

令和7年度
家庭内での食品ロス削減に向けたモニター
調査結果に係る分析・報告書
(詳細版)

2026年3月

横浜市資源循環局3R推進課

目 次

I 調査の概要.....	1
1. 調査の目的.....	2
2. 調査の方法.....	2
3. 調査の項目.....	2
4. 集計方法.....	2
5. 調査結果の見方.....	2
6. 標本構成.....	3
7. 調査項目一覧.....	5
II 調査結果の要約.....	7
調査結果の要約.....	8
III 調査の結果.....	9
1. モニター調査前.....	10
2. モニター調査後.....	39

I 調査の概要

1. 調査の目的

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する。調査結果を今後の施策・事業に活かしていくことを目的とする。

2. 調査の方法

- (1) 調査対象：横浜市内のご家庭75世帯
- (2) 調査方法：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
- (3) 調査期間：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）
- (4) 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）
- (5) 調査実施機関：株式会社ジック

3. 調査の項目

- (1) モニター調査前：8問
- (2) モニター調査後：27問

4. 集計方法

単純集計と、属性及び設問間でクロス集計を行った。

なお、属性別のクロス集計結果については、当該属性の設問の回答者数を全体数としており、全体集計の数とは差異がある場合がある。

5. 調査結果の見方

- (1) n は質問に対する回答者数で、100%が何人の回答に相当するかを示す割合算出の基数である。
設問によっては、回答対象が限られるため、有効回答数にならない場合がある。
- (2) 設問により回答がなくても、全体のいずれかに回答していれば、有効回答数に含める。
- (3) 百分比は n を 100.0%として算出し、小数第2位を四捨五入して小数第1位まで示している。
このため、百分比の合計が 100.0%に満たない場合や、上回る場合がある。
- (4) 1回答者が2つ以上の回答をしてもよい複数回答の設問では、百分比の合計が 100.0%を上回る場合がある。
- (5) 本文や図表中の選択肢表記では、語句を短縮・簡略化している場合がある。
- (6) 掲載にあたり、内容の変更を伴わない範囲で、表記の統一および体裁の整理（誤字脱字の修正を含む）を行っている。

6. 標本構成

(1) 年代

<全体>

	回答数	割合
10代~20代	2	2.7%
30代~50代	65	86.7%
60歳以上	8	10.7%
合計	75	100.0%

<ツール1：冷蔵庫用AIカメラ> ※以下、ツール1と記載する

	回答数	割合
10代~20代	0	0.0%
30代~50代	21	87.5%
60歳以上	3	12.5%
合計	24	100.0%

<ツール2：鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん、食品圧縮袋及び保存容器用手動ポンプ>
※以下、ツール2と記載する

	回答数	割合
10代~20代	2	3.9%
30代~50代	44	86.3%
60歳以上	5	9.8%
合計	51	100.0%

(2) 家族構成

<全体>

	回答数	割合
単身	3	4.0%
夫婦のみ	6	8.0%
子と親・保護者	64	85.3%
3世代以上の家庭	1	1.3%
それ以外	1	1.3%
合計	75	100.0%

<ツール1>

	回答数	割合
単身	1	4.2%
夫婦のみ	1	4.2%
子と親・保護者	22	91.7%
3世代以上の家庭	0	0.0%
それ以外	0	0.0%
合計	24	100.0%

<ツール2>

	回答数	割合
単身	2	3.9%
夫婦のみ	5	9.8%
子と親・保護者	42	82.4%
3世代以上の家庭	1	2.0%
それ以外	1	2.0%
合計	51	100.0%

(3) 職業

<全体>

	回答数	%
勤労者	59	78.7%
学生	1	1.3%
無職	15	20.0%
合計	75	100.0%

<ツール1>

	回答数	%
勤労者	19	79.2%
学生	1	4.2%
無職	4	16.7%
合計	24	100.0%

<ツール2>

	回答数	%
勤労者	40	78.4%
学生	0	0.0%
無職	11	21.6%
合計	51	100.0%

7. 調査項目一覧

「モニター調査前」

- 問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。
- 問2 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。
- 問3 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。
- 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を教えてください。
- 問5 食品ロスに関する市の発信で見たことがあるものを選択してください。
- 問6 食品ロスに関する企業等の発信で見たことがあるものを選択してください。
- 問7 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。
- 問8 週に何日程度、食品ロスの発生があるか教えてください。

「モニター調査後」

【ツール1（冷蔵庫用AIカメラ）】

- 問9 今回のツールの利用頻度を選択してください。
- 問10 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください。
- 問11 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。
- 問12 今後もツールを使いたいですか。
- 問13 理由を教えてください。

【ツール2（鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん）】

- 問14 今回のツールの利用頻度を選択してください。
- 問15 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください。
- 問16 今後もツールを使いたいですか。
- 問17 理由を教えてください。

【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ）】

- 問18 今回のツールの利用頻度を選択してください。
- 問19 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください。
- 問20 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。
- 問21 今後もツールを使いたいですか。
- 問22 理由を教えてください。
- 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りましたか。
- 問24 週に何日程度、食品ロスの発生があるか教えてください。
- 問25 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。
- 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があれば教えてください。
- 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を教えてください。
- 問28 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。
- 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を教えてください（ツールやグッズ以外）。
- 問30 一般的にご家庭で食べ物を捨ててしまうのは、どんな理由があると思いますか。

- 問 31 食品や生活用品のシェア（おすそ分け、フードシェアリングアプリ等）に関心がありますか。
- 問 32 食品の保存方法や調理法などを学べるワークショップに参加したいと思いますか。
- 問 33 食品ロス削減に関して行政にやってほしい・発信してほしいことはありますか。
- 問 34 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。
- 問 35 食品ロスに関してあなたが感じている課題や提案があれば教えてください。

Ⅱ 調査結果の要約

調査結果の要約

- 今回のモニター調査に参加しての食品ロス削減に対する意識や行動の変化について、全体では、「高まった」86.7%、「変わらない」13.3%、「低くなった」0%であり、モニター参加により意識・行動の改善が示唆された。ツール別では、ツール1（「高まった」83.3%）よりツール2（88.2%）の方がやや高い。ツール2の方が、使った効果を実感しやすく、行動につながりやすかった可能性がある。ツールの利用頻度別に見ると、よく使っている人ほど「高まった」と答える割合が高い（例：鮮度保持アイテムは頻繁利用者が全員「高まった」）。
- 家庭で発生する食品ロス要因（調査前）では「手つかず」が最多（73.3%）であり、意識変化の影響先（調査後）においても、「手つかず」が最多（70.7%）であった。「手つかず」は最大課題であったことから、意識・行動の方向がここに向いた可能性がある。
- 食品を捨てる場面（調査前）では、「いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう」が最も多く見られ、食品を捨てる場面として減ったこと（調査後）においても同場面が最も多く減ったとして挙げられた。期限管理・在庫把握に関わる食品ロスは改善しやすいことが示唆される。
- 食品ロス削減行動（調査前）と新たに始めた食品ロス削減行動（調査後）では、「冷蔵庫の整理整頓」「保存方法の工夫（冷凍等）」の両方が上位で、モニター参加により行動の追加・見直しが進んだと考えられる。
- 食品ロスの発生頻度については、調査前後で「0日（ほとんどない）」が増え（38.7%→41.3%）、「週3-5日」が減少（5.3%→2.7%）し、頻度が高い層が縮小した点で効果が見られる。
- 効果的だと思うツール/グッズについては、在庫・期限の「見える化／共有」を実現するツール（在庫管理アプリ、買い物リスト、ホワイトボード等）に関する意見が多く、「買ったことを忘れる」「（冷蔵庫の）奥で期限切れ」といった食品ロス要因の抑制を重視する傾向が見られた。
- 効果的だと思う取組（ツール以外）については、「冷蔵・冷凍保存のコツや工夫」に関する意見が多く、食品ロス対策における課題認識が「購入」よりも「保存・管理」に置かれている可能性が高い。
- 行政にやってほしい/発信してほしいことについては、食品ロスの現状や削減方法（保存方法等）に関する「継続的で分かりやすい情報発信」を求める意見が多く、単発の啓発よりも日常実践に直結する情報提供が期待されている。
- 企業にやってほしい/発信してほしいことについては、小分け・適量化、値引き・見切り、規格外品の活用、寄付連携等の「商品・販売設計の改善」を求める意見が多く、消費者努力に加えて企業側の仕組みづくりも大切だと考えられている。

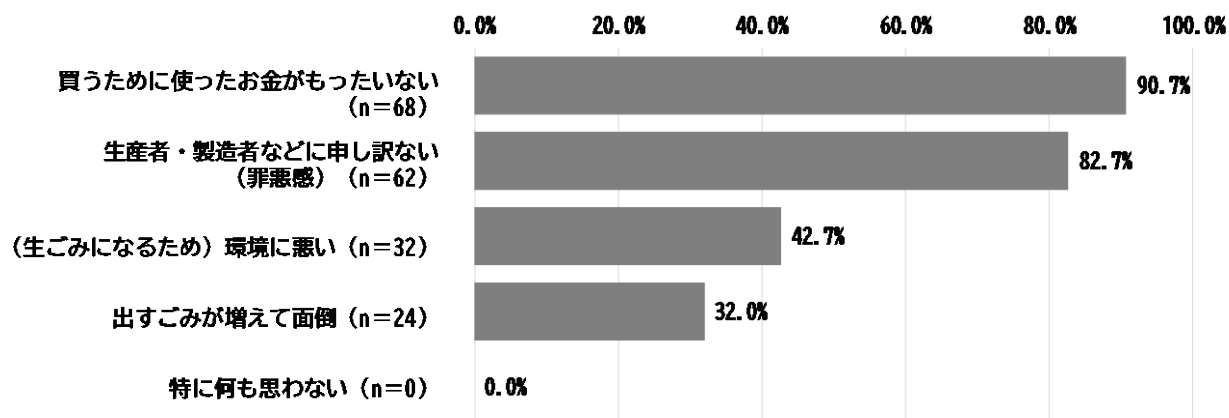
Ⅲ 調査の結果

1. モニター調査前

問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)

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。

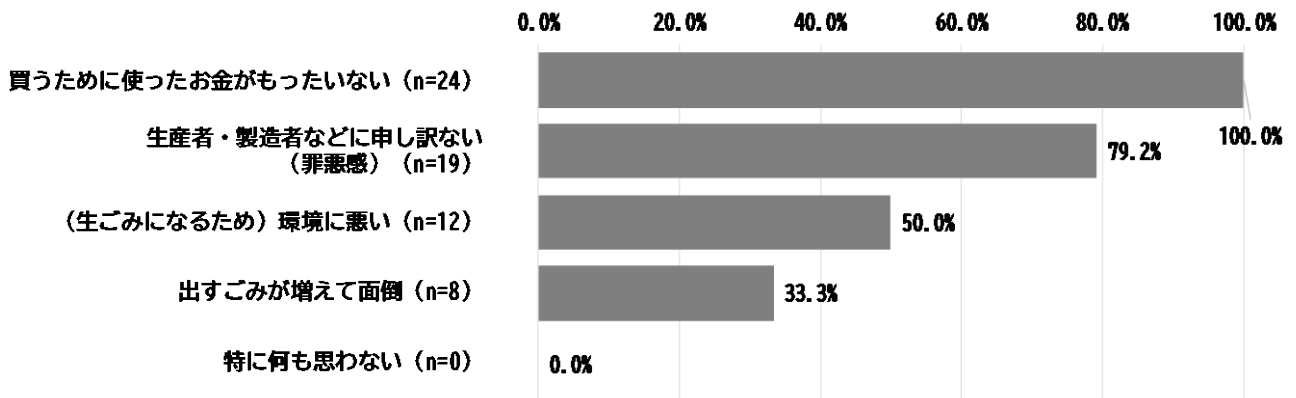
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	生産者・製造者などに申し訳ない (罪悪感)	買うために使ったお金がもったいない	出すごみが増えて面倒	(生ごみになるため) 環境に悪い	特に何も思わない	
年代別	10代~20代	2	0	1	0	1	0
	30代~50代	65	54	60	22	26	0
	60歳以上	8	8	7	2	5	0
家族構成別	単身	3	2	2	0	2	0
	夫婦のみ	6	6	5	2	4	0
	子と親・保護者	64	53	59	21	26	0
	3世代以上の家庭	1	0	1	1	0	0
それ以外	1	1	1	0	0	0	
職業別	勤労者	59	49	53	18	27	0
	学生	1	1	1	0	0	0
	無職	15	12	14	6	5	0

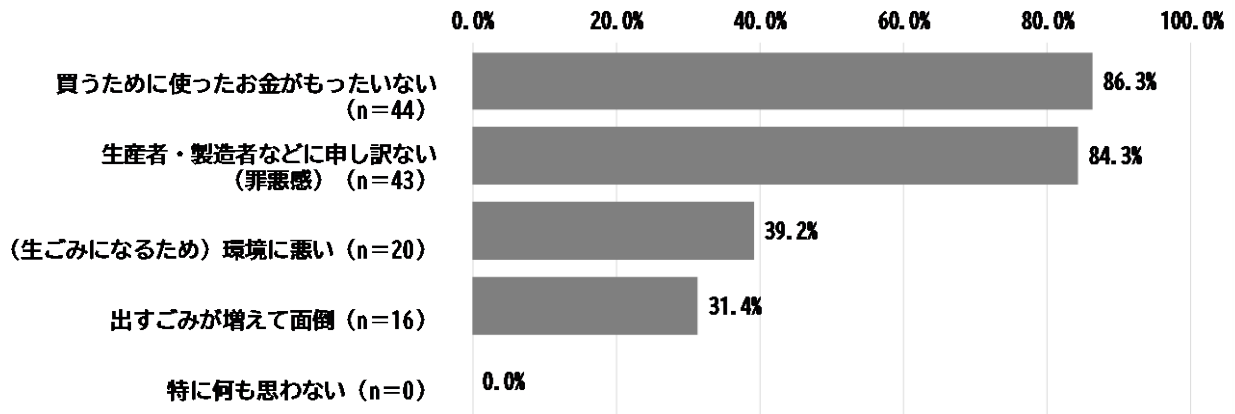
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	生産者・製造者などに申し訳ない (罪悪感)	買ったために使ったお金もつたない	出すごみが増えて面倒	(生ごみになるため) 環境に悪い	特に何も思わない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	16	21	8	10	0
	60歳以上	3	3	3	0	2	0
家族構成別	単身	1	1	1	0	1	0
	夫婦のみ	1	1	1	1	1	0
	子と親・保護者	22	17	22	7	10	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	15	19	7	11	0
	学生	1	1	1	0	0	0
	無職	4	3	4	1	1	0

【ツール2集計】 n=51



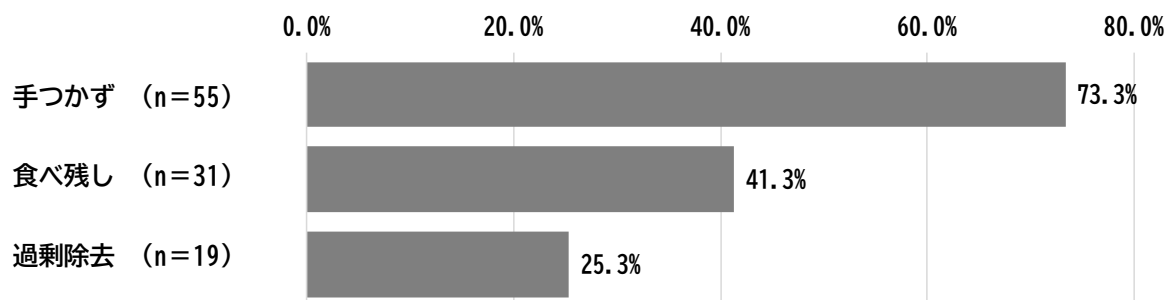
【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	生産者・製造者などに申し訳ない (罪悪感)	買うために使ったお金がもったいない	出すごみが増えて面倒	(生ごみになるため) 環境に悪い	特に何も思わない
年代別	10代~20代	2	0	1	0	1	0
	30代~50代	44	38	39	14	16	0
	60歳以上	5	5	4	2	3	0
家族構成別	単身	2	1	1	0	1	0
	夫婦のみ	5	5	4	1	3	0
	子と親・保護者	42	36	37	14	16	0
	3世代以上の家庭	1	0	1	1	0	0
	それ以外	1	1	1	0	0	0
職業別	勤労者	40	34	34	11	16	0
	学生	0	0	0	0	0	0
	無職	11	9	10	5	4	0

問2 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）

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



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代～20代	2	2	0	0
	30代～50代	65	51	26	16
	60歳以上	8	2	5	3
家族構成別	単身	3	2	1	0
	夫婦のみ	6	3	3	2
	子と親・保護者	64	50	25	17
	3世代以上の家庭	1	0	1	0
	それ以外	1	0	1	0
職業別	勤労者	59	42	25	16
	学生	1	1	0	0
	無職	15	12	6	3

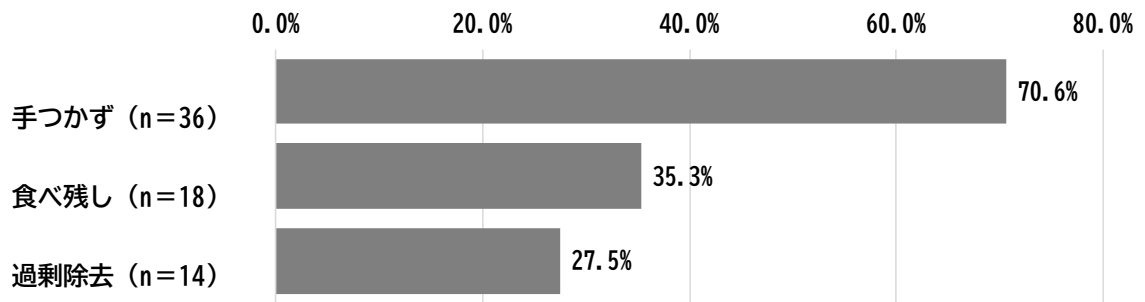
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代~20代	0	0	0	0
	30代~50代	21	19	11	4
	60歳以上	3	0	2	1
家族構成別	単身	1	0	1	0
	夫婦のみ	1	1	0	0
	子と親・保護者	22	18	12	5
	3世代以上の家庭	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	14	10	5
	学生	1	1	0	0
	無職	4	4	3	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

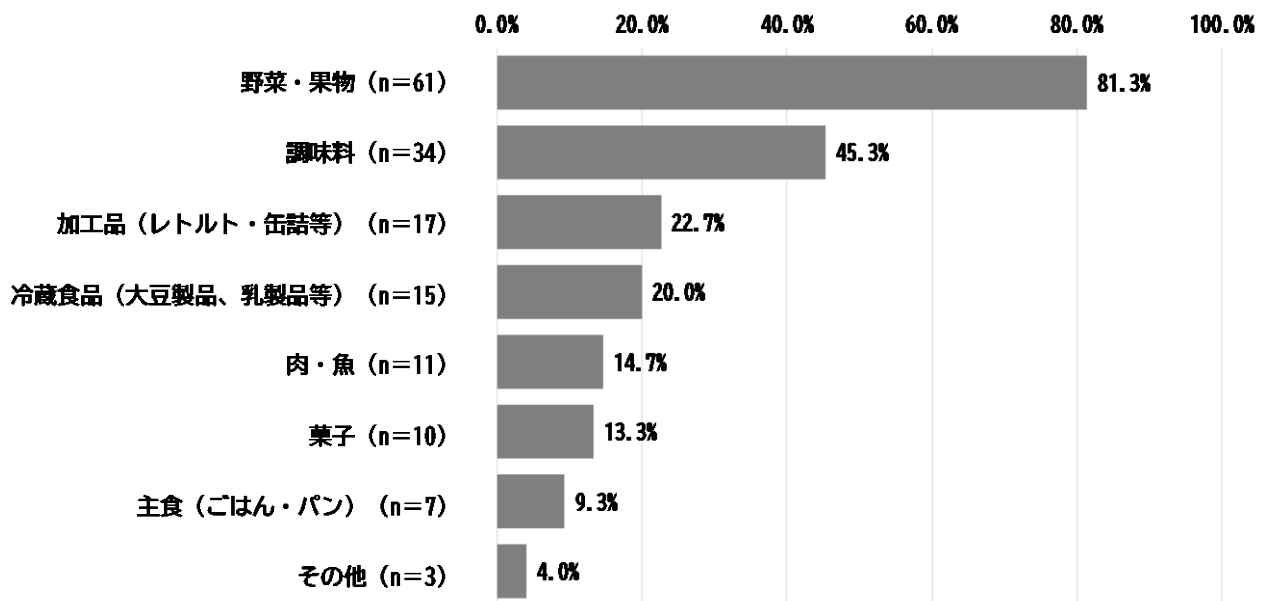
		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代～20代	2	2	0	0
	30代～50代	44	32	15	12
	60歳以上	5	2	3	2
家族構成別	単身	2	2	0	0
	夫婦のみ	5	2	3	2
	子と親・保護者	42	32	13	12
	3世代以上の家庭	1	0	1	0
	それ以外	1	0	1	0
職業別	勤労者	40	28	15	11
	学生	0	0	0	0
	無職	11	8	3	3

問3 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）

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。

ツール別では2位以下の構成に違いがみられ、食品ロスが発生しやすい食材は一様ではない可能性がある。

【全体集計】 n=75



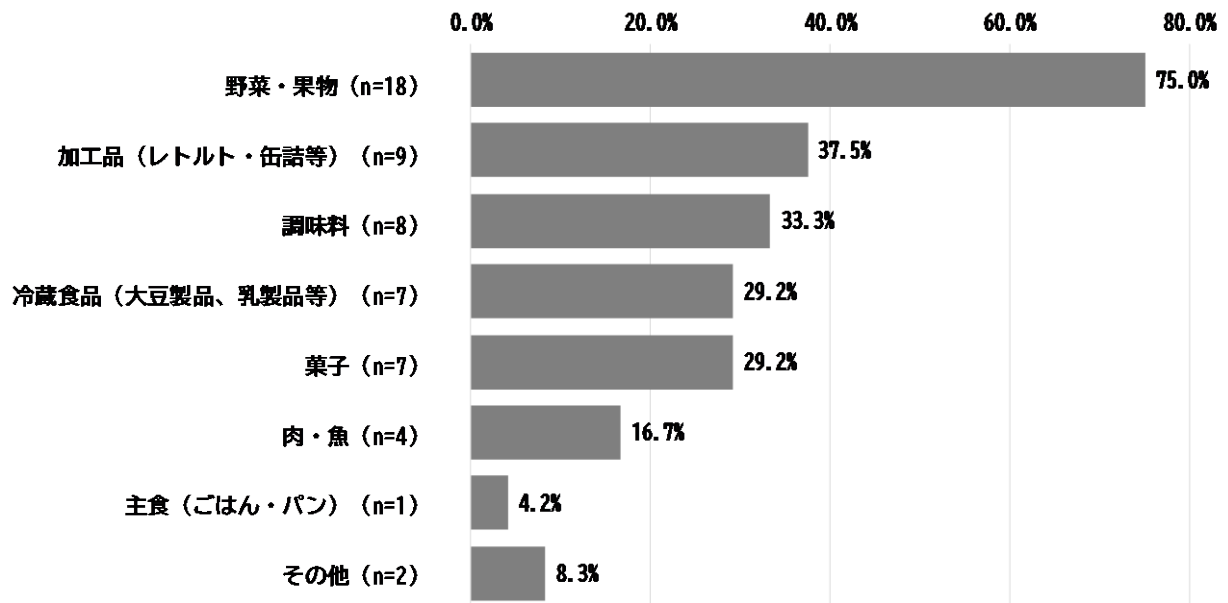
【その他回答】

- 保存食
- 乾物
- 自家製調味料、ジャムなど保存料が入っていない自家製のもの

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(こはん・パン) 主食	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品(レトルト ・缶詰等)	冷蔵食品(大豆製品、 乳製品等)	調味料	その他
年代別	10代～20代	2	0	2	1	0	1	1	2	0
	30代～50代	65	7	56	9	10	15	13	30	0
	60歳以上	8	0	3	1	0	1	1	2	3
家族構成別	単身	3	0	1	2	0	2	1	1	1
	夫婦のみ	6	0	5	1	0	1	0	3	0
	子と親・保護者	64	6	54	8	10	14	14	29	2
	3世代以上の家庭	1	1	1	0	0	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	59	4	46	10	5	12	15	24	3
	学生	1	0	1	0	0	0	0	1	0
	無職	15	3	14	1	5	5	0	9	0

