

平成29年度第17回ヨコハマe アンケート

食品ロスや生ごみの削減に関するアンケート

実施期間 平成30年1月12日（金）から1月26日（金）

事業所管課 資源循環局 政策調整課

年代別・性別のメンバー数／構成比

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	不明	計
男性	22 (0.6%)	73 (2.1%)	246 (7.1%)	464 (13.3%)	329 (9.4%)	357 (10.2%)	204 (5.9%)	2 (0.1%)	1,697 (48.7%)
女性	15 (0.4%)	159 (4.6%)	622 (17.9%)	548 (15.7%)	294 (8.4%)	110 (3.2%)	30 (0.9%)	0 (0.0%)	1,778 (51.0%)
不明	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (0.1%)	2 (0.1%)	3 (0.1%)	1 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	8 (0.2%)
計	37 (1.1%)	232 (6.7%)	870 (25.0%)	1,014 (29.1%)	626 (18.0%)	468 (13.4%)	234 (6.7%)	2 (0.1%)	3,483 (100.0%)

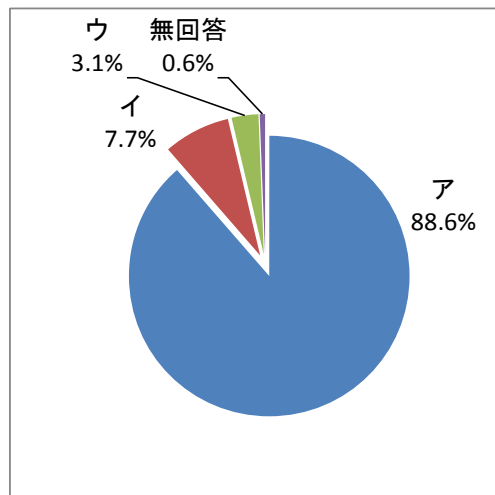
年代別・性別の回答者数／回答率

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	不明	計
男性	4 (18.2%)	14 (19.2%)	60 (24.4%)	178 (38.4%)	162 (49.2%)	213 (59.7%)	138 (67.6%)	1 (50.0%)	770 (45.4%)
女性	3 (20.0%)	20 (12.6%)	142 (22.8%)	169 (30.8%)	124 (42.2%)	54 (49.1%)	16 (53.3%)	0 (0.0%)	528 (29.7%)
不明	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	1 (33.3%)	1 (100.0%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)	2 (25.0%)
計	7 (18.9%)	34 (14.7%)	202 (23.2%)	347 (34.2%)	287 (45.8%)	268 (57.3%)	154 (65.8%)	1 (50.0%)	1,300 (37.3%)

Q1 あなたは「食品ロス」という言葉を知っていましたか。（単一選択）

n= 1,300

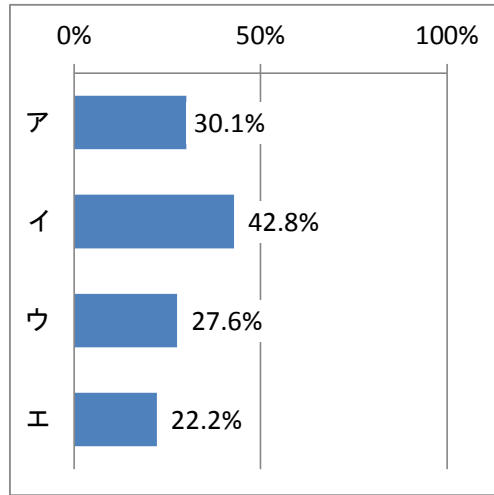
ア	言葉の意味を知っていた	88.6%	1,152
イ	聞いたことはあるが、言葉の意味は知らなかった	7.7%	100
ウ	知らなかった	3.1%	40
無回答		0.6%	8
		100.0%	1,300



