

若年層の食品安全に関する意識調査 報告書

令和7年3月

東京都保健医療局

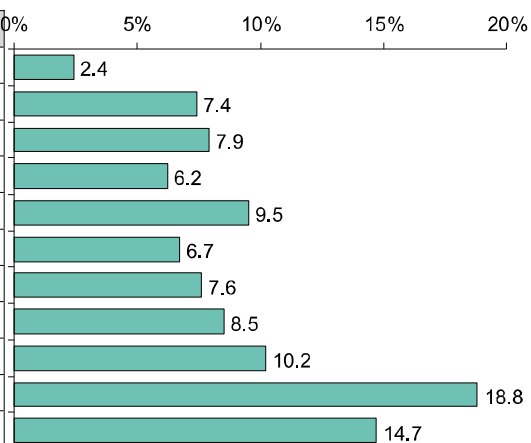
Ⅲ 調査結果

1 回答者の属性

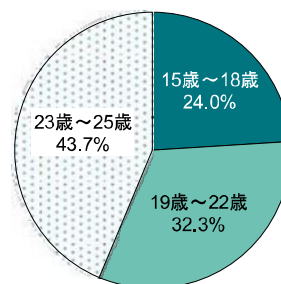
① 年齢

	実数	構成比
15 歳	14	2.4%
16 歳	43	7.4%
17 歳	46	7.9%
18 歳	36	6.2%
19 歳	55	9.5%
20 歳	39	6.7%
21 歳	44	7.6%
22 歳	49	8.5%
23 歳	59	10.2%
24 歳	109	18.8%
25 歳	85	14.7%
15 歳～18 歳	139	24.0%
19 歳～22 歳	187	32.3%
23 歳～25 歳	253	43.7%
回答者数 (n)	579	100.0%

図表 1：年齢



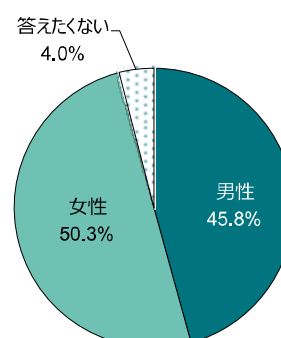
図表 2：年齢 (3 区分)



② 性別

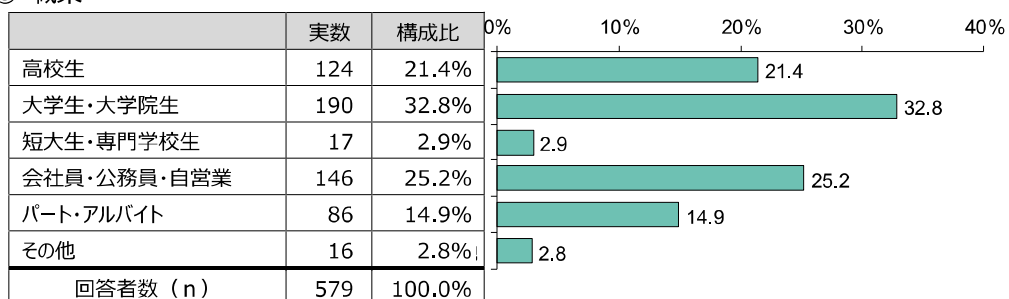
	実数	構成比
男性	265	45.8%
女性	291	50.3%
答えたくない	23	4.0%
回答者数 (n)	579	100.0%

