

## 成田市インターネット市政モニター アンケート集計結果

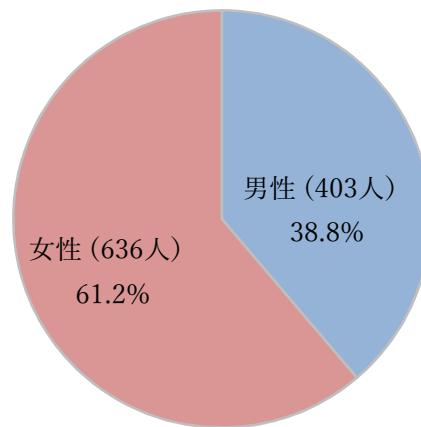
第109回のテーマは「食品ロスと30・10運動に関するアンケート」でした。

配信者数：1,552人

実施期間：令和7年12月12日(金)～12月22日(月)

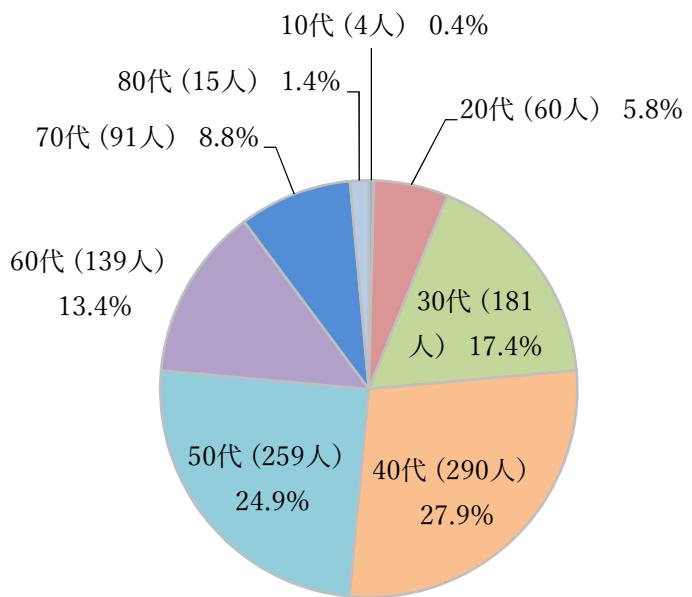
回答者数(回答率)：1,039人(67%)

[F6] 性別  
(回答者数=1039)



単一回答		人
全体		(1039人)
1 男性		(403人)
2 女性		(636人)

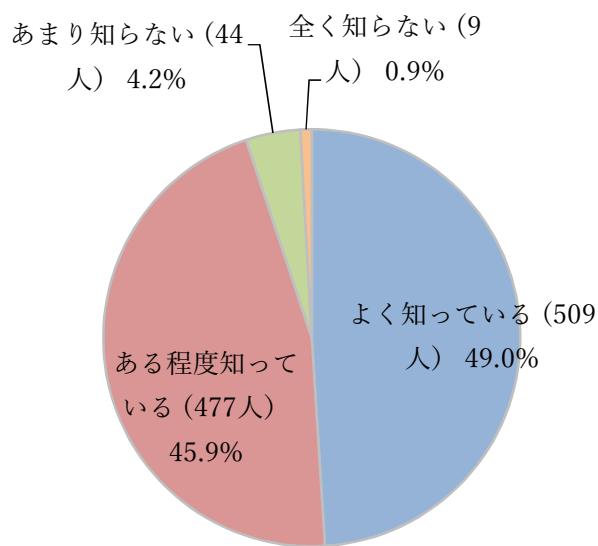
[F8] 年代  
(回答者数=1039)



单一回答		人
1	全体	(1039人)
2	10代	(4人)
3	20代	(60人)
4	30代	(181人)
5	40代	(290人)
6	50代	(259人)
7	60代	(139人)
8	70代	(91人)
9	80代	(15人)

[Q1] 「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。

(回答者数=1039)



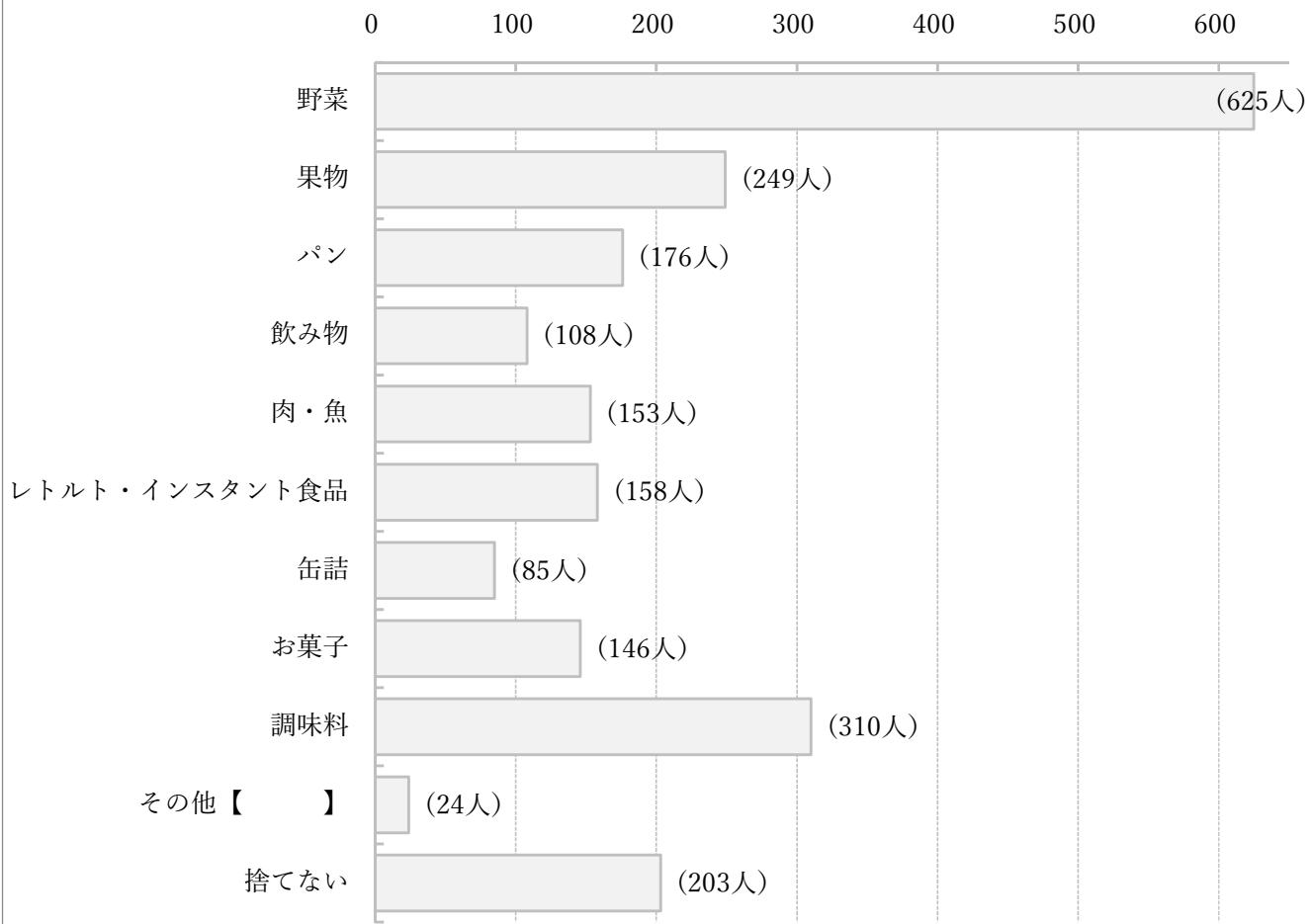
単一回答		人
全体		(1039人)
1 よく知っている		(509人)
2 ある程度知っている		(477人)
3 あまり知らない		(44人)
4 全く知らない		(9人)

#### 【分析】

「よく知っている」と「ある程度知っている」の合計が94.9%であることから、食品ロスの問題が幅広く認知されていることがわかりました。

[Q2] 今年、ご家庭で使用せずに捨ててしまった食料品は、どのようなものがありますか。

(回答者数=1039)



複数回答	人
全体	(1039人)
1 野菜	(625人)
2 果物	(249人)
3 パン	(176人)
4 飲み物	(108人)
5 肉・魚	(153人)
6 レトルト・インスタント食品	(158人)
7 缶詰	(85人)
8 お菓子	(146人)
9 調味料	(310人)
10 その他【 】	(24人)
11 捨てない	(203人)

