

家庭ごみの減量と食品ロスについて

□調査期間 令和4年8月29日～9月9日

□対象者数 1031 人(令和4年8月29日現在)

□回答者数 729 人

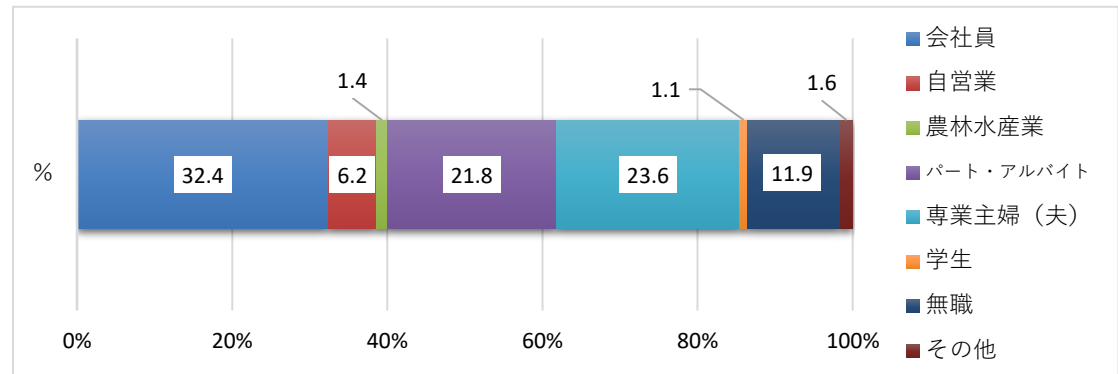
□回答率 70.7 %

(図および表中の比率は、少数点第2位を四捨五入して表示しています。したがって、内訳を合計しても100%に合致しない場合があります。)

【Q1】まずは、モニター情報を教えてください。

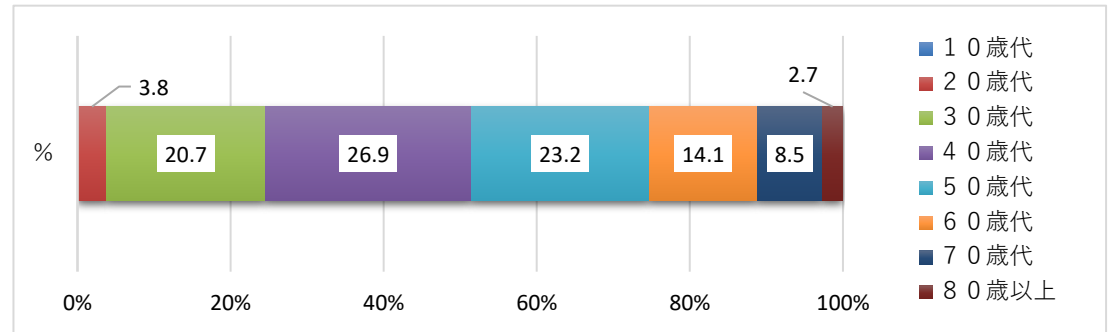
【職業】

内訳	人数	%
会社員	236	32.4
自営業	45	6.2
農林水産業	10	1.4
パート・アルバイト	159	21.8
専業主婦(夫)	172	23.6
学生	8	1.1
無職	87	11.9
その他	12	1.6
合計	729	100.0



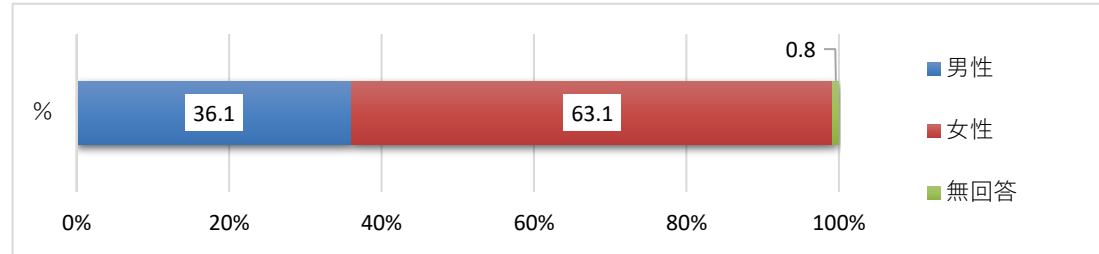
【年齢】

内訳	人数	%
10歳代	0	0.0
20歳代	28	3.8
30歳代	151	20.7
40歳代	196	26.9
50歳代	169	23.2
60歳代	103	14.1
70歳代	62	8.5
80歳以上	20	2.7
合計	729	99.9



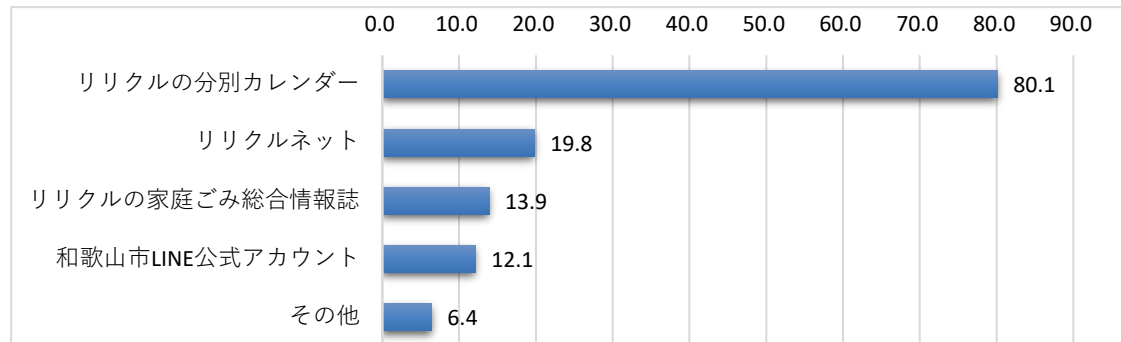
【性別】

内訳	人数	%
男性	263	36.1
女性	460	63.1
無回答	6	0.8
合計	729	100.0



【Q2】ごみの出し方やごみ減量についての情報をどのように入手していますか？(あてはまるものをすべて選択)

内訳	人数	%
リリクルの分別カレンダー	584	80.1
リリクルネット	144	19.8
リリクルの家庭ごみ総合情報誌	101	13.9
和歌山市LINE公式アカウント	88	12.1
その他	47	6.4



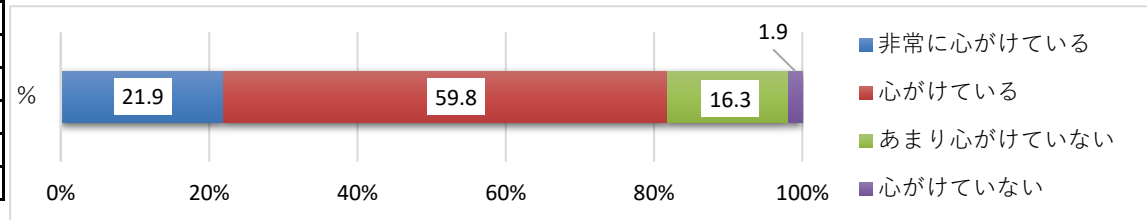
【Q2】その他(対象者47人)

- 和歌山市のホームページ等
- 市報わかやま
- 市からの配布書類
- 和歌山市担当課
- 和歌山市〇〇捨て方で検索
- 和歌山市のインターネットページ等
- ロコミ
- 市のホームページ
- 改めて情報を得ようとは、思いません。今のままでいいと思っています。
- 以前より記憶しています
- インターネット
- ネットやニュース等社会の問題として扱っている情報
- ゴミ出し日は各地域曜日で決まってる
- ごみの出し方については、自ら自発的に情報を収集していない。
- 配偶者に聞いて出している。減量についての情報は特に聞いていないが、市報等で情報は得ている。
- 妻ら
- リビング新聞

