

令和7年度 家庭内での食品ロス削減に向けた モニター調査結果（概要）

横浜市では、2025年10月、11月に市内在住のご家庭75世帯を対象に、食品ロス削減ツールの使用による意識・行動の変化について、事業者と連携して調査を実施しました。

調査（アンケート）は、ツールの使用前と使用後に2回行いました。結果は、今後の施策・事業に活かしていきます。

◆ 調査概要

- 期間：
 - ア モニター調査前アンケート回答期日：10月17日（金）
 - イ ツール使用期間：10月14日（火）～11月21日（金）
 - ウ モニター調査後アンケート回答期日：11月30日（日）
- 対象：横浜市内のご家庭75世帯
- 方法：食品ロス削減ツールを使用し、その前後アンケートに回答
- 使用ツール：
 - ツール1 冷蔵庫用AIカメラ（協力：パナソニック株式会社）
 - ツール2 鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん（協力：株式会社コジット）、食品圧縮袋・保存容器用手動ポンプ（協力：株式会社カインズ）

使用した「3つのツール」

「冷蔵庫用AIカメラ」



AI技術により冷蔵庫内を可視化
食材の使い忘れや二重買いを防ぐ！

（協力：パナソニック株式会社）

「鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん」



刺すだけ簡単！
野菜長持ち！
葉物野菜の芯に刺すだけ簡単
成長点を破壊し、野菜が長持ち！

（協力：株式会社コジット）

「食品圧縮袋・保存容器用手動ポンプ」



真空保存で新鮮さキープ
冷蔵庫内もスッキリ収納できる！

（協力：株式会社カインズ）



横浜市資源循環局マスコット
イーオ・ミーオ

◆ 調査結果

1. 食品ロス削減についての考え・現状

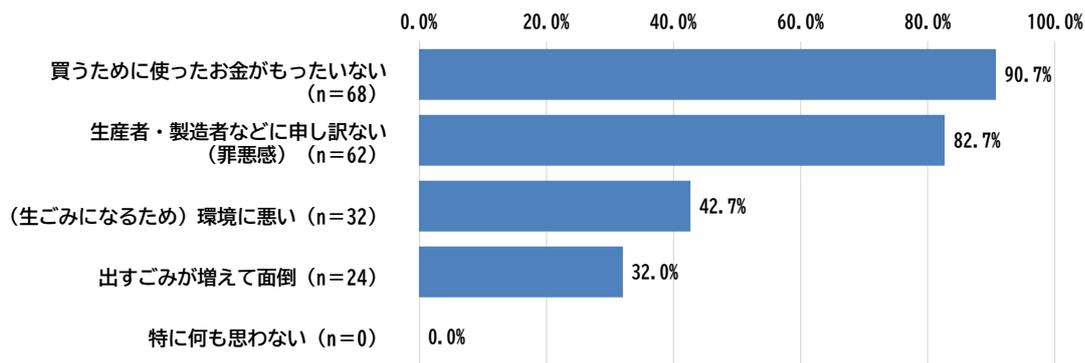
調査前

(1) 食品ロスが発生した際に感じるものを選択してください。(複数回答)

報告書(詳細版)問1

食品ロスが発生した際に感じるものは、全体集計において「買うために使ったお金がもったいない」が90.7%と最も高く、「生産者・製造者などに申し訳ない(罪悪感)」が82.7%となった。

