

令和 6 年度
食品ロス実態調査報告書

令和 7 年 3 月

株式会社東和テクノロジー

目 次

第1章 業務概要	1-1
第2章 家庭系食品ロス調査	2-1
第1節 調査の目的及び概要	2-1
第2節 調査結果	2-2
第3節 前回の調査結果との比較	2-111
第4節 全国の調査結果との比較	2-129
第5節 総括	2-140
第3章 事業系食品ロス調査	3-1
第1節 調査の目的及び概要	3-1
第2節 調査結果	3-2
第3節 事業系食品ロス量の推計	3-55
第4節 前回調査結果との比較	3-57
第5節 総括	3-71
第4章 その他	4-1

第1章 業務概要

国内では、食品循環資源の再生利用等（食品廃棄物等の発生の抑制を含む）を推進するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成13年5月1日施行）に基づく国、自治体、事業者等による取組が行われており、特に食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）については令和元年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づく食品ロスの削減の取組が国民運動として進められている。

また、平成27年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に基づくSDGs（持続可能な開発目標）のターゲットの一つとして設定される等、食品ロスの削減は、非常に重要な世界的問題であり喫緊の課題となっている。

宮城県では、平成29年度以降、「宮城県食品ロス削減対策協議会」を設立し、学識有識者、食品関連事業者や消費団体等による食品ロスの現状や削減方法、食品ロスの有効利用等について情報交換や意見交換を行っている。また、都道府県食品ロス削減推進計画の性格を持つ「第四次宮城県環境基本計画（令和3年3月策定、令和5年3月一部改訂）」に基づき、食品ロス削減対策に向けた施策が行われている。

本業務は、アンケート調査を通じて調査した食品ロスに関する県民意識、発生量、発生原因より、把握した課題を今後の施策に反映させることを目的とし、実施したものである。

注）本報告書の見方について

- ・ 比率はすべて百分率（％）で表し、小数点以下2位を四捨五入して算出している。
- ・ このため、合計が100％に満たなかったり、超えたりする場合もある。
- ・ 「複数回答可」とある設問は、1人の回答者が2つ以上の回答をしてもよい複数選択の問となる。
- ・ 単一選択及び複数選択の設問における「回答数」とは、いずれも「回答者数」を示す。そのため、複数選択の設問における合計比率は100％を超える場合がある。
- ・ 設問において、最も回答が多い選択肢をグレーにて着色している。

第2章 家庭系食品ロス調査

第1節 調査目的及び概要

家庭系ごみに関する県民アンケート調査の概要及び内容については、下記のとおりである。

■図表 2-1-1 家庭系食品ロスアンケートの調査概要

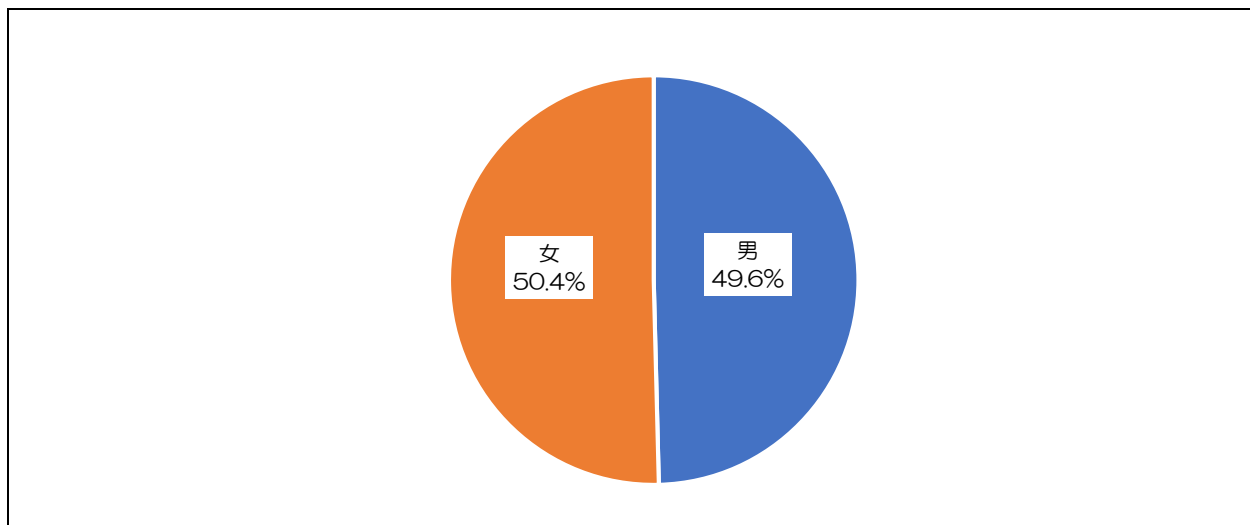
調査対象	宮崎県全域
回答者数	1,252 人
調査方法	インターネット調査
調査時期	令和6年12月13日～12月26日
調査内容	・回答者の属性 ・生活スタイル ・食品ロス問題に関する認識 ・食品ロス発生状況 ・食品ロスに対する意識、取組内容 ・県の取組状況への認識 ・小売店、飲食店、行政に対する意見や要望

第2節 調査結果

1 回答結果（属性）

属性1 あなたの性別を教えてください。

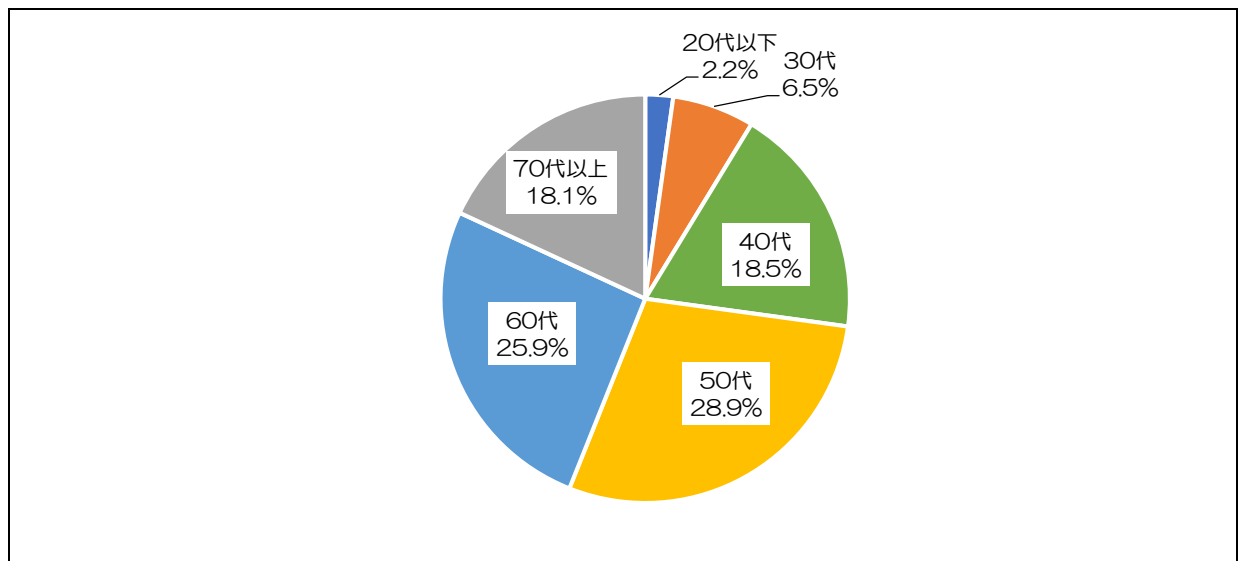
あなたの性別を教えてください。		
① 男	621件	49.6%
② 女	631件	50.4%
回答数	1,252件	-



回答者の性別は、「男」が49.6%、「女」が50.4%となっている。

属性2 あなたの年代を教えてください。

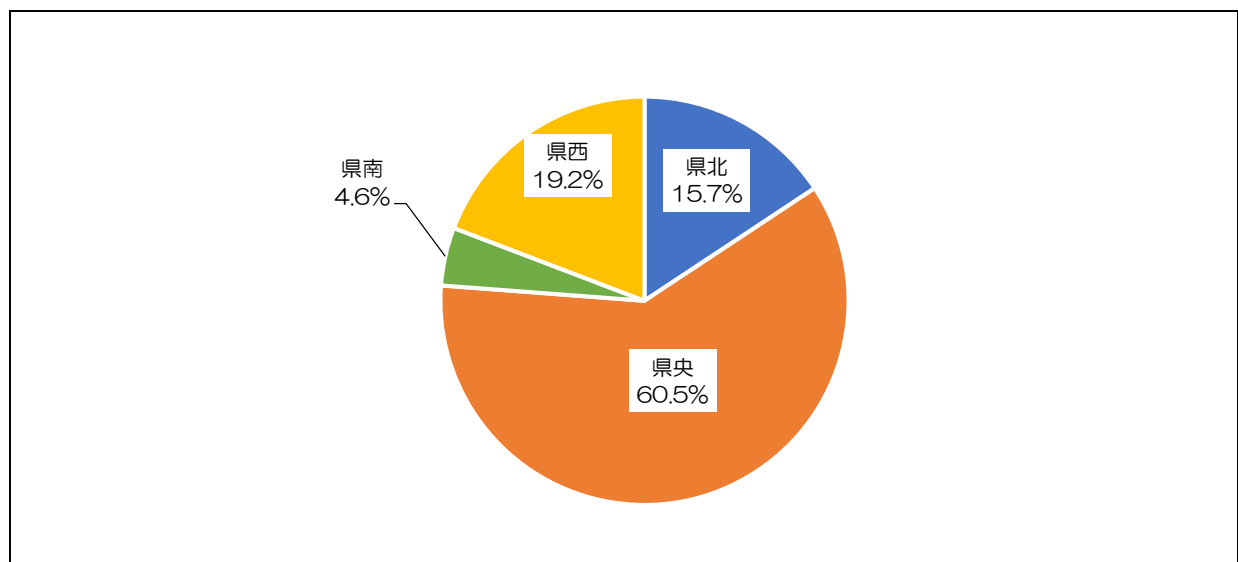
あなたの年代を教えてください。		
① 20代以下	27件	2.2%
② 30代	81件	6.5%
③ 40代	231件	18.5%
④ 50代	362件	28.9%
⑤ 60代	324件	25.9%
⑥ 70代以上	227件	18.1%
回答数	1,252件	-



回答者の年代は、「50代」が28.9%と最も高く、次いで「60代」25.9%、「40代」18.5%、「70代以上」18.1%、「30代」6.5%、「20代以下」2.2%となっている。

属性3 あなたのお住まいの地域（自治体名）を教えてください。

【県内ブロック別】あなたのお住まいの地域（自治体名）を教えてください。		
① 県北	196件	15.7%
② 県央	758件	60.5%
③ 県南	58件	4.6%
④ 県西	240件	19.2%
回答数	1,252件	-



県北ブロック（9 市町村）	延岡市、日向市、門川町、諸塚村 椎葉村、美郷町、高千穂町、日之影町 五ヶ瀬町
県央ブロック（10 市町村）	宮崎市、西都市、国富町、綾町 高鍋町、新富町、西米良村、木城町 川南町、都農町
県南ブロック（2 市）	日南市、串間市
県西ブロック（5 市町）	都城市、小林市、えびの市、三股町 高原町

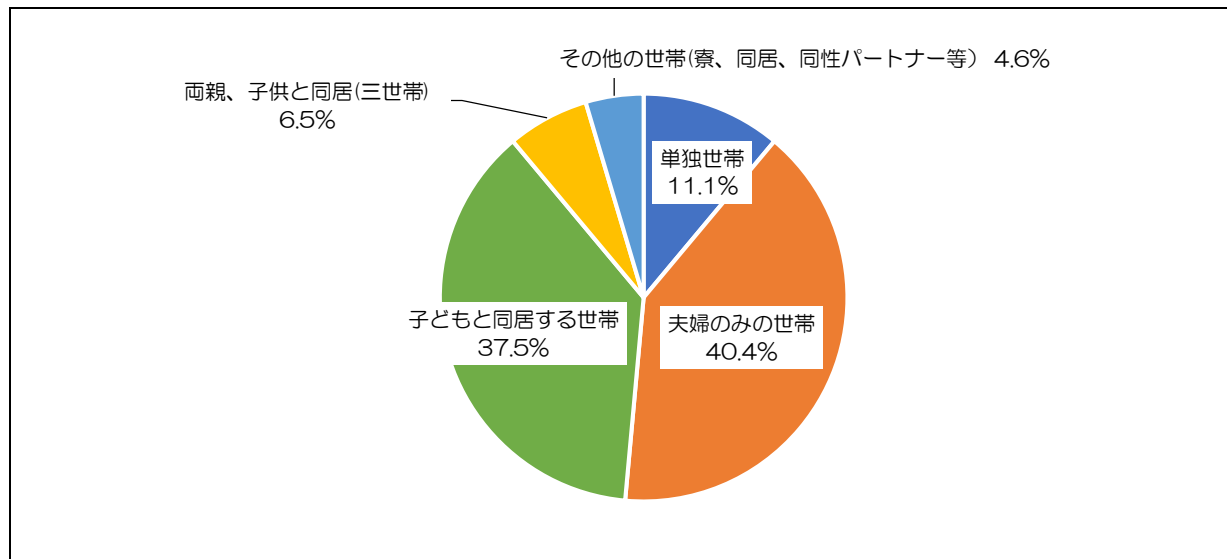
回答者の住まい（ブロック別）は、「県央」が60.5%と最も高く、次いで「県西」19.2%、「県北」15.7%、「県南」4.6%となっている。

なお、自治体別の住まいでは、「宮崎市」が51.4%と最も高くなっている。

あなたのお住まいの地域（自治体名）を教えてください。		
① 宮崎市	643件	51.4%
② 都城市	167件	13.3%
③ 延岡市	131件	10.5%
④ 日南市	44件	3.5%
⑤ 小林市	42件	3.4%
⑥ 日向市	40件	3.2%
⑦ 串間市	14件	1.1%
⑧ 西都市	32件	2.6%
⑨ えびの市	4件	0.3%
⑩ 三股町	26件	2.1%
⑪ 高原町	1件	0.1%
⑫ 国富町	15件	1.2%
⑬ 綾町	7件	0.6%
⑭ 高鍋町	31件	2.5%
⑮ 新富町	9件	0.7%
⑯ 西米良村	1件	0.1%
⑰ 木城町	3件	0.2%
⑱ 川南町	7件	0.6%
⑲ 都農町	10件	0.8%
⑳ 門川町	8件	0.6%
㉑ 諸塚村	0件	0.0%
㉒ 椎葉村	4件	0.3%
㉓ 美郷町	1件	0.1%
㉔ 高千穂町	7件	0.6%
㉕ 日之影町	1件	0.1%
㉖ 五ヶ瀬町	4件	0.3%
回答数	1,252件	-

属性4 あなたの世帯構成について教えてください。

あなたの世帯構成について教えてください。		
① 単独世帯	139件	11.1%
② 夫婦のみの世帯	506件	40.4%
③ 子どもと同居する世帯	469件	37.5%
④ 両親、子供と同居(三世帯)	81件	6.5%
⑤ その他の世帯(寮、同居、同性パートナー等)	57件	4.6%
回答数	1,252件	-

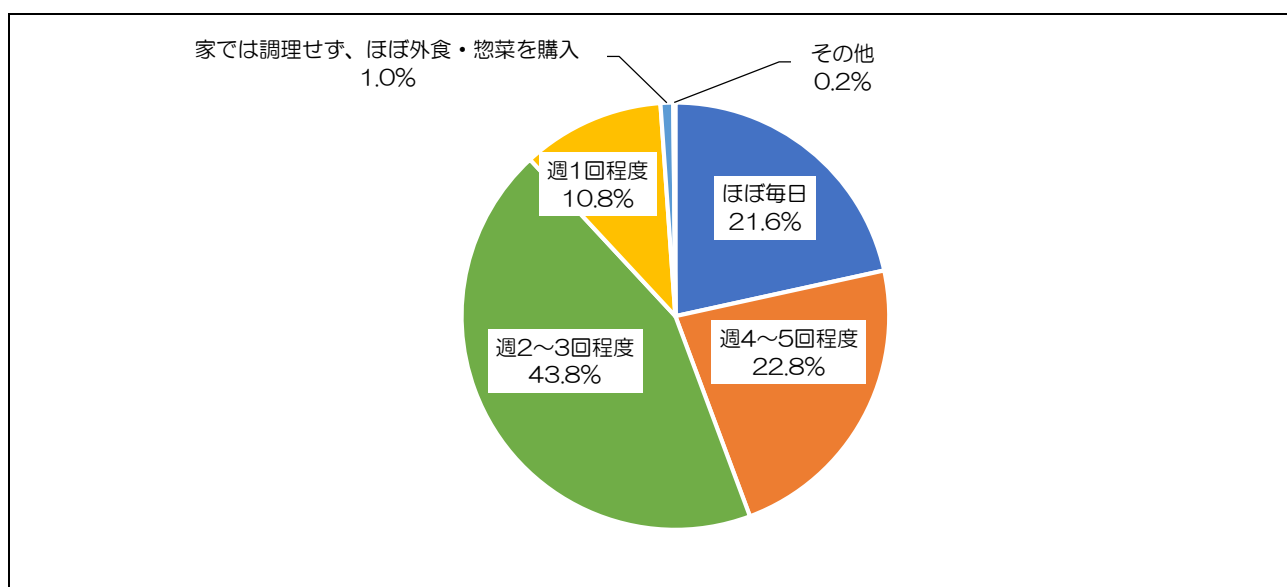


回答者の世帯構成は、「夫婦のみの世帯」が40.4%と最も高く、次いで「子どもと同居する世帯」37.5%、「単独世帯」11.1%、「両親、子供と同居(三世帯)」6.5%、「その他の世帯(寮、同居、同性パートナー等)」4.6%となっている。

2 回答結果（設問）

問1 あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。		
① ほぼ毎日	270件	21.6%
② 週4～5回程度	285件	22.8%
③ 週2～3回程度	548件	43.8%
④ 週1回程度	135件	10.8%
⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	12件	1.0%
⑥ その他	2件	0.2%
回答数	1,252件	-



家庭での食材の購入頻度は、「週 2～3 回程度」が 43.8%と最も高く、次いで「週 4～5 回程度」22.8%、「ほぼ毎日」21.6%となっている。

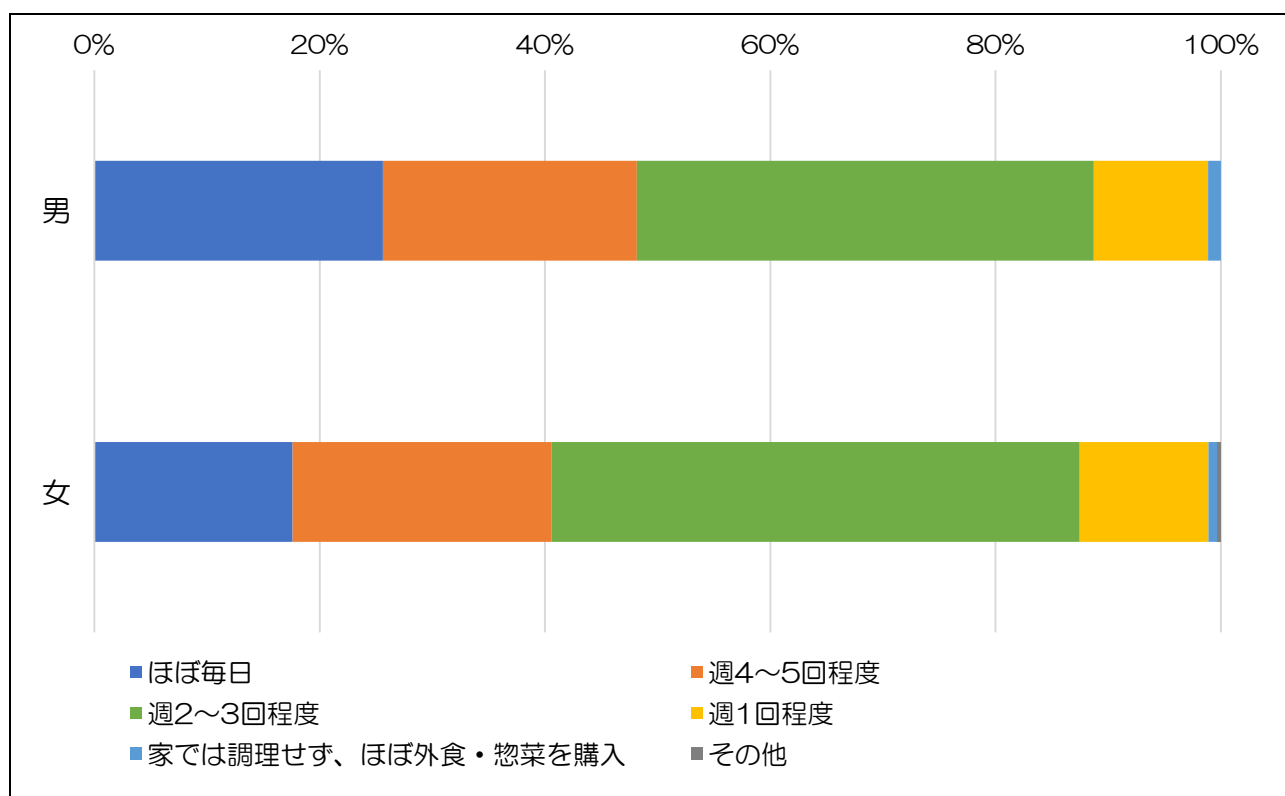
また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問1 性別】

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

		男	女
回 答 数	① ほぼ毎日	159件	111件
	② 週4～5回程度	140件	145件
	③ 週2～3回程度	252件	296件
	④ 週1回程度	63件	72件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	7件	5件
	⑥ その他	0件	2件
	回答数	621件	631件
割 合	① ほぼ毎日	25.6%	17.6%
	② 週4～5回程度	22.5%	23.0%
	③ 週2～3回程度	40.6%	46.9%
	④ 週1回程度	10.1%	11.4%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	1.1%	0.8%
	⑥ その他	0.0%	0.3%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

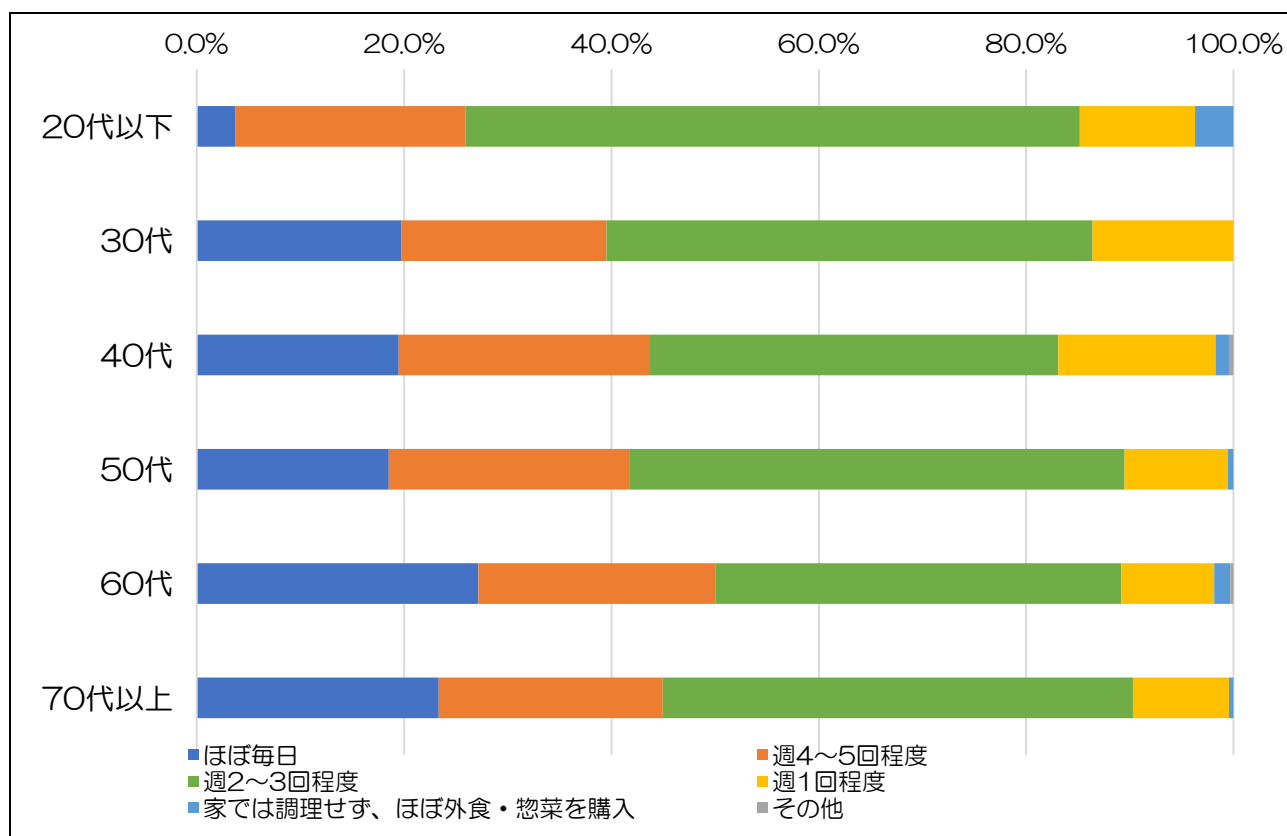


【問1 年代】

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① ほぼ毎日	1件	16件	45件	67件	88件	53件
	② 週4～5回程度	6件	16件	56件	84件	74件	49件
	③ 週2～3回程度	16件	38件	91件	173件	127件	103件
	④ 週1回程度	3件	11件	35件	36件	29件	21件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	1件	0件	3件	2件	5件	1件
	⑥ その他	0件	0件	1件	0件	1件	0件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① ほぼ毎日	3.7%	19.8%	19.5%	18.5%	27.2%	23.3%
	② 週4～5回程度	22.2%	19.8%	24.2%	23.2%	22.8%	21.6%
	③ 週2～3回程度	59.3%	46.9%	39.4%	47.8%	39.2%	45.4%
	④ 週1回程度	11.1%	13.6%	15.2%	9.9%	9.0%	9.3%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	3.7%	0.0%	1.3%	0.6%	1.5%	0.4%
	⑥ その他	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%	0.3%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

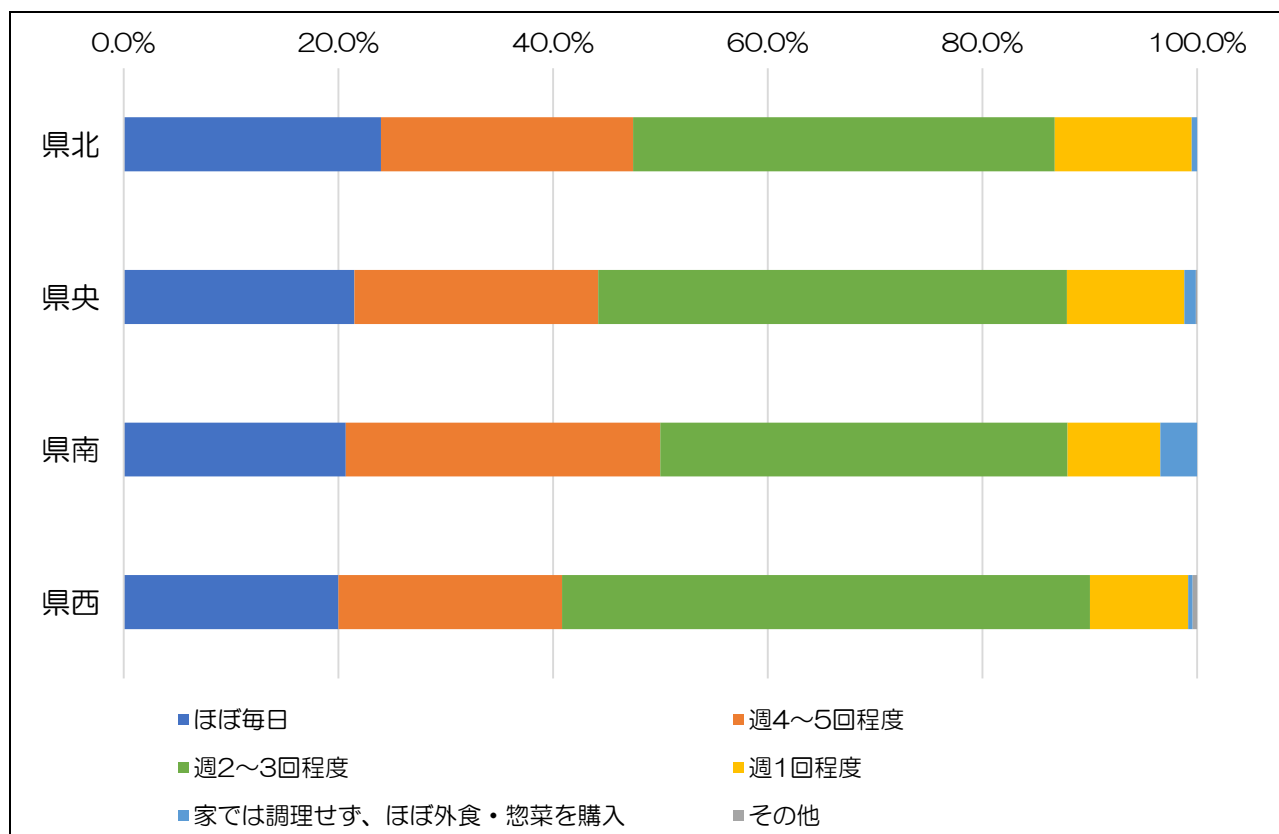


【問1 住まい】

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① ほぼ毎日	47件	163件	12件	48件
	② 週4～5回程度	46件	172件	17件	50件
	③ 週2～3回程度	77件	331件	22件	118件
	④ 週1回程度	25件	83件	5件	22件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	1件	8件	2件	1件
	⑥ その他	0件	1件	0件	1件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① ほぼ毎日	24.0%	21.5%	20.7%	20.0%
	② 週4～5回程度	23.5%	22.7%	29.3%	20.8%
	③ 週2～3回程度	39.3%	43.7%	37.9%	49.2%
	④ 週1回程度	12.8%	10.9%	8.6%	9.2%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	0.5%	1.1%	3.4%	0.4%
	⑥ その他	0.0%	0.1%	0.0%	0.4%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

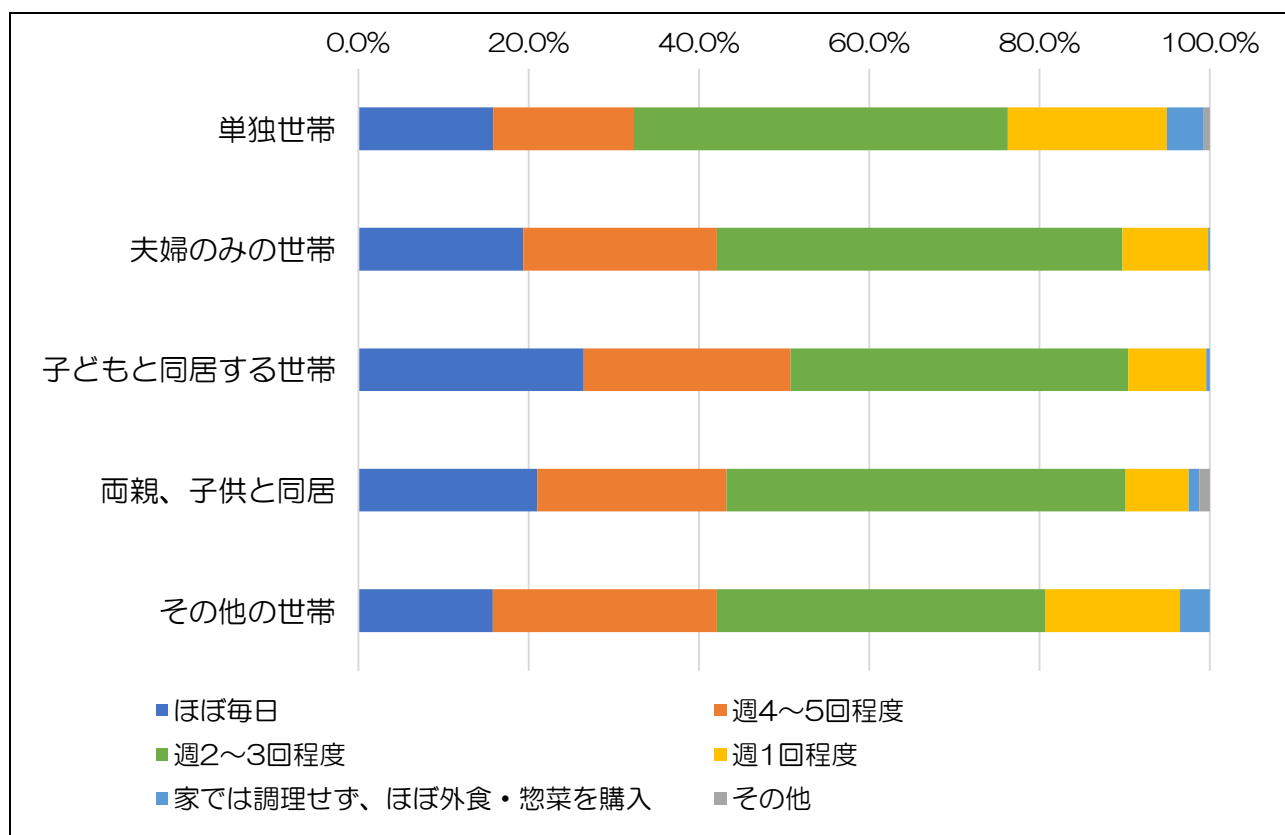


【問1 世帯構成】

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

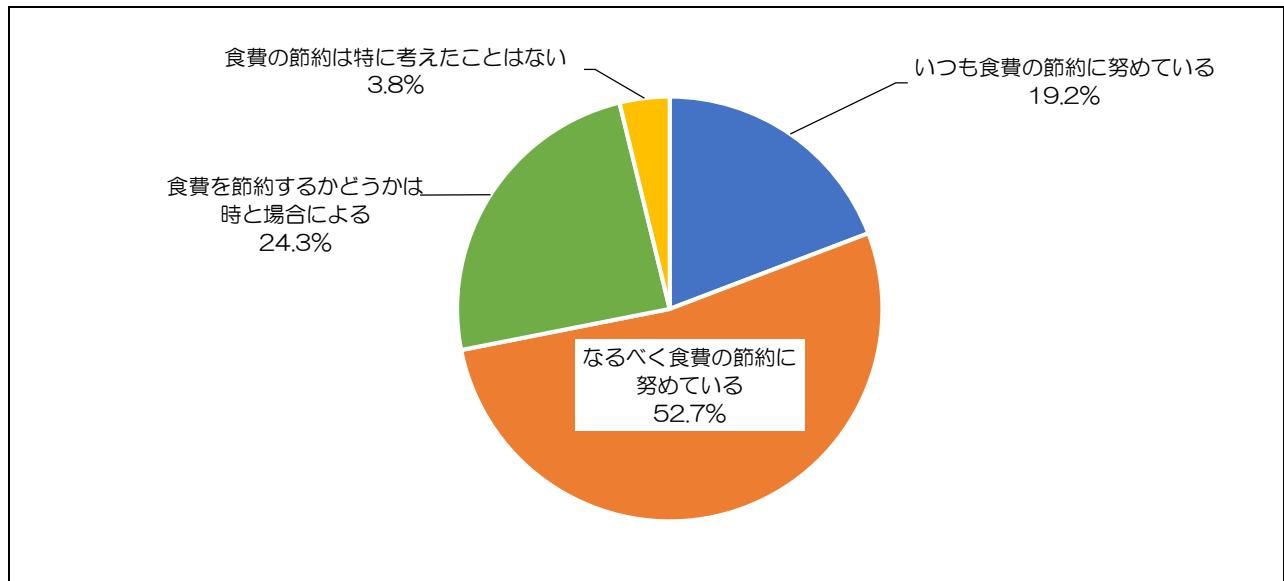
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① ほぼ毎日	22件	98件	124件	17件	9件
	② 週4～5回程度	23件	115件	114件	18件	15件
	③ 週2～3回程度	61件	241件	186件	38件	22件
	④ 週1回程度	26件	51件	43件	6件	9件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	6件	1件	2件	1件	2件
	⑥ その他	1件	0件	0件	1件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① ほぼ毎日	15.8%	19.4%	26.4%	21.0%	15.8%
	② 週4～5回程度	16.5%	22.7%	24.3%	22.2%	26.3%
	③ 週2～3回程度	43.9%	47.6%	39.7%	46.9%	38.6%
	④ 週1回程度	18.7%	10.1%	9.2%	7.4%	15.8%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	4.3%	0.2%	0.4%	1.2%	3.5%
	⑥ その他	0.7%	0.0%	0.0%	1.2%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問2 あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。		
① いつも食費の節約に努めている	240件	19.2%
② なるべく食費の節約に努めている	660件	52.7%
③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	304件	24.3%
④ 食費の節約は特に考えたことはない	48件	3.8%
回答数	1,252件	-



家庭での食費の節約状況は、「なるべく食費の節約に努めている」が52.7%と最も高く、次いで「食費を節約するかどうかは時と場合による」24.3%、「いつも食費の節約に努めている」19.2%となっている。

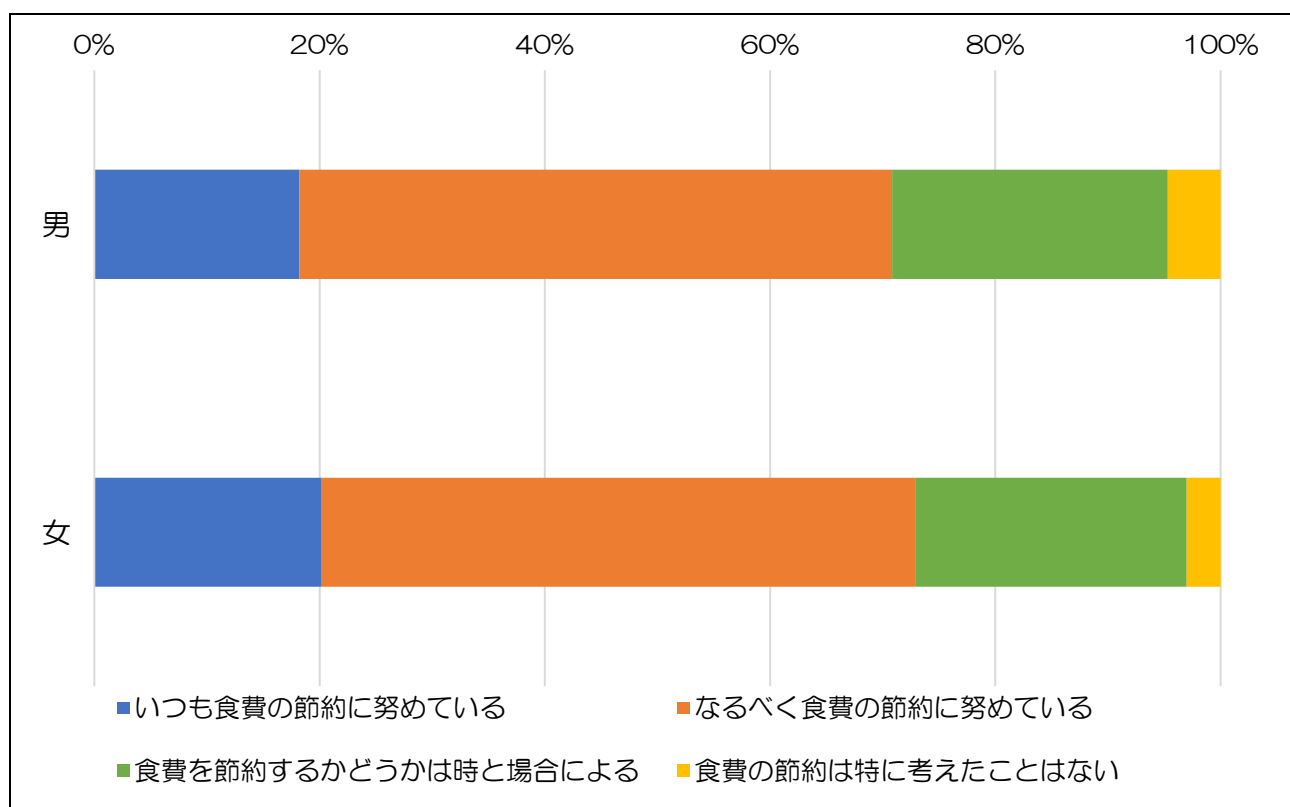
また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問2 性別】

あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

		男	女
回答数	① いつも食費の節約に努めている	113件	127件
	② なるべく食費の節約に努めている	327件	333件
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	152件	152件
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	29件	19件
	回答数	621件	631件
割合	① いつも食費の節約に努めている	18.2%	20.1%
	② なるべく食費の節約に努めている	52.7%	52.8%
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	24.5%	24.1%
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	4.7%	3.0%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

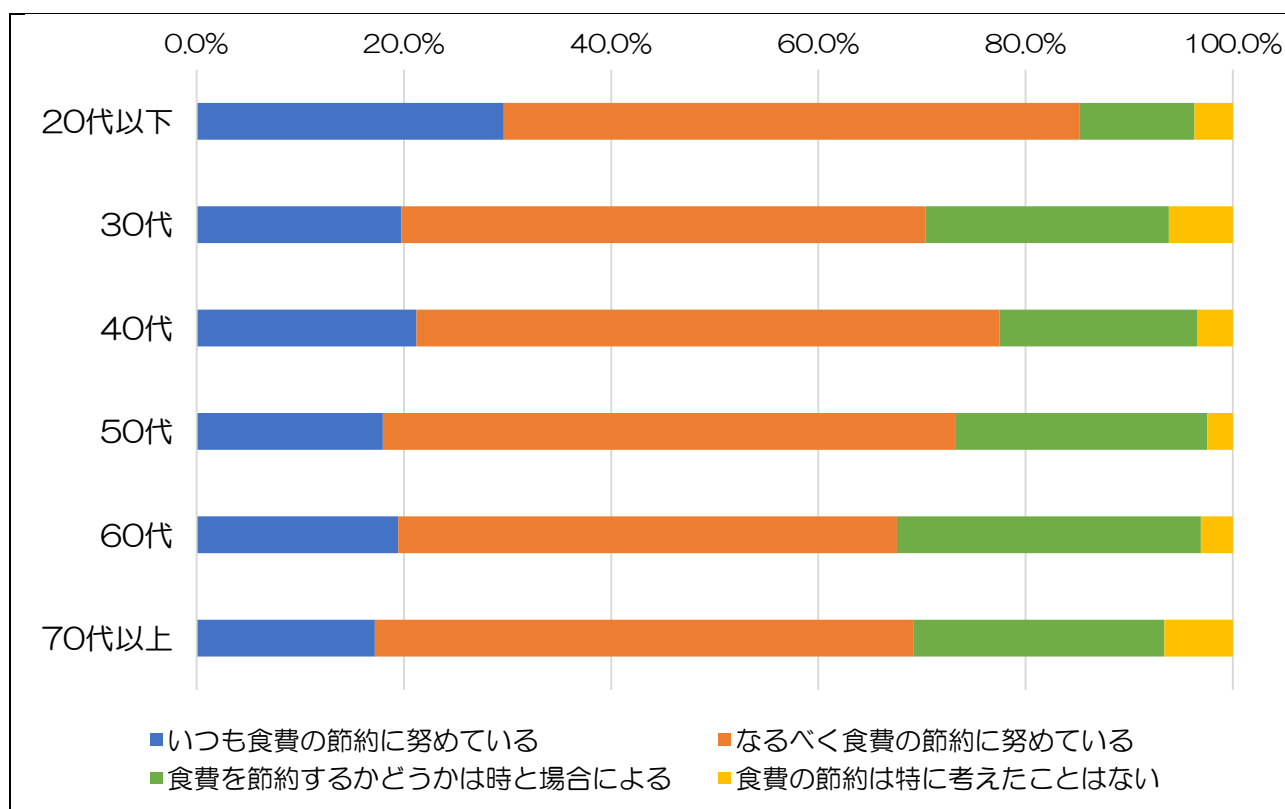


【問2 年代】

あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① いつも食費の節約に努めている	8件	16件	49件	65件	63件	39件
	② なるべく食費の節約に努めている	15件	41件	130件	200件	156件	118件
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	3件	19件	44件	88件	95件	55件
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	1件	5件	8件	9件	10件	15件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① いつも食費の節約に努めている	29.6%	19.8%	21.2%	18.0%	19.4%	17.2%
	② なるべく食費の節約に努めている	55.6%	50.6%	56.3%	55.2%	48.1%	52.0%
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	11.1%	23.5%	19.0%	24.3%	29.3%	24.2%
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	3.7%	6.2%	3.5%	2.5%	3.1%	6.6%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

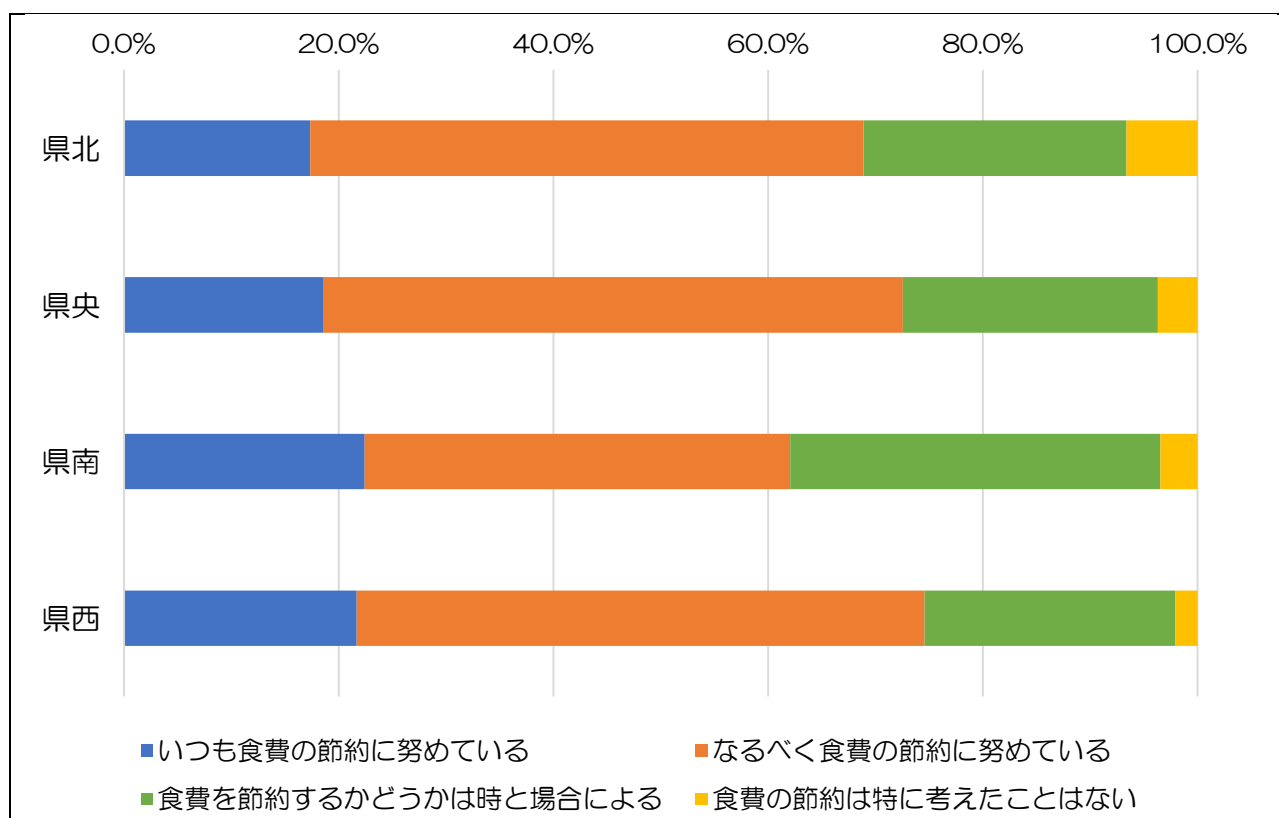


【問2 住まい】

あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① いつも食費の節約に努めている	34件	141件	13件	52件
	② なるべく食費の節約に努めている	101件	409件	23件	127件
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	48件	180件	20件	56件
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	13件	28件	2件	5件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① いつも食費の節約に努めている	17.3%	18.6%	22.4%	21.7%
	② なるべく食費の節約に努めている	51.5%	54.0%	39.7%	52.9%
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	24.5%	23.7%	34.5%	23.3%
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	6.6%	3.7%	3.4%	2.1%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

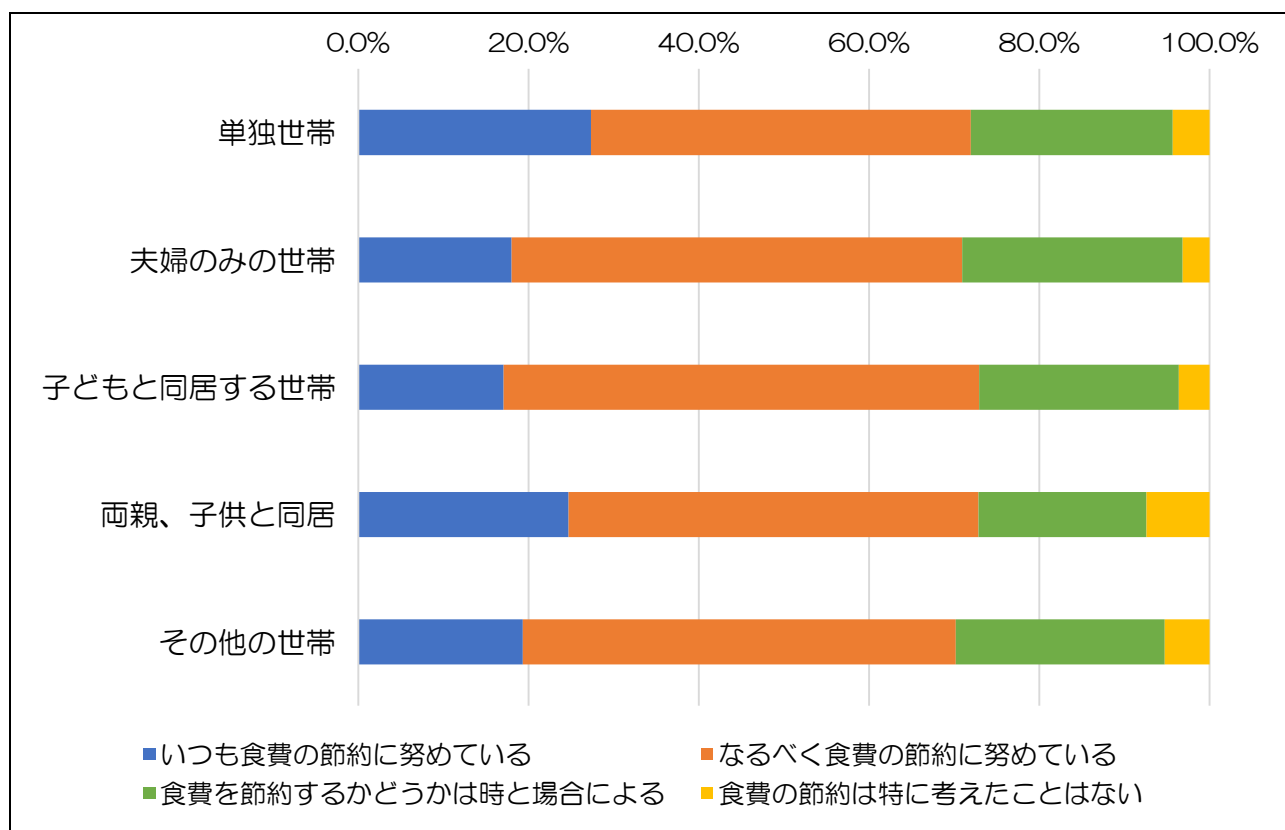


【問 2 世帯構成】

あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

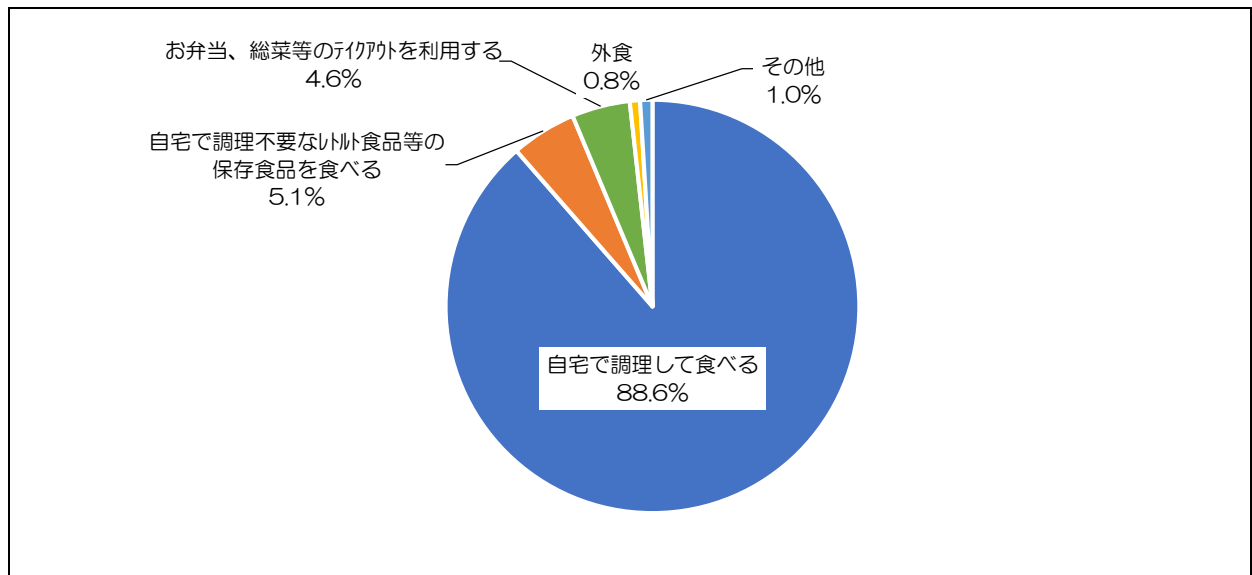
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① いつも食費の節約に努めている	38件	91件	80件	20件	11件
	② なるべく食費の節約に努めている	62件	268件	262件	39件	29件
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	33件	131件	110件	16件	14件
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	6件	16件	17件	6件	3件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① いつも食費の節約に努めている	27.3%	18.0%	17.1%	24.7%	19.3%
	② なるべく食費の節約に努めている	44.6%	53.0%	55.9%	48.1%	50.9%
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	23.7%	25.9%	23.5%	19.8%	24.6%
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	4.3%	3.2%	3.6%	7.4%	5.3%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問3 食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。

食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。		
① 自宅で調理して食べる	1109件	88.6%
② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	64件	5.1%
③ お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	57件	4.6%
④ 外食	10件	0.8%
⑤ その他	12件	1.0%
回答数	1,252件	-



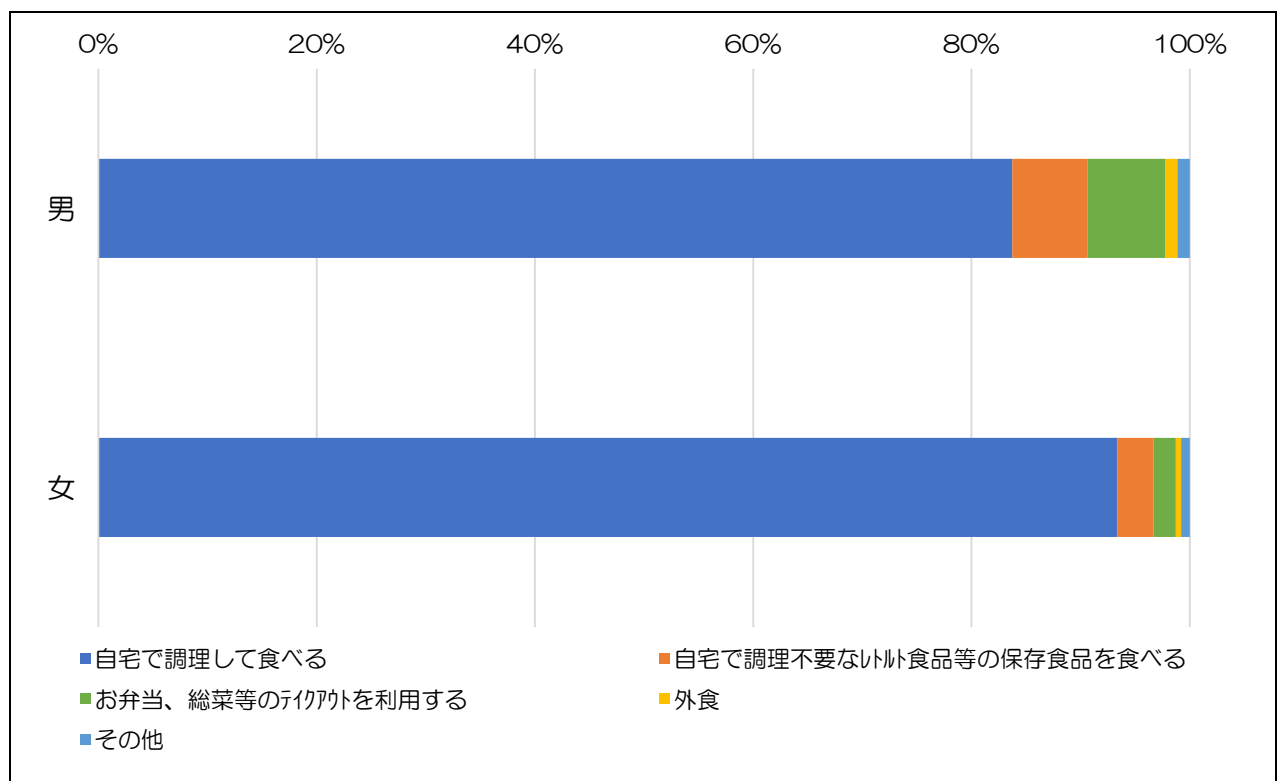
食事のスタイルについては、「自宅で調理して食べる」が88.6%と最も高く、次いで「自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる」5.1%、「お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する」4.6%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問3 性別】

食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。			
		男	女
回答数	① 自宅で調理して食べる	520件	589件
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	43件	21件
	③ お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	44件	13件
	④ 外食	7件	3件
	⑤ その他	7件	5件
	回答数	621件	631件
割合	① 自宅で調理して食べる	83.7%	93.3%
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	6.9%	3.3%
	③ お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	7.1%	2.1%
	④ 外食	1.1%	0.5%
	⑤ その他	1.1%	0.8%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

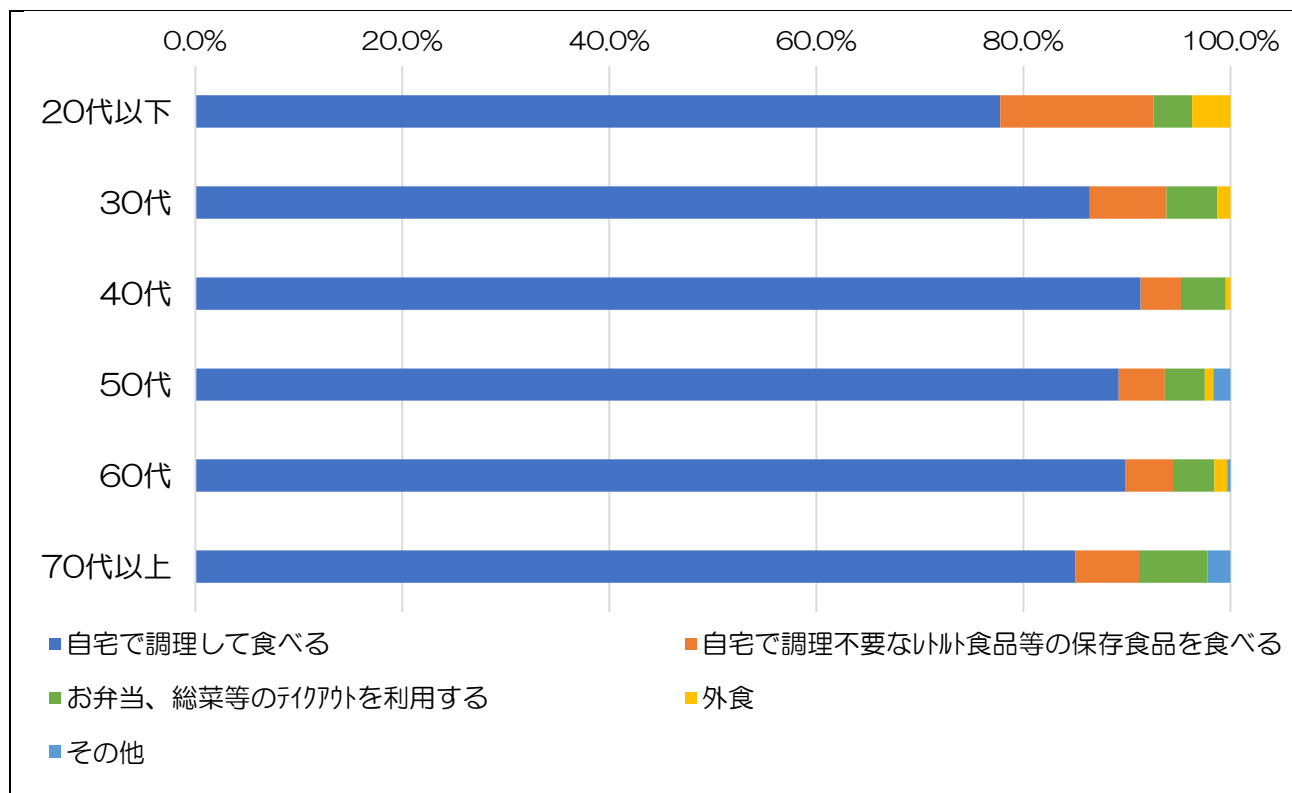


【問 3 年代】

食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 自宅で調理して食べる	21件	70件	211件	323件	291件	193件
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	4件	6件	9件	16件	15件	14件
	③ お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	1件	4件	10件	14件	13件	15件
	④ 外食	1件	1件	1件	3件	4件	0件
	⑤ その他	0件	0件	0件	6件	1件	5件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 自宅で調理して食べる	77.8%	86.4%	91.3%	89.2%	89.8%	85.0%
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	14.8%	7.4%	3.9%	4.4%	4.6%	6.2%
	③ お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	3.7%	4.9%	4.3%	3.9%	4.0%	6.6%
	④ 外食	3.7%	1.2%	0.4%	0.8%	1.2%	0.0%
	⑤ その他	0.0%	0.0%	0.0%	1.7%	0.3%	2.2%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

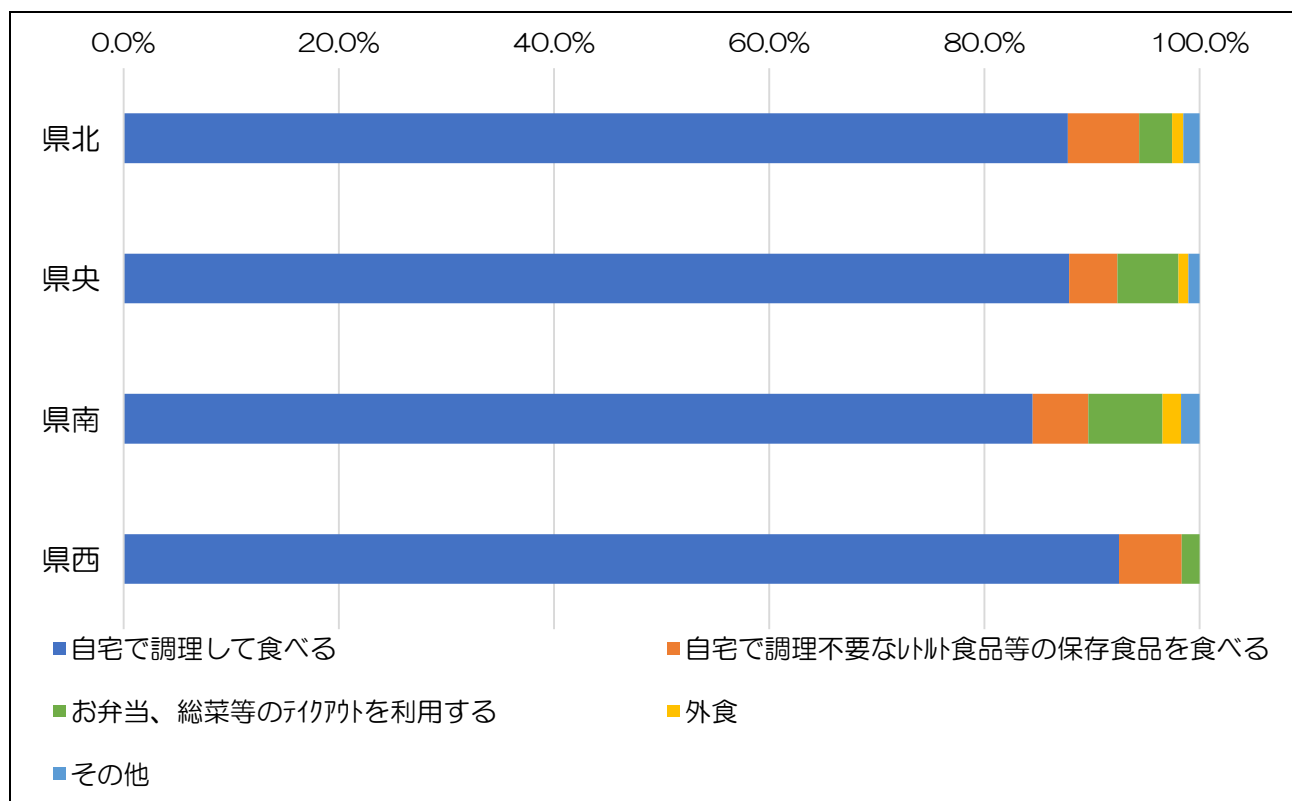


【問 3 住まい】

食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 自宅で調理して食べる	172件	666件	49件	222件
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	13件	34件	3件	14件
	③ お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	6件	43件	4件	4件
	④ 外食	2件	7件	1件	0件
	⑤ その他	3件	8件	1件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 自宅で調理して食べる	87.8%	87.9%	84.5%	92.5%
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	6.6%	4.5%	5.2%	5.8%
	③ お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	3.1%	5.7%	6.9%	1.7%
	④ 外食	1.0%	0.9%	1.7%	0.0%
	⑤ その他	1.5%	1.1%	1.7%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

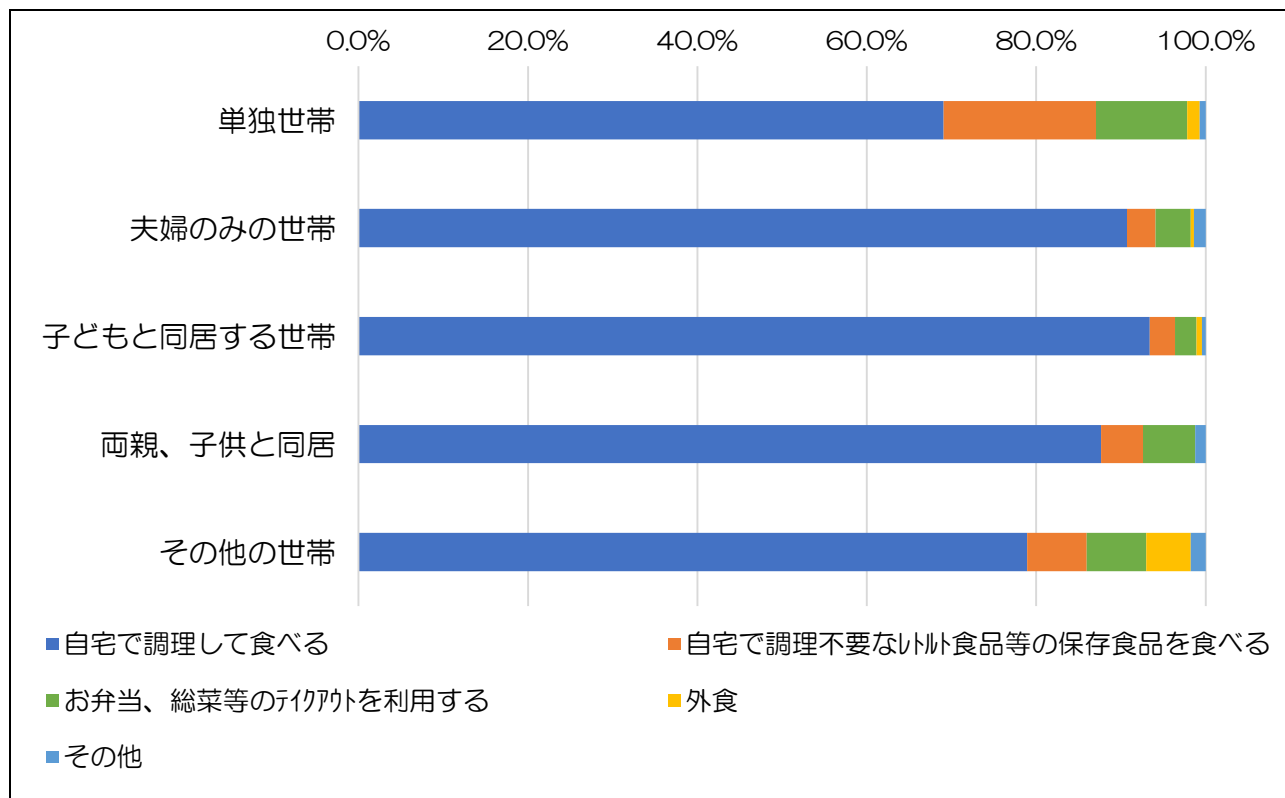
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 3 世帯構成】

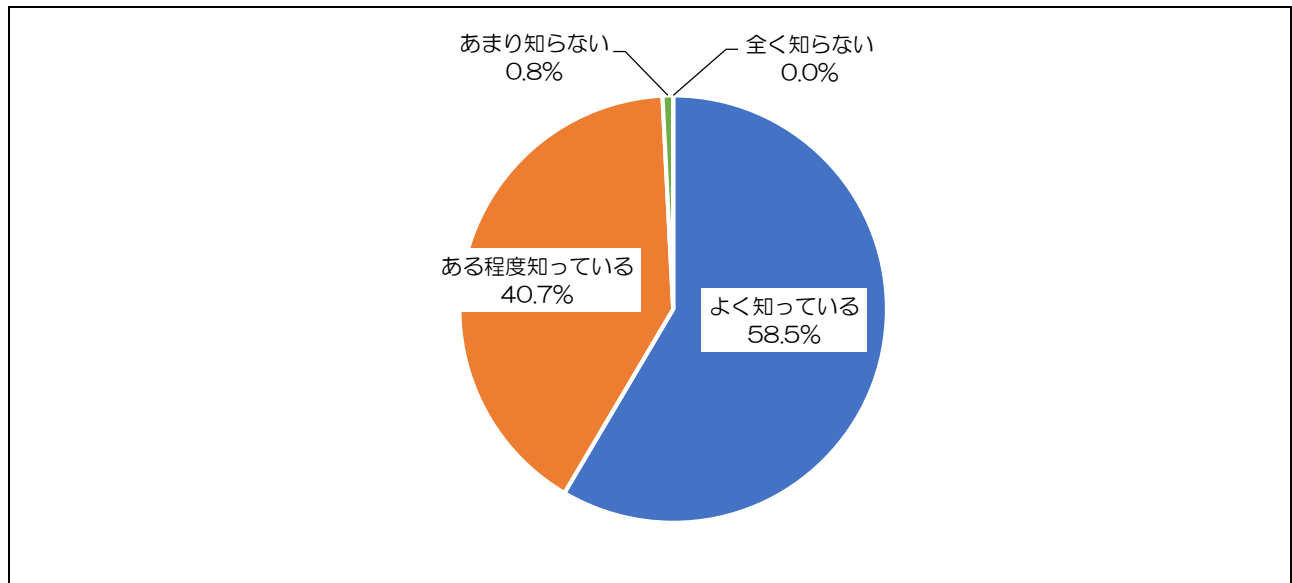
食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 自宅で調理して食べる	96件	459件	438件	71件	45件
	② 自宅で調理不要な加工食品等の保存食品を食べる	25件	17件	14件	4件	4件
	③ お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	15件	21件	12件	5件	4件
	④ 外食	2件	2件	3件	0件	3件
	⑤ その他	1件	7件	2件	1件	1件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 自宅で調理して食べる	69.1%	90.7%	93.4%	87.7%	78.9%
	② 自宅で調理不要な加工食品等の保存食品を食べる	18.0%	3.4%	3.0%	4.9%	7.0%
	③ お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	10.8%	4.2%	2.6%	6.2%	7.0%
	④ 外食	1.4%	0.4%	0.6%	0.0%	5.3%
	⑤ その他	0.7%	1.4%	0.4%	1.2%	1.8%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問4 「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。		
① よく知っている	732件	58.5%
② ある程度知っている	510件	40.7%
③ あまり知らない	10件	0.8%
④ 全く知らない	0件	0.0%
回答数	1,252件	-



「食品ロス」が問題になっていることに関して、は、「よく知っている」が58.5%と最も高く、次いで「ある程度知っている」40.7%、「あまり知らない」0.8%となっている。

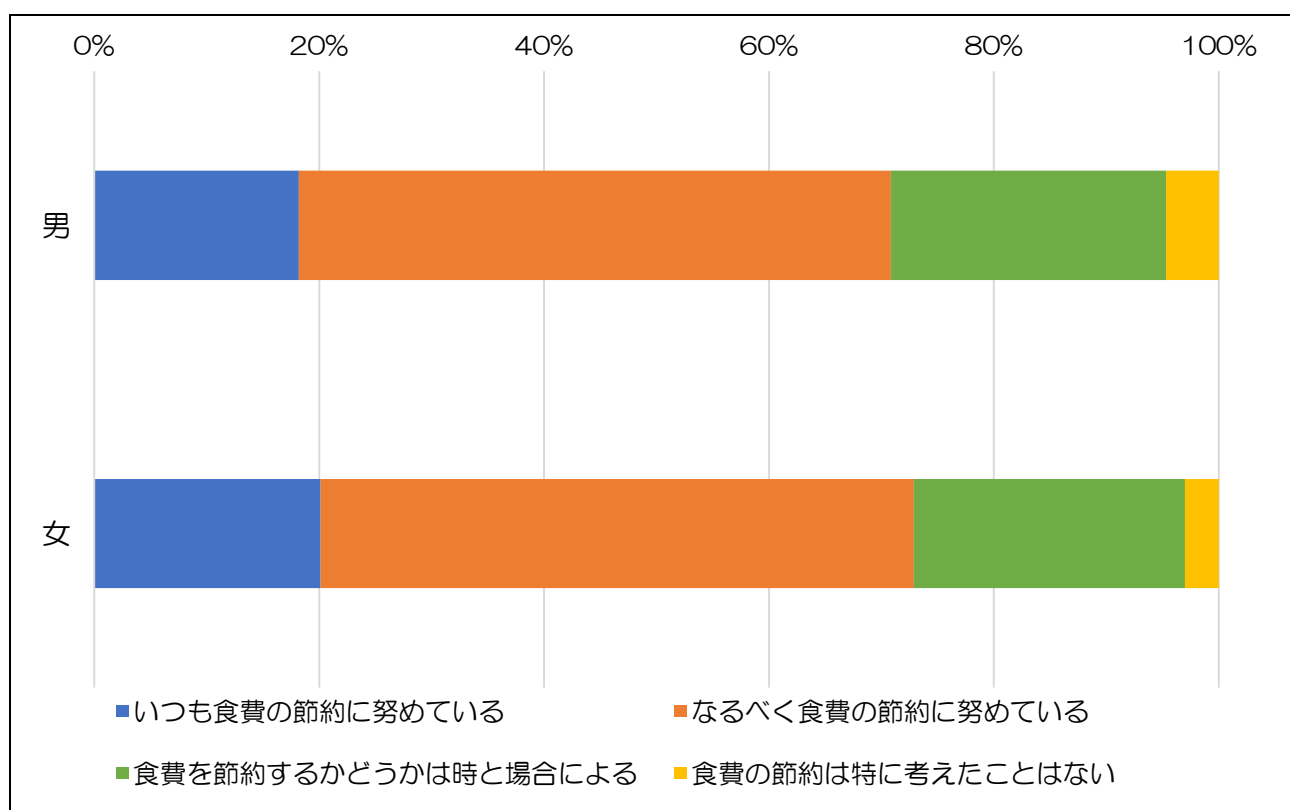
また、属性別の回答において、20代は「ある程度知っている」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 4 性別】

「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

		男	女
回答数	① よく知っている	355件	377件
	② ある程度知っている	258件	252件
	③ あまり知らない	8件	2件
	④ 全く知らない	0件	0件
	回答数	621件	631件
割合	① よく知っている	57.2%	59.7%
	② ある程度知っている	41.5%	39.9%
	③ あまり知らない	1.3%	0.3%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

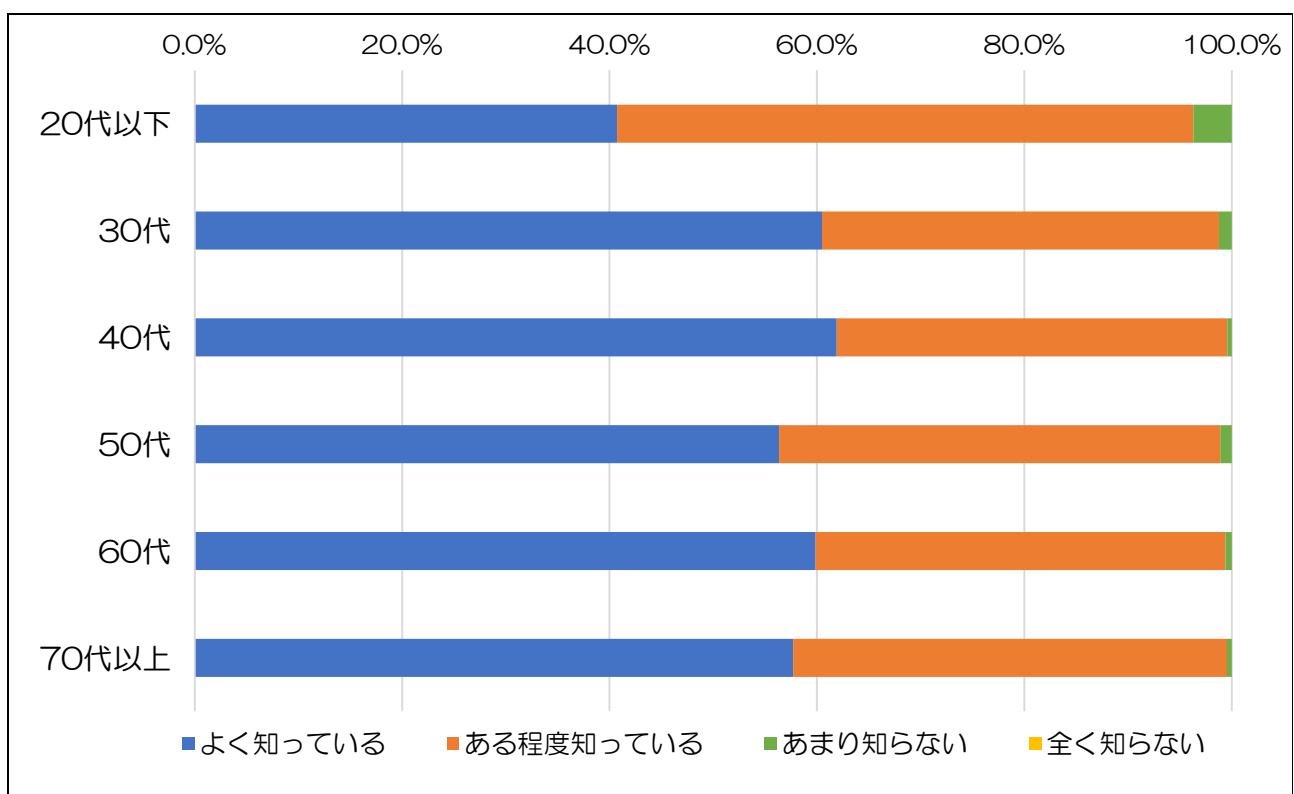


【問 4 年代】

「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① よく知っている	11件	49件	143件	204件	194件	131件
	② ある程度知っている	15件	31件	87件	154件	128件	95件
	③ あまり知らない	1件	1件	1件	4件	2件	1件
	④ 全く知らない	0件	0件	0件	0件	0件	0件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① よく知っている	40.7%	60.5%	61.9%	56.4%	59.9%	57.7%
	② ある程度知っている	55.6%	38.3%	37.7%	42.5%	39.5%	41.9%
	③ あまり知らない	3.7%	1.2%	0.4%	1.1%	0.6%	0.4%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

