

令和5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523万トン※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3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4年度消費生活eモニター 31名

（Ⅰ. 回答者数26名・回答率84%、

Ⅱ. 回答者数25名・回答率81%）

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。

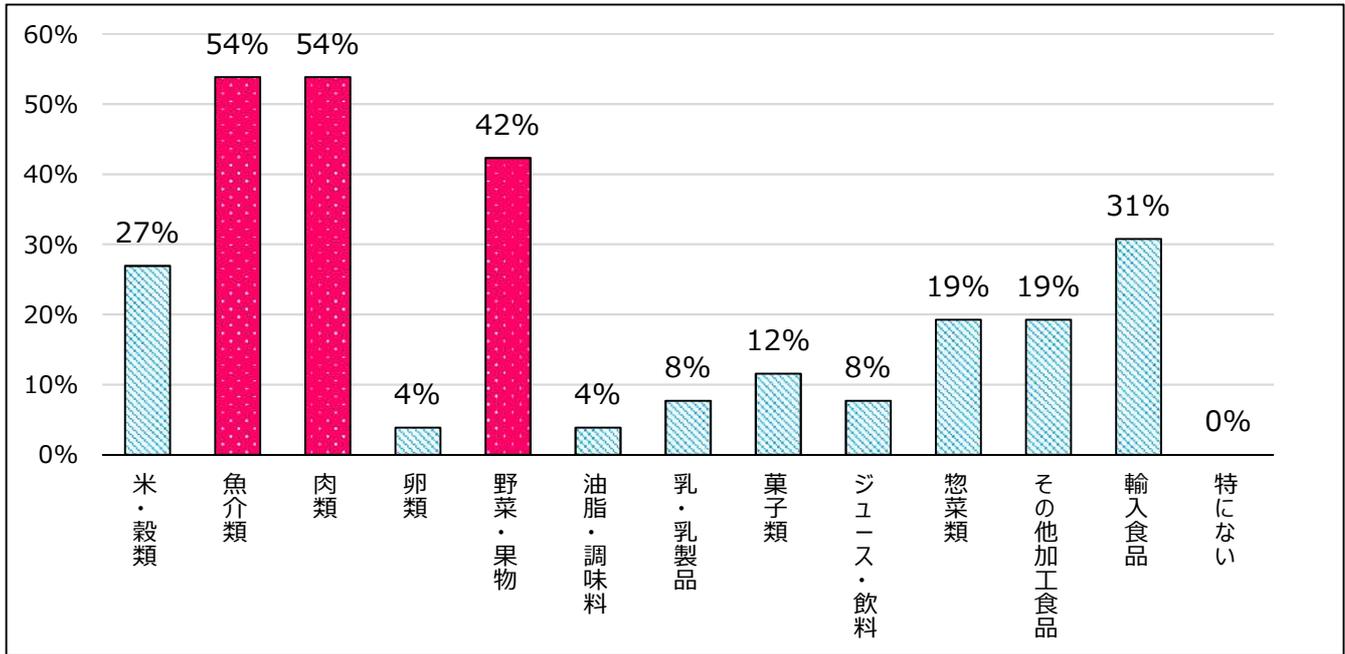
●自由回答、その他意見は一部抜粋。



1 食の安全性について

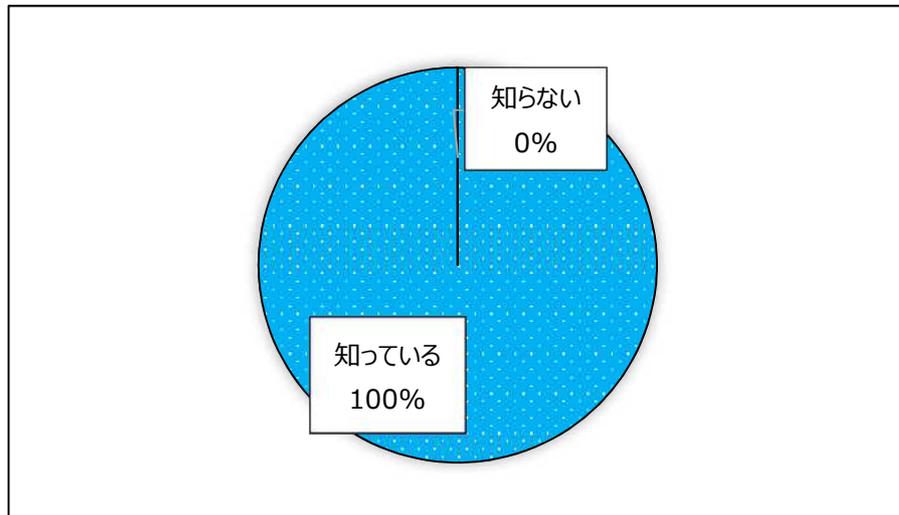
《食品に関して》

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)

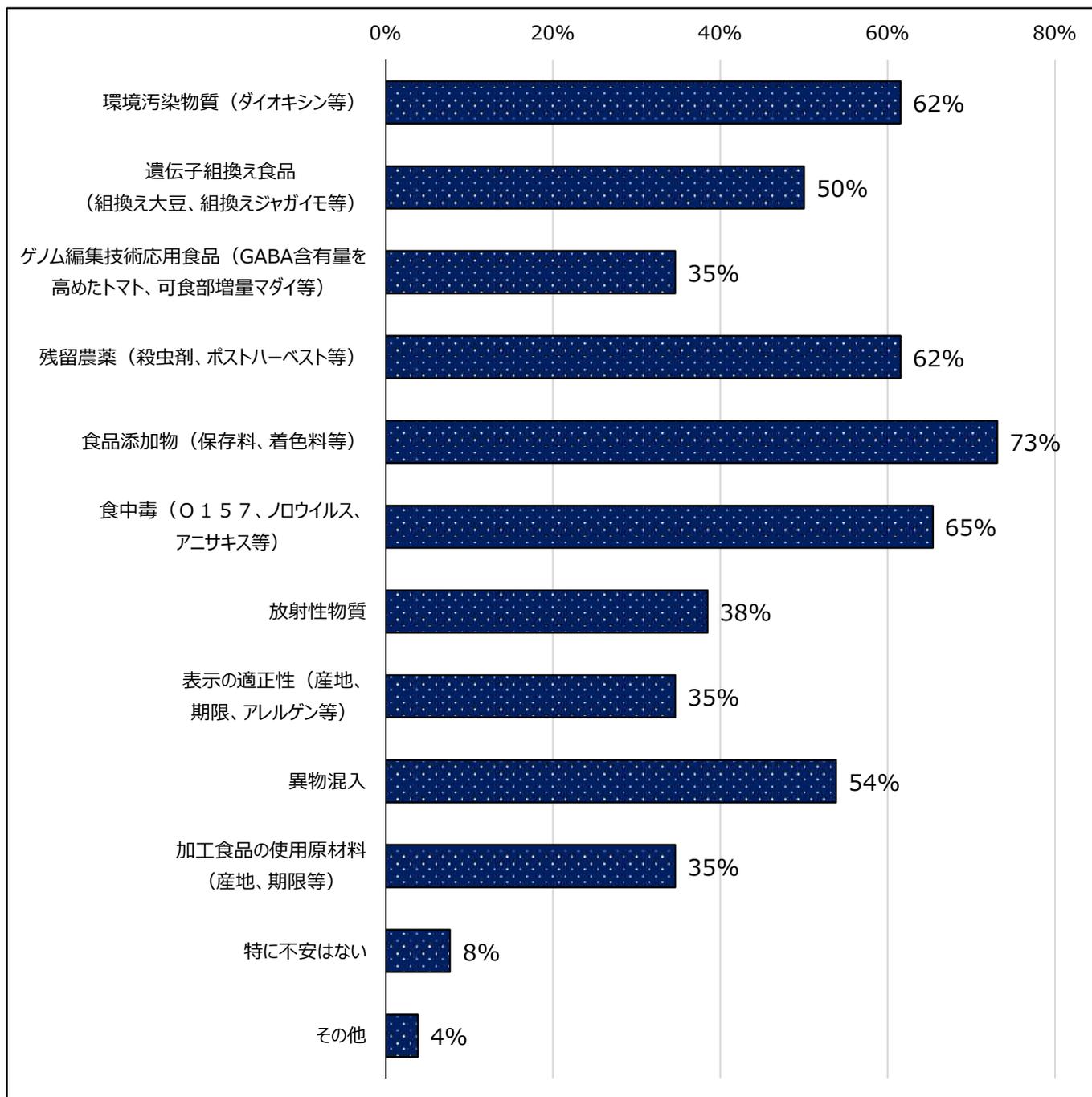


	平成31(令和元)年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
1位	肉類/輸入食品 /その他加工食品	輸入食品	輸入食品	魚介類	魚介類/肉類
2位	野菜・果物	その他加工食品	野菜・果物	肉類	野菜・果物
3位	魚介類	魚介類/肉類	魚介類/肉類	輸入食品	輸入食品

