

令和3年度とよかわデジモニ第5回アンケート結果 「食品ロスに関するアンケート」

概要

■目的

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」と言います。「食品ロス」の削減は国際的な課題であり、日本でも令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、関心が高まっています。

市民の皆様の「食品ロス」についての関心や食品ロス削減の取組状況等のご意見を伺い、より一層のごみの減量を図る施策等に反映させるためにアンケートを実施しました。

■アンケート対象者

令和3年度とよかわデジモニ モニター100人

■回答期間

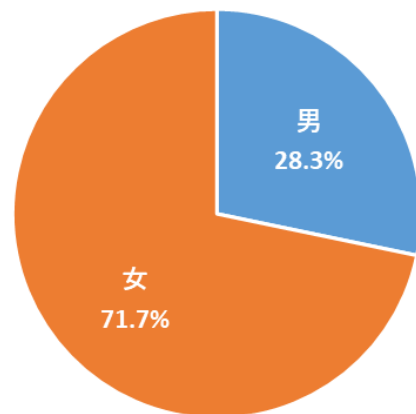
令和3年11月10日（水）から11月24日（水）まで

■回答者数（回答率）

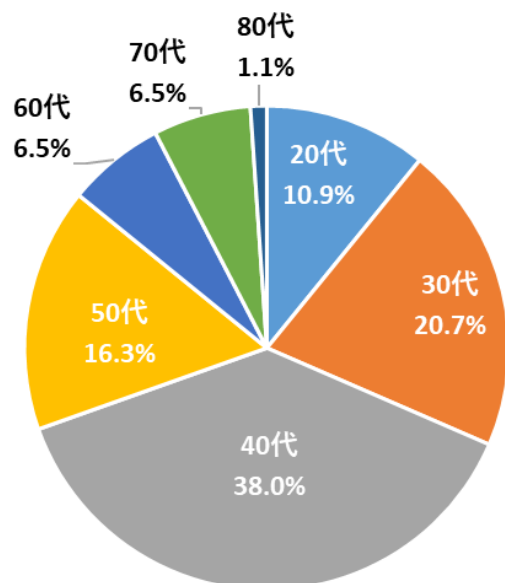
92人（92%）

■回答者の内訳

性別	回答数	%
男性	26	28.3%
女性	66	71.7%
合計	92	



年代	回答数	%
20代	10	10.9%
30代	19	20.7%
40代	35	38.0%
50代	15	16.3%
60代	6	6.5%
70代	6	6.5%
80代	1	1.1%
合計	92	



担当課の総論

問1の結果より食品ロスについては、近年メディア等で取り上げられる機会も増えているせいか、その言葉や問題になっていることすら知らないという人はほとんどみられず、「言葉の意味も問題になっていることも知っていた」と答えた方が96.7%とかなり高い認知度であることが確認できます。

さらに問2より「食品ロスがどのくらいの頻度で発生していますか」には「あまり発生しない」、「ほとんど発生しない」、「全く発生しない」と答えた方が67.5%と半数以上の回答を占め、食品ロスの削減を市民の方が意識していることがわかりました。

しかしながら、まだまだ食べ忘れや食材の買いすぎなどの原因により、多くの家庭で食品ロスが発生していることなど課題も多く認められました。

また、少数意見ではありましたが、小さなお子様を抱える家庭や、感染症対策などにより、やむを得ず食品ロスが出てしまっている事例も存在するのだと感じました。

問4より今回の調査で判明した食品ロスの傾向として、品目では「野菜・果物」の食品ロスが68.9%と最も多かったことです。このことから、食品ロスを減らしていくためには、野菜の長持ちする保存方法や、野菜をたくさん使う料理や野菜を使った保存食のレシピ等により、野菜を傷ませる前に食べることが必要であると感じました。

問10の「「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組を知っていますか」に関しての認知度は低かったですが、問11の結果からもわかるように「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取り組みを周知することで食品ロス削減に関して市民意識の向上につながる事が分かりました。

