

食品ロスについてのアンケート結果

滋賀県における食品ロス対策の方向性を検討するため、食品ロスに関する県民の皆様の意識や取組状況等を把握するアンケート調査を実施しました。

★調査時期：平成 28 年 8 月

★対象者：県政モニター396 人

★回答数：356 人（回収率 89.9%）

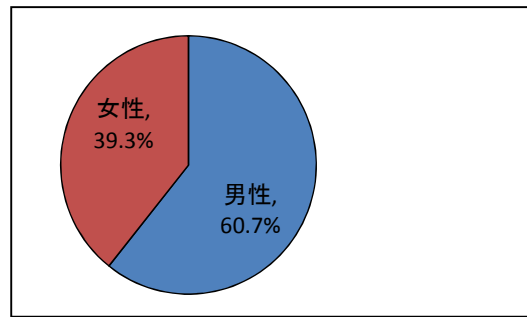
★担当課：循環社会推進課

※四捨五入により、割合の合計が 100%にならない場合があります。

【属性】

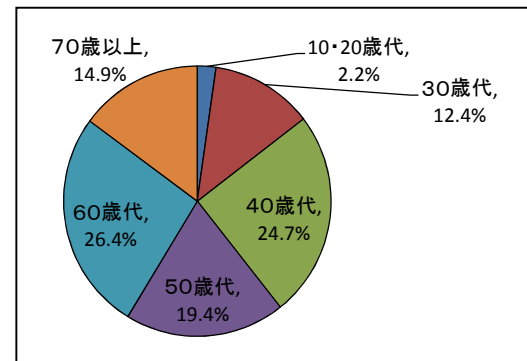
◆性別

項目	人数（人）	割合（%）
男性	216	60.7
女性	140	39.3
合計	356	100



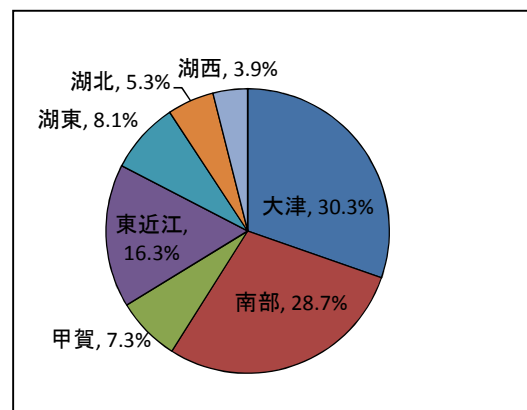
◆年代

項目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	8	2.2
30歳代	44	12.4
40歳代	88	24.7
50歳代	69	19.4
60歳代	94	26.4
70歳以上	53	14.9
合計	356	100

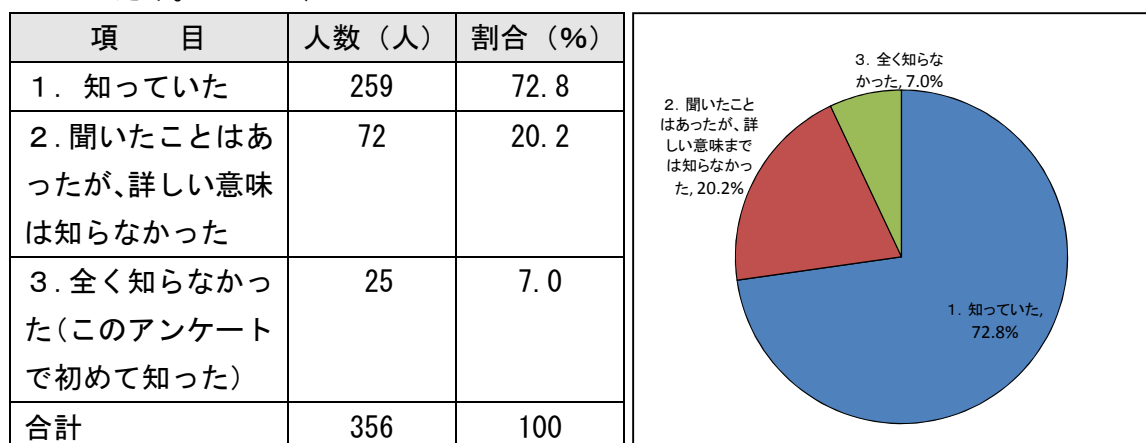


◆地域

項目	人数（人）	割合（%）
大津地域	108	30.3
南部地域	102	28.7
甲賀地域	26	7.3
東近江地域	58	16.3
湖東地域	29	8.1
湖北地域	19	5.3
高島地域	14	3.9
合計	356	100

