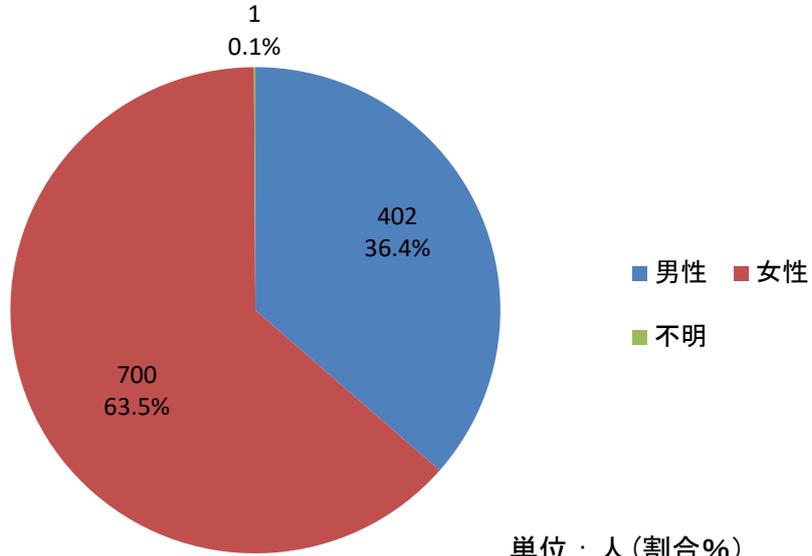


第11回eモニターアンケート「食品ロスについて」

実施期間
回答数

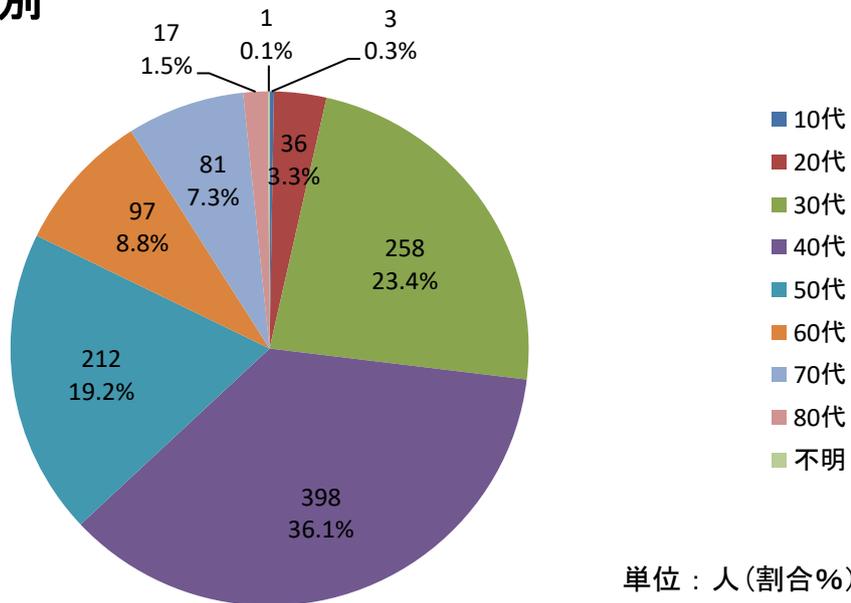
令和元年12月6日～12月13日
1103人

性別



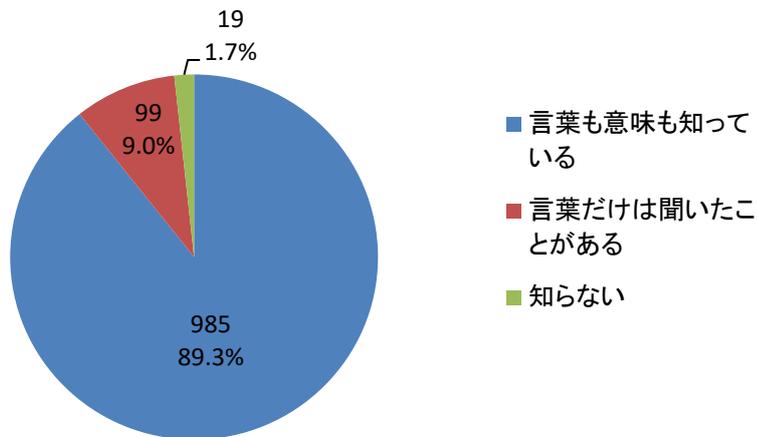
単位：人(割合%)

世代別



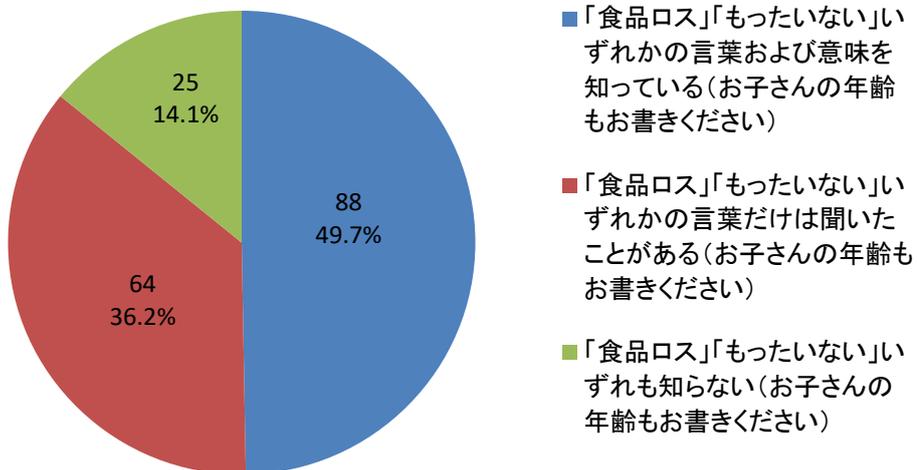
単位：人(割合%)