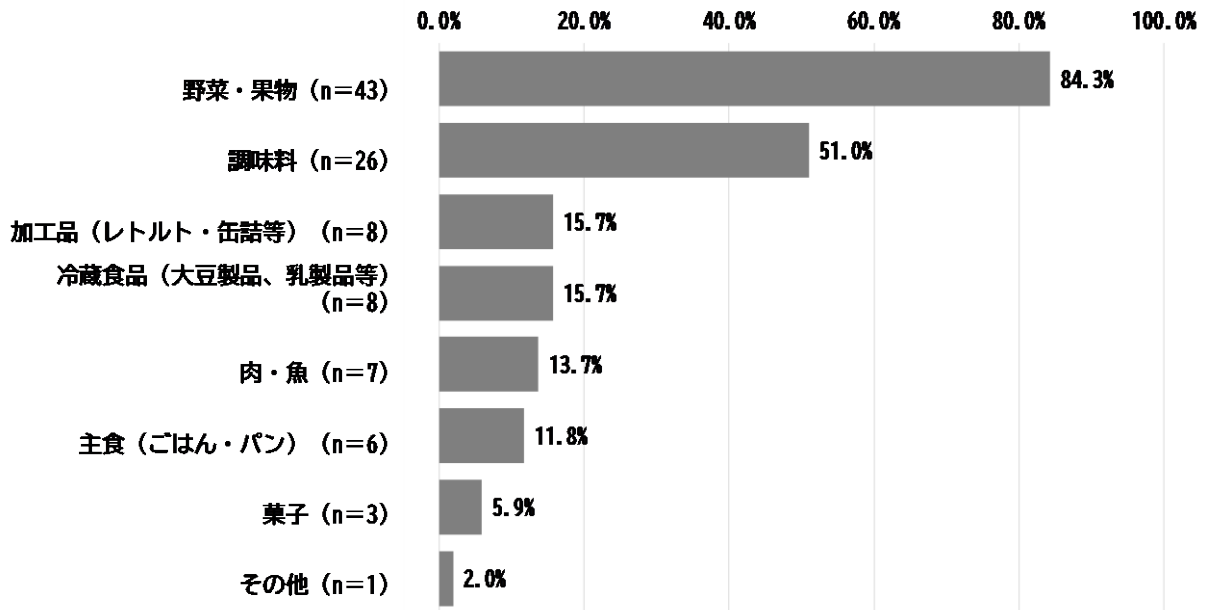
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	主食 (ごはん・パン)	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品 (レトルト・缶詰等)	冷蔵食品 (大豆製品、乳製品等)	調味料	その他
年代別	10代～20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代～50代	21	1	18	4	7	8	6	8	0
	60歳以上	3	0	0	0	0	1	1	0	2
家族構成別	単身	1	0	0	0	0	1	0	0	1
	夫婦のみ	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	子と親・保護者	22	1	17	4	7	8	7	8	1
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	0	14	4	4	7	7	3	2
	学生	1	0	1	0	0	0	0	1	0
	無職	4	1	3	0	3	2	0	4	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

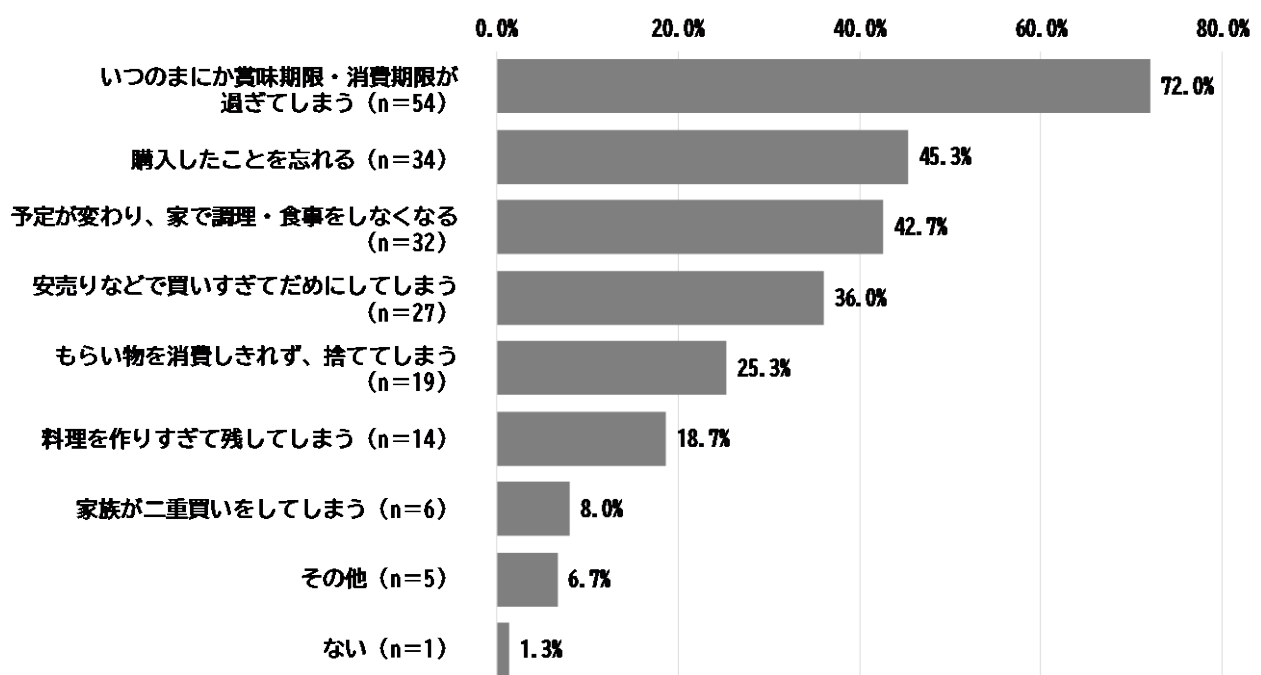
		人数	主食 (ごはん・パン)	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品 (レトルト・缶詰等)	冷蔵食品 (大豆製品、乳製品等)	調味料	その他
年代別	10代~20代	2	0	2	1	0	1	1	2	0
	30代~50代	44	6	38	5	3	7	7	22	0
	60歳以上	5	0	3	1	0	0	0	2	1
家族構成別	単身	2	0	1	2	0	1	1	1	0
	夫婦のみ	5	0	4	1	0	1	0	3	0
	子と親・保護者	42	5	37	4	3	6	7	21	1
	3世代以上の家庭	1	1	1	0	0	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	40	4	32	6	1	5	8	21	1
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	2	11	1	2	3	0	5	0

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を教えてください。
(複数回答)

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。

ツール1・ツール2ともに「いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう」が最も多く、共通して“期限管理”が主要課題と考えられる。

【全体集計】 n=75



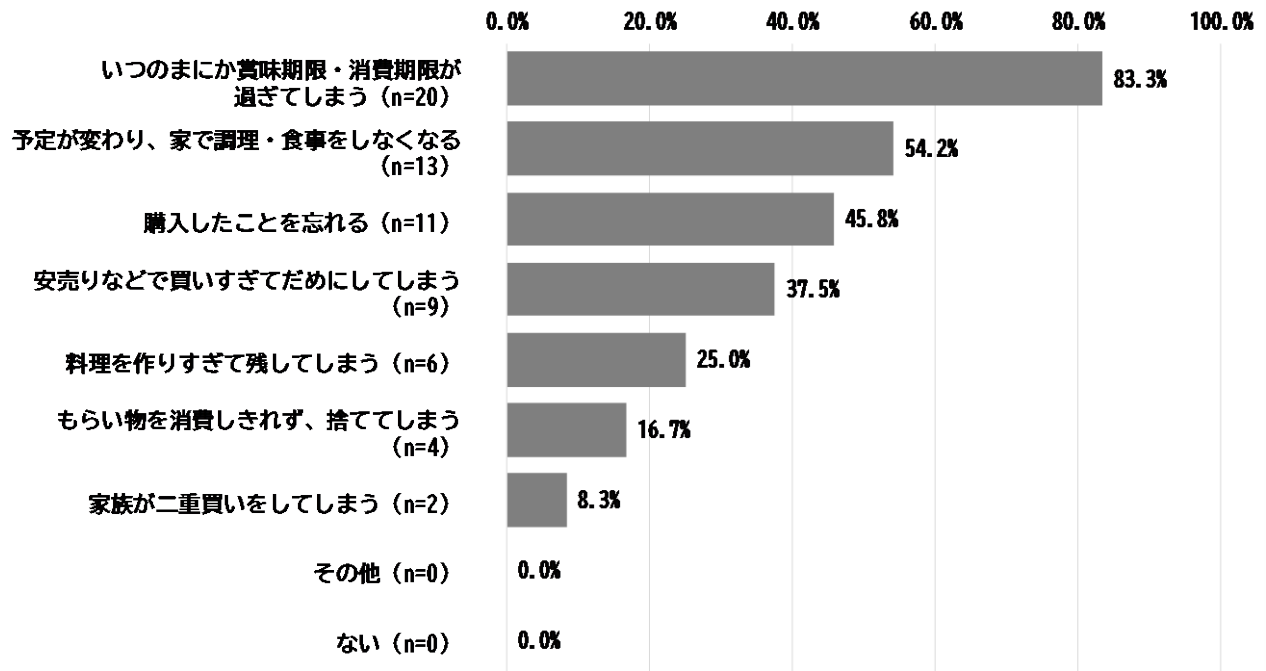
【その他回答】

- 健康のために食べた方が良かったらと買ったが、結局食べない。
- 予め献立を考えて家にある食材を使うようにしているが、急遽メニューが変わることが多い。
- 子どもたちが残す。

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	安売りなどで 買いすぎてだめ にしてしまう	予定が変わり、 家で調理・食事を しなくなる	家族が二重買いをして しまう	購入したことを 忘れる	料理を作りすぎて残し てしまう	いつのまにか 賞味期限・消費期限 が過ぎてしまう	もらい物を消費 しきれず、捨てて しまう	その他	ない
年代別	10代～20代	2	0	1	0	1	0	2	1	0	0
	30代～50代	65	25	30	5	29	11	47	16	5	1
	60歳以上	8	2	1	1	4	3	5	2	0	0
家族構成別	単身	3	1	2	0	1	1	2	1	0	0
	夫婦のみ	6	3	3	1	4	1	4	3	0	0
	子と親・保護者	64	23	27	5	29	11	47	15	4	1
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	59	21	25	6	26	11	40	13	4	1
	学生	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0
	無職	15	5	7	0	7	3	13	5	1	0

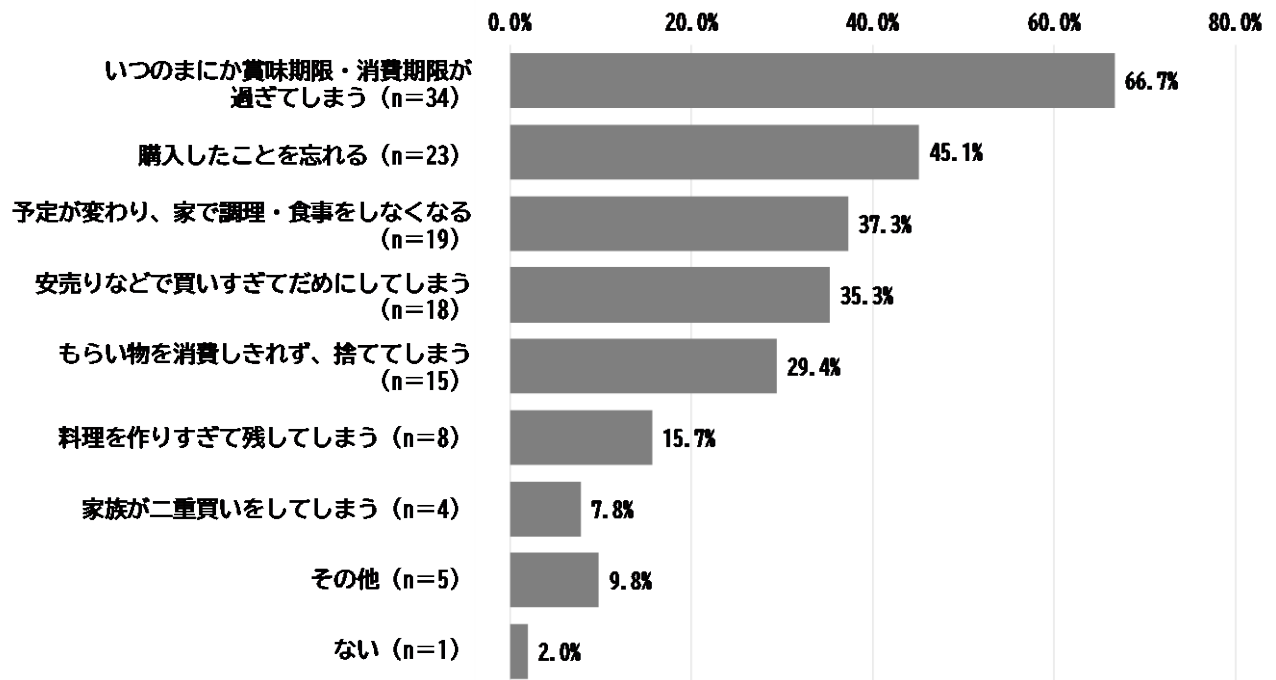
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	安売りなどで 買いすぎてだめ にしてしまう	予定が変わり、 家で調理・食事を しなくなる	家族が二重買いをして しまう	購入したことを忘れる	料理を作りすぎて残し てしまう	いつのまにか 賞味期限・消費期限 が過ぎてしまう	もらい物を消費 しきれず、捨てて しまう	その他	ない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	9	13	2	11	4	18	4	0	0
	60歳以上	3	0	0	0	0	2	2	0	0	0
家族構成別	单身	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0
	子と親・保護者	22	9	12	2	11	5	18	4	0	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	7	11	2	9	5	16	2	0	0
	学生	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0
	無職	4	1	2	0	1	1	3	1	0	0

【ツール2集計】 n=51



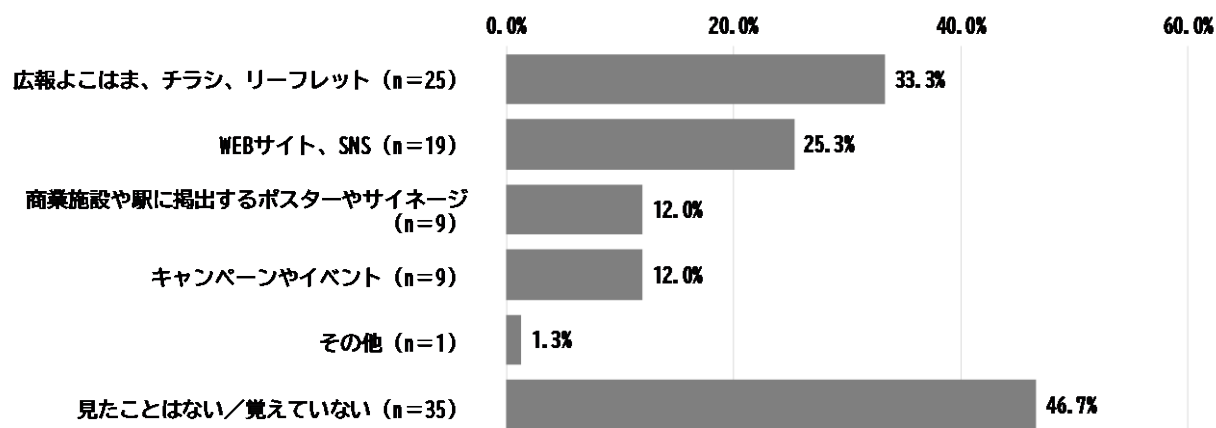
【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	安売りなどで買いすぎてだめになってしまう	予定が変わり、家で調理・食事をしなくなる	家族が二重買いをしてしまう	購入したことを忘れる	料理を作りすぎて残してしまう	賞味期限・消費期限がいつのまにか過ぎてしまう	もらい物を消費しきれず、捨ててしまう	その他	ない	
年代別	10代~20代	2	0	1	0	1	0	2	1	0	0
	30代~50代	44	16	17	3	18	7	29	12	5	1
	60歳以上	5	2	1	1	4	1	3	2	0	0
家族構成別	単身	2	1	2	0	1	0	1	1	0	0
	夫婦のみ	5	3	2	1	4	1	3	3	0	0
	子と親・保護者	42	14	15	3	18	6	29	11	4	1
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	40	14	14	4	17	6	24	11	4	1
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	4	5	0	6	2	10	4	1	0

問5 食品ロスに関する市の発信で見たことがあるものを選択してください。（複数回答）

食品ロスに関する市の発信で見たことがあるものは、「見たことはない/覚えていない」を除き、全体集計において「広報よこはま、チラシ、リーフレット」の33.3%が最も高く、次いで「WEBサイト、SNS」が25.3%、「商業施設や駅に掲出するポスターやサイネージ」が12.0%となった。

【全体集計】 n=75



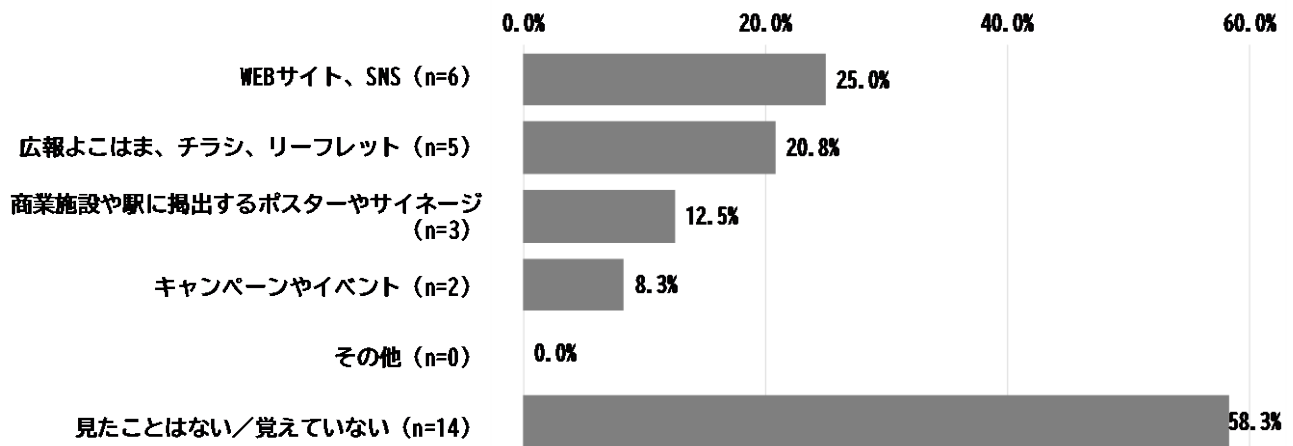
【その他回答】

- 生協の特集

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	WEBサイト、SNS	広報よこはま、チラシ、リーフレット	商業施設や駅に掲出するポスターやサイネージ	キャンペーンやイベント	その他	見たことはない／覚えていない
年代別	10代～20代	2	1	0	1	1	0	1
	30代～50代	65	17	19	5	7	1	32
	60歳以上	8	1	6	3	1	0	2
家族構成別	単身	3	1	0	1	1	0	2
	夫婦のみ	6	2	5	3	0	0	1
	子と親・保護者	64	16	19	5	8	0	32
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	59	16	18	6	7	1	29
	学生	1	0	0	0	0	0	1
	無職	15	3	7	3	2	0	5

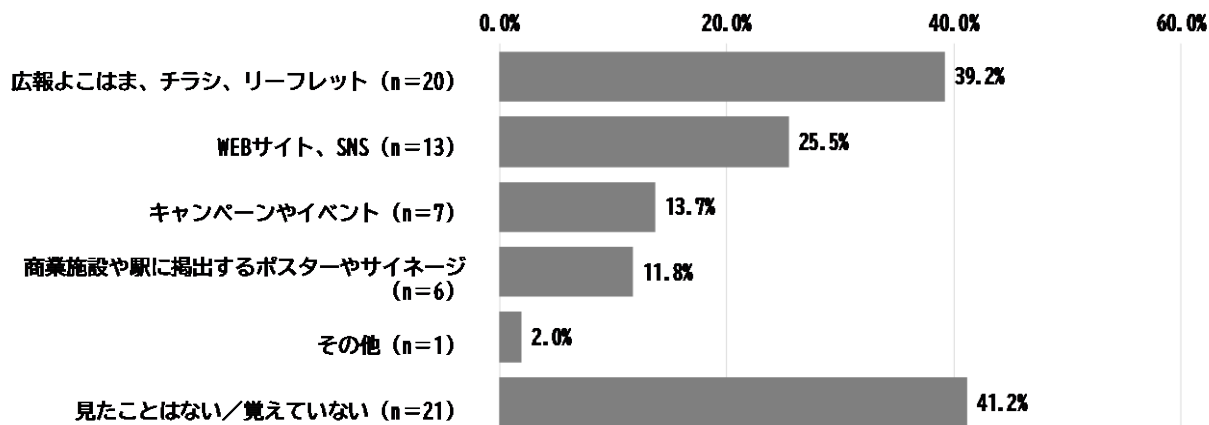
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	WEBサイト、SNS	リーフレット、チラシ、広報よこはま	商業施設や駅に掲出するポスターやサイネージ	キャンペーンやイベント	その他	見たことはない/覚えていない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	6	3	2	1	0	13
	60歳以上	3	0	2	1	1	0	1
家族構成別	単身	1	0	0	0	0	0	1
	夫婦のみ	1	1	1	1	0	0	0
	子と親・保護者	22	5	4	2	2	0	13
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	5	5	2	1	0	11
	学生	1	0	0	0	0	0	1
	無職	4	1	0	1	1	0	2

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

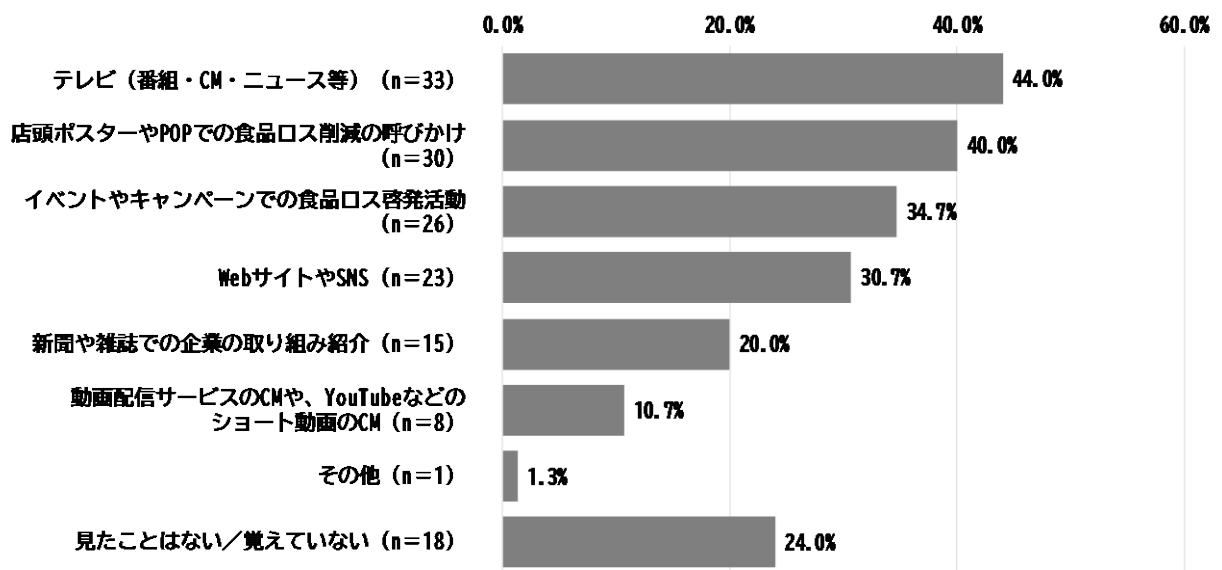
		人数	WEBサイト、SNS	広報よこはま、チラシ、リーフレット	商業施設や駅に掲出するポスターやサイネージ	キャンペーンやイベント	その他	見たことはない/覚えていない
年代別	10代~20代	2	1	0	1	1	0	1
	30代~50代	44	11	16	3	6	1	19
	60歳以上	5	1	4	2	0	0	1
家族構成別	単身	2	1	0	1	1	0	1
	夫婦のみ	5	1	4	2	0	0	1
	子と親・保護者	42	11	15	3	6	0	19
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	40	11	13	4	6	1	18
	学生	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	2	7	2	1	0	3

問6 食品ロスに関する企業等の発信で見たことがあるものを選択してください。（複数回答）

食品ロスに関する企業等の発信で見たことがあるものは、全体集計において「テレビ（番組・CM・ニュース等）」の44.0%が最も高く、次いで「店頭ポスターやPOPでの食品ロス削減の呼びかけ」が40.0%、「イベントやキャンペーンでの食品ロス啓発活動」が34.7%となった。

ツール別で見ても、食品ロスに関する企業等の発信で見たことがあるものは「テレビ（番組・CM・ニュース等）」が最も多く、共通してマスメディアが主要な情報源と考えられる。

