

第3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6年7月5日～令和6年7月18日

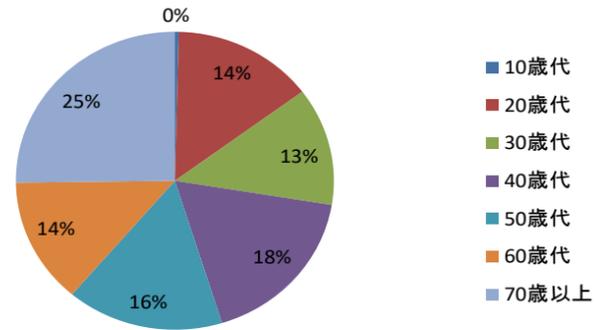
【アンケートの目的】

地球温暖化防止や食品ロス（まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のこと）に対する関心や実施状況などを調査し今後の施策の参考とするため

【対象者数】

250 名

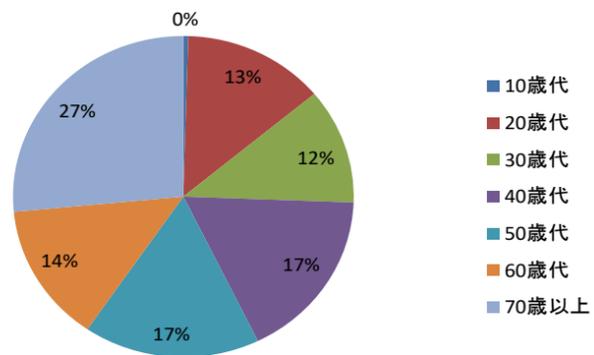
内訳	人数	%
10歳代	1	0.4
20歳代	36	14.4
30歳代	32	12.8
40歳代	44	17.6
50歳代	40	16.0
60歳代	34	13.6
70歳以上	63	25.2
計	250	100.0



【回答者数】

215 名

内訳	人数	%
10歳代	1	0.5
20歳代	29	13.5
30歳代	25	11.6
40歳代	37	17.2
50歳代	36	16.7
60歳代	30	14.0
70歳以上	57	26.5
計	215	100.0

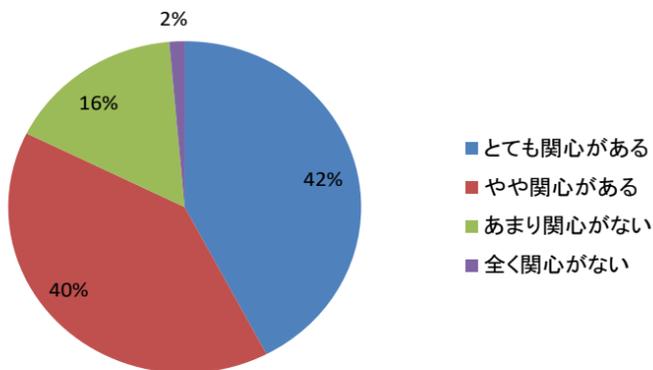


【回答率】

86.0%

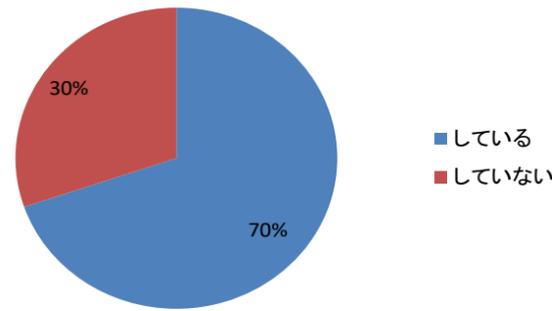
問1 地球温暖化対策の取組(温室効果ガス(co2等)排出量の削減、太陽光発電など再生可能エネルギーの活用等)にどのくらい関心がありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
とても関心がある	91	42.3
やや関心がある	86	40.0
あまり関心がない	35	16.3
全く関心がない	3	1.4



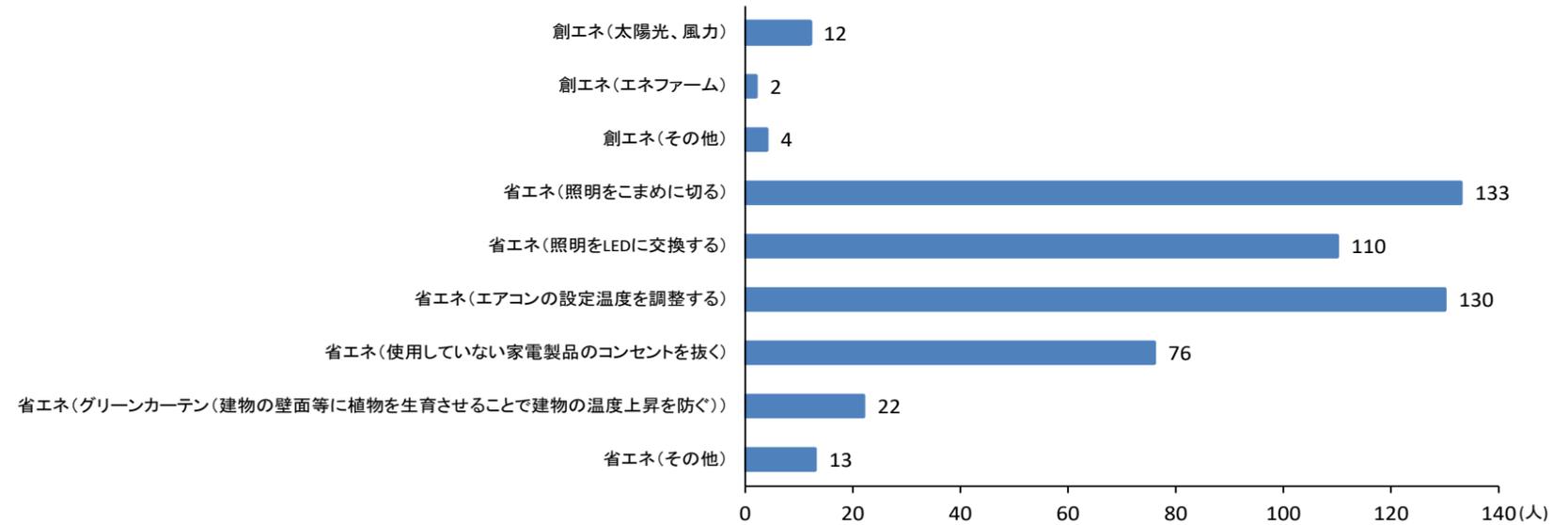
問2 自宅で太陽光発電設備やエネファーム(自宅で発電し、発電時に発生する熱でお湯をつくる家庭用燃料電池)を設置したり、照明の電気をこまめに切るなど、日常生活の中で創エネ(自らエネルギーをつくり出す取組)や省エネに関する取組をしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
している	150	69.8
していない	65	30.2



問3 問2で【している】と回答した方に質問です。どんな取組や行動をしていますか？当てはまるものを選択してください。

回答	人数	%
創エネ(太陽光、風力)	12	8.0
創エネ(エネファーム)	2	1.3
創エネ(その他)	4	2.7
省エネ(照明をこまめに切る)	133	88.7
省エネ(照明をLEDに交換する)	110	73.3
省エネ(エアコンの設定温度を調整する)	130	86.7
省エネ(使用していない家電製品のコンセントを抜く)	76	50.7
省エネ(グリーンカーテン(建物の壁面等に植物を生育させることで建物の温度上昇を防ぐ))	22	14.7
省エネ(その他)	13	8.7



【その他】

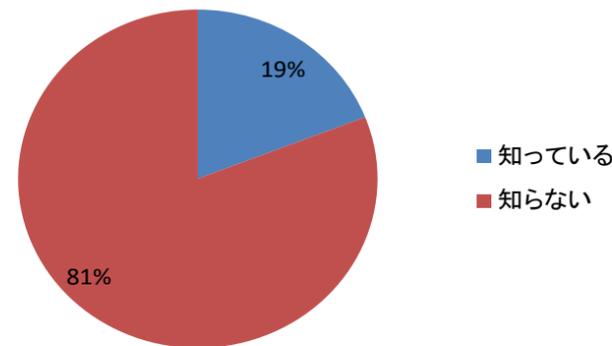
小さな照明など太陽光充電可能なものを使っている
内窓でエネルギー効率を高める
日中は、(ジム スーパー)で過ごし個人のCO2排出量削減に心がける グリーンカーテンではなく、サンシェードを取り付けた
二重サッシにする
遮光カーテンの使用、二重サッシ
車の運転、風呂やシャワーの温度等気を配る
お風呂は帰宅の遅い人に合わせてお湯をはり時間をおかず順番に入る。
日中、カーテンを閉めて、日差しをふせいでます。
オール電化200Vのエアコン・キッチン
照明は、電池式に替えました。
簡単な太陽光発電と蓄電を災害時のためにも格家庭に備えるとい
二重窓にして外気を遮断
公共交通を使う。エアコンはできるだけ使わない。

