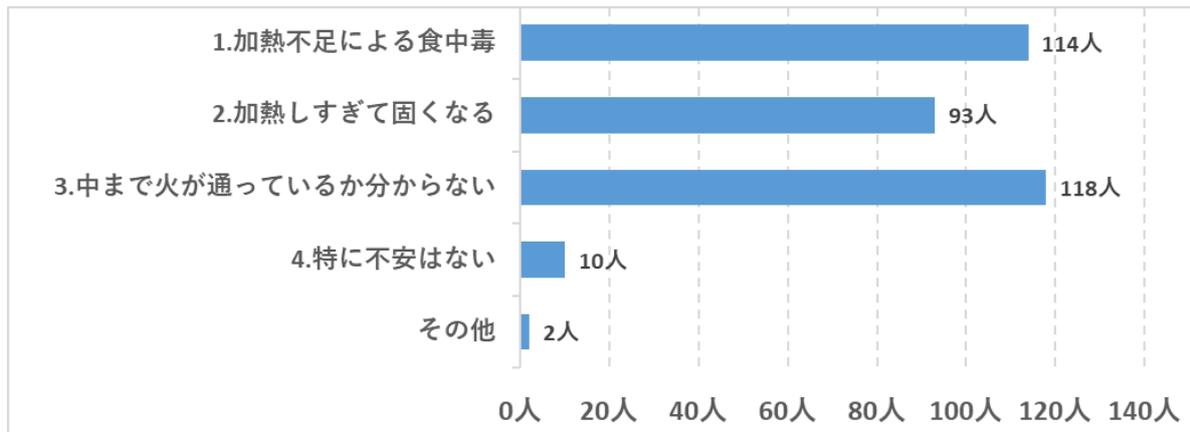
Q9 肉の低温調理や余熱調理をしたことはありますか？(1つ選ぶ)

選択肢	回答者	割合
1.はい	82 人	50.0%
2.いいえ	82 人	50.0%



Q10 肉の加熱調理について、不安に感じることはありますか？（複数選択可）

選択肢	回答者 (164人)	割合
1.加熱不足による食中毒	114人	69.5%
2.加熱しすぎて固くなる	93人	56.7%
3.中まで火が通っているか分からない	118人	72.0%
4.特に不安はない	10人	6.1%
その他	2人	1.2%