設問2 「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか？

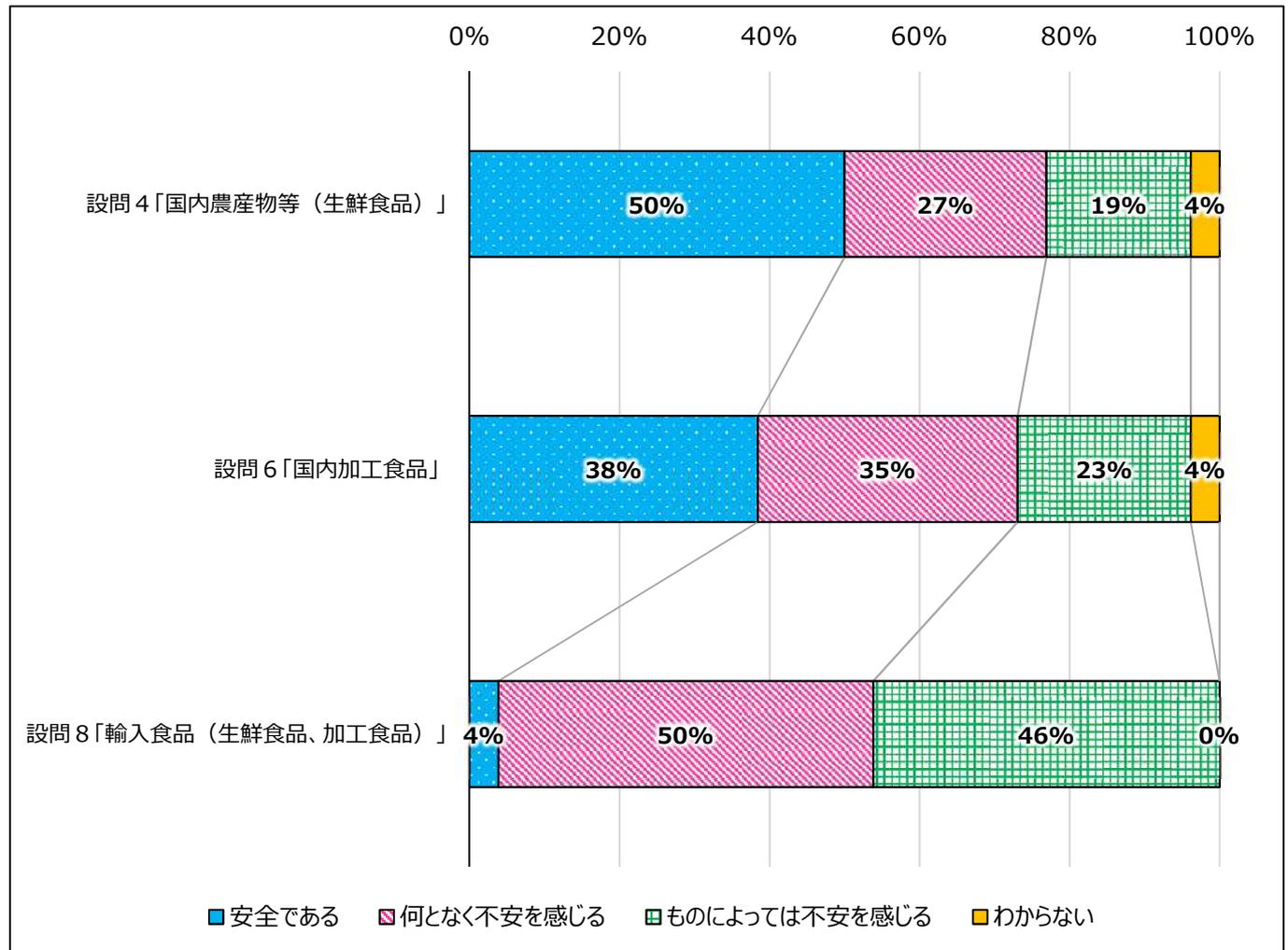


設問3 どのようなことに不安を感じていますか？（複数回答可）



《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

- ・不自然に美しい商品、あまりに安すぎる商品。
- ・農薬や産地偽装。

「国内加工食品」について

- ・添加物を多用している場合
- ・異物混入や消費期限の改ざん・食中毒
- ・あまりにも長期保存が可能な物（缶詰は除く）
- ・食品添加物の利用基準が他国より緩くされているため、不安を感じる。
- ・加工してあるので、原材料の産地などわからない。

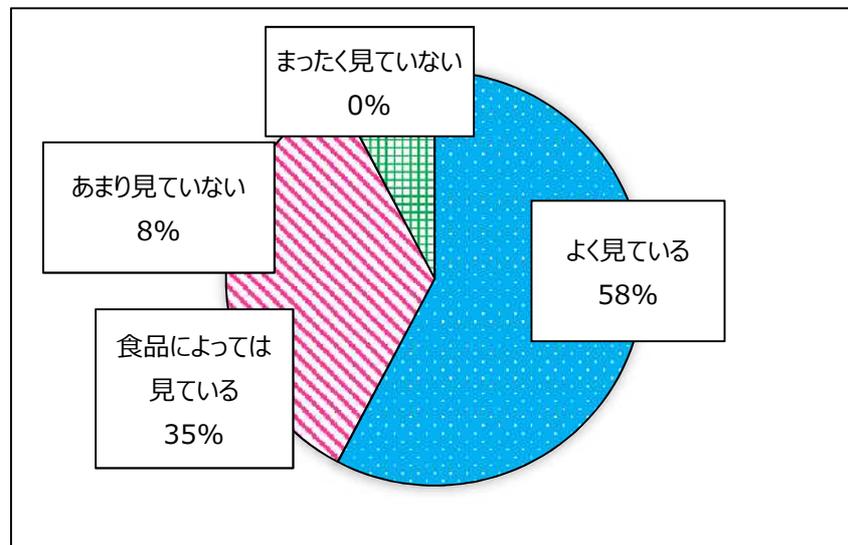
「輸入食品（生鮮食品、加工食品）」について

- 何が入っているか、見た目からは分かりにくい加工品。
- 安すぎるもの。
- 購入しないことは無いが中国産は気にしている。
- なじみのない添加物の名称が標記されている場合。
- 表示がきちんと翻訳されているか
- あまりにも長期保存が可能なもの。
- 水産物も汚染された水源でとれたものかもしれない。

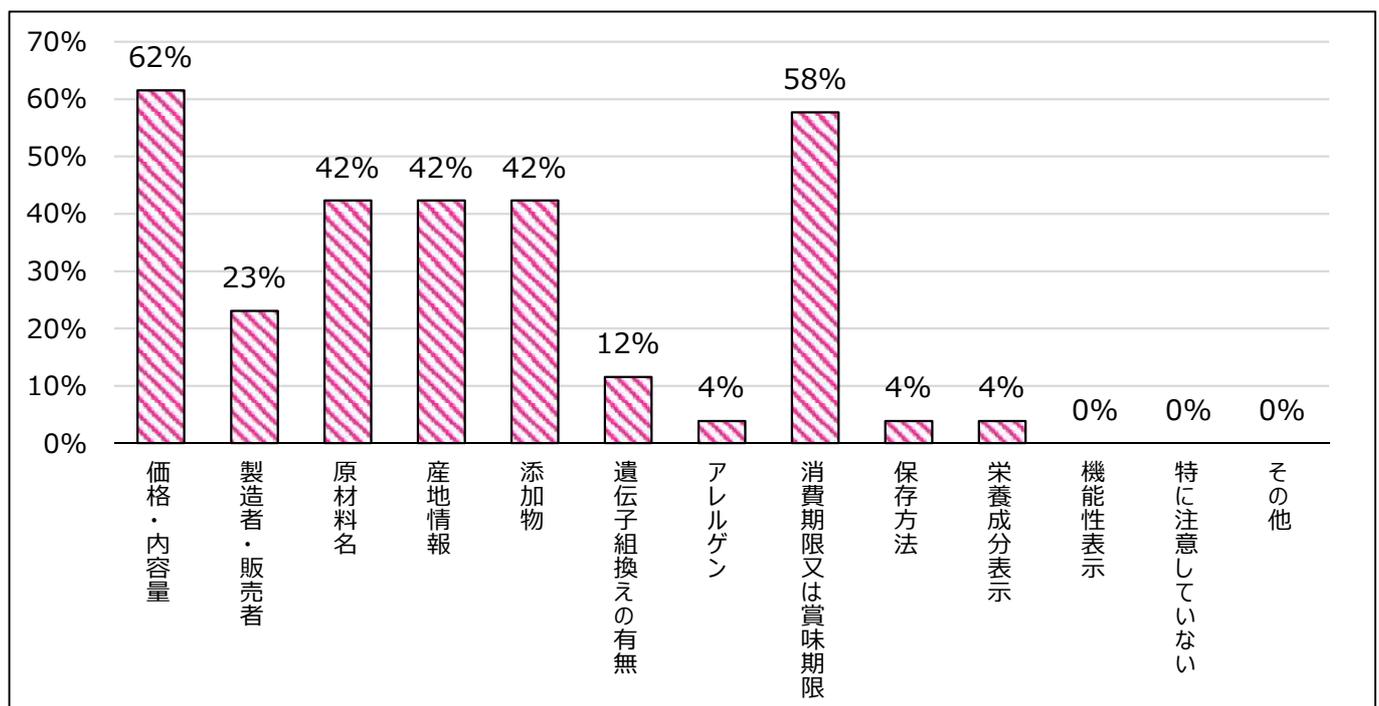
※平成29年9月1日より食品表示基準が改正され、加工食品の原料産地表示方法が変わりました。

《食品表示等について》

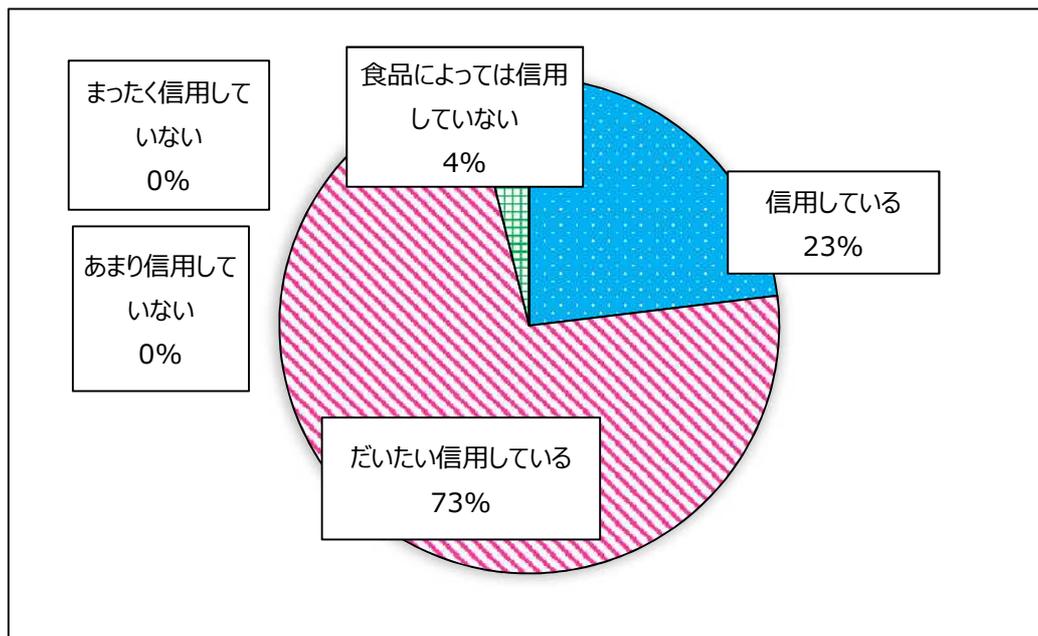
設問 10 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？