【全体集計】 n=75



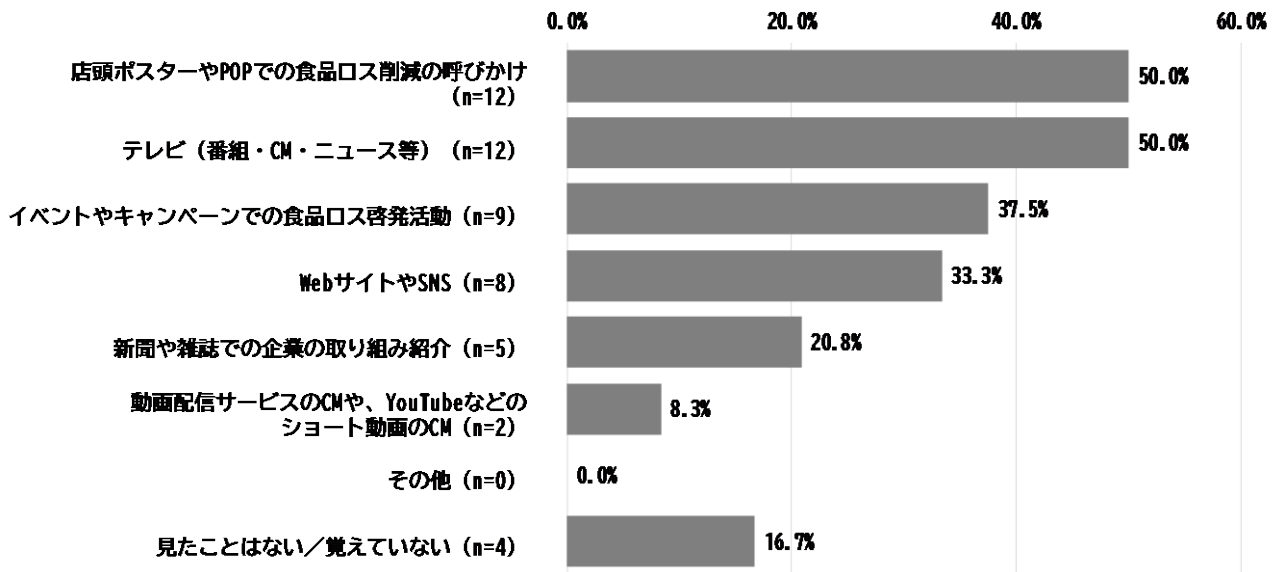
【その他回答】

- ラジオで聴いた。

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	テレビ(番組・CM・ニュース等)	WebサイトやSNS	動画配信サービスなどのCMやYouTubeなどのショート動画のCM	企業の新聞や雑誌での取り組み紹介	店頭ポスターやPOPでの食品ロス削減の呼びかけ	キャンペーンでの食品ロス啓発活動	イベントや	見たことのない／覚えていない	その他
年代別	10代～20代	2	0	1	1	1	1	1	1	1	0
	30代～50代	65	27	19	6	12	27	21	16	1	
	60歳以上	8	6	3	1	2	2	4	1	0	
家族構成別	単身	3	1	2	1	2	1	2	1	0	
	夫婦のみ	6	3	3	1	2	0	2	1	0	
	子と親・保護者	64	29	18	6	11	29	22	15	0	
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	0	0	0	1	0	
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
職業別	勤労者	59	26	19	8	13	23	17	15	1	
	学生	1	0	0	0	0	1	0	0	0	
	無職	15	7	4	0	2	6	9	3	0	

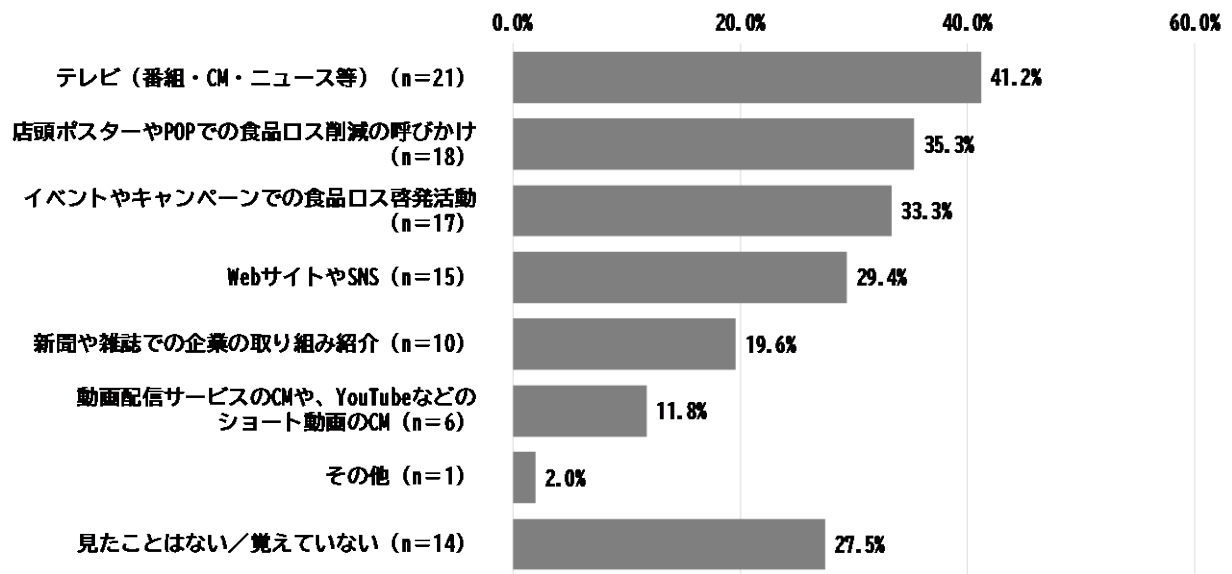
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	テレビ (番組・CM・ニュース等)	WebサイトやSNS	動画配信サービスのCMや、YouTubeなどのショート動画のCM	新聞や雑誌での企業の取り組み紹介	店頭ポスターやPOPでの食品ロス削減の呼びかけ	イベントやキャンペーンでの食品ロス啓発活動	見たことはない/覚えていない	その他
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	9	7	2	4	10	7	4	0
	60歳以上	3	3	1	0	1	2	2	0	0
家族構成別	単身	1	1	1	0	1	0	1	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0	1	0	0	0	0
	子と親・保護者	22	11	6	2	3	12	8	4	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	10	7	2	5	9	7	3	0
	学生	1	0	0	0	0	1	0	0	0
	無職	4	2	1	0	0	2	2	1	0

【ツール2集計】 n=51



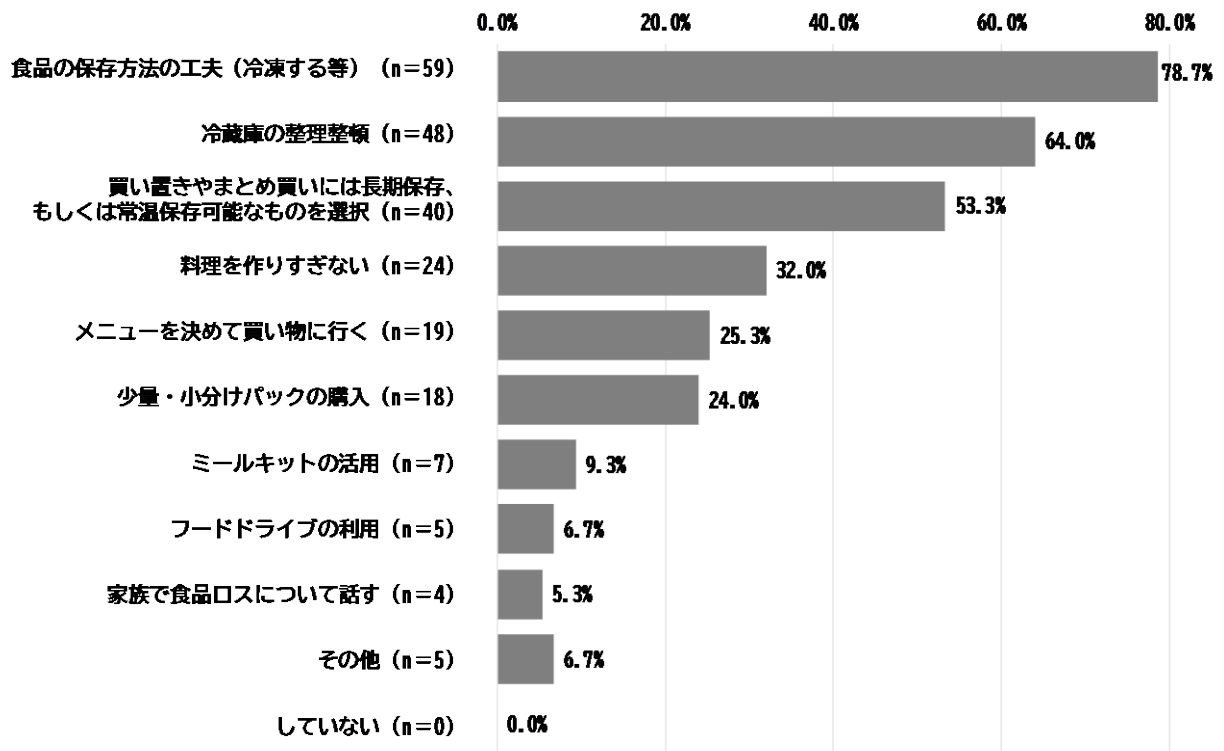
【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	テレビ（番組・CM・ニュース等）	WebサイトやSNS	動画配信サービスのCMや、YouTubeなどのショート動画のCM	新聞や雑誌での企業の取り組み紹介	店頭ポスターやPOPでの食品ロス削減の呼びかけ	イベントやキャンペーンでの食品ロス啓発活動	見たことはない／覚えていない	その他
年代別	10代～20代	2	0	1	1	1	1	1	0
	30代～50代	44	18	12	4	8	17	14	1
	60歳以上	5	3	2	1	1	0	2	0
家族構成別	単身	2	0	1	1	1	1	1	0
	夫婦のみ	5	3	2	1	1	0	2	0
	子と親・保護者	42	18	12	4	8	17	14	11
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	0	0	0	1
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	1
職業別	勤労者	40	16	12	6	8	14	10	12
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	5	3	0	2	4	7	2

問7 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）

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



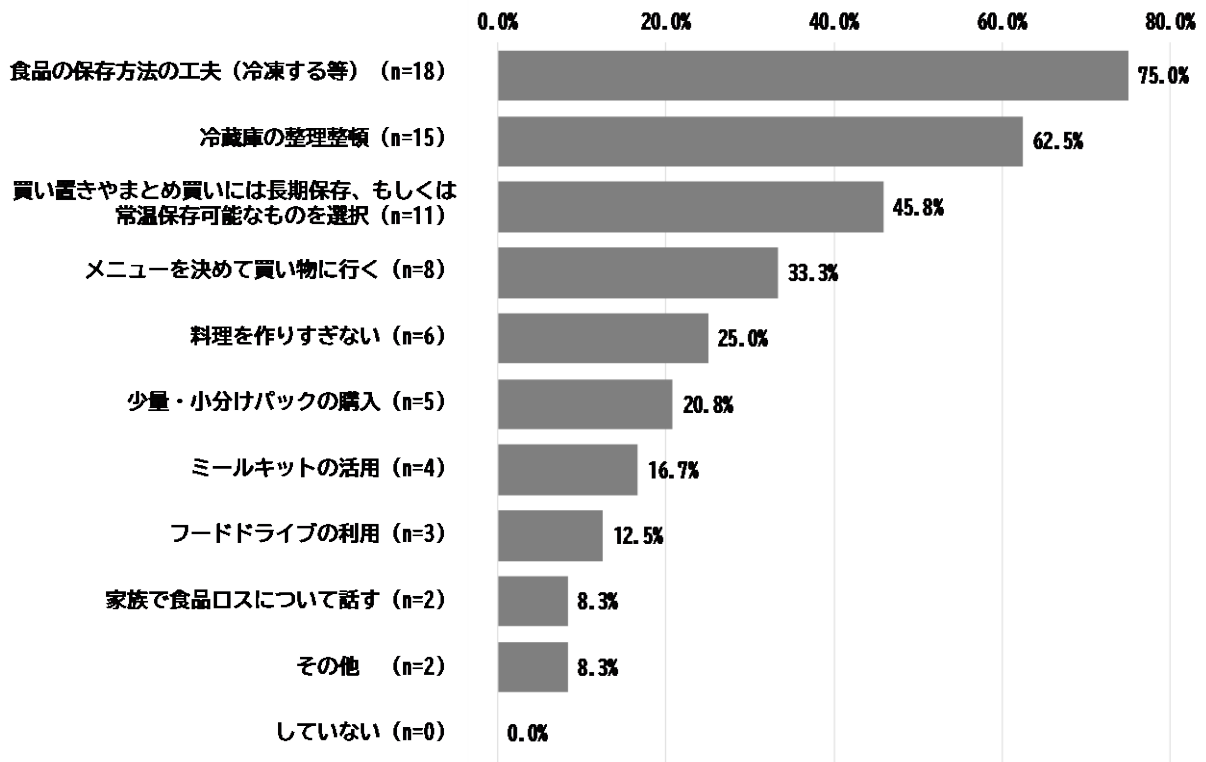
【その他回答】

- 必要なものをなるべく買い物リストに入れて買う事で、買いすぎないように気をつけています

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて 買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	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	少量・小分け パックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスに ついて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代~20代	2	1	0	1	2	1	0	0	0	0	0
	30代~50代	65	19	18	41	52	35	16	7	4	4	5
	60歳以上	8	4	1	6	5	4	2	0	0	1	0
家族構成別	単身	3	2	1	2	2	2	0	0	0	0	0
	夫婦のみ	6	3	1	5	2	2	3	0	0	0	0
	子と親・保護者	64	18	17	39	53	34	14	7	3	5	5
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	それ以外	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0
職業別	勤労者	59	21	17	36	45	31	11	7	4	4	4
	学生	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	無職	15	3	2	11	13	8	7	0	0	1	1

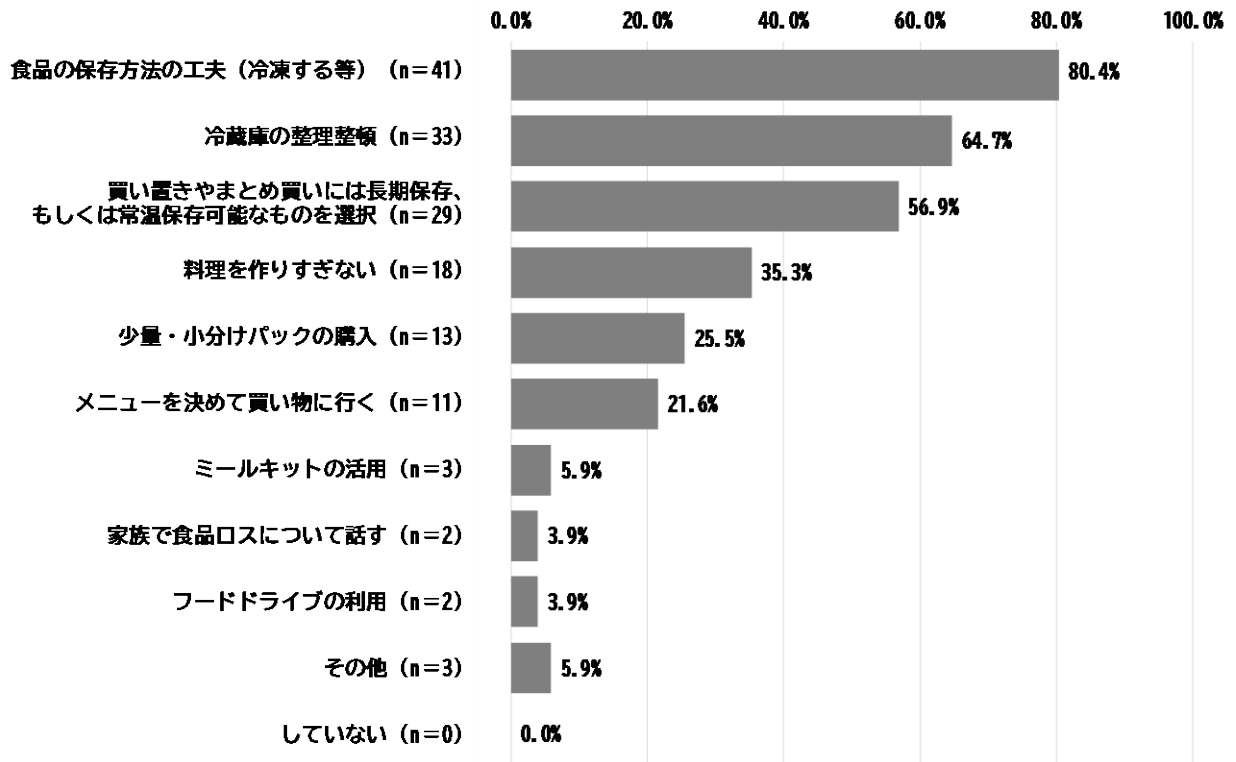
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	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	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	4	7	13	15	10	5	4	2	3	2
	60歳以上	3	2	1	2	3	1	0	0	0	0	0
家族構成別	単身	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
	夫婦のみ	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	子と親・保護者	22	4	6	13	17	10	5	4	2	3	2
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
職業別	勤労者	19	6	8	10	14	8	4	4	2	2	1
	学生	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	無職	4	0	0	4	3	2	1	0	0	1	1

【ツール2集計】 n=51



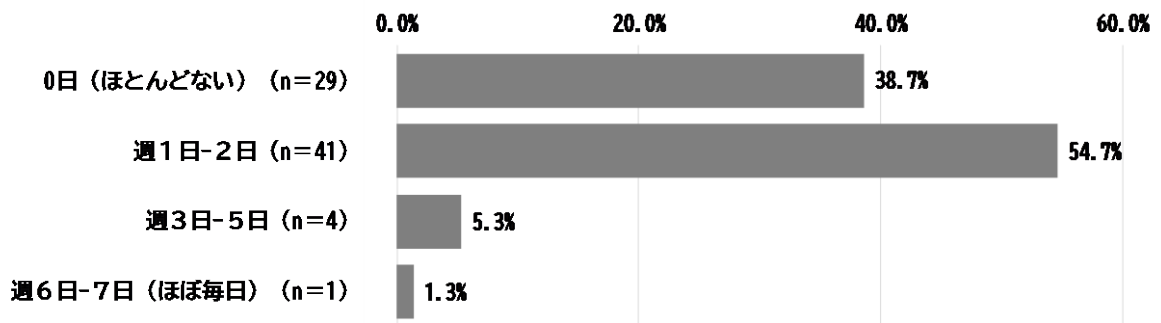
【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	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	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代~20代	2	1	0	1	2	1	0	0	0	0	0
	30代~50代	44	15	11	28	37	25	11	3	2	1	3
	60歳以上	5	2	0	4	2	3	2	0	0	1	0
家族構成別	単身	2	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
	夫婦のみ	5	2	0	4	2	2	3	0	0	0	0
	子と親・保護者	42	14	11	26	36	24	9	3	1	2	3
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0
それ以外	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	
職業別	勤労者	40	15	9	26	31	23	7	3	2	2	3
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	3	2	7	10	6	6	0	0	0	0

問8 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)

食品ロスの発生頻度としては、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。

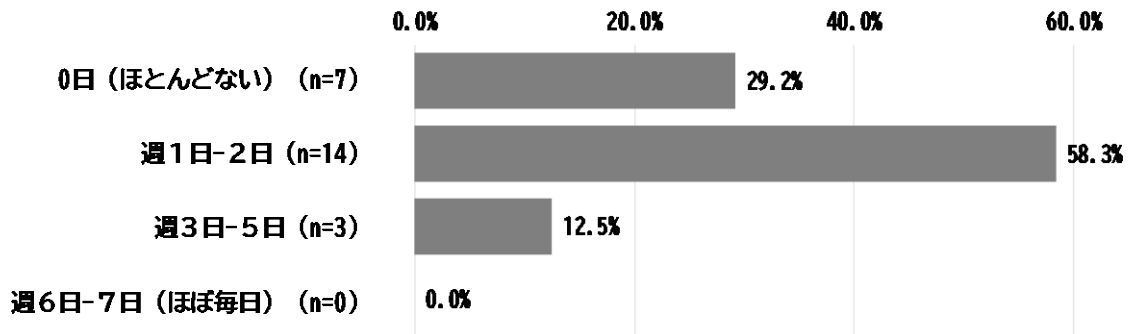
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんどない) 0日	週1日 2日	週3日 5日	(ほぼ毎日) 週6日 7日
年代別	10代~20代	2	1	1	0	0
	30代~50代	65	22	38	4	1
	60歳以上	8	6	2	0	0
家族構成別	単身	3	2	1	0	0
	夫婦のみ	6	3	3	0	0
	子と親・保護者	64	24	35	4	1
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0
	それ以外	1	0	1	0	0
職業別	勤労者	59	24	30	4	1
	学生	1	0	1	0	0
	無職	15	5	10	0	0

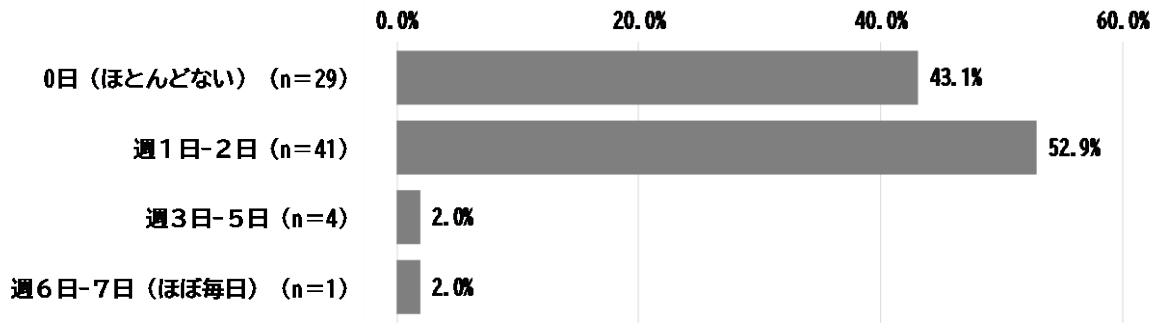
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんどない) 0日	週1日-2日	週3日-5日	(ほぼ毎日) 週6日-7日
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	5	13	3	0
	60歳以上	3	2	1	0	0
家族構成別	单身	1	1	0	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0	0
	子と親・保護者	22	6	13	3	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	5	11	3	0
	学生	1	0	1	0	0
	無職	4	2	2	0	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんどない) 0日	週1日-2日	週3日-5日	(ほぼ毎日) 週6日-7日
年代別	10代~20代	2	1	1	0	0
	30代~50代	44	17	25	1	1
	60歳以上	5	4	1	0	0
家族構成別	単身	2	1	1	0	0
	夫婦のみ	5	3	2	0	0
	子と親・保護者	42	18	22	1	1
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0
	それ以外	1	0	1	0	0
職業別	勤労者	40	19	19	1	1
	学生	0	0	0	0	0
	無職	11	3	8	0	0

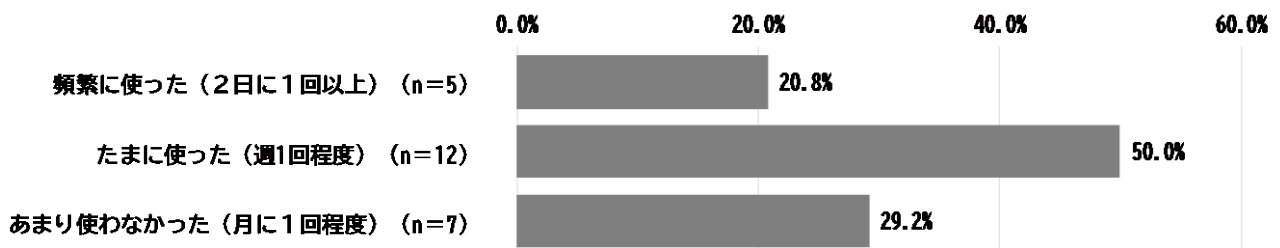
2. モニター調査後

問9 今回のツールの利用頻度を選択してください【ツール1 (冷蔵庫用AIカメラ)】。
(単一回答)

今回のツールの利用頻度としては、全体集計において「たまに使った (週1回程度)」の50.0%が最も高くなった。

問2の「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。」において、「手つかず」を選択した19人中10人が「たまに使った (週1回程度)」と回答した。

【全体集計】 n=24



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	頻繁に使った (2日に1回以上)	たまに使った (週1回程度)	あまり使わなかった (月に1回程度)
年代別	10代～20代	0	0	0	0
	30代～50代	21	3	11	7
	60歳以上	3	2	1	0
家族構成別	単身	1	1	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0
	子と親・保護者	22	4	11	7
	3世代以上の家庭	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	4	11	4
	学生	1	0	0	1
	無職	4	1	1	2

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）

		問9			
		人数	（2日に1回以上） 頻繁に使った	（週1回程度） たまに使った	あまり使わなかった （月に1回程度）
問2	手つかず	19	2	10	7
	食べ残し	13	5	6	2
	過剰除去	5	1	3	1

問 10 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください【ツール1 (冷蔵庫用 AI カメラ)】。(自由回答)

「使ってよかったこと」

- 食品ロスを今まで以上に意識して買い物をしたりメニューを考えることができた。
- 課題はカメラの精度向上。良かった点は、アプリで在庫食材のレシピ（少数だが）がある点、買物先でアプリを見れば在庫野菜が確認できる点。（但し日付や誤認識も多く全面的信頼不可）。
- 冷蔵庫の食材の在庫が分かりやすく、買い物ロスがなくなりました。

