

# 「食品ロスを減らしましょう！」

～食品ロスを、食料問題にとどまらず、  
地球の環境や貧困問題としてとらえ、  
取り組めることから始めましょう！～

## 調査報告書



平成 29 年 12 月

富山県消費者協会・富山県消費生活研究グループ連絡協議会

## はじめに

富山県消費者協会 会長 尾畑 納子

昨年5月に開催されたG7富山環境大臣会合において、「資源効率性・3R」のテーマについて、国際的に連携して資源や廃棄物の有効利用を進める「富山物質循環フレームワーク」が採択されました。「富山」の名が冠されたのは、官民挙げて取り組んでいるレジ袋の無料配布廃止などの本県の取組みが評価されたことによるものです。

このフレームワークの中に、具体的な取組みとして、「食品ロス、食品廃棄物対策」が盛り込まれ、本年5月、「食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議」が設置されて、関係団体・行政が一丸となって具体的で実効性のある削減対策に取り組んでいるところです。

当協会では、消費者の食品ロスに対する意識や行動を把握して、今後の効果的・具体的な取組みを検討するために、県内全域にわたって本調査を実施しました。

幅広い年齢層から、食品ロスに関する認識、行動、事業者や行政に望むことなど、さまざまな声が集まりました。「食品ロスの削減」を進めていくためには、消費者や事業者、行政等が、それぞれの立場から削減に向けた実践的な取組みを考え、互いに連携して行動することが重要と考えます。

持続可能な社会を築いていくためにも、消費者自身が明確な意思（エシカル消費）を持ち、積極的な発信者となっていくことが求められます。この調査報告書の情報が有効に活用され、皆様方一人ひとりの日常の消費行動を変えていく一助となれば幸いです。

富山県消費生活研究グループ連絡協議会 会長 山本 暁子

皆様方には、毎年のアンケート調査にご協力をいただきまして、厚くお礼申し上げます。

今年度の調査は、食品ロス削減を着実に進めるために、食品ロスの認識や廃棄、買い物・調理などの行動について調査をいたしました。

アンケート結果では、「食品ロスが問題になっていることを知っている」「食品ロスを意識した行動をしている」が共におよそ75%、一方で「購入した食品を捨ててしまうことがある」は62%であり、意識と実態の差が出ました。今後この差が縮小するように取り組みを進めることが必要と感じたところです。また、食品ロスの知識や取り組みを普及させる方法については、「学校教育での食育」「放送報道業界の社会貢献としての啓発・普及」が効果的であると答えた人が5割を超えました。

「食」は生活の楽しみでもあり、取り組みの中に楽しさを加える工夫をして継続させていきたいものです。レジ袋削減のように、一人ひとりが生活スタイルとして食品ロスを減らすための行動を身につけていきたいと思います。また、事業者や行政等にも、具体的な行動を起こしていただけるよう、働きかけていきたいと思います。

アンケートの実施に当たりましては、皆様方をはじめ、協会の参与団体、富山国際大学や県立大学、高岡法科大学の学生さんなど、多くの皆様のご支援をいただきまして、かさねて感謝申し上げます。

# 目 次

## I 調査の概要

調査目的、調査時期、調査対象 ----- 1

## II 回答者の属性

性別、年代、職業別、世帯人数 ----- 1

## III 調査結果の概要

### 1 食品ロスに関する意識について

(1) 「食品ロス」が問題になっていることを知っていましたか。----- 2

(2) 「食品ロス」を意識した行動(買い物、食事作りなど)をしていますか。----- 3

(3) 富山県が今、「食品ロス」を減らすために取組んでいることを知っていますか。---- 4

### 2 食品の廃棄の実態について

(4) 購入した食品を捨ててしまうことがありますか。----- 5

(5) どんな食品を捨てていますか。----- 6

(6) 食品を捨てる理由は何ですか。----- 7

(7) 手付かず食品の廃棄をなくすためにあなたができることは何ですか。----- 8

### 3 買い物行動について

(8) あなたの家庭では、食料品を主としてどこから調達しますか。----- 9

(9) あなたの家庭では、1回に何日分の食料品を調達されますか。----- 10

(10) あなたの家庭で、主として食料品の買い物等を担当しているのはだれですか。----- 11

(11) 食品ロスを減らすために、買い物をするとき心がけていることは何ですか。----- 12

(12) 食品ロスを減らすために、小売店等でどのような取組みが進めばいいと思いますか。13

### 4 調理行動について

(13) あなたの家庭では、1週間の食事のうち、「家庭で調理した食事」と「惣菜・弁当等調理済みのものを利用する食事」との割合は、次のどれですか。----- 14

(14) あなたの家庭で、主として調理を担当しているのはだれですか。----- 15

(15) 食品ロスを減らすために、調理をするときに心がけていることはありますか。----- 16

### 5 外食について

(16) あなたの家庭では、最近1ヵ月に何回くらい外食をしましたか。----- 18

(17) 食品ロスを減らすために、飲食店等でどのような取組みが進めばいいと思いますか。20

### 6 効果的な取組み等について

(18) あなたの家庭で、食品ロスを減らすために効果的なことは何だと思いますか。----- 21

(19) 食品ロスを減らすために、社会全体でどのような取組みが必要だと思いますか。---- 22

(20) 食品ロスを減らすための知識や取組みを普及させるためには、どのような方法が効果的だと思いますか。----- 23

IV まとめ ----- 24

V 回答者の意見 ----- 27

VI 調査票 ----- 42

# 食品ロスを減らしましょう！

～食品ロスを、食料問題にとどまらず、地球の環境や貧困問題としてとらえ、取り組めることから始めましょう！～

## I 調査の概要

### ◆調査目的

食品ロスとは「食べられるのに廃棄される食品」のことです。日本では年間約 2,775 万トンの食品が廃棄されており、そのうち食品ロスは 621 万トンで、その約半分(282 万トン)が一般家庭からのものです。このアンケートは、食品ロスに関する消費者の意識や行動を調査し、今後の効果的・具体的な取り組みを検討するために行いました。

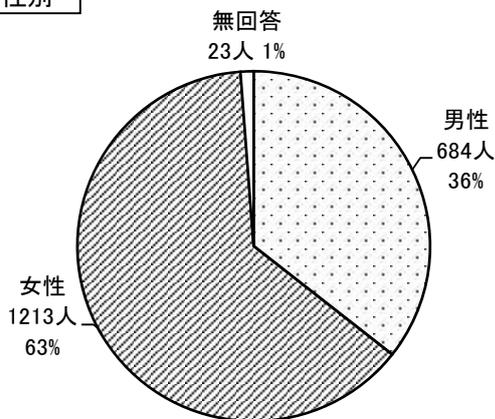
◆調査時期： 平成29年6月下旬～7月下旬

◆調査対象： 県内在住者

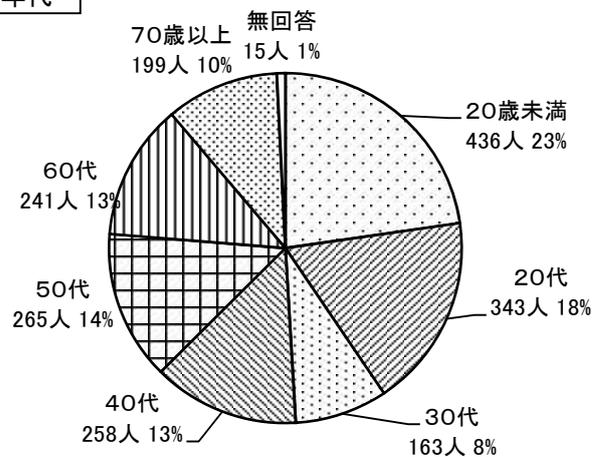
配布部数	2,189人
回収部数	1,920人
回収率	87.7%

## II 回答者の属性

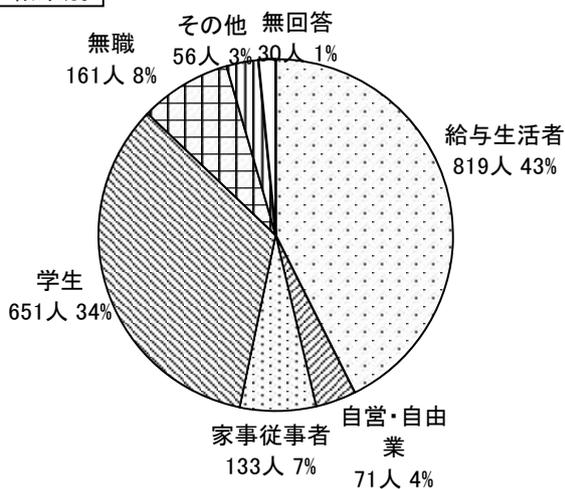
性別



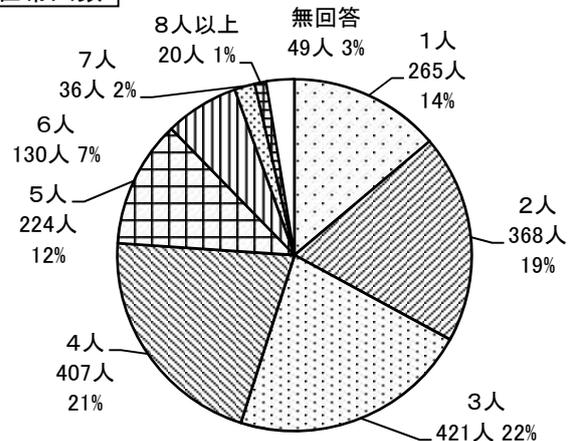
年代



職業別



世帯人数



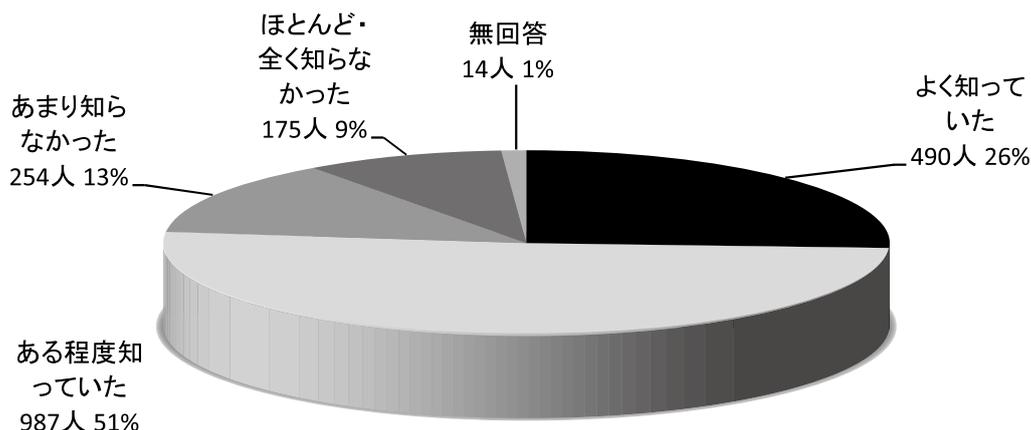
### Ⅲ 調査結果の概要

#### 1. 食品ロスに関する意識について

問1 「食品ロス」が問題になっていることを知っていましたか。

##### (1) 全体では

「よく知っていた」26%、「ある程度知っていた」51%、合わせて77%で、昨年8月の県政世論調査が、それぞれ15%、49%合わせて64%と比べると、その当時より、認知度は高まっている。



##### (2) 年代別・男女別では

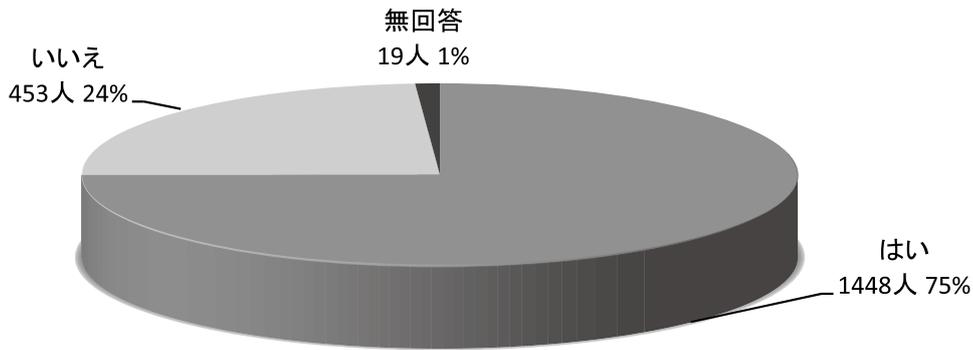
「よく知っていた」「ある程度知っていた」を合わせると、50代以上が90%前後で高い。

男女別・年代	人数	項目					
		よく知っていた	ある程度知っていた	あまり知らなかった	ほとんど・知らなかった・全く	無回答	
年代	20歳未満	436人	84 19%	189 43%	82 19%	80 18%	1 0%
	20代	343人	61 18%	175 51%	61 18%	44 13%	2 1%
	30代	163人	24 15%	86 53%	33 20%	19 12%	1 1%
	40代	258人	55 21%	158 61%	34 13%	10 4%	1 0%
	50代	265人	95 36%	144 54%	16 6%	8 3%	2 1%
	60代	241人	93 39%	126 52%	14 6%	5 2%	3 1%
	70歳以上	199人	74 37%	103 52%	13 7%	8 4%	1 1%
	無回答	15人	4 27%	6 40%	1 7%	1 7%	3 20%
男女別	男性	684人	172 25%	297 43%	105 15%	105 15%	5 1%
	女性	1,213人	312 26%	679 56%	147 12%	69 6%	6 0%
	無回答	23人	6 26%	11 48%	2 9%	1 4%	3 13%
全体	1,920人	490 26%	987 51%	254 13%	175 9%	14 1%	

問2 「食品ロス」を意識した行動(買い物、食事作り、食べ残さないなど)をしていますか。

(1)全体では

「はい」が75%、「いいえ」が24%である。



(2)年代別・男女別では

40代以上で、食品ロスを意識して行動している割合が高い。問1で「食品ロスについて「よく知っていた」「ある程度知っていた」人は、意識した行動をとる傾向がある。

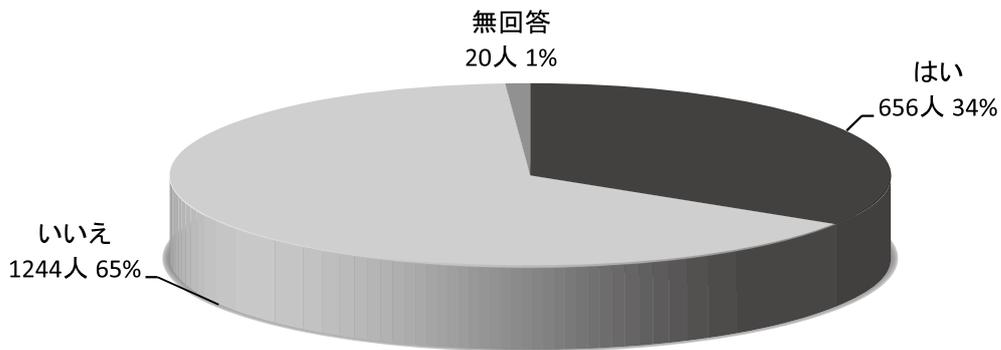
男女別では、「意識した行動をしない」のは、男性が高い。

	男 女 代 別・ 人数	項 目			
		はい	いいえ	無回答	
年代	20歳未満	436人	282 65%	153 35%	1 0%
	20代	343人	234 68%	108 31%	1 0%
	30代	163人	121 74%	42 26%	0 0%
	40代	258人	216 84%	39 15%	3 1%
	50代	265人	218 82%	44 17%	3 1%
	60代	241人	198 82%	37 15%	6 2%
	70歳以上	199人	172 86%	26 13%	1 1%
	無回答	15人	7 47%	4 27%	4 27%
男女別	男性	684人	476 70%	201 29%	7 1%
	女性	1,213人	959 79%	246 20%	8 1%
	無回答	23人	13 57%	6 26%	4 17%
全体	1,920人	1,448 75%	453 24%	19 1%	

問3 富山県が今、「食品ロス」を減らすために積極的に取り組んでいることを知っていますか。

(1)全体では

「はい」が34%、「いいえ」が65%である。



(2)年代別・男女別では

取り組んでいることを知っている割合は、40代以上で高い。  
男女別ではあまり差がない。

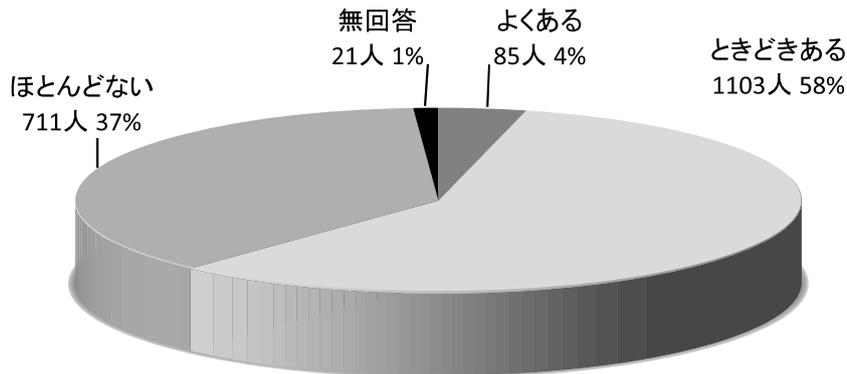
	男 女 代 別・ 人 数	項 目			
		は い	い い え	無 回 答	
年代	20歳未 満	436人	78 18%	357 82%	1 0%
	20代	343人	76 22%	266 78%	1 0%
	30代	163人	42 26%	121 74%	0 0%
	40代	258人	106 41%	149 58%	3 1%
	50代	265人	116 44%	145 55%	4 2%
	60代	241人	125 52%	112 46%	4 2%
	70歳以 上	199人	109 55%	86 43%	4 2%
	無回答	15人	4 27%	8 53%	3 20%
男女別	男性	684人	210 31%	470 69%	4 1%
	女性	1,213人	439 36%	761 63%	13 1%
	無回答	23人	7 30%	13 57%	3 13%
全体	1,920人	656 34%	1,244 65%	20 1%	

