

# シカ肉の栄養性・機能性の認知度と消費者意向に関する 神戸での調査

吉村 美紀、永井 紘太、\*林 真理  
人間環境部門、\*アイディア研究舎

## Consumer Preferences and Awareness regarding the Nutritional Properties and Food Resources of Venison from a Survey in Kobe

Miki YOSHIMURA, Kota NAGAI & \* Mari HAYASHI

School of Human Science and Environment,  
University of Hyogo  
1-1-12 Shinzaike-honcho, Himeji, 670-0092 Japan

**Abstract:** We used a questionnaire to survey consumer meat preferences and awareness regarding the nutritional properties of venison. This questionnaire was addressed to the people in Kobe city and the data were analyzed to find differences and common points between Kobe and Himeji cities. Less people surveyed in Kobe knew something about the nutritional properties of the meat and had experience of eating it, than in Himeji. A common image is that venison is tasty and healthy, but smelly and tough. Those who have experienced eating venison, however, appreciate the taste and prefer the meat. People also think that consuming venison might contribute to solving natural environmental issues to some extent in those cities. From the survey results, we suggest that giving nutritional and environmental information and creating opportunities for eating the meat are absolutely indispensable for encouraging consumption of venison. This would create a positive cycle for venison consumption, and ultimately for the sustainable use and management of wildlife in Japanese forests.

**Keywords:** venison, questionnaire survey, consumer preference, nutrition

### 1. はじめに

全国に広く生息する野生のニホンジカのうち、本州に分布するホンシュウジカ (*Cervus nippon centralis*) は、兵庫県には、南但馬地域および西播磨地域を中心に広く生息している。シカによる農林業被害の防止はもとより、シカの個体群の健全性と生態系の生物多様性の保全のため、その個体数調整が重要となっている。自治体による積極的な捕獲が推進される中で、大きな課題となっているのが、捕獲後の処理である。

兵庫県内において平成 25 年度は 38,992 頭、平成 26 年度は 45,461 頭が捕獲されているが<sup>1)</sup>、そのうち 5 千頭程度が食用となり、残りは廃棄されていると推測されて

いる。最近、全国的にシカ肉を使った地域おこしの加工食品、ジビエ料理などが広まってきているが、さらなる食用としての有効活用が強く望まれている<sup>2, 3)</sup>。

これまで、シカ肉の嗜好性と栄養性・機能性の検討を行ってきた。兵庫県で捕獲したホンシュウジカを有害捕獲期 (9 月) と狩猟期 (11 月、12 月) に分け、雌雄別、部位別栄養成分と肉重量からシカ肉を検討した<sup>4)</sup>。ホンシュウジカでは、捕獲月別、雌雄別栄養成分の差異は比較的小さく、モモ肉部位でたんぱく質は約 20%、脂質が約 1% と少なくエネルギー量が 90kcal と低いことを確認した<sup>4)</sup>。これは、北海道に生息するエゾシカ (*Cervus nippon yesoensis*) の成分<sup>5)</sup>と比較して、脂質が少ない

といえる。また、部位別では、背ロースの肉質はきめ細かく軟らかい、スネは筋や筋膜が多く硬いなどの違いがみられるが、栄養成分の差異は比較的小さく、全体的に赤身の肉である。全体の歩留率は約 36%であり、モモとスネの肉重量割合が高かった<sup>4)</sup>。また、脂質代謝に関与する機能性ペプチドであるカルニチンを、シカ肉は牛肉、豚肉、鶏肉より多く含むことを明らかにした<sup>6)</sup>。カルニチンは脂質代謝に関与しており、ヒトの生体内で必須アミノ酸のリジンとメチオニンから生合成されるが、加齢とともに減少するため、食事からの摂取が望まれている<sup>7)</sup>。

