

ご家庭における食品ロス意識調査
WEB アンケート集計結果報告



令和6年2月

3市ごみ減量推進市民会議減量グループ

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は523万トン*。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(2021年で年間約440万トン)の1.2倍に相当します。また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると"お茶碗約1杯分(約114g)の食べもの"が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか？

このたび、浅川清流環境組合を構成する日野市・国分寺市・小金井市の3市が食品ロス削減に向けた効果的な取組みを検討するための基礎資料を得ることを目的として、ごみ減量推進市民会議減量グループ発案によるWEBアンケートを実施しましたので、その結果を報告します。

*農林水産省及び環境省 令和3年度推計

～3市ごみ減量推進市民会議について～

浅川清流環境組合の構成市である3市（日野市・国分寺市・小金井市）の市民等が参加して平成30年から活動しており、2050年までに3市の可燃ごみ焼却量をゼロに近づけることを目標に掲げて、ごみ減量施策や情報発信等についての検討や意見交換等を行っています。

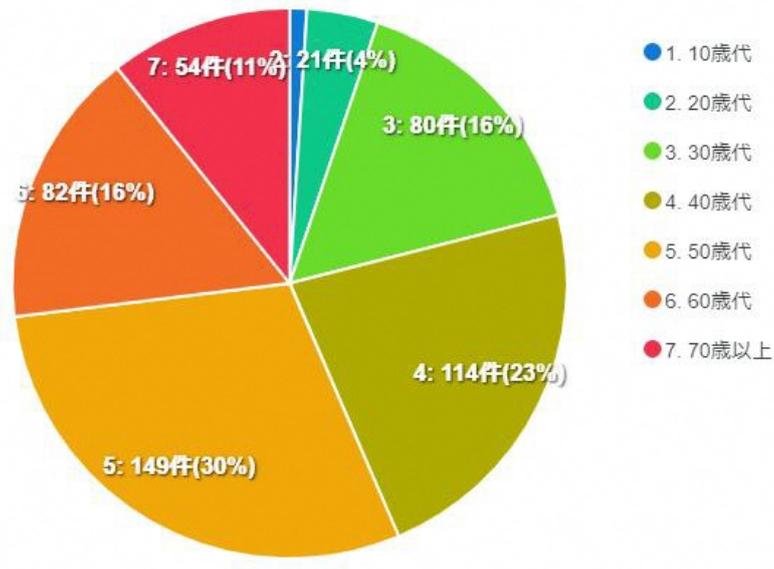
【実施概要】

調査名：ご家庭における食品ロス意識調査

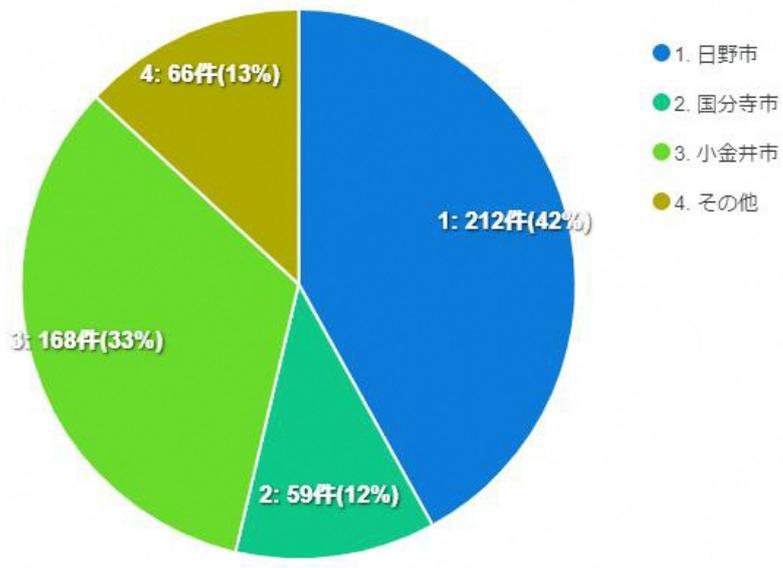
調査時期：令和5年10月1日午前0時～令和5年10月31日午前0時

周知方法：3市（日野市・国分寺市・小金井市）の市報、ホームページ、各市イベント
会場内での呼び掛け

設問1 あなたの年代を教えてください。

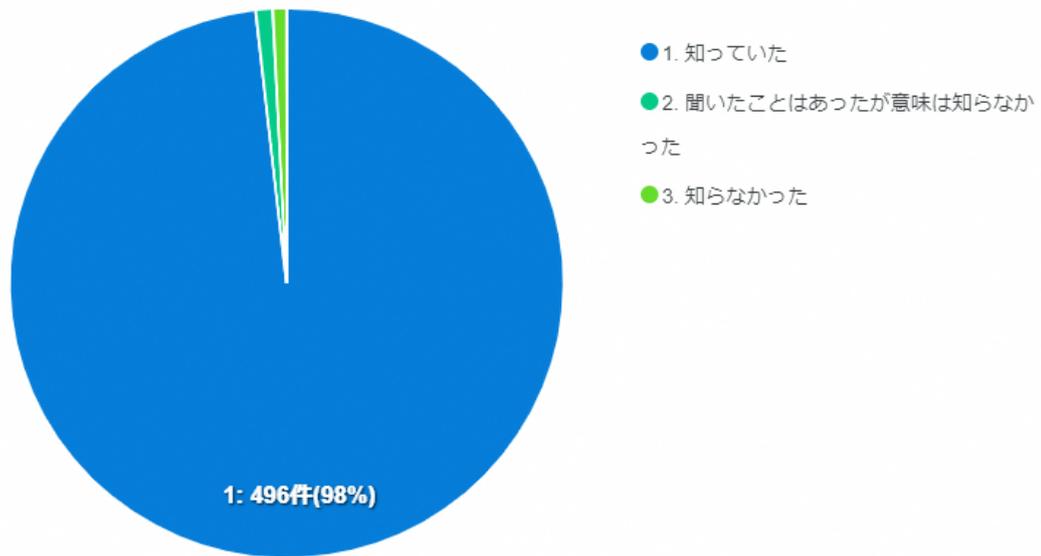


