

## <食品ロスについて>

### 【調査の目的】

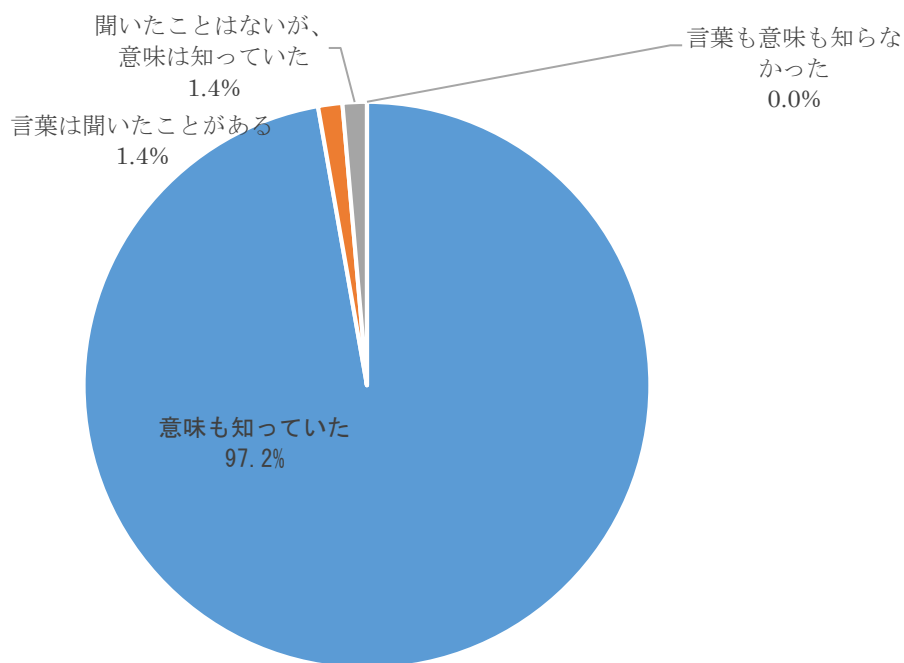
日本国内では、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、あるいは食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス（フードロス）」が年間600万トン発生しています。これは、国民一人当たりで換算すると、毎日お茶碗1杯分（130g）を捨てている計算になります。

福岡県では、この食品ロスの削減のため、事業者や県民の皆様と行政が一体となって県民運動として取り組んでおり、平成28年度から各種広報誌への広告掲載や街頭キャンペーンなどの啓発活動を実施してきました。

そこで、これまで啓発活動を行ってきた食品ロス削減に関する取組の認知度合いを把握させていただくとともに、「食品ロス」を減らす有効な取組について、皆様の御意見をお聞かせいただき、今後の行政施策の参考とさせていただきたいと思っております。