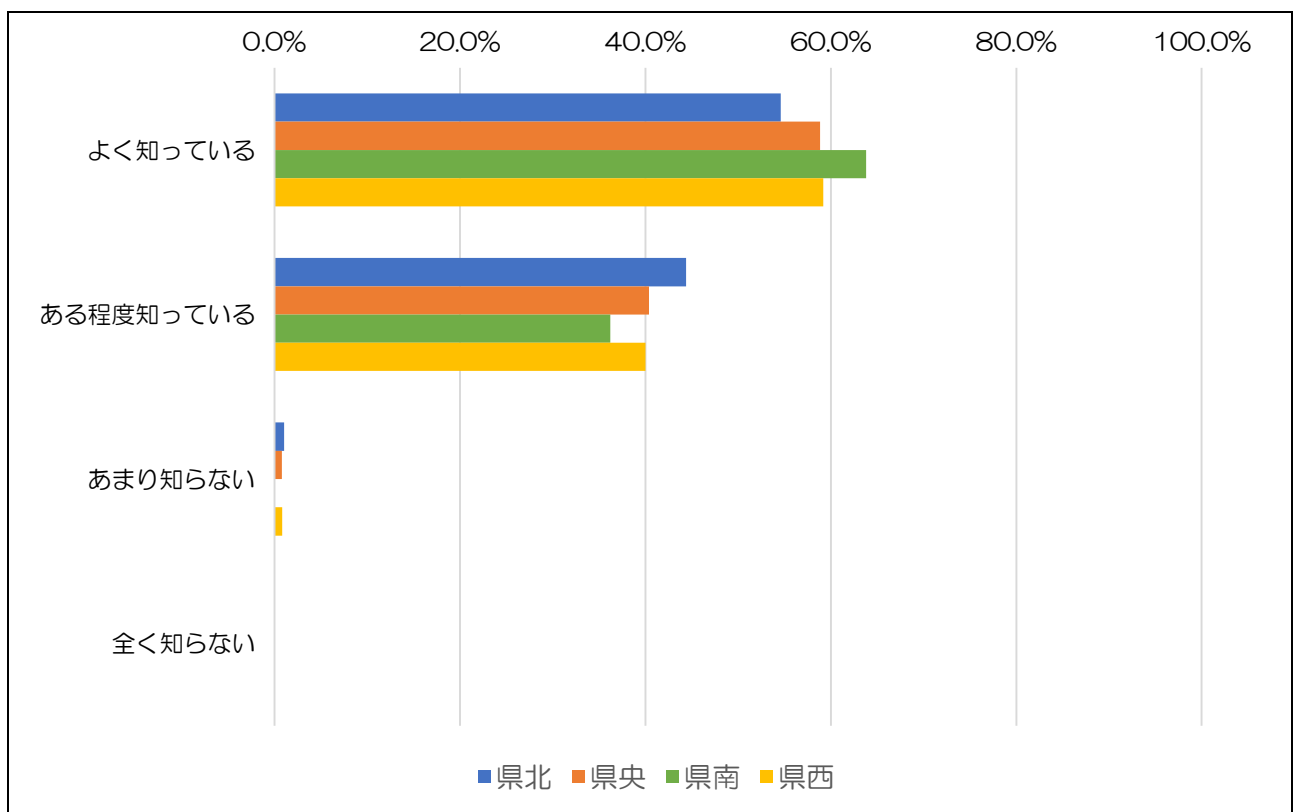


【問 4 住まい】

「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

		県北	県央	県南	県西
回 答 数	① よく知っている	107件	446件	37件	142件
	② ある程度知っている	87件	306件	21件	96件
	③ あまり知らない	2件	6件	0件	2件
	④ 全く知らない	0件	0件	0件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割 合	① よく知っている	54.6%	58.8%	63.8%	59.2%
	② ある程度知っている	44.4%	40.4%	36.2%	40.0%
	③ あまり知らない	1.0%	0.8%	0.0%	0.8%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

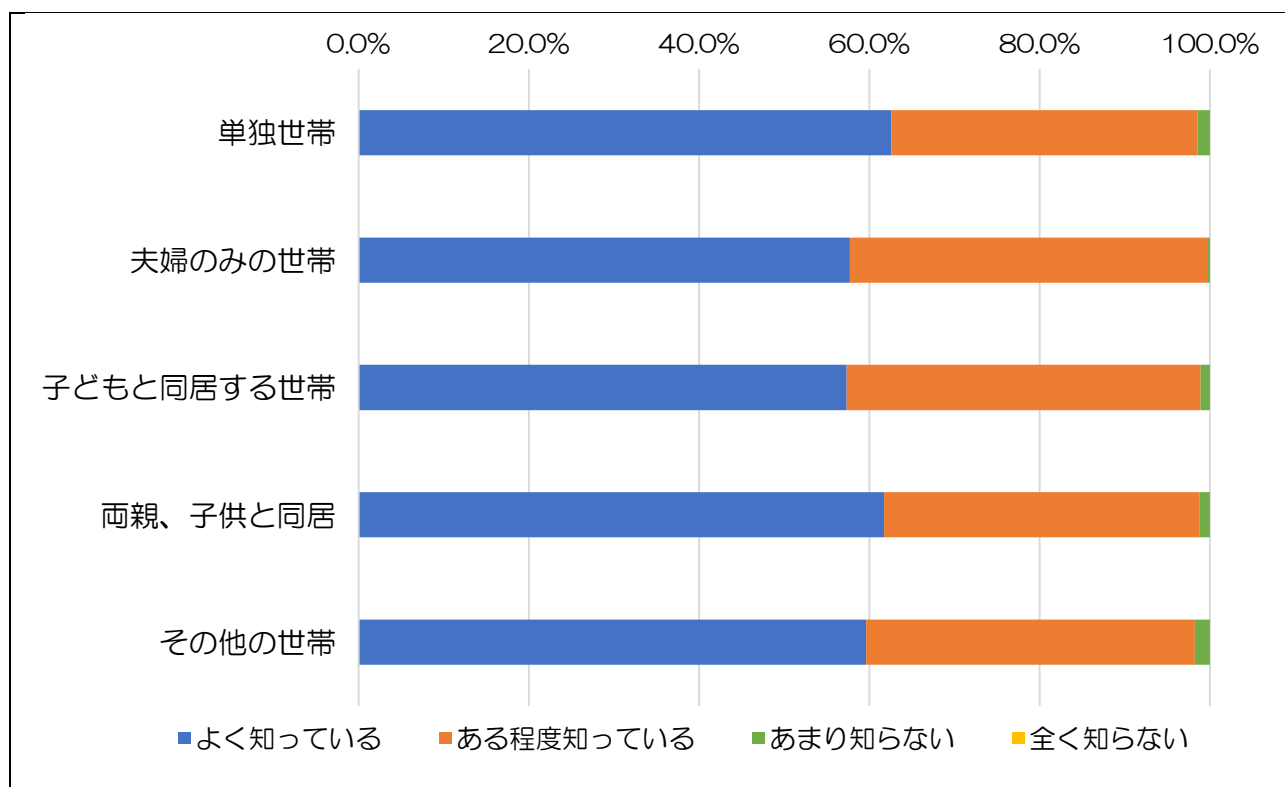


【問 4 世帯構成】

「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

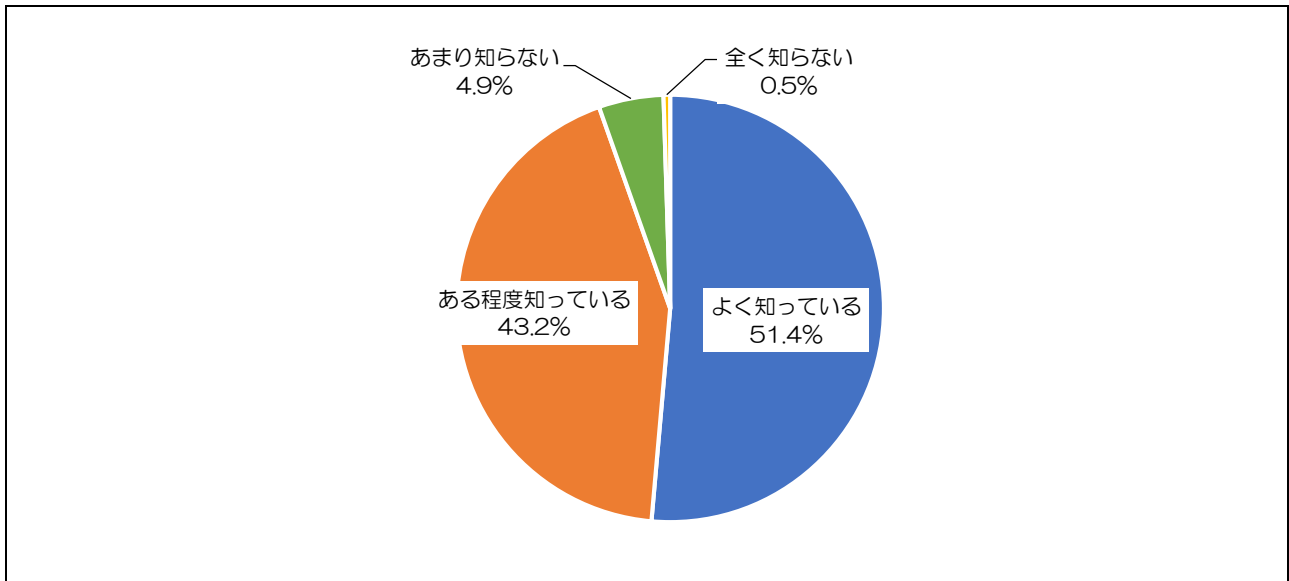
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① よく知っている	87件	292件	269件	50件	34件
	② ある程度知っている	50件	213件	195件	30件	22件
	③ あまり知らない	2件	1件	5件	1件	1件
	④ 全く知らない	0件	0件	0件	0件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① よく知っている	62.6%	57.7%	57.4%	61.7%	59.6%
	② ある程度知っている	36.0%	42.1%	41.6%	37.0%	38.6%
	③ あまり知らない	1.4%	0.2%	1.1%	1.2%	1.8%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問5 食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。

食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。		
① よく知っている	644件	51.4%
② ある程度知っている	541件	43.2%
③ あまり知らない	61件	4.9%
④ 全く知らない	6件	0.5%
回答数	1,252件	-



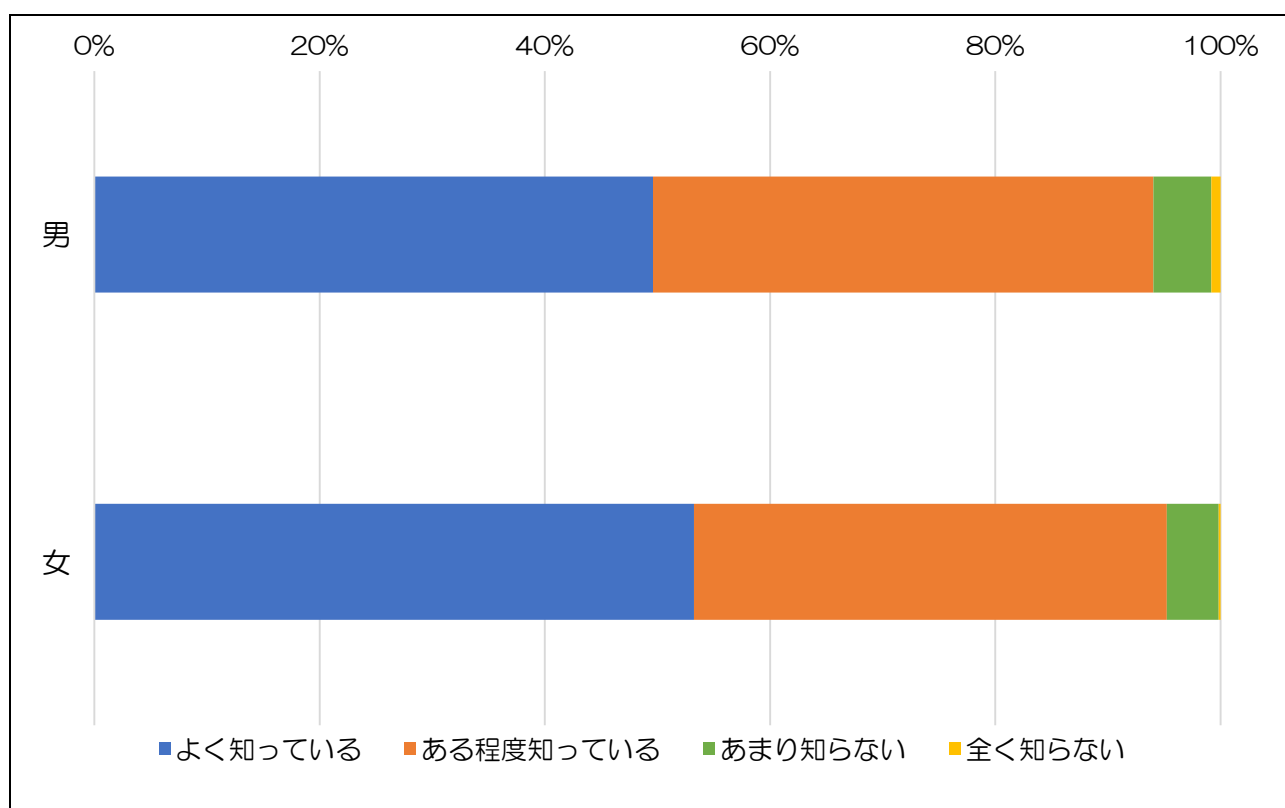
食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることに関して、は、「よく知っている」が51.4%と最も高く、次いで「ある程度知っている」43.2%、「あまり知らない」4.9%となっている。

また、属性別の回答において、20代及び県北は「ある程度知っている」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問5 性別】

食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。			
		男	女
回答数	① よく知っている	308件	336件
	② ある程度知っている	276件	265件
	③ あまり知らない	32件	29件
	④ 全く知らない	5件	1件
	回答数	621件	631件
割合	① よく知っている	49.6%	53.2%
	② ある程度知っている	44.4%	42.0%
	③ あまり知らない	5.2%	4.6%
	④ 全く知らない	0.8%	0.2%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

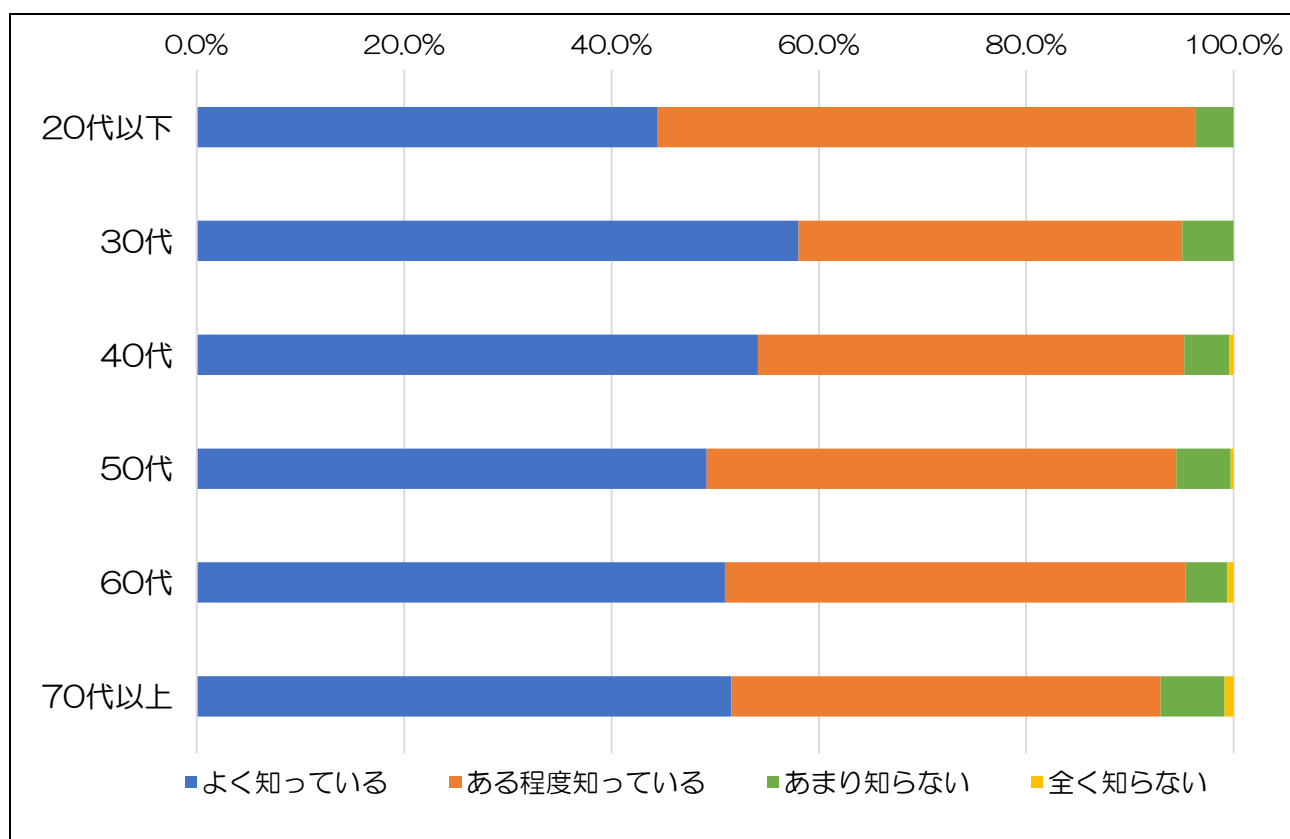


【問5 年代】

食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① よく知っている	12件	47件	125件	178件	165件	117件
	② ある程度知っている	14件	30件	95件	164件	144件	94件
	③ あまり知らない	1件	4件	10件	19件	13件	14件
	④ 全く知らない	0件	0件	1件	1件	2件	2件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① よく知っている	44.4%	58.0%	54.1%	49.2%	50.9%	51.5%
	② ある程度知っている	51.9%	37.0%	41.1%	45.3%	44.4%	41.4%
	③ あまり知らない	3.7%	4.9%	4.3%	5.2%	4.0%	6.2%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%	0.4%	0.3%	0.6%	0.9%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

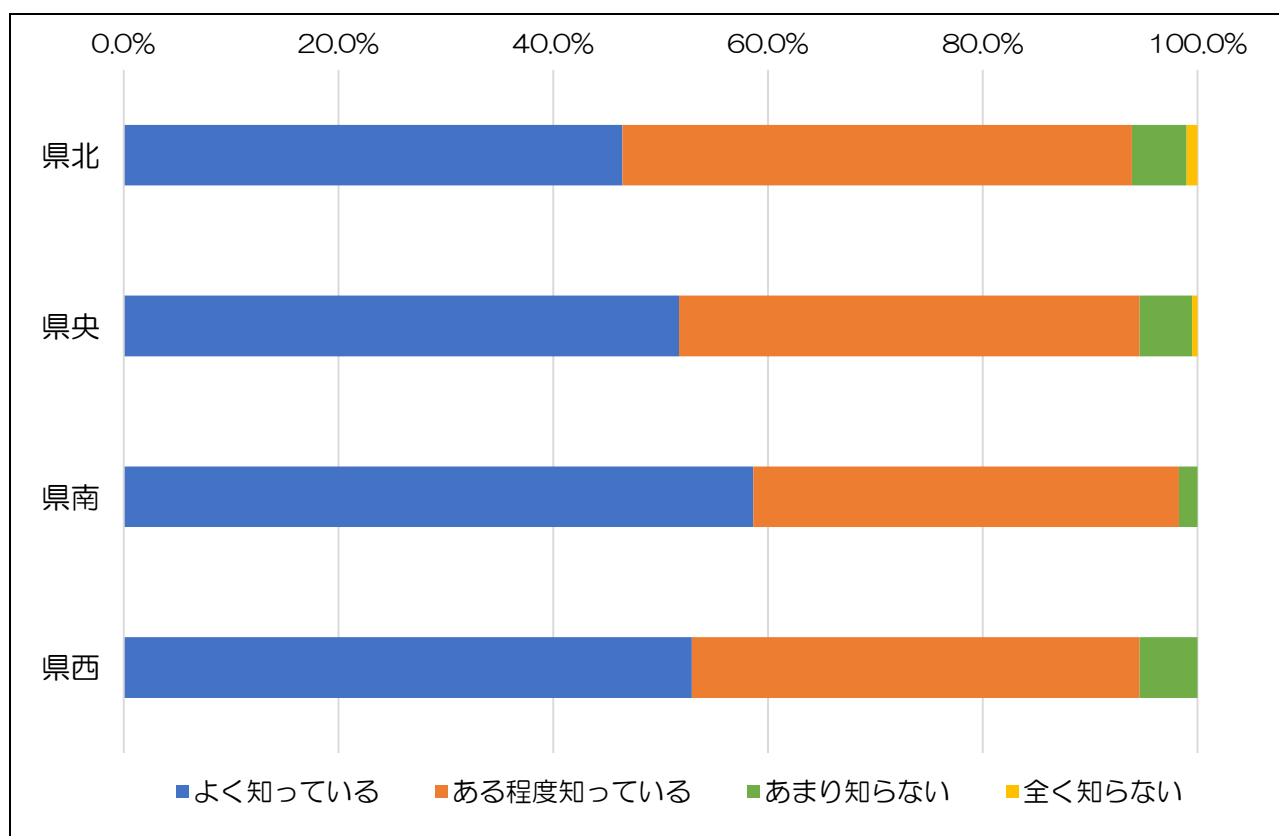


【問5 住まい】

食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① よく知っている	91件	392件	34件	127件
	② ある程度知っている	93件	325件	23件	100件
	③ あまり知らない	10件	37件	1件	13件
	④ 全く知らない	2件	4件	0件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① よく知っている	46.4%	51.7%	58.6%	52.9%
	② ある程度知っている	47.4%	42.9%	39.7%	41.7%
	③ あまり知らない	5.1%	4.9%	1.7%	5.4%
	④ 全く知らない	1.0%	0.5%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

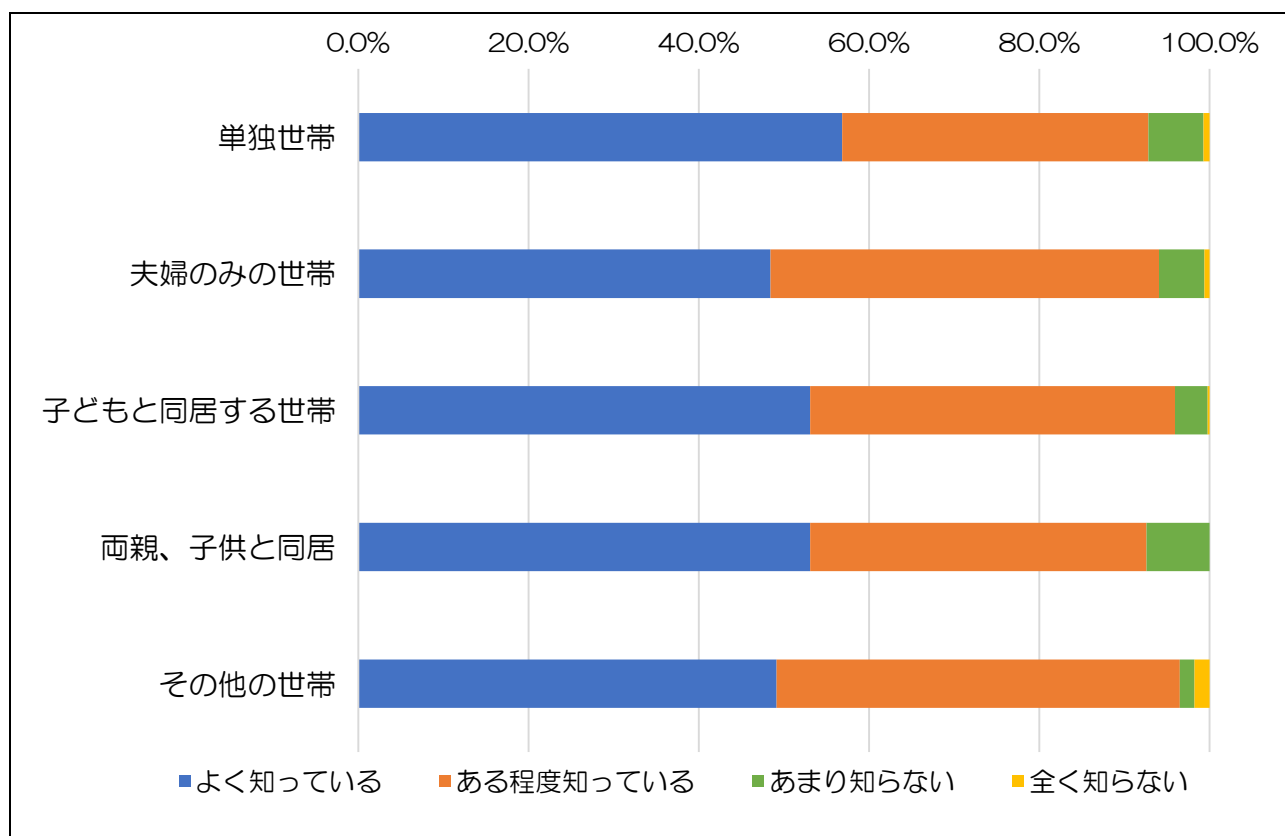
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 5 世帯構成】

食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① よく知っている	79件	245件	249件	43件	28件
	② ある程度知っている	50件	231件	201件	32件	27件
	③ あまり知らない	9件	27件	18件	6件	1件
	④ 全く知らない	1件	3件	1件	0件	1件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① よく知っている	56.8%	48.4%	53.1%	53.1%	49.1%
	② ある程度知っている	36.0%	45.7%	42.9%	39.5%	47.4%
	③ あまり知らない	6.5%	5.3%	3.8%	7.4%	1.8%
	④ 全く知らない	0.7%	0.6%	0.2%	0.0%	1.8%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問6 賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

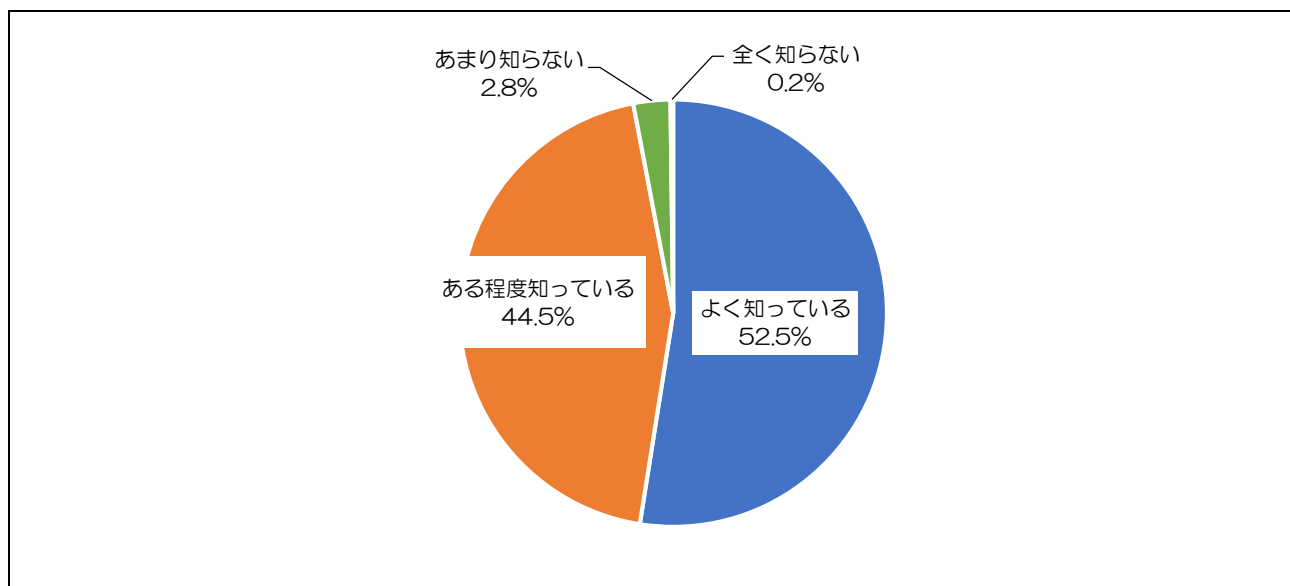
賞味期限＝品質が変わらず美味しく食べることができる期限。

（期限を過ぎたらなるべく早く食べるようにしてください）

消費期限＝衛生上安全に食べられる期限。

（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）

賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。		
① よく知っている	657件	52.5%
② ある程度知っている	557件	44.5%
③ あまり知らない	35件	2.8%
④ 全く知らない	3件	0.2%
回答数	1,252件	-



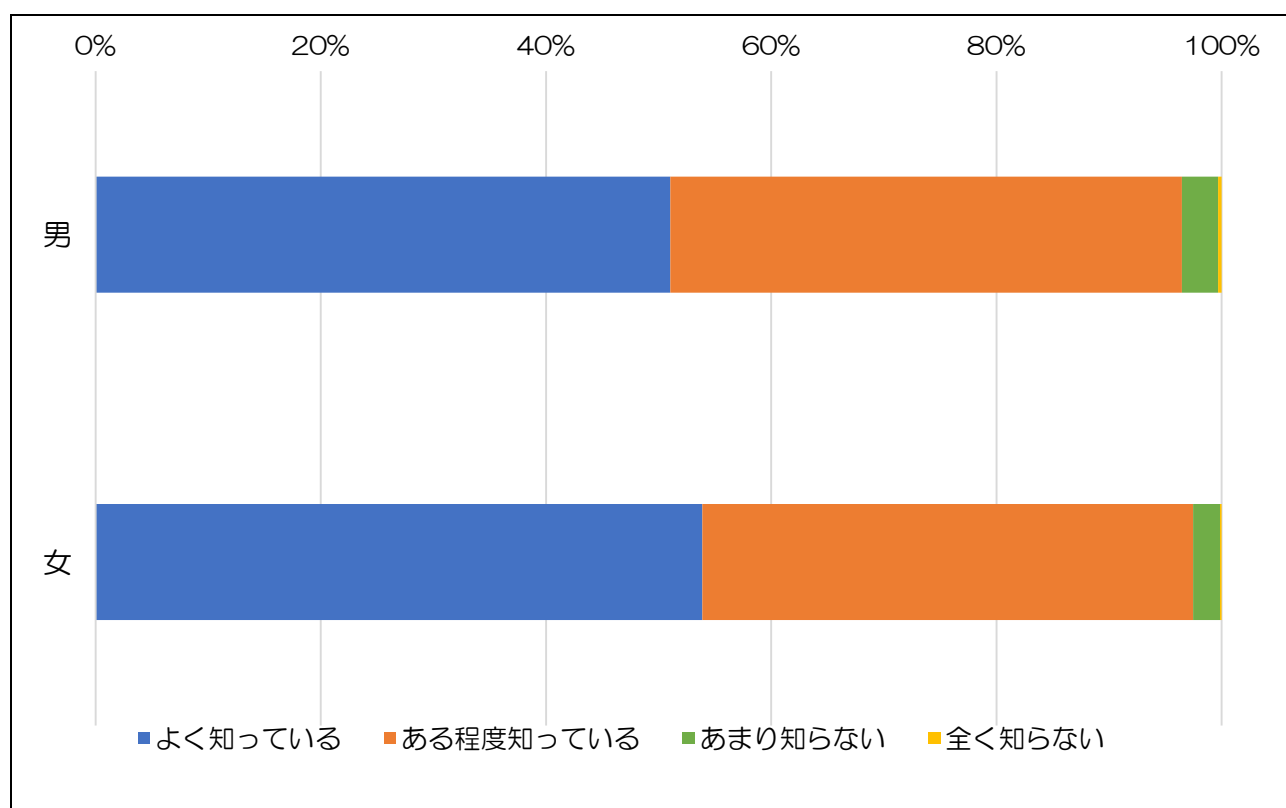
賞味期限と消費期限の違いは、「よく知っている」が52.5%と最も高く、次いで「ある程度知っている」44.5%、「あまり知らない」2.8%となっている。

また、属性別の回答において、20代は「ある程度知っている」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 6 性別】

賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。			
		男	女
回 答 数	① よく知っている	317件	340件
	② ある程度知っている	282件	275件
	③ あまり知らない	20件	15件
	④ 全く知らない	2件	1件
	回答数	621件	631件
割 合	① よく知っている	51.0%	53.9%
	② ある程度知っている	45.4%	43.6%
	③ あまり知らない	3.2%	2.4%
	④ 全く知らない	0.3%	0.2%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

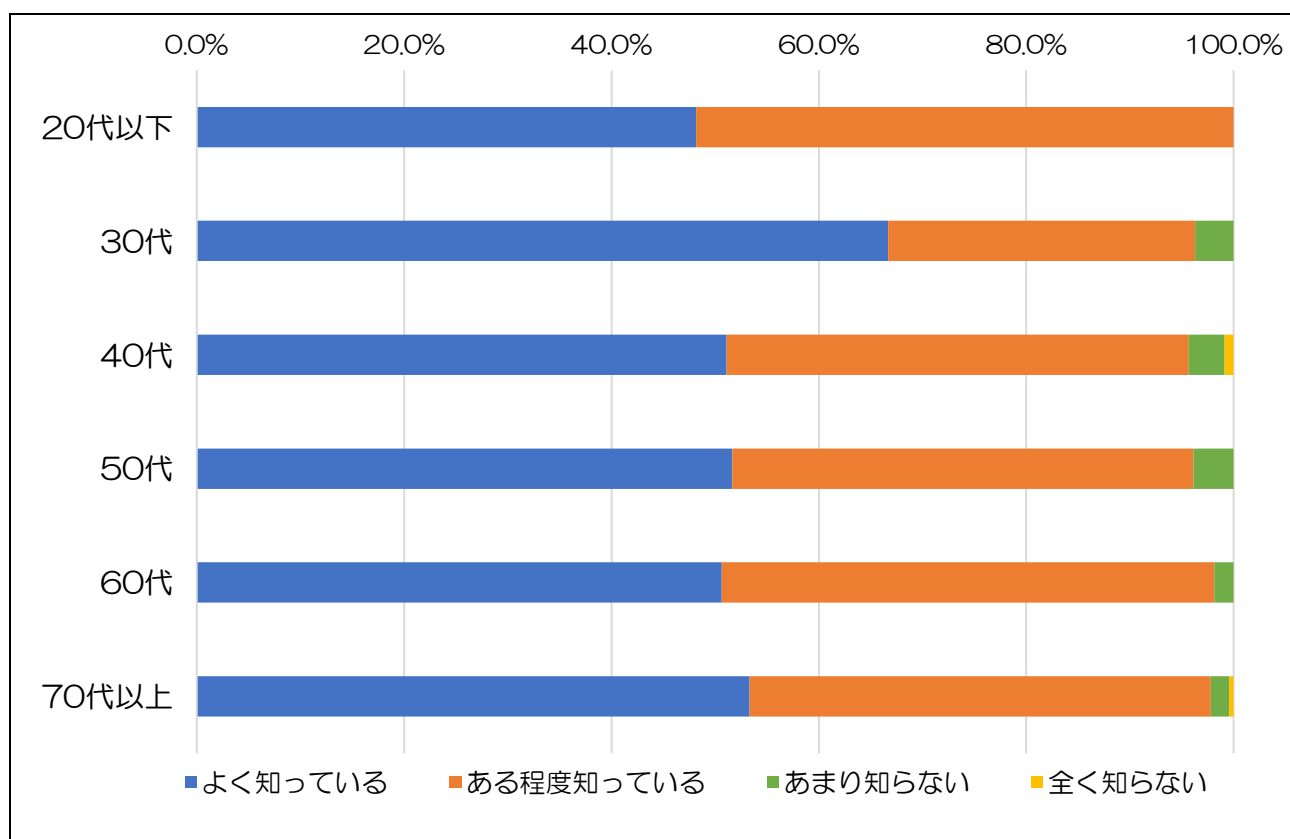


【問 6 年代】

賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① よく知っている	13件	54件	118件	187件	164件	121件
	② ある程度知っている	14件	24件	103件	161件	154件	101件
	③ あまり知らない	0件	3件	8件	14件	6件	4件
	④ 全く知らない	0件	0件	2件	0件	0件	1件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① よく知っている	48.1%	66.7%	51.1%	51.7%	50.6%	53.3%
	② ある程度知っている	51.9%	29.6%	44.6%	44.5%	47.5%	44.5%
	③ あまり知らない	0.0%	3.7%	3.5%	3.9%	1.9%	1.8%
	④ 全く知らない	0.0%	0.0%	0.9%	0.0%	0.0%	0.4%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

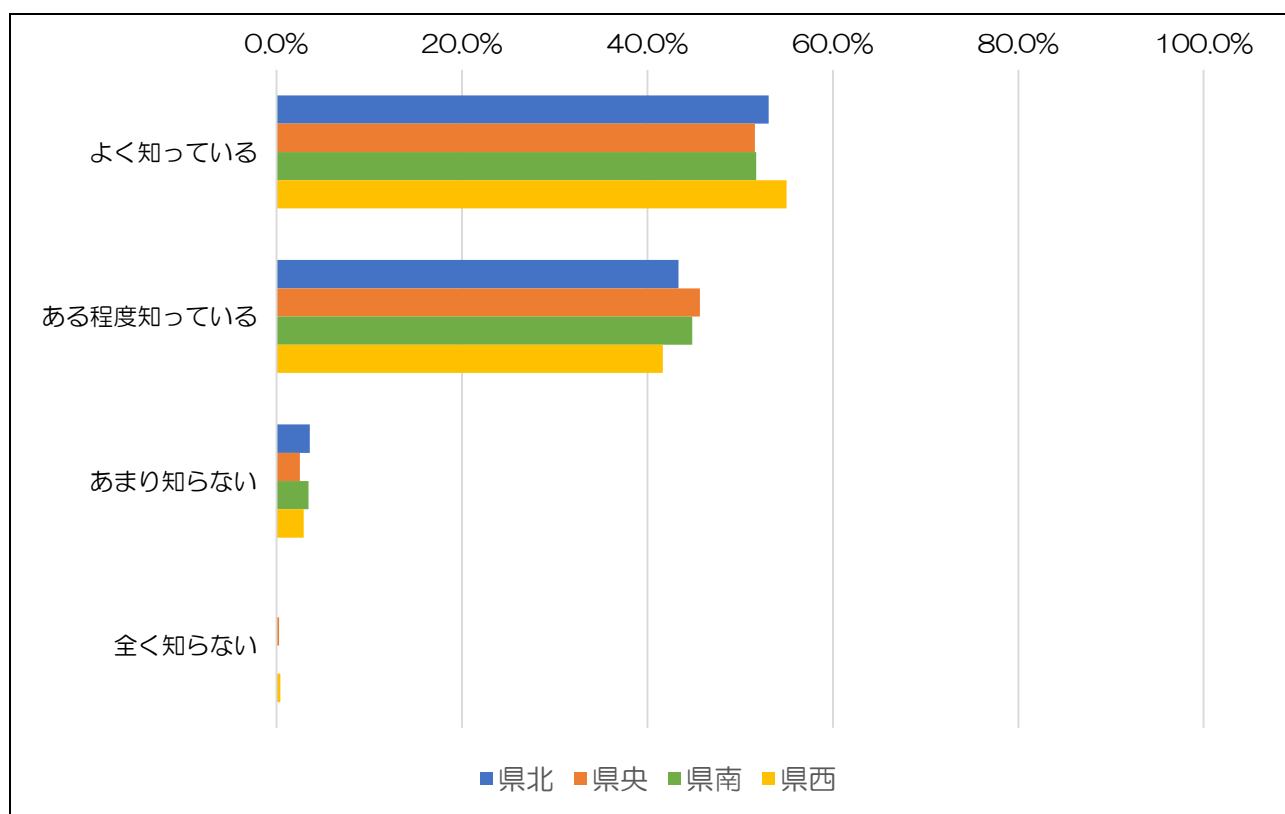


【問 6 住まい】

賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

		県北	県央	県南	県西
回 答 数	① よく知っている	104件	391件	30件	132件
	② ある程度知っている	85件	346件	26件	100件
	③ あまり知らない	7件	19件	2件	7件
	④ 全く知らない	0件	2件	0件	1件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割 合	① よく知っている	53.1%	51.6%	51.7%	55.0%
	② ある程度知っている	43.4%	45.6%	44.8%	41.7%
	③ あまり知らない	3.6%	2.5%	3.4%	2.9%
	④ 全く知らない	0.0%	0.3%	0.0%	0.4%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

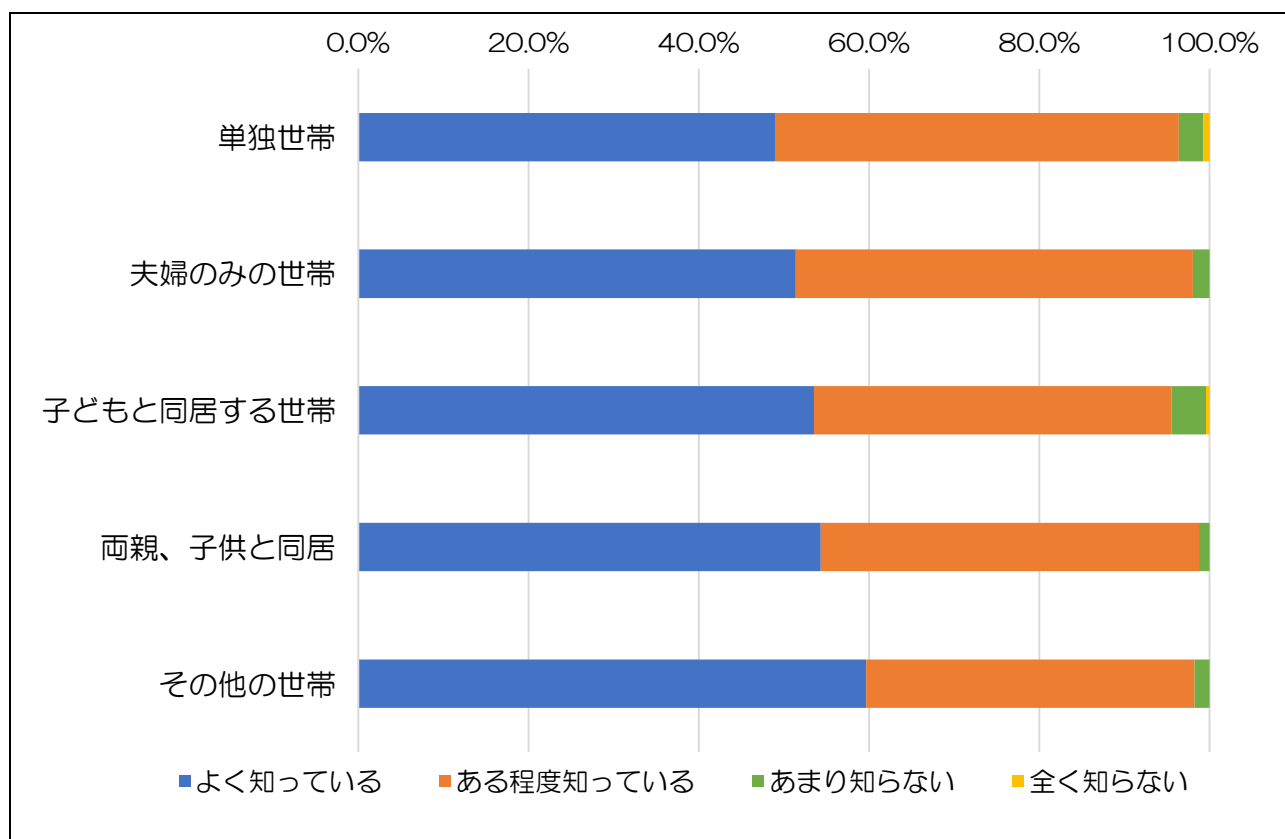


【問 6 世帯構成】

賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

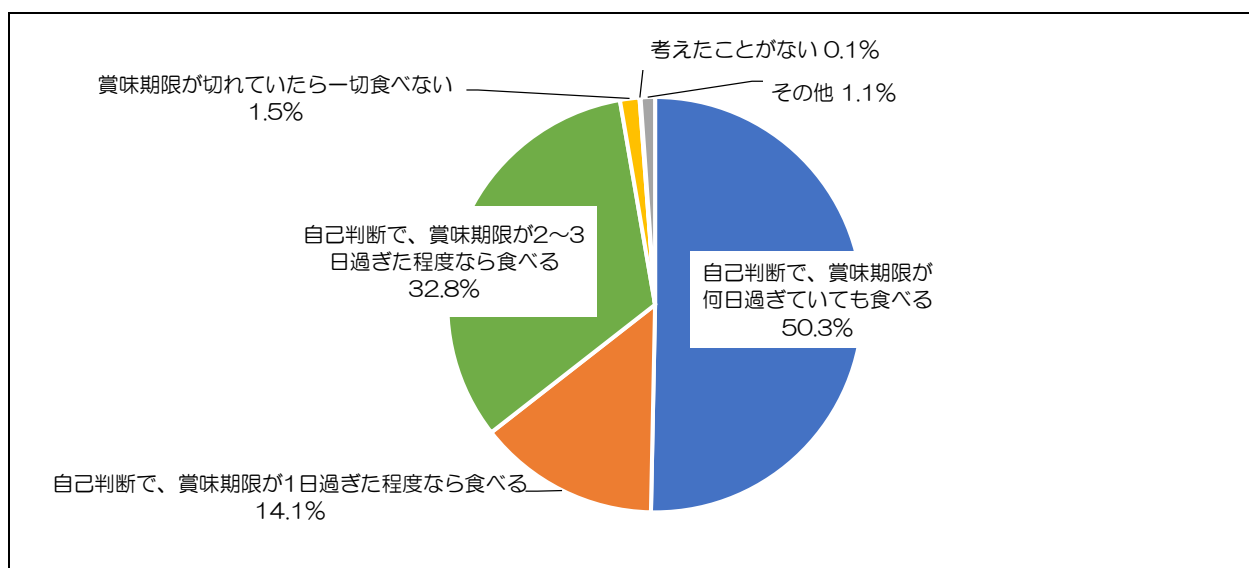
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① よく知っている	68件	260件	251件	44件	34件
	② ある程度知っている	66件	236件	197件	36件	22件
	③ あまり知らない	4件	10件	19件	1件	1件
	④ 全く知らない	1件	0件	2件	0件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① よく知っている	48.9%	51.4%	53.5%	54.3%	59.6%
	② ある程度知っている	47.5%	46.6%	42.0%	44.4%	38.6%
	③ あまり知らない	2.9%	2.0%	4.1%	1.2%	1.8%
	④ 全く知らない	0.7%	0.0%	0.4%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問7 「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。		
① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	630件	50.3%
② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	177件	14.1%
③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	411件	32.8%
④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	19件	1.5%
⑤ 考えたことがない	1件	0.1%
⑥ その他	14件	1.1%
回答数	1,252件	-



「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことに関して、は、「自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる」が50.3%と最も高く、次いで「自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる」32.8%、「自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる」14.1%となっている。

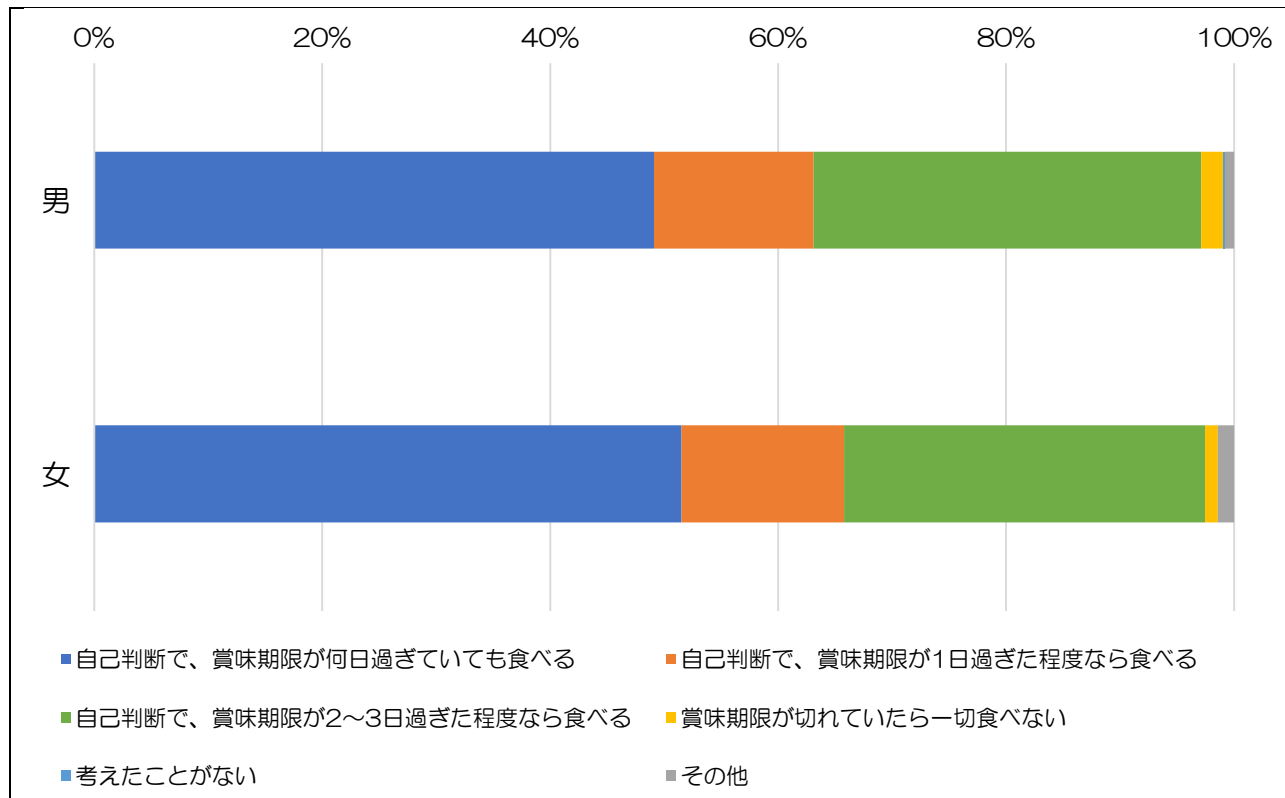
また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 7 性別】

「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

		男	女
回答数	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	305件	325件
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	87件	90件
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	211件	200件
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	12件	7件
	⑤ 考えたことがない	1件	0件
	⑥ その他	5件	9件
	回答数	621件	631件
割合	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	49.1%	51.5%
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	14.0%	14.3%
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	34.0%	31.7%
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	1.9%	1.1%
	⑤ 考えたことがない	0.2%	0.0%
	⑥ その他	0.8%	1.4%
	回答数	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

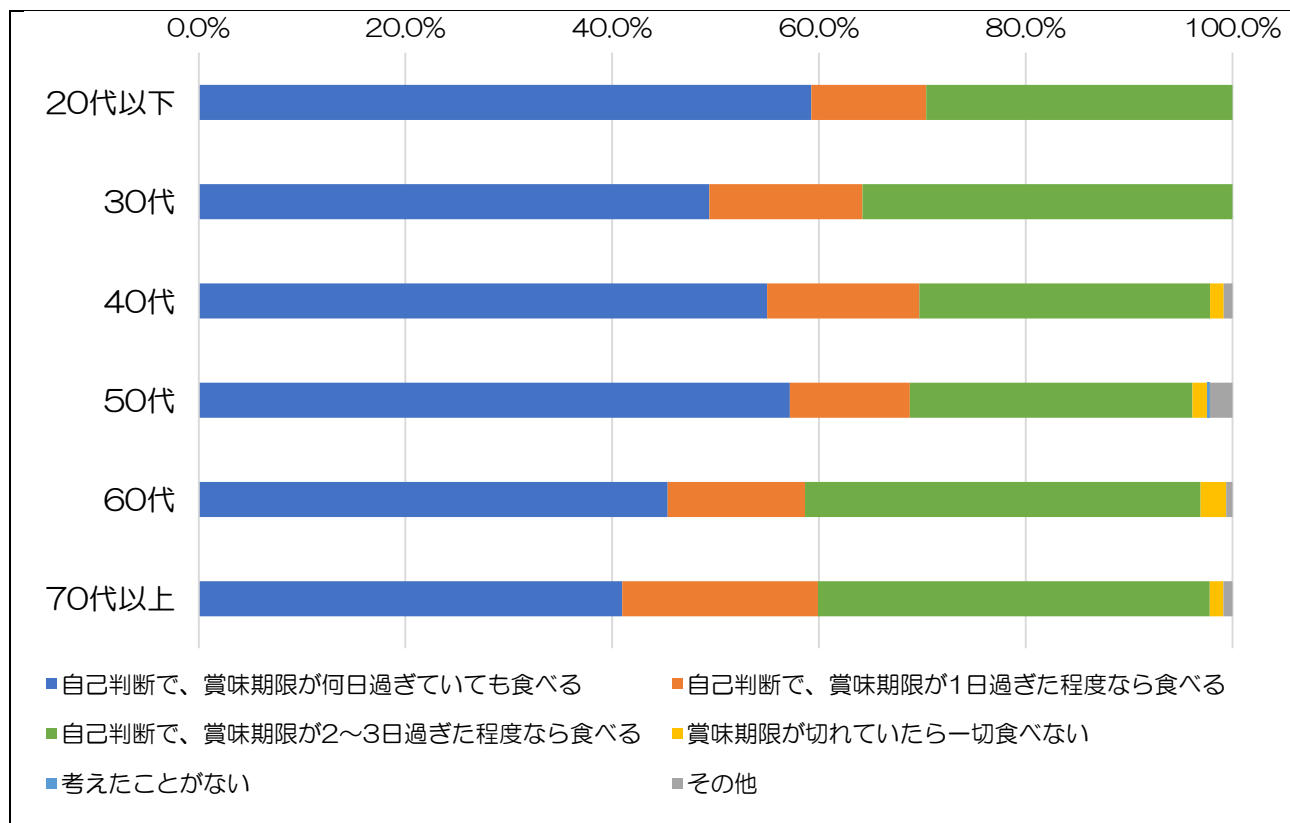


【問 7 年代】

「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	16件	40件	127件	207件	147件	93件
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	3件	12件	34件	42件	43件	43件
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	8件	29件	65件	99件	124件	86件
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	0件	0件	3件	5件	8件	3件
	⑤ 考えたことがない	0件	0件	0件	1件	0件	0件
	⑥ その他	0件	0件	2件	8件	2件	2件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	59.3%	49.4%	55.0%	57.2%	45.4%	41.0%
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	11.1%	14.8%	14.7%	11.6%	13.3%	18.9%
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	29.6%	35.8%	28.1%	27.3%	38.3%	37.9%
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	0.0%	0.0%	1.3%	1.4%	2.5%	1.3%
	⑤ 考えたことがない	0.0%	0.0%	0.0%	0.3%	0.0%	0.0%
	⑥ その他	0.0%	0.0%	0.9%	2.2%	0.6%	0.9%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

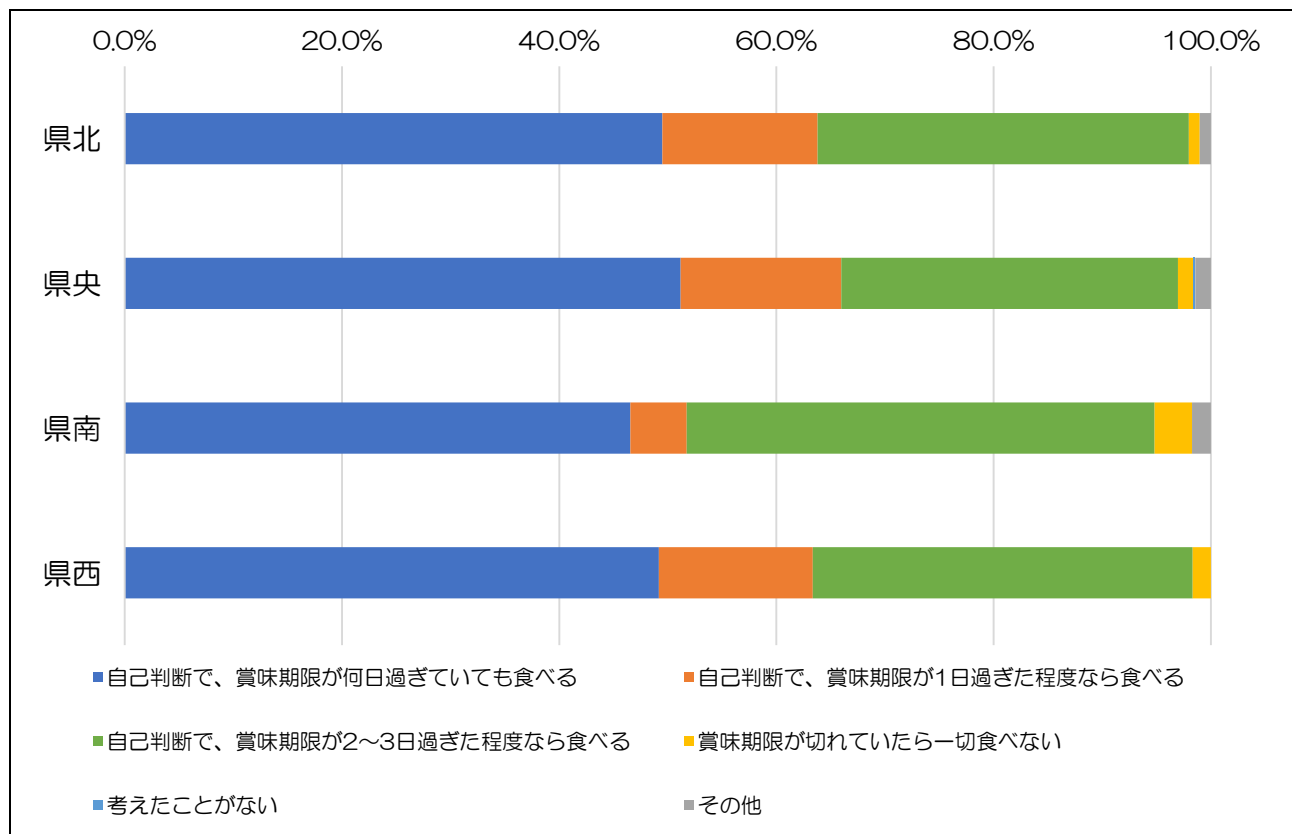


【問 7 住まい】

「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	97件	388件	27件	118件
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	28件	112件	3件	34件
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	67件	235件	25件	84件
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	2件	11件	2件	4件
	⑤ 考えたことがない	0件	1件	0件	0件
	⑥ その他	2件	11件	1件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	49.5%	51.2%	46.6%	49.2%
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	14.3%	14.8%	5.2%	14.2%
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	34.2%	31.0%	43.1%	35.0%
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	1.0%	1.5%	3.4%	1.7%
	⑤ 考えたことがない	0.0%	0.1%	0.0%	0.0%
	⑥ その他	1.0%	1.5%	1.7%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

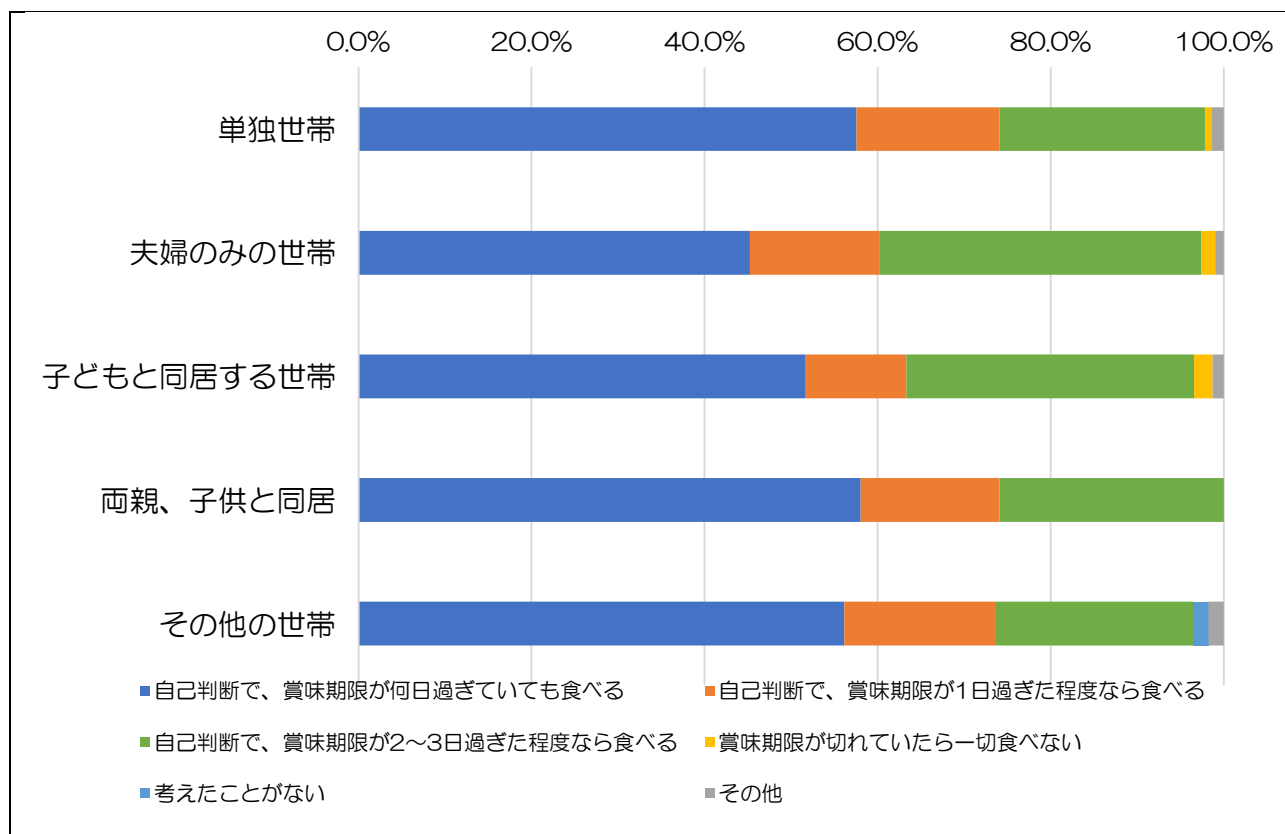


【問 7 世帯構成】

「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

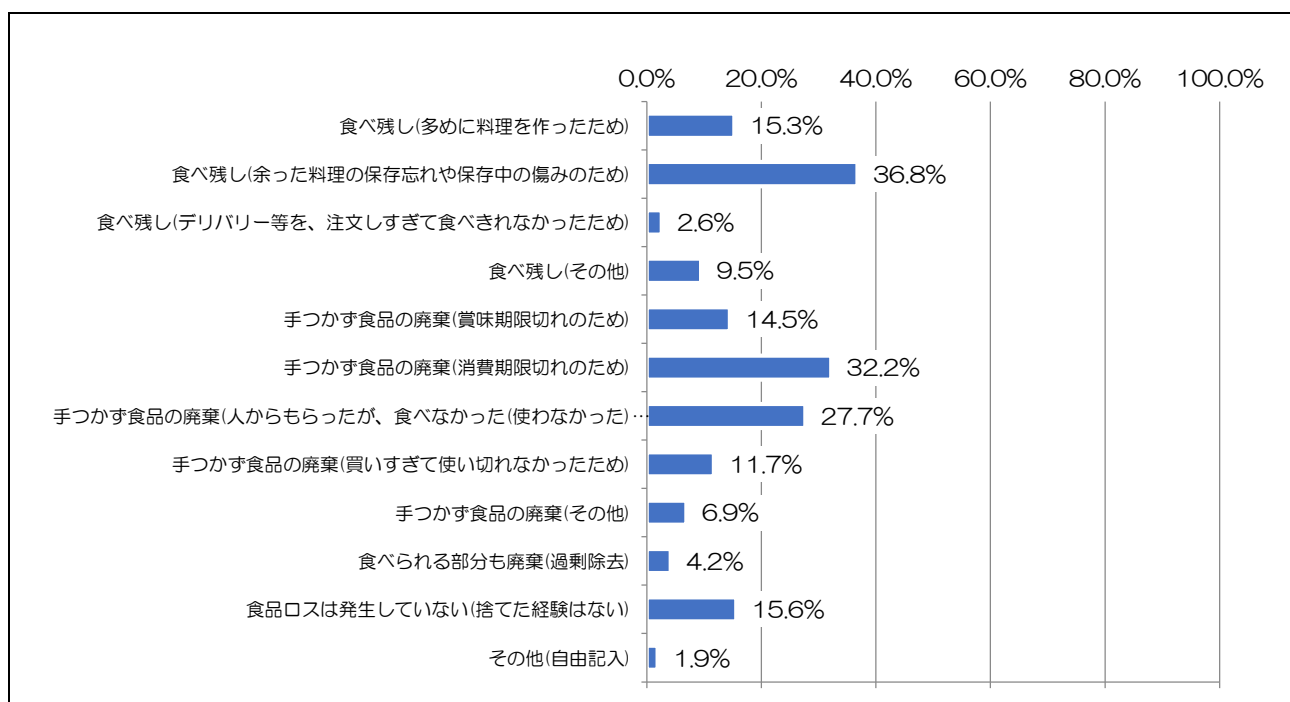
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	80件	229件	242件	47件	32件
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	23件	76件	55件	13件	10件
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	33件	188件	156件	21件	13件
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	1件	8件	10件	0件	0件
	⑤ 考えたことがない	0件	0件	0件	0件	1件
	⑥ その他	2件	5件	6件	0件	1件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	57.6%	45.3%	51.6%	58.0%	56.1%
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	16.5%	15.0%	11.7%	16.0%	17.5%
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	23.7%	37.2%	33.3%	25.9%	22.8%
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	0.7%	1.6%	2.1%	0.0%	0.0%
	⑤ 考えたことがない	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.8%
	⑥ その他	1.4%	1.0%	1.3%	0.0%	1.8%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問8 ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）

ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）		
① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	191件	15.3%
② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	461件	36.8%
③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	32件	2.6%
④ 食べ残し(その他)	119件	9.5%
⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	182件	14.5%
⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	403件	32.2%
⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	347件	27.7%
⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	146件	11.7%
⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	86件	6.9%
⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	52件	4.2%
⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	195件	15.6%
⑫ その他(自由記入)	24件	1.9%
回答数	1,252件	-



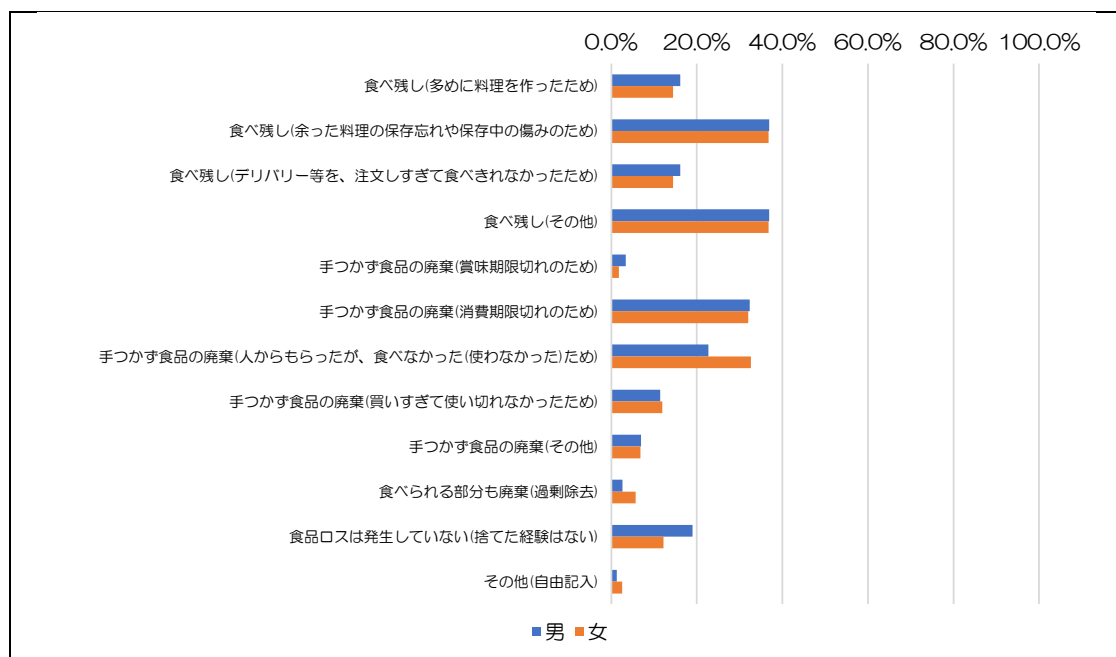
家庭で食品ロスがどのように発生するかについては、「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」が36.8%と最も高く、次いで「手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)」32.2%、「手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)」27.7%となっている。

また、属性別の回答において、20代以下及び単独世帯は、「手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 8 性別】

ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）			
		男	女
回答数	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	100件	91件
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	229件	232件
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	21件	11件
	④ 食べ残し(その他)	70件	49件
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	85件	97件
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	201件	202件
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	141件	206件
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	71件	75件
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	43件	43件
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	16件	36件
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	118件	77件
	⑫ その他(自由記入)	8件	16件
	回答数	621件	631件
割合	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	16.1%	14.4%
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	36.9%	36.8%
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	16.1%	14.4%
	④ 食べ残し(その他)	36.9%	36.8%
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	3.4%	1.7%
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	32.4%	32.0%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	22.7%	32.6%
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	11.4%	11.9%
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	6.9%	6.8%
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	2.6%	5.7%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	19.0%	12.2%
	⑫ その他(自由記入)	1.3%	2.5%
	回答数	-	-

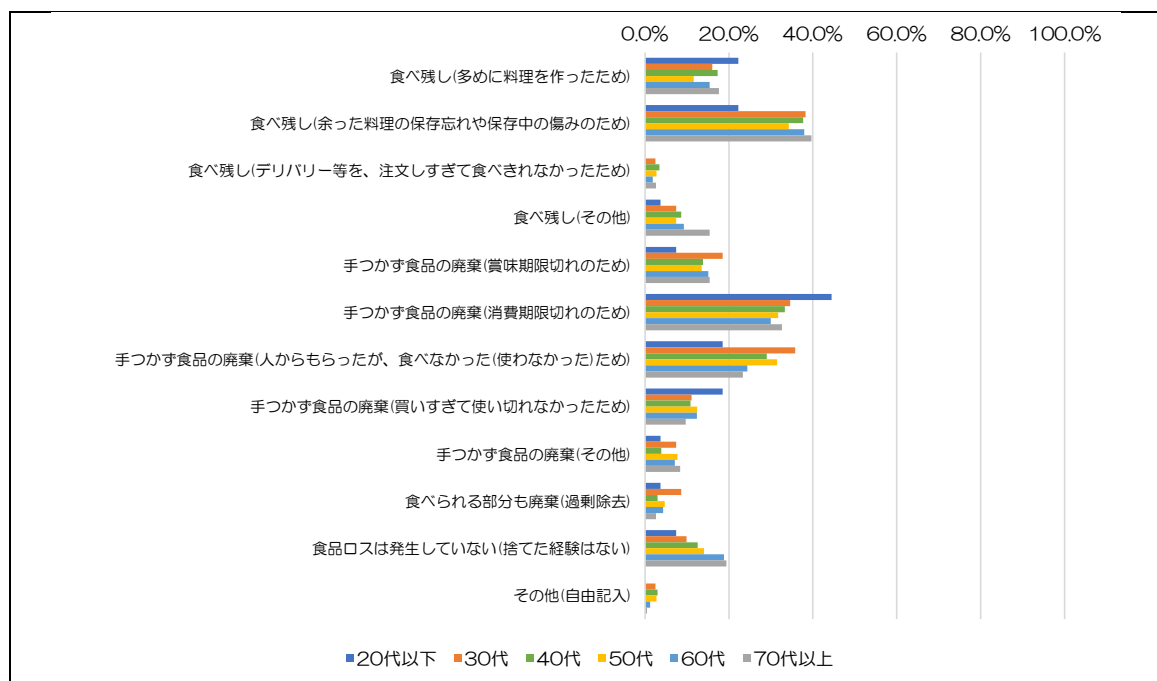
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 8 年代】

ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）							
		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	6件	13件	40件	42件	50件	40件
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	6件	31件	87件	124件	123件	90件
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	0件	2件	8件	10件	6件	6件
	④ 食べ残し(その他)	1件	6件	20件	27件	30件	35件
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	2件	15件	32件	49件	49件	35件
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	12件	28件	77件	115件	97件	74件
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	5件	29件	67件	114件	79件	53件
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	5件	9件	25件	45件	40件	22件
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	1件	6件	9件	28件	23件	19件
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	1件	7件	7件	17件	14件	6件
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	2件	8件	29件	51件	61件	44件
	⑫ その他(自由記入)	0件	2件	7件	10件	4件	1件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	22.2%	16.0%	17.3%	11.6%	15.4%	17.6%
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	22.2%	38.3%	37.7%	34.3%	38.0%	39.6%
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	0.0%	2.5%	3.5%	2.8%	1.9%	2.6%
	④ 食べ残し(その他)	3.7%	7.4%	8.7%	7.5%	9.3%	15.4%
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	7.4%	18.5%	13.9%	13.5%	15.1%	15.4%
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	44.4%	34.6%	33.3%	31.8%	29.9%	32.6%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	18.5%	35.8%	29.0%	31.5%	24.4%	23.3%
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	18.5%	11.1%	10.8%	12.4%	12.3%	9.7%
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	3.7%	7.4%	3.9%	7.7%	7.1%	8.4%
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	3.7%	8.6%	3.0%	4.7%	4.3%	2.6%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	7.4%	9.9%	12.6%	14.1%	18.8%	19.4%
	⑫ その他(自由記入)	0.0%	2.5%	3.0%	2.8%	1.2%	0.4%
	回答数	-	-	-	-	-	-

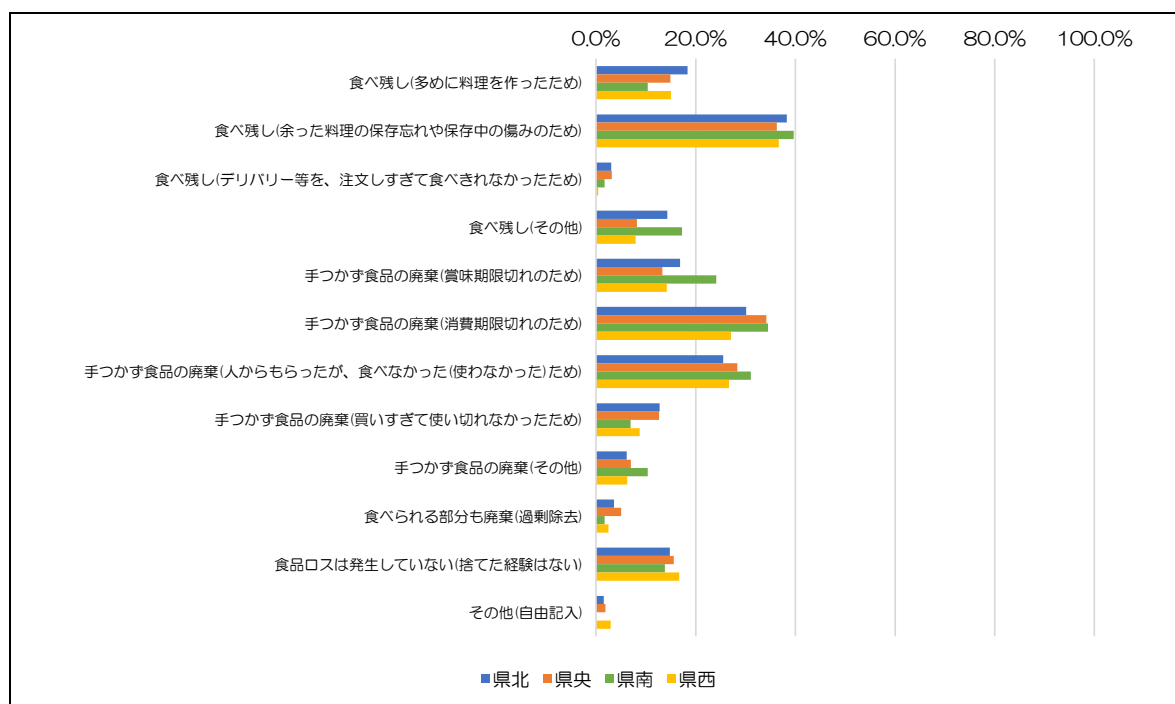
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 8 住まい】

ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）					
		県北	県央	県南	県西
回 答 数	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	36件	113件	6件	36件
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	75件	275件	23件	88件
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	6件	24件	1件	1件
	④ 食べ残し(その他)	28件	62件	10件	19件
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	33件	101件	14件	34件
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	59件	259件	20件	65件
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	50件	215件	18件	64件
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	25件	96件	4件	21件
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	12件	53件	6件	15件
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	7件	38件	1件	6件
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	29件	118件	8件	40件
	⑫ その他(自由記入)	3件	14件	0件	7件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割 合	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	18.4%	14.9%	10.3%	15.0%
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	38.3%	36.3%	39.7%	36.7%
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	3.1%	3.2%	1.7%	0.4%
	④ 食べ残し(その他)	14.3%	8.2%	17.2%	7.9%
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	16.8%	13.3%	24.1%	14.2%
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	30.1%	34.2%	34.5%	27.1%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	25.5%	28.4%	31.0%	26.7%
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	12.8%	12.7%	6.9%	8.8%
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	6.1%	7.0%	10.3%	6.3%
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	3.6%	5.0%	1.7%	2.5%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	14.8%	15.6%	13.8%	16.7%
	⑫ その他(自由記入)	1.5%	1.8%	0.0%	2.9%
	回答数	-	-	-	-

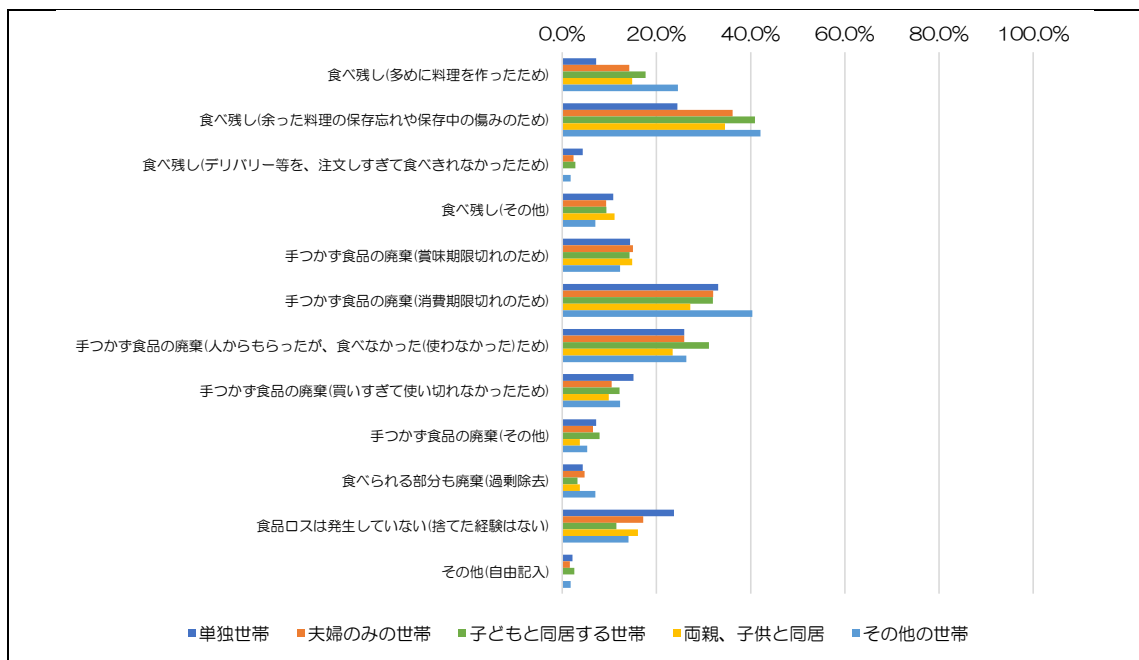
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 8 世帯構成】

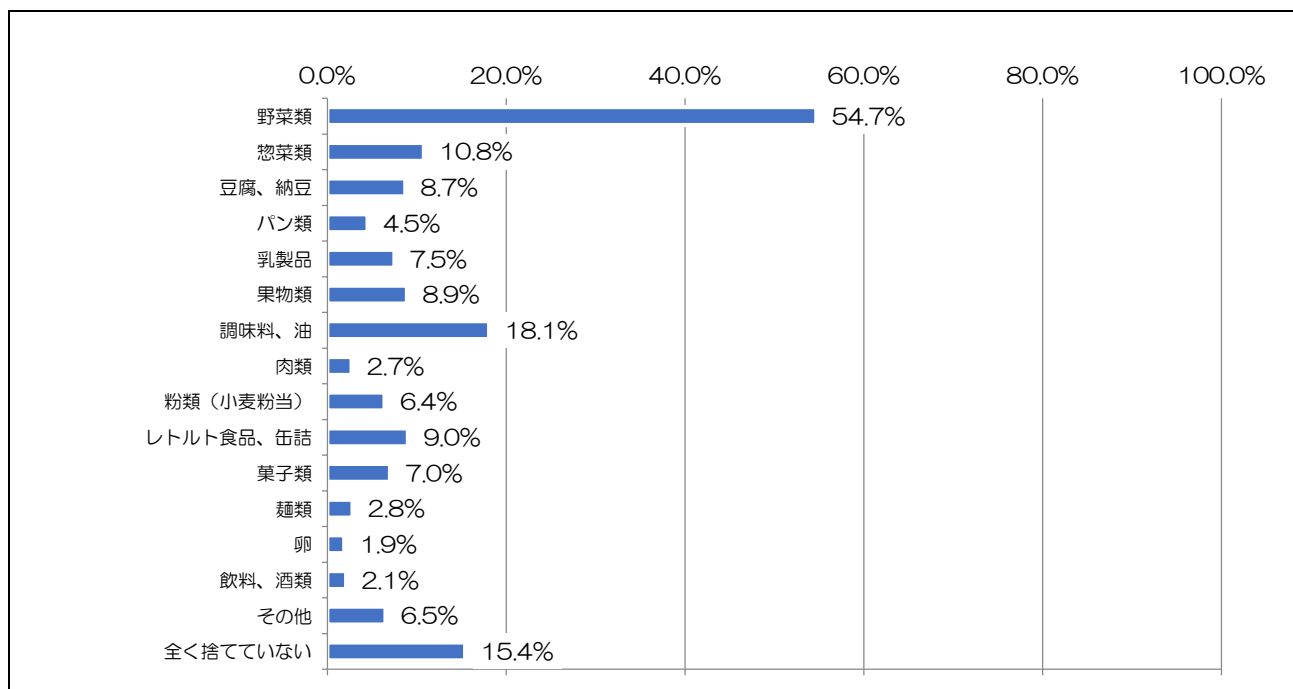
ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	10件	72件	83件	12件	14件
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	34件	183件	192件	28件	24件
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	6件	12件	13件	0件	1件
	④ 食べ残し(その他)	15件	47件	44件	9件	4件
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	20件	76件	67件	12件	7件
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	46件	162件	150件	22件	23件
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	36件	131件	146件	19件	15件
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	21件	53件	57件	8件	7件
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	10件	33件	37件	3件	3件
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	6件	24件	15件	3件	4件
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	33件	87件	54件	13件	8件
	⑫ その他(自由記入)	3件	8件	12件	0件	1件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	7.2%	14.2%	17.7%	14.8%	24.6%
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	24.5%	36.2%	40.9%	34.6%	42.1%
	③ 食べ残し(デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため)	4.3%	2.4%	2.8%	0.0%	1.8%
	④ 食べ残し(その他)	10.8%	9.3%	9.4%	11.1%	7.0%
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	14.4%	15.0%	14.3%	14.8%	12.3%
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	33.1%	32.0%	32.0%	27.2%	40.4%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	25.9%	25.9%	31.1%	23.5%	26.3%
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	15.1%	10.5%	12.2%	9.9%	12.3%
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	7.2%	6.5%	7.9%	3.7%	5.3%
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	4.3%	4.7%	3.2%	3.7%	7.0%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	23.7%	17.2%	11.5%	16.0%	14.0%
	⑫ その他(自由記入)	2.2%	1.6%	2.6%	0.0%	1.8%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問9 あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)

あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)		
① 野菜類	685件	54.7%
② 惣菜類	135件	10.8%
③ 豆腐、納豆	109件	8.7%
④ パン類	56件	4.5%
⑤ 乳製品	94件	7.5%
⑥ 果物類	112件	8.9%
⑦ 調味料、油	226件	18.1%
⑧ 肉類	34件	2.7%
⑨ 粉類(小麦粉当)	80件	6.4%
⑩ レトルト食品、缶詰	113件	9.0%
⑪ 菓子類	88件	7.0%
⑫ 麺類	35件	2.8%
⑬ 卵	24件	1.9%
⑭ 飲料、酒類	26件	2.1%
⑮ その他	81件	6.5%
⑯ 全く捨てていない	193件	15.4%
回答数	1,252件	-



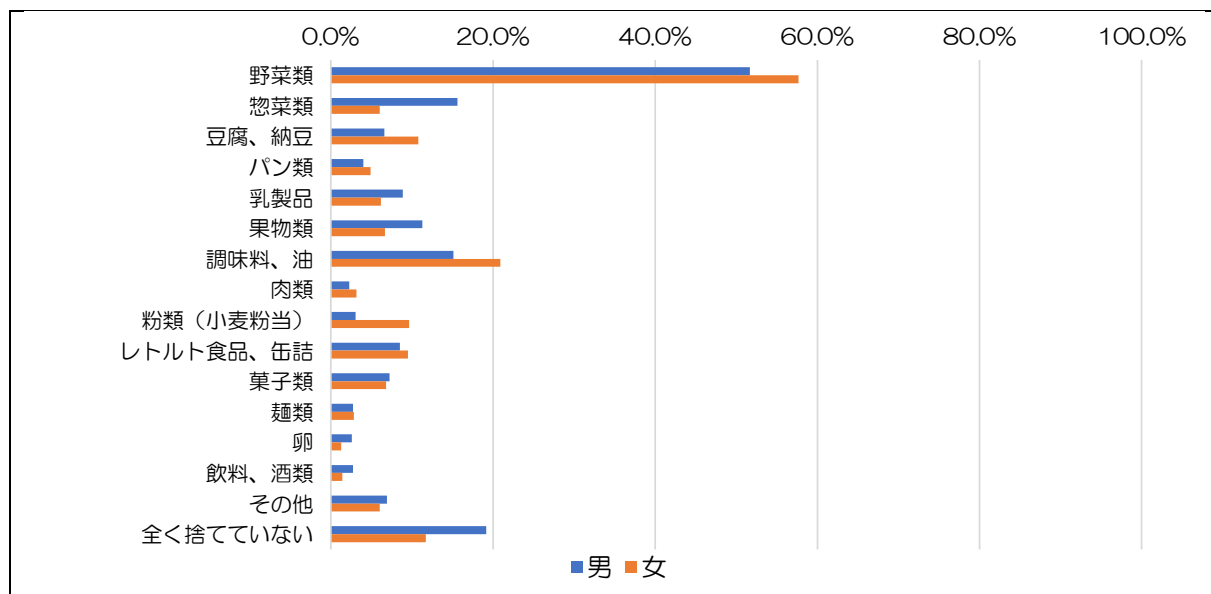
家庭で捨ててしまいがちな食品は、「野菜類」が54.7%と最も高く、次いで「調味料、油」18.1%、「全く捨てていない」15.4%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問9 性別】

あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。（複数回答可）			
		男	女
回答数	① 野菜類	321件	364件
	② 惣菜類	97件	38件
	③ 豆腐、納豆	41件	68件
	④ パン類	25件	31件
	⑤ 乳製品	55件	39件
	⑥ 果物類	70件	42件
	⑦ 調味料、油	94件	132件
	⑧ 肉類	14件	20件
	⑨ 粉類（小麦粉当）	19件	61件
	⑩ レトルト食品、缶詰	53件	60件
	⑪ 菓子類	45件	43件
	⑫ 麺類	17件	18件
	⑬ 卵	16件	8件
	⑭ 飲料、酒類	17件	9件
	⑮ その他	43件	38件
	⑯ 全く捨てていない	119件	74件
	回答数	621件	631件
割合	① 野菜類	51.7%	57.7%
	② 惣菜類	15.6%	6.0%
	③ 豆腐、納豆	6.6%	10.8%
	④ パン類	4.0%	4.9%
	⑤ 乳製品	8.9%	6.2%
	⑥ 果物類	11.3%	6.7%
	⑦ 調味料、油	15.1%	20.9%
	⑧ 肉類	2.3%	3.2%
	⑨ 粉類（小麦粉当）	3.1%	9.7%
	⑩ レトルト食品、缶詰	8.5%	9.5%
	⑪ 菓子類	7.2%	6.8%
	⑫ 麺類	2.7%	2.9%
	⑬ 卵	2.6%	1.3%
	⑭ 飲料、酒類	2.7%	1.4%
	⑮ その他	6.9%	6.0%
	⑯ 全く捨てていない	19.2%	11.7%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

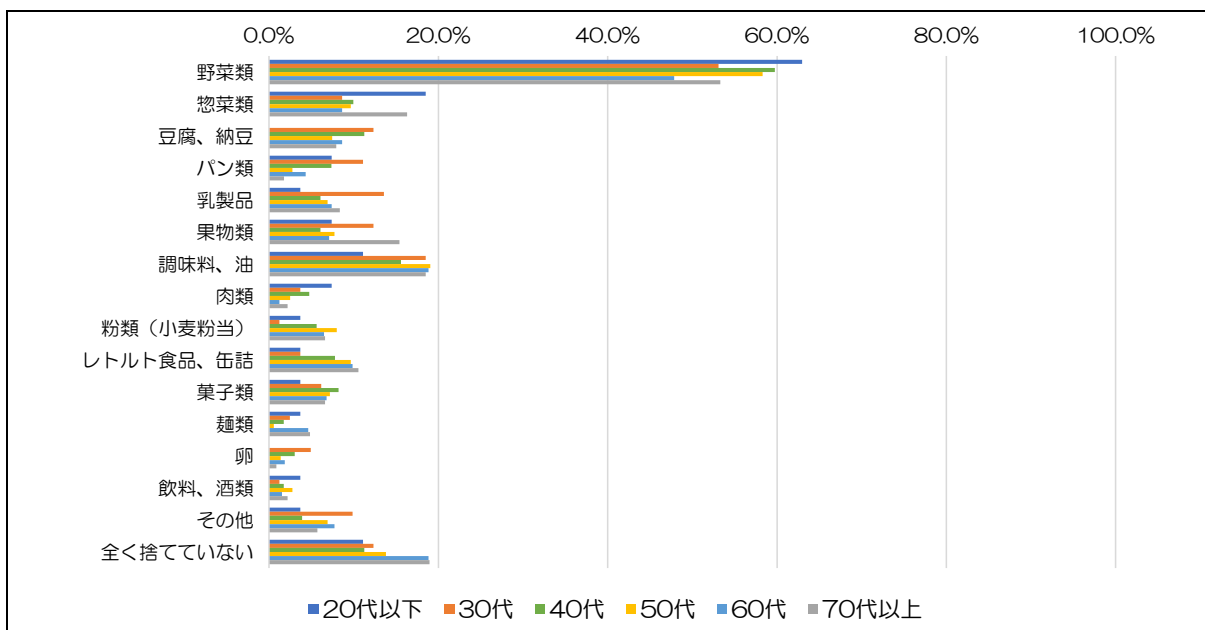


【問9 年代】

あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 野菜類	17件	43件	138件	211件	155件	121件
	② 惣菜類	5件	7件	23件	35件	28件	37件
	③ 豆腐、納豆	0件	10件	26件	27件	28件	18件
	④ パン類	2件	9件	17件	10件	14件	4件
	⑤ 乳製品	1件	11件	14件	25件	24件	19件
	⑥ 果物類	2件	10件	14件	28件	23件	35件
	⑦ 調味料、油	3件	15件	36件	69件	61件	42件
	⑧ 肉類	2件	3件	11件	9件	4件	5件
	⑨ 粉類（小麦粉当）	1件	1件	13件	29件	21件	15件
	⑩ レトルト食品、缶詰	1件	3件	18件	35件	32件	24件
	⑪ 菓子類	1件	5件	19件	26件	22件	15件
	⑫ 麺類	1件	2件	4件	2件	15件	11件
	⑬ 卵	0件	4件	7件	5件	6件	2件
	⑭ 飲料、酒類	1件	1件	4件	10件	5件	5件
	⑮ その他	1件	8件	9件	25件	25件	13件
	⑯ 全く捨てていない	3件	10件	26件	50件	61件	43件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 野菜類	63.0%	53.1%	59.7%	58.3%	47.8%	53.3%
	② 惣菜類	18.5%	8.6%	10.0%	9.7%	8.6%	16.3%
	③ 豆腐、納豆	0.0%	12.3%	11.3%	7.5%	8.6%	7.9%
	④ パン類	7.4%	11.1%	7.4%	2.8%	4.3%	1.8%
	⑤ 乳製品	3.7%	13.6%	6.1%	6.9%	7.4%	8.4%
	⑥ 果物類	7.4%	12.3%	6.1%	7.7%	7.1%	15.4%
	⑦ 調味料、油	11.1%	18.5%	15.6%	19.1%	18.8%	18.5%
	⑧ 肉類	7.4%	3.7%	4.8%	2.5%	1.2%	2.2%
	⑨ 粉類（小麦粉当）	3.7%	1.2%	5.6%	8.0%	6.5%	6.6%
	⑩ レトルト食品、缶詰	3.7%	3.7%	7.8%	9.7%	9.9%	10.6%
	⑪ 菓子類	3.7%	6.2%	8.2%	7.2%	6.8%	6.6%
	⑫ 麺類	3.7%	2.5%	1.7%	0.6%	4.6%	4.8%
	⑬ 卵	0.0%	4.9%	3.0%	1.4%	1.9%	0.9%
	⑭ 飲料、酒類	3.7%	1.2%	1.7%	2.8%	1.5%	2.2%
	⑮ その他	3.7%	9.9%	3.9%	6.9%	7.7%	5.7%
	⑯ 全く捨てていない	11.1%	12.3%	11.3%	13.8%	18.8%	18.9%
	回答数	-	-	-	-	-	-

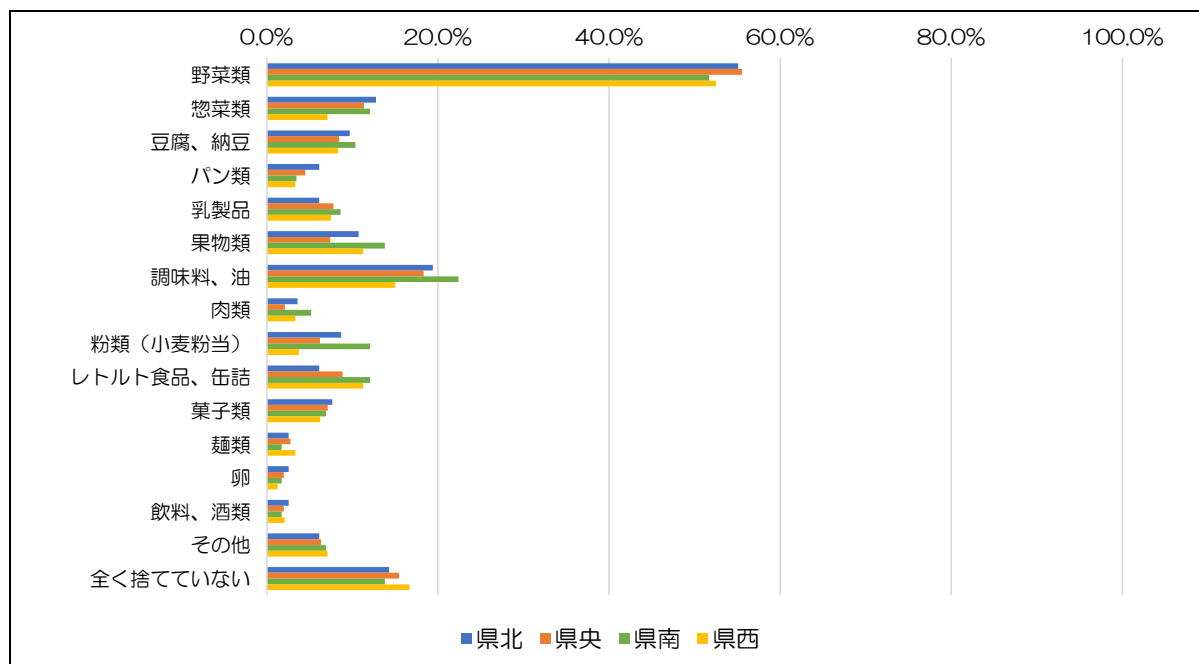
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問9 住まい】

あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。（複数回答可）					
		県北	県央	県南	県西
回答数	① 野菜類	108件	421件	30件	126件
	② 惣菜類	25件	86件	7件	17件
	③ 豆腐、納豆	19件	64件	6件	20件
	④ パン類	12件	34件	2件	8件
	⑤ 乳製品	12件	59件	5件	18件
	⑥ 果物類	21件	56件	8件	27件
	⑦ 調味料、油	38件	139件	13件	36件
	⑧ 肉類	7件	16件	3件	8件
	⑨ 粉類（小麦粉当）	17件	47件	7件	9件
	⑩ レトルト食品、缶詰	12件	67件	7件	27件
	⑪ 菓子類	15件	54件	4件	15件
	⑫ 麺類	5件	21件	1件	8件
	⑬ 卵	5件	15件	1件	3件
	⑭ 飲料、酒類	5件	15件	1件	5件
	⑮ その他	12件	48件	4件	17件
	⑯ 全く捨てていない	28件	117件	8件	40件
	回答数	196件	758件	58件	240件
	割合	① 野菜類	55.1%	55.5%	51.7%
② 惣菜類		12.8%	11.3%	12.1%	7.1%
③ 豆腐、納豆		9.7%	8.4%	10.3%	8.3%
④ パン類		6.1%	4.5%	3.4%	3.3%
⑤ 乳製品		6.1%	7.8%	8.6%	7.5%
⑥ 果物類		10.7%	7.4%	13.8%	11.3%
⑦ 調味料、油		19.4%	18.3%	22.4%	15.0%
⑧ 肉類		3.6%	2.1%	5.2%	3.3%
⑨ 粉類（小麦粉当）		8.7%	6.2%	12.1%	3.8%
⑩ レトルト食品、缶詰		6.1%	8.8%	12.1%	11.3%
⑪ 菓子類		7.7%	7.1%	6.9%	6.3%
⑫ 麺類		2.6%	2.8%	1.7%	3.3%
⑬ 卵		2.6%	2.0%	1.7%	1.3%
⑭ 飲料、酒類		2.6%	2.0%	1.7%	2.1%
⑮ その他		6.1%	6.3%	6.9%	7.1%
⑯ 全く捨てていない		14.3%	15.4%	13.8%	16.7%
回答数		-	-	-	-

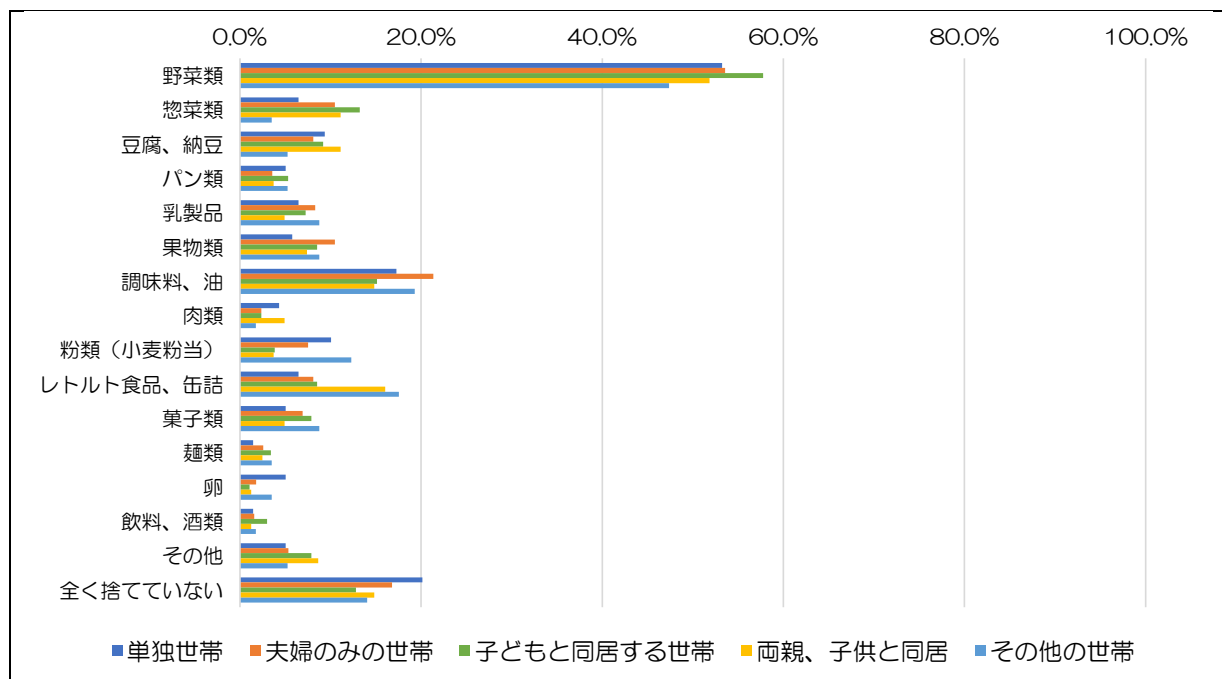
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問9 世帯構成】

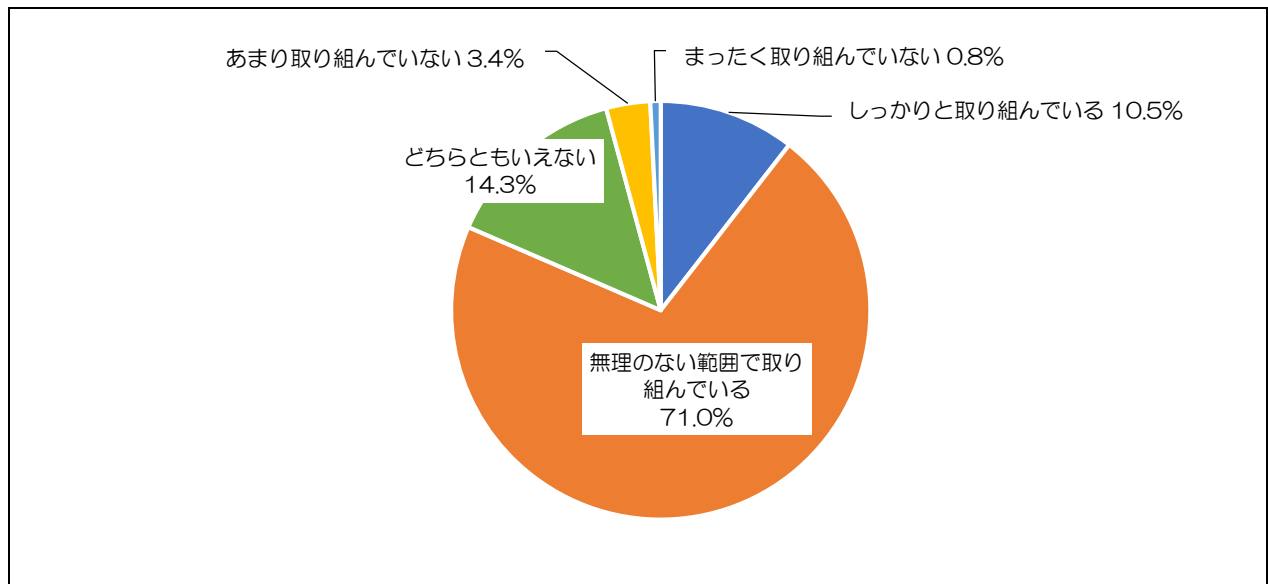
あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。（複数回答可）						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 野菜類	74件	271件	271件	42件	27件
	② 惣菜類	9件	53件	62件	9件	2件
	③ 豆腐、納豆	13件	41件	43件	9件	3件
	④ パン類	7件	18件	25件	3件	3件
	⑤ 乳製品	9件	42件	34件	4件	5件
	⑥ 果物類	8件	53件	40件	6件	5件
	⑦ 調味料、油	24件	108件	71件	12件	11件
	⑧ 肉類	6件	12件	11件	4件	1件
	⑨ 粉類（小麦粉当）	14件	38件	18件	3件	7件
	⑩ レトルト食品、缶詰	9件	41件	40件	13件	10件
	⑪ 菓子類	7件	35件	37件	4件	5件
	⑫ 麺類	2件	13件	16件	2件	2件
	⑬ 卵	7件	9件	5件	1件	2件
	⑭ 飲料、酒類	2件	8件	14件	1件	1件
	⑮ その他	7件	27件	37件	7件	3件
	⑯ 全く捨てていない	28件	85件	60件	12件	8件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 野菜類	53.2%	53.6%	57.8%	51.9%	47.4%
	② 惣菜類	6.5%	10.5%	13.2%	11.1%	3.5%
	③ 豆腐、納豆	9.4%	8.1%	9.2%	11.1%	5.3%
	④ パン類	5.0%	3.6%	5.3%	3.7%	5.3%
	⑤ 乳製品	6.5%	8.3%	7.2%	4.9%	8.8%
	⑥ 果物類	5.8%	10.5%	8.5%	7.4%	8.8%
	⑦ 調味料、油	17.3%	21.3%	15.1%	14.8%	19.3%
	⑧ 肉類	4.3%	2.4%	2.3%	4.9%	1.8%
	⑨ 粉類（小麦粉当）	10.1%	7.5%	3.8%	3.7%	12.3%
	⑩ レトルト食品、缶詰	6.5%	8.1%	8.5%	16.0%	17.5%
	⑪ 菓子類	5.0%	6.9%	7.9%	4.9%	8.8%
	⑫ 麺類	1.4%	2.6%	3.4%	2.5%	3.5%
	⑬ 卵	5.0%	1.8%	1.1%	1.2%	3.5%
	⑭ 飲料、酒類	1.4%	1.6%	3.0%	1.2%	1.8%
	⑮ その他	5.0%	5.3%	7.9%	8.6%	5.3%
	⑯ 全く捨てていない	20.1%	16.8%	12.8%	14.8%	14.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問10 食品ロスを削減するための取組を行っていますか。

食品ロスを削減するための取組を行っていますか。		
① しっかりと取り組んでいる	131件	10.5%
② 無理のない範囲で取り組んでいる	889件	71.0%
③ どちらともいえない	179件	14.3%
④ あまり取り組んでいない	43件	3.4%
⑤ まったく取り組んでいない	10件	0.8%
回答数	1,252件	-



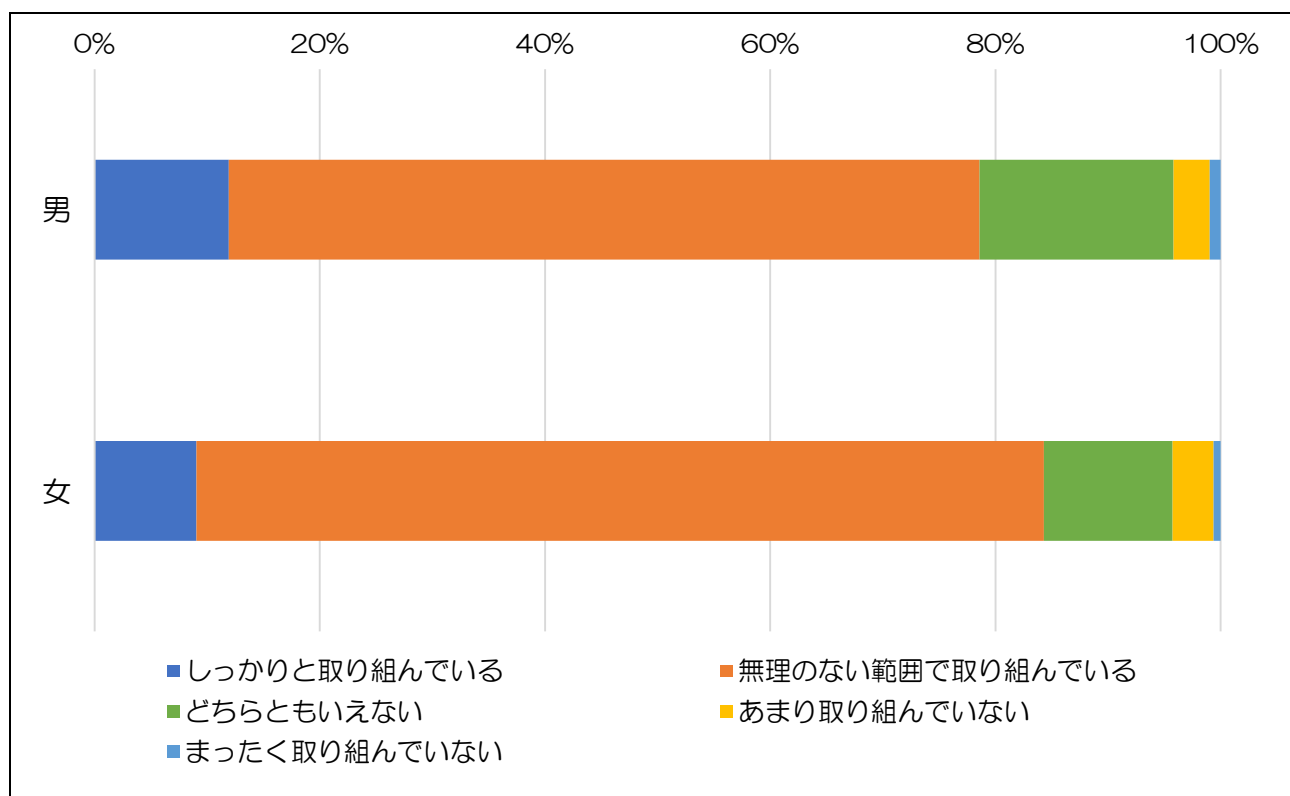
食品ロスを削減するための取組に関しては、「無理のない範囲で取り組んでいる」が71.0%と最も高く、次いで「どちらともいえない」14.3%、「しっかりと取り組んでいる」10.5%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 10 性別】

食品ロスを削減するための取組を行っていますか。			
		男	女
回答数	① しっかりと取り組んでいる	74件	57件
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	414件	475件
	③ どちらともいえない	107件	72件
	④ あまり取り組んでいない	20件	23件
	⑤ まったく取り組んでいない	6件	4件
	回答数	621件	631件
割合	① しっかりと取り組んでいる	11.9%	9.0%
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	66.7%	75.3%
	③ どちらともいえない	17.2%	11.4%
	④ あまり取り組んでいない	3.2%	3.6%
	⑤ まったく取り組んでいない	1.0%	0.6%
	回答数	100.0%	100.0%

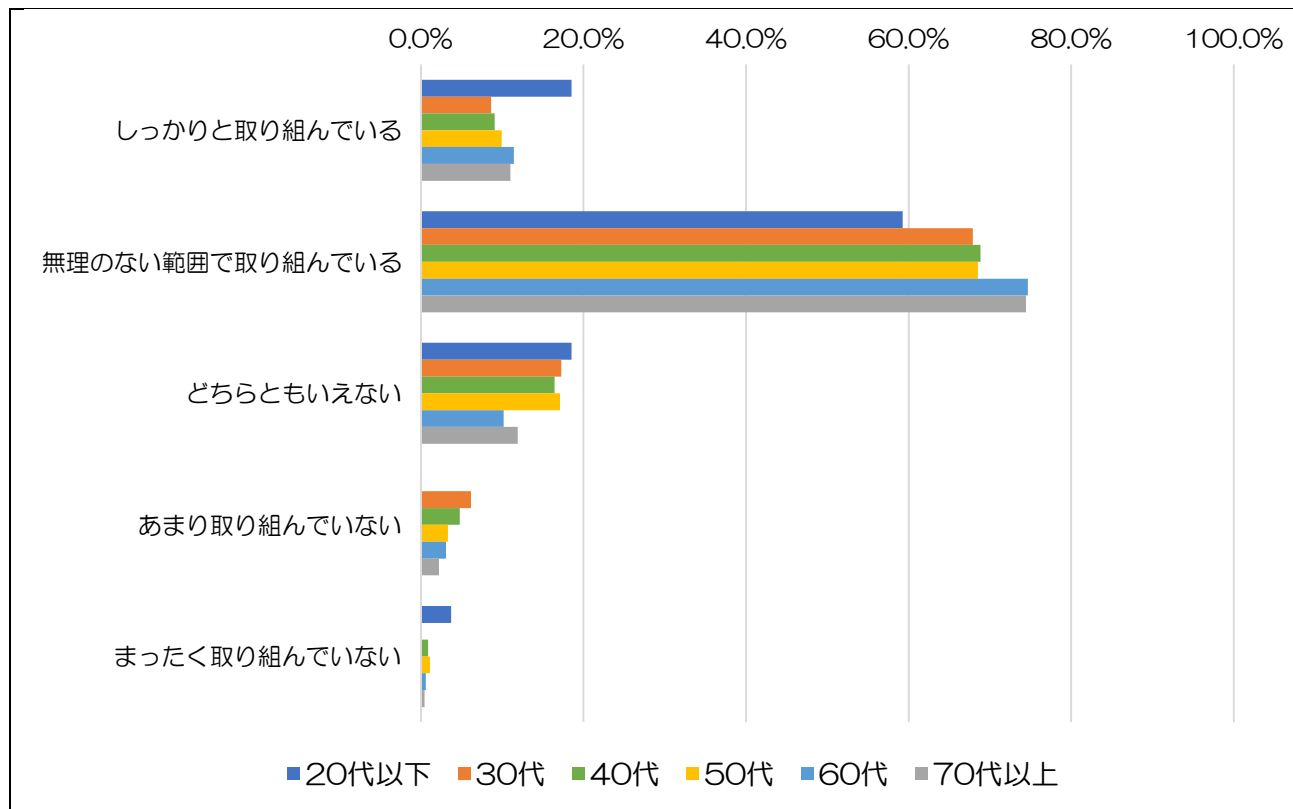
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 10 年代】

食品ロスを削減するための取組を行っていますか。							
		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① しっかりと取り組んでいる	5件	7件	21件	36件	37件	25件
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	16件	55件	159件	248件	242件	169件
	③ どちらともいえない	5件	14件	38件	62件	33件	27件
	④ あまり取り組んでいない	0件	5件	11件	12件	10件	5件
	⑤ まったく取り組んでいない	1件	0件	2件	4件	2件	1件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① しっかりと取り組んでいる	18.5%	8.6%	9.1%	9.9%	11.4%	11.0%
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	59.3%	67.9%	68.8%	68.5%	74.7%	74.4%
	③ どちらともいえない	18.5%	17.3%	16.5%	17.1%	10.2%	11.9%
	④ あまり取り組んでいない	0.0%	6.2%	4.8%	3.3%	3.1%	2.2%
	⑤ まったく取り組んでいない	3.7%	0.0%	0.9%	1.1%	0.6%	0.4%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

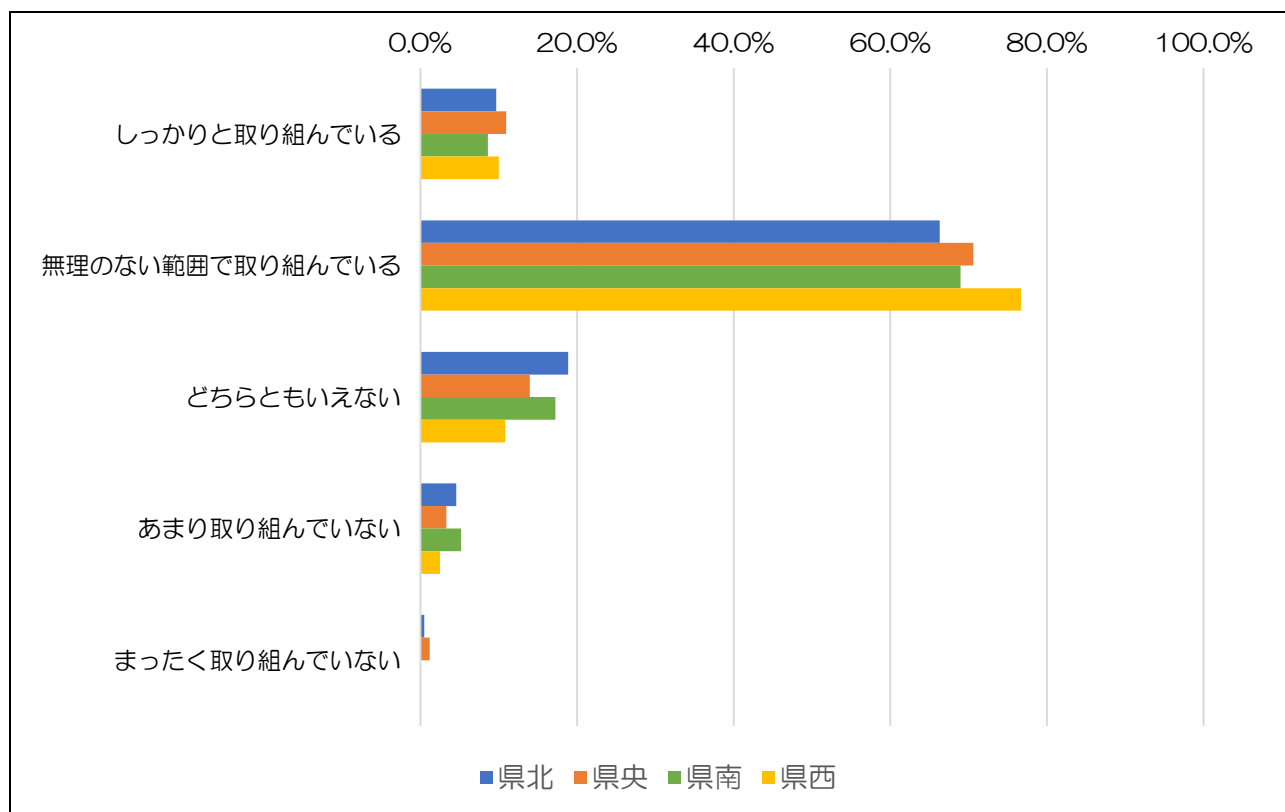


【問 10 住まい】

食品ロスを削減するための取組を行っていますか。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① しっかりと取り組んでいる	19件	83件	5件	24件
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	130件	535件	40件	184件
	③ どちらともいえない	37件	106件	10件	26件
	④ あまり取り組んでいない	9件	25件	3件	6件
	⑤ まったく取り組んでいない	1件	9件	0件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① しっかりと取り組んでいる	9.7%	10.9%	8.6%	10.0%
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	66.3%	70.6%	69.0%	76.7%
	③ どちらともいえない	18.9%	14.0%	17.2%	10.8%
	④ あまり取り組んでいない	4.6%	3.3%	5.2%	2.5%
	⑤ まったく取り組んでいない	0.5%	1.2%	0.0%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

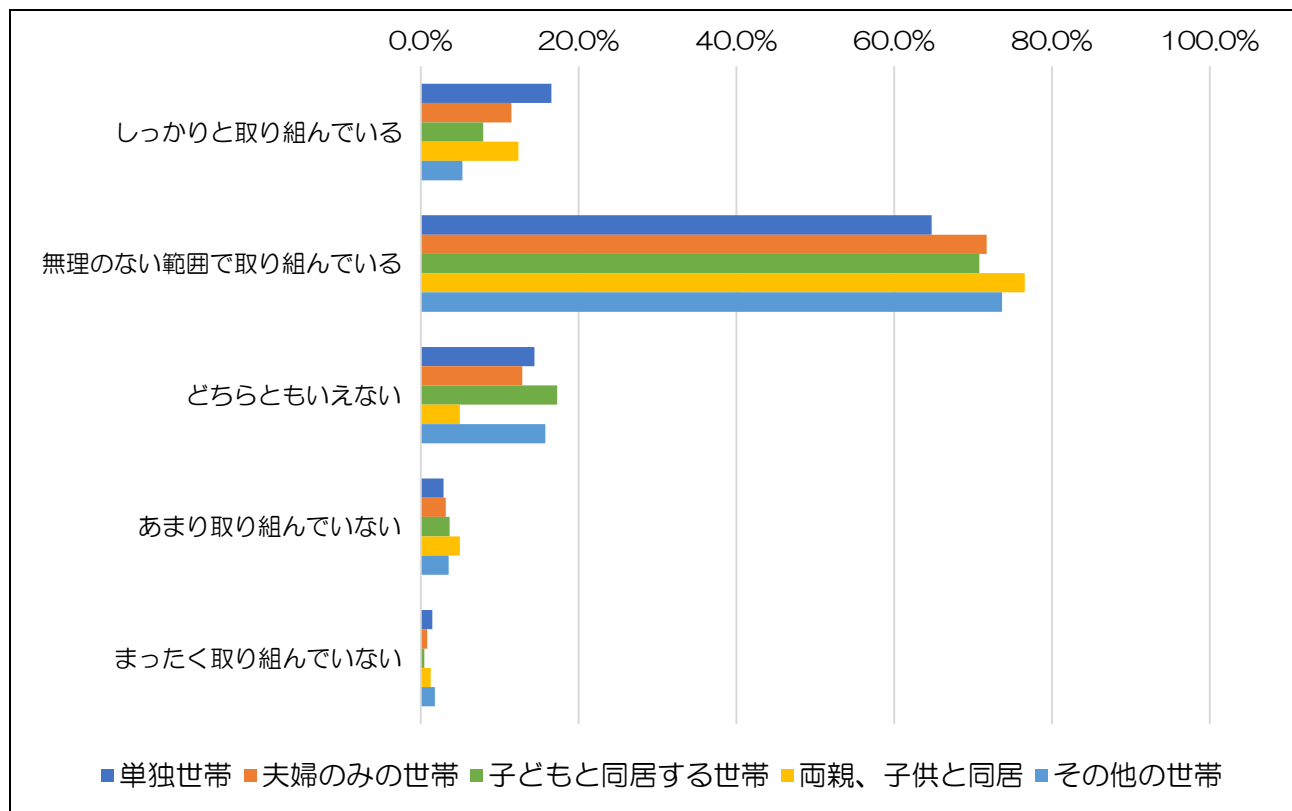


【問 10 世帯構成】

食品ロスを削減するための取組を行っていますか。

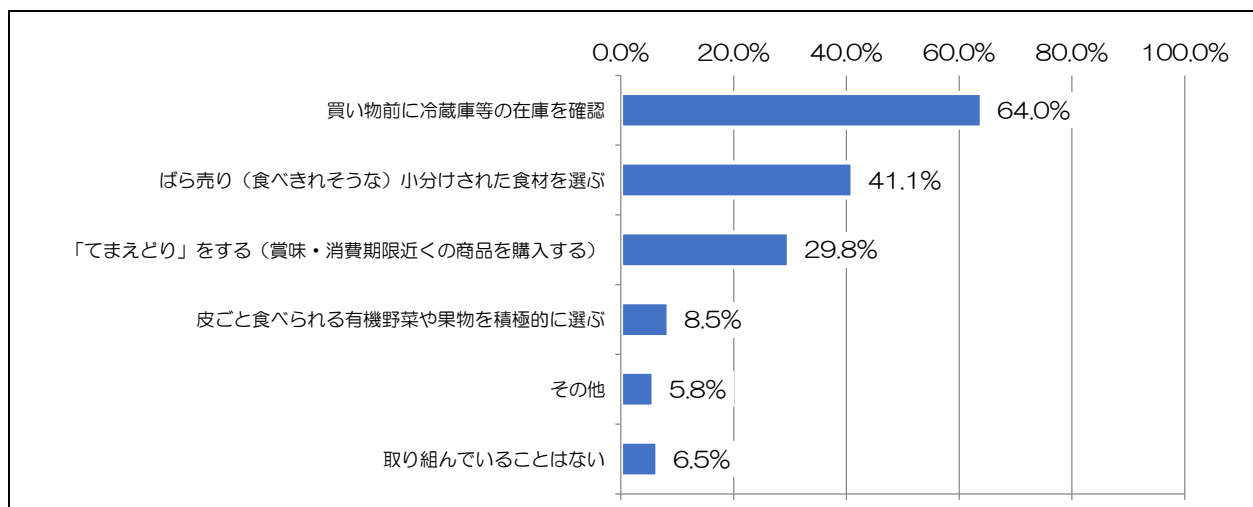
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① しっかりと取り組んでいる	23件	58件	37件	10件	3件
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	90件	363件	332件	62件	42件
	③ どちらともいえない	20件	65件	81件	4件	9件
	④ あまり取り組んでいない	4件	16件	17件	4件	2件
	⑤ まったく取り組んでいない	2件	4件	2件	1件	1件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① しっかりと取り組んでいる	16.5%	11.5%	7.9%	12.3%	5.3%
	② 無理のない範囲で取り組んでいる	64.7%	71.7%	70.8%	76.5%	73.7%
	③ どちらともいえない	14.4%	12.8%	17.3%	4.9%	15.8%
	④ あまり取り組んでいない	2.9%	3.2%	3.6%	4.9%	3.5%
	⑤ まったく取り組んでいない	1.4%	0.8%	0.4%	1.2%	1.8%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問11 食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。
(複数回答可)

食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)		
① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	801件	64.0%
② ばら売り(食べきれそうな)小分けされた食材を選ぶ	514件	41.1%
③ 「てまえどり」をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)	373件	29.8%
④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	107件	8.5%
⑤ その他	73件	5.8%
⑥ 取り組んでいることはない	81件	6.5%
回答数	1,252件	-



食品ロスを削減するための食品・食材購入時の取組は、「買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認」が64.0%と最も高く、次いで「ばら売り(食べきれそうな)小分けされた食材を選ぶ」41.1%、「『てまえどり』をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)」29.8%となっている。

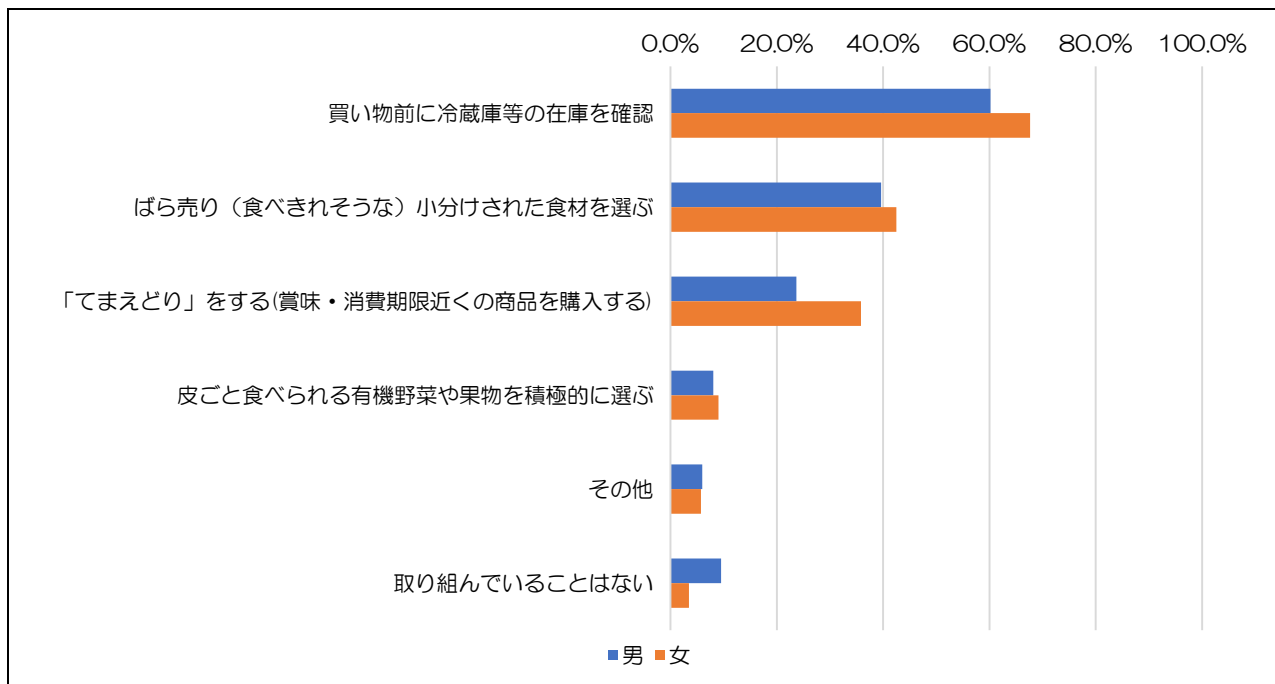
また、属性別の回答において、20代以下は、「『てまえどり』をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 11 性別】

食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		男	女
回答数	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	374件	427件
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	246件	268件
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	147件	226件
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	50件	57件
	⑤ その他	37件	36件
	⑥ 取り組んでいることはない	59件	22件
	回答数	621件	631件
割合	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	60.2%	67.7%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	39.6%	42.5%
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	23.7%	35.8%
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	8.1%	9.0%
	⑤ その他	6.0%	5.7%
	⑥ 取り組んでいることはない	9.5%	3.5%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

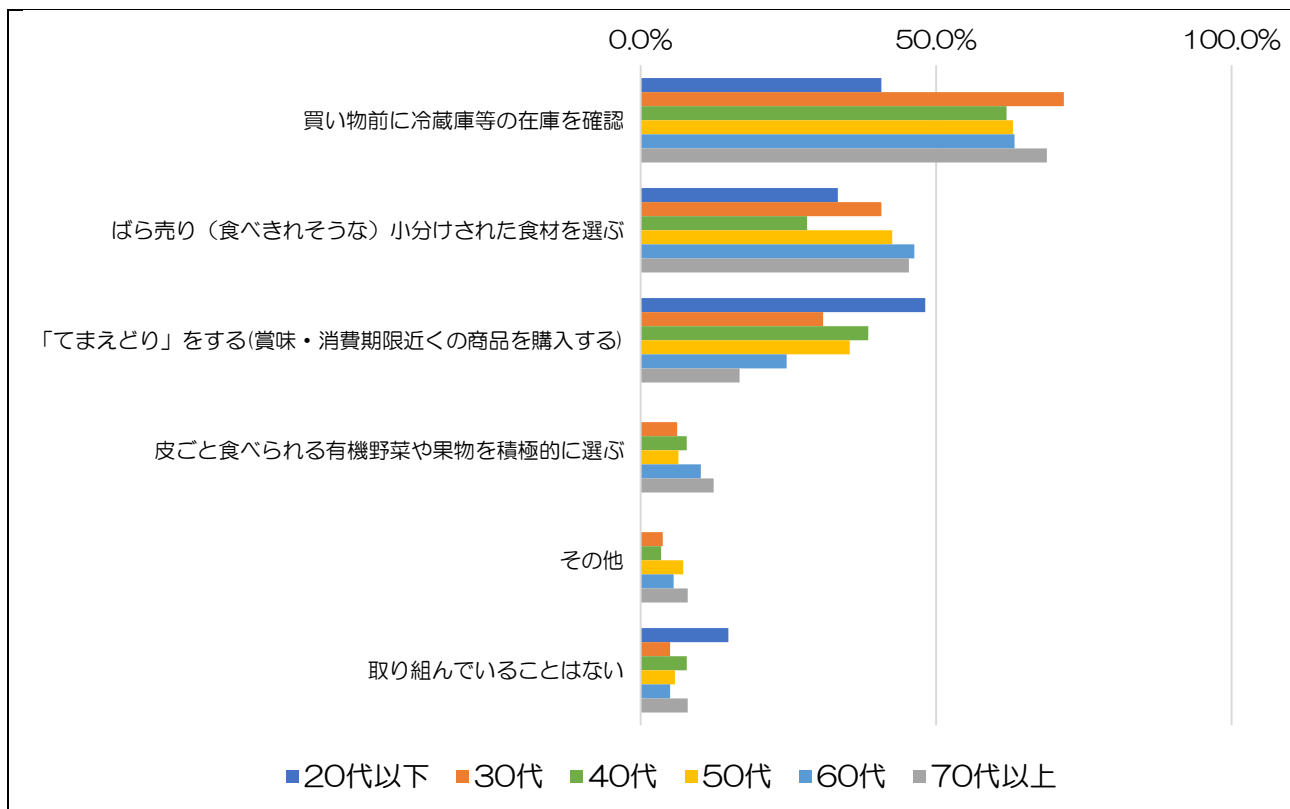


【問 11 年代】

食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	11件	58件	143件	228件	205件	156件
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	9件	33件	65件	154件	150件	103件
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	13件	25件	89件	128件	80件	38件
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	0件	5件	18件	23件	33件	28件
	⑤ その他	0件	3件	8件	26件	18件	18件
	⑥ 取り組んでいることはない	4件	4件	18件	21件	16件	18件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	40.7%	71.6%	61.9%	63.0%	63.3%	68.7%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	33.3%	40.7%	28.1%	42.5%	46.3%	45.4%
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	48.1%	30.9%	38.5%	35.4%	24.7%	16.7%
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	0.0%	6.2%	7.8%	6.4%	10.2%	12.3%
	⑤ その他	0.0%	3.7%	3.5%	7.2%	5.6%	7.9%
	⑥ 取り組んでいることはない	14.8%	4.9%	7.8%	5.8%	4.9%	7.9%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

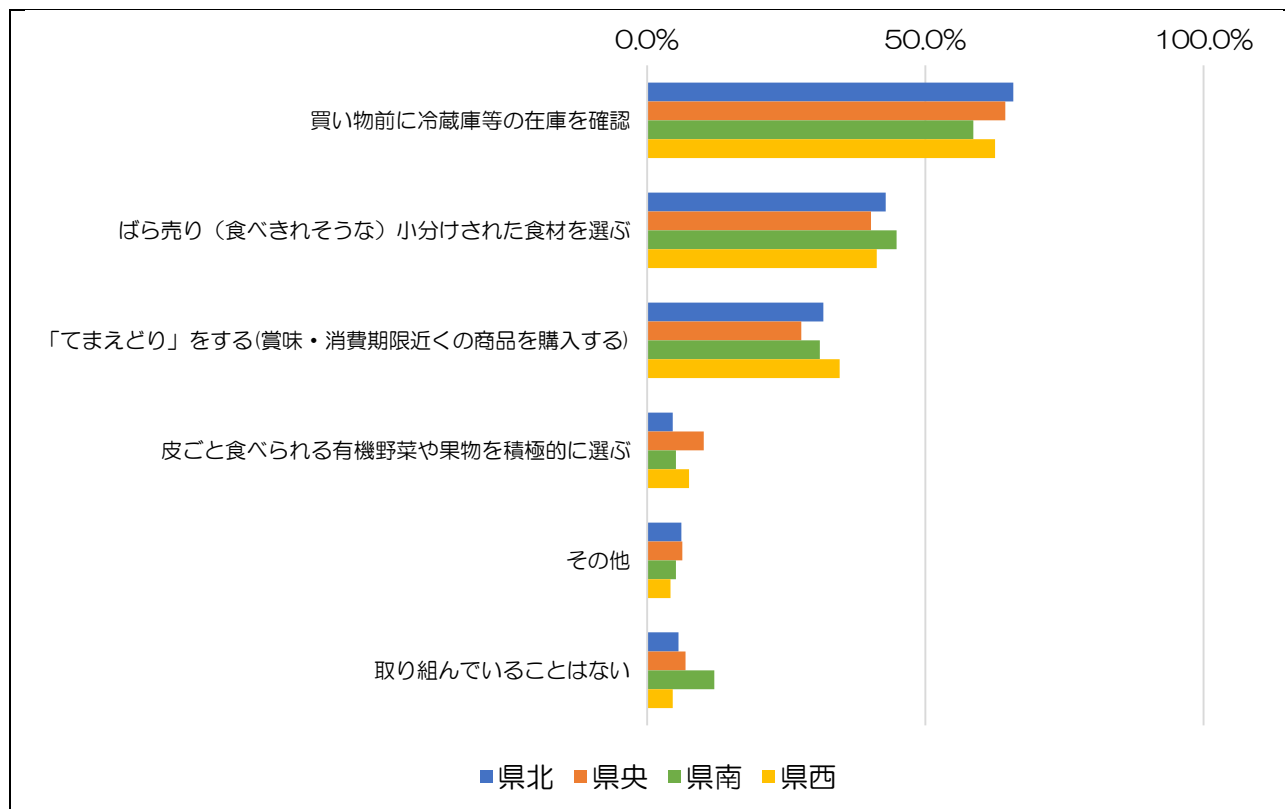


【問 11 住まい】

食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	129件	488件	34件	150件
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	84件	305件	26件	99件
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	62件	210件	18件	83件
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	9件	77件	3件	18件
	⑤ その他	12件	48件	3件	10件
	⑥ 取り組んでいることはない	11件	52件	7件	11件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	65.8%	64.4%	58.6%	62.5%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	42.9%	40.2%	44.8%	41.3%
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	31.6%	27.7%	31.0%	34.6%
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	4.6%	10.2%	5.2%	7.5%
	⑤ その他	6.1%	6.3%	5.2%	4.2%
	⑥ 取り組んでいることはない	5.6%	6.9%	12.1%	4.6%
	回答数	-	-	-	-

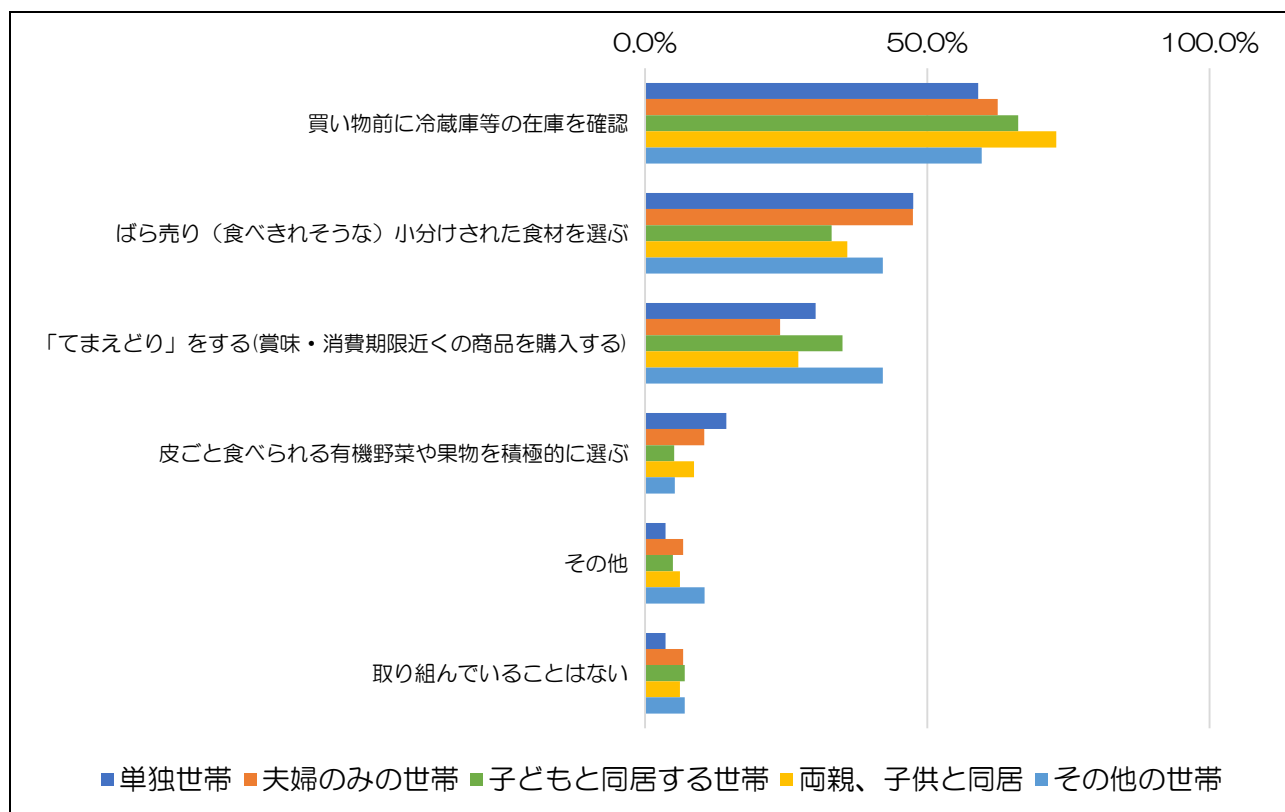
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 11 世帯構成】

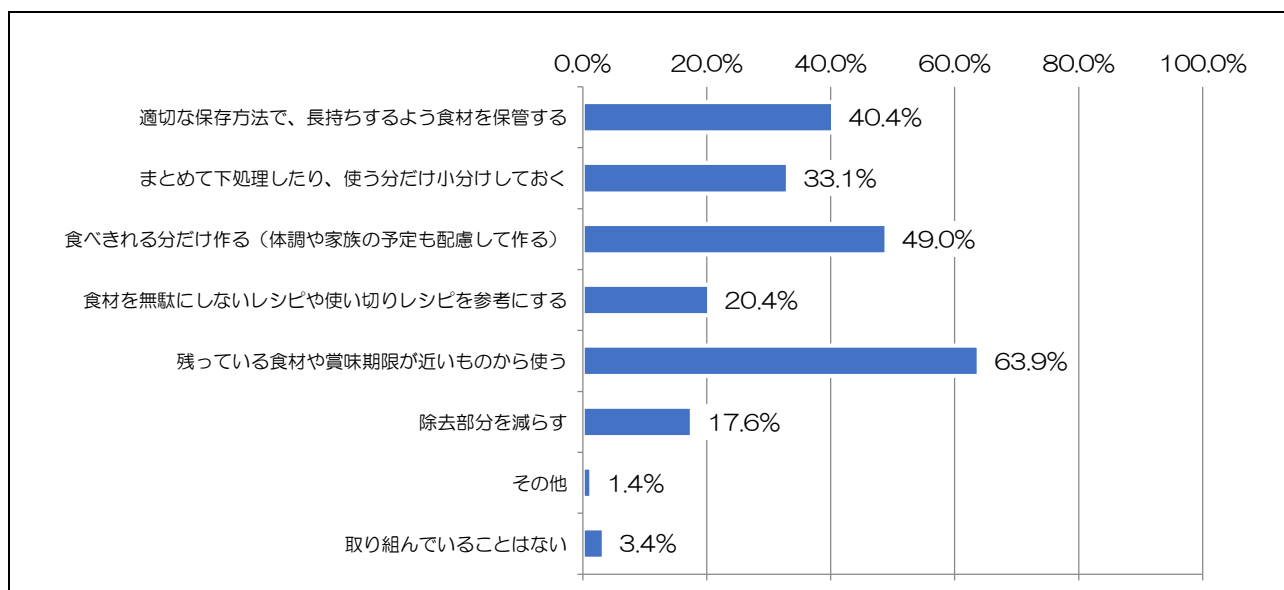
食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	82件	316件	310件	59件	34件
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	66件	240件	155件	29件	24件
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	42件	121件	164件	22件	24件
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	20件	53件	24件	7件	3件
	⑤ その他	5件	34件	23件	5件	6件
	⑥ 取り組んでいることはない	5件	34件	33件	5件	4件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	59.0%	62.5%	66.1%	72.8%	59.6%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	47.5%	47.4%	33.0%	35.8%	42.1%
	③ 「てまえどり」をする（賞味・消費期限近くの商品を購入する）	30.2%	23.9%	35.0%	27.2%	42.1%
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	14.4%	10.5%	5.1%	8.6%	5.3%
	⑤ その他	3.6%	6.7%	4.9%	6.2%	10.5%
	⑥ 取り組んでいることはない	3.6%	6.7%	7.0%	6.2%	7.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問12 食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）		
① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	506件	40.4%
② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	415件	33.1%
③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	613件	49.0%
④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	255件	20.4%
⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	800件	63.9%
⑥ 除去部分を減らす	220件	17.6%
⑦ その他	17件	1.4%
⑧ 取り組んでいることはない	43件	3.4%
回答数	1,252件	-



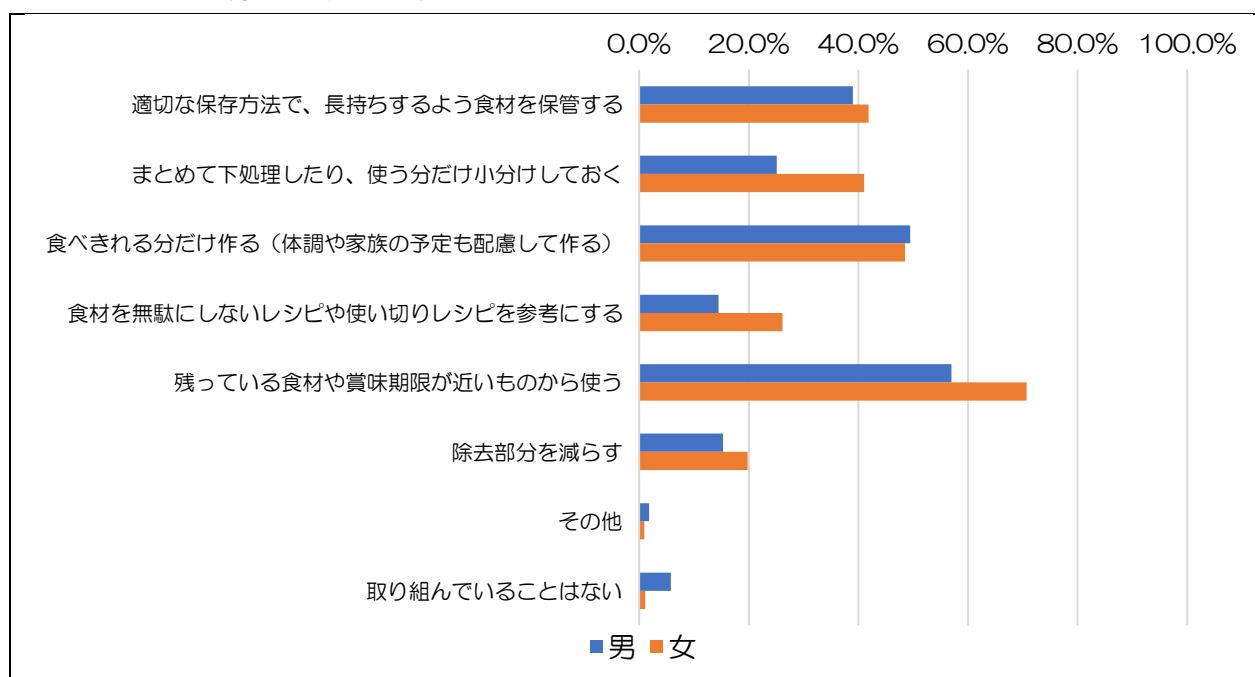
食品ロスを削減するための調理時の取組は、は、「残っている食材や賞味期限が近いものから使う」が63.9%と最も高く、次いで「食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）」49.0%、「適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する」40.4%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 12 性別】

食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）			
		男	女
回答数	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	242件	264件
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	156件	259件
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	307件	306件
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	90件	165件
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	354件	446件
	⑥ 除去部分を減らす	95件	125件
	⑦ その他	11件	6件
	⑧ 取り組んでいることはない	36件	7件
	回答数	621件	631件
割合	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	39.0%	41.8%
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	25.1%	41.0%
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	49.4%	48.5%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	14.5%	26.1%
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	57.0%	70.7%
	⑥ 除去部分を減らす	15.3%	19.8%
	⑦ その他	1.8%	1.0%
	⑧ 取り組んでいることはない	5.8%	1.1%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

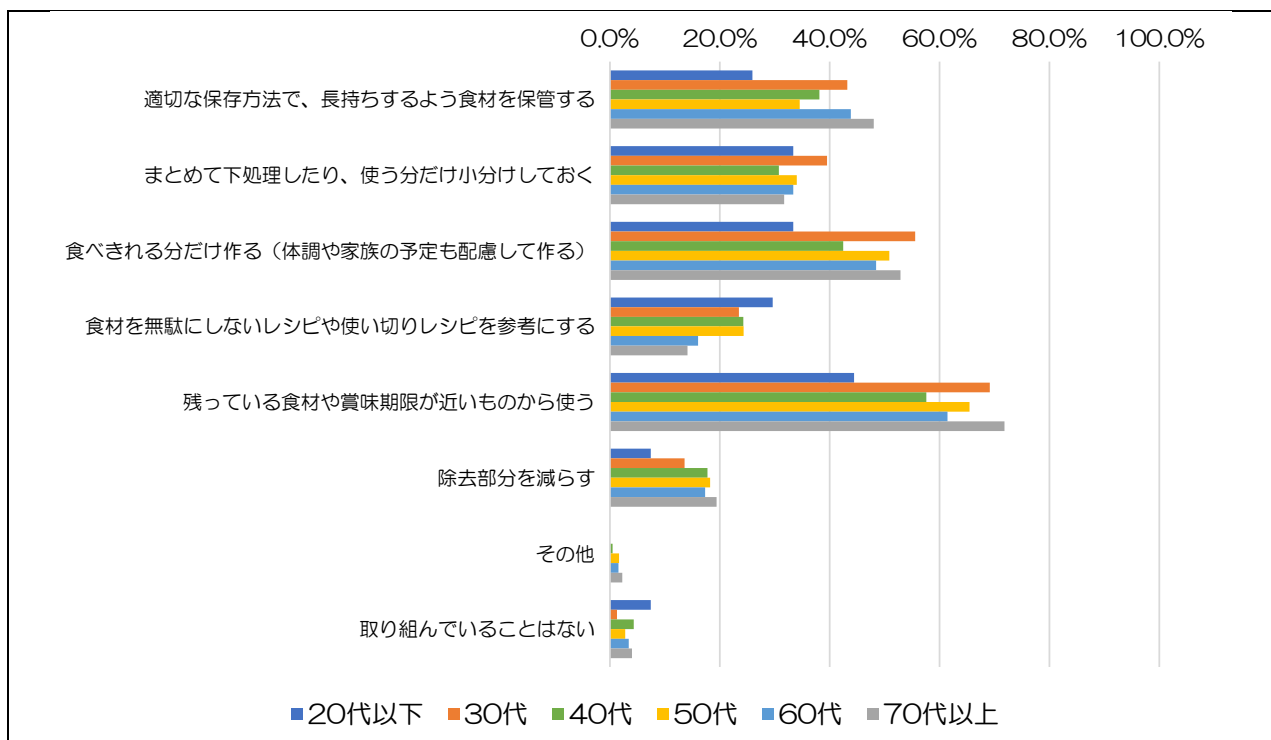


【問 12 年代】

食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	7件	35件	88件	125件	142件	109件
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	9件	32件	71件	123件	108件	72件
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	9件	45件	98件	184件	157件	120件
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	8件	19件	56件	88件	52件	32件
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	12件	56件	133件	237件	199件	163件
	⑥ 除去部分を減らす	2件	11件	41件	66件	56件	44件
	⑦ その他	0件	0件	1件	6件	5件	5件
	⑧ 取り組んでいることはない	2件	1件	10件	10件	11件	9件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	25.9%	43.2%	38.1%	34.5%	43.8%	48.0%
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	33.3%	39.5%	30.7%	34.0%	33.3%	31.7%
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	33.3%	55.6%	42.4%	50.8%	48.5%	52.9%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	29.6%	23.5%	24.2%	24.3%	16.0%	14.1%
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	44.4%	69.1%	57.6%	65.5%	61.4%	71.8%
	⑥ 除去部分を減らす	7.4%	13.6%	17.7%	18.2%	17.3%	19.4%
	⑦ その他	0.0%	0.0%	0.4%	1.7%	1.5%	2.2%
	⑧ 取り組んでいることはない	7.4%	1.2%	4.3%	2.8%	3.4%	4.0%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

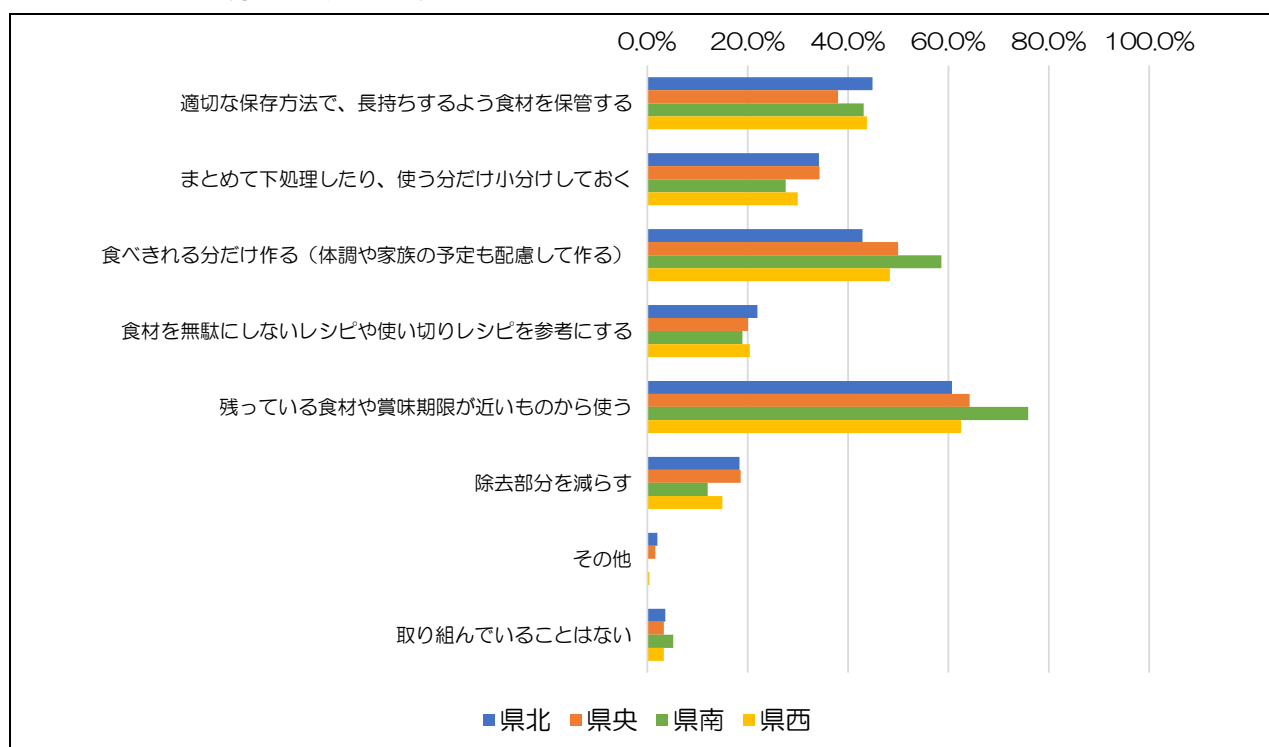


【問 12 住まい】

食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	88件	288件	25件	105件
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	67件	260件	16件	72件
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	84件	379件	34件	116件
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	43件	152件	11件	49件
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	119件	487件	44件	150件
	⑥ 除去部分を減らす	36件	141件	7件	36件
	⑦ その他	4件	12件	0件	1件
	⑧ 取り組んでいることはない	7件	25件	3件	8件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	44.9%	38.0%	43.1%	43.8%
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	34.2%	34.3%	27.6%	30.0%
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	42.9%	50.0%	58.6%	48.3%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	21.9%	20.1%	19.0%	20.4%
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	60.7%	64.2%	75.9%	62.5%
	⑥ 除去部分を減らす	18.4%	18.6%	12.1%	15.0%
	⑦ その他	2.0%	1.6%	0.0%	0.4%
	⑧ 取り組んでいることはない	3.6%	3.3%	5.2%	3.3%
	回答数	-	-	-	-

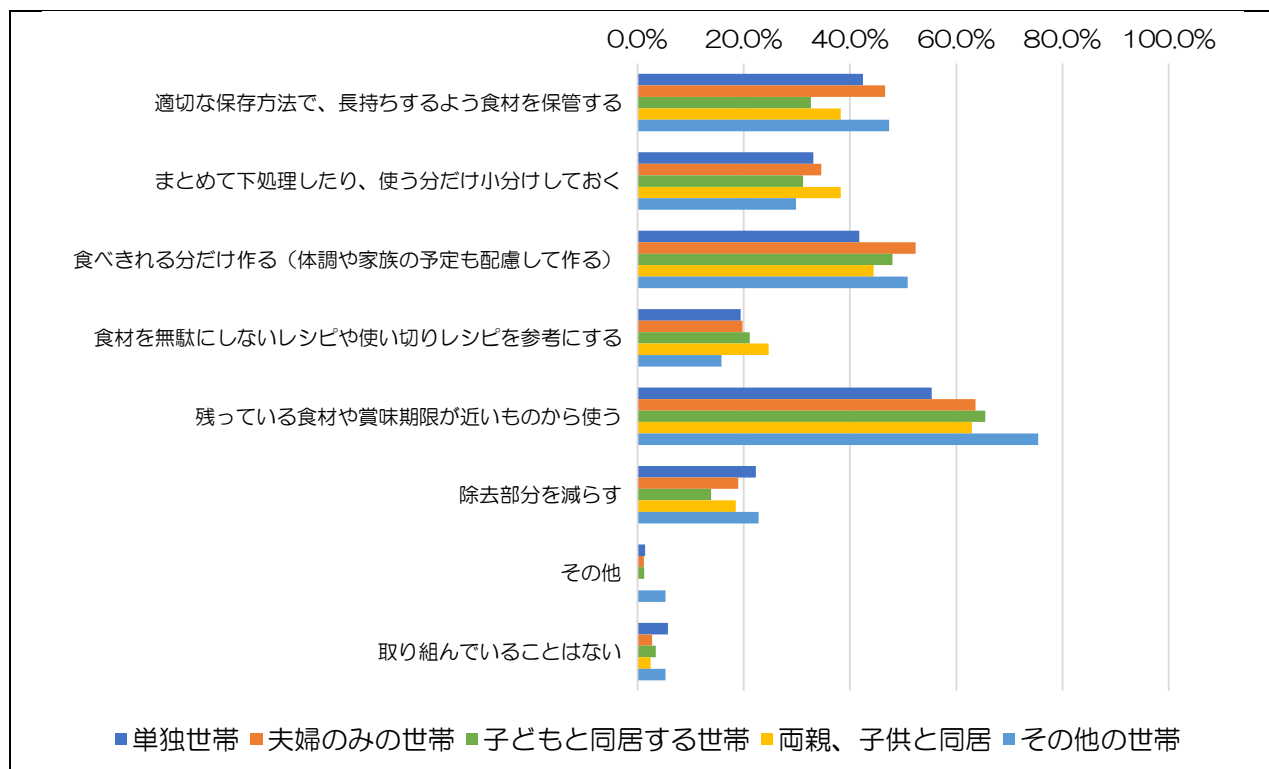
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 12 世帯構成】

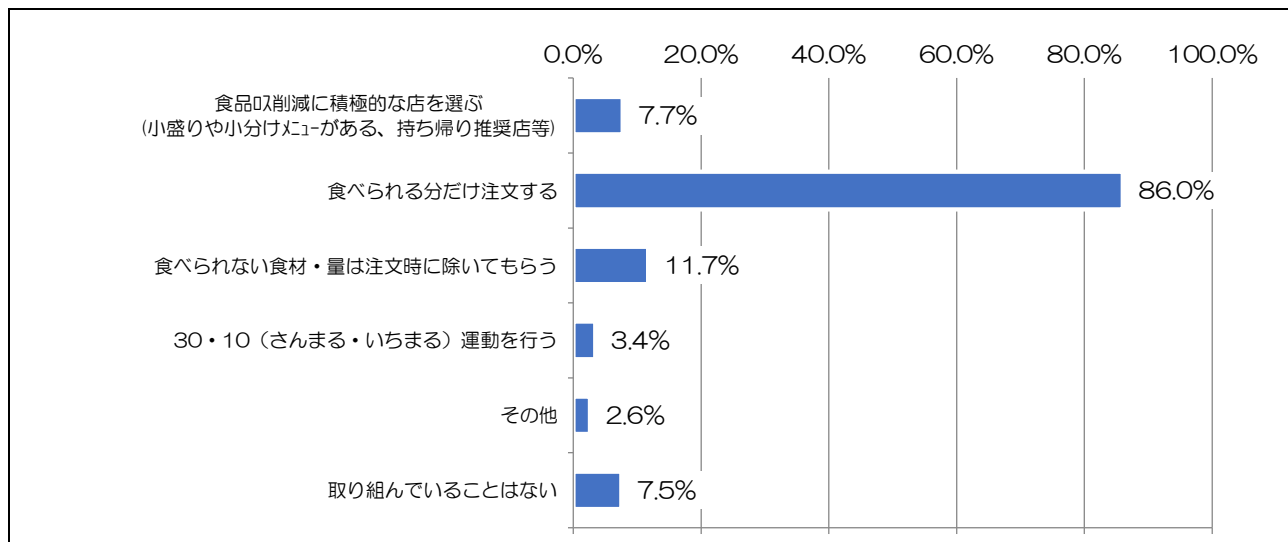
食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	59件	236件	153件	31件	27件
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	46件	175件	146件	31件	17件
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	58件	265件	225件	36件	29件
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	27件	100件	99件	20件	9件
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	77件	322件	307件	51件	43件
	⑥ 除去部分を減らす	31件	96件	65件	15件	13件
	⑦ その他	2件	6件	6件	0件	3件
	⑧ 取り組んでいることはない	8件	14件	16件	2件	3件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	42.4%	46.6%	32.6%	38.3%	47.4%
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	33.1%	34.6%	31.1%	38.3%	29.8%
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	41.7%	52.4%	48.0%	44.4%	50.9%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	19.4%	19.8%	21.1%	24.7%	15.8%
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	55.4%	63.6%	65.5%	63.0%	75.4%
	⑥ 除去部分を減らす	22.3%	19.0%	13.9%	18.5%	22.8%
	⑦ その他	1.4%	1.2%	1.3%	0.0%	5.3%
	⑧ 取り組んでいることはない	5.8%	2.8%	3.4%	2.5%	5.3%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問13 食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）		
① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	97件	7.7%
② 食べられる分だけ注文する	1077件	86.0%
③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	146件	11.7%
④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	43件	3.4%
⑤ その他	33件	2.6%
⑥ 取り組んでいることはない	94件	7.5%
回答数	1,252件	-



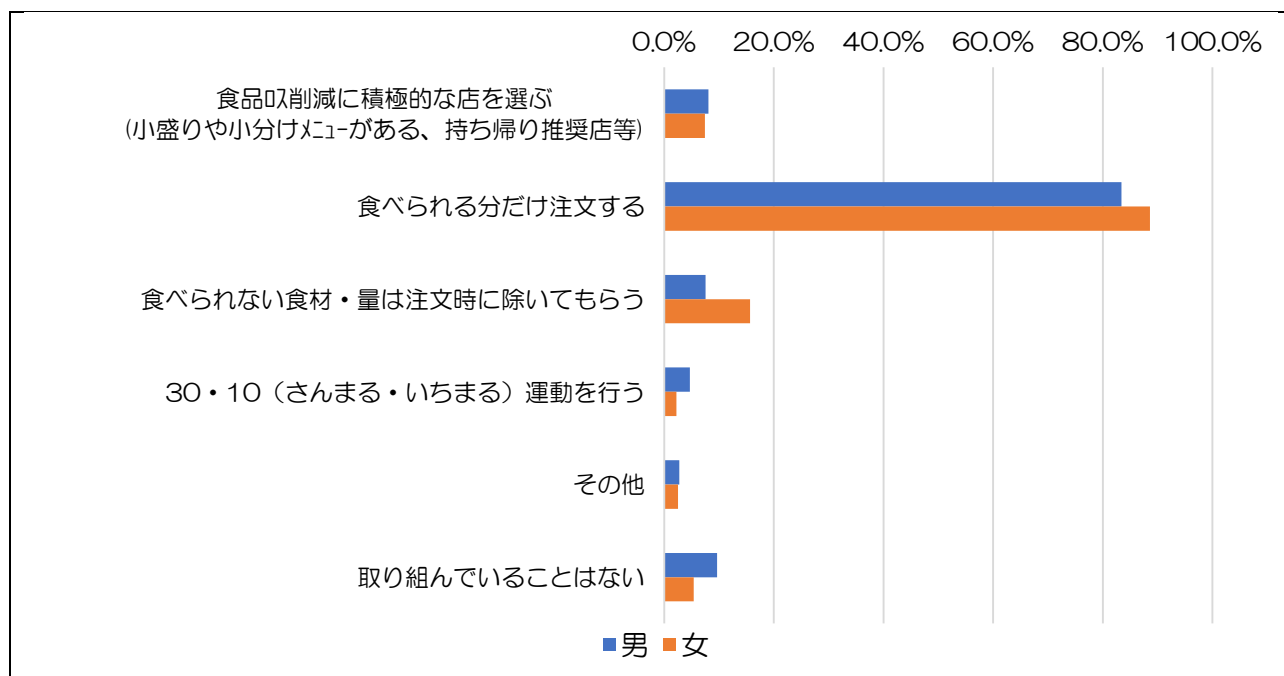
食品ロスを削減するための外食時の取組は、は、「食べられる分だけ注文する」が86.0%と最も高く、次いで「食べられない食材・量は注文時に除いてもらう」11.7%、「食品ロス削減に積極的な店を選ぶ(小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)」7.7%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 13 性別】