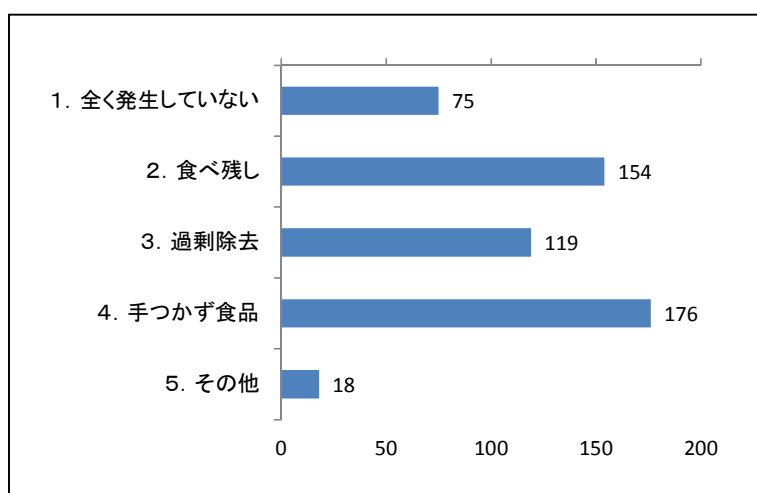


問1 あなたは「食品ロス」という言葉の意味を知っていますか。(回答チェックは1つだけ。 n=356)



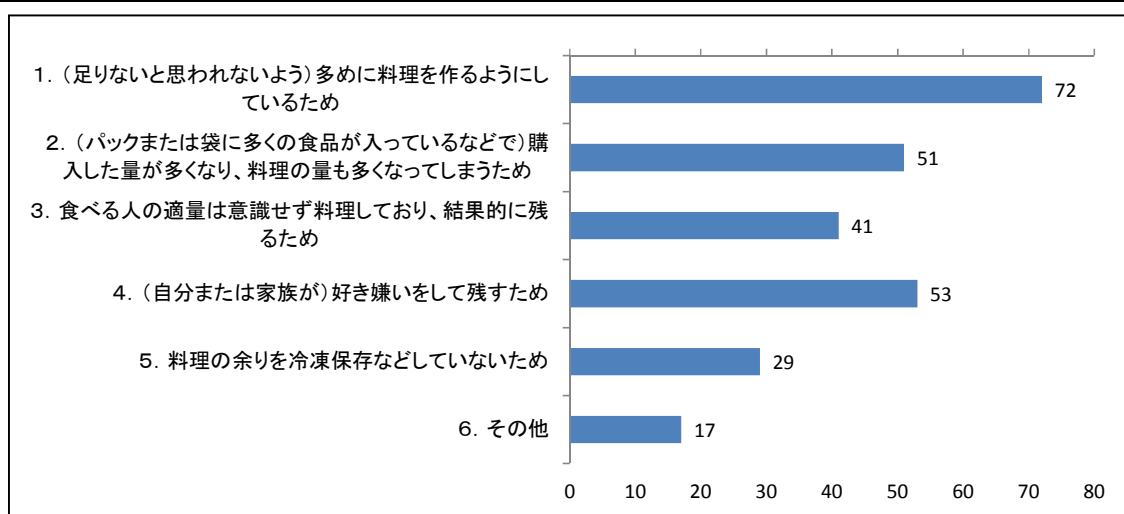
問2 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)では、どのような食品ロスが発生していますか。(「1. 全く発生していない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=356)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 全く発生していない	75	21.1
2. 食べ残し	154	43.3
3. 過剰除去	119	33.4
4. 手つかず食品	176	49.4
5. その他	18	5.1



