

5 食品ロスについて

(1) 「食品ロス」が問題となっていることの認知度

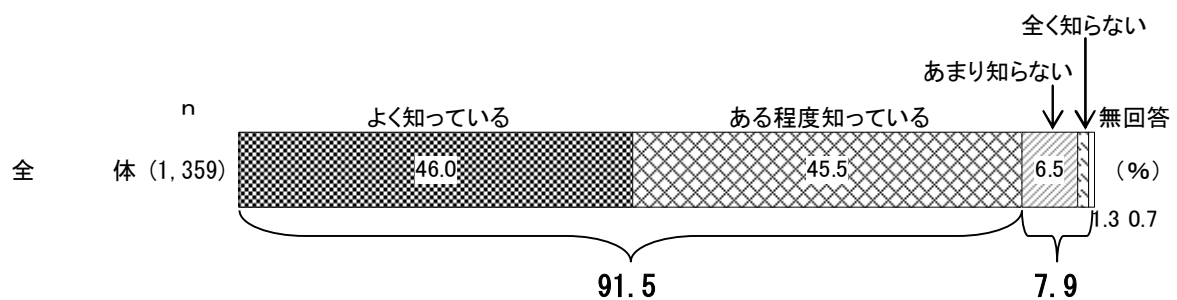
◇『知っている（計）』が9割を超える

まだ食べられるにも関わらず廃棄される「食品ロス」が、全国で年間600万トン以上発生しており、食品ロスを削減する取組を進めていくことが重要な課題となっています。

「食品ロス」削減に向けた今後の取組の参考とするため、県民の皆さまの意識をお聞きいたします。

問14 あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。（○は1つ）

<図表5-1> 「食品ロス」が問題となっていることの認知度



「食品ロス」が問題となっていることを知っているか聞いたところ、「よく知っている」(46.0%)と「ある程度知っている」(45.5%)を合わせた『知っている(計)』(91.5%)が9割を超えて高くなっている。

一方、「あまり知らない」(6.5%)と「全く知らない」(1.3%)を合わせた『知らない(計)』(7.9%)は1割未満となっている。(図表5-1)

【地域別】

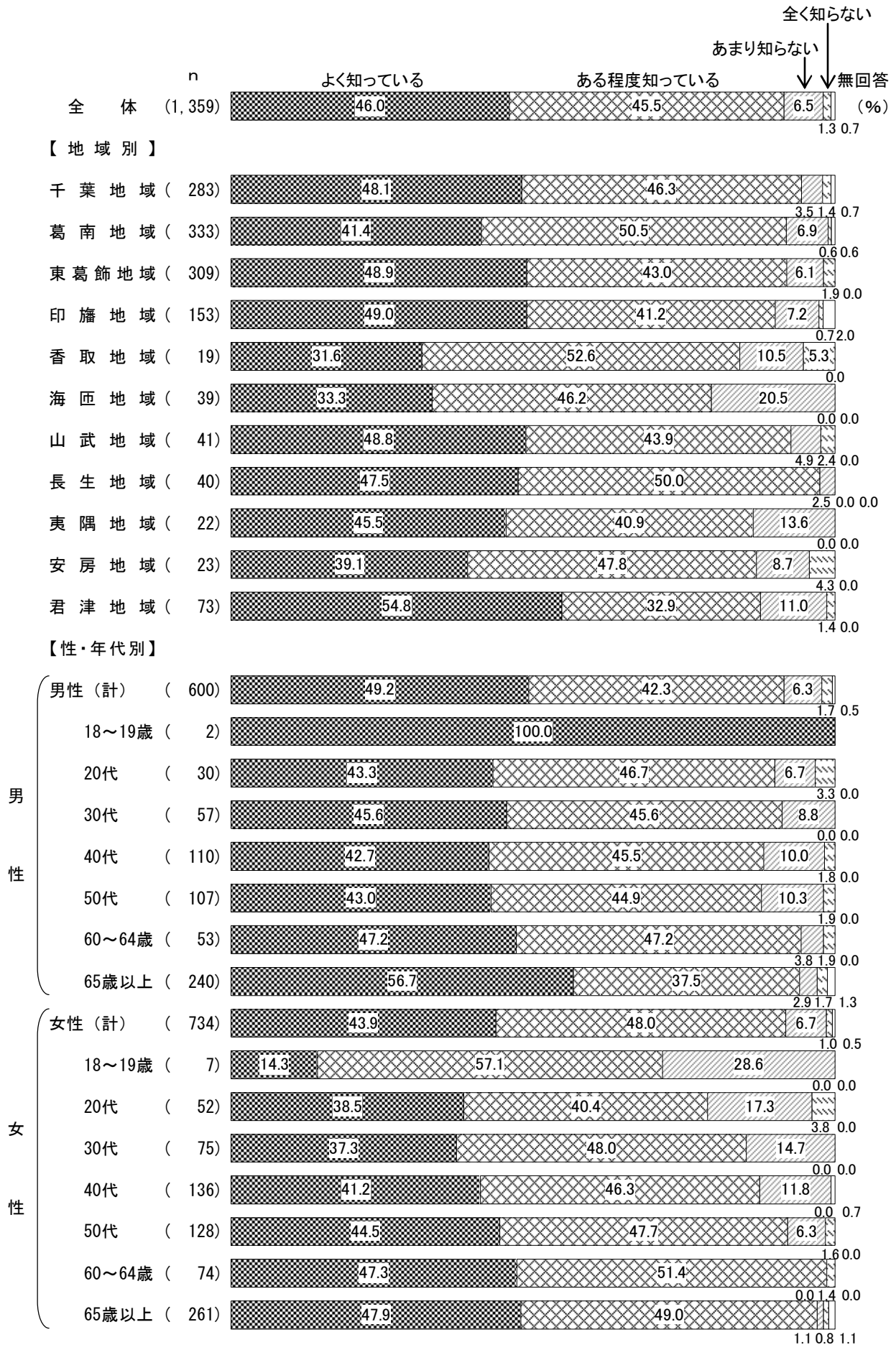
地域別にみると、「あまり知らない」は“海匠地域”(20.5%)が2割で高くなっている。

(図表5-2)

