

## 【食品ロスの削減についてのアンケート】

調査期間 H31.2.22 ~ H31.3.8  
 回答率 80.6% 回答者数 320人

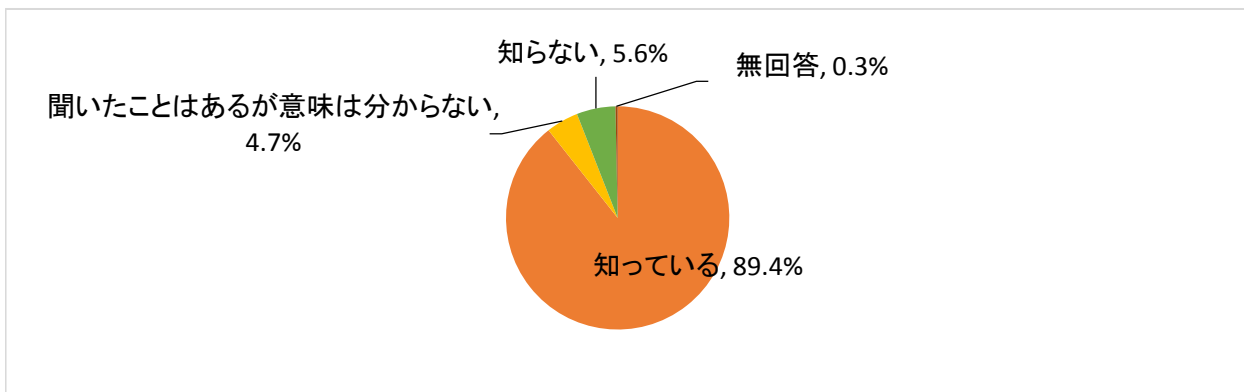
### アンケートの趣旨

食品ロス(本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品)については、食料の生産や流通において多くの資源・エネルギーが使われていることや、食品には水分が多く含まれるため廃棄物として焼却処理する際に多くのエネルギーを使うなど、さまざまな問題があります。そのため、食品ロスの削減は世界的に課題として考えられており、我が国でも家庭から出る食品ロスを2030年度までに2000年度と比較して半減させるという目標を立てています。

食品ロスの半分近くが家庭から出ていると推計されていることから、県では家庭での食品ロスを減らす生活習慣を「スマート・フードライフ」と名付け、普及啓発などに取り組んでいます。今後の施策の参考とするために、ご協力をお願いいたします。

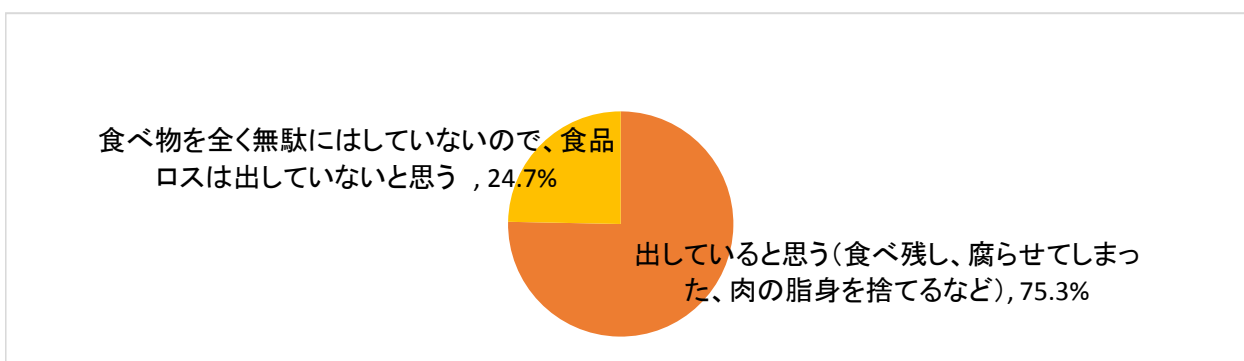
問1 あなたは食品ロスという言葉を知っていますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	286	89.4%
聞いたことはあるが意味は分からない	15	4.7%
知らない	18	5.6%
無回答	1	0.3%
計	320	100.0%



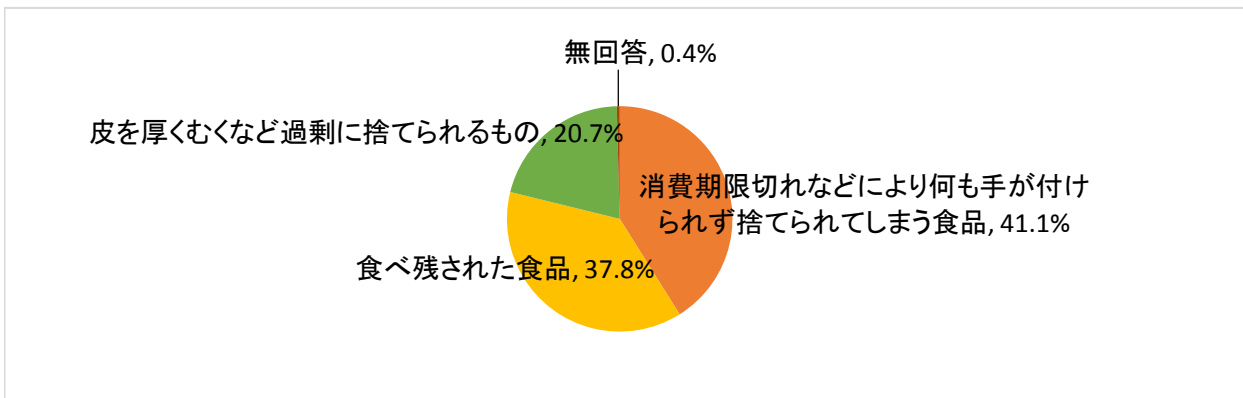
問2 あなたの世帯では食品ロス(本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品)を出していますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
出していると思う(食べ残し、腐らせてしまった、肉の脂身を捨てるなど)	241	75.3%
食べ物を全く無駄にはしていないので、食品ロスは出していないと思う	79	24.7%
計	320	100.0%