## 2. 食品の廃棄の実態について

問4 購入した食品を捨ててしまうことがありますか。

### (1) 全体では

「よくある」4%、「ときどきある」58%、合わせて62%である。しかし、「ほとんどない」と回答した人も37%で、捨てない工夫もされている。



### (2) 年代別・男女別では

年代別ではあまり差がない。

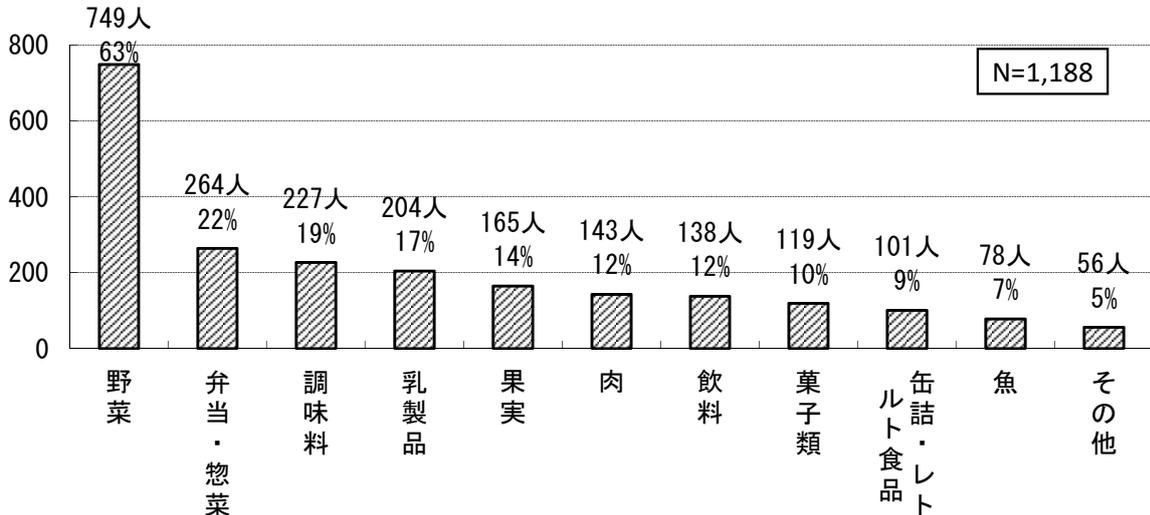
男女別では、「ほとんどない」は、男性が45%と高い。

	男女代別・人数	項目				
		よくある	ときどきある	ほとんどない	無回答	
年代	20歳未満	436人	28 6%	238 55%	167 38%	3 1%
	20代	343人	18 5%	193 56%	130 38%	2 1%
	30代	163人	7 4%	113 69%	42 26%	1 1%
	40代	258人	11 4%	154 60%	90 35%	3 1%
	50代	265人	8 3%	158 60%	96 36%	3 1%
	60代	241人	6 2%	144 60%	88 37%	3 1%
	70歳以上	199人	5 3%	97 49%	95 48%	2 1%
	無回答	15人	2 13%	6 40%	3 20%	4 27%
男女別	男性	684人	20 3%	347 51%	308 45%	9 1%
	女性	1,213人	61 5%	746 62%	398 33%	8 1%
	無回答	23人	4 17%	10 43%	5 22%	4 17%
全体	1,920人	85 4%	1,103 57%	711 37%	21 1%	

問5 問4で「捨ててしまうことがある」と答えられた場合、どんな食品を捨てていますか。(いくつでも)

(1)全体では

「野菜」が最も多く63%、「弁当・惣菜」22%、「調味料」19%、「乳製品」17%である。



(2)年代別・男女別では

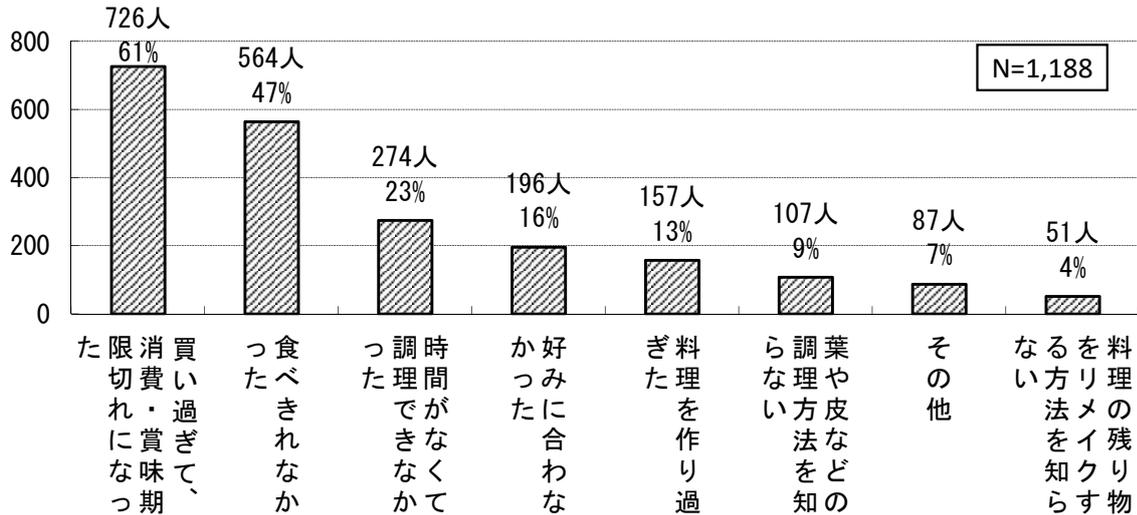
「野菜」は、30代以上が高く、「弁当・惣菜」は、20代と50代が高い。  
男女別では、「飲料」「弁当・惣菜」「果実」以外の項目で、女性が高い。

	年代別	人数	項目										
			野菜	弁当・惣菜	調味料	乳製品	果実	肉	飲料	菓子類	ルト食品	魚	その他
年代	20歳未満	266人	143 54%	58 22%	24 9%	38 14%	33 12%	32 12%	44 17%	29 11%	15 6%	11 4%	17 6%
	20代	211人	102 48%	59 28%	28 13%	43 20%	29 14%	15 7%	47 22%	29 14%	19 9%	11 5%	14 7%
	30代	120人	83 69%	19 16%	31 26%	27 22%	21 18%	14 12%	15 12%	12 10%	12 10%	5 4%	2 2%
	40代	165人	109 66%	37 22%	50 30%	28 17%	22 13%	19 12%	13 8%	13 8%	12 7%	14 8%	5 3%
	50代	166人	127 77%	43 26%	43 26%	23 14%	25 15%	19 11%	9 5%	12 7%	15 9%	14 8%	6 4%
	60代	150人	109 73%	29 19%	33 22%	29 19%	20 13%	26 17%	7 5%	15 10%	13 9%	17 11%	6 4%
	70歳以上	102人	71 70%	17 17%	15 15%	13 13%	14 14%	17 17%	2 2%	9 9%	14 14%	6 6%	6 6%
	無回答	8人	5 62%	2 25%	3 38%	3 38%	1 12%	1 12%	1 12%	0 0%	1 12%	0 0%	0 0%
男女別	男性	367人	187 51%	86 23%	45 12%	57 16%	58 16%	28 8%	65 18%	36 10%	27 7%	25 7%	29 8%
	女性	807人	552 68%	173 21%	178 22%	146 18%	105 13%	114 14%	72 9%	83 10%	73 9%	53 7%	27 3%
	無回答	14人	10 71%	5 36%	4 29%	1 7%	2 14%	1 7%	1 7%	0 0%	1 7%	0 0%	0 0%
全体	1,188人	749 63%	264 22%	227 19%	204 17%	165 14%	143 12%	138 12%	119 10%	101 9%	78 7%	56 5%	

問6 問4で「捨ててしまうことがある」と答えられた場合、食品を捨てる理由は何ですか。(いくつか)

(1)全体では

「買い過ぎて、消費・賞味期限切れになった」が最も多く61%、「食べきれなかった」47%、「時間がなくて調理できなかった」23%である。



(2)年代別・男女別では

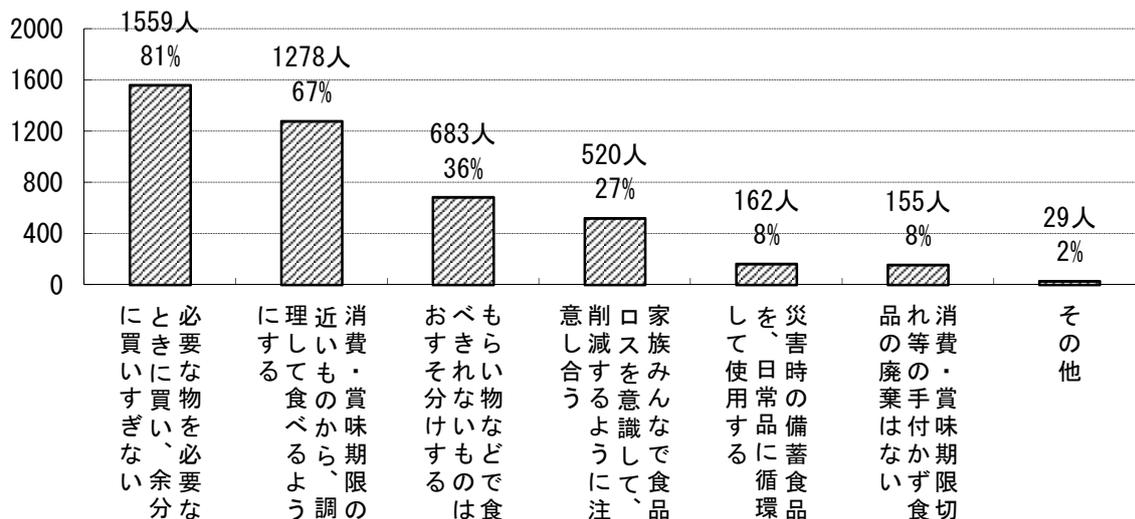
「買い過ぎて」は、どの年代も高い。「食べ切れなかった」は、50代以上が50%超と高い。男女別では、「好みに合わなかった」以外のすべての項目で女性が高い。

年代別・男女別	人数	項目								
		買い過ぎて、消費期限切れになった	食べきれなかった	時間がなくて調理できなかった	好みに合わなかった	料理を作った	調理方法などの知識がなかった	その他	料理の残り物を知らない	
年代	20歳未満	266人	155 58%	112 42%	43 16%	45 17%	20 8%	20 8%	17 6%	8 3%
	20代	211人	143 68%	93 44%	43 20%	46 22%	21 10%	18 9%	14 7%	10 5%
	30代	120人	79 66%	59 49%	37 31%	20 17%	14 12%	10 8%	6 5%	7 6%
	40代	165人	88 53%	69 42%	43 26%	28 17%	22 13%	12 7%	17 10%	4 2%
	50代	166人	89 54%	87 52%	51 31%	24 14%	23 14%	10 6%	19 11%	2 1%
	60代	150人	101 67%	86 57%	41 27%	19 13%	27 18%	24 16%	8 5%	11 7%
	70歳以上	102人	64 63%	53 52%	15 15%	11 11%	29 28%	12 12%	6 6%	9 9%
	無回答	8人	7 88%	5 62%	1 12%	3 38%	1 12%	1 12%	0 0%	0 0%
男女別	男性	367人	211 57%	138 38%	62 17%	62 17%	35 10%	22 6%	25 7%	10 3%
	女性	807人	504 62%	421 52%	210 26%	132 16%	122 15%	84 10%	62 8%	41 5%
	無回答	14人	11 79%	5 36%	2 14%	2 14%	0 0%	1 7%	0 0%	0 0%
全体	1,188人	726 61%	564 47%	274 23%	196 16%	157 13%	107 9%	87 7%	51 4%	

問7 平成28年度富山県の調査では、食品ロスに占める賞味・消費期限切れ等の手付かず食品の割合が、本県は77%と、全国51%と比べて高くなっています。手付かず食品の廃棄をなくすためにあなたができることは何ですか。(いくつでも)

(1)全体では

「余分に買いすぎない」が最も多く81%、次いで「消費・賞味期限の近いものから、調理して食べる」67%、「食べきれないものは、おすそ分けする」36%である。



(2)年代別・男女別では

年代別、男女別ともに、「余分に買いすぎない」が最も高く、次いで「期限の近いものから、調理して食べるようにする」が続く。「もらい物などはおすそ分けする」は、60代以上が高く、「家族みんなで食品ロスを意識して、削減するよう注意しあう」は、20歳未満では3番目に高い。

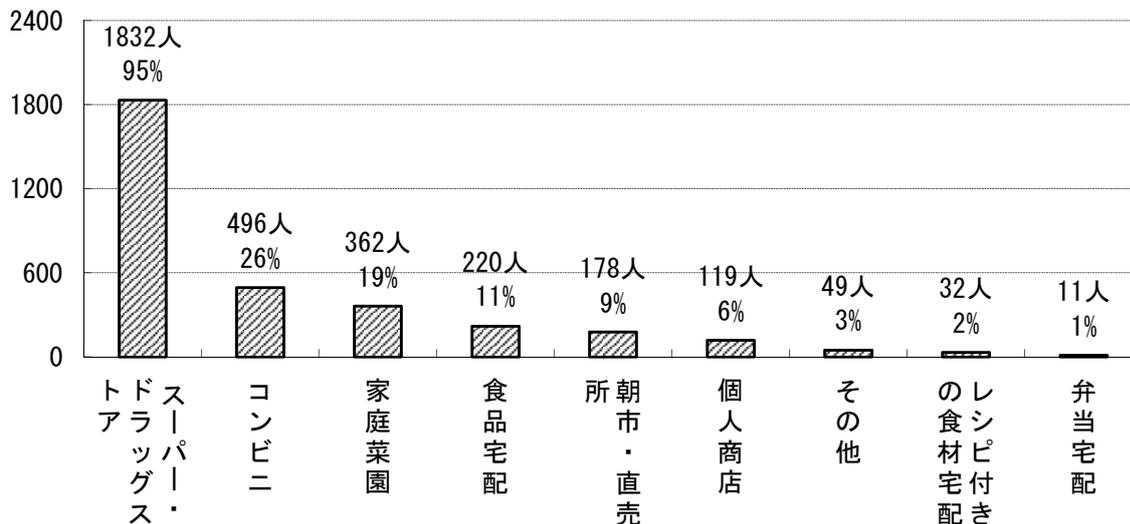
男女別	年代別	人数	項目						
			余分に買いすぎない	必要物を必要と	食べきれないものは、おすそ分けする	削減するよう注意しあう	家族みんなで食品ロスに注意して、削減する	災害時の備蓄食品として、日用品に循環	消費・賞味期限切れ等の手付かず食品の廃棄は、賞味期限切れ
年代別	20歳未満	436人	363 83%	278 64%	87 20%	118 27%	28 6%	16 4%	7 2%
	20代	343人	283 83%	228 66%	87 25%	79 23%	24 7%	19 6%	5 1%
	30代	163人	134 82%	108 66%	68 42%	56 34%	16 10%	5 3%	2 1%
	40代	258人	215 83%	165 64%	81 31%	73 28%	18 7%	11 4%	1 0%
	50代	265人	212 80%	186 70%	107 40%	76 29%	23 9%	28 11%	6 2%
	60代	241人	197 82%	177 73%	131 54%	61 25%	32 13%	24 10%	2 1%
	70歳以上	199人	146 73%	129 65%	117 59%	52 26%	21 11%	51 26%	6 3%
	無回答	15人	9 60%	7 47%	5 33%	5 33%	0 0%	1 7%	0 0%
男女別	男性	684人	542 79%	397 58%	160 23%	156 23%	45 7%	45 7%	14 2%
	女性	1,213人	1,000 82%	868 72%	517 43%	357 29%	116 10%	109 9%	15 1%
	無回答	23人	17 74%	13 57%	6 26%	7 30%	1 4%	1 4%	0 0%
全体	1,920人	1,559 81%	1,278 67%	683 36%	520 27%	162 8%	155 8%	29 2%	

### 3. 買い物行動について

問8 あなたの家庭では、食料品を主としてどこから調達しますか。(3つまで)

#### (1) 全体では

「スーパー・ドラッグストア」が最も多く95%、次いで「コンビニ」26%、「家庭菜園」19%、「食品宅配」11%、「朝市・直売所」9%であり、「個人商店」は6%と少ない。



#### (2) 年代別・男女別では

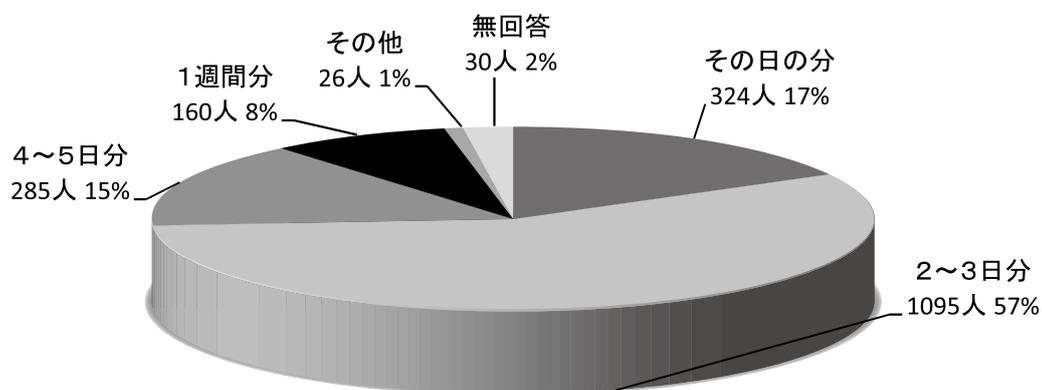
「スーパー・ドラッグストア」は、年代別・男女別ともに、最も高い。「コンビニ」は、20代以下が高い。「家庭菜園」は60代以上が高い。「食品宅配」は30代から60代が高い。「朝市・直売所」「個人商店」は、60代以上が高い。