Q2 家庭から出される食品ロスには、「何も手がつけられずに捨てられている食品(手つかず食品)」や、「食べ残された食品(食べ残し)」、「皮を厚くむき過ぎたりして過剰に捨てられているもの(過剰除去)」の3種類あります。その中であなたがよく出してしまう食品ロスは何ですか。(複数選択可)

n= 1,300

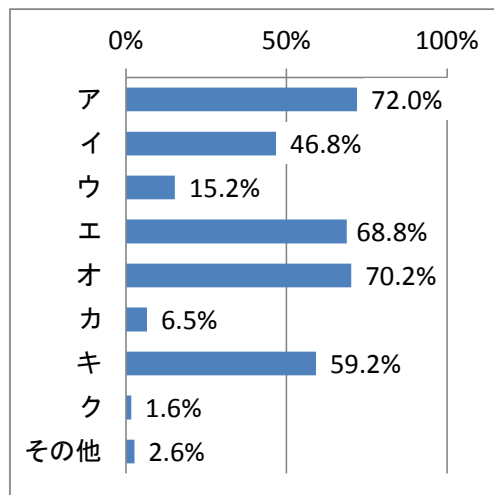
ア	手つかず食品	30.1%	391
イ	食べ残し	42.8%	557
ウ	過剰除去	27.6%	359
エ	食品ロスを出したことはない	22.2%	288



Q3 あなたが「取り組んでいる」又は「これなら取り組める」と思う食品ロス削減の取組をお選びください。(複数選択可)

n= 1,300

ア	定期的に冷蔵庫の中などをチェックして、賞味期限・消費期限(以下「期限」)が迫っている食品や傷みやすい食品がないか確認する	72.0%	936
イ	買い物をするときはリストを作って必要以上に買すぎないようにする	46.8%	608
ウ	スーパーなどでは同じ商品が陳列されていても、店で廃棄されないように期限が近いものを購入する	15.2%	198
エ	家庭にある食材を無駄なく調理する	68.8%	894
オ	料理を残さず食べきる	70.2%	912
カ	期限内ではあるが使う予定のない食品(缶詰など)を必要とするところへ寄付する	6.5%	85
キ	外食の際には食べきれる量を注文する	59.2%	769
ク	取り組むことが難しい	1.6%	21
その他		2.6%	34



その他(抜粋)

賞味期限などを書いて冷蔵庫に貼り付けてあります。

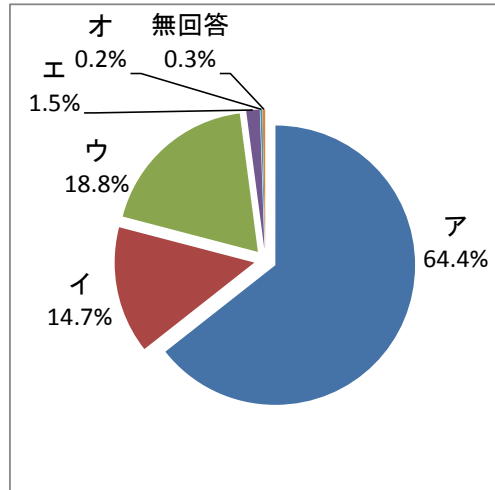
沢山あるものは、近所や友人にお裾分けする。

冷凍保存を積極的に実行する。

Q4 食品ロスの削減について、あなたの関心や取組状況でもっとも近いものをお選びください。(単一選択)

n= 1,300

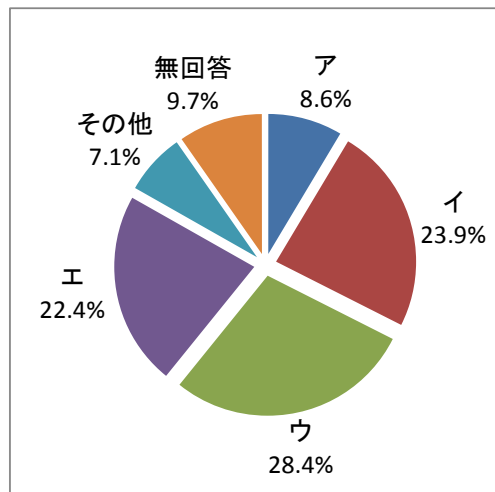
ア	関心があり、削減に取り組んでいる	64.4%	837
イ	関心はないが、削減に取り組んでいる(家族が取り組んでいるので一緒にやっている等)	14.7%	191
ウ	関心はあるが、まだ削減には取り組めていない	18.8%	245
エ	関心がないので、特に削減には取り組んでいない	1.5%	20
オ	以前は取り組んでいたがやめてしまった	0.2%	3
無回答		0.3%	4
		100.0%	1,300



