

# 調査の概要

## 調査の概要

### 1 調査の目的

この調査は、県民の健康状態、食物摂取状況、生活習慣の状況及び健康に関する意識を明らかにし、県健康増進計画「健康グレードアップながの21」の推進及び生活習慣病対策事業の展開のための基礎資料を得ることを目的とする。

### 2 調査の対象及び客体

調査の対象は県内の世帯及び世帯員とし、平成22年11月1日現在で満1歳以上の者とした。

調査客体は、平成22年国民生活基礎調査において県内で設定された単位区から、保健所管区を層とした層化無作為抽出（クラスター抽出）した34単位区と、平成22年国民健康・栄養調査の対象として抽出された5単位区を合わせた39単位区内の世帯（約830世帯）及び世帯員（約2,000人）とした。

保健所管区	単位区数	市町村
佐久	5	小諸市・佐久市・佐久穂町・御代田町
上田	4	上田市・東御市
諏訪	3	諏訪市・茅野市
伊那	4	伊那市
飯田	3	飯田市・天龍村・豊丘村
木曾	2	上松町・木曾町
松本	6	松本市・安曇野市
大町	2	大町市
長野	4	須坂市・小布施町・信濃町・飯綱町
北信	2	中野市・飯山市
長野市	4	長野市

### 3 調査客体の概要

無作為抽出した34単位区と平成22年国民健康・栄養調査対象地区5単位区を合わせた39単位区内の世帯のうち、調査の協力が得られた世帯数は545世帯、世帯員は1,281人である。

調査項目	調査実施者数
食物摂取状況	1,244人（うち複数日調査実施者220人）
食生活・健康意識調査	1,199人
身体状況調査	1,281人
内) 血圧測定	596人
内) 血液検査	553人
歩行数	950人

調査客体の性年齢階級別の状況は29頁表1のとおり。

#### 4 調査の時期

調査の時期は、平成22年9月27日から11月26日の間の2日間を地区ごとに設定した。  
なお、食物摂取状況調査については、日曜日及び祝日を除き平日2日間を設定した。

#### 5 調査項目

##### (1) 世帯状況調査票及び食物摂取状況調査票（満1歳以上）

###### ア 1日調査

世帯の状況：氏名，性別，生年月日，妊産婦(週数)・授乳婦別，仕事の種類，身体活動レベル

食事状況：外食・調理済み食・給食・家庭食・その他の区分

食物摂取状況：料理名，食品名，使用量，廃棄量，世帯ごとの案分比率

###### イ 複数日調査

栄養素等摂取量の習慣的摂取量の分布推定を行うため、上記の食物摂取状況について、各単位区2世帯を対象として2日間の調査を実施した。

2日目の調査は、1日目の調査から1日または2日を空けた日（平日）に設定した。

##### (2) 食生活・生活習慣調査票（満15歳以上）[アンケート調査]

食生活，身体活動・運動，休養（睡眠），飲酒，喫煙，等に関する生活習慣全般を把握する。

##### (3) 身体状況調査票

身体計測：身長・体重（満1歳以上），腹囲（満6歳以上）

血圧：収縮期（最高）血圧，拡張期（最低）血圧（満15歳以上）[2回測定]

血液検査（満20歳以上）

問診：①血圧を下げる薬（満20歳以上）

②脈の乱れを治す薬（満20歳以上）

③インスリン注射または血糖を下げる薬（満20歳以上）

④コレステロールを下げる薬（満20歳以上）

⑤中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬（満20歳以上）

⑥貧血治療のための薬（鉄剤）（満20歳以上）

⑦運動習慣の有無と1週間の運動日数，運動を行う日の平均運動時間，運動の強さ（満20歳以上）

##### (4) 1日の運動量

歩行数（満15歳以上）

#### 6 調査員の構成

調査員は、医師、管理栄養士、保健師、臨床検査技師及び事務担当者等をもって構成した。

#### 7 調査票の様式

(1) 世帯状況調査票及び食物摂取状況調査票・・・19頁参照

(2) 食生活・生活習慣意識調査票・・・20頁参照

(3) 身体状況調査票・・・20頁参照

## 8 調査方法

調査項目のうち国民健康・栄養調査と同じ項目については、すべて国民健康・栄養調査の手技に統一して下記のとおり実施した。

### (1) 食物摂取状況

調査日は、祝祭日、冠婚葬祭その他特別に食物摂取に変化のある日を避け、被調査世帯においてなるべく普通の摂取状態にある日に実施し、被調査者の積極的協力を得るため、調査開始前に被調査地区民に対し調査の趣旨を十分説明した。

調査員が栄養摂取状況調査票を各世帯に配付し記入要領を十分説明したうえ、秤を用いて秤量記入させたが、使用量が少なく秤量困難なもの等については目安量をもって記入させた。

また、調査員である管理栄養士等は、被調査世帯を直接訪問して記入状況を点検するとともに不備な点の是正や記入の説明にあたった。

### (2) 食生活・生活習慣意識調査

栄養摂取状況調査と同時に実施した。留め置き法による質問紙調査とし、被調査世帯の世帯員満15歳以上の全員を対象に生活習慣調査票を配付し記入させた。

### (3) 身体状況調査

身体状況調査は、調査対象世帯の世帯員を対象とし、地区公民館等、被調査者の集合に便利な場所に集めて実施した。検査方法は国民健康・栄養調査と統一して下記のとおり。

#### ア 身長

身長の測定は、靴下をぬがせ、両かかとを密接させ、背、臀部及びかかとを身長計の尺柱に接して直立させて両上肢を体側にたれ頭部を正位に保たせて測定した。ただし、3歳未満の幼児については、乳幼児用身長計を用い、仰臥位において頭部を助手に固定させて、できるだけ児の脚を伸展させた位置において、頭部と足蹠間の最短距離を測定した。

#### イ 体重

体重の測定は、できる限り衣服を除いた状態で体重計の秤台の真中に特に静かに乗らせて測定し、測定数値から衣服分を差し引いた。

#### ウ 腹囲

腹囲は、立位でへその高さで計測した。その際、被調査者には両足をそろえ、両腕はからだの横に自然に下げてもらい、腹壁に力が入らないようにした。なお、できるだけ飲食直後の測定を避けるようにした。測定者は、被調査者の正面に立ち、巻き尺（合成樹脂製 JIS 規格のもので伸縮による目盛りの狂いの少ないもの）を腹部に直接あてた。巻き尺が水平面できちんと巻かれているかを確認し、普通の呼吸での呼気の終わりに 0.5 cm までの単位で目盛りを読みとった。

#### エ 血圧

測定機器…リバロッチ水銀血圧計を使用した。マンシエットは JIS 規格のものを使用した。

血圧測定手順…血圧は、下記の手順で測定した。

##### ① 血圧測定の場合

- ・測定前の運動、食事、たばこ、寒冷曝露など血圧測定値に影響があると考えられる条件を避けるようにした。
- ・あらかじめ排尿させ、測定前 5 分以上の心身の安静をとった後に測定した。
- ・体位は、椅子（背もたれのあるものが望ましい）の座位とした。
- ・測定部位は右腕の上腕とした。右腕での測定が不可能なものについては左腕で測定した。

- ・上腕を緊縛する衣服を着ている場合は脱衣の上、マンシエツトを巻いた。
- ② 血圧測定（1 回目）の手順
- ・水銀血圧計を垂直に置く。
  - ・マンシエツトの中の空気を完全に抜き、上腕部の上腕動脈を覆うようにマンシエツトのゴム囊を当て巻きつけた。肘窩に膜側の聴診器を置いたとき、マンシエツトが触れないようにゴム囊の位置に注意して巻いた。巻き方は、巻いた後に指が 1~2 本入る余裕を持たせ、マンシエツトの下縁が肘窩の 2~3 cm 上になるように巻いた。
  - ・測定の際には、肘関節を軽度伸展させ、マンシエツトの中心位置が被調査者の心臓と同じ高さにした。
  - ・触診法で収縮期血圧を推測し、いったんマンシエツト圧をゼロに落とした。さらに、触診法による推定血圧より 30 mmHg 上（=加圧目標値）にあげてから、聴診法で収縮期血圧及び拡張期血圧を測定した。
  - ・加圧目標値で既にコロトコフ音が聞こえてくる場合は直ぐさま減圧し、③の手順に従った。
  - ・水銀を落とす速度は、1 秒間に 1 目盛り（2 mmHg）とした。
  - ・コロトコフ音の初めて聞こえる点を収縮期血圧値とし、消失する点を拡張期血圧値とした。拡張期血圧値が目盛りと目盛りのちょうど中間と判断される場合は最後に聞こえた後の次の目盛りの値とする。
  - ・目の高さは目盛りと同じ高さにした。
  - ・測定値の末尾の数値の読みは、目盛りに最も近い偶数値で読んだ。
- ③ 血圧測定（2 回目）の手順
- ・1 回目の測定後、いったん被調査者のマンシエツトを外し完全に空気を抜いた。
  - ・1~2 分経ったら再びマンシエツトを巻き付け、②の手順に沿って 2 回目を測定した。
  - ・2 回目の測定の際には、「触診法は行わないこと」、「1 回目と 2 回目の測定の間、被調査者に深呼吸をさせないこと」に注意した。

#### オ 血液検査

なるべく食後 4 時間以上経過後、駆血帯を使用して座位で静脈から採血した。なお血液検査は国民健康・栄養調査と同じ検査機関で行った。各血液検査項目とその検査方法は 15 頁参照。

#### カ 1 日の運動量

歩数計を用いて測定した。使用機器はアルネス 200S, AS-200 とした。装置は、朝起きたらすぐにベルトなどにクリップをしっかりと装着し就寝まで測定した。

#### キ 問診

- ・薬の服用の有無  
現在、医師の指示の有無にかかわらず、血圧を下げる薬、脈の乱れを治す薬、インスリン注射または血糖を下げる薬、コレステロールを下げる薬、中性脂肪（トリグリセライド）を下げる薬、貧血治療のための薬（鉄剤）を服用している者を「服用している」とした。
- ・運動習慣  
「運動習慣有り」とは、継続的に次の 3 項目全部が該当する者とした。  
運動の実施頻度として、週 2 回以上  
運動の持続時間として 30 分以上  
運動の継続期間として 1 年以上