	年代別・男女別	人数	項目								
			スーパー・ドラッグストア	コンビニ	家庭菜園	食品宅配	朝市・直売所	個人商店	その他	レシピ付きの食材料宅配	弁当宅配
年代	20歳未満	436人	425 97%	139 32%	63 14%	22 5%	17 4%	11 3%	7 2%	14 3%	1 0%
	20代	343人	328 96%	135 39%	31 9%	23 7%	17 5%	12 3%	4 1%	4 1%	5 1%
	30代	163人	159 98%	38 23%	26 16%	29 18%	15 9%	6 4%	4 2%	0 0%	1 1%
	40代	258人	250 97%	63 24%	50 19%	46 18%	19 7%	16 6%	8 3%	2 1%	0 0%
	50代	265人	252 95%	64 24%	58 22%	43 16%	23 9%	19 7%	8 3%	5 2%	2 1%
	60代	241人	227 94%	27 11%	71 29%	35 15%	49 20%	28 12%	11 5%	3 1%	2 1%
	70歳以上	199人	181 91%	25 13%	63 32%	22 11%	38 19%	27 14%	7 4%	4 2%	0 0%
	無回答	15人	10 67%	5 33%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
男女別	男性	684人	653 95%	223 33%	71 10%	69 10%	40 6%	37 5%	15 2%	12 2%	6 1%
	女性	1,213人	1,161 96%	267 22%	289 24%	149 12%	138 11%	82 7%	34 3%	20 2%	5 0%
	無回答	23人	18 78%	6 26%	2 9%	2 9%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
	全体	1,920人	1,832 95%	496 26%	362 19%	220 11%	178 9%	119 6%	49 3%	32 2%	11 1%

問9 あなたの家庭では、1回は何日分の食料品を調達されますか。

(1)全体では

「2～3日分」が57%と最も多く、次いで「その日の分」17%、「4～5日分」15%、「1週間分」8%である。



(2)年代別・男女別では

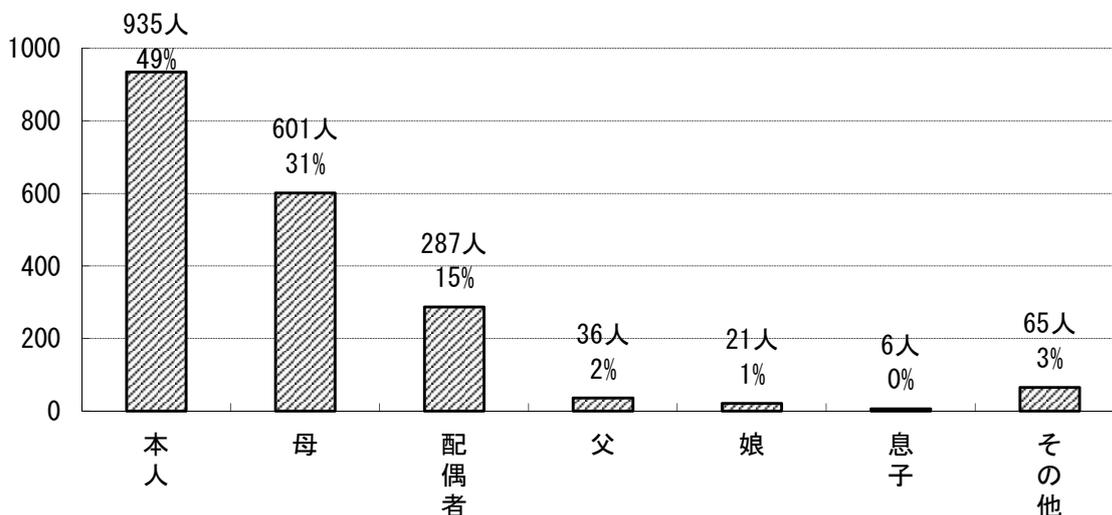
年代別・男女別ともに、あまり差がない。

年代別	人数	項目					
		その日の分	2～3日分	4～5日分	1週間分	その他	無回答
20歳未満	436人	94 22%	221 51%	69 16%	36 8%	12 3%	4 1%
20代	343人	65 19%	189 55%	50 15%	28 8%	7 2%	4 1%
30代	163人	28 17%	97 60%	17 10%	21 13%	0 0%	0 0%
40代	258人	36 14%	160 62%	40 16%	17 7%	2 1%	3 1%
50代	265人	36 14%	166 63%	37 14%	18 7%	3 1%	5 2%
60代	241人	37 15%	143 59%	34 14%	19 8%	2 1%	6 2%
70歳以上	199人	26 13%	112 56%	35 18%	21 11%	0 0%	5 3%
無回答	15人	2 13%	7 47%	3 20%	0 0%	0 0%	3 20%
男性	684人	133 19%	369 54%	98 14%	58 8%	15 2%	11 2%
女性	1,213人	187 15%	716 59%	182 15%	102 8%	11 1%	15 1%
無回答	23人	4 17%	10 43%	5 22%	0 0%	0 0%	4 17%
全体	1,920人	324 17%	1,095 57%	285 15%	160 8%	26 1%	30 2%

問10 あなたの家庭で、主として食料品の買い物等を担当しているのはだれですか。

(1)全体では

「回答者本人」が最も多く49%、次いで「母」31%、「配偶者」15%である。



(2)年代別・男女別では

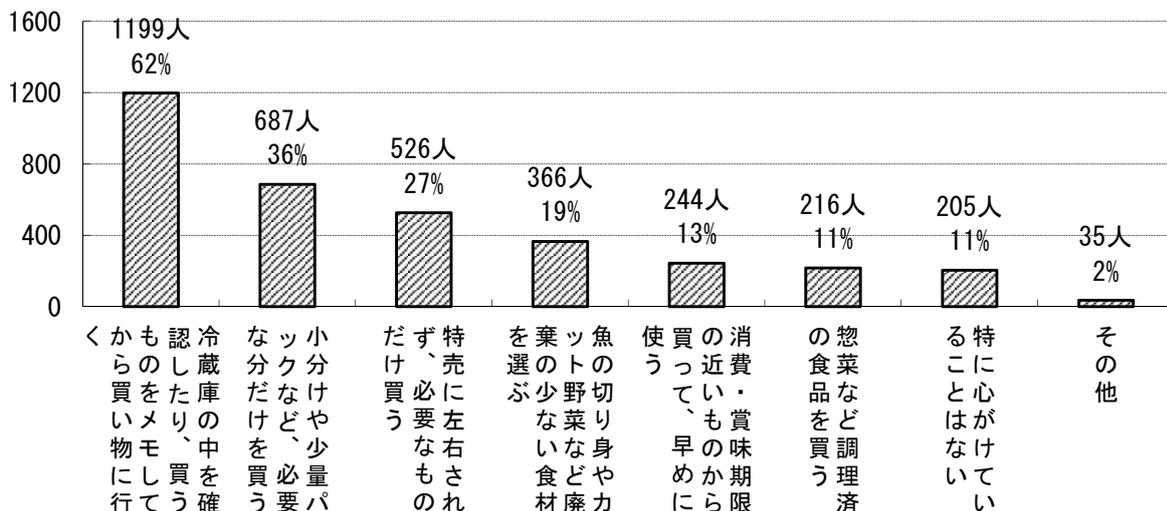
「本人」が担当している割合は、30代以上が高く、「母」は、20代以下が高く、「配偶者」は、30代から60代が高い。男女別では、「本人」が担当している割合は、女性が高く、「配偶者」が担当している割合は、男性が高い。

	男 女 代 別 ・ 人 数	項 目							
		本人	母	配偶者	父	娘	息子	その他	
年代	20歳未満	436人	120 28%	273 63%	6 1%	16 4%	0 0%	2 0%	28 6%
	20代	343人	88 26%	217 63%	8 2%	12 3%	1 0%	1 0%	21 6%
	30代	163人	85 52%	41 25%	38 23%	3 2%	0 0%	0 0%	1 1%
	40代	258人	151 59%	37 14%	72 28%	2 1%	0 0%	0 0%	1 0%
	50代	265人	151 57%	24 9%	90 34%	0 0%	1 0%	0 0%	0 0%
	60代	241人	178 74%	4 2%	48 20%	3 1%	7 3%	1 0%	7 3%
	70歳以上	199人	153 77%	3 2%	24 12%	0 0%	12 6%	2 1%	6 3%
	無回答	15人	9 60%	2 13%	1 7%	0 0%	0 0%	0 0%	1 7%
男女別	男性	684人	160 23%	236 35%	251 37%	18 3%	3 0%	5 1%	20 3%
	女性	1,213人	763 63%	361 30%	32 3%	18 1%	18 1%	1 0%	44 4%
	無回答	23人	12 52%	4 17%	4 17%	0 0%	0 0%	0 0%	1 4%
全体	1,920人	935 49%	601 31%	287 15%	36 2%	21 1%	6 0%	65 3%	

問11 食品ロスを減らすために、買い物をするとき心がけていることは何ですか。(いくつでも)

(1)全体では

「冷蔵庫の中を確認したり、買うものをメモしてから買い物に行く」が最も多く62%、「少量パックなど必要な分だけを買う」36%、「特売に左右されず必要なものだけ買う」27%である。



(2)年代別・男女別では

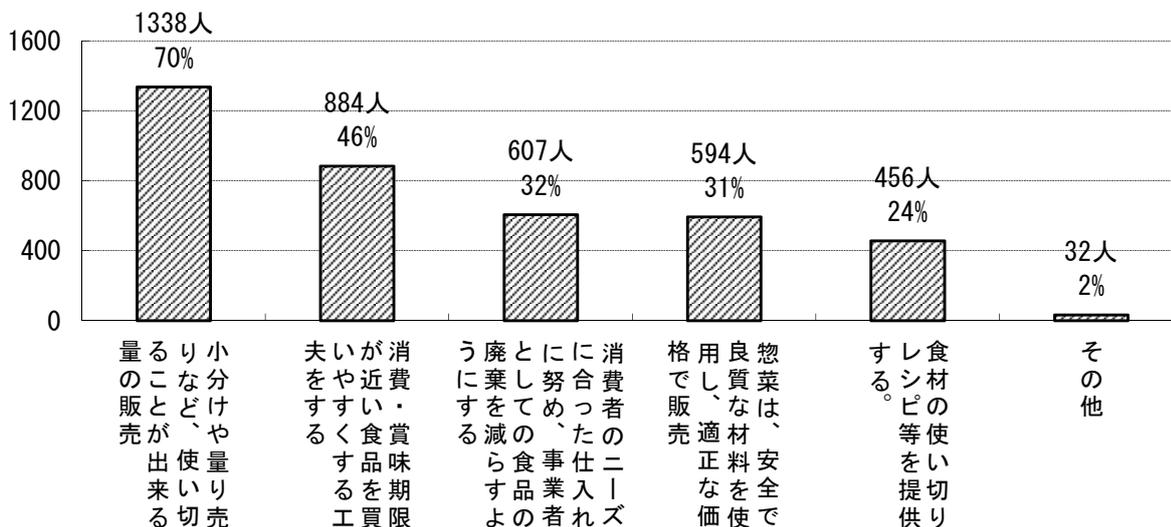
「冷蔵庫などを確認し、メモしてから買い物に行く」は、50代以上が高い。「小分け・少量パック」は年代別の差がない。「特売に左右されず、必要なものだけ買う」は、60代以上が高い。

男女別・年代	人数	項目							
		冷蔵庫の中を確認したり、買うものをメモしてから買い物に行く	少量パックなど、必要な分だけを買う	特売に左右されず、必要なものだけ買う	新鮮な野菜などを買う	魚の切り身や缶詰などを買う	消費期限が長いものを買う	惣菜など調理済みの食品を買う	特に心がけていない
20歳未満	436人	236 54%	158 36%	47 11%	59 14%	40 9%	48 11%	68 16%	9 2%
20代	343人	164 48%	114 33%	68 20%	57 17%	49 14%	49 14%	68 20%	1 0%
30代	163人	96 59%	53 33%	52 32%	37 23%	18 11%	18 11%	19 12%	1 1%
40代	258人	170 66%	94 36%	77 30%	37 14%	34 13%	17 7%	15 6%	7 3%
50代	265人	186 70%	104 39%	84 32%	62 23%	38 14%	34 13%	13 5%	10 4%
60代	241人	184 76%	85 35%	97 40%	61 25%	32 13%	25 10%	10 4%	4 2%
70歳以上	199人	154 77%	74 37%	96 48%	52 26%	31 16%	25 13%	12 6%	3 2%
無回答	15人	9 60%	5 33%	5 33%	1 7%	2 13%	0 0%	0 0%	0 0%
男性	684人	353 52%	211 31%	134 20%	98 14%	84 12%	85 12%	120 18%	8 1%
女性	1,213人	834 69%	467 38%	385 32%	264 22%	156 13%	129 11%	85 7%	27 2%
無回答	23人	12 52%	9 39%	7 30%	4 17%	4 17%	2 9%	0 0%	0 0%
全体	1,920人	1,199 62%	687 36%	526 27%	366 19%	244 13%	216 11%	205 11%	35 2%

問12 食品ロスを減らすために、小売店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。(3つまで)

(1) 全体では

「小分けなど、使い切ることが出来る量の販売」が最も多く70%、「消費・賞味期限が近い食品を買いやすくする工夫をする」46%、「消費者のニーズに合った仕入れに努める」32%である。



(2) 年代別・男女別では

「小分けなど使い切れる量の販売」は30代と60代が高い。「期限が近い食品を買いやすくする工夫」は20代以下が高く、70歳以上が低い。「消費者のニーズにあった仕入れに努める」「惣菜は良質な材料で適正価格で販売する」は、70歳以上が高い。

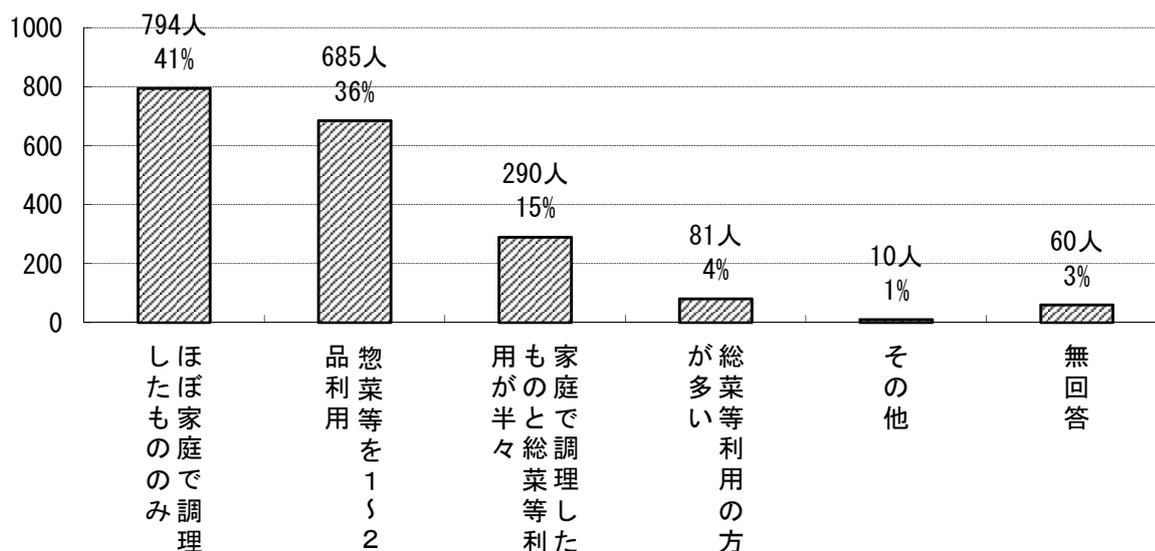
年代・性別	人数	項目					
		小分けなど、使い切ることが出来る量の販売	消費・賞味期限が近い賞味期限を工夫する	消費者のニーズに合った仕入れに努める	惣菜は、良質な材料を安全で適正な価格で販売する	食材の使い切りを促す	その他
20歳未満	436人	294 67%	204 47%	103 24%	124 28%	119 27%	2 0%
20代	343人	219 64%	186 54%	102 30%	100 29%	73 21%	7 2%
30代	163人	129 79%	72 44%	51 31%	35 21%	40 25%	1 1%
40代	258人	178 69%	112 43%	67 26%	77 30%	64 25%	7 3%
50代	265人	189 71%	121 46%	100 38%	87 33%	57 22%	10 4%
60代	241人	182 76%	109 45%	94 39%	81 34%	52 22%	2 1%
70歳以上	199人	140 70%	76 38%	85 43%	88 44%	47 24%	3 2%
無回答	15人	7 47%	4 27%	5 33%	2 13%	4 27%	0 0%
男性	684人	438 64%	310 45%	191 28%	216 32%	118 17%	20 3%
女性	1,213人	886 73%	566 47%	410 34%	374 31%	334 28%	12 1%
無回答	23人	14 61%	8 35%	6 26%	4 17%	4 17%	0 0%
全体	1,920人	1,338 70%	884 46%	607 32%	594 31%	456 24%	32 2%

