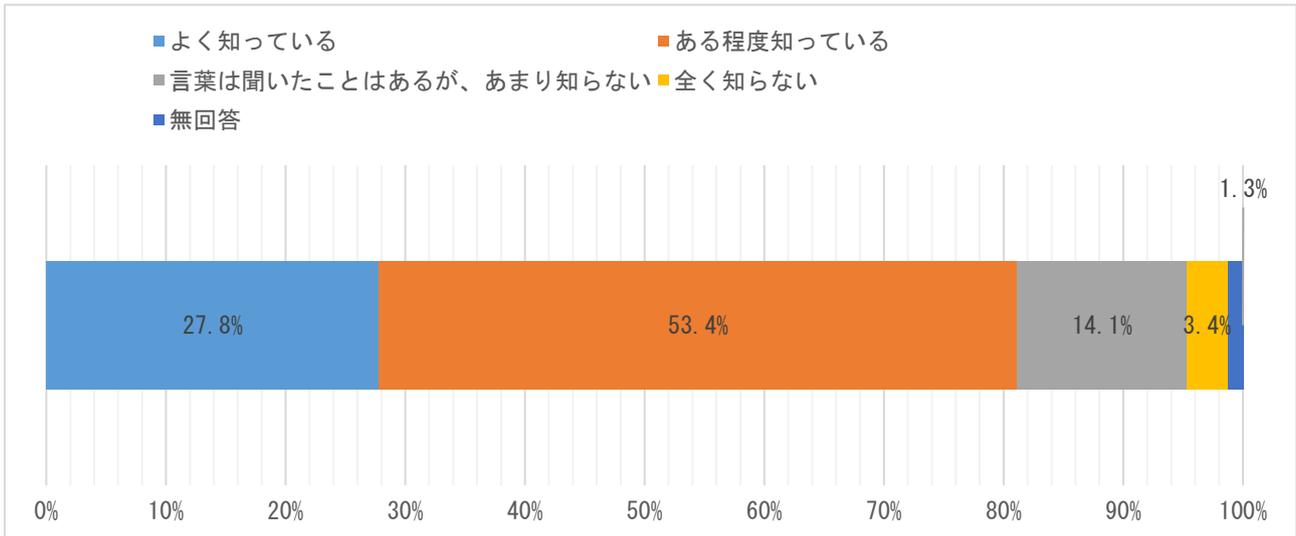


(2) 食品ロスに関しておうかがいします

①あなたは「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。(該当番号ひとつに○) (n=1,104)

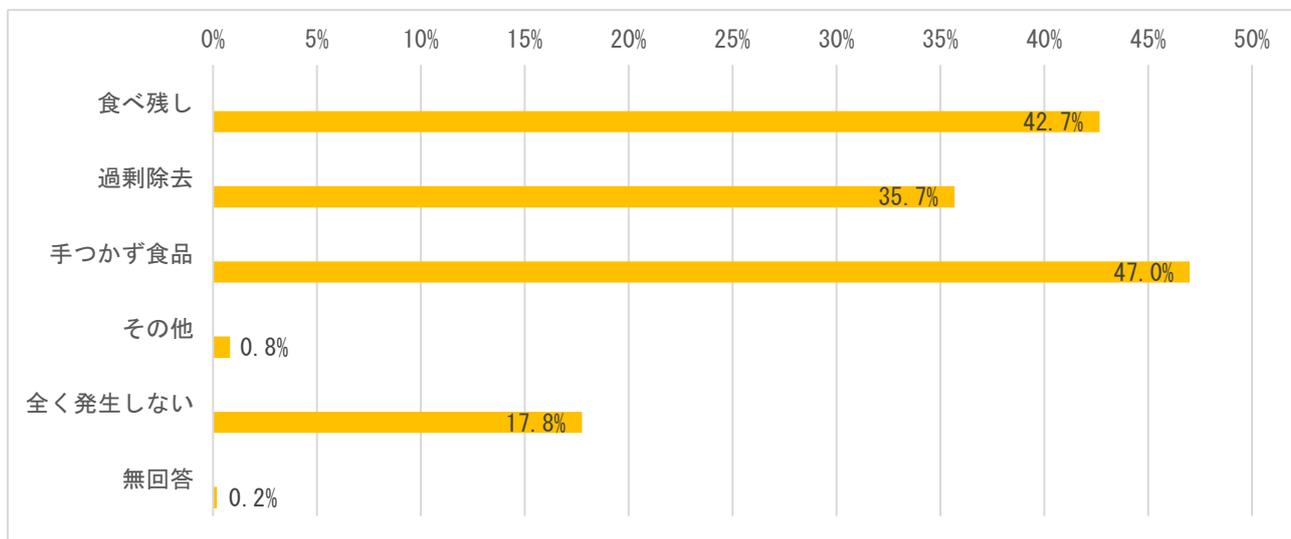
食品ロス問題を知っているか聞いたところ、「知っている」と回答した人が 81.2%（「よく知っている」27.8%+「ある程度知っている」53.4%）であった。一方で、「知らない」と回答した人が 17.5%（「あまり知らない」14.1%+「全く知らない」3.4%）であった。



総数	よく知っている	ある程度知っている	言葉は聞いたことはあるが、あまり知らない	全く知らない	無回答
1104	307	589	156	38	14
	27.8%	53.4%	14.1%	3.4%	1.3%

②あなたの家庭では、どのような食品ロスが発生していますか。(当てはまるものを全てに○)
(n=1,104)

家庭での食品ロスの発生要因について聞いたところ、「手つかず食品」と回答した人が47.0%と最も多くなっている。一方で、「全く発生しない」と回答した人は17.8%であった。