- 特に興味が無いから、情報を入手しようとしていない。
- 配偶者に任せてあり、気にしていない
- ウェブ検索
- 覚えてるから
- 回覧板
- マンションの掲示板
- インターネットで調べて出てくるものを参考に
- ネットで検索
- 役所に電話
- 和歌山市からのチラシをみる
- 資料無し、市から送られてこない
- 得ていない
- TVやラジオ、地方紙などです。
- 事業所の為、委託業者のスケジュールになっています。
- インターネット
- 自治体のHP
- 和歌山市報など
- 情報を入手していない
- 和歌山市ゴミのHP
- 特に何もみていない
- ホームページ
- 特に情報を得ていない

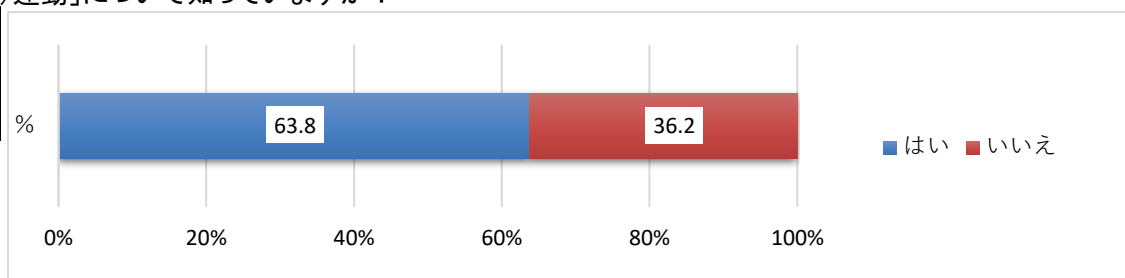
【Q3】ごみの出し方やごみの減量についてふだんから心がけていますか？

内訳	人数	%
非常に心がけている	160	21.9
心がけている	436	59.8
あまり心がけていない	119	16.3
心がけていない	14	1.9
合計	729	99.9



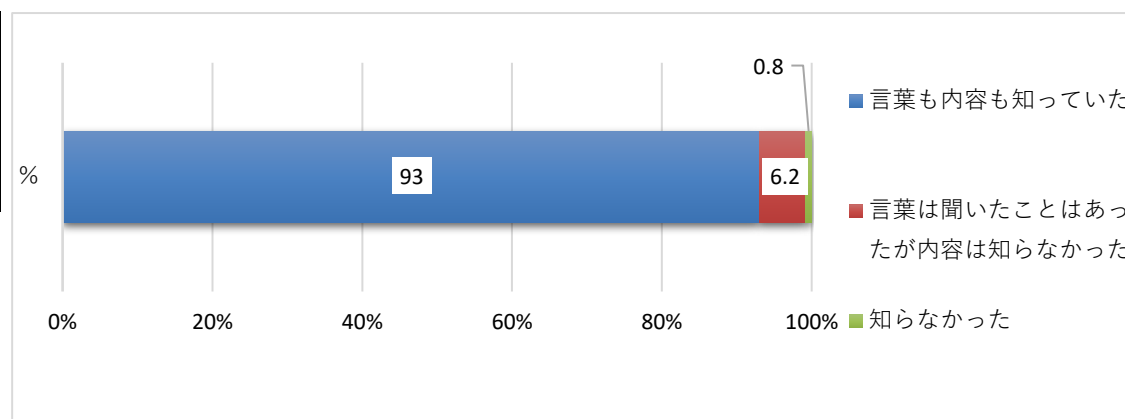
【Q4】ごみの減量につながる「3きり(使いきり、食べきり、水きり)運動」について知っていますか？

