

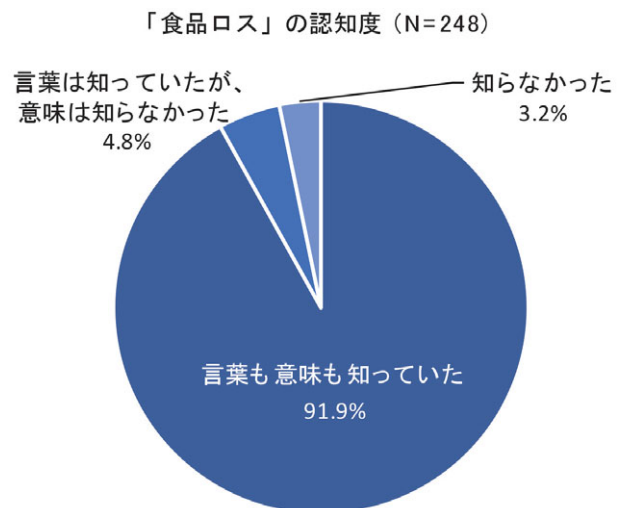
長崎県限定インターネットリサーチ「リサチャン」アンケート 食品ロスについて

「食品ロス」とは、家庭や外食店での食べ残しや賞味期限が切れて食べられずに捨てられてしまう食品のことをいいます。

今回は、食品ロスについて、認知度や削減のための家庭での取り組みなどを尋ねました。

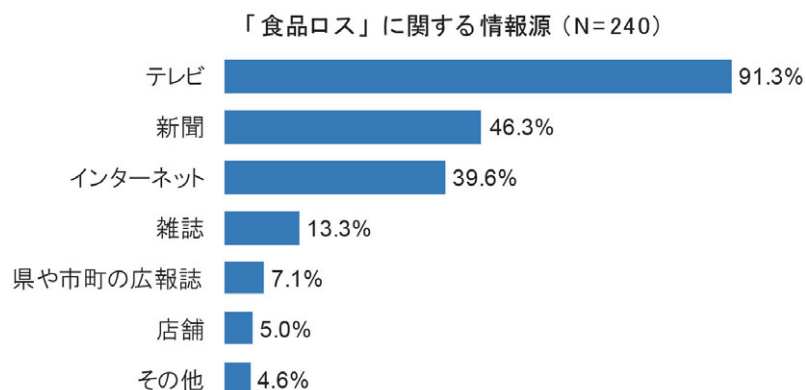
認知度 - 「食品ロス」の言葉と意味 -

「食品ロス」という言葉や意味について、知っているか尋ねたところ、「言葉も意味も知っていた」と答えた人の割合が91.9%と最も多く、「知らなかった」と答えた人は3.2%にとどまっています。「食品ロス」は言葉も意味も浸透していることが分かりました。



「食品ロス」について、「言葉も意味も知っていた」と「言葉は知っていたが、意味は知らなかった」と答えた人（240名）に、「食品ロス」に関する情報をどこから得たか尋ねたところ、「テレビ」と答えた人の割合が91.3%と最も多く、次いで「新聞」（46.3%）、「インターネット」（39.6%）の順でした。

その他、家族や友人知人、職場での会話などで、日常的に話題になっていることがうかがえます。

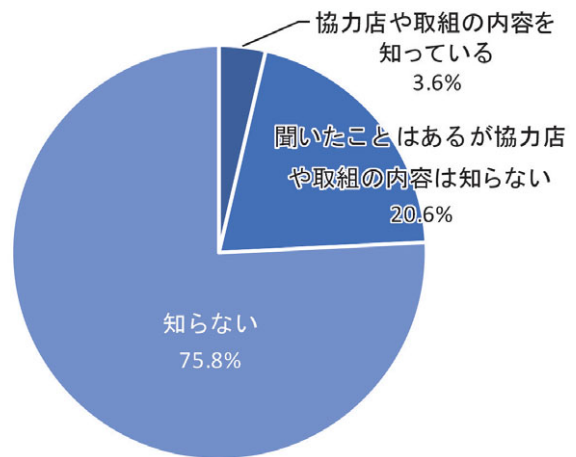


認知度 - 「九州食べきり協力店」 -

九州7県では、「食品ロス」の削減やリサイクルを進めるため、小盛メニューの設定や利用客への食べきりの呼びかけなど、「食品ロス」削減の取組を行う店舗「九州食べきり協力店」を募集しています。（長崎県では約200店舗登録されています。）

