

令和6年度 第3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 472 万トン※といわれています。この食品ロスのうちの約 50%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 103g（おにぎり 1 個分に近いご飯の量）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 4 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6年度消費生活eモニター 45 名
(回答者数 40 名・回答率 89%) |
| 4 調査方法 | 市ホームページの回答フォームによる
アンケート期間：令和 6 年 11 月 1 日～12 月 1 日 |

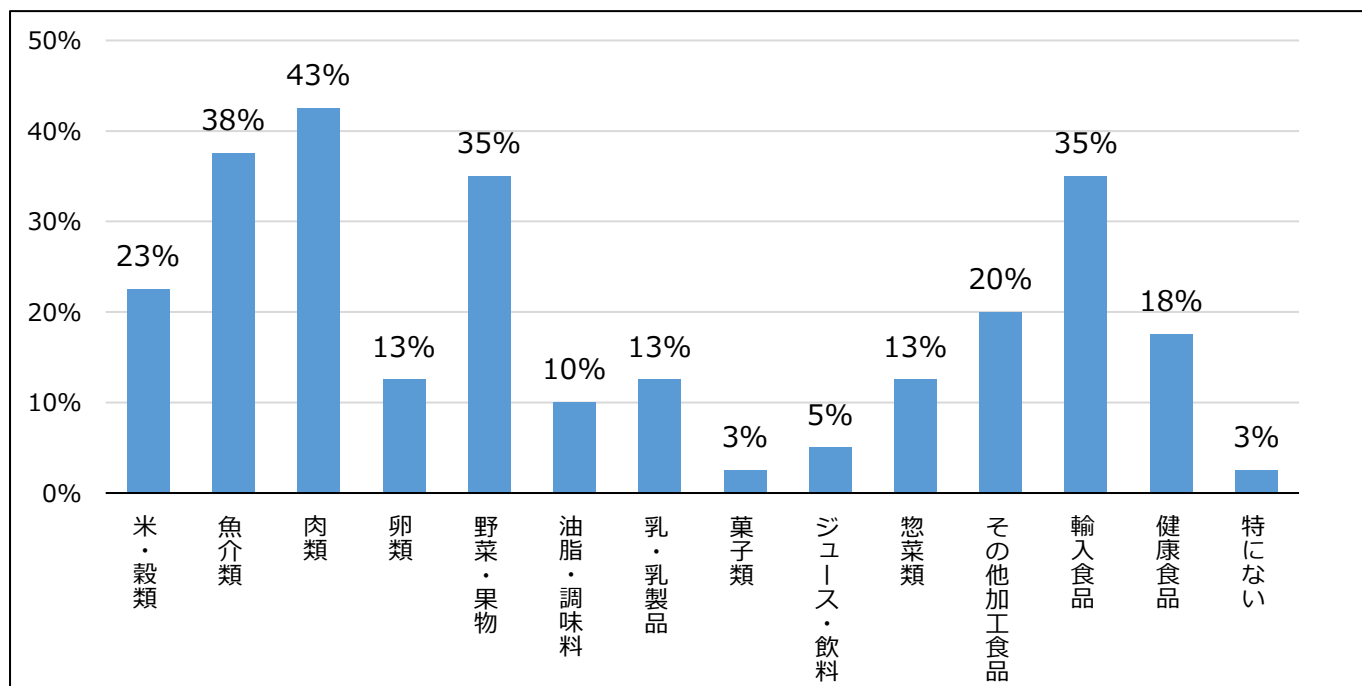
- 集計結果について、四捨五入の結果や複数回答の集計によるため、合計が 100%とならない場合があります。
- 調査結果中の「回答者数」は「調査対象者」から「未提出者」を除いた数としました。
- 自由回答、その他意見は一部抜粋。



1 食の安全性について

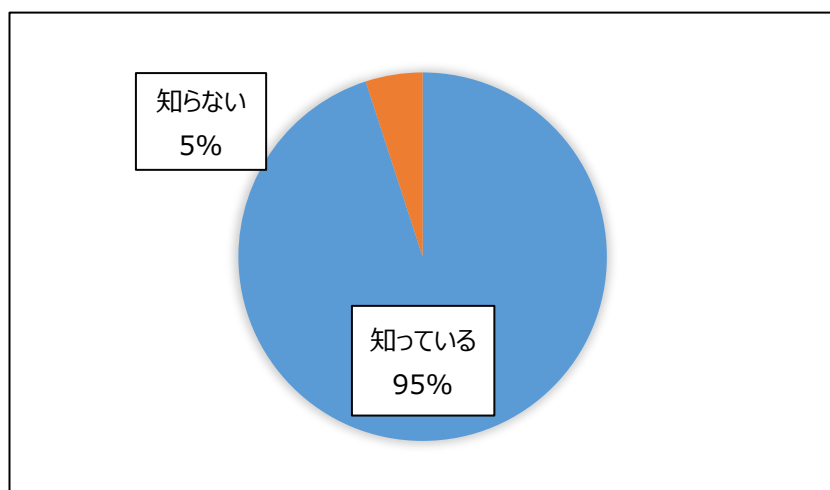
《食品に関して》

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）

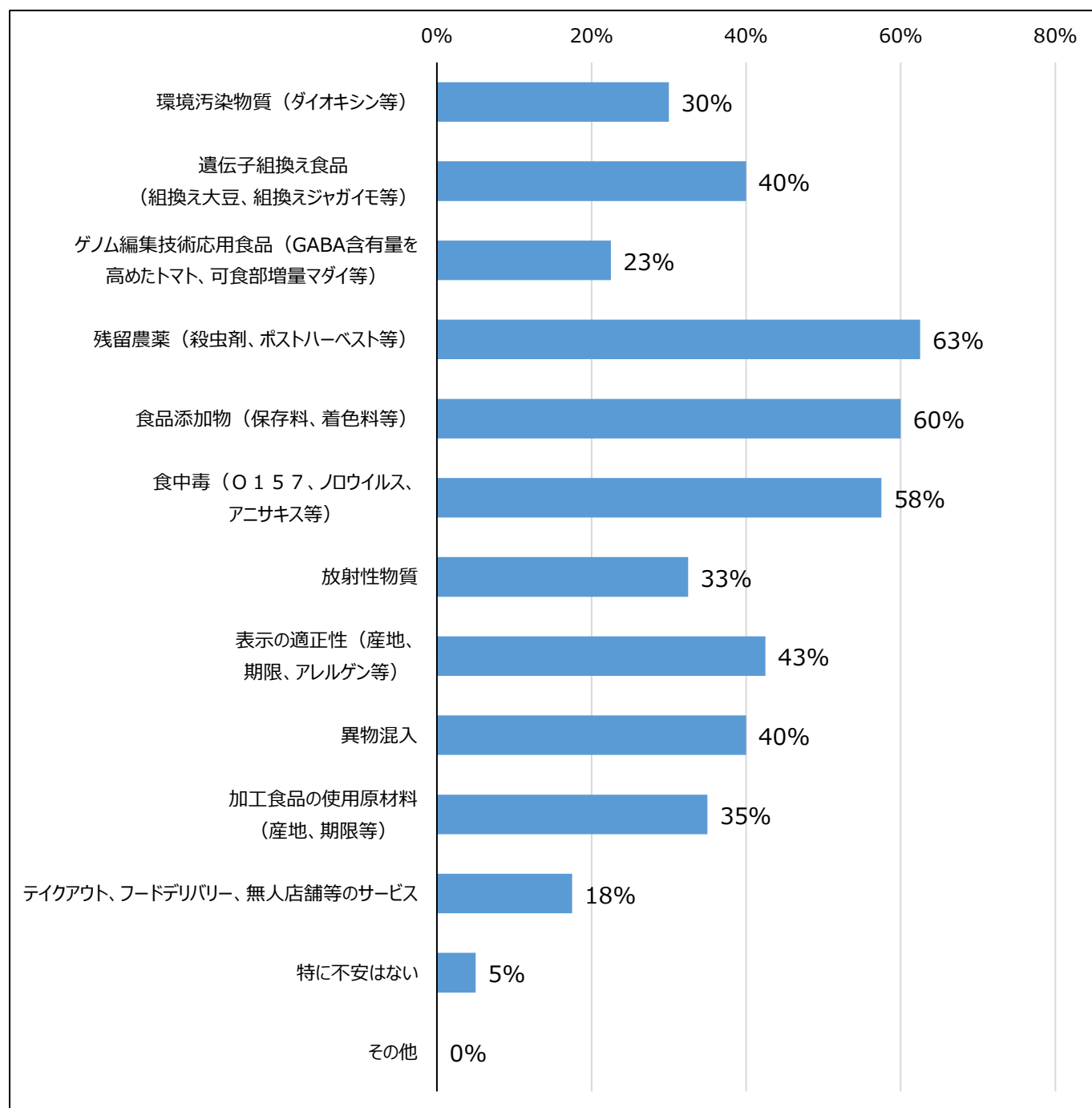


	平成31 (令和元) 年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
1位	肉類/輸入食品 /その他加工食品	輸入食品	輸入食品	魚介類	魚介類/肉類	肉類
2位	野菜・果物	その他加工食品	野菜・果物	肉類	野菜・果物	魚介類
3位	魚介類	魚介類/肉類	魚介類/肉類	輸入食品	輸入食品	野菜・果物/ 輸入食品