内訳	人数	%
はい	465	63.8
いいえ	264	36.2
合計	729	100



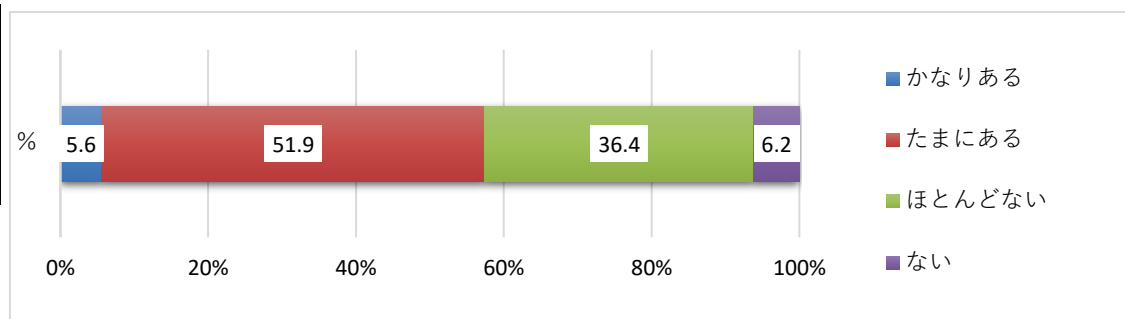
【Q5】「食品ロス」という言葉を知っていましたか？

内訳	人数	%
言葉も内容も知っていた	678	93
言葉は聞いたことはあったが内容は知らなかった	45	6.2
知らなかった	6	0.8
合計	729	100



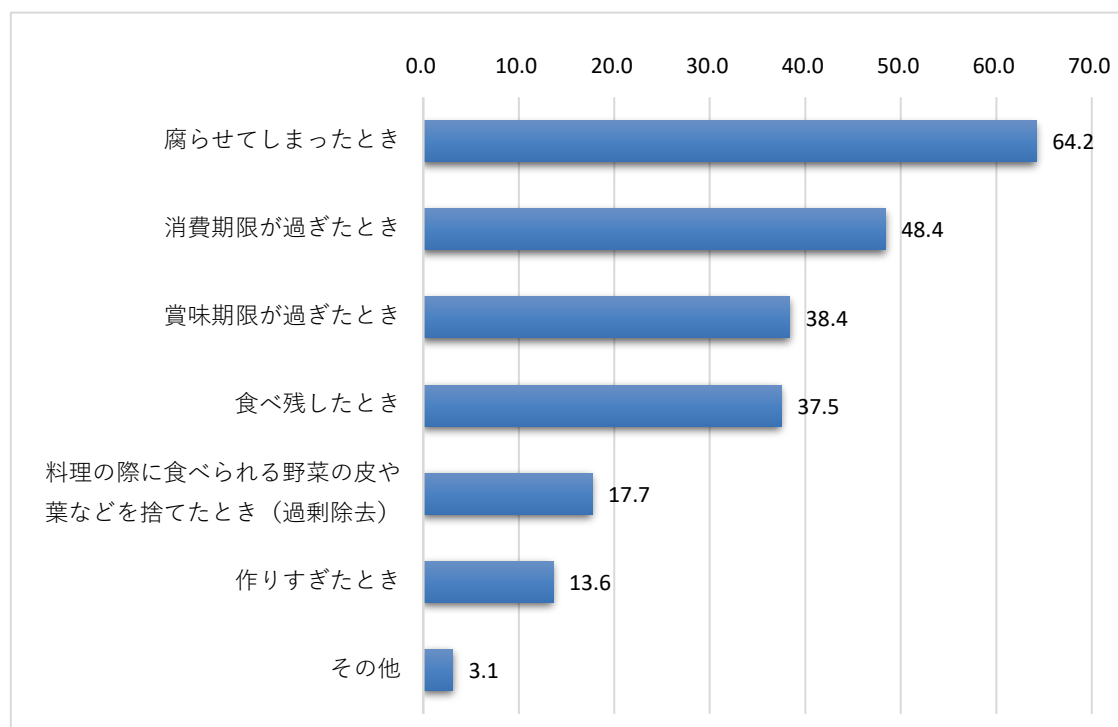
【Q6】普段の生活で食品・食材を捨ててしまうことはありますか？

内訳	人数	%
かなりある	41	5.6
たまにある	378	51.9
ほとんどない	265	36.4
ない	45	6.2
合計	729	100.0



【Q7】Q6「かなりある」「たまにある」と回答された方にお聞きします。それはどんなときですか？（あてはまるものすべて選択）（該当者419人）

内訳	人数	%
腐らせたとき	269	64.2
消費期限が過ぎたとき	203	48.4
賞味期限が過ぎたとき	161	38.4
食べ残したとき	157	37.5
料理の際に食べられる野菜の皮や葉などを捨てたとき（過剰除去）	74	17.7
作りすぎたとき	57	13.6
その他	13	3.1

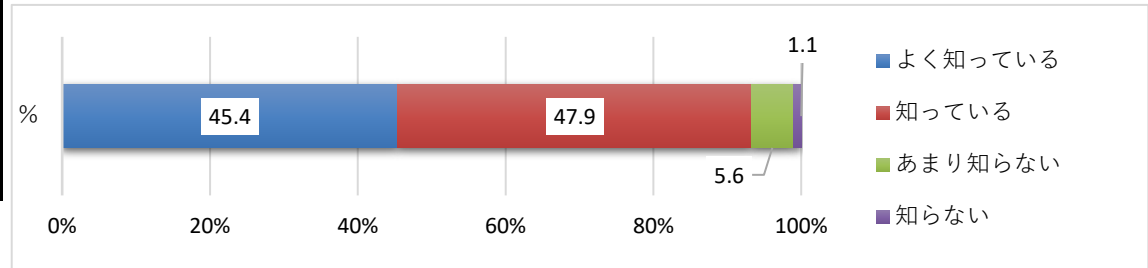


【Q7】その他（対象者13人）

- 避けている添加物が使われていた時
- 人から急に食材をもらったりした時に量が多くて食べきれなかったりする
- 頂き物が口に合わなかったとき
- 買いだめ
- 赤ちゃんの冷凍した余ったご飯やおかずを衛生上の都合で、一定期間を過ぎた為。
- 旅行に行くとき
- 収穫した作物が多すぎたとき
- 賞味期限を大きく過ぎて使用不能と判断したとき
- 子供の食べ残し
- 鶏肉の皮や脂身
- 子どもが食べ残した時

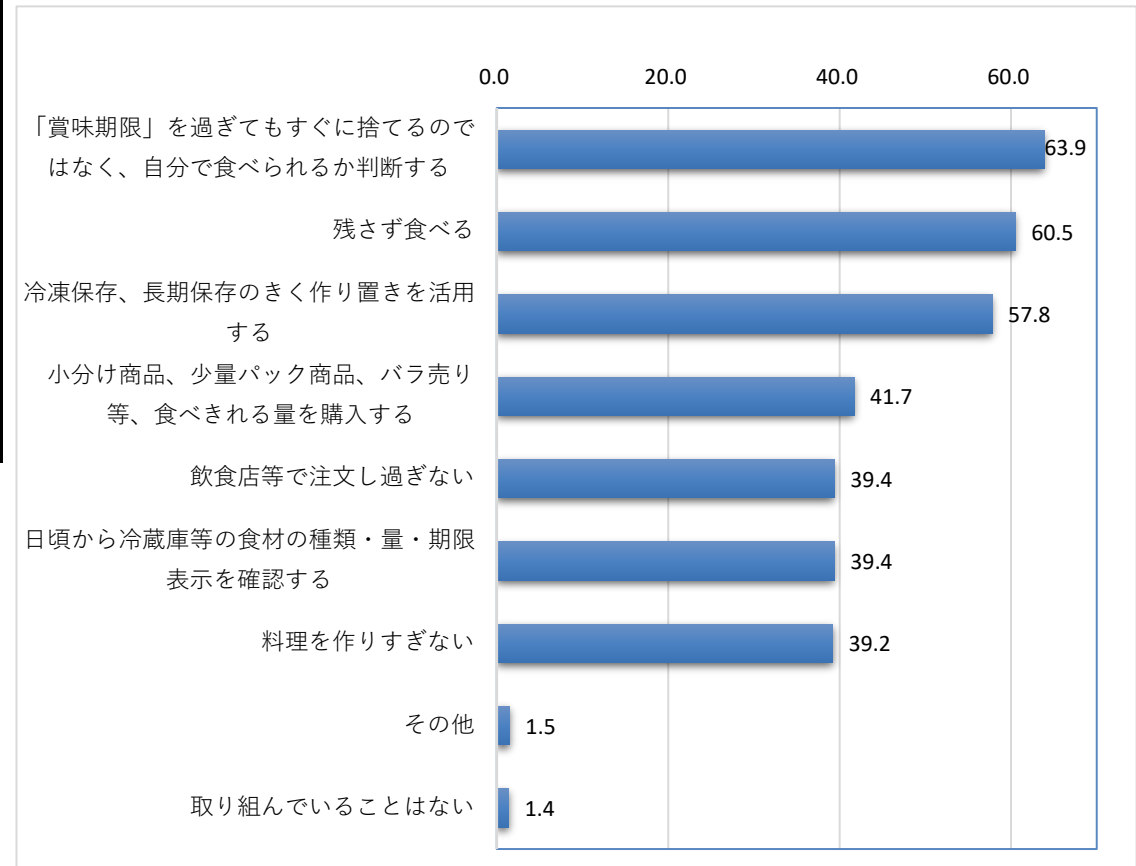
【Q8】食品の「賞味期限」「消費期限」について違いを知っていますか？

内訳	人数	%
よく知っている	331	45.4
知っている	349	47.9
あまり知らない	41	5.6
知らない	8	1.1
合計	729	100.0



【Q9】食品ロスを軽減するために取り組んでいることはありますか？(あてはまるものすべて選択)

内訳	人数	%
「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	466	63.9
残さず食べる	441	60.5
冷凍保存、長期保存のきく作り置きを活用する	421	57.8
小分け商品、少量パック商品、バラ売り等、食べきれぬ量を購入する	304	41.7
飲食店等で注文し過ぎない	287	39.4
日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する	287	39.4
料理を作りすぎない	286	39.2
その他	11	1.5
取り組んでいることはない	10	1.4