今後、市民の方ひとりひとりが取り組める範囲で少しずつ今までの生活を変えてもらうだけで、全体の食品ロスは減らすことができます。

今回の意見の結果を参考に、食品ロスを削減し、ごみの減量化への取り組みをより一層推進してまいります。

清掃事業課

アンケート集計結果

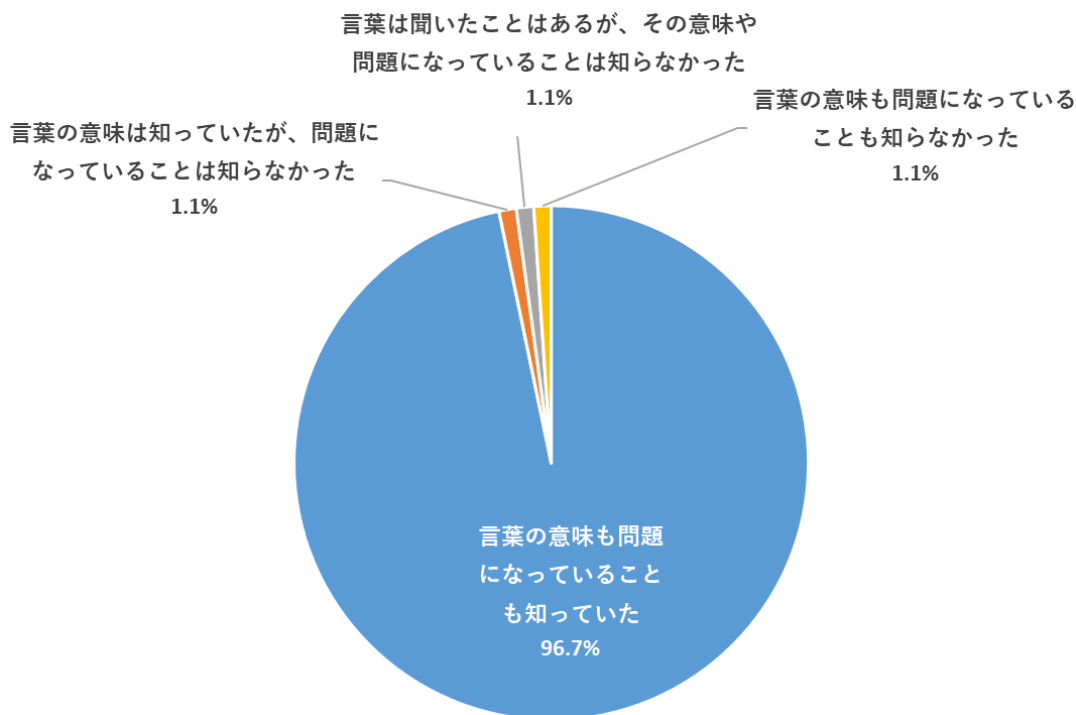
※比率はすべて百分率(%)で表し、小数点第2位を四捨五入して算出しています。このため、合計が100にならない場合があります。

※その他・自由意見については、原則ご記入いただいた原文のまま記載をしていますが表記誤りなどについては訂正し、アンケート内容と関係ない意見については掲載しない場合があります。

【1】あなたは、「食品ロス」について、言葉の意味や問題になっていることを知っていましたか。(1つ選択)

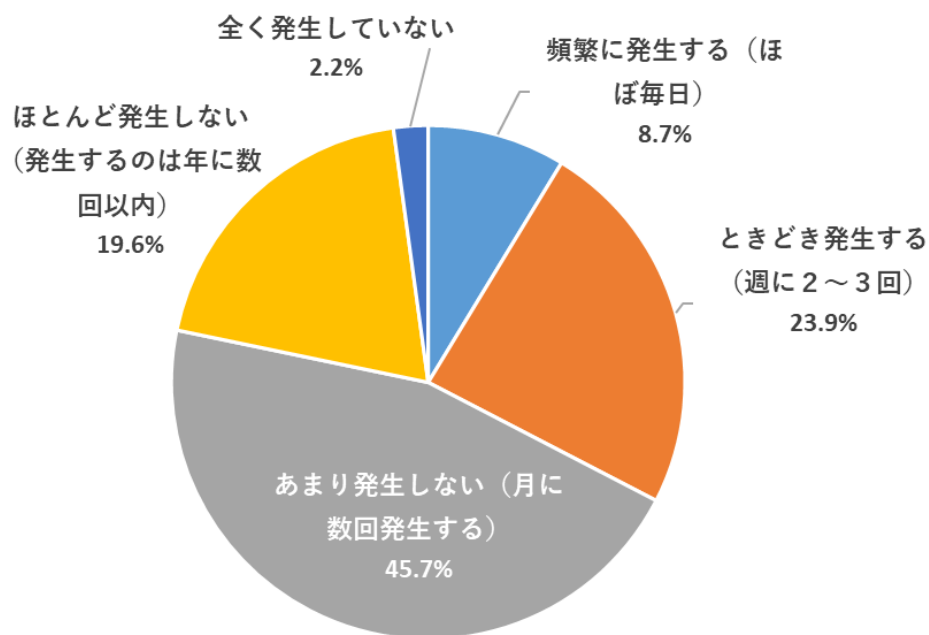
※「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品(手つかずの食品や食べ残しなど)のことです

項目	回答数	%
言葉の意味も問題になっていることも知っていた	89	96.7%
言葉の意味は知っていたが、問題になっていることは知らなかった	1	1.1%
言葉は聞いたことはあるが、その意味や問題になっていることは知らなかった	1	1.1%
言葉の意味も問題になっていることも知らなかった	1	1.1%
合計	92	



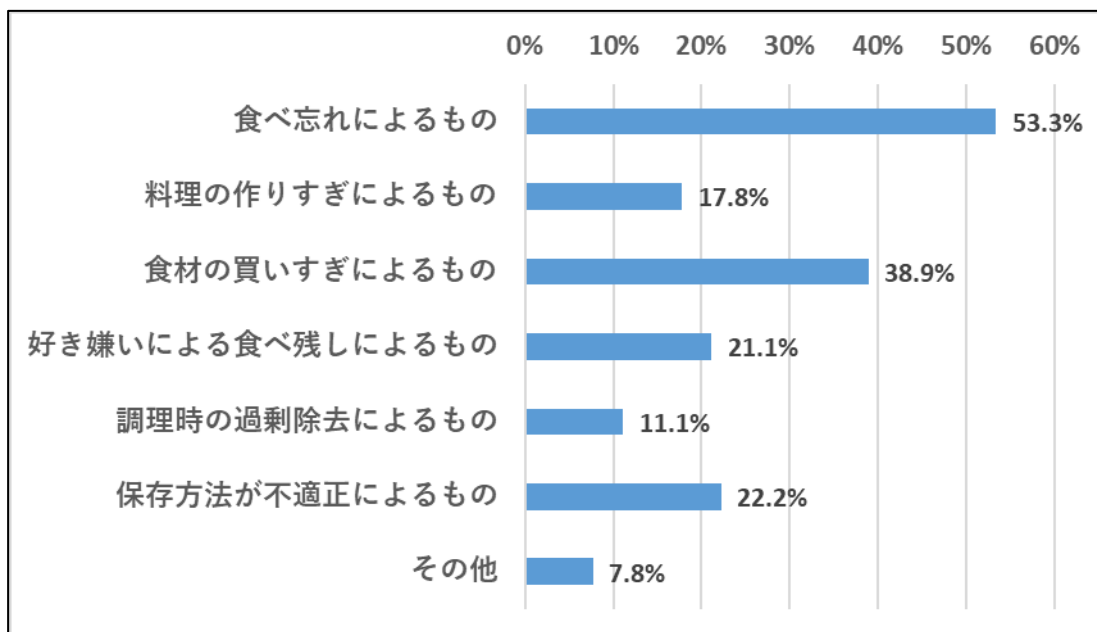
【2】あなたのご家庭では、どのくらいの頻度で食品ロスが発生していますか。(1つ選択)