「使うにあたって課題だと思ったこと」

- 出先で常備しておきたいものの在庫数を確認できたこと、レシピ提案は良かった。庫内カーテンをつけられないことやドアを全開にしないといけないこと等の電気代が心配になった。アプリの画像の精度や更新の精度が悪い。
- アプリ上に食材の使用期限が表示され、視覚的に分かるところが良かったです。ただ、おすすめレシピについては、作るために更に野菜を購入する必要あったため、今ある食材でできるレシピを提案してほしいと思います。
- カメラが、そもそも冷蔵庫をきれいにしていないと上手く読み取ってくれないことが分かり、掃除するきっかけにはなった。課題は、正しく読み取ってもらえず結局手入力しないといけないことが多かったこと。
- 冷蔵庫の中身が分かるのはとても便利。冷凍庫は上からパッと写した画像では中身が分かりづらい為、食品の入れ方に工夫が必要だと思った。
- ライトがついたり音が鳴ることで、食品ロスに気をつけなくてはという意識が向上した。ただ、冷蔵庫を開けてすぐ音が鳴り、閉めるまで鳴り続けるのは煩わしいと思った。
- 冷蔵庫部分は映っても、そのタップに何が入っていたか思い出せず、活用に至らなかった。野菜室はよく見える上に、野菜の賞味期限が表示され、古いものから優先的にメニューに入れることができた。
- 設置することで食品ロス削減意識は高まったのは良かった。しかし、機能的に我家では、使いづらい点が多々あった。加工品の在庫、賞味期限は反映しづらい。食材は位置が変わると認識しにくく、どれか分からなくなる。
- 冷蔵庫の中の写真が携帯で見られたことは良かった。コンセントの関係で配線が難しかった。
- カメラのライトは良い。他は課題あり。カメラ起動してほしいときに起動しない。
- 画像の荒さや、どのように活用して良いか悩んでしまったりなんとなく頭で覚えているのでわざわざ画像見てまでチェックしようとは思わなかった。
- 冷凍庫はいつも満杯なので奥の方の品物は把握できず、野菜室は野菜を新聞紙などに包んで保管しているためカメラで認識されないためカメラの機能を生かせなかった。
- 野菜室は何が残っているかよく分かったが、冷蔵室が奥にあるものや重なっているものが分かりにくかった。

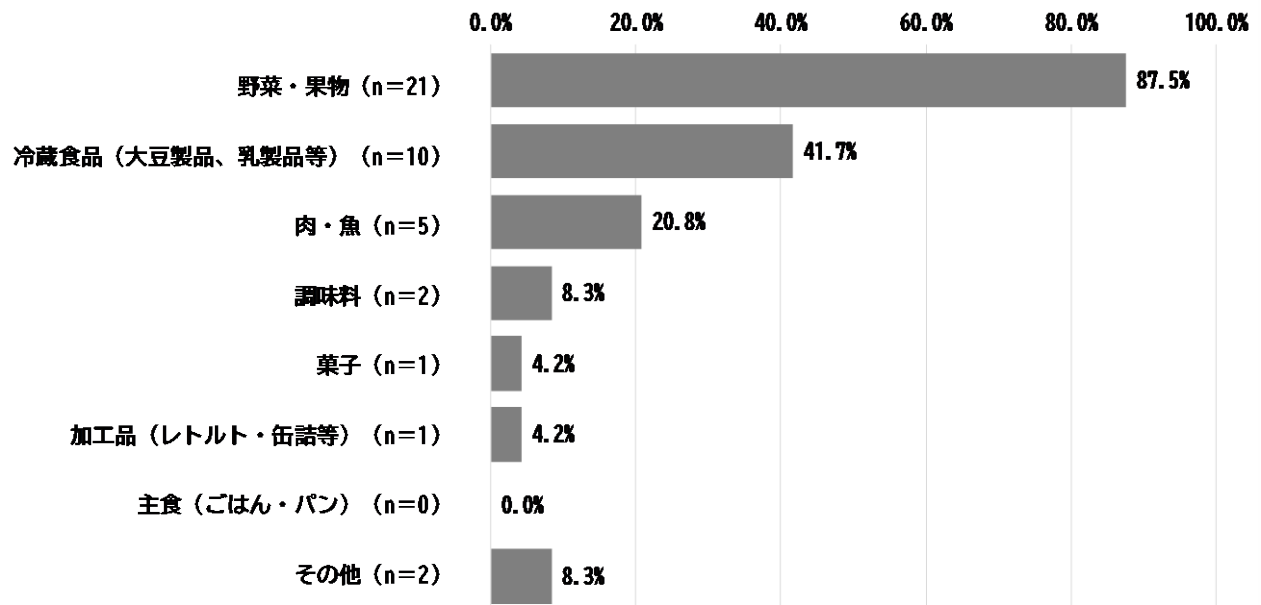
- 読み取りが遅いので、忙しい中冷蔵庫や冷凍庫を開けばなしにできない。読み取りが正確でない。
- 冷蔵庫の引き出しを目一杯出さないと写真が撮れずなかなか更新されなかった。
- 野菜室と冷凍室の設置が曖昧だった。指示の通り行ったが反応しなかった。
- ツールが途中からネット接続しなくなってしまい何度もトライしても戻らなかった。
- いちいち冷蔵庫の中のを修正かけないといけないのが面倒だった。
- 同じ食材を入れ替え時、うまく識別出来なかったことは課題。

問11 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

【ツール1 (冷蔵庫用AIカメラ)】。(複数回答)

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



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

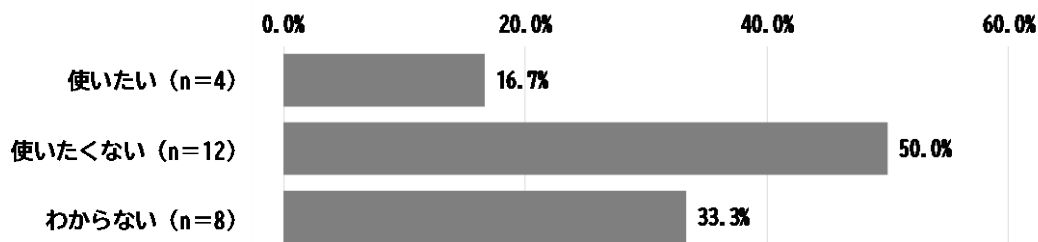
		人数	(こ)はん ^{主食} ・パン)	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品(レトルト・缶詰等)	冷蔵食品(大豆製品、乳製品等)	調味料	その他
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	0	18	4	1	1	9	2	2
	60歳以上	3	0	3	1	0	0	1	0	0
家族構成別	単身	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0	0	0	0	0	0
	子と親・保護者	22	0	19	5	1	1	10	2	2
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	0	17	3	0	0	8	2	1
	学生	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	無職	4	0	4	2	1	1	2	0	0

問12 今後もツールを使いたいですか【ツール1(冷蔵庫用AIカメラ)】。(単一回答)

今後もツールを使いたいかという設問に対しては、全体集計において「使いたくない」の50.0%が最も高くなった。

問9「冷蔵庫用AIカメラの利用頻度別」とのクロスでは、「たまに使った(週1回程度)」層で「使いたくない」が多く、利用頻度が一定あっても継続意向に直結しない可能性がある。

【全体集計】 n=24



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	使いたい	使いたくない	わからない
年代別	10代~20代	0	0	0	0
	30代~50代	21	3	10	8
	60歳以上	3	1	2	0
家族構成別	单身	1	0	1	0
	夫婦のみ	1	0	1	0
	子と親・保護者	22	4	10	8
	3世代以上の家庭	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	4	10	5
	学生	1	0	1	0
	無職	4	0	1	3

■ 冷蔵庫用AIカメラの利用頻度別（問9）

		問12			
		人数	使いたい	使いたくない	わからない
問9	頻繁に使った（2日に1回以上）	5	2	1	2
	たまに使った（週1回程度）	12	2	6	4
	あまり使わなかった（月に1回程度）	7	0	5	2

問13 理由を教えてください【ツール1(冷蔵庫用AIカメラ)】。(自由回答)

「使いたい」

- 今回はアプリのおすすめの献立を使うことはなかったが、それを活用してみたい。
- 食材管理だけでなく、レシピの提案など、もっと活用したいと思いました。
- 期限の近い食品を使ったレシピの提案など、自分がアプリを使いこなせていないのもあったと思うので、もう少し時間を取って活用法を理解しながら使いたいなと思いました。
- ツールの使用により、想定していた以上に食品ロスが減らせた。

「使いたくない」

- アプリの使い勝手が悪いため。
- サブスクで支払っても、この機能のままだと食品ロス削減や買いすぎコスト増に見合わない。
- 冷蔵庫を開けるたびに強いライトと音が鳴るので、途中でストレスになった。
- 置き場所を変えると新しい食材として感知(入庫日も)、アプリに同食材が幾つも出てきて、削除や修正に手間がかかる。また食材の誤認識もあり実用的ではない。
- 好きなタイミングで写真が撮れない。中がよく見えない。アプリで写真データにアクセスする時に時間がかかる。
- 主に食品の購入は生協宅配で、その生協アプリで買ったものの管理ができる、レシピも閲覧できるため。
- 利用することのメリットよりも、面倒だったり、電気代のランニングコストなどのデメリットに感じる部分が多く、私のライフスタイルには合わないように感じた。
- 読み取りが正確でないため、冷凍庫が特によくわからなかった。
- あまり効果を感じにくかったのだ。
- アプリで献立を提案してもらえるのは便利だったが、使い終わったものを削除したり、カメラが読み取れなかった物を入力するのが面倒。

「わからない」

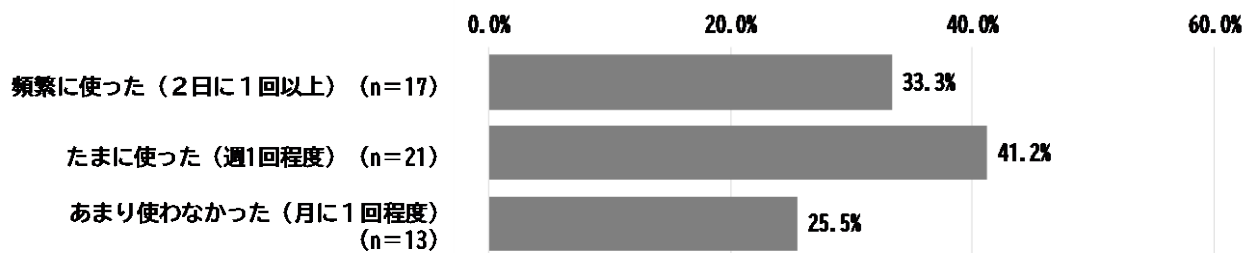
- 思ったよりも活用できなかった。
- あれば使うが、わざわざ購入してまで使おうとは思わなかった。
- いつも週末に冷蔵庫の在庫整理をしていて、その習慣は変わらなかった。

問14 今回のツールの利用頻度を選択してください
【ツール2(鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん)】。

今回のツールの利用頻度としては、全体集計において「たまに使った(週1回程度)」の41.2%が最も高くなった。

問2の「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。」において、「手つかず」を選択した36人中14人が「たまに使った(週1回程度)」と回答した。

【全体集計】 n=51



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	頻繁に使った (2日に1回以上)	たまに使った (週1回程度)	あまり使わなかった (月に1回程度)
年代別	10代～20代	2	1	0	1
	30代～50代	44	15	18	11
	60歳以上	5	1	3	1
家族構成別	単身	2	1	0	1
	夫婦のみ	5	1	2	2
	子と親・保護者	42	14	18	10
	3世代以上の家庭	1	0	1	0
	それ以外	1	1	0	0
職業別	勤労者	40	13	17	10
	学生	0	0	0	0
	無職	11	4	4	3

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）

		問14			
		人数	（2日に1回以上） 頻繁に使った	（週1回程度） たまに使った	あまり使わなかった （月に1回程度）
問2	手つかず	36	11	14	11
	食べ残し	18	4	9	5
	過剰除去	14	8	5	1

問 15 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください【ツール2（鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん）】。（自由回答）

「使ってよかったこと」

- 使い方が、簡単で外し方も楽にできて良かったです。
- キャベツなどの芯に刺すだけで使えるのが便利で長持ちした包丁などは危ないのでこのツールは安全面でも良かった。
- いつも萎びてしまうレタスが長い間シャキシャキで保たれていて良かった。
- アンケート期間刺してからずっと使っていたが、葉がしなしなにならなくてシャキツとしてた。
- 丸くなっていて刺しやすくて使いやすかった！
- 葉もしっかりして最後までシャキツとしていました。キャベツも丸ごと購入しても使い切れた。
- 鮮度を保てたのと、子供がツールの可愛さに喜んで野菜を食べてくれたのが良かった。
- 本当に長持ちして便利でした。
- 用途が決まったアイテムなので爪楊枝よりはさっと刺す気持ちになった。
- 手軽に使えたのが良かった。
- 以前は月1ほどで無駄にしてしまうことが多かったキャベツが長持ちするために無駄にすることがなかった。
- 何もしないよりも痛みが遅く、まとめ買いをするので助かった。
- 以前から気になっていた商品だったので試すことができて良かったです。
- 白菜やキャベツを買いやすくなった。大きなサイズも買えて経済的だった。
- 確かに今までよりも野菜が長持ちしました。ただ、一玉買わないことも増えたので（半玉やカット野菜）頻度はそれほど多く使いませんでした。
- 使って良かったのは、家族でインフルエンザにかかり二週間近く食材を忘れていましたが、他の生鮮食品が痛む中でレタスやブロッコリーは鮮度を保ちました。こんなに長持ちしたのは初めてです。課題はカスがたまる事。

「使うにあたって課題だと思ったこと」

- 使ってみて、気持ち鮮度が持ったかな？と思った。刺していても抜けてしまうことがあった。
- キャベツの芯に刺すのにもものすごい力が必要だった。また抜く時もなかなか抜けず大変だった。
- ベジシャキちゃんを使う野菜をあまり買わなかった。
- 刺すのが硬かったので、もっと適した素材がありそうだった。
- 使った際には鮮度保持の効果を感じたが、使うのが面倒であまり活用しなかった。多忙な時はカット野菜活用のためあまり使わなかった。
- これであれば爪楊枝でいい。
- あまり効果が感じなかった。
- 課題は使用できる野菜の種類が少ない事。

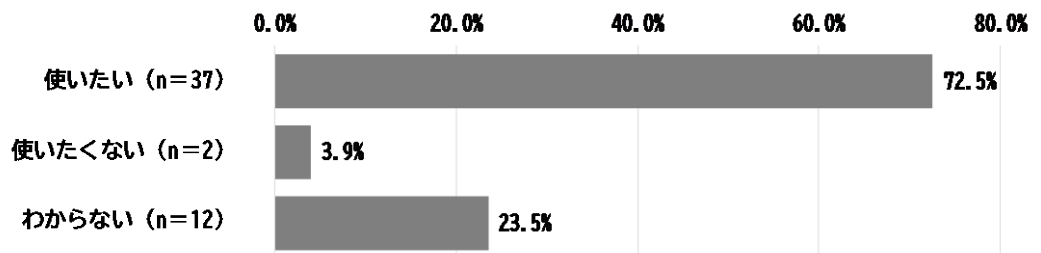
- 柔らかいレタスに刺す際、芯が割れたり、刺しづらい印象。キャベツの芯は硬いため刺すのに時間がかかった。
- キャベツやレタスを一玉買ったときに使用しました。鮮度維持の効果は、あったが少し変色が少ないかなと感じる程度でした。キャベツやレタスを半玉買うときには使えないと思いました。
- 洗うのが少し面倒だが、一玉丸々買う家庭にはいいと思う。
- もっと効果があると期待していたら、思ったより早く痛み始めてしまった。効果を過信してはいけなかったと感じた。

問16 今後もツールを使いたいですか【ツール2（鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん）】。
（単一回答）

今後もツールを使いたいかという設問に対しては、全体集計において「使いたい」の72.5%が最も高くなった。

問14「鮮度保持アイテムベジシャキちゃんの利用頻度別」とのクロスでは、「たまに使った（週1回程度）」層で「使いたい」が多く、一定頻度で使用できた層ほど継続意向につながりやすい可能性がある。

【全体集計】 n=51



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	使いたい	使いたくない	わからない
年代別	10代～20代	2	2	0	0
	30代～50代	44	32	2	10
	60歳以上	5	3	0	2
家族構成別	単身	2	2	0	0
	夫婦のみ	5	2	0	3
	子と親・保護者	42	32	2	8
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	0	0	1
職業別	勤労者	40	30	1	9
	学生	0	0	0	0
	無職	11	7	1	3

■ 鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃんの利用頻度別（問14）

		問16			
		人数	使いたい	使いたくない	わからない
問14	頻繁に使った（2日に1回以上）	17	14	1	2
	たまに使った（週1回程度）	21	18	0	3
	あまり使わなかった（月に1回程度）	13	5	1	7

問17 理由を教えてください【ツール2（鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃん）】。

（自由回答）

「使いたい」

- キャベツなどを一玉買う時にはいつも使いきれなかったのが長持ちしてくれて良いと思いました。
- しっかりした作りで、まだまだ使えるので使います。
- とても簡単な上にデザインが可愛くて好感が持てるので。
- 鮮度が長く保たれた気がして簡単に刺さるのでまた使いたいです。
- 商品は知っていましたが半信半疑でした。実際使って、食べ切るまでシャキッとしていた事が実感できた。キャベツはカットした残りにも刺しながら使い切る事ができたので、安心して1個購入して使い切る自信ができました。
- 今まではすぐにダメにしてしまっていたが、すぐダメにすることが無くなった。
- 生野菜を長持ちさせることが出来るので頻繁に買い物へ行けない我が家にはありがたい商品だから。
- 簡単だし使わない時も収納に困る大きさではないから。
- 鮮度が本当にいいのかまだまだ確認をしたい！
- 割と2日3日で使い切ってしまうのであれですが、新鮮なまま野菜を使用することが出来たので、今後も利用したいと思いました。
- 今回はお野菜メインで使わせて頂きましたが鮮度を保てる点では今後も使用したい。
- 気軽に使えるから。
- 少人数家族や不在がちな家庭では、長持ちさせられたら買い物回数も抑えられて助かります。
- 鮮度保持の効果があるから、そして手軽。
- 鮮度をキープできて、最後まで野菜を使い切れるから。
- 鮮度が落ちづらかった。
- 変色が少し抑えられたように感じられたから。
- 使いやすいのに野菜の持ちが全然違うため。
- 使える野菜は限定されますが鮮度保持は良かったので。
- 簡単でムダが無いなら使うべき。
- とても便利に使えたり、何もしないよりも鮮度が保たれた。
- どのように使う方法があるのか試してみたい。
- 実際に野菜が長持ちし、最初に刺すだけで手軽だった。

「使いたくない」

- レタスの芯に刺すときに力を入れないと刺さらないので、力を入れると、レタスがボキボキと壊れてしまったので。
- レタス、キャベツの芯に刺しづらい。

「わからない」

- 鮮度が長持ちしているかをあまり実感できなかった。
- 今後、ベジシャキちゃんが使える野菜を購入した時に使うかどうかわからないから。
- このアイテムが必要になるほど野菜が余らなかったなので、あまり使わなかった。
- 手軽だが、一手間を感じてしまう。
- 爪楊枝で使い捨てた方が衛生的。
- ひと玉買う事が少ないため。ひと玉丸々買った時は使いたい。
- 包丁で切り込みを入れれば必要ない。
- ベジシャキちゃんを使うことでキャベツに出っ張りが生じ、冷蔵庫内で収りが悪く感じた。

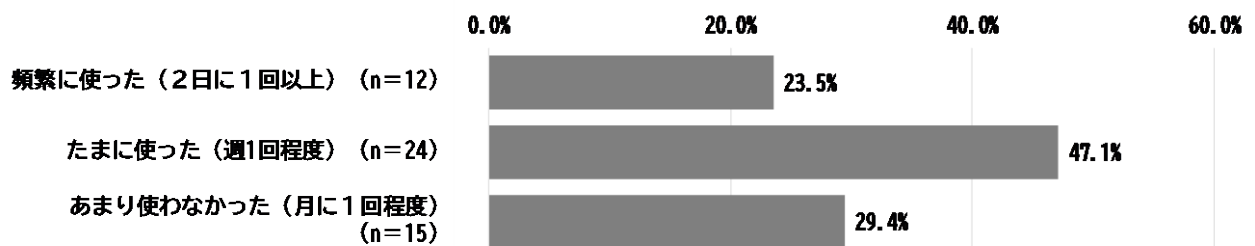
問18 今回のツールの利用頻度を選択してください

【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ）】。（単一回答）

今回のツールの利用頻度としては、全体集計において「たまに使った（週1回程度）」の47.1%が最も高くなった。

問2の「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。」において、「手つかず」を選択した36人中19人が「たまに使った（週1回程度）」と回答した。

【全体集計】 n=51



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	頻繁に使った (2日に1回以上)	たまに使った (週1回程度)	あまり使わなかった (月に1回程度)
年代別	10代～20代	2	0	1	1
	30代～50代	44	8	23	13
	60歳以上	5	4	0	1
家族構成別	単身	2	2	0	0
	夫婦のみ	5	2	0	3
	子と親・保護者	42	32	2	8
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	0	0	1
職業別	勤労者	40	30	1	9
	学生	0	0	0	0
	無職	11	7	1	3

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）

		問18			
		人数	頻繁に使った （2日に1回以上）	たまに使った （週1回程度）	あまり使わなかった （月に1回程度）
問2	手つかず	36	5	19	12
	食べ残し	18	4	8	6
	過剰除去	14	6	6	2

問19 「使ってよかったこと」や「使うにあたって課題だと思ったこと」を記載してください【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ）】。（自由回答）

「使ってよかったこと」

- 手軽に真空みたいな状態になるので便利。
- 最初は慣れなかったが、数回使用するとコツがつかめた。
- 圧倒的に保存スペースが確保できた／力も必要なく使えたので良かった。
- まとめ買いしたお肉の味付け冷凍保存に使える（かさばらない／味の浸透も良い気がする）。
- 鮮魚は鮮度が保たれたような気がする。
- 野菜が嵩張らなくなるのはよかった。
- 空気に触れないため食材の風味を保てると感じた。
- 週末の作り置きで平日の夕飯準備が早くできた／調理後食品も安心して保存できた。
- まとめて切って保存できるので時短になった。
- かぼちゃなど根菜には良い。
- 先に野菜を切っておくことで時短になったと思う。
- 真空パックは鮮度の持ちが良い。
- コンパクトに立ててしまえた／何がどこにあるか分かりやすかった。
- 袋が丈夫で骨付き肉でも安心。
- ポンプも簡単に圧縮でき、時間がかからなかった。
- 使いやすい。洗うのが簡単。
- 想像以上にしっかり圧縮して空気を抜けた。
- 匂い移りも防げると感じた。
- ラップ等より圧縮することで食材が長持ちした。
- ニラは冷凍庫が臭わずとてもよかった。
- たくさんいただいたフルーツを腐らせずに食べきれた。

「使うにあたって課題だと思ったこと」

- 袋の大きさから何を圧縮したら良いのか分からず、使いこなせなかった。
- 空気を抜くのに時間がかかった（手で抜く方が楽と感じた）。
- 解凍時、葉物などが圧縮されて小分け解凍できないのが残念。
- そもそもカット保存の習慣がなく、使いこなせなかった。
- 袋を洗って使い回したが、清潔に保っているか不安。
- 紹介された袋サイズが大きいので小さいサイズが欲しい／購入場所（カインズが近くにない）が課題。
- 使い勝手があまり良くない・難しかった。
- 楽しいし鮮度も保てたが、袋などが「勿体ない」と感じた。
- 野菜は長持ちするもの・傷むものがあり、見極めが必要。
- 付属の袋が大きめで、小分けには小さめ推奨。
- うまくポンプを当てないと真空にできない時があった。

