

## 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 30 年 5 月

★対象者：県政モニター400 人

★回答数：360 人（回収率 90.0%）

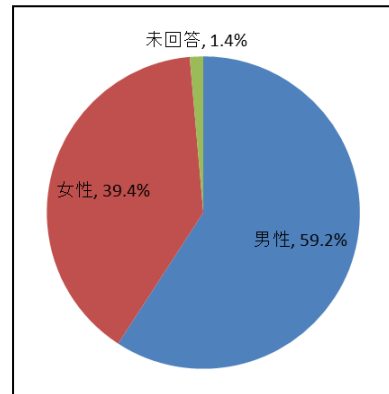
★担当課：循環社会推進課

※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】

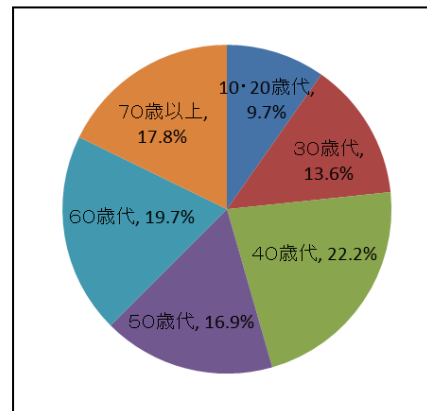
#### ◆性別

項 目	人数（人）	割合（%）
男性	213	59.2
女性	142	39.4
未回答	5	1.4
合計	360	100



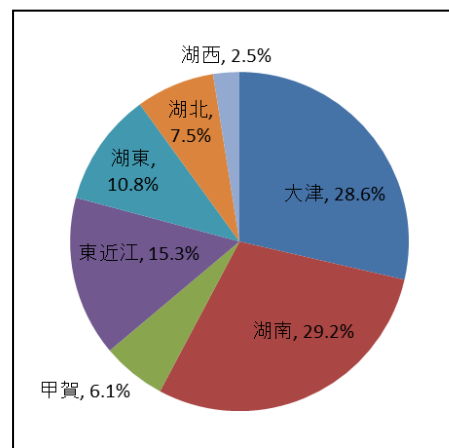
#### ◆年代

項 目	人数（人）	割合（%）
10・20歳代	35	9.7
30歳代	49	13.6
40歳代	80	22.2
50歳代	61	16.9
60歳代	71	19.7
70歳以上	64	17.8
合計	360	100.0



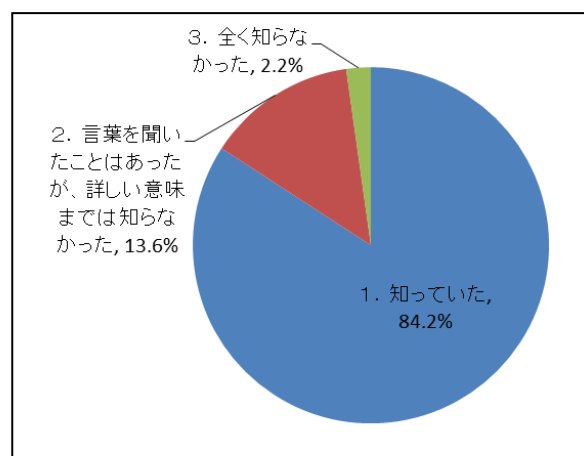
#### ◆地域

項 目	人数（人）	割合（%）
大津地域	103	28.6
南部地域	105	29.2
甲賀地域	22	6.1
東近江地域	55	15.3
湖東地域	39	10.8
湖北地域	27	7.5
高島地域	9	2.5
合計	360	100.0