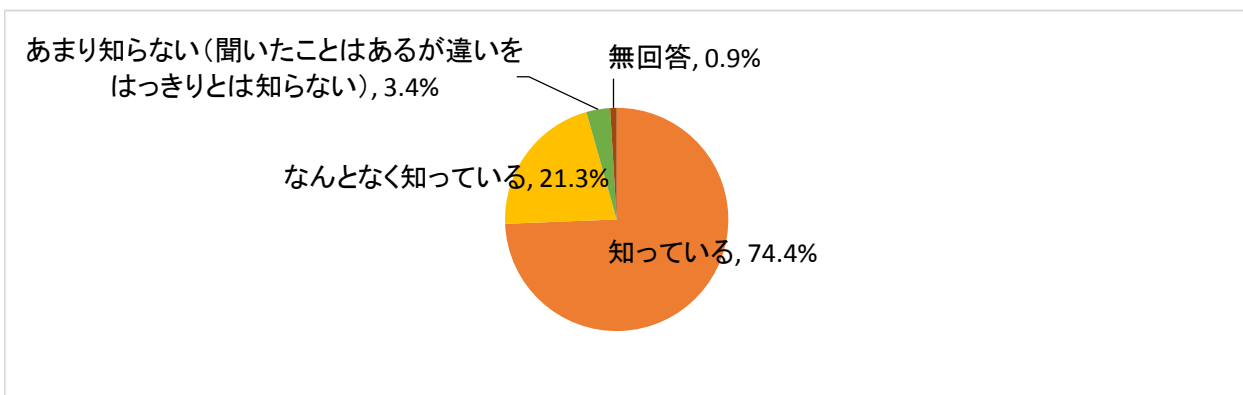
問3 問2で「出していると思う」と答えた方にお聞きします。家庭から出される食品ロスには、「消費期限切れなどにより何も手が付けられず捨てられてしまう食品」、「食べ残された食品」、「皮を厚くむくなど過剰に捨てられるもの」の3種類がありますが、あなたがよく出してしまうものは何ですか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
消費期限切れなどにより何も手が付けられず捨てられてしまう食品	99	41.1%
食べ残された食品	91	37.8%
皮を厚くむくなど過剰に捨てられるもの	50	20.7%
無回答	1	0.4%
計	241	100.0%



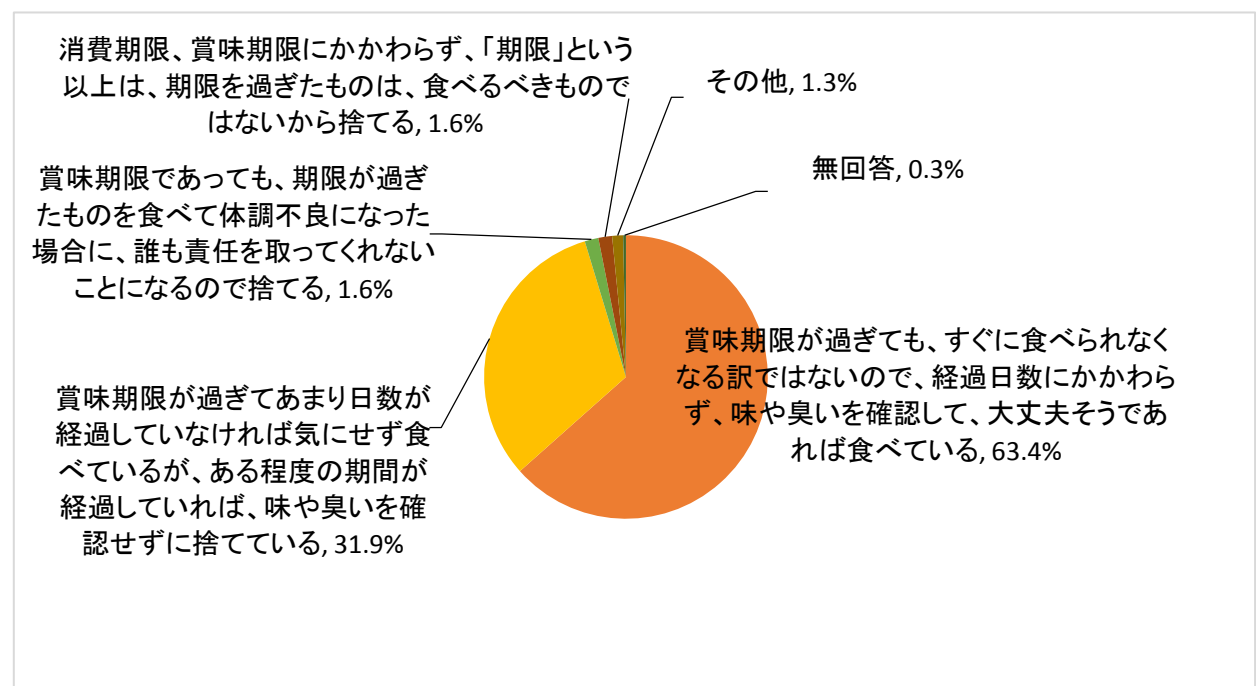
問4 全員の方にお伺いします。食品に表示されている賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。1つだけ選んでください。なお、賞味期限は「美味しく食べることができる期限」、消費期限は「食べても安全な期限」（いずれも、未開封で表示されている方法で保存した場合）です。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	238	74.4%
なんとなく知っている	68	21.3%
あまり知らない(聞いたことはあるが違いをはっきりとは知らない)	11	3.4%
無回答	3	0.9%
計	320	100.0%