項目	回答数	%
頻繁に発生する(ほぼ毎日)	8	8.7%
ときどき発生する(週に2~3回)	22	23.9%
あまり発生しない(月に数回発生する)	42	45.7%
ほとんど発生しない(発生するのは年に数回以内)	18	19.6%
全く発生していない	2	2.2%
合計	92	



【3】問2で「全く発生していない」以外を回答した方へお聞きします(対象 90 人)
 あなたのご家庭ではどのような理由で食品ロスが発生しますか(複数選択可)

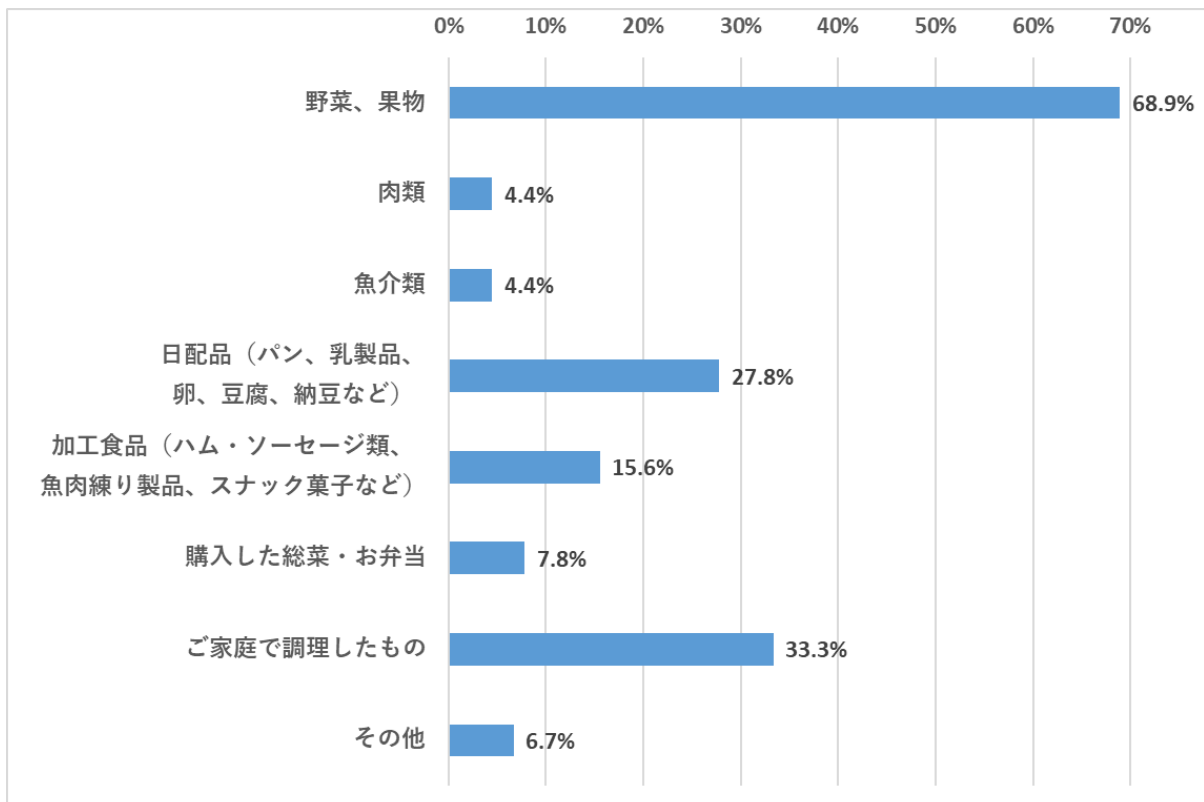
項目	回答数	%
食べ忘れによるもの	48	53.3%
料理の作りすぎによるもの	16	17.8%
食材の買いすぎによるもの	35	38.9%
好き嫌いによる食べ残しによるもの	19	21.1%
調理時の過剰除去によるもの	10	11.1%
保存方法が不適正によるもの	20	22.2%
その他 ・赤ちゃんがこぼしたり残すため ・子供は食べる量が一定ではないことが多いため ・急用でしばらく自宅をあけることになった時 ・煮物の煮汁 ・体調がすぐれないときに食べることができない ・消費期限切れ、賞味期限切れ(2件)	7	7.8%



【4】問2で「全く発生していない」以外を回答した方へお聞きします(対象 90 人)