【全体集計】 n=75



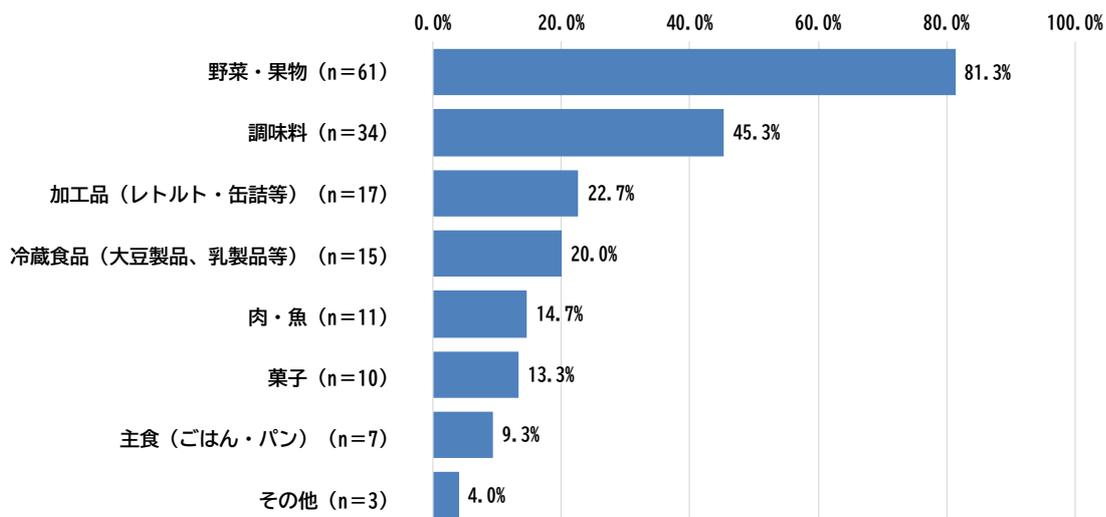
調査前

(2) 家庭で発生することが多い食品ロス(食材別)を教えてください。(複数回答)

報告書(詳細版)問3

家庭で発生することが多い食品ロス(食材別)は、全体集計において「野菜・果物」の81.3%が最も高く、次いで「調味料」が45.3%、「加工品(レトルト・缶詰等)」が22.7%となった。