Q5 Q4でウ、エ又はオとお答えした方に伺います。取り組まない理由でもっとも近いものをお選びください。(単一選択)

n= 268

ア	取り組む必要性を感じない	8.6%	23
イ	取組の方法が分からない	23.9%	64
ウ	生活の中で取り組む時間がない	28.4%	76
エ	手間がかかる	22.4%	60
その他		7.1%	19
無回答		9.7%	26
		100.0%	268



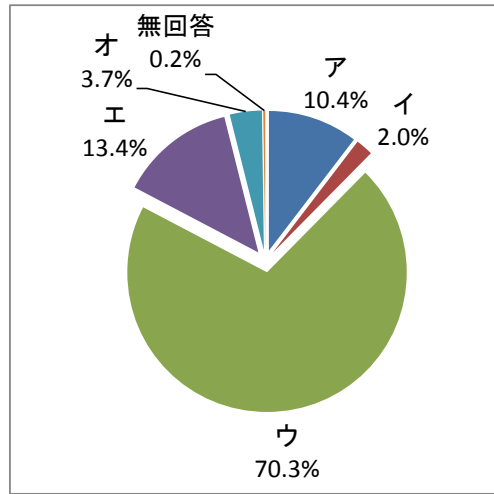
その他(抜粋)

家にあるか不安で重複して買ってしまう。
家族のその日の体調によって、食べ残されてしまう。
許容範囲内だと考えている。

Q6 ご家庭から出た生ごみなどの処理として、土と混ぜ、微生物の力で分解する方法(土壌混合法)があります。土壌混合法について、あなたの関心や取組状況でもっとも近いものをお選びください。(単一選択)

n= 1,300

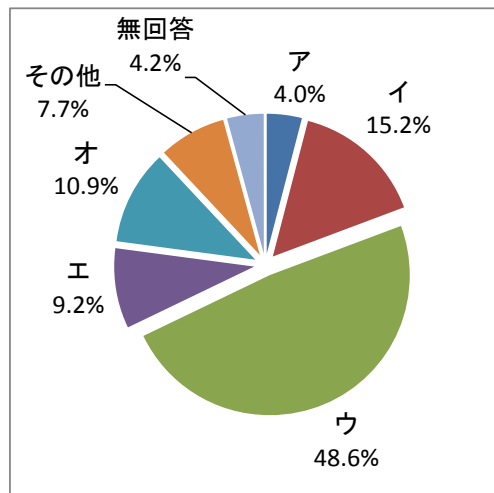
ア	関心があり、家庭内又は地域の中で実際に取り組んでいる	10.4%	135
イ	関心はないが、取り組んでいる(地域の取組に参加、家族が実施しており手伝っている等)	2.0%	26
ウ	関心はあるが、特に取り組んではない	70.3%	914
エ	関心がなく、特に取り組んでいない	13.4%	174
オ	以前は取り組んでいたがやめてしまった	3.7%	48
無回答		0.2%	3
		100.0%	1,300



Q7 Q6でウ、エ又はオと答えた方に伺います。取り組まない理由でもっとも近いものをお選びください。(単一選択)

n= 1,136

ア	取り組む必要性を感じない	4.0%	46
イ	取組の方法が分からない	15.2%	173
ウ	庭や花壇などの実施スペースがない	48.6%	552
エ	プランターなどの実施器材がない	9.2%	105
オ	生活の中で取り組む時間がない	10.9%	124
その他		7.7%	88
無回答		4.2%	48
		100.0%	1,136



