

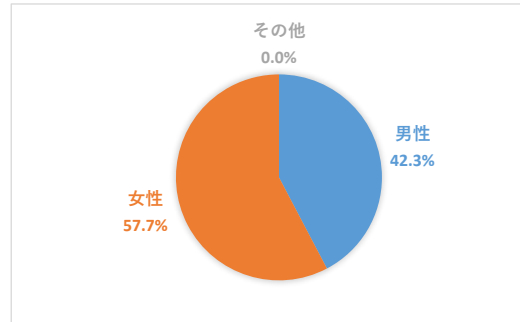
「食品ロスについて」

食品ロスとは、食べ残しや賞味期限切れなどで、まだ食べることができるのに捨てられる食品のことです。
食品ロス削減の啓発を進めるため、食品ロスに関する意識やご家庭での食品ロスの状況などをお聞きするため、アンケートを実施しました。

アンケート実施期間：令和4年10月4日～10月13日
対象者数：321人
回答者数：227人（回答率 70.7%）

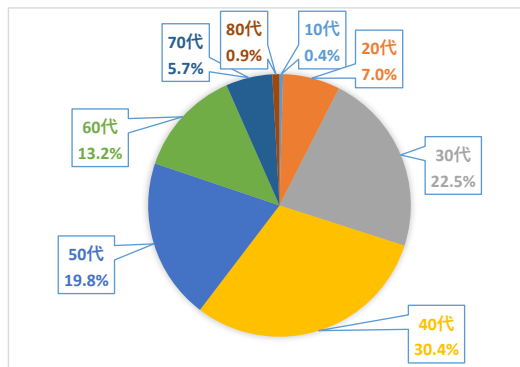
●回答者の性別

性別	人数(人)	割合(%)
男性	96	42.3
女性	131	57.7
その他	0	0.0
計	227	100.0



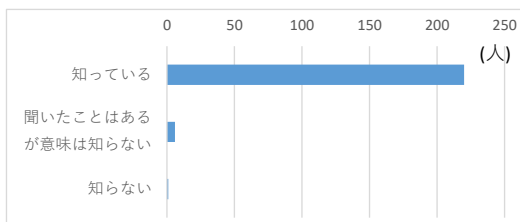
●回答者の年代

年代	人数(人)	割合(%)
10代	1	0.4
20代	16	7.0
30代	51	22.5
40代	69	30.4
50代	45	19.8
60代	30	13.2
70代	13	5.7
80代	2	0.9
計	227	100.0



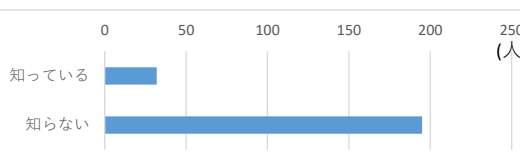
質問1 食品ロスという言葉を知っていましたか？

回答	人数(人)	割合(%)
知っている	220	96.9
聞いたことはあるが意味は知らない	6	2.6
知らない	1	0.4



質問2 食品ロスの削減を総合的に進めるため、毎年10月が『食品ロス削減月間』と定められていることを知っていましたか？

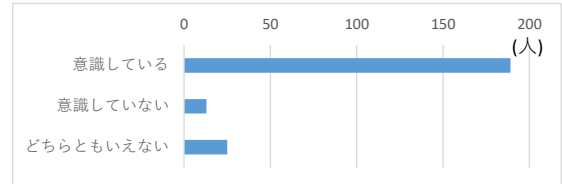
回答	人数(人)	割合(%)
知っている	32	14.1
知らない	195	85.9



令和元年10月に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」で、国民の間に広く食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、10月を『食品ロス削減月間』、10月30日を『食品ロス削減の日』と定められました。

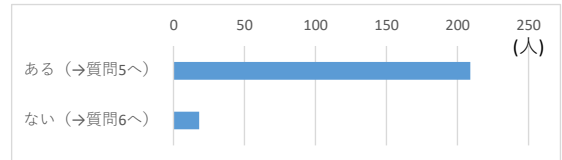
質問3 生活するなかで、食品ロスについて意識することはありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
意識している	189	83.3
意識していない	13	5.7
どちらともいえない	25	11.0



