

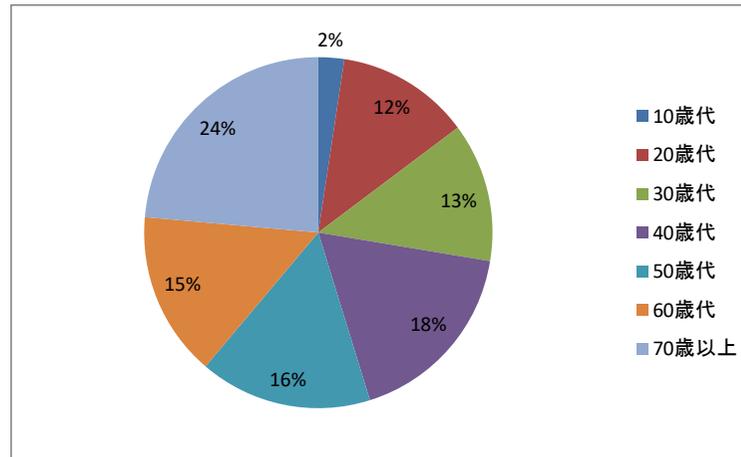
第1回 地球温暖化対策と食品ロスについてのアンケート

【アンケート実施期間】 令和5年6月2日～令和5年6月16日

【アンケートの目的】 本市環境施策に関する市民の意見を吸い上げるとともに、食品ロス対策等の地球にやさしいライフスタイルの浸透度を測り、今後の施策の参考とするため

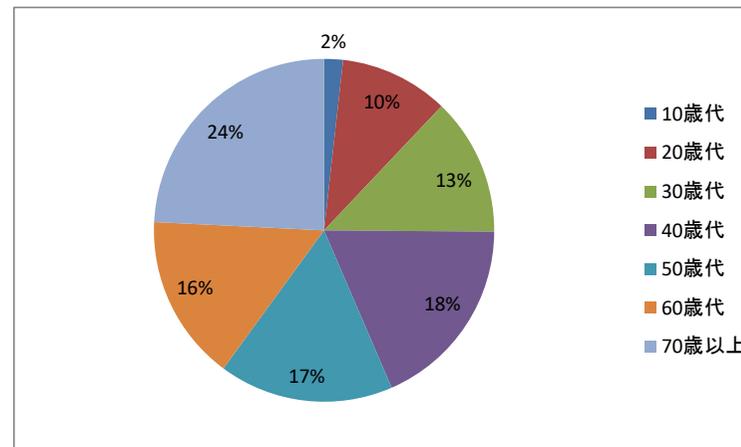
【対象者数】 250 名

内訳	人数	%
10歳代	6	2.4
20歳代	31	12.4
30歳代	32	12.8
40歳代	44	17.6
50歳代	40	16.0
60歳代	38	15.2
70歳以上	59	23.6
計	250	100.0



【回答者数】 223 名

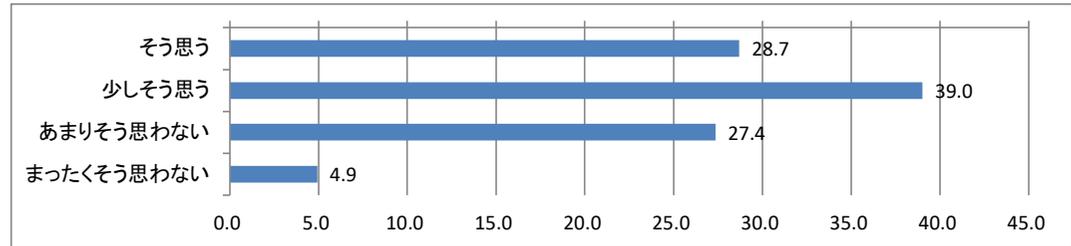
内訳	人数	%
10歳代	4	1.8
20歳代	23	10.3
30歳代	29	13.0
40歳代	41	18.4
50歳代	37	16.6
60歳代	35	15.7
70歳以上	54	24.2
計	223	100.0



【回答率】 89.2%

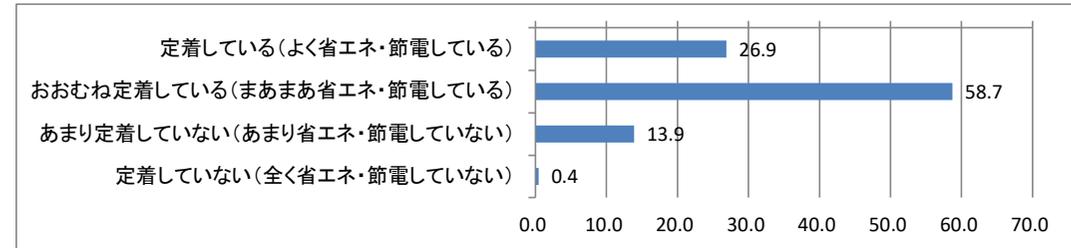
問1 日常生活の中に地球温暖化対策を取り入れることは、努力が必要なもの、生活の利便性を損なうものだと思いますか。

回答	人数	%
そう思う	64	28.7
少しそう思う	87	39.0
あまりそう思わない	61	27.4
まったくそう思わない	11	4.9



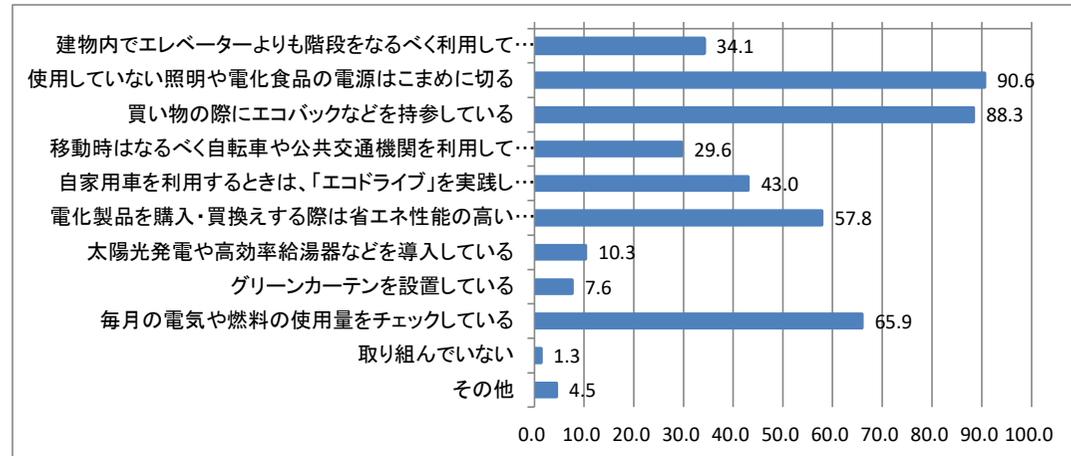
問2 あなたの日常生活では、省エネや節電に対する取り組みが定着していますか。

回答	人数	%
定着している（よく省エネ・節電している）	60	26.9
おおむね定着している（まあまあ省エネ・節電している）	131	58.7
あまり定着していない（あまり省エネ・節電していない）	31	13.9
定着していない（全く省エネ・節電していない）	1	0.4



問3 日常生活で取り組んでいる省エネや節電に対する行動を教えてください。

回答	人数	%
建物内でエレベーターよりも階段をなるべく利用している	76	34.1
使用していない照明や電化食品の電源はこまめに切る	202	90.6
買い物の際にエコバックなどを持参している	197	88.3
移動時はなるべく自転車や公共交通機関を利用している	66	29.6
自家用車を利用するときは、「エコドライブ」を実践している	96	43.0
電化製品を購入・買換えする際は省エネ性能の高いものを選んでいる	129	57.8
太陽光発電や高効率給湯器などを導入している	23	10.3
グリーンカーテンを設置している	17	7.6
毎月の電気や燃料の使用量をチェックしている	147	65.9
取り組んでいない	3	1.3
その他	10	4.5



その他

・置き配
・段ボールコンポスト
・洋服の着る枚数で調節している
・エアコンは極力使わないor設定温度に気をつけている
・家でエアコンをつけずカフェ等に出かける
・車のタイヤ空気圧の定期点検
・買い物は徒歩圏内ですのでほとんど徒歩です。
・EV車を購入した。
・近くは出来るだけ歩くこと心掛けている
・冷暖房の使用を控え、窓を開けて過ごしている

問4 金沢市では環境に関する環境講座やワークショップを開催しています。【こんな講座があれば参加してみたい】と思う企画があればご提案ください。

・身近な節電に対する、新しいアイデアを教えてくださいシェアし合ったりする参加型のイベント
・家庭でできるゴミの堆肥やコンポストについてのワークショップ(オンラインでの開催もあると良い)
・次世代の環境対策(環境対策そのものに限らず、つながりそうなものでもよい) 最新の技術動向とその見通しが含まれていると興味深く聞けそう
・金沢市のエネルギー事情、他の地域との違い。先進的な取り組み事例。
・脱炭素についてのわかりやすい解説など
・環境講座をYou Tubeにアップして誰でも好きな時に見れる様にした方が、結果沢山の市民に環境問題の提言に繋がると思います
・便利なまま地球温暖化対策を行う方法
・光熱費削減の取組方
・「防災」とコラボしたもの
・あらゆる食品のリペア方法について
・実践の事例紹介講座
・日常生活で何を換えればどの程度の影響があるのかを分かりやすく解説してほしい。
・ゴミの分別に関する講座
・生ゴミを土にかえる
・おもちゃの再利用・簡易的なソーラーパネルの作製・コンポストの作製と利用
・太陽光利用促進に関するメリット、デメリット
・親と子が一緒に食べる、環境講座。イベント風にクイズ形式などにすると、参加者が集まるかも。
・金沢エナジーの方を呼んで、各家庭から伝票を持ってきて個別にお得な契約の見直しができたら嬉しいです。
・グリーンカーテンの植え方、節電対策の話とか
・魚のさばき方教室など。調理技術などを学びながら、身近な海の環境や漁業を知りたい。
・インボイス
・ダンボールコンポストに興味があるので、その辺りのワークショップとかあるといいかもと思います。
・世界各地、日本各地での取り組みの紹介金沢市民の環境への取り組みの意識を高めるため、数値化をして比較
・売れ残った花などで作る花束や生花のワークショップ