シカ肉の活用に関しての自治体の取り組みは進んでおり、兵庫県においては平成 23 年 1 月にひょうごシカ肉活用ガイドラインを作成し、兵庫県内で狩猟や有害捕獲により捕獲したニホンジカを食用として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や方法を記載した<sup>8)</sup>。またこの指針に基づいて処理されたシカ肉は、消費拡大を目指して兵庫県認証食品に認定された。厚生労働省は平成 26 年 11 月に野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)を策定し、ジビエを不特定または多数の者に供与する狩猟者や食肉処理業者、飲食店業者等が守るべき衛生措置を記載した<sup>9)</sup>。これらの動きに伴い、シカ肉加工品、ジビエ料理が広まり、シカ肉に対する認識は高くなってきていると考えられる。また最近では、日本においてもシカ肉の調理法・レシピ本が紹介されるようになってきた<sup>10~12)</sup>。一方で、身近なスーパーや精肉店などでシカ肉を販売していることは珍しく、一般消費者には馴染みが薄く、シカ肉の食肉としての活用は進んでいないと考えられる<sup>13)</sup>。

平成 28 年 3 月~4 月に、シカ肉の消費拡大への課題を明らかにすることを目的に、姫路市内と神戸市内においてシカ肉に対する消費者意向についてのアンケート調査を実施した。姫路市内で実施したアンケート調査結果についてはすでに報告した<sup>14)</sup>。本研究では神戸市内で実施したシカ肉の栄養性と機能性の認知度とシカ肉に対する消費者の意向についての調査結果を報告する。

## 2. 方法

### (1) 調査方法

本調査は、2016 年 3 月 5 日に兵庫県神戸市内で開催された「兵庫県立大学 COC フェスタ」において、兵庫県立大学産学公連携系 COC プロジェクトのブースを訪れた方にアンケート調査に協力できるかどうかをお聞きし、ご協力いただけると答えられた方に対して、その場で調査票を配布し、無記名で実施した。有効回答数は、調査票

の配布数 190 枚に対し、記入漏れを除くことにより、184 枚(回収率 96.8%)であった。

### (2) 調査内容

調査票は、調査対象者の属性(性別、年齢)とシカ肉の栄養性と機能性に関する内容 4 項目、シカ肉に対する消費者の意向に関する内容 6 項目から構成した(調査用紙項目添付)。

### (3) 集計・解析方法

調査の集計には、統計用ソフト IBM SPSS Statistics22 を用いた。項目間の関連性についてはクロス集計により有意水準を 5%未満とし独立性の検定( $\chi^2$ 検定)を行った。2 変数に関連が認められたものは、観測度数から期待度数を引いた値である残差の分析により、高値を示した残差を有意とした。

## 3. 結果および考察

### (1) 調査対象者の属性

調査対象者の属性を表 1 に示した。性別では、男性が 69 人(37.5%)、女性が 115 人(62.5%)であり、女性の割合が高かった。年齢別では、~10 代 36 人、20 代 22 人、30 代 51 人、40 代 38 人で、10 代から 40 代までの割合が比較的高く、79.8%を占めた。

### (2) シカ肉の栄養性と機能性の認知について

表 2 にシカ肉の栄養性と機能性の認知に関する結果を示した。シカ肉が高たんぱく質、低脂肪でヘルシーな肉であると「知っている」は 28 人(15.2%)、「なんとなく知っている」は 47 人(25.6%)であり、「知らない」は 109 人(59.2%)となった。姫路市内で実施した調査<sup>14)</sup>では、シカ肉が高たんぱく質、低脂肪でヘルシーな肉であると「知らない」は 36.2%であり、本調査での「知らない」割合は、これらの結果より高かった。佐々木らの岩手県立大学生を対象とした調査<sup>13)</sup>では、シカ肉が低脂肪でたんぱく質と鉄分が豊富であることについて「知らない」は 37%を示しており、その結果よりも本調査では「知らない」割合は高かった。

カルニチンについては、カルニチンの体内での働きを「知っている」は 5 人(2.7%)、「なんとなく知っている」は 19 人(10.3%)であり、「知らない」が 160 人(87.0%)であった。シカ肉はカルニチンが豊富であることを「知っている」は 5 人(2.7%)、「なんとなく知っている」は 15 人(8.2%)であり、164 人(89.1%)が「知らなかった」と答え、カルニチンの認知度は低かった。