【その他】

- 惣菜
- 米
- 瓶詰

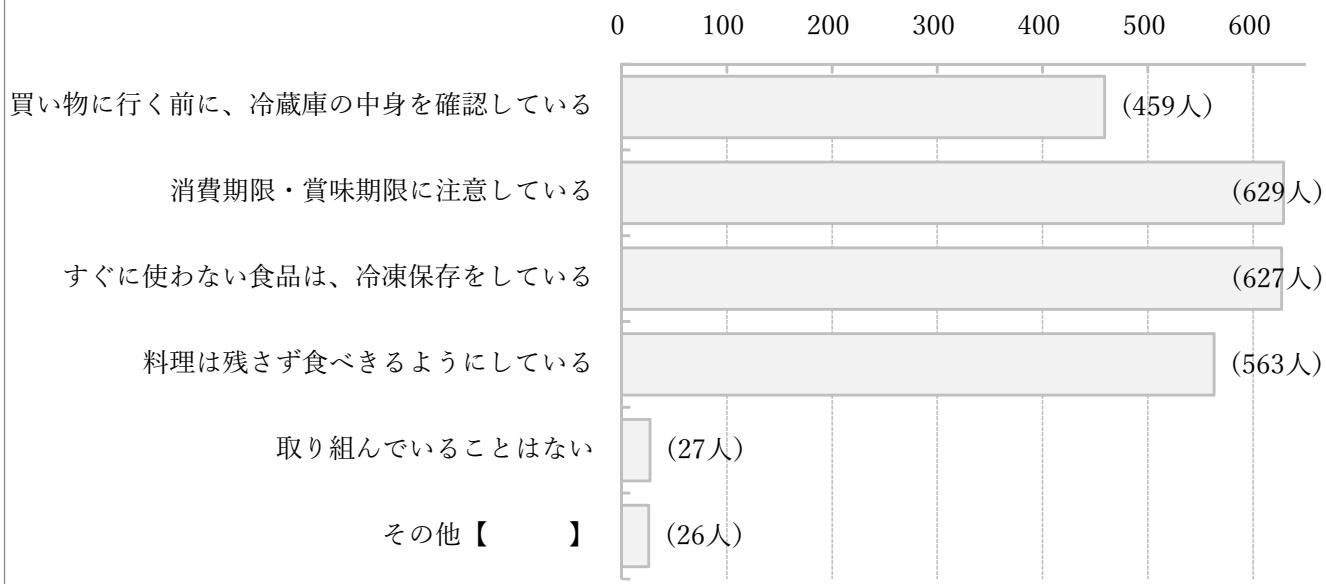
- 作り置きのおかず
- 牛乳
- 離乳食
- お惣菜
- お茶
- 豆腐
- 冷凍食品
- 子どもの食べ残し
- 惣菜
- 豆腐、納豆
- 納豆
- お釜の米
- 調理済みのもの
- 総菜を、二人暮らしの量を超えて多く作り、食べきれない。
- 惣菜
- 納豆
- 食べなかつた余り物
- ジャム
- 基本的には捨てないが、頂き物（特に野菜類）については、お隣さんへ上げたりしても残った場合は、処分した時もある。
- 豆腐
- ヨーグルト、牛乳

#### 【分析】

廃棄する食品の中で生鮮食品の割合が高いことは予想していましたが、「レトルト・インスタント」が、「肉・魚」より多いことは予想以上に多い結果となりました。保存できる食品でも賞味期限・消費期限を定期的に確認し、期限内に消費することや、フードドライブへの呼びかけをすることで、食品ロス発生の削減につながると考えられます。

[Q3] 食料品を捨てないようにご家庭で取り組んでいることはありますか。

(回答者数=1039)



複数回答	人
全体	(1039人)
1 買い物に行く前に、冷蔵庫の中身を確認している	(459人)
2 消費期限・賞味期限に注意している	(629人)
3 すぐに使わない食品は、冷凍保存をしている	(627人)
4 料理は残さず食べるようにしている	(563人)
5 取り組んでいることはない	(27人)
6 その他【 】	(26人)

【その他】

- 保管食品は賞味期限順に並べて棚に置いている
- 必要な物をしづつと買う
- 寄付
- 必要なものしか買わない
- 無駄な買い物をしないように、買い物の際はメモをして必要な物だけ購入するようにしている
- 食べ切れる量を盛り付けて食べる
- 必要な物しか買わない
- 必要なものを必要な量購入している。頂いたときは冷蔵や冷凍している。
- 傷みやすい食品は、冷凍保存
- 必要最低限の買い物だけをする
- たくさん作らず、食べ切れる分だけ作るようにしている
- 見切り品を買う
- 割高でも少量を購入している
- 無駄な物を買わない、今必要としている物を買う
- 傷む前に食べるようになっている
- 買いすぎない
- 購入後、長期保存する為、小分けし冷凍や、野菜等はキッチンペーパーでおおってからジップロック等へいれて保存している。

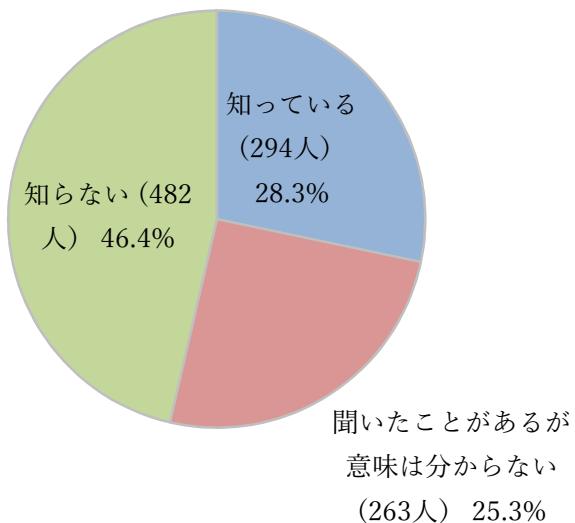
- 買いすぎない
- 安いからといって、多く買わないようにしている
- 余剰な買い置きはしない
- 賞味期限が多少過ぎても捨てないで食べる
- 料理のレパートリーを増やしたり、アレンジして応用している
- 期限の近い物品の購入
- 食べきれる分を作る
- 買い物の手間を省くため、近いうちに食べるだろうと思って買ったものを無駄にすることが多いので、買い物回数 자체を減らして、更に本当に食べるものか一旦考えるようになっている。
- 使う頻度の少ないものは少量タイプを購入する

#### 【分析】

回答者の半数以上が、食料品の賞味期限・消費期限に気をつける、すぐに使用しない食品は冷凍保存するなどを行い、食品ロス発生防止に努めていることがわかりました。

[Q4] 「フードドライブ」という言葉を聞いたことがありますか。

(回答者数=1039)



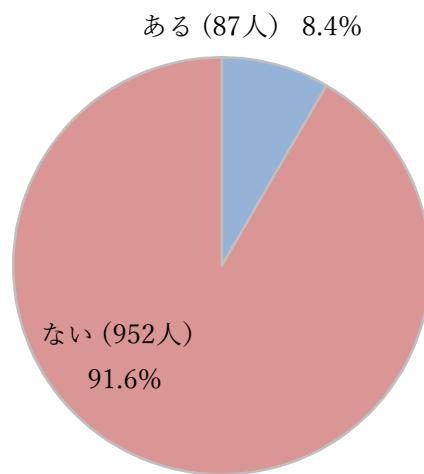
単一回答		人
全体		(1039人)
1 知っている		(294人)
2 聞いたことがあるが意味は分からない		(263人)
3 知らない		(482人)

#### 【分析】

フードドライブ認知度（意味も理解している）が、28.3%と、全体の3割を満たないことから、フードドライブの認知度を上げることが、食品ロスの発生防止につながるものと考えられます。

[Q5] フードドライブに食料品を寄付したことはありますか。

(回答者数=1039)

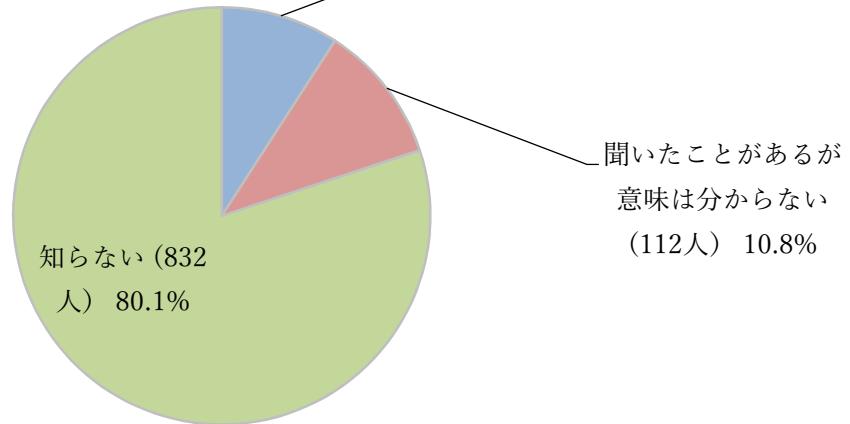


単一回答		人
全体		(1039人)
1 ある		(87人)
2 ない		(952人)

#### 【分析】

食品を寄付する場所の少ないことは認識しているものの、90%以上がフードドライブを実施したことがないとの回答でした。

[Q6] 成田市では、30・10運動を従前から推進しているところですが、この運動を更に推進することで食品廃棄物の発生の抑制に繋がることから、「成田市残さず食べよう！30・10運動の推進に関する条例」を制定し、本年4月1日から施行いたしました。あなたは、30・10運動を知っていますか。  
(回答者数=1039)



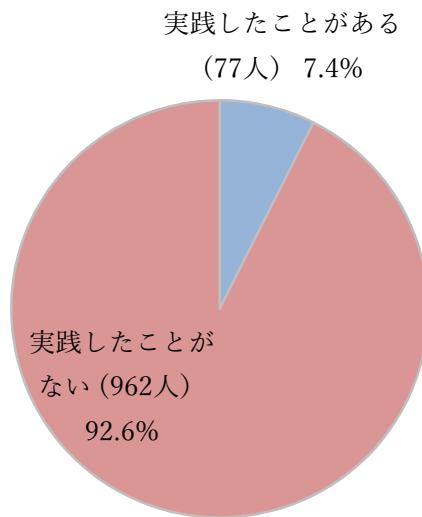
単一回答		人
1	全体	(1039人)
2	知っている	(95人)
3	聞いたことがあるが意味は分からない	(112人)
3	知らない	(832人)