図表 3：性別



③ 職業

図表 4：職業

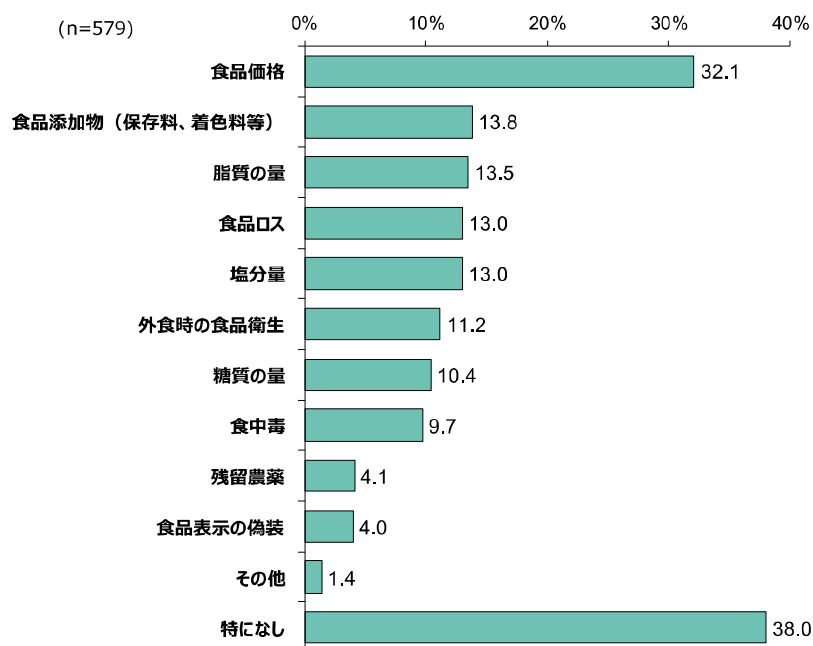


(2) 食品購入時や外食の際に気にしていること

Q2 次のうち、あなたがふだん食品を購入したり、外食の際に特に気にしていることは何ですか。(3つまで)

食品購入時や外食の際に気にしていることについては、「食品価格」が32.1%と最も高く、次いで「食品添加物（保存料、着色料等）」が13.8%、「脂質の量」が13.5%、「食品ロス」と「塩分量」がともに13.0%で続いた。なお、「特になし」は38.0%であった。

図表7. 食品購入時や外食の際に気にしていること（3つまで）



3 食中毒に関する知識

(1) 食中毒になった経験

Q9 あなたは、今までに食中毒（食品が原因の体調不良のこと。疑いを含む）になったことがありますか。

食中毒になった経験については、「あった」が19.5%、「なかった」が55.3%、「わからない・覚えていない」が25.2%であった。

図表 29. 食中毒になった経験



性別に見ると、男性は「あった」の割合が26.0%と全体（19.5%）を6.5ポイント上回った。年齢別では大きな差は見られなかった。

図表 30. 【性別・年齢別】食中毒になった経験

		回答者数 (n)	あった	なかった	覚えていない・ わからない
全 体		579	19.5	55.3	25.2 (%)
性 別	男性	265	26.0	54.7	19.2
	女性	291	14.8	58.1	27.1
	答えたくない	23	4.3	26.1	69.6
年 齢	15歳～18歳	139	15.1	57.6	27.3
	19歳～22歳	187	19.3	54.0	26.7
	23歳～25歳	253	22.1	54.9	22.9

Q 1 の料理をする頻度別に見ると、「ほぼ毎日する」人と「週に 3～5 日」する人は「あった」の割合が全体（19.5％）を 10 ポイント以上上回り、特に「ほぼ毎日する」人では 43.0％と全体を 23.5 ポイント上回った。また、「ほとんどしない」人は「わからない・覚えていない」が 35.2％と全体（25.2％）を 10 ポイント上回った。

