資　　料

食品ロス削減に関するアンケート結果について

１．市民アンケート

(1) 調査概要

① 目的

食品ロスについて、市民の方々の意識や関心、取り組み状況などを集約し、今後の本市の食品ロスの削減に向けた取り組みの方向性を検討するため。

② 実施期間

令和２年６月 19 日～令和２年７月３日

③ 対象と回答率

e モニター登録をしている 250 名（市内在住、市政に関心を持つ 18 歳以上の方）

年代内訳	対象者（人）	回答者（人）
10 歳代	0	0
20 歳代	17	15
30 歳代	53	48
40 歳代	66	62
50 歳代	51	50
60 歳代	35	33
70 歳以上	28	25
計	250	233

（回答率 93.2%）

男女内訳	対象者（人）	回答者（人）
男性	90	84
女性	160	149
計	250	233

(2) 結果概要

問１　「食品ロス（フードロス）」について（言葉の意味、問題になっていること）知っていましたか。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
言葉の意味も問題となっていることも知っていた	216	92.7
言葉の意味は知っていたが、問題となっていることはあまり知らなかった	9	3.9
言葉は聞いたことはあるが、その意味や問題となっていることは知らなかった	6	2.6
知らなかった	2	0.9
計	233	100.0

【男女別傾向】

・男女別割合でほぼ同じ認知度である。

回答	割合（%）	
	男性	女性
言葉の意味も問題となっていることも知っていた	92.9	92.6
言葉の意味は知っていたが、問題となっていることはあまり知らなかった	3.6	4.0
言葉は聞いたことはあるが、その意味や問題となっていることは知らなかった	2.4	2.7
知らなかった	1.2	0.7

問２　令和元年 10 月に「食品ロス削減推進法」が施行され、10 月は「食品ロス削減月間」と定められました。このことについて、知っていましたか。

回答数　232 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
知っていた	13	5.6
法律が施行されたことは知っているが、「食品ロス削減月間」については知らなかった	48	20.7
「食品ロス削減月間」については知っていた	18	7.8
知らなかった	153	65.9
計	232	100.0

【年代別・男女別傾向】

・女性の方が「知らなかった」割合が高い傾向がある。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 知っていた	7.1	4.7
2 法律が施行されたことは知っているが、「食品ロス削減月間」については知らなかった	28.6	16.1
3「食品ロス削減月間」については知っていた	9.5	6.7
4 知らなかった	53.6	72.5

・60・70 歳代で認知度は高く、30 代で低い傾向がある。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	20.0	0.0	4.8	8.0	6.1	4.0
2	20.0	12.5	17.7	12.0	39.4	36.0
3	0.0	8.3	9.7	6.0	9.1	8.0
4	60.0	79.2	67.7	72.0	45.5	52.0

問３　ご家庭からどのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品、調理前の鮮度が落ちた食材など）	136	58.4
食べ残し	90	38.6
過剰除去（調理の時に食べられる部分を取り除くこと）	45	19.3
全く発生していない	52	22.3
その他	6	2.6
計	329	―
その他の主なご回答 ・たまに消費期限切れのものが見つかる ・全くでは無いが、ほぼ発生しない ・食品ロスはほぼ出していません		

【年代別・男女別傾向】

・男性の食べ残しの割合が高い傾向がある。

回答	割合（%）	
	男性	女性
手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品、調理前の鮮度が落ちた食材など）	57.1	59.1
食べ残し	46.4	34.2
過剰除去（調理の時に食べられる部分を取り除くこと）	26.2	15.4
全く発生していない	20.2	23.5

・手つかず食品は 20 歳代、40 歳代で多い。

・家庭からの食品ロスが「全く発生していない」割合が高いのは 50 歳代。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
手つかず食品	66.7	52.1	67.7	54.0	51.5	60.0
食べ残し	26.7	47.9	43.5	26.0	33.3	48.0
過剰除去	33.3	12.5	21.0	12.0	30.3	20.0
全く発生していない	20.0	22.9	14.5	32.0	21.2	24.0

問４　ご家庭で「食品ロス」を減らす取り組みをしていますか。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
いつもしている	106	45.5
時々している	93	39.9
あまりしていない	30	12.9
全くしていない	4	1.7
計	233	100.0

【年代別・男女別傾向】

・食品ロス削減の取り組み状況に男女間の差はほとんど無い。

回答	割合（%）	
	男性	女性
いつもしている	42.9	47.0
時々している	41.7	38.9
あまりしていない	14.3	12.1
全くしていない	1.2	2.0

・食品ロス削減の取り組みをしていない割合が高いのは 30 歳代。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
いつもしている	53.3	43.8	40.3	50.0	51.5	40.0
時々している	33.3	35.4	43.5	36.0	39.4	52.0
あまりしていない	13.3	18.8	12.9	12.0	9.1	8.0
全くしていない	0.0	2.1	3.2	2.0	0.0	0.0

問５　【問４で「いつもしている」又は「時々している」を選択した方】
ご家庭で食品ロスを減らすためにどのようなことに取り組んでいますか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　199 件

回答	回答数（件）	割合（%）
買い物に行く前に冷蔵庫・食品庫等の在庫確認をしている	144	72.4
適量を購入するために、少量パック商品、ばら売り等を活用している。	77	38.7
安売りなどにつられて買いすぎることのないようにしている	81	40.7
数日分まとめ買いして計画的に使いきるようにしている	101	50.8
日頃から冷蔵庫等を整理整頓し、在庫食材を把握している	88	44.2
小分け冷凍など工夫して保存し、使い切るようにしている	87	43.7
野菜の皮を料理に使うなど無駄のない調理をする	55	27.6
料理を作りすぎない	71	35.7
残った料理を別の料理に作り替える	71	35.7
賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	131	65.8
その他	6	3.0
計	912	－
その他の主なご回答 ・ストック食品の期限を確認し、忘れないように見えるところに出しておく ・スーパーを利用しない ・フードドライブに寄付		

問６　【問４で「あまりしていない」又は「全くしていない」を選択した方】
その理由をお尋ねします。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　34 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食品ロスが発生していない	16	47.1
面倒に感じる	14	41.2
問題があると感じていない	7	20.6
ごみが減るとは思わない	1	2.9
もったいないとは思わない	1	2.9
その他	5	14.7
計	44	－

その他の主なご回答
・ダイエットのため
・食品管理は基本妻なので
・気をつけようと意識はしているが実践されていない
・家族の食べ残しを食べていては、自分が栄養過多になる

問７　食べ物について「もったいない」と感じることはありますか。それはどんなときか、当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
自分又は自分の家族等が食べ残したものを見たとき	126	54.1
飲食店等で他人の食べ残したものを見たとき	135	57.9
期限切れ等で食べずに捨ててしまうとき	143	61.4
生ごみを捨てるとき	34	14.6
閉店間際のお店にたくさん並ぶ商品（お惣菜、パン、ケーキ等）を見たとき	127	54.5
食品廃棄に関する問題(恵方巻の廃棄等)のニュースや記事を見たとき	149	63.9
特に感じることはない	0	0.0
その他	4	16.0
計	718	－

