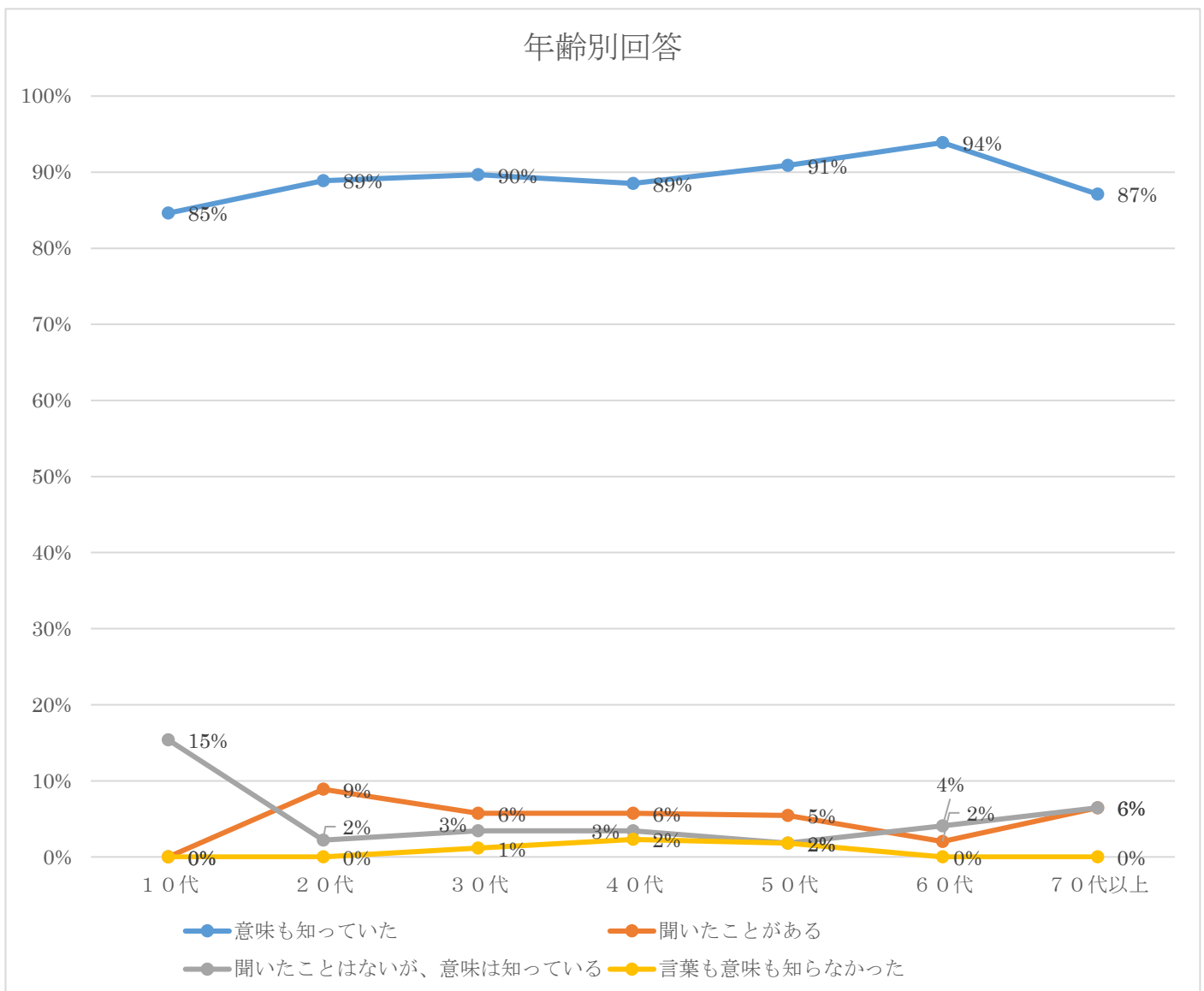
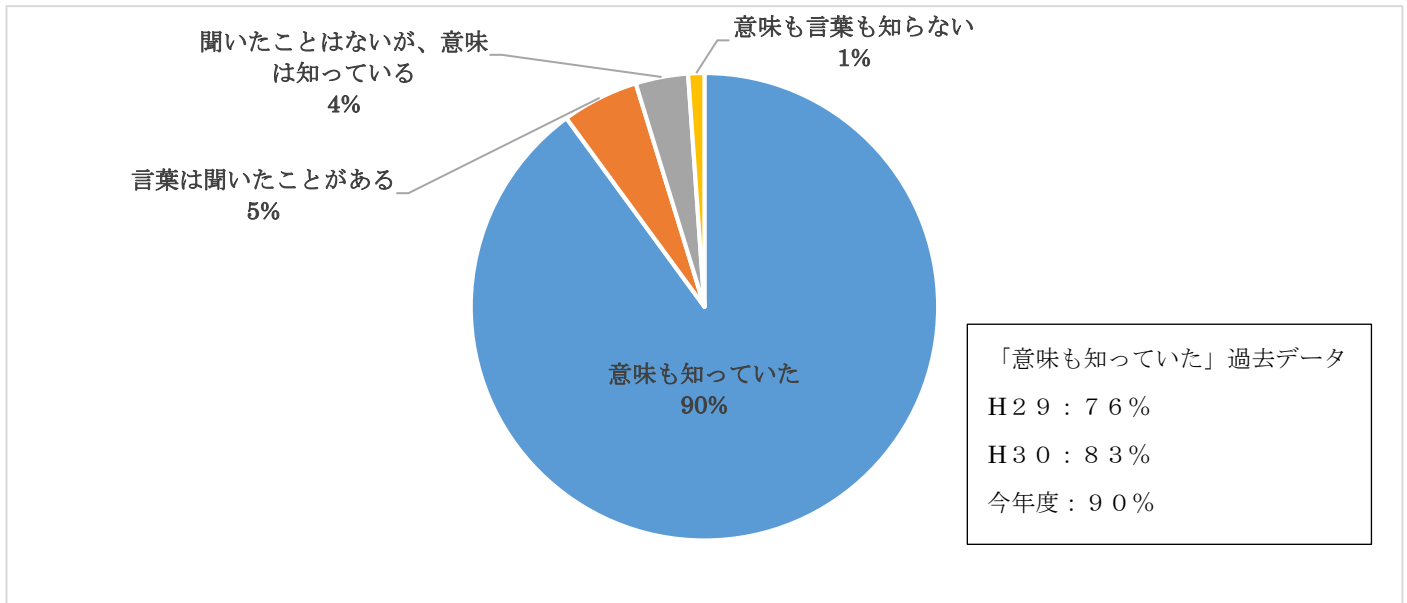
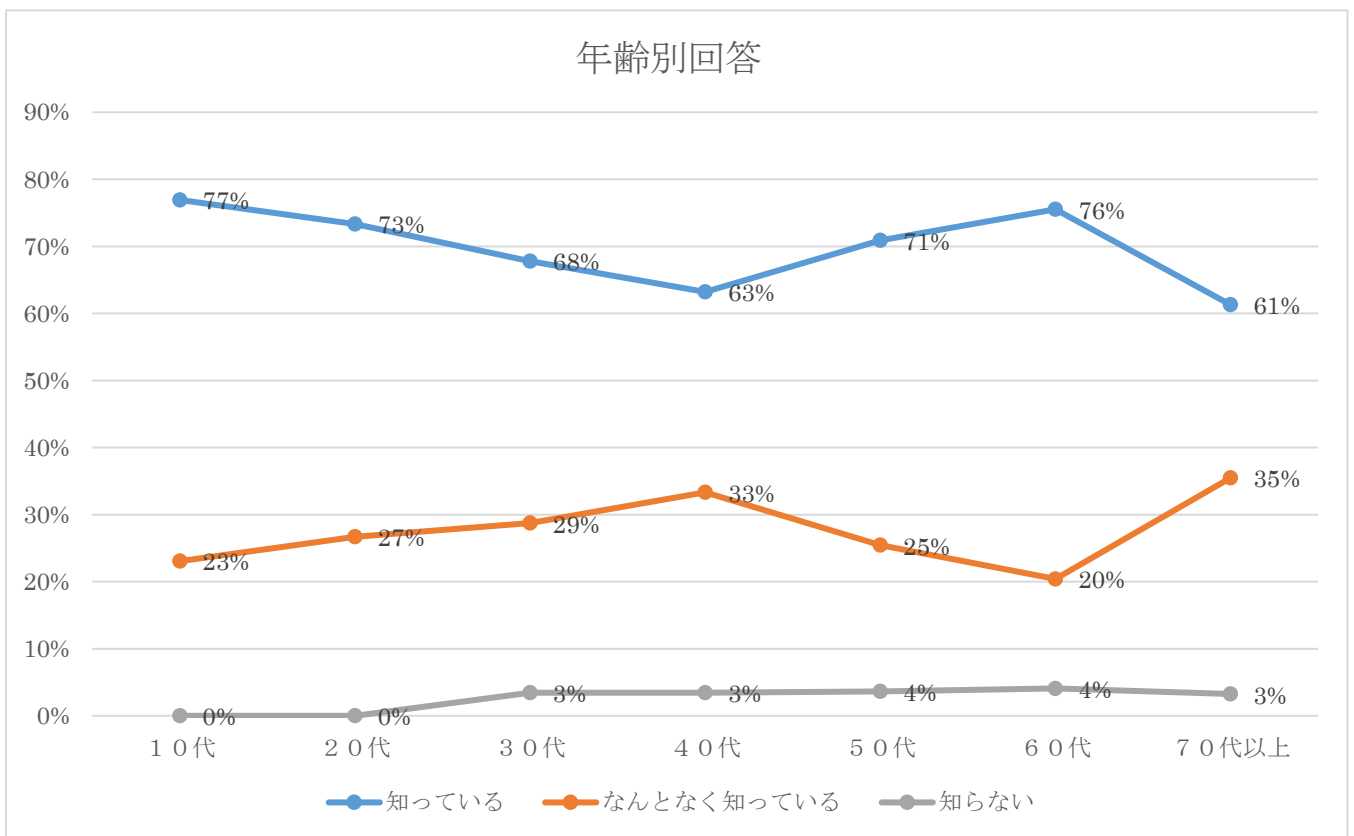
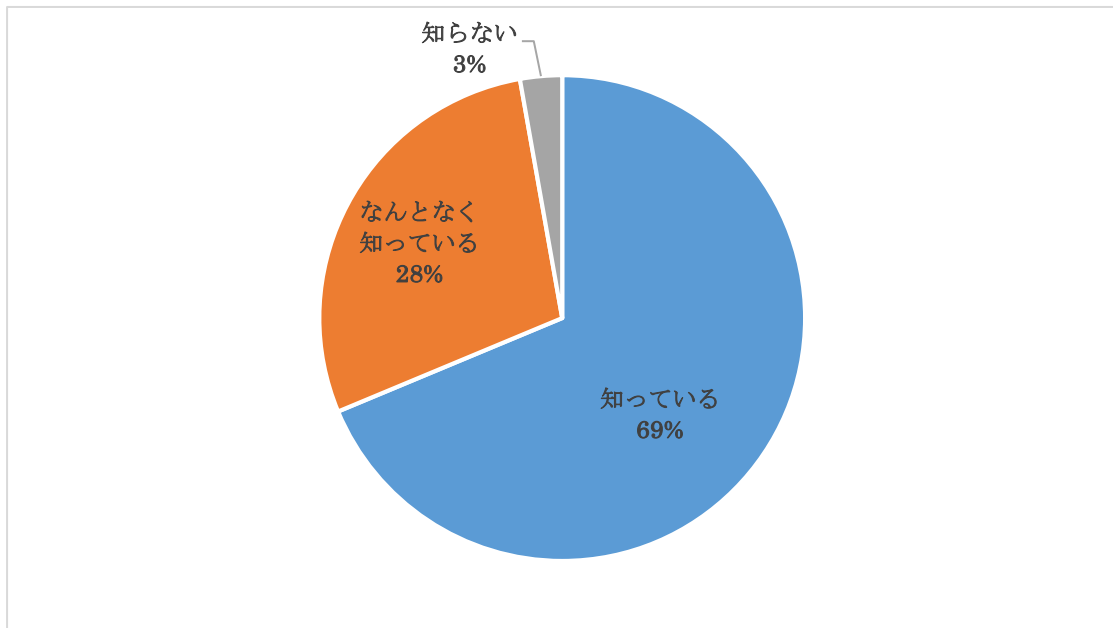