問3 問2で「2. 食べ残し」を選択された方にお尋ねします。あなたの家庭で「食べ残し」が発生する理由は何ですか。(回答チェックはいくつでも。 n=154)

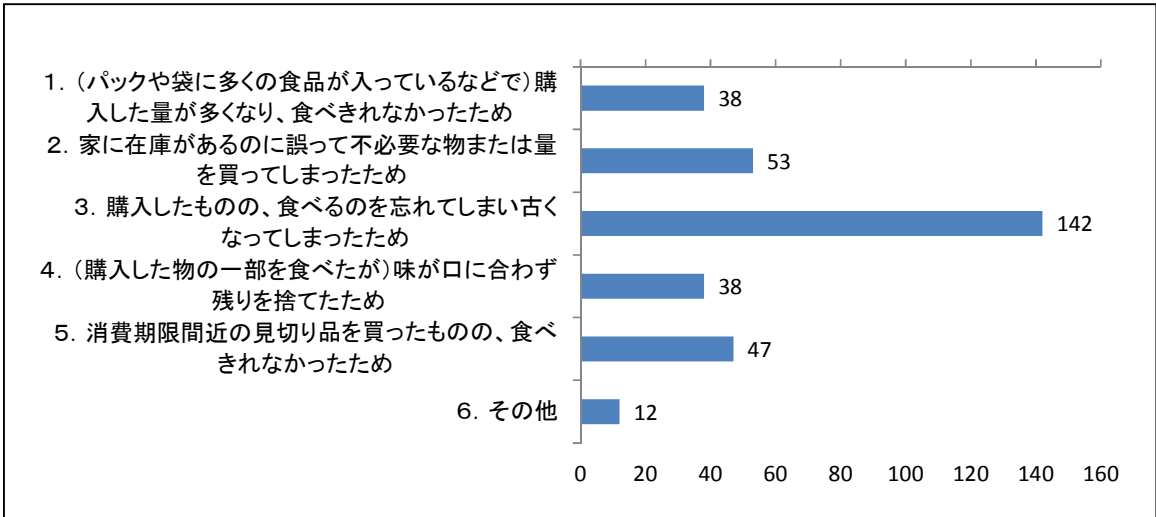
項目	人数(人)	割合(%)
1. (足りないと思われないよう) 多めに料理を作るため	72	46.8
2. (パックまたは袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため	51	33.1
3. 食べる人の適量は意識せず料理しており、結果的に残るため	41	26.6
4. (自分または家族が) 好き嫌いをして残すため	53	34.4
5. 料理の余りを冷凍保存などしていないため	29	18.8
6. その他	17	11.0



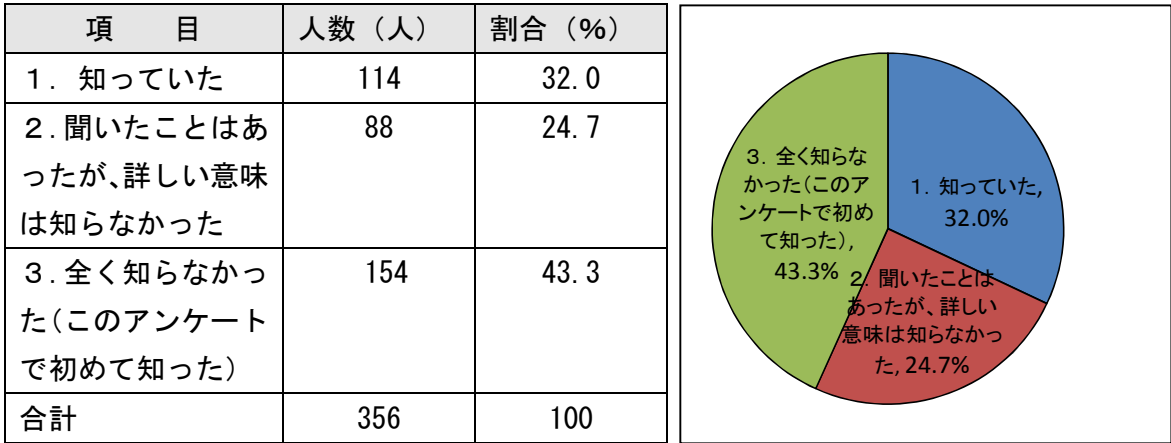
問4 問2で「4. 手つかず食品」を選択された方にお尋ねします。

あなたの家庭で「手つかず食品」が発生する理由は何ですか。(回答チェックはいくつでも。n=176)

