

SC2

あなたの年齢をお知らせください。

 歳

SC3

あなたのお住まい(都道府県)をお知らせください。

次へ

0

50

100(%)

SC3_2

あなたのお住まい(市町村)をお知らせください。

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 <input type="radio"/> 津市 | 16 <input type="radio"/> 東員町 |
| 2 <input type="radio"/> 四日市市 | 17 <input type="radio"/> 菰野町 |
| 3 <input type="radio"/> 伊勢市 | 18 <input type="radio"/> 朝日町 |
| 4 <input type="radio"/> 松阪市 | 19 <input type="radio"/> 川越町 |
| 5 <input type="radio"/> 桑名市 | 20 <input type="radio"/> 多気町 |
| 6 <input type="radio"/> 鈴鹿市 | 21 <input type="radio"/> 明和町 |
| 7 <input type="radio"/> 名張市 | 22 <input type="radio"/> 大台町 |
| 8 <input type="radio"/> 尾鷲市 | 23 <input type="radio"/> 玉城町 |
| 9 <input type="radio"/> 亀山市 | 24 <input type="radio"/> 度会町 |
| 10 <input type="radio"/> 鳥羽市 | 25 <input type="radio"/> 大紀町 |
| 11 <input type="radio"/> 熊野市 | 26 <input type="radio"/> 南伊勢町 |
| 12 <input type="radio"/> いなべ市 | 27 <input type="radio"/> 紀北町 |
| 13 <input type="radio"/> 志摩市 | 28 <input type="radio"/> 御浜町 |
| 14 <input type="radio"/> 伊賀市 | 29 <input type="radio"/> 紀宝町 |
| 15 <input type="radio"/> 木曾岬町 | |

次へ

0

50

100(%)

「食育・地産地消(みえの安心食材等)に関するアンケート」について
【依頼元】
三重県 農林水産部 フードイノベーション課

次へ

0

50

100(%)

三重県産食材の購入について

A1

あなたは、食品を購入する場合に、三重県産の食品を意識して購入していますか。
あてはまるものを1つ選んでください。

- 1 意識している
- 2 どちらかといえば意識している
- 3 あまり意識していない
- 4 全く意識していない

次へ

0

50

100(%)

三重県産食材の満足度について(生鮮物・加工品)

A2

あなたは、三重県産の生鮮物(青果物、魚介類、米、肉等)や加工品(三重県産の食材を利用した加工食品)に対してどのように感じていますか。

あてはまるものを1つ選んでください。

- 1 満足している
- 2 どちらかといえば満足している
- 3 どちらかといえば満足していない
- 4 満足していない

次へ

0

50

100(%)

A2でそう感じた理由

A3

A2でそう感じた理由を3つまで選んでください。(3つまで)

- 1 味、鮮度、栄養などの品質がよい
- 2 量が世帯構成にあっている
- 3 パッケージデザインや商品の説明がわかりやすい
- 4 地元のものへの安心感がある
- 5 料理に使いやすい、食べやすい
- 6 価格が適正、安い
- 7 品揃えが多く、入手しやすい
- 8 環境への配慮ができる
- 9 その他

次へ

0

50

100(%)

A2でそう感じた理由

A4

A2でそう感じた理由を3つまで選んでください。(3つまで)

- 1 味、鮮度、栄養などの品質がよくない
- 2 量が世帯構成にあっていない
- 3 パッケージデザインや商品の説明がわかりにくい
- 4 地元のものへの安心感がない
- 5 料理に使いにくい、食べにくい
- 6 価格が適正でない、高い
- 7 品揃えが少なく、入手しにくい
- 8 環境への配慮ができない
- 9 その他

次へ

0

50

100(%)

「みえの安心食材」について

A5

県では、県民の皆さんが安心して県産食材を購入できるよう、化学肥料や農薬の使用量を基準値よりも減らすなど、人と環境に配慮した方法で生産された野菜や果物、きのこ、卵などに「みえの安心食材」マークを表示する「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度(略称:みえの安心食材)」を実施しています。