【全体集計】 n=75



2. 調査前と調査後の食品ロス削減について

(1) 家庭で発生する食品ロス（要因別）と調査後の影響

調査前

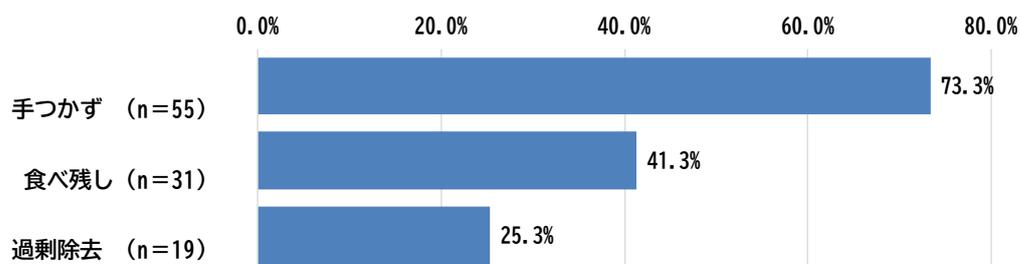
(1) - 1 家庭で発生することが多い食品ロス（要因別）を教えてください。

（複数回答）

報告書（詳細版）問 2

家庭で発生することが多い食品ロス（要因別）としては、全体集計において「手つかず」の73.3%が最も高く、「食べ残し」が41.3%となった。

【全体集計】 n=75



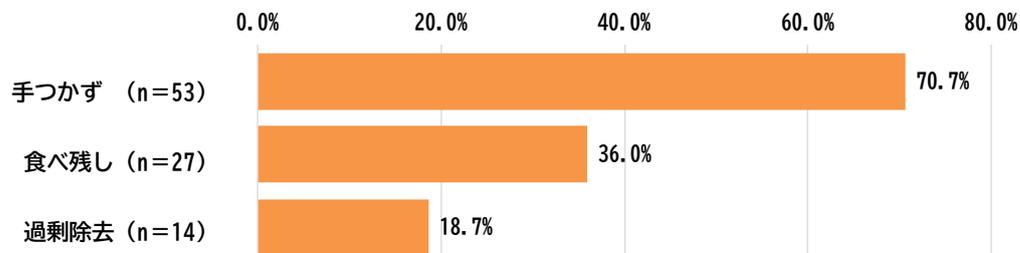
調査後

(1) - 2 食品ロスに対する意識の変化で、どの食品ロス要因に対して影響がありましたか。（複数回答）

報告書（詳細版）問 25

食品ロスに対する意識の変化で、影響があった食品ロス要因としては、全体集計において「手つかず」の70.7%が最も高くなった。

【全体集計】 n=75



(2) 食品を捨てる場面の変化

調査前

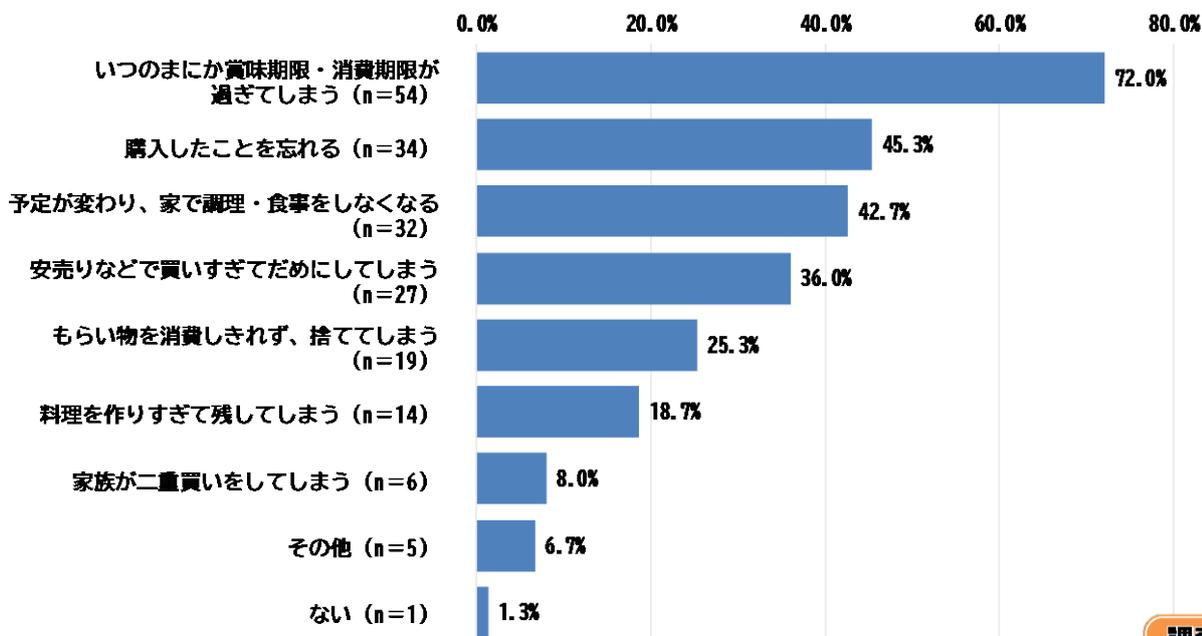
(2) - 1 この2～3か月で食品を捨てる場面として実際にあったことを教えてください。

(複数回答)

報告書 (詳細版) 問 4

この2～3か月で食品を捨てる場面として実際にあったことは、全体集計において「いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう」の72.0%が最も高く、次いで「購入したことを忘れる」が45.3%、「予定が変わり、家で調理・食事をしなくなる」が42.7%となった。

