

# 令和7年度とよかわデジモニ第5回アンケート結果 「食品ロス、ごみ運搬用軽トラックに関するアンケート」

## 概要

### ■目的

日本では現在、年間464万トンの食品ロスが発生しており、一人あたり毎日おにぎり1個分を捨てている計算になります（環境省・農林水産省令和5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、また、粗大ごみ等の適切処理を促す施策のうち、軽トラック貸出事業についてご意見を伺うことで、今後のごみの減量及び適正処理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7年度とよかわデジモニ モニター100人

### ■回答期間

令和7年11月10日（月）から11月24日（月）まで

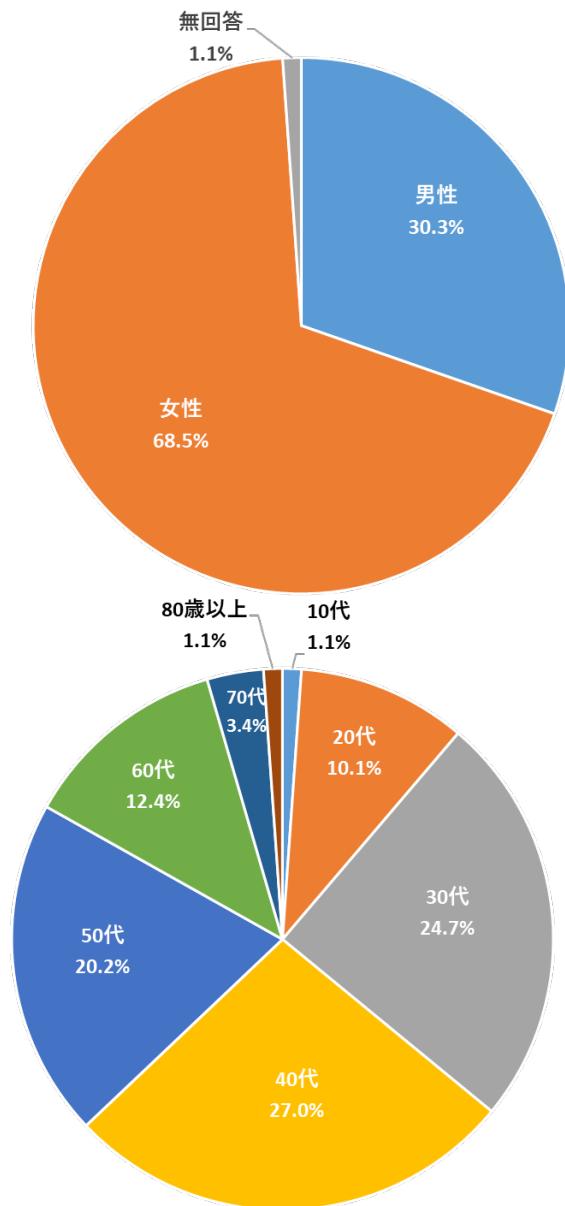
### ■回答者数（回答率）

89人（89%）

### ■回答者の内訳

性別	回答数	%
男性	27	30.3
女性	61	68.5
無回答	1	1.1
合計	89	

年代	回答数	%
10代	1	1.1
20代	9	10.1
30代	22	24.7
40代	24	27.0
50代	18	20.2
60代	11	12.4
70代	3	3.4
80歳以上	1	1.1
合計	89	



※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おり、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96.6%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ました。

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71.9%と7割の回答を占め、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、消費または賞味期限切れや食べ忘れなどの原因により、家庭内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。

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35.6%となり、「調味料」が16.4%、「ご家庭で調理したもの」が15.8%と多かったです。このことから、食品ロスを減らしていくためには、野菜を長持ちさせる保存方法や、たくさん使う料理、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と、調理した料理の保存方法の周知が必要であると感じております。また、調味料についても日々の使用量に見合った容量を選択することなどの周知が必要と感じております。

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85.4%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!」を知っていますか」に関しての認知度は低かったですですが、42.7%の方が知らなくても普段から実践しており、問11で7割以上の方が「実践している」または「実践してみようと思う」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。

軽トラック貸出制度については、平成13年4月から開始し、令和4年10月に1回300円の有料化を実施しました。

問14では「制度を知っているが利用したことがない」「制度を知らず、利用したことがない」と答えた方が83.2%で8割以上の方が利用したことがなく、問15の「料金設定」では、64.0%の方が適正との意見が確認でき、30.3%の方が安いとの意見もあることから、社会情勢を鑑み料金設定についての検討が必要であることが確認できました。

