

た。

東京・築地市場でも影響は顕著だ。「第一水産」の鮮魚担当係長(52)は「値段、扱い量ともに大幅に減った。キンメダイは単価で三割減、数量で半分ぐらい」と説明。

仲買業者の一人も「発表があつてからは買っていない。商品を卸すすし店などから引き合いがない」とこぼす。

一方、大手スーパー、ダイエーは全国約二百六十店の鮮魚売り場に「妊婦以外の摂食はまったく問題ありません」などとする注意書きを一時掲示した。

厚労省が特定の魚名を挙げて注意喚起するのは今回が初めてで、同省は「あくまで妊婦への注意であり、魚種を特定しなければ意味がない。欧米でも同じような発表はしている」と釈明する。

「情報を正しく理解してもらうために手を尽くしたい」と、厚労省は、

今回の発表の解説文をホームページに掲載したり、発表内容のQ&A集も作成したりしている。

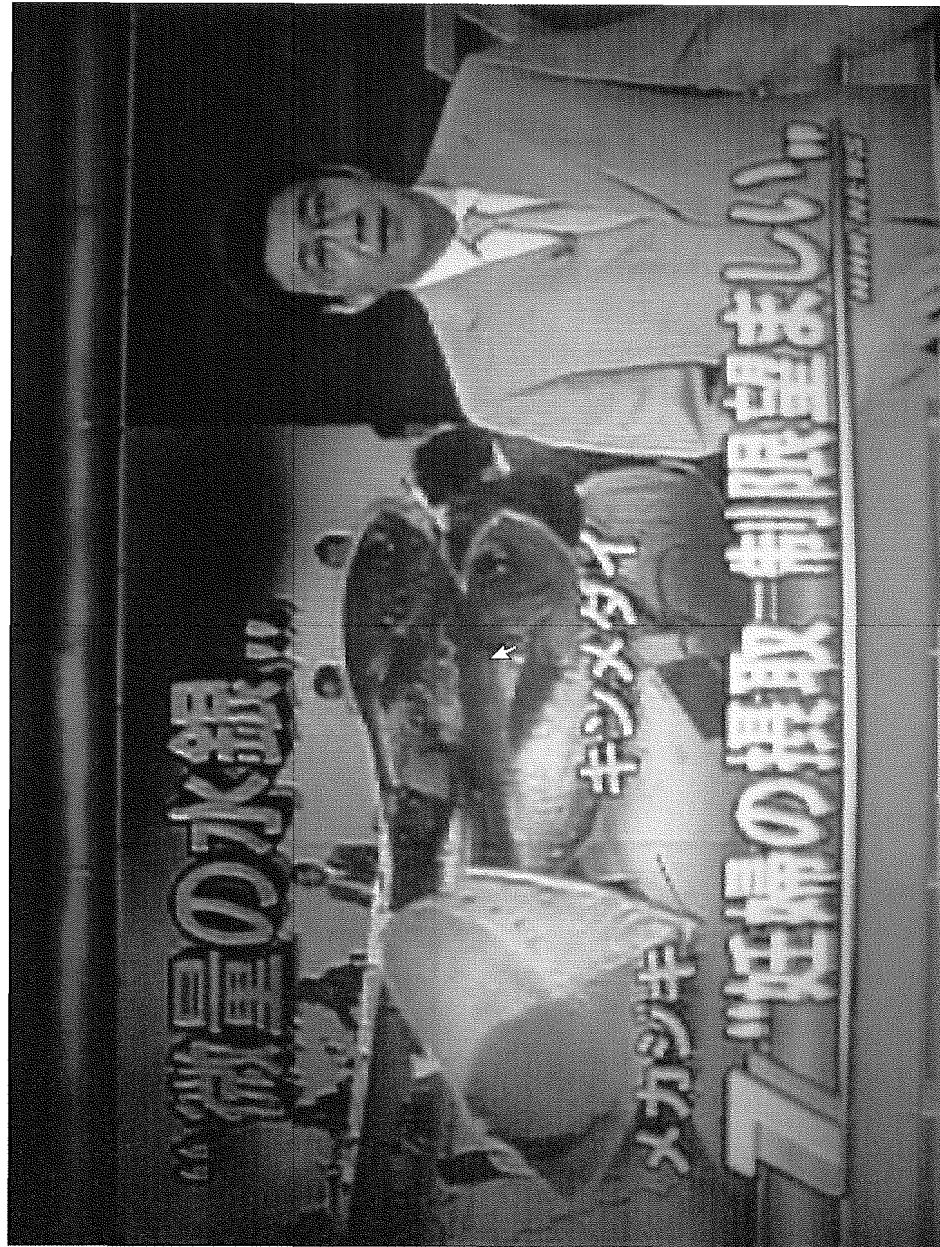
2003年6月16日、プレスリリースから13日目、東京新聞夕刊、8ページ。

