

I. 栄養成分等の試行表示の効果検証

1. 量販店における栄養成分表示の試行表示の出口調査

(1) 調査概要

1) 調査目的

青果物の栄養成分表示のガイドライン策定により、栄養成分等に特徴のある生産の展開と、消費者の求める情報の提供を推進することを目的に、消費者のやさい・くだものに対する消費意識、栄養に関する意識等の実態を把握する。

2) 調査方法：調査員の面接による聴き取り調査（調査票への記入は面接をした調査員が行う）

※対象者は、調査員からの質問に対して、選択肢が記載されたカードを見ながら回答

3) 調査対象：調査実施当日に、野菜を購入した、20才以上の男女個人

※各店舗 100 s 以上の獲得を目標とした（計 8 店舗／実績は次ページを参照）

※協力依頼は一世帯一名とした（該当商品の購入を決定した人）

4) 依頼方法：野菜売場のレジ周辺に調査員を配置

※調査員の目視により、野菜を購入した人へ調査協力の依頼（声がけ）を行った

※特別なアンケートコーナーは設けず、調査員が調査票をバインダーで所持して行った

5) 調査内容・設問：巻末「調査票」を参照

6) 調査員人員：1 店舗当たり 3 名

7) 調査実施店舗：次ページ参照

8) 調査実施日：2009 年 2 月 7 日（土）／2 月 8 日（日）＝ A 社 4 店舗

2009 年 2 月 14 日（土）＝ B 社 4 店舗

9) 調査実施時間帯：11：00～17：00（調査依頼時間帯）



■ サンプル数（獲得サンプル内訳）

【店舗別】

店名		実施日	施策対象品目	サンプル数	合計
A 社	a 店	2/7(土)	にんじん	105	861
	b店	2/7(土)	ピーマン	110	
	c店	2/8(日)	ほうれんそう	110	
	d店	2/7(土)	トマト	111	
B 社	e 店	2/14(土)	にんじん	106	
	f 店	2/14(土)	ピーマン	101	
	g店	2/14(土)	ほうれんそう	110	
	h店	2/14(土)	トマト	108	

【時間帯別】

11 時台	12 時台	13 時台	14 時台	15 時台	16 時台	合計
148	139	138	167	184	85	861

【性×年代別】

	20 代	30 代	40 代	50 代	60 代以上	合計
男性	7	24	45	29	34	139
女性	94	174	159	153	142	722
合計	101	198	204	182	176	861

■ 呈示物

【A社 各店におけるPOP】

ピーマン

ピーマンはカロテンのほかビタミンCを多く含む緑黄色野菜です。

ビタミンCとは
水溶性のビタミンで、主な働きとして、コラーゲンの生成促進や抗酸化作用があると期待されています。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。油と一緒に摂取すると吸収率が高まります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	22 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0.2 g
炭水化物	5.1 g
ナトリウム	1 mg
ビタミンC	76 mg
βカロテン	400 μg
水分	93.4 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

トマト

真っ赤に熟したトマトはリコペン(赤色)とカロテン(黄色)を多く含んでいます。

リコペンとは
トマトの赤みをつづけている色素で、抗酸化作用があり活性酸素の働きをおさえると言われています。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。油と一緒に摂取すると吸収率が高まります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	19 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.7 g
ナトリウム	3 mg
βカロテン	540 μg
水分	94.0 g
リコペン	2.8 mg

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

ほうれんそう

ほうれんそうはカロテンが多く、緑黄色野菜の代表格。野菜の中では鉄が多く、各種ビタミンにも富む栄養価の高い野菜です。

鉄とは
体内で吸収された鉄は主に、体中の細胞に酸素を運ぶ血液の赤色成分、ヘモグロビンの原料になります。不足すると、貧血になります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	20 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	0.4 g
炭水化物	3.1 g
ナトリウム	16 mg
ビタミンC	50 mg
βカロテン	4200 μg
鉄	2.0 mg
水分	92.4 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

にんじん

にんじんはカロテンを多く含む緑黄色野菜です。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。また抗酸化作用があり、活性酸素の働きをおさえると言われています。

カロテンとは
油と一緒に摂取すると吸収率が高まりますので、炒め物などで食べるとよいでしょう。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	37 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0.1 g
炭水化物	9.1 g
ナトリウム	24 mg
αカロテン	2800 μg
βカロテン	7700 μg
水分	89.5 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

【B社 各店におけるPOP】

ピーマン

ピーマンはカロテンのほかビタミンCを多く含む緑黄色野菜です。

ビタミンCとは
水溶性のビタミンで、主な働きとして、コラーゲンの生成促進や抗酸化作用があると期待されています。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。油と一緒に摂取すると吸収率が高まります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	22 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0.2 g
炭水化物	5.1 g
ナトリウム	1 mg
ビタミンC	76 mg
βカロテン	400 μg
水分	93.4 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

トマト

真っ赤に熟したトマトはリコペン(赤色)とカロテン(黄色)を多く含んでいます。

リコペンとは
トマトの赤みをつづけている色素で、抗酸化作用があり活性酸素の働きをおさえると言われています。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。油と一緒に摂取すると吸収率が高まります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	19 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.7 g
ナトリウム	3 mg
βカロテン	540 μg
水分	94.0 g
リコペン	2.8 mg

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

ほうれんそう

ほうれんそうはカロテンが多く、緑黄色野菜の代表格。野菜の中では鉄が多く、各種ビタミンにも富む栄養価の高い野菜です。

鉄とは
体内で吸収された鉄は主に、体中の細胞に酸素を運ぶ血液の赤色成分、ヘモグロビンの原料になります。不足すると、貧血になります。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	20 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	0.4 g
炭水化物	3.1 g
ナトリウム	16 mg
ビタミンC	50 mg
βカロテン	4200 μg
鉄	2.0 mg
水分	92.4 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

にんじん

にんじんはカロテンを多く含む緑黄色野菜です。

カロテンとは
体内でビタミンAに変化します。また抗酸化作用があり、活性酸素の働きをおさえると言われています。

カロテンとは
油と一緒に摂取すると吸収率が高まりますので、炒め物などで食べるとよいでしょう。

栄養成分(100gあたり)*	
エネルギー	37 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0.1 g
炭水化物	9.1 g
ナトリウム	24 mg
αカロテン	2800 μg
βカロテン	7700 μg
水分	89.5 g

【実施店舗】 財団法人食生活情報サービスセンター
農林水産省「農産物安全強化対策事業」

【ラベル (二店共通)】

ピーマン

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	22kcal
たんぱく質	0.9g
脂質	0.2g
炭水化物	5.1g
ナトリウム	1mg
ビタミンC	76mg
βカロテン	400μg
水分	93.4g

(日本食品標準成分表より)

トマト

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	19kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.1g
炭水化物	4.7g
ナトリウム	3mg
βカロテン	540μg
水分	94.0g
リコペン	2.8mg

(日本食品標準成分表より)

ほうれん草

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	20kcal
たんぱく質	2.2g
脂質	0.4g
炭水化物	3.1g
ナトリウム	16mg
ビタミンC	60mg
βカロテン	4200μg
鉄	2.0mg
水分	92.4g

(日本食品標準成分表より)

にんじん

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	37kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.1g
炭水化物	9.1g
ナトリウム	24mg
αカロテン	2800μg
βカロテン	7700μg
水分	89.5g

(日本食品標準成分表より)