今回のご意見など参考に、今後のごみの減量を図る施策等への参考とさせていただきます。

清掃事業課

## アンケート集計結果

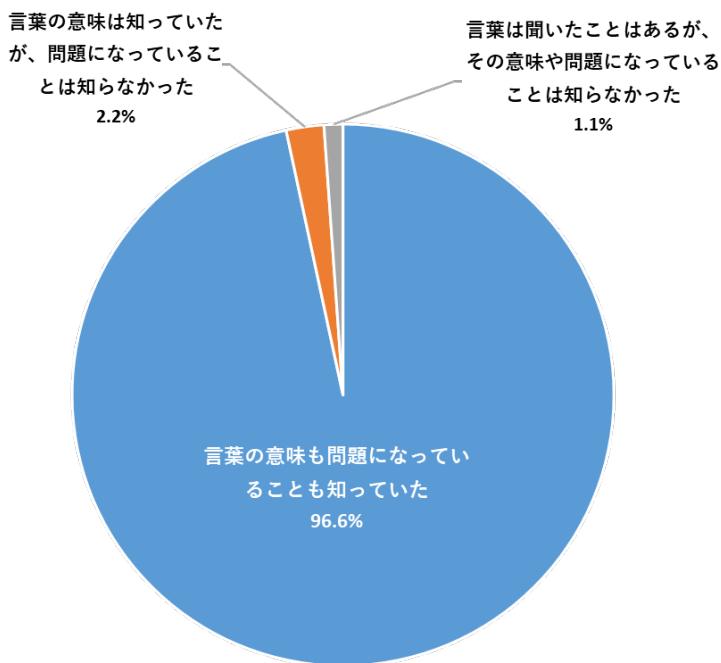
※比率はすべて百分率（%）で表し、小数点第2位を四捨五入して算出しています。このため、合計が100にならない場合があります。

※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。

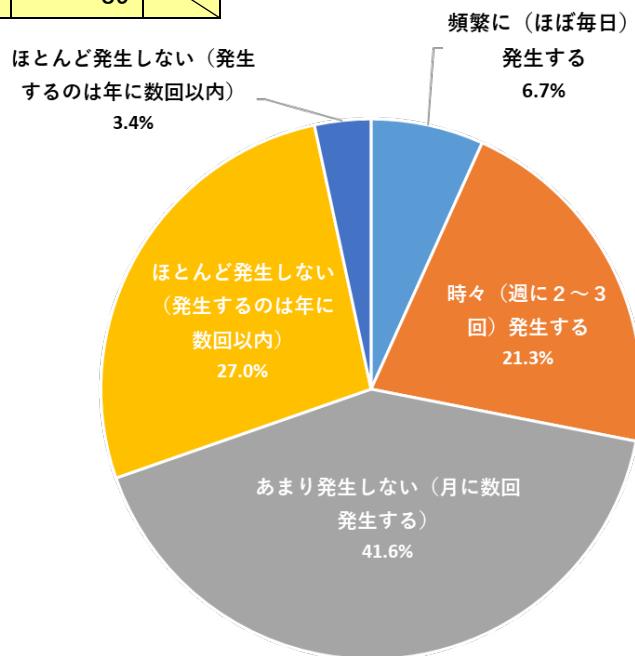
項目	回答数	%
言葉の意味も問題になっていることも知っていた	86	96.6
言葉の意味は知っていたが、問題になっていることは知らなかった	2	2.2
言葉は聞いたことはあるが、その意味や問題になっていることは知らなかった	1	1.1
言葉の意味も問題になっていることも知らなかった	0	0.0
合計	89	



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

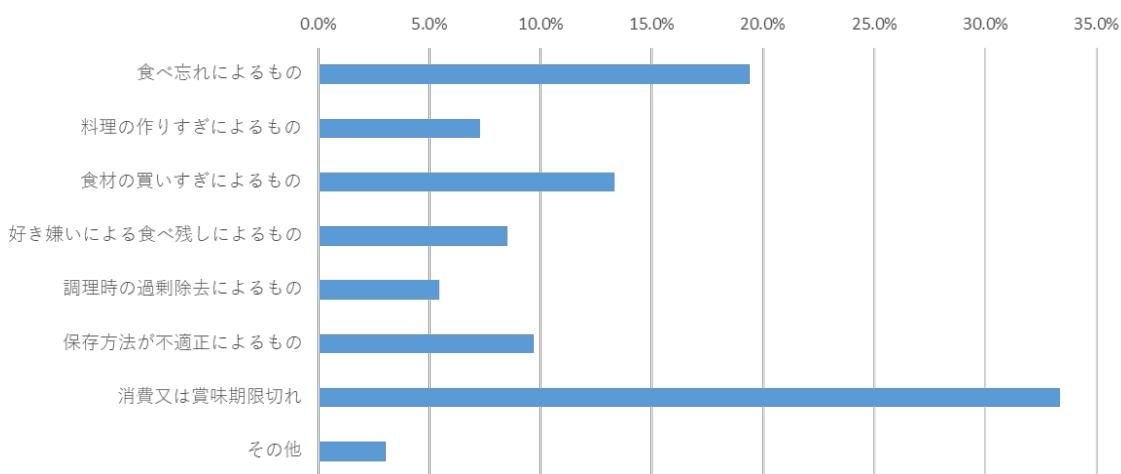
項目	回答数	%
頻繁に（ほぼ毎日）発生する	6	6.7
時々（週に2～3回）発生する	19	21.3
あまり発生しない（月に数回発生する）	37	41.6