#### 4. 調理行動について

問13 あなたの家庭では、1週間の食事のうち、「家庭で調理した食事」と「総菜・弁当等調理済みのものを利用する食事」との割合は、次のどれですか

##### (1)全体では

「ほぼ家庭で調理したもののみ」が最も多く41%、「惣菜等を1～2品利用」36%、「家庭で調理したものと総菜等利用が半々」15%である。



##### (2)年代別・男女別では

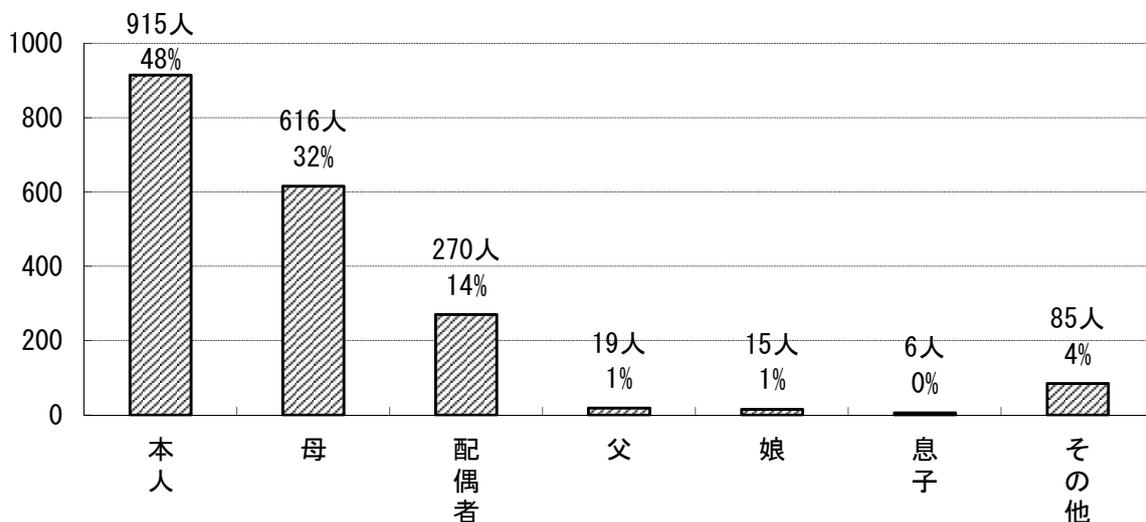
「家庭で調理したもの」は、70歳以上が高い。「惣菜等を1～2品利用」は、50代、40代が高い。

男女別	年代	人数	項目					無回答
			み理ほ した家 庭の 調	2惣 品菜 利等 用を 1 ～ 2	等た家 利も庭 用の がと 半総 々菜 し	方総 が菜 多等 い利 用の	そ の 他	
年代	20歳未満	436人	180 41%	148 34%	77 18%	25 6%	2 0%	4 1%
	20代	343人	118 34%	125 36%	60 17%	27 8%	4 1%	9 3%
	30代	163人	67 41%	62 38%	28 17%	3 2%	0 0%	3 2%
	40代	258人	100 39%	104 40%	30 12%	9 3%	1 0%	14 5%
	50代	265人	98 37%	114 43%	36 14%	11 4%	0 0%	6 2%
	60代	241人	111 46%	84 35%	34 14%	1 0%	3 1%	8 3%
	70歳以上	199人	113 57%	46 23%	23 12%	4 2%	0 0%	13 7%
	無回答	15人	7 47%	2 13%	2 13%	1 7%	0 0%	3 20%
男女別	男性	684人	268 39%	238 35%	107 16%	48 7%	8 1%	15 2%
	女性	1,213人	518 43%	440 36%	178 15%	33 3%	2 0%	42 3%
	無回答	23人	8 35%	7 30%	5 22%	0 0%	0 0%	3 13%
全体	1,920人	794 41%	685 36%	290 15%	81 4%	10 1%	60 3%	

問14 あなたの家庭で、主として調理を担当しているのはだれですか。

(1)全体では

「回答者本人」が最も多く48%、次いで「母」32%、「配偶者」14%である。



(2)年代別・男女別では

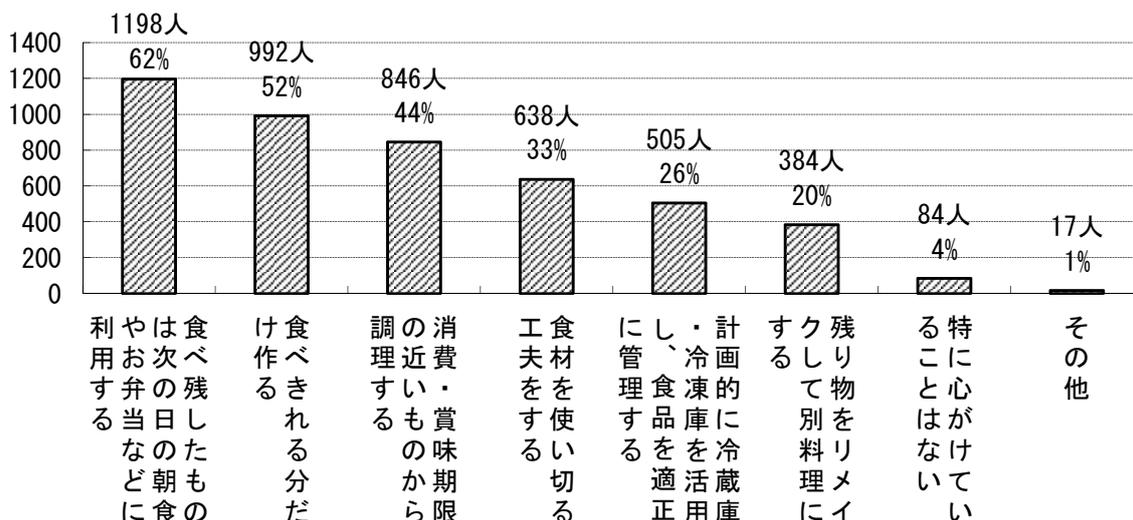
「本人」が担当している割合は、60代以上で高く、「母」が担当している割合は、20代以下で高い。男女別では、「本人」が担当している割合は、女性が高く、「配偶者」が担当している割合は、男性が高い。

	男 女 代 別・ 人数	項 目							
		本人	母	配偶者	父	娘	息子	その他	
年代	20歳未満	436人	120 28%	274 63%	4 1%	9 2%	0 0%	0 0%	35 8%
	20代	343人	79 23%	220 64%	6 2%	6 2%	1 0%	1 0%	33 10%
	30代	163人	83 51%	44 27%	35 21%	1 1%	0 0%	1 1%	1 1%
	40代	258人	143 55%	37 14%	76 29%	1 0%	0 0%	0 0%	3 1%
	50代	265人	148 56%	32 12%	87 33%	1 0%	4 2%	1 0%	1 0%
	60代	241人	179 74%	4 2%	44 18%	1 0%	3 1%	1 0%	5 2%
	70歳以上	199人	153 77%	3 2%	17 9%	0 0%	7 4%	2 1%	7 4%
	無回答	15人	10 67%	2 13%	1 7%	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
男女別	男性	684人	156 23%	243 36%	244 36%	11 2%	4 1%	4 1%	30 4%
	女性	1,213人	746 62%	370 31%	22 2%	8 1%	11 1%	2 0%	54 4%
	無回答	23人	13 57%	3 13%	4 17%	0 0%	0 0%	0 0%	1 4%
全体	1,920人	915 48%	616 32%	270 14%	19 1%	15 1%	6 0%	85 4%	

問15 食品ロスを減らすために、調理をするときに心がけていることはありますか。(いくつでも)

(1)全体では

「食べ残したものは次の日の朝食やお弁当などに利用する」が最も多く62%、「食べきれ的分だけ作る」52%、「消費・賞味期限の近いものから調理する」44%、「食材を使い切る工夫をする」33%である。



(2)年代別・男女別では

「期限の近い物から調理する」は、50代が高く、「食材を使い切る工夫」は、60代が高い。「計画的に食品を管理する」は、70歳以上が高い。  
男女別では、「食べきれ的分だけ作る」のみ、男性が高い。

年代・性別	人数	項目								
		利用する	食べ残したものを次の日の朝食やお弁当などに食べる	消費・賞味期限の近いものから調理する	食材を使い切る工夫をする	に管理する	・冷庫に冷蔵する	残り物を別料理にする	特には心がけていない	その他
年代	20歳未満	436人	262 60%	233 53%	152 35%	96 22%	63 14%	69 16%	24 6%	6 1%
	20代	343人	192 56%	167 49%	120 35%	75 22%	59 17%	51 15%	33 10%	3 1%
	30代	163人	119 73%	73 45%	78 48%	58 36%	41 25%	40 25%	7 4%	0 0%
	40代	258人	173 67%	128 50%	123 48%	92 36%	70 27%	58 22%	8 3%	1 0%
	50代	265人	173 65%	140 53%	152 57%	125 47%	85 32%	61 23%	5 2%	4 2%
	60代	241人	151 63%	137 57%	117 49%	110 46%	92 38%	52 22%	5 2%	1 0%
	70歳以上	199人	123 62%	109 55%	99 50%	78 39%	91 46%	50 25%	2 1%	2 1%
	無回答	15人	5 33%	5 33%	5 33%	4 27%	4 27%	3 20%	0 0%	0 0%
男女別	男性	684人	346 51%	378 55%	207 30%	151 22%	123 18%	96 14%	53 8%	6 1%
	女性	1,213人	841 69%	604 50%	631 52%	480 40%	374 31%	285 23%	31 3%	11 1%
	無回答	23人	11 48%	10 43%	8 35%	7 30%	8 35%	3 13%	0 0%	0 0%
全体	1,920人	1,198 62%	992 52%	846 44%	638 33%	505 26%	384 20%	84 4%	17 1%	

### (3)職業別では

「食べ残したものは次の日の朝食やお弁当などに利用する」は、給与生活者と家事従事者が高い。「消費・賞味期限の近いものから調理する」「食材を使い切る工夫をする」は、家事従事者が高い。また、「計画的に冷蔵庫・冷凍庫を活用し、食品を適正に管理する」「残り物をリメイクして別料理にする」は、家事従事者と無職が高い。

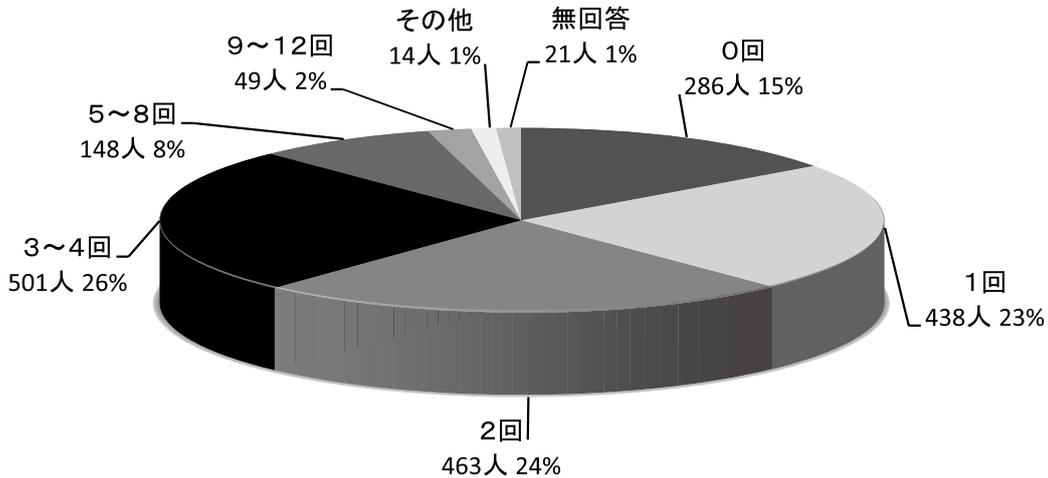
職業	人数	項目							
		る弁食 当のべ な日残 のにし 利食も 用やの すおは	作食 るべき れる分 だけ	す近消 るい費 もの・ 賞味期 から限 理の	夫食 を材 すを 使い 切る 工	す食冷計 る品凍画的 を庫をに 適正活冷 に用蔵庫 に管し、	してり 別物を 料をリ 理にメ イク	こ特 とは 心が ない け て い る	その 他
給与生活者	819人	556 68%	407 50%	389 47%	287 35%	210 26%	165 20%	27 3%	6 1%
学生	651人	363 56%	339 52%	226 35%	147 23%	103 16%	105 16%	50 8%	7 1%
無職	161人	99 61%	97 60%	80 50%	63 39%	67 42%	43 27%	2 1%	3 2%
家事従事者	133人	90 68%	69 52%	78 59%	70 53%	63 47%	35 26%	2 2%	0 0%
自営・自由業	71人	43 61%	39 55%	30 42%	30 42%	26 37%	14 20%	2 3%	0 0%
その他	56人	35 62%	28 50%	32 57%	28 50%	26 46%	13 23%	1 2%	1 2%
無回答	30人	13 43%	13 43%	11 37%	14 47%	11 37%	9 30%	0 0%	0 0%
全体	1,920人	1,198 62%	992 52%	846 44%	638 33%	505 26%	384 20%	84 4%	17 1%

## 5. 外食について

問16 あなたの家庭では、最近1カ月に何回くらい外食をしましたか。

### (1) 全体では

「3～4回」が最も多く26%、「2回」24%、「1回」23%である。



### (2) 年代別・男女別では

「0回」は、60代以上が高い。「3～4回」は、30代が高い。「5～8回」は、20代と50代が高い。

	男 女 代 別	人 数	項 目							無 回 答
			0 回	1 回	2 回	3 ～ 4 回	5 ～ 8 回	9 ～ 1 2 回	そ の 他	
年代	20歳未 満	436人	58 13%	97 22%	115 26%	115 26%	36 8%	13 3%	2 0%	0 0%
	20代	343人	44 13%	65 19%	76 22%	93 27%	46 13%	13 4%	5 1%	1 0%
	30代	163人	15 9%	28 17%	34 21%	67 41%	12 7%	5 3%	1 1%	1 1%
	40代	258人	22 9%	69 27%	65 25%	80 31%	13 5%	6 2%	1 0%	2 1%
	50代	265人	36 14%	63 24%	62 23%	64 24%	29 11%	6 2%	2 1%	3 1%
	60代	241人	53 22%	61 25%	60 25%	49 20%	8 3%	4 2%	2 1%	4 2%
	70歳以 上	199人	55 28%	53 27%	49 25%	30 15%	3 2%	1 1%	1 1%	7 4%
	無回答	15人	3 20%	2 13%	2 13%	3 20%	1 7%	1 7%	0 0%	3 20%
男女別	男性	684人	92 13%	141 21%	151 22%	182 27%	75 11%	31 5%	7 1%	5 1%
	女性	1,213人	190 16%	294 24%	305 25%	315 26%	71 6%	18 1%	7 1%	13 1%
	無回答	23人	4 17%	3 13%	7 30%	4 17%	2 9%	0 0%	0 0%	3 13%
全体	1,920人	286 15%	438 23%	463 24%	501 26%	148 8%	49 3%	14 1%	21 1%	

### (3)職業別では

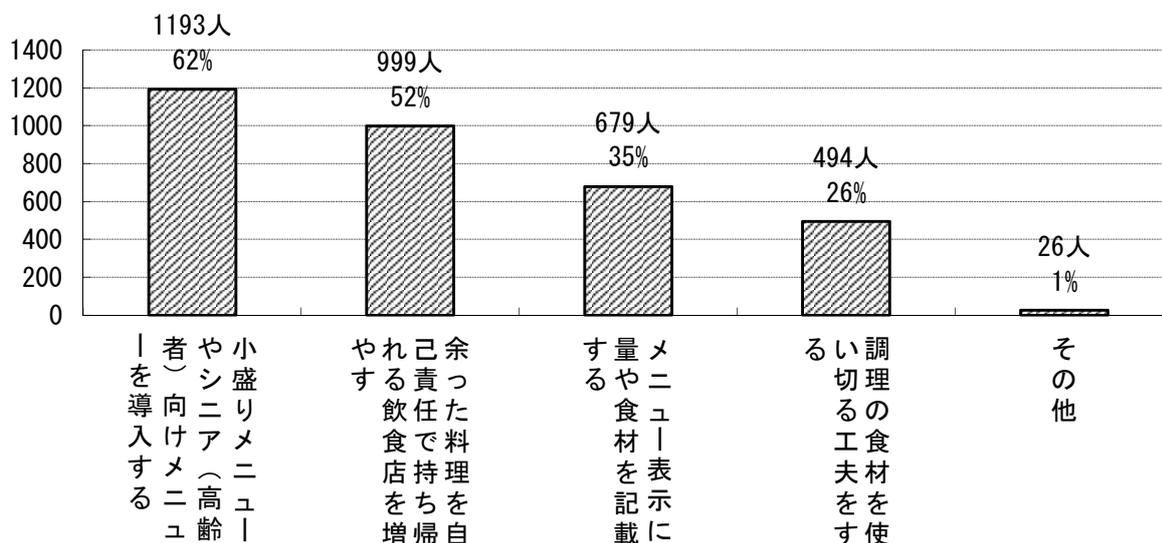
「0回」は、家事従事者と無職が高く、「3～4回」は、給与生活者と学生が高い。

職業	人数	項目							
		0回	1回	2回	3 ～ 4回	5 ～ 8回	9 ～ 12回	その他	無回答
給与生活者	819人	93 11%	190 23%	181 22%	247 30%	75 9%	22 3%	5 1%	6 1%
学生	651人	94 14%	141 22%	159 24%	174 27%	55 8%	22 3%	5 1%	1 0%
無職	161人	39 24%	43 27%	39 24%	25 16%	5 3%	1 1%	2 1%	7 4%
家事従事者	133人	33 25%	33 25%	39 29%	22 17%	4 3%	1 1%	1 1%	0 0%
自営・自由業	71人	9 13%	15 21%	24 34%	17 24%	2 3%	1 1%	1 1%	2 3%
その他	56人	12 21%	10 18%	18 32%	10 18%	2 4%	2 4%	0 0%	2 4%
無回答	30人	6 20%	6 20%	3 10%	7 23%	5 17%	0 0%	0 0%	3 10%
全体	1,920人	286 15%	438 23%	463 24%	501 26%	148 8%	49 3%	14 1%	21 1%

