

令和3年度 第4回 消費生活eモニターアンケート集計

1 調査趣旨

◎食の安全性について

食品輸入量の増加、年間を通して発生する食中毒や食品表示に関する違反事例などにより、消費者の食の安全に対する関心が高くなっていることから、市民が安全で安心できる食生活を送ることができるために食の安全性に対する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケート調査を実施いたします。

◎食品ロスについて

日本では、年間約 2,531 万トンの食品が廃棄されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品（いわゆる「食品ロス」）は、年間約 600 万トン※といわれています。この食品ロスのうちの約 45%は家庭から排出されており、1人あたりの食品ロス量は、1日約 130g（茶碗約1杯のご飯の量）と試算されています。現在の日本では、食べ物が豊富にあることが当たり前となっており、「もったいない」というモノを大切にする意識が薄れているように思われます。そこで、「食品」に関する意識について調査し、今後の施策の参考とするため、アンケート調査を実施いたします。

※…農林水産省及び環境省「平成30年度推計値」

2 調査事項

「Ⅰ. 食の安全性について」

「Ⅱ. 食品ロスについて」

3 調査対象

令和3年度消費生活eモニター 41名

（Ⅰ. 回答者数36名・回答率88%、

Ⅱ. 回答者数33名・回答率80%）

4 調査方法

市ホームページの回答フォームによる

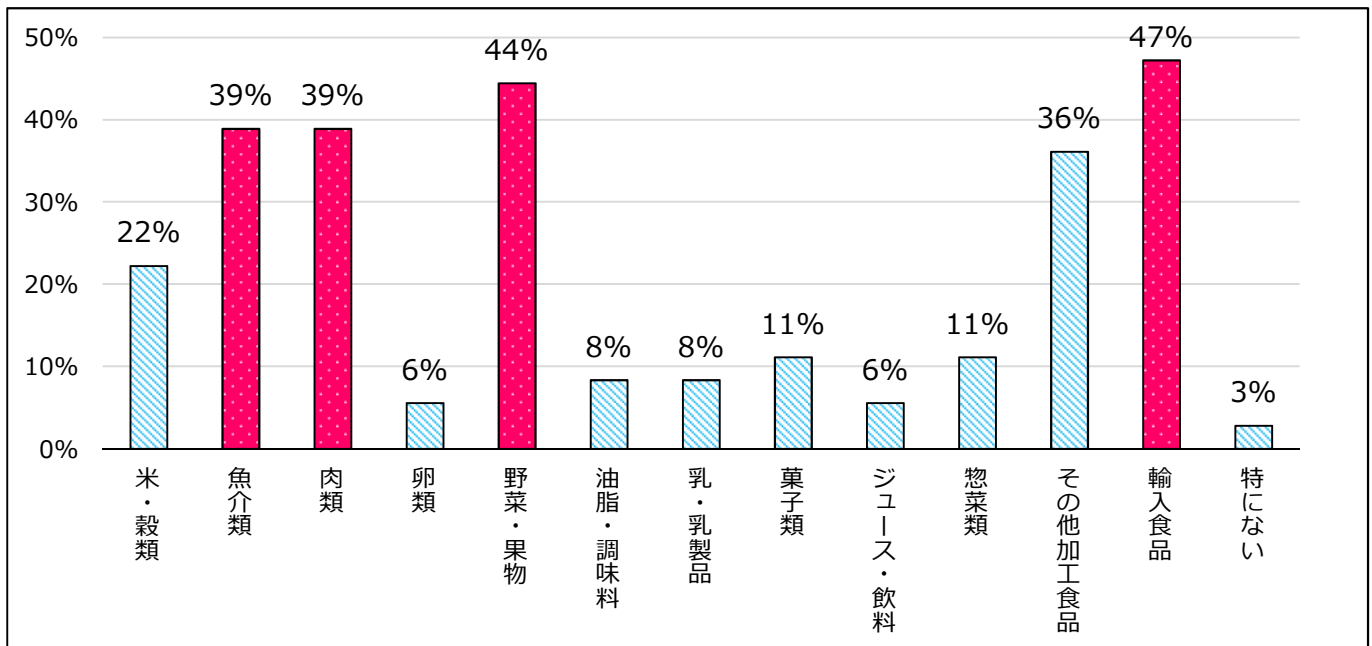
- 集計結果について、四捨五入の結果や複数回答の集計によるため、合計が100%とならない場合がございます。
- 調査結果中の「回答者数」は「調査対象者」から「未提出者」を除いた数としました。
- 回答は一部抜粋。



I 食の安全性について

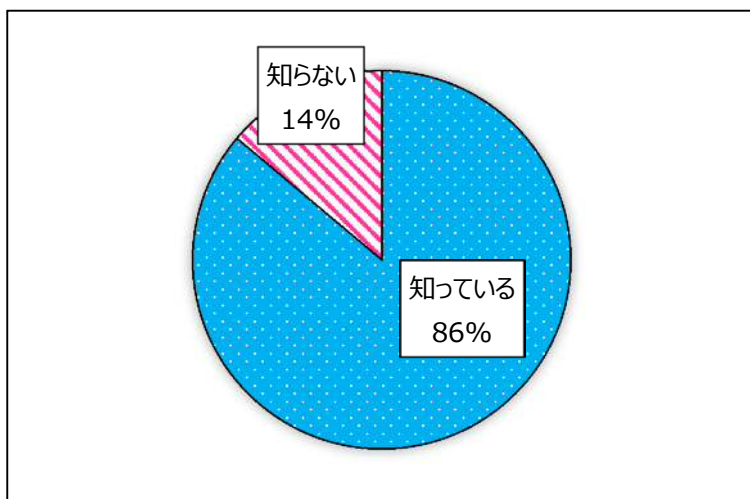
《食品に関して》

2) 安全性について特に関心をもっている食品をお選びください。(3つまで回答可)

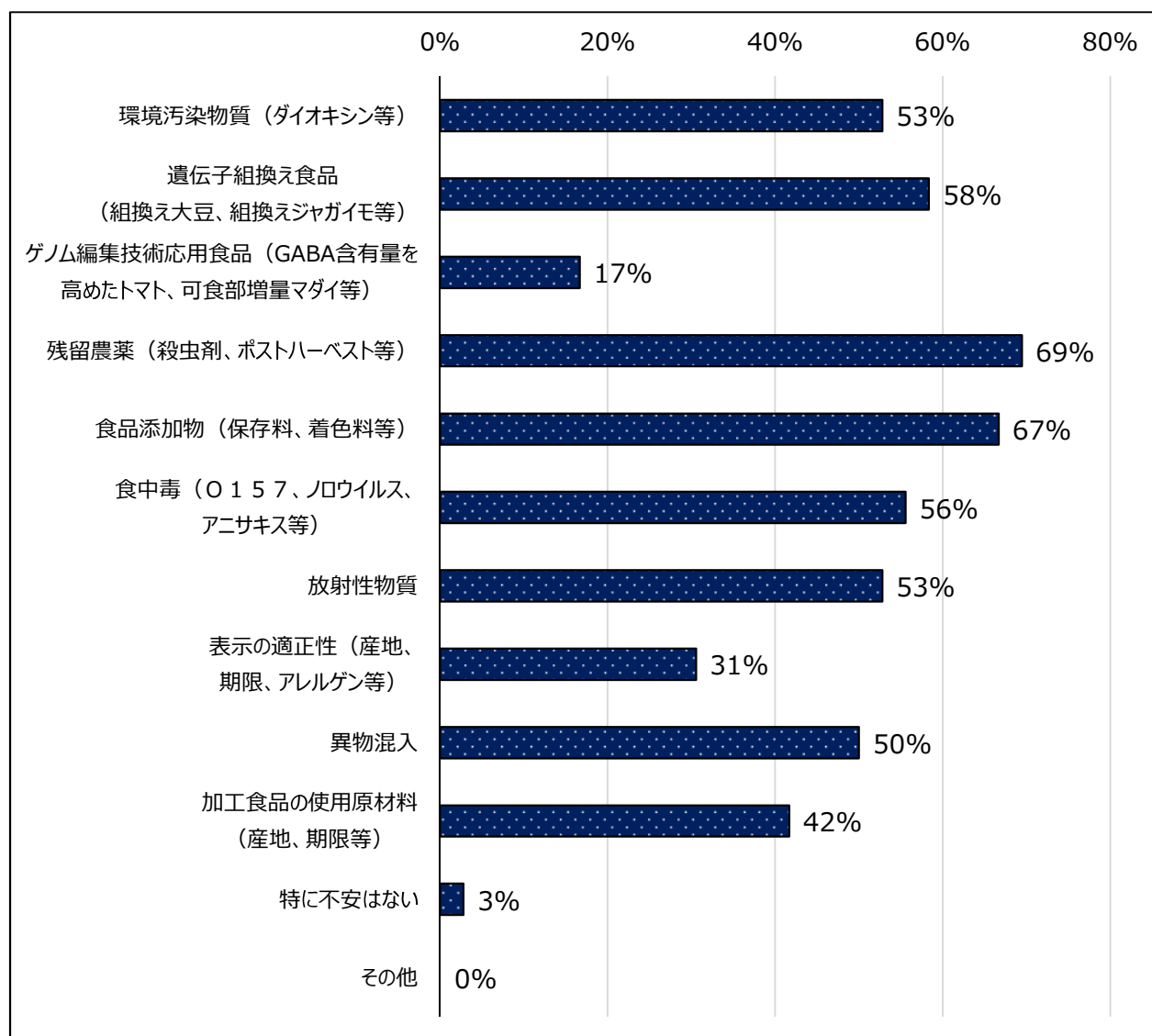


	平成 29 年度	平成 30 年度	平成 31 (令和元) 年度	令和 2 年度	令和 3 年度
1 位	魚介類/肉類	魚介類/ 輸入食品	肉類/輸入食品 /その他加工食品	輸入食品	輸入食品
2 位	輸入食品	肉類	野菜・果物	その他加工食品	野菜・果物
3 位	野菜・果物	野菜・果物	魚介類	魚介類/肉類	魚介類/肉類

