

# 食品ロス削減に関する意識調査結果

令和2年8月

山梨県



<目次>

○ 調査内容の概要 .....	1
○ 調査結果の概要 .....	3
<b>I 県民 調査結果 .....</b>	<b>9</b>
F 1 性別（○は1つ） .....	9
F 2 年齢（○は1つ） .....	10
F 3 あなたが現在お住まいの地域はどこですか。（○は1つ） .....	10
F 4 職業（○は1つ） .....	11
F 5 家族構成はどれですか。（○は1つ） .....	12
問 1. あなたは食品ロスという言葉とその意味を知っていますか。（○は1つ） .....	13
問 2. 問 1 で「1. 言葉も意味も知っていた」又は「2. 言葉は知っていたが意味は知らなかった」と回答 した方にお聞きします。あなたは食品ロスに関する情報をどこから得ましたか。（○はいくつでも）	14
問 3. あなたの家庭（飲食店での食事を除く）ではどのような食品ロスが発生していますか。（「1. 全く発 生していない」を選択した場合を除き、○はいくつでも） .....	15
問 4. 問 3 で「2. 食べ残し」を選択された方にお聞きします。あなたの家庭で「食べ残し」が発生する理 由は何ですか。（○はいくつでも） .....	16
問 5. 問 3 で「4. 手つかず食品」を選択された方にお聞きします。あなたの家庭で「手つかず食品」が発 生する理由は何ですか。（○はいくつでも） .....	17
問 6. あなたの家庭（飲食店の食事を除く）で食品ロスを減らすために、すでに行っていることはありま すか。（「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、○はいくつでも） .....	19
問 7. あなたは、外食時や宴会時などで食品ロスを減らすためにすでに行っていることはありますか。（「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、○はいくつでも） .....	21
問 8. あなたは、外食時や宴会時において、食品ロスを減らすために飲食店側が行うとよいと思うことはあ りますか。（○はいくつでも） .....	22
問 9. あなたは、10月が食品ロス削減月間、10月30日が食品ロス削減の日であることを知っていますか。（○ は1つ） .....	23
問 10. あなたは、「ろすのん」というマスコットを知っていますか。（○は1つ） .....	24
問 11. あなたは、「ローリングストック法」について知っていますか。（○は1つ） .....	25
問 12. あなたは「30・10（さんまるいちまる）運動」について知っていますか。（○は1つ） ...	26
問 13. あなたは消費期限の意味を知っていますか。（○は1つ） .....	27
問 14. あなたは消費期限をどの程度気にしていますか。（○は1つ） .....	28
問 15. 問 14 で「1. かなり気にしている」「2. 多少気にしている」を選択された方にお聞きします。 あなたは、消費期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。（○は1つ） .....	29
問 16. あなたは賞味期限の意味を知っていますか。（○は1つ） .....	30
問 17. あなたは賞味期限をどの程度気にしていますか。（○は1つ） .....	31
問 18. 問 17 で「1. かなり気にしている」「2. 多少気にしている」を選択された方にお聞きします。 あなたは、賞味期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。（○は1つ） .....	32
問 19. あなたは、日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを知っていますか。（○は1つ） .....	33

問20. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることを知っていますか。(○は1つ) .....	34
問21. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることについてどのように感じますか。(○は1つ) .....	35
問22. あなたは、年間の食品ロス量の600万トンのうち、およそ半分が家庭から発生していることを知っていますか。(○は1つ) .....	36
問23. 法律で2030年までに家庭から出る食品ロスを半減する目標があることを知っていますか。(○は1つ) .....	37
問24. あなたは「フードバンク活動」という言葉を知っていますか。(1つに○) .....	38
問25. あなたは「フードドライブ」という言葉を知っていますか。(○は1つ) .....	39
問26. あなたは「フードバンク」「フードドライブ」に関する活動に参加したことがありますか。(○は1つ) .....	40
問27. 食品ロス削減の啓発について、どのような方法が効果的だと思いますか。(○はいくつでも) ..	41
問28. 食品ロスを減らす、なくしていくために、私たち一人ひとりがしなければならないことについて、意見がありましたら記入してください。(自由回答) .....	42

## II 事業者 調査結果..... 51

F1 事業所(店舗)所在地 (○は1つ) .....	51
F2 業種(取得している許可の種類)(○は1つ) .....	52
F3 従業員数(○は1つ) .....	53
問1. 食品ロスという言葉とその意味を知っていますか。(○は1つ) .....	54
問2. あなたは、事業所で発生している食品ロス量を把握していますか。(○は1つ) .....	55
問3. 問2で「1. 把握している」を選択された方にお聞きします。年間でおおよそ何キログラム発生していますか。食品ロスが発生していない事業者の方は「0kg」と記入してください。(○は1つ) ..	56
問4. 問2で「2. 把握していない」を選択された方にお聞きします。把握していない理由は何ですか。(○は1つ) .....	57
問5. 貴事業所では、食品ロス削減に向けた取り組みを行っていますか。(○は1つ) .....	59
問6. 問5で「1. 行っている」を選択された方にお聞きします。食品ロスを削減するために、貴事業所で行っていることは何ですか。(○はいくつでも) .....	60
問7. 引き続き問5で「1. 行っている」を選択された方にお聞きします。問6で選択した対策の効果はありましたか。(○は1つ) .....	62
問8. 問7で「1. 効果があった」を選択された方にお聞きします。問6で選択した対策の効果はどの程度ありましたか。(○は1つ) .....	63
問9. 貴事業所では、消費者に対して、食品ロス削減に関する啓発活動を行っていますか。(○は1つ) ..	64
問10. 問9で「1. 行っている」と回答した方にお聞きします。具体的にどのような活動を行っていますか。(○は1つ) .....	65
問11. あなたは食品ロスの削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法)が施行されたことは知っていますか。(○は1つ) .....	66
問12. 貴事業所では、食品ロスの削減の推進に関する法律が施行されたことで、何か新たに取り組みを始めようと思いませんか。(○は1つ) .....	67

- 問13. 問12で「1. すぐに始めようと思う」「2. そのうち始めようと思う」を選択した方にお聞きします。始めようと思う取り組みの内容を具体的に教えてください。(自由回答) ..... 68
- 問14. 問12で「3. 特に始めようとは思わない」を選択した方にお聞きします。始めようと思わない理由を具体的に教えてください。(自由回答) ..... 72
- 問15. あなたは、日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを知っていますか。(○は1つ)  
..... 77
- 問16. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることを知っていますか。(○は1つ) ..... 78
- 問17. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることについてどのように感じますか。(○は1つ) ..... 79
- 問18. 国の方針で、2030年までに事業系食品ロスを半減する目標があることを知っていますか。(○は1つ) ..... 80
- 問19. あなたは「フードバンク活動」という言葉を知っていますか。(○は1つ) ..... 81
- 問20. あなたは「フードドライブ」という言葉を知っていますか。(○は1つ) ..... 82
- 問21. 貴事業所ではフードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを行っていますか。(○は1つ)  
..... 83
- 問22. 問21で「1. 行っている」を選択した方にお聞きします。その取り組みの内容を具体的に教えてください。(○はいくつでも) ..... 84
- 問23. 食品ロスを減らす、なくしていくために、私たち一人ひとりや事業者がしなければならないことについて、意見がありましたら記入してください。(自由回答) ..... 85

## ○ 調査内容の概要

### 1. 調査の仕様

仕様の種別	仕 様	
調査対象	県民	事業者
調査区域	山梨県全域	
母集団	20歳以上の県民	山梨県内において食品営業許可を取得している事業者
標本数	1, 0 0 0人	1, 0 0 0事業者
抽出方法	層化二段無作為抽出法 (全県域を6地区に分割し、200地点を各地区に母集団の大きさに応じて配分し、住民基本台帳から無作為抽出する)	層化二段無作為抽出法 (全県域を6地区に分割し、各地区の母集団の大きさに応じて配分し、食品営業許可一覧表から無作為抽出する)
調査期間	令和2年6月26日～7月13日	
調査方法	郵送による配付・回収	

### 2. 地域区分

地域名	構成する市町村名(数)
甲府市	甲府市(1市)
峡中	南アルプス市、甲斐市、中央市、昭和町(3市1町)
峡北	韮崎市、北杜市(2市)
峡東	山梨市、笛吹市、甲州市(3市)
峡南	市川三郷町、早川町、身延町、南部町、富士川町(5町)
富士・東部	富士吉田市、都留市、大月市、上野原市、道志村、西桂町、忍野村、山中湖村、鳴沢村、富士河口湖町、小菅村、丹波山村(4市2町6村)

### 3. 回収状況

	発送・配付数	有効回収数(※)	有効回収率
I 県民	1,000	555	55.5%
II 事業者	1,000	402	40.2%

※ 有効回収数とは、回収数から白票などの無効票を除いた数

#### 4. 本報告書中の記号等について

(S A) …単一回答(Single Answer)の略。選択回答は1項目のみ。

(M A) …複数回答(Multi Answer)の略。回答する選択肢の数に制限がある。

(N A) …数値回答(Numeric Answer)の略。該当する数値を記入するもの。

(F A) …自由回答(Free Answer)の略。回答者の考えを自由に記入するもの。

n…回答者数 (number) を表す。「n = 100」は、回答者数が100人ということ。

※複数回答の場合は合計値が100%にならない場合がある。

※アンケート結果の数値は小数点第2位を四捨五入しており、単一回答であっても合計が100%にならない場合がある。

※年齢別、取得している許可の種類別、地域別などの属性別の分析に当たっては、母数が少ないことから、大まかな傾向を把握するため、参考的に分析する。

○以下の記述において「取得している許可の種類」については、「業種」と表示する。

## ○ 調査結果の概要

### I 県民意識調査

#### 1. 全体の概要

##### (1) 食品ロスの認知度

- ・ 食品ロスの意味について 8 割以上が理解しており、それを知った媒体として「テレビ」が 91.4%で最も多く、「新聞」が 46.5%、「インターネット」が 21.4%と続いている。
- ・ 年齢別では、「言葉も意味も知っていた」について、30 歳代、60 歳代では約 9 割と多く、70 歳以上では 7 割強にとどまった。媒体については、「テレビ」はどの世代でも 9 割前後と多くなっているが、「新聞」は年代が上がるにつれて割合が増加し、「インターネット」では年代が下がるにつれて増加する傾向にある。

##### (2) 食品ロスの発生・削減

- ・ 食品ロスの発生源として、「食べ残し」と「手つかず食品」の 2 つが、それぞれ 5 割前後と多くなっている。なお、「全く発生していない」は 23.2%であった。
- ・ 「食べ残し」の発生原因としては「（足りなくならないように）多めに作るため」が 43.8%で最も多く、「手つかず食品」では、「購入したものの、食べるのを忘れてしまい、古くなってしまったため」が 72.8%で最も多くなっている。
- ・ 年齢別では、40 歳代で「全く発生してしない」が最も少なく、「手つかず食品」が食品ロスの発生源として最も多くなっている。

##### (3) 食品ロス削減のための取り組み

###### ① 家庭での食事時

- ・ 「購入した食品を食べることを忘れないよう気を付けている」が 62.9%、「在庫があるのに購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認をしている」が 59.3%で多くなっている。

###### ② 外食時

- ・ 外食時や宴会時などでは「食べきれ分量の注文（注文しすぎない、ご飯を小盛りにするなど）に努めている」が 71.7%で最も多く、「家族等が食べきれない分を、かわりに食べている」が 27.6%、「料理の持ち帰りができるか、店に確認している」が 26.1%と続いている。
- ・ 年齢別でみると、「料理の持ち帰りができるか、店に確認している」について、年齢が高くなるほど増加する傾向にある。また、「家族等が食べきれない分を、かわりに食べている」については、年齢が高くなるほど減少する傾向にある。
- ・ 外食時や宴会時において、飲食店側が行うとよいと思うこととしては、「食べきれなかった料理の持ち帰りができるようにする」（59.3%）、「一律の分量のメニューとせず、少量メニューの設定をする」（49.9%）、「注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く」（46.7%）が多くなっている。
- ・ 「注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く」について、女性では 5 割を超え、男性よりも 16.5 ポイント高くなっている。また 30 歳代以降、年齢が上がるにつれて増加し、60 歳以上では 5 割を超えている。

#### (4) 食品ロス削減に関する用語や現状の認知度

- 各用語や現状の認知度が低い状況にある。

	知っていた	知らなかった	備考
10月が食品ロス削減月間、10月30日が食品ロス削減の日であること	4.1%	95.1%	
「ろすのん」というマスコット	2.7%	95.1%	
日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していること	33.0%	65.8%	40歳代において「知っていた」の割合が少ない
食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になること	14.2%	84.7%	
年間の食品ロス量の600万トンのうち、およそ半分が家庭から発生していること	21.1%	78.0%	30歳代において「知っていた」の割合が少ない
法律で2030年までに家庭から出る食品ロスを半減する目標があること	9.5%	89.4%	

#### (5) 消費期限、賞味期限

- 消費期限、賞味期限とも約9割が言葉も意味も知っており、消費期限では6割半ば、賞味期限では約6割が購入の際に気にしているが、値引きされていれば、いずれも7割半ばは購入する意向がある。特に20歳代でその意向が約9割と高いが、70歳以上では約6割と少なくなっている。

#### (6) フードバンク等の認知度

- 「フードバンク活動」以外、認知度は2割弱と低くなっている。

	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが意味は知らなかった	知らなかった
フードバンク活動	61.3%	19.5%	18.6%
フードドライブ	19.1%	12.4%	67.6%
ローリングストック法	15.9%	5.6%	76.9%
「30・10（さんまるいちまる）運動」	17.8%	5.6%	75.3%

- フードバンク等について、「参加したことはない」が91.7%で大半を占め、「フードドライブで食品を寄付したり、作業を手伝ったりしたことがある」が6.1%、そのほかの回答は1%未満となっている。

#### (7) 食品ロス削減の啓発

- 食品ロス削減の啓発について、「県の広報誌・ホームページ・ポスターなどで削減への協力を呼びかける」が70.5%で最も多く、「食品ロスの実態や削減の好事例についての研修会・講演会を開催する」が32.3%、「食品ロス削減に功績のあった団体などを表彰し、その活動内容を紹介する」が29.0%と続いている。
- 「県の広報誌・ホームページ・ポスターなどで削減への協力を呼びかける」については、20歳代で約5割となっているが、40歳以上の各年代では7割を超えて多くなっている。
- 一人ひとりがしなければならないことについての意見では、「在庫管理と食材の買い方」、「食品ロスにかかる意識醸成」、「食べ残しが発生しない食事・調理」などにかかる意見が多くなっている。

## 2. 地域別の概要

県民意識調査については、地域別に大きな差異が生じた項目は少なく、地域ごとの特徴的な傾向はそれほど見られない結果となった。

### <地域別で大きな差異があった項目>

#### ○甲府市

- ・ 「手つかず食品」が発生する理由は「消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため」が多い。

#### ○峡中

- ・ 食品ロスを減らすためにすでに行っていることについて、「在庫があるのに購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認をしている」が多くなっている。

#### ○峡北

- ・ 食品ロスが「全く発生していない」が少なくなっている（食品ロスが発生している）。
- ・ 「手つかず食品」が発生する理由は「消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため」が多い。
- ・ 賞味期限について、「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が低くなっている。
- ・ 「フードバンク活動」という言葉について、「言葉も意味も知っていた」が多くなっている。

#### ○峡東

- ・ 食品ロスを減らすためにすでに行っていることについて、「在庫があるのに購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認をしている」が少なくなっている。

#### ○峡南

- ・ 家庭で「食べ残し」が発生する理由として、サンプル数は少ないが、「（パックや袋に多くの食品が入っているなどで）購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため」、「食べる予定の人が、食事できなくなってしまうため」が多い。
- ・ 家庭で「手つかず食品」が発生する理由として、サンプル数は少ないが、「消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため」が0%であった。
- ・ 賞味期限が迫った商品が値引きされていた場合、「値引きされているのであれば買う」の割合が多くなっている。
- ・ 「フードバンク活動」という言葉について、「言葉も意味も知っていた」が多くなっている。

#### ○富士・東部

- ・ 食品ロスが「全く発生していない」が多くなっている（食品ロスが少ない）。
- ・ 日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを、「知っていた」が多くなっている。
- ・ 「フードバンク活動」という言葉について、「言葉も意味も知っていた」が少なくなっている。

## II 事業者意識調査

### 1. 全体の概要

#### (1) 食品ロスの把握

- ・ 食品ロスについて、「言葉も意味も知っていた」が 89.8%で最も多くなった。
- ・ 食品ロス発生量を「把握している」が 69.7%となり、「食品ロス量を把握している事業所の年間の発生量は 0 kg」が 49.3%と約半数を占めるが、一方で「10000 kg 以上」が 1.4%、「5000～10000 kg 未満」が 0.7%となるなど、一部の事業者から大量に発生していることが推測される。
- ・ 食品ロス発生量を「把握していない」は 28.1%で、その理由は、「業務が多忙のため、算出する余裕がない」(33.6%)、「把握する必要性を感じていない」(24.8%) などが多くなった。

#### (2) 食品ロスの発生・削減

- ・ 食品ロス削減に向けた取り組みを約 8 割が行っており、その内容として「製造（販売）量に合わせた仕入れ」が 81.2%、「ロスの出ないように商品・材料の見直し」が 67.6%となっている。
- ・ それらの取り組みにより約 9 割が「効果があった」と回答しており、その効果としては「0～19%削減できた」が 42.9%で最も多く、次いで「80%以上削減できた」が 31.1%となっており、対策の効果に二極化がうかがえる。
- ・ 消費者への啓発活動を行っている事業者は約 2 割にとどまり、取り組み内容としては「食品ロスを発生させないように、口頭で注意を促している」が約 6 割と多くなっている。なお「食品ロスについてのリーフレット配布やポスター掲示」による啓発活動を 16.8%が行っているが、うち行政や消費者団体等が作成したものの使用は 3.6%にとどまる。
- ・ 食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）が施行されたことを「知っていた」事業者は 25.6%と少ない。また法が施行されたが、取り組みを「特に始めようとは思わない」が 46.5%で半数近くを占め、「そのうち始めようと思う」は 27.4%、「すぐに始めようと思う」は 19.2%にとどまっている。

#### (3) 食品ロスの現状

- ・ 食品ロスの現状についての認知度は、それぞれ 4 割未満と低くなっている。

	知っていた	知らなかった
日本で食品ロスが年間 600 万トン以上発生していること	38.3%	58.0%
食品ロスが年間 600 万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗 1 杯分の食べ物を捨てている計算になること	21.6%	75.6%
国の方針で 2030 年までに事業性食品ロスを半減する目標があること	15.7%	81.1%

#### (4) 未利用食品の活用

- ・ 「フードバンク活動」の認知度は 6 割半ばとなっているが、「フードドライブ」は 2 割程度と低くなっている。

	言葉も意味も知っていた	言葉は知っていたが意味は知らなかった	知らなかった
フードバンク活動	64.4%	20.6%	12.2%
フードドライブ	23.6%	13.7%	60.0%

- ・ フードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを「行っていない」が 85.3%と大半を占め、「行っている」(7.7%)、「今後行っていく予定」(2.5%) を合わせた割合でも 1 割にとどまった。
- ・ 行っているフードバンク活動の内容としては、「賞味期限が近い在庫商品を、フードバンク活動を行う団体に寄付している」(38.7%)、「フードバンク活動団体に対し、金銭的な寄付を行っている」(25.8%)、「社内でフードドライブを行い、家庭に眠る食品を集め、フードバンク活動団体に寄付している」(19.4%) などが多くなった。

## 2. 所在地別の概要

### <事業者の所在地別で大きな差異があった項目>

#### ○甲府市

- ・ 食品ロスという言葉とその意味を知っていた割合が最も多くなった。
- ・ 食品ロス量を把握していない理由について「業務が多忙のため、算出する余裕がない」が最も少なくなった。
- ・ 食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）が施行されたことを、「知っていた」が最も多くなった。
- ・ 日本で食品ロスが年間 600 万トン以上発生していることを「知っていた」が最も多かった。
- ・ 食品ロスが年間 600 万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗 1 杯分の食べ物を捨てている計算になることを、「知っていた」が多くなった。

#### ○峡中

- ・ 食品ロスという言葉とその意味を知っていた割合が最も少なくなった。
- ・ 事業所で発生している食品ロス量について「把握している」が、最も少なくなった。
- ・ 食品ロス量を把握していない理由について「業務が多忙のため、算出する余裕がない」が最も多くなった。
- ・ 食品ロス削減のため実施した対策について「効果があった」が最も少なくなった。
- ・ 食品ロス削減推進法が施行されたことにより新たな取り組みを「すぐに始めようと思う」、「そのうち始めようと思う」の何らかの行動を起こそうという割合が最も多くなった。

#### ○峡北

- ・ 食品ロス発生量について「0 kg」と回答した割合が最も多くなった。
- ・ 食品ロス削減のため実施した対策について「効果があった」が最も多くなった。
- ・ 消費者に対して、食品ロス削減に関する啓発活動を「行っている」が最も多い。
- ・ 食品ロス削減推進法が施行されたことにより新たな取り組みを「すぐに始めようと思う」、「そのうち始めようと思う」と何らかの行動を起こそうという割合が最も少なくなった。
- ・ 国の方針で、2030 年までに事業系食品ロスを半減する目標があることを「知らなかった」が最も少なくなった。
- ・ 「フードドライブ」について、“少なくとも言葉を知っていた”割合が多くなっている。

#### ○峡東

- ・ 食品ロス削減のため実施した対策の効果について「0～19%削減できた」は少なく、より大きい削減効果にかかる項目の割合が多くなっている。
- ・ 食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）が施行されたことを、「知っていた」が最も少ない。
- ・ 日本で食品ロスが年間 600 万トン以上発生していることを「知らなかった」が最も多い。
- ・ 食品ロスが年間 600 万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗 1 杯分の食べ物を捨てている計算になることを、「知っていた」が最も少なくなった。

## ○峡南

- ・ 事業所で発生している食品ロス発生量について「把握している」が最も多くなった。
- ・ 食品ロス発生量について「0 kg」と回答した割合は最も少なくなった（食品ロスが発生している）。
- ・ 「ロスの出ないよう商品・材料の見直し」をしている割合が最も多くなった。
- ・ 食品ロス削減のため実施した対策の効果について「0～19%削減できた」が少なく、より大きい削減効果にかかる項目の割合が多くなっている。
- ・ 国の方針で、2030年までに事業系食品ロスを半減する目標があることを「知らなかった」が最も多くなった。
- ・ 「フードドライブ」について、“少なくとも言葉を知っていた”割合が最も多くなっている。
- ・ フードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを「行っている」が最も多くなった。

## ○富士・東部

- ・ 食品ロス量を把握していない理由について、「業務が多忙のため、算出する余裕がない」の割合が多くなった。
- ・ 「ロスの出ないよう商品・材料の見直し」をしている割合が最も少なかった。
- ・ 消費者に対して、食品ロス削減に関する啓発活動を「行っている」割合が最も少なかった。
- ・ サンプル数が少ないため参考値となるが、リーフレット配布やポスター掲示による啓発活動は行われていない。
- ・ 「フードバンク活動」という言葉を「言葉も意味も知っていた」が最も少なくなった。
- ・ 「フードドライブ」について“少なくとも言葉を知っていた”割合が、最も少なかった。
- ・ フードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを「行っている」が最も少なくなった。

## <総括>

甲府市に所在地を置く事業者においては、食品ロスにかかる用語や法律、現状についての認知度が高く、食品ロス発生量の把握にも努めている傾向がうかがえる。

峡中に所在地を置く事業者においては、食品ロスにかかる用語や法律等についての認知度は低いが、食品ロス削減推進法が施行されたことにより新たな取り組みを行おうという前向きな姿勢がみられる。

峡北に所在地を置く事業者においては、食品ロスにかかる法や国方針についての認知度が高く、すでに食品ロス削減のために実施した対策の効果が出ているほか、消費者に対しての啓発活動も行っており、こうしたことが影響して食品ロス発生量が少なくなっていることがうかがえる。

峡南に所在地を置く事業者においては、食品ロスは一定程度発生しているが、発生量を把握している割合が高く、食品ロスの出ないよう商品・材料の見直しやフードバンク活動にも積極的に取り組んでいる傾向がみられる。

峡東に所在地を置く事業者においては、食品ロス削減推進法の施行、国全体の食品ロス発生の現状、国民一人あたりの換算量等についての認知度が低く、食品ロスへの関心が高まっていない傾向がうかがえる。

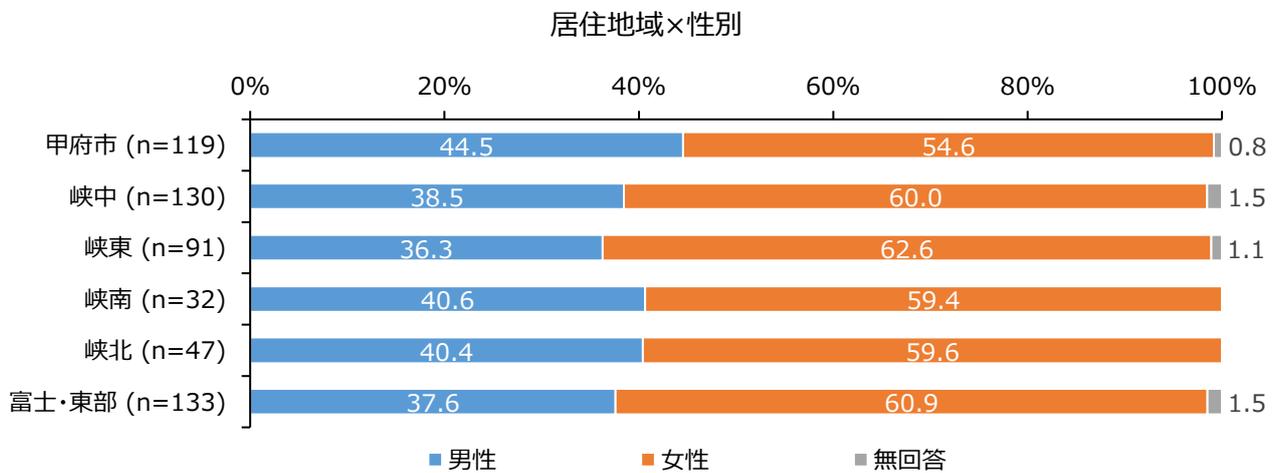
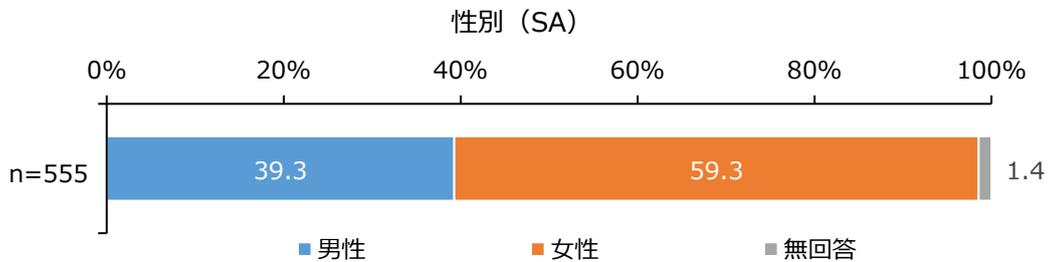
富士・東部に所在地を置く事業者においては、業務が多忙のため余裕がないことを理由に食品ロス発生量の把握に消極的な事業者が多くなっており、消費者に対して啓発活動も乏しく、リーフレット配布やポスター掲示も少なくなっている。また「フードバンク活動」、「フードドライブ」の言葉の認知度も低く、フードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みについても少なくなっている。

# I 県民 調査結果

## F1 性別(○は1つ)

「男性」が 39.3%、「女性」が 59.3%となっている。

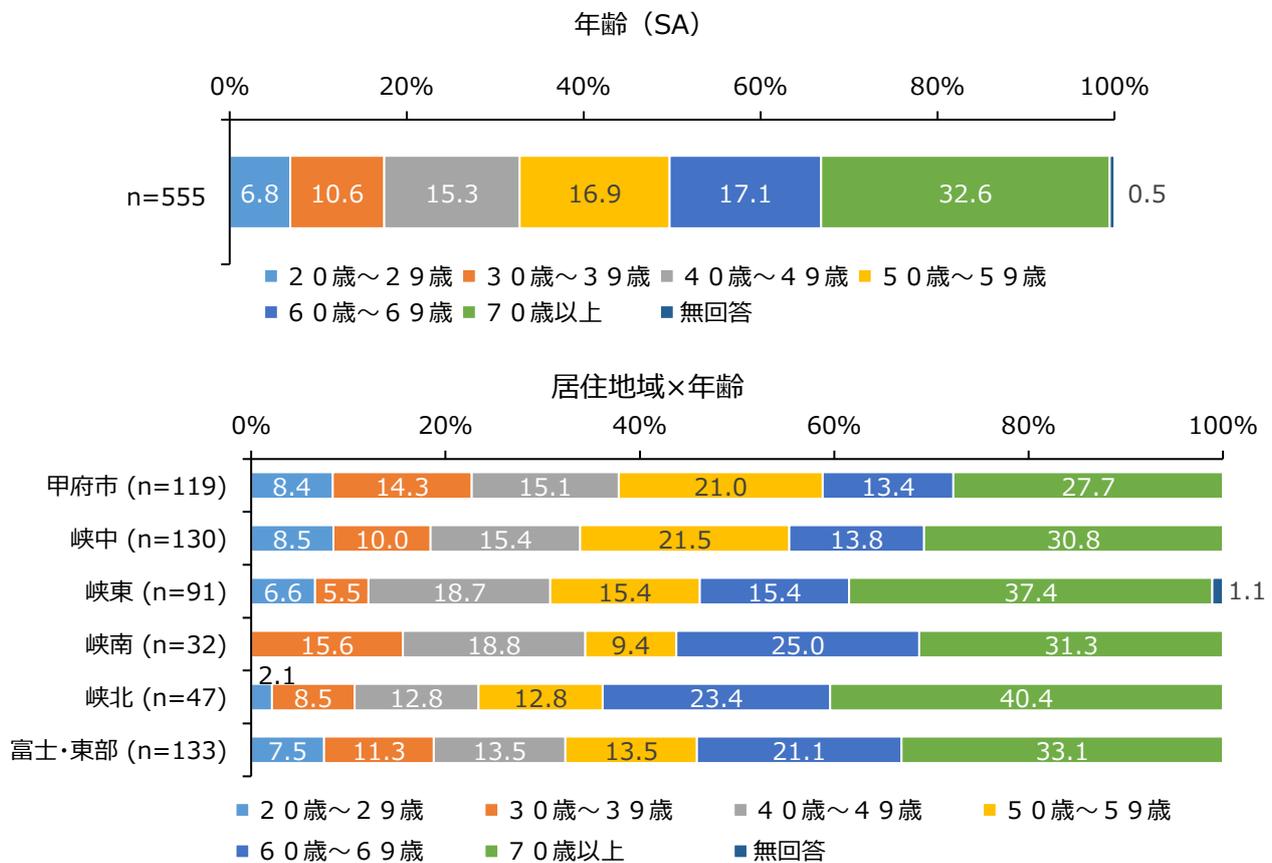
性別では、いずれの地区においても大きな差異は見られない。



## F2 年齢(〇は1つ)

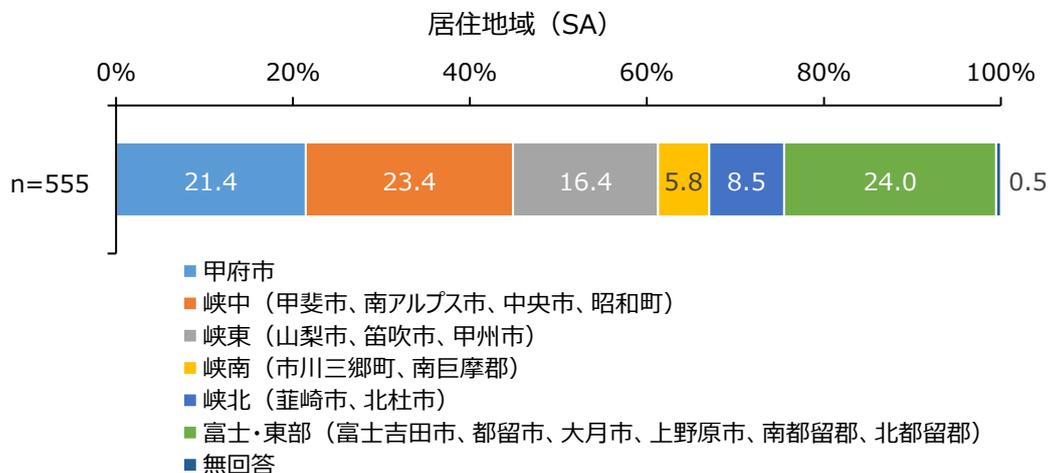
「70歳以上」が32.6%で最も多く、年齢が若くなるにつれて減少している。

甲府市については60歳以上の高齢者層が約4割と少なく、峡北では約6割と多くなっている。



## F3 あなたが現在お住まいの地域はどこですか。(〇は1つ)

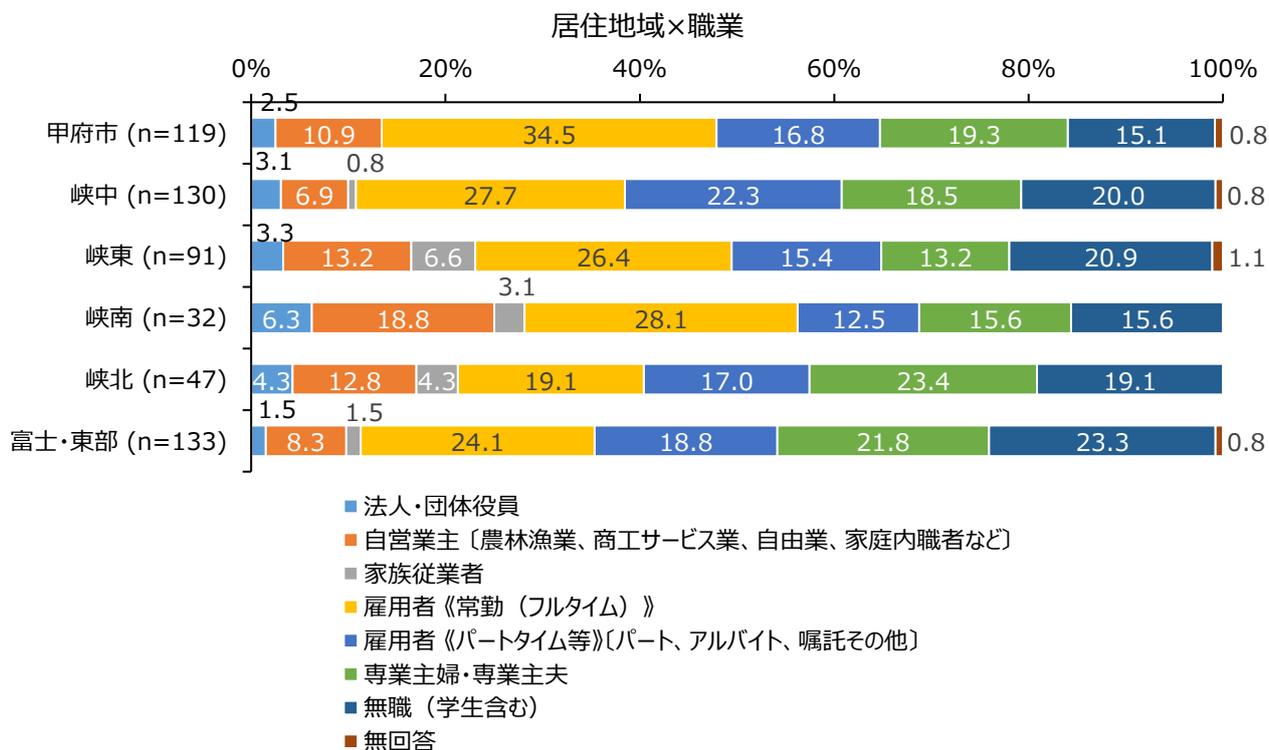
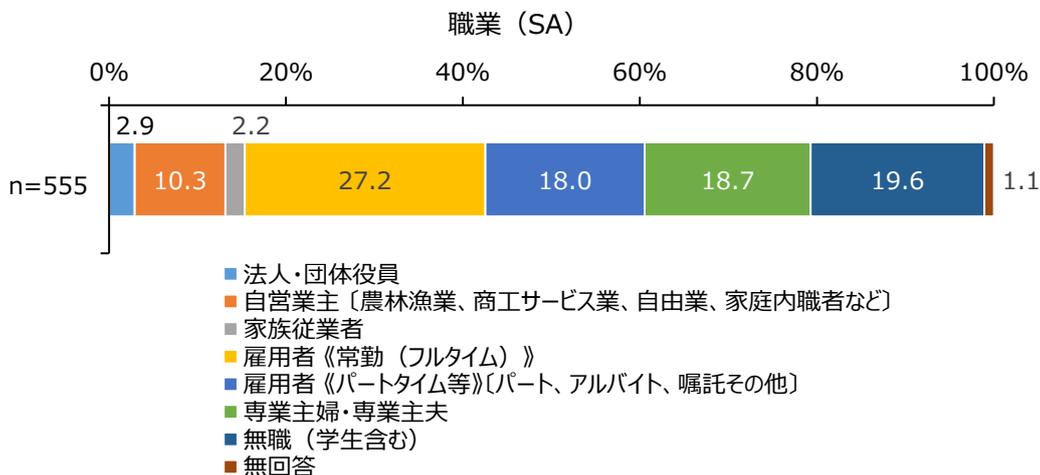
富士・東部が24.0%で最も多く、峡中が23.4%、甲府市が21.4%と続いている。



#### F4 職業(〇は1つ)

「雇用者《常勤(フルタイム)》」が27.2%で最も多く、「無職(学生含む)」が19.6%、「専業主婦・専業主夫」が18.7%と続いている。

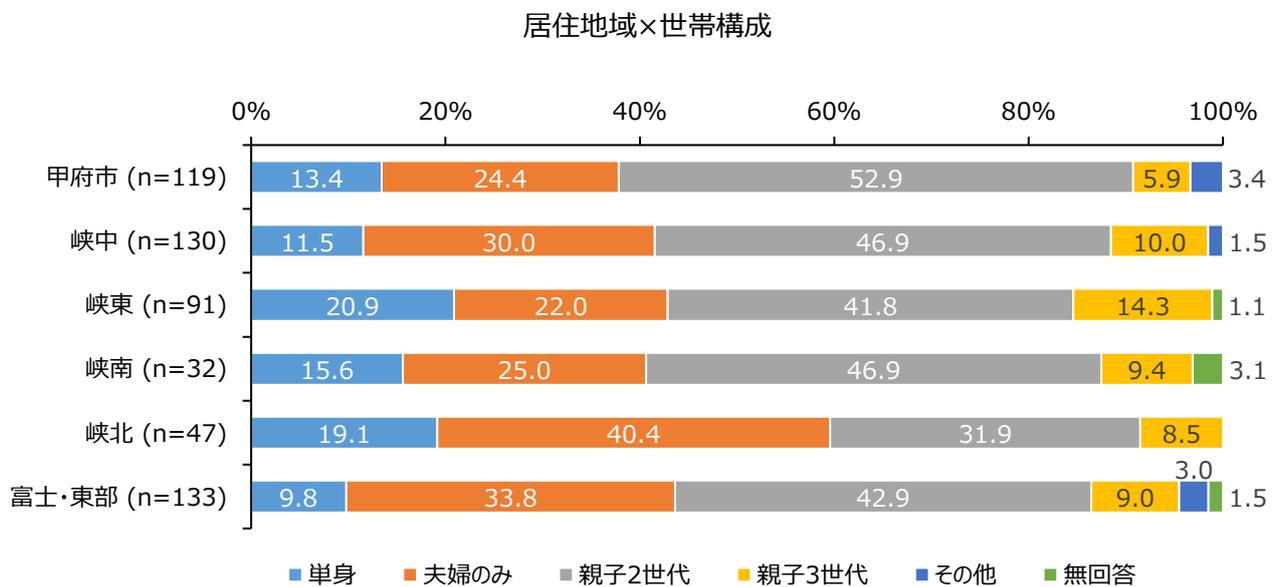
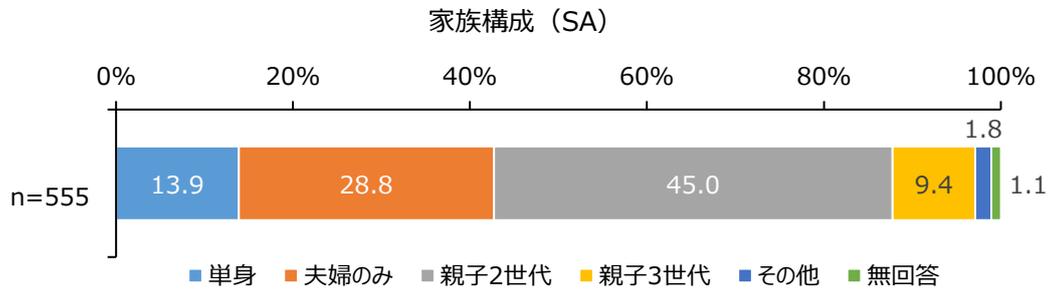
「専業主婦・専業主夫」と「無職(学生含む)」の割合について、峡南では約3割と少なく、富士・東部では4割半ばと多くなっている。



## F5 家族構成はどれですか。(〇は1つ)

「親子2世代」が45.0%、「夫婦のみ」が28.8%、「単身」が13.9%などとなっている。

峡北で「夫婦のみ」が約4割と多く、「親子2世代」が約3割と少なくなっている。



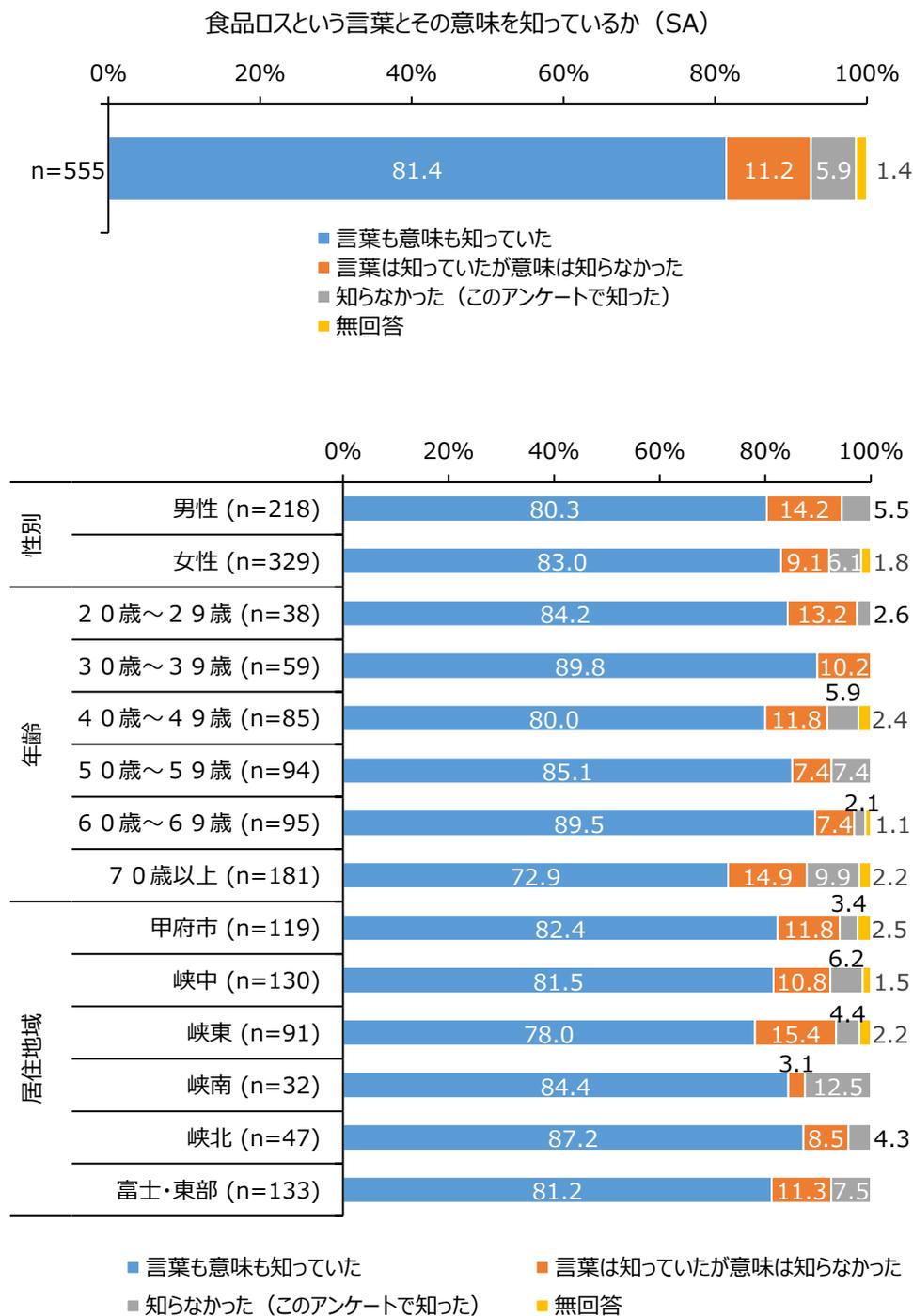
## ■食品ロスについて

### 問1. あなたは食品ロスという言葉とその意味を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」が81.4%で最も多く、次いで「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が11.2%となり、「知らなかった（このアンケートで知った）」は5.9%にとどまった。