# メディア報道の実際

平成15年6月3日

NHKニュース7

放送時間：約2分30秒



# メディア報道の実際

水俣病の問題と結びつけた映像

平成15年6月4日

日本テレビタ方のニュース 放送時間：約10分

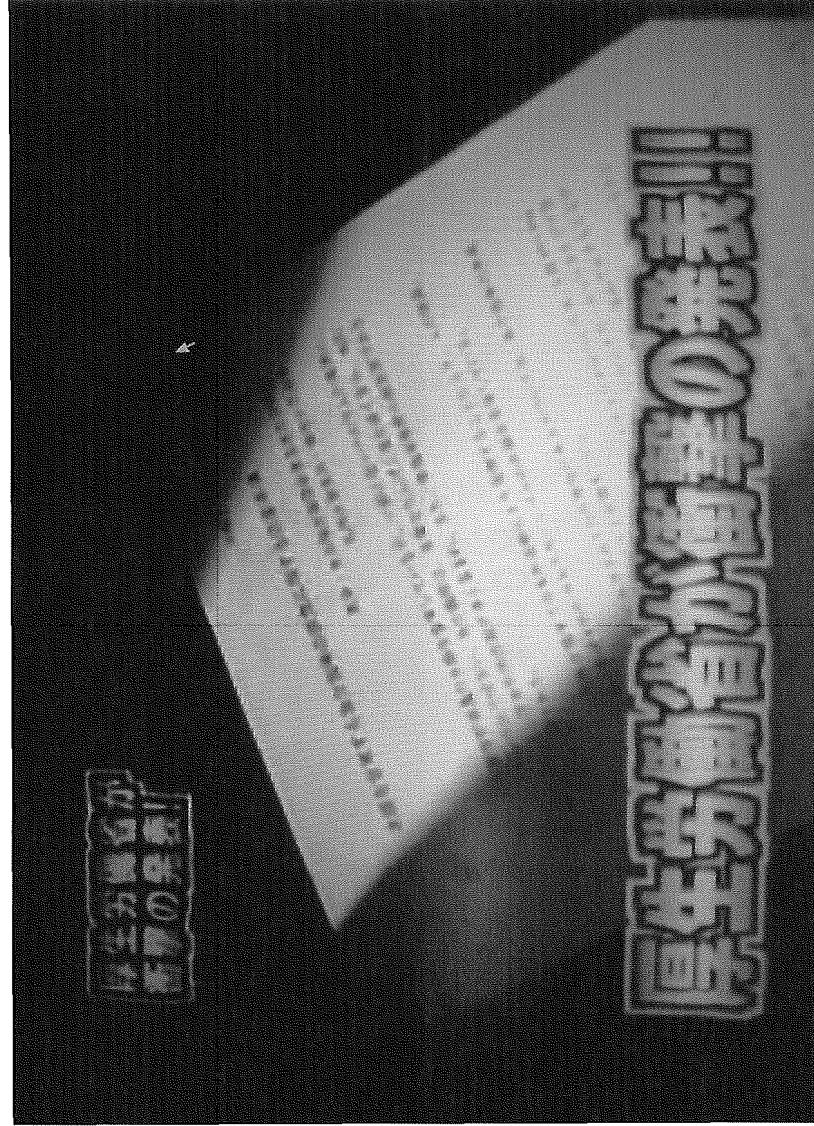


# メディア報道の実際

不安を煽るような表現

平成15年6月7日

TBS昼のニュース 放送時間:約2分



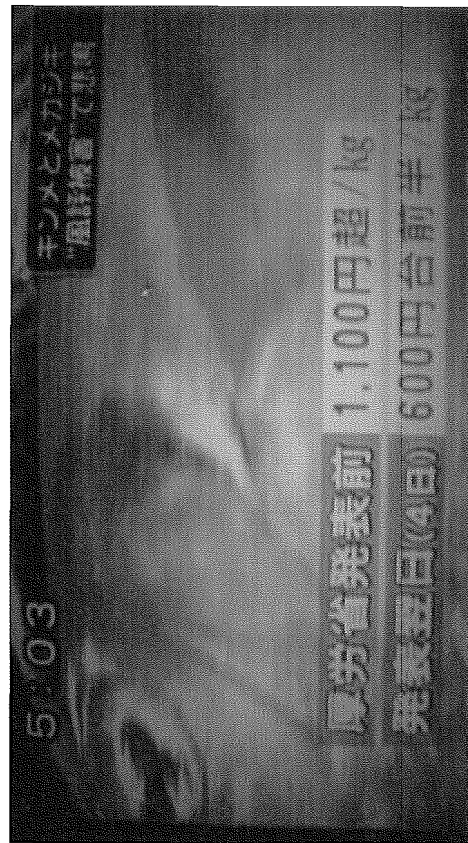


# メディア報道の実際

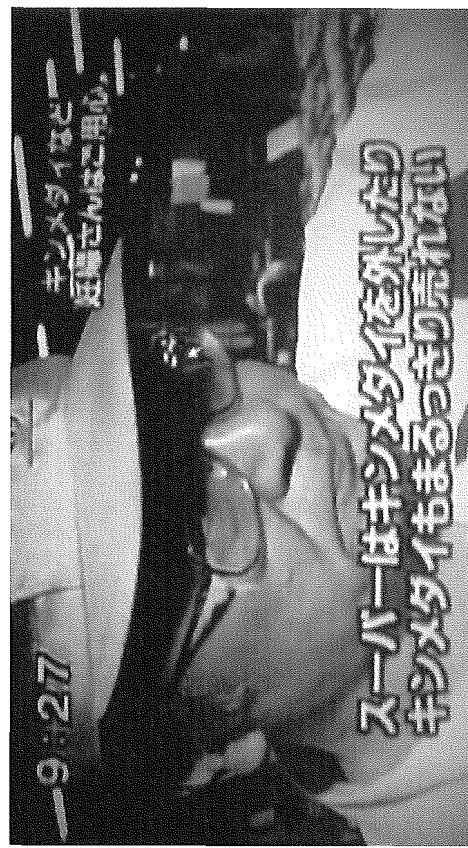
漁業関係者のコメント①



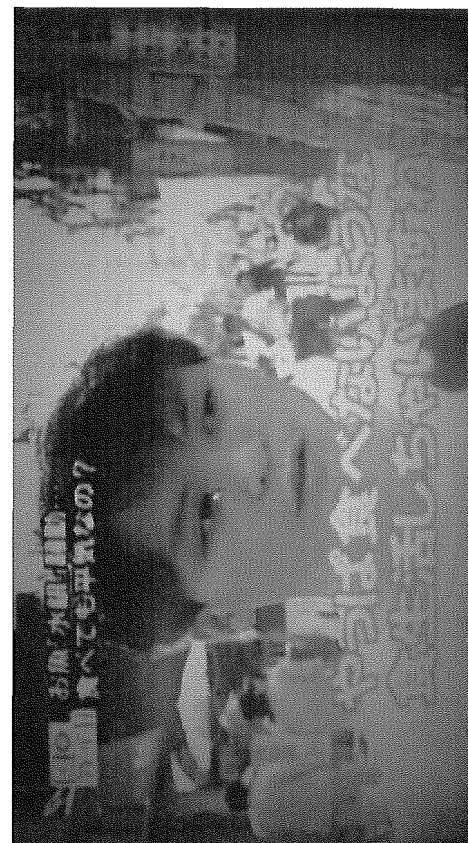
価格下落について



漁業関係者のコメント②



妊婦ではなく男性にインタビューしている



## 「牛せき柱」に関するケーススタディ

(想定例)