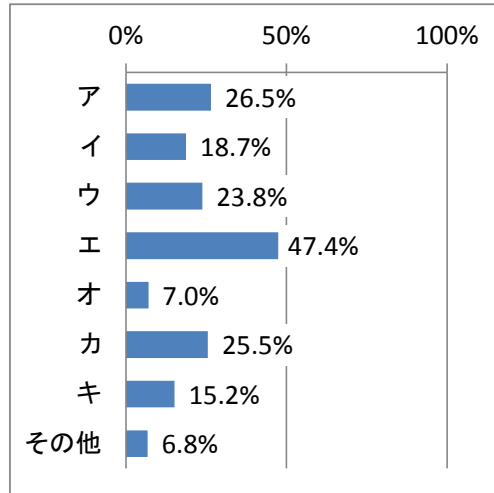
その他(抜粋)

虫がわきそう。
賃貸アパートで機材を置くことが難しい印象が強い。
土壌混合してもその使い道がない。

Q8 横浜市では、食品ロスを削減するためにご家庭にある食材を無駄なく使うレシピをホームページ等で紹介しています。あなたが日頃、料理をする際に参考にしているものがありましたら、お選びください。
(複数選択可)

n= 1,300

ア	レシピを主体とする本・雑誌	26.5%	344
イ	レシピを主体としない雑誌・新聞などに掲載されているレシピ	18.7%	243
ウ	店頭においてあるチラシや冊子、商品のパッケージ等	23.8%	309
エ	レシピサイト・アプリ	47.4%	616
オ	エのうち動画を含むもの	7.0%	91
カ	テレビ	25.5%	332
キ	料理をしない	15.2%	197
その他		6.8%	88



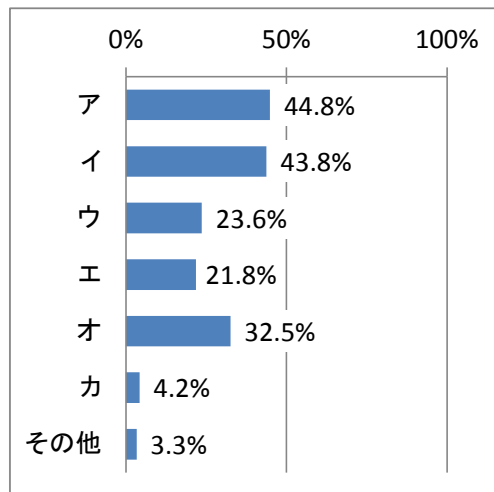
その他(抜粋)

料理教室でのレシピ
手持ちの食材を使う。

Q9 横浜市では、飲食店等の事業者の皆様のご協力をいただきながら、効果的に食べ残しを減らす取組として、「小盛りメニューの導入」や「持ち帰り希望者への対応」などにご賛同いただける飲食店等を「食べきり協力店」として登録し、広めています。普段、外食するお店を選ぶときに、参考にしているものがありましたら、お選びください。(複数選択可)

n= 1,300

ア	お店のホームページ	44.8%	583
イ	グルメサイト	43.8%	569
ウ	情報誌	23.6%	307
エ	知人の紹介	21.8%	283
オ	特別参考にしているものはない	32.5%	423
カ	外食をしない	4.2%	55
その他		3.3%	43



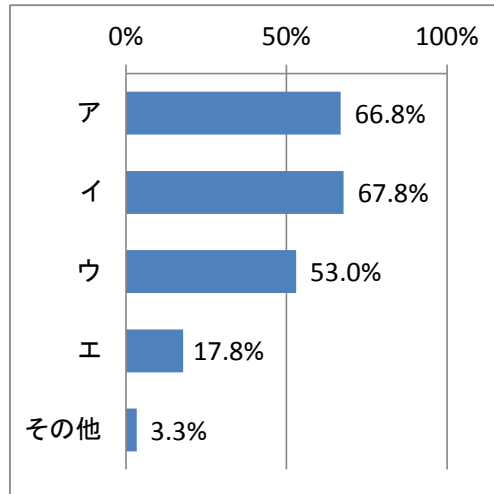
その他(抜粋)