その他の主なご回答
・食べたくなかったり食べられない物をいただいた時
・大食いの番組で苦しそうにやっと食べている姿を見たとき
・農産物が廃棄されている話を聞いた時

問８　店頭で売り切れない食品を消費者に紹介・案内し、割引価格で提供することにより、食品の廃棄をなくそうとする取り組みを「フードシェアリング」といいます。
「フードシェアリング」という言葉とその内容について知っていましたか。

回答数　232 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
言葉も内容も知っていた	89	38.4
言葉は知っていたが、内容は知らなかった	31	13.4
言葉は知らなかったが、内容は知っていた	50	21.6
知らなかった	62	26.7
計	232	100.0

【年代別・男女別傾向】

・男女間に認知度の差はほとんど無い。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 言葉も内容も知っていた	38.1	38.5
2 言葉は知っていたが、内容は知らなかった	14.3	12.8
3 言葉は知らなかったが、内容は知っていた	21.4	21.6
4 知らなかった	26.2	27.0

・20 歳代で高く、30 歳代で低い傾向がある。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	73.3	23.4	40.3	36.0	54.5	24.0
2	0.0	17.0	17.7	16.0	9.1	4.0
3	0.0	17.0	21.0	28.0	15.2	40.0
4	26.7	42.6	21.0	20.0	21.2	32.0

問９　金沢市では食品ロスの削減と環境に配慮した消費行動の促進等を目的に、アプリ「TABETE」を活用した「フードシェアリングモデル事業」を実施しています。これについて当てはまるものを１つ選択してください。

回答数　233 件　（複数回答者あり）

回答	回答数（件）	割合（%）
事業について知っており、かつ「TABETE」をダウンロードしている	14	6.0
事業について知らないが、「TABETE」をダウンロードしている	9	3.9
事業又は「TABETE」について知っているがダウンロードしていない	42	18.0
事業又は「TABETE」について聞いたことはあるが、内容については知らない	18	7.7
全く知らなかったが、今後利用してみたい	124	53.2
全く知らなかったし、興味もない	21	9.0
その他	9	3.9
計	237	－

その他の主なご回答
・スマートフォンを持っていない
・全く知らなかったし興味もあるが、スマホアプリだと利用しにくい
・ダウンロード出来ず困ってます。利用したいのに。
・以前ダウンロードしたが使える店が少なかったので使わなかった
・ダウンロードしたが使いにくいのでアンインストールしました

問 10　外食や宴会時に食品ロスを減らすために取り組んでいることはありますか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
注文しすぎないようにする	185	79.4
注文時や予約時に、苦手な食材に対応できるかお店に確認する	22	9.4
食べきれないと思った時、あらかじめ小盛りにできるかお店に確認する	46	19.7
苦手な料理や量が多いときは、食べられる人に食べてもらう	79	33.9
宴会終了前に、残った料理を食べきるようにしている	63	27.0
料理の持ち帰りができるかお店に確認する	65	27.9
家族や友人等に食べ残さないように呼び掛けている	53	22.7
特に何もしていない	10	4.3
その他	8	3.4
計	531	－

その他の主なご回答
・いつもビニール袋を持ち歩いている
・外食はしない
・一気に注文しない
・3010 運動で、宴会の時間に、食べる時間はなにもせず、食べることに集中する時間をつくっている

【男女別傾向】

・男性は、「宴会終了前に、残った料理を食べきるようにしている」の割合が高く、「食べきれないと思った時、あらかじめ小盛りにできるかお店に確認する」の割合が低い。

回答	割合（%）	
	男性	女性
注文しすぎないようにする	79.8	79.2
注文時や予約時に、苦手な食材に対応できるかお店に確認する	11.9	8.1
食べきれないと思った時、あらかじめ小盛りにできるかお店に確認する	13.1	23.5
苦手な料理や量が多いときは、食べられる人に食べてもらう	32.1	34.9
宴会終了前に、残った料理を食べきるようにしている	36.9	21.5
料理の持ち帰りができるかお店に確認する	23.8	30.2
家族や友人等に食べ残さないように呼び掛けている	19.0	24.8
特に何もしていない	4.8	4.0

問 11　外食や宴会時に食品ロスを減らすためにお店側に取り組んでほしいことはありますか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
小盛メニューなど量を選べるようにする	136	58.4
注文の際に、お店側からご飯を小盛りにするかどうかを聞く	59	25.3
予約や注文の際に、お店側から苦手な食材がないかどうかを聞く	31	13.3
量や内容のわかりやすいメニューを作成する	115	49.4
食べきれなかった料理の持ち帰りをできるようにする	136	58.4
食べきった場合のポイントや割引券等の特典を与える	45	19.3
特にない	9	3.9
その他	5	2.1
計	536	－
その他の主なご回答 ・宴会時に食べきりの協力を依頼する ・お客も、少な目のオーダーをする ・持ち帰りのようのタッパーありますなど促してくれたら利用しやすい。もしくは、タッパー持ち込みオッケーなど。		

問 12　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。この取り組みについて知っていますか。

回答数　232 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
知っている	7	3.0
知らない	225	97.0
計	232	100.0

問 13　お店側から来店者に対して料理の食べきり（完食）を広める啓発が行われたり、注文の際にご飯を小盛りにするかどうかを聞かれたりした場合、どのように感じますか。当てはまるものを１つ選択してください。当てはまるものがない場合、「その他」にお書きください。

回答数　233 件　（複数回答者あり）

回答	回答数（件）	割合（%）
よい取り組みである	174	74.7
特に何も感じない	33	14.2
少し不快に感じる	16	6.9
不快に感じる	5	2.1
その他	7	3.0
計	235	－

その他の主なご回答
・よい取り組みだと思うが案内の仕方による
・適量注文やご飯の小盛りで、値段によって感じ方が違ってくる
・ご飯のだけでなくおかずやその他の料理の量の少なめがあれば良い
・当たり前のことなので、そんなことを言われないと平気で残す人がいるのかと悲しくなる
・おかわりできるなら良い取り組みだと思う、出来なければ損した気分になる
・ご飯の量を聞かれるのはよいが、完食を勧められるのは不快です。

問 14-1　外食時に食べきれなかった料理を持ち帰ることについて、どのように思いますか。当てはまるものを１つ選択してください。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
賛成	138	59.2
どちらかといえば賛成	73	31.3
どちらかといえば反対	21	9.0
反対	1	0.4
計	233	100.0

【年代別傾向】

・50 歳代より上の年代で、「どちらかといえば反対」の割合が高い。

・40 歳代で賛成の割合が高い。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
賛成	60.0	58.3	69.4	62.0	48.5	44.0
どちらかといえば賛成	26.7	33.3	29.0	28.0	33.3	40.0
どちらかといえば反対	13.3	6.3	1.6	10.0	18.2	16.0
反対	0.0	2.1	0.0	0.0	0.0	0.0