問4 金沢市では「金沢市地球温暖化対策実行計画」を策定しつつのような数値目標を掲げています。

○温室効果ガス(co2等)排出量・短期目標:2030年度に基準年(2013年)度比50%削減・長期目標:2050年度に温室効果ガス排出量実質ゼロ

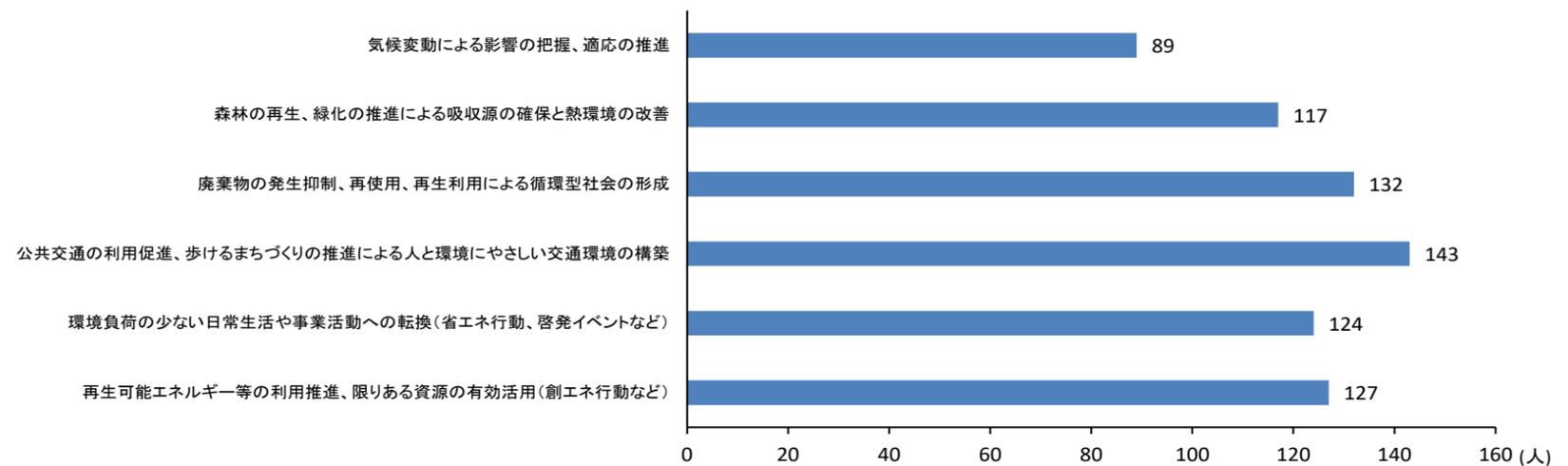
○再生可能エネルギー発電量・2030年度に3.5億kWh 本市が温暖化対策として、このような数値目標を立てていることを知っていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
知っている	41	19.1
知らない	174	80.9



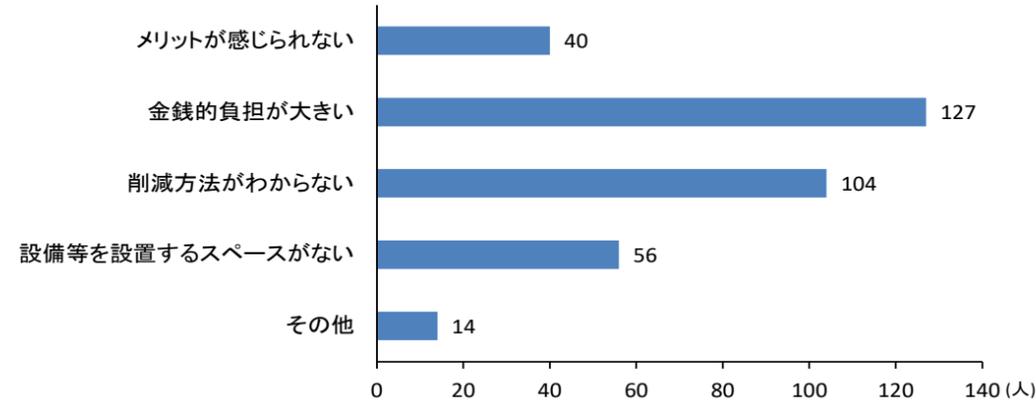
問5 金沢市ではゼロカーボンシティの実現に向け、家庭等における創エネ・省エネ設備の設置(太陽光発電、エネファーム、断熱窓等)に対し補助金を交付したり、啓発イベントを開催したりしています。問4の目標達成のために、有効だと思う取組をすべて選択してください。

回答	人数	%
再生可能エネルギー等の利用推進、限りある資源の有効活用(創エネ行動など)	127	59.1
環境負荷の少ない日常生活や事業活動への転換(省エネ行動、啓発イベントなど)	124	57.7
公共交通の利用促進、歩けるまちづくりの推進による人と環境にやさしい交通環境の構築	143	66.5
廃棄物の発生抑制、再使用、再生利用による循環型社会の形成	132	61.4
森林の再生、緑化の推進による吸収源の確保と熱環境の改善	117	54.4
気候変動による影響の把握、適応の推進	89	41.4



問6 金沢市の調査では、温室効果ガス排出量(R3年度)を部門別で見ると、家庭部門が約25%を占めています。家庭において温室効果ガス排出量の削減に取り組む上での課題について、当てはまるものを選択してください。

回答	人数	%
メリットが感じられない	40	18.6
金銭的負担が大きい	127	59.1
削減方法がわからない	104	48.4
設備等を設置するスペースがない	56	26.0
その他	14	6.5

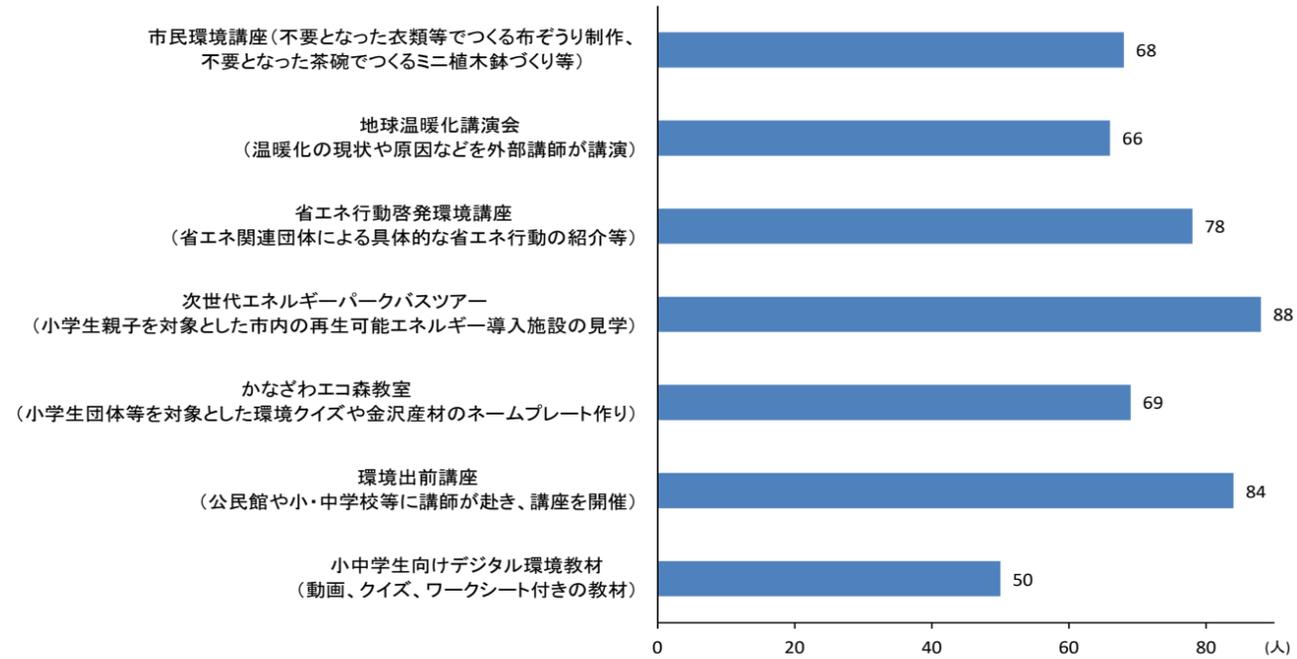


【その他】

EV車はじめ一部だけ切り取った計算では無意味
体調不安がある。
効果が見えにくい
具体的なターゲットを策定し、行政・住民・企業一体で運動する方策を決める
灯油ストーブはなくなりましたが、車も本当は減らしたいがバスが不便です、
個人の意識の問題もあると思います
犬や猫のいる家は一日中エアコンを付けっぱなしにしているので、個人の努力程度では効果は得られない
取組の成果が実感しづらい 個人による成果の数値化が難しい
家庭においては簡単な方法での実現を望みます。
問題がよくわからない。
市民への協力要請方法や施策・企画訴求
具体的にイメージできる資料が欲しい
外気温が暑すぎる
暮らしの見直し

問7 金沢市では地球温暖化への意識啓発のため、各種イベントやワークショップ、講演会等を開催しています(予定を含みます)が、興味があるものはありますか。興味のあるものを選択してください。

回答	人数	%
市民環境講座(不要となった衣類等で作る布ぞうり制作、不要となった茶碗で作るミニ植木鉢づくり等)	68	31.6
地球温暖化講演会(温暖化の現状や原因などを外部講師が講演)	66	30.7
省エネ行動啓発環境講座(省エネ関連団体による具体的な省エネ行動の紹介等)	78	36.3
次世代エネルギーパークバスツアー(小学生親子を対象とした市内の再生可能エネルギー導入施設の見学)	88	40.9
かなざわエコ森教室(小学生団体等を対象とした環境クイズや金沢産材のネームプレート作り)	69	32.1
環境出前講座(公民館や小・中学校等に講師が赴き、講座を開催)	84	39.1
小中学生向けデジタル環境教材(動画、クイズ、ワークシート付きの教材)	50	23.3