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？

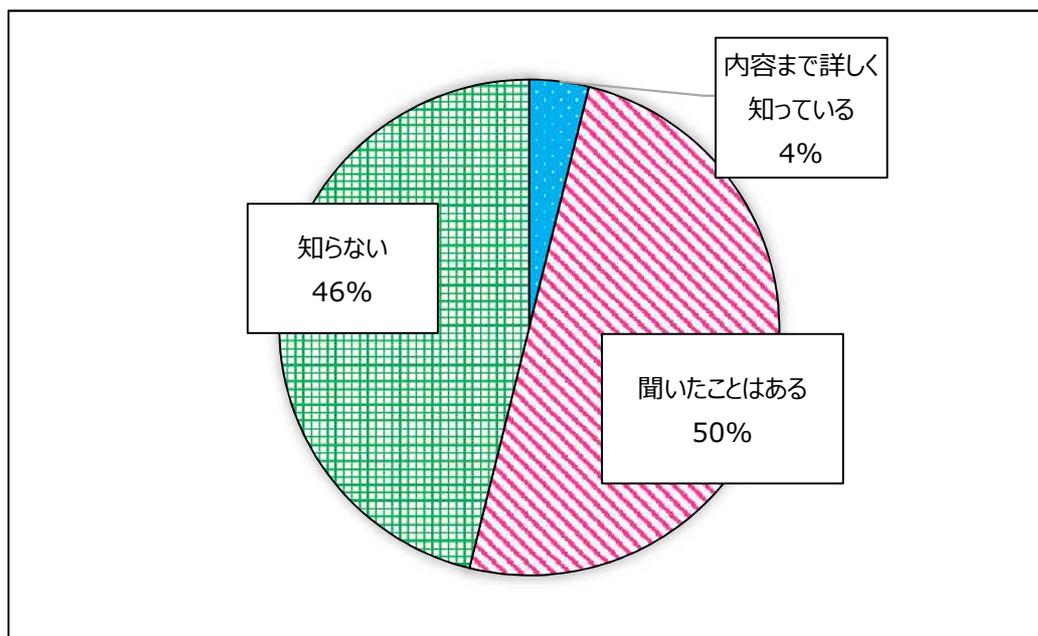


設問 13 【設問 12 で「食品によっては信用していない」と回答の方】信用していないものは具体的にどのようなものですか？

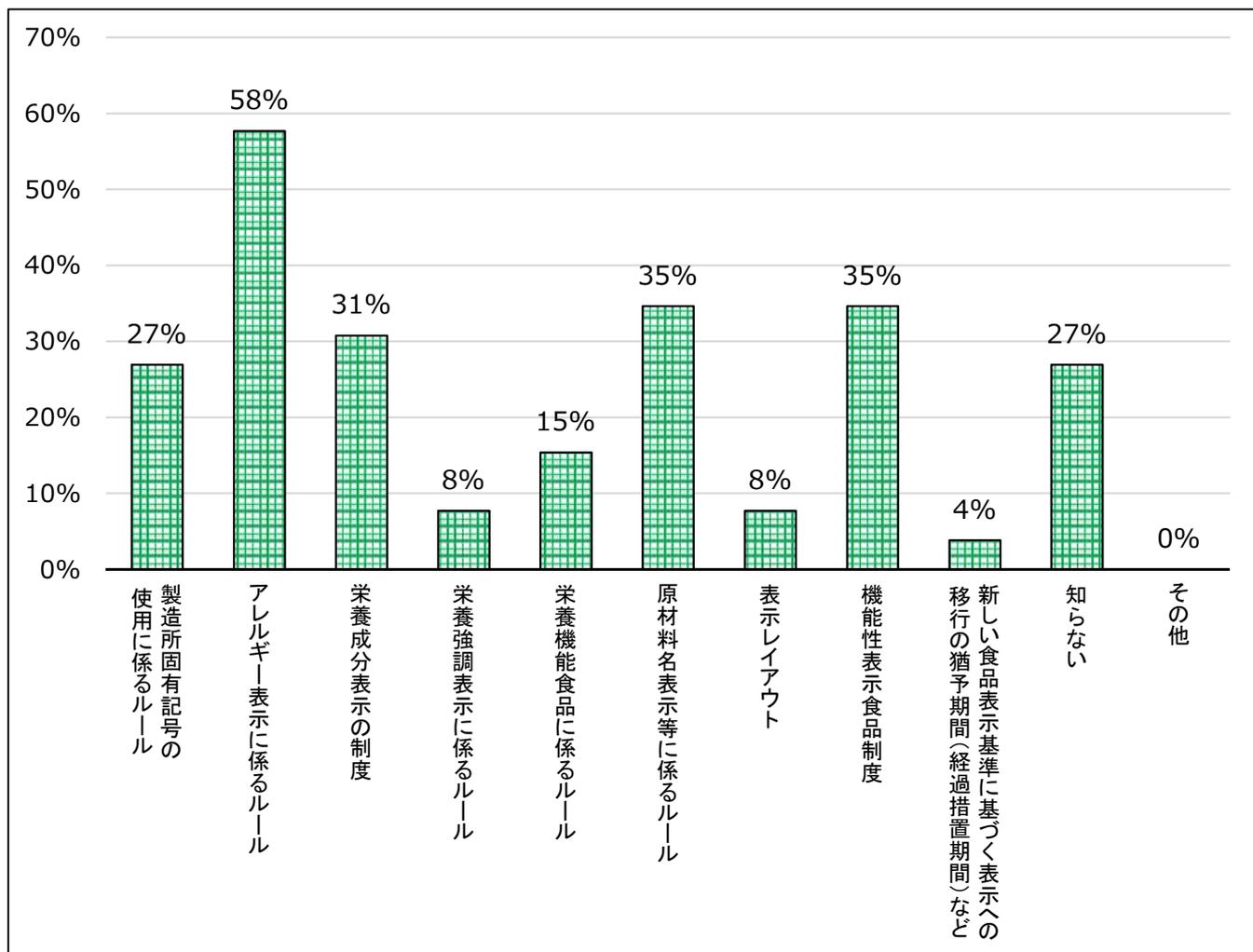
《 自由回答 》

- 表示義務があるものは信用しているが、有良誤認を狙った表記は信用できない。表示といってもキャッチコピーは特に注意深く読み解かないと、食べないほうがマシな製品にお金を払ってしまうことになる。機能性表示は特定の限られた条件下で認められた効能なのと、あくまでも宣伝のため、食品は薬ではないのでほぼ意味がないと思っている。

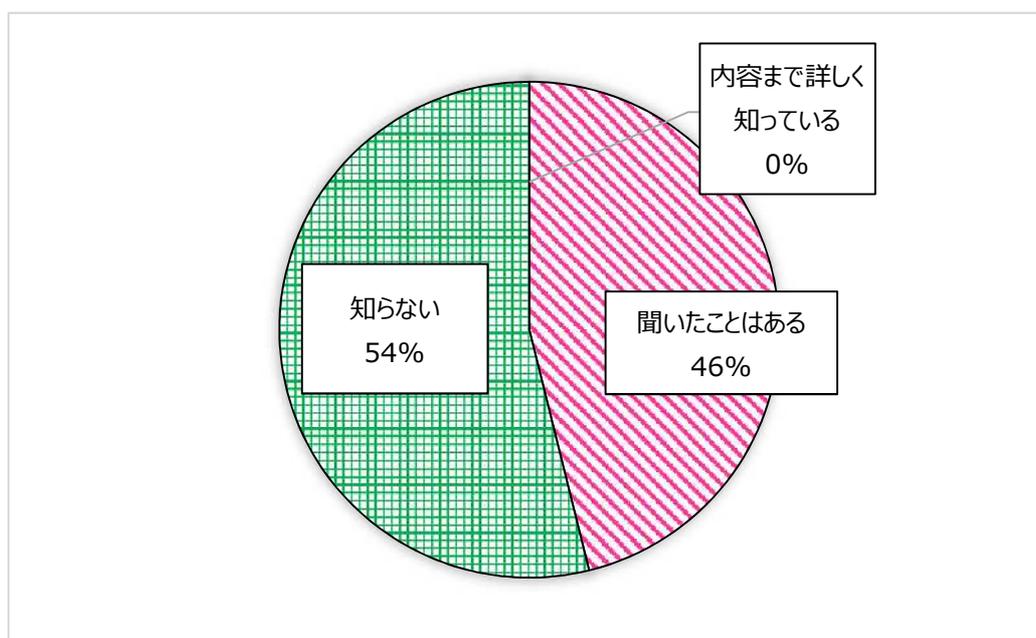
設問 14 食品表示法（平成 27 年 4 月制定）に基づく「食品表示基準」について御存知ですか？



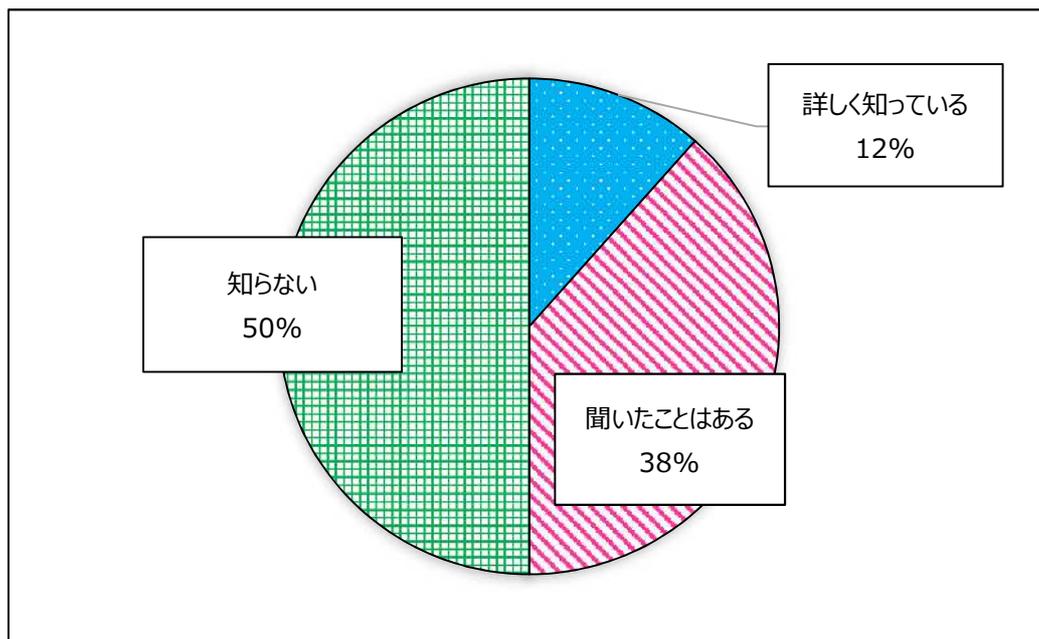
設問 15 食品表示法に基づく食品表示基準で定められているルール等について、あなたが知っているものをお選びください。（複数回答可）