問 14-2　食べきれなかった料理を持ち帰ることについて、あなたの考えに合うものはあなたの考えに合うものは、次のどれですか。当てはまるものを全て選択してください。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
残す（捨てる）のはもったいない	193	82.8
食品ロスの削減になり環境にもよい	140	60.1
持ち帰り後、安全性は自分で判断するので、自由に持ち帰らせてほしい	139	59.7
代金を支払ったので、料理は当然持ち帰ってもよい	73	31.3
注文をしたら責任を持って、持ち帰ってでも食べきるべきだ	47	20.2
移動中の汁こぼれやにおいが気になる	51	21.9
食中毒など衛生上の不安を感じる	88	37.8
生ものや半生など持ち帰りは避けるべきだ	106	45.5
食べきれなかった料理を持ち帰るのはみっともない	7	3.0
その他	4	1.7
計	848	－

その他の主なご回答
・安全性は自分で判断し、お店の責任には絶対しない！というのでないと、お店側は持って帰ってほしくない場合もあると思う
・持ち帰った場合の安全性自己責任を市がはっきり認識させるべき
・料理によって、持ち帰りができるものとできないものがある
・注文したら残さない様に食べきる

【年代別・男女別傾向】

・男女間に顕著な差は無い。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 残す（捨てる）のはもったいない	84.5	81.9
2 食品ロスの削減になり環境にもよい	60.7	59.7
3 持ち帰り後、安全性は自分で判断するので、自由に持ち帰らせてほしい	56.0	61.7
4 代金を支払ったので、料理は当然持ち帰ってもよい	33.3	30.2
5 注文をしたら責任を持って、持ち帰ってでも食べきるべきだ	19.0	20.8
6 移動中の汁こぼれやにおいが気になる	19.0	23.5
7 食中毒など衛生上の不安を感じる	35.7	38.9
8 生ものや半生など持ち帰りは避けるべきだ	44.0	46.3
9 食べきれなかった料理を持ち帰るのはみっともない	4.8	2.0

・40 歳代、50 歳代は、「自分で判断するので自由に持ち帰りたい」とする割合が他の年代より高い。

・60 歳代、70 歳代より上の年代で「生ものや半生などの持ち帰りは避けるべきだ」とする割合が他の年代より高い。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	73.3	81.3	82.3	90.0	84.8	76.0
2	40.0	54.2	67.7	56.0	66.7	64.0
3	26.7	52.1	69.4	68.0	60.6	52.0
4	13.3	31.3	30.6	38.0	30.3	32.0
5	20.0	16.7	16.1	22.0	30.3	20.0
6	20.0	22.9	29.0	16.0	21.2	16.0
7	53.3	37.5	33.9	30.0	48.5	40.0
8	46.7	47.9	35.5	36.0	63.6	60.0
9	13.3	4.2	1.6	2.0	0.0	4.0

問 14-3　料理を食べきれなかった時、どのような状況であれば持ち帰ろうと思いますか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
持ち帰る際の注意点の説明がある	75	32.2
店内に「持ち帰りできます」と表示されている	179	76.8
店に持ち帰り用の容器が用意されている	173	74.2
店員から「持ち帰りできます」と言われる	139	59.7
持ち帰りの習慣が広く認められている	82	35.2
鮮度や衛生面を保つ工夫が用意されている（保冷剤）	101	43.3
どのような状況であっても、持ち帰ろうと思わない	5	2.1
その他	6	2.6
計	760	－

その他の主なご回答
・食品衛生・安全は、自己責任を明示する
・そんなこと書いてなくても自己責任だからいつも持ち帰っている
・店側の負担が大きくならないようにしてほしい
・一人前の量が多い…などの理由で常々持ち帰りするお客さんがいるお店なら’
・持ち帰り費用は客が負担すべき

問 15　まだ食べられるのに処分せざるを得なくなった食品を企業等から寄贈を受け、福祉団体等に提供する活動を「フードバンク」といいます。
「フードバンク」という言葉とその内容について知っていましたか。

回答数　231 件　（未回答 2 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
言葉も内容も知っていた	128	55.4
言葉は知っていたが、内容は知らなかった	29	12.6
言葉は知らなかったが、内容は知っていた	16	6.9
知らなかった	58	25.1
計	231	100.0

【年代別・男女別傾向】

・男性の認知度は若干低め。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 言葉も内容も知っていた	52.4	57.0
2 言葉は知っていたが、内容は知らなかった	8.5	14.8
3 言葉は知らなかったが、内容は知っていた	9.8	5.4
4 知らなかった	29.3	22.8

・40 歳代の認知度が高い。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	50.0	45.8	59.7	61.2	57.6	52.0
2	7.1	12.5	19.4	10.2	15.2	0.0
3	0.0	4.2	8.1	6.1	9.1	12.0
4	42.9	37.5	12.9	22.4	18.2	36.0

問 16　ご家庭で余っている食品を集めて、福祉団体等に提供する活動を「フードドライブ」といいます。

「フードドライブ」という言葉とその内容について知っていましたか。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
言葉も内容も知っていた	87	37.3
言葉は知っていたが、内容は知らなかった	25	10.7
言葉は知らなかったが、内容は知っていた	26	11.2
知らなかった	95	40.8
計	233	100.0

【年代別・男女別傾向】

・男性の認知度は低め。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 言葉も内容も知っていた	31.0	40.9
2 言葉は知っていたが、内容は知らなかった	10.7	10.7
3 言葉は知らなかったが、内容は知っていた	10.7	11.4
4 知らなかった	47.6	36.9

・60 歳代で高い傾向。30 歳代で低い傾向がある。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	40.0	27.1	45.2	32.0	48.5	32.0
2	6.7	8.3	9.7	12.0	15.2	12.0
3	13.3	4.2	11.3	16.0	9.1	16.0
4	40.0	60.4	33.9	40.0	27.3	40.0

問 17　金沢市では保健所及び泉野・元町福祉健康センターに定期的な「フードドライブ受付窓口」を開設しています。また、５月から第二本庁舎の環境政策課で常設の受付窓口を始めました。これについて知っていましたか。

回答数　232 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
どちらも知っていた	29	12.5
保健所及び泉野・元町福祉健康センターについては知っていた	43	18.5
第二本庁舎での常設受付窓口が始まったことは知っていた	6	2.6
どちらも知らなかった	154	66.4
計	232	100.0

問 18　フードドライブ受付窓口の利用についてお聞きします。当てはまるものを１つ選択してください。

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
これまでに、フードドライブ窓口に食品を持ち込んだことがある	8	3.4
日頃から余った食品はないが、今後、出てきた場合は持ち込みたい	51	21.9
持ちこみたいが、窓口までいくのが困難又は面倒に感じる	69	29.6
余った食品がないため持ち込むことはない	85	36.5
利用する気はない	20	8.6
計	233	100.0