（環境部循環型社会推進課）

問1 「食品ロス（フードロス）」という言葉について聞いたことがありますか。また、その意味を知っていましたか。



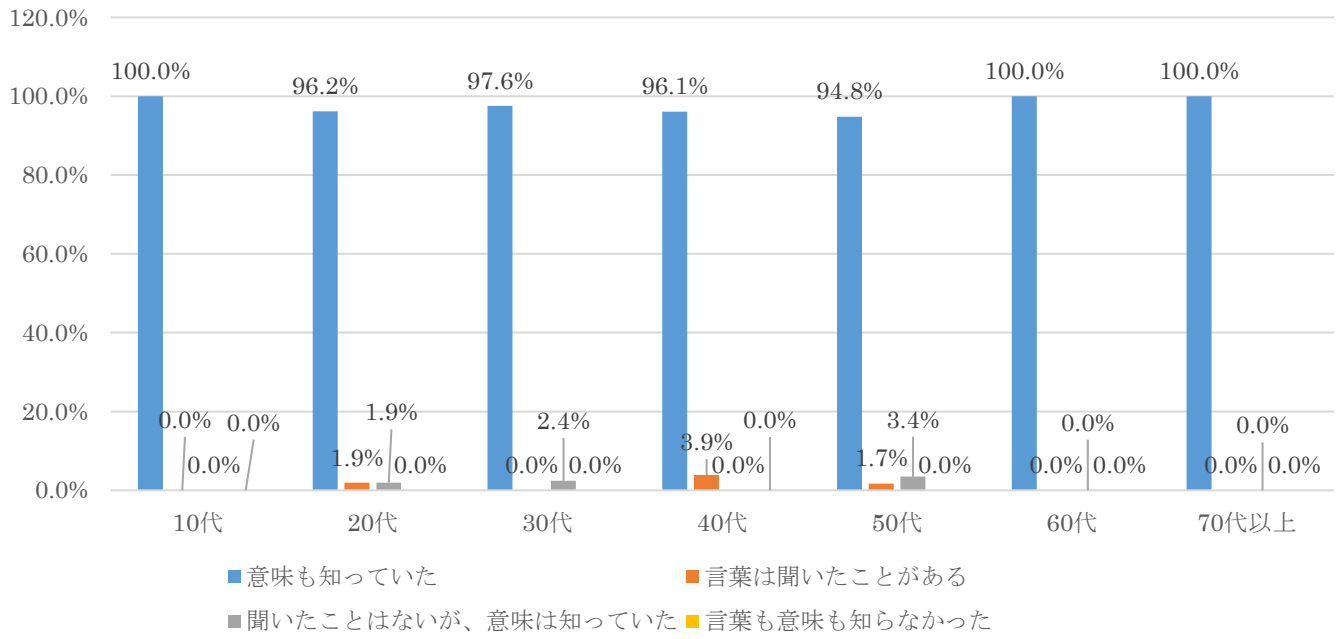
### 「意味も知っていた」過去データ

R1 : 90%

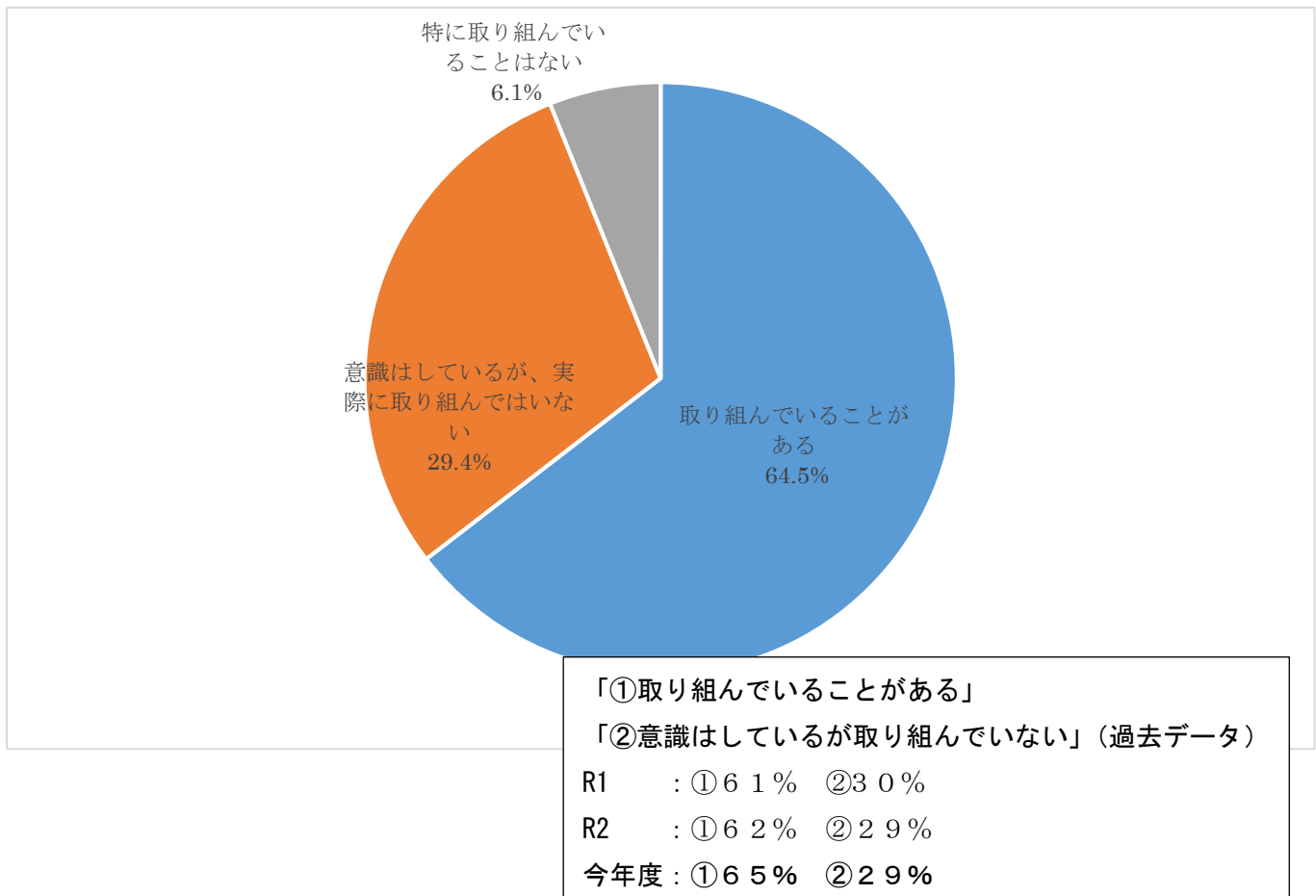
R2 : 93%

今年度 : 97%

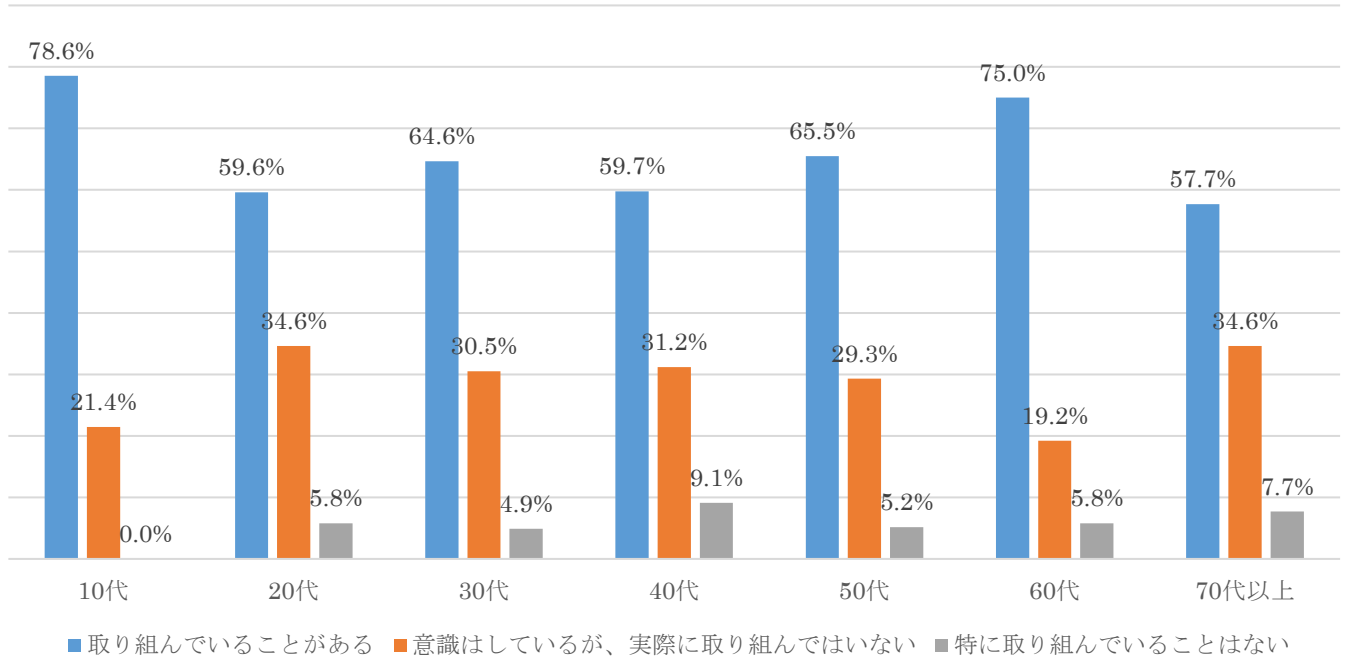