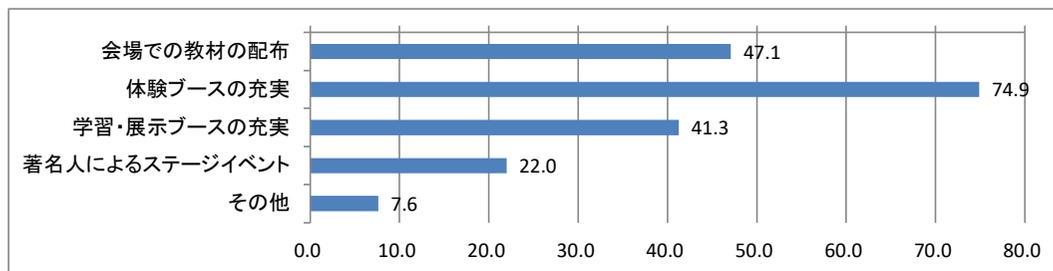
・日常生活に密着した誰でも取り入れやすいことでどんな取り組みができるか教えてもらえるような講座。
・庭から出る落ち葉、枯れ枝、草等燃やすごみに出していますが、特別な用具を使わず腐葉土にする方法。燃やす以外の方法を考えてはどうか。こんなごみは燃やす必要はないのではないか。
・節電の具体的な取り組み方法
・スマホなどで出来る省エネ日記などの様な簡単なアプリの作製
・〇〇レス化(例:学校職場家庭におけるペーパーレス化)
・電気代がさらに高くなっているので、各電力会社の電力供給源や電力会社の料金比較などが知りたい。
・材木を利用した物作りを庁舎前広場で行う。(菜箸、積み木、小物入れ等)プランターでミニ菜園、花壇を作る。
・マンションでのコンポストの作り方
・金沢は用水が多いです。環境にどんなふうに関わっているか、どんな植物があるかわかるともっと身近になるかもしれません。
・節水、節電講座
・エコクッキング教室があったら、参加してみたいです
・家庭で取り組める環境対策を具体的に教えてくれる講座には参加したい
・私の専門分野は電気工学なので節電の方法はある程度分かるが、それ以外の省エネ取り組み知識は薄い！不用品交換会や、使わないモノを利用する、再利用する方法などの取り組みがあるとセミナーに参加してみたい！
・色々なもののリサイクル方法を教えてください
・再利用の物を使用したハンドメイドのワークショップなどがあれば楽しそうだなと思います。
・市民の方々が実践しているやり方を教え合う講座、また、そのやり方をイラストで紹介するパンフなどを作り、市民が手に取りやすい場所に置く、など。
・ペットの野外でのえさやりにより野生動物の繁殖が住環境に影響が出ることを検討する。金沢市の旧市街地の住環境保全があつての観光地立地政策と思います。
・環境管理士育成のための講座(必ずしも資格取得を目的としなくともよいが、関連する知識が取得・修得出来たらよい)
・グリーンカーテンを朝顔やゴーヤーやパパイアでしたことがあります、あまり、上手にできてないです。正しいアドバイス欲しいです。
・電気の高騰が続いているので、いろいろな生活上の工夫などの体験談
・市民フリーマーケット
・家庭(個人)で、このような節電や省エネをすることで、これだけ環境改善、経費節減に繋がるという具体例を示す講座
・不用になった衣服の交換、家電製品を無料で提供する機会
・通販で出るダンボールを使ったワークショップをしてほしい。
・分からないので知りたいと思います。
・不要と思っていた物が、ちょっとした工夫で生まれ変わる。
・電気代節約を兼ねた環境講座
・身近な環境をテーマにしてほしい。
・省エネ補助金に関する講座
・環境に良い料理レシピ。不要になった洋服を自分でリサイクルしたり新たな物にリメイクする方法など教えて欲しいです。
・サバイバル生活体験
・エコ対策で家庭でできることを教えてほしい
・あなたもできる気軽に身近な省エネ対策
・リサイクル、特に着なくなった洋服や着物のリメイク再利用や、交換方法。
・その時だけでなく、今後もずっと継続して取り組めるワークショップ。
・いつどのような講座があるのか全く知りません。もっと広く周知する方法を考えて下さい。因みに我家は新聞を取ってません。

・里山の保全
・身近なエコ活動を実践している人の話を聞かせてもらう講座
・節電のために夏の部屋を涼しく過ごす方法や、冬の部屋を暖かく過ごす工夫が知りたいです。
・電気代の値上げ・高騰に対し、太陽光発電システムや水流冷房装置の導入講習。
・温暖化の影響による異常気象対策等
・ゴミの分別方法や、できるだけ資源にするための講座など
・食品ロスを無くすための、調理法等
・ベジタリアンフードの美味しいレシピ等
・楽しく家計節約
・ゴミの再利用について
・エコなクッキングのポイント
・電気使用量を減らす神技の伝授
・太陽光発電導入コスト削減
・グリーンカーテンの作り方
・省エネ製品利用による具体的な効果、具体的な削減策について
・環境問題についての概論、概説について広くさまざまな立場からの見解が学べる講座
・金沢港などの海の水質を改善するような取り組み。
・節電のやり方やグッズの説明
・生活の中のプラスチック系の物とエコとの関係講座
・受講することがオシャレだと感じられるような講座
・食品ロスを無くす取り組みについての講座を開催してほしい
・著名人をゲストとして招く
・自宅で気軽に参加できる仕組みを考えて欲しい。
・今月から電気料金が上がるので、節電に関する講座に、皆さん興味があるのではないのでしょうか。
・夏休みの宿題にも応用できるような親子参加型のイベント
・金沢市内の事業所等の環境問題への取り組み状況の視察及び講演
・専門家による日常生活で取り組むことのできる、具体的な行動や、最新の地球環境の情報を学ぶことができればよいと考えます。
・省エネ補助金、電気料金の推移とお得な契約など
・猫の講座
・運動や活動を通して、環境対策を知り、実践につなげる講座
・エコクッキング
・ゴミについていろいろ
・環境問題に関心のある高校生や大学生を対象に、環境ジャーナリストの仕事や役割について学ぶワークショップ。実際に取材や記事作成を体験し、環境情報の発信方法や伝え方のコツを学ぶ。
・問3などの行動をすると、どれくらい節電になるかが具体的にわかるワークショップや、なかなか気付けない節電方法を聞ける企画に参加してみたいと思う。
・金沢市で回収されている分別ゴミ・資源ゴミ・不燃物・大型ゴミなど各種のゴミが具体的にどのようなルート・方法で処分されているのかわかる講座
・災害時など、簡易トイレ。バイオトイレというものがあるらしいですね。

・環境講座など高齢者は、なかなか参加できないと思います。むしろネット等で具体的な成功例などを教えていただければありがたい。更に金沢市が施策として取り組んでいる方針の進捗状況なども知りたい。
・節約することで、何がどう変わることが期待できるか。今、節約しなければ将来どうなるのか。
・思い浮かびません
・手軽にできる地球温暖化対策
・電気量を抑える方法、電気機器の良い使用方法
・化石燃料を電気に置き換えることは本当に環境に良いのか。
・廃材再利用、DIY講座
・省エネ講座
・今で充分と思います。
・現在の石油はあと、50年程で枯渇してしまうので、どうしても代替エネルギーの必要性を数字で知りたい。
・環境に関する講座も大事と考えますが、電気代高騰に向けた節電の在り方などをYouTube等で誰もがわかるような形で掲示してはどうでしょうか？
・EV車導入に対する取り組み
・今のところ特にない。
・家庭で行っている行動一つ一つがどれくらいのもので、どうしたらもっと効率を上げられるか
・食品ロスを防ぐための食材活用術や電気代を減らせるような家電の使い方を知ることができる企画があればいいと思います。
・やる側の講習とかの話はよくあるが、やらせる側の実態や節電や節約した結果、何が一般市民に、利益をもたらすか。そういう報道されない部分に注目した講習。
・フードコンテナのワークショップ
・田舎でも(田舎だから)出来るエコ活動
・廃材などを利用した工作や手作り体験。伝統工芸品でマイ箸やマイタンブラーなどを作るワークショップ。
・問3で答えたことを含んだ家庭でできる有効な省エネ方法講座
・楽しく省エネに取り組む方法
・うちわ作り。扇風機作り。
・資源ごみ分別講座
・参加を望むが講座の詳細情報の得る方法が分からない
・ゴミの有効活用について、誰でも簡単にできる活用方法を紹介してほしい
・実際に住宅で実施できる省エネ、節電テクニックなどを有識者をお呼びして講座を開くなど
・簡単にできる「節電×節約」アイデア紹介、子供とできるエコ活動
・海外の先進事例の講座
・グリーンカーテンの作り方
・幼児、小学生が楽しく学べる講座があれば参加させたい。親も付き添うので学べそう。
・新エネルギーに関する有識者のトークセッションや、最新の研究に関する講座
・省エネや節電の具体的な方法とその効果について学習できる場
・上記の挙げているような行動が、果たして本当に環境に良い影響を及ぼしてるのかを、比較写真などで知りたい。

問5 環境イベントで得た知識等を日常生活に落とし込んでもらうために、イベントで実施した方が良いと思う施策をお答えください。

回答	人数	%
会場での教材の配布	105	47.1
体験ブースの充実	167	74.9
学習・展示ブースの充実	92	41.3
著名人によるステージイベント	49	22.0
その他	17	7.6

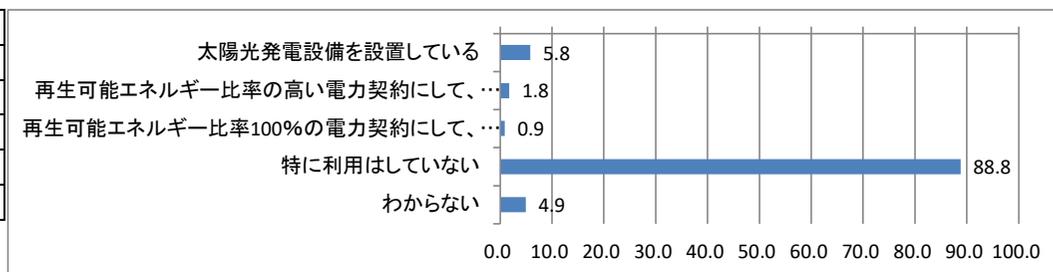


その他

・イベントありきに疑問あり。
・綺麗事だけを言うのではなく、得た知識を実践したら、具体的に幾ら節約出来るのかを一覧にしたら、分かりやすいし、取り組む意欲になります
・市役所などで待ち時間に見れるものを展示
・家庭にマークシートなどを持ち帰り、知識を実践し返送してもらい、抽選で環境グッズプレゼント
・教材や資料をいただいても、個別の場合に参考になるのか、はっきり分かりません。
・ラインで読みたい
・ポイント配布 教材はいりません
・インスタのアカウント作成・ストーリーなどアップロード
・不用品交換会など
・幾つもある市の施設でのデモイベント
・土日祝日や夜間参加
・後で、イベントの内容を、Webサイトで復習できるといいと思います。
・イベントに参加させるには
・YouTubeとかテレビで配信、エコ大使任命
・質問コーナー。ちょっとした疑問を専門家が答えてくれる。
・オンデマンド

問6 自宅に太陽光発電設備を設置している、再生可能エネルギー比率の高い電気を買って使用しているなど、自身の生活の中で再生可能エネルギーを利用していますか。

回答	人数	%
太陽光発電設備を設置している	13	5.8
再生可能エネルギー比率の高い電力契約にして、再生可能エネルギーを利用している	4	1.8
再生可能エネルギー比率100%の電力契約にして、再生可能エネルギーを利用している	2	0.9
特に利用はしていない	198	88.8
わからない	11	4.9



問7 問6で【太陽光発電設備を設置している】と答えた方に質問です。設置した理由をお答えください。

・家を建てる際に勧められて
・化石燃料を100%輸入に行っている我が国では、いづれ電気料金が値上げされるだろうと予測したから。電力会社への売電で少しでも経費節減の為です！
・設置当時の売電金額の高さに魅力を感じて導入した
・住宅メーカーが設置する前提で設計してきたから
・電気代の節約のため。
・売電収入の為
・家族が設置をしたため

問8 問6で【再生可能エネルギー比率の高い電力契約にしている】【再生可能エネルギー比率100%の電力契約にしている】と答えた方に質問です。
その電力契約にした理由をお答えください。

・電気代が安い
・マンションなので個人の意志で変更出来ません。
・今後は再生エネルギーが主体となるべく支援したい
・子供達の世代に少しでも良い環境を残したいので
・単価が安く、欲しいポイントがたまりやすい電力会社であったため。時間帯ごとに単価が変動するのも決め手であった。

