

外食時の食品ロス削減検討部会での協議内容について

1. 開催概要

日時：令和3年9月30日 10時～11時30分

場所：金沢市役所第二本庁舎 農業委員会会議室

氏名	所属
池本 良子	金沢大学理工研究域教授 ※部会長
杉山 朋美	北陸大学薬学部准教授
上田 久美子	金沢市校下婦人会連絡協議会副会長
中村 明仁	金沢市旅館ホテル協同組合
鍋島 盛雄	石川県飲食業生活衛生同業組合 理事長
本 昌康	一般社団法人 石川県食品協会 副会長
一ノ谷 典子	市民公募

2. 協議内容

(1) 外食時に食べきれなかった料理の持ち帰りについて

【参考資料1】

(2) 食品ロス削減推進新規事業について

【資料2】にて説明

外食時に食べきれなかった料理の持ち帰りについて

1. 持ち帰った料理による食品事故対応について（保健所聞き取り）

- (1) 本人の申し出または医療機関より保健所に食中毒の相談
- (2) 体調不良者への喫食履歴の聞き取り
- (3) 店舗等への立ち入り調査
- (4) 調査結果を踏まえ、保健所長が処分内容を判断する

2. 持ち帰りの法的規制や通知について

(1) 法的規制

①規制やルール等の通知はなし

(参考) R3.3 「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会」 議事
食べ残し（持ち帰り）の食中毒に関し、できる限り注意喚起
「責任については総合的な判断」、「これからの課題」

②消費期限の表示義務

「外食の一部」であり、表示義務なし

(参考) テイクアウトについて

R2.5.8「薬生食監発 0508 第 2 号 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」にて、保管温度や早めの喫食など、消費者への注意喚起についての通知あり

(2) 通知等

①飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省 (別紙)

3. 他都市の持ち帰り関連事業例について

(1) 食べきり協力店舗の登録要件

要件の1つとして、持ち帰り希望者への対応や容器の提供を求める

(2) 持ち帰り基準の設定

持ち帰り時の衛生上の注意事項や、飲食店、消費者側の責務を記載

(3) 持ち帰り時の注意事項等を記したグッズの作成

パンフレット、ポスター、持ち帰り容器用シール、自己責任カード 等

(4) 持ち帰りパックの提供

食べきり協力店舗等に対しオリジナル持ち帰りパック等を提供

(5) その他

飲食店向け持ち帰り容器例示集

※いずれの自治体においても、衛生部局と協議

4. 持ち帰りの需要及び要望について

(1) 消費者（客）側

R3 金沢市 e-モニターアンケート調査(市民 219 名回答)

【需 要】 60 代以上を除いた世代で約 70%の方が持ち帰りたと思った経験

【店 舗】 郊外店やホテルに需要が多いが、街中についても一定の需要がある。

【料 理】 宴会のコース料理、大皿料理

・・・揚げ物料理が多い、当日欠席者の料理が余る など

冠婚葬祭等のコース料理、懐石料理

・・・提供される量が多い など

唐揚げや天ぷらなどの揚げ物、チャーハンや餃子などの中華料理等

【要 望】 食べきれなかった料理を持ち帰る際に希望すること

- ・持ち帰り可能な旨の掲示物、持ち帰り容器の用意、持ち帰りに関する注意を示した掲示

(2) 提供者（飲食店）側

R2 金沢市電子申請アンケート調査（回答：飲食店、ホテル等 71 事業者回答）

【現 状】

(70 事業者回答)

- | | |
|---------------------|-------|
| 1. 持ち帰りを実施している | 9 店舗 |
| 2. 客の要望があった場合対応している | 31 店舗 |

【要 望】 持ち帰り対応を行うため必要だと思うこと（69 事業者 複数回答）

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. 衛生上の責任が店側でない | 34 店舗 |
| 2. 持ち帰りやすく、衛生面に配慮されたパッケージ（容器）の普及 | 31 店舗 |
| 3. 持ち帰りの習慣が広く認められている | 23 店舗 |
| 4. 持ち帰りの注意点の説明書が普及している | 22 店舗 |

5. 要望に対しての対応（案）

（1）衛生上の責任について

食品事故発生時は店側の責任が問われる可能性があることから、団体等を通し国に対し通知や基準の拡充を求める。また、持ち帰りは消費者側の自己責任であることについての啓発を求める。

（2）持ち帰り容器の普及について

モデル事業として、容器を飲食店に配布し検証

（3）持ち帰り習慣について

パンフレットやHP、SNSを活用し、持ち帰り習慣を広める広報
持ち帰り可能な店舗に掲示するポスターの作成

（4）持ち帰りの注意点について

「金沢市お持ち帰り基準」を作成し、啓発グッズを飲食店に配布

食品ロス削減推進新規事業（案）

1. 「金沢市食べきれなかった料理のお持ち帰り基準（仮称）」

○事業概要（案）

「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」（別紙1）を参考とし、金沢市基準を作成

①食品事故防止について

②飲食店側の責務について

- ・持ち帰りが可能なメニューの指定
- ・消費者側の自己責任であることを説明

③消費者側の責務について

- ・飲食店側の説明を理解し、自己責任にて持ち帰る

2. 「金沢市食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業（仮称）」

○事業概要（案）

モデル店舗に金沢市オリジナルの持ち帰りパックを提供し、持ち帰ることについての課題や、パックの形状及びデザイン、その他要望等を調査

（1）モデル店舗の選定

①持ち帰り需要がある

- ・会席料理、コース料理の提供など、食べ残しの発生機会が多い

②持ち帰った日に喫食が可能な営業形態

（2）持ち帰りパック等の提供

- ・モデル店舗に対し、複数種の持ち帰りパックを提供
- ・持ち帰りパックに金沢市オリジナルシールを貼る

【持ち帰りパック】

- ①素 材：紙製、さとうきびなどのエコ素材 など
- ②形 状：蓋一体型、蓋別のもの、中皿付き、密閉性があるもの など
- ③収納性：組み立て式 など

【オリジナルシール】

- ①衛生面での注意喚起（保管温度や消費期限、喫食前の再加熱の徹底等）
- ②消費者の自己責任にて持ち帰ることについて明示
- ③食べ物の大切さを啓発する記述
- ④二次元コードなどで市のホームページへ誘導（アンケートにお答えいただく）
- ⑤金沢らしい、素敵なデザイン

【その他】

- ①鮮度保持のための抗菌シート等の用意
- ②持ち帰り事業啓発パンフレットの作成
- ③アンケート回答者に対し、記念品等の進呈

事業イメージ

金沢市食品ロス削減推進協議会

(外食時の食品ロス削減検討部会)

- ・ 持ち帰りパック等の選定、購入
- ・ シールデザインの決定
- ・ モデル店舗の選定
- ・ 事業の広報

パック等
の提供

(モデル店舗)

- ・ 持ち帰りパック等の活用
- ・ 課題と顧客の反応を把握

情報提供

(持ち帰った方)

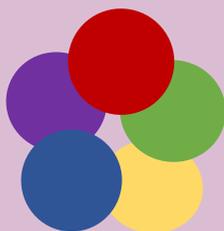
- ・ アンケート調査への協力

参考

シール作成例

※デザイン・文言等は複数作成し、部会にて選定

金沢市 食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業



昔、食べ物がとても貴重だった時代、お父さんはごちそうに手をつけず、家族に持ち帰り、子どもたちが喜んで食べていました。

せっかくの料理、最後までおいしく食べ切り、もう一度食べ物の大切さを考えてみませんか？

アンケートにご協力ください。記念品を進呈します。

2次元

コード

消費期限：なるべく本日中にお召し上がりください。パック日（令和 年 月 日）

- ・自己責任にてお持ち帰りください。
- ・料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。

飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省

我が国において、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約621万トン発生しており、このうち、約339万トンが食品産業から発生しております。

この食品産業のうち、35%が外食産業から発生しており、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。

一部の地方公共団体においては、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。こうした動向を踏まえて、「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成しましたので、御参考にしていただき、消費者及び飲食店へ周知するようお願いいたします。

1 食べきりの促進

持ち帰る前に、消費者・飲食店それぞれの立場から、食べきりの取組を促進することにより、「食べ残し」の削減を進めましょう。

(1) 消費者の方へ

①飲食店等で食事をする時は

- ・ 出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文するようにしましょう。
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店を選ぶことを考慮しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

②宴会や結婚披露宴等の際には

- ・ 企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・ お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・ 食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べ切るようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ お客の食べ残しは、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・ お客が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- ・ 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・ 宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセ

ンタイプを持たせることも方法の一つです。

2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた食べ残し料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- ・ 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ・ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ・ その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