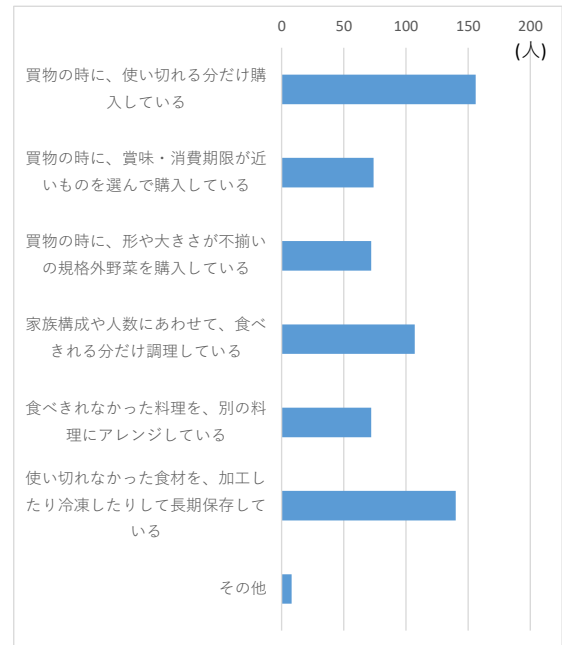
質問4 食品ロスの削減に向けて、普段の生活で気を付けていることはありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある (→質問5へ)	209	92.1
ない (→質問6へ)	18	7.9



質問5 食品ロス削減のために取り組んでいることを選択してください。(複数回答可)

回答	人数(人)	割合(%)
買物の時に、使い切れる分だけ購入している	156	24.8
買物の時に、賞味・消費期限が近いものを選んで購入している	74	11.8
買物の時に、形や大きさが不揃いの規格外野菜を購入している	72	11.4
家族構成や人数にあわせて、食べきれぬ分だけ調理している	107	17.0
食べきれなかった料理を、別の料理にアレンジしている	72	11.4
使い切れなかった食材を、加工したり冷凍したりして長期保存している	140	22.3
その他	8	1.3

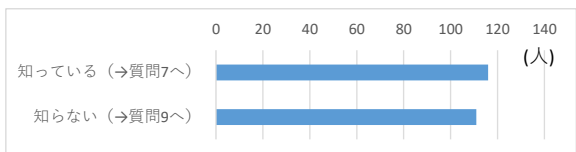


「その他」の場合、具体的にご記入ください。

ミールキットの宅配を頼んでいます！
繰り返し消費食材は、都度補充にて極力余りゼロを目指し実行している。
価格が安くても無駄だと思うものは買わないようにしている。
賞味期限切れを気にせず食べる。
野菜の皮や種など、食べられる部分をなるべく捨てないで食べている。
食べ残しをしないようにしている。
食べきれぬ以上の注文はしない。
可愛い柄のビニール袋を持ち歩き、外食時などに食べきれなかった物はできるだけ持ち帰るようにしている。

質問6 家庭で余っている食品を集めて、福祉団体などに提供するフードドライブという言葉を知っていましたか？

回答	人数(人)	割合(%)
知っている (→質問7へ)	116	51.1
知らない (→質問9へ)	111	48.9



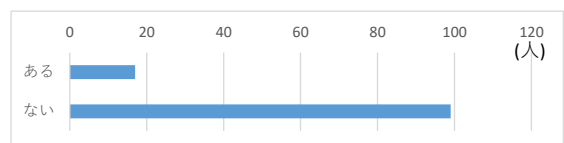
質問7 フードドライブという言葉はどこで知りましたか？(自由記載)