設問2 「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか？

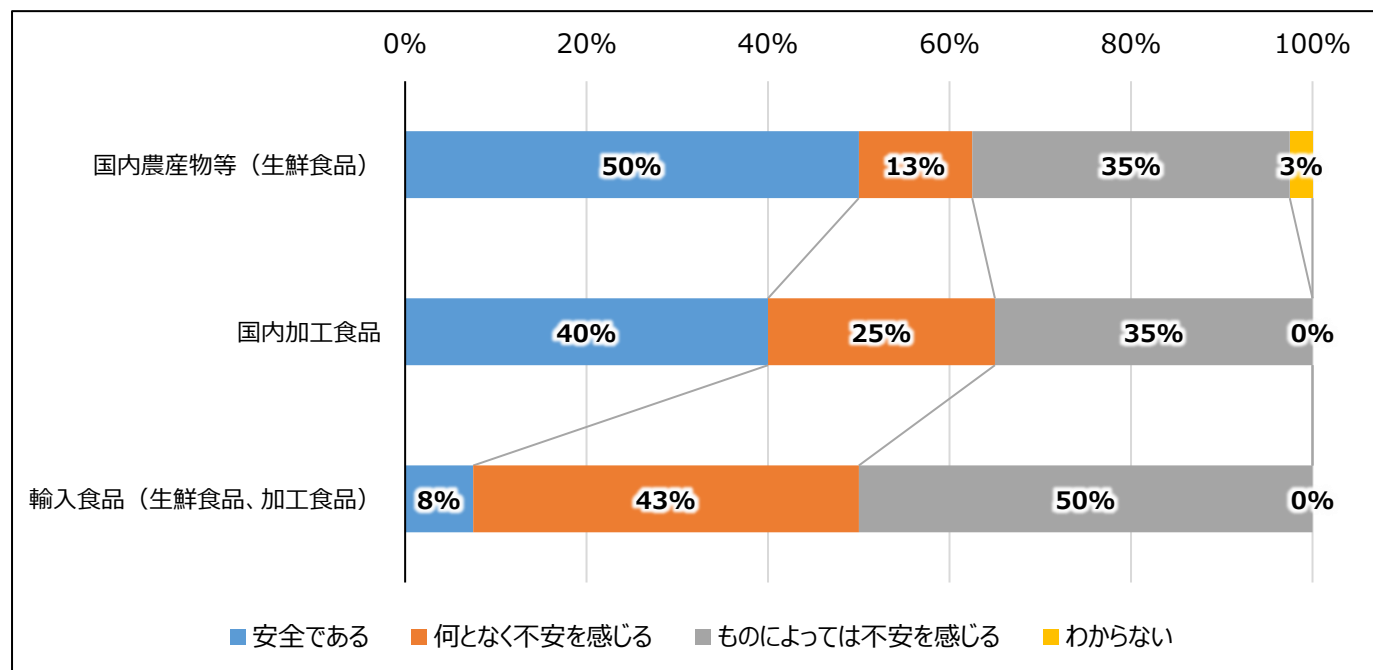


設問3 どのようなことに不安を感じていますか？（複数回答可）

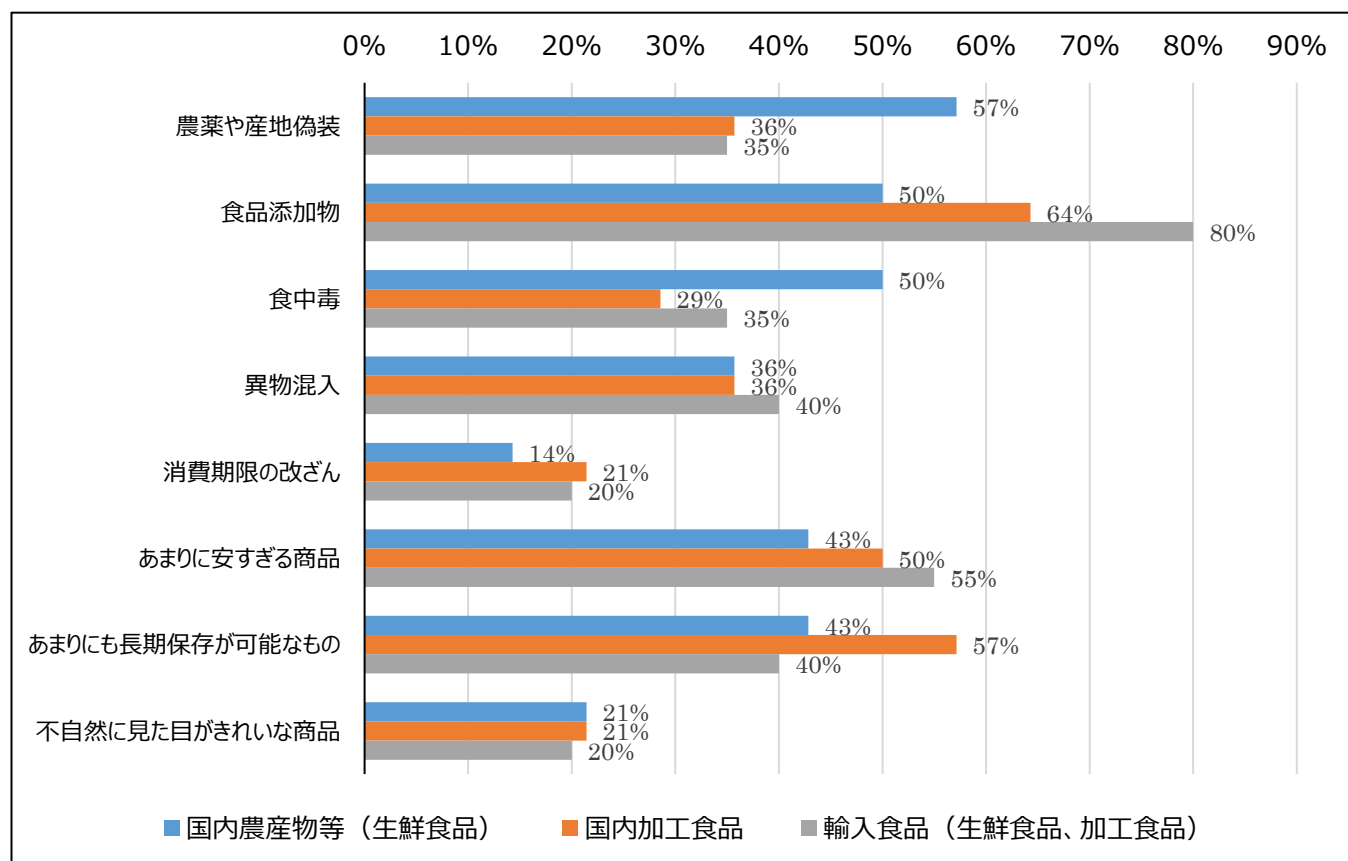


《日頃購入している食品の安全性について》

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？

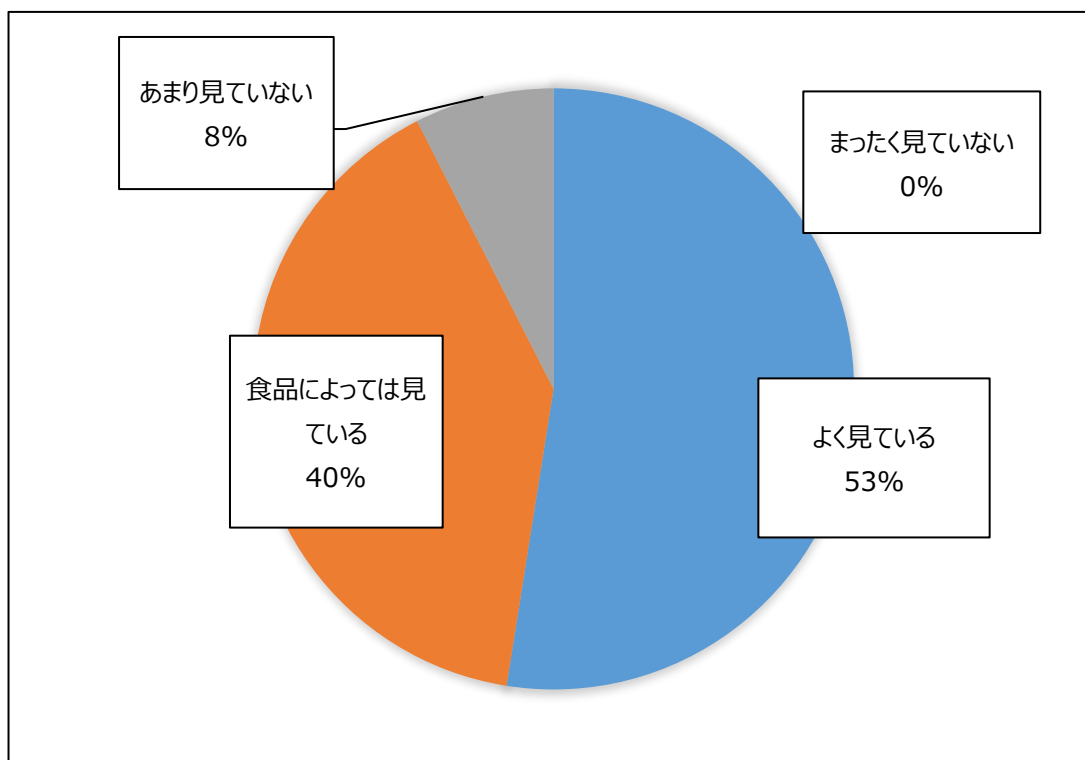


設問5、7、9【設問4、6、8のそれぞれで「ものによっては不安を感じる」と回答の方】
不安を感じるものは具体的にどのようなものですか。

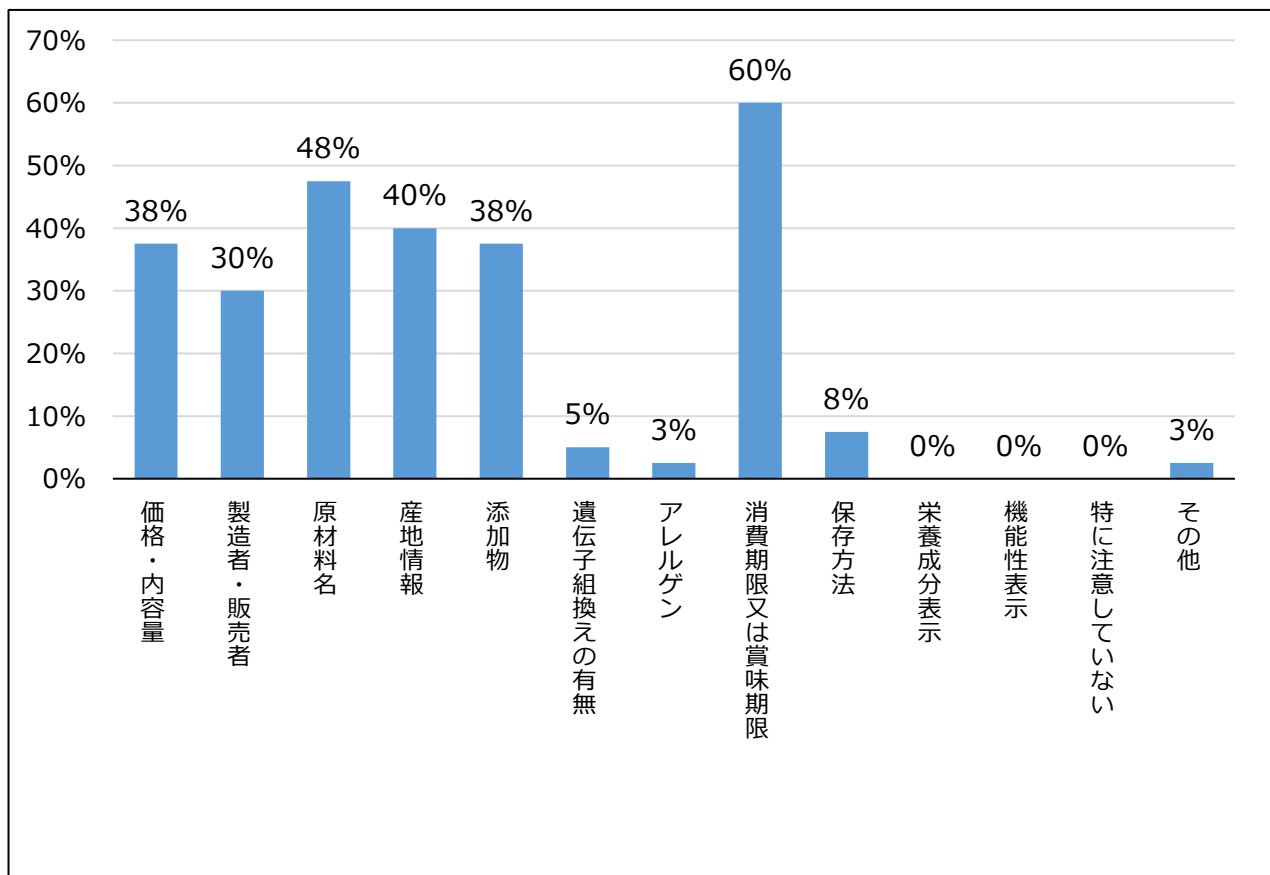


《食品表示等について》

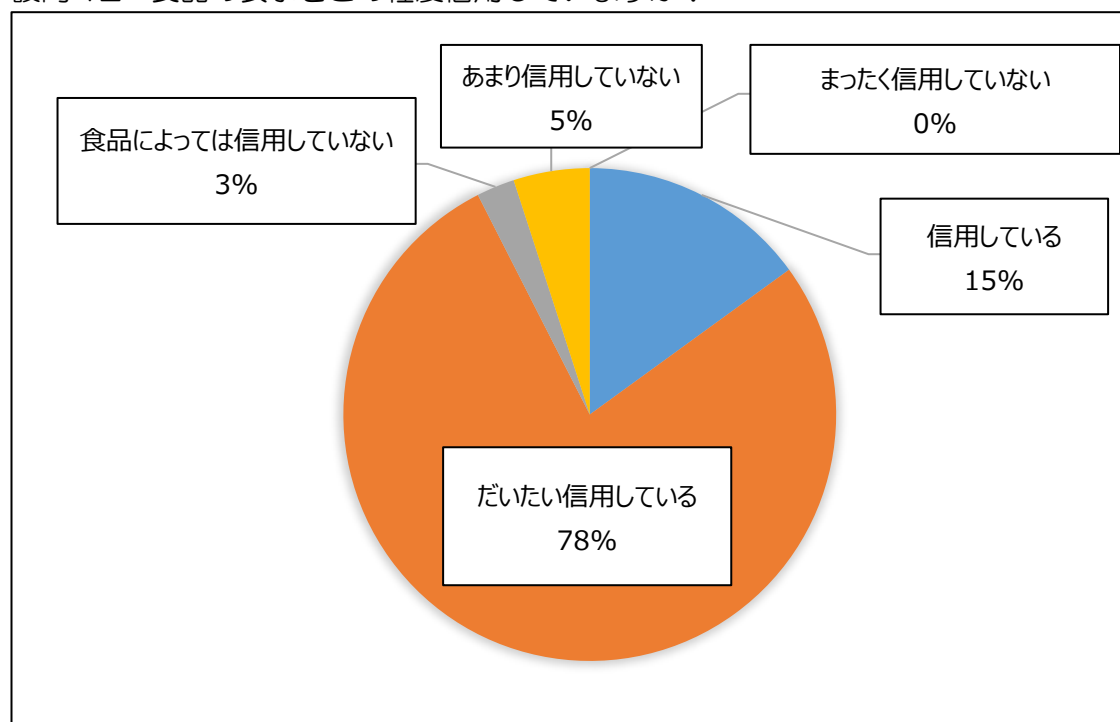
設問 10 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？