次年度以降の検討事項（案）

1. 家庭からの食品ロス対策

○食品ロスになりやすい食品について

生鮮野菜、生鮮果物、パン類・・・保管方法の提案や買いすぎ防止の啓発
調味料・・・使い切り料理教室開催・レシピの提案 等

○食べ残しが多い状況について

子供の食べ残し・・・子供への教育（親子食べきり料理教室の開催 等）

○その他

地域フードドライブ支援の強化、冷蔵庫管理や食品の計画的な活用を啓発 等

2. 外食時の食品ロス対策

○「いいね・食べきり推進店」活用推進の検討 等

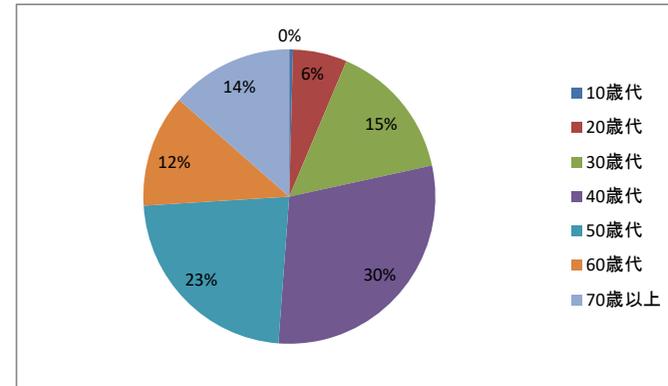
第6回 令和3年度 食品ロスに関するアンケート

【アンケート実施期間】 令和3年8月27日～令和3年9月10日

【アンケートの目的】 「食品ロス」とはまだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。例えば、家庭や外食での食べ残しや、期限切れなどで手つかずのまま捨てられてしまう食品、店舗での売れ残りなどのことをいいます。
日本だけでなく世界的に問題となっている食品ロスについて、市民の皆さまの意識や関心、取組状況などをおたずねし、今後の金沢市における食品ロス対策の方向性を検討するため、参考とさせていただくものです。

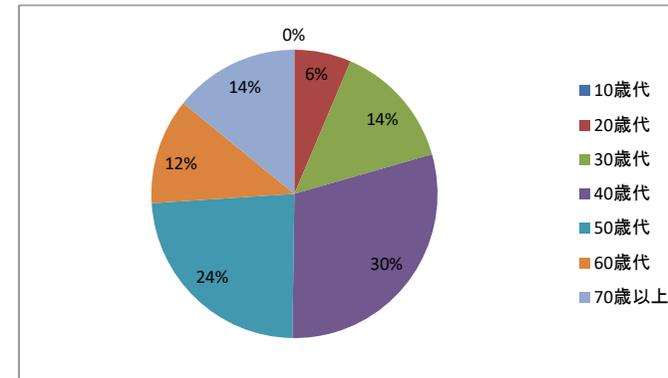
【対象者数】 250名

内訳	人数	%
10歳代	1	0.4
20歳代	15	6.0
30歳代	38	15.2
40歳代	74	29.6
50歳代	57	22.8
60歳代	31	12.4
70歳以上	34	13.6
計	250	100.0



【回答者数】 219名

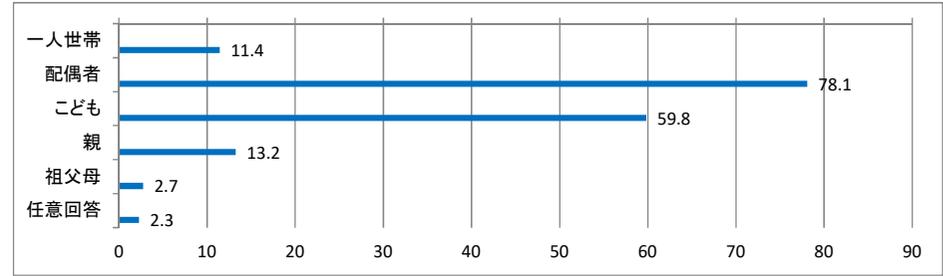
内訳	人数	%
10歳代	0	0.0
20歳代	14	6.4
30歳代	31	14.2
40歳代	65	29.7
50歳代	52	23.7
60歳代	26	11.9
70歳以上	31	14.2
計	219	100.0



【回答率】 87.6 %

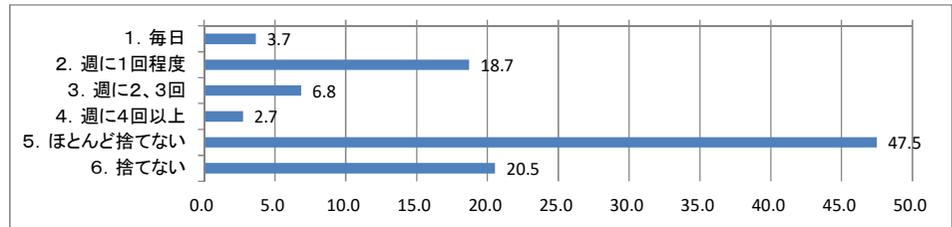
問1 世帯構成について、当てはまる項目をすべて選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
一人世帯	25	11.4
配偶者	171	78.1
子ども	131	59.8
親	29	13.2
祖父母	6	2.7
任意回答	5	2.3



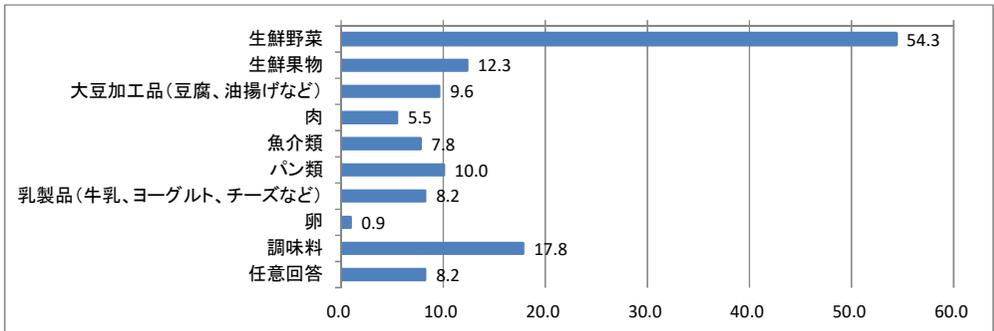
問2-1 ご家庭で食材を捨てることがありますか。その回数は、週に何回程度でしょうか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 毎日	8	3.7
2. 週に1回程度	41	18.7
3. 週に2、3回	15	6.8
4. 週に4回以上	6	2.7
5. ほとんど捨てない	104	47.5
6. 捨てない	45	20.5



問2-2 問2-1で「6. 捨てない」以外を選んだ方におたずねします。どのような食材を捨てることがありますか。(複数回答)

回答	人数	%
生鮮野菜	119	54.3
生鮮果物	27	12.3
大豆加工品(豆腐、油揚げなど)	21	9.6
肉	12	5.5
魚介類	17	7.8
パン類	22	10.0
乳製品(牛乳、ヨーグルト、チーズなど)	18	8.2
卵	2	0.9
調味料	39	17.8
任意回答	18	8.2

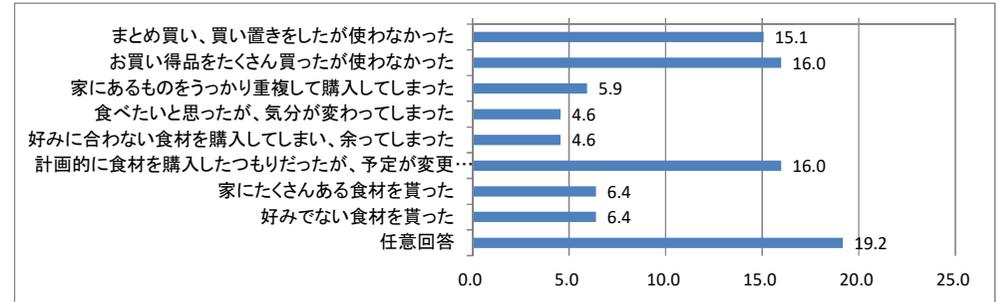


主な任意回答

・レトルト	・冷凍食品	・納豆についてくる醤油とからし
・麺類		

問2-3 問2-1で「6. 捨てない」以外を選んだ方におたずねします。捨ててしまった理由は何ですか。主な理由を1つ選択してください。

回答	人数	%
まとめ買い、買い置きをしたが使わなかった	33	15.1
お買い得品をたくさん買ったが使わなかった	35	16.0
家にあるものをうっかり重複して購入してしまった	13	5.9
食べたいと思ったが、気分が変わってしまった	10	4.6
好みに合わない食材を購入してしまい、余ってしまった	10	4.6
計画的に食材を購入したつもりだったが、予定が変更になった	35	16.0
家にたくさんある食材を買った	14	6.4
好みでない食材を買った	14	6.4
任意回答	42	19.2



主な任意回答

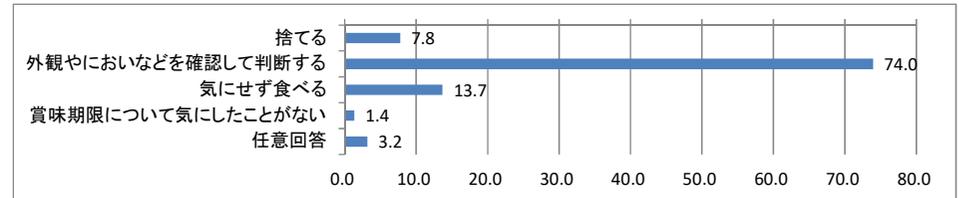
•いつの間にか賞味期限切れになっていた	•お裾分けで頂く野菜を食べきれない	•買ったことを忘れていた
•うっかりして消費期限を超過した	•子どもの好き嫌いがあるため	

問3 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、あなたはどうすることが多いですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

※賞味期限・・・袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、品質が変わらずにおいしく食べられる期限のことです。

期限が過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけではありません。

回答	人数	%
捨てる	17	7.8
外観やにおいなどを確認して判断する	162	74.0
気にせず食べる	30	13.7
賞味期限について気にしたことがない	3	1.4
任意回答	7	3.2

