

令和3年度

「食品ロス削減に関するアンケート」

福島県消費者団体連絡協議会

Fukushima Federation of consumers' organizations

(令和4年2月作成)

令和3年度「食品ロス削減に関するアンケート」

福島県消費者団体連絡協議会

「食品ロス」とは、食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。これはとてももったいないことですが、農林水産省が発表した2019年の食品ロス量（推計値）は570万トンにもなります。その半分は家庭から発生していると言われ、消費者の行動や意識の変化が求められています。そのため、消費者行動や意識の現状を知ることで、今後の消費者行動のヒントになると考えアンケート調査を実施しました。

県内の消費者に対し、用紙を配布し記入する方法とインターネットによる調査を実施しました。

回答率（%）は小数点第2位を四捨五入し、小数点第1位までを表示しています。このため、合計数値は必ずしも100%とはならない場合があります。

いくつかの質問及び選択肢は、消費者庁の「計ってみよう！家庭での食品ロス」を参考にしました。

【調査 対象】 福島県民および福島県消費者団体連絡協議会の会員

【調査 期間】 令和3年6月はWeb調査、7月から8月は会員を通しての調査、10月から11月は市町村の生活展や福島県のイベント会場での調査。

【有効回答数】 1,150人（配布数1,300枚、有効回答率88.5%）

	頁
年代別・男女別人数	1
質問 1 「食品ロスを知っていますか？」	2
質問 2 「日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています、知っていますか？」	3
質問 3 「あなたは、どんな食品を捨てがちですか？」	4
質問 4 「捨ててしまう理由は？」	5
質問 5 「お買い物で工夫していることはありますか？」	6
質問 6 「お料理で工夫していることはありますか？」	7
質問 7 「食材の保存方法で工夫していることはありますか？」	8
質問 8 「食品ロスを少なくするため外食の店にどのような工夫を望みますか？」	9
質問 9 「食品ロス削減のために大切だと思うこと」	10
まとめ アンケート調査を実施して伝えたいこと！	11
質問ごとの年代別集計表	12
調査用アンケート用紙	15
令和3年度 福島県消費者団体連絡協議会の主な活動	

回答者の年代別・男女別人数

配布数 1,300 枚

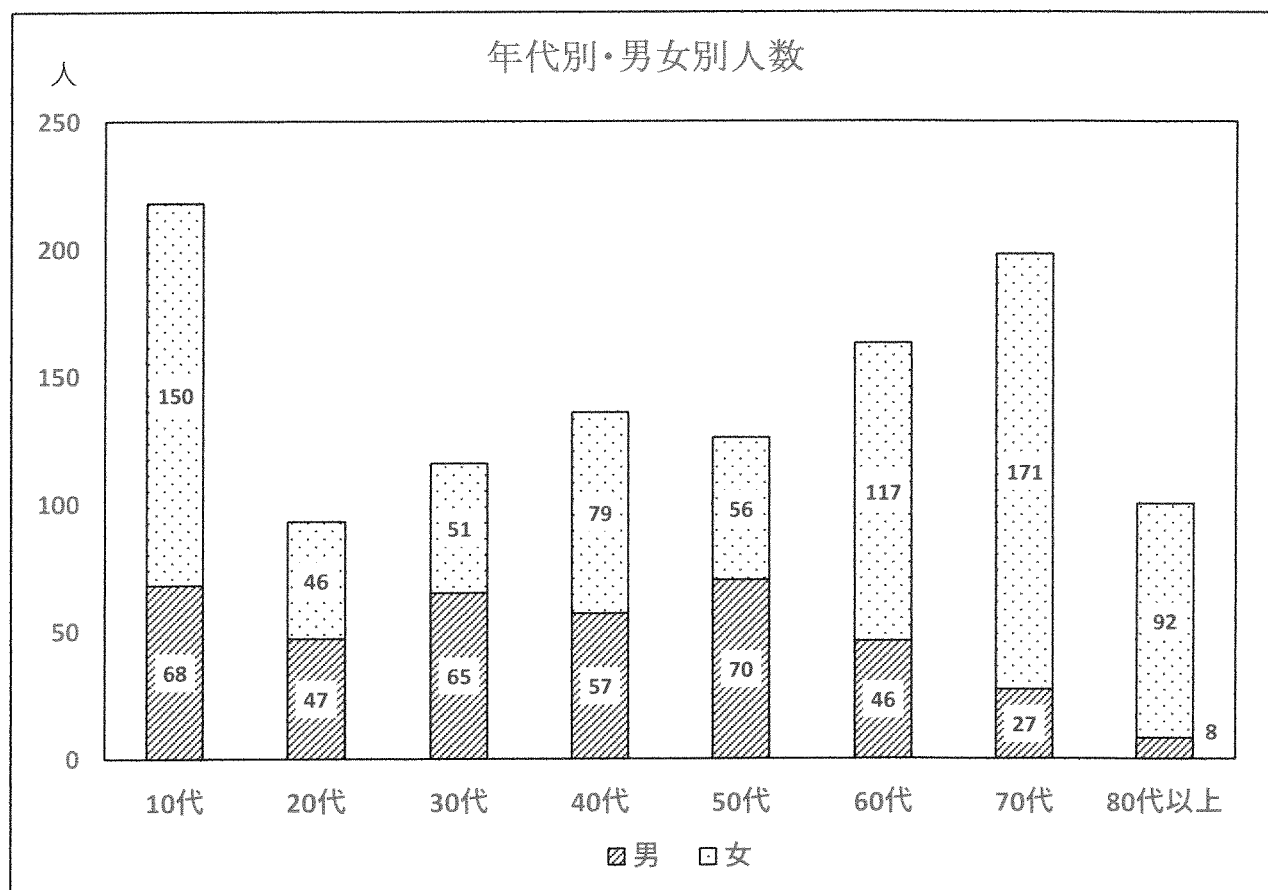
有効回答数 1,150 枚

有効回答率 88.5 %

合計 1,150人

男性 388人 (33.7 %)

女性 762人 (66.3 %)