問17 食品ロスを減らすために、飲食店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。(3つまで)

(1)全体では

「小盛りメニューやシニア向けメニューを導入する」が最も多く62%、「余った料理を自己責任で持ち帰れる飲食店を増やす」52%、「メニュー表示に量や食材を記載する」35%である。



(2)年代別・男女別では

「小盛りメニューやシニア向けメニューを導入する」は、30代と50代以上が高い。「余った料理を持ち帰れる飲食店を増やす」は、20代が高い。「メニュー表示に量や食材を記載する」は、20代以下が高く、「食材を使い切る工夫をする」は、60代以上が高い。

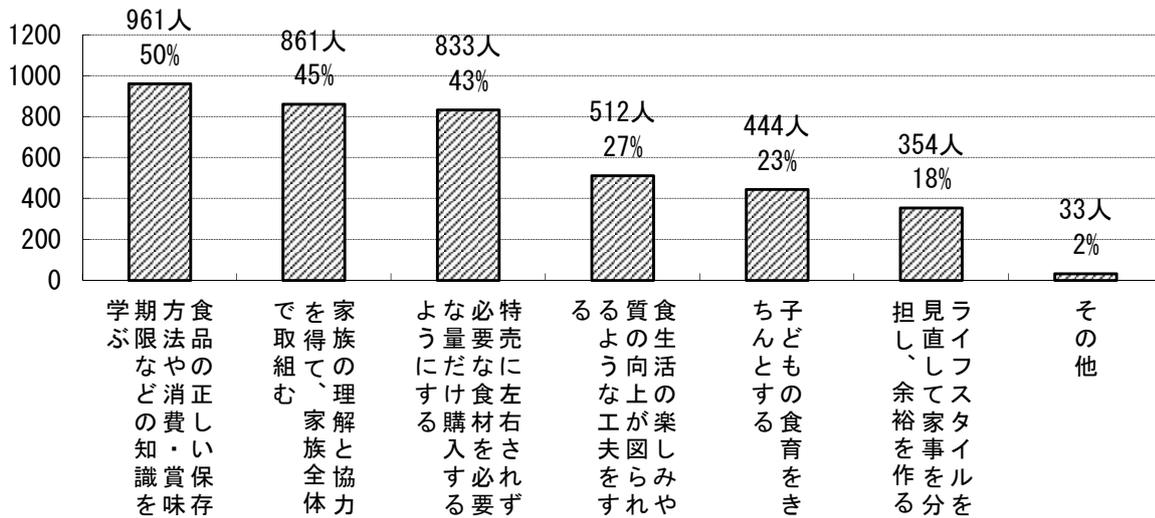
男女別・年代	人数	項目					
		小盛りメニューやシニア向けメニューを導入する	余った料理を持ち帰れる飲食店を増やす	メニュー表示に量や食材を記載する	調理の工夫をする	その他	
年代	20歳未満	436人	211 48%	236 54%	208 48%	107 25%	7 2%
	20代	343人	163 48%	198 58%	141 41%	85 25%	5 1%
	30代	163人	111 68%	86 53%	46 28%	36 22%	2 1%
	40代	258人	161 62%	130 50%	66 26%	44 17%	3 1%
	50代	265人	196 74%	139 52%	73 28%	66 25%	5 2%
	60代	241人	184 76%	117 49%	80 33%	77 32%	3 1%
	70歳以上	199人	160 80%	88 44%	59 30%	76 38%	1 1%
	無回答	15人	7 47%	5 33%	6 40%	3 20%	0 0%
男女別	男性	684人	360 53%	341 50%	249 36%	161 24%	17 2%
	女性	1,213人	820 68%	650 54%	421 35%	327 27%	9 1%
	無回答	23人	13 57%	8 35%	9 39%	6 26%	0 0%
全体	1,920人	1,193 62%	999 52%	679 35%	494 26%	26 1%	

## 6. 効果的な取組み等について

問18 あなたの家庭で、食品ロスを減らすために効果的なことは、何だと思えますか。(3つまで)

### (1) 全体では

「食品の正しい保存方法や消費・賞味期限などの知識を学ぶ」が最も多く50%、「家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む」45%、「特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入するようにする」43%である。



### (2) 年代別・男女別では

「食品の正しい知識を学ぶ」は、50代以上と30代が高く、「家族の理解と協力を得て、家族全体で取り組む」は、年代を問わず高い。「特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入する」は、50代以上が高い。「ライフスタイルを見直し、家事を分担する」は、30代以下が高い。

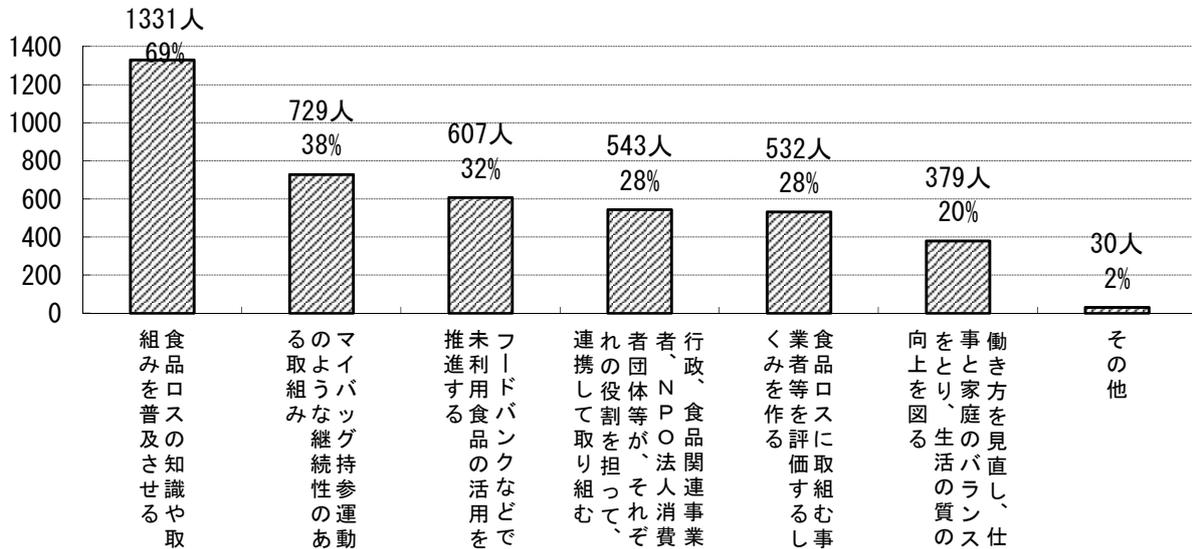
男女別では、「食品の正しい知識を学ぶ」「特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入する」は、女性が高く、「家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む」「子どもの食育をきちんとする」「ライフスタイルを見直して家事を分担し、余裕を作る」は、男性がやや高い傾向がみられる。

年代別・男女別	人数	項目							
		食品の正しい保存方法や消費・賞味期限などの知識を学ぶ	家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む	必要な食材を必要な量だけ購入するようにする	家族の生活が楽しくなるように工夫する	子どもの食育をきちんとする	ライフスタイルを見直し、余裕を作る	その他	
年代	20歳未満	436人	201 46%	211 48%	110 25%	112 26%	87 20%	105 24%	9 2%
	20代	343人	158 46%	159 46%	107 31%	85 25%	84 24%	85 25%	7 2%
	30代	163人	86 53%	75 46%	59 36%	41 25%	61 37%	35 21%	1 1%
	40代	258人	122 47%	117 45%	124 48%	47 18%	84 33%	34 13%	7 3%
	50代	265人	138 52%	123 46%	150 57%	64 24%	53 20%	38 14%	2 1%
	60代	241人	133 55%	87 36%	148 61%	86 36%	44 18%	33 14%	6 2%
	70歳以上	199人	116 58%	83 42%	128 64%	74 37%	27 14%	22 11%	1 1%
	無回答	15人	7 47%	6 40%	7 47%	3 20%	4 27%	2 13%	0 0%
男女別	男性	684人	294 43%	327 48%	201 29%	168 25%	186 27%	151 22%	17 2%
	女性	1,213人	657 54%	522 43%	622 51%	340 28%	252 21%	199 16%	16 1%
	無回答	23人	10 43%	12 52%	10 43%	4 17%	6 26%	4 17%	0 0%
	全体	1,920人	961 50%	861 45%	833 43%	512 27%	444 23%	354 18%	33 2%

問19 食品ロスを減らすために、社会全体でどのような取組みが必要だと思いますか。(3つまで)

(1)全体では

「食品ロスの知識や取組みを普及させる」が最も多く69%、「マイバッグ持参運動のような継続性のある取組み」38%、「フードバンクなどで未利用食品の活用を推進する」32%である。



(2)年代別・男女別では

「食品ロスの知識や取組みの普及」は、各年代で高い。「マイバッグ持参運動のような継続性のある取組み」は、60代以上が高い。

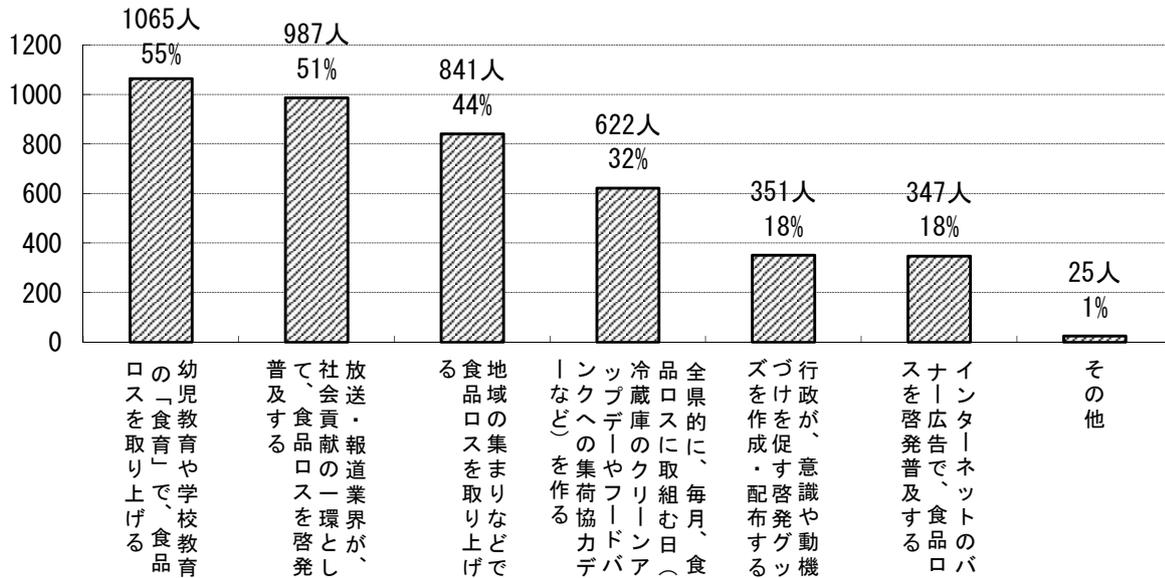
男女別では、「行政や団体が連携して取り組む」と「食品ロスに取組む事業者を評価する仕組みを作る」は、男性が高い。

年代別・男女別	人数	項目						
		食品ロスの知識や取組みを普及させる	マイバッグ持参運動のような継続性のある取組み	フードバンクなどで未利用食品の活用を推進する	行政、食品関連事業者、NPO法人、消費者団体等が、それぞれ役割を担って、連携して取り組む	食品ロスに取組む事業者を評価する仕組みを作る	働き方を見直し、仕事と家庭のバランスの向上を図る	その他
20歳未満	436人	310 71%	148 34%	120 28%	107 25%	114 26%	79 18%	5 1%
20代	343人	220 64%	107 31%	125 36%	83 24%	94 27%	83 24%	8 2%
30代	163人	113 69%	67 41%	59 36%	44 27%	42 26%	39 24%	2 1%
40代	258人	178 69%	93 36%	73 28%	73 28%	58 22%	59 23%	7 3%
50代	265人	188 71%	84 32%	103 39%	73 28%	87 33%	62 23%	5 2%
60代	241人	175 73%	112 46%	89 37%	78 32%	72 30%	30 12%	1 0%
70歳以上	199人	139 70%	112 56%	37 19%	78 39%	60 30%	26 13%	2 1%
無回答	15人	8 53%	6 40%	1 7%	7 47%	5 33%	1 7%	0 0%
男性	684人	469 69%	172 25%	215 31%	203 30%	199 29%	127 19%	19 3%
女性	1,213人	847 70%	550 45%	389 32%	331 27%	326 27%	251 21%	11 1%
無回答	23人	15 65%	7 30%	3 13%	9 39%	7 30%	1 4%	0 0%
全体	1,920人	1,331 69%	729 38%	607 32%	543 28%	532 28%	379 20%	30 2%

問20 食品ロスを減らすための知識や取組みを普及させるためには、どのような方法が効果的だと思いますか。(3つまで)

(1)全体では

「幼児教育や学校教育の『食育』で、食品ロスを取り上げる」が最も多く55%、「放送・報道業界が、社会貢献の一環として、食品ロス啓発普及する」51%、「地域の集まりなどで、食品ロスを取り上げる」44%、「全県的に、毎月、食品ロスに取り組む日（デパレンやフリーマーケットへの集荷協力など）を作る」32%である。



(2)年代別・男女別では

「幼児、学校教育の場で食品ロスを取り上げる」は、30代から50代が高い。「放送・報道業界が食品ロスを取り上げる」はあまり差が無い。「地域の集まりで、食品ロスを取り上げる」は、60代以上が高い。

男女別では、「幼児・学校教育の場で、食品ロスを取り上げる」は、女性が高く、「行政が啓発グッズを作成・配布する」は、男性が高い。

年代別・男女別	人数	項目							
		幼児教育や学校教育の『食育』で、食品ロスを取り上げる	放送・報道業界が、社会貢献の一環として、食品ロス啓発普及する	地域の集まりなどで食品ロスを取り上げる	全県的に、毎月、食品ロスに取り組む日（デパレンやフリーマーケットへの集荷協力など）を作る	行政が、意識や動機づけを促す啓発グッズを作成・配布する	インターネットのSNSを啓発普及する	その他	
年代	20歳未満	436人	228 52%	204 47%	177 41%	119 27%	55 13%	123 28%	4 1%
	20代	343人	182 53%	165 48%	122 36%	97 28%	71 21%	87 25%	4 1%
	30代	163人	107 66%	81 50%	63 39%	53 33%	32 20%	34 21%	2 1%
	40代	258人	161 62%	142 55%	92 36%	83 32%	45 17%	37 14%	6 2%
	50代	265人	162 61%	154 58%	122 46%	94 35%	50 19%	30 11%	6 2%
	60代	241人	136 56%	125 52%	136 56%	106 44%	47 20%	19 8%	1 0%
	70歳以上	199人	86 43%	111 56%	125 63%	67 34%	47 24%	13 7%	1 1%
	無回答	15人	3 20%	5 33%	4 27%	3 20%	4 27%	4 27%	1 7%
男女別	男性	684人	336 49%	347 51%	300 44%	178 26%	135 20%	144 21%	10 1%
	女性	1,213人	719 59%	628 52%	534 44%	435 36%	209 17%	198 16%	15 1%
	無回答	23人	10 43%	12 52%	7 30%	9 39%	7 30%	5 22%	0 0%
	全体	1,920人	1,065 55%	987 51%	841 44%	622 32%	351 18%	347 18%	25 1%

## IV まとめ

### 1 調査結果のまとめ

#### (1) 食品ロスに関する意識について

- ・食品ロスに関する意識では、「食品ロス」が社会的に問題になっていることを「よく知っていた」「ある程度知っていた」を合わせると77%で、昨年8月の県政世論調査が64%であったことと比べると、世論調査より多くなっている。
- ・「食品ロス」について「よく知っていた」「ある程度知っていた」と回答した人は、「食品ロス」を意識した行動をとる傾向がある。
- ・一方、県の食品ロス削減の取り組みを「知っている」と回答した人は34%にとどまる。

#### (2) 食品の廃棄の実態について

- ・食品の廃棄の行動では、購入した食品を捨ててしまうことが「ときどきある」「よくある」を合わせると62%である。しかし、「ほとんどない」と回答した人も37%で、捨てない工夫もされている。
- ・捨てられる食品では、「野菜」が最も多く63%、続いて「弁当・惣菜」・「調味料」・「乳製品」が20%前後である。
- ・食品を捨てる理由については、「買い過ぎて、消費・賞味期限切れになった」が61%と最も多く、次いで「食べきれなかった」47%、「時間がなくて調理できなかった」23%である。
- ・富山県では、手付かず食品の廃棄の割合が全国平均に比べて高いことから、廃棄削減のためにできることは、「必要な物を必要なときに買い、余分に買い過ぎない」、「消費・賞味期限の近いものから、調理して食べるようにする」の割合が高い。