テレビ
SNS
インターネット
Instagram
食料を分けてくれている団体で見聞きした

Facebook
NPO法人子どもたちの未来を応援するオアシス丸亀のボランティア活動で知った。
フジグラン丸亀で前市長の梶さんがチラシを配られているのを拝見しました。
テレビのニュース
ゆめタウンで高校生がチラシを配布していた。
フジグラン店頭で知りました
自治体広報と新聞記事にて
TV、新聞など
フジグラン丸亀
子どもが通っていたこども園
ニュース番組
新聞、カーブスやスーパーでも取り組んでいる
前市長のSNS
スーパーで活動しているのを見かけたので
ゆめタウン丸亀
テレビニュース、雑誌、新聞等で知りました。
テレビの報道
活動を通じて
職場
丸亀市のSNS。川西町のフジグランで実施している記事を見ました。
ニュースで特集をしていたから
イベントなどでよく見聞きする。SNSでも団体が情報発信している。前市長がやっているのを見かけました。
連合香川
情報番組
SNS(地元で開催されるフードライブイベントの告知)
メディア
テレビやインターネットでのニュース
利用している子育て広場で行っている
イベントなどやスーパー。前市長の梶さんがしている。
広報まるがめ
仕事関係で
ウェブサイト
みんなの県政「THEかがわ」
ネットニュース
フジグラン丸亀、SNS
報道
コープのチラシ、ニュース
スーパーで食品回収をしていて知った。
何かのチラシで目にはしていたが近くのスーパーで実際に活動していたのを見て覚えていない
テレビのニュースや、団体から出席した研修会で知りました。
テレビ、ラジオ、新聞

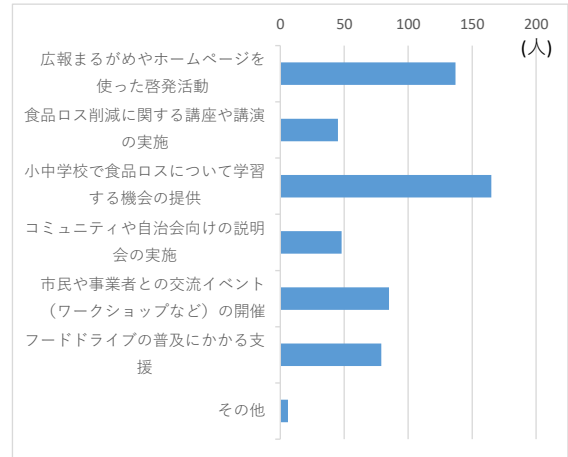
質問8 (フードドライブという言葉を知っていると回答した方へ)フードドライブを活用して食品を提供したことがありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある	17	14.7
ない	99	85.3



質問9 食品ロス削減に向けて、市が実施したほうが良いと思う取り組みを選択してください。（複数回答可）

回答	人数(人)	割合(%)
広報まらめやホームページを使った啓発活動	137	24.2
食品ロス削減に関する講座や講演の実施	45	8.0
小中学校で食品ロスについて学習する機会の提供	165	29.2
コミュニティや自治会向けの説明会の実施	48	8.5
市民や事業者との交流イベント（ワークショップなど）の開催	85	15.0
フードドライブの普及にかかる支援	79	14.0
その他	6	1.1



「その他」の場合、具体的にご記入ください。

自宅にある食品でフードドライブに参加したいと思うが、賞味期限や消費期限が近いものは受け付けられないなどの厳しい条件付きでなかなか参加できない。食べ物だから当然だと思うが消費を早めにする条件付きで受け付けてもいいのでは？
NPOに任せるより市が率先してフードドライブをした方が良い。食品を市役所に持って行く方が市民も参加しやすいと思う。
コロナ等で休校になってしまった時の給食の食材を施設等で配布して廃棄しない。
食品ロスという言葉自体で、おおよその内容は分かると思う。子どもから大人までの啓発活動は大事だと思う。ただ、説明会をしたからといって、個人の意識向上や個人消費には繋がるとしても、あくまで個人が、生活をしつつ全体的な大きな動きを生み出すのは難しいと思う。それをするのが、公的な市ではないのか。今、経済が冷え込む中で、個人から生まれるロスははっきり言って小さいと思う。それを集めてくださいというフードドライブよりも、食品ロスが生まれている大きな企業等のところを募って、欲している、必要な場所を調べ、適材適所に行くようにする仕組みを作ってほしい。
規格外農産物の食材としての調理法の提案