これまで牛の脊柱を原料としてエキスなどが作られ食品加工において使用されてきた。この脊柱についてBSE感染性が疑われ、それが科学的に証明されたため、食品製造においてその使用を全面禁止にする決定が審議会においてなされた。

厚生労働省から、消費者および食品産業界への情報提供、プレスリリースはいかにすべきか。(何に注意をするべきか)

(情報として)

- 脊柱は食肉には含まれていない
- ビーフエキス製造について使用されている

## ビーフエキス製品を使用禁止に 厚労省、BSE 感染の疑いから

厚生労働省は、牛の脊柱を原料とするビーフエキスの食品への使用を全面禁止することを決定、食品製造業界へ通達を出すとともに、既に出荷済みのビーフエキスを使用した加工食品の回収を指示した。11月10日に行われた「食の安全を考える審議会」で、牛の脊柱がBSE（牛海綿状脳症）に感染していることが科学的に証明され、その使用を全面禁止するとの決定を受けた措置。ビーフエキスは、多くの加工食品に使われているだけに、食品製造・販売業界や消費者への影響は大きい。

牛の脊柱は、かねてからBSEに感染しているケースがあるとの疑いが持たれ、BSE騒動が起きた2001年には、一部の食品メーカーがこれを原料にしたビーフエキスの使用を自粛、ビーフエキスを含む加工食品を店頭から撤去するスーパーもあった。今回の厚労省の措置は、こうした動きを科学的根拠をもって裏付けたといえる。

ただ、対象となる食品は、カレー・シチューのルー、即席麺、スープの素など消費者に馴染み深いものが多く、消費者の混乱が予想される。業務用食材にも多用されていることから、小売業から外産業まで、産業界にも広範囲に影響が広がりそうだ。

厚労省では、消費者の不安や混乱を最小限に抑えるため、食品売り場やレストラン店頭で、ビーフエキスが含まれている食品を販売・使用していないことを明示させるとともに、専門の係官を巡回させて監視する。

また、すでにビーフエキスを含む食品を摂取した消費者が健康不安を訴えた場合にそなえ、保健所、市町村保健センターに専用の相談窓口を設ける。医師会の協力も得て、BSE感染による症状の有無の診察を無料で行うことも検討している。

厚労省によると、今回の措置はあくまで「牛の脊柱を原料としたエキスなど」が対象で、それ以外の牛肉（食肉）は安全だとしている。

BSE感染牛による人への健康被害は、わが国では確認されておらず、その症状や対応についても、まだ研究途上。しかし厚労省は、これまで食品添加物に含まれていた有害成分の禁止措置などの対応が遅れ、消費者や産業界から批判された経験を踏まえ、消費者保護の観点から、全面使用禁止に踏み切った。

詳細な最新情報は厚労省のホームページ (<http://www.mhlw.go.jp/>)。

平成15年11月14日

照会先：厚生労働省医薬食品局食品安全部

中垣 基準審査課長

担当：鶴身、浦上(内線 2488、2489)

## 伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について

本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会での審議結果を受けて、別添のとおり都道府県知事等へ通知したのでお知らせします。

(別添)

食安発第1114001号

平成15年11月14日

各 [ 都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長 ] 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

### 伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について

標記については、平成13年10月に食用として処理される全ての牛を対象としたBSE検査(いわゆる全頭検査)を開始するとともに、牛の特定部位(頭部(舌及び頬肉を除く。)、せき髄及び回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。))の除去・焼却を法令上義務化する等、必要な対策を講じてきたところである。

国際獣疫事務局(OIE)による国際動物衛生規約の改正が昨年9月に公表され、食用とすべきでない牛の部位として、新たに頭蓋及びせき柱が追加された。わが国では、頭蓋については既に「頭部」の一部として除去を実施しているところであり、また、せき柱については、せき柱を含む食肉が消費者に販売されることは、Tボーンステーキ以外には一般的にない状況にある。

このようなことから、既に行われている全頭検査等に加え、伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保対策に万全を期すため、牛のせき柱の除去等に関する措置の必要性について検討することとし、本年1月にヨーロッパのせき柱除去の実態調査を行い、本年4月から、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会(以下、「部会」という。)において審議を行ってきたところである。

今回、問題となっているのは、牛のせき柱そのものではなく、せき柱に付随する背根神経節であり、部会では、本年6月、牛のせき柱に含まれる背根神経節のリスクについては、現在特定部位とされているせき髄と同程度であるとの報告をとりまとめた。また、本年8月には、わが国における牛せき柱の



取扱いに関する実態調査及び牛せき柱を含む食品等の管理方法の試案に対する意見の募集を実施したところである。

本年7月には食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、本年9月、上記の「背根神経節のリスクについてはせき髄と同程度であると考えられる」との部会における評価結果は妥当であるとの結果が食品安全委員会から通知されたところである。

本日開催された部会において、食品安全委員会の評価結果、実態調査結果及び管理方法の試案に対し寄せられた意見等に基づき審議された結果、下記のとおり規制案等がとりまとめられたので、御知の上、関係業者への周知方よろしく願います。

なお、本件に関する Q & A を別添のとおり作成したので、広く周知方併せて願います。

## 記

1. 部会における審議結果は以下のとおりであること。

(1) 食品衛生法第7条第1項及び第10条第1項の規定に基づき、以下のとおり基準を設定することが適当である。

- (1) BSE 発生国の牛肉であって、消費者に販売されるものについては、せき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。以下同じ。)を除去しなければならない。
- (2) BSE 発生国の牛のせき柱を原材料として使用して、食品、添加物又は器具若しくは容器包装を製造し、加工し、又は調理してはならない。
- (3) BSE 発生国の牛肉からせき柱を除去する場合は、背根神経節による牛肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐように処理しなければならない。
- (4) 経過措置については、添加物指定の取消しの際の最短の例に倣い、官報告示後、1か月をもって基準を適用することとする。

注) BSE 発生国の牛肉及び牛由来の加工品については、食品衛生法第5条等により輸入禁止等の措置が講じられている。

(2) 部会における審議結果を受け、今後、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会での審議・答申、官報掲載等、新たな規制の実施に向けた所要の手続きが進められることとなるが、規制の実施前であっても、BSE 発生国のせき柱を使用したエキス及び骨油並びにこれらを使用した食品等、今回の基準の対象となる食品等の製造、加工、販売等を自粛することが望ましい。