本調査では、神戸市内での調査対象者はシカ肉に対する関心が、姫路市内での調査より低かったと考えられた。両調査において、対象者の居住地の調査は行っていない

ことから明らかではないが、姫路市を含む西播磨地域では鹿の出現・生息地がみられることから、姫路市内での対象者の方が、神戸市内の対象者よりもシカ肉に対し関心があったことも考えられた。近年、マスメディアなどによりシカ肉について話題となる機会が増えたことより、全国的にシカ肉の認知度が高くなってきていると予想していたが、今後はさらにシカ肉の栄養性と機能性の認知度を高めることが課題として考えられた。

表1 調査対象者の属性 n=184 人数(%)

性別	人数(%)	年齢	人数(%)
男性	69 (37.5)	～10代	36 (19.6)
女性	115 (62.5)	20代	22 (11.9)
		30代	51 (27.7)
		40代	38 (20.6)
		50代	15 (8.2)
		60代	15 (8.2)
		70代～	7 (3.8)

表3 シカ肉を食べた回数 n=184

シカ肉を食べた回数	回数 (%)
0回 (ない)	112 (60.9)
1回	42 (22.8)
2回	8 (4.3)
3回以上	22 (12.0)

### (3) 消費者の意向に関して

表3に、シカ肉を食べた回数の結果を示した。シカ肉を「0回(食べたことがない)」は112人(60.9%)で、約6割の人がシカ肉を食べたことがないとの結果を得た。姫路市での調査<sup>14)</sup>では、「0回」は46.9%であり、それより高い割合を示した。シカ肉を食べた回数は「1回」は

42人(22.8%)、「2回」は8人(4.3%)となり、「3回以上」は22人(12.0%)となった。姫路市での調査より摂食回数が少ないと考えられた。

図1に、シカ肉を食べる前の印象を全員(184人)に複数回答で質問した結果を示した。高値を示した項目は「臭いがしそう」53人(28.8%)、「おいしそう」44人(23.9%)、「硬そう」41人(22.3%)であった。食べる前の印象では、「おいしそう」の反面、「臭いがしそう」、「硬そう」といった、シカ肉の良くないイメージが高かった。次に、シカ肉を食べたことがある人(72人)のみに、シカ肉を食べた感想を求めた結果を図2に示した。「美味しかった」が37人(51.4%)、「普通」が22人(30.6%)、「まずかった」が0人(0%)、「軟らかかった」が16人(22.2%)であった。シカ肉を食べたことがある人では、シカ肉に対し「美味しかった」、「軟らかかった」といった比較的良好な感想が多かった。姫路市内で実施した調査<sup>14)</sup>でも同様の感想が見られた。シカ肉を食べることで、イメージが改善されることが推察された。一方で、「硬かった」が7人(9.7%)、「臭かった」が4人(5.6%)あり、少人数であるが、シカ肉を食べたうえで好ましくない感想をもつ人がみられた。これらの結果より、嗜好性の高いシカ肉を食べる機会を増やすことが大切と考えられた。

図3に、今後、シカ肉およびシカ肉加工品を購入したいと思うかについて、全員(184人)に質問した結果を示した。「積極的に食べたい」26人(14.1%)であり、「味次第で食べたい」が88人(47.8%)、「値段次第で食べたい」は85人(46.2%)、「食べたくない」は3人(1.6%)、「特に何も思わない」は11人(6.0%)であった。味と値段が、シカ肉購入のための重要な要素であった。シカ肉およびシカ肉加工品の購入意欲を増すためには、嗜好性の高いシカ肉の流通と消費者が適当だと考える価格帯での販売が必要であると考えられた。

表2 シカ肉の栄養性と機能性の認知に関して n=184 人数 (%)

質問	知っていた	なんとなく知っていた	知らなかった
シカ肉は高たんぱく質、低脂肪でヘルシーな肉だと知っていましたか?	28 (15.2)	47 (25.6)	109 (59.2)
シカ肉は鉄分が豊富な肉だと知っていましたか?	17 (9.2)	23 (12.5)	144 (78.3)
カルニチンの体内での働きを知っていましたか?	5 (2.7)	19 (10.3)	160 (87.0)
シカ肉はカルニチンが豊富であることを知っていましたか?	5 (2.7)	15 (8.2)	164 (89.1)