項目	人数(人)	割合(%)
1. (パックや袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、食べきれなかったため	38	21.6
2. 家に在庫があるのに誤って不必要な物または量を買ってしまったため	53	30.1
3. 購入したものの、食べるのを忘れてしまい古くなってしまったため	142	80.7
4. (購入した物の一部を食べたが) 味が口に合わず残りを捨てたため	38	21.6
5. 消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため	47	26.7
6. その他	12	6.8

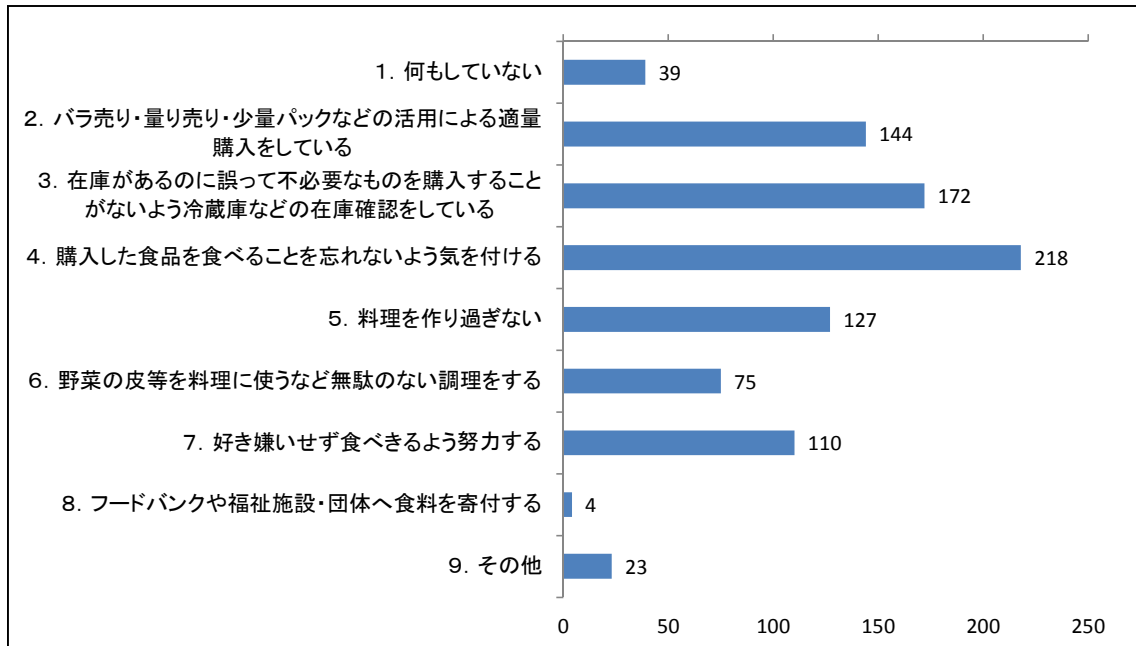


問5 あなたは、「フードバンク」という言葉を知っていますか。(回答チェックは1つだけ。 n=356)



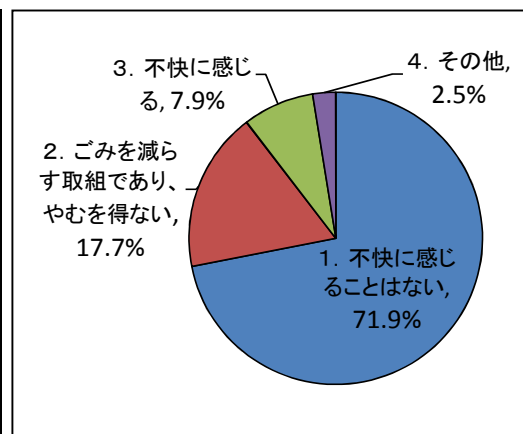
問6 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)で食品ロスを減らすために既に行っていることはありますか。(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=356)