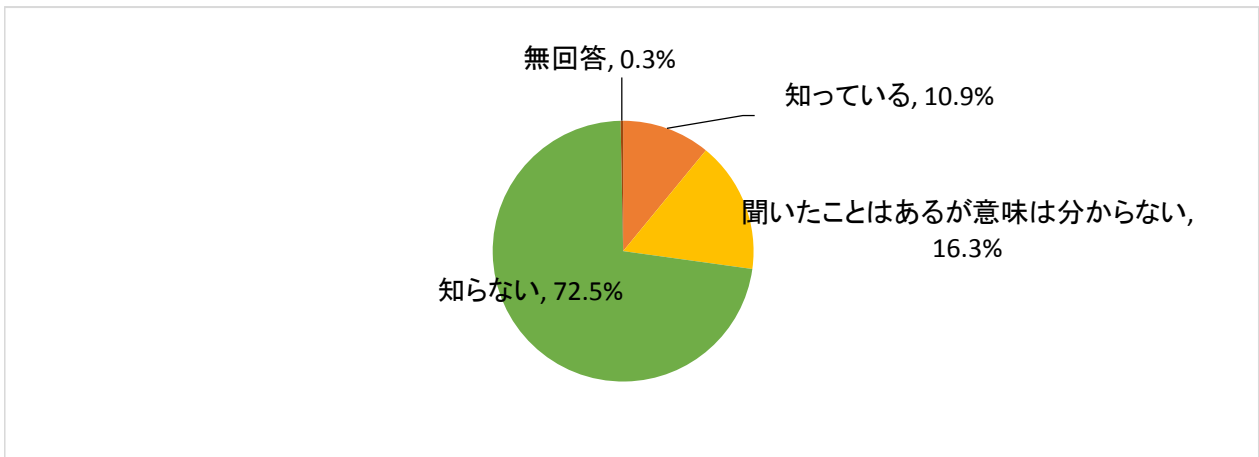
問5 あなたは、購入した食品の賞味期限が過ぎた場合に、その食品をどうしますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなる訳ではないので、経過日数にかかわらず、味や臭いを確認して、大丈夫そうであれば食べている	203	63.4%
賞味期限が過ぎてあまり日数が経過していなければ気にせず食べているが、ある程度の期間が経過していれば、味や臭いを確認せずに捨てている	102	31.9%
賞味期限であっても、期限が過ぎたものを食べて体調不良になった場合に、誰も責任を取ってくれないことになるので捨てる	5	1.6%
消費期限、賞味期限にかかわらず、「期限」という以上は、期限を過ぎたものは、食べるべきものではないから捨てる	5	1.6%
その他	4	1.3%
無回答	1	0.3%
計	320	100.1%



問6 県では、家庭での食品ロス削減に資する生活習慣を「スマート・フードライフ」という名前でPRしています。「スマート・フードライフ」という言葉を知っていますか。1つだけ選んでください。

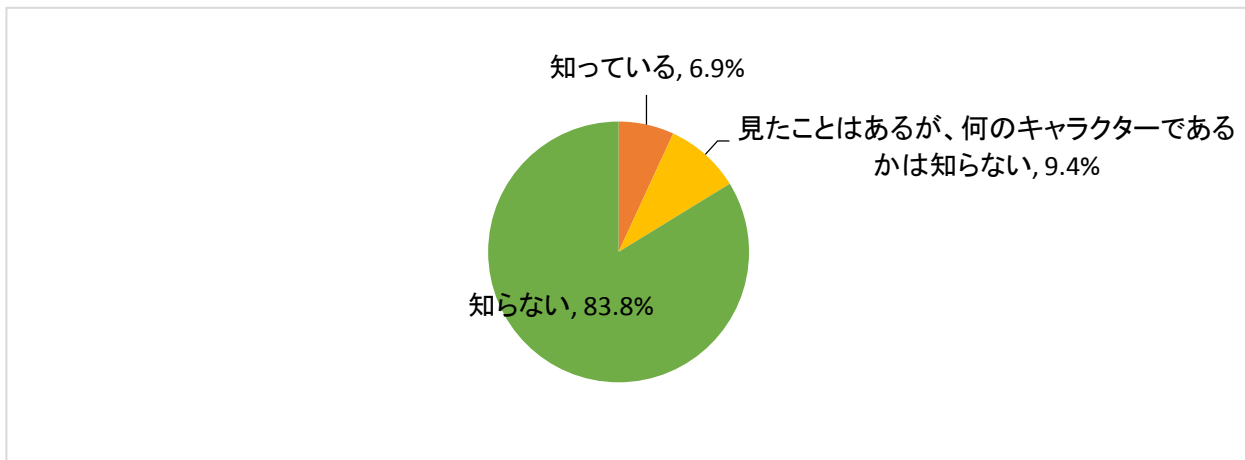
選択肢	回答者数	構成比
知っている	35	10.9%
聞いたことはあるが意味は分からない	52	16.3%
知らない	232	72.5%
無回答	1	0.3%
計	320	100.0%