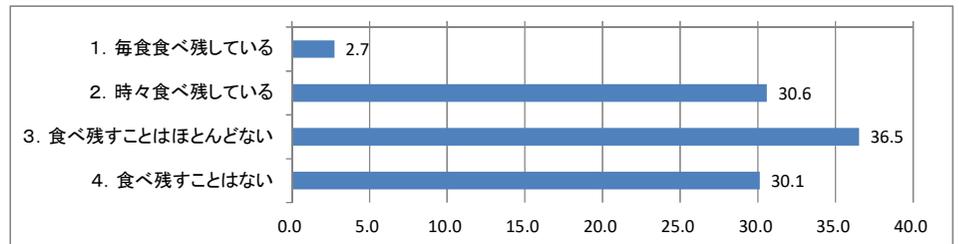


主な任意回答

•そもそも賞味期限までに食べるようにしている	•期限を気にして購入し使用している
•安全範囲内であれば食べる	•期限経過後2~3日程度以内なら食べる

問4-1 ご家庭で食事をする際、ご家族も含め、食べ残すことはありますか。その頻度はどのくらいですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 毎食食べ残している	6	2.7
2. 時々食べ残している	67	30.6
3. 食べ残すことはほとんどない	80	36.5
4. 食べ残すことはない	66	30.1



問4-2 問4-1で、「1. 毎食食べ残している」、「2. 時々食べ残している」を選んだ方におたずねします。食べ残した料理は最終的にどうする事が多いですか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

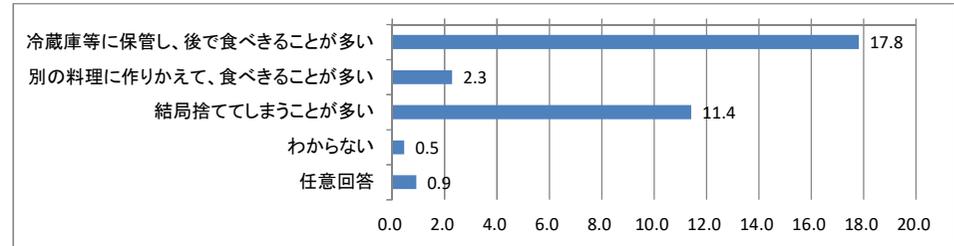
回答	人数	%
冷蔵庫等に保管し、後で食べることが多い	39	17.8
別の料理に作りかえて、食べることが多い	5	2.3
結局捨ててしまうことが多い	25	11.4
わからない	1	0.5
任意回答	2	0.9

※無回答 1

主な任意回答

・孫が残したのは父親か私(祖母)が食べてそれでも余れば捨てます

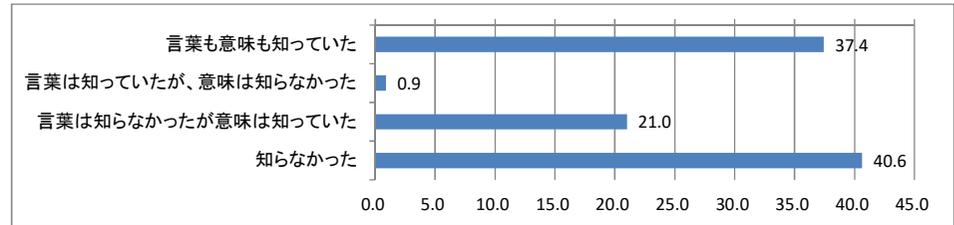
・大人の方は後で食べるが、子どもの食べこぼしは捨てる



問5 「てまえどり」という購買行動を知っていますか。

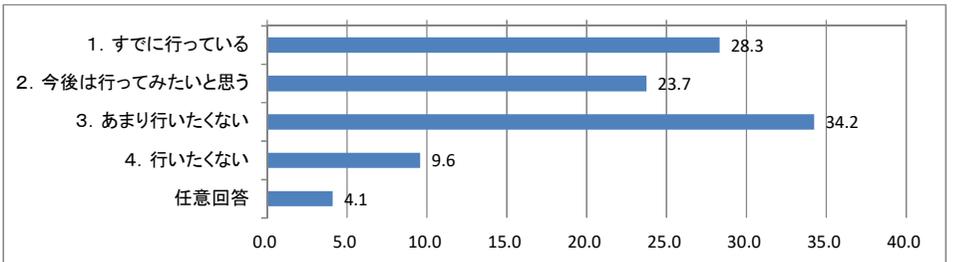
※「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品など販売期限の迫った商品を積極的に選び、食品ロスを削減する購買行動のことです。

回答	人数	%
言葉も意味も知っていた	82	37.4
言葉は知っていたが、意味は知らなかった	2	0.9
言葉は知らなかったが意味は知っていた	46	21.0
知らなかった	89	40.6



問6-1 「てまえどり」を行いたいと思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. すでに行っている	62	28.3
2. 今後は行ってみようと思う	52	23.7
3. あまり行いたくない	75	34.2
4. 行いたくない	21	9.6
任意回答	9	4.1



主な任意回答

・品物により判断している

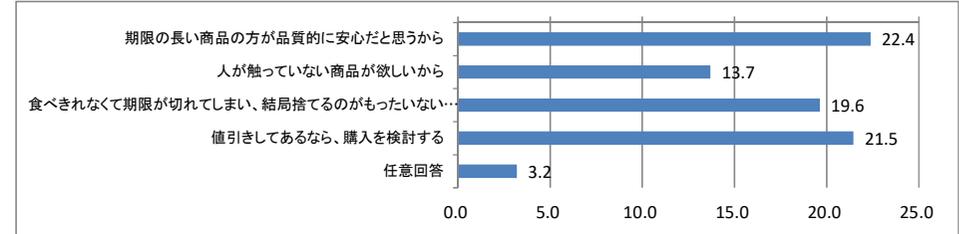
・当日必要な食材しか買ってない

・商品によりますが、行うよう努力したい。

・使う日がわかっているものに関してはできるだけそうしている

問6-2 問6-1で「3. あまり行いたくない」、「4. 行いたくない」を選んだ方におたずねします。その理由は何ですか。あてはまるものをすべて選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
期限の長い商品の方が品質的に安心だと思うから	49	22.4
人が触っていない商品が欲しいから	30	13.7
食べきれなくて期限が切れてしまい、結局捨てるのがもったいないから	43	19.6
値引きしてあるなら、購入を検討する	47	21.5
任意回答	7	3.2

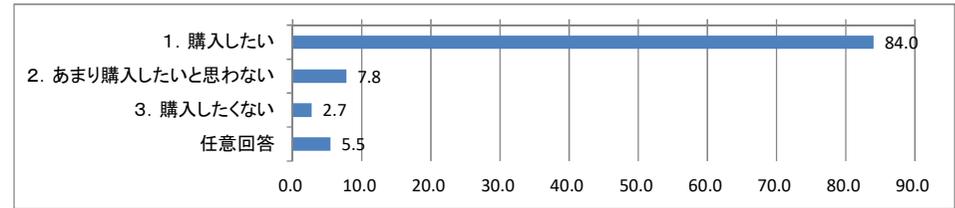


主な任意回答

- ・なるべく人が触れてないのがほしいのは、コロナの影響です
- ・一人暮らしなので、賞味期限が長い方が食品ロスに繋がるため
- ・店によっては翌日の賞味期限があつたりするが 何日かに分けて食べたいので
- ・買い物に行く頻度を減らしたいので

問7-1 消費期限、賞味期限が近いために、値引きシールが貼られた商品を購入することについて、どう思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 購入したい	184	84.0
2. あまり購入したいと思わない	17	7.8
3. 購入したくない	6	2.7
任意回答	12	5.5

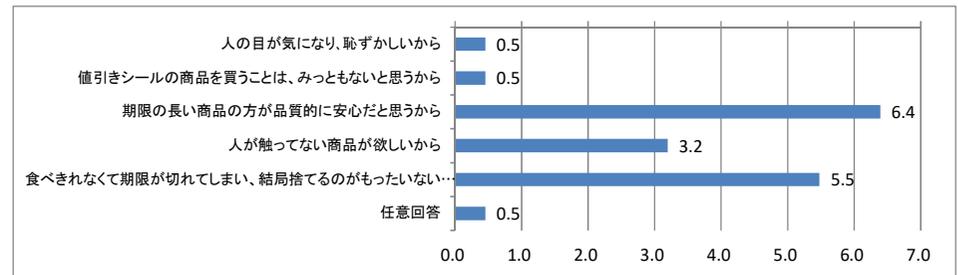


主な任意回答

- ・すぐに食べるものでしたら購入してます
- ・ものによっては買う事を検討する
- ・野菜なら買わないが、常温保存なら購入する

問7-2 問7-1で「2. あまり購入したいと思わない」、「3. 購入したくない」を選んだ方におたずねします。その理由は何ですか。あてはまるものをすべて選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
人の目が気になり、恥ずかしいから	1	0.5
値引きシールの商品を買うことは、みっともないと思うから	1	0.5
期限の長い商品の方が品質的に安心だと思うから	14	6.4
人が触ってない商品が欲しいから	7	3.2
食べきれなくて期限が切れてしまい、結局捨てるのがもったいないから	12	5.5
任意回答	1	0.5