#### (3) 買い物行動について

- ・食料品を調達するのは、「スーパー・ドラッグストア」が95%と最も多く、「コンビニ」「家庭菜園」「食品宅配」「朝市・直売所」と続くが、「個人商店」は6%と少ない。
- ・買い物をするとき心がけていることは、「冷蔵庫の中を確認し買うものをメモしてから行く」が62%と最も多く、次いで「少量パックなど必要な分だけ買う」36%、「特売に左右されず、必要なものだけ買う」27%である。
- ・小売店等に望むことは、「小分けなど使い切ることが出来る量の販売」が70%と最も多く、特に30代と60代で高い。「消費・賞味期限が近い食品を買いやすくする工夫をする」は20代以下で高く、「消費者のニーズに合った仕入れに努める」「惣菜は良質な材料で適正な価格で販売する」は70歳以上で高い。

#### (4) 調理行動について

- ・「家庭で調理した食事」と「調理済みのものを利用する食事」の割合は、「ほぼ家庭で調理したもののみ」が41%で、「惣菜等を1~2品利用」36%である。
- ・調理をするときに心がけていることは、「食べ残したものは次の日の朝食やお弁当に利用する」が62%、「食べ切れる分だけ作る」52%、「消費・賞味期限の近いものから調理する」44%である。また、職業別では、「計画的に冷蔵庫・冷凍庫を活用し、食品を適正に管理する」「残り物をリメイクして別料理にする」は家事従事者で高い。

## (5) 外食について

- ・最近1カ月の外食は、「3~4回」26%、「2回」24%、「1回」23%である。
- ・飲食店等に望むことは、「小盛りメニューやシニア向けメニューを導入する」が62%と多く、特に30代と50代以上で高い。次いで「余った料理を自己責任で持ち帰れる飲食店を増やす」52%である。

## (6) 効果的な取組み等について

- ・家庭で食品ロスを減らすために効果的なこととしては、「食品の正しい保存方法や消費・賞味期限などの知識を学ぶ」50%、「家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む」45%、「特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入する」43%である。男女別では、「食品の正しい知識を学ぶ」は女性が高く、「子どもの食育をきちんとする」「ライフスタイルを見直して家事を分担し、余裕を作る」は、男性が高い。
- ・社会全体の取組みとしては、「食品ロスの知識や取組みを普及させる」が69%と最も多く、各世代で高い。次いで、「マイバッグ持参運動のような継続性のある取組み」38%、「フードバンクなどで未利用食品の活用を推進する」32%である。男女別では、「行政や団体が連携して取組む」「食品ロスに取組む事業者を評価するしくみを作る」は、男性が高い。
- ・食品ロスを減らすための知識や取組みを普及させるために効果的なこととしては、「幼児教育や学校教育の『食育』で、食品ロスを取り上げる」が55%と最も多く、特に、30代から50代で高い。次いで、「放送・報道業界が社会貢献の一環として食品ロスを啓発普及する」51%、「地域の集まりなどで食品ロスを取り上げる」44%である。

## 2 今後の取組み

### (1) 消費者の取組み

「食品ロス削減」を進めていくためには、消費者や、行政、様々な団体機関が、それぞれの立場から行動し、連携していくことが重要である。

まず、消費者自身が、取組みの意思を発信していくことが重要である。

また、家族全体が協力して、冷蔵庫内の確認などにより買い過ぎない、買った食品は適切に保存して「使い切る」工夫、「食べ切る」行動が大切である。

このため、当協会としては、様々な機会を活用して、普及啓発や情報発信に努めていきたい。

- ① 当協会の年間活動目標に「食品ロスの削減」を重点的に位置づけ、消費生活研究グループの研修会や各グループ活動の年間活動の中で、テーマとして取り組む。
- ② 富山県消費者大会などの機会に、「食」に関して専門的に取り組んでいる団体等の協力も得ながら、サルベージ・パーティなど、食品ロスを楽しんで学べる講習会を開催する。
- ③ 暮らしの相談会や、多様な主体による消費者教育推進事業のメニューの中に、消費者被害防止とともに「食品ロスの削減」を取り入れ、年間を通して、県民への啓発普及に努める。  
その際、親や祖父母が子ども達と一緒にゲーム感覚で楽しく学べるような工夫をする。
- ④ 生産者、事業者、販売者等との意見交換会の中で、「食品ロス削減」に向けた意思疎通を、図るように努める。

## (2) 事業者、行政等への要望

事業者、行政等に対しては、次のような要望をしていきたい。

### ① 小売店や飲食店等に対しては、次のような要望をしていきたい。

- ア 本県の共働き率の高い勤労者家庭や、少人数の高齢世帯の人たちを応援する意味でも、小分けなど使い切れる量や、短時間で調理できる食材を販売すること、また、食材に応じた使いやすいレシピを提供すること
- イ 「消費・賞味期限切れの食品」は小売店や消費者にとって廃棄されるものであることから、「消費・賞味期限の近い食品」を活かすために、消費者が買いやすくする工夫をすること
- ウ 飲食店においては、子育て世代や高齢者からの要望が高い、小盛メニューやシニア向けメニューを積極的に導入すること

### ② 行政に対しては、次のように要望していきたい。

ア 食品ロスの知識や取組みの普及啓発に力を注ぐこと

- (i) 啓発普及の第一歩として、アンケートの自由意見でも多くの要望があった、食品の保存方法や消費・賞味期限などの正確な知識を普及すること。普及方法としては、若者向けには、インターネット等を活用し、また、高齢者向けには、新聞、テレビ等を活用するなど、世代別に効果的な方法を工夫していただきたい。また、普及内容については、「食」に関して専門的に取り組んでいる団体等と連携協力しながら効果的に進めていただきたい。
- (ii) 幼児教育や学校教育における食育を推進すること。子ども達への教育は、参加型で楽しみながら取り組めるような工夫が望ましい。
- (iii) 報道機関に対して、主体的に普及啓発に取り組むよう、働きかけをすること。啓発普及の手段として、報道機関の協力を得ることは不可欠である。その際、食品ロスの削減に取り組む必要性として、精神面や倫理面とともに、食品ロスに係る環境面、経済面、家計面等における数値的なマイナス面を示すことができれば、より効果が期待できる。
- (iv) 取組みの裾野を広げるため地域の集まりなどでの普及啓発に力を注ぐこと。地域の行事等の機会に、こまめに継続して声かけして、すそ野を広げていくことが大切である。

イ 「食品ロスの削減」に取り組む事業者に対しては、とやまエコ・ストア制度の認定などにより、行政からの支援体制を充実していくこと

ウ 全国に先駆けて行われたレジ袋削減運動のような、各団体・機関相互の連携強化のための仕組みづくりなどを推進すること。県食品ロス削減推進県民会議の構成団体相互の連携を図り、富山県らしい具体的なアクションにつなげるには、継続的な行政の後押しが不可欠である。

## V 回答者の意見

### 1 設問毎の「その他」の意見

問5その他	どんな食品を捨てていますか。	
	パン	(20歳未満 男性 他9名)
	卵	(20歳未満 男性 他5名)
	納豆	(40代 女性 他3名)
	豆腐	(60代 女性 他3名)
	米	(20代 男性 他1名)
	麺類	(70歳以上 女性 他1名)
	冷凍食品	(70歳以上 女性 他1名)
	調理済みのもの	(40代 女性 他5名)
	購入品よりはいただき物 (たとえば香典返し等)	(60代 女性他1名)
問6その他	食品を捨てる理由は何ですか。	
期限切れ	使い切れず期限切れとなった	(40代 女性 他6名)
	忘れていて気づいたら期限切れだった	(30代 女性 他6名)
	もらい物が期限切れになることが多い	(40代 女性 他1名)
	保存食のうっかり期限切れ	(50代 女性 他1名)
傷んだ	保存しすぎて傷んでしまった	(50代 男性 他5名)
	忘れていて傷んでしまった	(50代 女性 他3名)
	他(理由は不明)腐った	(20代 女性 他7名)
	湿気ったり、硬くなったりした	(20歳未満 女性 他2名)
忘れていた	冷蔵庫内のものを忘れていた	(20歳未満 女性 他6名)
	買ったことを忘れていた	(20代 男性 他2名)
	食べるのを忘れていた	(30代 女性 他2名)
いただき物 量が多い	いただき物が重なってしまうとき	(70歳以上 女性 他5名)
	独り分の量で購入できないので使い切れない	(30代 女性他3名)
その他	野菜を使い切ることができなかった	(50代 女性 他1名)
	料理に失敗した	(20代 女性)
	講演等で、健康を害する恐れがあると分かった	(40代 男性)
	葉や皮の調理方法を知っていてもそこまでして食べたくない	(50代 女性)
問7その他	手付かず食品の廃棄をなくすためにあなたができる事は何ですか。	

期限切れでも食材の状態を確認して使う ( 50代 男性 他3名)

こまめに冷蔵庫を整頓するなど定期的にチェックする

( 20歳未満 男性 他2名)

冷凍庫等を活用し適切に保存する ( 70歳以上 女性 他1名)

買い控える ( 70歳以上 女性 他1名)

捨てずに肥料にする ( 20代 男性)

問 8 その他

あなたの家庭では、食料品を主としてどこから調達しますか。

いただき物{近所、実家や親せき、友人知人}(30代女性 他2名)

100円均一 ( 20代 男性)

移動販売 ( 70歳以上 男性)

デパートの食品売場 ( 60代 女性)

問 9 その他

あなたの家庭では、1回に何日分の食料品を調達されますか。

1月分 ( 20代 男性)

1~2週間 ( 20代 女性 他1名)

問 10 その他

あなたの家庭で、主として食料品の買い物等を担当しているのはだれですか。

祖母 ( 20歳未満 女性 他32名)

嫁 ( 70歳以上 女性 他12名)

祖父 ( 20代 女性 他1名)

寮母 ( 20代 男性 他1名)

問 11 その他

食品ロスを減らすために、買い物をするとき心がけていることは何ですか。

小分けにする等、冷凍し保存する ( 40代 女性 他5名)

賞味、消費期限の遠いものを買う ( 50代 女性 他5名)

献立を考えて買うようにしている ( 60代 女性 他1名)

量の少ないものやばら売りを買う ( 70歳以上 女性 他1名)

安いとき多めに買って保存食を作る ( 50代 女性)

極力、魚・肉の必要なとき買い物に出かける ( 70歳以上 女性)

問 12 その他

食品ロスを減らすために、小売店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。

期限

消費期限の近いものを安くしたりポイントを高くして、買ってもらうようにする ( 50代 男性 他2名)

賞味期限の1ヶ月前廃棄ルールを止める ( 50代 男性)

質

高くても良いので新鮮で良質な食物の充実(地産・地消など)

( 50代 女性 他1名)

- 量 ばら売りを増やす ( 50代 男性)  
調味料は小瓶タイプが多いが、少量の小袋にして販売すればいい  
( 40代 女性)  
小分けでも同じ値段 にする ( 50代 男性)  
少量のものに価格やお店のポイントなどのインセンティブを与える  
( 40代 男性)  
夕方以降割引しないような量を作る (タイムサービスは別として)  
( 60代 男性 他1名)  
計画的な発注、売り切りの決断、捨てるくらいなら値引きして販売  
すべき ( 40代 女性 他1名)
- 他 保存方法の情報を提供する ( 50代 女性)  
返品のタイミングで回収して食料に困っている人に行くような方法  
を考える ( 20代 男性)  
スーパーに行くと特売商品が売れすぎており、本当に必要であるか  
疑問に思う ( 50代 男性)  
小売店の食品ロス対策のために価格が上がっては意味がない、消費  
者の意識のほうが大事 ( 40代 男性)  
近くに遅くまでやっていて新鮮なものを置いてある店が少ないため  
まとめ買いしてしまう ( 50代 女性)
- 問 13 その他 1週間の食事のうち「家庭で調理した食事」と「惣菜・弁当等調理  
済みのものを利用する食事」の割合は、次のどれだけですか。  
ほぼ家庭で調理するが、必要に応じて冷凍食品を利用する  
( 60代 男性)
- 問 14 その他 あなたの家庭では、主として調理を担当しているのはだれですか。  
祖母 ( 20歳未満 女性 他43名)  
嫁 ( 70歳以上 女性 他12名)  
寮母 ( 20歳未満 男性 他3名)
- 問 15 その他 食品ロスを減らすために、調理をするときに心がけていることはあ  
りますか。  
冷蔵庫にしまうタッパーに中身がわかるようシールメモを付けて使  
い忘れを予防する ( 50代 女性)  
食べきれないものは冷凍保存し、随時食べ尽くす ( 50代 女性)  
おすそわけをする ( 70歳以上 女性)
- 問 16 その他 あなたの家庭では、最近1か月に何回くらい外食をしましたか。  
25~30回 ( 30代 女性 他6名)

	昼食ほぼ外食	( 50代 女性)
問 17 その他	食品ロスを減らすために、飲食店等でどのような取り組みが進めばよいと思いますか。	
量	少量、低価格宴会コースを設定し足りなければ追加注文することが”カッコいい”と思わせる	( 40代 男性)
	盛り付ける量を客の要望に合わせる	( 50代 女性)
	先に小盛りで客の口に合うかためしもらって、後で並盛り・大盛りを注文するしくみ	( 20代 男性)
料金	完食すれば割引してくれるサービスをする	(50代 女性)
	残した場合、追加料金 をとる	( 20歳未満 男性)
仕入れ	売り切れ御免の気持ちで適量仕入れる	( 60代 男性)
	数量を決めてメニューを提供する	( 50代 女性)
残った物	食べられる所はスープやソースにして使う、パンの耳やカステラの切れ端で他のお菓子を作るなど、食品ロスのためではなく、食べ物すべてに感謝して、使い切る気持ちで、新しいメニューを作ってほしい	
		( 50代 女性)
問 18 その他	あなたの家庭で、食品ロスを減らすために効果的なことは、何だと思いますか。	
食育	もったいないを教える	( 50代 男性)
	まずは「食品ロスを減らす」ことを意識すること	( 40代 女性)
購入	特売の利点も取り入れつつ、必要な食材を必要な量だけ購入する	(40代 男性)
	買いだめをしないで少な目の購入をする	( 60代 男性)
	1週間の献立をあらかじめ決めて、あまり余分なものを買わないようにする	( 50代 女性)
	小分け、量り売りの購入	( 70歳以上 女性)
調理	食べ切れる量を考え品数を3～4品にする	( 60代 女性)
	作りすぎない	( 40代 女性)
食事	間食をなくす	( 20歳未満 女性)
保存	冷蔵庫内の整理整頓	( 40代 男性 他1名)
	冷凍保存	( 20歳未満 男性)
問 19 その他	食品ロスを減らすために、社会全体でどのような取組みが必要だと思いますか。	
教育	賞味・消費期限の意味を周知する	( 50代 男性)

場所づくり	義務教育での指導、最近は家で教えないので ( 40代 女性) マスメディア等で食品ロスについて報道する ( 20歳未満 女性) フードバンクの個人版的な簡単に差し上げられるような仕組み ( 40代 女性 他1名)
ルール作り	スーパーなどで期限が近くて使いきれない食材を無料で提供する市場を作る ( 20代 女性) 廃棄への罰則、持ち帰りの推奨 ( 20歳未満 男性 他2名) 食品の流通の仕組みをかえる (賞味期限の1/3 ルールの廃止など) ( 20代 女性 )
分量	小分けや少量パックが割高にならないよう販売者に補助金等で助成する。 ( 50代 女性 他1名) 少人数用、1人用、病人用等の少ない量での販売を増やす ( 60代 男性)
問 20 その他	スーパーの陳列物を減らす、貧相に見えるかも知れないが売側の努力が必要 ( 40代 男性) 製造業側による抑制、作りすぎないようにさせる ( 20代 女性)
食育	食品ロスを減らすための知識や取組を普及させるためには、どのような方法が効果的だと思いますか。
学習	親子参加型の「食育」があればいい ( 30代 男性 他1名) 毎週月曜日に学校へ食品を持っていき、調理する ( 30代 男性) もったいないの気持ち家族で共有する ( 70歳以上 女性) 食品ロスを学ぶと言う切り口でなく、節約とかお得情報として食品の冷蔵・冷凍のコツを周知 ( 50代 女性) 「食品ロス」が金銭に換算したらいくらなのかアピールする (「年間〇〇円損しています!」的に) ( 40代 女性) 食品ロスを失くすために捨てやすい食材を用いて料理教室を行う ( 20代 女性)
宣伝	スーパーに広告等を大々的に掲示する ( 50代 女性 他1名) 食品ロスを減らすアイデア募集又はコンクール ( 40代 女性)
ルール作り	ホテルのパーティ、コンビニの弁当、スーパーの惣菜等ロスの多い店舗、チェーン、メーカーを公表、罰則化 (県と取引停止など) ( 50代 男性)
他	飲食店で食べきった客に次回来店時の特典を付与 ( 40代 男性) ため込みしてしまう習慣、考え方を变化させる ( 50代 女性)

## 2 自由意見

「食品ロス」について、どのように考えますか。ご自由に記入してください。

### 総論

・自給率の低い日本はこれから起こりうるであろう食料危機に備え、日頃より、無駄にしない食品の扱い方を習慣化していかなければいけないと思う。(70歳以上 女性)

・「新鮮なものの製造年月日の新しいものを選ぶのが賢い消費者」なのだと長年にわたり、マスコミや周辺の大人たちの教えがあったと思う。実際にそれは間違いではなかったと思う。ただ、今一步踏み込んだ捉え方が必要な時代に突入したのだと思う。(50代 女性)

・物価が上がれば自然に食品ロスは減っていく。今は物が多すぎて安すぎるため、消費者はもったいないという意識はほとんどない。自治体によっては、生ゴミは有料回収している所もあるが、根本的な解決にはならない。生産者は適量を供給し、消費者は適正な価格で購入する。物価対策が出来ない今の日本では無理である。(40代 男性)

・ニュースで、あるレストランが宴会などで余った料理を同グループのほかの人に渡して回るといいう取り組みが取り上げられていたが、楽しみながら問題を知ってもらうことにより、人々の関心も高まっていくと思う。(20代 男性)