県政モニターアンケートの結果について

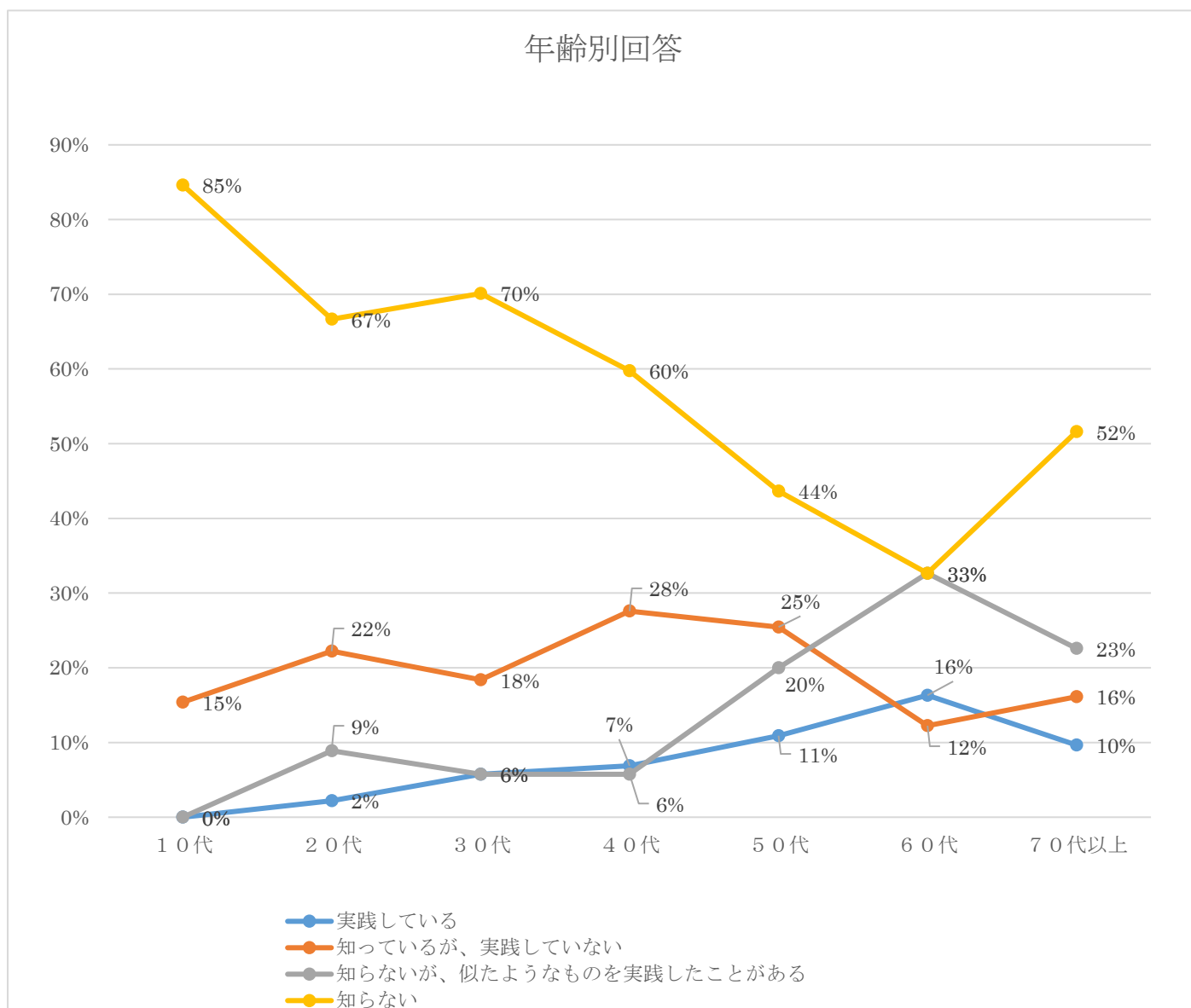
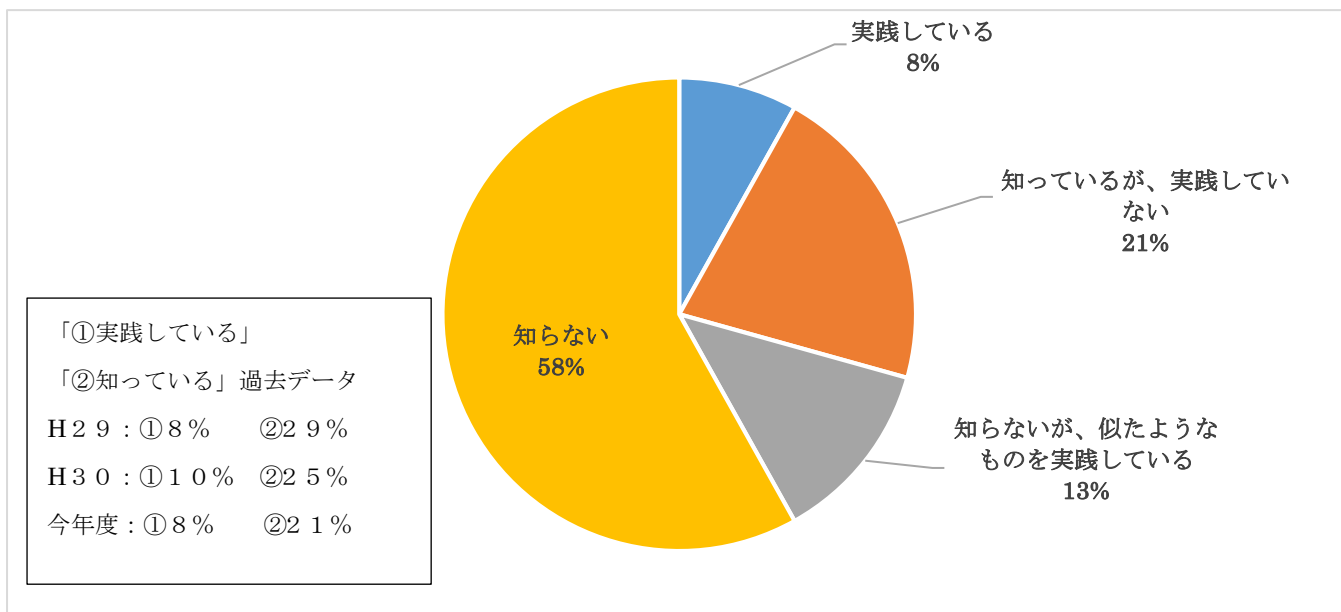
問11. 「食品ロス」という言葉について聞いたことがありますか。また、意味を知っていますか。