問8 【こんな企画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。

幼児でも参加できるような制作、工作
ありません
太陽光発電キャンペーン
あらゆる分野の家庭内省エネ商品の紹介
省エネの具体的な例の講座
省エネ模擬体験
ゴミ削減コンポスト利用での植物・リボベジ栽培・衣類のリユース・リサイクル
割れた陶器の金継ぎ体験割れた陶器を使ったアクセサリ作り
環境関係工場見学
ごみ収集から、分別、処理、活用の一環の取り組み体験と問題の学習体験
なし
資源ゴミが回収されていますが、それがどのように処理されるのか施設見学をしたい、そのことで出し方に気をつけることに気づく、
子どもだけでなく障がい者も参加出来るもの
太陽光発電を各小中学校の屋上に設置してみて使用前使用後の子供たちと一緒に比べてみよう企画
省エネ家電とその補助金について
専門家と市の役人と市民の意見交換会
コンポストに興味がありますが、ベランダない賃貸住まいです。家の中でも出来るコンポストの紹介があれば参加したいです。
親子で楽しめるイベント
太陽光発電の投資目線の情報提供の場
太陽光発電で実際にどれくらい発電できて、実際に動くものを用意して、それがどれくらい買電削減になるのかを体感できるイベント
金沢市役所での省エネ対策の実施見学
特になし

講演会
電気を消す等エコに繋がる行動をしたらどのくらい効果があるのかを実験できる企画があれば楽しいと思いました。
色々なもののリサイクルの講座があれば良いと思います。
現地集合・現地解散の、親子で遊びながら学べるようなもの
森林の復活だけでなく、森林の維持管理をふくめた「森」に関する総合的な知見を深める取り組み。また、森林の有効活用に関するもの。
自宅で発電・蓄電することのメリットと金銭的な損益分岐点についての講座もしくは相談。
クールシェアという企画があったのですが、コロナで中止になったのかな?カードを持って県庁や図書館へ行った思い出があります!
太陽光発電の費用や設置による節電効果、企業によるコスト、メリット比較がわかる催し。
暑さを和らげる工夫色々...昔の知恵より
特に無し
現在行われている企画はどれも魅力がありません。古く、ありきたりで参加したいと思えません。世界の優れた取り組みの紹介はどうでしょうか。
ライトダウンの実施。
啓発目的で地球温暖化がそのまま進んだ未来の姿を子供と一緒に学習するイベント
具体的な省エネ行動の紹介。例:エアコンの設定温度、風向上下or自動、室外機上部に反射板設置自動
グリーンカーテン作り講座、不要となった衣類の簡単リフォーム講座
企業局の施設見学
省エネ家電・PHEV車買換補助キャンペーン
原発新設から廃炉までのロードマップとメリットデメリットを分かりやすく解説する会
後期高齢者にとっては配布物による簡単な太陽光発電パネルと蓄電を望みます。
省エネセミナー
環境を守る及びエネルギー関連施設を見学するバスツアー
子供用品リサイクル 平日開催が多いので土曜日などに開催してほしい
ない
家庭で簡単にできる仕組み講座
話題の著名人を呼んでのイベント企画。
関係講座や講演会の受講は多い方だと自負するが、個々人、家庭全体で削減できたことの「数値化」「見える化」が簡単にできるような仕組み(例えば対前月比等)などを伝授されるような教室があれば参加したい。
家庭でできる地球温暖化対策の取組
生活に必要な企画
何気ない行動が省エネにつながっている「具体的な行動の」の紹介、啓発
将来的な発電施設として、新型原子炉を活用した原子力発電の研究を進めるとのニュースを聞きました。それを聞くと、実現可能性が高い新規の発電施設は原子力しかないのかと、気になります。
風力や地熱、水力の発電コストと将来の可能性も含め、原子力との比較を説明してくれるような講座があれば良いと考えます。
日頃、ごみとして捨てている物の再利用の仕方
リサイクル、リユースの身近な作品の講習会
シニアが参加したくなる企画
Webによる食品ロス削減講座
森の再生、植樹等。熊対策や自然災害対策として。
電気自動車、水素自動車など環境に配慮した乗用車の試乗イベント。
石川県で取り組んでいる現状視察
省エネに向けてどんな活動をしたのかの説明を聞きたいです。
省エネ行動をマイナンバー連動させアプリで点数化。ランキング。一定条件以上の人で抽選でエコ商品プレゼント。
森林の保全に関する、実地での見学や体験
中学生、高校生対象イベント、また教育関係者向けの研修(子どもたちに落とし込めるような内容)
施策に対して将来の金沢市をどうして行かかなどの意思がわかるものが良い

鉄道の有効活用を探るシンポジウム。
古い家具のDIY教室
不用品のリサイクルのアイデアの講習会、食品ロスの軽減方法、水や石油、石炭、電気など天然資源の無駄使いをしない方法、緑を守る方法、知りたい
電子マネーで還元
小学生対象のものはいろいろありそうですがちょっと興味深いのは無く逆に思い当たらない。
気候変動についての多様な考え方や歴史を紹介する講演会

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

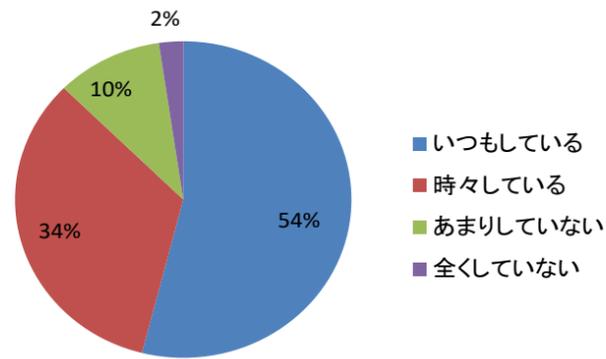
※当設問は改善をお約束するものではありませんのでご了承ください。

何かしなければならない、やってみたいと思っはいるがわからないため、具体的にまずは一つ、大きな具体的な目標を立てて市民みんなで達成してみるのも良いかと。
私は地球温暖化や省エネにたいして懐疑的です。そもそも自然現象や気候変動に対して人類が頑張る必要あるのかな？と思います。ゆえにCO2削減は無意味な活動ではないか、むしろ省エネは経済活動の停滞を招いているだけじゃないのかも考えています。そんなわからないものより今日明日のために消費を増やして将来の経済活性を推し進めた方が地域住民のためになるのでは？
地球温暖化対策ありき！という大前提が浸透していないように思われますし、僕自身もまた、疑問が残っていたりします。
ごみの分別収集など熱心にやっている
とにかく、未来のために温暖化を知り、少しでも一人一人が意識して生活することの大切さ
金沢市は車社会な気がしてるのですが、それだけ排出ガスも気になります。自転車でも色んなところへ行けるよう、まちのりのポートを増やしてもいいと思います。
ロンドンでは生ゴミ(野菜くずや魚の骨、卵など)だけをbio bagに入れてゴミの日に出します。おそらく堆肥などに転用していると思います。将来的に金沢でもこのような取り組みをしてほしいです
職員の取り組み紹介やモデル実施
もっと広報したほうがよい。努力していることに、きづいていない。
家庭内(企業内)での新品不用品の譲り合い、再利用の公の場ですが有れば良い。窓具や自転車等はあるが、その他でもあれば、それぞれの生活も助かるのではないかと
地球温暖化等大きな視点から入ると、実生活と結びつかない。身近な問題を多く考えることから、より広く深く考える演繹的なアプローチを重視する
なし
車を減らすことも大事、金沢の中心に向かうバスだけでなく、外郭をつなぐバス路線、マイクロバス運行の補助を期待します、
森を切り開いてのソーラーパネルの設置だけはやめて欲しい。景観が汚いし地震のときに壊れたら森に還らないゴミまみれになる。
公共交通機関及び補完する交通機関の整備をとにかく急いで進めた方が温暖化もですし交通弱者への対策にもなると思います。
電子化も進んではいますが、まだまだ紙媒体が多く感じます。また、手続き等もオンラインで出来るが増えると、CO2削減につながると思います。
補助金の充実により行動を起こせるひとが増えると思います
半年ほどまえに太陽光発電を設置しましたが、もっと補助金額を増額して欲しいです。
市役所から手本を示して欲しい
特になし
公共交通機関を使うメリットをアピールするのはどうでしょうか
マイカー利用削減日をつくり、公共バスなどの利用を促進させるように補助を出し安く乗車できたら良い。
方法がわからないのでチラシ等で教えてほしいです。
林間部で太陽光パネルを設置することが内容おねがいがしたい。
関心のある人となない人がはっきり別れているように思われる。ない人に一つでも、例えば28度を守ろうと意識して貰えれば他の省エネにも目が向けられるのではないかな…
そもそも家庭で創エネできる効率の良い発電機器がないように感じる。太陽光発電の効率はお世辞にもよくはない、修理等のランニングコストがかかり、雨、曇り、雪の多い北陸には合わない。
また、製品を作る上で必要なレアメタルの採掘が自然環境に悪影響を与えているのに、なぜ家庭で創エネしなければならないのかわからない。
グリーンカーテンの推進を町会単位で始めてはどうでしょうか。
特に無し
金沢市の街中に緑がとても少ないです。街路樹や公園の緑をもっと増やすと、CO2削減に繋がります。再生エネルギーを活用した熱帯植物園などはどうでしょうか。
観光地のライトアップ実施日の削減。市内の光害がひどいので星空観察がしにくいのが問題。
産業廃棄物処理材の有効活用を促進してほしい
郊外に住んでいますが公共交通機関の本数がどんどん減っているので利用頻度が減りなお且つ遠くのバス停に行かないと目的地に行けない状態が増えてきている。□
地球温暖化に対して関心のない人に対し、どうしたら関心を持ち、行動に移してもらえるかを検討し、実行する。