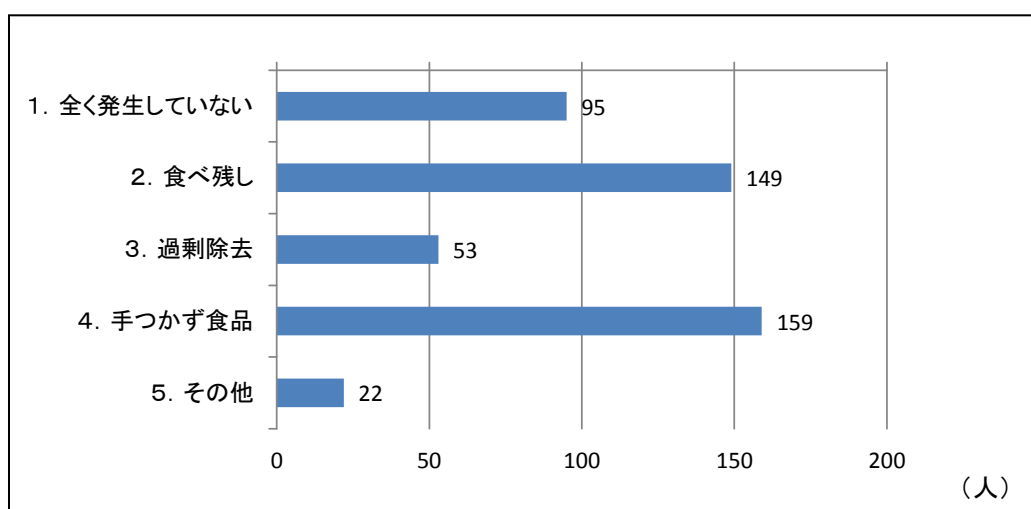
問1 あなたは「食品ロス」という言葉の意味を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	303	84.2
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	49	13.6
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	8	2.2
合計	360	100.0



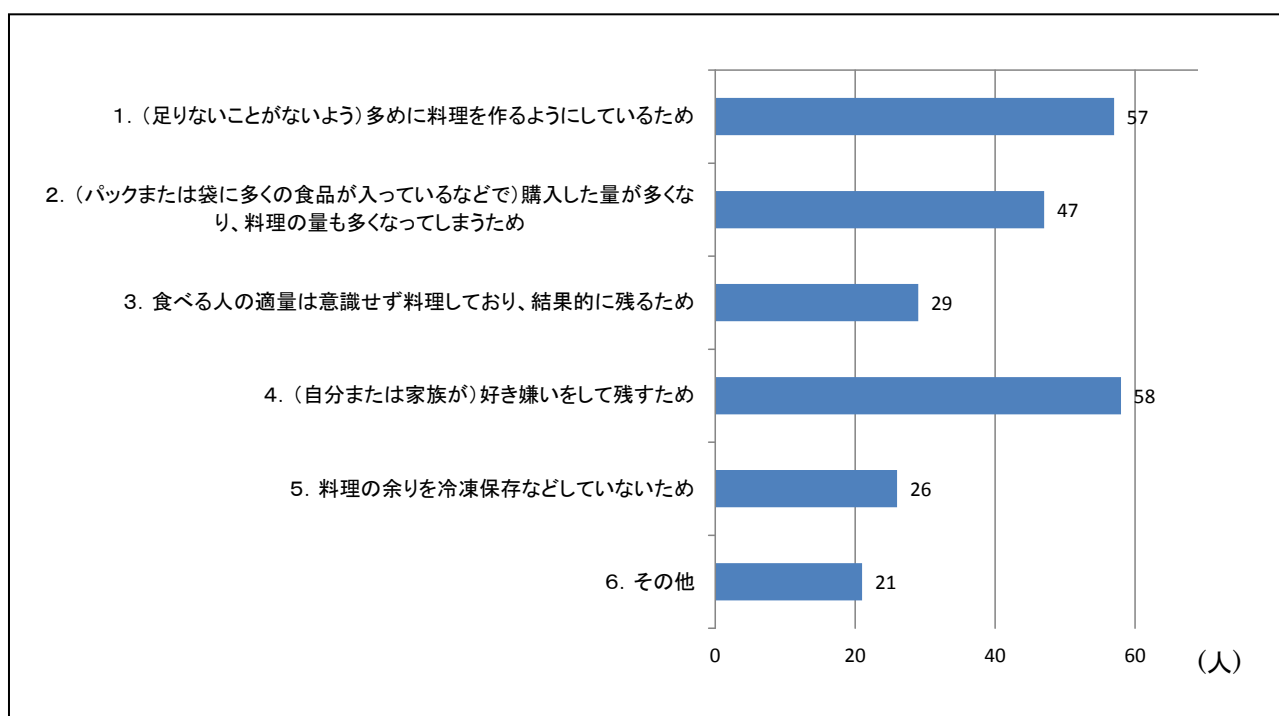
問2 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)では、どのような食品ロスが発生していますか。(「1. 全く発生していない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 全く発生していない	95	26.4
2. 食べ残し	149	41.4
3. 過剰除去	53	14.7
4. 手つかず食品	159	44.2
5. その他	22	6.1