質問10 食品ロス削減について、ご意見があればお聞かせください。

買いだめをしないこと！
家業で飲食店をしていますので、売れ残りを極力減らすように気をつけます。
給食での食品ロスの見直し。
成果、効果を知りたい。
農家出身で、小さい頃から米や野菜を作る大変さや食べ物のありがたみを家族を見て感じていました。お茶碗にご飯粒をたくさん残すような人とは常識が違うなと思います。
家族構成を考慮して食べ切れるくらいの食品購入を考えるべき。また少し傷んでいる安くなった食品なども購入してすぐに食事に使うなど昨今の値上がりを考慮して一個人ではあるがやれる無理のない範囲内でできる事をする。買い物に行く時は無駄なものを買すぎないようにメモして行く。
リサイクルと同じで、身近に取り組める仕組みがあればと思います。
皆さんの意識改革が必要だと思うので、その勉強の場を市がつくる必要があると思います。
日本は恵まれているから今までは食品ロスをあまり意識しなかったのでは。
私が以前食品業界にいた時に感じたことですが、スーパーマーケットに卸す場合、賞味期限が長いものでも、3分の2を過ぎたものは納品させないなどの決まりがありました。コンビニは時間単位で賞味期限を管理し、切れたものは社員にすら食べさせず廃棄させるという決まりがありました。今は多少緩和されていると思われませんが、スーパーマーケット、コンビニが恐らく廃棄量がずば抜けているのではないかと考えられます。私としては、彼らとの話し合い以外に大きく減らすことができる方法はないと感じております。
勤めている幼稚園では、弁当のご飯粒を残さない、給食を希望しても食べられない物が多すぎる場合は慣れるまでは手作り弁当にしてみようなど。
できる限り食品を大事に使う。賞味期限ぎりぎりでも捨てない等が生活の基本と思生活する。
スーパーマーケット等でお惣菜がすごい量で余っているのを見ると悲しくなります。
そもそもロスを作らないことへの意識が大切である。生活が厳しいと言いつつもロスを出す家庭も多いので、ロスを作らないよう日々の生活の工夫を幼少期から学ぶ機会を作るのはどうか。どうしてもロスになったものは、再活用するシェアイベントや、フードドライブなどで集めて生活困窮家庭配布など、具体的な活用できる手段の検討をする。実際に活動として、フードパントリーなどでロス食品を活用しているが、賞味期限が近いものや切れたものが手元に来て、結局は処分しなくてはならないこともあり、有効的手段の見極めも大事である。
簡単にできる料理レシピやアレンジの仕方などが勉強できる機会があればいいなあと思います