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えますか？（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？

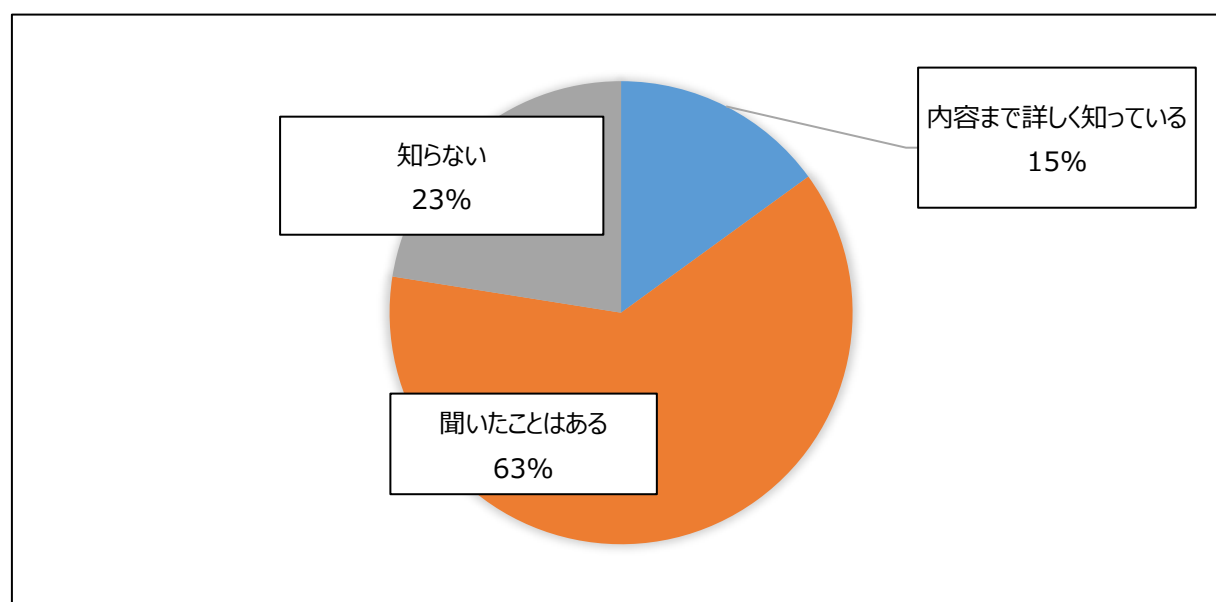


設問 13 【設問 12 で「食品によっては信用していない」と回答の方】信用していないものは具体的にどのようなものですか？

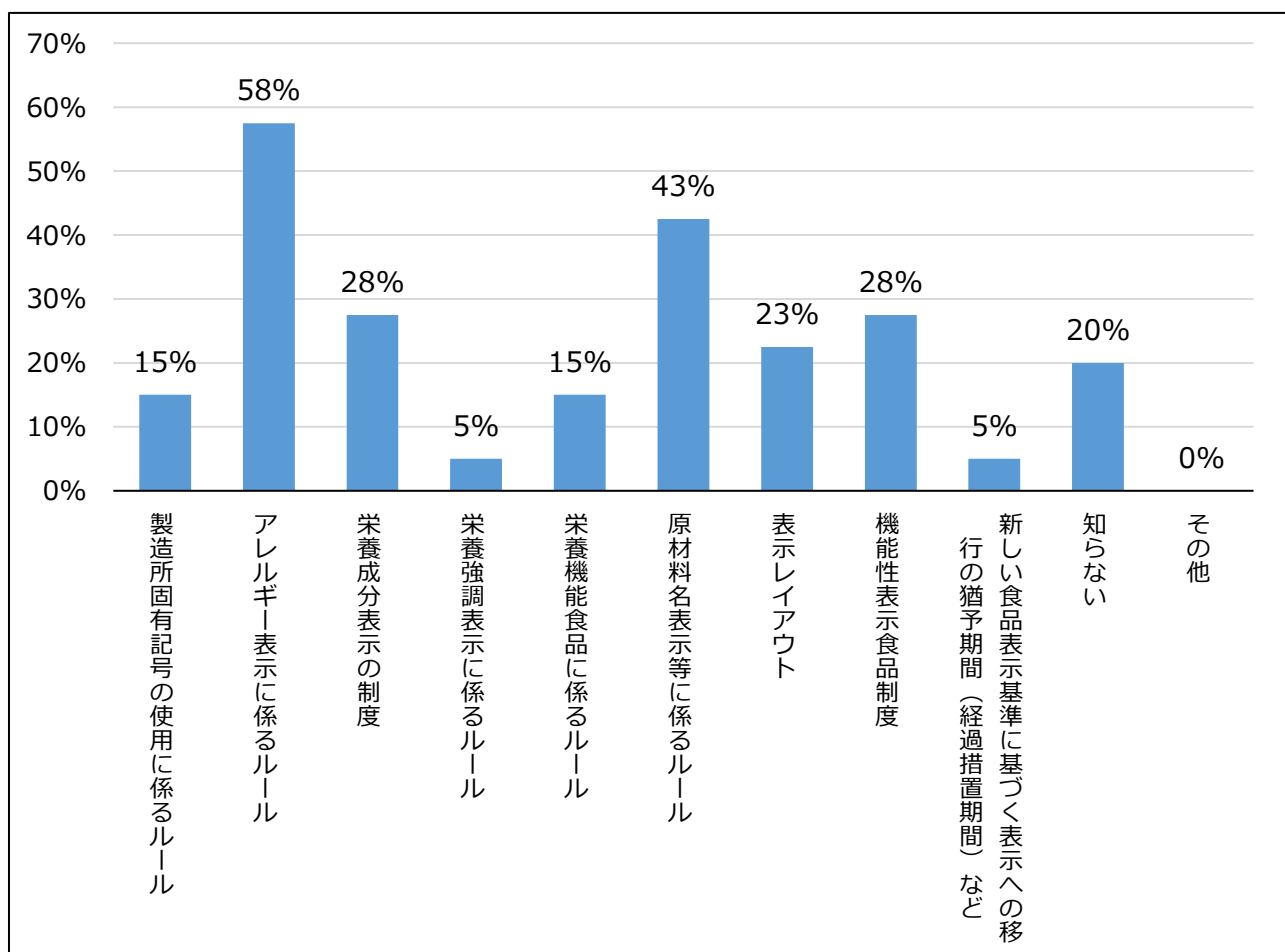
《 自由回答 》

- ・過去にあった、国産肉と表記しながら実際は中国産の肉と入れ替え販売していた事件がありました。このように生産から流通、物流、保管過程の中で記載文句や内容と完全一致するようにチェック機能がきちんとされているのかという懸念があります。商品にチェック機能の掲載があればよいのでは、と思います。

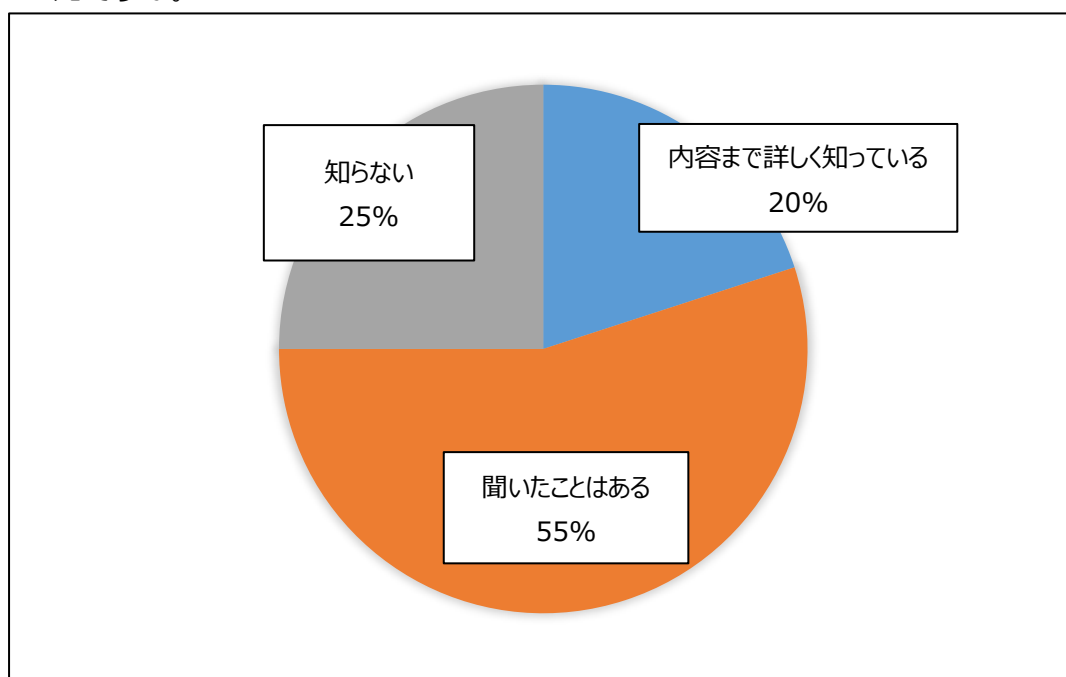
設問 14 食品表示法（平成27年4月制定）に基づく「食品表示基準」について御存知ですか？



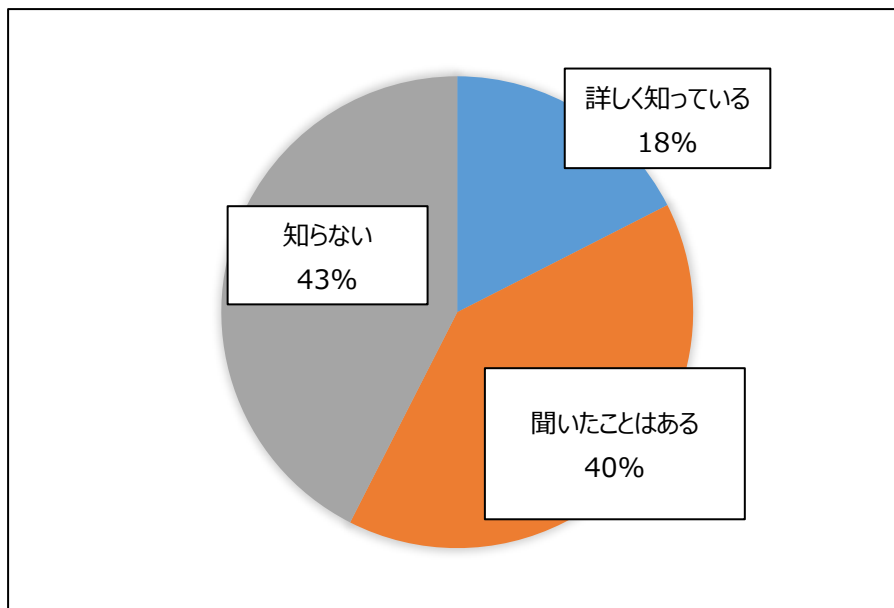
設問 15 食品表示法に基づく食品表示基準で定められているルール等について、あなたが知っているものをお選びください。（複数回答可）