ほとんど発生しない(発生のは年に数回以内)	24	27.0
全く発生していない	3	3.4
合計	89	



### 【3】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)

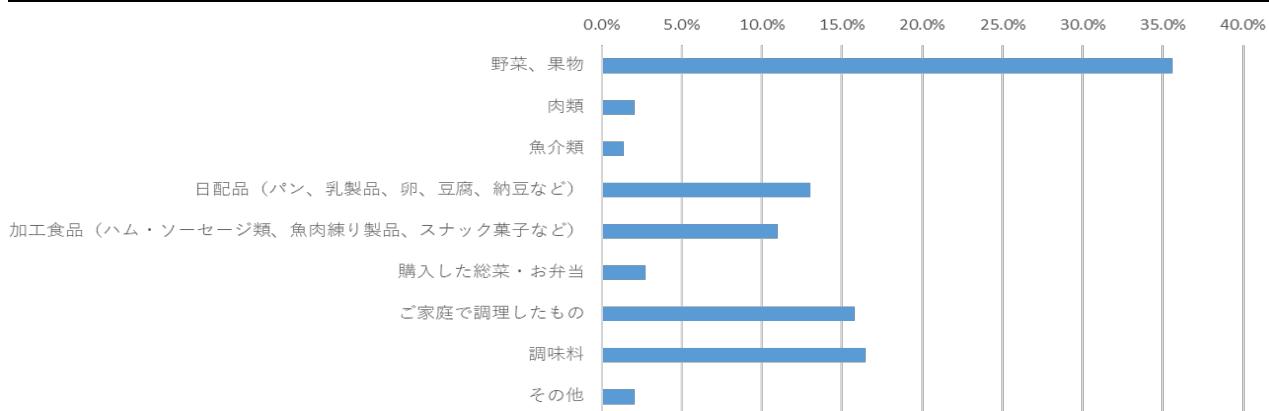
項目	回答数	%
食べ忘れによるもの	32	19.4
料理の作りすぎによるもの	12	7.3
食材の買いすぎによるもの	22	13.3
好き嫌いによる食べ残しによるもの	14	8.5
調理時の過剰除去によるもの	9	5.5
保存方法が不適正によるもの	16	9.7
消費又は賞味期限切れ	55	33.3
その他		
・貰い物の消費がしきれない		
・0歳児がおり、離乳食を完食しないことが多いため。		
・月数回ではありますが、子ども(幼児)が、調理したご飯の味付けや具材が気に入らず残してしまったり、食事のマナー(スプーンで机を叩くなど)で注意を受け、すねて残してしまったりする時に、ロスが発生します。		
・衛生的な問題が発生した時		
・家で栽培しているのに、やむを得ずいただいたもの。	5	3.0
	165	



【4】あなたのご家庭で廃棄することが多い食品の種類は何ですか（複数選択可）

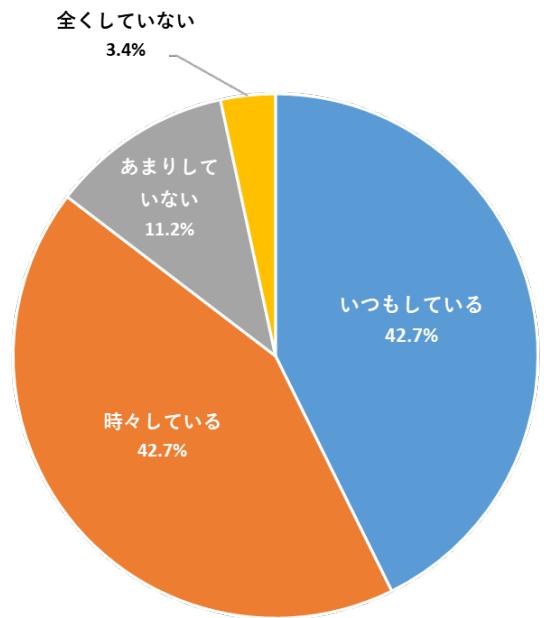
【2】で「全く発生していない」以外を回答した方のみ(対象者 86 人)

項目	回答数	%
野菜、果物	52	35.6
肉類	3	2.1
魚介類	2	1.4
日配品(パン、乳製品、卵、豆腐、納豆など)	19	13.0
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)	16	11.0
購入した総菜・お弁当	4	2.7
ご家庭で調理したもの	23	15.8
調味料	24	16.4
その他		
・頂き物		
・腐敗してしまったもの		
・レトルト食品	3	2.1
	146	



【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)