問1: 食品ロスについて



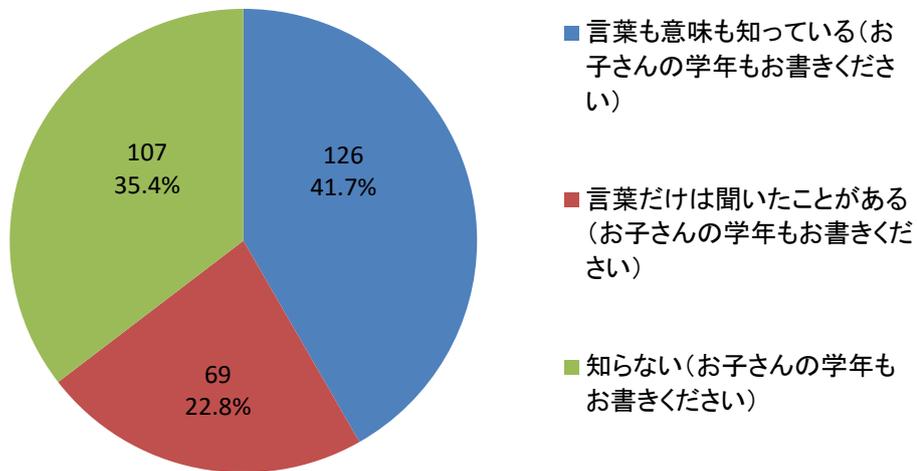
単位: 人(割合%)

問2: 「食品ロス」「もったいない」の認知度(年中児・年長児)



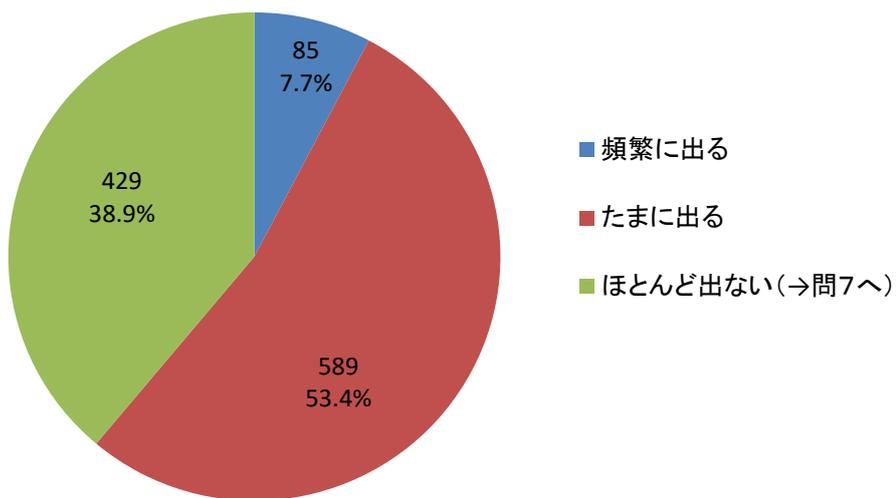
単位: 人(割合%)

問3:「食品ロス」の認知度(小学生)



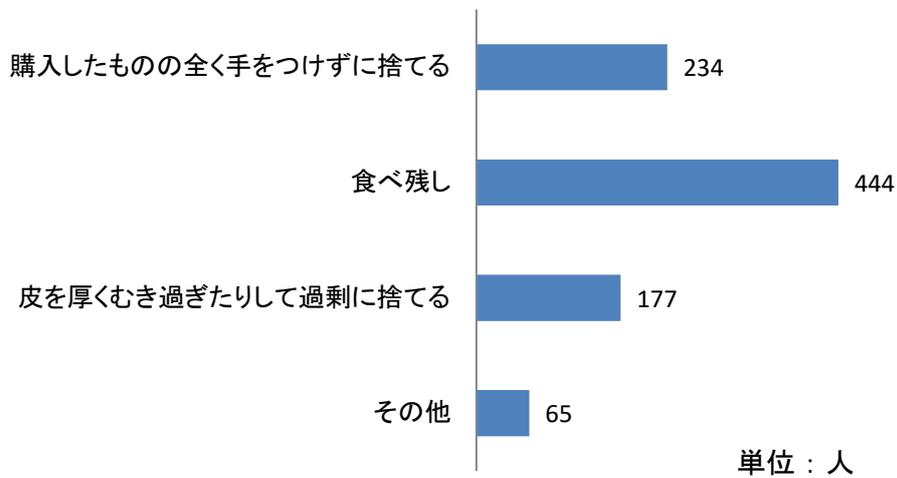
単位:人(割合%)

問4:食品ロスの出る頻度



単位:人(割合%)

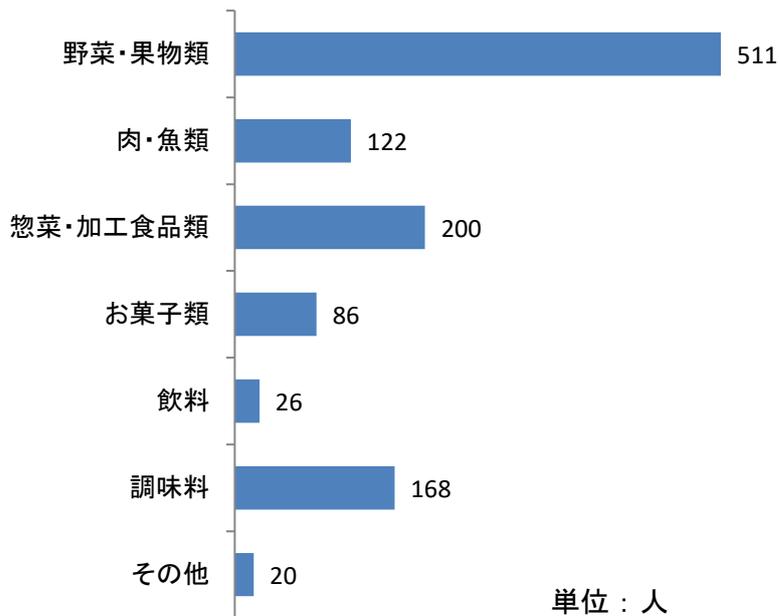
問5:よく出してしまう食品ロス(問4で「頻繁に出る」「たまに出る」と回答した人)(複数回答)



【その他意見】(抜粋)

- ・食べかけたものを冷蔵庫に入れてそのまま忘れてしまう
- ・使い切れずに余った野菜が傷んでしまう
- ・頂き物を食べきれずに捨ててしまう
- ・幼児の食べ残し
- ・冷凍し過ぎて、冷凍焼けしてしまった物
- ・家庭菜園で作りすぎた野菜が食べきれずゴミになることがしばしばある