問9 その他、金沢市の地球温暖化対策や省エネ施策に、ご意見・ご提案がありましたら、ご自由にお書きください。

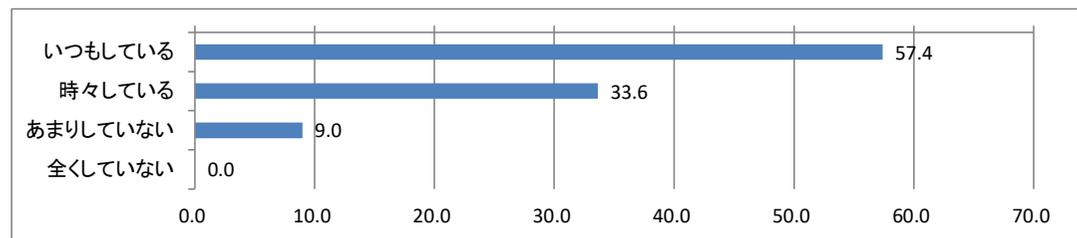
・パークアンドライドを利用することのメリットをもっと広報すると良いと思う。特典などの付加価値もつけて。
・多くの人の目に触れる、金沢駅に省エネ達成率みたいなのがあれば、アピールに繋がると思う。
・太陽光発電などの再生可能エネルギーシステムの維持更新にかかる補助を充実させてほしい。例えばバッテリーや電気設備の更新など
・地球温暖化対策は地球規模の課題であるが、身近な金沢市としての取組や、他の地域より先んじて取り入れている行政のイニシアティブなど、もっと知りたい。環境に優しい都市として売り出したら良いと思う。
・温暖化、省エネ対策と家計の節約とを絡めての対策を発表すれば、現在の日本の経済状況からしたら、より市民は関心を持つと思う。
・太陽光発電設備を設置する為の補助金を充実して欲しい
・省エネも大切ですが、小中学生が快適に過ごし、勉強に集中できるようにエアコンを使用できるようにお願いします。
・パークアンドライドの認知度が低く、無料駐車場からの利便性が少し悪いように感じます。
・現状公共交通機関が減っていく中で車を持たざるえない家庭が多く、エコな車への優遇や自動運転車の取り組みをより進めて欲しい。
・二酸化炭素削減の為にまずは身近からできる勉強会開催
・金沢市の施策を知らない
・西部や東部なども含め、資源リサイクルが増えているようですが、それがどれくらいの収益になっていて、その収益が、どのように市民に還元されているのか、広報などで積極的に知らせていただきたいです。
・色々な取り組みをしているんだろうが、いまいちわかってない市民が多いと思う。
・省エネ設備設置への補助金交付に関して、より広く分かりやすく周知してほしい。
・取り組み企業などの取組内容の紹介

<ul style="list-style-type: none"> ・公共交通機関を優先して自家用車の走行を規制すれば効果は大幅に改善されます。病院の駐車場を最低限にして自家用車の使用を制限する。バス料金より高くする。 ・太陽光パネルの設置を検討しましたが、設置できませんでした。このような家はたくさんあると思います。太陽光パネルにかわる何かを考えていけたらいい。
<ul style="list-style-type: none"> ・何をしてるか知らない
<ul style="list-style-type: none"> ・車の所有や利用を減らせる街区の計画をして欲しいです。省エネ対策でもありますが、それよりも事故の心配や騒音が減り、生活環境のレベルが上がると思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・住宅街で、エンジンかけたまま駐車してる（排ガス温暖化騒音）。コンビニでエアコンかけて駐車して食べてからお昼寝なのか、買い物に入る人が止められないだけでなく店の前が排気で暑い、コンビニで駐車指導してほしい、車で休憩する人は裏手の日陰でエンジン切ったの駐車を促す。
<ul style="list-style-type: none"> ・ノーマイカーデーの実施、バス代の子ども運賃無料、学校に持ち込みコンポストの設置、生ゴミから肥料へ、牛乳パック、ペットボトルゴミを学校で回収、スーパー等へプラゴミ削減の提言、23時に消灯を呼びかけ、コンビニの24時間営業廃止
<ul style="list-style-type: none"> ・市民が未来のために不便を受け入れて、行動改善する姿勢を育むイベント
<ul style="list-style-type: none"> ・金沢市がどのような取り組みをしているのかわかりにくいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・していることがあまりわからないが、市販の車の購入など物に頼りすぎるような気がする。何か市が知恵をだして新しい創造的な施策を考え出して欲しい
<ul style="list-style-type: none"> ・電気、ガスそれぞれ減らせるちょっとした知恵みたいな、誰もが実践できそうな簡単な事をもっと広めて欲しい。
<ul style="list-style-type: none"> ・新築住宅は太陽光を必須にする
<ul style="list-style-type: none"> ・市役所本庁舎のリビルドによる省エネ化の推進
<ul style="list-style-type: none"> ・我が家も近所のスーパーやコンビニも省エネにつとめているのに、より電気代が高くなるのが分からない。
<ul style="list-style-type: none"> ・ポータブル太陽光発電パネルを狭いベランダにでも設置して停電時に使ったりして金沢市として開発してみたい。
<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな施設で様々な対策を講じていると思います。近くの市の施設の入口の照明は小型の太陽光パネルを使っているようです。
<ul style="list-style-type: none"> ・森林整備による二酸化炭素削減に取り組むように、アマモなどの海草を利用した海での二酸化炭素削減にも取り組んだらいいと思います
<ul style="list-style-type: none"> ・私の趣味は魚釣りです！20年ほど前から海水温が上昇し、それまでは良く釣れたフクラギが少なくなり、温暖な海水が好きな魚（サワラ、ヒラマサ等）が増えて来ました。環境悪化で奇形の魚が釣れることもある！悲しい事です！
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーで感じるの、食品の量を多く見せるためか中身に対してトレーが大きすぎるような気がする。家に帰ると不要なトレーが多く出る。内容をハッキリと明記して消費者が判断すればよいのと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・北陸電力の値上がりが一番高く驚いたので、その理由などわかりやすく説明してほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・本対策の実行計画等が策定されていると思うが、一般的な市民(の意識)としては、今までこの分野に対して特に興味をもって積極的な行動をとったことがない今後においても各種イベントの機会を利用してPR等の機会を更に増やすべきと考える。
<ul style="list-style-type: none"> ・もう少し積極的な施策の発信をしたほうが良い、補助金の実施等も必要だと思う
<ul style="list-style-type: none"> ・他の地域で行っているのを見聞きしたことがあるのですが、各家庭に自動コンポストの貸し出しがあり、またそれでできた肥料を何グラム何ポイントかで交換できるシステムがあったらいい。なんらかの目標を設けて、エコポイントを集めて、ポイントグッズが貰えたらいい
<ul style="list-style-type: none"> ・金沢市が実施している温暖化、省エネ施策を一般市民にPRして欲しい。現在実施している具体的な施策が解りません。
<ul style="list-style-type: none"> ・これからの暑い夏にはエアコンは必須です。電気代の高騰で高齢者のエアコンの使用が減ることが心配です。正しいわかりやすい説明等で、今年の熱中症を減らしてほしいと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・今から知りたいと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・広報誌等を使ってグリーンカーテンの推奨をしてはどうか。また、昔の人の知恵も紹介して欲しい。
<ul style="list-style-type: none"> ・公用車の電気自動車100%
<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物や生活のゴミや要らない木材でのリサイクル型エネルギーや従来の発電の新形態利用
<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者にもわかりやすい言葉で研修をしてほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・対象の施設や施策を知らない。

・金沢市がどのような対策、施策を行っているのかわかりません。どのように知る事が出来ますか。
・金沢市の公共交通機関があまりにも貧弱過ぎます。浅野川線と石川線を繋ぐ工夫をお願いします。省エネだけでなく高齢者等の交通弱者の対策にもなると思います。
・金沢市の施策として目にするグリーンカーテンなどは住民でも取り組みやすいな、と思っております。
・電力会社へ市が積極的に関与して財政改善を図っていただきたい
・クールシェアなどのため、スタンプなどを集めるイベントをしたりしていたが、もっと周知を図る必要アリ。
・去年行われていた、図書館などでのクールシェアの取り組みがよかったですと思います。高齢者や学生は電気代の負担を考慮し自宅での冷房の使用を控える人もいると思うので、誰もが無料で涼しく過ごせる場所があるとよいのではないのでしょうか。
・地球温暖化対策や省エネ施策は市町村レベルで取り組みというより、住民として今後の地球環境が適切に維持できるよう、啓発に係る継続したとりくみが必要。
・有料ゴミ袋が破れやすいので強い素材にしてほしい。
・市がどのような温暖化・省エネ対策をしているのかわかりません。太陽光発電設備を設置する時には助成金などの補助を積極的にする。40年前に新築一戸建てを建てた際に、太陽熱で風呂水を沸かしていました。夏場では熱いお湯が沸き重宝していました。でも1年を通じての効率は余りよくはなかったように記憶しています。北陸における冬場での雪や曇天が続くと太陽光での発電効率と設備投資との関係を市民に提供して欲しい。
・私自身の勉強不足が大きいのですが、地球温暖化対策・省エネ施策の取り組みをもっと分かりやすく市民に見えるようにして頂きたいです。
・ごみ分別You Tube
・金沢市の施策について判らない。
・電気自動車普及のためのインフラ整備
・日中の照明節電やゴミの削減などについて、もっとアグレッシブに取り組むよう呼びかけてほしい。
・公共交通機関やまちのりの利用促進補助があればいい

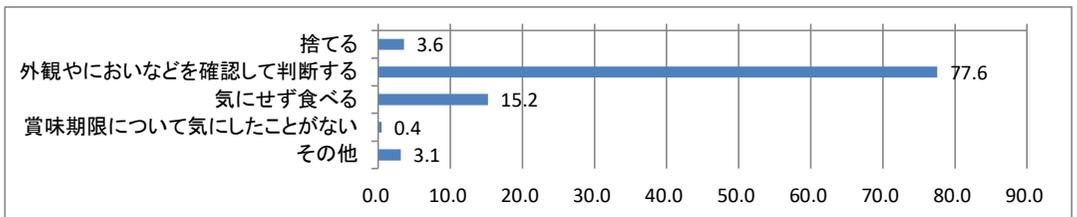
問10 ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていますか。

回答	人数	%
いつもしている	128	57.4
時々している	75	33.6
あまりしていない	20	9.0
全くしていない	0	0.0



問11 傷みにくい食品については、賞味期限が設定されています。賞味期限が切れていることに気がついた場合、あなたはどのようなことが多いですか。

回答	人数	%
捨てる	8	3.6
外観やにおいなどを確認して判断する	173	77.6
気にせず食べる	34	15.2
賞味期限について気にしたことがない	1	0.4
その他	7	3.1



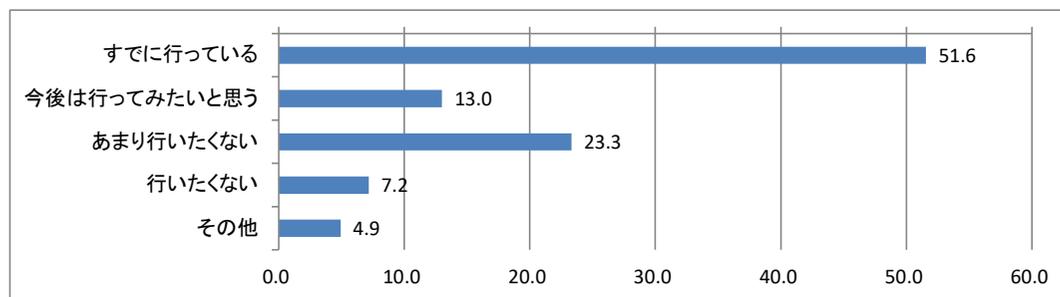
その他

・問がおかしい
・基本的に気にしないが焼いて食べる
・賞味期限切れからの経過日数で判断している。
・夫婦二人暮らしの為買い置きはほとんどなく冷蔵庫もスカスカ状態で、食品を食べられなくて残したり捨てたりしたことはほとんどありません。賞味期限はシビアにチェックしています。なのでもし賞味期限過ぎたものを発見した場合味に問題なければすぐ使ってしまいます。
・冷凍して近いうちに食べる
・賞味期限を確認して、外食やにおいなどを確認して判断する
・期限はいつも把握している