設問2 あなたがお住いの市を教えてください。

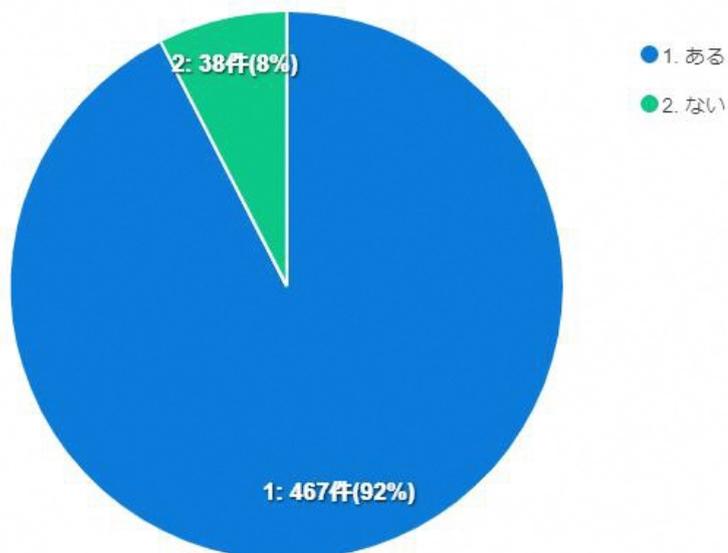


3市の市報、ホームページ、イベント会場で調査へのご協力を呼び掛けましたが、WEBアンケートの特性上、3市以外の方も回答する可能性があるため、「その他」を設定しました。

設問3 「食品ロス」という言葉を知っていましたか？



設問4 「食品ロス」を減らすために気を付けている・取り組んでいることはありますか？



設問4で「食品ロス」を減らすために気を付けている・取り組んでいることは「ある」

と答えた方の年代とその割合

年齢層	「ある」回答者数	構成比率	年齢層別 回答者数	同一年齢層 に占める割合
10 歳代	4 人	0.9%	5 人	80%
20 歳代	21 人	4.5%	21 人	100%
30 歳代	71 人	15.2%	80 人	88.8%
40 歳代	102 人	21.8%	114 人	89.5%
50 歳代	144 人	30.8%	149 人	96.6%
60 歳代	76 人	16.3%	82 人	92.7%
70 歳以上	49 人	10.5%	54 人	90.7%
合計	467 人	100.0%	505 人	92.5%

回答者の中で取り組んでいる人の割合が30～40歳代では90%未満となっている。

設問5－1 設問4で「ある」と答えた方に伺います。気を付けている・取り組んでいることについて、あてはまるものをすべて選択してください。(複数選択可能)

1. 買い物の前に家にある食材をチェックして必要なものだけ購入する	370 人
2. 家にある食材の賞味期限（消費期限）を定期的にチェックしている	302 人
3. 食材に合わせた方法で保存している	249 人
4. 家族の予定や健康状態等によって食卓にあげる量を調整している	175 人
5. 食べきれなかったものをリメイクするなど、食べ残しを減らす工夫をしている	283 人
6. フードバンク・フードドライブへ寄付している	42 人