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？」

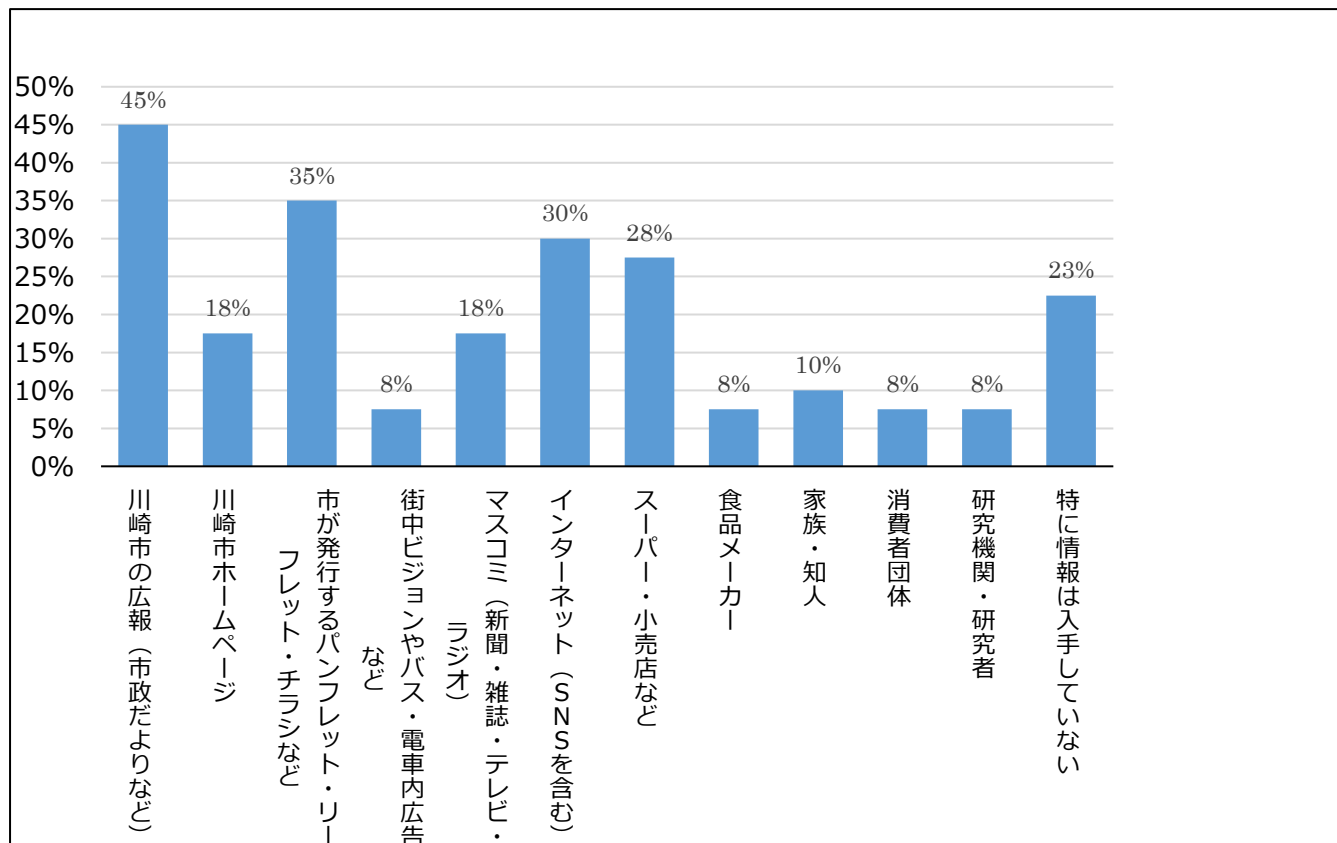
「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者はHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。



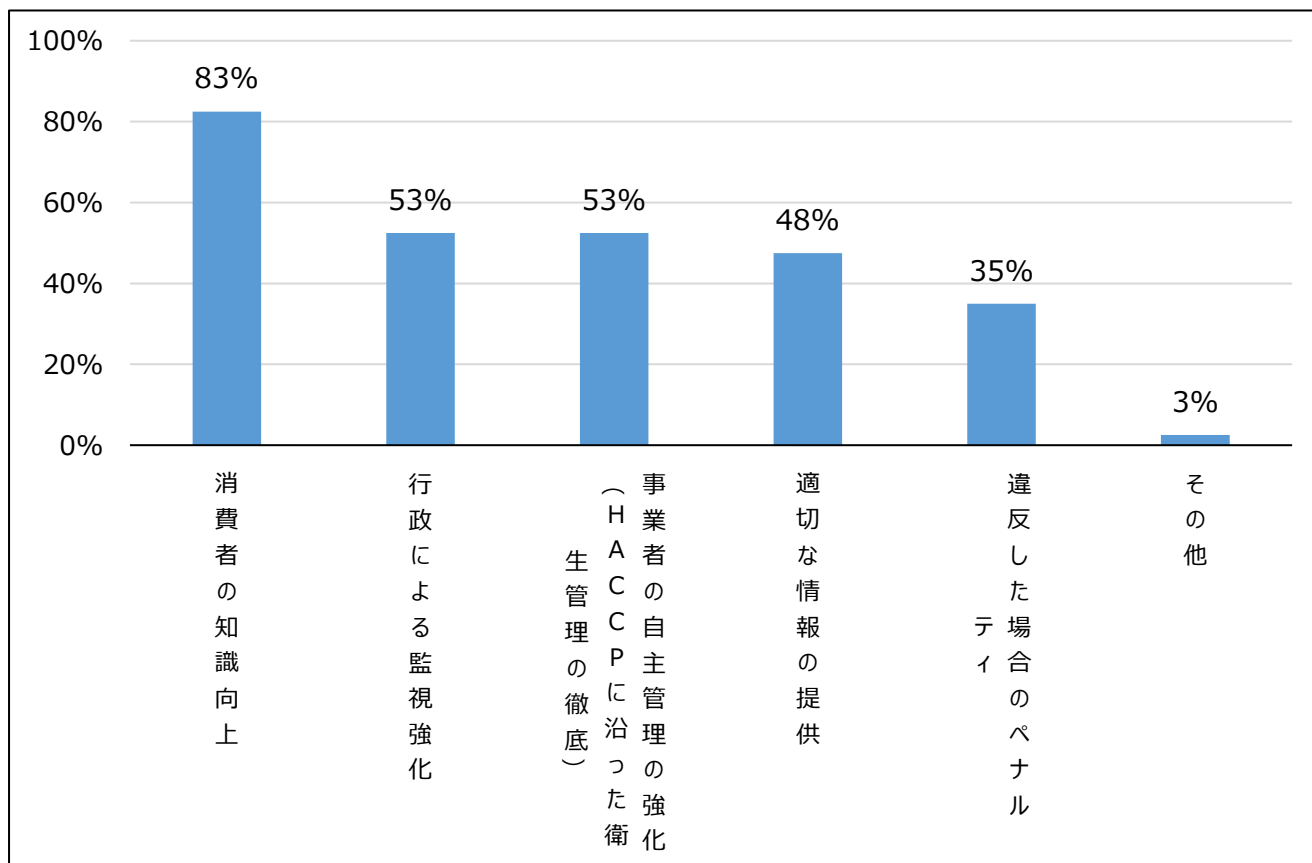
ハムッブ店長
川崎市食品安全推進キャラクター

《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）



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）

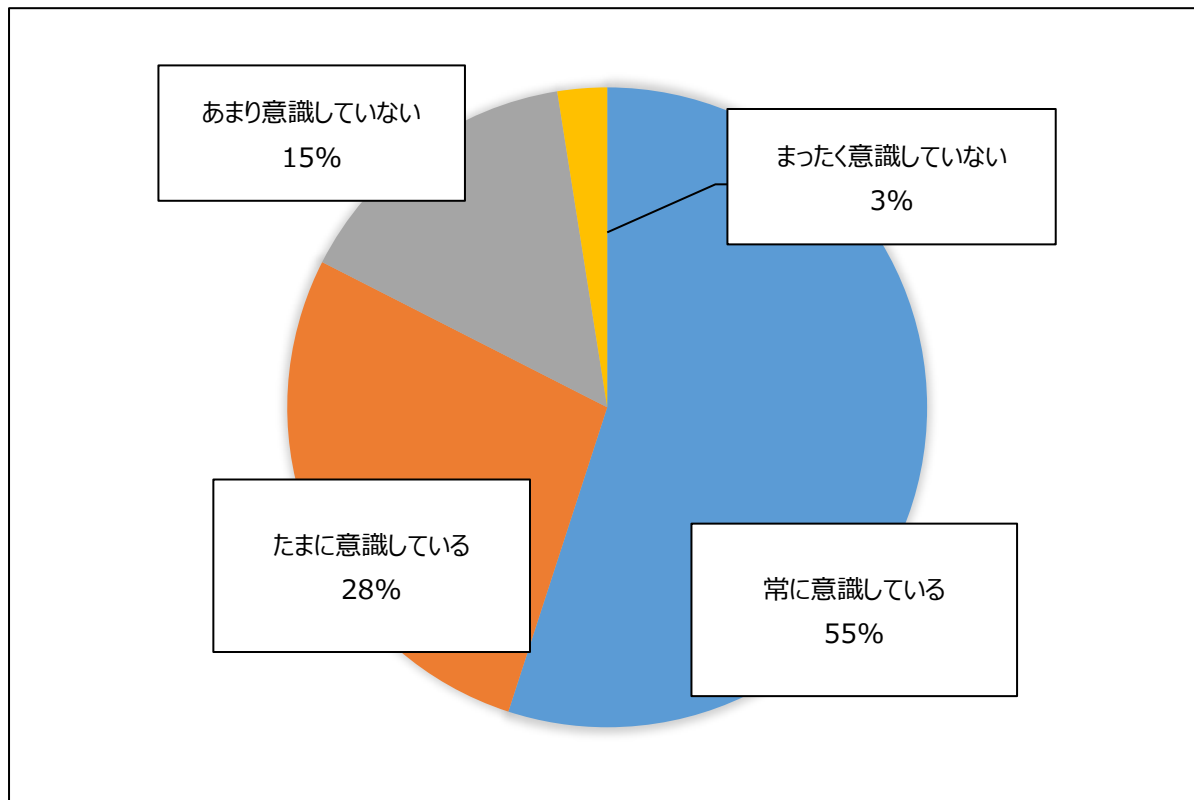


その他の内容

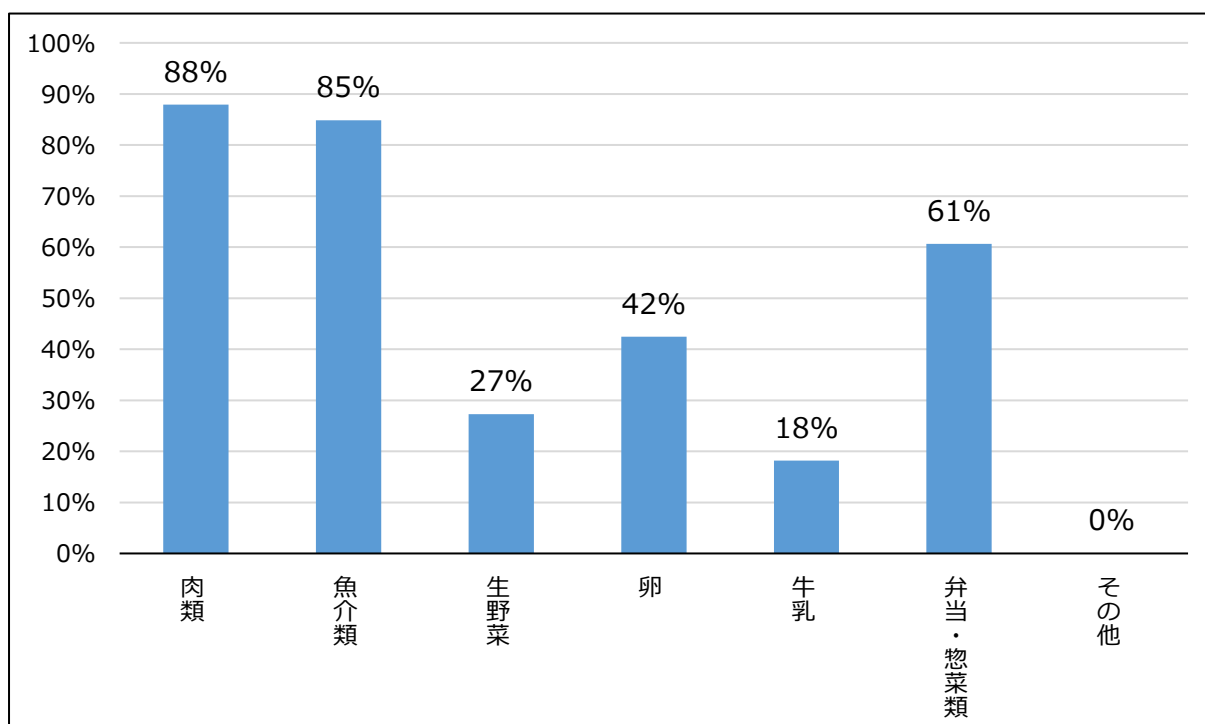
- ・食品製造業者における製造所を番地まで表示させる。一方で、企業の本社所在地は必要ないのではないかと思います。
- ・香料においても、不安になる消費者も少なくないと思うので、原料が何かまでは表示を義務化させる。