3) 「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか？

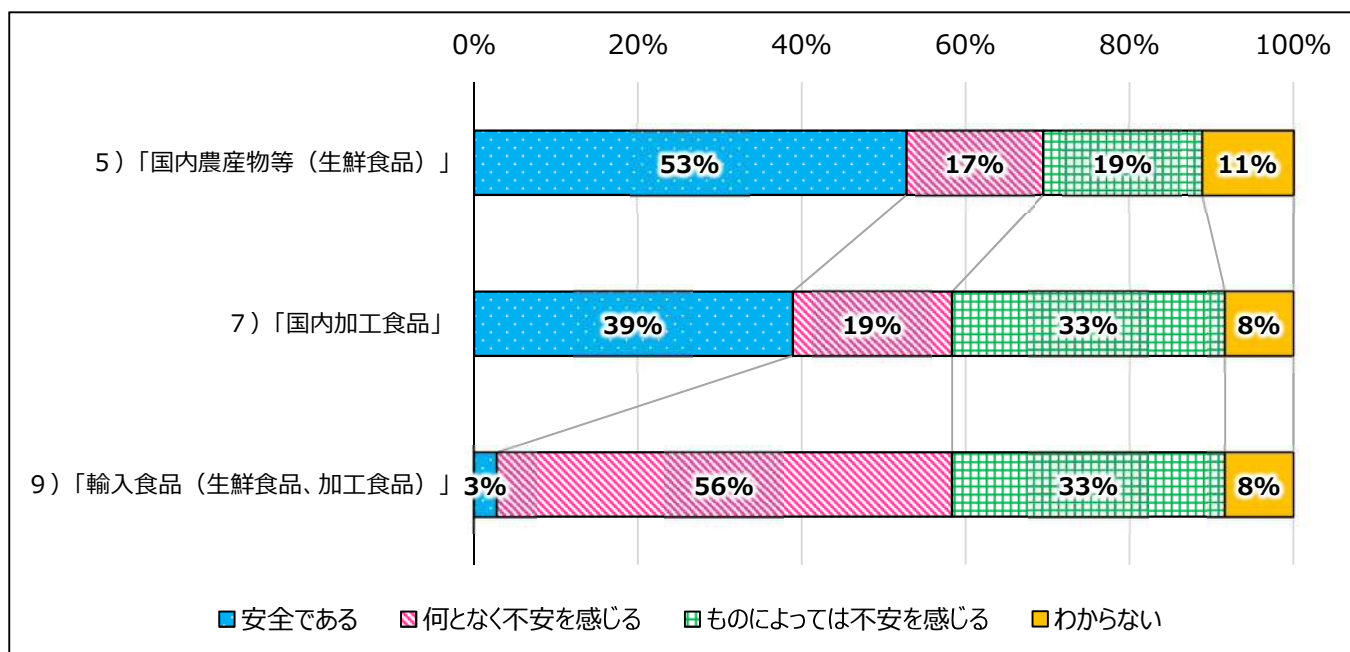


4) どのようなことに不安を感じていますか？（複数回答可）



《日頃購入している食品の安全性について》

5)「国内農産物等（生鮮食品）」、7)「国内加工食品」、9)「輸入食品（生鮮食品・加工食品）」について、どのように思いますか？



6、8、10)【5、7、9）のそれぞれで「ものによっては不安を感じる」と回答の方】
不安を感じるものは具体的にどのようなものですか。

「国内農産物等（生鮮食品）」について

- ・放射能や残留農薬
- ・肉類や魚類
- ・商品が多様化していて、安全性についての保証の実態が分かりにくいもの。

「国内加工食品」について

- ・原材料が国産であるか特定できない場合。（どこの国のものか明記していない品が多い。）
- ・原材料が海外産のもの。異様に安値のもの。
- ・食品添加物（安全な印象がない。食品の品質を保持するために必ずしも必要とは言えないものが含まれている。）
- ・産地、着色料、保存料、発がん性物質
- ・鳥インフル、寄生虫
- ・異物混入事故
- ・ハム

「輸入食品（生鮮食品、加工食品）」について

- 食品添加物、残留農薬など
- 加工食品の工場。海外工場での不純物混入。どのようなプロセスで生産されたものかわからない場合。
- 国内でも偽造する会社があるので、輸入品なんかもっとあると思う。
- 中国産や韓国産等のもの。
- 冷凍食品
- 肉類

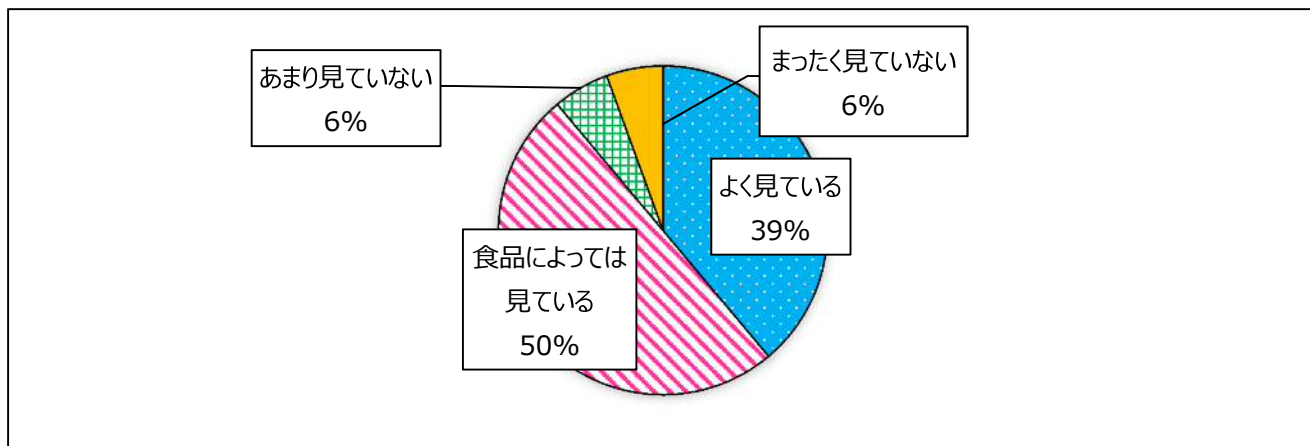
※平成29年9月1日より食品表示基準が改正され、加工食品の原料産地表示方法が変わりました。

