

令和7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464万トン※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102g（おにぎり約1個のご飯の量）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5年度推計」

- | | |
|--------|--|
| 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7年度消費生活eモニター 57名
(回答者数48名・回答率84%) |
| 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～12月 |

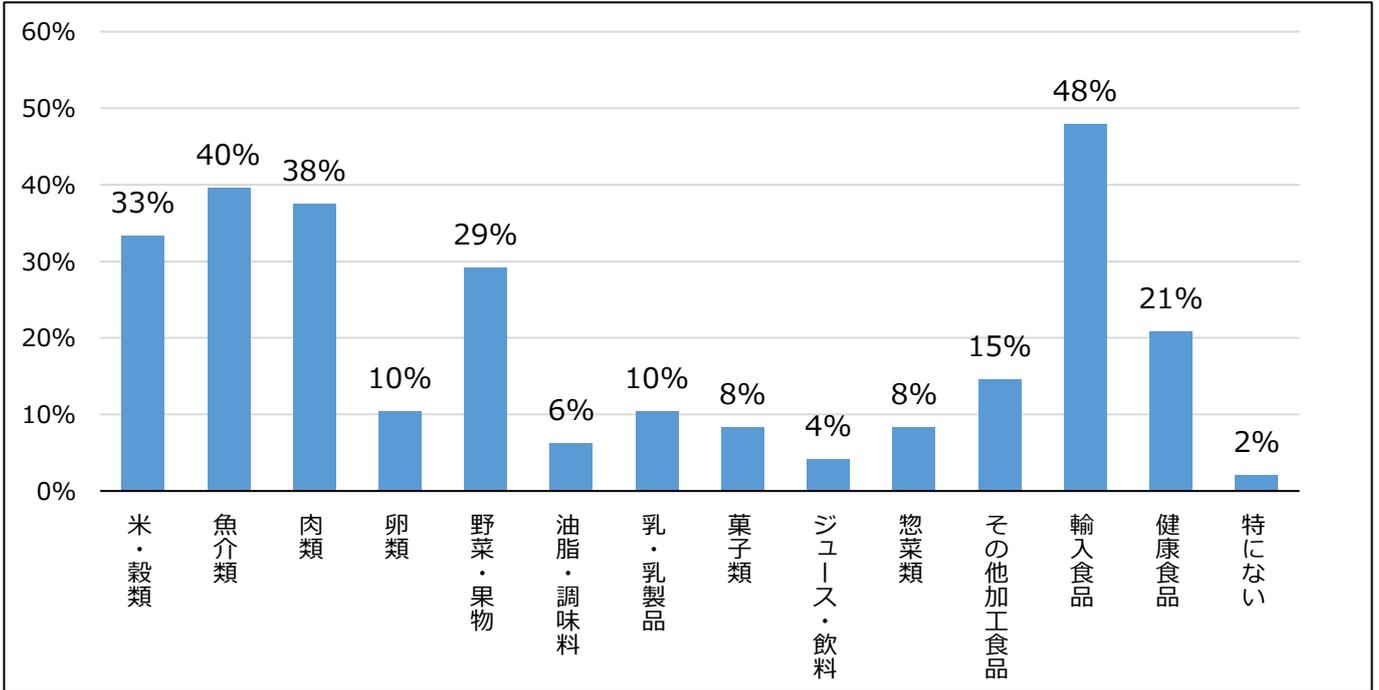
- 集計結果について、四捨五入の結果や複数回答の集計によるため、合計が100%とならない場合があります。
- 調査結果中の「回答者数」は「調査対象者」から「未提出者」を除いた数としました。
- 自由回答、その他意見は一部抜粋。



1 食の安全性について

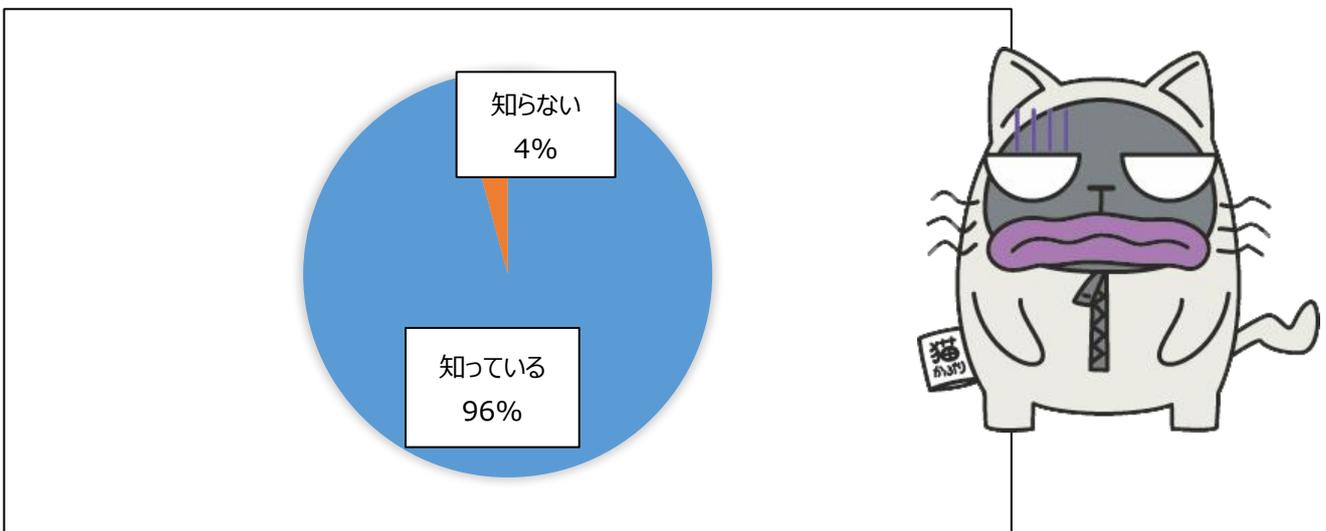
《食品に関して》

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)

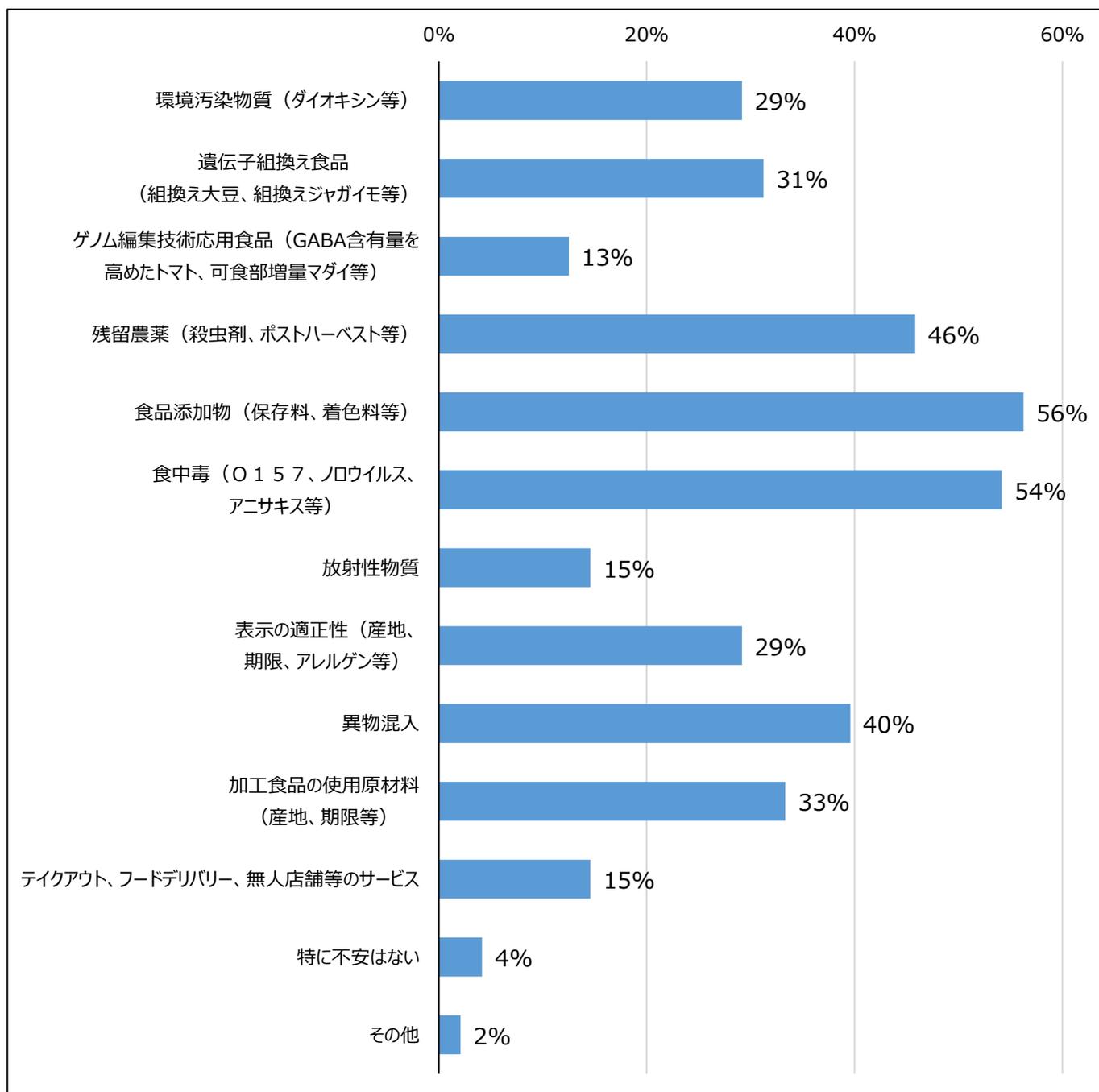


	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
1位	輸入食品	輸入食品	魚介類	魚介類/肉類	肉類	輸入食品
2位	その他加工食品	野菜・果物	肉類	野菜・果物	魚介類	魚介類
3位	魚介類/肉類	魚介類/肉類	輸入食品	輸入食品	野菜・果物/ 輸入食品	肉類