### 【分析】

「知らない」が80%を超える結果となりました。引き続き、広報なりたや市のホームページなど幅広い媒体を用いて30・10運動の推進の周知・啓発活動を行い、認知度の向上に努めてまいります。

[Q7] あなたは、30・10運動を実践したことがありますか。

(回答者数=1039)



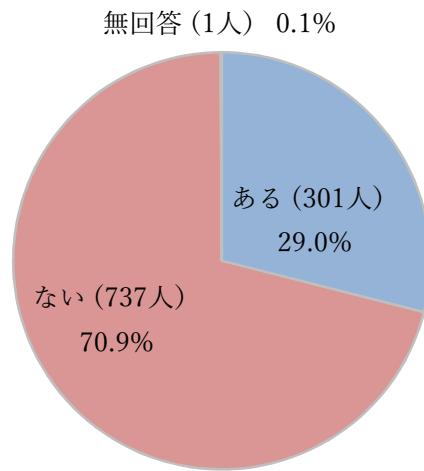
単一回答	
全体	人 (1039人)
1 実践したことがある	人 (77人)
2 実践したことがない	人 (962人)

### 【分析】

「実践したことがある」が77人で全体の7.4%でした。一人でも多くの市民や事業者に30・10運動を実践していただくためにも、引き続き、広報なりたや市のホームページなど幅広い媒体を用いて周知・啓発活動を行ってまいります。

[Q8] 今年、外食時に料理を残したことはありますか。

(回答者数=1039)



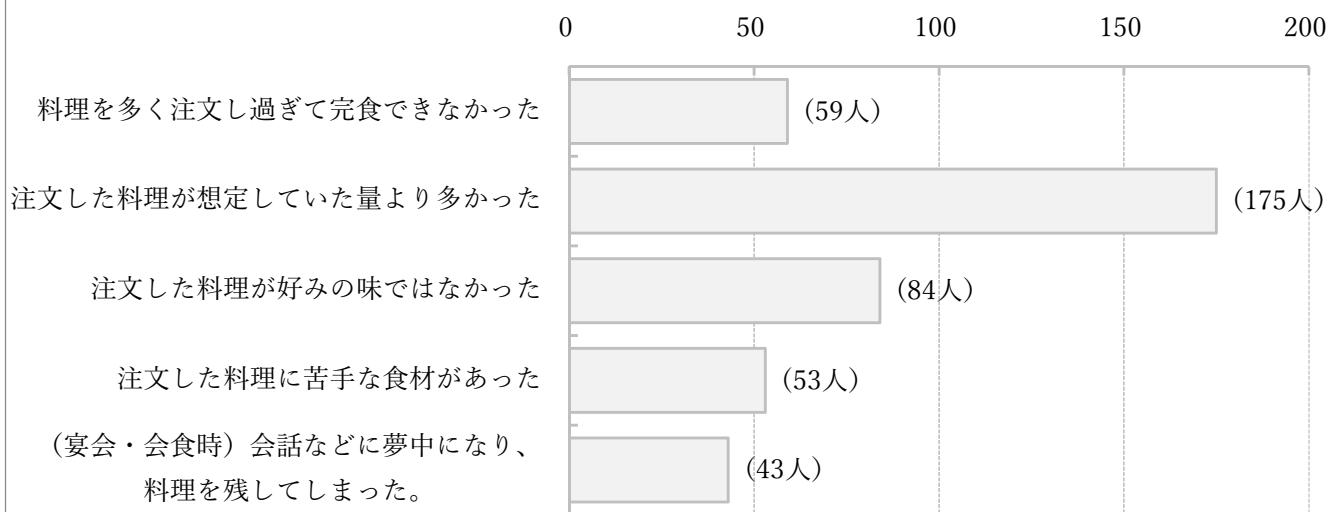
単一回答		人
全体		(1039人)
1 ある		(301人)
2 ない		(737人)
無回答		(1人)

#### 【分析】

4人に1人以上は、外食時に食べ残しを発生させている結果となりました。

[Q9] Q8で「はい」と答えた方に聞きます。料理を残した理由を教えてください。

(回答者数=301)



複数回答	人
全体	(301人)
1 料理を多く注文し過ぎて完食できなかった	(59人)
2 注文した料理が想定していた量より多かった	(175人)
3 注文した料理が好みの味ではなかった	(84人)
4 注文した料理に苦手な食材があった	(53人)
5 (宴会・会食時) 会話などに夢中になり、料理を残してしまった。	(43人)

### 【分析】

食べ残しの理由として、「注文した料理の量が想定以上であった」が、「注文した料理が好みの味でなかつた」の2倍以上のポイントとなりました。飲食店側のメニューの表示の記載内容や写真を付けるなどの工夫をすることで、食品ロスの発生防止につながるのではないかと考えられます。

#### Q10 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。

- 安いからといって余計に買わない。
- フードドライブのことなのかもしれないが、食べきれない食材を寄付できる仕組みが欲しいです。
- 食べ過ぎにも注意しているが、なるべく食べ切ろうとしている。
- 家庭で出る食品ロスより企業で出る食品ロスの量をご存知ですか？
- 賞味期限、消費期限の近い食材を集め、必要な人に配つたら良いと思う。
- 多く買わない。食べる分だけ。
- 色々なお店の廃棄品をまとめて販売してくれる場所があったら良いなと思います。
- 定期的に、冷蔵庫や保管場所を確認して、消費期限を確認すると共に、不要品を整理することで、食品ロスを無くす。
- 家族が少人数なので無駄にしない努力はしているものの、スーパー等の1袋が多いのです。企業努力も勧めて欲しい。
- 食品をシェア出来る何か集まりや何かあつたら良いのになって思います。
- 取り組める事があつたら取り組みたい。  
市の活動等も、もっと知りたい。
- 多く作らず少なめに。おかずが足りない時にちょっと足せる食品を用意しておく。
- 買い物時に無駄を避ける。
- 食品の大切さを子供だけじゃなく大人にも伝え続けたほうがいい。
- 社会福祉協議会の子育て向けフードバンクを利用して、大変助かっています。今後も継続希望です。
- 保存の出来る食品は、フードドライブするよう気をつけたい。
- 調味料は、中々使いきないので、少量パックがあつたら良いな。ドレッシング、焼肉のタレ、海苔の佃煮などよく使い切りません。調味料の意外な使い方のレシピがあつたら良いと思います。
- 地域の企業、商店などと協力し残りそうなものはアプリが何かでお知らせし、フードロス対策を市全体で取り組んで頂きたい。
- 必要のないものは買わない。
- スーパー等では半額以下で販売しているのを見たことが有りませんが、売れるまでどんどん値段を下げたらいいと思います。
- 外食する機会が無いので、調味料など、余り普段利用しないものは、賞味期限切れになり、使い始める前に捨てる事が多いし、料理の頻度が少なくなっていますから、捨てます。

- フードドライブの告知を色々なメディアでやってほしい。
- 買い物は夜遅くにして廃棄前の値下げ品を買うようにしています。物価高対策、食品ロス対策を兼ねているのはもちろんですが、今日はどんなものが残っているか楽しみの一環にもなっている。
- 生ごみ処理機の普及も必用と考えます。
- 成田市が行っている30・10運動は食品ロス削減に向けてとてもよい運動だと思います。宴会でたくさんの料理が食べ残されているところを何度も見たことがあるので食べ物に集中して食べる取り組みは良いことだと思います。  
野菜や肉を冷凍保存したり、スーパーでは先頭から食材を取ったり、食品ロスにならないよう心がけているのでこれからも気をつけたいです。
- 冷凍すれば肉などは使うのが先になんてよいかなと思うがそれでいいのか。冷凍法や、よい保存法が会った知る機会があると良いと思った。
- 廃棄される食品を子ども食堂等に寄付したらいかがでしょうか。
- 気をつけているが、気がつくと消費期限を過ぎていて、フードドライブにも持っていくれない。
- 自宅でのロスはほぼない。外でロス削減を考えるなら割引の時間帯を早くし、割引率をもっと上げるよう声をかけてもらえたなら嬉しい。
- 安価だったので 買いすぎた事があります。購入の時には、冷静に判断しないと、いけませんね。
- もったいなくて、捨てる事など出来ません。
- 自分で食べられる量を理解しているのでロスは起こさない。
- 食品の特性を考慮しないで一律賞味期限や消費期限を設定している事が問題である。  
消費者もすぐ食べるのであれば、出来るだけ期限の近づいた食品を購入する意識を持つ必要がある。
- 学級閉鎖になった学級で給食のパンを販売するニュースを見ました。とても良いシステムだと思ったので成田でも取り入れてもらえたなら嬉しいです。
- 小分け商品をたくさん作ってほしい。
- コンビニ店でもお値下げした品を提供したらいいと思います。  
一部の店舗によってはお値下げしている品物を販売していますが…。
- 外食時にご飯の量などが選べるようになると、外食でも残す人が減り、食品ロスが減ると思います。
- 米粒1つ残さず食べきる。
- サブ冷凍庫の購入補助金制度があったら嬉しいです。
- スーパー、コンビニ等で消費期限の近い値引き商品を積極的に購入するなど食品ロス削減に協力している。
- 個人の取り組みも大事だが、スーパーでの食品ロスはすごいのでそちらへの働きかけを強めたほうが良い。パンなどゴミ袋いっぱいに捨てる事があるのでそちらの方が深刻。心が痛くなる。
- スーパーに少量で販売して欲しいです。
- 一人暮らしなので食材が余りがちです。少しの量をお得に買える仕組みがあると有難いです。
- パン屋さんで働いていた時に、捨てられるパンがもったいないと感じていました。  
良い取り組みはもっと皆に知ってもらいたいですね！
- 廃棄の食品を自由に持て帰れるようにする。配られる施設などへ遠すぎていけないし、そのような施設へ行くことが恥ずかしいと思う人もいる。  
捨ててしまうのにお金がかかるくらいなら、タダで持つていいってもらえばいいのに、くれればいいのにといつも思う。特にたべさかりの子育て世帯は、食べ物はいくらあっても困らないので。
- レストランやスーパーの惣菜で、少量パッケージが少ない為、残してしまう。
- 飲食店でも賞味期限に近づいた特別メニューを作り、やすく売ったら嬉しい。

