

アンケート集計結果

★ 実施期間：平成29年6月～平成30年3月

★ 回答者数：4,088名

【性別】

男性	1,955	48%
女性	2,118	52%

【居住地】

道内	3,952	98%
道外	84	2%

【年代】

10代	388	10%
20代	924	23%
30代	524	13%
40代	973	24%
50代	781	19%
60代	321	8%
70以上	162	4%

【職業】

会社員・公務員	2,072	51%
パート	265	7%
自営業	60	1%
主婦	464	11%
学生	985	24%
無職	112	3%
その他	115	3%

【家族構成】 ※7月以降のアンケートで実施

単身	1,123	32%
夫婦のみ	598	17%
親子2世代（親と同居）	413	12%
親子2世代（子と同居）	1,110	32%
親子3世代	117	3%
その他	95	3%

Q1 あなたは「食品ロス」という問題を知っていますか

①よく知っている	1,079	26%
②ある程度知っている	2,124	52%
③あまり知らない	664	16%
④全く知らない	206	5%

Q2 ご家庭から「食品ロス」はどれくらいの頻度で出ますか

①頻繁に出る	510	13%
②たまに出る	2,358	58%
③ほとんど出ない	1,196	29%

Q3 あなたは、ご家庭で食品ロスの削減に取り組んでいますか

①取り組んでいる	2, 626	65%
②取り組んでいない	1, 438	35%

Q4 (Q3で ①とお答えの方に伺います)

どのような取組を行っていますか (あてはまるもの全て) ※1

①食べきれる量を購入する	1, 725	66%
②冷凍保存を活用する	1, 779	68%
③料理を作りすぎない	922	35%
④冷蔵庫等の食材の在庫をこまめに確認する	1, 014	39%
⑤残さず食べる	1, 709	65%
⑥賞味期限切れでもすぐに捨てずに、自分で判断する	1, 548	59%
⑦食べきれなかったものを他の料理に作り替える	727	28%
⑧その他 (献立をたてるようにしている)	10	0%

※1 Q3で「取り組んでいる」と回答した2, 626名に対する割合

Q5 あなたは、外食や宴会で食品ロスの削減に取り組んでいますか

①取り組んでいる	2, 411	59%
②取り組んでいない	1, 649	41%

Q6 (Q5で ①とお答えの方に伺います)

どのような取組を行っていますか (あてはまるもの全て) ※1

①食べきれる分量を注文している	1, 991	83%
②宴会開始時には、まず料理を食べるようにしている	709	29%
③苦手な料理や量が多いときは食べられる人に食べてもらっている	792	33%
④宴会終了直前、終了後に残った料理を食べるようにしている	768	32%
⑤お店に了解をもらって残った料理を持ち帰っている	780	32%
⑥その他	5	0%

※1 Q5で「取り組んでいる」と回答した2, 411名に対する割合

Q7 外食店の「食品ロス」を減らすため、お店はどうするのが効果的だと思いますか

※7月以降のアンケートで実施

①小盛メニューなど量を選べるようにする	1, 532	38%
②食べ残しを持ち帰りができるようにする	1, 645	41%
③食べきったお客にポイントなどの特典を与える	497	12%
④店員から食べきりの声かけをする	241	6%
⑤その他 (たべ残したらお金を支払う額がふえる。客のマナーの問題だと思います。外食・弁当を減らす(活用する)運動)	83	2%

Q8 あなたは、道で「どさんこ愛食食べきり運動」を推進していることを知っていましたか

①知っていた	571	14%
②知らなかった	3,448	86%

Q9 (Q7で ①とお答えの方に伺います)

「どさんこ愛食食べきり運動」をどこで知りましたか (あてはまるもの全て)

①テレビ・ラジオ	195	27%
②新聞	100	14%
③インターネット	90	13%
④雑誌	8	1%
⑤セミナー等	21	3%
⑥行政の広報誌	284	40%
⑦その他 (イベント、学校)	13	2%

Q10 自由記載での主な意見等

1 宴会や外食に関するもの

- 宴会料理の量が多いので量を減らして安くする。
- 3010運動の推進等、食べる時間の設定をする。店側からも声かけをする。
- ハーフサイズや小盛メニューの導入とともに、量に応じた価格設定をする。
- 食べきりに対するポイント制度や、食べ残しに対して追加料金を課す。
- 食べ残しの持ち帰りについては、お店が積極的に推進すべきという意見がある一方で、衛生面から否定的な意見もあり、賛否両論がある。

2 小売店の販売に関するもの

- 少ない単位や好きな量で購入できるようにする。
- 値段を下げるなど売り切る努力をする。(特にコンビニ)
- スーパーマーケットなどで大量購入すると安くなる制度は、「食品ロス」を助長する。

3 家庭や個人の取組や意識に関するもの

- 食品ロス削減は大変重要。個人が意識して取り組み、もったいないと思うことが必要。
- 賞味期限、消費期限に振り回されず、自分で判断できるようにする事が大切
- つい多めに作って残してしまうので、注意したい。
- 無駄買いをなくせば、食品ロスが減り、その結果家計の節約にも繋がる。