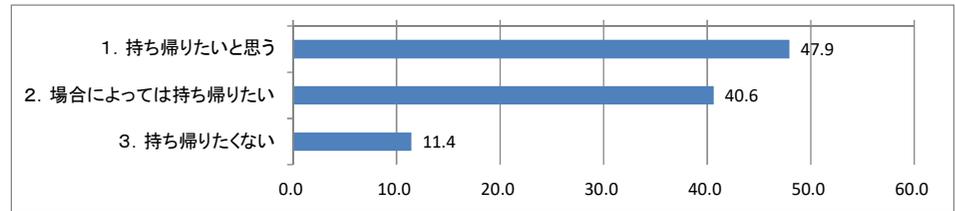


主な任意回答

- ・購入品で残すものは常に冷凍化し順番に食す手順を取っている

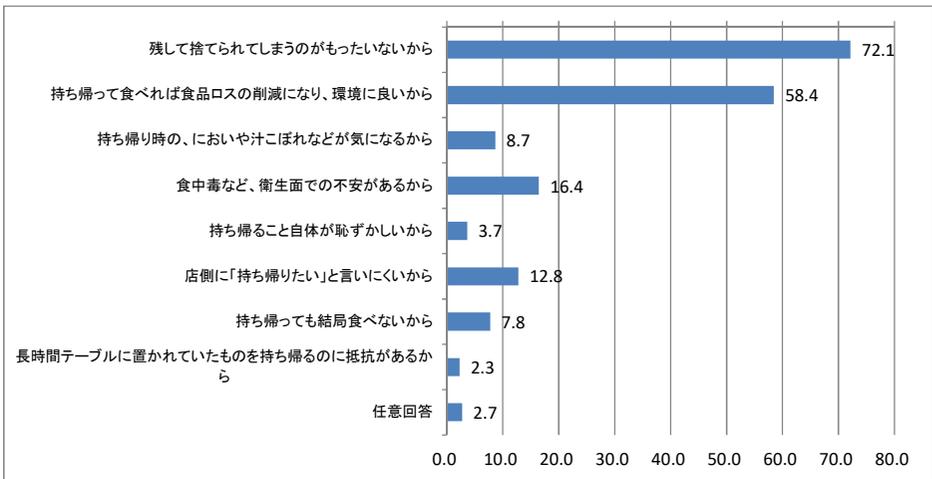
問8-1 食品ロス削減のためには、外出時、適量注文にて最後まで食べることが前提ですが、どうしても食べきれなかった料理について、あなたの考えに合うものは次のどれですか。当てはまるものを1つ選択して

回答	人数	%
1. 持ち帰りたと思う	105	47.9
2. 場合によっては持ち帰りた	89	40.6
3. 持ち帰りたくない	25	11.4



問8-2 その理由は何ですか。あてはまるものを全て選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
残して捨てられてしまうのがもったいないから	158	72.1
持ち帰って食べれば食品ロスの削減になり、環境に良いから	128	58.4
持ち帰り時の、においや汁こぼれなどが気になるから	19	8.7
食中毒など、衛生面での不安があるから	36	16.4
持ち帰ること自体が恥ずかしいから	8	3.7
店側に「持ち帰りた」と言いにくいから	28	12.8
持ち帰っても結局食べないから	17	7.8
長時間テーブルに置かれていたものを持ち帰るのに抵抗があるから	5	2.3
任意回答	6	2.7

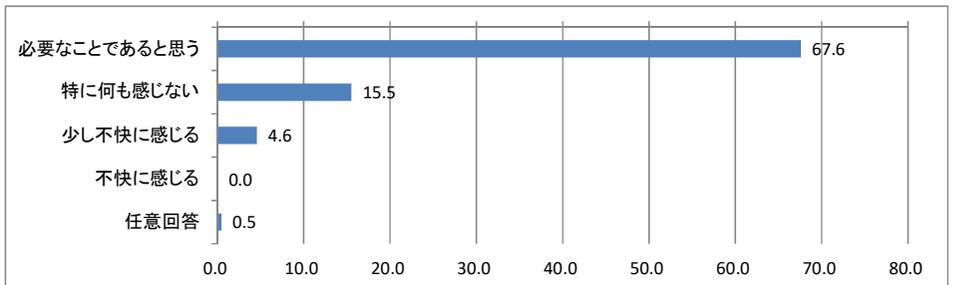


主な任意回答

- ・外食後、すぐに家に帰らない場合は持ち帰りたくない。
- ・子供が食べる量は、予測できないので、残る事がある。基本親が無理して食べるが、出来るなら持ち帰りた。
- ・食べたいと欲した物は必ず食するのがエチケットと思う

問8-3 問8-1で「1. 持ち帰りたと思う」、「2. 場合によっては持ち帰りた」を選んだ方におたずねします。食べきれなかった料理を持ち帰りたと思し出た際に、衛生上の理由から、持ち帰りに要する時間や、保管方法(温度等)などを店側から聞かれることについてどう感じますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
必要なことであると思う	148	67.6
特に何も感じない	34	15.5
少し不快に感じる	10	4.6
不快に感じる	0	0.0
任意回答	1	0.5



任意回答

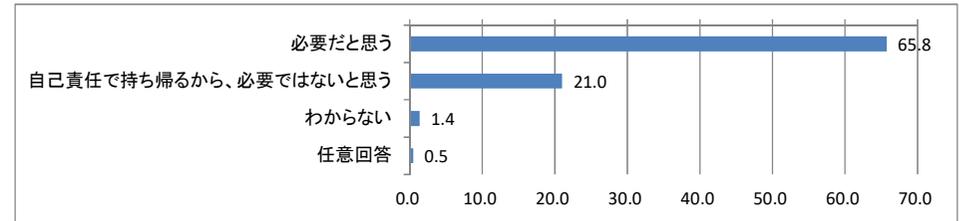
- ・自己責任の範囲内かと感じます。

問8-4 問8-1で「1. 持ち帰りと思う」、「2. 場合によっては持ち帰りと思う」を選んだ方におたずねします。衛生上の理由から、持ち帰り可能な食品の種類や、持ち帰り時間・外気温等により、持ち帰りの可否について店側が一定のルールを決めることについてどう思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
必要だと思う	144	65.8
自己責任で持ち帰るから、必要ではないと思う	46	21.0
わからない	3	1.4
任意回答	1	0.5

任意回答

・説明する必要はあると思うが説明後は購入者の自己責任であると思います。

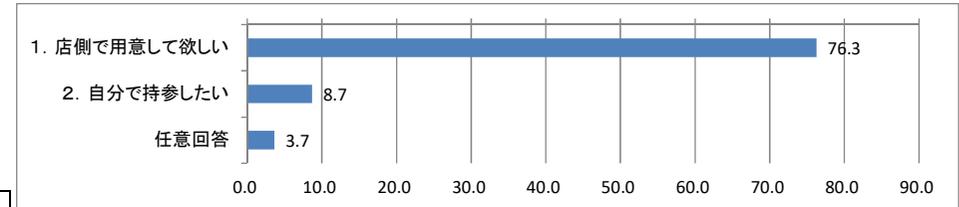


問8-5 問8-1で「1. 持ち帰りと思う」、「2. 場合によっては持ち帰りと思う」を選んだ方におたずねします。持ち帰りの容器は店側に用意して欲しいと思いますか。

回答	人数	%
1. 店側で用意して欲しい	167	76.3
2. 自分で持参したい	19	8.7
任意回答	8	3.7

主な任意回答

・どちらにも対応して欲しい。不意の外食だと容器がない。容器分を負担しても持ち帰りができたらよい
 ・容器は当然持ち帰りをお願いした本人の支払い ただし基本はお願いした品は全て気持ちよく食す事
 ・どちらでも構わないが、HPなどで明確に提示してほしい。或いは、持参は許可してほしい。

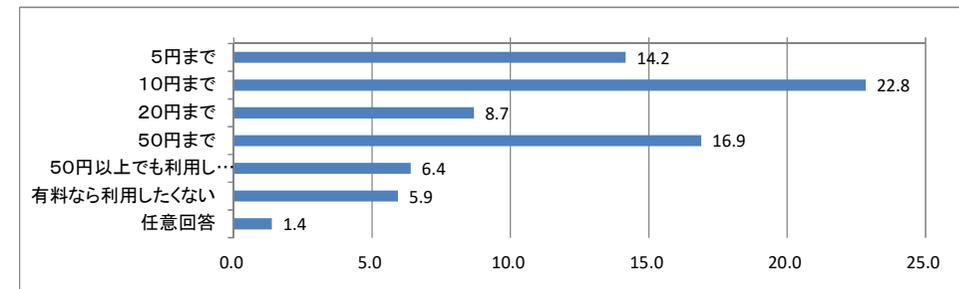


問8-6 問8-5で「1. 店側で用意して欲しい」を選んだ方におたずねします。店側が用意する持ち帰り容器が有料の場合、容器1つあたり、いくらまでなら利用しても良いと思いますか。最もあてはまるものを1つ選択し

回答	人数	%
5円まで	31	14.2
10円まで	50	22.8
20円まで	19	8.7
50円まで	37	16.9
50円以上でも利用したい	14	6.4
有料なら利用したくない	13	5.9
任意回答	3	1.4