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？」

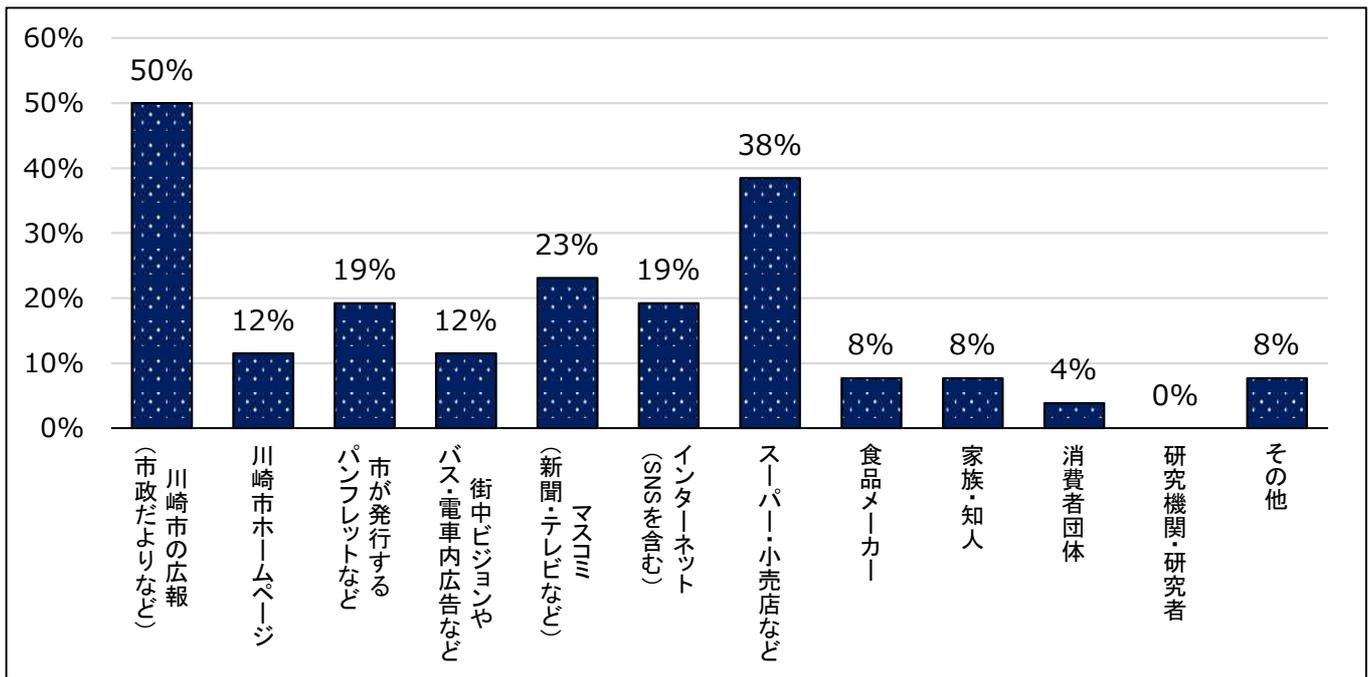
「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。



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》

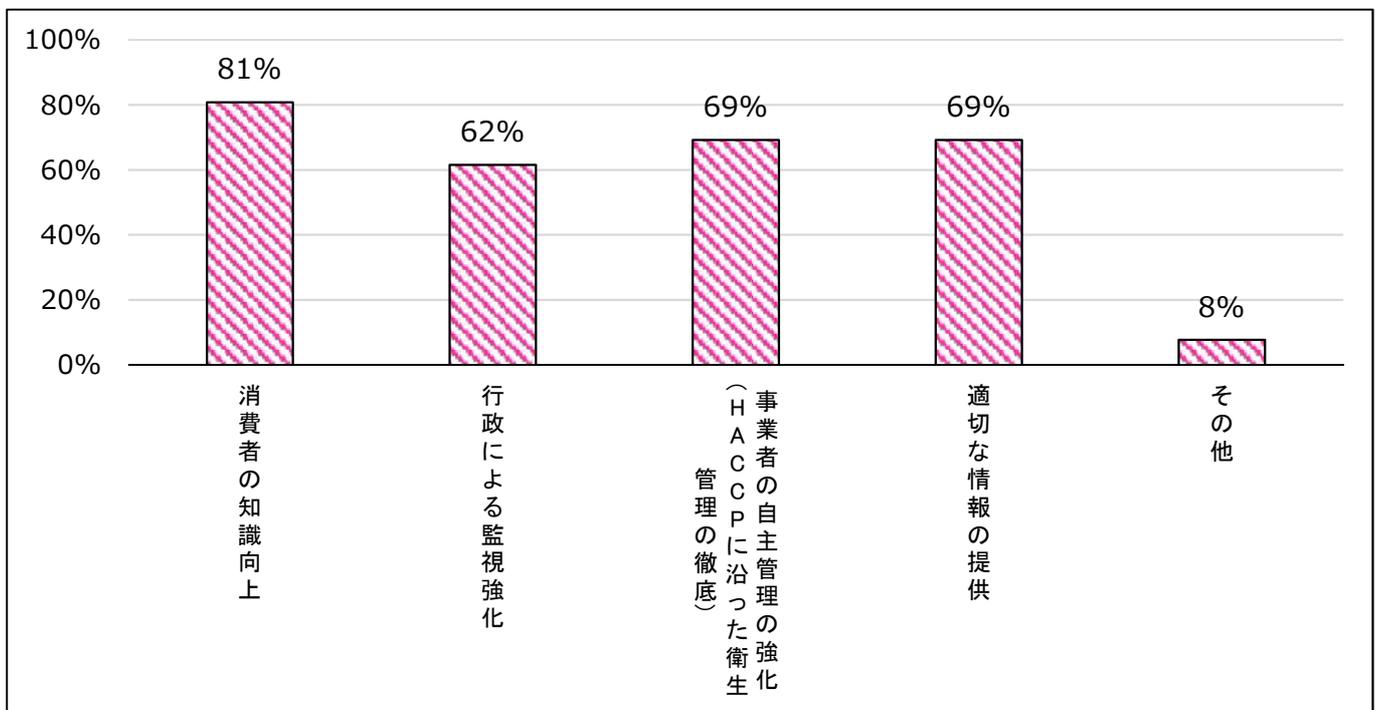
設問 18 川崎市における食の安全確保に向けてのさまざまな取組について、どのようなところから情報を入手していますか？（複数回答可）



