

東広島市メールモニター「のんモニ」アンケート集計結果

アンケート	令和元年度第2回
実施期間	令和2年1月14日～令和2年1月27日
テーマ	～これ以上「もったいない」をふやさない！～フードロスゼロ運動について
担当課	地域づくり推進課
登録者数	231人
回答者数(回答率)	87人(38%)

担当課のまとめ

●アンケートの目的

東広島市では、昨年7月から、消費者である市民の皆さん、事業者、行政が一体となり、食品ロスを無くしていく取組みとして「ひがしひろしまフードロスゼロ運動」をスタートしました。

皆さんの「食品ロス」に対する認識やご意見を参考に、今後の取組みを一層進めていくことを目的にアンケートを実施しました。



●アンケート結果を受けて

「食品ロス」を意識して何らかの取組みをしている人の割合は79.3%でした。消費者庁が実施した全国調査では71.0%(平成30年度)という結果であり、比較するとのんモニのほうが高い割合であることが分かりました。

しかしながら、東広島市の取組みである「20・20運動」や「食品ロス削減協力店」については約7割の方が「知らない」という結果から、店舗における工夫や、市民一人ひとりが簡単にできる取組みは何かといった情報を含め、より積極的に広報していく必要があると考察されます。

今後の食品ロス削減の取組みを推進するための市民への啓発については、「学校での授業」「広報等メディアの活用」「フードバンク事業」という意見が多かったので、検討していきたいと思えます。

また、自由意見欄で、「飲食店での持ち帰り」「少量メニューの導入」など店舗の取組みに対する意見も多数いただきましたので、食品ロス削減協力店と情報共有するとともに、市民が普段の買い物や食事の中で、無理なく「もったいないをふやさない」行動が根付くよう、啓発していきたいと考えています。

ひがしひろしまフードロスゼロ運動 URL : <http://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kurashi/kocho/21527.html>



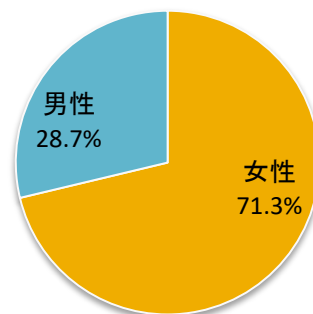
●回答集計

※端数処理のため、比率の合計が100%にならない場合があります。

【回答者の属性】

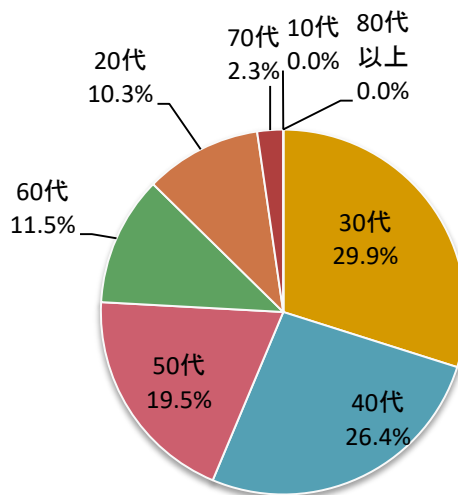
あなたの性別を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	女性	62	71.3%
2	男性	25	28.7%
	合計	87	100.0%



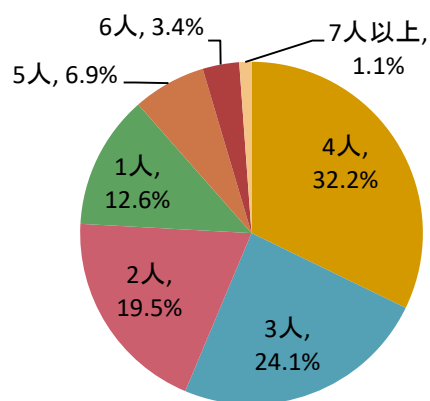
あなたの年代を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	30代	26	29.9%
2	40代	23	26.4%
3	50代	17	19.5%
4	60代	10	11.5%
5	20代	9	10.3%
6	70代	2	2.3%
7	10代	0	0.0%
7	80代以上	0	0.0%
	合計	87	100.0%