食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）		
		男
		女
回 答 数	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	50件
	② 食べられる分だけ注文する	518件
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	47件
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	29件
	⑤ その他	17件
	⑥ 取り組んでいることはない	60件
	回答数	621件
割 合	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	8.1%
	② 食べられる分だけ注文する	83.4%
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	7.6%
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	4.7%
	⑤ その他	2.7%
	⑥ 取り組んでいることはない	9.7%
	回答数	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

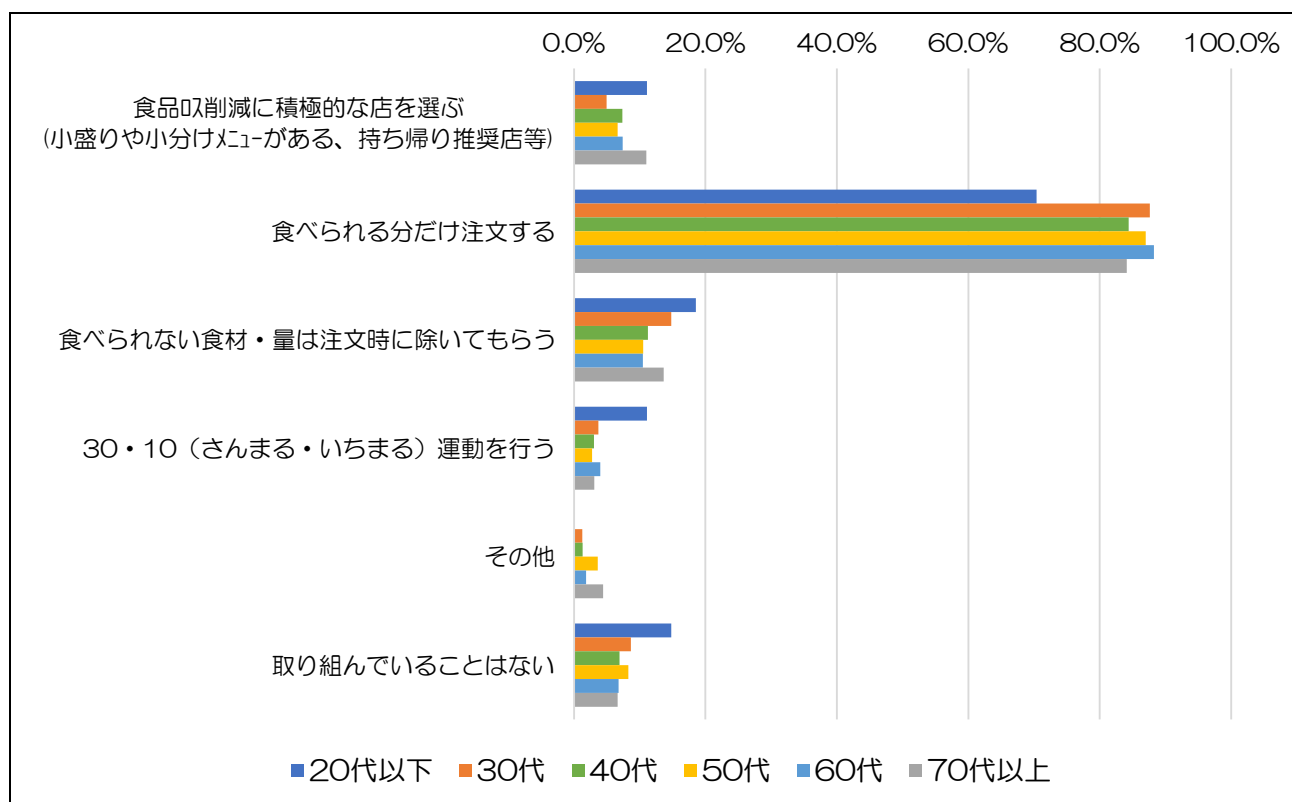


【問 13 年代】

あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① ほぼ毎日	1件	16件	45件	67件	88件	53件
	② 週4～5回程度	6件	16件	56件	84件	74件	49件
	③ 週2～3回程度	16件	38件	91件	173件	127件	103件
	④ 週1回程度	3件	11件	35件	36件	29件	21件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	1件	0件	3件	2件	5件	1件
	⑥ その他	0件	0件	1件	0件	1件	0件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① ほぼ毎日	3.7%	19.8%	19.5%	18.5%	27.2%	23.3%
	② 週4～5回程度	22.2%	19.8%	24.2%	23.2%	22.8%	21.6%
	③ 週2～3回程度	59.3%	46.9%	39.4%	47.8%	39.2%	45.4%
	④ 週1回程度	11.1%	13.6%	15.2%	9.9%	9.0%	9.3%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	3.7%	0.0%	1.3%	0.6%	1.5%	0.4%
	⑥ その他	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%	0.3%	0.0%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

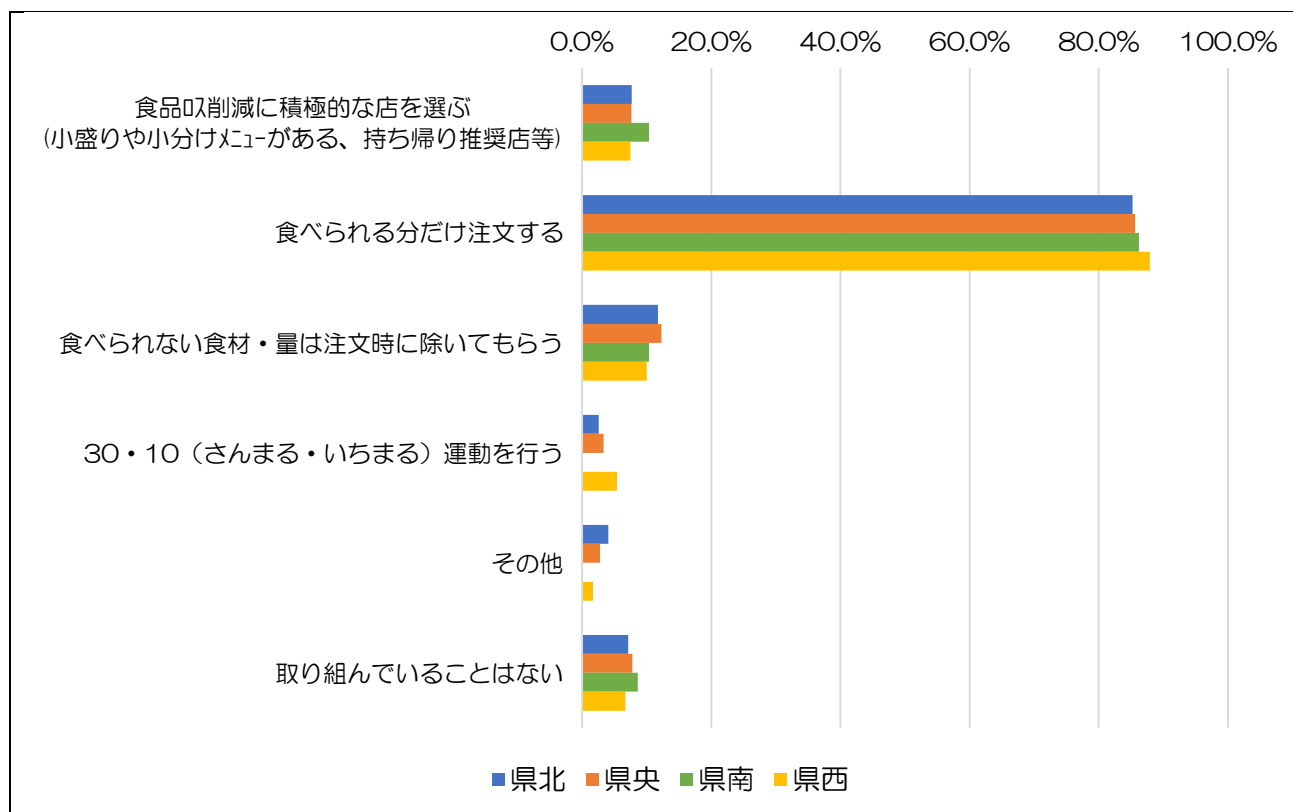
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 13 住まい】

食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）					
		県北	県央	県南	県西
回答数	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	15件	58件	6件	18件
	② 食べられる分だけ注文する	167件	649件	50件	211件
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	23件	93件	6件	24件
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	5件	25件	0件	13件
	⑤ その他	8件	21件	0件	4件
	⑥ 取り組んでいることはない	14件	59件	5件	16件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	7.7%	7.7%	10.3%	7.5%
	② 食べられる分だけ注文する	85.2%	85.6%	86.2%	87.9%
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	11.7%	12.3%	10.3%	10.0%
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	2.6%	3.3%	0.0%	5.4%
	⑤ その他	4.1%	2.8%	0.0%	1.7%
	⑥ 取り組んでいることはない	7.1%	7.8%	8.6%	6.7%
	回答数	-	-	-	-

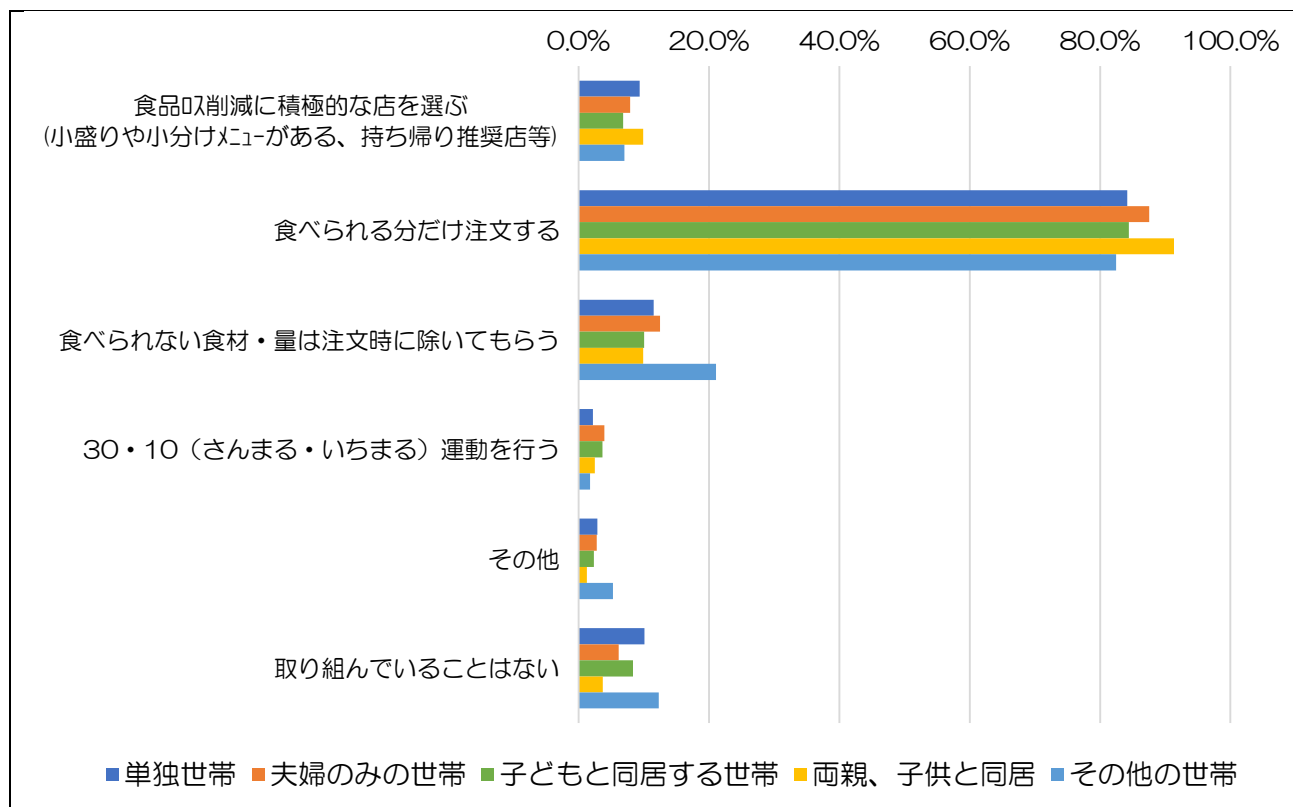
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 13 世帯構成】

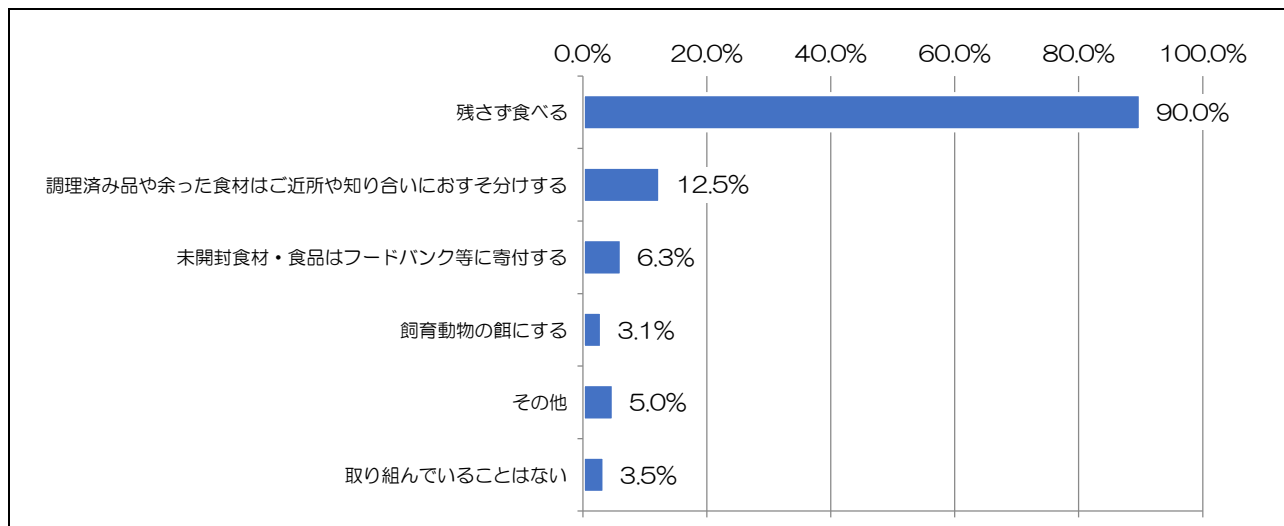
食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	13件	40件	32件	8件	4件
	② 食べられる分だけ注文する	117件	443件	396件	74件	47件
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	16件	63件	47件	8件	12件
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	3件	20件	17件	2件	1件
	⑤ その他	4件	14件	11件	1件	3件
	⑥ 取り組んでいることはない	14件	31件	39件	3件	7件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	9.4%	7.9%	6.8%	9.9%	7.0%
	② 食べられる分だけ注文する	84.2%	87.5%	84.4%	91.4%	82.5%
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	11.5%	12.5%	10.0%	9.9%	21.1%
	④ 30・10（さんまる・いちまる）運動を行う	2.2%	4.0%	3.6%	2.5%	1.8%
	⑤ その他	2.9%	2.8%	2.3%	1.2%	5.3%
	⑥ 取り組んでいることはない	10.1%	6.1%	8.3%	3.7%	12.3%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問14 食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）

食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）		
① 残さず食べる	1127件	90.0%
② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	157件	12.5%
③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	79件	6.3%
④ 飼育動物の餌にする	39件	3.1%
⑤ その他	62件	5.0%
⑥ 取り組んでいることはない	44件	3.5%
回答数	1,252件	-



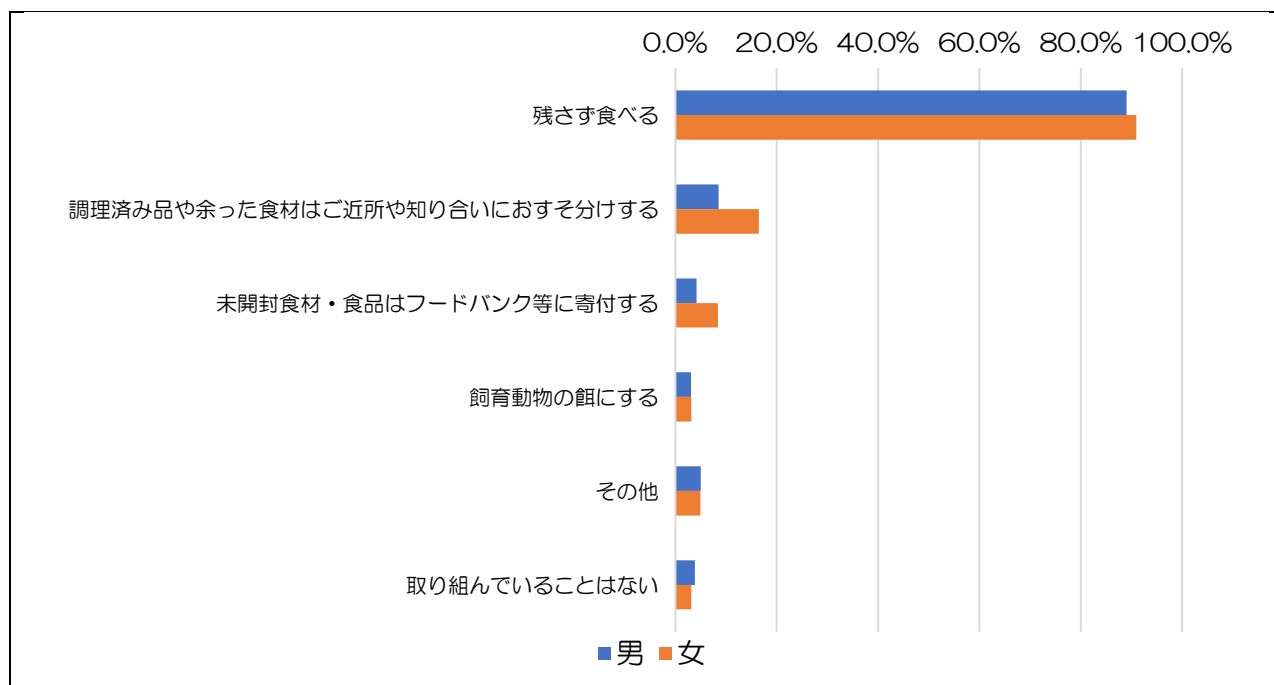
食品ロスを削減するためのその他の取組は、は、「残さず食べる」が90.0%と最も高く、次いで「調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする」12.5%、「未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する」6.3%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 14 性別】

食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）			
		男	女
回 答 数	① 残さず食べる	553件	574件
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	53件	104件
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	26件	53件
	④ 飼育動物の餌にする	19件	20件
	⑤ その他	31件	31件
	⑥ 取り組んでいることはない	24件	20件
	回答数	621件	631件
割 合	① 残さず食べる	89.0%	91.0%
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	8.5%	16.5%
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	4.2%	8.4%
	④ 飼育動物の餌にする	3.1%	3.2%
	⑤ その他	5.0%	4.9%
	⑥ 取り組んでいることはない	3.9%	3.2%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

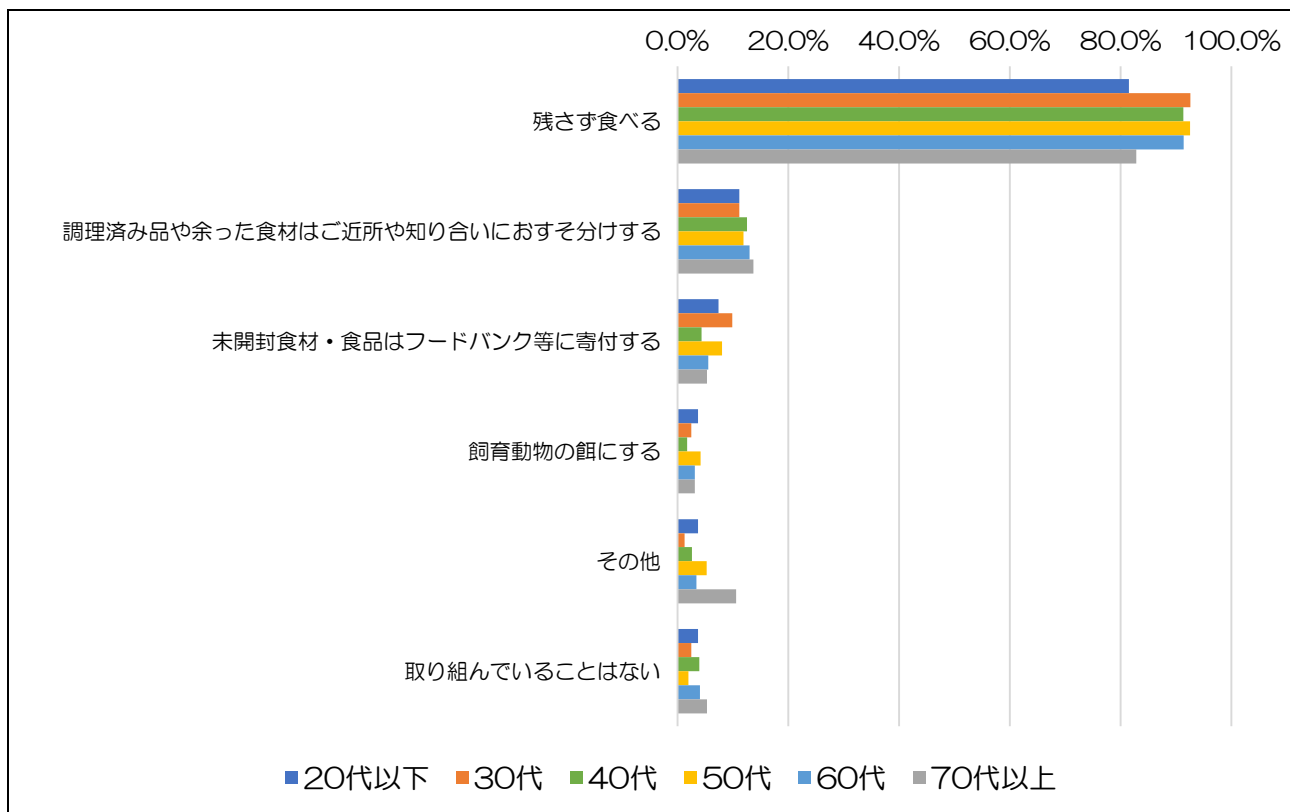


【問 14 年代】

食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① 残さず食べる	22件	75件	211件	335件	296件	188件
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	3件	9件	29件	43件	42件	31件
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	2件	8件	10件	29件	18件	12件
	④ 飼育動物の餌にする	1件	2件	4件	15件	10件	7件
	⑤ その他	1件	1件	6件	19件	11件	24件
	⑥ 取り組んでいることはない	1件	2件	9件	7件	13件	12件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① 残さず食べる	81.5%	92.6%	91.3%	92.5%	91.4%	82.8%
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	11.1%	11.1%	12.6%	11.9%	13.0%	13.7%
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	7.4%	9.9%	4.3%	8.0%	5.6%	5.3%
	④ 飼育動物の餌にする	3.7%	2.5%	1.7%	4.1%	3.1%	3.1%
	⑤ その他	3.7%	1.2%	2.6%	5.2%	3.4%	10.6%
	⑥ 取り組んでいることはない	3.7%	2.5%	3.9%	1.9%	4.0%	5.3%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

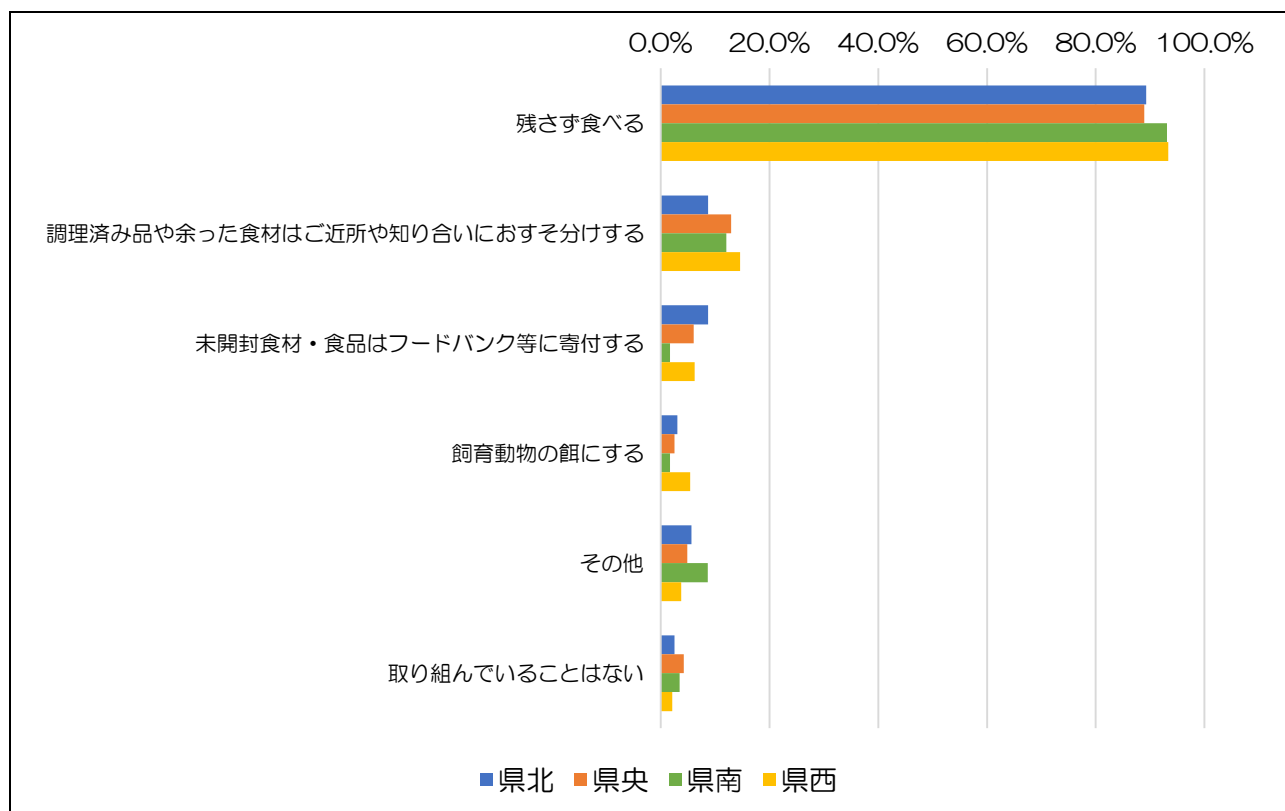


【問 14 住まい】

食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 残さず食べる	175件	674件	54件	224件
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	17件	98件	7件	35件
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	17件	46件	1件	15件
	④ 飼育動物の餌にする	6件	19件	1件	13件
	⑤ その他	11件	37件	5件	9件
	⑥ 取り組んでいることはない	5件	32件	2件	5件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 残さず食べる	89.3%	88.9%	93.1%	93.3%
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	8.7%	12.9%	12.1%	14.6%
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	8.7%	6.1%	1.7%	6.3%
	④ 飼育動物の餌にする	3.1%	2.5%	1.7%	5.4%
	⑤ その他	5.6%	4.9%	8.6%	3.8%
	⑥ 取り組んでいることはない	2.6%	4.2%	3.4%	2.1%
	回答数	-	-	-	-

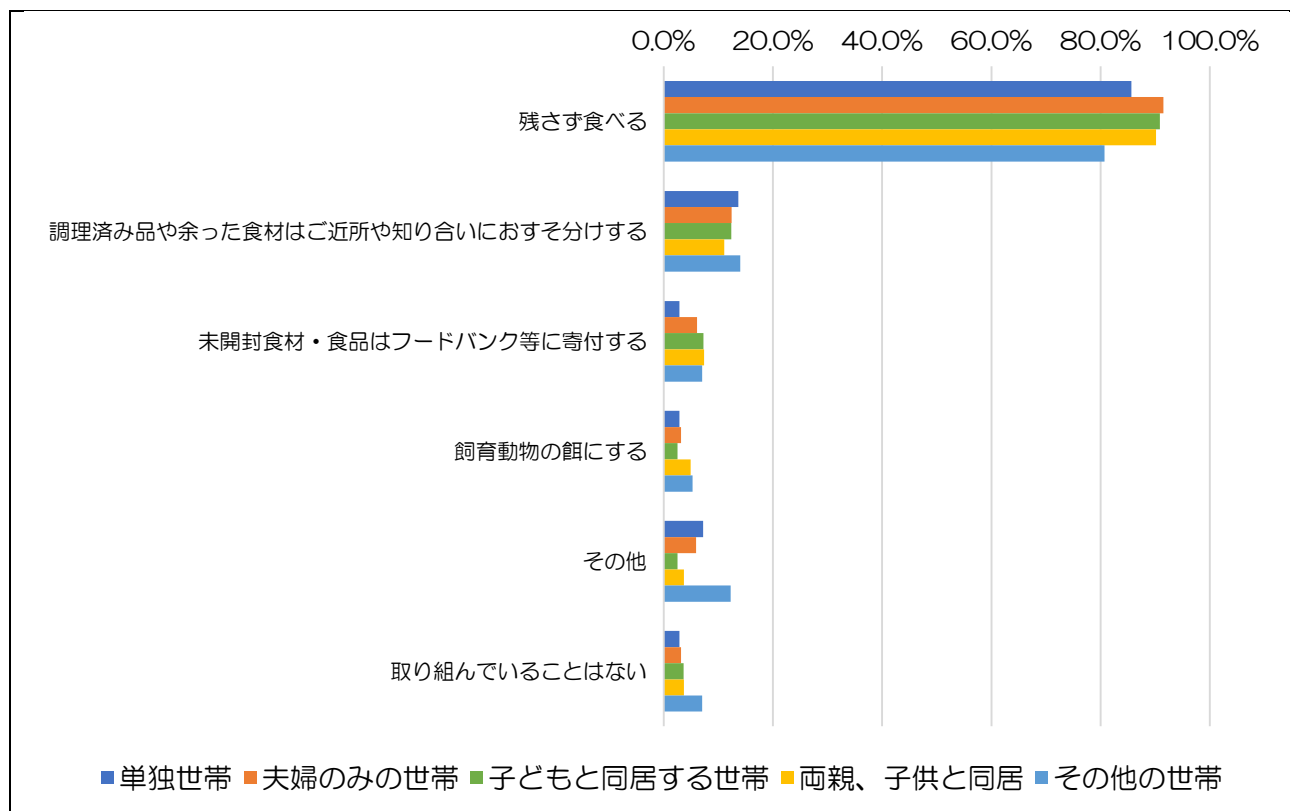
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 14 世帯構成】

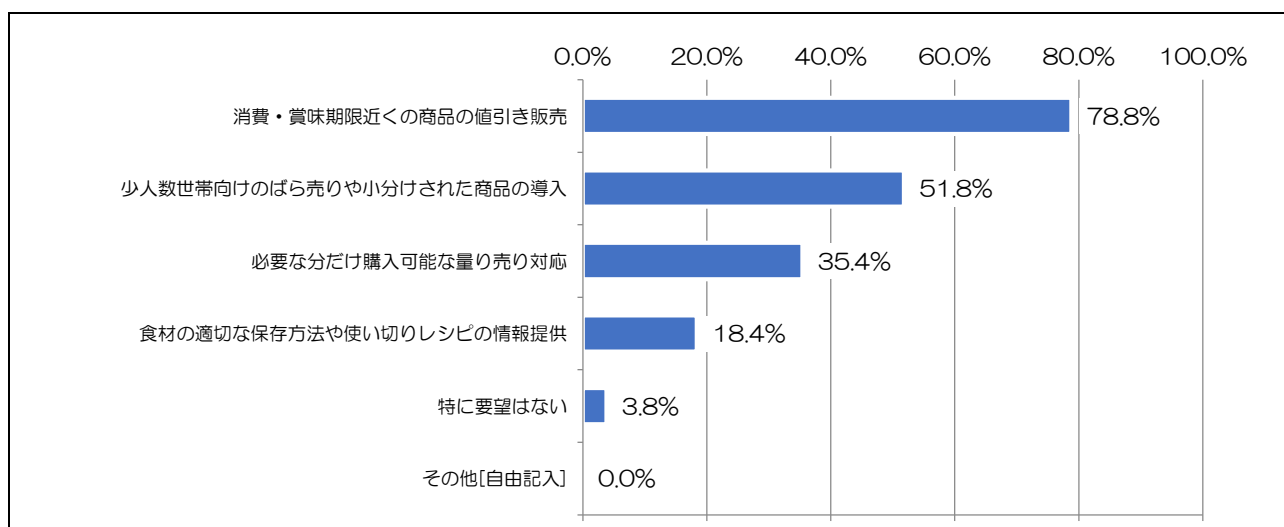
食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 残さず食べる	119件	463件	426件	73件	46件
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	19件	63件	58件	9件	8件
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	4件	31件	34件	6件	4件
	④ 飼育動物の餌にする	4件	16件	12件	4件	3件
	⑤ その他	10件	30件	12件	3件	7件
	⑥ 取り組んでいることはない	4件	16件	17件	3件	4件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 残さず食べる	85.6%	91.5%	90.8%	90.1%	80.7%
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	13.7%	12.5%	12.4%	11.1%	14.0%
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	2.9%	6.1%	7.2%	7.4%	7.0%
	④ 飼育動物の餌にする	2.9%	3.2%	2.6%	4.9%	5.3%
	⑤ その他	7.2%	5.9%	2.6%	3.7%	12.3%
	⑥ 取り組んでいることはない	2.9%	3.2%	3.6%	3.7%	7.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問15 小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）		
① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	987件	78.8%
② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	648件	51.8%
③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	443件	35.4%
④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	230件	18.4%
⑤ 特に要望はない	48件	3.8%
⑥ その他[自由記入]	0件	0.0%
回答数	1,252件	-



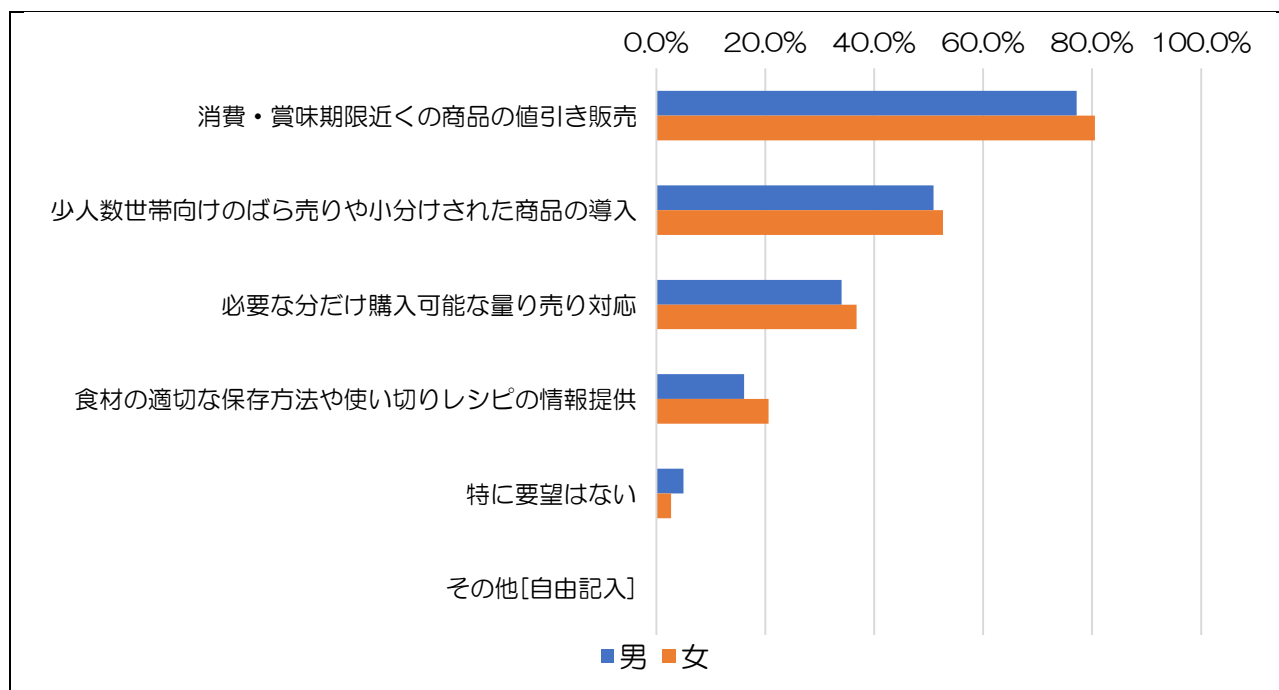
小売店に対しての意見や要望は、「消費・賞味期限近くの商品の値引き販売」が78.8%と最も高く、次いで「少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入」51.8%、「必要な分だけ購入可能な量り売り対応」35.4%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 15 性別】

小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）			
		男	女
回答数	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	479件	508件
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	316件	332件
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	211件	232件
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	100件	130件
	⑤ 特に要望はない	31件	17件
	⑥ その他[自由記入]	0件	0件
	回答数	621件	631件
割合	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	77.1%	80.5%
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	50.9%	52.6%
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	34.0%	36.8%
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	16.1%	20.6%
	⑤ 特に要望はない	5.0%	2.7%
	⑥ その他[自由記入]	0.0%	0.0%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

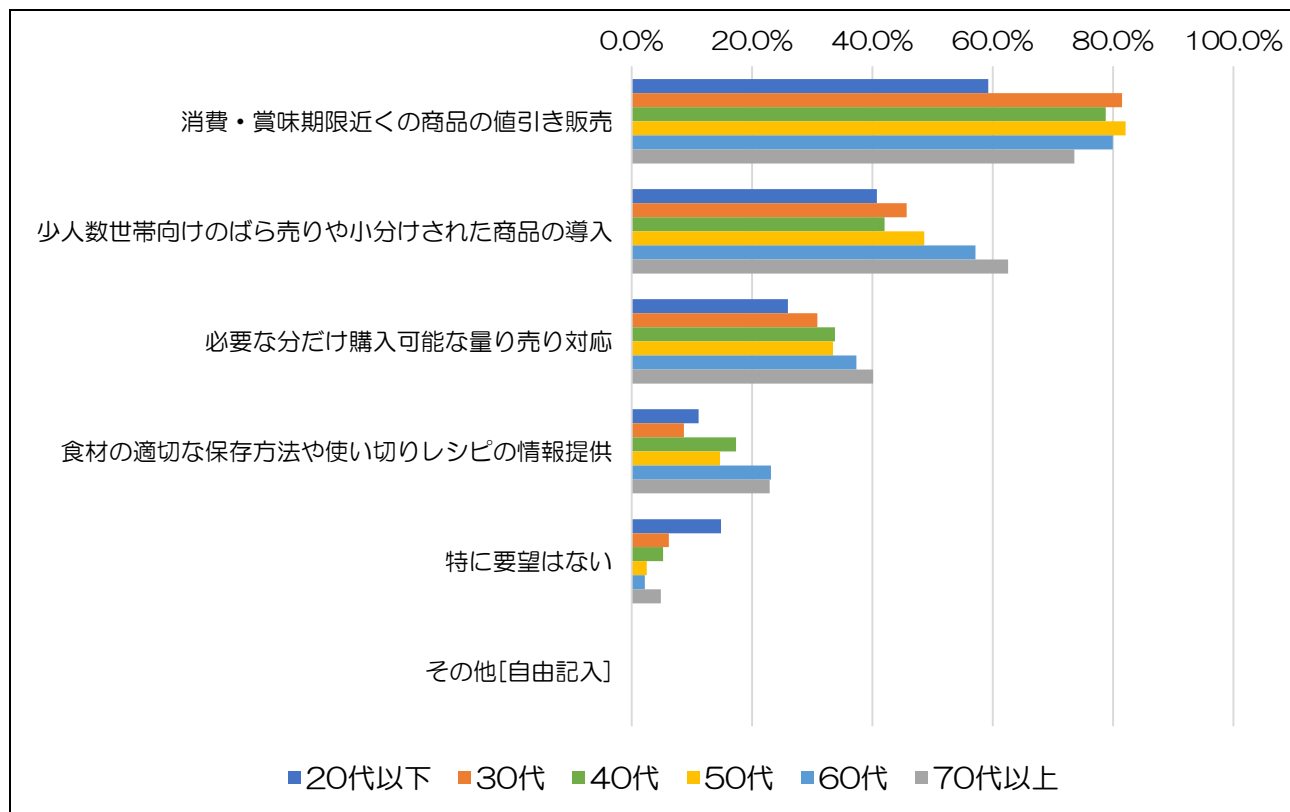


【問 15 年代】

小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	16件	66件	182件	297件	259件	167件
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	11件	37件	97件	176件	185件	142件
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	7件	25件	78件	121件	121件	91件
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	3件	7件	40件	53件	75件	52件
	⑤ 特に要望はない	4件	5件	12件	9件	7件	11件
	⑥ その他[自由記入]	0件	0件	0件	0件	0件	0件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	59.3%	81.5%	78.8%	82.0%	79.9%	73.6%
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	40.7%	45.7%	42.0%	48.6%	57.1%	62.6%
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	25.9%	30.9%	33.8%	33.4%	37.3%	40.1%
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	11.1%	8.6%	17.3%	14.6%	23.1%	22.9%
	⑤ 特に要望はない	14.8%	6.2%	5.2%	2.5%	2.2%	4.8%
	⑥ その他[自由記入]	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

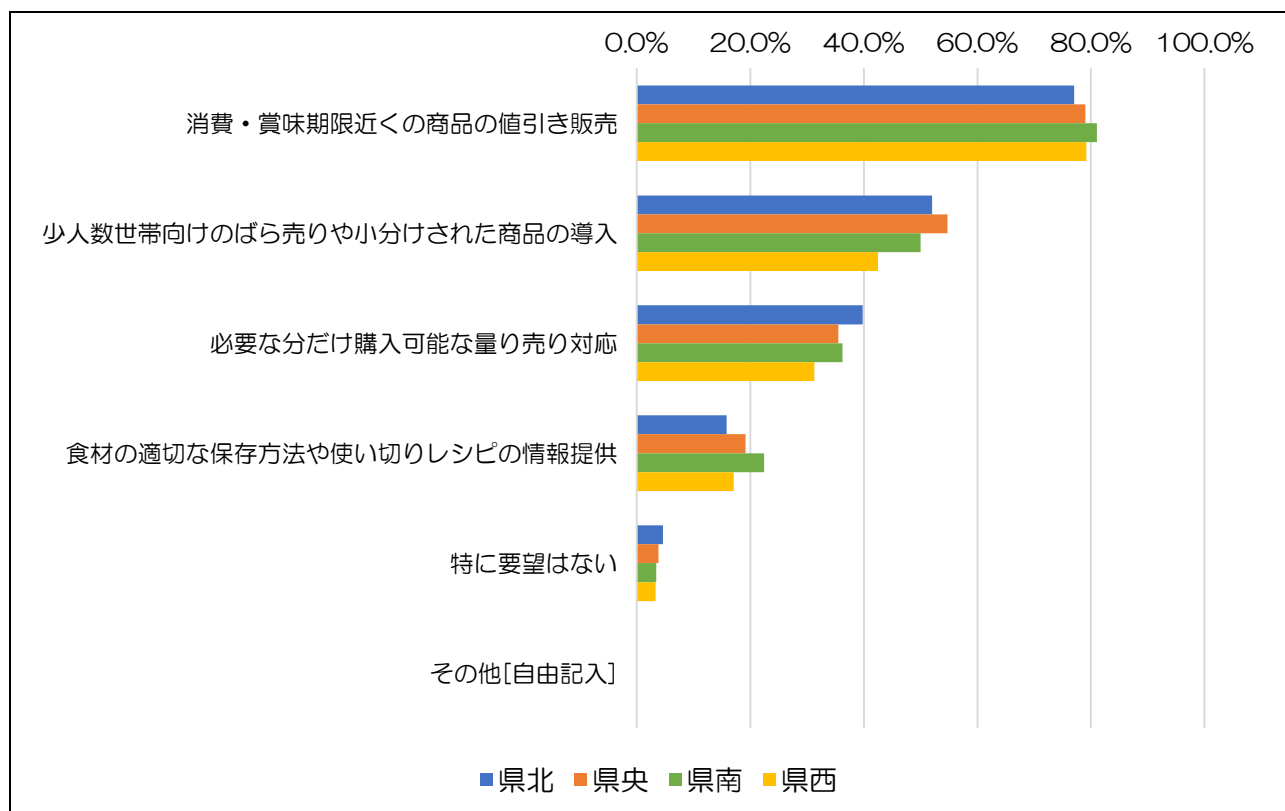


【問 15 住まい】

小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	151件	599件	47件	190件
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	102件	415件	29件	102件
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	78件	269件	21件	75件
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	31件	145件	13件	41件
	⑤ 特に要望はない	9件	29件	2件	8件
	⑥ その他[自由記入]	0件	0件	0件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	77.0%	79.0%	81.0%	79.2%
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	52.0%	54.7%	50.0%	42.5%
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	39.8%	35.5%	36.2%	31.3%
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	15.8%	19.1%	22.4%	17.1%
	⑤ 特に要望はない	4.6%	3.8%	3.4%	3.3%
	⑥ その他[自由記入]	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

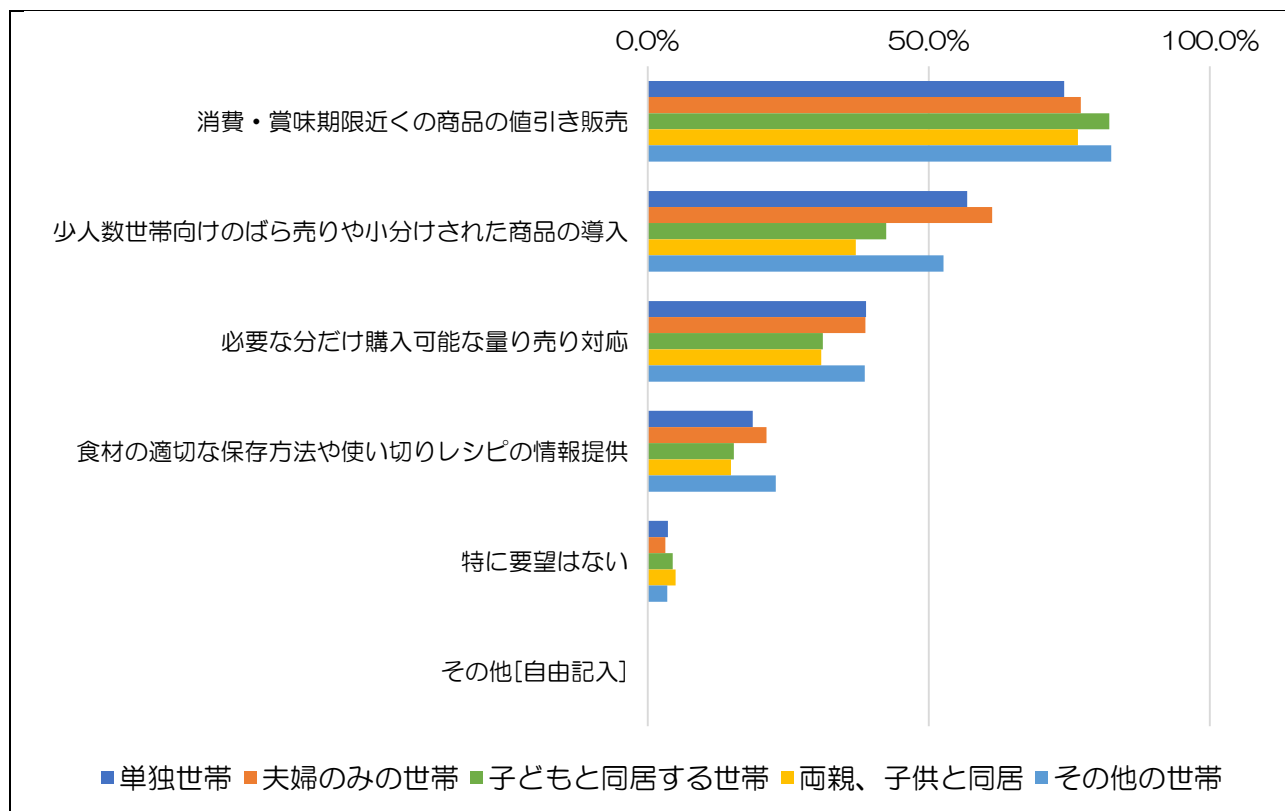


【問 15 世帯構成】

小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

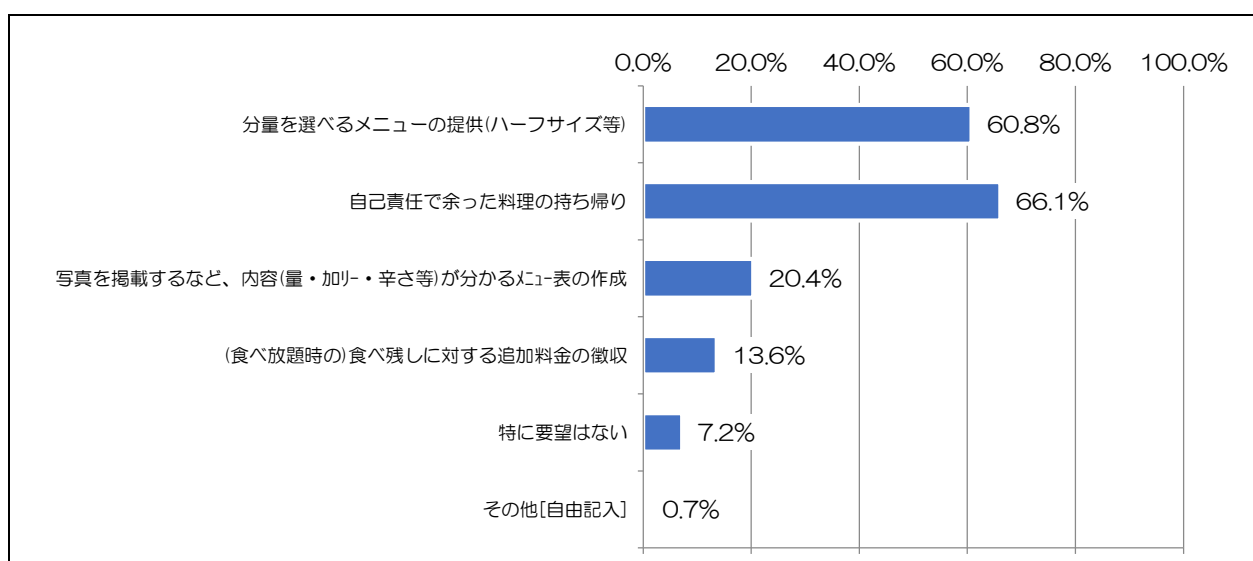
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	103件	390件	385件	62件	47件
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	79件	310件	199件	30件	30件
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	54件	196件	146件	25件	22件
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	26件	107件	72件	12件	13件
	⑤ 特に要望はない	5件	16件	21件	4件	2件
	⑥ その他[自由記入]	0件	0件	0件	0件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	74.1%	77.1%	82.1%	76.5%	82.5%
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	56.8%	61.3%	42.4%	37.0%	52.6%
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	38.8%	38.7%	31.1%	30.9%	38.6%
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	18.7%	21.1%	15.4%	14.8%	22.8%
	⑤ 特に要望はない	3.6%	3.2%	4.5%	4.9%	3.5%
	⑥ その他[自由記入]	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問16 飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）		
① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	761件	60.8%
② 自己責任で余った料理の持ち帰り	828件	66.1%
③ 写真を掲載するなど、内容(量・加減・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	255件	20.4%
④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	170件	13.6%
⑤ 特に要望はない	90件	7.2%
⑥ その他[自由記入]	9件	0.7%
回答数	1,252件	-



飲食店に対しての意見や要望は、「自己責任で余った料理の持ち帰り」が66.1%と最も高く、次いで「分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)」60.8%、「写真を掲載するなど、内容(量・加減・辛さ等)が分かるメニュー表の作成」20.4%となっている。

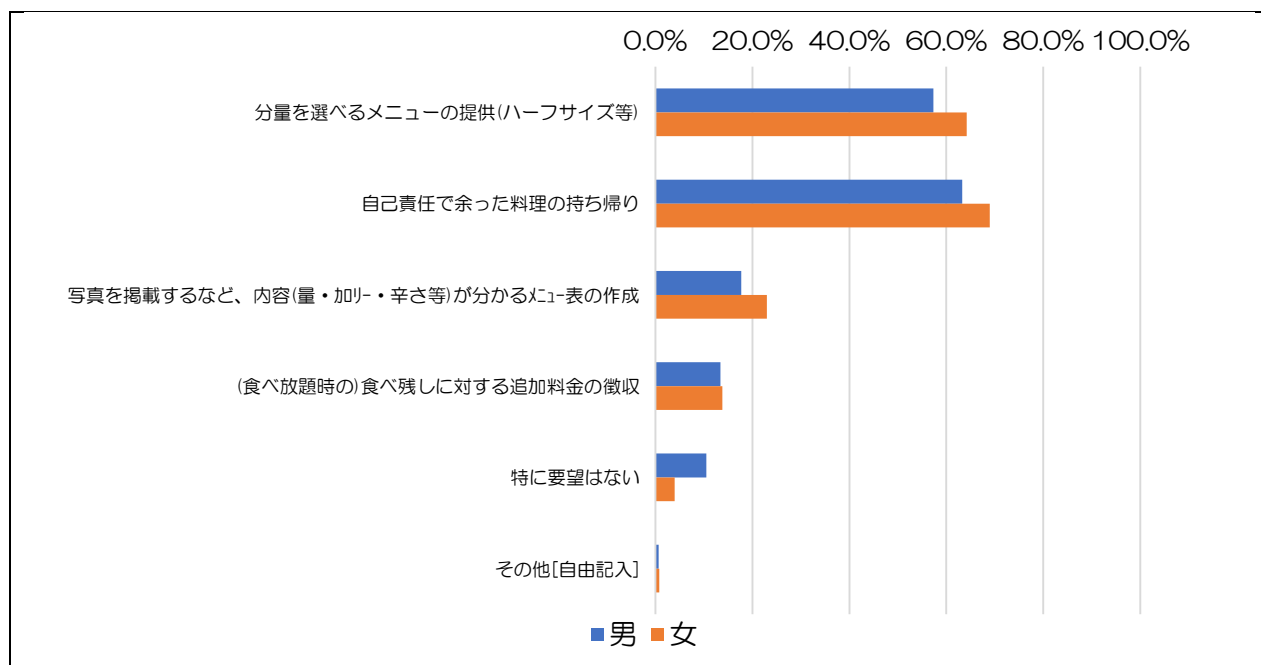
また、属性別の回答において、60代・70代以上及び単独・夫婦のみの世帯は、「分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 16 性別】

飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		男	女
回答数	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	356件	405件
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	393件	435件
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	110件	145件
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	83件	87件
	⑤ 特に要望はない	65件	25件
	⑥ その他[自由記入]	4件	5件
	回答数	621件	631件
割合	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	57.3%	64.2%
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	63.3%	68.9%
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	17.7%	23.0%
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	13.4%	13.8%
	⑤ 特に要望はない	10.5%	4.0%
	⑥ その他[自由記入]	0.6%	0.8%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

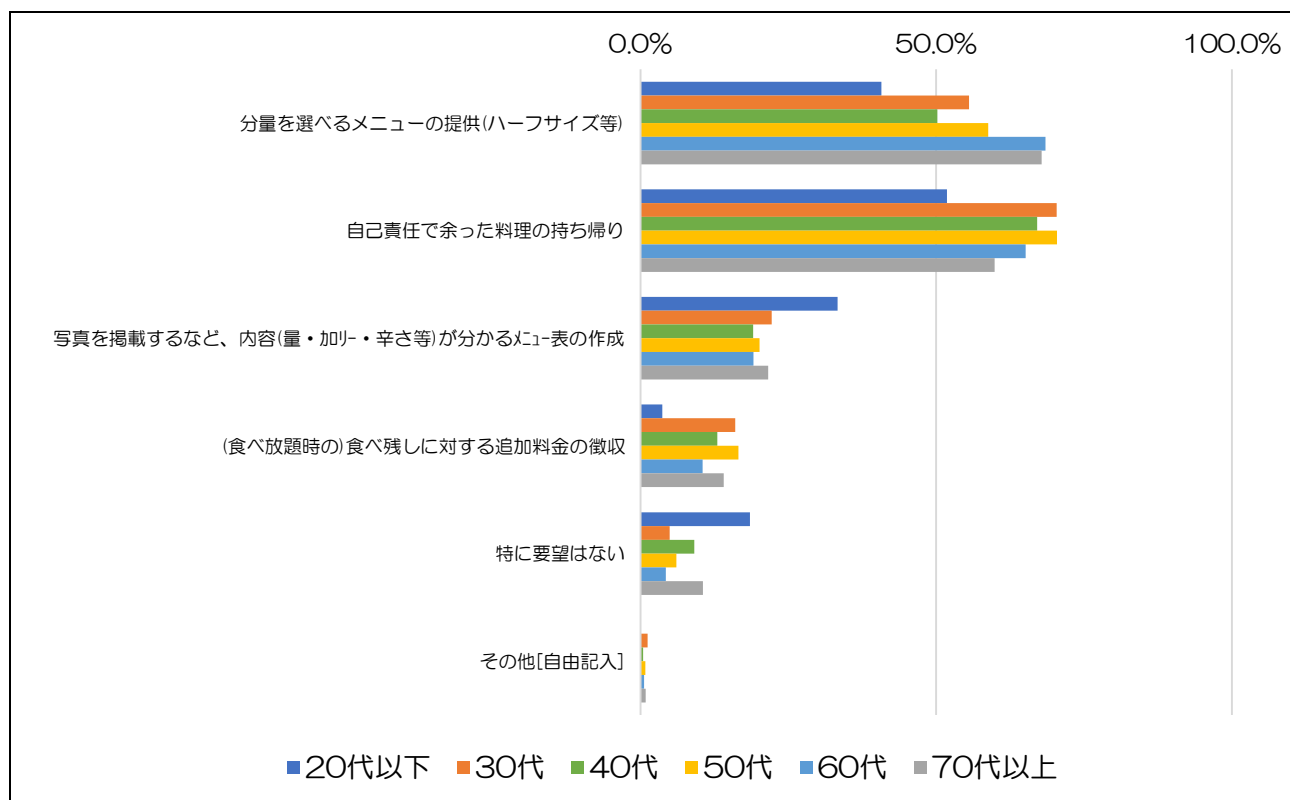


【問 16 年代】

飲食店に対する意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	11件	45件	116件	213件	222件	154件
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	14件	57件	155件	255件	211件	136件
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	9件	18件	44件	73件	62件	49件
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	1件	13件	30件	60件	34件	32件
	⑤ 特に要望はない	5件	4件	21件	22件	14件	24件
	⑥ その他[自由記入]	0件	1件	1件	3件	2件	2件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	40.7%	55.6%	50.2%	58.8%	68.5%	67.8%
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	51.9%	70.4%	67.1%	70.4%	65.1%	59.9%
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	33.3%	22.2%	19.0%	20.2%	19.1%	21.6%
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	3.7%	16.0%	13.0%	16.6%	10.5%	14.1%
	⑤ 特に要望はない	18.5%	4.9%	9.1%	6.1%	4.3%	10.6%
	⑥ その他[自由記入]	0.0%	1.2%	0.4%	0.8%	0.6%	0.9%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

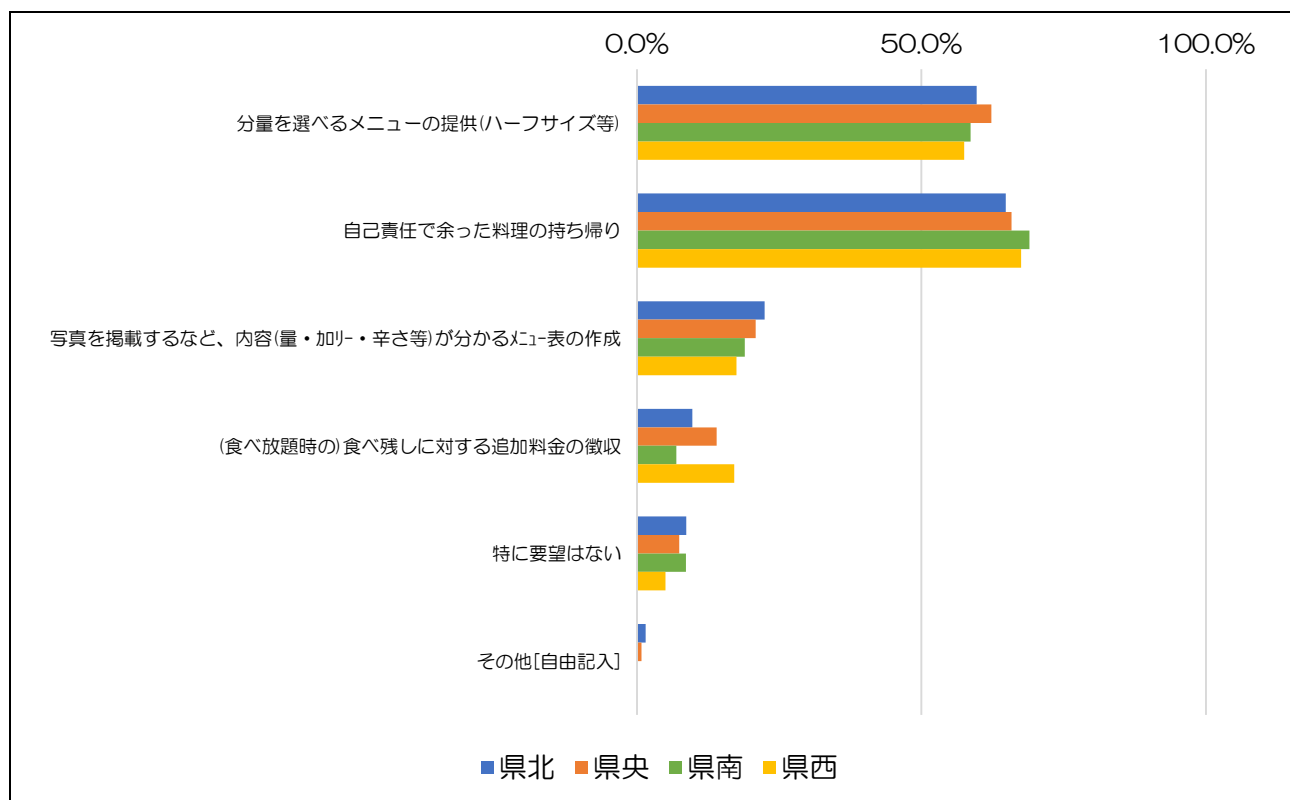


【問 16 住まい】

飲食店に対する意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	117件	472件	34件	138件
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	127件	499件	40件	162件
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	44件	158件	11件	42件
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	19件	106件	4件	41件
	⑤ 特に要望はない	17件	56件	5件	12件
	⑥ その他[自由記入]	3件	6件	0件	0件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	59.7%	62.3%	58.6%	57.5%
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	64.8%	65.8%	69.0%	67.5%
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	22.4%	20.8%	19.0%	17.5%
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	9.7%	14.0%	6.9%	17.1%
	⑤ 特に要望はない	8.7%	7.4%	8.6%	5.0%
	⑥ その他[自由記入]	1.5%	0.8%	0.0%	0.0%
	回答数	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

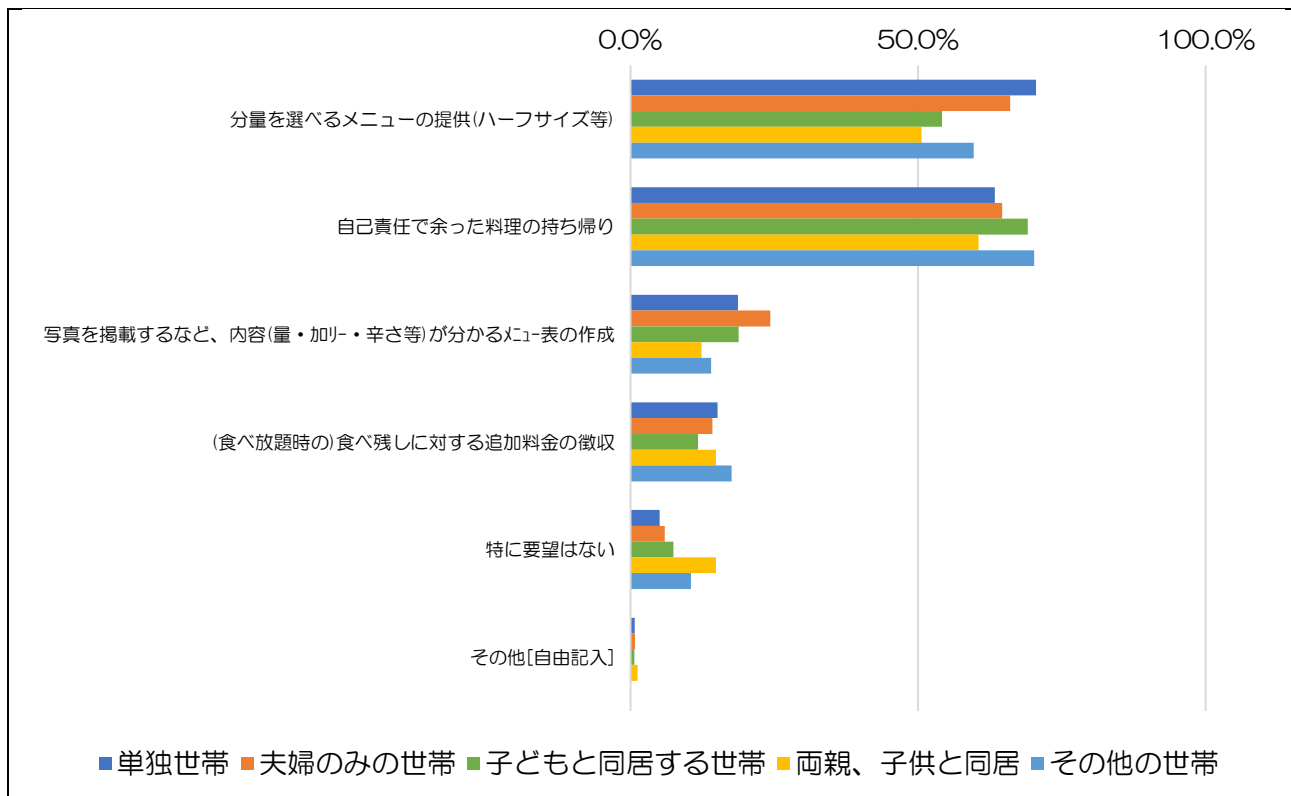


【問 16 世帯構成】

飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

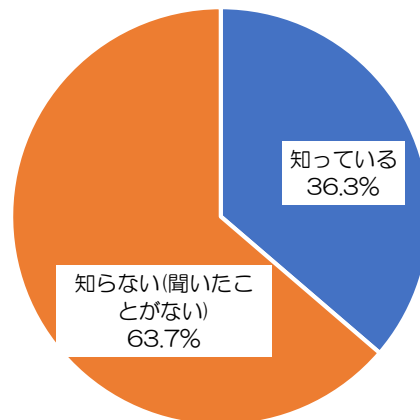
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	98件	334件	254件	41件	34件
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	88件	327件	324件	49件	40件
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	26件	123件	88件	10件	8件
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	21件	72件	55件	12件	10件
	⑤ 特に要望はない	7件	30件	35件	12件	6件
	⑥ その他[自由記入]	1件	4件	3件	1件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	70.5%	66.0%	54.2%	50.6%	59.6%
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	63.3%	64.6%	69.1%	60.5%	70.2%
	③ 写真を掲載するなど、内容(量・加リー・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	18.7%	24.3%	18.8%	12.3%	14.0%
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	15.1%	14.2%	11.7%	14.8%	17.5%
	⑤ 特に要望はない	5.0%	5.9%	7.5%	14.8%	10.5%
	⑥ その他[自由記入]	0.7%	0.8%	0.6%	1.2%	0.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問17-1 宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。		
① 知っている	455件	36.3%
② 知らない(聞いたことがない)	797件	63.7%
回答数	1,252件	-



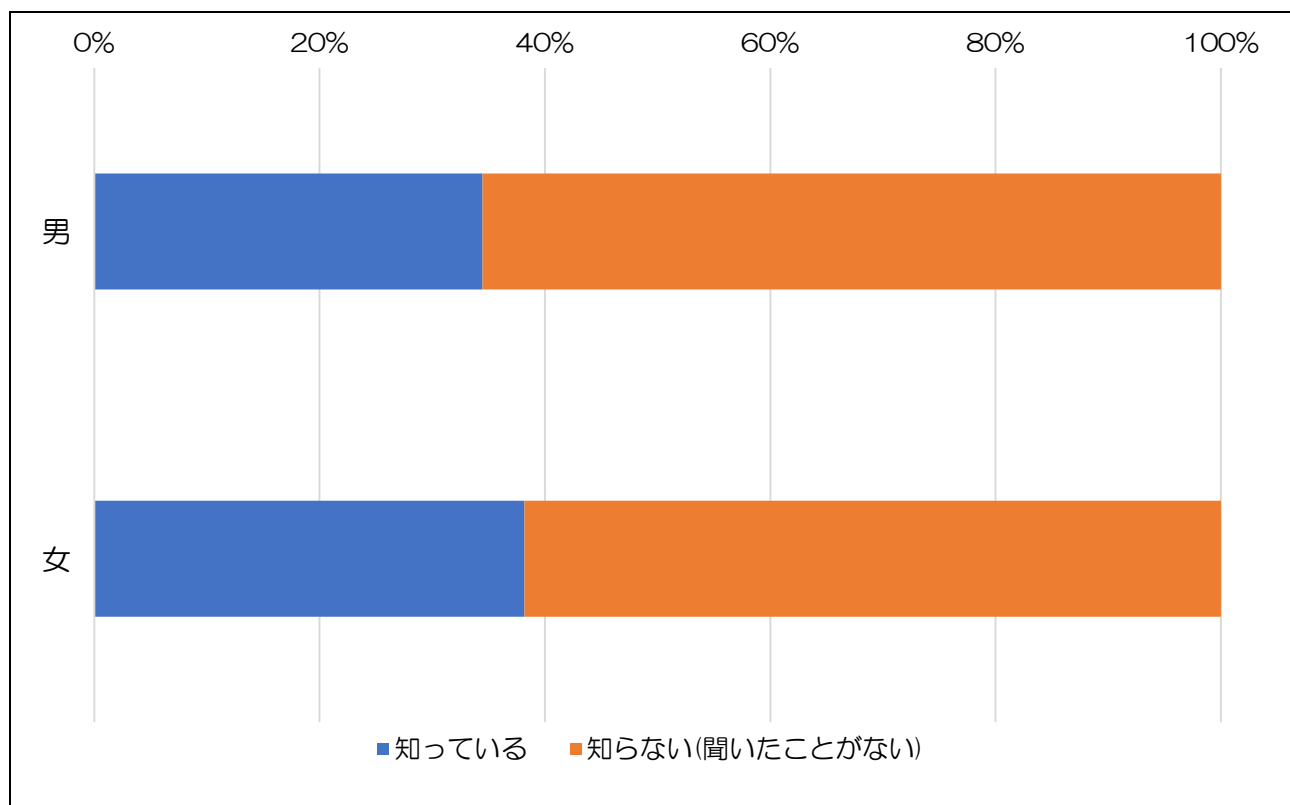
宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」については、「知らない(聞いたことがない)」が63.7%と最も高く、次いで「知っている」36.3%となっている。

また、属性別の回答において、差はあまりみられなかった。

【問 17-1 性別】

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。			
		男	女
回 答 数	① 知っている	214件	241件
	② 知らない(聞いたことがない)	407件	390件
	回答数	621件	631件
割 合	① 知っている	34.5%	38.2%
	② 知らない(聞いたことがない)	65.5%	61.8%
	回答数	100.0%	100.0%

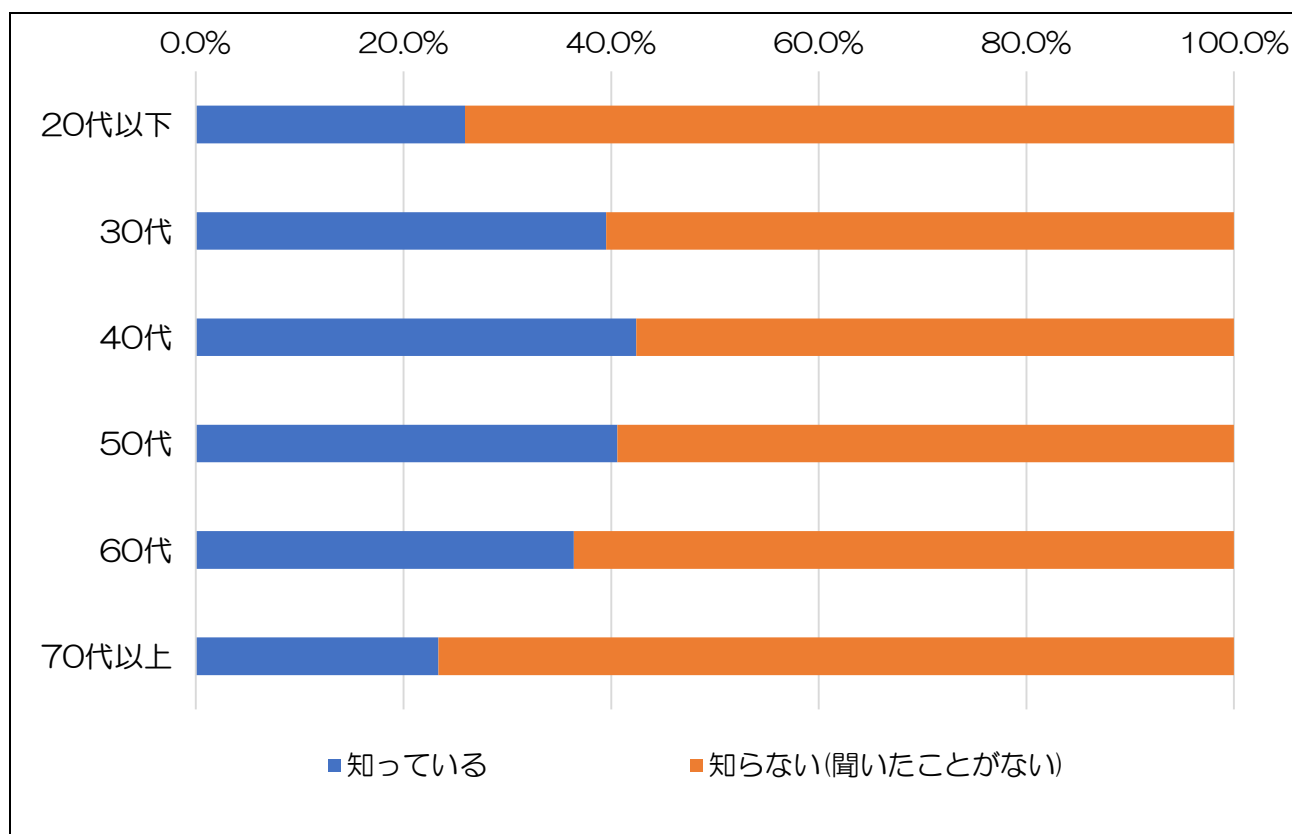
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 17-1 年代】

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。							
		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回 答 数	① 知っている	7件	32件	98件	147件	118件	53件
	② 知らない(聞いたことがない)	20件	49件	133件	215件	206件	174件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割 合	① 知っている	25.9%	39.5%	42.4%	40.6%	36.4%	23.3%
	② 知らない(聞いたことがない)	74.1%	60.5%	57.6%	59.4%	63.6%	76.7%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

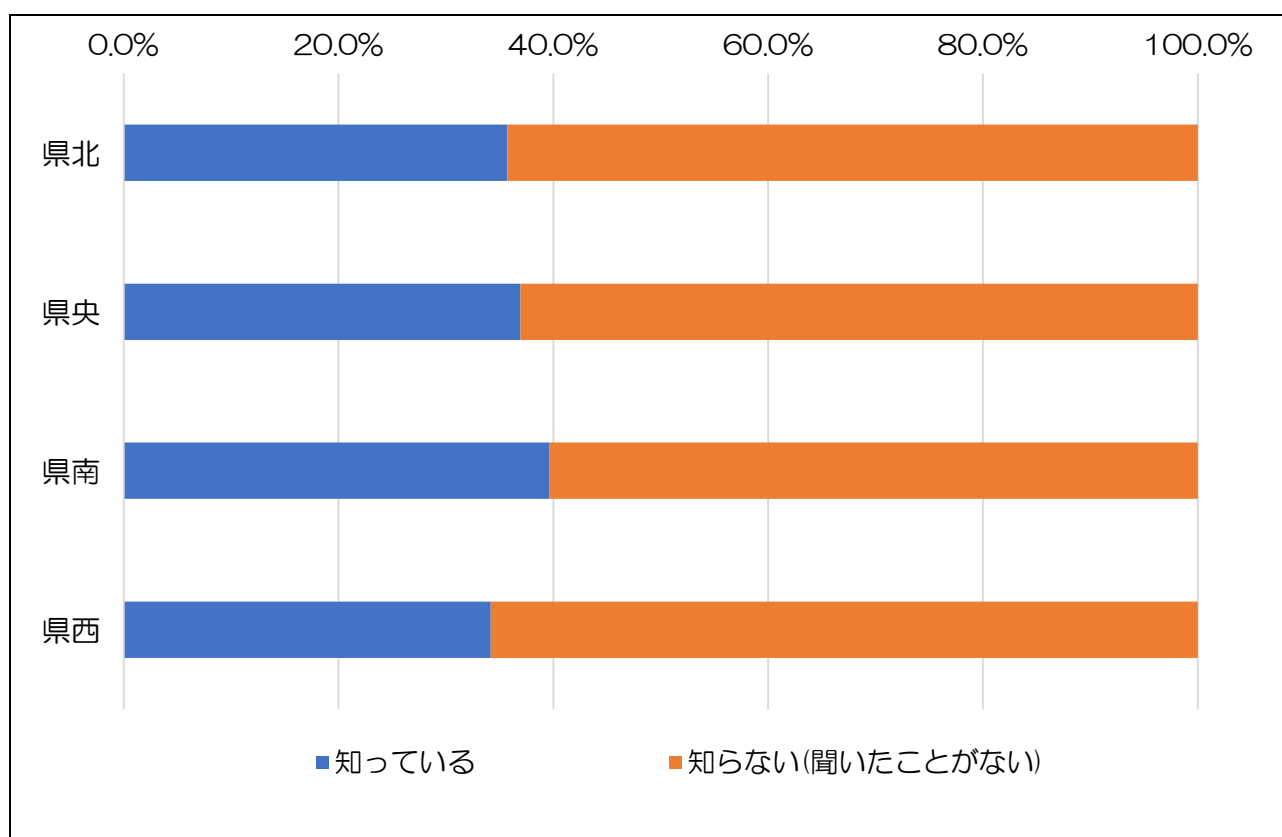
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 17-1 住まい】

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。					
		県北	県央	県南	県西
回 答 数	① 知っている	70件	280件	23件	82件
	② 知らない(聞いたことがない)	126件	478件	35件	158件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割 合	① 知っている	35.7%	36.9%	39.7%	34.2%
	② 知らない(聞いたことがない)	64.3%	63.1%	60.3%	65.8%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

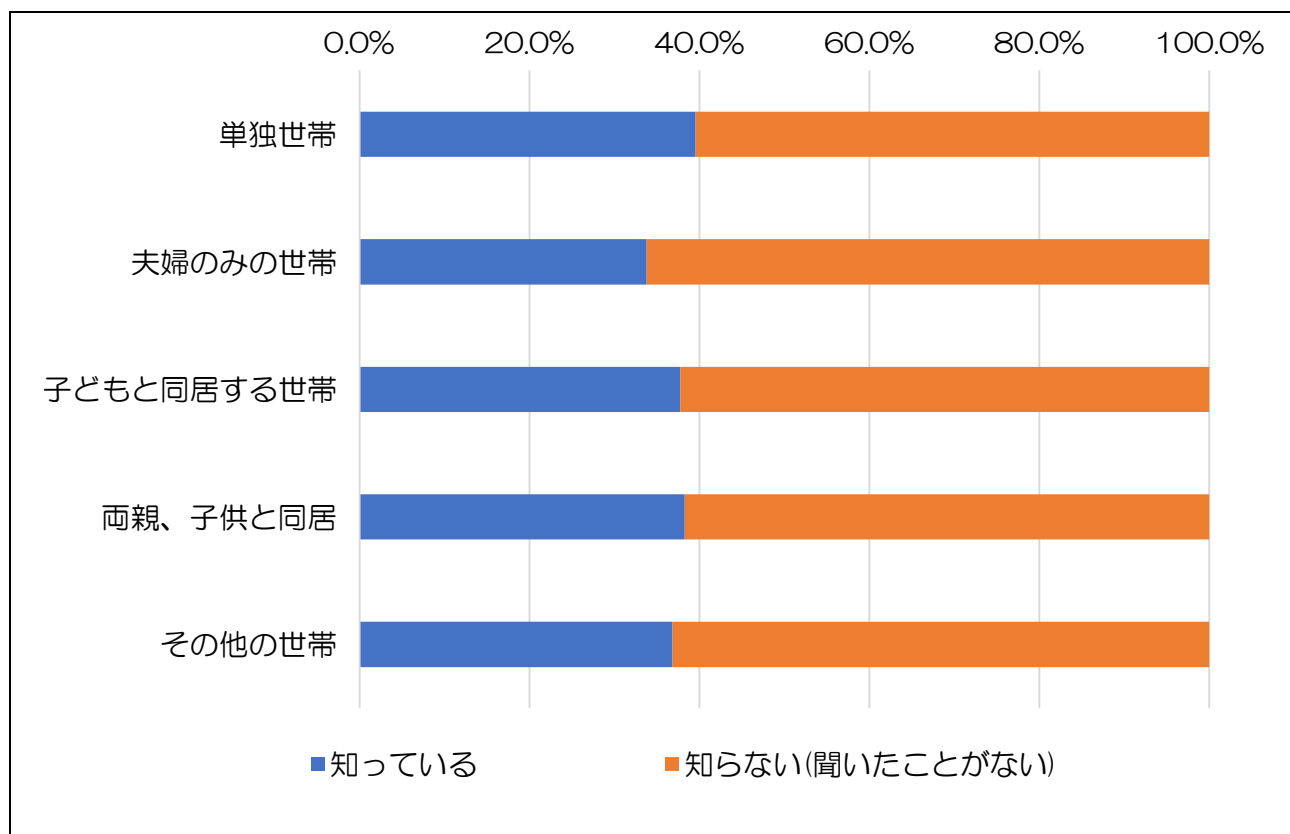
※回答割合は回答者属性に対する割合。



【問 17-1 世帯構成】

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。						
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回 答 数	① 知っている	55件	171件	177件	31件	21件
	② 知らない(聞いたことがない)	84件	335件	292件	50件	36件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割 合	① 知っている	39.6%	33.8%	37.7%	38.3%	36.8%
	② 知らない(聞いたことがない)	60.4%	66.2%	62.3%	61.7%	63.2%
	回答数	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

