

令和4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。

日本では現在、年間522万トンの食品ロスが発生しており、一人あたり毎日お茶碗1杯分を捨てている計算になります。(環境省・農林水産省令和2年度推計)

「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4年度とよかわデジモニ モニター100人

■回答期間

令和4年11月10日(木)から11月24日(木)まで

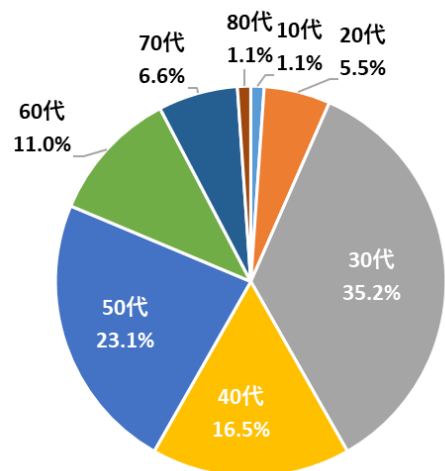
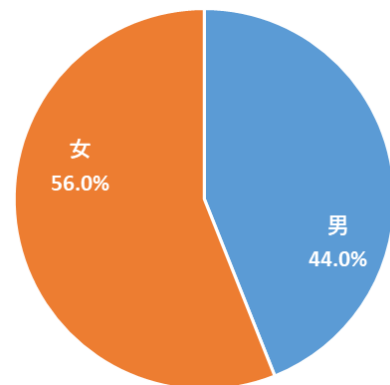
■回答者数(回答率)

91人(91%)

■回答者の内訳

性別	回答数	%
男性	40	44.0%
女性	51	56.0%
合計	91	

年代	回答数	%
10代	1	1.1%
20代	5	5.5%
30代	32	35.2%
40代	15	16.5%
50代	21	23.1%
60代	10	11.0%
70代	6	6.6%
80代	1	1.1%
合計	91	



※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。

担当課の総論

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も、問1では「その言葉や問題になっていることすら知らない」という人はみられませんでした。少なくとも対象者全員が「食品ロス」という言葉は知っており、さらに「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95.6%という結果からも食品ロスの問題が高い認知度であることが確認できています。

問2の「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67.1%と半数以上の回答を占め、食品ロスが発生しないよう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、料理の作り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しまっている課題も認められました。

なお、少数意見ではありましたが、小さなお子様を抱える家庭では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ことがわかりました。

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63.3%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ております。

問5より「ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていますか」では、「いつもしている」、「時々している」と答えた方が全体の83.7%を占めており、問6でも回答された方全員が食品ロスの削減に関して何らかの取り組みを行っていることから取り組める範囲内で実践していただいていることがわかりました。

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」についての認知度は低かったですが、約半数の方が知らなくても普段から実践しており、8割以上の方が今後、「取り組んでいるまたは取り組んでみたい」と回答していることから「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が市民意識の向上に繋がると考えております。

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

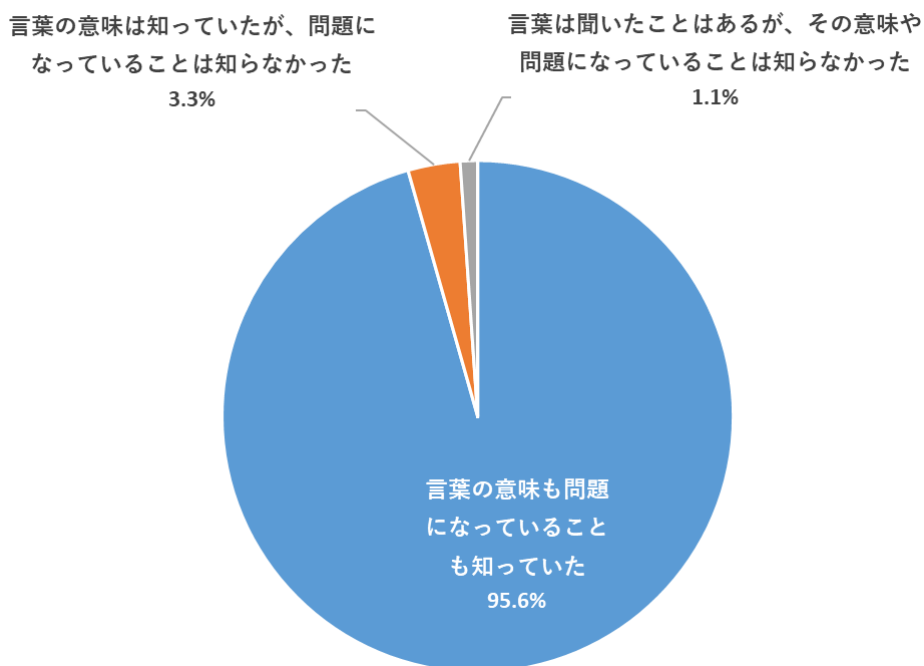
※比率はすべて百分率(%)で表し、小数点第2位を四捨五入して算出しています。このため、合計が100にならない場合があります。

※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)

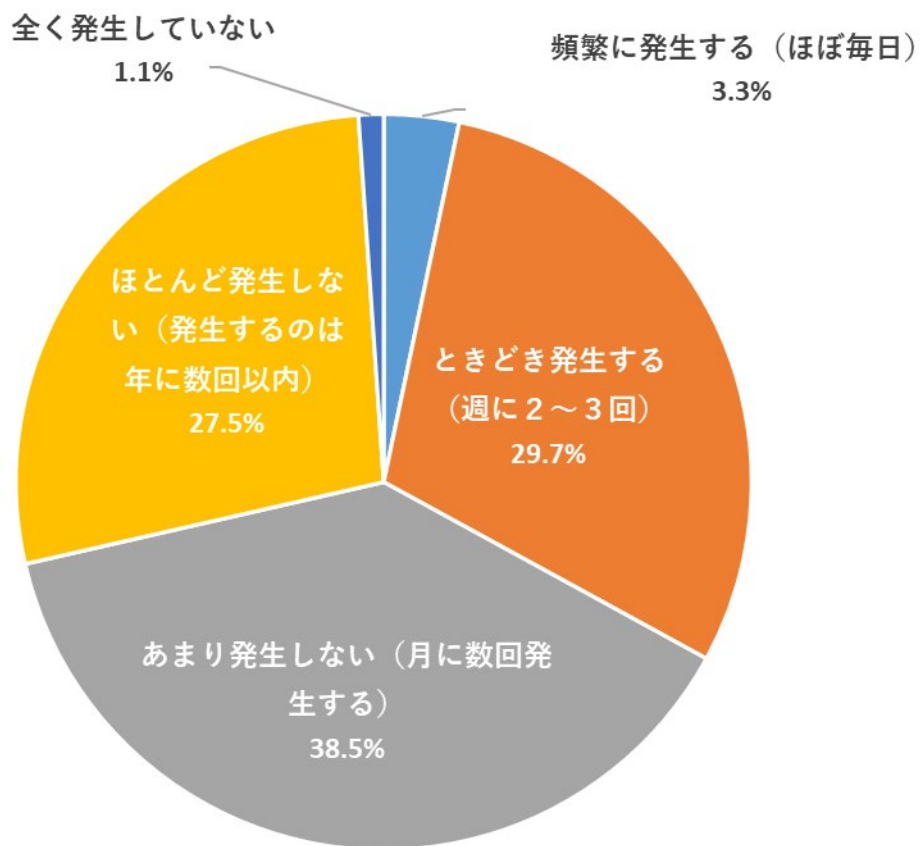
※「食品ロス」とは、まだ食べられるのに廃棄される食品(手つかずの食品や食べ残しなど)のことです