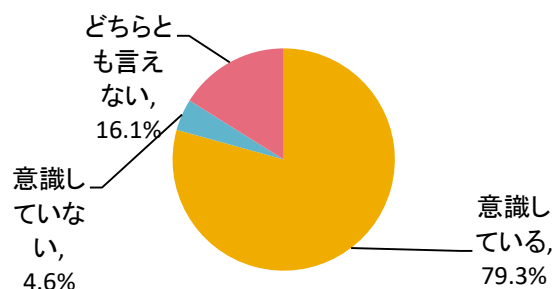
あなたの家庭の同居人数を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	4人	28	32.2%
2	3人	21	24.1%
3	2人	17	19.5%
4	1人	11	12.6%
5	5人	6	6.9%
6	6人	3	3.4%
7	7人以上	1	1.1%
	合計	87	100.0%



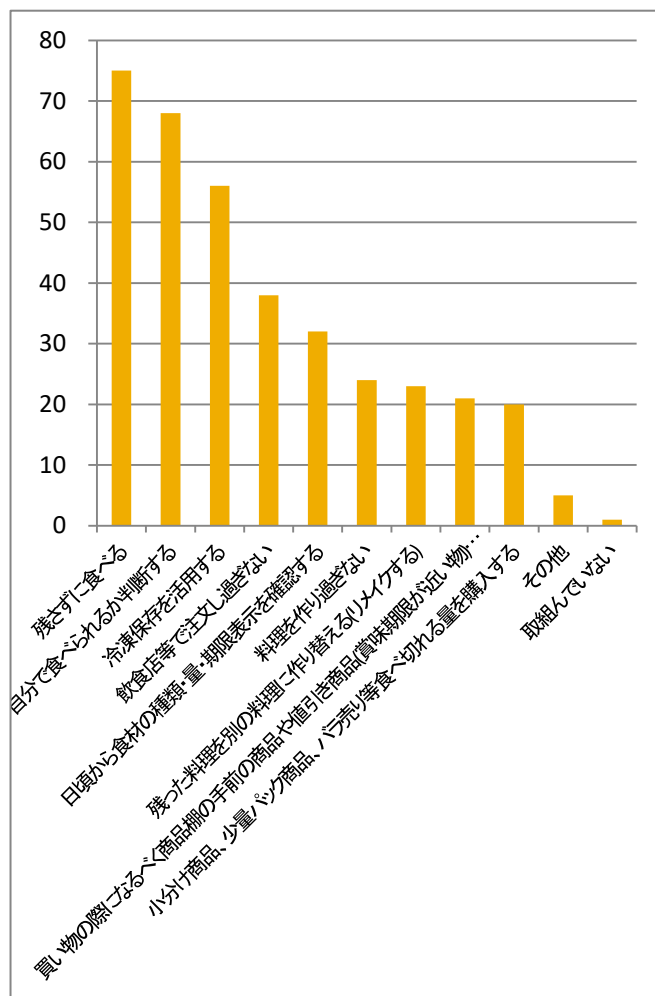
Q1 あなたは、普段の生活の中で「食品ロス」を意識していますか。

順位	回答	回答数	%
1	意識している	69	79.3%
2	意識していない	4	4.6%
3	どちらとも言えない	14	16.1%
	合計	87	100.0%



Q2 あなたは、「食品ロス」を減らすために取組んでいることはありますか。(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	残さずに食べる	75	20.7%
2	「賞味期限」に限らず自分で食べられるか判断する	68	18.7%
3	冷凍保存を活用する	56	15.4%
4	飲食店等で注文し過ぎない	38	10.5%
5	日頃から食材の種類・量・期限表示を確認する	32	8.8%
6	料理を作り過ぎない	24	6.6%
7	残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする)	23	6.3%
8	買い物の際になるべく商品棚の手前の商品や値引き商品(賞味期限が近い物)を買うようにしている	21	5.8%
9	小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する	20	5.5%
10	その他	5	1.4%
11	取組んでいない	1	0.3%
	合計	363	100.0%