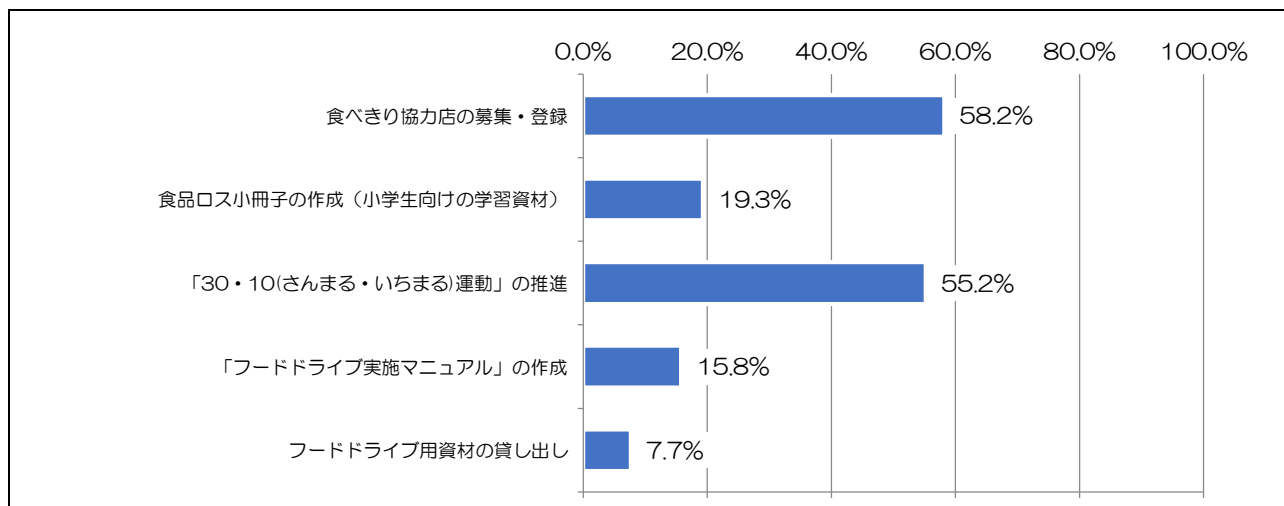
※回答割合は回答者属性に対する割合。



問17-2 (17-1で「知っている」と回答した方)

知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。

(17-1で「知っている」と回答した方) 知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。		
① 食べきり協力店の募集・登録	265件	58.2%
② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	88件	19.3%
③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	251件	55.2%
④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	72件	15.8%
⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	35件	7.7%
回答数	455件	-



知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容は、「食べきり協力店の募集・登録」が58.2%と最も高く、次いで「『30・10(さんまる・いちまる)運動』の推進」55.2%、「食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）」19.3%となっている。

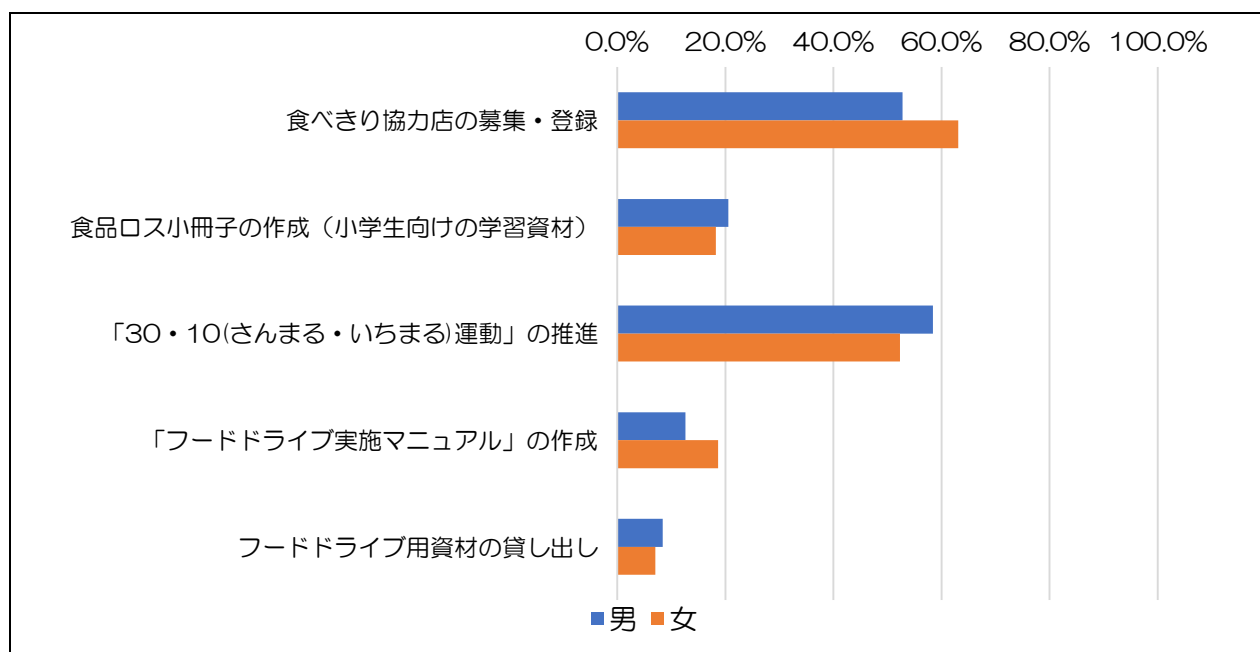
また、属性別の回答においては、男性、30代・70代以上、県北・県南・県西、子どもと同居する世帯については、「『30・10(さんまる・いちまる)運動』の推進」が最も高く、属性によってばらつきがみられた。

【問 17-2 性別】

知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。

		男	女
回答数	① 食べきり協力店の募集・登録	113件	152件
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	44件	44件
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	125件	126件
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	27件	45件
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	18件	17件
	回答数	214件	241件
割合	① 食べきり協力店の募集・登録	52.8%	63.1%
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	20.6%	18.3%
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	58.4%	52.3%
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	12.6%	18.7%
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	8.4%	7.1%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

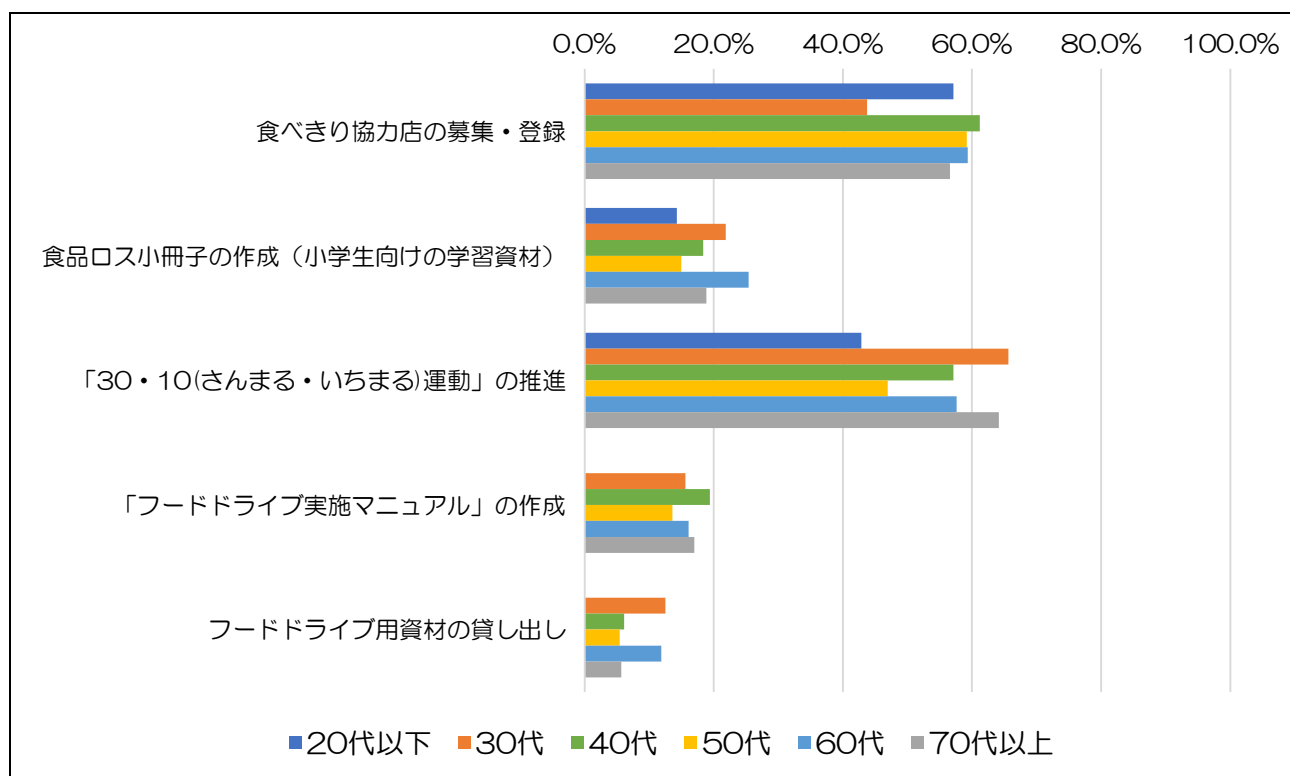


【問 17-2 年代】

知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 食べきり協力店の募集・登録	4件	14件	60件	87件	70件	30件
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	1件	7件	18件	22件	30件	10件
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	3件	21件	56件	69件	68件	34件
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	0件	5件	19件	20件	19件	9件
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	0件	4件	6件	8件	14件	3件
	回答数	7件	32件	98件	147件	118件	53件
割合	① 食べきり協力店の募集・登録	57.1%	43.8%	61.2%	59.2%	59.3%	56.6%
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	14.3%	21.9%	18.4%	15.0%	25.4%	18.9%
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	42.9%	65.6%	57.1%	46.9%	57.6%	64.2%
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	0.0%	15.6%	19.4%	13.6%	16.1%	17.0%
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	0.0%	12.5%	6.1%	5.4%	11.9%	5.7%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

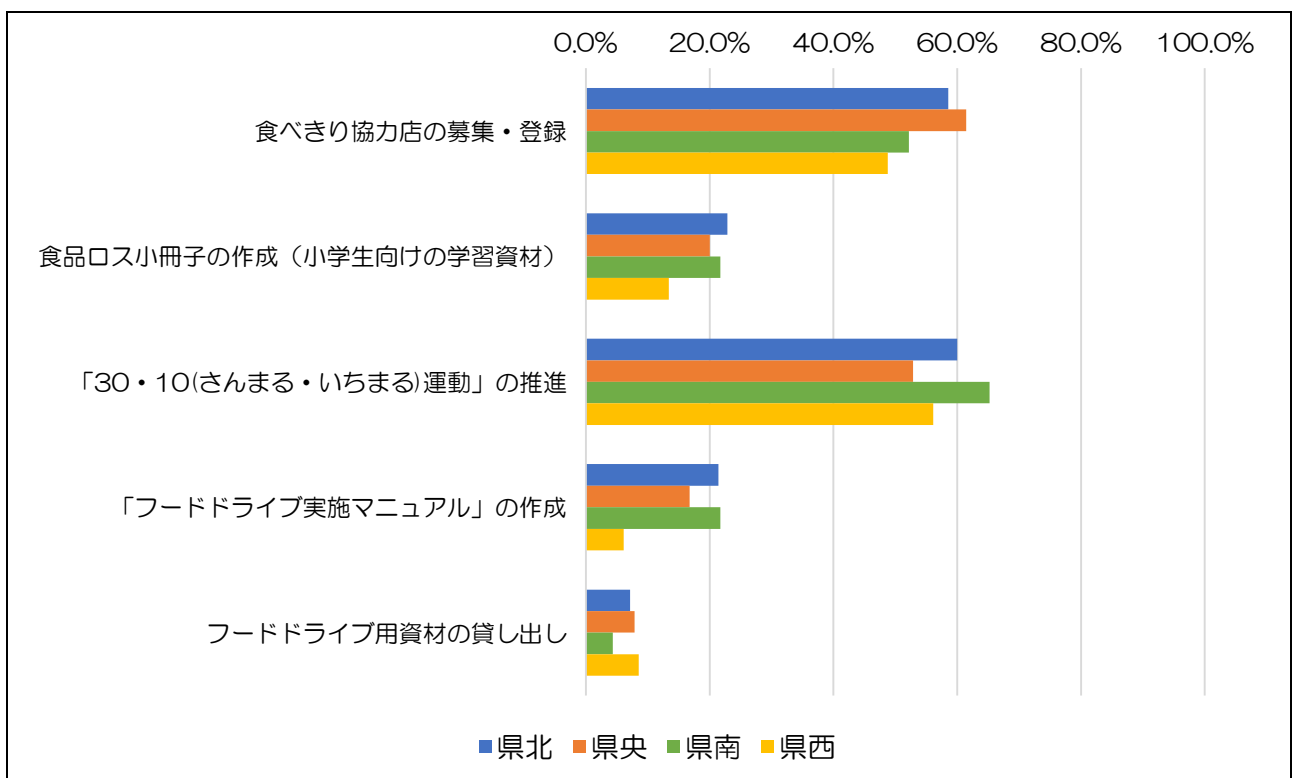


【問 17-2 住まい】

知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 食べきり協力店の募集・登録	41件	172件	12件	40件
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	16件	56件	5件	11件
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	42件	148件	15件	46件
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	15件	47件	5件	5件
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	5件	22件	1件	7件
	回答数	70件	280件	23件	82件
割合	① 食べきり協力店の募集・登録	58.6%	61.4%	52.2%	48.8%
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	22.9%	20.0%	21.7%	13.4%
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	60.0%	52.9%	65.2%	56.1%
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	21.4%	16.8%	21.7%	6.1%
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	7.1%	7.9%	4.3%	8.5%
	回答数	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

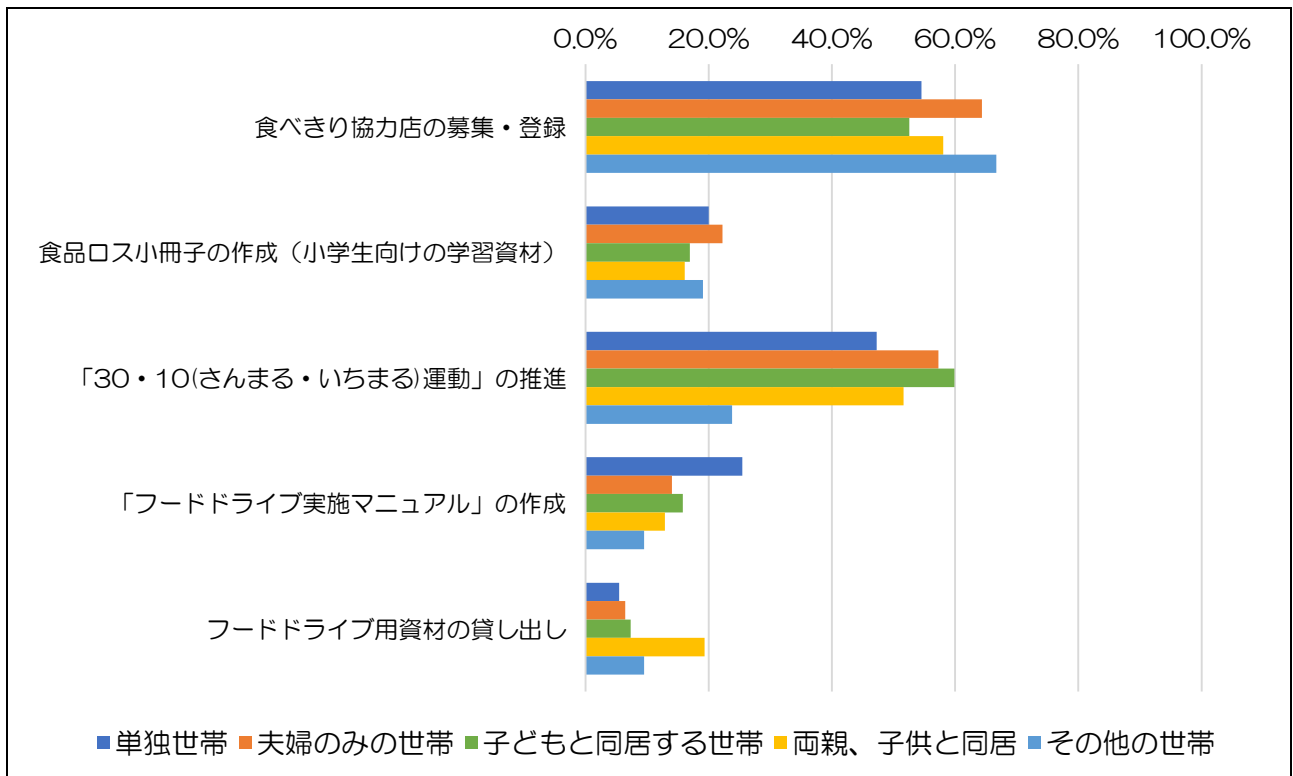


【問 17-2 世帯構成】

知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。

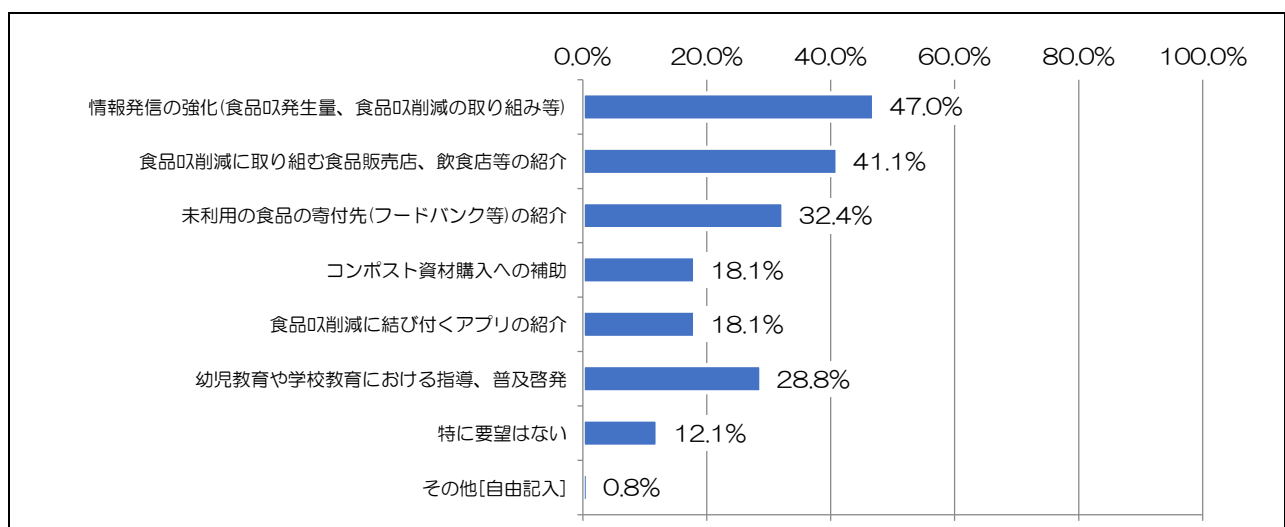
		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 食べきり協力店の募集・登録	30件	110件	93件	18件	14件
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	11件	38件	30件	5件	4件
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	26件	98件	106件	16件	5件
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	14件	24件	28件	4件	2件
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	3件	11件	13件	6件	2件
	回答数	55件	171件	177件	31件	21件
割合	① 食べきり協力店の募集・登録	54.5%	64.3%	52.5%	58.1%	66.7%
	② 食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	20.0%	22.2%	16.9%	16.1%	19.0%
	③ 「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	47.3%	57.3%	59.9%	51.6%	23.8%
	④ 「フードドライブ実施マニュアル」の作成	25.5%	14.0%	15.8%	12.9%	9.5%
	⑤ フードドライブ用資材の貸し出し	5.5%	6.4%	7.3%	19.4%	9.5%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



問18 行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）		
① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	588件	47.0%
② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	515件	41.1%
③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	406件	32.4%
④ コンポスト資材購入への補助	227件	18.1%
⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	226件	18.1%
⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	360件	28.8%
⑦ 特に要望はない	152件	12.1%
⑧ その他[自由記入]	10件	0.8%
回答数	1,252件	-



行政に対しての意見や要望は、「情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)」が47%と最も高く、次いで「食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介」41.1%、「未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介」32.4%となっている。

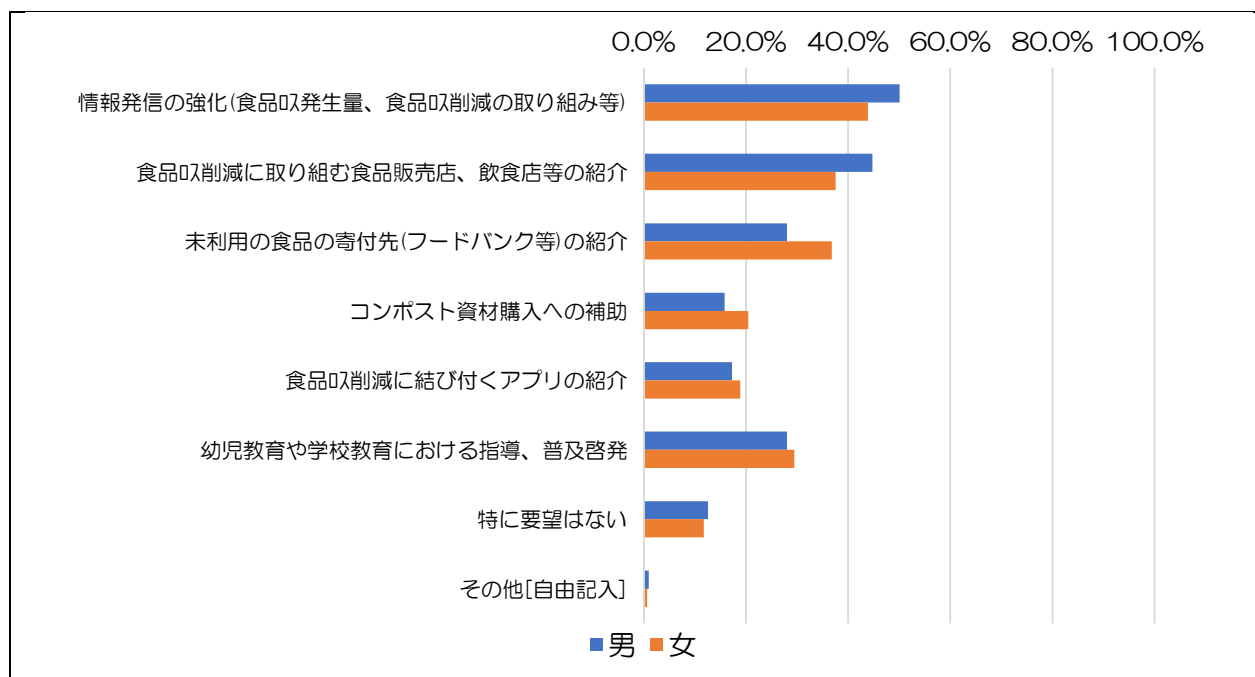
また、属性別の回答において、30代は「幼児教育や学校教育における指導、普及啓発」が、70代以上は「食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介」が最も高くなっており、その他の属性においては、あまり差はみられなかった。

【問 18 性別】

行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		男	女
回答数	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	311件	277件
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	278件	237件
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	174件	232件
	④ コンポスト資材購入への補助	98件	129件
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	107件	119件
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	174件	186件
	⑦ 特に要望はない	78件	74件
	⑧ その他[自由記入]	6件	4件
	回答数	621件	631件
割合	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	50.1%	43.9%
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	44.8%	37.6%
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	28.0%	36.8%
	④ コンポスト資材購入への補助	15.8%	20.4%
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	17.2%	18.9%
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	28.0%	29.5%
	⑦ 特に要望はない	12.6%	11.7%
	⑧ その他[自由記入]	1.0%	0.6%
	回答数	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

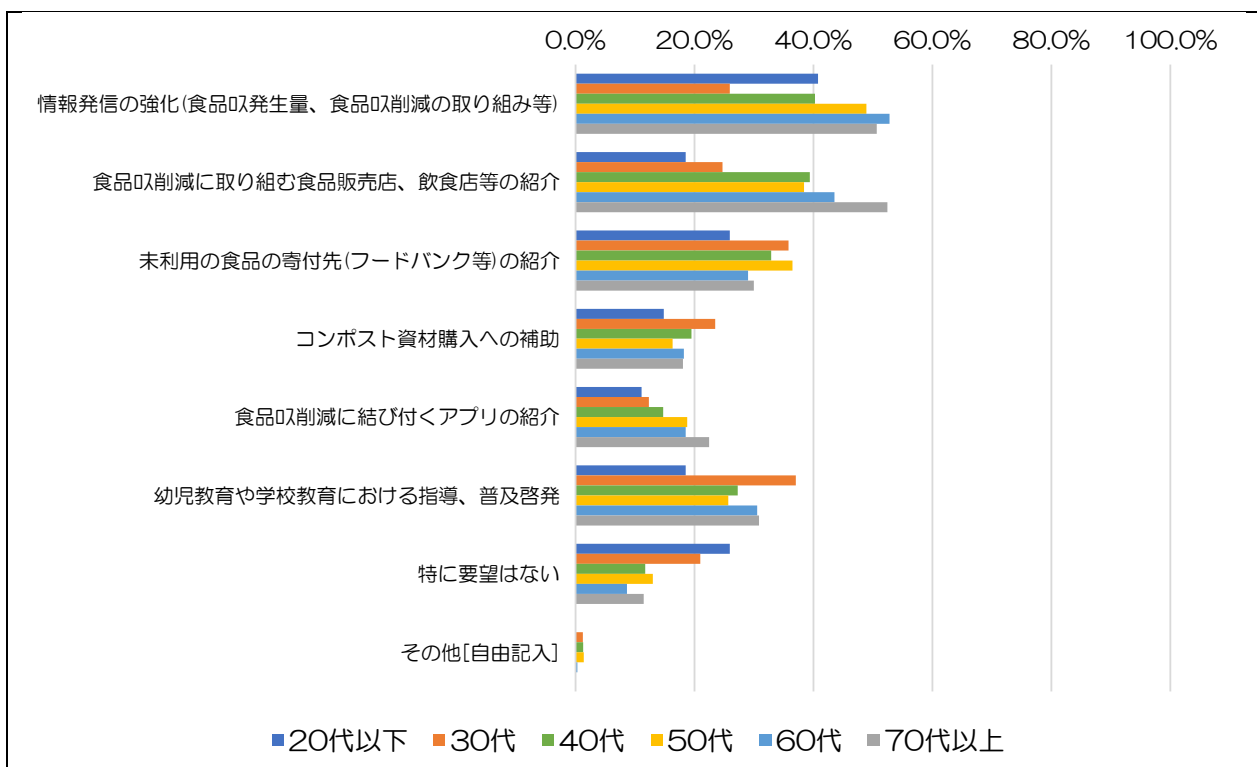


【問 18 年代】

行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		20代以下	30代	40代	50代	60代	70代以上
回答数	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	11件	21件	93件	177件	171件	115件
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	5件	20件	91件	139件	141件	119件
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	7件	29件	76件	132件	94件	68件
	④ コンポスト資材購入への補助	4件	19件	45件	59件	59件	41件
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	3件	10件	34件	68件	60件	51件
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	5件	30件	63件	93件	99件	70件
	⑦ 特に要望はない	7件	17件	27件	47件	28件	26件
	⑧ その他[自由記入]	0件	1件	3件	5件	1件	0件
	回答数	27件	81件	231件	362件	324件	227件
割合	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	40.7%	25.9%	40.3%	48.9%	52.8%	50.7%
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	18.5%	24.7%	39.4%	38.4%	43.5%	52.4%
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	25.9%	35.8%	32.9%	36.5%	29.0%	30.0%
	④ コンポスト資材購入への補助	14.8%	23.5%	19.5%	16.3%	18.2%	18.1%
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	11.1%	12.3%	14.7%	18.8%	18.5%	22.5%
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	18.5%	37.0%	27.3%	25.7%	30.6%	30.8%
	⑦ 特に要望はない	25.9%	21.0%	11.7%	13.0%	8.6%	11.5%
	⑧ その他[自由記入]	0.0%	1.2%	1.3%	1.4%	0.3%	0.0%
	回答数	-	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

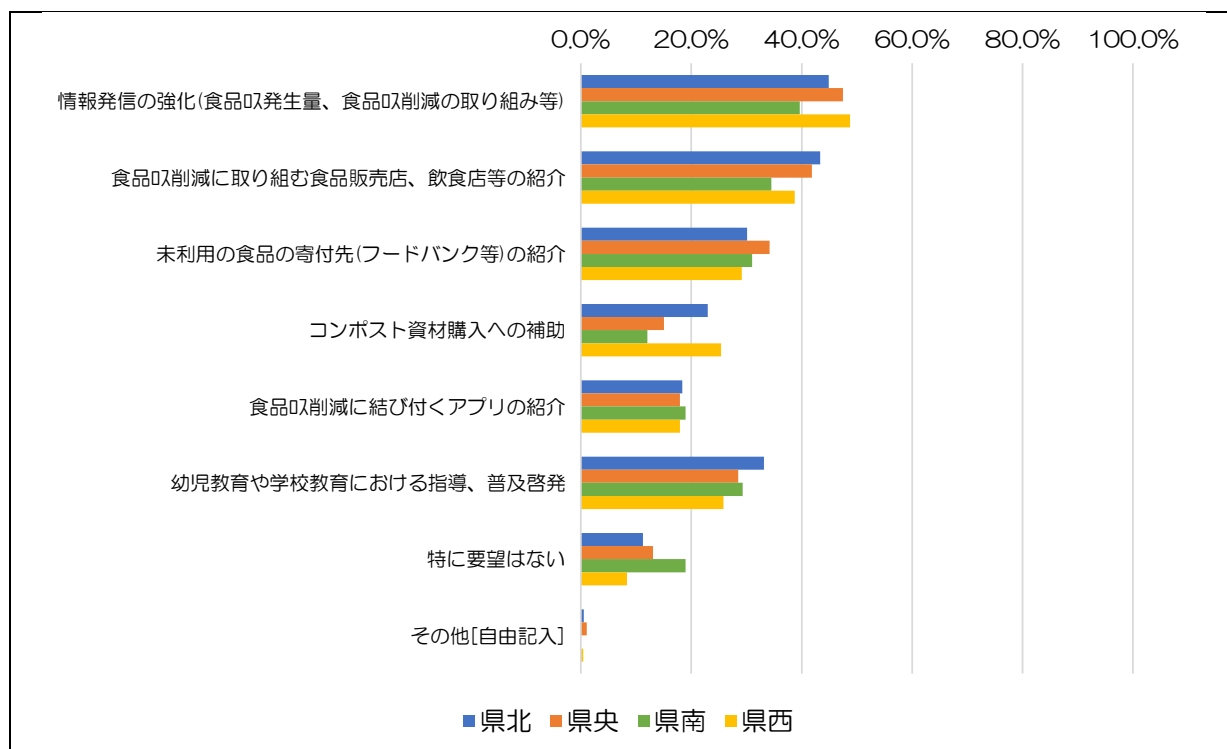


【問 18 住まい】

行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		県北	県央	県南	県西
回答数	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	88件	360件	23件	117件
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	85件	317件	20件	93件
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	59件	259件	18件	70件
	④ コンポスト資材購入への補助	45件	114件	7件	61件
	⑤ 食品ロス削減に結びつくアプリの紹介	36件	136件	11件	43件
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	65件	216件	17件	62件
	⑦ 特に要望はない	22件	99件	11件	20件
	⑧ その他[自由記入]	1件	8件	0件	1件
	回答数	196件	758件	58件	240件
割合	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	44.9%	47.5%	39.7%	48.8%
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	43.4%	41.8%	34.5%	38.8%
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	30.1%	34.2%	31.0%	29.2%
	④ コンポスト資材購入への補助	23.0%	15.0%	12.1%	25.4%
	⑤ 食品ロス削減に結びつくアプリの紹介	18.4%	17.9%	19.0%	17.9%
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	33.2%	28.5%	29.3%	25.8%
	⑦ 特に要望はない	11.2%	13.1%	19.0%	8.3%
	⑧ その他[自由記入]	0.5%	1.1%	0.0%	0.4%
	回答数	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。

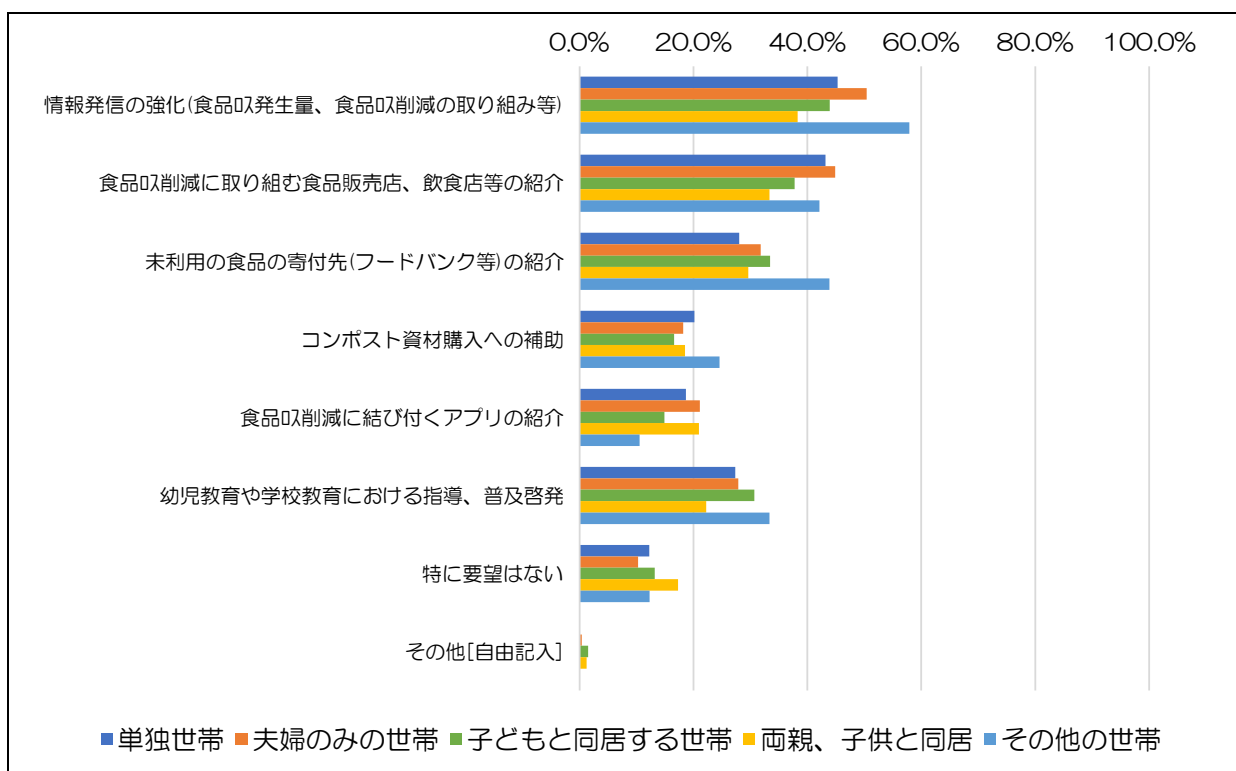


【問 18 世帯構成】

行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		単独世帯	夫婦のみの世帯	子どもと同居する世帯	両親、子供と同居	その他の世帯
回答数	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	63件	255件	206件	31件	33件
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	60件	227件	177件	27件	24件
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	39件	161件	157件	24件	25件
	④ コンポスト資材購入への補助	28件	92件	78件	15件	14件
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	26件	107件	70件	17件	6件
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	38件	141件	144件	18件	19件
	⑦ 特に要望はない	17件	52件	62件	14件	7件
	⑧ その他[自由記入]	0件	2件	7件	1件	0件
	回答数	139件	506件	469件	81件	57件
割合	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	45.3%	50.4%	43.9%	38.3%	57.9%
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	43.2%	44.9%	37.7%	33.3%	42.1%
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	28.1%	31.8%	33.5%	29.6%	43.9%
	④ コンポスト資材購入への補助	20.1%	18.2%	16.6%	18.5%	24.6%
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	18.7%	21.1%	14.9%	21.0%	10.5%
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	27.3%	27.9%	30.7%	22.2%	33.3%
	⑦ 特に要望はない	12.2%	10.3%	13.2%	17.3%	12.3%
	⑧ その他[自由記入]	0.0%	0.4%	1.5%	1.2%	0.0%
	回答数	-	-	-	-	-

※回答割合は回答者属性に対する割合。



3 回答結果（クロス集計）

（１）食品ロスの発生状況との関連性

問 8	ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。【発生状況】
問 1	あなた、またはあなたのご家庭での食材の【購入頻度】について教えてください。
問 2	あなた、またはあなたのご家庭での食費の【節約状況】について教えてください。
問 3	【食事のスタイル】について、どのような食事が中心ですか。
問 9	あなたが、家庭で【捨ててしまいがちな食品】を教えてください。

購入頻度別の発生状況

- 購入頻度が「ほぼ毎日」「週 4～5 回程度」「週 2～3 回程度」「週 1 回程度」の回答者は、全体集計と同様に「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」が最も高い結果であった。
- 「家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入」「その他」の回答者については、「食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)」が最も高い結果となっていた。

節約状況別の発生状況

- 節約状況別においても、全体集計と同様に「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」が最も高い結果であった。

食事のスタイル別の発生状況

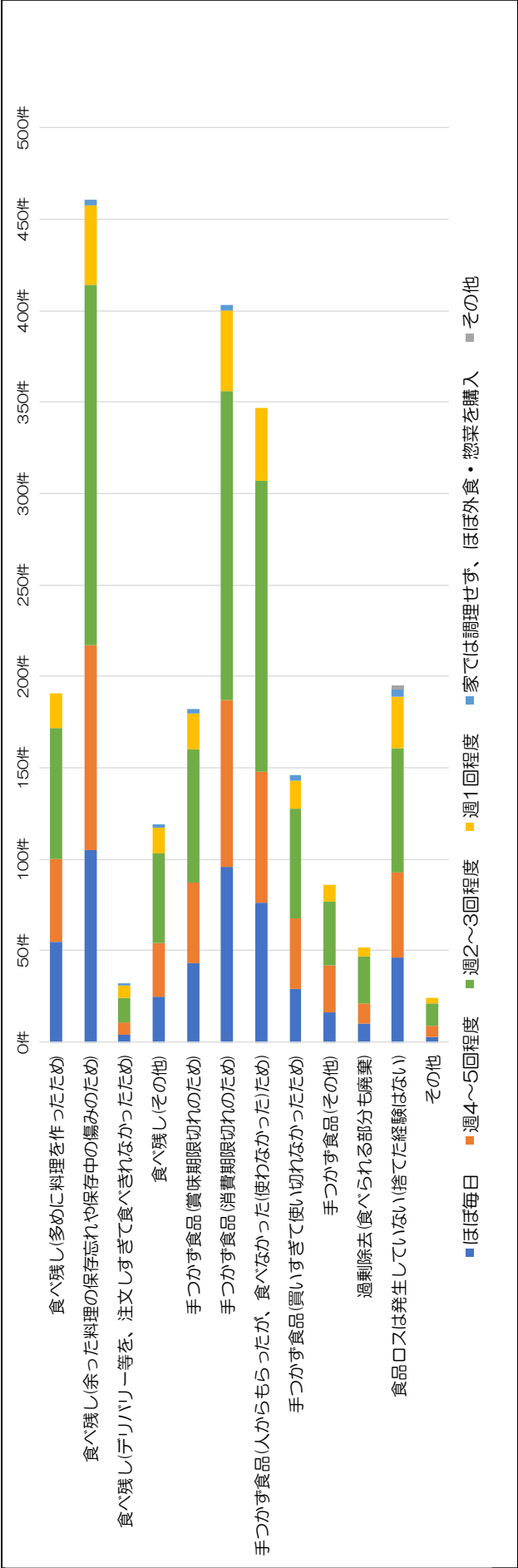
- 「自宅で調理して食べる」「自宅で調理不要なレトルト食品等の保存食品を食べる」の回答者は、全体集計と同様に「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」が最も高い結果であった。
- 「お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する」「外食」「その他」の回答者については、「手つかず食品(消費期限切れのため)」が最も高い結果であった。

捨ててしまいがちな食品の発生状況

- 「野菜類」「惣菜類」「パン類」「乳製品」「果物類」「その他」の回答者は、全体集計と同様に「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」が最も高い結果であった。
- 「豆腐、納豆」「調味料、油」「肉類」「粉類(小麦相当)」「レトルト食品、缶詰」「麺類」「飲料、酒類」の回答者については、「手つかず食品(消費期限切れのため)」が最も高い結果であった。
- 「菓子類」「飲料、酒類」「その他」の回答者については、「手つかず食品(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)」が最も高い結果であった。
- 問 9 における「全く捨てていない」の回答割合と、問 8 における「食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)」の割合は概ね同等であった。

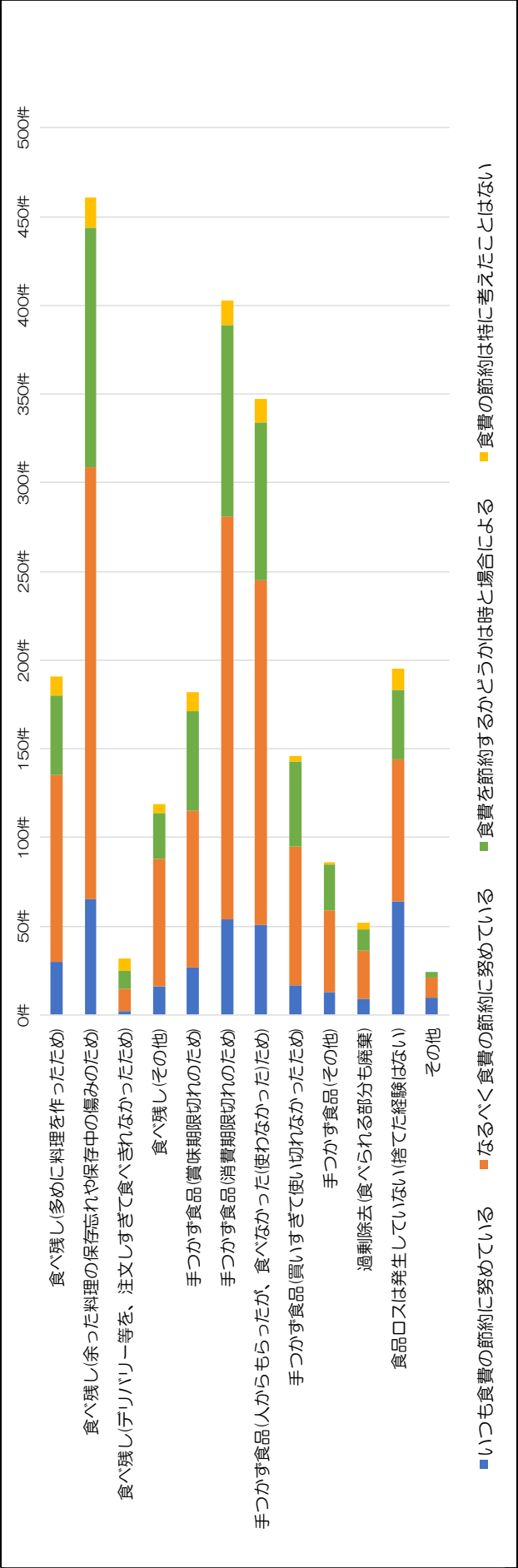
【クロス集計】購入頻度別の発生状況

		食べ残し			手つかず食品の廃棄			過剰除去	食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	その他	回答数
		多めに料理を 作ったため	余った料理の保 存忘れや保存中 の腐みのため	デリバリー等 を、注文しすぎ て食べきれな かったため	その他	賞味期限切れの ため	消費期限切れの ため	人がもらった が、食べなかつ たため	買いすぎて使い 切れなかったた め	その他	
回 答 数	① ほぼ毎日	55件	105件	4件	25件	43件	96件	76件	29件	16件	270件
	② 週4～5回程度	45件	112件	7件	29件	44件	91件	72件	39件	26件	285件
	③ 週2～3回程度	72件	197件	13件	49件	73件	169件	159件	60件	35件	548件
	④ 週1回程度	19件	44件	7件	14件	20件	44件	40件	15件	9件	135件
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	0件	3件	1件	2件	2件	3件	0件	3件	0件	12件
	⑥ その他	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	2件



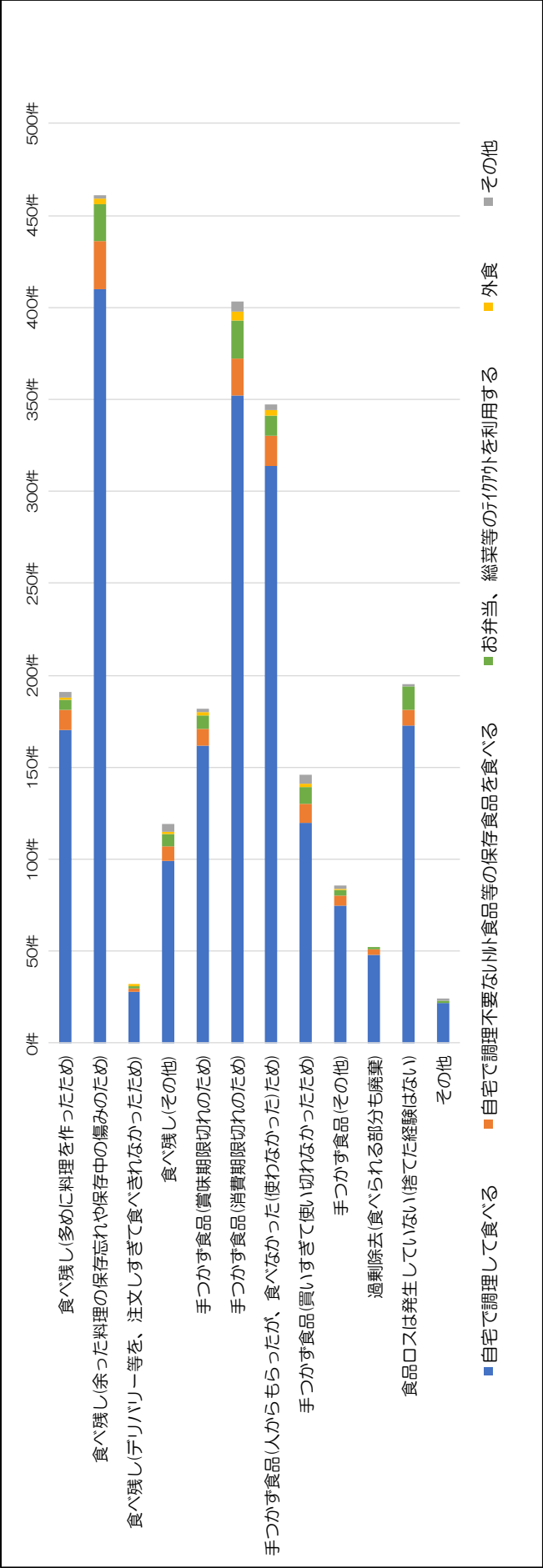
【クロス集計】節約状況別の発生状況

		食へ残し				手つかず食品の廃棄				過剰除去	食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	その他	回答数
		多めに料理を作ったため	余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため	デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため	その他	賞味期限切れのため	消費期限切れのため	人からもらったが、食べなかったため	買いすぎて使い切れなかったため				
①	いつも食費の節約に努めている	30件	65件	2件	16件	27件	54件	51件	17件	9件	64件	10件	240件
②	なるべく食費の節約に努めている	105件	244件	13件	72件	88件	227件	194件	78件	27件	80件	11件	660件
③	食費を節約するかどうかは時と場合による	45件	135件	10件	26件	56件	108件	89件	48件	12件	39件	3件	304件
④	食費の節約は特に考えたことはない	11件	17件	7件	5件	11件	14件	13件	3件	4件	12件	0件	48件
回答数													



【クロス集計】食事のスタイル別の発生状況

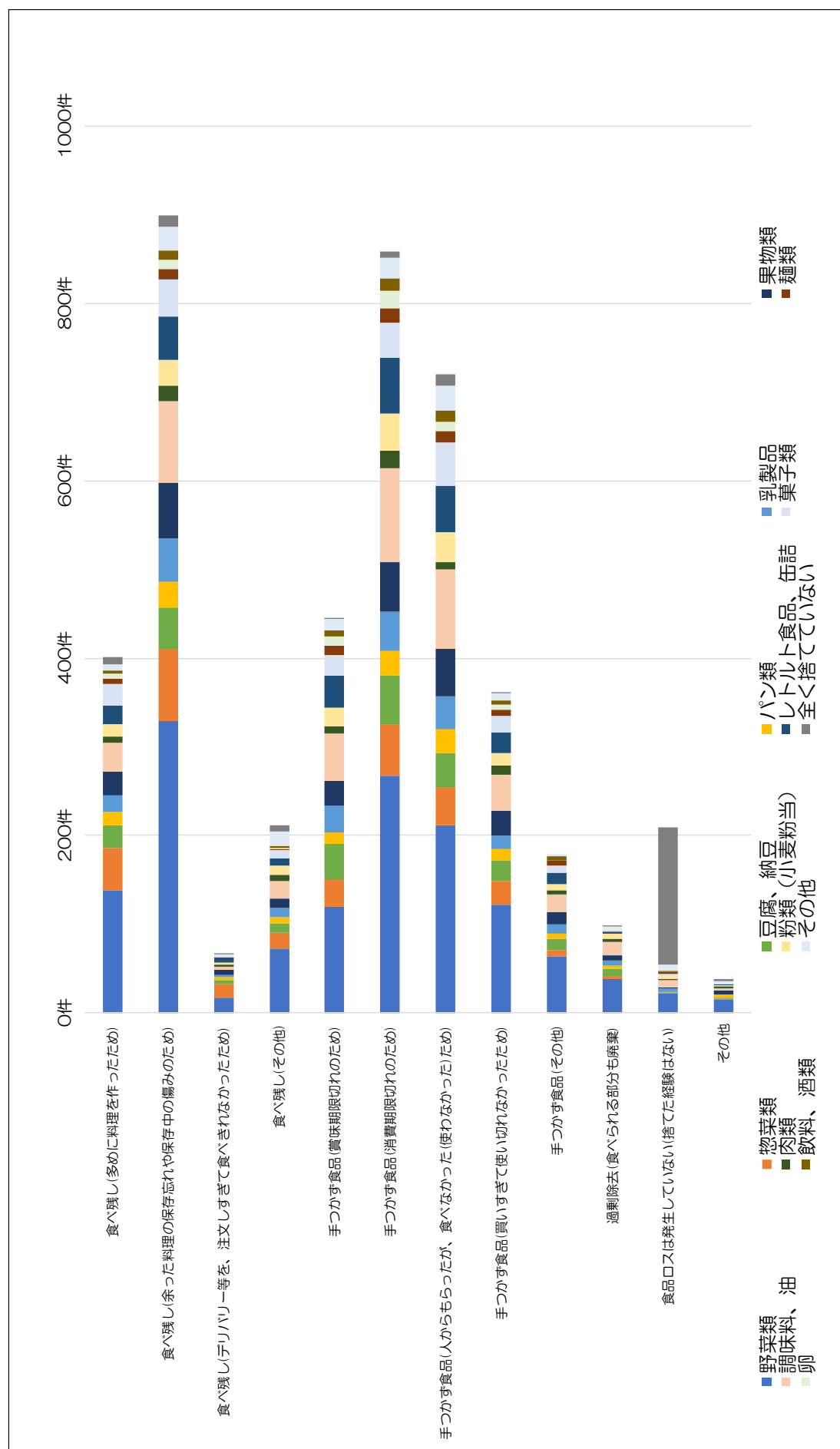
回答数		食へ残し				手つかず食品の廃棄				過剰除去	食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	その他	回答数	
		多めに料理を作ったため	余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため	デリバリー等を注文しすぎて食べきれなかったため	その他	賞味期限切れのため	消費期限切れのため	人からもらったが、食べなかったため	買いすぎて使い切れなかったため					その他
①	自宅で調理して食べる	170件	410件	28件	99件	162件	352件	314件	120件	75件	48件	173件	22件	1109件
②	自宅で調理不要な小食等の保存食品を食べる	11件	26件	2件	8件	9件	20件	16件	10件	5件	3件	8件	0件	64件
③	お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	6件	20件	1件	7件	7件	21件	11件	9件	3件	1件	13件	1件	57件
④	外食	1件	3件	1件	1件	2件	5件	3件	2件	1件	0件	0件	0件	10件
⑤	その他	3件	2件	0件	4件	2件	5件	3件	5件	2件	0件	1件	1件	12件



【クロス集計】捨ててしまいがちな食品の発生状況（１／２）

	食べ残し				手つかず食品の廃棄				過剰除去	食品ロスは発生していない（捨てた経験はない）	その他	回答数
	多めに料理を作ったため	余った料理の保存忘れや保存中の腐みのため	デリバリー等を注文しすぎて食べきれなかったため	その他	賞味期限切れのため	消費期限切れのため	人からもらったが、食べなかったため	買いすぎて使い切れなかったため				
① 野菜類	138件	329件	17件	72件	120件	267件	212件	122件	63件	38件	22件	685件
② 惣菜類	48件	82件	15件	18件	30件	59件	43件	27件	7件	3件	1件	135件
③ 豆腐、納豆	26件	46件	5件	11件	40件	54件	38件	23件	13件	9件	1件	109件
④ パン類	14件	29件	3件	7件	13件	28件	27件	13件	6件	3件	0件	56件
⑤ 乳製品	19件	49件	3件	10件	30件	45件	37件	15件	11件	6件	3件	94件
⑥ 果物類	27件	63件	5件	11件	29件	55件	54件	28件	14件	6件	2件	112件
⑦ 調味料、油	33件	92件	4件	20件	53件	106件	89件	40件	20件	15件	8件	226件
⑧ 肉類	7件	17件	2件	7件	8件	20件	8件	11件	4件	3件	1件	34件
⑨ 粉類（小麦粉当）	14件	30件	3件	10件	21件	42件	34件	14件	7件	6件	3件	80件
⑩ レトルト食品、缶詰	20件	48件	5件	8件	36件	63件	53件	23件	13件	3件	0件	113件
⑪ 菓子類	25件	42件	3件	9件	23件	39件	49件	19件	8件	2件	3件	88件
⑫ 麺類	6件	12件	0件	2件	11件	17件	12件	7件	6件	0件	2件	35件
⑬ 卵	6件	11件	1件	1件	10件	20件	11件	6件	0件	2件	0件	24件
⑭ 飲料、酒類	3件	10件	0件	2件	7件	13件	13件	4件	4件	0件	1件	26件
⑮ その他	7件	27件	0件	16件	13件	24件	27件	8件	3件	1件	7件	81件
⑯ 全く捨てていない	8件	13件	1件	8件	2件	7件	13件	2件	0件	2件	155件	193件
回答数												

【クロス集計】捨ててしまいがちな食品の発生状況（2／2）



(2) 食品ロス削減に向けた取組状況との関連性

問 10 食品ロスを削減するための取組を行っていますか。【取組状況】	
問 4	「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。 【食品ロス問題への認知】
問 5	食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。【食品ロスと SDGs 関連性への認知】

食品ロス問題への認知度別の取組状況

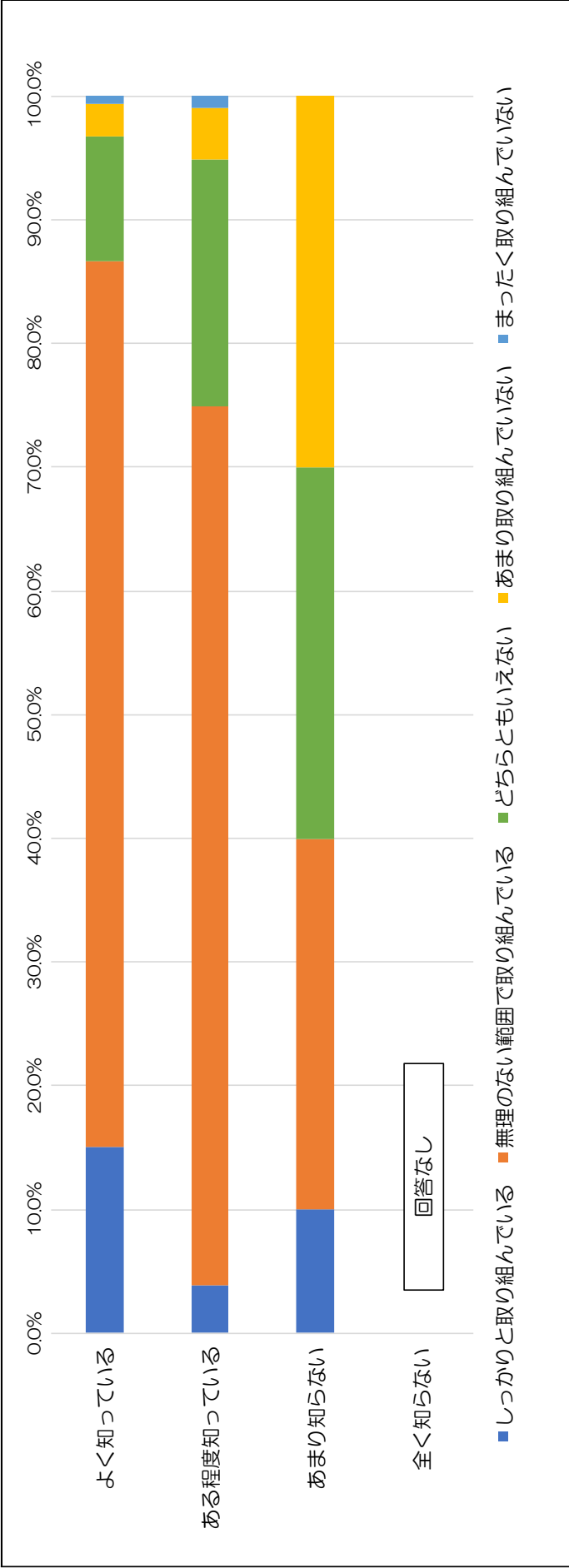
- 食品ロス問題を「よく知っている」「ある程度知っている」回答者は、全体集計と同様に「無理のない範囲で取り組んでいる」が最も高い結果であった。
- 食品ロス問題を「あまり知らない」回答者については、取組状況について「無理のない範囲で取り組んでいる」「どちらともいえない」「あまり取り組んでいない」が同等の割合となっていた。
- 食品ロス問題への認知が高いほど、食品ロス削減への取組について「しっかり取り組んでいる」と「無理のない範囲で取り組んでいる」と回答している割合が大きくなる傾向がみられた。

食品ロスと SDGs 関連性への認知別の取組状況

- 食品ロス削減が SDGs の一つであることについての認知別においても、全体集計と同様に「無理のない範囲で取り組んでいる」が最も高い結果であった。
- 食品ロスと SDGs の関連性の認知が低いほど、食品ロス削減への取組について「しっかり取り組んでいる」と「無理のない範囲で取り組んでいる」と回答している割合が低くなる傾向がみられた。

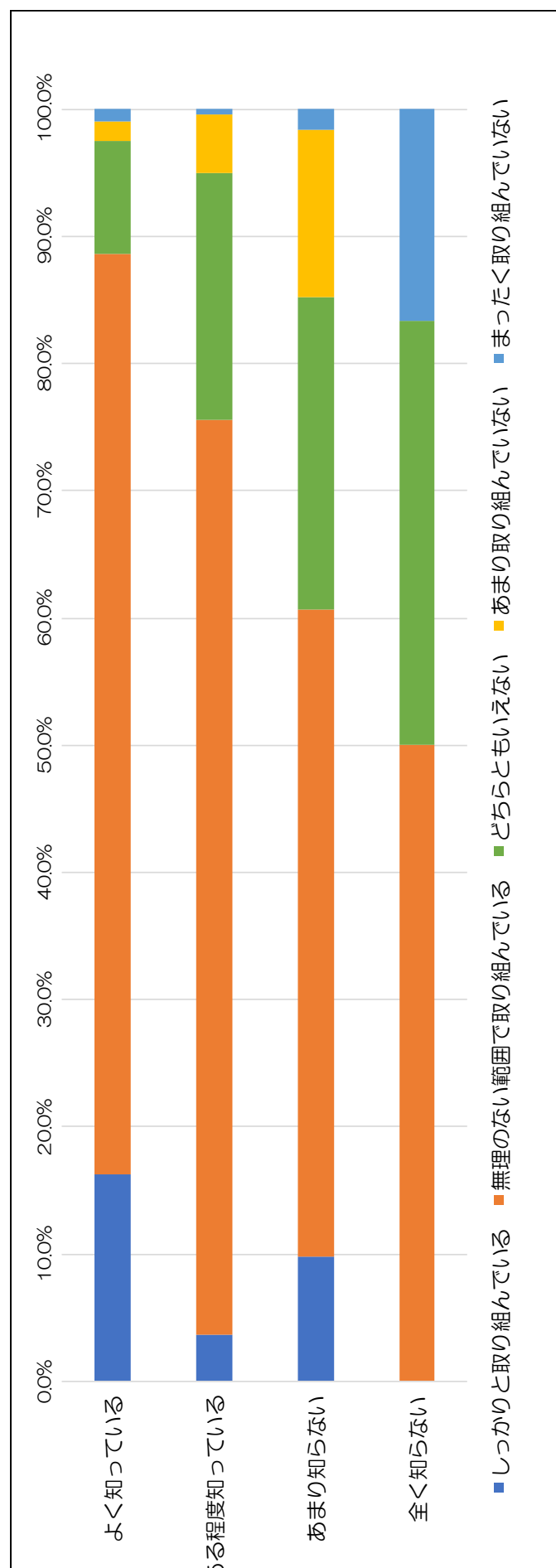
【クロス集計】食品ロス問題への認知度別の取組状況

		しっかりと 取組んでいる	無理のない範囲で 取組んでいる	どちらともいえない	あまり 取組んでいない	まったく 取組んでいない	回答数
回 答 数	① よく知っている	110件	524件	74件	19件	5件	732件
	② ある程度知っている	20件	362件	102件	21件	5件	510件
	③ あまり知らない	1件	3件	3件	3件	0件	10件
	④ 全く知らない	0件	0件	0件	0件	0件	0件
割 合	① よく知っている	15.0%	71.6%	10.1%	2.6%	0.7%	-
	② ある程度知っている	3.9%	71.0%	20.0%	4.1%	1.0%	-
	③ あまり知らない	10.0%	30.0%	30.0%	30.0%	0.0%	-
	④ 全く知らない	-	-	-	-	-	-



【クロス集計】食品ロスとSDGs 関連性への認知別の取組状況

	しっかりと 取り組んでいる	無理のない範囲で 取り組んでいる	どちらともいえない	あまり 取り組んでいない	まったく 取り組んでいない	回答数
① よく知っている	105件	466件	57件	10件	6件	644件
② ある程度知っている	20件	389件	105件	25件	2件	541件
③ あまり知らない	6件	31件	15件	8件	1件	61件
④ 全く知らない	0件	3件	2件	0件	1件	6件
① よく知っている	16.3%	72.4%	8.9%	1.6%	0.9%	-
② ある程度知っている	3.7%	71.9%	19.4%	4.6%	0.4%	-
③ あまり知らない	9.8%	50.8%	24.6%	13.1%	1.6%	-
④ 全く知らない	0.0%	50.0%	33.3%	0.0%	16.7%	-



第3節 前回調査結果との比較

1 前回調査の概要

本調査の結果と、令和3年度に実施している食品ロス実態調査（以下、「前回調査」とする。）の結果の比較を行った。

なお、前回調査の概要及び比較対象となる設問は下記のとおりである。

■図表 2-3-1 前回調査方法の比較

項目	前回調査	本調査
調査方法	インターネット調査	インターネット調査
調査実施期間	令和3年12月13日～21日	令和6年12月13日～26日
調査対象エリア	宮崎県内4地区より選定（6市） 県北：延岡市、日向市 県央：宮崎市 県西：都城市、小林市 県南：日南市	宮崎県内全域 （全26市町）
回答数	400人	1,252人

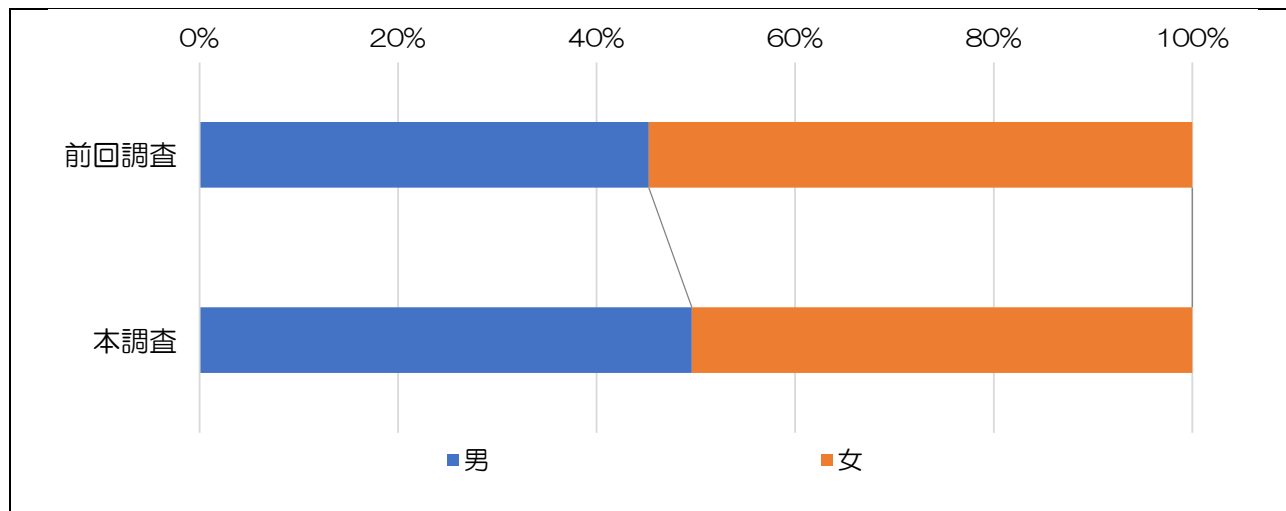
■図表 2-3-2 前回調査との比較対象

設問	内容	比較対象
問1	あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。	●
問2	あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。	●
問3	食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。	●
問4	「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。	●
問5	食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。	
問6	賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。	●
問7	「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる(使う)ことはありますか。	●
問8	ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)	●
問9	あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)	
問10	食品ロスを削減するための取組を行っていますか。	
問11	食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問12	食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問13	食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問14	食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。(複数回答可)	●
問15	小売店に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	●
問16	飲食店に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	●
問17-1	宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。	
問17-2	知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。	
問18	行政に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	●

2 前回調査の比較結果

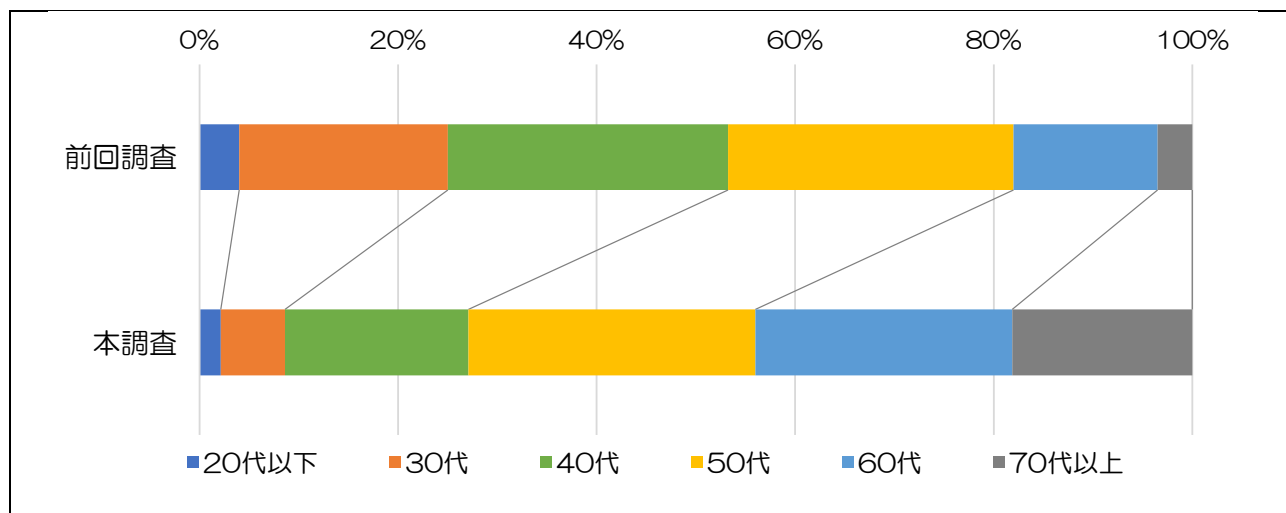
属性1 あなたの性別を教えてください。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 男	181件	621件	45.3%	49.6%
	② 女	219件	631件	54.8%	50.4%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



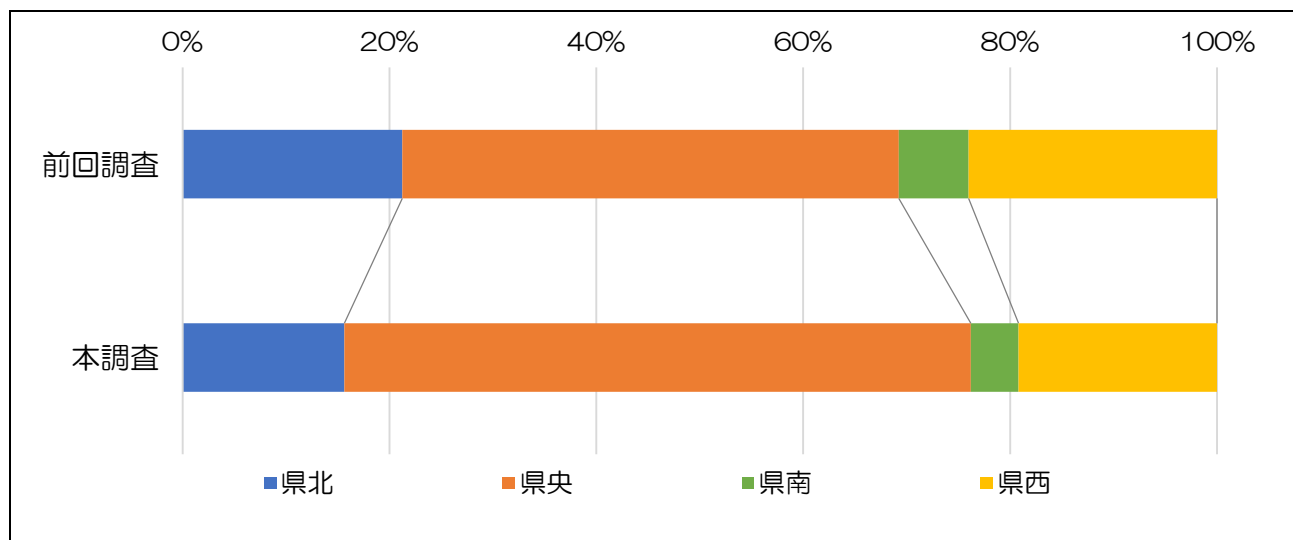
属性2 あなたの年代を教えてください。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 20代以下	16件	27件	4.0%	2.2%
	② 30代	84件	81件	21.0%	6.5%
	③ 40代	113件	231件	28.3%	18.5%
	④ 50代	115件	362件	28.8%	28.9%
	⑤ 60代	58件	324件	14.5%	25.9%
	⑥ 70代以上	14件	227件	3.5%	18.1%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



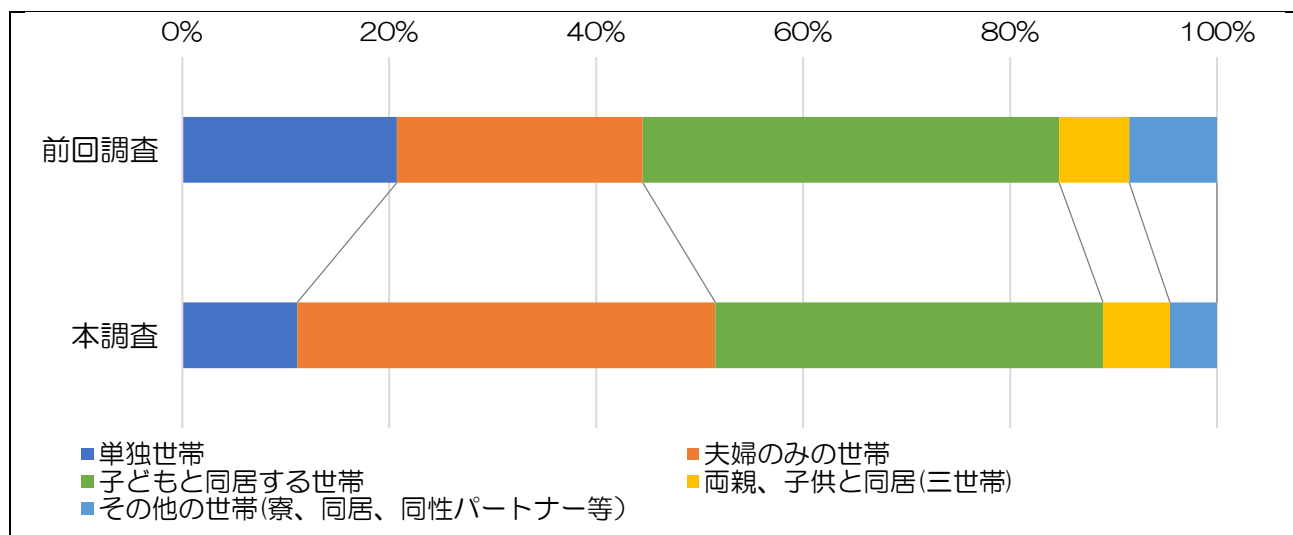
属性3 あなたのお住まいの地域（自治体名）を教えてください。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 県北	85件	196件	21.3%	15.7%
	② 県央	192件	758件	48.0%	60.5%
	③ 県南	27件	58件	6.8%	4.6%
	④ 県西	96件	240件	24.0%	19.2%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



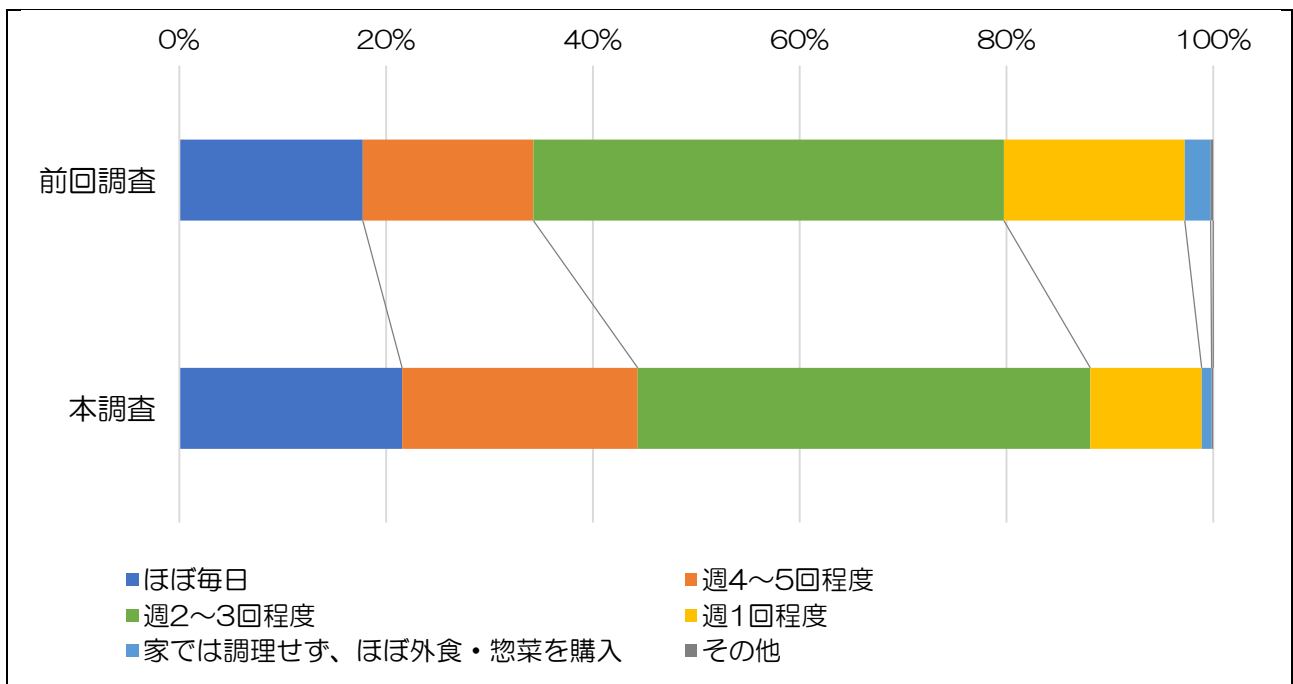
属性4 あなたの世帯構成について教えてください。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 単独世帯	83件	139件	20.8%	11.1%
	② 夫婦のみの世帯	95件	506件	23.8%	40.4%
	③ 子どもと同居する世帯	161件	469件	40.3%	37.5%
	④ 両親、子供と同居(三世帯)	27件	81件	6.8%	6.5%
	⑤ その他の世帯(寮、同居、同性パートナー等)	34件	57件	8.5%	4.6%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



問1 あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。

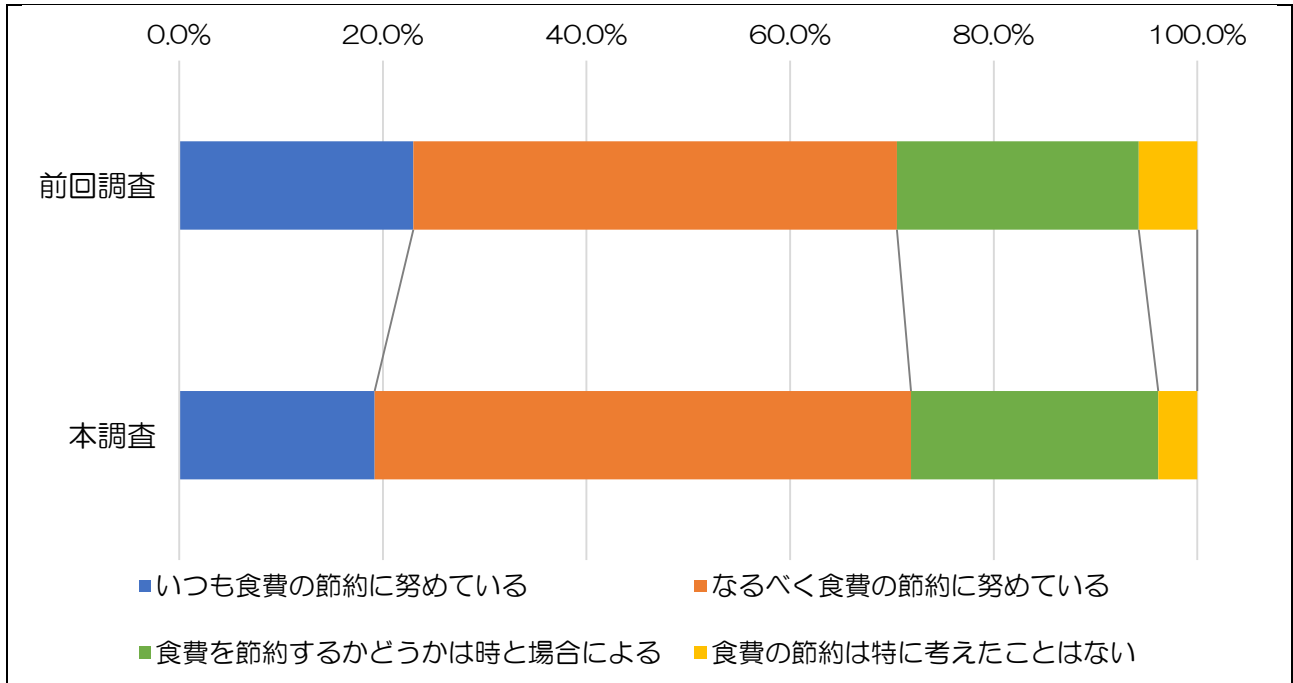
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	① ほぼ毎日	71件	270件	17.8%	21.6%
	② 週4～5回程度	66件	285件	16.5%	22.8%
	③ 週2～3回程度	182件	548件	45.5%	43.8%
	④ 週1回程度	70件	135件	17.5%	10.8%
	⑤ 家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	10件	12件	2.5%	1.0%
	⑥ その他	1件	2件	0.3%	0.2%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



- 前回同様、「週2～3回程度」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、「ほぼ毎日」と「週4～5回程度」「週2～3回程度」が占める割合が高い結果となっている。