あなたは、この「みえの安心食材」をご存知でしたか。

あてはまるものを1つ選んでください。

参考:みえの安心食材リーフレット

- 1 知っている
- 2 マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある
- 3 知らなかった

次へ

0

50

100(%)

「地物一番」について

A6

県では、地域で生産された農林水産物を地域で消費する、地産地消運動を推進しています。

三重県産の農林水産物やその加工品等が県民の皆さんに提供される機会を増やす取組として、「地物一番」シンボルマークを目印に、地域の事業者様の協力のもと、三重県産品の取り扱いをクローズアップする取り組みを展開しています。

あなたは、この「地物一番」をご存じでしたか？

あてはまるものを1つ選んでください。

参考：[「地物一番」シンボルマーク](#)

- 1 知っている
- 2 マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある
- 3 知らなかった

次へ

0

50

100(%)

「三重ブランド認定制度」について

A7

県では、三重県の豊かな自然・伝統など、地域の特性を生かした生産物の中から、特に優れた産品と生産者を認定する「三重ブランド認定制度」を運営しています。

この制度は、認定事業者と一体となり情報発信を行い、三重県の知名度向上と、生産者の意欲を高め、地域経済を活性化することを目的とし、平成13年度に創設されました。

あなたは、この「三重ブランド認定制度」をご存知でしたか。

あてはまるものを1つ選んでください。

参考:三重ブランドリーフレット

- 1 知っている
- 2 マークを見たことや、制度の名称を耳にしたことはある
- 3 知らなかった

次へ

0

50

100(%)

ジビエに対するイメージについて

A8

捕獲した野生の鹿や猪などの肉をジビエといいます。
あなたは、ジビエに対してどのように感じていますか。
あてはまるものをすべて選んでください。（いくつでも）

- 1 クセや臭みがあり美味しくない
- 2 食べやすくおいしい
- 3 安全性に不安がある
- 4 高級な食材である
- 5 鉄分やビタミンなど、栄養が豊富である
- 6 料理方法がわからない
- 7 どこで購入できるかわからない
- 8 特にイメージすることはない
- 9 その他

次へ

0

50

100(%)

「みえジビエ」について

A9

県では、捕獲した野生の鹿や猪の肉の衛生や品質の管理を進めるなかで、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」で取扱方法を厳しく定めるとともに、「みえジビエフードシステム登録制度」の登録事業者が生産したもののみ、「みえジビエ」として流通・販売を進めています。

あなたは、この「みえジビエ」を食べたことがありますか。

あてはまるものを1つ選んでください。

参考:みえジビエロゴマーク

- 1 「みえジビエ」を食べたことがある
- 2 ジビエを食べたことはあるが、「みえジビエ」を食べたことはない
- 3 ジビエを食べたことはあるが、「みえジビエ」かどうか分からない
- 4 ジビエを食べたことがない

次へ

0

50

100(%)

農産物直売所の利用状況について

A10

あなたは、農産物直売所(道の駅等集客施設に併設のものや、スーパー等量販店における直売コーナー含む)をどのくらいの頻度で利用されますか。

あてはまるものを1つ選んでください。

- 1 ほとんど毎日
- 2 週に3~5日
- 3 週に1~2日(土日のみを含む)
- 4 ほとんど利用しない

次へ

0

50

100(%)

農産物直売所に期待することについて

A11

あなたが農産物直売所に期待することを、自由記載でお答えください。

例)新鮮さ、安さ、生産者の顔が見えることによる安心感、地域の生産者応援など

次へ

0

50

100(%)

続きまして「DV防止に関するアンケート」、DV(ドメスティック・バイオレンス)に関して、お聞きします。

【依頼元】

三重県 子ども・福祉部 子ども福祉・虐待対策課

次へ

0

50

100(%)

DVについて

B1

DV(ドメスティック・バイオレンス)とは、配偶者や恋人など親密な関係にある、又はあった人からの暴力を指します。

次の選択肢から、あなたがDVだと思うものをすべて選んでください。(いくつでも)