令和4年（2022年）3月31日までは、移行のための猶予期間となります。

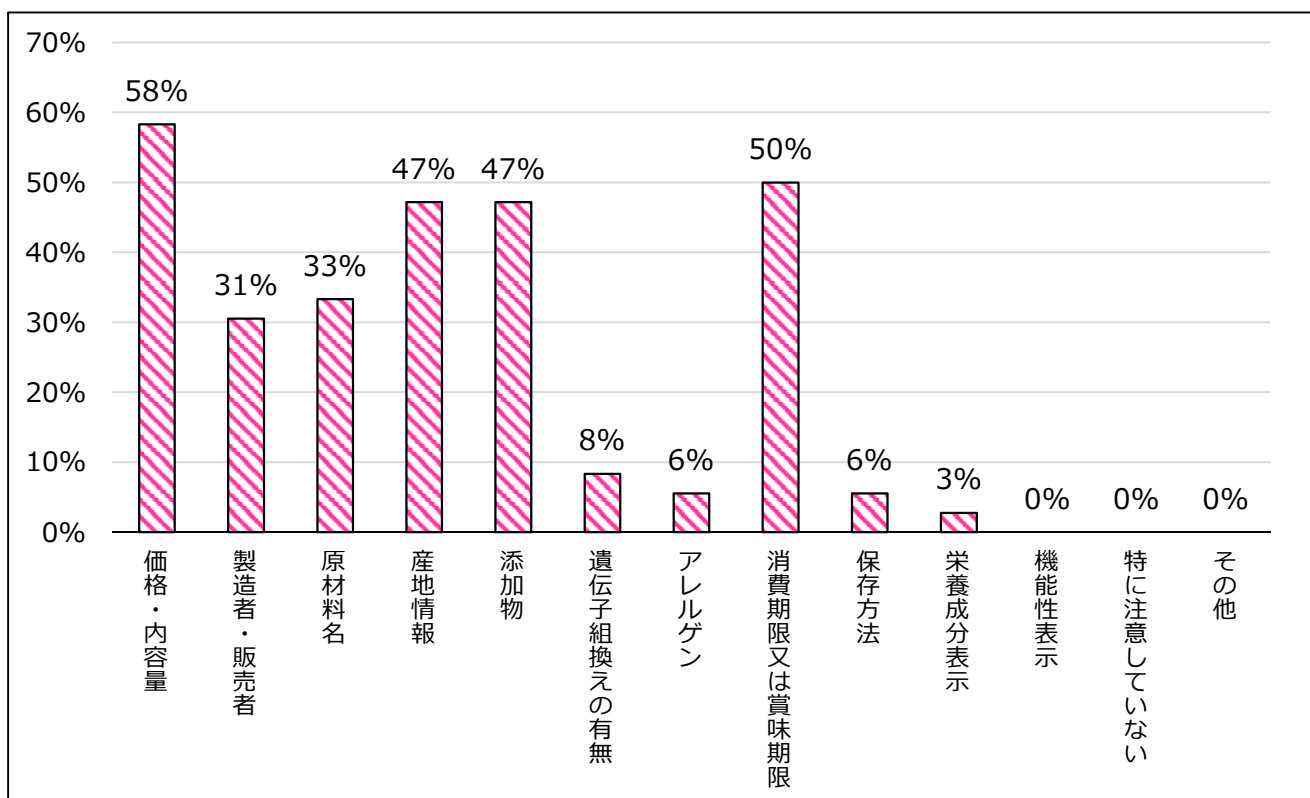


《食品表示等について》

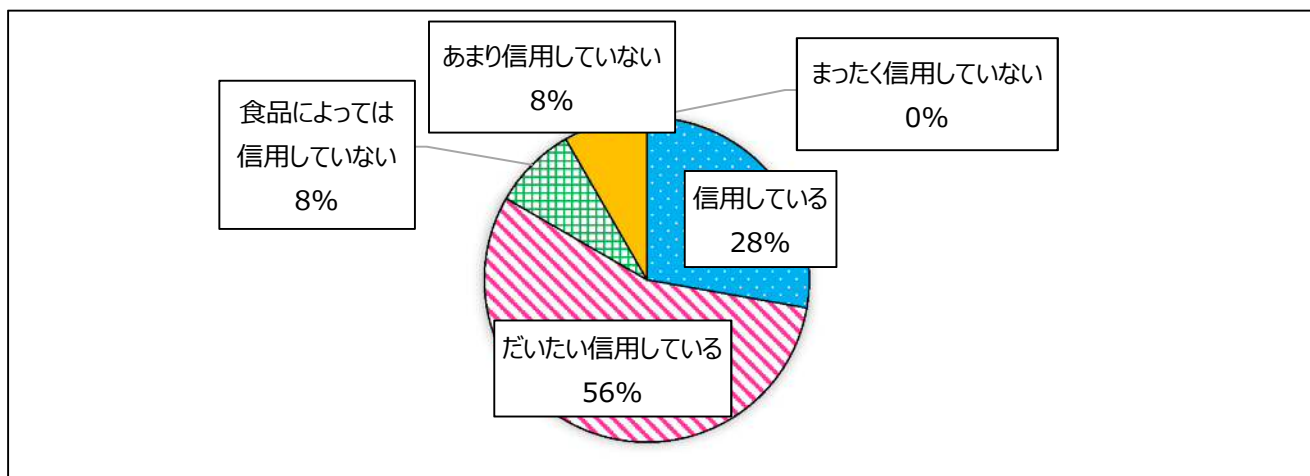
11) 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？