年齢別では、「言葉も意味も知っていた」について、30歳代、60歳代では約9割と多くなったが、70歳以上では7割強にとどまった。

地域別では、大きな差異は見られなかった。



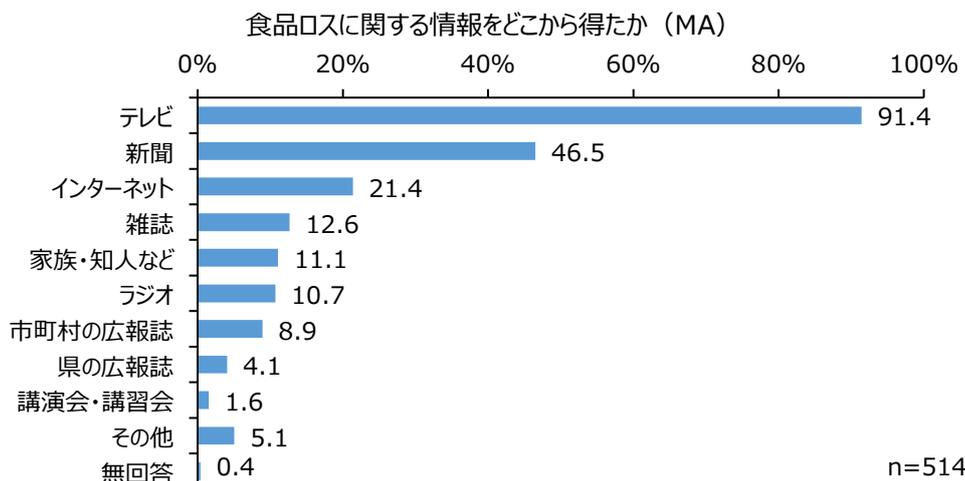
問2. 問1で「1. 言葉も意味も知っていた」又は「2. 言葉は知っていたが意味は知らなかった」と回答した方にお聞きします。

あなたは食品ロスに関する情報をどこから得ましたか。(〇はいくつでも)

「テレビ」が91.4%で最も多く、「新聞」が46.5%、「インターネット」が21.4%と続いている。

年齢別でみると、「テレビ」はどの世代でも9割前後と多くなっているが、概ね「新聞」では年代が上がるにつれて割合が増加し、「インターネット」では年代が下がるにつれて増加する傾向にある。

地域別でみると、「雑誌」は峡南地域で約3割と多くなっているが、富士・東部では約1割と少なくなっている。



(%)

		テレビ	新聞	インターネット	雑誌	ラジオ	県の広報誌	市町村の広報誌	講演会・講習会	家族・知人など	その他	無回答
性別	男性 (n=206)	90.8	51.9	26.7	11.7	13.1	5.3	9.7	1.5	8.7	3.9	0.0
	女性 (n=303)	91.7	42.6	18.2	12.9	9.2	3.0	8.6	1.7	12.9	5.9	0.7
年齢	20歳～29歳 (n=37)	86.5	16.2	29.7	2.7	0.0	2.7	2.7	0.0	10.8	21.6	0.0
	30歳～39歳 (n=59)	89.8	23.7	40.7	15.3	11.9	1.7	3.4	1.7	6.8	10.2	0.0
	40歳～49歳 (n=78)	93.6	20.5	37.2	9.0	10.3	3.8	5.1	0.0	7.7	5.1	0.0
	50歳～59歳 (n=87)	90.8	62.1	29.9	13.8	10.3	3.4	6.9	1.1	5.7	2.3	0.0
	60歳～69歳 (n=92)	93.5	55.4	13.0	20.7	18.5	6.5	12.0	2.2	5.4	2.2	2.2
	70歳以上 (n=159)	91.2	60.4	5.0	10.7	8.8	3.8	13.8	2.5	20.8	2.5	0.0
居住地	甲府市 (n=112)	93.8	39.3	24.1	11.6	8.9	2.7	10.7	1.8	10.7	1.8	0.9
	峡中 (n=120)	90.8	46.7	23.3	12.5	15.0	5.8	12.5	2.5	10.8	5.8	0.0
	峡東 (n=85)	91.8	47.1	22.4	10.6	11.8	3.5	4.7	0.0	11.8	7.1	0.0
	峡南 (n=28)	89.3	53.6	25.0	28.6	10.7	7.1	17.9	0.0	17.9	3.6	0.0
	峡北 (n=45)	93.3	48.9	17.8	20.0	8.9	4.4	11.1	2.2	6.7	6.7	0.0
	富士・東部 (n=123)	89.4	49.6	17.1	8.9	8.1	2.4	4.1	1.6	11.4	5.7	0.8

## ■食品ロスの発生・削減について

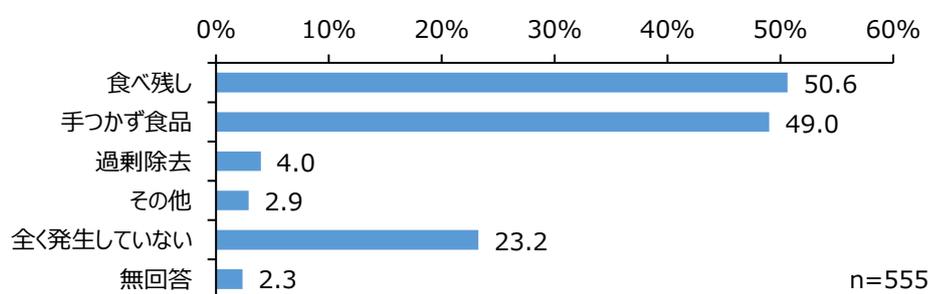
問3. あなたの家庭(飲食店での食事を除く)ではどのような食品ロスが発生していますか。(「1. 全く発生していない」を選択した場合を除き、○はいくつでも)

「食べ残し」が50.6%、「手つかず食品」が49.0%で、この2つが5割前後と多くなっている。なお、「全く発生していない」は23.2%であった。

年齢別では、「全く発生していない」は40歳代が18.8%で最も少なく、他の年代と比較して食品ロスが多く発生している傾向にあり、「手つかず食品」が食品ロスの発生源として最も多くなっている。

地域別では、「全く発生していない」について、富士・東部が30.8%で最も多く、峡北で14.9%と約15ポイントの差が生じている。

家庭ではどのような食品ロスが発生しているか (MA)



(%)

		全く発生していない	食べ残し	過剰除去	手つかず食品	その他	無回答
性別	男性 (n=218)	26.6	49.5	4.1	44.5	1.4	2.3
	女性 (n=329)	21.0	50.8	4.0	52.0	4.0	2.4
年齢	20歳～29歳 (n=38)	23.7	42.1	0.0	44.7	2.6	2.6
	30歳～39歳 (n=59)	25.4	55.9	1.7	44.1	1.7	3.4
	40歳～49歳 (n=85)	18.8	50.6	4.7	55.3	3.5	2.4
	50歳～59歳 (n=94)	19.1	47.9	9.6	50.0	2.1	0.0
	60歳～69歳 (n=95)	18.9	53.7	3.2	52.6	3.2	2.1
	70歳以上 (n=181)	28.7	50.3	2.8	45.9	3.3	3.3
居住地域	甲府市 (n=119)	22.7	48.7	4.2	45.4	1.7	5.9
	峡中 (n=130)	17.7	49.2	3.1	55.4	2.3	2.3
	峡東 (n=91)	26.4	46.2	2.2	52.7	3.3	1.1
	峡南 (n=32)	21.9	56.3	6.3	56.3	0.0	0.0
	峡北 (n=47)	14.9	59.6	6.4	53.2	4.3	2.1
	富士・東部 (n=133)	30.8	51.9	4.5	39.8	3.8	0.8

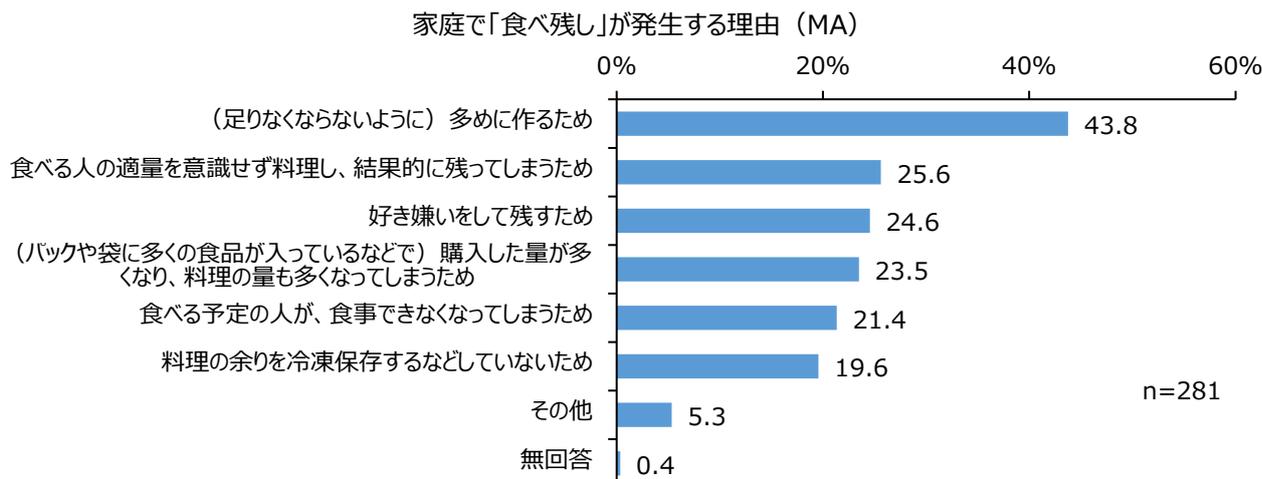
問4. 問3で「2. 食べ残し」を選択された方にお聞きします。

あなたの家庭で「食べ残し」が発生する理由は何ですか。(〇はいくつでも)

「(足りなくならないように) 多めに作るため」が43.8%で最も多く、「食べる人の適量を意識せず料理し、結果的に残ってしまうため」が25.6%、「好き嫌いをして残すため」が24.6%と続いている。

年齢別では、「(パックや袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため」において差が大きく、20歳～29歳では6.3%と少なくなっているが、60歳以上では約3割と多くなっている。

地域別にみると、サンプル数は少ないが、峡南において他の地域と比べて「(パックや袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため」、「食べる予定の人が、食事できなくなってしまうため」の割合が多くなっている。



(%)

		(足りなくならないように) 多めに作るため	(パックや袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、料理の量も多くなってしまったため	食べる人の適量を意識せず料理し、結果的に残ってしまうため	食べる予定の人が、食事できなくなってしまうため	好き嫌いをして残すため	料理の余りを冷凍保存するなどしていないため	その他	無回答
性別	男性 (n=108)	38.9	19.4	25.9	27.8	31.5	13.9	4.6	0.9
	女性 (n=167)	46.7	26.3	26.3	17.4	19.8	23.4	6.0	0.0
年齢	20歳～29歳 (n=16)	43.8	6.3	25.0	25.0	31.3	12.5	6.3	0.0
	30歳～39歳 (n=33)	48.5	21.2	33.3	18.2	27.3	9.1	6.1	0.0
	40歳～49歳 (n=43)	37.2	16.3	20.9	23.3	32.6	16.3	9.3	0.0
	50歳～59歳 (n=45)	33.3	17.8	17.8	26.7	20.0	22.2	6.7	0.0
	60歳～69歳 (n=51)	52.9	31.4	29.4	19.6	17.6	21.6	3.9	2.0
	70歳以上 (n=91)	44.0	29.7	27.5	18.7	24.2	24.2	3.3	0.0
居住地	甲府市 (n=58)	43.1	25.9	27.6	19.0	24.1	22.4	5.2	0.0
	峡中 (n=64)	45.3	29.7	31.3	20.3	31.3	18.8	6.3	1.6
	峡東 (n=42)	40.5	16.7	31.0	19.0	28.6	23.8	0.0	0.0
	峡南 (n=18)	33.3	38.9	22.2	38.9	11.1	11.1	0.0	0.0
	峡北 (n=28)	42.9	21.4	25.0	10.7	17.9	25.0	7.1	0.0
	富士・東部 (n=69)	46.4	17.4	17.4	24.6	21.7	15.9	8.7	0.0

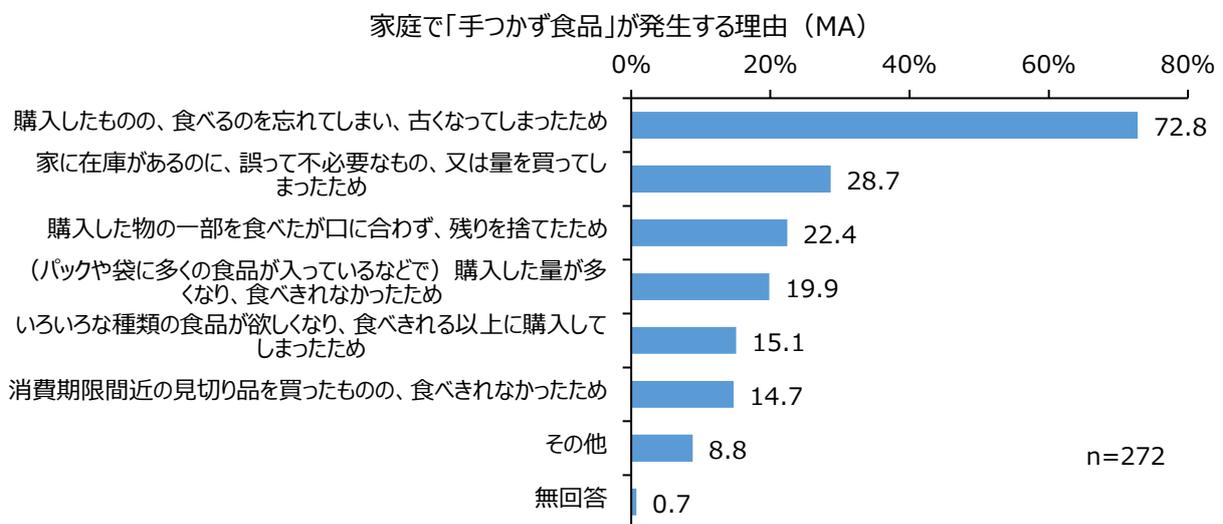
問5. 問3で「4. 手つかず食品」を選択された方にお聞きします。

あなたの家庭で「手つかず食品」が発生する理由は何ですか。(〇はいくつでも)

「購入したものの、食べるのを忘れてしまい、古くなってしまったため」が72.8%で最も多く、「家に在庫があるのに、誤って不必要なもの、又は量を買ってしまったため」が28.7%、「購入した物の一部を食べたが口に合わず、残りを捨てたため」が22.4%と続いている。

年齢別では、「購入したものの、食べるのを忘れてしまい、古くなってしまったため」について、20～29歳で88.2%と多くなっており、50～59歳の68.1%と比較して、20ポイント以上多くなっている。また、「家に在庫があるのに、誤って不必要なもの、又は量を買ってしまったため」については、20～29歳で11.8%と低くなっており、50～59歳の34.0%、70歳以上の36.1%と比較して、20ポイント以上少なくなっている。

地域別では、「消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため」について、サンプル数は少ないが、峡南では0%となった一方で、甲府市、峡北では20%以上と多くなった。



(%)

		(パックや袋に多くの食品が入っているなどで) 購入した量が多くなり、食べきれなかったため	家に在庫があるのに、誤って unnecessary なもの、又は量を買ってしまったため	いろいろな種類の食品が欲しくなり、食べきれない以上購入してしまったため	購入したものの、食べるのを忘れてしまい、古くなってしまったため	購入した物の一部を食べたが口に合わず、残りを捨てたため	消費期限間近の見切り品を買ったものの、食べきれなかったため	その他	無回答
性別	男性 (n=97)	22.7	28.9	16.5	77.3	20.6	12.4	8.2	1.0
	女性(n=171)	18.1	28.1	14.0	70.8	24.0	16.4	9.4	0.6
年齢	20歳～29歳 (n=17)	23.5	11.8	5.9	88.2	11.8	17.6	0.0	0.0
	30歳～39歳 (n=26)	23.1	19.2	23.1	73.1	30.8	3.8	7.7	3.8
	40歳～49歳 (n=47)	14.9	25.5	12.8	72.3	19.1	10.6	8.5	0.0
	50歳～59歳 (n=47)	21.3	34.0	14.9	68.1	23.4	23.4	12.8	0.0
	60歳～69歳 (n=50)	12.0	24.0	16.0	78.0	26.0	12.0	14.0	2.0
	70歳以上 (n=83)	25.3	36.1	15.7	69.9	21.7	16.9	6.0	0.0
居住地	甲府市(n=54)	22.2	29.6	20.4	79.6	20.4	20.4	5.6	0.0
	峡中 (n=72)	16.7	29.2	12.5	66.7	20.8	15.3	9.7	2.8
	峡東 (n=48)	20.8	29.2	12.5	62.5	25.0	10.4	16.7	0.0
	峡南 (n=18)	22.2	27.8	16.7	77.8	27.8	0.0	11.1	0.0
	峡北 (n=25)	20.0	24.0	20.0	76.0	32.0	20.0	4.0	0.0
	富士・東部 (n=53)	20.8	28.3	13.2	81.1	18.9	15.1	5.7	0.0

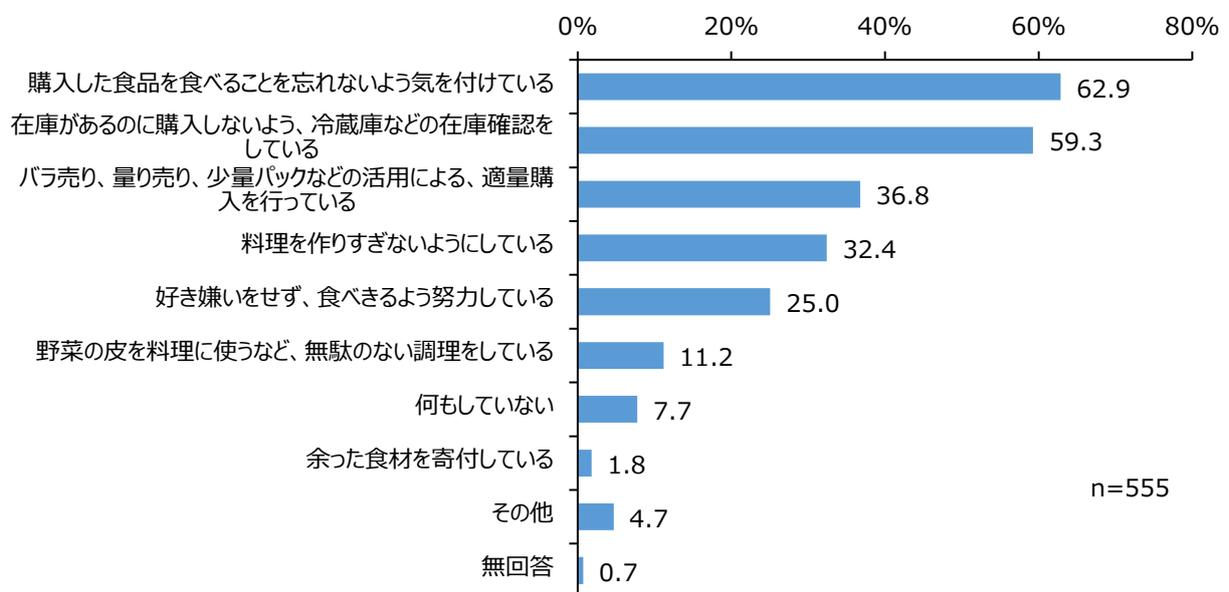
**問6. あなたの家庭(飲食店の食事を除く)で食品ロスを減らすために、すでに行っていることはありますか。  
(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、○はいくつでも)**

「購入した食品を食べることを忘れないよう気を付けている」が62.9%で最も多く、「在庫があるのに購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認をしている」が59.3%、「バラ売り、量り売り、少量パックなどの活用による、適量購入を行っている」が36.8%と続いている。

年齢別では、「料理を作りすぎないようにしている」について、30歳～39歳では16.9%と少なくなっているが、70歳以上では42.0%と多くなっている。

地域別では、「在庫があるのに購入しないよう、冷蔵庫などの在庫確認をしている」について、峡東では48.4%と少なく、峡中では70.8%と多くなっている。

家庭で食品ロスを減らすために、すでに行っていること (MA)



(%)

		何もして いない	バラ売 り、量り 売り、少 量パック などの活 用によ る、適 量購入 を行っ ている	在庫が あるのに 購入し ないよ う、冷蔵 庫などの 在庫確 認をして いる	購入し た食品 を食べ ることを 忘れない よう気を 付けて いる	料理を 作りすぎ ないように している	野菜の 皮を料 理に使 うなど、 無駄の ない調 理をして いる	好き嫌 いをせ ず、食 べるよ う努力 してい る	余った 食材を 寄付し ている	その他	無回答
性別	男性 (n=218)	11.0	33.9	54.1	59.6	26.6	10.1	31.2	1.4	4.6	0.9
	女性 (n=329)	5.8	38.3	62.6	65.3	35.6	12.2	20.4	2.1	4.9	0.6
年齢	20歳～ 29歳 (n=38)	13.2	26.3	60.5	60.5	31.6	15.8	31.6	0.0	5.3	0.0
	30歳～ 39歳 (n=59)	10.2	25.4	59.3	61.0	16.9	8.5	32.2	3.4	3.4	0.0
	40歳～ 49歳 (n=85)	11.8	23.5	54.1	69.4	25.9	10.6	20.0	0.0	7.1	0.0
	50歳～ 59歳 (n=94)	5.3	43.6	63.8	68.1	25.5	8.5	18.1	0.0	7.4	0.0
	60歳～ 69歳 (n=95)	3.2	38.9	67.4	71.6	35.8	13.7	22.1	3.2	3.2	1.1
	70歳以 上 (n=181)	7.7	43.6	54.7	53.6	42.0	11.6	28.2	2.8	3.3	1.7
居住 地域	甲府市 (n=119)	6.7	34.5	59.7	59.7	31.9	11.8	25.2	1.7	7.6	0.0
	峡中 (n=130)	10.0	40.8	70.8	60.0	33.8	9.2	17.7	3.1	2.3	1.5
	峡東 (n=91)	8.8	37.4	48.4	65.9	34.1	12.1	34.1	1.1	5.5	0.0
	峡南 (n=32)	9.4	40.6	53.1	68.8	31.3	12.5	21.9	0.0	3.1	0.0
	峡北 (n=47)	2.1	46.8	61.7	66.0	25.5	10.6	23.4	2.1	4.3	4.3
	富士・東部 (n=133)	7.5	29.3	55.6	63.9	32.3	12.0	27.1	1.5	4.5	0.0

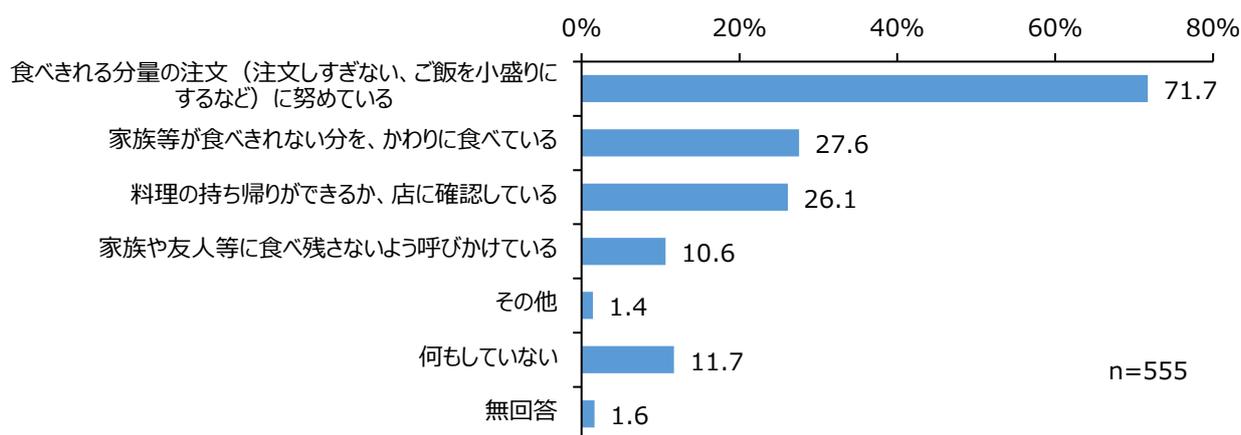
問7. あなたは、外食時や宴会時などで食品ロスを減らすためにすでに行っていることはありますか。

(「1. 何もしていない」を選択した場合を除き、○はいくつでも)

「食べきれる分量の注文（注文しすぎない、ご飯を小盛りにするなど）に努めている」が71.7%で最も多く、「家族等が食べきれない分を、かわりに食べている」が27.6%、「料理の持ち帰りができるか、店に確認している」が26.1%と続いている。

年齢別でみると、「料理の持ち帰りができるか、店に確認している」について、年齢が高くなるほど増加する傾向にある。また、「家族等が食べきれない分を、かわりに食べている」については、年齢が高くなるほど減少する傾向にある。

外食時や宴会時などで食品ロスを減らすためにすでに行っていること (MA)



(%)

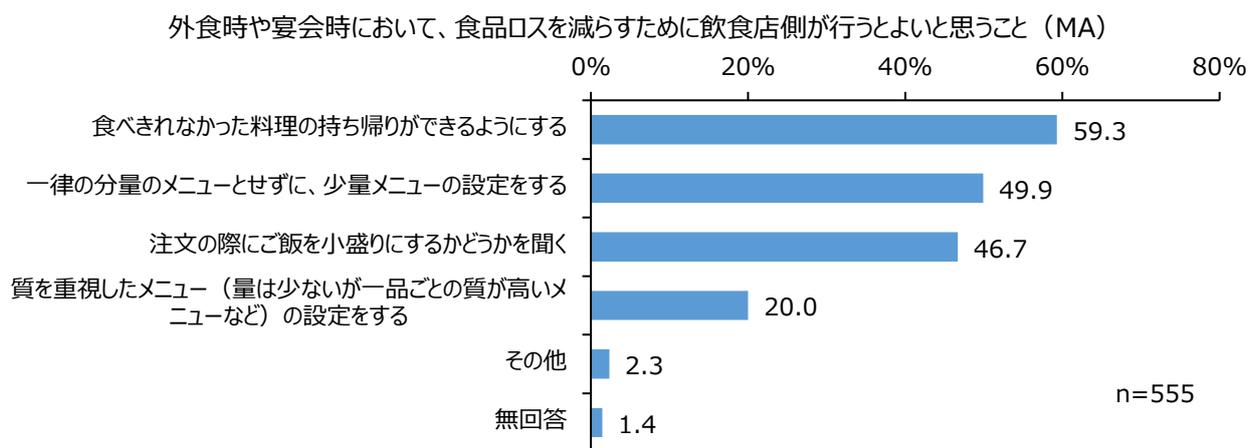
		何もしていない	食べきれる分量の注文（注文しすぎない、ご飯を小盛りにするなど）に努めている	料理の持ち帰りができるか、店に確認している	家族や友人等に食べ残さないよう呼びかけている	家族等が食べきれない分を、かわりに食べている	その他	無回答
性別	男性 (n=218)	14.7	67.4	21.6	11.0	34.9	0.9	1.8
	女性 (n=329)	9.7	74.5	29.8	10.6	22.8	1.8	1.5
年齢	20歳～29歳 (n=38)	15.8	73.7	10.5	2.6	34.2	0.0	0.0
	30歳～39歳 (n=59)	13.6	76.3	15.3	13.6	44.1	0.0	0.0
	40歳～49歳 (n=85)	7.1	71.8	22.4	20.0	42.4	0.0	0.0
	50歳～59歳 (n=94)	6.4	80.9	27.7	10.6	34.0	1.1	0.0
	60歳～69歳 (n=95)	12.6	71.6	35.8	8.4	22.1	2.1	2.1
	70歳以上 (n=181)	14.4	65.2	29.3	8.3	13.3	2.8	3.9
居住地域	甲府市 (n=119)	11.8	71.4	22.7	11.8	29.4	4.2	1.7
	峡中 (n=130)	7.7	76.2	23.1	10.8	30.8	0.8	1.5
	峡東 (n=91)	12.1	69.2	28.6	11.0	25.3	0.0	4.4
	峡南 (n=32)	12.5	68.8	31.3	12.5	28.1	0.0	0.0
	峡北 (n=47)	12.8	63.8	23.4	10.6	36.2	2.1	0.0
	富士・東部 (n=133)	15.0	72.9	30.1	9.0	21.1	0.8	0.8

**問8. あなたは、外食時や宴会時において、食品ロスを減らすために飲食店側が行うとよいと思うことはありますか。(〇はいくつでも)**

「食べきれなかった料理の持ち帰りができるようにする」が 59.3%で最も多く、「一律の分量のメニューとせずに、少量メニューの設定をする」が 49.9%、「注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く」が 46.7%と続いている。

性別でみると、「注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く」について、女性のほうが男性よりも 16.5 ポイント多くなった。

また、同項目は、年齢別でみると、30 歳代では 23.7%と少ないが、60 歳以上では 5 割を超えて多くなり、地域別でみると、峡南では 31.3%と少ないが、峡中、峡北では 5 割を超えている。



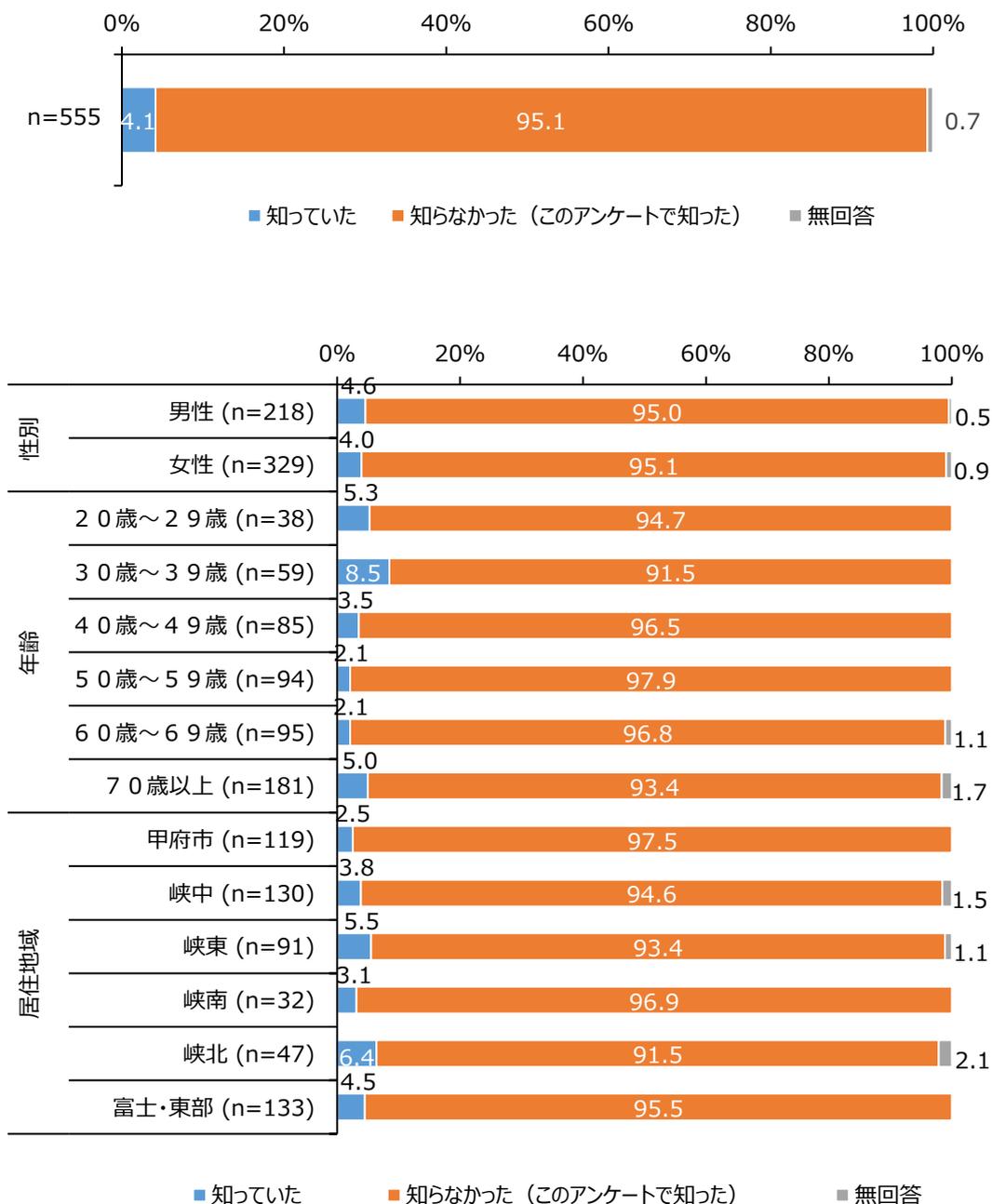
		食べきれなかった料理の持ち帰りができるようにする	一律の分量のメニューとせずに、少量メニューの設定をする	質を重視したメニュー (量は少ないが一品ごとの質が高いメニューなど) の設定をする	注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞く	その他	無回答
性別	男性 (n=218)	62.8	46.8	21.1	36.7	1.4	1.4
	女性 (n=329)	57.1	52.0	19.1	53.2	3.0	1.2
年齢	20歳～29歳 (n=38)	65.8	60.5	10.5	47.4	0.0	0.0
	30歳～39歳 (n=59)	66.1	55.9	22.0	23.7	3.4	0.0
	40歳～49歳 (n=85)	60.0	51.8	16.5	35.3	4.7	0.0
	50歳～59歳 (n=94)	63.8	43.6	11.7	46.8	2.1	0.0
	60歳～69歳 (n=95)	62.1	49.5	21.1	51.6	2.1	2.1
	70歳以上 (n=181)	51.4	48.1	26.5	56.9	1.7	3.3
居住地	甲府市 (n=119)	61.3	47.9	21.0	46.2	1.7	0.8
	峡中 (n=130)	57.7	49.2	19.2	53.8	2.3	2.3
	峡東 (n=91)	59.3	54.9	14.3	41.8	2.2	3.3
	峡南 (n=32)	50.0	43.8	31.3	31.3	6.3	0.0
	峡北 (n=47)	66.0	66.0	25.5	51.1	4.3	0.0
	富士・東部 (n=133)	58.6	45.1	18.8	45.1	1.5	0.8

## ■食品ロス削減に関する用語について

問9. あなたは、10月が食品ロス削減月間、10月30日が食品ロス削減の日であることを知っていますか。  
(〇は1つ)

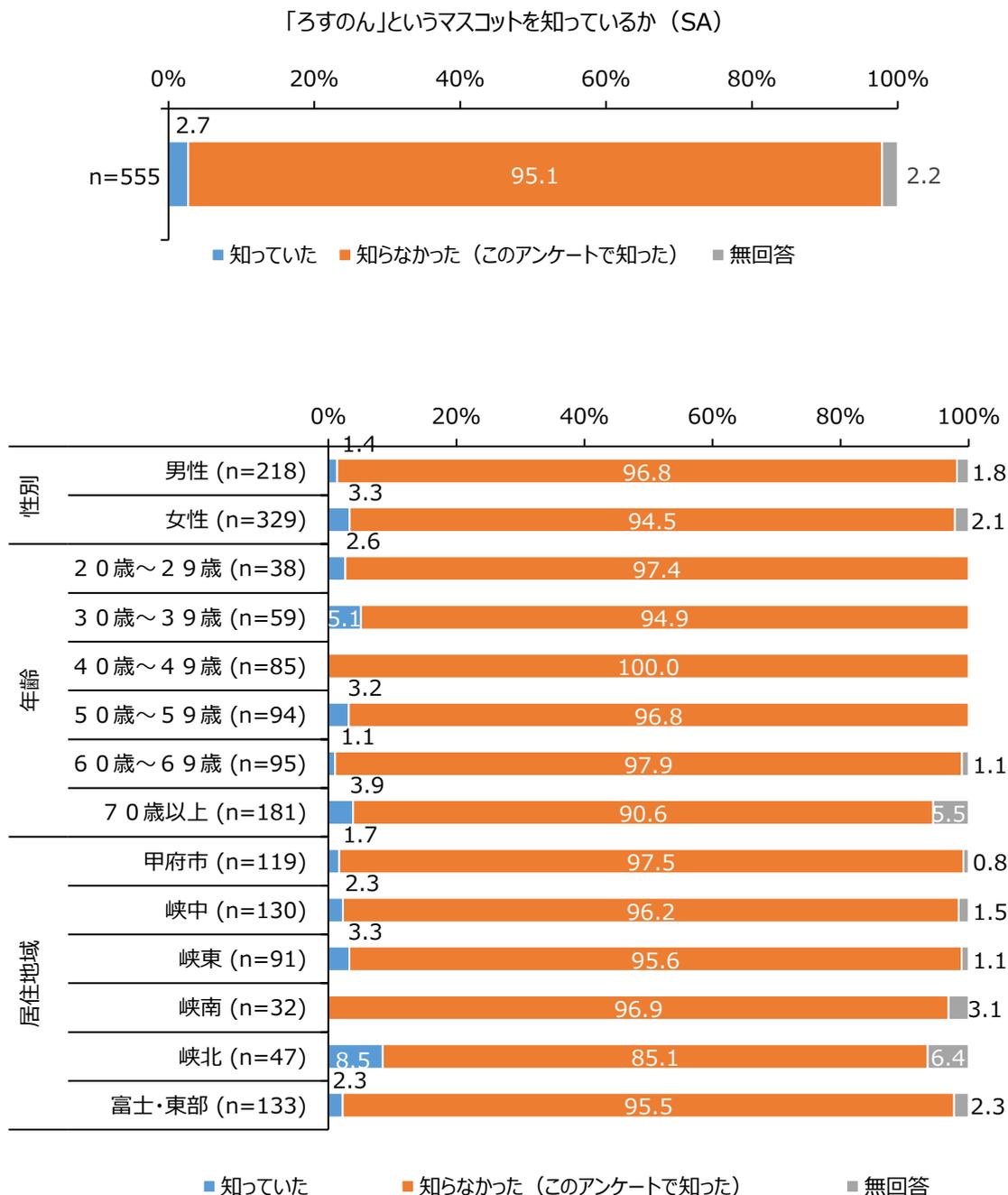
「知らなかった（このアンケートで知った）」が95.1%と大半を占め、「知っていた」は4.1%と少なくなっている。  
属性別では、大きな差異は見られなかった。

10月が食品ロス削減月間、10月30日が食品ロス削減の日であることを知っているか（SA）



問10. あなたは、「ろすのん」というマスコットを知っていますか。(〇は1つ)

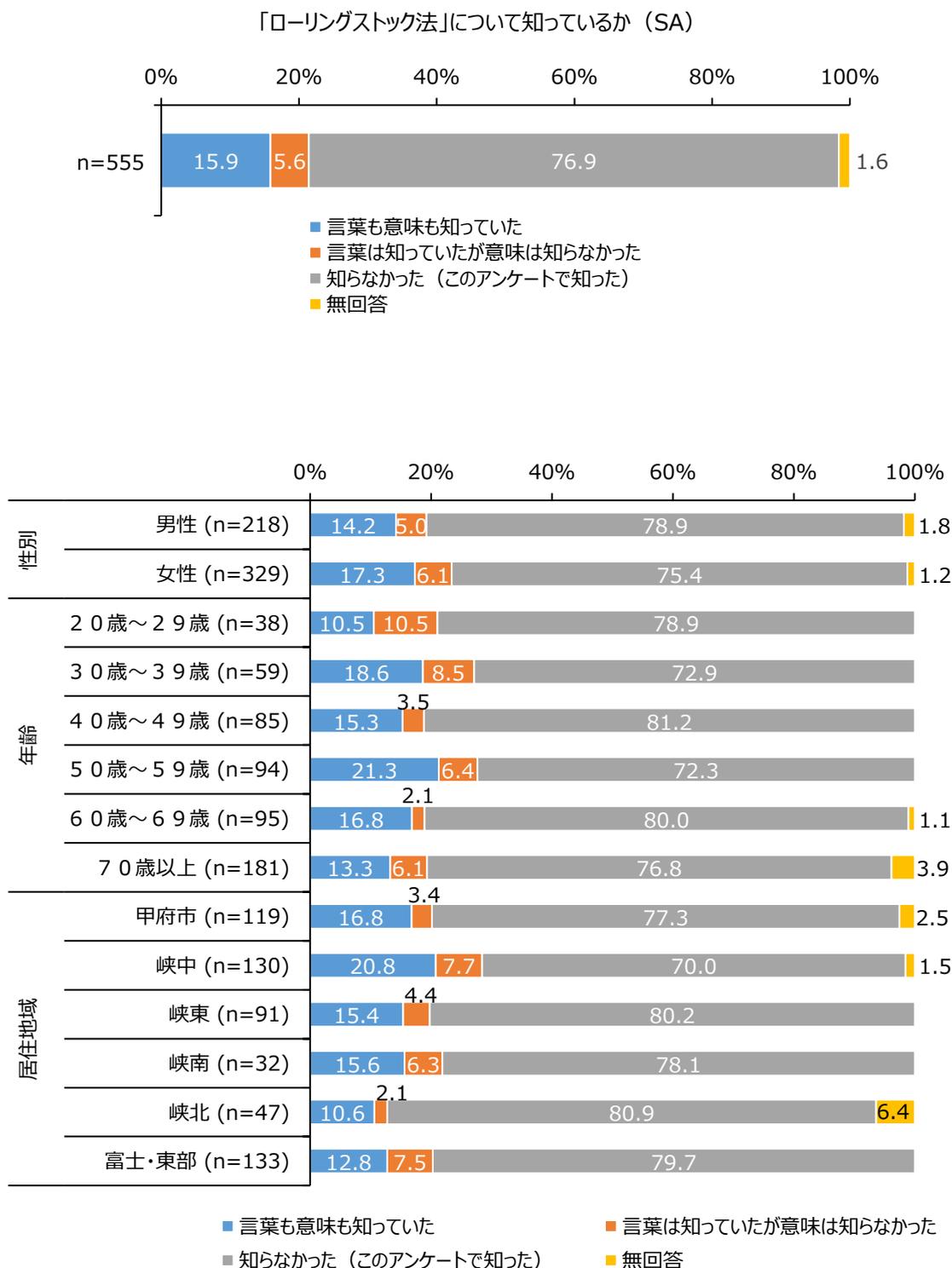
「知らなかった（このアンケートで知った）」が95.1%と大半を占め、「知っていた」は2.7%と少なくなっている。属性別では、大きな差異は見られなかった。



問11. あなたは、「ローリングストック法」について知っていますか。(〇は1つ)

「知らなかった（このアンケートで知った）」が76.9%と7割半ばを超えており、「言葉も意味も知っていた」が15.9%、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が5.6%と少なくなっている。