## 年齢別回答



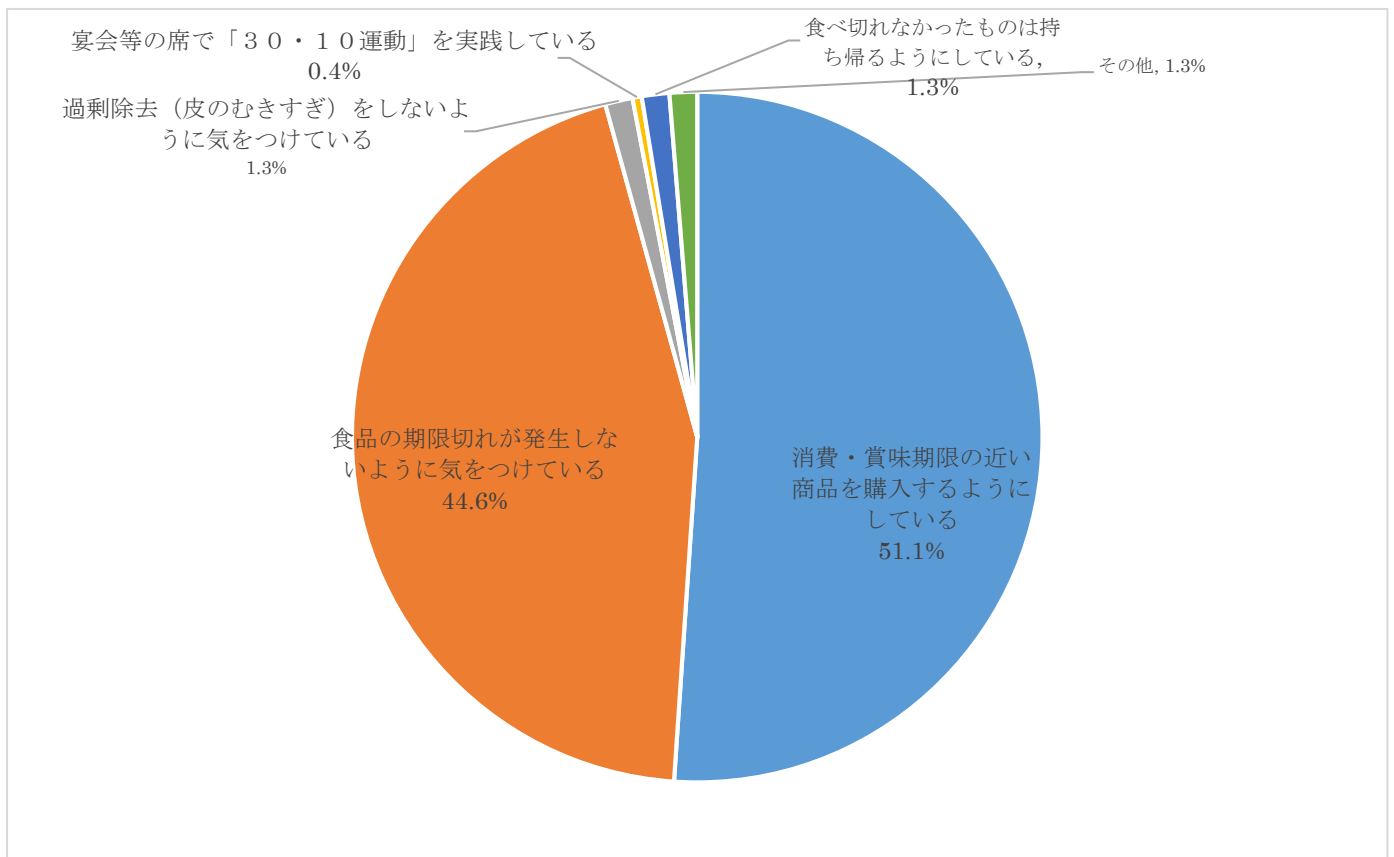
問2 実生活の中で、食品ロス削減に取り組まれていますか。



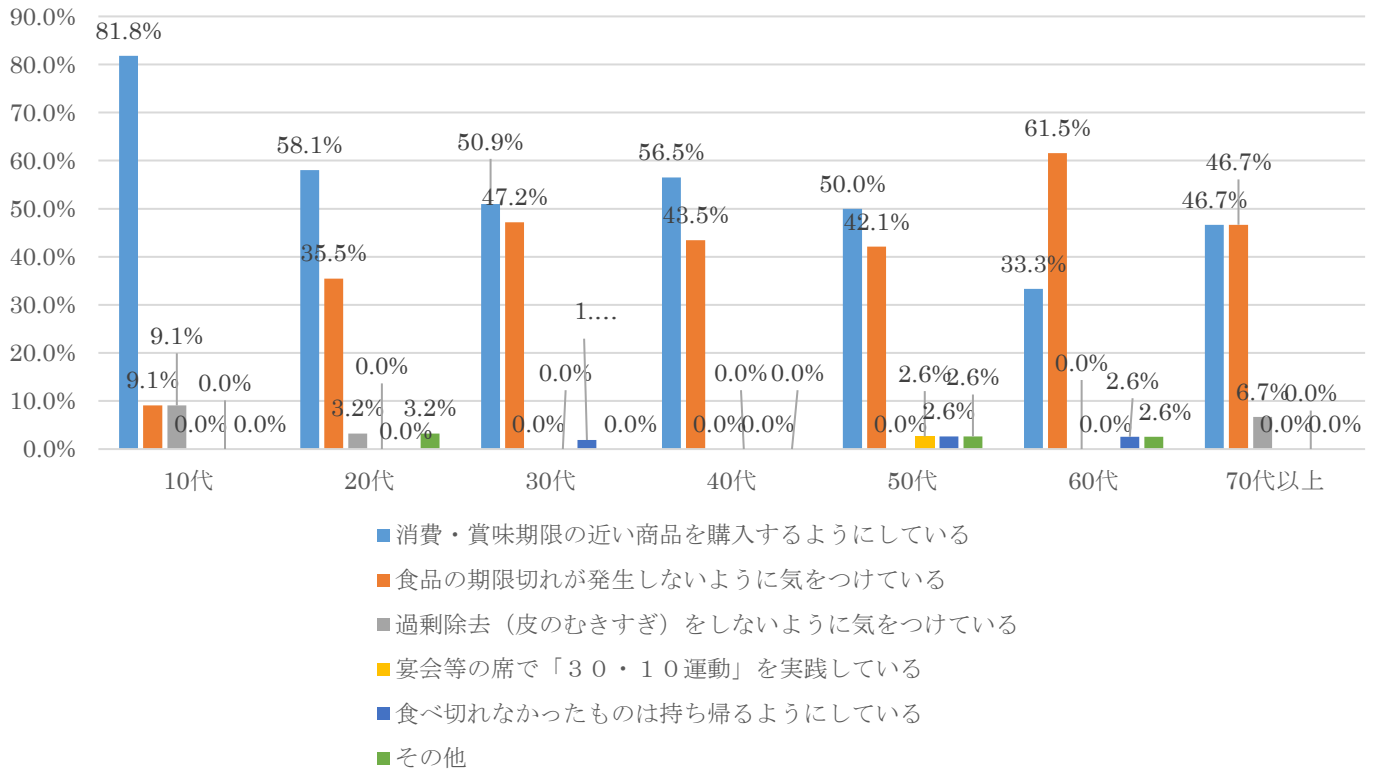
## 年齢別



問2-2 (問2で「1」を選択された方にお尋ねします。) 食品ロス削減のために、具体的にどのような取組をされていますか。



## 年齢別

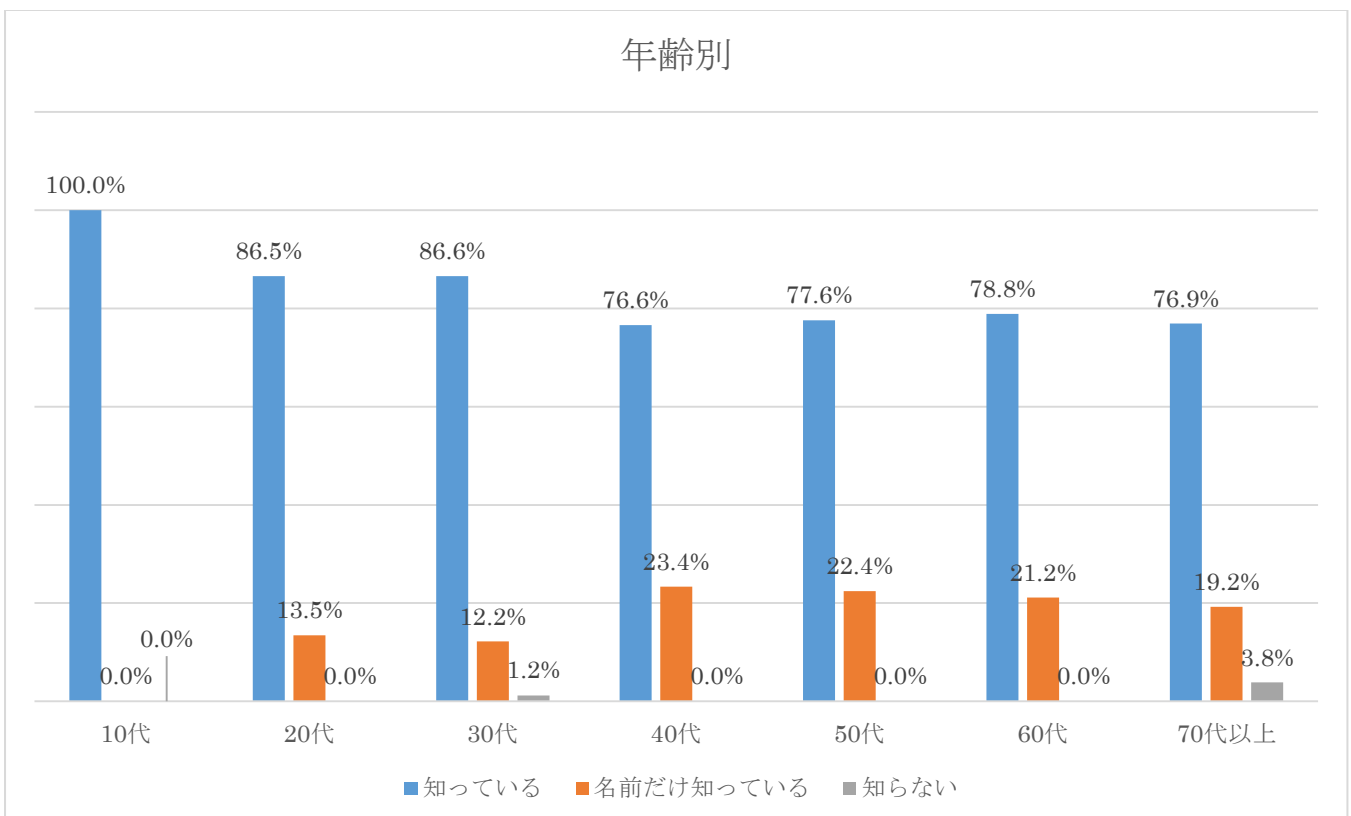
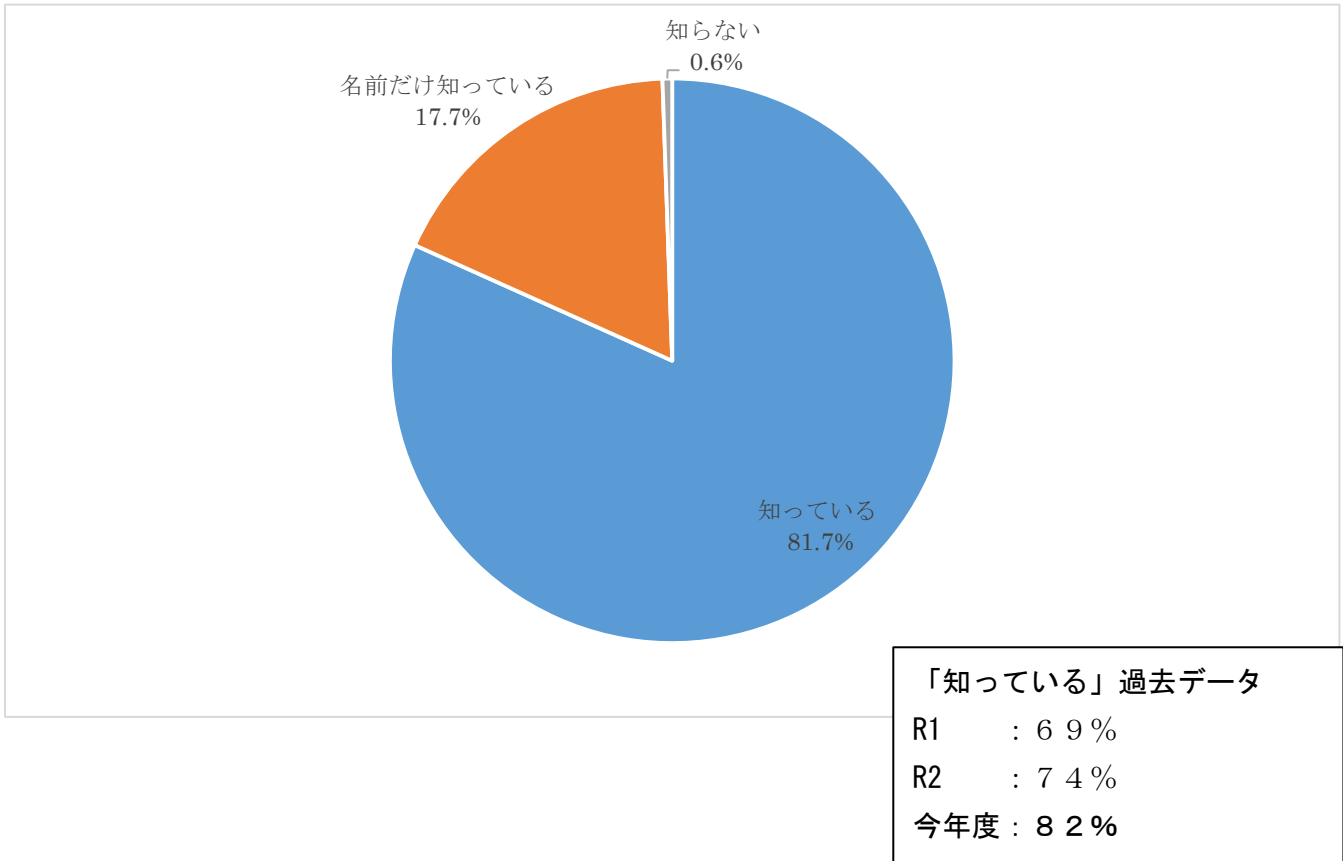


