

## 第3回 あびこeモニターアンケート 「食品ロス削減に関する認知度と取組状況について」集計結果

**アンケート実施期間** 令和7年1月9日（木）から令和7年1月23日（木）まで

**登録者数** 440名

**回答者数** 313名

**回答率** 71.14%

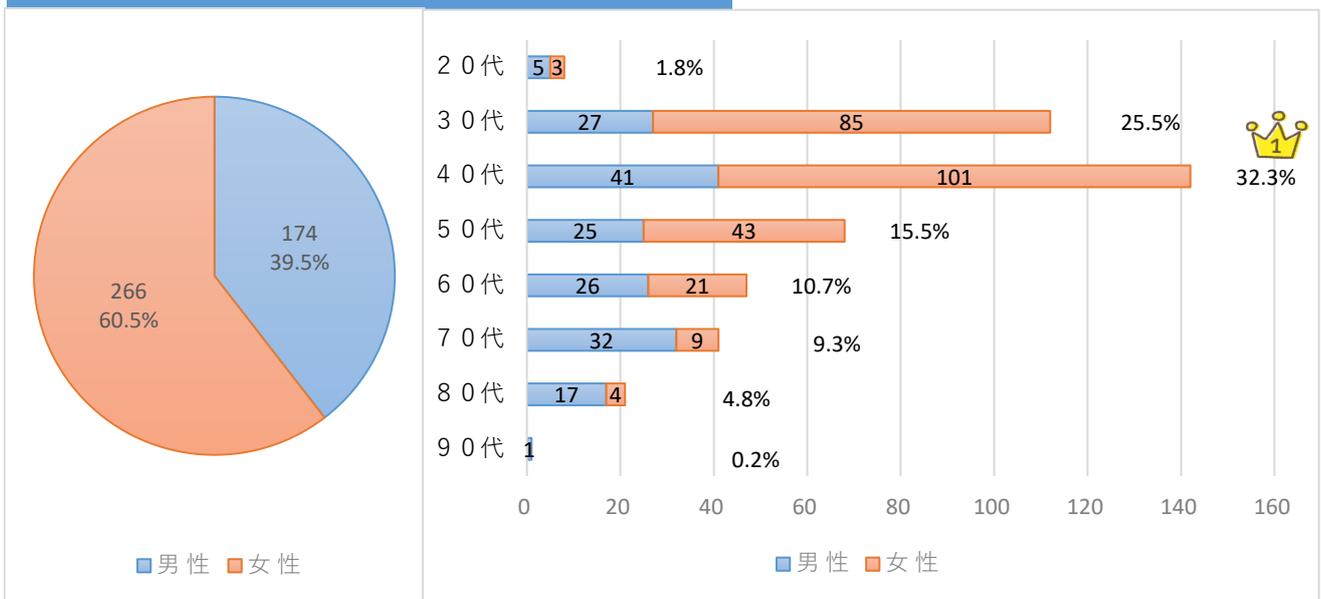
**<担当課>** 手賀沼課 資源循環推進室

### <実施の目的>

市では、ごみの減量や資源化を適正に実施するため様々な施策を実施しており、今後、食品ロス削減に向けた取り組みを進める際の参考とするために、市民の皆様の食品ロスに関する認知度と取組状況についてアンケートを実施します。

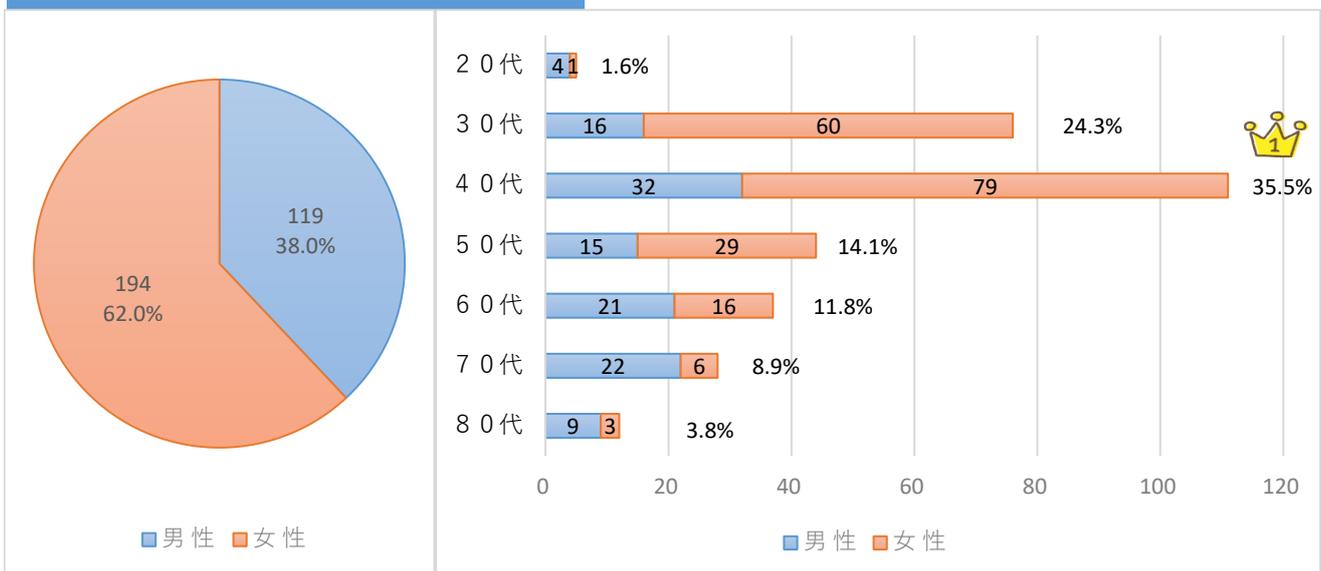
### <あびこeモニターアンケート登録者の内訳> (人)

令和7年1月24日現在



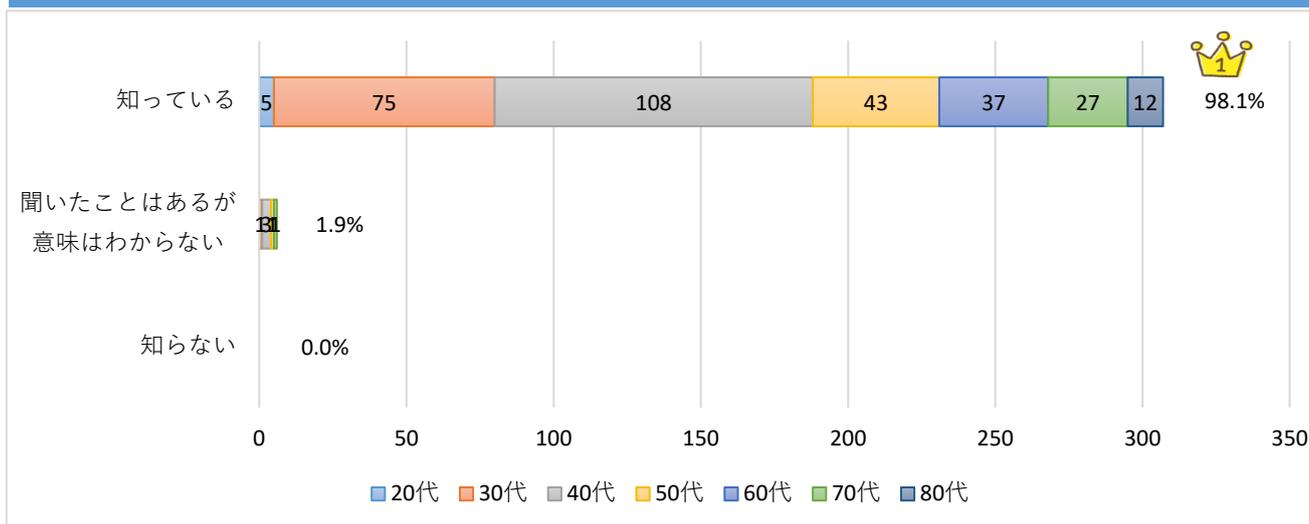
### <アンケート回答者の内訳> (人)