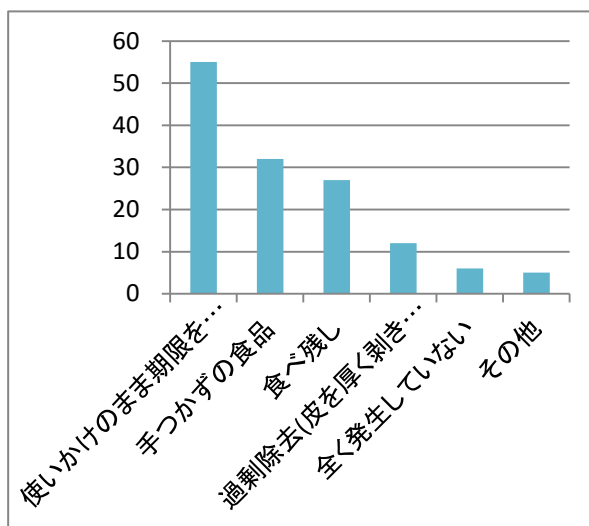


(その他の意見)

その日の物はその日に買いに行く。／飼っている鶏の餌にする。／生ゴミコンポストに入れる。／家庭菜園の肥料にする。／野菜や果物で皮も食べれるものはむかずに食べる。／冷蔵庫にあるもので献立を考える。／買い物をしたら、なるべく早く下処理をして保存する。

Q3 あなたの家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	使いかけのまま期限を切らしてしまっただ食品	55	40.1%
2	手つかずの食品	32	23.4%
3	食べ残し	27	19.7%
4	過剰除去(皮を厚く剥き過ぎたりして過剰に捨てられるもの)	12	8.8%
5	全く発生していない	6	4.4%
6	その他	5	3.6%
	合計	137	100.0%

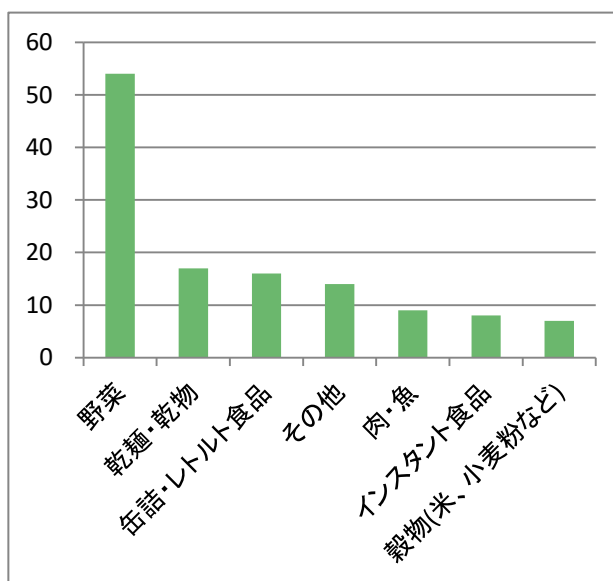


(その他の意見)

作り置きしてもらった料理が痛んでしまう。／いただき物／もらった野菜が使いきれなくて傷んでしまう。(2件)／賞味期限には注意をしているけど、忘れてしまう。

Q4 手つかずで捨てられる食品には、どのようなものがありますか。(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	野菜	54	43.2%
2	乾麺・乾物	17	13.6%
3	缶詰・レトルト食品	16	12.8%
4	その他	14	11.2%
5	肉・魚	9	7.2%
6	インスタント食品	8	6.4%
7	穀物(米、小麦粉など)	7	5.6%
	合計	125	100.0%



(その他の意見)

特になし(5件)／果物／自営の農業で発生する食べれるけど売れない膨大な野菜。／頂き物で好みじゃないもの。／調味料、油／納豆や豆腐／安売りで買って来たもの／お菓子／レシピを見て買ったもののそのまま忘れてしまったスパイスや調味料、マニアックな食材／練り物

Q5 あなたは、消費期限と賞味期限の意味や違いを知っていますか。

消費期限…安全に食べられる期限のことで、劣化が早い(傷みやすい)食品に表示される。

【例: 弁当、総菜、サンドイッチ、食肉など】

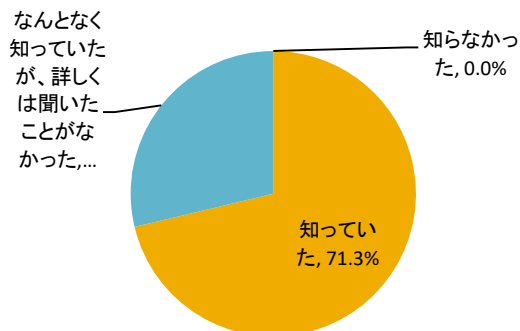
賞味期限…美味しく食べることができる期限のことで、劣化が比較的遅い(日持ちする)食品に表示される。