【年代別・男女別傾向】

・男性は「利用する気はない」割合が高め。

・女性は「余った食品がないため持ち込むことはない」割合が高いが「今後持ち込みたい」とする割合も高め。

回答	割合（%）	
	男性	女性
1 これまでに、フードドライブ窓口に食品を持ち込んだことがある	3.6	3.4
2 日頃から余った食品はないが、今後、出てきた場合は持ち込みたい	15.5	25.5
3 持ちこみたいが、窓口までいくのが困難又は面倒に感じる	33.3	27.5
4 余った食品がないため持ち込むことはない	33.3	38.3
5 利用する気はない	14.3	5.4

・30 歳 40 歳代で「持ち込んだことがある」という割合が高い。

・70 歳代で「窓口まで行くのが困難」という割合が高い。

回答	割合（%）					
	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上
1	0.0	6.3	6.5	0.0	3.0	0.0
2	20.0	16.7	22.6	28.0	24.2	16.0
3	33.3	20.8	30.6	30.0	21.2	52.0
4	33.3	43.8	33.9	34.0	42.4	28.0
5	13.3	12.5	6.5	8.0	9.1	4.0

問 19　食品ロス削減に向けて、市が実施した方がいいと思う取り組みはどれですか。当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

回答数　233 件

回答	回答数（件）	割合（%）
冷蔵庫の整理整頓や正しい保存方法についての情報提供	80	34.3
食品ロス削減に関する講座・料理教室の開催	72	30.9
過度な鮮度志向の抑制についての普及啓発（すぐに消費する食品は手前から購入するように努めることなど）	80	34.3
SNS の利用や動画配信、CM 作成などによる啓発	81	34.8
市民からのアイデア募集（オリジナルレシピ、我が家の食べきりアイデアなど）	62	26.6
フードドライブ受付窓口の拡充（増設、地域での開設支援など）	90	38.6
小中学校における環境学習の実施（食品ロスについて）	115	49.4
学生との協働による取り組み（エコレシピ作成など）	28	12.0
町会、事業者への説明会実施	30	12.9
市民・事業者との交流イベント開催（ワークショップなど）	39	16.7
その他	7	3.0
計	684	－

その他の主なご回答
・料理店に持ち帰りをできるように勧める
・スーパーへのはたらきかけ
・ものがあふれる時代の中で「もったいない」という言葉が忘れられているように思うので一人一人の気付きとなるような呼び掛けや啓蒙
・フードドライブのポイント交換、食品の消費期限の周知、ゴミの分別本のように記載食品数が多いほど良い、カビなど食べられない状態の目安
・幼稚園保育所における環境学習の実施
・定期的な商品回収車を運航

２．事業者アンケート

(1) 調査概要

①　目的

食品ロス削減について、事業者の方々の意識や関心、取り組み状況などを集約し、今後の本市の食品ロスの削減に向けた取り組みの方向性を検討する。

②　対象、実施期間等

対象事業所	実施期間	配布数	回答数	回答率
いいね・食べきり推進店	令和２年７月７日～令和２年７月 20 日	68	44	64.7 %
飲食業、宿泊業	令和２年７月７日～令和２年７月 20 日	177	27	15.3 %
製造、小売	令和２年７月７日～令和２年７月 20 日	124	54	43.5 %

(2) 結果概要

①　いいね・食べきり推進店

問１　貴事業所の業種を教えてください。（複数回答）

回答数　44 件

回答	回答数（件）	割合（%）
レストラン・食堂	9	20.5
日本料理・寿司	12	27.3
うどん・そば	1	2.3
ラーメン	2	4.5
西洋料理	3	6.8
中華料理	2	4.5
アジア・エスニック	2	4.5
居酒屋・焼肉	5	11.4
カフェ・軽食	6	13.6
ホテル・旅館	1	2.3
その他	3	6.8
計	46	－
【その他のご回答】 ・カレーライス専門		

問２　貴事業所の座席数をお答えください。

回答数　44 件

回答	回答数（件）	割合（%）
20 席以下	6	13.6
21～50 席	22	50.0
51～100 席	11	25.0
101 席以上	5	11.4
計	44	100.0

問３(1) 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答）

回答数　44 件

回答	回答数（件）	割合（%）
消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄	22	50.0
調理時に食材の可食部分を廃棄（調理くずではなく、料理の見た目などから）	14	31.8
仕込みすぎたもの	12	27.3
宴会・パーティーでの食べ残し	20	45.5
宴会・パーティー以外での食べ残し	12	27.3
その他	5	11.4
発生していない	5	11.4
計	90	－

【その他のご回答】
・ほとんど仕込みなどしないので。
・不可食部分
・御飯の少量希望には対応している。
・解凍して使い切れなかった物（変色等）
・朝食時、カフェテリア方式での朝食の残り
・来店客の食べ残し

問３(2) 【問３(1)で「発生していない」以外を選択した事業所様】

次のものは重量ベースでどのくらいの割合ですか。

①燃やすごみのうち、食品廃棄物の割合

回答数　31 件　（未回答 8 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
0～20%	23	74.2
21～40%	4	12.9
41～60%	2	6.5
61～80%	1	3.2
81～99%	1	3.2
100%	0	0.0
計	31	100.0

②食品廃棄物のうち、食品ロスの割合

回答数　31 件　（未回答 8 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
0～20%	26	83.9
21～40%	3	9.7
41～60%	0	0.0
61～80%	2	6.5
81～99%	0	0.0
100%	0	0.0
計	31	100.0

問３(3) 【問３(1)で「宴会・パーティーでの食べ残し」を選択した事業所様】

①宴会・パーティーで食品ロスが発生する頻度

回答数　20 件

回答	回答数（件）	割合（%）
ほぼ毎回発生	10	50.0
時々発生	7	35.0
めったにないがたまに発生	3	15.0
計	20	100.0

②食品ロスが発生する宴会・パーティーの形式（複数回答）

回答数　20 件

回答	回答数（件）	割合（%）
コース料理形式（決まった料理を順次提供）	18	90.0
ビュッフェ・バイキング形式	4	20.0
適宜注文形式	4	20.0
計	26	－

問４　食品ロスを減らすためにどのような取り組みを行っていますか。（複数回答）

回答数　37 件　（未回答 7 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
小盛りサイズのメニューの設定	13	35.1
お客様の希望に応じて量を減らす	28	75.7
お客様の希望に応じて苦手な食材を抜く	30	81.1
内容や量がわかりやすいメニューの作成	4	10.8
宴会・パーティーの予約受付時に年齢層や好みなどを確認している	11	29.7
食べきれなかった料理はお客様が持ち帰ることができる	10	27.0
おいしい食べきりを呼び掛ける「３０１０(さんまるいちまる)運動※」等の取り組みを行っている	9	24.3
需要予測に基づく食材・商品の仕入の工夫	21	56.8
食材の在庫管理の徹底	23	62.2
余った食材等はまかないで使い切る	24	64.9
余った食材等を従業員に持ち帰ってもらう	5	13.5
食品ロス量の把握や削減目標の設定	4	10.8
その他	2	5.4
計	184	－
【その他のご回答】 ・外国人の対応。宗教による対応を出来る限り ・お客様が量を選べるシステム		

