

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：令和元年5月

★対象者：県政モニター399人

★回答数：372人（回収率93.2%）

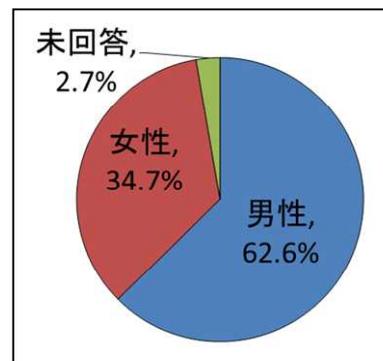
★担当課：循環社会推進課

※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】

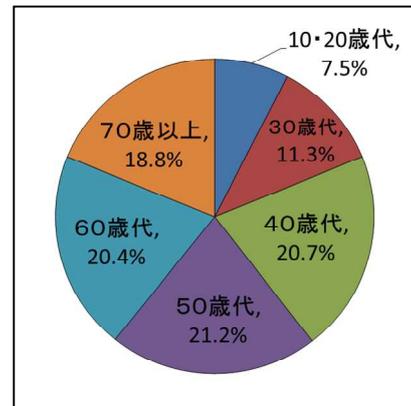
◆性別

項目	人数（人）	割合（%）
男性	233	62.6
女性	129	34.7
未回答	10	2.7
合計	372	100



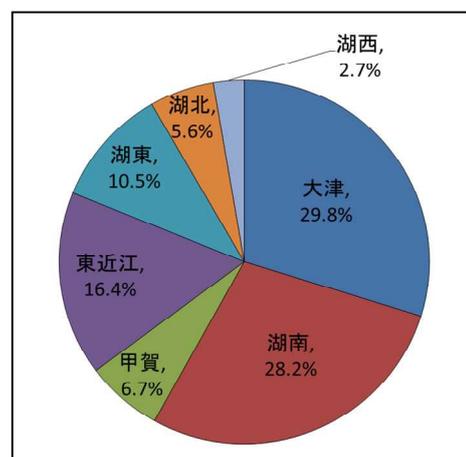
◆年代

項目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	28	7.5
30歳代	42	11.3
40歳代	77	20.7
50歳代	79	21.2
60歳代	76	20.4
70歳以上	70	18.8
合計	372	100



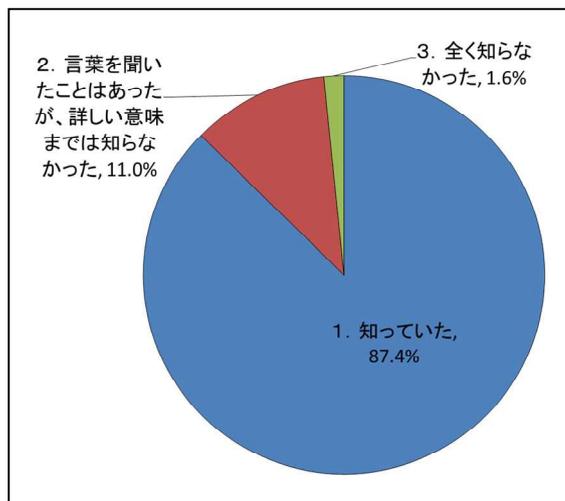
◆地域

項目	人数（人）	割合（%）
大津地域	111	29.8
南部地域	105	28.2
甲賀地域	25	6.7
東近江地域	61	16.4
湖東地域	39	10.5
湖北地域	21	5.6
湖西地域	10	2.7
合計	372	100