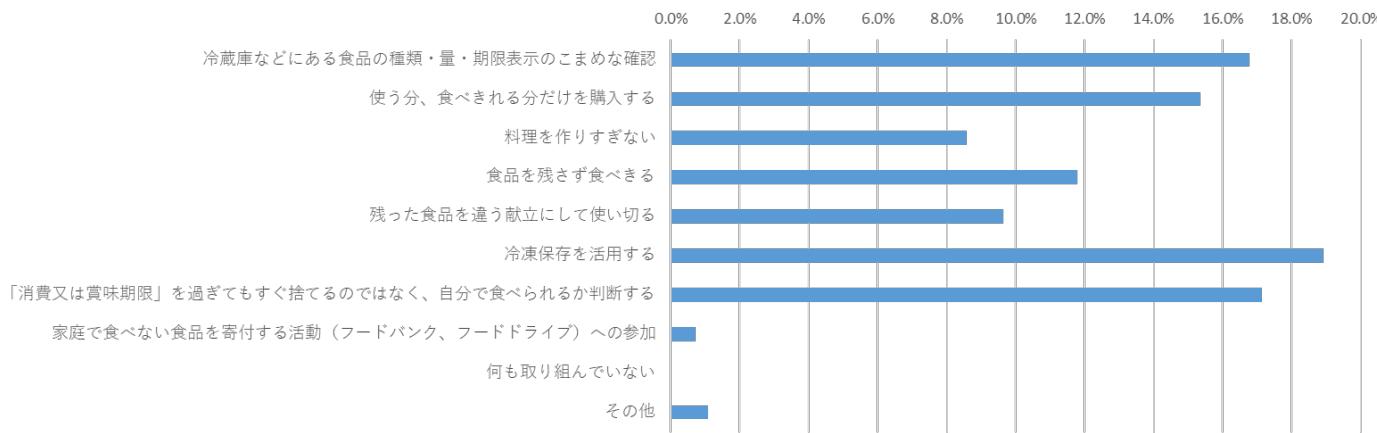
項目	回答数	%
いつもしている	38	42.7
時々している	38	42.7
あまりしていない	10	11.2
全くしていない	3	3.4
合計	89	



【6】食品ロスの削減に関して何を取り組んでいますか (複数回答可)

【5】で「いつもしている」または「時々している」を回答した方のみ(対象者 76 人)

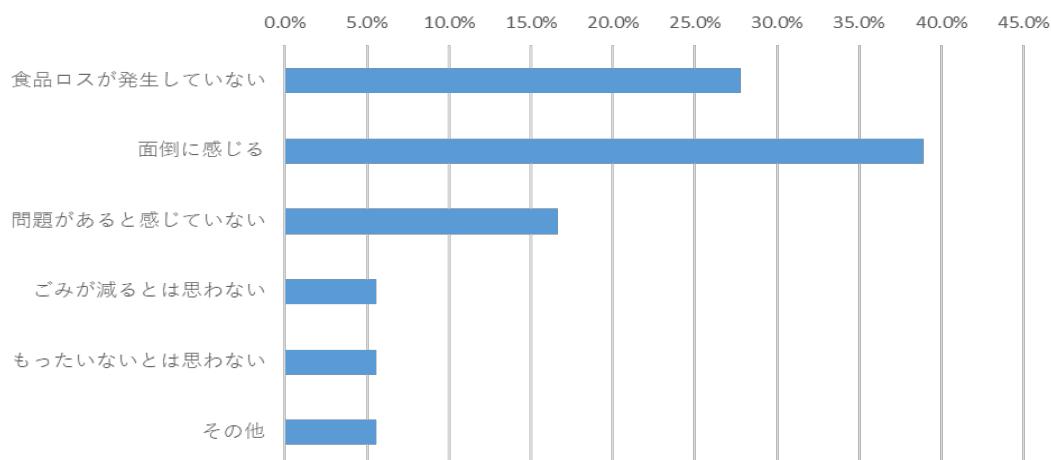
項目	回答数	%
冷蔵庫などにある食品の種類・量・期限表示のこまめな確認	47	16.8
使う分、食べきれる分だけを購入する	43	15.4
料理を作りすぎない	24	8.6
食品を残さず食べきる	33	11.8
残った食品を違う献立にして使い切る	27	9.6
冷凍保存を活用する	53	18.9
「消費又は賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	48	17.1
家庭で食べない食品を寄付する活動(フードバンク、フードドライブ)への参加	2	0.7
何も取り組んでいない	0	0.0
その他		
・人に差し上げる。		
・期限の近い食材の処理に困ったときは、チャット GPT に具材名を入れて献立を立ててもらっています。		
・梅雨や夏場は無理して自炊しない	3	1.1
	280	