問2 あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。

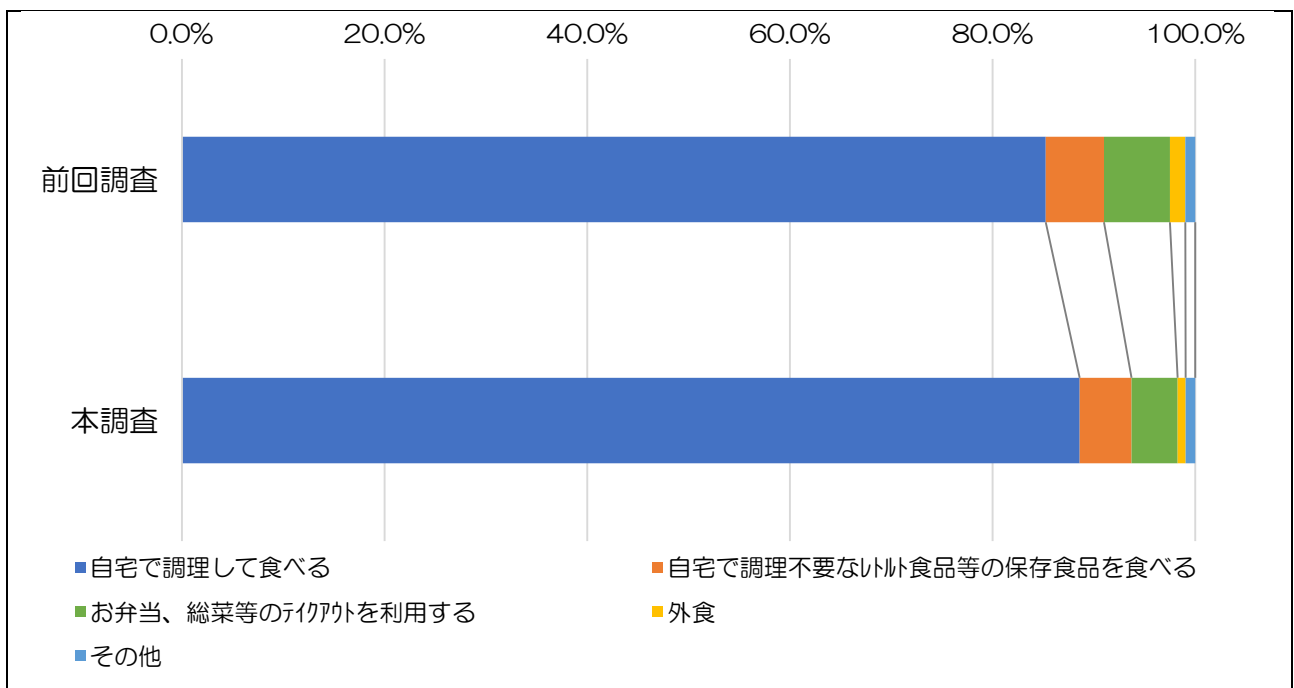
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	① いつも食費の節約に努めている	92件	240件	23.0%	19.2%
	② なるべく食費の節約に努めている	190件	660件	47.5%	52.7%
	③ 食費を節約するかどうかは時と場合による	95件	304件	23.8%	24.3%
	④ 食費の節約は特に考えたことはない	23件	48件	5.8%	3.8%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%



- 前回同様、「なるべく食費の節約に努めている」が最も高い結果となっている。

問3 食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	① 自宅で調理して食べる	341件	1109件	85.3%	88.6%
	② 自宅で調理不要なレトル食品等の保存食品を食べる	23件	64件	5.8%	5.1%
	③ お弁当、総菜等のデリバリーを利用する	26件	57件	6.5%	4.6%
	④ 外食	6件	10件	1.5%	0.8%
	⑤ その他	4件	12件	1.0%	1.0%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%

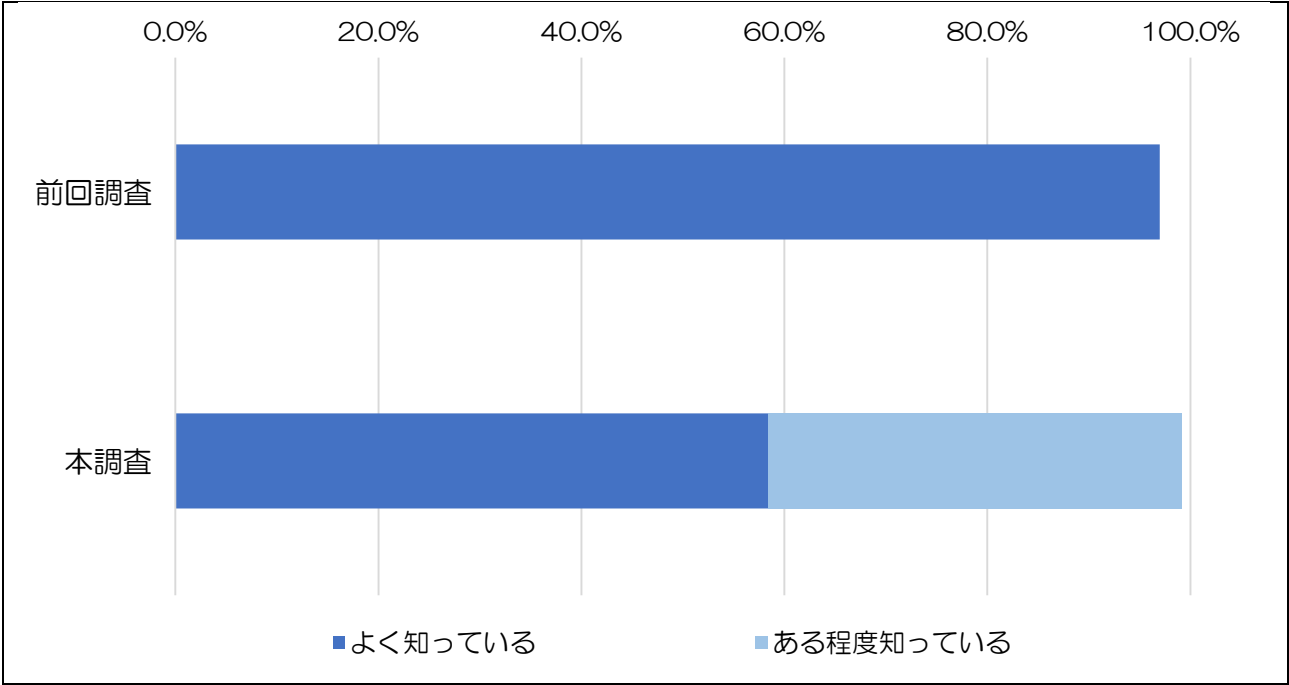


- 前回同様、「自宅で調理して食べる」が最も高い結果となっている。

問4 「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① よく知っている	388件	732件	97.0%	58.5%
	② ある程度知っている		510件		40.7%
	回答数	400件	1252件	97.0%	99.2%

※前回調査「知っている」の回答と、本調査「よく知っている」「ある程度知っている」の合計との比較

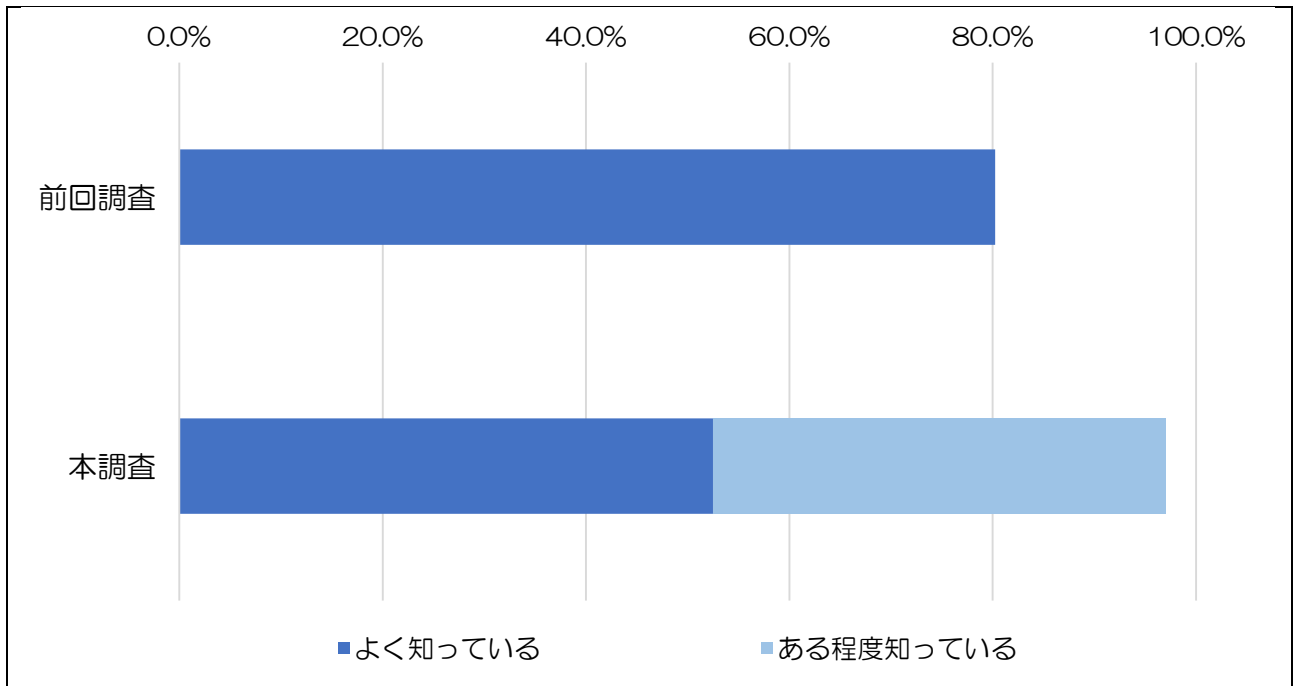


- 前回と比較して、「知っている」の割合が2.2ポイント高い結果となっている。

問6 賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① よく知っている	321件	657件	80.3%	52.5%
	② ある程度知っている		557件		44.5%
	回答数	400件	1252件	80.3%	97.0%

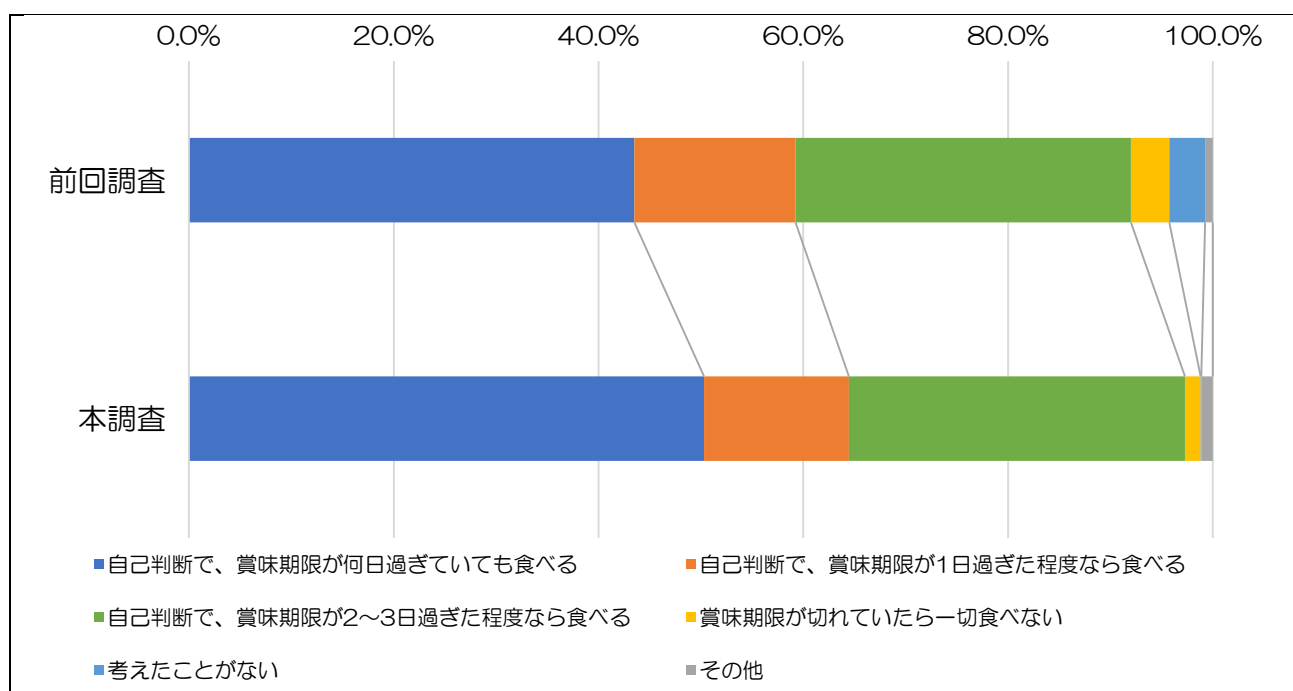
※前回調査「違いを知っている」の回答と、本調査「よく知っている」「ある程度知っている」の合計との比較



- 前回と比較して、「知っている」の割合が 16.7 ポイント高い結果となっている。

問7 「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	174件	630件	43.5%	50.3%
	② 自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	63件	177件	15.8%	14.1%
	③ 自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	131件	411件	32.8%	32.8%
	④ 賞味期限が切れていたら一切食べない	15件	19件	3.8%	1.5%
	⑤ 考えたことがない	14件	1件	3.5%	0.1%
	⑥ その他	3件	14件	0.8%	1.1%
	回答数	400件	1252件	100.0%	100.0%

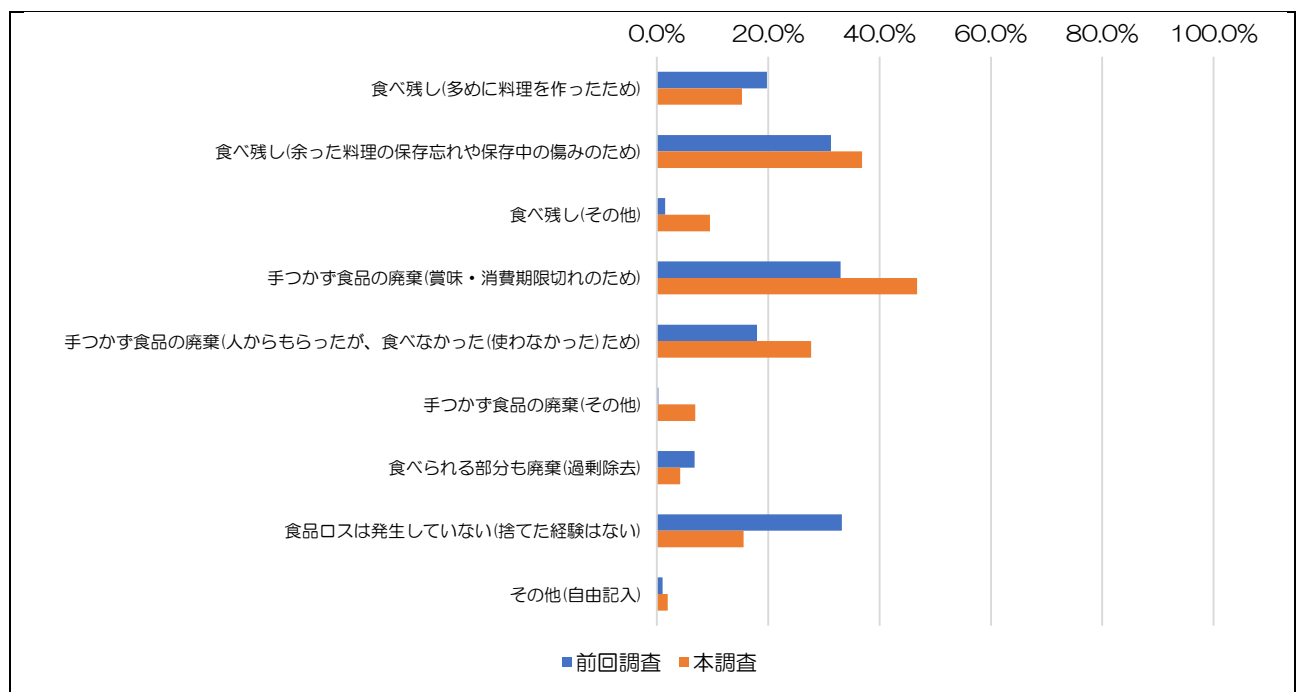


- 前回同様、「自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる」が最も高い結果となっている。

問8 ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	① 食べ残し(多めに料理を作ったため)	79件	191件	19.8%	15.3%
	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	125件	461件	31.3%	36.8%
	④ 食べ残し(その他)	6件	119件	1.5%	9.5%
	⑤・⑥ 手つかず食品の廃棄(賞味・消費期限切れのため)	132件	585件	33.0%	46.7%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	72件	347件	18.0%	27.7%
	⑨ 手つかず食品の廃棄(その他)	1件	86件	0.3%	6.9%
	⑩ 食べられる部分も廃棄(過剰除去)	27件	52件	6.8%	4.2%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	133件	195件	33.3%	15.6%
	⑫ その他(自由記入)	4件	24件	1.0%	1.9%
	回答数	400件	1252件	-	-

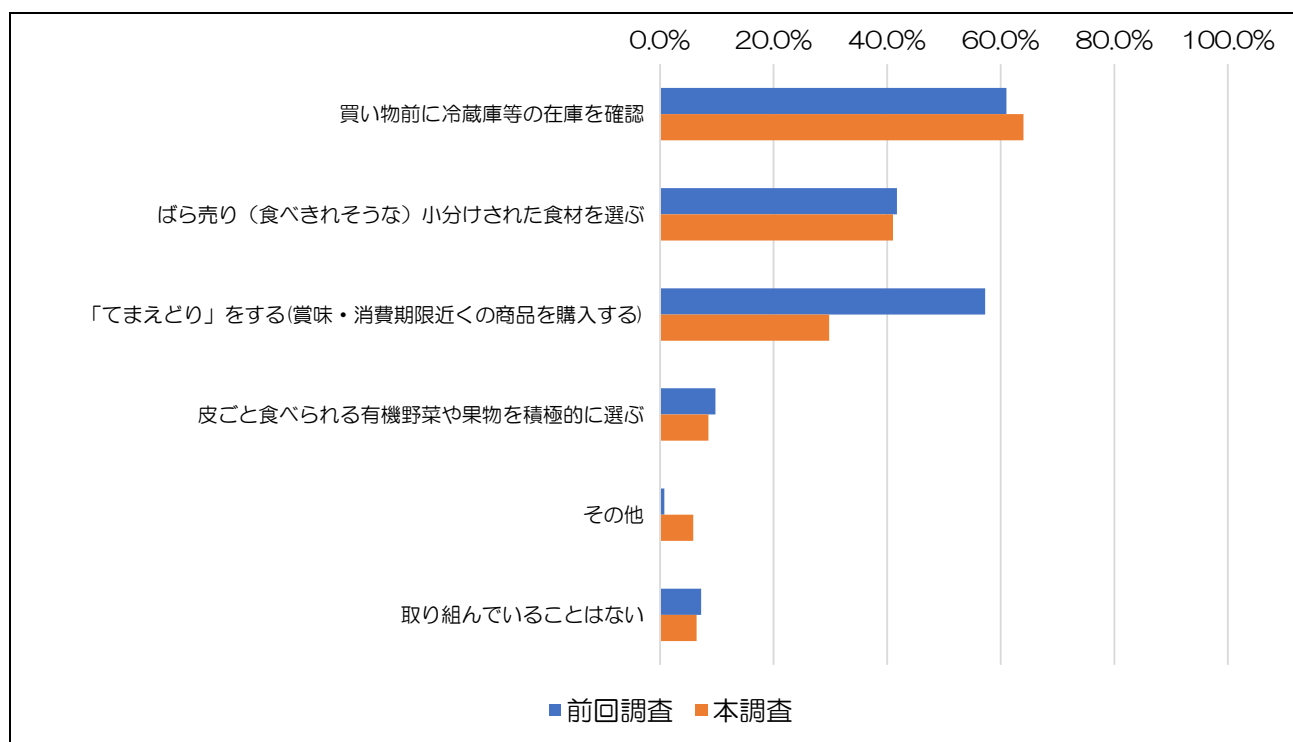
※共通する選択肢のみを表記している（同内容で比較のため、一部項目を結合している）



- 前回と比較して、「食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)」が、17.7ポイント低い結果となっている。
- 前回と比較して、「手つかず食品の廃棄(賞味・消費期限切れのため)」が、13.7ポイント高い結果となっている。

問11 食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。
(複数回答可)

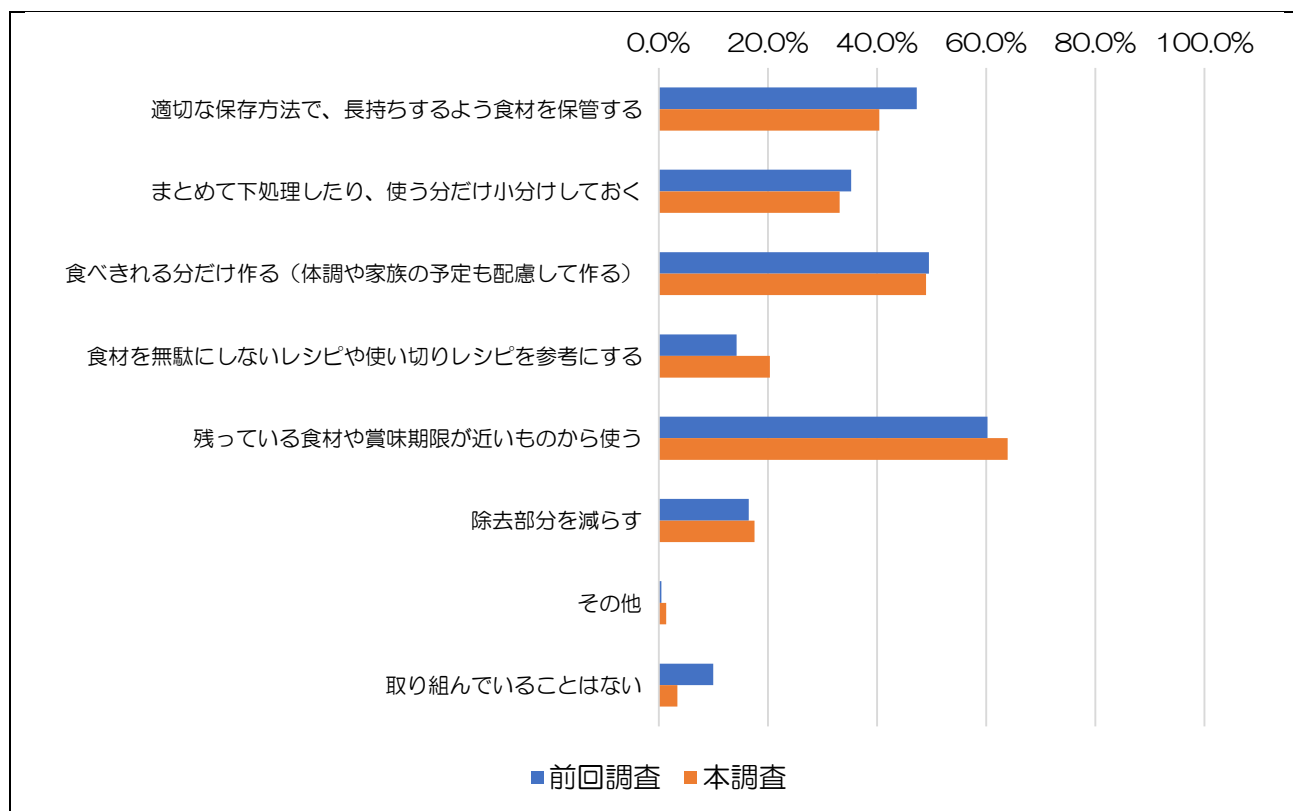
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	244件	801件	61.0%	64.0%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	167件	514件	41.8%	41.1%
	③ 「てまえどり」をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)	229件	373件	57.3%	29.8%
	④ 皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	39件	107件	9.8%	8.5%
	⑤ その他	3件	73件	0.8%	5.8%
	⑥ 取り組んでいることはない	29件	81件	7.3%	6.5%
	回答数	400件	1252件	-	-



- 前回同様、「買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、「『てまえどり』をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)」が、27.5ポイント低い結果となっている。

問12 食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	189件	506件	47.3%	40.4%
	② まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	141件	415件	35.3%	33.1%
	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	198件	613件	49.5%	49.0%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	57件	255件	14.3%	20.4%
	⑤ 残っている食材や賞味期限が近いものから使う	241件	800件	60.3%	63.9%
	⑥ 除去部分を減らす	66件	220件	16.5%	17.6%
	⑦ その他	2件	17件	0.5%	1.4%
	⑧ 取り組んでいることはない	40件	43件	10.0%	3.4%
	回答数	400件	1252件	-	-

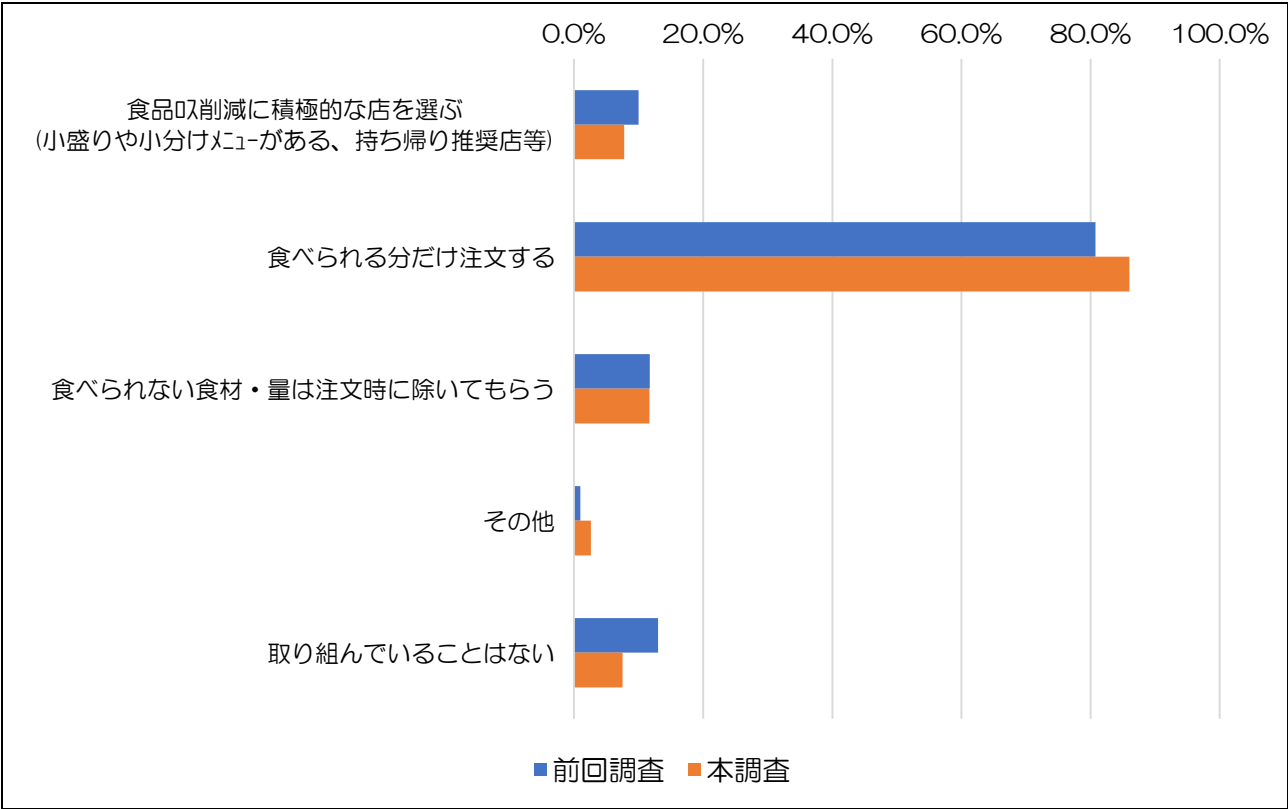


- 前回同様、「残っている食材や賞味期限が近いものから使う」が最も高い結果となっている。

問13 食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	40件	97件	10.0%	7.7%
	② 食べられる分だけ注文する	323件	1077件	80.8%	86.0%
	③ 食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	47件	146件	11.8%	11.7%
	⑤ その他	4件	33件	1.0%	2.6%
	⑥ 取り組んでいることはない	52件	94件	13.0%	7.5%
	回答数	400件	1252件	-	-

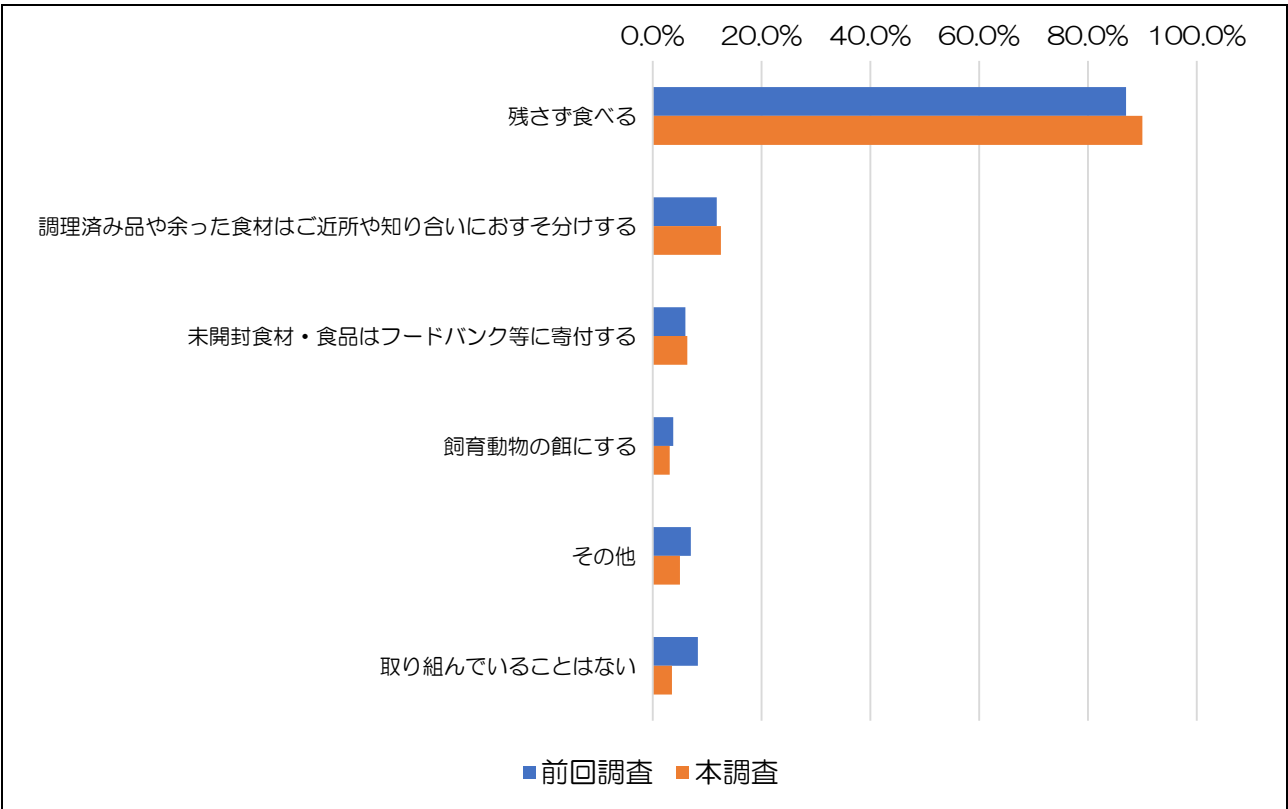
※共通する選択肢のみを表記している



- 前回同様、「食べられる分だけ注文する」が最も高い結果となっている。

問14 食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）

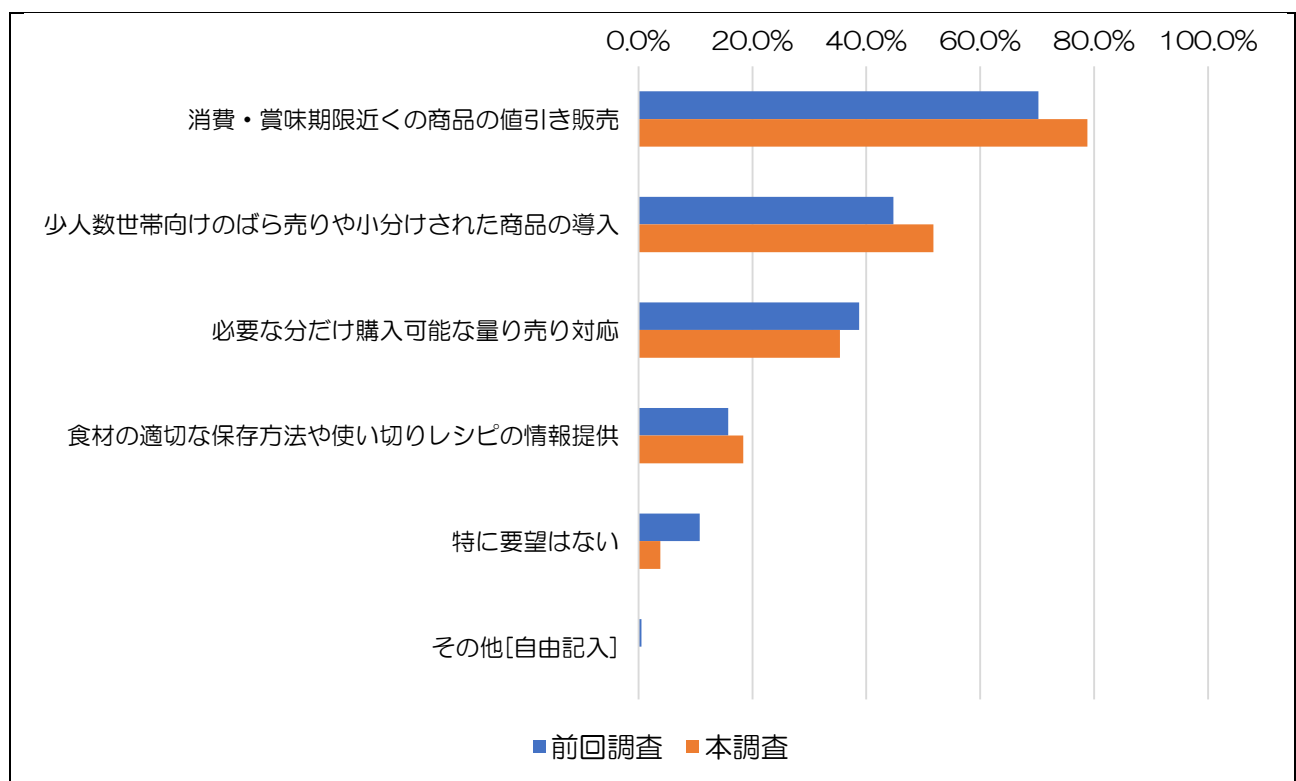
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 残さず食べる	348件	1127件	87.0%	90.0%
	② 調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	47件	157件	11.8%	12.5%
	③ 未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	24件	79件	6.0%	6.3%
	④ 飼育動物の餌にする	15件	39件	3.8%	3.1%
	⑤ その他	28件	62件	7.0%	5.0%
	⑥ 取り組んでいることはない	33件	44件	8.3%	3.5%
	回答数	400件	1252件	-	-



- 前回同様、「残さず食べる」が最も高い結果となっている。

問15 小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

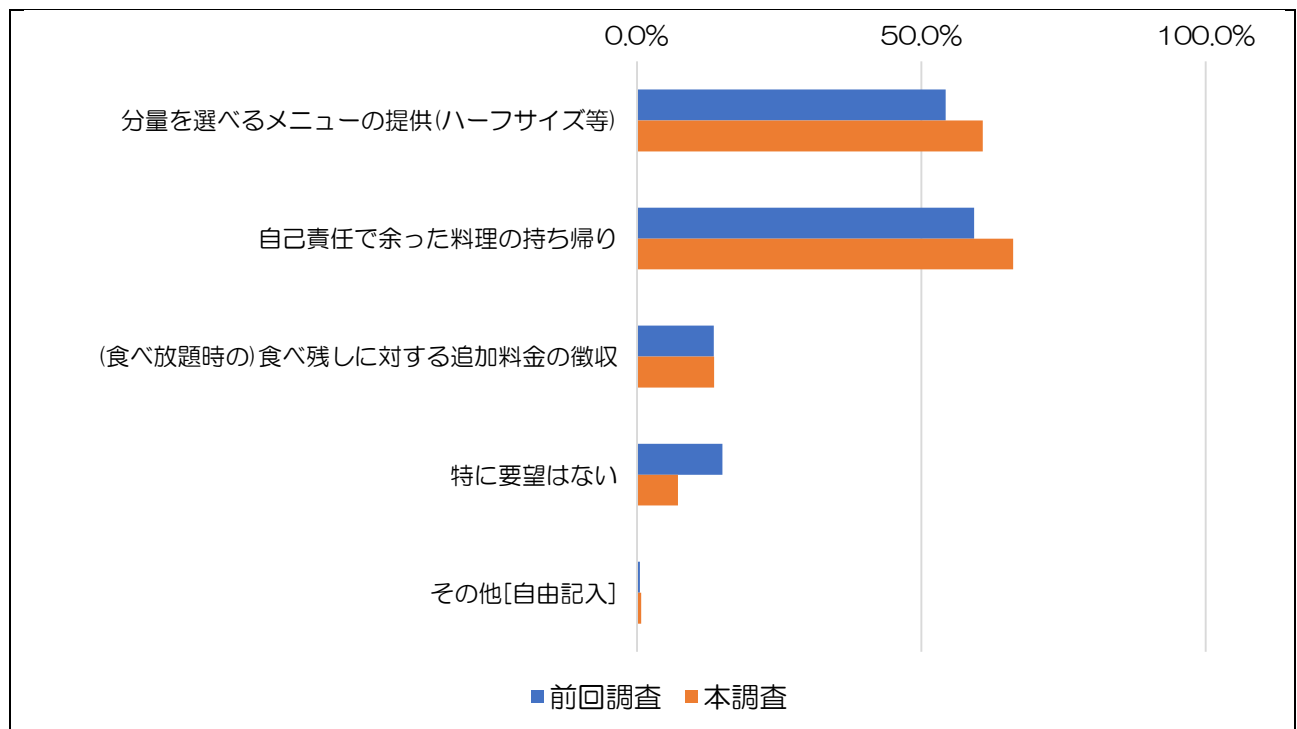
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	281件	987件	70.3%	78.8%
	② 少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	179件	648件	44.8%	51.8%
	③ 必要な分だけ購入可能な量り売り対応	155件	443件	38.8%	35.4%
	④ 食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	63件	230件	15.8%	18.4%
	⑤ 特に要望はない	43件	48件	10.8%	3.8%
	⑥ その他[自由記入]	2件	0件	0.5%	0.0%
	回答数	400件	1252件	-	-



- 前回同様、「消費・賞味期限近くの商品の値引き販売」が最も高い結果となっている。

問16 飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

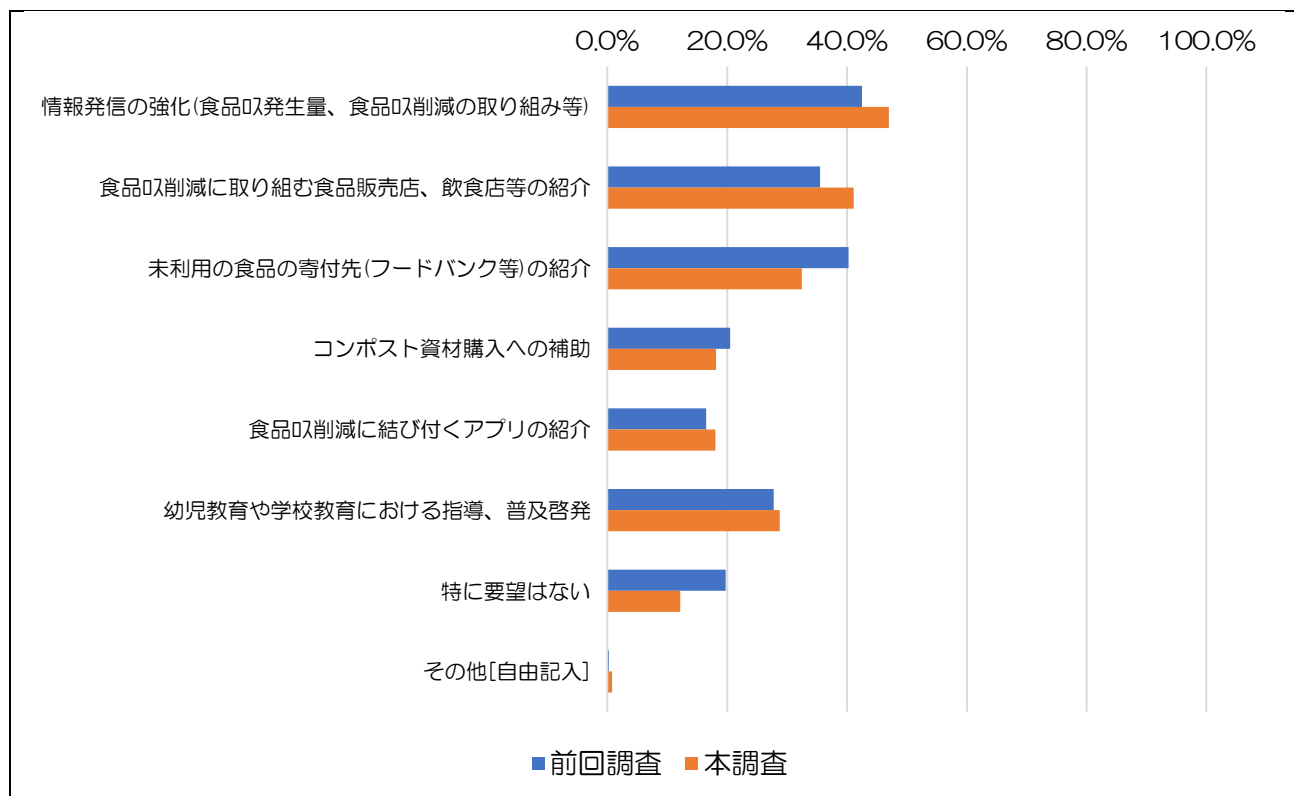
		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
割合	① 分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	217件	761件	54.3%	60.8%
	② 自己責任で余った料理の持ち帰り	237件	828件	59.3%	66.1%
	④ (食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	54件	170件	13.5%	13.6%
	⑤ 特に要望はない	60件	90件	15.0%	7.2%
	⑥ その他[自由記入]	2件	9件	0.5%	0.7%
	回答数	400件	1252件	-	-



- 前回同様、「自己責任で余った料理の持ち帰り」が最も高い結果となっている。

問18 行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	170件	588件	42.5%	47.0%
	② 食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	142件	515件	35.5%	41.1%
	③ 未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	161件	406件	40.3%	32.4%
	④ コンポスト資材購入への補助	82件	227件	20.5%	18.1%
	⑤ 食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	66件	226件	16.5%	18.1%
	⑥ 幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	111件	360件	27.8%	28.8%
	⑦ 特に要望はない	79件	152件	19.8%	12.1%
	⑧ その他[自由記入]	1件	10件	0.3%	0.8%
	回答数	400件	1252件	-	-



- 前回同様、「情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)」が最も高い結果となっている。

3 前回調査の比較結果（総括）

■図表 2-3-3 前回調査との比較結果（総括）

設問	内容	結果
問1	あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。	上位一項目は、概ね同様の傾向。 前回調査時より、購入頻度が多い傾向がみられる。
問2	あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問3	食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問4	「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。	前回調査時より、食品ロス問題への認知が若干高くみられる。
問6	賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。	前回調査時より、賞味期限と消費期限の違いへの認識が高くみられる。
問7	「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる（使う）ことはありますか。	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問8	ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）	前回調査時より、賞味期限・消費期限切れによる手つかず食品の廃棄の割合が高くみられる。 また、食品ロスが発生しないという回答の割合が低くみられる。
問11	食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。 前回調査時より、「てまえどり」への取組が低くみられる。
問12	食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問13	食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問14	食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問15	小売店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問16	飲食店に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。
問18	行政に対しての意見や要望について教えてください。（複数回答可）	上位一項目は、概ね同様の傾向。

第4節 全国の調査結果との比較

1 全国調査の概要

消費者庁では、インターネットアンケートサービスを活用して、消費者の意識や行動、消費者トラブルの状況等を把握することを目的とした「消費生活意識調査」を行っている。

「食品ロス」を中心に調査を行った令和6年度第2回（令和6年9月）の消費生活意識調査（以下、「全国調査」とする。）結果と、本調査の結果の比較を行った。

なお、全国調査の概要及び比較対象となる設問は下記のとおりである。

■図表 2-4-1 全国調査方法の比較

項目	全国調査	本調査
調査方法	インターネット調査	インターネット調査
調査実施期間	令和6年8月29日～9月2日	令和6年12月13日～26日
調査対象エリア	全国 (全47都道府県)	宮崎県内全域 (全26市町)
回答数	5,000人	1,252人

■図表 2-3-2 全国調査との比較対象

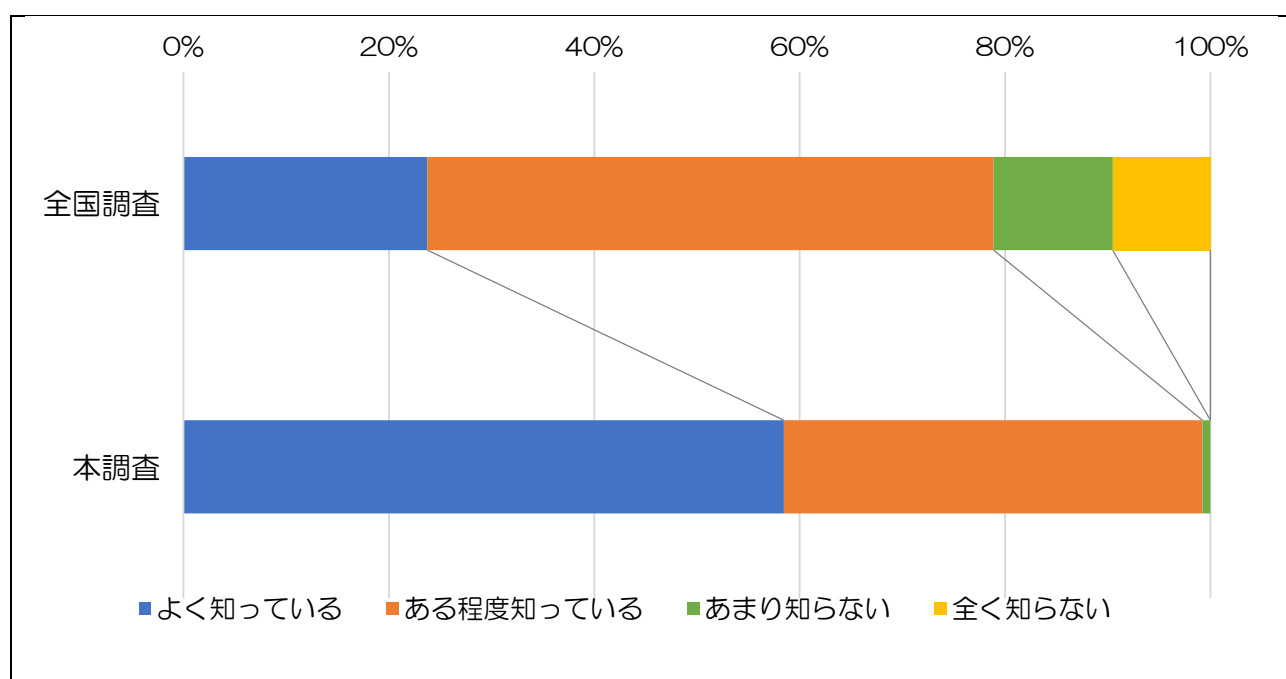
設問	内容	比較対象
問1	あなた、またはあなたのご家庭での食材の購入頻度について教えてください。	
問2	あなた、またはあなたのご家庭での食費の節約状況について教えてください。	
問3	食事のスタイルについて、どのような食事が中心ですか。	
問4	「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。	●
問5	食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。	●
問6	賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。	●
問7	「賞味期限」が切れた場合、その食品を食べる(使う)ことはありますか。	
問8	ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)	●
問9	あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)	●
問10	食品ロスを削減するための取組を行っていますか。	
問11	食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問12	食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問13	食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	●
問14	食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。(複数回答可)	●
問15	小売店に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	
問16	飲食店に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	
問17-1	宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」は知っていますか。	
問17-2	知っている「みやざき食べきり宣言プロジェクト」の実施内容を教えてください。	
問18	行政に対しての意見や要望について教えてください。(複数回答可)	

2 全国調査の比較結果

問4 「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① よく知っている	1187件	732件	23.7%	58.5%
	② ある程度知っている	2757件	510件	55.1%	40.7%
	③ あまり知らない	580件	10件	11.6%	0.8%
	④ 全く知らない	476件	0件	9.5%	0.0%
	回答数	5000件	1252件	100.0%	100.0%

※令和6年度第2回消費者意識調査「問1」との比較

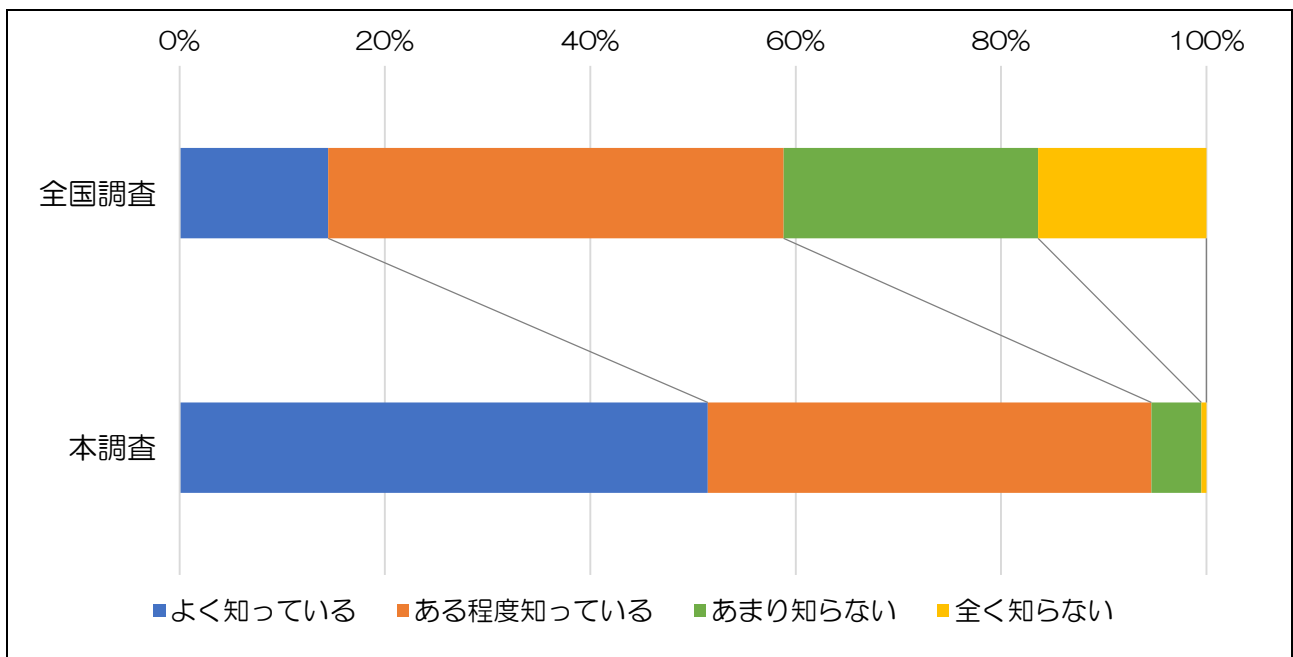


- 全国調査と比較して、「よく知っている」の割合が34.7ポイント高い結果となっている。
- 全国調査では、「ある程度知っている」が最も高い割合であることにに対し、本調査では、「よく知っている」が最も高い結果となっている。

問5 食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① よく知っている	724件	644件	14.5%	51.4%
	② ある程度知っている	2218件	541件	44.4%	43.2%
	③ あまり知らない	1239件	61件	24.8%	4.9%
	④ 全く知らない	819件	6件	16.4%	0.5%
	回答数	5000件	1252件	100.0%	100.0%

※令和6年度第2回消費者意識調査「問12」との比較

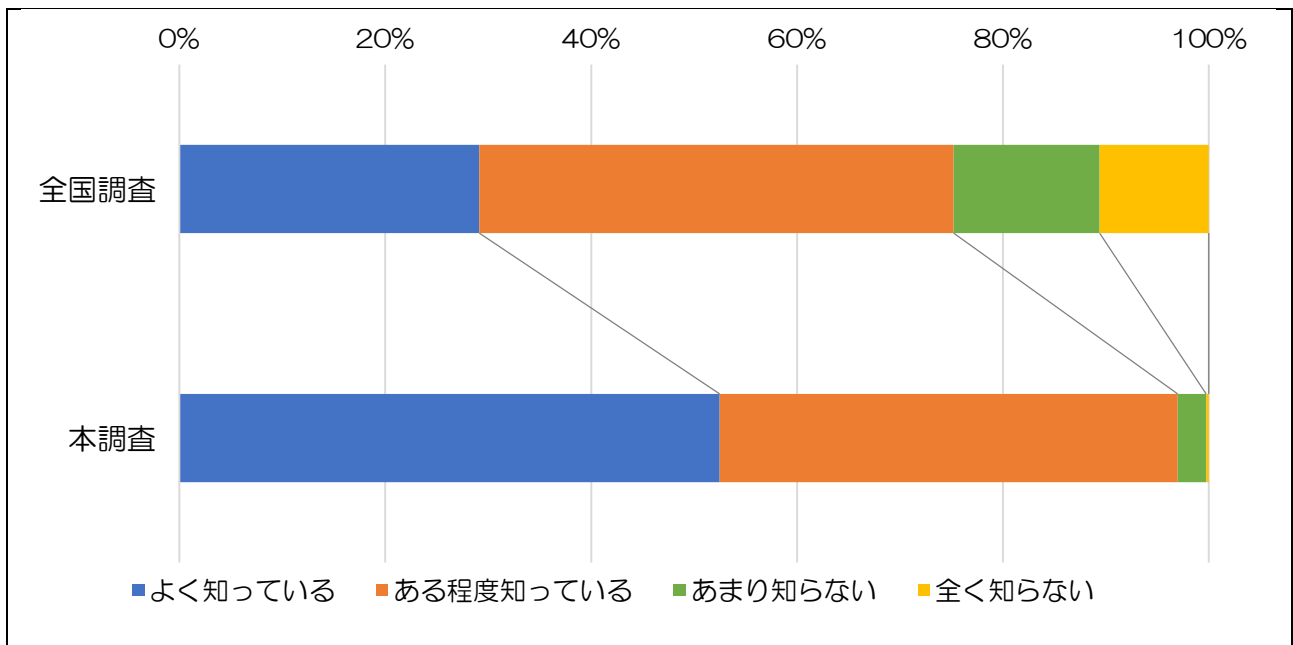


- 全国調査と比較して、「よく知っている」の割合が36.9ポイント高い結果となっている。
- 全国調査では、「ある程度知っている」が最も高い割合であることに対し、本調査では、「よく知っている」が最も高い結果となっている。

問6 賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① よく知っている	1456件	657件	29.1%	52.5%
	② ある程度知っている	2304件	557件	46.1%	44.5%
	③ あまり知らない	710件	35件	14.2%	2.8%
	④ 全く知らない	530件	3件	10.6%	0.2%
	回答数	5000件	1252件	100.0%	100.0%

※令和6年度第2回消費者意識調査「問13」との比較



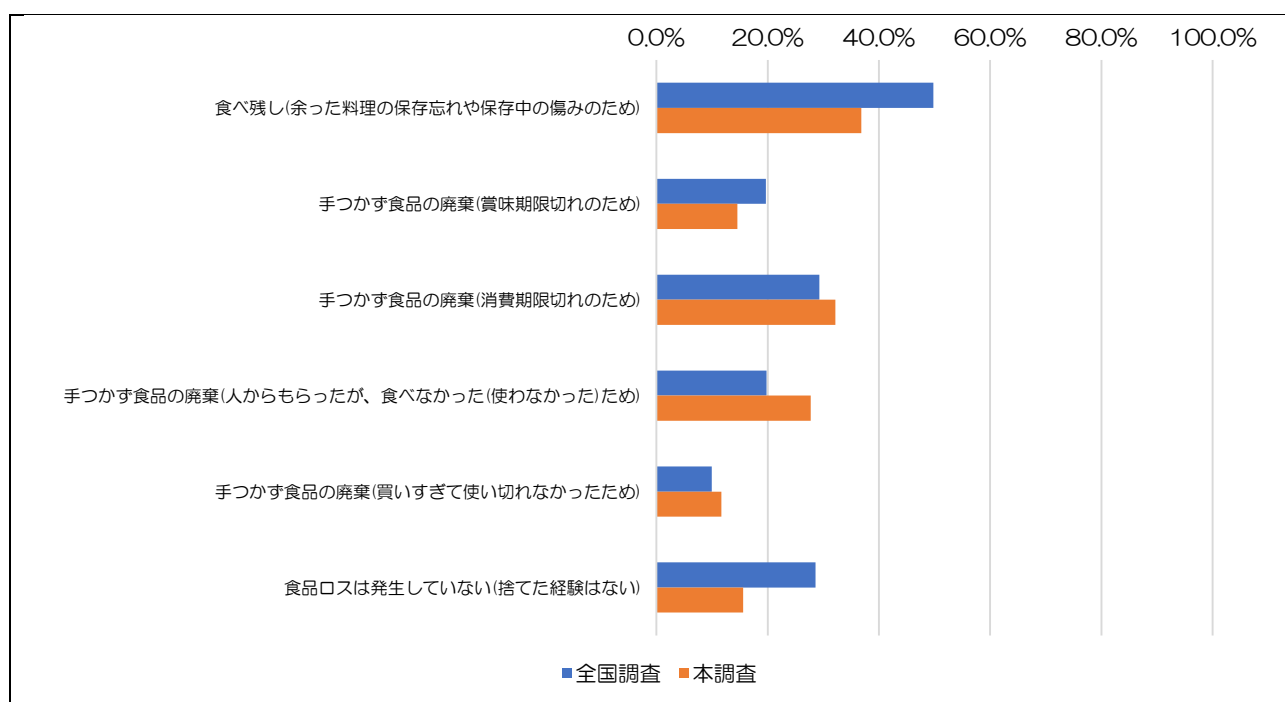
- 全国調査と比較して、「よく知っている」の割合が23.4ポイント高い結果となっている。
- 全国調査では、「ある程度知っている」が最も高い割合であることに対し、本調査では、「よく知っている」が最も高い結果となっている。

問8 ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	② 食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	2489件	461件	49.8%	36.8%
	⑤ 手つかず食品の廃棄(賞味期限切れのため)	984件	182件	19.7%	14.5%
	⑥ 手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)	1465件	403件	29.3%	32.2%
	⑦ 手つかず食品の廃棄(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	990件	347件	19.8%	27.7%
	⑧ 手つかず食品の廃棄(買いすぎて使い切れなかったため)	496件	146件	9.9%	11.7%
	⑪ 食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	1431件	195件	28.6%	15.6%
	回答数	5000件	1252件	-	-

※令和6年度第2回消費者意識調査「問4」との比較

※共通する選択肢のみを表記している（同内容で比較のため、全国調査の一部項目を結合している）



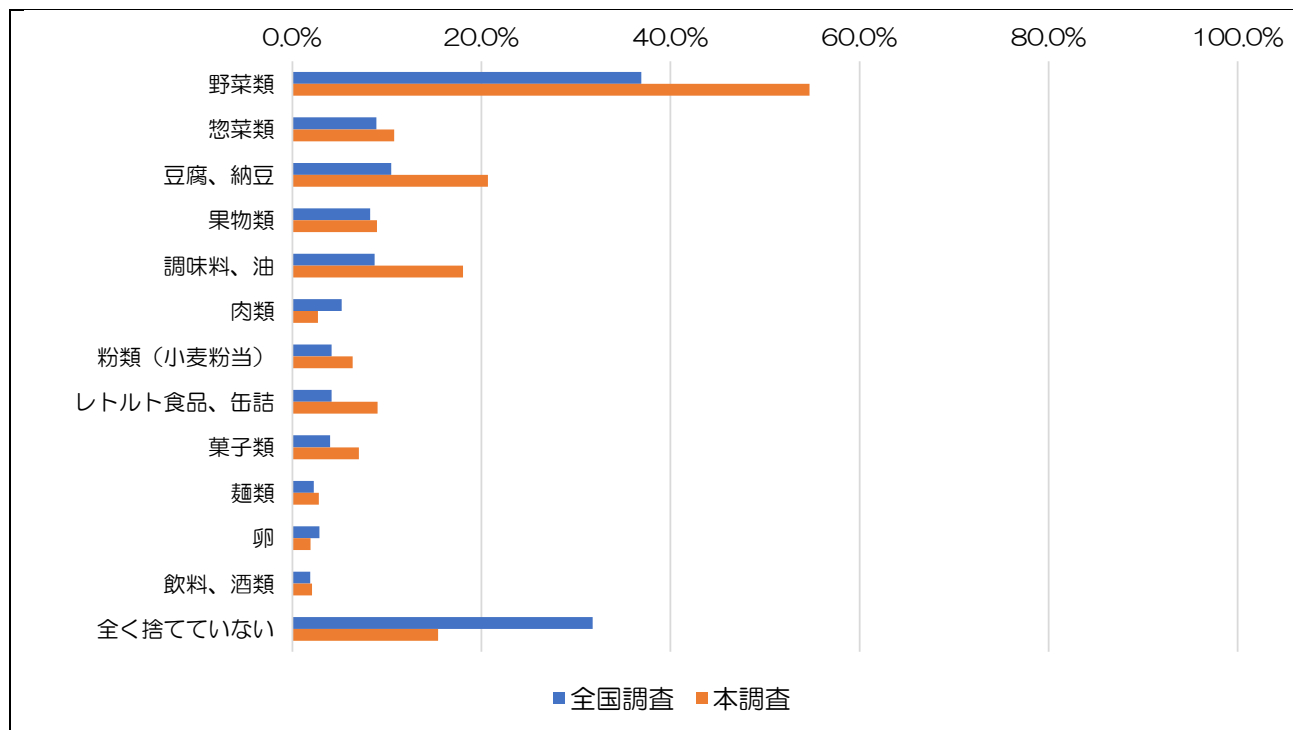
- 全国調査と比較して、「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」の割合が10.0ポイント低い結果となっている。
- 全国調査と比較して、「食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)」の割合が13.0ポイント低い結果となっている。

問9 あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
割合	① 野菜類	1846件	685件	36.9%	54.7%
	② 惣菜類	445件	135件	8.9%	10.8%
	③～⑤ 豆腐、納豆	523件	259件	10.5%	20.7%
	⑥ 果物類	412件	112件	8.2%	8.9%
	⑦ 調味料、油	435件	226件	8.7%	18.1%
	⑧ 肉類	260件	34件	5.2%	2.7%
	⑨ 粉類（小麦粉当）	207件	80件	4.1%	6.4%
	⑩ レトルト食品、缶詰	207件	113件	4.1%	9.0%
	⑪ 菓子類	200件	88件	4.0%	7.0%
	⑫ 麺類	114件	35件	2.3%	2.8%
	⑬ 卵	143件	24件	2.9%	1.9%
	⑭ 飲料、酒類	95件	26件	1.9%	2.1%
	⑯ 全く捨てていない	1589件	193件	31.8%	15.4%
	回答数	5000件	1252件	100.0%	100.0%

※令和6年度第2回消費者意識調査「問6」との比較

※共通する選択肢のみを表記している（同内容で比較のため、本調査の②～⑤を結合している）



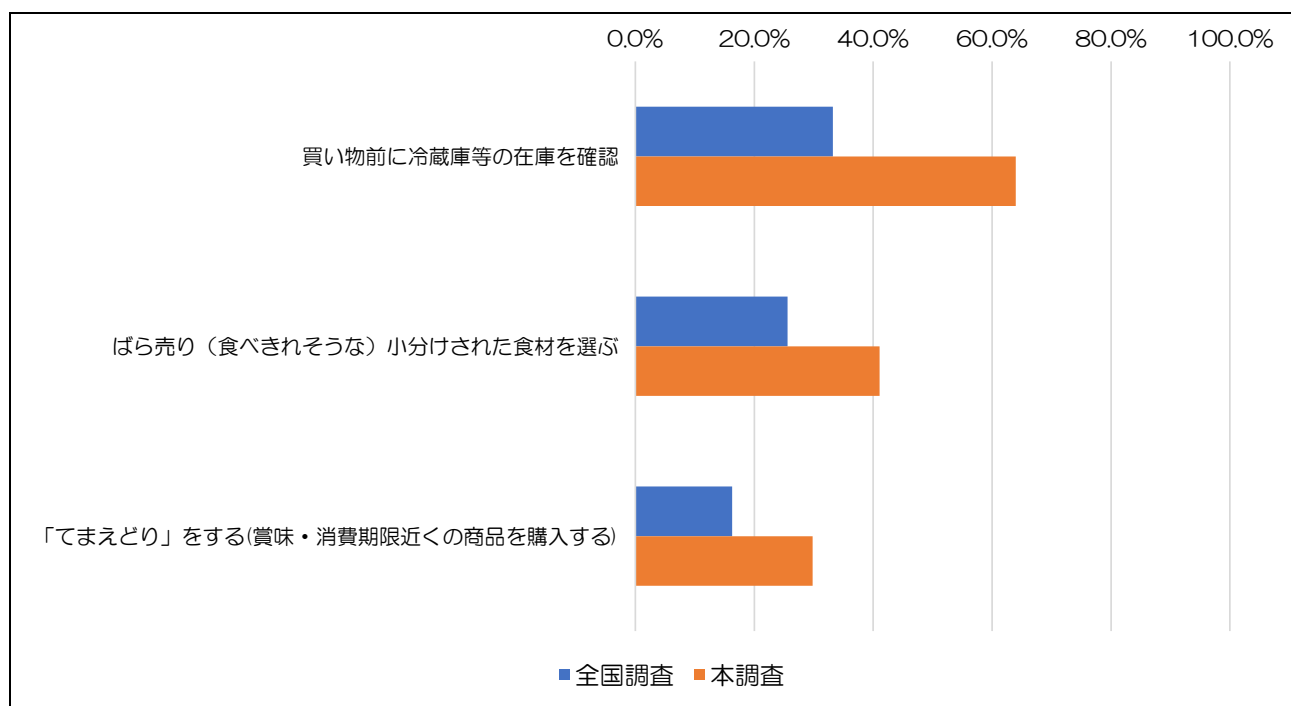
- 全国調査結果と同様、「野菜類」が最も高い結果となっている。
- 全国調査と比較して、「野菜類」の割合が17.8ポイント、「豆腐、納豆」が10.2ポイント、「調味料、油」が9.4%高い結果となっている。
- 全国調査と比較して、「全く捨てていない」の割合が16.4ポイント低い結果となっている。

問11 食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。
(複数回答可)

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	1661件	801件	33.2%	64.0%
	② ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ	1280件	514件	25.6%	41.1%
	③ 「てまえどり」をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)	814件	373件	16.3%	29.8%
	回答数	5000件	1252件	-	-

※令和6年度第2回消費者意識調査「問2」との比較

※共通する選択肢のみを表記している



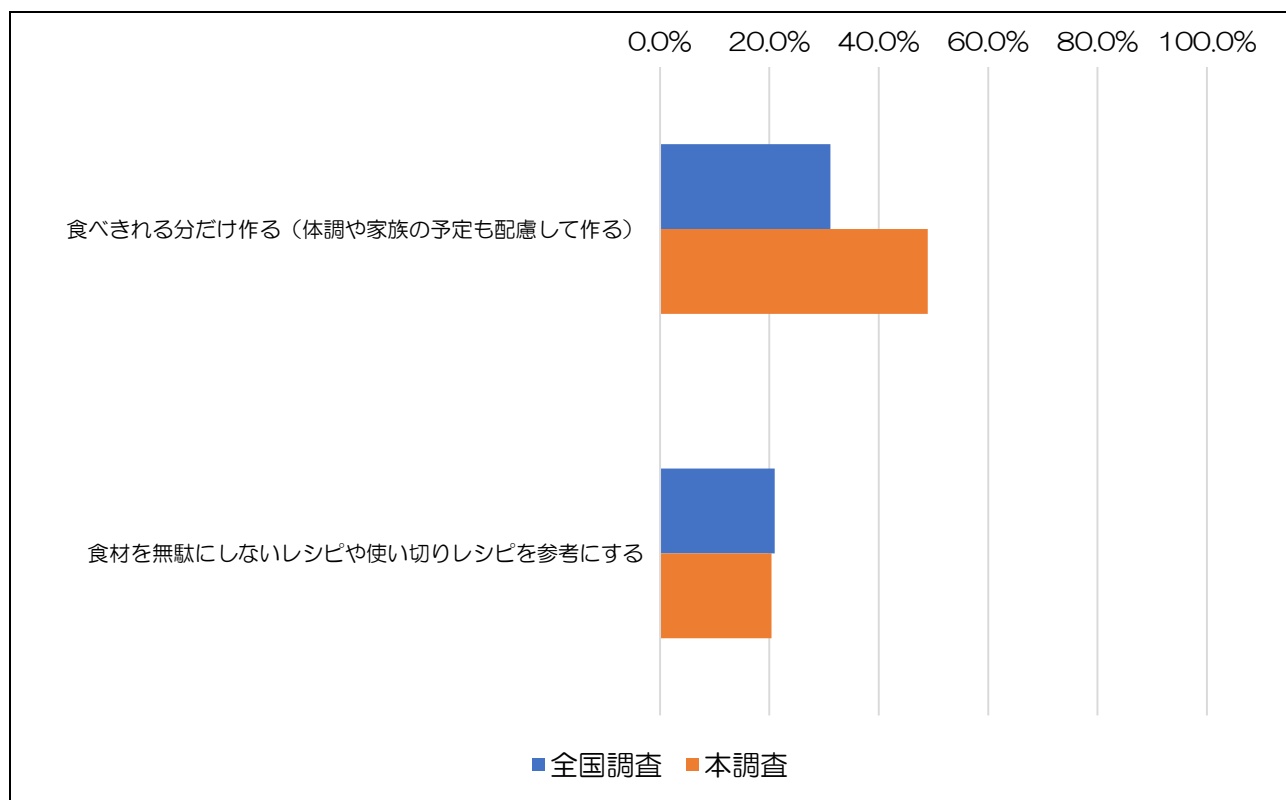
- 全国調査と比較して、「買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認」の割合が30.8ポイント、「ばら売り（食べきれそうな）小分けされた食材を選ぶ」の割合が15.5ポイント、「『てまえどり』をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)」の割合が13.5ポイント高い結果となっている。

問12 食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	③ 食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）	1557件	613件	31.1%	49.0%
	④ 食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	1049件	255件	21.0%	20.4%
	回答数	5000件	1252件	-	-

※令和6年度第2回消費者意識調査「問2」との比較

※共通する選択肢のみを表記している



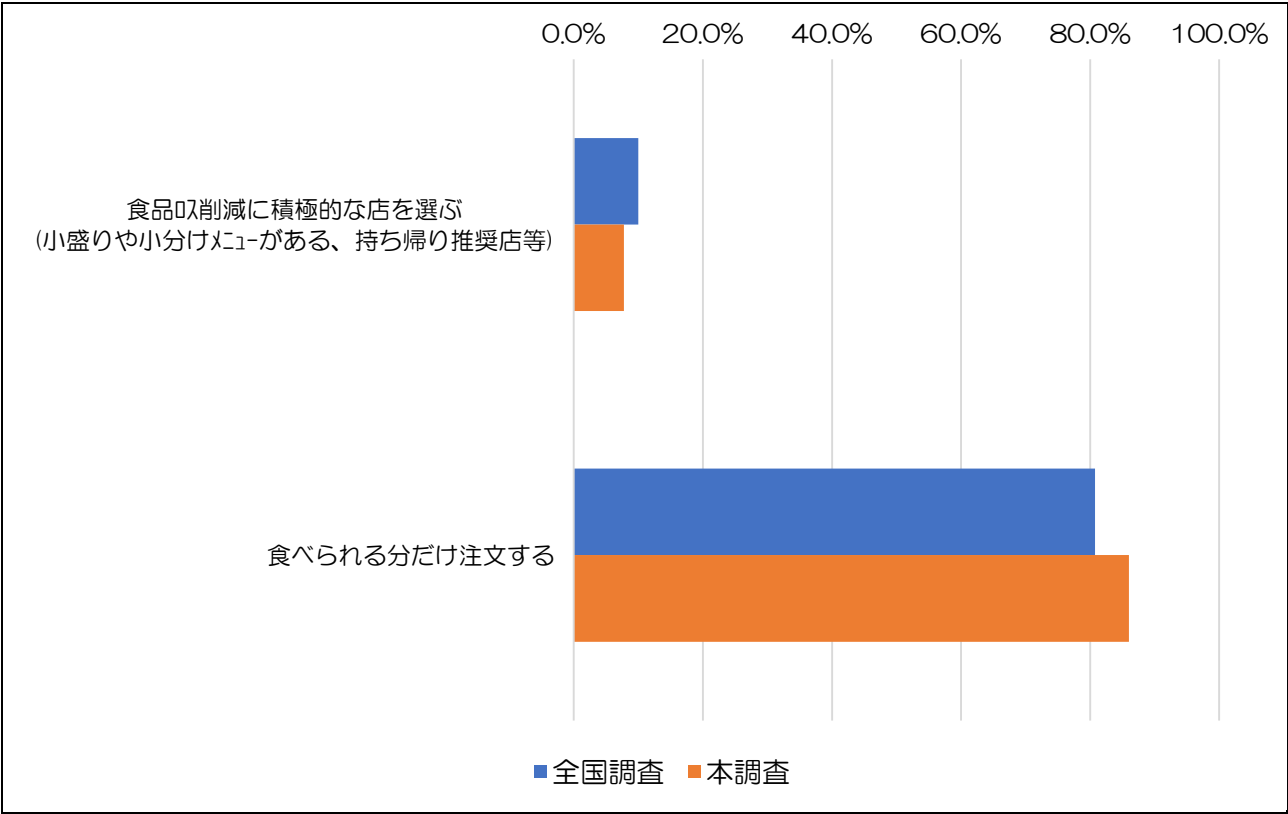
- 全国調査と比較して、「食べきれ的分だけ作る（体調や家族の予定も配慮して作る）」の割合が17.8ポイント高い結果となっている。

問13 食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① 食品ロス削減に積極的な店を選ぶ (小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	40件	97件	10.0%	7.7%
	② 食べられる分だけ注文する	323件	1077件	80.8%	86.0%
	回答数	5000件	1252件	-	-

※令和6年度第2回消費者意識調査「問2」との比較

※共通する選択肢のみを表記している



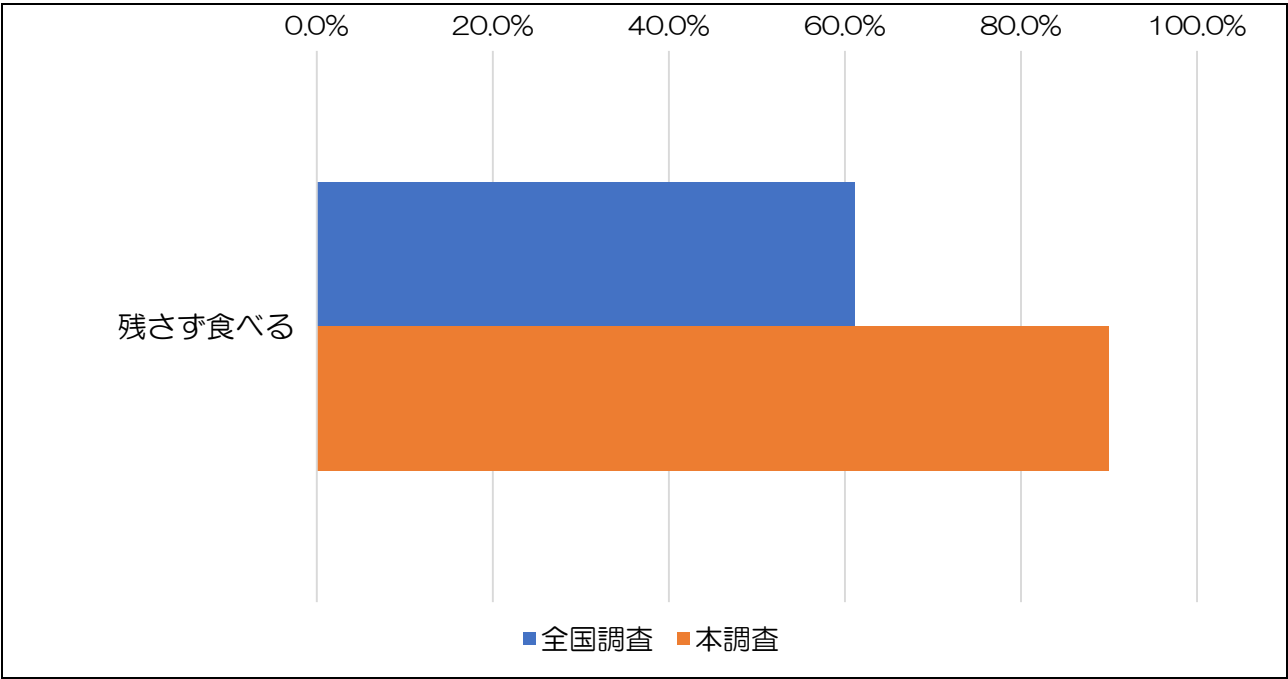
- 全国調査と比較して、「食べきれ的分だけ注文する」の割合が5.3ポイント高い結果となっている。

問14 食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。（複数回答可）

		回答数		割合	
		全国調査	本調査	全国調査	本調査
回答	① 残さず食べる	3053件	1127件	61.1%	90.0%
	回答数	5000件	1252件	-	-

※令和6年度第2回消費者意識調査「問2」との比較

※共通する選択肢のみを表記している



- 全国調査と比較して、「残さず食べる」の割合が29.0ポイント高い結果となっている。

3 全国調査の比較結果（総括）

■図表 2-4-3 全国調査との比較結果（総括）

設問	内容	結果
問4	「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。	全国調査より、認知度が高くみられる。
問5	食品ロスを削減することは、持続可能な開発目標(SDGs)の一つであることを知っていますか。	全国調査より、認知度が高くみられる。
問6	賞味期限と消費期限の違いについて知っていますか。	全国調査より、認知度が高くみられる。
問8	ご家庭ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)	上位一項目は、概ね同様の傾向。 全国調査より、「食品ロスが発生していない」の回答が低くみられる。
問9	あなたが、家庭で捨ててしまいがちな食品を教えてください。(複数回答可)	捨ててしまいがちな食品として、全国調査より「野菜類」「豆腐、納豆」「調味料、油」の割合が高い。 全国調査より、「食品ロスが発生していない」の割合が低くみられる。
問11	食品ロスを削減するため、食品・食材購入時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	全国調査より、各取組状況の割合が高くみられる。
問12	食品ロスを削減するため、調理時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	全国調査より、「食べきれ的分だけ作る」取組の割合が高くみられる。
問13	食品ロスを削減するため、外食時に取り組んでいることはありますか。(複数回答可)	全国調査より、「食べきれ的分だけ注文する」取組の割合が高くみられる。
問14	食品ロスを削減するため、その他どのようなことに取り組んでいますか。(複数回答可)	全国調査より、「残さず食べる」取組の割合が高くみられる。

第5節 総括

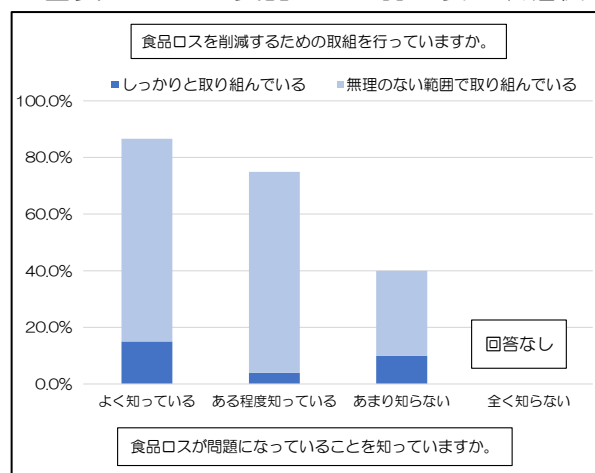
1 食品ロス問題に関する認識

食品ロスの問題になっていることについて、58.5%が「よく知っている」、40.7%「ある程度知っている」と回答しており、県民の約9割が食品ロスを問題として認識していることがわかった。

また、食品ロス問題がSDGsの一つであることについて、51.4%が「よく知っている」、43.2%「ある程度知っている」と回答しており、約9割の県民が、食品ロスとSDGsの関連性についても認識していることが分かった。

現状として、前回調査や全国調査と比較しても、高い結果がみられているものの、食品ロス問題等に関する認識が高いほど、食品ロス削減に対して取組を行う傾向がみられるため、食品ロス問題に関する情報提供は引き続き行う必要があると考えられる。

■図表 2-5-1 食品ロスの認知度と取組状



2 賞味期限・消費期限に関する認識

賞味期限は「品質が変わらず美味しく食べることができる期限」、消費期限は「衛生上安全に食べられる期限」という意味であることに対し、違いをよく理解せずに「賞味期限が少しでも過ぎたら一切食べてはいけない」と誤った認識を持った場合には、食べられるはずの食品が廃棄されてしまうことが想定される。

しかし、本調査では、賞味期限と消費期限の違いに対して、52.5%が「よく知っている」、44.5%「ある程度知っている」と、県民の9割以上が賞味期限と消費期限の違いについて十分認識していることが分かった。

また、「賞味期限が切れていたら一切食べない」という回答者はわずか1.5%しかみられず、誤った認識による食品ロスの発生も少ないと考えられる。

3 食品ロス発生状況について

食品ロスの発生は、「食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)」によるものという回答が36.8%と最も高いが、食事のスタイルについて「自宅で調理して食べる」が88.6%と大半を占めていることも影響していることが考えられる。

なお、食事のスタイルが「お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する」「外食」「その他」の場合、「手つかず食品の廃棄(消費期限切れのため)」が最も高い結果となっており、食事のスタイルによって傾向が異なることが確認された。