- 1 叩く、殴る、蹴る、つねる、髪を引っ張る等
- 2 傷つくことを言う、無視する、どなる、脅す、無能とさげすむ等
- 3 生活費等を渡さない、勝手に借金をする、相手のお金を使う等
- 4 性行為の強要、中絶の強要、避妊しない等
- 5 行動を監視、電話やメールを細かくチェック、親や友達に会わせないなどの付き合いの制限等

次へ

0

50

100(%)

DVを受けた経験について 1

B2

B1の選択肢はすべてDVです。

(①身体的暴力、②精神的暴力、③経済的暴力、④性的暴力、⑤社会的暴力、これらは重複することもあります。)

あなたはDVを受けたことがありますか。

- 1 受けたことがある
- 2 受けたことがない
- 3 答えたくない

次へ

0

50

100(%)

DVを受けた経験について 2

B3

B2で、「受けたことがある」とお答えいただいた方にお聞きします。

それは、次のどれにあてはまりますか。

当てはまるものすべて選んでください。（いくつでも）

- 1 身体的暴力
- 2 精神的暴力(言葉の暴力を含む)
- 3 経済的暴力
- 4 性的暴力
- 5 社会的暴力
- 6 答えたくない

次へ

0

50

100(%)

DVを受けた経験について 3

B4

あなたは、あなたの身近な方から、DVを受けている、受けたことがあると聞いたことがありますか。

- 1 聞いたことがある
- 2 聞いたことがない

次へ

0

50

100(%)

DVの相談について

B5

B2、B4で「受けたことがある」、「受けている、受けたことがあると聞いたことがある」と回答された方にお聞きします。

あなた、又はあなたの身近な方がDVを受けたとき、どこ(だれ)かに相談したことがありますか。

- 1 相談したことがある
- 2 相談したことがない

次へ

0

50

100(%)

相談先について

B6

B5で、「相談した」とお答えいただいた方にお聞きします。

どこに(誰に)相談しましたか。

あてはまるものをすべて選んでください。(いくつでも)

- 1 親・兄弟などの親族
- 2 友人
- 3 警察
- 4 市町役場(福祉事務所)
- 5 男女共同参画センター(フレンテ)等
- 6 配偶者暴力相談支援センター(女性相談所)
- 7 みえ性暴力被害者支援センター よりこ
- 8 その他
- 9 わからない、答えたくない

次へ

0

50

100(%)

相談しなかった理由について

B7

B5で、「相談したことがない」とお答えいただいた方にお聞きします。
相談しなかった理由について、あてはまるものをすべて選んでください。
(いくつでも)

- 1 どこに(誰に)相談してよいのかわからなかったから
- 2 どこにも(誰にも)言えなかったから
- 3 相談しても解決しないと無駄だと思ったから
- 4 相談したことがわかると、仕返しや、もっとひどい暴力を受けると思ったから
- 5 加害者に「誰にも言うな」などと脅されたから
- 6 相談相手の言動によって、不快な思いをさせられると思ったから
- 7 自分さえ我慢すれば、なんとかこのままやっていけると思ったから
- 8 世間体が悪いと思ったから
- 9 他人を巻き込みたくなかったから
- 10 他人に知られると、これまで通りのつき合いが(仕事や学校などの人間関係)ができなくなると思ったから
- 11 そのことについて、思い出したくなかったから
- 12 自分にも悪いところがあると思ったから
- 13 加害者の行為は愛情の表現だと思ったから
- 14 DVだと思っていなかった。相談するほどのことではないと思ったから
- 15 その他
- 16 わからない、答えたくない

次へ

0

50

100(%)

面前DVについて

B8

あなたは、子どもの前で親がDVを受けた場合、子どもの心に深い傷を与え、児童虐待（「面前DV」という）にあたることを知っていましたか。

- 1 知っていた
- 2 知らなかった

次へ

0

50

100(%)