※「３０１０運動」

宴会時の開始後 30 分間と終了前 10 分間は自席で料理を楽しむことにより、食べ残しを減らす取り組み

問５　推進店に登録した際にお渡ししたステッカーは掲示していますか。

回答数　36 件　（未回答 8 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
掲示している	27	75.0
掲示していない	9	25.0
計	36	100.0

■「掲示している」とした方は、その掲示場所を教えてください。（複数回答）

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
出入り口	12	44.4
レジ付近	13	48.1
テーブル付近	1	3.7
その他	1	3.7
計	27	－
【その他のご回答】 ・掲示板		

■「掲示していない」とした方は、その理由を教えてください。（複数回答）

回答数　9 件

回答	回答数（件）	割合（%）
独自に別の取り組み内容の掲示や表示をしている	0	0.0
お店の雰囲気に合わない	3	33.3
掲示する場所がない	3	33.3
なくしてしまった	3	33.3
その他	2	22.2
計	11	－

【その他のご回答】
・本部の指示待ち
・食べ残しがほぼ 10 割近くないので

問６(1) 来店客が食べきれなかった場合、どのような対応を行っていますか。

回答数　44 件　（複数回答者あり）

回答	回答数（件）	割合（%）
持ち帰りできる旨案内している	6	13.6
来店客から要望があった場合、持ち帰り対応している	20	45.5
持ち帰り対応は行っていない	18	40.9
その他	2	4.5
計	46	－

問６(2) 持ち帰り対応について、貴事業所の考えに合うものは次のどれですか。（複数回答）

回答数　43 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
食べ物を捨てるのはもったいない	18	41.9
食品ロスの削減になり環境にもよい	11	25.6
来店客から要望があればできる限り応えたい	21	48.8
来店者の自己責任で持ち帰っていただきたい	14	32.6
小盛メニューやご飯を減らす案内等、食べ残しを出さない工夫をすべき	16	37.2
食中毒など衛生上の不安を感じる	25	58.1
できたての味、本来の味ではなくなる	16	37.2
容器や袋の購入コストが懸念される	2	4.7
計	123	－

問６(3) 持ち帰り対応について、どのような状況であればお店側が実施できると思いますか。（複数回答）

回答数　42 件　（未回答 2 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
持ち帰りやすく、衛生面にも配慮された持ち帰り用のパッケージが普及している	19	45.2
持ち帰る際の注意点の説明書が普及している	12	28.6
持ち帰りの習慣が広く認められている	16	38.1
衛生上の責任がお店側にない	24	57.1
その他	3	7.1
計	74	－

【その他のご回答】
・来店客に合ったメニュー（予約制であるから）

問７　食品ロス削減のために取り組むにあたり、お困りごとはありますか。（複数回答）

回答数　44 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい	16	36.4
来店客の満足感を得ることとの両立が難しい	8	18.2
持ち帰り対応における食の安全性に不安がある	27	61.4
対策をとっても効果が出ていないと感じる	3	6.8
消費者の意識改革が先だと思う	17	38.6
食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している	6	13.6
その他	1	2.3
特になし	7	15.9
計	85	－

【その他のご回答】
・当店は、予約制なので事前にお客様の内容が、わかるので、年代、お食事、宴会内容男性女性等々により、客に応じた料理にて提供でき、それに伴って仕入れが出来る。

問８　その他、食品ロス削減についてのお考え、「食品ロス削減推進法」で事業者の皆様に求められる責務を踏まえたご意見、市への要望等がありましたらご記入ください。

・やっぱり CM 等を使ってもらいたいです。お店では限界があります。最後の１個を残すパターンが多いです。遠慮のかたまりはやめようみたいな！！一人一人の意識改革がいると思います。
・とても良い取り組みではないでしょうか。キレイに全部召し上がって頂けると提供している側としても喜びが大きいのですが、話が盛り上がっている宴会の場で良くお料理が残ってしまいます。お客様になるべく召し上がって頂けるような接客をしていく事で、多少なりとも改善される部分もあると思いますので、がんばっていきたいと思います。
・持ち帰り容器で衛生の問題があり難しいので、何かよい物が出来れば。
・レトルト食品で対応しているため、減量、増量の対応が大変難しい。今後、レトルト食品に分割機能をつける。実際はむずかしいことでしょうが。
・店舗での仕込み作業を軽減する目的で行っている野菜などの１次加工を工場やセントラルキッチンで加工しています。
・集中加工を行うことで生産効率、歩留向上などの成果として表れています。しかし、お客様の食べ残しは一定量あり減少傾向にあるとは言い難い状況であります。当店での食品残渣の８割は箸をつけた食べ残しであり、持ち帰りに向かない物が多い。お持ち帰りは取扱い（温度や時間）による食中毒を発生させる恐れがあるので実施できていないのが現状です。国や行政には消費者意識の改善、向上として啓発を行って頂きたいと思います。同時に再利用しやすい環境整備を願う次第です。
・「Covid－19」禍の中でホテルの朝食スタイルをブッフェからカフェテリア方式（小鉢料理もしくは商品をそのまま並べ、お客様にセルフサービスでとってもらう）に代えただけで、食べ残し、作り残りがかなりのセーブできました。この「With　Covid－19」明けに即して、ブッフェ料理の食べ放題という満足感を社会全体が考え直していく必要を感じます。
・食べ残しの件
　①地元客　理解しているはずの中高齢者。ファミリー客の低学年、幼児客の食べ残し
　②県外観光客への対応、一部説明しているが
　③これからの外国人客への対応
　コロナ以前は一部メニューによる説明をしていました。
・本部で常に良い方法、お客様店舗ｗｉｎｗｉｎ　を常に追求している
・消費者への意識浸透をもっと推し進めるべきだと思う。
・特にございません。

②　飲食・宿泊業

問１　貴事業所の業種を教えてください。

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
レストラン・食堂	1	3.7
日本料理・寿司	7	25.9
うどん・そば	2	7.4
ラーメン	1	3.7
西洋料理	0	0.0
中華料理	0	0.0
アジア・エスニック	0	0.0
居酒屋・焼肉	4	14.8
カフェ・軽食	3	11.1
ホテル・旅館	4	14.8
その他	5	18.5
計	27	100.0
【その他のご回答】 ・ダイニングバー ・おでん、寿司 ・うどん、そば、和風バー ・レストラン、鉄板焼き、カフェ ・移動販売者		

問２　貴事業所の座席数をお答えください。

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
20 席以下	14	51.9
21～50 席	5	18.5
51～100 席	6	22.2
101 席以上	2	7.4
計	27	100.0

問３(1) 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答）

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄	13	48.1
調理時に食材の可食部分を廃棄（調理くずではなく、料理の見た目などから）	2	7.4
仕込みすぎたもの	7	25.9
宴会・パーティーでの食べ残し	10	37.0
宴会・パーティー以外での食べ残し	4	14.8
その他	3	11.1
発生していない	5	18.5
計	44	－
【その他のご回答】 ・お食事での食べ残し　そえもののパセリとかごはん一口とか ・１日販売での売れ残り ・提供朝食での食べ残し		