問12 「てまえどり」とは、すぐに食べるものを購入するときに、陳列棚の手前にある食品等、期限の迫った食品を積極的に選ぶ購買行動です。

「てまえどり」を行いたいと思いますか。

回答	人数	%
すでに行っている	115	51.6
今後は行ってみたいと思う	29	13.0
あまり行いたくない	52	23.3
行いたくない	16	7.2
その他	11	4.9

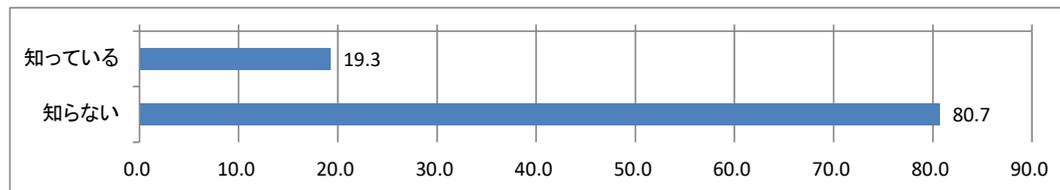


その他

・主婦にとって買い物は面倒な物。買い物の回数を減らすには「てまえどり」は気にしてられない。これが現実。
・一週間に一回の買物なので期限の長いものを買いたい
・すぐに使用するものは行っているが、そうでないものは結局フードロスにつながるの期限の長いものを選ぶようにしている。
・生もの以外は既に行っている。
・「てまえどり」を初めて知りました。そういう施設があると言う事ですがわざわざそこへ行こうとは思いません。只スーパーなどでよく奥の方から食品を取り出ししている人を見かけますが自分は購入して基本すぐに食することが多いので、手前の物から取るようにはしています。
・例えば消費期限の近いもので、少し値引きがされていたら、今日食べるために買いたいと思います。
・食品による
・つつい期限表示を見てしまう
・期限が迫っていても味の劣化が少ない、かつ早めに消費する食品に関しては実践している。少しでも期限が近くなったら段階的に割引などがあれば購入したい
・あまり意識はせず順番に取るようにしてます
・食品の買い物はほぼしないため、機会があれば実行したい。

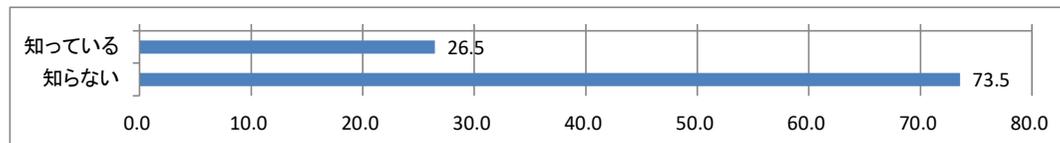
問13 金沢市では、小盛りメニューの設定などの食品ロス削減に取り組む飲食店等を「いいね・食べきり推進店」として登録し、金沢市のホームページで紹介しています。この取組を知っていますか。

回答	人数	%
知っている	43	19.3
知らない	180	80.7



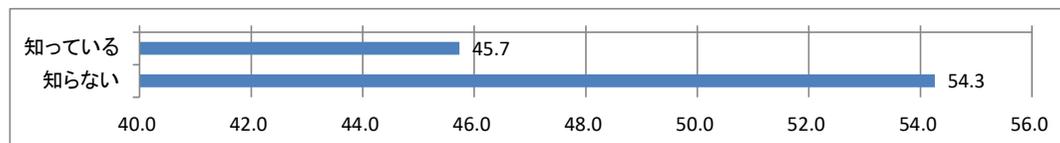
問14 金沢市ではアプリ「TABETE」を活用した「フードシェアリング事業」を実施しています。この取組を知っていますか。

回答	人数	%
知っている	59	26.5
知らない	164	73.5



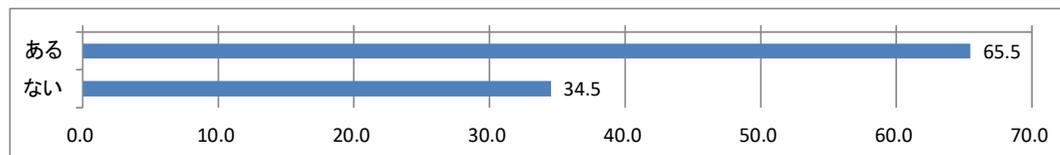
問15 金沢市では市内4カ所に「フードドライブ受付窓口」を開設しています。これについて知っていましたか。

回答	人数	%
知っている	102	45.7
知らない	121	54.3



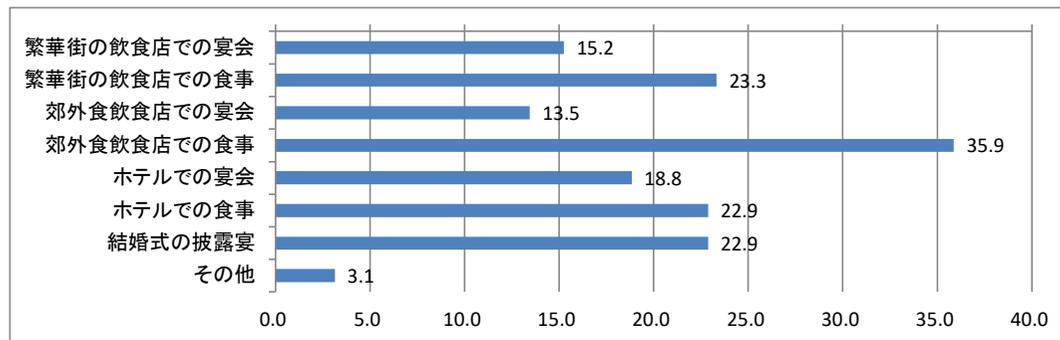
問16 これまでに、外食時に食べきれなかった料理を持ち帰りたいと思ったことはありますか。

回答	人数	%
ある	146	65.5
ない	77	34.5



問17 問16で「ある」を選んだ方にお聞きます。どのような飲食店で、食べきれなかった料理を持ち帰りたいと思いましたか。

回答	人数	%
繁華街の飲食店での宴会	34	15.2
繁華街の飲食店での食事	52	23.3
郊外食飲店での宴会	30	13.5
郊外食飲店での食事	80	35.9
ホテルでの宴会	42	18.8
ホテルでの食事	51	22.9
結婚式の披露宴	51	22.9
その他	7	3.1



その他

・上記区分けに何の意味があるのですか
・普通にどこでも。食べる予定が途中で満腹になったり体調が悪かったりして食べられなかった時
・ヨーロッパでは、食べれないぶんは包んでくれるサービスがある
・海外でのみです。日本は断られる事が多いです。
・海外
・外食をしない
・基本食べ切るので、仮に食べられなかったとしての回答です。

問18 問16で「ある」を選んだ方にお聞きします。持ち帰りたと思った料理の種類や、そのときの状況などを詳しく教えてください。

・某コーヒー店のサンドイッチ
・中華料理 なかなか家で作れないもの
・持ち帰る前提で食べられる店で持ち帰る。それ以外は基本的に完食する。
・その時はお腹が一杯で食べれないが後日食べたいとき
・少し前までは、日本では食中毒を恐れる余り飲食店で断られる事も多かったが、アメリカ（かつて住んでいた）では、数十年前から当たり前だった。コース料理で食べきれれば買った際に惣菜を中心に持ち帰り翌日食べることを実践している。液体の料理は難しいので、持ち運びしやすいことが前提だと思う。
・自分で注文するときは調節できるが、最初から料理が決まっていたり食べきれなかった。生ものは無理だと理解できるが、揚げ物などは多少持ち帰りたと思った。
・保存の効く料理や持ち帰りケースの提供があった場合に持ち帰った。
・食べきれそうになかったので、保存可能か・持ち帰りOKなのかを確認した上で容器をもらって持ち帰った。
・注文した料理が予想以上に多くて、食べきれなかった時。子供が料理を食べきれず残ってしまった時。
・中華料理の大皿系、焼き鳥、唐揚げでした。
・思ったより量が多かったので
・食品数が多すぎて食べきれなかった
・火を通した料理。焼き物や揚げ物
・宴会等で手を付けていない料理がある際に特に思う。具体的な料理については意識していない。
・お腹がいっぱいになり、ご飯が手付かずで、その事を話したらおにぎりにしてくれました。次の日食べました。
・子供が食べきれなかった料理・披露宴でのケーキなど
・個別に提供された、デザート類
・ホテルの宴会などで、初めの前菜などは皆さんお腹が空いているので全部食べがちですが、宴会が進むとお酌して回ったりして余りがちになります。最後の方に出てくるメインディッシュやピラフ、デザートなどは、食べる時間がなくてもったいないです。そんな時、お店の迷惑にならないよう自己責任で捨て折に詰めて持ち帰りたいです。
・ボリューム重視の飲食店の定食。ごはん、おかずとも多く、ごはんは「小盛りにして」といえるが、おかずはなかなか「少なくして」と言えないので、結局、必死に食べて、食べきれない時は残すことになる。
・たくさん残した場合は、店の人に持ち帰ってもいいか聞いて、よければ持ち帰る。（食中毒予防のため持ち帰っていいものと悪いものがあるため）
・焼肉、寿司など高価なもの
・民宿でおひつでご飯が出てる時、余ったら夕食が早い場合小腹が空いた時のためにおにぎりにして欲しい。朝から、お昼のお弁当に。能登地方で周りに何もなかったらいいので。