問7 次のキャラクターは「スマート・フードライフ」の推進キャラクターの「たるる」です。知っていますか。1つだけ選んでください。

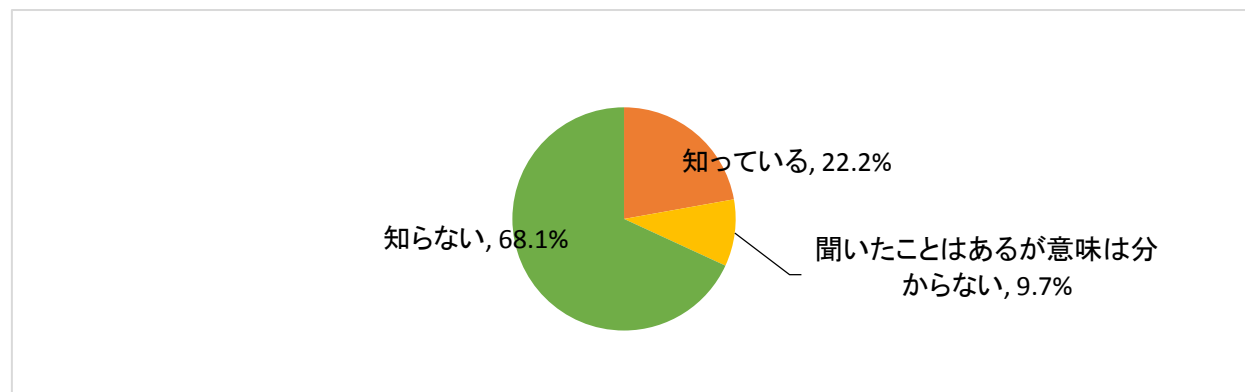


選択肢	回答者数	構成比
知っている	22	6.9%
見たことはあるが、何のキャラクターであるかは知らない	30	9.4%
知らない	268	83.8%
計	320	100.1%



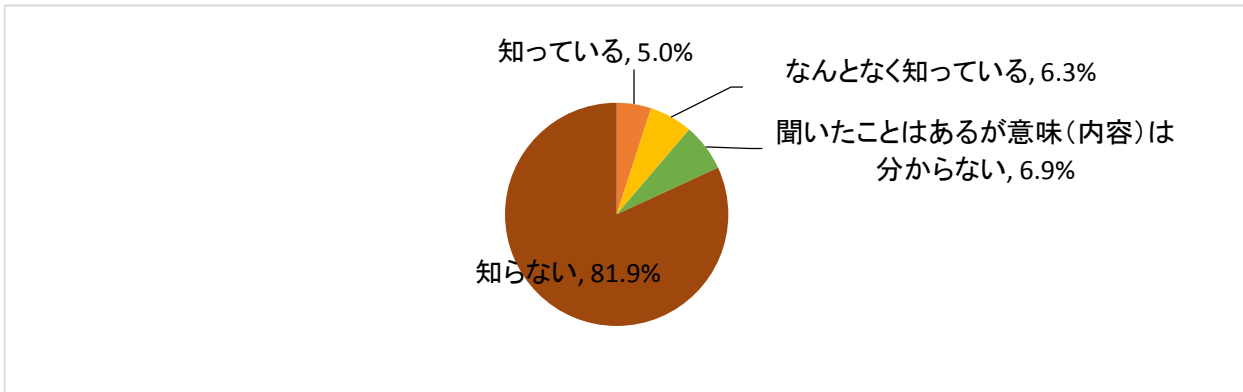
問8 宴会時の料理の食べ残しは約2割あるという調査結果があります。宴会の最初の30分と終わりの10分間は料理を楽しむ時間とすることにより食べ残しを減らす「30・10（さんまる・いちまる）運動」というものがあります。「30・10運動」という言葉を知っていますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	71	22.2%
聞いたことはあるが意味は分からない	31	9.7%
知らない	218	68.1%
計	320	100.0%



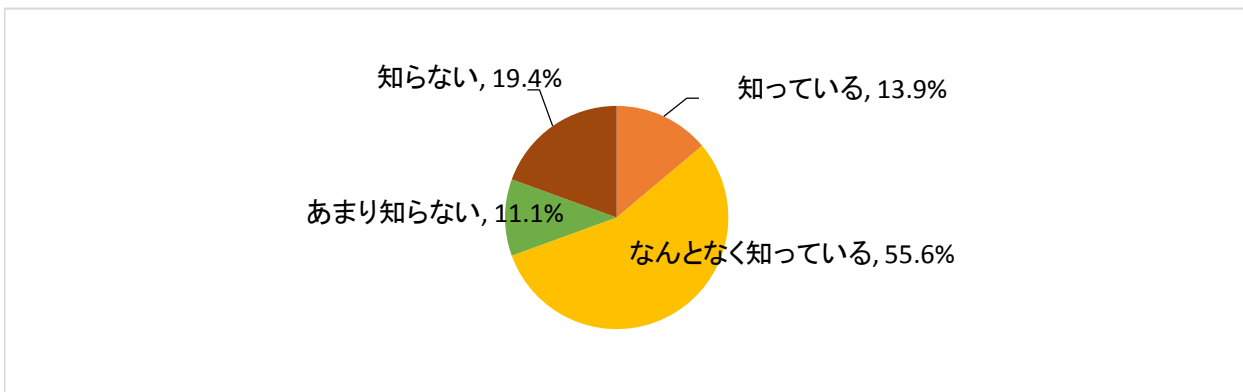
問9 国連が2030年を目標年次とする持続可能な開発目標「SDGs（エスディージーズ）」を定めています。「SDGs」を知っていますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	16	5.0%
なんとなく知っている	20	6.3%
聞いたことはあるが意味(内容)は分からない	22	6.9%
知らない	262	81.9%
計	320	100.1%