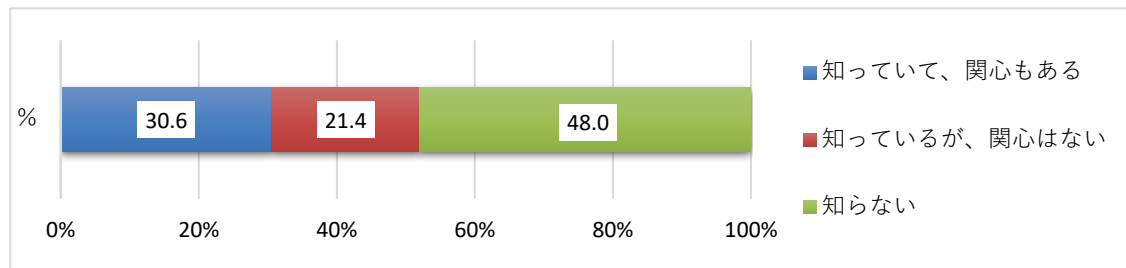


【Q10】「フードドライブ(※)」「フードバンク(※)」を知っていますか？また、関心はありますか？

※フードドライブ・・・家庭で余っている食品を持ち寄り、施設やフードバンクなどに提供する取組

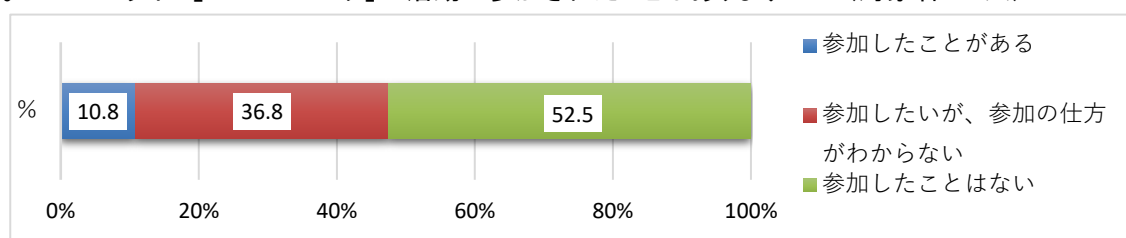
※フードバンクとは・・・品質に問題がない未利用食品を、企業などから寄付してもらい、施設や団体に提供する取組

内訳	人数	%
知っていて、関心もある	223	30.6
知っているが、関心はない	156	21.4
知らない	350	48.0
合計	729	100.0



【Q11】「知っていて、関心もある」と回答された方にお聞きます。「フードドライブ」「フードバンク」の活動に参加されたことはありますか？(対象者223人)

内訳	人数	%
参加したことがある	24	10.8
参加したいが、参加の仕方がわからない	82	36.8
参加したことはない	117	52.5
合計	223	100



【Q12】「食品ロス」問題の改善にはどういったことが必要だと思いますか？ご意見がありましたらご記入ください。(任意)□

- 食品ロスを解決するために、賞味期限の延長というのはいかがでしょうか？
日本は諸外国と比較して、賞味期限の設定を厳しくしていると聞いたことがあります。
もう少し賞味期限を緩和する事で、賞味期限切れで廃棄される量を少なくできるのではないかと思います。
加えて、生では食べられない物でも、焼くなどの調理法によっては、まだ食べられるという場合もあるかと思います。
そこで、賞味期限に加えて、特定の調理法ならこの日まで可能というような、調理法によってまだ食べられるというような記述法にすれば、食品ロスの改善に少しでも貢献できるのではないかと思います。
- フードバンクで、持ち込みできる場所の設置があれば食べないものは捨てずに持っていきと思います。
- 一週間のメニューを考える余裕があれば良いのですが、なかなか習慣づかないです。何か取り組みがあれば心強いです。
- フードバンクやフードドライブ等の啓発と取り組み機会を増やし、供出が簡単にできるようにシステム化する。
- 今の世の中では大変重要なことだと思う。私自身ももったいない食べ方をせず、常に計画的にフードロスをなくすよう常に考えていきます。
- スーパーなどでノルマを課すようなことを止めればましになると思う。
- 食育。子供のうちからきっちり教育しておく。
- やはり、3きりが大事だと思う。スーパーでのゴミ袋が有料になり少量のゴミを入れる大きさの袋が無いことに不便を感じ出した。市の指定ゴミ袋に少量サイズを市販してほしい。

- 消費者、販売者、生産者それぞれの立場からの啓発活動や取り組み
- フードバンクをもっと身近にできるようにあちこちで取り組みしてほしい。
- 食品ロス問題は気になります、どのようにすれば改善するのかよくわかりません。
- よく飲食店で見かけるのですが、頼んだ料理を口をつけずに残されている方が多く見受けられます。もちろんその方の体調や口に合わないなど理由はあるかと思いますが、しかしそれは食品を無駄にすることがもったいないの意識が低いことだと思います。そこで改善の一つは呼びかけや教育だと思います。次にどうしても残ってしまった場合に飲食店には持ち帰りができる手段やメニュー表示の工夫、ボリュームの変更ができたりすれば少し改善されるのではないのでしょうか。また家庭で出てしまう食品ロスについては家庭用のコンポスターを奨励したりできないでしょうか？ よろしく願いいたします。
- 賞味期限切れの商品のみを安く販売するお店をテレビで見たことがある。
 コロナ禍で室内イベントが難しいのであれば、西の丸広場などで月に1回など定期的に販売会を企画してはどうでしょうか？
 消費期限切れの商品だけでなく、通常の商品や移動販売車なども入れたら、皆さん参加しやすいのではないのでしょうか？
 そのイベントだけで使える商品券を入口で販売して、その商品券を支援が必要な方々に事前に渡しておいて、気兼ねすることなく好きなものを好きなだけ交換出来るような仕組みがあれば良いかなと思います。
 支援が必要な方が外出できないようであれば、前もってどのようなものがいつどのくらい欲しいか希望を出してもらっておいて、該当のものがあればその方の近くの支援団体などに連絡できるようなシステムがあれば良いと思います。
- 作り過ぎず食べ過ぎずを心がけること
- 大手のスーパーや百貨店など、未だに過剰生産して食料廃棄が多い気がする。
- 和歌山市担当課が、しっかり支援を考えないとダメです。
- 買い物でも食品は買すぎないように、なるべくその日使う分だけ買うようにしてました。ただ今回コロナ感染して療養期間の時、食材をある程度ないと困ると実感しました。
- 個々の意識改善が必要であると思います。また、子供の頃からの教育も必要であると思います。この年になって感じる事は育ってきた環境によって食品ロスに対する意識が違う事です。子供の頃から食べられなければ捨てるという環境で育った方は、大人になっても同じです。幼いころからの意識付けは非常に大事であると思います。
- 食べきれぬ量をいつも意識する。残っても冷凍冷蔵して後日食べる。
- もっともっと小分けの商品(野菜)がほしいです。
- 賞味期限のせまった食品を安く販売する場所があれば良いと思う。物によっては賞味期限が多少切れていても構わないです。
- 販売店が作りすぎないようにする。
- ひとりひとりが知ること意識すること
- 不要になってしまった食品を寄贈する、もらうなど流通させる仕組み作りの支援
 食料の寄贈を必要としている団体の把握
 市役所の前でエコ食堂・弁当などを販売して市民に応援を呼びかける
 品数を減らすことがロス削減につながるの、メニュー品数を減らすことを推奨する
- 必要な時に必要な分のみ購入する
 非常時の保存食は定期的にチェックする
- いかにかごみを減らすかを考えたら良いと思う。指定ゴミ袋は一律の価格にして、それ以外は出せないようにしたらごみは減ると思う。
- 家庭菜園等で生ごみや余った野菜を肥料として使用できれば家庭ごみの減少にもなり良いかと思えます。