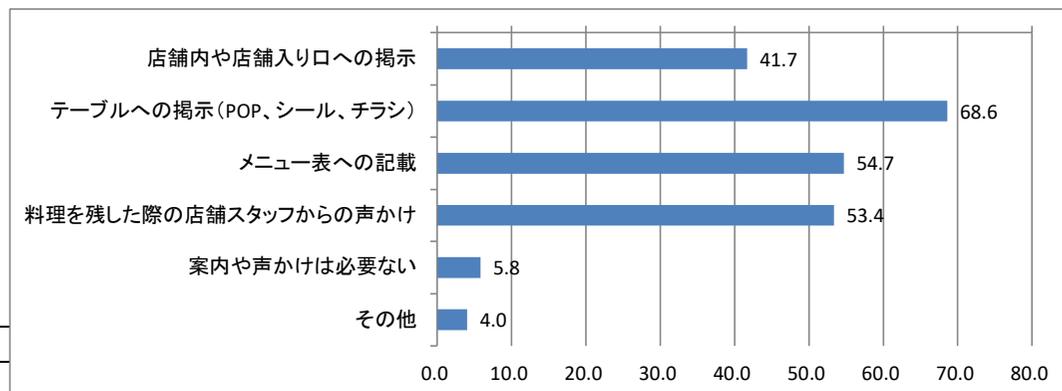
・某中華料理店。海外ではスープ以外は普通に包んでくれます。
・大盛りの店で唐揚げを食べきれず持ち帰りした
・フライドチキン、ご飯、スパゲティなど。自宅だと時間を掛けられるので食べられる量でも、店では時間が限られているので。思っていたより量が多い時。
・焼魚やローストビーフなど
・オードブルなど
・家族で食事してて、子供が食べきれなかった揚げ物や天ぷらなど汁気のないものの持ち帰り
・ラーメンと料理に付いてくるライス。想像していたよりも量が多く、食べている途中で苦しくなることがあった。
・自己責任でも良いので、飲食店側に持ち帰り用パックを当たり前要求出来ると良いです。
・コース料理のメインとそれ以降の食品など。
・カレーやそばなど小盛りを頼めなかった。
・ピザを食べきれず持ち帰りを希望したが夏場で持ち帰りを断られた。
・温泉旅館に宿泊した時、品数が多く持ち帰りと思うが翌日まで保管することは無理なことでもある。
・パーティーなどで明らかに食べきれない量が並んでいてもつたいないと感じました。
・コース料理の最後に出てくるデザート
・美味しいし、少し時間が経っても問題無さそうに思ったから。更にお持ち帰り用の器を提供してくれたから。
・コース料理で次から次へと出てくるので汁物はその場でいただき天ぷらや焼き物は折りを頂き持ち帰った。
・このまま捨てられるのがもったいないから。加熱された物だったら、家に持ち帰って食べられると思うから。
・揚げ物など。有料のパックを買って持ち帰りました。
・焼き鳥を食べきれなかったので持ち帰った
・職場の懇親会でのことで、種類は記憶していないが、「もったいない」と思い、持参したタッパーに入れ持ち帰った。当時、お店の方で、食品の傷みを心配し、持ち帰りはしないでとの風潮だったので、こっそり持ち帰った。
・珍しい料理など
・「揚げ物」や「加熱処理」されたもので、自宅に持ち帰った後、次の食事までの時間経過後の味、見た目の変化具合等を想像して、自らの経験則からの判断に委ねる。なお、刺身や魚介類は原則的に持ち帰らない。
・デザート類。牡蠣ご飯（持ち帰った）ラップを提供いただいた。
・高価な料理であったので、ぜひ持ち帰りたと思った
・ここ数年コロナで外食をしていないため、内容までは覚えていませんがいつも残った時は持ち帰りたと思っています。
・お付き合いでいくフルコース料理は食べ切れない。しかしなかなか持って帰りたいたいはない。
・古川で余ったお好み焼きをタッパに入れてもらって家に帰ってから食べた。
・揚げ物や丼ものなどを食べたいと思っても残すのが悪いことだと躊躇してしまう。
・ケーキなどデザート中心です。お好み焼きなどは気軽に持ち帰っています。
・ポテトや唐揚げなど。
・揚げ物や巻き寿司。他の料理で、お腹が一杯になってきていた。
・中華料理でおいしいのに食べきれなかったから
・中華料理は炒め物など。
・中華 持ち帰りトレイ等気安くくれた!
・中華料理やフランス料理。注文した料理で食べ切れない場合
・子供に注文したピザが食べきれなかったため、お店の人に頼んで包んでもらいました。
・揚げ物や焼き物など

・持ち帰り出来る食べ物は限られ、お願い出来る店も限られるので、無理しても食べきる事が有る。
・メのご飯が食べ切れず持ち帰りたいたうとお弁当やおにぎりにして下さるお店は又行きたいと思いますが断られると次は行きません。
・寿司等の持ち帰り易いもの
・口をつけなかったメインの料理
・少し高級な日本料理で、最後に出てきたご飯が満腹で食べられなかったの、持ち帰りたかったが、その店は持ち帰り不可で持ち帰る事ができませんでした。
・生物は止め、火が通った揚げ物。
・揚げ物、サラダ
・お寿司、揚げ物等、多少時間が過ぎても食べることが出来る物
・温め直して食べられるもの。
・家族にも 食べさせたかった
・焼き魚、フライ類。品数が多く食べきれなかった。
・特に覚えがない。
・頼んだものの食べきれなかったの店員さんに伝えて包んでもらった
・麺類、ご飯類もったいないから
・豪華な宴会の食べきれない天麩羅など、生ものや汁物以外を持参しているチャック袋に入れました。お店によってはNGの所があるのでいつもできるとは限りません。
・中華料理
・家族で大盛りを注文した時
・思ってた以上の量だったため
・思った以上にボリュームがあってその場では食べきれなかったことがあったり、過去に自身の結婚式でコース料理を食べる余裕がなく、美味しそうなお馳走にほとんど手をつけられなくて残念だったことがあった。
・子どもが食べ残したもの
・中華料理店で食べきれない量が提供された際
・オードブル、団体の集まり
・揚げ物など傷みにくいもの
・なまもの以外はすべてだが、とくにパンやごはん、サラダ類が多い。結構たべ残しが多く主菜やメイン料理はすぐに食べるが副菜は残りがちだから。
・焼菓子
・揚げ物
・最後の締めのごはんが多いです。その前に入る揚げ物、焼き物なども。
・閉店時間までに食べ切れず、お店の方に容器をいただき、お寿司、揚げ物などを持ち帰りました
・豚カツ
・食べれるものは全て持って帰りたいから
・中華料理店で点心が食べきれなかったの、お店でパックに入れてもらい持ち帰りました。
・詳しい状況は覚えていないが、料理の量が多く、食べきれなかったとき
・魚のフライ。食べきれなかった。お店も快く対応してくれた
・宴会で、飲む方にばかり集中し、できた料理にあまり手をつけなかった。予想以上の量が提供され食べきれなかった。
・手付かずの料理が捨てられるのが、もったいないと思ったから
・定食の天ぷら。美味しかったのに、食べきれないので。
・持ち帰りやすい物が食べきれず、折が用意してあり、アナウンスがあるときは持ち帰っている
・にぎり寿司。値段が高いので持って帰りたい。

・最後のごはんやデザートが満腹で食べられない状況。
・特にホテルや旅館に宿泊した時に出される料理が我々年配者にとって食べきれないことも多くもったいない気がします。持ち帰りに適した料理はそんなに多くありませんが、可能ならば持ち帰りたいたいと思ったりもします。但し宿側からすれば衛生上の問題等もあり便宜を図るようなこともしませんので、実際に持ち帰りはしていません。
・すみません、細かいことは記憶に無いです。でも、持ち帰りダメだった事があったように思います。
・旅館に宿泊した翌朝の朝食に、おひつでご飯が出て来ました。家族4人でしたが食べきれなかったのが、勿体なく、サランラップを貰って妻におにぎりにしてもらい、昼食にしました。個別の卓におひつでご飯を出すのは止めたほうが良いと思います。
・話に夢中に行っていると開きの時間がきて食事が残ってしまったとき。
・品質上問題にならないもの
・洋食・中華で主催者に確認を取ってから、会場やお店の人に持ち帰りたい旨を伝えた。
・ピザや揚げ物等、加熱調理されたものが余ったのでテイクアウトした。車を利用していた時で徒歩や公共機関では利用したいとは思わない。
・唐揚げ
・揚げ物
・フライもの
・つい注文し過ぎた物。一生懸命に造って下さった物。孫の食べ残した物 等です。
・ほとんど手をつけておらず、食べきれなかった子供の頼んだ料理
・初めて入ったお店で大盛の店だと把握できていなかったために食べ残しが起きた
・大皿料理で取り分けて食べているとき、どうしてもバリエーション多くなり余ってしまったとき。
・結婚式で招待された手前、残すのは失礼にあたると思い、汁物以外は持ち帰ることとしている。
・複数で食事に行った際、注文したがほとんど手が付けられていない大皿料理があったから。また、そのときは満腹で食べきれなかったが手を付けていない小鉢なども、持ち帰れるとよいと思った。
・懇親会などの宴会で多量の料理が残ってしまった時。今まで歓迎会、送別会、忘年会、新年会など色々ありました。
・揚げ物などは注文すると量がかなり多いから。
・いもてんぷら
・手をつけていないナマ物ではない料理。食中毒防止のため持ち帰り禁止のお店が多いが、自己責任として持ち帰りできればいいと思います。
・ホテルの宴会で手を付けてないケーキがたくさん余っていたので、箱に入れてもらって持ち帰った。
・宴会時にはお酒が主であり、初めは席で出てきた料理を食べますがお酌して回ると戻ってきたときには料理がたまり、全部食べることが出来ない
・火を通した肉料理・魚料理。最後に食べきれなかったご飯やパン。生ものではない惣菜。
・宴会等のコース料理では自分の食べきれない分量が出る場合が時々あるため。特に宴席ではお酒でお腹が膨れることが多いため。
・焼き魚、フルーツ等。
・中華料理
・天ぷらなど、その日に食べるのであれば問題がなさそうなもの
・1人で複数の料理を注文した時
・食べきれないので家で食べたかったが言い出せなかった。保存しやすいもの、汁の出ないもの、傷みにくいものなら気軽に持ち帰れるような雰囲気がほしい
・子どもが偏食気味なので、これなら食べようとポテトを頼んだが、量が多過ぎた時に持ち帰って良いか聞いた。
・宴会などでは、人と話していてちゃんと食べられなかったり量が多かたりで食べきれないことが多く、もったいない。
・宴会の席でパンやカットフルーツなどが食べられずに残っていたのを見て、容器に入れて持ち帰りたいと思った。
・飲食店でオムライスが、想像していたよりも大きかったのが、なんとか食べきりましたが「持ち帰ることができればどれほど楽だろうか」と何回も思いました。

問19 料理を食べきれなかった時に、どのような案内や声かけがあれば持ち帰りを希望したいと思いますか。

回答	人数	%
店舗内や店舗入り口への掲示	93	41.7
テーブルへの掲示 (POP、シール、チラシ)	153	68.6
メニュー表への記載	122	54.7
料理を残した際の店舗スタッフからの声かけ	119	53.4
案内や声かけは必要ない	13	5.8
その他	9	4.0

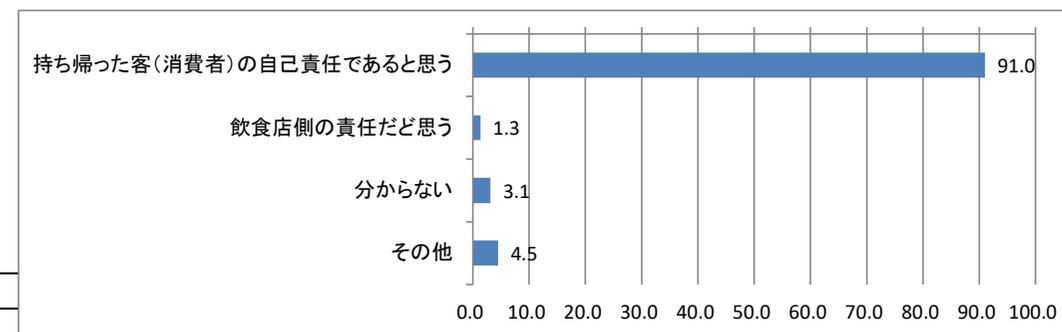


その他

・食べられるだけ注文すること！
・食中毒には要注意
・お持ち帰りトレーの設置
・持ち帰り用の器を提供してくれること
・過去に外食で残した記憶はありませんが、今まで持ち帰りは食中毒などが懸念されるのでお店側では持ち帰りはNGと聞いているので「お持ち帰り」は考えたこともありませんでした。もし仮に残ってしまった場合はお店の人に確認してokなら容器を貰って入れて持って帰ると思います。
・HPに記載
・食べきれないことはありませんが、家族で行った場合は家族で残さないことが原則で注文します。
・一方でお店としては、安全性の問題もあり難しい案件も含まれますね。
・持ち帰り用のケースを配布するか、販売してほしい。

問20 外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る場合の「責任の所在」についてどう感じますか。

