

平成 29 年度消費者情報発信強化事業
（消費者と生衛業との懇談会等の開催）

公益財団法人静岡県生活衛生営業指導センター

平成 29 年度消費者情報発信強化事業
(消費者と生活衛生関係業者との懇談会等の開催)

1 目的

生活衛生関係営業は、消費者の日常生活に最も身近な存在であり、生活していく上で欠くことが出来ないサービスや商品を提供していく営業である。

また、少子高齢化や消費者のニーズの多様化など絶えず変化する社会であることから、利用者、消費者の意見・要望等を聞き、それに迅速、適切に対応することが必要である。

このことから、消費者からの情報収集や生衛業の浸透を図ることを目的に、生活衛生関係業者と消費者団体との懇談会や勉強会等を実施した。

2 事業内容

(1) 消費者団体との懇談会 (平成 29 年度は、食肉組合)

「食肉」は、毎日、様々な料理の方法で食されており、消費者にとっては、大変関心のある、また、大切な食材です。

懇談会では、大切な食材である「お肉」について、美味しいお肉の選び方、食し方、また安全・安心に食べるには等講演の後、内容を含め、消費者団体と食肉組合と意見交換を実施した。

(2) 消費者団体との勉強会

共通する話題について、消費者団体の会合の場で、勉強会を開催した。

3 地域毎の懇談会等の開催状況

(1) 消費者団体との懇談会

ア 中部地区

日 時 平成 29 年 10 月 24 日 (火) 午後 1 時 30 分から 3 時 30 分

場 所 島田市地域交流センター歩歩路 (ポポロ)

島田市本通 3 - 6 - 1

参加者 消費者 26 人 食肉組合員 9 人

*食肉組合村松理事長、食肉事業協同組合花城理事の両名からの「お肉のあれこれ」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

イ 東部地区

日 時 平成 29 年 11 月 7 日 (火) 午後 1 時 30 分から 3 時 30 分

場 所 プラサ ヴェルデ 4 F 402 会議室

沼津市大手町 1-1-4 (電話 055-920-4100)

参加者 消費者 25 人 食肉組合員 10 人

*食肉組合平井副理事長、食肉事業協同組合花城理事の両名からの「お肉のあれこれ」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

ウ 西部地区

日 時 平成 29 年 11 月 17 日 (金) 午後 1 時 30 分から 3 時 30 分

場 所 静岡県浜松総合庁舎

浜松市中区中央 1 丁目 12-1

参加者 消費者 23 人 食肉組合員 9 人

*食肉組合平井副理事長、食肉事業協同組合渡邊常務理事の両名からの「お肉のあれこれ」と題した講演の後、意見交換会

意見交換内容等、アンケート結果 別添のとおり

(2) 消費者団体との勉強会

日 時 平成 29 年 10 月 18 日 (水) 午前 10 時 10 分から 12 時

場 所 アザレア 2 階 大会議室

講演内容

「食肉の安全・安心について」をテーマに、それぞれの立場で、
静岡県経済産業部農業局畜産振興課 檀原麻美畜産振興班長

「飼育からと場まで」

静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課 中嶋洋平食品乳肉班主査

「と畜から消費まで」

静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課 内藤薫食品監視班主幹

「お肉の表示について」

を講演

出席者 消費者 122 人、食肉組合関係者 5 人

アンケート結果 別添のとおり

ア 中部地区：消費者と食肉組合員との懇談会

平成 29 年 10 月 24 日(火) 13:30~15:30

島田市地域交流センター歩歩路 2階 多目的ホール

参加者：消費者 26 人、食肉組合 9 人、センター 3 人 合計 38 人

*意見交換内容

センター：熟成肉など腐りかけの肉がいいとか聞くが本当か？冷蔵庫や冷凍庫での保存方法は？

食肉組合：腐るといって語弊があるが、時間を置くことにより「アミノ酸」が増加され美味さが生まれる。

冷蔵庫では、5℃以下で保存します。お肉の品質を維持するのに一番の敵は温度差で、お店から家の冷蔵庫に入れるまでの間の温度差(夏場は30℃になることも)や、家庭用冷蔵庫の開け閉めによる庫内の温度変化などには十分注意する必要があります。

消費者：自店のお肉を試食したり、他の店のお肉を食べたりしますか？

食肉組合：気になるお肉は買い、勉強する。

消費者：柔らかいお肉と言われて買ったのに、硬かったが。

食肉組合：買ったお店に、はっきり「硬かった」と言って欲しい。お客さんとのコミュニケーションのキャッチボールが糧になる。

消費者：返金を求めたり、クレームをつけているようで、中々お店には言いにくい。仮に伝えたら、他の物など進めて頂くと嬉しく思う。

消費者：国産以外のお肉を組合の方は食べますか？

食肉組合：こだわりのお肉が店にあり、個人的には、輸入肉は食べない。

輸入先は、アメリカ、オーストラリアが多いが、日本人が良く食する牛タンは、さきの2国のほかコスタリカやポーランドなど世界中から輸入されている。

センター：輸入肉は、手続きやモニタリングによる検査など経て輸入されており、好みで食されるものでないか。

センター：先ほど、肉の硬さに質問があったが？

食肉組合：部位によっても差はある。ヒレ・ロース・ランプは硬くない。スネ・クビ・バラは硬い。また、職人によって部位を商品化する際の扱い方に差があったり、切り方によっても硬さに違いが出てくる。硬い部位であれば、煮込み料理に使うなど部位に応じた調理方法を選択できればよいのではないか。