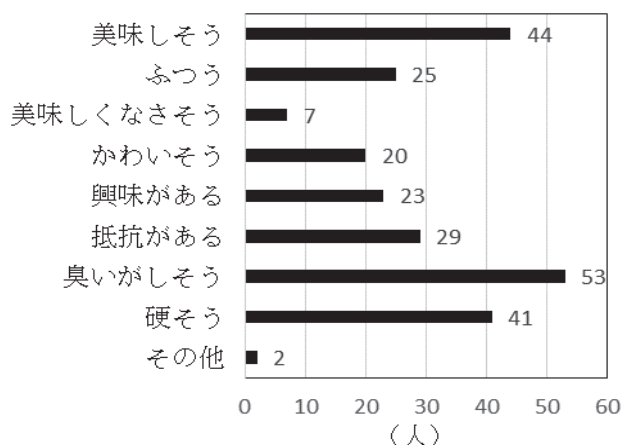


図1 シカ肉を食べる前の印象は？ (複数回答可) n=184

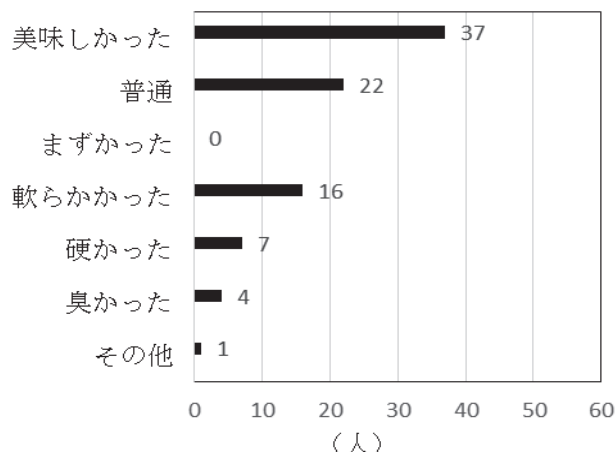


図2 シカ肉を食べたことがある人は、食べた後の感想は？(複数回答可) n=72

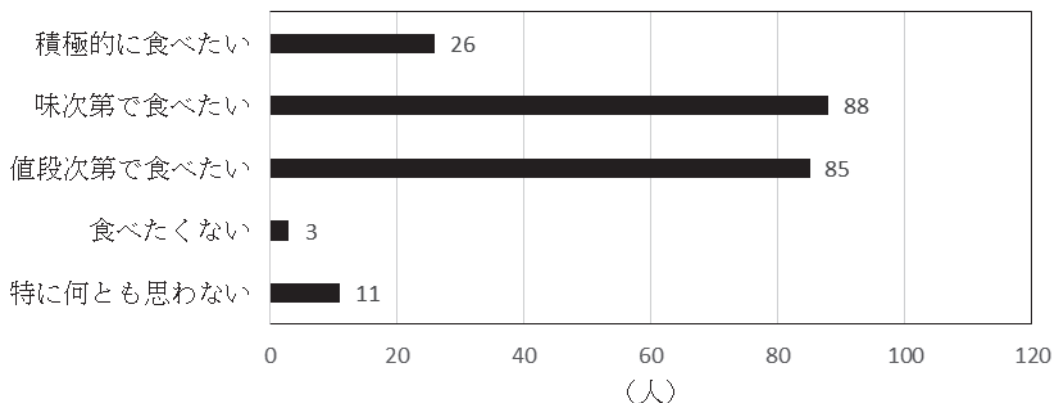


図3 今後、シカ肉およびシカ肉加工品を購入したいと思いますか？ (複数回答可) n=184

表4 シカによる農林業被害とシカ肉の食資源化 n=184 人数 (%)