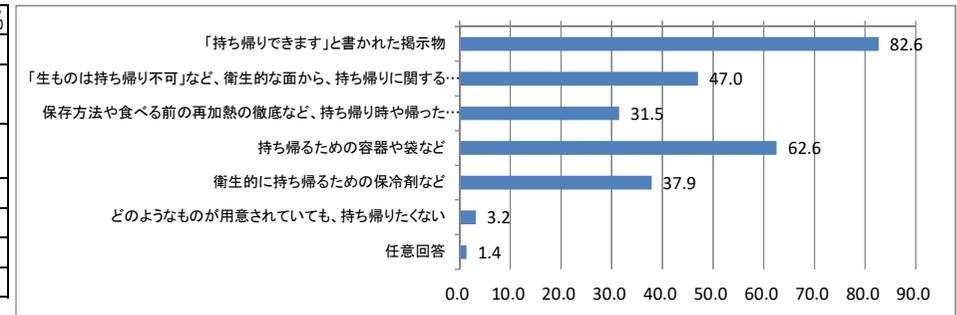
主な任意回答

・持ち帰る料理に適した容器であり、納得のできる価格であれば利用する。
 ・商品による、exお好み焼き持って帰るのに50円では高いと思う



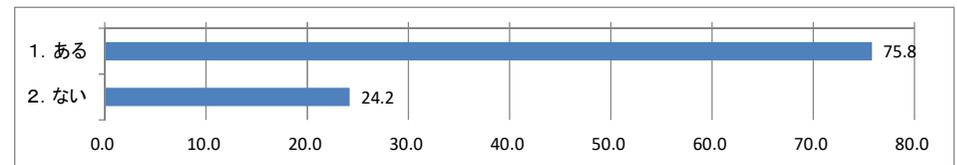
問9 料理を食べきれなかった時に、どのようなものが店に用意されていれば持ち帰ろうと思いますか。あてはまるものをすべて選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
「持ち帰りできます」と書かれた掲示物	181	82.6
「生ものは持ち帰り不可」など、衛生的な面から、持ち帰りに関するルールを示した掲示物	103	47.0
保存方法や食べる前の再加熱の徹底など、持ち帰り時や帰った後の注意事項が記載されたパンフレット等	69	31.5
持ち帰るための容器や袋など	137	62.6
衛生的に持ち帰るための保冷剤など	83	37.9
どのようなものが用意されていても、持ち帰りたくない	7	3.2
任意回答	3	1.4



問10-1 これまで、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。

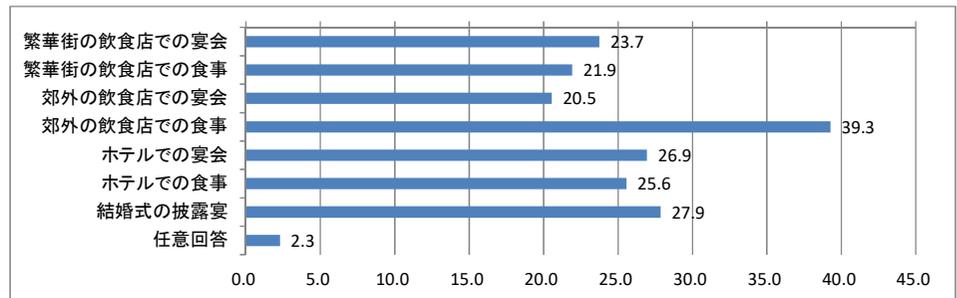
回答	人数	%
1. ある	166	75.8
2. ない	53	24.2



問10-2 問10-1で「1. ある」を選んだ方におたずねします。どのような状況で、食べきれなかった料理を持ち帰りたいと思いましたか。あてはまるものをすべて選択してください。(複数回答)

繁华街・・・片町や金沢駅周辺など、商業施設や飲食店が多く立ち並ぶ地域とします。
郊外・・・繁华街以外の、自家用車等でのアクセスが主たる集客方法である地域とします。

回答	人数	%
繁华街の飲食店での宴会	52	23.7
繁华街の飲食店での食事	48	21.9
郊外の飲食店での宴会	45	20.5
郊外の飲食店での食事	86	39.3
ホテルでの宴会	59	26.9
ホテルでの食事	56	25.6
結婚式の披露宴	61	27.9
任意回答	5	2.3



主な任意回答

・ショッピングセンターのフードコート	・ランチ
・ファミリーレストラン	・法事

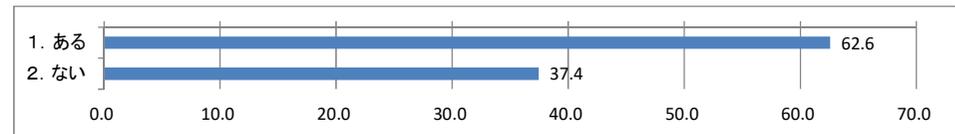
問10-3 問10-2を回答された方におたずねします。持ち帰りと思った料理の種類や、そのときの状況などを詳しく教えてください。(自由記述【全角でご入力ください】)

【主なもの】

- ・インドカレー屋でナンが美味しかったが大きく食べきれなかった。中華料理屋で持ち帰り相談しますと書いてあり、炒飯を包んでもらった。
- ・オードブルなどにあるお惣菜や、果物よく余るので持ち帰りと思った。
- ・クリスマスディナーで七面鳥料理を注文し食べきれなかったので持ち帰りをお願いしました。清潔で持ち運びやすい容器を提供して頂き、家に帰ってもおいしく食べれて嬉しかったです。
- ・コース料理の場合はほとんどいつも食べきれません。初めて行くお店だとどんな量が出るかもわからないので、先に言うこともできず、いつも残してしまうので持ち帰れたらいいなと思います。
- ・パーティーなどの料理がたくさん残るのはもったいないと感じた。
- ・パンとか揚げ物。沢山残ってるのに残すなんてもったいない。けど食べられないことがあった。
- ・ホテルの披露宴での食事は完食できず、申し訳ない気持ちで下げてください。量が多いです。昔は持ち帰り用の入れ物が各席に用意されており、個々の責任で持ち帰ることができました。今の時代では、傷んだりこぼれたりした場合、店側の責任になってしまい、披露宴以外でも持ち帰りしたい旨を申し出ても断られます。和食屋で料理がきてから腹痛でほとんど食べられず、もったいないからと持ち帰りをお願いしましたが断られました。お店の方は残したことに怒っていました。
- ・ホテルや郊外の懐石料理店などではコース料理を注文することが多く、一皿一皿の量や種類の選択が難しい。店側はどうしても多い目に作る傾向があり、年配の私達に取っては量的に少し多く、食べきれない場合が多い。その場合、持ち帰り易く、比較的長持ちする食材(例えば、オードブル、揚げ物、巻きずしなど)の持ち帰りを店員に依頼することがある。ただ、できるだけ食べきれる量を注文するようにしている。
- ・以前、結婚披露宴にて捨てるにはもったいないし、美味しそうだったので。
- ・飲み会でたくさん残された揚げ物など火がしっかり通っていて、翌日に食べても問題なさそうなもの
- ・液体でない、持ち帰り、チンをしてすぐに食べられるもののみ。
- ・宴会などで大皿で出されてもアレルギーの人がいて残してしまい食べきれず持ち帰りたかった。お店に申し出たが食中毒の懸念があるのでと言われ断られた。
- ・温泉旅館での夕食。会席料理を出されたが、ほとんどの場合、適量を大幅に上回る。食事開始時刻も通常より早め。部屋に持ち帰れば、遅い時間でも食べなおしできる。
- ・会席・コース料理で最後の方食べきれない分を持ち帰りしたいと思います
- ・婚式のお料理は品数が多くて次から次へとお料理が来るので、まだ食べているものでも下げなければいけない感じになっていて、個人判断で食品ロスにも繋がるのでお持ち帰り出来るようにすればいいと思います。
- ・郊外の、車でアクセスするお店→コースのピザが思ったより大きく、お腹いっぱい残ってしまったのでお店の人に聞いたら、ホイルで包んで袋に入れてもらった。そのあと出歩く用事がなかったため、即帰宅して冷凍した。繁華街での会社の忘年会→一応上司の席をまわつこうとしていたら、ほとんど料理に手をつけられなかった。持たいたなさすぎるけれど、持ち帰らせてもらえるかお店に聞ける状況じゃなかったため諦めた。
- ・仕事上の宴会では、主催者側だとほぼ食べている余裕などなく終わってしまうことが多いので、そんな時に持ち帰りができたらいいなと思っています。特にデザートは手をつけられない人も多いので、お土産として持って帰れると嬉しいです。
- ・子どもが騒いで、自分の食事が取れなかった時や、子供の分を注文したが子供が食べなかった時、量が多く食べきれなかった時なども持ち帰りと思ったことがあります。
- ・大皿料理で残ってしまった場合(他多数)

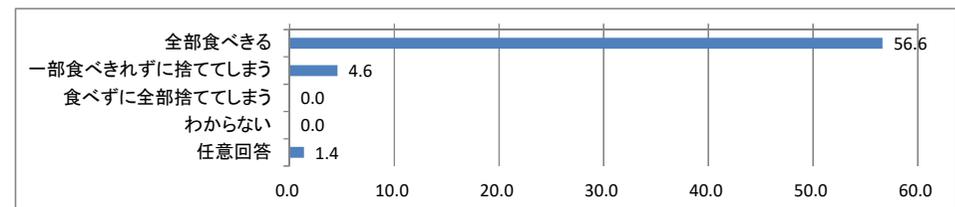
問11-1 外食時に食べきれなかった料理を実際に持ち帰ったことはありますか。

回答	人数	%
1. ある	137	62.6
2. ない	82	37.4



問11-2 問11-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。持ち帰り後の料理について、最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
全部食べきる	124	56.6
一部食べきれずに捨ててしまう	10	4.6
食べずに全部捨ててしまう	0	0.0
わからない	0	0.0
任意回答	3	1.4