《食中毒について》

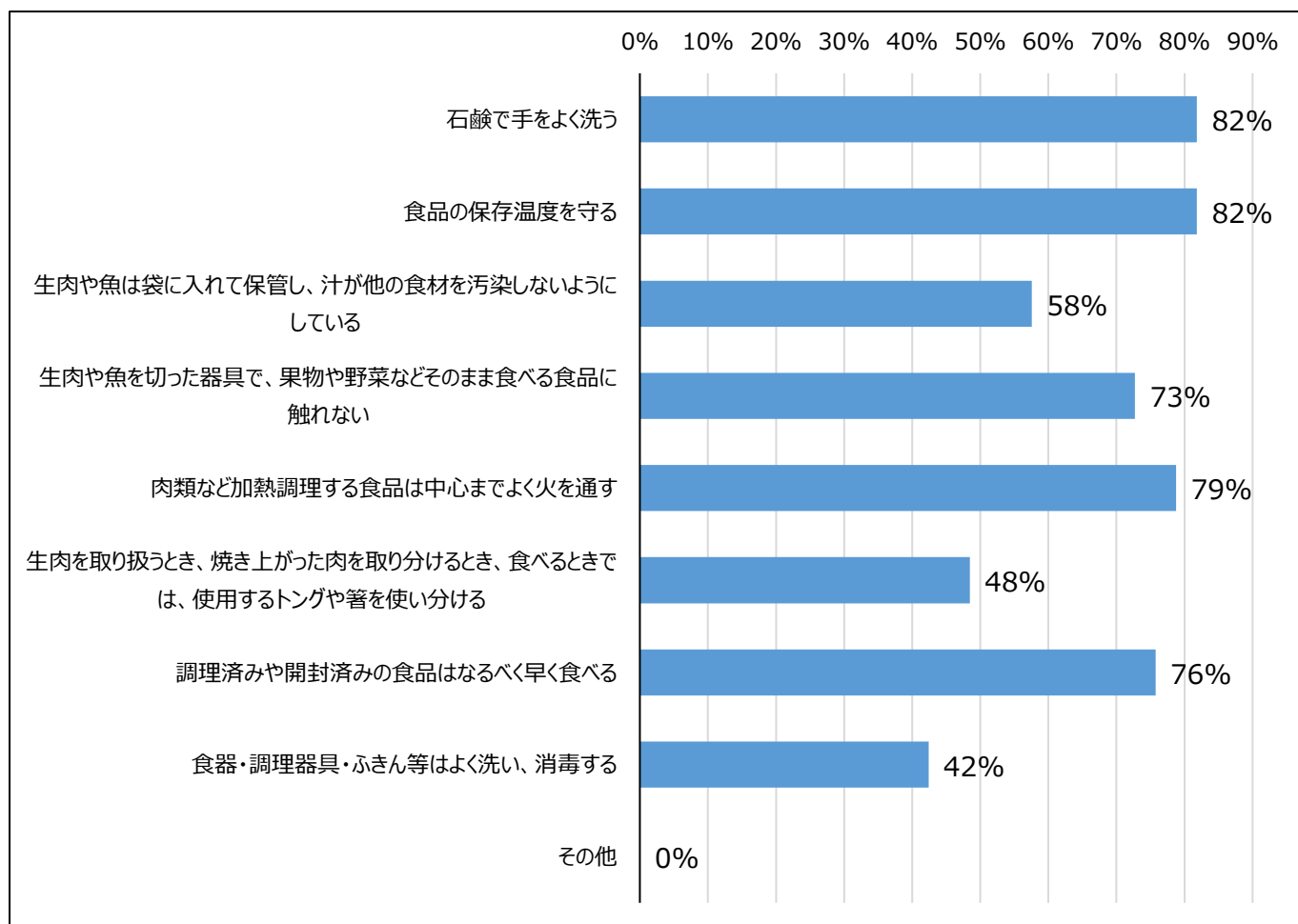
設問 20 食生活の中で、食中毒の予防について意識していますか。



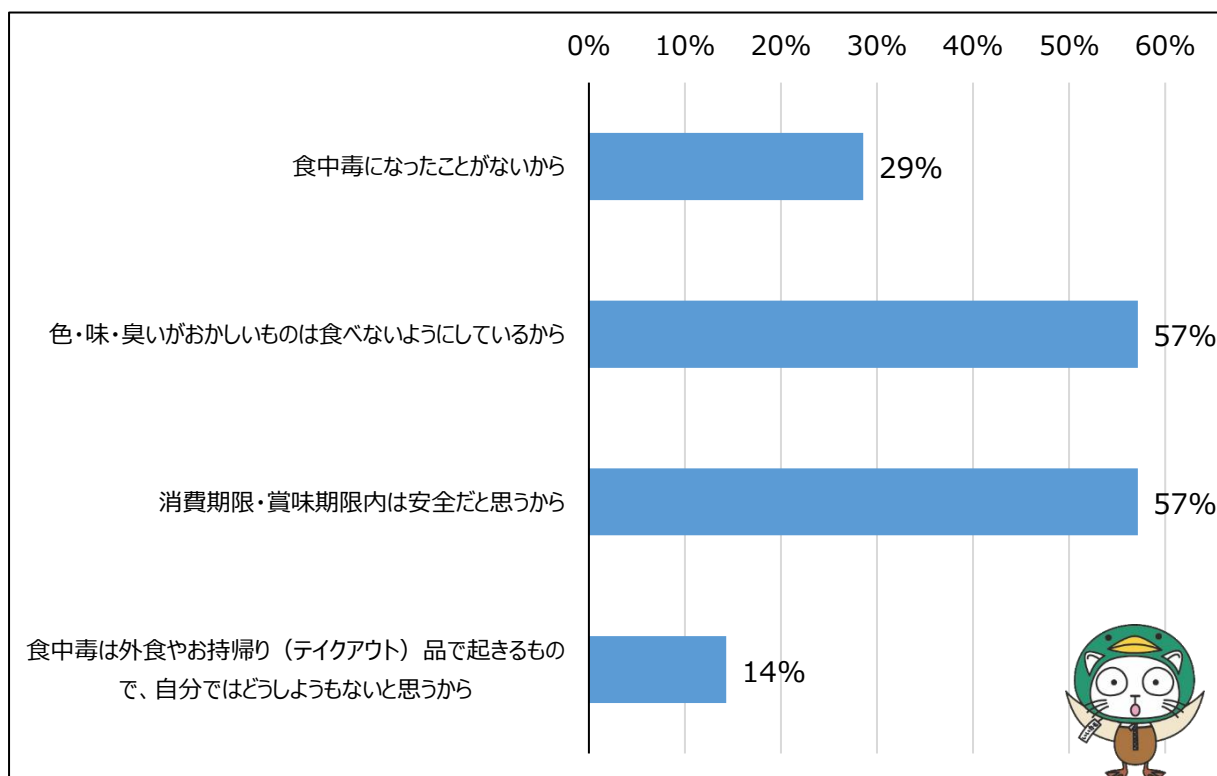
設問 21 【設問 20 で意識していると回答の方】 特に意識している食品はありますか？（複数回答可）



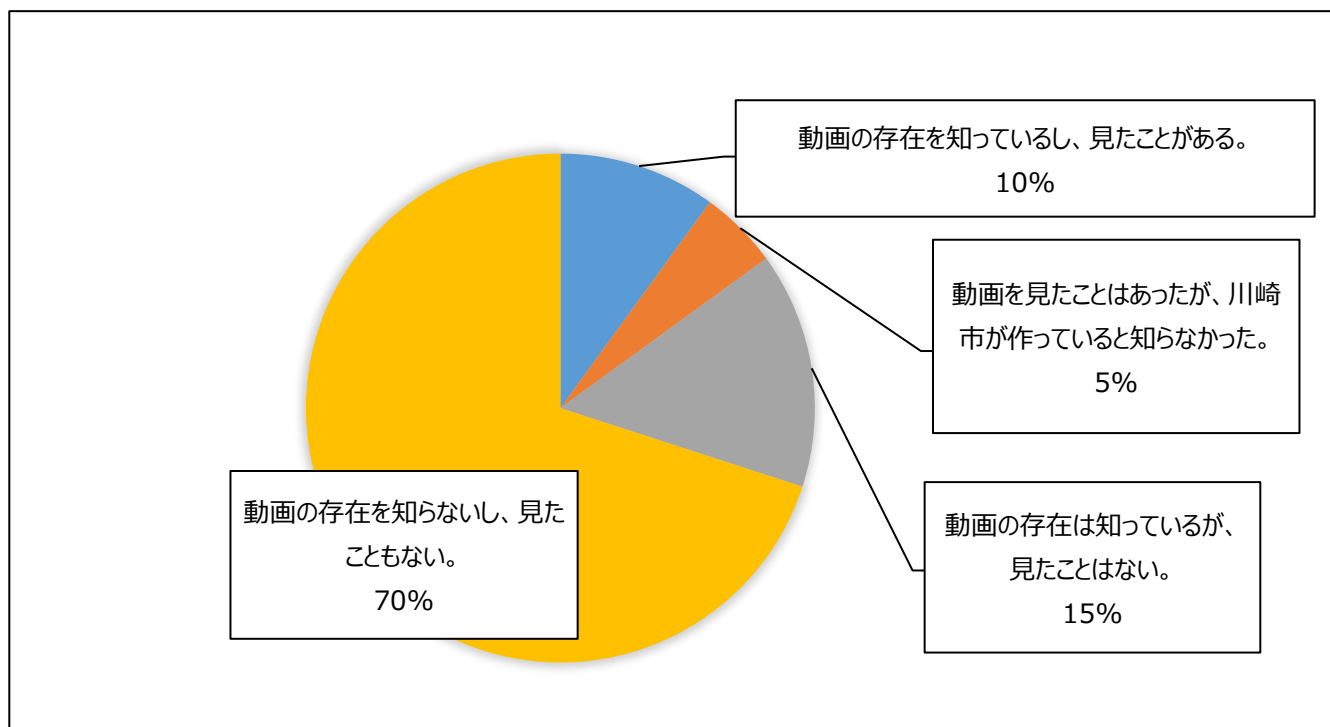
設問 22【設問 20 で意識していると回答の方】 食中毒にならないためにどのようなことに気をつけていますか。（複数回答可）