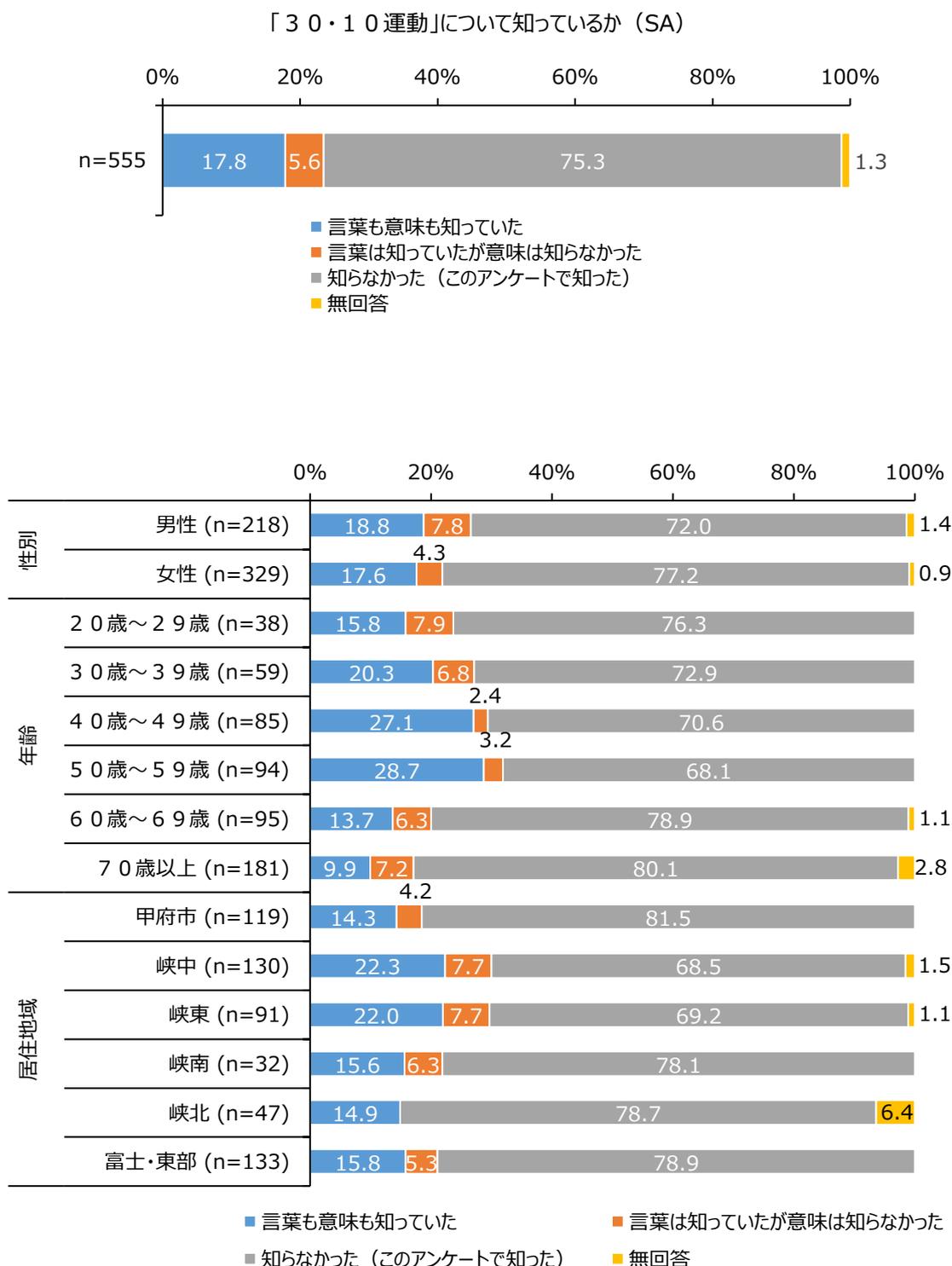
属性別では、大きな差異は見られなかった。



問12. あなたは「30・10(さんまるいちまる)運動」について知っていますか。(〇は1つ)

「知らなかった(このアンケートで知った)」が75.3%と7割半ばを超えており、「言葉も意味も知っていた」が17.8%、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が5.6%と少なくなっている。

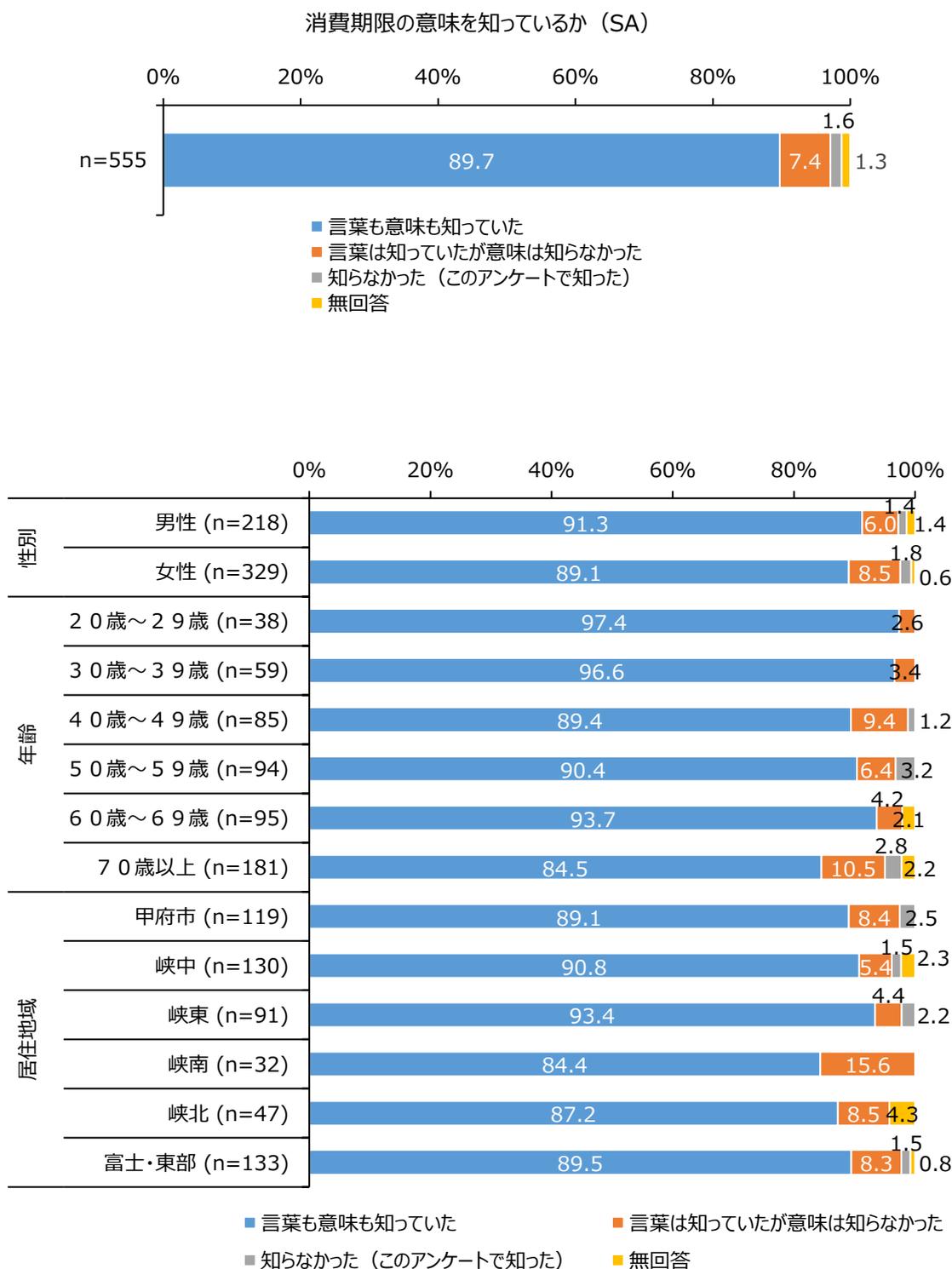
年齢別でみると、「言葉も意味も知っていた」について、40歳代、50歳代では2割後半と多くなっているが、70歳以上では1割未満と少なくなっている。



### 問13. あなたは消費期限の意味を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」が89.7%と約9割と多くっており、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」は7.4%、「知らなかった（このアンケートで知った）」は1.6%と少なくなっている。

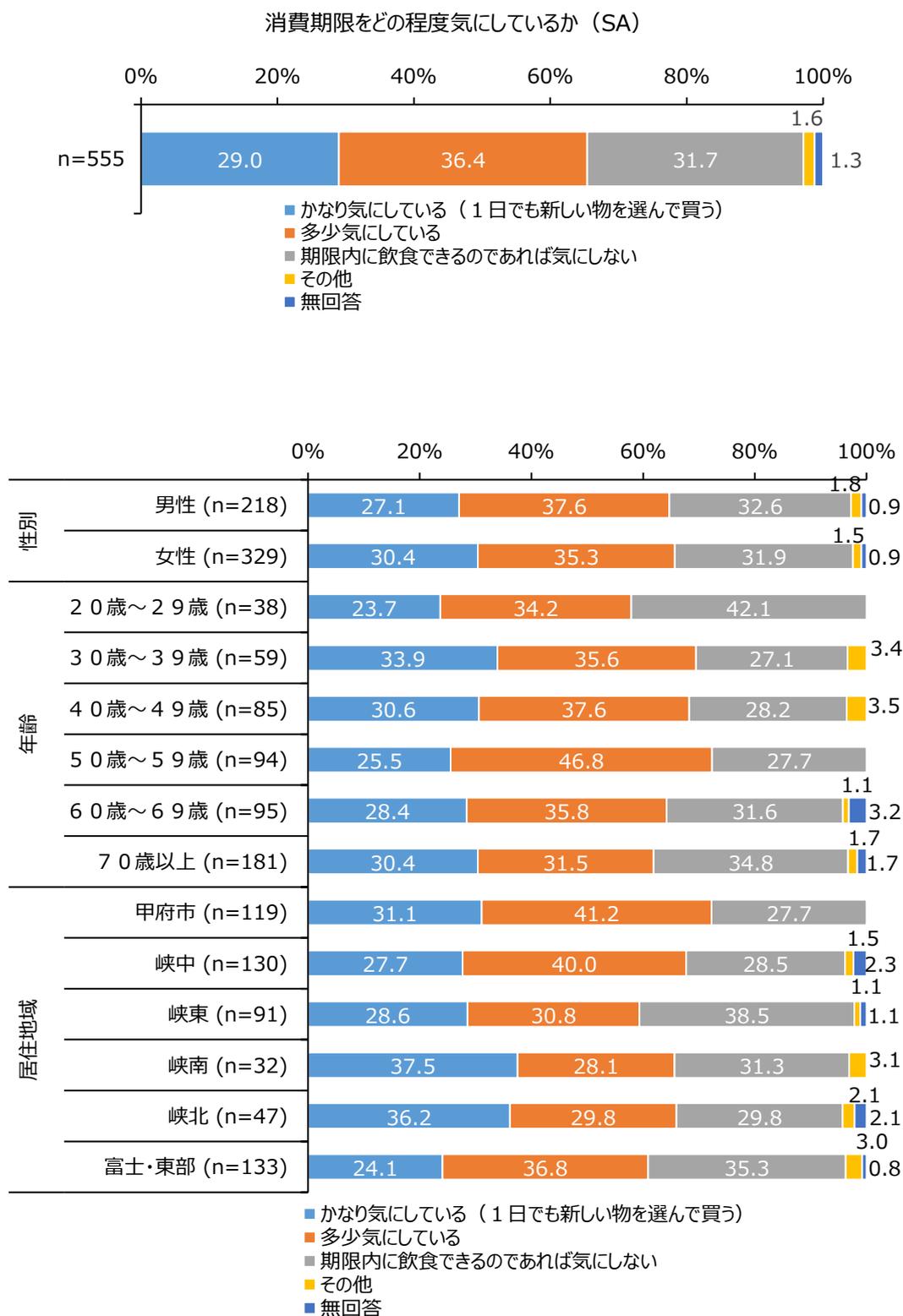
年齢別でみると、「意味も言葉も知っていた」について、20歳代が97.4%で最も多く、70歳以上で84.5%で最も少なかった。



### 問14. あなたは消費期限をどの程度気にしていますか。(〇は1つ)

「多少気にしている」が36.4%で最も多く、「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が31.7%、「かなり気にしている（1日でも新しい物を選んで買う）」が29.0%と続いている。

年齢別で見ると、「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が20歳代で最も多く、全体よりも10ポイント以上上回った。

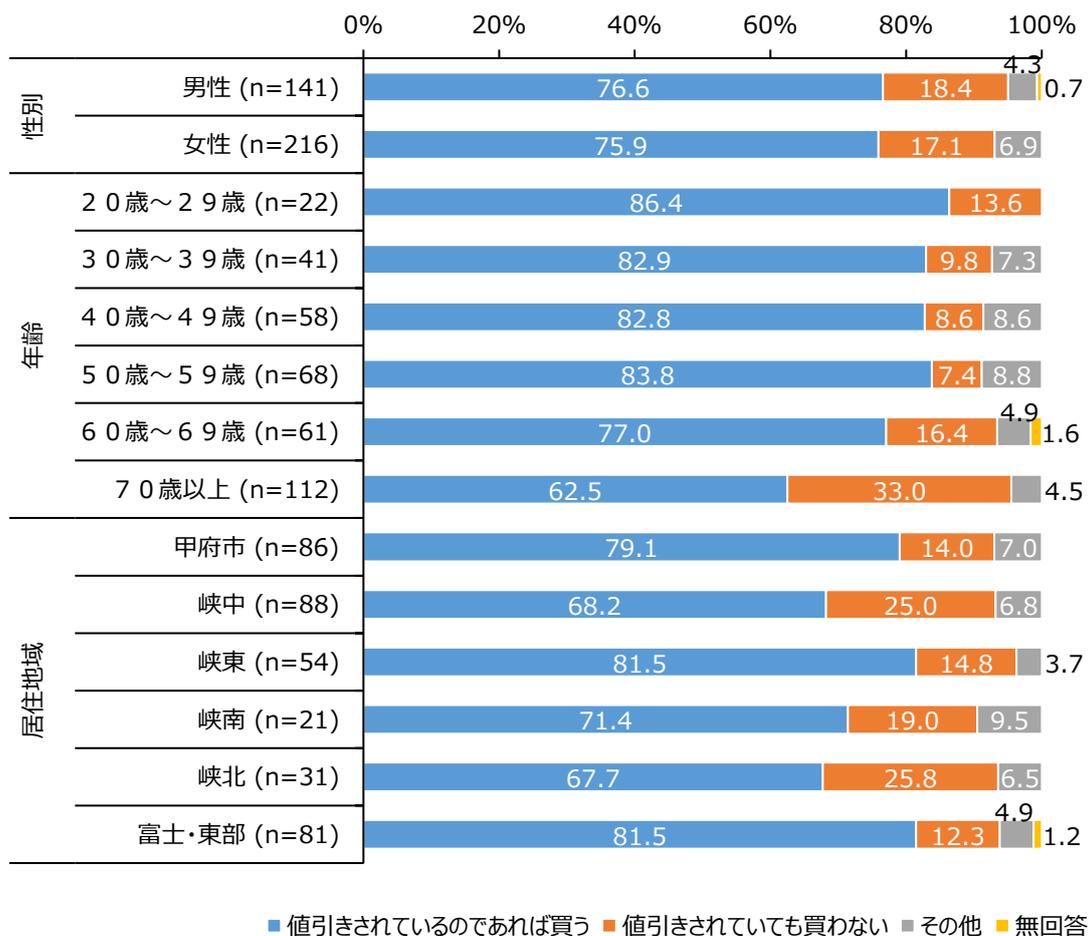
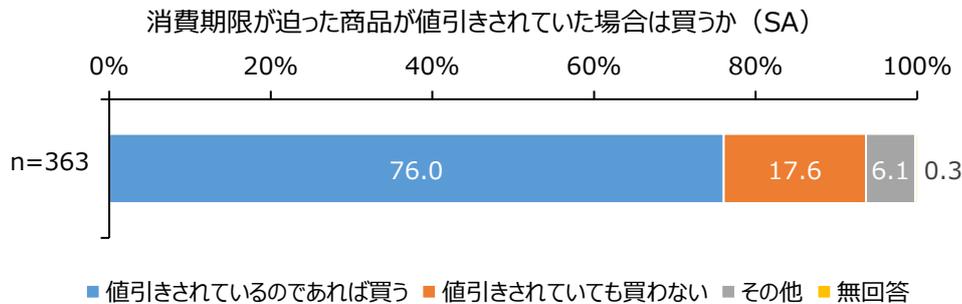


問15. 問14で「1. かなり気にしている」「2. 多少気にしている」を選択された方にお聞きます。

あなたは、消費期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。(〇は1つ)

「値引きされているのであれば買う」が76.0%と7割を超え、「値引きされていても買わない」は17.6%で2割未満となった。

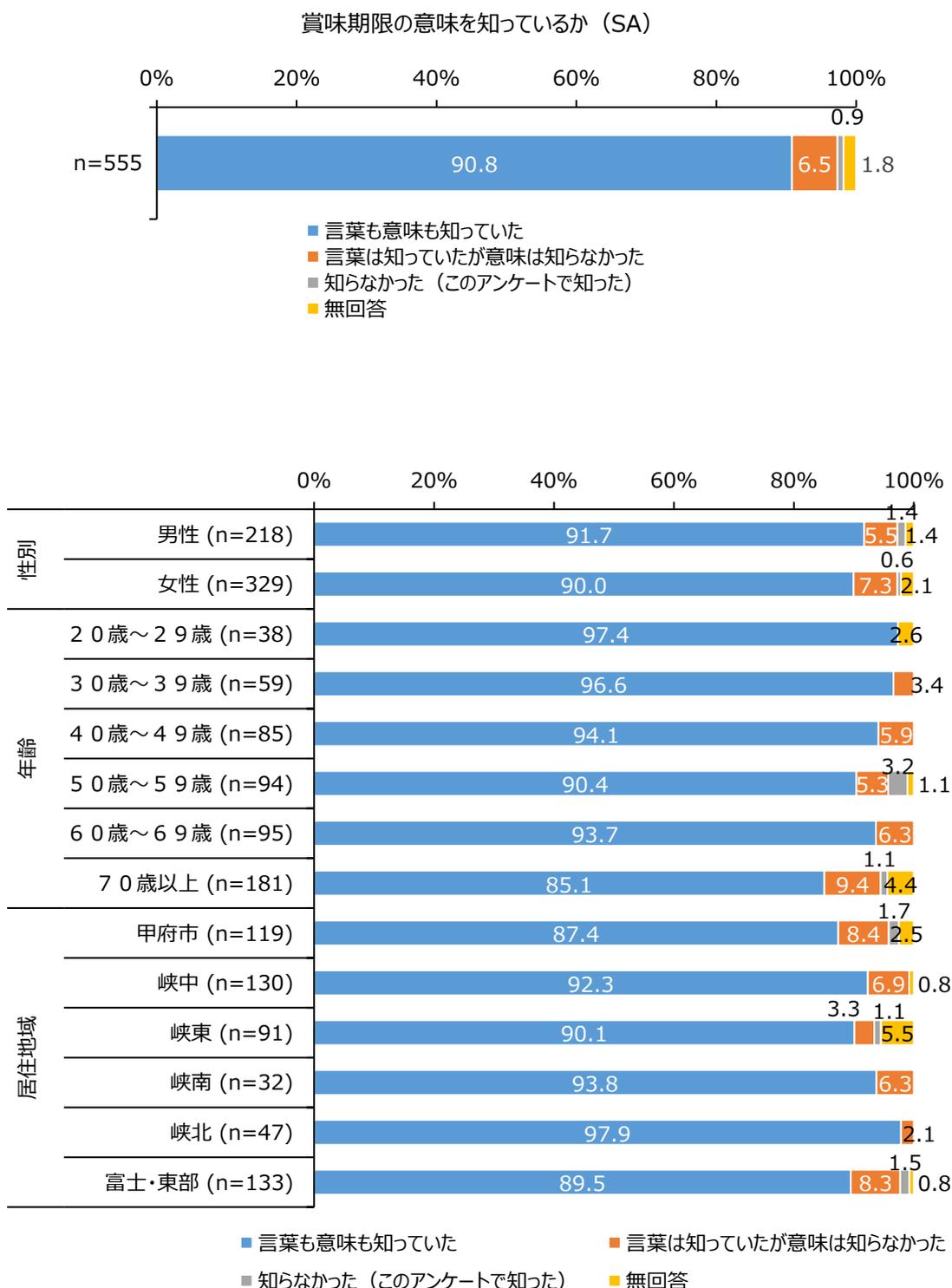
年齢別では、60歳未満の各年代では8割以上が「値引きされているのであれば買う」と回答しているが、60歳以上では、8割未満に減少し、「値引きされていても買わない」が多くなる傾向にある。



### 問16. あなたは賞味期限の意味を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」が 90.8%と多くっており、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」は 6.5%、「知らなかった(このアンケートで知った)」は 0.9%と少なくなっている。

年齢別でみると、「言葉も意味も知っていた」について、20歳代が 97.4%で最も多く、70歳以上が 85.1%で最も少なくなっている。

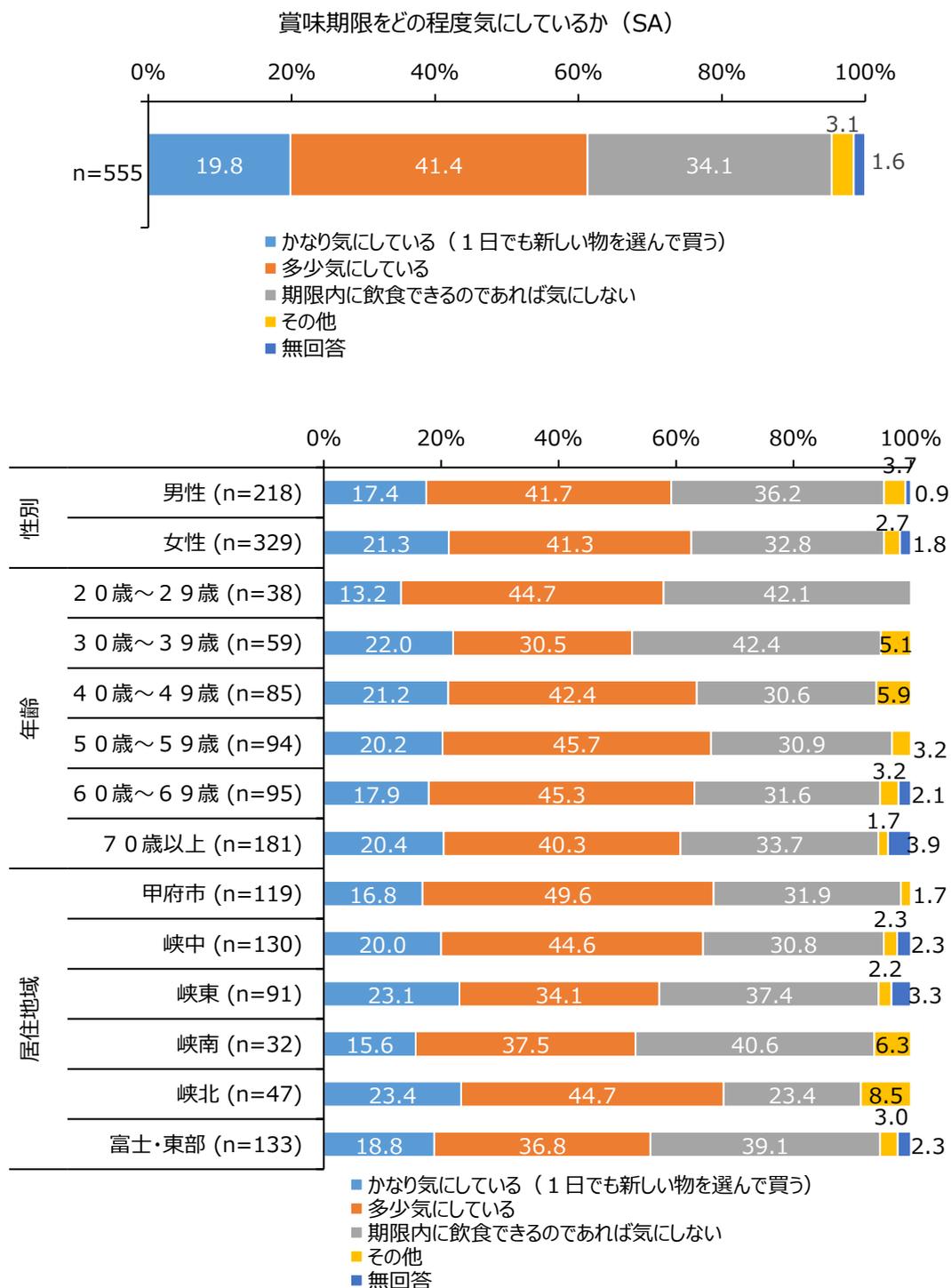


### 問17. あなたは賞味期限をどの程度気にしていますか。(〇は1つ)

「多少気にしている」が41.4%で最も多く、「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が34.1%、「かなり気にしている（1日でも新しい物を選んで買う）」が19.8%と続いている。

年齢別で見ると、「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が、20歳代、30歳代で4割を超えて多くなっている。

地域別で見ると、峡北で「期限内に飲食できるのであれば気にしない」が全体と比べて10ポイント以上低くなっている。



問18. 問17で「1. かなり気に入っている」「2. 多少気に入っている」を選択された方にお聞きます。

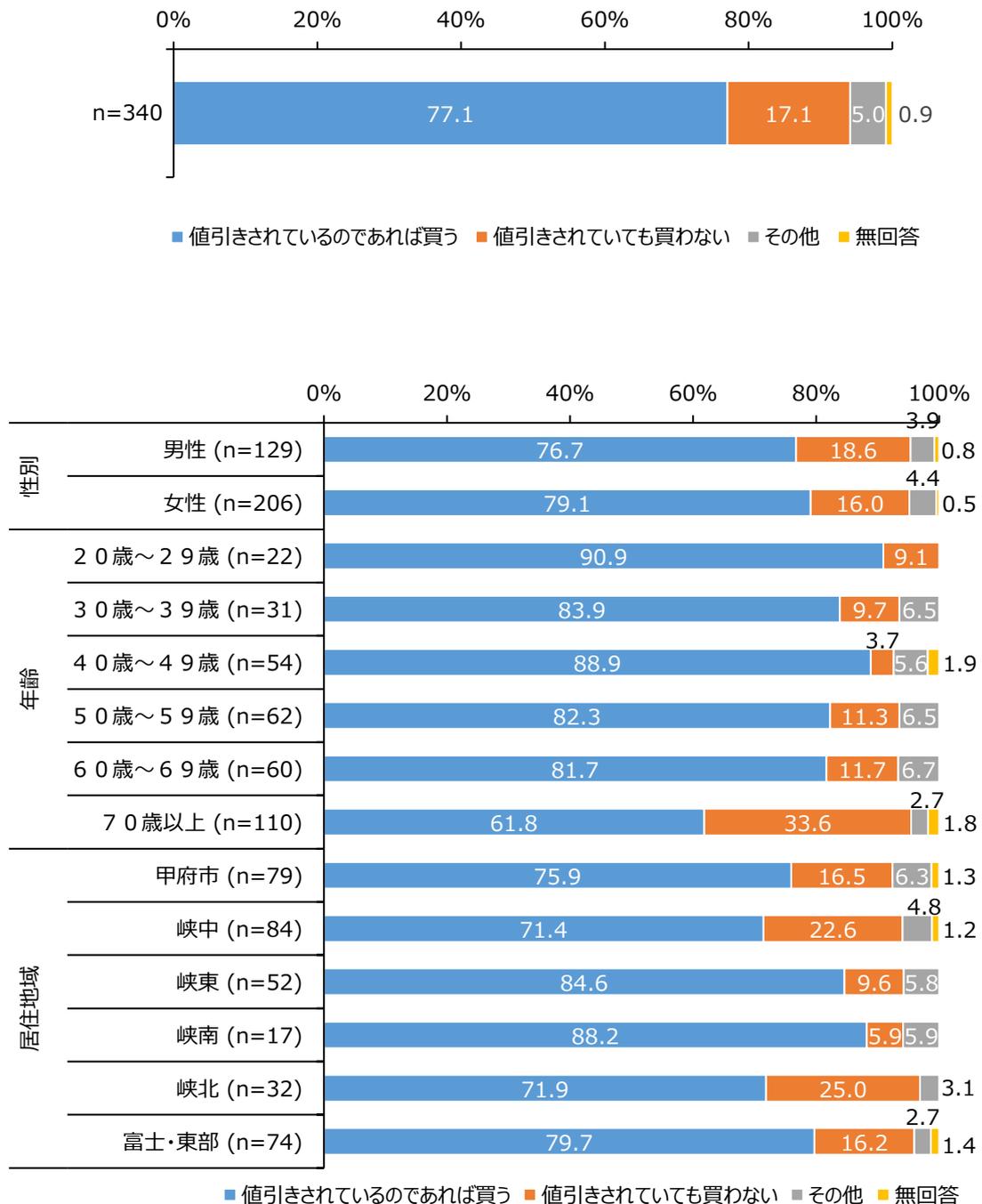
あなたは、賞味期限が迫った商品が値引きされていた場合は買いますか。(〇は1つ)

「値引きされているのであれば買う」が 77.1%で多くなり、「値引きされていても買わない」は 17.1%となった。

年齢別では、「値引きされているのであれば買う」について、20 歳代では 9 割を超えて多くなっているのに対し、70 歳以上では約 6 割に減少している。

地域別では、峡南において「値引きされているのであれば買う」が 88.2%と、全体と比べて多くなっている。

賞味期限が迫った商品が値引きされていた場合は買うか (SA)



## ■食品ロスの現状について

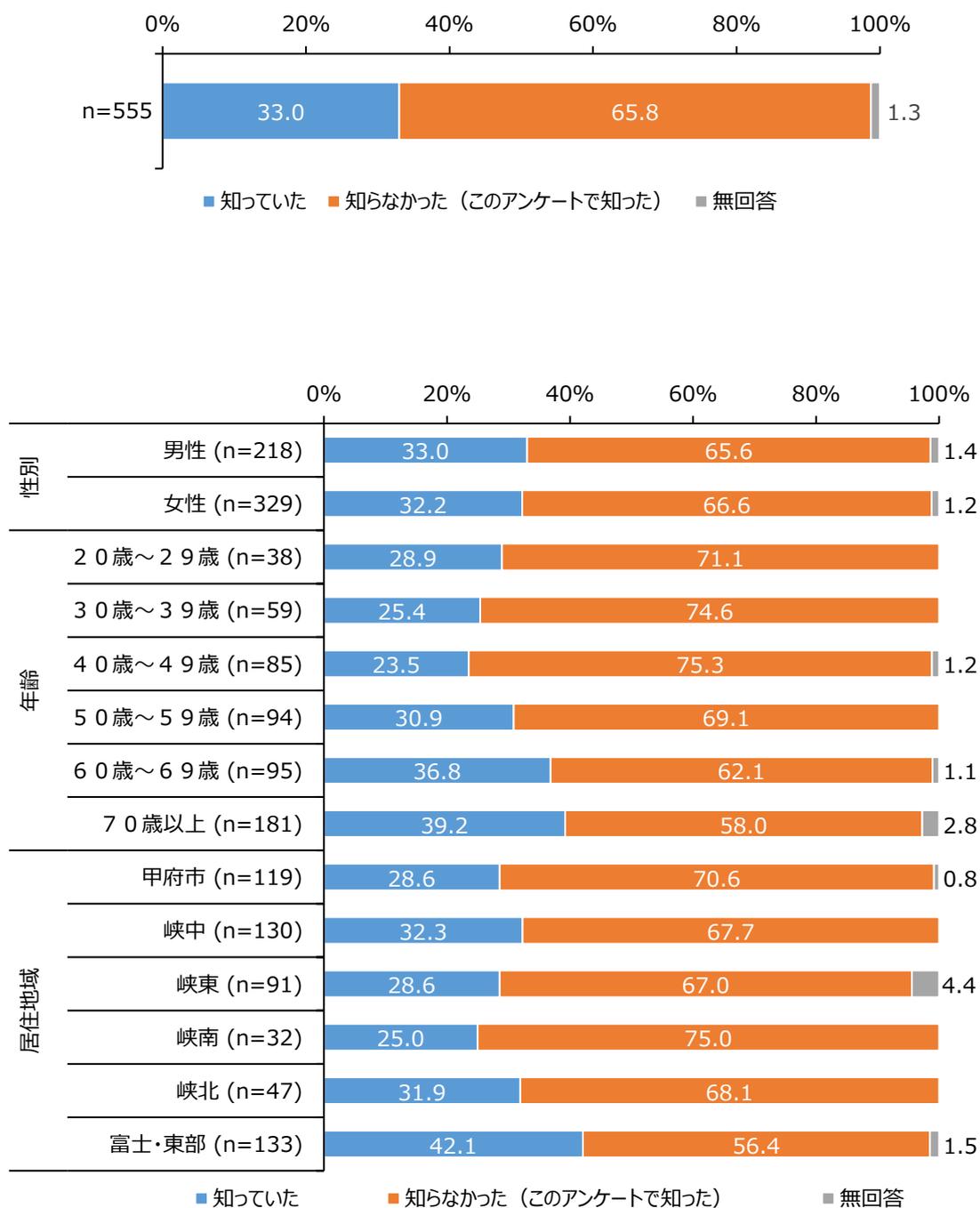
### 問19. あなたは、日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを知っていますか。(〇は1つ)

「知らなかった(このアンケートで知った)」が 65.8%で 6 割を超えて多くっており、「知っていた」は 33.0%で約 3 割と少なくなっている。

年齢別では、40 歳代が「知っていた」の割合が最も少なく、全体と比べて約 10 ポイント少なくなっている。

地域別では、富士・東部が「知っていた」の割合が最も多く、全体と比べて約 10 ポイント多くなっている。

日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを知っているか (SA)

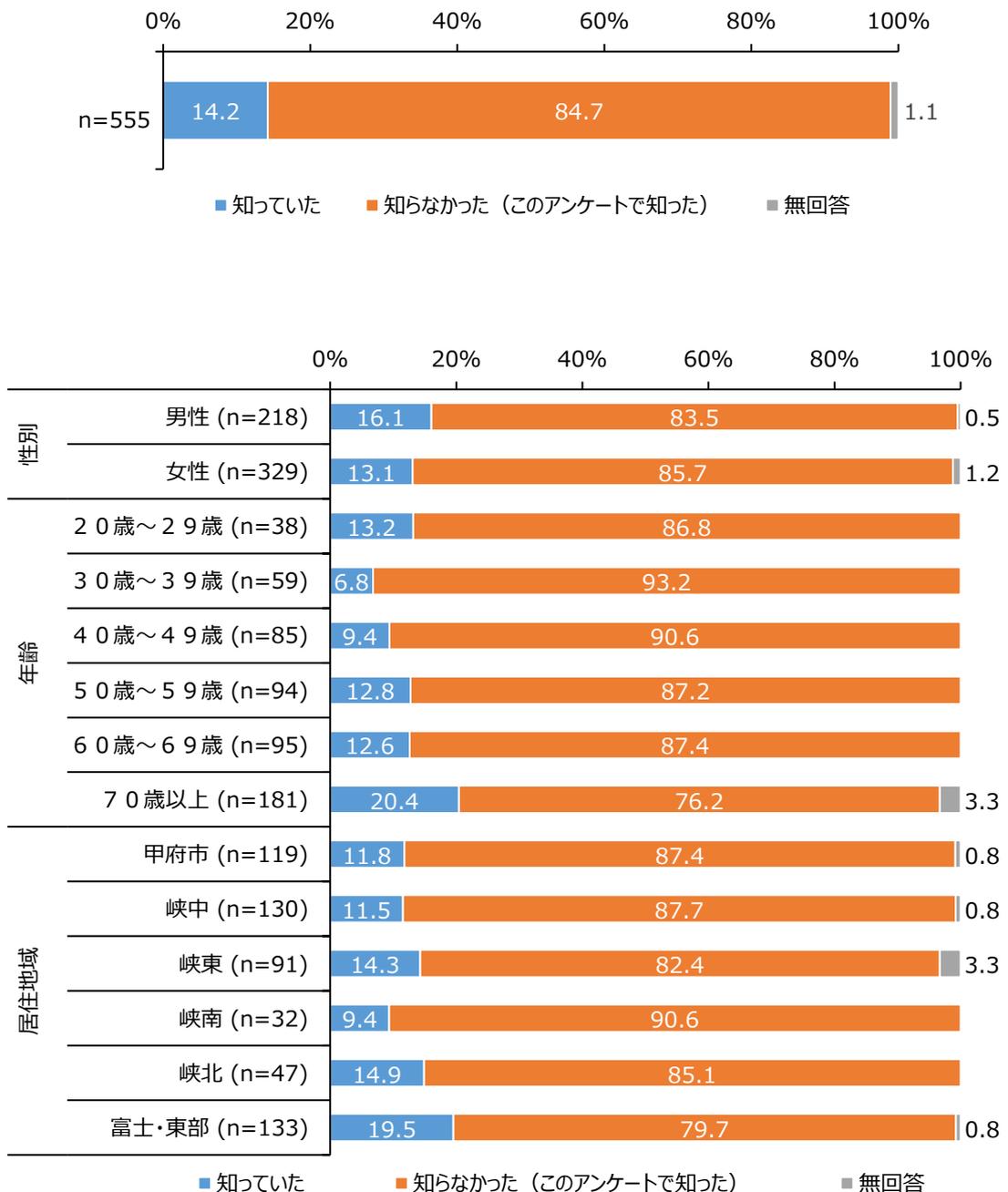


**問20. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることを知っていますか。(〇は1つ)**

「知らなかった(このアンケートで知った)」が84.7%で8割を超えて多くっており、「知っていた」は14.2%で2割未満と少なくなっている。

属性別では、大きな差異は見られなかった。

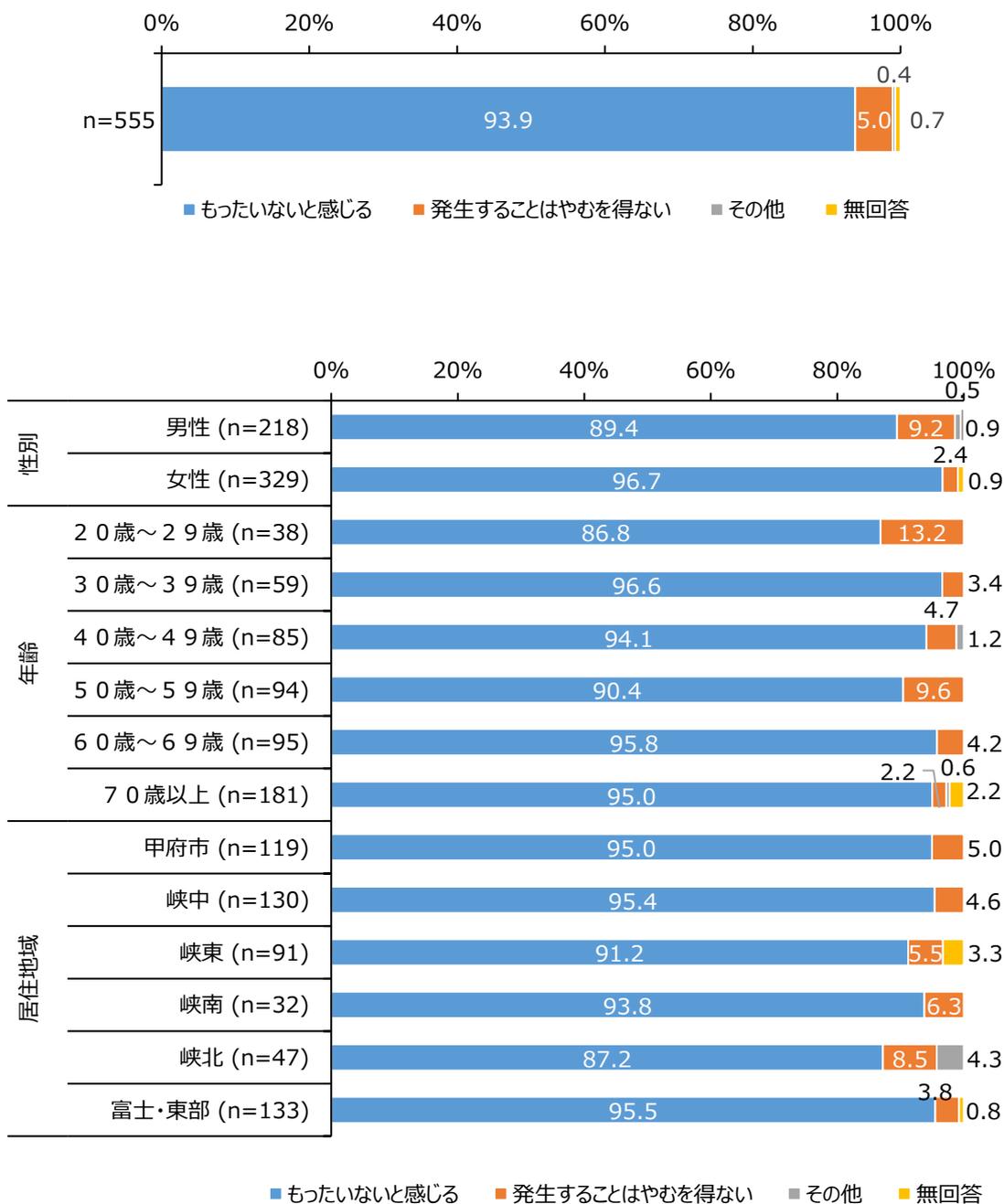
食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることを知っているか (SA)



**問21. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることについてどのように感じますか。(〇は1つ)**

「もったいないと感じる」が93.9%で大半を占め、「発生することはやむを得ない」は5.0%と少なくなっている。  
 属性別では、大きな差異は見られなかった。

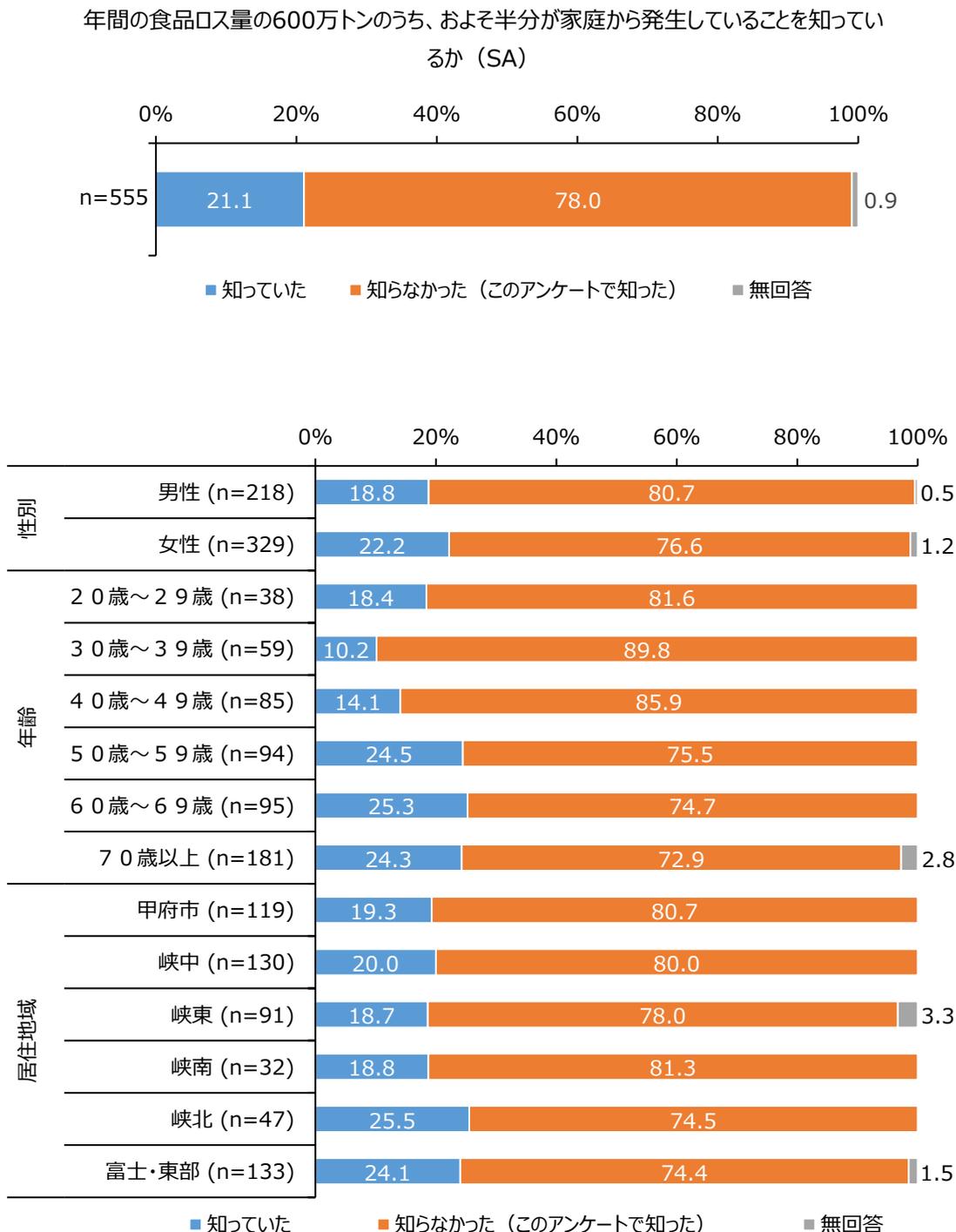
食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることについてどのように感じるか (SA)



