

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	平成29年度第11回
実施期間	平成29年12月18日～平成29年12月27日
テーマ	もったいない！食品ロス
担当課	地域づくり推進課
登録者数	122人
回答者数(回答率)	56人(45.9%)

担当課のまとめ

●アンケートの目的

日本では、食べられるのに捨てられている「食品ロス」がたくさんあります。食品ロスは、資源を無駄にしているだけでなく、廃棄のための処分費も多く使われています。そこで食品ロスを削減していくにあたり、皆さんの食品ロスに対する意識を調査するためアンケートを実施しました。

●アンケートの結果を受けて

Q2の回答で、9割以上の方は「食品ロスはもったいない」と意識しているにもかかわらず、Q3の回答で食品ロスが「全く発生していない」と回答した人は、2割未満(回答者56人中10人)でした。しかしながら、Q4では全員の方が食品ロスを減らすよう、何らかの心がけをされているということが分かりました。

また、Q5では、飲食店が食べ切り(完食)を勧める啓発を行ったとしても、約6割の方は好意的に受け止められるという結果が出ました。

アンケートの結果から、すでに「食品ロス」削減について高い意識をもっている人が多いため、「もったいない」という意識改革を呼びかけていくだけではなく、その意識を活かすためにどのように行動すればよいかという具体的な方法を発信をしていくことが大切であるように感じました。

●今後の施策について

本市では「食品ロス」削減に向けて、市民ぐるみの運動を展開していきたいと考えています。

そこで、まずは市職員の意識改革と実際の取り組みを行っていくために、右記のチラシを作成し、宴会での食べ残しをなくす運動や、家庭でのエコッキングや冷蔵庫のチェックを行う運動に取り組んでいます。

今後は、市民の皆さんに情報発信し、共に取り組んでいきたいと考えています。



●最後に

たくさんのご意見、ご提案をいただきありがとうございました。食品ロス削減のために、一人ひとり、できることから始めていきましょう！食品ロス削減に関する情報を紹介します。参考になさってください。

消費者庁

○消費者としてできることをやってみる(啓発用パンフレット)

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/

農林水産省

○フードバンク

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html

政府インターネットテレビ(動画)

○世界の合言葉「もったいない」食品ロスを減らすために ひと工夫！

<https://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg14288.html>



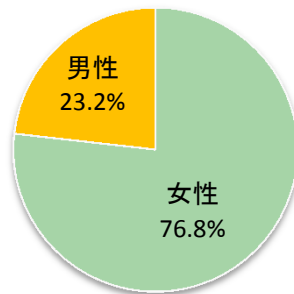
●回答集計

※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】

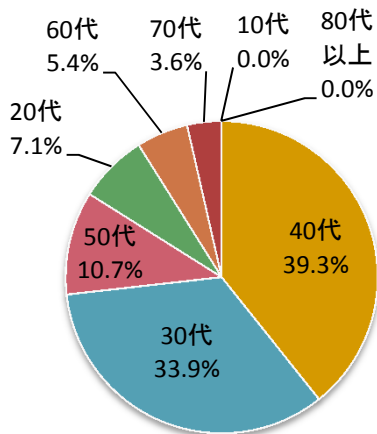
あなたの性別を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	女性	43	76.8%
2	男性	13	23.2%
	合計	56	100.0%



あなたの年代を教えてください。

順位	回答	回答数	%
1	40代	22	39.3%
2	30代	19	33.9%
3	50代	6	10.7%
4	20代	4	7.1%
5	60代	3	5.4%
6	70代	2	3.6%
7	10代	0	0.0%
7	80代以上	0	0.0%
	合計	56	100.0%

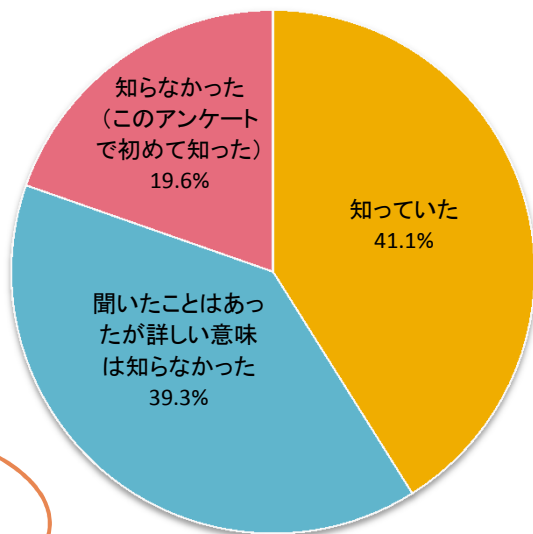


Q1. あなたは「食品ロス」という言葉を知っていますか？

【解説】

日本では、年間約2800万トンの食品廃棄物等が出されており、そのうち食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、621万トンと試算されています。これは、国連WFPによる世界全体の食料援助量(年間320万トン)の約2倍に匹敵します。