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=149)

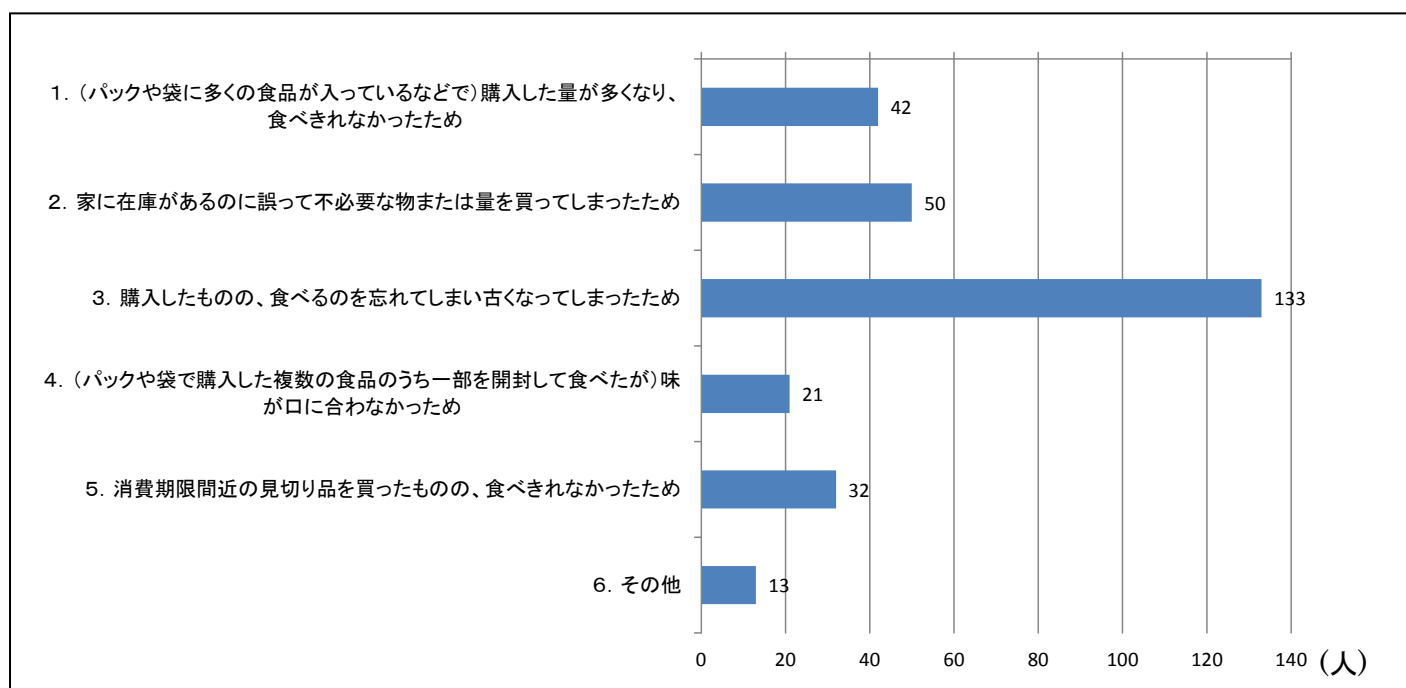
項目	人数(人)	割合(%)
1. (足りないことがないよう) 多めに料理を作るようにしているため	57	38.3
2. (パックまたは袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため	47	31.5
3. 食べる人の適量は意識せず料理しており、結果的に残るため	29	19.5
4. (自分または家族が) 好き嫌いをして残すため	58	38.9
5. 料理の余りを冷凍保存などしていないため	26	17.4
6. その他	21	14.1



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。

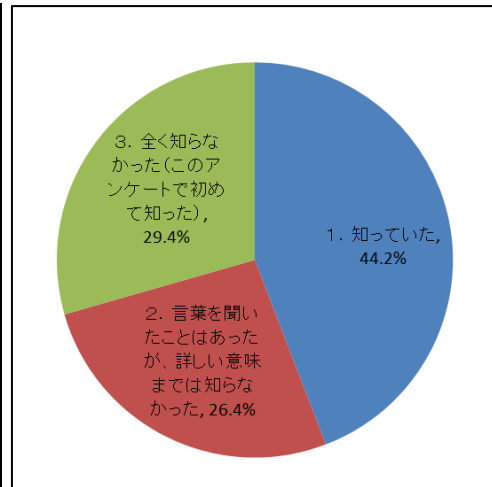
あなたの家庭で「手つかず食品」が発生する理由は何ですか。(回答チェックは  
いくつでも。n=159)

