

令和4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

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522万トン※といわれています。この食品ロスのうちの約47%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113g（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「令和2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 46名
（Ⅰ. 回答者数38名・回答率83%、
Ⅱ. 回答者数38名・回答率83%） |
| 4 調査方法 | 市ホームページの回答フォームによる |

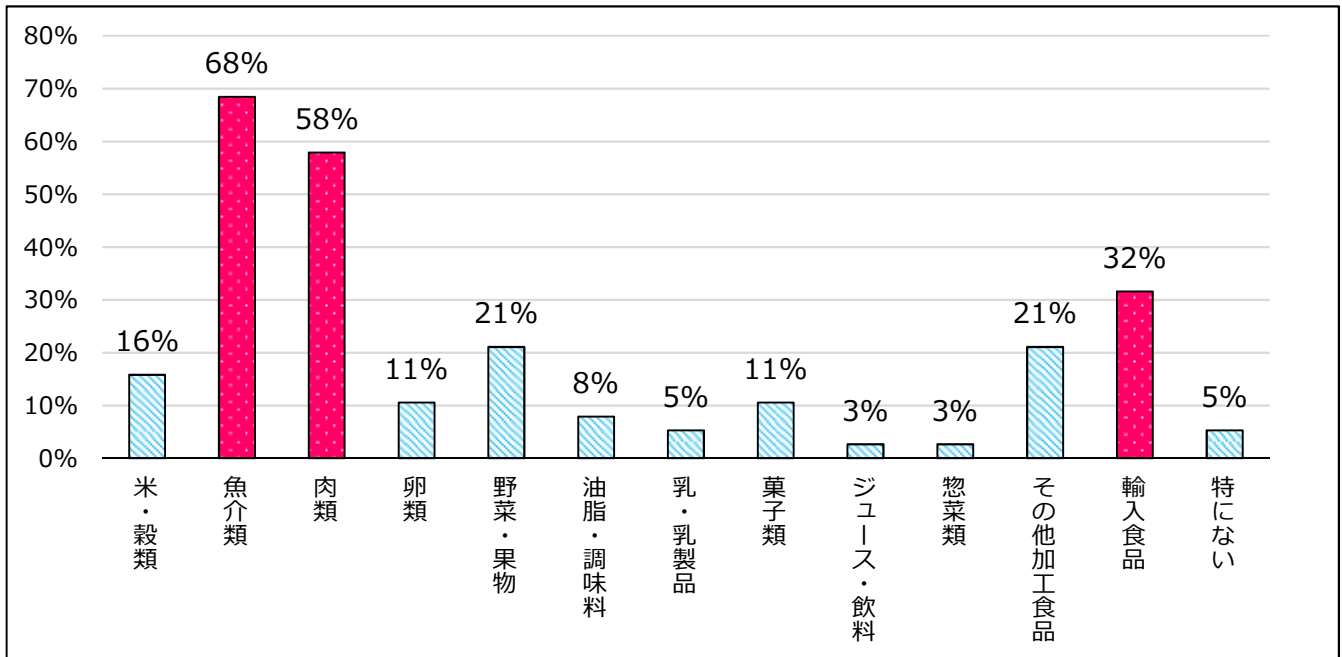
- 集計結果について、四捨五入の結果や複数回答の集計によるため、合計が100%とにならない場合があります。
- 調査結果中の「回答者数」は「調査対象者」から「未提出者」を除いた数としました。
- 自由回答、その他意見は一部抜粋。



1 食の安全性について

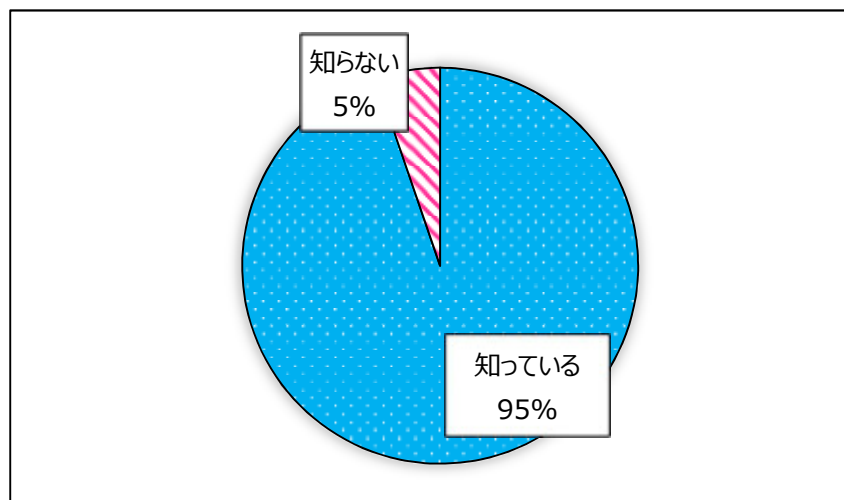
《食品に関して》

設問 1 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）

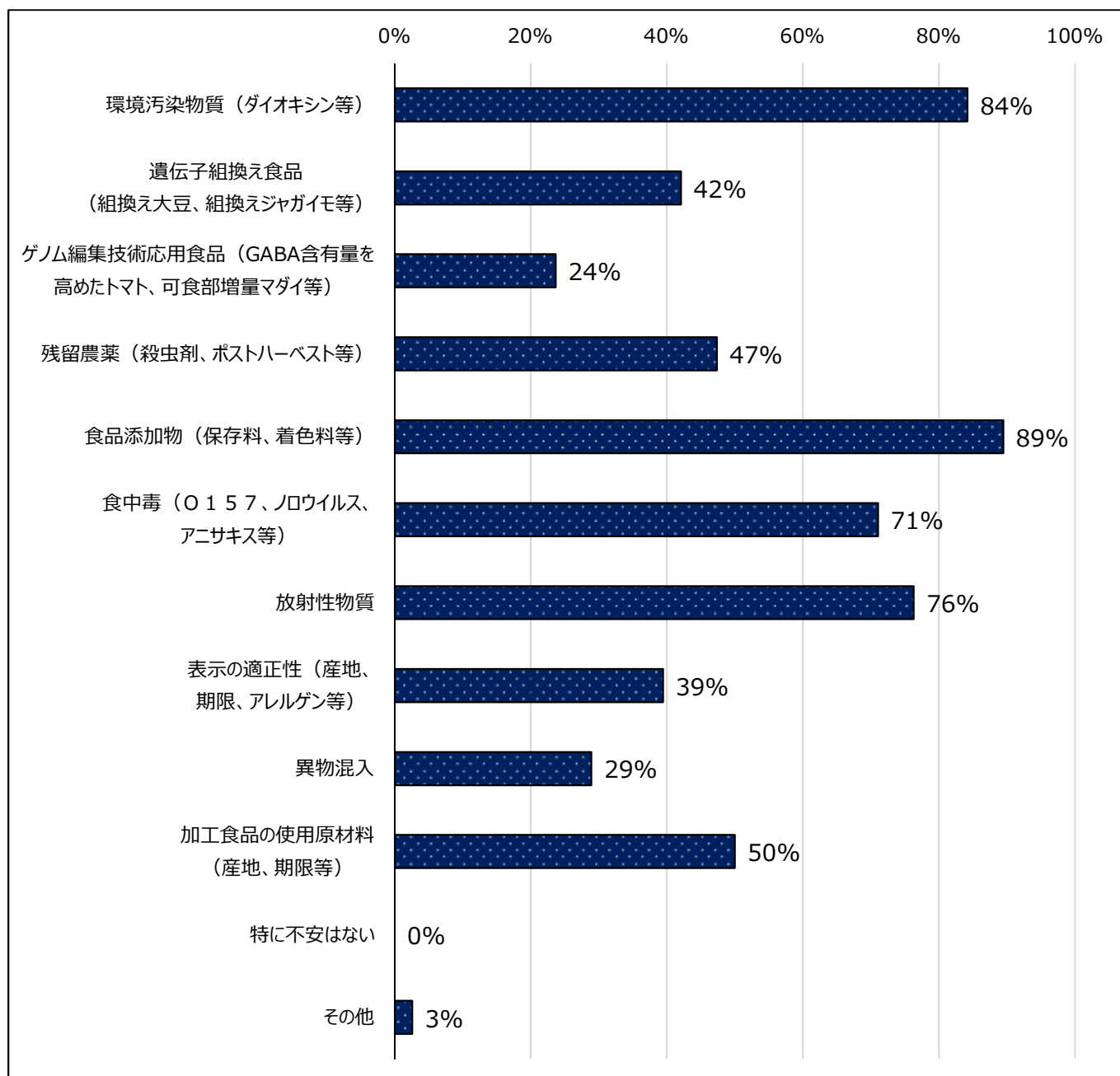


	平成 30 年度	平成 31（令和元）年度	令和 2 年度	令和 3 年度	令和 4 年度
1 位	魚介類/ 輸入食品	肉類/輸入食品 /その他加工食品	輸入食品	輸入食品	魚介類
2 位	肉類	野菜・果物	その他加工食品	野菜・果物	肉類
3 位	野菜・果物	魚介類	魚介類/肉類	魚介類/肉類	輸入食品

