

食品ロス削減に関する意識調査

アンケート実施期間 平成29年10月20日 ~ 平成29年10月29日
 回答者数 164名 (登録者数 534名) うち配信成功数 437名)

性別

男性	107	65%
女性	57	35%
計	164	

年齢

20代以下	2	1%
30代	20	12%
40代	32	20%
50代	41	25%
60代	40	24%
70代以上	29	18%
計	164	

Q1 あなたは「食品ロス」という言葉の意味を知っていますか

意味を知っていた Q1-1へ	139	85%
聞いたことはあるが、意味を知らなかった Q1-1へ	13	8%
知らなかった	12	7%
計	164	

Q1-1 あなたは、食品ロスに関する情報をどこから得ましたか（複数回答可）

テレビ	134	40%
新聞	84	25%
インターネット	63	19%
雑誌	18	5%
ラジオ	15	4%
おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」	8	2%
国、県、市の広報紙	5	1%
講演会、講習会	5	1%
その他	6	2%
計	338	

Q2 食品ロス削減のため国や県、市等で実施している取組で、知っているものはありますか（複数回答可）

冷蔵庫クリーンアップデー（毎月8日）	4	2%
もったいないクッキングデー（毎月18日）	2	1%
お家でやるまいプロジェクト	3	2%
宴会時やるまいプロジェクト	9	5%
おかざき健康・食育だより「まめ吉通信」2017夏号 食品ロス特集	11	6%
ベジストック（野菜の正しい保存方法）	6	3%
エコクッキング講座	5	3%
おかざきエコプロジェクト「もったいない！コース」	4	2%
食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSSプロジェクト」	6	3%
おいしい食べきり運動	1	1%
30（さんまる）・10（いちまる）運動	10	6%
知っている取組はない	119	66%
計	180	

Q3 食品ロスの約半分は家庭から出ていることを知っていますか

知っている	55	34%
知らない	109	66%
計	164	

Q 4 あなたの家庭から、どのくらいの頻度で食品ロスが出ますか

頻繁に出る	11	7%
たまに出る	73	45%
ほとんど出ない	67	41%
まったく出ない	8	5%
わからない	5	3%
計	164	

Q 5 あなたの家庭では、どのような食品ロスが出ていますか（複数回答可）

食べ残し（食べ残された食品） Q 5 - 1 へ	75	35%
手つかず食品（何も手が付けられずに捨てられている食品） Q 5 - 2、5 - 3 へ	68	32%
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）	38	18%
食品ロスを出したことはない	25	12%
その他	9	4%
計	215	

Q 5 - 1 あなたの家庭で「食べ残し」を出してしまう主な理由は何ですか（複数回答可）

多めに料理を作るため	29	28%
食べる人の適量を考えず調理しているため	20	19%
自分または家族が好き嫌いをして残すため	29	28%
料理の余りを冷凍保存などしていないため	15	14%
その他	12	11%
計	105	

Q 5 - 2 あなたの家庭で手つかずのまま捨てることのある食品はどれですか（複数回答可）

主食類（米類、パン類、麺類）	8	6%
野菜、果物	43	33%
生肉、鮮魚	19	15%
豆腐、納豆	11	8%
お菓子類	14	11%
保存食品（レトルト食品、缶詰、乾物、冷凍食品）	15	12%
惣菜、弁当類	15	12%
その他	5	4%
計	130	

Q 5 - 3 あなたの家庭で「手つかず食品」を出してしまう主な理由は何ですか（複数回答可）

購入した量が多くなり、食べ切れなかったため	17	14%
家に在庫があるにも関わらず不要な食品または量を購入してしまったため	16	13%
購入したが、食べるのを忘れてしまい古くなってしまったため	57	48%
味が口に合わず残りを捨ててしまったため	10	8%
消費期限間近の見切り品を購入したが、食べ切れなかったため	13	11%
その他	7	6%
計	120	

Q 6 あなたは、食べ残しなどの無駄を減らしたり、廃棄の少ない食事づくりをしていますか

積極的にしている Q 6 - 1 へ	40	24%
できるだけするようにしている Q 6 - 1 へ	107	65%
あまりしていない Q 6 - 2 へ	13	8%
していない Q 6 - 2 へ	4	2%
計	164	