【性・年代別】

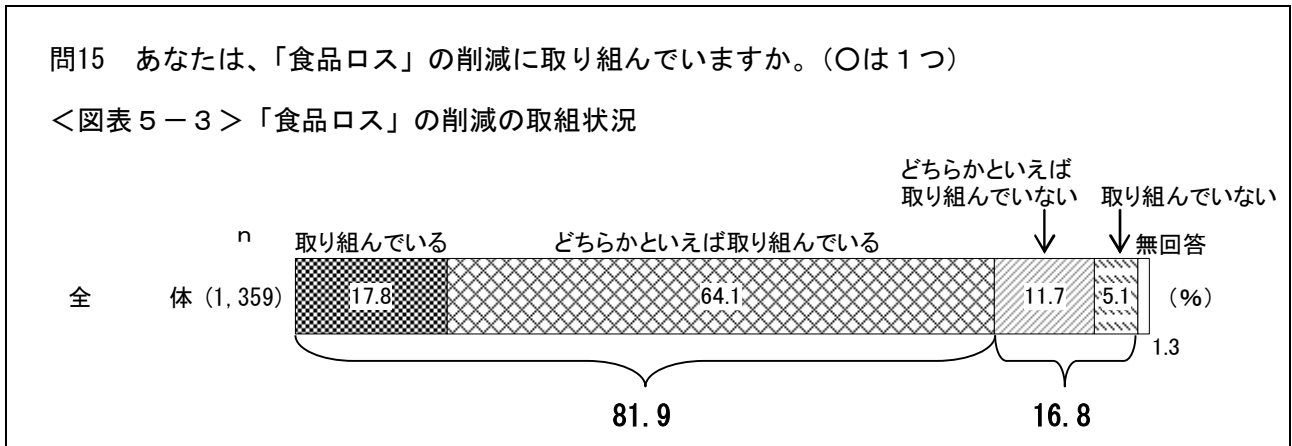
性・年代別にみると、「よく知っている」は男性の65歳以上(56.7%)が5割台半ばで高くなっている。(図表5-2)

<図表5-2> 「食品ロス」が問題となっていることの認知度／地域別、性・年代別



（2）「食品ロス」の削減の取組状況

◇『取り組んでいる（計）』が8割を超える



「食品ロス」の削減に取り組んでいるか聞いたところ、「取り組んでいる」（17.8%）と「どちらかといえば取り組んでいる」（64.1%）を合わせた『取り組んでいる（計）』（81.9%）が8割を超えて高くなっている。

一方、「どちらかといえば取り組んでいない」（11.7%）と「取り組んでいない」（5.1%）を合わせた『取り組んでいない（計）』（16.8%）は1割台半ばとなっている。（図表5-3）