- 買い物に、行く時は、在庫確認したり、献立を最低1週間分たてて必要な物を買うようにしたり、少量パック等を利用したり、冷凍できる物は、冷凍しています。最近
は、買い物リストを覗ながら買い物している方多く観られます。
- 1.ゴミ搬入先等、廃棄状況の現状を知らせる(ネットなどで、情報収集はできるが、ネット上だけでは知られていない現状)。
2.各家庭等で、削減するための対処法の共通認識。
3.食品関連事業先等より、発生する(売れ残り等)量の削減及び再活用等。
- フードバンクの受付をスーパーに常設してくれたら、頂き物で食べないものなど寄付できる。
こども食堂も和歌山はどこにあるのかわからないし活動してるのかも不明だから、大阪市のこども食堂におくったりしてる。
調べなくても周知できるように啓発するべきだと思う。
- 店側が商品を作りすぎているから、製造
- 現在の世界の状況、日本の状況を詳しく調査してみんなに知らせるといいと思う。
私自身も現状がよくわかっていない。日本は自給率が低いのでたいへんなことになるように思える。
フードドライブ、フードバンクなど新しいしくみ作りが大切だと思う。それから、自治会や近所の人の横のつながりも大切だと思う。
- 恵方巻の食品ロスが話題になりますが、店舗が予約の徹底をする。コンビニでは賞味期限切れの食品をフードバンクを利用する等の企業努力を徹底することが大
切だと思えます。
- スーパーや小売店が少量にして販売の充実に力を入れる事と買う側も使い切る、または保存出来るように家庭内で努力する事！
冷凍庫などで温野菜や野菜を保存して使い切るのが望ましい！私は単身者なので実践している。
- 今は野菜高騰し又食品が高騰して中々買い難い状態なので特に食品ロスには気にかけています。お給料が上がる様子も無く安い品を買い冷凍仕分けなどして腐
らない様に工夫しています。又作り置きしたりしてます。
- 個人個人で心掛けるべきであり、行政が発信すべき
- スーパーなどで安いからと大量に買わず買ったらずぐに下処理するとロスは防げると思う。夏場は野菜などすぐに痛むので切って冷凍や茹でて冷凍すると長持ちす
るし料理も時短出来る。
- 食べ物の重要性を人々に啓発し、浸透させる。
- 飲食店は最初から予約システムにして、予約した分だけ作る、万が一余ったら、違うところに弁当として格安で販売するなどしたらどうかと思う。
- 賞味期限、消費期限に振り回される生活からの脱却。
- 買い過ぎない、物を大事にする心がけ。
- 「もったいない」精神を大切にすること。
- 賞味期限が近づいたり少しくらい過ぎていても食べられる事を知る。案外どれくらいで食べられなくなるのか知らない人は多いです。
- 他者と話し合える場所があれば、それぞれの食品ロスが多いか少ないかわかり、多ければ少なくしようと努力しようと考えます。このアンケートも個々の判断で回答
してる様に感じ、実際にロスが多い、少ないか判断が分からないです。ただ、もう少し少なくていいかなと思ったので多いかもと感じました。
- 日頃から食料品の在庫を知っておくべきと考えております。
- 在庫確認。必要以上に買わない。
- 賞味期限や消費期限に世間の人とはこだわりすぎでは、と思う。お片付けの話になると、期限が切れてる物はすぐ捨てましょう、と言っているし…かなり切れていても
安心して食べられる物が多いから、自分の視覚や嗅覚、味覚などをフル活用してチェックすればいいのに、と思う。

- 初等教育に於ける食育が重要だと思われる
- 一人ひとりが気をつけることが必要。
節分の恵方巻きとか、土用の丑の日のうなぎとか、クリスマスケーキとか、行事ごとの食べ物はロスに繋がりがやすい気がするので、注文制にするとか賞味期限が長い食品にすり替えていくなど、日本全体で工夫が必要かと思う。
- 食品ロスを少なくするため、賞味期限がちかいもの等を販売する食料品店や市等の確保。また、個人で栽培したもの等を売る場所や、虫食い、規格外野菜等を販売できる場の提供。
- 支援いただけるなら定年後、子供食堂を開設したい気持ちがある。
- 無農薬など、虫食いなど少なく皮まで安心して食べられるものは食べるようにしているが、農薬が使用されたものは皮まで食べる気にはならないので捨ててしまいます。残留性や浸透性の高い農薬が多く使用されていることが気になります。
添加物や超加工食品も必要に迫られた時以外はあまり口にしたくないものです。
昨今、食の安全について、特に子育て世代では関心の高いものです。
いただきもので添加物が多すぎて食べたくないと思うことも多くあります。捨てていることもあります。
人それぞれ食の安全の意識が違いすぎることも食品ロスにつながっていると思います。
せつかく恵まれた自然のある和歌山なので、和歌山に住む人々の食の安全を守ることが食品ロス削減にもつながっていくのではないのでしょうか。
- 調味料など小さいサイズをもっとたくさん商品化してほしい。
- 買い物をする前に、家の冷蔵庫をチェックし、献立を予め作り、必要な物だけを購入するようにする。
- 「フードドライブ」という言葉を知らず、ここではじめて知り、やりたいと思いましたが、持って行くところがわからないので、集めている場所があるならば情報を教えてほしいです。
- ゴミ搬出の有料化
- 学校でこの問題について考える機会を持ち、実際に取り組むなどして、子供の頃からしっかり意識をもてるようにする。
- 購入した食材を綺麗に使い切る為の献立を作る事
保存方法の見直しが大事だと思います。葉物野菜は傷みやすいのが難点…
- まずは、必要な分のみ購入するということが大切だと思います。私の場合は、買い物時に献立を考えて食材を購入するので、基本的に食材は使い切ることができま
す。冷蔵庫はスカスカですが、自分で管理がしやすく気に入っています。実家が真逆で、子どもの時から疑問を持っていました。
- 個人の意識を高めることが何より重要
- 個人、個人の意識改革しかないと思います。贅沢な生活スタイルが、上流階級から中流層へ降りて来ている様に感じます。
- 食品を買いすぎない、上手に食品を冷凍保存する簡単な方法をみんなに知ってもらう。
- 各家庭での取り組みも大切だが、スーパーや企業、団体の改善が必要。
- 必要以上買わない。作りすぎない。に気を付けるようにする。
- 家庭に届く前の流通段階での販売期限等見直しが必要な部分が多いと感じる。
- 周知すること
- 少量に分けているが商品によってバラ売りが少ない。
- スーパーなどのお店が仕入れすぎない。購入者も、生鮮食品の売り切れ状態になれる。いつも店に食品が豊富にある状態が当たり前と思わない。
野菜は形が悪くても買う。
- まだまだ食べられると思うけど、賞味期限が過ぎていたりするとフードバンクは受け取ってくれない。結局、自分達で頑張って消費するのみ。同じく食べられるから受け入れるという感覚の団体があれば良いのと思う。炊き出しなど、即消費できるような取り組みがあれば良いのに。
- 個人個人の意識の改革が必要
- 関心あって協力したくても身近にあるか分からない。広報で知らせてもらえたら協力しやすい。
- もったいない精神を小さい時から養う。必要な分の買い物を心がける。在庫管理など、企業も作りすぎないようにする。