回答	人数	%
持ち帰った客(消費者)の自己責任であると思う	203	91.0
飲食店側の責任だと思う	3	1.3
分からない	7	3.1
その他	10	4.5



その他

・お互いの了解
・消費者と飲食店側の自己責任だと思う
・客、飲食店側の自己責任あると思います。
・常識的な量以上であれば店側にも考えてもらわなければならないと思います。ケースバイケース
・傷みややすいものと知っていて渡せば、やはり店の責任も免れないとは思いますが、基本的には消費者の自己責任。
・両方ともの自己責任

・ルールを決めるべき
・基本的には、消費者の自己責任であると思うが、これまで通り、刺身や肉などのデリケートな料理は、飲食店側の判断も求められると思う
・ケースバイケースでしょう
・必ず飲食店の説明が必要と思う

問21 食べきれなかった料理の持ち帰りに関して、市や飲食店側への要望等があれば、自由に記載して下さい。

・「基本的には食べきれる量を注文すること」をもっと周知するべきだと思う。
・持ち帰ることの後ろめたさがないように、告知を徹底してほしい
・持ち帰りのための衛生面の基準を決めることが必要に思う
・積極的に取り入れてほしい
・客側も店側も、双方が「腹八分目」であり「量より質」を意識することが大切ではないでしょうか。
・持ち帰る人の自己責任であると思うので推奨すべき。ただ、食中毒の原因になりやすい料理とか、季節は逆に注意をすべき。いずれにしろ自己責任であると思う。
・食品衛生上素人では判断が難しい料理も多いので、持ち帰りが可能な時期やメニューを記載して容器も販売したらいいと思う。
・徹底して欲しい
・持ち帰っても結局捨てるかもしれないので飲食店がボリュームの目安を何らかの方法で伝えてくれた方が良い。
・積極的に食べ残したものを持ち帰れるようになってほしい。
・持ち帰り容器の提供をして欲しい。
・料理の持ち帰り用にプラスチックのタッパーが、店に常備してあれば良いです。
・持ち帰った料理によるトラブルの自己責任の所在を、あらかじめ知らせておく。
・該当するお店を増やして欲しい。
・容器を紙製にするなどの工夫をお願いします。
・再利用出来るタッパーの販売などがあると便利
・食中毒等の危険性が高い季節や料理であることの声かけは必要
・飲食店の保護に努めてほしいです。
・テイクアウト用の容器を提供してもらえると、うれしい。
・自己責任だと思うので、どんどん推進してほしい。
・声をかけて欲しい
・パックを無料でもらえると助かります
・持ち帰り用のパック販売や持ち帰って良いものダメなもの声かけがあれば助かりますが、基本的には店内で食べることを前提だと思うので、大盛り店や店側が通常より量が多いと判断するお店じゃない限り、過剰な案内は必要ないと思います。
・残った時持ち帰る配慮がある店もあるが、もったいないと思う反面、容器代がかかるし持ちかえる手間が煩わしい
・大きい折を頂く事が多いですが、小さい折りで食材毎に入るものがあると、ぐちゃぐちゃにならず、持ち帰っても温め直しなどでお皿に並べて食卓に出せる。
・持ち帰り後の取り扱い方法
・梅雨時や夏場は、持ち帰りは客や店側双方がやらないがその他の時は、自己責任の所在を明確化して持ち帰りが普通のことだという意識付け
・その後の管理は完全に消費者の自己責任でいいので、持ち込みのタッパーなどで持ち帰ってもいいようになると嬉しい。
・メニュー横に表示して欲しい。(多少の金額は負担します)

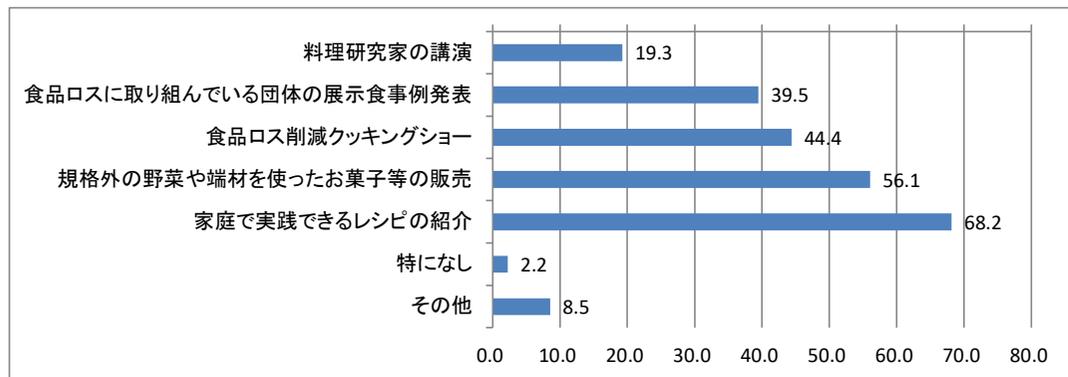
・持ち帰っていいという雰囲気・姿勢があればいいと思う。
・同じ料理でも年齢や体調によっても食べきれるかかわからないので、小盛メニューが増えるといいです。
・完全に自己責任にする代わりに飲食店へのタッパー等の持ち込みを許可してほしい。（食べ放題店などは除く）
・持ち帰るための容器の準備。もちろん有料で。
・飲食店に無料の持ち帰り用の容器などを提供して貰えたら助かります
・長年、日本では「食品衛生上、持ち帰り不可」が常識だったから、意識を変えることをPRすることから始めたらいと思う
・一般的に、恥ずかしい！と感じる人も居ると思うが、その辺は払拭できるような雰囲気づくりを。
・もったいないので折りを用意しておいてほしいです。またお願いしやすいような雰囲気をお願いします。
・家庭で食べる時の消費期限を教えてください。
・容器は有料のところが多いので、それなら持ち帰らなくてもいいと思う人もいます。なので容器代は無料だともっと食品ロスは減らせると思います。
・社会が、食べ物も含め、物を大切に作る風潮が強まり、持ち帰りが当たり前になるといいなと思う。そのために、市も飲食店も本気で取り組むことが大切。
・問19に選択入力したとおり、店側の案内や声掛けがあると、より多くの客が持ち帰りやすくなると思う。市の担当部署からの行政的なご指導を望むところです。
・持ち帰りやすい雰囲気を用意してもらえれば
・ポスターを作ってほしい
・問19に重複しますが、客の言い分を全て聞き入れるのではなく、持ち帰り可能な料理を明示しておくことで、トラブルが防げると思います。
・持ち帰り推奨であることを明示すると頼みやすいと思う。
・自己責任と思っています。
・有名なお店は衛生上から持ち帰り禁止されているところが多い。季節に合わせた持ち帰り時間の設定をしないと、今後安心して気軽に持ち帰る事が増えないと思う。
・私の場合は食べきれない程の注文はしない。又セットで出され食品で食べないと思う料理は持って来られた際すぐに返しています。
・容器代がかかると思うのでタッパを持ってきたら50円引とか少し割引にしたらみんなもってくるのでは…??
・飲食店では、持ち帰りやすい雰囲気があると良いと思います。
・全店舗導入してほしい
・店舗に行政が主導して呼びかけてほしい。
・持ち帰りをもっと告知してほしい。
・おもうまい店等大盛が喜ばれる風潮がありますが、その場合は必ず持ち帰りができる事を条件にして欲しい
・持ち帰りははしたないことではなく環境に良いことをもっと市として積極的に市民に伝え、飲食店ももっと持ち帰りを促進したら良い。ただ「自己責任は消費者」と自己責任の所在も明記すべきです。
・注文した料理の持ち帰りしたい場合、その分の料金は有料なのか無料なのか気になります。
・衛生面での不安があるので、持ち帰りには賛成しない。食べきれる量で配膳できると良いと思う。一方、食べ残しではなく売れ残りについてはTABETEアプリのような取り組みは良いと思う。
・ドギーバッグありますとか、持ち帰り容器ありますなど、店舗が積極的に表示すべき。
・自治体からの店舗への協力体制の充実。
・持ち帰りを伝えるのが恥ずかしくて抵抗あるので、スタッフさんに気軽に声をかけてもらえると、こちらから言いやすいです。
・HPIに記載があれば初めから持ち帰り容器を持参出来ます。使い捨て容器はなるべく使いたくないです。
・積極的に持ち帰りできることを知らせてほしい
・持ち帰りやすい雰囲気にしてほしいです
・フードロスに対し、店毎に考え方が違うので統一化してください。
・持ち帰り容器の販売
・宴会時などに食べ物を出し過ぎない。コースなどでも、飲酒した人がかなりの量を食べず残しているのを見たことがあります。

・持ち帰り用に、紙箱でもよいので、準備して欲しい。
・“お持ち帰り容器ご用意できます”など、お店の目につく所を書いてあれば、ハードルは大分下がるかも。
・料理の種類により、持ちかえられる物と持ちかえれないものを教えてほしい。
・以前に「ドギーバッグ」の話聞いたことがあり、そのような持ち帰りの容器を用意してほしい。
・持ち帰りについては安全性の面から避けています。持ち帰りが発生しないように食べられる量で注文しています。
・はためを意識せず、持ち帰れる雰囲気がほしい。
・どのお店でもOKならいいです。
・容器を無料で提供してほしい
・従業員による声掛け
・持ち帰り用のバックなどをもらえると助かります。
・原則持ち帰りは禁止にすべきです。注文時にロスにならない注文方法を店側は提示すべきです
・持ち帰りのしやすい雰囲気作り
・特に季節によって食中毒の事もあるので、手を付けていない物は可能にするとか、料金を取っても保存する冷蔵パッケージを用意するとか、食の安全を確保してほしい。作る人と消費する人とがお互い様で取り組んでほしい。
・ぜひ推し進めてほしい。
・食中毒が心配なので加熱したものは客の自己責任であることを明確にして食品ロスを無くすよう飲食店が配慮してほしいが、そもそも食べきれないような量を出さないよう食事前にやりとりが必要
・持ち帰りパックの無料配布
・今まで持ち帰り表示を見たことはない。外食は寿司と焼肉屋に月に一度程度行っている。
・料理メニューに量、サイズ表示を行い、極力食べ残しをなくする。持ち帰りの場合に備えて持ち帰り用の容器(有料でもよい)を常時店舗に用意してもらいたい。
・そもそも食べきれない料理を作るのではなく、小盛りや量の大小をメニューに作成して、展示したりして自分の食べられる量は自分で判断すれば良いと思う。無理して注文して残した分はちゃんと追加料金を取って持ち帰っていただく。そうすれば言い方は悪いが罰金を払ってまで食べ切れる量かわからない料理を食べる注文者は減ると思うし、昨今問題に行っている注文して写真撮って帰る輩にも罰金制にすればそういうことも減ると思う。
・容器等の無償提供
・こちらから持ち帰りたいと要望があれば、美味しいからなので気持ち良く対応して欲しい。
・持ち帰りが禁止のお店が多いので、全ての飲食店で持ち帰り可能にして欲しい。自己責任で。
・説明と容器の準備があり気軽に持ち帰れると良い
・店員から声かけしてほしいし、持ち帰り容器は無料にしてほしい。
・持ち帰りの場合の注意点や持ち帰りの容器に関して、きちんと説明があると安心して持ち帰る事ができると思う。飲食店側も安心できるように思う。
・市から飲食店側に食べ残しの持ち帰りを推奨するような働きかけをして頂けると飲食店側の意識も少し変わるかもしれませんが、飲食店側に特にメリットがなければあまり拡がらない気がします
・エコな持ち帰り用パックがあると嬉しいです。
・どんどん推奨してほしい
・持ち帰って良いものと、その場で食べなければいけないものをはっきり教えてほしい。
・持ち帰りOKとなるためのキャンペーンや看板の掲示
・持ち帰り用のバックを用意してほしい。
・お店が対応できるか尋ねる必要があり、混雑している時は遠慮するなど、お店側への配慮も必要で、テイクアウトする人が環境に配慮していて偉いかのような考え方が定着しないよう、最低限のマナーがいることを呼びかける側も周知してほしい。