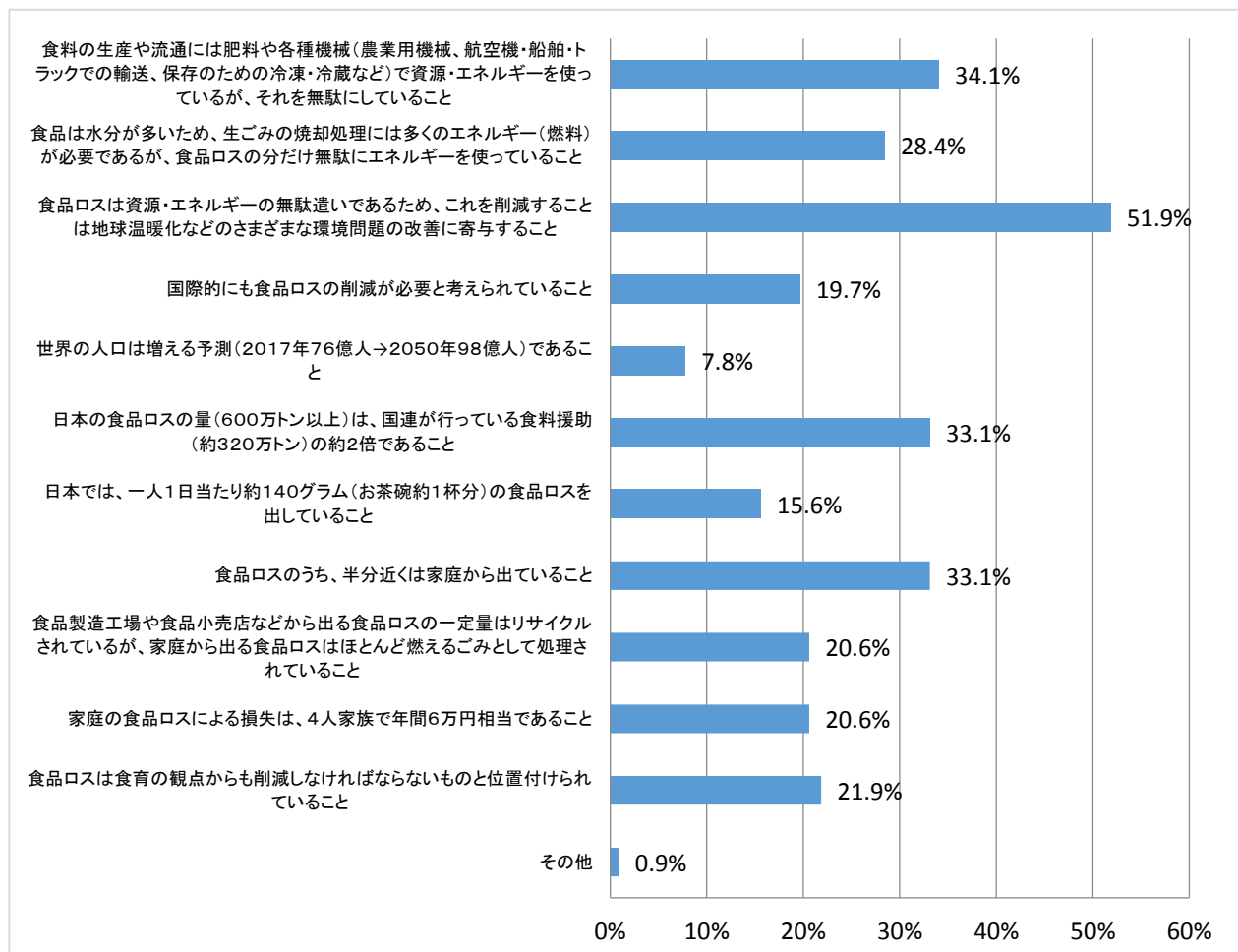
問10 問9で「知っている」または「なんとなく知っている」と答えた方にお聞きします。SDGsには17分野（ゴール）で169の目標（ターゲット）が定められています。その目標（ターゲット）の一つに食品ロスの削減があることを知っていますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
知っている	5	13.9%
なんとなく知っている	20	55.6%
あまり知らない	4	11.1%
知らない	7	19.4%
計	36	100.0%



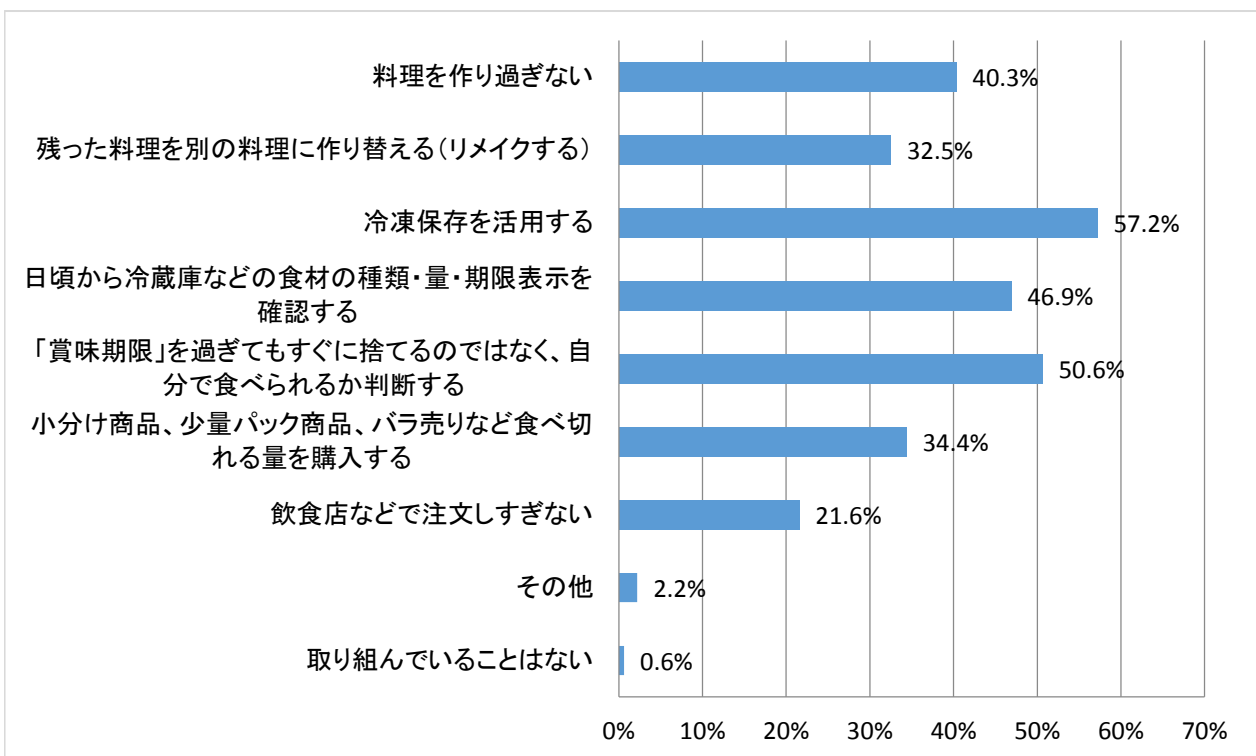
問11 全員の方にお伺いします。あなたが、食品ロスの現状や問題点を聞いて、食品ロスの削減に取り組まなければならないと思えるような情報はどんなものですか。主なものを3つまで選んでください。