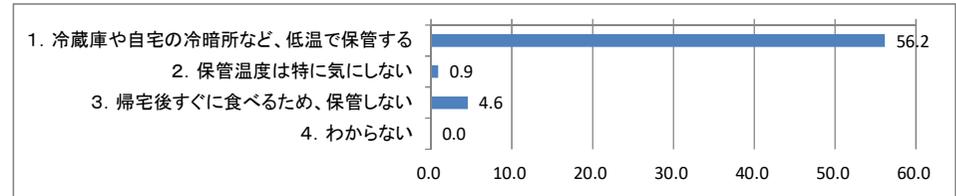
任意回答

・持ち帰って翌日のお弁当にする

問11-3 問11-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。帰宅後、持ち帰った料理の保管方法について、最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
1. 冷蔵庫や自宅の冷暗所など、低温で保管する	123	56.2
2. 保管温度は特に気にしない	2	0.9
3. 帰宅後すぐに食べるため、保管しない	10	4.6
4. わからない	0	0.0

※無回答 2

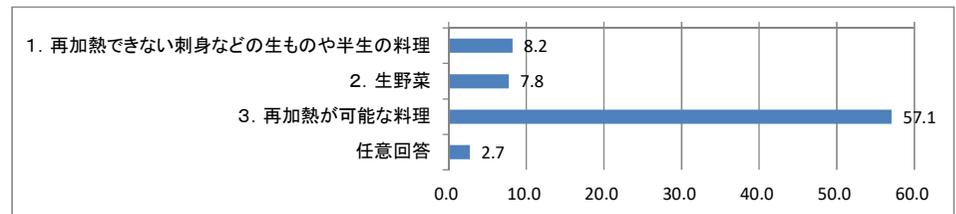


問11-4 問11-1で「1. ある」と回答された方におたずねします。どのような料理を持ち帰ったことがありますか。あてはまるものをすべて選択してください。(複数回答)

回答	人数	%
1. 再加熱できない刺身などの生ものや半生の料理	18	8.2
2. 生野菜	17	7.8
3. 再加熱が可能な料理	125	57.1
任意回答	6	2.7

主な任意回答

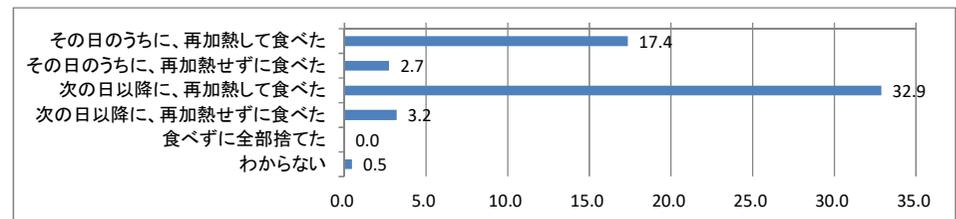
・ケーキ	・汁気のないものに限る
・パン	



問11-5 問11-4で「3. 再加熱が可能な料理」を選んだ方におたずねします。持ち帰った再加熱が可能な料理は、いつどのようにして食べましたか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
その日のうちに、再加熱して食べた	38	17.4
その日のうちに、再加熱せずに食べた	6	2.7
次の日以降に、再加熱して食べた	72	32.9
次の日以降に、再加熱せずに食べた	7	3.2
食べずに全部捨てた	0	0.0
わからない	1	0.5

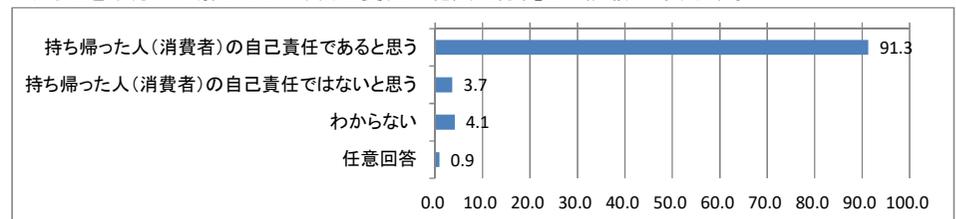
※無回答 1



問12 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。最もあてはまるものを1つ選択してください。

※国による『外食時のおいしく「食べきり」ガイド』には「飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒リスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行う」との記載があります。

回答	人数	%
持ち帰った人(消費者)の自己責任であると思う	200	91.3
持ち帰った人(消費者)の自己責任ではないと思う	8	3.7
わからない	9	4.1
任意回答	2	0.9

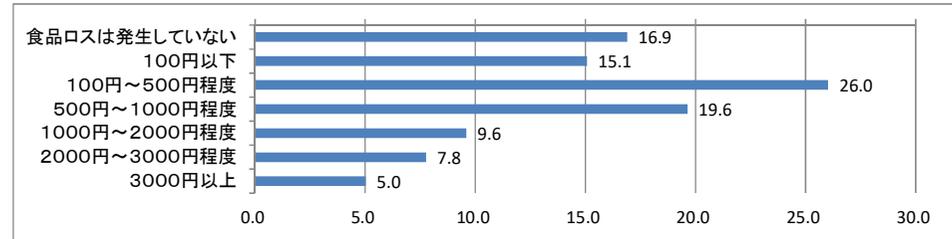


問13 食べきれなかった料理の持ち帰りに関して、市や飲食店側への要望等があれば、自由に記載して下さい(自由記述【全角でご入力ください】)

- ・持ち帰りを奨励してほしい。
- ・「持ち帰れます」「お気軽にお声がけください」というポップ等があると、ハードルが下がる(他多数)。
- ・持ち帰り用の容器の準備、無料化・再加熱などの方法用の説明など
- ・なんとなく、持ち帰りが恥ずかしい風潮がある。お店側に持ち帰りを尋ねても困ったような態度を取られる事もあるので、持ち帰りオッケーになった際には積極的に発信して、とっかかりやすい空気を作って欲しい。あくまでも持ち帰り品に関しては客側の自己責任である事が大前提だと思う。
- ・パックを用意しお持ち帰り自由にしてほしい(他多数)。
- ・もともと店内用の食事なので、お店側が衛生面を気にして持ち帰らせてもらえないのはすごくよくわかる。あとになってお腹こわしたとか、食中毒とか、それによって誹謗中傷拡散とか色々な人がいるし、悪いリスク回避のためには仕方ないと思う。お店に、これなら持ち帰れます！逆にこれはダメと、張り紙などしてあると、持ち帰りしたい旨声にしやすい。ネットの予約サイトに記載あるとなお便利。
- ・レシートに持ち帰りは自己責任であることを書く、副レシートにサインをもらう
- ・飲食店によりフードロスに対する認識が違います。提供するメニューにもよるでしょうが、フードロスに関する統一された認識を持って接客していただけると気持ち良く食事ができるのではないのでしょうか。
- ・衛生面や食中毒の責任問題はあると思うが、食べられるのに捨ててしまうのはやはりもったいないと思う希望する客に自己責任で許可して欲しい
- ・温めやすい容器とか汁がこぼれない容器とか容器にこだわって提供していただきたい。
- ・客が持ち帰りを希望して、店側もOKなら持ち帰りできた方がいいと思う。持ち帰りの基準に関しては、飲食店側ではなくて保健所で基準を出してほしい。
- ・具体的な量の説明。初めての店の場合、御飯などの量がわかると注文しやすい。
- ・最初から、持ち帰り用容器を用意して欲しい(他多数)。
- ・刺身などの生もの以外であれば、個人の自己責任で持ち帰りさせてほしい(他多数)
- ・子供は食べたり食べなかったり大人より激しく自己責任で持ち帰れたらうれしいです。できれば容器・ラップ類を戴けたら嬉しいです。
- ・市が保健所と協力して基準を定めれば良いと思う。持ち帰れる物、保存期間、温度、容器の種類など。飲食店も消費者も、市の決まりです。の文言があれば安心できる。
- ・持ちかえってよいことを事前に知らせてほしい。掲示板やSNSでもっと持ち帰りが普通のことであることを浸透してほしい(他多数)。
- ・持ち帰って、食中毒などが起こった場合、お店に迷惑がかかってしまうのはだめだと思う。責任の所在をまずはっきりすることが大切だと思う。食品ロスを軽減するために食べ残しを持ち帰る、というのを実現するためには、越えなければならぬハードルも多々あると思うのですが、そのハードル自体どのようなものがあるのか、私のような一般人にはなかなかわかりません。協力したい気持ちはあるので、勉強する機会など与えていただけたら、と思います。
- ・持ち帰り食品の責任は、自己責任 としたら、飲食店も気楽に応じれるとは思いますが、もし、食中毒などが起きたら、持ち帰り食品が原因か、店内の食事が原因か、判断しづらいのではないかと思います。持ち帰って数時間後に食されても大丈夫であるものを、飲食店側でしっかり判断して、あとは自己責任という明確な基準があればよいと思います。コロナ禍で、不要不急の外出制限などあるので、家庭料理が延々続くことに、主婦も疲れています。美味しいものが食べたい。飲食店で食事時間を短めにして、あとは持ち帰り。。。ができると非常にありがたいです。
- ・持ち帰る側の自己責任で良いと思う(他多数)
- ・持ち帰れることをアピールしてもらった方が持ち帰りやすい。容器の値段や保冷剤をつけれることの表示を店内にして欲しい。
- ・自己責任で余ってしまったお料理を持ち帰りしてもいいとメニューや張り紙など目につくところに掲示していただきたいです快くお持ち帰りどうぞと言ってくださるお店にはまた、行きたいと思います。
- ・食べきれなかった料理の持ち帰り推進のため、お持ち帰りできますなどの。表示をしていただけると助かります。また、お店側対応として、タッパー等容器を 要望すれば、出して頂けると助かります。
- ・食べ残しは持ち帰ることを原則としたサービスを徹底する(但し、それがかのような食材の限定。スープ類、なま物は避ける)。それによって、食べ残しをなくす習慣が生まれ、食事・食材への関心が高まる。子供達につ取っても「食べ残さない?生産者への感謝の気持ち」は教育上大切だと思う。参考ですが、私の親は食べ残すと私を強く叱りました。
- ・店側の必須として、出したものはお金を頂くので有るならば持ち帰っていただくというのが、提供した側にもどうぞ、食べきれなかったのだから、持ち帰って下さい。但し後は食べようが自己責任で処理してくださいと。その考え方が当然だと思えます。
- ・料理サイズが、大中小とかあれば、残す事がなくなると思う。自分の食の量がわかっていれば、最初から食べられるサイズを選ぶ事でロスがなくなる。責任をもって食べられると思う。
- ・店で基準を明示して、あとは自己責任で良いと思う。
- ・食品ロスを減らすには、食中毒のリスクが少ない物は積極的に持ち帰れると良いと思います。但し、責任は個々の責任とハッキリと責任の所在を明記することによって、トラブル回避となるのではないのでしょうか。
- ・大概はこの時節もあり持ち帰り不可ですが、食品ロスをなくす為にも有りになって頂きたいです。
- ・季節に関係なく食中毒の可能性があるので、食べきれなかった料理の持ち帰りには反対である。料理に少なめの設定をすることで、食べきれなくて料理を残すことが解消されると思う。残すのは、量が多くて食べきれないからだけではないと思う。食べられない食材を注文時に伝えることで、抜いてくれたら食品ロスにはならないと思う。飲食店の味つけも、食品ロスに影響すると思う。
- ・持ち帰りは原則禁止にすべき。食中毒上。(他多数)
- ・原則持ち帰りはしないの方が好ましいと思うので、ご飯少な目などできる限りの範囲でお客様の要望を少し聞いてほしい。