**問22. あなたは、年間の食品ロス量の600万トンのうち、およそ半分が家庭から発生していることを知っていますか。(〇は1つ)**

「知らなかった（このアンケートで知った）」が 78.0%で約 8 割と多くなっており、「知っていた」は 21.1%で約 2 割にとどまっている。

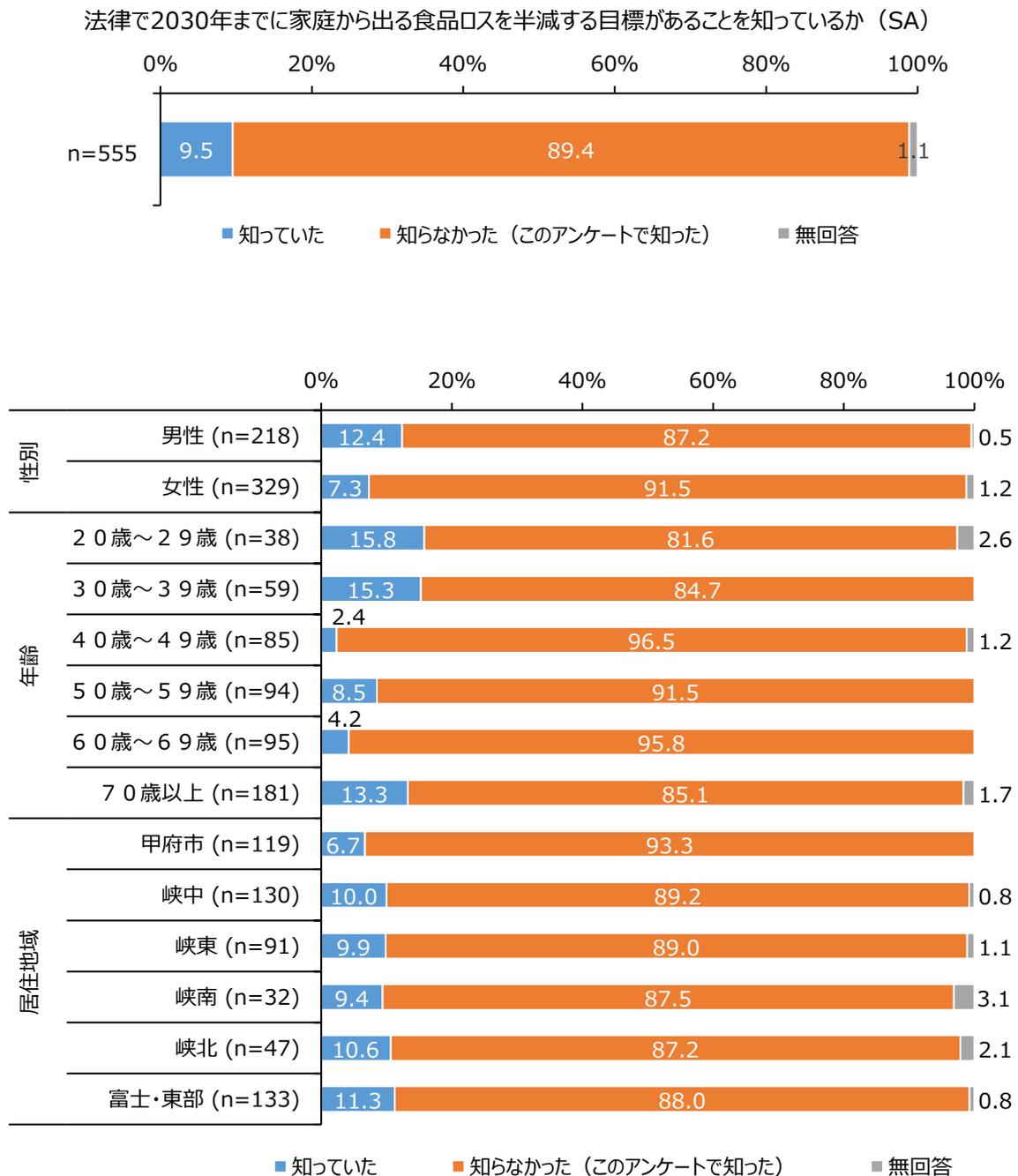
年齢別でみると、30 歳代において「知っていた」の割合が全体と比べて 10 ポイント以上少なくなっている。



**問23. 法律で2030年までに家庭から出る食品ロスを半減する目標があることを知っていますか。(〇は1つ)**

「知らなかった（このアンケートで知った）」が 89.4%で大半を占めており、「知っていた」は 9.5%で 1 割未満にとどまっている。

属性別では、大きな差異は見られなかった。



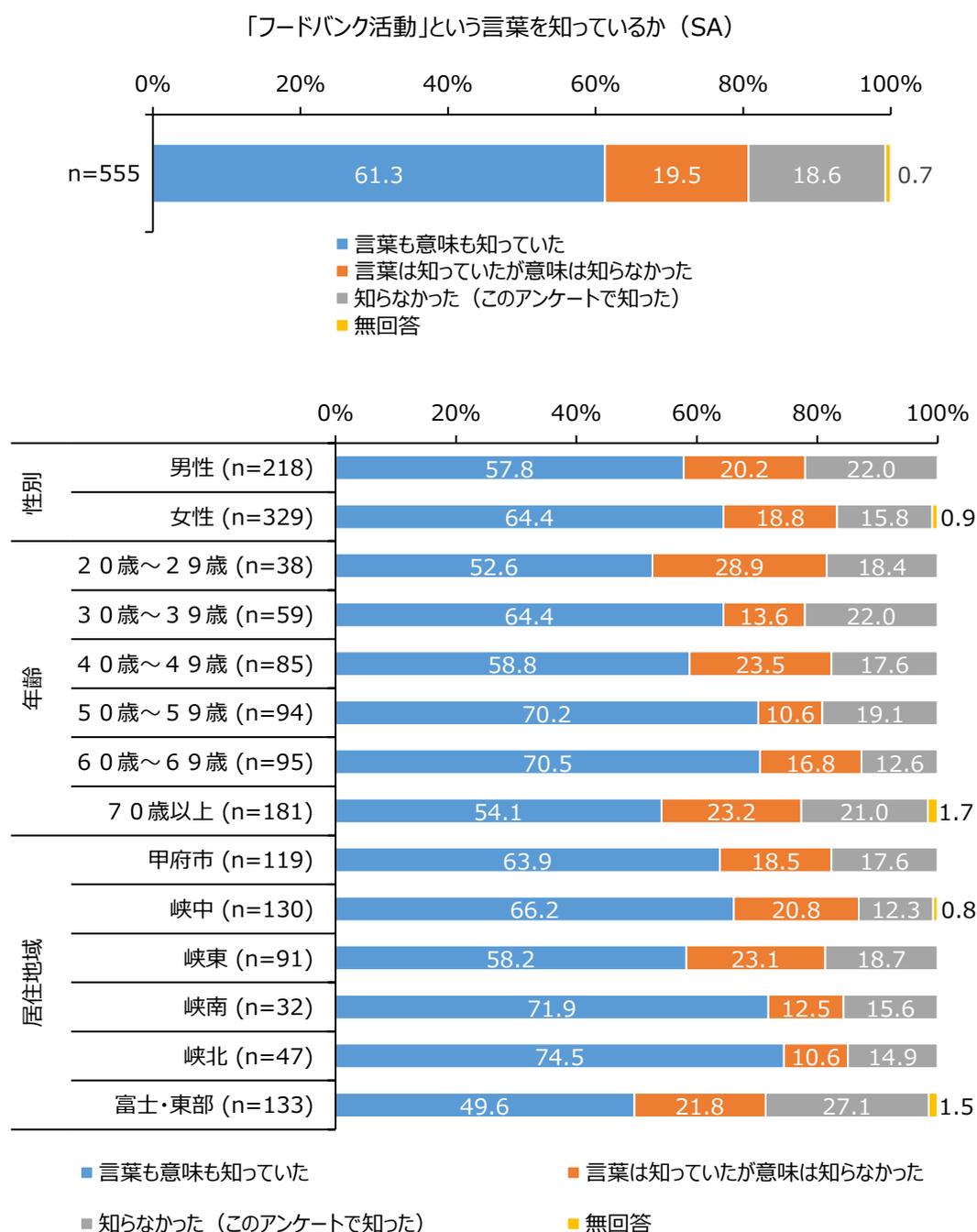
## ■未利用食品の利用について

### 問24. あなたは「フードバンク活動」という言葉を知っていますか。(1つに○)

「言葉も意味も知っていた」が61.3%で過半数を占め、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が19.5%、「知らなかった（このアンケートで知った）」が18.6%となった。

年齢別では、50歳代、60歳代において「言葉も意味も知っていた」の割合が他の年代と比べて多くなっており、全体と比べて約10ポイント多くなっている。

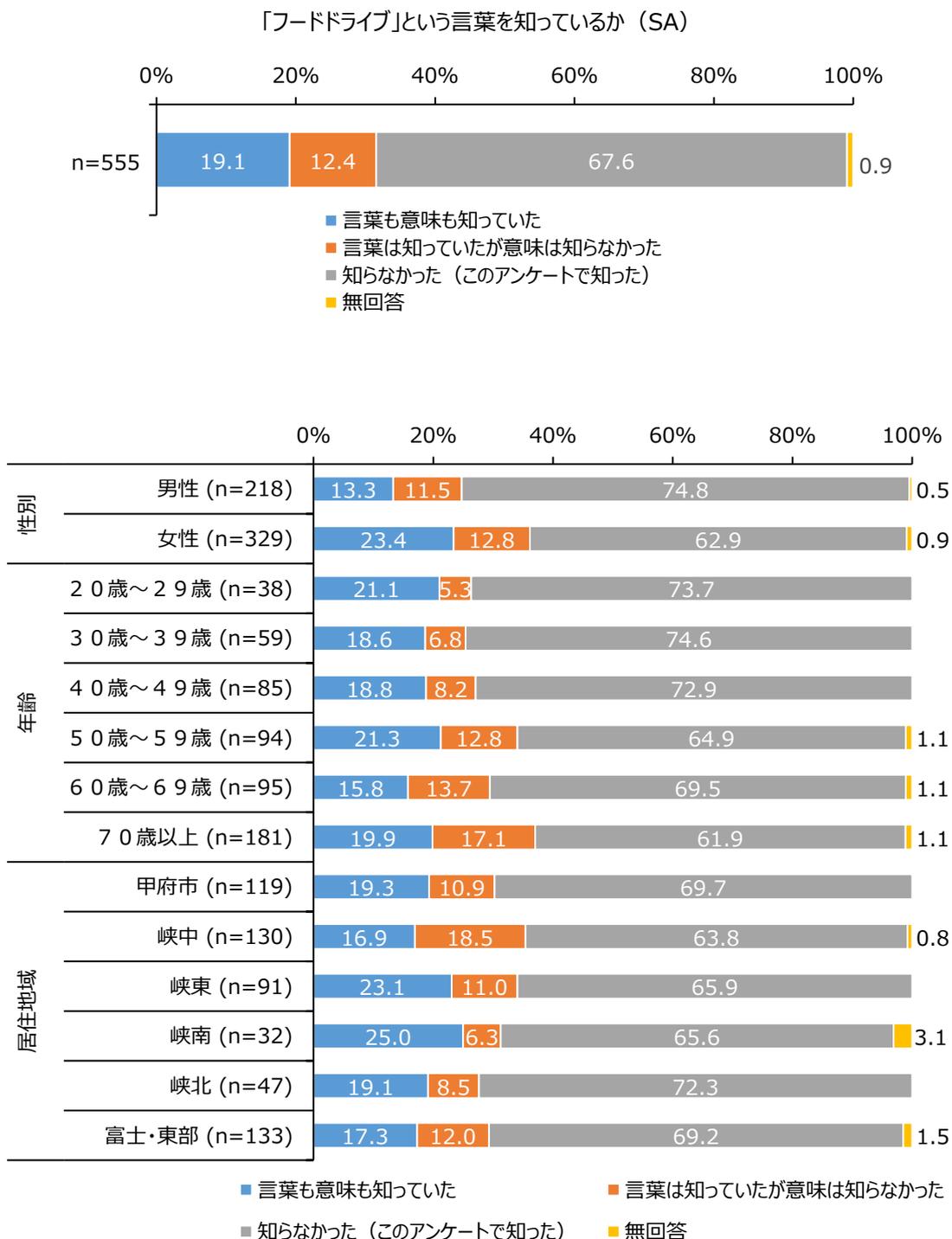
地域別では、峡北、峡南において「言葉も意味も知っていた」の割合が他の地域に比べて多くなっており、全体と比べて10ポイント以上多くなっている。一方、富士・東部においては他の地域に比べて少なくなっており、全体と比べて10ポイント以上少なくなっている。



問25. あなたは「フードドライブ」という言葉を知っていますか。(〇は1つ)

「知らなかった（このアンケートで知った）」が 67.6%で過半数を占め、「言葉も意味も知っていた」が 19.1%、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が 12.4%となった。

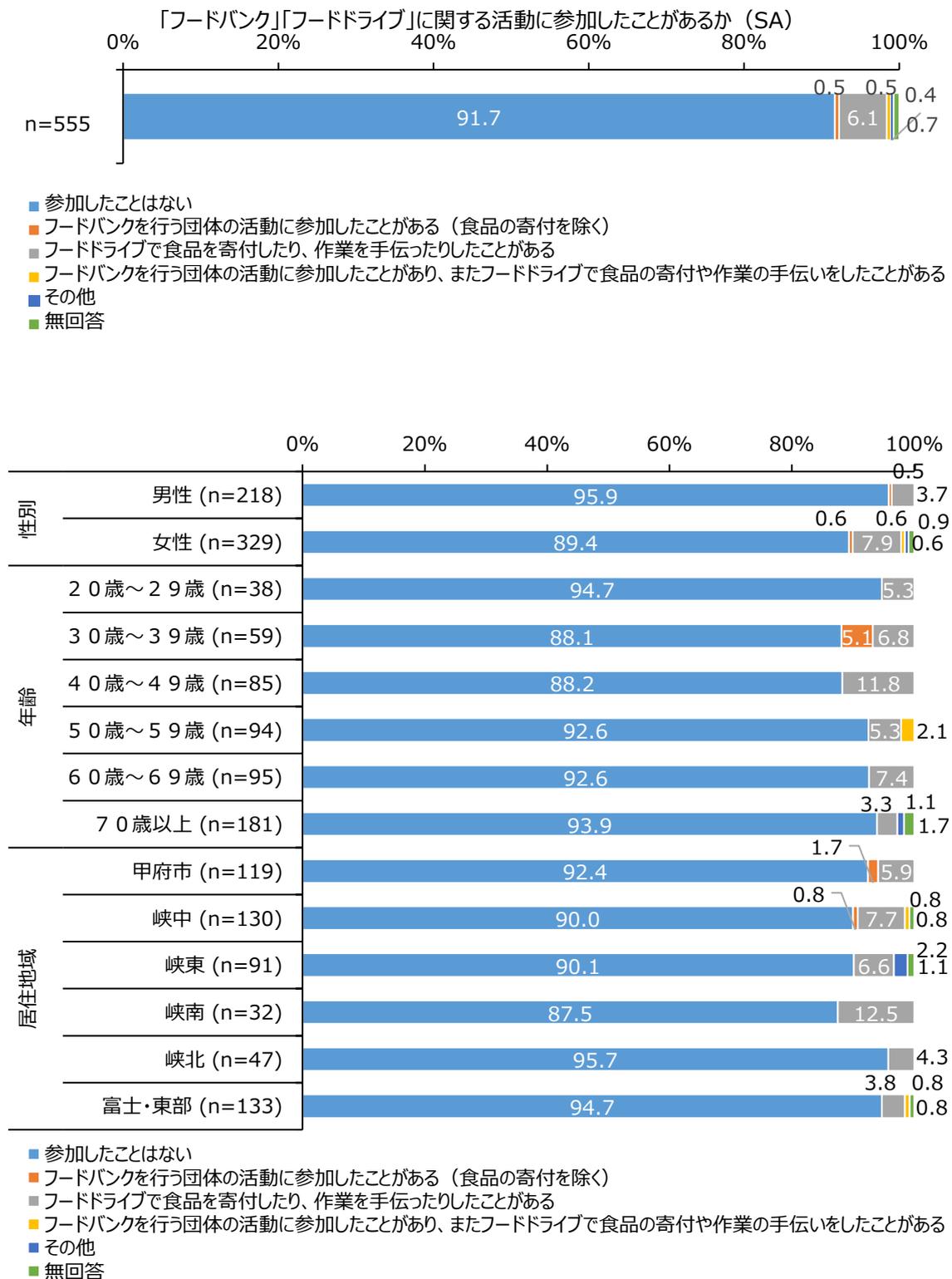
属性別では、大きな差異は見られなかった。



**問26. あなたは「フードバンク」「フードドライブ」に関する活動に参加したことがありますか。(○は1つ)**

「参加したことはない」が 91.7%で大半を占め、「フードドライブで食品を寄付したり、作業を手伝ったりしたことがある」が 6.1%、そのほかの回答は 1%未満となっている。

属性別では、大きな差異は見られなかった。



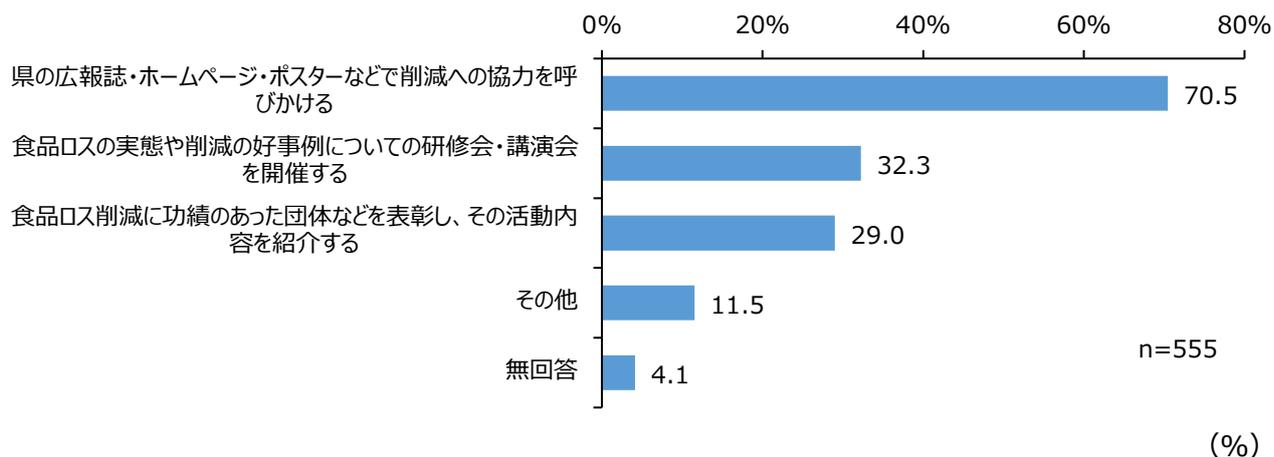
## ■食品ロス削減の啓発について

### 問27. 食品ロス削減の啓発について、どのような方法が効果的だと思いますか。(〇はいくつでも)

「県の広報誌・ホームページ・ポスターなどで削減への協力を呼びかける」が70.5%で最も多く、「食品ロスの実態や削減の好事例についての研修会・講演会を開催する」が32.3%、「食品ロス削減に功績のあった団体などを表彰し、その活動内容を紹介する」が29.0%と続いている。

「県の広報誌・ホームページ・ポスターなどで削減への協力を呼びかける」については、20歳代で約5割となっているが、40歳以上の各年代では7割を超えて多くなっている。

食品ロス削減の啓発について、どのような方法が効果的だと思うか (MA)



		食品ロスの実態や削減の好事例についての研修会・講演会を開催する	県の広報誌・ホームページ・ポスターなどで削減への協力を呼びかける	食品ロス削減に功績のあった団体などを表彰し、その活動内容を紹介する	その他	無回答
性別	男性 (n=218)	27.1	70.2	34.4	9.2	2.3
	女性 (n=329)	36.2	71.7	25.8	13.1	4.6
年齢	20歳～29歳 (n=38)	21.1	52.6	39.5	13.2	2.6
	30歳～39歳 (n=59)	27.1	66.1	40.7	22.0	0.0
	40歳～49歳 (n=85)	28.2	72.9	35.3	14.1	1.2
	50歳～59歳 (n=94)	38.3	71.3	29.8	16.0	1.1
	60歳～69歳 (n=95)	33.7	76.8	22.1	6.3	8.4
	70歳以上 (n=181)	34.3	71.3	23.8	7.2	6.1
居住地	甲府市 (n=119)	32.8	69.7	26.1	15.1	2.5
	峡中 (n=130)	28.5	67.7	33.1	10.8	4.6
	峡東 (n=91)	39.6	72.5	33.0	14.3	2.2
	峡南 (n=32)	37.5	68.8	21.9	9.4	9.4
	峡北 (n=47)	34.0	76.6	31.9	8.5	2.1
	富士・東部 (n=133)	28.6	70.7	25.6	9.0	5.3

**問28. 食品ロスを減らす、なくしていくために、私たち一人ひとりがしなければならないことについて、意見がありましたら記入してください。(自由回答)**

「在庫管理と食材の買い方にかかる意見」、「食品ロスにかかる意識醸成にかかる意見」、「食べ残しが発生しない食事・調理にかかる意見」などが多くなっている。

**○在庫管理・買い方にかかる意見**

- ・ 食品の買い方を気をつける。在庫での料理を行う。(女性/30歳~39歳/甲府市)
- ・ 災害時用の備蓄は大事だと思うが、食べられる以上の量を買って込むことは控えていこうと思います。(女性/30歳~39歳/甲府市)
- ・ 食べられる量だけ買う。食べきれなさそうだったら配る。(女性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ 当たり前のことですが、必要な分量を考えて購入するようにする事。食品もそうですが、生活用品も必要以上の買い占めをするから買えない人が出たり、高価格で転売という状況になるのでしょう。(女性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ 安いからといって必要でないものは買わない。(女性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ スーパーでの買いだめをなくしたり、多く買わないようにお腹が空いている時に買い物へ行くのをやめたほうがよい。食べ残したおかずなどをもらってくれる場所があると捨てずに済むし、それを食べられない人に届けてあげられたら両方が助かると思う。(女性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ 必要以上の食品を買わない。ストックしない。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 冷蔵庫の在庫を確認してから買い物に行くようにする。安いからと言ってむやみに買うことを控えるようにする。(女性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 自分の家の適量を知る。(女性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 安いからと言って買わない。必要量だけ買うように努める。在庫を確認する。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 必要な分だけを買い、過剰には買わないように気を付けます。今までやたら買いすぎました。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 余分な物を買わないように、計画的な買い物をする努力(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 「ローリングストック法」での買い置きは必要だと思う。毎日の買い物(スーパー等)で、安いからと不必要なものは買わないようにする。家にあるものの賞味期限切れをしないように、半月、1か月単位で管理するようにしていく。「フードバンク活動」を個人がもっと気軽に、1~2品でも協力出来るような地域、自治会での回収の仕組みがあれば、個人で協力出来ると思う。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 冷蔵庫の中をいつも整理して二重買いのないようにして、食品がむだにならないようにしていきたいと思います。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 朝、昼、夜の献立を考えて余分な物を買わないようにする。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・ 計画的な食生活を目標に、ムダな買い物はしない。食べる分だけ買う。余計に買わない事。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・ 買い物前には必ずメモ書きし、買い過ぎがないようにする(在庫を確認し、買ったものを見える所に貼って使い切る)。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 売り出し日や値引き等に惑わされず、必要な物を適量に買うように努めていますので、今では買はめつたに出ませんので続けようと思います。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 無駄に食品を買わない(男性/20歳~29歳/峡中)
- ・ およそ食べきれないと思ったもの(量)は買わない。食べ物(野菜とか果物)を家庭菜園なり、畑で作ってみる(育ててみる)。育てることの大事さ、大切さがしみじみわかると思います。(女性/30歳~39歳/峡中)
- ・ 個人では必要以上に買すぎないようにすることや、お店(スーパーなど)なども惣菜やお弁当類を作りすぎないようにすることが必要だと思います。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 食品ロスが起こるのは、過剰在庫が原因だと思う。商品を購入する際に、まとめ割りなどあるとつい買ってしまい過剰在庫になりやすい。人の心理として安いのが良いので仕方ないのかもしれない。買う人も売る人も意識していくことがロスを減らすことにつながると思う。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 余計に購入せず、安いと思って買わないようにする。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 買う前は必ずストックがないか確認してから買い物をしてほしい。ストックもいくつも買うのはやめてほしい。言っても聞かない人がいることが一番迷惑している。何を言ってもムダ。悔しい。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 買い過ぎたり、使い忘れしたりしないように気を付ける。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 不必要な食品の買いだめをしない(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 食べる分だけ買う。(男性/50歳~59歳/峡中)

- ・ 必要な物を必要な時に必要な分量だけ購入する。まとめ買いをしない。(男性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 災害のためのストックと思い、備蓄しておいた物が期日を切らしてしまったことが多いので、ローリングストック法を知り、実践しているがうまくいかない。食べられる分だけを買ひ、日々健康面にも気を付けながら粗食で生活していきたい。(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 買い過ぎない。在庫を把握しておく。傷みややすいものは早く食べる。(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 安く買いやすい商品は在庫になりやすいのでは?住んでいる人の人数もいろいろあるので、「ダメです」と言うと反発する現状です。「買いすぎ注意」など訴えてはどうか?(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 食品収納BOX(ケース)や冷蔵庫(冷凍庫)の収納を上手にして、入れ忘れや同じ品物を買わないように考えていかなければならないと考える。(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 使い切れないものは買わない(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 各家庭で不必要な買い物をしていないことや、好みでない物を頂いたら、他の人に食べてもらったり、料理方法を工夫して、食べ切ることが大事。こまめに冷蔵庫内や食品戸棚をチェックする。ただ、農家なので、自分で栽培した物は、物が悪くても利用して食べるので、きれいな野菜を買う人よりゴミは多く出ると思う。(女性/60歳~69歳/峡中)
- ・ 冷蔵庫内をよく確認して、必要以外の物は買わないようにする。(女性/60歳~69歳/峡中)
- ・ 必要なものだけを買う。売り出しに誘われない。(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 食品を必要以上に買わない。冷蔵庫内の食品の消費、賞味期限をチェックして料理に使う(残さず使いきる)。(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 買い置きをしない。必要だけ買う。(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 自分が食す分のみ約3日分ぐらい買うようにしていますが(私は1人です)、家族人数の多い方は約1週間分の献立を考えておいて少なめに購入したり、なくなったら買い足すのはどうでしょうか。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 米、野菜など、生産している人の気持ちになって、店からの買い方にも気をつけてみる。また、賞味期限の近いものなどは、早めに無償提供などして、捨てないように処理をしていく。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 買いすぎない。食べる量だけ買うようにする。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 献立を決めて必要な物を買う。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 食べきれぬ量を購入し、消費することを心がける。(男性/30歳~39歳/峡東)
- ・ 必要無い物は購入しない。(男性/40歳~49歳/峡東)
- ・ 各人が食べ切れる分だけを購入し、調理したものは翌日などに分けて食べ切ること。冷凍できるものは、するように心掛けること。購入前に確認してから購入すること!(男性/40歳~49歳/峡東)
- ・ つい安いからと、必要以上の量を購入してしまいがちだが、まずはよく考えて本当に必要なかを判断していきたいと思う。また、今回のコロナで給食がなくなり、余らせて廃棄されてしまう食材を安く購入できるインターネットサイトがあると聞か、協力はしたくても手に入らないことが多いため結局は何も出来ないということが多い。もっと多くの情報を流していただけたらと思う。(女性/40歳~49歳/峡東)
- ・ 無駄な買い物や、買いすぎないように心掛ける。スーパーなどでの値引きの基準を作り早めに値引く。セゾンハウスの取り組みは良いと思う。(女性/40歳~49歳/峡東)
- ・ できるだけ買い物の時からムダをしないようにする。ムダのない調理。コンビニなどでも賞味期限の迫ったものは値引きして売ってもよいのでは。(男性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 食べ切れる量だけ買うようにする。買った食材は最後までおいしく食べる。(男性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 必要なものだけを購入し、献立もある物で工夫して作る。(女性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 安いから、お得だからと買い過ぎないようにする。食品は単にもったいないだけではなく環境問題にも関係していることを自覚して生活する。(女性/60歳~69歳/峡東)
- ・ 消費できる量だけ買う。乾物類を時々確認する。(男性/70歳以上/峡東)
- ・ 食品の備蓄がない生活をしたい。(男性/70歳以上/峡東)
- ・ 出来るだけその日に食べられる量だけ買うよう心掛ける。(男性/70歳以上/峡東)
- ・ 余分な物は買わない。その都度使う物を買うようにしている。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 食糧資源は無限ではないということを各人が自覚し、見栄や衝動で買い物をするのしないように心掛ける。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 余計な物は買わない。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 買い出しの時など、冷蔵庫の中を確認したうえで買い物に行く。外食の時は残す事も考慮して頼みすぎないように注意する。(男性/30歳~39歳/峡南)
- ・ その場の雰囲気や買い物をしないで必要な物を残しておいて買い物をする。冷蔵庫の中を掃除しながら使い切るようにする。企業もライフスタイルに合った販売の仕方を考える。計り売りコーナーの増設など。(女性/30歳~39歳/峡南)

- ・ 無駄な量の買い物をしない。料理を必要以上に作りすぎない。(男性/40歳~49歳/峡南)
- ・ 食品の購入前には、冷蔵庫や食品の保管場所を確認し、必要な品を必要量だけ買うように心がける。食事について、残さないようにする為に、自分の食事を意識した食生活を各自が心がけることも大切かなと思う。(女性/60歳~69歳/峡南)
- ・ 私は夫婦二人で生活しております。買い物はまとめ買いをしています。野菜は自給自足で作っております。テレビを見ると、食品がたくさん捨てられる様子をテレビなどで見ますが、もったいないと思います。(女性/60歳~69歳/峡南)
- ・ 購入する時に、どのくらいの期間に消費できるかを考えるようにする。(女性/60歳~69歳/峡南)
- ・ 必要以上の食品は買わないようにする。食べ残しのない食生活を心掛ける。(女性/70歳以上/峡南)
- ・ 食品を買いすぎない事が大切だと思います。(女性/70歳以上/峡南)
- ・ 無駄な買い物をしない。そもそもの流通量が過剰。(男性/20歳~29歳/峡北)
- ・ 買いためをし過ぎない。期限内に使用するのであれば、期限が近いものを積極的に買う。外食した際、食べられる量を考えて注文する。今回アンケートで知ったフードドライブ、機会があれば行ってみたい(協力したい)そういった活動が身近にあればいいと思う。(女性/30歳~39歳/峡北)
- ・ 購入しすぎない、注文しすぎないように気をつける。また、周知させる努力をする。(男性/40歳~49歳/峡北)
- ・ 余分な物は買わない、につきますと思います。(男性/40歳~49歳/峡北)
- ・ 必要以上に買わない。(女性/40歳~49歳/峡北)
- ・ 使う分だけ買う。買ってしまったものは使い切る。食卓等に出された物は必ず完食する。逆に食べたくないものを無理やり食べさせようとしない。野菜を作りすぎて腐らせてしまうことも困ったものだと感じています。スーパーでは値引きされたものを中心に買うことも効果的だと思います。(女性/50歳~59歳/峡北)
- ・ 余計なものを買わない。(女性/60歳~69歳/峡北)
- ・ 子供たちがそれぞれ家庭を持ち独立した今、夫婦だけの生活になり、頭を切り替えて、食べられる量をしっかり把握して、無駄買いをしないように努めようと思います。(女性/60歳~69歳/峡北)
- ・ 食品を購入する時に、すぐ食べるのであれば消費期限の近い物から購入するようにする。棚の奥の物を取り出している人をよく見かけるがやめてほしい。(女性/60歳~69歳/峡北)
- ・ 買い物に行く前に食品の在庫を確認する。食品を買う際、食べきれぬ量など考える。レトルト食品、冷凍食品なども使い消費期限のあるものと組み合わせて使う。(男性/70歳以上/峡北)
- ・ 家計簿をきちんとつける。家族と経理内容を話し合い、夫、子供、母がどんな心情で行っているか知るように。1回の食事を残して希望品、量を各自が記録して献立する。ゴミの処理量を増やさないように、食品の尊さを家族が個々に自覚する。冷蔵庫の食品を個々に目を入れ、母の助けとなるよう。(男性/70歳以上/峡北)
- ・ 食品を購入する時に食べ切れる分だけにする。(女性/70歳以上/峡北)
- ・ 贅沢をしない、買い過ぎをしない等、好精神で暮らせば、おのずからゴミも無くなるのではないのでしょうか。(女性/70歳以上/峡北)
- ・ 使わない量は買わない。食べられない量は作らない。(女性/70歳以上/峡北)
- ・ 食べることができない量を作らない、買わないを意識する。(男性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・ 一週間分の買い溜めはいらない。せめて3日分。(女性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・ 買いすぎないように一人一人気をつける。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 買い物に行く前に献立を考えて、必要な分だけを買う。買いためはしない。なるべく冷凍保存する。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 買いすぎない(男性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 自宅にある食品の管理をしっかり行い、子供たちにそれを伝えていく。(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 買いためをしない。食べる分だけ買う。(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 食品の安売りに飛びつかず、必要な分、旬のものを選んで購入し、使い切る。(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 冷蔵庫の中の整理整頓をして何があるかわかりやすくする。そのうえで食材などを無駄なく使って調理する。人数に合った分量を買い求め、安いからと大量に買って廃棄ではもったいない。早食い、大食い大会は何の意味があるのでしょうか?食べ物ももったいないし、世界には食べられない人たちがいるのにです。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 自分として週1回の買い物を2、3回分けてするべきかと思うが、近くにスーパーがなく免許もないため多めに買ってしまふ。特に、食料品を残して必要か考えてから行くように気をつける。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 在庫があるのに購入しないよう気をつける。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 無駄なものは買わない(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ スーパー等へ行く場合、必ず残を持って行く。すぐ必要でないものは買わないように気をつけている。(女性/70歳以上/富士・東部)

- ・ ①スーパーに買い物に行く前に冷蔵庫の確認をし、必要品のメモを作る。メモ通りの買い物をし、付加については、本当に必要か否かをまず自問自答する。②胃袋の大きさは個人差があります。小サイズが欲しい。(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 必要な量を購入する。無駄な物は購入しない。料理等工夫し、使い(食べ)切るように心掛ける。(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 我が家では生協に加入しており、週に一度配達をしてもらっているのだから買い物にはあまり行かず、行く時には買う物をメモしてから行くようにしております。(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 買い過ぎない(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 必要な物をメモして買い物に行く。冷蔵庫の中をチェックしてから買い物に行く。料理する時は、腹八分目を意識して少なめに作る。もし残ったら翌日必ず使い切るようにしている。(女性/70歳以上/富士・東部)

## ○意識醸成にかかる意見

- ・ それぞれがたくさん食べて、残さないように意識する。食べない物は購入しない。(男性/30歳～39歳/甲府市)
- ・ 感謝して食べ物をいただく心があるように認識し、伝える。(女性/50歳～59歳/甲府市)
- ・ まず第一に個人個人が食品ロスを減らす意識を持つことだと思います。(啓蒙活動も含めて)(男性/60歳～69歳/甲府市)
- ・ 心掛け。公の機関だけに責任や対策を押し付けず、一人一人が食のありがたみの意味を知ること。(男性/60歳～69歳/甲府市)
- ・ どんな食品に対しても(加工品でも)、感謝をして頂く。(女性/60歳～69歳/甲府市)
- ・ 現在84歳。遅くはない。食べ物を捨てることはお金を捨てることになる。本当によく考え、買い物をする、身にしみわかりました。勉強させていただきました。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 話し合い!なぜロスが出るか?出ないようにするには?ロスが出ることにもったいないと思う気持ちを持つ(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 調理して、残りは冷凍にするとか、別の料理に使うとか、全体に捨てないように私はしてます。研修会、テレビを見ても、マナーを守る人が少ないです。有価物の物別に参加しても、マナーを守らない人が毎日います。残念です。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 子供を育てている頃は、食品に強い感じがありました。2人の息子も病気など経験なく成長してくれました。現在93歳になりましたが、食品には注意し、血圧は毎日計り、熱も夜のみ計る質素な生活ですが、感謝の心を忘れず1日1日を大切に致しております。知識が浅く恥入っております。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ このアンケートで食品ロス量が家庭からと知りビックリです。日本は国内の畑も広くありません。外国に頼る事に不安を感じます。一人一人の意識を広めて食品ロスを少なくする事が、子供時代、孫の時代が豊かになる事と思います(もったいないと感じます)。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ コロナの時代、買い物も回数出掛けないよう、多めに買い物してしまう。ロスも出す事がある。気をつけたいものです。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・ 1人1人の意識を変えていくこと(女性/30歳～39歳/峡中)
- ・ 当たり前のように食べ物があり、生活出来ていることがとても有難いことと意識したいです。子供は何でもあって当然と思って暮らしている部分が多いのでよく言うようにしています。1人1人の気持ちでロスはだいぶ減ると思います。(女性/40歳～49歳/峡中)
- ・ 毎食の食べ残しが無いよう日々気をつける。(男性/50歳～59歳/峡中)
- ・ 常に意識をして生活する必要があると思います。(女性/50歳～59歳/峡中)
- ・ 食べることへの興味を持ち、有難く食品をいただく。当たり前のことだが、忘れられていると思う。(女性/50歳～59歳/峡中)
- ・ 戦後の食糧難を経験した者は、食べるものを捨てることはもったいなくて出来ません。でも今の若者を見ていると、物があふれる時代に育ってきているので、食べるものの無駄はとも多いと思います。私たちの家族にしても若い者は、ジュースの飲み残し、食べ物の食べ残し、今はコンビニなどで24時間いつでも簡単に入手できるため、最後まで食べきることをしない人が多いような気がします。炊いたご飯を捨てることはしたことがないです。一人一人が気を付けてロスを少なくしましょう。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 食べ物を無駄にしなければ良いと思います。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 我慢をする(性別不明/70歳以上/峡中)
- ・ 国民(県民)への意識づけが不可欠。宴会時の食品ロスは積極的に減らすべき。(男性/40歳～49歳/峡東)
- ・ もったいない精神を忘れない事(男性/60歳～69歳/峡東)
- ・ 一人一人が気を付けること。話し合う場所もあると良いと思います。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 私も気にしています。なかなか食品ロスを減らすということは大変なことだと思いますが、一人一人が少しずつでも気をつけていけば減らすことは出来ると思うので、これからは今以上に考えて行こうと思います。ずっと前のことですが、給食の試食会で感じたことを思い出しました。(男性/70歳以上/峡南)

- ・一人一人が無駄、もったいないを認識し、自覚した生活を送る。(女性/70歳以上/峡南)
- ・もったいない精神を尊重し、無駄のない買い物量、保存方法を心掛ける。(女性/70歳以上/峡南)
- ・国民一人一人の意識改革が必要だと思います。過剰なサービスを求めない。必要なものを必要な分だけ購入する。日本独自の文化(古くから伝わる食品保存方法など)を見直し、現在の生活に取り入れていくこと。必要だと思います。(男性/30歳~39歳/峡北)
- ・常に「食品ロス」という言葉を意識する必要があると思います。(女性/50歳~59歳/峡北)
- ・となりの席の70代と思われる老夫婦が会計へと向かった。その席を見るとほとんど手つかずのライスと半分以上残ったおかず。思わず夫と顔を見合わせた。もったいない教育をされた年代ではないのか。悲しくなった。子供に孫に、もったいないを教えるのは私たち老人ではないのか!老人の役目ってこんなに小さなことからなのかなと思う。日々の生活の中で調理してくれた人への感謝があれば、ロスは減らせると思う。もったいないを言い続けたいと思う。(女性/60歳~69歳/峡北)
- ・最近身近にあったことです。一人暮らしの方が、お料理さんに食事を作ってもらっていますが、食べない物、買い物などロスが多く、金額にしても大変だと思います。研修会などして、負担も少なくしてほしいです(高齢者の方なので)。(女性/60歳~69歳/峡北)
- ・食品ロスについて研修会、講演会を開き、功績のあった団体を表彰しなければならないほど意識がないということに驚いた。我が家では、県、市の広報誌は配布されても読んでいないということなので、とても難しいことだと思います。また、我が家ではお弁当のため、余りそうな物はすぐ冷凍してしまうので、年に2、3回しか捨てる物は出てこないらしいです。(男性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・まずは一人ひとりが当事者意識を持つことが大切だと思います。(女性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・他人のことではなく、自分のことだと思えば行動に移すことができる。意識を変える。(女性/30歳~39歳/富士・東部)
- ・まずは自ら食品のロスをなくすために、持ち帰りや頼み過ぎをなくすことから始めることが必要だと考えます。(女性/30歳~39歳/富士・東部)
- ・年間600万円以上食品ロスが発生しているという事実を知ること。理解することが大事だと思います。買い物をする時、注文をする時など、少しずつ気をつけていけたらいいと思いました。ありがとうございます。(女性/30歳~39歳/富士・東部)
- ・自分が出来る範囲での食品に対する心構え(男性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・食べ物が無駄にしない。感謝する。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・家庭内で話し合い、無駄をなくすよう努力して食品ロスを出さないように一人一人頑張ることが良いと思います。(男性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・意識している人が少ないのでどうして必要かを認識してもらうこと、しつこく告知と同時に具体的な数字やこのままでは数年後はこうなることを知らせる。(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・1人1人が「足りるを知る」(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・個人1人1人がロス(食品)を出さないことを意識することが大切だと思います(特に買い物で余分な物を買わないことが大事だと思います)。また、再生可能な飼育されているなか、豚の餌に回すなどが大切だと思います。(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・食材を大切に取り扱い、料理を創意工夫して作ると頭の体操にもなり楽しいことです。出来た料理はロスする気持ちにはなりません。親子でそのような機会を持てるとうれしいですね。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・もったいないという気持ちは子供が生まれて成長する過程で親が教えていたり、行動で示すなど日々の積み重ねで減らすことが出来ると思う。物があふれている現代の子供たちの生き方を示すのは大人たちである(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・もったいないを徹底する。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・作る人のことを考えると物を大切にする。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・食べ物を粗末にしない。もったいないと思う事。(女性/70歳以上/富士・東部)

## ○食事・調理にかかる意見

- ・家庭内では、残ったおかずは翌日に食すなどして、食べ切るようにする。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・料理を工夫したり、保存方法を考えたりして、食べ切るよう心掛ける。買い物は必要な食材だけを購入し、無駄買いをしないよう心掛ける。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・買い物していても目が食べたい事もあり、つい買い過ぎたり、食べ切れない位な量を作ってしまったたり、むだが多いように思う。近所でシェアしたりしてむだを無くしている。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・3日間くらいの献立を作っておいて、必要の材料、分量を買っておく。もし材料が多い時は残った材料を次の献立に使える料理をする。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・出されたご飯を残さない。(男性/30歳~39歳/峡中)
- ・ジップロックに入れ冷凍室に入れておく。(男性/40歳~49歳/峡中)

- ・ おかずなど多く作らない。残りは明日に食べればよいと思っても結局廃棄。(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 年齢とともに食が細くなり、徐々に量を減らす事を、作る側の主婦に周知徹底を図るよう、行政が県民運動として根気よく活動(運動)を行う。(例、年齢に応じた食の摂取量を数値で示す。)(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 一人ひとりが食べられる量や、期限を確認する習慣を身につける努力をすることが大切だと思う。(女性/20歳~29歳/峡東)
- ・ 外食時には「食べられない量は注文しない、注文したものは全て食べる」を徹底する。家にある食品を定期的にチェックする。(男性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 一品の量を少なめにし、無駄を作らないこと。好き嫌いをなくすこと。(男性/60歳~69歳/峡東)
- ・ 残さず食べる(女性/60歳~69歳/峡東)
- ・ きちんと献立を立てる。人数分の分量をきちんと把握する。家でも外食でも食べられる分にする。(女性/60歳~69歳/峡東)
- ・ 食べ残しを出さないために、料理を作りすぎないように気を付けます。“食品ロス”という言葉を知ってから、牛乳など消費期限の新しいものを購入してしまうことに罪悪感があります(買い物物が4~5日に一度なので)。お店も同じ期限のものを並べてほしいと思います。(女性/60歳~69歳/峡東)
- ・ 私は今独り者ですから、計画を立て、1か月に2~3回のまとめ買いですませ、間に子供から生物の差し入れがあります。皆さんがもっと食生活の仕方を考え、残り物が出た場合等、どうしたら美味しい物に変身するか考える力を養うべきだと思います。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 食べ残しを出さないようにする。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 家庭での削減は購入の際の注意が必要だと思います。ムダに購入しない。おいしく食べられる工夫も必要だと考えます。豆腐も消費期限が過ぎたら煮たり、炒めたりしたら食べられると思うので。(女性/40歳~49歳/峡南)
- ・ 料理を自分ですること。健康のために。何が必要なのか。食べる。栄養教育が食教育。どう食べるか。総菜はそのままロス。(男性/70歳以上/峡北)
- ・ 食べ残しをしないようにする。無駄に家に物をストックしておかない(男性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・ 自分が食べられる量を把握する。残さない努力をする(作り手の気持ちを考えればできるはず)。(男性/30歳~39歳/富士・東部)
- ・ 私の家では、ほとんど残すことはありません。少しでも残った場合は、必ず次の食事に出して食べるようにしています。貧困で食べられない人たちのことを考えたら残せません。(男性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 食べきれ的分だけ作る。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 食べきれ的分だけ皿に盛る。食事が不要な時は早めに伝える。みそ汁、カレーなどの汁物は冷蔵庫に入れる。買いすぎ注意。管理できる数だけ(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 食べ切れる量だけ食べる(男性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 主婦がよく行くスーパーなどの一角に事務所or持ち寄り場所を設け、集めやすくする。スーパー等が小売り販売、サイズ分けして販売してほしい。家族が少ないと余ってしまうことがある。(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 過剰生産と価格に問題が?(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 一人一人に合った分量がわからない限り、なるべく好き嫌いをせず食べるように心掛けること。(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 買いすぎない。作りすぎない。(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 大人も子供も食べ物については、食べたい物を食べたいだけ食べているかもしれませんが。自分の食べられる分だけを食べ切れて残すことのないようにしたいですね。自分の健康にもつながるし、腹八分目が程良い量かもしれません。家庭で作って体に良さそうな物を食べたいです。昔からの母の手料理的な物を多くすればもっと工夫もできそうです。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 必要最小限の買い置きと、食べられる量だけ調理することを常に心がけ、定期的に在庫チェックするという意識を持つことが大切だと思う。(女性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・ 「健康は食事にあり」を基本に考え、質、量を意識し、無駄を省くよう心掛ける習慣とする食生活をする努力。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 少量メニューの設定をする。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 家では買い物に行く時は月にだいたい何回位と決めて(冷蔵の中身見て)行っています。買い物する前には残った物は何があるかと、五目ごはんの具や一度に買い置き出来るものは順番に使いろいろな具材を入れたり小分けにして、冷凍しておき、煮物が欲しい、あと一品何かさみしいなどと考え全部何回かで使い切ります。なのでほとんど捨てるものはありません。食費も助かり(生活費)ますので、これからも続けていきます、ロスのないように。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・ テレビで食べる事についてつい真似をしたくなり、色々なものを作り、使い切れない調味料などありもったいないと思うが、つい面倒くさくなり、賞味期限が切れてしまってもったいないと思いながらも体の事を考えて捨てる場合が多いので注意しようと思います。(女性/70歳以上/富士・東部)

