

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、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：令和2年10月

★対象者：県政モニター399人

★回答数：344人（回収率86.2%）

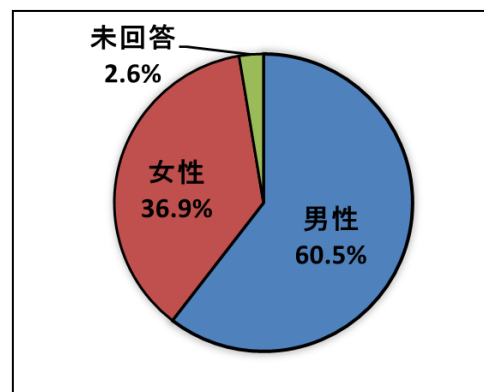
★担当課：循環社会推進課

※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】

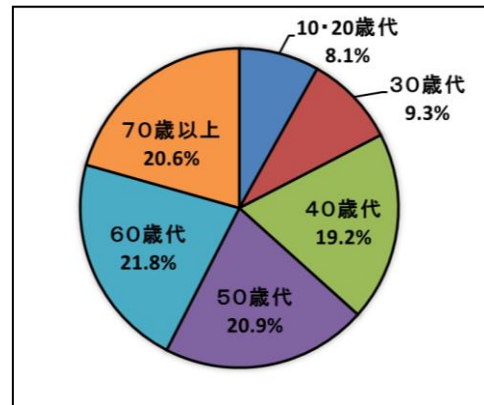
◆性別

項目	人数（人）	割合（%）
男性	208	60.5
女性	127	36.9
未回答	9	2.6
合計	344	100



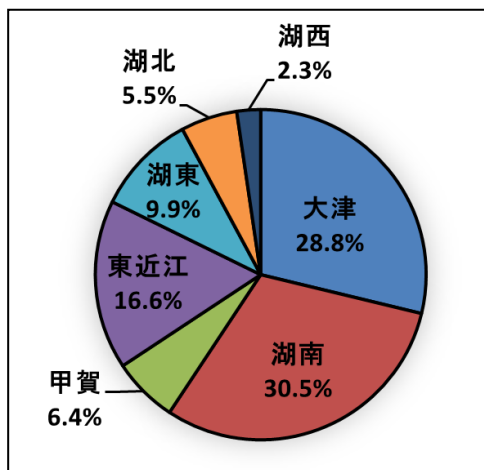
◆年代

項目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	28	8.1
30歳代	32	9.3
40歳代	66	19.2
50歳代	72	20.9
60歳代	75	21.8
70歳以上	71	20.6
合計	344	100



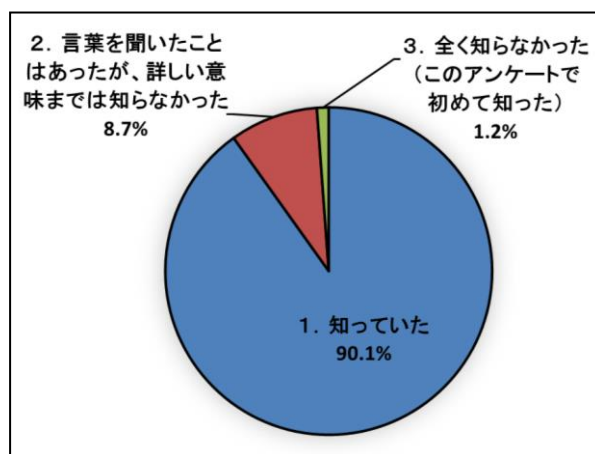
◆地域

項目	人数（人）	割合（%）
大津地域	99	28.8
湖南地域	105	30.5
甲賀地域	22	6.4
東近江地域	57	16.6
湖東地域	34	9.9
湖北地域	19	5.5
湖西地域	8	2.3
合計	344	100