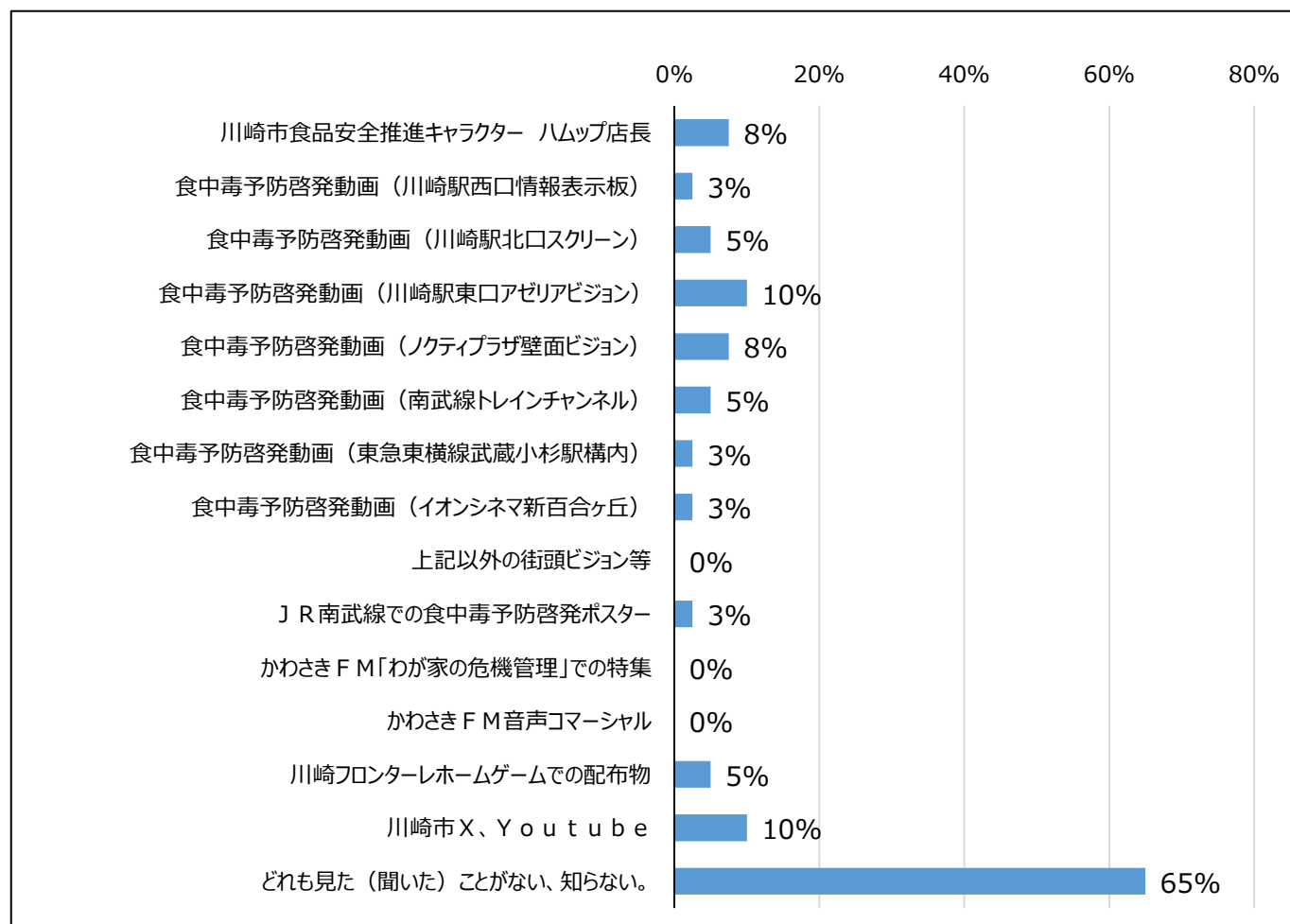
設問 23【設問 20 で意識していないと回答の方】 意識していないのはなぜですか？（複数回答可）



設問 2 4 川崎市では食品衛生に関する動画を作成し、HP等で公開しています。
これらの動画について、ご自身に該当するものをお選びください。



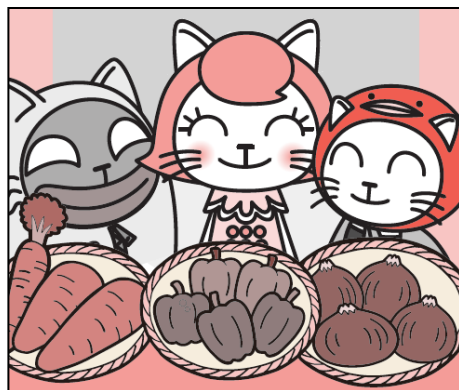
設問 25 川崎市では消費者へ食中毒予防を広く啓発するために様々な取り組みを行っています。次のうち、実際に見た（聞いた）ことがある、または存在を知っているものを次の中からお選びください。（複数回答可）



設問26 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)

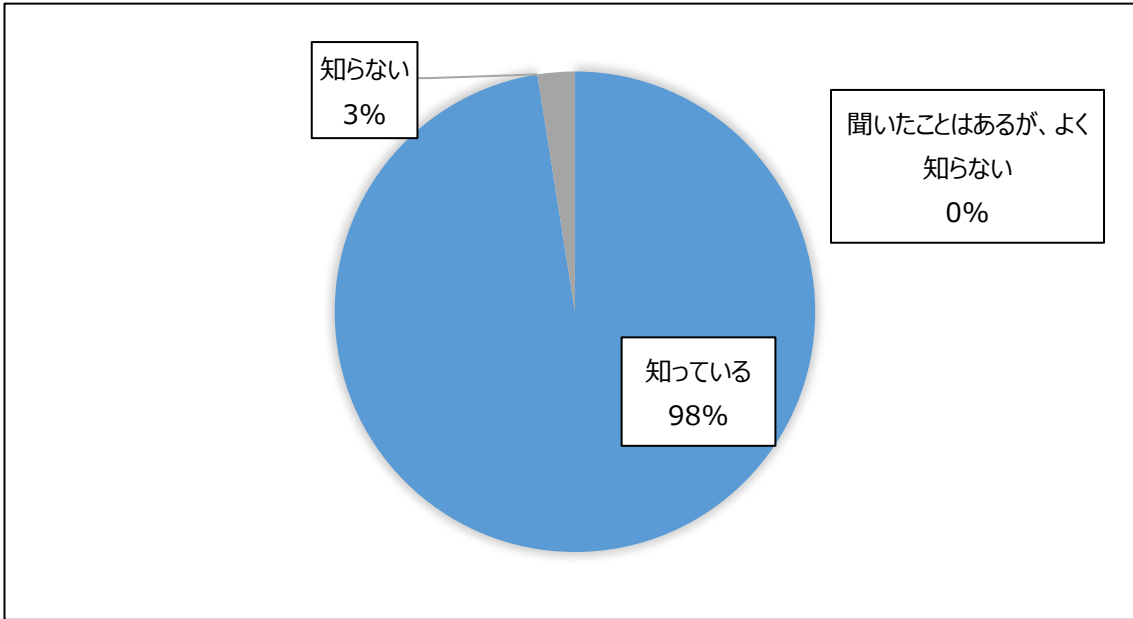
《自由回答》

- 生産地と鮮度の確認
 - できるだけ国産や地元の食材を選び、生物（肉類、魚介類）を購入する際は鮮度や産地を必ず確認しています。また、旬の食材を意識し、旬でないものは外国産であることが多いため選ばないようにしています。
- 食品の安全性
 - 食品の裏側に記載されている添加物や成分表をよく確認し、特に着色料や加工品には注意を払っています。輸入品や健康食品については、国や自治体の監視外にあるものを避けるよう心掛けています。
- 調理と保存の工夫
 - 食中毒を防ぐため、まな板や包丁を分けて使用し、調理品はしっかり加熱するようにしています。また、生ものは早めに食べ、冷蔵庫で適切に保管することを心掛けています。
- 消費期限の意識
 - 消費期限を意識し、賞味期限が近いものや長いものを選んで購入しています。特に、処分品や見切り品は買わないようにしています。
- 購入時の注意点
 - 商品の原材料や原産地を確認し、特に外国産の肉や果物は避けるようにしています。特に、バナナなどの果物については、防腐剤を使用していない証明があるものを選ぶようにしています。
- 感謝の気持ち
 - 食材を作ってくれた人に感謝し、大切に美味しくいただくことを心掛けています。
- 選択枝の妥協
 - 食品選びにおいて条件を厳しくすると選択枝が少なくなるため、妥協できるラインを考えながら購入しています。