令和7年1月24日現在



※構成比は、小数点以下第2位を四捨五入しているため、構成比の合計が100%にならない場合があります。

問1 「食品ロス」という言葉を知っていますか。1つ選んでください。



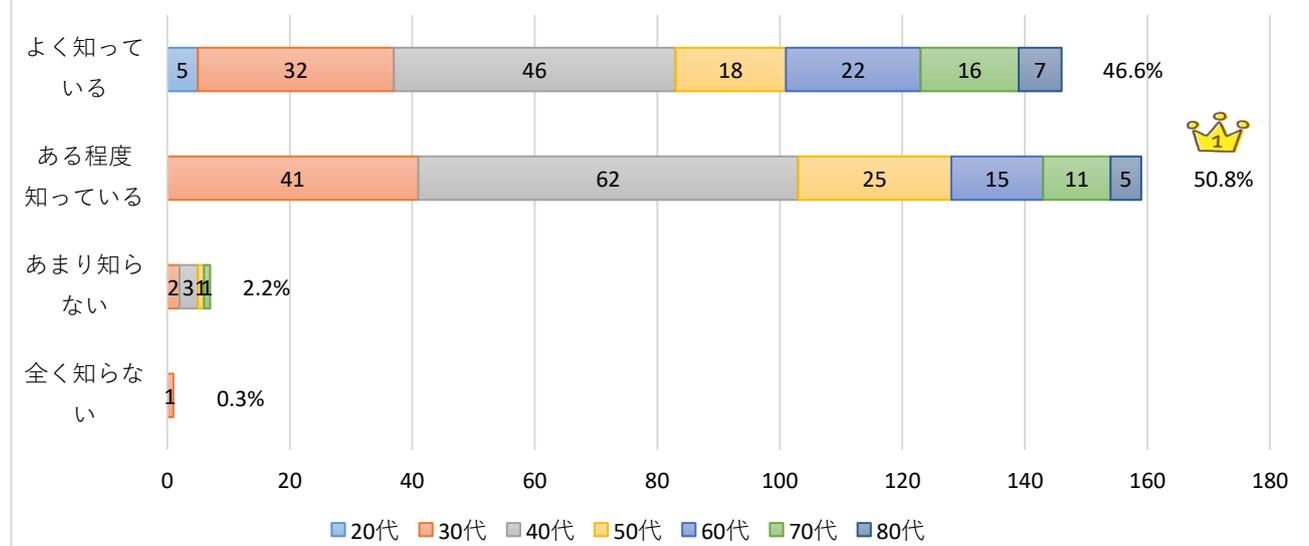
※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「食品ロス」という言葉を知っていると回答した人の割合が98.1%と高い結果になりました。「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、わが国では推計年間472万t（令和4年度推計値）で家庭からの割合が5割を占めます。

※農林水産省HPより

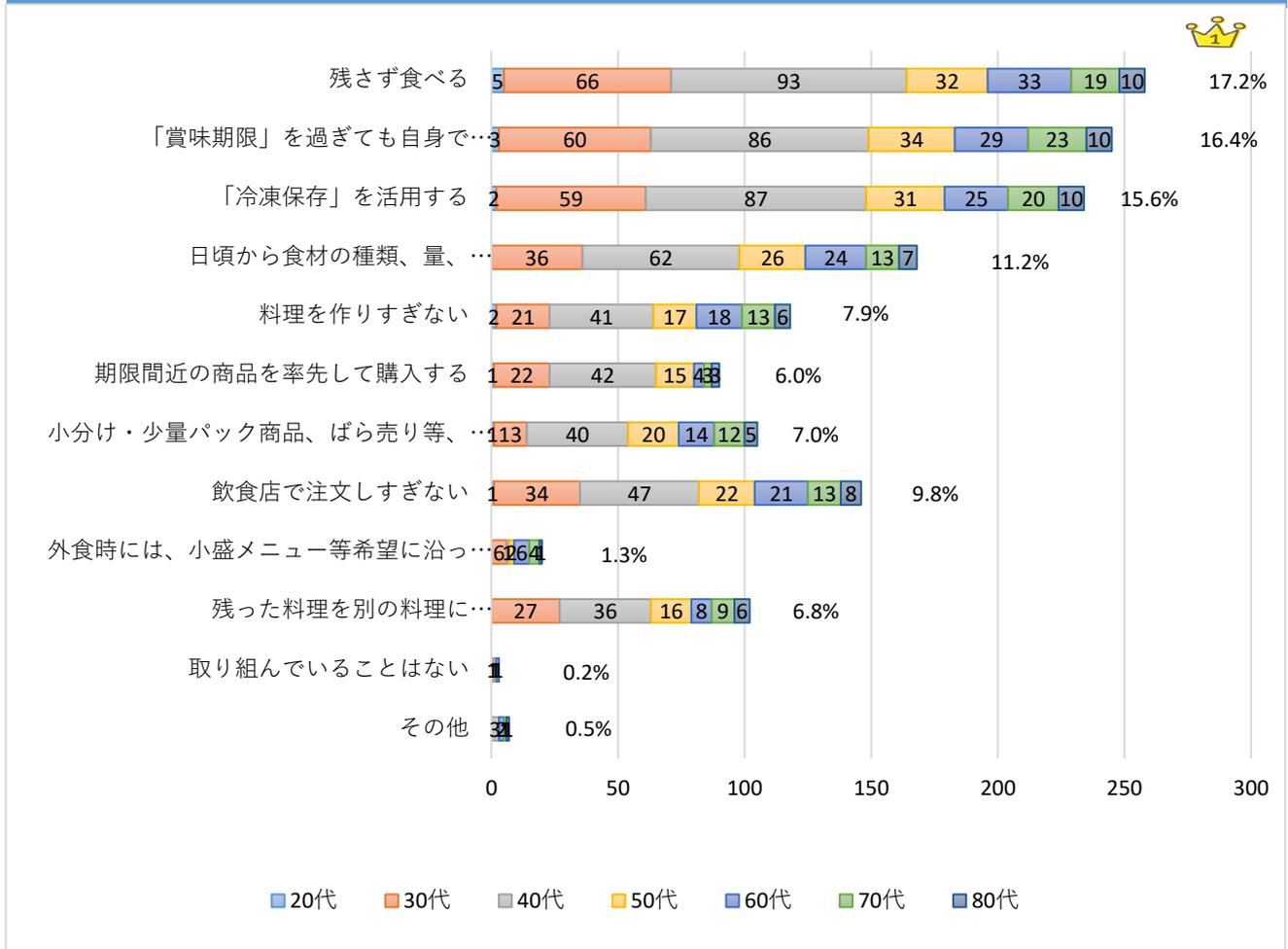
問2 「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。1つ選んでください。