【全体集計】 n=75



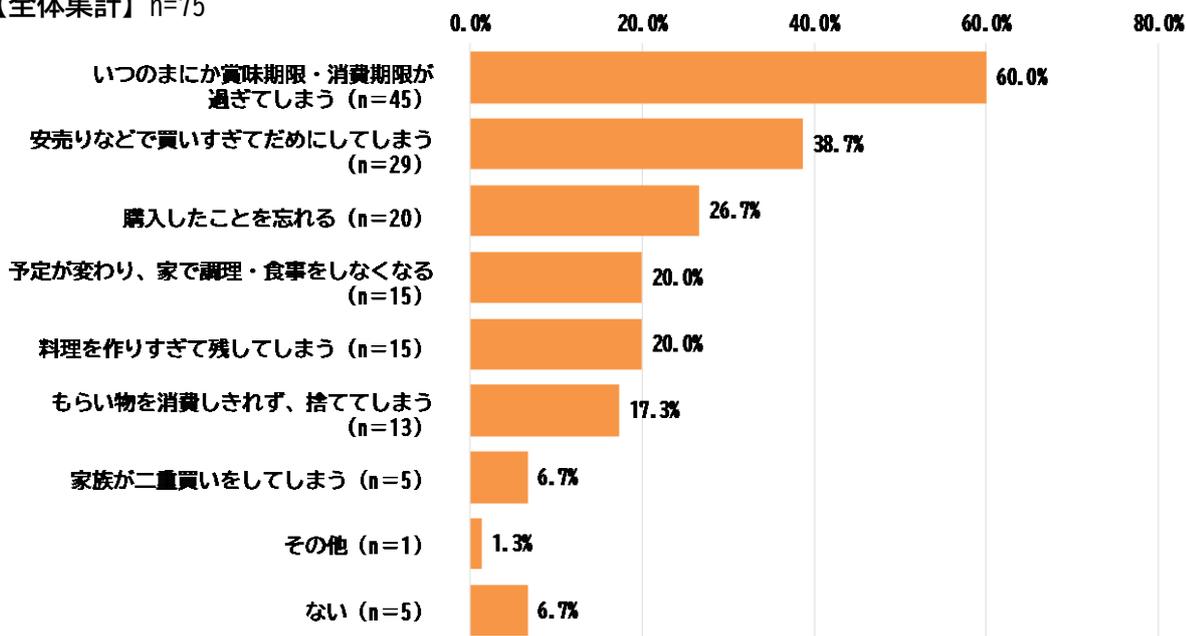
調査後

(2) - 2 調査前と比較して、食品を捨てる場面として減ったことがあれば教えてください。(複数回答)

報告書 (詳細版) 問 26

調査前と比較して、食品を捨てる場面として減ったことは、全体集計において「いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう」の60.0%が最も高く、次いで「安売りなどで買いすぎてだめにしてしまう」が38.7%、「購入したことを忘れる」が26.7%となった。

【全体集計】 n=75



(3) 食品ロス削減の行動の変化

調査前

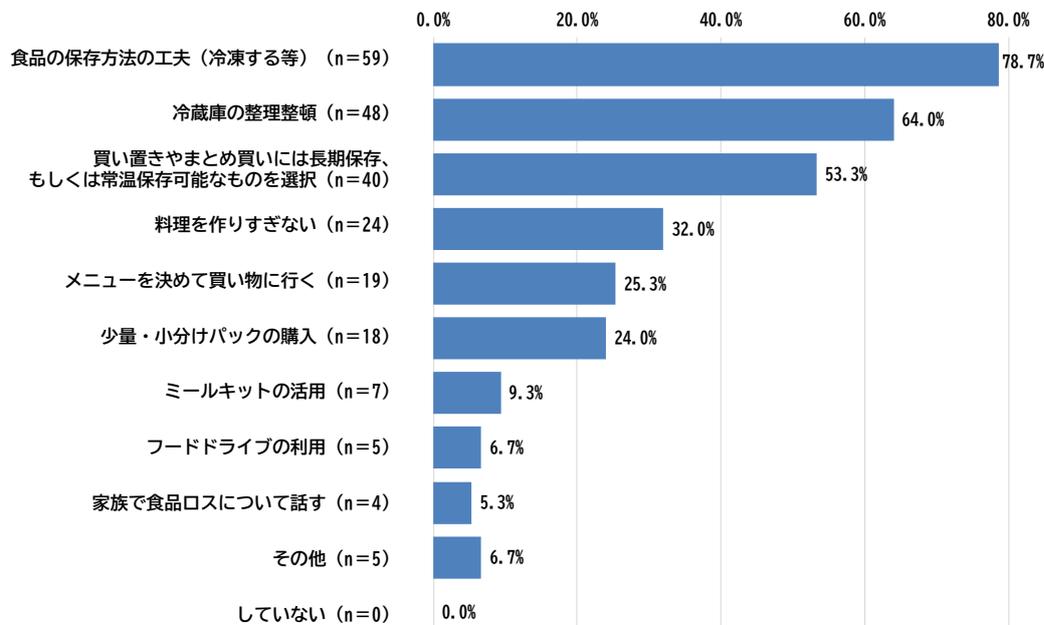
(3) - 1 この調査前から実施している食品ロス削減の行動を教えてください。

(複数回答)

報告書 (詳細版) 問 7

この調査前から実施している食品ロス削減の行動としては、全体集計において「食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)」の78.7%が最も高く、次いで「冷蔵庫の整理整頓」が64.0%、「買い置きやまとめ買いには長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択」が53.3%となった。