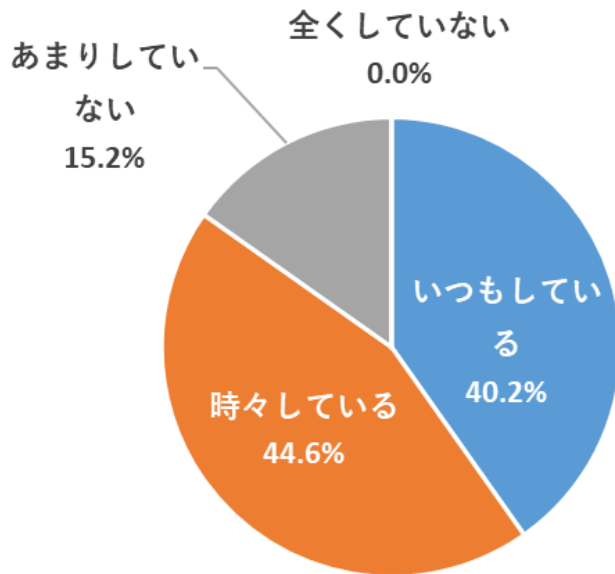
あなたのご家庭で処分(廃棄)することが多い食品はどのような種類ですか(複数選択可)

項目	回答数	%
野菜、果物	62	68.9%
肉類	4	4.4%
魚介類	4	4.4%
日配品(パン、乳製品、 卵、豆腐、納豆など)	25	27.8%
加工食品(ハム・ソーセージ類、 魚肉練り製品、スナック菓子など)	14	15.6%
購入した総菜・お弁当	7	7.8%
ご家庭で調理したもの	30	33.3%
その他 ・野菜など冷蔵庫での長期保存しすぎ ・粉物やふりかけ ・飲料(ペットボトル、缶) ・調味料(3件)	6	6.7%



【5】ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていますか(1つ選択)

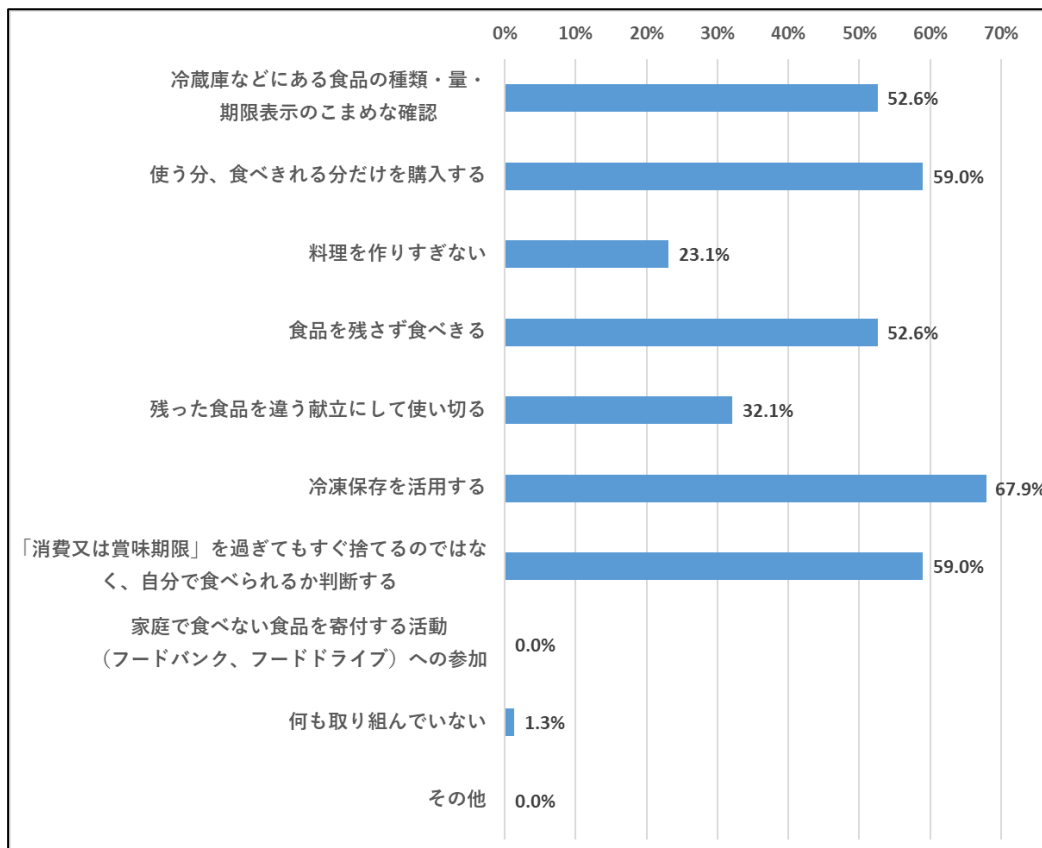
項目	回答数	%
いつもしている	37	40.2%
時々している	41	44.6%
あまりしていない	14	15.2%
全くしていない	0	0.0%
合計	92	



【6】問5で「いつもしている」「時々している」と回答した方にお聞きします(対象 78 人)