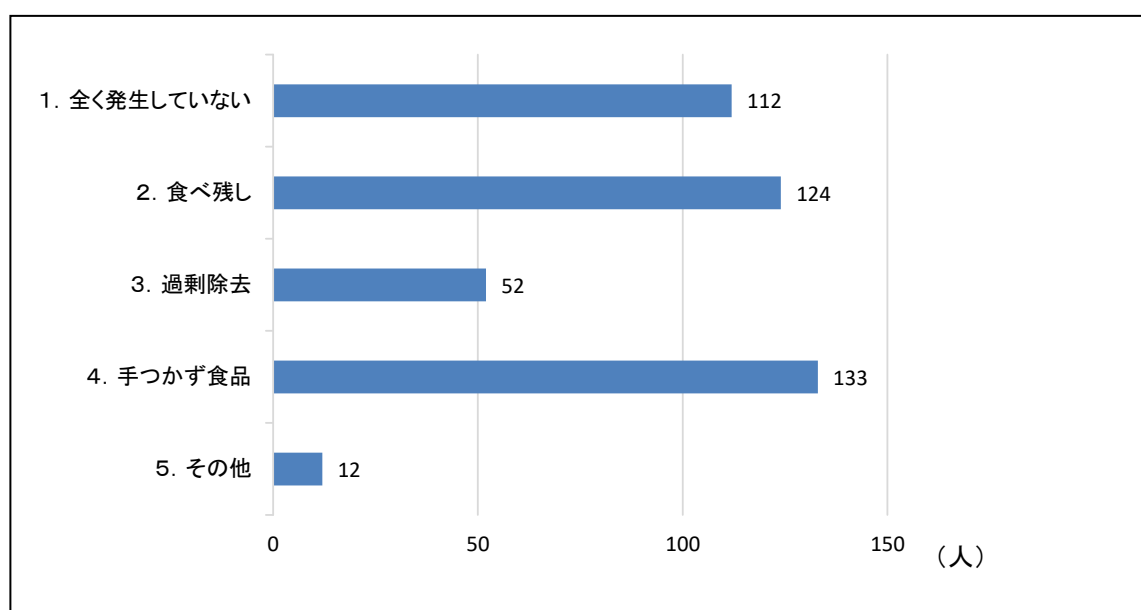
問1 あなたは「食品ロス」という言葉の意味を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	310	90.1
2. 言葉を聞いたことはあったが、詳しい意味までは知らなかった	30	8.7
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	4	1.2
合計	344	100



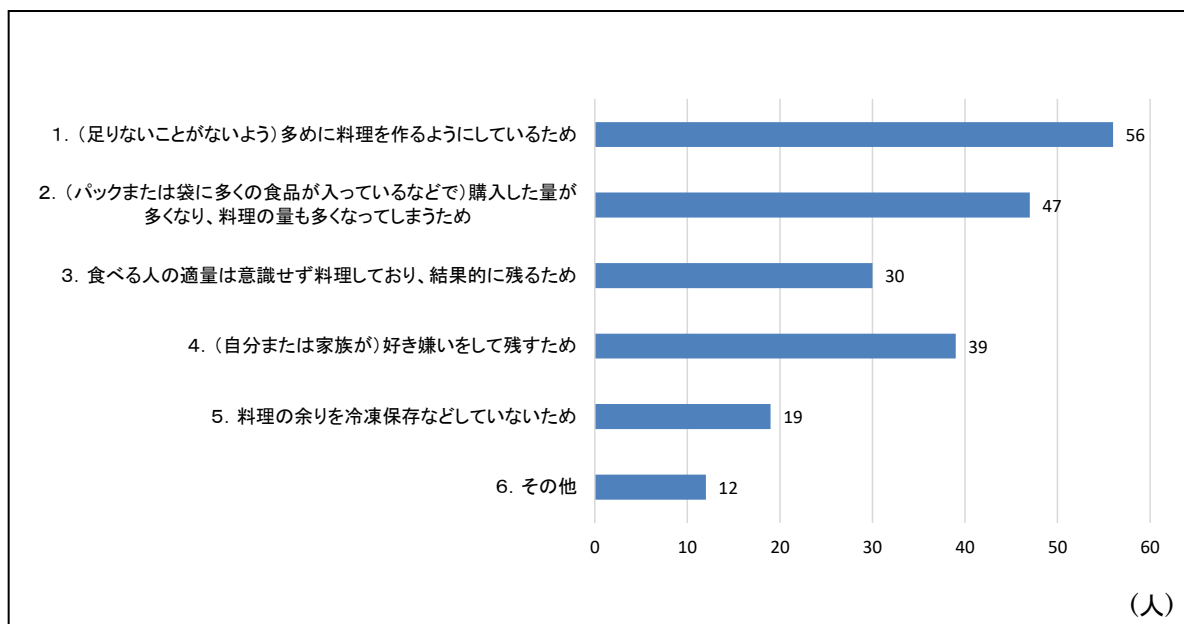
問2 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)では、どのような食品ロスが発生していますか。(「1. 全く発生していない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 全く発生していない	112	32.6
2. 食べ残し	124	36.0
3. 過剰除去	52	15.1
4. 手つかず食品	133	38.7
5. その他	12	3.5



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=124)