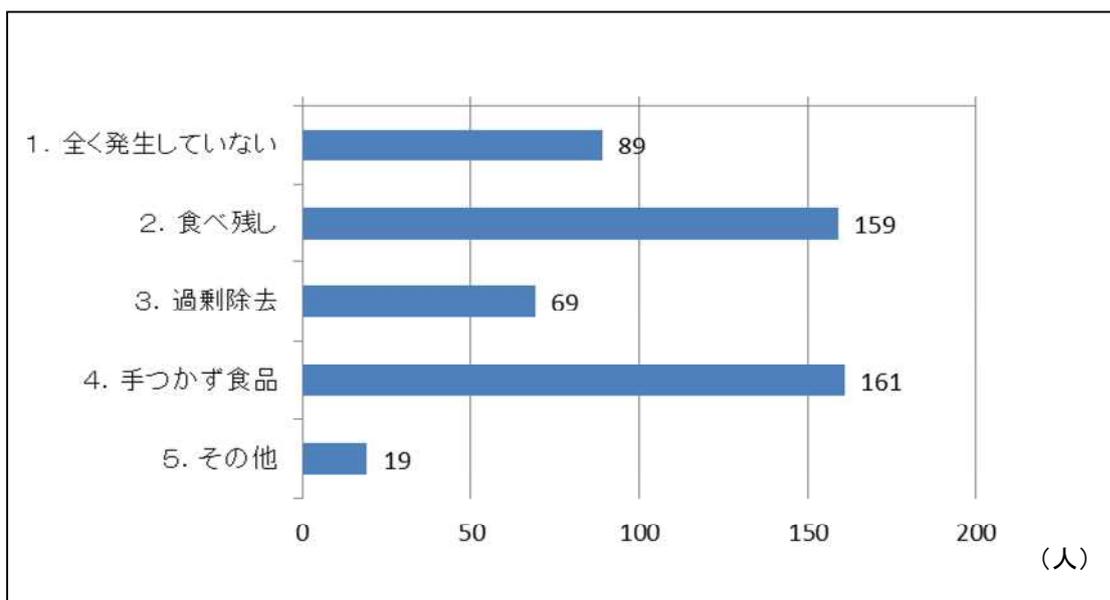
問1 あなたは「食品ロス」という言葉の意味を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	325	87.4
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	41	11.0
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	6	1.6
合計	372	100



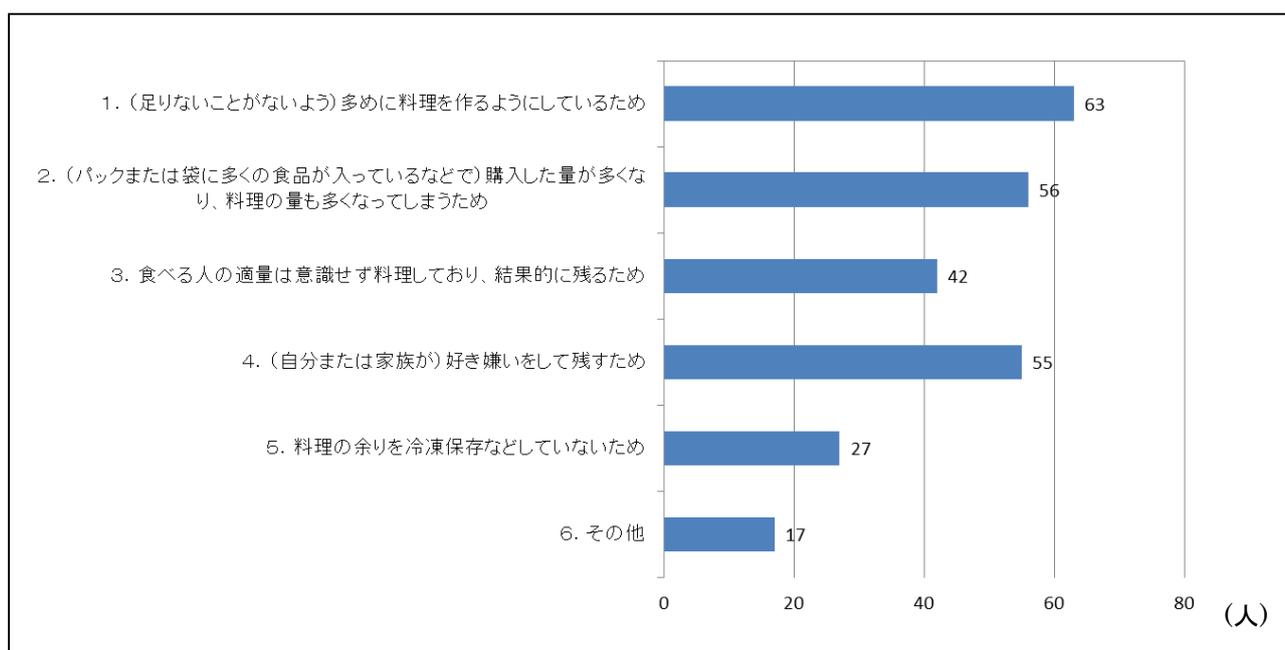
問2 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)では、どのような食品ロスが発生していますか。(「1. 全く発生していない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 全く発生していない	89	23.9
2. 食べ残し	159	42.7
3. 過剰除去	69	18.5
4. 手つかず食品	161	43.3
5. その他	19	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=159)