・飲食店側のメニューの表示の徹底
・前述しましたが、保証の限界もあり、又、保冷材を用意するのもコストアップかも。やはり、保証不可とするなら明確にお断りする事も大事だと思われま。メニューに表示も一策と思います。
・持ち帰りパックを用意してある店
・積極的に案内を表示してほしい
・自己責任での持ち帰りであるが、店側としての注意事項を丁寧に伝える必要がある。
・今からは気温が上がるので、衛生面において心配である。その点をクリアできるような準備を
・持ち帰った客の食品の安全性に関しては自己責任でよいと思うので、料理の持ち帰りができるお店が増えたらよいと強く思います。外食先で、客の方からは持ち帰りたいと言い出しにくい部分があるので、店内に持ち帰り可能な表示があれば助かります。
・前問にもありましたが、食中毒の関係もあり、持ち帰りは難しいのではないのでしょうか？
・カナダとかではドギーバッグくださいって言えばくれるんですね。日本だと気候的にジメジメして傷みやすいから止めた方が良くも。
・気軽に持ち帰れるように、専用ケースを販売すればよい。
・ひと昔前は持ち帰りには寛容であったが最近になり、食中毒の発生で飲食店の責任追及が問われるようになり、持ち帰りできなくなってしまった。でも、食中毒は持ち帰りだけでなく店で完食していても発生するときは発生するものです。それを踏まえ行政は飲食店へのフードロスの観点から指導すべきであるし、店は応じるべきだと思います。
・基本的には持ち帰った客の自己判断だが、明らかにすぐに傷みそうなもの（刺身など）は持ち帰らせないなどの基準を市や飲食店団体で作ると利用しやすい。
・パック無料
・持ち帰りはあくまでも自己判断。持ち帰りの後の食べ物は自己責任の範疇と思う
・食べ切れるかどうかは食べてみないとわからないので、容器を貸し出ししていただきたいです。次回来店時にその容器を返却したら、100円引き…みたいなのはどうでしょうか？デポジット式の紙コップ自販機のようなイメージです。
・海外は当たり前に行われている事だと思うので、すぐにでも実施すべきだと思う。
・もっと大々的に呼びかけてほしい。
・持ち帰り用容器の準備があれば利用しやすい。

問22 令和5年10月30日(月曜日)に「食品ロス削減全国大会in金沢」を市文化ホールで開催します。どのようなプログラムやコーナーがあれば良いと思いますか。

回答	人数	%
料理研究家の講演	43	19.3
食品ロスに取り組んでいる団体の展示食事例発表	88	39.5
食品ロス削減クッキングショー	99	44.4
規格外の野菜や端材を使ったお菓子等の販売	125	56.1
家庭で実践できるレシピの紹介	152	68.2
特になし	5	2.2
その他	19	8.5



その他

・食への基本的な理念を。
・過剰な食事は不要
・大会の様子をYou Tubeで見れる様にするか、ライブ発信をすれば市民の好きな時に好きな場所で見られるので都合が良いです大人向け
・1週間のレシピ紹介
・おすすめレシピ試食コーナー
・出張フードバンクの受付
・日持ちする食品の、寄付や交換ができる事例発表
・食べ物含め、ものを大切にする、ものに丁寧に接することを訴えたりくみ。
・食品ロスに関する取り組みが顕著である団体の顕彰や表彰の実施。
・イワタニのアイラップが食品保存にとっても便利です！その他保存容器の紹介や推薦があると楽しそうです
・規格外の野菜や果物の販売
・食品ロスに今になって取り組まなければならないわけ
・企業側の取り組み
・講演と重なる部分があるかもしれないが、食品ロスを防ぐための、悪くなった野菜の活用法などの紹介
・飢餓に苦しむ地域のこと
・インスタ等でのレシピ募集
・二人分料理のコツ
・アップサイクル食品販売
・食品ロスが少なくなるよう、個数限定販売や発注勘案などを行っている飲食店や小売店を表彰してはどうか。

問23 その他、食品ロス削減について、ご意見や知りたい情報、取り組むべき施策などがありましたら、ご自由にお書きください。

・飲食店やコンビニ等で出る廃棄食品を無料か安く提供してほしい。
・フードドライブやTABETEアプリのことを知らなかったの、ぜひLINEの公式アカウントにて紹介してくれると良いと思う。
・TABETEが、登録だけの店舗が多すぎて、ほとんど活用されていないのが残念。
・繰り返しなりますが「腹八分目」や「量より質」といった、食生活の基本的な想いがごく自然にひろまれば良いなと・・・。
・形が整っていない野菜や果物、印刷がずれた包装の食品等、イレギュラーなものを売ることを積極的に進めるべき。全国チェーンの小売店は、なかなか全国共通の運営で難しいかもしれないが、地元のお店なら出来ると思う。
・作る量減らせば良い
・家庭料理で僕の場合は冷蔵庫の在庫をとにかく減らしてます。余計なものを買わないです。それが家計費の節約になっています。フードロス削減と家計費節約をうまくリンクさせて市民に訴えれば意識する人が増えると思います。
・生産者の行き過ぎ食品揃えを控えさせるべきです。廃棄比率を公表させては。
・大人向けだけでなく、学生、子供に向けても施策があれば良い。学校の授業で取り上げるとか、学生に人気のYou Tuberとコラボするとか。
・生野菜や料理の余りなどをこども食堂に差し上げられるよう、寄贈ルールを緩和することはできないでしょうか。先方に“残飯”と思われると困るのですが。
・実践事例の紹介や勉強会を町内会単位で行って欲しい
・子どもがいる家庭、高齢者が気軽に使用できるようなフードバンクであってほしいです。
・フードバンクの普及。食品を渡せる施設を増やす

・広報活動、問題意識を行っている人は多いと思うので、どうすればロスが減るか実際の取り組みを知る機会を増やす。
・ロス食品を肥料として土に返す生ごみ処理機購入促進の為行政からの半額補助等
・学校や地域に対する周知の強化
・スーパーで、見切食品コーナーを、進んで利用しています。規格外の食品ももっと流通させて安く消費者に届けてほしいです。
・余った食品を集めた「食品市」などがあれば、行ってみたいと思う。
・何処のお店でも持ち帰る事ができるようにすれば問題ありません。海外は汁物も持ち帰る事が出来ます。実現出来るように努力してください。結果を教えてください。doggy bagを用意してくださいね！
・消費期限や賞味期限をもう少し大きな字で、わかりやすい場所に記載するといいと思います。
・全て知りたい
・家庭菜園や農家の出荷できない物を安価で売れるところがあればいい一町内で実施
・小分けの野菜や肉の販売を増やしてほしい
・スーパーなどの店舗で賞味期限、消費期限が近い割引シール食品を買うと食品ロスに貢献したとわかるようなポイントサービスやクーポンサービスなど取り組む人も増えるのではないかと思います。
・家庭には、賞味期限が切れているものがたくさんあると思う。それは忘れているからで 今スーパーなどで賞味期限の残り少ない食品は安く売られているが、購入時に使用を考えるので店にも消費者にもいいことだと思う。フードドライブはある意味寄付のようなもので一般家庭ではなかなかできないのではないかな。
・食品ロス削減に、消費期限や賞味期限などがギリギリならば大幅に値下げして、積極的に取り入れてもらえるようにしたら、良いのではないかなと思う。廃棄するくらいなら、半額以上安くなると買う人が増えると思う。
・家庭での食品ロスを作らない保管方法の紹介
・消費期限が必要。賞味期限が過ぎても食べられるおおまかな期限が表記できれば嬉しいです。
・問13と15は知らなかったのもっと広報して周知したらいいと思う。
・物価が高くなっています。規格外の野菜を安く販売する取り組みを知りたいです。コンビニやスーパーなど身近な小売店の食品ロス対策を知りたいです。お惣菜やお弁当などかなり捨てられているとききました。学校の給食の食べ残しは減っていますか。好みも食べる量も様々だと思います。調理や配膳にどんな工夫をされていますか。家庭にも役立つ工夫があるんじゃないでしょうか。
・賞味期限という名称の変更をして、更に別途消費期限を記載してほしいです。
・放棄している野菜を店で安く売って欲しい。
・規格外の食品等の即売会の情報、食材を長持ちさせる保存方法などは知りたいです
・この国の残飯廃棄量は、毎年2,000万トンと世界一らしい！わが国は昔から恥の文化国家と言われてきたが、これ程恥ずかしいことが許されていいものか？
・以前テレビで見たのですが、残ったパンを冷凍して少し値引きして売りました。個々のお店ではなくどこかが取りまとめて幅広く知らせて売るという組織があれば便利で良いかなあとと思います。
・身近なスーパーにも規格外の野菜や果物のコーナーがあると手にとりやすい。
・問15にある「フードドライブ」については、浄土宗安養寺「弘願院」ともいきフードドライブ(別名お寺おやつクラブ)に賛同したボランティア(金沢ボランティア大学校同窓会施策)を既に令和四年度から実践継続しているところです。なお、このような「フードドライブ」の設置個所についてまだまだ知らない市民が多いので、「まずは知っていただく」ためのPR施策の展開が必要と感じています。
・ツエーゲン金沢が、選手とともに、フードドライブ活動をしていることは、素晴らしいとおもいます。
・食べれる量を把握してたくさん作りすぎない工夫の共有や実際のロスの状況の広報等が必要
・見栄え悪く、お店に並べられないものを集めたバザーのようなものを金沢市で企画してほしい。食べ切れない野菜や食品を集める場所があり、金沢市のある施設に持ち込むと子供食堂に持っていき、調理してくれる人にたのんで子どもたちに食べさせてくれる場所があったらいいです。
・これから一層興味を持って行きたいと思っています