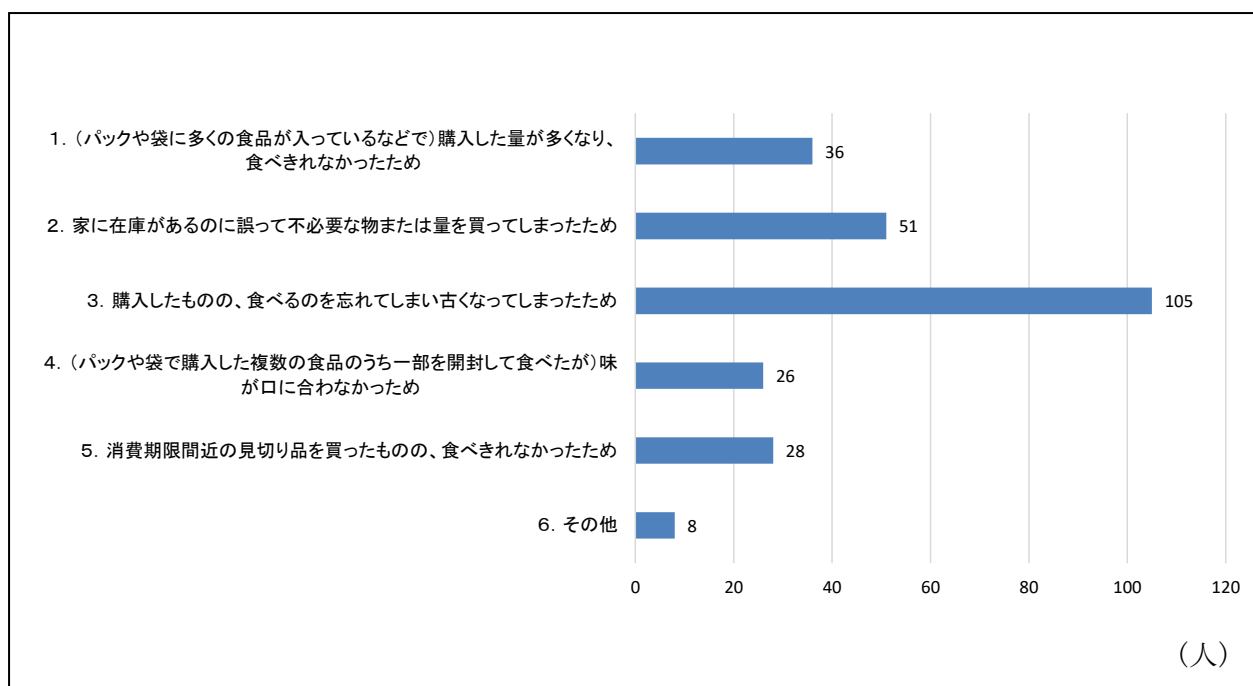
項目	人数 (人)	割合 (%)
1. (足りないことがないよう) 多めに料理を作るようにしているため	56	45.2
2. (パックまたは袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため	47	37.9
3. 食べる人の適量は意識せず料理しており、結果的に残るため	30	24.2
4. (自分または家族が) 好き嫌いをして残すため	39	31.5
5. 料理の余りを冷凍保存などしていないため	19	15.3
6. その他	12	9.7



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。

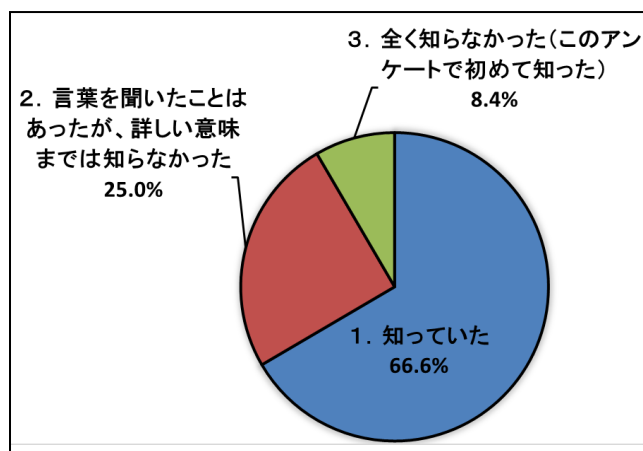
あなたの家庭で「手つかず食品」が発生する理由は何ですか。(回答チェックは
いくつでも。n=133)

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	36	27.1
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	51	38.3
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	105	78.9
4. (パックや袋で購入した複数の食品のうち一部を開封して食べたが) 味が口に合わなかったため	26	19.5
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	28	21.1
6. その他	8	6.0