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	42	26.4
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	50	31.4
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	133	83.6
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	21	13.2
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	32	20.1
6. その他	13	8.2



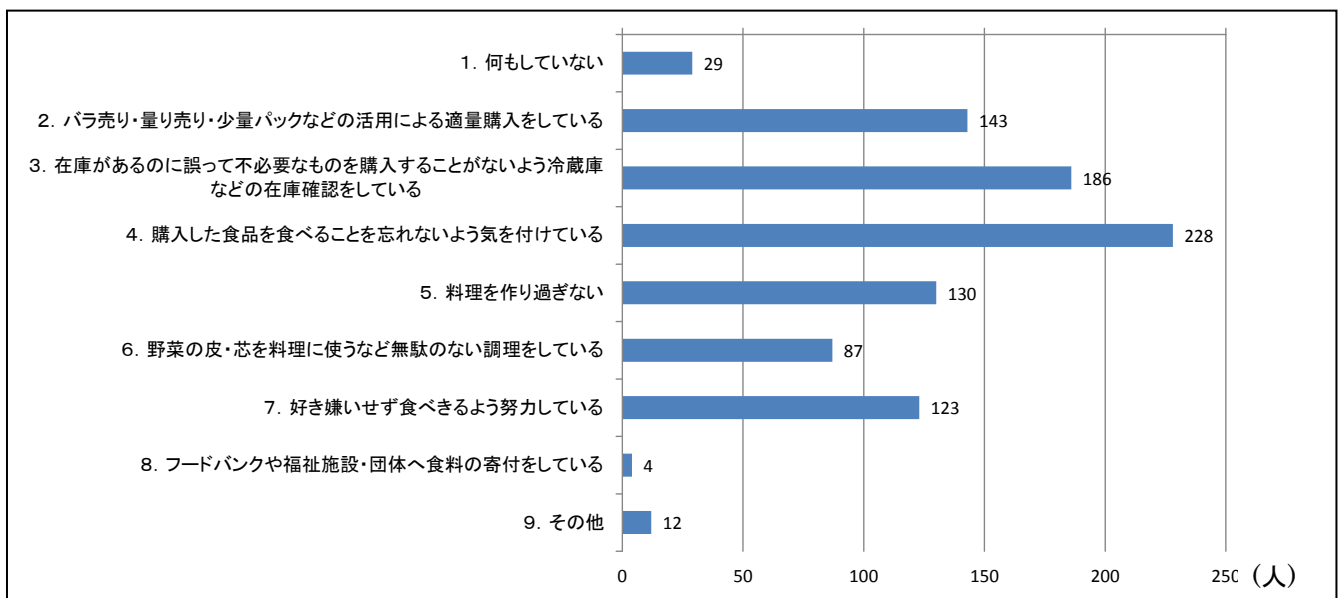
問5 あなたは、「フードバンク」という言葉を知っていましたか。(回答チェックは1つだけ。 n=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	159	44.2
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	95	26.4
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	106	29.4
合計	360	100.0



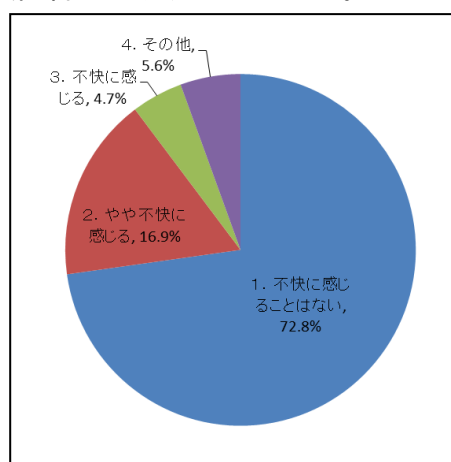
問6 あなたの家庭(飲食店の食事を除く)で食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。 n=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 何もしていない	29	8.1
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	143	39.7
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	186	51.7
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	228	63.3
5. 料理を作り過ぎない	130	36.1
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	87	24.2
7. 好き嫌いせず食べきりよう努力している	123	34.2
8. フードバンクや福祉施設・団体へ食料を寄付している	4	1.1
9. その他	12	3.3