Q 6 - 1 食べ残しや食品廃棄を減らすためにどのようなことに取り組んでいますか（複数回答可）

残さないように食べる	92	14%
作り過ぎ（注文し過ぎ）ないようにする	83	12%
買い過ぎないようにする	93	14%
捨てる部分が少なくなるように食材を調理する	47	7%
食べ物の適切な保存方法を知る	40	6%
消費・賞味期限を確認して購入する	81	12%
日頃から食品の消費期限を把握する	51	8%
賞味期限を過ぎててもすぐに捨てるのではなく、見た目や臭いなどにより、食べられるか判断する	83	12%
食べ切れなかった物を他の料理に作り替える	43	6%
不要な食べ物を購入しないよう、冷蔵庫等の在庫確認を行う	50	7%
堆肥として利用する	12	2%
フードバンクや福祉施設、団体等へ食品を寄付する	2	0%
その他	3	0%
計	680	

Q 6-2 食べ残しや食品廃棄を減らすために、今後取り組みそうなことはありますか（複数回答可）

残さないように食べる	8	14%
作り過ぎ（注文し過ぎ）ないようにする	4	7%
買い過ぎないようにする	11	19%
捨てる部分が少なくなるように食材を調理する	0	0%
食べ物の適切な保存方法を知る	5	8%
消費・賞味期限を確認して購入する	7	12%
日頃から食品の消費期限を把握する	2	3%
賞味期限を過ぎててもすぐに捨てるのではなく、見た目や臭いなどにより、食べられるか判断する	7	12%
食べ切れなかった物を他の料理に作り替える	2	3%
不要な食べ物を購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認を行う	9	15%
堆肥として利用する	1	2%
フードバンクや福祉施設、団体等へ食品を寄付する	1	2%
特にない	1	2%
その他	1	2%
計	59	

Q 7 あなたの家庭では、外食や宴会時に食べ残しをすることがありますか

よくある	4	2%
時々ある	49	30%
ほとんどない	78	48%
ない	33	20%
計	164	

Q 8 外食や宴会で、あなたが食品ロスを減らすために取り組んでいることはありますか（複数回答可）

食べ切れる分量の注文に努めている	117	38%
料理の持ち帰りができるか店に確認している	40	13%
食べられない食材をあらかじめ除いてもらっている	11	4%
家族や友人などに食べ残さないよう呼びかけている	18	6%
家族や友人などが食べ切れない分を食べている	46	15%
宴会開始時にはまず料理を食べるようにしている	28	9%
宴会終了直前または終了後に、残った料理を食べ切るようにしている	28	9%
特に取り組んでいない	18	6%
その他	4	1%
計	310	

Q 9 外食をするときに、食べ残しを出さないためにお店側にしてほしいことは何ですか（複数回答可）

小盛メニューなど量を選べるようにする	91	30%
食べ切れなかった料理の持ち帰り	100	33%
白飯などの量の調節	67	22%
食べられない食材をあらかじめ除いてもらう	23	8%
特にない	18	6%
その他	5	2%
計	304	

Q 10 あなたは、「消費期限」と「賞味期限」のそれぞれの意味を知っていますか

「消費期限」と「賞味期限」の意味を知っていた	151	92%
聞いたことはあるが、意味までは知らなかった	12	7%
知らなかった	1	1%
計	164	

Q 11 あなたは、「賞味期限」が切れた食品をどうしていますか（複数回答可）

そのまま食べる	62	23%
火を通すなどひと手間加えてから食べる	85	31%
臭いや色、味など確認してから食べられるか判断する	113	42%
そのまま捨てる	7	3%
その他	3	1%
計	270	