#### 【7】ご家庭で取り組みをしていない理由を教えてください(複数回答可)

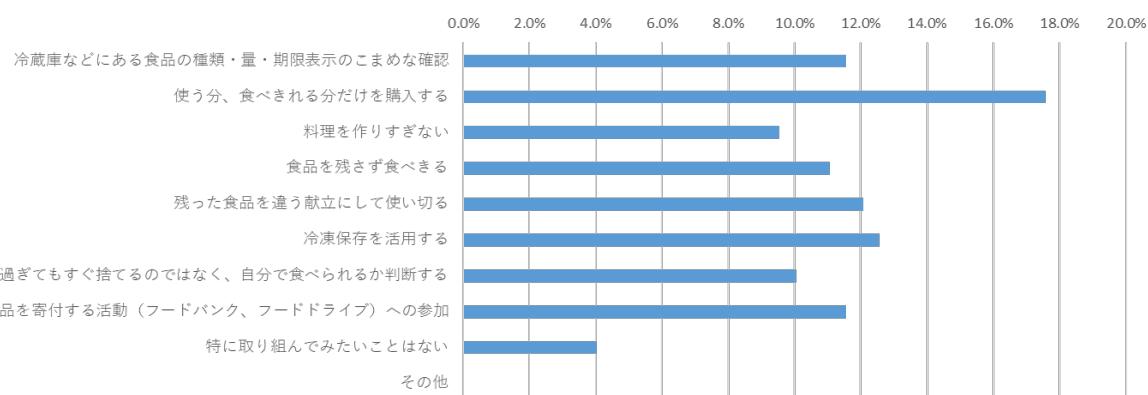
【5】で「あまりしていない」または「全くしていない」を回答した方のみ(対象者 13 人)

項目	回答数	%
食品ロスが発生していない	5	27.8
面倒に感じる	7	38.9
問題があると感じていない	3	16.7
ごみが減るとは思わない	1	5.6
もったいないとは思わない	1	5.6
その他		
小さな子供がおり、食べられないもの食べたくないものが日々発生する為。食べなくとも作る必要、用意する必要があり、減らすのが難しい。	1	5.6
合計	18	



【8】あなたが今後取り組んでみたいことはありますか（複数選択可）

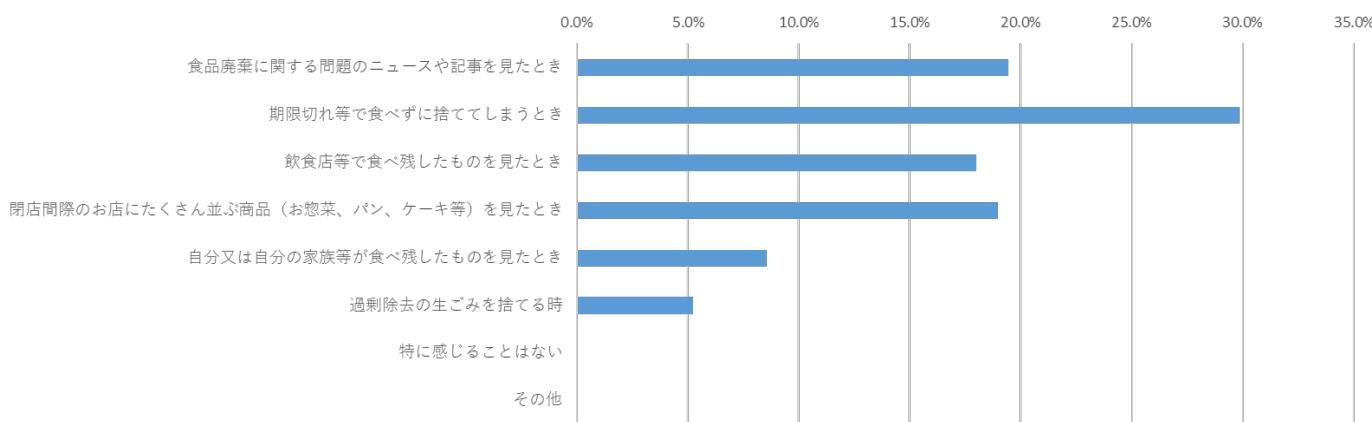
項目	回答数	%
冷蔵庫などにある食品の種類・量・期限表示のこまめな確認	23	11.6
使う分、食べきれる分だけを購入する	35	17.6
料理を作りすぎない	19	9.5
食品を残さず食べきる	22	11.1
残った食品を違う献立にして使い切る	24	12.1
冷凍保存を活用する	25	12.6
「消費又は賞味期限」を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	20	10.1
家庭で食べない食品を寄付する活動（フードバンク、フードドライブ）への参加	23	11.6
特に取り組んでみたいことはない	8	4.0
その他	0	0.0
	199	△



【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	41	19.4
期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき	63	29.9
飲食店等で食べ残したものを見たとき	38	18.0
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	19.0
自分又は自分の家族等が食べ残したものを見たとき	18	8.5
過剰除去の生ごみを捨てる時	11	5.2
特に感じることはない	0	0.0
その他	0	0.0
合計	211	△