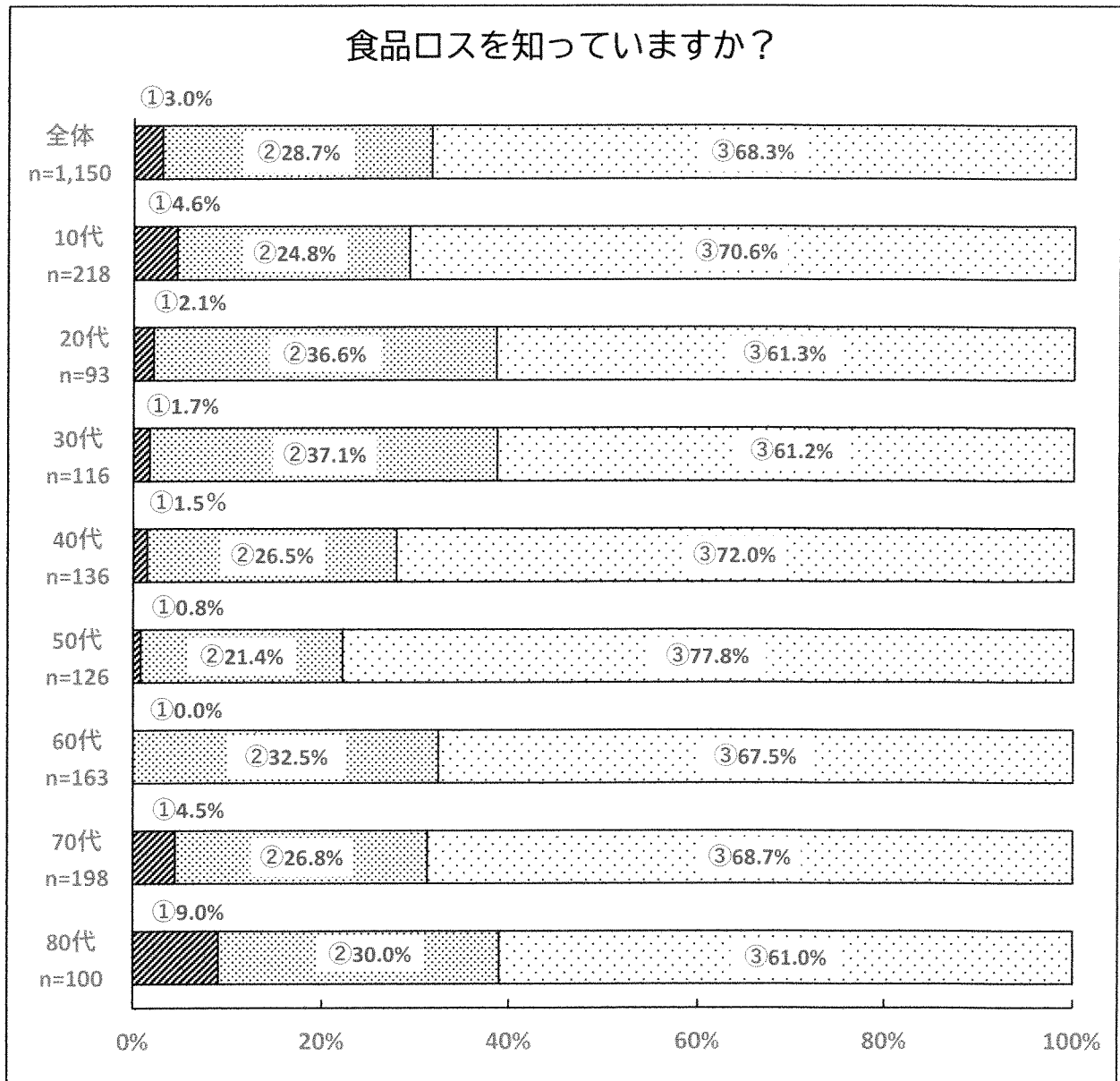


- ・回答者 1,150人のうち、男性は388人 (33.7%)、女性は762人 (66.3%) です。
- ・今年の特徴は、10代 (19.0%) が多く、次に70代 (17.2%) です。
- ・10代218人中、大学生は208人 (95.4%)、20代93人中、大学生は31人 (33.3%) です。
ほとんどの大学はコロナ禍の影響でオンライン授業となりました。そのため、従来通り紙によるアンケートとGoogleフォームによりweb上で回答していただきました。

質問1 食品ロスを知っていますか？

以下からひとつを選択

- ① 知らない・聞いたことがない
- ② 聞いたことはある、内容はよく知らない
- ③ 聞いたことがある、内容も知っている
- ④ その他



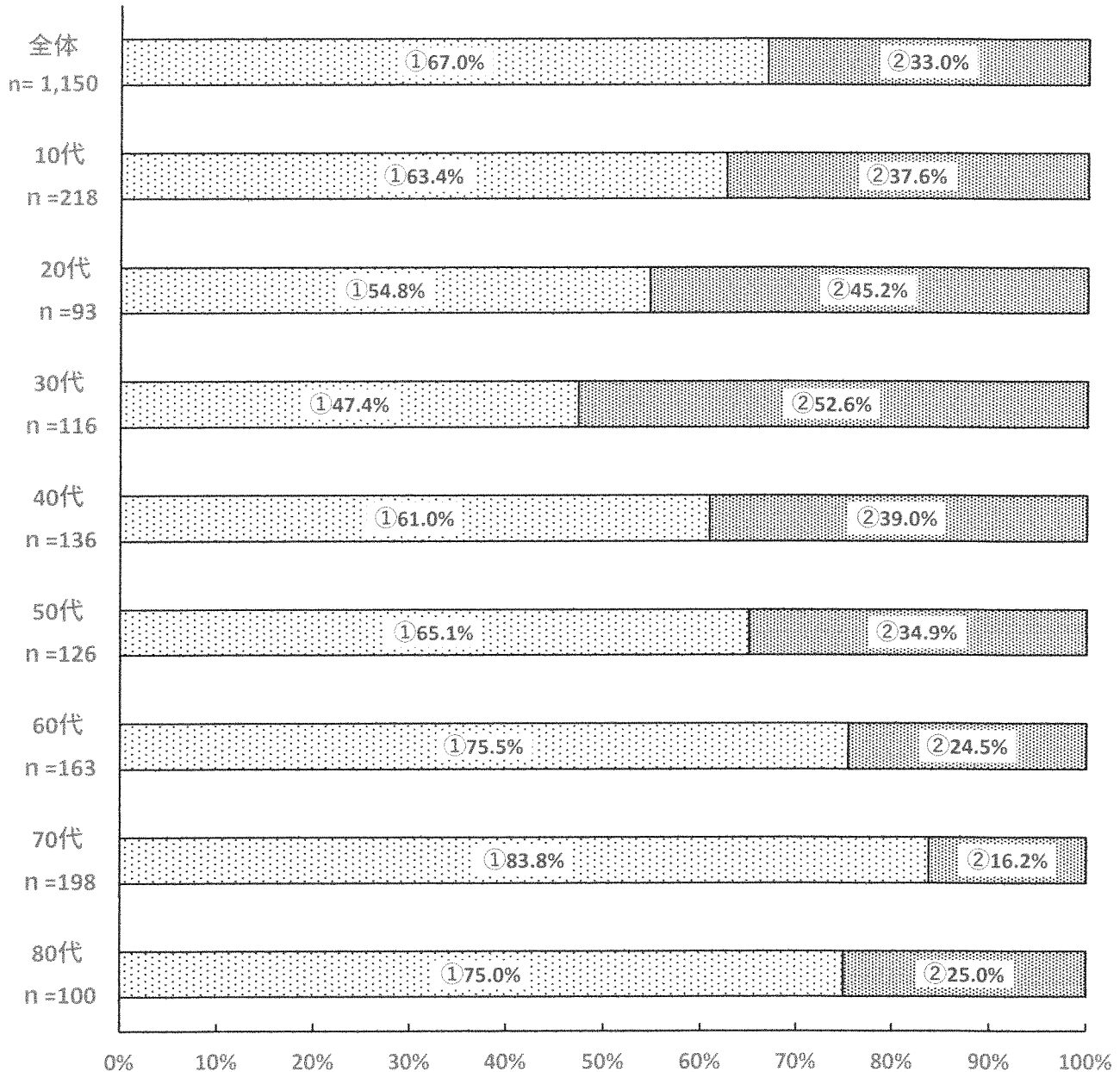
- ・各年代とも、一番多かったのは、「③食品ロスを聞いたことがある、内容も知っている」で68.3%です。3人に2人が内容まで知っていることが分かります。
- ・「②食品ロスを聞いたことはある、内容は知らない」は28.7%、4人に1人が内容までは知らないことが分かりました。
- ・回答者全員が①②③のいずれかを選択しています。