血液検査方法（国民健康・栄養調査方式）

測定項目	測定方法	測定機器	試薬	標準物質
総たんぱく質	ビュレット法	BM8060	クリニメイトTP 試薬	セロノムルヒューマン
総コレステロール	コレステロール脱水酵素 (UV) 法	BM8060	TCHO- 試薬・KL 「コクサイ」	脂質キャリブレーター (KL)
中性脂肪	酵素法 (GK-GPO・遊離グリセロール 消去)	BM8060	ピュアオートSTG+N	コレステストN キャリブレーター
HDLコレステロール	直接法	BM8060	コレステスト NHDL	コレステストN キャリブレーター
LDLコレステロール	直接法	BM8060	コレステスト LDL	コレステストN キャリブレーター
血糖値	ヘキソキナーゼUV 法	BM9030	クイックオート・ネオ GLU-HK	グルコース標準血清
赤血球数	シーフローDC 方式 (自動化法)	XE-2100	セルバックII SE シース (II)	—
白血球数	半導体レーザーFCM 方式 (自動化法)	XE-2100	ストマライザーFB (II) ストマライザー4DS ストマライザー4DL	—
血小板数	シーフローDC 方式 (自動化法)	XE-2100	セルバックII SE シース (II) ストマライザーSNR レットサーチ (II) RED	—
血色素量 (Hb)	SLS-Hb 法 (自動化法)	XE-2100	セルバックII スルホライザー	—
ヘモグロビンA1c	LA 法 (ラテックス凝集法)	BM9030	ラピディアオート HbA1cL	ラピディアオート HbA1c 対照用 HbA1c セット
フェリチン	CLEIA 法	全自動化学発光 酵素免疫測定シ ステムルミノール スPrestoII	ルミノールプレスト フェリチ ン	ルミノールプレスト フェリチン フェリチン キャリブレーター
アルブミン	BCG 法	BM8060	クリニメイトALB 試薬	セロノムルヒューマン
クレアチニン	酵素法	BM8060	ピュアオートSCRE-L	アナセラムCRE 標準液

9 本書利用上の留意点

(1) 栄養素等摂取量の算出

栄養素等摂取量の算出には、「五訂増補日本食品標準成分表（科学技術庁資源調査会、現文部科学省資源室）」（以下、「五訂増補成分表」という。）を使用した。

栄養素等摂取量は、調理後（ゆで、油いため等）の成分値が五訂増補成分表に記載されている食品はこれを用いた。また、その他の食品については、五訂増補成分表に記載されている調理による「重量変化率」を加味して算出した。

(2) 食品群分類

食品群分類は、国民健康・栄養調査食品群別表と統一した。なお、食品群分類を国民健康・栄養調査と統一の分類に変更したのは平成19年度調査からである。

分類上の特に注意を要する点は下記のとおり。

- ・「ジャム」は「果実類」に分類。
- ・「味噌」は「調味料・香辛料類」に分類。
- ・「マヨネーズ」は「調味料・香辛料類」に分類
- ・食品の重量は、調理を加味した数量であり、米は「めし」・「かゆ」など、「干しそば」は「ゆでそば」など、「藻類」の「乾燥わかめ」は「水戻しわかめ」など、「嗜好飲料類」の「茶葉」は「茶浸出液」などで算出。

(3) 食事内容

食事内容については、国民健康・栄養調査と統一して下記により集計した。

## ア 外食

家庭以外の場所で出前をとったり市販のお弁当を買って食べるなど家庭で調理せずに、食べる場所も家庭ではない場合。

そば, うどん類	各種そば, うどん, ラーメン, 焼きそば等
すし類	にぎりずし, ちらしずし, のりまき, いなりずし等
丼もの	かつ丼, 天丼, 中華丼, 親子丼, 卵丼, 鰻重等
カレーライス類	カレーライス, オムライス, チャーハン等
パスタ類	グラタン, ラザニア, スパゲティ, マカロニ等
パン類	トースト, サンドイッチ, ハンバーガー等
その他の和食	和定食, 幕の内弁当, おにぎり等
その他の洋食	洋定食, 洋風弁当等
その他の中華	中華定食, 中華弁当等

## イ 調理済み食

すでに調理されたものを買ってきたり、出前をとって家庭で食べた場合（食事内容は「ア外食」と同じ）。

## ウ 給食

- ・ 保育所・幼稚園給食（教職員は職場給食）
- ・ 学校給食（教職員は職場給食）
- ・ 職場給食

## エ 家庭食

家庭で作った食事や弁当を食べた場合

## オ その他

- ・ 菓子, 果物, 乳製品, 嗜好飲料などの食品のみを食べた場合
- ・ 錠剤などによる栄養素の補給, 栄養ドリンク剤のみの場合
- ・ 食事をしなかった場合（欠食）

## (4) 高血圧の判定

国民健康・栄養調査と統一し「日本高血圧学会（2009年）による血圧の分類」を用いて下記のとおりとした。

	収縮期血圧（最高血圧）(mmHg)		拡張期血圧（最低血圧）(mmHg)
至適血圧	< 120	かつ	< 80
正常血圧	< 130	かつ	< 85
正常高値血圧	130～139	または	85～89
I度高血圧	140～159	または	90～99
II度高血圧	160～179	または	100～109
III度高血圧	≥ 180	または	≥ 110
収縮期高血圧	≥ 140	かつ	< 90

結果図表中の数値は2回の測定値の平均値。

### 高血圧が強く疑われる人

「日本高血圧学会（2009年）による血圧の分類」により高血圧に該当する人。

### 予備群と考えられる人

「日本高血圧学会（2009年）による血圧の分類」により正常高値に該当する人。

(5) 肥満の判定

肥満の判定は、国民健康・栄養調査と統一して下記のとおり判定した。

15歳以上はBMI (Body Mass Index, 次式) を用いて判定した。BMI=体重 kg / (身長 m)<sup>2</sup>  
男女とも15歳以上 BMI=22 を標準とし、肥満の判定基準は下記のとおり。

判定	低体重 (やせ)	普通	肥満
BMI	18.5 未満	18.5 以上 25.0 未満	25.0 以上

(「日本肥満学会 (2000 年) による肥満の判定基準」より)

6~14 歳における肥満度は、年齢別、身長別標準体重から学校保健統計調査方式により肥満度を判定した。

	やせ傾向		普通	肥満傾向		
	-20%以下			20% 以上		
判定	高度やせ	軽度やせ		軽度肥満	中等度肥満	高度肥満
肥満度	-30%以下	-20%以下 -30%未満	-20%~ +20%	20%以上 30%未満	30%以上 50%未満	50%以上

肥満度(過体重度) = (実測体重(kg) - 身長別標準体重(kg)) / 身長別標準体重(kg) × 100 (%)

身長別標準体重 (kg) = a × 実測身長 (cm) - b

年齢	係数			
	男子		女子	
	a	b	a	b
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264

(6) メタボリックシンドロームの判定

国民健康・栄養調査の血液検査では、空腹時採血が困難であることから、メタボリックシンドローム (内臓脂肪症候群) の診断基準項目である空腹時血糖値及び中性脂肪値により判定はしていない。本調査においても、国民健康・栄養調査と統一した判定方法とした。

<メタボリックシンドロームの疑い判定基準 (国民健康・栄養調査と同様の判定基準) >

**メタボリックシンドロームが強く疑われる人**

腹囲が男性 85cm 以上、女性 90cm 以上で下記の 3 項目のうち 2 項目以上に該当する人

- ①HDL コレステロール 40mg/dl 未満またはコレステロールを下げる薬または中性脂肪を下げる薬を服用



- ②収縮期血圧 130mmHg 以上または拡張期血圧 85mmHg 以上または血圧を下げる薬を服用
- ③HbA1c5.5%以上または血糖を下げる薬を服用またはインスリン注射を使用

**予備群と考えられる人**

腹囲が男性 85cm 以上、女性 90cm 以上で上記①～③の 3 項目のうち 1 項目以上に該当する人。

- (7) 「糖尿病が強く疑われる人」、「糖尿病の可能性を否定できない人」の判定

**糖尿病が強く疑われる人**

HbA1c 値が 6.1% 以上、または、質問票で「現在糖尿病の治療を受けている」と答えた人

**予備群と考えられる人**

下記の 2 通りで判定

- ①HbA1c 値が 5.5% 以上、6.1% 未満で、「糖尿病が強く疑われる人以外」の人  
(H19 調査及び H19 国民健康・栄養調査と同様の基準)
- ②H b A1c 値が 5.6% 以上、6.1% 未満で、「糖尿病が強く疑われる人以外」の人  
(糖尿病実態調査(国調査)及び H21 国民健康・栄養調査と同様の基準)

- (8) 「脂質異常症が疑われる人」の判定

HDL コレステロールが 40mg/dl 未満または薬(コレステロールを下げる薬または中性脂肪を下げる薬)を服用している人。

- (9) 職業の分類

国民健康・栄養調査の分類方法と統一して分類した。29 頁表 2 参照。

## 10 集計分析方法

- (1) 栄養素等摂取量の算出

栄養素等摂取量の算出には、国民健康・栄養調査方式業務支援システム「食事しらべ 2010」(独立行政法人国立健康・栄養研究所 栄養疫学プログラム 国民健康・栄養プロジェクト)を使用した。

- (2) 記述統計

平均値、標準偏差、標準誤差、パーセントイルの算出は、保健所別に抽出率の逆数で重み付け(保健所圏域ごとの標本数の偏りを調整するため)をして算出した。また、県全体の推定値を得るためには、上記に加えて H22 長野県人口構成に調整した。30 頁参照。

これらの計算には、「地域健康・栄養調査集計用ソフト ver.1.51」<sup>※1</sup>を使用した。

- (3) 栄養素等の習慣的摂取量の分布推定

2 日間調査の結果を用いた栄養素等の習慣的摂取量の分布推定には、「食事調査による習慣摂取量の分布推定プログラム ver.1.1」<sup>※2</sup>を使用した。この際、年齢階級別の計算には 18 歳以上をプールしたデータで計算したべき数と個人内分散を指定した。