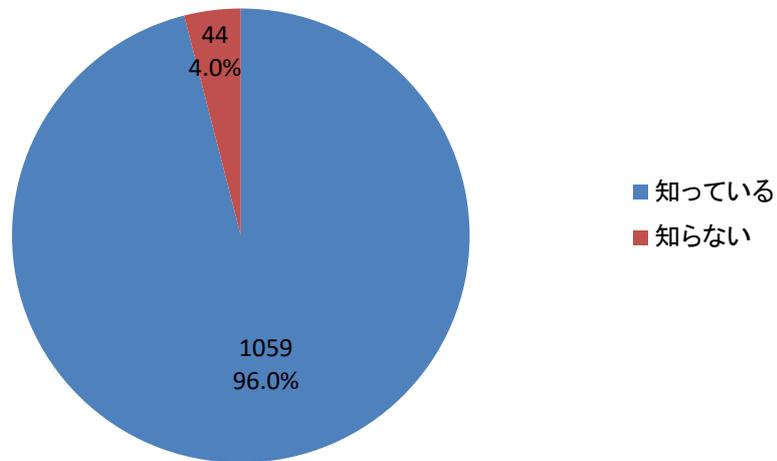
問6:よく廃棄してしまう食品(問4で「頻繁に出る」「たまに出る」と回答した人)(複数回答)



【その他意見】(抜粋)

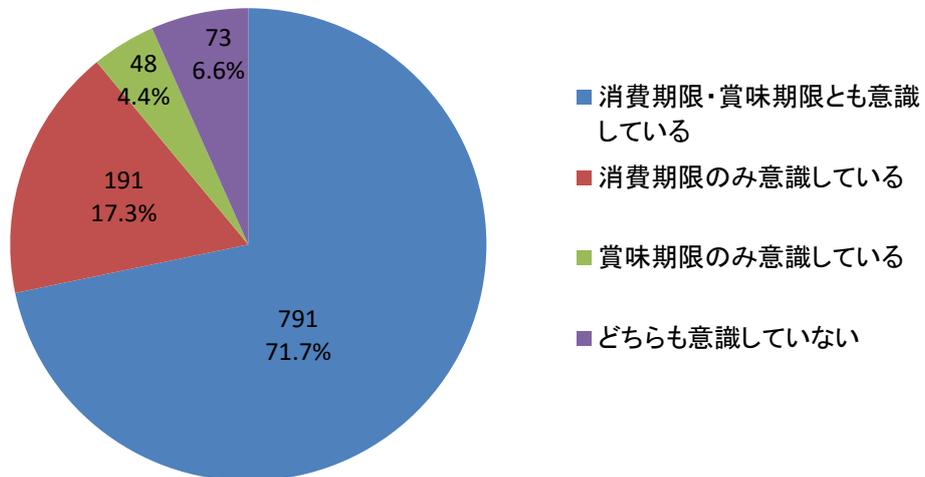
- ・米
- ・パン
- ・納豆、卵
- ・漬物
- ・缶詰、保存食
- ・乾物