- 資源の有効活用だけでなく、ごみの削減にもつながる活動ですので、勉強して個人でも対応していきたいと思います。
- 期限が切れたものでも食べられることの周知。外食はハーフサイズや小盛の導入が進めばいいと思う。
- レストランに持ち帰り用のタッパーを持っていくのが普及すると良いと思う。
- 役所関連施設で集荷をするところを増やして持ち込みやすくすることも大事なことではないかと思います。
- 「食品ロスと30・10運動」の名前は知っていましたが、運動の中身は殆ど認識していないのが、実情です。 小さい時から「食べ物は残さず食べる！」をモットーとしているので、気持ちが動かないのも ひとつの理由かな と思います。
- 賞味期限間近の食品を安価で専門に扱うお店があれば利用したいと思います。
- 外食はしないようにしています。
- 最初から食べられない量は減らすべき。
- 食料品を捨てる事にはとても抵抗がありますが、どうしても残してしまったり消費期限切れになってしまったりします。自然災害の事を考えたりすると、余分に蓄えたりしておきたいと思いますし。忘れてしまう事も有ります。どうしたら良いのでしょうか？悩んでしまいます。
- 年齢のせいか私は食品を捨てていることはお金を捨てていると同じと考えてしまいます。食べきれないものは頬まない。食べきれなかったら持ち帰る。持ち帰れないなら自分の食べられる量を覚えておく。一人ひとり心掛けていきたいものです。
- すぐに使用する予定の無い食材は購入しないようにしているが、一度に使いきれない食材を保存し、知らない間に賞味・消費期限を過ぎてしまうことがある。物価高の昨今、今まで以上に賞味・消費期限には注意したい。
- スーパー勤務です。賞味期限が切れると基本廃棄になります。賞味期限が切れてもすぐに傷んで食べられなくなるわけではないので、賞味期限切れていても消費者が了解して、格安で販売すれば良いと思います。
- 賞味期限や消費期限の正しい知識を多くの人に広めることが必要と考える。私も含め知らない人は多い気がします。
- 賞味期限と消費期限の違いがわからず、賞味期限が少し過ぎただけで食品を廃棄している人が多いのではないかと感じる。これをもっと周知するための施策に期待したい。
- 物価高なのにフードロスになるのは余程の裕福なのでしょうかね？
- 地震対策用で、町内で食料を在庫します。1年後不要となります「引き取りしやすい非常食」を知らしめて欲しい。又1年後皆が欲しがるようなものを教えて欲しい。
- スーパー、小売店に値引き販売をしなくても良い量を仕入れする取り組みを具体的に聴取し、実現出来的店舗を公表する。
- 過去、某フランチャイズハンバーガー飲食店で働いていたが、毎日すごい量の廃棄が出ていることを知り、一般家庭がいくら頑張っても外食産業にメスを入れないと意味がないのではと感じた。
- 外食がどうしても口に合わず残してしまった時は罪悪感があります。今は野菜を腐らせないように保存するくらいしかできませんが、引き続き努力はしたいし、関心を持っていきたい。
- 飲食店でどのくらいロスが出ているのか、周知してもらう報道をしたらいいと思います。
- 食品は食べられるだけ購入する。食べられるだけ作る。残さず食べる。消費期限に注意する。外食は食べられるだけ注文する。
- なるべくロスしない様に自家栽培や冷凍したりしているが、高齢者にとって食品は減らすに減らせな

い大切な物です。週に1回でも良いので、安価で弁当を配ってほしい。1回300円位で…。

- 空気と同じで食べるものは常にある。その意識が強すぎるため捨ててもよい。  
その感覚が大きいと思う。捨てるな、捨てるなではなく、今年米が大きな話題になったが、土から1年かけないとできないこと(そうで無いものもありますが)、要するに時間が必要ということをみんなが理解することが大事かな。今年はまた輸入が増えたようだが、悲しいことと将来が不安です。
- 年間に廃棄される食品の量について具体的にイメージしづらいと思われる。廃棄される食品の量、金額換算等を可視化できるようにすると実効性が高まると思う。
- 定期的な啓発。
- 子供食堂をもっとみんなに周知してもらい、食品の持ち寄りに協力してもらう。
- 割引率が、高ければ購入し食品ロス削減につながると思う。
- 生ゴミの削減にも努めることが必要。コンポストの取組普及を強化する必要がある。
- 常に心掛けたと思います。
- 少し賞味期限が切れただけで食料が捨てられていくのは、とてももったいない。なんとかうまく活用できないか、と思う。
- 飲食店で、調理済みのお料理が毎日廃棄される状況を見る機会がある、どうにか活かす道はないかと思うのですが、こんな例をもっと皆で深く考えて食品ロスをなくせ、同時に、生活に困っている人の助けになり方法を探したいものです。
- 冷蔵庫に余った食材で作る料理のレシピを広報などで取り上げて欲しい。
- 手前取りを徹底しています！
- 残さを堆肥にしてリサイクルも良いと思います。
- みんなが正しく使えるか不安だが、みんなで使えるコンポストがあっても良いかなと思います。  
集合住宅だとコンポストの設置は不安を感じるため。
- フードバンク的なところに寄付をしたいが、方法がわからない
- 我が家では肉、魚等は冷凍保存し、野菜は残さないよう半分にカットした物を購入したり、足の早い野菜から調理して食べきれず残った料理は保存して後日食べるようになっているのでフードロスはゼロにしている。フードパントリーでいただいている。いつもありがとうございます。
- 市役所として、物価高の昨今ベランダや、限られたスペースでできる自家栽培（袋のまま育てる野菜名前忘れた）、といった菜園の始め方とかレクチャーして欲しい。スーパーが遠くて不便なんで。
- 最近は高齢者が多くなり、飲食店利用者も高齢者の割合が多くなっている。  
東京の飲食店の中には、高齢者の利用を前提として提供する料理の1品の量を少なくしています。1品の単価は低くなりますが、提供する品数が多くなり飲食店側も経営的に有利な点もあるようです。  
テレビ等では、大盛、大食いがもてはやされているが、フードロスへの反省は？
- 持ち帰りの推進。
- 学校給食では魚の残菜が多く残っていると聞いています。魚料理を食べやすくするなど、調理法や味付けで工夫できるとよいと思います。
- 飲食店で働いていますが、毎日外国人が残すのが半端ない量です。空港などで海外の方にも残さないマナーを知らせたほうが良いと思います。
- 食品を大切にていきたい。子供達にも、幼稚園から、食育を実施して、食に関する教育を強化して欲しい。もちろん、家庭でも実施していきたい。
- 食品ロスを減らして何の意味があるのか分からず。
- 米粒を残したら目がつぶれると、教えられた世代です。食べ物を残すのは犯罪です。
- 食材などを買いすぎないように心掛けたい。

- 自然の恵みに感謝して頂く そのような教えは 家庭も含め教えるのとは極端に少なくなっていると思う。小学校を出ると、なぜだか挨拶もしなくなるし他人に関わらないような風潮がある。米国の勝手主義をよしとした有識者たちが、人権を振りかざし義務を果たさない世に変えてきた。  
テレビ新聞などマスコミへもドシドシ、勿体ない・食品ロスを減らそう施策を投げかける。余った食品寄付もいいですね。お米やパンの割引販売のようなことを行事化し削減を呼びかける。広報なりたにも載せよう。纏まらなくて失礼しました。
- 個人的に、賞味期限や消費期限が近く、割引されているものは積極的に購入しています（賞味期限、消費期限はあまり気にしない）。また、買いすぎないことも心がけ、二重購入等には注意しています。
- 食品ロスの取り組みは個人と地域や企業などの団体の両方で取り組んでいく必要があるので、ぜひ協力していきたいと思います。
- 消費期限が短い食品が多過ぎる。最近テレビでよく目にする「大食い●●」は食品ロス防止の風潮に逆行していると思う。
- 大盛りをやめた。食い放題をやめた。
- 食べきれないようなら冷凍したり、賞味期限は過ぎていても気にしないで食べます。
- 余分なものは買わない。
- 食べ切れる量でつくったり注文する。期限のあるものを大量に購入しない。
- 勤務先でフードバンクに食品を寄付する活動はしています。別件ですが、冷蔵庫は冷凍庫をもう少し大きくしてもらいたいです。食品を買ったら肉はグラムで測って小分けにして冷凍したり、野菜も使う大きさに切って（葱やキノコ類など）ジップロックに入れて保存しています。冷蔵だと、気が付くと期限が切れたりしてしまうからです。一般的な冷蔵庫は冷凍スペースが小さいと感じています。それだけでも腐ってすることが減るので、と思います。
- 30-10運動をもっと宣伝してほしい。
- 食料品は必要な分だけ買うようにしている。
- 外国人が大量に食べ物をゴミ捨て場に捨てています。  
ごみ捨て日も気にせずに捨てるし、そのまま外に投げ捨てています。追い出してください。
- フードドライブという言葉を初めて知りましたが、制度自体は知っていました。  
まだ食べられる食品が無駄にならずに済むので、どこへ持つていいのかなど、もっと広く知つて貰えたらいいなと思います。
- 同じ商品を買い込みすぎない事。手前どりを実践。
- スーパーやコンビニのお弁当や総菜の残ったものの行方が非常に気になる。成田市から市内の量販店への指導や割安での販売の指示などはできないのでしょうか？
- 学校給食の残飯を破棄しないことを目指すべき。欠席した子どもに持ち帰らせる選択や、販売、寄付があつてもいいのでは？残飯の話を聞くと胸が痛い。残飯が出ない献立を作るセンスも必要。
- 小分けの食材、小分けの調味料が必要です。例えば、豆板醤小さじ1杯のために1瓶購入すると残ってしまう。
- 残りそうな野菜や調味料を使った、簡単なレシピ等をホームページやライン等で教えて貰えたら嬉しいです。
- 若かった頃の食う量から、だいぶ胃が小さくなつて少食になり、残さないように心掛けています。
- 余計に買わない。たくさん料理しない。賞味期限を確認する。1人1人の取り組みが1番だと思います。
- お刺身のツマミ無しとかを売つて欲しい。
- 飲食店で働いています。本当に捨てる食材が多くて嫌になるくらいです。周りのお店はフードロス対