項目	人数 (人)	割合 (%)
1. 何もしていない	39	11.0
2. バラ売り・量り売り・少量パック等の活用による適量購入をしている	144	40.4
3. 在庫があるのに誤って不必要なものを購入しないよう冷蔵庫などの在庫確認をしている	172	48.3
4. 購入した食品を食べることを忘れないよう気を付ける	218	61.2
5. 料理を作り過ぎない	127	35.7
6. 野菜の皮等を料理に使うなど無駄のない調理をする	75	21.1
7. 好き嫌いせず食べきるよう努力する	110	30.9
8. フードバンクや福祉施設・団体へ食料を寄付する	4	1.1
9. その他	23	6.5



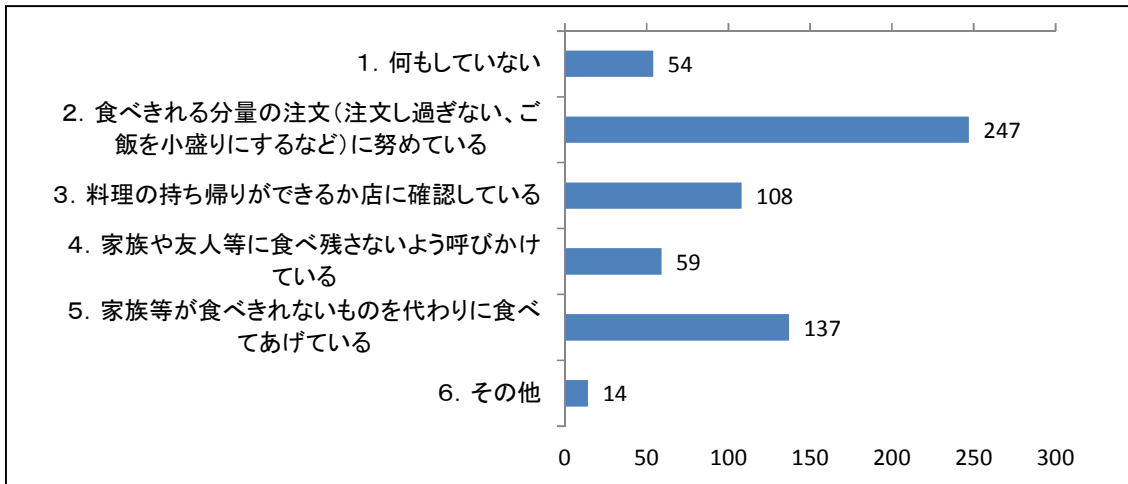
問7 あなたは、飲食店側で客に対して料理の食べきり（完食）を勧める啓発が行われたり、注文の際にご飯を小盛りにするかどうか聞かれたりした場合、不快に感じますか。（回答チェックは1つだけ。 n=356）

項目	人数（人）	割合（％）
1. 不快に感じることはない	256	71.9
2. ごみを減らす取組であり、やむを得ない	63	17.7
3. 不快に感じる	28	7.9
4. その他	9	2.5
合計	356	100



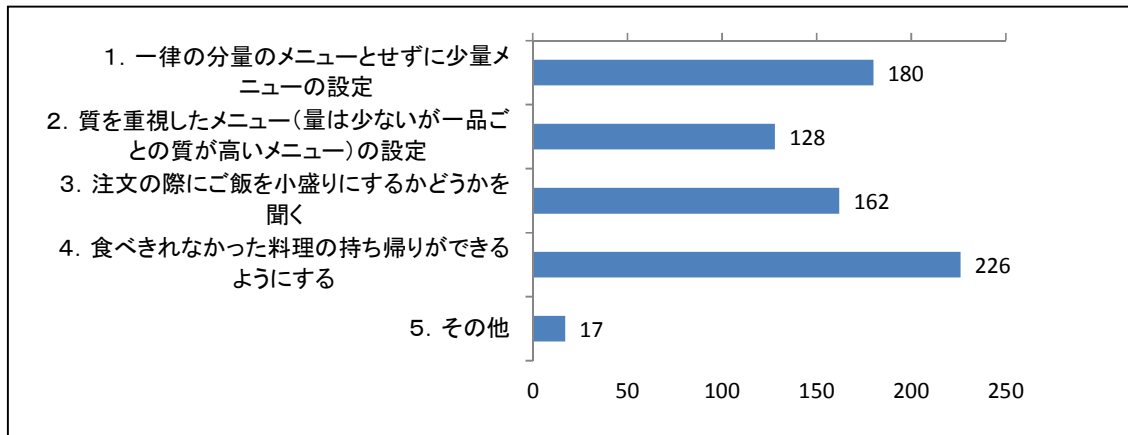
問8 外食や宴会等で、あなたが食品ロスを減らすために既に行っていることはありますか。（「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=356）