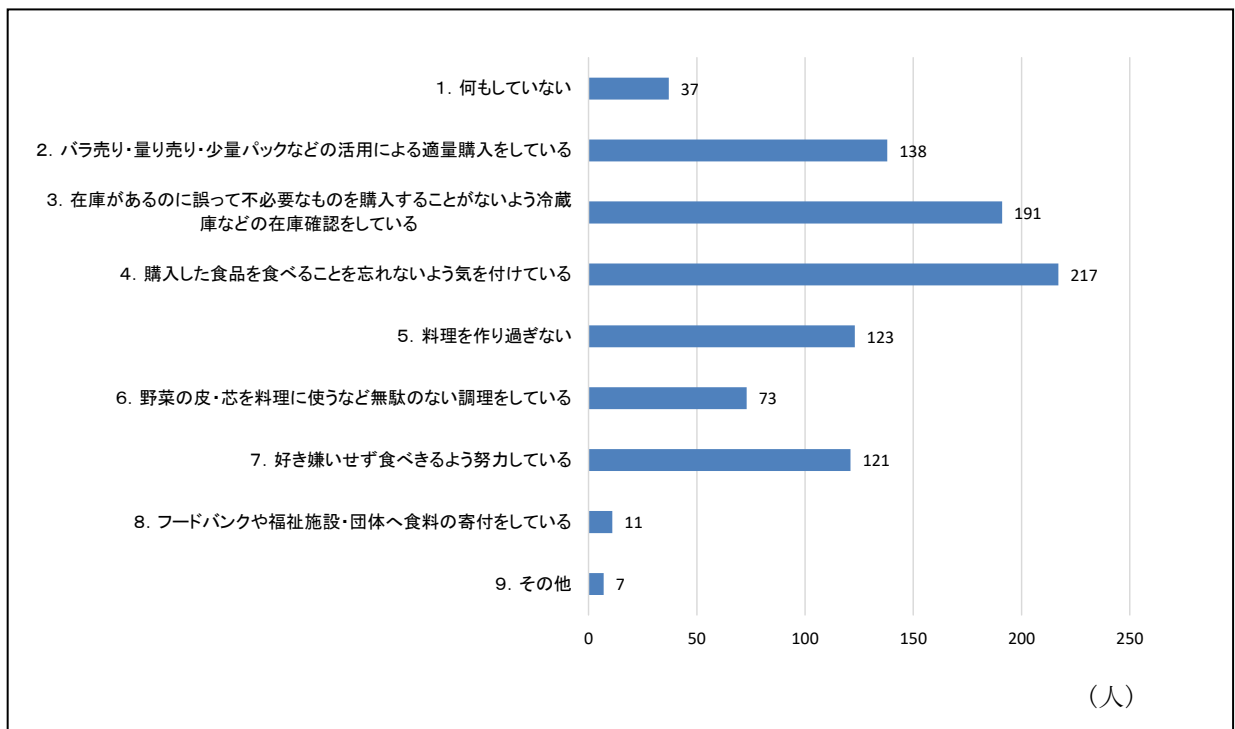
問5 あなたは、「フードバンク」という言葉を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	229	66.6
2. 言葉を聞いたことはあったが、詳しい意味までは知らなかった	86	25.0
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	29	8.4
合計	344	100



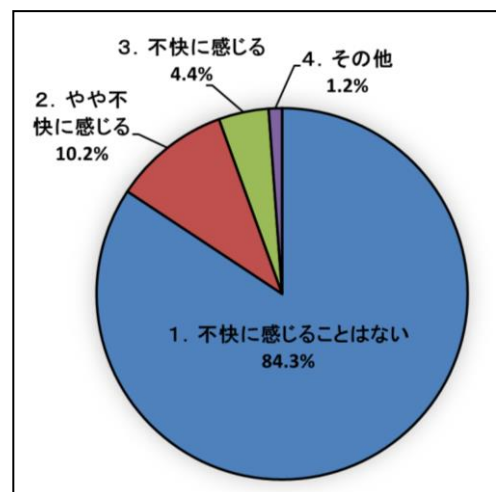
問6 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)で食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 何もしていない	37	10.8
2. バラ売り・量り売り・少量パックなどの活用による適量購入をしている	138	40.1
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	191	55.5
4. 購入した食品を食べることを忘れないよう気を付けている	217	63.1
5. 料理を作り過ぎない	123	35.8
6. 野菜の皮・芯を料理に使うなど無駄のない調理をしている	73	21.2
7. 好き嫌いせず食べきるよう努力している	121	35.2
8. フードバンクや福祉施設・団体へ食料を寄付している	11	3.2
9. その他	7	2.0