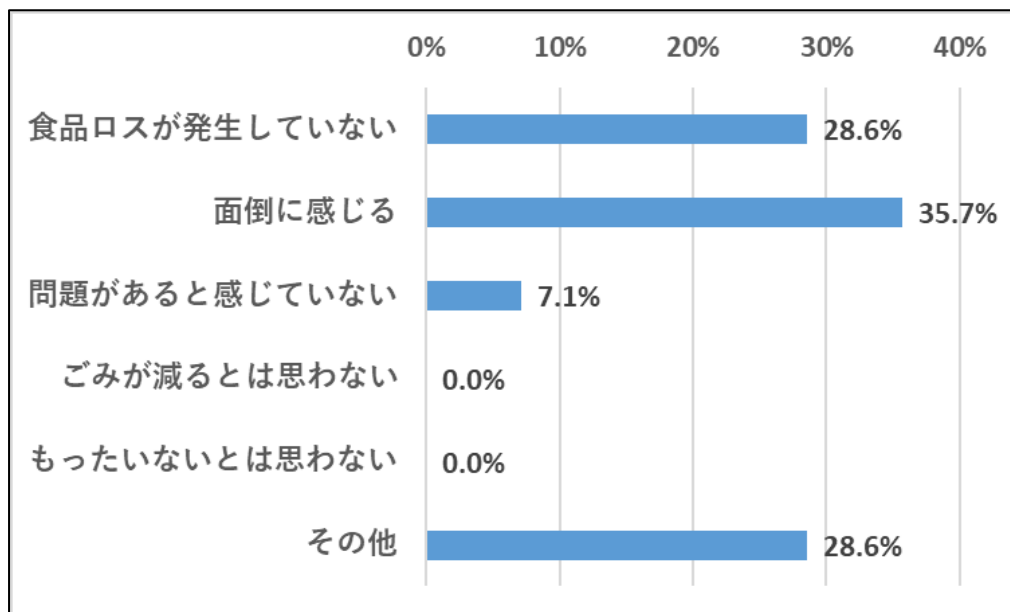
あなたのご家庭では、食品ロスの削減に関してどのようなことに取り組んでいますか(複数選択可)

項目	回答数	%
冷蔵庫などにある食品の種類・量・期限表示のこまめな確認	41	52.6%
使う分、食べきれ分だけを購入する	46	59.0%
料理を作りすぎない	18	23.1%
食品を残さず食べきる	41	52.6%
残った食品を違う献立にして使い切る	25	32.1%
冷凍保存を活用する	53	67.9%
「消費又は賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	46	59.0%
家庭で食べない食品を寄付する活動(フードバンク、フードドライブ)への参加	0	0.0%
何も取り組んでいない	1	1.3%
その他	0	0.0%



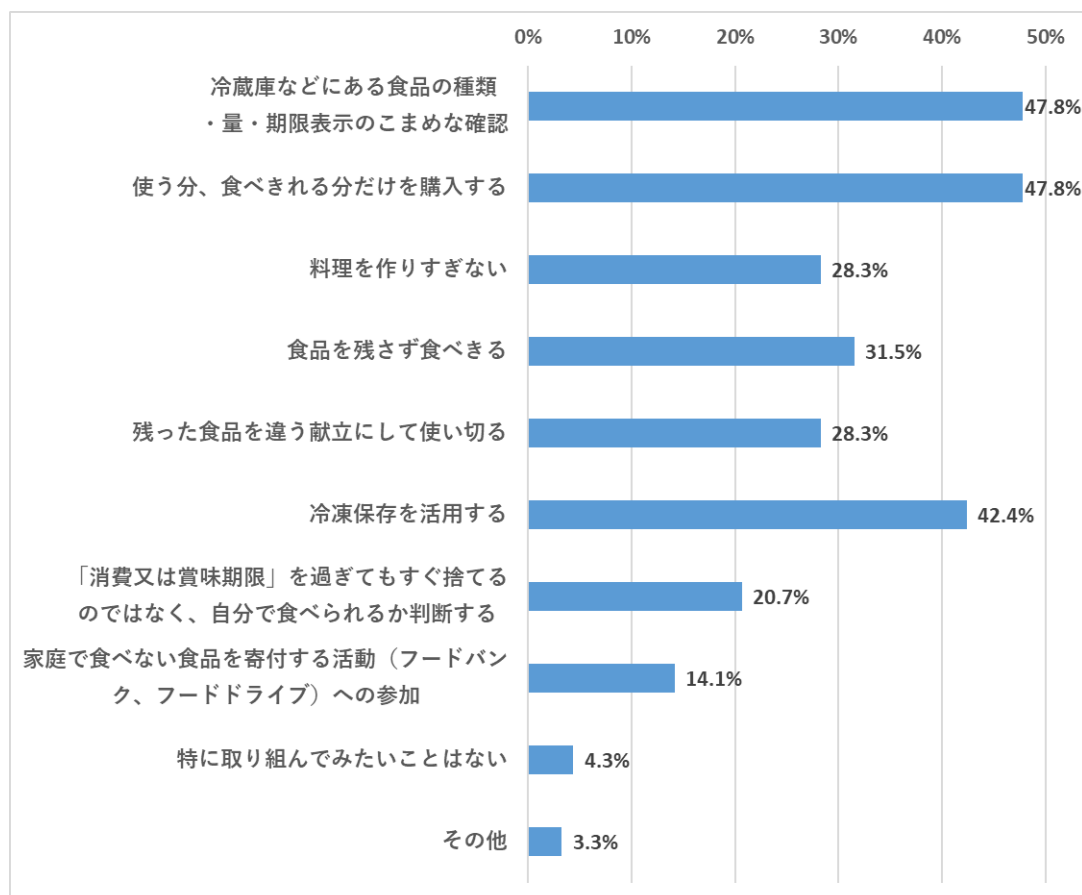
【7】問5で「あまりしていない」「全くしていない」と回答した方へお聞きします(対象 14 人)
 ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていない理由を教えてください(複数選択可)

項目	回答数	%
食品ロスが発生していない	4	28.6%
面倒に感じる	5	35.7%
問題があると感じていない	1	7.1%
ごみが減るとは思わない	0	0.0%
もったいないとは思わない	0	0.0%
その他 ・特別多くのロス発生を起こしているとは思わない ・少食過ぎて食事量がものすごく少ないので栄養面的に少し多めによそってしまうから ・子供の食べ残しは感染症対策のため諦めている ・行きたいと思った時に買い物に行ける環境にないため、予備として多く料理を作ってしまう	4	28.6%