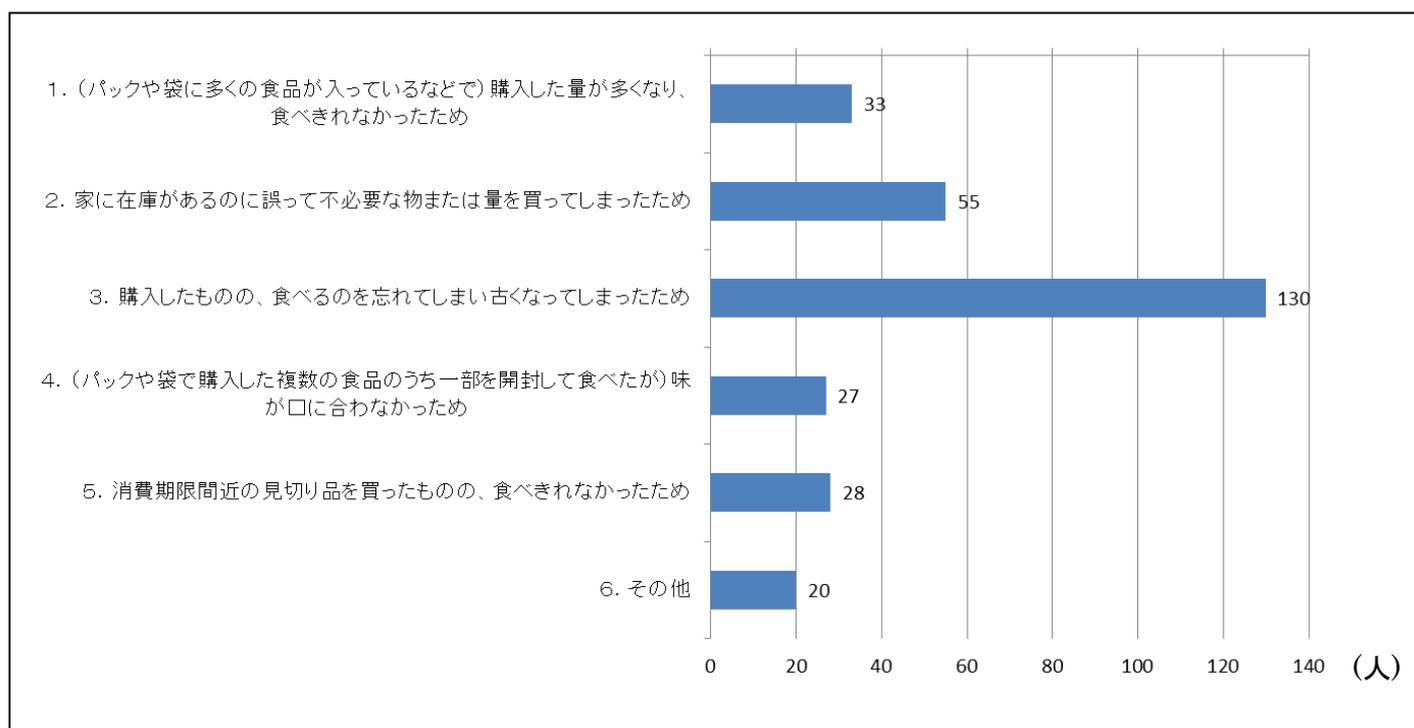
項 目	人数 (人)	割合 (%)
1. (足りないことがないよう) 多めに料理を作るようにしているため	63	39.6
2. (パックまたは袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため	56	35.2
3. 食べる人の適量は意識せず料理しており、結果的に残るため	42	26.4
4. (自分または家族が) 好き嫌いをして残すため	55	34.6
5. 料理の余りを冷凍保存などしていないため	27	17.0
6. その他	17	10.7



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。

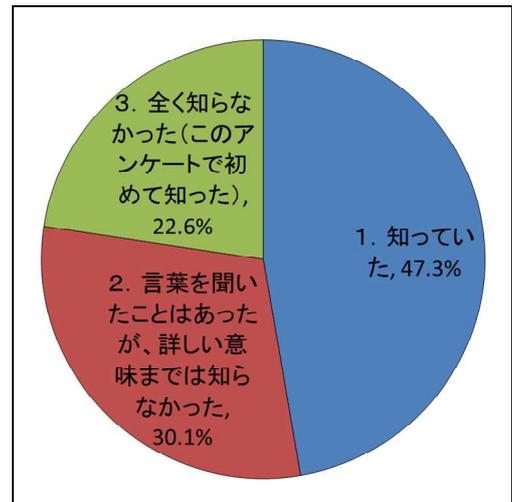
あなたの家庭で「手つかず食品」が発生する理由は何ですか。(回答チェックは
いくつでも。n=161)