質問2 日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています、知っていますか？

どちらかを選択

- ① 知っている
- ② 知らない

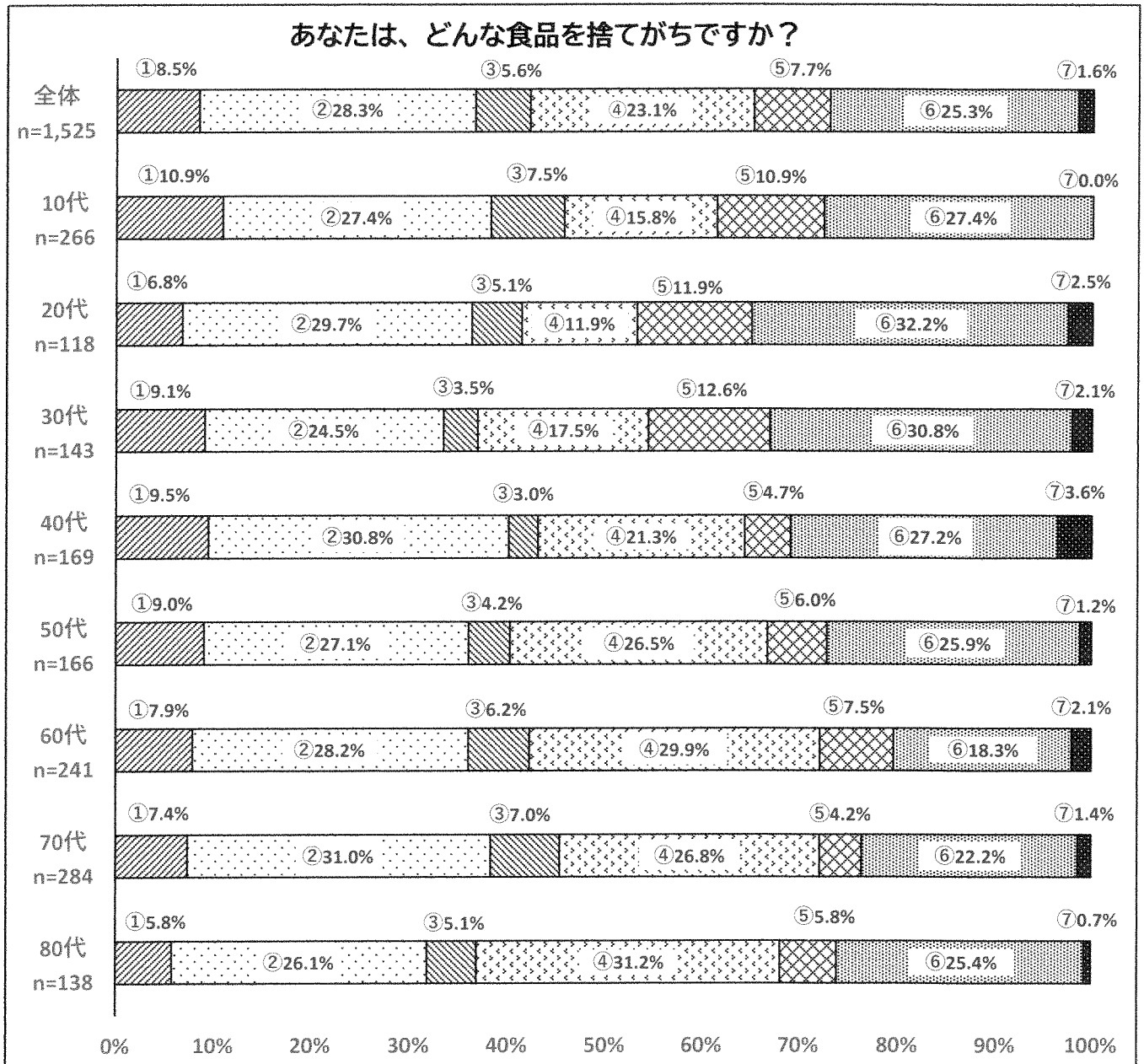
日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています、知っていますか？



- ・食品ロスの半分が家庭から発生していることを、「①知っている」は1,150人のうち、67% (771人) で3人に2人は知っています。
- ・「知っている」と回答した割合が多かった年代は、70代の83.8%、60代の75.5%、80代の75%です。70代が最も多く、30代が最も少なくなっています。

質問3 「あなたは、どんな食品を捨てがちですか？」

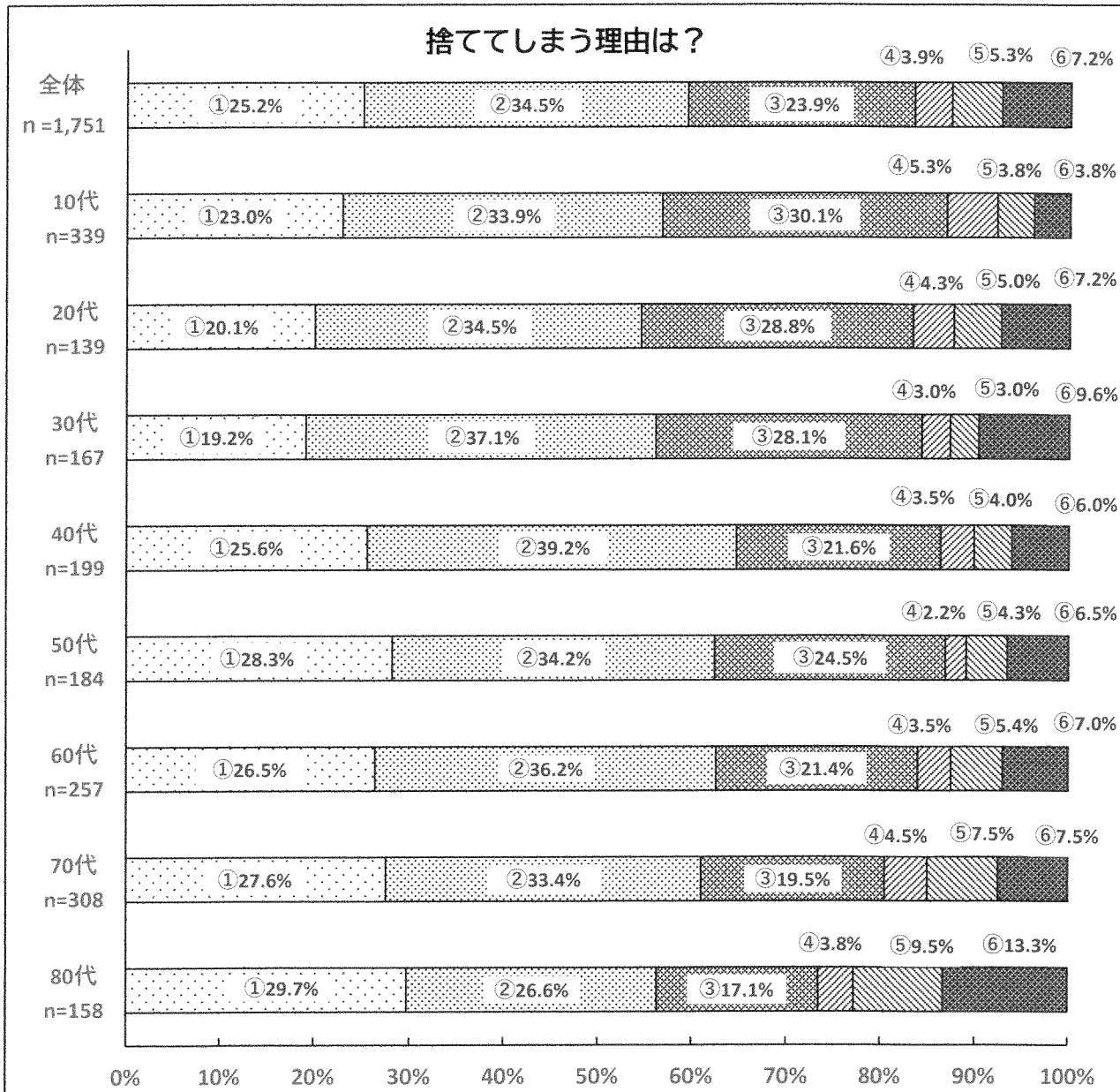
- ① 主食(ごはん、パン、麺類) ※選択は2つまで
 ② 野菜や果物
 ③ 肉や魚
 ④ おかず(野菜・肉・魚以外の加工品・中食)
 ⑤ お菓子・飲み物
 ⑥ 捨てることはほぼない
 ⑦ その他