策を始めていたりするので、私の勤務先もそうして欲しいと思います。

子供のバイト先もフードロスがとても多いそうです。私達が家庭で頑張ることも大切ですが、やはり企業が考え方を変え、真剣に取り組む事が大切だと思います。

- 余分は買わない、残さず食べる、昔の当たり前をすればいいだけ。それが本当の食育だと思います。オモチャで釣るハンバーガー屋、人気キャラクターで釣る回転寿司屋がありますが、こういう会社は食品ロスを助長しています。こういう会社にこそポスターを掲示していただくなど協力してもらうべきです。
- 難しい。
- 給食の牛乳が大量に残ると聞いたことがあります。  
好きな人も多いとも思いますが…勿体ないので、牛乳はなくしてはいかがでしょうか？
- 1. 生モノ以外の加工食品など賞味期限を消費期限と勘違いして、捨てている人がいるのでは？ 期限を過ぎても、食べられないわけではないのに、この表示（賞味期限）のせいで、人に上げることも出来ず、捨てている・・・このロスは、大きいかと思います。～これらを安く提供できる店があるとロスが減る。  
2. 野菜などの生モノ。多少、傷んだ野菜でも、食べられる部分を取り出し、加熱して（スープなど）食べれば、家計にも良いのに・・・家庭での「もったいない」運動を。
- 地元の農家が作っている農作物をもっと地元民にも観光客にも知ってもらう施策をすればどうか。  
SNS、動画サイトでの広報、地元野菜や米をメインにしたカフェと道の駅@公共複合施設。成田市の農作物のポテンシャルは高いと思う。
- テレビで、日本では毎年、何百万トンもの食品が捨てられていると、聞かされました。  
勿体ない事の最たるものです。食っている人たちに何とか出来ないものかと、憂いています。
- 消費期限より賞味期限の表示を目立つようにし、食べることのできる期間の認識を勧奨する。  
また、開封後の賞味期限を「なるべく早く」という表現ではなく、難しいとは思うが具体的に表示されていると心配なく食べることができるので捨てる機会が少なくなると思う。
- もっと説明して！アンケート作った人の自己満足。
- 忘年会で、残った食べ物を持ち帰れるお店がありました。最近は、このように、食べきれなかった料理を持ち帰りできるお店が少しずつですが、増えてきて、良いことだと思います。  
特にホテルなどのブッフェだと料理が残りがちでもったいない。ホテルなどでも、余った料理を持ち帰れるようにすれば良いのになあ、と思います。
- フードロスをなくすために3010だけでなく、期限の切れそうな食品を集め、食費に困っている高齢者やシングルマザーの家庭に配布したり、子ども食堂を作り、そちらに回してもらうなどの案も検討していけたら良いなと思う。
- 食育で子供のうちに意識付けないと無理かなあ。ちりめんじゃこにフグの稚魚混入や野菜についていたアブラムシ程度で大騒ぎしている風潮じゃ破棄が減るわけがない。
- もしかしたら、既にあるかもしれません、食品を購入した時にバーコードまたは手入力で登録出来て、期限が近づいてきたらポップアップなどで賞味期限等をお知らせしてくれるアプリなどが市主体で出来ると良いと思う。  
その際に、〇〇の消費期限の残日数、食べない時の食品の寄付の場所、住まいの地域のゴミ分別日などもお知らせしてくれるような機能があると、食品ロス対策、フードドライブへの寄付増加、空き瓶やプラヤリサイクルのゴミ出し忘れなどを防ぐ事が出来るのでは無いかと思う。
- 賞味期限切れは廃棄ではなく割引すればロスを無くせますよね。
- 海外の様に量り売りだと必要な分だけ買えるからいいと思う。日本はパッケージにこだわりがあるの

で綺麗にパッケージされていて量で選べない。量り売りか何種類か量を変えた売り方もしてほしい。

- テレビ番組や動画配信で、常軌を逸した量の料理を提供する飲食店を面白がって紹介するのはやめた方がいい。その店に行かずとも自宅でマネをして、馬鹿みたいに盛り付ける輩もあると思う。
- わかりやすく市報に載せて貰いたい。
- 市の施策が、伝わりにくい。
- 作りすぎない、残さない、地産地消で無駄なく頂く。お米にしても何でも作ってくれた方に感謝する気持ちがあれば残せないはず。
- 子ども食堂の充実に向けた施策と連動させたい。
- 店側の営利主義的な山盛メニューにはうんざりです。また、バイキングなど食べる側にも必要以上に持ってきて残してしまうのは見ていてつらいです、食べたくとも食べられない人達が世界にはたくさん居るのに。
- 普段行ってきたが、このアンケートで改めて食品ロス削減の大切さを考えました。
- 売れ残った商品を無料でほしい。
- 現代は欲しいものがお金さえあれば何でも簡単に手に入る。

そのため消費者は、不必要的食品は購入しない事を家族で共有することを徹底したい。

- さらなる推進にご努力ください。
  - 必要なものだけ必要な量を買う。
  - 一つの食べ物を家族などでシェアする習慣を身につけるといいかなと思います。
  - フードドライブ、30・10運動、どちらも存じ上げませんでした。
- 私も勉強不足で申し訳ないですが、店頭にポップなどあるといいなと思いました。
- 「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解して、期限を理由にすぐ捨てるのではなく、工夫して食べ切ることが食品ロス削減につながる。

また、ゴミ処理の負担を大きくする深刻な課題で食品ロスを減らすことで、ゴミ処理にかかる費用等も公開して認知してもらう。

- スーパーマーケットでよく見かけるのは、キャベツの外側を向いて捨てている人や大根の葉っぱを態々千切って捨てている人達です。野菜屑を捨てるかごが傍にあるからかも分かりません。このような明らかなムダの放置を先ず止めさせることが肝要です。食べられるものは食べる、そうでないものは肥料化や飼料化等で循環利用を目指すことを、もっと市としても主張すべきです。以前、買ったけれど着せなかった子供の服や十分利用できる服を洗濯して、団地内から集めて或る県内の施設に持っていましたことがあります。新品で無いと施設の子供達が着ないとこのことで断られたこともあります。上の子から下の子へとものを有効に使っていくのが日本の美風でしたが、バブル以降、この風潮は失われたようで残念です。
- 一人ひとりの心掛け次第。
- 食べられるものが捨てられてしまうのはもったいないと思う。
- 賞味期限を余り気にしない様に心掛けています。
- 市のゴミ回収時に、余った食品の回収日を設ける。集まった食品をどの様に利用、処理方法など、市民&行政で検討する機会を持つ。
- 今回はじめて聞いた事ばかりでした。物は買はずすこと、出されたものはなるべく残さず食べること。
- 料理する時に食べ切る量を作るよう正在している。
- 食べる分だけ買うようにする。
- 特にありませんが、食品の消費期限に注意して購入や消費するよう正在している。

- 作ってくれた人に、感謝をする気持ちを孫に教えています。自分の好き嫌いで残さないようにとも。
- 飲食店で働いているが、食べ残しが多くてもったいなく思う。
- 日本人の『腹八分』『もったいない』精神を各自思い出してほしい。
- 賞味期限切れ近くなり、価格の下げられたものを買い、食品ロス削減を実践している。
- 家にストックを置かないのでそもそもあまりロスすることがないです。
- 子供の頃、「出されたものは全部食べろ」「食べ切れないと思ったら箸をつけるな」と教えられ、親がそうするのを見て育ちました。なので、70歳の今も体に染みついています。

ヒトは、生き物の命を奪い、これを食べて生きています。身勝手な話ですが、全て食べ切るのは、殺した者のせめてもの義務です。掛け声や「〇〇運動」だけでは、子供達には伝わりません。要は、親が(大人達が)実践する姿を子供達に見せる事だと思います。

#### 〈余談〉

友人がたまたま乗り合わせた飛行機で、石破前総理が、機内食で出されたサンドイッチを食べ切れなくて「勿体ないから包んでください」と、あのねっとりした口調で乗務員に頼んでいたそうです。