12) 食品表示を確認するときに、どの表示を特に注意して見えますか？（3つまで回答可）



13) 食品の表示をどの程度信用していますか？

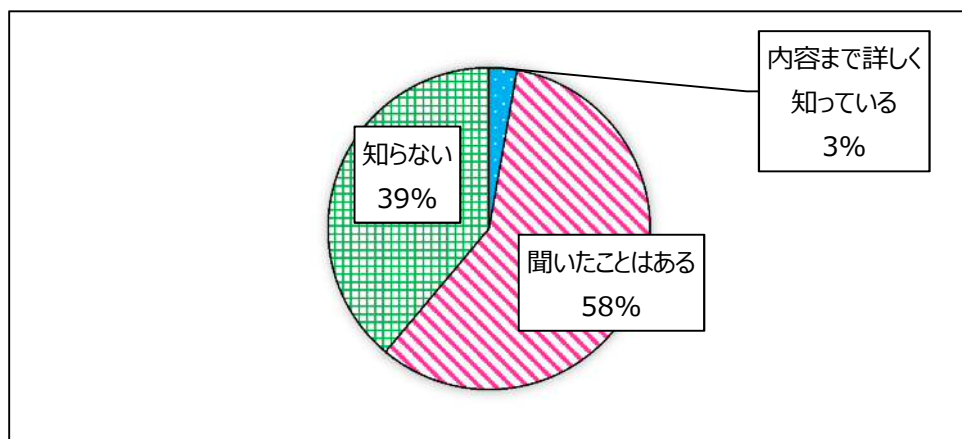


14) 【13) で「食品によっては信用していない」と回答の方】信用していないものは具体的にどのようなものですか？

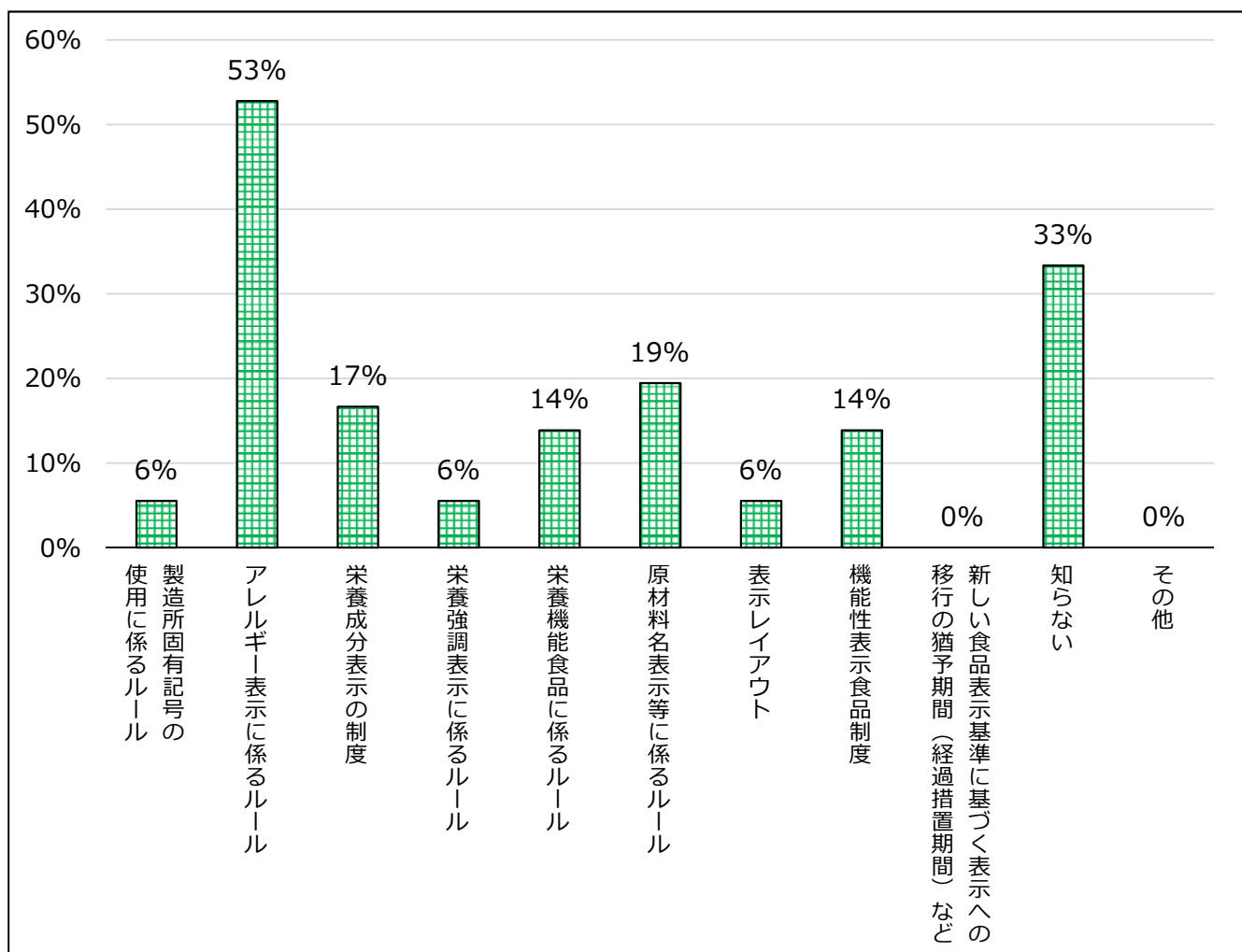
《 自由回答 》

- ・冷凍食品、カップラーメン
- ・鰻（国産と表示があっても中国である程度育ててから、日本の水に入れるだけで国産となる、と聞いたことがあるから）

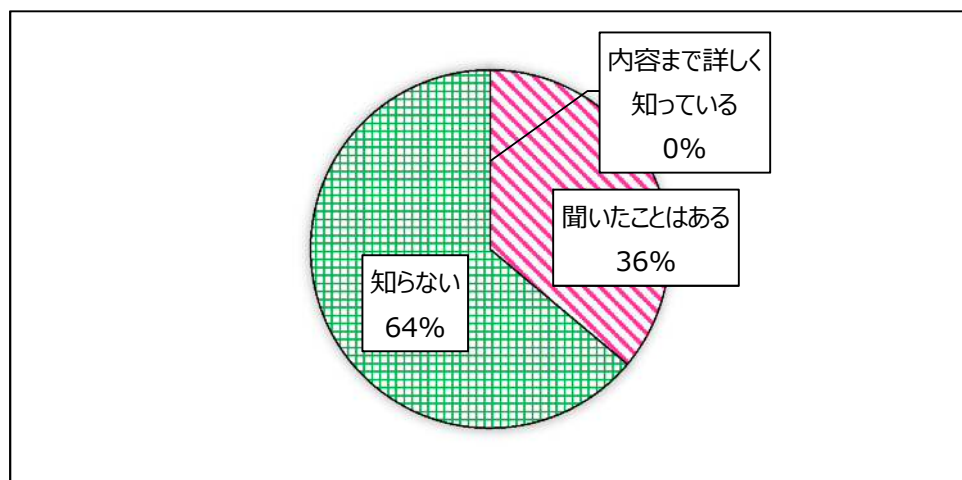
15) 食品表示法（平成27年4月制定）に基づく「食品表示基準」について御存知ですか？



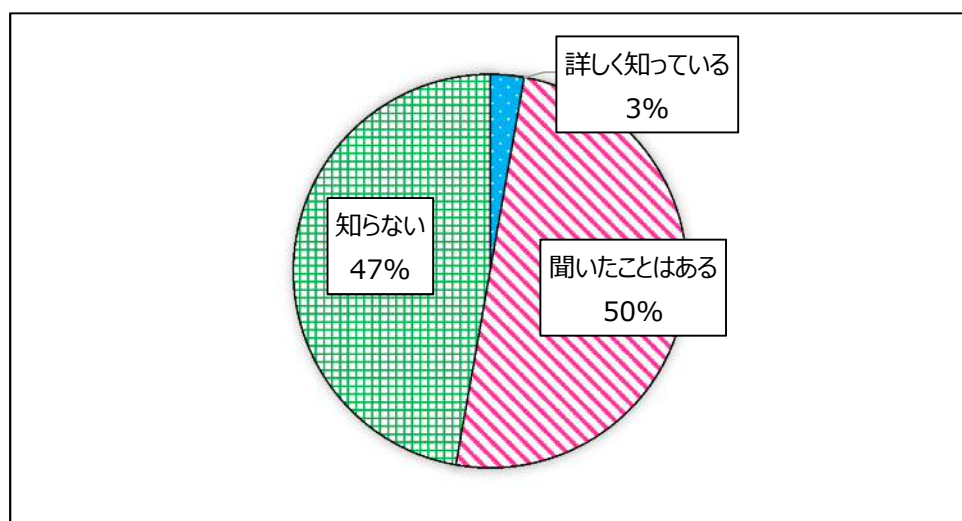
16) 食品表示法に基づく食品表示基準で定められているルール等について、あなたが知っているものをお選びください。（複数回答可）



17) 平成29年9月に食品表示法の食品表示基準が改正され（令和4年3月31日迄は猶予期間）、国内で加工されたすべての食品に、原材料の産地表示を義務付ける、新たな原料原産地表示制度がスタートしたことを御存知ですか。



18) 食品衛生法の改正により原則としてすべての食品等取扱事業者は、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施が必要になりますが、あなたはHACCPを御存知ですか？



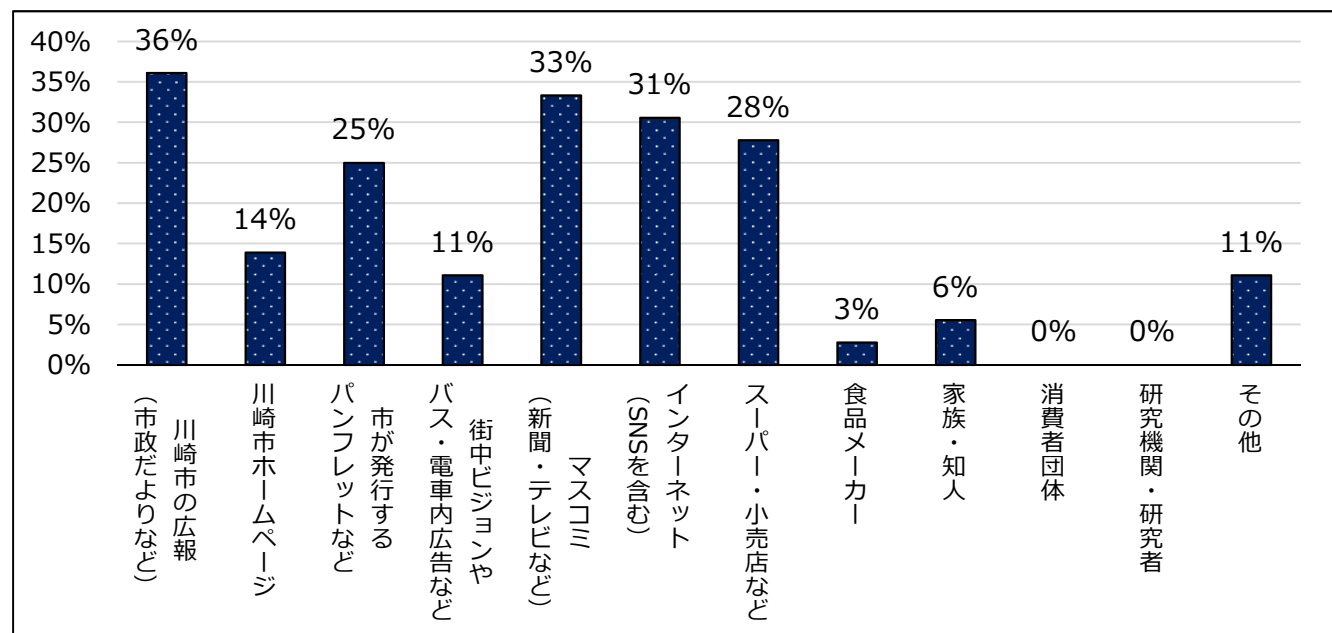
「HACCP（ハサップ）とは？」

HACCP（ハサップ）

「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者はHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。

《食の安全確保に向けた取組について》

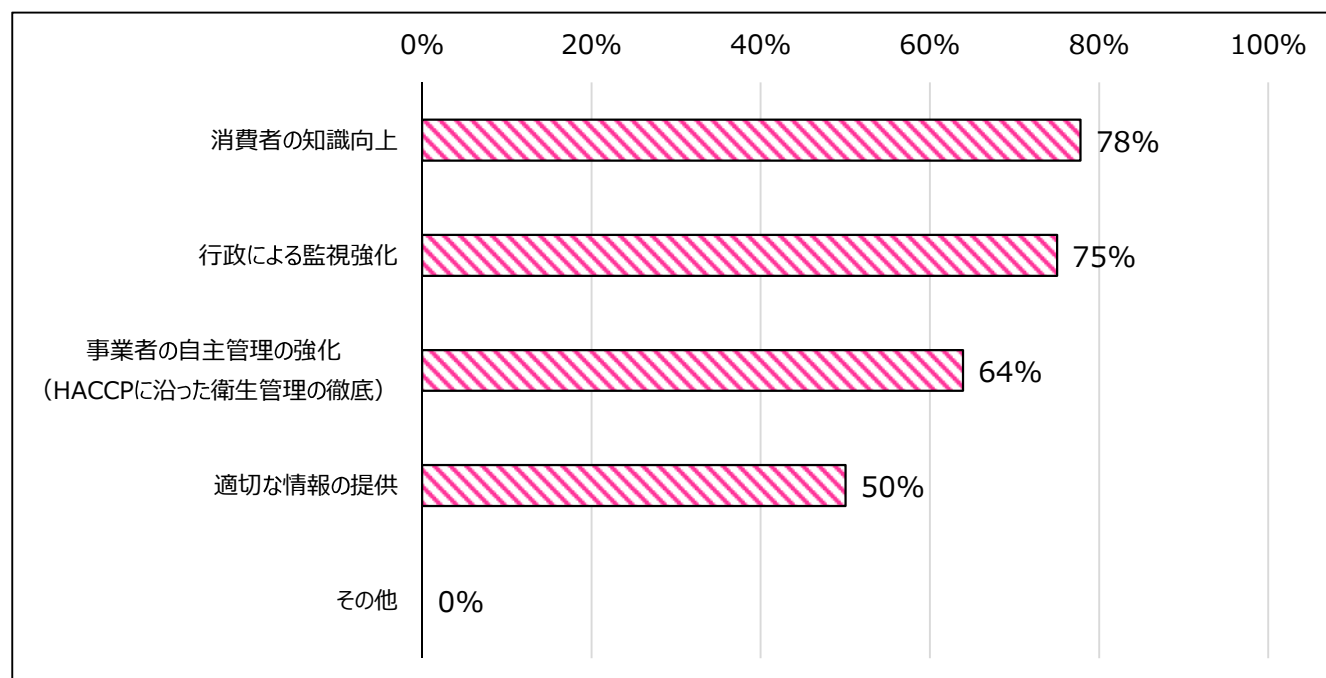
19) 川崎市における食の安全確保に向けてのさまざまな取組について、どのようなところから情報を入手していますか？（複数回答可）