【地域別】

地域別にみると、「取り組んでいる」は“東葛飾地域”（22.7%）が2割を超えて高くなっている。
（図表5-4）

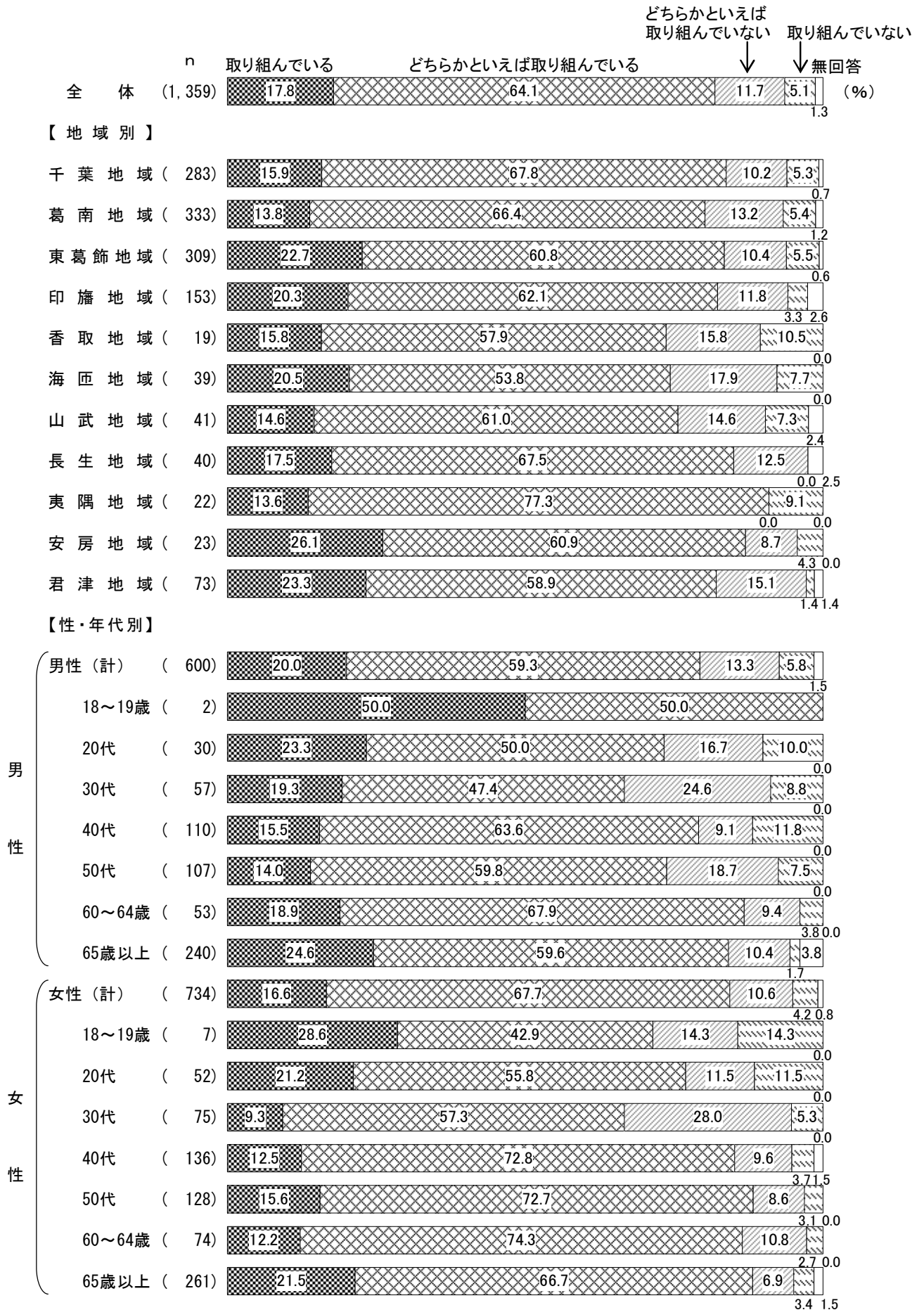
【性・年代別】

性・年代別にみると、「取り組んでいる」は男性の65歳以上（24.6%）が2割台半ばで高くなっている。

「どちらかといえば取り組んでいる」は女性の40代（72.8%）、女性の50代（72.7%）が7割を超えて高くなっている。

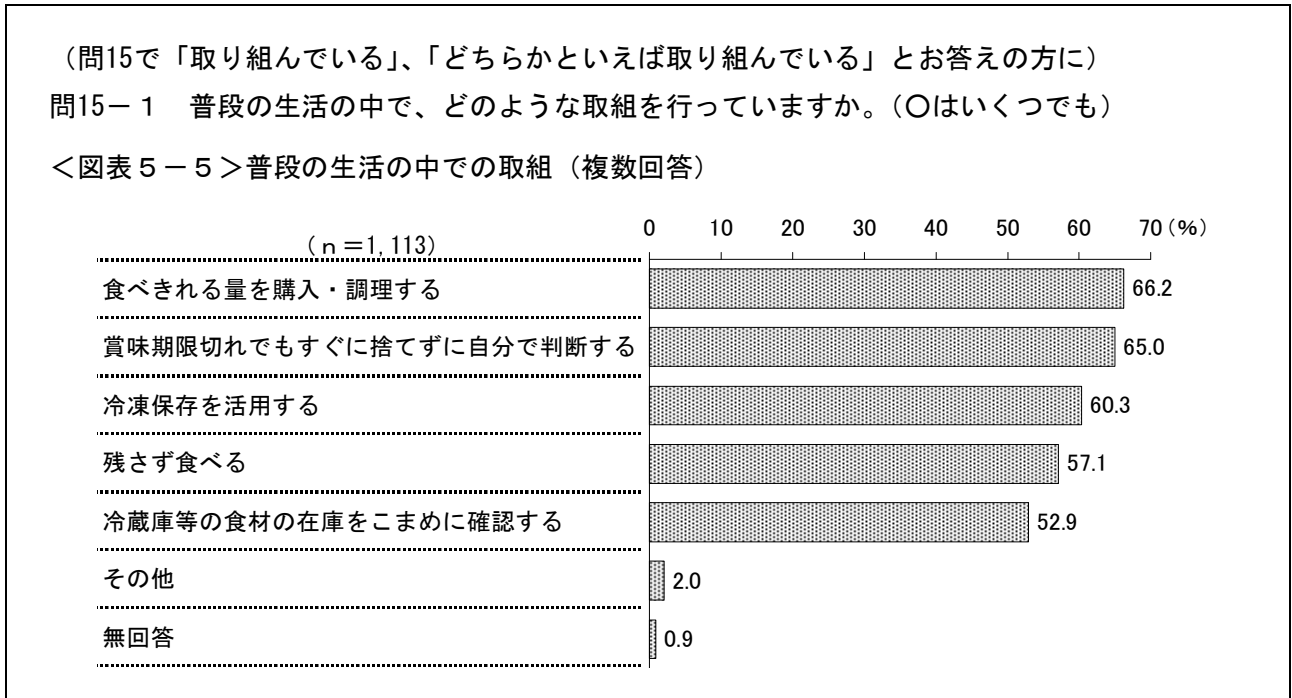
一方、「どちらかといえば取り組んでいない」は女性の30代（28.0%）が約3割、男性の30代（24.6%）が2割台半ばで高くなっている。（図表5-4）

<図表5-4> 「食品ロス」の削減の取組状況／地域別、性・年代別



（2－1）普段の生活の中での取組

◇「食べきれる量を購入・調理する」と「賞味期限切れでもすぐに捨てずに自分で判断する」が6割台半ば



「食品ロス」の削減に「取り組んでいる」、「どちらかといえば取り組んでいる」と回答した1,113人を対象に、普段の生活の中での取組を聞いたところ、「食べきれる量を購入・調理する」（66.2%）と「賞味期限切れでもすぐに捨てずに自分で判断する」（65.0%）が6割台半ばで高く、以下、「冷凍保存を活用する」（60.3%）、「残さず食べる」（57.1%）、「冷蔵庫等の食材の在庫をこまめに確認する」（52.9%）が続く。（図表5－5）