項目	人数（人）	割合（％）
1. 何もしていない	54	15.2
2. 食べきれ分量の注文（注文し過ぎない、ご飯を小盛りにするなど）に努めている	247	69.4
3. 料理の持ち帰りができるか店に確認している	108	30.3
4. 家族や友人等に食べ残さないよう呼びかけている	59	16.6
5. 家族等が食べきれないものを代わりに食べてあげている	137	38.5
6. その他	14	3.9



問9 外食や宴会等において、食品ロスを減らすために飲食店側に配慮してほしいと思うことは何ですか。(回答チェックはいくつでも。 n=356)

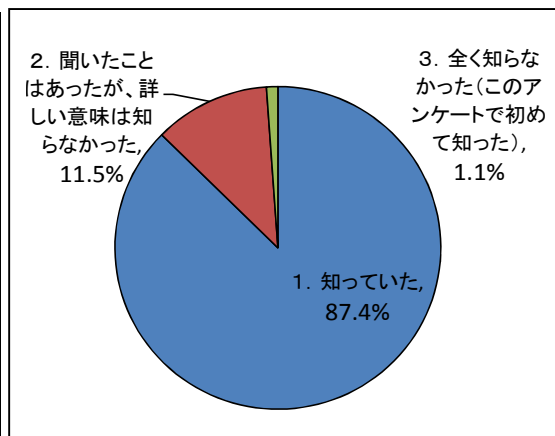
項目	人数(人)	割合(%)
1. 一律の分量のメニューとせずに少量メニューの設定	180	50.6
2. 質を重視したメニュー(量は少ないが一品ごとの質が高いメニュー)の設定	128	36.0
3. 注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	162	45.5
4. 食べきれなかった料理の持ち帰りができるようにする	226	63.5
5. その他	17	4.8



問10 あなたは、賞味期限の意味を知っていますか。(回答チェックは一つだけ。

n=356)

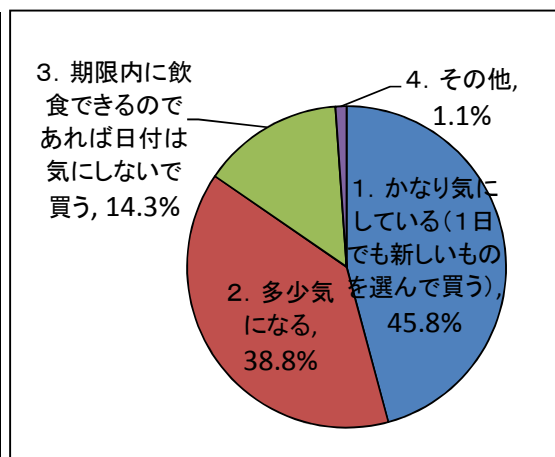
項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	311	87.4
2. 聞いたことはあったが、詳しい意味は知らなかった	41	11.5
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	4	1.1
合計	356	100



問11 あなたは、賞味期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは一つだけ。

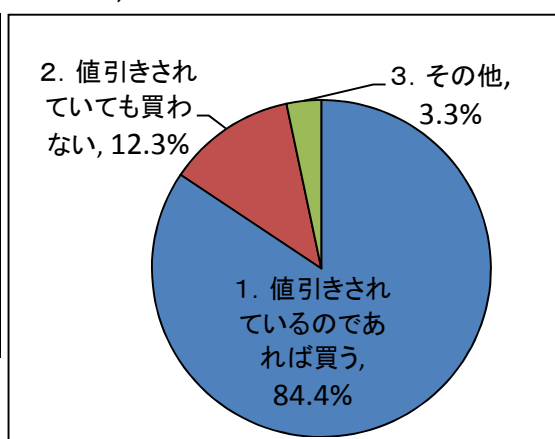
n=356)