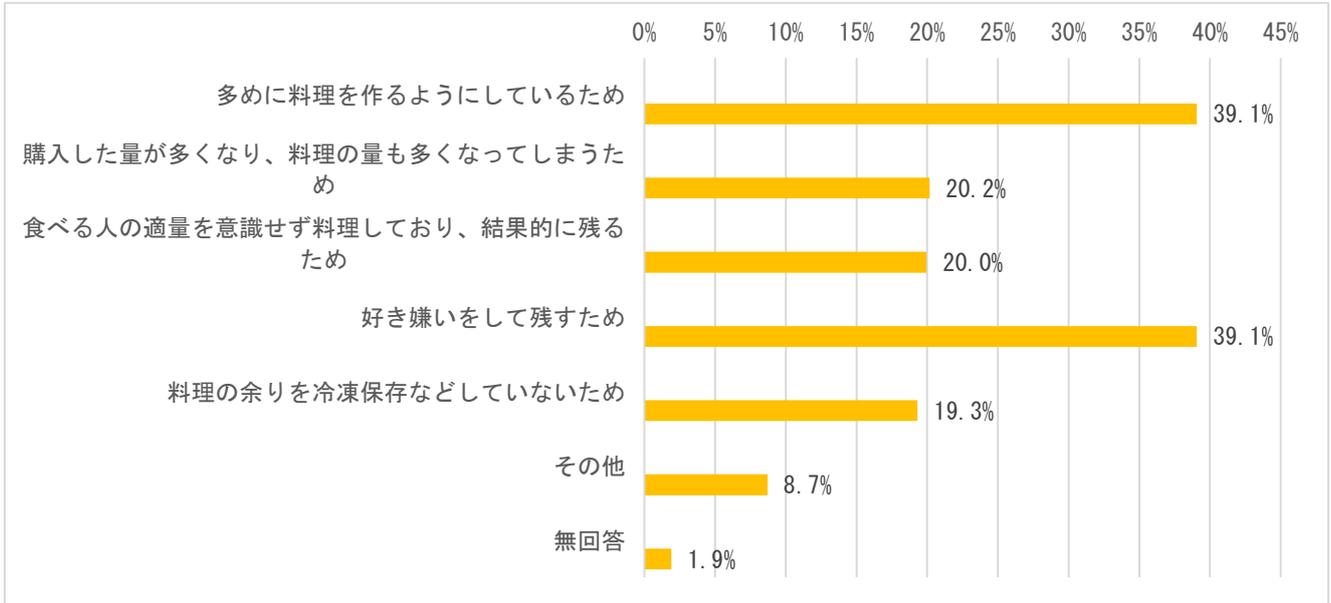


総数	食べ残し	過剰除去	手つかず食品	その他	全く発生しない	無回答
1591	471	394	519	9	196	2
	42.7%	35.7%	47.0%	0.8%	17.8%	0.2%

③ ②で「食べ残し」を選択された方にお尋ねします。

あなたの家庭で「食べ残し」が発生する理由は何ですか。(当てはまるものを全てに○) (n=470)

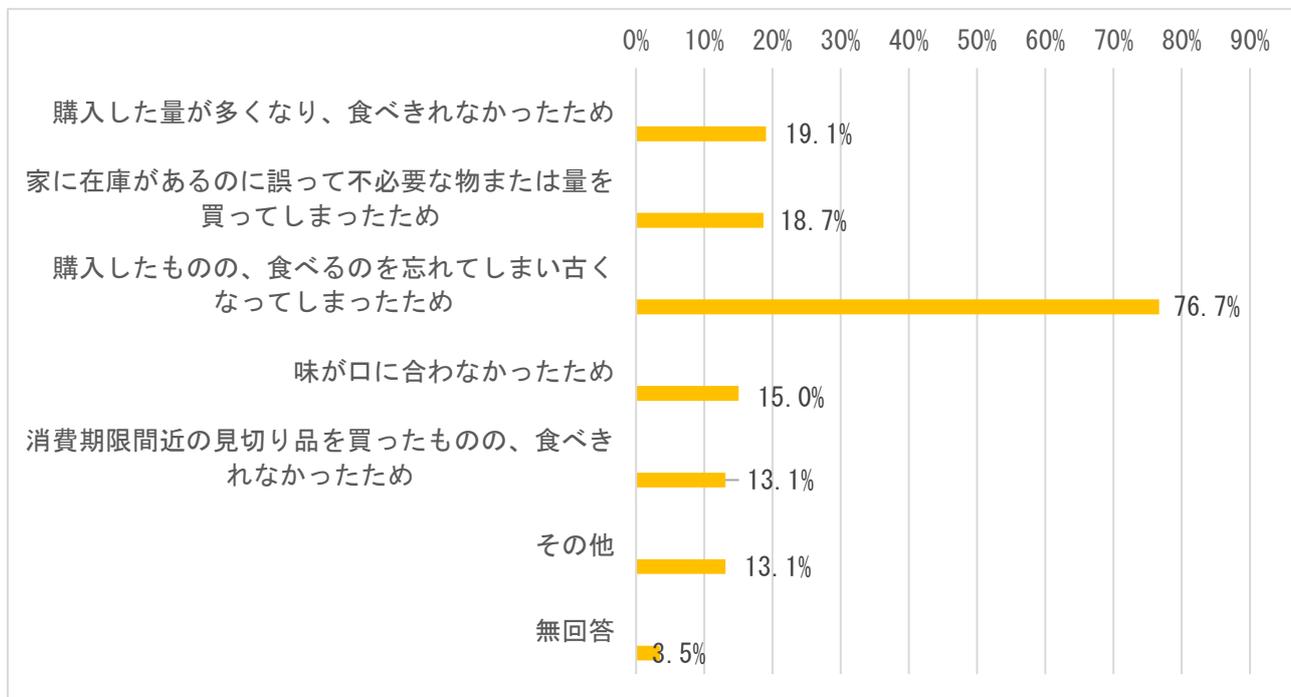
「食べ残し」の発生要因について聞いたところ、「多めに料理を作るようにしているため」、「好き嫌いをして残すため」と回答した人が39.1%と最も多くなっている。



総数	多めに料理を作るようにしているため	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ており、結果的に残るため	好き嫌いをして残すため	料理の余りを冷凍保存などしていないため	その他	無回答
698	184	95	94	184	91	41	9
	39.1%	20.2%	20.0%	39.1%	19.3%	8.7%	1.9%

④ ②で「手つかず食品」を選択された方にお尋ねします。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。（当てはまるものを全てに○）（n=519）