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）

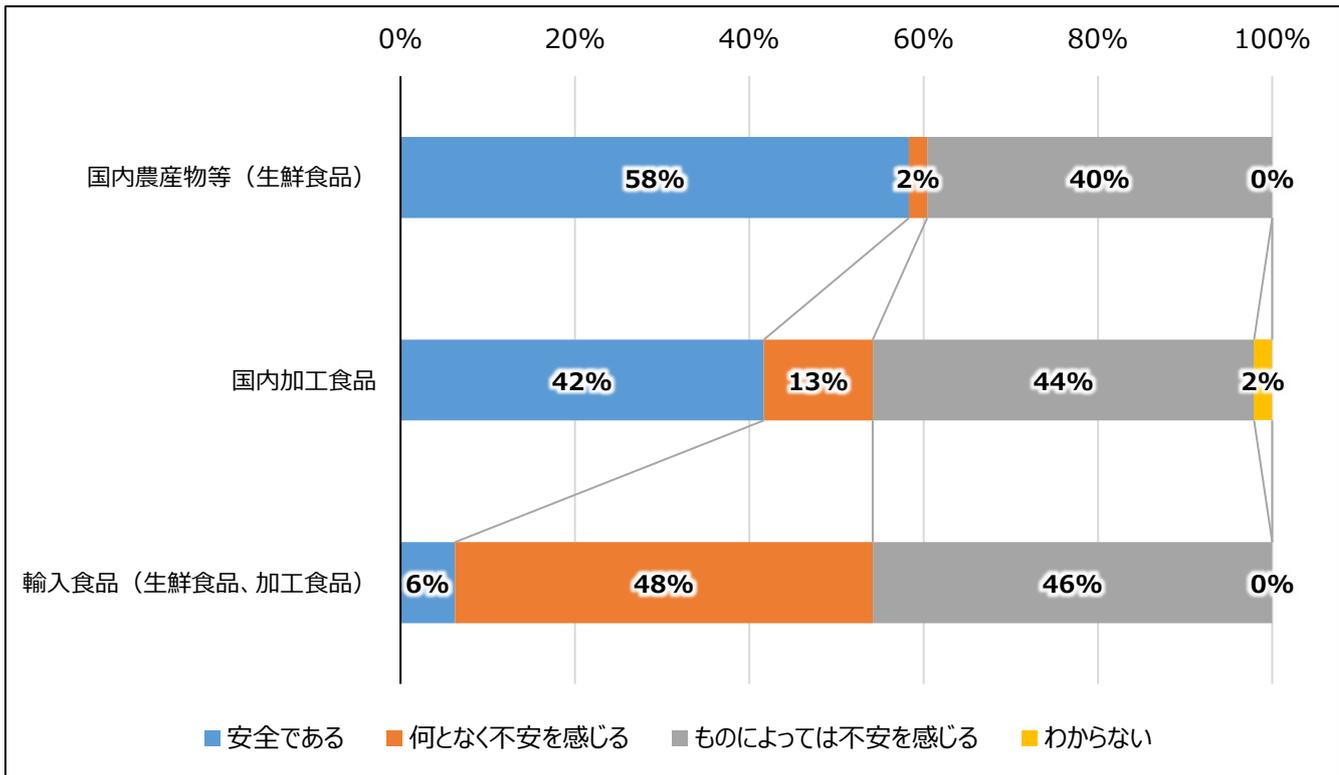


その他の内容

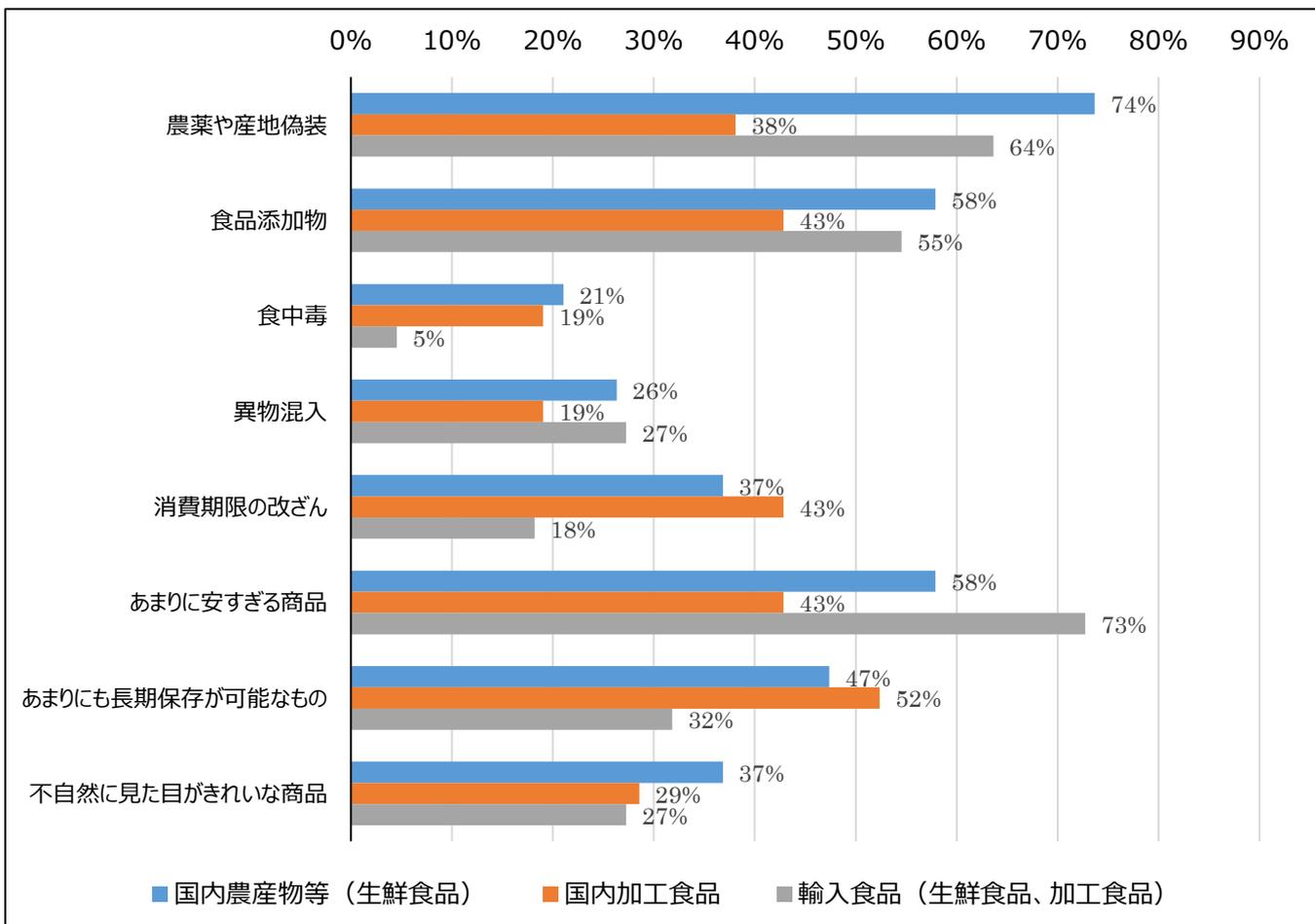
- ・人工甘味料が入ってるものは買わないようにしている。

《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？

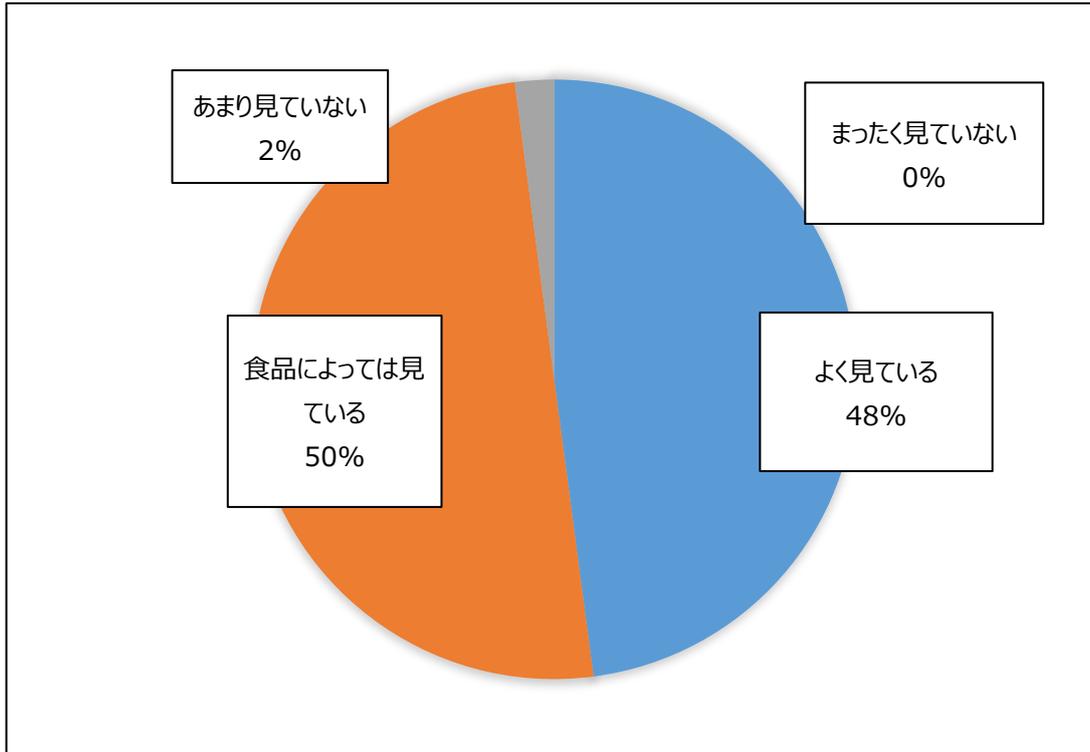


設問5、7、9【設問4、6、8のそれぞれで「ものによっては不安を感じる」と回答の方】
不安を感じるものは具体的にどのようなものですか。

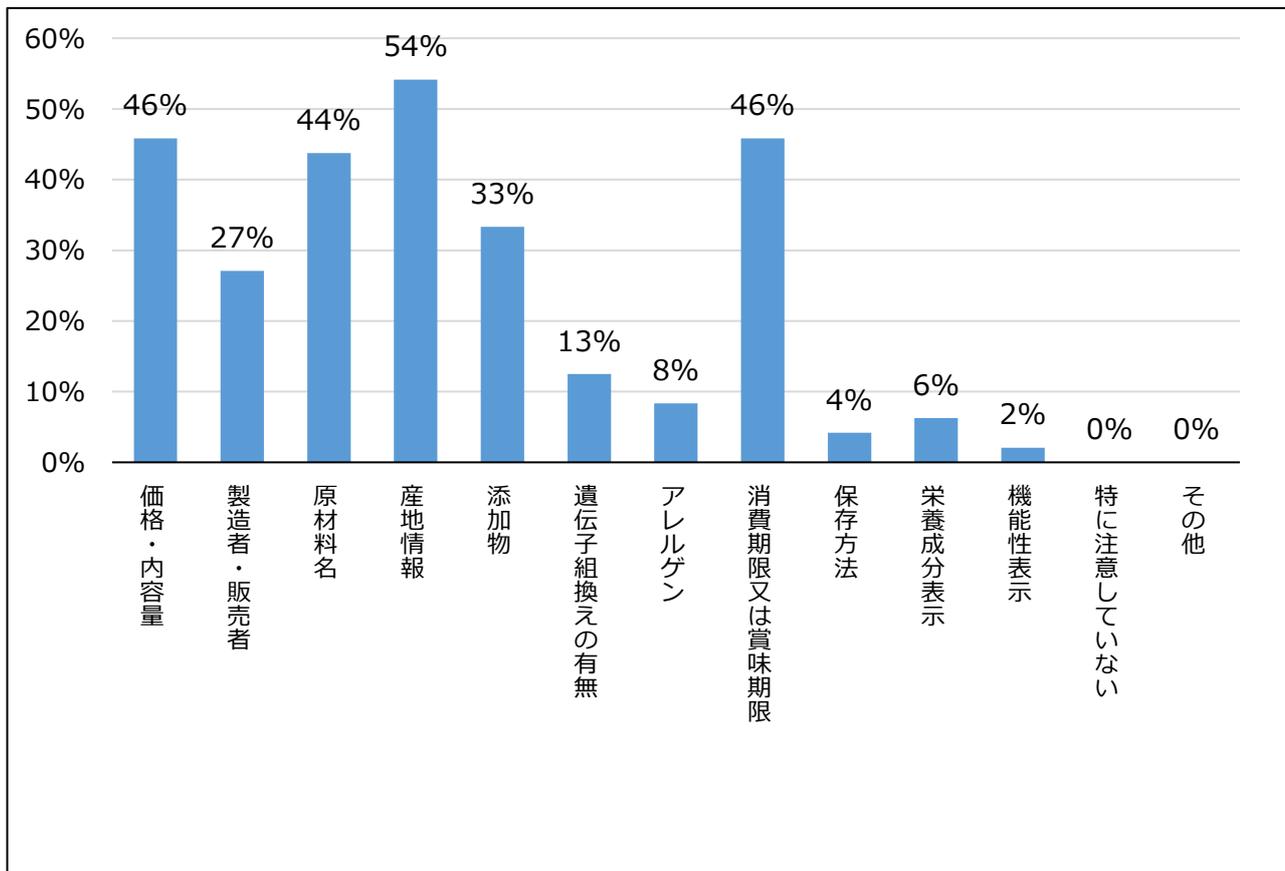


《食品表示等について》

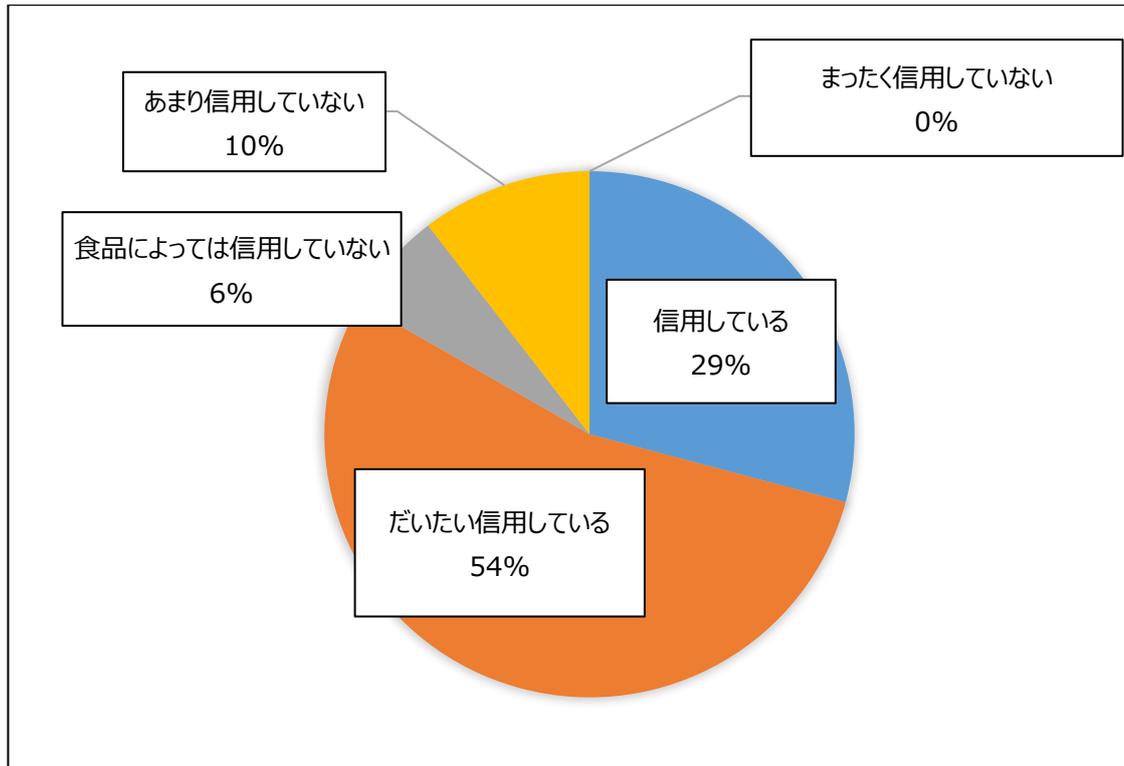
設問 10 食品を購入する際、食品の表示（原材料や産地など）を見ていますか？