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	87	95.6%
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	3	3.3%
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	0	0.0%
合計	91	



【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)

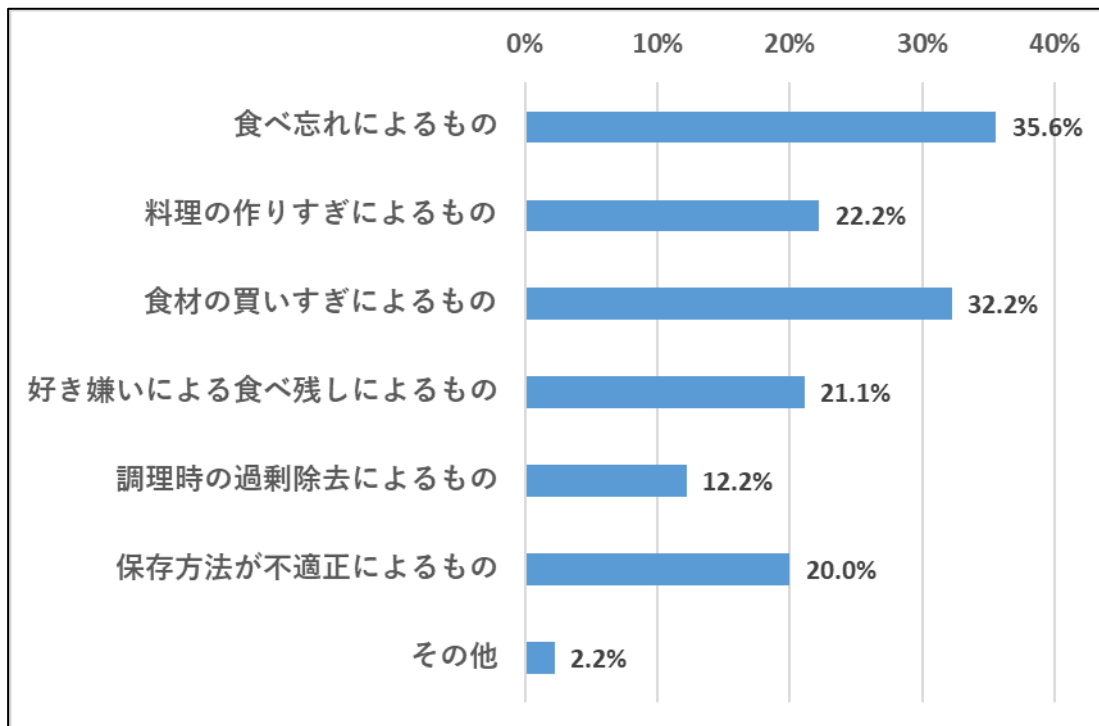
項目	回答数	%
頻繁に発生する(ほぼ毎日)	3	3.3%
ときどき発生する(週に2~3回)	27	29.7%
あまり発生しない(月に数回発生する)	35	38.5%
ほとんど発生しない(発生するのは年に数回以内)	25	27.5%
全く発生していない	1	1.1%
合計	91	



【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)

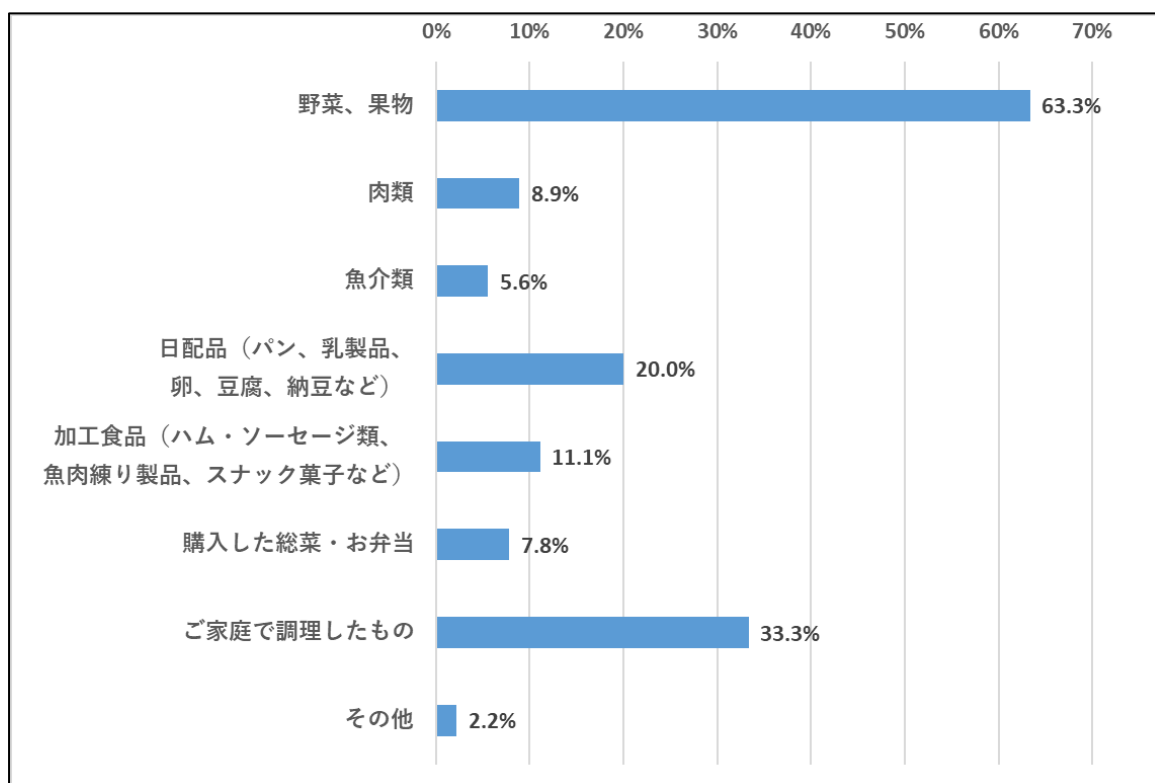
項目	回答数	%
食べ忘れによるもの	32	35.6%
料理の作りすぎによるもの	20	22.2%
食材の買いすぎによるもの	29	32.2%
好き嫌いによる食べ残しによるもの	19	21.1%
調理時の過剰除去によるもの	11	12.2%
保存方法が不適正によるもの	18	20.0%
その他 ・いただきもので好みでなかったもの ・子供の食べ残し	2	2.2%



【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)