問7:「消費期限」と「賞味期限」の違い



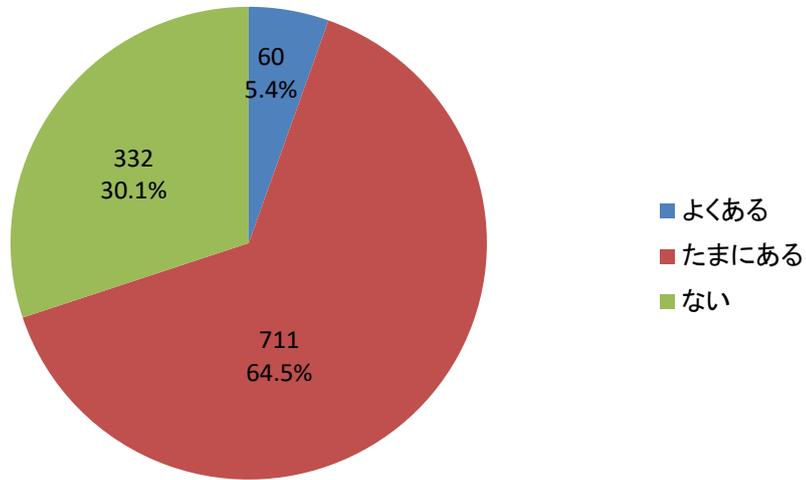
単位：人（割合%）

問8:消費期限・賞味期限を意識するか



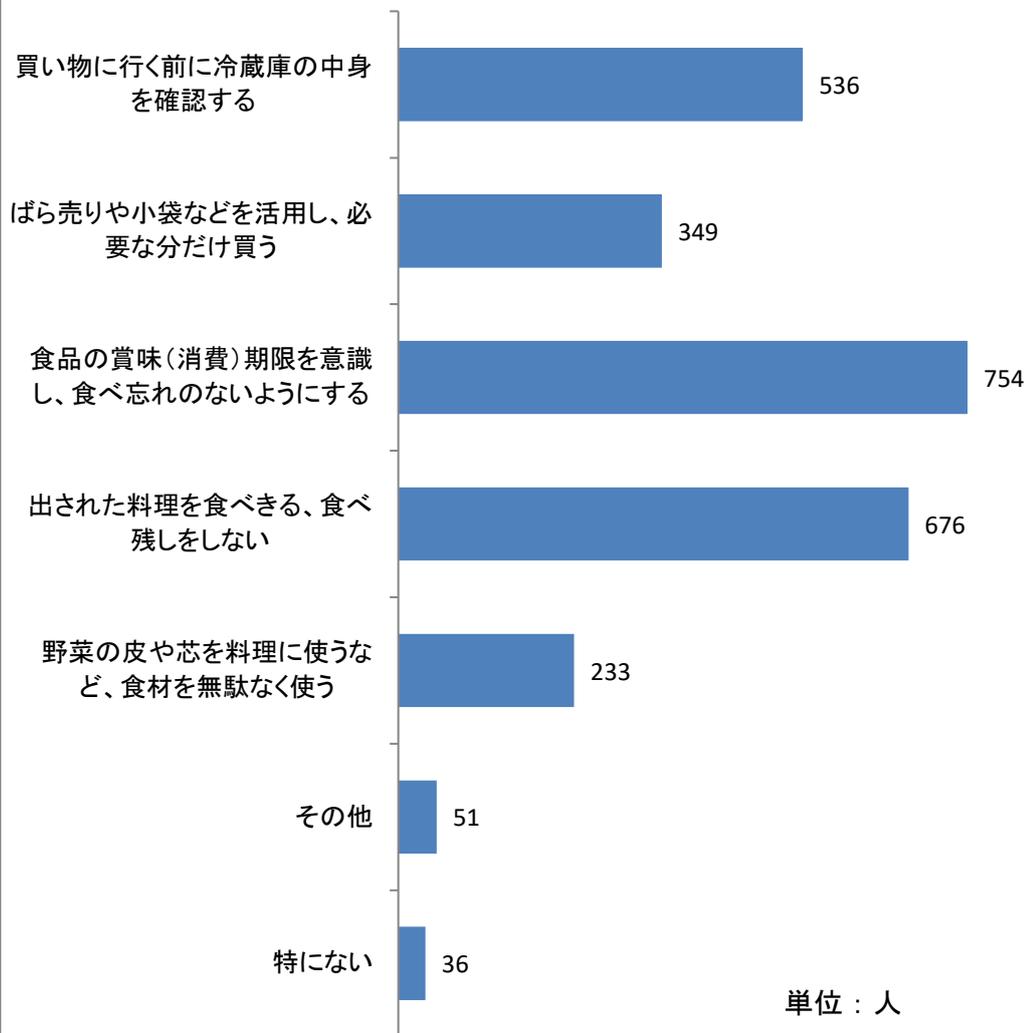
単位：人（割合%）

問9:消費期限または賞味期限切れで食品を廃棄 することがあるか



単位：人（割合%）

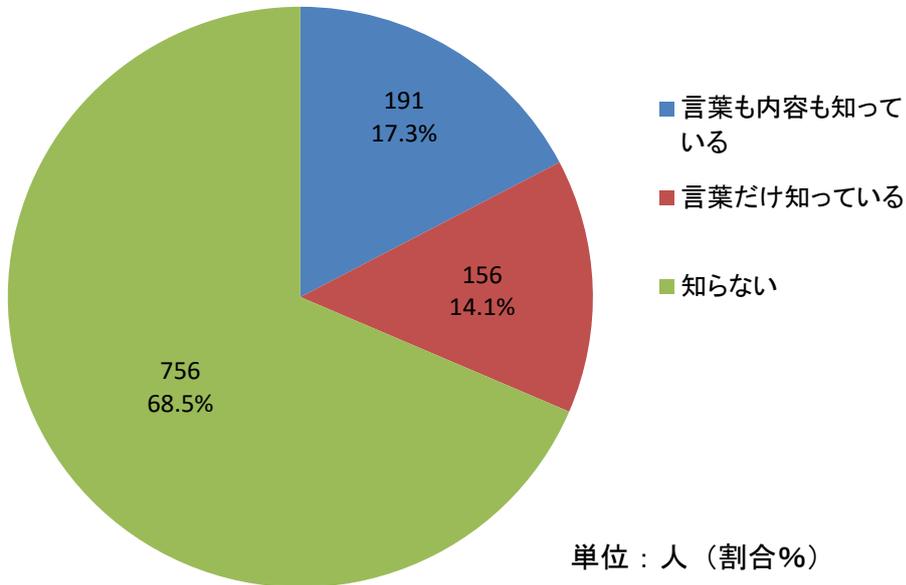
問10: 食品ロスを出さないために工夫していること(複数回答)



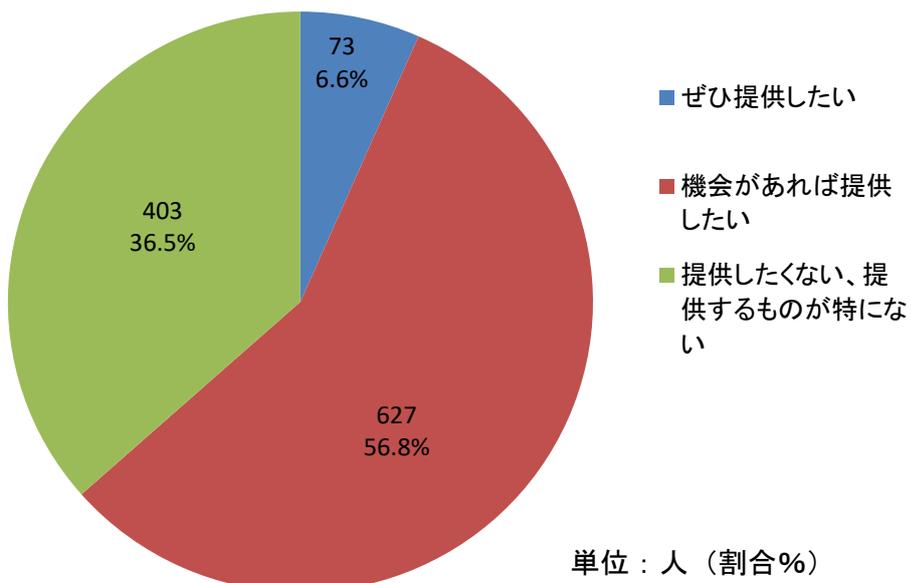
【その他意見】(抜粋)

- ・冷凍保存
- ・作り過ぎない
- ・野菜くずなどはたい肥にする
- ・まとめ買いせず、面倒でも1日おきにスーパーへ買い物に行く
- ・小分けにして期限を書く。書き忘れないように台所にペンを置いている
- ・冷蔵庫の中、野菜室などを確認してその場にある材料で調理をする
- ・すぐ食べるものは期限の近いものを購入する
- ・必要のない物はどんなに安くても買わない。景品で貰った物は返す。余分に作らない。
- ・冷蔵庫に保管をするときに早く食べなければならないものを手前の取り出しやすいところに置く
- ・冷蔵庫の食材が無くなったら買い物に行く。
- ・出来上がったものを購入する