設問 2 「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか？

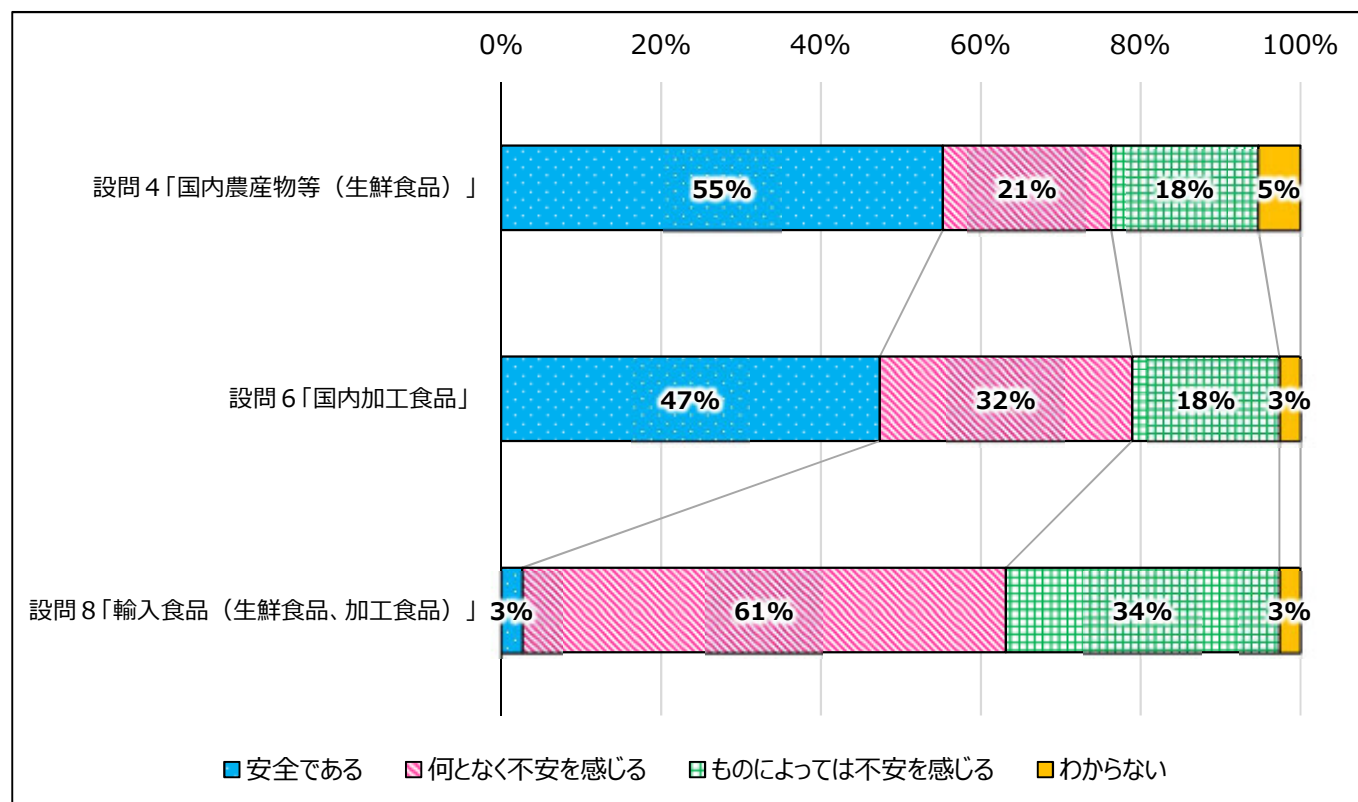


設問3 どのようなことに不安を感じていますか？（複数回答可）



《日頃購入している食品の安全性について》

設問4「国内農産物等（生鮮食品）」、設問6「国内加工食品」、設問8「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？



設問5、7、9【設問4、6、8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

- ・野菜、果実等の残留農薬
- ・個人商店で低価格だとその理由が気になる
- ・野菜の寄生虫、細菌類、ジャガイモの芽などの自然毒
- ・表示の偽装

「国内加工食品」について

- ・「乳化剤」「酸味料」等の漠然とした記載を見ても、物質名までは分からず安全性が判断できない
- ・輸入した物を、国内でパック詰めになっている食品。国内の販売業者名しか表示がなく、製造者名が記載されていない物
- ・素材の産地や由来（古いものを卸している）が気になる
- ・生産国が国内とは限らない場合がある
- ・甘味料や増量材などを使用したもの

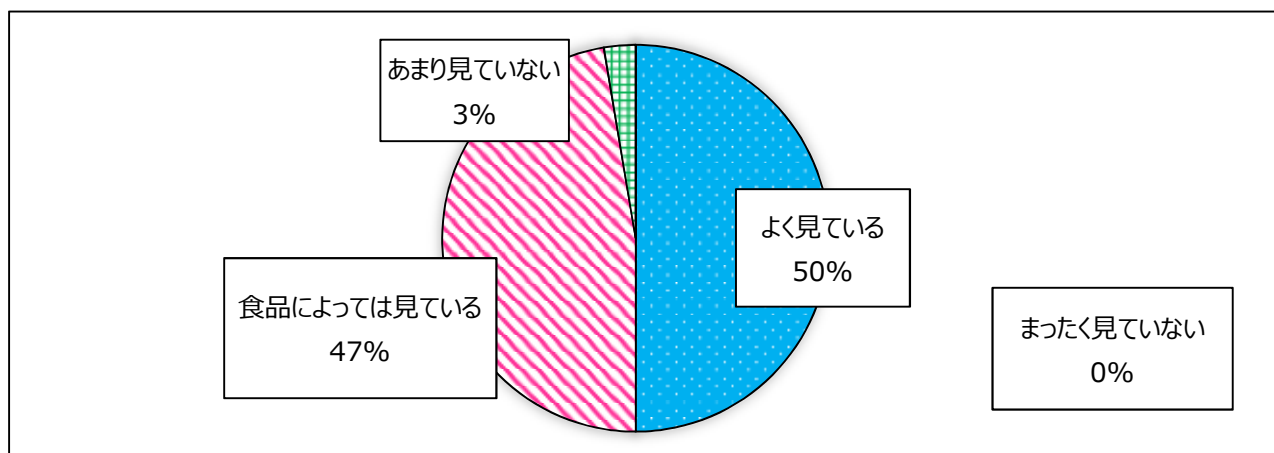
「輸入食品（生鮮食品、加工食品）」について

- 安全のための検査基準がわからない
- 農薬などの化学物質が混入・使用されているか分からないし表示もない
- 魚貝類のアニサキス処理方法
- 加工工場の衛生面や加工状態等
- 表示がきちんと翻訳されているか
- どんな環境で養殖・飼育されているのかわからない
- 海外産のフルーツ。カビ毒、またカビや虫を防ぐための農薬の発がん性

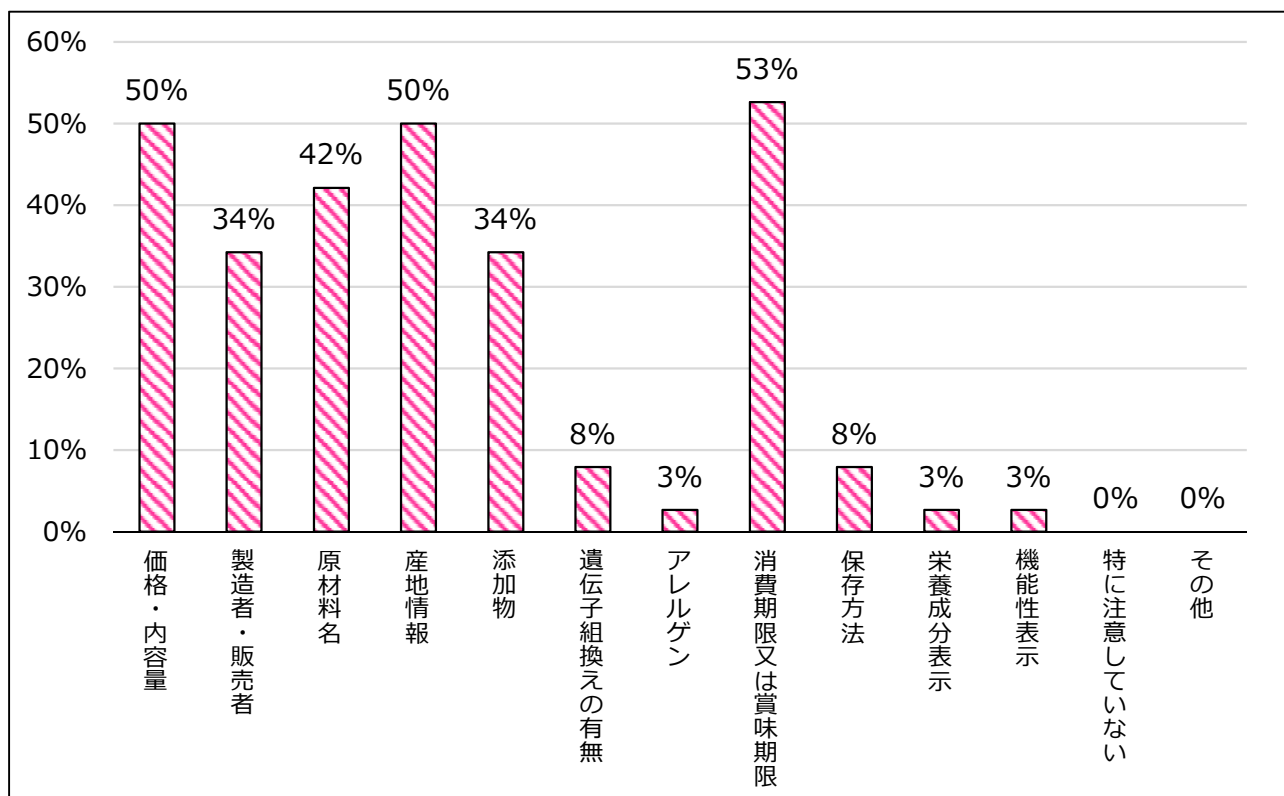
※平成29年9月1日より食品表示基準が改正され、加工食品の原料産地表示方法が変わりました。