- ・ 捨てがちな食品で多かった順に、「②野菜や果物」28.3% (432人)、次に「④おかず」23.1% (352人)、「①主食」8.5% (129人)、「⑤お菓子・飲み物」7.7% (117人)です。
- ・ 「⑥捨てることはほぼない」は、全体の25.3% (386人)、4人に一人と高い割合です。特に、20代32.2% (38人)、30代30.8% (44人)、10代27.4% (73人)は、その年代で⑥が一番多いことがわかります。

質問4 「捨ててしまう理由は？」

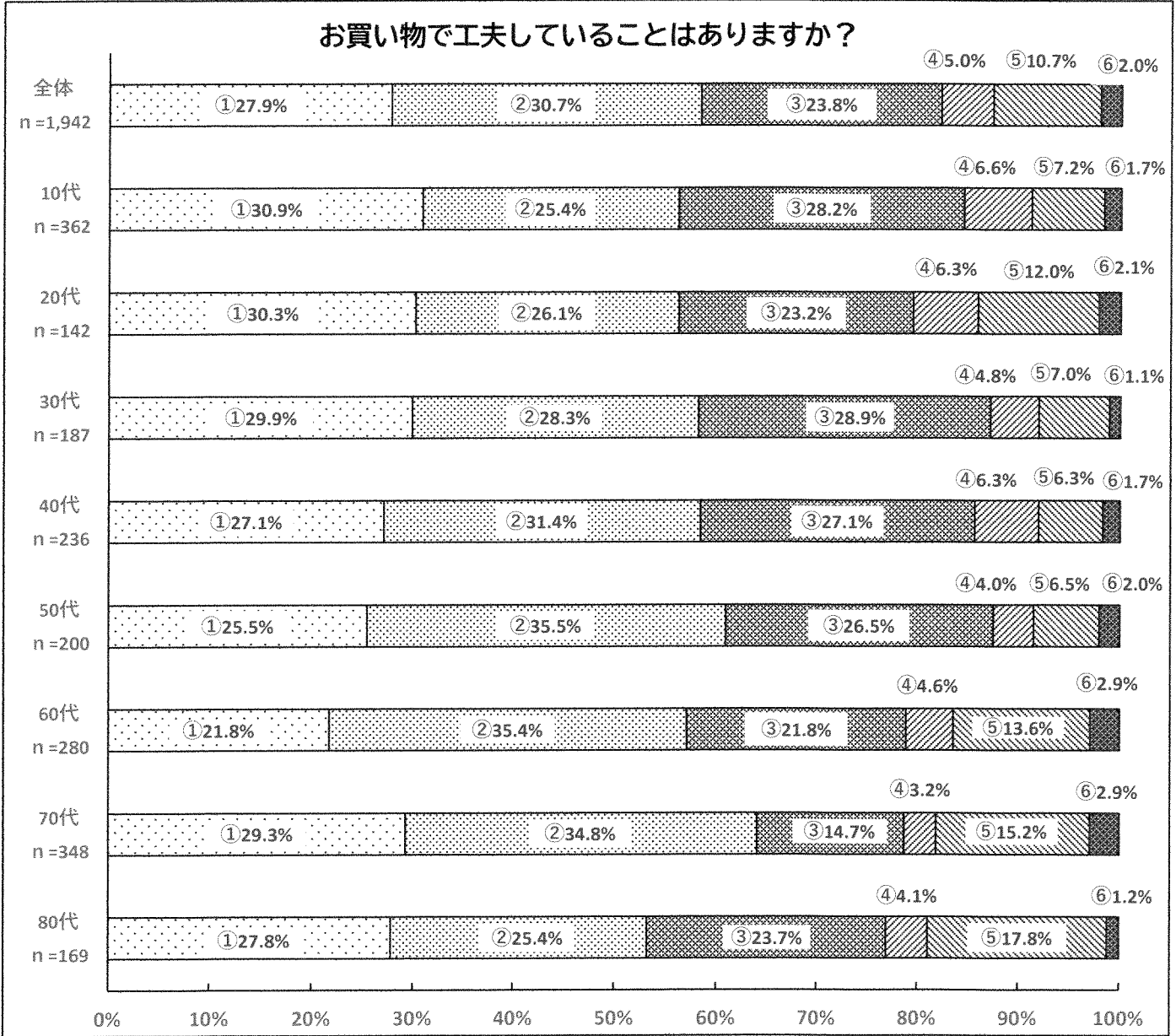
- ① 食べきれなかった ※選択は2つまで
 ② 傷ませてしまった
 ③ 賞味・消費期限が切れていた
 ④ 嫌いなものだった
 ⑤ 美味しくなかった
 ⑥ その他



- ・捨ててしまう理由は、多い順に「②傷ませてしまった」34.5%（60人）、「①食べきれなかった」25.2%（441人）、「③賞味・消費期限が切れていた」23.9%（419人）です。
- ・高齢になるほど、「①食べきれなかった」と回答した人の割合が多くなる傾向があり、特に80代以上では捨ててしまう理由の第1位になっています。

質問5 「お買い物で工夫していることはありますか？」

- ① 家にある食材をチェックしてから買い物に行く ※選択は2つまで
 ② 家にある食材を優先的に使うことを考えている
 ③ 使いきれ的分だけ買うようにしている
 ④ スーパーなどの棚の前の方から取って買うようにしている
 ⑤ 献立をたて、足りない食材を買うようにしている
 ⑥ その他