期限が過ぎてもすぐ食べられなくなるというわけではない。

【例: スナック菓子、カップ麺、牛乳(低温殺菌牛乳を除く)、乳製品、ハムなど】

※いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合

順位	回答	回答数	%
1	知っていた	62	71.3%
2	なんとなく知っていたが、詳しくは聞いたことがなかった	25	28.7%
3	知らなかった	0	0.0%
	合計	87	100.0%

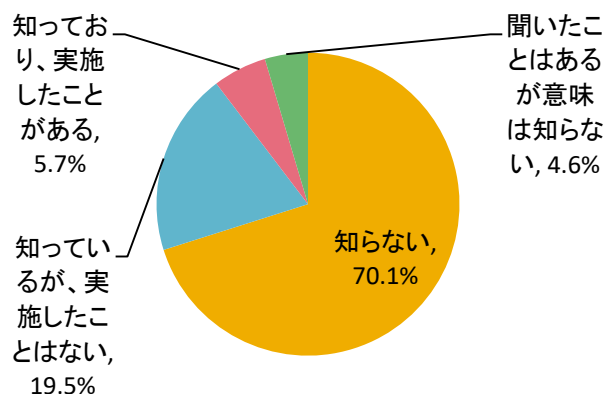


Q6 あなたは、東広島市の食べきり運動「20・20運動」を知っていますか。

宴会の最初の20分と最後の20分は、離席せずに食事を楽しみ、食べきる運動。

(全国的には、30・10運動として行っているところが多い。)

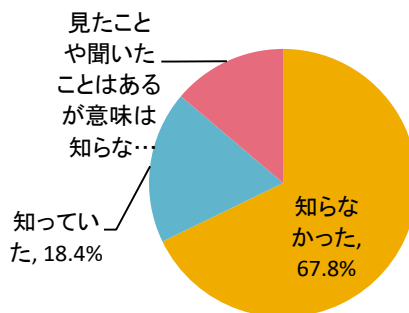
順位	回答	回答数	%
1	知らない	61	70.1%
2	知っているが、実施したことはない	17	19.5%
3	知っており、実施したことがある	5	5.7%
4	聞いたことはあるが意味は知らない	4	4.6%
	合計	87	100.0%



Q7 あなたは、「食品ロス削減協力店」を知っていますか。

令和元年度より東広島市では、食品ロス削減の取り組みをしている事業者を「食品ロス削減協力店」として登録し市のホームページで紹介したり、協力店においてステッカーやのぼり旗を掲示するなどしてPRしています。

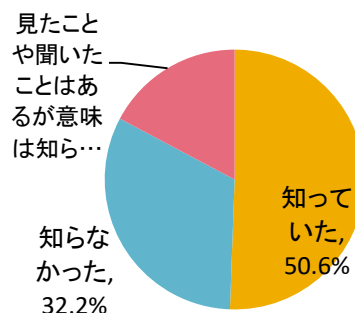
順位	回答	回答数	%
1	知らなかった	59	67.8%
2	知っていた	16	18.4%
3	見たことや聞いたことはあるが意味は知らない	12	13.8%
	合計	87	100.0%



Q8 あなたは、「フードバンク」を知っていますか。

フードバンクとは…包装の傷みなど、食品としての品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品を、企業などから寄贈品として受け取り保管し、地域の子ども食堂や福祉団体などに配布する活動およびその活動を行う団体のことです。

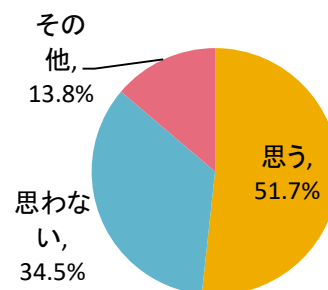
順位	回答	回答数	%
1	知っていた	44	50.6%
2	知らなかった	28	32.2%
3	見たことや聞いたことはあるが意味は知らない	15	17.2%
	合計	87	100.0%