## ○周知方法にかかる意見

- ・ まず「知る」ということが始まりだと思うので、知る機会を増やす、作る事が大事だと思う。今回のようなアンケートは「知る」良い機会であったし、自分自身可能な範囲で広めていこうと思った。(男性/20歳~29歳/甲府市)
- ・ 若者は、県の広報誌や新聞を読まなくなっているの、「食品ロス」の事を知らない人がいると思います。問27のように、今の時代に合わせて発信していかないと減っていかないと思いました。(女性/30歳~39歳/甲府市)
- ・ 家族に残さないように伝える。外食時は食べられる分だけ注文するように心掛ける。持ち帰れる物は持ち帰るようにする。作りすぎてしまい、残ったことを忘れることがあるので、食べられる分を作るようにしていく。(女性/30歳~39歳/甲府市)
- ・ 「あなたの捨てたご飯は世界中の誰かがどうしても食べたかったご飯です」といったようなフレーズのCMを見て、とても心を打たれた記憶があります。こういった呼びかけに1人1人が気づきを得て、変わっていくべきだと思う。(女性/20歳~29歳/峡中)
- ・ 健康についてすごく皆の関心があるので、外食でもっと少量サイズで提供するところが多くなってほしい。県で呼びかけても買い物へ行く時は思い出せないで、スーパーや飲食店の入口で呼びかけを行った方が効率がいい。広報誌はそもそも読まない。研修会も意識がすでに高い人しか行かないし、表彰も一般の人の目には止まらないのでムダだと思います。(女性/30歳~39歳/峡中)
- ・ マクドナルドなどの飲食店がフードロスが多いと思っていた。どんな対策をしているのか知らないから、知りたい。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 大勢の方に食品ロスを知ってもらう為、常にTVCMなどを利用すれば良いと思う。(女性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 具体的にどうしたらいいのかわからない方が多いと思うので、具体的な方法をメディアを使ってPRしたり、食品ロス削減に取り組むとポイントが貯まる、何かもらえるなど、インセンティブがあると広がっていくと思いました。買すぎない、封を切ったら早めに食べる、冷蔵庫や食品庫の在庫管理をするなどを気をつけたいと思います。(女性/20歳~29歳/峡東)
- ・ SNSで拡散して、まず知ってもらうことが大切だと思う。知らない言葉が沢山あって驚いた。(女性/20歳~29歳/峡東)
- ・ 始めて知った事の方が多く、食品ロス削減はとても良いことだと思うので、多くの人に知ってもらうことを考えて下さい。(女性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 日本の食品ロス量が多いことは知っていても、実際の量(毎日、国民一人あたり茶碗一杯)は分かっていないと思います。それを周知させて、一人一人の意識を高めることが大切だと思います。また、フードドライブなどの利用方法なども分かって良いと思います。(女性/50歳~59歳/峡東)
- ・ 丁寧な説明ありがとうございました。まずはひとりひとりが現状を知るべきだと思うので、報道機関等利用しての呼びかけを増やすべきだと思います。(女性/70歳以上/峡東)
- ・ 72歳の女性です。いろいろな事に参加したいと思っています。いろいろな情報を知りたいです。もっと新聞や県の広報誌で教えて下さい。(女性/70歳以上/峡北)
- ・ 食品ロスのアンケートで、知らないことなどいろいろ勉強になりました。ありがとうございます。(女性/70歳以上/峡北)
- ・ 食品ロスについて知らないことが多すぎました。非常にもったいない事をしていたと感じます。国内だけではなく、海外の難民支援の為に、日常の生活から改めていきたいと思えます。(女性/70歳以上/富士・東部)
- ・ 食品ロス削減に関するアンケートをさせていただき自己の勉強になりました。ありがとうございました。(女性/70歳以上/富士・東部)

## ○教育にかかる意見

- ・ 食品に感謝を持ってしっかり食べる。一人一人が意識するしかないと思う。子供たちに農業体験とかさせて、作る大変さを教える。(男性/30歳~39歳/甲府市)
- ・ 学校給食での食品ロスについての行政側からの取り組みはどうなっているのでしょうか。教育現場で「もったいない」を伝え、食べさせる努力を続けています。現在はコロナの影響で、簡易給食となっていて、1品少ないメニューです。物足りないと感じると、よそい切れない量が届けられています。いろいろな所での矛盾を感じます。それぞれの部署で、真摯な姿勢で対応しているから生じてしまうことだとは思いますが、総合的なコーディネートが必要だと思います。(男性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ 教育の段階で、合理性や食の精神性を正しく定着させることが大切かと思えます。足るを知る心を育てるべき。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 学校教育の中で、食料の大切さについて勉強を促す。実際の農作物を育ててみる。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 食品や物の大切さを小さい子供の時から教える。(女性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 幼児期からの家庭及び学校での教育、食物だけでなく、物を大切に育てる意識を持つことが大事。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・ 次世代を担う子どもたちへの食教育の充実(男性/20歳~29歳/峡中)
- ・ 日々食べられていることへの感謝の気持ちを育むこと。教育。(男性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 子供の頃から教育する(興味を持たせる)。(女性/70歳以上/峡中)
- ・ 食べ物を残すことがないように、小さい頃から(幼稚園、小学校等、給食の機会などで)自分自身の適量を知り、相手に伝える(「減らして下さい」「苦手なので少なくして下さい」など)ことができるよう、大人が促していく。家庭でも、好き嫌いせ

ず大人が完食している様子を見せ、教えていく。(女性/30歳~39歳/峡東)

- ・ 食べ物大切さを子どもに教える。(女性/30歳~39歳/峡東)
- ・ 食の大切さをまず学び、野菜を1から作って収穫し、調理して食べる等の学校行事も増やしたり、地域でもイベント等、積極的に言うといいと思います。食に対して愛と時間を掛ける大切さを皆に感動してもらいたいです。(女性/40歳~49歳/峡東)
- ・ 子供にも小さな時から教えていこうにしたら、親世代はもちろん、祖父母も意識して取り組めると思う。好き嫌いをなく食べるような話と同じように各家庭で自然と会話になっていくと良い。企業の取り組みより効果も大きいような気がする。(女性/50歳~59歳/峡北)
- ・ 一人ひとりの自覚が大切で、学校や家庭での教育が大切だと思います。小さい時から啓蒙することによって食品ロスだけでなく、ゴミを出さない、地球全体を守っていくことを考える場を増やしていくことが大事だと思います。(男性/60歳~69歳/富士・東部)

## ○フードバンク・フードドライブにかかる意見

- ・ 食品ロスにはとても気を付けていて、多少の野菜をゴミにしてしまうことはありますが、作ったものは必ず食べきることをしています。そのため生ごみはとも少ないです。特に思うことは、賞味期限の意味をもっと広めて、安く売るなどする場所が山梨にもあったらいいと思います。捨てるよりはいいので、フードバンクも賞味期限が切れていても大丈夫にすとか、もしくは切れてしまった物はお店でもただで配るとかすることでホームレスの方などを助けることにもなるのでは、と思います。(男性/40歳~49歳/甲府市)
- ・ 余剰食品をフードバンク等ボランティアなどに提供し、必要としている地域等に提供を増やす。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 必要以上に買わない。フードドライブをした人にポイントで還元する。食品ロスに協力した会社(メーカー)に減税したらどうか。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・ 家庭内にある食品の在庫の管理(量と消費・賞味期限)、調理する品目・量を作り過ぎない、余った料理の保存方法と再調理の工夫、「フードドライブ」への参加は自治会からの要請・呼びかけがあればと思う(男性/60歳~69歳/甲府市)
- ・ 自分は一人老人世帯なので社会との関係性が少ししかありません。でも県とか、市とかで年に数回とか、家に余っている食品を集めるようなイベントを開いていただければ、参加できると思います。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・ 頂き物で食べない物はフードバンクに寄付をする(期間がなく、身近な場所があればよいと思う)。公民館等にイベントがある時に、余っている食べ物を持ち寄ってもらえるよう、お知らせをする。(女性/30歳~39歳/峡中)
- ・ 必要な量のみ購入し、使い切るように努力する。それでも余ってしまう場合は「フードバンク」や「フードドライブ」を活用する。食品ロスの問題を1人1人がしっかり意識し、取り組むような社会になる事を願っています。(男性/40歳~49歳/峡中)
- ・ 作りすぎ、買い過ぎを減らすこと。フードバンク活動、フードドライブ活動に参加しながら、食品ロスを少しでも減らしていく。(女性/50歳~59歳/峡中)
- ・ 余った食材を寄付という事は少し知れ渡っていると思います。もう少し広がると良いですね。(男性/70歳以上/峡中)
- ・ 生活が困難の人もいるので、無駄な物はなるべく買わない。冷蔵庫の中を見て必要な食品を買ったり、山々の山菜を利用して料理する。フードバンク食品を南アルプスに寄付したい。(女性/60歳~69歳/峡東)
- ・ もっと地域の身近なところでフードドライブなどの活動があれば助かります。お中元やお歳暮などの贈答品から食品が少なくなれば多少はロスが減るのでは。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 各住まいの地域で、月1ぐらいでロスになりそうな物を値引きして販売するようなイベントをしてはどうかと思います。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・ 家庭にある(ストックしている)食品を定期的にチェックして使い切る。フードバンクやフードドライブのシステムを使いやすく(利用しやすく)する。(近所に持ち込める場所があれば、寄付する機会も増えると思います。←これは他力本願でした。すみません。)(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・ 食品の寄付活動をもっとさかんにする。具体的にわかればもっと寄付活動に参加したい。(女性/60歳~69歳/富士・東部)

## ○販売方法にかかる意見

- ・ 単身生活なので、料理を作ると1回では食べ切れないことが多いが捨てないようにしている。少量パックの販売が多品目になればと考える。宴会ではどうしても残してしまうが持ち帰りやすくなれば可。(男性/70歳以上/甲府市)
- ・ 一人一人が注意することも必要だが、コンビニやスーパーでも作りすぎないようにつとめるのが必要とも感じます。(女性/20歳~29歳/峡中)
- ・ 主婦としては値引きしてくれてあると期限が近くても喜んで購入するので、スーパーなどではもっと減らせるのではないかと。イベント時(クリスマス、節分など)のケーキ、お寿司の廃棄のニュースを見ると、予約制などに切り替わっているようなので、前よりはいいのかもしれないですね。(女性/40歳~49歳/峡東)
- ・ 少ない家族のため、量を少なく売ってもらいたい。(女性/70歳以上/峡東)

- ・コンビニで余った弁当等を期限切れ前に割引で売れば、お互いに助かると思います。どうせ捨てるのですから。(男性/40歳~49歳/峡南)
- ・コンビニの食品も多量に破棄されていると聞いた事がある。期限が近づいている食品を値引きし、消費者に購入してもらえば、食品ロスも削減できると思う。(女性/30歳~39歳/峡北)
- ・恵方巻やクリスマスケーキなどといった季節ものの売れ残りの廃棄が問題になっているニュースをよく見る。売る側も買う側も「売り切れ」が「当然あり得る」という意識に切り替える必要がある。日本人は幼稚な民族だから売り切れに対してクレーム等騒ぎ立てれば自分の分は確保できるなどと甘えた声が多い。また、スーパーなどもその対応が面倒だから多めに作るの悪循環に陥っているので、日本人教育がそもそも必要。(男性/40歳~49歳/峡北)
- ・①小売り、バラ売りなど必要分の購入ができる仕組みを考える。②フードバンクの協力、提供の仕組みを考える。(男性/60歳~69歳/峡北)
- ・飲食店での持ち帰りした際に食中毒などのリスクを飲食店が免責される必要。(男性/20歳~29歳/富士・東部)
- ・飲食店、スーパーで何人用の量が分かりやすかったり、冷凍でどれくらいもつか分かったり、選択肢があったり、店員に声をかけられない人もいたので、わかりやすく書いてあればいいと思う。(女性/40歳~49歳/富士・東部)
- ・食品ロスという内容を知ってからというか、だいぶ前から日本というか、特にコンビニやスーパーに買い物に行きながら感じることは、食材が少なくなると次々と補充されているのを見て、売り切れる程度にすればよいのにと感じていました。(女性/60歳~69歳/富士・東部)

### ○消費期限等にかかる意見

- ・賞味期限が短すぎるため、食べるのを忘れて、買っても捨てることになる。もっと長くしてくれれば食品ロスを減らせて、食品ロスも減らせるのではないのでしょうか。(男性/50歳~59歳/甲府市)
- ・私は今1人で住んでいます。同じ敷地に息子がいますので、食品はあげています。困っているのは、賞味期限とか2~3日過ぎた時は、メーカーに電話で聞いています。(女性/70歳以上/甲府市)
- ・賞味期限の表示を義務付けた理由のひとつに、商品の回転を早めることもあったと思う。予想された結果とも言える。60歳半ば過ぎの我々は、自分の舌と鼻で判断することができる。そのような教育も必要ではないか。(男性/60歳~69歳/峡中)
- ・日本の賞味期限の定義が厳しすぎる。コンビニの食品ロスが問題です。(女性/70歳以上/峡中)
- ・計画性を持って消費期限がなるべく長く持てる物を買うようにして無駄を省く。(女性/70歳以上/峡中)
- ・作りすぎない、買すぎない、よけすぎないのが大事だと思います。消費期限は別ですが、賞味期限はまだ食せるので、人にあげるとかは別として、個人で食せるなら、捨てないようにする。すぐ食すようなら、後ろから取るのではなく、前から取るようにする。子どもは大人の行動を見ている。結局その子が大人になった時同じ行動をとる負の連鎖となるので、親の方々(特に年配者に多し)、よいお手本になってもらいたいです。最後は家庭ではなくお店側の話になりましたが、海外の先進国に比べ、見教育の部分がまだまだあると思います。(女性/50歳~59歳/峡東)
- ・賞味期限、消費期限の表示を目立つようにすると、買う時に意識して買い、購入後も早く消費したり保存したりできるのでは、と思う。(女性/40歳~49歳/富士・東部)

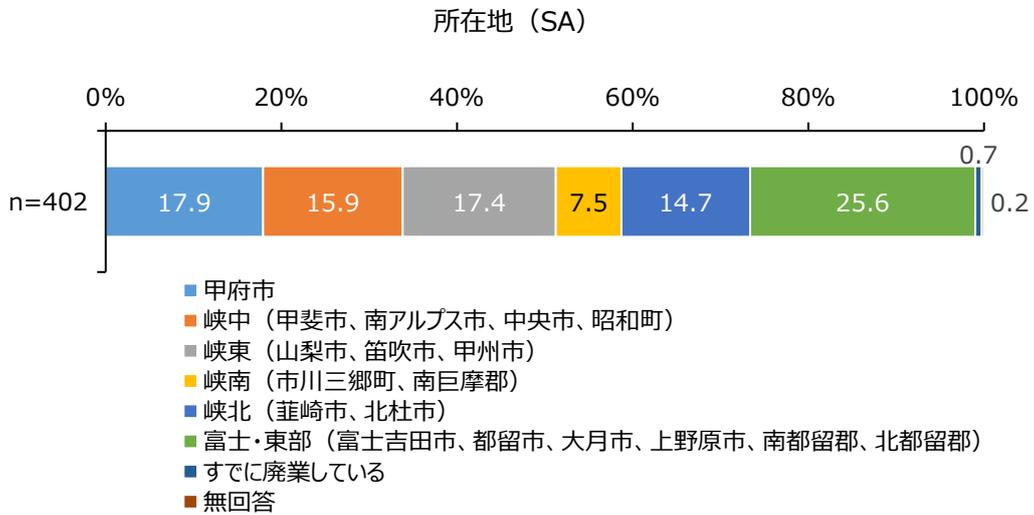
### ○その他

- ・せっかくアンケートを実施しているので、結果については施策等決定、公表以前にHPなどで公表していただきたいと思います。(女性/30歳~39歳/峡中)
- ・コンビニやスーパーなどの食品廃棄はとてももったいない。家庭で1人当たり毎日茶碗1杯分の食品を捨ててはいない家庭がほとんどと思う。集計結果に疑問だ。(男性/50歳~59歳/峡中)
- ・食品ロスが削減し無駄を減らし(無くして)、家庭が豊かになる様、日本全土で協力しあって…願います。今後山梨が楽しくなる様願います。NO-HOODLOSS.PROJECT-JAPAN。(男性/70歳以上/峡東)
- ・小中学校給食での残り物の扱い。(男性/70歳以上/峡東)
- ・生活の時間のゆとりを作ること。早く済まそうとすればゴミは多くなる。(女性/40歳~49歳/峡南)
- ・どうにもならない事だと思う(男性/70歳以上/峡北)
- ・地産地消を意識して生活する。(女性/70歳以上/峡北)
- ・今回だけ野菜を無駄に捨ててしまったのを見て、捨てないで野菜を安く民家の人には買える情報を流してほしかった。少しでもその野菜を作った人たちに収入を得ることが出来たと思います。(女性/50歳~59歳/富士・東部)
- ・家庭での野菜クズだけでも土に返すとか、肥料にできるようになればいいと思う。(男性/60歳~69歳/富士・東部)
- ・御中元等の贈り物などよく注意して行いたいと思います。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・各市町村に県の指導で協力をを行う。(男性/70歳以上/富士・東部)
- ・私は戦後を生きてきた者にとっては(15年生まれ)、今のテレビ番組などを見てしまうと呆れてしまう。貧しい生活をしてきました。(女性/70歳以上/富士・東部)

## Ⅱ 事業者 調査結果

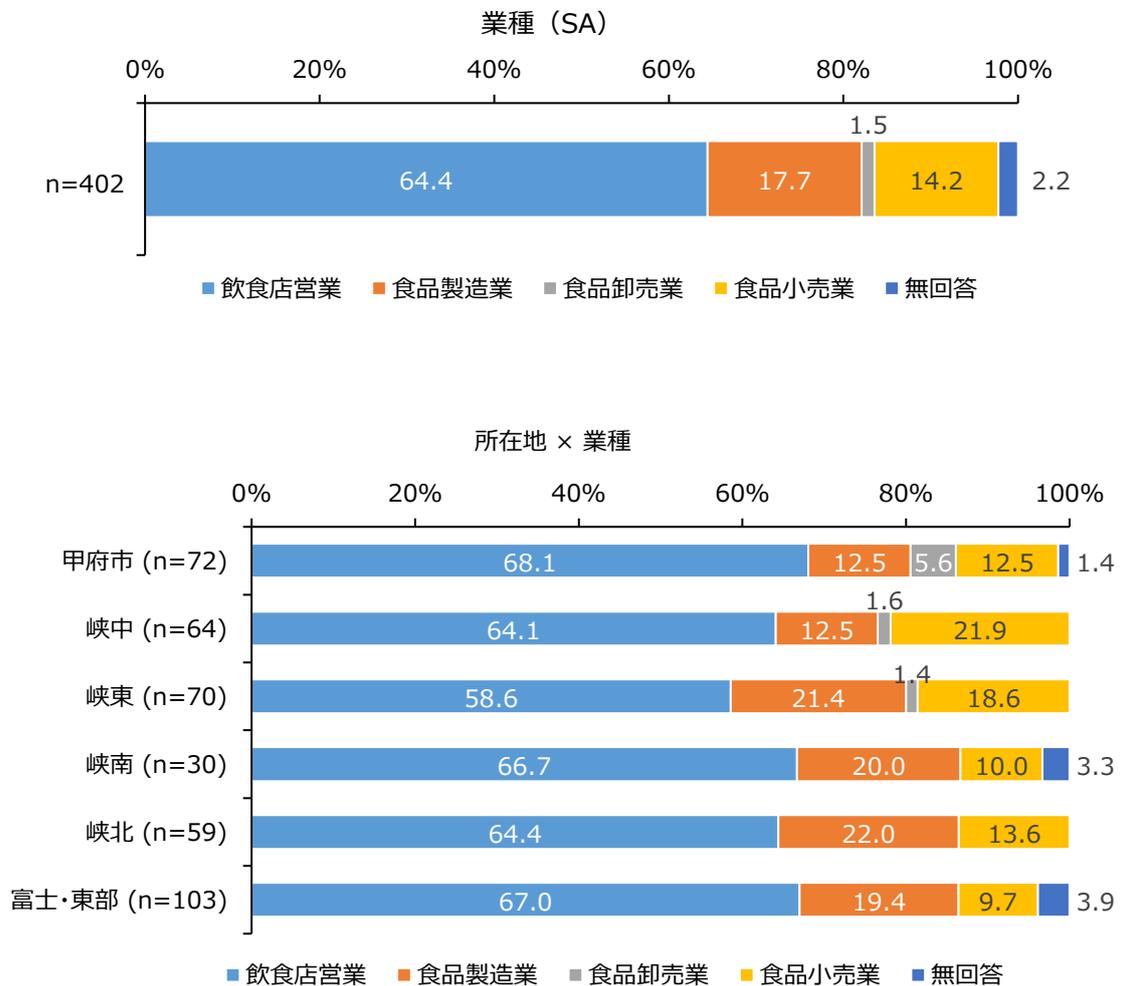
### F1 事業所(店舗)所在地 (〇は1つ)

富士・東部が全体の4分の1に当たる25.6%と最も多く、次いで甲府市が17.9%、峡東が17.4%となっている。



## F2 業種(取得している許可の種類)(〇は1つ)

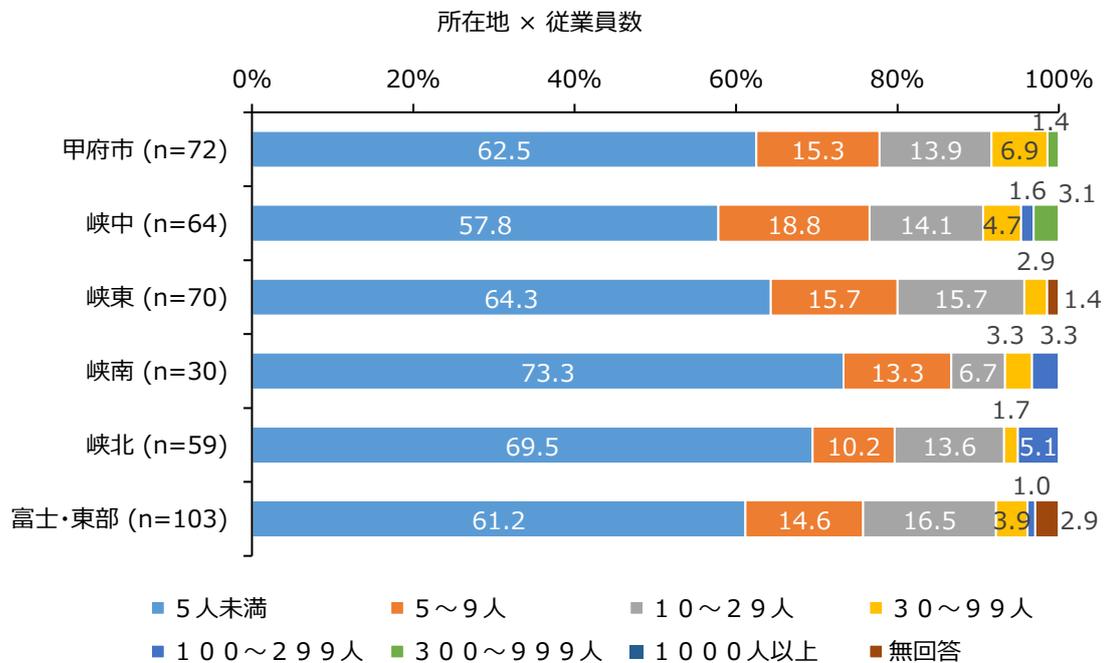
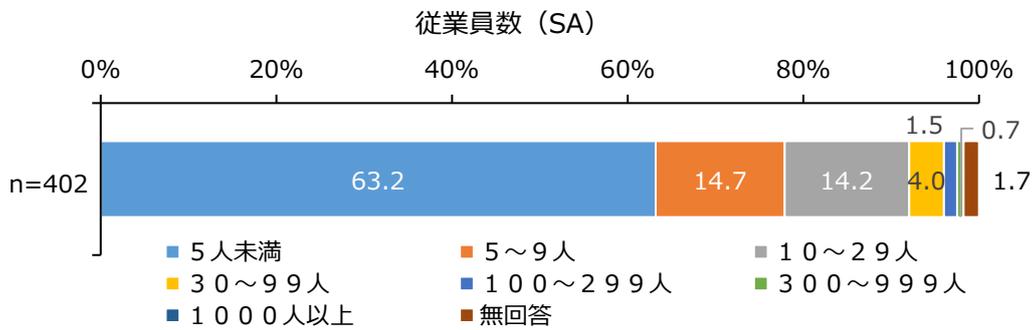
飲食店営業が64.4%で最も多く、食品製造業(17.7%)、食品小売業(14.2%)と続いている。  
所在地別では、大きな差異は見られない。



※以下、業種別分析にあたり、食品小売業はサンプル数が1.5% (6件) と少なかったため、参考値として扱う。

### F3 従業員数(〇は1つ)

「5人未満」が63.2%で最も多く、「5～9人」が14.7%、「10～29人」が14.2%が続いている。  
 所在地別でみると、峡南では、「5人未満」が全体と比較して約10ポイント多くなっている。

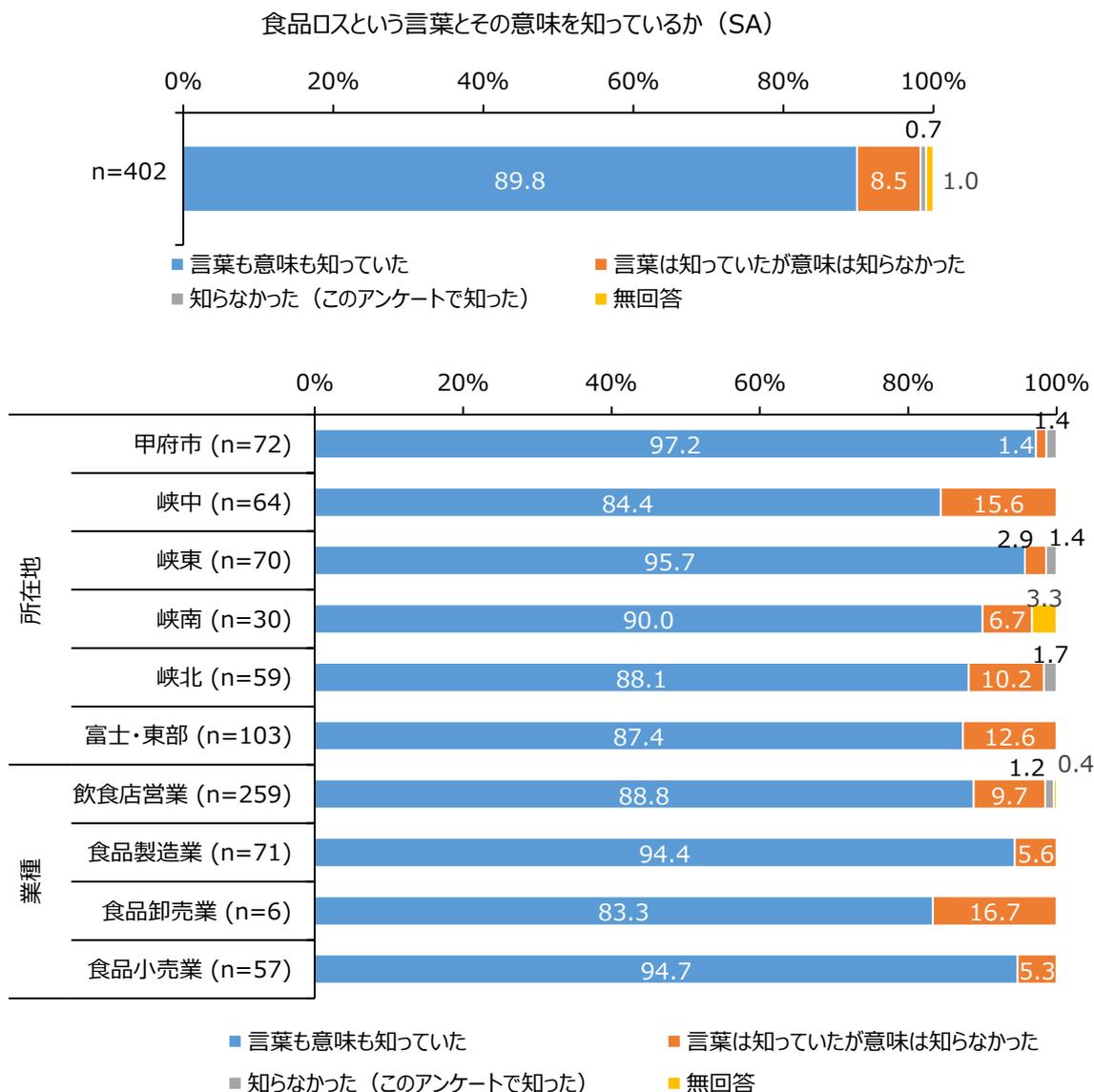


## ■食品ロスについて

### 問1. 食品ロスという言葉とその意味を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」が89.8%で最も多く、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が8.5%で、「食品ロス」という言葉を知っている事業所は98.3%に上った。一方、「知らなかった（このアンケートで知った）」は0.7%であった。

所在地別では、「言葉も意味も知っていた」は甲府市が97.2%と最も多く、峡中が84.4%で最も少なくなっている。

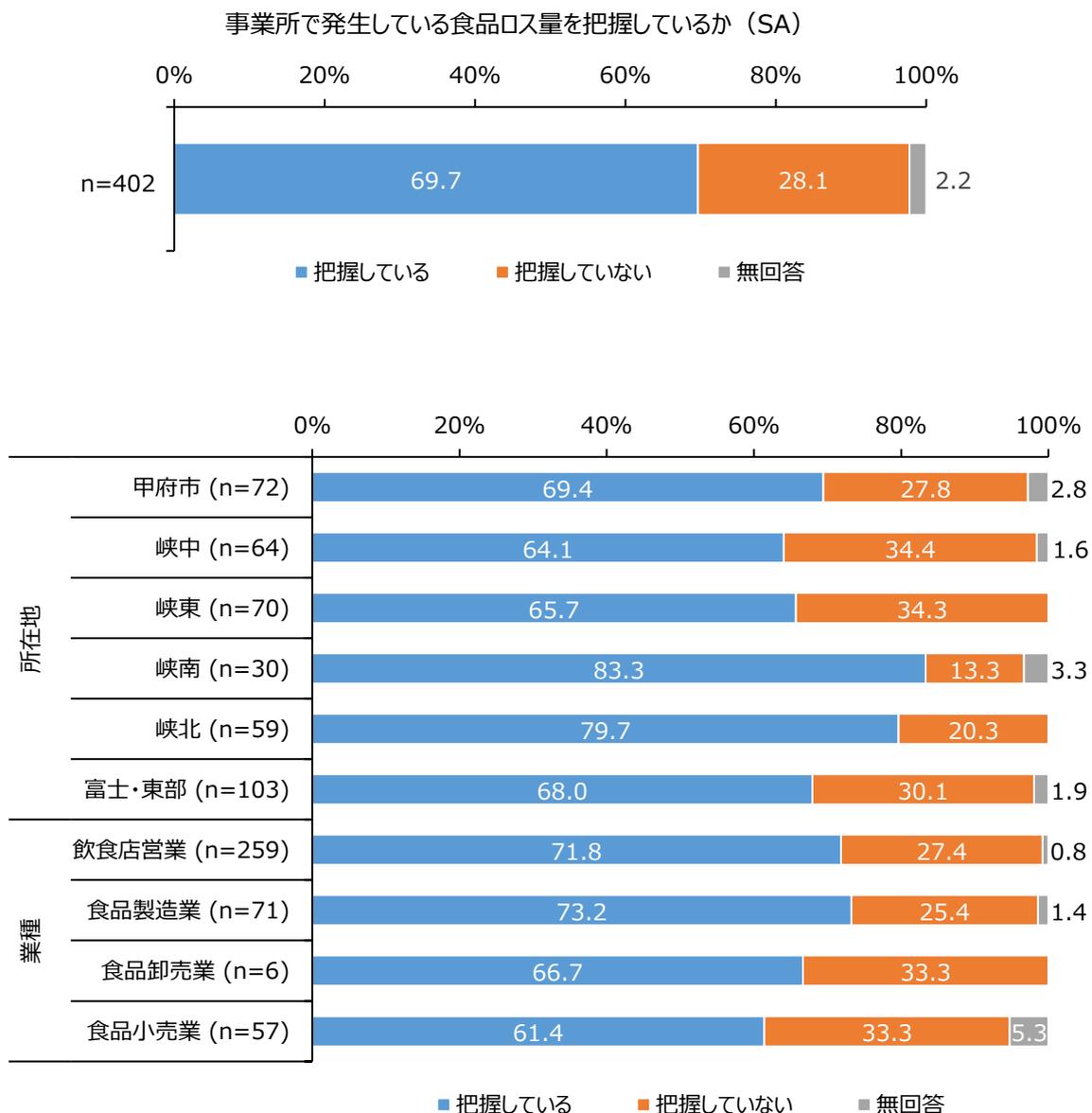


**問2. あなたは、事業所で発生している食品ロス量を把握していますか。(〇は1つ)**

「把握している」が69.7%で、「把握していない」は28.1%であった。

所在地別では、「把握している」は峡南が唯一、83.3%と8割を超えて最も多く、峡中が64.1%で最も少なかった。

業種別では、「把握している」が食品製造業で73.2%と最も多く、食品小売業で61.4%と最も少なかった。



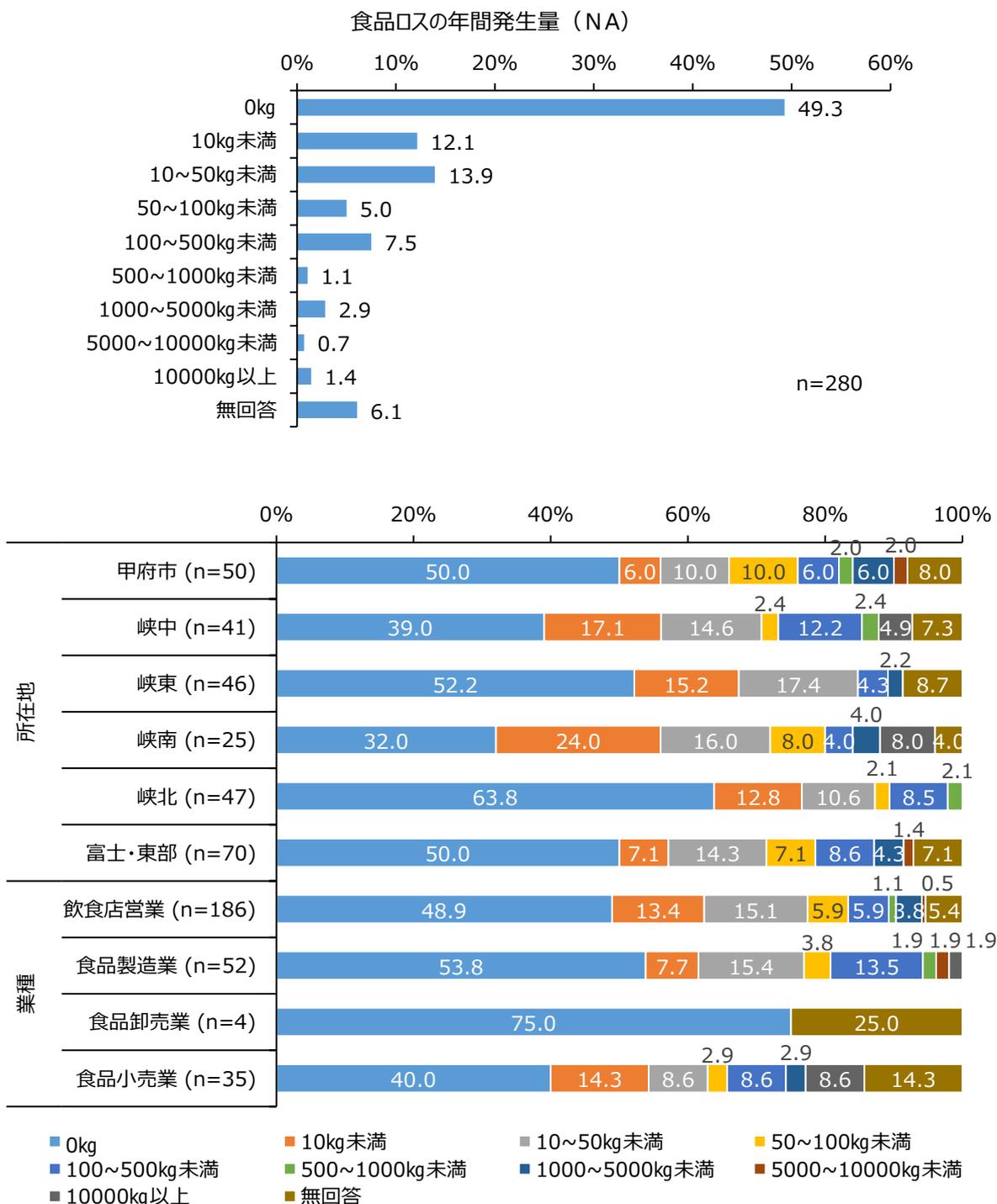
問3. 問2で「1. 把握している」を選択された方にお聞きします。

年間でおよそ何キログラム発生していますか。食品ロスが発生していない事業者の方は「0kg」と記入してください。(〇は1つ)

「0kg」が49.3%と約半数を占め、次いで「10～50kg未満」が13.9%、「10kg未満」が12.1%となっている。一方で、「10000kg以上」が1.4%、「5000～10000kg未満」が0.7%、「1000～5000kg未満」が2.9%あった。

所在地別では、「0kg」と回答した割合は峡北が63.8%と最も多く、最も少ない峡南（32.0%）とは31.8ポイント差のほぼ2倍の開きがあった。

業種別では、「0kg」は参考値ながら食品卸売業が75.0%で最も多くなり、食品小売業が40.0%で最も少なかった。



問4. 問2で「2. 把握していない」を選択された方にお聞きします。

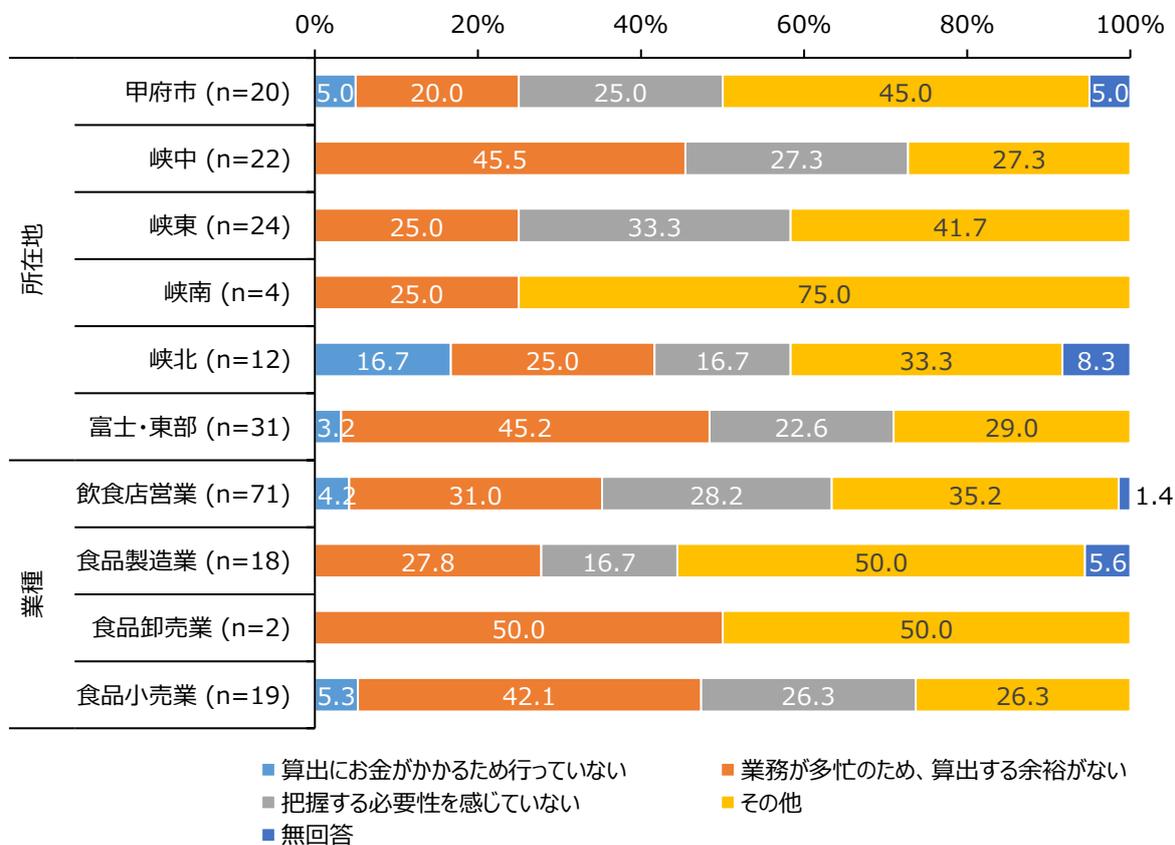
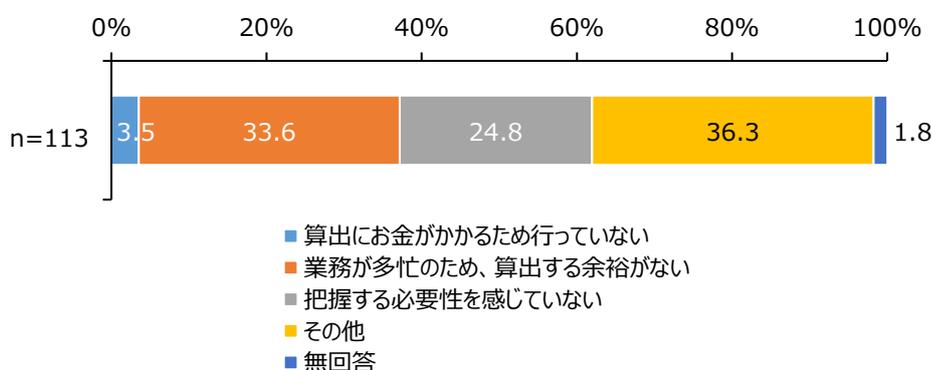
把握していない理由は何ですか。(〇は1つ)

「業務が多忙のため、算出する余裕がない」が33.6%、「把握する必要性を感じていない」が24.8%、「算出にお金がかかるため行ってない」が3.5%となった。なお「その他」が36.3%となり、「食品ロスをあまり出していない」、「重量ではなく金額で把握している」などの回答があった。

所在地別では、「業務が多忙のため、算出する余裕がない」について、全体よりも峡中と富士・東部で10ポイント以上多く、甲府市で10ポイント以上少なくなった。

業種別では、いずれの業種でも「業務が多忙のため、算出する余裕がない」が「把握する必要性を感じていない」を上回った。

食品ロス量を把握していない理由 (SA)