この取り組みについて尋ねたところ、「知らない」と答えた人の割合が75.8%と最も多く、「協力店や取組の内容を知っている」(3.6%)と「聞いたことはあるが協力店や取組の内容は知らない」(20.6%)と答えた人の約3倍でした。

「九州食べきり協力店」の認知度 (N=248)

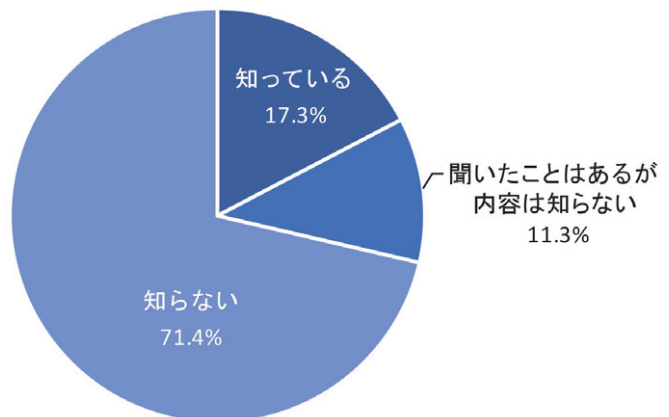


認知度 - 「3010運動」 -

環境省では宴会の時の「食品ロス」を減らすためのキャンペーン「3010運動」を呼びかけています。※「3010運動」とは、乾杯後30分は席を立たずに料理を味わい、お開き10分前になったら自席に戻って料理を残さずいただくというものです。

この取り組みについて尋ねたところ、「知らない」と答えた人の割合が71.4%と最も多く、「知っている」(17.3%)と「聞いたことはあるが内容は知らない」(11.3%)と答えた人は3割弱でした。

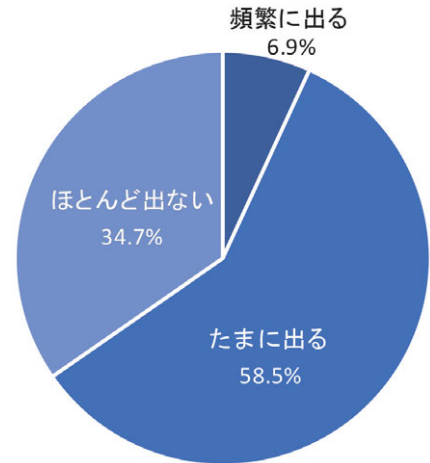
「3010運動」の認知度 (N=248)



現状と対策

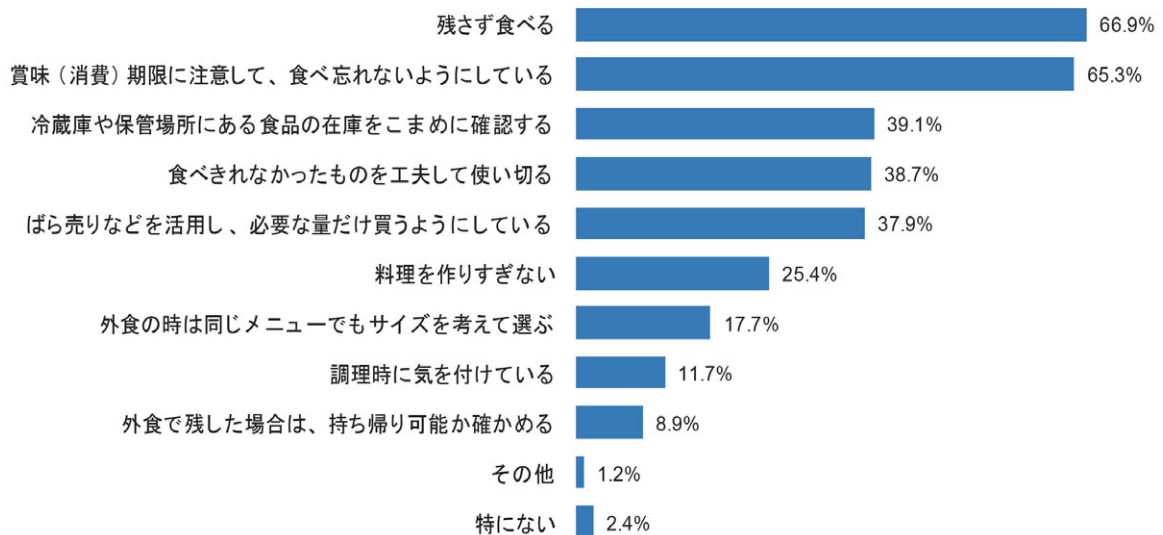
家庭から、「食品ロス」はどれくらいの頻度で出るか尋ねたところ、「たまに出る」が58.5%と最も多く、次いで、「ほとんど出ない」34.7%で、「頻繁に出る」は7%弱にとどまっています。