Q9 フードバンク活動に参加したいと思いますか。

(例)フードバンク団体に家で余っている食品などを寄贈したい

順位	回答	回答数	%
1	思う	45	51.7%
2	思わない	30	34.5%
3	その他	12	13.8%
	合計	87	100.0%

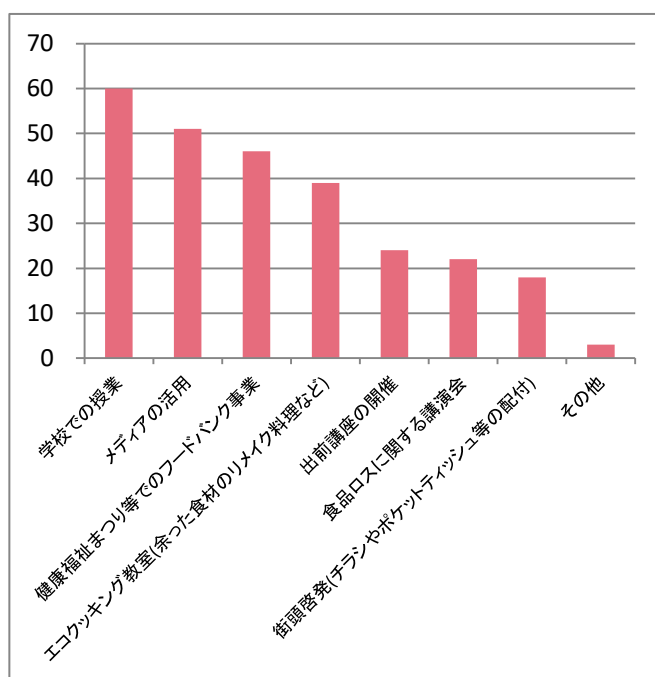


(その他の意見)

使いやすい制度ができれば参加してみようと思う。／どこでどんな形で回収をしているのかそれがわからない。／個人レベルでは提供できる量が少なく効率が悪い。大手流通が対応するのが効率が良いと思う。／できることがあればしたいが、一般家庭では余る物はほぼないので、活動方法を思いつかない。／余らない。(4件)／提供食品の制限が厳しすぎて寄贈できない。もっと幅を広げたら寄贈しても良い。／気軽に寄贈できれば良いが、寄贈できる期間や場所、個数などが限られると億劫。／その他(2件)

Q10 食品ロス削減の取組を進めるための啓発としてどのような内容がよいと思いますか。(複数選択可)

順位	回答	回答数	%
1	学校での授業	60	22.8%
2	メディアの活用	51	19.4%
3	健康福祉まつり等でのフードバンク事業	46	17.5%
4	エコクッキング教室(余った食材のリメイク料理など)	39	14.8%
5	出前講座の開催	24	9.1%
6	食品ロスに関する講演会	22	8.4%
7	街頭啓発(チラシやポケットティッシュ等の配付)	18	6.8%
8	その他	3	1.1%
	合計	263	100.0%



(その他の意見)

どこでどんな形で回収や、販売を、行ってるのかわかりやすくしてほしい。／TwitterやYouTubeなどSNSの活用。／NHK・民法テレビ、新聞、コマーシャル、バラエティ番組、あらゆるメディアを使い、繰り返し何度も「食品ロスは倫理的に悪いこと」という情報を発信し、提供側・消費側共に意識付けをする。

Q11 その他、食品ロス削減の取組みの推進に関するご意見やご提案等ご記入ください。(自由記述)

ご自身で取組みたいことや、飲食店・小売店など事業者や行政に求めることなど

(主な回答)