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	33	20.5
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	55	34.2
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	130	80.7
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	27	16.8
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	17.4
6. その他	20	12.4



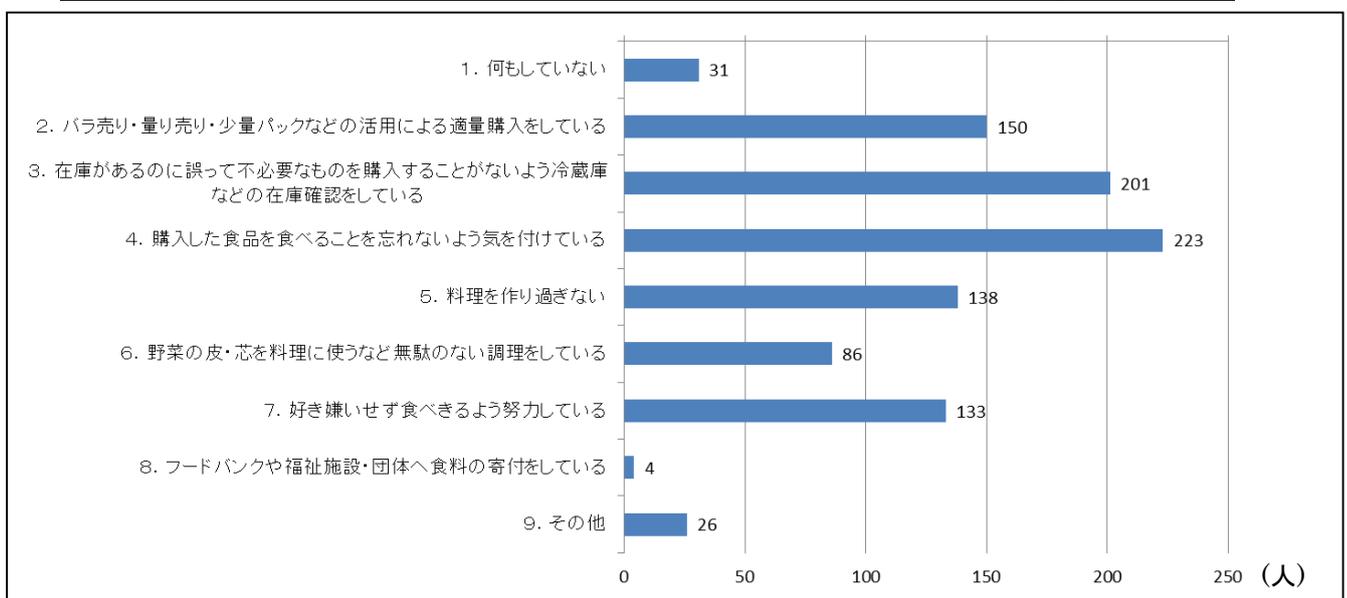
問5 あなたは、「フードバンク」という言葉を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	176	47.3
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	112	30.1
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	84	22.6
合計	372	100



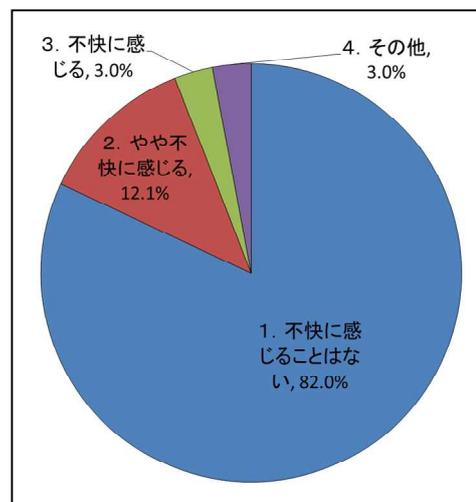
問6 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)で食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 何もしていない	31	8.3
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	150	40.3
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	201	54.0
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	223	59.9
5. 料理を作り過ぎない	138	37.1
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	86	23.1
7. 好き嫌いせず食べきるよう努力している	133	35.8
8. フードバンクや福祉施設・団体へ食料を寄付している	4	1.1
9. その他	26	7.0