その他	n
あまりロスを出していない	8
個人営業でロスの量が少ないため	1
注文によるためロスの発生が限定される	1
食品ロスになるような品物・状態が少ない	1
土産品売り場なので生の食品を扱っていない	1
ロスする食品がほぼ無い。ほぼ飲料のみ。	1
食べ残し分なので数値化できない	1
算出が難しい。	1
「食品ロス」として区分することが困難	1
ロス分は量ではなく金額で把握している	1
金額で把握しているため、食品ロス量では把握していない	1
全額での把握はできるが、重量は他のゴミと一緒にっており、把握はできません。	1
量ではなく金額で把握している	1
お客様が一定していないので、無駄がでてしまうのはしょうがないと思っていた。	1
もったいないと思うけど生ものだけに仕方がない！	1
賞味期間中に加工したりして家庭で使っている	1
食品ロスを出さないように仕入している	1
量が少なく、数日に少量のため自家消費する、又知人にあげる、ほとんど廃棄しない。	1
給食受託業務のため、主体となって把握していない。	1
数量までは把握していない、記録していない	1
業務場所が違う現場の状況を知らない	1
大雑把にしか把握していないから	1
ある程度月ごと確認はしているが、把握しているとは言えない。	1
店からの返品が多い、廃棄にするしかないため。多いので目にしたくないため。	1
現在食品の取り扱いなし	1
食事を提供していない	1
ミネラルウォーター製造販売の販売数量を把握	1
食品製造業の許可は取得しているが食品の製造は行っていないため	1
やっていないだけ。必要性は感じている。	1
なんとなく	1
無回答	4
総計	41

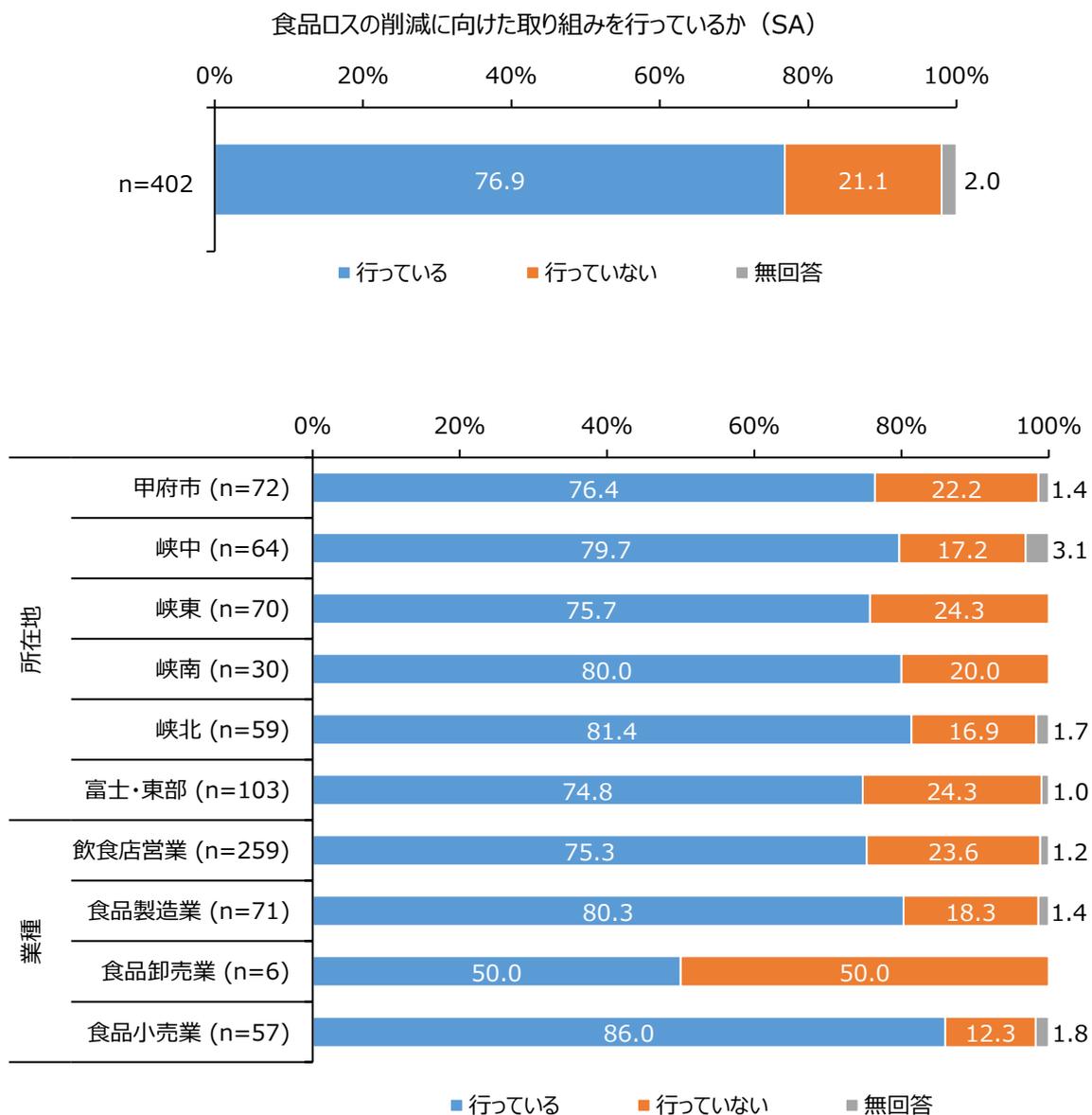
## ■食品ロスの発生・削減について

### 問5. 貴事業所では、食品ロス削減に向けた取り組みを行っていますか。(〇は1つ)

「行っている」が76.9%と4分の3以上を占め、「行っていない」は21.1%であった。

所在地別では、大きな差は見られなかった。

業種別では、参考値ながら食品卸売業で「行っている」、「行っていない」が50%ずつとなったほかは、「行っている」が80%前後、「行っていない」が1割台～2割台であった。



問6. 問5で「1. 行っている」を選択された方にお聞きします。

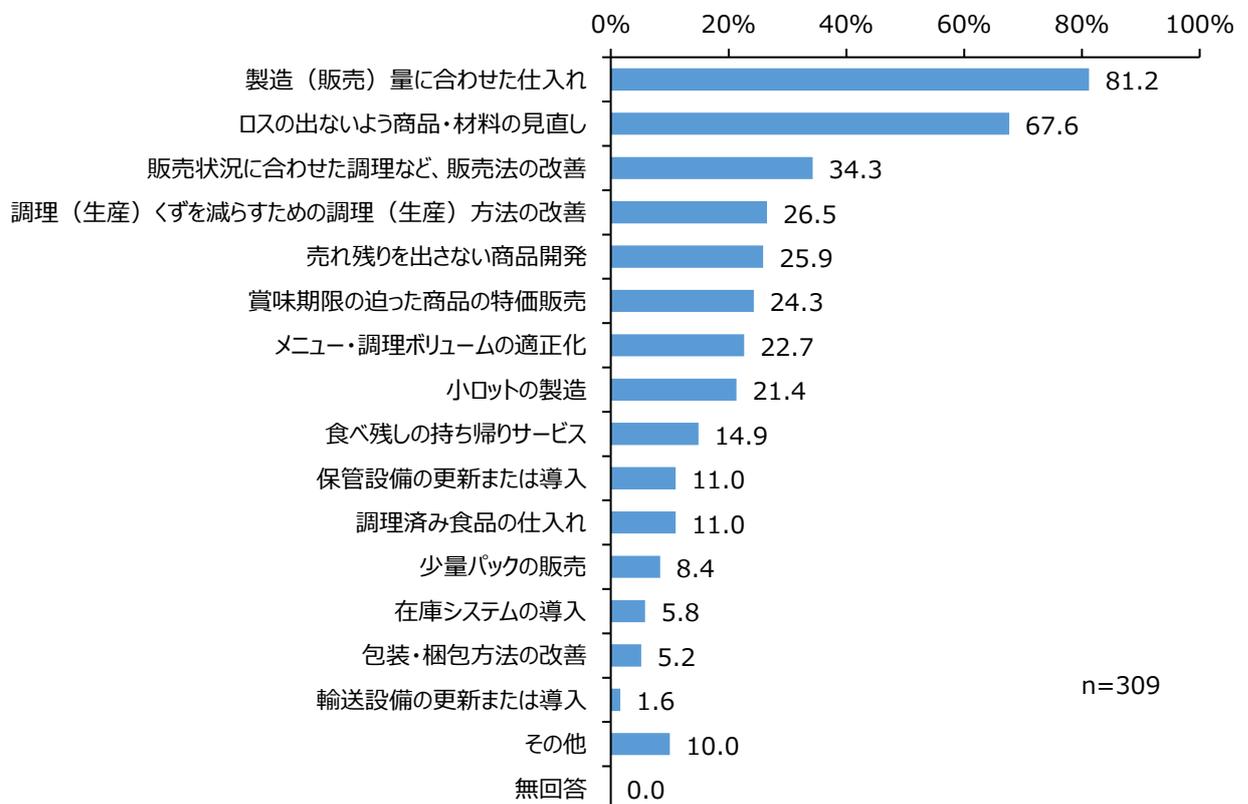
食品ロスを削減するために、貴事業所で行っていることは何ですか。(〇はいくつでも)

「製造（販売）量に合わせた仕入れ」が81.2%で最も多く、次いで「ロスが出ないよう商品・材料の見直し」が67.6%となっている。

所在地別では、「製造（販売）量に合わせた仕入れ」がいずれの地域でも8割前後と多くなっている。「ロスが出ないよう商品・材料の見直し」をしているのは峡南が最も多く83.3%で、富士・東部は58.4%にとどまり、6地域の中で最も少なかった。

業種別に見ると、飲食店営業では、「ロスが出ないよう商品・材料の見直し」、「調理（生産）くずを減らすための調理（生産）方法の改善」、「メニュー・調理ボリュームの適正化」、「食べ残しの持ち帰りサービス」において、他の業種よりもほぼ20ポイント以上多くなっている。また、食品製造業では「小ロットの製造」において、食品小売業では「賞味期限の迫った商品の特價販売」において多くなっている。

食品ロスを削減するために、貴事業所で行っていることは何か（MA）



○食品ロスを削減するために、貴事業所で行っていることは何か（所在地別） (%)

	甲府市 (n=55)	峡中 (n=51)	峡東 (n=53)	峡南 (n=24)	峡北 (n=48)	富士・東部 (n=77)
製造（販売）量に合わせた仕入れ	83.6	86.3	81.1	79.2	75.0	80.5
ロスの出ないよう商品・材料の見直し	70.9	72.5	62.3	83.3	70.8	58.4
保管設備の更新または導入	9.1	11.8	9.4	20.8	12.5	9.1
輸送設備の更新または導入	0.0	3.9	1.9	0.0	4.2	0.0
賞味期限の迫った商品の特価販売	18.2	31.4	22.6	8.3	35.4	23.4
販売状況に合わせた調理など、販売法の改善	36.4	41.2	30.2	29.2	43.8	27.3
売れ残りを出さない商品開発	29.1	25.5	22.6	25.0	29.2	23.4
調理（生産）くずを減らすための調理（生産）方法の改善	21.8	29.4	20.8	29.2	37.5	24.7
小ロットの製造	21.8	27.5	17.0	20.8	25.0	16.9
少量パックの販売	10.9	3.9	13.2	12.5	8.3	5.2
メニュー・調理ボリュームの適正化	23.6	23.5	17.0	12.5	35.4	20.8
包装・梱包方法の改善	9.1	2.0	5.7	8.3	8.3	1.3
調理済み食品の仕入れ	14.5	13.7	11.3	8.3	4.2	11.7
在庫システムの導入	10.9	5.9	3.8	4.2	8.3	2.6
食べ残しの持ち帰りサービス	14.5	23.5	13.2	20.8	12.5	10.4
その他	18.2	7.8	7.5	12.5	8.3	7.8
無回答	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

○食品ロスを削減するために、貴事業所で行っていることは何か（業種別） (%)

	飲食店営業 (n=195)	食品製造業 (n=57)	食品卸売業 (n=3)	食品小売業 (n=49)
製造（販売）量に合わせた仕入れ	82.1	77.2	100.0	81.6
ロスの出ないよう商品・材料の見直し	76.4	57.9	33.3	51.0
保管設備の更新または導入	11.3	8.8	33.3	12.2
輸送設備の更新または導入	1.0	0.0	0.0	6.1
賞味期限の迫った商品の特価販売	11.8	35.1	100.0	57.1
販売状況に合わせた調理など、販売法の改善	34.9	40.4	0.0	30.6
売れ残りを出さない商品開発	25.1	38.6	33.3	16.3
調理（生産）くずを減らすための調理（生産）方法の改善	37.4	10.5	0.0	6.1
小ロットの製造	15.9	45.6	0.0	18.4
少量パックの販売	3.6	15.8	33.3	18.4
メニュー・調理ボリュームの適正化	31.3	7.0	0.0	8.2
包装・梱包方法の改善	3.1	12.3	0.0	6.1
調理済み食品の仕入れ	13.3	1.8	0.0	12.2
在庫システムの導入	5.6	5.3	0.0	8.2
食べ残しの持ち帰りサービス	23.6	0.0	0.0	0.0
その他	9.7	10.5	0.0	12.2
無回答	0.0	0.0	0.0	0.0

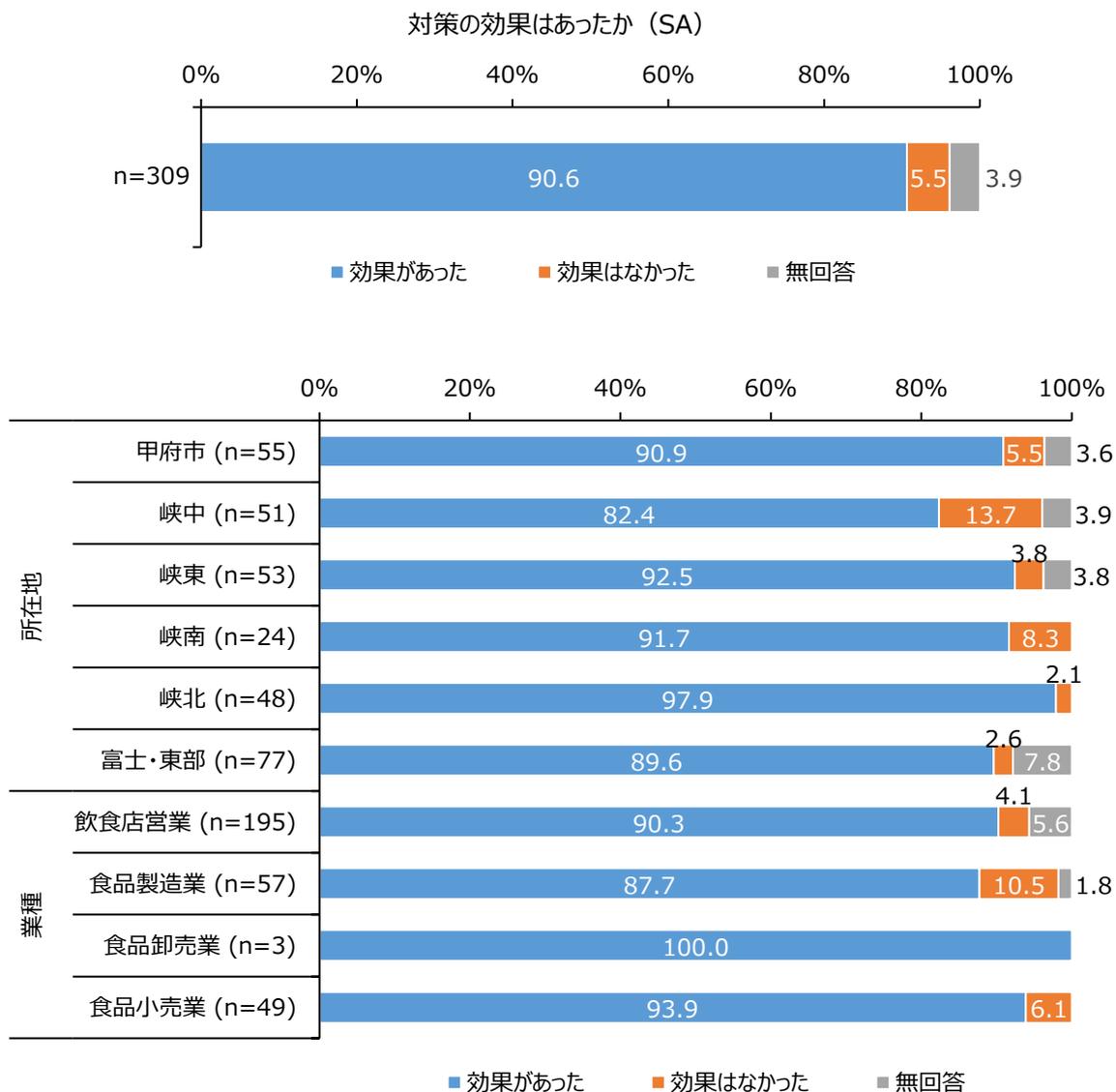
問7. 引き続き問5で「1. 行っている」を選択された方にお聞きします。

問6で選択した対策の効果はありましたか。(〇は1つ)

「効果があった」が90.6%で、「効果はなかった」は5.5%であった。

所在地別では、「効果があった」は峡北が97.9%で最も多く、峡中が82.4%で最も少なかった。

業種別では、大きな差異は見られなかった。



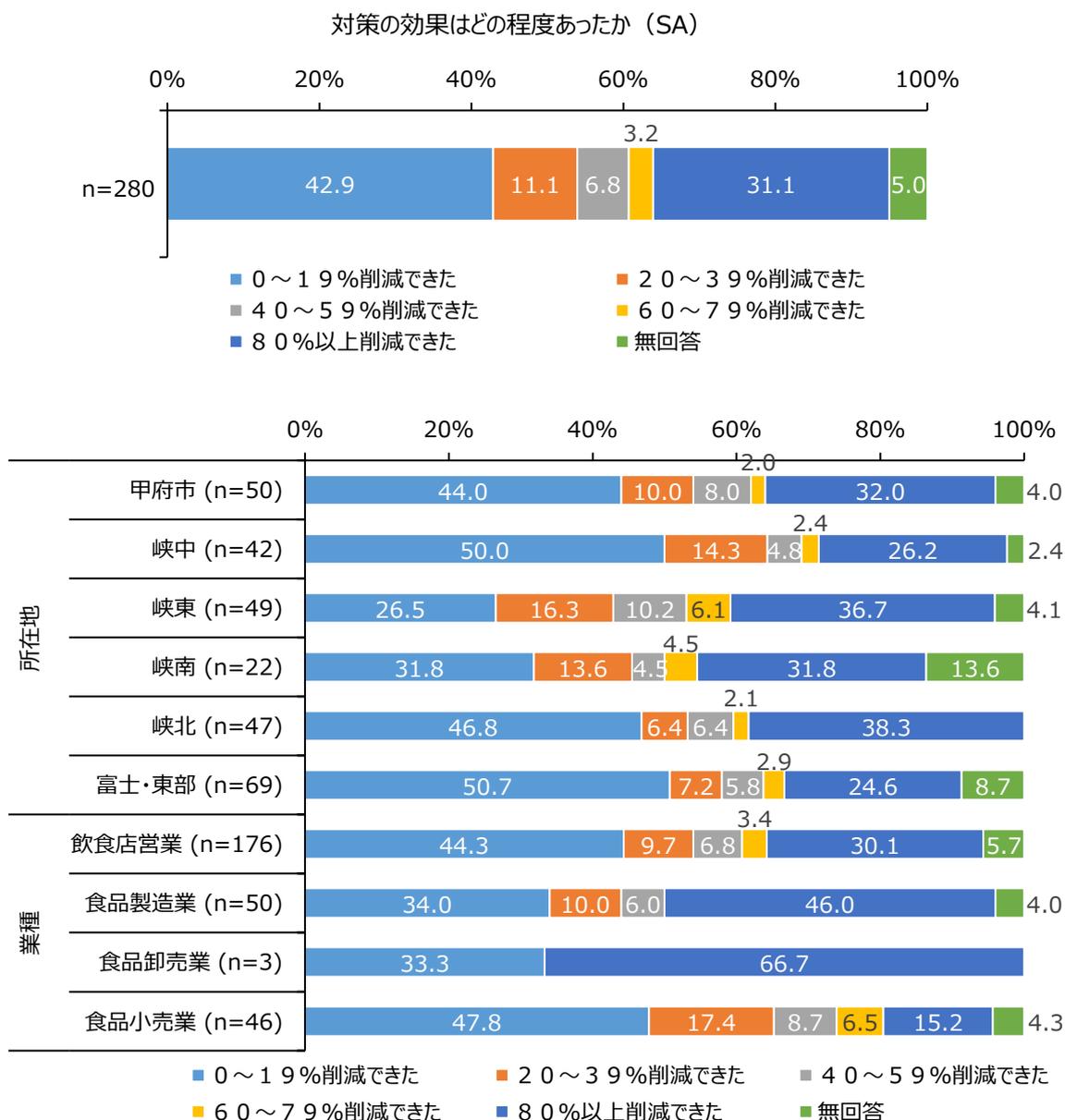
問8. 問7で「1. 効果があった」を選択された方にお聞きします。

問6で選択した対策の効果はどの程度ありましたか。(〇は1つ)

「0～19%削減できた」が最も多く42.9%、次いで「80%以上削減できた」が31.1%となっており、対策の効果に二極化がうかがえる。

所在地別でみると、峡東、峡南においては、「0～19%削減できた」は少なく、より大きい削減効果にかかる項目の割合が多くなっている。

業種別では、食品製造業で「80%以上削減できた」が4割台半ばと対策の効果が高い反面、食品小売業では「0～19%削減できた」が4割台後半を占め、対策の効果が低くなっている。

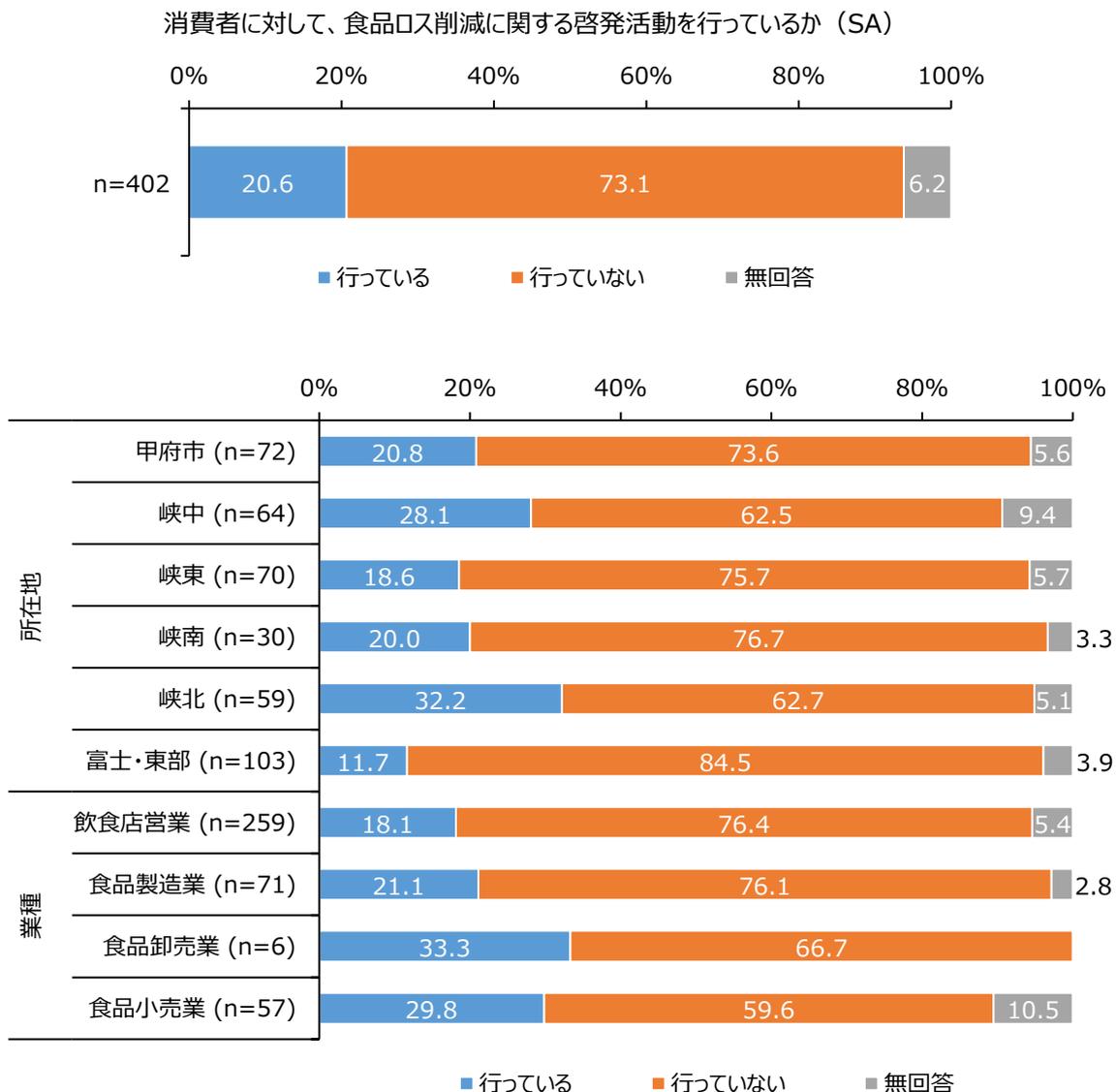


**問9. 貴事業所では、消費者に対して、食品ロス削減に関する啓発活動を行っていますか。(〇は1つ)**

「行っている」は20.6%と少数で、「行っていない」が73.1%を占めた。

所在地別に見ると、「行っている」は峡北が最も多く32.2%で、富士・東部が11.7%と最も少なかった。

業種別に見ると、「行っている」は食品小売業が29.8%と最も多く、飲食店営業が18.1%と最も少なかった。



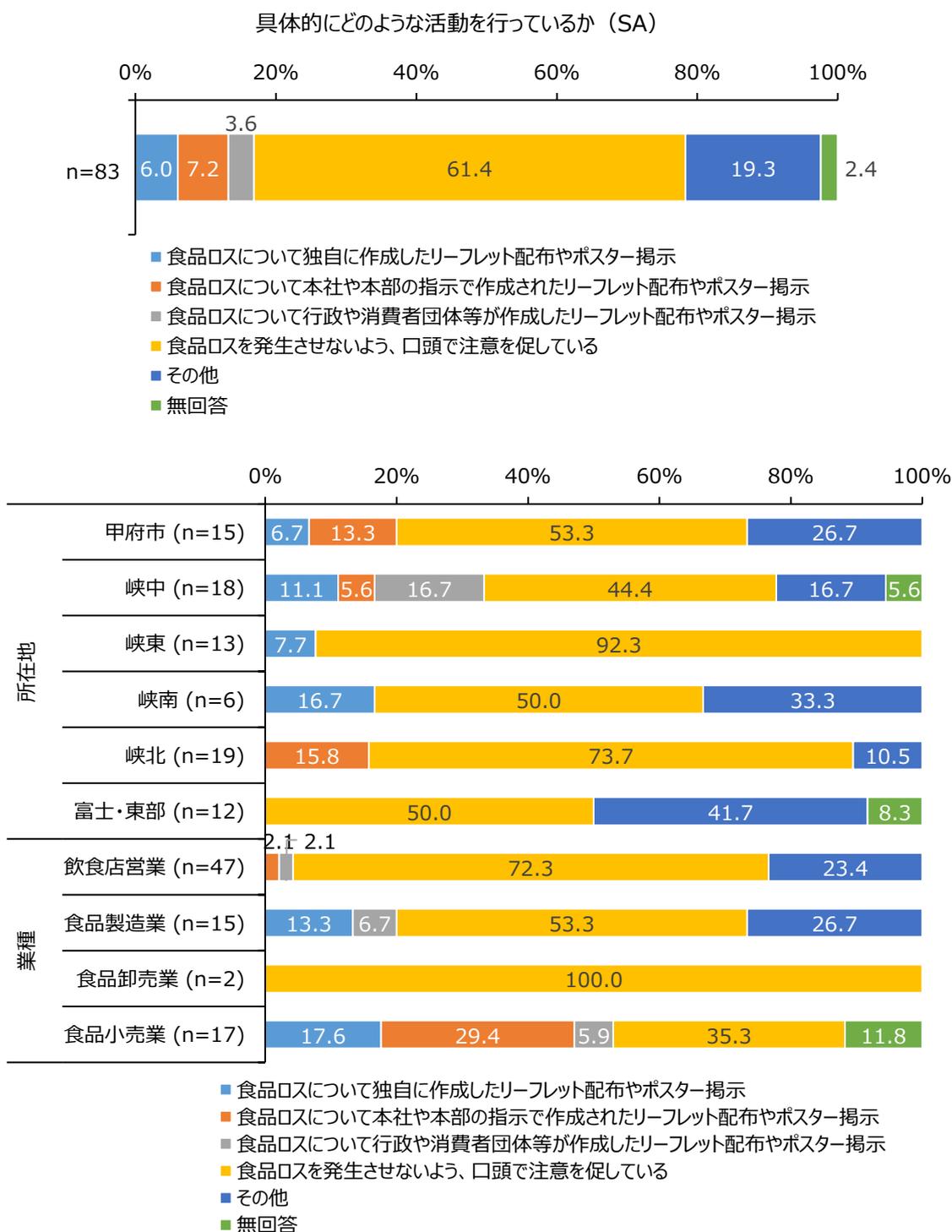
問10. 問9で「1. 行っている」と回答した方にお聞きます。

具体的にどのような活動を行っていますか。(〇は1つ)

「食品ロスを発生させないよう、口頭で注意を促している」が 61.4%と過半数となり、「食品ロスについて本社や本部の指示で作成されたリーフレット配布やポスター掲示」が 7.2%、「食品ロスについて独自に作成したリーフレット配布やポスター掲示」が 6.0%と続いた。

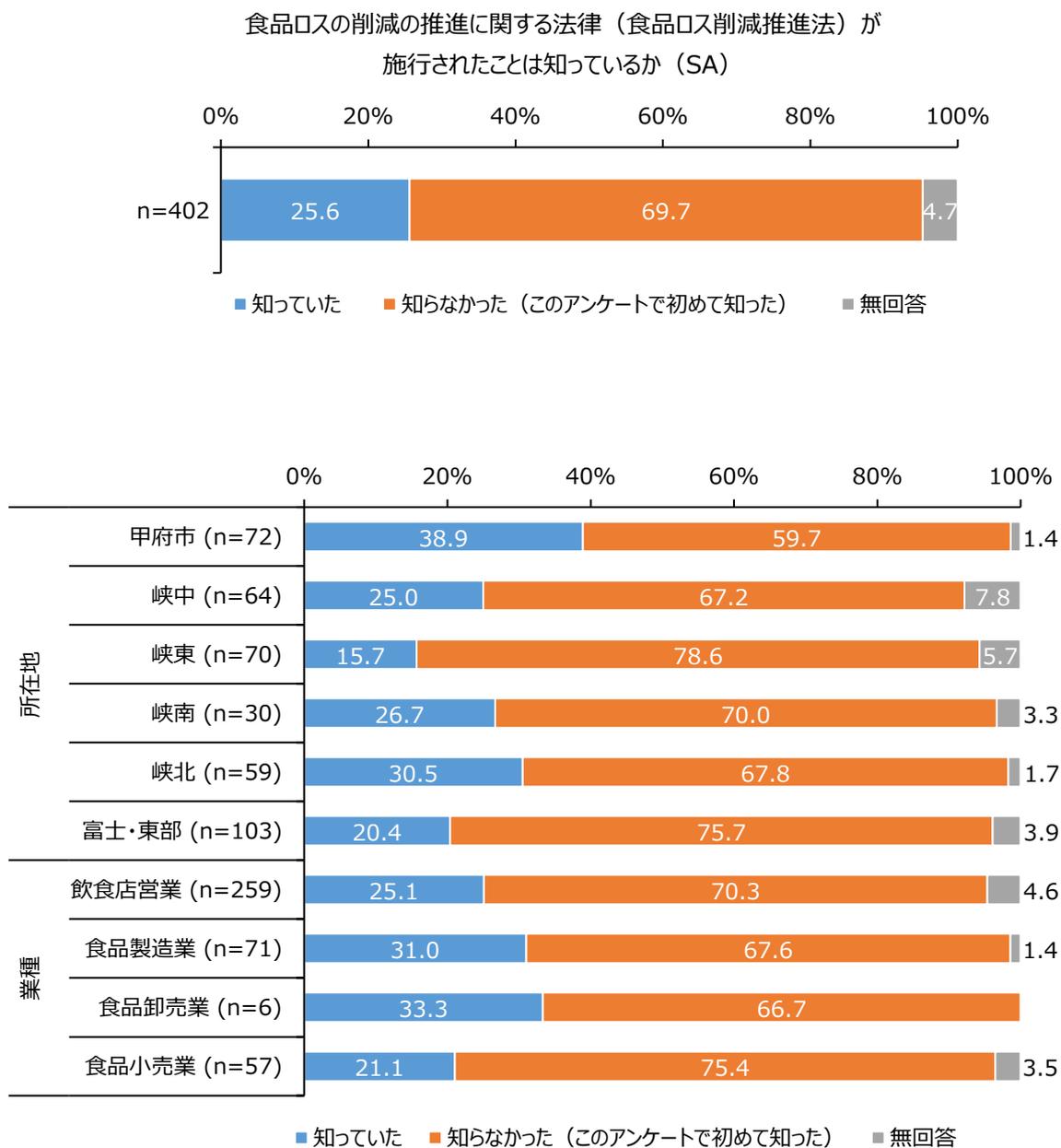
サンプル数が少ないため参考値となるが、所在地別に見ると、富士・東部では、リーフレット配布やポスター掲示による啓発活動は行われていない。

サンプル数が少ないため参考値となるが、業種別では食品小売業で「食品ロスについて本社や本部の指示で作成されたリーフレット配布やポスター掲示」が 29.4%、「食品ロスについて独自に作成したリーフレット配布やポスター掲示」が 17.6%と多く、独自の取り組みをしているところが目立った。



問11. あなたは食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）が施行されたことは知っていますか。（〇は1つ）

「知らなかった（このアンケートで知った）」が69.7%と約7割に及び、「知っていた」は25.6%と少なくなっている。所在地別では、「知っていた」は甲府市で最も多く38.9%であったのに対し、峡東は15.7%にとどまった。業種別では、大きな差異は見られなかった。



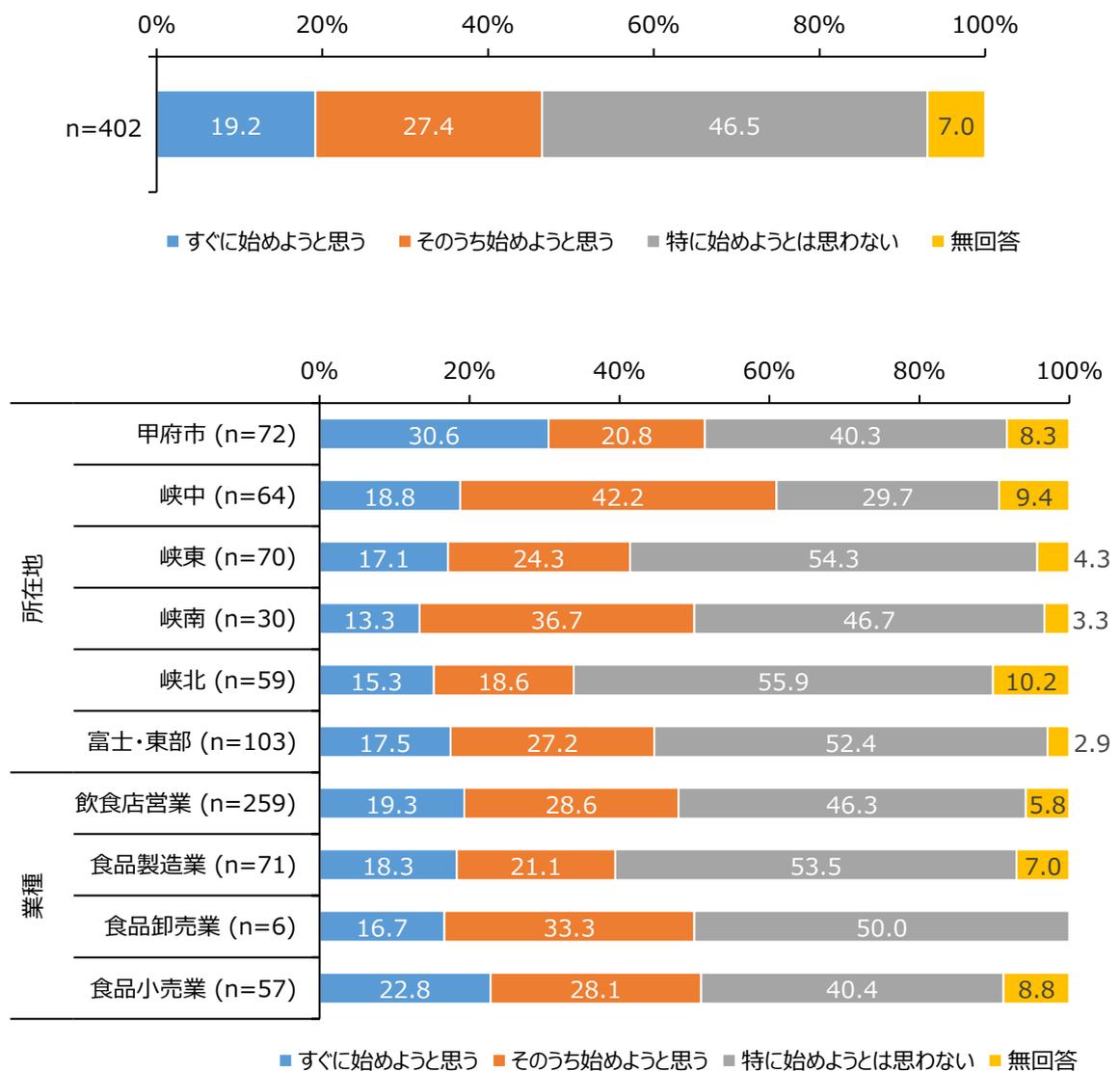
**問12. 貴事業所では、食品ロスの削減の推進に関する法律が施行されたことで、何か新たに取り組みを始めようと思いますか。(〇は1つ)**

「特に始めようとは思わない」が46.5%で半数近くと多くなり、「そのうち始めようと思う」が27.4%、「すぐに始めようと思う」が19.2%と続いた。

所在地別に見ると、「すぐに始めようと思う」、「そのうち始めようと思う」と何らかの行動を起こそうという割合は峡中が61.0%で最も多く、峡北が33.9%で最も少なかった。

業種別では、「すぐに始めようと思う」、「そのうち始めようと思う」と何らかの行動を起こそうという割合は食品小売業が50.9%で最も多く、食品製造業が39.4%で最も少なかった。

食品ロスの削減の推進に関する法律が施行されたことで、  
何か新たに取り組みを始めようと思うか (SA)



問13. 問12で「1. すぐに始めようと思う」「2. そのうち始めようと思う」を選択した方にお聞きします。  
始めようと思う取り組みの内容を具体的に教えてください。(自由回答)

仕入れや食材管理・メニューの工夫や、意識改革・意識啓発・フードバンクの活用にかかる内容が多くなっている。

○仕入れや食材管理・メニューの工夫・取り組みの継続等

- ・ 仕入れ調整。スタッフへの周知を促す。(富士・東部)
- ・ ロスをゼロにすることは無理なので、出来る限りロスを出さないようにすること。(甲府市)
- ・ メニュー内容、ボリューム選択。季節の食材、地産地消、適正な仕入れ。(富士・東部)
- ・ 現在行っている日常の管理をいっそう確実に在庫、仕入れ、製造、販売をチェックする。(甲府市)
- ・ 今以上に商品、材料の見直し。製造ロットの見直し。(富士・東部)
- ・ 賞味期限の長い品物の仕入れと、売れ筋商品の仕入れと、仕入れ量を控えめにした少し足りないくらいの仕入れ量(峡東)
- ・ 調理方法を工夫する(富士・東部)
- ・ 売り上げる物を出来るだけ店頭で。賞味期限が近くなるものを時間早く値引き。(峡東)
- ・ 製造量をしっかり見極めた仕入れなどをもっと徹底する(峡東)
- ・ さらに食品ロスを削減させたいので。(甲府市)
- ・ 食べ残しがなくなるようなメニュー、ボリュームを考える(峡中)
- ・ 注文の前にライスの量など、どれくらい食べられるか聞き、調節するなど。また、余った食べ物を持ち帰ってもらう。(富士・東部)
- ・ 期限内に使い切るように、工夫して包材などは余分に出さない。(峡中)
- ・ 適正な発注をし、ロスを極力なくす事で廃棄をなくす。(峡中)
- ・ 在庫量の調整、販売量に合わせた仕入(峡東)
- ・ 仕入を細かくして意識の改革(峡中)
- ・ メニューの改善(小ポーション等)(富士・東部)
- ・ 使う分だけ仕入れるようにしている(峡東)
- ・ 仕込み量の見直し(峡東)
- ・ お客様の食事で特にきれいなものを積極的に聞くよう努力していきたいと思います。(甲府市)
- ・ 賞味期限、消費期限を日頃から注視する。冷蔵庫の中の置き方を工夫し、在庫を見やすくする。(富士・東部)
- ・ 必要以上の仕入れをしない(峡南)
- ・ 具体的にはまだ考えていません(峡中)
- ・ 消費者にはなかなか理解されないところが多い(甲府市)
- ・ なかなか難しいですが、弊社としてはもっと仕入れ量を細かく計算して仕入れる。(甲府市)
- ・ 現在食品ロスはありません。今後も続けます。(峡北)
- ・ その時その日に消費出来るだけのものを仕入れる。お客様のニーズに合わせて余分なメニューは作らない。(甲府市)
- ・ 製造計画をもっと煮詰めて、より正確性のあるものにする(富士・東部)
- ・ 賞味期限前の消費、在庫を少なめに。(峡東)
- ・ 前々からお持ち帰り用パックを差し上げていて、他に思いつかない。(富士・東部)
- ・ とても小さい飲食店なのでロスの量もとても少ないため。必要が発生すれば行いたい。内容はその時の状況次第。(峡東)
- ・ ロスを少なくするため、販売計画や売り上げ予測の精度を高めるべく、曜日別、天気別、日にち別の客数や利上げ等の実績管理を行っている(甲府市)
- ・ 基本食品ロスを出していないのでこれからもそれを維持していこうと思う(峡東)
- ・ お客さんに口頭で教えてあげたい。(食品ロスの削減の推進に関する法律があることを)(峡北)
- ・ 冷蔵庫の活用で在庫を0に近づける方法(甲府市)
- ・ 見込み製造販売のデータ管理を徹底する(甲府市)

- ・ 食品をあまり大量に仕入れないように注意する（峡東）
- ・ 今までよりもロスが少なくなるようにと思う（富士・東部）
- ・ 最低限機械を回せる量にしたい（峡中）
- ・ その日によって仕入れの加減（峡南）
- ・ 今までは業者の発注のみにしていたが、自分たちで購入できるものについては消費期限・賞味期限など考慮しながら少量単位で仕入れていく。（峡東）
- ・ ロスを出さないよう、過剰仕入れ、過剰製造しない（峡北）
- ・ 必要なもの・旬のもの・乾物を使い下処理保存・アレンジなど工夫する（甲府市）
- ・ 食品の持ち帰り（峡東）
- ・ ロスがなるべく出ない仕入れをする。（峡中）
- ・ 注文を受けてから調理をしている。常に在庫をチェックしている。（富士・東部）
- ・ 保管設備の導入（富士・東部）
- ・ お客様に合わせ、量を合わせる。好き嫌い等を聞き、食べ残しを、ロスを減らすようにする。（峡東）
- ・ ロスが出ている食品の見直し、期限が迫っている物の値段設定（峡北）
- ・ 食べ残しの持ち帰りを勧めようと思います。（峡東）
- ・ 調理方法を、ロスがなるべくなくなるように考える（富士・東部）
- ・ お客様に食べ残しの持ち帰りを勧める。（峡中）
- ・ 食品ロス削減推進法が施行されたことを啓発し、店舗などに期限切れ前に特化での販売を促す。店舗での賞味期限の把握を強化してもらうようなパンフレットを利用したい。（甲府市）
- ・ 食品ロスが出ないような仕入れを行う（富士・東部）
- ・ 日々の廃棄量の削減のため、調理コントロールし（特に閉店間際）、廃棄を減らす。食材のこまめな発注。販売商品の見直しなど。（峡北）
- ・ 全体にロス量は少ないですが日付、曜日によってはあるのでも把握に努めます（甲府市）
- ・ 売れ残りを出さない商品開発（富士・東部）
- ・ マルシェ（峡中）
- ・ 在庫の細かいチェック、仕入れをさらにチェックして無駄をなくす。売れ残りそうな商品を早めに売る（季節に関係している商品）。（甲府市）
- ・ 製造計画、在庫管理、販売見積もりの見直し（峡東）
- ・ 適正な原料管理、フードバンクを通した過剰製品のさらなる提供（甲府市）
- ・ 消費期限内に使い切れるよう箱買いをやめる。今までは調味料など在庫切れが無いよう多めに買っていたが、今後は適正量買うようにしたい。（峡北）
- ・ 賞味期限切れの無いような生産管理を行う（富士・東部）
- ・ まずは食品ロスについて情報を得ることから始め、自分たちの取り組みについて考えてみたい。現状ロスが出ないように商品の仕入れを心掛けているので、さらに何が出来るのか考えてみたい。（富士・東部）
- ・ 食べ残しがないように声をかける。ポスターなどを掲示して周知する。（峡北）
- ・ ロスを出さない適正な発注を心掛ける（甲府市）
- ・ 提供する食事の量をお客様に説明している（甲府市）
- ・ 過剰に買い物をしない。お客様にお出しするお料理の量を考える。お皿にお料理が残っていたら、召し上がっていただくよう促す。持ち帰っていただく。（甲府市）
- ・ 注文された商品を残した場合、お家で食べるようお土産を勧める。（富士・東部）
- ・ 計画を立てた仕入れ。1人調理だと追加を途中で作るのが面倒になりつい余計に作ってしまうが、客の注文に間に合わなくなることもある。（峡南）
- ・ 必要以上に品物を買わない（峡南）
- ・ さらに計画的な仕入れや仕込みにしていく、食べ残したものの持ち帰り容器の用意（峡東）
- ・ 飲食（スナック）なので、予約してもらうことが多いのでロスなく煮物や漬物等仕込みが出来ます。お客様に完食してもらうように、あまり多くなく提供することを心掛けております。（甲府市）
- ・ 仕入れを少なめにする（峡東）
- ・ メニューの見直し（富士・東部）