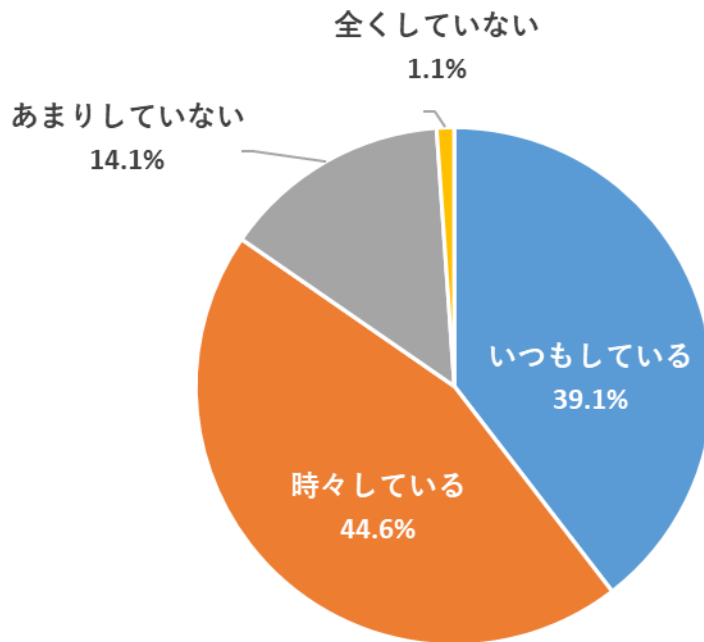
あなたのご家庭で処分(廃棄)することが多い食品はどのような種類ですか(複数選択可)

項目	回答数	%
野菜、果物	57	63.3%
肉類	8	8.9%
魚介類	5	5.6%
日配品(パン、乳製品、 卵、豆腐、納豆など)	18	20.0%
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)	10	11.1%
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 ・野菜の切れ端 ・缶詰	2	2.2%



【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)

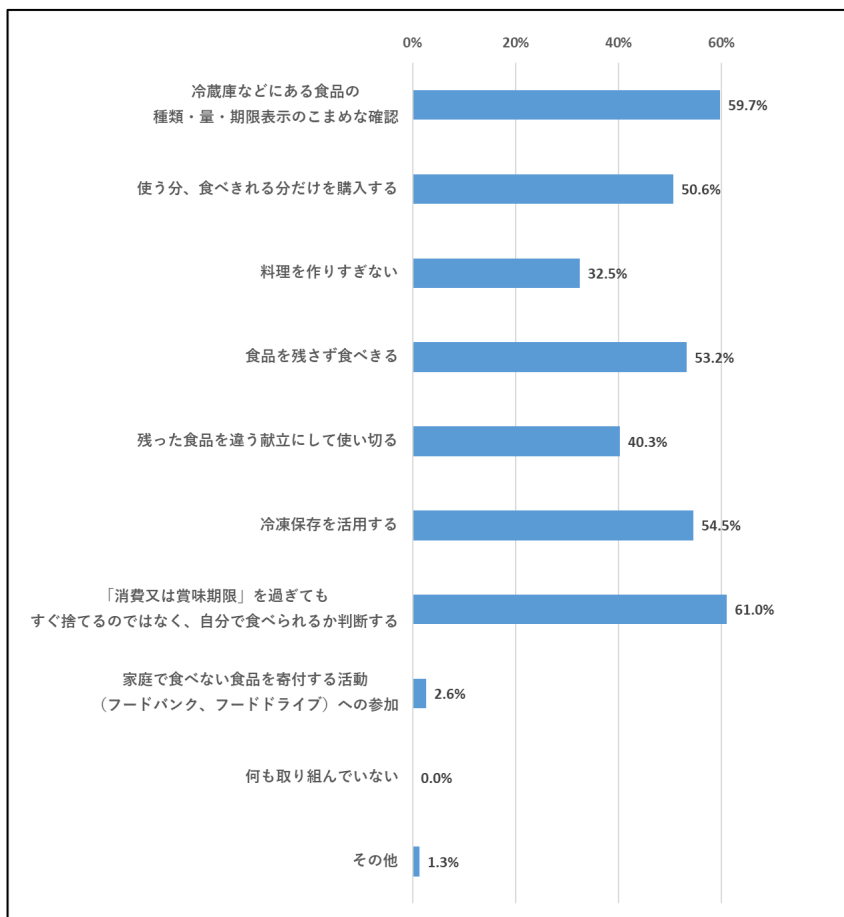
項目	回答数	%
いつもしている	36	39.1%
時々している	41	44.6%
あまりしていない	13	14.1%
全くしていない	1	1.1%
合計	91	



【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 77 人)

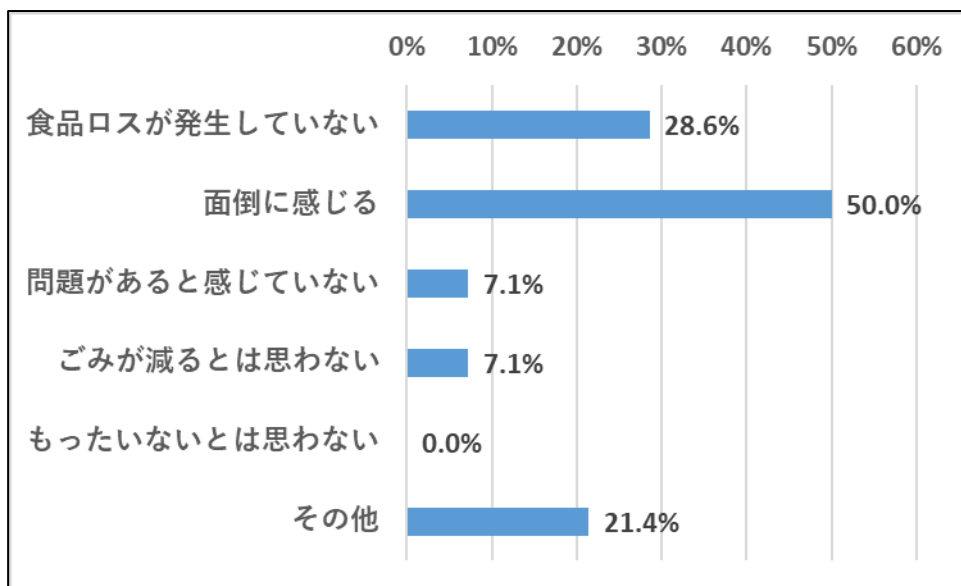
あなたのご家庭では、食品ロスの削減に関してどのようなことに取り組んでいますか(複数選択可)

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	46	59.7%
使う分、食べきれ分だけを購入する	39	50.6%
料理を作りすぎない	25	32.5%
食品を残さず食べきる	41	53.2%
残った食品を違う献立にして使い切る	31	40.3%
冷凍保存を活用する	42	54.5%
「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	47	61.0%
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	2	2.6%
何も取り組んでいない	0	0.0%
その他 ・購入時賞味期限が短いものを積極的に購入、また店頭で排棄される雰囲気(閉店時に割引率が大きく売れ残っているもの)の商品を務めて購入	1	1.3%