<p>飽食の時代に生まれた世代には食べ物が無いと言う経験がない人が多いので、食べ物の有り難みなどがまずなくフードロスと言ってもピンとこないようです。大人がいくらフードロスを叫んでもこれからの時代を担う子供に響かなければ意味がないと思います。大人の意識改革も大切ですが大人はもう凝り固まった脳を柔らかくする事が難しい人も多いと思います。広報などは見る世代ではないので、子供や若者へ向けて自然と目に入る、自然と耳にする形で取り組みをしても良いのではないかと思います。</p>
<p>良い仕組みだと思いますが、強制すると食べ盛りの子どものいる家庭は負担を感じるので、意識を持つ取り組みをまずはやってほしい。また集めた側が賞味期限や生ものの負担があるようなので、その辺りの情報も併せて伝えて欲しいです。</p>
<p>インフルエンサーが紹介する</p>
<p>賞味期限が近いものを安く買える市場とかあれば嬉しいです。</p>
<p>スーパーで、あからさまに売れ残るだろうと思う惣菜や肉を見ると企業内のことだからどうしようもないかもしれないが、個人でチマチマしている食品ロス活動が虚しくなる。</p>
<p>売れ残ったパンを詰め合わせて駅などの人が集まる所で販売。</p>
<p>今の子どもたちは食品に溢れていて、食べものを捨てる子と食べるものに困っている子と極端だと思うので、共通する教育ができればいい。</p>
<p>食事を残すことができる今の子どもたちに食品ロスの意識を持って大人になってもらいたい。</p>
<p>香川大学の学生が高松市の商店街でフードドライブを行っているのをテレビで見たことがある。丸亀市はそういった活動はしているのか？</p>
<p>食品ロス関係業界、関係事業者の積極的な取組を促すことが必要だと思います。ボランティア依存は駄目だと思います。</p>
<p>食べきれない量の食品のお裾分けを貰うことがあるため、消費に困ることがあります。フードドライブの活動がもっと増えて欲しいです。</p>
<p>フードドライブや交流イベント等を開催すれば聞こえは良いが、提供される方は支援されるのが当たり前になり、自立心などが失われて新たな問題が発生するのではないと思う。</p>
<p>丸亀市だけではできないが、国が賞味期限等の見直しも必要ではないか。</p>
<p>大量生産で売れ残りが多く、廃棄手数料が商品に加算されて購買価格が益々高くなり、悪循環になっているように思います。リサイクル買い取り店が増えている原因にもなっている。</p>
<p>フードドライブと言う言葉を初めて知りましたが、具体的な活動と共に紹介してほしいと思いました。そして参加できる機会があれば前向きに参加していきたいです。</p>
<p>啓発だけでなく個人に委ねるのではなく、個人でも企業でも、ロスがあるところから必要なところに回るよう、窓口やイベントを主催してほしい。</p>
<p>家の畑の活用。</p>
<p>SDGsという言葉が普及し出してから、フードドライブをするスーパーや、賞味期限間近の商品を扱う通販や店舗もだいぶ増えました。私は、意識しているから目に付きますが、まだまだ知らない人が多いし、知っていても質が悪いものを扱っていると勘違いしている人も多いため、周知活動が大事だと思います。また、子ども向けの料理教室や体験型の食の勉強などもあれば良いと思います。</p>
<p>一人暮らしなので、余る食材は出来るだけ加工して冷凍保存しやすくし、食べ切る。細やかではあるが、一人ひとりの努力しかないと思います。</p>
<p>食品ロス削減を行うことは賛成です。ただ、丸亀市として強化なのか推進なのか分かりませんが、食品ロス削減を掲げる目的や意義を伝えてほしい。SDGsとして、丸亀市は食品ロス削減を重点的に推進するなど。漠然と食品ロス削減を訴えても、従来の取組状況からの進展はないと思います。</p>
<p>使い切ろうと思ってもなかなか難しい。買ってすぐに食べやすく処理をするなどしたい。</p>
<p>買い物で消費期限が長いものを選んでくれる人をよく見かける。啓発がもっと必要と感じる。</p>
<p>賞味期限を常に意識し、期限の近い順に食べています。</p>
<p>生ごみを減らす、出さない</p>
<p>作り過ぎのメーカーと仕入れ過ぎのスーパーに喝！</p>
<p>フードドライブの支援は本末転倒。ロス削減には、消費（賞味）期限の獲得が重要。①生産側（品種改良・保存方法）②物流（保存状態）③店舗家庭の保存方法。冷蔵庫・冷凍庫の普及により発生した食品ロス。豊富な調理方法（和食、洋食、中華など）の獲得もロスの要因。調理側の意識改革と、更に保存可能な画期的な製品（パッケージ）の研究が食品ロスを減少させる手段だと思いますが、未来の話ですね。次に不可能な話をするなら、冷蔵庫・冷凍庫を撤廃すれば、一挙に食品ロスは減少するかもしれません。更に、捨てる場所があるからフードロスの意識も低いのです。捨てられないようにする、又は廃棄有料等、高額費用がかかれば捨てなくなるかもしれません。誰もお金を捨てるのは勿体ないので、フードロスを望んではいないと思います。フードロスが多いのは、生産者・商社・飲食店舗・家庭・その他のどれですか？割合を教えてください。昔は飼犬が生ごみを食べてくれていましたが、我が家の愛犬は高級ドッグフードだけを食しています。いろんな要因がフードロスを生み出しているのですね。</p>
<p>イベント会場で、訳あり品の販売。</p>
<p>毎日買い物に行っていないので、行った時はまとめ買いをしてしまい、つつい賞味期限の長いものから手に取ってしまう。賞味期限の近いものを、もっと早くから割引すればいいと思います。</p>
<p>一人一人の意識。家庭よりも飲食店の方が改善額は大きいと思います。</p>
<p>物価上昇の折、今後尚のこと生活習慣にすることが必要になると思われます</p>
<p>作り置きしない。</p>
<p>このところ、物の値上げによって家計の負担が大きいのと言われてますが、食品ロスをしないことこそ家計に優しいということを啓蒙するのはどうでしょうか。</p>
<p>地球規模の食糧危機を考えれば飽食の習慣（大食い大会、食べ放題サービスなど）を止めるべき時が来ている。</p>