消費者：高齢者は、魚の方が良いと、お肉を食べない老人がいるが、沢山食べなくてもいいから、お肉を食べましょう、と言ってやると良いですね。

食肉組合：ありがとうございます

消費者：ジビエを食べたら、下痢や嘔吐になり旅行も行けず、病院にかかり大変な思いをした。生で食べたが、きっと、水を使って処理をしていなかったのですね。

食肉組合：と場では、大量の水で洗浄している。その点では山中での野生獣の衛生的な処理は難しい。そして、お肉は生で食べてはいけない。馬刺しは別として、富山で起きた集団食中毒事件は、未だ記憶に新しい。野生獣には、ウイルスや寄生虫の存在も確認されており、慎重に調理する必要があり、リスクがあることを知ること大事だと思う。

消費者：部位によって硬さが違うのですね。硬いばかりで味がしないお肉を扱う店もあるように思うが、店によって違いがあるのか。

食肉組合：一般的に、お肉は、よく動かすところは硬い。個体差もある。良いものもあれば、安いものもある。ただ、組合店では、こだわりの中で提供している。また、部位ごとに商品化する際の分割方向や包丁を入れる角度等にも、その部位に最も適した方法で行っている。

消費者：プロのこだわりが信用できます。

先日、テレビで中国の卸の食肉の写真をみたが、カビが生え、汚い新聞紙の上で処理されていた。その肉の輸出先は日本と書いてあったが、どこへ行くのか心配。

食肉組合：現行では、中国から生肉は輸入されていないと思う。

消費者：ジビエをもらった。組合店で扱って売ることあるのか？

食肉組合：殆ど無いと思うが、一部にはあるかもしれない。

なお、ジビエは、牛・豚・鳥などの家畜とは違い、と畜場及び食鳥処理場で解体処理されることは無い（出来ない）。

センター：鹿・猪は、と畜検査がない。しかし、解体するには、県が定めたガイドラインに基づき、食肉処理業の許可がある施設で行う必要がある。

消費者と生衛業(食肉)との懇談会：中部地区



村松講師



花城講師



会場風景



意見交換：組合



意見交換：消費者

イ 東部地区：消費者と食肉組合員との懇談会

平成 29 年 11 月 7 日(火) 13:30~15:30

プラサ ヴェルデ 4階 402 会議室

参加者：消費者 25 人、食肉組合 10 人、センター 2 人 合計 37 人

*意見交換内容

消費者：豚肉を食べても味にそんなに違いはないが、牛肉は違うように思う。

食肉組合：牛肉の場合は格付された等級によっても違う。もちろん豚肉にも違いがある。

ただ、肉の美味しさ、堅さ（柔らかさ）の感じ方は、個人差もあると思う。肉色は、関西は小豆色、関東はピンク色が好まれる。味は、濃い目の方が好まれる。

消費者：牛肉に等級があるが。

食肉組合：生体から皮・骨・内臓などを取り除き取れる枝肉の割合を示す歩留りを A から C の三ランクに分け、サシの入り、色沢、しまりときめなどの肉質を 1 から 5 で分けています。

消費者：熟成とは。

食肉組合：牛肉に限らず、熟成は必要。熟成させることによって、食べごろとなる。牛で 1 週間から 20 日間程度、と畜後に冷蔵庫で熟成させている。

消費者：牛 1 頭は豚何頭分になるのか（値段）。

食肉組合：牛が 1 頭（枝肉）で 100 万円位、豚は 1 頭（枝肉）で 4 万円位。牛 1 頭に対して豚は約 25 頭分になる。

消費者：ホルモン剤（肥育）の使用状況は。オーストリア産は？

食肉組合：主要な牛肉輸出国では使用されているが、日本では、その使用が禁止されている。抗生物質「モネンシンナトリウム」が添加された飼料は、栄養成分の有効な利用の促進として、一定時期の牛用に使用されることはあるが、これは農林水産省の省令で認められているところである。

消費者：店頭に並んでいるお肉が、いつ「と殺」されたかが分かりますか。

食肉組合：全ての牛に耳標つけられており、その耳標にある個体識別番号をインターネットで検索すれば、その牛のと殺日を含め、出生からの生産履歴が全て分かります。私たちとしては、いつ「と殺」されたかより、どのように温度管理されてきたかが大事だと考えます。

消費者：家畜の飼料（とうもろこし、大豆）は、遺伝子組み換え作物を利用しているのか。

食肉組合：飼料も輸入しているのが現状であり、遺伝子組み換え作物が利用されていると思う。

消費者：与えている餌を売りにしている肉はあるのか。

食肉組合：自店では、朝霧ヨーグルト豚を取り扱っているが、この豚は、小田原のヨーグルト工場からヨーグルトの残渣を仕入れ、与えているものである。

他にも、長野のりんごで育った信州牛や愛媛のオリーブ牛など数多くがあるが、勿論そればかりを餌として与えているのではない。

消費者：肉1キロを生産するのにどのくらいの飼料が必要か。

食肉組合：牛は11キロ、豚は7キロ、鶏は4キロが必要と聞いております。

消費者：牛にビールを飲ませると聞くが。

食肉組合：血流をよくするためです。

消費者：オーストラリアは初めから最後まで牧草を与えると聞くが。

食肉組合：日本でも同様で、乳牛には生草、肉牛には乾燥した草を与えている。しかし、濃厚飼料も与えている。

消費者：静岡県のブランド牛にどんなのが。

食肉組合：静岡そだち、夢咲牛、ふじやま和牛、三ヶ日牛、掛川牛、するが牛、あしたか牛、伊豆牛等があります。また、今年の2月には、静岡県が主動して県内産和牛の新しい統一ブランド「しずおか和牛」を立ち上げました。