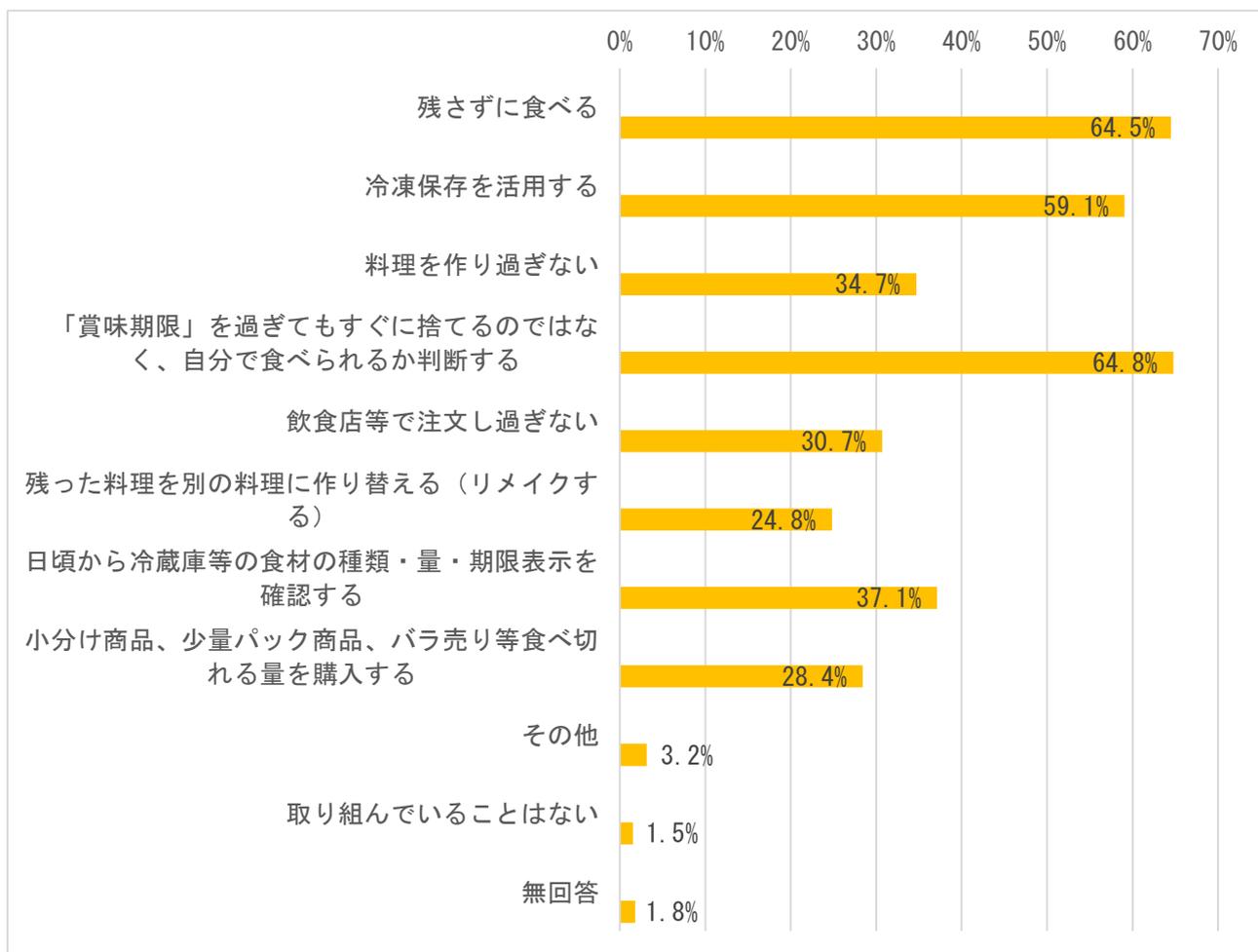
「手つかず食品」の発生要因について聞いたところ、「購入したものの、食べるのを忘れてしまい古くなってしまったため」と回答した人が76.7%と最も多くなっている。



総数	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不必要な物または量を買ってしまったため	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	味が口に合わなかったため	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
826	99	97	398	78	68	68	18
	19.1%	18.7%	76.7%	15.0%	13.1%	13.1%	3.5%

⑤ あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。(当てはまるものを全てに○) (n=1,104)

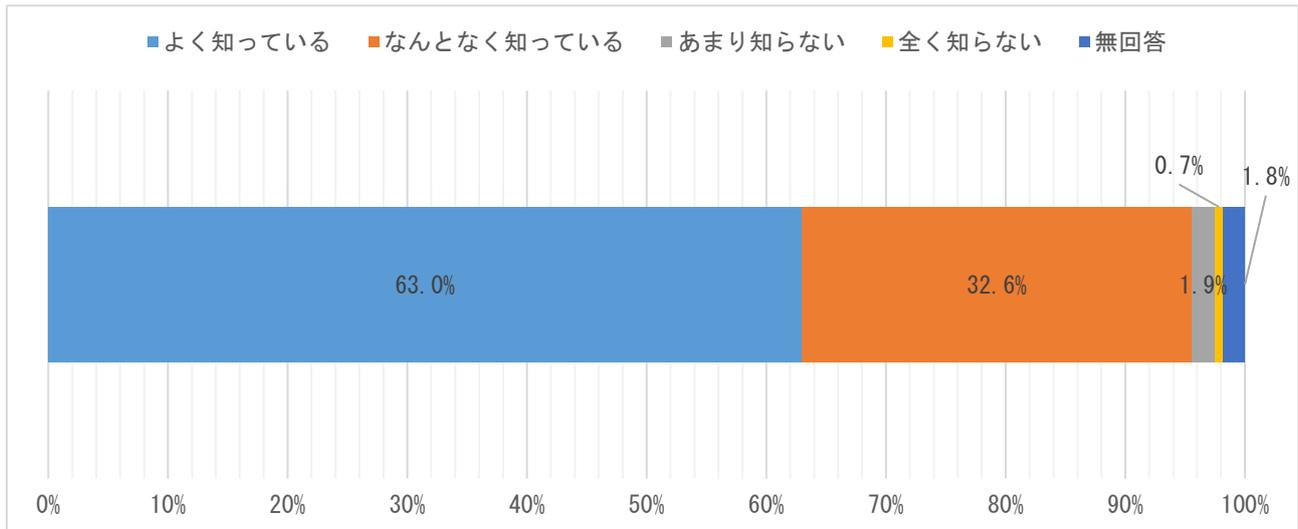
食品ロスを減らすための取組について聞いたところ、「残さずに食べる」と回答した人が 64.8%と最も多くなっている。一方で、「取り組んでいることはない」と回答した人は 1.5%であった。



総数	残さずに食べる	冷凍保存を活用する	料理を作り過ぎない	「賞味期限」を過ぎててもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	飲食店等で注文し過ぎない	残った料理を別の料理に作り替える（リメイクする）	日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する	小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する	その他	取り組んでいることはない	無回答
3851	712	652	383	715	339	274	410	314	35	17	20
	64.5%	59.1%	34.7%	64.8%	30.7%	24.8%	37.1%	28.4%	3.2%	1.5%	1.8%

⑥ あなたは、「賞味期限」と「消費期限」のそれぞれの意味について、知っていますか。「賞味期限」とは、おいしく食べることができる期限のことで、この期限を過ぎてもすぐに食べられないということではありません。「消費期限」とは、期限を過ぎたら食べない方がよい期限のことです。(該当番号ひとつに○) (n=1,104)