家庭における「食品ロス」の頻度 (N=248)



「食品ロス」を減らすためにやっていることがあるか尋ねたところ、「残さず食べる」と答えた人が66.9%、「賞味（消費）期限に注意して、食べ忘れないようにしている」が65.3%と、いずれも3分の2を占めました。これに次ぐのが「冷蔵庫や保管場所にある食品の在庫をこまめに確認する」（39.1%）、「食べきれなかったものを工夫して使い切る」（38.7%）などでした。

「食品ロス」削減のためにやっていること（複数選択 N=248）



「食品ロス」削減のための取り組み

「食品ロス」削減のために、自治体や企業などに取り組んでほしいこと、家庭で工夫していることを具体的に尋ねました。

「自治体や企業などに取り組んでほしいこと」では、「量の調整」が22.5%と最も多く、次いで「ばら売り」(20.3%)、「賞味期限や消費期限の管理」(18.1%)でした。

「野菜などは高騰している時は4分の1や少量タイプがあるが一人暮らしの方や高齢世帯の夫婦なども食べる量も少ないので芋類も1個からや肉やなども一人用の少量のものを色んなスーパーで取り扱ってほしい」(40歳代男性)、「ドギーバッグをレストラン等に地方自治体もしくは委託された事業者が配布して常備してもらい、食べ残しを持ち

帰る方々に販売。その収益の一部を地域食堂の流通期限間近な食材購入費の補助に充当するというビジネススキームが実現出来ればと考えます。」(50歳代男性)などが挙げられました。

また、家庭では「食べきるための調理方法」についての工夫が見られました。

「たくさん作って翌日にはその料理をアレンジして別の料理にして食べています。肉じゃがはカレーに、餃子を作って焼餃子にして翌日は鍋に入れて水餃子みたいにする」(40歳代男性)、「人参は、皮をむかず調理する。大根の葉、皮は、きんぴらや小さく炒めて、ごはんのお供にする。玄米を三分引きで精米し、ぬかを炒めてふりかけを作ったり、米ぬかケーキにして、食べている」(50歳代女性)、「定期的に賞味期限を確認し、それに合わせて献立を考える。頂き物で消費出来ない物はフードドライブに持っていく」(50歳代女性)、「キャベツの芯やカブ、大根の葉っぱまで、全部頂きます。安くても、必要以外の食材を買わない。調味料なども常に在庫を確認して、安売りでも買い込まない」(70歳以上女性)などが挙げられました。

「食品ロス」削減のために自治体や企業に取り組んでほしいこと

量の調整	22.5%
ばら売り	20.3%
賞味期限・消費期限管理	18.1%
意識改革	14.5%
予約	10.1%
フードバンク	6.5%
持ち帰り	6.5%
値引き	2.9%
その他	3.6%

長崎県内にお住まいの方限定「リサチャン」アンケートモニター募集中!

「リサチャン」は、「長崎」に特化した地域密着型のアンケートサイトです。長崎県内に居住する18歳以上の方ならどなたでも参加できます。簡単な会員登録をするだけで、アンケートのご案内のメールが届きます。あなたもリサチャンのアンケートを通じて意見発信しませんか? ポイントを貯める楽しみも! 会費等一切無料。いますぐご登録を!

～ リサチャン <https://researchan.jp/> **リサチャン 長崎** で検索 ～



調査方法：長崎県内に居住する18歳以上男女をモニターとするアンケートサイト「リサチャン」により、県内在住の男女248名より回答を得ました。

調査期間：2020年1月22日(水)～1月27日(月)

回答者属性：【性別】男性103名、女性145名 【年齢】10～20歳代19名、30～40歳代99名、50歳代以上130名