静岡県の生産農家さんの肥育技術は、共進会等でも高く評価されていますが、牛肉そのものの知名度は、全国的に低いのが現状です。

平井講師



会場風景



ウ 西部地区：消費者と食肉組合員との懇談会

平成 29 年 11 月 17 日(金) 13:30~15:30

浜松総合庁舎 9 階 901 会議室

参加者：消費者 23 人、食肉組合 9 人、センター 3 人 合計 35 人

消費者：専門店の特徴は何ですか。

食肉組合：専門店は、店頭で対面販売による量り売りが基本。どのようにして食べたらいのか？この料理にはどのお肉がよいのか？など、店員さんと相談しながら買えるのが大きな特徴です。地元の商店街を利用させていただくと嬉しい。

消費者：鳥のささ身を茹でると灰汁が浮く。どうしたらいいのか？

食肉組合：鳥のささみは、灰汁が出ます。灰汁は取った方がいいので、きれいにすくってください。ティッシュやラップを浮かべておいても灰汁は取れます。また、一度湯通しをしてから調理してもいいです。

消費者：自分でローストビーフを作ると中が生になるか、火を通しすぎてしまう。

食肉組合：牛肉は色合いを飛ばしたら、美味しく見えない。220 度で表面を焦がし、120 度でじっくり火を通す。中まで十分火が通ったかを確認する方法として、金串を 2 箇所ほど刺してみ、透明な肉汁が出てきたら大丈夫です。それでも心配ならアルミホイルで包みこみ、余熱で温めます。

塊肉の中心温度を測る温度計がホームセンター等で安価で売っているので、それを使えば、失敗なく手軽にできると思います。

消費者：家庭の冷凍庫で冷凍の肉はどのくらい保存できますか？

食肉組合：そのまま冷凍庫に長期間おいても大丈夫だが、家庭の冷凍庫では、開け閉めも多く、また、味の劣化もある。

センター：冷凍は 1 ヶ月。冷蔵は 1 週間と理解した方がいいと思います。

消費者：長く冷凍庫にいと、冷凍焼けが出来る。長く置いたものは美味しくない。

消費者：ジビエは衛生的にどうか？業界としてはどう考えるか？

食肉組合：牛肉・豚肉・鶏肉はなぜ、安全・安心に売れるのか？と畜場及び食鳥処理場では、獣医師が検査を行い、食用に適したものだけが合格となって流通されるが、この検査対象にはジビエは含まれない。

鹿や猪が増えていることもあり、その対策の一つにジビエ料理があることも承知しているが、家庭でジビエを食べる場合は、必ず火を通して下さい。

消費者：食肉保管の留意点は。

食肉組合：肉の扱いで一番気をつけて欲しいのは、温度差です。冷たい所に保管してあったものを、温かい所に持っていき、また冷たい所に持っていく。その繰り返しが劣化の元。家庭の冷蔵庫は一度開けると温度が戻るのに時間がかかるので注意が必要です。出来るだけ、買ったお肉は早く召し上がってほしい。そして、余分に買わないことが賢明です。

センター：牛肉に格付けがあるが、和牛に対してのものか、牛肉全般か？また、誰が決められているのか？

食肉組合：牛肉全般に対して、市場等において、格付検査員により格付される。肉の歩留まりをA～Cの3段階に、肉質を5～1の5段階にランク付けされ、計15のランクに分けられる。

消費者：A5とA3の牛肉は、100グラムならお幾らですか？

食肉組合：神戸の三宮では安い肉で3,000円くらい。私の店では小間切れ、切り落とし、で400円～700円、一番高くて2,000円。そして牛肉のアイテム数は48種類あります。一度食べたお客さんがもう一度来てくれるようにリピーター客を増やすことを目指している。

消費者：牛肉の霜降りは、牛にストレスを与えていると言うが？

食肉組合：ストレスを与えていたらいいお肉ができない。落ち着いて、心穏やかにして育てなかつたらダメ。マッサージをして、毎日毎日鍛錬する。そして脂肪をのせるにはゆとりがなかつたらできない。2ヶ月に一度採血し、ビタミンがちゃんと足りているか等を調べ、それによっては餌を変えたりもします。また、草も十分に食べないと、農耕飼料だけでは育ちません。余談ですが、牛に民謡など音楽聞かせるとなぜか穏やかな顔になります。

消費者：飼料にホルモン剤が入っている？

食肉組合：日本では、飼料へのホルモン剤使用は禁止されている。ただ、抗生物質「モネンシンナトリウム」が添加された飼料を、栄養成分の有効な利用の促進として、一定時期の牛用に使用されている。これは農林水産省の省令で認められているところである。

センター：海外（アメリカ等）では、飼料へのホルモン剤の使用がある。輸入する際、モニタリング検査を行い残量物質の有無を確認している。なお、日本においても、治療等への目的で、注射剤等として投与されている。