DVの相談窓口について

B9

県や市町等では次のようなDV相談窓口を設置しています。

あなたが知っている相談窓口をすべて選んでください。（いくつでも）

- 1 三重県配偶者暴力相談支援センター
- 2 三重県DV・妊娠SOS・性暴力相談(LINE相談)
- 3 最寄りの警察署又は三重県警察本部警察安全相談電話(# 9110)
- 4 三重県男女共同参画センター・フレンテみえ
- 5 県の各福祉事務所
- 6 各市町の女性相談窓口
- 7 知っている相談窓口はない

送信

0

50

100(%)



安心を食卓に。

「人と自然にやさしい方法」で作られた農産物を認定しています

みえの安心食材 3つのポイント

1 人と自然にやさしい

化学農薬の節減やたい肥の循環活用などにより、環境にやさしい生産を行っています。

2 生産者の顔が見える

ホームページから、認定マークの登録番号を使って、作った人や作り方を知ることができます。

3 きちんとチェック

第三者機関の(財)三重県農林水産支援センターが現地調査を行うなど、厳しくチェックしています。

人と自然にやさしい みえの安心食材

制度の制定：三重県

認定・運営：(財)三重県農林水産支援センター

生産者についての詳細は

<http://www.mie-ansinsyokuzai.org>



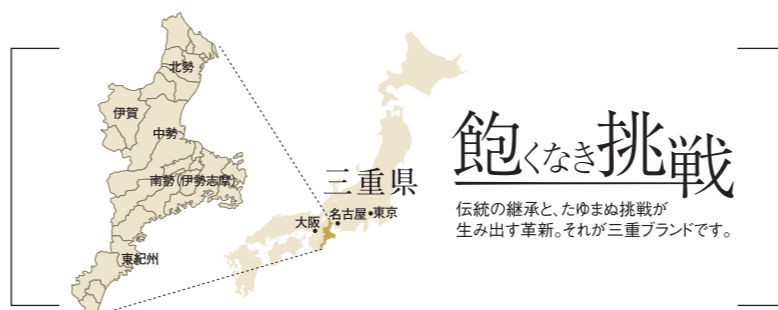




人と自然の力。海と大地と太陽と——三重の自然は優しい「力」です。その「力」を引き出すのは、秀れた人の技。出合いが奇跡を生みました。

三重ブランドとは

三重県には、豊かな自然と、自然との共生を図りながら、その力を引き出す知恵「自然を生かす技術（人と自然の力）」が息づいています。三重ブランドは、そうした地域の特性を活かした製品の中から、外部有識者で構成する「三重ブランド認定委員会」での審査を経て、県産品と生産者とをセットで認定する制度です。



飽くなき挑戦

伝統の継承と、たゆまぬ挑戦が生み出す革新。それが三重ブランドです。

真珠 神秘を育む。

御木本幸吉翁が初養殖に成功してから約130年。手作業での核入れをはじめ、大切な母貝を守り、独自の技術によって育まれる一粒。先人のたゆまぬ努力、人と自然が生んだ神秘の輝きが、人々を魅了している。

- 【認定事業者】●片田真珠養殖漁業協同組合 ●越賀真珠漁業協同組合 ●神明真珠養殖漁業協同組合 ●立神真珠養殖漁業協同組合 ●船越真珠養殖漁業協同組合 ●三重外湾漁業協同組合 ●三重県真珠養殖漁業協同組合 ●株式会社ミキモト ●株式会社御木本真珠島



伊勢えび 海を尊ぶ。

古くから伊勢志摩地方の名産として知られ、海の幸の王様として君臨してきた伊勢えび。豊かな恵みを明日へと引き継ぐため、時期や漁具を制限し、とれたえびを優しくいたわる。ふりふりと甘い伊勢えびの旨みに、自然を尊ぶ人々の想いが凝縮している。

- 【認定事業者】●三重外湾漁業協同組合 ●紀南漁業協同組合 ●鳥羽磯部漁業協同組合



伊賀牛 郷土を支える。

伊賀盆地特有の寒暖差の大きい気候と清らかな水に囲まれ、丹誠込めて育まれる伊賀牛。一頭丸ごとで取引される、全国でも希少な「生体取引」により、生産者と販売者が直接顔を合わせて意見を交換。消費者の信頼に応える努力から生み出される本物の味である。