質問	知っている	なんとなく知っている	知らない
シカによる農林業被害が急増していることを知っていますか。	73(39.7)	35(19.0)	76(41.3)
平成27年は兵庫県内で4万5千頭のシカを捕獲し、そのうち食用肉やペットフードに加工されたのは2500頭、95%が山で埋められるか焼却処分されていることを知っていますか。	14(7.6)	22(12.0)	148(80.4)

表4にシカによる農林業被害とシカ肉の食資源化について、全員(184人)に質問した結果を示した。シカによる農林業被害が急増していることを「知っている」は、73人(39.7%)、「なんとなく知っている」35人(19.0%)であり、「知らない」76人(41.3%)であった。平成27年は約4万5千頭のシカが捕獲されているが、その後の

処理方法について、「知っている」14人(7.6%)、「なんとなく知っている」22人(12.0%)、「知らない」148人(80.4%)であった。シカによる農林業被害については約6割の人が知っていたが、一方でその後の処理方法については約8割の人が知らないとの結果になった。

## (4) シカ肉摂食回数と調査対象者の属性との関連性

シカ肉の摂食回数と各項目との2変数に関連性があるかどうかを解析した。調査対象者の属性(表1)とシカ肉の摂食回数(表3)との2変数間の関連性について表5に示した。シカ肉の「摂食回数」と調査対象者の「性別」、「年齢」との間に有意な関連性は認められなかった。これは、姫路市内での調査でも同様であり、シカ肉の摂食回数は、性別および年齢に関係がないことが推察された。

表5 「摂食回数」と「属性」との関連性

「摂食回数」と「属性」	値	自由度	漸近有意	
			確率(両側)	有意差
「摂食回数」と「性別」	7.239	3	0.065	n. s.
「摂食回数」と「年齢」	14.337	18	0.707	n. s.

## (5) シカ肉摂食回数と栄養性・機能性の認知との関連性

表6に、シカ肉の摂取回数(表3)とシカ肉の栄養性・機能性の認知(表2)との関連性を示した。「摂食回数」と「シカ肉は高たんぱく、低脂肪と知っていたか」との間に有意な関連性が認められ、残差が高値を示した摂食回数は3回以上であった。「シカ肉は鉄分が豊富と知っていたか」との間に関連性が認められ、残差が高値を示した摂食回数は2回以上であった。「シカ肉はカルニチンが豊富であると知っていたか」と摂食回数との間に有意な関連性は認められなかった。摂食回数の高い人の方が、シカ肉が高たんぱく、低脂肪、鉄分が豊富であることを知っていたと推察された。

表6 「摂食回数」と「シカ肉の栄養性・機能性の認知」との関連性

「摂食回数」と「シカ肉の栄養性・機能性の認知」	値	自由度	漸近有意		残差が高値である摂食回数
			確率(両側)	有意差	
高タンパク、低脂肪と知っていたか	27.204	6	0.000	p<0.01	3回以上
鉄分が豊富と知っていたか	17.430	6	0.008	p<0.01	2回以上
カルニチンが豊富と知っていたか	4.578	6	0.599	n. s.	

## (6) シカ肉摂食回数と農林業被害・食資源化との関連性

表7に、シカ肉の摂食回数(表3)と農林業被害・食資源化(表4)との関連性を示した。シカ肉の「摂食回数」と「シカによる農林業被害が急増していることを知っていたか」との間は有意な関連性が認められ、残差が高値を示した摂食回数は3回以上であった。姫路市内で実施した調査<sup>10)</sup>においては、「摂食回数」と「シカが野山に増えているので食べたほうが良い」との項目に有意な関連性が認められた。これは、シカ肉の摂食回数が高い人は自然環境保全の点からもシカ肉を摂取していることを推察したが、本調査においても同様に、自然環境保全を意識して食べている傾向が推察された。「シカは捕獲後、多くは焼却処分されることを知っていたか」と摂食回数との間には、有意な関連性は認められなかった。

表7 「摂食回数」と「農林業被害・食資源化」との関連性

「摂食回数」と「農林業被害とシカ肉の食資源化の取り組み」	値	自由度	漸近有意		残差が高値である摂食回数
			確率(両側)	有意差	
農林被害の急増を知っていたか	24.027	9	0.004	p<0.01	3回以上
捕獲後、焼却処分が多いのを知っていたか	14.567	9	0.104	n. s.	