※1 開発:国立保健医療科学院 横山徹爾

[http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/eiyocalc/index\\_j.html](http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/eiyocalc/index_j.html)

※2 開発:国立保健医療科学院 横山徹爾

[http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/habitdist/index\\_j.html](http://www.niph.go.jp/soshiki/jinzai/download/habitdist/index_j.html)





問 11 次の枠内の文章をよく読んでから質問にお答えください。

健全な食生活を実現するためには、県民一人一人が自分にとって必要な食事の量を把握し、自分に適した食事をとることが必要であり、これにあたっては、  
 「食事バランスガイド」：「何を」「どれだけ」食べたらよいかを分かりやすくコマで示したものの  
 「食生活指針」：望ましい食生活を実現するための指針  
 「日本人の食事摂取基準」：1日に必要なエネルギーや栄養素の摂取量の目安を示したものの  
 「六つの基礎食品」：栄養成分の類似している食品を六群に分類したものの  
 「3色分類」：食品の体内での主な働きを3つに分けて、主な食品を分類したものの  
 などの食生活上の指針等を参考にすることが有効です。

あなたは、日頃の健全な食生活を実現するため、どのような指針等を参考にしていますか。3つまで選んで○印をつけてください。

- (1)「食事バランスガイド」 (2)「食生活指針」 (3)「日本人の食事摂取基準」  
 (4)「六つの基礎食品」 (5)「3色分類」 (6)その他の指針  
 (7)特に参考にしていない (8)わからない

問 12 身体活動についてお聞きします。

あなたはふだん、健康のために意識的に体を動かすようにしていますか。  
 (1) 動かすようにしている (2) 特に何もしていない

問 13 あなたはふだんの生活で1日あたり歩数を「あと1,000歩増やすこと」について、どう考えますか？あてはまるものすべて選んで○印をつけてください。

- (1) 意識的に歩くように心がければ増やせると思う  
 (2) 家事でよく身体を動かすようにすれば増やせると思う  
 (3) 歩くことが好きではないから増やせないと思う  
 (4) 時間がないから増やせないと思う  
 (5) 歩く場所がないから増やせないと思う  
 (6) 面倒だから増やせないと思う  
 (7) 病気など健康上の理由から増やせないと思う  
 (8) 現在、十分に歩いているから増やせないと思う  
 (9) あてはまるものがない

問 14 休養についてお聞きします。

ここ1ヶ月あなたは睡眠で休養が十分にとれていますか。1つだけ選んで○印をつけてください  
 (1) 充分とれている (2) まあまあとれている  
 (3) あまりとれていない (4) まったくとれていない

問 20 たばこについてお聞きします。あなたはこの1ヶ月間に自分以外の人が吸っていたたばこの煙を吸う機会（受動喫煙）がありましたか。次のアからカの質問についてあてはまる番号を1つ選んで○印をつけてください。

	1. ほぼ毎日	2. 週に数回程度	3. 週に1回程度	4. 月に1回程度	5. 全くなかった	6. 行かなかった
ア.家庭	1	2	3	4	5	6
イ.職場	1	2	3	4	5	6
ウ.学校	1	2	3	4	5	6
エ.飲食店	1	2	3	4	5	6
オ.遊技場	1	2	3	4	5	6
カ.その他	1	2	3	4	5	6

オ.遊技場…ゲームセンター、パチンコ、競馬場など  
 カ.その他…市役所、病院、公共交通機関など

問 21 たばこについてお聞きします。あなたはこれまでたばこを吸ったことがありますか。あてはまるもの1つだけ選んで○印をつけてください。

- (1) 合計100本以上、または6か月以上吸っている（吸っていた）  
 (2) 吸っている（吸ったことはある）が、合計100本未満で6か月未満である。→問 22へ  
 (3) まったく吸ったことがない →問 23へ

あなたは、通常、1日に何本たばこを吸いますか（吸っていましたか）（問 21-2）  
 「ときどき吸う方」は吸うときの1日の本数をお答えください

本

何歳から習慣的にたばこを吸うようになりましたか。（問 21-3）

歳

問 22 現在（この1ヶ月間）、あなたはたばこを吸っていますか。1つだけ選んで○印をつけてください。

- (1) 毎日吸う  
 (2) ときどき吸っている  
 (3) 今は（この1ヶ月間）吸っていない  
 → たばこをやめたいと思いますか。（問 22-2）  
 (1) やめたい (2) 本数を減らしたい (3) やめたくない (4) わからない

あなたがたばこを最後に吸ったのは、何歳の時でしたか（問 22-3）

歳

問 15 あなたは疲れがとれにくいと感じますか。1つだけ選んで○印をつけてください。  
 (1) 疲れがとれにくい (2) 疲れはあまり残らない (3) どちらともいえない

問 16 あなたはストレスがどのくらいあると感じていますか。1つだけ選んで○印をつけてください。  
 (1) 非常にストレスを感じる (2) 多少ストレスを感じる  
 (3) あまりストレスを感じていない (4) ストレスをほとんど感じない

問 17 あなたはストレスを解消する対処法がありますか。1つだけ選んで○印をつけてください。  
 (1) ある (2) ない (3) どちらともいえない

ここからは20歳以上の方にお聞きします

問 18 あなたは、高血圧や糖尿病、高コレステロール、内臓脂肪症候群（メタボリックシンドローム）の予防-改善のために普段の生活で心がけていることがありますか。あてはまるものすべて選んで○印をつけてください。

- (1) 食べ過ぎないようにしている（カロリー制限している）  
 (2) 塩分を取りすぎないようにしている（減塩している）  
 (3) 脂肪（あぶら分）を取りすぎないようにしている  
 (4) 甘いもの（糖分）を取りすぎないようにしている  
 (5) 野菜をたくさん食べるようにしている  
 (6) 肉に偏らず魚を取るようにしている  
 (7) お酒（アルコール）を飲み過ぎないようにしている  
 (8) 運動するようにしている  
 (9) 睡眠で休養を充分にとるようにしている  
 (10) 気分転換・ストレス解消をするようにしている  
 (11) あてはまるものがない

問 19 血圧についてお聞きします。あなたは自分の血圧がどのくらい知っていますか。1つだけ選んで○印をつけてください。

- (1) 知っている (2) 知らない →問 20へ

「(1) 知っている」と答えた方にお聞きします。あなたは自分の血圧はどのような状態だと思っていますか。1つだけ選んで○印をつけてください。（問 19-2）  
 (1) 正常範囲 (2) 高血圧 (3) 低血圧 (4) わからない

問 23 お酒についてお聞きします。あなたは1日あたりの適当な飲酒量とはどのくらいだと思いますか。下の表を参考に、日本酒に換算した場合のあてはるものに1つだけ○印をつけてください。

- (1) 日本酒1合以下 (2) 日本酒1合くらい (3) 日本酒2合くらい  
 (4) 日本酒3合以上

★日本酒1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。

ビール・発泡酒中瓶1本（約500ml）、焼酎20度135ml、焼酎35度80ml  
 チュウハイ7度（350ml）ウイスキーダブル1杯（60ml）、ワイングラス2杯（240ml）

問 24 あなたは週に何日くらいお酒（日本酒、焼酎、ビール洋酒など）を飲みますか。1つだけ選んで○印を記入してください。

- (1) 毎日 (2) 週5～6日 (3) 週3～4日 (4) 週1～2日  
 (5) 月に1～3日  
 (6) やめた（1年以上やめている） (7) ほとんど飲まない（飲めない）

問 24で(1)、(2)、(3)、(4)、(5)のうちのどれかに○印をつけた方にお聞きします。お酒を飲む日は1日あたり、どのくらいの量を飲みますか。下の表を参考に日本酒に換算し、あてはまるもの1つだけ選んで○印をつけてください。（問 24-2）

- (1) 1合（180ml） (2) 1合以上2合（360ml）未満  
 (3) 2合以上3合（540ml）未満 (4) 3合以上4合（720ml）未満  
 (5) 4合以上5合（900ml）未満 (6) 5合（900ml）以上

★日本酒1合（180ml）は、次の量にほぼ相当します。

ビール・発泡酒中瓶1本（約500ml）、焼酎20度135ml、焼酎35度80ml  
 チュウハイ7度（350ml）ウイスキーダブル1杯（60ml）、ワイングラス2杯（240ml）