【8】あなたが、「食品ロス」を削減するために今後取り組んでみたいことはありますか（複数選択可）

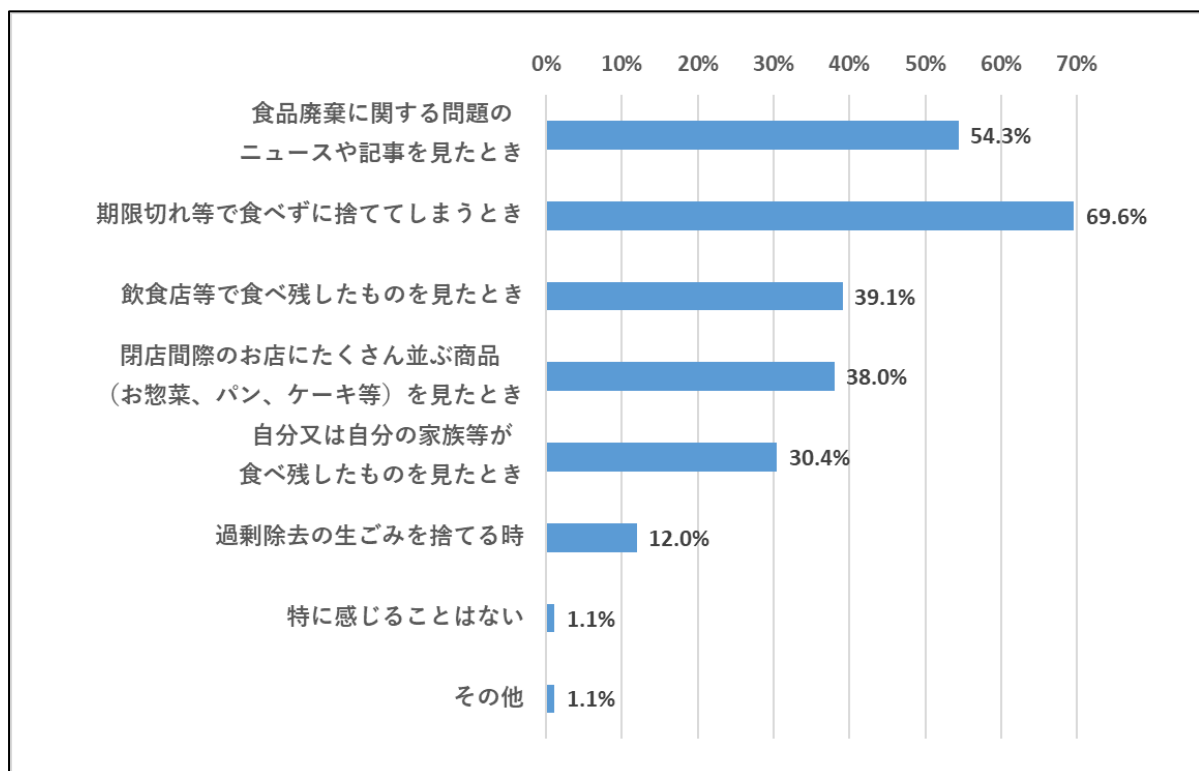
項目	回答数	%
冷蔵庫などにある食品の種類・量・期限表示のこまめな確認	44	47.8%
使う分、食べきれ分だけを購入する	44	47.8%
料理を作りすぎない	26	28.3%
食品を残さず食べきる	29	31.5%
残った食品を違う献立にして使い切る	26	28.3%
冷凍保存を活用する	39	42.4%
「消費又は賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	19	20.7%
家庭で食べない食品を寄付する活動（フードバンク、フードドライブ）への参加	13	14.1%
特に取り組んでみたいことはない	4	4.3%
その他 ・なるべく食べ切れる量をよそう ・防災食や保存食の定期的な点検と消費 ・野菜の保存法を学ぶ	3	3.3%



【9】どんなときに、食べ物について「もったいない」と感じますか(複数選択可)

「過剰除去」とは食べられるところまで切って捨ててしまうことです

項目	回答数	%
食品廃棄に関する問題のニュースや記事を見たとき	50	54.3%
期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき	64	69.6%
飲食店等で食べ残したのを見たとき	36	39.1%
閉店間際のお店にたくさん並ぶ商品(お惣菜、パン、ケーキ等)を見たとき	35	38.0%
自分又は自分の家族等が食べ残したのを見たとき	28	30.4%
過剰除去の生ごみを捨てる時	11	12.0%
特に感じることはない	1	1.1%
その他 ・子どもの食べ残しを生ごみにしてる時	1	1.1%



【10】「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組を知っていますか(1つ選択)