その他の内容

- ・情報は入手してません。国がやっていて、地方自治体がやっているとは思わなかった。

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）

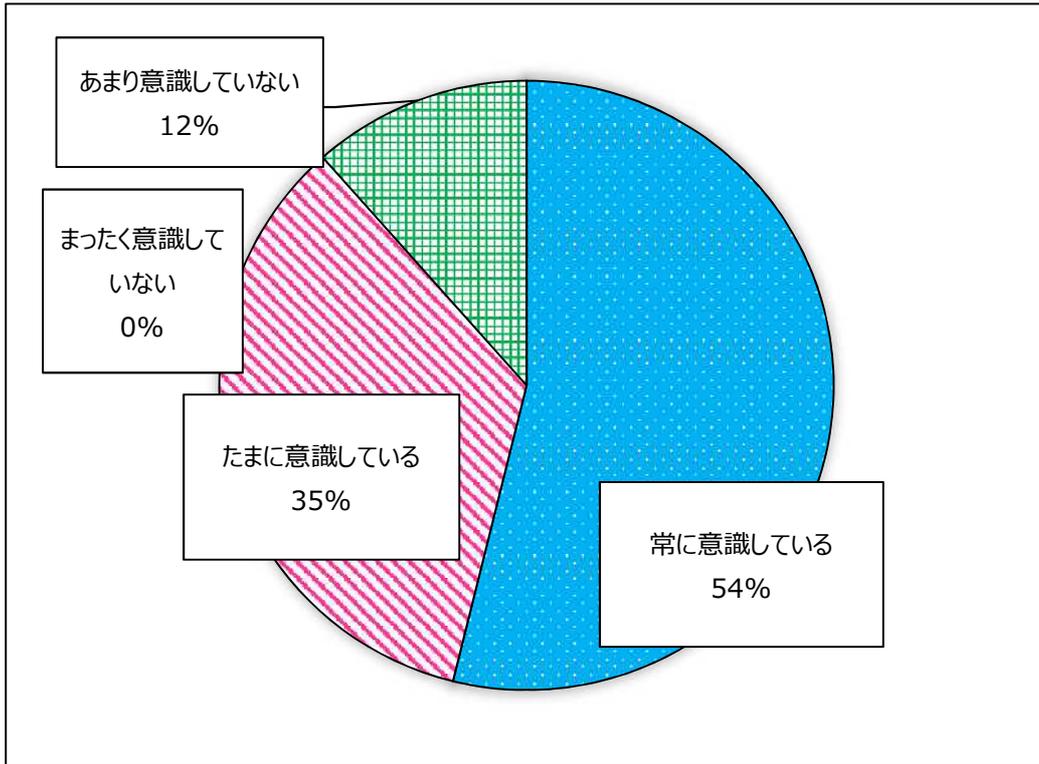


その他の内容

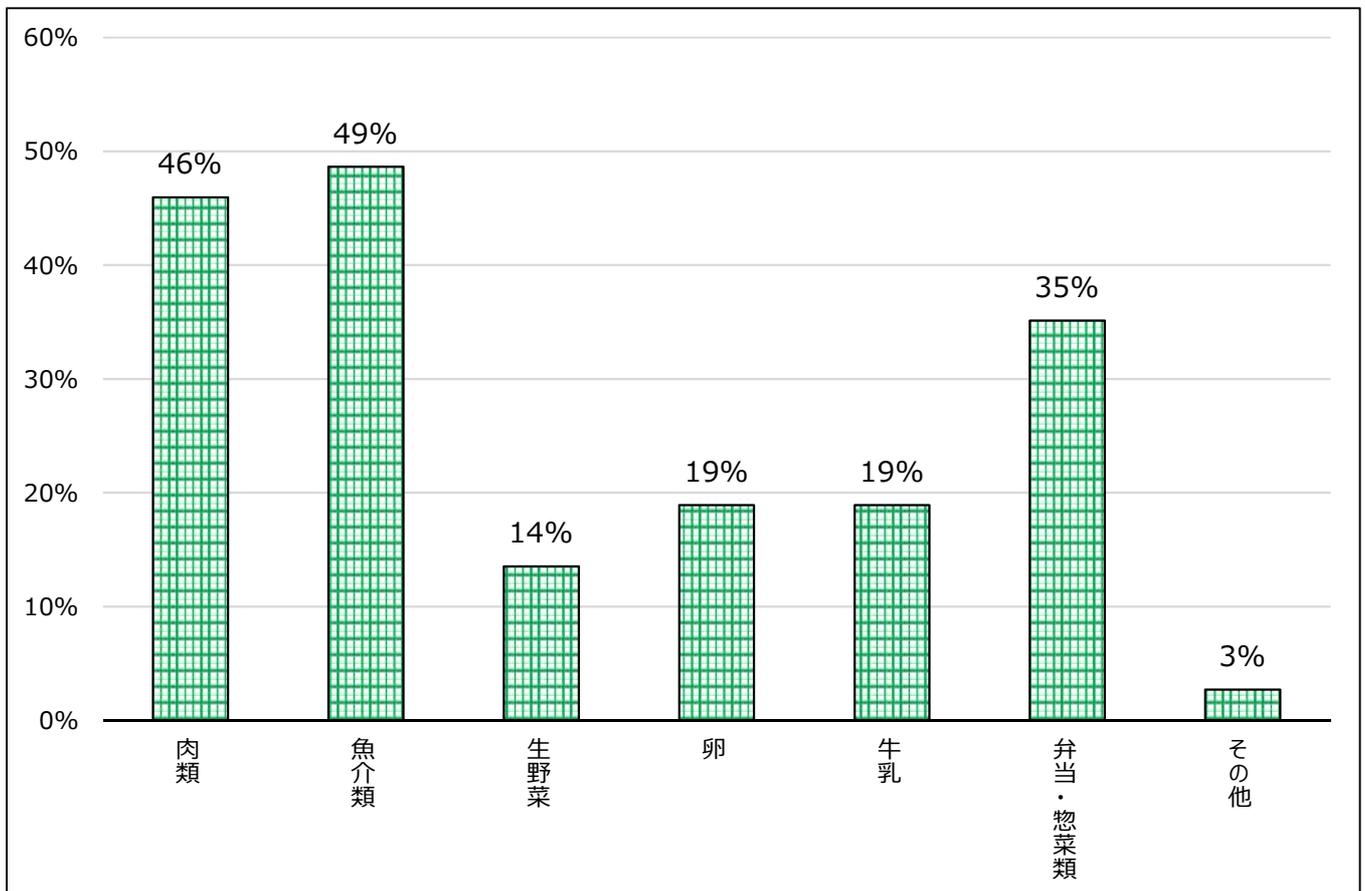
- ・行政の監視強化と共に、違反した場合などのペナルティーもしっかりつけてほしい。
- ・製造工程を消費者がQRコードでトレースできる。工程も各社の基準ではなく統一の基準にのっとる。

《食中毒について》

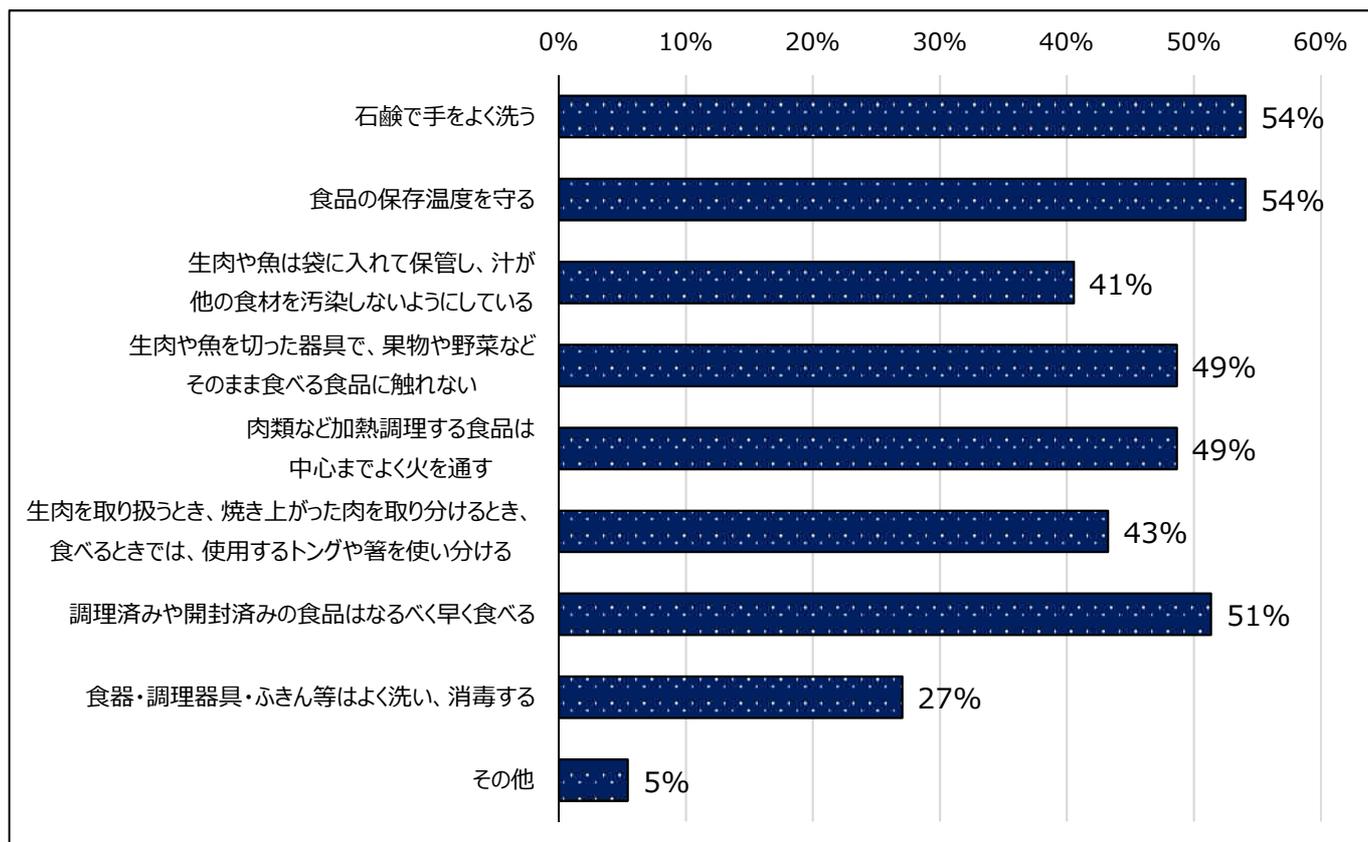
設問 20 食生活の中で、食中毒の予防について意識していますか。



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）



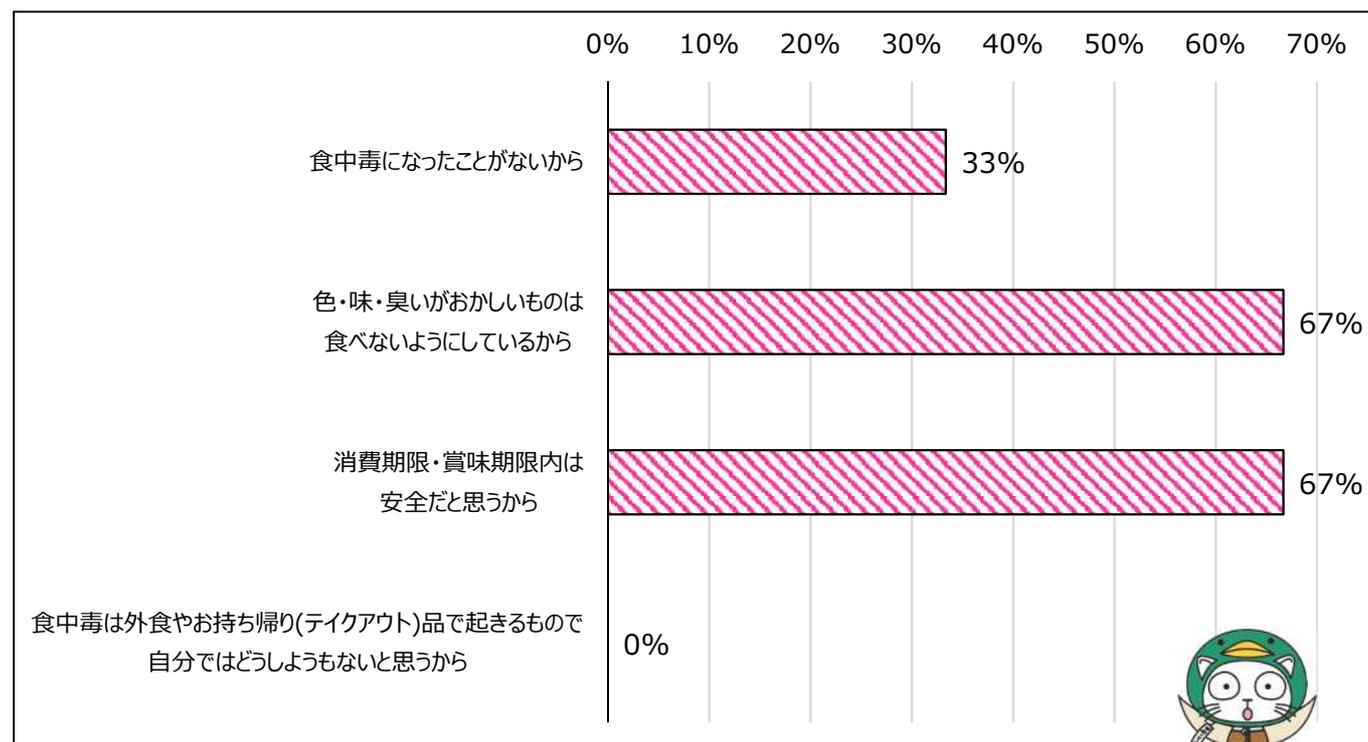
設問 22 【設問 20 で意識していると回答の方】 食中毒にならないためにどのようなことに気をつけていますか。（複数回答可）



その他の内容

- ・食洗器で洗えるものは食洗器に入れるようにしています。（高温洗浄ができるため）ふきんは定期的に漂白しています。
- ・生鮮品は使い切れないと分かった時点で冷凍します。

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）



設問24 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)