問2-3 問2-2で「6」を選んだ場合は、その内容を具体的に入力してください。

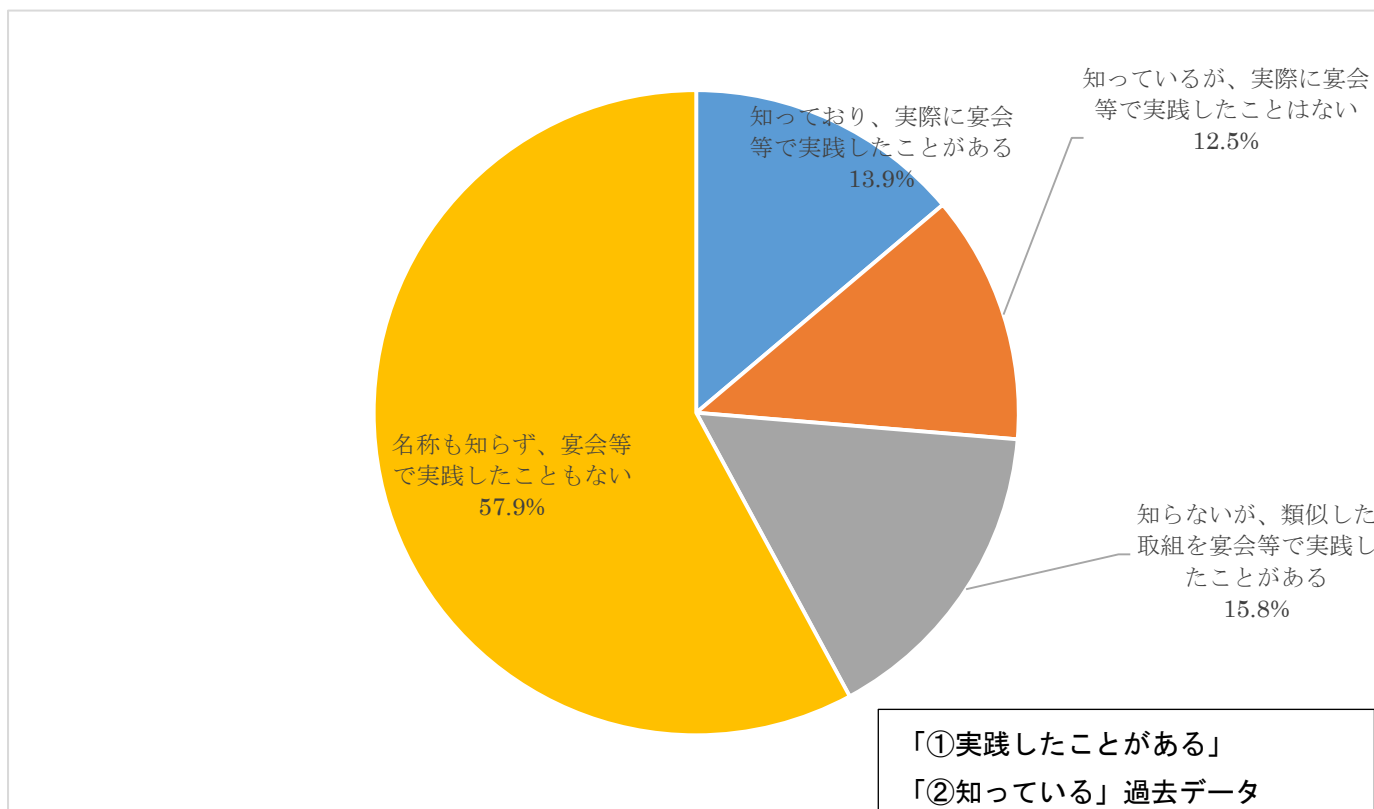
- ・肉、魚やご飯などは余ったら冷凍して極力余らせないように消費している。
- ・買いすぎない。特に野菜は、長期保存できないものは、その日に調理できる分を目安に購入する。
- ・会社でフードバンクとかかわっており、食材をいただいたり、野菜を提供したりしている。
- ・外食の時に食べきれない程の量を注文しない。（食べられる分だけ注文する）
- ・旬の野菜を優先的に食べるようにしている。旬のものはその時期に大量に作られるため、廃棄も多い。売れない野菜等、仕事の都合で買い取ることがある。
- ・昨年国際交流センターの留学生への食料支援の取り組みに賛同し、センターの方とヤマエ久野食品部へ行き、食品部長に食品メーカーへ出荷基準越えの食品の提供を働きかけてもらい、何社から実際に提供を受けた。個人だけではなく、食品メーカーの力を借りないとSDGsの問題は解決できない。
- ・買い物の際にメモを持って行き、必要以上のものを買いこまないようにしている。スーパー等での「手前取り」の実践。
- ・生野菜でも可能なものは冷凍保存の活用も意識している。
- ・子供が小さいので、外食時は子供が残す事も考えて自分のメニューを決めている。子供にも、好き嫌いで簡単に残してはいけないと教えている。
- ・一日分以上の食べ物を作る時は、後数日小分けして食べられるように容器に入れて冷蔵保存しています。
- ・規格外の野菜や食品は値段が安いのもあり味に変わりもないので良く買います。
- ・大体の1週間の献立を考えて購入し、ロスを最小限におさえるようにしています。
- ・フードバンクの情報を得たり、消費期限切れ前の割引商品を活用しています。野菜は葉付きを購入し、皮もよく洗い使用します。