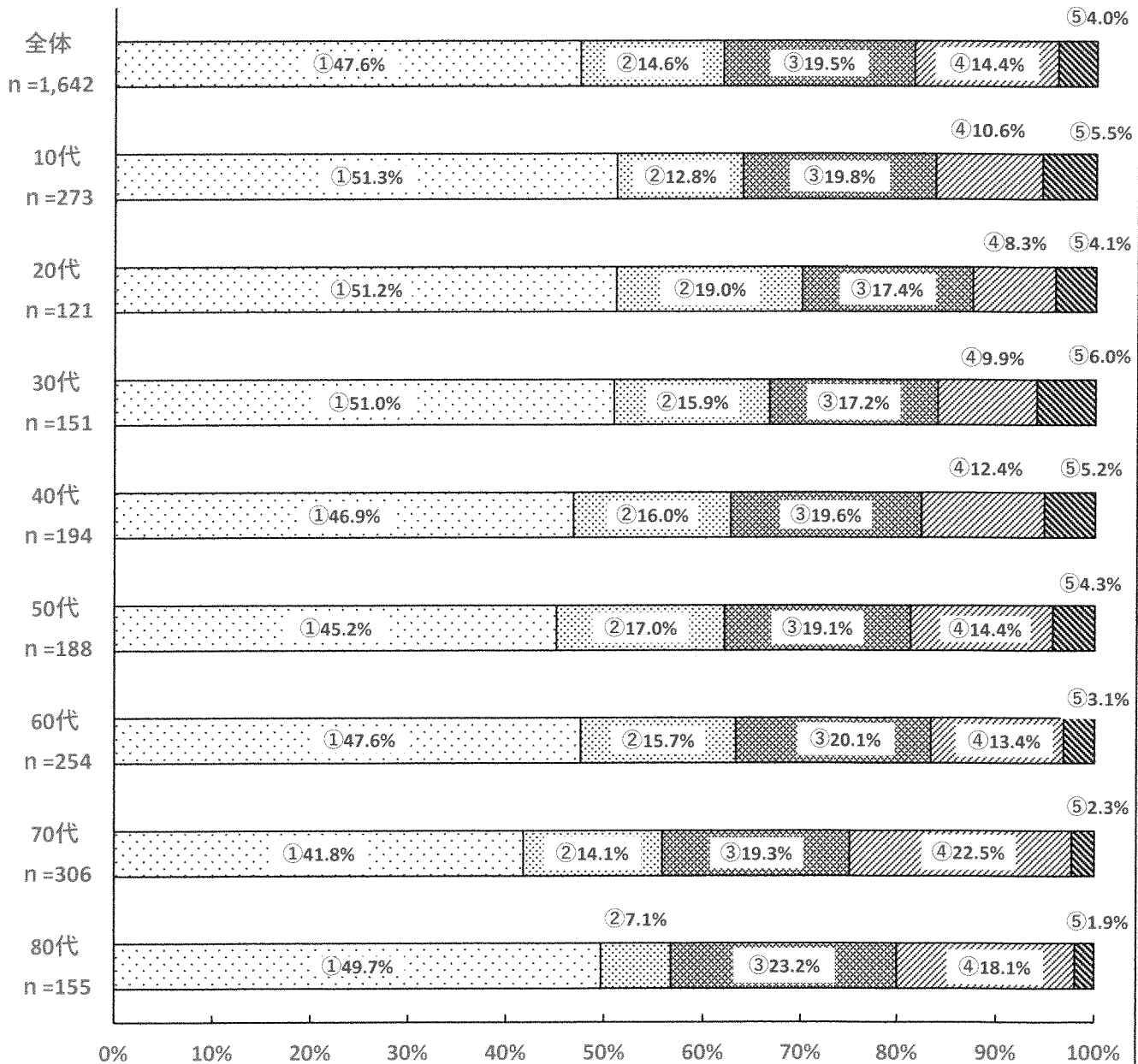


・お買い物で工夫していることは、多い順に「②家にある食材を優先的に使うことを考えている」30.7% (590人)、「①家にある食材をチェックしてから買い物に行く」27.9% (536人)、「③使いきれ的分だけ買うようにしている」23.8% (458人)です。
 どの年代にも同様の傾向が見られます。

質問6 「お料理で工夫していることはありますか？」

- ① 作りすぎないように工夫している ※選択は2つまで
 ② 在庫一掃の日をつくっている
 ③ 残った料理をリメイクしている
 ④ 捨てがちな野菜の皮、葉、根元など食べられる部分は捨てない
 ⑤ その他

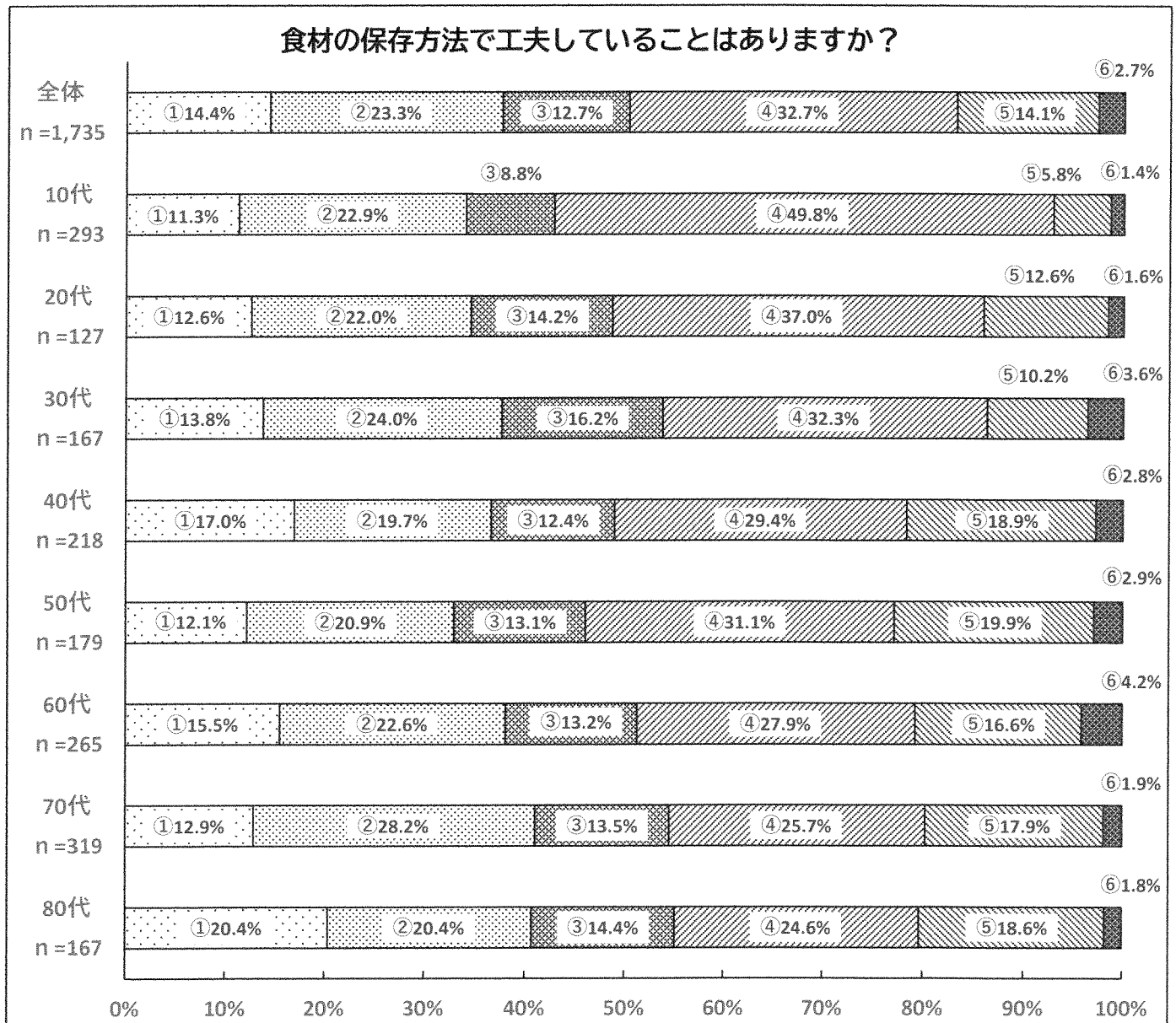
お料理で工夫していることはありますか？



・お料理で工夫していることは、多い順に「①作りすぎないように工夫している」47.6% (781人)、「③残った料理をリメイクしている」19.5% (321人)、「②在庫一掃の日をつくっている」14.6% (239人)、「④捨てがちな野菜の皮、葉、根元など食べられる部分は捨てない」14.4% (236人)です。