順位	回答	回答数	%
1	知っていた	23	41.1%
2	聞いたことはあったが詳しい意味は知らなかった	22	39.3%
3	知らなかった(このアンケートで初めて知った)	11	19.6%
	合計	56	100.0%

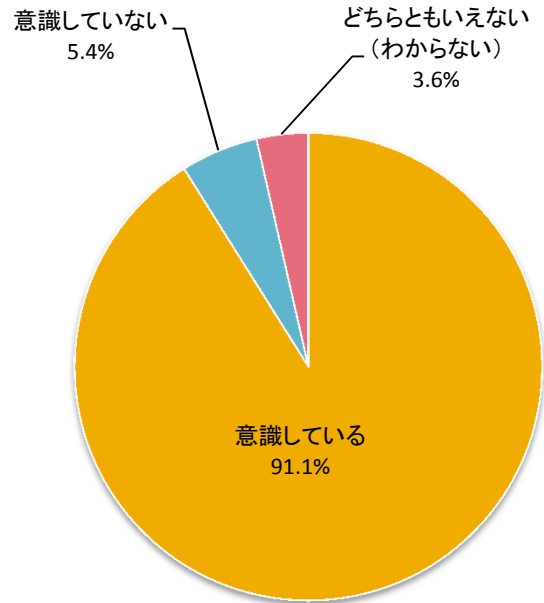


消費者庁イラストより

1人あたり「お茶わん約1杯分(134g)の食べ物」が毎日捨てられている!!

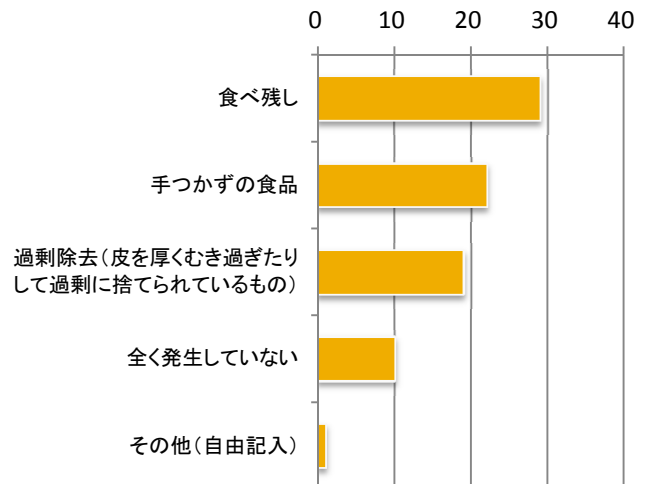
Q2. あなたは、普段の生活の中で「食品ロスをもったいない」と意識していますか？

順位	回答	回答数	%
1	意識している	51	91.1%
2	意識していない	3	5.4%
3	どちらともいえない (わからない)	2	3.6%
	合計	56	100.0%



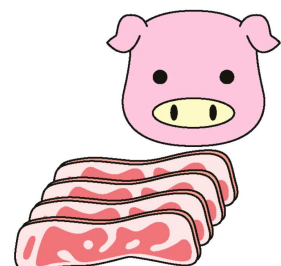
Q3. あなたの家庭では、どのような食品ロスが発生していますか？(複数回答可)

順位	回答	回答数	%
1	食べ残し	29	35.8%
2	手つかずの食品	22	27.2%
3	過剰除去(皮を厚くむき過ぎたりして過剰に捨てられているもの)	19	23.5%
4	全く発生していない	10	12.3%
5	その他(自由記入)	1	1.2%
	合計	81	100.0%