7. その他	43人
8. 未回答	2人

「その他」における主な回答

【直接廃棄の削減（使い切り）】

- ・賞味期限が切れても、食べられるものは食べるようにしている 8件
- ・冷凍保存する 2件 ・バラ売り、量り売り、小分け商品を選ぶ 2件
- ・食材を使い切るようにしている 2件 ・おすそわけしている 2件
- ・子ども食堂へ寄付している 1件

【食べ残しの削減（食べ切り）】

- ・残さず食べる 9件 ・料理を作りすぎない 1件 ・余った料理をリメイクする 1件

【過剰除去の削減（エコクッキング）】

- ・野菜や果物の皮や葉、茎などもなるべく食べるようにしている 3件

【小売店の食品ロス（売れ残り）削減】

- ・期限間近な商品や期限間近な値引き商品をなるべく購入するようにしている 9件
- ・てまえどりをしている 4件 ・ネットで売れ残り商品を割引価格で購入している 3件

【飲食店の食品ロス（食べ残し）削減】

- ・外食時にはシェアして残さず食べる 1件

設問5-2 設問4で「食品ロス」を減らすために気を付けている・取り組んでいることは「ない」と答えた方に伺います。「食品ロス」を減らす方法のうち、取り組みそうなものをすべて選択してください。(複数選択可能)

1. 買い物の前に家にある食材をチェックして必要なものだけ購入する	22人
2. 家にある食材の賞味期限(消費期限)を定期的にチェックする	20人
3. 食材に合わせた方法で保存する	11人
4. 家族の予定や健康状態等によって食卓にあげる量を調整する	7人
5. 食べきれなかったものをリメイクするなど、食べ残しを減らす工夫をする	12人
6. フードバンク・フードドライブへ寄付する	6人
7. 未回答	3人

設問6 「食品ロス」を減らすことに取り組みにくい理由は何だと思えますか？

(複数選択可能)

1. 食品ロス削減の必要性がわからない	43人
2. 単身世帯なので調理する機会が少ない	47人
3. 経済面を優先し、「買いだめ」する傾向が強い	309人
4. 手間がかかりそう、面倒くさそう	144人
5. その他	85人

「その他」における主な回答

【家庭内の課題】

- ・食べ物を捨てるのはもったいないという意識が低い 9件
- ・賞味期限を気にしすぎる 7件
- ・買いだめすることがある 6件

- ・買いすぎでしまう 5件 ・急に食事が要らなくなることがある 5件
- ・食品ロスの削減を自分事として捉えていない 3件 ・子どもがご飯を残す 2件
- ・お土産やいただきものを、要らない食べ物でももらってしまう 2件
- ・食品ロスを出さないために気を付けなければならないことがわかっていない 1件
- ・買物前に冷蔵庫内の食材をチェックすることが習慣化されていない 1件
- ・野菜や果物はどの部分が食品ロスになるのかよくわからない 1件
- ・野菜の皮や外葉は農薬が気になる 1件

【事業者側の課題】

- ・小売店や飲食店などからも食品ロスが出ている 5件
- ・小売店は品切れを恐れ、在庫を抱えすぎている 2件
- ・バラ売りや小分け商品が少ない 2件 ・少量のメニューがある飲食店が少ない 2件
- ・消費を煽っている 1件 ・少量の食材は割高になっている 1件
- ・賞味期限が近い商品なのに値引きしていない 1件

【フードドライブの課題】

- ・フードドライブは平日しか受け付けていない 2件
- ・フードドライブへ寄付したいが、いつどこへ持って行けばいいのかわからない 1件

【その他】

- ・食品ロスはほとんど発生していない 10件
- ・既に取り組んでいる、取り組みにくいことはない 6件

設問7 「食品ロス」を減らす取組みを広めるために必要なことは何だと思いますか？

お考えがあればお聞かせください。(自由記述)

主な回答は以下のとおり。

【国への要望】

- ・国がテレビで食品ロス削減を呼びかけるのが効果的 5件
- ・賞味期限・消費期限の適正化 2件 ・賞味期限の表示を大きく見やすくする 1件

【行政による啓発】

- ・食べ物を捨てるのはもったいないことを繰り返し訴えて、食品ロス削減意識を高める 25件
- ・食品ロスを減らすことによる経済的メリット、または食品ロスによる経済的デメリットを周知する(商品代金、ごみ袋代、収集処理費用) 19件
- ・食品ロス削減方法を具体例をあげて周知する 9件 ・食品ロスの現状を周知する 6件
- ・消費期限と賞味期限の違いを理解してもらい、賞味期限が切れてもすぐに食べられなくなるわけではないことを周知する 4件
- ・生ごみを可燃ごみとは分けて収集し、食品ロスを見える化する 2件
- ・食品ロスをなくせば、ごみを減らせる 2件 ・TABETEを活用する 1件