選択肢	回答者数 320	
	回答者数	構成比
食料の生産や流通には肥料や各種機械（農業用機械、航空機・船舶・トラックでの輸送、保存のための冷凍・冷蔵など）で資源・エネルギーを使っているが、それを無駄にしていること	109	34.1%
食品は水分が多いため、生ごみの焼却処理には多くのエネルギー（燃料）が必要であるが、食品ロスの分だけ無駄にエネルギーを使っていること	91	28.4%
食品ロスは資源・エネルギーの無駄遣いであるため、これを削減することは地球温暖化などのさまざまな環境問題の改善に寄与すること	166	51.9%
国際的にも食品ロスの削減が必要と考えられていること	63	19.7%
世界の人口は増える予測（2017年76億人→2050年98億人）であること	25	7.8%
日本の食品ロスの量（600万トン以上）は、国連が行っている食料援助（約320万トン）の約2倍であること	106	33.1%
日本では、一人1日当たり約140グラム（お茶碗約1杯分）の食品ロスを出していること	50	15.6%
食品ロスのうち、半分近くは家庭から出ていること	106	33.1%
食品製造工場や食品小売店などから出る食品ロスの一定量はリサイクルされているが、家庭から出る食品ロスはほとんど燃えるごみとして処理されていること	66	20.6%
家庭の食品ロスによる損失は、4人家族で年間6万円相当であること	66	20.6%
食品ロスは食育の観点からも削減しなければならないものと位置付けられていること	70	21.9%
その他	3	0.9%



問12 食品ロスが発生させない（食品を無駄にしない）ために取り組んでいることのうち、あなたの行動に当てはまるものを3つまで選んでください。

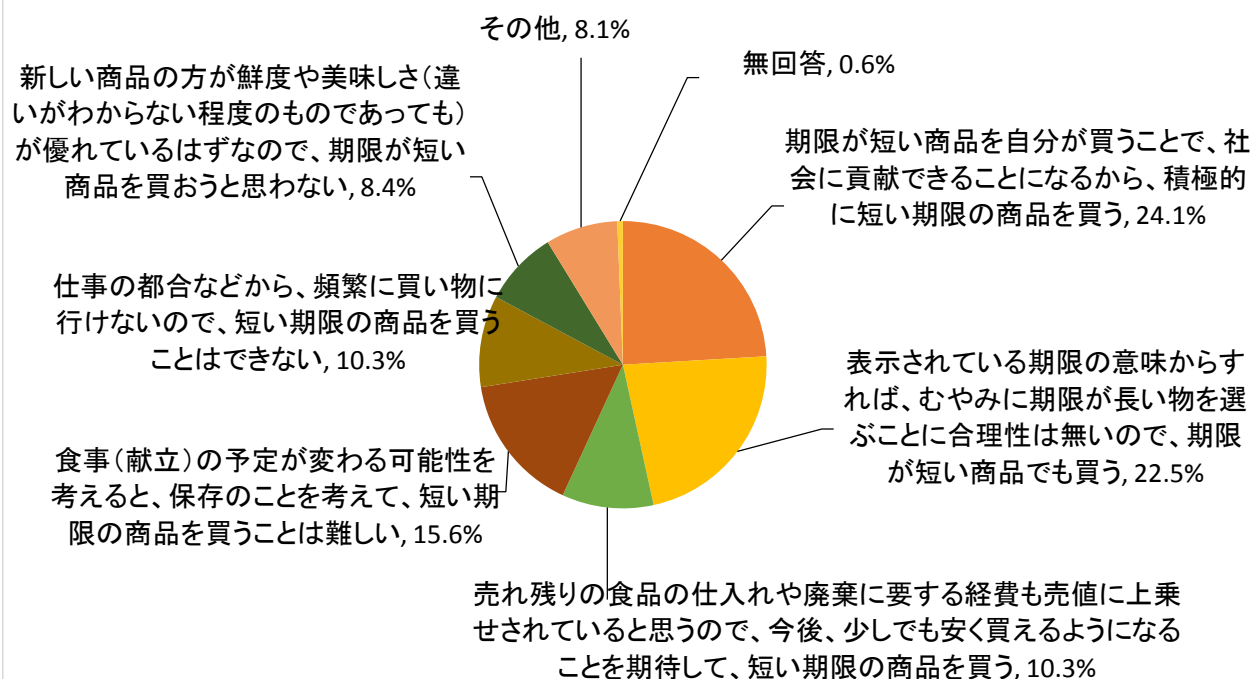
選択肢	回答者数	
	回答者数	構成比
料理を作り過ぎない	129	40.3%
残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする)	104	32.5%
冷凍保存を活用する	183	57.2%
日頃から冷蔵庫などの食材の種類・量・期限表示を確認する	150	46.9%
「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	162	50.6%
小分け商品、少量パック商品、バラ売りなど食べ切れる量を購入する	110	34.4%
飲食店などで注文しすぎない	69	21.6%
その他	7	2.2%
取り組んでいることはない	2	0.6%