図表 31. 【料理頻度別】食中毒になった経験

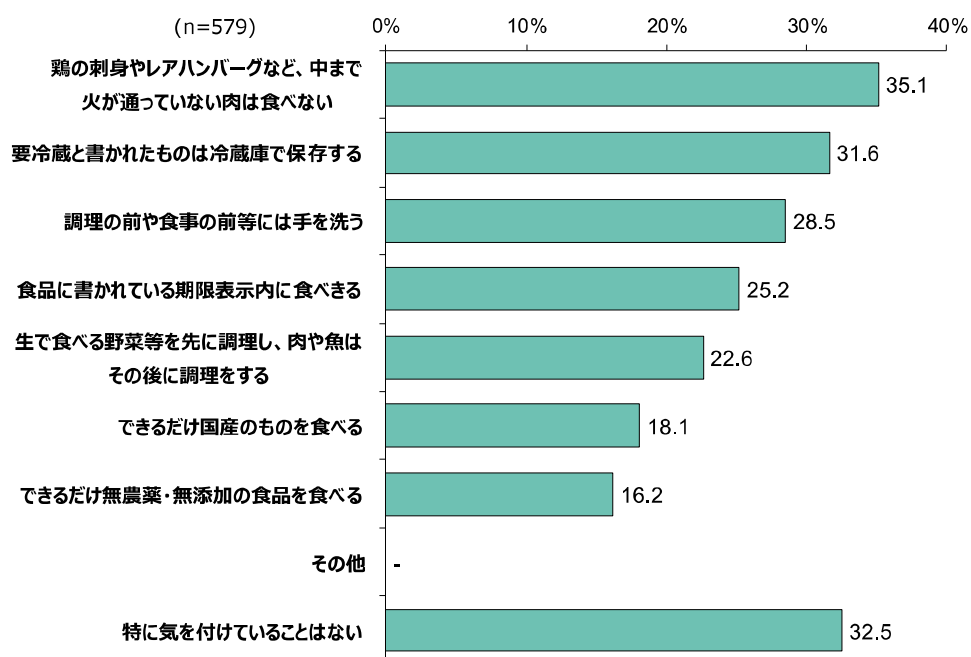
		回答者数 (n)	あった	なかった	わからない・ 覚えていない・
全 体		579	19.5	55.3	25.2 (%)
料 理 頻 度	ほぼ毎日する	100	43.0	44.0	13.0
	週に 3～5 日する	87	32.2	52.9	14.9
	週に 1～2 日する	94	19.1	64.9	16.0
	ほとんどしない	298	8.1	56.7	35.2
	《週 1 日以上》	281	31.7	53.7	14.6

(2) 食中毒予防のために気を付けていること

Q10 あなたが食中毒予防のために特に気を付けていることは何ですか。(複数回答)

食中毒予防のために気を付けていることについては、「鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない」が 35.1%と最も高く、次いで「要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する」が 31.6%、「調理の前や食事の前等には手を洗う」が 28.5%と続いた。なお、「特に気を付けていることはない」は 32.5%であった。

図表 32. 食中毒予防のために気を付けていること（複数回答）



性別に見ると、男性は「できるだけ無農薬・無添加の食品を食べる」の割合が 21.5%と全体（16.2%）を 5.3 ポイント上回り、女性は「食品に書かれている期限表示内に食べきる」が 30.2%と全体（25.2%）を 5.0 ポイント上回った。

年齢別に見ると、15歳～18歳は「鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない」、「調理の前や食事の前等には手を洗う」、「食品に書かれている期限表示内に食べきる」の 3 項目がそれぞれ全体（35.1%、28.5%、25.2%）を 5 ポイント以上上回り、19歳～22歳は「要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する」が全体（31.6%）を 5.3 ポイント上回った。また、23歳～25歳は「食品に書かれている期限表示内に食べきる」が全体（25.2%）を 6.6 ポイント下回った。