【子どもへの教育】

- ・学校や家庭で、子どもの時から食べ物を捨てるのはもったいないという意識付けを行う 13件
- ・子どもに食べ物があることのありがたさを教える 2件
- ・子どもに好き嫌いなく食べることの重要性を教える 2件
- ・学校給食残渣を減らすため、学年に合った量の見直しや、味・献立の工夫をする 1件
- ・子どもに消費期限と賞味期限への理解を広める 1件

【家庭での取り組み】

- ・必要な物だけ買う 27件

- ・賞味期限を過ぎてもすぐに捨てずに、食べられるものは食べるようにする 10件
- ・冷蔵庫内の食材の在庫を常にチェックする 5件 ・適切に保存する 2件
- ・日持ちするものを買う 1件 ・食材を使い切るようにする 1件
- ・料理を作りすぎない 5件 ・残さず食べる 5件 ・余った料理をリメイクする 3件
- ・残った料理は保存して、後日必ず食べる 1件

【小売店での取り組み】

- ・少人数家族向けに、バラ・量り売り、小分け、少量パックを増やす（割高にしないで） 34件
- ・期限間近の商品は値引きして売れ残らないようにする 12件
- ・小売店は品切れを恐れず、廃棄が出るほど在庫を持たない 10件
- ・ポスターなどで食品ロス削減の具体例を紹介し、協力を呼びかける 5件
- ・消費者はてまえどりをする 2件
- ・恵方巻きやクリスマスなど売れ残りが出るようなイベントは控える 2件

【飲食店での取り組み】

- ・量を少なめに注文できるようにする 6件 ・食べ残した料理を持ち帰れるようにする 6件
- ・利用客に食べ残さないよう働きかける 3件 ・料理が余らないよう工夫する 2件

【フードドライブの活用】

- ・フードドライブが身近にあって利用しやすいようにする 9件
- ・スーパーなど身近な所に食品回収ボックスがあるとよい 5件
- ・フードドライブの設置場所や回収した食品の活用のされ方などを周知する 4件
- ・期限間近の食品も受け入れてほしい 3件
- ・余っている食品をフードドライブに寄付したい 2件

設問8 「食品ロス」について、あなたが知りたいことはありませんか？何かあればお聞かせください。（自由記述）

156人から記述回答があり、企業等の事業者から出る食品ロスの量と市民から出る量、賞味期限・消費期限の違い、先進的な取組みを知りたいという声が多く寄せられました。

～アンケート調査結果に基づく提案～

本調査結果をふまえ、食品ロス削減に向けて取り組むべき方向性は以下の5つの区分に適切に取り組む必要があることを提案します。

1.自治体による啓発

- ・食べ物を捨てるのはもったいないことを繰り返し訴えて、食品ロス削減意識を高める。
- ・食品ロス削減方法について具体例をあげて周知する。
- ・食品ロスを減らすことによる経済的メリットまたは食品ロスによる経済的デメリットを周知する。（商品代金、ごみ袋代、収集処理費用）。

2. 家庭での取り組み

【直接廃棄の削減（使い切り）】

- ・適切に保存する。
- ・日頃からまたは買物の前に冷蔵庫内の食材の在庫や賞味期限・消費期限をチェックする。
- ・賞味期限を過ぎてもすぐに捨てずに、食べられるものは食べるようにする。
- ・必要な物だけ買う。

【食べ残しの削減（食べ切り）】

- ・料理を作りすぎない。

- ・余った料理を別の料理に作り替える（リメイクする）。

【過剰除去の削減（エコクッキング）】

- ・野菜や果物の皮や葉、茎などもなるべく食べるようにする。

【意識付け】

- ・子どもに好き嫌いなく食べることの重要性を教える。
- ・子どもの時から食べ物を捨てるのはもったいないという意識付けを行う。

3. 小売店での取り組み

- ・期限間近の商品は値引きして売れ残らないようにする。
- ・少人数家族向けに、（割高にならない範囲で）バラ・量り売り、小分け、少量パックといった選択肢を提供できるようにする。
- ・小売店は品切れを恐れず、廃棄が出るほど在庫を持たない。

4. 飲食店での取り組み

- ・量を少なめに注文できるようにする。
- ・食べ残した料理を持ち帰れるようにする。

5. フードドライブの活用促進

- ・フードドライブで回収した食品の活用のされ方などを周知する。
- ・フードドライブの設置場所や開催頻度の拡充を図る。