【地域別】

地域別にみると、大きな傾向の違いはみられない。（図表5－6）

【性・年代別】

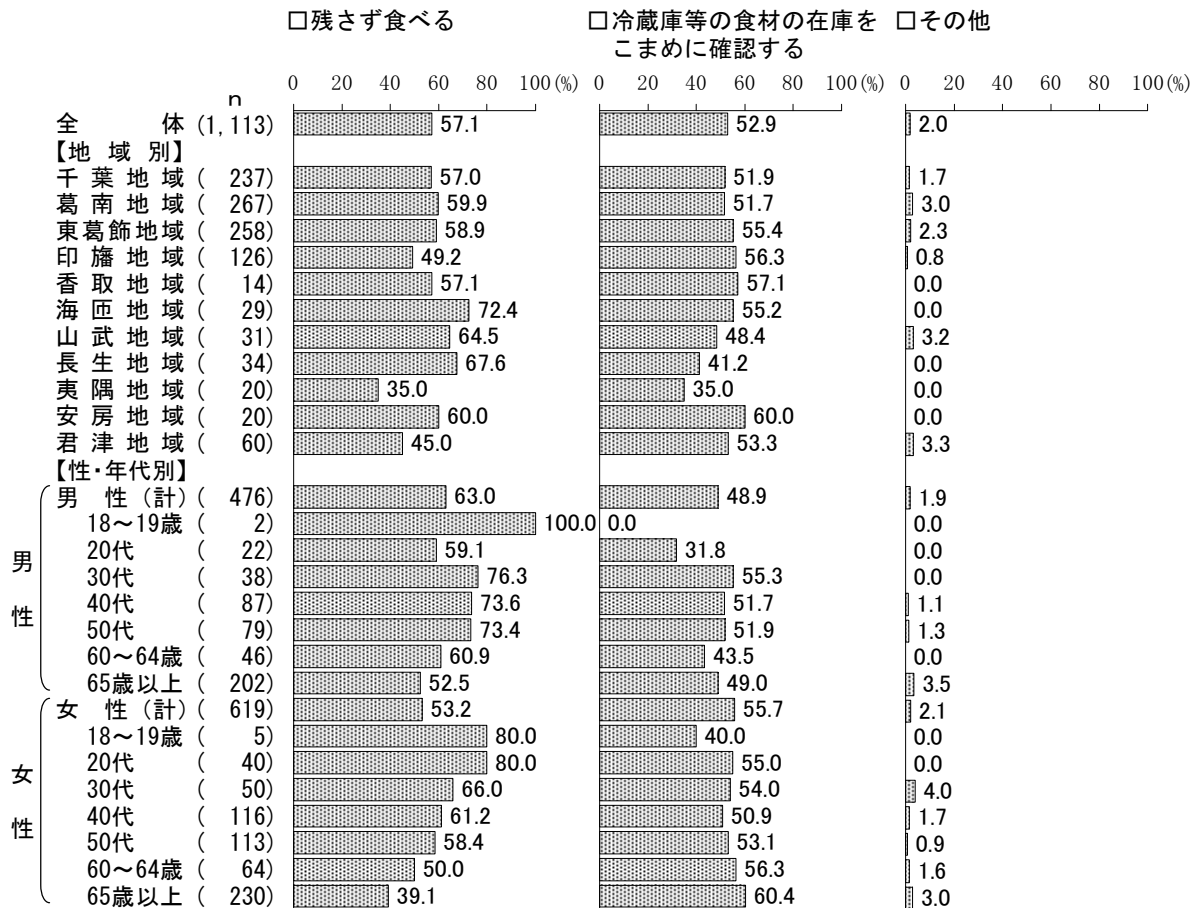
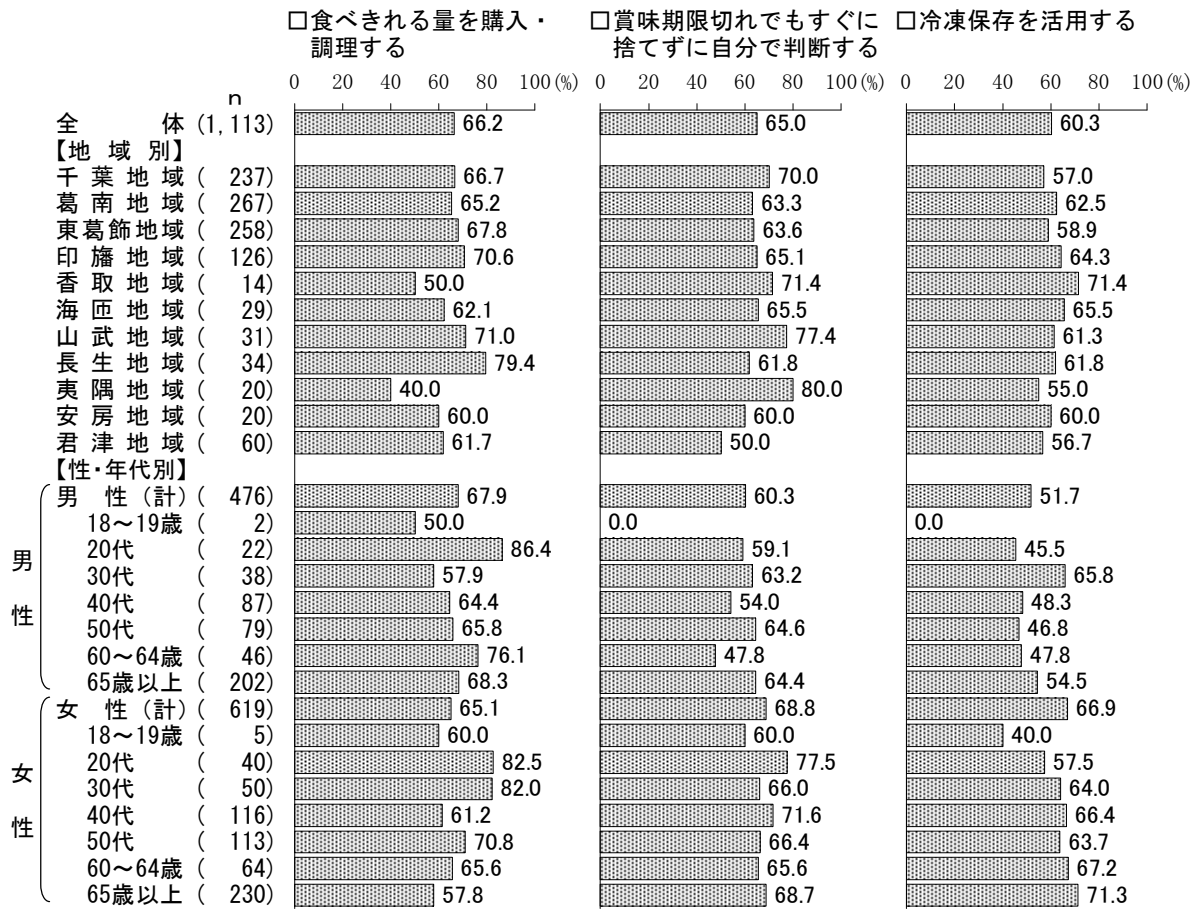
性・年代別にみると、「食べきれる量を購入・調理する」は男性の20代（86.4%）が8割台半ば、女性の20代（82.5%）、女性の30代（82.0%）が8割を超えて高くなっている。

「冷凍保存を活用する」は女性の65歳以上（71.3%）が7割を超えて高くなっている。

「残さず食べる」は女性の20代（80.0%）が8割、男性の30代（76.3%）、男性の40代（73.6%）が7割台半ば、男性の50代（73.4%）が7割を超えて高くなっている。