- ・コンビニ経営をしているので廃棄ロスの比重は重要であり、受給の適量をいつも考え発注を行い、チャンスロスがあるとしても、廃棄が出ない方で発注を行っています。 など

問3 「賞味期限」と「消費期限」の違いについて知っていますか。

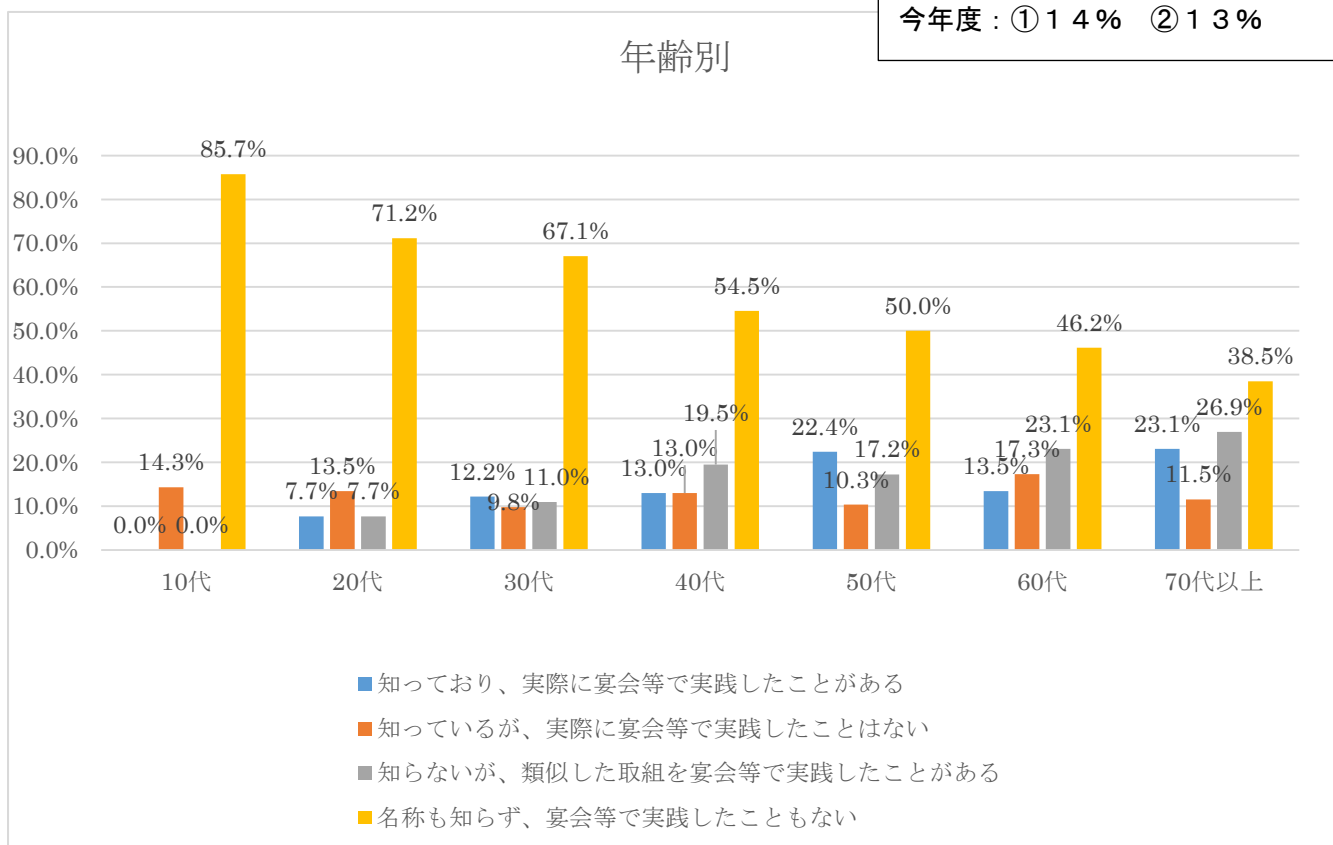


問4 宴会等で、乾杯後30分と終了前10分は席に着いて食事を楽しむことで、食べ残しを減らす、「30・10運動」<sup>さんまるいちまる</sup>について知っていますか。また、実践したことはありますか。