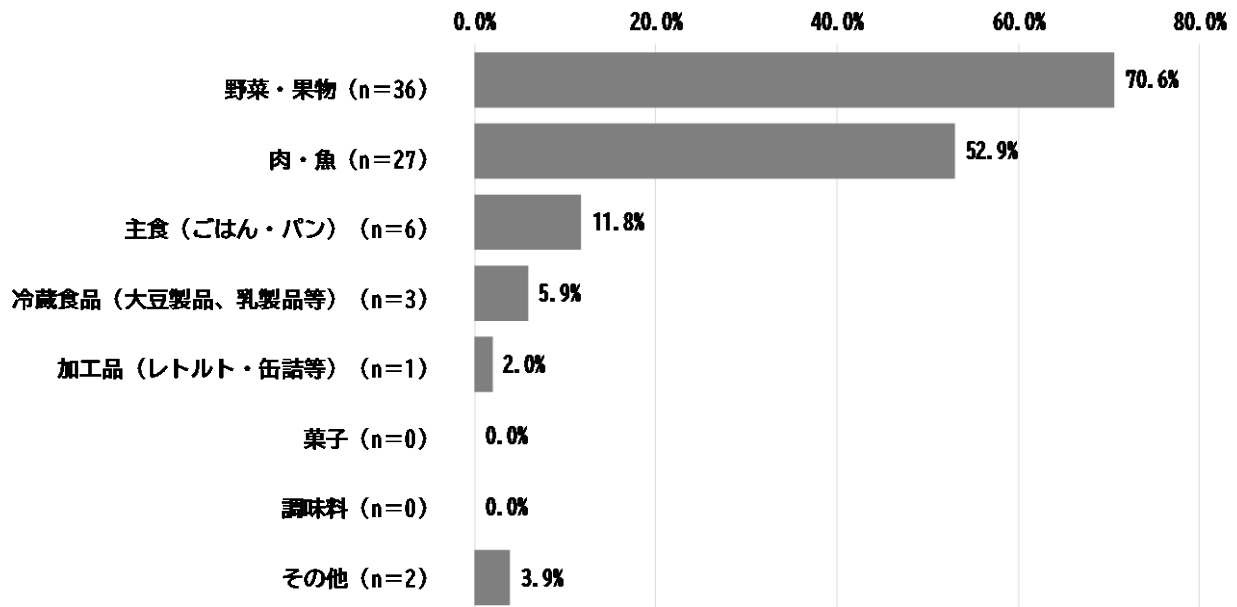
- サイズ展開が欲しい。
- 在宅時間が少なく冷凍野菜/カット野菜利用で使用頻度が少なかった（利用シーンが限られる）。
- 使用後の袋の乾きが悪かった。
- 汁気や水分があるとポンプにうつる。
- 葉物はだめだった／水分が残る・大きいと空気が入り、定期的にポンプ操作が必要だった。
- 肉魚は元々冷凍、野菜は使うときにカットするため使用機会が少なかった。
- 袋を洗って再利用するのが面倒だった。
- 空気が入ってしまうので数回チェックが必要。
- 圧縮袋が小さかった。
- 時間経過で圧縮が維持できなくなった。
- 維持費（袋代）・圧縮袋のコストが課題。
- 袋の価格が高く洗って使い回すのが手間／解凍時に袋が汚れて洗うのが手間。
- 圧縮後に冷凍すると素材同士がくっついてほぐしにくい（冷凍向きではないかも）。
- 力が必要。
- 専用の袋でないといけないのが不便。
- 基本的に使う分しか切らない／肉や魚はビニールを使いまわしできない。
- キャベツは向いていない。
- 肉などを入れると繰り返し入れられず袋代が経済的でない。

問20 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
【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ）】。（複数回答）

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。

問18「食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別」とのクロスでは、いずれの利用頻度層でも「野菜・果物」「肉・魚」の回答が中心であり、利用頻度による大きな差は限定的である。一方で、頻繁に使った層で「肉・魚」の選択が相対的に多い傾向もみられるため、日常的な保存習慣に組み込めた場合に食品ロス削減への効果が広がる可能性がある。

【全体集計】 n=51



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ごはん・パン) 主食	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品(レトルト・缶詰等)	冷蔵食品(大豆製品、乳製品等)	調味料	その他
年代別	10代～20代	2	1	1	0	0	0	0	0	0
	30代～50代	44	5	30	24	0	1	3	0	1
	60歳以上	5	0	5	3	0	0	0	0	1
家族構成別	単身	2	0	2	0	0	0	0	0	0
	夫婦のみ	5	0	5	3	0	0	0	0	0
	子と親・保護者	42	6	28	23	0	1	3	0	2
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	それ以外	1	0	1	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	40	5	27	20	0	1	2	0	2
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	1	9	7	0	0	1	0	0

■ 食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別 (問18)

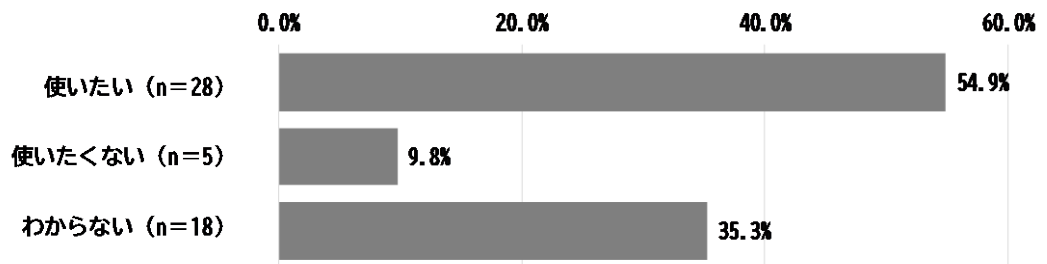
		問20								
		人数	(ごはん・パン) 主食	野菜・果物	肉・魚	菓子	加工品(レトルト・缶詰等)	冷蔵食品(大豆製品、乳製品等)	調味料	その他
問18	頻繁に使った(2日に1回以上)	12	1	10	4	0	1	1	0	1
	たまに使った(週1回程度)	24	4	17	14	0	0	1	0	1
	あまり使わなかった(月に1回程度)	15	1	9	9	0	0	1	0	0

問21 今後もツールを使いたいですか【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプ）】。
（単一回答）

今後もツールを使いたいかという設問に対しては、全体集計において「使いたい」の54.9%が最も高くなった。

問18「今回のツールの利用頻度」とのクロスでは、「たまに使った（週1回程度）」層で「使いたい」が多く、一定頻度で使用できた層ほど継続意向につながりやすい可能性がある。

【全体集計】 n=51



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	使いたい	使いたくない	わからない
年代別	10代～20代	2	0	1	1
	30代～50代	44	24	4	16
	60歳以上	5	4	0	1
家族構成別	単身	2	0	0	2
	夫婦のみ	5	3	0	2
	子と親・保護者	42	23	5	14
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	1	0	0
職業別	勤労者	40	20	4	16
	学生	0	0	0	0
	無職	11	8	1	2

■ 食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別（問18）

		問21			
		人数	使いたい	使いたくない	わからない
問18	頻繁に使った（2日に1回以上）	12	8	0	4
	たまに使った（週1回程度）	24	17	3	4
	あまり使わなかった（月に1回程度）	15	3	2	10

問22 理由を教えてください【ツール2（食品圧縮袋及び保存容器用手動ポンプ）】。

（自由回答）

「使いたい」

- 慣れてくればもう少し色々なものに活用できそうに思います。
- 少しでも劣化が防げるので良いと思いました。
- 食品を食べ切れるようになり、ゴミが減りゴミ袋も小さくなりました。
- スペースが確保できたのと、袋も丈夫で破れにくかったので今後もあれば活用したい。
- 手動ポンプが少し手間だけど味が浸透するのは良かった。
- 圧縮することで冷凍庫の中がすっきりしたから。
- 鮮度が保たれる。湿気から守れる。大量購入した時に小分けして保存できるのでよかったです。
- 肉や魚をおいしく保存できるため活用したい。
- 手軽に扱えるし、圧縮することでの冷蔵庫内スペースの有効活用が出来るから。
- 結構気に入った。
- 手軽で使いやすかったです。
- 冷蔵庫内を整理もできるし小さめの圧縮袋も買って使ってみたい。
- 切っておくと痛みが早いですが、これを使うと鮮度が長持ちする気がしたので。
- 今回はお野菜メインで使わせて頂きましたが鮮度を保てる点では今後も使用したい。
- 使い勝手化が良かったから。
- 今回使用したカボチャは長持ちする事が出来たから。
- 共働きなど、長持ちする冷凍食材を沢山ストックしたい。味も良くしみて良い。
- 袋の素材がしっかりしていて何回も使えそうだから。
- 冷蔵庫の野菜の嵩が減り空きが出来る。
- 圧縮されているので、冷蔵庫内の取りが良かった。
- 冷凍焼けしたりして味が落ちるものを選んで使いたい。
- ポンプで腕など鍛えられたから。力がない人には向いていないかも。
- フルーツを買いやすくなったし、買い物をもとめられて頻度をさげることができたから。

「使いたくない」

- コスパが悪い。
- 袋での保管を全て本袋で保管したら、整理がしやすくなると思うが、ジップロックや袋等他の方法のものがあると、本袋が丈夫なため嵩張り整理しづらかった印象。
- 市販の真空器と袋を使った方が全てにおいて楽。
- 必要性を感じられなかった。ラップやジップロックでの冷凍で充分だと思ったため。
- 圧縮するものがあまりない。

「わからない」

- 手間がかかる。
- 使い方が悪かったのかもしれないがあまりメリットが感じられなかった。
- やや難しく感じたから。
- 保管場所、衛生管理の手間。
- 野菜室で管理がしやすいです。コスパが良いかは袋の耐久性次第かなと思います。それによって使い続けるか考えます。
- もっとサイズが小さくて、安ければ使うかもしれない。
- 袋を閉じる時力が必要。
- 冷凍したり使うときにカットすることが多いため。
- 圧縮袋を買い足すのが手間。
- 面倒くさい。
- 便利ではありますが、ビニール袋が消耗品なので、毎回買うのが大変かもしれません。
- 食品を密閉してムダが無いのは良いけれどポンプが扱いにくい。再利用できるタッパーのような容れ物が理想的。
- 袋を使い回したら不衛生だったので使い切りと考えると袋のコストが気になった。
- ビニールをどの位つかうことになるのか。購入の際の費用。
- 食品を密閉してムダが無いのは良いけれどポンプが扱いにくい。再利用できるタッパーのような容れ物が理想的。

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りましたか。
(単一回答)

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。

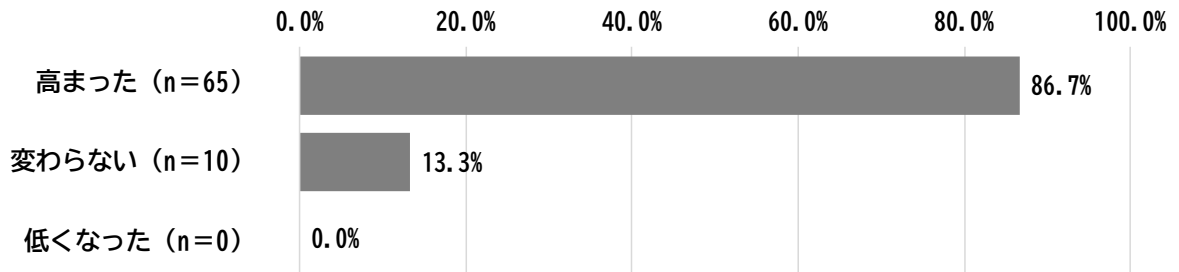
3つのツール利用頻度別において、利用頻度に関わらず「高まった」の回答が最も多く、モニター参加自体が食品ロスへの注意喚起につながった可能性がある。

問9「冷蔵庫用AIカメラの利用頻度別」にかかわらず、「高まった」の回答が中心であり、利用頻度による意識・行動変化の差は大きくは見られない。

問14「鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃんの利用頻度別」でも各利用頻度層で「高まった」が多く、利用頻度が高い層ほど「高まった」が多い傾向がみられる。日常的に使用できた場合に意識・行動変化が得られやすい可能性がある。

問18「食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別」においても「高まった」が多く、特に「頻繁に使った(2日に1回以上)」層では「高まった」に集中している。使用頻度が高いほど意識・行動変化の実感につながりやすい可能性が示唆される。

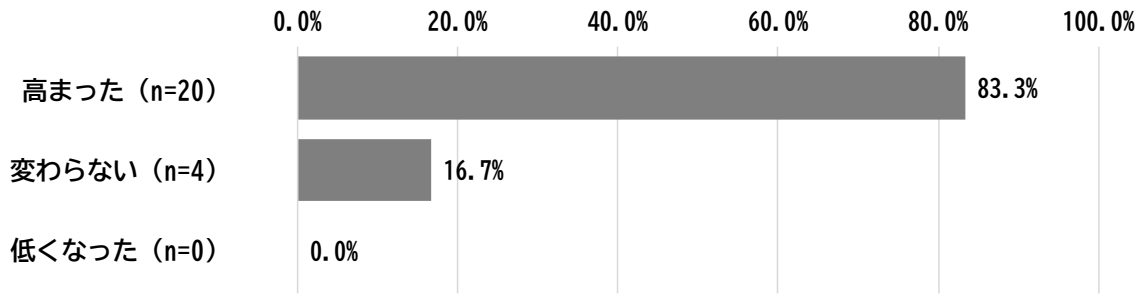
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	高まった	変わらない	低くなった
年代別	10代～20代	2	1	1	0
	30代～50代	65	56	9	0
	60歳以上	8	8	0	0
家族構成別	単身	3	2	1	0
	夫婦のみ	6	6	0	0
	子と親・保護者	64	55	9	0
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	1	0	0
職業別	勤労者	59	50	9	0
	学生	1	0	1	0
	無職	15	15	0	0

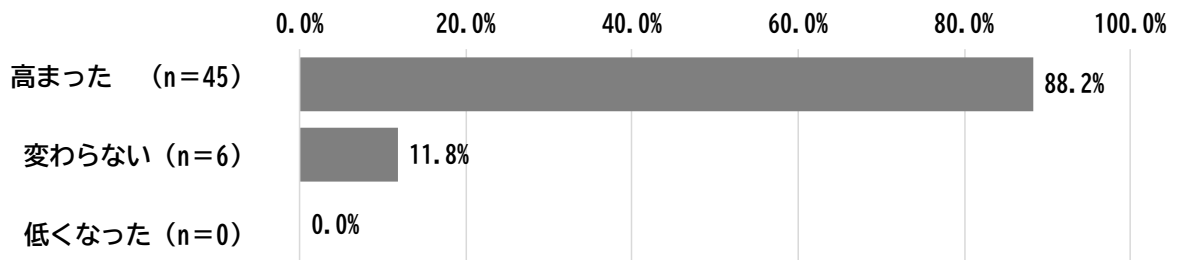
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	高まった	変わらない	低くなった
年代別	10代~20代	0	0	0	0
	30代~50代	21	17	4	0
	60歳以上	3	3	0	0
家族構成別	単身	1	1	0	0
	夫婦のみ	1	1	0	0
	子と親・保護者	22	18	4	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	16	3	0
	学生	1	0	1	0
	無職	4	4	0	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	高まった	変わらない	低くなった
年代別	10代~20代	2	1	1	0
	30代~50代	44	39	5	0
	60歳以上	5	5	0	0
家族構成別	単身	2	1	1	0
	夫婦のみ	5	5	0	0
	子と親・保護者	42	37	5	0
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	1	0	0
職業別	勤労者	40	34	6	0
	学生	0	0	0	0
	無職	11	11	0	0

■ 冷蔵庫用AIカメラの利用頻度別（問9）

		問23			
		人数	高まった	変わらない	低くなった
問9	頻繁に使った（2日に1回以上）	5	5	0	0
	たまに使った（週1回程度）	12	9	3	0
	あまり使わなかった（月に1回程度）	7	6	1	0

■ 鮮度保持アイテム・ベジシャキちゃんの利用頻度別（問14）

		問23			
		人数	高まった	変わらない	低くなった
問14	頻繁に使った（2日に1回以上）	17	17	0	0
	たまに使った（週1回程度）	21	18	3	0
	あまり使わなかった（月に1回程度）	13	10	3	0

■ 食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別（問18）

		問23			
		人数	高まった	変わらない	低くなった
問18	頻繁に使った（2日に1回以上）	12	12	0	0
	たまに使った（週1回程度）	24	22	2	0
	あまり使わなかった（月に1回程度）	15	11	4	0

■ 【ツール1と2の合計数値】

	人数	高まった	変わらない	低くなった
頻繁に使った（2日に1回以上）	34	34	0	0
たまに使った（週1回程度）	57	49	8	0
あまり使わなかった（月に1回程度）	35	27	8	0

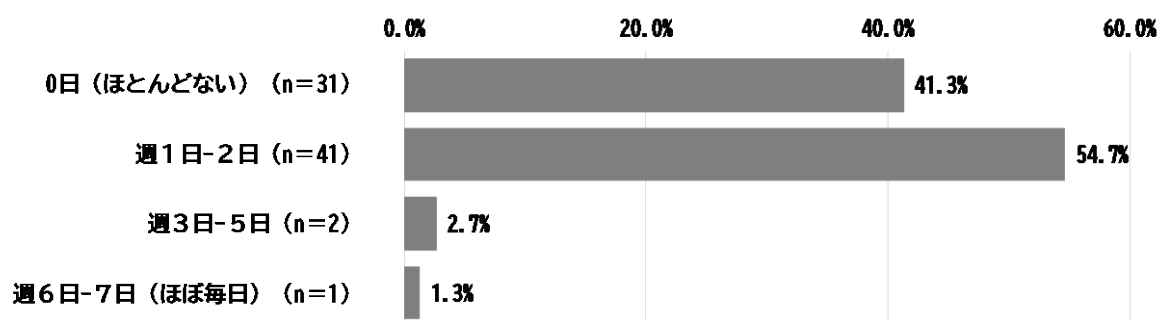
問24 週に何日程度、食品ロスの発生があるか教えてください。（単一回答）

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。

問8「調査前の食品ロスの発生頻度別」（全体）とのクロスでは、調査前の発生頻度が高い層でも、食品ロスが起きる日数は「週1~2日」が中心であった。「毎日発生する層」が広がっているというより、「週1~2日程度発生する層」が中心となっており、食品ロスは週内の発生タイミングに偏りがある可能性がある。

問23「調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別」（全体）とのクロスでは、「高まった」が中心であった。食品ロスの発生日数の違いにかかわらず、調査参加を通じて食品ロス削減に対する意識や行動の変化があったと考えられる。

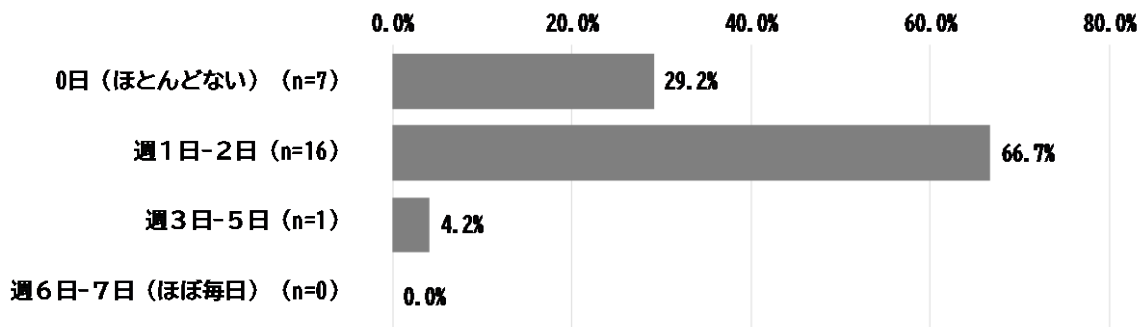
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんど 0日 ない)	週 1日 ― 2日	週 3日 ― 5日	(週 6日 ― 7日 ほぼ 毎日)
年代別	10代～20代	2	1	1	0	0
	30代～50代	65	26	36	2	1
	60歳以上	8	4	4	0	0
家族構成別	単身	3	2	1	0	0
	夫婦のみ	6	4	2	0	0
	子と親・保護者	64	23	38	2	1
	3世代以上の家庭	1	1	0	0	0
	それ以外	1	1	0	0	0
職業別	勤労者	59	23	34	1	1
	学生	1	0	1	0	0
	無職	15	8	6	1	0

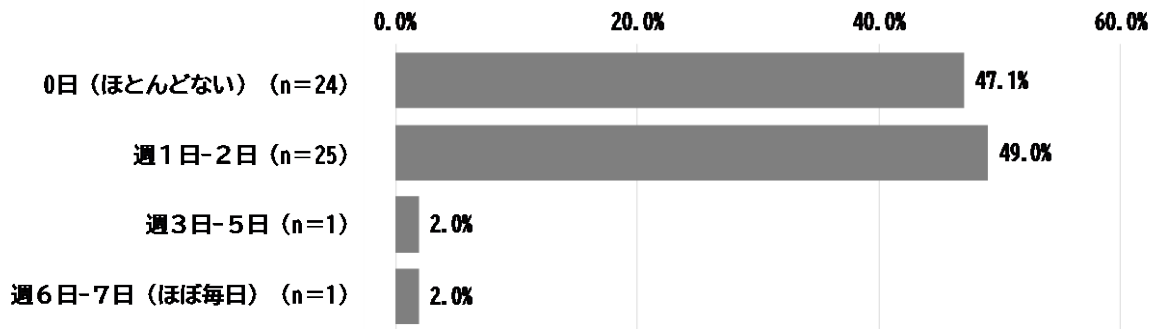
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんどない) 0日	週1日-2日	週3日-5日	(ほぼ毎日) 週6日-7日
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	6	14	1	0
	60歳以上	3	1	2	0	0
家族構成別	単身	1	1	0	0	0
	夫婦のみ	1	1	0	0	0
	子と親・保護者	22	5	16	1	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	5	13	1	0
	学生	1	0	1	0	0
	無職	4	2	2	0	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	(ほとんどない) 0日	週1日 — 2日	週3日 — 5日	(ほぼ毎日) 週6日 — 7日
年代別	10代~20代	2	1	1	0	0
	30代~50代	44	20	22	1	1
	60歳以上	5	3	2	0	0
家族構成別	単身	2	1	1	0	0
	夫婦のみ	5	3	2	0	0
	子と親・保護者	42	18	22	1	1
	3世代以上の家庭	1	1	0	0	0
	それ以外	1	1	0	0	0
職業別	勤労者	40	18	21	0	1
	学生	0	0	0	0	0
	無職	11	6	4	1	0

■ 調査前の食品ロスの発生頻度別（問8）（全体）

		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週1日-2日	週3日-5日	(ほぼ毎日) 週6日-7日
問8	0日 (ほとんどない)	29	23	6	0	0
	週1日-2日	41	8	31	2	0
	週3日-5日	4	0	4	0	0
	週6日-7日 (ほぼ毎日)	1	0	0	0	1

■ 調査前の食品ロスの発生頻度別（問8）（ツール1）

		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週1日-2日	週3日-5日	(ほぼ毎日) 週6日-7日
問8	0日 (ほとんどない)	7	4	3	0	0
	週1日-2日	14	3	10	1	0
	週3日-5日	3	0	3	0	0
	週6日-7日 (ほぼ毎日)	0	0	0	0	0

■ 調査前の食品ロスの発生頻度別（問8）（ツール2）

		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週1日—2日	週3日—5日	(ほぼ毎日) 週6日—7日
問8	0日 (ほとんどない)	22	19	3	0	0
	週1日-2日	27	5	21	1	0
	週3日-5日	1	0	1	0	0
	週6日-7日 (ほぼ毎日)	1	0	0	0	1

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（全体）

		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週1日—2日	週3日—5日	(ほぼ毎日) 週6日—7日
問23	高まった	65	24	38	2	1
	変わらない	10	7	3	0	0
	低くなった	0	0	0	0	0

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール1）

		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週 1日 — 2日	週 3日 — 5日	(ほぼ毎日) 週 6日 — 7日
問 23	高まった	20	5	14	1	0
	変わらない	4	2	2	0	0
	低くなった	0	0	0	0	0

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール2）

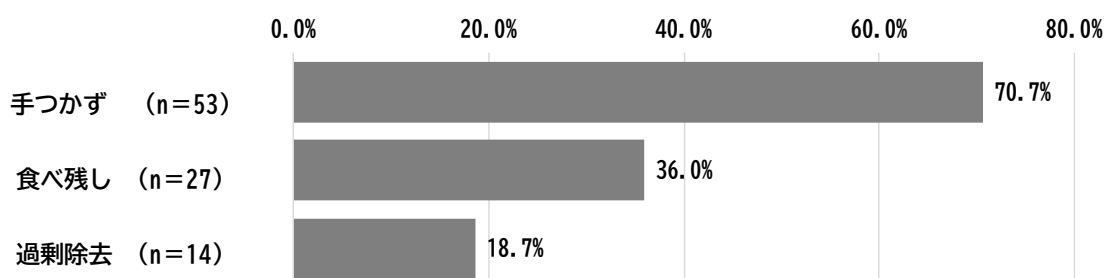
		問24				
		人数	(ほとんどない) 0日	週 1日 — 2日	週 3日 — 5日	(ほぼ毎日) 週 6日 — 7日
問 23	高まった	45	19	24	1	1
	変わらない	6	5	1	0	0
	低くなった	0	0	0	0	0

問25 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)

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。

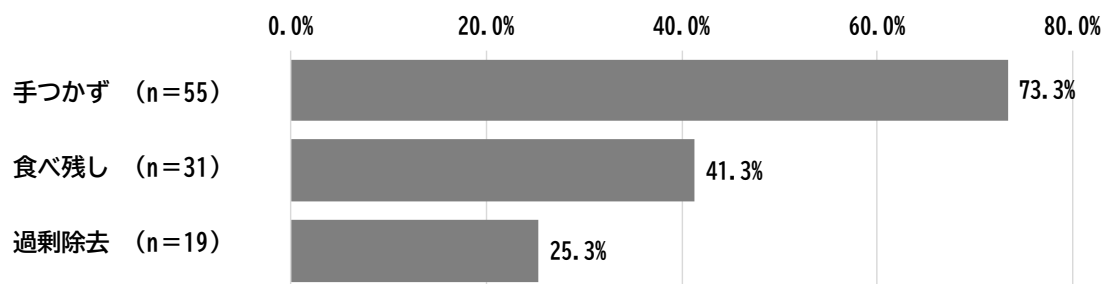
また、問2「家庭で発生することが多い食品ロス(要因別)を教えてください。」の単純集計結果から、調査前に発生することが多かった食品ロスの要因に対して、全ての項目で影響が見られた。