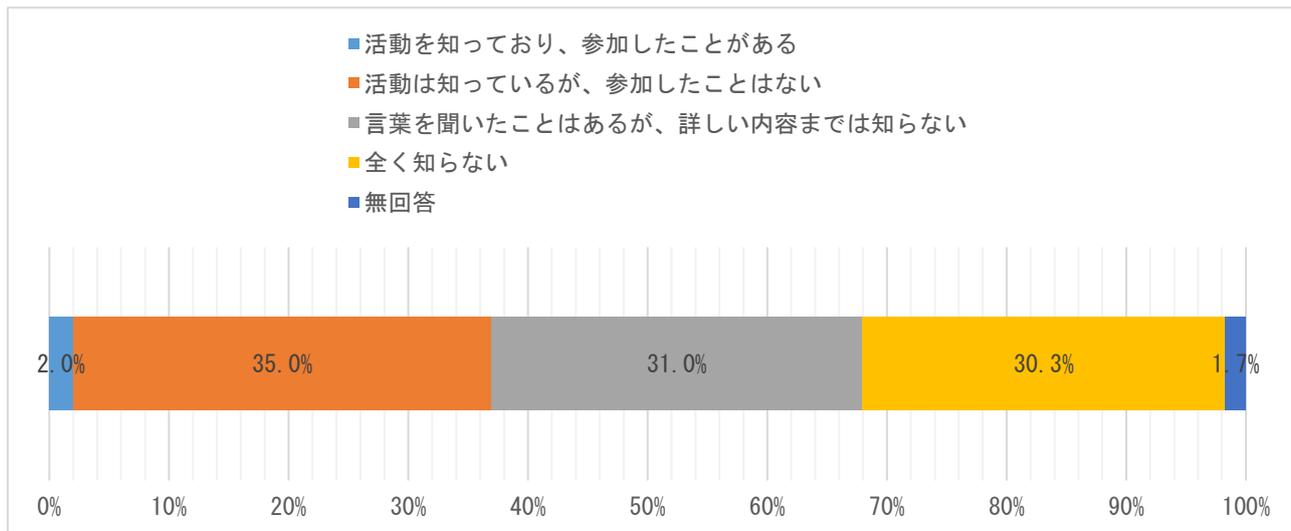
「賞味期限」と「消費期限」の認知度について聞いたところ、「知っている」と回答した人が95.6%（「よく知っている」63.0%+「なんとなく知っている」32.6%）であった。一方で、「知らない」と回答した人が2.6%（「あまり知らない」1.9%+「全く知らない」0.7%）であった。



総数	よく知っている	なんとなく知っている	あまり知らない	全く知らない	無回答
1104	695	360	21	8	20
	63.0%	32.6%	1.9%	0.7%	1.8%

⑦ 食品を必要とする家庭や団体等に、食品関連事業者や家庭等で余った食品を提供する、「フードバンク活動」や「フードドライブ活動」が話題になっています。あなたは、この活動を知っていますか。
 (該当番号ひとつに○) (n=1,104)

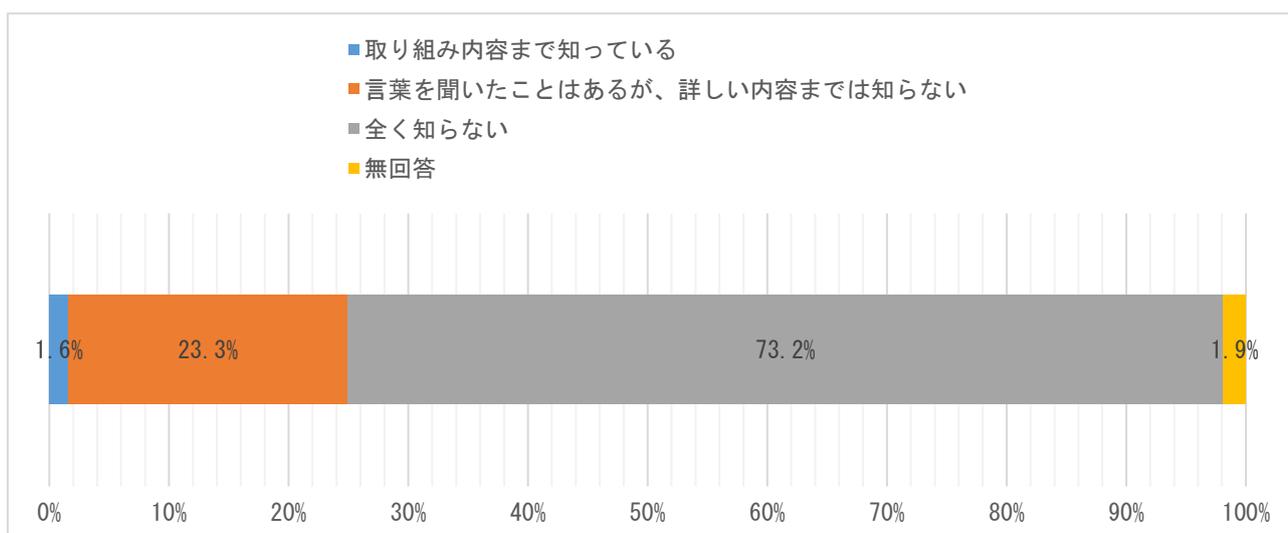
「フードバンク活動」、「フードドライブ活動」の認知度について聞いたところ、「知っている」と回答した人が 37.0%（「活動を知っており、参加したことがある」2.0%+「活動は知っているが、参加したことはない」35.0%）であった。一方で、「言葉を聞いたことはあるが、詳しい内容までは知らない」と回答した人が 31.0%、「全く知らない」と回答した人が 30.3%であった。



総数	活動を知っており、参加したことがある	活動は知っているが、参加したことはない	言葉を聞いたことはあるが、詳しい内容までは知らない	全く知らない	無回答
1104	22	386	342	335	19
	2.0%	35.0%	31.0%	30.3%	1.7%

⑧ 滋賀県では、「三方よし」の精神のもと、食品ロス削減のための県民運動「三方よし!!でフードエコプロジェクト」に取り組まれており、この一環として、食品ロス削減に取り組む飲食店、宿泊施設、食料品小売店を「三方よしフードエコ推奨店」として登録されています。市内では、令和2年7月現在、11店舗登録されていますが、あなたは、この取り組みを知っていますか。（該当番号ひとつに○）
(n=1,104)

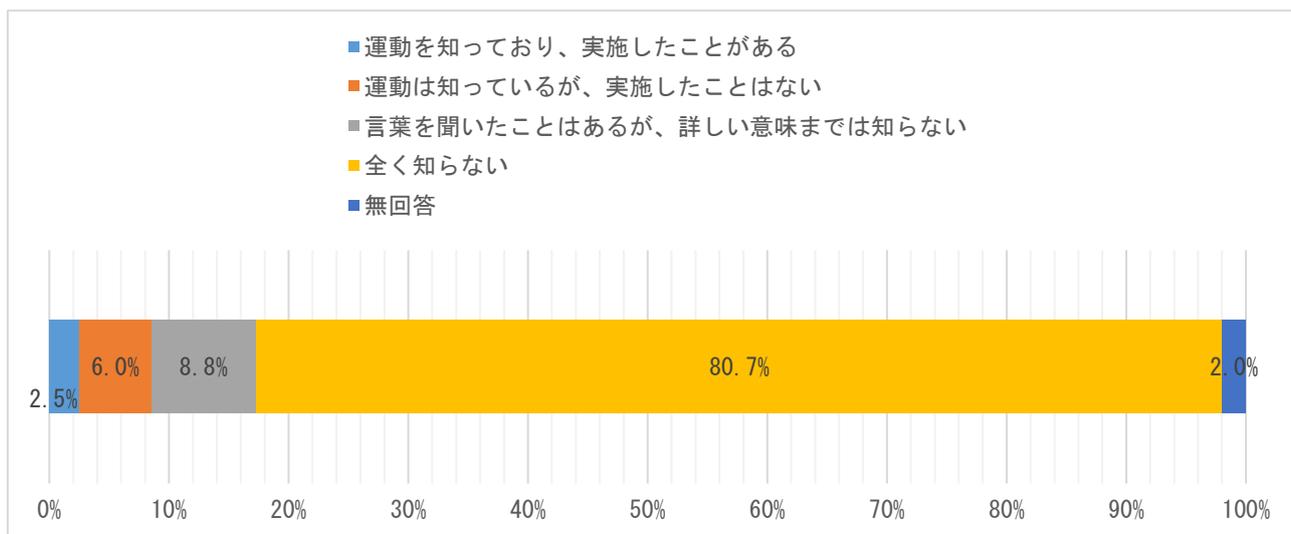
「三方よし!!でフードエコプロジェクト」の認知度について聞いたところ、「取り組み内容まで知っている」と回答した人が1.6%であった。一方で、「言葉を聞いたことはあるが、詳しい内容までは知らない」と回答した人が23.3%、「全く知らない」と回答した人が73.2%であった。