その他の内容

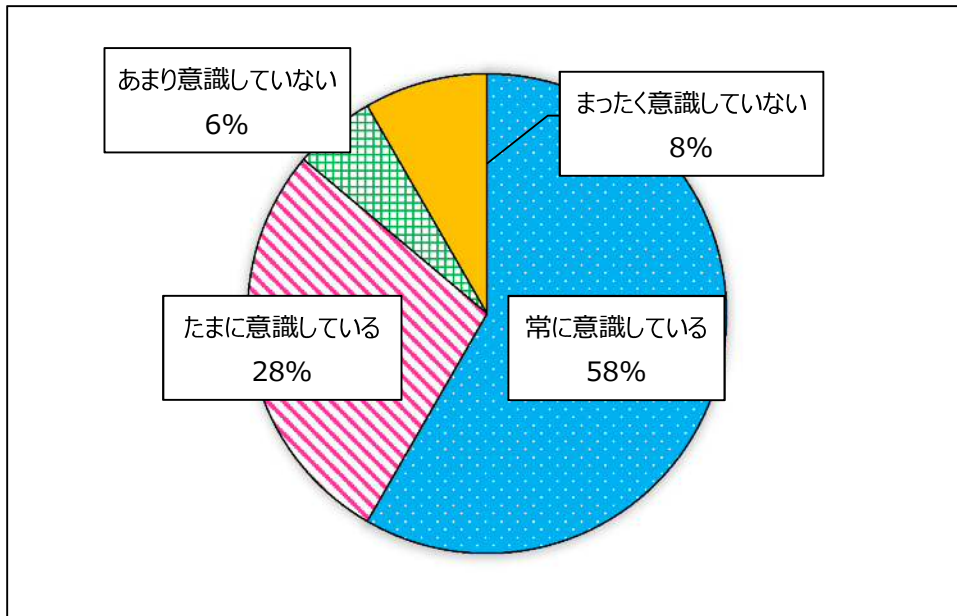
- ・取組みを認識していない。
- ・特に調べたことがない。 など知らないとの意見が4件ありました。