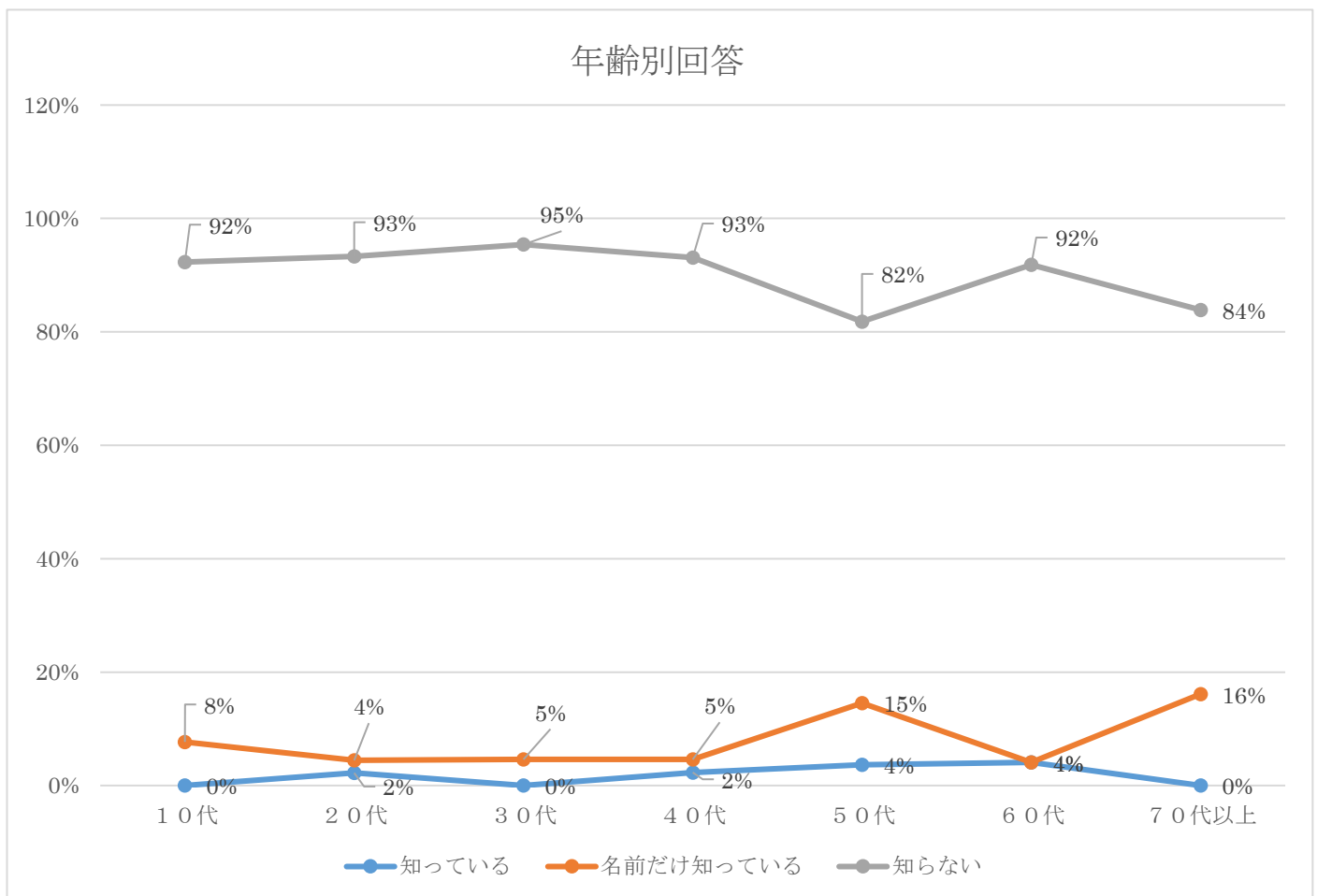
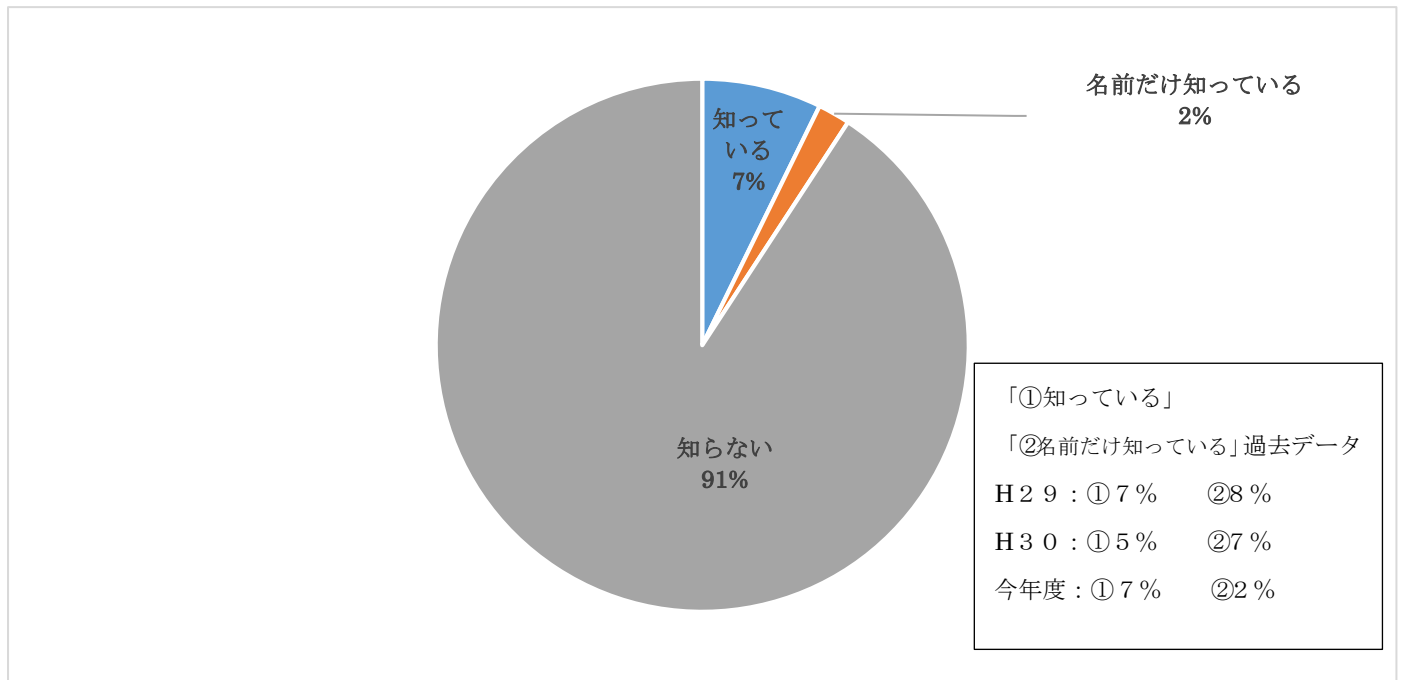
問12 「賞味期限」と「消費期限」の違いについて知っていますか。