問３(2) 【問３(1)で「発生していない」以外を選択した事業所様】

次のものは重量ベースでどのくらいの割合ですか。

①燃やすごみのうち、食品廃棄物の割合

回答数　23 件

回答	回答数（件）	割合(%)
0～20%	20	87.0
21～40%	3	13.0
41～60%	0	0.0
61～80%	0	0.0
81～99%	0	0.0
100%	0	0.0
計	23	100.0

②食品廃棄物のうち、食品ロスの割合

回答数　23 件

回答	回答数（件）	割合(%)
0～20%	21	91.3
21～40%	2	8.7
41～60%	0	0.0
61～80%	0	0.0
81～99%	0	0.0
100%	0	0.0
計	23	100.0

問３ (3)【問３(1)で「宴会・パーティーでの食べ残し」を選択した事業所様】

当てはまるものを選択してください。

①宴会・パーティーで食品ロスが発生する頻度

回答数　10 件

回答	回答数（件）	割合(%)
ほぼ毎回発生	1	10.0
時々発生	4	40.0
めったにないがたまに発生	5	50.0
計	10	100.0

②食品ロスが発生する宴会・パーティーの形式（複数回答）

回答数　10 件

回答	回答数（件）	割合(%)
コース料理形式（決まった料理を順次提供）	6	60.0
ビュッフェ・バイキング形式	2	20.0
適宜注文形式	2	20.0
その他	2	20.0
計	12	－
【その他のご回答】 ・仕出し料理、弁当等		

問４　次に挙げる食品ロスを減らすための取り組みのうち、貴事業所で行っているものはありますか。（複数回答）

回答数　19 件　（未回答 8 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
小盛りサイズのメニューの設定	5	26.3
お客様の希望に応じて量を減らす	17	89.5
お客様の希望に応じて苦手な食材を抜く	10	52.6
内容や量がわかりやすいメニューの作成	0	0.0
宴会・パーティーの予約受付時に年齢層や好みなどを確認している	11	57.9
食べきれなかった料理はお客様が持ち帰ることができる	4	21.1
おいしい食べきりを呼び掛ける「３０１０（さんまるいちまる）運動」等の取り組みを行っている	0	0.0
需要予測に基づく食材・商品の仕入の工夫	10	52.6
食材の在庫管理の徹底	13	68.4
余った食材等はまかないで使い切る	10	52.6
余った食材等を従業員に持ち帰ってもらう	1	5.3
食品ロス量の把握や削減目標の設定	0	0.0
行っていない	1	5.3
計	83	－

問５【問４で「行っていない」を選択した事業所様】
行っていない理由を教えてください。（複数回答）

回答数　1 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食品ロスが問題となっていることについて知らなかったため	0	0.0
食品ロス削減に関心がないため	0	0.0
対策を講じる余裕がないため	0	0.0
効果があまり出ないと思うため	0	0.0
食品ロスをなくし、ごみを減らしても、廃棄物の処理費用は変わらないため	0	0.0
その他	1	100.0
計	1	－
【その他のご回答】 ・1 回の利用人数も少なく、さほどの量ではないため		

問６(1) 来店客が食べきれなかった場合、どのような対応を行っていますか。

回答数　26 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
持ち帰りできる旨案内している	3	11.5
来店客から要望があった場合、持ち帰り対応している	11	42.3
持ち帰り対応は行っていない	12	46.2
計	26	100.0

問６(2) 持ち帰り対応について、貴事業所の考えに合うものは次のどれですか。（複数回答）

回答数　23 件　（未回答 4 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
食べ物を捨てるのはもったいない	4	17.4
食品ロスの削減になり環境にもよい	3	13.0
来店客から要望があればできる限り応えたい	14	60.9
来店者の自己責任で持ち帰っていただきたい	6	26.1
小盛メニューやご飯を減らす案内等、食べ残しを出さない工夫をすべき	3	13.0
食中毒など衛生上の不安を感じる	15	65.2
できたての味、本来の味ではなくなる	4	17.4
容器や袋の購入コストが懸念される	1	4.3
計	50	－

問６(3) 持ち帰り対応について、どのような状況であればお店側が実施できると思いますか。（複数回答）

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
持ち帰りやすく、衛生面にも配慮された持ち帰り用のパッケージが普及している	12	44.4
持ち帰る際の注意点の説明書が普及している	10	37.0
持ち帰りの習慣が広く認められている	7	25.9
衛生上の責任がお店側にない	10	37.0
その他	5	18.5
計	44	－

【その他のご回答】
・品物によって持ち帰りする
・生物×　火のとおった物○

問７　金沢市では食品ロスの削減に向け、小盛りメニューの導入や食べきり推進の啓発などに取り組む飲食店などを「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などで紹介しています。この取り組みをご存じですか。

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
知っている	5	18.5
知らない	22	81.5
計	27	100.0

問８「いいね・食べきり推進店」登録制度について関心はありますか。

回答数　27 件

回答	回答数（件）	割合（%）
関心がある	2	7.4
ある程度関心がある	11	40.7
あまり関心がない	12	44.4
全く関心がない	2	7.4
計	27	100.0

問９【問８で「関心がある」又は「ある程度関心がある」と回答した事業所様】
その理由を教えてください。（複数回答）

回答数　10 件　（未回答 3 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
食品ロス削減に興味があるため	5	50.0
食に関わる事業者として取り組むべき問題だと感じるため	8	80.0
お客様に食べきっていただきたいため	4	40.0
今後、店舗で食品ロス削減に取り組もうと考えているため	3	30.0
「いいね・食べきり推進店」のグッズに興味があるため	1	10.0
金沢市のホームページなどで店舗の紹介があるため	5	50.0
計	26	－

問 10【問８で「あまり関心がない」又は「全く関心がない」と回答した事業所様】その理由を教えてください。（複数回答）

回答数　14 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食品ロス削減に興味がないため	0	0.0
食べ残し等の食品ロスがないため	4	28.6
ホームページ等に掲載しても売り上げに効果がないと思われるため	3	21.4
その他	8	57.1
計	15	－

【その他のご回答】
・店舗での飲食ではないので必要性を感じない
・飲食店ではないため（※宿泊施設の回答）
・ＴＡＢＥＴＥは市も関与していると聞き登録していますが、全く動きがないため、登録したところで・・・といった思いがある

問 11　食品ロス削減のために取り組むにあたり、お困りごとはありますか。（複数回答）

回答数　19 件　（未回答 8 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい	4	21.1
来店客の満足感を得ることとの両立が難しい	3	15.8
持ち帰り対応における食の安全性に不安がある	9	47.4
対策をとっても効果が出ていないと感じる	0	0.0
消費者の意識改革が先だと思う	5	26.3
食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している	6	31.6
特になし	5	26.3
計	32	－