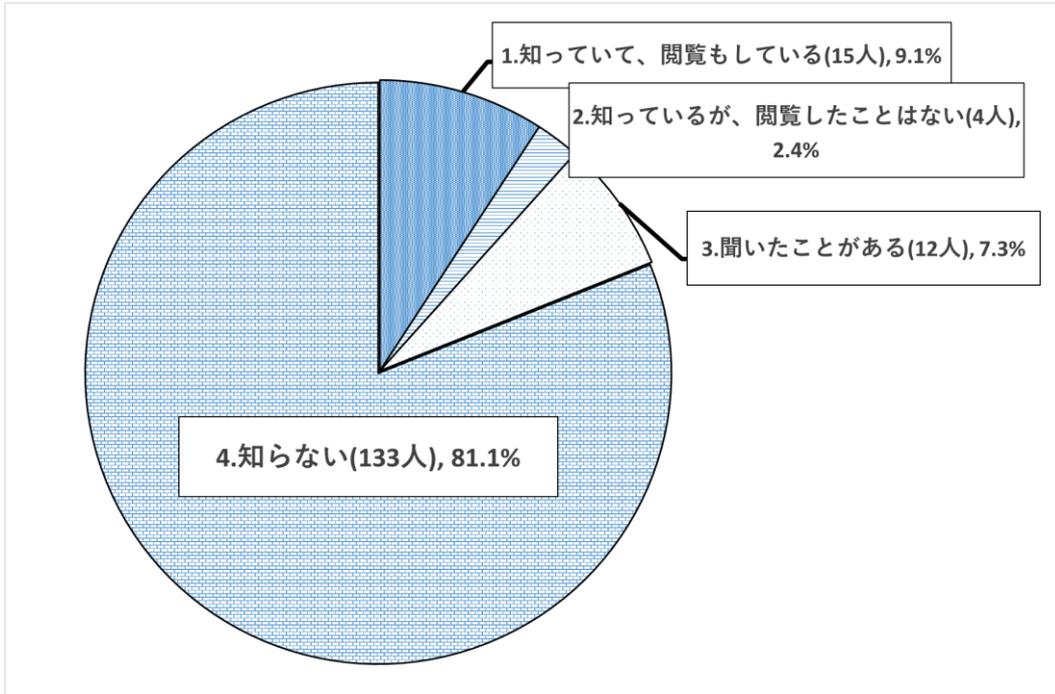
○「その他」の意見

・ラーメンなどの外食時、生チャーシューや牛肉ユツケなど、生肉・低温調理肉が出てくると怖い。自分は中心までしっかり熱していれば味や食感にはこだわらないが、焼きすぎるとおいしくないと思う夫との価値観のすり合わせに悩む。

・お肉って洗ってから使うものなの??

Q11 栃木県では「とちまる食の安全通信」を SNS(Facebook、X、You Tube)運営しています。閲覧したことがありますか？（1つ選ぶ）

選択肢	回答者	割合
1.知っていて、閲覧もしている	15人	9.1%
2.知っているが、閲覧したことはない	4人	2.4%
3.聞いたことがある	12人	7.3%
4.知らない	133人	81.1%



3. 考察

(1) 回答者について

・Q1について

回答者の年齢は30代が最も多く、次いで40代が多かった。

30代と40代合わせて全体の約9割を占めていた。

・Q2について

子どもの人数は、1人(42.7%)、2人(40.2%)、3人(15.2%)の順であり、子どもは1人又は2人が多かった。

(2) 肉の加熱調理について

・Q3について

生の肉を加熱調理する頻度は、「週4～6日」(54.3%)が最も多く、次いで「週1～3日」(32.9%)、「毎日」(11.6%)という結果であり、生の肉を調理する機会が多い傾向にある。

・Q4について

よく使う肉の種類は、豚肉(97.6%)が最も多く、次いで鶏肉(60.4%)、牛肉(25.6%)という結果だった。

・Q5について

肉の加熱調理の方法は、「焼く」(98.8%)が最も多く、次いで「煮る」(59.1%)、「揚げる」(29.9%)、「蒸す」(12.8%)、「電子レンジで加熱」(11.0%)という結果だった。

その他として、ホットクックやノンフライヤー等の調理家電が挙げられた。

・Q6について

調理器具の使い分けは、「使い分けていない(あまり気にしていない)」が63.4%であり、「使い分けている」(35.4%)を大きく上回っていた。その他として、「スポンジは変えている」「まな板シートを敷いてから同じまな板を使っている」という意見があった。

・Q7について

加熱調理時に肉の中心温度を確認しているかについては、「確認していない」が94.5%という結果だった。

・Q8について

鶏肉・ひき肉・成形肉(サイコロステーキ等)やタレ付き肉等の処理をした食肉は加熱する必要性があることについては、「知っている」が95.1%であり、加熱の必要性は認識されている傾向にある。

・Q9について

肉の低温調理や余熱調理をしたことがあるかという問いについては、「はい」(50.0%)、「いいえ」(50.0%)という結果であった。

・Q10について

肉の加熱調理について、不安に感じることについては、「中まで火が通っているか分からない」(72.0%)が最も多く、次いで「加熱不足による食中毒」(69.5%)、「加熱しすぎて固くなる」(56.7%)という結果だった。

(3) 「とちまる食の安全通信」について

「とちまる食の安全通信」を「知らない」(81.1%)が最も多く、「知っていて、閲覧もしている」は、9.1%と依然として認知度は低い。更なるPR活動が必要であると考えられる。

4. 結論

生の肉を加熱調理する機会は多く、しっかり加熱する必要性も認識されていることが示された。

一方で、中まで火が通っているのか等の加熱不足を不安に感じたり、加熱しすぎると固くなることを心配したりする傾向も示された。

行政側から加熱調理による食中毒の危険性について説明した後に、参加者による意見交換会を実施することが、加熱調理に対する不安軽減に有益であると考えられる。