図表 33. 【性別・年齢別】食中毒予防のために気を付けていること（複数回答）

		回答者数（n）	鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない	要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する	調理の前や食事の前等には手を洗う	食品に書かれている期限表示内に食べきる	生で食べる野菜等を先に調理し、肉や魚はその後調理をする	できるだけ国産のものを食べる	できるだけ無農薬・無添加の食品を食べる	その他	特に気を付けていることはない
全 体		579	35.1	31.6	28.5	25.2	22.6	18.1	16.2	-	32.5 (%)
性 別	男性	265	32.8	26.8	26.8	21.1	22.3	20.4	21.5	-	31.3
	女性	291	38.8	36.4	31.3	30.2	24.1	16.5	12.7	-	30.6
	答えたくない	23	13.0	26.1	13.0	8.7	8.7	13.0	-	-	69.6
年 齢	15歳～18歳	139	40.3	29.5	34.5	30.9	23.0	20.9	14.4	-	29.5
	19歳～22歳	187	37.4	36.9	27.3	29.9	23.0	20.3	17.1	-	28.9
	23歳～25歳	253	30.4	28.9	26.1	18.6	22.1	15.0	16.6	-	36.8

Q1の料理をする頻度別に見ると、「鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない」、「要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する」、「生で食べる野菜等を先に調理し、肉や魚はその後調理をする」、「できるだけ国産のものを食べる」、「できるだけ無農薬・無添加の食品を食べる」の 5 項目は、「ほとんどしない人」よりも《週1日以上》の人の方が 10 ポイント以上高かった。また、「特に気を付けていることはない」は「ほとんどしない」人の方が 34.1 ポイント高かった。

図表 34. 【料理頻度別】食中毒予防のために気を付けていること（複数回答）

		回答者数（n）	鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない	要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する	調理の前や食事の前等には手を洗う	食品に書かれている期限表示内に食べきる	生で食べる野菜等を先に調理し、肉や魚はその後調理をする	できるだけ国産のものを食べる	できるだけ無農薬・無添加の食品を食べる	その他	特に気を付けていることはない
全 体		579	35.1	31.6	28.5	25.2	22.6	18.1	16.2	-	32.5 (%)
料 理 頻 度	ほぼ毎日する	100	36.0	36.0	26.0	21.0	31.0	21.0	25.0	-	21.0
	週に3～5日する	87	37.9	36.8	34.5	25.3	31.0	29.9	28.7	-	8.0
	週に1～2日する	94	46.8	38.3	35.1	37.2	31.9	23.4	17.0	-	14.9
	ほとんどしない	298	30.2	26.5	25.5	22.8	14.4	12.1	9.4	-	49.0
	《週1日以上》	281	40.2	37.0	31.7	27.8	31.3	24.6	23.5	-	14.9

Q 9 の食中毒になった経験別に見ると、食中毒になったことが「あった」人は、「その他」と「特に気を付けていることはない」を除いた項目で、全体（35.1%、31.6%、28.5%、25.2%、22.6%、18.1%、16.2%）を 10 ポイント以上上回った。また、「わからない・覚えていない」と回答した人は「特に気を付けていることはない」が 60.3%と全体（32.5%）を 27.8 ポイント上回った。

図表 35. 【食中毒経験別】食中毒予防のために気を付けていること（複数回答）

		回答者数（n）	鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで火が通っていない肉は食べない	要冷蔵と書かれたものは冷蔵庫で保存する	調理の前や食事の前には手を洗う	食品に書かれている期限内表示内に食べきる	生で食べる野菜等を先に調理し、肉や魚はその後調理をする	できるだけ国産のものを食べる	できるだけ無農薬・無添加の食品を食べる	その他	特に気を付けていることはない
	全 体	579	35.1	31.6	28.5	25.2	22.6	18.1	16.2	-	32.5 (%)
食中毒経験	あった	113	50.4	45.1	41.6	38.1	38.9	30.1	31.0	-	4.4
	なかった	320	37.8	34.7	30.3	26.6	23.1	18.1	15.6	-	29.7
	わからない・覚えていない	146	17.1	14.4	14.4	12.3	8.9	8.9	6.2	-	60.3