問 25 あなたはアルコール依存症又はその回復者は、今後一切お酒を断つことが必要だと知っていますか。1つだけ選んで○印をつけてください。

- (1) 知っている (2) 知らない

ご協力ありがとうございました

食品群分類表

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
穀類	米・加工品	玄米, 半つき米, 七分つき米, 精白米, はいが精米, 玄米めし, 半つき米めし, 七分つき米めし, 精白米めし, はいが精米めし, 玄米全かゆ, 半つき米全かゆ, 七分つき米全かゆ, 精白米全かゆ (20%がゆ), 玄米五分かゆ, 半つき米五分かゆ, 七分つき米五分かゆ, 精白米五分かゆ, 玄米おもゆ, 半つき米おもゆ, 七分つき米おもゆ, 精白米おもゆ, 陸稲玄米, 陸稲半つき米, 陸稲七分つき米, 陸稲精白米, 陸稲玄米めし, 陸稲半つき米めし, 陸稲七分つき米めし, 陸稲精白米めし
		アルファ化米, おにぎり, 焼きおにぎり, きりたんぼ, 上新粉, ビーフン, 米こうじ, もち, 赤飯, あくまき, 白玉粉, 道明寺粉
	小麦・加工品	薄力粉, 学校給食用薄力粉, 中力粉, 強力粉, 学校給食用強力粉, 全粒粉強力粉, ホットケーキミックス粉, 天ぷら粉
		食パン, 学校給食用食パン, コッペパン, 学校給食用コッペパン, 乾パン, フランスパン, ライ麦パン, ぶどうパン, ロールパン, クロワッサン, イングリッシュマフィン, ナン
		あんパン, クリームパン, ジャムパン, チョココロネ
		生うどん, ゆでうどん, 学校給食用ゆでめん, 干しうどん, ゆで干しうどん, 乾そうめん・ひやむぎ, ゆでそうめん・ひやむぎ, 乾手延そうめん・手延ひやむぎ, ゆで手延そうめん・手延ひやむぎ, 生中華めん, ゆで中華めん, 蒸し中華めん, 干し中華めん, ゆで干し中華めん, 生沖繩そば, ゆで沖繩そば, 干し沖繩そば, ゆで干し沖繩そば
		インスタントラーメン (油揚げ味付け), インスタントラーメン (油揚げ), インスタントラーメン (非油揚げ), 中華カップめん (油揚げ), 焼そばカップめん (油揚げ), 中華カップめん (非油揚げ), 和風カップめん (油揚げ)
		マカロニ, スパゲッティ, ゆでマカロニ, ゆでスパゲッティ
	その他の穀類・加工品	生麩, 観世ふ, 小町ふ, 板ふ, 車ふ, 竹輪ふ, 小麦胚芽, ぎょうざの皮, しゅうまいの皮, ピザクラスト, 生パン粉, 半生パン粉, 乾燥パン粉
		そば粉 (全粒粉, ひきぐるみ), 内層粉そば粉, 中層粉そば粉, 表層粉そば粉, そば米, 生そば, ゆでそば, 干しそば, ゆで干しそば
		とうもろこし (玄穀), フライ味付けジャイアントコーン, ポップコーン, コーンフレーク
	いも類	いも・加工品
じゃがいも, じゃがいも (蒸し・ふかし), じゃがいも (水煮), 乾燥マッシュポテト		
でんぷん・加工品		きくいも, こんにやく精粉, 板こんにやく, 生いもこんにやく, しらたき, さといも, さといも (水煮), さといも (冷凍), みずいも, みずいも (水煮), やつがしら, やつがしら (水煮), いちよういも, ながいも, ながいも (水煮), やまといも, じねんじよ, だいじよ
砂糖・甘味料類	砂糖・甘味料類	タピオカ粉, くず粉, 米でん粉, 小麦でん粉, さつまいもでん粉, かたくり粉, コーンスターチ, くずきり (乾), くずきり (ゆで), タピオカパール, 緑豆はるさめ, はるさめ
	砂糖・甘味料類	黒砂糖, 和三盆糖, 上白糖, 三温糖, グラニュー糖, 白ざら (上ざら) 糖, 中ざら (黄ざら) 糖, 角砂糖, 氷砂糖, コーヒーシュガー, パウダーシュガー, 水あめ, はちみつ, メープルシロップ
豆類	大豆・加工品	乾燥国産大豆, ゆで大豆, 乾燥大豆 (米国産), 乾燥大豆 (中国産), 乾燥大豆 (ブラジル産), 大豆 (水煮缶), きな粉 (全粒), きな粉 (脱皮), ぶどう豆 (煮豆)
		木綿豆腐, 絹ごし豆腐, ソフト豆腐, 充てん豆腐, 沖繩豆腐, ゆし豆腐, 焼き豆腐, 凍り豆腐, 豆腐よう, 蒸し豆腐竹輪, 焼き豆腐竹輪
		生揚げ, 油揚げ, がんもどき
糸引き納豆, 挽きわり納豆, 五斗納豆, 寺納豆 (塩辛納豆, 浜納豆)		
その他の豆・加工品	おから (旧来製法), おから (新製法), 豆乳, 調製豆乳, 豆乳飲料・麦芽コーヒー, 生湯葉, 干し湯葉, 金山寺みそ, ひしおみそ	
	乾燥あずき, ゆであずき, ゆで小豆缶詰, こしあん, さらしあん, つぶしあん, 乾燥いんげんまめ, ゆでいんげんまめ, うずら豆 (煮豆), いんげんまめこしあん, 豆きんとん, 乾燥えんどう, ゆでえんどう, グリンピース (揚げ豆), 塩豆, うぐいす豆, 乾燥ささげ, ゆでささげ, 乾燥そらまめ, フライビーンズ (揚げそら豆), おたふく豆, ふき豆, 乾燥たけあずき, 乾燥ひよこまめ, ゆでひよこまめ, フライ味付けひよこまめ, 乾燥べにばないんげん, ゆでべにばないんげん, 乾燥らいまめ, 乾燥りよくと, ゆでりよくと, 乾燥レンズまめ	

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
種実類	種実類	アーモンド, アーモンド (フライ味付け), あさ, えごま, カシューナッツ (フライ味付け), かぼちの種 (いり味付け), かやの実 (いり), ぎんなん, ぎんなん (ゆで), くり, くり (ゆで), くり (甘露煮), 甘ぐり (焼ぐり), くるみ (いり), けしの実, ココナッツパウダー, ごま (乾), ごま (いり), ごま (むき), しいの実, すいかの種 (いり味付け), とちの実 (蒸し), はすの実 (生), はすの実 (乾), ひしの実, ピスタチオ (いり味付け), ひまわりの種 (フライ味付け), ブラジルナッツ (フライ味付け), ヘーゼルナッツ (フライ味付け), ペカン (フライ味付け), マカダミアナッツ (いり味付け), まつの実, まつの実 (いり), らっかせい (乾), らっかせい (いり), バターピーナッツ, ピーナッツバター, らっかせい, らっかせい (ゆで)
野菜類	緑黄色野菜	トマト, ミニトマト, ホールトマト缶詰
		葉にんじん, にんじん, にんじん (ゆで), にんじん・皮むき, にんじん・皮むき (ゆで), にんじん (冷凍), きんとき (京にんじん), きんとき (ゆで), きんとき・皮むき, きんとき・皮むき (ゆで), ミニキャロット
		ほうれん草, ほうれん草 (ゆで), ほうれん草 (冷凍)
		青ピーマン, 青ピーマン (油炒め), 赤ピーマン, 赤ピーマン (油炒め), 黄ピーマン, 黄ピーマン (油炒め), トマピー
		あさつき, あさつき (ゆで), あしたば, あしたば (ゆで), アスパラガス, アスパラガス (ゆで), さやいんげん, さやいんげん (ゆで), エンダイブ, トウモロコシ, さやえんどう, さやえんどう (ゆで), おおさかしろな, おおさかしろな (ゆで), おかひじき, おかひじき (ゆで), オクラ, オクラ (ゆで), かぶ葉, かぶ葉 (ゆで), 日本かぼちゃ, 日本かぼちゃ (ゆで), 西洋かぼちゃ, 西洋かぼちゃ (ゆで), 西洋かぼちゃ (冷凍), そうめんかぼちゃ, からしな, ぎょうじやにんにく, きょうな, きょうな (ゆで), キンサイ, キンサイ (ゆで), クレソン, ケール, こごみ, こまつな, こまつな (ゆで), さんとうさい, さんとうさい (ゆで), ししとうがらし, しそ葉, しその実, じゅうろくささげ, じゅうろくささげ (ゆで), しゅんぎく, しゅんぎく (ゆで), じゅんさい水煮びん詰, すぐきな, せり, せり (ゆで), タアサイ, タアサイ (ゆで), かいわれだいこん, 葉だいこん, だいこん葉, だいこん葉 (ゆで), つまみな, たいさい, たかな, たらめ, たらめ (ゆで), チンゲンサイ, チンゲンサイ (ゆで), つくし, つくし (ゆで), つるな, つるむらさき, つるむらさき (ゆで), 葉とうがらし, 葉とうがらし (油炒め), 生とうがらし, 乾燥とうがらし, ゆでとんぶり, 長崎はくさい, 長崎はくさい (ゆで), なずな, なばな/花らい・茎, なばな/花らい・茎 (ゆで), なばな/茎・葉, なばな/茎・葉 (ゆで), なら, なら (ゆで), 花なら, 黄なら, 茎にんにく, 茎にんにく (ゆで), 葉ねぎ, こねぎ, 野沢菜, のびる, パクチョイ, バジル, パセリ, ひのな, 広島菜, ふだんそう, ふだんそう (ゆで), ブロッコリー, ブロッコリー (ゆで), みずかけな, 切りみつば, 切りみつば (ゆで), 根みつば, 根みつば (ゆで), 糸みつば, 糸みつば (ゆで), 芽キャベツ, 芽キャベツ (ゆで), 芽たで, モロヘイヤ, モロヘイヤ (ゆで), ようさい, ようさい (ゆで), よめな, よもぎ, よもぎ (ゆで), リーキ, リーキ (ゆで), サラダ菜, リーフレタス, サニーレタス, ロケットサラダ, わけぎ, わけぎ (ゆで)
その他の野菜	キャベツ, キャベツ (ゆで), グリーンボール, レッドキャベツ	
	きゅうり	
	大根, 大根 (ゆで), 大根・皮むき, 大根・皮むき (ゆで), 切干し大根	
	たまねぎ, たまねぎ (水さらし), たまねぎ (ゆで), 赤たまねぎ	
	はくさい, はくさい (ゆで)	
アーティチョーク, アーティチョーク (ゆで), アスパラガス水煮缶詰・ホワイトアスパラガス, うど, 山うど, 枝豆, 枝豆 (ゆで), 枝豆 (冷凍), スナップえんどう, グリンピース, グリンピース (ゆで), グリンピース (冷凍), グリンピース水煮缶詰, かぶ, かぶ (ゆで), かぶ・皮むき, かぶ・皮むき (ゆで), カリフラワー, カリフラワー (ゆで), かんびょう, かんびょう (ゆで), 菊, 菊 (ゆで), 菊のり, くわい, くわい (ゆで), コールラビ, コールラビ (ゆで), ごぼう, ごぼう (ゆで), しかくまめ, 葉しょうが, しょうが, しろうり, ずいき, ずいき (ゆで), 干しずいき, 干しずいき (ゆで), すぐきな根, ズッキーニ, セロリー, ぜんまい, ぜんまい (ゆで), 干しぜんまい, 干しぜんまい (ゆで), そらまめ, そらまめ (ゆで), たけのこ, たけのこ (ゆで), たけのこ (水煮缶詰), チコリー, つわぶき, つわぶき (ゆで), とうがん, とうがん (ゆで), スイートコーン, スイートコーン (ゆで), スイートコーン (冷凍ホール), スイートコーン (冷凍カーネル・全粒), クリームコーン缶詰, ホールカーネルコーン缶詰, ヤングコーン, トレビス, なす, なす (ゆで), べいなす, べいなす (油揚げ), にがうり, にがうり (油炒め), にんにく, 根深ねぎ, はつか大根, はやとうり, ビート, ビート (ゆで), ふき, ふき (ゆで), ふきのとう, ふきのとう (ゆで), ふじまめ, へちま, へちま (ゆで), ホースラディッシュ, まこも, みょうが, みょうがたけ, むかご, アルファルファもやし, 大豆もやし, 大豆もやし (ゆで), ブラックマッペもやし, ブラックマッペもやし (ゆで), 緑豆もやし, 緑豆もやし (ゆで), ゆり根, ゆり根 (ゆで), エシャロット, ルバーブ, ルバーブ (ゆで), レタス, コスレタス, れんこん, れんこん (ゆで), 生わかび, 生わかび (ゆで), 干しわかび		
野菜ジュース	トマトジュース缶詰, トマトミックスジュース缶詰, にんじんジュース缶詰	
漬物	おおさかしろな・塩漬, かぶ葉・塩漬, かぶ葉・ぬかみそ漬, からしな・塩漬, きょうな・塩漬, さんとうさい・塩漬, たいさい・塩漬, たかな漬, 野沢菜・塩漬, 野沢菜・調味漬, はくさい・塩漬, キムチ, ひのな・甘酢漬, 広島菜・塩漬, みずかけな漬	