- 家庭では食材の使い切りを常に意識してメニューを考えること。
又、冷凍保存の活用等で減らすことが出来ると思います。もちろん買い過ぎ注意！
飲食業やスーパー、コンビニ等はネットの活用で余っている食料品を買ってもらうように情報発信すべき。
- 世界的な視野で地球上の人口や貧困格差の問題を考え、人類の将来を考えることだろう。
- ロスを出さないことに努める事が大切ですが、ロス材を有価物として活用方法を検討する必要があると思います。例えば、公共下水道の分流エリア内ではディスポーザ設置を認め有機物を下水処理場に集め消化し発生ガスを利用し発電等を行う又、消化汚泥はコンポスト化し農地還元をはかる。ロスの焼却処理からの転換を図るべきだと考えます。
- 冷凍しづらい生野菜の少量パックをもっと普及させてほしい。
- 個人個人ではロスを考えることは可能だろうけどスーパー等は不特定多数のお客さんなため、限った数だけの販売は不可能に近いから無理。適度にバーゲンや提供できる施設を確保して無駄の廃除に勤めるようにしたほうが良い
- “もったいない”精神をもう一段PRして行くことかな、と思う。
- コンビニは、まだ食べれるのに、値引き販売することなく、一定時間を過ぎた食品は全て廃棄しています。割引で販売できるものは、できるだけ売った方が良いと思います。
- 賞味期限切れでも少々大丈夫なことをみんなに知れ渡れば良いと思う
- 食品ロス問題を周りの人と話す事が無い。話題にのぼらない。
食品ロスをすることで、どんな悪影響があるか解らない。食べられるものを捨てることに道徳的に抵抗感があるから、廃棄のないように行動しているだけだ。
飲食店で働いたら、食品廃棄物を毎日見るので感覚が鈍くなった経験がある。
市の呼びかけで水分を切って出さないとゴミを燃やすときの石油燃料が余計に必要なと聞かされたら、改善しようと思ったし実際そのように行動している。
co2を削減して、さらに処理費用が減るので良いと思った。削減された分、浮いた税金でイベントとか開いてもらえたら嬉しいかもしれない。
イベントでも開いてくれたら、多くの人が問題意識をもつきっかけになるかもしれない。
- フードバンクの普及
- 消費できる分だけを購入。安いからと買いすぎない
- ①販売店の期限前商品の販売価格調整など、消費者の期限前商品の購買意欲を促進すること。
②フードドライブやフードバンクなど、地元で利用可能な制度をもっと市民に開示してほしい。
- 高齢者2人家族ですが、食料は大型スーパーで買い物します。できるだけ小分け販売してほしいと思います。
- 地球環境問題として、色々な切り口からの教育と、自分たちの身近な問題としてPRする事が重要。
- スーパーに陳列している食品で、賞味期限が翌日、その日中のものは値引きされていますが、それ以外だと値引きがありません。6日先も7日先の商品も同じ値段だと7日先を買っておりますので、そういう時に6日先のもので多少値引きされれば、少しでも安い方を購入すると思います。
- この問いに関して、TVや新聞のインタビューを見たり聞いたりすると、殆どの人が「買い過ぎ」です。食べる、調理する以上の食品を購入して余らせている。余った食品は調理して冷凍保存しておく、という知識はあっても実践していないようです。
また、賞味期限と消費期限の区別を知らない人が多い。そもそも賞味期限の表記は不要では。賞味期限が過ぎているから食べられない、と思って廃棄しているのが大多数である。人は五臓で判断する能力が備わっているはず。
- 毎日の買い物は大変だから、3日分くらいは買うが使い切る。万が一残った場合は冷蔵庫に入れ、優先的に使うことにする。
- 賞味期限の意味やフードロス活動などの啓発
- 市民の意識改革。食品ロス削減にむけた啓蒙活動。
- 地域のコミュニケーション力を高めること。マンション等だと個人のプライバシーを重視して、煩わしいものになりがち。
- 我が家の取り組み、2人家族なので毎日の献立を月間単位で作成し、残った食材があれば料理のアレンジで利用、例えば本来ならあまり使わないカレーにレタスなどの野菜も使用するなど、毎日の心がけが一番と学校教育にもそういった教育の機会(同時ゴミ捨て問題など含む)を。食材と、食事、廃棄、自然環境を守るなどの大切さ

- 無駄な買い物をしない。
- アメリカの一部都市では町中に冷蔵庫(冷凍庫)を複数設置しているニュースを見た事がある。和歌山市内でもそのような取組を行うのは良い事だと思います。
- 飲食店で注文したが食べきれない場合は持ち帰れるようにすること、持ち帰るようにすること。
- 啓発しかない。あと、食品を販売する側も、売り切れる量を考えて仕入れをするようにすればよいと日頃から感じる。
- 物価を下げてこまめに買えるようにすべき。安い時に大量買いではロスが出るのも仕方がない。需要と供給の好循環を生めるような施策が必要なのではないかと思う。
- 消費期限、賞味期限の見直し
- 安物買いの銭失いをしないようにする！安いからと買い込んでも結局使い切れないので。
- イベント時の太巻や鰻、鳥の足等出来るだけ予約販売を広く徹底する。
- 家庭では傷まないように冷凍保存しています。お店で惣菜を買うときも前取りに心がけています。
- 賞味期限の設定を月表示にする。日まで書かない。
- 生活が苦しく無い限り、意識しないとロスは生まれるので、一人一人の意識改革が必要。そのためには食品ロスがあることを周知し、減らさないとういった不具合が起こるか知らせる必要がある。
- 改善方法などをSNSで発信する。品質を保てる保存容器などの工夫。
- 子供のうちから農家体験、社会人なるとき研修みたいなので全員が農家研修うける的なのが必要と思う
- 大量に買わない。期限をみて買う。
- 一人一人が自分の必要な量を理解する。店舗でも大量に入ってるものが安いだけでなく適正量が購入しやすい価格設定などお願いしたい。
- 高齢者など、買い物に行くのが不便な人は、買いすぎ傾向になりやすい。巡回バスなどがあれば、違ってくると思う。
- 情報の共有
- 売り場では賞味期限が購買者には直接見えないようにして販売者が消費者には直接わからないタグやQRコード等で管理する。賞味期限の基準を緩和して消費期限に近づける。飲食店で料理を食べきった場合に消費税を半額免除する。
- 1人1人の認識が大事なので小学生のころから学校で考えて取り組み機会が必要だと思います。親も巻き込んで家族で考えるようにすれば両世代で改善できて一石二鳥だと思います。
- 全ての食品で賞味期限、消費期限どちらも明記するのによい。
- 努力しているが、なかなか難しい
- 必要な分だけ買い物する。買い物に行く回数を減らす。→まとめ買い
- 個人宅もそうですが、それ以上に飲食店やスーパーでの食品ロスは桁違いの量だと思っており、そこも併せて改善しないとなかなか減らないのでは、と思っています。
- 小さい頃からの教育
- フードドライブやフードバンクを知らなかったの、和歌山で取り組んでるところをもっと告知してほしい
- 計画だった食事、余分な物は購入しない、冷蔵庫の在庫管理、無駄な食品は購入しない、余れば息子家族に食べてもらう。
- スーパーのイベントの日、惣菜を作りすぎなのでないかと思う。クリスマスの揚げ物や 恵方巻きなど。
- 和歌山市はゴミ袋は安い、水道代が高いので、洗ってリサイクルするより、捨てた方が家計には優しいと思ってしまう。ゴミ問題だけではなく、横断的に考えなければいけない。
- 期限切れなどをもちよるところがあればいい。
- 買いすぎない、作りすぎない。腹八分を意識する。
- 無理だとは思いますが、外食も全て予約販売が出来るならいいと思います。余ったものは持って帰りお弁当などに入れるなどして捨てない努力が必要。
- 某コンビニで見かけるが、手前の商品から取ることで割引がきくサービス。単純に、消費期限も近いがすぐ食べると決まっているものならさすがに気にせずそれを買う。