西部地区



渡邊講師



消費者感想

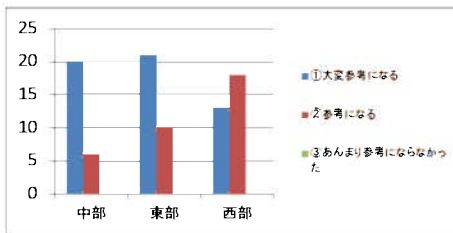
消費者と食肉組合員の懇談会 アンケート結果

「お肉のあれこれ」村松巖氏10/24、花城明伸氏10/24.11/7、平井由郎氏11/7.17、渡邊好孝氏11/17

日時	地区	消費者	食肉	合計
10/24	中部	26	9	35
11/7	東部	25	10	35
11/17	西部	23	9	32
	合計	74	28	102

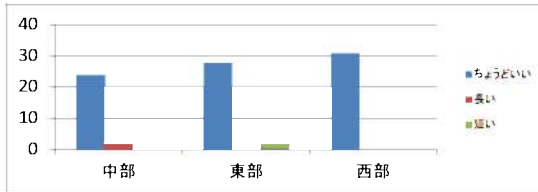
1 講演内容

内容	①大変参考になる	②参考に	③あまり参考にならなかった	合計
中部	20	6	0	26
東部	21	10	0	31
西部	13	18	0	31
合計	54	34	0	88



講演時間

時間	ちょうどいい	長い	短い	合計
中部	24	2	0	26
東部	28	0	2	30
西部	31			31
合計	83	2	2	87



2 講演への感想～抜粋

食肉組合

- 長い期間、食肉に関係した色々な事で、お客様と話をさせて頂いてきましたが、中々我々の業者が思っている事との意識の差があると感じました。これからもよく話しをしていきたいと思ひます。
- とても分かりやすく、大変勉強になりました。

消費者

- お肉が私の口に入るまでには、こんなに手をかけられていることに、びっくりしました。頑張っているに安心し、ご苦労様と思います。
- 今後は肉屋さんを利用したいと思います。
- 流通から、食肉の味、色の違いなど、とても参考になりました。
- 肉の安全と美味しさの見分け方等参考になりました。
- プロの立場から色々お話し頂き、大変参考になりました。
- 消費者としては安全なお肉を買いたいと思ひます。信用のある小売店の良さを理解しました。
- 分からない事が多かったですが、お話を色々聞いてみて、知らなかった事も知ることが出来て良かったです。

3 懇談会の感想等

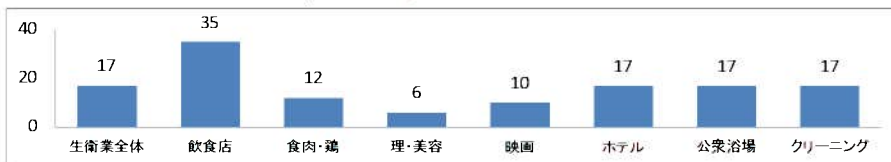
食肉組合

- このような機会を設けて頂き、ありがとうございます。直接に消費者の方とお話しが出来て、少しづつでも理解しあえばいいと思ひます。
- 積極的に意見が出て良かった。具体的な事がもっと欲しかった。

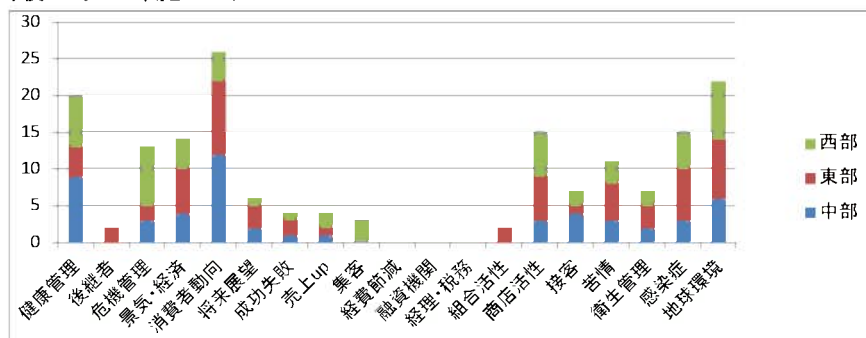
消費者

- 大変良かった。専門店の人のこだわりがあって、安心できた。これからは専門店で購入したいと思います。
- 役に立つ情報をいっぱい聞かせて頂き、ありがとうございました。
- いい内容でした。身近に感じられました。誠意を持って営業していることが、ひしひしと感じられました。本当に今まで以上に精肉店をひいきにしていきたいと強く思ひました。ありがとうございました。
- 専門店の皆様の意識、心意気にふれ感動しました。
- 専門家のお話は長年のお仕事に自信を持っていらっしゃる姿勢が分かりました。消費者とのギャップがありました。これを機に少し気をつけてお肉を見て、調理に関心を持ちたいと思ひます。消費者の方から歩みよらないと。
- 近くに専門店がないので利用できませんが、大型店との違いが分かり、参考になりました。

