

## インターネット・消費者アンケート調査（調査結果の概要）

東京都内在住者に対してインターネット調査を実施し、家庭内及び外食時に発生する食品ロスについて状況を把握した。

### <調査概要>

調査期間：2018年2月9日～2月13日

調査方法：インターネット調査

回収数：1299人（対象者86,147名にインターネット事前調査を行い、19,987名が回答。そのうち調査への参加を希望した7,630名から回答者を家族等の情報により区分。家庭内の食品ロスの発生量が「とても多いと思う」「多い方だと思う」「普通だと思う」と回答した人から選定。）

調査対象：東京都内在住者（23区内在住者：925人、多摩地域在住者：374人）

単身世帯割合：約2割 年齢：18歳以上70歳代まで

### 1 購買行動

#### 問1 調理済みの惣菜やお弁当をどれくらい利用しているか。

- ・4割以上の方が週5日以上未加工の食材から調理
- ・何らかの形で月に1回以上調理済みの惣菜やお弁当を利用している人の割合は約87%
- ・週3回から週5日以上は約35%（図1-1 家で食事をする際の食材ごとの使用頻度（単一回答））

#### 問2 食品を購入する場所

- ・週1回以上利用しているのはスーパーなどの店頭での買い物頻度が高く、回答者が8割以上
- ・次いでコンビニエンスストアの利用頻度が高く、約3割
- ・生協などの配達・宅配は約2割、ネットスーパーの利用者は約1割  
（図1-2 食品・食材の購入方法（単一回答））

#### 問3 食品を購入する際、どのようなことに留意しているか。

- ・「買い物に行く前に家にある食品を確認する」との回答は62%で最多
- ・「店で買い物をしながらその日の献立を考える」との回答は42%
- ・「買い物時に、商品を奥の方から取るなどして、より期限が長いものを選択する」との回答が41%と3番目に多かった。（図1-3 食品の購入に関わる行動（複数回答））
- ・1人、2人暮らしの高齢者世帯で、「棚の奥から商品を取るなど、期限がより長いものを買う」、との回答が全体平均より1割程度多かった。

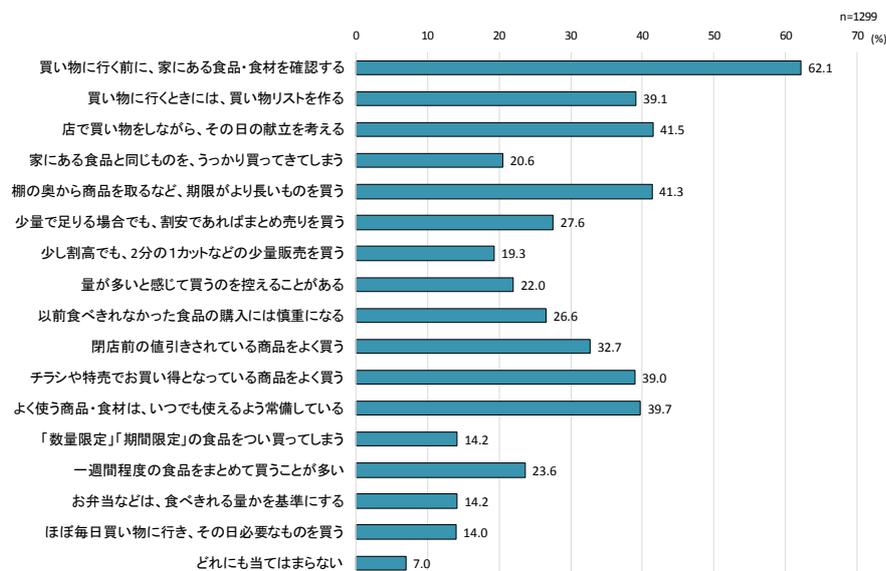


図 1-4 食品の購入に関わる行動（複数回答）

## 2 家庭での食材管理

### 問 4 食材を購入してから使い切るまでの期間はどれくらいか。

- ・ハムやソーセージなどの加工肉類は購入後 1 週間以内に消費しているとの回答が 4 割以上
- ・菓子類、清涼飲料は、4 割以上の回答者が購入後 1 週間以内に消費していることが分かった。また、1 か月以内に消費しているとの回答は約 8 割。
- ・インスタント食品や乾物、冷凍食品、缶詰、調味料類は 1～3 か月以内との回答が多い。（図 2-1 食材を購入してから消費しきるまでの期間（単一回答））