<コメント>

「食品ロス」が問題となっていることを「知っている」「ある程度知っている」と回答した人の割合は97.4%と高い結果になりました。

問3 「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。あてはまるものをすべて選んでください。（複数回答可）



※複数選択のため、パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

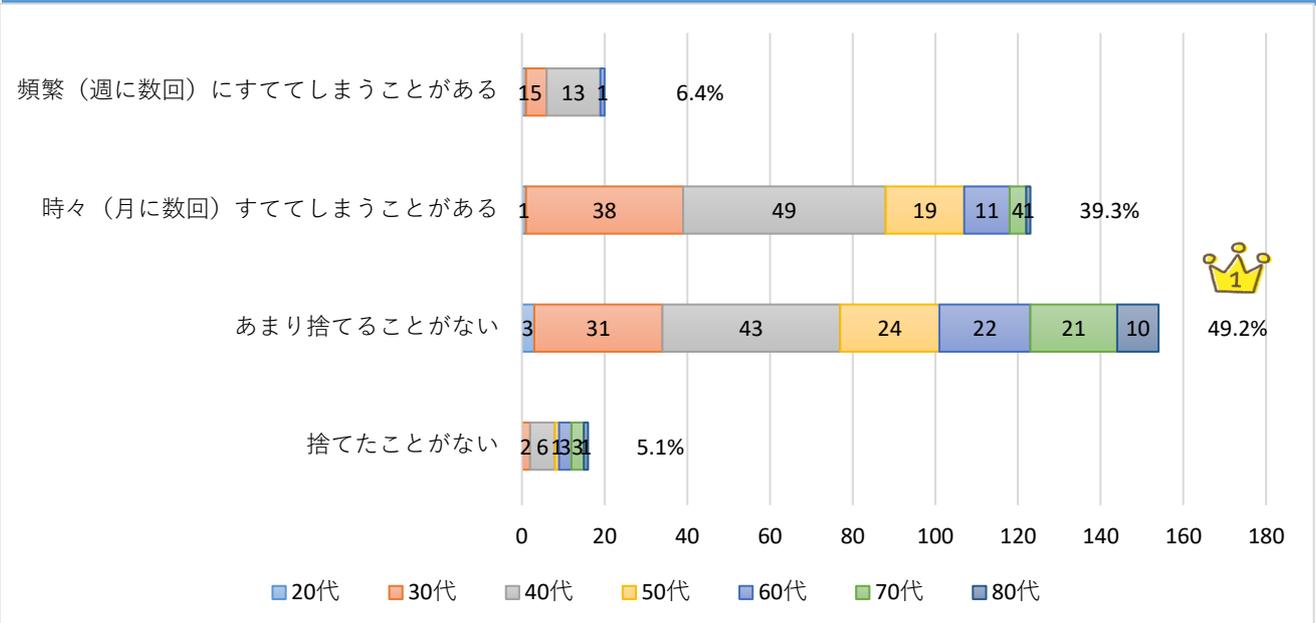
### 【その他回答】

- ・家庭菜園や保存食を作って食べきる。 ・ 冷凍保存が出来ないものは必要最小限なものだけ購入する。 ・ 飲食店で余った料理は持ち帰る。（同様の回答複数あり）
- ・ 親戚が、農家で米や野菜を作る大変さを見たり、収穫を手伝いしたので、最後まで感謝の気持ちで食べきる。子どもや孫にも、食べる量を確認しながら、最後まで、あつまれあつまれして食べている。今どきなので強制はしないが。
- ・ 所属生協での再配達。

<コメント>

食品ロスを減らすために何らかの取り組みをしている人の割合が99.8%と高い結果となりました。

問4 あなたは普段の生活で食品を捨ててしまうことがありますか。1つ選んでください。

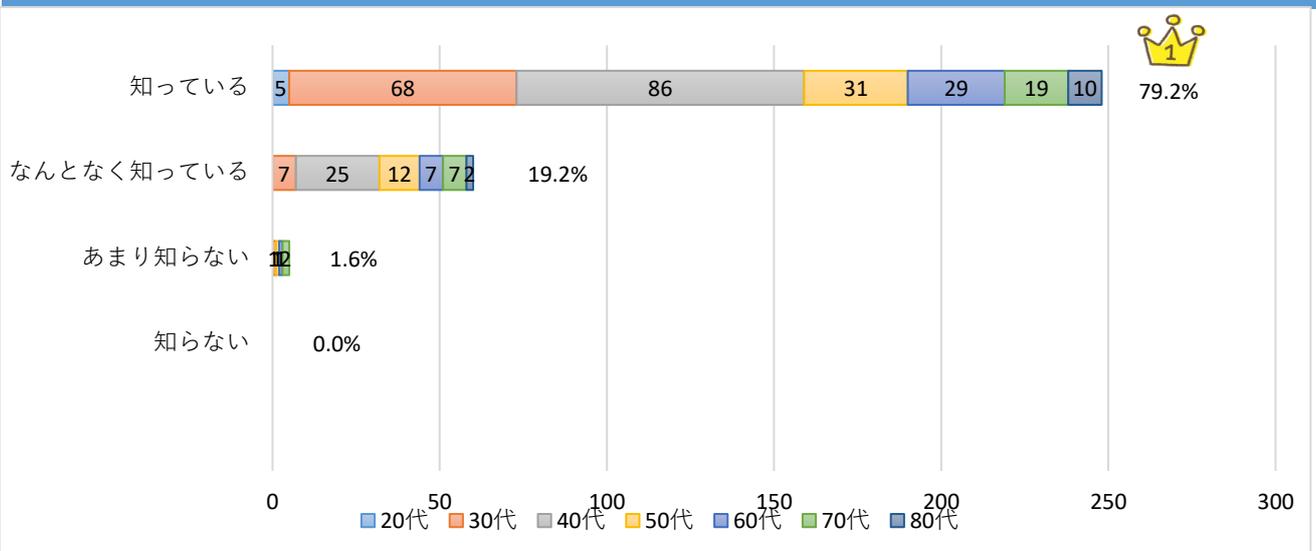


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

約94.9%の人が「食品を捨てたことがある」との回答でした。

問5 食品に表示されている「賞味期限」と「消費期限」の違いについて知っていますか。1つ選んでください。※賞味期限：美味しく食べることができる期限消費期限：安全に食べることができる期限