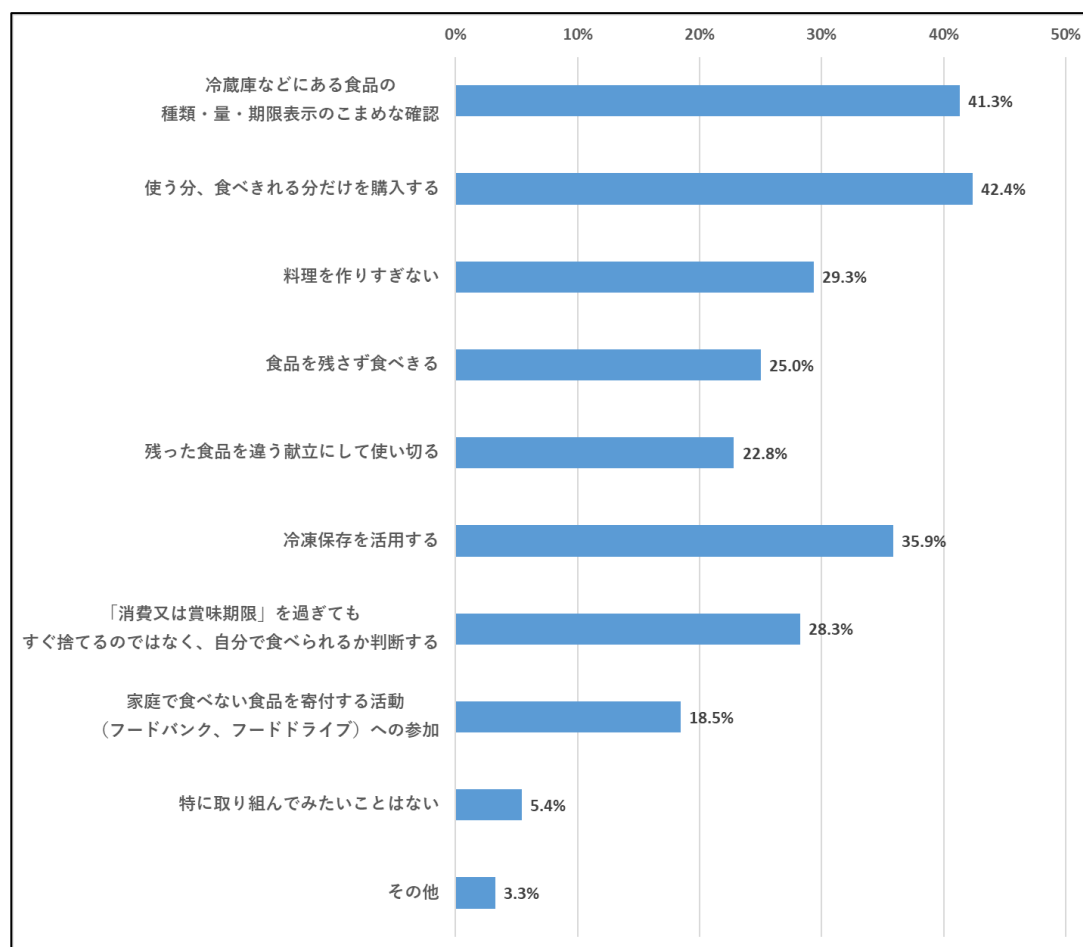
【7】問5で「あまりしていない」「全くしていない」と回答した方へお聞きします(対象 14 人)
 ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていない理由を教えてください(複数選択可)

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	7	50.0%
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	1	7.1%
もったいないとは思わない	0	0.0%
その他 ・意識していない ・基本的に食品ロスにならない様に心がけて買い物を するが、いたしかたなく食品ロスになってしまう場合があ るから ・幼児の食事量がよくわからない	3	21.4%



【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）

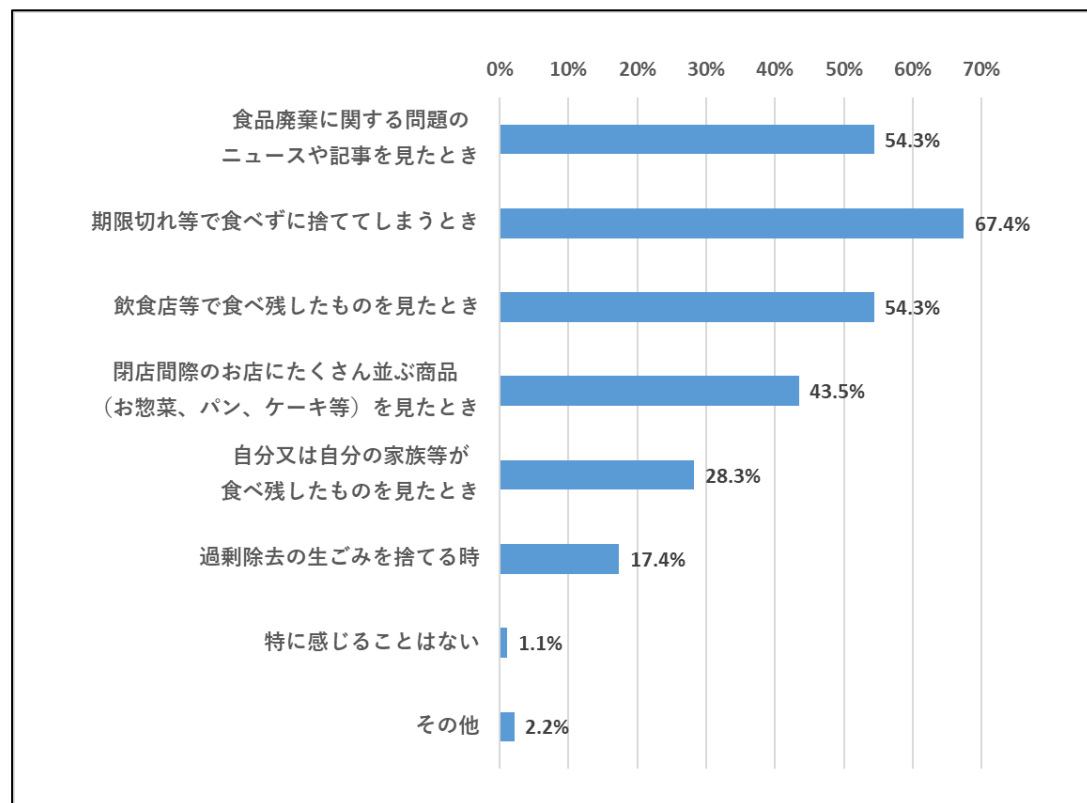
項目	回答数	%
冷蔵庫などにある食品の種類・量・期限表示のこまめな確認	38	41.3%
使う分、食べきれ分だけを購入する	39	42.4%
料理を作りすぎない	27	29.3%
食品を残さず食べきる	23	25.0%
残った食品を違う献立にして使い切る	21	22.8%
冷凍保存を活用する	33	35.9%
「消費又は賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	26	28.3%
家庭で食べない食品を寄付する活動（フードバンク、フードドライブ）への参加	17	18.5%
特に取り組んでみたいことはない	5	5.4%
その他 ・今の取り組みを続けていくつもりです ・現状上記の物も含め取り組んでいる為思いつかない ・食べきれる量をよそう	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	62	67.4%
飲食店等で食べ残したのを見たとき	50	54.3%
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	40	43.5%
自分又は自分の家族等が食べ残したのを見たとき	26	28.3%
過剰除去の生ごみを捨てる時	16	17.4%
特に感じることはない	1	1.1%
その他 ・子供が食べ残した時 ・一般的に賞味期限を消費期限として認識し排棄される事	2	2.2%



【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)