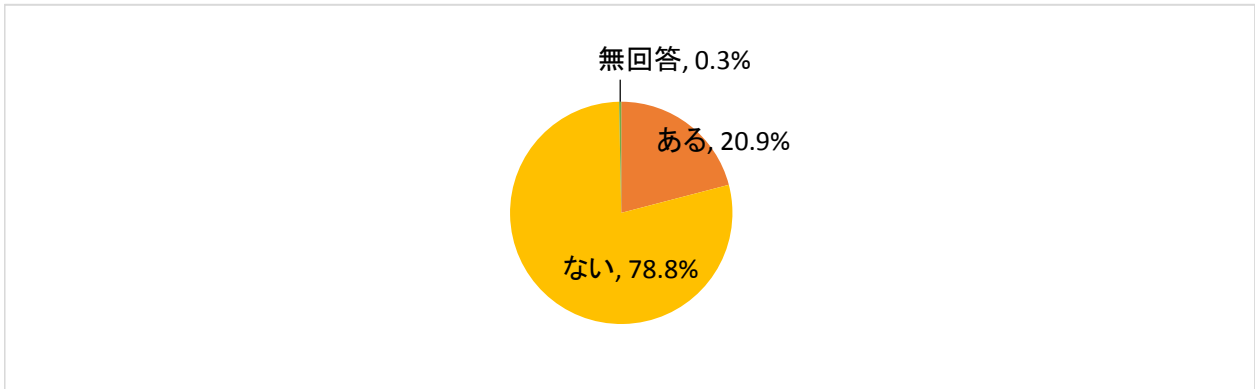
問13 食品を買う際に、期限（賞味期限・消費期限）が少しでも長い商品を選んで買う人がいますが、多くの方がこのような買い方をすると、期限が短い商品は売れ残って廃棄されることとなります。すぐに食べるような場合であれば、意識して期限が短い商品を選択する消費者が一定数いれば、期限が短い商品の売れ残りが減り、社会全体として食品ロスを減らすことにつながります。このような現状や考え方を広報などで知った場合、あなたは、期限が短い商品を買いますか。1つだけ選んでください。

選択肢	回答者数	構成比
期限が短い商品を自分が買うことで、社会に貢献できることになるから、積極的に短い期限の商品を買う	77	24.1%
表示されている期限の意味からすれば、むやみに期限が長い物を選ぶことに合理性は無いので、期限が短い商品でも買う	72	22.5%
売れ残りの食品の仕入れや廃棄に要する経費も売値に上乗せされていると思うので、今後、少しでも安く買えるようになることを期待して、短い期限の商品を買う	33	10.3%
食事（献立）の予定が変わる可能性を考えると、保存のことを考えて、短い期限の商品を買うことは難しい	50	15.6%
仕事の都合などから、頻繁に買い物に行けないので、短い期限の商品を買うことはできない	33	10.3%
新しい商品の方が鮮度や美味しさ（違いがわからない程度のものであっても）が優れているはずなので、期限が短い商品を買おうと思わない	27	8.4%
その他	26	8.1%
無回答	2	0.6%
計	320	99.9%



問14 外食時に食べ残すことがありますか。1つだけ選んでください。

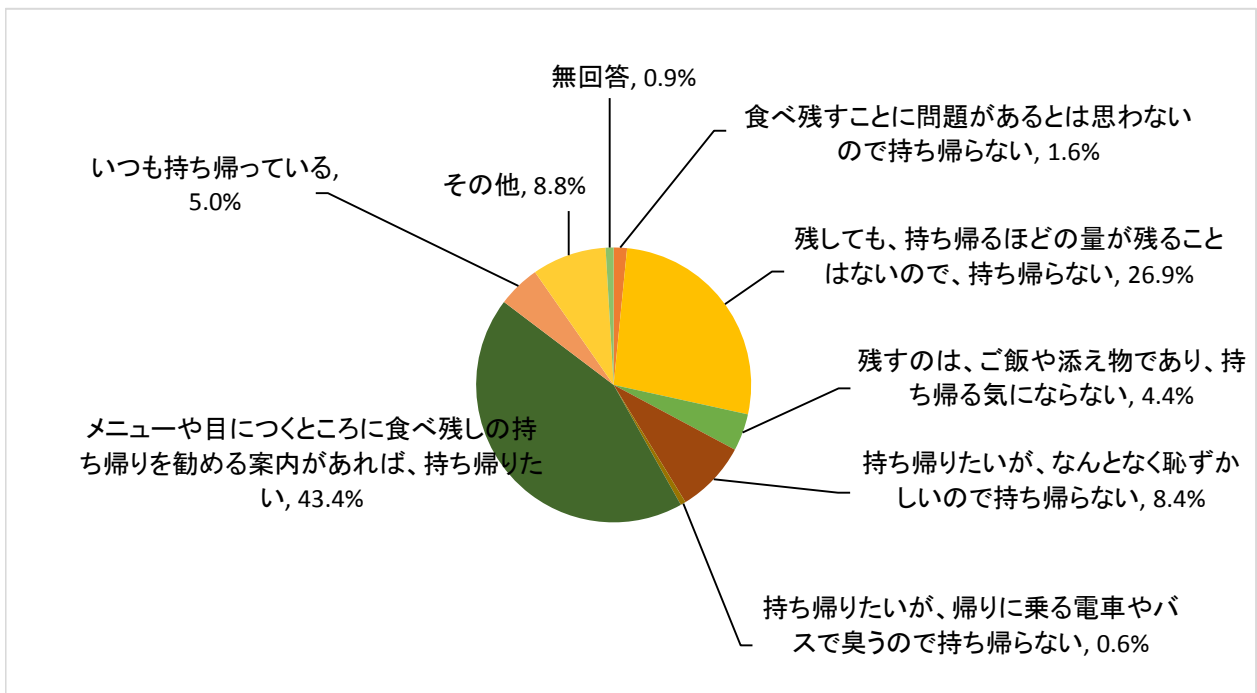
選択肢	回答者数	構成比
ある	67	20.9%
ない	252	78.8%
無回答	1	0.3%
計	320	100.0%