(3) 今回の規制については、と畜場における背根神経節の除去率が十分高くなる等、今後の技術の進展に応じて部会において審議することとする。

2. なお、今回の規制の対象となるのは、BSE 発生国のせき柱を含む牛肉及び BSE 発生国のせき柱を使用した食品等に限られるものであり、BSE 非発生国の牛せき柱を含む牛肉及び BSE 非発生国の牛せき柱を使用した食品等は対象ではないことに留意されたい。

(参考) 平成15年11月13日現在の BSE 発生国(OIE ホームページによる)

アイルランド、イスラエル、イタリア共和国、英国、オーストリア共和国、オランダ王国、カナダ、ギリシャ共和国、スイス連邦、スペイン、スロバキア共和国、スロベニア共和国、チェコ共和国、デンマーク王国、ドイツ連邦共和国、日本、フィンランド共和国、フランス共和国、ベルギー王国、ポーランド共和国、ポルトガル共和国、リヒテンシュタイン公国、ルクセンブルク大公国

別添:「牛せき柱を含む食品等の管理方法」に関する Q & A

照会先: 医薬食品局食品安全部基準審査課

電話 : 03-5253-1111(内線2488、2489)

## 「伝達性海綿状脳症に関する食品等の安全性確保について」(厚生労働省通知) に関する新聞記事

○日経 11/14 10:56

### 牛の背骨も食用禁止に、BSE対策で厚労省

BSE（牛海綿状脳症、狂牛病）対策で、厚生労働省の食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会は14日、日本を含むBSE発生国の牛の背骨を原材料とした食品の製造を禁止することを決めた。Tボーンステーキや牛骨エキス、牛骨油などが対象となるという。

これまで同省はBSEの病原体たんぱく質「異常プリオン」が蓄積するとして、舌や頬（ほお）肉を除く頭部と脊髄（せきずい）、回腸を「特定危険部位」に指定、解体の際に除去を義務づけていた。

だが国際獣疫事務局（OIE）が昨年9月、新たに背骨に含まれる「背根神経節」という部分にも異常プリオンが蓄積するとして「食用とすべきでない」と規約を改正。これを受け、同省は内閣府食品安全委員会にも諮問し、今年9月に「特定危険部位の脊髄（せきずい）と同程度の危険性がある」との答申を受けた。危険性の指摘から禁止まで1年以上かかったが、同省は「神経節に含まれる異常プリオンはごく微量。BSEの全頭検査も実施して感染牛は原材料に使っていないので、問題はない」としている。（10:56）

○読売新聞 2003/11/14/11:06

### BSE発生国の背骨付き牛肉の販売や加工禁止…厚労省

厚生労働省は14日、日本を含めたBSE（牛海綿状脳症＝狂牛病）発生国産の牛の背骨が付いたTボーンステーキなどの食肉の販売や、背骨を原材料とした食品、添加物の製造と加工を禁止することを決めた。

薬事・食品衛生審議会伝達性海綿状脳症対策部会が同日、牛の背骨の販売や利用を規制すべきだとの結論を出したことを踏まえた。都道府県などに通知し、来年2月中旬から適用する。

厚労省の推計によると、国内の食肉処理場や食肉販売店で除去される牛の背骨は1日あたり55トン。その約1割が骨油やエキスの製造など食品に利用されている。背骨の中にある「背根神経節」は、頭部や脊髄などに比べてごく微量だが、BSEの病原体とされる異常プリオンが蓄積するとされており、内閣府の食品安全委員会が9月に「特定部位の脊髄と同程度の危険性がある」と判断していた。

その後、厚労省は背骨の取り扱いの実態調査を進めるとともに、流通規制案をホームページなどで公開し、国民から意見を募っていた。

国内では、牛の解体時に脳、脊髄、目、小腸の一部（回腸遠位部）の除去と焼却が義務づけられているが、背骨は対象外だった。

（2003/11/14/11:06 読売新聞 無断転載禁止）

○朝日新聞(11/14 11:08)

#### 国産牛の背骨の流通禁止へ BSE対策で厚労省審議会

牛海綿状脳症（BSE、いわゆる狂牛病）対策で、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の部会は14日、国産牛の背骨の流通を禁止する方針を決めた。来年2月ごろから実施する。

BSEの原因になる異常なプリオンたんぱくが、牛の背骨にある「背根神経節」でも蓄積する可能性が欧州の研究でわかり、国際獣疫事務局（OIE）が、背骨も「食用とすべきでない部位」に追加したことに対応した。BSEが発生していない米国やオーストラリアなどからの輸入肉は対象にならない。発生国の牛肉はすでに輸入が禁止されている。

厚労省の調査によると、牛の背骨を使った食品は、インスタント食品の調味料などに使われる牛骨エキスや、牛脂となる牛骨油がある。国内の製造施設は8カ所で、1日当たりの背骨の使用量はエキスが約2.8トン、油が約8.4トン。すでに3施設が背骨の使用を中止した。このほか、Tボーンステーキも背骨を含むため、国産牛のものは今後、流通が禁止される。骨付きカルビの骨はあばら骨なので、規制には含まれない。（11/14 11:08）

○共同通信 11月14日10時24分更新

#### 国産牛の背骨も食用禁止に BSE対策で厚労省

牛海綿状脳症（BSE）問題で、牛の背骨の規制策を検討していた厚生労働省の対策部会は14日、国産牛を含むBSE発生国の食肉の販売時に背骨を取り除き、エキスの原料にもしないなど、食用への使用を禁じる案をまとめた。

厚労省は同日、各都道府県などに通知。規制の施行は来年2月中旬となるが、厚労省は「規制前でも使用自粛が望ましい」としている。

規制により、背骨を原料とした「牛骨エキス」「牛骨油」や、これらを使った加工食品の製造、販売が禁じられる。国産牛のTボーンステーキも販売できなくなるが、もともと国産牛のTボーンステーキはほとんど売られていないという。

他のBSE発生国からのTボーンステーキやエキスなどを使用した加工食品は既に輸入禁止になっている。（共同通信）

[11月14日10時24分更新]

○毎日新聞11月14日 2003-11-14-11:28

BSE:

#### 背骨付き食肉の販売禁止 厚労省が方針

厚生労働省は14日、日本を含む牛海綿状脳症（BSE）発生国の牛の背骨（脊柱（せきちゅう））が付いた食肉の販売と、背骨を使った食品や添加物の製造を法的に禁止する方針を決めた。背骨の中にある神経（背根神経節）の危険性が、解体時に除去を義務付けている脊髄と同程度とした専門家の意見を踏まえた。規制は来年2月から実施予定だが、同日にも都道府県などに自粛

を求める。欧州連合（EU）は昨年4月に同様の規制に踏み切っており、約1年半遅れの対応となる。

BSEの原因となる異常プリオン（たんぱく質）は、主に頭部、脊髄、小腸の一部に蓄積され、発生国はこれらを「特定危険部位」として除去・焼却してきた。これに事実上、背骨が加わることになる。

厚労省によると、日本では通常の食肉処理で背骨が除かれているが、レストランなどの注文を受けて業者が背骨付きの肉（Tボーンステーキなど）を切り分け、販売する例がある。あばら骨を使った骨付きカルビ、足の骨、BSEが発生していない米国やオーストラリア産などのTボーンステーキに危険性はないとしている。

また、背骨を原料にした食品や添加物には、骨を煮出して製造する牛骨エキスや牛脂の材料に利用される牛骨油などがある。同省の実態調査の結果、国産の背骨を使って製造していたのは8施設（うち3施設は既に製造中止）で、1日当たりの生産量は牛骨エキス約8トン、牛骨油2.6トンだった。同省は「牛脂の大半を占める牛の脂身から製造された牛脂は安全」としている。

【須山勉】

[毎日新聞 11月14日]（2003-11-14-11:28）

平成15年度 厚生労働科学研究補助金(食品安全確保研究事業)  
健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションの進め方に関する研究

## 食に関するリスク情報の認知に関する研究 －BSEに関する聞き取り調査－

分担研究者 堀口逸子(順天堂大学医学部公衆衛生学教室)  
研究協力者 野村真利香(順天堂大学医学部公衆衛生学教室)

### 研究要旨

OIE(国際獣疫事務局)が平成14年5月、BSE発生国において牛の背根神経節は食用にすべきではない部位であると規定し、平成15年11月、厚生労働省から牛せき柱を利用した食品、飼料、肥料への使用規制が通知された。今回、情報伝達の適切さを評価することを目的とし、使用規制発表前後において消費者の牛肉などに関してどのように考えているかなどを知ることを目的とし、都内大手スーパーの食肉売り場に来ていた消費者を対象とした半構造的インタビューを実施した。牛せき柱に関する問題では、メディアにほとんど報道されなかったため、知らない人が多く無関心であった。消費行動については、テレビの報道の影響が伺え、牛せき柱においては報道が稀少であったため認識されていなかった。

### A.はじめに

BSE問題について、平成13年9月に国内において初めて感染牛が確認され、現在においても注目されている課題である。同年10月以降、と畜場に搬入されるすべての牛について、BSE検査が実施されているところである。OIE(国際獣疫事務局)は、平成14年5月の総会において国際動物衛生規約を改正し、BSE発生国において、牛の背根神経節は食用にすべきではない部位であると規定した。これを受け、平成15年11月、厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、次いで食品安全委員会において、牛せき柱を利用した食品、飼料、肥料への使用規制について審議された。審議結果は厚生労働省からの都道府県等に向けた通知により、広くその情報が伝達されることとなった。今回、情報伝達の適切さを評

価することを目的とし、使用規制発表前後において消費者の牛肉などに関してどのように考えているかなどを知ることを目的として調査を実施した。

### B.対象と方法

調査は、平成15年11月、審議結果が公表される前後において実施された。都内大手スーパーの食肉売り場に来ていた消費者を対象として、あらかじめトレーニングした調査員3名による半構造的インタビューを実施した。質問は、「牛肉の安全性あるいは食品全般の安全性についてどう思いますか」と設定した。調査対象者数は各回20名を目標とした。

### C. 結果

調査対象者は、年齢は30歳代から60歳代の4

0名であった。牛肉購入に関しては、表示を見ている場合については原産地と値段と量の3要素で購入を決めていた。さまざまな情報を自分なりに解釈しており、選定されているものに一定の傾向が見られたわけではない。表示を見ているものは、原産地と消費期限を見ているが、スーパーが独自で表示している生産農家や飼料などの情報には注意は払われてなかった。原産地においても、国産に限定している人、外国産に限定している人、他の要因との兼ね合いで購入の決定要素としていない人とに分類できた。BSEを自分や家族の問題と捉えていない人のなかには、信頼できる店で売られていることを根拠にあげていた。全頭検査実施に対して信用していた。エキス類などに感心はなく、加工食品の表示について原材料まで詳細に見ない状況であった。牛せき柱に関する問題では、メディアにほとんど報道されなかったため、知らない人が多く無関心であった。

#### D. 考察

さまざまな情報から考え方も多様化している様子が消費行動などから伺えた。その消費行動については、テレビの報道の影響が伺え、それにより不安な状況となっていた。テレビに取り上げられていない内容については、当然のことながら知らない。加工食品と、生鮮食品では、安全に対する捉え方が異なることが示唆された。

#### E. 結論

消費者が正しく情報を認知するためには、情報が正しく伝達されることが重要であることが示唆された。またメディアの影響が大きく、メディアに取り上げられるかどうかで消費者の行動も左右される。

報道がなされなかったものについては認知度は低く、行動に影響することはなかった。

#### F. 健康危機情報

#### G. 研究発表

#### I. 論文発表



11月9日:

調査当日に、○牛肉購入していた人 ●牛肉購入していなかった人

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがでたときは購入しなかった。時間がたつと少し忘れがちである。購入するときには表示はよく見る。消費期限と産地。国産が安全だと思うが、値段とのかねあいがある。ほとんど最近かってなかったが、今日は子どもが食べたいといったので購入した。安全に関する情報はテレビ、新聞から得る。問い合わせの経験はない。◇◇でいつも買い物をしていて、店頭での情報があるので十分であり、安心である。情報があると安心して購入できる。骨付き肉はほとんど購入しない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

牛肉の購入はBSEの後これまで控えていた。最近またニュースで見たのでまた控えていた。国産を必ず購入している。表示を見て購入するが、国産の産地までは見ない。また売り場の情報は見ない。安全性は心配だけど、しょうがないと思っている。値段としてはあまり安いものはだめだと思っている。骨付き肉は購入しない。