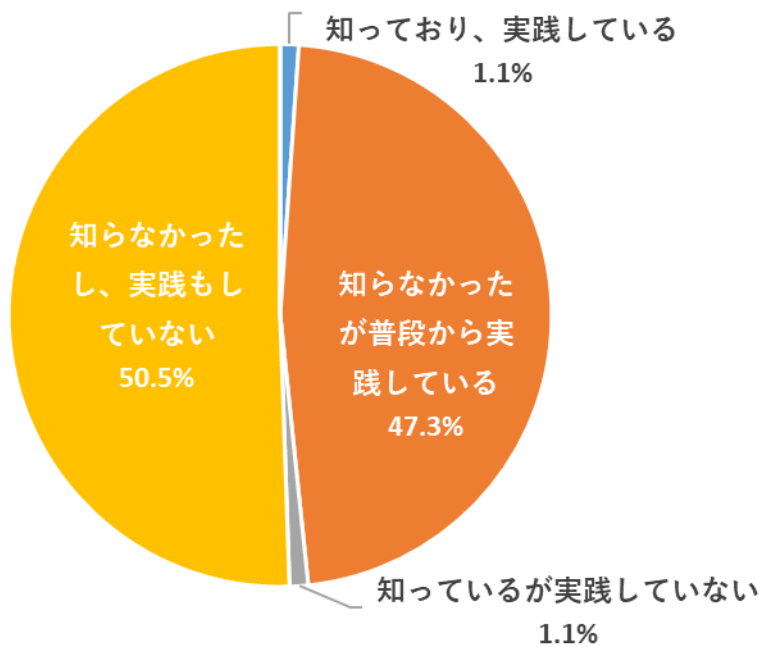
「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組

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!

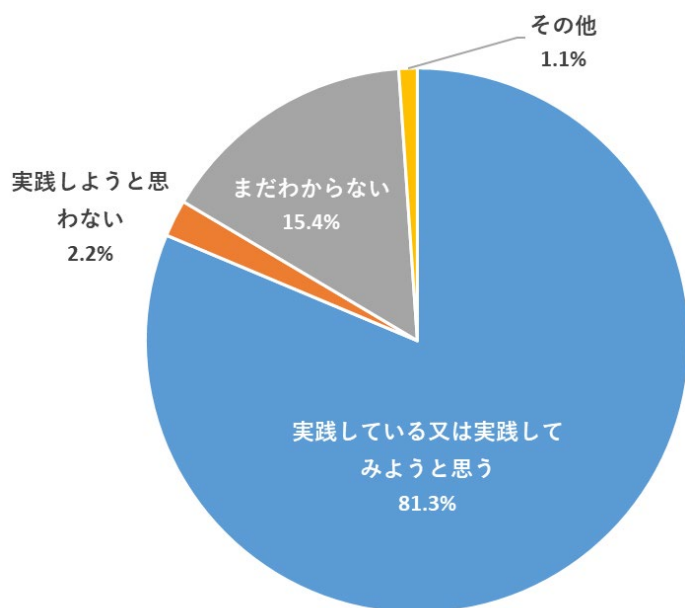
ゼロその3 買いすぎ(買物時)・作りすぎ(調理時)・注文しすぎ(外食時)の「0(ゼロ)」を心掛けます!

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	43	47.3%
知っているが実践していない	1	1.1%
知らなかったし、実践もしていない	46	50.5%
その他	0	0.0%
合計	91	



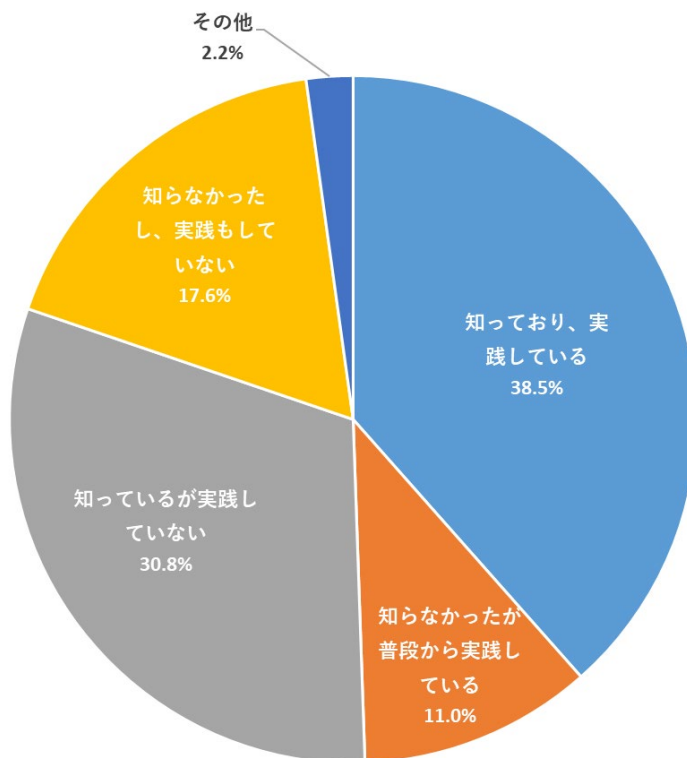
【11】今後、「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」の取組を実践しようと思いますか(1つ選択)

項目	回答数	%
実践している又は実践してみようと思う	74	81.3%
実践しようと思わない	2	2.2%
まだわからない	14	15.4%
その他 ・基本排棄するような生活をしてない	1	1.1%
合計	91	



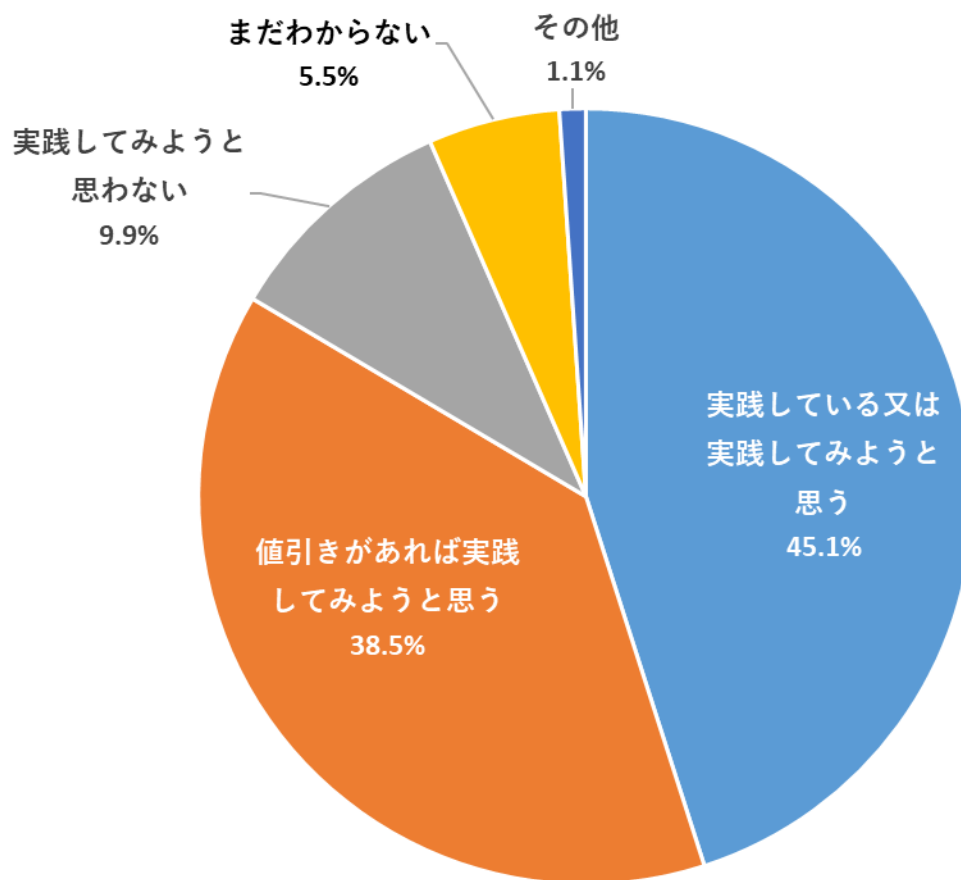
【12】消費者庁、農林水産省、環境省で取り組んでいる「てまえどり」を知っていますか(1つ選択)