- レストランで少食の人用のメニューがあればいいと思う。
- 食べきれる量、保存を良く考えること。
- 個々で食べられる量に差がある上、日本人は小さい民族なのに体の大きい欧米に合わせた基準で考えたり、いまだに栄養をカロリー基準で考えているので、食品ロスが増えるのだと思う。

日本の栄養学は世界基準から大幅に遅れており、戦後直後の古い基準のまま今日に至っていることが根本的な問題だと思う。

また、子供の頃から、簡単に手に入る加工品や市販品ばかり摂取していると感謝の心が芽生えにくく、野菜を育てたり、魚を捌く経験などを幼稚園や小学校、できれば家庭でも多く取り入れていけば、食に興味も湧き、身体が食べ物でできていることを体験から理解し、感謝していただけるようになります、食品ロスにつながると思う。

- 飲食店で勤めているが、フードロスが多い。お客様の食べ残しはもちろん、フェアの切り替え時は期限内の食品にもかかわらず大量の廃棄が出る。捨てるのも心が痛むので、何か制度が出来ればと感じている。
- 出来るだけ地産地消、欲張らずに適量を購入したり、色々な料理にすることでロス削減を気にしてはいますが、独り暮らしではなかなか実現出来ずにいます。まずは意識することからやっています。
- 特にありませんが、関心はあります。
- レストランメニューに少食用(シニア、レディースなど)があると良いと思います。
- 可燃ゴミの記名化。ゴミ収集を高額に。
- 残飯処理(コンポスト)の設置の促進。
- 本当にもったいないことです。賞味期限の設定の仕方を変えられないでしょうか。
- 3010運動というのを初めて聞きました。食品ロス削減に向けた活動は大切だと思うので、広報活動に力を入れていただきたいと思います。
- 適量 適材を心がけたい先進国では飽食であるが、飢餓地域もあり飽食の時代の空気を変えたい一汁一菜ですね。
- 食品ロス削減は普段の生活に取り込めると思うので、なぜ必要なのかも含めて、子どもの時からもっとPR活動がなされることが望ましいと思う。外食や給食でも、食べられる分だけを注文する!配膳する!宴会でもあらかじめ食べられない食品を聞いて出す…など。日常で意識し続けていきたいと思います。
- 我が家は、野菜の残りとか、切り屑などは、コンポストへ移しておがくずなどと一緒にして畑へ利用

しています。なかなか、集合住宅や農業していない所などでは難しいですが…、引き継ぎ、何か有効利用、リサイクル、削減方法に関しては、広く情報を提供していくしかないのかなと思います。

- 個人的には色々しているが（見切り品コーナーの活用とか）もう少し身近でフードバンク等があれば持っていきたいです。我が家では工夫としては実家や妹家族に持つて行っている。
- 買い物時、特にパンを購入時には10%オフ、又は20%、時には30%オフ商品を進んで購入しております。賞味期限を多少過ぎても体調を壊したことは今迄一度も有りません。フードロスには積極的に参加しております。ありがとうございました。
- 年が明けるとすぐに始まる恵方巻き！ 毎年大量に廃棄されると聞きますがなんとかならないものでしょうか？ もったいないですね。
- 食べきれない時 お持ち帰りボックスの設置。
- 30・10運動というものは知りませんでしたが、普段から食品ロスには気を付けています。小売店などで、売れ残ってしまったものを廃棄している現状も、何とか改善してほしいと思います。個々人での努力はもちろんですが、社会全体で取り組むべき問題だと感じています。
- まだ使えるけど食べないもの、書いすぎたものとかが、手軽に提供できるボックスがあればいいと思う。児童養護施設や子ども食堂で使えそうなものって集めたらたくさんある気がします。
- 一般企業向けアピールの推進。
- 自給自足に努める。
- 買いすぎない、食材がなくなつてから買い物に行く、食べきれなそうなら早めに冷凍する、など忙しくなると食品が管理しきれなくなりロスが出ててしまうので、気を付けようと思っています。（自分の反省）
- スーパーなどで、賞味期限が近いのは半額など率先して、告知するべき。消費者だけでなく、スーパー側も廃棄していると聞いた。
- フードロスを無くしたいと思っていますが、何が出来るか分かりません。具体的な取り組みを知りたいです。発信を積極的に行って頂きたいです。
- まずは日本の農業従事者への不遇を改善すべき。外国人誘致や、在日外国人に日本の税金を投じていることが論外。
- 宴会時、先輩より先に箸をつけてはいけないという古い習わしをなくしていきたい。お酒を注ぐより、ご飯を完食するほうが大切という雰囲気を社会全体で出していけたら改善しやすいと感じる。（今は、若者がお酒も注がずにご飯を食べていると、嫌な顔をされる気がする）
- ものの保存の仕方などをわかりやすく市民、県民、全国民に知らせられるようになるといいのかなと思います。
- 無駄なく買うので、食べないけど、賞味期限が残っている食品は家にないので、寄付はできない。賞味期限に寛容な店が最近増えてきて安くかえるところがあるけど、そんな店をどの市にも設ければよいのでないだろうか。
- 個々が普段から買いつぎない、在庫を管理するなどの気持ちを持つことが大事だと思います。なるべく捨てないよう努力しています。お店には賞味、消費期限が近い商品はもっと値段を下げるなどして欲しいです。つい重複して買つてしまったり、個人が消費できないものを安価で交換できる仕組みなどあればいいと思います。
- 賞味期限や消費期限を気にしすぎていると思います。少し位期限が過ぎても食べますし、お店での廃棄が多すぎると思います。
- 学校給食の残食ってどのくらいあるんだろう？残った牛乳や果物など冷蔵庫で保存して、部活の休憩中に飲んだりできたら捨てなくてすむかな…。子どもたちの食品ロス削減への意識も高まるかも。

- 完全自己責任で持ち帰りが可能になるといいと思うが、衛生面等で困難だと感じる。
- 消費期限など気にしない。
- フードバンクの事は聞いたことが有るので、機会があれば協力したいと思います。B級品を販売しているお店が有ります。私が知る限りでは一件だけですが、販売業者さんでB級品、C級品を売る事が食品ロス削減になると思います。
- 安くても食べきれない量は買わない。内容量が多い物は、誰かとシェアする。
- 外食でもスーパーでも、豊富な食材、多国籍の料理がある日本ですが食料自給率は低い国です。ある程度食品ロス削減は浸透しているように思いますが、もっと国民全体に広まると良いですね。
- 30・10運動や条例が認知されていないため、小中学校への案内など一見関係ないような方法も含め、効果的な周知方法と文化の定着を目指してほしい。
- お買い得品があるとついつい余計なものを必要以上に購入してしまい、最悪の場合には腐らせ廃棄してしまう事があるので、今後気を付けたいと思います。  
飲食店もやられているお店もありますが、ご飯等の量の選択肢があれば良いと思います。
- 高齢者2人暮らしなので、栄養バランスなどを考えてみると、スーパーのお弁当を利用するのが、食物ロスを減らすことができると思います。栄養士が考えたお弁当等。又、総菜は、少量を打っているお店で買います。肉、魚は、小分けして、冷凍します。鍋も小さくしています。
- アレンジ料理をしている。
- 欲しいところに欲しいものを・・・難しいことだと思いますが、目指してほしいと思います。
- 子ども3人が独立し、夫婦2人の生活。余計なものは買わず…食べる量も、調理する量も減ったことから…我が家は食品ロス削減は成功している。家庭菜園でとった野菜は、ほぼ全部おいしく調理しているし、冷凍庫も上手に利用している。
- 貧しさの為、食事を取ら事が出来ない人々がこの世界には沢山いる事を知るべきだと思う。
- 3010運動がなんなのか分からなかったので調べてみようと思った。また、4月から取り組んでいたのも知らなかったので、周知の仕方も工夫が必要だと思う。
- 賞味期限や消費期限の設定、物流業界のルールの見直しも必要だが消費者の「無駄にしない意識」が一番大事だと思う。
- ロスにならないように協力し合えたらいいなと思いました。
- 大量に買わない。
- 特売日はつい不要な物まで買いがちであったが、最近は必要な分のみ買うようにしている。
- 購入する量を適量にするようにしている。
- 必要以上に食品を買わない、本当に必要なのかよく考えて買い物をするなど一人一人にできる事はたくさんあると思います。その意識付けて食品ロスにつながっていくと思います。
- こういった情報が知りたいので、市報の手に入れ方等を知りたいです。
- 個人的にはお酒は全くダメなので、いつも食べられないお料理などをいただいて楽しむのが私流です。手をつけたお料理は必ず食べるのが当然と思っていますが、食べ散らかすような箸の使い方は理解できません！子や孫などにも、最低限のマナーであることを伝えています。
- 外食時に余った料理を持ち帰りできる店を増やしてほしい。
- 物価高な世の中、買い物時安い時に買い過ぎないよう冷蔵庫チェックしながら無駄にしないよう気をつけたい。
- 家庭よりも、店舗の廃棄の方が多くの気がするので割引で売るなどした方が良いと思う。
- 我が家では必要以上の食品を買うことが少なく、食品ロスは5%前後だと思います。  
家計に余裕がなく、無駄にたくさん食品を買うことができないのが一因です。食品ロスが多いという