問14 ご家庭から発生する1か月の食品ロスを金額に換算するといくらになると思いますか。最もあてはまるものを1つ選択してください。

回答	人数	%
食品ロスは発生していない	37	16.9
100円以下	33	15.1
100円～500円程度	57	26.0
500円～1000円程度	43	19.6
1000円～2000円程度	21	9.6
2000円～3000円程度	17	7.8
3000円以上	11	5.0



問15 その他、食品ロス削減について、ご意見、知りたい情報、取り組むべき施策などがありましたらお聞かせください。(自由記述【全角でご入力ください】)

- ・食べ残しによる食品ロスの大半は、所謂、食べ放題店に起因すると思われる。 店によっては各種の規制(ペナルティ等)が実施されているが、もっと厳格にすることが必要。
- ・カット野菜の販売を強化する。・広報誌を通じて、冷蔵庫にあまりがちな食材を想定したレシピを紹介する企画を希望する。・販売店に対し、廃棄を減らすためにも、期限の迫った品物の割引販売を働き掛ける。
- ・家庭菜園等で作った野菜などを受け取ってもらえるフードバンクの設置。(一時にたくさんできます。誰でももらってもらえるシステムがあればよいなあと思いますし、てじかに届ける場所があればなあと思います。)
- ・学校給食、病院等での残飯の有効的使用(動物飼育用の飼料などへの転換)・商品化しない野菜等の有効利用(形が悪いなどの理由で流通しないが、食可能な野菜の利用 方法の開発)・少し昔の話ですが、豚等の飼料は、残飯を利用していた時代がありました。今はそんなことはないと思いますが、学校給食等が出る残飯は、今は、どのように処理しているのですか。 焼却処理をしているとすればもったいない話ですし、それこそ、2度も無駄(残す、焼却) をしているように思います。市はごみ収集を行っていますが、残飯の処理に関しては、取り組む意思はないのですか。(利益が出るような取り組みにはなりませんか。)
- ・賞味期限、消費期限も大切だが、見た目、手触り、臭い等で判断できる間隔が鈍ってきている。2. 購入したものをバーコードアプリで登録、またはレシートに反映されるようにできるとありがたい。自己管理できると、調理時や買い物時に便利。3. 食品ロスを無くするような アプリ(金沢市の530のような)があれば紹介してください。4. モニター家庭の「食品ロス」を 自由研究等で取り組んでもらうのはどうか。
- ・子供達への教育の徹底。意識・習慣は子供の頃に作られるので、幼児・小学校での食事指導を行う。②食品ロスが発生する最大の原因は家庭ではなく、大量の食材を扱う食料品店、飲食店だと思います。企業は利益を追求するので、食材を捨てる行為に対するペナルティ・課税などを設定することで、効率的な食材循環サイクルを実現して下さい。
- ・2割引より半額シールを貼ってある方が消費者の購入意欲がわくと思う。食品ロスがたくさん出るお店に対して値引きのタイミングを見直すよう促してほしい。パン屋やケーキ屋のロスがどうなっているのを知りたい。
- ・tabeteというアプリでお店の売れ残りを買います。よく利用するのはパン屋さんです。何が人っているかはお楽しみで金額に応じたセットになっています。福袋みたいで楽しいです。いろいろなお店があるので利用が増えるといいですね。コンビニで期限近くの割引きもとてもいいし買う側としてもありがたいです。もっとやっていることをアピールしてもいいと思います。期限近くの商品を夜遅くに一カ所にまとめて販売したら、完売というニュースを見ました。いろんな商品でできることだと思います。
- ・お店で、売れ残りの食材を 上手く全部売り尽くす。活用できる仕組みを作って欲しいです。
- ・コース料理は予約が必要な店があるが、HPなどで全体のボリュームが分かれば良かった。旅館などの夕食も量が多い時があるので、多め、少な目など選べるといいと思う。自分が過去に行った店はどこも余ったら持ち帰っていいの、分らなくて言い出しにくかった。
- ・コマーシャルなどでもっと食べ残しを持って帰る様子などテレビでやってほしい
- ・ゴミステーション等から1ヶ月毎に集められるゴミの量を市民に告知する方法がもっと身近な形であるとゴミ軽減する意識を向上させられる様に思います。また各飲食店や食品販売店で食品ロスを推進しているアピール活動も必要だと思います。
- ・コロナ禍の影響で、余った食材など、安く購入できたりすればいいなと思います。食べ物大切に、ということは子どもたちにも伝えて行きたい大切な問題だと思います。
- ・コンビニ、スーパーなどの賞味期限切れのものについての処理
 - ・コンビニで廃棄されている総金額(金沢市で1月当たり)
- ・コンポスト 電気代などがかからず管理の簡単なものも出回っているようなので、直接的な食品ロスにつながらないように、循環型の生活を市全体で働きかけてくださるとありがたいです。
- ・スーパーなどで、賞味期限の近い缶詰やお菓子、レトルトや冷凍食品など、半額以下に値段を下げてどんどん消費者に提供したらイイと思う。金沢は、あまりそういうスーパーが少ないと思う。値段を下げているとしても2割引きや3割引き止まり。
 - ・ホームページに見切り品を扱っている店を公開してはどうか。
- ・その日の必要分のみ調理する
- ・てまえどりはためになりました。今後実施したいと思います
- ・どうしても個人よりコンビニや、店(レストランなど)のほうが多そう。スターバックで閉店3時間前に残っていたサンドイッチなどを20%引いて売ることが最近発表されたが、非常にこのまじい。
- ・パンについては、Rebakeやロスパン情報などで、全国各地の製造されたが売れ残ってしまったパンを冷凍で注文者に運ぶシステムがあります。また、有機野菜などでも規格外だったものを集めての販売もあると聞いています。食料品によっては難しいかもしれませんが、このような取り組みが地元でもあれば利用できて良いと思いますし、もし既にされているようでしたら、ぜひ広報などで取り上げていただくと周知徹底されてよいのではないのでしょうか？
- ・フードロスの削減は食品を取り扱う生産者、企業、団体、小売店、飲食店、そして最終消費者個人一人ひとりが問題意識を持って、積極的に取り組んでいかなければならない問題だと思います。市からも啓蒙活動等で一般人に正しい知識、合理的な考え方の教示はすでに実施されていると思いますが、あまり情報として入ってきません。より隔々まで行き届いた広報活動をお願いいたします。
- ・メニューに、お持ち帰りOKなメニューと表示して欲しい。
 - ・ヨーグルトなど食品ロスのために消費しきれない時は配れば喜ばれるし良いと思う。
- ・ロスはよくない給食など食べられないものはムリに食べさせるのではなく最初から取らない、少なくするなした方が良い良い
- ・一人一人の心掛けが大事であるが、小さい頃からの食育の考え方を教える事も大切だと思います。
 - ・ロス食品の堆肥化等の再利用するシステムがあるのか、コスト等は？

・一番の理由は余計に買い過ぎたり在庫があるのについで買ってしまうなど、後サービス品で思わず買うなど。ロスを考えると見直す点を自分で把握しなくてはならないと思う。市の広報などで繰り返しのアピールとどうにか数字化できるような仕組みが家庭版に応用できる様になると考えが変わると思う。ロスがあるのは本当に勿体無いと感じます。