「冷蔵庫等の食材の在庫をこまめに確認する」は女性の65歳以上（60.4%）が6割で高くなっている。（図表5－6）

<図表5-6> 普段の生活の中での取組（複数回答）／地域別、性・年代別

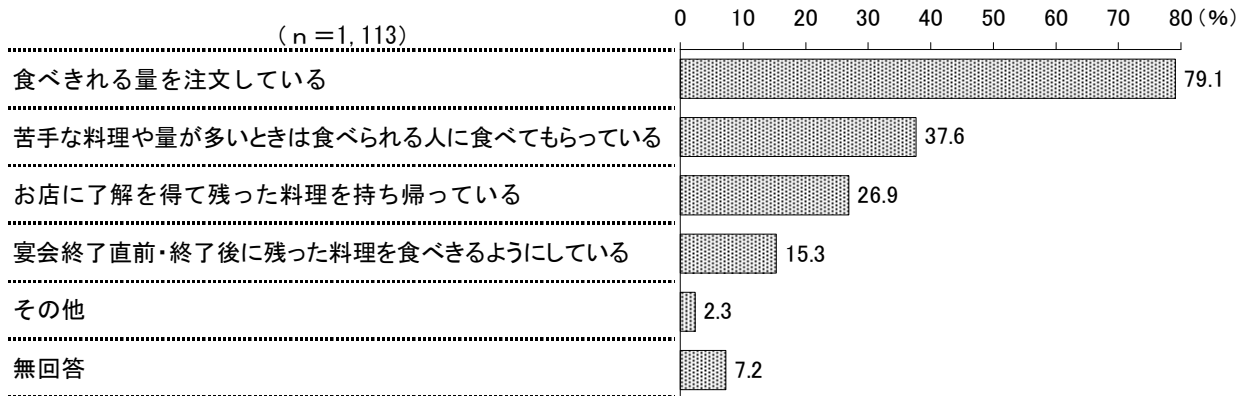


（2-2） 外食や宴会での取組

◇「食べきれる量を注文している」が約8割

（問15で「取り組んでいる」、「どちらかといえば取り組んでいる」とお答えの方に）
問15-2 外食や宴会で、食品ロスの削減に取り組んでいますか。（○はいくつでも）

<図表5-7> 外食や宴会での取組（複数回答）



「食品ロス」の削減に「取り組んでいる」、「どちらかといえば取り組んでいる」と回答した1,113人を対象に、外食や宴会での取組を聞いたところ、「食べきれる量を注文している」（79.1%）が約8割で最も高く、以下、「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」（37.6%）、「お店に了解を得て残った料理を持ち帰っている」（26.9%）、「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」（15.3%）が続く。（図表5-7）

【地域別】

地域別にみると、「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」は“海匠地域”（58.6%）が約6割で高くなっている。