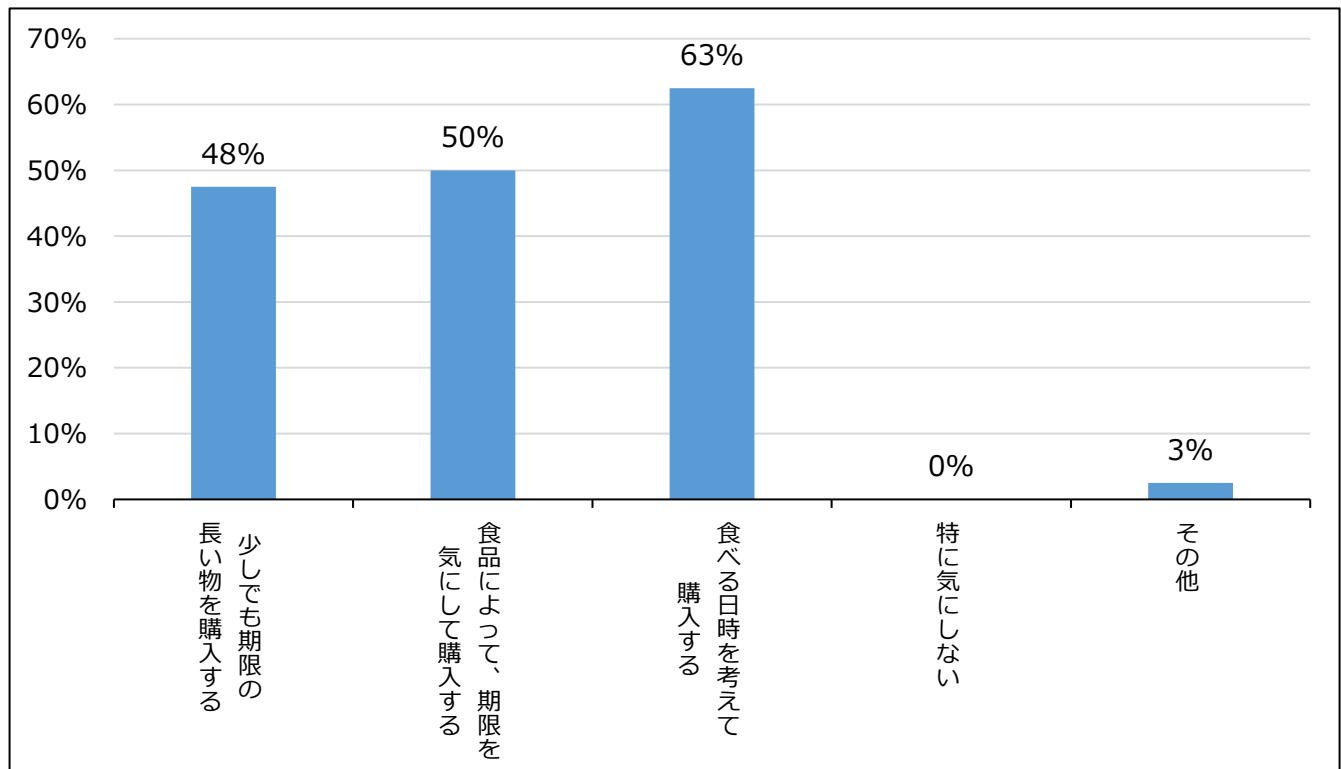


2 食品ロスについて

設問 27 「食品ロス」という言葉を知っていますか？



設問 28 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）

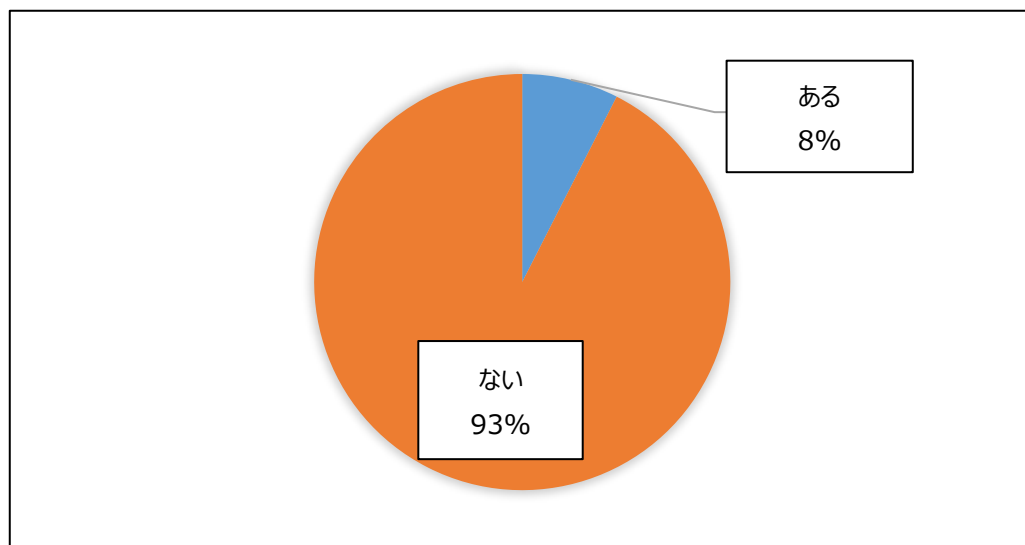


かわさき 3R 推進キャラクター。
生まれも育ちも川崎で、3R の
大切さを伝える妖精です。
耳と体の 3 つの R で「3R」を
表しています。



かわるん

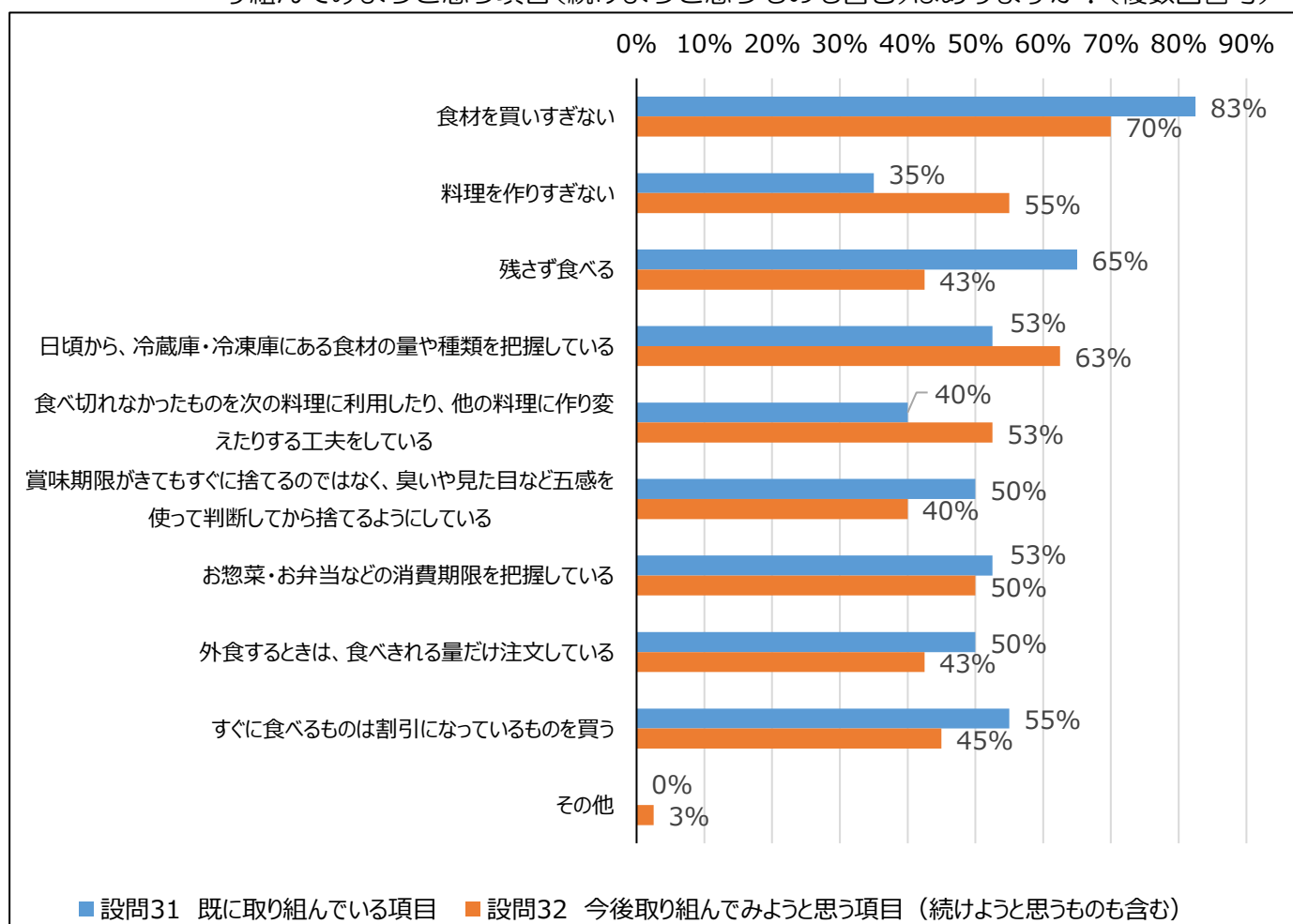
設問 29 賞味期限（おいしく食べることができる期限であり、期限をすぎてもすぐに食べられないということではない。主な食品はカップ麺や缶詰など）前に、食品を廃棄したことがありますか？



設問 30【設問 29 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？

- 包装などが破損したから
- 賞味期限を忘れてしまっていた
- 期限は一般的な目安に過ぎないため、危ないと思ったら無理せず破棄するほうがよいと思ったから。

設問 31、32 食品ロスを減らす取り組みのうち、次の項目の中ですでに取り組んでいる項目、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）

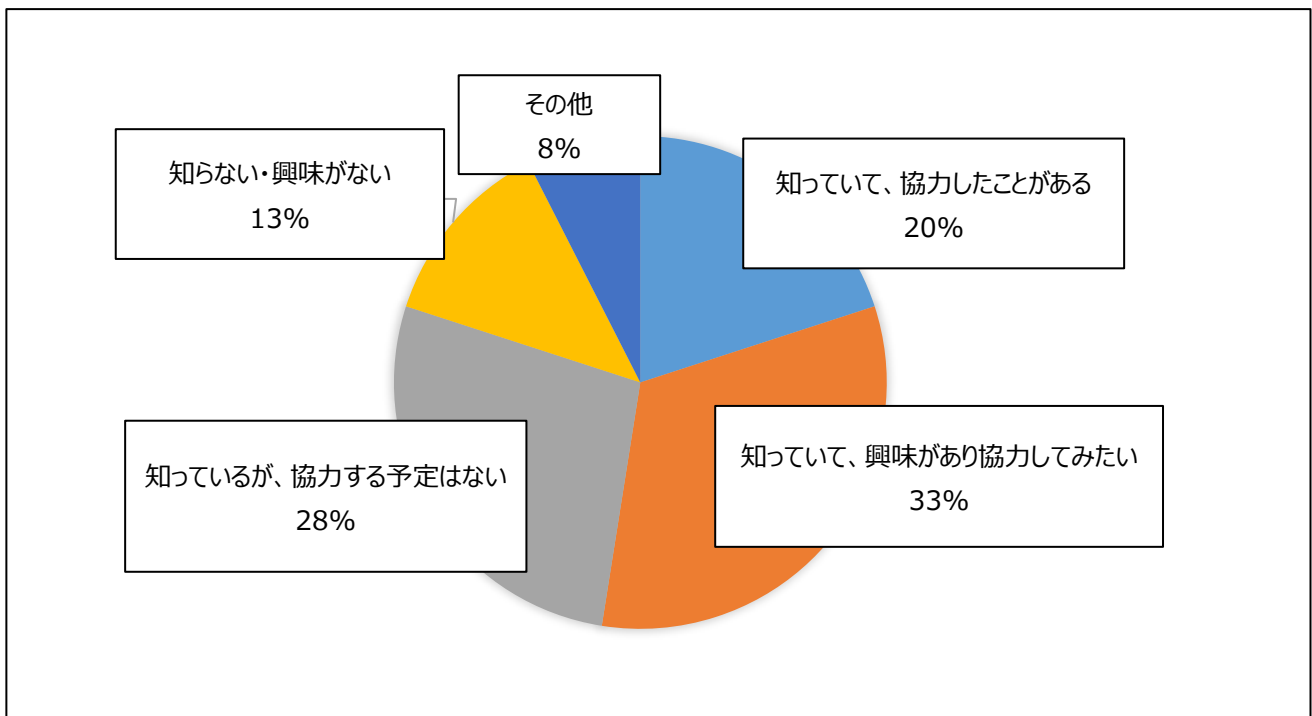




その他の内容

- 手前取りはせず、奥の賞味期限のできるだけ長いもの購入するようにしている。

設問 33 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より、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。



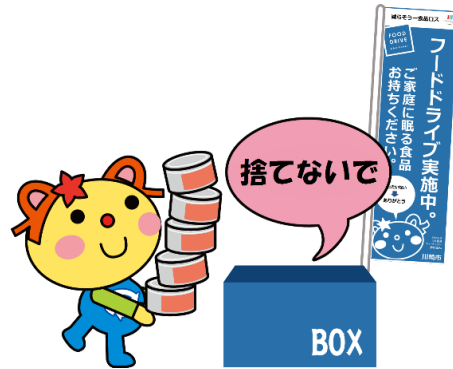
その他の内容

- 知らないが興味はあります。
- 食品ロスについては、興味はあるが、社会全体が手軽に協力できるような方法を考えないと、ボランティアになってしまい負担が大きい。
- 川崎市主催で実行されていることは知らなかった。