《食品表示等について》

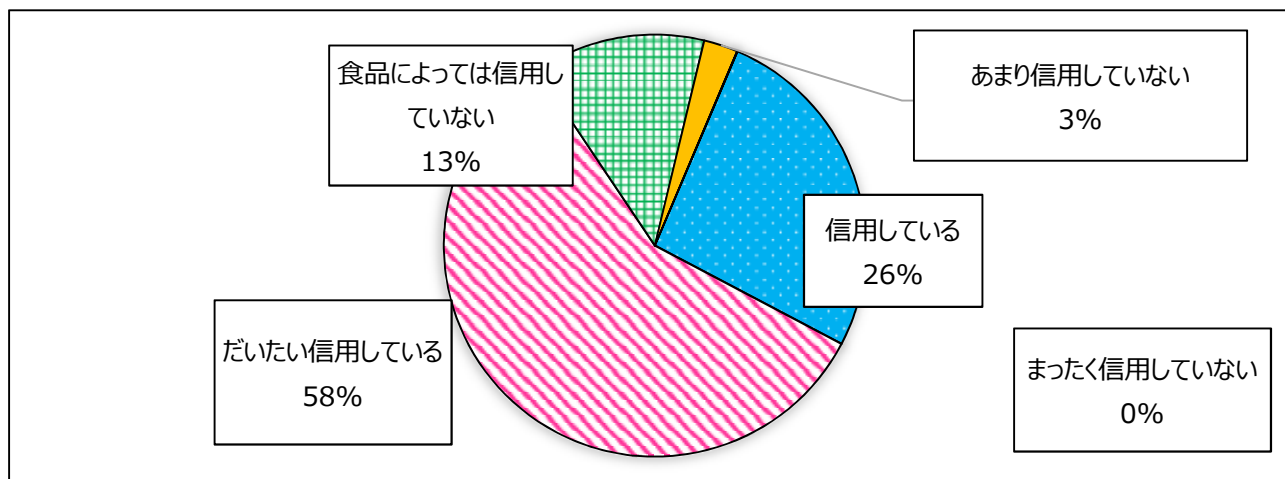
設問 10 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？



設問 11 食品表示を確認するときに、どの表示を特に注意して見ていますか？（3つまで回答可）



設問 12 食品の表示をどの程度信用していますか？

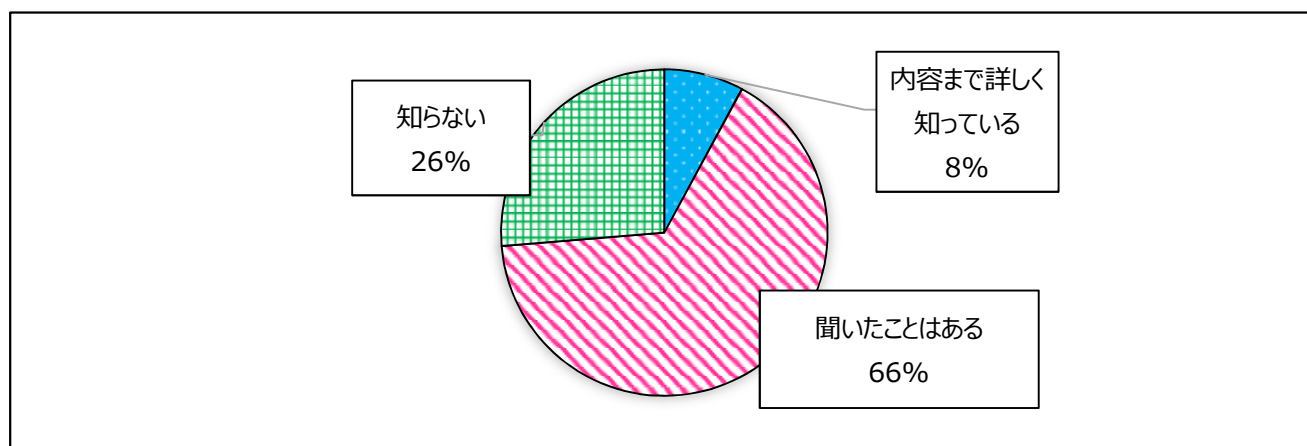


設問 13 【設問 12 で「食品によっては信用していない」と回答の方】信用していないものは具体的にどのようなものですか？

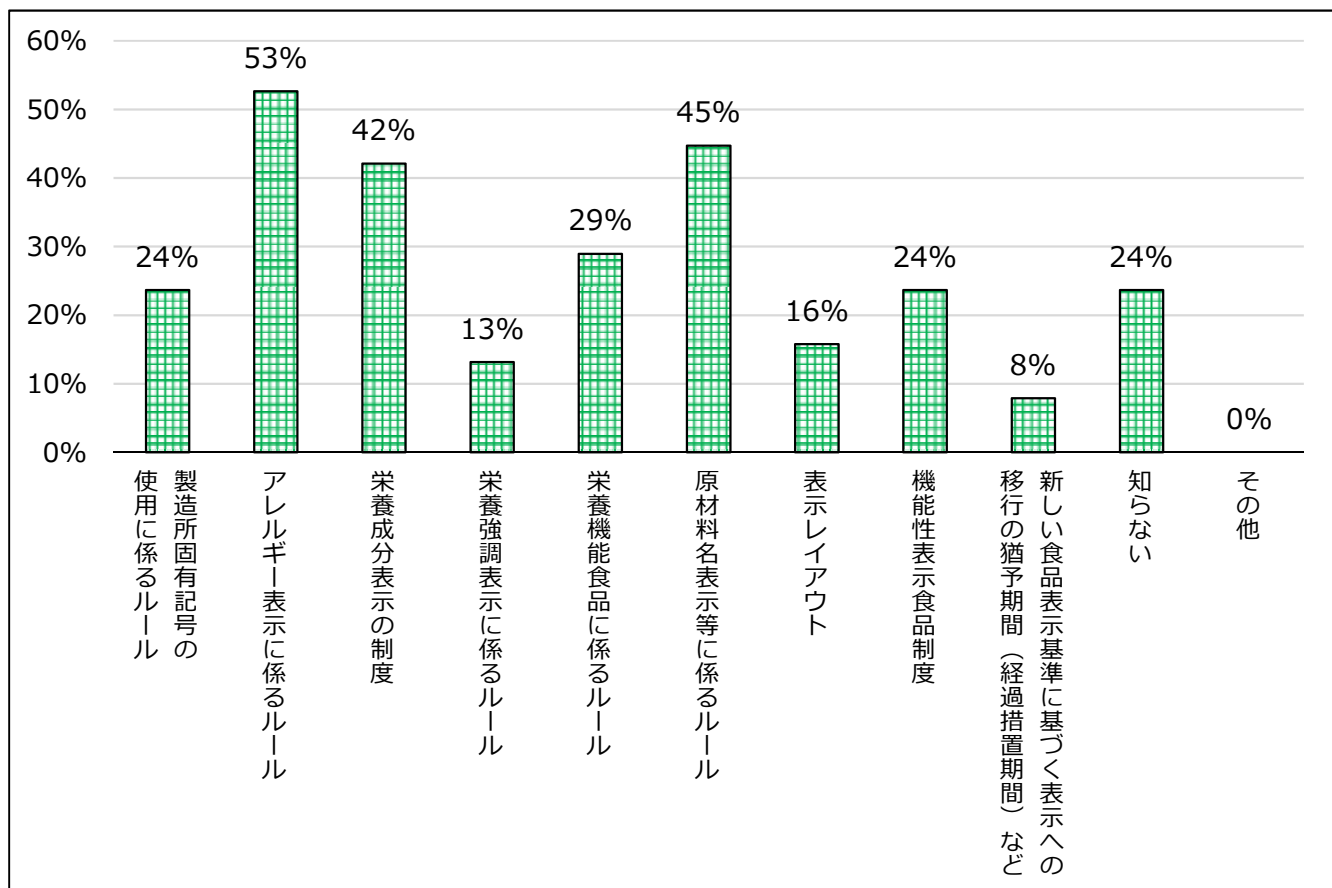
《 自由回答 》

- ・ハム（発色性のある亜硝酸ナトリウムが添加されているもの）、サイダー（甘味料のスクラロースとアセスルファムKをつかっているもの）ワイン（酸化防止剤）、さとうや、ソース、つゆ、コカ・コーラなどに使われているカラメル色素
- ・加工品一般
- ・わかめ、牛肉、鰻

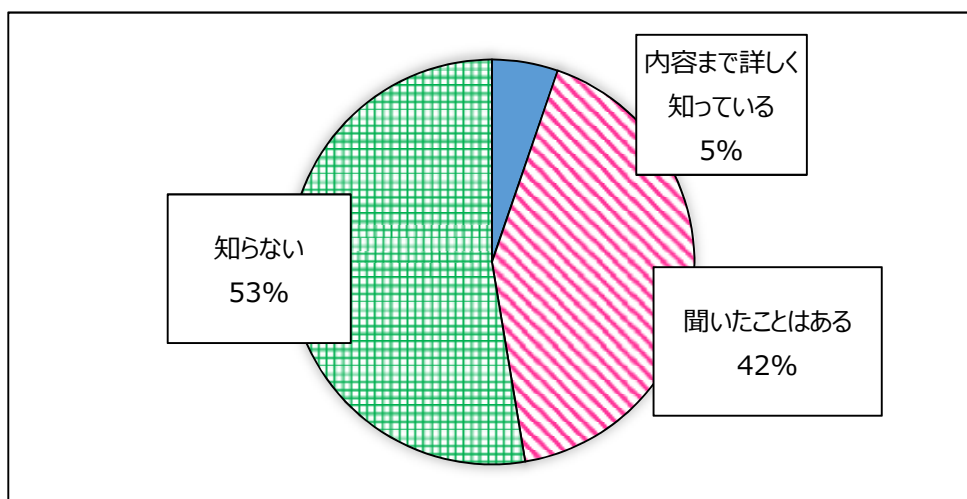
設問 14 食品表示法（平成27年4月制定）に基づく「食品表示基準」について御存知ですか？