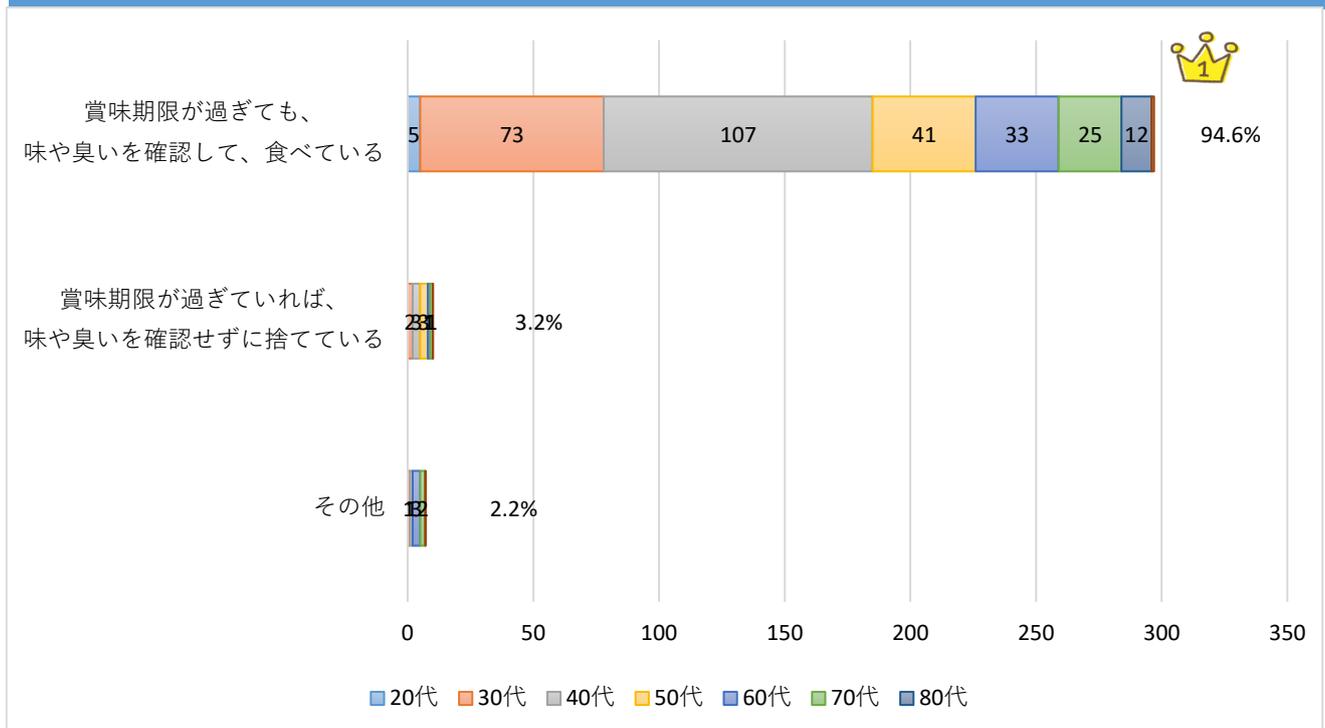


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「知っている」「なんとなく知っている」と回答した人が98.4%となっています。

問6 購入した食品の賞味期限が過ぎた場合、その食品をどうしますか。1つ選んでください。



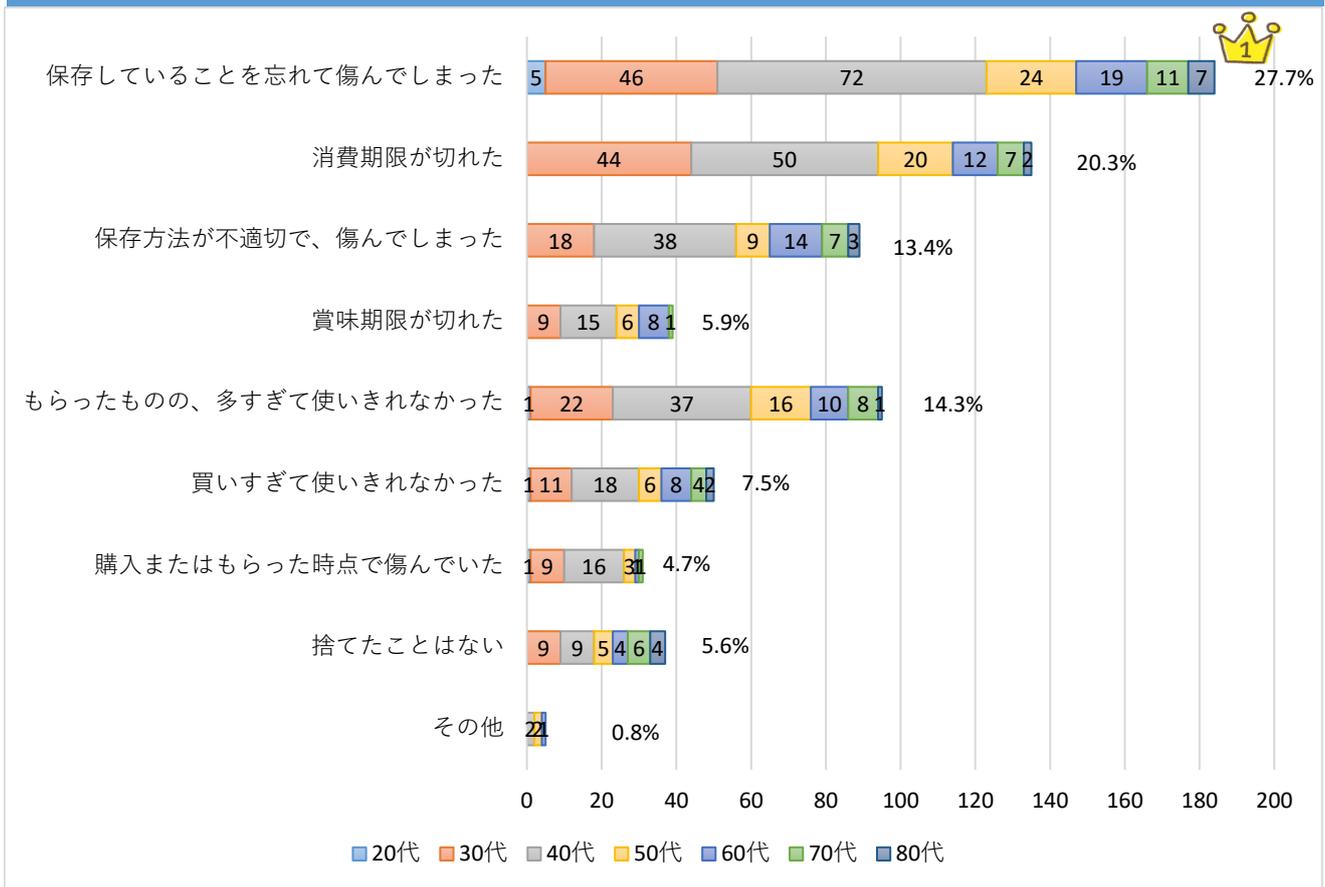
【その他回答】

- ・なるべく、加熱時間を多くして食べる。・食べる食べないは、食品によります。
- ・どちらもあります。食品によってまた過ぎた日数によって。
- ・賞味期限が短いものはストックせずにすぐに使うのであまり期限切れはおきない。
- ・賞味期限当日か次の日くらいは元々の大腸菌残存率の増加は緩やかとみなして生食としても強く加熱処理する。・賞味期限を過ぎた1日なら食べる。熱を加えて食べる。