#### 【10】「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ!」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

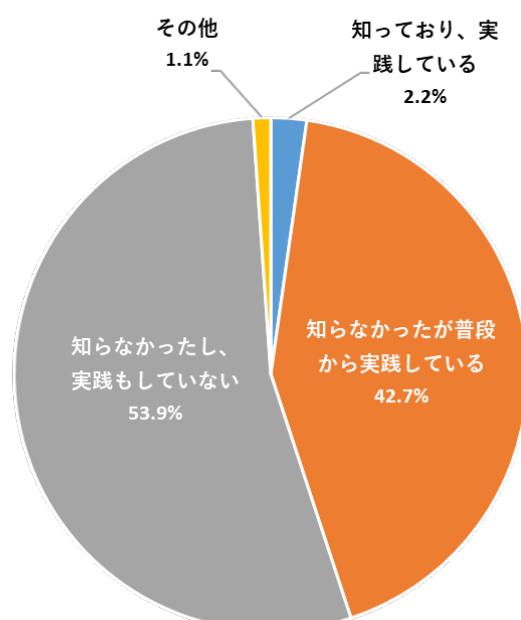
ゼロその1 毎月10日・20日・30日は冷蔵庫の中身をチェック！「0(ゼロ)」を意識します。

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！

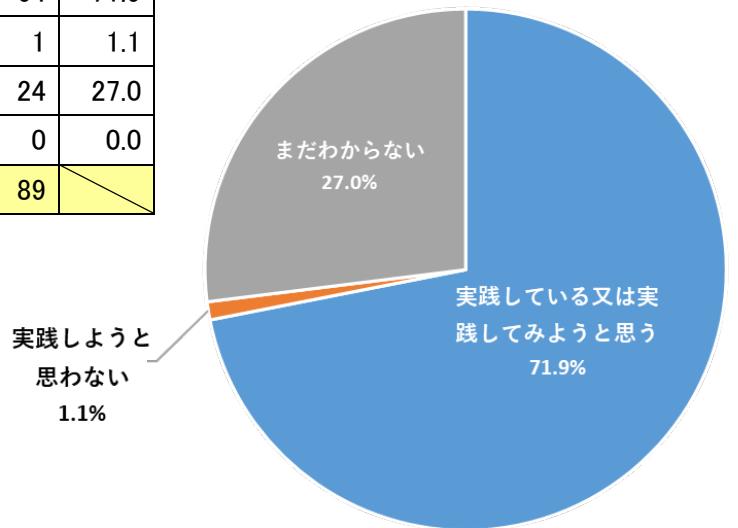
※「直接廃棄」とは、未開封のまま食べずに捨ててしまうことです。

項目	回答数	%
知っており、実践している	2	2.2
知らなかつたが普段から実践している	38	42.7
知っているが実践していない	0	0
知らなかつたし、実践もしていない	48	53.9
その他	1	1.1
合計	89	100.0



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

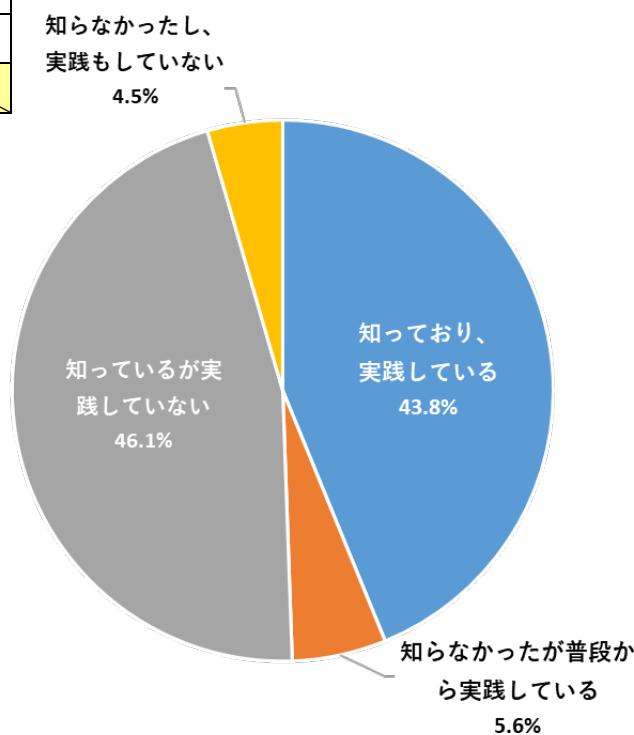
項目	回答数	%
実践している又は実践してみようと思う	64	71.9
実践しようと思わない	1	1.1
まだわからない	24	27.0
その他	0	0.0
合計	89	



【12】国で取り組んでいる「てまえどり」を知っていますか(1つ選択)