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？

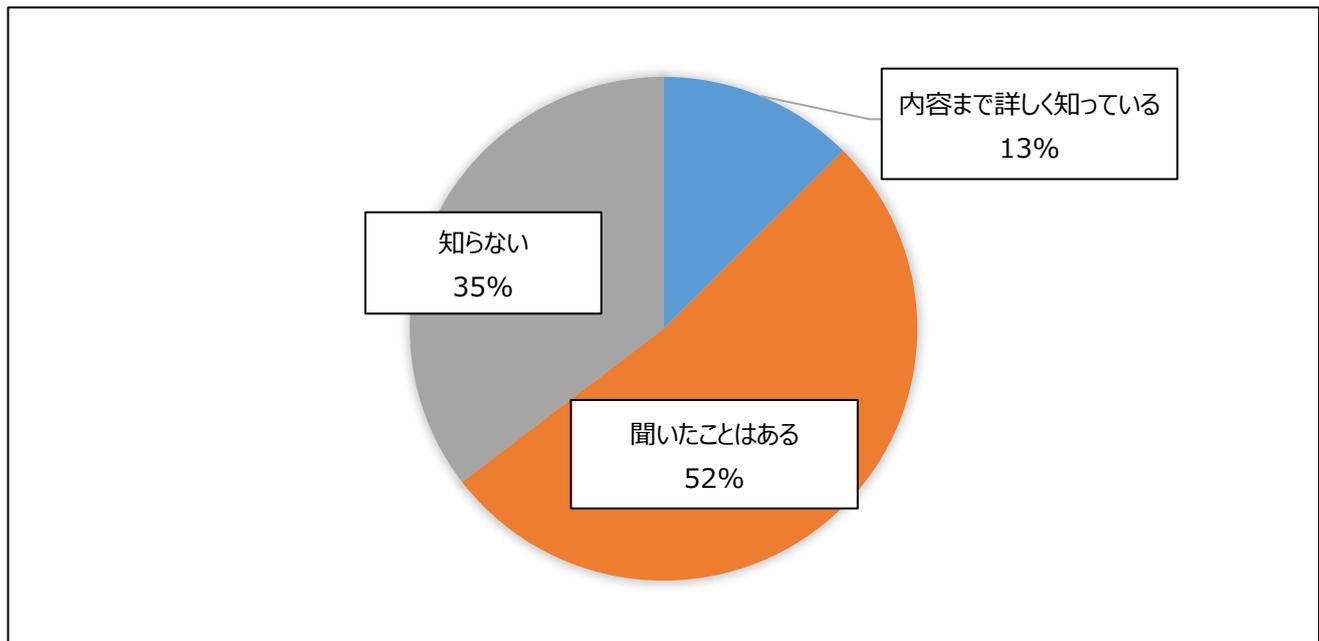


設問 13 【設問 12 で「食品によっては信用していない」と回答の方】信用していないものは具体的にどのようなものですか？

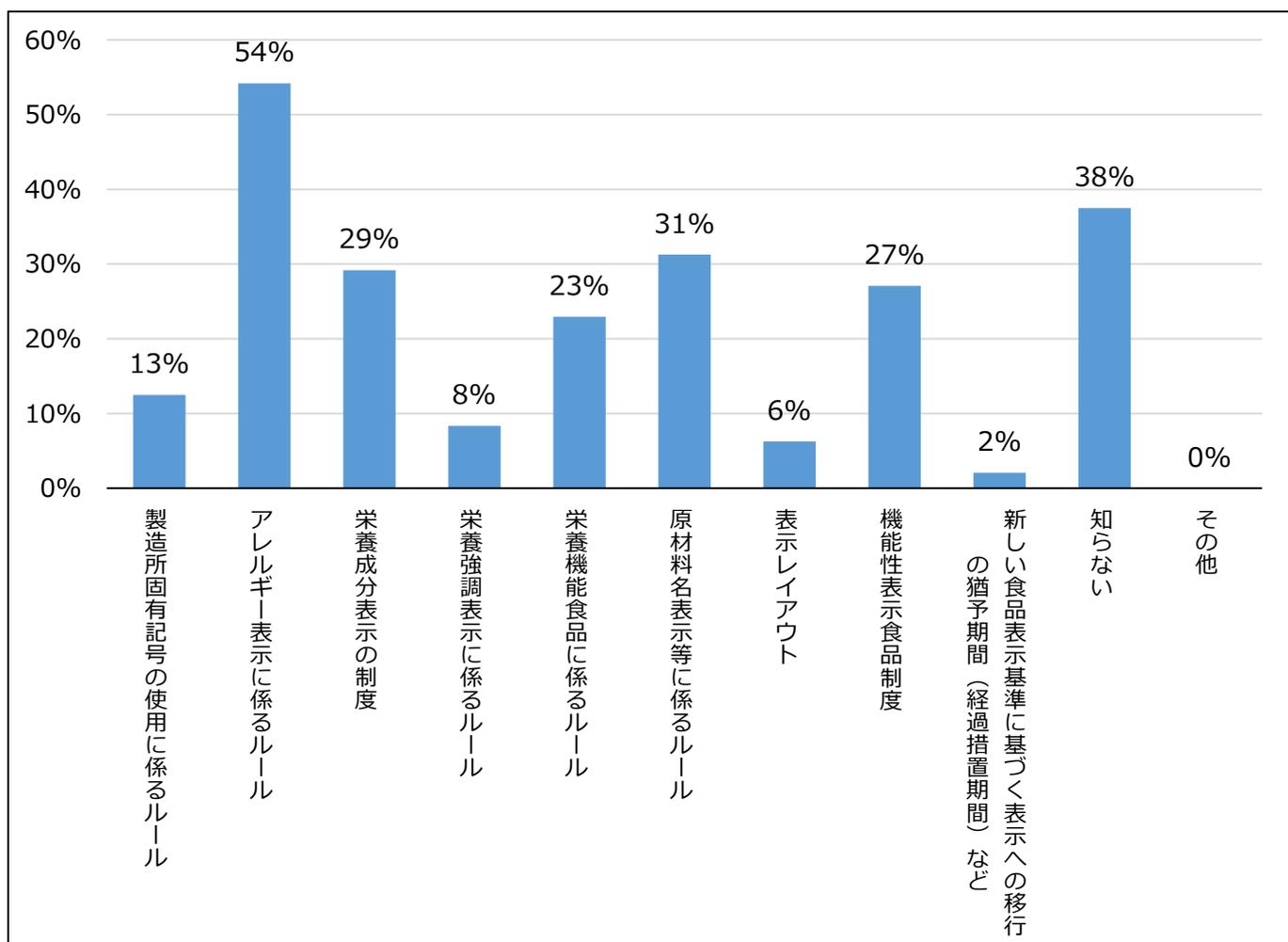
《 自由回答 》

- 産地及び生産者情報
- 加工度の高いものほど信用していない。どこで誰がどんなものをどんな風に加工作ったのかが不透明なものは出来るだけ避けています。
- 外国で作られた食品、輸入食品

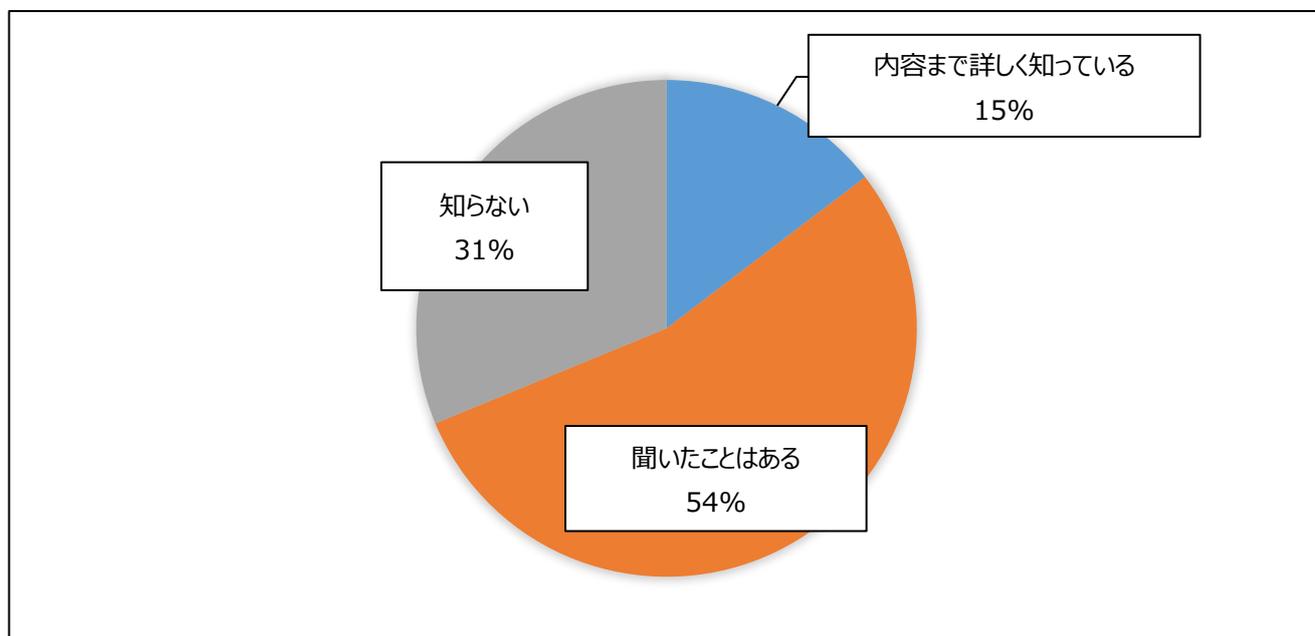
設問 14 食品表示法（平成27年4月制定）に基づく「食品表示基準」について御存知ですか？



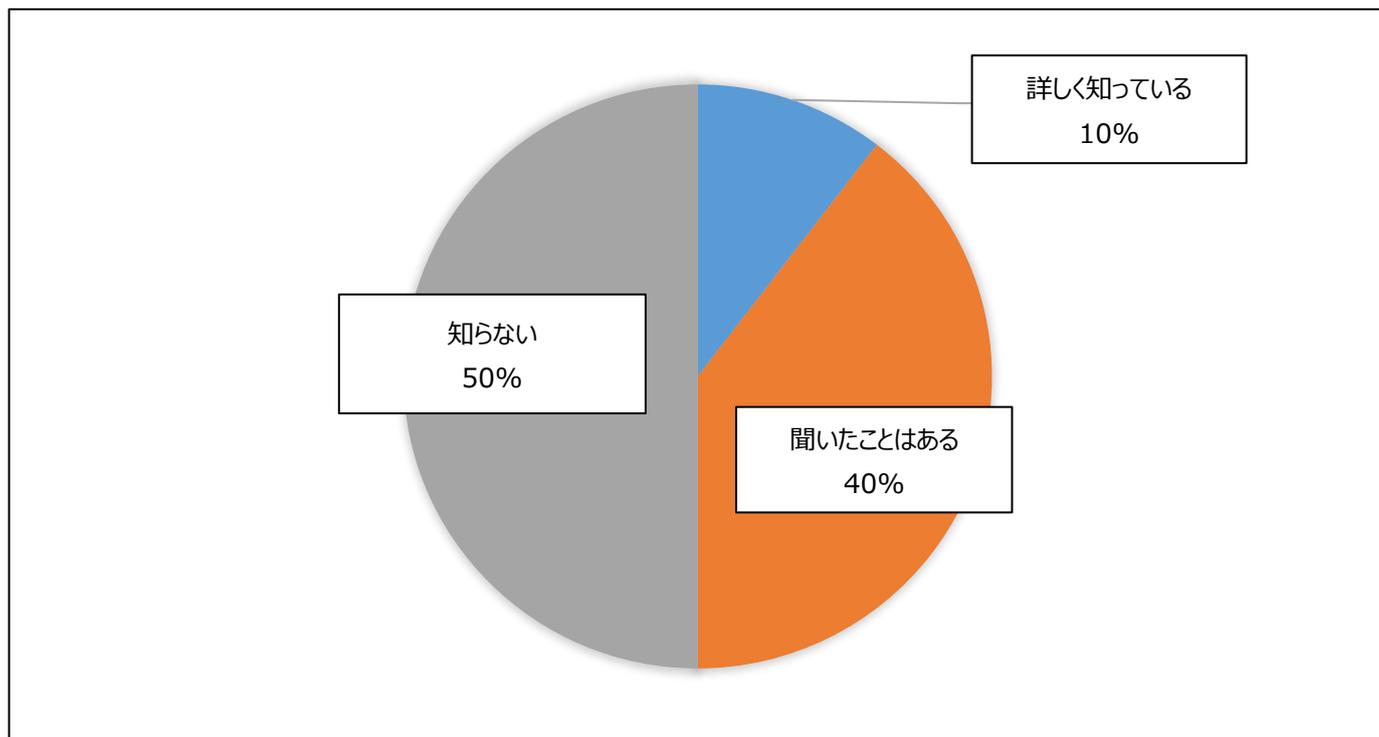
設問 15 食品表示法に基づく食品表示基準で定められているルール等について、あなたが知っているものをお選びください。（複数回答可）