ことは、それだけ豊かだということだと思います。貧富の差をなくすことが食品ロス削減につながるのではないでしょうか。

- 飛行機の燃料用に油を成田市でも集めたら良いかと思います。もう取り組んでいらっしゃるなら、大変失礼いたしました。
- 外食で特にコース料理は量が多くて食べきれないときがあるので、こちらも罪悪感がある。持ち帰りは衛生上難しいかもしれないが、持ち帰りがもっとやりやすければ食品ロスを少しでも減らせるかもしれないと思う。
- 家庭でも食べ残した総菜等は冷蔵庫に保存し次の日に利用している。外食で食べ残しが出た場合は可能な限り店の方にパックを貰い持ち帰るようにしている。フードバンクを通じた食品寄付は定期的に行っている。
- 食品ロス削減のために、賞味期限と消費期限の違いを理解することも大切だと思います。賞味期限が切れても問題なく食べることができるものも多いので、個人的にはもう少し期限を緩くしても良いのでは、と思います。企業側もすぐに現行の基準も緩和することは難しいと思いますので、まずは個々人が食品ロスを出さないように必要な量だけ購入するなどを意識することが大切です。そのためにも行政で小売店などとも連携して普及啓発すべきではないでしょうか。
- 食品ロスを極力しないように心がけている。
- 外食で食べきれない物は全て持ち帰れるようにする(生物以外)店によっては禁止にしている所もあり、何故?と思ってしまいます。
- 買い過ぎてしまったり、買ったけれど食べなかつた物など、賞味期限内で未開封の食品をもっと気軽に手軽に寄付したり持ち寄ることができる所があると家庭内のロスも減ると思う。
- 食品ロス削減をまとめた小冊子を作成し、学校、家庭にも配布する。
- コンビニやスーパーで捨ててしまうくらいなら配って欲しい。賞味期限切れたのでももらいたい。
- 中学生の息子がいます。給食の残飯が毎日たくさん出ると聞いています。白米は家畜の飼料にしたり、ただ廃棄するわけではないようですが、給食の残飯が少なくなるような取り組みを積極的にしていただきたいです。
- 大量に買わない、大量に作らない、腹8分目、で健康に生きましょう。
- 余計な物は買わない。バイキングでは食べきれる分だけを取る。この食べ物を一生懸命作ってくれた人がいる、と考えると、申し訳なくて捨てずに最後まで食べられるはずです。
- 流行り言葉に安易に流されない、実際に効果が認められていない事柄を重視しすぎない(オーガニックとか) (米騒動とか)。
- 外食では、食べ残しを持ち帰るよう推奨する。
- 回すことに気をつけるため食材注文をしている
- 新商品ではないものは値引き品(フードロス対策)を買います
- テレビで放映されている大盛の店や大食いなど、食べ切れないほど提供されているのを見る機会がある。お腹いっぱい食べて欲しいなど店側の意見もあるがフードロスそのものと思う。過食は肥満にもつながるので気になる。
- 以前は廃棄したことがあるが、最近は物価の上昇等、食品を捨てずに大事に扱っている。
- 何でも 残さない 使い切る 購入するときは考えて購入する。頂き物は、使える人、食べられる人にプレゼントする。
- 推進をしていく姿勢は大事。
- 出来上がった農産物や料理のロス削減はもちろんのですが、以前から畠の中に不ぞろいの野菜が放置されているのを見て、いつももったいないと思っています。運ぶのが大変なら畠の脇でいいから安

く売ってくれないかな～と思っています。

- 食べきれない物を何処かに寄付すると言う考えが駄目だと思う 食べきれない物を買わない事が大切だと思います。生産者や販売業者は残りそうな物は安く売る事がフードロスを無くす事になると思います。販売者が賞味期限の短い物を買ってくれるようにお願いするとか寄付する事は違うと思います。
- 肉や魚を残さず、命を無駄にしないための取り組みに興味がある。スーパーに行くと切なくなる。今は物価が高いので、野菜も形が悪かろうと何だろうと構わないので安く提供して欲しい。
- 職場や子供たちのバイト先等でも、余ったものは廃棄になってしまふというのを聞き、どうにかならないかなあとは常日頃思っています。安く提供したり、うまく廃棄しない方向で、良い働きがあったらなとは思います。
- 気をついているつもりですが、賞味期限がすぎてしまうことがある。もっと気をつけなければ。夕方？夜？イオンなど買い物いくと、値下げされている時がある。とてもお得でもあり、また食品ロスに協力でき、大満足です。
- 買ってくるときは、衝動買いはしないようにしています。
- もりんぴあのフードバンクを常設もしくは定期的に設けてほしいです。
- スーパーやコンビニで期限切れ間近の商品をよく買っています。この動きが広がるといいと思います。
- 食べきれる分を購入するようにして、安いからと言って買いすぎない。（値引きシールの物は買いたくなるが、よく考える）野菜は使い切る前にどうしても傷んでしまったりするがそんならないように、長持ちする保存袋などに入れて保管する。
- 食べ切れる分を考えて食品を購入する様にしています。災害時の事も考えて長期保存出来る物も購入しますが出来るだけ賞味期限をチェックする様にしています。いただいた食品で嗜好に合わない物は寄付しています。
- メーカー側も作り過ぎない努力、消費者も無駄に買いすぎない。
- 少量のパッケージで販売するのがよいと思う。
- アプリなどを活用して積極的に企業が消費期限が近くなったりした商品を欲しい人にマッチングすれば良いと思う。
- 食料品全体がかなり値上がりしているので、もったいなくて食料品の廃棄はとても出来ないが、それでも賞味期限切れは怖くて飲食出来ない。
- 外食において、フードロスになるからと、出されたものを全て食べて、体調を悪くしては元も子もない。事前に料理の量がわかったり、量を減らす選択肢を用意したりするような、個人の努力に頼らない仕組みづくりが大切だと思う。
- 外食時は食べきるように、心がけているが、家庭だと残ってしまうので、量の加減に注意したい。食品ロスへの取り組みはいいと思う
- 最近は食べ放題を実施している店舗が多いのでそのような所では食べ残しが多いように見受けられる。私自信少食なので外出の際、残りそうな場合持ち帰りを心がけている。なるべく店舗側でも持ち帰りを推奨してもらえるとこちらからも言いやすいと思います。
- 残った食べ物を無理して食べたりしますが、何事も作りすぎが原因だと思います。食品ロスなんてふざけた話です。TVを見ても NHK を初め、グルメ番組ばかりです。いつかはしっぺ返しに合うような気がします。コンビニ等も食品ロスを考慮した上で値付けしていると思いますが、根本には日本人の飽食癖があると思います。成田市が音頭をとって食品ロスに取り組むことには大賛成です。
- SNS や広報なりたなどで、取り組みをもっと紹介してもいいと思います。

『30・10運動』…って、何でしょうか？？不勉強ですみません。

でも、一目で食品ロスの取り組みなどがわかるネーミングでもよいかな？？と、思います。

- フードパントリーなどで配るといいと思う
- 個人でできることは限界があります。フードロスが発生しやすい企業等の取り組みを発信してください。
- 家庭も考えなければならないが、店舗側から発生するロスは計り知れないし、国として取り組む必要があると思う。需要と供給のバランスは難しいが、企業側も現在の見込みより8割削減するとか。
- ロスは、個人よりも食料や食事を提供する店に多いと思うが。
- 消費出来る量を把握しながら買い物をして行くようにしたいです。
- 食べ切れる分だけ購入。家庭の食料品は保存に注意する。一人一人が注意していけば削減していくと思う。

また飲食店も注文時に量を選択できるようにするなどの対策があると良い。

- 期限の切れたものでも、自宅でも肥料や何かにできる知恵が知りたい。
- 買いだめをしない。必要な時に必要な分だけ買う習慣をつける。
- 農家ですが、形や色が良くない野菜の貢献方法などあれば広報などお知らせお願ひします。
- レストランの在庫で使用できなくなると考えられる。家庭の何十倍になると思う。成田は飲食店が多い街なので、それを肥料にするなど、転用出来れば変わらぬではないか。お金がかかるので、その問題はどうする？
- 女房の買い物の考え方ですが、多めに購入する傾向が強いし、多めに料理することが多い。  
食事の時 物足りなければ、缶詰や、インスタント食品を利用する選択肢もある事を啓蒙したいが、「30・10運動」でも、啓蒙の方法を進めると良いと思う。
- 形の悪いものや賞味期限が近いものを積極的に安くして売った企業に、市から特典がある等であればやってくださる企業もあると思います。

大きなチェーン店等であればそのような工夫をよく見ますが、町のパン屋さんや小さいお店だとあまり見かけないように思います。

食品ロス削減について恥ずかしながら知識が乏しいので、上記のような対策が行われていましたらご放念ください。

- 消費期限が分かりやすくなったり、保存方法がすぐに分かったり、保存したものの調理方法がすぐに分かたりすればいいのかと思います。
- 小学校の給食の廃棄が多いと聞きました。食べきれなくて廃棄になるのをわかっていながら同量作り続けているのでしょうか？

学年によって食べる量も違うと思いますし量の見直しを検討するべきではないでしょうか？

成田市内の小中学校の給食廃棄が減るだけで全然違うと思います。捨てる食材の分までお金は払えません。

- 一人暮らしでも食べられる分の少ない量があつたら嬉しいです。
- なるべく私は毎日買い物に行ってその日に作る材料を買うようにしています。
- 飲食店で残った食べ物を持ち帰りできる、しやすい環境作りが必要。
- どの位食品が捨てられているのか見える化して欲しいです。
- できる限り残さず、残したら保存やリメイクを心がけている。
- 学校を通じて頻繁に家庭に普及さらにつべきだと思います。スーパーやコンビニに掲示することを推進した方がよいと思います。
- 食品ロスの意識が過剰になると、賞味期限張り替えや飲食店での使い回しなども起きかねないため、