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
野菜類	漬け物	かぶ・塩漬, 皮むきかぶ・塩漬, かぶ・ぬかみそ漬, 皮むきかぶ・ぬかみそ漬, きゅうり・塩漬, きゅうり・しょうゆ漬, きゅうり・ぬかみそ漬, スイート型ピクルス, サワー型ピクルス, ザーサイ, しょうが・酢漬, しょうが・甘酢漬, しろり・塩漬, しろり・奈良漬, すぐき漬, だいこん・ぬかみそ漬, 塩押しだいこん・たくあん漬, 干しだいこん・たくあん漬, 守口漬, だいこん・べったら漬, だいこん・みそ漬, 福神漬, しなちく・塩抜き塩蔵, なす・塩漬, なす・ぬかみそ漬, なす・こうじ漬, なす・からし漬, なす・しば漬, はやどりり・塩漬, やまごぼう・みそ漬, 生らっきょう, らっきょう甘酢漬, わさび漬, 梅漬 (塩漬), 梅漬 (調味漬), 梅干し, 梅干し (調味漬), 梅びしお, オリーブピクルスグリーン, オリーブピクルスライブ, オリーブピクルススタッフド
果実類	生果	いちご
		いよかん (いよ), 早生みかん, みかん (うんしゅう), 早生みかん (内皮なし), みかん (うんしゅう) (内皮なし), みかん缶詰 (果肉), ネーブル, バレンシアオレンジ, スイーティー, きんかん, グレープフルーツ, グレープフルーツ缶詰, さんぼうかん, すだち (皮), タンゴール, タンゼロ, なつみかん, なつみかん缶詰, はっさく, ひゅうがなつ, ひゅうがなつ (内皮なし), ぶんたん, ぶんたん (ざぼん漬), ぼんかん, ゆず (皮), レモン全果
		バナナ, 乾燥バナナ りんご, りんご缶詰
ジャム	あけび果肉, あけび果皮, アセロラ, アテモヤ, アボカド, あんず, 干しあんず, あんず缶詰, いちじく, 干しいちじく, いちじく缶詰, うめ, 柿 (甘柿), 渋抜き柿, 干し柿, かりん, キウイフルーツ, キワノ, グァバ, グズベリー, ぐみ, ココナッツミルク, スターフルーツ, さくらんぼ, アメリカンチェリー, さくらんぼ缶詰, さくろ, すいか, すもも, 生ブルー, ドライブルーン, チェリモヤ, ドリアン, なし, なし缶詰, 中国なし, 西洋なし, 西洋なし缶詰, 干しなつめやし, パインアップル, パインアップル缶詰, パインアップル砂糖漬, ハスカップ, パパイア, 未熟パパイア, ピタヤ, びわ, びわ缶詰, ぶどう, 干しぶどう, ぶどう缶詰, ブルーベリー, ホワイトサボテ, まくわうり, マルメロ, マンゴー, マンゴスチン, 温室メロン, 露地メロン, もも, もも缶詰果肉, ネクタリン, やまもも, ライチ, ラズベリー, 乾燥りゅうがん	
	あんずジャム (高糖度), あんずジャム (低糖度), イチゴジャム (高糖度), イチゴジャム (低糖度), マーメレード (高糖度), マーメレード (低糖度), ぶどうジャム, ブルーベリージャム, りんごジャム	
果汁・果汁飲料	アセロラ10%果汁入り飲料, 梅20%果汁入り飲料, ストレートみかんジュース (天然果汁), 濃縮還元みかんジュース, 果粒入りみかんジュース, みかん50%果汁入り飲料, みかん20%果汁入り飲料, みかん缶詰 (液汁), ストレートオレンジジュース (天然果汁), 濃縮還元オレンジジュース, オレンジ50%果汁入り飲料, オレンジ30%果汁入り飲料, かぼす果汁, グァバ20%果汁入り飲料 (ネクター), グァバ10%果汁入り飲料, グレープフルーツストレートジュース (天然果汁), グレープフルーツ濃縮還元ジュース, グレープフルーツ50%果汁入り飲料, グレープフルーツ20%果汁入り飲料, シイクワシャー果汁, シイクワシャー10%果汁入り飲料, すだち果汁, だいだい果汁, パインアップルストレートジュース (天然果汁), パインアップル濃縮還元ジュース, パインアップル50%果汁入り飲料, パインアップル10%果汁入り飲料, パッションフルーツ果汁, ぶどうストレートジュース (天然果汁), ぶどう濃縮還元ジュース, ぶどう70%果汁入り飲料, ぶどう10%果汁入り飲料, もも30%果汁入り飲料 (ネクター), もも缶詰液汁, ゆず果汁, ライム果汁, りんごストレートジュース (天然果汁), りんご濃縮還元ジュース, りんご50%果汁入り飲料, りんご30%果汁入り飲料, レモン果汁	
きのこ類	きのこ類	えのきたけ, えのきたけ (ゆで), えのきたけ味付け瓶詰, 乾燥黒きくらげ (灰褐色), 乾燥黒きくらげ (灰褐色) (ゆで), 乾燥黒きくらげ, 乾燥黒きくらげ (ゆで), 乾燥白きくらげ, 乾燥白きくらげ (ゆで), 黒あわびたけ, 生しいたけ, 生しいたけ (ゆで), 乾しいたけ, 乾しいたけ (ゆで), はたけしめじ, ぶなしめじ, ぶなしめじ (ゆで), 本しめじ, たもぎたけ, なめこ, なめこ (ゆで), なめこ水煮缶詰, ぬめりすぎたけ, うすひらたけ, エリンギ, ひらたけ, ひらたけ (ゆで), まいたけ, まいたけ (ゆで), 乾燥まいたけ, マッシュルーム, マッシュルーム (ゆで), マッシュルーム水煮缶詰, まつたけ (松茸), 松茸水煮缶詰, やなぎまつたけ
藻類	藻類	干しあおさ, 青のり, のり (干しあまのり), 焼きのり/ 詳細不明の「のり」, 味付けのり, 蒸し干しあらめ, すき干し岩のり, 干しえごのり, おきうと, おごのり (塩蔵塩抜き), 干しかわのり, うみぶどう, らうすこんぶ, 干しがごめ昆布, 長こんぶ, 松前こんぶ, まこんぶ干し/詳細不明の「こんぶ (乾燥)」, 日高こんぶ, 利尻こんぶ, 刻み昆布, 削り昆布, 塩昆布, 昆布つくだ煮, すいぜんじのり (干し水戻し), 干してんぐさ, ところてん, 干し寒天, 寒天 (ゼリー状), 赤とさか (塩蔵塩抜き), 青とさか (塩蔵塩抜き), 干しひじき, 干しひとえぐさ, のりつくだ煮, ふのり, 干しまつも, むかでのり (塩蔵塩抜き), 沖縄もずく (塩蔵塩抜き), もずく (塩蔵塩抜き), 生わかめ (原藻), わかめ (乾燥), わかめ (乾燥水戻し), 板わかめ, わかめ (灰干し乾燥水戻し), カットわかめ, 生わかめ, 茎わかめ (塩蔵塩抜き), 生めかぶわかめ