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？」

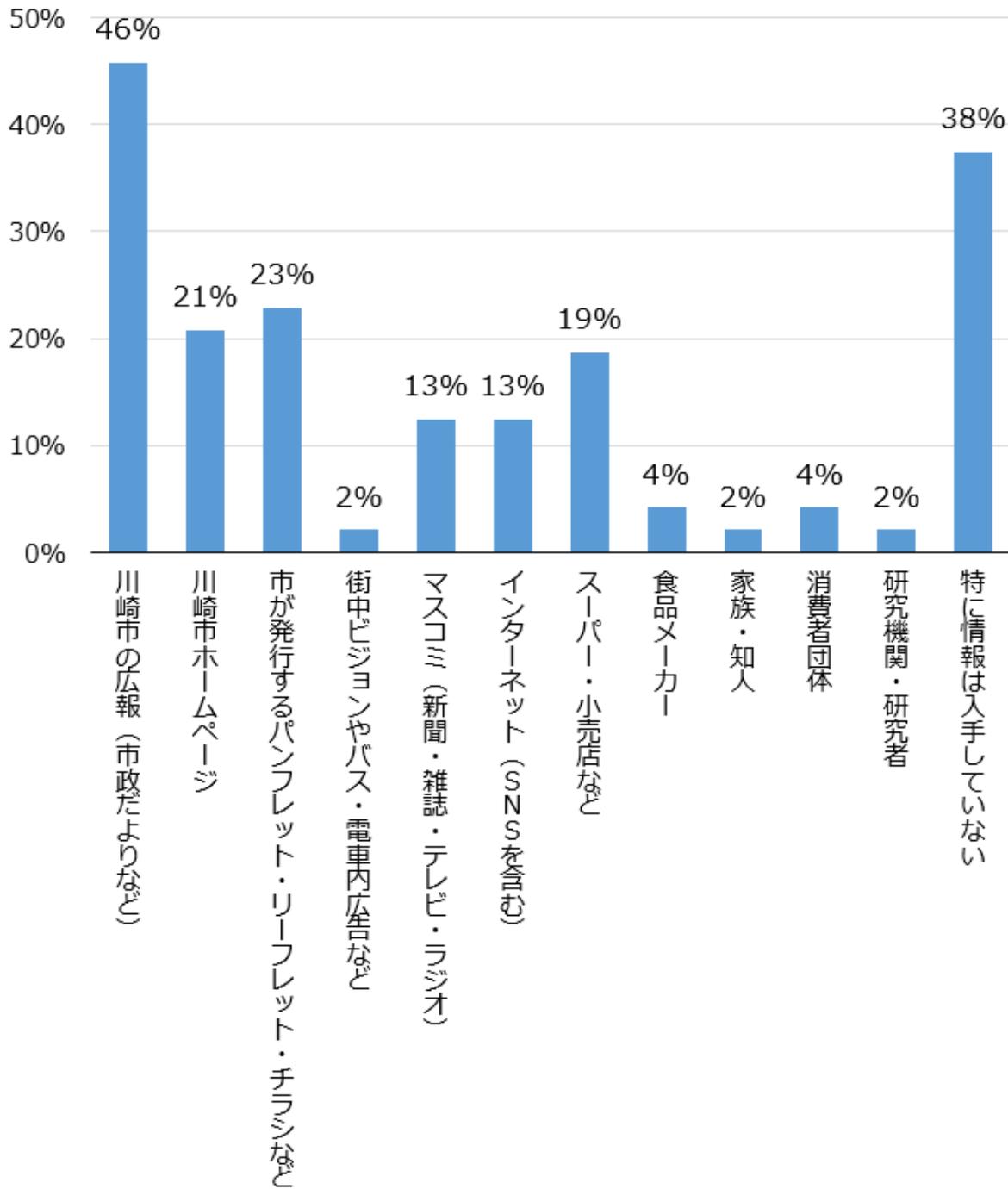
「Hazard（危害） Analysis（分析） Critical（重要） Control（管理） Point（点）」の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。平成30年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が適用されます。



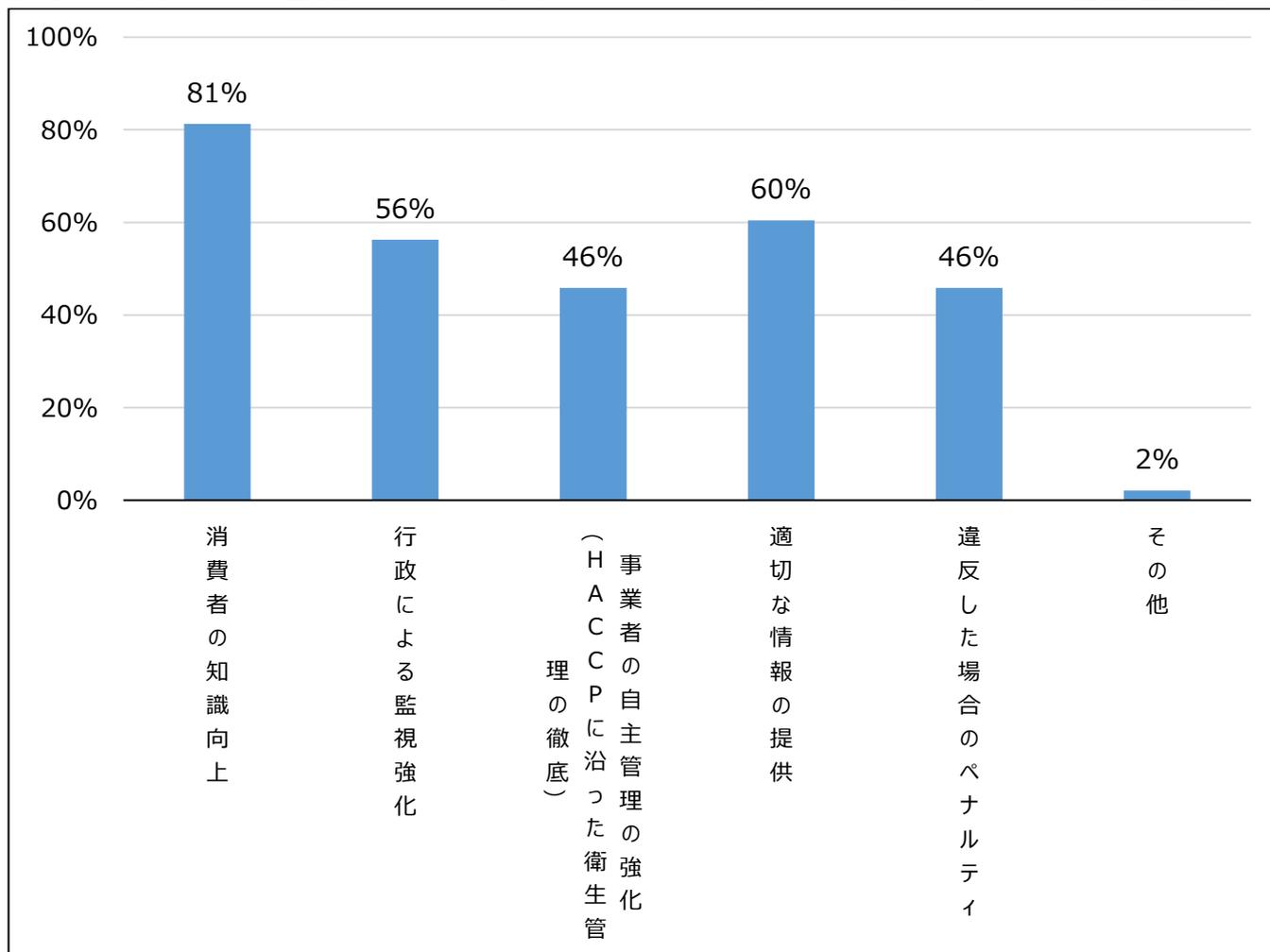
ハムップ店長
川崎市食品安全推進キャラクター

《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）



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）

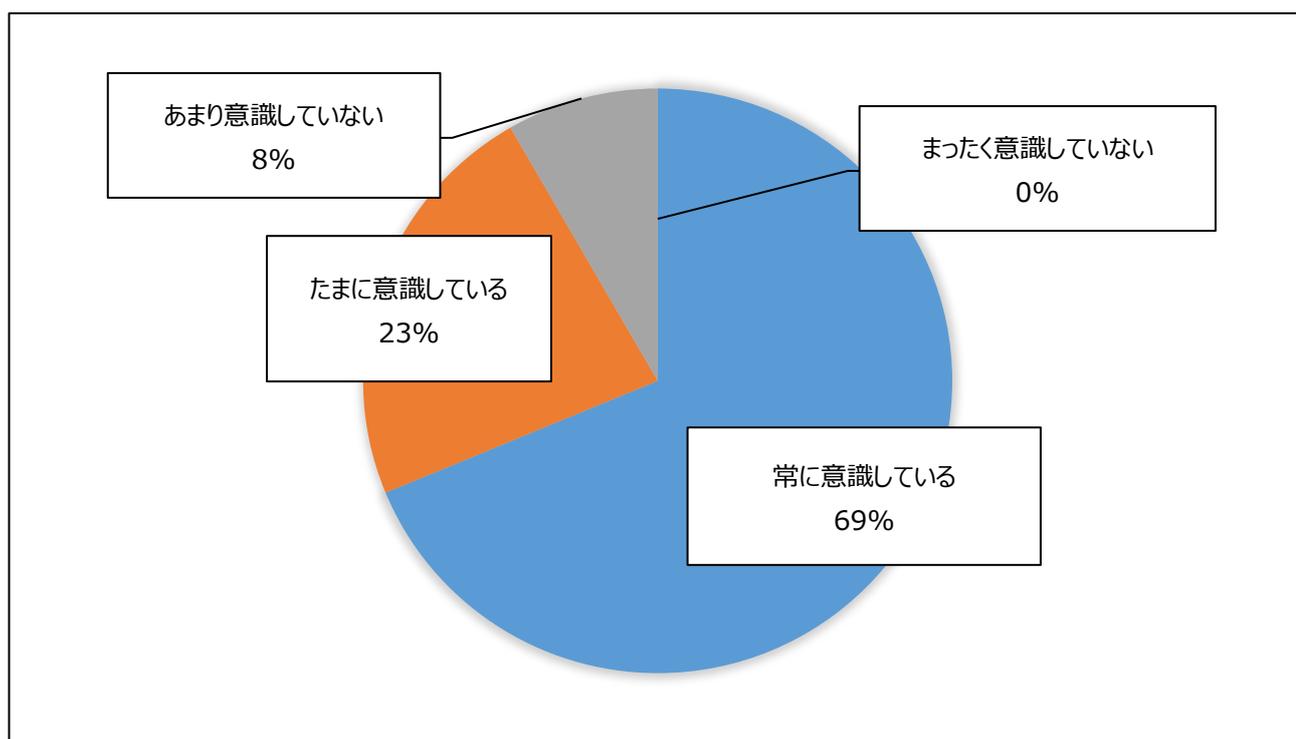


その他の内容

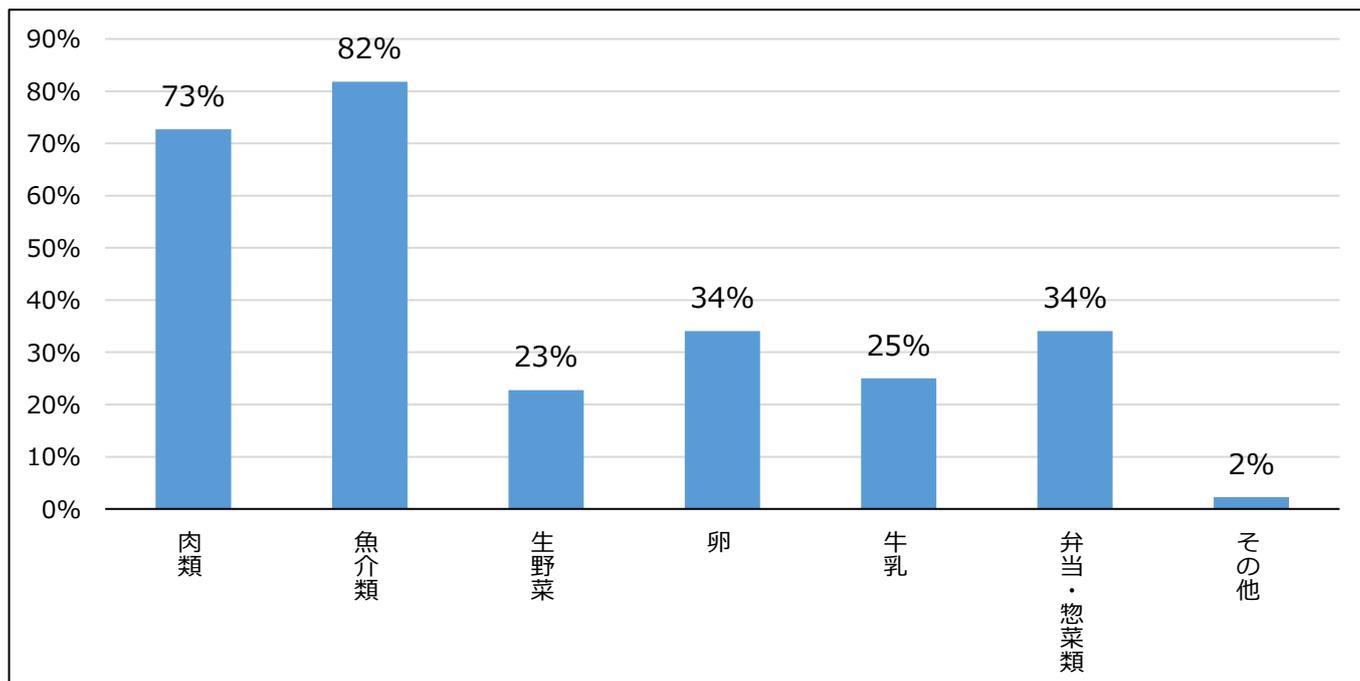
・消費者の知識向上だけでなく、安全を意識した行動(食品購入や食事)が大切だと思います。