問 12　その他、食品ロス削減についてのお考え、「食品ロス削減推進法」で事業者の皆様に求められる責務を踏まえたご意見、市への要望等がありましたらご記入ください。

・食品ロスを減らすことは重要な課題だと感じます。仕入、仕入量について、ＡＩによる高精度な来店予測などが普及すれば効率化出来ると思う。業務用食材のポーションや、発注ロットなど、メーカーや卸業者の工夫、努力も必要。店として、今出来ることは最大限努力していきたい。
・食に貧している民の映像を観るにつけ、ロスを減らして有効に生かして行くべきだと感じます。
　スーパーで割引して賞味期限切れギリギリの商品を提供していたり、母子家庭にＮＰＯが届けたりの活動を目にすると、共感できます。
・飲食に携わる者として無駄を少なくして行きたいです。
・多くロスが出る例えばパーティー・宴会などの残り物は持ち帰りたいとよく思います。安全がはっきりしている品物なんかはいいんじゃないの？と思っちゃいますね。
・仕入れの方も多くしていませんし、毎回いるものだけ仕入れるようにしています。
・私のお店は自然食であるため野菜などの皮や根までも使い切るため、ほとんどロスが出ません。
・予算どおりに料理を出しております。ほんの少し多めに出しており、これが料理の基本です。最近の 20 代～40 代の方たちは自ら食を細くして全部食べてくれません。また、今の子どもは余った物を捨てるのを見て育っています。日本は人口の割には、食べ物が多すぎる、それも原因の一つだと思います。
・金沢市がなにか働きかけをしている…といった感じがあまりしません。これから？かな。難しいですね。

③　製造・小売業

問１　貴事業所の業種を教えてください

回答数　54 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食料品製造業	27	50.0
食料品卸売業	4	7.4
食料品小売業（スーパー等）	10	18.5
その他	13	24.1
計	54	100.0
【その他のご回答】 ・食料品製造-小売 ・食料品製造-卸売 ・食料品卸売-小売 ・食料品製造-卸売-小売 ・食料品製造-販売-飲食店 ・洋菓子製造 ・食料品製造業-食品コンサルタント ・百貨店		

問２　貴事業所の従業員数（パート・アルバイト含む）をお答えください。

回答数　54 件

回答	回答数（件）	割合（%）
10 人未満	21	38.9
10 人～29 人	9	16.7
30～49 人	8	14.8
50～99 人	2	3.7
100 人～299 人	10	18.5
300 人以上	4	7.4
計	54	100.0

問３(1) 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答）

回答数　54 件

回答	回答数（件）	割合（%）
製造・調理時に食材の可食部分を廃棄（料理の見た目から廃棄、商品の端材など）	21	38.9
消費期限・賞味期限切れにより食材を廃棄	32	59.3
商品等の売れ残り	31	57.4
納品先からの返品	16	29.6
納品期限切れ	4	7.4
破損品	17	31.5
その他	1	1.9
発生していない	7	13.0
計	129	－
【その他のご回答】 ・ソフトクリーム原料		

問３(2) 【(1)で「発生していない」以外を選択した事業所様】
次のものは重量ベースでどのくらいの割合ですか。
①燃やすごみのうち、食品廃棄物の割合

回答数　47 件

回答	回答数（件）	割合（%）
0～20%	36	76.6
21～40%	7	14.9
41～60%	0	0.0
61～80%	3	6.4
81～99%	1	2.1
100%	0	0.0
計	47	100.0

②食品廃棄物のうち、食品ロスの割合

回答数　46 件　（未回答 1 件）

回答	回答数（件）	割合（%）
0～20%	35	76.1
21～40%	3	6.5
41～60%	1	2.2
61～80%	3	6.5
81～99%	4	8.7
100%	0	0.0
計	46	100.0