「お店に了解を得て残った料理を持ち帰っている」は“君津地域”（38.3%）が約4割で高くなっている。（図表5-8）

【性・年代別】

性・年代別にみると、「食べきれる量を注文している」は男性の30代（92.1%）が9割を超えて高くなっている。

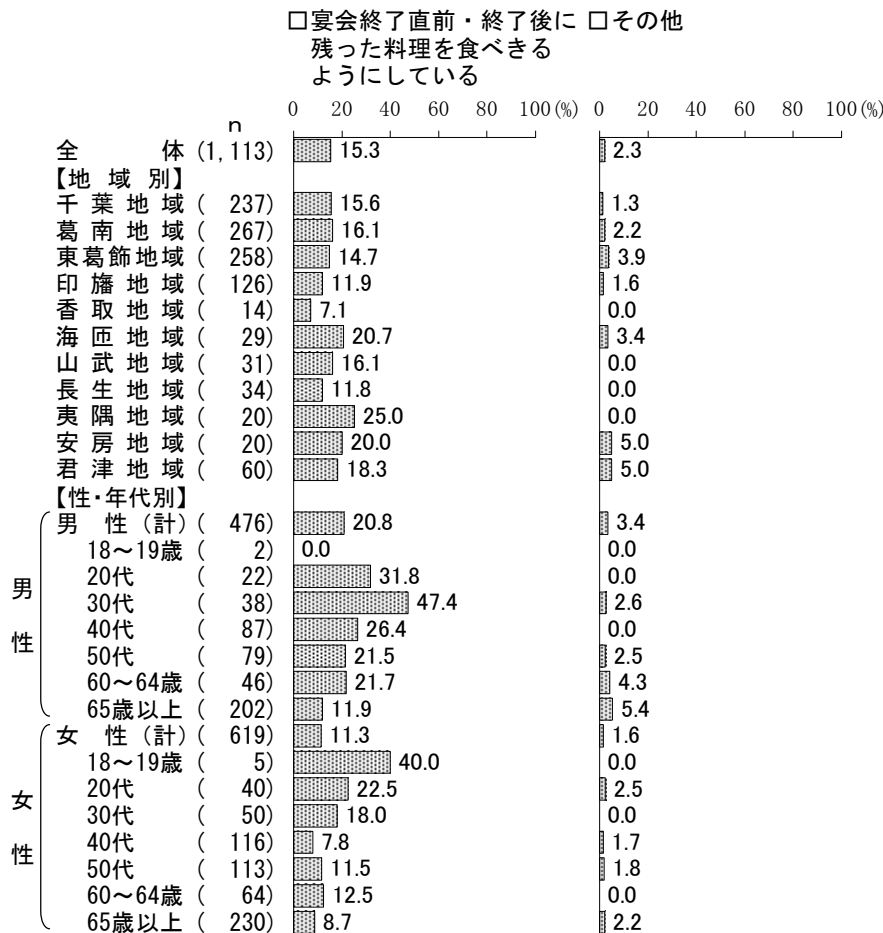
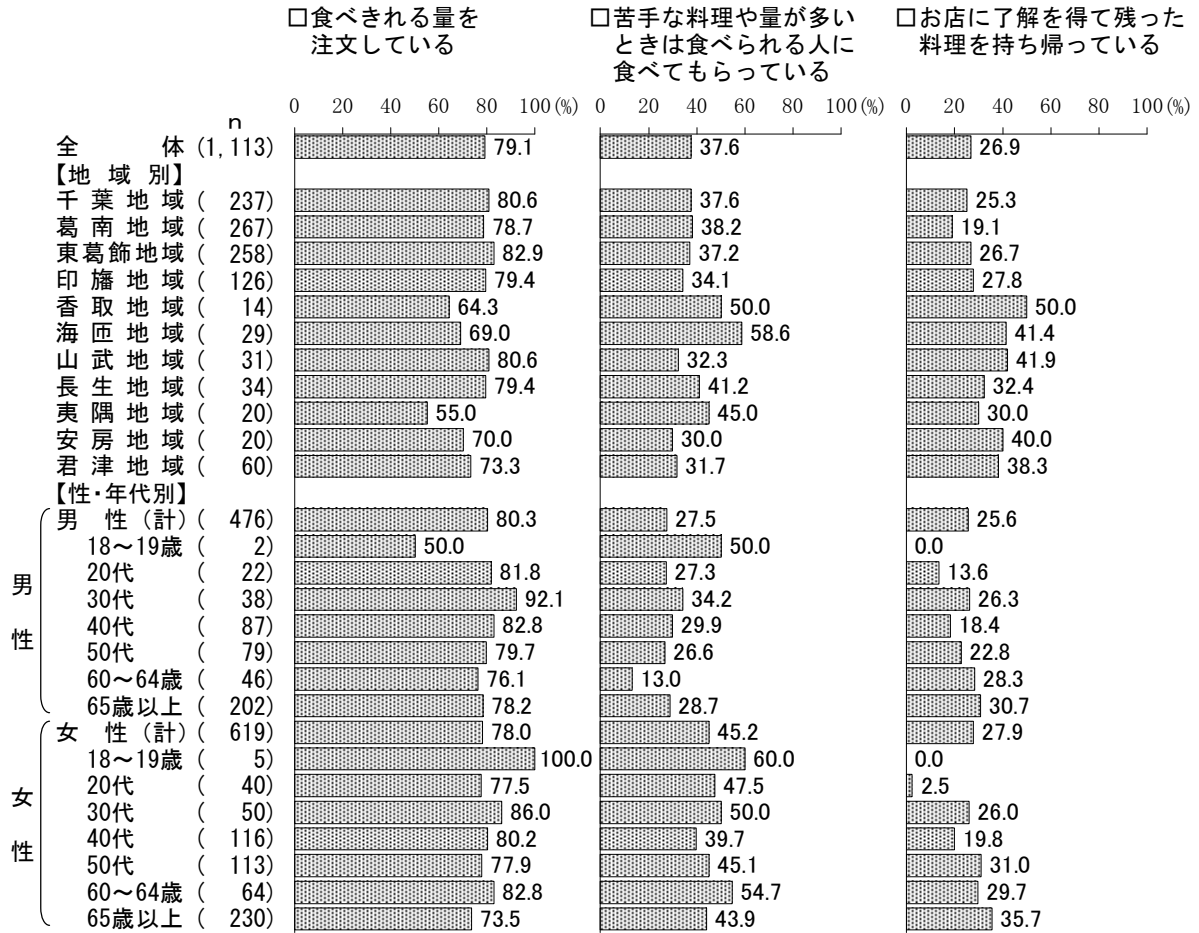
「苦手な料理や量が多いときは食べられる人に食べてもらっている」は女性の60～64歳（54.7%）が5割台半ば、女性の65歳以上（43.9%）が4割台半ばで高くなっている。

「お店に了解を得て残った料理を持ち帰っている」は女性の65歳以上（35.7%）が3割台半ばで高くなっている。

「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」は男性の30代（47.4%）が約5割、男性の20代（31.8%）が3割を超え、男性の40代（26.4%）が2割台半ばで高くなっている。