《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。



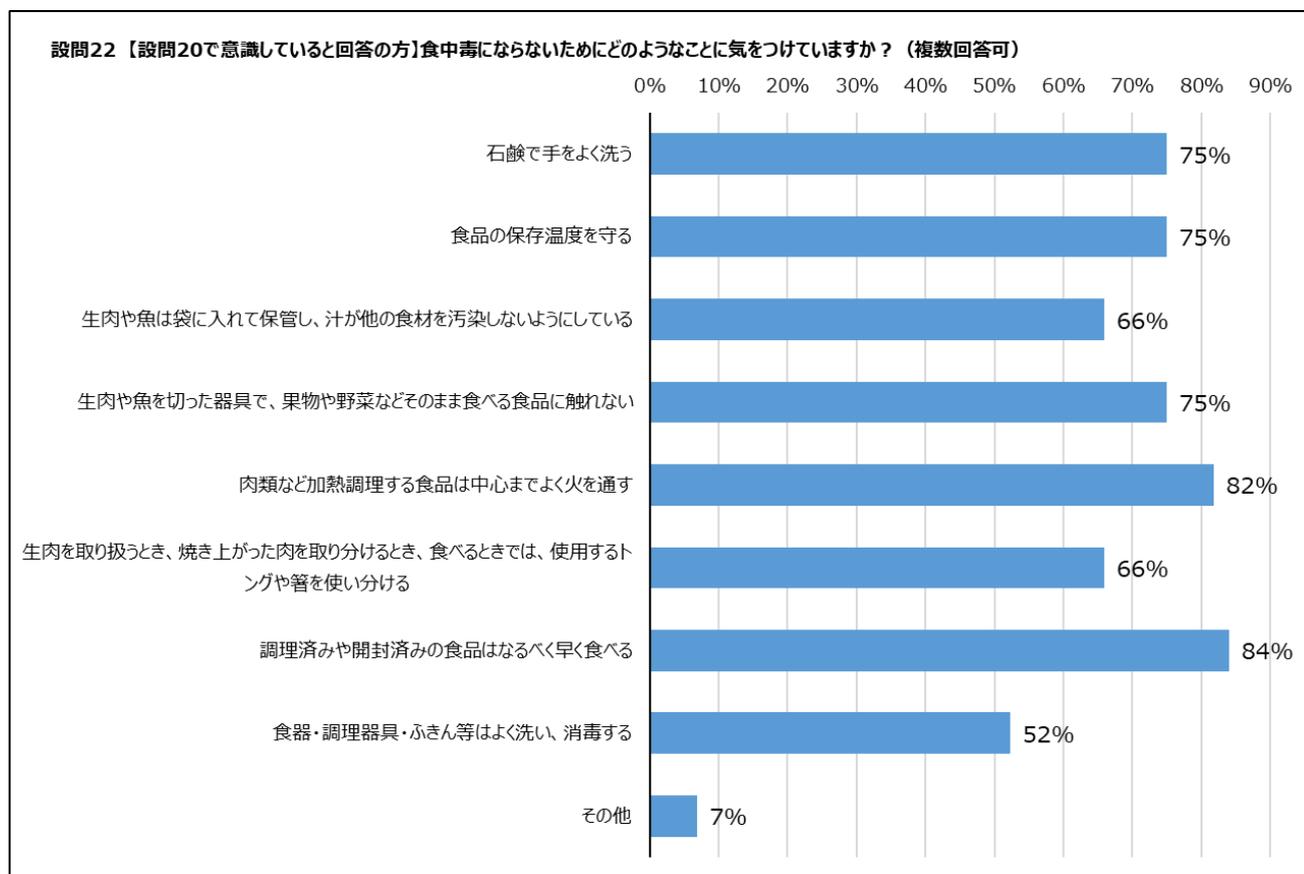
設問 21 【設問 20 で意識していると回答の方】 特に意識している食品はありますか？（複数回答可）



その他の内容

- ・特にというものはなく、すべてについて同等に意識しています。

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）

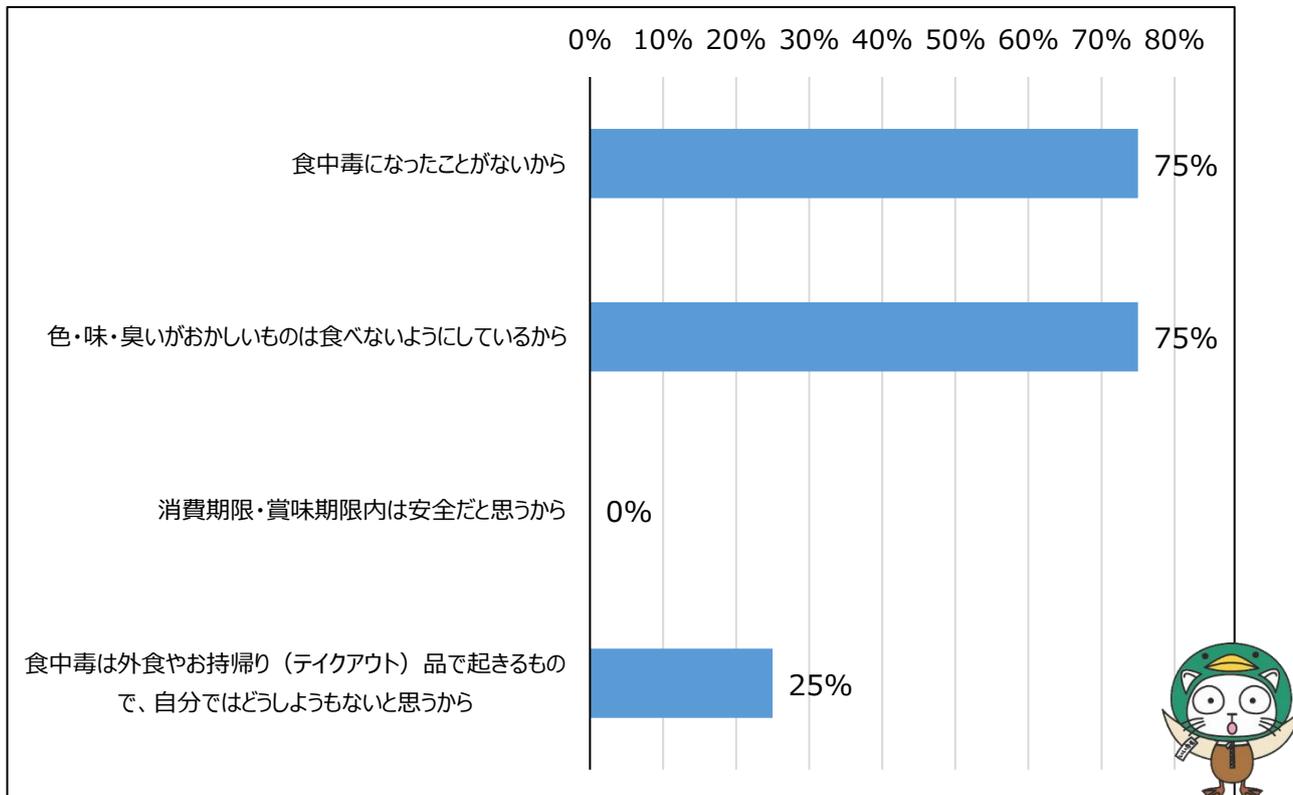


その他の内容

- ・アルコールでよくキッチンを拭く。

- 発生しやすい季節は特に注意する。
- 食器・調理器具・ふきん等はよく洗うが、消毒はそれほど強く気をつけてはいません。

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 食の安全に関して、川崎市に発信して欲しい情報がありましたらご記入ください。(200字以内)

《自由回答》

1. 食品添加物・食品表示に関する情報

- 健康に悪影響を与える可能性のある食品添加物について、調査結果や規制状況を分かりやすく発信してほしい。
- おにぎり・お弁当などに使用される防腐剤の安全性の検証結果や、表示のルールを明確に示してほしい。
- 着色料など、微量でも発がん性が懸念される成分について、科学的根拠に基づく情報提供をしてほしい。
- 食品添加物・食品表示違反や異物混入の監視強化と、その結果の公表を希望する。

2. 食中毒に関する情報発信の充実

- 食中毒の流行情報や、発生した際の状況（原因・経緯など）を迅速に知らせてほしい。
- 匿名でもよいので、食中毒発生事例の概要や再発防止策を公表してほしい。
- 気温や湿度に応じた食中毒リスクを日常的に発信してほしい。
- 季節ごとに注意すべき食品管理・調理方法や、お弁当作りのポイントを啓発してほしい。
- 広報誌や市だよりで繰り返し注意喚起を行い、常に目にする形で情報提供してほしい。

3. 市の取り組み・事故事例・監視体制の可視化

- 川崎市が独自に取り組んでいる食の安心・安全対策をもっと発信してほしい。
- 具体例（定期検査、衛生管理の指導内容、取り締まり状況など）を分かりやすく伝えてほしい。
- 食品衛生法や食中毒事例などの基礎知識も合わせて紹介してほしい。
- 食の安全に関する不正や隠蔽を防ぐための取り組みを公開してほしい。

4. 飲食店・小売店への衛生管理の強化

- 小売店や飲食店のバックヤードを含めた衛生管理の抜き打ちチェックを強化してほしい。
- 高齢の店主が衛生管理に不安を抱える店舗への見守りや支援を行ってほしい。

5. 広報・啓発活動の充実

- 広報誌や市の公式 SNS など、幅広いツールで情報発信してほしい。
- 食育（特に大人向け）やエシカル消費、食品ロス削減などの取り組みも積極的に紹介してほしい。
- 啓発イベントの開催を希望する。

6. その他の要望

- 生産者の取り組みや、市が実施している具体的な安全対策を紹介してほしい。
- 新しい情報があれば随時知らせてほしい。
- 市民の啓発や消費生活サポーターの活動支援を進めてほしい。

設問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》

1. 食品選び・原材料の確認

- 食品添加物や人工甘味料を避け、原材料表示をよく確認して購入している。
- 国内産・国産原材料を優先し、輸入食品は慎重に選んでいる。
- 地産地消を心掛け、地元のスーパーや飲食店を応援している。
- 信頼できる生協・生活クラブなどを利用し、安全性の高い食品を選んでいる。

2. 栄養バランス・食習慣の工夫

- 栄養素を意識し、肉に偏らず魚や野菜を多く取り入れるよう努めている。
- 朝昼晩の食事リズムを整え、寝る前は食べないようにしている。
- 腹七分目など、食べ過ぎないよう量のコントロールをしている。
- 超加工食品やグルテンを控え、できるだけ自然な食材を選ぶようにしている。

3. 食品ロスの削減・計画的な消費

- 賞味期限を意識し、計画的に買い物・消費を行っている。
- 「食べられる量だけ買う・作る」を徹底し、食品ロスを出さないようにしている。
- 余った食品は冷蔵・冷凍保存したり、人に譲ったりして無駄にしない工夫をしている。

4. 衛生管理・食中毒予防

- 調理前の手洗いを徹底し、食材ごとに包丁・まな板を使い分けている。
- 生肉・生魚を扱った後は必ず手を洗い、まな板や調理器具を消毒している。
- 肉は中までしっかり加熱し、自宅で刺身を作る際は冷凍して寄生虫対策をしている。
- 調理後は十分冷ましてから弁当に詰め、保冷剤を使用するなど温度管理に注意している。
- その日の気温や季節に応じて、適切な保存温度や保存時間を意識している。
- 食品の臭いを確認するなど、腐敗の判断も心掛けている。

5. 保存方法の工夫

- 作った食品をすぐに冷蔵庫へ入れ、適切な温度管理を徹底している。
- 冬でも油断せず、保存できない場合は早めに食べるようにしている。
- 冷蔵庫や電子レンジの扉、取っ手なども定期的に消毒している。

6. 生活状況に合わせた意識(妊娠など)

- 妊娠をきっかけに、これまで以上に生ものや外食の安全性に気を配るようになった。
- 夫婦で情報収集しながら、食の安全に取り組んでいる。

7. 地域や社会への配慮

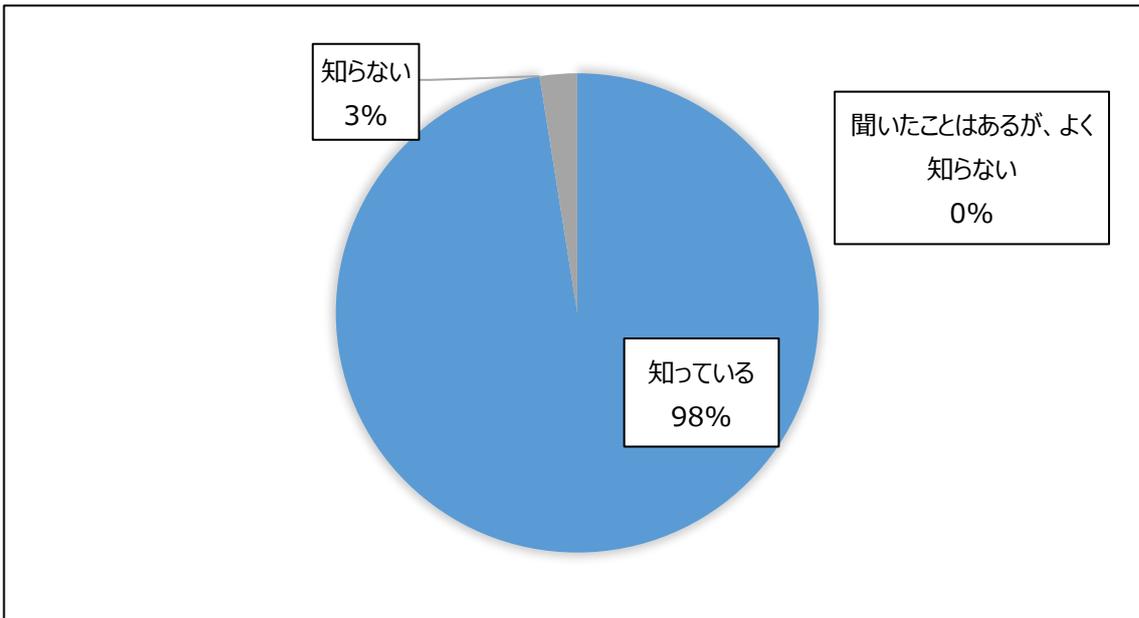
- 被災地の食品を購入し応援している。
- 地元の店を積極的に利用し、地域の食の活性化につなげている。