## (7) シカ肉摂食回数とシカ肉およびシカ肉加工品の購入との関連性

表8に、シカ肉の摂食回数(表3)とシカ肉およびシカ肉加工品の購入(図3)との関連性を示した。「摂食回数」といずれの項目も有意な関連性は認められなかった。摂食回数に関係なく、味次第と値段次第で購入したいとすることが推察された。

表8 シカ肉の摂食回数とシカ肉およびシカ肉加工品の購入との関連性

「摂食回数」と「シカ肉・シカ肉加工品の購入」	値	自由度	漸近有意		残差が高値である摂食回数
			確率(両側)	有意差	
積極的に食べたい	9.188	3	0.027	n. s.	
味次第で食べたい	7.170	3	0.067	n. s.	
値段次第で食べたい	1.183	3	0.757	n. s.	
食べたくない	1.961	3	0.581	n. s.	
何も思わない	2.399	3	0.494	n. s.	

#### 4. 要約

シカ肉の消費拡大のための課題を明らかにすることを目的とし、シカ肉の栄養性と機能性の認知度とシカ肉に対する消費者の意向についてのアンケート調査を神戸市内で実施し、以下の結果を得た。

1. 調査対象者の約 4 割が、シカ肉の栄養的特徴を知っていたが、姫路市内で実施した調査より知らないと答えた割合が高いことから、今後、シカ肉の栄養性と機能性の認知度を高めることが課題として考えられた。
2. 調査対象者の約 6 割がシカ肉を食べたことがなかった。姫路市内の調査と比較し、シカ肉を食べたことがない割合は高かった。
3. 食べる前のシカ肉の印象を全員に質問した結果、「臭いがしそう」「おいしそう」「硬そう」が高値を示した。一方、シカ肉を食べたことがある人のみでは、「美味しかった」「普通」「軟らかかった」が高値を示し、シカ肉の味について良い評価が得られた。
4. シカ肉およびシカ肉加工品を購入したいと思うかについて全員に質問した結果、「味次第で食べたい」と「値段次第で食べたい」が多くみられ、シカ肉の嗜好性の向上と消費者が適当だと考える価格帯での販売が必要と考えられた。
5. シカによる農林業被害については約 6 割の人が知っていたが、捕獲後の処理方法については約 8 割の人が知らなかった。
6. シカ肉の摂食回数と調査対象者の属性との間には有意な関連性は認められなかった。
7. シカ肉の摂食回数とシカ肉の栄養性・機能性の認知との関連性では「高たんぱく、低脂肪と知っていたか」「鉄分が豊富と知っていたか」との間に有意な関連性が認められ、摂食回数が多い人が栄養性を知っていたと考えられた。
8. シカ肉の摂食回数と農林業被害・食資源化との関連性では、「シカによる農林業被害が急増していることを知っているか」との間に有意な関連性が認められ、自然環境保全を意識してシカ肉を食べている傾向が推察された。
9. シカ肉の摂食回数とシカ肉およびシカ肉加工品の購入では、有意な関連性は認められなかった。

以上より、シカ肉の消費拡大のためには、シカ肉の栄養性・機能性と環境についての情報周知が大切と考えられた。消費者がシカ肉を摂食することでシカ肉に良いイメージを持つことが推察されることから、食べ

る機会を増やすことも大切と考えられた。シカ肉およびシカ肉加工品購入の拡大のために、嗜好性の高いシカ肉の流通と消費者が適当だと考える価格帯での販売が必要であると考えられた。