* 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。



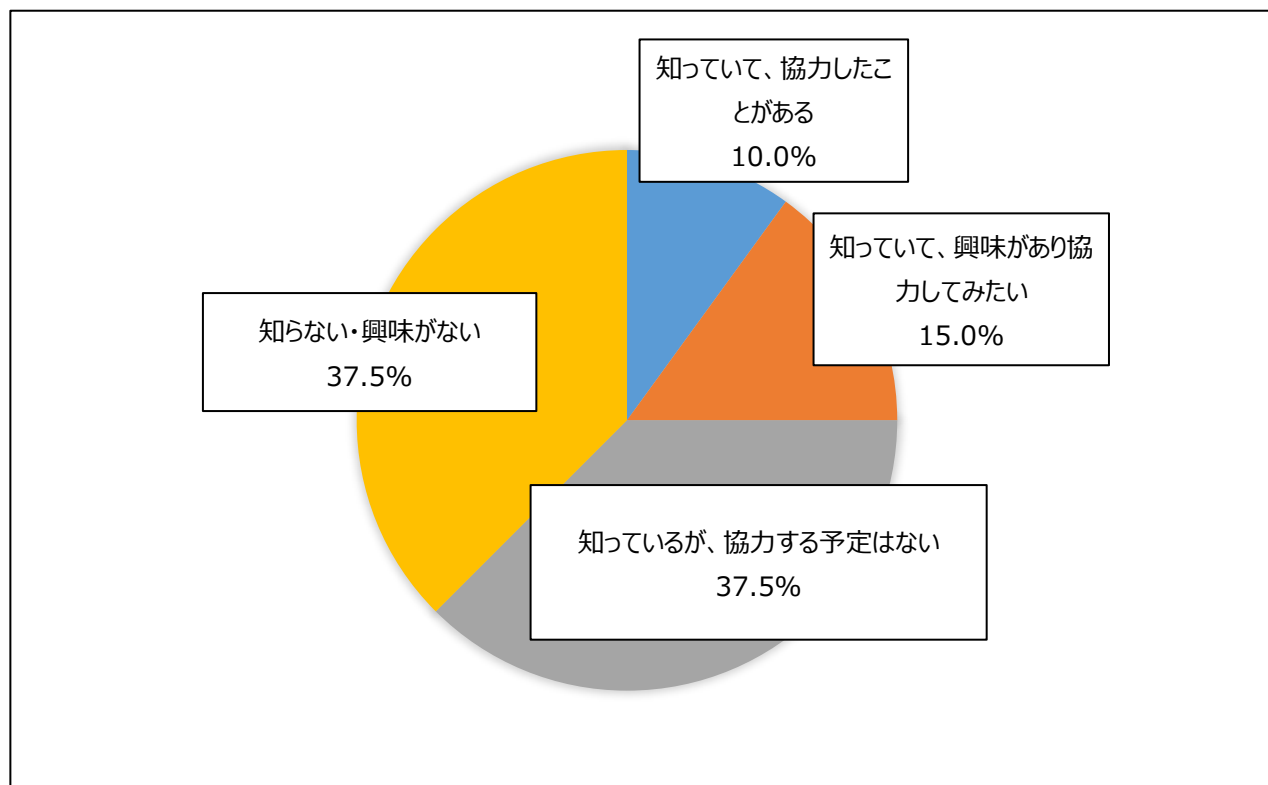
市ホームページで

フードドライブ

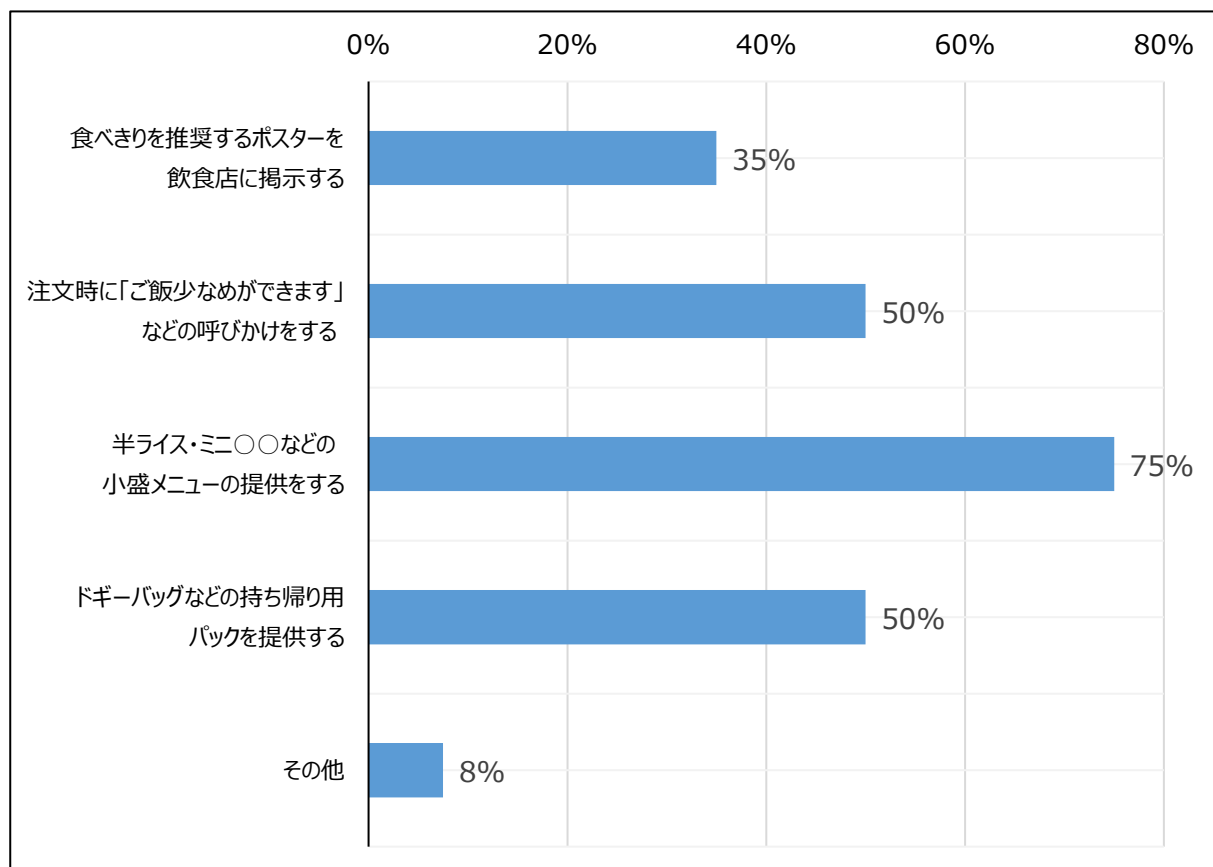
検索

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

設問 34 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。



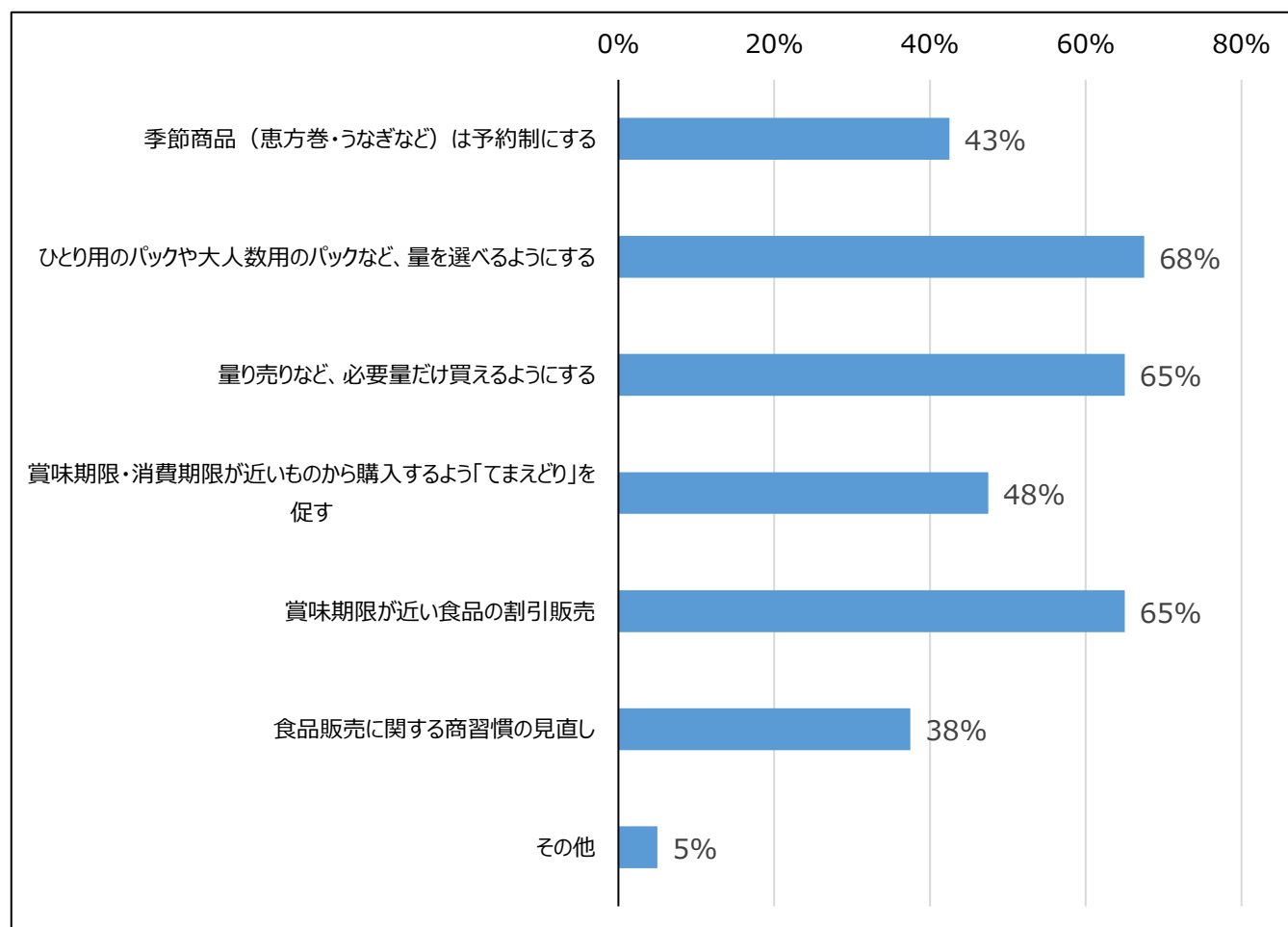
設問 35 飲食店での食べ残しを減らすための取組として、どのような取組が有効だと思いますか。（複数回答可）



その他の内容

- ・食中毒等の問題はあるが、一定程度ルールを策定したうえで、自己責任で、持ち帰りができるようにするのが良いと思う。
- ・食品ロスや食べ残しをやめるよう案内するポスターを店舗に訴求し、認知してもらい意識の改革を期待したらどうでしょうか。
- ・食品に限らず、全てのことに感謝することを普及する。

設問 36 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）

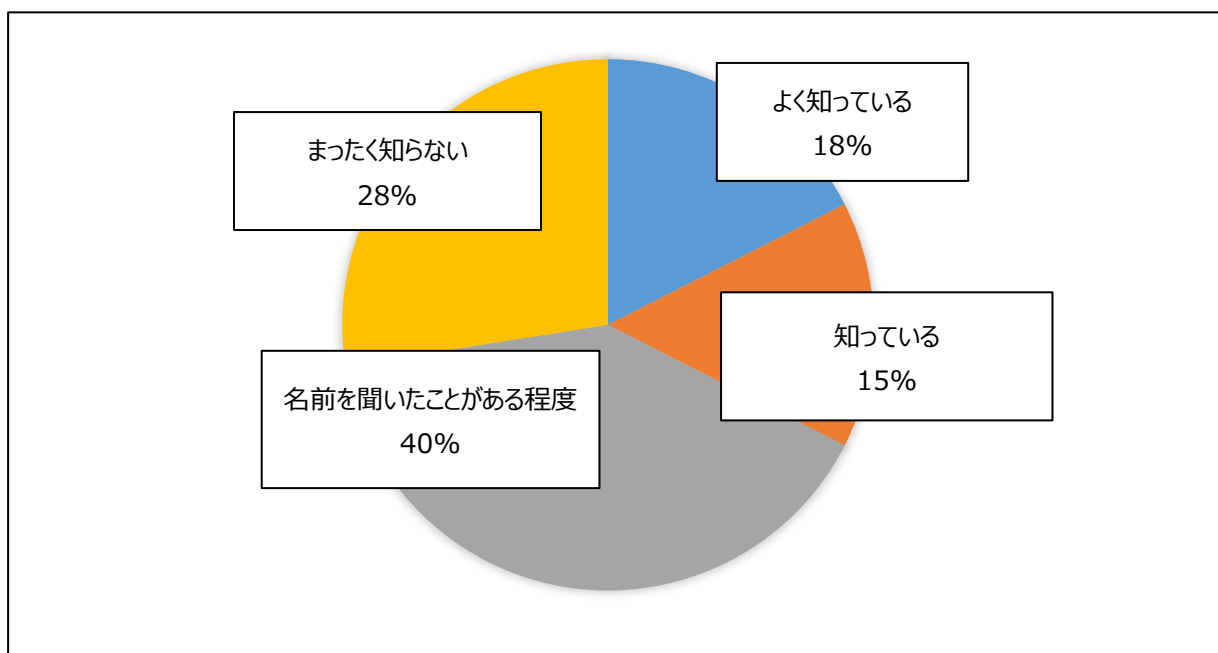


その他の内容

- ・業者が売れるものを売るとすると、消費者ニーズに合わせて工夫が生まれるので、行政が心配することではない。
- ・どのような方策であってもロスは生じると思う。防ぎようがない。



設問 37 食品小売店や食品卸等のサプライチェーンにおいては、賞味期間の 3 分の 1 以内で食品メーカー等が小売店舗に納品しなければならない慣例、いわゆる「3 分の 1 ルール」が一部であることをご存じでしたか。



設問 38 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 》

- 購入時の工夫
 - 必要な量だけを購入し、買いだめを避けるようにしています。特に消費期限や賞味期限が近い割引商品を積極的に選び、家計の助けにもしています。また、「手前どり」を実践し、食品ロス削減に努めています。
- 調理と保存の工夫
 - 消費期限が短いものは冷凍保存し、後日消費するようにしています。調味料や食材は、特定の料理にしか使えないものを避け、幅広く使えるものを選んでいきます。
- 冷蔵庫の管理
 - 冷蔵庫を詰めすぎないようにし、在庫管理を徹底しています。冷蔵庫にあるものの消費期限を書いて貼っておくことで、食品の消費を意識しています。
- 外食時の工夫
 - 外食では、子どもが食べきれない分をなるべく食べるようにし、残さず食べることを心掛けています。
- 情報の活用
 - テレビやインターネットで得た情報を活用し、食品ロス削減のアイデアを実践しています。例えば、食材のへたや種を調理に活用する方法を取り入れています。
- その他の工夫
 - フードドライブに食べきれないものを提供し、ストック品はローリングストックを心掛けています。また、宅配サービスを利用して計画的に食品を購入し、食品ロスをゼロにしています。

設問 39 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 》

- 外食と量の選択
 - 外食時に量が多すぎて食べきれないことがあるため、レストランで量を選択できる機会が増えると良いと考えています。また、食べ放題は健康にも良くないため、利用を控えるべきだという意見もあります。
- 販売者側の工夫
 - 見切り品や割引商品のタイミングを早めることで、消費者にとって有効な選択肢となると考えています。また、賞味期限が迫っている商品を安く売ることや、タイムセールの実施を通じて完売を目指すことが重要です。
- 食品ロス削減の取り組み
 - スーパーでの「手前どり」の奨励や、食品ロスに関するイベントの開催が効果的だと考えています。さらに、自治体からの認知活動も必要です。
- 消費者の意識と行動
 - 消費者が賞味期限や消費期限に対する意識を変え、自分の五感を信じて食生活を送ることが大切です。また、家庭での小分けや少量販売の希望もあります。
- 食品ロスの社会的側面
 - 過包装の見直しや企業側の責任についても指摘されています。
- 個人の取り組み
 - 自宅での野菜や果物の栽培を通じて、生産品を大切にし、食品を廃棄しないように心掛けています。
- その他の意見
 - 食品ロスの課題に取り組む前に、行政のスリム化による減税が必要であるという意見もあります。また、食料供給の不安を考慮し、普段から適切な食料を確保することが重要です。