8. その他

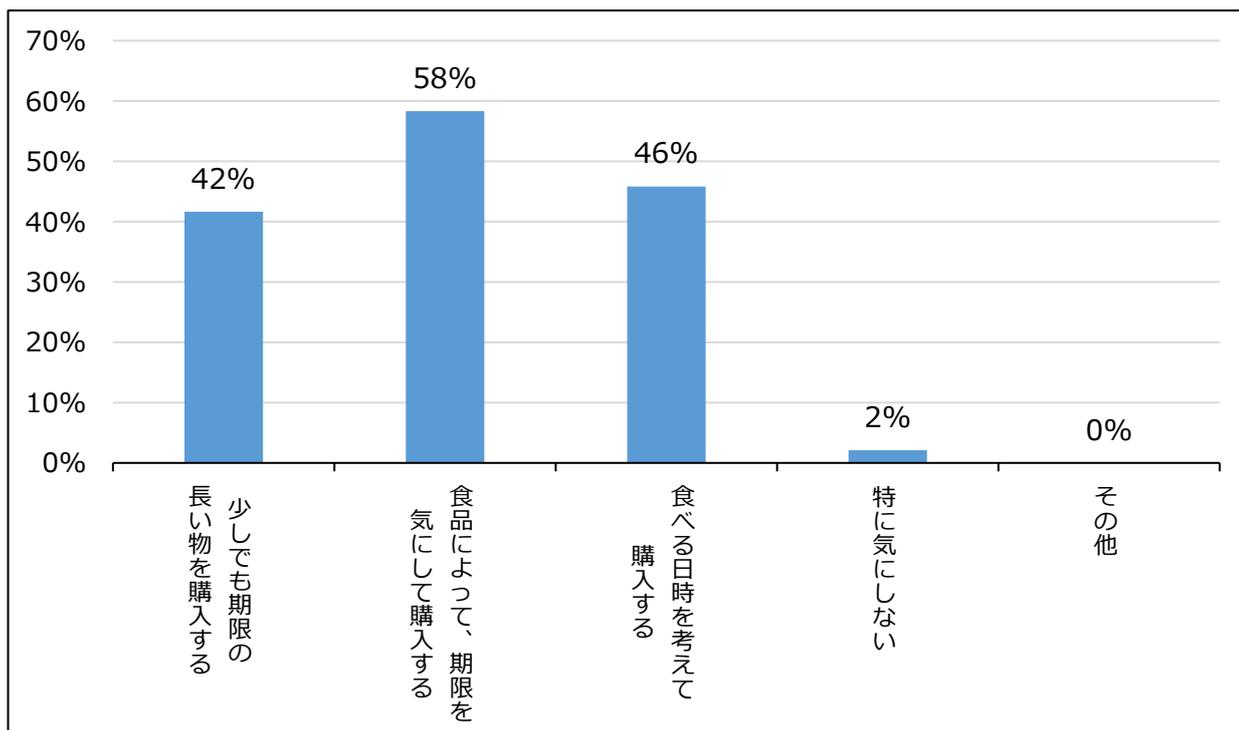
- 信頼できる食品をバランスよく取り入れるよう努めている。
- 食材は新鮮なうちに食べるようにしている。
- 特に心掛けていることはないという回答もあった。

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、消費期限を気にしますか？（複数回答可）

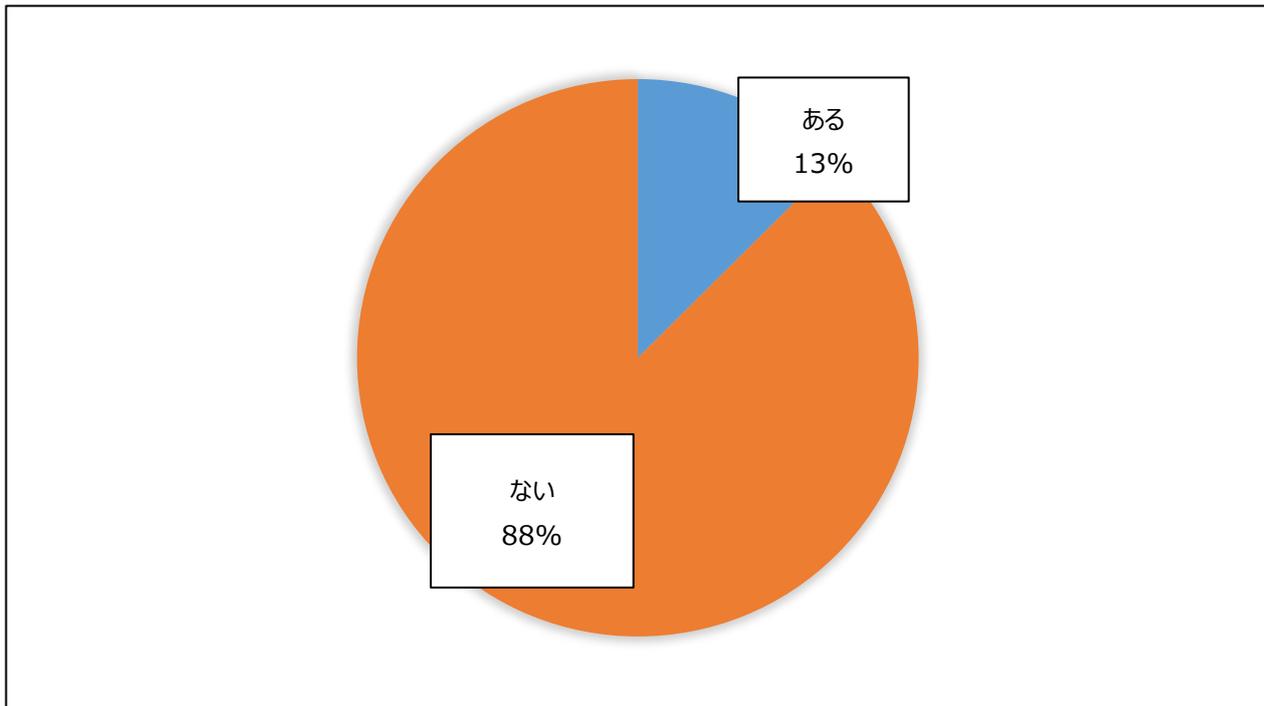


かわさき 3R 推進キャラクター。
生まれも育ちも川崎で、3R の
大切さを伝える妖精です。
耳と体の 3 つの R で「3R」を
表しています。

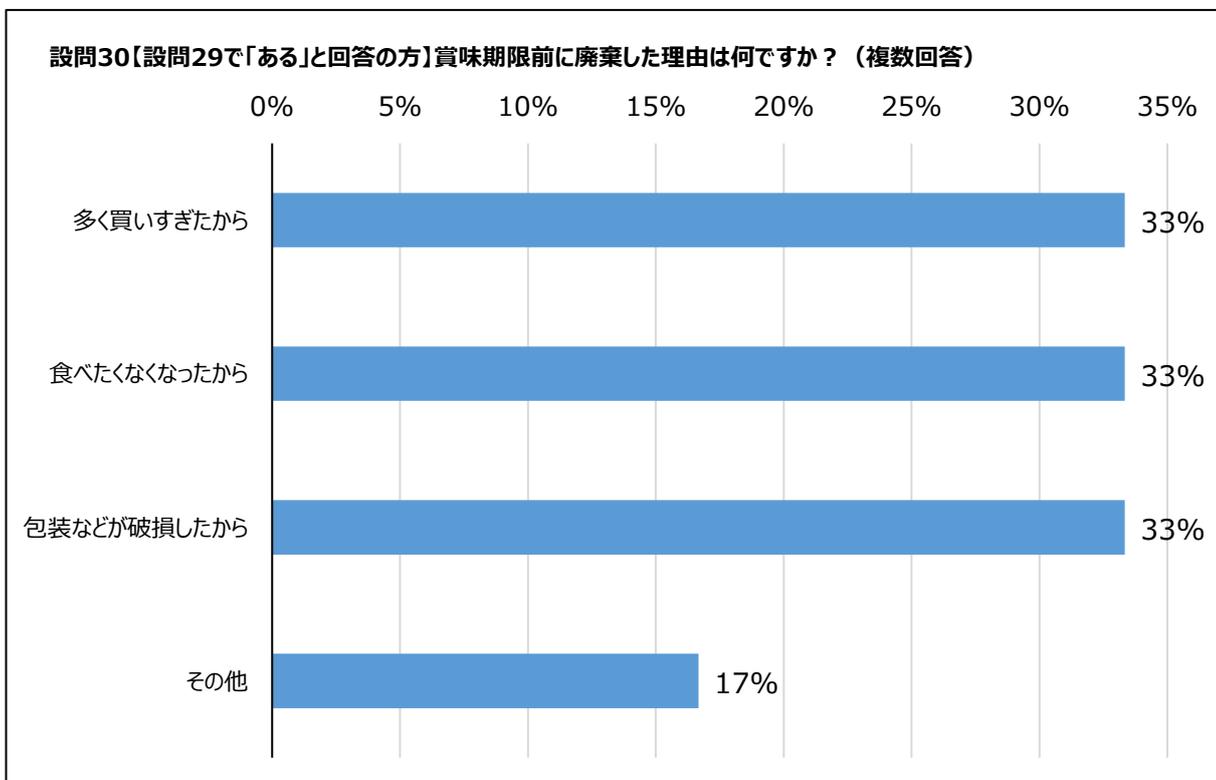


かわるん

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？



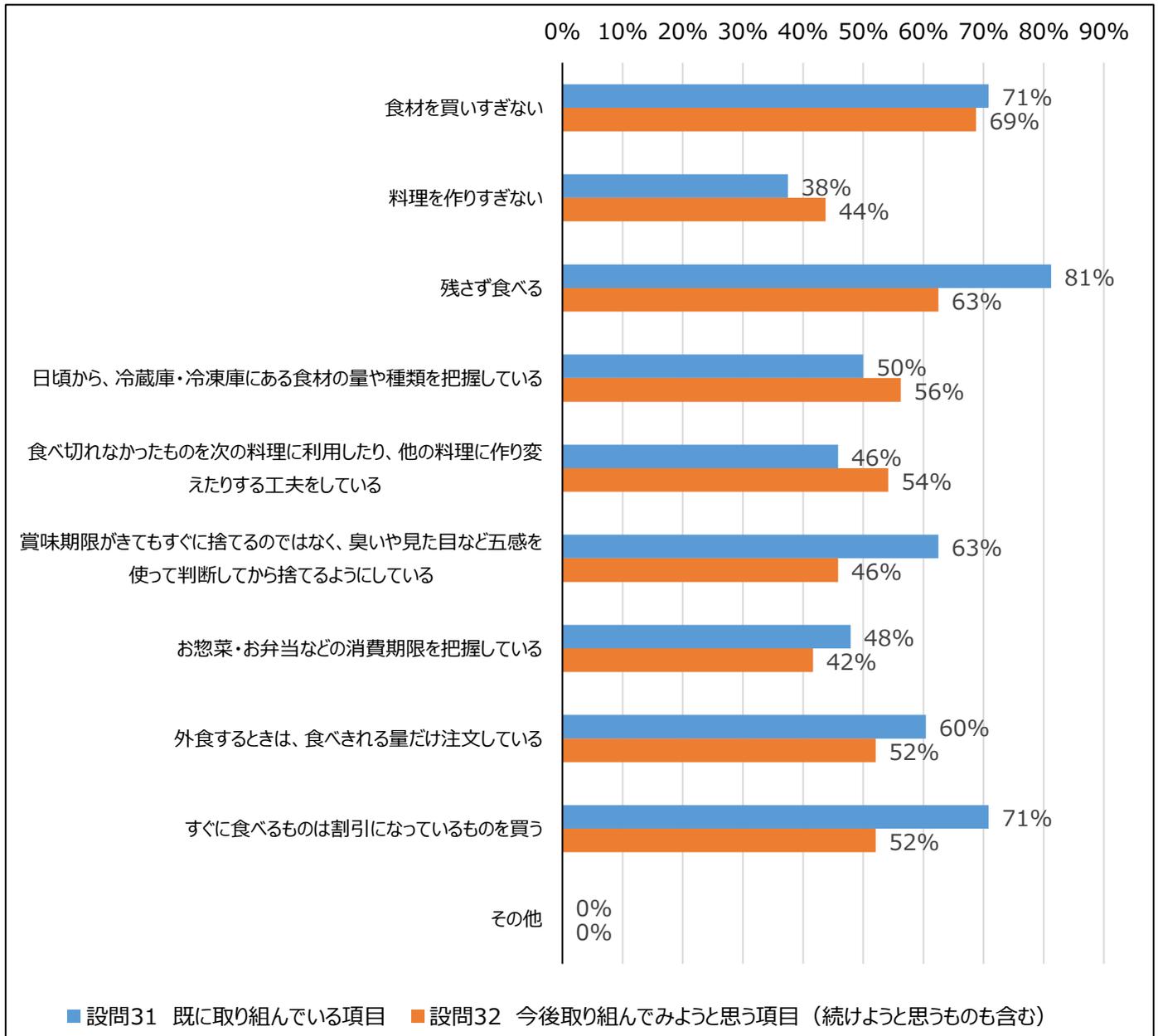
設問 30【設問 29 であると回答の方】賞味期限前に廃棄した理由はなんですか？