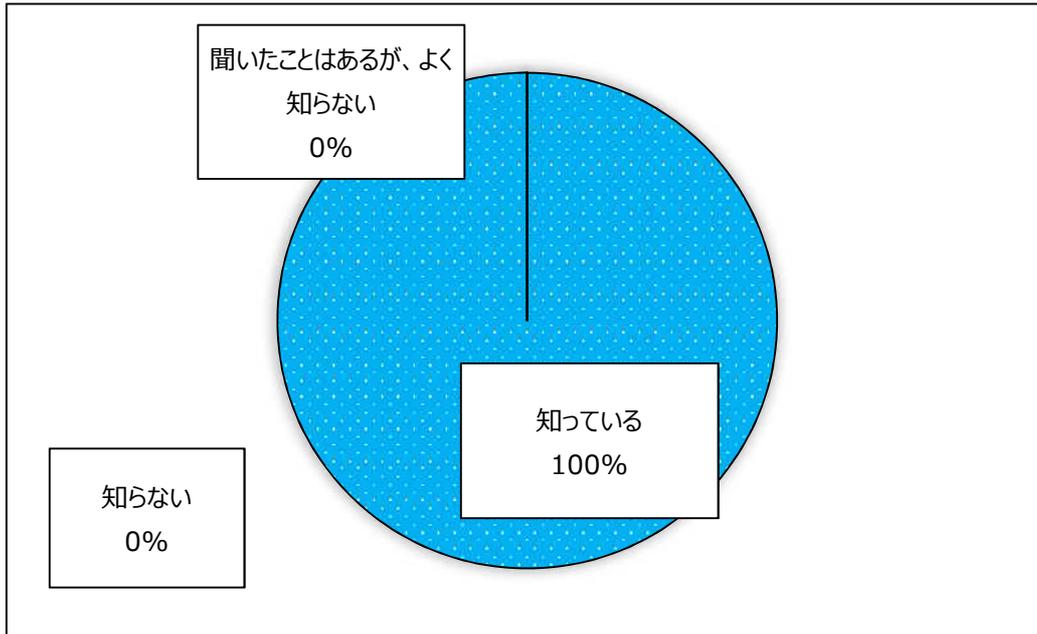
《自由回答》

- 安い食材を選びつつ、鮮度が気になるものは他のスーパーで買ったりしている。必要以上に買わない。
- 生物を切ったまな板の除菌をする。
- 手前取りをしています。
- 暑い日が多く、そして暑い時期が長くなってきたので、口にするものの管理は従来よりも留意すべきと思っています。特にこれからの人生が長い子供には注意して回避できるリスクは出来るだけ避けたいものです。無理のない範囲で食を楽しんで健康に過ごしたいです。
- 国内産ものを原料に使用しているものを購入する。
- すぐに食べるものは割引になっているものを買います。添加物などはあまり過敏になると家族がストレスになるのでほどほどにしています。
- なるべく常温で長時間置いておかないように、作ったものが残るときは、ラップして冷蔵庫で保管するようにして、次の日までにはなるべく食べるようにしている。
- 無駄な買い物はしない。
- 消費出来る分だけ作って、残さないように食べきる。消費期限以内に消費する。
- なるべく多くの種類の野菜を取るように頑張っている。
- 国産品しか買わない。安く売られているものは買わない。信頼できる小売から買う。
- 購入した刺身用生イカにアニサキスが寄生しているのを見つけてから、購入時には食品をよく見て購入、消費期限内に使用する事に敏感になった。
- 生モノは安いからといって必要以上に購入しない。使用しきれない時は、早目に冷凍保存する。冷蔵庫の開閉は最低限にする。
- 手作りを心がけ、旬の食材を使い、可能なら地産地消を心がけている。一年を通して、食中毒には注意を払っている。
- 粗熱を取り冷蔵庫で保管するようにしています。2日目のカレーは危ないと聞いてからそうするようにしています。
- 使い続けたいものを、値段が高くても応援の気持ちで買います。一方で、自分の生活基準から過剰に高額と思える製品も選択しません。身の丈に合った、シンプルな選択をしています。また、食材は廃棄にならないように冷凍を活用しています。
- 食品を買う際に、産地には特に注意します。
- 新鮮でおいしいものを食べることを心がけています。最近ミールキットなども種類が多く便利なのですが、やはり生の素材から作る方がおいしく感じます。