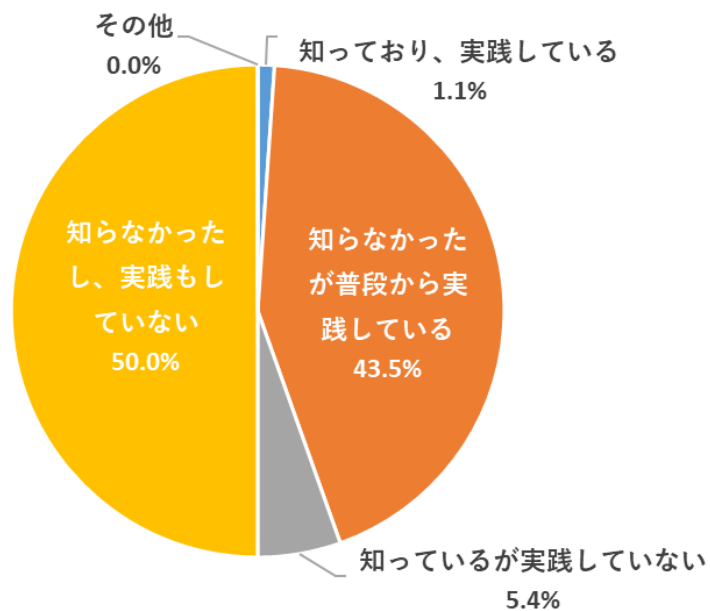
「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組

ゼロその1 毎月10日・20日・30日は冷蔵庫の中身をチェック!「0(ゼロ)」を意識します

ゼロその2 食べ残し・直接廃棄・過剰除去の「0(ゼロ)」を目指します!

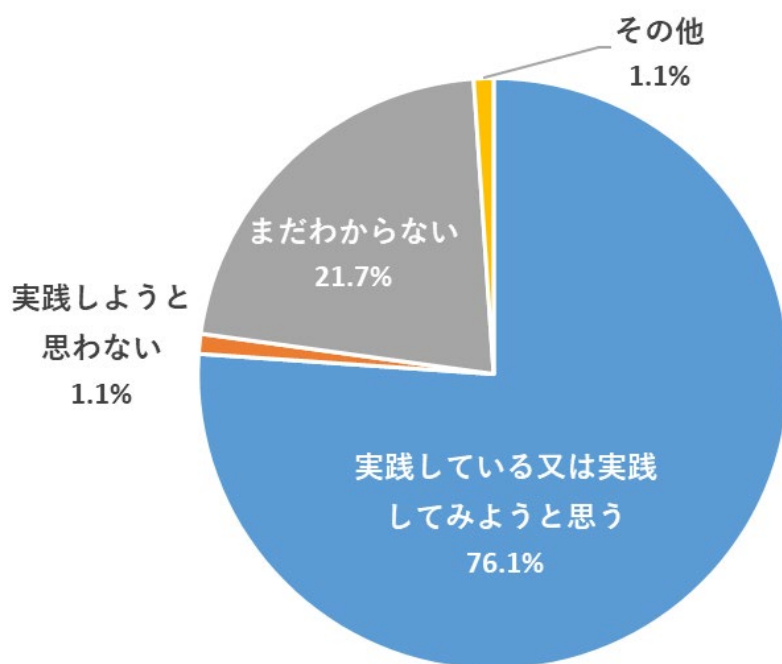
ゼロその3 買いすぎ(買物時)・作りすぎ(調理時)・注文しすぎ(外食時)の「0(ゼロ)」を心掛けます!

項目	回答数	%
知っており、実践している	1	1.1%
知らなかったが普段から実践している	40	43.5%
知っているが実践していない	5	5.4%
知らなかったし、実践もしていない	46	50.0%
その他	0	0.0%
合計	92	



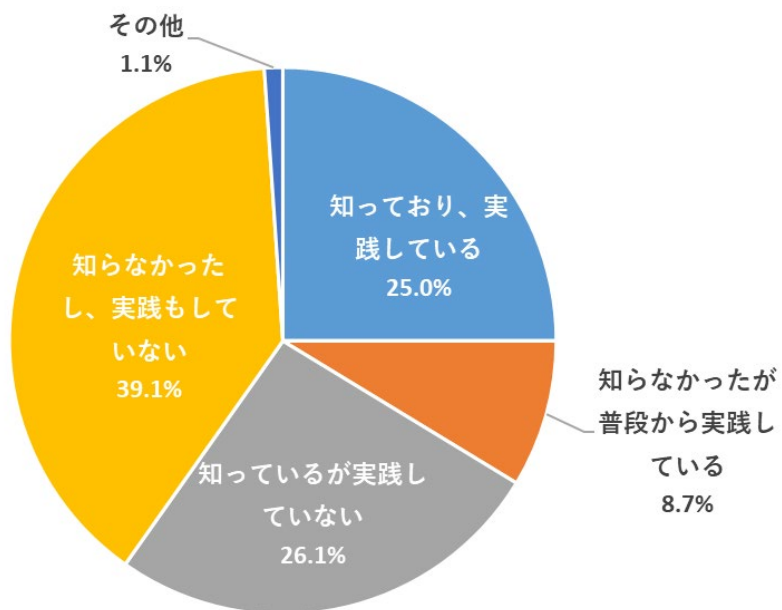
【11】今後、「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組を実践しようと思いますか(1つ選択)

項目	回答数	%
実践している又は実践してみようと思う	70	76.1%
実践しようと思わない	1	1.1%
まだわからない	20	21.7%
その他 ・ほぼ同様なことをしていると思いますが、意識のもとに実行していきたいと思います	1	1.1%
合計	92	