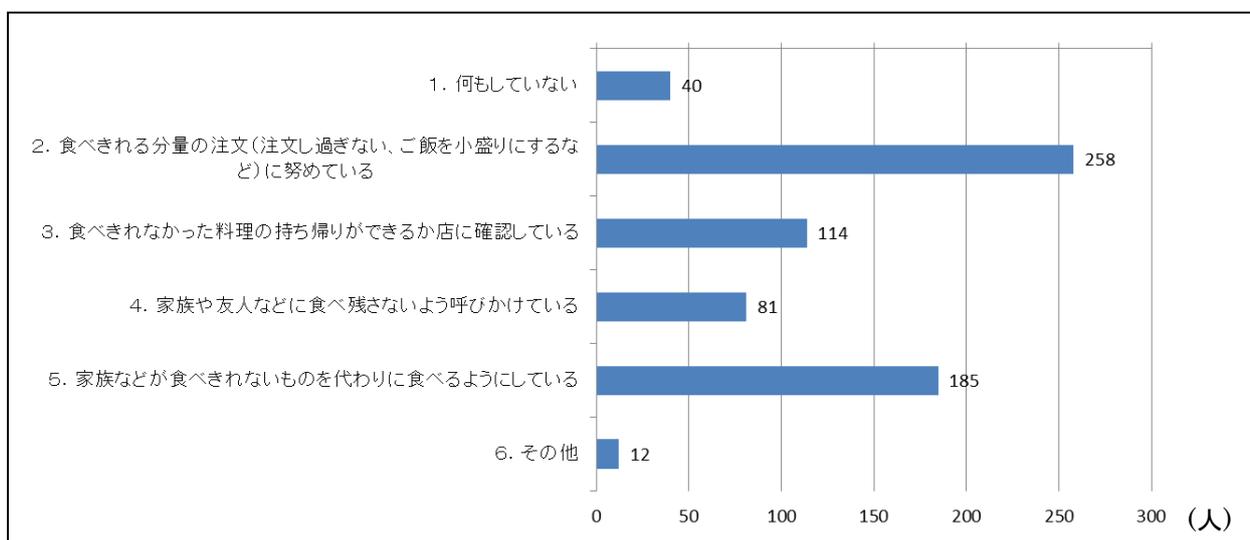
問7 あなたは、ごみを減らすことを目的として飲食店側から料理の食べきり（完食）を呼びかけられたり、注文の際にご飯を小盛りにするかどうか聞かれたりした場合、不快に感じますか。（回答チェックは1つだけ。 n=372）

項目	人数（人）	割合（%）
1. 不快に感じることはない	305	82.0
2. やや不快に感じる	45	12.1
3. 不快に感じる	11	3.0
4. その他	11	3.0
合計	372	100



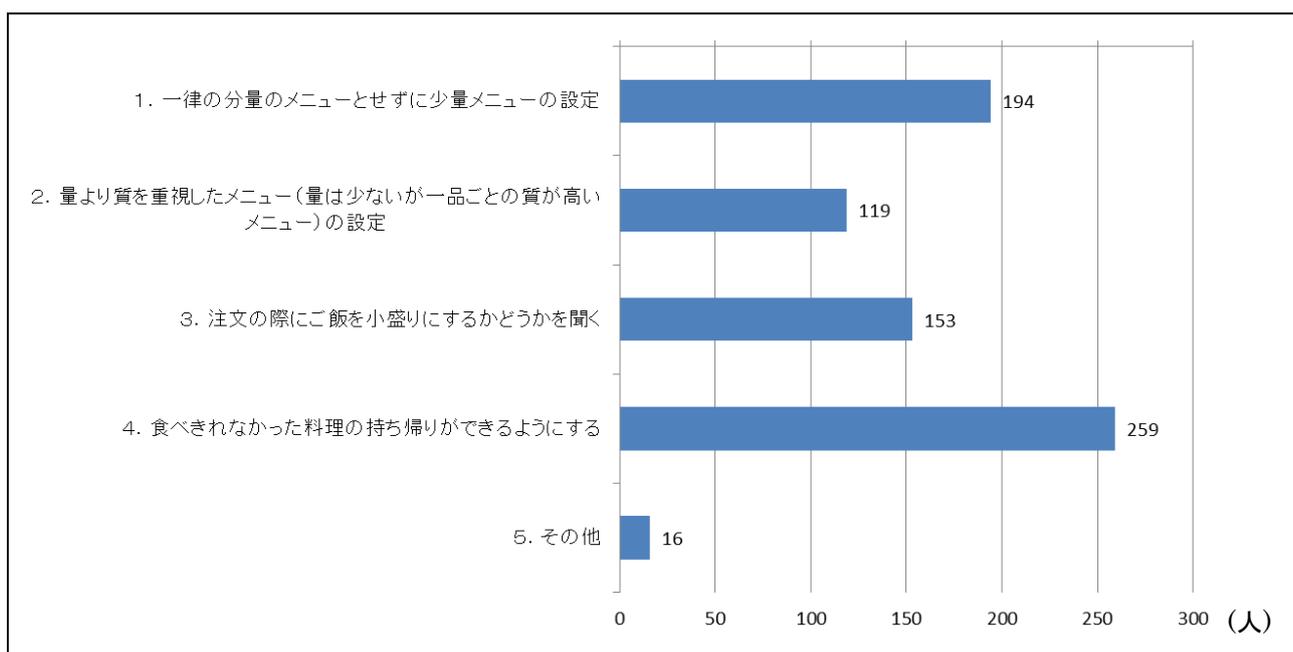
問8 外食や宴会等で、あなたが食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。（「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。n=372）