<p>普段から必要な分だけ小分けで買い物するように心がけています。スーパーの売り場などでフードロスの啓発があれば、なお良いと思います。</p>
<p>まずは知ることが重要です。丸亀市や全国の現状を知ることができる客観的なデータが見えるようにしてほしい。他の行政課題についても共通することですが、現状と課題が把握できることで、自分で考え、議論に参加できるのではないのでしょうか。</p>
<p>家では物価高騰で食材を1つとして無駄にできなくなってきました。小学生の子どもに聞くと、クラスによっても残るメニューが違うようです。周りのお友達が減らしていたら、自分も減らしておこう！と思うのかな…栄養を考えて作ってくださっていることと並べて、食材の生産者さんの想い、残飯の処分について等、食品ロス削減につながる目線からも食育のアプローチをしてもらいたい。</p>
<p>食品の廃棄量を少しでも減らすために一人一人の協力が欠かせない。</p> <p>多くの食品が使われずに廃棄されていることを、もっとリアルに知らせるべき。身近なスーパーでも多くのロスを出しているが、そこからの発信がないのは残念。</p>
<p>食べ残しを持ち帰ることが恥ずかしくない、ごく自然な行為となるよう、外食産業も積極的に取り組んで欲しいと、兼ねてから思っている。</p>
<p>ニュースなどで食品ロスをよく見ます。個人や業者などの意識や取組が重要と思います。積極的な啓発やPRをお願いしたいと思います。また、廃棄された食品のリサイクルも必要と思いますので、企業の積極的な取組を要望します。</p>
<p>子どもたちよりも親、年配者への啓発。市長の家庭でやっていること等のHPやYoutubeでの配信で、ロス低減を身近に感じさせる。</p>
<p>啓発の取組について。家庭での食品ロスの原因の一つとして、食べられる部分まで捨ててしまう『過剰除去』があると聞きました。ですので、例えば『過剰除去しない調理のコツ』を目的とした料理教室をコミュニティ単位で開催する（+食品ロスの説明もする）など、そういった取組を支援して頂けると、ただ説明会を開くとか食品ロスの講演会をするというより楽しく学べる啓発の機会が作れて良いのではないかと思います。講師の問題はありますが…</p>
<p>食べきれず捨てるのがもったいないので困っている人に気軽に譲れたらなあと思います。</p>
<p>食品業界の企業、農作物の生産者とも販売で許容範囲内である規格外の食品を可能な限り、スーパー、産直市場、市関連施設(コミュニティーセンター等)での販売もしくは福祉団体に提供していただければ大いに利用したいと思っております。</p>