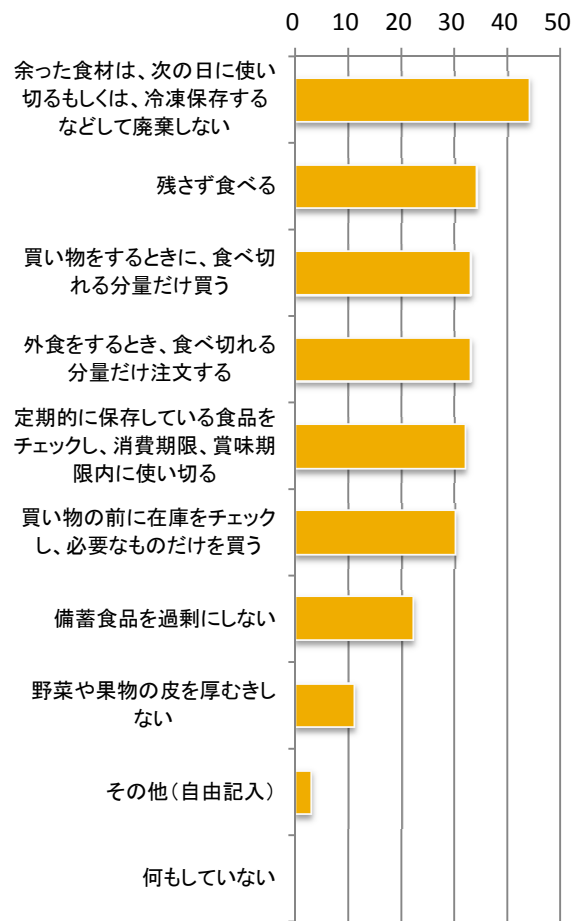
【その他の内容】

・野菜を使い切る前に傷んで廃棄、人数に対して過剰な量の贈答品



Q4. 現在、食品ロスを減らすためにどのようなことを行っていますか？（複数回答可）

順位	回答	回答数	%
1	余った食材は、次の日に使い切るもしくは、冷凍保存するなどして廃棄しない	44	18.2%
2	残さず食べる	34	14.0%
3	買い物をするときに、食べ切れる分量だけ買う	33	13.6%
3	外食をするとき、食べ切れる分量だけ注文する	33	13.6%
5	定期的に保存している食品をチェックし、消費期限、賞味期限内に使い切る	32	13.2%
6	買い物の前に在庫をチェックし、必要なものだけを買う	30	12.4%
7	備蓄食品を過剰にしない	22	9.1%
8	野菜や果物の皮を厚むきしない	11	4.5%
9	その他(自由記入)	3	1.2%
10	何もしていない	0	0.0%
	合計	242	100.0%

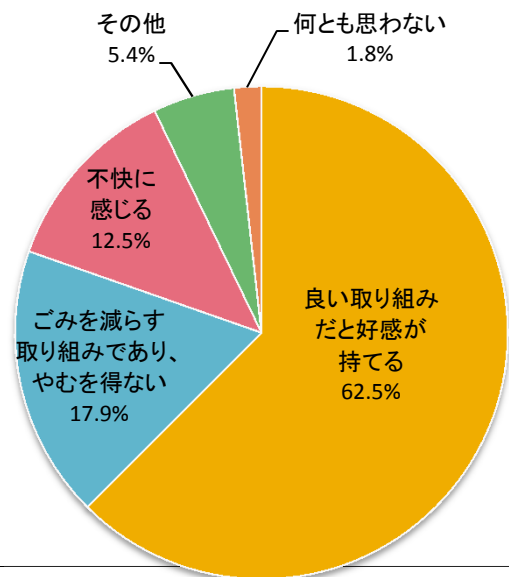


【その他の内容】

- ・「定期的に保存している食品をチェックし、消費期限、賞味期限内に使い切る」と「余った食材は、次の日に使い切るもしくは、冷凍保存するなどして廃棄しない」を気にはしているが、実践できていない。
- ・畑に返す(肥料として)
- ・余る時には早めにあげるようにしている。

Q5. もし、飲食店等で食べ切り(完食)を勧める啓発が行われたらどう思いますか？

順位	回答	回答数	%
1	良い取り組みだと好感が持てる	35	62.5%
2	ごみを減らす取り組みであり、やむを得ない	10	17.9%
3	不快に感じる	7	12.5%
4	その他(自由記入)	3	5.4%
5	何とも思わない	1	1.8%
	合計	56	100.0%