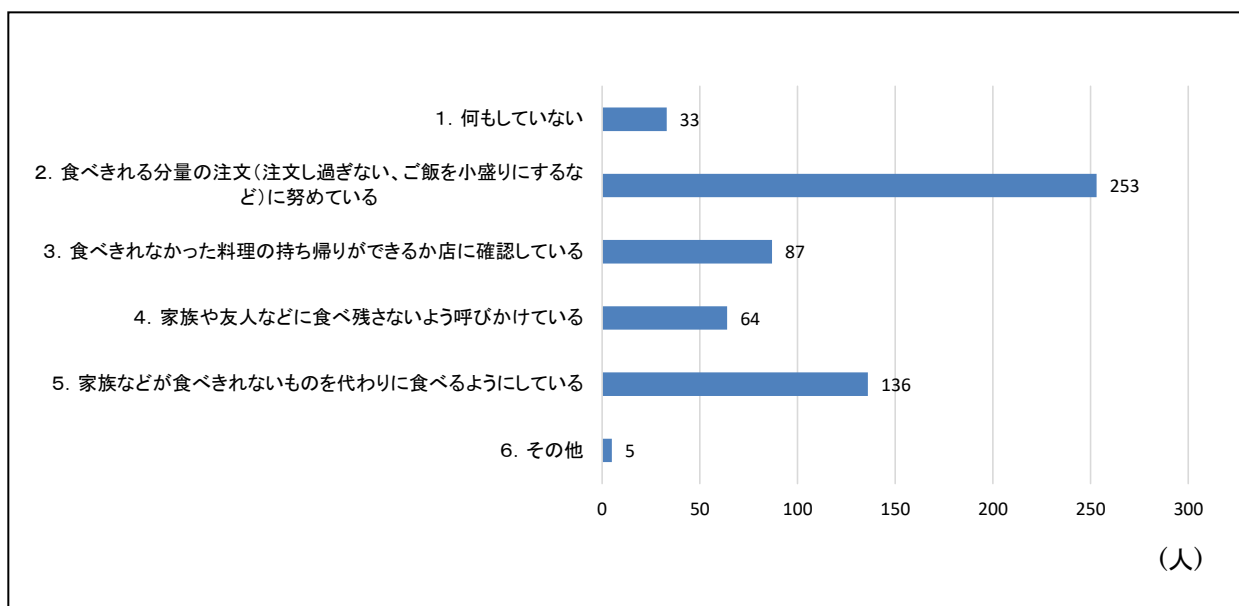
問7 あなたは、ごみを減らすことを目的として飲食店側から料理の食べきり（完食）を呼びかけられたり、注文の際にご飯を小盛りにするかどうか聞かれたりした場合、不快に感じますか。（回答チェックは1つだけ。 n=344）

項目	人数 (人)	割合 (%)
1. 不快に感じることはない	290	84.3
2. やや不快に感じる	35	10.2
3. 不快に感じる	15	4.4
4. その他	4	1.2
合計	344	100



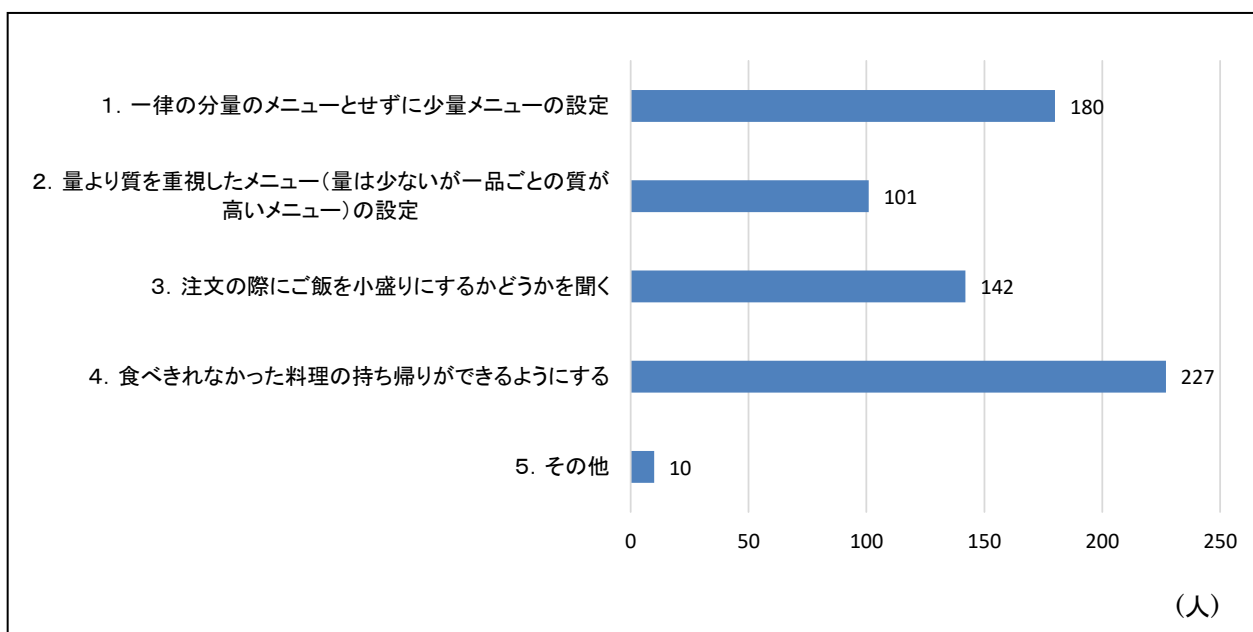
問8 外食や宴会等で、あなたが食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。n=344)