4 その生衛業に関心があるか？(消費者用) 飲食店に関して



5 今後セミナーで聞きたいテーマ



消費者との勉強会 アンケート結果

テーマ: 食肉の安全・安心について

講師/タイトル ①檀原麻美氏 「飼育からと場まで」

タイトル ②中嶋洋平氏 「と畜から消費まで」

③内藤 薫氏 「お肉の表示について」

日時 H29.10.18(水) 10:10~12:00

場所 あざれあ

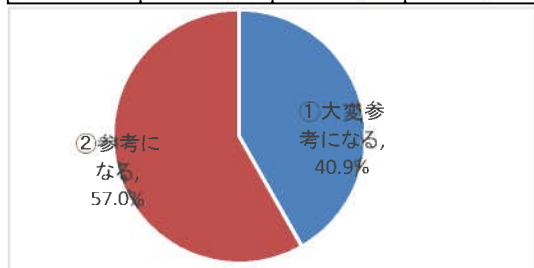
参加者 130 食肉組合5人、一般122人、センター3人

アンケート回収枚数 93

1 セミナーの内容は参考になったか？

①檀原麻美氏「飼育からと場まで」

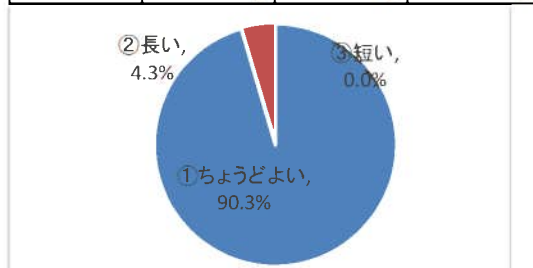
内容	①大変参考になる	②参考になる	③あんまり参考にならない
人数	38	53	0
割合	40.9%	57.0%	0.0%