- ・家で食品ロス削減は購入しすぎないことにつきと思うので、無駄なく買い物をしたいと思います。
- ・必要な(食べきれる)食品を必要な量、数のみ購入する(買いためしない)。
- ・身近にできることとして、まずは食品を買いすぎない、作りすぎない、残さないことに取り組んでいきたいと思いました。また、スーパーでも賞味期限や消費期限の高いものから買うようにしよう、と思いました。
- ・一人ひとりの積み重ねが大切だと思いますので、地道に取り組むしかないと思います。
- ・小売店での小分けや、飲食店での持ち帰りサービスがあるとよいと思います。
- ・飲食店で食べきれない料理を持ち帰りできるようなムーブメントを起こしてほしい
- ・飲食店で食べきれなかったものは、品物にもよりますが、持ち帰り出来るものはその日に消費するという約束で、持ち帰りが出来るシステムがあればありがたいです。
- ・どんな形でどんなお店に寄贈や、販売またそれをどんな形で調理したりできてるのか。情報が少なすぎます。もっとしっかりわかりやすく発信していけるようにしてほしい。高齢者や子育て世代には全く情報が届いてないと思う。
- ・子供がいるので保育所や小学校を通して活動を推進してもらえるとかなり参加しやすいし、子供にも意識付けが出来るので積極的に呼び掛けや教育を行ってほしいと思う。
- ・幼い子どもがいてなくなったときにすぐ買い物にいけない。そのため、余分につい買ってしまふ。ある食材を使い切る一週間分の献立を知りたい。それを真似するとロスは減ると思うし、献立を考える手間もなくなるのでいいと思う。
- ・学校給食から食育の充実。
- ・食品ロスは、食べ物(命)に対する倫理観の問題だと思いますが、倫理より便利を優先せざるを得ない状況をどう解決したらよいでしょう。自然な食材を家庭で調理し、家族で食べる生活が普通だった時代は食品ロスは問題にならなかった。外食・中食が多くなった現代生活が起こした問題。「昔に帰れ」と言いたくありませんが、お母さんが家族のご飯を作れるのが当たり前の社会・経済に戻すにはどうしたらいいか？が本質的な回答だと思います。
- ・個人の意識を変えるため教育、啓発を進める。小売業者、飲食業者の取組みを客を巻き込んで進める。食べ残しの持ち帰りを勧める。
- ・たとえば 野菜。
お店の陳列台の商品はどれも綺麗ですが、それなりに廃棄処分しているものが沢山あります。土がついているものだって、曲がっているものだって、味には変わりはない。そんな物を普通に販売できるコーナーがあればと思います。野菜の生産をしていますが、虫食い穴があるのは、予防してないから。でもそんなものは出荷できません。皆さんの意識改革が必要です。
- ・食べ物を捨てることはもったないと、子供に伝えています。学校でも、給食はクラスで残さないようにいろいろ工夫されているようです。家でも、余ったおかずをアレンジしたり、一緒に買い物に行ったときは、期限が近くて安くなっている物を購入したりして、賞味期限や消費期限の会話をするなど、自然としています。こうして子どもたちは、大人になっても食品ロスについて意識した生活を送れると思います。スーパーでは、期限の長いものを棚の奥に手を伸ばしたりして取る客をよく見かけます。期限が当日の物でも、他の期限と同じで値段で売られていたら、長いものを選ぶ人が多いと思います。消費者の意識ももちろん必要ですが、期限が短いものに値引きシール貼るなど、店もきちんと管理してほしいです。
- ・海外で行われているような、賞味期限切れの商品ばかりを集めて安く売るお店を出して欲しい。

・私は食品メーカーに勤務していますが、商品サンプルは工場から函ごと事務所に取り寄せるので余ってしまい廃棄することがあります。廃棄する前にフードバンクに提供すればいいのではないかと思うのですが企業の一員でしかない私には実行することが出来ません。行政から各食品メーカーに指導出来ないのでしょうか。

・スーパーやコンビニでの食品廃棄を極力無くしてほしい。
低所得世帯など生活に困っている人がいたら、賞味期限切れや店頭で置けなくなった物を引き受けるか希望を取って、希望者には援助できたらよいと思う。

・賞味期限など、そんなに神経質にならずとも大丈夫だと思う。

・昔と違い、スーパーの数も営業時間も増えているので、まとめ買いせずとも、自分で管理できるだけを買って、各家庭で食品ロスゼロを意識していったらよいと思う。

・お店の料理が多すぎるので少量で選択できるようにしてほしい。

・フランスのフードバンク活動についてはTV番組などで報道されており知っていたが、東広島市の取り組みについては知らなかった。広報活動とフードバンク事業者の紹介などを、ネットや公共施設などで行ってほしい。

・普段から気をつけているつもりだが、食品の保存の仕方(特に野菜の長期保存法など)もっと上手く保存して使い切るための情報が多く知れたらうれしい。フードバンクが東広島にあるのですか？ないのなら是非やるべきだし、そういう情報をもっと大々的に周知してほしい。

・外食をした際に、子供がいると残る事が時々あります。もったいないな、持ち帰りたいなとよく思います。でも、衛生面からすると持ち帰りの不安もあります。自分達がまず考えて注文しなければいけないですね。