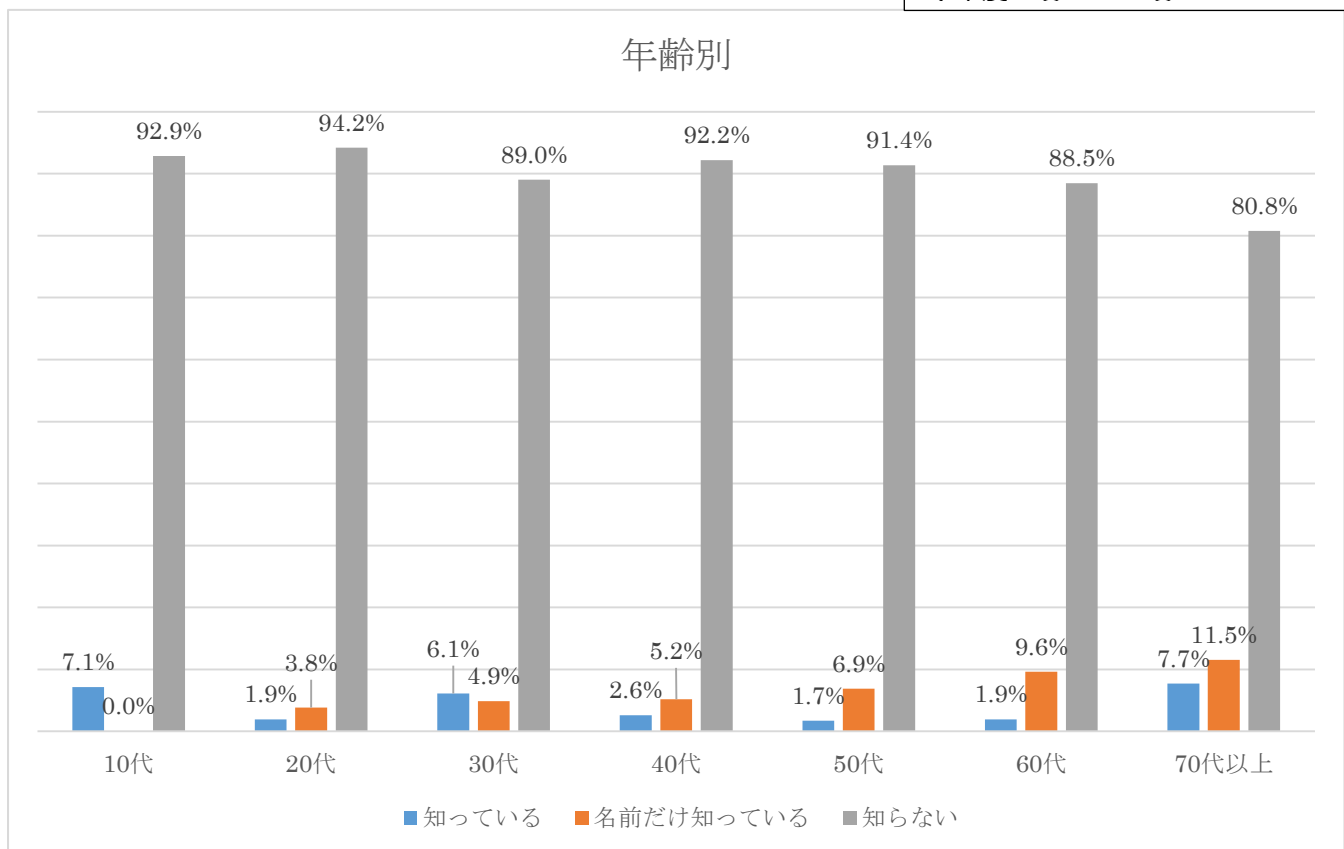
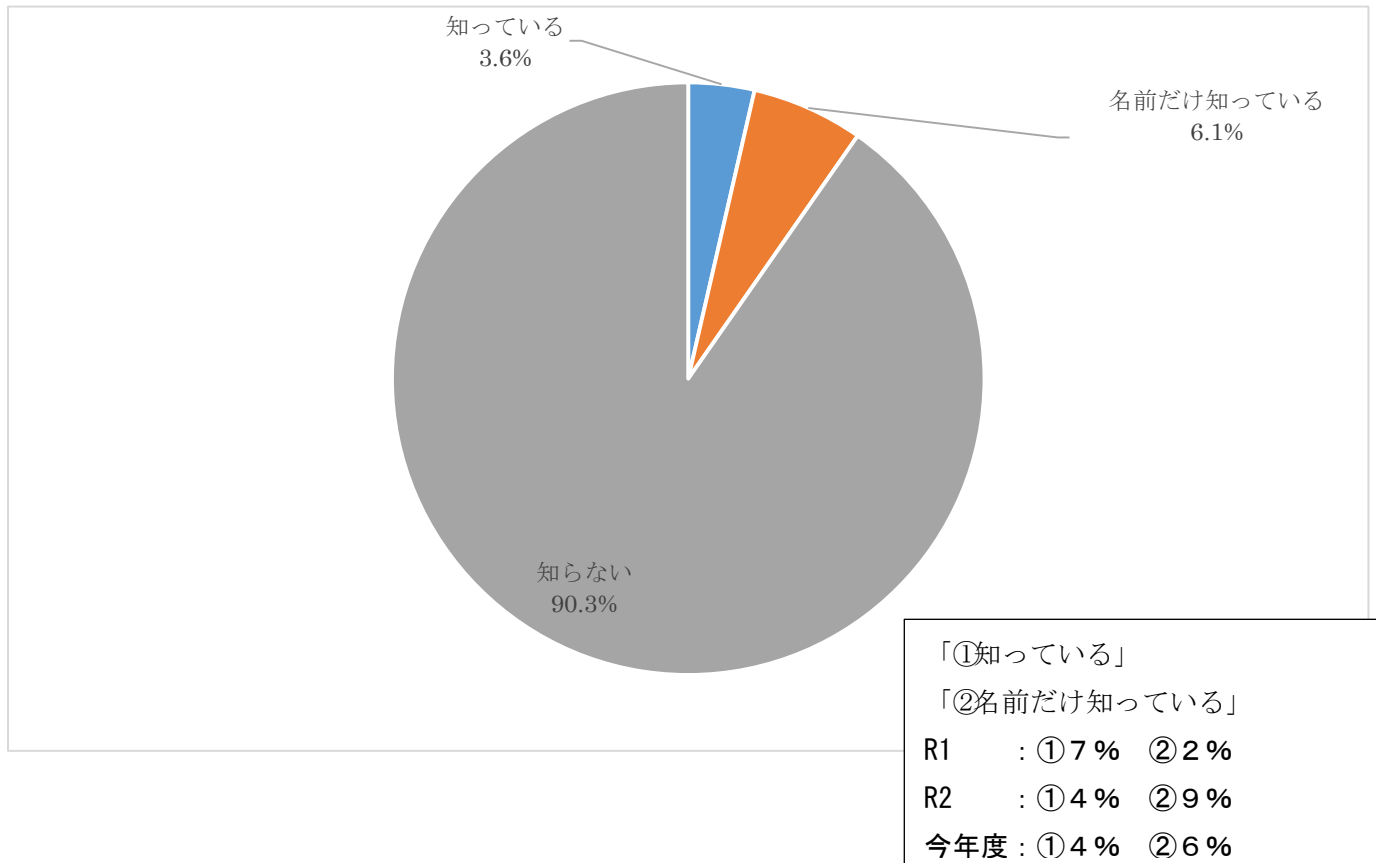


「①実践したことがある」  
「②知っている」過去データ

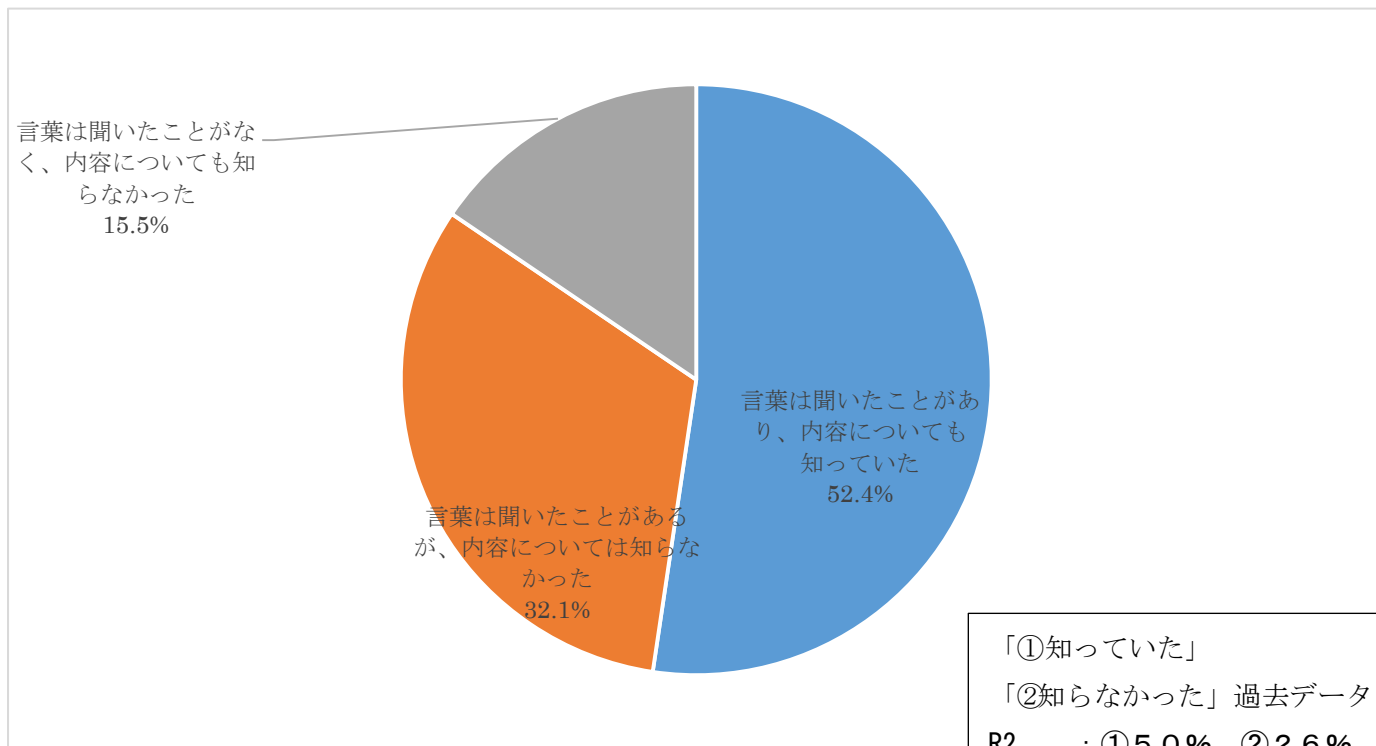
R1	: ① 8%	② 21%
R2	: ① 13%	② 20%
今年度	: ① 14%	② 13%