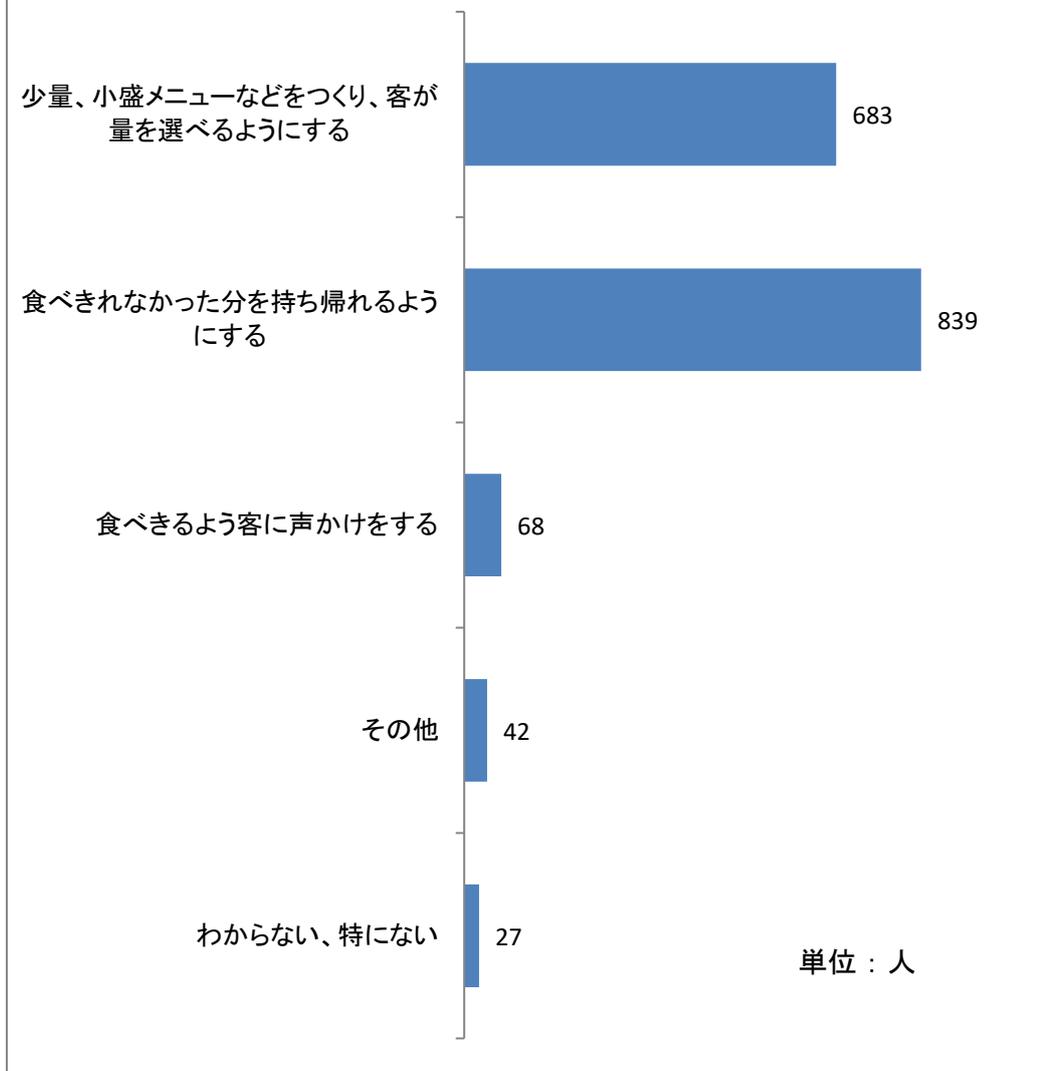
問11:「フードドライブ」について



問12:市内でフードドライブを行う場合、食品を提供したいか



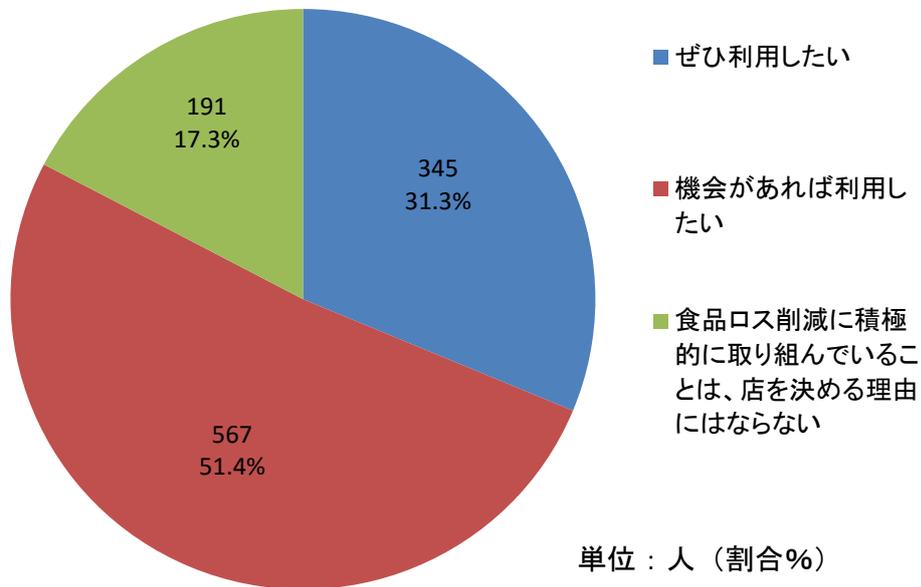
問13: 飲食店の食品ロス対策として効果的だと思うもの(複数回答)



【その他意見】(抜粋)

- ・食べ残しに対してお金をとる
- ・デポジット制にして食べきったら返金にする。もしくはポイント還元で充てる。
- ・飾りの為だけの野菜はいらない。
- ・小盛で損した気にならないよう値引きしたり、ポイントを得られるなど工夫があると嬉しい
- ・余り物で魅力的な格安メニューを作り、意欲的に選べる様にオリジナルメニューで販売促進を積極的に行う。
- ・持ち帰りできるものとできないものがわかるような表示があると残すものが少なくなると思う
- ・親子で種類の注文を認める
- ・料理を注文する際に、量が可視化、または数値化されて、客が飲食できる量が判断できるようにする。
- ・ご飯(ライス)が多くて残すことがあり罪悪感を感じます。自分の適量は150gだと知っているのので、グラム対応してもらえると嬉しいです
- ・「食品ロス削減に取り組んでいます」「食べ残しをなさらない様に願います」という店内掲示

問14: 食品ロス削減に取り組む飲食店や小売店を積極的に利用したいか



問15食品ロス削減にはどんなことが必要ですか(抜粋)