20) 食の安全を確保するために必要なことはどのようなことだと思いますか？（複数回答可）

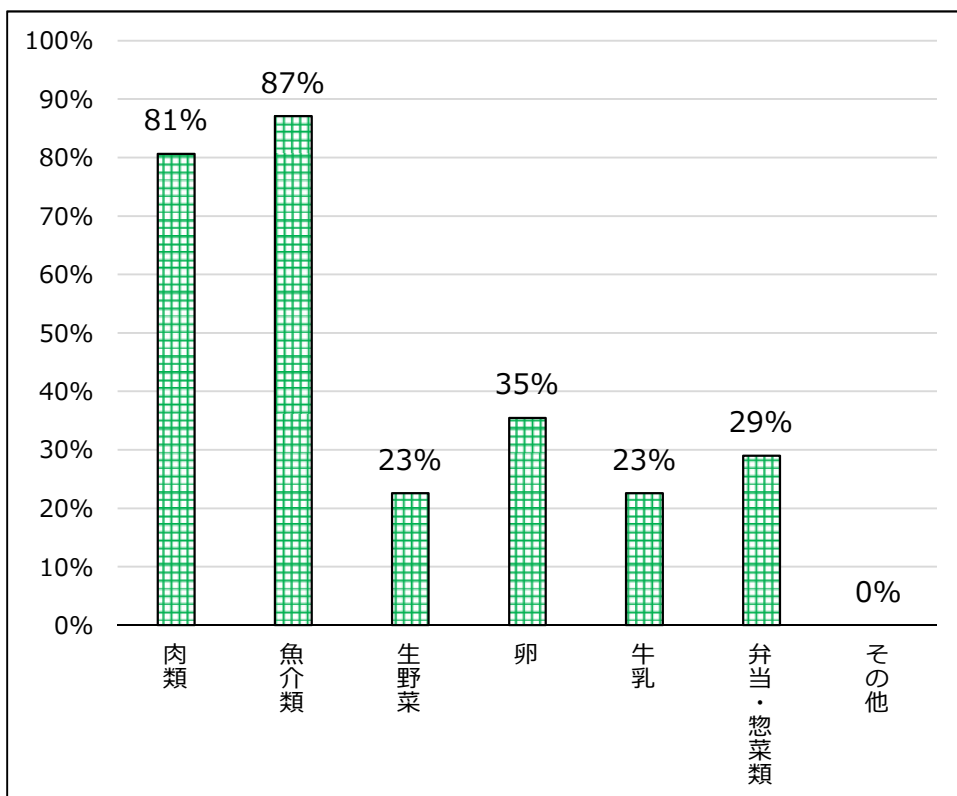


《食中毒について》

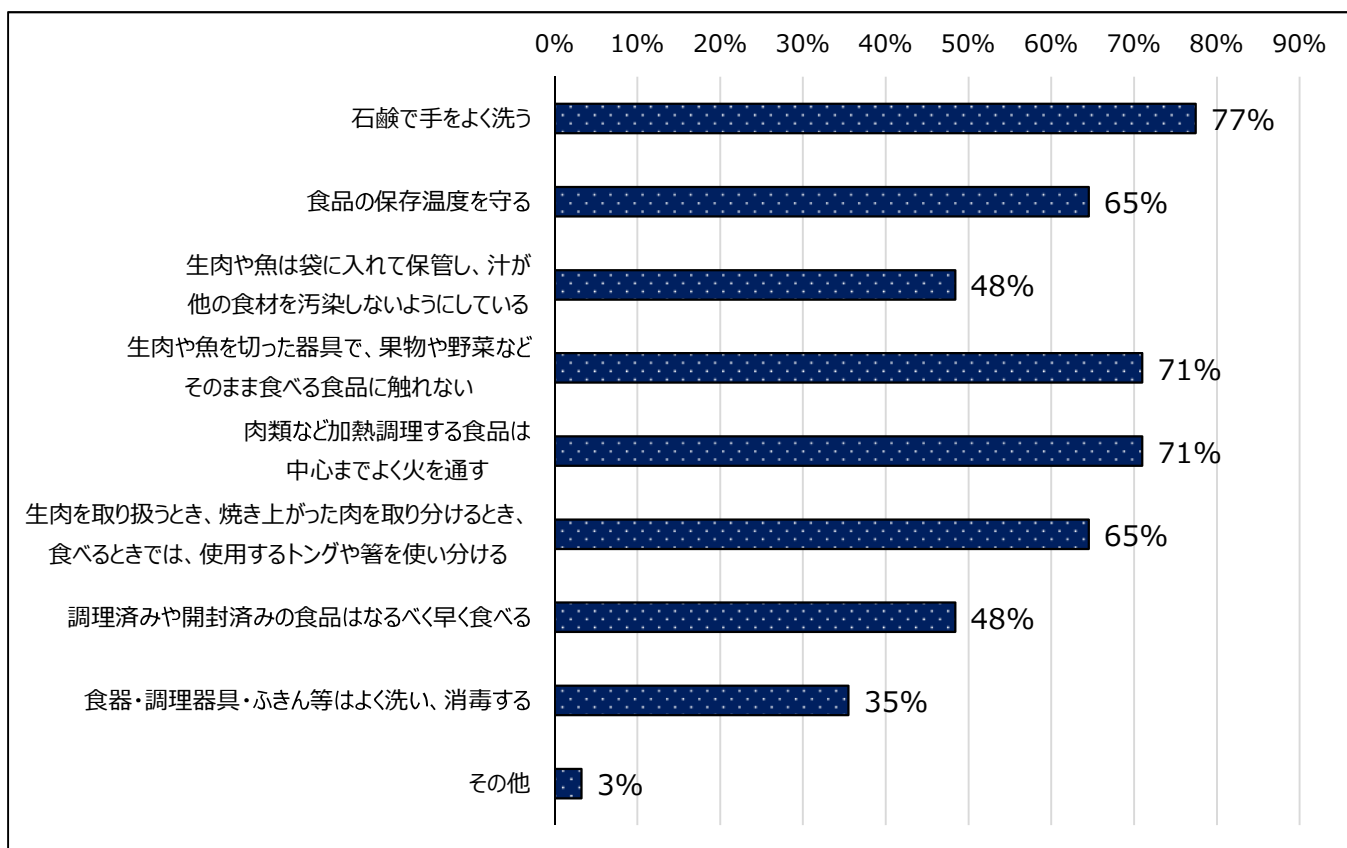
21) 食生活の中で、食中毒の予防について意識していますか。



22) 【21）で意識していると回答の方】 特に意識している食品はありますか？（複数回答可）



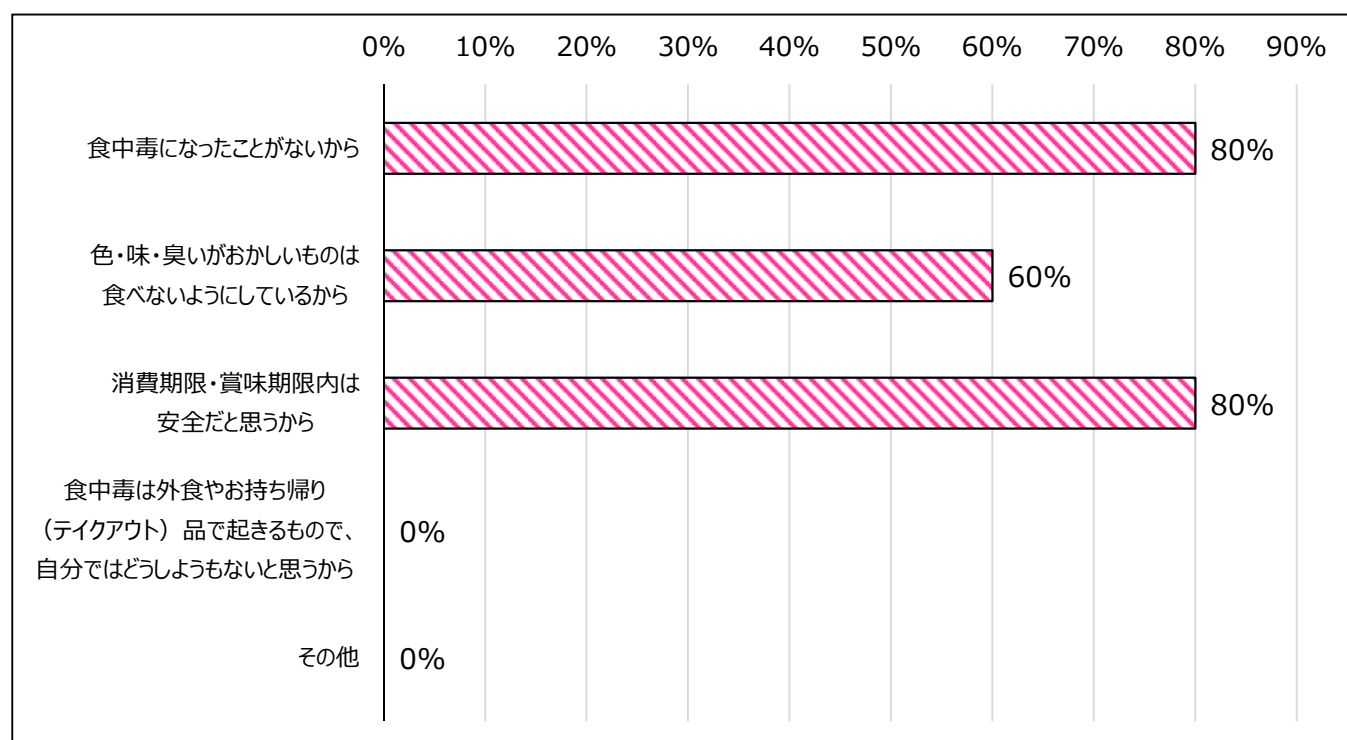
23) 【21) で意識していると回答の方】 食中毒にならないためにどのようなことに気をつけていますか。(複数回答可)



その他の内容

- ・ 外食時の店選びは、店や従業員の衛生意識を考慮する。

24) 【21) で意識していないと回答の方】 意識していないのはなぜですか？(複数回答可)



25) 食に関して、日頃心掛けていることがありましたら御記入ください。(200 文字以内)

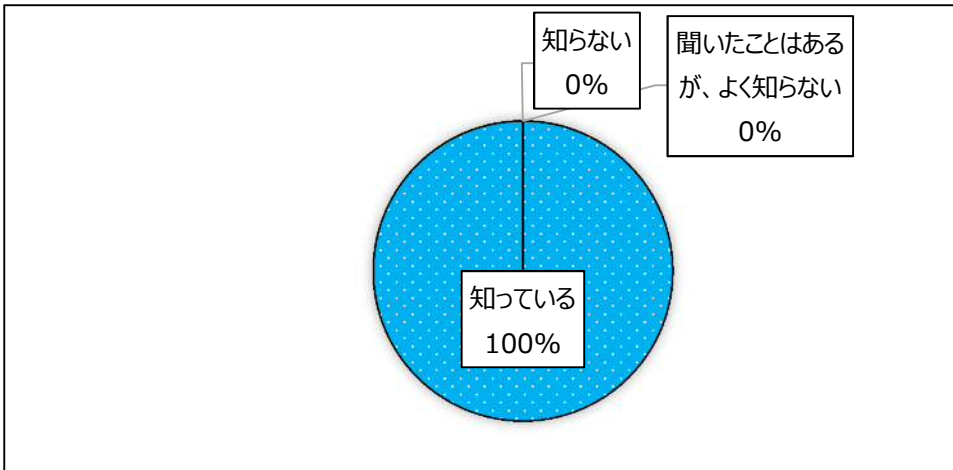
《 自由回答 》

- 多品目をバランス良く摂る。生産者が見える、感じられる食品を選ぶ。
- 食べ切れる量だけ買う。
- なるべく国産原料・製造の食品を購入し賞味期限は必ず確認しています。食品ロスを出さないように食材は使い切るように心がけています。あまりにも添加物の多いのは買わないようにしています。
- 輸入品の農薬残量が気になるため、果物はあまり食べません。
- 中国産の物は極力、買わない様にしています。農薬や、様々な汚染物質が付着している様な気がしてなりませんので。肉類も日本産のしか買いません。鶏肉は、抗生物質のエサを食べて育った鶏肉は買いません。
- スラッシュの後ろ以降が添加物と認識しており添加物が少ないものを選んでる。極力国産を選択している。人工甘味料が添加されていないものを選ぶようにしている。グルテンフリー、カゼインフリーを心掛けている。
- 添加物がやたらと含まれる（食品例えばハム、ソーセージ等）は無添加食品店で選ぶ。
- 調理の時はまな板、包丁の扱いには注意しています。特定の商品(梅干し等)は値段の違いがあるので原産地を確認していますが他の商品については知識がないのであまり意識していません。わかりやすい情報がほしいです。
- 生物は早目に調理している。お弁当や惣菜等の購入はほとんどしない。
- アジや、サーモンを生で食べるときは、なるべく細かく切ってたべている。アニサキス予防。
- 生肉・卵の取り扱いは特に気を付けています。触った後は必ず手を石鹸であらい、他のものに触らないようにしています。ただ、他の人がそこまで気を付けていない光景もよく目にするので、飲食店でも徹底されているのか気になります。
- 職業のこともあり、食中毒に関してはとても意識して生活をしています。体調が悪いときには生ものを食べないようにするなど、普段の手洗いに加えてリスクを減らした生活を心がけています。
- アニサキスには特に気をつけています。冷凍すると死滅する菌は冷凍保存するようにするなど心がけています。お惣菜についても、パンなど常温保存が基本のものも夏場などは冷蔵庫で保管するようにしています。冷蔵、冷凍で常温保管での菌が繁殖しないように心がけています。
- 温度等保存方法を守っている。
- 賞味期限などは守るようにしている。基本、封を開けたものは早めに食べる。早めに食べられないものについて冷凍してしまうようにしている。