- ・飲食店などのメニューで少量設定のものが増えると助かります。
- ・家庭でできる食品ロスを減らす工夫など、知りたいです。
- ・飲食店に全て責任を押しつけず、お持ち帰りしたい人は自己責任で持って帰るようにすれば良いと思います！自分で支払う物に対して、持ち帰れないってなるのはどうかと思います。
- ・家庭より飲食店の食品ロスが多いと思います。食べられるけれど賞味期限切れなどはもっと積極的に値下げしたり売り切ったり使い切ったりすれば良いと思います。
- 家庭での食品ロスよりも、飲食店、コンビニ、アパ地ト、スーパーのお惣菜売り場、イベント等で用意する弁当屋等の方が圧倒的に多いと思う。先日のオリンピックの開当も13万食くらいを廃棄したとの報道があった。まずはそつしたところから食品ロスについて本格的に取り組む必要があるのではないかと。金沢市で催すイベントで食品にロスを発生させているのか、いないのかの報道もされたことがない。特に税金を使って用意した食品を余らせて廃棄しても心が痛まないのかそこから伺ってみたいと思う。
- ・家庭内の消費期限が近い商品を簡易に提供できる仕組みをもっと拡げる。ファミリーマートで始まった取組のようなものを一般的にする。
- ・我が家では妻が夕食に品数を多く作るので毎食1～2品私は残します。ただ残し方を考え、翌日まで残してもおいしく食べられるものを残し朝、昼に食べています。
- ・海外では外食の時残した物を持ち帰るのは割と当たりまえなので日本もそうなれば良いなあと思います。
- ・規格外の野菜やフードロス食材を貧困世代に供給する仕組みを作ってほしい。
- ・外食の際、量の調節が出来れば有難いと思う。スーパーで買う食品も少量でもあまり高くないものがあれば、ありがたい。
- ・近いものはフードバンクに提供したい
- ・学校教育でもっと積極的に食品ロスに付いて教育すべきです。また、スーパーでも食品ロスを啓発する活動があったり、賞味期限が近い物はもっと積極的に安く売ってくれと必ず購入する人はいます。
- ・期間間近の商品などを安く売っている場所などがあれば知りたい。スーパーなどでは、今では当たり前になり値引きのシールを見かけるが、必要な人はその日に消費すると思うので、廃棄するよりはどんどん値引きしてもらいたい。大家族にとってはありがたいシステムだと思う。

- ・具体的な数値かが欲しいです。飲食店、スーパーなどお別れで1日にどのくらい、どんなものがロスになってしまうのか。食品ロスモニターも興味あります！
- ・近所のスーパーに、菓子パンの処分品コーナーがあるが、カゴに雑多に放り込まれており、色んな人が、カゴの中の商品をかきまわして商品を探したりしているのでコロナ禍の事も考えると、改善したら良いと思う。
- ・金沢にはスーパーでよくお勤め品と言つコーナーがあり良いと思いますが、賞味期限が近いものなどがそのまま雑多に置かれイメージがあまり良くありません。もつ少しきれいに陳列して多くの方に提供されるとさらに食品ロスが解消されるのではないかと感じます。余った食品は積極的にNPOなどの団体に提供し、必要とされる方が受け取れるようにすると良いと思います。さらに、子供たちには、食べ物を粗末にしない残さないという教育を徹底して行うことが大切だと感じます。
- ・金沢市内の、店内食べ残り持ち帰り推奨のお店一覧などあったら、積極的にそういうお店を利用したい。コロナでなかなか店内飲食する機会がないのだけれど。
- ・今は、買い物回数を減らすようにとかで、まとめ買いをする機会が多い。打っているものだけでなく、規格外で捨てられてしまう野菜とかを買う機会があれば、ぜひ買いたいと思っている。そういう場所の提供や、お知らせをしてもらえると嬉しい。ネットでお知らせしてる個人のお店とかあるけど、特定の人にしか伝わらないので、ぜひ教えてもらえるようなサイトとかを施策で作ってほしいです。
- ・刺身などは持ち帰りに抵抗があるので、持ち帰り食材の食べ方をアナウンスいただけるとありがたい。
- ・近年は賞味期限、消費期限にこだわり過ぎ、もつとおおらかに考えるべきである
- ・小さい頃からの意識づけが重要(他多数)

・子供が小さく食べむらがあるのでよく料理が残るが、病気がうつったり、食中毒の恐れがあるので再利用したり他の人が食べたりすることは控えている。食品ロス削減は大切なことだと思うが、飲食店で食べかけの食品の持ち帰りについては、少なくとも新型コロナウイルス感染症が落ち着いてからの方がいいと思う。

- ・最近、スターバックスさんがはじめたように大手のチェーン店から近所のスーパーまでいろんなお店が積極的に賞味期限の近い食品の割引をしていたら、毎日の食品ロスの量は確実に減ると思います。店内の一部のスペースに賞味期限の近い割引品をまとめておいていただけるとその商品を組み合わせると今日のメニューを考えられたらこちらも嬉しいですよ。
- ・最近、外食も減っているので、食味期限が近い食品を使った、割安の弁当などを販売する事業の開拓。スーパーや、個人の飲食店など。市は、その事業主に対し、融資や宣伝に協力する。
- ・私が利用するスーパー(最近オープン)は、賞味期限間近の食品が「おつとめ品コーナー」として、かなり多くの食品が陳列してありますフードロス削減の為に良い策だと思います他店は、閉店間際に刺し身等を半額にしたり工夫は、なされていると思いますがもつと早い時間から値下げする等の課題はあると思います

- ・持ち帰る前提ではなく、1人前が多すぎる問題もあると思う。小サイズのメニュー設定があると助かる。
- ・自己責任というのは承知の上で、レストランで残ったものの持ち帰りもつとできるようになればと思います。以前一度だけピザが残り、持ち帰ったことがありますが、生物は持って帰らないでくださいと言われたので、上に乗っていた具材はNGでピザの生地部分だけになりました。これだったらいらないうちかと思いました。おそらくお店は食中毒の心配などからそうしているのだと思いますが、もう少しルールをゆるくしてほしいと思いました。
- ・自分の好みに合わない食べ物をもらったときは、フードドライブをよく活用しています。フードドライブできる場所や時間帯を増やしてほしいです。
- ・捨てられる食品は1日どれくらいあるのか。そういう食品はどこかで安く購入できないのか。

・週単位の購入で 買入れた日に分類加工し冷凍化する品 日々使用する品と区分すれば おのずとロスが出来るのではないかと食品よりステイホームの今 積みあがった不要物の整理の方が金沢市の引き取りの方をお願いする機会が多い机・事務用品・複写機などなんとか再利用できり品の転用方法を知りたいものだ

- ・賞味期限や消費期限が切れてもどのくらいたべられるのか情報を知りたいです。
- ・賞味期限の近いものを格安で売ってくれる店が金沢にもあるといいと思う、または値引きの情報があると良い(他多数)
- ・食品の量を明確に伝える(他多数)
- ・少人数家族用のものが少ないので少し割高でもいいので野菜、肉、総菜でもそのようなものを作ってほしいです。
- ・消費期限の近い物は、なるべく値引きしてほしい。積極的に購入する人が多いと思う。自分も、必ず値引き棚を見てから購入しているので、他にもいるのではないかと
- ・賞味期限の短いものから消費していくことが重要で賞味期間が長くまだ食べられるものであつたものを提供し必要な方が受け取れるシステム作りを促進してもらいたい。またそういったフードバンクや子ども食堂のような活動団体の情報を積極的に提供して下さい。
- ・食材の食べ切りレシピ、フードバンク活動をもつとお知らせしてもらいたい。また、フードバンクで生鮮食品が取り扱えるようになれば良いと思います。
- ・食事の量で残るほど作らない、残つても次の食事で残るほどは作らない。作り過ぎをしない。贅沢な量を作らない。見栄を張つて食品を沢山買わない。
- ・食品のリサイクルがあると聞くと、どこでやっているか、どのようにするか、もつと案内したら良いと思います。

- ・食品ロスはできるだけたくないが、持ち帰りにも衛生面から若干の抵抗があります。そこで、例えば店に「生ゴミをコンポストに利用しています」などの活動の掲示があったら良いと思うし、好感度にも繋がる気がします。
- ・食品ロスを少なくするためには、まとめ買いをせずに、毎日、必要なものだけを購入すればいいが、共稼ぎの世帯は、無理かも？
- ・食品ロスを防ごうとして、持ち帰り容器であるプラゴミが増えることもどうかと思います。多角的に考える必要があると思います。
- ・食品ロス削減は自主責任で行うことなので持ち帰った後のベストな食べ方を店側は提示してほしい。
- ・生鮮食品等の保存方法。例えば食材によって冷凍、乾燥できるか。その場合その食材を使ったレシピ案。家によって工夫して対策をしている方もいらっしゃるの、広く意見交換の場を設けてもいいかもしれません。
- ・盛り付けに、とても食べきれないと思うほどの千切りキャベツやダイコン、大きな葉っぱのレタスが何枚も入っていることが多い。単なる見てくれだけで、決して食べてもらえないと思わないはず。同様に、コンビニ弁当などでは、単に品数を増やすために添えられた品もある。無駄である。
- ・大皿の最後の一つは食べづらいという感覚は捨てて欲しい 付け合わせの野菜(パセリ, 大葉など)も栄養のためにも食べて欲しい 経済的に食べられない人も大勢いるのですから「もったいない」です
- ・店側が賞味期限が近いものを割引してくれるのはうれしいが、それによって普通の値段で買いたくなくなり、物がなかなか売れなくなる懸念もある。管理できないほどの食材を買いたくないが、災害等の備蓄も必要だし、その兼ね合いが難しい。
- ・野菜でまだ食べられるものなど、引き取ってくれるところがあればと思います。
- ・野菜の保存方法や置き場所等知らないことが多く、腐らせてしまうことが多々あるので、知りたいです。
- ・野菜生産農家さんの、形が良くないものや、色がよくないものを、安い価格もしくは無料で世の中の子供たちに、提供して欲しいです。