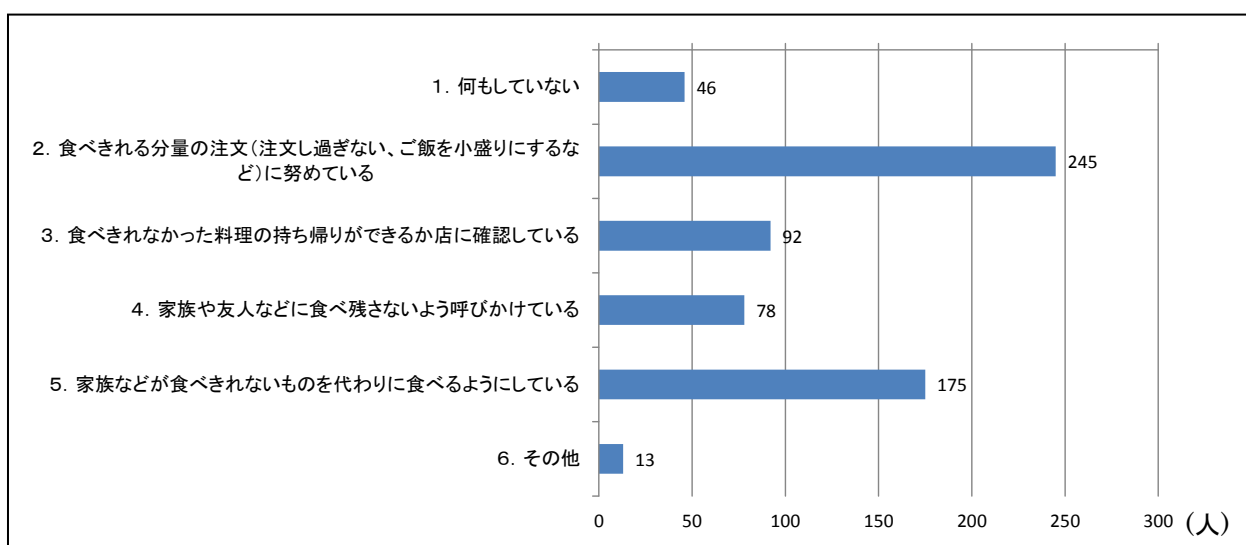
問7 あなたは、ごみを減らすことを目的として飲食店側で客に対して料理の食べきり（完食）を呼びかけられたり、飲食店側から注文の際にご飯を小盛りされますかなどと聞かれたりした場合、不快に感じますか。（回答チェックは1つだけ。 n=360）

項目	人数（人）	割合（%）
1. 不快に感じることはない	262	72.8
2. やや不快に感じる	61	16.9
3. 不快に感じる	17	4.7
4. その他	20	5.6
合計	360	100.0



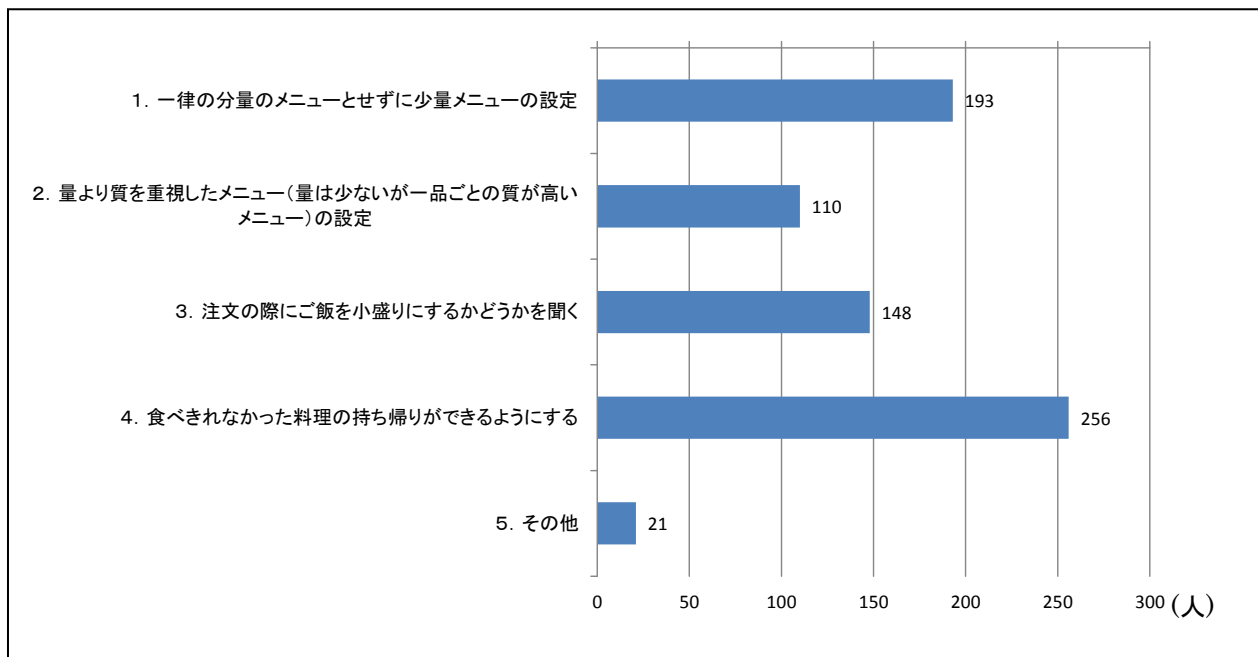
問8 外食や宴会等で、あなたが食品ロスを減らすために取り組まれていることはありますか。（「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも。n=360）