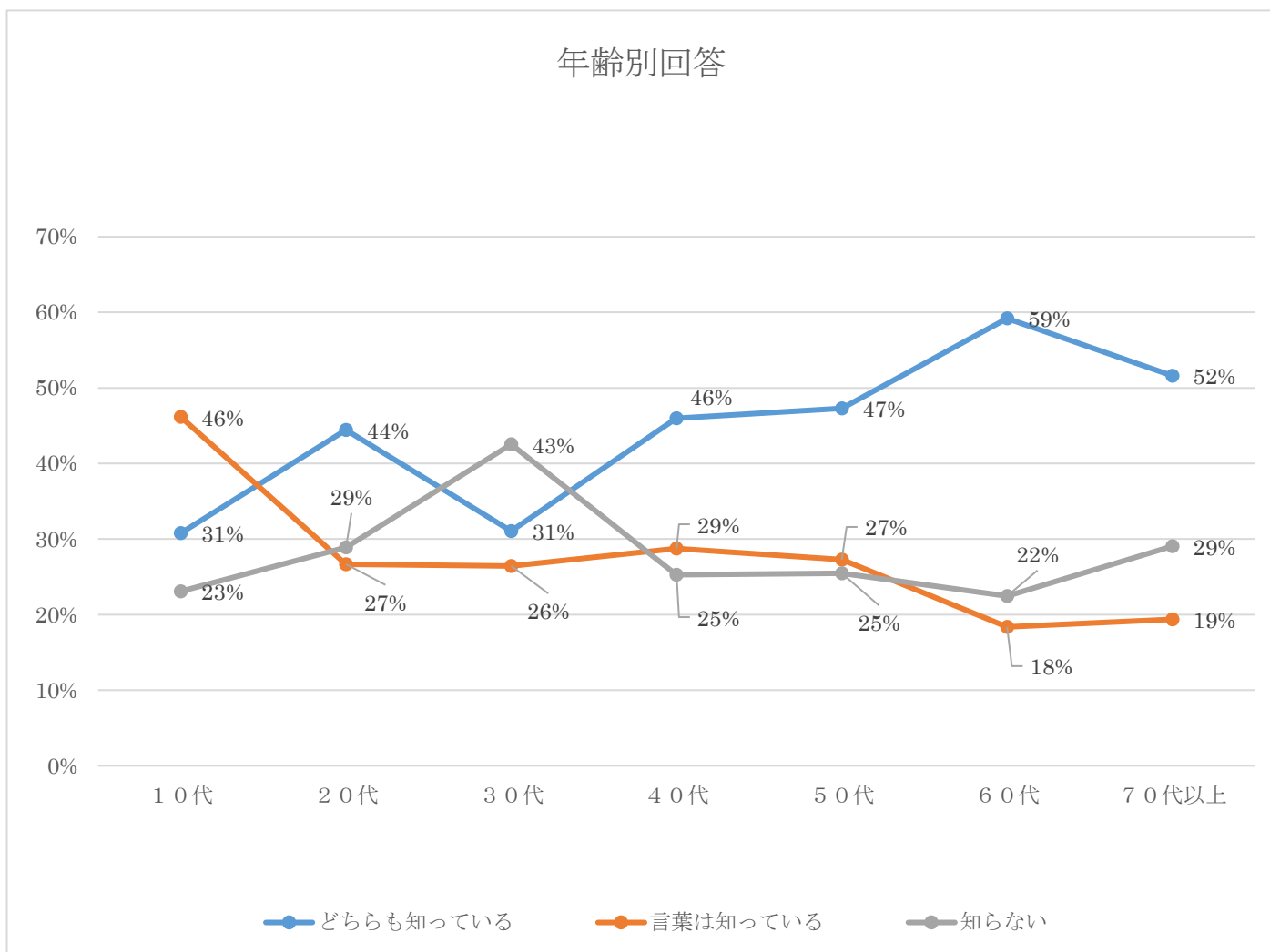
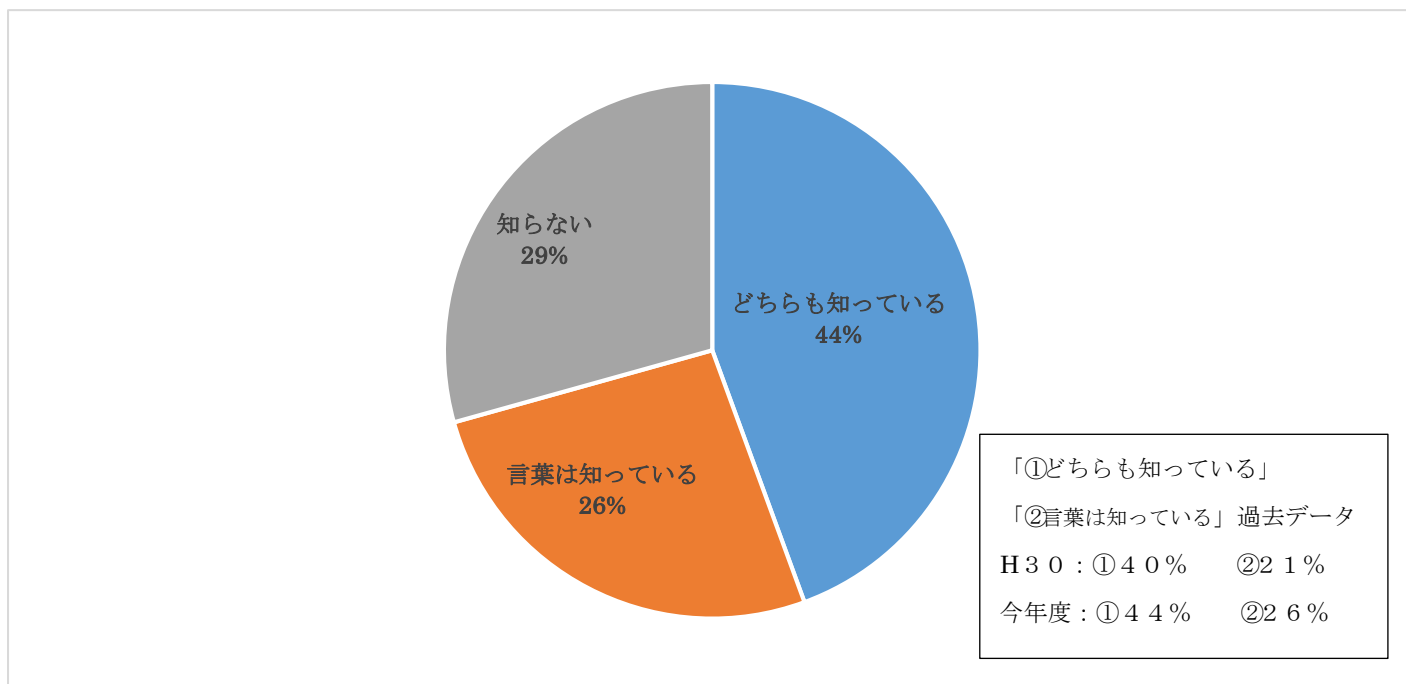
問13 宴会等で乾杯後30分と終了前10分は席について食事を楽しむことで、食べ残しを減らす「30・10運動」について知っていますか。また実践したことはありますか。