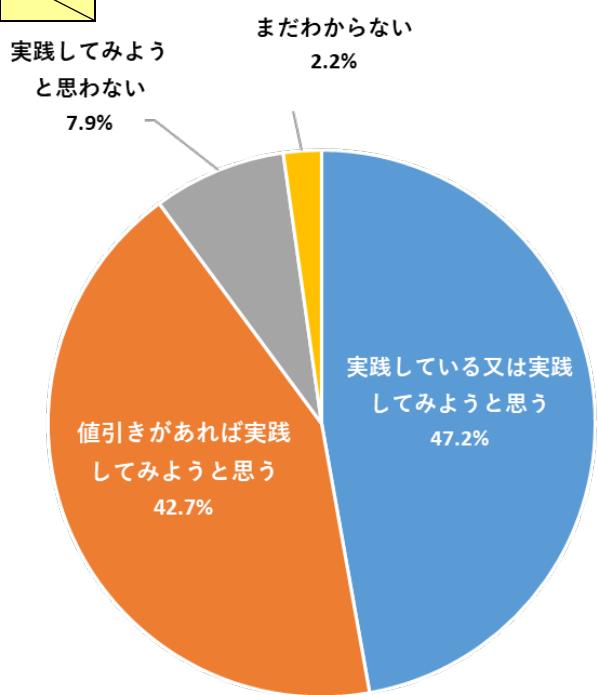
※「てまえどり」とは購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。

項目	回答数	%
知っており、実践している	39	43.8
知らなかつたが普段から実践している	5	5.6
知っているが実践していない	41	46.1
知らなかつたし、実践もしていない	4	4.5
その他	0	0.0
合計	89	



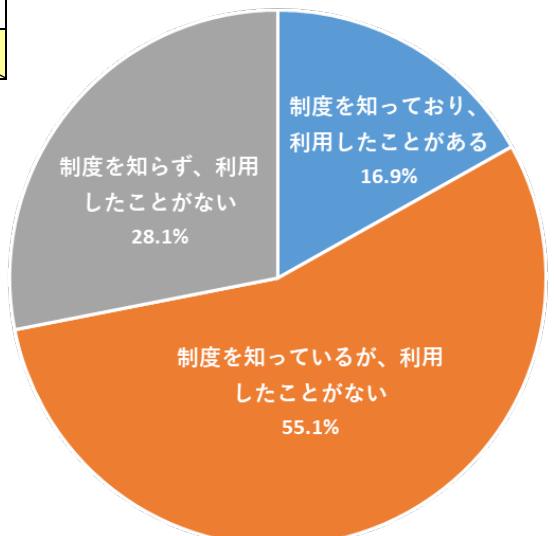
【13】今後「てまえどり」の取組を実践しようと思いますか(1つ選択)

項目	回答数	%
実践している又は実践してみようと思う	42	47.2
値引きがあれば実践してみようと思う	38	42.7
実践してみようと思わない	7	7.9
まだわからない	2	2.2
その他	0	0.0
合計	89	



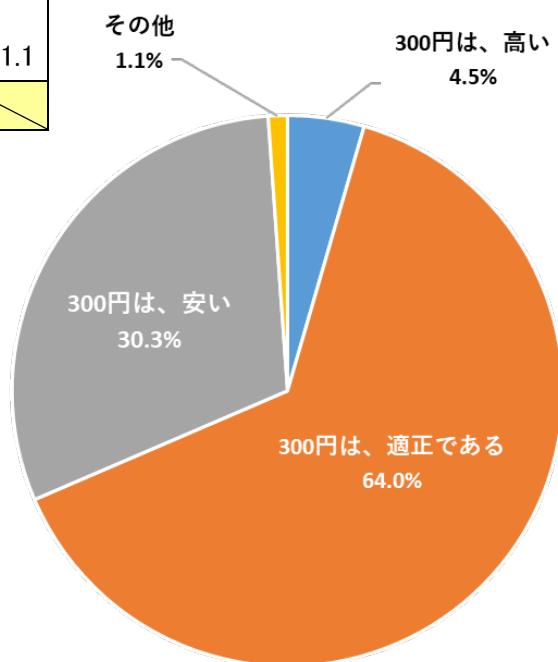
【14】家庭粗大ごみ等運搬用の軽トラック貸出制度を知っていますか(1つ選択)

項目	回答数	%
制度を知っており、利用したことがある	15	16.9
制度を知っているが、利用したことがない	49	55.1
制度を知らず、利用したことがない	25	28.1
合計	89	



【15】料金設定についてどう思いますか(1つ選択)

項目	回答数	%
300円は、高い	4	4.5
300円は、適正である	57	64.0
300円は、安い	27	30.3
その他 相場が分からないけど、軽トラに乗れる事 は楽しいと思う	1	1.1
合計	89	



【16】ご意見があれば入力してください

(食品ロス削減やごみ運搬用軽トラック「リサイクル21」の利用料金について入力してください。)

ゴミ運搬のトラックのことは知らなかった、無理を言って友人に借りたこともあったので、もっと早く知っていたらなと思います。もっと周知して欲しかったです。300円は安いくらいとも思うけれど、市政のサービスなのでこのままでお願いしたい。粗大ゴミを無料で処分してくれるのは本当にありがたいと思うけれど、収集場をみるとまだ使えるものがありそうなので、リサイクルできるサービスもあったらいいのにと思います。食品ロス削減にはすごく興味を思って取り組んでいる方だと思います。自称フードレスキューなので値引き商品も積極的に購入して、日々の料理に使っています。