■図表 2-5-2 食事のスタイル別の食品ロス発生状況

食事のスタイル	食品ロスの発生状況（上位3項目）					
	1位		2位		3位	
自宅で調理して食べる	食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	37.0%	手つかず食品(消費期限切れのため)	31.7%	手つかず食品(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	28.3%
自宅で調理不要な加工食品等の保存食品を食べる	食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	40.6%	手つかず食品(消費期限切れのため)	31.3%	手つかず食品(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	25.0%
お弁当、総菜等のテイクアウトを利用する	手つかず食品(消費期限切れのため)	36.8%	食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	35.1%	食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)	22.8%
外食	手つかず食品(消費期限切れのため)	50.0%	食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	30.0%	手つかず食品(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	30.0%
その他	手つかず食品(消費期限切れのため)	41.7%	手つかず食品(買いすぎて使い切れなかったため)	41.7%	食べ残し(その他)	33.3%

なお、捨ててしまいがちな食品として最も高いのが「野菜類」で54.7%、次いで「調味料、油」が18.1%であり、全国調査においても「野菜類」は最も高い割合となっていた。

「調味料、油」が食品ロスとして発生する要因として、一度の料理に使う量が限られ、一度に消費しにくい点や、あまり頻繁に使わない調味料を購入してしまうことなどが考えられる。

食品によって発生状況が異なっているため、食品毎の傾向を踏まえた啓発を行うことで、より早い段階での効果が期待できると考えられる。

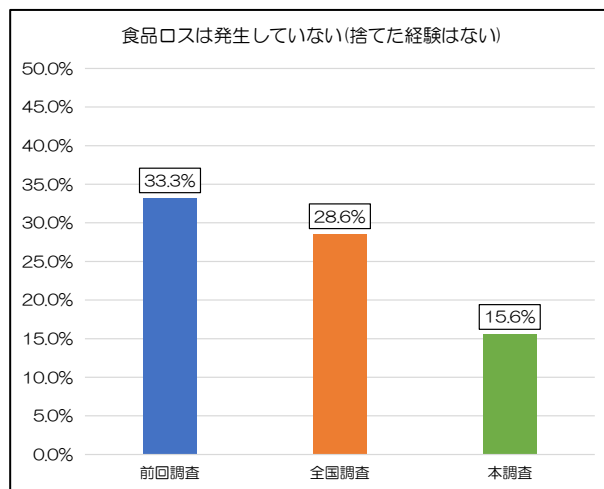
■図表 2-5-3 食品別の食品ロス発生状況

発生状況	食品
食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため)	野菜類、惣菜類、豆腐、納豆、パン類、乳製品、果物類 調味料、油、肉類、粉類（小麦粉当）、レトルト食品、缶詰 菓子類、麺類、卵、飲料、酒類
手つかず食品(消費期限切れのため)	豆腐、納豆、パン類、乳製品、果物類、調味料、油、肉類、 粉類（小麦粉当）、レトルト食品、缶詰、菓子類、麺類、卵 飲料、酒類
手つかず食品(人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため)	菓子類、麺類、卵、飲料、酒類、その他

なお、「食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)」という回答については、15.6%と前回調査及び全国調査より低い結果であるため、引き続き食品ロス削減に向けた取組が必要であると考えられる。

前述のとおり、食品によって、食事のスタイルや発生状況が異なるため、割合が大きい食品の傾向に合わせた取組を行うことでより早い段階での効果が期待できると考えられる。

■図表 2-5-4 食品ロスの発生についての比較



4 食品ロスに対する意識、取組内容

食品ロス削減に向けた取組状況は、「無理のない範囲で取り組んでいる」が71.0%、「しっかりと取り組んでいる」が10.5%と、県民の約8割が実施していることが確認された。

なお、実際に取り組んでいる内容として回答者が多かったのは、食品・食材購入時が「買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認」(64.0%)、調理時が「残っている食材や賞味期限が近いものから使う」(63.9%)、外食時が「食べられる分だけ注文する」(86.0%)、その他では「残さず食べる」(90.0%)であり、これらの回答割合は、全国調査と比較しても高い結果となっていた。

しかし、「まったく取り組んでいない」「あまり取り組んでいない」「どちらともいえない」と回答した2割程度の層に向けて、引き続き、食品ロス削減に向けた啓発を行う必要がある。

回答された取組内容が、前回調査と概ね同様の傾向であることから、今後は回答率が低かった取組を重点的に啓発することで、より早い段階での効果が期待できると考えられる。

■図表 2-5-5 場面別の食品ロス削減に向けた取組状況

場面	食品・食材購入時	調理時	外食時	その他
1位	買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認 (64.0%)	残っている食材や賞味期限が近いものから使う除去部分を減らす (63.9%)	食べられる分だけ注文する (86.0%)	残さず食べる (90.0%)
2位	ばら売り(食べきれそうな)小分けされた食材を選ぶ (41.1%)	食べきれる分だけ作る(体調や家族の予定も配慮して作る) (49.0%)	食べられない食材・量は注文時に除いてもらう (11.7%)	調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする (12.5%)
3位	「てまえどり」をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する) (29.8%)	適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する (40.4%)	食品ロス削減に積極的な店を選ぶ(小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等) (7.7%)	未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する (6.3%)
4位	皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ (8.5%)	まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく (33.1%)	30・10(さんまる・いちまる)運動を行う (3.4%)	飼育動物の餌にする (3.1%)
5位	—	食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする (20.4%)	—	—

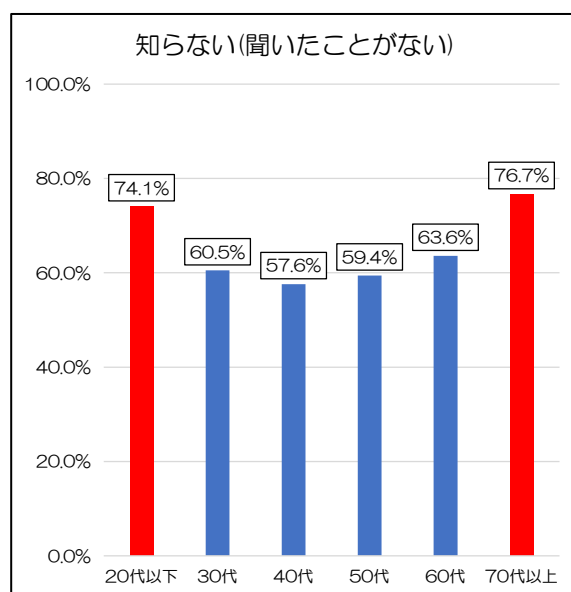
5 県取組状況への認識

宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」に対し、「知っている」と回答したのは36.3%であった。

また、「知っている」と回答したうち、知っている実施内容については、「食べきり協力店の募集・登録」が58.2%、次いで「『30・10(さんまる・いちまる)運動』の推進」が55.2%と高かった。

現状、宮崎県の取組について県民の約6割が、20代以下及び70代以上については75%程度が知らない状況となっているため、啓発の方法なども併せて検討していく必要がある。

■図表 2-5-6 年代別宮崎県取組状況の認知



6 小売店、飲食店、行政に対する意見や要望

小売店、飲食店、行政に対する意見や要望を確認した結果、回答割合が大きかった上位3項目はそれぞれ以下のとおりであった。

■図表 2-5-7 小売店、飲食店、行政に対する取組み要望

場面	小売店	飲食店	行政
1位	消費・賞味期限近くの商品の値引き販売 (78.8%)	自己責任で余った料理の持ち帰り (66.1%)	情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等) (47.0%)
2位	少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入 (51.8%)	分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等) (60.8%)	食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介 (41.1%)
3位	必要な分だけ購入可能な量り売り対応 (35.4%)	写真を掲載するなど、内容(量・加減・辛さ等)が分かるメニュー表の作成 (20.4%)	未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介 (32.4%)

これらの上位の意見・要望を優先的に取り組むことによってより早い段階での効果が期待できると考えられるが、60代及び70代以上は飲食店に対して、「分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)」を、かつ行政に対して「食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介」を求めている傾向がみられており、30代については「幼児教育や学校教育における指導、普及啓発」が高く、子どもに向けた食品ロスの啓発を求めている傾向がみられている。

上記のとおり年代によっても傾向が異なるため、地域毎の年齢層も踏まえた啓発を進めていくことが必要であると考えられる。

第3章 事業系食品ロス調査

第1節 調査目的及び概要

事業系食品ロスの発生量、発生要因、事業者の食品ロス削減に向けた各種取組を調査し、今後の施策に反映させることを目的とする。

アンケート調査の概要及び内容については、下記のとおりである。

■図表 3-1-1 事業系食品ロスアンケートの調査概要

調査対象	宮崎県内の食品関連事業者 9,630事業者
回答者数	1,196 事業者 （回答率：12.4%）
調査方法	郵送及びインターネット調査
調査時期	令和6年12月16日～令和7年1月24日
調査内容	・事業所情報 ・食品廃棄物量 ・食品ロス量 ・食品ロスの内容発生状況 ・食品ロス削減の取組 ・食品ロス削減の課題 ・行政に対する意見や要望

■図表 3-1-2 本調査で分類される食品産業と日本標準分類の対応

業種大分類	日本標準産業分類上の分類
食品製造業	09 食料品製造業 10 飲料・たばこ・飼料製造業 101 清涼飲料製造業 102 酒類製造業 103 茶・コーヒー製造業
食品卸売業	52 飲食料品卸売業
食品小売業	58 飲食料品小売業
外食産業	45 水運業 452 沿海海運業のうち、 4521 沿海旅客海運業 453 内陸水運業 75 宿泊業 76 飲食店 77 持ち帰り・宅配飲食サービス業 79 その他の生活関連サービス業 796 冠婚葬祭業のうち、 7962 結婚式業業

■図表 3-1-3 業種別回収状況

業種	発送数	回答者数	回答率
食品製造業	675 件	169 件	25%
食品卸売業	714 件	87 件	12.2%
食品小売業	2,653 件	281 件	10.6%
外食産業	5,588 件	659 件	11.8%

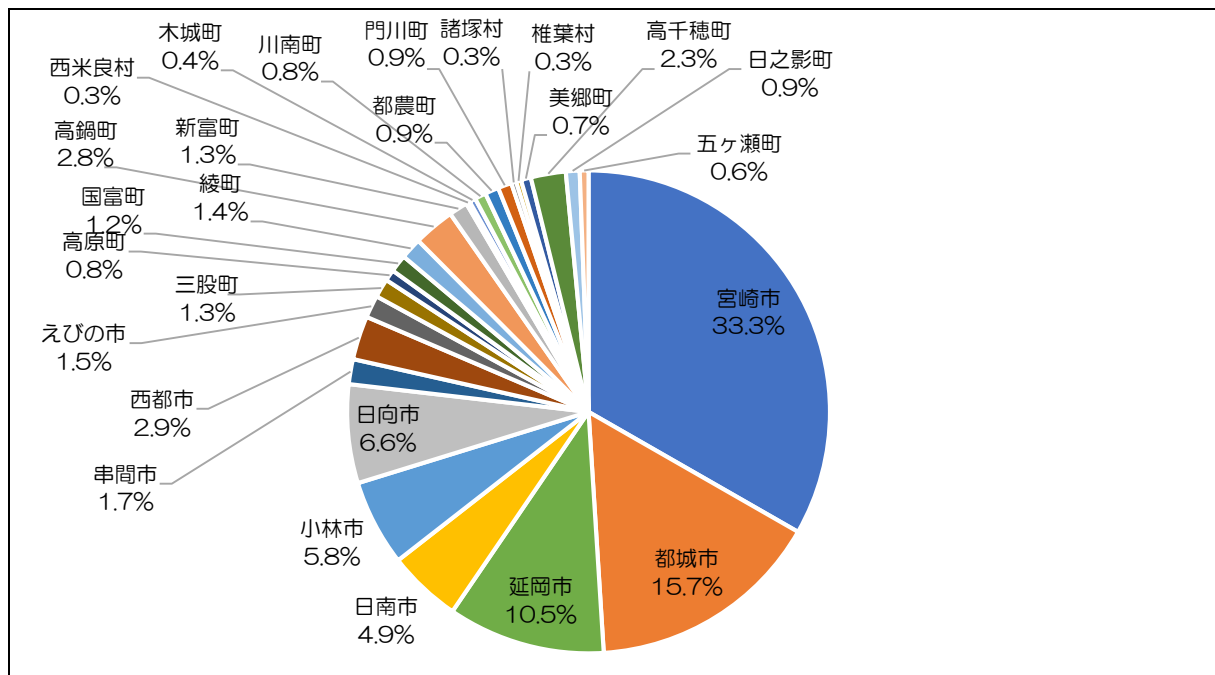
注）発送数は宛名不明で返送された事業者は除く。

第2節 調査結果

1 回答結果（属性）

■所在地

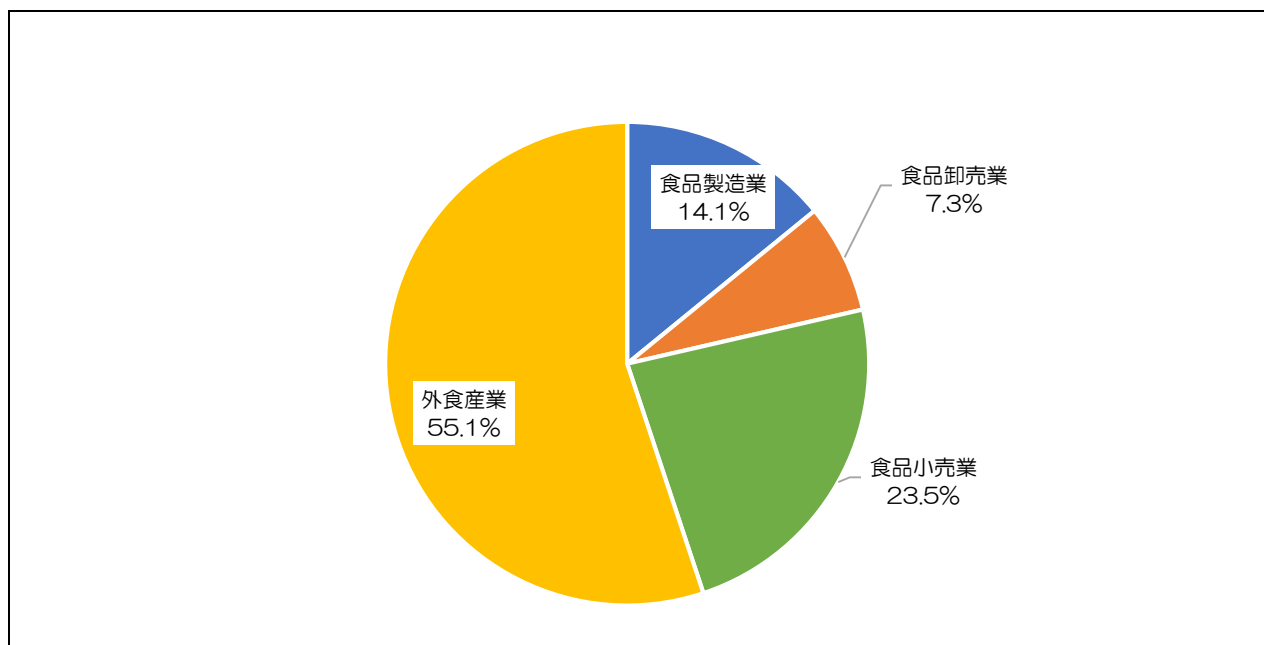
所在地		
① 宮崎市	398件	33.3%
② 都城市	188件	15.7%
③ 延岡市	126件	10.5%
④ 日南市	59件	4.9%
⑤ 小林市	69件	5.8%
⑥ 日向市	79件	6.6%
⑦ 串間市	20件	1.7%
⑧ 西都市	35件	2.9%
⑨ えびの市	18件	1.5%
⑩ 三股町	15件	1.3%
⑪ 高原町	9件	0.8%
⑫ 国富町	14件	1.2%
⑬ 綾町	17件	1.4%
⑭ 高鍋町	33件	2.8%
⑮ 新富町	15件	1.3%
⑯ 西米良村	3件	0.3%
⑰ 木城町	5件	0.4%
⑱ 川南町	9件	0.8%
⑲ 都農町	11件	0.9%
⑳ 門川町	11件	0.9%
㉑ 諸塚村	4件	0.3%
㉒ 椎葉村	4件	0.3%
㉓ 美郷町	8件	0.7%
㉔ 高千穂町	28件	2.3%
㉕ 日之影町	11件	0.9%
㉖ 五ヶ瀬町	7件	0.6%
回答数	1,196件	-



回答事業者の所在地は、「宮崎市」が 33.3%と最も高く、次いで「都城市」15.7%、「延岡市」10.5%となっている。

■業種

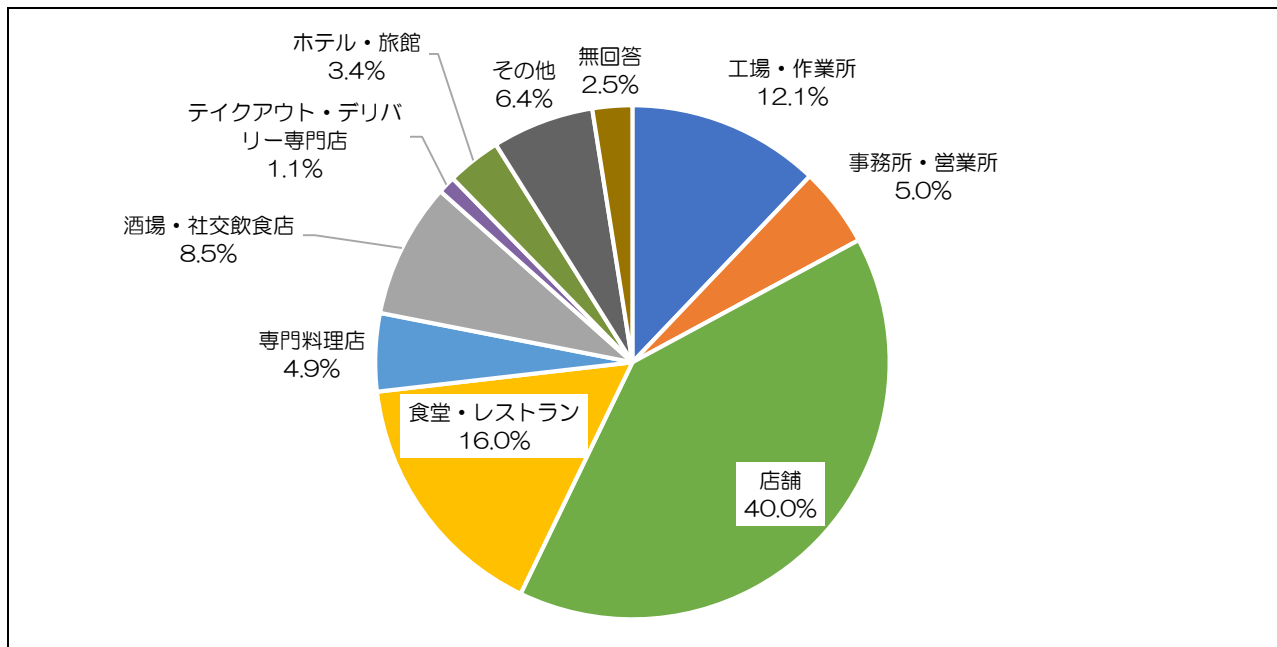
業種		
① 食品製造業	169件	14.1%
② 食品卸売業	87件	7.3%
③ 食品小売業	281件	23.5%
④ 外食産業	659件	55.1%
回答数	1,196件	-



回答事業者の業種は、「外食産業」が55.1%と最も高く、次いで「食品小売業」23.5%、「食品製造業」14.1%となっている。

■事業所の形態

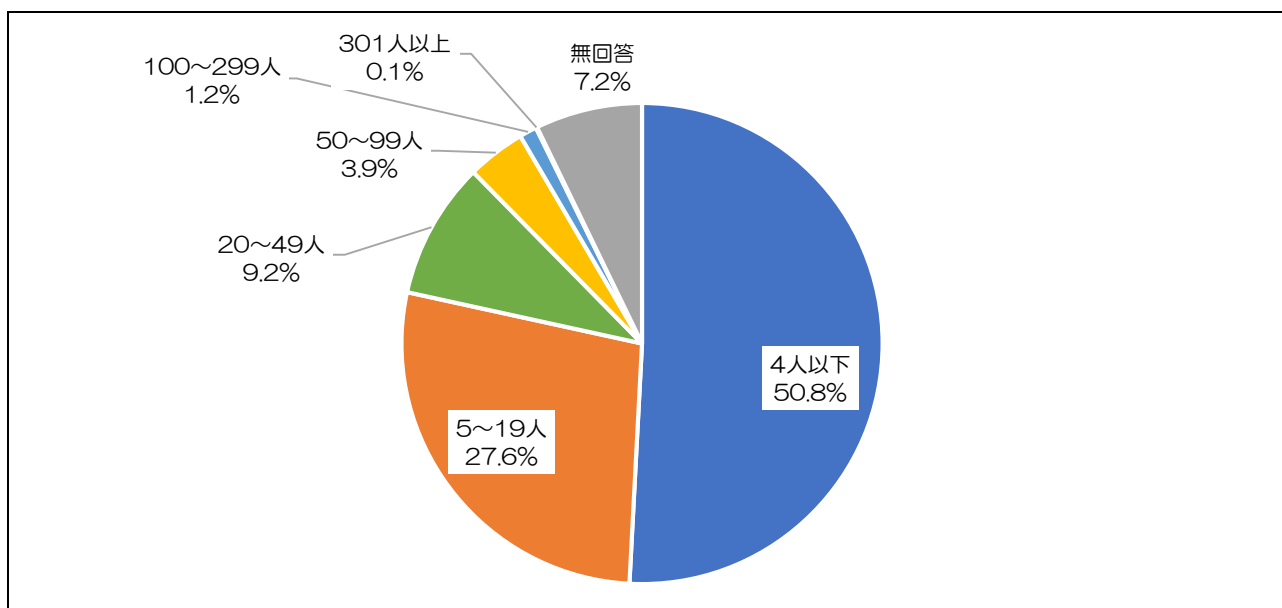
事業所の形態		
① 工場・作業所	145件	12.1%
② 事務所・営業所	60件	5.0%
③ 店舗	478件	40.0%
④ 食堂・レストラン	191件	16.0%
⑤ 専門料理店	59件	4.9%
⑥ 酒場・社交飲食店	102件	8.5%
⑦ テイクアウト・デリバリー専門店	13件	1.1%
⑧ ホテル・旅館	41件	3.4%
⑨ その他	77件	6.4%
無回答	30件	2.5%
回答数	1,196件	-



事業所の形態は、「店舗」が40%と最も高く、次いで「食堂・レストラン」16%、「工場・作業所」12.1%となっている。

■従業員数

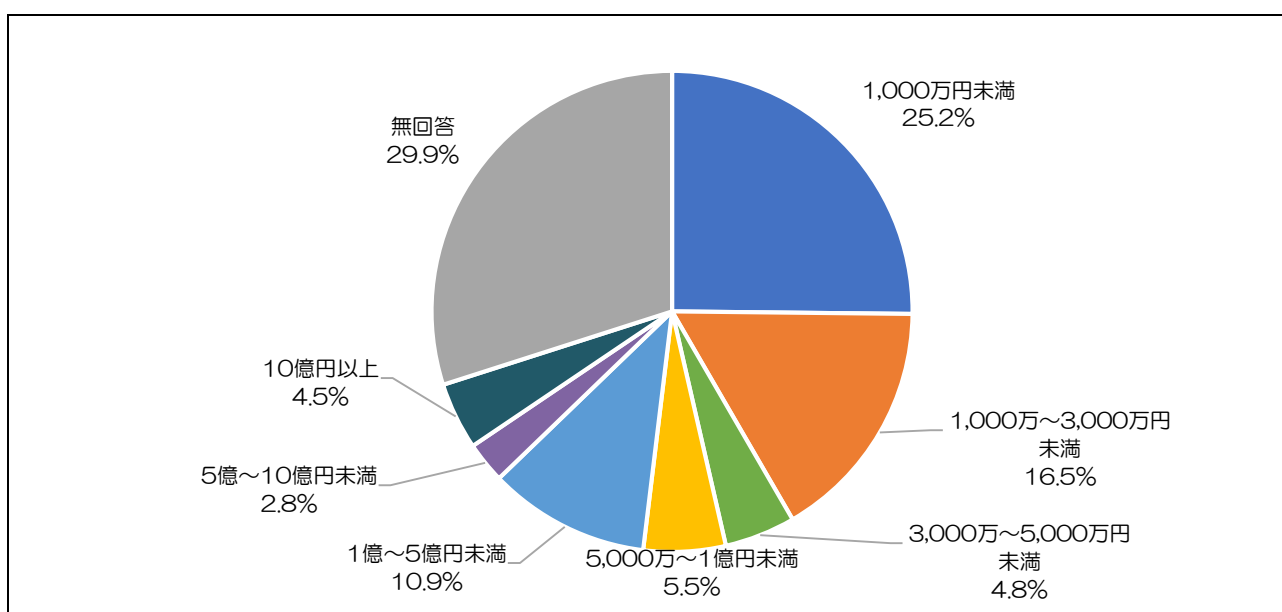
従業員数		
① 4人以下	608件	50.8%
② 5～19人	330件	27.6%
③ 20～49人	110件	9.2%
④ 50～99人	47件	3.9%
⑤ 100～299人	14件	1.2%
⑥ 301人以上	1件	0.1%
無回答	86件	7.2%
回答数	1,196件	-



従業員数は、「4 人以下」が 50.8%と最も高く、次いで「5～19 人」27.6%、「20～49 人」9.2%となっている。

■売上高

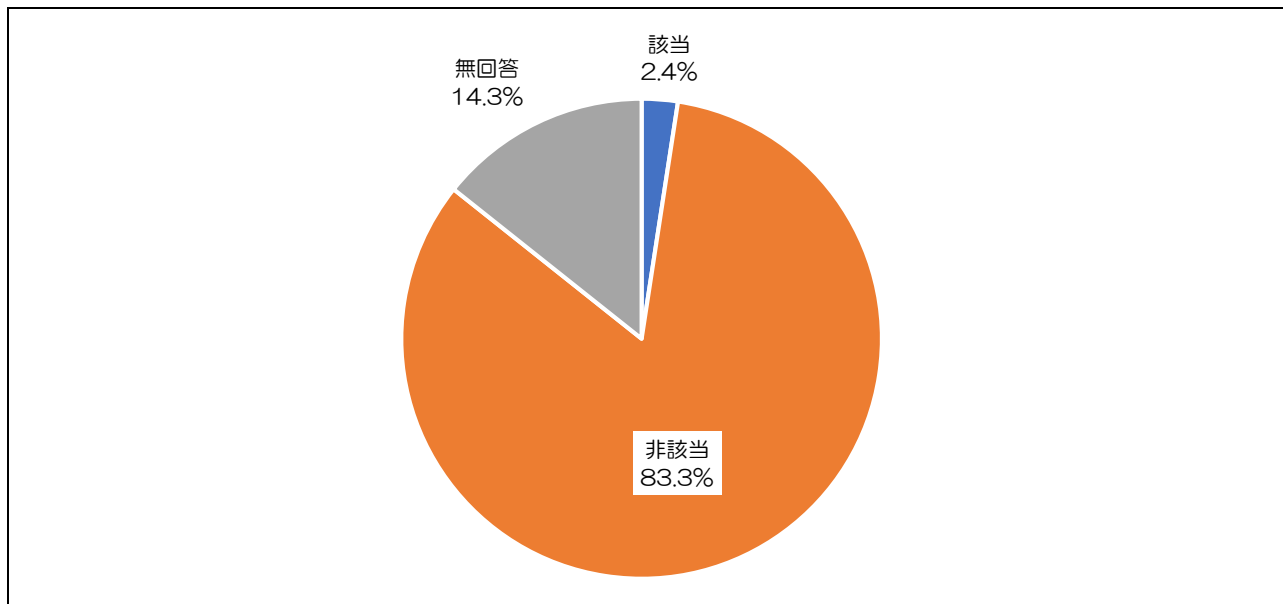
売上高		
① 1,000万円未満	301件	25.2%
② 1,000万～3,000万円未満	197件	16.5%
③ 3,000万～5,000万円未満	57件	4.8%
④ 5,000万～1億円未満	66件	5.5%
⑤ 1億～5億円未満	130件	10.9%
⑥ 5億～10億円未満	33件	2.8%
⑦ 10億円以上	54件	4.5%
無回答	358件	29.9%
回答数	1,196件	-



売上高は、「1,000万円未満」が25.2%と最も高く、次いで「1,000万円未満」25.2%、「5,000万～1億円未満」5.5%となっている。

■食品廃棄物等多量発生事業者

食品廃棄物等多量発生事業者		
① 該当	29件	2.4%
② 非該当	996件	83.3%
無回答	171件	14.3%
回答数	1,196件	-

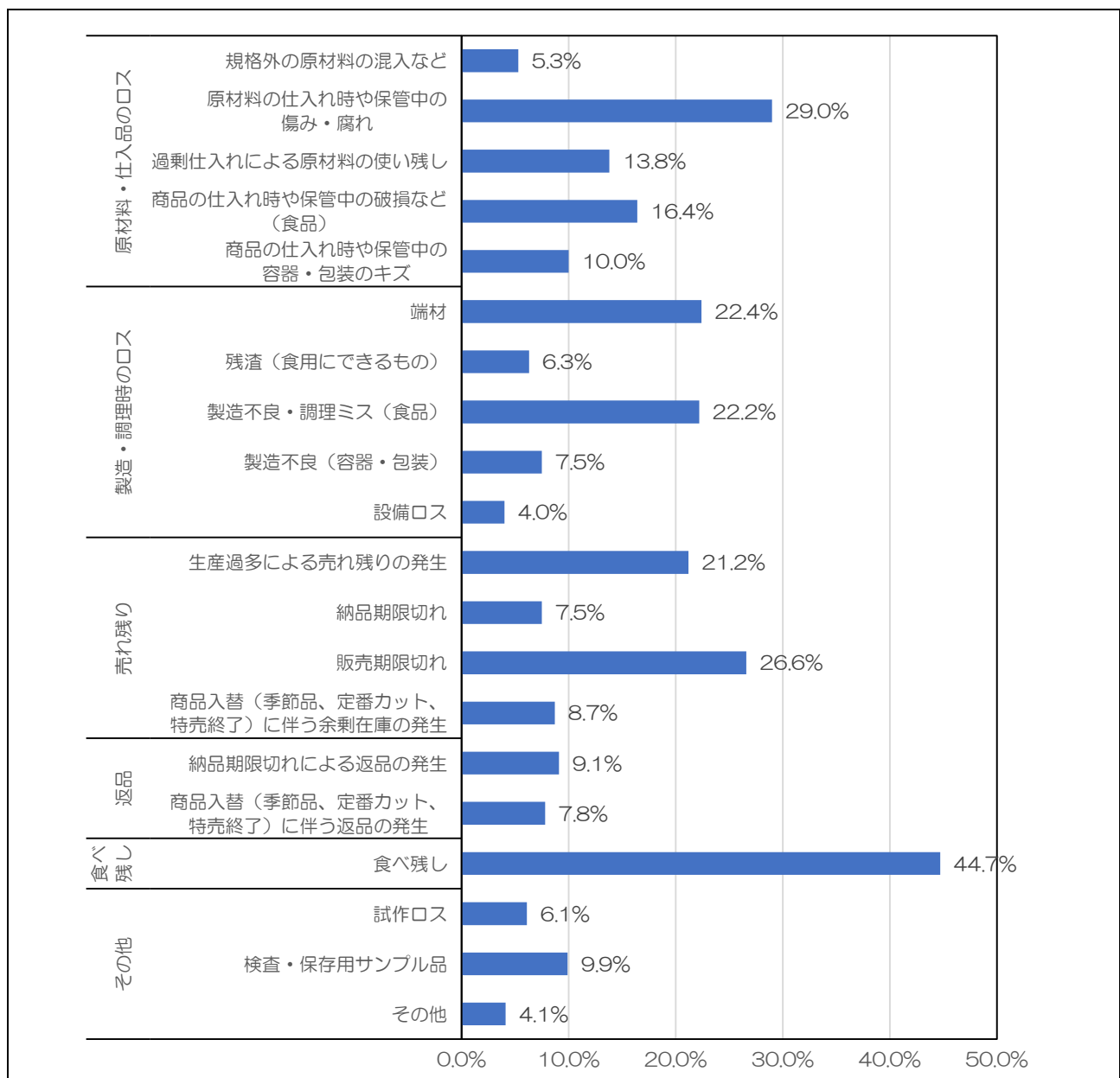


食品廃棄物等多量発生事業者は、「非該当」が83.3%と最も高く、「該当」は2.4%となっている。

2 回答結果（設問）

問1 食品ロス（1 ページの表「食品廃棄物等」のうち「可食部」のこと。以下「食品ロス」と言います。）が発生する状況について、当てはまる番号に丸をつけてください。（複数回答可）

問1 食品ロス発生状況		
① 規格外の原材料の混入など	63件	5.3%
② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	347件	29.0%
③ 過剰仕入れによる原材料の使い残し	165件	13.8%
④ 商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	196件	16.4%
⑤ 商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ	120件	10.0%
⑥ 端材	268件	22.4%
⑦ 残渣（食用にできるもの）	75件	6.3%
⑧ 製造不良・調理ミス（食品）	265件	22.2%
⑨ 製造不良（容器・包装）	90件	7.5%
⑩ 設備ロス	48件	4.0%
⑪ 生産過多による売れ残りの発生	254件	21.2%
⑫ 納品期限切れ	90件	7.5%
⑬ 販売期限切れ	318件	26.6%
⑭ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	104件	8.7%
⑮ 納品期限切れによる返品が発生	109件	9.1%
⑯ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	93件	7.8%
⑰ 食べ残し	535件	44.7%
⑱ 試作ロス	73件	6.1%
⑲ 検査・保存用サンプル品	118件	9.9%
⑳ その他	49件	4.1%

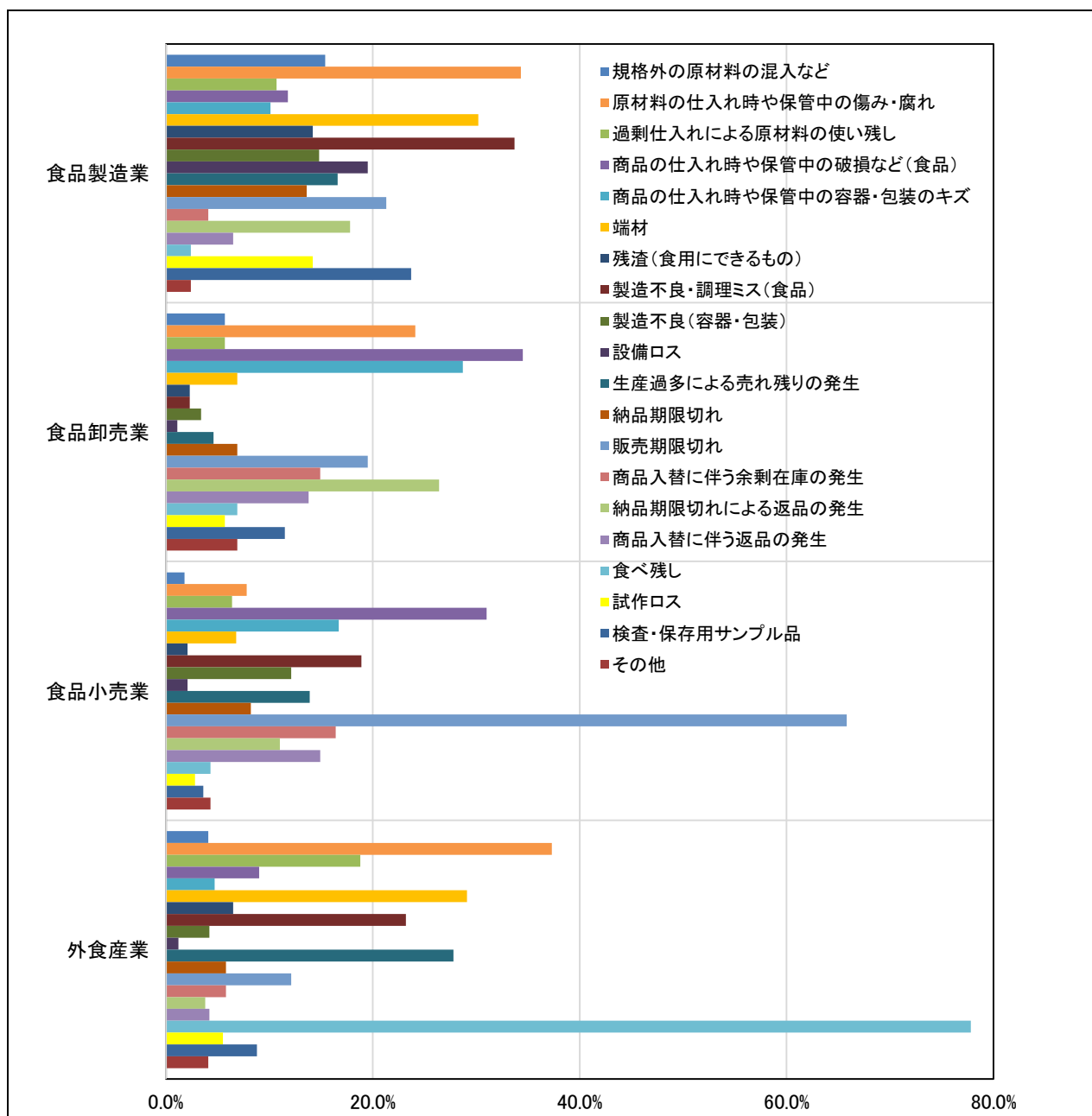


食品ロス発生状況は、「食べ残し」が44.7%と最も高く、次いで「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」29%、「販売期限切れ」26.6%となっている。

【問1 業種】

問1 食品ロス発生状況				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 規格外の原材料の混入など	26件	5件	5件	27件
② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	58件	21件	22件	246件
③ 過剰仕入れによる原材料の使い残し	18件	5件	18件	124件
④ 商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	20件	30件	87件	59件
⑤ 商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ	17件	25件	47件	31件
⑥ 端材	51件	6件	19件	192件
⑦ 残渣（食用にできるもの）	24件	2件	6件	43件
⑧ 製造不良・調理ミス（食品）	57件	2件	53件	153件
⑨ 製造不良（容器・包装）	25件	3件	34件	28件
⑩ 設備ロス	33件	1件	6件	8件
⑪ 生産過多による売れ残りの発生	28件	4件	39件	183件
⑫ 納品期限切れ	23件	6件	23件	38件
⑬ 販売期限切れ	36件	17件	185件	80件
⑭ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	7件	13件	46件	38件
⑮ 納品期限切れによる返品が発生	30件	23件	31件	25件
⑯ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	11件	12件	42件	28件
⑰ 食べ残し	4件	6件	12件	513件
⑱ 試作ロス	24件	5件	8件	36件
⑲ 検査・保存用サンプル品	40件	10件	10件	58件
⑳ その他	4件	6件	12件	27件
回答者数	169件	87件	281件	659件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 規格外の原材料の混入など	15.4%	5.7%	1.8%	4.1%
② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	34.3%	24.1%	7.8%	37.3%
③ 過剰仕入れによる原材料の使い残し	10.7%	5.7%	6.4%	18.8%
④ 商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	11.8%	34.5%	31.0%	9.0%
⑤ 商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ	10.1%	28.7%	16.7%	4.7%
⑥ 端材	30.2%	6.9%	6.8%	29.1%
⑦ 残渣（食用にできるもの）	14.2%	2.3%	2.1%	6.5%
⑧ 製造不良・調理ミス（食品）	33.7%	2.3%	18.9%	23.2%
⑨ 製造不良（容器・包装）	14.8%	3.4%	12.1%	4.2%
⑩ 設備ロス	19.5%	1.1%	2.1%	1.2%
⑪ 生産過多による売れ残りの発生	16.6%	4.6%	13.9%	27.8%
⑫ 納品期限切れ	13.6%	6.9%	8.2%	5.8%
⑬ 販売期限切れ	21.3%	19.5%	65.8%	12.1%
⑭ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	4.1%	14.9%	16.4%	5.8%
⑮ 納品期限切れによる返品が発生	17.8%	26.4%	11.0%	3.8%
⑯ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	6.5%	13.8%	14.9%	4.2%
⑰ 食べ残し	2.4%	6.9%	4.3%	77.8%
⑱ 試作ロス	14.2%	5.7%	2.8%	5.5%
⑲ 検査・保存用サンプル品	23.7%	11.5%	3.6%	8.8%
⑳ その他	2.4%	6.9%	4.3%	4.1%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



食品製造業は、「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」が34.3%と最も高く、次いで「製造不良・調理ミス(食品)」33.7%、「端材」30.2%となっている。

食品卸売業は、「商品の仕入れ時や保管中の破損など(食品)」が34.5%と最も高く、次いで「商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ」28.7%、「納品期限切れによる返品が発生」26.4%となっている。

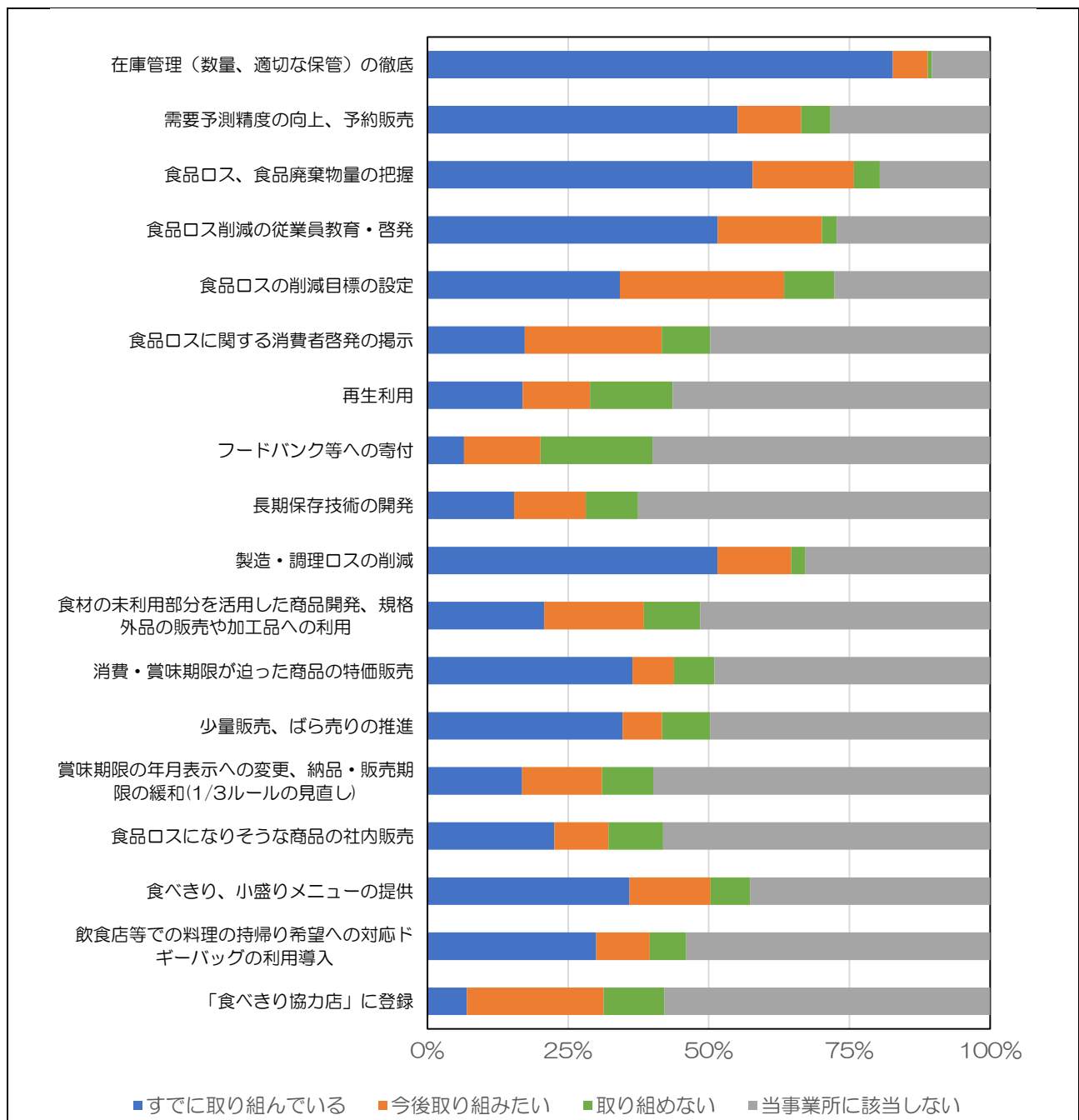
食品小売業は、「販売期限切れ」が65.8%と最も高く、次いで「商品の仕入れ時や保管中の破損など(食品)」31%、「製造不良・調理ミス(食品)」18.9%となっている。

外食産業は、「食べ残し」が77.8%と最も高く、次いで「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」37.3%、「端材」29.1%となっている。

問2 貴事業所の食品ロス削減のための取組状況についてお聞きします。各項目について、1～4のいずれか1つに○を付けてください。

問2 食品ロス削減のための取組				
回答数	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組みめない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	939件	70件	8件	118件
② 需要予測精度の向上、予約販売	599件	123件	56件	308件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	637件	199件	51件	216件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	566件	203件	28件	299件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	371件	317件	97件	301件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	185件	261件	92件	533件
⑦ 再生利用	182件	129件	159件	609件
⑧ フードバンク等への寄付	69件	145件	213件	641件
⑨ 長期保存技術の開発	131件	108件	79件	531件
⑩ 製造・調理ロスの削減	487件	124件	24件	310件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	194件	165件	93件	481件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	333件	68件	65件	448件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	315件	64件	77件	452件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	151件	128件	82件	538件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	203件	86件	87件	524件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	341件	137件	67件	406件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	285件	90件	62件	512件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	70件	244件	109件	582件
割合	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組みめない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	82.7%	6.2%	0.7%	10.4%
② 需要予測精度の向上、予約販売	55.2%	11.3%	5.2%	28.4%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	57.8%	18.0%	4.6%	19.6%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	51.6%	18.5%	2.6%	27.3%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	34.2%	29.2%	8.9%	27.7%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	17.3%	24.4%	8.6%	49.8%
⑦ 再生利用	16.9%	12.0%	14.7%	56.4%
⑧ フードバンク等への寄付	6.5%	13.6%	19.9%	60.0%
⑨ 長期保存技術の開発	15.4%	12.7%	9.3%	62.5%
⑩ 製造・調理ロスの削減	51.5%	13.1%	2.5%	32.8%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	20.8%	17.7%	10.0%	51.6%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	36.4%	7.4%	7.1%	49.0%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	34.7%	7.0%	8.5%	49.8%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	16.8%	14.2%	9.1%	59.8%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	22.6%	9.6%	9.7%	58.2%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	35.9%	14.4%	7.0%	42.7%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	30.0%	9.5%	6.5%	54.0%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	7.0%	24.3%	10.8%	57.9%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「すでに取り組んでいる」のうち取組が多いのは、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」82.7%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」55.2%、「需要予測精度の向上、予約販売」55.2%である。

「今後取り組みたい」のうち取組が多いのは、「食品ロスの削減目標の設定」29.2%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」24.4%、「『食べきり店』に登録」24.3%である。

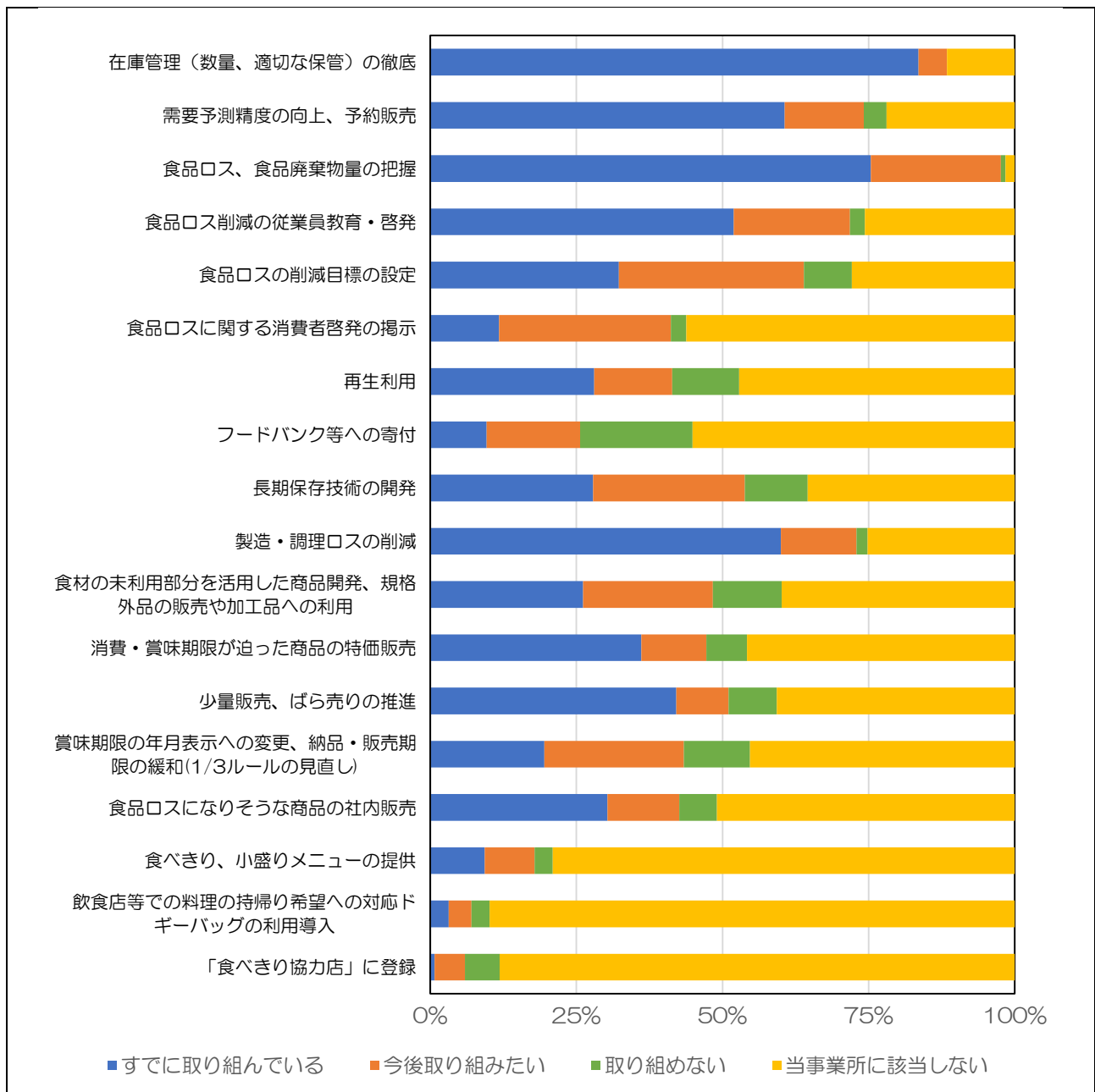
「取り組めない」のうち取組が多いのは、「フードバンク等への寄付」19.9%、「再生利用」14.7%、「『食べきり店』に登録」10.8%である。

「当事業所に該当しない」のうち取組が多いのは、「長期保存技術の開発」62.5%、「フードバンク等への寄付」60.0%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」59.8%である。

【問2 業種：食品製造業】

問2 食品製造業				
回答数	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	137件	8件	0件	19件
② 需要予測精度の向上、予約販売	94件	21件	6件	34件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	95件	28件	1件	2件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	81件	31件	4件	40件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	51件	50件	13件	44件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	18件	45件	4件	86件
⑦ 再生利用	44件	21件	18件	74件
⑧ フードバンク等への寄付	15件	25件	30件	86件
⑨ 長期保存技術の開発	44件	41件	17件	56件
⑩ 製造・調理ロスの削減	93件	20件	3件	39件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	40件	34件	18件	61件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	52件	16件	10件	66件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	61件	13件	12件	59件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	31件	38件	18件	72件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	47件	19件	10件	79件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	12件	11件	4件	102件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	4件	5件	4件	115件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	1件	7件	8件	119件
割合	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	83.5%	4.9%	0.0%	11.6%
② 需要予測精度の向上、予約販売	60.6%	13.5%	3.9%	21.9%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	75.4%	22.2%	0.8%	1.6%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	51.9%	19.9%	2.6%	25.6%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	32.3%	31.6%	8.2%	27.8%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	11.8%	29.4%	2.6%	56.2%
⑦ 再生利用	28.0%	13.4%	11.5%	47.1%
⑧ フードバンク等への寄付	9.6%	16.0%	19.2%	55.1%
⑨ 長期保存技術の開発	27.8%	25.9%	10.8%	35.4%
⑩ 製造・調理ロスの削減	60.0%	12.9%	1.9%	25.2%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	26.1%	22.2%	11.8%	39.9%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	36.1%	11.1%	6.9%	45.8%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	42.1%	9.0%	8.3%	40.7%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	19.5%	23.9%	11.3%	45.3%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	30.3%	12.3%	6.5%	51.0%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	9.3%	8.5%	3.1%	79.1%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	3.1%	3.9%	3.1%	89.8%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	0.7%	5.2%	5.9%	88.1%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「すでに取り組んでいる」のうち取組が多いのは、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」83.5%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」75.4%、「需要予測精度の向上、予約販売」60.6%である。

「今後取り組みたい」のうち取組が多いのは、「食品ロスの削減目標の設定」31.6%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」29.4%、「長期保存技術の開発」25.9%である。

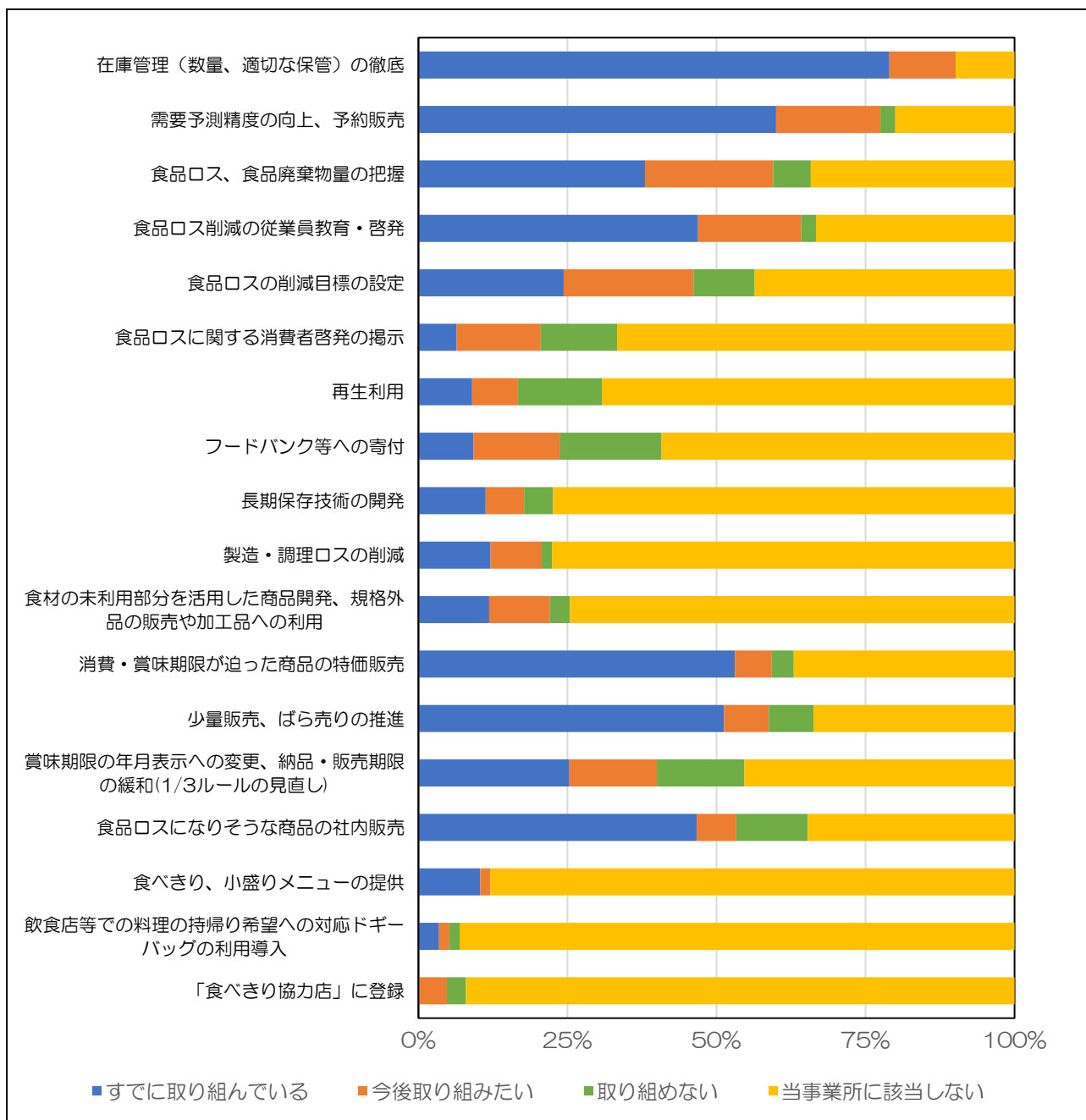
「取り組めない」のうち取組が多いのは、「フードバンク等への寄付」19.2%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」11.8%、「再生利用」11.5%である。

「当事業所に該当しない」のうち取組が多いのは、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」89.8%、「『食べきり協力店』に登録」88.1%、「食べきり、小盛りメニューの提供」79.1%でる。

【問2 業種：食品卸売業】

問2 食品卸売業				
回答数	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	64件	9件	0件	8件
② 需要予測精度の向上、予約販売	48件	14件	2件	16件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	30件	17件	5件	27件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	38件	14件	2件	27件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	19件	17件	8件	34件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	5件	11件	10件	52件
⑦ 再生利用	7件	6件	11件	54件
⑧ フードバンク等への寄付	7件	11件	13件	45件
⑨ 長期保存技術の開発	7件	4件	3件	48件
⑩ 製造・調理ロスの削減	7件	5件	1件	45件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	7件	6件	2件	44件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	43件	5件	3件	30件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	41件	6件	6件	27件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	19件	11件	11件	34件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	35件	5件	9件	26件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	6件	1件	0件	51件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	2件	1件	1件	54件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	0件	3件	2件	58件
割合	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	79.0%	11.1%	0.0%	9.9%
② 需要予測精度の向上、予約販売	60.0%	17.5%	2.5%	20.0%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	38.0%	21.5%	6.3%	34.2%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	46.9%	17.3%	2.5%	33.3%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	24.4%	21.8%	10.3%	43.6%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	6.4%	14.1%	12.8%	66.7%
⑦ 再生利用	9.0%	7.7%	14.1%	69.2%
⑧ フードバンク等への寄付	9.2%	14.5%	17.1%	59.2%
⑨ 長期保存技術の開発	11.3%	6.5%	4.8%	77.4%
⑩ 製造・調理ロスの削減	12.1%	8.6%	1.7%	77.6%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	11.9%	10.2%	3.4%	74.6%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	53.1%	6.2%	3.7%	37.0%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	51.3%	7.5%	7.5%	33.8%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	25.3%	14.7%	14.7%	45.3%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	46.7%	6.7%	12.0%	34.7%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	10.3%	1.7%	0.0%	87.9%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	3.4%	1.7%	1.7%	93.1%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	0.0%	4.8%	3.2%	92.1%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「すでに取り組んでいる」のうち取組が多いのは、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」79%、「需要予測精度の向上、予約販売」60%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」53.1%である。

「今後取り組みたい」のうち取組が多いのは、「食品ロスの削減目標の設定」21.8%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」21.5%、「需要予測精度の向上、予約販売」17.5%である。

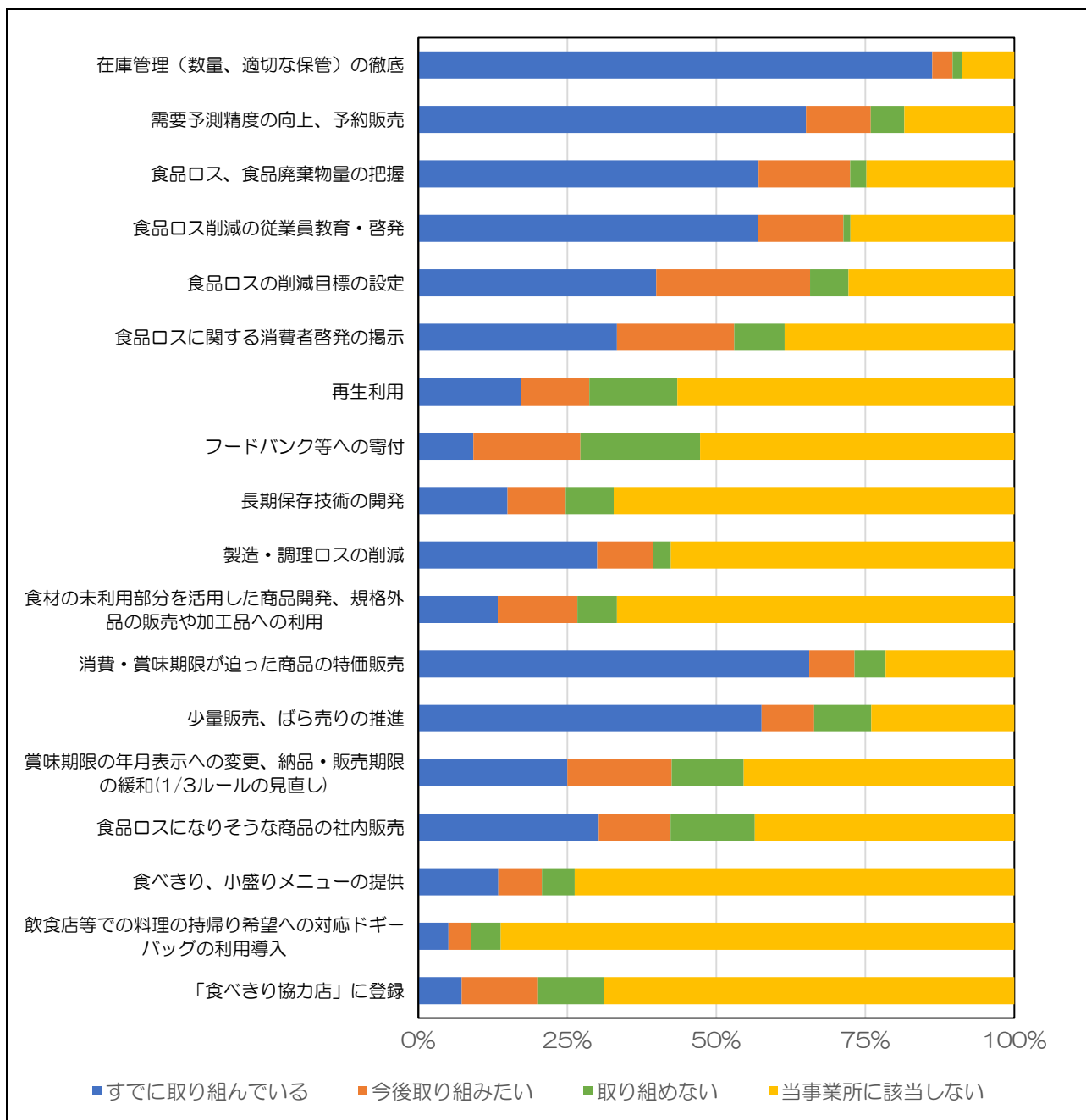
「取り組めない」のうち取組が多いのは、「フードバンク等への寄付」17.1%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」14.7%、「再生利用」14.1%である。

「当事業所に該当しない」のうち取組が多いのは、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」93.1%、「「食べきり協力店」に登録」92.1%、「食べきり、小盛りメニューの提供」87.9%である。。

【問2 業種：食品小売業】

問2 食品小売業				
回答数	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	225件	9件	4件	23件
② 需要予測精度の向上、予約販売	162件	27件	14件	46件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	145件	39件	7件	63件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	143件	36件	3件	69件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	99件	64件	16件	69件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	83件	49件	21件	96件
⑦ 再生利用	42件	28件	36件	138件
⑧ フードバンク等への寄付	22件	43件	48件	126件
⑨ 長期保存技術の開発	26件	17件	14件	117件
⑩ 製造・調理ロスの削減	51件	16件	5件	98件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	22件	22件	11件	110件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	164件	19件	13件	54件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	144件	22件	24件	60件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	60件	42件	29件	109件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	73件	29件	34件	105件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	22件	12件	9件	121件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	8件	6件	8件	137件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	17件	30件	26件	161件
割合	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	86.2%	3.4%	1.5%	8.8%
② 需要予測精度の向上、予約販売	65.1%	10.8%	5.6%	18.5%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	57.1%	15.4%	2.8%	24.8%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	57.0%	14.3%	1.2%	27.5%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	39.9%	25.8%	6.5%	27.8%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	33.3%	19.7%	8.4%	38.6%
⑦ 再生利用	17.2%	11.5%	14.8%	56.6%
⑧ フードバンク等への寄付	9.2%	18.0%	20.1%	52.7%
⑨ 長期保存技術の開発	14.9%	9.8%	8.0%	67.2%
⑩ 製造・調理ロスの削減	30.0%	9.4%	2.9%	57.6%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	13.3%	13.3%	6.7%	66.7%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	65.6%	7.6%	5.2%	21.6%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	57.6%	8.8%	9.6%	24.0%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	25.0%	17.5%	12.1%	45.4%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	30.3%	12.0%	14.1%	43.6%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	13.4%	7.3%	5.5%	73.8%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	5.0%	3.8%	5.0%	86.2%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	7.3%	12.8%	11.1%	68.8%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「すでに取り組んでいる」のうち取組が多いのは、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」86.2%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」65.6%、「需要予測精度の向上、予約販売」65.1%である。

「今後取り組みたい」のうち取組が多いのは、「食品ロスの削減目標の設定」25.8%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」19.7%、「フードバンク等への寄付」18%である。

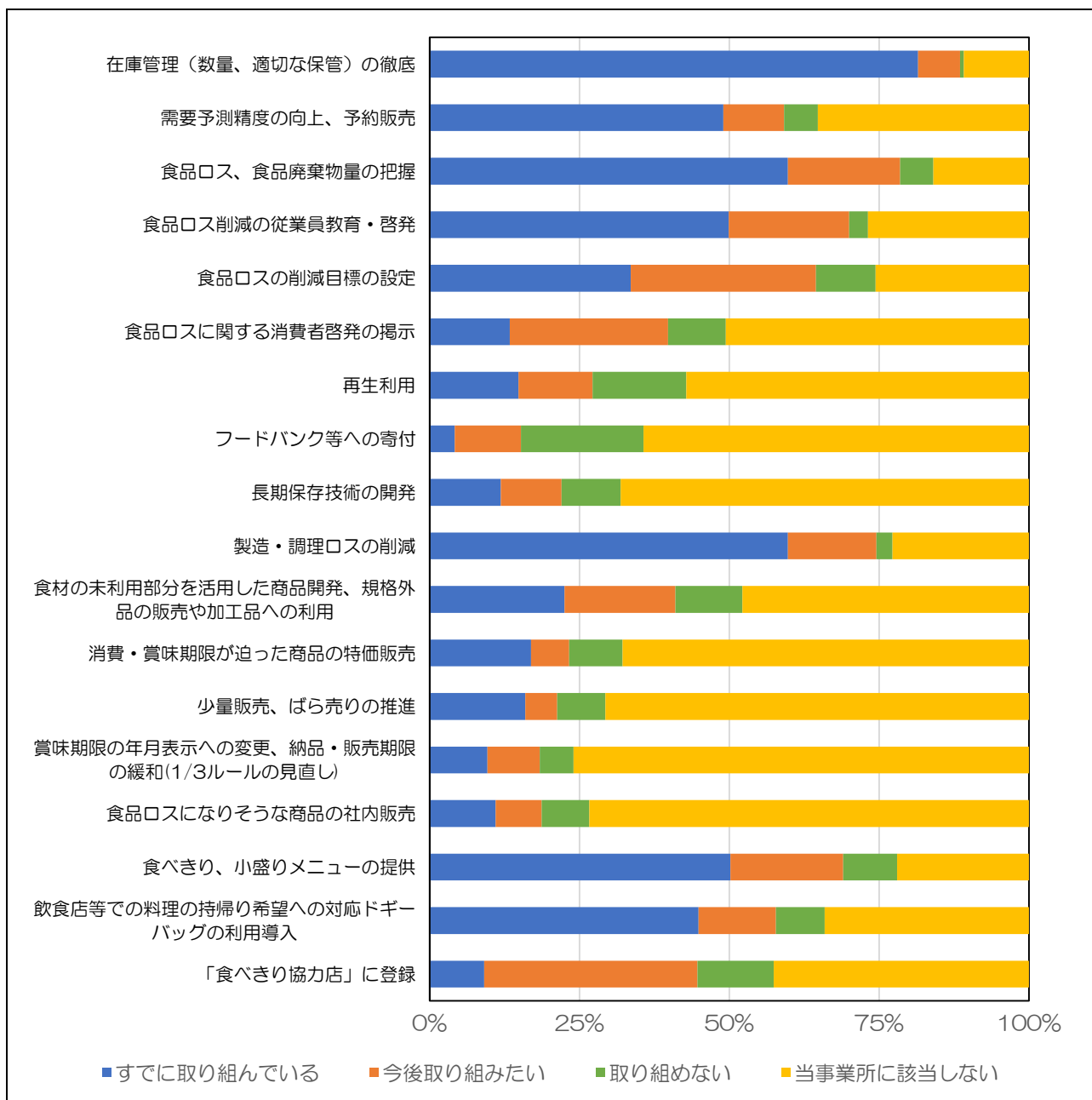
「取り組めない」のうち取組が多いのは、「フードバンク等への寄付」20.1%、「再生利用」14.8%、「食品ロスになりそうな商品の社内販売」14.1%である。

「当事業所に該当しない」のうち取組が多いのは、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」86.2%、「食べきり、小盛りメニューの提供」73.8%、「『食べきり協力店』に登録」68.8%である。

【問2 業種：外食産業】

問2 外食業				
回答数	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組みめない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	511件	44件	4件	68件
② 需要予測精度の向上、予約販売	295件	61件	34件	212件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	367件	115件	34件	98件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	303件	122件	19件	163件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	202件	186件	60件	154件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	79件	156件	57件	299件
⑦ 再生利用	89件	74件	94件	343件
⑧ フードバンク等への寄付	25件	66件	122件	384件
⑨ 長期保存技術の開発	54件	46件	45件	310件
⑩ 製造・調理ロスの削減	336件	83件	15件	128件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	125件	103件	62件	266件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	74件	28件	39件	297件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	69件	23件	35件	306件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	41件	37件	24件	323件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	47件	33件	34件	314件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	301件	113件	54件	132件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	271件	78件	49件	206件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	52件	204件	73件	244件
割合	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組みめない	当事業所に該当しない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	81.5%	7.0%	0.6%	10.8%
② 需要予測精度の向上、予約販売	49.0%	10.1%	5.6%	35.2%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	59.8%	18.7%	5.5%	16.0%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	49.9%	20.1%	3.1%	26.9%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	33.6%	30.9%	10.0%	25.6%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	13.4%	26.4%	9.6%	50.6%
⑦ 再生利用	14.8%	12.3%	15.7%	57.2%
⑧ フードバンク等への寄付	4.2%	11.1%	20.4%	64.3%
⑨ 長期保存技術の開発	11.9%	10.1%	9.9%	68.1%
⑩ 製造・調理ロスの削減	59.8%	14.8%	2.7%	22.8%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	22.5%	18.5%	11.2%	47.8%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	16.9%	6.4%	8.9%	67.8%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	15.9%	5.3%	8.1%	70.7%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	9.6%	8.7%	5.6%	76.0%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	11.0%	7.7%	7.9%	73.4%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	50.2%	18.8%	9.0%	22.0%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	44.9%	12.9%	8.1%	34.1%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	9.1%	35.6%	12.7%	42.6%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「すでに取り組んでいる」のうち取組が多いのは、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」81.5%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」59.8%、「製造・調理ロスの削減」59.8%である。

「今後取り組みたい」のうち取組が多いのは、「『食べきり協力店』に登録」35.6%、「食品ロスの削減目標の設定」30.9%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」26.4%である。

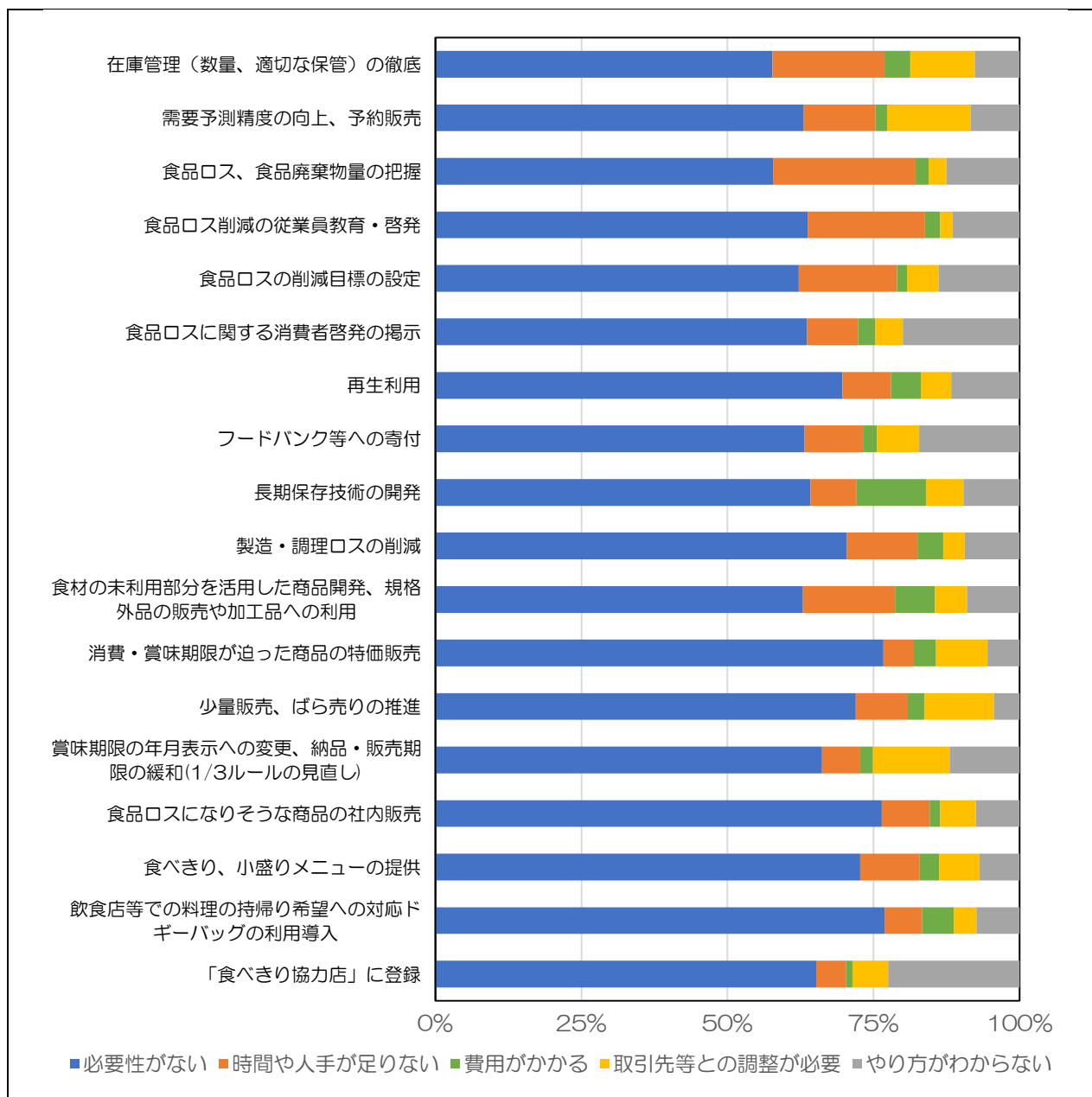
「取り組めない」のうち取組が多いのは、「フードバンク等への寄付」20.4%、「再生利用」15.7%、「「食べきり協力店」に登録」12.7%である。

「当事業所に該当しない」のうち取組が多いのは、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」76%、「食品ロスになりそうな商品の社内販売」73.4%、「少量販売、ばら売りの推進」70.7%である。

問3 食品ロス削減のための取組について、取り組む場合の課題や、取組を行わない（取り組むことができない）理由について、当てはまる番号に○をつけてください。
（複数回答可）

問3 食品ロス削減のための取組の課題					
回答数	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	105件	35件	8件	20件	14件
② 需要予測精度の向上、予約販売	256件	50件	8件	58件	34件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	208件	88件	8件	11件	45件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	245件	77件	10件	8件	44件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	323件	87件	9件	28件	72件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	408件	56件	19件	30件	128件
⑦ 再生利用	451件	54件	33件	34件	76件
⑧ フードバンク等への寄付	475件	75件	18件	54件	129件
⑨ 長期保存技術の開発	301件	37件	56件	30件	45件
⑩ 製造・調理ロスの削減	210件	36件	13件	11件	28件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	322件	81件	35件	28件	46件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	279件	19件	14件	32件	20件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	259件	32件	10件	43件	16件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和（1/3ルールの見直し）	304件	30件	10件	60件	55件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	336件	36件	8件	27件	33件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	287件	40件	13件	27件	27件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	313件	26件	22件	16件	30件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	398件	31件	7件	37件	137件
割合	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	57.7%	19.2%	4.4%	11.0%	7.7%
② 需要予測精度の向上、予約販売	63.1%	12.3%	2.0%	14.3%	8.4%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	57.8%	24.4%	2.2%	3.1%	12.5%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	63.8%	20.1%	2.6%	2.1%	11.5%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	62.2%	16.8%	1.7%	5.4%	13.9%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	63.7%	8.7%	3.0%	4.7%	20.0%
⑦ 再生利用	69.6%	8.3%	5.1%	5.2%	11.7%
⑧ フードバンク等への寄付	63.2%	10.0%	2.4%	7.2%	17.2%
⑨ 長期保存技術の開発	64.2%	7.9%	11.9%	6.4%	9.6%
⑩ 製造・調理ロスの削減	70.5%	12.1%	4.4%	3.7%	9.4%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	62.9%	15.8%	6.8%	5.5%	9.0%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	76.6%	5.2%	3.8%	8.8%	5.5%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	71.9%	8.9%	2.8%	11.9%	4.4%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和（1/3ルールの見直し）	66.2%	6.5%	2.2%	13.1%	12.0%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	76.4%	8.2%	1.8%	6.1%	7.5%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	72.8%	10.2%	3.3%	6.9%	6.9%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	76.9%	6.4%	5.4%	3.9%	7.4%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	65.2%	5.1%	1.1%	6.1%	22.5%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「必要性がない」のうち多い取組は、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」76.9%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」76.6%、「食品ロスになりそうな商品の社内販売」76.4%である。

「時間や人手が足りない」のうち多い取組は、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」24.4%、「食品ロス削減の従業員教育・啓発」20.1%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」19.2%である。

「費用がかかる」のうち多い取組は、「長期保存技術の開発」11.9%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」6.8%、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」5.4%である。

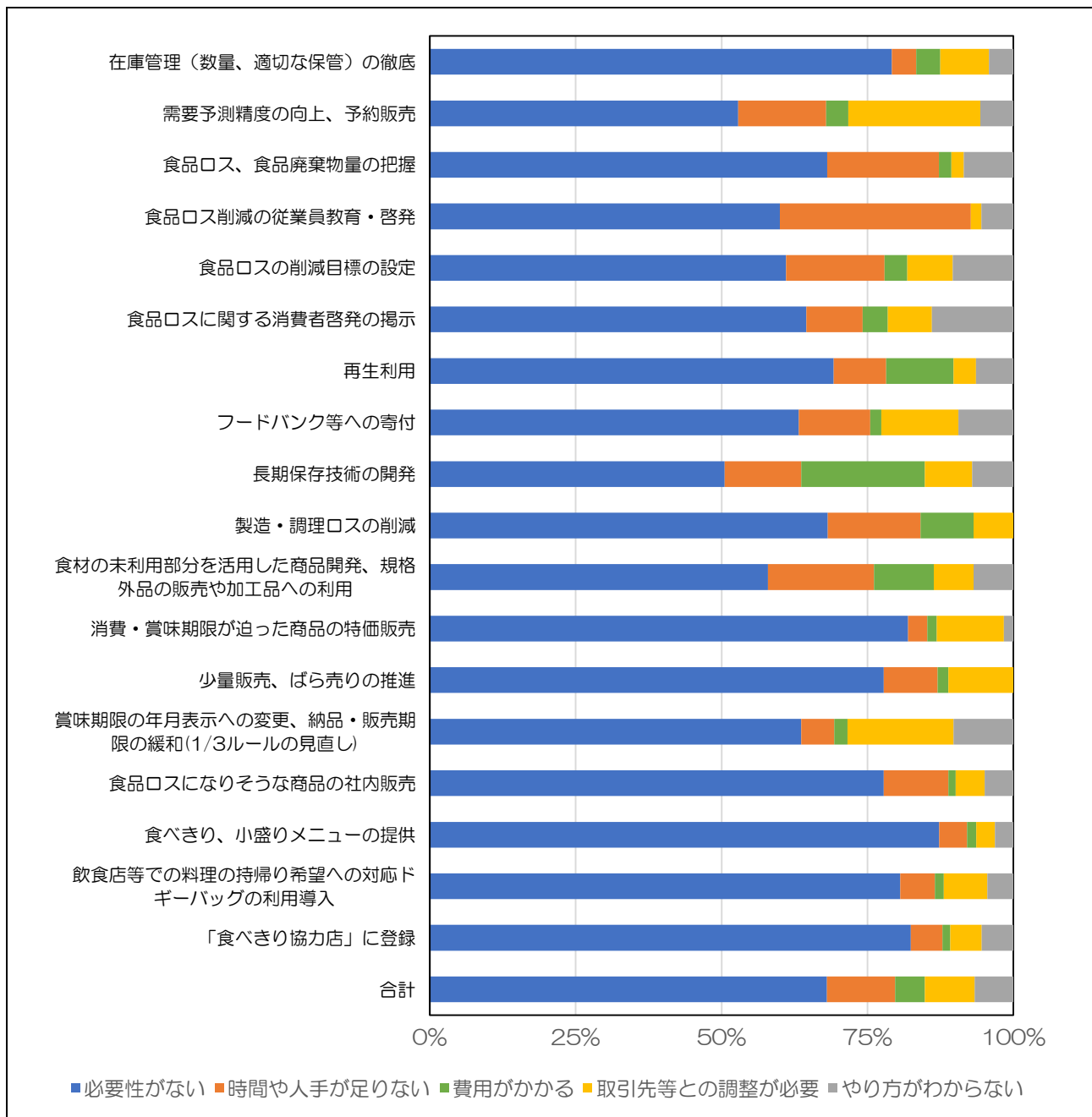
「取引先等との調整が必要」のうち多い取組は、「需要予測精度の向上、予約販売」14.3%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」13.1%、「少量販売、ばら売りの推進」11.9%である。