総数	取り組み内容まで知っている	言葉を聞いたことはあるが、詳しい内容までは知らない	全く知らない	無回答
1104	18	257	808	21
	1.6%	23.3%	73.2%	1.9%

⑨あなたは、3010運動を知っていますか。3010運動とは、宴会時の食べ残しを減らすキャンペーンで、乾杯後30分は席を立たずに料理を味わい、お開き10分前になったら自席に戻って料理を残さずいただくというものです。(該当番号ひとつに○) (n=1,104)

「3010運動」の認知度について聞いたところ、「知っている」と回答した人が8.5%（「運動を知っており、実施したことがある」2.5%+「運動は知っているが、実施したことはない」6.0%）であった。一方で、「言葉を聞いたことはあるが、詳しい内容までは知らない」と回答した人が8.8%、「全く知らない」と回答した人が80.7%であった。



総数	運動を知っており、実施したことがある	運動は知っているが、実施したことはない	言葉を聞いたことはあるが、詳しい意味までは知らない	全く知らない	無回答
1104	28	66	97	891	22
	2.5%	6.0%	8.8%	80.7%	2.0%

⑩ 食品ロス削減に向けたご意見がありましたらお聞かせください。(自由記述)

番号	内容
1	自宅では綺麗に食べきっています。
2	買だめをしないようにしている。
3	お金が要るので皆考えていると思うので、あまり言わないほうがいいのではないかと。栗東市内のデーターでもあるのですか。
4	学校などの余り食材があれば、率先して購入したい。
5	自分の食べる量にあわせて買うこと。
6	長年アメリカに駐在していた時はレストランで残った物を持ち帰りしていた。日本でも出来るところがほしい。
7	冷蔵庫の食材でメニューを考える。残り物をリメイクする。
8	フードバンクに協力しやすくなるように、食ロスが発生することが恥ずかしいことでないとも活動してほしい。
9	毎日冷蔵庫の中を確認して買い物に行く。
10	残さず食べる。
11	勿体ないマルシェで購入しました。おいしくて珍しい物が食べられる。
12	安いと言って必要以上に買わないこと。
13	店頭で保存期間の短い食品が並んでいますが売れ残らないのですか？
14	大きなパックを購入し小分けにしている。自家栽培に関しては粗末に扱っている
15	食品ロスはないです。期限がきれても作り変えて食べます。
16	冷蔵庫の中の物を把握しています。
17	食べられることに感謝をし、一人一人が無駄にしないように気を付ける
18	食品ロスについて、随分前から意識をして取り組んでいる。
19	冷凍庫をもっと活用する
20	3010 運動がもっとニュースになっていいと思う
21	賞味期限と消費期限の違いの周知を強化する。食ロスの削減の大切さを伝える
22	食品ロスやそれに向けた取り組みを知る良い機会になりました
23	スーパーの売れ残りを見ると切なくなる。
24	毎日のメニューを決めて必要な物だけを買う
25	「三方よしフードエコ推奨店」のステッカー等わかりやくす表示してほしい
26	外食時に食べ残しを持ち帰りたい。
27	給食の牛乳が毎日一定量の廃棄があると聞く。学校で保存しクラブ終わりの子に飲んでもらう、学童に回すなど検討してほしい。
28	社会全体で注文生産にする。過程で残った食材を引き取るサービスをする。動物のえさにする。
29	食品ロス削減の取り組みを新聞、ネット、テレビなど使って広める
30	フードドライブ活動いいと思います
31	各自が買いすぎないようにする

32	食品を多く買い過ぎない。
33	買い物回数をへらし、ある材料で調子し、料理のリメイクをする
34	市内の全てのスーパーがフードバンク活動に参加したらいいのに
35	自給自足の生活をすればいいのでは
36	一般家庭の食ロスはあまり多くないのでは？コンビニ、スーパーの方が問題と思う
37	ファーストフード店での食べ残しを何とかした方がいい。
38	市と民間が一体となった良い政策をして頂けることを期待しています
39	スーパー、学校、公民館なので賞味期限の短い物など集めてバザーしてほしい。
40	食品廃棄の手数料を値上げすれば食品ロスは減ると思う。特に事業所からの廃棄が減り、フードバンクが活性化するのではないか。
41	フードドライブはよい取り組みだと思うが日時にもう少し幅を持たせると協力できる人もいるのではないかと思う。
42	「家の光」11月号でフードロスで野菜や果物から和紙を制作という記事が出ていた
43	3010運動のさらなる普及を願います。
44	一人ひとりの心がけが大切
45	県民がひとつになればいつか必ず良い方向に向くと思う。応援しています
46	自分で食べる量のみ作り食材については小分けにしてストックするためほぼ捨てることはない
47	フードドライブ活動等の活動について10月号の市の広報で知った
48	ムダにしないよう考える。キッズカフェを身近に知っている
49	コンビニ業界にアンケートしたら良いのでは
50	家庭でのロスはほとんどない
51	毎年毎年、おせちや恵方巻きなどが残り捨てられていることが問題のニュースは目にするので関心はありました
52	食品ロス削減を意識すること。地球の資源には限りがあることを認識してものを大切にすることを徹底して取り組むこと。SDGsをもっと啓発して、人類がかかえている問題を常日頃考えていけるようにしてほしい。この10年間で最も大切だと思う
53	三方よしフードエコ推奨店をもっとアピールしてほしい。また、自分自身ももっと意識して推奨店を利用していきたい。
54	コンビニの食品ロスが大きい。夕方になればもっと安くうれば良いと思う。
55	家庭では食品ロスを意識して気をつけているが、スーパーや飲食店のロスの方が大きいと思う。そういった所で余るなら安く購入したい。食品ロスが減るよう、啓発活動をよろしく願います！
56	日頃から食品ロスが出ないように心掛けているのでゴミ出しも楽です。
57	自分が食べられる量だけ注文する様にしている
58	お酒の席での食べ残しが特に問題と思う。家での食品ロスは保存やリメイクできるのでこれからも積極的に行いたい。
59	メーカーの供給過剰や販売店の仕入れ過剰について余った食品を受け入れる機関、窓口を設け