- ・ 仕入れロスをなくすために賞味期限の短いものについて短期での購入をしてまとめ買いをなしていく。（富士・東部）
- ・ 本社からの指示（富士・東部）
- ・ 料理内容の検討（富士・東部）
- ・ 仕入れ（峡中）
- ・ 私がこのお店に赴任したばかりの頃は、残飯もロスもものすごい量であったことを記憶しています。お客様の声を聞き、何がダメな所かを考え、従業員に言い続け、私は実行する、を繰り返してきました。全体的なロスの量は減らすことが出来たので良かったと思っています。数字が出たことで従業員の意識も変わってきました。その気持ちを大事にし分量外で残った食材をアレンジして使いこなす工夫、力をつけてもらえるようにしていきたいです。（甲府市）
- ・ 販売実績を見て製造数を調整する（峡中）
- ・ 仕入れ材料を最小にする（甲府市）
- ・ 今までも、夜の営業はロスを出さないため、完全予約制にしておりましたが、データを取り、曜日等の動きを把握し、さらにロスを出さないメニューやボリュームを研究していきたい。（峡中）
- ・ 小さな宿ですので、仕入れさえ気を付ければそもそもロスはあまり出ない。あったとしても、自家消費でほとんど無駄をなくすことが出来ると思う。（富士・東部）
- ・ メニューに食品ロス削減を推進する内容の文章を入れる。（峡中）
- ・ 少量パックでの使い切り、適正量の調理（峡中）
- ・ まず内容を理解したうえで検討したいと思います。（峡東）
- ・ 発注量をロスが少ないようにする。売り切る努力（お客様にお勧めする）（峡東）
- ・ 宴会料理等の生もの以外の持ち帰り！※しかし食中毒の心配もあります！（甲府市）
- ・ 調理くずを減らすための調理方法の改善（峡東）
- ・ ロス量、ロス率の算出（富士・東部）
- ・ 残った商品を無駄なく使用する。余分を作らないようにする。受注生産に向ける。（富士・東部）
- ・ 小まめな在庫チェックを行い、賞味期限が近いものを手前において賞味期限切れをなくす。食材発注は食材破棄が無いよう正確に注文する。喫食者に声掛けを行い喫食率アップにつなげ残食率も減らしていく。（甲府市）
- ・ 安いと思い大量に仕入れしないでできるだけ必要な物だけ仕入れをするようにしたい。消費期限賞味期限をできるだけ（時々、使用するときでなく）チェックする。（富士・東部）
- ・ 飲食業（社員食堂）をしております、ご飯の盛り付け量の細分化をしていきたいと考えています。（富士・東部）
- ・ 食品ロスを防ぐためのメニュー開発、お客様への食べきりのお願い（甲府市）
- ・ コロナ禍、今もやっていますが、予約による材料の仕入れを調節しています。（峡中）
- ・ 天候、曜日、行事（母の日、クリスマス等）でお客様の流れが違うので、一度にたくさん製造せず、手間がかかっても少しずつ様子をみながら製造する。（甲府市）
- ・ 食品ロスの発注を最小限に防ぐよう、もう一度見直す！（富士・東部）
- ・ 食品ロスは発生していない（峡北）
- ・ 今まで以上に廃棄する物を減らしていこうと考える。（甲府市）
- ・ 従業員全員で、その日の個々のモチベーションとかで左右されることのないように、マニュアル化した間違いのないシステム作り。（甲府市）
- ・ 原価率をUPするため、ロスをなくす。（甲府市）
- ・ 問6で○を付けたこと「製造（販売）量に合わせた仕入れ」「ロスの出ないよう商品・材料の見直し」「調理（生産）くずを減らすための調理（生産）方法の改善」「メニュー調理ボリュームの適正化」をもう一度見直し、確認する。（峡東）
- ・ なるべくお客様個々の量とかを考えている。（甲府市）
- ・ 残食を減らすためのメニューの工夫（甲府市）
- ・ 消費期限が近い商品にポイント還元（峡中）
- ・ 消費期限の近い製品の為、日々の需要に応じた製品の製造をする為のデータ作り。（峡南）
- ・ 持ち帰りの弁当等を、店頭においてみようと思う（富士・東部）
- ・ なるべく無駄にしないようになるべく食品の取り扱いを気を付けるようにする（峡中）
- ・ メニューの改善（四季）（富士・東部）
- ・ 美味しい食品をつくる（富士・東部）

- ・ サンドイッチ等はなるべき作り置きはせず、注文を受けてから作るようにしています。パンなどは消費期限内に売り切れるように割引等をして、なるべき作り過ぎないようにしていこうと思います。（峡北）
- ・ 包装方法を改良して、消費期限が長くなるようにして、期限内で売り切れるようにする（峡中）
- ・ 在庫管理（特に廃棄されがちなものを把握）。定期間のメニュー（献立）作成。（峡北）
- ・ 冷凍保管（峡中）
- ・ 食品ロスが多く発生しているわけではないので（峡中）
- ・ 卸業者と話し合い、小ロットでの物品取引（峡中）
- ・ ロスの出ないよう、商品を仕入れるようにする（富士・東部）
- ・ お客様に出す食べものの仕入れを少なくする（甲府市）
- ・ 法律化される以前より、「食べられる食品」を廃棄することの罪意識を、もったいなさを、常に指導し、従業員に意識付けをし、取り組んでいる（峡北）
- ・ 販売量に合った仕入れ、在庫管理をもっと徹底してロスをなくしていきたいと思います（富士・東部）
- ・ 食べ残し持ち帰りサービスを積極化（甲府市）
- ・ 小さな店なので、とにかく仕入れに注意をはかる（富士・東部）
- ・ スタンバイ商法の見直し、適正化（量）（峡中）

#### ○意識改革・意識啓発・フードバンクの活用等

- ・ 何事も法律で縛るのではなく、個人が考える時で、コロナで自然と変わると思います。空室の店舗があるので、倉庫として無償で提供しても（設備、維持管理はして頂ければ）。（峡南）
- ・ お客様への声かけ、周知徹底（甲府市）
- ・ とりあえず、身の回りのもったいない事、意識強くします。フードバンクに寄付すること。（峡中）
- ・ ポスター掲示を試みようと思いました。（甲府市）
- ・ 食品ロスについての啓蒙文書を用意して配布する（峡中）
- ・ お客様へのPR（峡南）
- ・ 行政が作成したり、リーフレットやポスター掲示することにより意識を促すことも大切だと思います。（峡南）
- ・ twitter等で話題にする（峡東）
- ・ ポスター掲示を試みようと思いました。（峡中）
- ・ 子供食堂などに食材の提供など（峡中）
- ・ ポスター掲示（甲府市）
- ・ 日々気を付けようと思います（甲府市）
- ・ ポスター掲示（甲府市）
- ・ ポスターなどでお客様に伝えていく。ごはんの量など、提供する前に聞いてからお出しするなど。（峡北）

#### ○会社からの指示待ち・具体的な対策未定等

- ・ 今は考えていない（富士・東部）
- ・ 現時点で始めようと思うが具体的なことはまだ考えていない（峡中）
- ・ 何かをしようと思うが、何をすればいいかわからない。自店舗で、発注量を調整したり、悪くなる前にお勧めで出したりしています。（飲食店経営）（峡中）
- ・ コロナで思うようにはいかないのでもうまく行かない！（峡中）
- ・ コロナウイルスでお客様の減少のため（富士・東部）
- ・ まだわからないが考えたい（峡南）
- ・ 会社からの指示があれば行いたい（富士・東部）
- ・ これから具体的な取り組み内容を考えていきたい（峡北）

問14. 問12で「3. 特に始めようとは思わない」を選択した方にお聞きします。

始めようと思わない理由を具体的に教えてください。(自由回答)

「既に取り組んでいる」、「既に成果を上げている」、「そもそもロスが出ない」などの既実施を理由にするものや、「不可能・難しい」、「フランチャイズで本部の指示がないできない」等の取組困難を理由とするものが多くなっている。

○既に取り組んでいる・既に成果を上げている・そもそもロスが出ない等

- ・ 持ち帰って差し支えないものに関してはパックを出しますが、生もの等は私が判断してお客様に前もって口頭でお願いしております。(峡東)
- ・ 今まで食品を捨てたこともない(峡東)
- ・ 食品ロスを出さないよう、加工品作りの努力をしています。(峡北)
- ・ 店が小さいので事前に連絡して頂いたお客様だけを受け入れているので、それほどのロスがないためです。(富士・東部)
- ・ 食品ロスがほとんどない。(峡北)
- ・ 今まで通り、節約と仕入れの注意。(富士・東部)
- ・ 普段からロスのないように十分に取り組んでいるため(峡北)
- ・ 法律の言葉の意味がよくわからない。自分たちの仕事はひとつの野菜、肉など無駄のないように調理し、お客様に喜んでいただくのが仕事のため、今まで通りでよいと思う。(峡東)
- ・ 常にロスは出していない(富士・東部)
- ・ すでに口頭にてお伝えしているので。(峡北)
- ・ ワイナリー経営のため、原料のブドウは100%ワイン醸造としている。(峡東)
- ・ 注文品のみ製造のため(富士・東部)
- ・ ロスにはしていないから(自家消費や知り合いにお弁当を作る)。(峡中)
- ・ 当店は最初から食事を提供していない。自分の食事は食べられる量しか作らないし、残っても全部なくなるまで食べる。冷凍食品がほとんどなので空き袋も生ごみ(魚の骨、果物の皮、野菜の芯)を入れるのに使っている。傷んだ野菜、果物はその部分だけ切ってすべて使い切っている。賞味期限が過ぎても調味料など使う。(峡北)
- ・ 問6で答えたように行っているので食品ロスはほぼ0に近いので。(峡北)
- ・ すでに始めている(富士・東部)
- ・ 普段よりロスが出ないようにしています(富士・東部)
- ・ 少量なので(富士・東部)
- ・ もうやっている(峡南)
- ・ 食品ロスがほとんどないので。(峡北)
- ・ 飼育のエサに加工するため、残飯も他社より少ない。(富士・東部)
- ・ 今現在考えていなかったで、これを機会に何かしら考えてみようと思う。(甲府市)
- ・ 土産小売が主なものなので、今まで通り仕入に気をつけていくしかない。(富士・東部)
- ・ いつも食材を無駄にしないように心掛けているので、今まで通り続けるつもりです。(峡南)
- ・ 今までもロスは出さないようにとて来ている。ロスが出ない=売れる商品であるから、永遠のテーマ。(甲府市)
- ・ 特に現状ロスを出していない(峡東)
- ・ 冷凍食品を扱う所ですので食品ロスは出ません(甲府市)
- ・ 今までの方法で問題を見出せない。(甲府市)
- ・ ロスがそれほどないので。(富士・東部)
- ・ 現状で食品ロスは発生していないため。(富士・東部)
- ・ 今現在、食品ロスがほとんどないため(峡東)
- ・ 食品ロスをそれほど出していないので。(富士・東部)
- ・ すでに考えながらやってきたので新たには考えていない。(富士・東部)
- ・ 既に取り組んでいてロスは出していないから。(峡北)
- ・ お店を始めた時からロスを出さない、必須条件でした。(富士・東部)

- ・ 現状において食品ロスがほぼ0であるため。（甲府市）
- ・ 販売方法でロスがあまりない。（峡中）
- ・ 食品ロスがほとんど出ない為、特に思わない。（峡東）
- ・ 食材の仕入れなどに気を付け小ロットで仕入れており、又、300 g/日程度のロスの為（土産品、菓子は返品している）（富士・東部）
- ・ ほとんどロスが出ないようにしている。（富士・東部）
- ・ ロスがないので。（峡北）
- ・ 店舗で食品ロスが発生しないため。（峡北）
- ・ もともとロスがないに等しいので。（甲府市）
- ・ 飲食店営業なので（峡北）
- ・ 仕入れの段階でお客様の予約人数の設定分の仕入れをしてできるだけ無駄をなくしているため（峡南）
- ・ 全体的にロスの削減は成功しておりますので、継続をします。（峡北）
- ・ 全体的に成功しているので継続をしていきたい（峡北）
- ・ これまでと同じように食品ロスが出ないように最初から取り組んでいるから改めて必要性を感じない。（富士・東部）
- ・ 今までも現在も食品ロスはほとんど出ていないため。（峡北）
- ・ 食品ロスはほとんどないため（甲府市）
- ・ ロスもなく必要が無いから（富士・東部）
- ・ 小さい店なので（峡東）
- ・ 現時点で行っているから（峡東）
- ・ ロスを出さないよう日頃から努めている（峡北）
- ・ 今現在も食品ロスをできるだけ少なくしようと努力はしているので、たくさんのロスを出しているという自覚は無いから今の量が限界だと思っている（峡東）
- ・ 食品ロスは少ない（富士・東部）
- ・ 道の駅の中にある系食堂で調理済み食品（冷凍品）等の仕入れにより、ロスはほとんどないため（峡東）
- ・ 出荷量に応じた製造計画を心掛けている（峡東）
- ・ 今まで通りやるべきことをしているから（峡中）
- ・ 必要以上に注文を受けないよう（甲府市）
- ・ 削減するための対策は行っている。主にご飯などの主食や、嫌いな食べ物はそのそれぞれの満腹具合や好みが違うので対策のしようがない。（富士・東部）
- ・ 少量ずつ製造してそれでも賞味期限が過ぎたものは自己で消費しているので基本的にロスは0にしている（峡北）
- ・ 取り扱いがないため（甲府市）
- ・ 現状、対応できている（甲府市）
- ・ 扱いがないため（峡東）
- ・ 元々食品ロスのないように店を始めたので、他に比べてロスはないと考えています。（峡東）
- ・ 特に食品ロスが出ないため（富士・東部）
- ・ 当店で今以上にロスを削減することが困難であるから（峡東）
- ・ 今行っている、値下げ、パック入、加工しかできないので、2人でしているので限りがあります。（峡東）
- ・ 今のままで良い（取り組みをしているので）（富士・東部）
- ・ 仕入れた食材をロスなく調理（商品つまみ等以外残りはまかないとして）ロスがあると利益が減る（峡中）
- ・ ミネラルウォーター製造販売をしているので製造・出荷の管理を注意（峡東）
- ・ 主にポート貸（レンタル）なので、お弁当以外飲食はないのですが、今現在は弁当も受け付けてなく、ポートレンタルのみなので必要がないです。（甲府市）
- ・ 営業規模が小さいためほとんど出ないため（峡中）
- ・ 利用者数が少ないため（峡北）
- ・ 会社設立以来の目的で既に始めている。（峡中）
- ・ 現状の対応を継続する（富士・東部）

- ・ 現状以上のことは難しい（峡南）
- ・ 今まで通りで行っていけば良いので（富士・東部）
- ・ 食品、乳製品に賞味期限があり？（峡中）
- ・ 会社全体で方針が決まるので本社の指示待ち（甲府市）
- ・ 食品ロスが元々少ない。外猫の餌として活用している。（峡北）
- ・ ロスが無いから（峡東）
- ・ 元々ロスは出ない。当店に見える方は環境等を前々から関心を持っている人たちなので特に始める必要がない。（甲府市）
- ・ 主に生物などを扱っているし、あまりロスが出ていないので取り組んでいない（峡南）
- ・ 今まで通りロスが出ないよう、メニューを工夫していくから（甲府市）
- ・ 少量のロスのため（甲府市）
- ・ 飲食店営業は休止状態かつ宿泊客に食事を提供する機会も少ないので（富士・東部）
- ・ 食品ロスが無いから（峡東）
- ・ 食品ロスは発生していないため（富士・東部）
- ・ 現在食品ロス0であるしフードバンク活動にも協力しているため（富士・東部）
- ・ すでに出ない取り組みをしているから（富士・東部）
- ・ これまでのことを継続していく（峡中）
- ・ 食品ロスを出さないことは当たり前のこと。（峡北）
- ・ 既に実行している（峡中）
- ・ ロスになる原材料の安心、安全が不確定であり、お客様に提供すべきではないという認識のため（峡北）
- ・ 食品ロスに対する取り組みは従来から行っており、法律によって取り組むものではない（峡南）
- ・ 元々食品ロスがない（峡北）
- ・ 販売量に合わせて前日買い物をしているため、ロスがほとんどありません。作り過ぎたおかず等はパック詰めをし、職員が購入しています。（富士・東部）
- ・ 食品ロスがそんなに多くないため。（富士・東部）
- ・ 現在ロス0なので必要ないと考えています（峡南）
- ・ 常に無駄をなくすことを考えている。（甲府市）
- ・ いつも買った食品はお客様に提供し食品ロスのないようにしている。（甲府市）
- ・ 小規模な店舗です。加減しながら仕入れをしているので食品ロスはほとんどありません。（甲府市）
- ・ いつも、もったいない精神で事業を行っています。今まででもそうですが、これからも食品ロスのないよう取り組みたいと思います。（峡南）
- ・ 自家製、手作りのためせっかく作った料理（飲茶、点心など）を食品ロスとなるのが忍びないので毎日が試練の連続と思っています。（富士・東部）
- ・ 今の取り組みで十分だから（峡中）
- ・ 扱う量が少なく売れ残りがほとんど出ない。出た商品も自家で消費できる量なので（富士・東部）
- ・ すでにロスが無いので（峡北）
- ・ ロスが少量なので（峡東）
- ・ 法律施行前から取り組みを行ってきたため、特に変わりはないので（峡北）
- ・ 食事の提供のみで必要数しか発注していないので（峡東）
- ・ 必要な分で仕入れのため、自家消費するようにしている。それでも少しは出てしまう。（峡東）
- ・ 従来通りのやり方を実践（峡北）
- ・ 今までやってきたことを継続していく（峡中）
- ・ 食品ロスは出していないから（富士・東部）
- ・ 食品ロスを削減するために現在取り組んでいるので。（峡中）
- ・ 個人でお菓子、パンを製造しているが、ほとんどロスがない。（営業日が月に1度だけということもある）（富士・東部）

- ・ 毎日の製造、販売の中で、今まで行ってきた（富士・東部）
- ・ 食品ロスは無いから（峡北）
- ・ ロス、無駄のないメニュー、量を提供する。完全予約制で食べ残しなしにする。（峡北）
- ・ 受託業務のため、クライアント意向に沿った運営となってしまうため、事業所主体では決められない部分があります。（峡北）
- ・ 仕入れに努力しているので現状で十分だと思っている（峡南）
- ・ 仕入れたものは、全て賞味期限内に使い切る。お客様の食べ残しは多い時は持ち帰りを聞く。少量は捨てる。（甲府市）
- ・ メニュー作成時よりロスの少ない材料を設定し、一人ひとりの食べられる量、カロリーを計算し、食材を+-（プラスマイナス）5%以内に。現金で購入しケース買いはしない。毎日発注し、まとめ買いはしない。（峡中）
- ・ ロスと食中毒をバランスを取る方法がつかめないこと（消費期限とロスについても）（甲府市）
- ・ 残り物が少ないから（峡北）
- ・ 今まで通り、ロスの少ない仕入れや管理を続ける（峡北）
- ・ ロス量が少ないから（甲府市）
- ・ すでに食品ロスに取り組んでいる（富士・東部）
- ・ ロスは出ない。（富士・東部）
- ・ 食品の製造は行っていないため（今後も予定はないです）（峡東）
- ・ 現在、当温泉は宴会等は数年前からやめており、飲酒を希望する少数のお客様のためにつまみの用意をする程度です。ロスほとんどありません。（峡中）
- ・ 当店ではほとんど食べ残しもなく、仕入れ、仕込みも人数に合わせてやっている。冷凍などうまく活用し、ロスを出さないようにしている。（富士・東部）
- ・ 常日頃からロスをなくすことを頭に入れて仕事をしているので。（富士・東部）
- ・ 施工前から取り組みを続けているため、新たに始めようとは思わない。（峡東）
- ・ 今現在、ほぼ食品ロスが発生していないため（峡中）
- ・ 今まで通りでロスがないので、特に始めようとは思わない（峡南）
- ・ 現在発生していないため（峡東）
- ・ ロスする食品を扱っていない（峡北）
- ・ 精肉の状態での納品しているので、処分する部分が少ない為です。（甲府市）
- ・ 私共の生産量は、自己処理できる量なので問題はないと考えます。（峡東）
- ・ ロスが発生していない（少ない）（峡東）
- ・ 今のままで良いと思っている（峡中）
- ・ 常に考えながら、取り組んでいました（峡中）
- ・ そんなにロスはない（峡東）
- ・ 事業が小さいため、大した仕入れもないので、考えながら毎日仕入れているので、今まで通りで大丈夫だと思う。（富士・東部）
- ・ 食べ残しが無いので、特に始めることはない（峡南）
- ・ 昔から食品ロスを減らす取り組みをしている為。現時点で食品ロスはほぼ無い為。（峡東）
- ・ ロスがあまり出ないため（峡南）
- ・ よくわからないので、どう取り組めばいいのか、今のところ判断できないが、普段から利益やもたない精神で工夫している現状です（峡東）

#### ○不可能・難しい・フランチャイズで本部の指示がないできない等

- ・ 違う現場のことに口を出ることができない。そもそも、ロスしないように業務していると思っています。（峡南）
- ・ 自分の代で終わりにしようと思っている。（峡南）
- ・ コロナ（富士・東部）
- ・ 努力しても無理（峡中）
- ・ どのように取り組んでいいのかわからないから。（富士・東部）

- ・ 必要性を感じていないから。(峡東)
- ・ 店が小さいので。(甲府市)
- ・ 本部との関係がある為、独自ではできない。(峡東)
- ・ 食べ残しについては対応が難しい(富士・東部)
- ・ 会社全体での取り組みになると思うので店舗単位では少し難しい(峡東)
- ・ フランチャイズなので、本部のOKがなかなか出ないため。(峡東)
- ・ 効果がないと思う(富士・東部)
- ・ お客様の「好き嫌い」が分からないので残してもしょうがない(富士・東部)
- ・ 現状で大きな削減となる行動が思いつかない。(富士・東部)
- ・ 営業休止中のためです(富士・東部)
- ・ 店の継続が分からないので(峡北)
- ・ 本部の指示で新しいことがあれば更に食品ロス削減に努めます。(峡北)
- ・ 無理(甲府市)
- ・ 現状の取り組み以上のことを始める余裕がないから。(富士・東部)
- ・ 店主が病気のため、廃業しています(甲府市)
- ・ この先、いつまで営業するのか未定(あまり長くない)(富士・東部)

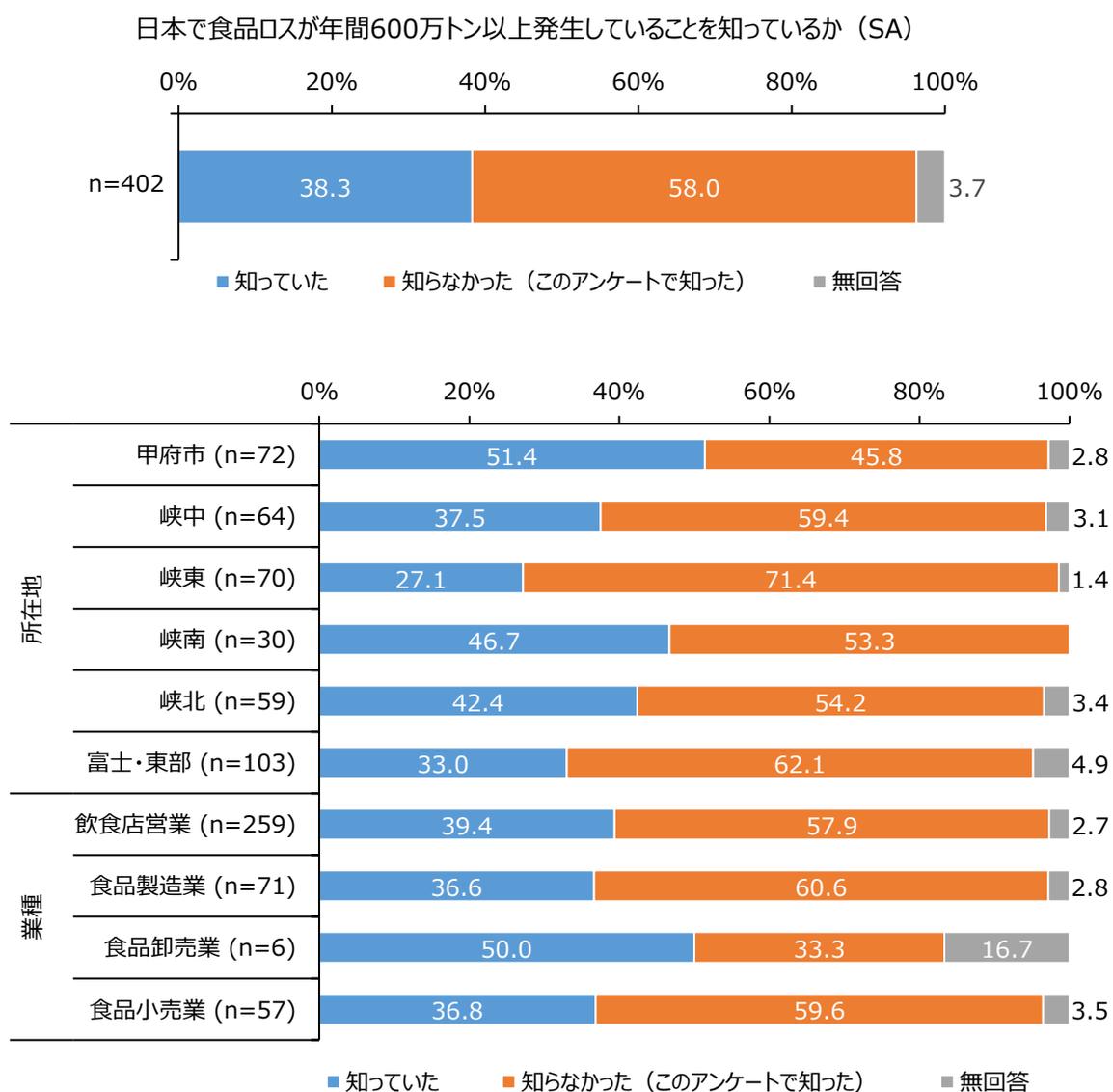
## ■食品ロスの現状について

### 問15. あなたは、日本で食品ロスが年間600万トン以上発生していることを知っていますか。(〇は1つ)

「知らなかった（このアンケートで知った）」が58.0%と過半数に上り、「知っていた」は38.3%にとどまった。

所在地別に見ると、甲府市のみ「知っていた」が51.4%と「知らなかった（このアンケートで知った）」を上回ったが、そのほか「知らなかった（このアンケートで知った）」が峡東で71.4%、富士・東部で62.1%、峡中で59.4%など、軒並み50%を超えた。

業種別では、大きな差異は見られなかった。



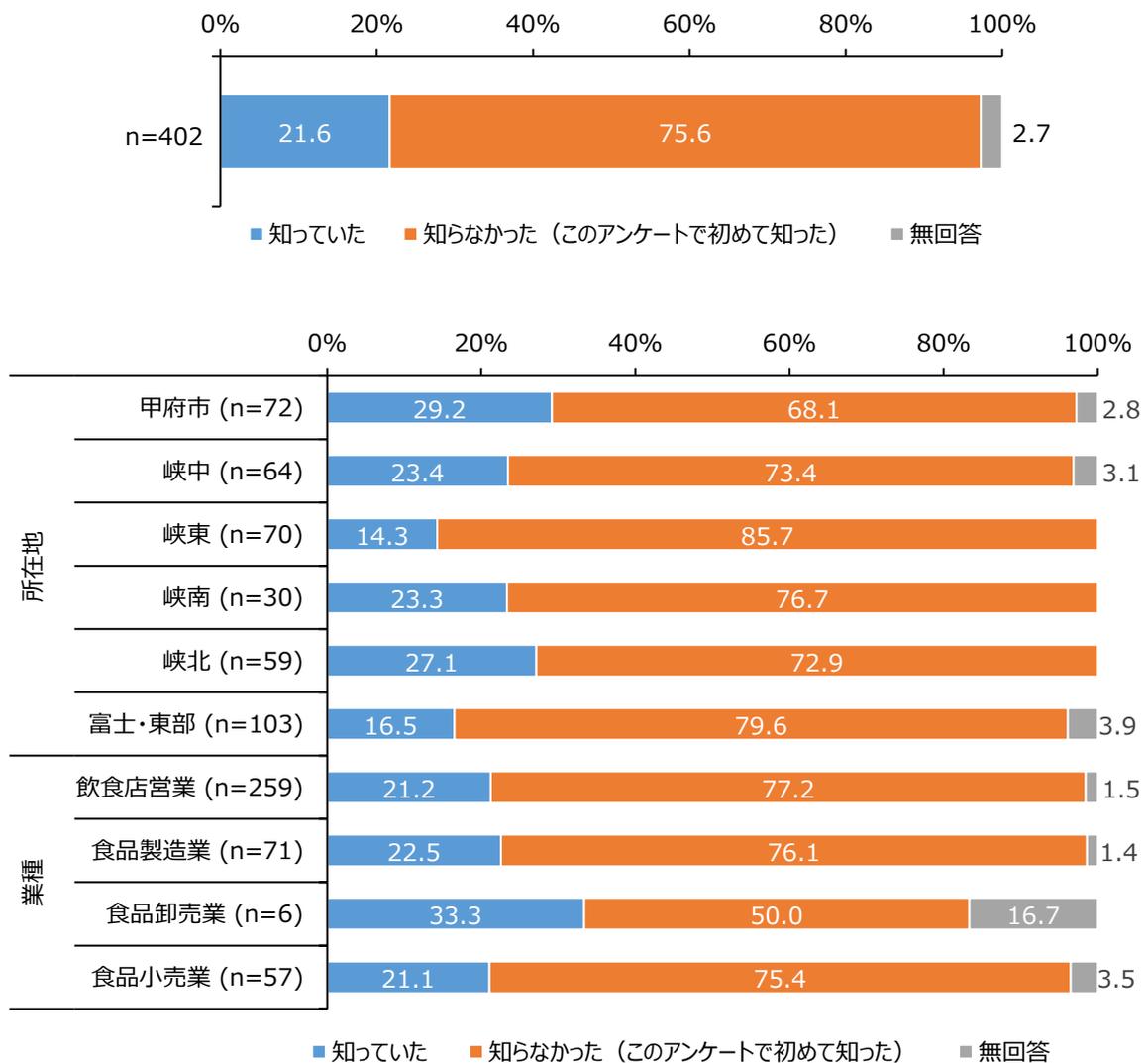
**問16. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることを知っていますか。(〇は1つ)**

「知らなかった」が75.6%で8割近くと多くなり、「知っていた」は21.6%にとどまった。

所在地別には、「知っていた」が甲府市で29.2%と最も多くなり、峡東で14.3%と最も少なくなった。

業種別では大きな差異は見られなかった。

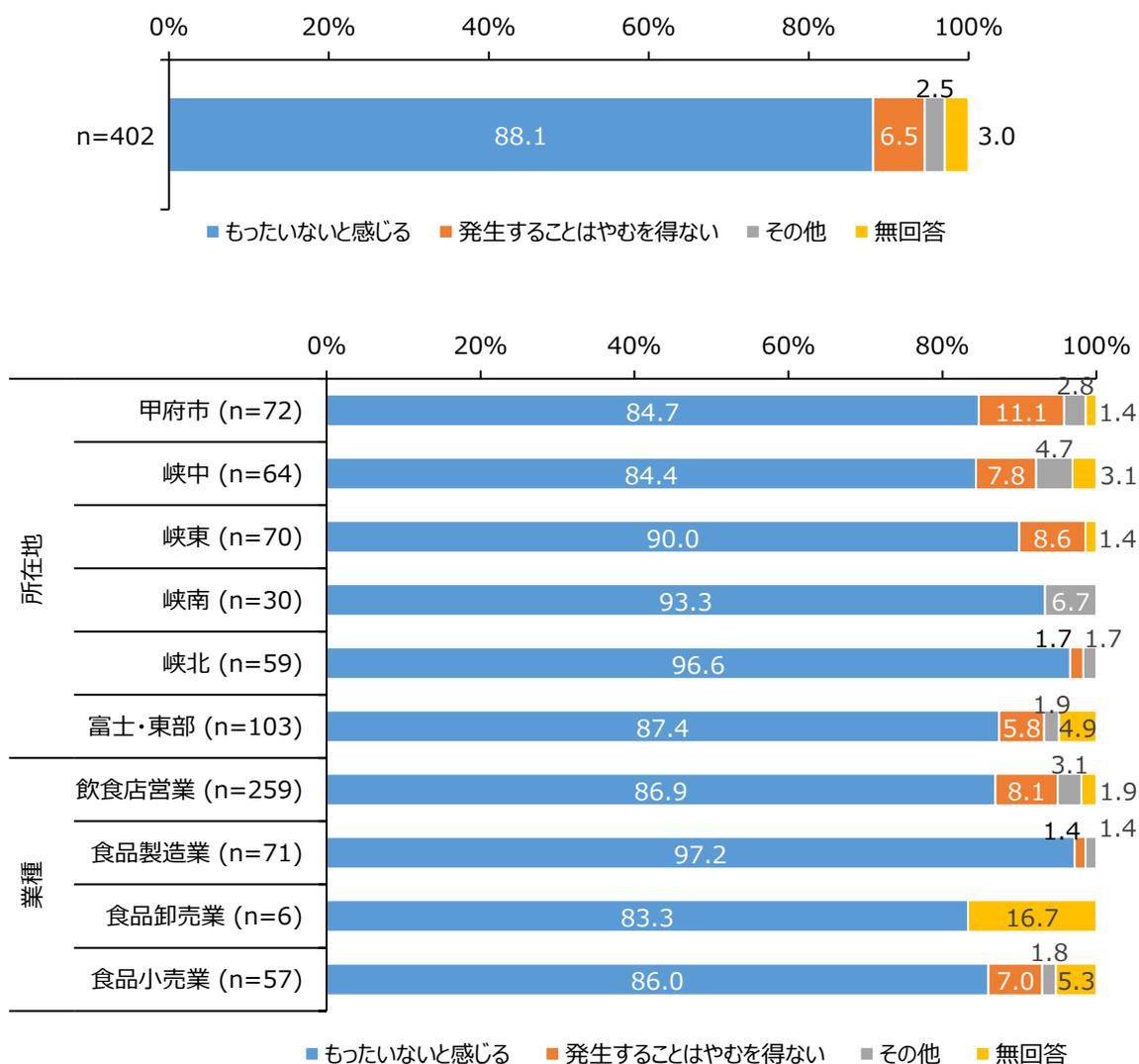
食品ロスが年間600万トン発生することは、国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になる事を知っているか (SA)



問17. あなたは、食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になることについてどのように感じますか。(〇は1つ)

「もったいないと感じる」が 88.1%で大半を占め、「発生することはやむを得ない」の 6.5%を大きく上回った。  
所在地別、業種別では、大きな差異は見られなかった。

食品ロスが年間600万トン発生し、それが国民一人あたり、毎日茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算になる事についてどのように感じるか (SA)



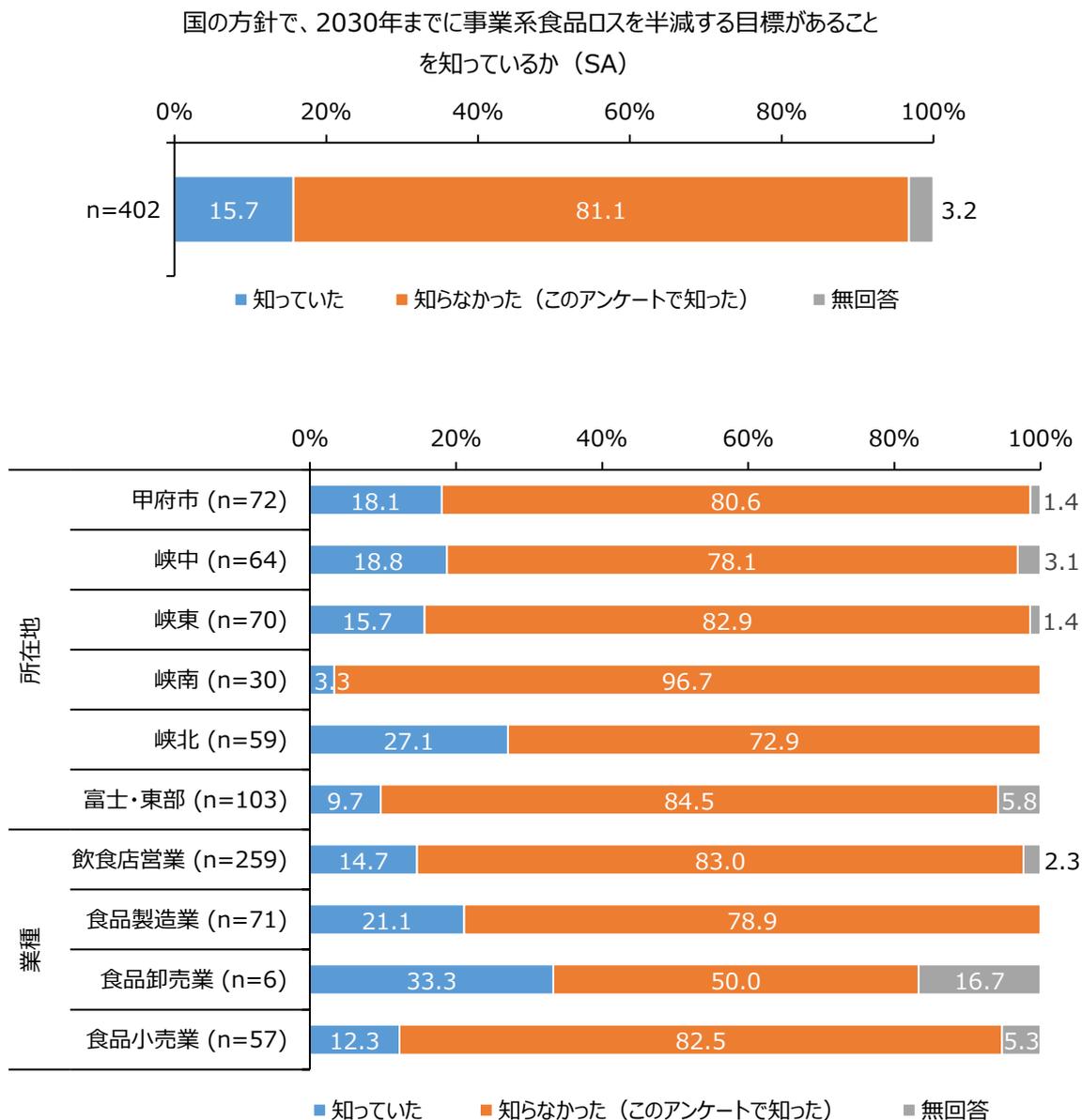
問18. 国の方針で、2030年までに事業系食品ロスを半減する目標があることを知っていますか。

(〇は1つ)

「知らなかった」が 81.1%に上り、「知っていた」は 15.7%にとどまった。

所在地別では、「知らなかった」は峡南が 96.7%で最も多く、峡北が 72.9%と最も少なくなった。

業種別では、大きな差異は見られなかった。



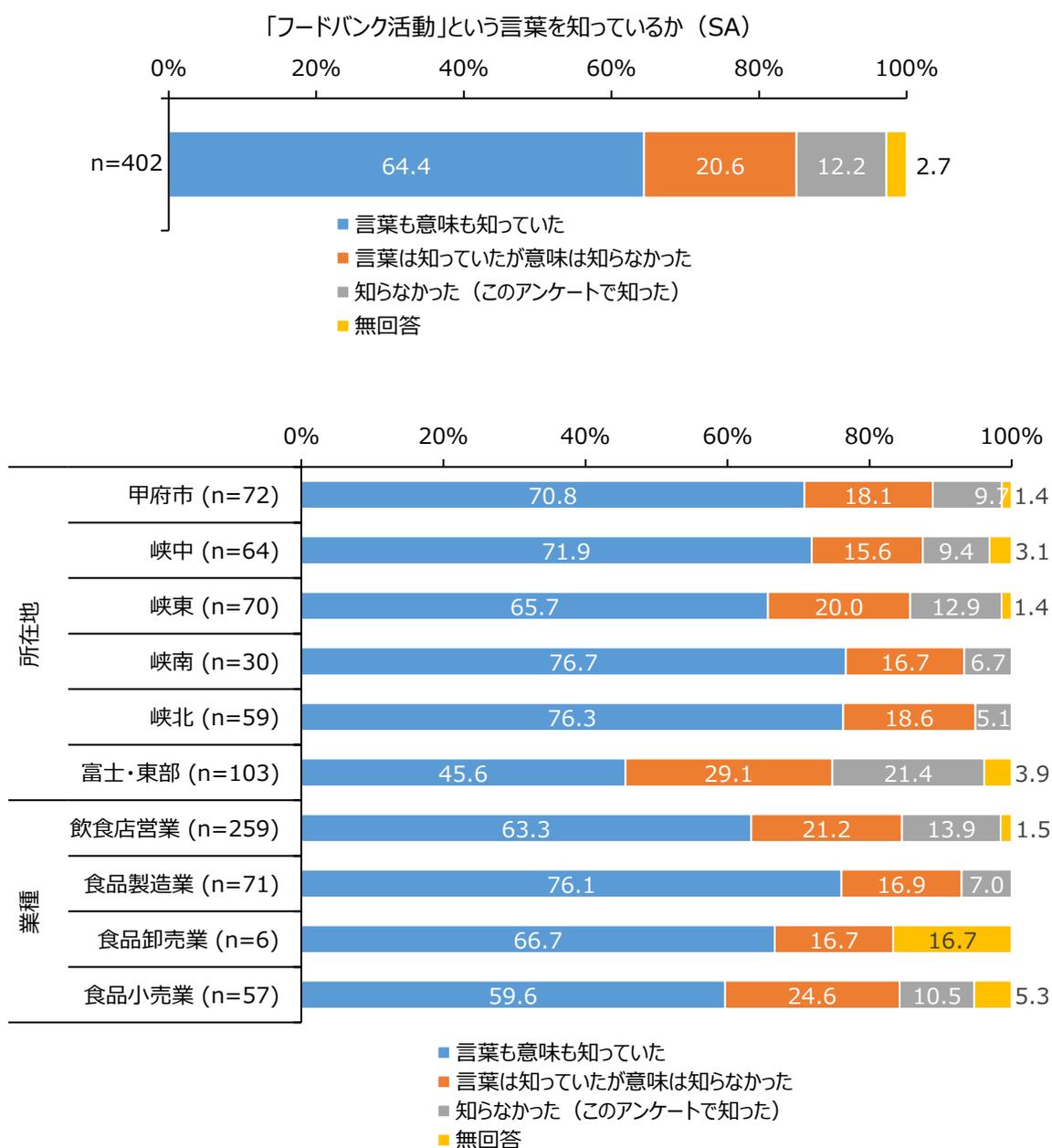
## ■未利用食品の活用について

### 問19. あなたは「フードバンク活動」という言葉を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」が 64.4%で最も多く、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」が 20.6%、「知らなかった（このアンケートで知った）」が 12.2%と続いている。