- 英語で表現すると生々しさがなくなるので、日本語で誰にでも実感できる表現に変える方が良いと思います。
- 小家族者が買えるような食品を作ること。
- 幼少時からの食育が大切と考える。
その食材を作るためにどれだけの手間暇がかかっているか。残すのは「もったいない」という気持ちをもっと育むべき。
今の時代では無理して全部食べなくてよいという風潮があるようだが、残さず食べることの大切さ、生命をいただいているという感謝の気持ちも子供達にもっと伝えていくべきだと思う。
- 個人の意識向上につながる啓発活動の継続と拡大
- 物価高が続くと食べ物を大切にすることも。
- 乾麺などは保存も利きますが、やはり生鮮食品は買い過ぎない事が肝心。買った物は責任を持って食べ切る覚悟も必要。そしてフードバンクなどを普及させて欲しいです。
- コンビニやスーパーでは、賞味期限が過ぎててもすぐに廃棄せず、それでも購入したいという人に安く販売したらよいのでは。賛同する人は少なからずいると思います。
- 賞味期限の表示をなくし 消費期限を月だけの表示にする
- 健康的で、規則正しい、食生活。
- 自家菜園で沢山出来た夏野菜などは、子ども食堂などに、無償で提供できれば、我が家のように助かる素人百姓も多いように思います。
- 必要なものを必要なだけ購入する。自分に合った量を購入したり注文する。余らすことをかっこいいと思わない。小さい頃から教育されていれば、無駄をつくらない癖がみにつく。
- 学校給食に問題あります。提供する側に問題ではなく食べきれずに残す児童、我が家の幼稚園児は完食できない日が多々あります。本人は完食する努力をしますが低年齢にはなかなか難しい。どうしたものかと悩みます。
- 学校で教えていくことが大事かとおもいます。物心がつくと、親のいうことを素直にとらないので、リリクルなどキャラクターを使って周知していくのがいいかとおもいます。
- 倹約と節制が大切。
- 特売があると安いからと買いすぎてしまう。自分の家の適量を見極めないといけないと思う。
- 「もったいない」という感覚を広めること。
「けちくさい」「貧乏くさい」ではなく、環境や社会情勢に配慮して、ロスを出さない生き方が望ましい(いわゆる、オシャレでカッコいい)。そういう意識改革を広めることが大切だと思います。
- コンビニの弁当などルールを整備してロスを限りなく小さくすべき。
- 自分で生産体験したり、作った人をもっと身近に感じる意識があれば
- コンビニで廃棄されるお弁当を見たことがあります。あんなのを見ると、個人の取り組みなど、徒労であると、無力感さえ抱きます。
- 冷蔵庫の中の管理して買い物を減らし、ロス食品を減らそうとは、思ってるんですが
- 消費期限や賞味期限に代表されるように、数値化することによってロスが増えると思う。期限切れ＝食べられないのではないことを理解してほしい。
- 個人レベルだけでなく、コンビニ等の新商品開発競争を抑制すること。
- やっぱり食べられる状態なのに捨ててしまうのは、本当に勿体無いと思います。
- 市民ひとりひとりが、普段から心がければ良いんじゃないですか。
- 残さず食べる。
- 一人一人の心がけですね。

- スーパーで前に置かれている商品から買うなどちょっとしたことから消費者の意識改善が必要だと思います。
- 野菜など冷凍保存方法を紹介しまくる。
- いろんなお店でも賞味期限が近いなどそういう商品を、安く販売するべく購入する人も増えるはず。
- 特売のものをつい買いこみたくなるけど、なるべく今必要な食材を買うようにする。
- もっとねだんを上げてしまえば大切に扱うのでは？
- 食材の提供などないか調べた時に知ったのですが、何かきっかけがないと調べることはしないと思うので、フードドライブ・フードバンクについて、市報などでもっと取り上げて認知してもらうことが必要だと思います。
- 一人一人の心掛けがなければ解決しない。廃棄の原因、つくりすぎはダメ、買いだめで消費期限切れ。
市はロス状況調査してるか！抜き取り地区調査を順次して。市報でその事を伝える。フードドライブの推進では曜日を決めコミュニケーションセンターやスーパーの駐車場等に受付を設置する等。
- 消費しきれない食品などの回収に、支所など自宅から近い所で預けられたら持って行きやすい。
- 環境に関する事項は1人の100%より100人の1%だと思うので、広く周知してもらいたいと思います。
- 子どもへの教育。家庭へのフィードバック。小売店の計画性(閉店までに売り切る)。
- 捨てる食材を集めて何かに利用する。
- 毎日のメニューを考える時に今ある食材を使って料理することができないかを考える必要がある。
冷蔵庫はあまり大きくないほうが中身を常に把握することができる。
あまり使わないものは多少割高になっても少量のものを買うようにする。
- 日頃のどのくらいの無駄が出ているか常にアナウンスする事が重要。その量により何人位食事が出来るか具体的な数値を上げてアナウンスすると良いのでは。後は個人個人の自覚。
- 小さい頃からの食育。世界には食べるものが無く生きられない子供たちが沢山いることを伝えてはいるが、学校などでも教えてほしい。給食も残したり減らしたりする子供が沢山いることを聞いて残念に思う。残った給食はどうしているのでしょうか。
- 家庭内での食品ロス把握されていないので、個々に気を付けなければいけない。
- 個人の意識が重要だと思います。多人数家族で生活をしていて、子供が巣立ったあと、夫婦二人分になっても、つい多く買ってしまふ、というのを聞いたことがあります。こまめに買い物に行く事が良いと思いますが、人口の少ない村など近くにお店がない、行く手段がない、等はずいぶん買いためをしてしまうのでしょうか。小さい売店が転々とあれば良いと思います。
- 飲食店、レストラン等で廃棄される食材がとてももったいないと思っています。衛生的な問題、ブランドを守る問題等あると思いますが、子ども食堂等に回すとか行政と一緒に取り組み改善して欲しいです。
- 個人の意識
- 家にある食品を確認し、買い物へ行った時に同じ物を買わないようにすること。
- みんなの意識の改善が必要
- 意識の改善。会社以外で参加できる仕組みを簡単に&アピール。
- 必要以上に買わない、捨てない、食べきり
- 個人の意識改革が必要だが、企業の取り組みが重要に感じる。コンビニでの廃棄など、賞味期限について厳しすぎる。
- 物を買って過ぎない。お店で買うときは日付の古いものから買う。スーパーの見切り品を購入して使い切る。
- 各々の意識