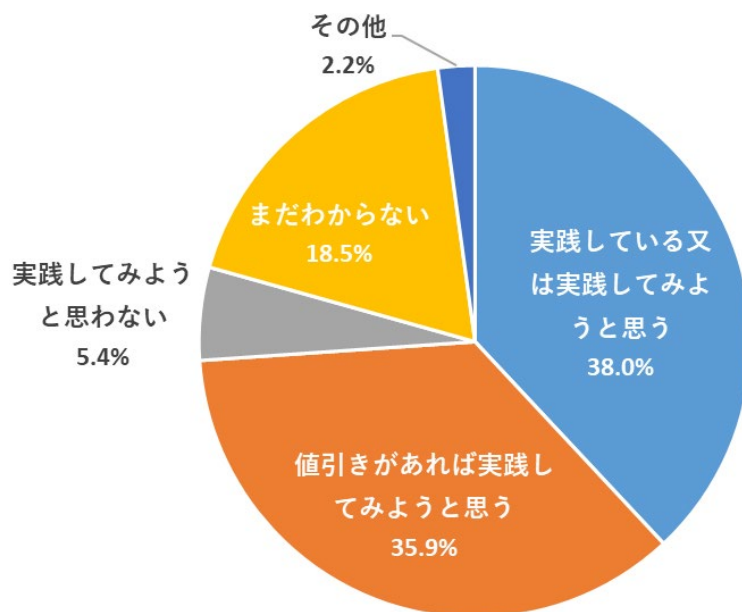
【12】消費者庁、農林水産省、環境省で取り組んでいる「てまえどり」を知っていますか(1つ選択)

項目	回答数	%
知っており、実践している	23	25.0%
知らなかったが普段から実践している	8	8.7%
知っているが実践していない	24	26.1%
知らなかったし、実践もしていない	36	39.1%
その他 ・時々実践している	1	1.1%
合計	92	



【13】今後、「てまえどり」の取組を実践しようと思いますか(1つ選択)

項目	回答数	%
実践している又は実践してみようと思う	35	38.0%
値引きがあれば実践してみようと思う	33	35.9%
実践してみようと思わない	5	5.4%
まだわからない	17	18.5%
その他 ・すぐに食べる予定のあるものなら実践できるが、後日消費する目的のものは期限が確保されたものでないと自宅で結局ロスにつながる為状況に合わせて行う ・1週間まとめ買いするので、なるべく期限が長いものを後ろからとりたい	2	2.2%



【14】食品ロス削減に向けたご意見がありましたらお聞かせください

<p>食べ物を粗末にすると目が悪くなる？ということわざ？があったような。今の子供たちにはわからないと思います。もう、私の考えは古いのかもしれませんが。</p>
<p>スーパーマーケットで奥から物を取るひとをみかけると、「(例えば)納豆なんて10日でも14日でも変わらないのに...。3パック入りの納豆を10日かけて食べることはないでしょう。」と思う。「てまえどり」のように、「何日で食べきるか？」を考える啓発運動をしてほしいと感じた。</p>
<p>世の中には食べたくても食べられない多くの子供達が居て、飢えて亡くなる事があります。当たり前のように食べている事を当たり前と思わず、食べられる事は有難い事と言う意識を持って取り組みたいです。</p>
<p>フードバンクを活用する。</p>
<p>食品ロス対策は、個人の意識でどうにでもなることなので、賞味期限、消費期限の確認と冷蔵庫内の確認を今まで以上に実施し改善に努めたいと思います。</p>
<p>「とよかわ安心メール」などを利用して、市民に食品ロスの実態や改善策を頻繁に（頻繁にです！）発信し関心を持たせる動きをしたらいかがでしょうか。一般論ではなく具体的に役に立ち、実行できる情報発信であればさらによいと思います。</p>
<p>弁当や惣菜など、お店の売れ残りがある状態で閉店になるのを見ると、捨てられるのはもったいないと思う。</p>
<p>スーパーやコンビニなどのお弁当など予約注文したら割引やポイント加算などする。</p>
<p>期限が近いものは早めに割引にしてほしい</p>
<p>最近のパン屋や洋菓子店などのいくつかはインスタグラムでショーケースの様子を写真や動画で時刻とともに投稿して売れ残りが少なくなるような工夫をされているのでそういった情報発信をしていることを知らない人にも広まると良いと思う。</p>
<p>日頃からの買い物の時にリストを作成して無駄な買い物をしないようにしまいと思います。</p>
<p>食品会社に勤めており、家庭とは比じゃない程の大量の廃棄が出る。まだ食べられるのに、折れている、皮がめくれているだけで廃棄。大手では食品ロス対策もしているようですが、もう少し中小企業でも対策して貰えるような取り組みが市町村でもあれば嬉しく思います。</p>
<p>なるべくロス無くすために取り組んでいきたいと思いました。子供にも、教えていこうと思います。家族で、できる範囲でやっっていこうと思います。</p>
<p>普段何気なく取り組んでいることがとても大事なことだと改めて気づきました。</p>
<p>このアンケートで、食品ロスをさらに限りなく少なくしようと思いました。</p>
<p>賞味期限が過ぎても食べられるものなど、市で集めて安く売る場をつくってほしいです。</p>
<p>どうしたら小さい子どもが栄養失調にならない程度で食べてくれるかの特集</p>
<p>お店で廃棄寸前の食材などを困っている人に無料で配るなどの取り組みをもっと市や公共団体主体で進めてほしい。捨てられるものと困っている人を同時にニュース等で見ると日本のシステムの格差や矛盾を感じる。</p>

後より、頑張って取って居る方を見るとガッカリした気持ちになります。

食品を購入する店で、食品ロス削減についての案内文があると、購入時に気をつけることができるのではないかと思う。スーパーなどで購入されなかった惣菜類や賞味期限切れの食品がどのくらいあり、どのようにされているのか知りたくなった。

期限に囚われすぎているから、手前取り。すぐ摂ればいいじゃん。

スーパーやコンビニでもっと賞味期限の切れそうな商品をわかりやすく売って欲しい。賞味期限の切れそうな商品が少なく感じます