Q12 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
重複した内容はまとめてあります。

賞味期限と消費期限の区分を店舗に明確にさせ、割引値段で提供する仕組みを促す
賞味期限消費期限でなく、製造日加工日の記載がいい。
食べ放題とか、バイキング(ブフェ)を岡崎市の条例で禁止する。生産日を表示して、消費期限を表示しない。
小学生の子供に、賞味期限と消費期限の区別を家庭でも教えているが、学校においても教えていただきたい。
よく言われている3ヶ月ルールなどふざけたことを禁止する。
少量パックの販売推進
野菜や肉、魚など少量のものが割高なため必要以上の量を買ってしまう。量り売りなど量によって値段が同じ割合なら余分には買わなくて廃棄も減ると思う。
お子様ランチのように、シニアランチやレディースランチをメニュー化する
身近にフードバンクがあれば利用したい人はたくさんいると思います。
市などの取り組みをもっと宣伝して欲しい。
市民並びに食品関係(小売り・レストラン等)に広報他町内会の回覧などで啓発活動を行う。
食品ロスについてもっともっと積極的にPRに努めてほしい
日頃から食品ロス削減について、もう一度国民全体で考える必要と考える。ロス削減はごみ減少にも
学校給食では、食品ロスをなくそうと積極的におかわりすると聞いています。
家庭より事業者やメーカーが大量にロスしている気がします。
コンビニ弁当は廃棄せず、半額とか安売りを積極的にするべき。
飲食店では自己責任で持ち帰りが出来る様にしてほしい。
店側の大量陳列の商品アピールを改める。デジタルサイネージを使った商品アピール。ビックデータとAI技術融合によるより精度の高い品揃えなど
店舗販売されている作り置き商品や、パッケージ化された商品も食品ロスに繋がると考えている。出来る限り作り注文販売になるよう、また必要量を選んで購入できる方式にすることが望ましいと思う。
食料自給率の低い日本で食品ロスがあり、今日一日の食事に事欠く国もたくさんある事に矛盾と痛みを感じます。過食、拒食、偏食など食の偏りも心配です。バランスのとれた内容と適量の食事を心掛けていきたいです。
食べたくても食べ物のない人のことを考え、少なくしています。
食品に対する感謝の気持ちをもつ
飽食の時代、親が子供に残さないようにしつけることが重要。親自身の意識も大切。
不必要に購入しない。まとめ買いをしないに尽きます。
家庭内では極力食品ロスが出ないように気をつける
テレビで良く観ますが生活困窮者の援助を市でも考えて欲しい、協力もしたい。
食中毒になるリスクを抱えてまで、ロスを減らすことはできません。
具体的に、各家庭で食品ロス削減をどの程度やったら、どれほどの効果が出るのか気になる。
食品ロスの何が問題?景気向上のためには需要と供給を増やすに限る。
このアンケートは何か役に立つのか?

Q1 - 1

そんなことは昔から知っていた
3R・低炭素社会検定
言葉は知っているが、情報は耳にしたこと無い
食品会社に勤めていたため、身近な言葉でした
名古屋市の広報
友人との会話

Q5 - 1

素材が不味くて食べられなかった
調理法が悪い(不味い)
味付け調理の失敗
後日食べようと残しておくと、勝手に捨てられる
後で食べるつもりが日にちが経ってしまった
作り置きをして忘れてしまう
多めに作ったり、食べ残しを冷凍保存しても結局食べきれないで味が悪くなって処分する
仕事等で帰宅時間がまばらな為、作っても食べたり食べなかったりするから
外出などで食べるペースが狂って腐りかけてしまった時
買いすぎ
胃を切除しているため、食欲が低下することがある
子供(二十歳以上)が外食して帰ると

Q5 - 3

作る時間をとれないため
調理をするのが面倒で消費期限が切れた
家族に予定が入り、食事が余ったため
頂き物で手つかずのもの
当来物の野菜など
カビが生えてしまった
後日食べようと残しておくと、勝手に捨てられる

Q6 - 1

残ったおかずを冷蔵や冷凍してお弁当に使う
買い物をしていないで、家にあるもので生活し、保管している食材をなくす期間を設けている
質問が悪い。食品を廃棄しているとか、食べ物を捨てていることを前提に質問するのか？

Q6 - 2

美味しく食べられる調理法を知る

Q8

持ち帰れるときは持ち帰る
持って帰ってくる
持ち帰りを拒否する食堂があるが、自己責任で許可してほしい
そもそもない

Q9

注文時に量が多いなどのアドバイスを言ってもら
コース料理の場合、予め分量を確認するコトができるようにする
食べきれない量のセットメニューを出さない。特に中華屋
食べ放題にし、残した分は追加請求する仕組みとする
食べ放題とか、バイキング(ブフェ)を禁止する。高齢者用のシルバー定食を作って欲しい

Q11

対象による
今までにその様な経験は殆ど無い
そんなに長く放置しておかない

アンケート回答にご協力いただいたみなさまへ

健康増進課では、平成29年3月に策定した第3次岡崎市食育推進計画に基づき、重点事項である食品ロスの削減を始め食育の推進に取り組んでいるところです。

本アンケートで得た情報を生かし、市民の皆様への「もったいない」意識の浸透を図るべく、食品ロスの削減に向けた情報発信等啓発を検討していきます。