【全体集計】 n=75



調査後

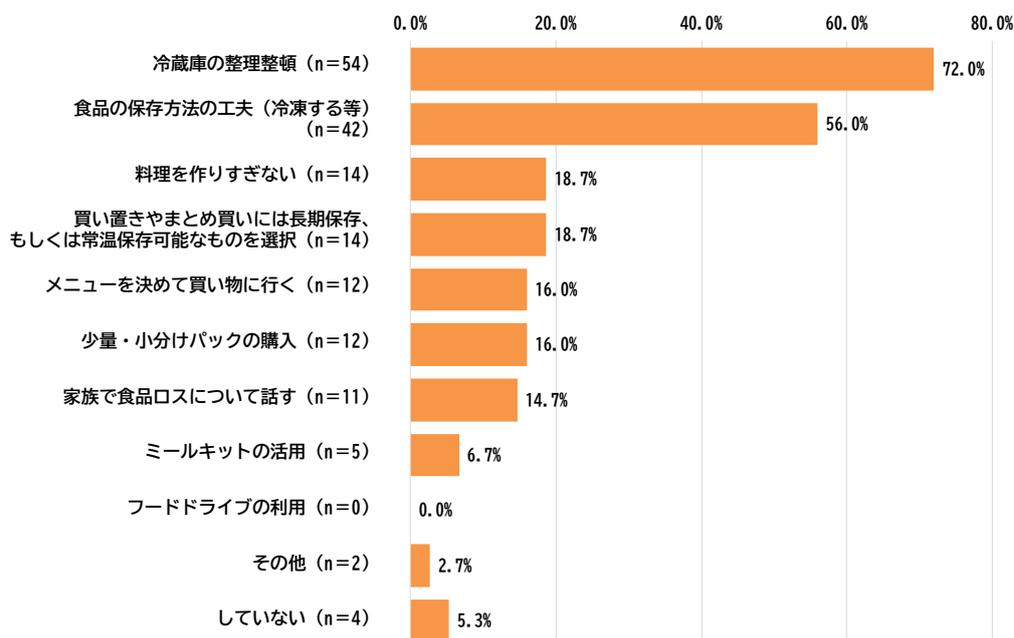
(3) - 2 この調査をきっかけに新たに始めた食品ロス削減の行動を教えてください。

(複数回答)

報告書 (詳細版) 問 27

この調査をきっかけに新たに始めた食品ロス削減の行動は、全体集計において「冷蔵庫の整理整頓」の72.0%が最も高く、次いで「食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)」が56.0%、「料理を作りすぎない」が18.7%となった。

【全体集計】 n=75



(4) 食品ロスの発生頻度の変化

調査前

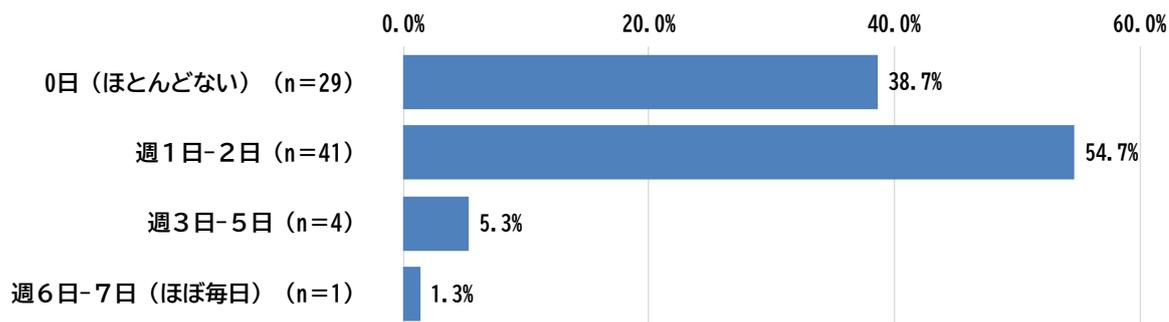
(4) - 1 週に何日程度、食品ロスの発生があるか教えてください。

(単一回答)

報告書 (詳細版) 問 8

この調査前から実施している食品ロス削減の行動としては、全体集計において「週1日-2日」の54.7%が最も高く、「0日 (ほとんどない)」が38.7%となった。

【全体集計】 n=75



調査後

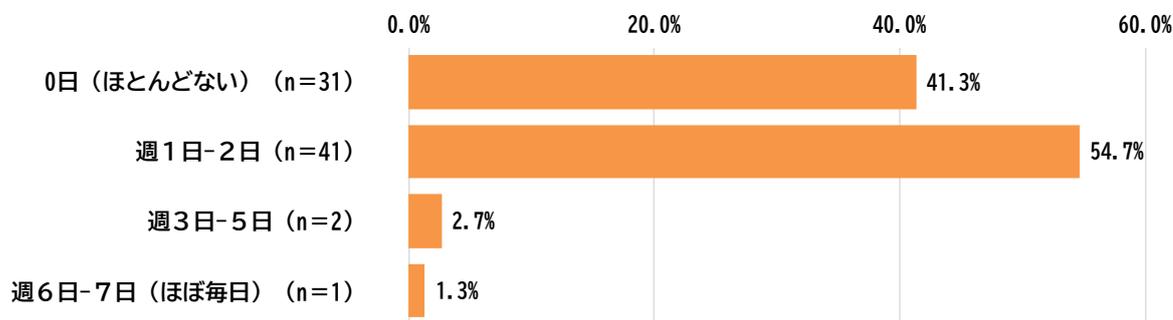
(4) - 2 週に何日程度、食品ロスの発生があるか教えてください。

(単一回答)