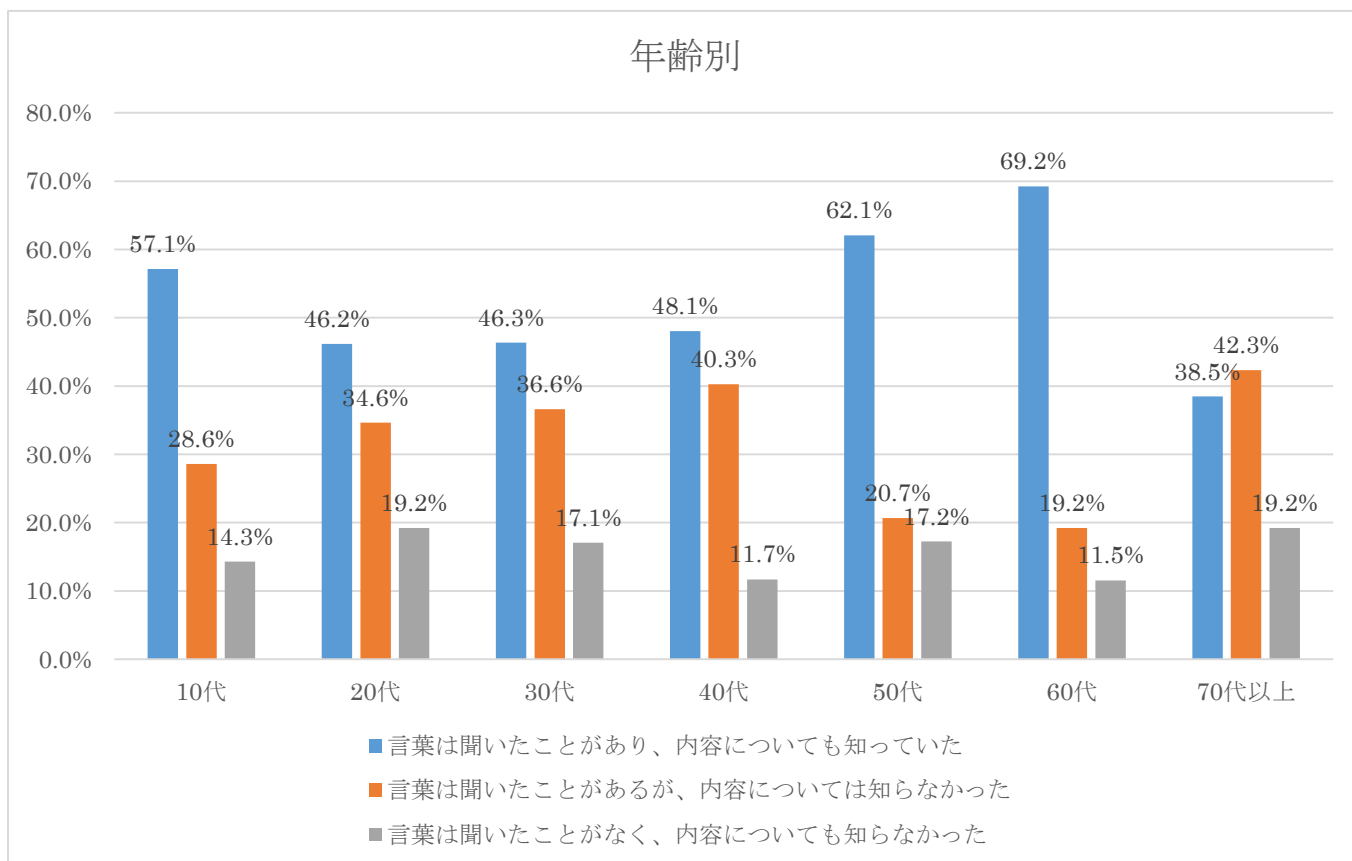
問5 「食べもの余らせん隊」\*について知っていますか。



問6 食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体や活動である「フードバンク」という言葉について聞いたことがありますか。また、その内容について知っていましたか。