不在時にもエアコンが必要な犬や猫に市民税や環境税をかければどうでしょうか。
問8の施策は既に存在していると思うが、認知度と補助額を上げてほしい
年度毎に施策の損益を飾らず伝え理解を深める市民を多くするよう努める
個々の家庭で簡単に災害時の必要電気を太陽光を利用することから実際には省エネ意識が進む
施策とかどんな対策をしているかとか、あんまり一般市民にまで伝わってこない
市内中心部へのマイカー規制自転車通勤の推進
各家庭で個々にエアコンを使用するよりも各地区の公民館、集会所等で大勢が集まり過ごすフリーサロン(特に内容を決めない)形式を開催する。土日を含め、運営は各種団体に任せる。
但し、電気代相当分は公的負担とする。
省エネを金沢市がアピールしているという感覚がない。
ない
北陸電気が実施している様な電気使用量削減に対するポイント還元企画の金沢市バージョン
ご努力されている取組内容について、これまで以上に市民PRをされることを希望します。
金沢市で各種取り組みをされていると思いますが、一般市民に届いていないように思えます。市民への広報についてご一考されると良いと思います。
地域の住民一体となり、協力し合う
対策、施策が身近に感じられないので興味が湧かない。分かりやすい具体的な行動と得に思える家庭の経済への効果を周知徹底する。経済的効果が分かれば興味が湧き、具体的に行動につながるのではないかと。
都市部から転勤してきた社員から、「金沢市のゴミの分別は細かくて困る」との意見をよく聞きます。私が関東圏や中部圏に住んでいた時は、生ごみもプラゴミも、全て「燃えるゴミ」で処理できていたので、そう受け取るのだと思います。金沢市のゴミ分別の必要性を啓発することも、地球温暖化対策に資するものと考えます。
自転車にやさしい街づくり。移動手段としての自転車の活用をより促進するために自転車道の整備や車道の自転車通行帯の充実
シニアが参加したくなる企画
もっと広報力がないとなかなか伝わらない。金沢市のいろいろな情報を検索している人は馴染みがあるが、気にしてない人達は知られていない。
道路の消雪パイプを使った打ち水
この暑さを乗り切るためのお金をかけずに出来る事を知りたい。もし講演会をするなら無料の駐車場がある所にしてほしい。
太陽光発電はお金がかかり、メンテナンスもたいへんで、効果があるとは思えない。やめた方がよい。
各企業が行っている対策を紹介して欲しい。
金沢市の対策や対策具体的にどの様なのかわからない
マイナンバーカードとスマホを活用した政策に期待
手軽に取り組める事が知りたい。
例えば電気自動車やハイブリッドが本当に環境に良いかと問われると好きで長く同じ車に乗ってる事の方が結局CO2排出など少なく済むのではないかと考えている。なので、買った後は確かに意味あるけどそれを製造するのにどれだけのCO2を排出した?となるような・・・車の場合が確実にそうとは言わないが、結果本末転倒みたいな施策はしないで欲しいと切に願う。
なし
公共交通機関、特にバスの本数減は、自家用車利用が増えてしまうため逆効果になっています。北鉄、JR、市が協力する施策を求めます。
日本の他の地域に比べて日照率が低いイメージのある金沢でも太陽光発電に意味があるのか、実績を交えた講座または読み物があれば見聞きたい。
暑い日でも大丈夫な公園の木陰
家庭に於いて温暖対策のリノベーション等をした時はいずれの場合でも予算に関係なく補助が出るようにして欲しい。補助の話は聞いていたけど全てではないのは残念です。
特になし
CO2温暖化説には異論もあり、正しい前提で産業や経済に大きい負荷を掛けてまで推進することに疑問を感じます。大昔から気候は変動を繰り返してきたのだから、どう適応していくかに重点を置いた方がいいと思います。

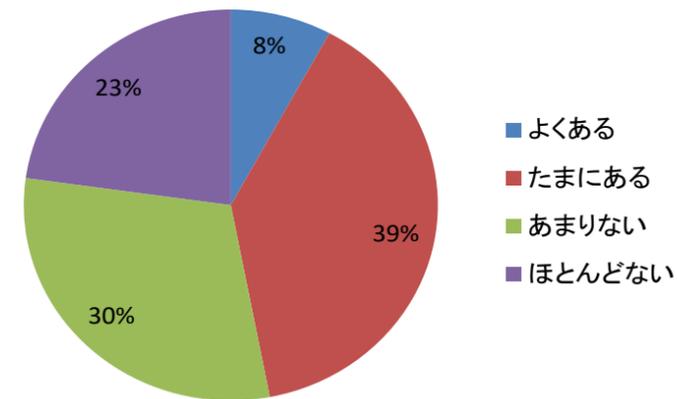
問10 ご家庭や外食で「食品ロス」を減らす取組をしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
いつもしている	116	54.0
時々している	72	33.5
あまりしていない	22	10.2
全くしていない	5	2.3



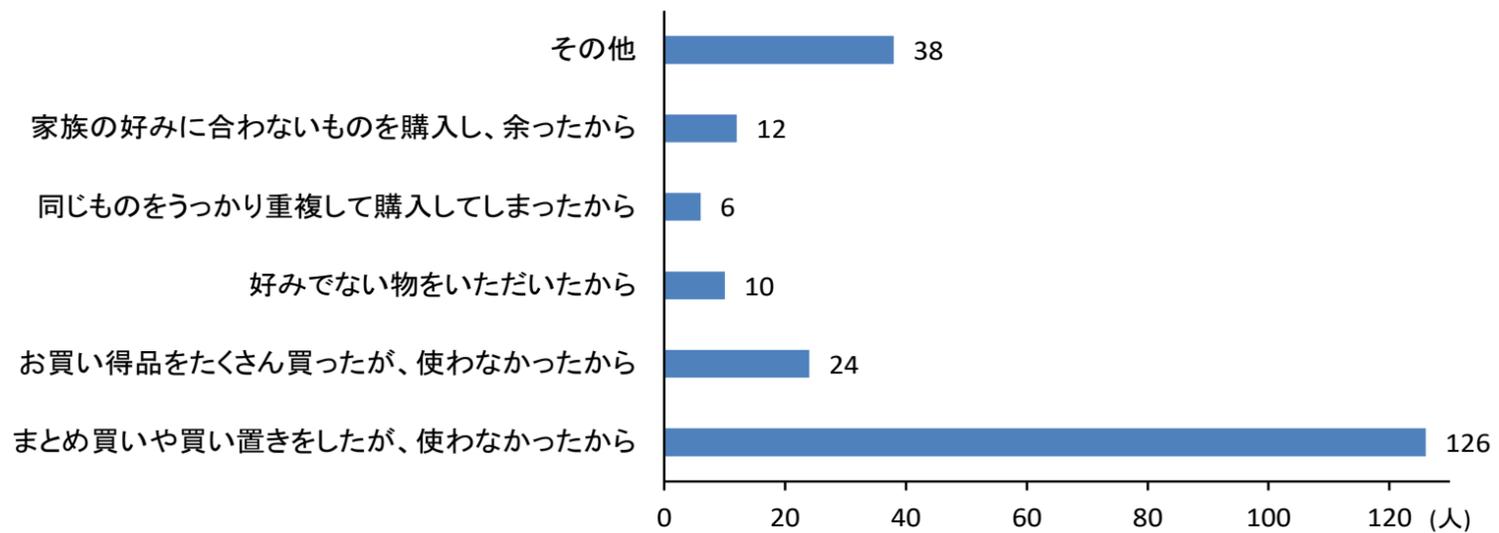
問11 ご家庭で食材を捨てることがありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
よくある	17	7.9
たまにある	84	39.1
あまりない	65	30.2
ほとんどない	49	22.8



問12 問11で【よくある】、【たまにある】を選択された方にお尋ねします。捨ててしまった主な原因は何ですか。当てはまる主なものを1つ選択してください。

回答	人数	%
まとめ買いや買い置きをしたが、使わなかったから	126	124.8
お買い得品をたくさん買ったが、使わなかったから	24	23.8
好みでない物をいただいたから	10	9.9
同じものをうっかり重複して購入してしまったから	6	5.9
家族の好みに合わないものを購入し、余ったから	12	11.9
その他	38	37.6