項目	回答数	%
知っており、実践している	35	38.5%
知らなかったが普段から実践している	10	11.0%
知っているが実践していない	28	30.8%
知らなかったし、実践もしていない	16	17.6%
その他 ・知っているが、使用時期を考慮してすぐ食べる場合は手前から、短い期間のストックには奥からと決めている。この場合、続けての買い物をしないため ・出来る時にしている	2	2.2%
合計	91	



【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	41	45.1%
値引きがあれば実践してみようと思う	35	38.5%
実践してみようと思わない	9	9.9%
まだわからない	5	5.5%
その他 ・全て行うのでなく購入した商品をどの程度で使い切るかを考えながら実践	1	1.1%



【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

世界のニュースで先進国の豪華な食材が使用された催しが放映される事、又反対に発展途上国の貧しい国での子供達が栄養失調状態の画像が放映される事がしばしばあります。私は、この様に世の中は貧富の差が大きくなり今後それも今より一層格差が大きくなっていくようになるのではと予測します。余裕のある先進国が、こぞって此の後進国への支援をすることが絶対必要と考えます。ニュースでも世界の会議で考慮中と説明もありました。このようなニュースの中、今回の課題「食品ロス」問題は、日本でも、豊川市でも同様な「助け合い」が行われるべきだと思います。私もマスコミからの一部の情報からの知識しかありませんので詳しい正確なことは分かりませんので間違った事もあるかもしれませんがよろしく願います。

豊川市内各地で「こども食堂」を開催しているボランティア団体 又その他食料を必要としている団体がいるのではないのでしょうか。食品はその団体の皆さんにとってはすごく必要と思います。受け取り側団体と届者側人(会社)との直接取引ではなかなか数量・賞味期限 等 障害が発生する場合もあるので市役所が受け取り・配布窓口を設けて(既にあれば市役所又は担当部署の宣伝部不足と思われます)対応すると食品ロス削減の活用に役立つのではないのでしょうか。豊橋市職員会館1Fには食品銀行がある話を新聞で記事を読んだり聞いたりした事がありますのでそのシステムをしらべ参考にしたらどうでしょうか。(数年前に新聞にも掲載されましたので既に調査済かもしれません?)

私も少し畑を所有して「野菜」・「みかん」を栽培し始めて2年経過しました。自分の年齢を考えるとあまり無理は出来なくなってきましたが頑張って耕作をしています。

「野菜」は近所に差し上げる程度ですが「みかん」は多く生ります。商品として流通出来ない「形・傷」等がある不良品も多く生りますので近所・知人に差し上げます。私も一部それを食しますが味は他の商品とは変わりありません。多すぎて腐っていく場合もあり非常に残念に思っています。今後は少しでも良い物を生らせる様に努め利益を得る様にしますが現在の社会に商品として流通しないものが出来た場合に行き先があれば嬉しく思います。受け取り可能な部署があれば 商品の規格条件・受渡し方法等諸条件が掲載されている所があれば教えて下さい。

また、食品ロス削減の前に、日本の場合は戦後の立ち直りからの時代、つまり私が幼い頃は何でも食べる時代でした(一部好き嫌いをする子もあり)当時は今の様にお金もなく、食べる物の量も少なく食品を捨てることなどみた事もなかった。勤勉だと言われた日本人の多くが「バブル時代の経験」「働き方改革時代」等々社会の仕組みが大きく変わった時から、私は 金・金・金 という「自分が良ければ・金さえあれば」の個人中心時代に多くの若い人(若い人ばかりではないかも政治家も?)が変わっと思います。災害時に行政が自助・共助・公助 とか言われています。危機管理課は旗を振っていますが此の時代の物の考えの無気力風な人々に対して練習・訓練もしていないのに「行動」がはたして可能かどうか先日の「防災研修」でも「不安」ですと発言したばかりです。この様に日本人の考えが変わった様な社会で先日の中日新聞(11/20)「揺らぐ日本の食」として日本の食品自給率 38%の記事が掲載されていました。

今後、現在ロシアによるウクライナ侵攻で世界各国の農業資材輸出が慎重となって不足が心配されている模様である飼料、肥料、種子の輸入が滞ると日本の自給率は 数パーセントという悲惨の結果が考えられると掲載されていました。又、農業従事者の高齢化に伴う耕作放棄農地の拡大も問題になってくるのではないのでしょうか。

貴部署としては「食品ロス」の問題が重要課題であるかもしれませんが、その先にある「日本国の食の自給率アップ」についても 縦割りではなく関係各課すなわち国・県・市 全課の連携プレーで、待った無しで今までにない手法・方策で「国民を巻き込んだ危機意識」を持つての改善・解決を図って夢のある未来社会へ引っ張って行って欲しいと思います。

まず、てまえどり、について。

我が家の長男(大学生)は大型ショッピングセンターの食品店でバイトしております。バイトを始めた3年ほど前から、てまえどりを実践しています。たまに一緒に買い物に行き、私が賞味期限を見比べ、裏の方から賞味期限の長いものを取ろうとすると、かなり嫌な顔をします。そう言うおばさんが多いからほんと嫌だ！とよく言われました。今日使うものなら手前にあるものから、商品をほじくらずにとって欲しいとのことでした。

また、小学校の家庭科では、お金とものの単元がありますが、そこでは、賞味期限や消費期限をよく見て買おうと言う文言があります。今までは期限の長いものを買おうという考えが普通だと思っていたのですが、つい最近、ある5年生の子が、期限の短いものを買うようにしていますと発言するのを目にしました。これは、てまえどりの考えが若年層に広がっている表れなのかなと感じました。

おばさんの自分さえ良ければと言う考えは今や時代遅れなのかなと、考えを改めようと思っています。

次に、我が家が現在置かれている食品ロス問題についてですが、食べ盛りの子どもたちが相次いで一人暮らしを始め、夫婦二人の食事となっています。そのため、今までたくさん作っても残さず食べてもらっていた料理が余るようになり、それを次の日に持ち越すようになっていきます。

また、二人分の料理を作るのは小分けの野菜や肉、魚のパックがあまりないので、丸ごと野菜を買うことになったり、あてもないのに大きな肉のパックを買うことにつながったりしています。イオンは小分けのパックがよく置いてあるのですが、サンヨネやフィールなど、地元密着のスーパーにはなかなかないので、フードロスの観点からも、少人数用の小分けパック、野菜も半分サイズなどを常備して頂けるとありがたいなと思います。