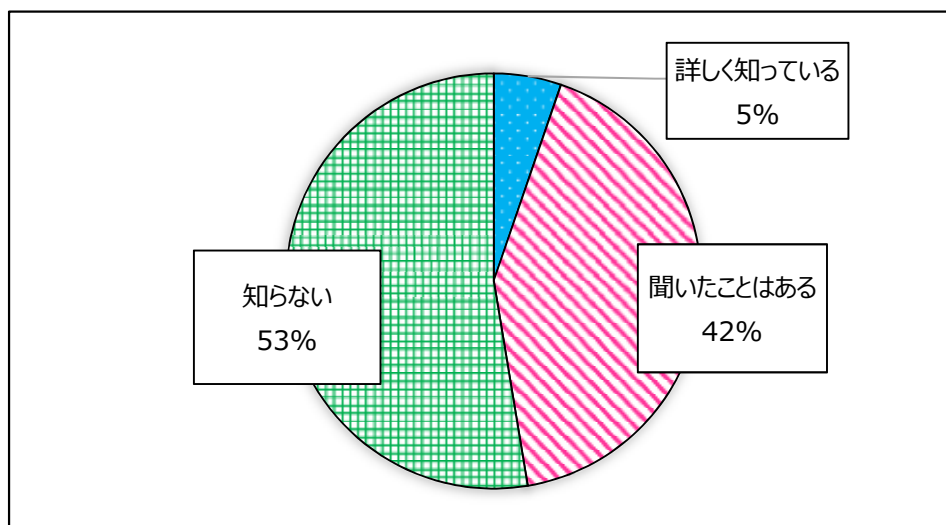
設問 15 食品表示法に基づく食品表示基準で定められているルール等について、あなたが知っているものをお選びください。（複数回答可）



設問 16 平成29年9月に食品表示法の食品表示基準が改正され、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。



設問 17 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？」

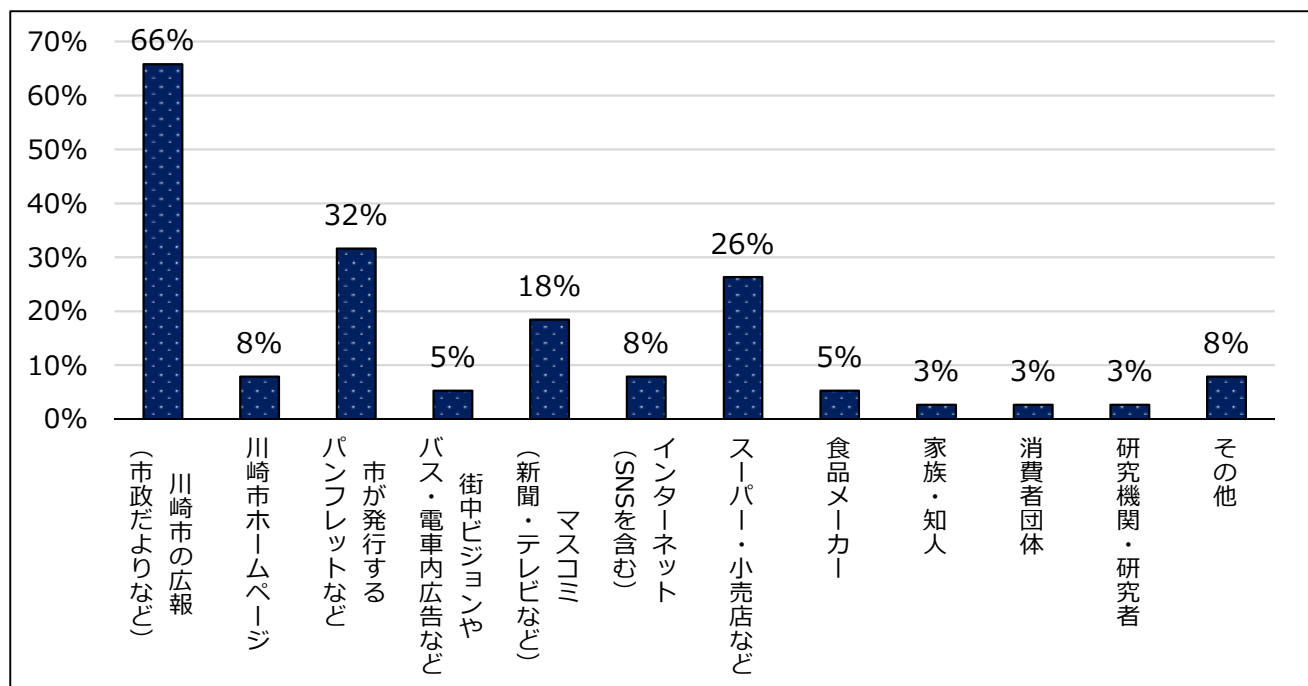
「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。



ハムップ店長
川崎市食品安全推進キャラクター

《食の安全確保に向けた取組について》

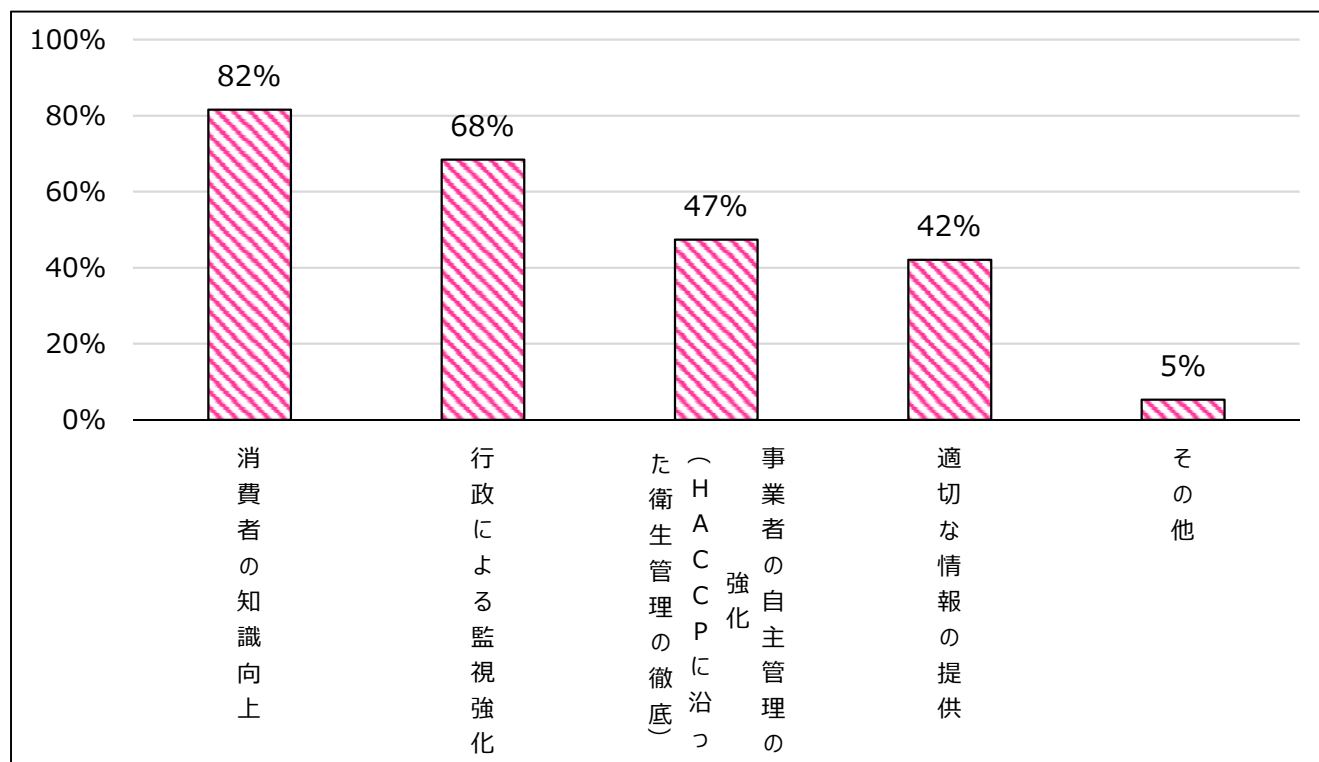
設問 18 川崎市における食の安全確保に向けてのさまざまな取組について、どのようなところから情報を入手していますか？（複数回答可）