### 問 5 家庭で実践している野菜の保存方法について

- ・「ポリ袋に入れて冷蔵庫に入れる」が最も多く、約 6 割
- ・「紙に包む」「保存の向きを工夫する」など野菜に合った保存方法を実践しているとの回答はいずれも 3 割以下（図 2-2 家庭で実践している野菜の保存方法（複数回答））

### 問 6 冷蔵庫等の食品をどのくらいの頻度で整理しているか。

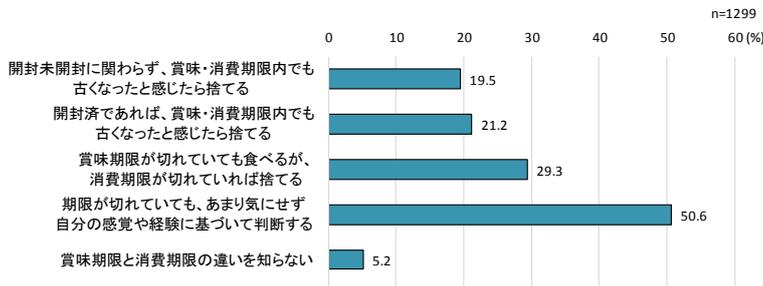
- ・回答者の約 5 割が週 1 日以上頻度で整理している。
- ・冷凍庫や常温で保存している食品の整理頻度は、月に一回以下との回答が約 3 割で最も多かった。（図 2-3 食品の整理頻度（単一回答））

### 問 7 食材の保存・整理方法に関する情報源はどこか。

- ・インターネットで情報を得るとの回答が最も多く 5 割。
  - ・テレビから情報を得ているとの回答が約 3 割。
  - ・特に情報収集はしていないとの回答も約 3 割。
- （図 2-4 食材の保存・整理方法に関する情報源（複数回答））

### 3 鮮度意識・廃棄の実態

#### 問8 食品の鮮度について、どう考えているか。

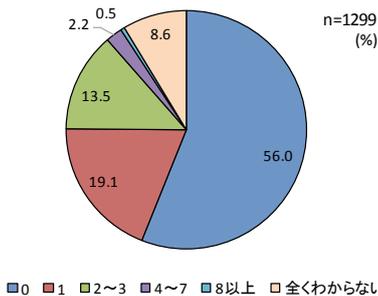


・賞味期限や消費期限が切れていてもあまり気にせず自分の感覚や経験に基づいて食べるかどうかを判断するとの回答が約5割と最多。

図3-1 食品の鮮度に対する意識（複数回答）

- ・未就学児を含む世帯で、「開封済であれば、賞味・消費期限内であっても古くなったと感じたら捨てる」「賞味期限が切れていても食べるが、消費期限が切れていけば捨てる」との回答割合が、全体平均より特に高かった。