昨今のニュース等でも取り上げられていますが、スーパーやコンビニ等で消費、賞味期限切れの商品が廃棄されているのは大変もったいないことです。そのような商品を廉価で困っている人達に販売または配布できる場所があると良いと思います。豊橋市にはすでにフードバンクがあり、子ども食堂や福祉施設、生活困窮者などに提供されており、豊川市でもこういう活動があると良いと思います。

コロナ禍になり、宴会、パーティー等が減っていることで、そのような場面での食品ロスは減っているかもしれませんが、宴会などでの食品ロスは大量なものです。私が参加した時では出された食事にほとんど手を付けずに話ばかりしている人が少なからずいました。その反面、残った料理を持ち帰る人がいると、それを良く思わない人もいます。せっかく食品ロスを少なくしようと思っても、そのように思われたくないので残したままにしてしまう人もいると思います。また、バイキング形式の懇親会等でも最後には料理が残っています。料理が足りないのはだめで、残るくらいがちょうど良いというような風潮があるような気がして残念です。

そういうことを防ぐためにも小さいころから食品ロスについて学んでもらうため「食育」が必要だと思います。現在の学校給食の残食率はどのなのでしょう。昔のように全部食べるまで居残らせることはなくなりましたが、東三河は野菜を始め食材も充実していますので、地元の食材を活用して給食をいっぱい食べてほしいです。将来を担う子供たちに食育を是非お願い致します。

そろそろ本気でみんなが食品ロスについて真剣に考え、取り組むべき時です。今までの残るくらいがちょうど良いというような古い考えを改めるべきだと思います。

知恵と工夫を凝らせばこれからまだ食品ロスは充分削減できます。「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」のことを知らなかったのは私の勉強不足でしたが、今後実践してみようと思います。豊川市民に対する周知にもっと力を入れていただくようお願い致します。

我が家では缶詰やレトルト食品はストックBOXの手前が賞味期限が近いもので買い足した場合賞味期限を確認して順番を並び替えて保管。防災時に1週間は困らないように備蓄し期限前には味見を兼ねて食べ新たに買い足しています。

野菜は腐らないうちに食べきる献立や冷凍できるものは冷凍保存し酢漬けで日持ちするようになっています。

食料不足が心配される中少しでも食品ロスを防ぐべきです。しかし、今まで自分の意見を述べる機会はありませんでした。

非常に大切なことなので全市民が取り組むべきです、一つのアイデアとしては豊川市の広報で毎月(毎号)呼び掛けてはいかがですか？あるいは各家庭で既に実施している食品ロス削減対策を20字以内程度にまとめて募集しそれを優秀対策として公表するのも市民の関心と呼びます。まだまだ方法はいくらかもあります、市民参画型の行政は今後益々必要になります。また、採用された市民は喜び自ら友人知人に話します。このようなことを考えただけでも楽しくなります。

是非市民参画型の行政をお願いします。何時も大変お世話になります今後ともよろしくお願いいたします。

【9】の3,4はほんとにそう思う。

4はお店の利益もあるのかもしれないけど、破棄にまわるくらいなら、少しでも食べてもらえるように値下げしたり工夫すると思う。

週に数回破棄してしまうものは、やはり野菜の皮だったりが大半。子供がまだまだ食べにくい部分はそれなりに工夫して食べる(ピーマンはタネも味噌汁に入れるし、人参も全部使い切る)けど、玉ねぎの皮や他の野菜くずを使って野菜出汁をとるレシピを最近よく目にするようになったがそこまで出来ていない。

また、安心してどこの部分も食べられる(下に食べさせられる)ようにするためにも、無農薬野菜、オーガニックのものをどんどん置いて欲しい。まだまだ値段は高いし帰る場所が限られてくる。体は食べたもので出来ているし、地産地消もほんとにもっと押していくべきだと思う。

期限切れや、売れ残る前に、値引きをしてロスを無くす。値引きしているから、使う予定もないのなら、買わない。結果、安いから買って捨てる事があるので、気をつけていく事が大切。毎日、献立を立てて、使う食品だけ購入。特売品につられて、いろいろな食品を買ってしまい、結局は、いい献立が思いつかず破棄にならないように、する事を気をつけていく。

食品ロスがないように頑張ります

食品値上げの対策としてまとめ買いをするので、どうしても日持ちを意識して「てまえどり」を避けてしまうことが増えたのは自分も反省。食品ロスは大きな問題だけど、そういう個人の意識で大きく減らすことも出来ると思う。飲食店でも「いつでも提供してもらえること」ではなく、「売り切れ」が当たり前になっても良いのになーと思う。

「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ！」の取組は初めて聞きました。
広報などで大々的に取り上げてみた方が良いと思う(すでにやっていたらごめんなさい)。
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)を見たときはこの後どうなるんだろう、捨てるなら勿体無いなどと思うけど、自分が仕事終わりにお店に寄って品物が全然なくて選べないのは寂しいと思う。
SNS(インスタのストリーズ機能とか)で現在のショーケースや並んでいる商品の状況がわかるようにしてくれると嬉しい。お取り置きしてもらいやすくなるし、欲しい商品が残っているなら買いに行こうと思える(この時間だともう売ってないだろうなあと思うと買いに行く気が無くなってしまうから)。
または、こんなに残っているならお助け(購入)しようかな！と思うかも(スーパーなら値引きアピールしてくれると◎)。

豊川市のフードバンクをPRして欲しい。家では食べない物を貰うことがあり、寄付したいと思っています。
田舎の畑に、食べれそうな野菜が廃棄されていることがある。フードバンクに、寄付など出来ないかなと思います。

豊川市でもフードバンクをされてますか？もしされているようであれば、情報を広く公開して欲しい。SNS や保育園、学校などからも情報がほしい。

割引などで表示してあるお店もだいぶ増えてきましたが、お店によって表示が違ったり、わかりづらかったりもするので、共通の表示等があると良いと思いました。
あと、以前明太子の当日賞味期限で割引されているものを購入したのですが、開封した途端腐った様な匂いがして食べられなかった事がありました。割引されていた物なので返品も申し訳なく、しなかったのですが、そのような場合どうすれば良いのかが周知されるといいなあと思いました。

70代60代二人家族の場合スーパー等の食品(惣菜等)の量が多すぎる。小ぶりサイズがあると買いやすいと思います。野菜も食べきりサイズが欲しい。肉魚も(冷凍しますが)2人用があるといいと思います

てまえどり 値引きがあれば積極的に買うと思う

フードバンクを利用したいが、どこで、いつやっているのか、そもそも豊川市でおこなわれているのか知りたい

早めに安く販売する働きかけをしてくれると消費者として協力しやすいです。

家庭の中で、食品ロスを無くすのは小さな事でも、コツコツ続けていくつもりです。

腹八分を心がける。物を買すぎない。ご飯が食べられる喜びをかみしめて、食事をいただくようにする。買い物の前には、必ず、冷蔵庫の中を点検確認して、買い物をすることを実践する。政府の消費拡大路線には十分に気をつけ、踊らされないようにする。栄養のバランスをよく考え、納豆などの発酵食品を大いに利用し、暴飲暴食をしないで、健康管理に留意する。世界には、満身に食事も取れない人々もいることを肝に銘じ、粗食にも耐えられるようにする。とにかく、食品などの食べ残しのゴミが出ないように、地球環境のこともしっかり考えて行動するようにすることが肝要。