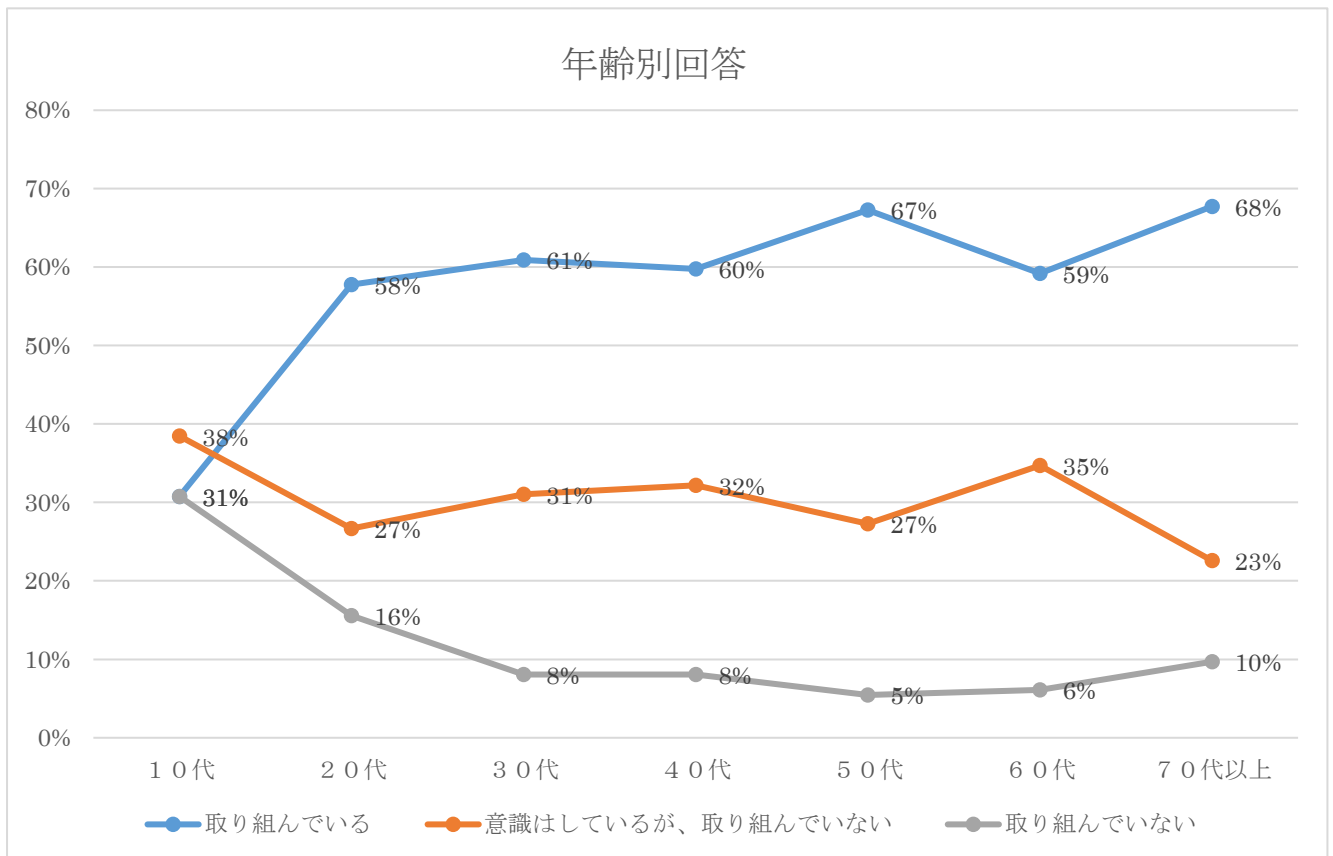
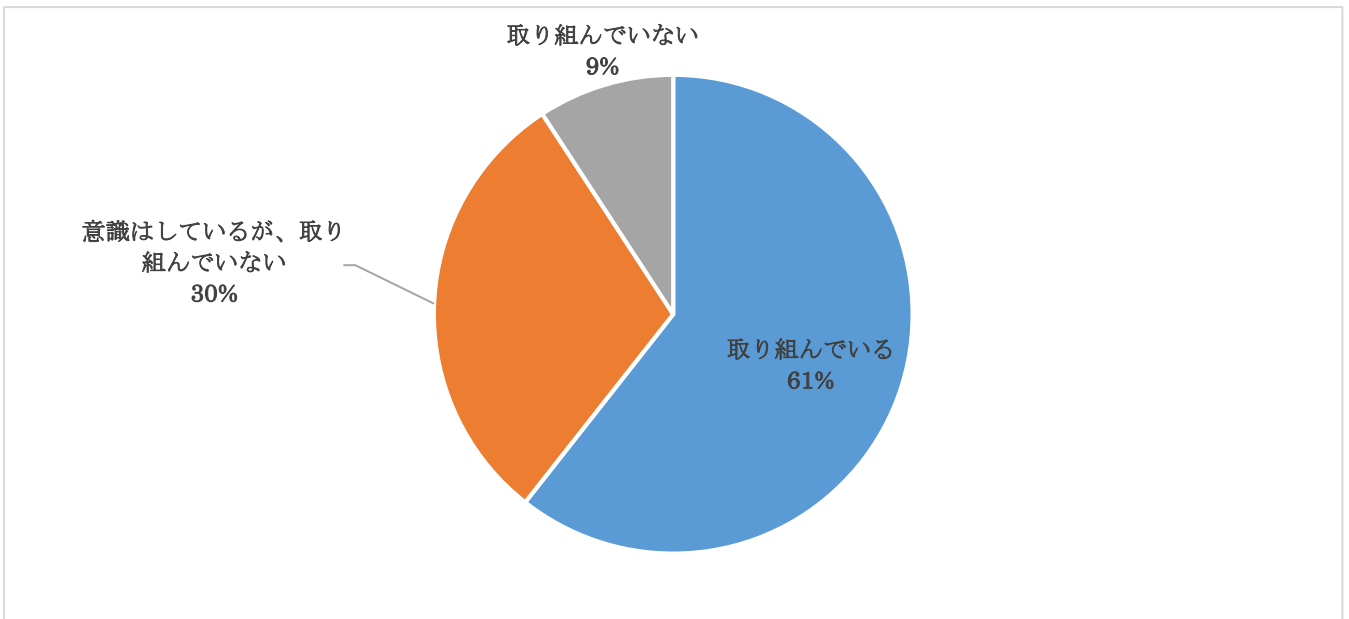
問14 「食べもの余らせん隊」について知っていますか。