#### 問9 未使用の食品を廃棄した品目数がどれくらいあるか。

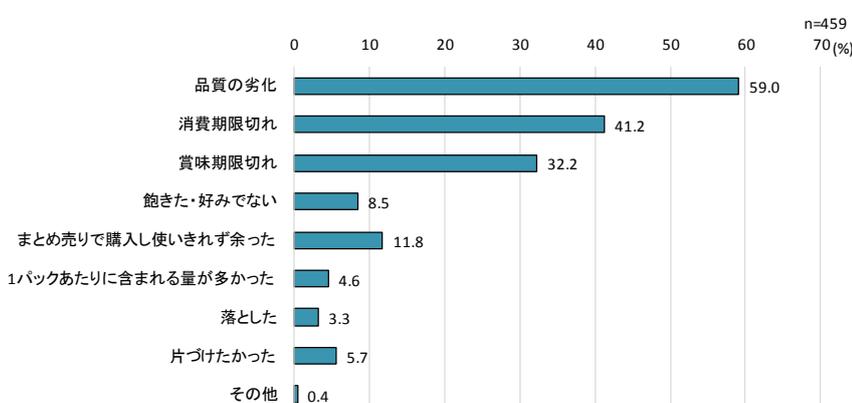


- ・1週間以内で未使用のまま廃棄した食品の品目数については、廃棄はないとの回答が5割以上で最多。
- ・1週間以内で未使用のまま廃棄した食品について、1人、2人暮らしの高齢者世帯で、廃棄はないとの回答が全体平均に比べて約10ポイント多かった。

図3-2 1週間以内に未使用のまま廃棄した食材の品目数（単一回答）

#### 問10 未使用の食品を廃棄した理由

- ・未使用のまま食品を廃棄した理由は、「品質の劣化」が最も多く約6割。
- ・次いで、「消費期限切れ」「賞味期限切れ」を理由とした回答が多かった。



・1人、2人暮らしの高齢者世帯で、「まとも売りで購入し、余った」「1パックあたりの量が多かった」との回答割合が全体平均より特に高かった。

図3-3 未使用のまま廃棄した理由（複数回答）

### 問 1 1 家庭内で食べ残しが発生した頻度

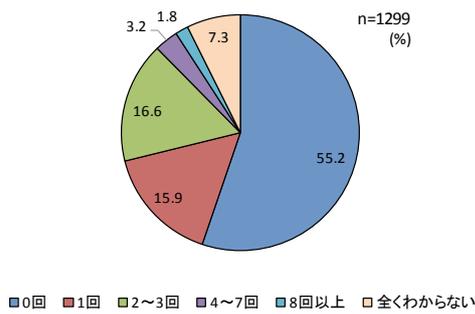


図 3-4 1週間以内に家庭内で食べ残しによる廃棄が発生した回数（単一回答）

- ・1週間以内での食べ残しはないとの回答が最も多く、5割以上。
- ・週に2~3回との回答が17%、週1回との回答が16%。
- ・1人、2人暮らしの高齢者世帯で、1週間以内での食べ残しはない（0回）との回答が全体平均より約10~20ポイント度多かった。

### 問 1 2 食べ残しが発生した理由

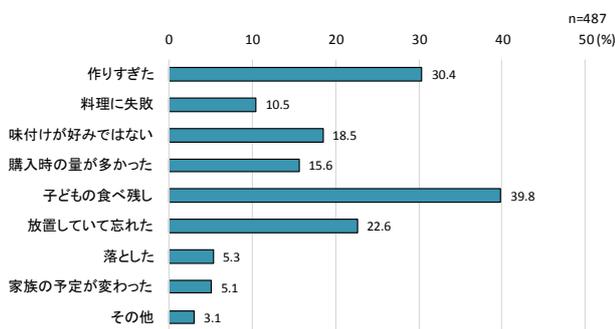


図 3-5 食べ残しが発生した理由（複数回答）

- ・「子どもの食べ残し」が約4割と最多。
- ・次いで、「作りすぎた」が約3割であった。
- ・未就学児を含む世帯で、「子どもの食べ残し」との回答が約8割と特に多かった。
- ・「料理に失敗」「味付けが好みではない」との回答は1人世帯、2人世帯での非高齢者に多かった。
- ・「放置して忘れてた」との回答は1人世帯の高齢者に多かった。

## 4 外出時の食べ残し

### 問 1 3 外出をして、食べ残しの経験があるか。

- ・外出時の食べ残しについては、食べ残しの経験はない、との回答が約3割。
- ・食べ残しの理由としては、「注文時の想定より量が多かった」が最も多く約3割。
- ・次いで、「コース料理などでまとめて注文したため、量が選べなかった」との回答が多かった。