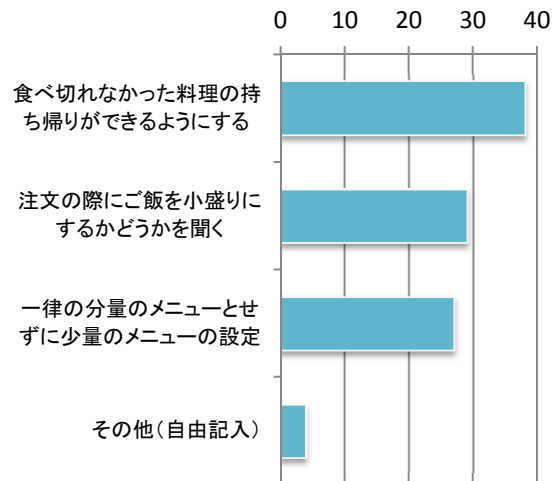


【その他の内容】

- ・食べきりよりも注文時点で買すぎないようにすればいいのと思う
- ・体調によって応じられないときもある
- ・広告の記載方法や言い方によるかも

Q6. 食品ロスを減らすため飲食店等に配慮してほしいことはありますか？（複数回答可）

順位	回答	回答数	%
1	食べ切れなかった料理の持ち帰りができるようにする	38	38.8%
2	注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	29	29.6%
3	一律の分量のメニューとせずに少量のメニューの設定	27	27.6%
4	その他(自由記入)	4	4.1%
	合計	98	100.0%



【その他の内容】

- ・体格や年齢等の基準で目安となる消費量を参考までに提示しておくといい。
- ・メニューにグラム数を表示するとか、人数に対して注文内容が多そうな場合は店員さんがうまく誘導・アドバイスする
- ・調理過程でのロスや、売れ残り、過剰製造での廃棄を減らす
- ・食材を使い回す(京都で言う「しまつ」)。

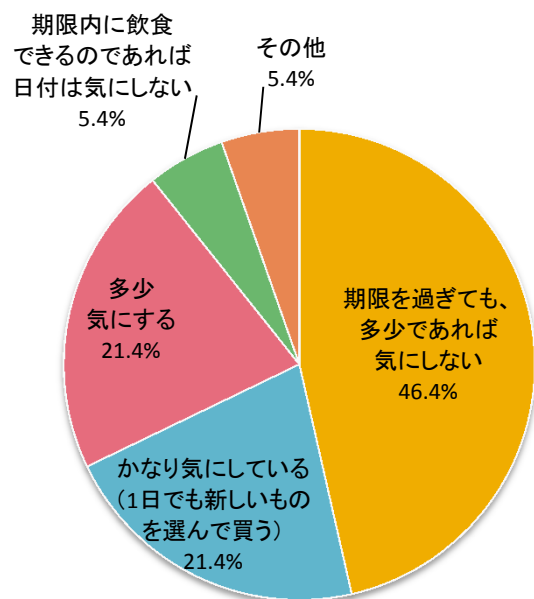
Q7. あなたは賞味期限をどの程度気にしていますか？

【解説】

賞味期限とは、劣化が比較的遅い食料品を包装状態のまま所定の環境に置いた状態で、製造者が安全性や味・風味等の全ての品質が維持されると保証する期限を示す日時です。

製造日を含めて概ね5日以内に急速な品質の低下が認められる食料品については、「消費期限」で表現されます。

順位	回答	回答数	%
1	期限を過ぎても、多少であれば気にしない	26	46.4%
2	かなり気にしている(1日でも新しいものを選んで買う)	12	21.4%
2	多少気にする	12	21.4%
4	期限内に飲食できるのであれば日付は気にしない	3	5.4%
4	その他(自由記入)	3	5.4%
	合計	56	100.0%



【その他の内容】

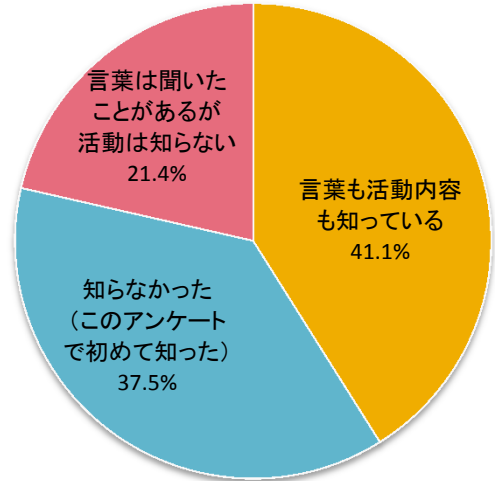
- ・食べ物によって気にする程度がかなり違います。
- ・製造日も併記し廃棄がもたないという意識が必要と想っています。
- ・賞味期限よりも消費期限に留意したいところだが、何故か消費期限を表示している食品が少ないのは納得できない。