項目	人数（人）	割合（%）
1. 何もしていない	46	12.8
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	245	68.1
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	92	25.6
4. 家族や友人などに食べ残さないよう呼びかけている	78	21.7
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	175	48.6
6. その他	13	3.6



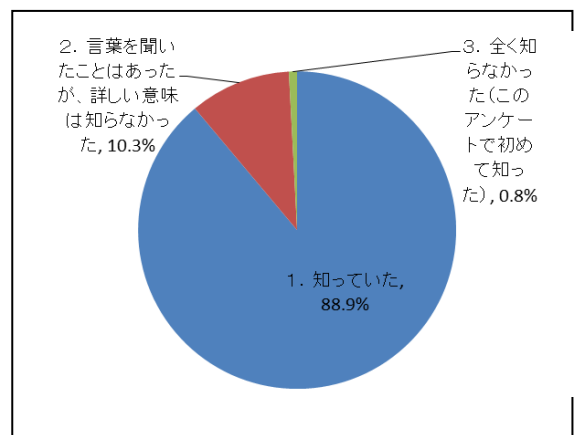
問9 外食や宴会等において、食品ロスを減らすために飲食店側に配慮してほしいと思うことは何ですか。(回答チェックはいくつでも。 n=360)

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	193	53.6
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	110	30.6
3. 注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	148	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	256	71.1
5. その他	21	5.8



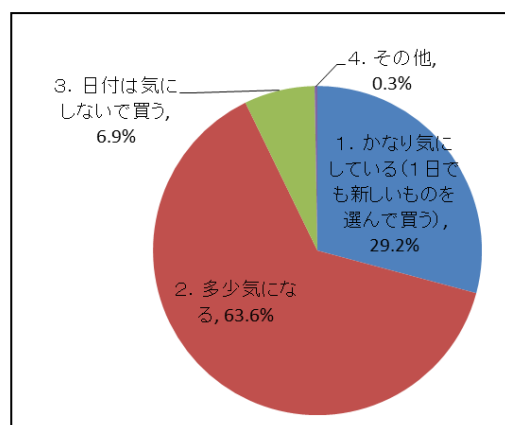
問10 あなたは、賞味期限の意味を知っていましたか。(回答チェックは一つだけ。 n=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	320	88.9
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	37	10.3
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	3	0.8
合計	360	100.0



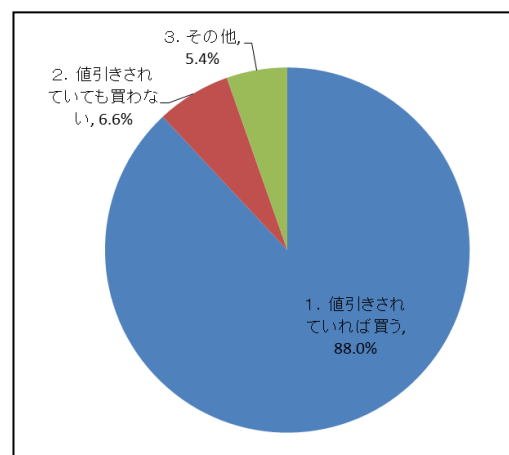
問1 1 あなたは、賞味期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。  
n=360)