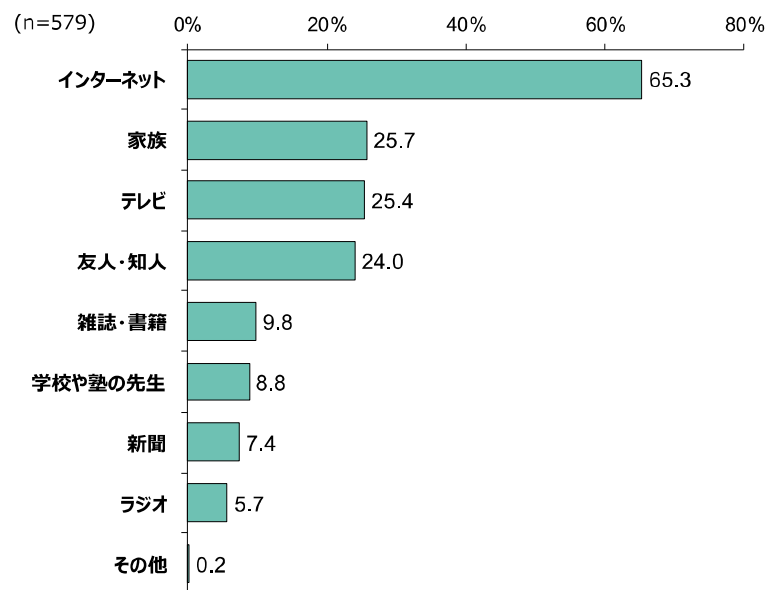
4 食品安全に関する情報収集について

(1) 情報入手手段

Q15 あなたはふだん、何かを調べようとするときに、どのような手段をよく利用しますか。
(複数回答)

何かを調べようとするときの情報入手手段については、「インターネット」が 65.3%と最も高く、次いで「家族」が 25.7%、「テレビ」が 25.4%、「友人・知人」が 24.0%と続いた。

図表 51. 情報入手手段（複数回答）

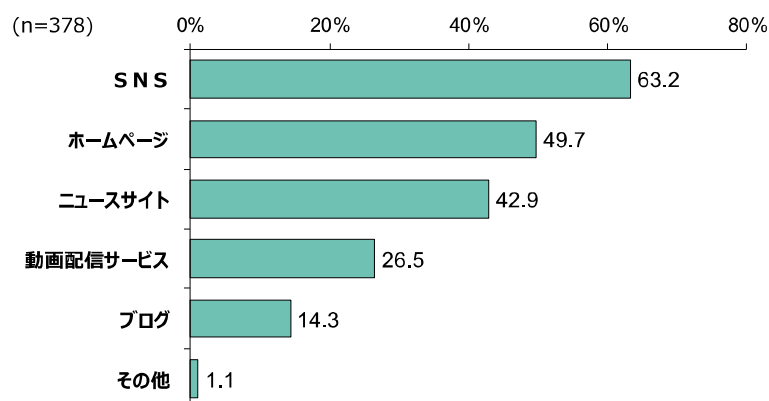


(2) インターネットにおける情報源

Q16 Q15で「インターネット」と回答した方にうかがいます。
具体的には、どこから情報を得ていますか。(複数回答)

情報入手手段として「インターネット」と回答した方に、具体的な情報源についてたずねたところ、「SNS」が63.2%と最も高く、次いで「ホームページ」が49.7%、「ニュースサイト」が42.9%、「動画配信サービス」が26.5%と続いた。

図表 55. インターネットにおける情報源（複数回答）



性別に見ると、男性は「動画配信サービス」の割合が37.4%と全体（26.5%）を10.9ポイント上回り、「ニュースサイト」が49.7%と全体（42.9%）を6.8ポイント上回った。また、「SNS」は男性が57.7%と全体（63.2%）を5.5ポイント下回った。

年齢別に見ると、15歳～18歳は「SNS」が71.0%と全体（63.2%）を7.8ポイント上回り、19歳～22歳は「動画配信サービス」が32.8%と全体（26.5%）を6.3ポイント上回った。また、23歳～25歳は「ニュースサイト」が48.0%と全体（42.9%）を5.1ポイント上回った。