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがはじめに出た時は買い控えをしていた。最近、BSEは気にしていない。感覚が麻痺している。BSEの牛は出回っていないと思っている。一応店頭で販売されている牛肉は安全だと信じている。仕方なく購入している。購入するときには表示をみて、産地を見る。国産とは限らず購入している。値段とのかねあいで。

○50代男性

BSEは関係がないからずっと牛肉は購入している。BSEの前後で購入の頻度などは変わらない。騒動のときは安価になったが、購入する、しない値段は気にしなかった。国産しか購入しない。

○60代女性

最初は買い控えていた。今年になってから購入するようになった。以前は「霜降り」がよく国産のみを購入していた。主婦をしている娘や友人から外国産が安全と聞いて購入してみた。食べたらず以外とおいしかったのでそれ以来購入するようにしている。油が少ないのもかえって体によいかと思う。私の考え(国産が安全)が間違っていた。国産より外国産が安全。またでて怖いから控えようとは思っているが、外国産を食べようと。表示を購入するときによく見る。産地もよく見るが、国産か外国産かの違いのみ。あまり安い肉は買わない。骨付き肉はほとんど購入しない。すきやきかステーキ用。情報はテレビなどからも得る。

○50代女性

ほとんどBSE以来牛肉は食べない。BSEは怖い。豚(バラ)か鶏。豚も国産にこだわって購入している。今日は子どもがすき焼きか焼き肉が食べたいといったので久しぶりに購入した(外国産)。焼き肉にするので外国産でよいか、と。今日はあと、レバーを購入するつもり。骨付き肉はクリスマスなど特別のことがあるときは買って料理する。購入するとき表示は見る。この間のBSEのニュースを見てまた怖くなった。

○40代女性

BSEは全く関係ない。心配もしていない。なぜなら、売り場に出た段階で全て安全だと思っているので心配していない。表示はまったく見ない。国産か外国産かも全く気にしない。関係しない。BSEのとき値段が下がったが、だからといってたくさん購入したりはしなかった。値段もあまり関係しない。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEは心配である。以前に比べるとお店も慎重に取り扱っていると思うので、少しずつ購入し始めた。つい先だってもニュースで流れたので国産は怖くて買わなくなった。不安である。購入するようにはなっているが輸入ものである。今日も安全なタスマニア産を購入した。購入はするようになっているがBSEが出る以前よりは購入する頻度は少ない。骨付き肉は買わない。産地は気にしている。購入するとき以前に比べて慎重になっている。

○40代男性 会社員

一時は買い控えていた。最近購入している。今回のBSEは原因がわからないからはっきりさせてほしい。購入するのはどちらかというと外国産のオーストラリア、アメリカ産であり、これは以前からそうである。国産は高いので。今はチェック体

制があるので一応信用している。店頭に並んだものは安全だと思う。

●60代女性

BSEで騒いだときは購入しなかった。しかし、最近は購入している(固まりの肉)。以前と変わらなくなっている。今回のBSEは1頭だし。影響しない。国産、外国産はあまり関係がない。脂肪分が少ないのを購入する。この店頭に並んだものは安全だと思っている。購入するとき表示の消費期限、加工日のみ見る。購入するとき見るのはそこだけ。肉屋では購入しない。骨付き肉は購入しない。

○20代女性 専業主婦(パートを含む)

普段は生協で牛肉も購入している。生協の利用はBSEの以降に始めた。BSEがきっかけではなくたまたま。BSE以前はスーパーや肉屋で牛肉は購入していた。今日は安かったのとおいそうだったから購入した。またオーストラリアはBSEがでていないので、安全だろうと思っている。今日購入したのはだからオーストラリア産。BSEがでてからは、牛肉は生協のみで購入していた。安全だと確認できるもののみ。生協はカタログに飼料などの情報がありそれにより安全かどうかを判断してそれをもとに選んでいる。国産とか産地ではなく安全性によって選んでいる。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

以前と意識がかわっていない。高齢者がいるので、脂肪分のないところを選ぶなど気をつけている。安全性に関しては特に気をつけていない。BSEに関しても特に。市場に出るものは安全だと思い信用している。子どもがいるけれども特に気をつけてはいない。表示は見て購入する。値段と相談して購入。品質保証などの棚の表示は特に見ない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

なるべく国産を購入するようにしている。BSEは特に気にしていない。高齢だし、2人だし。テレビでいろいろやっていただけ、あれはあれ。部位に関してなど気にせず。見るのは国産和牛。牛肉はあまり購入しない。月に1回か2回。

○30代女性 専業主婦(パートを含む)

特に気にしない。子どもが小さいのでとも骨付き肉は購入しない。表示は棚の表示をよく見る。食品表示は特に見ない。国産を選ぶ。BSEは期にはするけど実際はあまり気にしてられない。テレビでは見るけど・・・実感がわかないし、よくわからない。難しい。子どもがいるので柔らかい肉を選び、あとは値段と相談して。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

今日はたまたま食いたいから購入した。BSEが問題になっていたころは購入を控えた。「危ない」とただ思っていたから。でも今はテレビでもそんなにやってないし気にしていない。検査してから店頭でできるだろうから、大丈夫でしょう。柔らかい肉を購入するようにしているので骨付き肉は絶対に選ばない。表示は見るけど、値段と相談。やっぱりもうBSEは話題になること少ないし、大丈夫なんじゃないかって思う。

○60代女性 専業主婦(パートを含む)

スーパーなら大丈夫かと思っていて、特に気にしていない。いろいろ騒がれているけど世間で言われているほど危なくないのでは？大丈夫なんじゃないですか？骨の部位に関しては、食の安全性は関係なく買わない。好きじゃない。安全性というのも特に身近ではない。BSE報道のときは購入するのは控えていた。今はもう平気でしょ。気にしてられない。棚表示は見ない。国産和牛とかあるけど、高いものは購入しない。すべては値段重視。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEは気をつけている。国産のは危ないのでは？化学肥料とか餌に加えているだろうし、外国産のは草を食べているでしょ。餌が違うから外国産を選ぶ。棚表示は特に気にしない。国産か外国産かの表示を見る。BSEとかテレビでいろいろやってたよねえ。でもせっかくの日曜日だし、ステーキ安いし、買ってみた。部位とかも特に気にしない。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