（図表5-8）

<図表5-8> 外食や宴会での取組（複数回答）／地域別、性・年代別

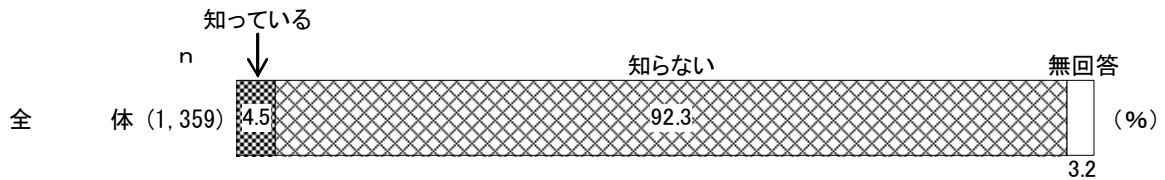


（3）「ちば食べきりエコスタイル」の認知度

◇「知っている」が1割未満

問16 あなたは、千葉県が食べ残しの削減に向けて推進している「ちば食べきりエコスタイル」を知っていますか。（○は1つ）

＜図表5－9＞「ちば食べきりエコスタイル」の認知度



千葉県が食べ残しの削減に向けて推進している「ちば食べきりエコスタイル」を知っているか聞いたところ、「知っている」（4.5%）が1割未満となっている。

一方、「知らない」（92.3%）は9割を超えて高くなっている。（図表5－9）

【地域別】

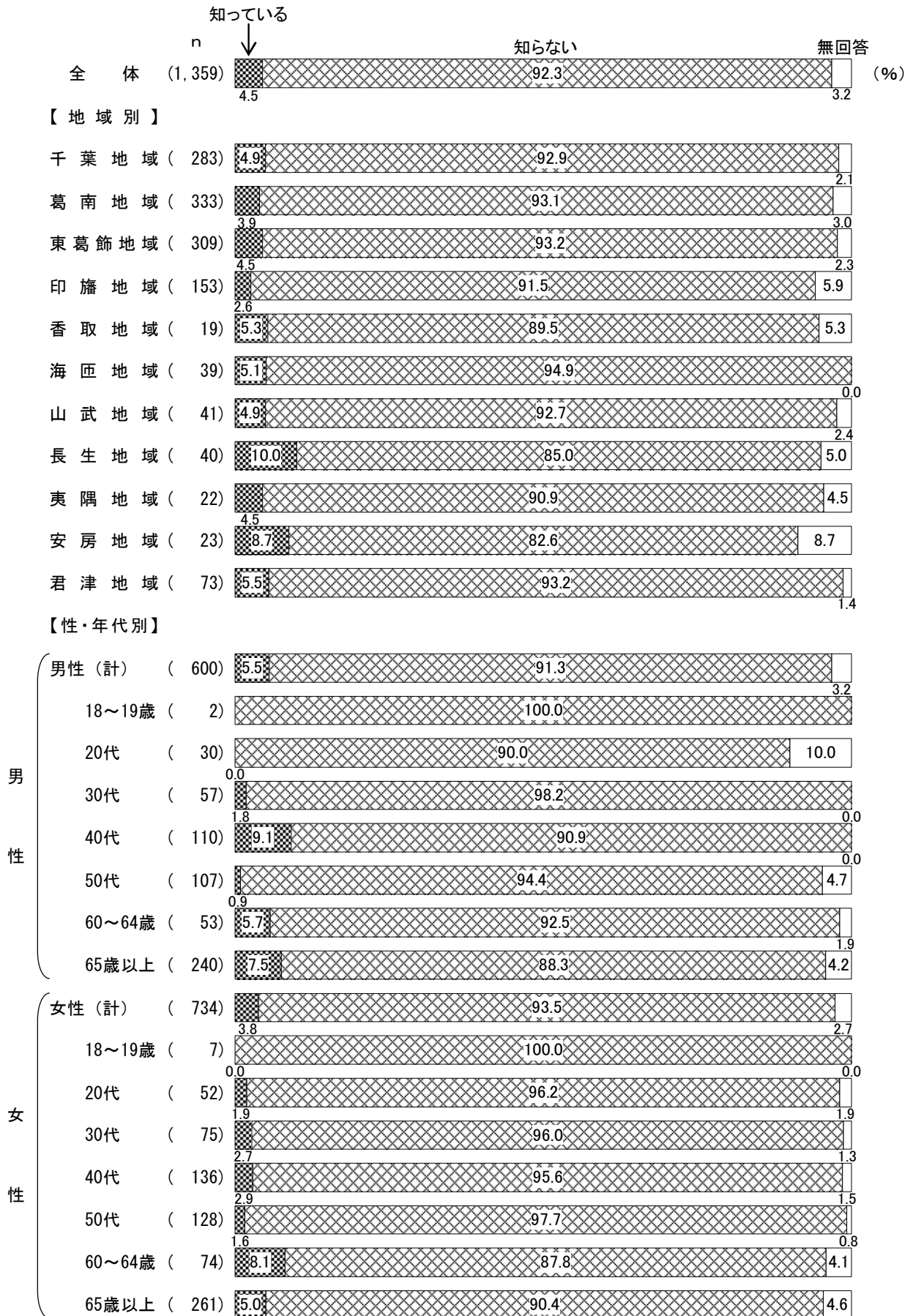
地域別にみると、大きな傾向の違いはみられない。（図表5－10）

【性・年代別】

性・年代別にみると、「知らない」は女性の50代（97.7%）が約10割で高くなっている。

（図表5－10）

<図表5-10> 「ちば食べきりエコスタイル」の認知度／地域別、性・年代別



（3-1）「ちば食べきりエコスタイル」を知った方法

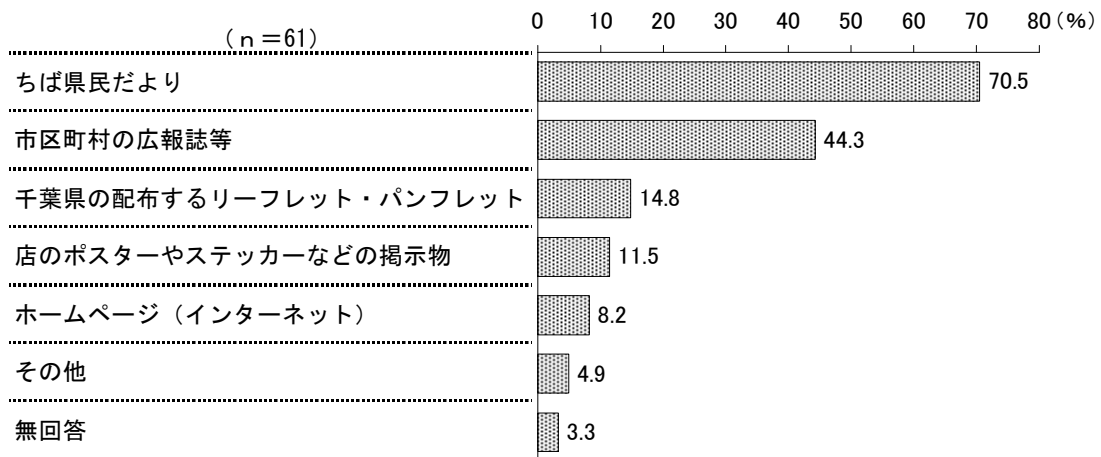
◇「ちば県民だより」が7割

（問16で「知っている」とお答えの方に）

問16-1 あなたは、どのような方法で「ちば食べきりエコスタイル」を知りましたか。

（〇はいくつでも）

<図表5-11> 「ちば食べきりエコスタイル」を知った方法（複数回答）



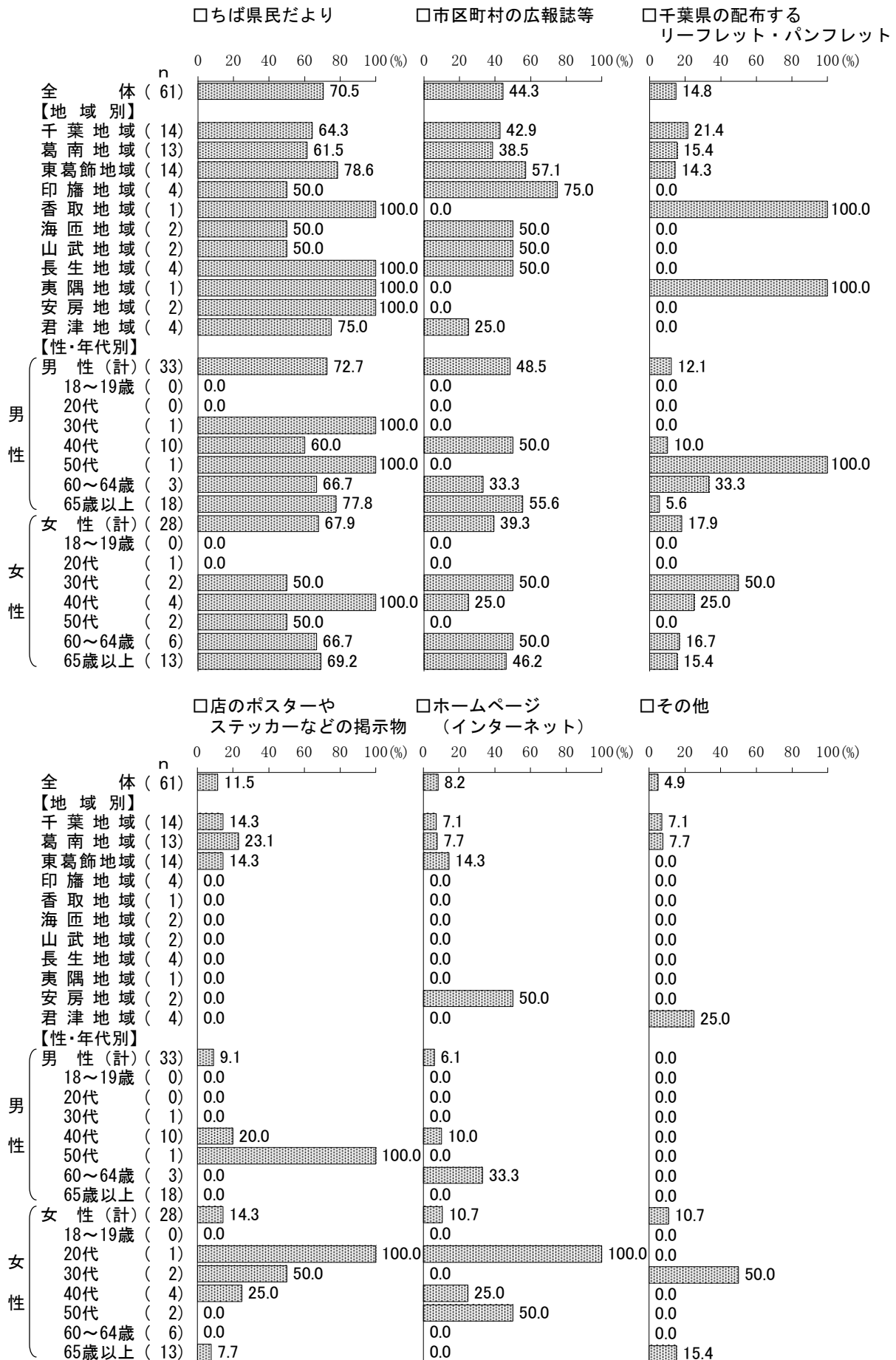
「ちば食べきりエコスタイル」を「知っている」と回答した61人を対象に、どのような方法で「ちば食べきりエコスタイル」を知ったか聞いたところ、「ちば県民だより」（70.5%）が7割で最も高く、以下、「市区町村の広報誌等」（44.3%）、「千葉県の配布するリーフレット・パンフレット」（14.8%）、「店のポスターやステッカーなどの掲示物」（11.5%）が続く。（図表5-11）

※サンプル数が少ないため、【地域別】及び【性・年代別】における属性の分析は触れていない。

（8ページ「報告書の見方（5）」を参照）