問15 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。

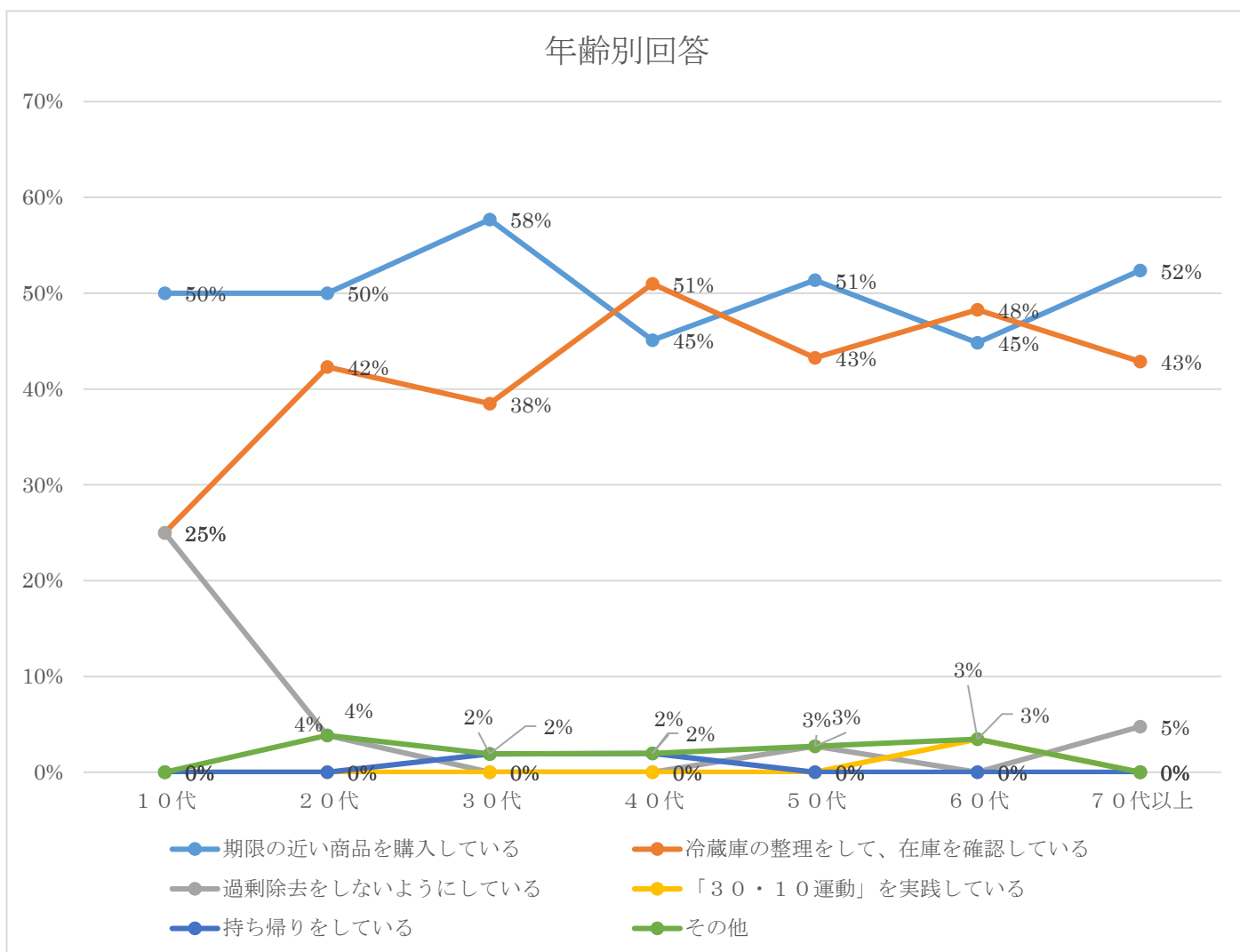
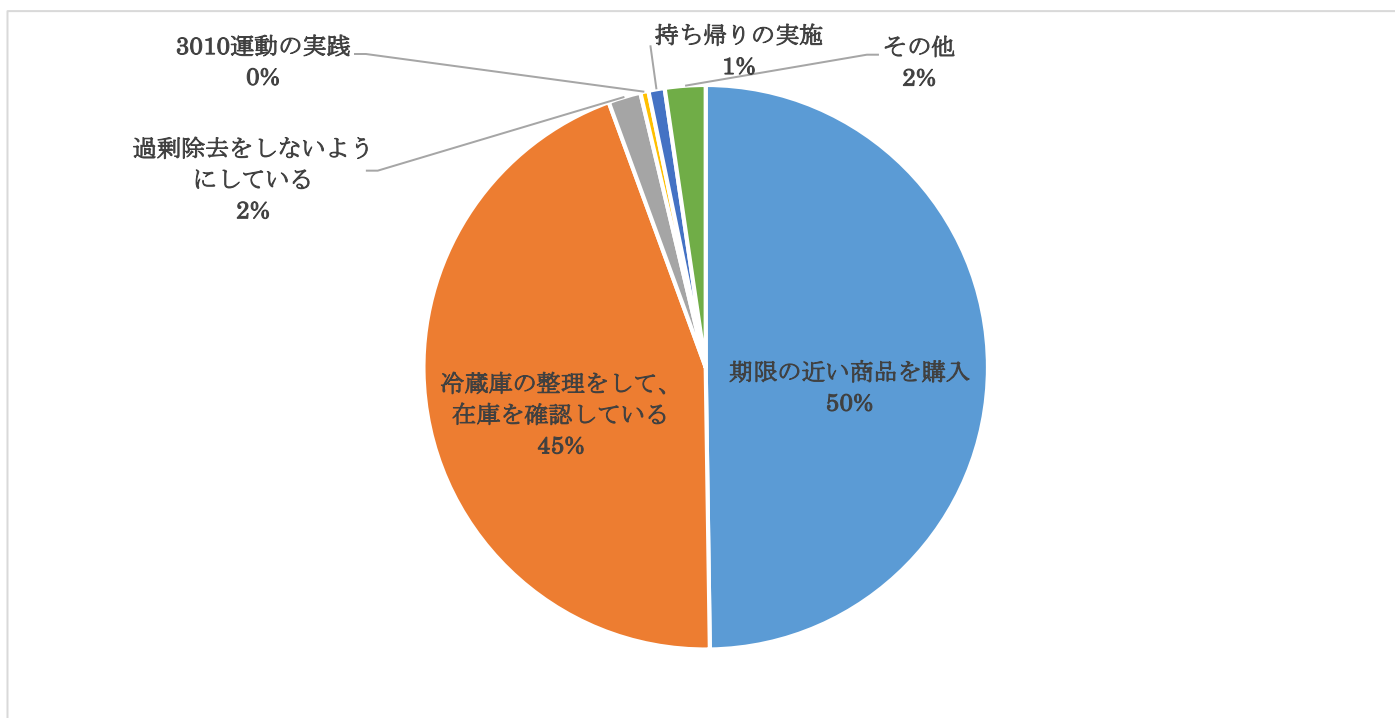