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
魚介類	生魚介類	まあじ〈あじ〉, まあじ(水煮), まあじ〈あじ〉(焼き), 大西洋あじ, 大西洋あじ(水煮), 大西洋あじ(焼き), むろあじ, むろあじ(焼き), うるめいわし, かたくちいわし, まいわし, まいわし(水煮), まいわし(焼き), めざし, めざし(焼き), まさば, まさば(水煮), まさば(焼き), 大西洋さば, 大西洋さば(水煮), 大西洋さば(焼き), さば〈しめさば〉, さんま, さんま(焼き), しまあじ養殖, にしん, かずのこ
		からふとます, からふとます(焼き), ぎんざけ養殖, ぎんざけ養殖(焼き), さくらます〈マス〉, さくらます(焼き), しろさけ, しろさけ(水煮), しろさけ(焼き), 大西洋さけ養殖, 大西洋さけ養殖(焼き), にじます海面養殖, にじます海面養殖(焼き), にじます淡水養殖, べにざけ, べにざけ(焼き), ますのすけ, ますのすけ(焼き)
		あこうだい, あまだい, あまだい(水煮), あまだい(焼き), いしだい, いとよりだい, いとよりだい(すり身), いぼだい, おひょう, まがれい, まがれい(水煮), まがれい(焼き), まこがれい, 子持ちがれい, 子持ちがれい(水煮), ぎんだら, きんめだい, きだい, くろだい, ちだい, まだい天然, まだい養殖, まだい養殖(水煮), まだい養殖(焼き), すけとうだら, すけとうだら・すり身, たら〈すきみだら〉, まだら, まだら(焼き), しらこ, ひらめ天然, ひらめ養殖, みなみだら
		くろかじき, まかじき, めかじき, 春かつお, 秋かつお, そうだかつお, かつお(なまり節: 蒸しかつお), きはだまぐろ, くろまぐろ・赤身, くろまぐろ・脂身, びんなが, みなみまぐろ・赤身, みなみまぐろ・脂身, めじまぐろ, めばちまぐろ
魚介類	生魚介類	あいなめ, あなご, あなご(蒸し), あまご養殖, あゆ天然, あゆ天然(焼き), あゆ内臓, あゆ内臓(焼き), あゆ養殖, あゆ養殖(焼き), あゆ養殖 内臓, あゆ養殖 内臓(焼き), アラスカめぬけ, あんこう, あんこう(きも・肝: 内臓), いかなご, いさき, いわな養殖, うぐい, うなぎ養殖, うなぎ(きも・肝: 内臓), うなぎ(白焼き), うなぎ(かば焼), うまづらはぎ, えい, えそ, おいかわ, おおさが・おこぜ, かさご, かじか, かじか(水煮), かます, かます(焼き), かわはぎ, かんばち, きす, きちじ, きびなご, キングクリップ, ぐち〈いしもち〉, ぐち〈いしもち〉(焼き), こい養殖, こい養殖(水煮), こい養殖 内臓, こち, めごち, このしろ, あぶらつのごめ, よしきりざめ, ふかひれ, さより, さわら, さわら(焼き), しいら, したびらめ, しらうお, シルバー, すずき, たかさご, たかべ, たちうお, ちか, テラピア, どじょう, どじょう(水煮), とびうお, なまず, にぎす, はぜ, はたはた, はまふえふき, はも, バラクーア, ひらまさ, とらふぐ養殖, まふぐ, ふな, ふな(水煮), ぶり, ぶり(焼き), はまち養殖, ほうぼう, ホキ, ほっけ, ぼら, ほんもろこ, マジェランあいなめ, まながつお, むつ, むつ(水煮), めじな, めばる, メルルーサ, やつめうなぎ, やまめ養殖, わかさぎ
		あかがい, あげまき, あさり, あわび, いがい・ムール貝, いたやがい養殖, かき養殖, かき養殖(水煮), さざえ, さざえ(焼き), しじみ, 貝柱たいらがい, たにし, つぶ, とこぶし, とりがい斧足, ばいがい, ばかがい, はまぐり, はまぐり(水煮), はまぐり(焼き), ちょうせんはまぐり, ほたてがい, ほたてがい(水煮), ほたて貝柱, ほっきがい, みるがい水管, うに
		あかいか, けんさきいか, こういか, するめいか, するめいか(水煮), するめいか(焼き), ほたるいか, ほたるいか(ゆで), やりいか, いいだこ, まだこ, まだこ(ゆで), なまこ, ほや
		あまえび, いせえび, くるまえび養殖, くるまえび養殖(ゆで), くるまえび養殖(焼き), 素干しさくらえび(ゆで), 大正えび, しばえび, ブラックタイガー養殖, がざみ, 毛がに, 毛がに(ゆで), ずわいがに, ずわいがに(ゆで), たらばがに, たらばがに(ゆで), おきあみ, おきあみ(ゆで), ゆでしゃこ
魚介類	魚介加工品	まあじ〈あじ〉(開き干し), まあじ〈あじ〉(開き干し, 焼き), むろあじ(開き干し), むろあじ(くさや), うるか, いかなご(煮干し), うるめいわし(丸干し), かたくちいわし(煮干し), まいわし(塩いわし), まいわし(生干し), まいわし(丸干し), しらす干し, しらす干し(ちりめん), たたみいわし, かたくちいわし(みりん干し), まいわし(みりん干し), うまづらはぎ(味付け開き干し), かつお(なまり節), かつお節, かつお削り節, かつお(削り節つくだ煮), かつお(塩辛・内臓, 酒盗), 干しかれい, きびなご(調味干し), キャビア, このしろ(甘酢漬), 塩ます, 新巻きさけ, 新巻きさけ(焼き), 塩ざけ, イクラ, すじこ, めふん, べにざけ(くん製), さば節, 塩さば, さば(開き干し), さんま(開き干し), さんま(みりん干し), ししやも(生干し), ししやも(生干し, 焼き), からふとししやも(生干し), からふとししやも(生干し, 焼き), たらこ, たらこ(焼き), 辛子めんたいこ, 塩だら, たら(干しだら), たら(でんぶ), 身欠きにしん, にしん(開き干し), にしん(くん製), かずのこ(乾), かずのこ(塩蔵水戻し), はたはた(生干し), ほっけ(塩ほっけ), ほっけ(開き干し), からすみ, やつめうなぎ(干し), あわび(干し), あわび(塩辛), ほたて貝柱(干し貝柱), さくらえび(素干し), さくらえび(煮干し), えび(干しえび), かに(がん漬), ほたるいか(くん製), するめ, いか(さきいか), いか(くん製), いか塩辛(赤作り), あみ(塩辛), うに(粒うに), うに(練りうに), 塩蔵塩抜きらげ, なまこ(このわた), ほや(塩辛)
		いわし水煮缶詰, いわし味付け缶詰, いわしトマト漬缶詰, いわし油漬缶詰, いわしかば焼缶詰, かつお味付け缶詰, かつお油漬缶詰, からふとます水煮缶詰, しろさけ水煮缶詰, さば水煮缶詰, さばみそ煮缶詰, さば味付け缶詰, さんま味付け缶詰, さんまかば焼缶詰, まぐろ水煮缶詰(ライト), まぐろ水煮缶詰(ホワイト), まぐろ味付け缶詰, まぐろ油漬缶詰(ライト), まぐろ油漬缶詰(ホワイト), あさり水煮缶詰, あさり味付け缶詰, あわび水煮缶詰, エスカルゴ水煮缶詰, かきくん製油漬缶詰, トップシエル味付け缶詰, ほたて貝柱水煮缶詰, もがい味付け缶詰, ずわいがに水煮缶詰, たらばがに水煮缶詰, いか味付け缶詰