質問7 「食材の保存方法で工夫していることはありますか？」

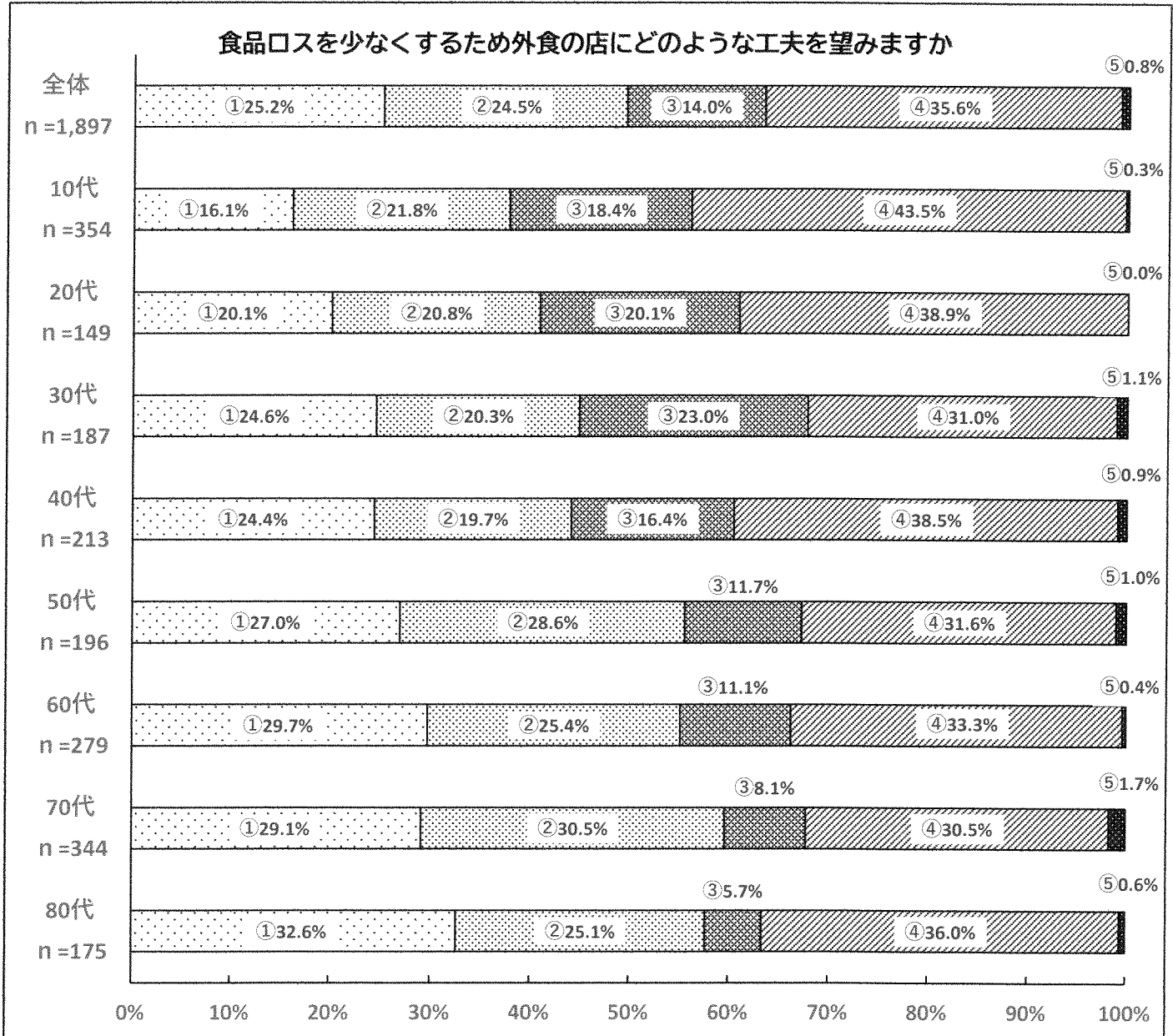
- ① 買った(もら)たらすぐに下処理している ※選択は2つまで
 ② 肉や魚はトレーから出して、使う分ごとに容器に入れて冷凍している
 ③ きのこと葉物野菜は使いやすい大きさにカットし生のまま冷凍している
 ④ 賞味・消費期限を管理している
 ⑤ 野菜は新聞紙にくるみ冷暗所に保管している
 ⑥ その他



- ・食材の保存方法の工夫では、多い順に「④賞味・消費期限を管理している」32.7% (568人)、「②肉や魚はトレーから出して、使う分ごとに容器に入れて冷凍している」23.3% (405人)、「①買った(もら)たらすぐに下処理している」14.4% (250人)、「⑤野菜は新聞紙にくるみ冷暗所に保管している」14.1% (245人)、「③きのこや葉物野菜は使いやすい大きさにカットし生のまま冷凍している」12.7% (221人)です。
- ・10代では、「④賞味・消費期限を管理している」が49.8%、ほかの年代よりも多いのが特徴となっています。

質問8 「食品ロスを少なくするため外食の店にどのような工夫を望みますか」

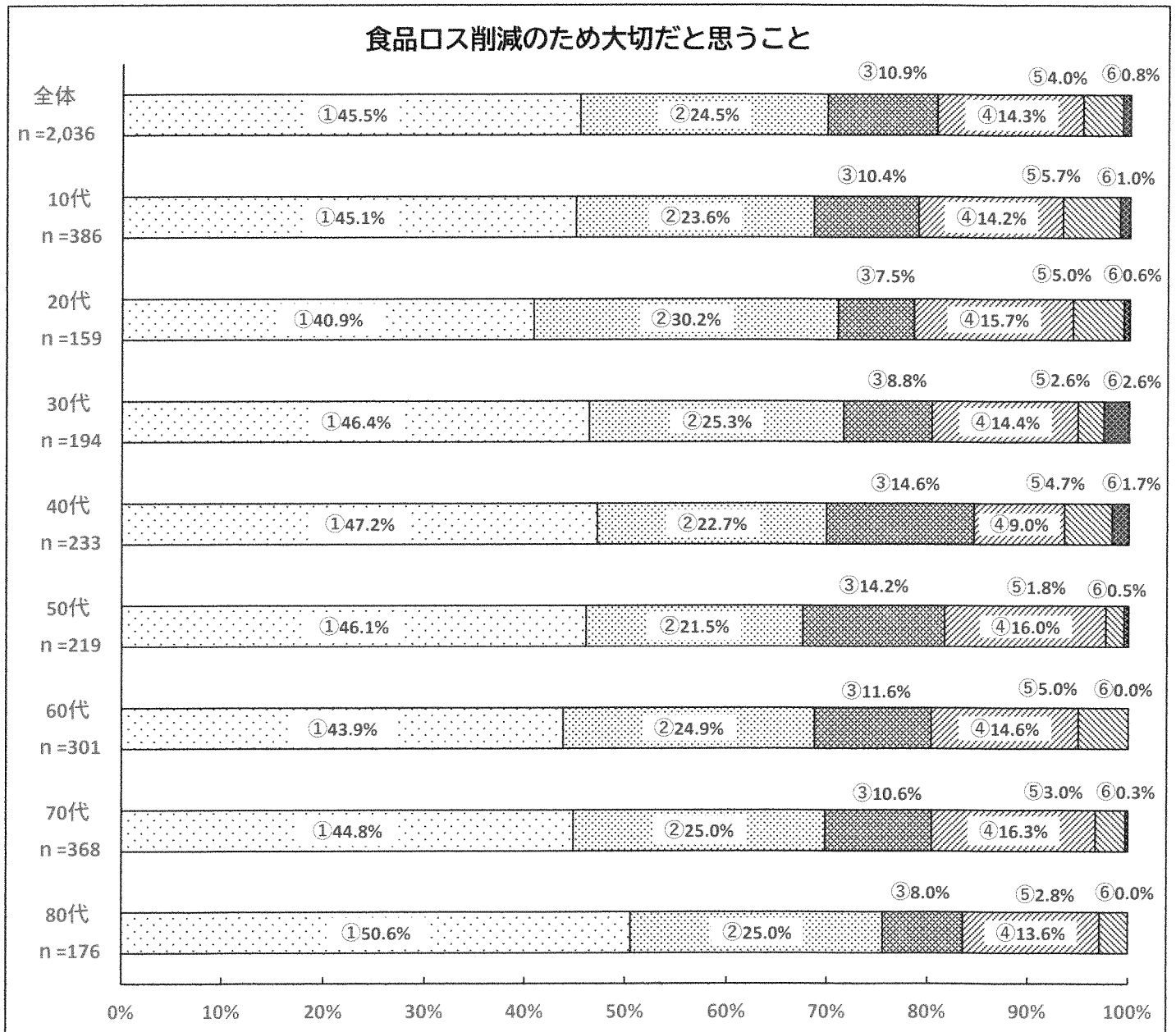
- ① ごはんの量を大中小選べることを提示してほしい ※選択は2つまで
 ② 小盛り・小分けメニューがほしい
 ③ 料理の量や写真をメニューに記載してほしい
 ④ 食べきれない時は持ち帰りができるようにしてほしい
 ⑤ その他