<コメント>

購入した食品の賞味期限が過ぎた場合「味や臭いを確認して食べる」など工夫してなるべく捨てないようにしている人の割合が非常に高い結果となりました。

問7 未開封・未使用の食材・食品を捨ててしまったことはありますか。当てはまる理由をすべて選んでください。（複数回答可）



※複数選択のため、パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

【その他回答】

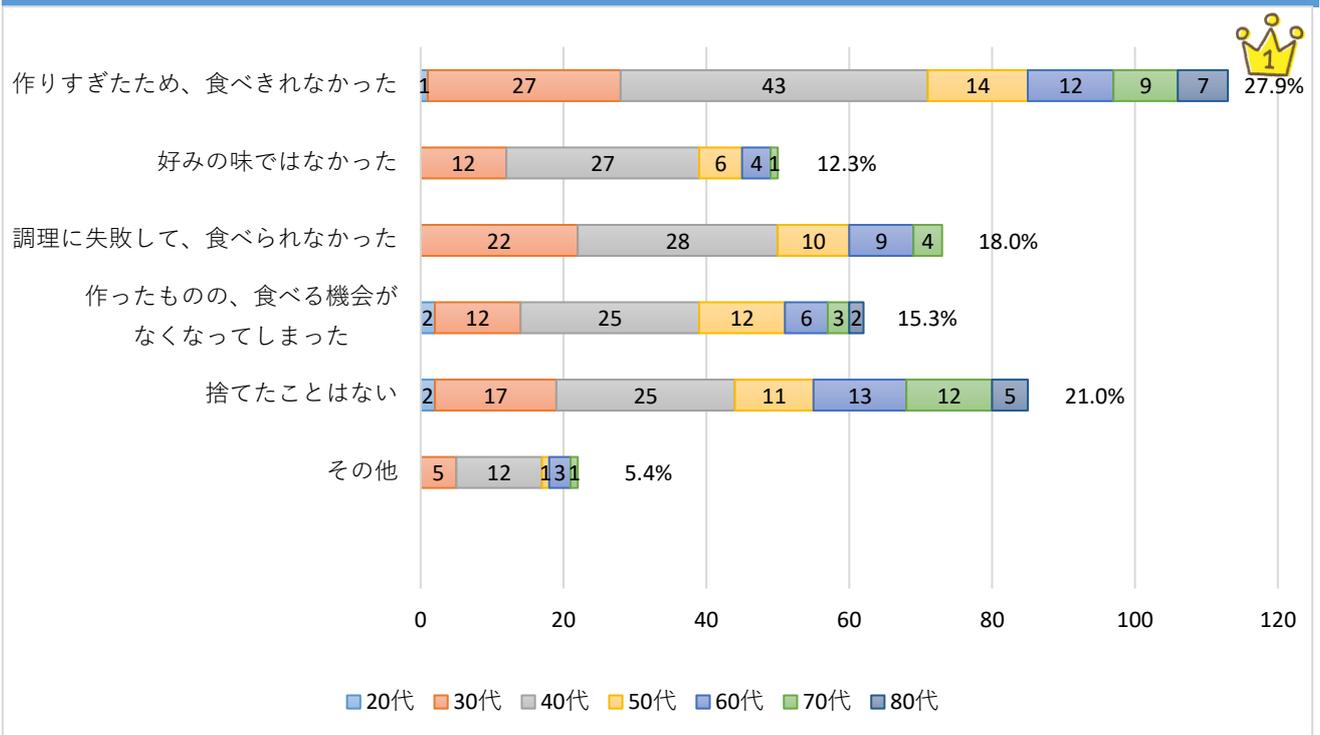
・地震や台風の時には、いつもより買いためして、消費期限がだいぶ過ぎてしまう。以前は缶詰めから水がでてしまい防災リュックがだめになった。それ以降、良く見える場所に置いている。

・缶詰、瓶詰などで保存期間がある程度長い食品を購入したことを忘れ、大幅に保存期間が過ぎてしまった。

<コメント>

未開封・未使用の食材・食品を捨ててしまったことがある人が約94.4%と高い結果となりました。

問8 料理を食べ残して、捨ててしまったことはありますか。当てはまるものを全て選んでください。（複数回答可）



※複数選択のため、パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

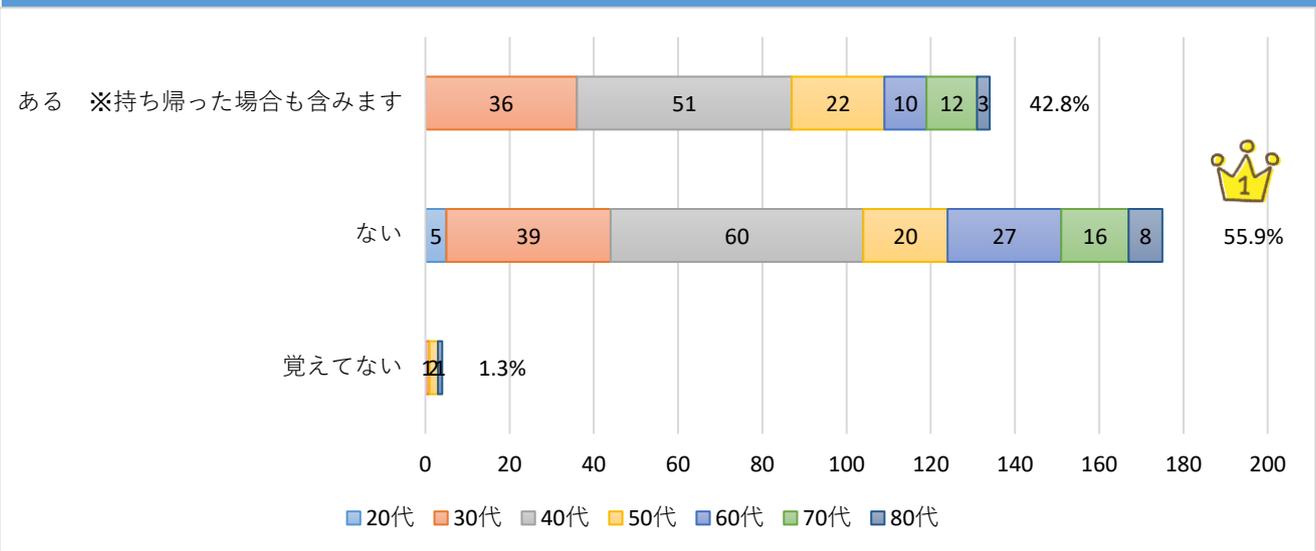
【その他回答】

- ・体調不良・食べている途中で腹痛になり、食事続けられなくなったため。
- ・作って、残りものを忘れて傷んでしまった。
- ・冷凍保存していたのを忘れしまって、いつのものか分からず、捨てたことがある。
- ・子供が残したが、感染症予防法の為に捨てた。（同様の回答あり）
- ・子供が残してしまった物を捨てることがある。（同様の回答複数あり）・子どもが食べる量の調整が難しく、残されてしまう。・保存を誤って傷ませてしまったことがある。
- ・自分が作ったわけではなく、既に盛り付けられていた。最初は食べられると思ったが途中で食べられなくなってしまった。食べ残しを翌日食べようと取っておくが、結局捨ててしまいとても罪悪感が残る。