問15 飲食店から出る食品廃棄物は、さまざまな理由から、リサイクルされる割合は多くありません。そのため、食品を無駄にしないためには、適量を注文して食べ切ることが効果的ですが、食べ残しを持ち帰るという方法もあります。食べ残しを持ち帰りについて、どう思いますか。次の2つの場合に、それぞれ1つだけ選んでください。なお、食べ残しを持ち帰りについては、食中毒のリスクなどがありますが、通常、持ち帰る側の自己責任が前提となります。

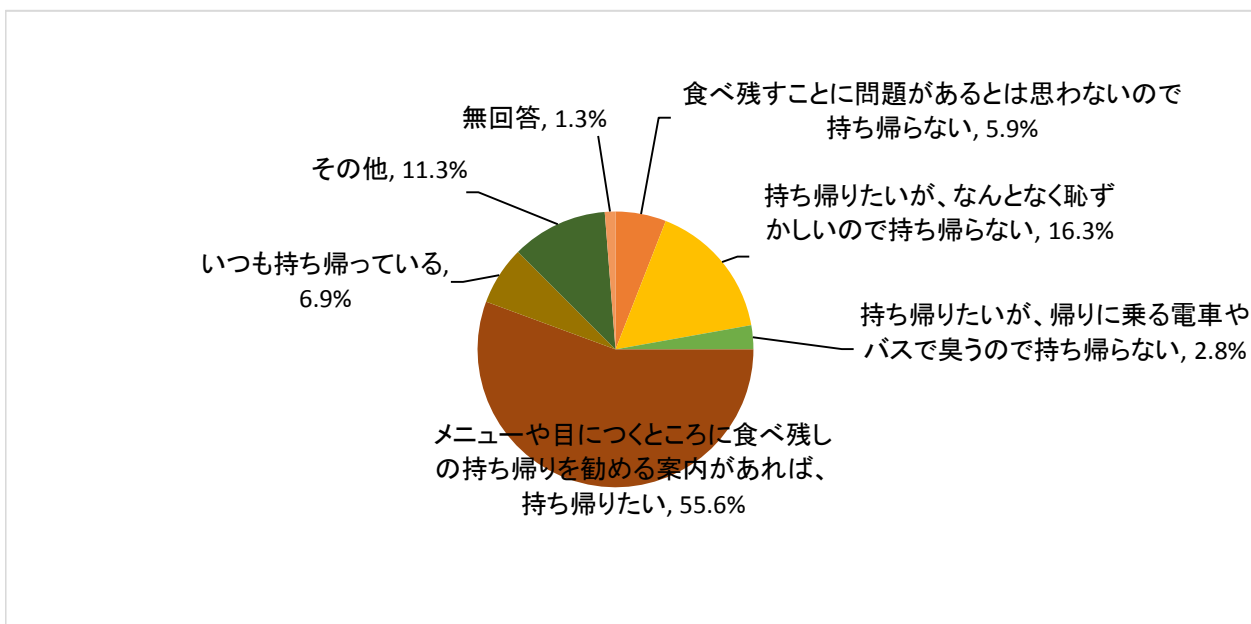
① 家族や友人または一人で行った、レストランや居酒屋などでの食べ残し

選択肢	回答者数	構成比
食べ残すことに問題があるとは思わないので持ち帰らない	5	1.6%
残しても、持ち帰るほどの量が残ることはないので、持ち帰らない	86	26.9%
残すのは、ご飯や添え物であり、持ち帰る気にならない	14	4.4%
持ち帰りたいが、なんとなく恥ずかしいので持ち帰らない	27	8.4%
持ち帰りたいが、帰りに乗る電車やバスで臭うので持ち帰らない	2	0.6%
メニューや目につくところに食べ残しを持ち帰りを勧める案内があれば、持ち帰りたい	139	43.4%
いつも持ち帰っている	16	5.0%
その他	28	8.8%
無回答	3	0.9%
計	320	100.0%



② 結婚式や職場の宴会、パーティーなどでの食べ残し

選択肢	回答者数	構成比
食べ残すことに問題があるとは思わないので持ち帰らない	19	5.9%
持ち帰りたいが、なんとなく恥ずかしいので持ち帰らない	52	16.3%
持ち帰りたいが、帰りに乗る電車やバスで臭うので持ち帰らない	9	2.8%
メニューや目につくところに食べ残しの持ち帰りを勧める案内があれば、持ち帰りたい	178	55.6%
いつも持ち帰っている	22	6.9%
その他	36	11.3%
無回答	4	1.3%
計	320	100.1%



※ 表中の構成比は、四捨五入の関係で、合計が100%にならない場合があります。