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)	105	29.2
2. 多少気になる	229	63.6
3. 日付は気にしないで買う	25	6.9
4. その他	1	0.3
合計	360	100.0



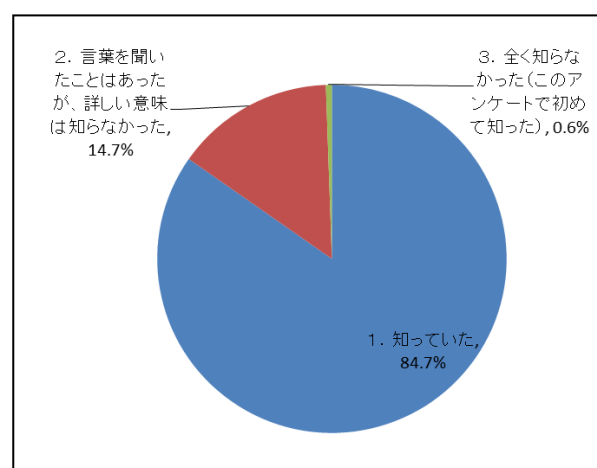
問1 2 問1 1で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、賞味期限が迫った商品を買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=334)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされていれば買う	294	88.0
2. 値引きされていても買わない	22	6.6
3. その他	18	5.4
合計	334	100.0



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=360)

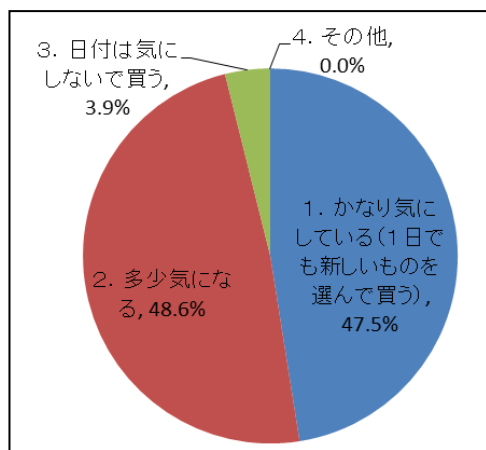
項目	人数(人)	割合(%)
1. 知っていた	305	84.7
2. 言葉を聞いたことはあったが、詳しい意味は知らなかった	53	14.7
3. 全く知らなかった(このアンケートで初めて知った)	2	0.6
合計	360	100.0





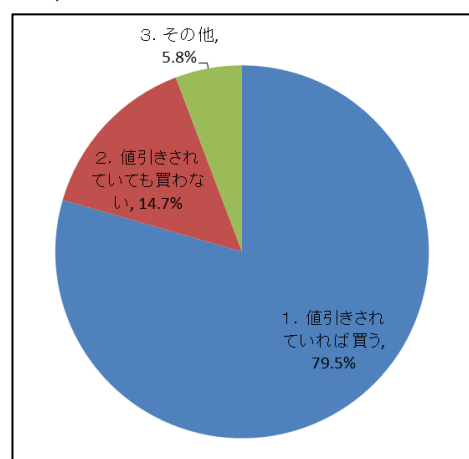
問14 あなたは、消費期限をどの程度気にしていますか。(回答チェックは1つだけ。  
n=360)

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)	171	47.5
2. 多少気になる	175	48.6
3. 日付は気にしないで買う	14	3.9
4. その他	0	0.0
合計	360	100.0



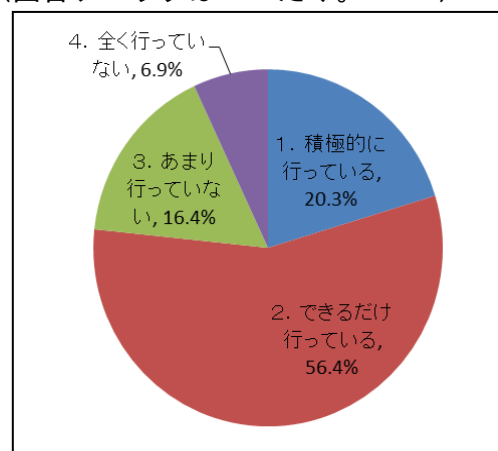
問15 問14で「1. かなり気にしている」または「2. 多少気になる」を選択された方にお尋ねします。あなたは、消費期限が迫った商品が値引きされていた場合、買いますか。(回答チェックは1つだけ。 n=346)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 値引きされていれば買う	275	79.5
2. 値引きされていても買わない	51	14.7
3. その他	20	5.8
合計	346	100.0