項目	人数(人)	割合(%)
1. かなり気にしている(1日でも新しいものを選んで買う)	163	45.8
2. 多少気になる	138	38.8
3. 期限内に飲食できるのであれば日付は気にしないで買う	51	14.3
4. その他	4	1.1
合計	356	100



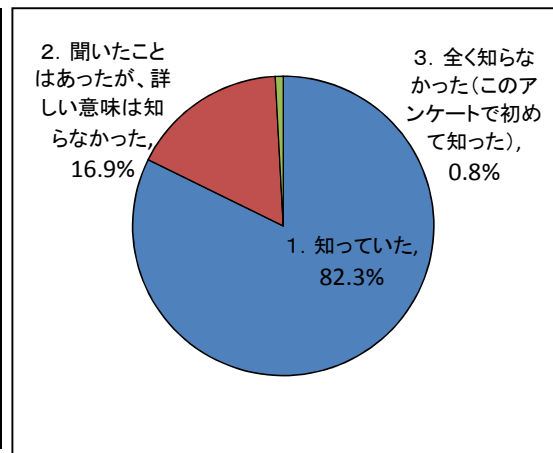
問12 問11で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、賞味期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。(回答チェックは一つだけ。 n=301)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされているのであれば買う	254	84.4
2. 値引きされていても買わない	37	12.3
3. その他	10	3.3
合計	301	100



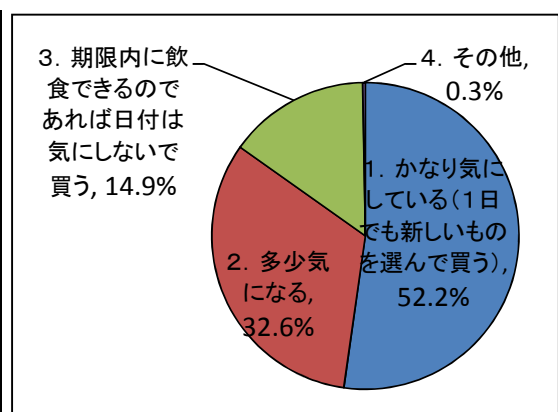
問13 あなたは、消費期限の意味を知っていますか。(回答チェックは一つだけ。
n=356)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	293	82.3
2. 聞いたことはあったが、詳しい意味は知らなかった	60	16.9
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	3	0.8
合計	356	100



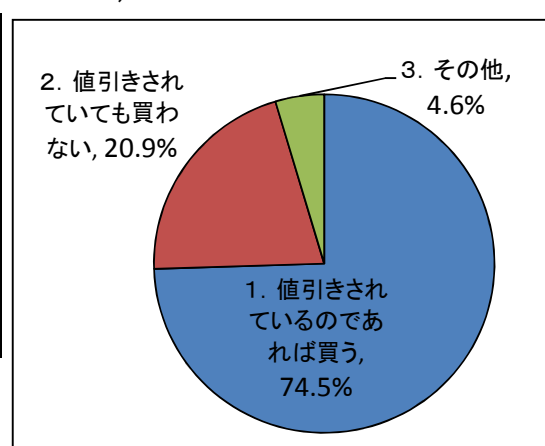
問14 あなたは、消費期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは一つだけ。
n=356)

項目	人数(人)	割合(%)
1. かなり気にしている(1日でも新しいものを選んで買う)	186	52.2
2. 多少気になる	116	32.6
3. 期限内に飲食できるのであれば日付は気にしないで買う	53	14.9
4. その他	1	0.3
合計	356	100



問15 問14で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、消費期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。(回答チェックは一つだけ。 n=302)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされているのであれば買う	225	74.5
2. 値引きされていても買わない	63	20.9
3. その他	14	4.6
合計	302	100



問 1 6 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。(自由記述)