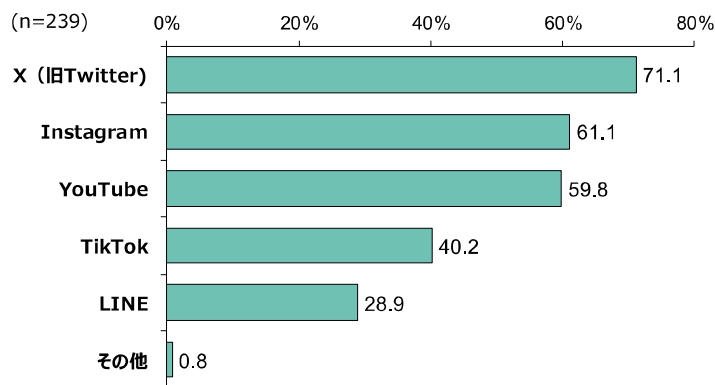
図表 56. 【性別・年齢別】インターネットにおける情報源（複数回答）

		回答者数 (n)	SNS	ホームページ	ニュースサイト	動画配信サービス	ブログ	その他
全 体		378	63.2	49.7	42.9	26.5	14.3	1.1 (%)
性別	男性	163	57.7	53.4	49.7	37.4	16.0	1.2
	女性	206	68.0	47.1	37.4	18.0	12.6	1.0
	答えたくない	9	55.6	44.4	44.4	22.2	22.2	-
年齢	15歳～18歳	107	71.0	42.1	40.2	21.5	9.3	0.9
	19歳～22歳	119	63.9	51.3	38.7	32.8	13.4	-
	23歳～25歳	152	57.2	53.9	48.0	25.0	18.4	2.0

Q19 Q16で「SNS」と回答した方にうかがいます。
 具体的には、どの媒体から情報を得ていますか。(複数回答)

インターネットにおける情報源として「SNS」と回答した方に、具体的な SNS の種類についてたずねたところ、「X (旧Twitter)」が71.1%と最も高く、次いで「Instagram」が61.1%、「YouTube」が59.8%、「TikTok」が40.2%と続いた。

図表 66. 情報を得ている SNS (複数回答)



性別に見ると、男性は「YouTube」が73.4%と全体(59.8%)を13.6ポイント上回り、「X (旧Twitter)」と「LINE」も全体(71.1%、28.9%)を5ポイント以上上回った。女性は「TikTok」が47.9%と全体(40.2%)を7.7ポイント上回った。

年齢別に見ると、15歳～18歳は「TikTok」が48.7%と全体(40.2%)を8.5ポイント上回った。19歳～22歳は「YouTube」が65.8%と全体(59.8%)を6.0ポイント上回った。23歳～25歳は「X (旧Twitter)」と「LINE」がそれぞれ全体(71.1%、28.9%)を5ポイント以上上回った。

図表 67. 【性別・年齢別】情報を得ている SNS (複数回答)

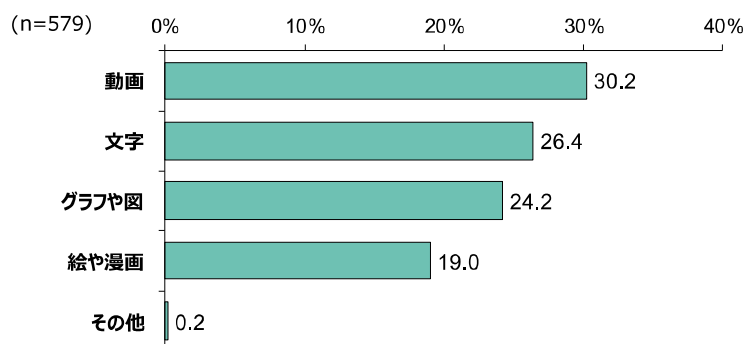
		回答者数 (n)	X (旧 T w i t t e r)	I n s t a g r a m	Y o u t u b e	T i k T o k	L I N E	そ の 他
全 体		239	71.1	61.1	59.8	40.2	28.9	0.8 (%)
性 別	男性	94	77.7	54.3	73.4	28.7	35.1	-
	女性	140	66.4	65.7	50.7	47.9	25.0	1.4
	答えたくない	5	80.0	60.0	60.0	40.0	20.0	-
年 齢	15歳～18歳	76	61.8	60.5	57.9	48.7	23.7	2.6
	19歳～22歳	76	72.4	59.2	65.8	39.5	26.3	-
	23歳～25歳	87	78.2	63.2	56.3	33.3	35.6	-