項目	人数 (人)	割合 (%)
1. 何もしていない	33	9.6
2. 食べきれる分量の注文(注文し過ぎない、ご飯を小盛りにするなど)に努めている	253	73.5
3. 食べきれなかった料理の持ち帰りができるか店に確認している	87	25.3
4. 家族や友人などに食べ残さないよう呼びかけている	64	18.6
5. 家族などが食べきれないものを代わりに食べるようにしている	136	39.5
6. その他	5	1.5



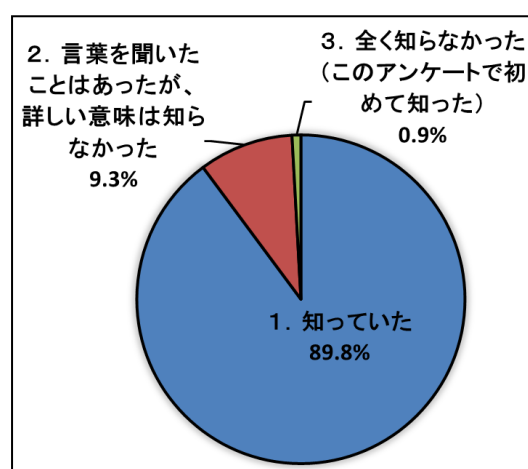
問9 外食や宴会等において、食品ロスを減らすために飲食店側に配慮してほしいと思うことは何ですか。(回答チェックはいくつでも。 n=344)

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	52.3
2. 量より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	101	29.4
3. 注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	142	41.3
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	227	66.0
5. その他	10	2.9



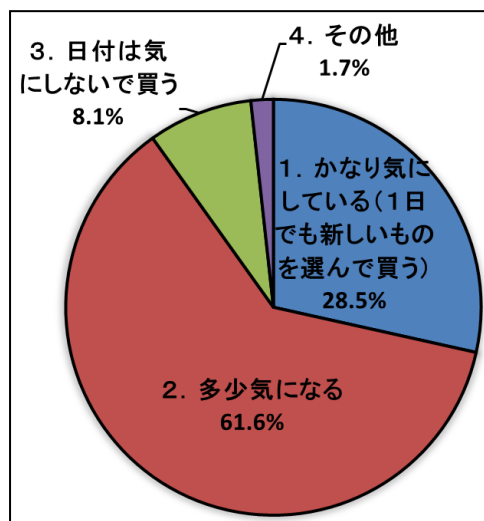
問10 あなたは、賞味期限の意味を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	309	89.8
2. 言葉を聞いたことはあったが、詳しい意味は知らなかった	32	9.3
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	3	0.9
合計	344	100



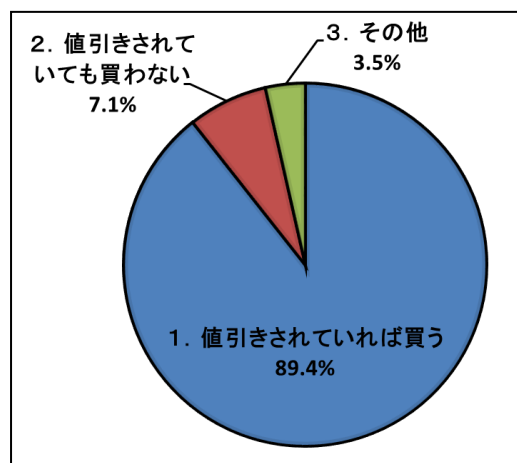
問1 1 あなたは、賞味期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。
n=344)

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)	98	28.5
2. 多少気になる	212	61.6
3. 日付は気にしないで買う	28	8.1
4. その他	6	1.7
合計	344	100



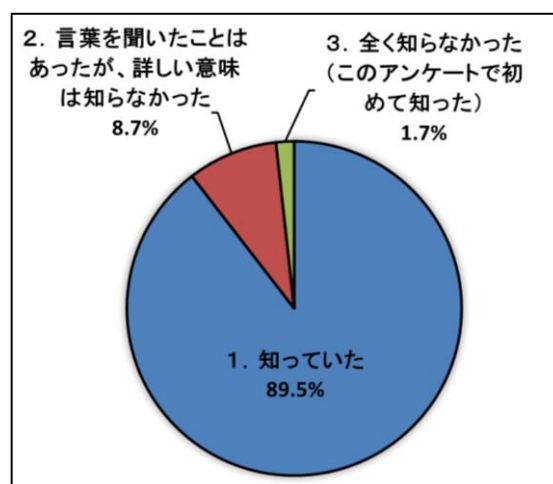
問1 2 問1 1で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、賞味期限が迫った商品を買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=310)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされていれば買う	277	89.4
2. 値引きされていても買わない	22	7.1
3. その他	11	3.5
合計	310	100