【全体集計】 n=75



【モニター調査前との比較：問2】

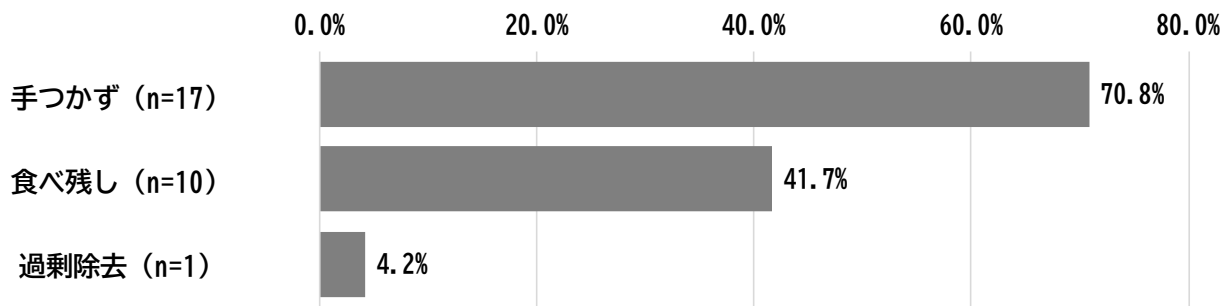
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代～20代	2	1	1	0
	30代～50代	65	49	23	10
	60歳以上	8	3	3	4
家族構成別	単身	3	1	1	1
	夫婦のみ	6	3	1	2
	子と親・保護者	64	48	25	10
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	0	0	1
職業別	勤労者	59	40	21	14
	学生	1	1	1	0
	無職	15	12	5	0

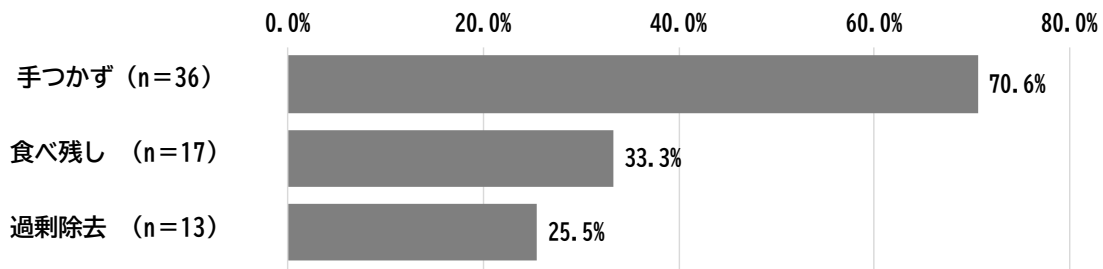
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代~20代	0	0	0	0
	30代~50代	21	16	9	0
	60歳以上	3	1	1	1
家族構成別	単身	1	0	0	1
	夫婦のみ	1	1	0	0
	子と親・保護者	22	16	10	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	14	7	1
	学生	1	1	1	0
	無職	4	2	2	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
年代別	10代~20代	2	1	1	0
	30代~50代	44	33	14	10
	60歳以上	5	2	2	3
家族構成別	単身	2	1	1	0
	夫婦のみ	5	2	1	2
	子と親・保護者	42	32	15	10
	3世代以上の家庭	1	1	0	0
	それ以外	1	0	0	1
職業別	勤労者	40	26	14	13
	学生	0	0	0	0
	無職	11	10	3	0

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）（ツール1）

		問25（調査後）			
		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
問2 （調査前）	手つかず	19	16	7	0
	食べ残し	13	7	8	1
	過剰除去	5	5	1	0

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）（ツール2）

		問25（調査後）			
		人数	手つかず	食べ残し	過剰除去
問2 （調査前）	手つかず	36	29	10	8
	食べ残し	18	7	9	5
	過剰除去	14	11	4	6

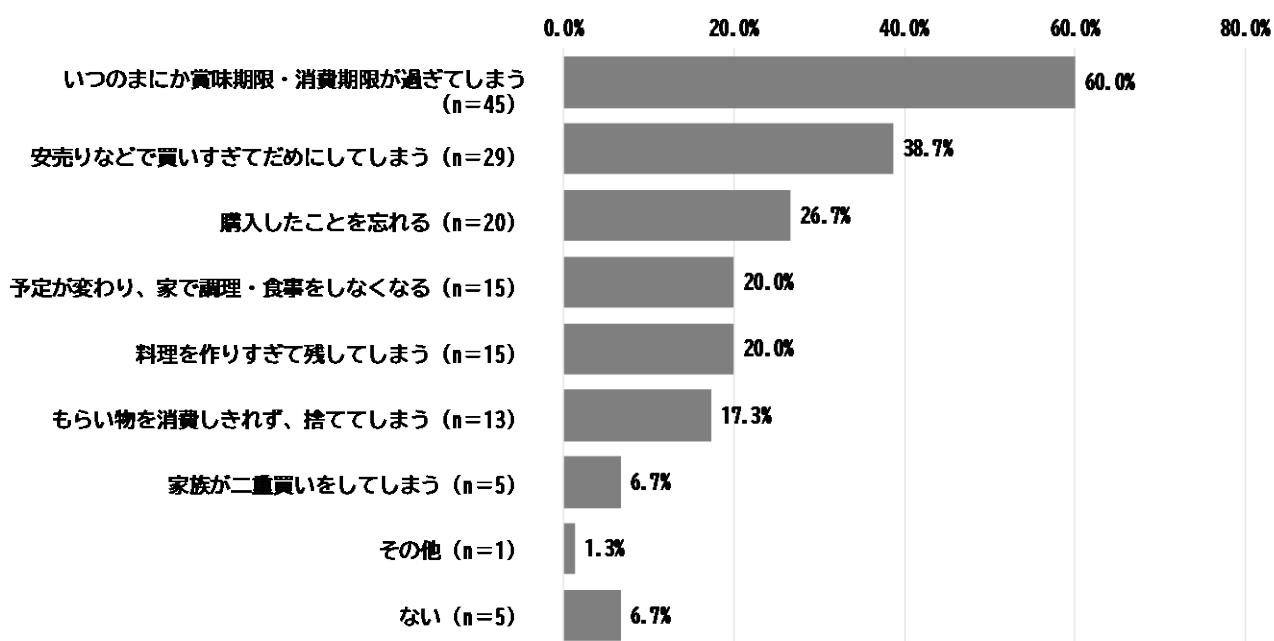
問26 調査前と比較して、食品を捨てる場面として減ったことがあれば教えてください。
(複数回答)

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。

また、問23「調査後の食品ロス削減に対する購買行動の変化」のクロスでは、購買行動に前向きな変化がみられる。

問25「調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因」のクロスにおいても、同様の傾向がみられ、特定の要因に限らず幅広い層で意識・行動の見直しにつながった可能性がある。

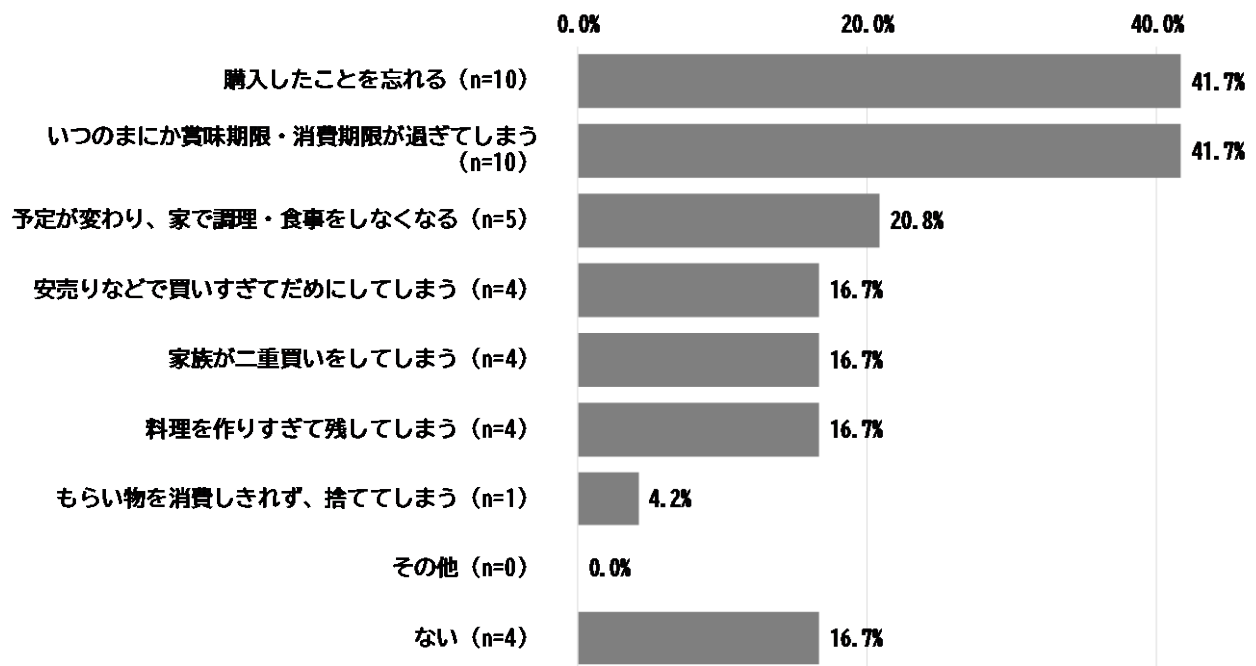
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	安売りなどで買いたぎのためにしてしまう	予定が変わり、家で調理・食事をしなくなる	家族が二重買いをしってしまう	購入したことを忘れる	料理を作りすぎて残してしまう	いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎってしまう	もらい物を消費しきらず、捨ててしまう	その他	ない
年代別	10代～20代	2	1	1	0	1	1	2	1	0	0
	30代～50代	65	25	14	4	17	11	40	11	1	3
	60歳以上	8	3	0	1	2	3	3	1	0	2
家族構成別	単身	3	1	1	0	0	1	1	2	0	1
	夫婦のみ	6	3	0	0	2	2	4	0	0	0
	子と親・保護者	64	25	13	5	18	12	39	11	0	4
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
職業別	勤労者	59	23	10	5	15	13	33	9	1	4
	学生	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	無職	15	6	5	0	5	2	12	4	0	0

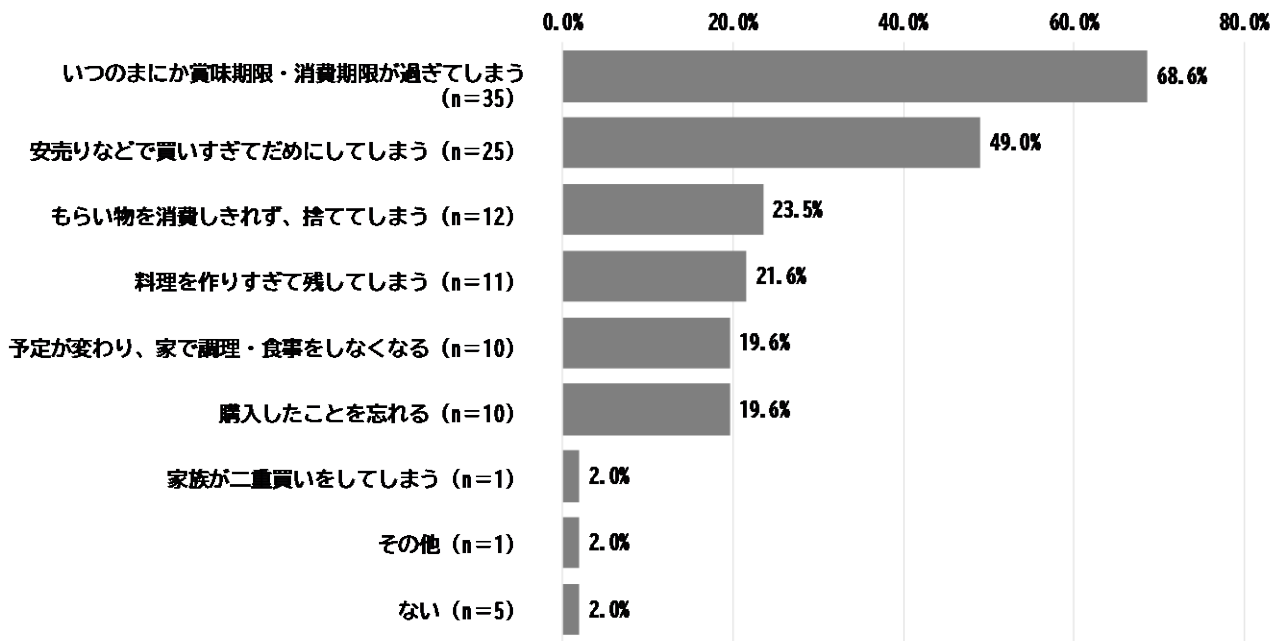
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	安売りなどで買いすぎた	調理・食事をしなくなる	予定が変わり、家で	家族が二重買いをしてしまう	購入したことを忘れる	料理を作りすぎて残してしまう	いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう	もらい物を消費しきれず、捨ててしまう	その他	ない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	4	5	3	10	3	10	0	0	0	2
	60歳以上	3	0	0	1	0	1	0	1	0	0	2
家族構成別	単身	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	夫婦のみ	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
	子と親・保護者	22	4	5	4	10	4	9	1	0	0	3
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	3	3	4	8	4	7	1	0	0	3
	学生	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	無職	4	1	2	0	2	0	3	0	0	0	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	安売りなどで買いすぎだめにしてしまう	調理・食事をしなくなる	予定が変わり、家で調理・食事をしなくなる	家族が二重買いをしてしまう	購入したことを忘れる	料理を作りすぎて残してしまう	いつのまにか賞味期限・消費期限が過ぎてしまう	もらい物を消費しきれず、捨ててしまう	その他	ない
年代別	10代~20代	2	1	1	0	1	1	2	1	0	0	
	30代~50代	44	21	9	1	7	8	30	11	1	1	
	60歳以上	5	3	0	0	2	2	3	0	0	0	
家族構成別	単身	2	1	1	0	0	1	1	2	0	0	
	夫婦のみ	5	3	0	0	2	2	3	0	0	0	
	子と親・保護者	42	21	8	1	8	8	30	10	0	1	
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	
	それ以外	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
職業別	勤労者	40	20	7	1	7	9	26	8	1	1	
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	無職	11	5	3	0	3	2	9	4	0	0	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（全体）

		問26										
		人数	安売りなどで買 すぎてだめにし しまう	予定が変わり、家 で調理・食事をし なくなる	予 定 が 変 わ り 、 家 族 が 二 重 買 い を し て し ま う	購 入 し た こ と を 忘 れ る	料 理 を 作 り す ぎ て 残 し て し ま う	期 限 ・ 消 費 期 限 が 過 ぎ て し ま う	い つ の ま ま に か 賞 味	ま ら い 物 を 消 費 し ま う	そ の 他	な い
問 23	高まった	65	27	13	4	17	15	42	12	1	2	
	変わらない	10	2	2	1	3	0	3	1	0	3	
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール1）

		問26										
		人数	安売りなどで買 すぎてだめにし しまう	予定が変わり、家 で調理・食事をし なくなる	予 定 が 変 わ り 、 家 族 が 二 重 買 い を し て し ま う	購 入 し た こ と を 忘 れ る	料 理 を 作 り す ぎ て 残 し て し ま う	期 限 ・ 消 費 期 限 が 過 ぎ て し ま う	い つ の ま ま に か 賞 味	ま ら い 物 を 消 費 し ま う	そ の 他	な い
問 23	高まった	20	3	4	3	8	4	9	1	0	2	
	変わらない	4	1	1	1	2	0	1	0	0	2	
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール2）

		問26										
		人数	安売りなどで買 すぎてだめにし しまう	予定が変わり、家 で調理・食事をし なくなる	予 定 が 変 わ り 、 家 族 が 二 重 買 い を し て し ま う	購 入 し た こ と を 忘 れ る	料 理 を 作 り す ぎ て 残 し て し ま う	期 限 ・ 消 費 期 限 が 過 ぎ て し ま う	い つ の ま ま に か 賞 味	ま ら い 物 を 消 費 し ま う	そ の 他	な い
問 23	高まった	45	24	9	1	9	11	33	11	1	0	
	変わらない	6	1	1	0	1	0	2	1	0	1	
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

■ 調査後の食品ロスに対する意識の変化で、影響があった食品ロスの要因別（問25）（全体）

		問26										
		人数	安売りなどで買 すぎてだめにし しまう	予定が変わり、家 で調理・食事をし なくなる	家族が二重買いを してしまう	購入したことを忘 れる	料理を作りすぎて 残してしまう	期限・消費期限が 過ぎたまま	いつのまにか賞味 期限・消費期限が 過ぎたまま	もらい物を消費し きれず、捨ててし まう	その他	ない
問 25	手つかず	53	22	10	3	14	5	37	9	0	2	
	食べ残し	27	8	7	4	7	13	15	7	0	3	
	過剰除去	14	7	2	0	3	2	9	1	1	1	

■ 調査後の食品ロスに対する意識の変化で、影響があった食品ロスの要因別（問25）（ツール1）

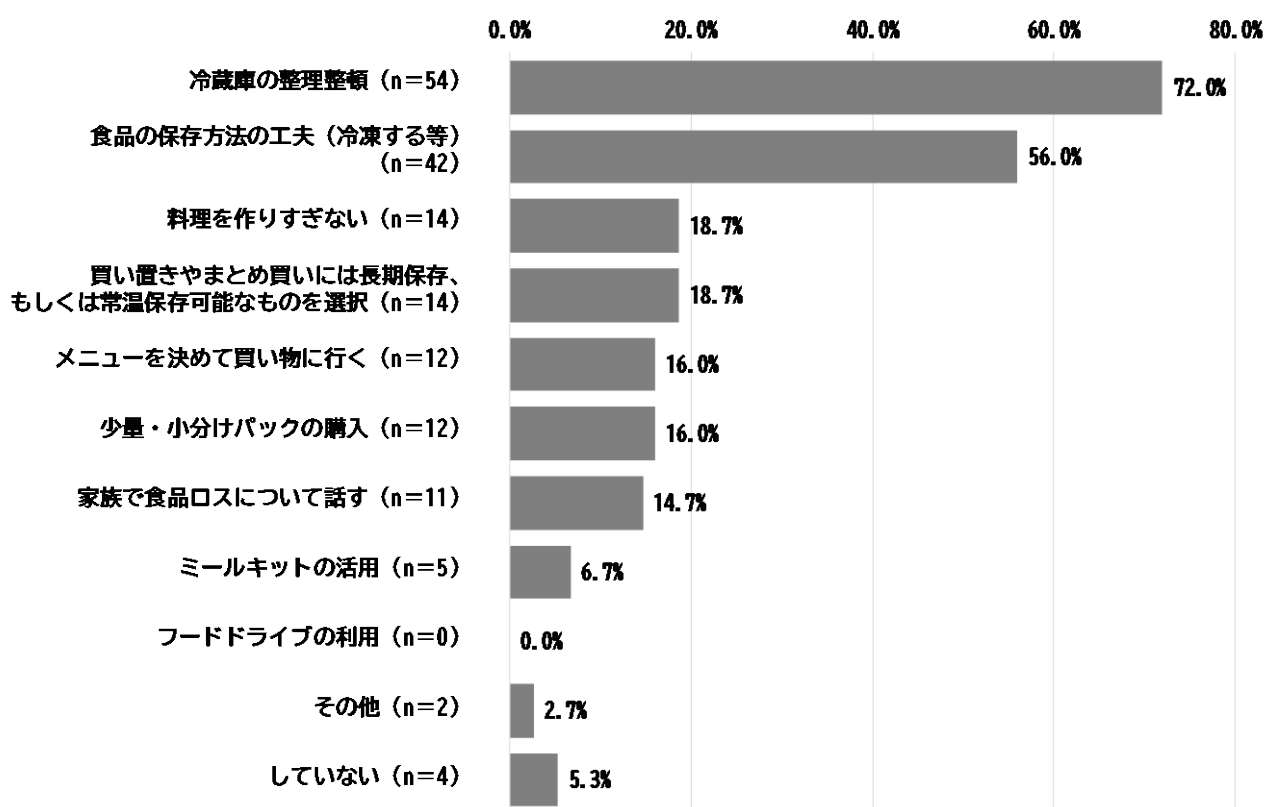
		問26										
		人数	安売りなどで買 すぎてだめにし しまう	予定が変わり、家 で調理・食事をし なくなる	家族が二重買いを してしまう	購入したことを忘 れる	料理を作りすぎて 残してしまう	期限・消費期限が 過ぎたまま	いつのまにか賞味 期限・消費期限が 過ぎたまま	もらい物を消費し きれず、捨ててし まう	その他	ない
問 25	手つかず	17	4	4	2	8	1	9	0	0	2	
	食べ残し	10	0	3	3	3	4	4	1	0	2	
	過剰除去	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	

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を教えてください。（複数回答）

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。

ツール1・ツール2ともに、「冷蔵庫の整理整頓」が最も多く、共通して“在庫の見える化・把握”が行動変容の中心になった可能性がある。一方で、2位以下（購入量の工夫、買い物前のチェック等）の構成には一定の違いがみられるため、生活スタイル（買い物頻度や保存方法）によって取り組みやすい行動が変わる可能性がある。

【全体集計】 n=75



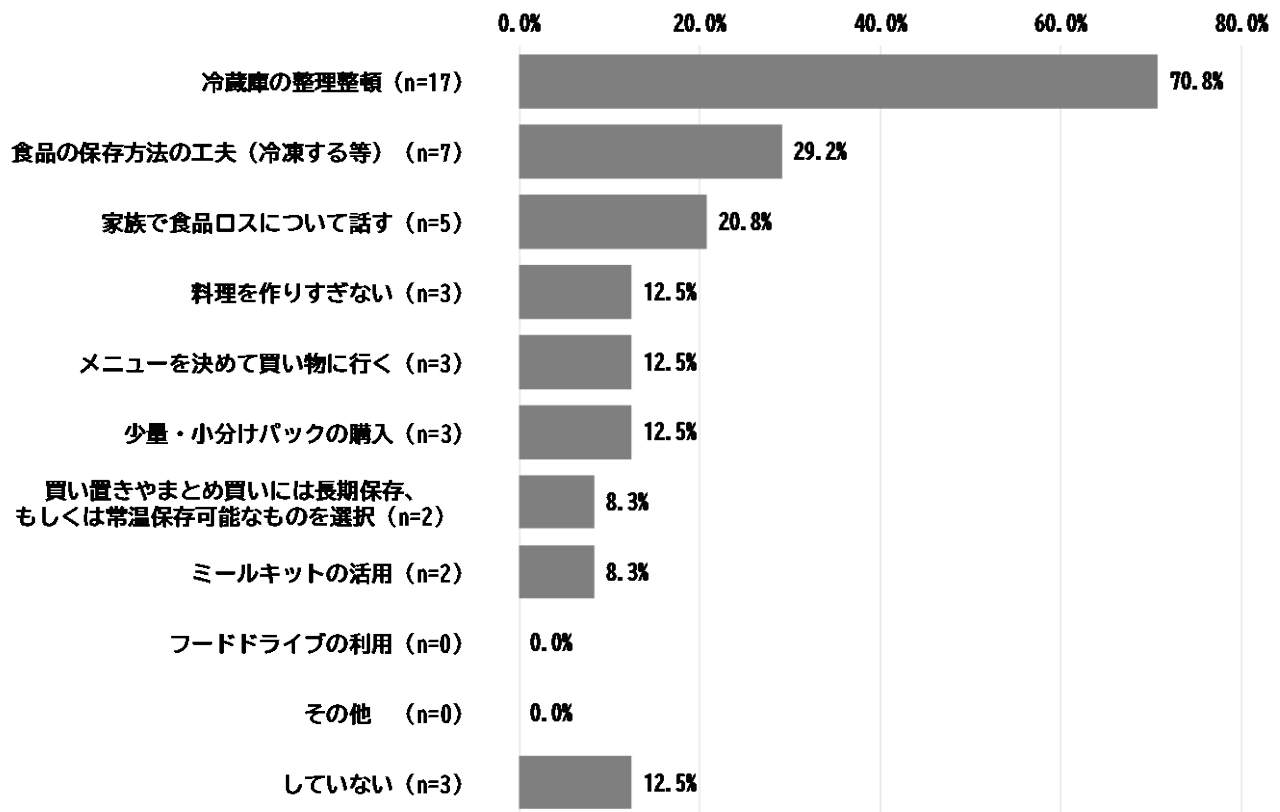
【その他回答】

- ストック食材の賞味期限確認

【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	買い置きやまとめ買いは長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代～20代	2	0	0	2	1	1	0	1	0	0	0	0
	30代～50代	65	11	11	46	35	12	10	4	10	0	1	4
	60歳以上	8	3	1	6	6	1	2	0	1	0	1	0
家族構成別	単身	3	0	0	2	1	1	1	1	0	0	0	1
	夫婦のみ	6	3	0	4	4	1	1	0	1	0	0	0
	子と親・保護者	64	11	12	47	35	12	10	4	10	0	2	3
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	59	11	10	42	33	9	8	4	9	0	2	2
	学生	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	無職	15	3	2	12	9	5	4	1	2	0	0	1