- ・食品ロスを少なくするため外食店に工夫してほしいことは、多い順に「④食べきれない時は持ち帰りができるようにしてほしい」35.6%（675人）、「①ごはんの量を大中小選べることを提示してほしい」25.2%（478人）、「②小盛り・小分けメニューがほしい」24.5%（464人）、「③料理の量や写真をメニューに記載してほしい」14.0%（265人）です。
- ・特に高齢になるほど①が多くなる傾向があり、10代では④の割合が一番多くなっています。

質問9 「食品ロス削減のために大切だと思うこと」

- ①「もったいない」の意識をもつ ※選択は2つまで
 ② 買い物の仕方を見直し
 ③ 家族の協力
 ④ 保管方法の見直し
 ⑤ エコクッキング
 ⑥ その他



・食品ロス削減のために大切だと思うことは、多い順に「①もったいないの意識をもつ」45.5% (926人)、「②買い物の仕方を見直し」24.5% (499人)、「④保管方法の見直し」14.3% (292人)、「③家族の協力」10.9% (222人)、「⑤エコクッキング」4.0% (81人)です。どの年代も同様の傾向が見られました。

アンケート調査を実施して伝えたいこと！

- 1 調査方法は、①アンケート用紙と②Web（Googleフォーム）の両方で実施しました。一般の方には①、大学生にはコロナ禍で大学での授業がオンライン中心になったため、①あるいは②のどちらかで回答していただきました。
- 2 「食品ロスを知っていますか」の質問では、「食品ロスを聞いたことがある、内容も知っている」が3人に2人でした。一方で、「食品ロスを聞いたことはある、内容はよく知らない」は4人に1人以上いることがわかりました。
- 3 食品ロスの半分が家庭から発生していることを知っていたのは3人に2人でした。私たち消費者団体は、食品ロス問題を他人事とせず、自分事と捉えて取り組んで行くことの大切さを伝えたいと思います。
- 4 捨てがちな食品は、野菜や果物、おかず（野菜・肉・魚以外の加工品・中食）が多いことがわかりました。また、捨てるものとして食品に付属している調味料やドレッシングという回答もありました。捨てる理由は傷ませてしまったり、食べきれなかった、賞味・消費期限が切れていたためです。心がけることは、買い物の際に、家にある食材を確認し優先的に使うこと、使いきれぬ分だけ買うなどがあります。また、買い物にはメモを持って行くこと、少しずつ余った食材はスープや鍋料理に利用するのもおすすめです。
- 5 お料理で工夫していることは、作りすぎないことであると半数近くの方が回答しています。これはとても大切なことです。計画的に献立を考え調理しても時には余ってしまうこともあるでしょう。そんな時は料理を冷凍やリメイクしたり、ご近所へおすそ分けするなど食べきることを考えたいものです。
- 6 食材の保存方法で多かったのは、賞味・消費期限を管理していることや、肉や魚は使う分ごとに容器に入れて冷凍していることでした。おすすめは冷凍できるものは冷凍保存です。きのこ類は水で洗わず根元を切り落とし、食べやすい大きさにカットして冷凍し、調理する時は冷凍のまま調理します。しょうがやニンニクは使いやすい大きさにカットし冷凍保存すれば、そのまますりおろして使えるので便利です。
- 7 消費者が外食する時、店に工夫してほしいことで多かったのは、食べきれない時は持ち帰りができるようにしてほしいことでした。消費者が気をつけたいことは、持ち帰るものは帰宅後に加熱が可能なものにする、衛生的な持ち帰り容器を使用する、帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない、持ち帰った料理は速やかに加熱して食べることなどです。
- 8 外食店でも様々な工夫が見られるようになりました。ごはんの量が選べたり、小盛り・小分けメニュー、料理の写真がメニュー表に掲載されていることです。このような取組が多くのお店に広がることを望みます。
- 9 食品ロス削減のために、「もったいない」精神をもつことや、買い物の仕方の見直しが必要と回答した人が多くみられました。このことはお金を大切に使うことや消費者行動の見直し・改善につながります。
- 10 食品ロス削減は食べ物大切にすることや、生産者や流通、お店の方などたくさんの方に感謝の気持ちを伝えることにつながると思います。消費者のこのような行動は、SDGsにある17項目の目標12番目「つくる責任、つかう責任」が求めている具体的な行動でもあります。

令和3年度「食品ロス削減に関するアンケート」

福島県消費者団体連絡協議会

《 質問ごとの年代別集計表 》

(人)

		10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
男	388	68	47	65	57	70	46	27	8
女	762	150	46	51	79	56	117	171	92
計	1,150	218	93	116	136	126	163	198	100

質問1 「食品ロスを知っていますか？」(1つに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	知らない・聞いたことがない	35	10	2	2	2	1	0	9	9
2	聞いたことはある、内容はよく知らない	330	54	34	43	36	27	53	53	30
3	聞いたことがある、内容も知っている	785	154	57	71	98	98	110	136	61
4	その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	合計	1,150	218	93	116	136	126	163	198	100

質問2 「日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています、知っていますか？」(1つに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	知っている	771	136	51	55	83	82	123	166	75
2	知らない	379	82	42	61	53	44	40	32	25
	合計	1,150	218	93	116	136	126	163	198	100

質問3 「あなたは、どんな食品を捨てがちですか？」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	主食	129	29	8	13	16	15	19	21	8
2	野菜や果物	432	73	35	35	52	45	68	88	36
3	肉や魚	85	20	6	5	5	7	15	20	7
4	おかず	352	42	14	25	36	44	72	76	43
5	お菓子・飲み物	117	29	14	18	8	10	18	12	8
6	捨てることはほぼない	386	73	38	44	46	43	44	63	35
7	その他	24	0	3	3	6	2	5	4	1
	合計	1,525	266	118	143	169	166	241	284	138

質問4 「捨ててしまう理由は？」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	食べきれなかった	441	78	28	32	51	52	68	85	47
2	傷ませてしまった	604	115	48	62	78	63	93	103	42
3	賞味・消費期限が切れていた	419	102	40	47	43	45	55	60	27
4	嫌いなものだった	69	18	6	5	7	4	9	14	6
5	美味しくなかった	93	13	7	5	8	8	14	23	15
6	その他	121	13	10	16	12	12	18	23	21
	合計	1,751	339	139	167	199	184	257	308	158

質問5 「お買い物で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	家にある食材をチェックしてから買い物に行く	536	112	43	56	64	51	61	102	47
2	家にある食材を優先的に使うことを考えている	590	92	37	53	74	71	99	121	43
3	使いきれ的分だけ買うようにしている	458	102	33	54	64	53	61	51	40
4	スーパーなどの棚の前の方から取って買うようにしている	96	24	9	9	15	8	13	11	7
5	献立をたて、足りない食材を買うようにしている	205	26	17	13	15	13	38	53	30
6	その他	39	6	3	2	4	4	8	10	2
	合計	1,924	362	142	187	236	200	280	348	169

質問6 「お料理で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	作りすぎないように工夫している	781	140	62	77	91	85	121	128	77
2	在庫一掃の日をつくっている	239	35	23	24	31	32	40	43	11
3	残った料理をリメイクしている	321	54	21	26	38	36	51	59	36
4	捨てがちな野菜の皮、葉、根元など食べられる部分は捨てない	236	29	10	15	24	27	34	69	28
5	その他	65	15	5	9	10	8	8	7	3
	合計	1,642	273	121	151	194	188	254	306	155