分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
魚介類	魚介加工品	いかなご (つくだ煮), いかなご (あめ煮), かたくちいわし (田作り), かじか (つくだ煮), かつお (角煮), はぜ (つくだ煮), はぜ (甘露煮), ふな (甘露煮), わかさぎ (つくだ煮), わかさぎ (あめ煮), あさり (つくだ煮), はまぐり (つくだ煮), えび (つくだ煮), ほたるいか (つくだ煮), いか (切りいかあめ煮), いか (いかあられ), あみつくだ煮
		かに風味かまぼこ, 昆布巻きかまぼこ, す巻きかまぼこ, 蒸しかまぼこ, 焼き抜きかまぼこ, 焼き竹輪, だて巻, つみれ, なると, はんぺん, さつま揚げ
		魚肉ハム, 魚肉ソーセージ
肉類	畜肉	牛かた (和牛), 牛かた皮下脂肪なし (和牛), 牛かた赤肉 (和牛), 牛かた脂身 (和牛), 牛かたロース (和牛), 牛かたロース皮下脂肪なし (和牛), 牛かたロース赤肉 (和牛), 牛リブロース (和牛), 牛リブロース皮下脂肪なし (和牛), 牛リブロース赤肉 (和牛), 牛リブロース脂身 (和牛), 牛サーロイン (和牛), 牛サーロイン皮下脂肪なし (和牛), 牛サーロイン赤肉 (和牛), 牛ばら (和牛), 牛もも (和牛), 牛もも皮下脂肪なし (和牛), 牛もも赤肉 (和牛), 牛もも脂身 (和牛), 牛そともも (和牛), 牛そともも皮下脂肪なし (和牛), 牛そともも赤肉 (和牛), 牛ランプ (和牛), 牛ランプ皮下脂肪なし (和牛), 牛ランプ赤肉 (和牛), 牛ヒレ (和牛), 牛かた/部位不明の牛肉, 牛かた皮下脂肪なし/部位不明の牛肉赤肉, 牛かた赤肉, 牛かた脂身, 牛かたロース皮下脂肪なし, 牛かたロース赤肉, 牛リブロース, 牛リブロース (焼き), 牛リブロース (ゆで), 牛リブロース皮下脂肪なし, 牛リブロース赤肉, 牛リブロース脂身, 牛サーロイン, 牛サーロイン皮下脂肪なし, 牛サーロイン (赤肉), 牛ばら, 牛もも, 牛もも皮下脂肪なし (焼き), 牛もも皮下脂肪なし (ゆで), 牛もも赤肉, 牛もも脂身, 牛そともも, 牛そともも皮下脂肪なし, 牛そともも赤肉, 牛ランプ, 牛ランプ皮下脂肪なし, 牛ランプ赤肉 (和牛), 牛ヒレ, 牛かた (輸入牛), 牛かた皮下脂肪なし (輸入牛), 牛かた赤肉 (輸入牛), 牛かた脂身 (輸入牛), 牛かたロース (輸入牛), 牛かたロース皮下脂肪なし (輸入牛), 牛かたロース赤肉 (輸入牛), 牛リブロース (輸入牛), 牛リブロース皮下脂肪なし (輸入牛), 牛リブロース赤肉 (輸入牛), 牛リブロース脂身 (輸入牛), 牛サーロイン (輸入牛), 牛サーロイン皮下脂肪なし (輸入牛), 牛サーロイン赤肉 (輸入牛), 牛ばら (輸入牛), 牛もも (輸入牛), 牛もも皮下脂肪なし (輸入牛), 牛もも赤肉 (輸入牛), 牛もも脂身 (輸入牛), 牛そともも (輸入牛), 牛そともも皮下脂肪なし (輸入牛), 牛そともも赤肉 (輸入牛), 牛ランプ (輸入牛), 牛ランプ皮下脂肪なし (輸入牛), 牛ランプ赤肉 (輸入牛), 牛ヒレ (輸入牛), 子牛肉リブロース, 子牛肉ばら, 子牛肉もも, 牛ひき肉, 牛舌, 牛腱, 牛尾, ローストビーフ, コンビーフ缶詰, 牛味付け缶詰, ビーフジャーキー, スモークタン
		豚かた, 豚かた皮下脂肪なし, 豚かた赤肉, 豚かた脂身, 豚かたロース, 豚かたロース皮下脂肪なし, 豚かたロース赤肉, 豚かたロース脂身, 豚ロース, 豚ロース皮下脂肪なし (焼き), 豚ロース (ゆで), 豚ロース皮下脂肪なし, 豚ロース赤肉, 豚ロース脂身, 豚ばら, 豚もも, 豚もも皮下脂肪なし, 豚もも皮下脂肪なし (焼き), 豚もも皮下脂肪なし (ゆで), 豚もも赤肉, 豚もも脂身, 豚そともも, 豚そともも皮下脂肪なし, 豚そともも赤肉, 豚そともも脂身, 豚ヒレ赤肉, 豚中型かた (黒ぶた), 豚中型かた皮下脂肪なし (黒ぶた), 豚中型かた赤肉 (黒ぶた), 豚中型かた脂身 (黒ぶた), 豚中型かたロース (黒ぶた), 豚中型かたロース皮下脂肪なし (黒ぶた), 豚中型かたロース赤肉 (黒ぶた), 豚中型かたロース脂身 (黒ぶた), 豚中型ロース (黒ぶた), 豚中型ロース皮下脂肪なし (黒ぶた), 豚中型ロース赤肉 (黒ぶた), 豚中型ロース脂身 (黒ぶた), 豚中型ばら (黒ぶた), 豚中型もも (黒ぶた), 豚中型もも皮下脂肪なし (黒ぶた), 豚中型もも赤肉 (黒ぶた), 豚中型もも脂身 (黒ぶた), 豚中型そともも (黒ぶた), 豚中型そともも皮下脂肪なし (黒ぶた), 豚中型そともも赤肉 (黒ぶた), 豚中型そともも脂身 (黒ぶた), 豚中型ヒレ赤肉 (黒ぶた), 豚ひき肉, 豚舌, 豚足ゆで, 豚軟骨ゆで
		骨付ハム, ボンレスハム, ロースハム, ショルダーハム, プレスハム, 混合プレスハム, チョップドハム, 促成生ハム, 長期熟成生ハム, ベーコン, ロースベーコン, ショルダーベーコン, ウインナーソーセージ, セミドライソーセージ, フランクフルトソーセージ, ボロニアソーセージ, リオナソーセージ, レパソーセージ, 混合ソーセージ, 生ソーセージ, 焼き豚
		いのしし, いのぶた, うさぎ赤肉, 馬肉, しか肉, マトンロース, マトンもも, ラムかた (子羊), ラムロース (子羊), ラムもも (子羊), やぎ赤肉
	鳥肉	成鶏手羽, 成鶏むね, 成鶏むね (皮なし), 成鶏もも, 成鶏もも (皮なし), 成鶏ささ身, 鶏手羽, 鶏むね, 鶏むね (皮なし), 鶏もも, 鶏もも (焼き), 鶏もも (ゆで), 鶏もも (皮なし), 鶏もも・皮なし (焼き), 鶏もも・皮なし (ゆで), 鶏ささ身, 鶏ささ身 (焼き), 鶏ささ身 (ゆで), 鶏ひき肉, 鶏皮 (むね), 鶏皮 (もも), 鶏軟骨, 焼き鳥缶詰
		あいがも, あひる, うずら, かも皮なし, きじ皮なし, しちめんちょう皮なし, すずめ, はと皮なし, ほろほろちょう皮なし
	肉類 (内臓)	牛心臓, 牛肝臓, 牛じん臓, 牛第一胃/部位不明の牛モツ, 牛第二胃, 牛第三胃, 牛第四胃, 牛小腸, 牛大腸, 牛直腸, 牛子宮, 豚心臓, 豚肝臓, 豚じん臓, 豚胃 (ゆで), 豚小腸 (ゆで), 豚大腸 (ゆで), 豚子宮, レバーペースト, スモークレバー, 鶏心臓, 鶏肝臓, 鶏筋胃, フォアグラ (ゆで)
	その他の肉類	くじら肉, くじらうねす, くじら本皮, くじらさらしくじら
		いなごつくだ煮, かえる, すっぽん, はちの子缶詰
卵類	卵類	うこっけい卵, うずら卵, うずら卵水煮缶詰, 鶏卵, ゆで卵, ポーチドエッグ, 鶏卵水煮缶詰, 加糖全卵, 乾燥全卵, 卵黄, ゆで卵黄, 加糖卵黄, 乾燥卵黄, 卵白, ゆで卵白, 乾燥卵白, たまご豆腐, 厚焼きたまご (砂糖入り), だし巻きたまご, ビータン
乳類	牛乳・乳製品	ジャージー種生乳, ホルスタイン種生乳, 普通牛乳, 濃厚加工乳, 低脂肪加工乳, 脱脂乳液状乳 エダムチーズ, エメンタルチーズ, カテージチーズ, カマンベールチーズ, クリームチーズ, ゴーダチーズ, チェダーチーズ, 粉チーズ, ブルーチーズ, プロセスチーズ, チーズスプレッド (ぬるチーズ)

分類	内訳 (小分類)	内訳 (食品名)
乳類	牛乳・乳製品	プレーンヨーグルト (全脂無糖ヨーグルト), 加糖ヨーグルト (脱脂加糖ヨーグルト), ヨーグルトドリンク, 乳酸菌飲料, 乳製品, 乳酸菌飲料, 殺菌乳製品-希釈タイプ, 非乳製品乳酸菌飲料
		コーヒー乳飲料, フルーツ乳飲料, 全粉乳, 脱脂粉乳, 調整粉乳, 無糖練乳, 加糖練乳, クリーム (乳脂肪), クリーム (乳脂肪・植物性脂肪), クリーム (植物性脂肪), ホイップクリーム (乳脂肪), ホイップクリーム (乳脂肪・植物性脂肪), ホイップクリーム (植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・液状 (乳脂肪), コーヒーホワイトナー・液状 (乳脂肪・植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・液状 (植物性脂肪), コーヒーホワイトナー・粉末状 (乳脂肪), コーヒーホワイトナー・粉末状 (植物性脂肪), アイスクリューム・高脂肪, アイスクリューム・普通脂肪, アイスミルク, ラクトアイス・普通脂肪, ラクトアイス・低脂肪, ソフトクリーム, シャーベット, チーズホエーパウダー
乳類	その他の乳類	母乳, やぎ乳
油脂類	油脂類	有塩バター, 無塩バター, 発酵バター
		ソフトタイプマーガリン, ファットスプレッドマーガリン
		オリーブ油, ごま油, 米ぬか油, サフラワー油, 大豆油, 調合油, とうもろこし油, なたね油, ひまわり油, 綿実油, 落花生油
		牛脂 (ヘット), ラード (豚脂)
		パーム油, パーム核油, やし油, ショートニング
菓子類	菓子類	甘納豆 (あずき), 甘納豆 (いんげんまめ), 甘納豆 (えんどう), あん入り生八つ橋, 今川焼, ういろう, うぐいすもち, かしわもち, カステラ, かのこ, かるかん, きび団子, ぎゅうひ, きりざんしょ, きんぎょく糖, きんつば, 草もち, くし団子 (あん), くし団子 (しょうゆ), げっぺい, 桜もち (関東風), 桜もち (関西風), 大福もち, タルト, ちまき, ちやつう, だら焼, ねりきり, カステラまんじゅう, くずざくら, くりまんじゅう, とうまんじゅう, 蒸しまんじゅう, あんまん, 肉まん, もなか, ゆべし, 練りようかん, 水ようかん, 蒸しようかん, あめ玉, 芋かりんとう, おこし, おのろけ豆, 黒かりんとう, 白かりんとう, ごかぼう, 炭酸せんべい, かわらせんべい, 巻きせんべい, ごま入り南部せんべい, しおがま, 中華風クッキー, ひなあられ (関東風), ひなあられ (関西風), 揚げせんべい, 甘辛せんべい, あられ, 塩せんべい, 衛生ボーロ, そばボーロ, 松風, 三島豆, 八つ橋, らくがん, 麦らくがん, もろこしらくがん, 小麦粉あられ
		シュークリーム (エクレア), スポンジケーキ, ショートケーキ, デニッシュペストリー, イーストドーナッツ, ケーキドーナッツ, パイ皮, アップルパイ, ミートパイ, バターケーキ, ホットケーキ, カスタードクリーム入りワッフル, ジャム入りワッフル
		ウエハース, オイルスブレイクラッカー, ソーダクラッカー, サブレ, パフパイ, ハードビスケット, ソフトビスケット, プレッツェル, ロシアケーキ
		キャラメル, 錠菓・果汁系, ゼリーキャンデー, ゼリービーンズ, チャイナマーブル, ドロップ, パタースコッチ, ブリトル・いり落花生入り, マシュマロ
		プリン・カスタードプディング, オレンジゼリー, コーヒーゼリー, ミルクゼリー, ワインゼリー, パバロア, コーンスナック, ポテトチップス, 成形ポテトチップス, カバーリングチョコレート, ホワイトチョコレート, ミルクチョコレート, マロングラッセ, 板ガム, 糖衣ガム, 風船ガム
		清酒, 純米酒, 本醸造酒, 吟醸酒, 純米吟醸酒, 白酒
		淡色ビール, 黒ビール, スタウトビール, 発泡酒
嗜好飲料類	アルコール飲料	白ワイン, 赤ワイン, ロゼ (ワイン), 紹興酒, 35度しょうちゅう (甲類), 25度しょうちゅう (乙類), ウイスキー, ブランデー, ウオッカ, ジン, ラム, マオタイ酒, 梅酒, 合成清酒, 薬味酒, キュラソー, スイートワイン, ペパーミント, ベルモット甘口タイプ, ベルモット辛口タイプ
	その他の嗜好飲料	玉露茶葉, 玉露 (浸出液), 抹茶 (粉末), せん茶茶葉, せん茶 (浸出液), かまいり茶 (浸出液), 番茶 (浸出液), ほうじ茶 (浸出液), 玄米茶 (浸出液), ウーロン茶 (浸出液), 紅茶茶葉, 紅茶 (浸出液)
		コーヒー (ドリップ式, 浸出液), インスタントコーヒー (粉末), コーヒー飲料, ピュアココア (粉末), ミルクココア (粉末)
調味料・香辛料類	調味料	甘酒, 昆布茶 (粉末), 炭酸飲料果実色 (無果汁), コーラ, サイダー, 麦茶 (浸出液)
		ウスターソース, 中濃ソース, 濃厚 (トンカツ) ソース
		濃口しょうゆ, うす口しょうゆ, たまりしょうゆ, さいしこみしょうゆ, しろしょうゆ
		食塩, 並塩, 精製塩
		マヨネーズ (全卵型), 卵黄型マヨネーズ
調味料・香辛料類	香辛料・その他	甘みそ, 淡色辛みそ, 赤色辛みそ, 麦みそ, 豆みそ, 粉末淡色辛みそ, ペーストタイプ即席みそ
		本みりん, 本直しみりん, トウバンジャン, チリペッパーソース, ラー油, 穀物酢, 米酢, ワインビネガー, りんご果実酢, かつおだし, 昆布だし, かつお昆布だし, しいたけだし, 煮干しだし, 鳥がらだし, 中華だし, 洋風だし, 固形コンソメ, 顆粒風味調味料, ストレートめんつゆ, 三倍濃厚めんつゆ, オイスターソース (かき油), マーボー豆腐の素, ミートソース, トマトピューレー, トマトペースト, トマトケチャップ, トマトソース, チリソース, ノンオイル和風ドレッシング, フレンチドレッシング, サウザンアイランドドレッシング, カレールウ, ハヤシルウ, 酒かす, みりん風調味料
	ゼラチン, オールスパイス, オニオンパウダー, 粉からし, 練りからし, マスタード (練り・フレンチマスタード), マスタード (粒入り・荒挽きマスタード), カレー粉, クロブ, 黒こしょう, 白こしょう, 混合こしょう, さんしょう, シナモン, 粉しょうが, おろししょうが, セージ, タイム, チリパウダー, とうがらし, ナツメグ, ガーリックパウダー, おろしにんにく, 粉末バジル, 乾燥パセリ, パプリカ, からし粉入り粉わさび, 練りわさび, 圧搾パン酵母, 乾燥パン酵母, ベーキングパウダー	