項目	人数（人）	割合（%）
1. 何もしていない	40	10.8
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	258	69.4
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	114	30.6
4. 家族や友人などに食べ残さないよう呼びかけている	81	21.8
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	185	49.7
6. その他	12	3.2



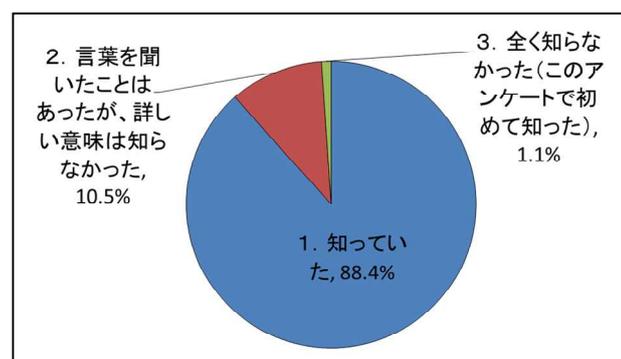
問9 外食や宴会等において、食品ロスを減らすために飲食店側に配慮してほしいと思うことは何ですか。(回答チェックはいくつでも。 n=372)

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	194	52.2
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	119	32.0
3. 注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	153	41.1
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	259	69.6
5. その他	16	4.3



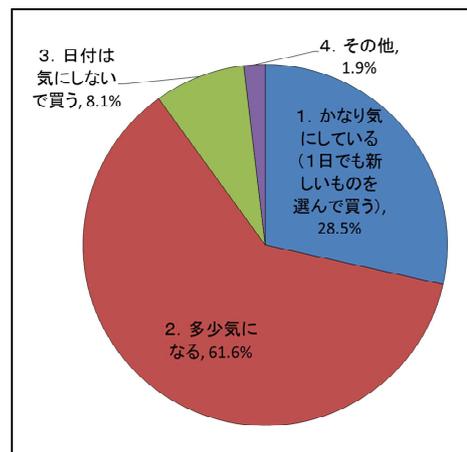
問10 あなたは、賞味期限の意味を知っていましたか。(回答チェックは一つだけ。 n=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	329	88.4
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	39	10.5
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	372	100



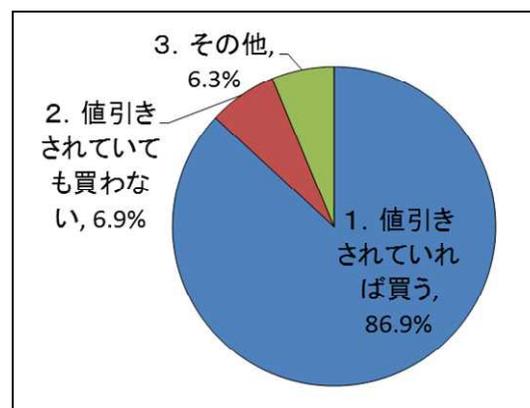
問 1 1 あなたは、賞味期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。
n=372)

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)	106	28.5
2. 多少気になる	229	61.6
3. 日付は気にしないで買う	30	8.1
4. その他	7	1.9
合計	372	100



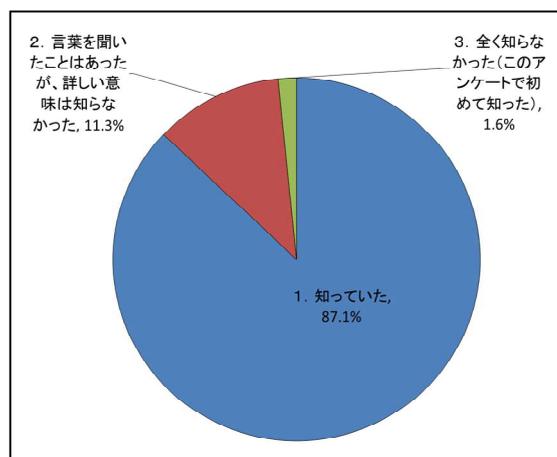
問 1 2 問 1 1 で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、賞味期限が迫った商品を買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=335)