Q8. あなたは「フードバンク」という言葉と活動を知っていますか？

【解説】

フードバンクとは、包装の傷みなどで、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通出来なくなった食品を、企業から寄附を受け生活困窮者などに配給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	言葉も活動内容も知っている	23	41.1%
2	知らなかった(このアンケートで初めて知った)	21	37.5%
3	言葉は聞いたことがあるが活動は知らない	12	21.4%
	合計	56	100.0%



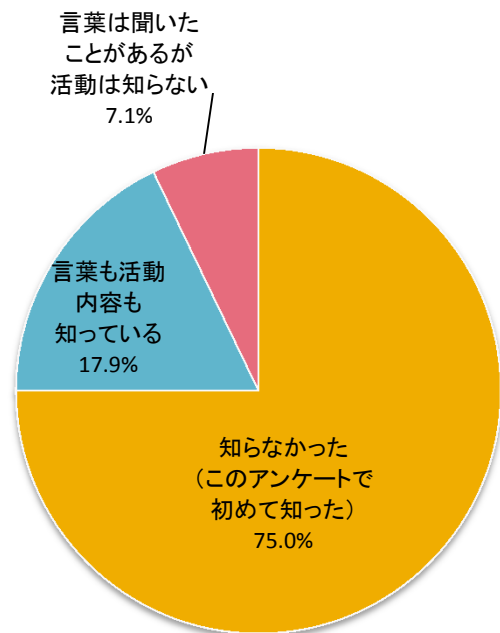
消費者庁イラストより

Q9. あなたは「フードドライブ」という言葉と活動を知っていますか？

【解説】

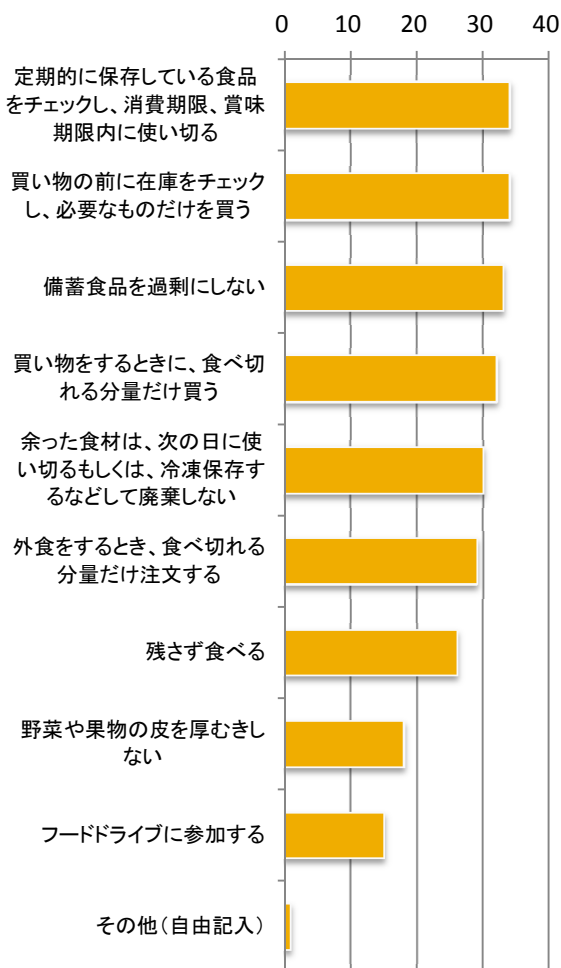
フードドライブとは、家庭で余っている食べ物を地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動です。

順位	回答	回答数	%
1	知らなかった(このアンケートで初めて知った)	42	75.0%
2	言葉も活動内容も知っている	10	17.9%
3	言葉は聞いたことがあるが活動は知らない	4	7.1%
	合計	56	100.0%