食材を安いからといって必要以上に買わない。1人分の量を少なめに作り、食べきれぬ量にする。腹8分目で健康にもよい。
共働きのため、スーパーでまとめ買いすることが多い。近くに、8時ぐらいまで営業している小売店があれば、必要な量をこまめに買うことができ、消費ロスがなくなる。
スーパーは食品ロスを出さない為に早めに半額セールをする。飲食店は食品ロスが出るようであれば価格を下げる。
無駄のない調理方法、献立作りなどを積極的に紹介してほしい。
全て冷凍食品にすると欲しい分だけ解凍して食べられるかも。
家庭よりも企業側の方が残しているのが多いと思う。前に廃棄でニュースになっていたの。データ化して、それ以上作らない。店頭になかったら、お客様を待たせても作り直せばよい
食べられる分だけを意識。店側は量を選べたり持ち帰りが出来れば。日本は量り売りが少ない
まずは、子ども達に『もったいない』を教える。
家庭でのフードドライブは知らなかったですが、コンビニや食品会社でのロスした食材を集めて提供する事業はテレビで知りました。良いことと思いました。
生産者と消費者とのしっかりした連携が全国的に行われることが前提。ロスが少なくなるということは生産者、加工業者の売り上げがその分落ちる。
大盛りや大食いが良い事だという風潮をあらためる。
捨てている画(映像)を見せる(特に子ども)。たくさん説明するよりも、一回見る方が印象に残る。
子どもの頃から食品ロスに対する知識を付けるために、幼稚園・保育園や小学校などでの教育をする。飲食店やスーパーで、食品ロス軽減ポスターを貼り、意識させるようにする。
食品ロスという言葉の意味を知ってもらい理解し、削減する意識を高めるためのPR。安城市でフードドライブやフードバンクができるようにしてほしい
イベント毎の料理など(恵方巻きやクリスマスケーキ等々)予約制にしたりして、廃棄が大量に出ない様に。利益ばかりを考えないで売り場に出してもらいたいです。
店や家庭で賞味期限切れなどで出たものをだれでも断りなく貰える冷蔵庫をアンフォーレに置いてほしい。そんなシステムがあるところがイタリアまたはドイツにあったと思う。しかし衛生管理などで現実的でない。貧困家庭の子どもや家族、ホームレスのために無料または一食100円程度の食堂をつくってほしい。その食堂で障害者の雇用をしてほしい。
外食時に食べられる分だけ注文して、足りなかったら後で注文する。
食べ物の偏食をなくすこと。
量り売りの店が増えてくれればゴミ減量にもなるし、必要分だけ購入できるので広まって欲しい。味が好みかわからない物は最初に少量で買えれば、好みでなかった時でも無駄が出ないと思う。
まずは一人ひとりが食品に対する意識(目)を持つことが大切。そういう活動をしている市民団体や企業を表彰するとか、取り組みを紹介するなどして、啓蒙活動に力を入れては？
食べられる量を提供出来る様に小盛り等の量を公に決める。店により小盛りや普通盛りの量を統一することで食べ切れる様にして欲しい。
食品を捨てる事によってどれだけお金を損しているか知ることが大切だと思う
給食の食べ残しをなくす。牛乳を残さない。
野菜やお魚などそのまま使わずに切って利用する食材について、多くの人が捨てるであろう部分(キャベツの一番外側やブロッコリーの芯、魚の頭など)は出来るだけ店舗側や出荷側でカットしてまとめることで飼料などへの転用を進める。そしてその商品を少しだけでも安く販売することで大盛 中盛り 小盛りを作り 必要なだけ 買えるようにして欲しい。
外食で思いがけず大量に出てくる時があり、あまりお腹が空いていないと食べきれないので是非持ち帰らせて欲しい。
一人一人の意識。食品のバラ売りや、グラム売りを定着させる。
消費量を予測して少なめに買う、余ったら冷凍にして次の日に使う、あまり賞味期限は気にしない販売する側が、過剰に製造するのを止めることが必要だと思います。
食品が消費しきれなさそうだったことがあり、サイトで不要品引き取り募集をしたことが複数回あります。100円頂いたこともありますし、代わりに家庭菜園のお野菜を頂いたことも。もっと気軽に町内とかでフリマ?みたいに過剰分の食品を無料or低価格で、必要としている人に渡ればなあと思います。
レストランやお店の料理は、見た目を重視して、付け合わせなどで彩りを添えることがあると思うけど、必要ないと思う。
使い切れる分だけ買う。冷蔵庫の中身をよく確認する。レシピ検索などして食材を使い切れるように工夫する。飲食店では小盛(特にごはん)があるとよい。