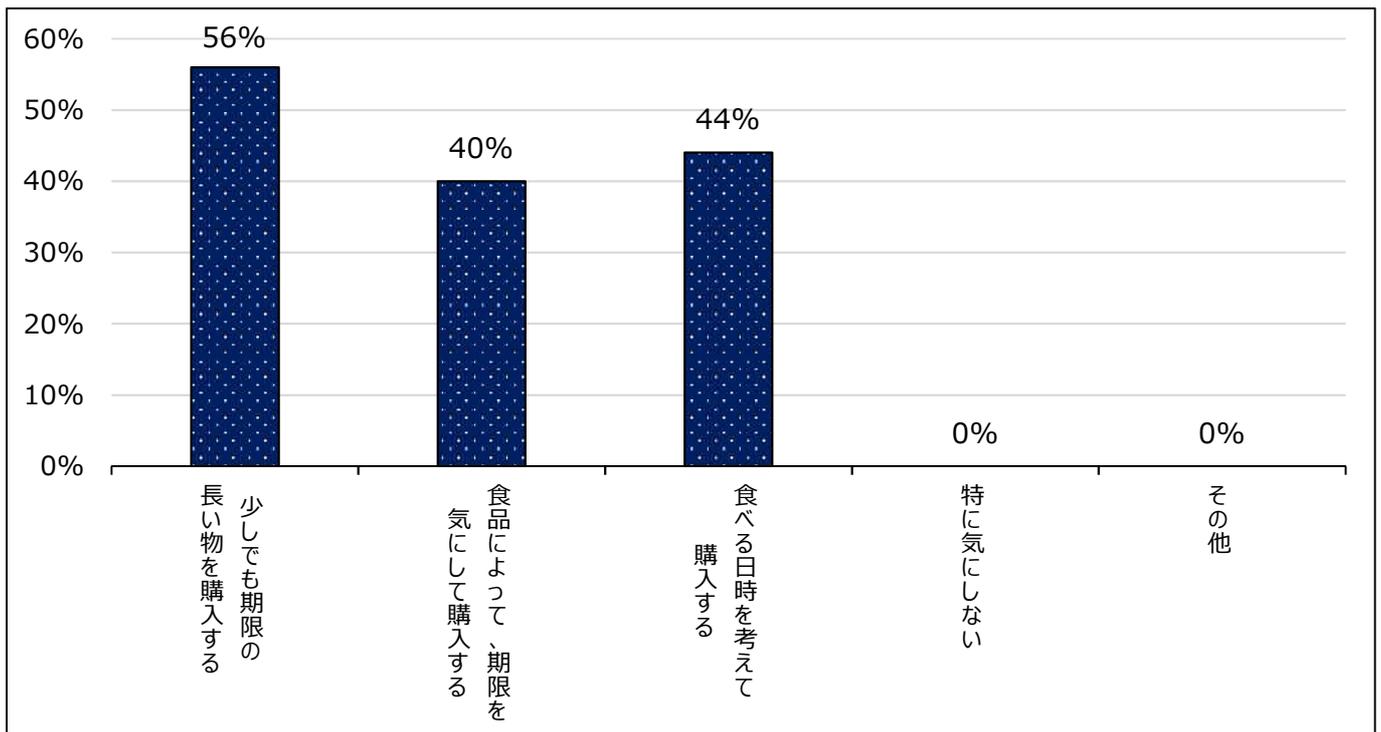


2 食品ロスについて

設問1 「食品ロス」という言葉を知っていますか？



設問2 買い物をするときに、消費期限を気にしますか？（複数回答可）

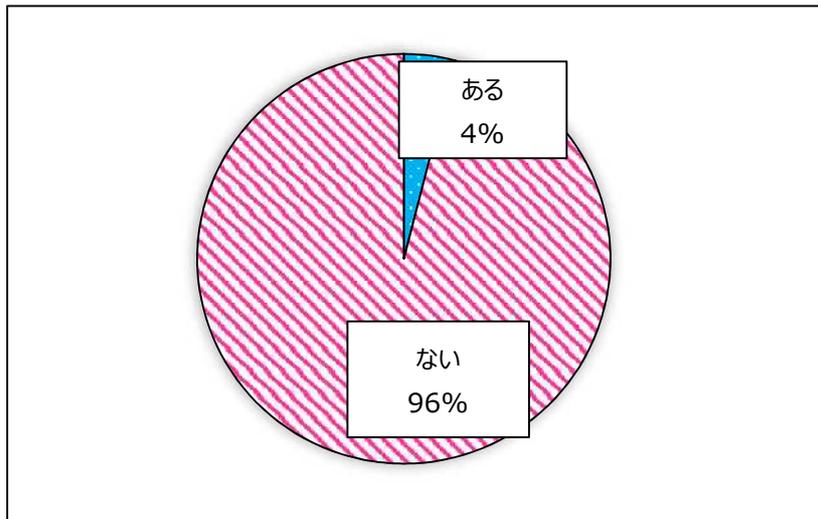


かわさき 3R 推進キャラクター。
生まれも育ちも川崎で、3Rの
大切さを伝える妖精です。
耳と体の3つのRで「3R」を
表しています。



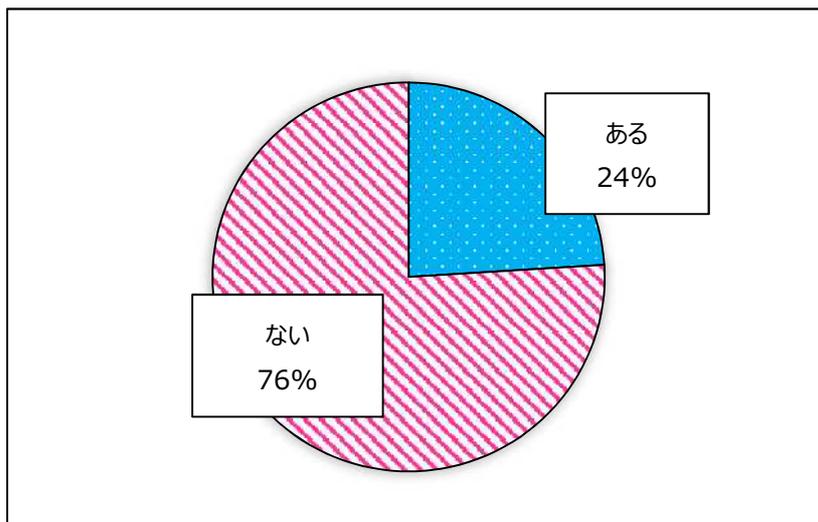
かわるん

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？

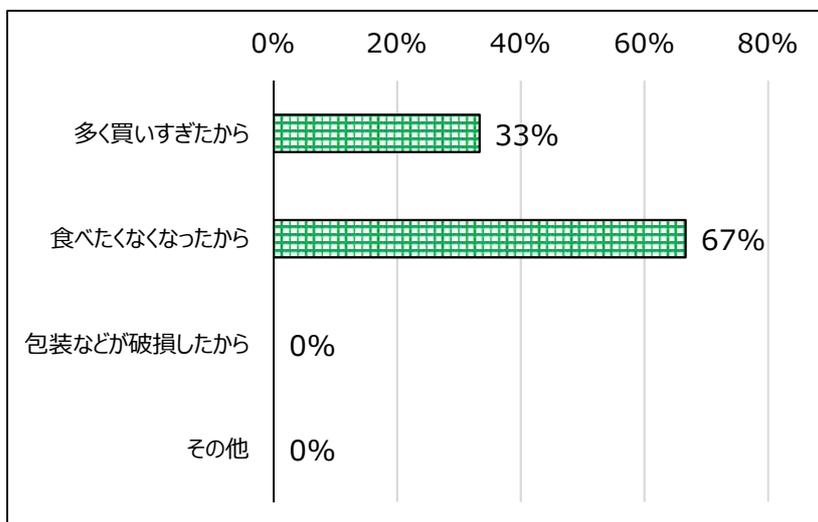


設問4【設問3であると回答の方】賞味期限前に廃棄した理由はなんですか？（複数回答可）
あると回答された方は1名で「多く買いすぎたから」でした。

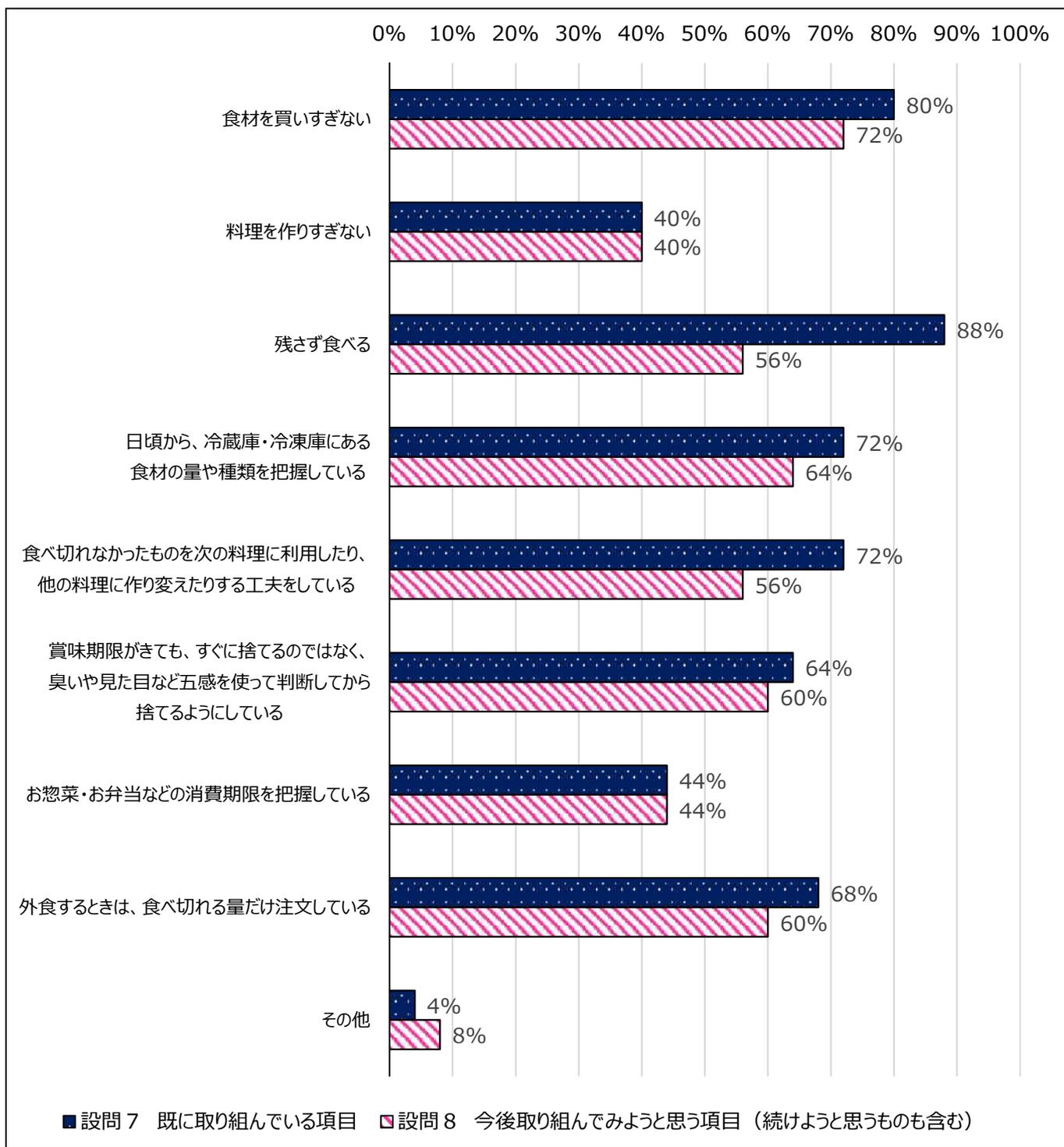
設問5 消費期限（期限をすぎたら食べない方がいいもの。主な食品は、サンドイッチやお弁当など）前に、食品を廃棄したことがありますか？