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=360)

項目	人数(人)	割合(%)
1. 積極的に行っている	73	20.3
2. できるだけ行っている	203	56.4
3. あまり行っていない	59	16.4
4. 全く行っていない	25	6.9
合計	360	100.0



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)

**<買い物>**

- ・ 新聞や地域の広報で食品ロスを知ってからでは買い物の際、陳列棚の奥から選ばず手前から選ぶようにしている。一人ひとりが意識を持って行動することが大切と思う。
- ・ スーパーなどで売られている商品は鮮度不良や賞味期限切れのため廃棄されている商品も多いと聞く。一定期限内に売りつくせる程度の品ぞろえを心がけてほしい。
- ・ 食品売り場で食品ロス削減を呼びかけたり、削減につながるような商品にはラベルを張って違いを強調したりして、選んでもらいやすくする工夫が必要だと思う。
- ・ 見切り品コーナーに並んでいる商品を使ったレシピを売場に一緒に置くなどすれば少しでも食品ロスが削減出来ると思う。
- ・ 規格外野菜等でも、スーパー等へ積極的に流通させて欲しい。
- ・ 生産、流通、消費の各段階でロスは発生しているが、一番ロスの発生が多い段階でのロス削減が大切だと思う。
- ・ 食品ロスと言うが、例えば、賞味期限を過ぎている食品を売って、万一、食あたりが発生したら、誰が責任を取るのか？食あたりが発生すれば、店の信用問題になる。

**<家庭での食事>**

- ・ 買い物をしたらどのように使うか考えて下処理をして冷凍したりしている。買い物前に3日から5日間の献立を立てるようにしている。
- ・ 賞味（消費）期限がわかるように、冷蔵庫の扉に記録しておく。ロス分を費用に換算すると意識が上がる。
- ・ 自宅でできるだけ生鮮食品の廃棄が無いよう期限はできるだけ確認し早く食べるようにしている。賞味・消費期限の意味をきちんと把握していれば、多少賞味期限切れでも食べられるということを知ってほしい。

**<外食>**

- ・ セットメニューでも不要な食品を断れる環境づくりが必要。宴会等で同一商品の複数本の同時開封をせず、飲み終わってから開封するように、乾杯の前に呼びかける。
- ・ お子様ランチがあるように年配者用の少量ランチがあれば便利。
- ・ 大盛・普通・小盛で値段を変えると自分に合った量を選べるし、自分に合った支払いが出来、食品ロスも減ると思う。
- ・ 食べ放題のお店でも最初に店側から食べきりを言ってもらい、食べられる分だけお互い呼びかけて注文し合うとよい。
- ・ 以前よりご飯の量などを選べるお店が増えたように思う。
- ・ メニューに量を記載していると食べ残しが減ると思う。
- ・ レストランメニューで食べたい物の重さを自己申告して重さで料金を決めてはどうか。
- ・ 飲食店では、容器を有料などにして、食べきれない分を持ち帰りやすい雰囲気を作ってほしい。
- ・ 宴会時の「30・10運動」の取組も浸透してきているが、県を挙げて取組を進めてもいいのではないか。

#### <食品ロス等に関する教育等>

- ・ 食べ物を大切にするような家庭教育や学校教育が必要。
- ・ 食品の製造業、流通販売業、飲食業（給食業含む）、家庭等それぞれの立場で食品ロス削減の必要性、重要性をしっかりと理解し、それぞれが対策を講じて食品ロス削減の行動を継続することが大切。
- ・ できる限り廃棄するのではなく、加工食品にする、食に困っている家庭や施設の人に食べてもらう、飼料にする、肥料にする、燃料にする、といった取組を広げていくべきだと思う。
- ・ 食品ロスは一般大衆への認知活動が大切。店舗、公共施設での広報活動などが行われていない様に思える。
- ・ 小学校における、調理実習や農業体験を充実させることは、食品ロス削減にプラスになると考える。

#### <フードバンク>

- ・ 身近にフードバンクがあれば持ち込むことができると思う。
- ・ フードバンクはまだ一般的に普及していないので広めていくべき。また、フードバンクを実施していくにあたり、一定のルールを設けることも必要。
- ・ フードバンクへの寄付の仕方、窓口、どれくらいの量からなどのガイドラインの PR をすれば、個人ベースで皆がロス削減に動くのではないかと思う。