問16 実生活の中で食品ロス削減に取り組まれていますか。



問17 (問16で「取り組んでいる」を選択した人)

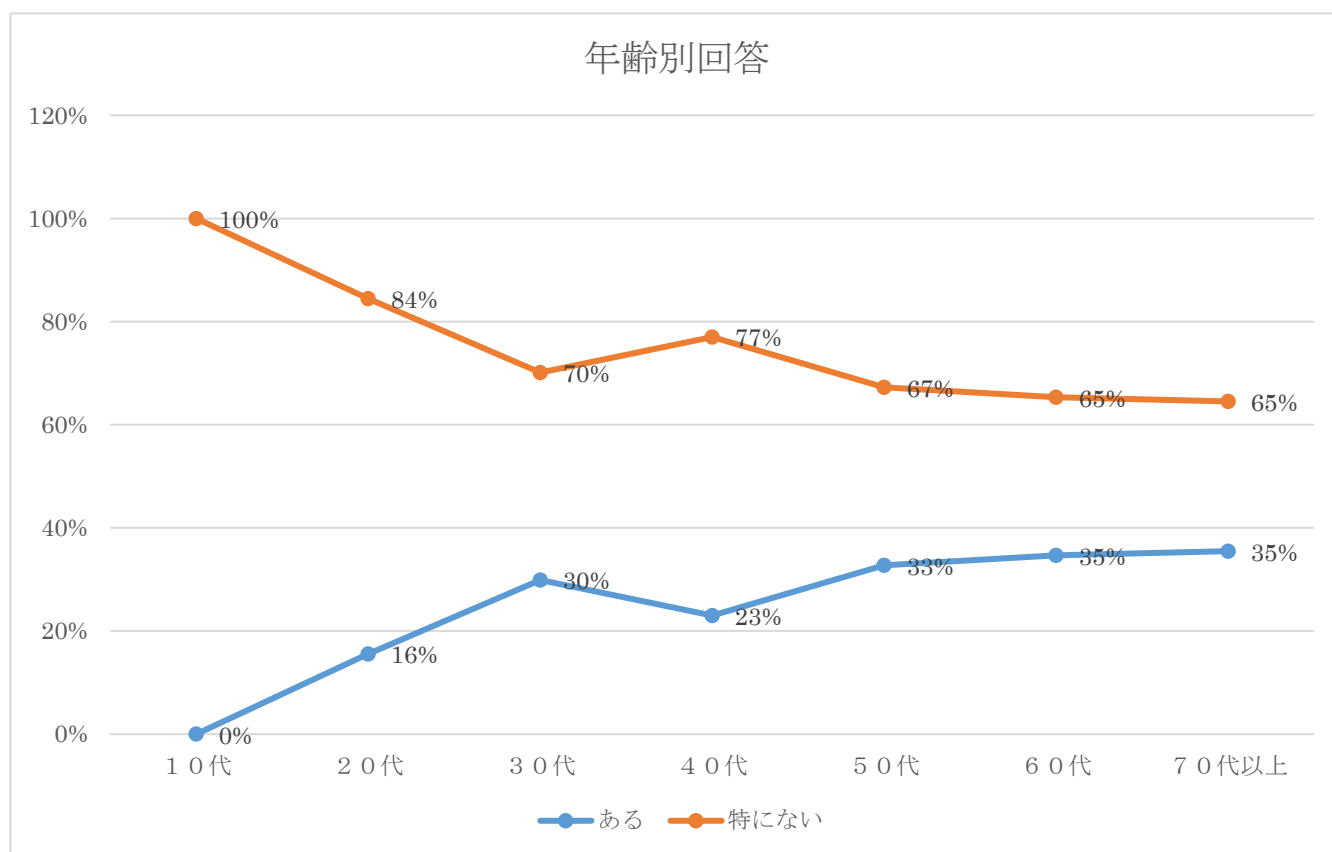
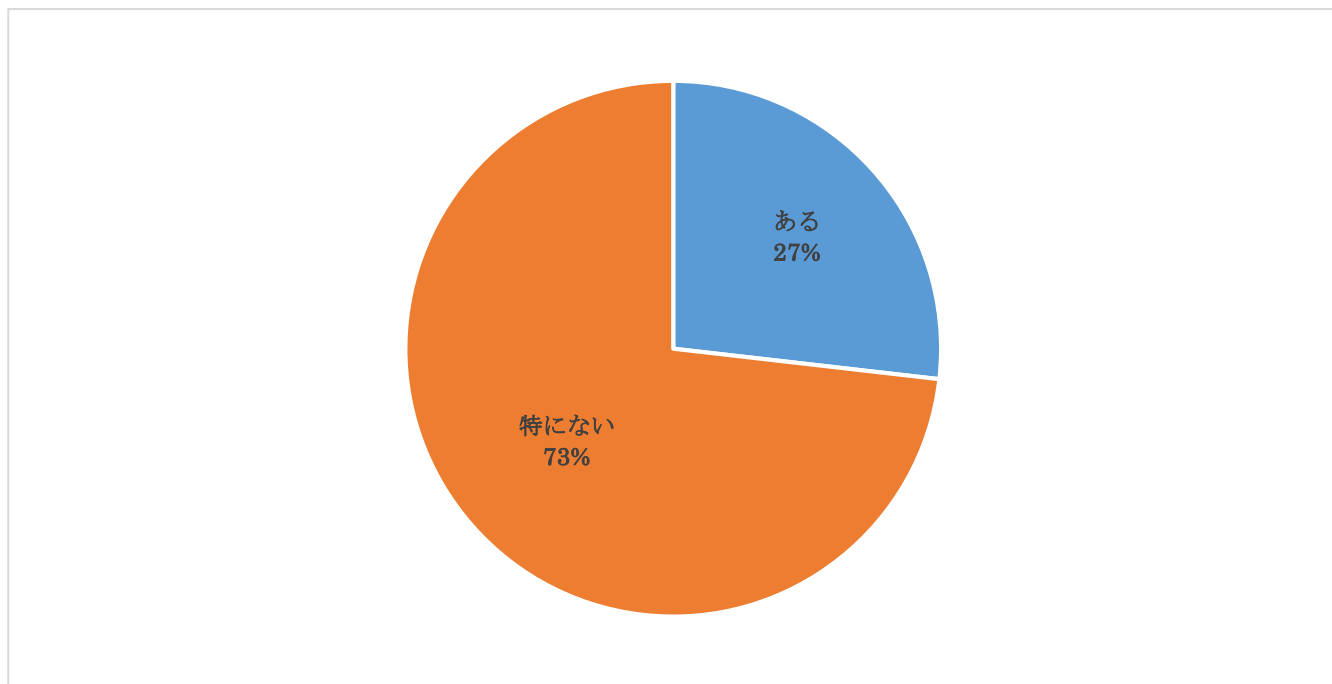
食品ロス削減のため具体的にどのような取組を実施していますか。