賞味期限が近い物はどんどん値引きして売ればいいと思います。粗大ごみ貸し出しトラックは知りませんでした。300円は良心的な価格だと思います。

てまえどりをすると、期限内に食べきれないで実施していません。スーパーによって、積極的にやっているところと、そうでないところがありますが、期限が明らかに短い物は、値引きするなどのメリットを提供するのは有効ではないかと思います。値引きを積極的に行うところと、そうでないところで、食品ロスの率の比較をして公表してみるのも良いのではないかと思います

食品の賞味期限や、消費期限をもっと長めに設定できないものでしょうか？

生ごみ処理機の活用を増やすため、補助金額や補助対象店舗の拡大等を実施して、生ごみを減らすように、予算措置をしてほしい。例えば、補助率を引き上げ8割補助としたり、上限額を5万円ほどにあげる。
どちらの制度も初めて知りました。ごみ運搬用軽トラックは、今後引越しをする際に役立てそうだと思いました。
ゴミ運搬用トラックの利用料金を引き上げ(800 円から 1000 円)。運用台数を増やすと利用者か増えると思う。
リサイクル 21 の維持費のことを考え、もう少し値上げするべきだと思います。
軽トラは市役所だけでなく、各地区に配備されると使いやすいと思います。
家庭の食品ロスよりスーパーや飲食店の食品ロスの方が割合は大きいと思うのですが、実際はどうなのでしょう？各家庭の取り組みも大事ですが、スーパーや飲食店の改革も市で取り組んだほうが、成果が出るのではないかと思います。
できるだけ食品ロスを出さないようにしていますが、スーパーなどにあるフードバンクなどを利用するのもいいと思います。
「とよかわ食品ロス・トリプルゼロ！」やごみ運搬用軽トラックのことを今回のアンケートで初めて知りました。食べることが大好きな私は、「フードロスをなくす」という意識よりも、「食べ物を残す」ということに強い罪悪感を感じています。また、小さいころ、祖父母と一緒にお米や野菜を育てた経験があり、「食材を手にすることのありがたさ」を自然と感じたようになりました。生産の様子や生産者さんの想いを学ぶ機会を設けたり、農業や水産業の体験型学習の機会を増やしたりするで、食品ロス削減につながっていくのではないかと考えます。(無駄なく美味しく食べるための料理教室なんかも良いかもしれません。チラシにおしゃれな料理写真がついていたりしたらつい行きたくなります…)
以上、お忙しい中恐縮ではありますが、ご検討のほどよろしくお願ひいたします。これからも美味しく感謝して食べ続けながら、フードロスを削減していきます。
食事は人数分。こまめに冷蔵庫チェック。調味料の期限もチェックしようと思います。
トラックは、以前無料だったけど、仕方ないのかな、って思う。
てまえどりに関して、買い物の回数を減らしているので、つい期限の長い方を取ってしまいます。ごみ運搬トラックを以前利用しようと思ったのですが、予約がいっぱい利用出来なくて、それ以来使っていません。
トラックを利用するのが土日の場合、事前に平日に手続きに市役所へ出向くのが難しいです。土日の利用も、予約は平日でも支払いや入金は、土日も可能、または WEB 対応出来ると便利です。(カード決済、運転免許証アップロードなど)
食品ロス削減について
市内の配信メールで、店舗の売れ残りや割引情報が配信されれば少し削減されるかも？と思いました。(なかなか難しいとは思いますが… )交流会、イベントを設ける。自ら興味を持たない人に普及するには、特典をつけるとそのついでに学ぶことにつながるかなと。
賞味期限間近で食べきれないものは寄付をする。子供食堂等。
ごみ運搬用の軽トラックの予約状況がオンラインで分かるようにしてほしいです。また、貸し出しもオンラインで完結すると利用しやすくなります。

食品を作り過ぎてしまい、食べるはずの食べ物が、急な外食など外に出てしまうと、すっかり、忘れてしまっていたり、賞味期限、日付が過ぎてしまったりすることもあるので、そのようなことがないように、作り過ぎないように気をつけます。運搬用軽トラとてあります！300円で良いと思います。

個人での取り組みでは限界がある。企業側の過剰パッケージの削減や、適正な量の商品陳列を促すことが必要ではないか？

リサイクル21は妥当な金額だと思う。安すぎや無料にするとなんとなく不正が増えそうな気がする。

スーパーで「手前取り」を勧めるPOPを見るが、手前と、奥や下の商品の期限の幅が、1日なら気にしません。でも、2日以上、商品によっては、5日も差があると、やはり、新しい日付を選びます。古い日付のものは、今の物価高を考えて、半額にしてほしいと思います。

また、見切り品のコーナー(特に野菜)は、私が利用するスーパーでは、もし腐っていたりすると、返品に応じてくれます。でも、いつも、まだまだ食べられるお買い得品が多いので、見切り品の利用客は多い気がします。この物価高に、食品ロスをするのは、家庭ではなくて、飲食店などの、商業ではと思われます。