消費期限と賞味期限の違いを啓蒙し、賞味期限が過ぎているものでも食べていく生活をする人が増えるようにしていく必要がある。また私の場合、買い物は週一回、冷蔵庫や冷凍庫の中身を全てホワイトボードに書き出す、という生活にしたら、食品ロスがほぼゼロになった。自分がどれくらい食料の在庫を持っているか把握することが、食品ロスを減らすコツだと実感している。
使い切る楽しさを感じるところが大事だと思います
家庭でのロスを減らすためにできることを知ることが必要だと思います。ロスを減らすために家庭でできることが知りたいです。
買い物に便利な場所に住むこと。
買いためしない 食品の期限を表にして見えるところに貼るなどしてきちんと管理できるようにする 食品ロスを減らすアプリを活用する 安城でも参加店を増やして欲しいです
飲食店で、具材の選択制をもっと導入する。学校の教育で、上手な食べ方を教える。(食べ方が悪く食材を残す方がいる)
なるべく小袋で売られているものを買う。こまめに買い物に行く。消費期限、賞味期限の明記をもっと目立つように、大きくする 期限順に保存できるように、工夫する。
煮物の小売りでは、試食により「味の確認」が出来る様に、してほしい。無駄買いが防げる。
最近では野菜のカット売りがありますが、まだまだパック売りが大部分です。過剰包装、プラスチック容器の低減を考えればばら売りを考えれば、ゴミ削減、海洋プラスチック等の環境負荷を減らせるかと思えます。我々消費者も考える必要があると思えます。来年にはレジ袋有料化になる良い機会でもあり、行政からもこうした動きにキャンペーン情報の展開も必要ではないかと思えます。
家庭内での工夫でロスを減らす、無くす事。その為の啓蒙活動。米国では食料品の寄付は普通だったので、安城でも試みてはどうでしょう。
食育等家庭での教育を進め、親を始めとした同居する大人が食品ロスを無くす手本を実践する。
年をとり、ここ数年食事量が減ってきたため、外食の際量が多くて残すことが増えてきた。バイキングなど食べ放題の店には行かなくなった。飲食店では、高齢者向けに、健康を配慮したバランスの良い少量のメニューなどを提示していただけたらいいと、常々思っている。
小売飲食店舗では、注文しすぎで過剰の料理が残された場合、代金にペナルティの加算、食事後全て食べ残しの無い状況の場合はポイントを付与(一定ポイントが貯まったらサービス品の提供もしくは金券提供などのメリット)する等、消費者の意識喚起につながる運動の普及
冷凍できるなら冷凍保存するようにする。やり方やレシピのポップをつくる。
賞味(消費)期限の残存期間を意識した値引き販売(10%引き等)を細かな時間管理でしっかりやっている食品店は安心して購入できるという消費者心理が働くように感じている。結果として販売量が増え、食品ロスが減る状況になると思う。
家庭から出される食品ロスを減らすための啓蒙活動をもっと身近でされるとよいと思います。(公民館活動、町内会活動等で頻繁に行う等)フードドライブは良い活動だと思います。
こども食堂や炊き出しで、使いきれないように地域の店とで協力したりできないかと思う
少量の食品も割高ではなくある程度お得に買える価格設定が必要。調理出来るよう食材が料理別でセットされた商品が増えるといい。
賞味期限と消費期限の両方の記入が欲しい。消費期限なら開封後何日など。野菜の切れ端や皮を使った簡単レシピをたくさん知りたい
冷蔵庫やパントリーにある食品のリストと賞味期限、消費期限が携帯電話で外出先から確認できるようなシステムがあるといい。例えば、買えば自動的にそれぞれ品名と賞味期限が自分のデータベースにリストアップされ、空になった袋や容器を捨てる時にバーコードを携帯や専用リーダーで読み取ればデータベースから消えるようにする。
家庭用ゴミ袋を大と小で設け、値段の格差をつける
農薬の心配のない野菜や果物、薬漬けではない肉や魚が、手軽に買えると捨てる部分は少なくなる。コンビニやスーパーのお弁当や食品を、自己責任で、期限切れ間近の商品も購入して食べる。
店側も家庭も行事、イベントに躍らされすぎず、必要以上に作り過ぎないことが大事だと思う。
期限切れだからすぐに捨てるのではなく、うまく使用出来る情報が身近に感じられたら。
在庫が分かりやすい収納方法
外食では、量などが多くて食べきれないときは、忘れずに少な目をお願いする。少量ずつ、パックになっている方が、ロスは少ないと思う。
旅館の料理は、残してもらくらい提供しないとダメ、という印象をうける。食べきれない量でいい、ということが浸透すると思う。捨てるほど在庫をもってしまう人は、フードドライブを利用すると思う。ただ、回収拠点が身近になれば、捨ててしまうと思う。
一人暮らし、高齢者が食べられる量のパックが多く販売されると都合がよい。
必要以上の食材を購入しないように。期日前で、安全なものは、必要とする人に差し上げている。
期限に近い商品は 施設や子ども食堂に使ってもらう
量に応じた値段で提供

<p>どれだけ食品ロスがあるのか知ることや、どうして食品ロスを減らさないといけないか、また食品ロスのメリット、デメリットを考える必要があります。例えば電気や水道は毎月使った量がわかりますし、たくさん使うとお金を多く払うので意識して少なくしようと思います。同じように食品ロスを減らそうとするなら、いまの食品ロスがどれくらいあるのかわかるようにして、たくさん食品ロスがある場合はお金を多く払う仕組みが必要だと思えます</p>
<p>飲食店では、お客様が残さず食べられる量を三段階くらいの中から選べるようにする。コンビニ、ドラッグストアのロスを無駄なく、企業も捨てることなく生かせる形を構築する必要がある。そして、満身に食べられない子どものいないよう、真剣に取り組まないとならない問題だと思えます。</p>
<p>戦後の食糧難を知らない世代に伝承していくこと。</p>
<p>賞味期限切れのスーパーやイベントがあれば行きたい</p>
<p>外国の料理などに使う調味料などはもっと小さい物を作ってほしい。コンビニやスーパーなどの恵方巻きやクリスマスケーキは前年の売上から作るように行政から指導してほしい。</p>
<p>売り切れがあると客はサービスが悪いと思うがそれがロスにつながる</p>
<p>以前、安城市は「ごみ減量」キャンペーンを実施して、大きな成果を上げ、全国から注目された記憶があります。市長さん自ら、キャンペーンの先頭に立っておられました。</p>
<p>フードロスとウェイトロス（ゼロウェイスト）は別で考えた方が良く 食べられるのに食べないのか？食材の処理の仕方では食べられなくなっているのかで、概念が違う</p>
<p>スーパーでは、とにかく品切れにならないように商品を作り過ぎています。その結果、夕方になると売れ残らないよう、必要以上に値下げをしています。このようなバカげたサイクルを止めない限り、食品ロスはなくなりません。なぜ今更こんなことをアンケートにするのでしょうか。</p>
<p>消費者は、食品購入時に、やたら選んで新しいものを選ばない。自分自身が調理する日にちに合わせて、あえてギリギリの消費・賞味期限品を選ぶ。事業者は、余分に作らない。過去の実績からAIなどで推測して事前準備する。</p>
<p>期限を意識することは大切だがあくまで参考にして自分の味覚や臭覚を優先して廃棄等を決めることが大切と思う</p>
<p>良くないこととは分かっているけど、自分事とは感じにくい。環境問題の中でもっと大きく取り上げて、なぜ食品ロスを減らす努力をすべきか、皆の心にしみるような説明をして欲しい</p>
<p>結婚式場や飲食店のロスがすごいと聞きます。家庭での意識とともに企業の取り組みも重要なのでは。企業と自治体等がタイアップして意識改革を進めると家庭への良い影響になるかもしれません。</p>
<p>もったいないと思う事。飲食店での持ち帰りが当たり前ができる環境整備。ドギーバッグを飲食店消費期限、賞味期限の意味を知ってもらう啓蒙活動</p>
<p>フードドライブについての情報提供 皮のむきかた、皮の利用方法等を市の情報誌へ掲載</p>
<p>期限を過ぎるからと処分に回さないで、在庫管理を徹底し価格を下げて販売するとか、フードドライブに回したり、再加工して家畜の餌に活用するなどのシステムづくりが必要だと思います。海外では食料不足の国が沢山あります。</p>
<p>食べられなければ捨てればよい。残せばよいという考えを持たせないようにする。子どもたちに食育指導するときから教えるようにする。</p>
<p>上記食品ロスに、コンビニ、スーパーの廃棄処分が含まれていますか？人の意識以外に、従業員が義務的に廃棄処分している量が多い。</p>
<p>家庭より飲食店での食品ロスが多いと感じます。家族の外食より企業などの集まりごとの飲み会、食事会での食品ロスが多いと思います。企業の飲み会は過剰なので、食品ロスがないよう働きかけをしても良いかと思えます。</p>
<p>期限の正確な知識の周知。コンビニ等の店舗の食品の廃棄に税金がかかっていることを伝える。無理をしない程度に協力してくれるように伝える。</p>
<p>無駄になっている量の重大さがお店側も消費者側も認識が薄い。お店はお客様に金さえ払ってもらえばロス廃棄しても良いというのではなく、客も金さえ払えば良いという考えを無くすべき。食育が最近の流行りであるが子どもの時代から教えられてきているはずなのに、守れないのは大抵大人。大人が作る流行やトレンドは一時的な経済効果につながる一方で無駄を生んでいることも体感する術を考えるべき、例えばゴミ排出量に対する課金など身を削らないと分からないことが多い</p>
<p>今の時代、食品備蓄を、という広報が多い為なのか、必要ではあるが少し行き過ぎのような気もします。廃棄と保存のバランスをどうとるのか？素人には中々判断が困難ですね。国や自治体も余分な備蓄を抑えてもいけないし（何か起きれば市民から言われますし）大変判断が難しいですね。</p>
<p>食材を有効に使えるレシピなどを広めてほしい</p>
<p>食品ロスにより、どのくらいの経費が掛かっているかなどを知らせていく</p>
<p>飲食店の無断キャンセルをなくす 自宅にコンポストを置く場所がないので地域や市が管理してくれるコンポストがあればいいと思う 野菜を丸ごと使う料理、クズ野菜の料理又はクズ野菜の料理以外の使い道を知れる講座を開催してほしい もしくは具体的な数字を知って、意識して食品ロ</p>