#### 引用文献

- 1) 兵庫県『シカ管理計画 平成 28 年度事業実施計画』1-4(2016)
- 2) 横山真弓、坂田宏志、濱崎伸一郎、三谷雅純、田中哲夫：「兵庫県におけるニホンジカ個体群の質的評価手法の検討 ―繁殖、食性、栄養状態の特性―」『人と自然』14, 21-31(2003)
- 3) 横山真弓：「シカと向き合う」『動物たちの反乱』第 5 章、河合雅雄・林良博編著 (PHP 研究所、東京) 102-127(2009)
- 4) 吉村美紀、加藤陽二、新田陽子、横山真弓：「兵庫県丹波地域におけるニホンジカ肉の栄養特性」『日本栄養・食糧学会誌』66(2)、95-99(2013)
- 5) 文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会『食品標準成分表 2015 年版 (七訂)』(2016)
- 6) 山下麻美、加藤陽二、吉村美紀：「LC-MS/MS を用いたシカ肉に含まれる遊離およびアシルカルニチン含有量の測定」『日本食品科学工学会誌』59(12)、637-642(2012)
- 7) 田島眞：「L-カルニチン―注目の生体内アミノ酸―」『日本調理科学会』37、104-107(2004)
- 8) 兵庫県：「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」(2011)
- 9) 厚生労働省：「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針 (ガイドライン)」(2014)
- 10) 松井賢一、藤木徳彦、竹内清、長谷川直、中村勝宏：『うまいぞシカ肉―捕獲、解体、調理、販売まで』(農村文化協会、東京) (2012)
- 11) C.W. ニコル：『Venison うまいシカ肉が日本を救う!!』(株式会社かんぼう、大阪) (2013)
- 12) 林真理著・吉村美紀監修：『鹿肉を楽しむ COOK BOOK』(丸善プラネット、東京) (2016)
- 13) 佐々木卓菜、金子与止男：「シカ肉活用の課題と展望」『総合政策』16(1)、73-87(2014)
- 14) 吉村美紀、林真理：「シカ肉の栄養性・機能性の認知度と消費者意向の調査」『兵庫県立大学環境人間学部研究報告』19、73-79 (2016)

(平成29年 9 月 24 日 受付)

(調査用紙項目)

シカ肉の栄養性、機能性の解明と食資源利用の取り組み

1. あなたの年齢は?

- ① ~10代    ② 20代  
③ 30代    ④ 40代  
⑤ 50代    ⑥ 60代  
⑦ 70代~

2. あなたの性別は?

- ① 男性            ② 女性

&lt;シカ肉の栄養性・機能性について&gt;

3. シカ肉は高たんぱく、低脂肪分でヘルシーなお肉だと知っていましたか?

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

4. シカ肉は鉄分が豊富なお肉だと知っていましたか?

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

5. 機能性アミノ酸のカルニチンは、脳機能の働きや脂肪の燃焼を促進します。このカルニチンの体内での働きについて、知っていましたか?

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

6. シカ肉はカルニチンが豊富なお肉だと知っていましたか?

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

&lt;シカ肉の消費について&gt;

7. シカ肉を食べたことがありますか。

- ① 0回 (ない)  
② 1回  
③ 2回  
④ 3回以上

8. シカ肉を食べる前の印象は、どう思いましたか

(複数回答可)

- ① 美味しそう  
② ふつう  
③ 美味しくなさそう  
④ かわいそう  
⑤ 興味がある  
⑥ 抵抗がある  
⑦ 臭いがしそう  
⑧ 硬そう  
⑨ その他 (                    )

9. シカ肉を食べたことがある人は、食べてどう思いましたか (複数回答可)

- ① 美味しかった  
② 普通  
③ まずかった  
④ 柔らかかった  
⑤ 硬かった  
⑥ 臭かった  
⑦ その他 (                    )

10. シカによる農林業被害が急増していることをご存知ですか?

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

11. 兵庫県では昨年4万5461頭を捕獲。うち食用肉やペットフードに加工されたのは2317頭、95%が山で埋められるか、焼却処分されています。

- ① 知っていた  
② なんとなく知っていた  
③ 知らなかった

&lt;シカ肉の食資源化の取り組みについて&gt;

12. 今後、シカ肉やシカ肉加工品を購入したいと思いますか。(複数回答可)

- ① 積極的に食べたい  
② 美味しければ食べたい  
③ 値段次第で食べたい  
④ できれば食べたくない  
⑤ とくに何とも思わない

(以上です。ありがとうございました。)