その他の内容

- ・情報は入手してません。など、知らないとの意見が3件ありました。

設問 19 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）

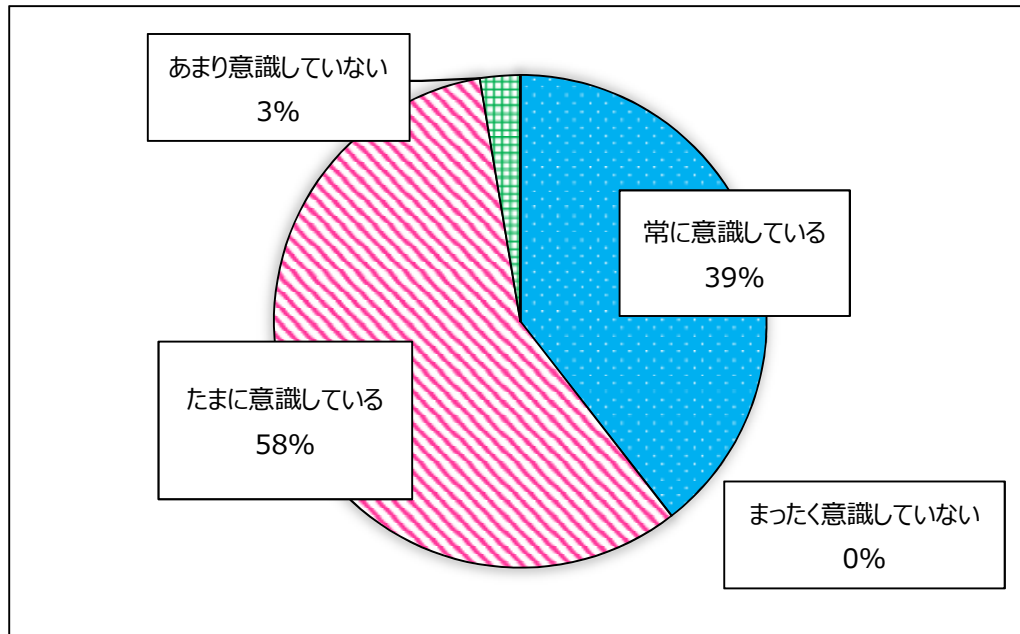


その他の内容

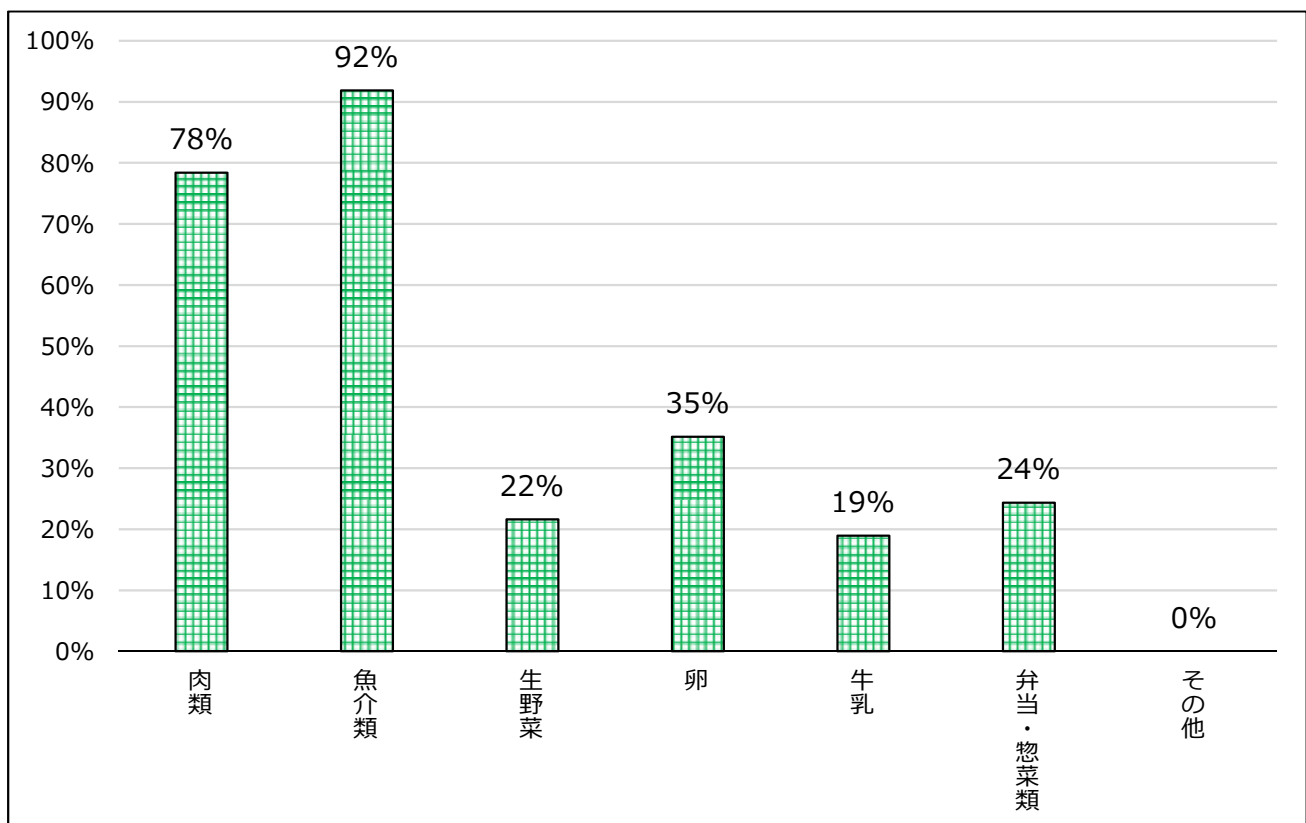
- ・自治体からの情報が末端の市民まで伝える仕組み・取組み
- ・食の安全に関する学校教育の充実。行政や事業者だけではなく中立な第三者（専門家・機関や団体）による啓発活動

《食中毒について》

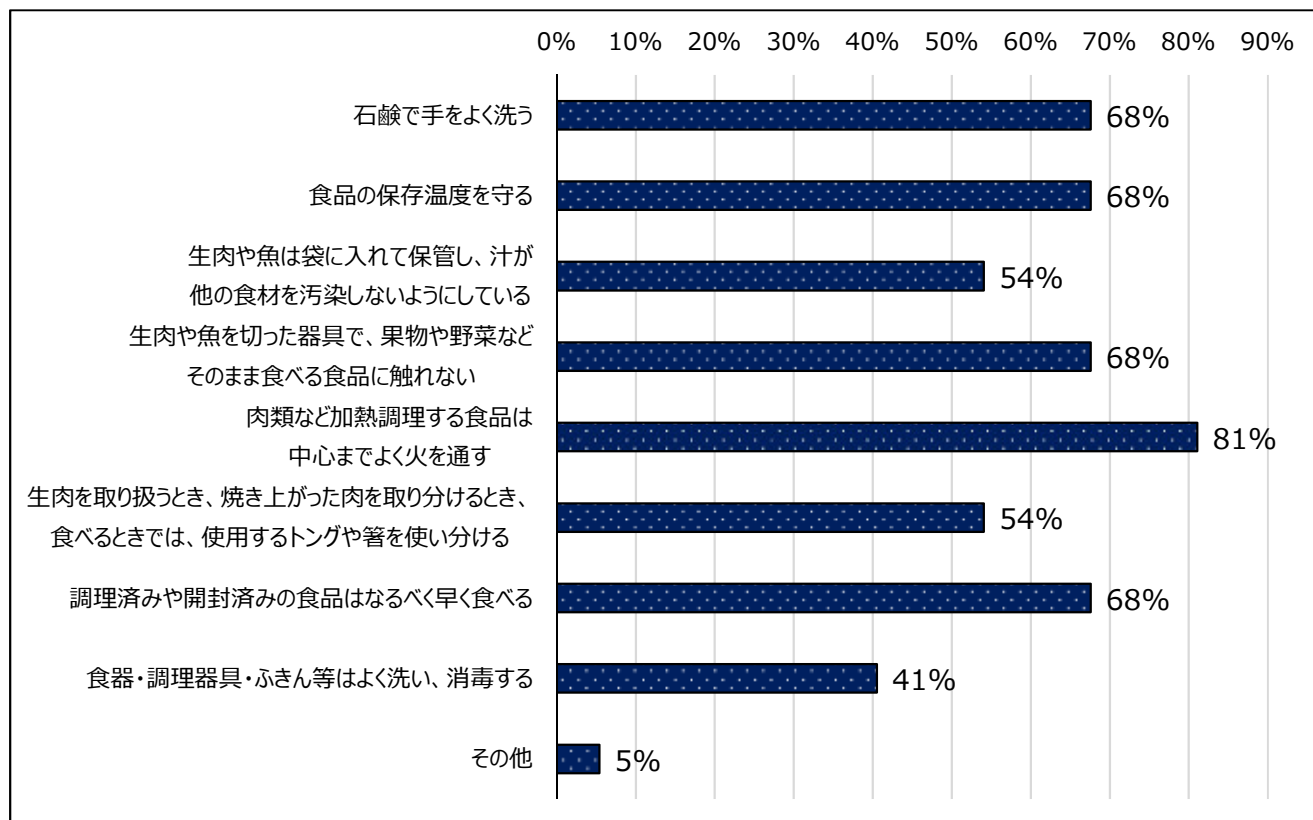
設問 20 食生活の中で、食中毒の予防について意識していますか。



設問 21 【設問 20 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）



設問 22【設問 20 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

- ・購入時に鮮度の高いものを選ぶ。食品衛生法適合の使い捨てニトリル手袋を活用する。
- ・お弁当のおにぎり等すぐに食べない物は接触れないように作る。じか箸をしない。パッケージの外側に食品が触れないようにする。

設問 23【設問 20 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）
回答した方は 1 名で、「1 食中毒になったことがないから」とのことでした。



設問24 食に関して、日頃心掛けていたことがありましたら御記入ください。(200文字以内)