報告書 (詳細版) 問 24

週に何日程度、食品ロスが発生するかは、全体集計において「週1日-2日」の54.7%が最も高く、「0日 (ほとんどない)」が41.3%となった。

【全体集計】 n=75



(5) 調査に参加したことによる変化

調査後

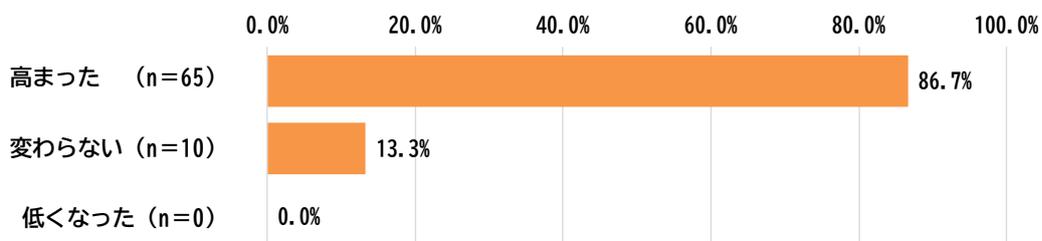
(5) 今回のモニター調査に参加して、食品ロス削減に対する意識や行動が変わりましたか。

(単一回答)

報告書 (詳細版) 問 23

今回のモニター調査に参加して、食品ロス削減に対する意識や行動が変わったかという設問に対しては、全体集計において「高まった」の86.7%が最も高くなった。

【全体集計】 n=75



3. ツールの使用で減らすことができた食品ロスについて

(1) ツール1「冷蔵庫用 AI カメラ」

調査後

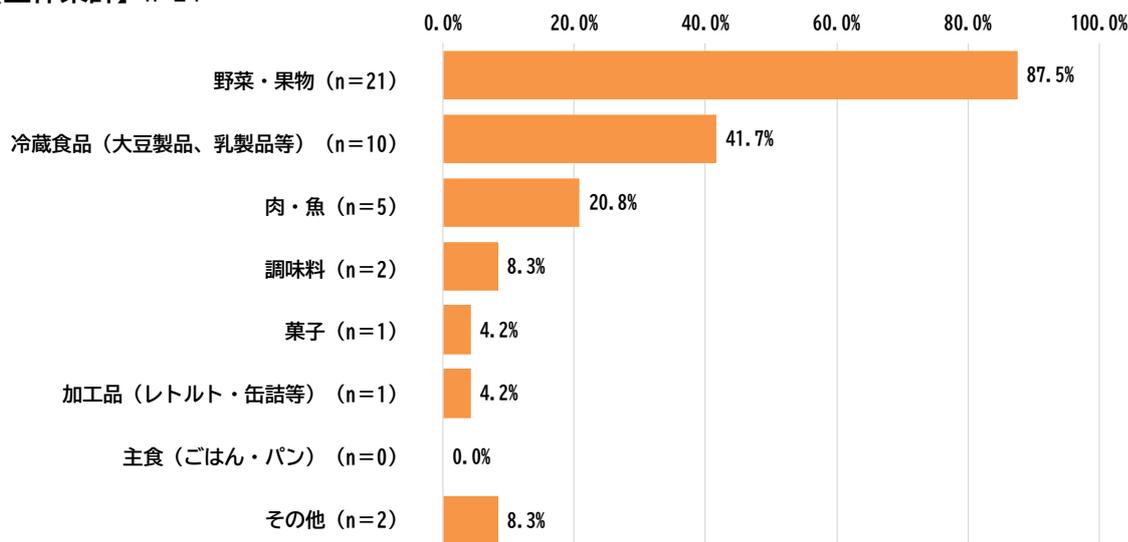
(1) 今回のツール使用で減らすことができた食品ロスを教えてください。

(複数回答)