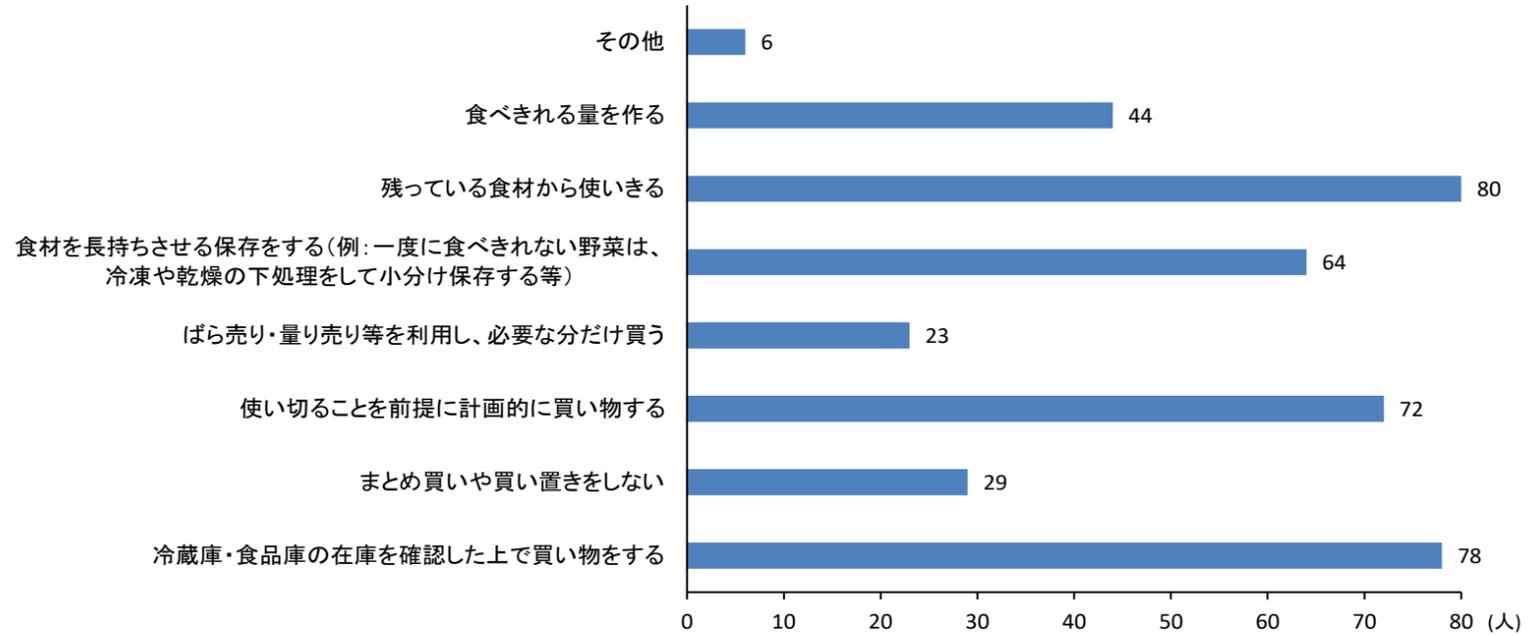


【その他】

消費期限の超過
買ったことを忘れて期限が切れてしまった。
？
ほとんどない
その他を選ばないと、他のチェックが取れなかったのでつけました
食べようと思っていたが、消費期限が過ぎてしまっていた。
忙しくて料理ができなかったりする場合
捨てることはない
なし
賞味期限を忘れる
賞味期限が切れてしまった
一人暮らしで食材を使い切れなかった
あまりない
間違っって押ししました
ほとんど捨てる物はありません
買ったことを忘れてしまい、そのうち賞味期限切れになった
賞味期限に厳しい夫が、時々処分してしまう。
問12の解答権が無い
たくさん頂き、食べきれない
期限内に食べるのを忘れたから
冷蔵庫内の整理が悪い
家庭菜園の野菜をもらったが販売の物と違って気になる部分が多く捨ててしまう
田舎から頂いた野菜の食べる事が不可能な部分の廃棄
子供の食べ残し
ほとんどないだから入力不要
特になし
自宅で量的に消化できなかったから
該当なし
捨てない
購入した物の中に傷んだものが入っていた
無駄をなくしている
食べきり購入
賞味期限がすぎってしまったため
野菜の収穫が多くて余る
野菜が少量で売ってなかったために余ってしまうことがある。

問13 問11で【あまりない】、【ほとんどない】を選択された方にお尋ねします。食材を捨てないために心がけていることや工夫について、当てはまるものを選択してください。

回答	人数	%
冷蔵庫・食品庫の在庫を確認した上で買い物をする	78	68.4
まとめ買いや買い置きをしない	29	25.4
使い切ることを前提に計画的に買い物する	72	63.2
ばら売り・量り売り等を利用し、必要な分だけ買う	23	20.2
食材を長持ちさせる保存をする(例:一度に食べきれない野菜は、冷凍や乾燥の下処理をして小分け保存する等)	64	56.1
残っている食材から使いきる	80	70.2
食べきれぬ量を作る	44	38.6
その他	6	5.3

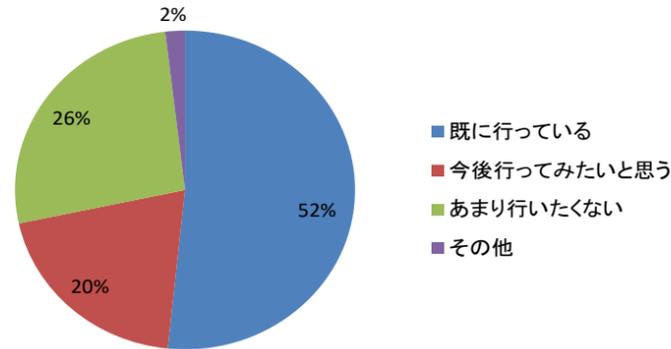


【その他】

その都度買う、あまりそうなものは近所や親戚にお裾分けする
あまり買い物に行かないようにしている
野菜は皮をむかないで調理する。
冷蔵庫内の品物に消費期限を一目でわかるようマジック等で表示する。冷蔵庫外側にメモを張り出す。
両親が生産者でもあるので、その苦勞を知っているから。
お金が無い。買いため出来ない。

問14 「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商品等、期限の迫った商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。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
既に行っている	111	51.6
今後行ってみたいと思う	43	20.0
あまり行いたくない	57	26.5
その他	4	1.9



【その他】

賞味期限を見て、すぐ使う予定のものは手前どりする
消費サイクルの早いものは出来ます。見切り品は欲しい物に出会えたら買ってます。
商品によって行う
手前取りで期間内に消費出来物のみですが、消費不可能の物には期限の長い物を選びたい

問15 食材を使い切るための調理時におけるアイデア・工夫があれば、教えてください。(例)捨てがちな人参の皮をきんぴらにする等

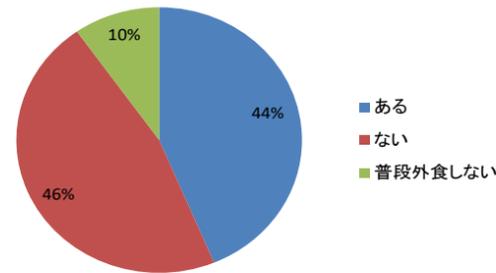
にんじんなど可能であればできるだけ皮ごと調理して食べる。
人参の皮は食材じゃないのでは? 残すのが悪みたいな風潮も私は違うと思います。沢山消費して沢山捨てた方が一人ひとりの経済活動が増えて豊かになるはず。もっとトータル的に市民の事を考えたらいいのではと思います。また食べすぎは肥満にもつながるので捨てる勇気が大切なのではないでしょうか?
消費期限の近い商品を恥ずかしがらずに購入して冷凍にして作り置き
玉ねぎの皮で出汁を取る
野菜類はできるだけ皮ごと調理して食べている。大量に調理しない
なるべく全てを食べるようにする
にんじんの皮を剥かずに使用する。
ブロッコリーの芯は皮をむいて食べる
コーヒークラスの畑等への再利用
切った野菜の皮などをスープにする
野菜はお漬物 冷凍可能なものは冷凍にする 調味料は家庭サイズに合わせた小さな物と言う感じです
スイカの白い部分はお漬物にしている。大根の皮と葉はキンピラにしている。
野菜、キノコ類もやしなど食べきれない時はすぐに冷凍庫に入れている
野菜類の切り捨てる者で、野菜出汁を取る
大根の皮をきんぴらや味噌汁の具にする。冷凍できるものは冷凍する。
二人家族なので食べれる分を見据えて調理しています、
野菜は残りそうと思ったら刻んで冷凍する
冷凍保存 豆苗は使ったら根元を再度水で栽培して2度使う。
ブロッコリーの芯をきんぴらにする。
外食を極力減らす
無し
週1買い物日の前日にカレーをつくる。
雑紙で小さなゴミ箱を作り、調理時に出たゴミを箱に入れることでゴミの量を可視化でき、勿体ない、まだ使えるのでは?と考えるようになります。
コンポストの周知化、補助の拡大を希望します。
野菜等をスムージーにする
使い切るという趣旨とは異なるかもしれませんが、使い切れない野菜はダメになる前に生ごみ処理機に入れて堆肥化する
余ったおかずをリメイクして、数日中に食べきる
なるべく皮ごと食べられるものは使い切る。大根人参の皮は味噌汁の具、じゃが芋は皮ごと軽く茹でて冷ましてから皮を剥く...など工夫しています。
次に使おうと思って、残しておいた食材、忘れることが多いので日気に作ってしまう
冷蔵庫や食物庫内の賞味期限確認をしながら置き場所を決めて、使用順序をさだめ食べ切る。
ブロッコリーやしいたけの茎も刻んで炒め調理する
ひじきの煮物・切り干し大根の煮物等は余れば卵にくるんで卵焼きにする。むだにならず弁当などでは食べやすくなる。弁当にいれても食べやすくなる。