	るといいと思います
60	宴会時の食べ残しは本当にもったいない。積極的に 3010 運動をよびかけてもらえたら良いと思います。
61	購入予定の物で賞味期限が間近な物が売られている時はそちらを買うようにしている。販売店も種類、量を抑える等フードロスを減らせるような努力も必要では？フードロスのプロジェクト等の活動を周知する機会を増やせば皆の行動も変わっていくと思う。
62	今回のフードドライブに参加したいが移動手段がない。
63	冷蔵庫のなかに何が入っているか分かるようにして多く入れない。
64	賞味期限が長いものを作ってほしい
65	食品ロス削減という言葉はよく見かけていたが今回のアンケートで「フードバンク活動」や「3010 運動」という取り組みがあることをはじめて知った。今後そのような取り組みを積極的に行っていききたい。
66	フードドライブの企画すばらしいです。定期的で開催されるといいと思いました。
67	近ごろは食がほそくなりつつあるため、なるべく少量入りの方を買う様に心がけている
68	食べる物に困らない状況にもっと感謝し、日々の生活の中でロスをへらしてゆきたい
69	フードドライブの取り組みを頻繁にしていきたいです。
70	食品ロス削減を心がけたいと思います。
71	コンビニや食品店での弁当やおにぎりが大きすぎる
72	食育が大事
73	フードバンク等身近で沢山の機会があればムダを減らせるかと。いただいても食べない物があります
74	スーパーやコンビニでの売れ残り商品は事前に計画されて処分されていると聞いたことがある。企業努力にも期待したい
75	各自気をつけて行くこと。今回フードドライブを知りました。いただき物等食べきれない物があった時に利用したい。
76	食品ロスは家庭よりも宴会やコンビニ等での過剰発注による廃棄が大半を占めているのではないかと。「不足気味」でも十分であるという認識を周知するべき
77	スーパー等で食品が売れ残らないよう置く量を少なくし、残ったものは活用する。
78	本当に食べたい物を適量買う。買いだめせず、毎日買い物に行くよにしている。
79	個人的にはフードドライブ・フードバンクには反対。利用することも協力することもない
80	購入した商品は、1 回分ずつ小分けにして購入年月日を記入してから、冷蔵・冷凍保存している。
81	買いすぎず、作り過ぎない。
82	食品ロスが増えると、世の中にどんな影響を及ぼすかをもっと具体的に示して欲しい
83	昔から食べ物を粗末にするなど祖父母から聞かされているので食品ロスをなくすようつとめている
84	食品ロス削減には一人一人の意識の改善が必要だと思う。

85	うまくりサイクルできるシステムを作ってください。
86	家族数だけ買い物をする。「足りない」に慣れる。
87	消費者の食品ロスだけではなく、スーパーなどの食品ロスは何か手段があると思う。
88	フードドライブを月1回程度して頂けると、うれしいです。
89	食品棚、冷蔵庫を整理整頓し在庫の把握を努力する
90	食材ロスより調味料ロスの方が気になります。
91	食品に感謝し、大切に扱う
92	もったいないの気持ちで日々頑張っ使い切る努力をしている。
93	食材への感謝が生産者まで届くことが見失われ、もったいないを忘れている
94	冷蔵庫の中を確認してから買い物に行く。冷凍保存を活用する。
95	ごみ袋が大き過ぎる。5L、10Lサイズを作って
96	大根は葉をつけて販売して。地元産の野菜を不揃いでもいいので沢山販売して
97	取組み活動ありがとうございます
98	沢山買い物をしていない
99	生協の宅配が週一回なので、予定が変更になれば廃棄になることがある
100	販売店の作り過ぎ。ぎりぎりか不足ぐらいをAIで予測して管理する
101	ロスを減らす努力をするが、そのための工夫や実例を教えてください
102	余分な物をかわない。
103	食品ロス=お金を捨てているという意識をもつ
104	賞味期限、消費期限の表示をもっと大きな印字にする
105	セールまとめ買いでは無く、その都度購入にします。
106	食品工場や給食調理の破棄分を困っている方に提供する。低価格で販売する。
107	一般家庭でも食ロスに気を付けるが、企業ももっと取り組んでほしい。
108	残さず食べる、無駄な買い物をしないなど、しっかりとやっていく
109	賞味期限を正しく理解し無駄をしない。冷蔵庫をこまめに清掃することも必要。コンビニ、飲食店の廃棄の規定も大事。
110	最近では小分けパックを購入し、残ったものは冷凍しています。
111	コンビニや個人商店なども閉店時間になれば値引き販売をすればいい
112	少量パックの価格を安くしたら食ロスが減ると思う
113	本アンケートで初めて知ったことがありました。食ロスを意識します
114	フードドライブの開催を増やしてほしい。会場をコミセンにすることを検討してほしい
115	中学校の給食が多く残るらしい。食べる時間が15分ぐらいしかないなので、もう少し長くってほしい。
116	牛乳の販売で750mlなどしてほしい
117	設問の「よく知っている」の定義がわからない。フードバンクの活動は誰でも参加できるのか？
118	収入が少ないため、安売りを沢山かうが、そもそも賞味期限が短いものになる。少量で安く販売してほしい