<買い物>

- ・ 食品販売店で、賞味・消費期限に近いもののサービス販売がもっと拡大すると良い。
- ・ 高齢者や少人数世帯向けの少量パック、量り売り商品の充実やPRを広げる取組が必要。
- ・ 小さなスーパーでも、計り売りなど、少量でも買えるようにしてほしい。
- ・ 見切りの値切り販売もあるが、夕方の残り物の処分が気になる。
- ・ スーパーでの少量パックや量り売りは増えたが、これからも地道に啓発活動を進めることが大事。
- ・ 廃棄2時間前にセールをすとか、消費期限を夕食時間の2時間前に設定するよう製造するなど配慮すれば減らせる。アイデアをもっと寄せ集めて何ができるか考える取組がほしい。
- ・ 賞味期限は正しい意味が定着しておらず、意味がわからずに期限の長い商品を購入する消費者が多い。
- ・ 冷蔵庫に貼付した白板に購入予定商品を記入している。スーパー等に行く回数は増えるが、冷蔵庫内はスッキリしており、「手つかず食品」はない。

<家庭での食事>

- ・ 食品が余っても、冷蔵商品の賞味期限、消費期限が迫っていても冷凍すれば使えるので、冷凍してもよい食品、冷凍方法、解凍方法等を広報すれば良い。
- ・ 昔は西瓜の皮を漬物にするなど、残さない工夫が親から子へ伝えられていた。メイン料理の材料以外の部分を活用するレシピなどをもっと広報する必要がある。

<外食>

- ・ 外食等で量を減らす注文ができ、なおかつ価格も調整できたら消費者側にとっても無駄な出費を減らすことができる。
- ・ 初めから食べきれないと分かっている場合、減らしてもらうように頼むが、店によっては断られる。臨機応変に対応してほしい。
- ・ 地域特性によると思うが、「見栄え」を求めた食べきれない大量の食事の準備がされることがあり、食品ロスの観点から見直しが必要と思う。
- ・ 結局一人一人の心がけや飲食店の配慮だと思う。
- ・ 料理飲食店(宿泊施設も含む)でバイキング形式が多くなってきている。バイキング形式はいくらでも取れるため、コース料理など一定量しか出ない料理以上に食べ残しが非常に多いように思われる。
- ・ 昨今の外食産業の食材は若者に照準を合わせているように感じる。高齢者・女性には量を確認することを推奨すればいかがか。気分を害される方のためにも、メニュー表紙の目につく箇所に必ず明記するようにすることを推奨したらどうか。
- ・ レストランの「お子様ランチ」の質と量を疑問に思う。何歳の子供であっても同量はおかしい。「お子様ランチ」に「大」「中」「小」があっても良い。
- ・ 麺類でも、大・中・小盛とか工夫をすれば、多少でも減るのではないか。

- ・ 宴会等、大人数での外食の際は、コース料理や会席など、量が多く食べきれず残してしまうことがある。生もの以外の料理が持ち帰りできれば良いのと思うことはある。
- ・ 外食の場合、持ち帰りたい時、お店によっては食中毒などを考慮して断られる場合がある。その理由は納得するが、自己責任で持ち帰りを許可して欲しいと思うことがある。

<食品ロス等に関する教育等>

- ・ 日頃の生活の中で、食への感謝の気持ちを持つことが大切。
- ・ 食品廃棄を減らすには学校や家庭での学習やしつけが大切で、そのための啓発等に力を入れるべき。
- ・ 家庭でも飲食店等でも食品ロスは「かっこわるい」という文化を定着させることが大事。
- ・ 食べ物を大事にすること、感謝することを忘れない教育、しつけを徹底すべき。
- ・ 食品ロスについて地域などで講演会やポスター掲示など、周知してほしい。

<フードバンク>

- ・ 個人でもフードバンクを利用できることを知らなかった。フードバンクの広報を考えて欲しい。
- ・ フードバンクが気軽に利用できたら良い。匿名で寄付や利用ができたなら助かる人もいるのではないか。
- ・ フードバンクが普及してほしいが、一番は食べ物を粗末にしないことが基本。
- ・ 国民の問題意識と、無駄にならない買い方等ができる体制にならないと、フードバンク活動まで持っていくことは難しいと思う。