野菜屑専用の箱を造り、茄子や胡瓜のヘタ等は漬物に、人参や大根の皮は細く切ってキンピラや味噌汁に、キャベツや白菜、レタスの芯は細かく刻んで庭に来る雀の餌にしています。
野菜は捨てないように調理する。何でも手作りすれば、捨てる物は無くなると思います。
大根、人参の皮は豚汁にしている。食べきれない物は翌日アレンジして食べる。(カレー→カレースープ、サラダ→サラダパスタ等)牛乳が賞味期限切れになりそうだったらお菓子やスープにする等
ブロッコリーの茎やキャベツの芯は、茹でて細切りにして、サラダの材料として使っている。
野菜の皮は極力捨てずに、スープのだしにしたり、きんぴら、かきあげ等に料理してます。
特に無し
大根、にんじんなどは、皮をむかずに皮ごと食べる。
冷凍の活用
料理内容を工夫して、残さないようにアレンジする。
野菜はレンジ調理を活用して可能な限り芯まで食べる
中途半端に残った野菜はぬか漬けなどで漬物にする
買って来た野菜の冷凍保存、味もしみて時短になる
大根寿司を作る時の大根の皮を干し、煮物にする。梅干しに出来ない梅はジャムにする
ネットでいろいろな情報を収集する
大量に買わない
皮や種などが食べられる野菜や果物は、そのまま食べる。くさりやすい食材は下ごしらえをして冷凍する。(今時人参の皮をむく人はいないのでは?)
期限迫ったコーヒーマルクはシチュー等にメニューを変更して使用しきります。
使いきれない食材は工夫して冷凍している
野菜など、使い切る献立をしている。
冷蔵庫等の中見をしてから、買物に出掛ける
本来なら捨てる様な皮や、茎を細かく切って炒め物やきんぴら等に使用する。
家庭内で作る「サンドイッチ」のパン耳をシナモン味の揚げ菓子にする。スイカの白い部分を塩漬物にする。
たくさん買った時は冷凍できるものは冷凍する。
味噌汁に、残りの野菜を入れる
欲しいもの、目に付いたものを買うのではなく、必要な物だけを買うようにしています。
普段調理しないので、難しいです
すぐに使いきれない食材は冷凍する
食欲に応じた種類、量の調理に努め、食べきる。食べ残さない。
食べられる部分まで食べられるようにしています。鮭の皮やエビの尻尾など、食べられるように調理しています。大根なら、葉っぱの部分を炒めて食べています。ブロッコリーも茎の部分も美味しいです。人参の皮は、当然、炒めて食べています。
肉は小分けして冷凍。油揚げをみそ汁一回分ずつ小分けして冷凍。
使い切れない野菜など、ピクルス、あるいは冷凍にする。スムージーに入れる。
少しずつ残った食材でスープを作る。
野菜など料理に会う形に切って、冷凍にしている。
大根の皮や人参の皮は細切りにしてキンピラや浅漬けに、野菜のヘタはまとめて煮込んでブイヨンに。
特にありません
良く洗う
果物の皮などは乾燥させて消臭等に使っている。
大根菜の料理したいが葉っぱ付いてるのが無い。
最近の野菜は皮や芯も柔らかく捨てるべきところがほとんどない。ほとんどの食材はわざわざ皮をむかないし多少傷んでも加熱して食べる。
野菜の皮をきんぴらにする
ブロッコリーの芯は細切れにして、炒飯等に利用する。
野菜が高いので安いときに買って料理するもの大きさにカットして冷凍する。野菜はとにかく洗って捨てる所を少なくしている。卵の殻は捨てずにプランターで育てている野菜の肥料にしている。
剥いだジャガ芋の皮を揚げる。
買いすぎない

特になし
畑の堆肥
野菜は丸ごと使い切る。肉類は火を通して回数に分けて保存残りもので常備食をつくる。等
生ゴミを畑の肥料にする
まとめて下ごしらえ、冷凍保存
野菜でも皮も食べれるものなら、基本、なるべく皮付きのまま料理。か
レシピの分量と野菜の量が違って食べれなくなるほど味が変わる訳ではないので極力残さずに使う。その為に買い物の時点で気を付ける感じなので調理時ではないかも。
ブロッコリーの茎はきんぴら、カレーの具、角切りにしたコロコロサラダに入れる。人参は皮ごと使う。パスタは大量に茹でて使わない分はラップに1食分に分け、ジップロックで密封し冷凍庫に。
捨てがちな大根の皮を細かく刻んで冷凍し、ある程度たまったら、お好み焼きの具にして焼いて食べている。
残った野菜はまとめて味噌汁にする。
既存レシピに余りそうな食材を加えたアレンジ
なんでもカレーか味噌汁にする
大根、蕪、の皮はきんぴらに、ニンジンやダイコンの皮はつけたまま煮物にする、パックやチューブの容器についている中身はヘラでキレイにとって使う、鯖缶などの汁は使う、だしを取った昆布や鰹節なども佃煮などにする、おでんのだしは翌日卵の花などの料理やほかの煮物にリサイクルする
ブロッコリーの茎や大根の皮は炒めたりして使っている。酢漬けの汁や煮汁を次の料理の味付けに使用する。
特になし

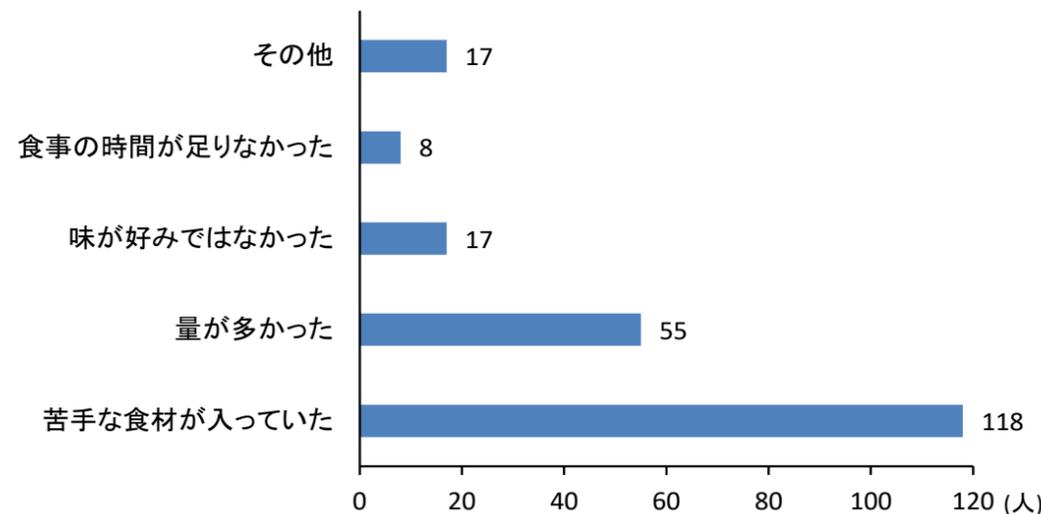
問16 外食時に食べ残してしまった経験はありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
ある	94	43.7
ない	100	46.5
普段外食しない	21	9.8



問17 問16で【ある】と答えた方に質問です。食べ残しの主な原因は何ですか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
苦手な食材が入っていた	118	54.9
量が多かった	55	25.6
味が好みではなかった	17	7.9
食事の時間が足りなかった	8	3.7
その他	17	7.9

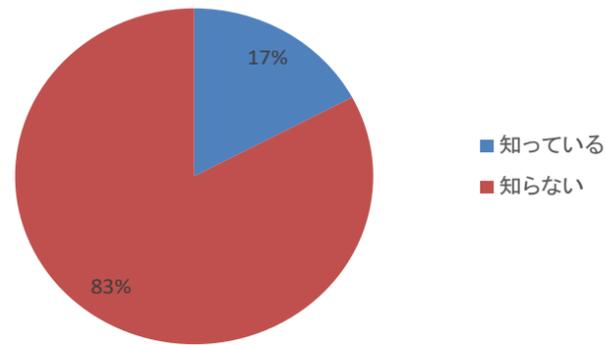


【その他】

その他を選ばないと、他のチェックが取れなかった
食べ残しはない
なし
間違い
ない
外食したら完食です
ない
問17の解答権が無い
問17の選択肢の設定がおかしい
宴会の料理は、飲み優先のため残ってしまう
ないだから入力不要
とくになし
該当なし
ない
買った物を忘れる
外食はほぼないです。
なし

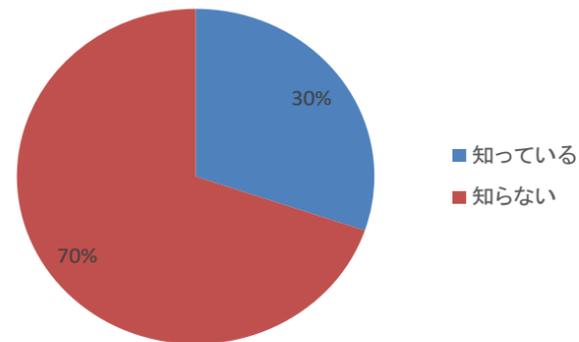
問18 金沢市では、小盛りメニューの設定などの食品ロス削減に取り組む 飲食店等を「いいね・食べきり推進店」として登録し、金沢市のホームページで紹介しています。この取組を知っていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
知っている	37	17.2
知らない	178	82.8



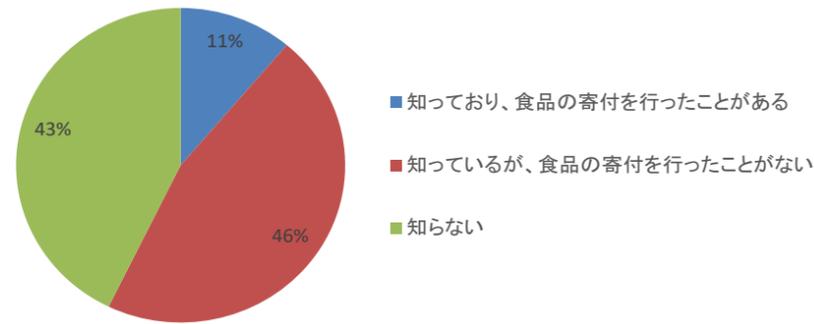
問19 金沢市では、そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチングを行うアプリ「TABETE」を活用した「フードシェアリング事業」を実施しています。この取組を知っていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
知っている	65	30.2
知らない	150	69.8



問20 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。また実際に食品の寄付を行ったことはありますか。当てはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
知っており、食品の寄付を行ったことがある	24	11.2
知っているが、食品の寄付を行ったことがない	99	46.0
知らない	92	42.8