<ul style="list-style-type: none"> ・まずは「購入した食品や食べ物は食べきる」・「食べきれる量を購入する」 市民に浸透することが大事だと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・高齢になり多く食べなくなり食品、食事今までより一品少なくしております。無駄を省くためにも3日間の献立（1週間の献立も）表を作成し買い物しております。
<ul style="list-style-type: none"> ・フードドライブの場所がもう少し増えたら良いと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・形の悪い野菜などはじかれて廃棄処分になるものが多いと思います。そういった物を流通させることをして欲しい
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの観点から特に地元の生産者たちの為に、地産地消を市民が身近にできるような施設がフラットバスで行けるようなミニ道の駅的なものを市が音頭をとってできないかな。そろそろ免許証返納を考えていてフラットバスを有効利用したいと思っています。
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーももっとロス無くす取り組みをすべき。破棄するくらいなら安くしてでも売り切って欲しいです！
<ul style="list-style-type: none"> ・農業や漁業の従事者による講演会を実施して人々からの食への理解を深めることだと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・家族が多いのでついつい沢山の食材を買ってしまいますが、計画的に買いたいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・パーティのような場で、大勢のために用意された料理は食べ残される傾向にあると思う。主催者から参加者へ、会の最後15分ほどで「食べ切りタイム（仮称）」を呼びかけていただくと、食べやすいと思う。（とある企業が実践されているらしい）
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限が短くなっていても、割引があれば購入している。この物価高の消費者の意識も考えて、販売店でもロスが出ないようにこまめな販売価格の対応を願いたい。
<ul style="list-style-type: none"> ・金沢市広報など、積極的に発信。
<ul style="list-style-type: none"> ・削減に協力するとポイントが付与されるような仕組みを作るともっと広く認知されるのではないのでしょうか。車が無くても利用できるようなスポットを中心地、市役所界隈にも作って欲しいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・年配者が食品ロスにならないような簡単な手法
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーでは、綺麗な形の果物や野菜ばかり売られていますが、規格外のものも是非売ってほしいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・ロス対策・周知が市として不足している。
<ul style="list-style-type: none"> ・まだまだ、広報活動が足りない気がします。
<ul style="list-style-type: none"> ・農産物など規格外の販売などに力を入れて欲しいです。形が悪いだけで廃棄は勿体なさすぎます。
<ul style="list-style-type: none"> ・受注生産に向いたお店は積極的に取り入れられるよう、税や何かの優遇措置があれば良いかと思っています。
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスをなくすために、野菜などの保存方法や、賞味期限切れにならない保存方法、買い物の仕方など教えてほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・どこかのお店みたいに賞味期限の切れそうな食品を扱うお店があれば、家計にも助かり食品ロス削減につながるのではと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・自分が食べることが出来る量を把握することが大事だと思います。外食の際は注文する時は量がどのくらいか確認することを心がけています。
<ul style="list-style-type: none"> ・提供されるものの量が多い。もう少し吟味してほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限近い食品の更なるプライスダウンをお店に働きかけて欲しいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・外食はほとんどしないが 買ってきて食べることがある。食品を買ってきたのに腐らせて捨てないよう冷蔵庫と食品庫のストックをいつもチェックしている。必要な買い物のメモをすることを忘れないよう気をつけている。 ・環境問題が大切と言いながら大きな矛盾を感じることもある。 買い物袋を用意して スーパーに行くと 生物や水ものをきちんとナイロン袋に入れてくれる。パン屋さんに行くときひとつひとつのパンをすべて 個別のナイロンに入れてくれる。店側はこんなにたくさんナイロン袋を消費しながら最後にナイロン袋（買い物袋）は有料ですがどうしますか？と聞く。 食品を入れたナイロンはいくらでも出すし 店の中にもナイロン袋の束がおいてあるのにも関わらず 同じ原料の買い物袋は有料とはとんでもない矛盾である。 紙の袋を出すなり、バイオマスレジ袋を使うなり、店側の工夫はないものかと思う。 最近買い物をした某百貨店などは、地下でなま物を買ったときにレジ袋を有料で買ったら、同百貨店の印刷が入ったレジ袋であった。有料で客に買わせているくせに コマーシャルロゴまで入れるとは何ごとかたいへん腹立たしかった。生物を買ったレジ袋は小さくてロゴ入りの3円。少し離れた場所で販売しているテナントのお店でカステラを買ったらこれは立派な紙袋に入れてくれた。もちろん無料。同じ店内での袋の矛盾を感じ腹立たしい思いをしているのは私だけか。ナイロンがだめというならいっそのこと全部紙にすればよいのだ。 店側に大量のナイロンを使わせているのに消費者ばかりに有料を押しつけているような気がしてならない。 大いなる矛盾である。サービスの問題ではないし、考え方がちょっとずれるのだが、せめて袋詰めくらいはしてほしいなどと思い、レジかごを持参して店員さんに詰めてもらっている。
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスをなくすことでの何に効果があるのかを伝えていくことから取り組んで欲しい

<ul style="list-style-type: none"> ・市内のマーケット内での規格外の様々な物のコーナー設置があれば。
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスが出る農家や企業やマーケットやコンビニなどとNP0が取り組んで連携できるための公開された情報と出会いの場。
<ul style="list-style-type: none"> ・直販に近い場合は農家さんも大根やにんじんは葉付きで出荷販売するのと葉なしで販売など両方あっても良いと思う。地元の物を地元で消費する時は、箱に収まる規格にしばらくなくてもいいのではないかなと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・ゴミを減らすと言っても、家庭からの生ゴミは本当に少なく、大半が便利さや収益を追求した所から来る容器や包装用が大半を占めているのが家庭ゴミの現実です。消費者としては、製造から販売までのメーカーやマーケット等の取組みに対する従来からの固定的当たり前を再度考え直し、新しいSDGsの視点での企業努力に期待するところですが、その取組みの情報が大変見えづらい。消費者がいくらがんばっても限界があり、解決しない課題が多い。製造・販売に関わる企業の努力とともに一緒に取り組んでこそ、解決の方向に向かい、2030年のSDGs達成の明かりが見えてくるのではと思います。市内の企業・店舗に対して取組みを推し進める推進法が市議会で作ってもらおうと真剣に変わるかも知れません。
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス削減に取り組んだ際の目安がわからない。何を、どれだけやれば、どういう効果がでるのか教えてほしい。
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーの野菜は日によって値段が倍以上異なるため、安い日に買い溜めしてしまいロスが発生することが多いです。行政の関与するところではないと思いますが、もう少し値段が一定であればと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限間近のものの割引セール情報や、割引したものだけを販売している店舗があればうれしい
<ul style="list-style-type: none"> ・実店舗の活動事例を積極的にPRして欲しい。
<ul style="list-style-type: none"> ・持ち帰り用のプラ容器も経費となりお店には負担になると思うので、『食品ロス協力店』などには容器代の助成をしたらどうでしょうか
<ul style="list-style-type: none"> ・食材を無駄にしないレシピをあらゆる料理放送番組で定期的に紹介し、食材ロス削減を定着させることが必要。
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店ではどれだけの方が来られるかわからないが品切れという事態も避けたい為多めに作りがち。ならばせめて先ほど書いたが量の細分化したメニューの提供と見本の提示を行った上で食べきれず持ち帰りや食べきれず放置、写真撮って食べずに放置。こういった時には罰金制度とする旨を入店時に書いて周知した方が良いと思う。お客様は神様ではあるが、食事の提供側と受ける側の契約の場所でもあるので無理難題や何でもやって良いわけではない。どの業者もお客様に媚びすぎだと思う。ダメなものはダメなのだ。
<ul style="list-style-type: none"> ・なるべく食品ロスにならない買い物を心掛ける。冷蔵庫の中を常に確認して消費期限・賞味期限を確認して買い物をする。食事の用意の時も食品ロスにならないようにメニューを考えていく必要があると思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーでの量り売り。人件費の問題で難しいとは思いますが、いる分だけ買いたいものもある。
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限間近の食品などを、販売しているお店の情報一覧をリアルタイムな情報を掲載している公的なサイトを立ち上げて欲しい。
<ul style="list-style-type: none"> ・規格外の野菜や果物、賞味期限間近の物を市場に流通させるための支援があると良いと思います。フリマの実施やサイトでの紹介とか…
<ul style="list-style-type: none"> ・余剰食品が無料提供や格安で販売されている情報が、アプリなどから簡単に入手できれば、食品ロスを大幅に減らすこともできると思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限や消費期限が近づいている物を安く販売するのを行っている人は多いので、今まで以上に広がると良いと思う。近江町や市内のスーパーコンビニなどが調理師さんと協力しあい、余りそうなものを使ってカレーやスープなどを作り、夕方食品ロス対策食品として安価で買い求め食事ができると、食事帰りの人もとても助かると思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・消費期限の迫った生鮮食品の延命策（手を加えることで保存期間を延ばす方法や調理加工することで使い切ることができる材料ごとのレシピ）
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の量販店で買い物すると、大量の惣菜を見ますが、あれ、ホントに毎日売り切っているのか？と思います。足りないぐらいでいいのになと感じますが、資本主義社会で、売り場に食品を置かないと、売れる機会損失だと考えているのでしょうか。スーパーの廃棄率などのデータ在れば見てみたいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・まず、外食した場合はどれだけ食べたいかを判断して、腹八分を考えて控えめに注文する。食べれない場合は家族か、仲間同士で完食することを考えて外食することが原則。
<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しを無くす、勿体ないと思う気持ちの醸成が大切だと思います。私の家では、魚料理が多いのですが、誰が一番綺麗に食べたか、食事の度に競争しています。今では、例えば、カレーをすくうお玉や、料理を炒めたヘラに付いた残りの食べ物も、食べないと子供から指摘されます。子供の意識から変える、というのもしょかもしれません。また、その日に食べる食材であれば、積極的に割引食品を買っています。昔は妻や子供からは「セコい」と言われましたが、今は家族内では当然となっています。
<ul style="list-style-type: none"> ・もっとPRしてほしい

<ul style="list-style-type: none"> ・持ち帰るときの品物を入れる容器（カッコいいと思えるもの）の開発
<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品の規格があることがナンセンス。大きさ・形・生産量で廃棄されず流通にのせれば価格も安く消費者の手に届く。
<ul style="list-style-type: none"> ・新聞、テレビ等からの情報
<ul style="list-style-type: none"> ・具体的に思い浮かびませんが、10月のセミナーに是非参加させて頂きたいです。
<ul style="list-style-type: none"> ・注文する段階で、量が分かると判断しやすいのでは
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス地域性がほぼないと思われ、市町村が取り組むより国が取り組むべき課題で効率が良いと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーなどで購入する食品のロス削減のほか、畑で取れる野菜のロス、廃棄も大きな課題かなと思ってます。田舎からもらう野菜、白菜5玉を家族4人家庭ではなかなか消費しきれず、困る事が多々あります。野菜は季節ごとに異なるため時季に応じた調理、利用方法を身近に知ることができたらな、と思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・報道において、売れ残った食品（パン類）を数店舗より集め、深夜に街の店先を借りて安く販売している団体の番組を見たことがある。金沢にこのような団体があれば、何らかの後押しが必要だと思う。
<ul style="list-style-type: none"> ・スーパーなどでも消費期限が過ぎる前に何とかしてほしい
<ul style="list-style-type: none"> ・金沢市で行われている食品ロス削減の取り組みをもっと知ることができれば、日常生活においても食品ロスを意識する人が増えるのではないかと思います。
<ul style="list-style-type: none"> ・コンビニの廃棄食品が特に多い。これは国を挙げてやるレベル。毎日1店舗で何十キロもの廃棄が出ている。これを本当に役所は、わかってないのか疑問である。それで、助かる命があるかもしれないのに、それを放置している国は無能である。もっとコンビニ業界の闇にメスを入れるべき。
<ul style="list-style-type: none"> ・関心はあるけど、実際は食事に追われてそれどころじゃない日もある。長い目で見ると働き方改革とかライフスタイルの転換がエコに繋がるのかもしれない。
<ul style="list-style-type: none"> ・近くのスーパーなどで、賞味期限間近のレトルト食品などを受け付けてもらえると助かる。捨てたくはないが、どこに持っていけば役立つかわからないので。
<ul style="list-style-type: none"> ・私は住まいの近くで畑を借りて野菜作りをしています。素人ながらNHKの「やさいの時間」や本を見て努力をしています。最近では農家の高齢化や後継者不足で休耕田が増えているとのこと、市が仲介し希望者に土地の貸し出しで野菜づくりを奨励してはどうですか。そうすれば一石二鳥です。
<ul style="list-style-type: none"> ・楽しく食品ロス削減に繋がることを自治体から発信して頂きたいです。また「いいね・食べきり推進店」を知らなかったのもっと市民に浸透するように大きいステッカーが貼られるとかすると分かりやすいと思います（もうなさってるかもしれませんが、気付きませんでした）。
<ul style="list-style-type: none"> ・てまえどりをこれからは意識し 購入する品物を正しく考える様に努めたいと思います。まず一歩から始めます。
<ul style="list-style-type: none"> ・普段捨ててしまう野菜の皮や芯の活用方法
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に食品ロスは自己責任だと思っています。家庭よりも、料理店の指導や啓蒙が必要ではないかと思います。