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）



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）

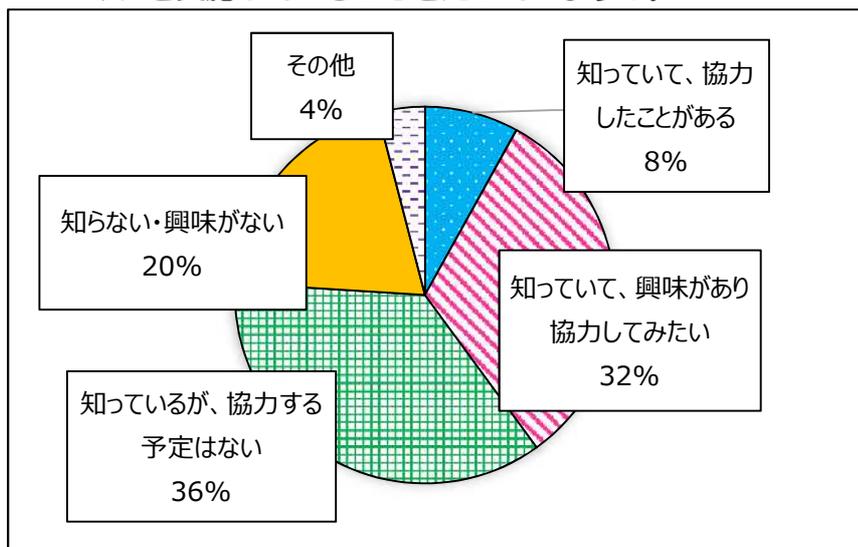


その他の内容

- ・パントリーチャレンジを行う。
- ・すぐに食べるものは割引になっているものを買う



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

- ・知らなかったのと、人にあげるほどの食材は家にはないから。

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

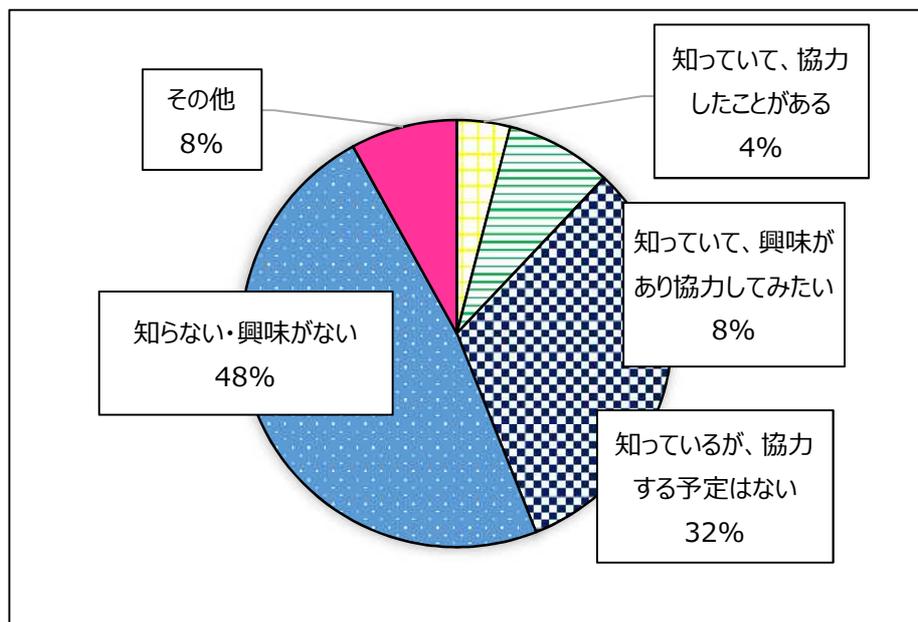
※詳細は市ホームページをご覧ください。

市ホームページで

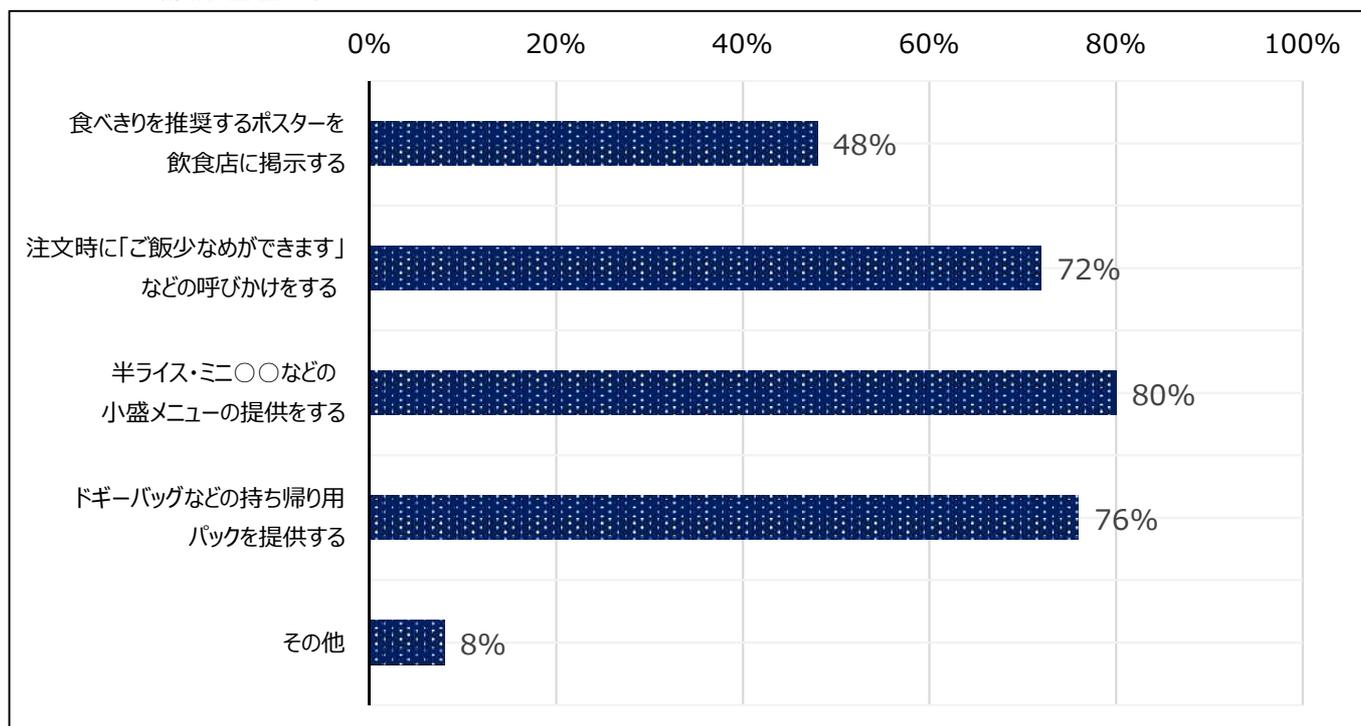


お問合せ：川崎市環境局減量推進課 TEL044-200-2568 mail 30genryo@city.kawasaki.jp

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。



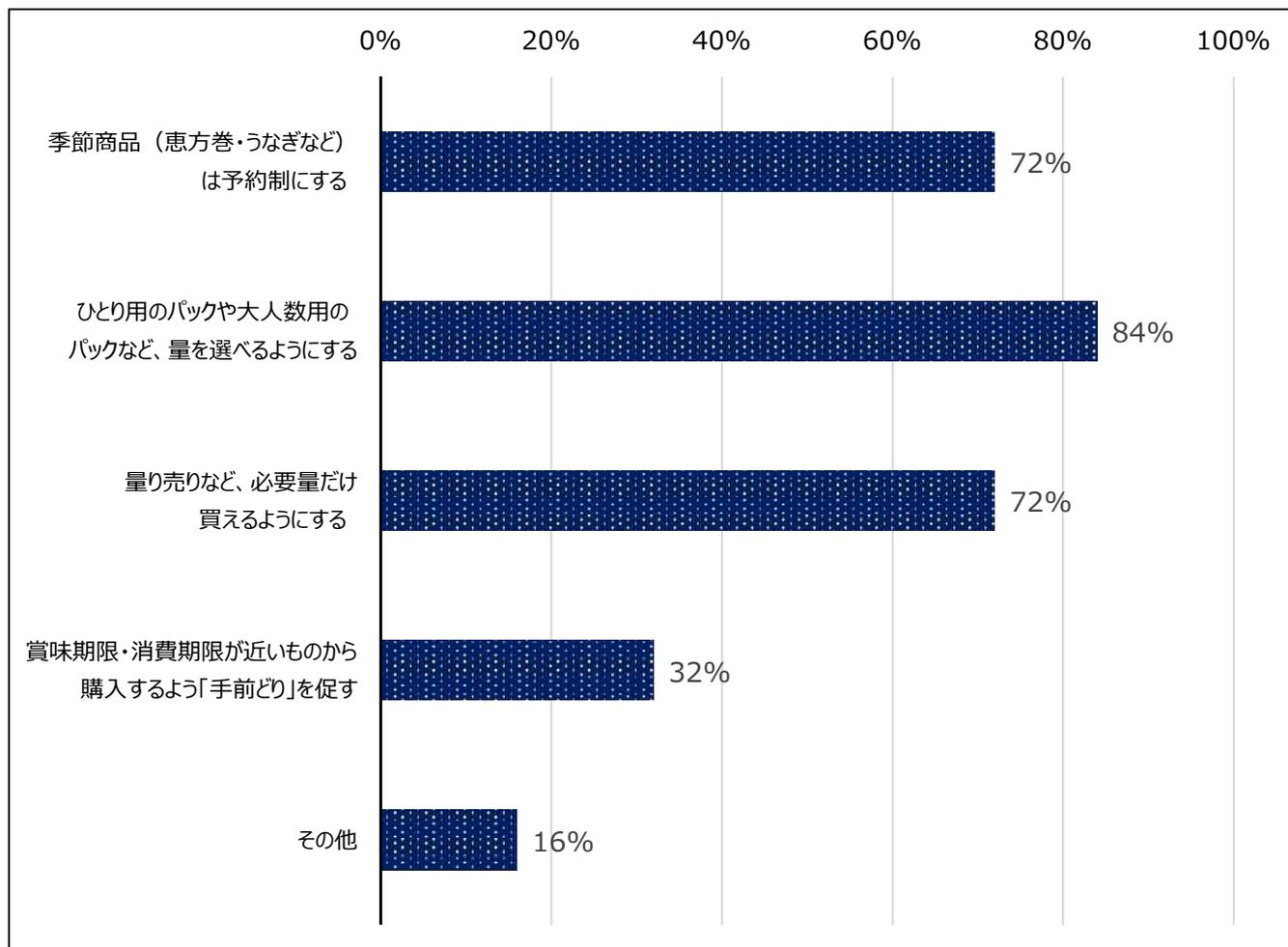
設問11 飲食店での食べ残しを減らすための取組として、どのような取組が有効だと思いますか。(複数回答可)



その他の内容

- 1人一品注文だと小さい子どもだけでなく大人でも食べきれないので、お子さまセットが大人でも注文できたらいいと思う。
- 小盛でバランス良いメニューや、出汁を使用したメニュー提供をする(出汁の成分は満足度が上がるため)、小盛の追加注文を無料にする、腹八分は健康的だと示す、食べきることでポイント付与や割引等の付加価値を与える

設問 1 2 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

- 手前取りや賞味期限の近い物を買ったらポイント付与等する、たくさんあることが豊かさではないと示す。
- 賞味期限・消費期限が近いものを割引する。
- 賞味期限の 1/3 ルールを止める。
- 期限が近いものや期限切れの大胆な値下げする。



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》

- 手前から商品を取るようになっている。残さず食べるようになっている。企業などはアウトレット商品のように傷がついているようなものや、賞味・消費期限が近くなったものを安く売ってもいいと思う。買い手はたくさんいる。
- 野菜の皮を料理する。
- 持ち帰りの文化がもっと普及すると良いと思います。
- 仕事帰りに、夜のパン屋さんを利用しています 家のそばにも出来たらうれしいです。
- お買い得だからと買いすぎず、その時に見合った分だけ買い物をする。
- 夕食が残ったら、次のお弁当に詰める。多めに作ったら、冷凍して保存。たくさんは作り過ぎない。
- 食べきれないものを冷凍、翌日の食事や弁当にする、かさ増し料理にする、無駄なく使いきる。
- 必要な時に必要な物だけ買う習慣を身につけて、無駄な買い物を防ぐ。安いから買うのではなく、安い物で献立を作る。
- 買い物する前に、買い物リストを作り、余計な買い物をしない。料理を作りすぎないようにし、余った場合は、冷凍保存、もしくは、なるべく早く消費する。消費期限が近づいている商品がある場合、消費する予定があれば、優先して購入する。
- 適正量を買って、食べきる。
- 食べきれない食品は、前もって冷凍保存しておく。ネットでレシピを探して、調理法を調べる。
- 冷凍保存を上手く利用する。
- 買いだめをしない 冷蔵庫に詰め込み過ぎない 時々、冷蔵庫内のものを食べ尽くす。
- パントリーに保管しているものを一覧表にして、賞味期限を記している。パントリーに同じものを複数保管しない。開封したら補充する。年に数回、冷凍庫のものを消費して空っぽにする。
- 外食する時は少量で食べ切れるのものを選ぶ。
- 1週間に一回位家の食材を確認して早く使った方が良いもので調理する日をつくる。
- 半額よりもさらに値下げされていれば期限切れでも購入する人は多いと思います。



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》

- 世界に困っている人がいるので、食品ロス問題は企業・個人に関わらずきちんと向き合っていくべきだと思う。
- 賞味期限が切れそうな惣菜などが、安く買えるのであればお店で宣伝して欲しい。
- 例えば、異なるコンビニの売れ残りをまとめてお安く売るお店とかできたらいいかとも思います。同じコンビニばかり行っている人が違うコンビニの商品を知る機会にもなるので、店舗としても食品ロス対策だけでなく新規顧客開拓につながると思います。
- 手軽に手に入るコンビニ購入をやめて、自炊するようにする。自分の食べる分を把握する。
- 市スーパーの惣菜がもう少し早い時間から安くなると買いやすい。ネット販売して、あとは取りに行くとかのWEB上で購入できれば、もっと売れるかと思う。
- 多く物があることや、華美さばかりが豊かさではないと思う。今あるものを大事に使ったり、食べきったりすることが、ロスもちろん、食材を作った人への感謝に繋がると思う。私たちが当たり前前に食事が出来るのは、周りが作ってくれているからだ。しかし、世の中満足に食事が出来ない人もおり、不平等さに侘しい気持ちになる。
- 買い溜めは食品ロスにつながる傾向があると思う、それに気づいてからはかなりロスが減りました。
- 多く作りすぎない事が良いと思われるが、生産者からすれば、売れる物が無ければ機会ロスで収入減となってしまう、在庫切れ回避の為、多めに作る必要がある。多めに作る量の調整も難しいと思う。周りに消費期限が近いものを提供している店を知らないの、そのような店が増えるか、お店の情報が広く知られるようになれば良いと思います。
- 食べ切る量を買う、作る、注文することに尽きる。少量が割高になることが避けられるとよい。
- 二人家族となった今、必要な物を必要な量だけ購入するように心がけています。
- 各家庭からの食品ロスは少ないのではないのでしょうか。コンビニ等は足りないくらいで良いと思います。
- スーパーなどで手前取りを推奨していますが、しません。賞味期限が長いもの=新しいものを買います。それによって家庭での食品ロスが減ると思います。
- 常日頃から必要以上に購入しないように意識はしている。デパートの食料品売り場での売れ残り(惣菜類や鮮魚、精肉、生菓子等)はどうしているのか知りたい。
- 食品ロスの飲食店をもっと紹介して欲しいし、そういう店で安く食事ができるようにして欲しい。
- スーパーで一人用の魚や肉のパックを増やしてほしい。また少量の野菜を買えるようにしてほしい。
- 消費期限の近いものはもっと思い切って値下げするべきだ。
- 季節物はよく廃棄されているとニュースで見た事があるので、安くしてでもいいと思うので、食べたい人や欲しい人に売った方がお互いウィンウィンだと思います。
- 食の豊かさに甘えない。頂ける事に感謝の気持ちを持つこと。