- 一時コンビニ等では、賞味期限切れ等は値引きしたり、スタッフで持ち帰る事無く、ごみとして処分していたが最近では割り引いて販売している店もあるようですが割引してでも売り切る様にするべき！
- 市民に周知と参加を積極的に呼びかける
- 買いすぎないことです。特売日は使い切らないとわかっていても、ついつい買ってしまいます。そんな時、ご近所さんにおすそ分けしています。
- 情報に流されず、自分に合った買い物の仕方、作り置き、献立のたてかたを考えれば良いと思う。
- 家庭で余ってる物を持って行きたいと思ったが調べてもらどこに持って行ったら良いかわからなかったのでもわかりやすくしてもらえると今後持って行くことができる。
- スーパーさんなどで御惣菜を作る時間帯を決めてみては如何でしょうか。「〇時以降は作りません」と張り紙を張るようにするなど。
- 家庭では冷蔵庫に残っている食材をある程度なくなってから買い物し、買い物するときもスーパー等で見切り品として割安になっている食材を購入し、共に使ってできる献立を考えて作ると食費を抑える事も出来、食品ロスにもつながるかと思います。
- 必要以上に買わない、残さず食べるなど消費者側は気を使っているが、製造者、販売者側で賞味期限等や保存期間等が過ぎて廃棄する量が多いのが問題ですが見切り販売などをするとそればかりが売れて定価が売れなくなるので結局は廃棄となる。賞味期限のあり方を変えるべき。
- 学校などで教育やパンフレットを配り身近なものとしてほしい
- 使い切れる量と自宅にある食品の把握
- 必要なもの以外買わない
- 各家庭はもちろん企業や小売店も一緒に売り方、買い方を考えれば可能だと思います。例えば企業は賞味期限の短い物は安くして、購入者は期限の短い物は早めに食べるなどすると廃棄を減らせます。
- 食材を無駄なく使うことが大事だと思う。
- 小売店側も売り切れる量を入荷した方が良いのでは？節分巻寿司が廃棄されるのを見て思いました。
- ひとりひとりの心掛けと、企業側の努力、政府側のアピールを継続するしかないかなあ、と思います。個人がフードドライブ等に参加したい場合の導入の普及も不十分だとは感じます。
- 賞味期限が近いものを安く買えるようにする、すぐに食べるものは賞味期限が短いものを買うなどを市民が心掛ける。食品ロスでどれだけ無駄遣いが減らせるかを具体的に知る機会を作る。
- 作りすぎない、供給しすぎない、という意識改革。フードドライブ・フードバンクを、推進する。
- ・コンビニエンスストアが近距離で多すぎ、それに伴う余剰の食べ物が多いのではないかと思われる。
・コンビニエンスストアやスーパーで季節企画に伴う食品(X'masケーキ、節分の恵方巻、土用丑のうなぎなど)が多すぎると思われる。
・小分け販売。
・教育。
- 常に家にある食材を確認することが大切だと思う。それが把握出来ていれば買いすぎや廃棄ロスも減らすことが出来るのではないと思う。
- 子供の時から教えて身に付けさせるようにする。少量販売を増やす。フードバンクを増やす、また参加しやすくする。
- 時々、スーパーなどへの買い物に付き合った際の感じたことですが、消費者と売り手の両方について考えてみる必要があると思います。
消費者では、必要量を買う、安売りで衝動買いを行わない。
売り手に対しては、小分け商品のラインナップを拡充してほしい。昔、子供と一緒に時は大きなパックを買っても十分食べきりしましたが、最近は配偶者と二人で年を取ってくると食も細くなり、1パックを賞味期限内に食べきれない時もある。核家族化が進んでいることもあり、皆さん思っているのでは？
- 一人一人の意識付け
- 個人の意識
- ①幼少期に農家で作物づくりを一定期間体験させ、食べ物大切さを知ることから始める。②コンポストの利活用を促進。③店の弁当等の時間切れ商品を子ども食堂に無料提供。
- 安売りをしない

- 家庭では作りすぎない、買いすぎない。常に冷蔵庫内の整理。
お店の取り組み。適正発注。
- 多く買い過ぎない。
- 消費期限や賞味期限は実態よりもかなり短めに設定していると聞いています。この期間設定を見直して、可能なものは期限を延長する。
- 「食品ロス」という言葉で過剰に反応しているのは良くないと考えています。例えば完璧に食品ロスを徹底したとして何が得られるのか？デメリットは生産者の収入が減り税金が下がり国力が下がる。メリットは廃棄物処理に係る経費が削減できる。どちらがお得か考えるべき。
- 最近フードバンクやフードドライブについての特集をした番組をよく見る気がします。施設や団体だけでなく、都会では個人の利用ができたり、お店でその日に売れ残りそうなものを閉店時間近くになると格安で手に入れられたりすると聞いたことがあります。和歌山でも廃棄がたくさん出ているスーパーやコンビニが多々あって、少しでも減らすことができるなら、都会だけでなく和歌山でも始まれば良いなと思っています。
- 子どもたちが食べ残したり、好き嫌いしたりしないように学校で戦時中や世界で今食べ物に、困っている子たちの話をして欲しい。
- スーパーやコンビニや飲食店での廃棄を減らす。
- コンビニやスーパーなど物を大量に作りすぎないように思う。必要な分以外はなければ他のもので代用するなどしたらいいと思う。
- メーカーの販売促進に踊らされることなく家族の好みと必要量にあった買い物を心がける。
- お肉やお魚は冷凍できる事を知っていますが、野菜や加工品については家庭での冷凍にむかないものもあります。
売り場に冷凍方法や冷蔵保存で長持ちさせる方法、使い切りレシピなど掲示するなどどうでしょうか？
こんなにたくさんはいらないけど、というものもありますし、それが、使い忘れや、使い切りできないので捨てる事になりやすいのではないのでしょうか。
小分けで売るのも良いですが、やたらとゴミが増えるので買う時に悩みます。
- 外食の際に、持ち帰れるようにしたい。アメリカでは普通だし、フランスは文化的に持ち帰りはできなかったが、今はできるようになってきている。
- 啓蒙活動、具体的な数字、状況の説明。
- そもそも作りすぎ。夕方くらいになったら値引きして、売り切る。
- 賞味期限が近いものなどを提供された側が、食中毒などあった場合自己責任になるようにすれば、提供する側も提供しやすくなると思います。
- 買いすぎない。作りすぎない。食べ物をプレゼントする時は差し支えない程度に相手の意向を確認する。
- 野菜づくりなど親子で体験する環境を整える。(モノづくりの学びを通して、モノの価値体得する)
- 安いからと沢山買わない。単身世帯等も多いので、少量パックを充実させて欲しい。
- 海外のように、昔の計り売りを復活定着させよう。
地産地消公的宣伝と個人生産の食品廃棄も深刻です。役所で情報の中継ぎをして キャベツ だいこん きゅうり なすび その他
- 食べ残しなどをなくしたり、できる限りできる範囲で作り置きに加工したりして廃棄になるのを防いで行く事が家庭では出来ることかなと思っています。
- 廃棄は非常にもったいないので、最近手前買いを心がけ、その日に食べるなら消費期限が短くても購入したり、値引き商品を買ったりしてます。
- 食品ロスとは内容が違いますが、生ゴミ処理機の補助金が和歌山市でも行ってもらえるといいなと思います。どうしても残りものや、腐敗ゴミが出てしまいます。一度検討していただけたらと思います。
- 生産量を制限する。
- フードドライブ、フードバンクについて知らなかったしどこへ持って行くのかなどもう少し情報が広まれば良いと思う。
- 企業は大量生産を見直すべき。個人ひとりひとりの考え方を変えないと根本的な解決は難しい。
- 食べ物に感謝の気持ちが大切。この食べ物にどれだけの人の手が掛けられているのかを知る。
- 買い込みすぎない
- 安いからといってたくさん買ってしまい、食材特に野菜を腐らせてしまいます。これからは食べ切れる分だけ買うようにしようと思います。
後は、冷蔵庫がパンパンで奥から賞味期限の切れた食材が出てくる事も。
冷蔵庫はきっちり整理し、何があるかきちんと把握しておかないといけないなと改めて思いました。
- 偏食による食材のゴミ化

- 企業でも家庭でも、まずは作りすぎないのがいちばん大事。食べ切れる量だけ頼む、買う。
- 少量パックと大入りとの価格差を無くすこと。割安感がロスを助長する。
- 過剰に買わない、過剰に作らない
- 買いすぎない、作りすぎない、小分けを心掛けるなどしています。しかし、まとめて買ったほうが安くつくこともあるし、それで作りすぎたり、なかなか定着が難しいです。
- 使いきるような料理を作る。
- 値引きによる販売。

お忙しい中、アンケート調査にご協力いただきありがとうございました。

皆さまからいただきました貴重なご意見を参考にさせていただき、本市のごみ減量に関する施策を推進してまいります。

今回いただいた回答結果につきましては、今後和歌山市一般廃棄物処理基本計画等を策定する上での指標として活用させていただき、ごみ減量のための施策の検討につなげていきたいと考えています。

今後ともご理解とご協力いただきますようお願いいたします。