(3) わかりやすい情報提示方法

Q21 あなたが何かを知るときに、どのように説明されていると最もわかりやすいと思いますか。

わかりやすい情報提示方法については、「動画」が30.2%と最も高く、次いで「文字」が26.4%、「グラフや図」が24.2%、「絵や漫画」が19.0%と続いた。

図表 75. わかりやすい情報提示方法



性別に見ると、女性は「動画」が34.7%と男性（26.0%）より8.7ポイント高かった。

年齢別に見ると、15歳～18歳は「動画」が36.7%と全体（30.2%）を6.5ポイント上回った。また、19歳～22歳は「グラフや図」、23歳～25歳は「文字」がそれぞれ全体（24.2%、26.4%）を5.2ポイント上回った。

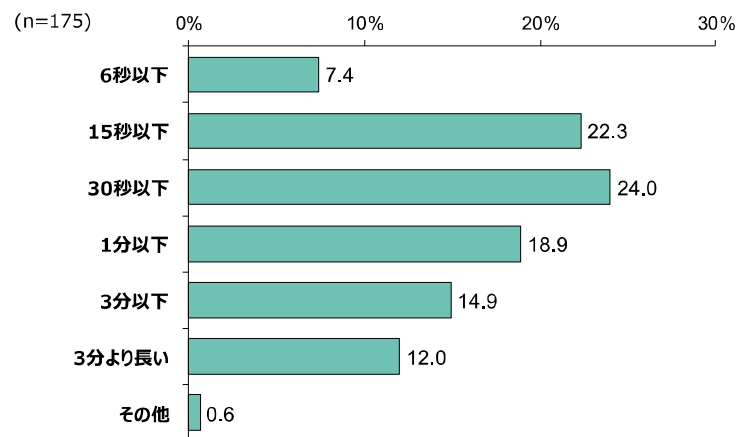
図表 76. 【性別・年齢別】わかりやすい情報提示方法

		回答者数 (n)	動画	文字	グラフや図	絵や漫画	その他
全 体		579	30.2	26.4	24.2	19.0	0.2 (%)
性 別	男性	265	26.0	29.4	27.9	16.6	-
	女性	291	34.7	23.4	21.3	20.6	-
	答えたくない	23	21.7	30.4	17.4	26.1	4.3
年 齢	15歳～18歳	139	36.7	20.9	24.5	18.0	-
	19歳～22歳	187	27.3	23.5	29.4	19.3	0.5
	23歳～25歳	253	28.9	31.6	20.2	19.4	-

Q22 Q21で「動画」と回答した方にうかがいます。
どのくらいまでの動画であれば最後まで見ようと思いますか。

わかりやすい情報提示方法として「動画」と回答した人に、どのくらいまでの動画であれば最後まで見ようと思うかたずねたところ、「30秒以下」が24.0%と最も高く、次いで「15秒以下」が22.3%、「1分以下」が18.9%、「3分以下」が14.9%と続いた。

図表 79. 最後まで見ようと思う動画の長さ



性別に見ると、男性は「3分以下」が26.1%と最も高く、全体（14.9%）を11.2ポイント上回った。女性は「15秒以下」が29.7%と最も高く、全体（22.3%）を7.4ポイント上回った。