Q10. 今後、取り組んでいきたいと思ったことはありますか？（複数回答可）

順位	回答	回答数	%
1	定期的に保存している食品をチェックし、消費期限、賞味期限内に使い切る	34	13.5%
1	買い物の前に在庫をチェックし、必要なものだけを買う	34	13.5%
3	備蓄食品を過剰にしない	33	13.1%
4	買い物をするときに、食べ切れる分量だけ買う	32	12.7%
5	余った食材は、次の日に使い切るもしくは、冷凍保存するなどして廃棄しない	30	11.9%
6	外食をするとき、食べ切れる分量だけ注文する	29	11.5%
7	残さず食べる	26	10.3%
8	野菜や果物の皮を厚むきしない	18	7.1%
9	フードドライブに参加する	15	6.0%
10	その他(自由記入)	1	0.4%
	合計	252	100.0%



【その他の内容】

・これまでどおり、食品ロスに注意して生活する



Q11. 食品ロス削減に対する意見やアンケートの感想等ありましたら、自由に記入してください

【主な内容】

- ・スーパーやコンビニの総菜の残りは気になります。ただ、安売りするのが良いわけではないので、難しいですが、、、。
- ・スーパーのお刺身のつまが多く、処分することが多いので少な目かなくてもよいと思う。
- ・コンビニは、それぞれの経営者しだいとは聞いたが、捨てるところがあるらしい。社員やスタッフに回したりする方がいいと思う
- ・客を待たせてはいけない、在庫を切らしてはいけないという意識が過剰。待たせればよい。
- ・賞味期限が近い商品は割引して売る。
- ・食材について
皮を剥いて食べていた食材の特徴を知ること、皮を剥かずに食べるようになりました。例えば、ニンジンやゴボウは皮がない、リンゴは皮の部分に栄養が一番ある、など。
食材ロスを意識したのではなく、食材の特徴や調理の仕方を正しく知ること、食材ロスに繋がると感じました。食材ロスを前面に出すのではなく、結果 食材ロスになるというふうアプローチした方がプレッシャーがなくて良いと思います。
ただ、農薬を気にして過剰除去をすることもあると思います。食材の洗い方やそのよまま食べれるかどうかを明記するなど必要と思う。
- ・外食について
市外のピザがウリのお店へ夫婦2人で行った時、前菜盛り合わせと肉とパスタとピザを注文すると、店員さんから「前菜盛り合わせが結構な量で、ピザは必ず食べていただきたいので、前菜と肉とピザを注文いただいて、様子を見てパスタを注文するのはいかがですか？」とアドバイスありました。
想像していたより本当に前菜が大容量で、そのアドバイスをいただけて良かったです(余談ですが、痩せ型でよく食べる夫婦なので、ピザがとても美味しいこともあり、パスタではなくピザを追加注文しました)。
お店がウリとしている料理をしっかりアピールして、客の様子を見て(“よく食べられる方でしたら”と言葉を添えとか)、注文についてアドバイスすることはアリだと思います。
- ・食品ロスに対する啓発は必要なことと思いますが、飲食店で強要されることに対しては不愉快です。
なぜなら、顧客は対価を払って消費することで満足を得ているはずなのに、「食べきり」を強要されることで「精神的に不愉快」を感じることで効用が減ります。
家庭内(学校教育内)で食品ロスに関する啓発は良いと思いますが、外食・飲食店での啓発は消費が縮小にも繋がりがかねません。自分なら、強要しない店へ行くようになります。
- ・まず家庭でできることから行っていきたいと思いました。
- ・現代では当たり前のように食べ物があふれています。便利になったもので年末年始、お休みするスーパーなど見かけることはなくなりました。コンビニも至る所にあり不便さを身に染みて感じるなどない為、お金さえ払えば…という状況に食品ロスをいたるところで目にすることがあり40代の私にとっては恵まれすぎているなと考えさせられることもあります。食べ残しについては小さな頃から残さないように親に言われたものですが、食品ロスについてはもっと一人一人が真剣に取り組まないと中々改善には結びつかないのではと思います。
- ・買いすぎてしまい、冷蔵庫の奥で賞味期限が切れた食品を発見することがあります。
もったいないと思いながらも棄てているので、そのようなことはしないように気を付けないといけないと思いました。
コンビニとかも期限前のお弁当など廃棄しているとTVでやっていたので、割引などして販売しても良いのではないかと思います。
まずは、冷蔵庫の中の整理をしようと思います。
- ・アウトレット的な食品(形が多少悪い、割れているが味には問題がないもの)がもっと流通するとよいと思います。
ホテルなどでのパーティや宴会での食事の無駄をもっと減らせばよいと思います。
- ・「フードバンク」や「フードドライブ」は全く知らなかったです。勉強になりました。