項 目	人数 (人)	割合 (%)
1. 値引きされていれば買う	291	86.9
2. 値引きされていても買わない	23	6.9
3. その他	21	6.3
合計	335	100



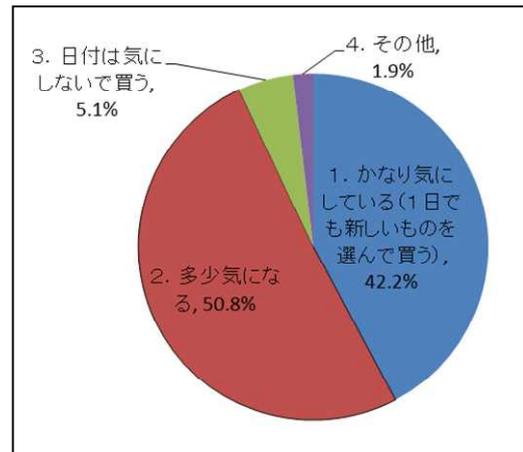
問 1 3 あなたは、消費期限の意味を知っていましたか。(回答チェックは一つだけ。
n=372)

項 目	人数 (人)	割合 (%)
1. 知っていた	324	87.1
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	42	11.3
3. 全く知らなかった (このアンケートで初めて知った)	6	1.6
合計	372	100



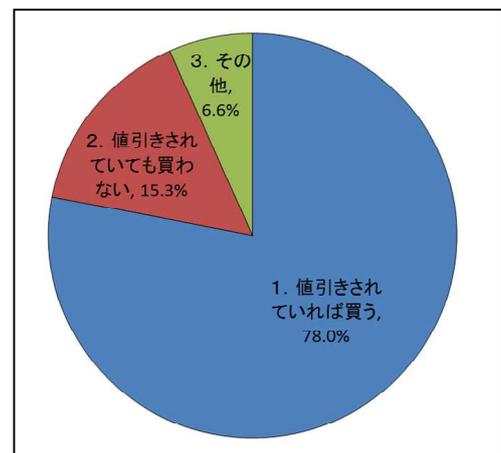
問14 あなたは、消費期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。
n=372)

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)	157	42.2
2. 多少気になる	189	50.8
3. 日付は気にしないで買う	19	5.1
4. その他	7	1.9
合計	372	100



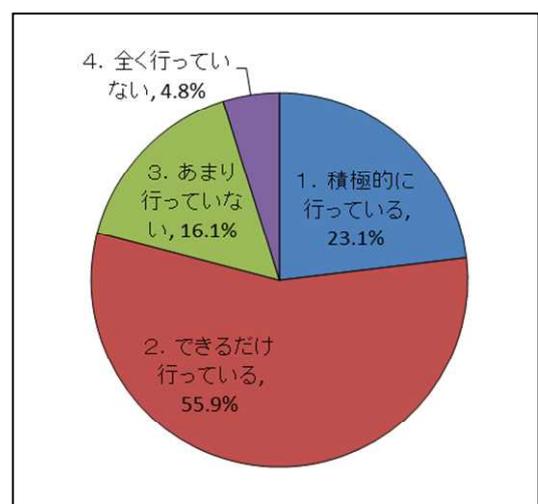
問15 問14で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、消費期限が迫った商品を買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=346)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされていれば買う	270	78.0
2. 値引きされていても買わない	53	15.3
3. その他	23	6.6
合計	346	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=372)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 積極的に行っている	86	23.1
2. できるだけ行っている	208	55.9
3. あまり行っていない	60	16.1
4. 全く行っていない	18	4.8
合計	372	100



問17 食品ロス削減に向けた御意見がありましたらお聞かせください。(自由記述)
(抜粋)

<買い物>

- ・ イベント毎に販売されるケーキやオードブルは受注生産が増えていくといいなと思う。
- ・ クリスマスケーキの廃棄映像を見てびっくりしました。売り切れていたらあらかじめ他のものを買うとか、消費者の対応が大切なのかな、と今更ながらに思っています。
- ・ スーパーで補充の仕事をしていますが、ロスが多い。仕入れの仕方に問題があると思う。
- ・ 売り切れの場があってもよいという企業意識を持つ必要がある。
- ・ 過剰な購入を控えて、無駄を排除する。県民全員が、一丸となって取り組む課題である。
- ・ 小さい子どもがいるので、どうしても食べむらがありロスが出てしまう。いろんな食品を試したいので、子供用に小パックで売ってくれると助かります。
- ・ 食品ロス削減に向けて、生鮮食品などは地産地消の推進が必要だと思う。加工食品など食品メーカーで製造される食品には流通の仕組みの改善策などが必要だと思う。