ロスにより、焼却や埋立等の処分費用に税金がどれだけ充てられてしまっているのか、納税者1人あたりの額を明示して、意識を高めるなど。
余分な物は買わない、作らない。これを小学校から徹底的に教え込む。親に注意が出来るくらいの子供を作っていく。市の教育長や教育委員会はこれを徹底させるのが「仕事」と条例で定めるくらいしないと、ダメだと思います。
企業、飲食店の協力。官公庁各所と食事に困窮している国・地域が連携して配給できるように。
スーパーの特売を止める。つられて余分に買い込んだり、不要なものを買ってしまう人がいる。
賞味期限・消費期限を思い切って緩くする。
スーパー・コンビニ等は受注生産とする、又期限の近いものは割引で客に提供する事を法律化する。消費者は必要以上に買い込まない。近所で分け合う(場所を町内などが提供すると良いかも)
廃棄に罰則を設ける。処理費用を高額にする。課税する。
幼い頃からの教育。食品を安全に長持ちさせる技術革新
食品を買う時は、必要以上に買わない。外食時は、食べきれないほど注文しない。持帰り可能なら持ち帰る。売り手は、売り切れ御免を当たり前にし、予約注文に力を入れる。
食べ方、調理の仕方の知識が増えれば、家庭でのロスは軽減できると思う。季節のイベント時期のスーパーマーケットはどれも競合で商品があふれすぎており、余ったらどうするんだろうというつも思う。予約制でそれに特権を付けるなどし、差別化、競争したほうがロスは減る！
肉野菜については生産者の思いや大変さを理解する機会があると、捨てるという事がいかにダメなのかわかるのではないかと。子どもについては家庭での教育も大事だが、学校でみんなで考える機会があると深く考える事ができるのではないかと思う。
フードレスキュー(賞味期限消費期限の近い物を助ける)を取り組んでいるお店などの特集を見た事があります レスキューする食品などをネットで告知するなど色々やり方があると思います 食べ物を破棄するのは作った側としてはとても悲しいのでなんとかなると嬉しいです
お店の廃棄が多いと思うので、期限が切れる前にネットで価格ダウンを知らせて、多くの人に購入飲食店で普通廃棄している材料で作った料理を安価に提供する。
飢餓で苦しむ世界中の人々の存在を周知し、強く意識させるプログラムを作る(特に幼児・小学生・中学生) バラ売り・量り売りを推進する。
ごみの回収袋の値段を上げる
どのお店が食品ロス軽減店なのかわからない。スーパーマーケットで、牛乳などは、割引シールの付いているものを選びます。消費期限が当日なのに、割引がなければ買いたくはないとも思います。
消費期限は食中毒等危険性が高いため重要視するが、賞味期限は殆ど気にせず食べることが多い賞味期限の表示は要らないと思います。それだけでも、食品ロスは減ると思います。
核家族が増えているので学校の給食みたいに皆んなで気軽に外で食べられる定食屋をオープンさせて欲しい。安くて上手くて栄養のある店。朝ごはんとかも学校で食べられたら有り難い
スーパー等、野菜や果物にも肉や魚のように、収穫日からの消費期限を定めて記載すべき。冷蔵庫の野菜室で保冷していても、思いの外、傷むのが早く野菜や果物を廃棄する事がある。
簡単に捨てない。安いからと言って買い置きしすぎない。使いまわし等工夫をする。在庫確認する。一人一人の意識と些細なこと地味なことの積み重ね。広報等でも繰り返し啓蒙してほしい。
基本的に大量生産、大量消費によって経済は発展していくという持論において消費を抑えたり、節約などもってのほか。たくさん作って消費しきれるのが理想。
学校での教育、スーパー、飲食店に対するフードドライブへの啓発。消費期限近いものを売る店(フランスにはある)を運営する。
販売店で消費期限前に期限を決め処分販売コーナーを常設する それ以上期限がすぎたら 公共組
食品ロス削減が極めて重要であること(そのメリットと、対策しないときのデメリット)ダブル効果で、テレビやSNSでの情報公開を増して広く浸透させることが有効ではないかと思っています。
家庭では食べ切れる量の食事を作り、余ったら次の日にお弁当に入れる、アレンジして食べるなどして早めに食べきる。
安城市としてもフードドライブをすぐに実施するべき。豊かな安城の方々、すぐにうまく循環し機能していくと思う。