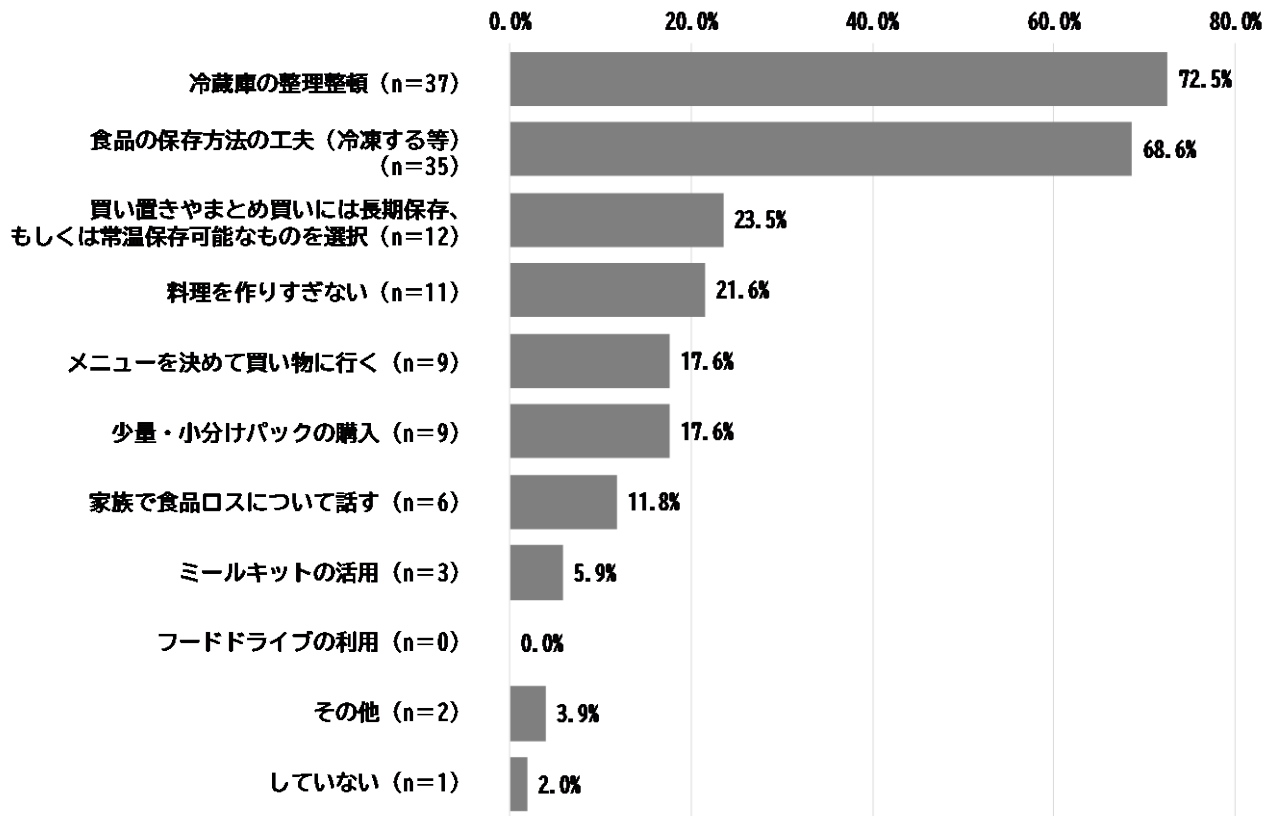
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	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	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代~20代	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代~50代	21	2	2	15	6	2	2	2	4	0	0
	60歳以上	3	1	1	2	1	0	1	0	1	0	0
家族構成別	単身	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
	夫婦のみ	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	子と親・保護者	22	3	3	16	7	2	2	2	4	0	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
職業別	勤労者	19	3	3	14	6	1	2	1	5	0	0
	学生	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	無職	4	0	0	3	1	1	1	1	0	0	1

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

	人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫 (冷凍する等)	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	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
年代別	10代~20代	2	0	0	2	1	1	0	1	0	0	0
	30代~50代	44	9	9	31	29	10	8	2	6	0	1
	60歳以上	5	2	0	4	5	1	1	0	0	0	1
家族構成別	単身	2	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1
	夫婦のみ	5	3	0	4	4	1	1	0	0	0	0
	子と親・保護者	42	8	9	31	28	10	8	2	6	0	2
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
	それ以外	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	40	8	7	28	27	8	6	3	4	0	2
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	3	2	9	8	4	3	0	2	0	0

■ 冷蔵庫用AIカメラの利用頻度別（問9）

		問27											
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	温長買は保期置存可保きやまもしくは常	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
問9	頻繁に使った（2日に1回以上）	5	2	0	5	2	0	1	0	1	0	0	0
	たまに使った（週1回程度）	12	0	1	8	2	0	1	1	3	0	0	2
	あまり使わなかった（月に1回程度）	7	1	2	4	3	2	1	1	1	0	0	1

■ 鮮度保持アイテム・バジシャキちゃんの利用頻度別（問14）

		問27											
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	温長買は保期置存可保きやまもしくは常	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
問14	頻繁に使った（2日に1回以上）	17	3	5	14	11	3	2	1	3	0	0	0
	たまに使った（週1回程度）	21	5	4	15	18	6	4	0	1	0	1	0
	あまり使わなかった（月に1回程度）	13	3	0	8	6	3	3	2	2	0	1	1

■ 食品圧縮袋及び保存容器手動ポンプの利用頻度別（問18）

		問27												
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	買い置きやまとめ買いは長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない	
問18	頻繁に使った（2日に1回以上）	12	3	4	9	11	3	5	0	1	0	1	0	
	たまに使った（週1回程度）	24	6	3	20	19	4	2	1	4	0	0	0	
	あまり使わなかった（月に1回程度）	15	2	2	8	5	5	2	2	1	0	1	1	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（全体）

		問27												
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	買い置きやまとめ買いは長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない	
問23	高まった	65	13	11	49	39	13	12	5	11	0	2	1	
	変わらない	10	1	1	5	3	1	0	0	0	0	0	3	
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール1）

		問27												
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	買い置きやまとめ買いは長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない	
問23	高まった	20	3	3	15	7	2	3	2	5	0	0	1	
	変わらない	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

■ 調査後の食品ロス削減に対する意識や行動の変化別（問23）（ツール2）

		問27											
		人数	料理を作りすぎない	メニューを決めて買い物に行く	冷蔵庫の整理整頓	食品の保存方法の工夫（冷凍する等）	買置きやまとめ買いは長期保存、もしくは常温保存可能なものを選択	少量・小分けパックの購入	ミールキットの活用	家族で食品ロスについて話す	フードドライブの利用	その他	していない
問23	高まった	45	10	8	34	32	11	9	3	6	0	2	0
	変わらない	6	1	1	3	3	1	0	0	0	0	0	1
	低くなった	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

問28 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)

「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。
- 家族で家にある食品を共有しやすいツール。
- 自分ではできないけど小さめのホワイトボードに冷蔵庫の中身書いておく。
- 冷凍カット野菜 冷蔵庫にあるものリストのホワイトボード 冷蔵庫の仕切り。
- 野菜の在庫管理のアプリ。
- 冷蔵庫や冷凍庫に物を入れすぎて、何を入れたか分からなくなるので、見える化出来るグッズ。
- 野菜室の在庫把握ツール。

「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。
- 野菜用の鮮度保持バック。
- 鮮度保持袋。
- 鮮度が保てるビニール袋を合わせると最強でした！
- 食品の劣化を遅らせる保存容器。
- 冷凍可能で電子レンジにかけられる保存容器。
- 脱水シート。

- 野菜を腐らせてしまうロスが一番多いので、キャベツの芯に穴をあける、ラップではなく洗って何度も使える切り口を保護できるなどの、より長持ちさせるツールは有用だと思っています。
- 野菜や肉、魚を長持ちさせられるアイテム（袋に入れるだけなどできるだけ手間が増えないもの）。

「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。
- 冷蔵庫内を仕切る箱など。
- 冷蔵庫の中で使えるトレイなどオーガナイズグッズ。
- 冷凍カット野菜 冷蔵庫にあるものリストのホワイトボード 冷蔵庫の仕切り。
- 圧縮袋。
- 電気式の真空器と気軽に使える袋。
- 今回のシャドウポンプのようなもので、市販のどんなジップロックでも使用できるもの。
- 密閉できる機械。
- 可能な食品は冷凍すること。
- 冷凍に向かない食材を冷凍できるグッズ。
- 大きな冷凍設備。
- ジップロック、ラップ、ブンブンチョッパーのような作業工程が楽になるもの。
- 自動野菜カッター器、自動味噌汁、スープ器。
- ホットクックのような料理のハードルを下げる家電。
- AI利用。残り食材でできるレシピの提案。
- 今ある食材を言うとレシピや献立を考えてくれるAI。
- グッズではないけど買った食材で一週間などの使い切りレシピが知れるといいかも。

「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。
- 少量パックを増やして欲しい。
- 食べ物に思いを馳せる。

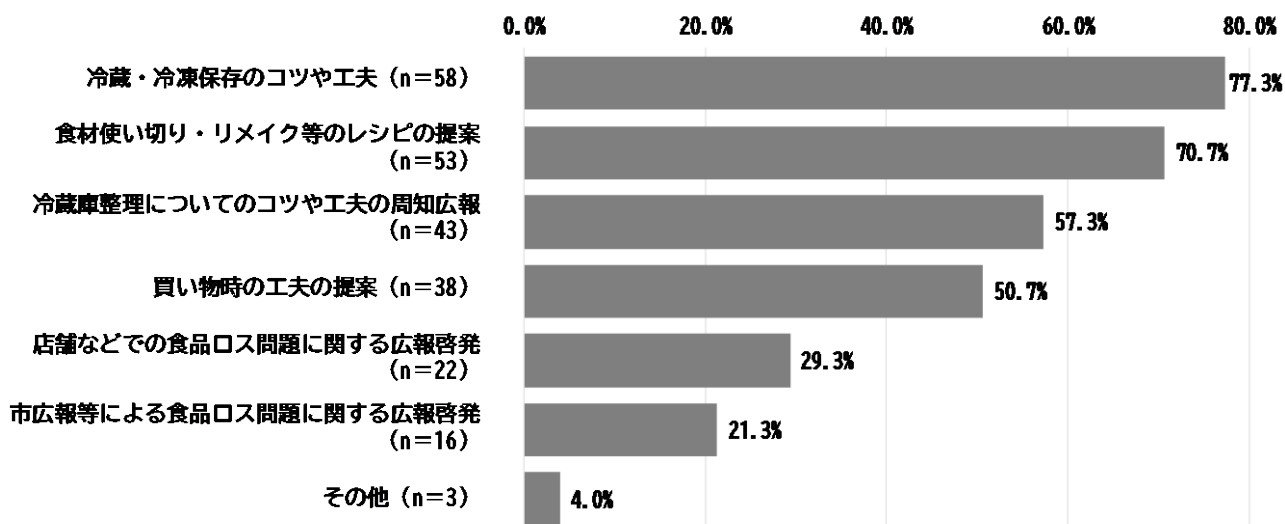
問29 食品ロスを減らすためにあると効果的だと思う取組を教えてください
 (ツールやグッズ以外)。(複数回答)

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。

問2「調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別」のクロスでは、「冷蔵・冷凍保存のコツや工夫」が各要因層で相対的に多く、食品ロス対策として“保存方法の改善”に需要がある可能性が示唆される。一方で、発生要因によって「食材使い切りレシピの提案」等の選択にも差がみられるため、効果的な取組は食品ロス要因により優先度が異なる可能性がある。

問24「調査後の食品ロス発生頻度別」のクロスでは、「冷蔵・冷凍保存のコツや工夫」が広く選択されており、発生頻度の高低にかかわらず“保存改善”を必要としている可能性がある。

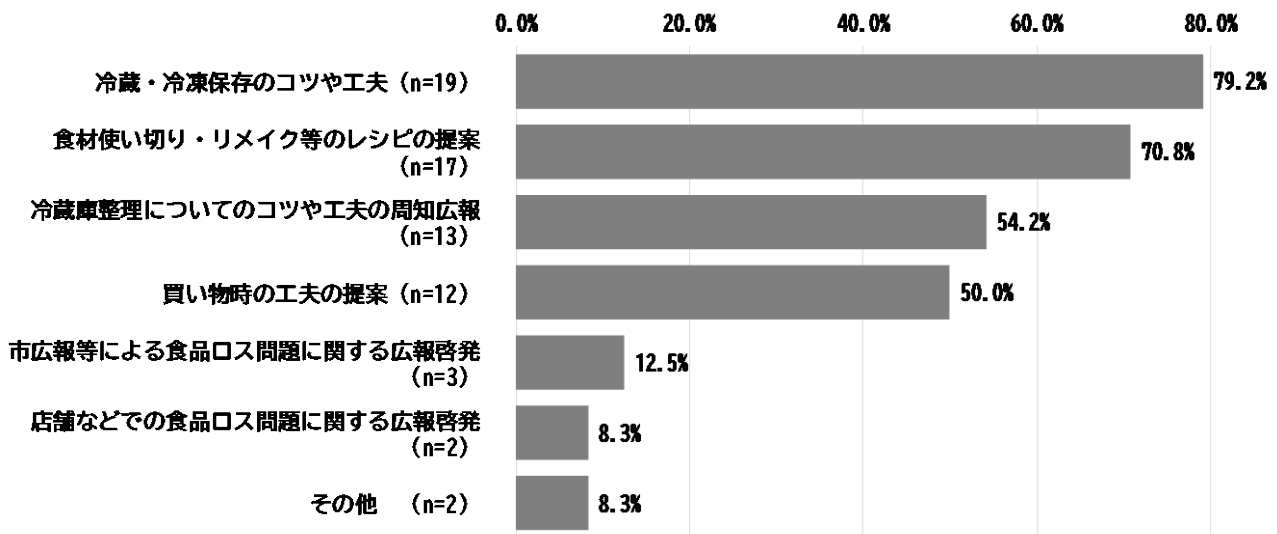
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
年代別	10代～20代	2	0	0	0	1	2	1	0
	30代～50代	65	14	19	35	46	37	50	2
	60歳以上	8	2	3	3	6	4	7	1
家族構成別	単身	3	1	1	1	3	2	3	2
	夫婦のみ	6	1	1	1	4	2	6	0
	子と親・保護者	64	14	19	34	45	37	47	1
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	1	1	0
	それ以外	1	0	1	1	0	1	1	0
職業別	勤労者	59	14	18	30	42	36	45	2
	学生	1	0	0	0	1	0	1	0
	無職	15	2	4	8	10	7	12	1

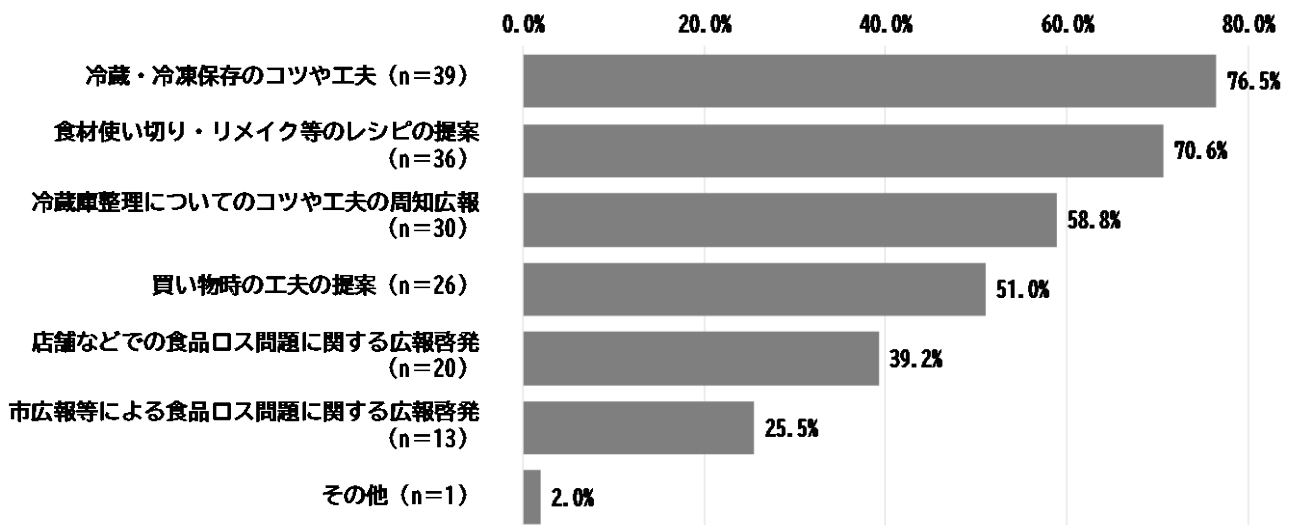
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・リメイク等のレシピの提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
年代別	10代～20代	0	0	0	0	0	0	0	0
	30代～50代	21	2	0	10	15	11	17	1
	60歳以上	3	1	2	2	2	2	2	1
家族構成別	単身	1	1	1	1	1	1	1	1
	夫婦のみ	1	0	0	1	1	0	1	0
	子と親・保護者	22	2	1	10	15	12	17	1
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	3	2	10	14	11	15	1
	学生	1	0	0	0	1	0	1	0
	無職	4	0	0	2	2	2	3	1

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・リメイク等のレシピの提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
年代別	10代～20代	2	0	0	0	1	2	1	0
	30代～50代	44	12	19	25	31	26	33	1
	60歳以上	5	1	1	1	4	2	5	0
家族構成別	単身	2	0	0	0	2	1	2	1
	夫婦のみ	5	1	1	0	3	2	5	0
	子と親・保護者	42	12	18	24	30	25	30	0
	3世代以上の家庭	1	0	0	1	1	1	1	0
	それ以外	1	0	1	1	0	1	1	0
職業別	勤労者	40	11	16	20	28	25	30	1
	学生	0	0	0	0	0	0	0	0
	無職	11	2	4	6	8	5	9	0

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）（全体）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問2 （調査前）	手つかず	55	10	12	28	41	29	43	2
	食べ残し	31	4	10	14	20	21	23	2
	過剰除去	19	6	8	9	17	15	13	0

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）（ツール1）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問2 （調査前）	手つかず	19	2	0	9	15	10	16	1
	食べ残し	13	1	2	6	8	10	10	2
	過剰除去	5	0	0	1	5	3	3	0

■ 調査前の家庭で発生することが多い食品ロスの要因別（問2）（ツール2）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問2 （調査前）	手つかず	36	8	12	19	26	19	27	1
	食べ残し	18	3	8	8	12	11	13	0
	過剰除去	14	6	8	8	12	12	10	0

■ 調査前の食品ロスの発生頻度別（問8）（全体）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問8 （調査前）	0日 （ほとんどない）	29	6	9	13	18	15	22	3
	週1日-2日	41	9	12	24	31	25	34	0
	週3日-5日	4	1	0	1	4	3	2	0
	週6日-7日 （ほぼ毎日）	1	0	1	0	0	0	0	0

■ 調査前の食品ロスの発生頻度別（問8）（ツール1）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使用の切り・ピリメイク等のレシピの提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問8 （調査前）	0日 （ほとんどない）	7	1	1	5	4	4	5	2
	週1日-2日	14	1	1	6	10	7	12	0
	週3日-5日	3	1	0	1	3	2	2	0
	週6日-7日 （ほぼ毎日）	0	0	0	0	0	0	0	0

■ 調査後の食品ロスの発生頻度別（問24）（全体）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使用の切り・ピリメイク等のレシピの提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
問24 （調査後）	0日 （ほとんどない）	31	6	10	18	18	15	24	2
	週1日-2日	41	10	10	19	33	26	34	1
	週3日-5日	2	0	1	1	2	2	0	0
	週6日-7日 （ほぼ毎日）	1	0	1	0	0	0	0	0

■ 調査後の食品ロスに対する意識の変化で、影響があった食品ロスの要因別（問25）（ツール1）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
（調査後） 問25	手つかず	17	2	0	9	14	7	14	0
	食べ残し	10	0	1	3	6	8	7	1
	過剰除去	1	1	1	1	1	1	1	1

■ 調査後の食品ロスに対する意識の変化で、影響があった食品ロスの要因別（問25）（ツール2）

		問29（調査後）							
		人数	市広報等による食品ロス問題に関する広報啓発	店舗などでの食品ロス問題に関する広報啓発	買い物時の工夫の提案	食材使い切り・レシピ等の提案	冷蔵庫整理についてのコツや工夫の周知広報	冷蔵・冷凍保存のコツや工夫	その他
（調査後） 問25	手つかず	36	9	13	19	25	21	26	1
	食べ残し	17	6	8	10	14	9	14	0
	過剰除去	13	2	6	6	7	8	9	0

問30 一般的にご家庭で食べ物を捨ててしまうのは、どんな理由があると思いますか。

(自由回答)

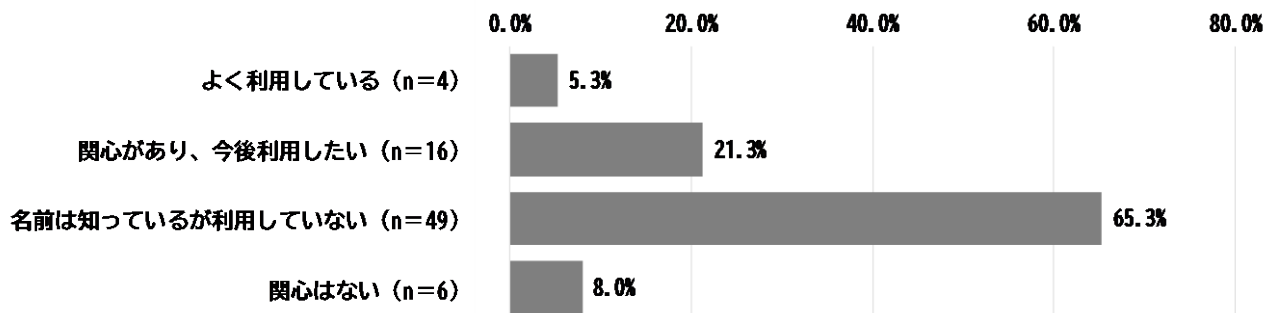
- 買いすぎ。
- 使うタイミングを考えずに購入してしまう。買ったものの在庫管理が出来ていない。
- 食べ残し、食材の予定変更、急な外食、購入した野菜の鮮度が悪いなど。
- 作りすぎ、在庫管理ができていない、保存方法などの工夫が足りない、食品ロスへの認識が甘い。
- 育児と仕事の両立で疲れ切って予定変更してU B E Rに頼るから。
- 安いと思い購入したが、使い切れずに捨ててしまうことが多いのではないかと思います。
- 賞味期限切れのもの。
- 買い溜めしてて忘れる、使いきれない。
- 在庫があることを忘れてしまう。ビンものや調味料類は賞味期限を忘れがちになる。野菜の保管方法が適切でなく腐らせてしまう。
- 野菜を買って使いきれずに捨ててしまうため、冷凍も含め保存方法を考えていればロスが減ると思いますが、冷凍での保存方法やタイミングが分からず冷蔵庫で保存し、使いきれずに捨ててしまうことが多いです。
- 子どもの好き嫌いによる。
- 奥にしまい買ったことを忘れる。
- タッパーの外から見て、あまり美味しそうに見えない。
- あるのを忘れて、その野菜を使ったレシピが思い浮かばないまま時間が経ってしまったたりするため。
- 味付けなど調理の失敗。
- 思ったより食べなかった。
- 少量売り、量り売りをしてくればよいと思います。
- 計画的に食材を購入しても突然変更やキャンセルなどで食材を使わなかったり、冷凍などの保存スペースが狭くて入らないのが多いと思います。
- 買ったことを忘れて新しいものを買うなどして、賞味期限切れを起こしてしまう。
- 保存状態が悪いなど。
- お料理をしなくなった事も原因のひとつだと思います。少量パックの販売や購入。お野菜も保存性が効くものと効かないものを上手く使い分けるなどの意識啓蒙も必要と思います。
- 子供が全く食べなかったもしくは一口だけ食べて捨てる。単純に料理を多めに作って（足りないと困るから）結局翌日も食べきれなくて捨てる事が多い。
- 突発的な問題対応、疲労で不在、外食が増えた時。
- 料理する暇がなく痛む。
- 食品ロスする事に思いがない。
- 使い切れずに食品が傷んでしまう。
- 急な予定変更や仕事の影響で、作る予定だった料理を作れなくなり、食材が余る。冷蔵庫を整理しておらず食べ忘れる。