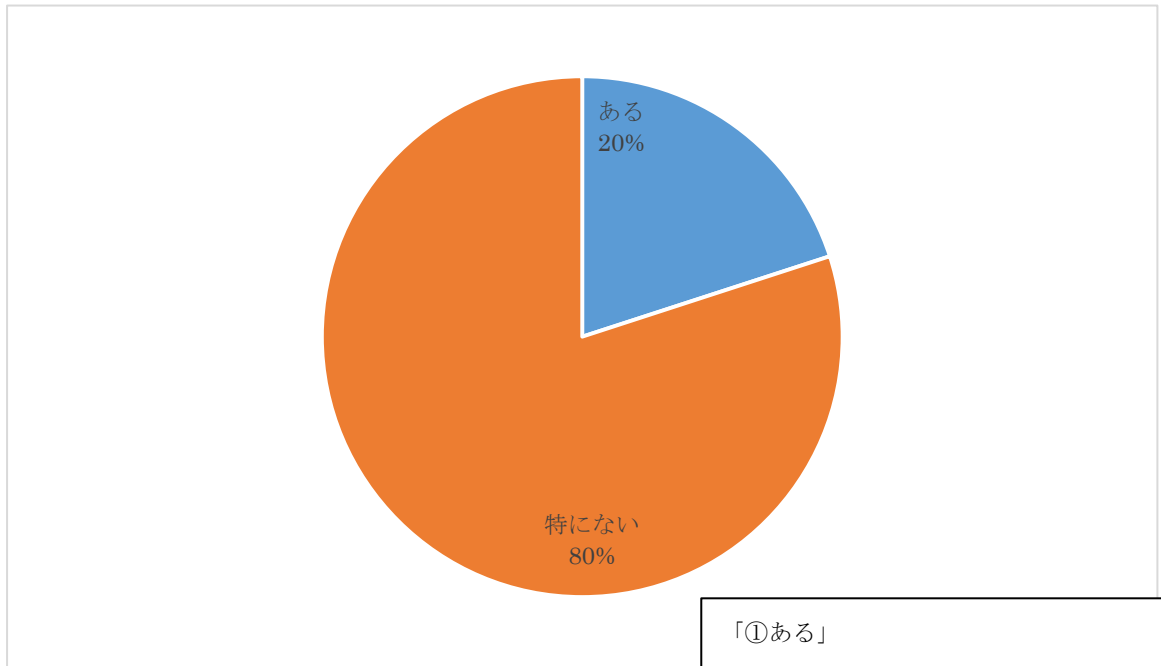


「①知っていた」  
 「②知らなかった」過去データ  
 R2 : ①50% ②26%  
 今年度 : ①52% ③32%





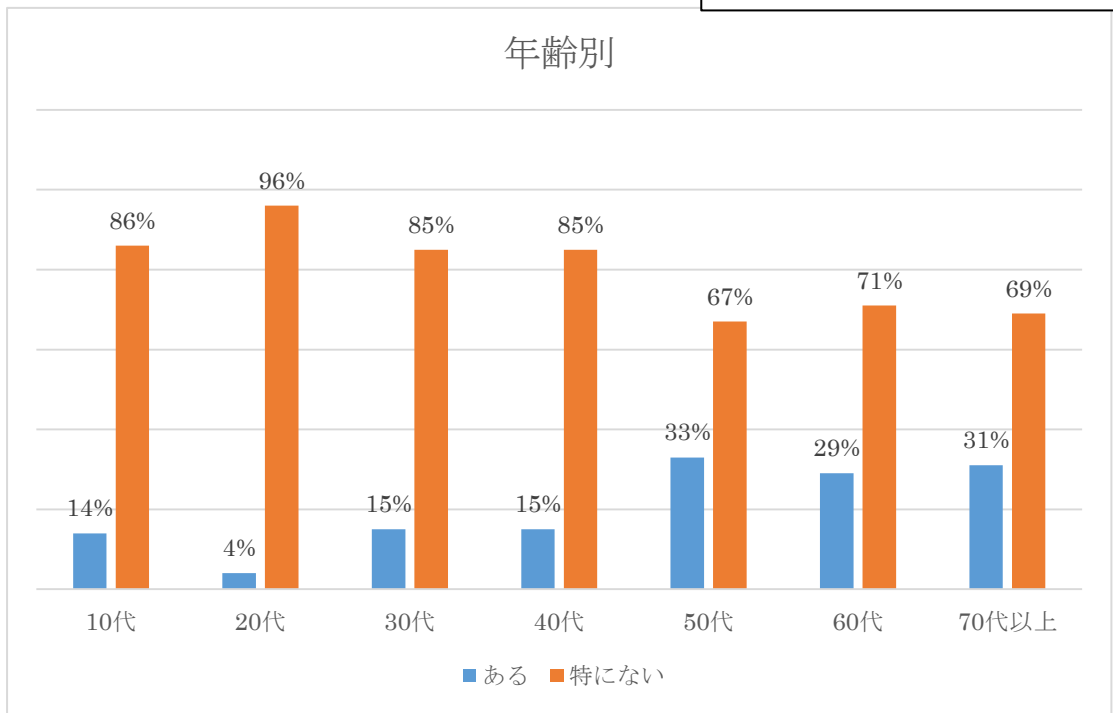
問7 食品ロスについて、これまでの設問以外に意見がありますか。



「①ある」

「②特にない」 過去データ

R1	: ① 27%	② 73%
今年度	: ① 41%	② 59%
R2	: ① 20%	② 80%



## 問7-2 「ある」と回答

- ・スーパーなどで賞味期限が近付いた場合割安にしてもらえれば、買うことも多くなると思う。できればそういう取り組みを積極的にすすめてほしい
- ・各家庭などでの消費者の意識も大切であるが、コンビニや外食昼食事業者などの業務用の廃棄が圧倒的であり、そちらの方に注力した方が実効性は高まると思われる。また、野菜の産地や中間流通時点でのカット野菜などの外葉などもフードロスと捉えるならば、衛生面での課題・費用が大きくなるものの、家畜のえさとする前に消費出来るようにすることが出来ないものか。
- ・飲食店で会食した場合、食べ残しが出ることもあり、食品ロスの観点から持ち帰りたいと申し出たことがあるが、衛生上問題があると断られることが多い。何か明確な線引きが出来ればいいと思う。
- ・3010運動というのは初めて聞いたが、もっともっとPRした方がいいのではないか。コロナ以前は、パーティなどの際に男性陣は、「お皿」を持って並ぶことが恥と言わんばかりな態度であった。ちょうどいい機会なので、コロナ後にはホテルの人や主催者などが音頭を取って、「やっとな解禁ですさあ残さず美味しく食べましょう！」という運動を定着するまで展開したらいいと思う。
- ・提供する側から見た場合、そのことで後日発生する想定外を含めての事態の時、提供側の過失が問われることがある可能性を考えると大いに理解して協力の考えがしり込みをすることの方が安全、リスク管理上もと考えるんですが。
- ・以前、新聞のインタビュー記事で読んだ、お寺に集まるお盆やお彼岸のお供えのお菓子を困窮家庭に配布する「お寺クラブ」は素敵な取り組みだと思う。宗派を超えて取り組んでよいと思う。
- ・デパートやカフェ、コンビニエンスストアで洋菓子やパンなど売れ残っているが、どのような食品ロスに取り組んでいるのか。
- ・作る側が、大量生産し、利益を得ようとする構図がある限り、この問題は、難しいと思う。消費者として、より新鮮なものを買いたいと思うのは、当然で、生産する側や、売る側に、何か、対策を考えるといいと思う。廃棄される食品が、たくさんあるという事実は、みんなが考える必要がある。
- ・テレビでの「大食い競争」などの番組は大変抵抗がある。食糧不足で困窮している外国やホームレスの方々が見るとどう思うか。
- ・家庭で発生する食品ロスと飲食店で発生する食品ロスとを区別する必要がある。原因も問題の性質もかなり異なるであろうから対策も当然違ってくるはずである。ファストフードの食品ロスはひどいと聞いたことがあるが、普通の家庭で発生するロスは遥かに小さいと思われる。
- ・コロナ禍で、緊急事態宣言、蔓延防止で食事、レストランが余ったものを有効活用できればフードバンクとホテル療養の方に活用できれば良いものです。
- ・フードロスやフードバンクの言葉は知っていましたが、「食べもの余らせん隊」としての福岡県の取り組みは知りませんでした。もっともっと県での取り組みを発信していただきたいです。これからを生きる子供たちの「食べ物を大事にしていく心」を育む一環を親として共に担っていただきたいです
- ・フードバンクは、NHKで特集を組んで、見たことがあるが、県や、市は、広報活動をより広めていただきたい。認知度が、まだまだと思われるので。
- ・食料が不足している家庭にスムーズに余った食料がまわるシステムがあるといいなと思います。どこにフードバンクがあるとか知らないのです。
- ・フードロスが問題の一方で、子ども食堂など貧困問題とリンクさせる社会環境づくりが必要だと思います。
- ・例えばパンなど、日が経つにつれて明らかに品質・味が低下するものなどは、新しいものと古いものが商品棚に同じ値段で並んでいればどうしても奥から新しいものを取って買いたくなります。期限ぎりぎりになったら半額などに値引きされますが、「定価か半額」の2択ではなく、面倒でも毎日少しづつ値引きしていけばもう少しロスが減るかなと思います。

- ・スーパー、コンビニなどで賞味期限切れする直前のものを値引きし売り出すように、県からも指導してほしい。
  - ・スーパーで見かけたことですが、賞味期限が遠い品物をとるのに前に並べている品物を全部出してそのままにして立ち去った人がいました。コンビニで期限が迫った商品にポイントをつけていることを知りました。スーパーも割引をしていますが、何かいい方法はないかなと思います。
  - ・フードバンクは規格外品などを利用するために、量の安定供給ができないことが広がらないネックなんではないでしょうか。企業にすれば商品を生産後も傷まないように管理することは大変だと思いますが、こうした活動を行っていることは企業イメージのアップにもつながると思います。もっと多くの企業が参加でき、それを県民に広報する手段はないでしょうか。問1にあった行政の災害時備蓄品の消費期限の有効活用も併せて。
  - ・一時期「食べ残しの持ち帰り」は、食中毒の原因になるので飲食店は嫌がっていましたが、今は「持ち帰り」が推奨されているという理解でよいのでしょうか。なるべく飲食店の方から「持ち帰りますか」とお声掛けしていただくとお客様としては持ち帰りやすいと思います。こちらからいうと他の人の手前「セコイ」「卑しい」など思われるのではないかと思います。また、その場合の容器や袋代が有料なのかも気になります。
  - ・現在はコロナ渦で行われいないが、宴会等で行われる「30(さんまる)・10(いちまる)運動」は、はじめの30分は実施できるが、お酒も入った終了前の10分は実施が難しい。実際、宴会等で出されるコース料理はお酒が入ると半分も手に付けない人がほとんどなので提供する側にも改善が必要だと思う、
- また、節分の恵方巻、クリスマスケーキなど「過剰に作って、結果余ってしまう」とう風潮も問題だと思う