・きちんと確認してから買い物をしたり余計な物を買すぎないようにしたいです。店では行事毎の食べ物、例えばクリスマスケーキや節分の巻き寿司など作りすぎて毎回ロスを発生させているように感じます。毎年統計を出すなどして余分に作りすぎない対策をした方がいいと思います。

・遊休農地を行政がとりまとめて、積極的に家庭菜園として貸し出す。家庭菜園をして自分で野菜を作ると、少々キズがあったり虫食いだったりしても「せっかく苦労して作ったのだから、捨てるのはもったいない」という気持ちが生まれる。食べ残した食品なども「畑の肥料にできるのでは？」と思うようになる。もっと多くの人が、自分の食べ物を自分で作る体験をすべきだ。

・店頭で消費期限の短いものを買うことから始めてみようと思う。

・キャベツの外側の硬い葉や大根の葉などは鶏の餌になると聞いたことがあります。スーパーの野菜売り場に、それら自宅では捨てる部分を入れる箱を用意してもらい、必要な人(個人で数羽だけ育てている人とか)が引き取りにいくような、何か良い仕組みがあるといいのではないかと思う。

・食品ロスについて改めて考えました。

恵方巻きやクリスマスケーキなどイベント毎に食品が過剰に流通して廃棄しているというニュースをみて、廃棄がないようにしたほうが良いといつも思います。これから世の中がもったいない精神に向かっていけたら良いと思います。まずは個人個人が心掛けることから。

・以前から興味があり積極的に知識を得たい。

・飲食店や小売店におけるいわゆる「廃棄」について、従業員による持ち帰りを禁止する制度の意図や実態について、情報を知りたい。

・関心がある事なのですが、なかなか外での活動となると、どこでやっているのとかよく分かりません。

・恵方巻などの季節の行事の販売方法を見直して、廃棄する量が少なくなるような取り組みをした方が良いと思う。我が家では買わずに毎年作っているので、家庭でも作りやすい材料のセットを売ってもらえると良いと思う。

・我が家ではほとんどロスがないので、逆に世間はどうなっているのかなと。スーパー、コンビニも色々なイベントでの過剰発注、大量廃棄が問題になっているけど、予約でいいんじゃないですかね。個人に対しては限りある資源だから自分がお金を払ったからどう使ってもよいのは考え方を改めてもらう。子どもには学校の給食など原則は残さずに食べると昔ながらの道徳として教えていくのがよいのでは。

・行政としても、過剰な包装等をなくする仕組み、食品の少量パックの推進等を積極的に発信する

・自分では普段の生活で利用しない食材をあえて買ったりしない(レシピを見て作ると錯覚しない)様に気を付けたい。フードバンクや子供食堂など、余剰な食品を良い状態の内に常時持ち込めるところがあるとよいと思います。

・以前、フードバンクが気になり調べましたが、安全を意識しすぎた募集基準で、1ヶ月以上の消費期限がある物は家で使うかもしれないのであげられない。家庭で余って破棄する食品は、大袋や大瓶の使いかけの物であったり、いつのまにか萎びてたり傷んだ野菜、家で消費しきれない量の物しか売ってなくて、残す前提で買った物(コストコのパンとか)。せめて、1~2週間の消費期限の有るものなら寄贈しても良いと思う。

・日によって子どもたちが食べたり食べなかったりするので予測が難しく、ご飯を作りすぎてしまうことがあるので、作る量に気をつけたい。

・残さず食べる

・食材を捨てるなど、もってのほかです。食費をギリギリにきりつめ、割引商品を買って、賞味期限や消費期限がきれても絶対使います。むしろ賞味期限内で食べる食材のほうが少ないです。

・節約のためにスーパーに行く回数を減らしたいが、まとめ買いしすぎると期限切れになることが多い。期限が短い食品は使用決定してから買いに行く。

・年末の忘年会で、たまたま食品ロス削減協力店を利用しました。ご主人は、食べてる人の様子を見ながら料理を出してくれ、「これあと少しだから、食べたなら次を出すから～」と声かけをしてくれたり。お腹いっぱいになりましたが、こんなお店もあるんだなあ～と感心しました。

・これをする事による欲求などの不満は起こる。

・食品ロスについて考えたことは一度もない。何がいけないのかよく分からないし興味もない。

アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