セミナーの時間は？

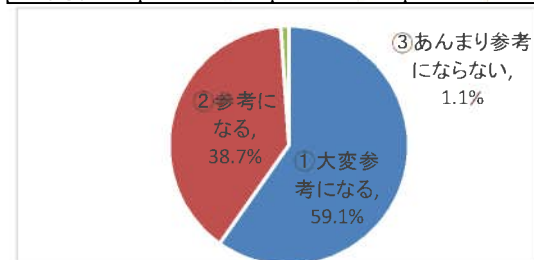
①檀原麻美氏「飼育からと場まで」

時間	①ちょうどよい	②長い	③短い
人数	84	4	0
割合	90.3%	4.3%	0.0%



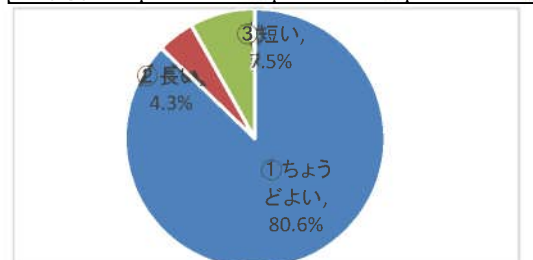
②中嶋洋平氏「と畜から消費まで」

内容	①大変参考になる	②参考になる	③あんまり参考にならない
人数	55	36	1
割合	59.1%	38.7%	1.1%



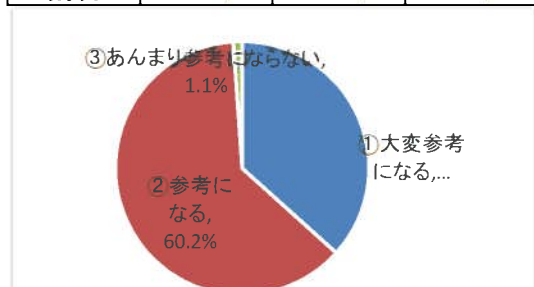
②中嶋洋平氏「と畜から消費まで」

時間	①ちょうどよい	②長い	③短い
人数	75	4	7
割合	80.6%	4.3%	7.5%



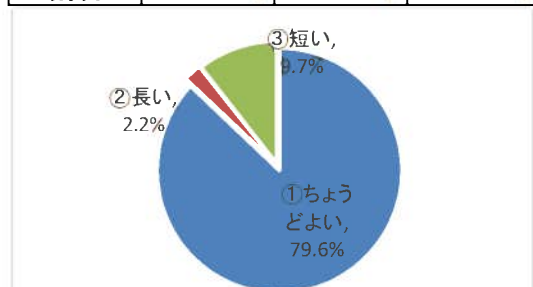
③内藤薫氏「お肉の表示について」

内容	①大変参考になる	②参考になる	③あんまり参考にならない
人数	33	56	1
割合	35.5%	60.2%	1.1%



③内藤薫氏「お肉の表示について」

時間	①ちょうどよい	②長い	③短い
人数	74	2	9
割合	79.6%	2.2%	9.7%

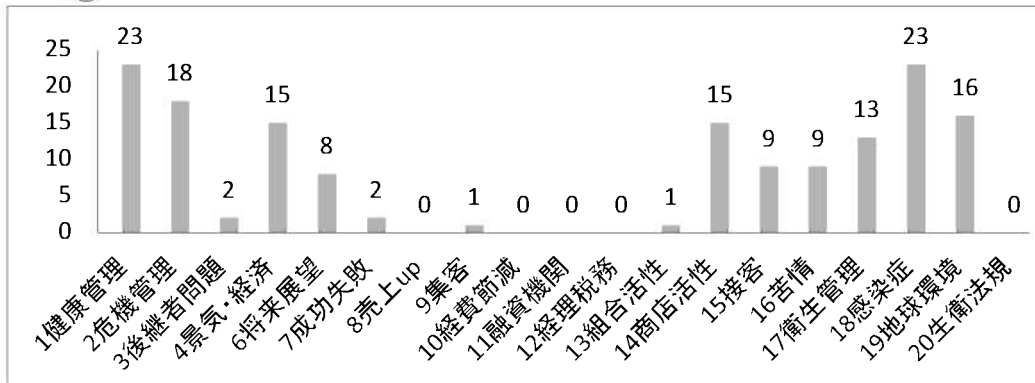


2 学習会の感想、意見、要望等

- 改めて、食肉等について、学べて良かった。色々過去に事件がありましたが、新しい規則により、食の安全が守られていることに、安心しました。さらに、努力を続けていただきたい。輸入の食肉はどうやって、生育歴を保証するのか？表示に書かれるには、その国の間と証明されている訳だから…。話しは上手で分かりやすかったが、要望としては、3つの講義全てに資料のレジュメが欲しかったです。
- 専門職の方々が、全てを聞いて欲しく熱弁をふるわれて下さり、とても参考になりましたが、全てを解釈するのは少し難しかったです。
- 家に帰って、資料を見るときに、スライド中は資料の説明がなかったのが、困ります。特に今日は3名なので。
- 中嶋先生のお話しが分かりやすかったです。
- 私たちの知らない食肉の工程が分かり、非常に勉強になりました。特に中嶋さんの講演はユーモアもあり良かったです。
- 資料がないなら、スライドを見やすくしてほしい。
- 安心安全もリスクゼロの今日、リスクを少なくするための注意をしっかりと記すことを。
- 大変勉強になりました。知らなかったことがたくさんありましたので。
- 食肉について、安全に気をつけていることが良く分かりました。また、私たちのところでは、ジビエを考えています。どんなことに気をつければよいかが、良く分かりました。
- 県内産食肉が非常に多く、生産も全国的に多いことが知れた。ただもう少し、詳しい内容が欲しかったです。県内生産者の事例などと一緒ならばもっと知識が深められたかと。また資料が不足していた点も残念でした。
- ②の資料が欲しかったです。家に帰ると忘れてしまいますので、もう年寄りです。
- 中嶋先生の講義は非常に良かったです。書類がないので話が進んでいき、メモするので一杯で残念でした。やはり3人はテーマも多く聞くのも大変に思いました。
- 安心安全のため早めに情報を知らせてください。
- 肉の取扱を今まで以上に気をつけて、美味しく食べたいと思いました。昨日テレビでカンピロバクターの危険について見ました。驚きました。外国産、日本産の成育期間については表示は少し残念に思いました。
- ②は画面は後方では見え難い。資料があった方が良かった。③は最も知りたかった事柄です。手元に資料を残したいので、パンフが欲しかった。
- 中嶋さんのお話は目からウロコという感じで、とても勉強になりました。もう少し時間があるならば、検査法を知りたかったです。
- とても勉強になりました。
- 初めて聞いたお話で興味深く満足できる内容でした。
- 画面に出された資料も配布していただくと、もっと分かりやすいです。よく見えなかったり、話しの筋が分からなかったりして、残念な所があり、せっかくの話なので、今後よろしく願います。
- 食品表示の改正については詳しく聞きたい。
- 食の安全安心には業界、行政、消費者それぞれの責任が大切であることが改めて分かりました。加工食品の表示について知ることができて良かった。機会があればもっと詳しく知りたいと思いました。
- とても良いお話が聞けて良かったです。熱意が伝わってきました。
- 畑などを荒らす鳥獣対策の一つとして、ジビエ料理を様々な形で提供することが多くなってきているが、食肉としての安全・安心対策が追いついていないのは問題で、山間部の祭りや道の駅などでジビエ料理がだされていることに、消費者としてもっと関心を持つべきである。
- 農家で代々数頭の乳牛を飼育していたので、思い出しながらお話を聞くことができました。子牛が立ち上がるまでが重大なことを教えられ、父は歩き始めると安堵していました。全体の話しを聞き、知識を持つことは重要なことですが、私たち消費者がどの場面どの過程においても読み解力が大切とのこと、本当に再認識しました。ますます、賢い消費者になりたいと思います。
- 身近な事でとても良かった。色々な分野で安心して食べられるように毎日頑張っている様子が、伺えられました。自分たち消費者も、買ってから食べるまで、きちんと表示を見て調理をしたり、保存しなければいけないと思いました。
- 初めて知ることが多く興味深く聞きました。
- 専門的なことですが、分かりやすかった。国産であることの基準には？と思った。
- スクリーンの字が小さくて読めない場面がありました。②の資料は欲しかった。
- 分かりやすく説明して下さい、とても参考になりました。よく研究されていることが伺われました。
- 政府は国民が安心して口にできる様、より一層勉強していただき、関わっていらっしゃる方は外国からの品、輸入品また利益のみを追求する団体を厳しくチェックして下さい。
- ①は早口で分かり難いこともあった。レジュメが欲しかった。
- パワーポイントで示したものを紙に印字してほしい。画面を見ただけでは理解度が低く、後で復習し会へ持ち帰って会員へ説明することができない。データをいただければ自分で印字しますのでデータください。
- 見たり聞いただけでは忘れてしまうので、資料があるといいと思いました。
- ジビエという言葉は初めて聞きました。
- とても参考になりました。中嶋氏の講演内容は特に良かった。家で振り返りをしようとする時、資料がなかったことが残念でした。やはり、後々までのことを考えた時、残しておきたい資料です。
- 専門用語が多くて難しかった。
- 食肉の講座、大変参考になりました。