牛肉は国産を選ぶ。とにかく国産。固い肉は嫌いだから買わない。安全性についてはまったく気にしない。BSEっていつでも今すぐに何かなるわけではなく、なるときはみんな一緒だし。まったく気にしない。消費期限とかも見ない。値段と量と国産のもので選ぶようにしている。棚表示はまったくみない。食品の安全性といっても、いますぐの問題でないから。ビーフエキスとかそういうのもあったけどぜんぜん気にしない。

○40代女性 専業主婦(パートを含む)

棚表示とかあるところ少ない。BSE報道があったときから今も国産でなくて外国産を見てかっている。それを確認するために表示を見ている。添加物とか気になる。テレビとかでBSEをみて、危ない、さげようと思うようになった。

○50代女性 専業主婦(パートを含む)

BSEがあってから今日始めて買った。2年ぶり。夫がどうしても食べたいと言うので仕方なく買った。国産を選んでしまう。外国産はおいしくないし、好きじゃない。今日は本当に仕方なく買ったけど、あともしばらくは買わないと思う。選ぶのに時間がかかった。ついこないだもあったでしょ、また。BSE。基本的には信用していないし、またという感じ。棚表示とかは見ない。なるべくなら買いたくないし、食べたくないけどしょうがない。

11月15日(土) 牛肉はマネキンがすき焼きの販売をしていた。国産和牛が安くなっていた。また加工食品では、ビーフコンソメが棚からなくなっていた。

調査当日に、○牛肉購入していた人 ●牛肉購入していなかった人

○60歳以上 女性 3人家族(夫、子ども)、専業主婦(パート含む)

色や日にちを気にしている。消費期限しか書いていないのがわかりにくい。前なら製造年月日もあったのに。国産、外国産のものをメニューによって使い分けをしている。牛肉は腐ったくらいがちょうどいい。ニュースで報道するけれど、日にちがたつと忘れる。◇◇は大きいから安全、小さいスーパーで買うよりも。棚表示はたまに見るけど、しょっちゅうは見ない。グリーンアイ(ブランド名)は安全かな。忙しいときは表示は見ない、ひまなときだけ。BSEは一応は気にするが、牛肉買った時はよく加熱する。健康状態を見て。家族が健康なときは大丈夫。

●40歳代 女性 夫、子ども、専業主婦(パート含む)

今日は牛肉じゃなくて豚。カレーうどんだから。でも最近BSEとかだからあまり牛肉は買わない。もともと国産は固いのであまりかわないが、選ぶ基準は産地(オージービーフ)と価格。棚表示はみない。パック表示は産地は見る。昨日のニュースは知らない。まだ見てないが、この前のやつ？加工食品の表示はあまり見ない。見るとしたら添加物とか。このごろ家族が減ったし、あまり牛肉をたくさん買うってことはない。

○40歳代 女性 夫婦と子ども4人家族 専業主婦(パート含む)

メニューによって牛肉か豚かとか決める。メニューが牛肉を使うならば牛肉を買う。棚表示は今日初めて見た。国産のものはやっぱりいいけど、東京のものはだめ。パック表示を見て国産(ブランドのもの)買うことが多いかも。お店を信用している。小さい店でもいつも行くところでは買う。◇◇も信用している。牛肉の安全性は気になる。BSEとかいろいろあったし。昨日のニュースは骨のところでしょ？知ってます。朝、「ぶらり途中下車の旅」を見て、シチューやさんをやってたけど、牛の骨を鍋に入れていて、あの骨大丈夫かなあと思った。ニュースなど知らなければいいけど、知ってしまうとどうしても気になる。今まで気にしなくていいことを気にするようになってしまう。

●30歳代 女性 独身 会社員

値段と相談して購入する。あまり表示は見ない。私に聞いてもしょうがないと思いますよ。全然気にしないし。棚表示はあるのは今知った。近くだからこの店舗に来る。火曜日とかよくくる。パック表示も加工食品の表示もまったく見ない。国産かどうか見ない。BSE関連の昨日のニュースも知らない。

○60歳代 女性 3人家族 専業主婦(パート含む)

牛肉を選ぶ基準は国産。あとは値段とメニュー。棚表示は見るときとみないときがある。この店にはよく来る。お店では、信用で買う。BSEとか前は気にしなかったけどニュースになってから気にするようになった。今は気にしているけど、そんなしょっちゅうは…。加工食品は表示は見る。何が入っているのか、という程度。昨日のニュースは知らない(説明したら驚いていた)。

○30歳代 女性 夫婦2人 専業主婦(パート含む)

国産牛肉は買わない。買えない。アメリカ産とかオージービーフとかを買う。あとは値段と相談。棚表示はあまり見ない。パック表示は今日はアメリカ産で、ショウガ焼きにする。ニュースで騒がれたときは豚肉が多かったけど、今はそうでもない。安全性やBSEは今気にしていない。まあ、あれだけ騒がれれば今は逆に安全なのでは？昨日のニュース？知らない。加工食品の裏の表示は特に気にしていない。

○40歳代 女性 夫婦2人子ども2人 専業主婦(パート含む)

牛肉は値段を基準にして買う。表示は一応見る。気にはするけど、あとはメニューと相談。棚表示は知っているけど、見るけど読まない。BSEは気にはする。当時は牛肉1年くらい食べなかった。今も量は減っている。今日はたまたま。今回のBSEに関しては、ニュースに関係なくずっと食べていなかった。昨日のニュースは知らなかった(説明すると驚いていた)。加工食品の表示は見ない。スープの素とかできるだけ使わないようにしている。

●60歳以上 女性 夫婦のみ 看護師

牛肉に限らず肉はあまり食べない。2年前のBSEは原因の時には高級肉が安くなっていたので、いつもより上等の肉をよく食べた。夫も60歳を過ぎていたので、発症までに時間のかかるものを気にするよりも美味しいものを食べる方がよいと思う。牛の産地については、今まで国産を食べていたし、国産のほうがおいしいと思うので外国産は買わない。国が全