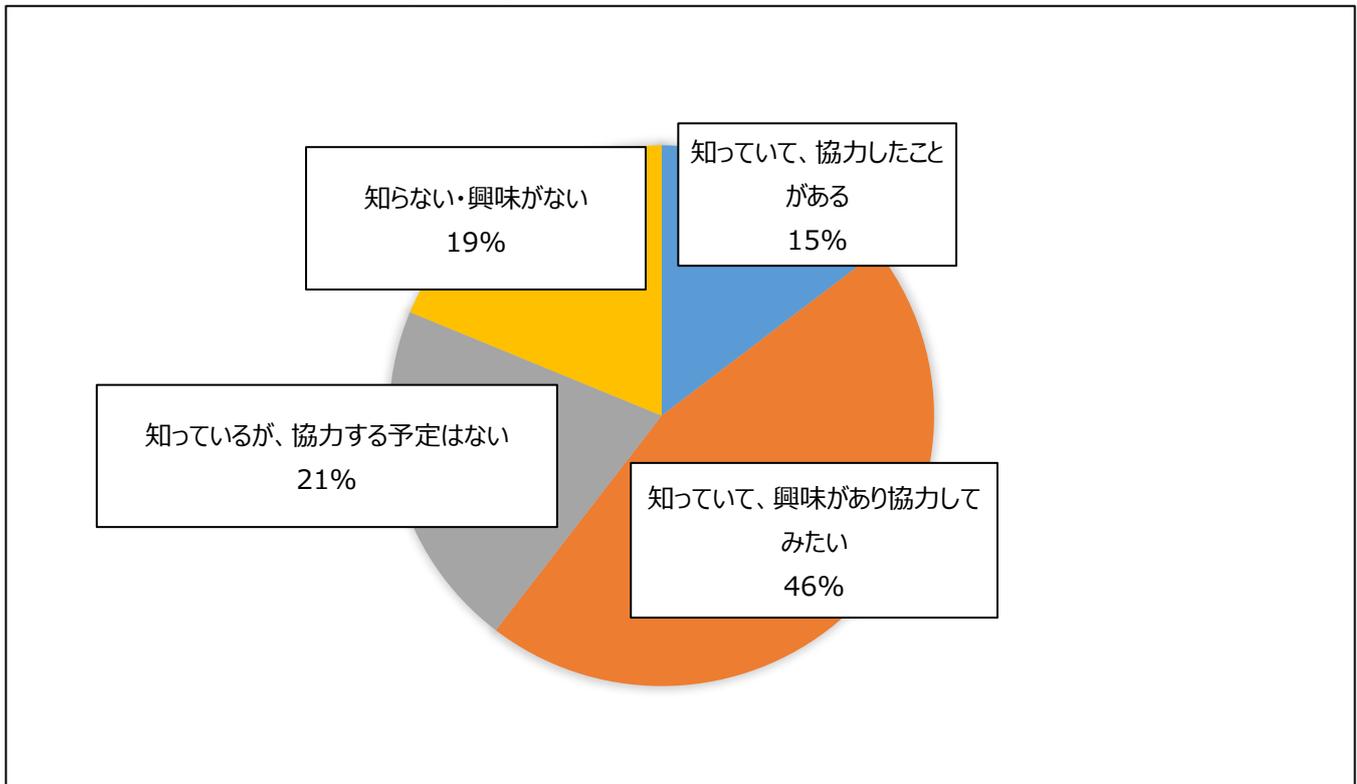
その他の内容

- 口に合わなかったから。

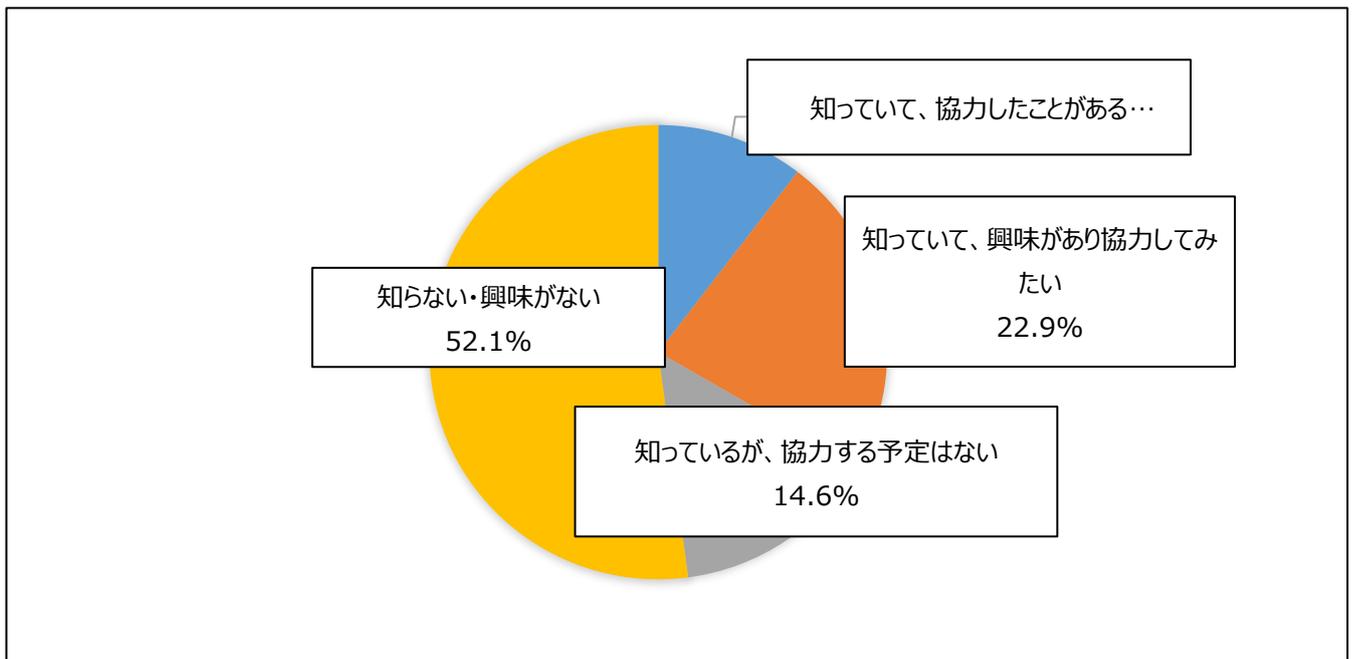
設問 31、32 食品ロスを減らす取り組みのうち、次の項目の中ですでに取り組んでいる項目、今後取り組んでみよと思う項目（続けよと思うものも含む）はありますか？（複数回答可）



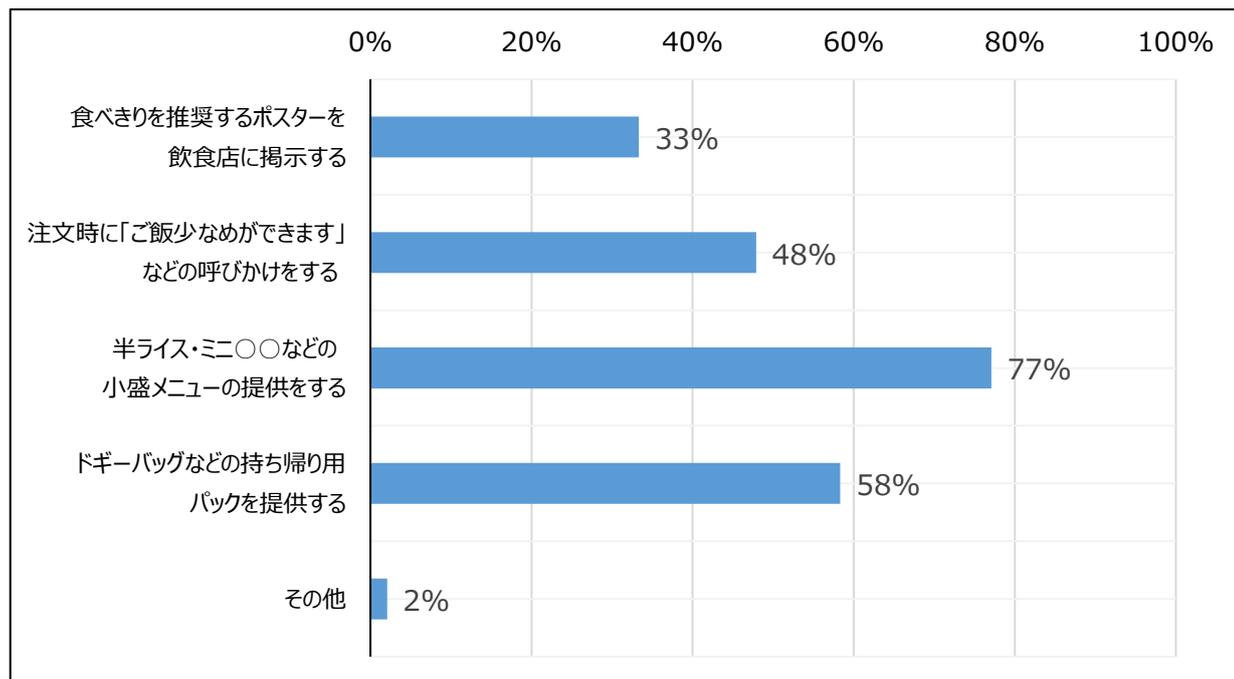
設問 33 川崎市ではフードドライブ（家庭から食べきれない未利用食品を持ちより、フードバンクを通じて食料を必要としている世帯等にお渡しする活動）を実施しています。川崎市でフードドライブを実施していることを知っていますか。



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。



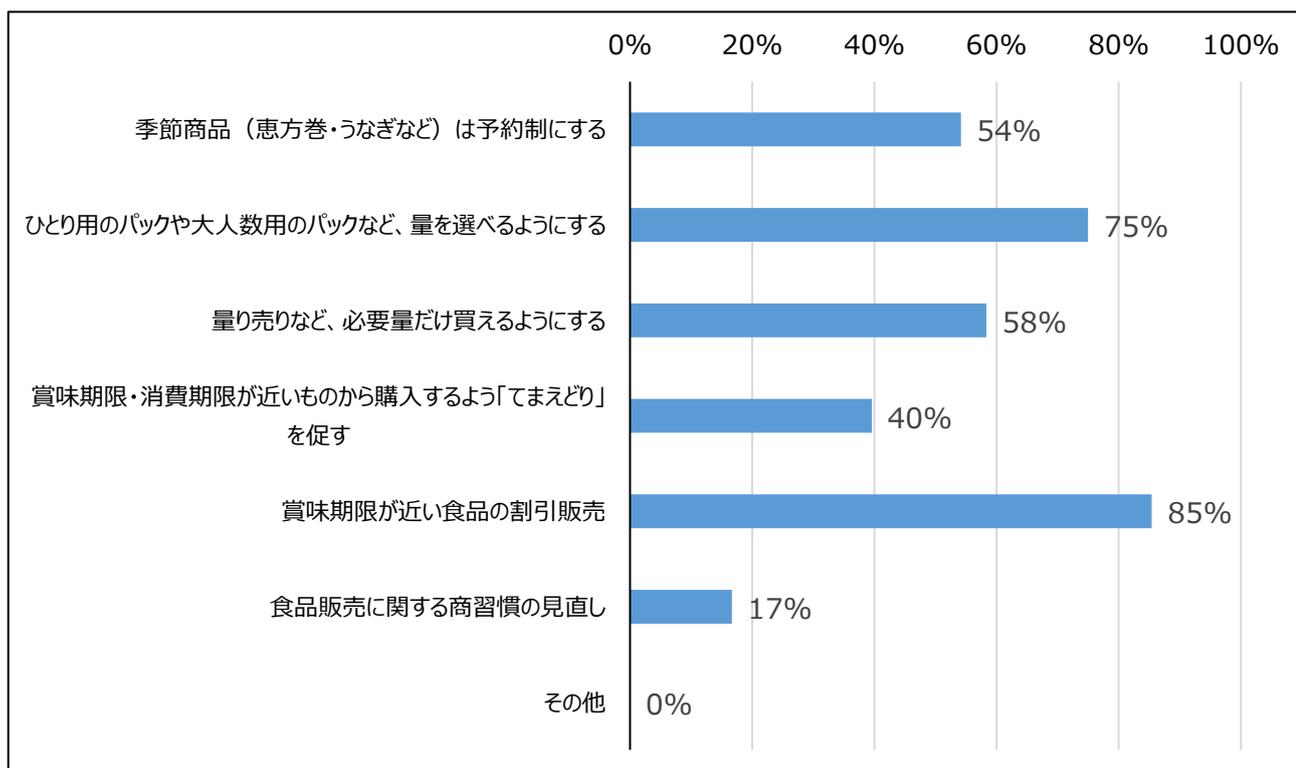
設問 35 飲食店での食べ残しを減らすための取組として、どのような取組が有効だと思いますか。（複数回答可）