（図表5-12）

<図表5-12> 「ちば食べきりエコスタイル」を知った方法（複数回答）／地域別、性・年代別



このほかに、「食品ロスについて」やここまでの質問（問14～問16）について、ご意見やご提案があればご自由にお書きください。

ご意見やご提案を自由に記述していただいたところ、214人から回答が寄せられた。一部抜粋してご意見を記載するものとする。

■「食品ロスについて」の自由回答（抜粋）

- フードバンクなどへの寄付やおすそ分け等贈答品でもらった食べ物などが好みでなかったりする場合活用したいと思います。（女性、50代、印旛地域）
- 給食がある小・中学生のうちに食品ロスについて教育でもっと教えるべきだと思う。（女性、20代、君津地域）
- 農業、漁業においても取れすぎると価格が下落し、廃棄処分にするという話を耳にしますが、規格外の物、取れすぎた物をうまくさばける流通方法があるといいと思う。見た目が悪くても安い方がいいので。（男性、65歳以上、葛南地域）
- 食品や食材が廃棄となった場合、受け入れ団体を作ってそこで配布、調理し、足りない所へ回す仕組みを作ってほしい。子ども食堂、公共施設への配布など。（女性、50代、印旛地域）
- スーパーや飲食店に小分けタイプや少量タイプの商品を充実させて欲しい。パン屋など、小ぶりのものが増えるとありがたい。（男性、30代、東葛飾地域）
- 残った料理を持ち帰れるお店が増えたらいいと思う。（女性、30代、千葉地域）
- 「食品ロス」は知っていたが、千葉県の取組みは知らなかった。飲食店とのコラボなどで広く知ってもらおうとか、学校を通して子供たちへの教育とつなげて広めるなどはどうでしょうか。（女性、40代、葛南地域）
- 千葉県内にフードバンク組織はあるのでしょうか。もしあったら、食べきれないレトルト、缶詰、米などの保存食を賞味期限前に寄付したいのですが。（女性、40代、東葛飾地域）
- スーパーなどでは、賞味期限が遅い日付の物を選びがちだが、すぐに食べる予定なら、あえて近い日付の物を選択することも大切かと思います。宴会時の持ち帰りが個人の責任でもう少し気軽にできるようになれば、とも思います。（女性、50代、東葛飾地域）
- ちば食べきりエコスタイルという物を知らなかった。スーパーなど掲示があれば良いと思う。（男性、20代、葛南地域）