- 【認定事業者】●伊賀産肉牛生産振興協議会



熊野地鶏 幽玄に育む。

熊野の大自然と人々の愛情に囲まれて育つ熊野地鶏。特産柑橘の粉末を加えた飼料、止まり木の設置など、鶏が健やかに育つためのたゆまぬ努力が続けられている。適度な歯ごたえと、濃厚な旨みが織りなす高貴な味わいは、全国に轟いている。

- 【認定事業者】●一般財団法人熊野市ふるさと振興公社



あわび 潮を生かす。

リアス海岸が広がる志摩半島の岩礁は、あわびの絶好の生息地。2千年以上前から海女漁が行われ、伊勢神宮にも献納されてきた。漁の期間や時間を制限し、資源管理が行われている。海の恵みの大切さを知る人々の心が、三重のあわびを守り続けている。

- 【認定事業者】●三重外湾漁業協同組合 ●鳥羽磯部漁業協同組合



的矢かき 湾に息づく。

湾に注ぎ込む森と海の恵みが凝縮された的矢かき。手間暇かけてふっくらした身を育て、紫外線殺菌海水で丹念に浄化する。先人から引き継がれた創意と技術を守り続け、厳選したかきのみを出荷する。そのこだわりが全国のお食通をうならせ、支持され続けている理由である。

- 【認定事業者】●有限会社佐藤養殖場



ひじき 風味を極める。

潮流にもまれて育った伊勢志摩産ひじきは、太く実詰まりのよいのが特徴。収穫後、浜で干し、水で戻し、蒸しあげ、さらに乾燥させる伊勢方式が守り続けられている。素材と会話しながら経験を重ねる職人の技が、ひじきの風味を最大限に引き立てている。

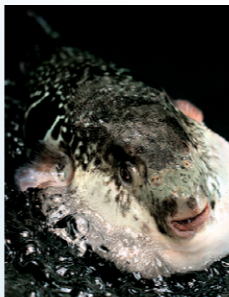
- 【認定事業者】●北村物産株式会社 ●ヤマナカフーズ株式会社



あおりふぐ 恵みを繋ぐ。

漁の回数を制限し、小さいふぐは海に帰す。稚魚を育てて放流する。そうした漁師の情熱に応じて、地域の料理人がさらなる美味を追求する。豊かな幸を守り伝えようと、海を敬い、絶え間ない努力を続ける人々の想いが、貴重な海の恵みを守り続けている。

- 【認定事業者】●三重外湾漁業共同組合



岩がき 海と語らう。

春から夏が旬の大型のかき「岩がき」。自然の海の中で種かきを採取し、良質で大きな岩がきを早く成長させる。潮目を読み、海の恵みを最大限に生かす、卓越した養殖技術で育まれる逸品。安定した身入りの良さや独特の味わいが高く評価されている。

- 【認定事業者】●的矢湾あだこ岩がき協同組合



桑名のはまぐり 原点に還る。

木曾三川の干潟で育まれる桑名のはまぐり。東海道中膝栗毛でも紹介され、古くから桑名の名物として知られる。一時は漁獲量が激減したが、種苗生産や干潟の復活などの努力により回復した。甘みと旨みをぎゅっと閉じ込めた身は、海・山・川の自然の恵みと漁師の想いの結晶である。

- 【認定事業者】●赤須賀漁業協同組合



青さのり 湾奥に宿す。

伊勢湾岸から熊野灘にかけては、栄養豊かな河川水の流入や、リアス海岸特有の穏やかな浅瀬が相まって、絶好の漁場となっている。そこに暮らす生産者の技術と努力も加わって日本一の生産量を誇る青さのりは、鮮やかな緑色と風味豊かな磯の香りで、自然の豊かさを想い起させる。