報告書（詳細版）問 11

今回のツール使用で減らすことができた食品ロスは、全体集計において「野菜・果物」の87.5%が最も高く、次いで「冷蔵食品（大豆製品、乳製品等）」が41.7%、「肉・魚」が20.8%となった。

【全体集計】 n=24



(2) ツール2「食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ」

調査後

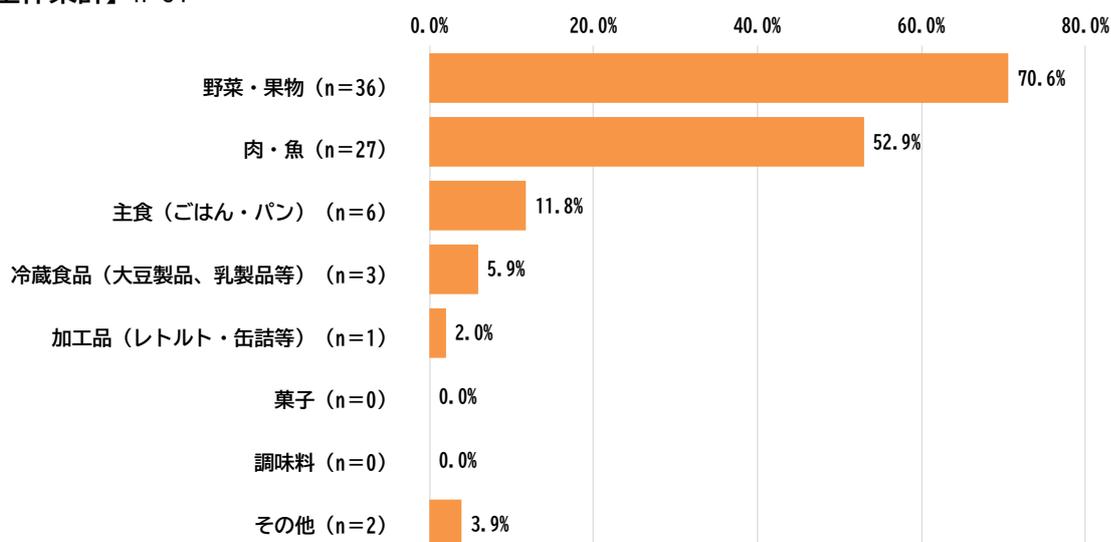
(2) 今回のツール使用で減らすことができた食品ロスを教えてください。

(複数回答)

報告書（詳細版）問 20

今回のツール使用で減らすことができた食品ロスは、全体集計において「野菜・果物」の70.6%が最も高く、次いで「肉・魚」が52.9%、「主食（ごはん・パン）」が11.8%となった。

【全体集計】 n=51



※ツール2「鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん」は、対象となる食材が野菜に限定されているため、「今回のツール使用で減らすことができた食品ロスを教えてください」の問いを設けていない。

4. 食品ロス削減に効果的だと思うツール・グッズ・取組について

(1) ツール・グッズ

調査後

(1) 食品ロスを減らすためにあると効果的だと思うツールやグッズを教えてください。

(自由回答一部抜粋)

報告書(詳細版)問28

「入力の手間削減(カメラ認識・レシート読み取り)」

- 画像認識率の高いカメラ、食材確定のために何度もタップさせないアプリ。
- レシートから食材名と日付をピックアップし、自動で種類毎にまとまる単純なアプリ。
- 正しく商品を読み取るカメラが、もともとついている冷蔵庫がいい。

「在庫管理・見える化・共有(リスト/ホワイトボード含む)」

- 冷蔵庫の在庫管理ができるもの。今回は我家のパターンに合わなかった。食材そのものより加工品など賞味、消費期限のあるものが管理しやすいと良い。
- 買い物リスト(購入日順)、冷凍庫、冷蔵庫の在庫一覧表。
- 冷蔵庫の見える化、野菜の可食部目安がわかる表など、食べにくい種や葉ものの固い部分などの調理の仕方がわかるもの。

「期限管理(賞味期限・消費期限の管理/アラート)」

- 賞味期限を一覧で管理するツール。
- 電気式の真空器と気軽に使える袋。冷蔵庫に食材をいれる際に賞味期限を入力するシンプルな機械を置き、期限が近くなるとアラートが表示される機器を出して欲しい。