お店の前を歩いて素敵な雰囲気だったら入ってみることが多い。
お店の入っているビルや商業施設などの案内パンフレットなど。
テレビでの紹介

Q10 外食での食べ残しを減らす取組として、効果的だと思うものをお選びください。(複数選択可)

n= 1,300

ア	小盛りメニューがある	66.8%	869
イ	食べきれなかった分の持ち帰り希望者に対応している	67.8%	881
ウ	注文の際にごはんの量などを確認している	53.0%	689
エ	食べ残しを減らすため、ポスター掲示などの広報を行っている	17.8%	232
その他		3.3%	43



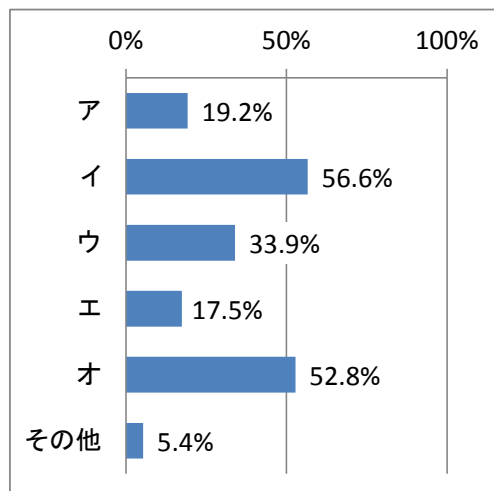
その他(抜粋)

食品サンプルや写真を参考に量を推測
メニューに量を書いてあり、注文前にわかる。
高齢者向けのメニューを取り入れる。(量少なめ、噛みやすい)

Q11 他都市やNPO団体などでは、家庭で余っている未使用食品を学校や職場などで集めて、地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動を行っています。あなたのご家庭に期限内ではあるが使う予定のない食品(缶詰や乾麺等)があった場合、どこであれば持っていきやすいと思いますか。(複数選択可)

n= 1,300

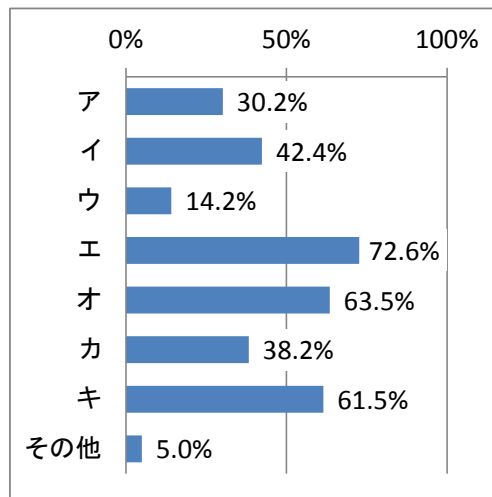
ア	区民祭り・スポーツ観戦などのイベント会場	19.2%	250
イ	スーパーなどの小売店舗	56.6%	736
ウ	駅	33.9%	441
エ	学校や職場の近く	17.5%	227
オ	公共施設(地区センター・地域ケアプラザ・スポーツセンターなど)	52.8%	686
その他		5.4%	70



Q12 食品ロスを減らすために、あなたが効果的だと思う取組をお選びください。(複数選択可)

n= 1,300

ア	食品ロスを減らすための法律等の整備や、広報など、行政(国や県、横浜市)の取組	30.2%	392
イ	製造過程でのロスを減らすなど、食品メーカーの取組	42.4%	551
ウ	期限の近い食品や、それを使ったレシピを教えてくれる家電の開発など、家電メーカーの取組	14.2%	184
エ	期限が近いものの値引き販売や在庫管理の工夫など、流通業者(スーパーマーケットなど)の取組	72.6%	944
オ	小盛りメニューの設定や持ち帰りへの対応など、外食産業(レストランなど)の取組	63.5%	825
カ	毎日食べきれぬ量だけを購入する、期限の近いものを優先して購入するなど、消費者の取組	38.2%	497
キ	食品を無駄なく使う、在庫忘れをしないなど、家庭内での取組	61.5%	799
その他		5.0%	65