食品衛生法を大前提に考えてもらいたい。

それと、多めに仕入れて廃棄が生じるのは経済活動のうえでやむを得ないのでは。

- 家庭内だけでも期限が切れて捨てないように気をつけることが大事。
- 現在どの程度の食品ロスが発生してどの程度の損害があるのかよく把握していないため、そういうものを見るようにして欲しいです(もし既に公開しているようであればすみません)。
- 大量だと安いにつれずに、必要な量を購入するようにしている。
- 消費期限と賞味期限の違いなどをわかりやすく提示する。なぜ残してはいけないのか?を子供達にも伝えていく。
- 個人個人の意識が大切で、外食して残ったら、持ち帰りができるように、店側も配慮してくれると良い。
- 外食の持ち帰りを許されるようにしてほしい。
- 規格外野菜の即売会。
- 賞味期限が迫っている菓子や缶詰など市が買取り、学校などで安く売って欲しい。
- 食品を残したら罰則(死刑など)を作る。
- 小学校などでもぜひフードドライブ活動を紹介いただければと思います。
- 家庭だけでなく、店舗のロスも併せて考えるべき。
- スーパーのお惣菜やパン屋、レストランでのロスは大量になると思うので、是非、残りそうな場合は格安で処分するなどの方法を模索してほしい。
- 食品ロス削減条例については、関心がありましたので、極力消費するよう、務めるべきだと考えます。私の処などは食料を初め、全て買い求めておりませんので、無駄できません。頂き物でも、極力、戴くように心がけています。
- フードバンクに入れたいけれど、賞味期限まで3ヶ月あるものと書いてあり、じゃあうちで食べるかも、となります。消費期限ならまだしも、賞味期限ならすぎでいいのでは?
- もりんぴあでたまに見かける、食品や文房具の寄付を常設にしてほしいです。災害対策でストックしていたけれども食べる機会がないレトルト食品や、買ったけれど子供の好みではなく食べてくれなかつたお菓子などを寄付しています。

小学校で使うノートなども、ストックしていたけれど学年が上がってマス目の指定が変わったり、使わないまま余った赤鉛筆など、家庭に眠っているもの有効活用しやすくなるかなと思います。

- 自宅では食品の値段が高くなってきてるので、ロスのないように買い物する事を基本に行ってます。子供が通っている給食で、苦手な食べ物は残してしまうと聞きます。苦手な物は食べないと伝えられるようになって欲しい、学校側の理解も必要と感じました。
- 食品を買う時、使い道を4通り以上考え購入する様に心がけます!
- 買いだめ、破棄がないよう気をつけます!
- 公民館などを活用し、居住単位での啓蒙を図る。また、推進委員を任命し、チラシなど定期的に個別配布し、日々の活動に努める。
- 持ち帰り可能を推進する。
- 閉店間際の値下げの徹底、動物達のエサ。
- 市で取り組んでいるものをみんなに届くように発信してもらいたい。
- 大切なことなので、家庭でも取り組みをして食品ロスを減らしたい。
- すみません、そもそも30・10運動が何なのか分かりませんでした。
- 一人前のおかずの提供。アルコールも350より小さいのがあるといい。
- 食品ロス対策をすることで生産者が作りすぎても良くない。需要と供給のバランスを考えて生産する

べきである。家庭でも買い物に行くのは大変だがまとめて買って使わないのはもったいない。

物を大事にする考え方の教育からではないかと思う。

- 食品ロスがないように、使い切りできる量を購入するように心がけるようにしていくポスターなどがあればいいのでは？
- 食品のロスについては世代間で意識の違いがあると思います。シニアや高齢者は冷蔵庫に何もない不安です。つい買いためてしまいます。気になるのは、外食産業、コンビニでの廃棄、学校給食での食材は地産地消、市場に出せないが問題のないものなど利用することもできるのでは？残り物（残飯）などはどう処理しているのか？  
多方面で考慮する必要があると思います。
- 学校給食を児童生徒が食べている場面を見たが、随分残っている。あの食品ロスを何とかできないか。また、食品提供したいが、賞味期限残の期間が長過ぎて、なかなか該当するものがいる。
- 最近のスーパーでは、殆どが個包装になっていて、1人や2人暮らしでは中々食べきれない量が入っています。

特に野菜、そして、少量のお肉や切り身の魚などはバラ売りにして売ってくれると食べられる量だけ買えるので、腐らせたり、食べ忘れもなく無駄がなくなるのではないかと思います。

食べ放題にたまに行きますが、帰られた後のテーブルの上にはまだ食べられる量のお料理が残されていて、これらも捨てられるのかと思うと切ない気持ちになります。

世界には、貧困で食糧難で飢餓で亡くなる幼い子ども達のニュースを見るたびにこの日本の捨てられている大量の食料品がどれだけの命を救うことができるのか、これからも常に意識して、自分の家族や回りの人たちにも「食品ロス 30・10 運動」を心がけていくよう伝えたいと思います。

- 複数のロス削減を事業とする企業や団体が存在しますが、その違いや有効性がよく分からぬ。
- フードドライブってフードドライブのこと？条例の制定も運動も知らなかつた。広報は見ているつもりですが。
- 残ってしまったものをお安く売る場所があつたらすごく便利だし、お得だしいいことづくめなのにな一。
- 自治体からは、家庭でできることを広報誌などを通してより広く伝えていくといい。  
宴会ではたくさん参加してきたが、恥ずかしいことだが、非常に難しいと感じる。が、若手の意識が将来的に改善に繋がると思います。
- 残さず食べられる量を理解しておく。賞味期限、消費期限を必ず確認。気軽にできるフードドライブ。
- 飲食店に勤めているが、食品ロスが多く心が痛い。商売上のこととはいえないにかできないかと考えています。
- 今後とも意識していきたいと思います。
- もっと認知度を上げて欲しい。
- 食品ロスと食料の貧困、ゴミ問題と、さまざまにつながっているので、自分でまずはできることからやっていきたいと思います。
- スーパーの無駄な食品トレー等の禁止。肉魚のグラム売りとか匹数の売り。外食時に、食べられない食品を注文時に不要と伝えられるような取り組み。例えば、ニンジン、パセリとか、見栄えだけのものとか、欲しい人はそのままOK。
- 会食で 30.10 運動声かけしています。残さず食べる、適量調理が基本。
- 私が通っている筋トレでも、フードドライブを実施していて協力しています。でも年に一度なので、使い切れない食品が有っても、間に合わなかつたりしています。

他でもやっているのでしょうか、いつ何処へ持って行けば良いのか分かりません。分かれば、もう少

し協力出来るし、我が家で廃棄する量も減るかもしれません。

- 幼少期からの教育が大事だと思います。
- 消費者レベルも重要だが、食材を含めた食料を提供する、スーパー等の小売り業者のフードロスこそ、かなりの量と思われる所以、こちらの趣旨とはズレているかもしれないが、そこを解決しない限り、根本的なフードロスは解決しないのではと思います。実際に小売りで働く者としての感覚的な意見です。
- 行政の食品ロス削減に対する活動はイマイチ拡がってないと感じます。  
よく利用している買物スーパーや通っているジムがフード ドライブを取り組みしていますのでそれに寄付をしています。  
しかし行政が同じ事をやっているかもしれません全然知りません。回収場所が良くないか、もしくはこの活動の事が周知されてないかと思います。
- スーパーなど値引きをもう少し早くすればさばけると思う。作りすぎない、買いすぎない事。
- 一人一人の意識付けが大事だと思います。小さい頃から、ご飯粒ひとつも残さないように、祖母から言われているので、身についています。幼稚園小学生の頃に家庭や教育現場で、話してほしいですね。
- お菓子を大量にもらうことがあって、寄付したいと思っても受け取ってくれる所が身近にない。  
イオンで期間限定で受け取ってくれることがあったが、賞味期限が2ヶ月以上の条件があったと思う。賞味期限1ヶ月以上あったが出せなくて残念だった。
- 外食店でお持ち帰りができないのが不満です。外食の一人分の食品の量が多すぎる。  
高齢者向けの量を検討してもらいたい。お持ち帰りも本人の責任で、利用したい。
- フードドライブをもっと普及させ、食料を気軽に寄付できる仕組みが身近になれば良いと思います。
- 問題にすべきは家庭より企業だと思う。特にスーパー、飲食店。見栄えのため必要以上に作りそして廃棄の日々。正直企業の在り方次第ですが現代人の生活様式では絶対にロスの削減は無理。みんないけてないとわかっていてもできないしできると思わないほうがいい、だって便利な生活を手放せるわけないですから。せめて各家庭内では頭の片隅にもったいない事をしないと考えを巡らせるべきである。一瞬でも生産者、製造者の事に思いを巡らせるようにしましょう。

## 【分析】

非常に多くのご意見をいただき、大変参考になりました。意見の中で複数挙げられていた点は、「一人暮らしであるが、お惣菜の量が多い」「賞味期限・消費期限の違いをもっと周知すれば、食品ロス削減につながる」とのことでした。これらの情報は、飲食店やスーパーなどに共有することで、食品ロス発生防止につながるものと考えられますので、今後、アンケート得られたデータを有効に活用してまいります。

また、引き続き、市のホームページや広報なりたなどを中心とした広報媒体や、歓送迎会や忘年会が多く開催される4月や12月に、JR・京成成田駅前の周知・啓発活動などを行うことで、30・10運動が一層認知されるように努めてまいります。