年齢別に見ると、19歳～22歳は「3分以下」が25.5%と全体（14.9%）を10.6ポイント上回り、15歳～18歳は「1分以下」、23歳～25歳は「15秒以下」がそれぞれ全体（18.9%、22.3%）を5ポイント以上上回った。

図表 80. 【性別・年齢別】最後まで見ようと思う動画の長さ

		回答者数 (n)	6秒以下	15秒以下	30秒以下	1分以下	3分以下	3分より長い	その他
全 体		175	7.4	22.3	24.0	18.9	14.9	12.0	0.6 (%)
性別	男性	69	10.1	13.0	17.4	17.4	26.1	15.9	-
	女性	101	5.9	29.7	28.7	18.8	7.9	7.9	1.0
	答えたくない	5	-	-	20.0	40.0	-	40.0	-
年齢	15歳～18歳	51	7.8	15.7	23.5	27.5	9.8	15.7	-
	19歳～22歳	51	-	17.6	25.5	17.6	25.5	11.8	2.0
	23歳～25歳	73	12.3	30.1	23.3	13.7	11.0	9.6	-

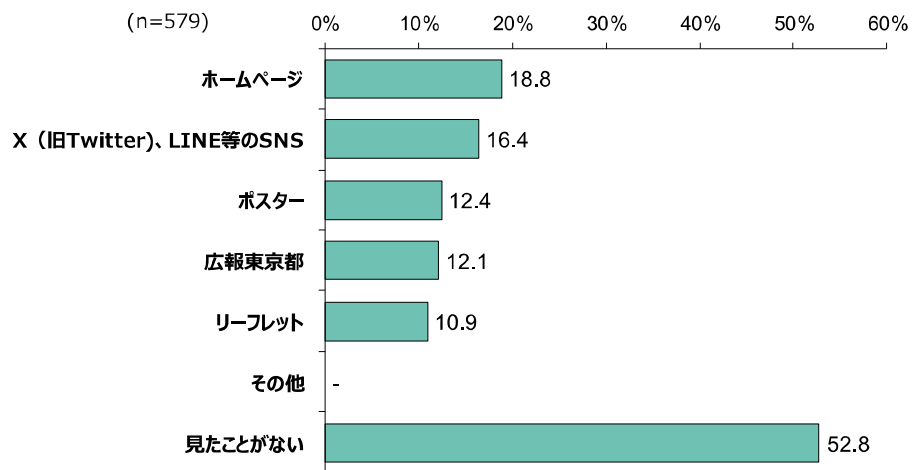
5 東京都の食品安全に関する情報発信について

(1) 東京都の食品安全に関する情報で見たことがあるもの

Q24 東京都が発信する食品の安全性に関する情報について、見たことがあるものはありますか。(複数回答)

東京都の食品安全に関する情報で見たことがあるものについては、「ホームページ」が 18.8%と最も高く、次いで「X (旧 Twitter)、LINE 等の SNS」が 16.4%、「ポスター」が 12.4%と続いている。一方、「見たことがない」は 52.8%であった。

図表 87. 東京都の食品安全に関する情報で見たことがあるもの (複数回答)



(2) 食品安全に関し、東京都のホームページ等に掲載していたらよいと思うもの

Q25 食品の安全性に関することで、東京都のホームページや SNS に載っていたらよいと思うものは何ですか。(3 つまで)

食品安全に関し、東京都のホームページ等に掲載していたらよいと思うものについては、「食中毒」が 25.9%と最も高く、次いで「カビ・カビ毒」が 19.5%、「食品添加物（保存料、着色料等）」が 18.7%と続いた。一方、「特にない」は 38.9%であった。

図表 89. 食品安全に関し、東京都のホームページ等に掲載していたらよいと思うもの（3 つまで）