問17-2：その他の回答

- ご飯を同じ料金でも少なめにしてもらっている
- スーパー等の割引シールの食品も購入し、その日に食べきるようにしている。
- 頂き物が余りそうな場合は、早めに友達やご近所さんにおすそ分けしている
- 食べられる分しか購入しない。食べられる分しか調理しない。
- 購入したものは使い切るようにしている。野菜類は難しいので、料理教室などを開いて使い切る工夫のアドバイスをもらえる機会を作してほしい（意見）
- 買いだめせずにこまめに買い物に行くようにして、期限を把握するようにしている
- 食事の支度をする時に余らせないちょうど良い量を心がけています。賞味期限が短いものは見落とさないように冷蔵庫の手前に置くようにもしています。余った食材はできるだけ冷凍保存して傷ませないようにしています。
- 一週間の買い物をまとめてすることで、使い切る意識で料理している。
野菜を育て、鶏を飼い、食べ残りを餌や肥料にすることを子どもたちに体験を持って学ばせている。
- 肉や魚、野菜は小分けして、買い物した日にまとめて冷凍保存をすることで、使い切れず食材を痛ませることのないようにしている。
- 買い物に行くときは、いつも、3~4日分の献立を決めて、野菜など全部使いきれるようにしている。
- 飲食店でオーダーする前に量を確認して、多いようなら少なくできるか尋ねている。食べきれず処分してしまうこともあるので、カット野菜を活用している。 など

問18 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。



問18-2:「ある」と回答

- 子ども食堂、動物園等に野菜は回せるのではないかと？コンビニも消費期限近い物は割引して販売。飲食店はお持ち帰り出来ますの貼り紙。
- 食べ放題やビュッフェのお店は人気があるようだ。また、ふつうの飲食店でも食べ残して帰る人も多い。持ち帰りできる場合はそうしているが、店内に「持ち帰り OK」など明確に表示しているところはほとんどない。表示がないとなかなか言い出しづらいので、「持ち帰り OK ステッカー」を飲食店に普及させてほしい。
- 季節に応じて野菜、果物の食べられる部分と食べられない部分を広報、教育してほしい。地元のテレビ番組でも取り上げてもらうよう働きかけてほしい。
- もう少し、ポスターやのぼり、広告等で啓蒙活動してほしいです。大切に共感得られる取り組みだと思っています。
- 食品ロス削減の概念の普及の意味も込めて、天神のイムズや市役所一階のような、文化を発信している施設内にアンテナショップを作って、消費期限切れ間近の商品の販売やフードロス削減の取り組みの紹介などを行ったら良いと思う。
おにぎりなどは、天神界限ですぐ食べたり、ホームレスの人がフードスタンプのようなもので貰えたり、エコ活動した人がそこで使える割引券を貰えたりすると良いと思う。
家庭菜園で作りすぎた野菜などもそこに持っていくと割引スタンプが貰えるなど。
安全性の確保の問題はあると思うが、フードバンクがどこにあるのか、あまり知らないのだから、そういう情報もそこで得られると良い。
- 関東では、アプリを通じて無料で飲食店などから廃棄予定の食品を受け取れるサービスがあるようです。福岡でもぜひ取り組んでほしいです。
- 食品ロスの問題については、もっともっと問題提起して幅広く周知し、取組んでいくことが必要だと思う。
- 簡単に調理できる レシピの配布
- 先日イオンに行って、いつもとは違う辺りを歩いて、初めてフードバンクをやっていることを知った。儲けには繋がらないからかあまり大々的ではないので、気づいていなかった。
地域ニュースや広報などで、食品ロス削減についての福岡の活動が盛んなことは知っていたのだが、具体的な店舗などの発信がもう少しあると、それが身近にあれば一般の人も活動に参加しやすいように思う。
- 飲食店は積極的に店内掲示などで、食べきれなかったら持ち帰りできる旨を知らせてほしい。アメリカ等はチェーンでもどこでも食べ残しは持ち帰るのが当たり前だが、日本はまだちょっと言いづらいところもある。お店側から「お持ち帰りになりますか？」と声をかけてもらったり、メニューの中に「食べ残しはお持ち帰り可能」の文字を積極的に書いてほしい。
- フードバンクがあるというのは、わかりました。
しかし、自分の住んでいる所で近くにあるかはわかりません。
町の広報誌に、毎回どこにあってるのかを載せてほしい など