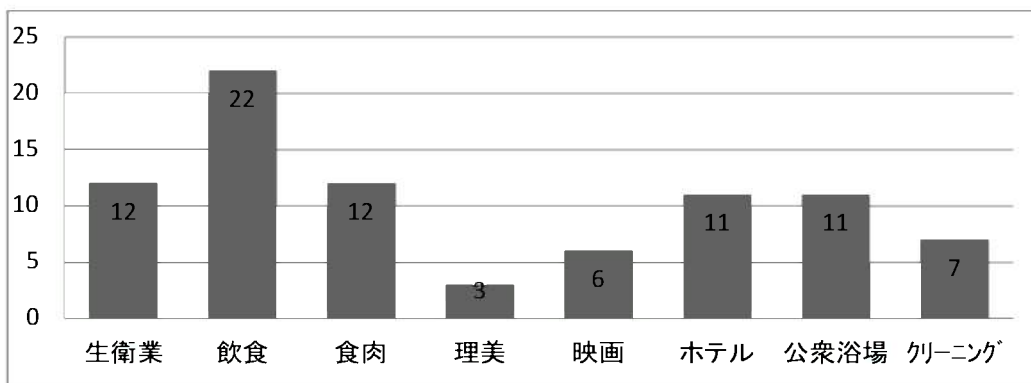
3 今後、セミナーで聞きたいテーマは？

- ① 健康管理 23人
- ① 感染症対策 23人
- ③ 危機管理・安全管理・コンプライアンス 18人



4 どの生衛業に関心があるか？

～飲食店関係が一番高い～



5 今後の生衛業との懇談会で取り上げたいテーマは？

- ・ 鳥インフルエンザ等埋める、牛・豚等はミンチにかけて小さく処理する。
- ・ 現場を消費者に見せて欲しいです。場所によっては隠してしまいますので。
- ・ 飲食店の衛生管理
- ・ クリーニングトラブルとその対応。信用のおけるクリーニング店の見分け方。
- ・ 最近回転寿司屋さんが増えてきたが、生衛業組合に入っていないのではないか。チェーン店でも加入できるようにできないのか。
- ・ 安心・安全面が主流となる内容

6 その他、感想、意見、要望等

- ・ どの業種のところとも関係があるので、(カラオケ店には入りますが、社交はあまりないです)、改めて、消費者・生活者として安心して利用できることが理解できました。事件が起きてから、学習するのではなく、定期的に講演を行っても良いのではないか？ 思います。他に、消費者が知って得する利用方法も教えてもらいたいです。
- ・ 内容が沢山あり、三点まとめてではなく、何か一つに絞って頂きかった。
- ・ 老人サロンである食堂で食中毒にあいました。でも、対応が悪くてそのままになってしまい残念でした。その食堂が処理した後で検査にいったので、本当に残念です。もっと早く検査をして欲しいです。
- ・ もう一度中嶋さん。
- ・ 食物の管理を変わず厳しく、これからも色んな面から。まだまだ菌とか不衛生の為に起こると思う。まず、食べ物を扱う人は、手洗いから。



↑会場風景

消費者と生衛業の勉強会

- ①檀原麻美氏「飼育からと場まで」
- ②中嶋洋平氏「と畜から消費まで」
- ③内藤薫氏「お肉の表示について」

H29.10.18(水)10:10~12:00

あざれあ

↓①檀原麻美氏「飼育からと場まで」



↓②中嶋洋平氏「と畜から消費まで」



↓③内藤薫氏「お肉の表示について」



消費者と生衛業との懇談会 アンケート

(消費者用)

本日は、消費者と生衛業との懇談会にご参加いただき、ありがとうございました。
今後の懇談会等の参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

* 演 題 『お肉のあれこれ』

講師：静岡県食肉生活衛生同業組合 理事長 村松 巖

講師：静岡県食肉生活衛生同業組合 副理事長 平井 由郎

講師：静岡県食肉事業協同組合連合会 常務理事 渡邊 好孝

講師：静岡県食肉事業協同組合連合会 理 事 花城 明伸

1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間について、お聞かせください。

講演は参考になりましたか			講演の時間は		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった	ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3	1	2	3

2 講演の内容でのご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。

3 今回の消費者と生衛業（食肉組合）との懇談会（意見交換）について、ご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。その他、ご要望等自由にご記入ください。

4 今後、懇談会等を行うとしたら、どの生衛業に関心がありますか。○をしてください。

・生衛業全体	・飲食店関係	・食肉肉販売業	・理容/美容業
・映画興行	・ホテル旅館業	・公衆浴場	・クリーニング業

5 当センターでは、様々なテーマで講演会等行っています。今後、講演で聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。(複数回答可)

1 健康管理	3 機管理・安全管理・コンプライアンス	4 景気や経済の状況
5 消費者の動向	6 世上の将来展望	14 商店街等地域の活性化
15 接客・コミュニケーション	16 苦情処理・損害賠償	17 施設や営業面の衛生管理
18 感染症対策	19 地球環境問題・リサイクル等	
20 その他 []

* ご協力ありがとうございました。

消費者と生衛業との懇談会 アンケート

(生衛業用)