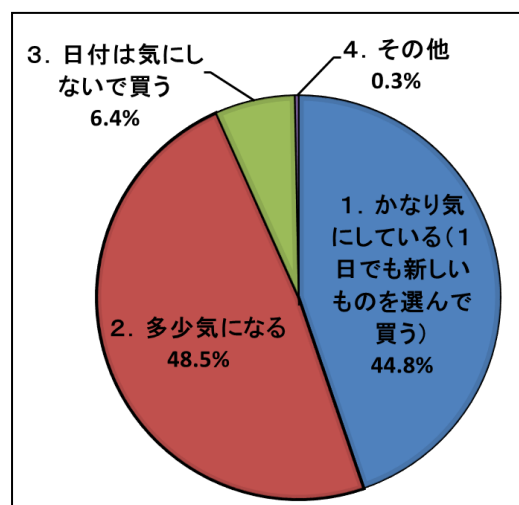
問1 3 あなたは、消費期限の意味を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。
n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	308	89.5
2. 言葉を聞いたことはあったが、詳しい意味は知らなかった	30	8.7
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	6	1.7
合計	344	100



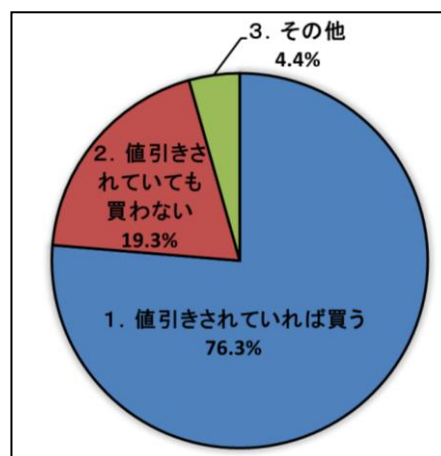
問14 あなたは、消費期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。
n=344)

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)	154	44.8
2. 多少気になる	167	48.5
3. 日付は気にしないで買う	22	6.4
4. その他	1	0.3
合計	344	100



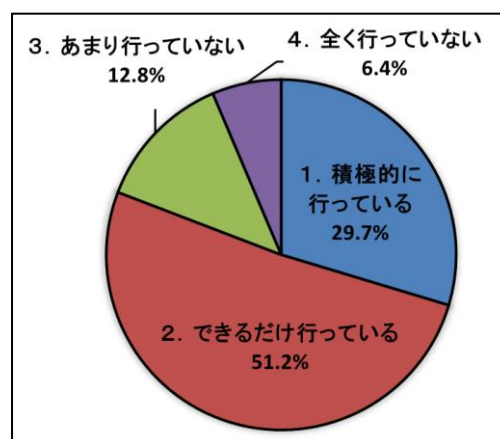
問15 問14で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、消費期限が迫った商品を買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=321)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされていれば買う	245	76.3
2. 値引きされていても買わない	62	19.3
3. その他	14	4.4
合計	321	100



問16 滋賀県では、食品ロス対策を含め様々な環境保全活動を進めています。あなたは、日頃、環境保全行動を行っていますか。(回答チェックは1つだけ。n=344)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 積極的に行っている	102	29.7
2. できるだけ行っている	176	51.2
3. あまり行っていない	44	12.8
4. 全く行っていない	22	6.4
合計	344	100



問17 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)

<家庭での食事>

- ・ 家庭では、食べ残しが出ない様に、盛り付けの工夫や、間食の制限をすることが大切。
- ・ 日頃より食べ残しや未使用での廃棄を起こさないよう気にしている。
- ・ 家庭においては無駄な量を作らないこと、食べ残ししないように工夫すること、残れば冷凍保存し、翌日には食べる習慣を持つことが大切。
- ・ 家庭では、定期的に冷蔵庫をチェックし、期限切れや買い過ぎを防ぐようにすべき。