・スーパーでは小盛の食品を探し、野菜や肉、魚は少量パックを買い、それでも食べきれないで困っている。かといって、出来合いの食品ばかりではバランスがとれない。「食品ロス」を心がけつつ、健康な老人になりたいと思う。良い知恵を貸してほしい。

(60代 女性)

・自分もスーパーで賞味期限の長いものから購入している。そういう人が多いことでスーパーでの賞味期限切れの食品が増えて食品ロスにつながるのだと思う。家庭でも気づかないうちに賞味期限が切れて捨ててしまうことが多々ある。そうならないためにも、ある程度冷蔵庫の整理をしてから必要な分だけを買って調理する習慣を身につけたい。

(20歳未満 女性)

・食品ロスの内訳では、本県は全国に比べて手付かず食品の割合が多いことに驚いた。私の家庭は一般の家庭よりも人数が多く、たくさん量を作っても食べ切ることがほとんどで、あまり気にしたことはなかったけど、その分買いためてしまうことがあり、賞味期限切れで捨てることもよくある。そのようなことをなくすために、食品ロスについてもっと知り、意識していかなければいけないと思う。

(20歳未満 女性)

・消費者ひとりの意識づけも大事だが、事業者等への働きかけも重要。(60代 女性)

・供給サイドから考えると多様化する消費者ニーズに対応するための品揃え仕入れ確保が必要であり、ロスが必要経費と思われる。自分は消費者サイドであり、消費者の意識が変わらなければ、供給者(事業者)の改革には、県からの補助金、助成金でもない限り難しいと思う。

(50代 男性)

・日本においてまだまだ「食品ロス」というワードは認識不足であり、一人ひとりに自覚が足りないと思う。まずは、自分から積極的に取り組んでいきたい。(30代 男性)

・レジ袋削減の場合は、小売店にも利益があったので協力的で広まったが、食品消費が減ることには、小売店に利益がない。(40代 女性)

・食品ロスに取り組んだらポイントがたまるとか具体的に評価するシステムが作れたら、企業や家庭でも積極的に取り組むようになると思う。(30代 女性)

・家庭では、家族の理解を得てすぐに取り組めることから始め、本県らしい共通の取組みにつながればいいと思う。本県らしい取組とは、共働き率の高い本県労働者の家事の簡素化につながるようなもの。賞味・消費期限の近い食品を安価でスマートに循環させる仕組みづくりなど。(60代 女性)

・食品を買いすぎない、考えて使い切る、を実行したい。外食での注文は少なめを心がける。外国では飢えで食べ物がない人が大勢いるのだから、贅沢しないよう心がけたい。(60代 女性)

・スーパーや飲食店などでどれほどの食品ロスがあるのか、多くの人は知らないと思う。閉店後の廃棄の状況を写真や映像などで取り上げられると、消費者の興味関心が高まるのではないか。(30代女性)

・「商品ロス」は、貧困など地球規模の問題として取り上げられるが、それではあまり実感が伴わない。自分たちの生活にどのような悪影響とデメリットがあるのか(食品ロスによって各家庭年間〇円くらい損をしている)など、実際の生活に即した形で啓発したほうが効果的だと思う。(20代 女性)

・啓発普及により個々人の意識を高め、定着した常識となることが大切。

(60代 女性他4名)

## 食育・教育

・「食品ロス」削減を促すには、どうやって楽しく食品を使い切るかという意識を育てることが大切で、小学生時代から、基本的な野菜の調理の仕方を、ゲーム感覚で楽しみ、買い物、調理、配膳までを全て子ども達が企画する時間を作って、小さい頃からの食育をするとか、おばあちゃんの知恵のような、食材の使い方の企画などもどんどん食育に取り入れていくべきだと思う。(50代 女性)

・一人ひとりが食品ロスを減らしていこうという意識をもつことが大切。私の場合、子どもから「食品ロスをなくそう」と注意された。子ども達の意識を高めることは、大人への取り組み強化にもつながると思う。(40代 女性)

・最近では、学校の給食も食べられる分だけ食べる(残飯を出さない)傾向がある。その分、好き嫌いなく何でも食べられる子どもが少なくなるような気がする。

(40代 女性他1名)

・学校給食の食品ロスが多いと思うので、教育指導するべきだと思う。(20歳未満 女性)

・最近バイキング等で、若者にかかわらず、中年の方も食べきれないぐらい皿に盛って最

後は食べ残す。子育て中のお母様方は、お子さんに、食べ物が自由に与えてもらえる幸せを理解させ伝えてほしい。(70歳以上 女性)

・食べ物等があふれている時代だからこそ、昔のように家族みんなで食卓を囲み、小さな時から食べ物の大切さ有難さを話し合うことが大切だと思う。例えば、食卓の上のお米についてお父さんが話し、米からお茶碗のご飯になるまでをお母さんが話したり、おじいちゃんおばあちゃんは戦争の時お米の配給制でたくさん食べられなかったことを話したりしていくことが重要であり、大人の責任だと思う。食品ロスは、あたたかな心を失うことにもつながることを忘れず気をつけていきたい。(40代 女性)

・消費者の教育が必要と思う。(70歳以上 女性)

・食品ロスは無駄なことだと思っても私自身もよくしている。食育や環境のためにも改めて取り組もうと再認識した。(40代 女性)

・消費者の意識を変えなければ、企業は変わることはないので、「食育」を全世代の消費者に実施する必要があると思う。(20代 男性)

・賞味・消費期限について子供の頃から正しい知識を教える。世界の食糧状況を常に伝える。(報道・インターネット等で)(70歳以上 女性)

・食品に限らずだが、物が安すぎると思う。安いから買いすぎる。薄利多売になっている。ものの豊かさではなく、心の豊かさを教える教育をすべきだと思う。(30代 女性)

・「好き嫌いをしないで残さず食べる」幼児からの教育の場が必要。食品が市場に出るまでどのように手がけられているかを学び、無駄にしない意識作りが必要。(40代 女性)

・子どもの食育を「家庭」「学校」「社会全体」で取り組むことが重要。(50代 女性)

・農業、漁業、畜産など食物にかかわるたくさんの人々の労力、愛情、努力があっはじめて、私たちが安全においしく食べることが出来ていることを、幼少のうちから分かりやすく教育していくこと、「感謝する心」「粗末にしない」が大切と思う。(40代 女性他3名)

・購入した食品を捨てることはほとんどないが、野菜や乾物のなどいただき物が家族の人数に合わず、手に余ることが多い。そのような余る物をどこかに持ち寄れるのであれば、ぜひ教えてほしい。(30代 女性)

・人参など皮ごと使える野菜は皮ごと調理し、離乳食で皮を使えなかった場合は大人の味噌汁に入れるなどしていた。家庭・社会での「もったいない」教育が大事だと思う。また、高齢者だと「買って冷蔵庫に入れっぱなしでそのまま腐らせる」といった「買ったことを忘れるロス」もある。高齢者向けにPRしていく必要もあると思う。(20代 女性)

・子どもに、食べ物を残すことは「もったいない」ということをきちんと教えながら育てたら、食べ物を粗末にしないことが自然と身につく。(30代女性他5名)

・発展途上国の子供達が飢えに苦しむ姿を報道されるたびに心が痛む。孫から食後「お皿ピカピカになったよ」と伝えてくれると、保育所で食育がきちんとなされていると嬉しく思う。(60代 女性)

・飲食物を残さず、使い切ることの教育の推進が大事。食育がベースにあって、楽しく取

組めたら良いと思う。世界の子も達が食料不足で、多くの命がなくなっている現実と、日本の輸入食品を買いあさって捨てていることの実態を、多くの人に知ってもらい、考えていくことが、今必要と思う。 (50代 男性他4名)

・若い世代に、野菜などの保存方法など教える場を作ることが大切。 (30代 女性)

### 賞味期限・消費期限

・賞味期限が切れた商品は、味はおちても、ここまでは食べても大丈夫という期限を知りたい(管理方法を含めて)。私の経験では、牛乳は3日～4日過ぎていても大丈夫だったし、卵も1週間過ぎていても平気だった。 (70歳以上 女性他1名)

・賞味期限表示、消費期限表示の基準を科学的に理解させる取組みが必要。時に賞味期限。 (50代 男性他1名)

・「賞味期限」の定義を正しく理解する取組みが必要ではないか(そもそも賞味期限の設定も厳しすぎるのではないかとも思う)。ちょっとくらい過ぎてでも食べられる。 (30代 女性)

・賞味期限切れになる前に安く売る、無料で配る、など思い切った対策をとらないと、先進国日本では食品ロス改善するのは難しいと思う。食べ物を作るという経験(プチトマトを育てている)をしてから「もったいない」という気持ちが一層強くなった。

(50代 女性)

・少しくらい賞味期限が過ぎていても自分の味覚で判断し、食べられるものは食べて、なるべく捨てないようにする。外食しても、自己責任で食べ残したものを気兼ねなく持ち帰れるようにしてほしい。 (60代 女性)

・どんな理由で食品が廃棄されるかを把握して、段階に分けた対策をとることが重要。

・食品の賞味期限と消費期限を正しく知ることが大切。

・食品の正しい保存方法(冷凍を含む)の普及が大切。

(50代 女性)

・食品のパッケージや袋などに、個々の食材の単品だけで調理できるレシピを載せることで、余りがちな食材も一品おかずに変わるので、破棄が少なくなると思う。

・賞味期限を過ぎててもすぐ食べられないということではないことを周知するだけで、「食品ロス」がかなり減るのではと思う。 (60代男性 他7名)

・外食産業は、ご飯がよく余ると思うので、小盛をもうける。スーパー等、消費期限、賞味期限の切れそうなものは早めに値引きして売る。 (60代 女性他2名)

・消費期限の基準について緩和が可能ならしてみてもどうか。弁当やおにぎりなどが1日で捨てられているのを見てももったいないと思う。 (20代 男性)

・リデュース、買い物量の見直し、冷蔵庫の小型化(多量ストックを減らす)、迷ったら買わない、消費期限・賞味期限を数字より五感で判断する。 (60代 女性)

・賞味期限の過ぎそうなものは激安で販売してとにかく売る。ただし食品を無料であげるのには反対。 (50代 男性)

## 調理方法、食生活

・時間的にゆとりのある生活の上で本来の家庭での食生活を見直すべきであると思う。仕事などで時間に追われる中でつい出来合いのお惣菜に頼ってしまうと、調理して食べるつもりであった野菜などを使わず鮮度を落としてしまう。カット野菜、洗浄済野菜などを直売所で増やしてもらおうと有り難い。(50代 女性)

・冷蔵庫の中が空っぽになった状態が好きなので、残り物をリメイクして食べきるようにしている。しかし、メニューのバリエーションが限られているため悩むことも多い。

(60代 女性)

・買物や調理時の工夫を、各家庭等で今一度見直す良い機会にしたい。(60代 女性他1名)

・購入量を考え、余った場合は保存やリメイク等工夫してなるべく廃棄しないようにすることが重要。

(50代 男性他6名)

・野菜等の生産体験を通して、食卓に並ぶまでに時間と手間がかかることを認識する(家庭菜園など)ことが大切。

(60代 女性)

・つつい特売につられて、買いすぎてしまい、無駄にしていたので、食材は必要な量だけ購入し、使い切るよう、これからは心がけたい。

(50代 女性他1名)

・一人ひとりの意識を変えていくべきだと感じた。また、もっとメディアを通じて現状を伝えていくべきだと思う。

(20歳未満 男性他1名)

## 社会の取り組み

・食品ロスに対する取り組みを、富山の文化になるまで、徹底・継続させる。富山県民の民度を上げる取り組みにする。

(50代 男性)

・県民運動となるように、一つ二つ具体的な取り組みを行う。(家庭と業者で各一つずつ等)

(50代 男性)

・各市町村で「食品ロス」の取り組みをしているようだが、他の市町村の取り組みについて知る機会があまりない。県が市町村と連携して県民全体に発信するようにしたらよいのではないか。

(50代 女性)

・一人ひとりが意識することが大事だが、地域、県、国がそろって啓発していくことも大事。また、家庭だけでなく、お店の人の協力も必要。大勢のひとが、一緒に取り組んでいくようにしたらいいと思う。

(60代 女性他2名)

・消費者以前に、販売している店の発注の数量を、その地域の特徴、利用する年代、客層を考えながら適切に決めていくべき。

(20歳未満 男性)

・「食品ロス」はなくすべきだと思う。しかし「ロス」があることで、現在の外食産業やスーパー小売などの物流が成り立っていることも事実。マイナス面のことも考えた取り組みが必要と考える。

(60代 男性)

・食に関わる無駄が限りなく少なくなることは大変良いことだと思う。しかし食べ残しを持ち帰って食中毒がおこるなど、安心・安全がないがしろにされないように注意して普及

して行ってほしい。

(20代 女性)

・世界では十分意食べられずに苦しんでいる人々も多いのに、期限切れになるとすぐ廃棄したり、物が溢れ過ぎて食べ物のありがたみも感じにくくなっている。社会全体の取組みとして食品ロスを減らすような仕組みづくりが普及してほしい。(20代 女性他3名)

・普通にもったいないと思う。生活者や自然が作った物を廃棄することは、無駄どころかマイナスである。生ゴミを出すことを有料化したり、食べ放題実施店での(普通の店でも良いが)食べ残しは何らかのペナルティを与えとか、ロスをなくするためには、極端すぎるほどの厳罰化も必要な時代かもしれない。飽食時代に皆が甘えすぎである。(特に若者)

(40代 女性)

・今まで廃棄しているものを失くすということは、小売りが単純に売上減少ということになると思うが、消費者、小売業、行政の三方よしとなる取組みを是非推進してほしい。

(40代 女性)

・便利さと食品ロスはリンクしており、消費者は利便性の我慢(コンビニを極力利用しない、こまめにスーパーで買物など)と工夫が必要だ。行政による出店の一定制限、食品ロスに対する教育・啓発活動が大切。

(40代 男性)

## 外食

・「食べキリン」というポスターを見て、飲食店で小盛りの注文を受けられていた。宴会(懇親会、送別会、花見等)で、宴会開始から30分と終宴の10分間は目の前の食品(お惣菜)を食べましようと呼びかけがあった。とてもいいと思った。(60代 男性他2名)

・富山県で食品ロスの標語やスローガンを募集しているが、富山市の「食べキリン」がある程度浸透しており、キャラクターもあるのでそれを利用すればよいと思う。(50代 女性)

・外食をした際に、周りの人々の食べ残しが気になることがある。食べ残したものを持ち帰ることが普通にできるようになれば、食品ロスは削減できると思う。(50代 女性)

・飲食店のメニュー表示で量を明確にしてもらえるといい。(30代 女性)

・外食の際、残さないよう最初から量を減らしてもらえようお店の方をお願いしている。

(60代 女性)

・家庭内では、まとめ買いや特売に左右されないことの方が、ロスが少なくなると思う。個人個人で気をつければよい。一番気になるのが、コンビニなどのお弁当の期限切れの廃棄処分、いたみやすい時期や安全を考えると難しい問題である。(40代 女性)

## 認識

・一人ひとりが意識を持ち、食品ロスを少なくしたい。富山県民は真面目だから、きっと意識が高まれば出来るはずだ。まずは周知させることが大切だ。(50代 女性5名)

・意識を持つ人が増えることで少しずつ改善されていくと思う。食品ロスの現状を知らせることがまず必要と思う。(20代 女性)

・世界中から出る食品の廃棄量で、貧しい子どもたちの命を何百人も救うことができると聞いたことがある。それらを踏まえ、一人ひとりが食品ロスを意識してなくそうと思う気持ちがなければ減らないと思う。(20歳未満 女性)

・店にいっぱい並んでないと買う気がしないという気持ちを改めた方がよい。スーパーなど作りすぎているのではないか。以前売れ残りが車から捨てられているのを見学したことがあり、何と「もったいない」とショックだった。(70歳以上 女性)

・食品ロスを減らすには、家庭単位で取り組む必要があると考える。また、個人の意識を高めることも重要。(40代 男性他1名)

・もったいないという気持が大切だと思う。一人ひとりが少し気をつけて買物をするだけで食品ロスは減らせると思うので意識して行動したい。(30代 女性他9名)

・エコや再利用が注目される中、「食品ロス」はあまりメディアも取り上げない印象がある。だからこそ一人ひとりが意識し、食品ロスを避ける心構えが必要と思う。(20代 男性)

### 商品の売り方（小分けパック等）

・出来るだけ少量パックや小分けのものを買うようにしているが、割高だったり、鮮度の落ちたものになっていることがある。業者の意識改革も必要だと思う。(60代 女性他9名)

### 有効活用

・食品ロスを軽減し、食品ロス相当分を必要な人に再配分できる社会システムが必要。(50代 男性他1名)

・フードバンクのような仕組みは都会の方でよく見るが富山でも広がればよいと思う。(20代 女性他8名)

・もったいないので、フードバンク、子ども食堂への食材提供など、やむを得ず出たロスを利用することを考える。(60代 男性他1名)

・食品ロスの約半分が一般家庭からとは知らなかった。環境問題だけでなく、食品ロスを減らせば家計も助かると思うので、「使いきり」というような言葉が全国的に流行ればよいと思う。「使いきり女子」みたいな感じで。(20代 女性)

### 企業に求めること

・コンビニなど多種目の食品を購入できる便利さが先行し、売れ残り等にどのような配慮があるのか不透明である。もっと分かりやすく「食品ロス」削減の工夫をしてほしい。(70歳以上 女性他1名)

・飲食店等で食べ切れないような特盛等のメニューは廃止する。消費者も金を払えば勝手だろうと食品を残すほど注文しない。テレビ等で大食い芸人が食べ競うような番組を放映しないようにする（マスコミの姿勢にも問題があり）。(60代 男性)