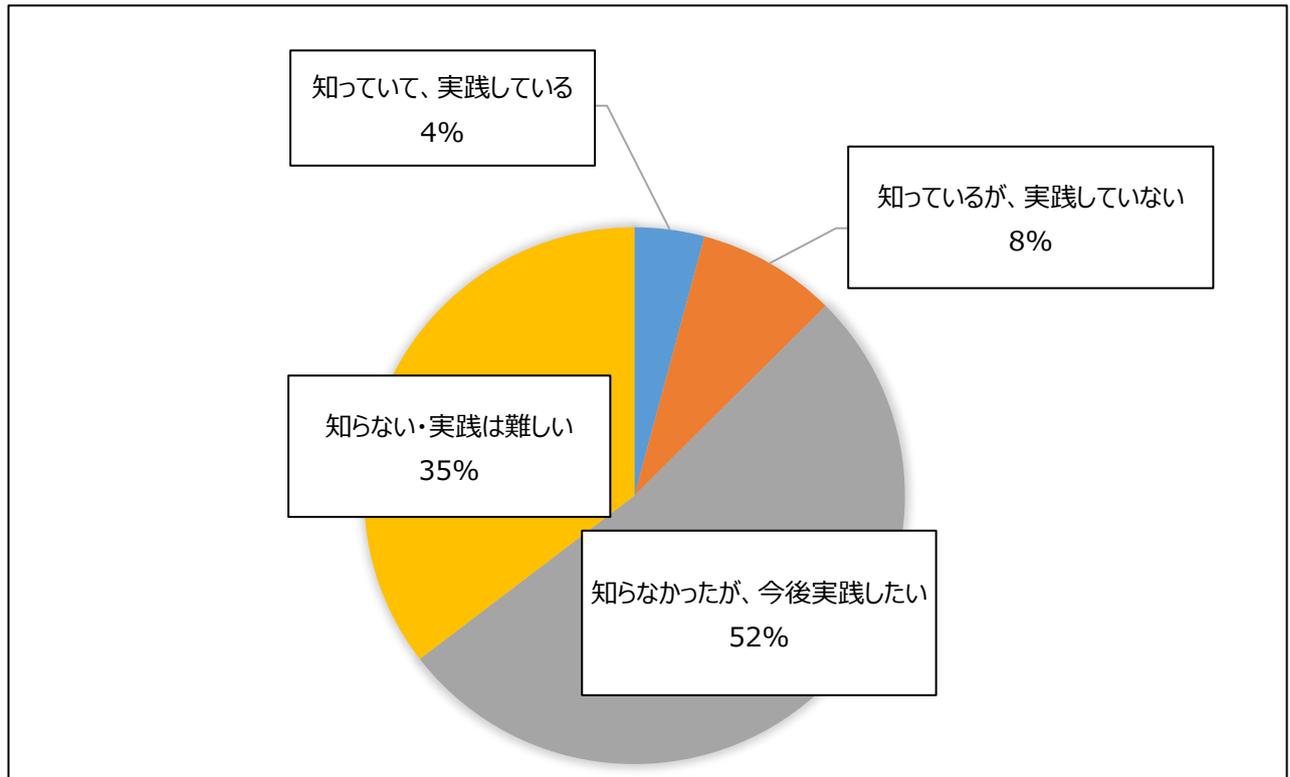
その他の内容

- 持ち帰り用パックを提供する事により、『食べ切れなくても持ち帰れば良いか』という気持ちにさせてしまうのではないかと思います。持ち帰っても自宅で廃棄するかもしれないし、食中毒の流行る季節は難しいと思います。
- 食べ残した際にペナルティ料金を課したり、逆に綺麗に食べ切ったら割引券や1品無料券を出す等、ゲーム感覚で楽しく取り組めるようにすると良いかと思います。

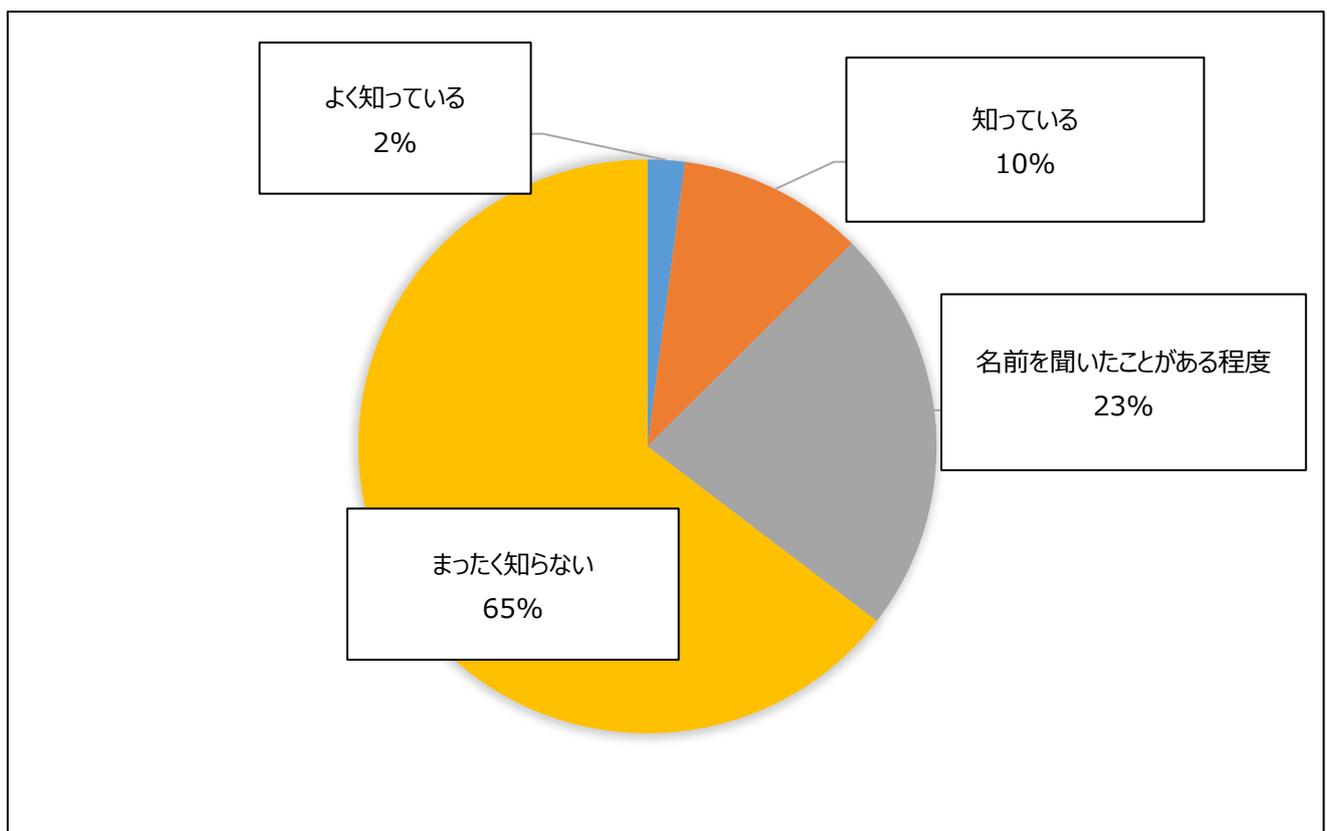
設問 36 飲食店での食べ残しを減らすための取組として、どのような取組が有効だと思いますか？（複数回答可）



設問 37 「3010 運動」を知っていますか。また、実践していますか。 ※「3010 運動」とは、宴会時、＜乾杯後 30 分間＞は席を立たずに料理を楽しみ、＜お開き 10 分前＞になったら自分の席に戻って再度料理を楽しむことを呼びかけ、食品ロスを削減するものです。



設問 38 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 39 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》

1. 計画的な購入・在庫管理

- 冷蔵庫・食品棚・調味料の在庫を把握し、必要なものだけを購入する。
- 買い物前に在庫を確認し、メモ（買い物リスト）を作成する。
- 特売に惑わされず、使う予定に合わせた量・使い切りサイズを選ぶ。
- 取り扱いに自信のない食材は買わない／使い切れる量だけ買う。
- 非常時の備蓄を除き、過度な買いだめはしない。

2. 期限管理・先入れ先出し

- 冷蔵庫を定期的にチェックし、賞味期限・消費期限の近いものから使う。
- 当日使う食材は見切り品・割引品を積極的に購入して早めに調理する。
- 期限表示にとらわれすぎず、状態を確認して無駄なく消費する工夫をしているという声もあった。

3. 作り過ぎ防止・適量提供

- 腹八分目・腹七分目を意識して作り過ぎない・盛り過ぎない。
- 外食時にご飯量を少なめにするなど、初めから適量を注文。
- 子どもにはまず少量を提供し、食べられる場合に追加する。
- 宴会などではシェアや声かけで残さない工夫を促す。

4. 保存・冷凍の活用

- 食べきれない分は早めに冷蔵・冷凍し、計画的に再利用する。
- 余ったおかず・ご飯は小分け冷凍して後日に活用。
- 外食で食べきれない場合は持ち帰り（ラップ等持参）して無駄を減らす。

5. 使い切るための調理工夫

- 同じ食材を複数の調理法でアレンジし、リメイク料理で飽きずに食べ切る。
- 野菜の皮・茎など食べられる部分はできるだけ活用し、野菜くずを減らす。
- 余ったおかずは翌日・翌々日に別メニューにアレンジしておいしく食べ切る。

6. 購入・選択の工夫

- 必要量だけ購入し、「食べたい量だけ買う・作る」を徹底。
- 使い切りサイズの製品を選ぶ、または小容量の選択肢を求める。
- すぐ食べるものは消費期限の短い商品を選び、棚の奥に残る商品を減らす。

7. 家族・個人のルールづくり

- 「残さず食べる」「買い過ぎ・作り過ぎをしない」といった家庭内のルール化・教育。
- うっかり廃棄してしまった場合の自分ルール（ペナルティ設定）で意識を高める。
- 「美味しいものを少量」「質素儉約」「食品に感謝して食べる」などの意識付け。

8. その他の意見・提案

- 葉物野菜などの少量サイズのラインナップ拡充を望む声。
- 「わからない」「特になし」という回答も一部あり。

設問 40 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》

1. 消費者の意識・文化に関する意見

- 「食品は基本的に捨てない」「提供されたものは残さず食べる」という意識の徹底が重要。
- 食材を丁寧に扱う“もったいない”の精神を次世代にも伝えたい。
- ひとり一歩の実践が積み重なれば効果が大きい（「一人の百歩より百人の一歩」）。

2. 小売（スーパー・コンビニ）への提案

- 期限が近い商品の早期割引（余裕を持った値引き）や、見切り品の積極的な販売を進めてほしい。
- 箱潰れ・傷物・不揃い品も割引等で売り切る工夫を。
- 在庫・陳列量の適正化（作り過ぎない・置き過ぎない）を求める声。
- 近所に期限間近の商品を扱う専門的な売り場／店舗があると良い。

3. 外食・中食（飲食店・惣菜）への提案

- 量少なめコースやハーフポーションの設定を増やしてほしい。
- 残さず食べた人へのクーポン等のインセンティブを検討してほしい。
- 食べ切れない料理の持ち帰り（ドギーバッグ）の一般化・周知を進めてほしい。
- 宴会等では気兼ねなくシェアしやすい雰囲気作りの啓発を。

4. 季節・行事商品の見直し

- 恵方巻・クリスマスケーキ等の予約制徹底や数量の精緻化で廃棄を減らしてほしい。
- 一部からは、地域実態に応じた行事商品の見直しを求める意見もあり。

5. 行政・企業・市民の役割分担と仕組み

- 個人・企業・行政の三位一体の取組が必要。
- フードバンク／フードドライブの回収拠点・回収時間を増やし、参加しやすい環境を整えてほしい。
- 余剰食品の寄付・再流通の見える化を。
- **再資源化（肥料化・エネルギー化）**など、廃棄時の活用も進めるべき。
- 商習慣や規制も含め、行政の指導・制度設計に期待する声。

6. 価格・購買インセンティブ

- 手前どり（手前から取る）を促す割引・ポイント付与等の仕組みがあると実践しやすい。
- 期限直前だけでなく、少し前倒しの段階的値引きが購買につながるの指摘。

7. 情報提供・教育の充実

- 余り食材の保存方法・使い切り・リメイクをすぐ調べられる情報環境があると良い。
- 期限切れ食品の安全な見極め（嗅覚・外観・温度履歴等）のガイドが欲しいという声。
- 子どもを含む**食育（計画的購入・適量提供・自炊・家計意識）**の強化を望む意見。

8. 供給調整・事業者の実務

- 季節や販売動向に応じた**供給調整（売れにくい時期の休業・縮小）**の実践例。
- 在庫過多に見える売り場への改善要望。
- （一部意見）ロスの多寡に関する店舗の評価・公表を求める声もあった。

9. その他

- 「特になし」「わからない」という回答も一部あり。
- 根本は**“食べきる量を買ひ、作り、食べる”**に尽きるという意見。