<コメント>

料理を食べ残して捨ててしまった人は、73.5%でした。料理を多めに作ってしまうことが多いようです。

問9 外食時に食べ残すことがありますか。1つ選んでください。

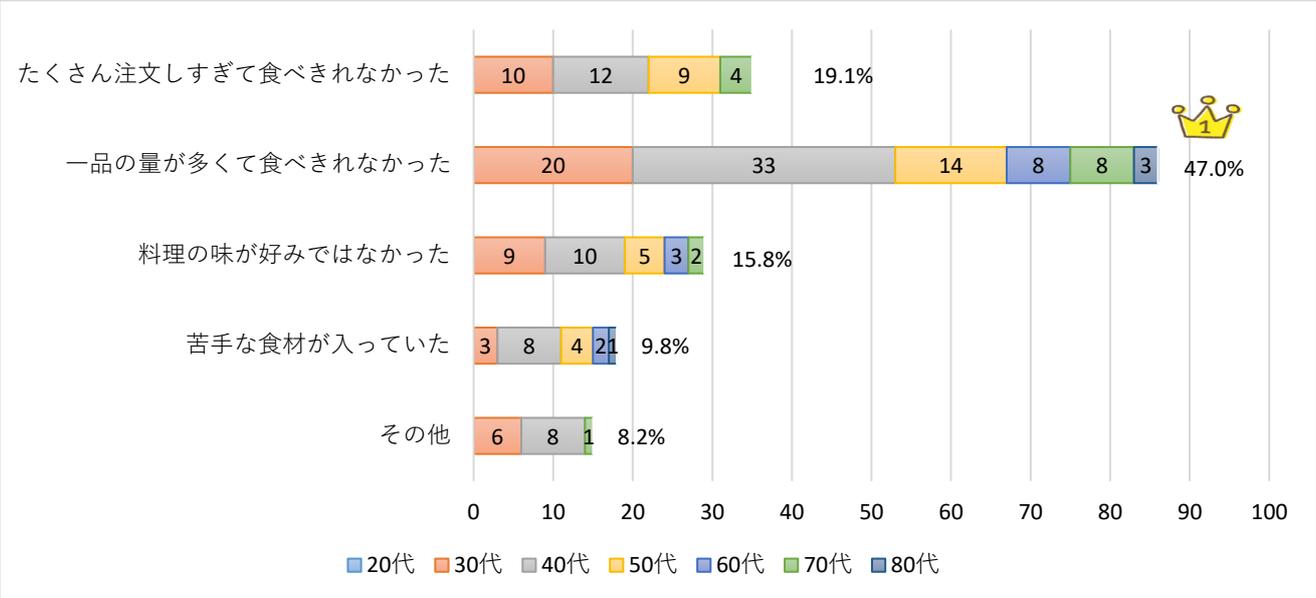


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

外食時に食べ残したことがある人が42.8%、問8の73.5%と比較すると少ない結果となりました。

問10 問9で「ある」と答えた方にお聞きします。外食時に食べ残した理由として当てはまるものをすべて選んでください。（複数回答可）



※複数選択のため、パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

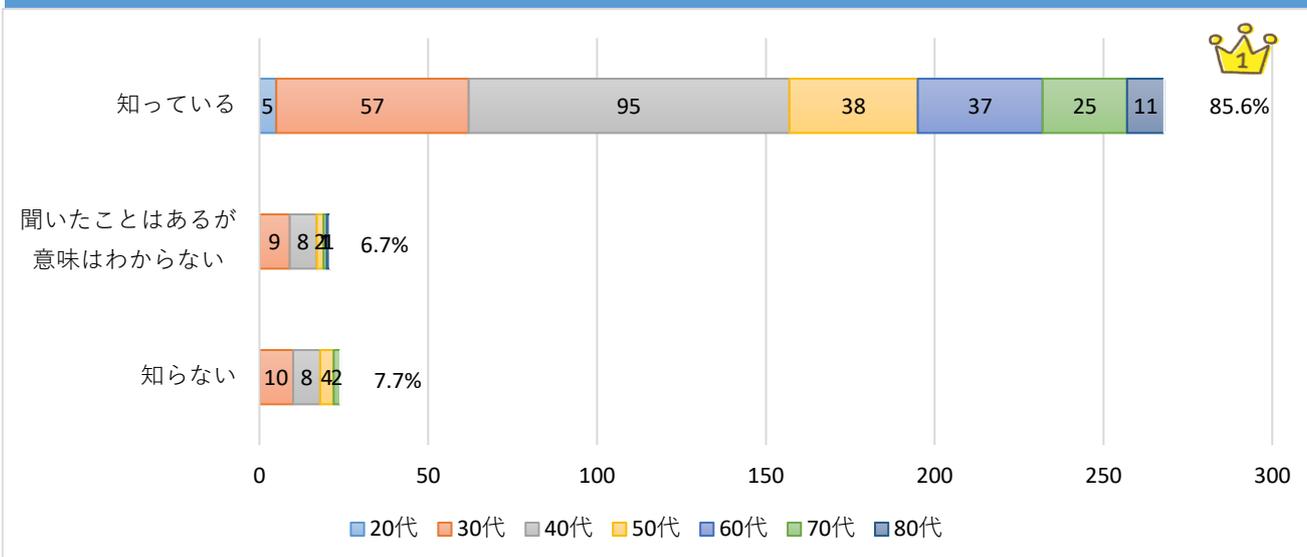
【その他回答】

- ・ご飯について、半分にしてほしいというのを忘れてしまったり、お願いしても割と多めに出てきてしまった時は、たまに残してしまいます。
- ・高齢になり若い時より量の減少。