119	食ロスを減らしたい。個人力だけでなく、皆で取り組むことでできることがあるのでは
120	飲食店でセットメニューを見直して。割安になるが食べたくないものがあるのでは
121	家庭では作りすぎをせず、売り場では極力作りすぎずに売り切れるように製造し、食品の価値を上げたらいいのではないのでしょうか。
122	恵方巻等の過剰生産をやめて、ネットを使った予約販売にする
123	もっとみんなに知れ渡るようなことはしないのですか？
124	食べきれないサイズを購入したり、予約など購入することで捨てることを減らすようにします。子供たちにも食物の大切さを伝えていきたい。
125	ケーキ屋さんとかお惣菜屋さんとか閉店間近なのに割引されていないのを見かけて、もっと値引きしたら売れそうなのと思った。
126	つつい安い食品だと購入してしまう傾向にある。それについて注意していこうと思う。
127	食べきる、残さない、捨てない、無駄に買わない等を心掛ける
128	これからは、今まで以上に食品ロスに気を付けたいと思います。自分も食品に関してこのアンケートで知ったことがたくさんありました。今後、無駄のないよう食品などの購入するときも気を付けたいです。食べ残ししないよう家族で考え直したいです
129	中学校給食の牛乳を残す子が多く、給食後に牛乳を流すために、列ができるそうです。学校給食から牛乳をなくしてもいいのでは？とにかくもったいないです。
130	今回のアンケートをきっかけに、我が家でも食品ロスを意識した食生活を実践できるように努力したいと思います。
131	大量購入を避けるようにしたい
132	フードドライブのようなことが常時やっていけばよいと思う。
133	需要と供給をもっと詳しく調べてみてはどうでしょうか。食品を捨てるのであればシングルマザーや貧しい家庭の人たちに安く提供してはどうですか。
134	消費期限、賞味期限を延ばせるように国として考える。私自身スーパーマーケットで働いているがお客様が一番新しい日付のものを購入することが多く古くなるものに大して見切り品が多く困っている。陳列の順番に購入してもらえようとするのが理想です。賞味期限が切れたものは食べたら体調が悪くなるという考え方を持っている人がいるかも。うちでは期限が切れたものでも普通に美味しくいただいています。
135	本当に必要な人へあげる機会をもっと欲しい。逆に、家庭の事情でおなかをすかせた子供も直接お菓子などをもらえる場があればうれしい。
136	昔は食品ロスはなかった。バブル以降、大量消費が当たり前になってしまった。今一度考えなおし、伝えていく必要がある。
137	食べ物に対する感謝の気持ちが必要だと思う。
138	見切り品や期限が近いものを値引きする前に売り切れる量で販売してほしいと思います。また、そういった食材を使って店内調理などしていったらいいのかなと思います。いつも捨てちゃうような部分もおいしく食べられる方法など広報などでのせてあってもいいかもしれません。

139	学校給食でごはん等をダイエットのために残す人がいると聞きおどろきました。戦前のわたしはものがない生活を送ってきて食べ物を大事にするようしつけられました。
140	飽食の時代と言っているが、本当の意味で飽食とは思えない。手作りの野菜や食品を食べている人のほうが飽食だった。今はゆとりと時間不足。多種がよいわけでもない。教育不足もある。
141	店頭の商品が売れ残りすることが当たり前ではなく、完売状態が当たり前になってほしい
142	小分け商品を増やして。併せて小分けの価格を下げて
143	行政として食ロスのタスクチームを作り周知を進める
144	フードバンク活動を通じて子供食堂をすれば良い。活動・資金・立ち上げ方を市がサポートする。
145	フードドライブなど出来ることに取組みたい
146	廃棄前の食品を購入したいが場所がわからない。HPで掲載して
147	食ロスの努力をします
148	小分けを購入するが割高である。価格を大きいものと変えないで。
149	高脂血症のため肉の脂身を処分している。脂身のない部分の販売を増やして
150	夏場の野菜の高騰時に少量販売や簡易包装の物などの購入努力をします
151	計画性をもって調理する
152	飲食店で「持ち帰り容器」をもたせてもらえるとよい。食品ロスの多くは店などではなく家庭由来ということ、意外と知られていないと思う。このアンケートのような市民の声を直接集約する機会をどんどん作ってほしい。アプリを使って市民の声を効率よく聞けるようにするのはいかがでしょうか。
153	“もったいない”を意識して食物に感謝して食品ロス削減に取り組んでいきたい
154	野菜の屑は、土にうめてごみを少なくしている。
155	食べ物をムダにすることは嫌なので、できるだけ自分にできる事に取り組んでいる。皆の周りの人たちにも広がれば良いと思う。
156	余分なものは買わないようにしよう。
157	・栗東市の活動をもっとアピールすべき。・気軽に頂き物などを持っていける窓口を設けてはどうか？
158	・賞味期限切れ廃棄が多いと思うので、賞味期限の意味をもっと広く知ってもらう必要があると思う。・スーパー等で消費期限切れにならないよう作る量を調整ないものか？
159	・フードドライブをもっとやって欲しい。・どの店でも気軽にドギーバッグ制度を導入して欲しい。
160	買いすぎ、作りすぎをしないことに注意したい
161	料理をしない人が多くなっているため、お惣菜を買う量や機会が多いと思う。本日中と書いてあることもあり、のこしたら捨ててしまうことが多い。
162	このアンケート自体をIT化し職員の労力、用紙のムダを省くといいと思う
163	店の中で「フードロスコーナー」とかがあればいいと思う
164	卵は生食での賞味期限しか記載がなく、加熱用の消費期限の記載があれば、ロス削減になると

	思う
165	・大根等は皮ごと食べる。・一週間の献立を立てている。シチュー等が残った時は真空パックに入れ冷凍保存している
166	アンケートの中に食品ロス削減の為の運動や活動があったが、自分は知らなかった。どのような告知をしているのか？ホームページだけでは知る人が少ないと思う。
167	飲食店で食べ残したものを原則持ち帰れるようにすべきである
168	この機会を得て「食品ロス」に関心をもった。食品の買いすぎをしない等無駄のないように心掛けてゆきます。
169	ごみが増えていることを気にしていた。買い物に行く際考えながら購入しようと思うが子どもが大きくなり食事量も増えているため「量」が難しい
170	テレビで見た子ども食堂のような子ども達に向けた支援があるといいと思う。最近小さな子どもの暴力が気になる。
171	食品ロスの問題を知らない人が多いので、広報等でもっと取り上げるといいと思う。
172	恵方巻き、おせち、クリスマスケーキといったイベント時の食品ロスを改善すべき。特にコンビニ各社と行政は連携すべきだ
173	「食品ロス」という言葉をアンケートで知りました。より意識が高まりました。
174	フードバンク、フードドライブの活動を市内の誰もが協力できるよう広めることが必要。災害対策の食品ロスが気になります。
175	家庭でも残るが外食でも食べ残しが多いと思う。一人一人の意識が大事
176	食べ物が出来るまでの過程や生産者のことが見えると食事も大切に頂こうと思う。
177	一人で食事するより複数の方が食品ロスは減る。という考えから、同性パートナーが住みやすい環境も整えてほしい
178	詳しくは分からないが、将来に向けて良い取り組みと思うので頑張ってください。
179	まずは家庭内で食品ロスをなくすように努力しています。一人一人が意識をすること
180	買いだめによる期限切れによる廃棄を注意している
181	学生で料理に携わってないが、家族の様子をみて答えました。
182	冷蔵庫の中の食材を使い切ってから買い物に行くようにします。フードバンク活動にも協力します。
183	家庭の食品ロスも気になりますが、給食の牛乳の廃棄が気になります。
184	「勿体ない」という言葉と食品ロス上位に日本が入っていることに、もっと日本人が留意すべき
185	企業に対しても調査されていますか？食ロス削減に取り組んでいるお店の紹介をしてください。
186	「三方よしフードエコ推奨店」「3010運動」について全く周知不足。「フードバンク、フードドライブ」についてもいつどこで行っているのかわからない。
187	調理している殆どの人が食品ロスを意識していると思う。食事の量が足りないと言われることにプレッシャーを抱いている。
188	環境保護、健康、児童支援等が絡む話しなのかなと思うが、各取り組みがバラバラに感じる。