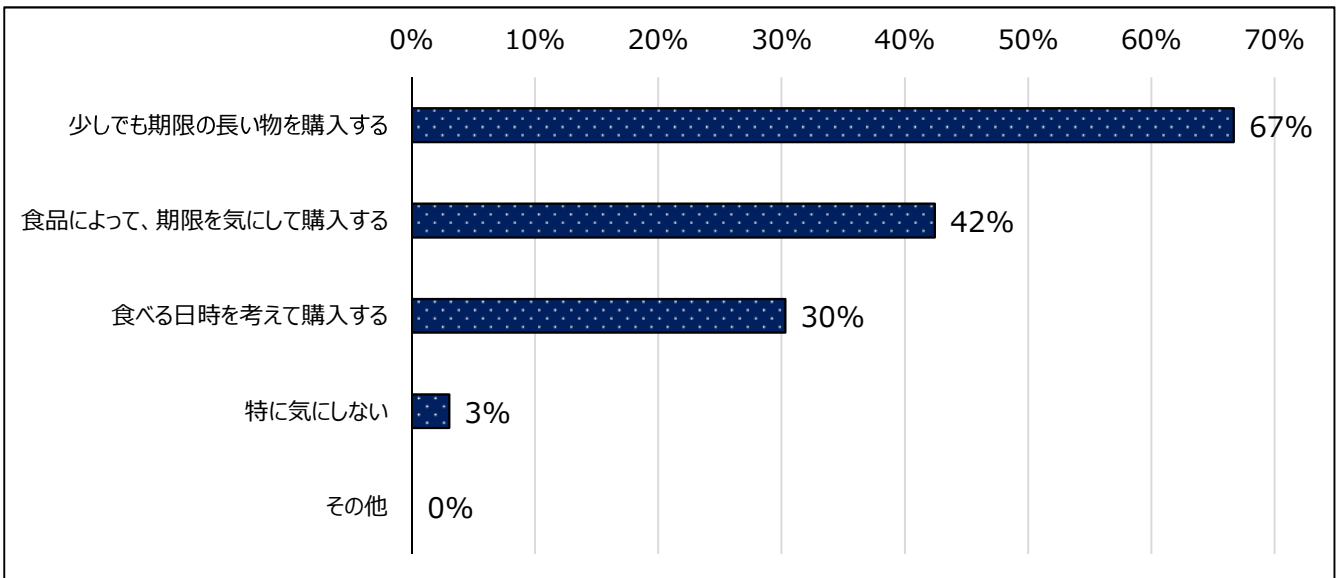


Ⅱ 食品ロスについて

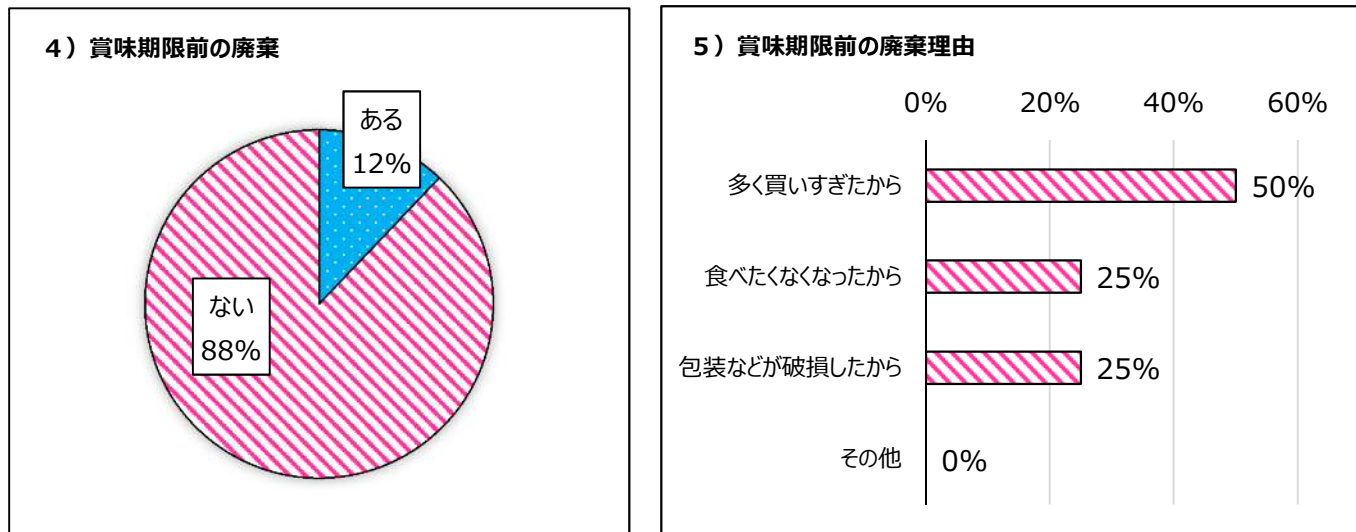
2)「食品ロス」という言葉を知っていますか？



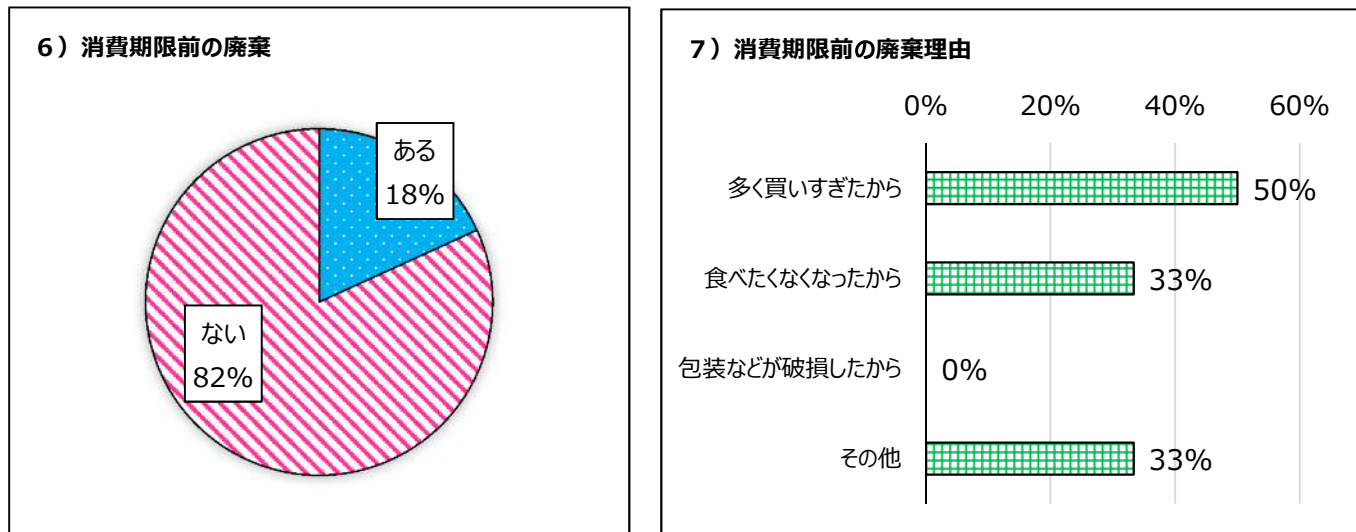
3) 買い物をするときに、消費期限を気にしますか？（複数回答可）



- 4) 賞味期限（おいしく食べることができる期限であり、期限をすぎてもすぐに食べられないということではない。主な食品は、カップ麺や缶詰など。）前に、食品を廃棄したことがありますか？
- 5) 【4）であると回答の方】 賞味期限前に廃棄した理由はなんですか？（複数回答可）



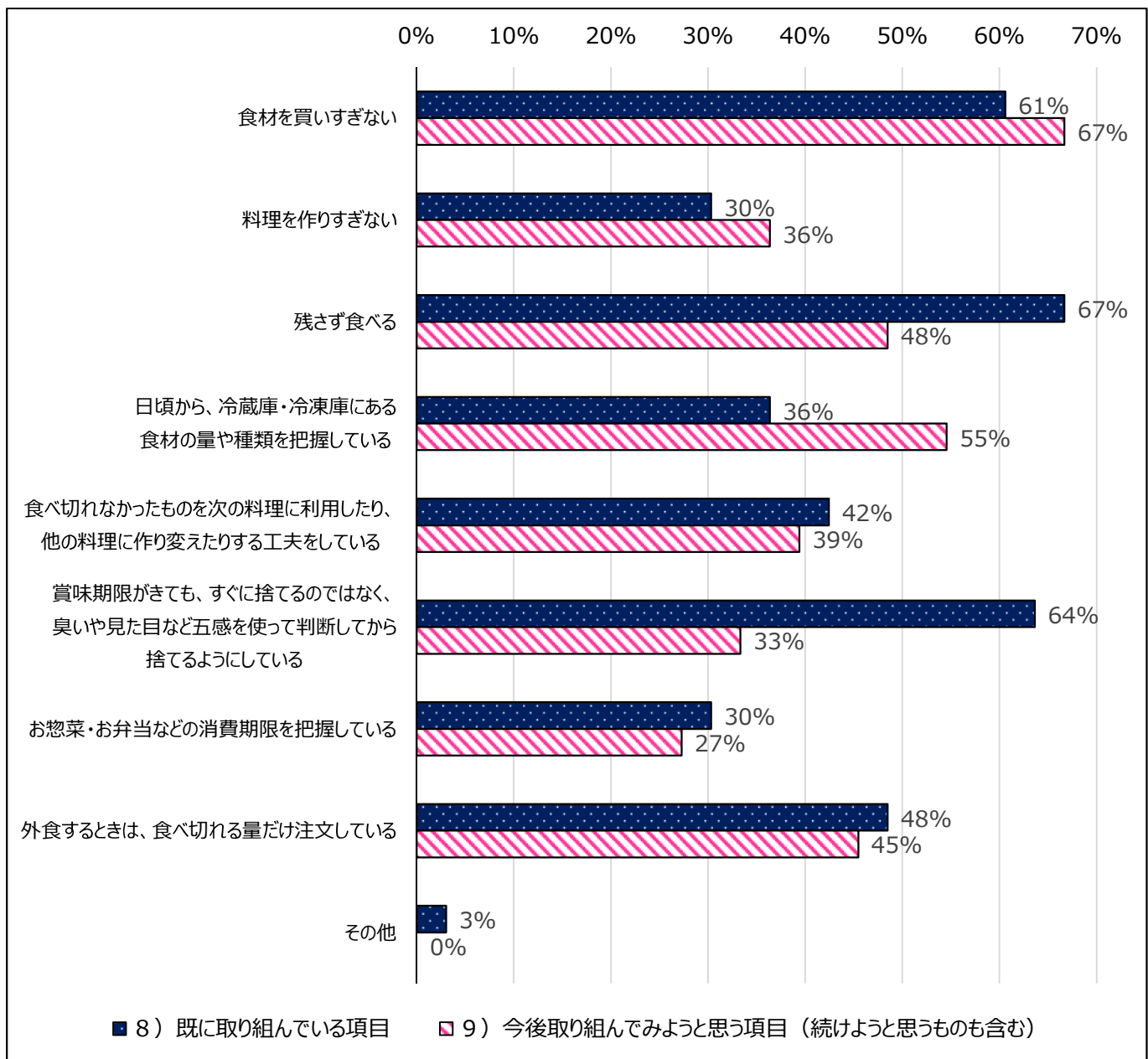
- 6) 消費期限（期限をすぎたら食べない方がいいもの。主な食品は、サンドイッチやお弁当など）前に、食品を廃棄したことがありますか？
- 7) 【6）であると回答の方】 消費期限前に廃棄した理由はなんですか？（複数回答可）