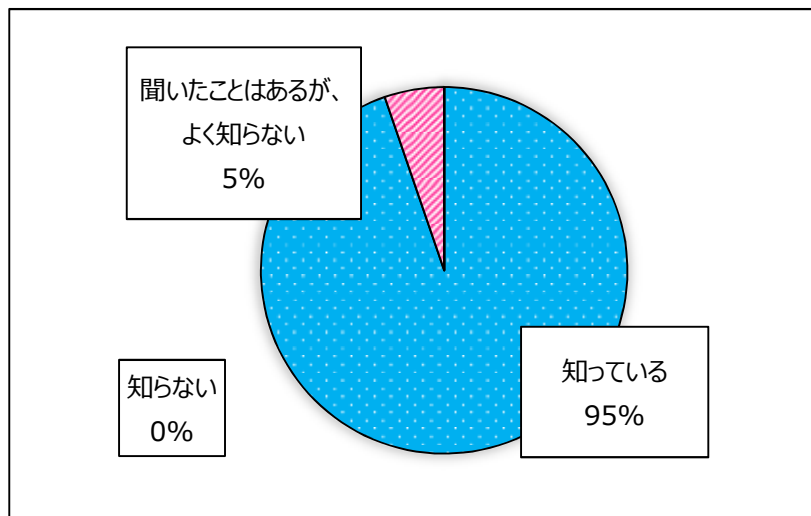
《自由回答》

- 必要以上には買わない。
- 出来るだけ国産品を買うようにしている。
- 加工品、惣菜等はあまり買わずに手作りするようにしている。
- 加工品等のアレルギー表示、成分表示には特に意識を払っている。
- 川崎市は農家が多く、地元野菜等も豊富なので、なるべく購入し、早く食べ切るようにしている。
- 生肉、鮮魚を扱う時は、手袋、トングを使うようにしている。
- 食品関連の事故・健康被害についての注意喚起や事例を、公的機関ホームページや各種情報サイトによりチェックしている。
- 保管してあった食材を使うときは必ず消費期限を確認する。
- 身体にいいものをバランスよく食べられるように、栄養素も意識して食事をしている。
- 同じメーカーのものは、継続して使わない。餌や違う環境で育った牛などを考えて、メーカーを変えながら、肉、チーズ、ヨーグルト、ハムなど、口に入るものは気を付けている。
- この夏、自家製アクアパッツァで食中毒を起こし、保存法の大切さを実感した。
- 開封したら使い切るようにしている。
- 肉（牛肉、豚肉、鶏肉）、豆腐、鯖缶、海藻類等、国産のものを購入している。フルーツは旬の果物を旬の時期に食べるようにしている。
- 食品在庫の整理整頓をして、重複買いをしないようにしている。
- 基本的な食中毒対策や食品ロス対策は心がけている。食品に関するニュースにはなるべく関心をはらうようにしている。
- 子供が食べる物は塩分の摂り過ぎにならないよう気をつけている。
- 食中毒の対策については、医療従事者とは別の教育を受けた専門家を養成し、監視・指導していくことが重要であると考える。
- 肉や魚はすぐに使う分以外は即冷凍する。葉物野菜は早く痛むので、毎日様子を見る。(少量ずつでも使う)

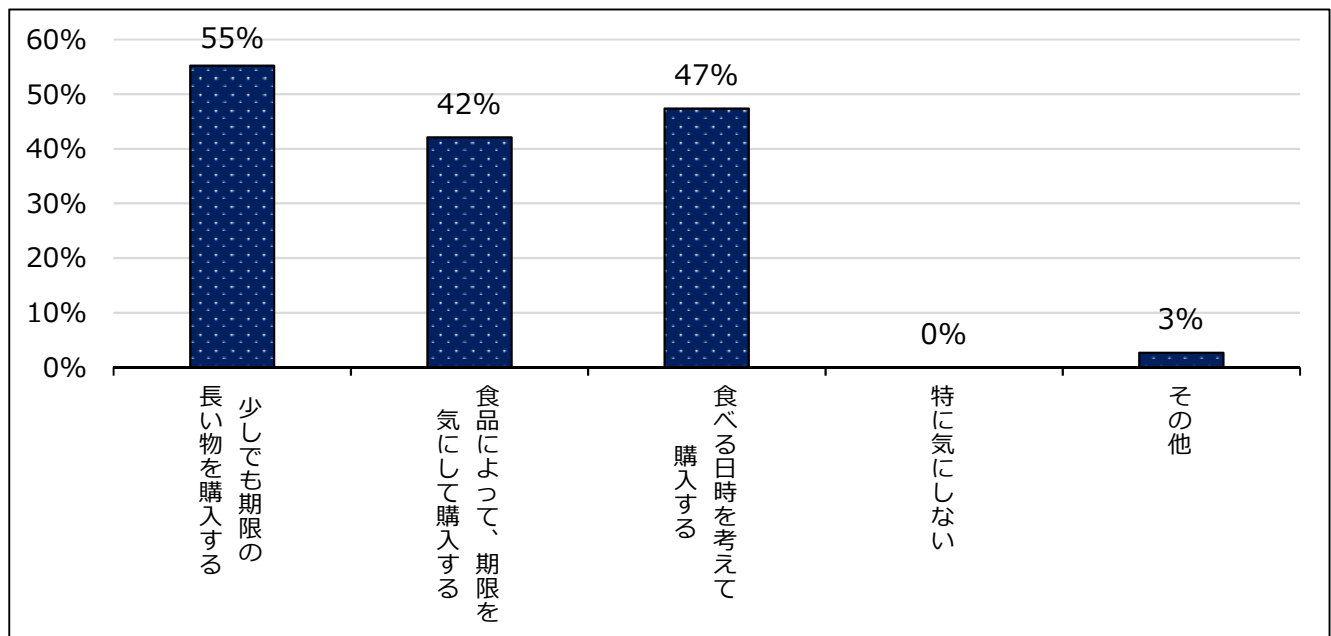


2 食品ロスについて

設問1 「食品ロス」という言葉を知っていますか？



設問2 買い物をすると、消費期限を気にしますか？（複数回答可）



その他の内容

当日食べる弁当・惣菜等は「手前どり」をする。

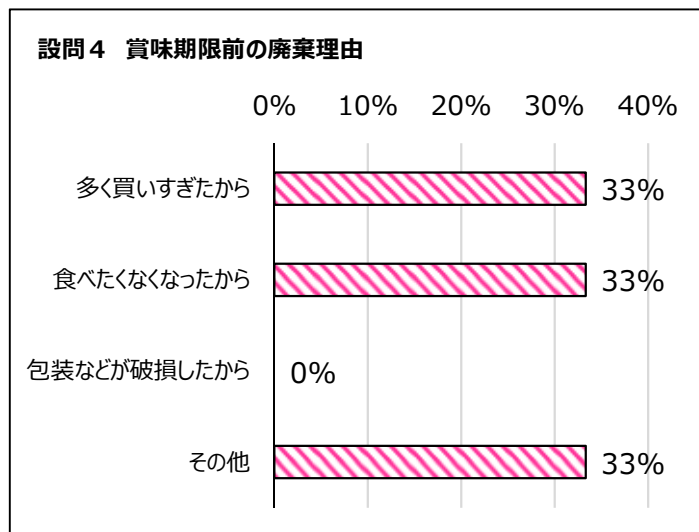
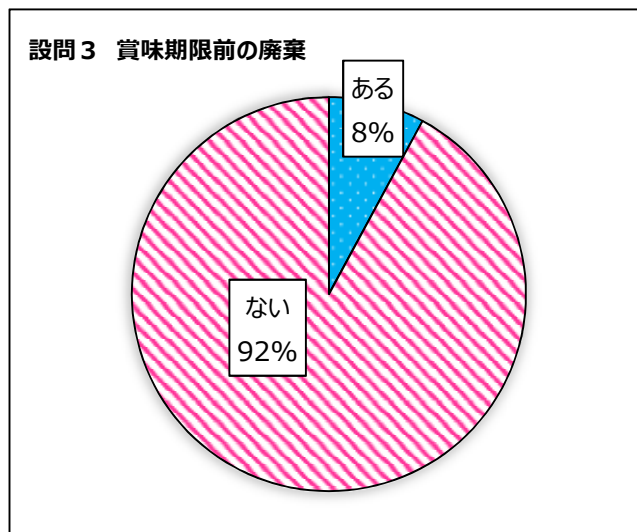
かわさき3R推進キャラクター。
生まれも育ちも川崎で、3Rの
大切さを伝える妖精です。
耳と体の3つのRで「3R」を
表しています。



かわるん

設問3 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？

設問4【設問3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）

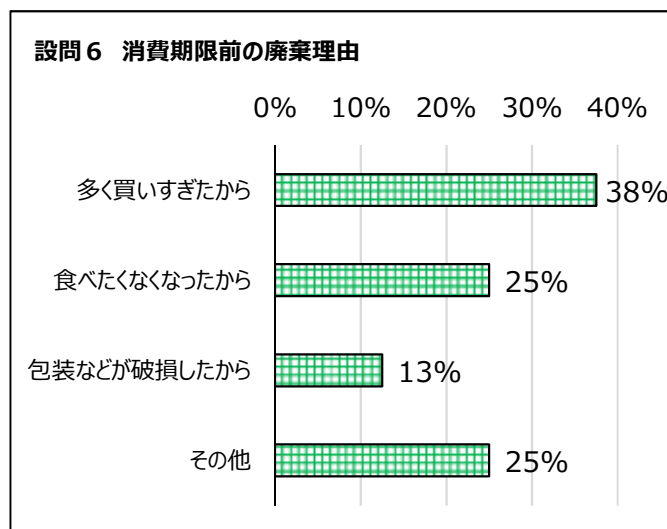
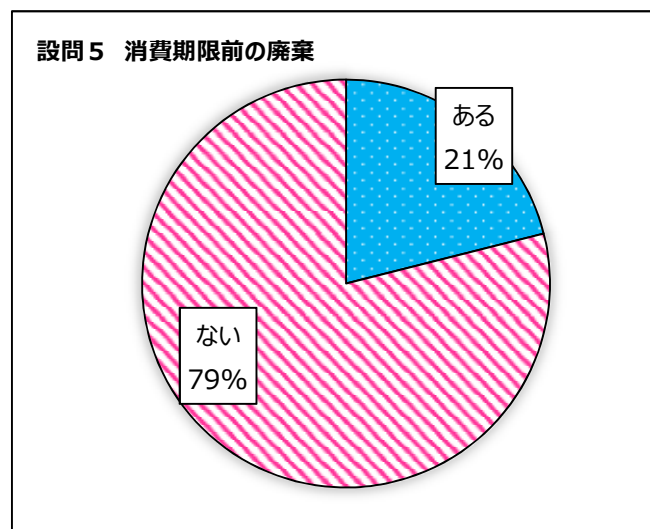