・飲食店でも時間によって価格を下げる等の工夫が必要だと思う。(50代 男性)

・家庭でのロスよりスーパー、コンビニ、飲食店の食品廃棄物が大きいと考える。流通のしくみから需要と供給のバランスを考える必要がある。(40代 男性他2名)

・飲食店で働いているが、毎回すごい量を捨てているので、家庭だけでなく、店でも食品ロスに取り組んだ方がいいと思う。(20歳未満 女性他4名)

## 家庭・家族での食生活

・富山県は人数が多い世帯の割合が高いので誰かが食べるだろうと買いすぎたり作りすぎたりする傾向があると思う。(20歳未満 女性)

・食品ロスはもったいないし、いいことだとは思わないが、子育て中の共働きだととにかく時間が足りないのでゆっくり買物もできないし、工夫した料理も出来ないのが現状で、その状況が変わらない限り、家庭レベルにおける食品ロスを減らすことは難しいと思う。(30代 女性)

・食べ物を残さず食べるという、あたり前のことをみんなが行えば、食品ロスは減っていくと思う。家庭での料理や買い物は消費者が気をつければよいし、外食産業や発注などは事業者がやっていくしかない。社会全体で、食品ロス削減に取り組む動機づけが必要。(20代 女性)

・子どもがいる家庭、若い一人暮らし、高齢の一人暮らしなど家庭の形によってロスの原因はいろいろある気がするので、それに合わせた啓発が必要なのかと思う。(20代 女性)

・高齢者の増加、世帯人数の減少で食生活も変化していくと思う。食事作りと食べるのが楽しいと思える環境作りが大切だと思う。その上で、食品ロスを考えながら、一人ひとりの意識改革と情報を知ることが大事なのではと思う。(60代 女性)

・最近、スーパーに行くとお年寄りがお惣菜をたくさんカゴに入れているように思う。作る体力がないのかと心配であり、そのような方たちが食べ切れないこともあるかと思う。(40代 女性)

・各家庭内で、ロスを減らすためのルールを1つ作って実行することが大事だと思う。(20代 女性他1名)

・自分で野菜等を作っており、近所の友人におすそ分けして無駄のないようにしている。贈答品で使わない調味料等が困るので、各地域で持ちより配布できたら良い。特殊な調味料の「少量」があれば良い。(60代 女性)

・昭和の時のように、周りの人や近所の人などにおすそ分けして野菜や食品を活用していくやり方や、料理の作り方(食材でわかりにくいものの料理メニューなど)がスーパーや薬局等に置いてあればよい。食材をどのように使うかによっても違ってくると思う。(60代 女性)

・間食をし、夕食が食べられない幼児や祖父がいるので、それについて考え直すのが第一だと思う。食品ロスは簡単に解決できる問題でないので、飲食店や家庭に必要な食品量を見直すことも必要になってくると思う。(20歳未満 女性)

・「おばあちゃんの知恵袋」のような冷蔵・冷凍が発達していなかった時代の知恵を聞かせてもらえたらと思う。(40代 女性)

## 食品ロスについて思うこと

・食品ロスは各自の意識向上が必須。そのための知識を高めるとともに、小分け販売や使い切りレシピの提供など事業者の工夫も大切と思う。グッズ販売などで、お金を使うのではなく、社会全体が食品ロスを自然に削減できるようにする取り組みを構築していただきたい。(40代 女性)

・食品ロスはない方が好ましいとは思いますが、突然たくさんをいただいたり、特売で安かったのでつい買ってしまったりして使いきれずに捨ててしまうことがある。食品の使い方を学ぶ機会を持つように心がけたい。(20代女性)

・食べ物を廃棄するのは、ゴミ問題の観点からも重要な課題だと思う。個人個人の意識づけに左右される問題なので、まずは「食品ロス」という概念を知ってもらうことが大事。(40代 女性)

・食品ロスよりも、ゴミの減量化に取り組むべき。ゴミを燃やすためのエネルギーは膨大。飽食、エネルギーの使いすぎなど生活の見直しに取り組むべき(食品ロスはひとつのパーツに過ぎない)(50代 男性他2名)

・食品ロスの問題の重要性を再確認させてもらった。食材の無駄は産地で作った方々に失礼だと思うので、自分自身も無駄がないように食材を扱っていききたい。(20代 女性)

・今日始めて食品ロスという言葉を知った。アンケート用紙の表紙の説明でだいぶ食品ロスについて理解することが出来た。(20歳未満 男性)

・一人ひとりが心がければ絶対に減るものだと思う。(20歳未満 女性他6名)

・一人ひとりが真剣になって考えていかなければならない問題だと考える。(20代 女性他5名)

・出来るだけ食品ロスをしないように、家族内、社会的にも取り上げ、取組んでいきたい。(20歳未満 女性他3名)

・もっと食品の恩恵を感じ、大切に扱っていかねばならないと感じた。(20歳未満 女性他1名)

・当たり前の享受に甘えている。(20歳未満 男性)

・近所の人たちと寄り合ったとき、食品ロスを話題の一つにしたい。(70歳以上 女性)

## 情報や知識

・日本が毎日、年間どれだけの食品を捨てているのか、もっと、情報として普及していく必要がある。個々の意識づくり大事だが、消費のあり方など社会的システムも改善していないと、難しい問題だと思う。(30代 女性)

・1日にどれぐらいの食品ロスが出るのかを知った方が真剣に取り組むことができると思う。

- (20歳未満 女性)
- ・心に刺さるようなメッセージを発信すべきである。 (20代 男性)
- ・まだ有名な運動ではないので、CMや行政などの取組みでもっと声かけしていけばいい。 (30代 女性)
- ・一般市民に現状の深刻さをもっと伝えるべきだと思う。 (20歳未満 男性)
- ・食品ロスのことはある程度知ってはいたが、知らないこともまだ多くある。もっと知られるような活動を増やした方がいいと思う。 (20歳未満 男性他1名)
- ・私たちが手軽にできる食品ロス対策をもっと知りたい。 (20歳未満 女性)
- ・深刻な問題だと思った。しかし生活の中で意識が向きにくいと思った。 (20代 男性)
- ・食べ物が普及しすぎて捨てることを何とも思わない人が増えていることが大きな要因だと思うので、改めて食べ物大切さを知ってもらいたいと思う。 (20歳未満 女性)
- ・食べられるものを捨ててしまうのはもったいないし、生産者の方の思いになるととても悲しいことだと思う。 (20歳未満 女性他8名)
- ・食品ロスについては新聞でもよく取りあげられていることを知っていた。自分にできることは何であるかを考え、積極的に行動していきたい。 (20歳未満 女性他2名)
- ・無駄をなくす＝「もったいない」思想の普及 これは日常生活全てにあてはまるもので、最近のゴミ集積場には、リデュースできる家具類も多く捨てられている。 (60代 女性他1名)
- ・「もったいない」の言葉が最近聞かれなくなった。食品ロスを考えるのは大変大事。食生活改善推進連絡協議会（食改協）と連携して進めていけばよい。 (60代 女性他1名)
- ・食料はスーパーなどに行けば無限にあるように見えるが、そんなことはなく、食料を大事に消費していく必要がある。 (20歳未満 男性)
- ・食品が豊富にある日本を含めた先進国で食品ロスが生じる裏では、食料が足りず飢えに苦しむ発展途上国の人々がいることを自覚し、食品ロスを減らすよう先進国の人にはたらきかけなければいけないと考える。 (20歳未満 女性他1名)
- ・経済優先で売るというのでは、食品ロスは増え続ける。国内自給率は40%を切っている現状を国民が共有しているのか疑問。食品ロスの現状を「食育」から世界規模へ思考転換していかなければいけないと思う。 (60代 女性)
- ・世界の人口が増える中、食品ロスを考えて行動することが大切だと思う。 (60代 女性)
- ・現在はどんな時でも物が手に入る世の中である。「自分一人だけなら」という考えでは、改善されない。一人ひとりが意識することがとても大切だと思う。 (50代 女性ほか2名)
- ・地産地消を心がけて買い物していけば、食品ロスに少しは効果が出ると思っているので、なるべく地元の食材を使って料理を心がけている。 (40代 女性)

## IV 調査票

### 食品ロスを減らしましょう！

～食品ロスを、食料問題にとどまらず、地球の環境や貧困問題としてとらえ、取り組めることから始めましょう！～

富山県消費者協会・消費生活研究グループ連絡協議会（平成29年6月）

#### <調査の目的>

○食品ロスとは「食べられるのに廃棄される食品」のことです。

日本では年間約2,775万トンの食品が廃棄されています。そのうち「食品ロス」は621万トンで、世界全体の年間食料援助量320万トンの約2倍に匹敵します。日本人一人当たり、「お茶碗約1杯分（約134g）の食料」が毎日捨てられていることとなります。

○食品ロスの約半分は、一般家庭からのものです（282万トン）。

○日本の食品ロスは地球環境問題に深く関わっています。

世界では、約9人に1人が栄養不足です。日本は、食料の6割を輸入に頼る一方で、食べられる食料を大量に捨てており、単にゴミの問題だけでなく、環境や貧困など地球規模の問題と深く関わっています。

○この調査は、食品ロスに対する消費者の皆さんの意識や行動をお聞きして、今後の効果的・具体的な取組みを検討するために行います。

ご協力をよろしくお願いいたします。

※ 回答いただいた内容は統計的に処理し、個人の情報を公表したり、調査の目的以外に使用することはありません。

#### <回答方法>

- ・全部で6ページあります。当てはまる番号の□にレ印をつけてください。
- ・「その他」の項目を選択された場合は、お手数ですが（ ）内に具体的な内容をご記入ください。

#### あなた自身についてお聞きします。（記入漏れにご注意ください。）

- ・性別 ①□ 男 ②□ 女
- ・年代 ①□ 20歳未満 ②□ 20歳代 ③□ 30歳代 ④□ 40歳代  
⑤□ 50歳代 ⑥□ 60歳代 ⑦□ 70歳以上
- ・職業 ①□ 給与生活者 ②□ 自営・自由業 ③□ 家事従事者  
④□ 学生 ⑤□ 無職 ⑥□ その他（ ）
- ・職業で、①②と答えられた場合、共働きですか。 ①□ はい ②□ いいえ
- ・家族の人数（現在同居している人数）（ ）人
- ・住所（市町村\_\_\_\_\_市・町・村）
- ・住居の形態 ①□ 戸建 ②□ 集合住宅



問7 平成28年度富山県の調査では、食品ロスに占める賞味・消費期限切れ等の手付かず食品の割合が、本県は77%と、全国51%と比べて高くなっています。手付かず食品の廃棄をなくすためにあなたができることは何ですか。あてはまるものをいくつでも選んでください。

- ① 必要な物を必要なときに買い、余分に買いすぎない
- ② 賞味・消費期限の近いものから、調理して食べるようにする
- ③ 家族みんなで食品ロスを意識して、削減するように注意し合う
- ④ もらい物などで食べきれないものは、おすそ分けする
- ⑤ 災害時の備蓄食品を、日常品に循環して使用する
- ⑥ その他 ( )
- ⑦ 賞味・消費期限切れ等の手付かず食品の廃棄はない

### Ⅲ 買い物行動について

問8 あなたの家庭では、食料品を主としてどこから調達しますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

- ① スーパー・ドラッグストア
- ② 朝市・直売所
- ③ コンビニ
- ④ 個人商店
- ⑤ 食品宅配
- ⑥ レシピ付きの食材宅配
- ⑦ 弁当宅配
- ⑧ 家庭菜園
- ⑨ その他 ( )

問9 あなたの家庭では、1回に何日分の食料品を調達されますか。あてはまるものを1つ選んでください。

- ① その日の分
- ② 2～3日分
- ③ 4～5日分
- ④ 1週間分
- ⑤ その他 ( )

問10 あなたの家庭で、主として食料品の買い物等を担当しているのはだれですか。あてはまるものを1つ選んでください。

- ① 本人
- ② 配偶者
- ③ 娘
- ④ 息子
- ⑤ 母
- ⑥ 父
- ⑦ その他 ( )

問11 食品ロスを減らすために、買い物をするとき心がけていることは何ですか。あてはまるものをいくつでも選んでください。

- ① 冷蔵庫の中を確認したり、買うものをメモしてから買い物に行く
- ② 小分けや少量パックなど、必要な分だけを買う
- ③ 魚の切り身やカット野菜など廃棄の少ない食材を選ぶ
- ④ 惣菜など調理済の食品を買う
- ⑤ 賞味・消費期限の近いものから買って、早めに使う
- ⑥ 特売に左右されず、必要なものだけ買う
- ⑦ その他 ( )
- ⑧ 特に心がけていることはない

**問 12 食品ロスを減らすために、小売店等でどのような取組みが進めばよいと  
思いますか。あてはまるものを3つまで選んでください。**

- ① 小分けや量り売りなど、使い切ることが出来る量の販売
- ② 惣菜は、安全で良質な材料を使用し、適正な価格で販売
- ③ 賞味・消費期限が近い食品を買いやすくする工夫をする
- ④ 食材の使い切りレシピ等を提供する。
- ⑤ 消費者のニーズに合った仕入れに努め、事業者としての食品の廃棄を減らすようにする
- ⑥ その他 ( )

#### **IV 調理行動について**

**問 13 あなたの家庭では、1週間の食事のうち、「家庭で調理した食事」と「総菜・弁当等調理済みのものを利用する食事」との割合は、次のどれですか。  
あてはまるものを1つ選んでください。**

- ① ほぼ家庭で調理したもののみ                      ② 惣菜等を1～2品利用
- ③ 家庭で調理したものと総菜等利用が半々   ④ 総菜等利用の方が多い
- ⑤ その他 ( )

**問 14 あなたの家庭で、主として調理を担当しているのはだれですか。あては  
まるものを1つ選んでください。**

- ① 本人    ② 配偶者    ③ 娘    ④ 息子    ⑤ 母    ⑥ 父
- ⑦ その他 ( )

**問 15 食品ロスを減らすために、調理をするときに心がけていることはありま  
すか。あてはまるものをいくつでも選んでください。**

- ① 食べきれ的分だけ作る
- ② 食べ残したものは次の日の朝食やお弁当などに利用する
- ③ 残り物をリメイクして別料理にする
- ④ 賞味・消費期限の近いものから調理する
- ⑤ 食材を使い切る工夫をする
- ⑥ 計画的に冷蔵庫・冷凍庫を活用し、食品を適正に管理する
- ⑦ その他 ( )
- ⑧ 特に心がけていることはない

## V 外食について

問 16 あなたの家庭では、最近1カ月に何回くらい外食をしましたか。あてはまるものを1つ選んでください。

- ① 0回      ② 1回      ③ 2回      ④ 3～4回  
⑤ 5～8回    ⑥ 9～12回    ⑦ その他（      回）

問 17 食品ロスを減らすために、飲食店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

- ① 小盛りメニューやシニア（高齢者）向けメニューを導入する  
② メニュー表示に量や食材を記載する  
③ 余った料理を自己責任で持ち帰れる飲食店を増やす  
④ 調理の食材を使い切る工夫をする  
⑤ その他（      ）

## VI 効果的な取組み等について

問 18 あなたの家庭で、食品ロスを減らすために効果的なことは、何だと思いますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

- ① 家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む  
② 子どもの食育をきちんとする  
③ ライフスタイルを見直して家事を分担し、余裕を作る  
④ 食生活の楽しみや、質の向上が図られるような工夫をする  
⑤ 食品の正しい保存方法や賞味・消費期限などの知識を学ぶ  
⑥ 特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入するようにする  
⑦ その他（      ）

問 19 食品ロスを減らすために、社会全体でどのような取組みが必要だと思いますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

- ① 食品ロスの知識や取組みを普及させる  
② フードバンクなどで未利用食品の活用を推進する  
③ 行政、食品関連事業者、NPO法人、消費者団体等が、それぞれの役割を担って、連携して取り組む  
④ 食品ロスに取組む事業者等を評価するしくみを作る  
⑤ 働き方を見直し、仕事と家庭のバランスをとり、生活の質の向上を図る  
⑥ マイバッグ持参運動のような継続性のある取組み  
⑦ その他（      ）

問 20 食品ロスを減らすための知識や取組みを普及させるためには、どのような方法が効果的と思いますか。あてはまるものを3つまで選んでください。

- ① 地域の集まりなどで、食品ロスを取り上げる
- ② 幼児教育や学校教育の「食育」で、食品ロスを取り上げる
- ③ 放送・報道業界が、社会貢献の一環として、食品ロスを啓発普及する
- ④ インターネットのバナー広告で、食品ロスを啓発普及する
- ⑤ 行政が、意識や動機づけを促す啓発グッズを作成・配布する
- ⑥ 全県的に、毎月、食品ロスに取り組む日（冷蔵庫のクリーンアップデーやフードバンクへの集荷協力デーなど）を作る
- ⑦ その他（）

○「食品ロス」について、どのように考えますか。ご自由に記入してください。

(\*) 私たちが期待する“食生活クール富山”（1 ページ冒頭）とは、

かしこく 買い物をし、  
かっこうよく 食材を使い切り、  
さわやかに 暮らす富山 というイメージです。

ご協力ありがとうございました。

リデュース   リユース   リサイクル



(発生抑制) (再使用) (再生利用)

この調査に関するお問い合わせ先  
富山県消費者協会（県民共生センター内）  
TEL 076（432）5690  
FAX 076（432）5693

「食品ロスを減らしましょう！」  
～食品ロス、食料問題にとどまらず、  
地球の環境や貧困問題としてとらえ、  
取り組めることから始めましょう！～

調査報告書

富山県消費者協会

〒930-0805

富山市湊入船町 6-7

(富山県民共生センター内)

T E L 076-432-5690

F A X 076-432-5693