189	必要以上の物を頼まない
190	我が家は孫たちには残さず食べる様に教育しています。
191	この様なアンケートをきっかけに活動を知ることができ、見直すよいきっかけにもなりました。食品ロスを削減していきます。
192	これからは気をつけて料理、食品に対して前向きに考え生活していこうと思いました。
193	・これからは家族の人数がへる傾向にあわせ、スーパーの品ぞろえも1つずつのパッキングを少なくしては？ ・「すてる」罪悪感は昭和生まれには身につけているがこれからの世代には基本は「教育」だと思います。
194	Q2-9の内容に同感した。今後は実施していきたいと思う
195	家族が賞味期限に厳しいため、切れないように気を付けます。
196	自分にとっては残さないことは当たり前なので、とくに考えることはない。
197	何日か先までのお料理の計画を立ててそれに必要なものだけを購入する。売り出しなどで目先のものにとられると買いすぎるので、立てた計画の中で必要なものを必要な分量のみを購入するとロスが出ないと思う
198	必要な分だけ購入し、調理するよう心掛けたい。
199	毎日買い物に行かないようまとめ買いしている。家にある食材で料理するように心がけている
200	賞味期限が近い商品をコンビニでも値下げして売ってくれたらいいのと思います。
201	普段は、ほとんど発生しないが来客時の食べ残しや、多量に頂いた物など、もったいないと思うが廃棄する。
202	子どものころから「残さず食べる」をしつけられた。今はそんなことないのか？ロスが増えている意味がわからない。
203	家庭ではできるかぎり無駄のないようにしている。外食でも残さないようにしている。
204	消費期限や賞味期限の意味を理解すること。料理を作り過ぎないこと
205	賞味期限がうるさすぎる
206	フードドライブの活動は知っているが我が家では寄付できるような食品はない。食べ残しや使いきれなかった食材を減らすことは難しい
207	食べ物を残したり、すてることが“もったいない”と思うのでうまく利用している
208	賞味祈願や消費期限がきたら捨てるのではなく、保存方法や調理方法を工夫すれば食品ロスを減らせると思う。
209	安価だと買いすぎる傾向があるので必要な物だけにしておく
210	冷蔵庫の中を把握していることが大切だと思う
211	個人の食品ロス削減も大切だが、生産と消費のバランスが重要。“売り切れご免”的な生産を実施することで食品の値段が下がればと思う
212	フードドライブは、住んでいる地域のコミセンなどで、何かの行事の折にしたほうが持っていくやすいです。
213	近年、昔に比べるともったいない指向ができたと思いますが、賞味期限が少しでも過ぎると捨てる人も少なからずいます。消費期限と区別してほしいです。

214	調味料の容器が大きく、期限内に使いきれないことが時々ある。
215	自身も食べ過ぎない
216	家族が少なくなる時代なので食品業界にも小袋を購入できるよう取り組んでもらえたらと思う。
217	私が子どもの頃は「残さず食べる」と親にきびしくしつけられた。今は何不自由ない世の中ですが、食事のたびに孫や子に食べる物のたいせつさやありがたさを話すようにしている
218	コンビニの食品の多さには驚いている。
219	食品ロス削減を意識して、食品の購入、調理をしている。残った物はリメイクしている。
220	娘家族が帰省の時には、たくさんご馳走を作り、余ったものは持って帰ってもらうのが楽しみ
221	コンビニでバイトをしていたが、毎日ごみ袋一杯の廃棄があった。スーパーのように廃棄が近くなれば割引販売すればいいのに
222	食材を個別パック、少量販売を増やして、少量で買うことをすすめる
223	スーパーの協力が必要
224	無駄のない買い物と料理をする事です
225	期間限定の押し売りをやめてほしい
226	フードドライブの会場が近くにあるといいですね
227	スーパーなどで「値引きシール」を有効活用してほしい。
228	できる限り無駄のないように買い物にも料理にも気をつけて行きたい。ロス削減はごみ削減にもつながるので大切だと思う。
229	大切な取り組みだと思うのでぜひ普及してほしい。
230	調理の際、食材の切り方で可食部分を無駄なく使い、余り料理のリメイク、アレンジカもアップしている。感謝の気持ちで実践を続けます
231	テレビなどでもっと紹介したらいいと思う
232	なぜ食べ残しをする人がいるのかわからない。私たち家族はしない。家族より店側（スーパー）などが多いと思う。
233	幼稚園、小学校などで食、食品の大切さを学ぶ機会をされているかと思いますが、今以上に給食などを絡めて勉強する場を与えてはいたがでしょうか。
234	飲食店やコンビニ、スーパーなどの売れ残り商品を値下げなど行われているが、まだまだ廃棄処分になっているものが多いので、食品ロスにならない製作を行ってほしい。各家庭では、子供と食品ロスについて話し合う機会を持つことが大事だと思う。
235	テレビなどを利用して、キャンペーンを実施するなど国民に知らせる活動が必要かと思う。身近な話題だと思っていいないことが問題だと思う。
236	日本の食料自給率が低いこと、海外からの輸入に頼っているということをもっと自覚し、教育も必要
237	買い置きを最小限にする
238	痛んでしまったから
239	食品を購入する際、少量で販売されていると助かります。飲食店等で食べ残しをした際は罰金

	制度等を設ける。
240	フードドライブを市で行うなら、各コミセンで3か月に1度など定期的に行い、気軽に持っていけるようにしてほしい。
241	賞味期限切れのお店のオープン、傷がいった野菜の販売等、捨てずに手ごろに購入して、三方よしにつなげたい。
242	最近のご近所とのお付き合いも昔のようではなくなり、買ったものを分け合うことがなくなり、寂しいです。
243	食品のバラ売りを推進してほしい。
244	買いすぎを防止する。メモやスマホで冷蔵庫の中の写真を撮っておく。作るときは期限が近い食品を使うようにする。下処理できるものは冷凍・乾燥等して楽しく家事や生活をできるようにしています。
245	必要以上の買い物をしない。
246	食べきる、使い切る を心掛けている。食品ロスを最小限にしていけるようにしたい。
247	スーパーで買い物をするとき、少量パックなどの商品が普通より高めの価格になっているので、どうしても大きい量のほうを買ってしまいます。
248	捨てるのはもったいないので賞味期限が数日過ぎても使っています。期限が過ぎたからといってすぐ捨てるのはよくないと思います。
249	家庭部門でも食べ残し、過剰除去などの削減のため、ノウハウの共有や何かしらのインセンティブが必要に思います。また、フードドライブのような活動はライフサイクルでのロス削減の一助になると期待します。促進には、こちらもインセンティブが鍵と思います。家庭部門での食品ロスが全体の半分かようなので、施策を講じるべき。