その他の内容

- ・緊急用に用意していたが、使わず忘れていた。

設問5 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？

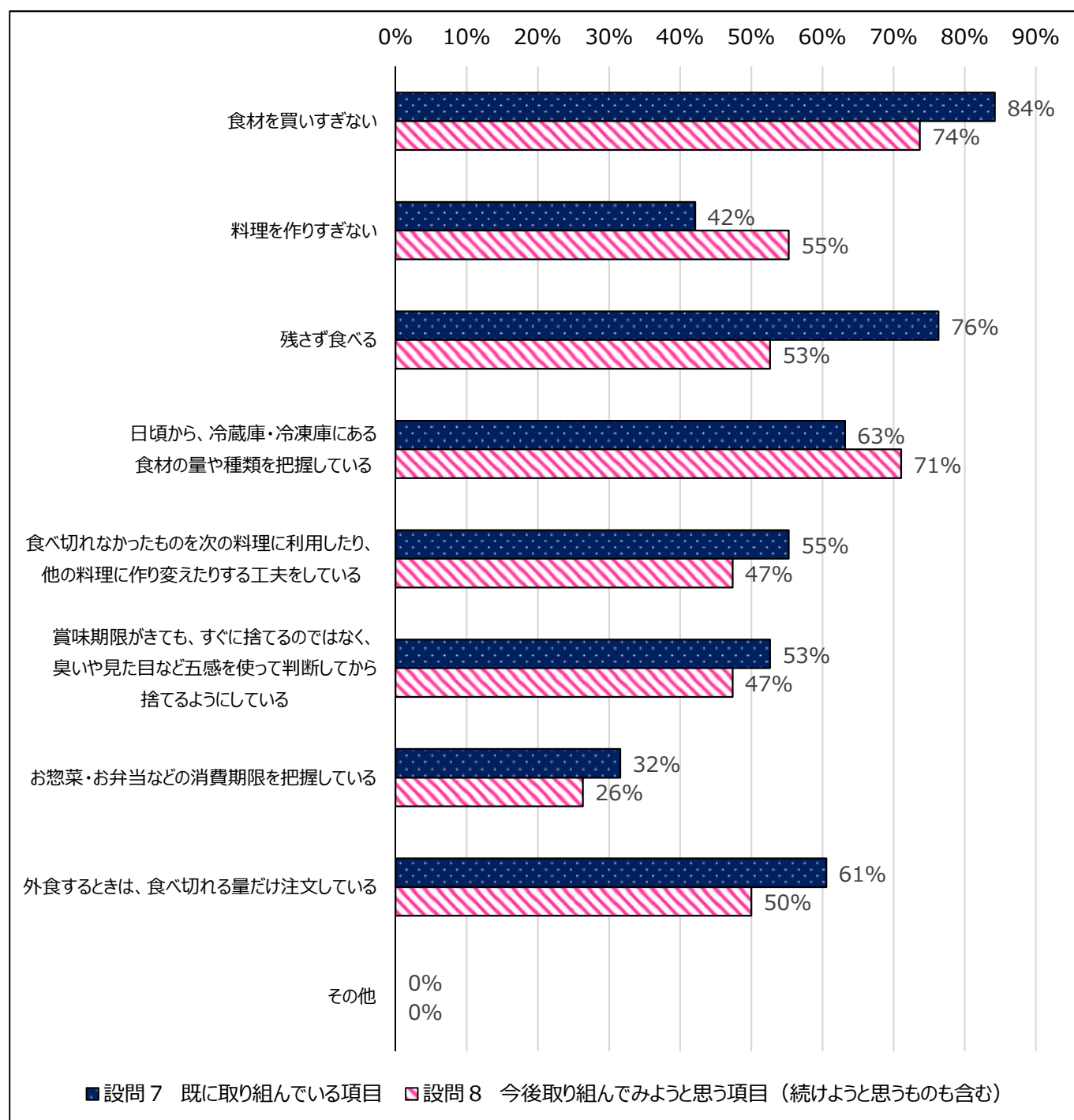
設問6【設問5であると回答の方】消費期限前に廃棄した理由はなんですか？（複数回答可）



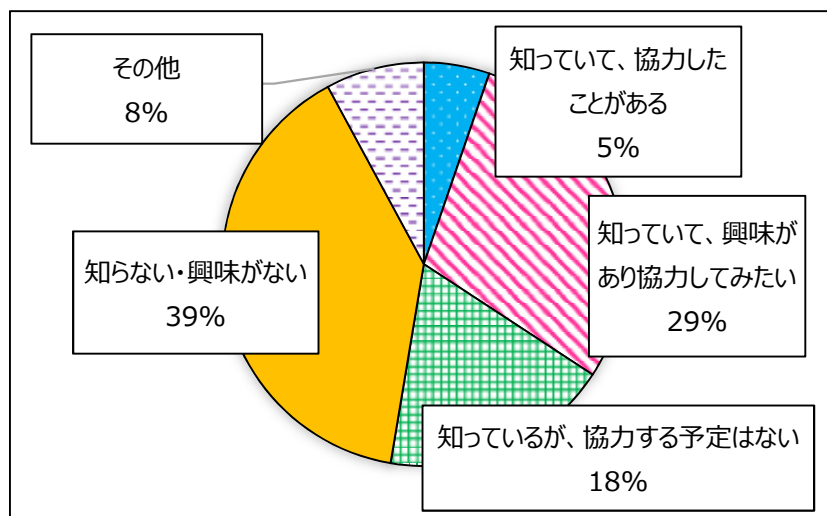
その他の内容

- ・購入直後から傷んでいるものや、運搬や自宅保管方法が不適切で傷ませてしまった疑いのあるもの。

設問7、8 次の項目で、設問7 すでに取り組んでいる項目、
 設問8 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）



設問9 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、興味がある。
- ・食べきれない程の食品は購入しないし、協力できるほどの経済的余裕がない。
- ・近くにあれば利用したい。

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
- ・賞味期限が明記され、かつ2か月以上残っているもの（お米、塩、砂糖など元々賞味期限の表示がないものについてはご相談ください。）
- ・常温で保存が可能なもの

※詳細は市ホームページをご覧ください。

市ホームページで

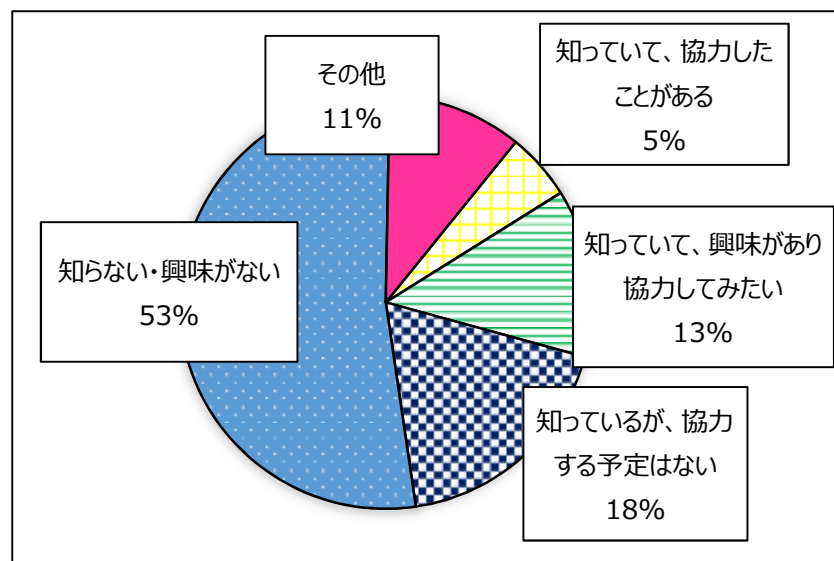
フードドライブ

検索



お問合せ：川崎市環境局減量推進課 TEL044-200-2568 mail 30genryo@city.kawasaki.jp

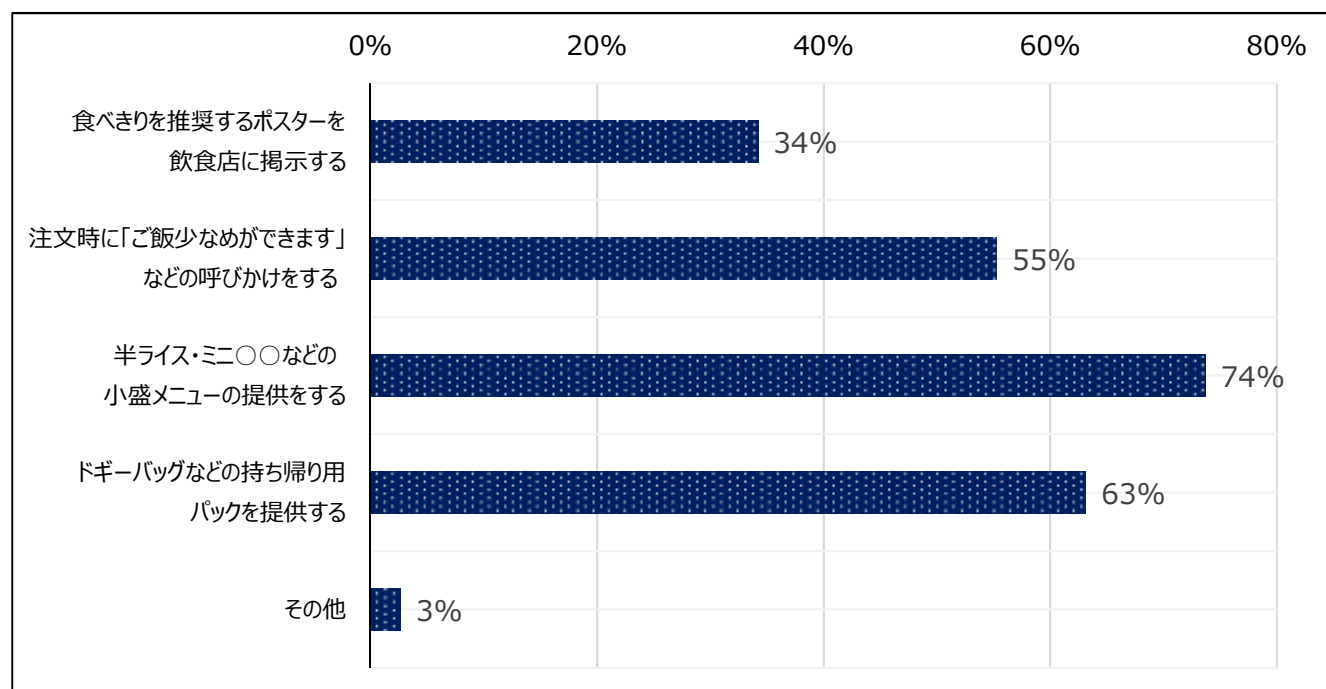
設問１０ 川崎市では、飲食店による食べきりや小売店による売り切りの促進等、食品廃棄物の削減に向けた取組を行っている店舗を「食品ロス削減協力店」に認定するなど、食品廃棄物の減量に向けた取組を実施しています。「食品ロス削減協力店」について御存じですか。