頭チェックしているので、信用している。国を信用して食べている。生鮮品の表示は気にするが、加工食品は賞味期限程度しかみていない。

●40歳代 女性 子ども3人、夫、父(6人家族) 医師

子どもが多いので、牛肉はあまり買わない。BSE(2年前より)以降は購入頻度が下がった。基本的に安全性を考えて国産を買うようにしている。野菜は農薬のこともあるので、特に気にしている。表示はアレルギーなどないので、あまり見ないが、保存料など添加物類に不明なものが多いので気にしている。

●40歳代 女性 子ども3人、夫、父(6人家族) 専業主婦(パート含む)

昨日のニュースを見て、今日は牛肉をやめた。しばらくは牛肉を買うのは控えようと思う。2年前も報道のあと、しばらくの間牛肉、加工品は買わなかった。テレビの報道がおさまってからは買うようになった。加工食品もしばらく控えようと思う。産地については、基本的に国産が安全だと思っている。

●30歳代 女性 夫婦と子どもの3人家族 専業主婦(パート含む)

牛肉はよく買います。前回のBSE直後は2~3ヶ月くらい買うのを控えた(肉のみ)。加工食品は気にはしなかった。産地は気にしていないが、添加物や農薬が気になる。加工食品の表示は全くみない。

●30歳代 女性 夫婦のみ 専業主婦(パート含む)

牛肉は値段的にあまり買わない。BSE報道後も大きな店で売っているものは安全だと思うので、産地に関係なく買っている。全ての商品について店で売っているものは信用している。表示については値段と賞味期限しか見ない。加工食品の表示は見ない。昨日のニュースは新聞で読んだが気にしていない。牛骨はシチューなどに使っていますよね。加工食品のシチューでも売っているものは安全だと思うので買うつもり。

●60歳代以上 女性 夫婦、子どもの3人家族 専業主婦(パート含む)

日常的に牛肉は食べない。豚肉を食べる。産地については調理方法で考える。トンカツを主人が毎日食べる。トンカツの豚肉は国産を選ぶ。表示は気にしないし見ない。複雑でよくわからない。滅多に加工食品は買わないし使わない。昨日のニュースはテレビで見たけど関係ないと思った。

●50歳代 女性 専業主婦(パート含む)

牛肉は最近BSE以前と同じように買う。値段が中心で決めている。国産がおいしいと聞いているけど、高いでしょ。安ければ国産を買います。100グラム99円の時に。今週は火曜日の火曜日を買った。今もBSEが1頭でたとか聞いているけど、今は気にしていない、BSE騒動のときは買い控えていた。いんちきさかったから。前の大臣は信用できなかった、今の大臣は信用できる。全頭検査しているし。昨日のニュースは見えていない。牛肉を食べないわけにはいかないでしょ。豚肉と鶏肉を交互に食べても飽きるし。肉を食べないわけにもいかない。表示はあまり見ないが、産地を見る。加工食品はメーカーで選んでいて、裏の表示までは見ない。ビーフカレーなど牛肉が入っているか、いないかなどは見なかった。

●40歳代 女性 専業主婦(パート含む)

BSEのときは、牛肉はまったく買わなかった。今は買っている。前は国産を買っていたが、タスマニア産など、産地を見て買っている。誰がつくった牛なのかまでの詳しいもの(棚表示)は見ない。1歳半の牛とかBSEが出て、原因がわからないといっているが、全頭検査しているので。背骨も使用禁止になったし安心している。BSE騒動のときは加工食品もゼラチンとか表示を見て買い控えをしていた。以前は加工食品の表示まで見ていたが、今はほとんど気にしない。見ない。

●60歳代 女性

もともと牛肉は買わない。BSEの前から。好きではないし。加工食品も買わないし、カレーなども粉からつくるので。だから私にはBSEは関係ない。

○60歳代 女性 専業主婦(パート含む)

ステーキを購入。BSEの前後で買う、買わないは変わらない。関係ない。今も昔と同じように買っている。全頭検査も今はしているし、値段も選ぶときに関係しない。外国産の向こうからくる牛はねえ・・・(信用していない様子)。買うときは国産を選ぶ。おいしいから。昨日のニュースは見たが、またか、という感じ。

○30歳代 女性 子ども1人夫 専業主婦(パート含む)

肉はBSEのときは買っていなかった。今は買う。安全だと思う。BSEは気にならない。肉は好きなので。▲▲(ブランド名)が好きなのでそれを買う。国産かどうかより、▲▲ブランドで選ぶ。産地は気にならない。昨日のニュースは聞いた気がするが、あまり頭に残っていない。BSE以来ビーフカレーなど加工食品は買わなくなった。今でもあまりビーフがついているものは買わない。裏の表示とか見てビーフと書いてあったら買わない。生肉は自分で選ぶので買う。

○40歳代 女性 専業主婦(パート含む)

BSE以来牛肉はあまりかわない。なるべく国産をおいしいので食べたいが、少し不安はある。今日購入したものは、生産者がわかっているもので購入する際、そこを確かめて購入した。外国産は買わない。1頭またBSEは原因がでたが、部分的なものと思う。できるだけ食べないのようには考えている。国の信用がないです。肉に限らず不安がある。でも、全部安全性を追求することは無理でしょう。加工食品は使わない。怖い。添加物とか見てよくわからない。表示は見るが、見ても内容を全部は理解できない。ですよね。だから怖い。全部無視すると(わからないものはさける)、食べるものがなくなるから、できるだけ加工食品を使うのを減らすようにしている。昨日のニュースは見た。本当にそれだけなのか、脊髓だけ抜けばよいのかなとは思った。Tポーンは危なくてあばらはよいとでたが、本当なのかな、と思った。骨つきカルビは好きで焼き肉ではおいしいので以前は買っていたがBSE以来骨つきカルビは買っていないのよ。

●50歳代 女性 夫婦2人 専業主婦(パート含む)

BSEのあと牛肉は多少買う量が、機会が減った。店を選んで買っていて、ここ◇◇では牛肉は買わない。肉屋で買っている。国産に限って、また松阪や米沢などブランド肉を少ない量買うようになった。おいしくて。外国産は買わない。1頭出たニュースなどはちょっと防ぎようがないのかな、と思う。国産のブランド肉だとまあ大丈夫かな、と思っている。加工食品は使っている。もともとあまり買わないけど。BSE前後で使用量は変わらない。表示は見て買うけど、あまりビーフとあってもそれしかないし、買っている。昨日のニュースは聞いていない。