<買い物>

- ・ 魚のあらや、肉の切り落としなどを買って、無駄にならないことを重視している。
- ・ 食品ロスを無くすには買い過ぎや作り過ぎなど、「過ぎる」ことをやめなければならないと思う。必要な物を必要な分だけ購入・提供することが基本。
- ・ 内容量の異なるパッキングがあれば量を選んで購入できる。昔は多くの物が量り売りされていた。
- ・ 高齢者が多い地域には、移動スーパーのようなもので回ると、買いためなどがなくなるのではないか。
- ・ 形の悪い野菜でも気にならないので、スーパーなどでも進んで販売してほしい。
- ・ 賞味期限・消費期限がせまった商品を値下げして販売するようにしたらよいと思う。
- ・ 飢餓で苦しんでいる国では賞味期限も消費期限もなく、口にできるものは食料。極端だがそういう現実もあることを知るべき。
- ・ 食品メーカーは、賞味期限の延長に向けて研究開発を進めてほしい。
- ・ スーパーのお惣菜売り場では、夕方に時間内に売れるのかと思ってしまうぐらいたくさん並んでいるのを目にする事がある。たくさん陳列していないと購入しない消費者行動も問題だと思う。
- ・ 遅い時間に買い物に行くとき欲しい品物が無くなっていたりする。昔のように食べ物を大切に作る習慣が戻って来たのだと良い方に受け止めている。

<外食>

- ・ 外食の場合、消費者とお店側の双方が注意し、食べきれぬ量であるかを確認すべき。
- ・ 宴会場で良く食品ロスを見かける。世界的に見て大変恥ずかしい事であり、早急に改善する必要がある。
- ・ 宴席の開始と終わりに食事の時間を設ける呼びかけは良いことだと思う。
- ・ バイキングなどは残す人が多い。提供する店側で残らないような工夫をすべき。
- ・ 飲食店でのセットメニューなどに、小盛りや単品提供などのバリエーションを設けてほしい。
- ・ コロナで飲食店のテイクアウトが一般化したけど、そんな今こそ、「食べきれないものは残さずに持ち帰る」呼びかけをしてほしい。
- ・ 衛生上の理由からの持ち帰りを断られる店が多くとても残念。正しい管理で安全に食べるので持ち帰らせてほしい。
- ・ 食べきれなかった料理の持ち帰りができる環境作りを個人及びお店で行う必要がある。意識作りも必要。

<フードバンク>

- ・ 気軽に寄付できる場所があれば協力したい。
- ・ 広報にのせるなど、行政がもっとフードバンクの後押しをしてほしい。情報が足りないと思う。
- ・ 明日の食事に困る人達が存在することを考えると、食糧を万人平等に行き渡らせるための施策が本当に重要になる。このアンケートにも挙がっているフードバンクの制度を充実させることが社会をよくするためにも非常に大切なことと思う。

<食品ロス等に関する教育>

- ・ 家庭、外食問わずお皿に残した状態で「ごちそうさま」をしないよう心掛ける、教育する。
- ・ 限られた食料を、大切に食していくことを子どもに日々伝えながら、好き嫌いせず食べられることにもつなげていきたい。
- ・ 小さい頃からの教育は、成長の根っこだと思うので、子どもたちに植え付けられるように取り組んでほしい。
- ・ 学校等で教育項目に食品ロス対策を取り入れるべき。
- ・ 給食について、過度に上質なものを提供する必要はないが、せめて家庭で出す程度のレベルのものを提供してほしい。給食が口に合わないと好き嫌いもふえる。子供の偏食は食育の面でも大きな問題だし、この食品ロスの部分でもマイナス面は大きいと思う。

<啓発・意識醸成等>

- ・ 美味しいものを無駄なく美味しくいただくという文化の醸成。そのためには、飲食店での提供の仕方や消費者の意識改革を促す啓蒙が必要。
- ・ 消費者が食品ロスを削減する意識を持つことが必要。スーパーや販売店は消費者の価値観の変化でどうにでも変わらと思う。
- ・ 企業全体が、現場の末端まで食品ロス削減に対して高い意識を持って取り組むように、業界で取り組むべきだと思う。
- ・ 食品ロスの問題は生活習慣に大きく影響される。学生、勤労者関係なく、偏った生活習慣や働き方を改善することで、食品ロスの問題も好転するのではないかと感じている。
- ・ 食品ロスを意識することは、家計にもプラスになるということを知るべき。
- ・ 食品ロスとは、食品だけでなく、生産者の苦勞・運送者の苦勞・販売者の苦勞を捨てるということを理解すべき。

<行政への意見>

- ・ 県として、食品ロスの定量をすべきだと思う。定量をしたうえで、どのくらい食品ロスを減らすべきなのか、目標をたてるべきである。
- ・ 食事に困っている低収入家庭も現実的には増えている。食品・食材をこういう家庭にうまく環流する改革が早急に必要。
- ・ 琵琶湖、自然を愛する、SDGs 宣言県として、本気で食品ロスというテーマに各部が全力で連携し、企業や大学を巻き込み、消費者、県民の理解と協力をえる一歩を歩んで頂きたい。