- 【認定事業者】●三重県漁業協同組合連合会



答志島トロさわら 奇跡を釣る。

鳥羽市にある離島「答志島・菅島」では、トロさわらと評されるほど脂の乗ったさわらが水揚げされる。島の漁師たちはこのさわらを身崩れしないようにていねいに釣り上げ、市場では全個体の脂肪含量を計測。ブランド基準を設定し、みずからにきびしく鮮度・品質管理を課して高い品質を守ることを誇りとしている。

- 【認定事業者】●鳥羽磯部漁業協同組合



伊勢茶 薫りに懸ける。

三重県は、全国3位の生産量を誇る茶どころ。土づくりにはじまり、環境に配慮した茶園づくりに取り組み生産者と技を極めた製茶職人たち。その厳しい品質管理から生まれる薫り高き味わいは全国から高く評価されている。

- 【認定事業者】●株式会社川原製茶 ●中島製茶株式会社 ●有限会社深緑茶房 ●三重茶業協同組合 ●茶まつさか株式会社 ●有限会社中森製茶 ●有限会社社裁村製茶



伊勢たくあん 歳月と寄り添う。

お伊勢参りの参拝者により伊勢の名物として知られるようになった伊勢たくあん。白くて長い御園大根をはき掛けにして天日に干し、米ぬか・柿の皮・なすの葉など、天然素材のみでじっくり発酵・熟成させる。歯ごたえと風味の良さは、かたくなに守り続けてきた伝統製法の賜物である。

- 【認定事業者】●伊勢岩尾食品株式会社



伊賀焼 野趣を貫く。

多孔質の粘土でつくられた伊賀焼は、火に強く、冷めにくく、水分をよく吸収する特性を持つ。素朴な美しさ、豪快で野趣にあふれた肌合いからは、土の勢い、炎の息吹が感じられる。伝統の技を活かす一方で現代の生活様式に合わせた、画期的な商品を生み出す努力を続けている。

- 【認定事業者】●長谷製陶株式会社



ひのき 森に尽くす。

古くから良質なひのきの産地として名高い尾鷲地方で、多様な生物を育む循環型の生きた森づくりを行い、手間を惜まず適切な管理によって生産されるひのき。無節で年輪幅が均質で強度が高く、木目が美しいため、建材やインテリア材として高い評価を得ている。

- 【認定事業者】●速水林業



南紀みかん 英知が実る。

温暖な気候を生かす独自の栽培方法で生産される「極早生温州みかん」と「早生温州みかん」。ひとつひとつの果実に袋かけをするなど、手間暇かけて育てられる、春のみかん「カラ」。南紀みかんには、気候風土を生かす生産者の英知と愛情が、たっぷりと詰まっている。

- 【認定事業者】●伊勢農業協同組合



伊賀米 豊穡を導く。

古琵琶湖層の土壌や豊かな水資源、内陸特有の寒暖差などにより、伊賀地域は古くから米作りの適地。こうした自然条件に加え、「伊賀米定義」を定めて、伊賀米栽培員を集落ごとに配置することで、栽培技術の高位平準化を図り、味・外観ともに優れたものをめざしている。

- 【認定事業者】●伊賀ふるさと農業協同組合



四日市萬古焼 炎を統べる。

萬古不易（永遠に変わらず残る）の願いを込めて、製品を作り続ける四日市萬古焼。ペタライト鉱石を用いた耐熱土鍋や美し精緻に仕上げられた急須など、変わらず受け継がれているのは、土と炎を巧みに操る技と常に使い手のことを想う気持ちである。

- 【認定事業者】●銀峯陶器株式会社 ●酔月陶苑 ●有限会社藤総製陶所 ●株式会社華月



綿織物 情熱を織る。

時代のニーズに対応し、おぼろ染めやガーゼタオルなど、画期的な技術で日本のお風呂文化に彩りを添えてきた。今なお全国的に珍しい織・加工・縫製の一貫生産体制を維持することで、新技術を用いた、高品質かつ独創的なタオルの開発を可能としており、新たなタオル文化を提案し続けている。

- 【認定事業者】●おぼろタオル株式会社