例えば グリーンセンター等の農家生産者等と年間提携し、高齢者の宅配弁当を、市として取り組んでみてはどうでしょうか。いろいろな業者がいろいろな宅配を行っていますが、本当に一人暮らしの高齢者が多くなっています。元気な人ならまだ自身で用意はできると思いますが、それでもなかなか一食を多くの食材を使うことはなかなかできません。民間の宅配弁当だと金額と栄養価、おいしさは比例します。なので、豊川の作物を豊川の業者を使用し又はシルバー人材を利用し、豊川の高齢者に訪問弁当をシルバー人材で運んでみては

こんな無駄なことはないが、毎日の生活にはロスゼロは難しい。ただ平和な日本だからなせる業のように感じる。ウクライナならこんなぜいたくは言えないので、緊急事態を想定してロスをなくしていきたい。

オリンピックの時の問題が一番驚いたが、普段から意識するしかないと思う。豊川市でも市の特産物を使ったレシピを募集したりするのを見ますが、「リメイクレシピ」を応募するのはどうでしょうか？小学生のレシピなんかは、なかなか興味深いので個人的には好きで見えています。リメイクもいいアイデアを出してくれたらと思います。あと、長期休みに子供へポスターの応募も親子でフードロスへの関心が持てるかもしれません。

大学のSDGs 啓発団体とコラボレーションしてフードロス削減の取り組みをする。
食品ロス削減の目標(仕入れ、生産、廃棄、処理ごと)を定めて達成した飲食店や企業を認証する
どうしても出てしまうロスをエコフィードにする
消費期限1日切れ、賞味期限4日切れ以内のまだギリギリ食べられる物を集め、無料又は安く配布するマーケットを開く。(参考 Taste before you waste より)
規格外の野菜や果物に視覚的に慣れるように企画展示を催す
等が効果的であると思います。

豊川市の取り組みは知らなかったので実践したいです。

食べ物のありがたみや大切さを、いつも考えるようにしたい。

購入した分食べ切る事をしてから、次の購入をするように計画を立てて食品ロスにも、お財布にも優しくなれたらと思います。

捨ててしまうのはもったいないので、割引など、飲食店や店舗さんは大変だと思いますが実施頂ければ削減できると思います。ただ、その分 飲食店や店舗さんのメリットにつながる施策が必要。

施策案:月並みですが、実施すれば、廃棄にかかる 市の費用から（廃棄にかかる費用が減る前提で）助成する。とか。

あと、飲食店での持ち帰り については、飲食店さんに配慮（やはり、いやな顔されがちです）いただきたい。＊持ち帰り、積極店。 などのシールや看板がもっと、もっと 拡がるとこちらも 対応しやすい。シールや看板の設置で、飲食店にインセンティブがあると良いのかも。 しれません。思い付きだけですみませんがよろしく願いいたします。

書きすぎの傾向があるため、冷蔵庫にあるものをしっかり把握してから買い物へ行かねばと思います

子供の食べ残しをどうするべきか悩む

食品ロスと 言うが 我が家は、田んぼで お米を作り 玄米で冷蔵庫に保管し 3分づき（玄米に近い状態）で食べています。

米ぬかは、畑に還元しています。

これも食品ロス削減だと思います。もっと広い視点、いくつもの視点で 食品ロスを捉えてみたら

よいのでは、ないでしょうか？

食品ロス削減は、幼い頃からの食育も大切だと思います。

この頃は買い物の際には「てまえどり」を意識している。ただ、期限の短いもの（例えばもやしなど）はやはり考えさせられる。無駄な食品にならないようにこまめな購入も行っている。

余分なものは買わない

年金暮らしで限られた収入の為、必然的にロスのない生活をしているつもりです。

スーパーなどの惣菜を過剰に作らないほうが良いと思います。冷凍庫を購入したので快適です。

コンビニで 18 時くらいから、おにぎり、弁当、スイーツに、30 円引きシール、50 円引きシールが貼られる。

安価で買えるから、喜んで割引商品を買っている。

廃棄されるのは、とてももったいないです。

家庭では、おいしくない料理を、捨てることがあります。

おいしく作り、廃棄ゼロにして、心も体も元気になりたいものです？

広報などで定期的に話題にして市民への意識づけができると良いと思う。

料理をする時に野菜等下処理をどの程度したらよいかや、どのように食べたら皮やへたなども食べられるか教室をひらくか、広報等で情報共有してもらえたら参考になります。

買い物で手前にあるものを取った方が良いなと思っていますが消費期限が短いものは値引きされていなかった場合やはり奥のものを取ってしまいます。お店に寄っては消費期限が近いものは積極的に値引きしている所もあります。少しでも値引きして頂けると手前の物を買おうかなと思うので値引きしてくれるお店が増えるといいと思います。値引きに限らず期限内に食べられそうな場合は手前にある物を購入しようと思います。

昔は安ければスーパーを回ってまでも特売品を買っていたのですが今はそれがとても勿体無いことに気づいて使える分、食べられる分だけを買ってきています！捨てる際にお金をゴミ箱に投げているようなものだなあと気付きました！お中元でもらえて食べないものはショッピングセンターにあるフードバンクに入れてみてロスを無くすようにしています！

食べない食品を寄付する活動について知らなかったので、広報に載せてほしいです。

料理をよくする人(飲食店など)の人の意見を聞いてみたい。

飲食店や企業の廃棄、過剰ロスの方が大きな問題だと思えます。作り過ぎれば値引きで売り切れればよいですが、それでもまだ十分食べられるものが廃棄されるのは心が痛みます。

家庭でできることは率先して取り組みそれが当たり前の中になるといいなと思いません。

【問9】でも記載したが、賞味期限と消費期限を理解した上で使い切る事が重要でその考え方を広めてほしい。

食品ロスについては自分自身、日頃から気を付けているつもりです。ただ、スーパーで購入する際は自宅での保管期間を主に考えてしまい、手前購入をしておりません。自分勝手になく社会全体を考えていく意識が必要だと分かってはいるのですが…。

社会全体を思いやることができ、はじめて食品ロスを防ぐことができる、と認識できると自分も含め、世の中も変わっていきけるかもしれませんね。

「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」もとてもいい取り組みだと思います。より有効的な周知の工夫をしていただきたいです。

ウイズ豊川の「ふれあいフェスティバル」でフードドライブに協力してきました。自宅にあった食べ物を少しだけですが、この取り組みがもっと気軽に出来るように、市役所や社協の窓口に常駐の寄付を受け付けてくれるコーナーを作りたいと思います。

飲食店で食べきれないことが多いので食べきれなかった分を持ち帰るパックなどもらえたら嬉しい。実施して欲しい。

食品ロス削減がとくに食べてくれない子どもを育て中の家庭の心理的負担にならないと思います。残さないで食べる、親が1番わかっています。でも、小さい子どもにそれは通じないし、食べ残しは親が食べればいいのかというものでもないのです。