職業分類表

番号	職業分類項目	仕事の種類
01	専門的・技術的職業従事者	研究者、技術者、医師、歯科医師、獣医師、薬剤師、保健師、助産師、看護師、臨床・衛生検査技師、歯科衛生士、栄養士、あんまマッサージ指圧師、はり師、きゅう師、柔道整復師、社会福祉専門職業従事者（保育士など）、法務従事者（裁判官、検察官、弁護士など）、公認会計士、税理士、教員、宗教家、文芸家、記者、編集者、美術家、写真家、デザイナー、イラストレーター、漫画家、音楽家、舞台芸術家、その他の専門的・技術的職業従事者（個人教師、職業スポーツ従事者など）
02	管理的職業従事者	管理的公務員（議会議員、知事、市長など）、会社・団体等役員、会社・団体等管理職員（工場長、支店長、駅長、会社課長など）、その他の管理的職業従事者
03	事務従事者	一般事務従事者（総務事務員、受付・案内事務員、秘書など）、会社事務従事者、外勤事務従事者（集金人など）、運輸・通信事務従事者、その他の事務従事者（速記者、タイピスト、キーパンチャー、電子計算機オペレーターなど）
04	販売従事者	商品販売従事者（小売店主、飲食店主、販売店員、商品仕入・販売外交員、商品仲介人など）、販売類似職業従事者（不動産仲介人、保険外交員、質屋店主・店員など）
05	サービス職業従事者	家庭生活支援サービス職業従事者〔家政婦（夫）、家事手伝い、訪問介護員（ホームヘルパー）など〕、生活衛生サービス職業従事者（理容師、美容師、クリーニング職など）、飲食物調理従事者、接客・給仕職業従事者、居住施設・ビル等管理人、その他のサービス職業従事者（旅行・観光案内人、物品一時預かり人など）
06	保安職業従事者	自衛官、警察官、看守、消防員、警備員など
07	農業作業	農耕、養蚕、養鶏、養蜂、養畜、植木職、造園師
08	林業作業	育林、伐木・造材、集材・運材、製炭・製薪など
09	漁業従事者	海草・貝採取、漁労船の船長・航海士・機関長・機関士・水産養殖など
10	運輸・通信従事者	自動車運転者、鉄道・船舶・航空機運転従事者、その他の運輸従事者（車掌、鉄道輸送関連業務従事者、甲板員、船舶機関員、検車係など）、通信従事者（無線通信技術従事者、有線通信員、電話交換手、郵便・電報外務員など）
11	生産工程・労務作業	製造作業〔金属材料、化学製品、窯業製品、土石製品、食料品、飲料・たばこ、衣服・繊維製品、木・竹・草・つる製品、パルプ・紙・紙製品、ゴム・プラスチック製品、革・革製品、その他〕、組立・修理作業〔一般機械器具、電気機械器具、輸送機械、計量計測機器・光学機械器具〕、金属加工作業者、金属溶接・溶断作業、紡績作業、印刷・製本作業、ボイラー工、建設機械運転作業、電気作業、採掘作業、とび職、鉄筋工、建設作業、土木作業従事者、運搬労務作業、その他の労務作業（清掃員など）
	01～11の仕事をされていない方	
12	家事従事者	一般家庭の主婦等日常家事に従事することを常態としている人
13	その他	無職（高齢・病気・障害などの理由による場合も含む）
14	保育園児	保育所へ通うことを常態としている幼児
15	幼稚園児	幼稚園へ通うことを常態としている幼児
16	その他幼児	保育所や幼稚園に通っていない幼児
17	小学校低学年	小学1、2年生
18	小学校中学年	小学3、4年生
19	小学校高学年	小学5、6年生
20	中学生	中学1～3年生
21	その他の学生	高校生、大学生、大学院生、各種専門学校生など

表1 調査客体の性年齢階級別人数

年齢階級	食物摂取状況		食生活・健康意識調査		身体状況調査		血液検査		歩行数	
	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性
1-6歳	27	34	—	—	27	29	—	—	—	—
7-14歳	52	63	—	—	48	63	—	—	—	—
15-19歳	22	31	25	35	24	30	—	—	20	23
20-29歳	37	44	39	49	39	47	13	16	29	38
30-39歳	66	60	77	67	69	55	23	27	57	52
40-49歳	83	94	99	113	89	107	39	66	79	96
50-59歳	88	93	107	108	99	100	42	54	79	90
60-69歳	86	94	95	102	89	97	54	69	89	90
70歳以上	120	150	127	156	120	149	75	75	99	109
総数	581	663	569	630	604	677	246	307	452	498

表2 調査客体の職業別人数

性別	職業分類	19歳以下	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70歳以上	合計
		男性	専門的・技術的職業従事者	0	7	6	19	18	5
	管理的職業従事者	0	0	2	7	19	8	2	38
	事務従事者	0	5	11	26	13	8	0	63
	販売従事者	0	2	3	4	12	1	5	27
	サービス職業従事者	0	4	8	3	4	4	1	24
	保安職業従事者	0	0	1	2	0	1	1	5
	農業作業	0	1	2	1	5	20	43	72
	林業作業	0	0	1	1	0	0	0	2
	漁業作業	0	0	0	0	0	0	0	0
	運輸・通信従事者	0	1	3	4	4	4	1	17
	生産工程・労務作業	0	11	32	18	22	7	2	92
	家事従事者	0	0	0	0	0	2	4	6
	無職	0	3	0	3	1	29	60	96
	保育園児	12	0	0	0	0	0	0	12
	幼稚園児	3	0	0	0	0	0	0	3
	その他の幼児	9	0	0	0	0	0	0	9
	小学校低学年	11	0	0	0	0	0	0	11
	小学校中学年	10	0	0	0	0	0	0	10
	小学校高学年	13	0	0	0	0	0	0	13
	中学生	21	0	0	0	0	0	0	21
	その他の学生	20	5	0	1	1	0	0	27
	合計	99	39	69	89	99	89	120	604
女性	専門的・技術的職業従事者	1	3	6	29	18	1	0	58
	管理的職業従事者	0	0	0	0	3	1	0	4
	事務従事者	0	7	11	20	13	7	2	60
	販売従事者	0	2	3	2	12	3	3	25
	サービス職業従事者	1	8	11	11	15	11	5	62
	保安職業従事者	0	0	0	0	0	0	0	0
	農業作業	0	0	0	3	10	17	37	67
	林業作業	0	0	0	0	0	0	0	0
	漁業作業	0	0	0	0	0	0	0	0
	運輸・通信従事者	0	0	0	0	0	0	0	0
	生産工程・労務作業	1	5	6	11	14	6	0	43
	家事従事者	1	12	18	30	15	46	73	195
	無職	0	3	0	1	0	4	29	37
	保育園児	13	0	0	0	0	0	0	13
	幼稚園児	5	0	0	0	0	0	0	5
	その他の幼児	9	0	0	0	0	0	0	9
	小学校低学年	16	0	0	0	0	0	0	16
	小学校中学年	19	0	0	0	0	0	0	19
	小学校高学年	14	0	0	0	0	0	0	14
	中学生	22	0	0	0	0	0	0	22
	その他の学生	20	7	0	0	0	1	0	28
	合計	122	47	55	107	100	97	149	677

## 県全体の推定値の計算方法

県全体の推定値を得るためには、保健所別に抽出率の逆数で重み付けし、さらに平成 22 年の県の人口構成に調整した。すなわち、保健所  $h(=1,2,3,\dots,11)$ 、年齢階級  $a(=1,2,3,\dots,M)$  の重み  $W_{h,a}$  を、

$$W_{h,a} = \frac{1}{P_h} \times \frac{N_a}{\sum_{i=1}^{11} \left( \frac{1}{P_i} \times n_{i,a} \right)}$$

として集計をおこなった。ここで、 $P_h$  は保健所  $h$  での抽出率、すなわち、

$$P_h = \frac{\text{保健所}h\text{の全標本数}}{\text{保健所}h\text{の全人口}}$$

であり、 $N_a$  は年齢階級  $a$  の県人口、 $n_{i,a}$  は保健所  $i$  での年齢階級  $a$  の標本数である。