本日は、消費者と生衛業との懇談会にご参加いただき、ありがとうございました。
今後の懇談会等の参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

* 演 題 『お肉のあれこれ』

講師：静岡県食肉生活衛生同業組合 理事長 村松 巖

講師：静岡県食肉生活衛生同業組合 副理事長 平井 由郎

講師：静岡県食肉事業協同組合連合会 常務理事 渡邊 好孝

講師：静岡県食肉事業協同組合連合会 理 事 花城 明伸

1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

講演は参考になりましたか			講演の時間は		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった	ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3	1	2	3

2 講演の内容でのご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。

3 今回の消費者との懇談会（意見交換）について、ご感想、ご意見、ご要望等お聞かせください。その他、ご要望等自由にご記入ください。

4 当センターでは、様々な経営等セミナーを計画しています。今後、聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。（複数回答可）

- 1 経営者の健康管理 2 後継者問題（確保と育成） 3 危機管理・安全管理・コンプライアンス
4 景気や経済の状況 5 消費者の動向 6 事業の将来展望 7 営業の成功例・失敗例
8 売り上げアップ対策 9 集客の方法 10 経費節減の方法等 11 融資機関との付き合い等
12 経理・税務問題 13 組合の活性化 14 商店街等地域の活性化 15 接客・コミュニケーション
16 苦情処理・損害賠償 17 施設や営業面の衛生管理 18 感染症対策
19 地球環境問題・リサイクル等
20 その他関心があるテーマがありまら、ご記入ください。

[]

* ご協力ありがとうございました。

消費者と生衛業との勉強会（共通話題セミナー）アンケート

消費者用

本日は、消費者と生衛業との学習会（共通話題セミナー）にご参加いただき、ありがとうございました。

今後の共通話題セミナーの参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

* テーマ 「食肉の安全・安心について」

1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

① 「飼育からと場まで」

講師 檀原 麻美（静岡県経済産業部農業局畜産振興課畜産振興班長）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

② 「と場から消費まで」

講師 中嶋 洋平（静岡県健康福祉部生活衛生局食品乳肉班主査）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

② 「お肉の表示について」

講師 内藤 薫（静岡県健康福祉部生活衛生局食品監視班主幹）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

2 今回の学習会（午前の部）についてのご感想、ご意見、また、ご要望等ありました、自由にお書きください。

3 今後、講演で聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。(複数回答可)

1 健康管理	2 危機管理・安全管理・コンプライアンス	4 景気や経済の状況
5 消費者の動向	6 世上の将来展望	14 商店街等地域の活性化
15 接客・コミュニケーション	16 苦情処理・損害賠償	17 施設や営業面の衛生管理
18 感染症対策	19 地球環境問題・リサイクル等	
20 その他	〔 〕	

*今年度10月24日を皮切りに、中・東・西の3箇所では消費者の皆さんと食肉組合の皆さんとの懇談会を開催し、消費者が食肉販売業に何を望んでいるか等の意見交換会を予定しております。来年度も、生衛業との懇談会の開催を予定していますが、

4 懇談会等を行うとしたら、どの生衛業に関心がありますか。○をしてください。

・生衛業全体	・飲食店関係	・食肉販売業	・理容/美容業
・映画興行	・ホテル旅館業	・公衆浴場	・クリーニング業

5 今後、生衛業との懇談会で取り上げたいテーマ等ありましたら、ご記載してください。

6 その他のご感想、ご意見、ご要望等自由に記載してください。

*ご協力ありがとうございました。

消費者と生衛業との勉強会（共通話題セミナー）アンケート

生衛業用

本日は、消費者と生衛業との学習会（共通話題セミナー）にご参加いただき、ありがとうございました。

今後の共通話題セミナーの参考とするため、アンケートにご協力をお願いいたします。

* テーマ 「食肉の安全・安心について」

1 講演の内容は参考になりましたか。また、講演の時間についてお聞かせください。

① 「飼育からと場まで」

講師 檀原 麻美（静岡県経済産業部農業局畜産振興課畜産振興班長）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

② 「と場から消費まで」

講師 中嶋 洋平（静岡県健康福祉部生活衛生局食品乳肉班主査）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

② 「お肉の表示について」

講師 内藤 薫（静岡県健康福祉部生活衛生局食品監視班主幹）

講演は参考になりましたか		
大変参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
1	2	3

講演の時間は		
ちょうどよい	長すぎる	短すぎる
1	2	3

2 今回の学習会（午前の部）についてのご感想、ご意見、また、ご要望等ありました、自由にお書きください。

3 今後、セミナーで聞きたいテーマがあれば「○」を付けてください。(複数回答可)

- 1 経営者の健康管理 2 後継者問題 (確保と育成) 3 危機管理・安全管理・コンプライアンス
4 景気や経済の状況 5 消費者の動向 6 事業の将来展望 7 営業の成功例・失敗例
8 売り上げアップ対策 9 集客の方法 10 経費節減の方法等 11 融資機関との付き合い等
12 経理・税務問題 13 組合の活性化 14 商店街等地域の活性化 15 接客・コミュニケーション
16 苦情処理・損害賠償 17 施設や営業面の衛生管理 18 感染症対策
19 地球環境問題・リサイクル等
20 その他関心があるテーマがありましたら、ご記入ください。

[]

4 その他、ご感想、ご意見、ご要望等自由に記載してください。

*ご協力ありがとうございました。