その他の内容

- ・食中毒が心配
- ・美味しくなかった

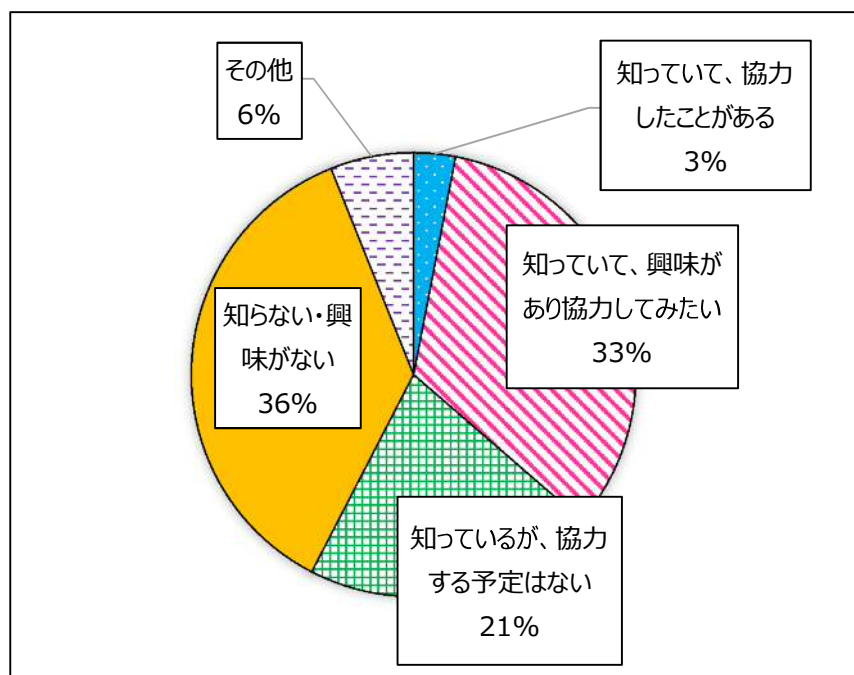
8、9) 次の項目で、8) すでに取り組んでいる項目、
9) 今後取り組んでみようと思う項目（続けようと思うものも含む）
はありますか？（複数回答可）



その他の内容

- ・食べきれない食材を冷凍して保存している

10) 川崎市ではフードドライブ（家庭から食べきれない未利用食品を持ち寄り、フードバンクを通じて食料を必要としている世帯等にお渡しする活動）を実施しています。川崎市でフードドライブを実施していることを知っていますか。



その他の内容

- ・知らなかったがぜひ協力したい。
- ・以前の横浜市の勤務先で協力したことがある。

* 川崎市のフードドライブ *

●食品回収ボックス設置場所

- ・フードドライブ窓口（川崎市環境局減量推進課：川崎区）
- ・川崎市地球温暖化防止活動推進センター（高津区）
- ・ヨネツティー王禅寺（麻生区）
- ・生活環境事業所（川崎/中原/宮前/多摩）
- ・各区ごみ相談窓口（※日程が決まっています）
- ・イベントでの実施（※不定期）

●主な回収対象食品

穀類（お米・麺類・小麦粉等）、保存食品（缶詰・瓶詰）、乾物（のり・豆等）、調味料各種、食用油、インスタント食品、レトルト食品、飲料（ジュース・お茶等）、ギフトパック（お歳暮・お中元等）など

※アルコール飲料は対象外になります。

●食品の回収条件

- ・未開封であるもの
- ・原則、賞味期限が明記され、かつ1か月以上残っているもの
- ・常温で保存が可能なもの

※ご不明な場合はお問合せください。

お問合せ：川崎市環境局減量推進課 Tel.044-200-2568 mail 30genryo@city.kawasaki.jp



11) あなたが普段実践している食品ロスを減らす工夫、もしくは、あなたが実践することで食品ロスを減らせるアイデアがありましたら、自由に御記入ください。(200文字以内)

《 自由回答 》

- ホワイトボードに購入した日付と食品を書き、冷蔵庫の中身が見える化している。
- 食べきれる量を考えて買い物をする。傷みやすい食材は積極的に冷凍保存する。在庫の賞味期限を定期的にチェックする。
- 食品のロスのないレシピを考える、調べる。
- 食べものを軽視せず、野菜の捨てる部分、例えば野菜の皮、ピーマンの種、菜っ葉の根っ子部分もみじん切りにしたりなど利用する。本来栄養のある部分であり美味しい。
- ネットを利用して、近所でグループを作り、交代で料理を作る。余り物があったら、チャットする。
- 多く購入したものは、食品をしまうときに下処理をする。料理が残った場合は、春巻きの具材に利用する。
- 食品廃棄はしないように注意している。食品ロスで話題になった恵方巻については、そういった過剰供給を廃するために購入しないようになった。
- 外食時の残った分をドギーバッグで持ち帰ります。形の悪い野菜は廃棄せずに販売するのも大事だと思います。もしくは国が買い取り、学校給食、炊き出しや刑務所など個人が購入しないところで使うのもいいと思います。作りすぎたり、賞味期限が近い食材があった場合は食材を買わずにその食材の消費に努めます。
- 店の惣菜売り場は見た目は悪くなるとおもいますが、当日に売れるだけの商品を置くべきだと思う。種類也多すぎる。売れ残った商品はフードドライブにまわせば良いと思う。当日に食する食材は賞味期限の近いのを買うようにする。
- 行政で災害備蓄を充実させてほしい。個人の家庭で長期の備蓄/短期の備蓄をおこなっていると、管理が煩雑になる。結果、誤って期限が切れた食品をロスすることにつながってしまう。



12) その他食品ロスについて御意見がありましたら、自由に御記入ください。(200 文字以内)

《 自由回答 》

- 食品自給率が低いのに食品ロスが多いのに矛盾を感じます。教育現場で食べ物大切さを教えるべきだ。家庭でも買いすぎや食べ残しに注意するようにする。将来世界の人口が増えて食材が輸入できなくなるかもしれません。今のうちに食品ロスの改善と自給率のアップをしていくべきだと思います。
- 外食したときに、持ち帰りの文化が浸透するといいなと思います。
- フードドライブの開催情報を知りたい。
- フードドライブについてはもう少し積極的に広報されてはどうでしょうか。
- 一人暮らしで、買うときに分量が多くて困っている。肉、野菜、etc もう少し少ないものを増やしてほしい。
- 食品メーカーは商品加工技術を向上させて、廃棄される食品が減らせると良いと思います。
- どこから食品ロスが発生しているのか、もっと宣伝する必要があります。
- 家庭、小売、外食レストラン、どこでのロスが多いのかとても気になりました。特に小売では売り切れるのが一番いいですが、チャンスロスやスカスカの棚では消費者の心象が良くないなどありそうなのでどうしても棚を満たして結果として期限切れのロスが多く出そうです。消費者の意識も変えないといけないと思いました
- うちでは、ほとんど捨てていません。家計を考えれば出来ません。外食業や産地での廃棄のニュースは悲しく思います。
- テレビで大盛りのお店紹介や、大食い競争の様子が流れると見ていだけで食べ物もったいないと思ってしまいます。
- 缶詰レシピを考えて、ロスをなくしている。
- スーパーマーケット、デパ地下での買い物は、つつい目移りがして購入してしまうので、自宅が少人数であることを戒めながら選ぶようにしている。