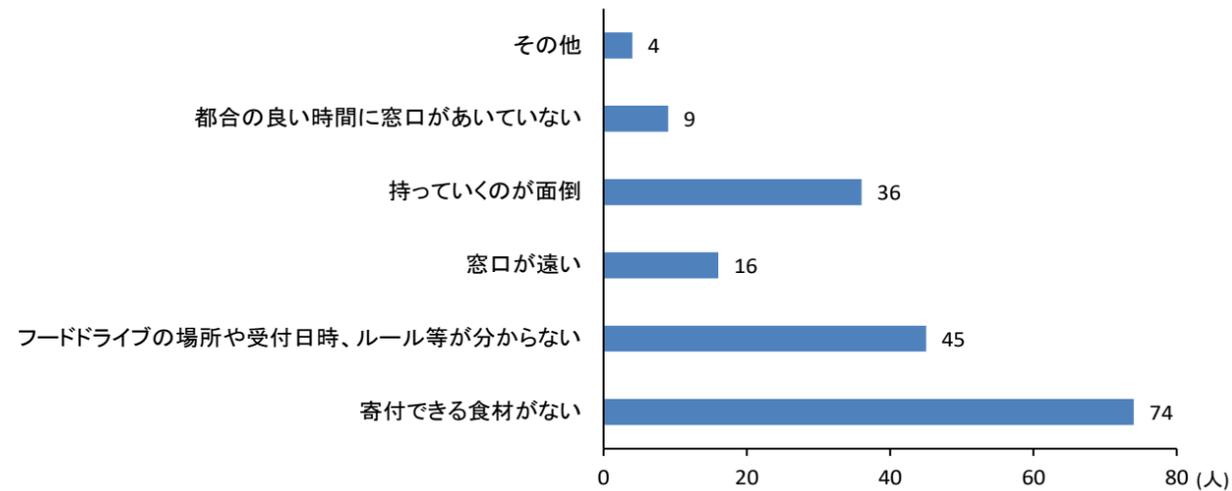


問21 問20で【知っているが、食品の寄付を行ったことがない】と答えた方にお聞きします。食品の寄付を行ったことがない理由は何ですか。当てはまるものを選択してください。

回答	人数	%
寄付できる食材がない	74	74.7
フードドライブの場所や受付日時、ルール等が分からない	45	45.5
窓口が遠い	16	16.2
持っていくのが面倒	36	36.4
都合の良い時間に窓口があいていない	9	9.1
その他	4	4.0

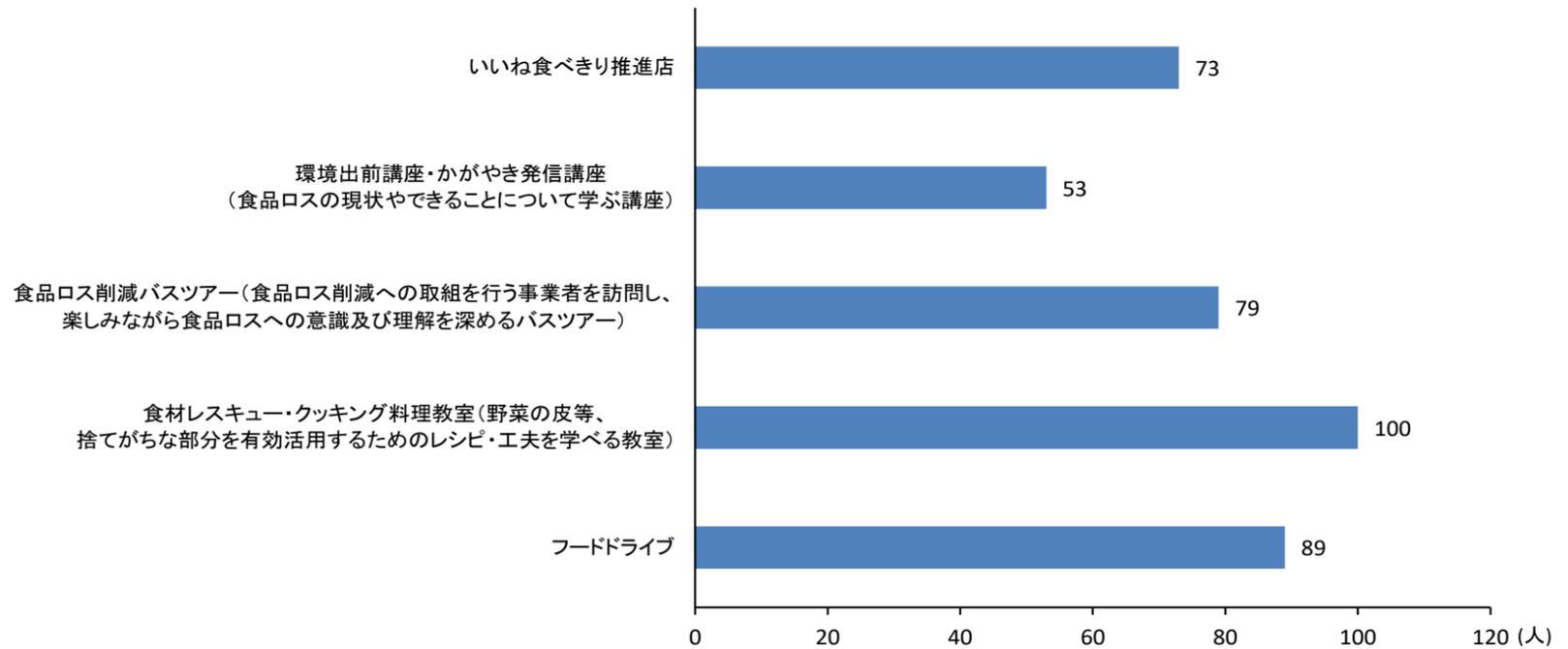
【その他】

日頃より買いためしないから余分なものが無い。
ない
興味を持っていなかった
食品が余らないように購入している



問22 金沢市では食品ロス削減のため、イベント・企画等を開催・実施していますが、興味があるものはありますか。興味があるものを選択してください。

回答	人数	%
フードドライブ	89	41.4
食材レスキュー・クッキング料理教室(野菜の皮等、捨てがちな部分を有効活用するためのレシピ・工夫を学べる教室)	100	46.5
食品ロス削減バスツアー(食品ロス削減への取組を行う事業者を訪問し、楽しみながら食品ロスへの意識及び理解を深めるバスツアー)	79	36.7
環境出前講座・かがやき発信講座(食品ロスの現状やできることについて学ぶ講座)	53	24.7
いいね食べきり推進店	73	34.0



問23 【こんな企画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。

今までの流れに疑問・解決!
食品ロスを無くす、カレーやちゃんこ鍋等、なんでも入れて作る料理の紹介
食材レスキュークッキング料理教室
食品ロスの通販
中央市場見学と教室の開催
ツエーゲン金沢のフードドライブに参加したことあります。ゲームのときに持って行きやすいです
使い切り料理教室、堆肥コンポストの使い方教室と貸与
なし
「フードシェアリング事業」などこのアンケートで市も取り組んでいることを知りました、今後関心をもって見たり参加したりしたいと思います、
能登の避難所の方たちは、1日に1食しか食事を提供されていないとXで拝見しました。食品ロスになる前に加工して調理したものを被災地に提供できないか。
賞味期限切れ食品は本当はいつ頃まで大丈夫なのか食品ごとにおしえてくれるもの
子どもと一緒にエコ・クッキングができる
フードロス推進店メインのイベント
特になし
冷蔵庫、冷凍庫の整理の仕方や目付け方法の講座
食品ロス削減バスツアー
食品ロスにならないようにする工夫をもっともっと教えてほしいです。
野菜が畑から店頭まで並ぶ迄にもロスがあると思います。何処でどんなロスがあるか見てみたい!
農家の規格外野菜、果物を低価格で売る朝市
暑さを和らげる工夫...昔の知恵より
特に無し
いいね食べきり推進店の紹介イベント
食品ロスにならないためのクッキング講座

外食で残りそうなら、持ち帰る事ができることが当たり前になるような、講座。
クッキング料理教室
アイデア出ません
フードロス食べあるきツアー
売り物並みに作る為の家庭菜園に生かせる野菜農家の当たり前を教える
外食時に食べ切る事が無理な物を自己責任にて持って帰る事の出来る折りたたみパッケージ
省エネ料理教室
虫食い等で廃棄される農産物の配布
ない
youtubeで講座
市役所HPでのレスキュークッキング等の食材有効活用の発信。
「食品レスキュー・クッキング料理教室」をペア参加型や「男の料理教室(仮称)」など、参加者を特定した教室を企画・開催する。(年齢、性別、夫婦、単身などそれぞれの生活環境により会得したいものが異なることから、興味をもって工夫できる料理レシピの伝授を目的としたもの)
保存食の作り方
捨てられている食材がこんなにもあることが解かる処理施設見学
個人の好みに寄るので難しいかもしれないが、食品ロスの少ないメニューの開発、紹介
「イナゴ」など、フードロス時代を乗り切る食材を食べる企画。
公民館活動など、地域ごとに食材レスキュー・クッキング料理教室を開催してほしい
男性向け食材レスキュー料理教室
特にありません
捨てがちな食材を使った料理教室等を在宅で受けれるとわざわざ出歩く事ないので気軽にできる。
Webによる食品ロス削減講座
省エネ クッキング教室
野菜に含まれる農薬の量を計る機会があればいいと思います。
教室や講座だと女性向きなイメージがあるため、男性が行きづらい。webでも配信して欲しい。オンデマンドでも良いと思う。
非常食の活用
賞味期限切れ商品の特売。マイナンバーカード、スマホ活用した平等なアプリ
食品ロス、無駄を無くするとともに、健康食につながる様な企画。
自分が要らないものを人に託すよりも、自分が使い切ったり残さなくなるような案やそういったワークショップなどがあれば
保育園、こども園の年中、年長向けのお話出張イベント(無料)
大量の野菜を長期に保存できる方法 例えば乾燥させる、酢漬けにするなどの方法を学びたい。
高齢者は遠くには出かけにくいので、公民館など近くにある施設でいろいろ勉強できたらいい
問22の様なロス削減バスツアーはとても楽しそう
特になし
子ども食堂と連携障がい者施設への協力