その他の内容

- ・初耳だが興味がある。
- ・知らなかったが、今後利用してみたい。
- ・近くのお店であれば是非購入したい。

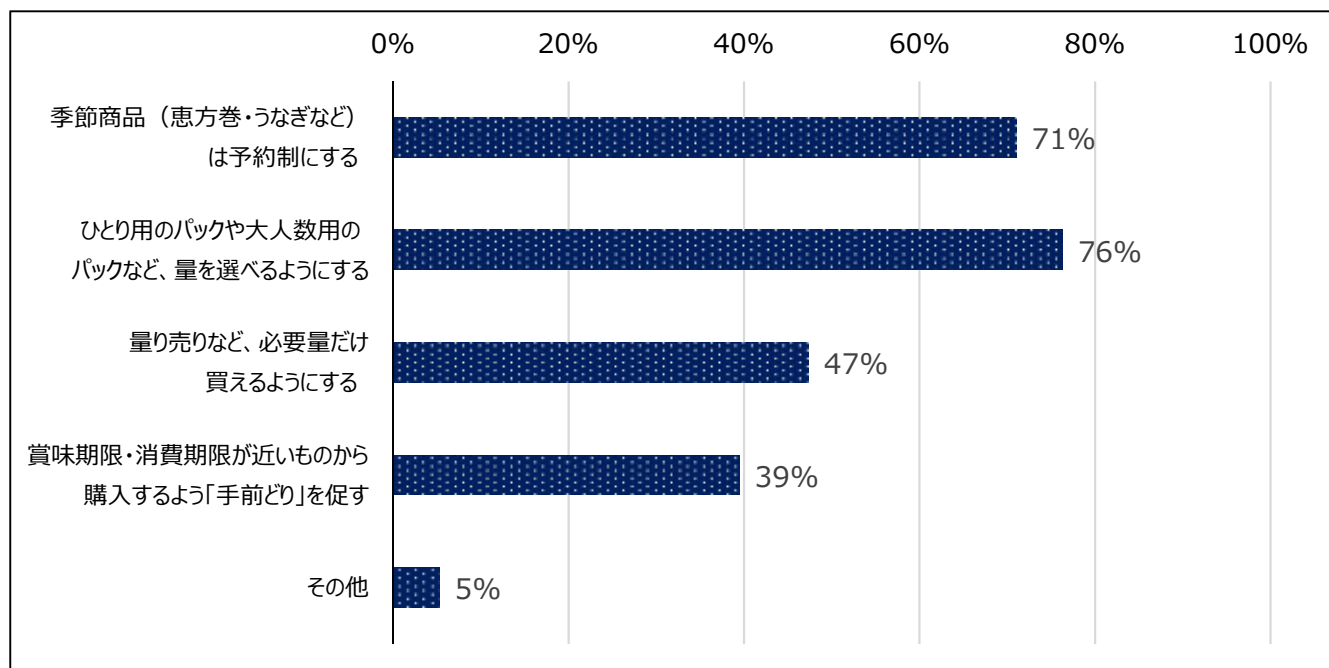
設問１１ 飲食店での食べ残しを減らすための取組として、どのような取組が有効だと思いますか。（複数回答可）



その他の内容

- ・苦手な食品を予め抜くことができるようにする。刺身のつま、洋食のパセリ等、残されることが多い食材は盛りつけすぎない。

設問１２ 食品小売店や小売店で食品廃棄を減らすための取組として、どのような取り組みが有効だと思いますか。（複数回答可）



その他の内容

- ・消費期限等が近く、ロスになりそうなものは割引を行う努力をする。
- ・難しいと思うが、賞味期限が同一のもののみ売場に陳列する。



設問13 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 》

- ひと手間を加えて作れるクッキングの実演を地道に活動して、一億総料理人の文化を作る。食材を使いきる想像力が食品ロスに貢献できる。
- メディアで食品ロスの工夫を凝らす番組があっても良いと思う。
- 子供が成長して、びっくりする量を食べていた時期を過ぎた。料理する量を適切にする努力をしている。
- 買いだめし過ぎない。
- 野菜の皮を利用している。
- 夫と二人暮らし、昨今は高齢のため、以前より食べる量がかなり減った。また体調によりその日の食べる量が違う。メインは少な目、保存の効くおかずを数品作り食欲に合わせて食卓に出している。
- 野菜をまるごと使い切るレシピ本や、食材を長く保存できる方法が掲載されている本などを購入し、食品ロスを減らせるように日々取組んでいる。余計なお金を遣わずに済み、栄養がとれて環境にも良いので、今後も続けていこうと思う。
- 夕飯のメニューを2、3日分決めておき、必要な材料だけを買に行く様にする。
- コンポスト(過去にダンボールコンポストの勉強済み)などを活用したいと考えている。
- 冷蔵庫にある余った食品を使ったレシピの紹介、講座などを川崎市で企画してほしい。
- 感染予防の観点から他者が食べ残したものは食べられないので、少量ずつ取り分けて出すようにしている。
- 冷凍保存を上手く利用する。
- 災害ストックをローリングで使っている。
- 空腹時に買い物に行くと、1週間以内に食べきれない程買い物してしまうので、注意するようにしている。予備備蓄購入が多いので、改めねばと思っている。
- 小分けにしてあるものがあれば、優先して買う。
- 冷蔵庫、冷凍庫の中にあるものを食べる日をつくる。



設問14 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 》

- 手前どりを推奨するポスターやポップ等をスーパー、コンビニ等で目にする機会はあるが、ポイント付与等の消費者メリットがなければ、なかなか推進しない考える。
- 調理実習を学校教育の重要な柱にする。食品の流通から地理、経済、政治など、肉魚からは生物、宗教、健康など、調理中は、数学、科学などとあらゆる学問を絡めて知識を高めてもらいたい。
- 食べなかった家のストックを提供できる場所があればぜひ持参したいが、提供できるものの賞味期限の縛りがあったり、提供する場所が限られていたり、なかなか届けられずにいる。もっと手軽にできるようになるといいと思う。
- 外食で食べ残しをする人が多い。注文の際に適切な量を見極めることが必要。お店のメニューに適量の注文を促すような工夫をしたらいいと思う。
- 化学保存料を使わずに食品を長持ちさせる技術を向上させるべきだと思う。
- 市が取り組んでいる政策や対策の情報が、市民に届いていないように感じる。「え、こんな事をやっているの?」と知ったときにはもう終わりというケースが大半。職員や組織周辺で止まっているようにも思える。市の広報(情報伝達活動/方法)を見直して欲しい。
- 平日仕事をしているので、週末に一週間分買い出しをして、それを使い切り、余った分は翌週に回すようにしている。買い出しの前日は冷蔵庫のお掃除として、野菜たっぷりスープなどを作るようにしている。
- 「食品ロスのうちの約47%は家庭から排出」との試算は初めて知り、想像していた以上に各家庭における努力が重要だと認識できた。行政・事業者・専門機関・学校・各種団体などの多様な主体が食育や農業体験の場を充実させ、多くの市民が食品を大切にする意識を高める、フードドライブの回収拠点の整備と普及啓発、バイキングなどロスが発生しやすい業態に対する行政からの助言などの取組みを、着実に進めることが必要だと思う。
- 近所のスーパーでは量り売りがないので、もっと普及してもらえると良いと感じる。
- 生き物へのリスペクトが食品ロスへの基本的なマインドなのかなと思う。
- 家庭での食品ロスの具体例をあげ、もっとPRしたほうがいい。自分では捨てていないつもりなので、どのようなケースがあるのか知りたい。
- 保育園で、保護者に夜ご飯用の食品として、賞味消費期限が近くなった食品を売ってほしい。
- 近所のスーパーで、期限の近いものは、こまめに割引率を変えて(下げて)いるのが良いと思った。
- 世界には飢えて亡くなる人も多いと聞く。食べ物を捨てるという感覚は戦後生まれの僕の頭の中には無い。
- 大量の恵方巻きの廃棄が問題視された。欲しい食品がいつでも売り場にあると思っている買い手側の意識、品切れは良くないと思う売り手側の意識、双方の意識を変える事が重要かなと思う。