質問7 「食材の保存方法で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	買った(もらったら)すぐに下処理している	250	33	16	23	37	25	41	41	34
2	肉や魚はトレーから出して、使う分ごとに容器に入れて冷凍している	405	67	28	40	43	43	60	90	34
3	きのこや葉物野菜は使いやすい大きさにカットし生のまま冷凍している	221	26	18	27	27	27	35	43	24
4	賞味・消費期限を管理している	568	146	47	54	64	64	74	82	41
5	野菜は新聞紙にくるみ冷暗所に保管している	245	17	16	17	41	41	44	57	31
6	その他	46	4	2	6	6	6	11	6	3
	合計	1,735	293	127	167	218	179	265	319	167

質問8 「食品ロスを少なくするため外食の店にどのような工夫を望みますか」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	ごはんの量を大中小選べることを提示してほしい	478	57	30	46	52	53	83	100	57
2	小盛り・小分けメニューがほしい	464	77	31	38	42	56	71	105	44
3	料理の量や写真をメニューに記載してほしい	265	65	30	43	35	23	31	28	10
4	食べきれない時は持ち帰りができるようにしてほしい	675	154	58	58	82	62	93	105	63
5	その他	15	1	0	2	2	2	1	6	1
	合計	1,897	354	149	187	213	196	279	344	175

質問9 「食品ロス削減のために大切だと思うこと」(2つまでに○)

		合計	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代～
1	「もったいない」の意識をもつ	926	174	65	90	110	101	132	165	89
2	買い物の仕方の見直し	499	91	48	49	53	47	75	92	44
3	家族の協力	222	40	12	17	34	31	35	39	14
4	保管方法の見直し	292	55	25	28	21	35	44	60	24
5	エコクッキング	81	22	8	5	11	4	15	11	5
6	その他	16	4	1	5	4	1	0	1	0
	合計	2,036	386	159	194	233	219	301	368	176

令和3年度 「食品ロス削減に関するアンケート」

福島県消費者団体連絡協議会

食品ロス削減への取り組みが消費者に求められています、アンケートへのご協力よろしくお願いします。

市町村名		性別	() 男性、() 女性					
年代に○	・10代	・20代	・30代	・40代	・50代	・60代	・70代	・80代以上

質問1 「食品ロスを知っていますか？」(1つに○)

- 1 () 知らない・聞いたことがない
- 2 () 聞いたことはある、内容はよく知らない
- 3 () 聞いたことがある、内容も知っている
- 4 () その他(具体的に：)

質問2 「日本の食品ロスの半分は家庭から発生しています、知っていますか？」(1つに○)

- 1 () 知っている
- 2 () 知らない

質問3 「あなたは、どんな食品を捨てがちですか？」(2つまでに○)

- 1 () 主食(ごはん、パン、麺類)
- 2 () 野菜や果物
- 3 () 肉や魚
- 4 () おかず(野菜・肉・魚以外の加工品・中食など)
- 5 () お菓子・飲み物
- 6 () 捨てることはほぼない
- 7 () その他(具体的に：)

質問4 「捨ててしまう理由は？」(2つまでに○)

- 1 () 食べきれなかった
- 2 () 傷ませてしまった
- 3 () 賞味・消費期限が切れていた
- 4 () 嫌いなものだった
- 5 () 美味しくなかった
- 6 () その他(理由：)

質問5 「お買い物で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

- 1 () 家にある食材をチェックしてから買い物に行く
- 2 () 家にある食材を優先的に使うことを考えている
- 3 () 使いきれ的分だけ買うようにしている
- 4 () スーパーなどの棚の前の方から取って買うようにしている
- 5 () 献立をたて、足りない食材を買うようにしている
- 6 () その他(具体的に：)



【うらへ続きます】

質問6 「お料理で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

- 1 () 作りすぎないように工夫している
- 2 () 在庫一掃の日をつくっている
- 3 () 残った料理をリメイクしている
- 4 () 捨てがちな野菜の皮、葉、根元など食べられる部分は捨てない
- 5 () その他(具体的に: _____)

質問7 「食材の保存方法で工夫していることはありますか？」(2つまでに○)

- 1 () 買った(もらったら)すぐに下処理している
- 2 () 肉や魚はトレーから出して、使う分ごとに容器に入れて冷凍している
- 3 () きのこと葉物野菜は使いやすい大きさにカットし生のまま冷凍している
- 4 () 賞味・消費期限を管理している
- 5 () 野菜は新聞紙にくるみ冷暗所に保管している
- 6 () その他(具体的に: _____)

質問8 「食品ロスを少なくするため外食の店にどのような工夫を望みますか」(2つまでに○)

- 1 () ごはんの量を大中小選べることを提示してほしい
- 2 () 小盛り・小分けメニューがほしい
- 3 () 料理の量や写真をメニューに記載してほしい
- 4 () 食べきれない時は持ち帰りができるようにしてほしい
- 5 () その他(具体的に: _____)

質問9 「食品ロス削減のために大切なこと」(2つまでに○)

- 1 () 「もったいない」の意識をもつ
- 2 () 買い物の仕方の見直し
- 3 () 家族の協力
- 4 () 保管方法の見直し
- 5 () エコクッキング
- 6 () その他(具体的に: _____)

【 自由記述欄です、食品ロスに関することや取り組んでいることをお書きください。 】

(_____)

食品ロスとはまだ食べられるのに捨てられている食品のことです。日本の食品ロス量は年間 600 万トン超で毎日大型(10トン車)トラック約 1,700 台分の食品ロスが発生しており、このうち、約半分は家庭から発生しています。年間 1 人あたりの食品ロス量は約 50 kg で、毎日お茶碗 1 杯分のお米の消費量に相当します。また、世界中で捨てられる食品は 1 年間に 13 億トンで世界の人々が食べるために生産された食料の約 3 分の 1 に当たります。

食品ロス削減は、一人ひとりが台所からできることです。世界で取り組む SDGs17 項目の 12 番目「つくる責任・つかう責任」に持続可能な生産消費形態を求めており、私達一人ひとりの小さな行動が食品ロス削減につながります。みんなで取り組みましょう!

令和3年度 福島県消費者団体連絡協議会の主な活動

	内 容	備 考
4月22日(木)	総会	
6月23日(水)	第1回理事会	アンケートとエコチャレンジ 団体へ配布
7月~8月	アンケート 1,300枚配布 (2月10日アンケート報告会)	有効回答数 1,150枚
8月	エコチャレンジに挑戦	40世帯、96人参加
9月3日(金)	JA 福島女性部協議会との交流会	コロナ禍により中止
10月22日(金)	研修会「食品ロス」 講師：崎田裕子さま (ジャーナリスト・環境カウンセラ ー・福島県環境審議会委員)	県消費生活課研修室 (自治会館1階)
10月27日(水) ~28日(木)	研修会(オンライン)・交流会 研修会：「福島県経済の状況と日本 銀行の役割」講師：福島県金融広 報委員会事務局長 小池洋介様 交流会：コスキン演奏鑑賞	担当：川俣町消費生活研究会 「おしまふるさと交流館」宿泊 見学：アンスリウム施設、羽山 の森美術館、おりもの展示館、 コースター織物体験
11月27日(土)	「ふくしまゼロカーボンDAY」 ブース出展：県消費生活課と合同 テーマ：SDGs、エシカル消費、 食品ロス。アンケート調査実施。 トークセッション：パネラー出演	ビックパレットふくしま
10月・11月 2月	文化祭に出展 ① 飯舘くらしの会 ② 白河くらしの会 ③ 福島消費生活研究グループ	10月20日~28日 10月27日~11月3日 2月11日
5月17日(月) 7月13日(火) 7月15日(木) 3月15日(火)	出前講座 ① マイナンバーについて ② SDGsについて ③ 食品ロスについて ④ 暮らしの見直し	川俣町消費生活研究会 福島消費生活研究グループ 川俣町消費生活研究会 川俣町消費生活研究会
12月7日(火)	第2回理事会	
3月16日(水)	第3回理事会	