「保存・鮮度保持(袋・容器・シート/長持ちツール)」

- 保存バック。
- 小分け用のジップロック。
- ラップ。

「冷凍・省スペース・整理・時短調理(設備/圧縮・真空/オーガナイズ/調理支援)」

- もっと大きい冷凍庫。
- どの冷蔵庫も冷凍庫のスペースが小さいので省スペースで保存できたり、野菜室やチルドでも長持ちできるようなツールがあれば嬉しいです!
- 冷凍庫の整理整頓グッズ。

「その他」

- 干し野菜を作るネットを自宅では、使うようになりました。
- コンポスト。
- やさいエコバッグ。

(2) 取組

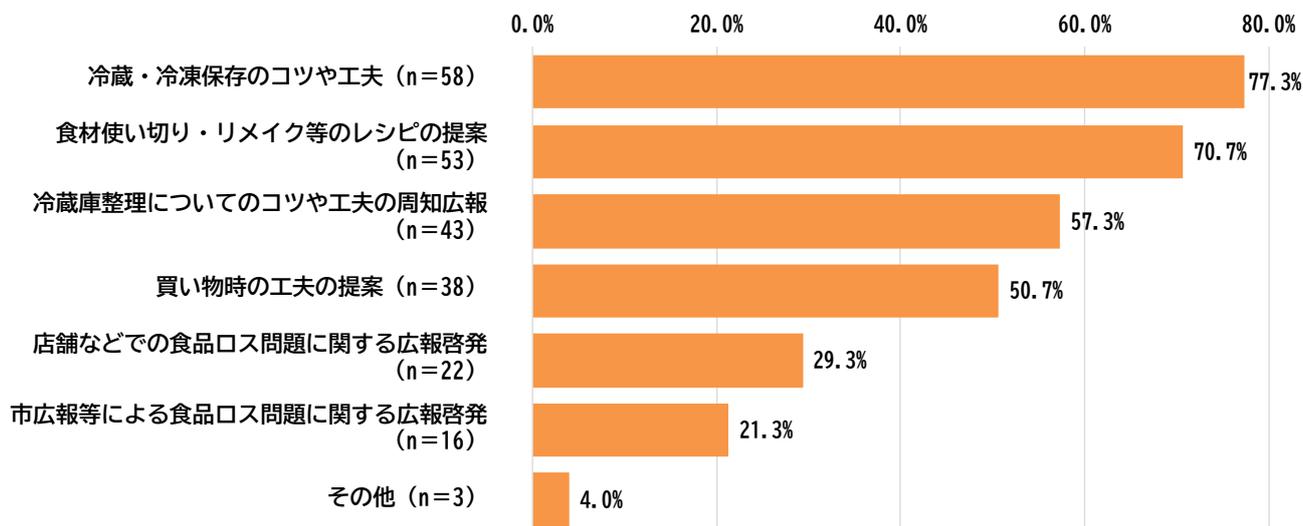
調査後

(2) 食品ロスを減らすためにあると効果的だと思う取組を教えてください。(ツールやグッズ以外) (複数回答)

報告書 (詳細版) 問 29

食品ロスを減らすためにあると効果的だと思う取組は、全体集計において「冷蔵・冷凍保存のコツや工夫」の77.3%が最も高く、次いで「食材使い切り・リメイク等のレシピの提案」が70.7%、「冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報」が57.3%となった。

【全体集計】 n=75



5. 食品ロス削減全般に関する意見

調査後

(1) 食品ロス削減に関して企業にやってほしい・発信してほしいことはありますか。

(自由回答一部抜粋)

報告書 (詳細版) 問 34

「やってほしいこと」

- 割高でない小分け販売。
- 離乳食のフードシェア。
- レストランでの持ち帰り対応
- 規格外商品の販売。
- 大容量パックにおすすめ保存方法を記載すること。
- 食品を長く持たせるパッケージの開発や余り物野菜を入れて作れる商品の開発。
- 店頭の販売期限を切ってしまったものは、処分せずフードバンクに寄付や消費者向けに安価で販売してほしい。

「発信してほしいこと」

- 社員食堂やスーパーなど、企業の食品ロスの実態を知りたいです。
- 食品の保存方法の紹介、便利なグッズ紹介、あまった食材の使い方の幅広い提案。
- 料理のハードルが下がる家電の開発や、活用方法の発信。
- 食品ロスの無い工夫発信。