所在地別では、「言葉も意味も知っていた」が、富士・東部で 45.6%にとどまったほかは 6 割半ばを超えている。

業種別では、「言葉も意味も知っていた」について、食品製造業で 76.1%と最も多く、食品小売業で 59.6%と最も少なかった。

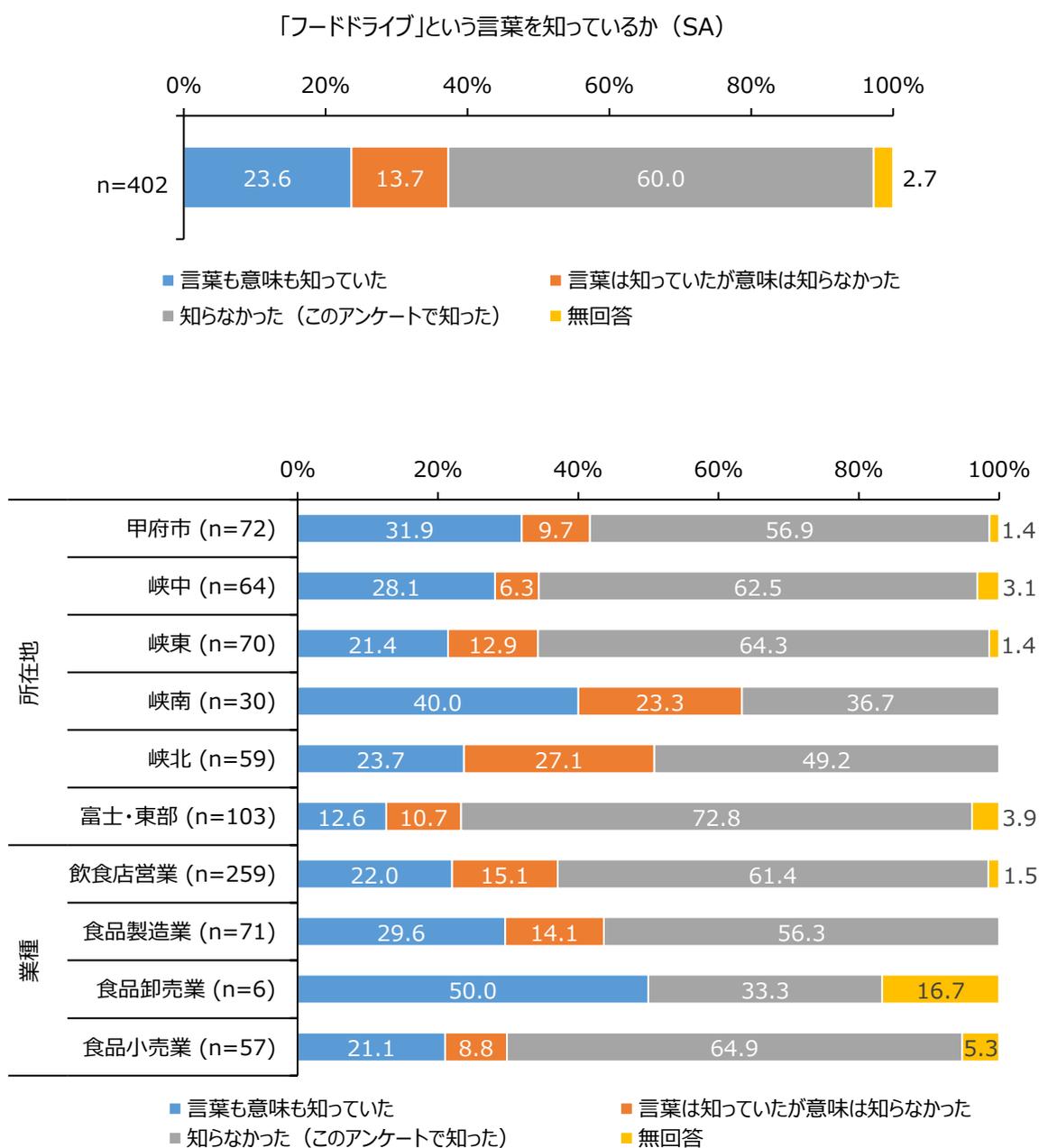


## 問20. あなたは「フードドライブ」という言葉を知っていますか。(〇は1つ)

「言葉も意味も知っていた」は 23.6%、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」も 13.7%にとどまり、「知らなかった (このアンケートで知った)」が 60.0%と大半を占めた。

地域別には、「言葉も意味も知っていた」、「言葉は知っていたが意味は知らなかった」という、“少なくとも言葉を知っていた”割合では、峡南が 63.3%、峡北が 50.8%と過半数に上ったが、そのほかの地域は 2 割から 4 割程度にとどまり、富士・東部が 23.3%で最も少なくなった。

業種別では、“少なくとも言葉を知っていた”割合でみると、参考値ながら食品卸売業が 50.0%で最も多く、食品小売業が 29.9%で最も少なくなった。



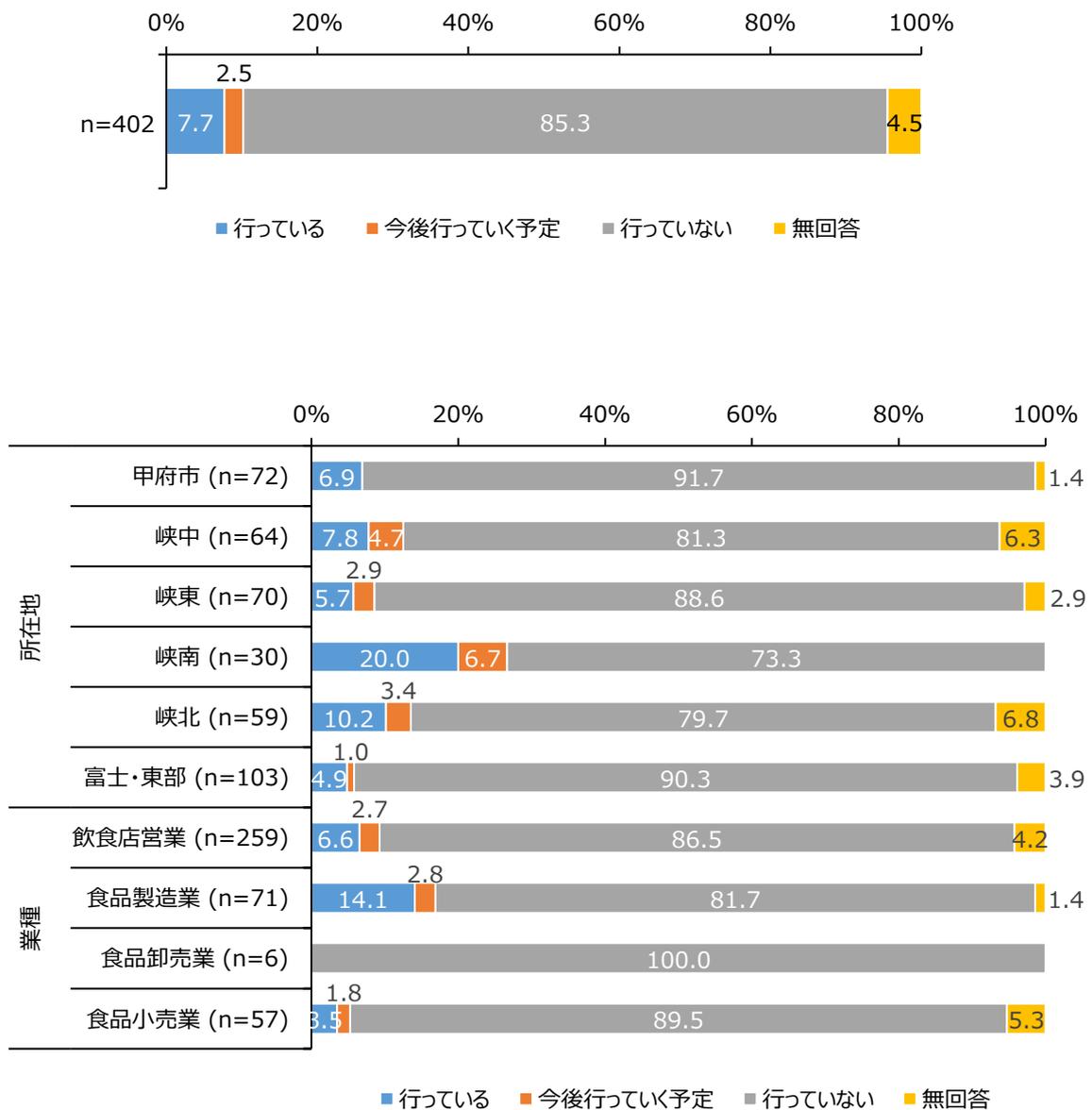
**問21. 貴事業所ではフードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを行っていますか。(〇は1つ)**

「行っていない」が 85.3%と大半を占め、「行っている」(7.7%)、「今後行っていく予定」(2.5%)を合わせた割合でも1割にとどまった。

所在地別に見ると、「行っている」は峡南が 20.0%と最も多く、富士・東部では 4.9%にとどまっている。

業種別でみると、「行っている」は食品製造業が 14.1%で最も多く、参考値ながら食品卸売業が 0.0%で最も少なかった。

フードバンク活動を行っている団体と連携した取り組みを行っているか (SA)



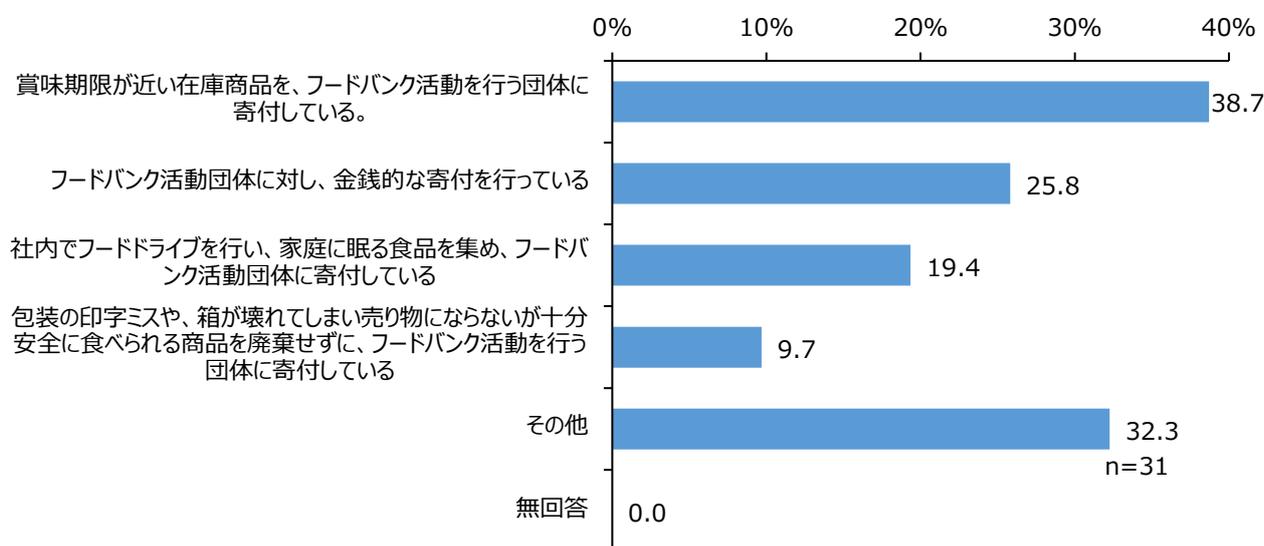
問22. 問21で「1. 行っている」を選択した方にお聞きします。

その取り組みの内容を具体的に教えてください。(〇はいくつでも)

「賞味期限が近い在庫商品を、フードバンク活動を行う団体に寄付している」が 38.7%と最も多く、「フードバンク活動団体に対し、金銭的な寄付を行っている」が 25.8%で続いた。このほか「社内でフードドライブを行い、家庭に眠る食品を集め、フードバンク活動団体に寄付している」が 19.4%、「包装の印字ミスや、箱が壊れてしまい売り物にならないが十分に食べられる商品を廃棄せずに、フードバンク活動を行う団体に寄付している」が 9.7%となった。

なお、「その他」は 32.3%に上り、「スーパーのフードバンクコーナーに入れたりしている」、「子供の通う高校のフードドライブ活動に協力している」、「近隣の学校で使用中止となった食材の引き取り」など、スーパー、学校との連携にかかる記述が多くみられた。

取り組みの内容 (MA)



その他	n
連携をとりながら団体として寄付をいただいている	1
身延愛育班、生活に困っている方への支援物資回収（食品野菜米含む）	1
団体を通して	1
スーパーのフードバンクコーナーに入れたりしている	1
米や野菜など、こども食堂に提供している	1
子供の通う高校のフードドライブ活動に協力しています。	1
近隣の学校で使用中止となった食材の引き取り	1
学校やスーパーに届ける	1
2F カウンターに募金箱を置いてあります。	1
無回答	1
計	10

**問23. 食品ロスを減らす、なくしていくために、私たち一人ひとりや事業者がしなければならないことについて、意見がありましたら記入してください。(自由回答)**

「在庫管理と食材の買い方にかかる意見」、「販売方法」、「意識醸成にかかる意見」などにかかる意見が多くなっている。

**○在庫管理・買い方にかかる意見**

- ・ 自分で食べられる量だけを発注する。ピュッフェスタイルの食事は残さない。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 仕入れ、製造、販売を見直す。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 仕入れに注意(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 仕入れ→在庫管理→加工→販売の徹底につくる。これをやっていたら食品ロスを減らせることになると思います。
- ・ 自社ではこれを実行していることによってロスの削減が出来ていると思っている。(峡北/飲食店営業)
- ・ 余分な物は仕入れない(買わない)。お客様の食べ残しはどうしようもない。(峡東/飲食店営業)
- ・ 家庭においては家にある食品の把握をして無駄なく消費する。事業所では販売量に応じたこまめな仕入れ、食品の見直しを心がけることが大切。(峡北/食品小売業)
- ・ 食材の仕入れと管理に特に注意する。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 無理無駄な製造や発注を見直し、来店して下さるお客様が本当に必要な商品、その量目を見直して今後の店舗運営に活かしていきたいと思っています。(甲府市/食品小売業)
- ・ 頂きものや自分で食べきれない食品は新しいうちに家族や知人と分け合う。長期保存できるものも時々チェックして早めに食べる。冷凍食品を多用する。賞味期限の見直し。(峡北/飲食店営業)
- ・ 先を考えながら食品を購入したり開封していき、食品ロスを少しでも減らすようにひとりひとり心がける事が大事だと思う。従業員の意識を変えていきたい。(峡中/飲食店営業)
- ・ 食べない、残さない、食べられるだけ食べる(峡南/飲食店営業)
- ・ このアンケートにお答えするようなお店ではありません。極小規模のお店です。お客様の顔が良く見える店です。したがって、仕入も残品を出さないように気をつけています。残りそうなときは早めに値引きをして売り切ります。(富士・東部/食品小売業)
- ・ 消費者個人として、日常の買い物の中でロスにならないように気をつけながら購入する物を選んでいくこと。(富士・東部/食品小売業)
- ・ 買い溜めをしない(峡東/食品製造業)
- ・ できるだけ前年度同月を参考にし、また、天気、状況等を考慮して、製造数を決め、売れ残りのないようにすること。当店では根菜等の皮も活用していますので、食品ロスははありません。(峡南/食品製造業)
- ・ 食べ物をもっと大切にすること。必要以上無駄な買い物はしない。(峡南/飲食店営業)
- ・ 過剰に製品を作らないようにすることだと思います。(甲府市/食品卸売業)
- ・ 適正な仕入れだと思います。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 余分な品物を仕入れない。出来ているものを全部処理してから新しいものを考える。むやみに多量のものを作らない。(甲府市/飲食店営業)
- ・ 在庫管理の徹底、販売計画の策定。値引き販売はブランドイメージがあるため行いたくない。(富士・東部/食品製造業)
- ・ 在庫を持ちすぎないこと。食品ロスの廃棄量に応じて課金する制度。(甲府市/許可の種類不明)
- ・ 在庫管理と製品数量を検討する(峡東/飲食店営業)
- ・ 無駄に仕入れしない(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 食材管理や廃棄の意識をさらに変えていかないといけないと思いました。(甲府市/飲食店営業)
- ・ 必要以上の仕入れをしない。(峡南/飲食店営業)
- ・ 無駄に買わない。食べられる分を把握すること。うちは本当に近所のご年配の方しか来ない店なので、品数も少ないのでロスが出ません。(峡北/食品小売業)
- ・ 飲食の製造時のロスを0に近づける(甲府市/飲食店営業)
- ・ 消費者は余計なものを買わないようにする。事業者はロスを出さないよう在庫管理をしっかりする。(甲府市/食品小売業)
- ・ 見込み販売の難しさ！業者として天気・集客数の予測が一番だと思う。作りすぎない、でも販売チャンスロスになる！(甲府市/飲食店営業)

- ・ 昭和時代の「販売方法（欠品の無いよう大量に商品棚に並べる等）」ではなくデータ管理して毎日どれくらい売れるか予測して廃棄品をなくすようにしています。お客様には日々「前日までに必要な量をお知らせください」と注意喚起しています。今後、世の中が少しでも受注販売の流れになることを望んでいます。（峡東/食品製造業）
- ・ 来店するお客様の来客数、食材の特徴、食味期限などに見合った仕入れをしていく。（峡東/飲食店営業）
- ・ 買いだめ（峡東/飲食店営業）
- ・ 無駄に仕入れをしない（峡東/食品小売業）
- ・ 一人ひとり物を無駄にしないと思う意識が必要（峡中/食品小売業）
- ・ 消費に合った仕入れと在庫管理が必要であるとする。追伸、コロナにより2か月臨時休業し、コロナ対策を取り最近営業再開したもののお客様の来店が読めない状況の中で、今後新たなロス対策に取り組む必要があると考える。（富士・東部/飲食店営業）
- ・ 提供する人数が決まっている場合は人数に合った食材の発注を行う。（峡東/飲食店営業）
- ・ 適切な仕入れと管理を意識することから始めなければ何も変わらない。大切なのは意識を変えることなのでは・・・？（富士・東部/飲食店営業）
- ・ なるべくロスをなくすよう、過大な仕入れ等をなくし、個々の認識を高め、もしロスが発生したらフードバンク活動を積極的に利用していかねばと思う。（峡南/飲食店営業）
- ・ 今回、コロナの影響で3月から大量のフードロスが発生してしまいました。メニューの改変を行い、少しでもフードロスを減らすように努力しています。お客様にもご理解、ご協力をいただくのは時間がかかりますが、この機会に考えなければならぬと痛感いたしました。（峡東/飲食店営業）
- ・ 過剰に在庫を抱えない（家庭でも）（峡東/食品製造業）
- ・ 余分に製造しないこと（甲府市/飲食店営業）
- ・ 先入先出は必須、適正な発注、調理をする（甲府市/飲食店営業）
- ・ お客様のニーズをキャッチする（富士・東部/食品製造業）
- ・ 店頭は必要以上の商品が陳列していることがロスを産みます。不必要な生産はエネルギーも消費しています。需要と供給バランスを考えて作る事が重要です。新型コロナウイルス感染拡大により、不必要なものが明確になったと思います。（峡北/飲食店営業）
- ・ 計画生産の徹底、商品の端切れの活用（富士・東部/食品製造業）
- ・ 食品ロスをなくすことは常に考えています。その日によって調理する材料がなくなることもあります。材料の無駄をしないことが良いことだと思っています。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 小さな商店ですので仕入れを小口で行っています。（峡中/食品小売業）
- ・ あまり買い過ぎない！（甲府市/飲食店営業）
- ・ 仕入れの計画、メニューを少なくしてロスが出ないように（峡南/飲食店営業）
- ・ 必要な分だけ仕入れ、ストックする量を減らす（峡南/飲食店営業）
- ・ 必要以上の食糧の購入を見直すこと。（富士・東部/飲食店営業）
- ・ 必要以上の買い物をしない、作らない、在庫を持たない（峡北/食品製造業）
- ・ 売れる量の統計の把握の調査。販売出来たらまたすぐに追加ができる体制。必要以上に商品を並べない。（富士・東部/食品製造業）
- ・ 適正な仕入れの調達（富士・東部/飲食店営業）
- ・ 食品ロスが出ないようにさらにきめ細かい対応をしていく。（峡北/飲食店営業）
- ・ 食品ロスを減らすよう、より精度の高い仕入れ（商品の販売）に心掛ける。（峡北/食品小売業）
- ・ 過剰生産をしない。コストがかかるため廃棄した方が安く済むが、リユースやリサイクルを行う。個人としては、買い物に行く前に冷蔵庫のチェックを行う。（峡中/食品製造業）
- ・ 適正量の食事量の注文や調理をしたり、少量パックでの購入により、廃棄せず使い切ることが出来ればと考えます。（峡中/飲食店営業）
- ・ 適正な在庫、売り切る努力。個人的には、食品は残さず食べる。（峡東/食品小売業）
- ・ 必要以上に仕入れない。（富士・東部/食品製造業）
- ・ 多量仕入れによるコストダウンの見直し。無駄の価値観の見直し意識改革（ふるまい、てんこ盛り）肥料、動物の餌への提供、リサイクル（峡北/飲食店営業）
- ・ 余分な製造をしない。受注生産に徹する。（富士・東部/食品製造業）
- ・ 私たち一人ひとりが家庭に買いだめをせず、使用できる分だけの食材保管をする心掛けが大切だと思います。（甲府市/飲食店営業）

- ・ 私は飲食店なので、お客様の予約などに応じた仕入れ、仕込みをしていきたいと思ひます。(峡中/飲食店営業)
- ・ 買い過ぎをなくす。保存方法を見直す。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 当店は家族経営なので、仕入れも販売も調整しながら、食品ロス対策が行いやすいので、今後も取り組みたいと思ひます。大きな企業では、多くの人の生活もあるので、たくさん製造して、見込みと違ってしまうこともあると思ひます。フードバンクと連携したり、行事での食品は予約制にして、だいたいの目安をつるなど、対策が必要かもしれません。(甲府市/食品製造業)
- ・ 献立使用量、人数を計算して発注をし、ロスを減らす(峡北/飲食店営業)
- ・ 必要以上に作らない。使えるものを簡単に捨てない。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 食べられる分だけ食材を買うこと。スーパーで、何%引きのラベルが付いているものから買う。(峡北/飲食店営業)
- ・ 日々食品ロスを出さない努力をしている。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ ロスを減らすとは、ロス+利益ですので(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 予約制と受注生産(峡中/飲食店営業)
- ・ 私達の事業所は、小さな店舗なので、特にコロナで仕入れも考えながらして、無駄のないようにしているので、ロスがないようにしている。これからも、仕入れを考えながら、ロスを出さないようにしたいと思ひます。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ やはり仕入れだと思ひます。しかし気候変動、コロナとなかなか急な変化に対応していくには、小さな店ほど難しい・・・しかし「モットイナイ」は世界共通！努力します。(富士・東部/食品製造業)

## ○販売方法にかかる意見

- ・ 24時間営業などはごはんや食材が腐る原因のひとつだと思ひます。お客さんが少ないのにおかまを炊く等、意味があるかわかりません。(峡北/食品小売業)
- ・ 余ったら無償で提供すればいい。次につながるから、と思ひます。(峡中/飲食店営業)
- ・ 売値を下げてでも売り切った方が良く思ひます。(峡北/飲食店営業)
- ・ スーパーで期限の違うものが並んで売っている。買う方は当然日付の新しいものを選ぶ。スーパーは積極的に値下げをしてほしい。スーパーの入り口付近にフードバンク活動をしているとみられる食品を入れる箱があったが、ゴミ箱と間違えそうなものだった。サービスカウンターなどに渡す方法にはどうか。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 季節、特定の日に食べられる商品(日持ちしない物)などは原則予約販売にして、無理して販売、製造しない。(甲府市/食品製造業)
- ・ ロスの出ない商品を考え、必要以上に作り置きをしない。(峡東/飲食店営業)
- ・ 消費期限や賞味期限の制度が厳しい。まだ食べられるのに期限通りに残った時は捨てられてしまうので当店では冷凍保存をお勧めしています。(峡北/食品製造業)
- ・ 賞味期限が切れても食べられるものはたくさんあるのに気にする人が多く、それをロスしています。賞味期限と消費期限を書いておいたらどうかと思ひます(特に若い人は捨てています)。(富士・東部/食品小売業)
- ・ 飲食業、もちろん食品ロスを少なくすれば儲け率も上がると思ひます。生ものを扱っているのに特に難しい事です。でも少しでも廃棄をなくすよう心がけて行きたいです。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ うちの事業所は小規模なので、フードロスがさほどないが、大きなところでは多く出ていると思ひます。特にコンビニやハンバーガー店では時間がたったものは捨てていると聞きます。そういうものを活かせる仕組みを行政も入ってできると良いです。店員に配布したり、ホームレスなどに配布できる仕組みがあるといい。(富士・東部/食品製造業)
- ・ 食品行政が行う賞味期限などに守られた生活が、日本人の国民性となり、自分自身の判断で食す能力が次第に失われています。期限が過ぎると廃棄する以外の再利用の思考が出来ず、食物を大切にすることが廃れたのが、食品ロスの大きな原因だ。輸入に頼る日本の食糧事情を消費者に周知し、食料をもっと有効に使う方法と自己の判断力で消費する国民教育が必要だ。また、少々の賞味期限の緩和も必要だ。(峡東/食品製造業)
- ・ 売り切り御免を進める。(峡中/食品製造業)
- ・ 製品の作り過ぎで安売りの対象で安売りに頼り無駄な動力と時間が多いと思ひます。確かに買うお客は安い方が良いと思ひますが食する物の大事さがなくなっていると思ひます。作る人売る人買う人のバランスが崩れている(峡東/食品製造業)
- ・ コンビニをはじめ、デパート、ホテル等食品を多く扱うお店等、前予約をして注文する。お客様が一年間・半年・一か月・一週間、色々なパターンの予約をすると、割引が使えるようにするか。大手コンビニで日替わりでお弁当の日を話し合う。セブン、ファミマ、ローソン、月、水、金に分ける等。(峡東/飲食店営業)
- ・ 予約販売の推進。季節・年中行事(恵方巻・パレンタインデー・クリスマス等)に絡めての販売競争の自粛。(峡北/飲食店営業)
- ・ 節分の恵方巻みたいに販売期日が限定される商品は完全予約限定販売(当日の販売は一切行わない)等、生産、販売側が努力すべき。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ まずは賞味期限は消費期限ではないことを理解するのでなければ、食品ロスの画期的な削減はないと考える。賞味期

限と消費期限の両方を記載する方法で食べられるものを捨てる率が減るのでは？（甲府市/食品製造業）

- ・ 大手の流通会社による受け入れ基準が変わればロスは減ると考えます（峡北/食品製造業）
- ・ 仕入れたものをすべて売り切れば良いのですが、当社は青果物の業務卸のため、小さく分けた野菜の中にはどうしても売れ残る商品が出てきます。食べられるうちに売るなりサービスとしてお客様や従業員に提供するような努力をして、少しでもロスを少なくしていきたいと思います。1人1人の努力が大きな結果を出せると思います。（甲府市/食品卸売業）
- ・ コンビニのお弁当など賞味期限が切れると（まだ食べられる）廃棄すると知っていましたが、その前に値引きして販売することを希望します。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 食品の持ち帰りには許可が必要（自分の店で食事を出す飲食店営業許可では認められない）お役所仕事をやめて衛生を管轄する部署との連携をしなければ話は進まない（峡中/飲食店営業）
- ・ 食べ放題、ビュッフェ利用者へ“食べきれないだけ”を徹底する。賞味期限が近くなっているものは早めに値引きする（ギリギリすぎる店もあります）大量にロスになる可能性があるものは、それを使える店舗などと情報を共有するシステムがあると良いと思います。（峡北/飲食店営業）
- ・ それぞれに合った量を選べるようにする（峡中/飲食店営業）
- ・ 賞味期限の他に衛生的に安全な消費期限をギリギリの期限を示していただけるとありがたいと思います。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 現在は、消費・賞味期限にとらわれて、その日になればたとえ食べられる状態の品物でも処分してしまう人が多い。特に30歳代で、学校教育の中で、消費・賞味期限について学んだ人達にその傾向が強いと感じる。やはり昔のように自分の五感により自分で判断できる感覚を養う事が大切だ。これにより、食品ロスのような状態が減少していくと思う。（甲府市/食品卸売業）
- ・ 古い物は自宅に持ち帰り食べる。期限が今日までのものは安く（半額など）で売るか、欲しい方にもらってもらう。（峡中/食品小売業）
- ・ 賞味期限の表示が短すぎる感じがします（峡南/飲食店営業）
- ・ 曜日、天候にもよるが、過去の実績を見ながら、無理な大量販売（大量生産）を行わない。（峡南/食品製造業）

## ○意識醸成にかかる意見

- ・ 「もったいない！」という事は日頃から感じています。買い物などにも気を付けているつもりですが、最近ではコロナでお客様もいないので、料理の数も少なくしています。どのようにしたらよいか？これから考えていかなければと思いました。（富士・東部/飲食店営業）
- ・ 私が子供の頃は、これは良いか悪いか食べられるか、食べられないかはその家のお父さんが少し食べたり匂いを嗅いだりして、食べてよいか悪いかを決めていたように思います。今から江戸時代のような大飢饉は起きませんか？もし（壊滅的？）な食の崩壊は起きませんか？心配です。（峡東/食品小売業）
- ・ 「もったいない」「物を粗末にしない」の気持ちを1人1人が持ち、実践し、未来を担う子供たちにも物を大切にすることを社会全体で教育していくことが大切だと思います。（峡北/飲食店営業）
- ・ 世界をみて便利な国はどこにもない（日本のように）。中国の乱獲を批判する前に、利益優先を考え直す時かと。コロナで当たり前ですが、変われば便利より心の豊かさが大事かと。（峡南/飲食店営業）
- ・ コンビニでの大量の陳列、品数の絞り込み、大量の破棄をやめさせなければ食品ロスはなくなる。賞味期限、消費期限の再考。商品パッケージデザインのモデルチェンジの期限が短すぎる。（峡東/食品卸売業）
- ・ 問13に書いたように、消費者が食べ残しを持ち帰りするのはおもに高齢者。若い年代には声をかけても「いいです」と答えが返ってくるようです。最近こんな時期なので客足はほとんどありません。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 非常に難しいと思う。チャンスロスを恐れ、仕込み仕入れを行っている事業所が大半なので。自店ではデッドロスを出さない仕入れ仕込みを行っているが、大半のフランチャイズなどは改善されないであろう。付け焼刃的な取り組みはうんざり。目の付け所が明後日すぎてため息も出ない。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 食材の買い物をする時にむやみに賞味期限が長いものから買わないようにする。（峡北/飲食店営業）
- ・ ロスは仕方ないですが、わざとであったり、たたき売りのためにとかでなければとは思いますが。（甲府市/食品小売業）
- ・ 捨てるのはもったいないので加工してなるべく食べるようにしています。（峡東/飲食店営業）
- ・ 食品ロス＝不良在庫なので利益が出なくなります。利益を出すためにも食品ロスを常になくすることが必要です。食品ロスを起こす理由は、末端のお客様のキャンセルがほとんどです。一般のお客様の意識を変えることが大切です。我々卸売りはロスを出したくて出すわけではないのです。（甲府市/食品卸売業）
- ・ 残さない、売れるものを重点的に発注するように、勉強していく。ただ経済活動（消費してもらうこと）とのバランスが必要であるため、完全にロスを減らすことも難しいことであるとも思います。作ったものをどうするのか、作らないのか、安く売ることなのか、考えてみようと思います。（峡中/食品小売業）
- ・ 食品生産と供給の最適化と需要とのバランス、事業者は直接廃棄・過剰除去・個人は食べ残し・腐敗・期限切れ等見直し、1人1人が自覚と意識を高く持ち身近にできることの積み重ねが重要課題。（甲府市/飲食店営業）
- ・ 必要以上に買わない、必要分のみをフルに活用し、廃棄をなくすことを常に心掛けることが大切。（甲府市/飲食店営業）

- ・今は欲しい時に好きなだけ手に入る時代です。子供達には物を大切にすることから教えていかなくてはいけないと思います。食品ロスも値引きをしてまでも売り切りたい気持ちもありますが店への負担も大きいです。(峡北/食品小売業)
- ・もったいない精神の向上に努める(峡北/飲食店営業)
- ・それぞれが常に意識を持ちながら日々携わっていくことだと思います。(峡南/飲食店営業)
- ・食品ロスをなくすということは、店の経営にもつながることなので、当然取り組まなくてはいけないことである。(峡北/飲食店営業)
- ・1人1人が毎日食品ロスを減らすという意識を持ち続けること(峡中/飲食店営業)
- ・1人1人が食品ロスに対しての意識を強く持ち、生産者への感謝の気持ちを忘れずに行動していきたい。(峡東/飲食店営業)
- ・それぞれ意識を高めること。食べ残しをできるだけしないことを心掛けたり、適切な保存方法(すぐに調理しない時に冷凍保存するなど)を取る。食べられる部分まで除いて廃棄してしまったりせず、ゴミを最小限にする。またお客様に呼びかけることも重要かと考えさせられた。地球環境問題にも関わってくるということを自覚し出来ることをしていきたい。(富士・東部/飲食店営業)
- ・食の安全、安心に対して過剰なまでに反応する今の風潮のせいで製造者は食べられるのに捨てる製品(少し欠けただけ、クリーム汚れ等)を発生させてしまっています。大きな心で食品を受け入れる気持ちが消費者には必要と感じています。(甲府市/食品製造業)
- ・まず食品ロスや法律について理解すること。今ある程度ロスを出さずにできていると思われることでも、知識を得ればさらに改善が出来ることもあるかもしれないと思う。(富士・東部/飲食店営業)
- ・生活に困っている人たちに潤うような仕組みを周知して一人ひとりの意識を上げることが必要だと思います(峡南/飲食店営業)
- ・消費者として、お店では食べられる量だけ注文。残さない。スーパーで食材を買うときは、しっかり使い切る。1人1人の意識が大切だと感じます。(峡東/食品製造業)
- ・物の大切さを強く感じるのだと思います。(峡東/飲食店営業)
- ・当事者意識を持つ必要があると思います。今起きていることをよく知ること、そして考えることでなぜ今“フードロスをなくす”という動きが活発になっているかが理解できるし、おのずとなくそう、せめて減らしていこうという考えに至ると思います。家庭で出来ること、個人経営の飲食店で出来ること、大きな会社だからできることなど、自分に出来ることを少しずつしていく必要があると思います。(立場によってフードロスの意味も若干変化すると思うので)(峡東/飲食店営業)
- ・自分は約50年前に料理人になったのですが、当時はまだ従事者制度が残っていた時代でしたのでとにかく無駄を出さないよう強く親方に言われ続けてきました。今もその考えが残っています。ロスになる前に最終的にはまかない食になります。(富士・東部/飲食店営業)
- ・先に申し上げた通り、企業としての努力(意識向上)には会社及び各員が努めています。基本的かつ最終的には消費者の方たちお一人お一人がこのことについての意識を強めていただかなければならないと考えます。(峡東/食品小売業)
- ・事業者が従業員と食品ロスやフードバンク活動などについて話し合う。(峡中/飲食店営業)
- ・仕事場では、なかなか難しいが、各個人で家庭での対応を中心にしていきたいです。(峡北/飲食店営業)
- ・食中毒や食品に期限をつけること等、個人には難しい。(昔のように残り物を持ち帰り安く売る等その店で処分できる法律を作ってほしいです。)食中毒とロス、バランスが難しい。フードロス、フードドライブ、子供でもわかる日本的言い方で伝えることが出来ないだろうか(甲府市/飲食店営業)
- ・日本全体の生産量のうちのどのくらい食品廃棄物が出てしまっているのか、内容現状の周知が必要で子供から幅広い年齢層で知ってもらえた方が良く、食育や農業体験で発信していきたいと思いました。(峡中/食品製造業)
- ・冷凍庫、冷蔵庫の中をよく整理する、安いからと言って必要以外の物は買わない、食べきれない程度の量を作る、古いものを先に使用するよう気を付ける。(富士・東部/飲食店営業)
- ・日本の食糧自給率の低さと廃棄量から考えると世界でも最低水準の数字なので改善案ややれることはたくさんあると思うし、意識を高めないといけない!社会全体で食品保存期間の見直しや緩和をすることも必要だと思います。(富士・東部/飲食店営業)
- ・事業者は食べ残し、売れ残しをなくすため、適正な量の発注、調理を、消費者は食べきれない量の調理、注文、取り分け等を一人ひとりが心掛けて実施していく必要があると考えます。(甲府市/飲食店営業)
- ・全く意味のわからない廃棄処分に腹が立つ。スーパー、コンビニ、考えを変えてほしい。(甲府市/飲食店営業)
- ・大量生産・大量消費から、生産物の価値が正当に評価される社会に移行するために、事業活動を続けていきます。(峡東/飲食店営業)
- ・利益の追求のみを求めるとは、その時々々の需要に応じた、生産、販売を行う必要がある。(峡中/食品小売業)
- ・「もったいない」という気持ちを大切に、それを守っていくにはどうすればいいかを皆で考えていかなければいけないと思

います。(峡北/食品製造業)

- ・ 個人事業者が食品ロスを減らす取り組みを行うことは当たり前だが、大手の事業者が食品ロスを減らすことが年間の食品ロスを減らすことになるのではないか？例えば、スーパーとかコンビニ。(峡中/飲食店営業)
- ・ 事業者だけの問題ではなく、30代の若い人たちは教育で、賞味期限切れ、賞味期間・消費期間が一日でも過ぎると、家庭の冷蔵庫から廃棄してしまうが、中身が傷んでいないもの(缶詰、真空パック等)については、慎重に対応できる教育が必要かと思えます。魚・肉・野菜生きている命を人間が大事にいただくことを願っています。(甲府市/飲食店営業)
- ・ もったいない精神でやっていきたいと思えます。(甲府市/飲食店営業)
- ・ 事業者の意識だけではなく、消費者の賞味期限に対する理解、すぐ使うものなのに、期限の先のものを選ぶとする心理や、消費者庁での、食品事業者側に立った見解も必要ではないか、と思う。まず消費者の意識が第一と考える。事業者も改善の努力をし、価格を下げることに繋がれば、と思う。(峡北/飲食店営業)
- ・ 私たち個人の日頃の心がけ、意識を持つ事が大切だと思えます。(甲府市/食品小売業)

### ○食事・調理にかかる意見

- ・ 作られる料理に使われている食材をおおまかに提示し、嫌いな食材(食べられない食材)を抜ける、量を変えられるなどのカスタマイズできるようになればロスは減りますが、人手はかかなりかかるので現実的ではない。口につける前にシェアできる人物がいれば変わって来るかもしれませんが、他人同士だと難しい。(峡南/食品製造業)
- ・ 適当な提供(食べ残しを減らすため)。持ち帰ってもよいメニューを提供する。(峡東/飲食店営業)
- ・ 食品ロスをなくす事は出来ないが、努力で減らすことは可能(店の努力で)。対策を考えていこうと思えます。(峡東/食品小売業)
- ・ お客様のニーズに合わせた料理を日々心掛けています。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 飲食店なので、残飯を気にかけて、何が残っているのかを毎日チェックしています。なぜ残っているのかを考え、盛り付けの適正量、味付けの濃淡(客層にもよりますが)提供までの時間等、おいしく、残さず食べていただけるよう毎日の努力を続けています。(甲府市/飲食店営業)
- ・ 今ある材料を使い切ることを心掛けています。作る量がとても少ないので大根などは皮もきんぴらにする等、捨てるところを極力少なくしています。(峡中/飲食店営業)
- ・ 加工して保存食に出来たり、賞味期限を延長出来る食品に変えられる技術や他企業とのコラボレーションが築き上げられたら、少しでも食品ロスを減らすことが出来ると思えました。(峡東/食品製造業)

### ○周知方法にかかる意見

- ・ 山梨県内での認知度、知名度を上げてほしい。(富士・東部/飲食店営業)
- ・ 食べ残しても気にしない人が増えている現代は少し足りないくらいの量を作って売り切りにしていくしか食品ロスは減らなと思う。食品ロス削減推進法は作る側だけでなく、消費者全員に知ってもらい、考えてもらわないと変わらない。(峡北/食品製造業)
- ・ お店側の意識もそうですが消費者にもCMなどで認知をしていただきたいです。(甲府市/食品小売業)

### ○教育にかかる意見

- ・ 一人ひとりが作り手の思いを尊重し(昔小さいころによく言われた)米粒一つも残さず農家さんに感謝して食べるとか、「もったいない」という概念を常に持ち続け次世代に繋げていく教育をこれからの親になる人にも教えていくべきだと思う(峡北/飲食店営業)
- ・ 子供達への食育や、物を大切にすることを伝えていきたいと思えます。小学校や保育園などで話を聞ける(子供たちが)機会がたくさんあるといいと思えます。(峡中/飲食店営業)
- ・ 食べ物を残したら目がつぶれるヨ！と小さい時から教育すること！(甲府市/飲食店営業)

### ○フードバンク・フードドライブにかかる意見

- ・ 一般県民に対して、広く、年間食品ロスの量、及び、フードバンク活動やフードドライブ等の啓蒙を推進した方が良いと思えます。(峡中/飲食店営業)
- ・ 世の中毎日食べられない人が多いと思うので、スーパーの売れ残り、ファストフードの売れ残りなどは廃棄せず食べられない方々へ回していただきたいと思えます。(甲府市/飲食店営業)
- ・ まず私たち1人1人が食品ロスやフードドライブの知識を持ち、毎日の食生活の中でもっと関心を持ち、真剣に取り組むべきだと思います。(峡東/食品製造業)
- ・ 事業者(TV, 広告関係)はフードバンクや食品ロスについてのエモーショナルでわかりやすくCMやSNSでの広告を行う。フードバンク活動団体は事業者に信頼の持てる形で営業活動をする。個人や事業者は上に応じる。どのように行動すべきか個人では判断しかねるので、フードバンクの活動に協力することが大切という考えです。(峡東/飲食店営業)
- ・ フードドライブはコロナの時代、危険です。これは取り組むべきではないと思えます。(富士・東部/飲食店営業)

- ・飲食店をしているのですが、NPO等を通して余った食材などをいただき、例えば今回のコロナの影響での子供たちの昼食の手助けを休業日などに子ども食堂として提供できたらいいと思いました。（富士・東部/飲食店営業）
- ・フードバンクの活動などに協力したいのですが、具体的にどうしたらいいのかわかりません。（富士・東部/飲食店営業）
- ・フードバンク活動を行っている団体を紹介して欲しい。（峡中/飲食店営業）
- ・作り過ぎてしまったおかず等を子ども食堂など（必要としている方に）提供する場があればいいかなと思いました。（富士・東部/食品製造業）
- ・イベント会場でフードバンクの人と話す機会があります。名刺交換もしています。値する食品が出た時には、寄付したいと思います。（峡南/飲食店営業）
- ・フードバンク自体、国民の何%が知っているのか？（本来の活動の意味を）日々啓蒙活動をしなればいけないと考えています。知らない=罪だと思っているので、関わりを持てる方々へ、お話しできればいいと思います。おせち、恵方巻など事業者さんに考えて頂く必要な分だけの消費、プラスチックトレイも無駄！（峡中/飲食店営業）
- ・食品ロスを減らすことは大切と感じますが、経済活動を行うためには、ある程度のロスは仕方ないと思います。フードバンク・ドライブ活動であれば協力できる部分はあると思います。（峡東/飲食店営業）
- ・フードバンク活動への参加は意味がある。（甲府市/食品製造業）
- ・私共の場合は大量生産でないで問題はないが、コンビニ、パン製造など、賞味期限が短い所では、フードバンクなどを利用するべきと考えます。野菜でも曲がったキュウリや形の悪い野菜、フルーツも、安く手に入ったら嬉しいと思います。規格外の野菜、フルーツ、加工すれば味に問題がないもの。（峡東/食品製造業）

## ○その他

- ・今は考えていない（富士・東部/飲食店営業）
- ・人口が減っているのだから製造も減らすべき。（富士・東部/飲食店営業）
- ・問13の記述のとおり（甲府市/飲食店営業）
- ・意見無しです（年齢87歳のため）（富士・東部/飲食店営業）
- ・今までは多少のロスがあったが新型コロナのため売り上げ半減になったが夫婦二人で行っているのと家賃が無いので耐え忍んで営業しています。（峡中/飲食店営業）
- ・コロナウイルス絶滅（甲府市/飲食店営業）
- ・カラオケが趣味なので食品ロスはあまりないお菓子、飴、あとは飲み物ロスについてはスーパーに勤務しているので知っていた。（峡中/飲食店営業）
- ・普段から心がけているのは、適量での提供ですが、来店者数が読めないのが、苦慮しております。コロナのせいで、このところ更に対応に苦慮しています。今までは昨年の同時期の状況が目安でしたが、今年はこれからどう経営していったらいいのか・・・、食品ロス以前の問題です。（峡東/飲食店営業）