<家庭での食事>

- ・ 家庭では食べ残し造りすぎには注意しますが、少人数の家族なのでなかなか難しいです。リメイク料理や同じ食材を使った多くのレシピの工夫が必要となるので広報などもそんな情報提供があればうれしいです。
- ・ 今日使うものでもつい消費期限の新しいものを買ってしまうが、すぐ使うものなら期限が来てなければ日付が古いものから買うようにすればいいと思う。賞味期限や消費期限を気にしすぎ。
- ・ 自宅で余ったおかずは、冷凍して別の日に食するようにしている。また、買い物しすぎないことも食品の廃棄量低減につながると考え、一週間の食事をあらかじめ考えうえで、買い物に行くようにしている。
- ・ 日頃から家庭では、購入したものは全て食べ切るように心がけています。その反面、買ったものは忘れて期限が切れてしまうものがある。

<外食>

- ・ 外食では、客側にとっても対客で使用することがあるため(接待、歓送迎会など)、食べ残さないことを強制するのは難しいのではないかと思います。少量メニューを作る、などは良い案だと思う。
- ・ お店に食べ残しの持ち帰りができるか聞いたところ、断られた経験があります。お店側が積極的に持ち帰りを勧めるようにしてほしいと思います。
- ・ 食品ロスを出さない為に「お持ち帰り」は意味があるとは思いますが、「食べ切れるだけの量を注文する」ということが当然のことだと思います。
- ・ お店のものを持ち帰って食中毒などになった場合は、客の自己責任として、「お店は責任を問われない」というようなルールがあれば、もう少し食べ残しがすくなくなるのではないかと思います。
- ・ 外食時は、例えばご飯を減らしてもらえるか等を普通に確認できるような雰囲気が必要だと思います。

<食品ロス等に関する教育・啓発等>

- ・ 教育現場での食品ロスについての教育、イベントを定期的に行う必要があると考えております。
- ・ 子どものころから、「出されたものは食べる」「感謝の心を持つ」ように学校やスポーツ少年団等で指導されているので、大人になってからもその気持ちが定着している人が増えているのではないかと。引き続き、子どもの時から食べ残しをしないように大人が教育をしていくべきと思います。
- ・ 子どもの頃から、体調にあわせて食べる前に量を調整したり、食べ物の大切さを伝え(いただきます、ごちそうさまの意味や食べ物がどうやって食卓に並ぶのか、過程を学ぶ)残さない工夫や保存の方法を考えたり、知ることで食品ロス削減に向けた意識づけをしていく。
- ・ 食品ロス削減はプラゴミ削減にもつながる重要課題ですね。野菜くずなどは、家庭菜園の肥料に役立っていますが、それでも無駄がいっぱいあります。県全体で、幼稚園、保育園から高校までの、継続的な教育、実践活動などの推進をお願いします。
- ・ 食品ロス削減は年代別で学校教育でも取り込むべきである。例えば大きい学年は社会見学で農場に出向いたり、屠殺現場を見せるなど。
- ・ 啓発活動が不十分。認識として持っていても、それを実行に移せるきっかけがないと進まないと思います。
- ・ 日本全体で取り組まなければならない問題のひとつだと思います。まずは啓発活動をより積極的に行い、取り組まれた企業・団体などを広報などで取り上げるなどして頂きたいと思います。

<フードバンク>

- ・ フードバンクなどの食品ロスに対抗する事業が滋賀県ではまだ未熟だと思うので、無駄になった食品を気軽に持ち寄れたり、電話で連絡し取りに来てもらえる環境作りがあれば良いと思う。
- ・ 特にお中元お歳暮時期にフードバンクの情報があれば提供することができると思うことがあります。
- ・ フードバンクの言葉の意味は知っていましたが、例えばどの地域のどの場所にあるのかを全く知らないのので、市の広報紙に記載するとか、スーパーなどの入り口に掲載するとかで広く周知できれば食品ロスももっと低減できるのではと思います。
- ・ 県内の飲食店や売店はフードバンクとの連絡を密にとり、少しでも無駄が出ないように連携を取る仕組みを作って欲しい。子ども食堂、各種 NPO など食料品の寄付を求める組織は沢山あります。これは県なり市なりが連絡網を整備しタイムリーに必要な組織が食料品を提示、受け取りが出来るようにしてほしい。