問24 食品ロス削減に向けたご意見・ご提案がありましたら、ご自由にお書きください。

私は上記の活動をほとんど知らなかったので、もっとアピールしても良いのでは。
そもそも食品ロスがなぜいけないのか、そこから間違っていると感じますので何故ダメなのかを振り返ってほしい。大量消費して生産者さんや外食産業が活性化した方が良いですよね?という聞き方をしたらみんな「うん」というはず。全体を見せないで無駄は無くした方が良いよね?と聞けば「はい」としか言わない。もう少し全体を見て議論をすべきだったと思う。
スーパーや食品店での食品ロス削減コーナーのスペースを拡大して売り切る努力
なるべく使いきることのできる量の買い物をする
本来破棄される規格外の野菜をもっと購入できるようにしてほしい
国産食材キャンペーン
スーパーでも小盛りのパックが増えれば良いと思う

形の悪い野菜でも、見た目だけの問題なら安く売って欲しいパッケージも同様に中身に問題なければ、販売すれば良いと思う
スーパーで買い物をしていると、陳列している商品を手前から全部触り、奥から商品を引っ張り出す人をよくみかけます。50代以降とみられる人ばかりです。食品ロス削減については、特に高齢者に向けて企画するのがいいと思います。現役世代は生活費も逼迫しているので、無駄な食品を買い込むことは高齢者よりも少ないと思いますし、食材は子供たちが食べ尽くしてしまいます。
ビュッフェスタイルの食事を、宿泊施設中心から、役所や企業、学校給食へも広げていく。余分にとらない運動で、余分に作らない運動を支え、実効性を高めていく。
食関連のイベント実施時に、食品ロス削減の具体策を実際に現場で見てもらい、味わってもらうコーナー・店舗があると良いのではないのでしょうか？
なし
恵方巻きなどで大々的に宣伝していますが、店で残った食品はどうするのか気になります、業者への工夫などの啓発、市としても働きかけをお願いします。
同上
食品ロス削減は素晴らしい事です。但し、我が家の場合はあまり当てはまりません。というのは、買物に便利な場所に住んでいるので必要な分だけ購入しているからです。又夫婦2人なので余分な食材を買う事もないです。又冷蔵庫の中を常に確認して献立を考えて買物を心掛けています。今後も継続していきたいと思います。
小さいサイズのゴミ袋を安価にする事で、ゴミの削減になり、食品ロス削減にもつながるのではないかと思います。
生ごみ処理機が高額化してきており、4万円の補助があっても購入を躊躇っています。安いものだとやはり性能やサイズが良くないので、10万円ほどするものを検討しています。ただ、持ち出しが多くなるので、4万円の補助に加えて、それ以上高い場合は金額に応じた追加補助があると嬉しいです。
ドギーバッグの普及 アメリカは当たり前です。
食品ロス削減の問題も個人の意識の問題でありわかっているけど、つい買いすぎて期限切れになり破棄している人が多いです。
子供食堂など食材や食品が必要なところへ提供できるといいなと思います
私の家庭では朝昼晩の残り物は必ず次の食事の時に家族全員で分け合って食べております。それで食べ切ります。
賞味期限近い食品には割引シールを貼り、消費者がお得に買いやすくしてあると、手前どりするのですが。
必要以上に無駄な買い物をしないようにするのが一番かなと思います。罎一とかに惑わされないように。
外食時、量が多くて困ることが多かったので「食べきり推進店」はとてもよい取り組みだと思います。ぜひもっと周知してほしいです。
フードドライブのPRが不足ではないか 各種イベントに協賛して促進すべき
パン屋さんで、サンドイッチを製造する際に出るパンの耳や端の部分捨てています。再利用したいのですが、小さなパン屋さんなのでそんなに量はなく、一部店に来られたお客様に配っているのが現状です。横のりが欲しいところです！
好き嫌いを失くす。何でも食べれ子供達を増やす
毎月の様ある行事イベントは、終了後に余った物は、セット割引販売をする等工夫したら良いと思う。(氷室のちくわを野菜とセット販売してサラダレシピつける等)
スーパーでの計り売りや飲食店での持ち帰りの推進
商品のそばに、全て食せる料理レシピあれば、とても参考になると思います。
特に無し
いいね食べきり推進店のリストを見たが、情報量が少なく寂しいと思った
外食した時に、例えば、ご飯の量を大、中、小と伝えられるシステムがあれば無駄にならないのではないかと
庭でできた野菜を子ども食堂で食べて欲しいとおもうけど方法がわからない
スーパー、コンビニでフードロスコーナーを新設して、問屋での賞味期限が近いものをお買い得価格で販売する
食事は作った残さず食べきるようにしてます。余ったら 次の日に食べきるようにしてます。もったいない
賞味期限の短い食品は小さいサイズを購入するようにしているが、そのような商品を置いていない食品スーパーもある。どのスーパーも置くようにしてほしい。
イベント参加してみたい
官が行って資金対効果の高い事例を家庭レベルに落とし込むことを考え伝えるとよい。市や公務員が実践して効果のあったことを知れば余裕のある範囲で真似もする。
後期高齢者は外食の際、量的に無理な物も多いのでミニサイズでの提供があると良い
例えばフードドライブのためにマイカーで遠くから行くことが理にかなっているのか疑問ではある。それぞれガソリン使って行ってるわけだし、公共交通機関推進はどうなってるの？とかね。狭い意味での目的は達成しているかもしれないけど全体的にどんな利点が見られるのか、プラスマイナスで本当に理に適ってるのか広意義で考える必要があると思う
牛や豚が屠殺される場所を見学させれば、食に対する考えが変わるのでは？
ない、ひとりひとりの問題だと思う。
市民が「なるほど」「へーっ」と思う企画等の連打と発信力強化。市民に知らしめる。
金沢市のお取組方は、他の自治体に比して進んでいると感謝しております。今後とも継続した情報発信についてよろしくお願いします。

母子家庭です。食費の高騰、子供も大きくなり食べる量も増えています。働いているため、頻繁に情報収集ができません。ロス、減らす取り組みならば、積極的な情報発信をしていただけたら、必要とされている家庭に届くのではないのでしょうか？実際、制服のリユースの取り組みは金沢市からの連絡があり知りました。使わせていただき感謝しています。
私の家では、買い物は当日分と明朝分だけを買っています。箱買い、大袋買いはしません。
食品の買い付けを注意する
出来るだけ、食べきれないものは冷凍することで廃棄を避けて行く。
何気なく食品ロスしている場合が多いと思われるので、その意義と行動について徹底した啓発を行う。食品ロスという言葉聞く機会が少ないように思われる。
個人的に、農業が強い国、つまり食料自給率の高い国が強い国だと考えます。減反政策を進めるべきなのか、どうしたら農業や漁業、畜産業への就労者が増えるのか、皆で考える時期に来ていると思います。
食品ロスをなくすための、知恵袋などを広報などに掲載していただけたらと思います。
前持って、献立を考えて、余分な物を買わないようにする
特にありません
捨てない、最後まで使い切るをモットーとしています
一人一人の意識がまだ低いまま言葉だけが広がっていて、生活困窮者は物価高の影響で少しでも安い物や工夫をしているように見える。皆が同じ意識をもっていけるようになればいいと思います。
賞味期限や消費期限の見直し
あるスーパーでは、残り物コーナーあり。もっと、全社全店が、気兼ねなく堂々とコーナー展開してロス削減を推進すべき。
とにかく毎日買い物に行かない。買うものはメモしてそれ以外は買わない。
外食の際、店舗によって普通盛り、大盛りのサイズ感が違う。メニューに写真も無い場合、頼んでから多かったと言う場合も多い。メニューの写真撮ってQRで共有すれば店側に特典が入るなどの工夫でサイズ感や小盛りをわかるようにすると助かる。
献立を縦から必要な物だけの買い物出来るだけ衝動買いはやめる
食品ロス削減にむけた取組がある事を知らなかった。このような情報はどのように発信されていますか？知らなかったのが残念。
賞味期限切れ商品やB級商品を安く買いたい。
賞味期限や消費期限などともに、食品の保管法などの知識を深めたい。
買った後長持ちするような新しい商品が常に手に取れるといいなあと思う。直ぐ使うものは基本的にてまどりを積極的にしているが、うちで消費スピードが遅いものを買う際にはどうしても期限の長いものが欲しいと思うのが本音 じゃないと結局捨てることになるから。という訳で何か物流に関して変化していけないのだろうか
安くて美味しく、手軽に、ということは忙しい方にはメリットもあるけど、健康意識などの面で無添加であることや、環境汚染を考えた容器や包装など、その観点で発信する企業が増えたら良いと思います。
定食ご飯なし、こもりなどできるようにする。
買物行くには遠いので車で行くのが殆どです。車だと多めに買ってしまいそれがロスに繋がっていると思います。
特になし
家庭系食品ロスがどの程度のものかよくわからないので、広報等で具体的な紹介があれば見てみたいと思いました。