- 食べるのを忘れて傷ませてしまうとき。
- 野菜の放置しすぎ。
- 忘れた頃に食材が見つかる、誰も食べないから。昔はもったいないと食べたが肥満の原因でやめるよう一部で声掛けあり。
- 腐ったり、カビが生えた時。例えば、みかんやじゃがいも、玉ねぎ、開封済みのトマトソース等。
- 野菜や果物が腐ってしまう。
- 好みに合わない味付けのモノを購入してしまった。
- 食べ物を大切にす思い。
- 料理を多く作りすぎ、食べきれないものはすぐに捨ててしまう。野菜の皮など、まだ使えるところも捨ててしまう。保存法がよくわからないまま保存したため傷んでしまう。
- 過剰に購入している。余分な分を必要なひとに再分配、再購入できるような仕組み。
- 皮を剥いたり切ったり小分けにするのが面倒だから。

問31 食品や生活用品のシェア（おすそ分け、フードシェアリングアプリ等）に関心がありますか。（単一回答）

食品や生活用品のシェア（おすそ分け、フードシェアリングアプリ等）への関心は、全体集計において「名前は知っているが利用していない」の65.3%が最も高く、「関心があり、今後利用したい」が21.3%となった。

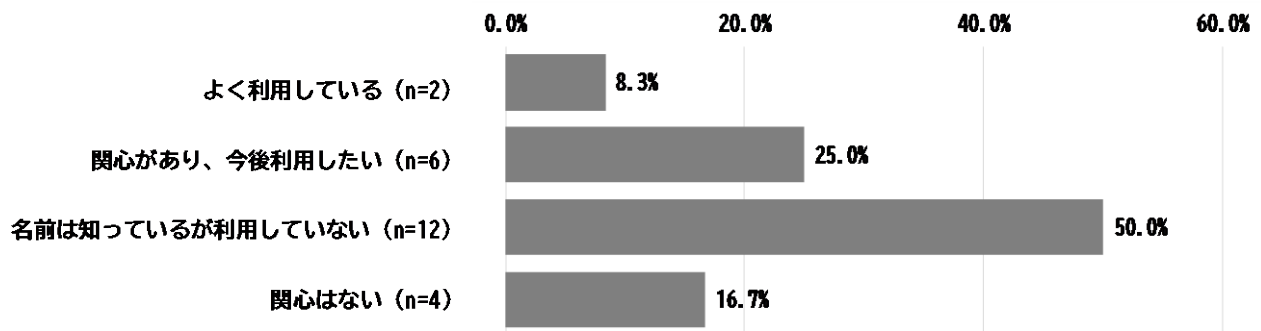
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	よく利用している	関心があり、今後利用したい	名前は知っていないが利用していない	関心はない
年代別	10代～20代	2	0	0	2	0
	30代～50代	65	3	14	42	6
	60歳以上	8	1	2	5	0
家族構成別	単身	3	0	1	2	0
	夫婦のみ	6	0	1	3	2
	子と親・保護者	64	4	14	43	3
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	1
	それ以外	1	0	0	1	0
職業別	勤労者	59	4	13	39	3
	学生	1	0	0	1	0
	無職	15	0	3	9	3

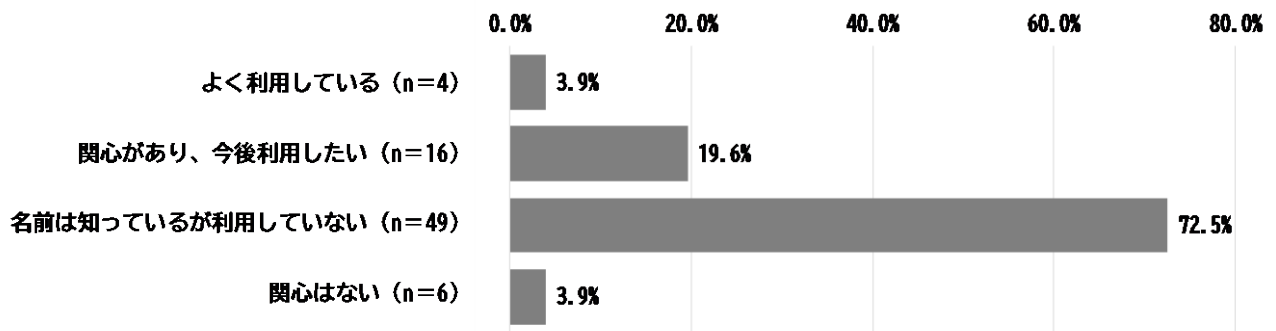
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	よく利用している	関心があり、 利用したい、 今後	名前を知っている が利用していない	関心はない
年代別	10代～20代	0	0	0	0	0
	30代～50代	21	1	5	11	4
	60歳以上	3	1	1	1	0
家族構成別	単身	1	0	0	1	0
	夫婦のみ	1	0	0	0	1
	子と親・保護者	22	2	6	11	3
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	2	5	9	3
	学生	1	0	0	1	0
	無職	4	0	1	2	1

【ツール2集計】 n=51



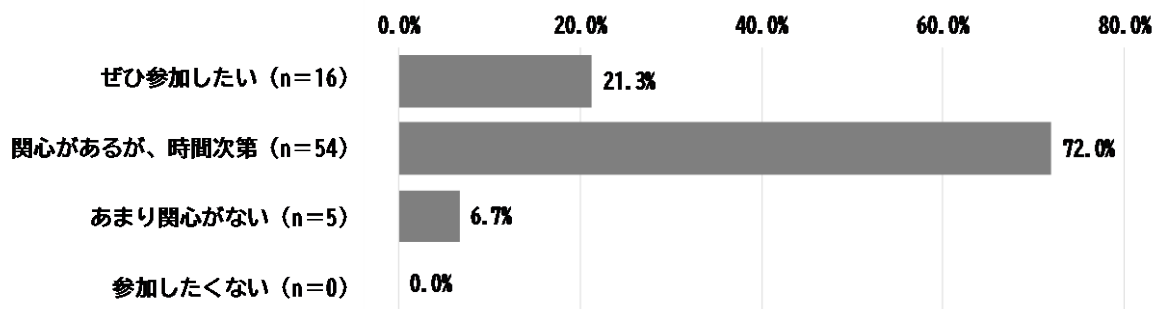
【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	よく利用している	関心があり、 利用したい、 今後	名前を知っている が利用していない	関心はない
年代別	10代～20代	2	0	0	2	0
	30代～50代	44	2	9	31	2
	60歳以上	5	0	1	4	0
家族構成別	単身	2	0	1	1	0
	夫婦のみ	5	0	1	3	1
	子と親・保護者	42	2	8	32	0
	3世代以上の家庭	1	0	0	0	1
	それ以外	1	0	0	1	0
職業別	勤労者	40	2	8	30	0
	学生	0	0	0	0	0
	無職	11	0	2	7	2

問32 食品の保存方法や調理法などを学べるワークショップに参加したいと思いますか。
(単一回答)

食品の保存方法や調理法などを学べるワークショップに参加したいかは、全体集計において「関心があるが、時間次第」の72.0%が最も高く、「ぜひ参加したい」が21.3%となった。

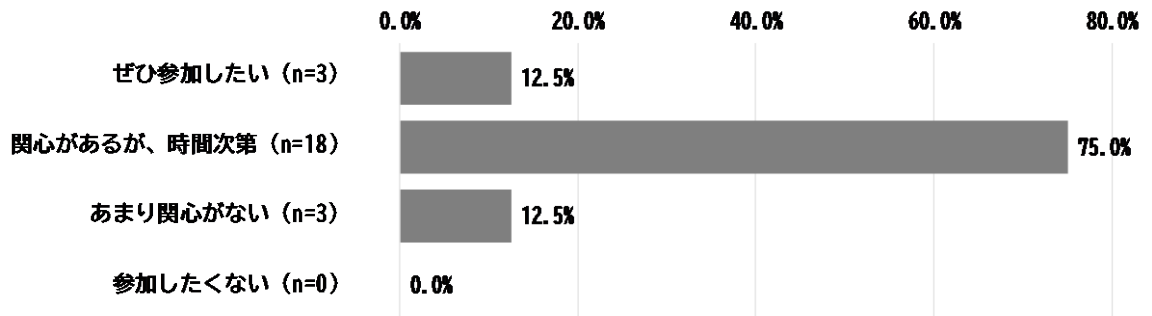
【全体集計】 n=75



【全体クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	ぜひ参加したい	関心があるが、 時間次第	あまり関心がない	参加したくない
年代別	10代～20代	2	1	1	0	0
	30代～50代	65	13	47	5	0
	60歳以上	8	2	6	0	0
家族構成別	単身	3	2	1	0	0
	夫婦のみ	6	2	4	0	0
	子と親・保護者	64	12	47	5	0
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0
	それ以外	1	0	1	0	0
職業別	勤労者	59	10	45	4	0
	学生	1	0	0	1	0
	無職	15	6	9	0	0

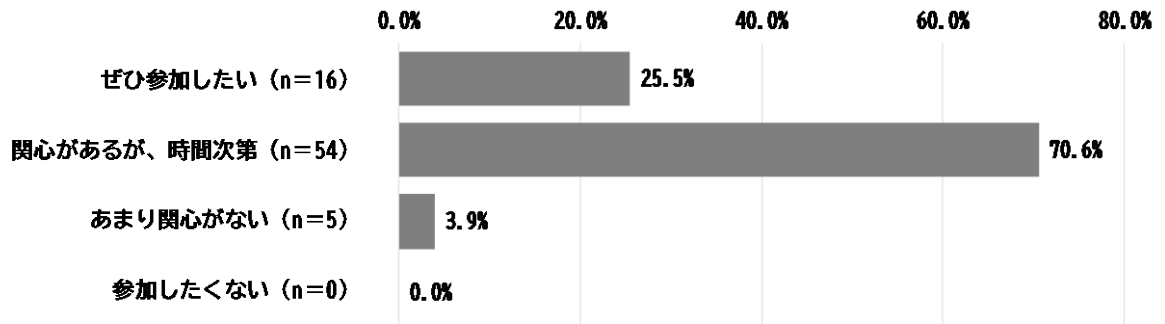
【ツール1集計】 n=24



【ツール1クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	ぜひ参加したい	関心があるが、 時間次第	あまり関心がない	参加したくない
年代別	10代～20代	0	0	0	0	0
	30代～50代	21	3	15	3	0
	60歳以上	3	0	3	0	0
家族構成別	単身	1	0	1	0	0
	夫婦のみ	1	0	1	0	0
	子と親・保護者	22	3	16	3	0
	3世代以上の家庭	0	0	0	0	0
	それ以外	0	0	0	0	0
職業別	勤労者	19	1	16	2	0
	学生	1	0	0	1	0
	無職	4	2	2	0	0

【ツール2集計】 n=51



【ツール2クロス集計】 ※色分けは年代別、家族構成別、職業別で最も多い実数

		人数	ぜひ参加したい	関心があるが、 時間次第	あまり関心がない	参加したくない
年代別	10代～20代	2	1	1	0	0
	30代～50代	44	10	32	2	0
	60歳以上	5	2	3	0	0
家族構成別	単身	2	2	0	0	0
	夫婦のみ	5	2	3	0	0
	子と親・保護者	42	9	31	2	0
	3世代以上の家庭	1	0	1	0	0
	それ以外	1	0	1	0	0
職業別	勤労者	40	9	29	2	0
	学生	0	0	0	0	0
	無職	11	4	7	0	0

問33 食品ロス削減に関して行政にやってほしい・発信してほしいことはありますか。(自由回答)

「やってほしいこと」

- 食費につながる補助やお買い物券などがあると助かります。
- 外食時に持ち帰りがしやすくなるようにしてほしい(自己責任の範囲で)。
- 普通の生活の中で通りかかる場所(駅やスーパーのようにしょっちゅう通る場所)でフードドライブなどやっていれば、気づいて持っていけると思います。
- 子どもがいる家庭への家事代行サービスの促進と補助金。
- いろいろなサイズで、使う分だけ買い物できるように、野菜を切って販売してもらえるようにお店に働きかけてほしい。
- フードシェアアプリはあるが都内がほとんど、横浜市で独自に運用してほしい。
- お金をかけて発信しても特に関心のある人にしか届かないのでは、食品ロスになりそうな食材を安全な範囲で学校給食などに回してほしい。
- 小分け、低価格、気軽に行きやすい、スーパーにあるおつとめ品コーナーみたいな物を色んなところでイベントとして開催したり、古くなった食材のリメイクレシピを紹介してほしいです。
- 作り置き宅配事業への支援。
- 対策取組企業への何かインセンティブ。
- 肥料、飼料などへの転用方法、助成金。
- 賞味期限残り一週間以上の食品を所定の場所に寄付したらポイントが付く。→デジタル商品券に変えられる。
- 課題は出ると思うがごみ捨て場に生ゴミ処理プラントがあると良い。
- 専門家をまねいての講座。
- 今回の調査のように、食品ロスを考えるきっかけになるようなモニター募集などがあると嬉しいです。
- 学校などで子どもたちへの教育。
- 食品の個単位での販売の推進。
- コンポストの利用。賞味期限と消費期限は違うことや、自分の家で食べない頂き物はフードバンクに寄付する方法もあることを市民に知らせてほしい。
- フードロス削減を目的とした市場。
- 賞味期限による値下げを積極的にしてほしい。
- 保育園や幼稚園や小学校の給食は、余ったら買えるようにして帰り道に持たせてくれたらいいなど思うことがある。離乳食のとき調理が大変でロスが多かったことと、保育園のご飯が美味しいらしく家よりよく食べたため。

「発信してほしいこと」

- 常に広報してほしい。一般ゴミの量の増減など。
- 食品ロスの数値データを出して見える形で発信。単に金額だけではなく、それを他の物に置き換える等、具体的かつ身近な問題として理解させる工夫が必要。また子供の頃から経験を通しインプットさせる仕組みを作る。
- 年間の食品ごみの状態を教えてください。
- 食品の保存方法の紹介、便利なグッズ紹介。
- 基準や方法は思いつかないが、ポイントが貯まる、クーポンが出るなどの分かりやすい「お得！」があれば積極的に参加したい。
- 冷凍での保存方法のコツについて発信してほしい。
- 時短料理。
- スーパーと駅で食品ロスのポスター貼る程度で十分。
- 食品ロスが、ゴミ処理金の削減になるなら教えて欲しいです。
- 年間に食品ロスで捨てられている金額を発信することで消費者の意識が変わるのではと思う。
- 冷蔵庫の整理整頓特集 広報よこはま等。
- 作りすぎたときのリメイク術。
- そもそも食品ロスをしている自覚が低いと思います。販売店と協力して対策や発信を考えてもよいのでは？
- 家庭の食品ロスは意識の問題、行政としては飲食店でのロスに力をいれるべき。
- それによりどのくらいのデメリットがあるのかの広報。
- 食品ロスの処理に税金が掛かる。
- 今回のようなグッズの紹介。
- 食品を販売してる場所にポスターやツール使用しての呼びかけや保存法の提案。
- ローリングストックの活用を広めて欲しい。
- 食品ロスを通じて環境がどうよくなるのか知りたい。
- 企業への働きかけと取り組み内容の発信。
- 保存の仕方。
- グーが炭水化物、片手がタンパク質、両手が野菜、わかりやすい食事量の提示。
- ロスにかかる費用の情報。

問34 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)

「やってほしいこと」

- 消費期限はもっと大きく書いてほしい。
- 需要を予測するシステムの精度をあげ過剰生産を減らす。特に大手は規格外食品、期限が近い、過剰生産食品等の流通ルートを共同で作りロスを防ぐ取り組みが必要。
- 小分けを極端な割高にしないでほしい。
- 離乳食のフードシェア。
- 適切な賞味期間の設定（可能なら延ばしてほしい）。
- レストランで食べきれなかった分の持ち帰り対応。
- 小分けに売ること。外食で、海外のように持ち帰りできるお店が増えて欲しい。
- 企業側には作りすぎないことを徹底してもらいたい。
- 上記質問同様。保存期間が長めの商品開発などもしてほしいです！
- 規格外商品の販売。
- 限定品と食品を結びつけるようなイベントはやめて欲しい。
- 冷蔵作り置き惣菜の宅配区域を横浜市にも設定してほしい。
- 小分けで販売。
- お惣菜とかカット野菜等が出る食べられる端っこ等をまとめてお得に売ってほしいです。
- 長期保存できる形態のものが買いやすい値段であれば良い。
- 大容量パックにおすすめ保存方法を記載すること。ピザ用チーズやウィンナーはよく見かけます。
- 賞味期限近くでも販売するなどの工夫。
- 賞味期限の延長。保存がきく食品の拡大。
- 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。
- 廃棄される賞味期限間近の食品をお安く放出して欲しい。ロス直前の食材で作った弁当や菓子をお値打ち価格で売って欲しい。捨てるなら子ども食堂やフードバンクに寄付して欲しい。
- 会社個々で取り組むと共に、イベント等で消費者と共に行う食品ロス削減対策の実施。
- 賞味期限お知らせ機器を作って欲しい。
- 企業で出てしまう食品廃棄物を、お安く販売など。
- 残った商品の活用の輪を広げて欲しい。
- おそらく取り組んでいるだろうが、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。
- 賞味期限が近いものや、規格外品などを安く提供する。
- 生産を抑える。
- スーパーの付帯設備やネットスーパーのオプションに、冷凍用に小分けする、カットする、といったサービスが備わるとかえってすぐ冷凍できるので便利。

「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。
- 賞味期限と消費期限の違い、食品の置き方、店内の広報活動。
- 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。
- レシピやリメイク方法。
- 冷凍保存したものを使用したレシピ提案。
- 時短料理。
- 料理のハードルが下がる家電の開発や、活用方法の発信。
- 包装代金に、どのくらいお金がかかっているか。
- 賞味期限が短くても味に変わりはないと言われると食べ切れる量なら賞味期限が短いものでも購入しようと思うのではと思う。
- 冷凍や冷凍した後の料理方法。
- 購入した後、家庭での上手な保存・使い切り方法。
- 余った時のアレンジ、保存方法。
- 食品ロスの無い工夫発信。
- 使い切りレシピの発信。
- イベントの開催やインスタグラム等の発信。私も参加したい。
- コスパがよく、地球環境にもいい保存方法の提案。
- 皮も食べよう、破片野菜は味噌汁やスープにして全部食べよう。
- 消費期限情報。

問35 食品ロスに関してあなたが感じている課題や提案があれば教えてください。(自由回答)

「課題」

<飲食（外食・社食など）>

- 飲食店の食べ残しも相当ひどい、飲食店においては残した分だけ処理代がかかるなど足並みを揃えて一斉に取り組んだ方がいいのではないか。
- 美味しくないと残るので、ハマ弁は改良が必要。解凍時の電力確保は課題だが、冷凍弁当は賞味期限も長いアレルギー対応もしやすくて良いと思う。社食として取り入れている企業もある。

<家庭・消費者（生活/行動/管理）>

- 意図せず予定変更で賞味期限や消費期限が来てしまったりするのが、自分でもやってしまいつつ勿体無いし、課題だなと思います。
- 食品の価格上昇に伴い、フードロスが取り沙汰されています。継続的にこの活動がブームにならないように自分自身の暮らしを見直したいです。
- 冷凍庫の整理。冷蔵や常温の賞味期限把握が難しい。
- パントリー内の食品の数と期限を一元管理したい。
- 在庫管理やレシピの考案、冷蔵庫内の管理方法など、特に教わることなく正解もわからないまま今に至ります。そもそもどんな方法があるのか、推奨されているのか、気軽に学べるツールや機会がほしい。
- 食品ロスが良くないという意識はあっても、それを解消するために普段より手間がかかるとなると、モヤモヤしながらもまあいいかとしてしまいます。手間が増えない形で課題を解決できたらと思います。
- 買いすぎちゃって忘れること。
- 食べ残さない。
- 食品ロスを考慮して小分けや使い切りを買うと包装されているプラごみが増えると感じていて、結局食品ロスなのかプラごみ削減なのかどっちが環境に良いのかわからなくなる。
- 野菜や肉など冷凍保存！と言いつつ、どの冷蔵庫も冷凍室は狭いし、別途冷凍庫を置ける家庭もスペースや光熱費などの理由で難しいと思うので、その面が改善できればと思う。
- 買い物をする時にとりあえず賞味期限が長いものを買おうという意識が消費者にあると思う。
- 自分のレパートリーを増やす必要があるなど感じています。
- ラップがもったいないと感じるため、そこを削減できる努力をしたい。
- 野菜が長く持っても、持っていることを忘れてしまったら腐ってしまうので、忙しくても日々把握する余裕が必要だと思った。
- しまっていて買ったことを忘れる賞味期限の管理が難しい。
- 命をいただいている中で、ロスが出てしまうのはとても悲しいことだと思います。子供にも食品ロスの大切さを伝えていきます。
- 仕事の関係で、平日はうまく食品消費出来ないことが課題。

「提案」

< 飲食（外食・中食：店舗ルール/運用） >

- ロス食品はそこそこ出ていると思います。特に飲食業。時間がきたから廃棄、形が悪いから廃棄などは対策を考えて欲しい。ロスになるものが効率的に必要な人に提供される仕組みが整備されていくと良い。
- 核家族化が進み各家庭での調理は効率が悪いと感じるので、惣菜宅配がより充実すると良いと思う。
- 昔のような専業主婦が家庭料理を担う時代はすでに過渡期を過ぎたので、多様な家庭に対応可能な販売方法が必要かと思う。

< 小売り（スーパー等：販売形態・品揃え） >

- お店で出た食品ロスを、子育て世代などが安く買えるようにしたら良い。
- スーパーで少量の購入ができれば、改善できるかもしれない。
- 少量ずつの野菜セットなどあれば助かります。
- 物価高騰で手がでないものもあるなか、大量購入ではなく少量からでも使えるものがあったり、大家族用のミールキットがあると助かる。二人分とか、四人分じゃ足りない。
- スーパーにミールキットが増えると作るハードルも低くなるし、端材が出ない。手に取らない材料にもチャレンジしやすい。
- 移動スーパーや多忙な方など、たまにしか買えない方はまとめ買いするのでロスしがちなので、気軽に頼める定期便があると良い。なくなる頃に届く。ロス食材で作る安価のミールキット、レトルトおかず、漬物など。

< 製造（メーカー：商慣行・規格・供給） >

- 関西出身なので恵方巻は昔から慣れ親しんでいるが、関東に引っ越してきて本来の目的を見失っているあまりにも商業主義な流れに驚いている。そもそも作らせすぎないことを企業側に課す必要があると思う。
- 食品の1/3ルールの撤廃をメーカーや小売に積極的に働きかける。
- 企業にも働きかけを。

< テクノロジー（アプリ・QR・仕組み） >

- 食品全体統一のQRコードを作って、スマホで読めば食品名/期限が取り込めて、在庫管理ができるような仕組みがあると良いかも。
- 万歩計アプリなどでポイントがたまるように、食品ロスしなかった事でポイントがたまったりゲーム要素があるようなアプリがあったらロス削減がより目に見えるし楽しめそう。

<行政・公的機関（制度・研究・推進）>

- 消費と賞味期限の違いをより明確にする。問 17 に回答したが他にも、外食産業の食べ残しは衛生問題がクリアできる持ち帰り方法やルールを制定。どうしても出るロスの再利用、有効活用を積極的に公の機関で研究。
- フードドライブなどの展開をもっと広げてほしい。
- その家に合った買い物の工夫や保存方法が必要だと思う。行政を中心にコンポストを推進し、各家庭や学校などでも取り組んでもらう。
- 必要なところに必要な分が再分配できる制度。

<教育・啓発（学校・キャンペーン・意識）>

- 学校で子供達に学んで欲しい。そんな調理実習やひと手間のアイデア等子供達が考えると良い発想が出ると思います。
- 食品が手元に来るまでを想像する。
- お年寄りも、棚卸し自体を忘れるので、毎週土曜日は冷蔵庫お片付けの日！とか曜日を決めたキャンペーンで冷蔵庫の棚卸を促したり、棚卸しレシピを紹介するなど、どうでしょうか。冷蔵庫整理メニュー紹介とか。
- 幼い頃から食べ物の大事さを理解できる取り組みがあると嬉しいと思う。
- 賞味期限の意識改革。
- 今回のモニターを受けて過剰に買いすぎないようにしようと思った。
- いきなり買い込んで保存しても使い切れず無駄になってしまう事になります。まずはご家庭の状況を見極めできる事から始めれば良いのではないのでしょうか？今回のモニターを通してわが家の食品ロスは乾物系でした。

<家庭・消費者（生活/行動/管理）>

- 冷凍保存。
- 買いすぎない事。正しい保存法の手順を学びたい。
- 余計な物は買わない。購入したからにはきちんと消費する。

令和7年度 家庭内での食品ロス削減に向けたモニター
調査結果に係る分析・報告書

調査主体 : 横浜市資源循環局3R推進課
調査実施機関 : 株式会社ジック