その他(抜粋)

メディアで取り扱う。

消費期限と賞味期限の違いについて、消費者の理解を深める取り組みをする。

幼児期からの食育でも、食品ロスについて少しずつ知らせていく。

Q13 Q12で回答した理由をお聞かせください。(自由意見)

(抜粋)

ア 食品ロスを減らすための法律等の整備や、広報など、行政(国や県、横浜市)の取組

企業の立場ではアピールしにくい。

イ 製造過程でのロスを減らすなど、食品メーカーの取組

過剰に供給すればロスが出るのは当たり前

ウ 期限の近い食品や、それを使ったレシピを教えてくれる家電の開発など、家電メーカーの取組

関心を持たせる意味でも頑張っていたきたい。

エ 期限が近いものの値引き販売や在庫管理の工夫など、流通業者(スーパーマーケットなど)の取組

値引きという言葉に消費者は弱いと思うので、それによって無駄がなくなり消費されると思う。

オ 小盛りメニューの設定や持ち帰りへの対応など、外食産業(レストランなど)の取組

外食は量がわかりにくくて、残してしまう場合があるから。

カ 毎日食べきれぬ量だけを購入する、期限の近いものを優先して購入するなど、消費者の取組

期限がある程度気にしながら生活をしないとロスはなくなるから。

キ 食品を無駄なく使う、在庫忘れをしないなど、家庭内での取組

各家庭が意識して取り組んでいかないと改善しないとと思ったから。

(抜粋)

学校でもある程度学習することが望ましいのではないか。学習することによって家庭でも意識しやすいし、実践しやすい。
コンビニなどの売れ残り商品の把握など、管理を含めた検討
消費期限や賞味期限の違いなどの啓発が必要ではないか。
食品は自然の恵み、人の働きで口に出来る物、有効に活用すれば廃棄という無駄な労力を削減できる。
食品ロスが生じることによる不都合な事項を具体的に消費者に知らせることが必要。漠然と「もったいないでは「誰にとってもったいない」のかが示されておらず、消費者の主観によってしまうため。
他人や企業の取り組みなどをもっと知る機会があればよい。
生ごみ処理の方法に選択肢が広がるとよい。
地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動を知らなかったのもっと身近に参加しやすい環境があれば是非参加したいと思います。



ヨコハマeアンケート

平成 29 年度 第 17 回アンケートの「その後」

アンケートテーマの担当部署が、アンケート結果をどのように受け止めたのか、事業にどう活用しているのかなど、アンケートの「その後」をご紹介します。



食品ロスや生ごみの削減に関するアンケート (平成 30 年 1 月実施) 担当 資源循環局 政策調整課

アンケートの回答を事業に反映した事例、又は反映する予定

- ・食材使い切りレシピの広報啓発を実施する上で、Q 8 の回答を参考にしたいと思います。
- ・食べきり協力店の新たなブランド化を実施する上で、Q 9 ・ 10 の回答を参考にしたいと思います。
- ・家庭などにある未使用食品の寄付を募る活動を実施する上で、Q 11 の回答を参考にしたいと思います。

アンケートを実施しての感想

食品ロスを削減するための取組を既に行っている方が予想以上に多く、市民の皆様が高い関心をお持ちであることが分かりました。Q 6 ・ 7 の回答から、土壌混合法について「関心はあるが実施していない」という回答が多く、気軽に取組を始めるための、仕組みや制度が必要だと感じました。また、Q 12 ・ 13 の回答から、食品ロス削減のために市民の皆様が考える効果的な取組については、家庭内での取組の重要性を認識しつつ、流通事業者や外食産業に期待していることが分かりました。

担当部署から登録メンバー様へのメッセージ

このたびはアンケートにお答えいただきまして、ありがとうございました。
頂いた多くのご意見を事業展開の参考にさせていただきます。
今後とも食品ロスや生ごみの削減にご協力をお願いいたします。

ヨコハマeアンケートにご協力いただき、ありがとうございました。