問４　次に挙げる食品ロスを減らすための取り組みのうち、貴事業所で実施しているものはありますか。（複数回答）

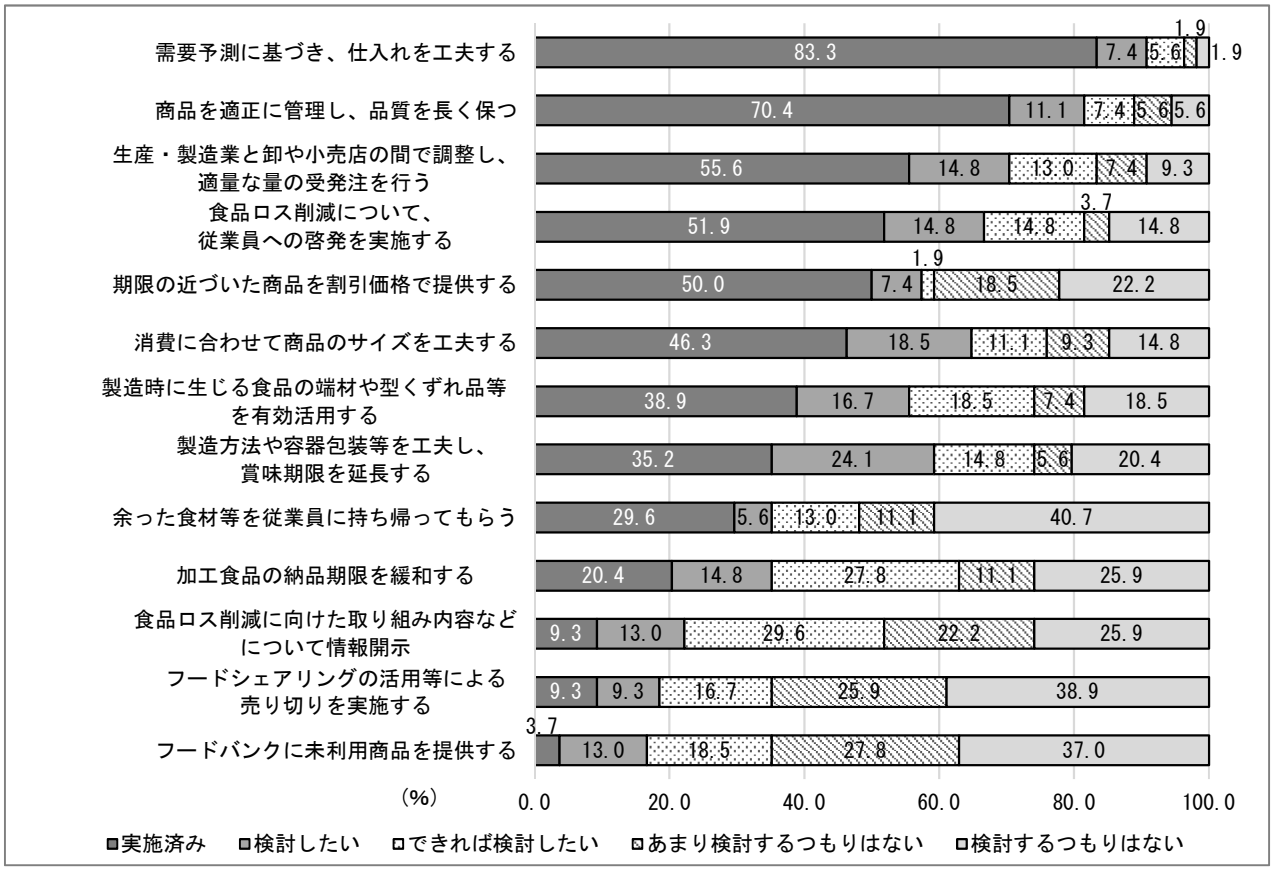
回答数　54 件

回答	回答数（件）	割合（%）
需要予測に基づき仕入れを工夫する	38	70.4
商品を適正に管理し、品質を長く保つ	28	51.9
製造方法や容器包装等を工夫し、賞味期限を延長する	16	29.6
加工食品の納品期限を緩和する	4	7.4
生産・製造業と卸や小売店の間で調整し、適量な量の受発注を行う	22	40.7
製造時に生じる食品の端材や型くずれ品等を有効活用する	12	22.2
消費に合わせて商品のサイズを工夫する	16	29.6
期限の近づいた商品を割引価格で提供する	23	42.6
フードバンクに未利用商品を提供する	2	3.7
フードシェアリング等の活用による売り切りを実施する	3	5.6
食品ロス削減に向けた取り組み内容などについて情報開示をする	5	9.3
食品ロス削減について、従業員への啓発を実施する	19	35.2
余った食材等を従業員に持ち帰ってもらう	12	22.2
実施しているものはない	1	1.9
計	201	－

【その他のご回答】
・余った食材は新商品の開発に利用する
・期限の近づいた商品、余った食材を従業員に特別販売している

問５　次の取り組みは、今後、どの程度、実施を検討できると思いますか。

回答	実施済み		検討したい		できれば検討したい		あまり検討するつもりはない		検討するつもりはない		計	
	回答数（件）	割合（%）	回答数（件）	割合（%）	回答数（件）	割合（%）	回答数（件）	割合（%）	回答数（件）	割合（%）	回答数（件）	割合（%）
需要予測に基づき、仕入れを工夫する	45	83.3	45	7.4	45	5.6	45	1.9	45	1.9	45	100.0
商品を適正に管理し、品質を長く保つ	38	70.4	6	11.1	4	7.4	3	5.6	3	5.6	54	100.0
製造方法や容器包装等を工夫し、賞味期限を延長する	19	35.2	13	24.1	8	14.8	3	5.6	11	20.4	54	100.0
加工食品の納品期限を緩和する	11	20.4	8	14.8	15	27.8	6	11.1	14	25.9	54	100.0
生産・製造業と卸や小売店の間で調整し、適量な量の受発注を行う	30	55.6	8	14.8	7	13.0	4	7.4	5	9.3	54	100.0
製造時に生じる食品の端材や型くずれ品等を有効活用する	21	38.9	9	16.7	10	18.5	4	7.4	10	18.5	54	100.0
消費に合わせて商品のサイズを工夫する	25	46.3	10	18.5	6	11.1	5	9.3	8	14.8	54	100.0
期限の近づいた商品を割引価格で提供する	27	50.0	4	7.4	1	1.9	10	18.5	12	22.2	54	100.0
フードバンクに未利用商品を提供する	2	3.7	7	13.0	10	18.5	15	27.8	20	37.0	54	100.0
フードシェアリングの活用等による売り切りを実施する	5	9.3	5	9.3	9	16.7	14	25.9	21	38.9	54	100.0
食品ロス削減に向けた取り組み内容などについて情報開示	5	9.3	7	13.0	16	29.6	12	22.2	14	25.9	54	100.0
食品ロス削減について、従業員への啓発を実施する	28	51.9	8	14.8	8	14.8	2	3.7	8	14.8	54	100.0
余った食材等を従業員に持ち帰ってもらう	16	29.6	3	5.6	7	13.0	6	11.1	22	40.7	54	100.0



問６　食品ロス削減のために取り組むにあたり、お困りごとはありますか。（複数回答）

回答数　54 件

回答	回答数（件）	割合（%）
食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい	23	42.6
来店客の満足感を得ることとの両立が難しい	9	16.7
持ち帰り対応における食の安全性に不安がある	1	1.9
対策をとっても効果が出ていないと感じる	2	3.7
消費者の意識改革が先だと思う	11	20.4
食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している	11	20.4
その他	11	20.4
特になし	8	14.8
計	76	－

【その他のご回答】
・全社的な対応となるため、北陸エリアだけでの取り組みは困難
・ロット生産のため、需要と供給の誤差がでてしまう
・納入先の販売期限(賞味期限の 2/3 以下返品)
・飲食店や食品加工製造業者の方々の意識が低いので消費者にまで行き渡らない。

問７　その他、食品ロス削減についてのお考え、「食品ロス削減推進法」で事業者の皆様に求められる責務を踏まえたご意見、市への要望等がありましたらご記入ください。

・食品事業者だけが頑張っても食品ロス削減は進まない。消費者も一体となって取り組むべきである。
・食品ロスは小売業にとってはゼロとする事が限りなく難しい事だとは思っていますが、個人事業主にとっては生活に直結するものなので、日々様々な工夫をしながら取り組んでいてもなかなか成果を出す事は難しいです。金沢市のモデル事業「ＴＡＢＥＴＥ」も活用しておりますが、お客様の中にはフードロスではなく安売りをしてくれる日を前もって教えて欲しいとのご意見を頂く事もあり、目的・趣旨が浸透していないと感じています。又、先日の緊急事態宣言中も、ニュースにて苦学生を支援するフードバンク等が取り上げられていましたが、賞味期限の短いパンなどは取扱いも難しく、もったいないと思いながら食品を処分する日もありました。個人のお店でも有事の際などに負担が軽く取り組める事業があればと思います。
・メーカー→卸業者への納品納期（流通出荷期限）は、３分の１ルールですが、業界では、一部２分の１ルールへの変更される動きがございます。是非、１日も早く業界全体で幅広く２分の１ルールへの変更が加速すれば、食品ロス削減が大きく進むと思われます。
・市場経済だから仕方ないが需要と供給のバランスが悪い。過剰供給しすぎる。店の数を削減し、生産量も調整すれば簡単にロスはなくなるでしょう。（計画経済）
・期限の表示をもう少し考えてほしい。（メーカー）
・天候、気温等各与件に対して、加工量の調整を実施。最終廃棄にならないよう値決めをし、売り切る努力をしている。
・売場ごとにロスの目標値を決め毎日確認し、加工、発注修正を実施。グラフ化し進捗状況を明確にしている。
・店内放送掲示等でお客様へ商品を売場にもどす際はもとの場所にもどすか、お近くの係員に渡して頂くようお願いしている。
・法律ができたとしても、それをいかにして周知させ実践迄もっていくかが課題。民間のモデルケースがあれば、それを行政が広報活動をして地域企業に啓蒙していくべきである。県食品協会や飲食協会や組合等に協力を求めてみてはいかがでしょうか。
・賞味期限の３分の１ルールが業界内に強く食品ロスが減少しにくい。
・特段ありません。