- 「フードドライブ」「フードバンク」とかはどこで集めてどこで販売してるとかいう情報がまだ浸透し切れていないので、このことを知らない人は多いと思うのです。これから先、生きていくための「食」について若い世代が減っていくのであれば、食品ロスを内容にすることも大切な食育になると思うのですが。
- このアンケートで、もっとロス削減を意識しなければと思いました。
- 食品が、あることが当たり前なので、あまり意識したことがなかった。
勿体ないくらいの感覚が精一杯。
- 食品ロスについて知っているつもりでしたが、説明文を読んで、数値に驚きました。食べ残しをしない、食べきれぬ量だけ購入する、野菜の皮もできるだけ食べるなど、自分に何ができるか考え、正しい知識を子供にも伝えていきたいと思いました。
- 食材を使い切る方法(皮の活用・葉の部分の活用)などを知りたい
- 子供の頃、また、学生の頃はひどくもったいないという意識がなく、期限間近などで割引シールが貼られた商品を見ると、これを買うのは嫌だという気持ちがありました。しかし、自分が社会人になりお金を働いて得る立場となり、さらに結婚後、母となった今は、これら食品に何も問題もなく、割引されていることがありがたく、もったいない！！と日々感じています。今日食べるのだからこれを買おうと、あえて選ぶこともあります。今自分が気になるのは子供達の食べ残し。お家だと親が全部食べていますが、外食した場合は、残してしまうこともあります。もったいないな、持って帰れたらよいのに…と思います。でも、衛生面で問題となってもいけませんし、難しいところです。
- 学生時代から興味がある分野で、自分の生活(実家でも)かなり使い切ることを意識していますが、好みでないものなど、どうしても残っていき、処分することになります。
その他に、スーパーやコンビニで「そんなに売り切れるのか？」というほど商品が並んでいるのが気になりますが、欲しいものがなかったら店に苦情を言うのではなく、別の方法を考えられる消費者になりたいと思っています。
- 少量規格が割高になりやすいので少量でも買いやすいシステムになると良い
昔のような計り売りがあっても良い
- 家では、食品は食べきれぬぶんだけ購入し、作りすぎないように心掛けています。なので食品ロスはあまりないです。
旅行で温泉旅館などに宿泊すると、食べきれないほどの食事が出ることもあり、もったいなく感じます。
食べ物を無駄にしないという一人一人の心掛けが重要だと思います。
- 家族に理解がある人がいないので、私が無理することになるが、なるべく努力できれば良いと思う。
- 外食で少量があると嬉しい。
特に、我が子のご飯よりおかずを食べるので、いつもご飯が残りもったいないと感じる。
- 毎回アンケートに回答して思うのですが、質問が一般的過ぎて、この結果が市にどう活かされるのだろうと疑問に感じる部分があります。
- スーパーなどで惣菜がよく売れているようですが、一人で食べるには量が多すぎるものが多い。独身・独居者に向けた適量の惣菜を充実してもらいたいものです。
- 自家菜園で採れた野菜を自分で調理し、食品残渣を菜園に返すことで、完全に食品ロスはゼロになる。
「それが出来ればいいが、現実には…」というのではなく、各家庭が自家菜園をもてるような町作り(土地・住宅・農地利用、共働きしなくても子育てが出来、適正な住宅で暮らせる)の総合的な政策を実施して欲しい。
財政は、収入を「税」ではなく「通貨発行益」でまかなうという選択肢を、国政・県市政で検討して頂きたい。
- 外食のとき、ご飯は大盛りは無料、小盛りにすると値引きしてもらえるシステムだと嬉しいですよね。
ご飯は食べきれないことが多いです。
家では、ロスがないようには思っています。原料より、調味料が期限を忘れてしまうかも。
- 飲食店で、食べ残しが少なく残飯減及び食器の洗浄時間の削減に協力したお客さんにクーポンの発行をする

- ・スーパーやコンビニの廃棄も問題となっているので、個人だけでなく企業にも取り組んでもらいたい。

アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