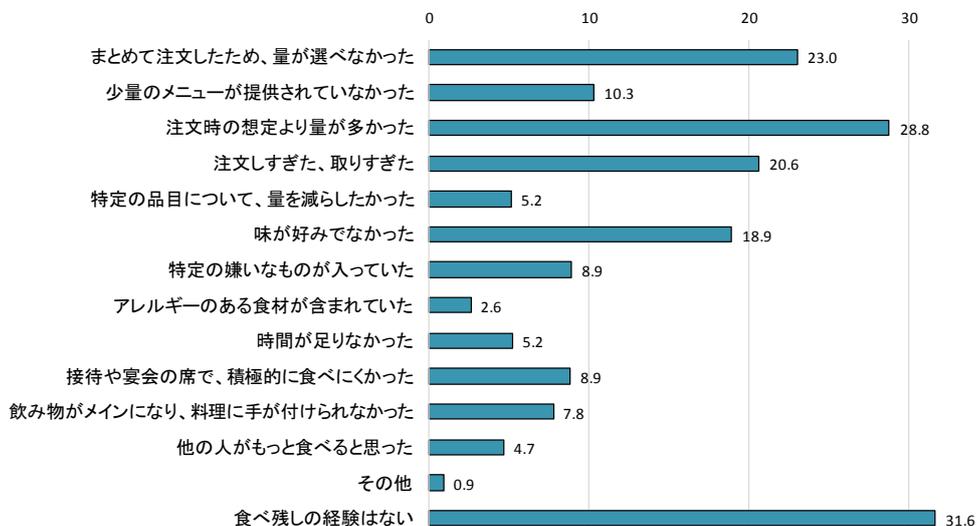


図 4-1 外出時の食べ残しの経験との有無とその理由（複数回答）

#### 問 1 4 外食で食べきれなかった時に持ち帰りたいか。

- ・外食時の持ち帰りについて、「できれば持ち帰りたい」との回答が最も多く、約 5 割。
- ・次いで、「店側が持ち帰りを勧めてくるならば持ち帰りたい」との回答が多かった。
- ・自由回答では、持ち帰りやすいものならば持ち帰りたいといった意見が多かった。

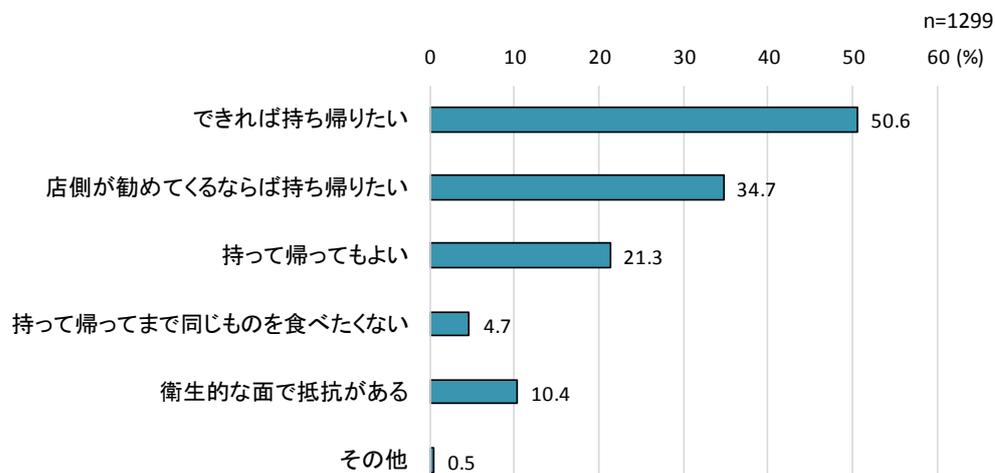


図 4-2 外食時の食べ残しの持ち帰りに対する考え方（複数回答）