

2021年7月度 ECOLifeMailとよた アンケートNo.120-2 集計結果

「食品ロス」に関するアンケートの回答結果をお知らせします。

公開：2021年8月15日

調査期間	7月15日～7月19日
メール配信者数	2,459人
回答者数	247人 (10.04%)
未回答者数	2,212人 (89.96%)

設問1	年代	人数	割合
1	10代	3人	1.2%
2	20代	7人	2.8%
3	30代	32人	13.0%
4	40代	54人	21.9%
5	50代	61人	24.7%
6	60代	54人	21.9%
7	70代以上	36人	14.6%
合計		247人	100.0%

設問2	性別	人数	割合
1	男性	96人	38.9%
2	女性	151人	61.1%
合計		247人	100.0%

設問3 「食品ロス」「フードロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。これらの言葉を知っていましたか。

		人数	割合
1	知っていた	245人	99.2%
2	知らない・初めて聞いた	2人	0.8%
合計		247人	100.0%

設問4 ご家庭において、どのようなときに、食べられる食材を捨ててしまうことが多いですか？（複数選択可）

回答	247人	人数	割合
1	食材を捨てることはほとんどない	107人	43.3%
2	消費期限が切れてしまい捨てる	85人	34.4%
3	料理が残ってしまい捨てる（食べ残しを含む）	49人	19.8%
4	賞味期限が切れてしまい捨てる	48人	19.4%
5	買ったこと（あること）を忘れて食べられず捨てる	40人	16.2%
6	好みに合わず捨てる	25人	10.1%
7	重複して購入してしまい消費しきれず捨てる	11人	4.5%
8	その他	8人	3.2%

設問5 質問4で、「その他」と回答した方(8人)にお聞きします。どのようなときに、食べられる食品を捨ててしまうことが多いですか？（自由記述）

1	人から頂いた食品で、嗜好が合わない食品。
2	好みに合わない贈答品。
3	野菜など食べきれなくて傷んで捨てる。
4	同じ時期に野菜などをいただくと食べきれず痛んで捨ててしまうことがある。
5	予定の献立が作れなかった時やお菓子は封を開けて湿気ってしまったりする時捨ててしまう。
6	腐らせてしまったり食材が本当に駄目になってしまった時以外捨てない。
7	袋とかから開けて食べても量が多く残り、期間が経ってしまっ捨てて捨てる事がある。
8	調理しようとしたら、傷んでいたり、カビが生えて捨てて捨てる。

設問6 ご家庭で、どのような食材が廃棄になってしまうことが多いですか？（複数選択可）

回答	247人	人数	割合
1	野菜類	100人	40.5%
2	捨てることはほとんどない	95人	38.5%
3	調味料	37人	15.0%
4	缶詰、瓶詰食品	17人	6.9%
5	肉・魚加工品（ソーセージやちくわなど）	15人	6.1%
6	生肉類	13人	5.3%
7	菓子類	10人	4.0%
8	インスタント食品	10人	4.0%
9	魚類	9人	3.6%
10	飲料（牛乳、ジュース、お茶など）	9人	3.6%
11	穀類（米やパン、うどんなど）	9人	3.6%
12	その他	5人	2.0%
13	冷凍食品	4人	1.6%
14	弁当類（出来合いの総菜類）	2人	0.8%

設問7 質問6で、「その他」と回答した方(5人)にお聞きします。どのような食材がよく捨ててしまうことが多いですか？（自由記述）

1	もらった野菜
2	頂き物で使い方が分からなくて
3	漬物など、自分が買ったものでなくお土産でもらったもの
4	キムチ
5	豆腐

設問8 「賞味期限」「消費期限」の言葉の違いを知っていましたか。

※賞味期限は、美味しく食べることができる期限のこと。消費期限は期限を過ぎたら食べない方がよい期限のこと。

		人数	割合
1	知っていた	236人	95.5%
2	知らなかった	11人	4.5%
合計		247人	100.0%

設問9 ご家庭でやっている「食品ロス」を出さないための取組を教えてください。（複数選択可）

回答	247人	人数	割合
1	買い物に行く前に冷蔵庫を確認する	138人	55.9%
2	ロスを出さないような調理をする	117人	47.4%
3	ちょっとずつ余った食材を使って料理をする	90人	36.4%
4	特に何もしていない	30人	12.1%
5	コンポストなどを使って堆肥化している	23人	9.3%
6	家族や近所などで食材を融通しあう	13人	5.3%
7	その他	8人	3.2%
8	フードドライブなど寄付として提供する	7人	2.8%

設問10 質問9で、「その他」と回答した方(8人)にお聞きします。どのような取組をされていますか。

1	冷蔵庫の整頓
2	買う人にたくさん買わないように言う
3	買い物する際に鮮度をよく確認する。野菜の根元やキノコの軸、えびの殻等からだしを取るために煮物に入れる。
4	冷凍出来る物は冷凍する。献立を決めて買い物に行ったり逆に残っている物で献立を決めるようにしている。
5	野菜の皮、茎に至るまで、妻が調理の方法を考えて実行。私はなんでもおいしく食べる。
6	食べる分だけ作る。作り置きのおかずは作らない。
7	賞味期限がきれた位では捨てません。消費期限も1日位なら大丈夫です。
8	食品の宅配

設問11 どのような取組をすると家庭での「食品ロス」が減ると思いますか？（自由記述）

回答	247人	人数	割合
1	余分を買わない(必要な物だけ買う)	69人	27.9%
2	冷蔵庫内・在庫を確認してから買い物に行く	56人	22.7%
3	料理は作りすぎない(食べられる分だけ作る)	24人	9.7%
4	食ロスを減らす意識づけをする	18人	7.3%
5	(冷蔵庫内の)食材をアレンジして調理する	12人	4.9%
6	冷蔵庫内・食材を整理整頓する	9人	3.6%
7	買い物に行く回数を減らす(買い物しない日を作る)	8人	3.2%
8	その他	8人	3.2%
9	食料品店への要望	6人	2.4%

10	保存や調理方法に気を付ける	5人	2.0%
11	賞味期限・消費期限に気を付ける	5人	2.0%
12	冷蔵庫内を詰めすぎない	4人	1.6%
13	野菜などを冷凍保存する	4人	1.6%
14	食べきる習慣を身に着ける	4人	1.6%
15	好き嫌いをしない	4人	1.6%
16	食品ロスの情報を公開する	3人	1.2%
17	割引・割高商品を買う	3人	1.2%
18	食べ物を寄付する	2人	0.8%
19	コンポストにする	2人	0.8%
20	保存食を作る	1人	0.4%

設問12 今回ご回答いただいた自由記述欄の内容を今後啓発資料などに活用させていただく場合があります（個人情報はありません）。ご了承ください。

回答	人数	割合
247人		
1 承知した	247人	100.0%