<コメント>

「一品の量が多い」という意見が47.0%でした。最近では「小盛」や「ハーフ」メニューが頼めるお店が増えてきました。

問 1 1 「規格外農産物」を知っていますか。1つ選んでください。※市場流通の規格（大きさ・形・色など）から外れた農産物

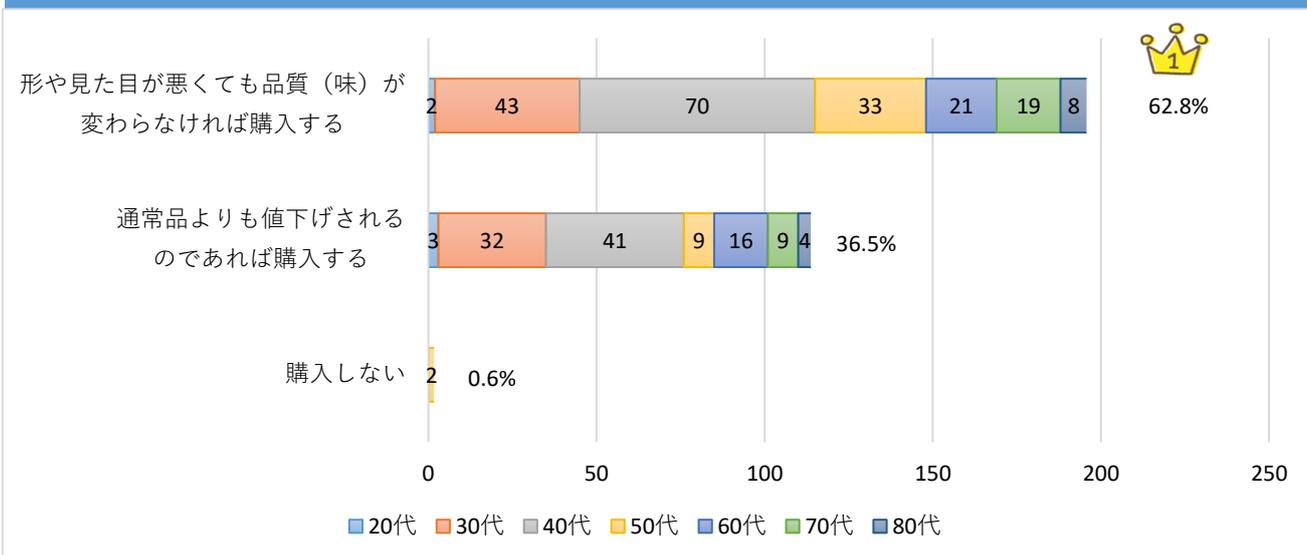


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「知っている」と回答した人が85.6%と高い結果となりました。

問 1 2 規格外農産物についてどのようにお考えですか。主な理由を1つ選んでください。

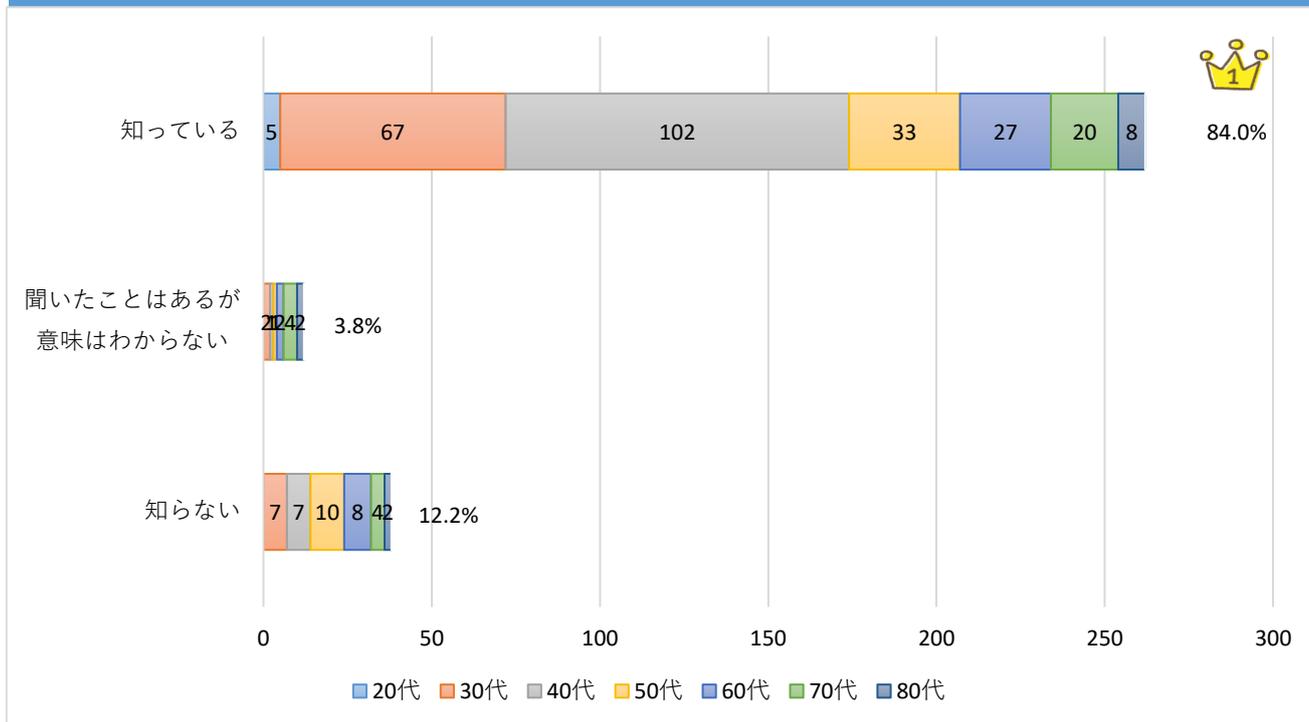


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「購入する」と回答した人が99.3%と高い結果となりました。

問13 「てまえどり」という言葉を知っていますか。1つ選んでください。※棚の手前（消費期限の短い）から商品を取る。



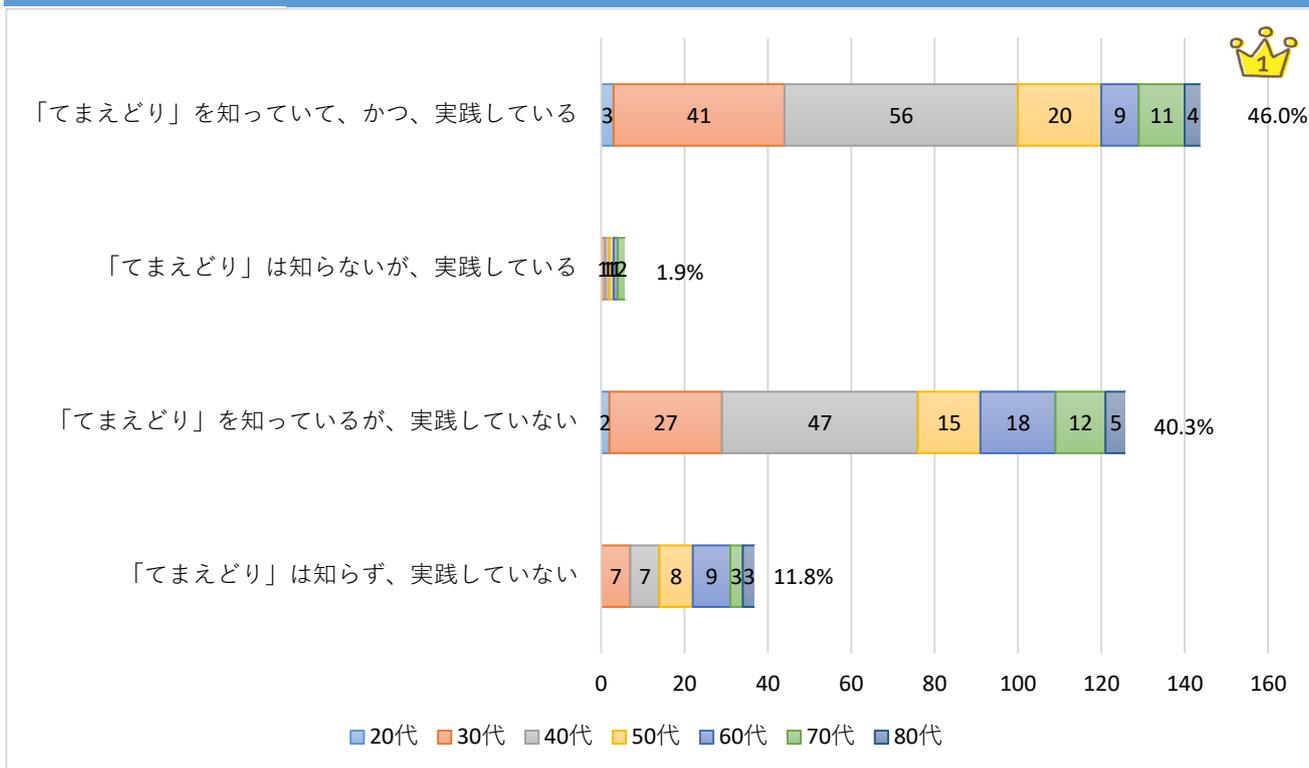
※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「知っている」と回答した人が84.0%でした。

「てまえどり」とは、消費者庁が、食品ロス削減に向け、農林水産省、環境省、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会と連携して、小売店舗が消費者に対して、商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」を呼びかける取組みです。

問14 「てまえどり」を実践したことはありますか。1つ選んでください。

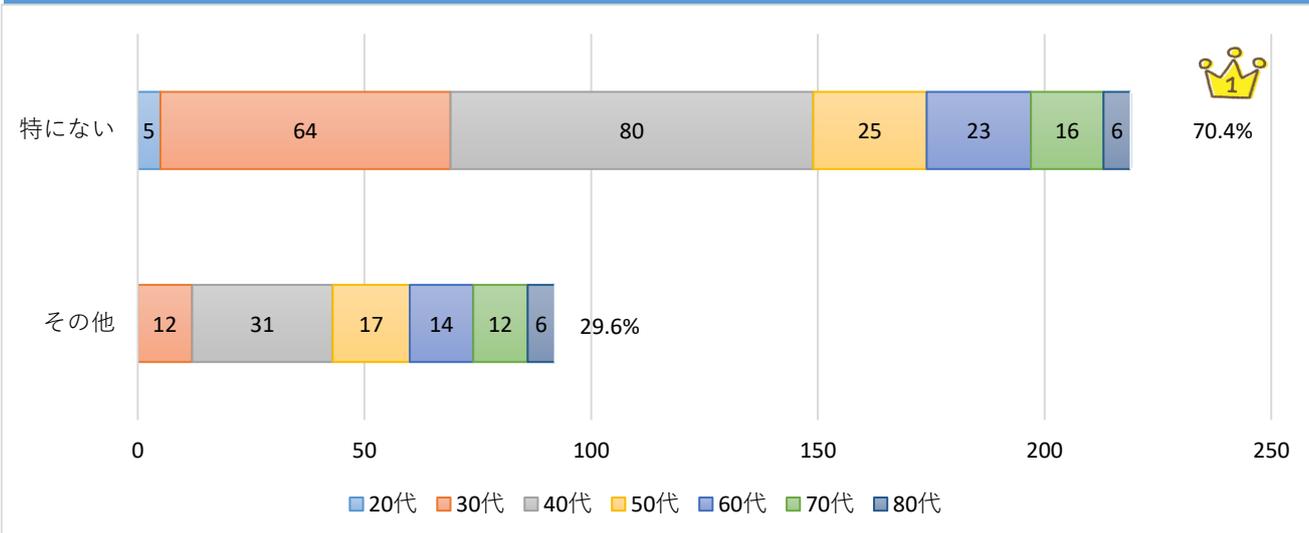


※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

<コメント>

「実践している」と回答した人が46.0%と半数近い人が実践しています。

問15 ご家庭で生ごみを減らす工夫をすることがありましたら教えてください。



※パーセントは当該選択肢を選んだ方を回答者の中で割った数値となっております。

## 【その他回答】

- ・キッチンにディスポーザー設備がついているので、ほとんどの生ゴミはそちらで処理している。（同様の回答複数あり）
- ・小さくして捨てる。
- ・土に埋めている。自然に土にかえり 肥料になり循環していくことに取り組んでいる。（同様の回答複数あり）
- ・家庭菜園で使っている。
- ・大根の皮など切り干し大根にしてみるとか、他の料理に使うとか食べられない部分があるならなるべく捨てる部分を薄く切るとか、何かできないか考えている実践している。生ごみはコンポストに入れるのでほぼ出ない。出すとしてもよく水切りする。市で生ごみたい肥作ってくれればいいのに。そういう市もあり、できた堆肥は市民に分けていてうらやましい。一時期我孫子でも生ごみは分別して出していたがなくなったのはなぜだろう。
- ・野菜の皮を薄く剥いたり、洗う程度で皮を剥かずにそのまま食材として使う。（同様の回答複数あり）
- ・食べきれない場合は、はじめから誰かにあげる。
- る。
- ・コンポストを使っています。
- ・飼い犬にあげる。
- ・職場でシェアする。
- ・野菜の皮も食べる。（無農薬のもの）（同様の回答あり）
- ・買い置きを少なくし、日々使いきるように心がけている。
- ・調理用の食材配達サービスを利用している。
- ・余った食材は別のメニューに変え使いきる。

## <コメント>

その他の回答にあるよう多くの方がいろいろな工夫をしています。

### 【今日からできる家庭での取り組み】

基本は、買物時に「買いすぎない」、料理を作る際「作りすぎない」、外食時に「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことが重要です。

・「可燃ごみ」には50パーセント程度の水分が含まれており、水分が多いと焼却温度が上がりにくく焼却効率が悪くなります。

水切りを行うことでごみの減量につながります。また、腐敗や悪臭の発生を抑制することもできます。

●食品ロスの問題点はつぎのようなことがあります。 ※以下は政府広報オンラインより

・食品ロスのうち、半分近くは家庭から出ており日本では、1人一日当たり約103g（お茶碗約1杯分）を捨てている計算になります。

・食品ロスによる損失は、国民1人当たりの経済損失として計算すると、4人家族で約32,000円（※1）、多くの食品ロスを発生させている一方で、9人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況です。

・食品は水分が多いため、生ごみの焼却処理には多くのエネルギー（燃料）が必要であり、無駄にエネルギーを使っています。

・食品の生産や流通過程で、肥料・飼料、輸送、冷凍・冷蔵、加工時の電気・ガスなど、多くの資源・エネルギーが使われており、それを無駄にしています。

※1：消費者庁「令和4年度食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量」