「やりかたがわからない」のうち多い取組は、「『食べきり協力店』に登録」22.5%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」20.0%、「食品ロスの削減目標の設定」13.9%である。

【問3 業種：食品製造業】

問3 食品卸売業					
回答数	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	7件	4件	2件	5件	0件
② 需要予測精度の向上、予約販売	11件	6件	0件	16件	0件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	21件	11件	2件	3件	4件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	18件	9件	1件	1件	1件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	28件	8件	0件	2件	6件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	31件	7件	1件	5件	4件
⑦ 再生利用	33件	3件	2件	5件	5件
⑧ フードバンク等への寄付	30件	4件	1件	6件	12件
⑨ 長期保存技術の開発	21件	3件	7件	1件	4件
⑩ 製造・調理ロスの削減	25件	2件	2件	1件	2件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	21件	5件	3件	3件	2件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	19件	3件	3件	5件	1件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	16件	5件	5件	4件	2件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	20件	2件	2件	9件	4件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	21件	3件	1件	2件	1件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	24件	0件	2件	2件	1件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	27件	0件	1件	3件	1件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	32件	0件	1件	3件	2件
合計	405件	75件	36件	76件	52件
割合	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	38.9%	22.2%	11.1%	27.8%	0.0%
② 需要予測精度の向上、予約販売	33.3%	18.2%	0.0%	48.5%	0.0%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	51.2%	26.8%	4.9%	7.3%	9.8%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	60.0%	30.0%	3.3%	3.3%	3.3%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	63.6%	18.2%	0.0%	4.5%	13.6%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	64.6%	14.6%	2.1%	10.4%	8.3%
⑦ 再生利用	68.8%	6.3%	4.2%	10.4%	10.4%
⑧ フードバンク等への寄付	56.6%	7.5%	1.9%	11.3%	22.6%
⑨ 長期保存技術の開発	58.3%	8.3%	19.4%	2.8%	11.1%
⑩ 製造・調理ロスの削減	78.1%	6.3%	6.3%	3.1%	6.3%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	61.8%	14.7%	8.8%	8.8%	5.9%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	61.3%	9.7%	9.7%	16.1%	3.2%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	50.0%	15.6%	15.6%	12.5%	6.3%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	54.1%	5.4%	5.4%	24.3%	10.8%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	75.0%	10.7%	3.6%	7.1%	3.6%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	82.8%	0.0%	6.9%	6.9%	3.4%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	84.4%	0.0%	3.1%	9.4%	3.1%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	84.2%	0.0%	2.6%	7.9%	5.3%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「必要がない」のうち多い取組は、「食べきり、小盛りメニューの提供」87.3%、「「食べきり協力店」に登録」82.4%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」82%である。

「時間や人手が足りない」のうち多い取組は、「食品ロス削減の従業員教育・啓発」32.7%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」19.1%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」18.2%である。

「費用がかかる」のうち多い取組は、「長期保存技術の開発」21.2%、「再生利用」11.5%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」10.2%である。

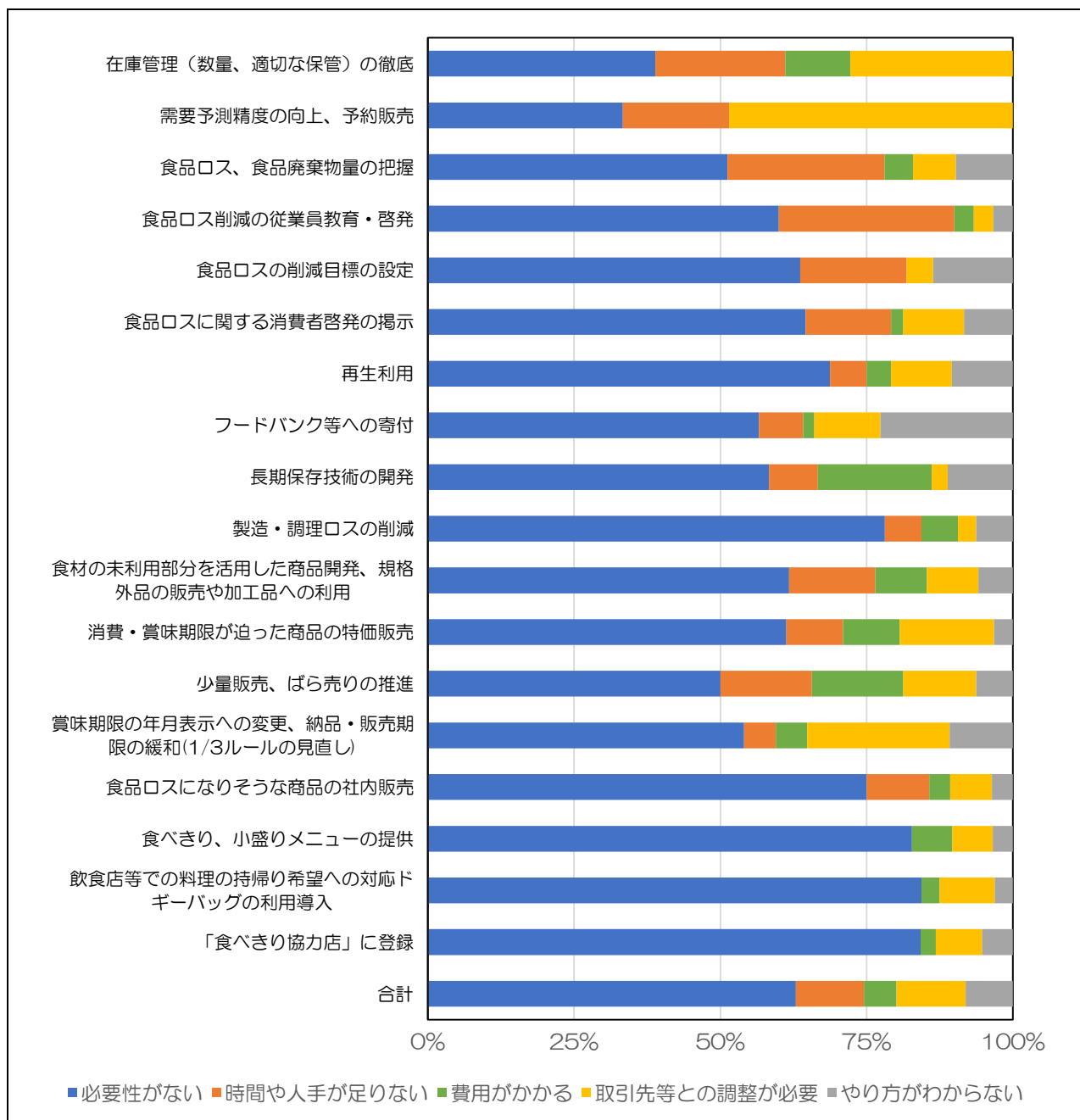
「取引先等との調整が必要」のうち多い取組は、「需要予測精度の向上、予約販売」22.6%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」18.2%、「フードバンク等への寄付」13.2%である。

「やり方がわからない」のうち多い取組は、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」14%、「食品ロスの削減目標の設定」10.4%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」10.2%である。

【問3 業種：食品卸売業】

問3 食品卸売業					
回答数	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	7件	4件	2件	5件	0件
② 需要予測精度の向上、予約販売	11件	6件	0件	16件	0件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	21件	11件	2件	3件	4件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	18件	9件	1件	1件	1件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	28件	8件	0件	2件	6件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	31件	7件	1件	5件	4件
⑦ 再生利用	33件	3件	2件	5件	5件
⑧ フードバンク等への寄付	30件	4件	1件	6件	12件
⑨ 長期保存技術の開発	21件	3件	7件	1件	4件
⑩ 製造・調理ロスの削減	25件	2件	2件	1件	2件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	21件	5件	3件	3件	2件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	19件	3件	3件	5件	1件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	16件	5件	5件	4件	2件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	20件	2件	2件	9件	4件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	21件	3件	1件	2件	1件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	24件	0件	2件	2件	1件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	27件	0件	1件	3件	1件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	32件	0件	1件	3件	2件
合計	405件	75件	36件	76件	52件
割合	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	38.9%	22.2%	11.1%	27.8%	0.0%
② 需要予測精度の向上、予約販売	33.3%	18.2%	0.0%	48.5%	0.0%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	51.2%	26.8%	4.9%	7.3%	9.8%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	60.0%	30.0%	3.3%	3.3%	3.3%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	63.6%	18.2%	0.0%	4.5%	13.6%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	64.6%	14.6%	2.1%	10.4%	8.3%
⑦ 再生利用	68.8%	6.3%	4.2%	10.4%	10.4%
⑧ フードバンク等への寄付	56.6%	7.5%	1.9%	11.3%	22.6%
⑨ 長期保存技術の開発	58.3%	8.3%	19.4%	2.8%	11.1%
⑩ 製造・調理ロスの削減	78.1%	6.3%	6.3%	3.1%	6.3%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	61.8%	14.7%	8.8%	8.8%	5.9%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	61.3%	9.7%	9.7%	16.1%	3.2%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	50.0%	15.6%	15.6%	12.5%	6.3%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	54.1%	5.4%	5.4%	24.3%	10.8%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	75.0%	10.7%	3.6%	7.1%	3.6%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	82.8%	0.0%	6.9%	6.9%	3.4%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	84.4%	0.0%	3.1%	9.4%	3.1%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	84.2%	0.0%	2.6%	7.9%	5.3%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「必要性がない」のうち多い取組は、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」が84.4%、「「食べきり協力店」に登録」84.2%、「食べきり、小盛りメニューの提供」82.8%である。

「時間や人手が足りない」のうち多い取組は、「食品ロス削減の従業員教育・啓発」が30%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」26.8%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」22.2%である。

「費用がかかる」のうち多い取組は、「長期保存技術の開発」が19.4%、「少量販売、ばら売りの推進」15.6%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」11.1%である。

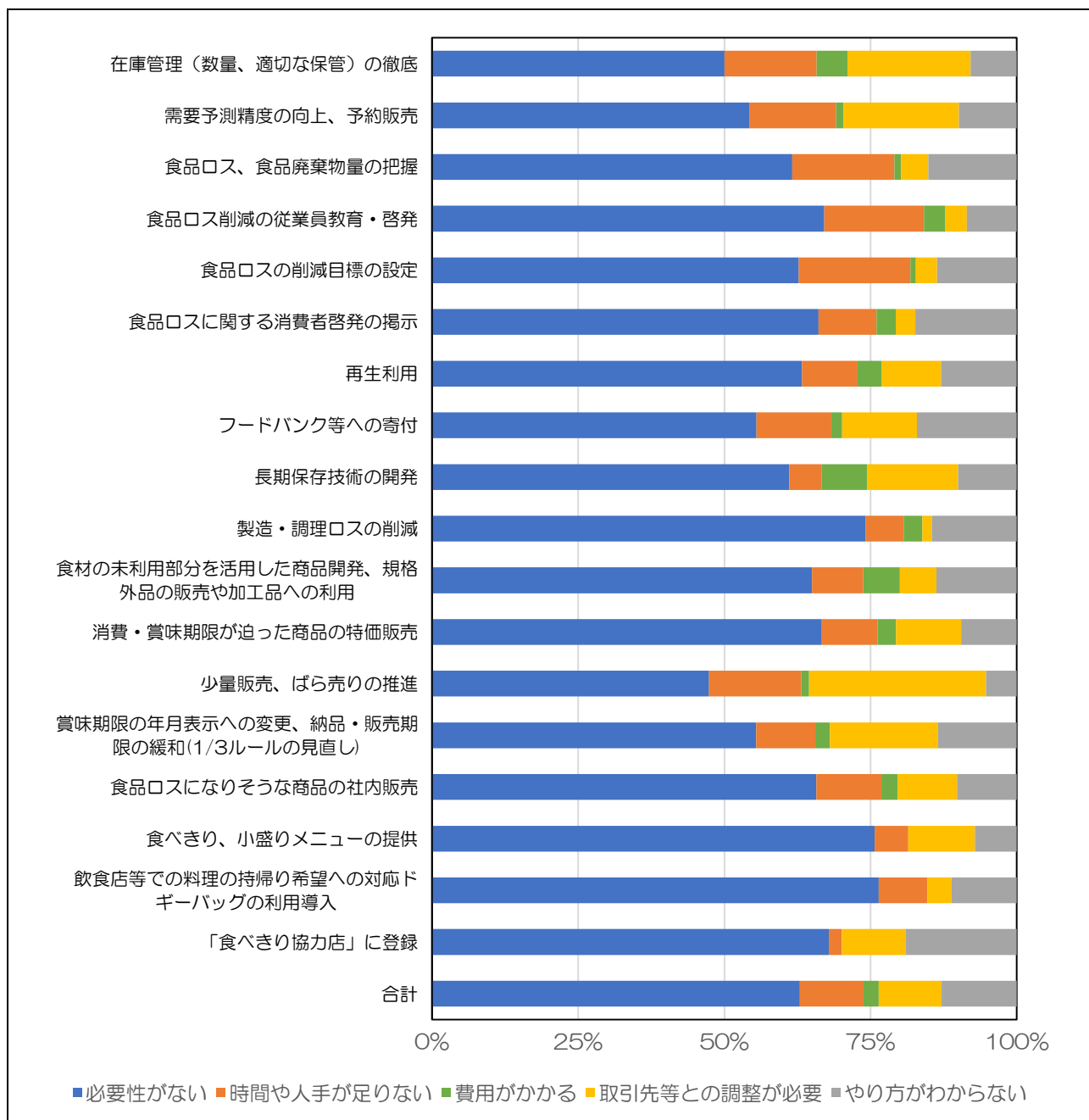
「取引先等との調整が必要」のうち多い取組は、「需要予測精度の向上、予約販売」が48.5%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」27.8%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」24.3%である。

「やり方がわからない」のうち多い取組は、「フードバンク等への寄付」22.6%、「食品ロスの削減目標の設定」13.6%、「長期保存技術の開発」11.1%である。

【問3 業種：食品小売業】

問3 食品小売業					
回答数	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	19件	6件	2件	8件	3件
② 需要予測精度の向上、予約販売	44件	12件	1件	16件	8件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	53件	15件	1件	4件	13件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	55件	14件	3件	3件	7件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	69件	21件	1件	4件	15件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	80件	12件	4件	4件	21件
⑦ 再生利用	93件	14件	6件	15件	19件
⑧ フードバンク等への寄付	91件	21件	3件	21件	28件
⑨ 長期保存技術の開発	55件	5件	7件	14件	9件
⑩ 製造・調理ロスの削減	46件	4件	2件	1件	9件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	52件	7件	5件	5件	11件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	42件	6件	2件	7件	6件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	36件	12件	1件	23件	4件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	66件	12件	3件	22件	16件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	71件	12件	3件	11件	11件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	53件	4件	0件	8件	5件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	55件	6件	0件	3件	8件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	93件	3件	0件	15件	26件
合計	1,073件	186件	44件	184件	219件
割合	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	50.0%	15.8%	5.3%	21.1%	7.9%
② 需要予測精度の向上、予約販売	54.3%	14.8%	1.2%	19.8%	9.9%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	61.6%	17.4%	1.2%	4.7%	15.1%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	67.1%	17.1%	3.7%	3.7%	8.5%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	62.7%	19.1%	0.9%	3.6%	13.6%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	66.1%	9.9%	3.3%	3.3%	17.4%
⑦ 再生利用	63.3%	9.5%	4.1%	10.2%	12.9%
⑧ フードバンク等への寄付	55.5%	12.8%	1.8%	12.8%	17.1%
⑨ 長期保存技術の開発	61.1%	5.6%	7.8%	15.6%	10.0%
⑩ 製造・調理ロスの削減	74.2%	6.5%	3.2%	1.6%	14.5%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	65.0%	8.8%	6.3%	6.3%	13.8%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	66.7%	9.5%	3.2%	11.1%	9.5%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	47.4%	15.8%	1.3%	30.3%	5.3%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	55.5%	10.1%	2.5%	18.5%	13.4%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	65.7%	11.1%	2.8%	10.2%	10.2%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	75.7%	5.7%	0.0%	11.4%	7.1%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	76.4%	8.3%	0.0%	4.2%	11.1%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	67.9%	2.2%	0.0%	10.9%	19.0%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「必要性がない」のうち多い取組は、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」が76.4%、「食べきり、小盛りメニューの提供」75.7%、「製造・調理ロスの削減」74.2%である。

「時間や人手が足りない」のうち多い取組は、「食品ロスの削減目標の設定」が19.1%、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」17.4%、「食品ロス削減の従業員教育・啓発」17.1%である。

「費用がかかる」のうち多い取組は、「長期保存技術の開発」が7.8%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」6.3%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」5.3%である。

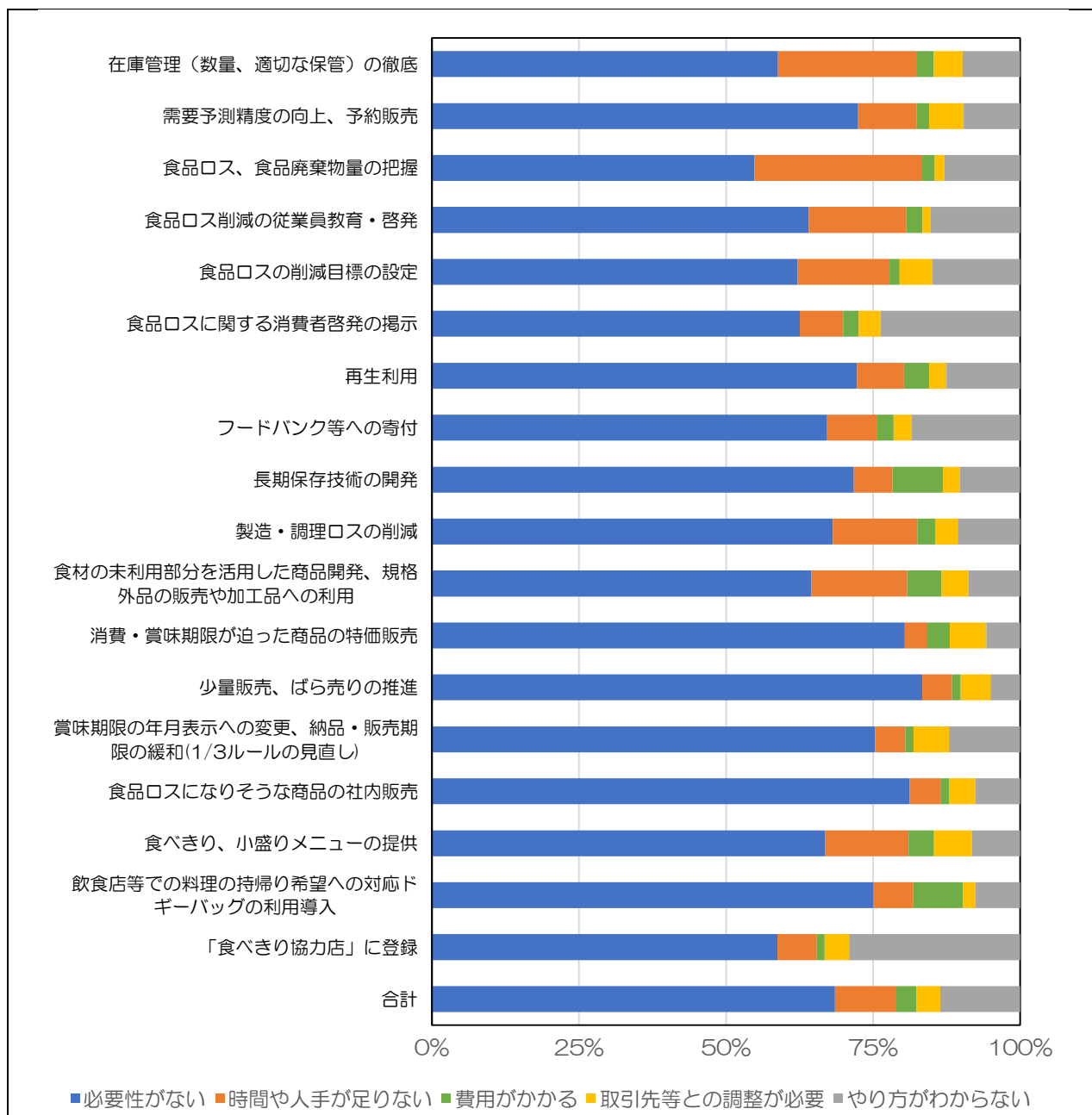
「取引先等との調整が必要」のうち多い取組は、「少量販売、ばら売りの推進」が30.3%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」21.1%、「需要予測精度の向上、予約販売」19.8%である。

「やり方がわからない」のうち多い取組は、「「食べきり協力店」に登録」19%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」17.4%、「フードバンク等への寄付」17.1%である。

【問3 業種：外食産業】

問3 外食業					
回答数	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	60件	24件	3件	5件	10件
② 需要予測精度の向上、予約販売	173件	24件	5件	14件	23件
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	102件	53件	4件	3件	24件
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	139件	36件	6件	3件	33件
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	179件	45件	5件	16件	43件
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	237件	28件	10件	14件	90件
⑦ 再生利用	271件	30件	16件	11件	47件
⑧ フードバンク等への寄付	287件	37件	12件	13件	79件
⑨ 長期保存技術の開発	175件	16件	21件	7件	25件
⑩ 製造・調理ロスの削減	109件	23件	5件	6件	17件
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	198件	50件	18件	14件	27件
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	168件	8件	8件	13件	12件
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	165件	10件	3件	10件	10件
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	162件	11件	3件	13件	26件
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	181件	12件	3件	10件	17件
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	155件	33件	10件	15件	19件
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	177件	16件	20件	5件	18件
⑱ 「食べきり協力店」に登録	212件	24件	5件	15件	105件
合計	3,150件	480件	157件	187件	625件
割合	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	58.8%	23.5%	2.9%	4.9%	9.8%
② 需要予測精度の向上、予約販売	72.4%	10.0%	2.1%	5.9%	9.6%
③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	54.8%	28.5%	2.2%	1.6%	12.9%
④ 食品ロス削減の従業員教育・啓発	64.1%	16.6%	2.8%	1.4%	15.2%
⑤ 食品ロスの削減目標の設定	62.2%	15.6%	1.7%	5.6%	14.9%
⑥ 食品ロスに関する消費者啓発の掲示	62.5%	7.4%	2.6%	3.7%	23.7%
⑦ 再生利用	72.3%	8.0%	4.3%	2.9%	12.5%
⑧ フードバンク等への寄付	67.1%	8.6%	2.8%	3.0%	18.5%
⑨ 長期保存技術の開発	71.7%	6.6%	8.6%	2.9%	10.2%
⑩ 製造・調理ロスの削減	68.1%	14.4%	3.1%	3.8%	10.6%
⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	64.5%	16.3%	5.9%	4.6%	8.8%
⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	80.4%	3.8%	3.8%	6.2%	5.7%
⑬ 少量販売、ばら売りの推進	83.3%	5.1%	1.5%	5.1%	5.1%
⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	75.3%	5.1%	1.4%	6.0%	12.1%
⑮ 食品ロスになりそうな商品の社内販売	81.2%	5.4%	1.3%	4.5%	7.6%
⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	66.8%	14.2%	4.3%	6.5%	8.2%
⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	75.0%	6.8%	8.5%	2.1%	7.6%
⑱ 「食べきり協力店」に登録	58.7%	6.6%	1.4%	4.2%	29.1%

※回答割合は各項目の回答に対する割合。



「必要性がない」のうち多い取組は、「少量販売、ばら売りの推進」が83.3%、「食品ロスになりそうな商品の社内販売」81.2%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」80.4%である。

「時間や人手が足りない」のうち多い取組は、「食品ロス、食品廃棄物量の把握」が28.5%、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」23.5%、「食品ロス削減の従業員教育・啓発」16.6%である。

「費用がかかる」のうち多い取組は、「長期保存技術の開発」が8.6%、「飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入」8.5%、「食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用」5.9%である。

「取引先等との調整が必要」のうち多い取組は、「食べきり、小盛りメニューの提供」が6.5%、「消費・賞味期限が迫った商品の特価販売」6.2%、「賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)」6%である。

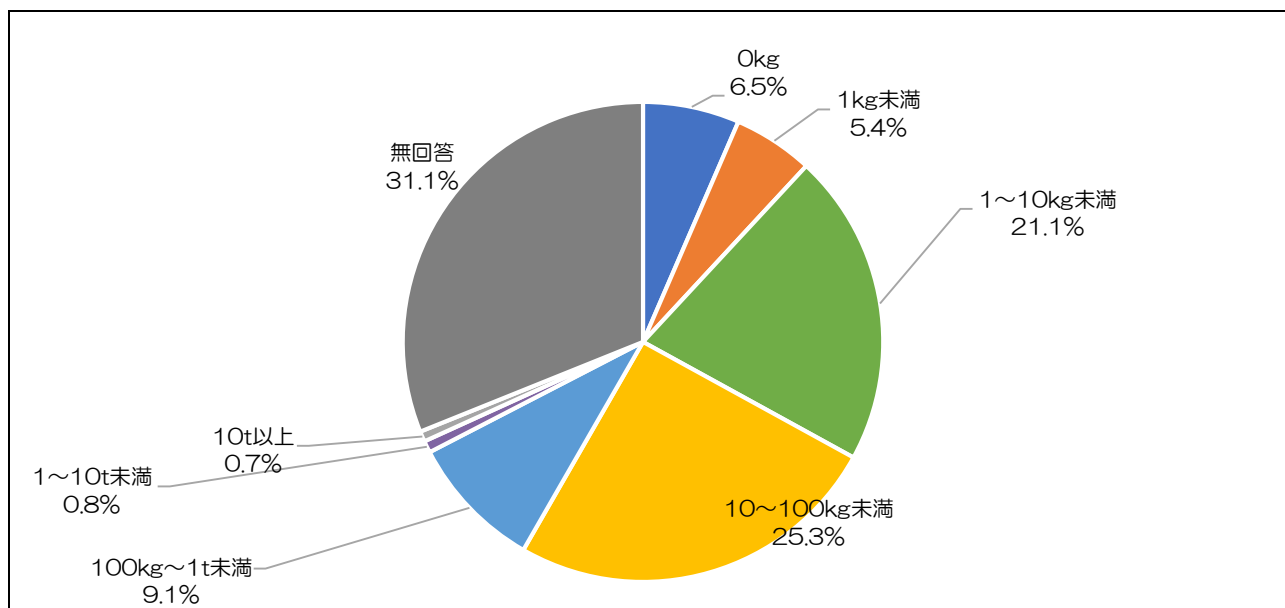
「やり方がわからない」のうち多い取組は、「「食べきり協力店」に登録」29.1%、「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」23.7%、「フードバンク等への寄付」18.5%である。

問4 貴事業所において1週間に発生する食品廃棄物等の平均的な量を記入してください。

また食品廃棄物等のうち可食部（食品ロス）の割合について数値を記入してください。

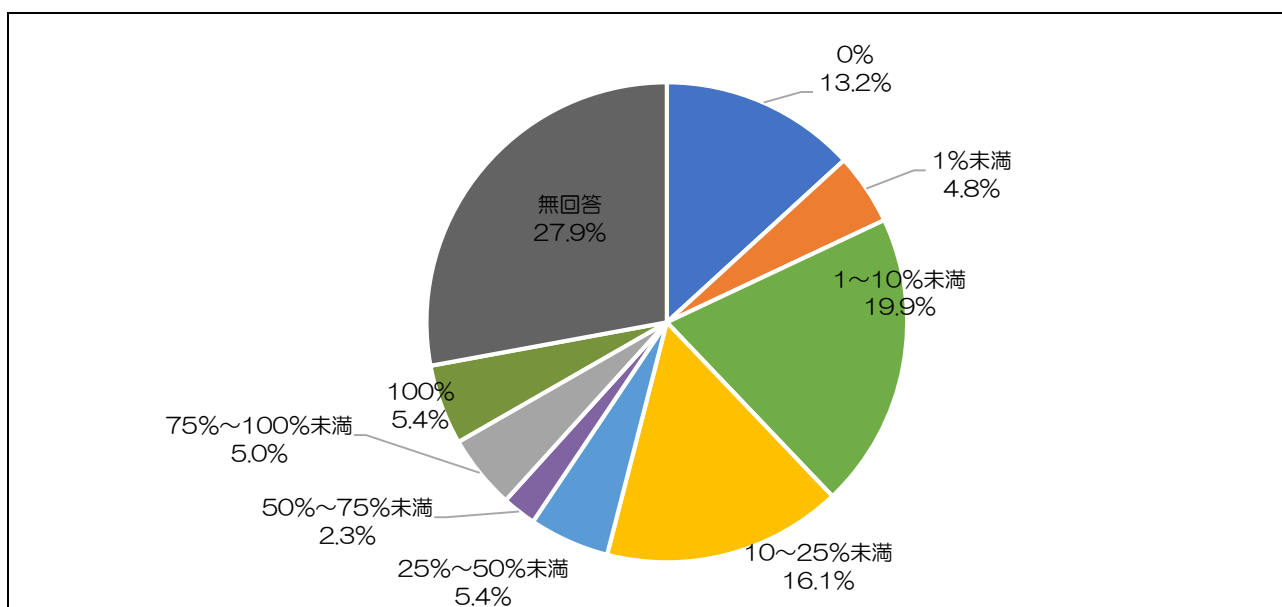
（経験的な概算で構いません。食品廃棄物等、そのうち可食部（食品ロス）の考え方は1ページの表をご覧ください。）

問4 1週間の発生量		
① 0kg	78件	6.5%
② 1kg未満	65件	5.4%
③ 1～10kg未満	252件	21.1%
④ 10～100kg未満	302件	25.3%
⑤ 100kg～1t未満	109件	9.1%
⑥ 1～10t未満	10件	0.8%
⑦ 10t以上	8件	0.7%
無回答	372件	31.1%
回答数	1,196件	-



1週間の発生量は無回答を除くと「10～100kg 未満」が25.3%と最も高く、次いで「1～10kg 未満」21.1%、「100kg～1t 未満」となっている。

問4 可食部割合		
① 0%	158件	13.2%
② 1%未満	58件	4.8%
③ 1～10%未満	238件	19.9%
④ 10～25%未満	192件	16.1%
⑤ 25%～50%未満	64件	5.4%
⑥ 50%～75%未満	27件	2.3%
⑦ 75%～100%未満	60件	5.0%
⑧ 100%	65件	5.4%
無回答	334件	27.9%
回答数	1,196件	-

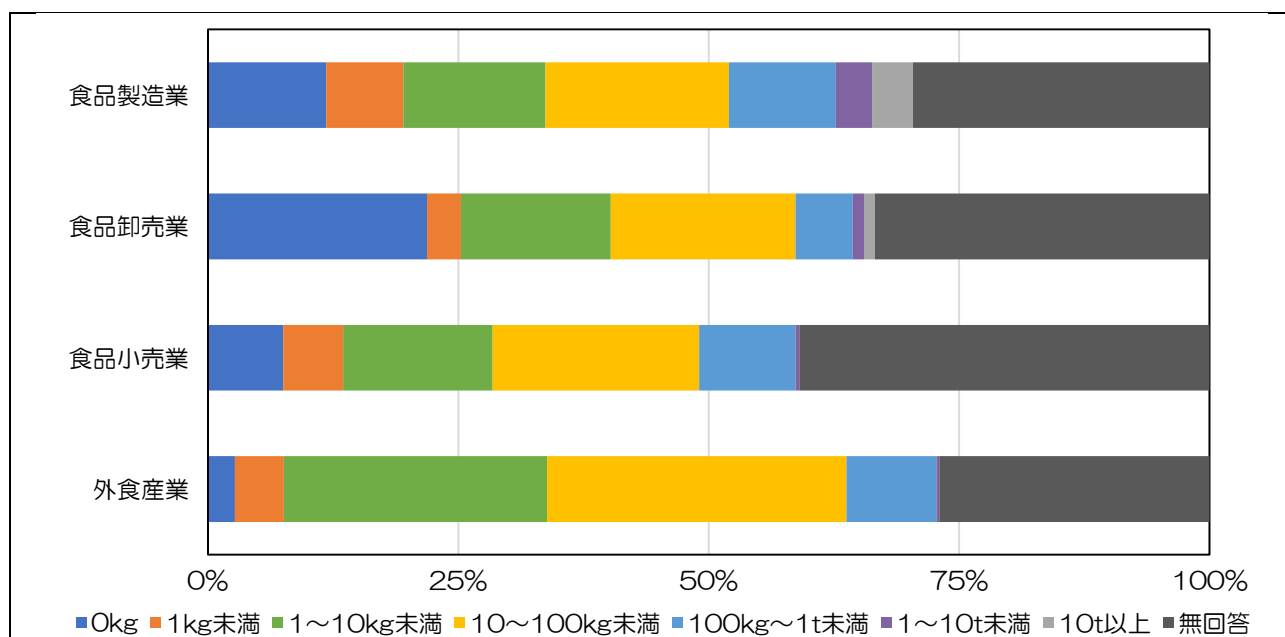


可食割合は無回答を除くと「1～10%未満」が 19.9%と最も高く、次いで「10～25%未満」16.1%、「0」13.2%となっている。

【問 4 業種】

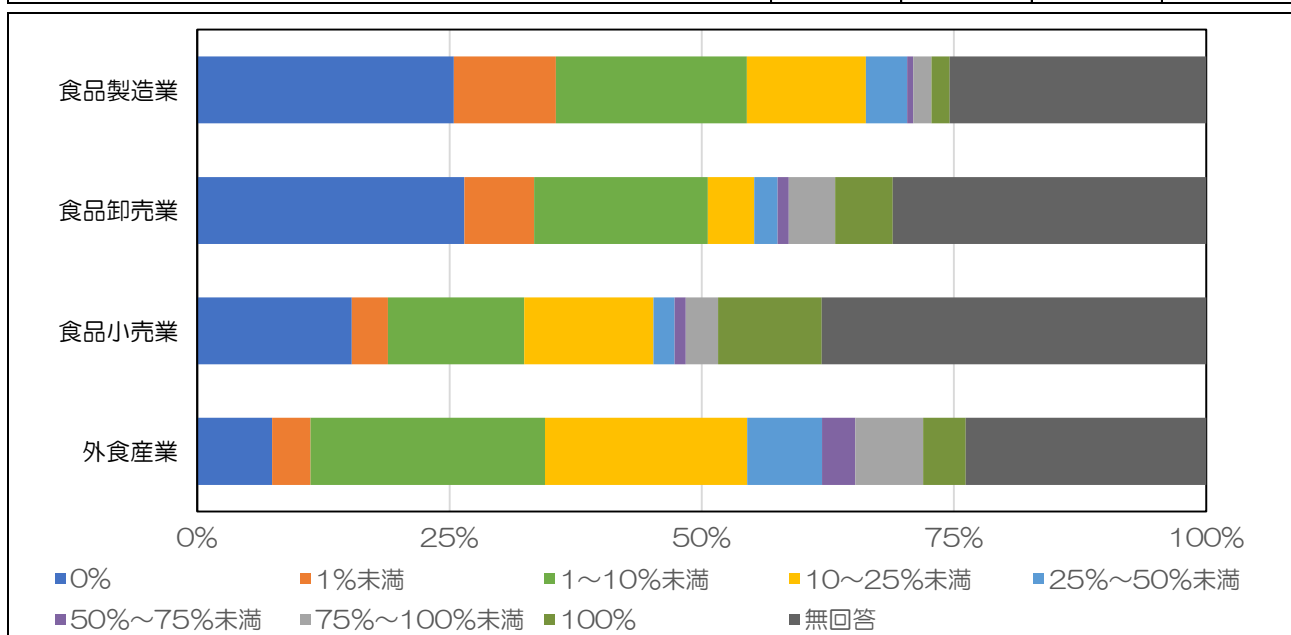
問4 1週間の発生量				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0kg	20件	19件	21件	18件
② 1kg未満	13件	3件	17件	32件
③ 1～10kg未満	24件	13件	42件	173件
④ 10～100kg未満	31件	16件	58件	197件
⑤ 100kg～1t未満	18件	5件	27件	59件
⑥ 1～10t未満	6件	1件	1件	2件
⑦ 10t以上	7件	1件	0件	0件
無回答	50件	29件	115件	178件
回答数	169件	87件	281件	659件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0kg	11.8%	21.8%	7.5%	2.7%
② 1kg未満	7.7%	3.4%	6.0%	4.9%
③ 1～10kg未満	14.2%	14.9%	14.9%	26.3%
④ 10～100kg未満	18.3%	18.4%	20.6%	29.9%
⑤ 100kg～1t未満	10.7%	5.7%	9.6%	9.0%
⑥ 1～10t未満	3.6%	1.1%	0.4%	0.3%
⑦ 10t以上	4.1%	1.1%	0.0%	0.0%
無回答	29.6%	33.3%	40.9%	27.0%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



1 週間の発生量については、食品製造業、食品小売業、外食産業では「10～100kg 未満」、食品卸売業は「0kg」の割合が高い。

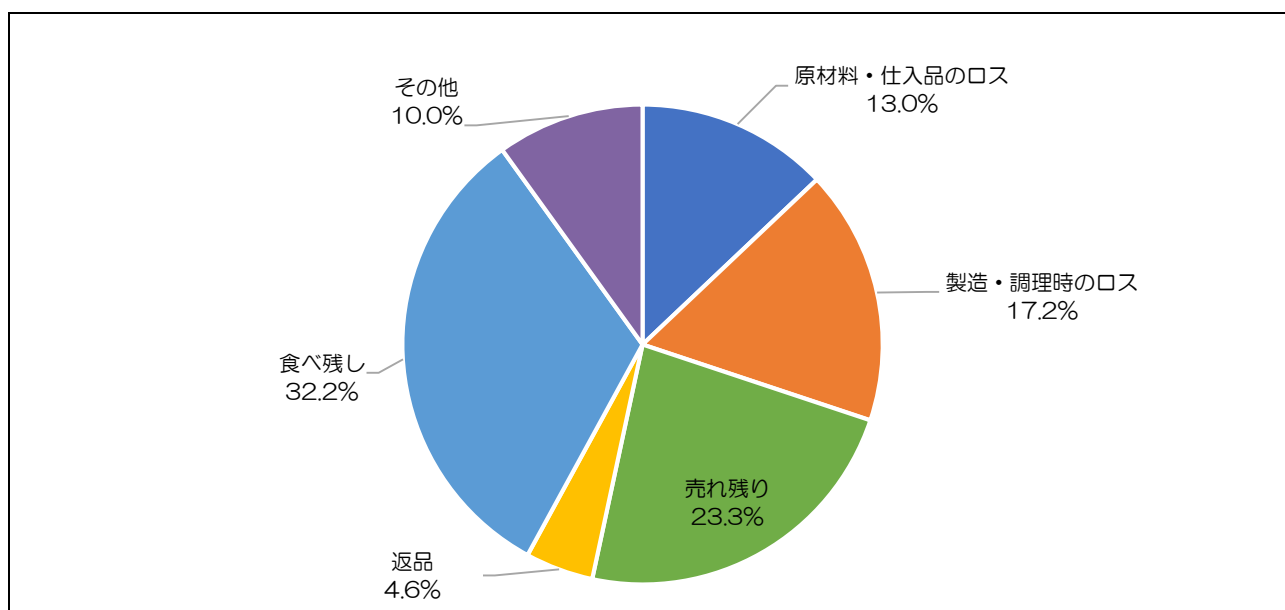
問4 可食部割合				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0%	43件	23件	43件	49件
② 1%未満	17件	6件	10件	25件
③ 1～10%未満	32件	15件	38件	153件
④ 10～25%未満	20件	4件	36件	132件
⑤ 25%～50%未満	7件	2件	6件	49件
⑥ 50%～75%未満	1件	1件	3件	22件
⑦ 75%～100%未満	3件	4件	9件	44件
⑧ 100%	3件	5件	29件	28件
無回答	43件	27件	107件	157件
回答数	169件	87件	281件	659件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0%	25.4%	26.4%	15.3%	7.4%
② 1%未満	10.1%	6.9%	3.6%	3.8%
③ 1～10%未満	18.9%	17.2%	13.5%	23.2%
④ 10～25%未満	11.8%	4.6%	12.8%	20.0%
⑤ 25%～50%未満	4.1%	2.3%	2.1%	7.4%
⑥ 50%～75%未満	0.6%	1.1%	1.1%	3.3%
⑦ 75%～100%未満	1.8%	4.6%	3.2%	6.7%
⑧ 100%	1.8%	5.7%	10.3%	4.2%
無回答	25.4%	31.0%	38.1%	23.8%



可食部割合については、食品製造業、食品卸売業、食品小売業は「0%」、外食産業は「1～10%未満」の割合が高い。

問5 問4で食品廃棄物等のうち「食品ロス」について、どの段階で発生するか割合を（経験的なものでも構いません。）を記入してください。なお、内訳については合計が100%となるように割合を記入してください。

問5 食品ロスの内訳（平均）	
① 原材料・仕入品のロス	13.0%
② 製造・調理時のロス	17.2%
③ 売れ残り	23.3%
④ 返品	4.6%
⑤ 食べ残し	32.2%
⑥ その他	10.0%

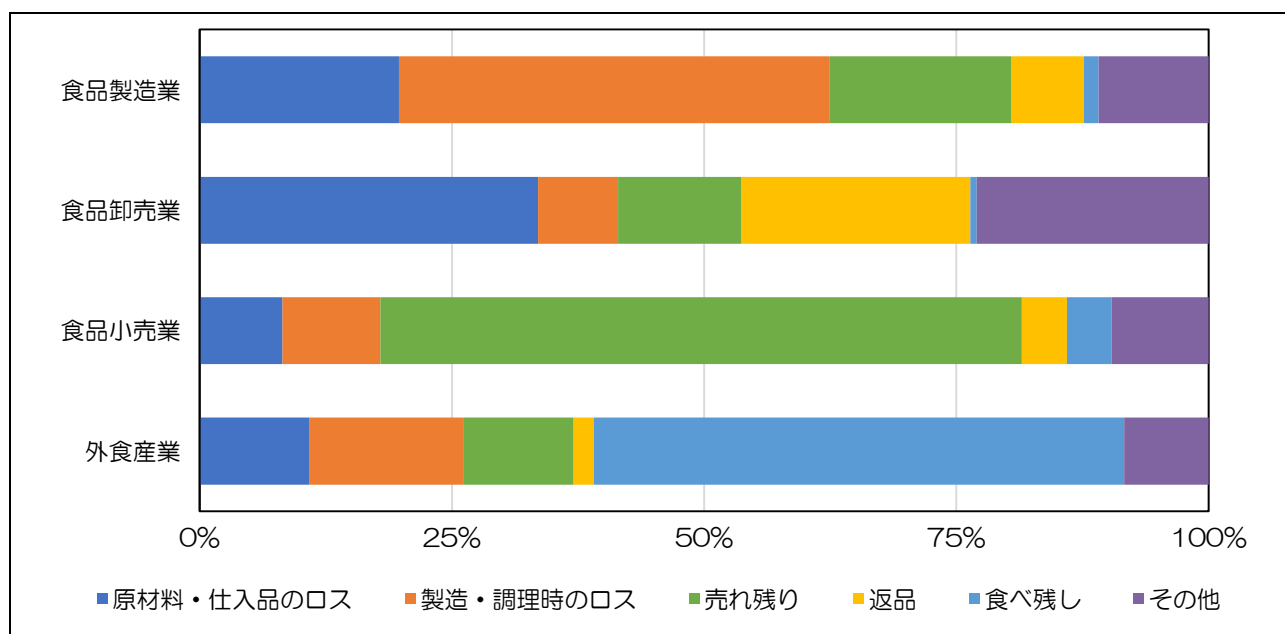


食品ロスの段階別発生割合は、「食べ残し」が32.2%と最も高く、次いで「売れ残り」23.3%、「製造・調理時のロス」17.2%となっている。

【問5 業種】

問5 食品ロスの内訳（平均）				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 原材料・仕入品のロス	19.8%	33.5%	8.2%	10.9%
② 製造・調理時のロス	42.7%	7.9%	9.7%	15.4%
③ 売れ残り	18.1%	12.2%	63.6%	10.9%
④ 返品	7.2%	22.7%	4.5%	2.0%
⑤ 食べ残し	1.5%	0.6%	4.4%	52.7%
⑥ その他	10.9%	23.0%	9.6%	8.4%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



食品ロスの段階別発生割合は、食品製造業は「製造・調理時のロス」、食品卸売業は「原材料・仕入品のロス」、食品小売業は「売れ残り」、外食産業は「食べ残し」が高い割合となっている。

問6 問2で、“7. 再生利用”について、「1すでに取り組んでいる」または「2今後取り組みたい」を選択した事業所にお聞きします。

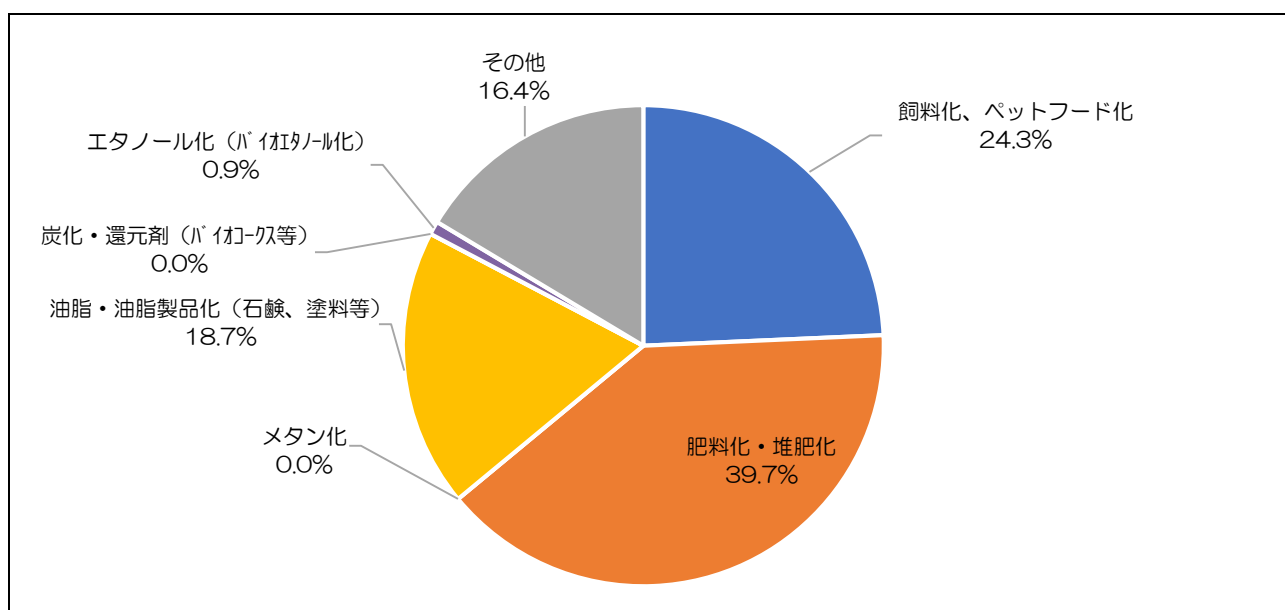
「1すでに取り組んでいる」を選択した場合、どのような再生利用をおこなっているのか、当てはまる番号に丸をつけ、各再生利用量をお答えください。

「2今後取り組みたい」を選択した場合、どのような再生利用に取り組みたいか、当てはまる番号に丸をつけてください。（複数回答可）

※再生利用事業所への譲渡も含む

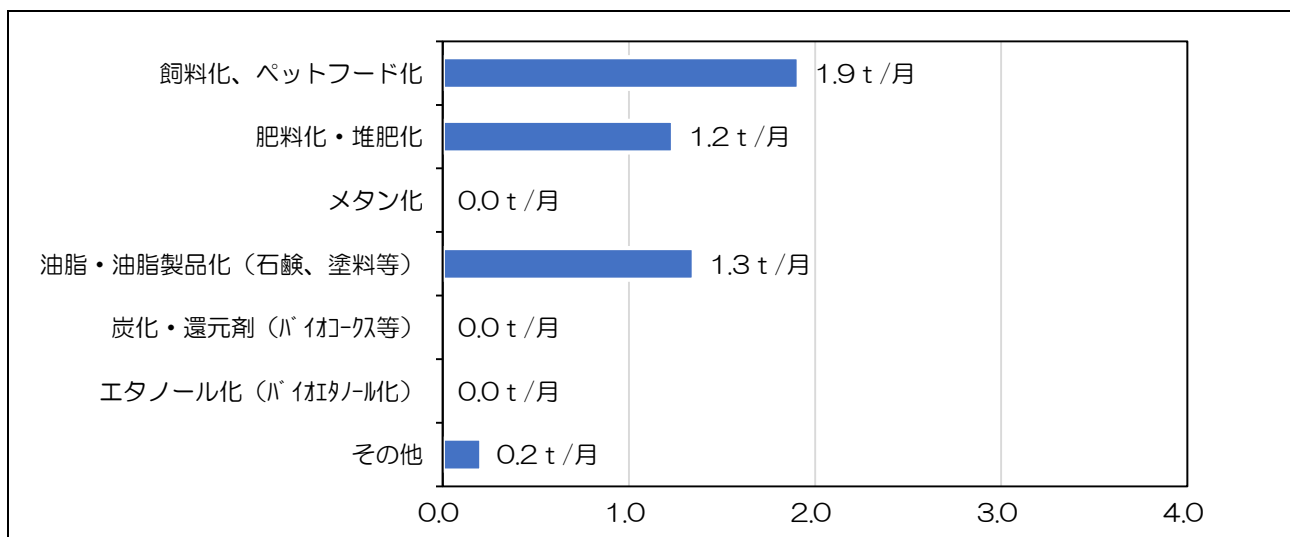
※重量が不明な場合は、45L ごみ 1 袋＝45kg で換算してください。

問6 再生利用の用途		
① 飼料化、ペットフード化	52件	24.3%
② 肥料化・堆肥化	85件	39.7%
③ メタン化	0件	0.0%
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	40件	18.7%
⑤ 炭化・還元剤（バイオーク等）	0件	0.0%
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	2件	0.9%
⑦ その他	35件	16.4%
回答数	214件	-

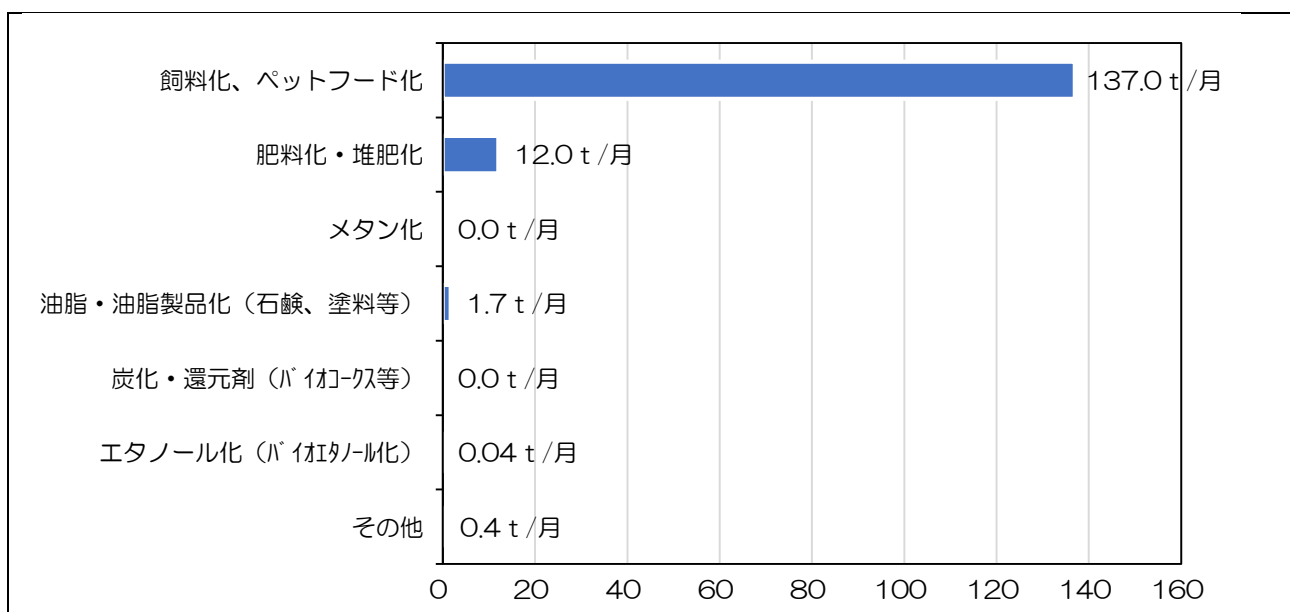


再生利用の用途は、「肥料化・堆肥化」が39.7%と最も高く、次いで「飼料化、ペットフード化」24.3%、「油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）」18.7%となっている。

問6 自社処理での再生量(平均)	
① 飼料化、ペットフード化	1.9 t/月
② 肥料化・堆肥化	1.2 t/月
③ メタン化	-
④ 油脂・油脂製品化(石鹸、塗料等)	1.3 t/月
⑤ 炭化・還元剤(ハイカーズ等)	-
⑥ エタノール化(ハイエタノール化)	-
⑦ その他	0.2 t/月

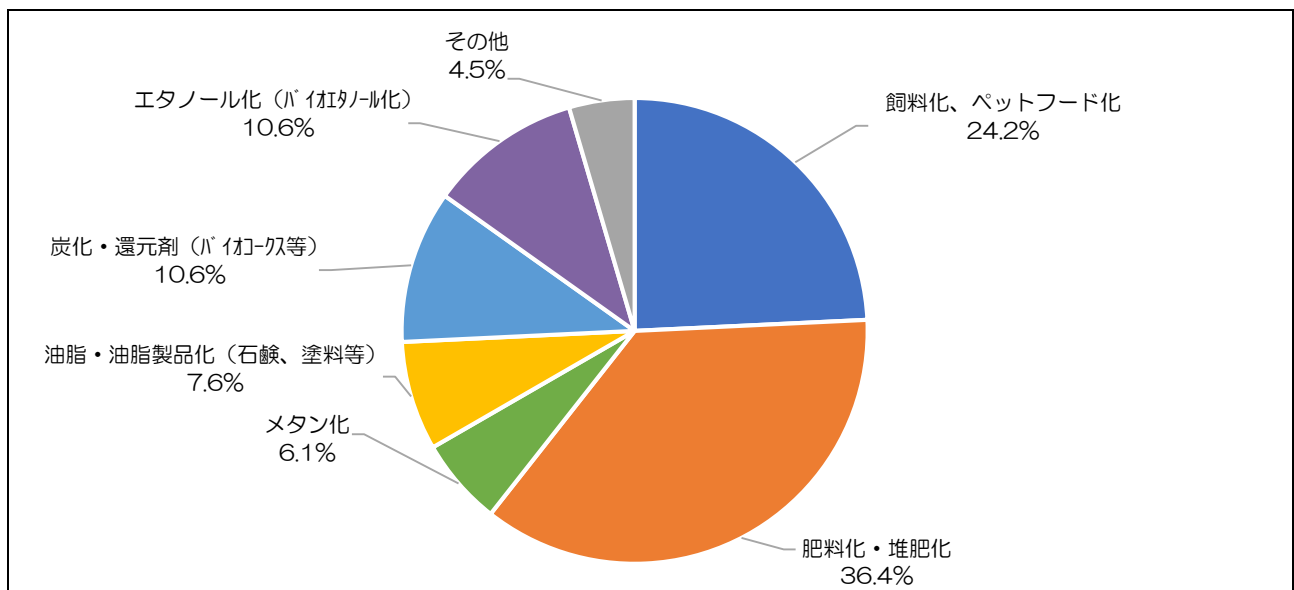


問6 他社処理での再生量	
① 飼料化、ペットフード化	137.0 t/月
② 肥料化・堆肥化	12.0 t/月
③ メタン化	-
④ 油脂・油脂製品化(石鹸、塗料等)	1.7 t/月
⑤ 炭化・還元剤(ハイカーズ等)	-
⑥ エタノール化(ハイエタノール化)	0.04 t/月
⑦ その他	0.4 t/月



問6 今後取り組みたいこと		
① 飼料化、ペットフード化	16件	24.2%
② 肥料化・堆肥化	24件	36.4%
③ メタン化	4件	6.1%
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	5件	7.6%
⑤ 炭化・還元剤（バイオークス等）	7件	10.6%
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	7件	10.6%
⑦ その他	3件	4.5%
回答数	66件	-

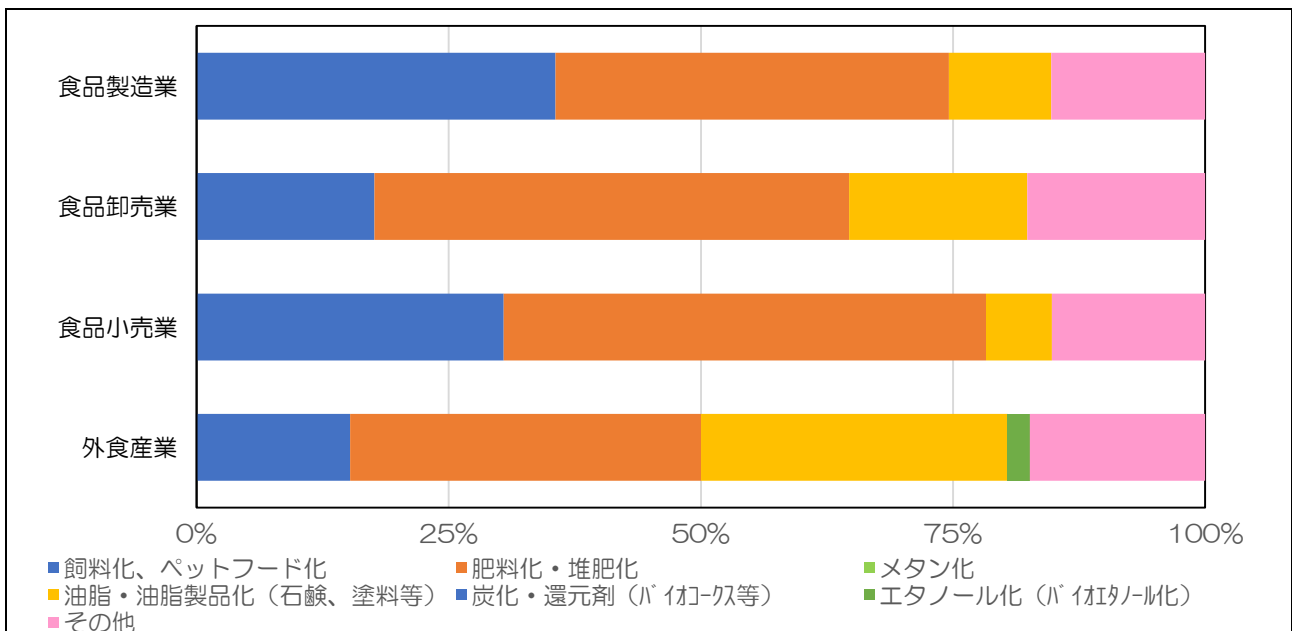
※回答割合は回答者属性に対する割合。



今後取り組みたい再生利用方法は、「肥料化・堆肥化」が36.4%と最も高く、次いで「飼料化、ペットフード化」24.2%、「炭化・還元剤（バイオークス等）」10.6%となっている。

【問6 業種】

問6 再生利用の用途				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	21件	3件	14件	14件
② 肥料化・堆肥化	23件	8件	22件	32件
③ メタン化	0件	0件	0件	0件
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	6件	3件	3件	28件
⑤ 炭化・還元剤（バイオークス等）	0件	0件	0件	0件
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	0件	0件	0件	2件
⑦ その他	9件	3件	7件	16件
回答数	59件	17件	46件	92件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	35.6%	17.6%	30.4%	15.2%
② 肥料化・堆肥化	39.0%	47.1%	47.8%	34.8%
③ メタン化	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	10.2%	17.6%	6.5%	30.4%
⑤ 炭化・還元剤（バイオークス等）	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	0.0%	0.0%	0.0%	2.2%
⑦ その他	15.3%	17.6%	15.2%	17.4%



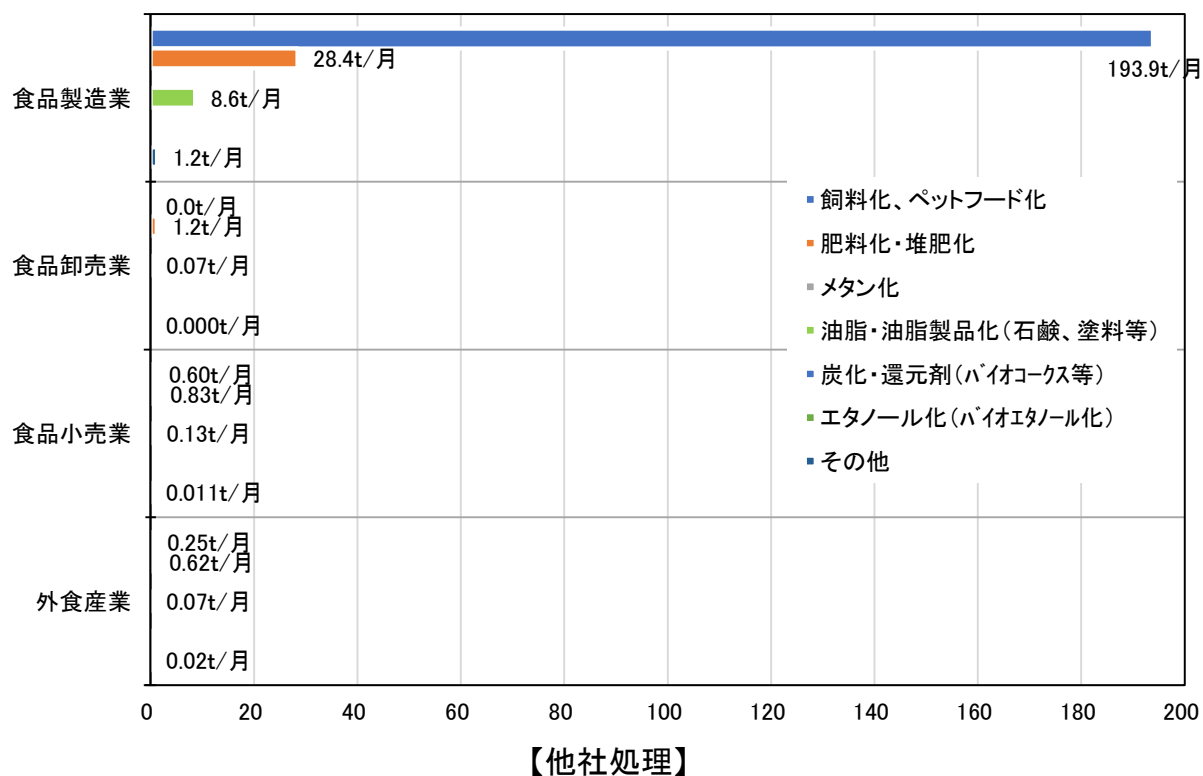
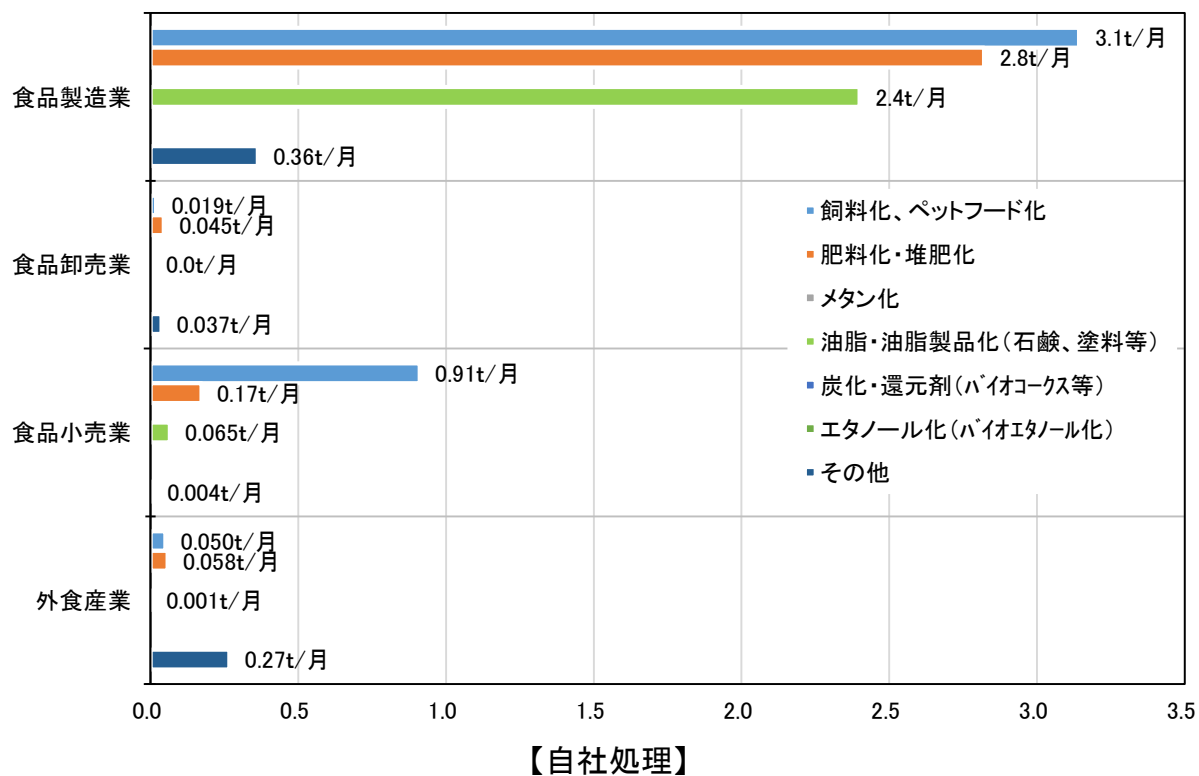
※回答割合は回答者属性に対する割合。

全業種とも再生利用の用途では、「肥料・堆肥化」が最も高い。そのほか、食品製造業では、「飼料化、ペットフード化」、外食産業では、「油脂・油脂製品（石鹸、塗料等）」の割合が高い。

問6 自社処理での再生量(平均)				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	3.1 t/月	0.019 t/月	0.91 t/月	0.050 t/月
② 肥料化・堆肥化	2.8 t/月	0.045 t/月	0.17 t/月	0.058 t/月
③ メタン化	0.0 t/月	-	-	-
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	2.4 t/月	-	0.065 t/月	0.001 t/月
⑤ 炭化・還元剤（バイオマス等）	-	-	-	-
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	-	-	-	-
⑦ その他	0.36 t/月	0.037 t/月	0.004 t/月	0.27 t/月

問6 他社処理での再生量				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	193.9 t/月	-	0.60 t/月	0.25 t/月
② 肥料化・堆肥化	28.4 t/月	1.2 t/月	0.83 t/月	0.62 t/月
③ メタン化	-	-	-	-
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	8.6 t/月	0.07 t/月	0.13 t/月	0.07 t/月
⑤ 炭化・還元剤（バイオマス等）	-	-	-	-
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	-	-	-	0.04 t/月
⑦ その他	1.2 t/月	-	0.011 t/月	0.02 t/月
回答数	232.1 t/月	1.3 t/月	1.6 t/月	1.0 t/月

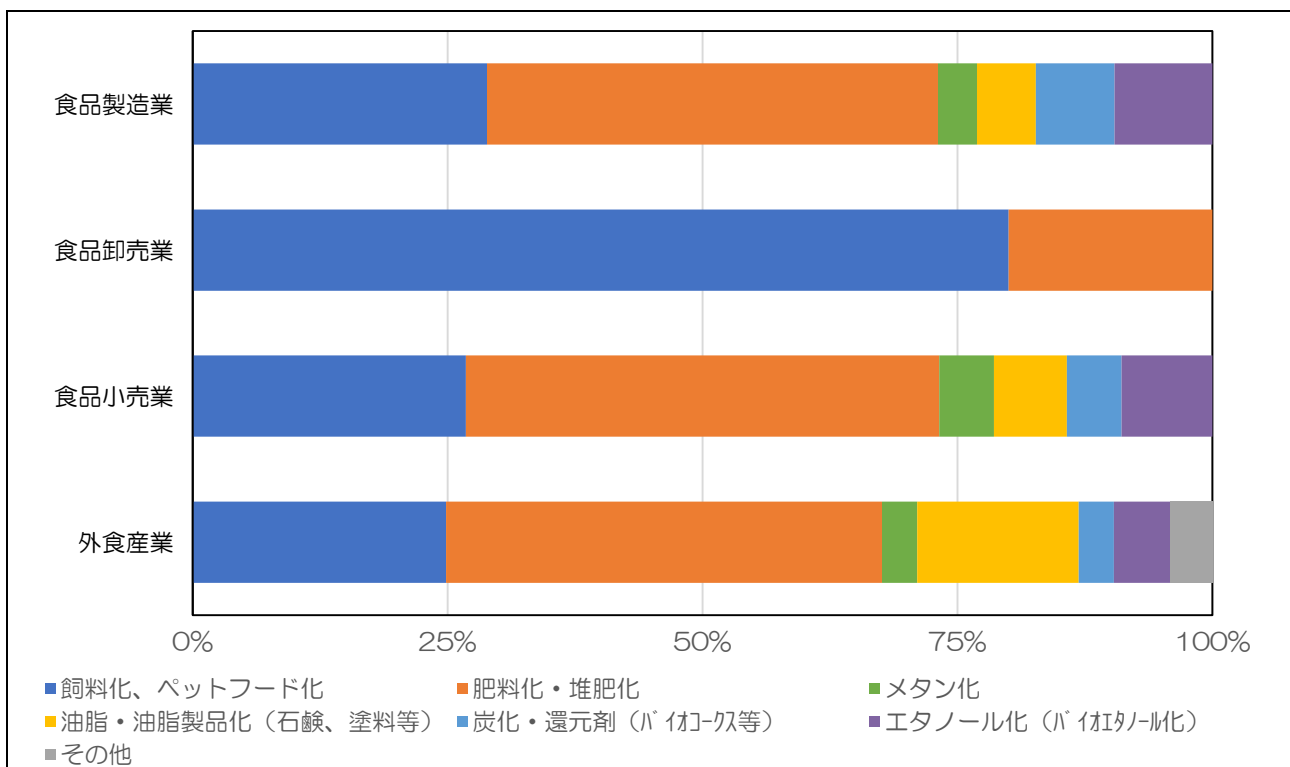
※回答割合は回答者属性に対する割合。



再生利用量は自社処理、他社処理ともに食品製造業が最も多い。

問6 今後取り組みたいこと				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	15件	4件	15件	36件
② 肥料化・堆肥化	23件	1件	26件	62件
③ メタン化	2件	0件	3件	5件
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	3件	0件	4件	23件
⑤ 炭化・還元剤（バイオマス等）	4件	0件	3件	5件
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	5件	0件	5件	8件
⑦ その他	0件	0件	0件	6件
回答数	52件	5件	56件	145件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 飼料化、ペットフード化	28.8%	80.0%	26.8%	24.8%
② 肥料化・堆肥化	44.2%	20.0%	46.4%	42.8%
③ メタン化	3.8%	0.0%	5.4%	3.4%
④ 油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	5.8%	0.0%	7.1%	15.9%
⑤ 炭化・還元剤（バイオマス等）	7.7%	0.0%	5.4%	3.4%
⑥ エタノール化（バイオエタノール化）	9.6%	0.0%	8.9%	5.5%
⑦ その他	0.0%	0.0%	0.0%	4.1%

※回答割合は回答者属性に対する割合。

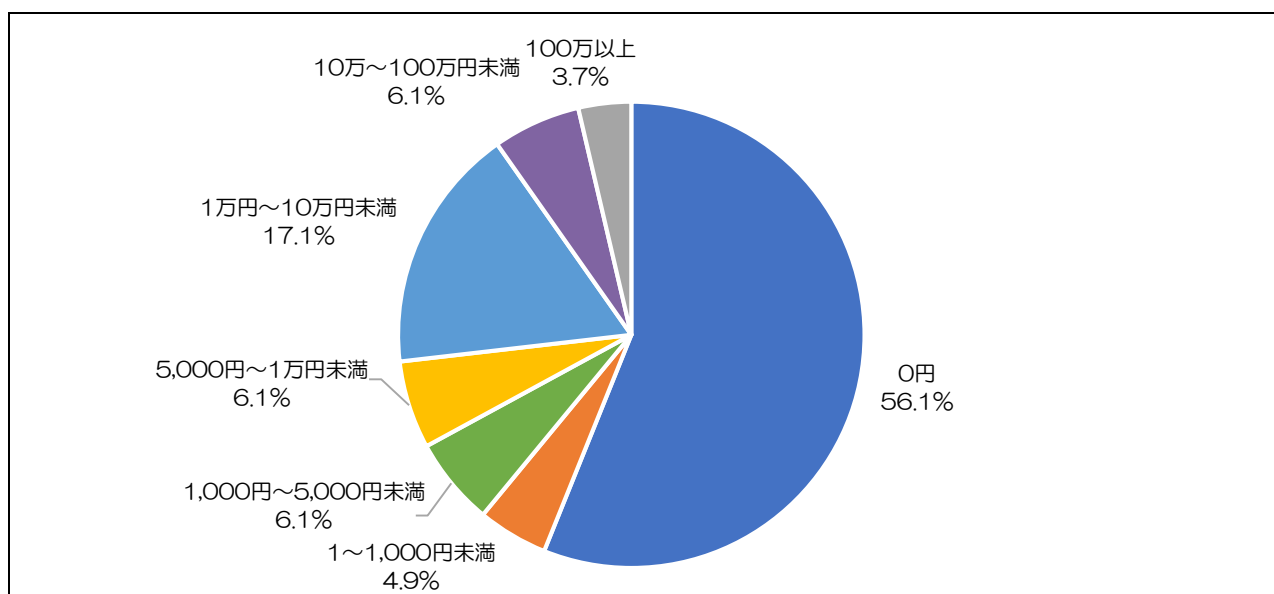


今後取り組みたいことでは、「肥料化・堆肥化」が食品製造業、食品小売業、外食産業では割合が高いが食品卸売業では「飼料化、ペットフード化」の割合が高い。

食品卸売業では、回答数が他の業種より少ない、

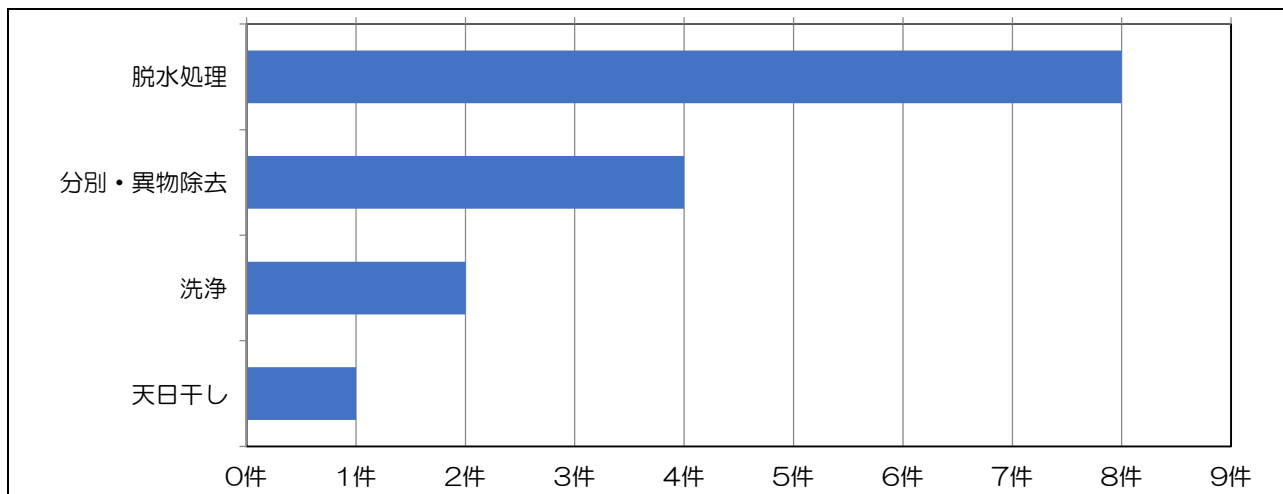
問7 問2で再生利用について、「1 すでに取り組んでいる」を選択した事業所にお聞きます。

問7 再生利用の費用		
① 0円	46件	56.1%
② 1～1,000円未満	4件	4.9%
③ 1,000円～5,000円未満	5件	6.1%
④ 5,000円～1万円未満	5件	6.1%
⑤ 1万円～10万円未満	14件	17.1%
⑥ 10万円～100万円未満	5件	6.1%
⑦ 100万円以上	3件	3.7%
回答数	82件	-

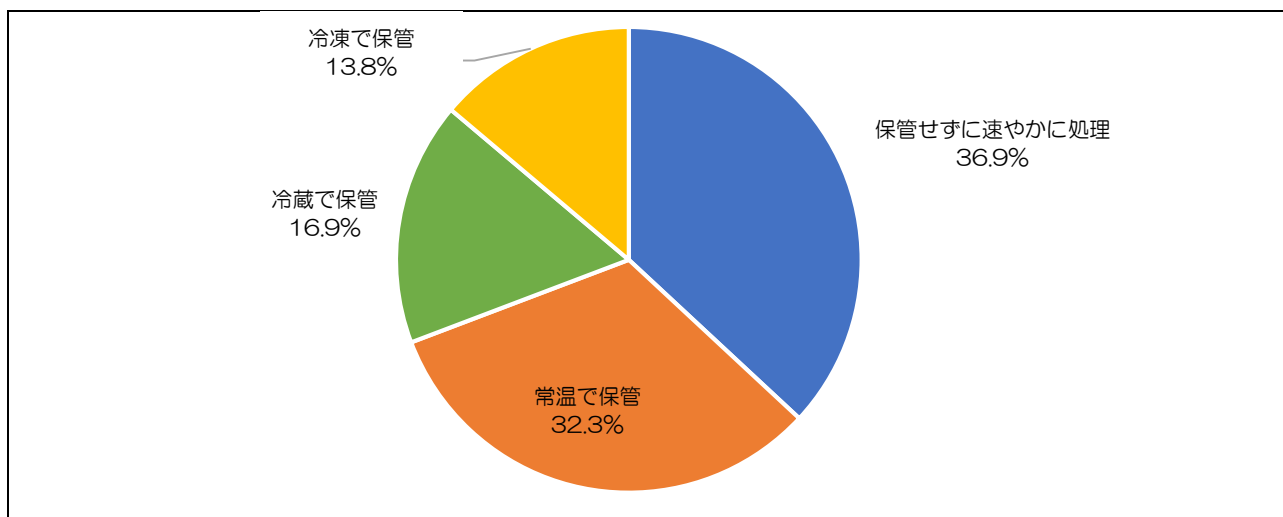


再生利用の費用は、「0円」が56.1%と最も高く、次いで「1万円～10万円未満」17.1%、「10万円～100万円未満」9.8%となっている。

問7 前処理		
① 脱水処理	8件	53.3%
② 分別・異物除去	4件	26.7%
③ 洗浄	2件	13.3%
④ 天日干し	1件	6.7%
回答数	15件	-



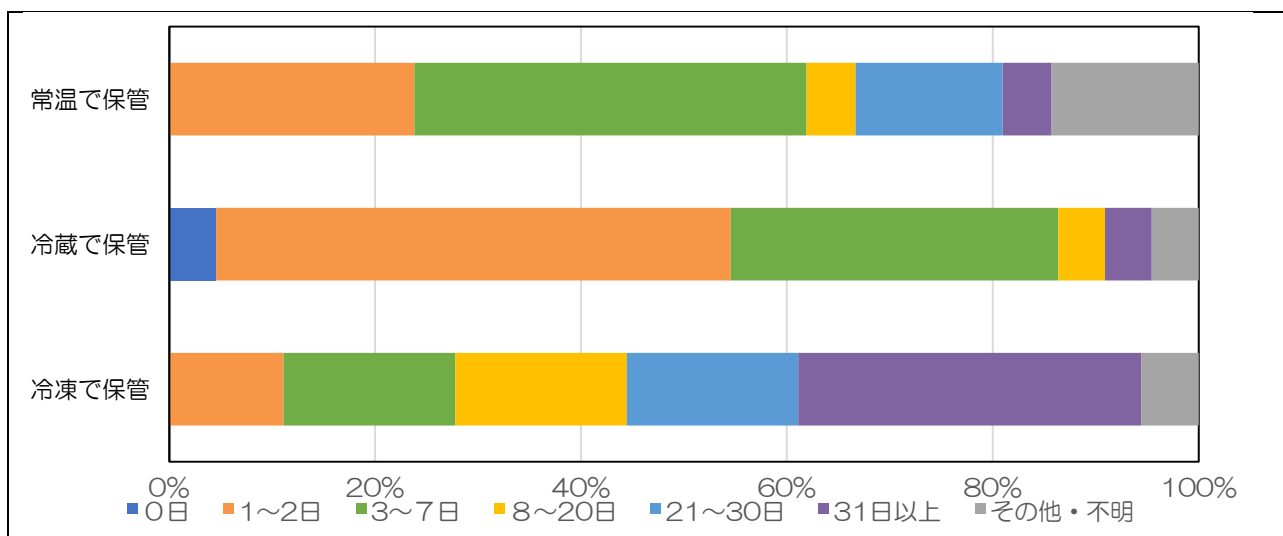
問7 保管方法		
① 保管せずに速やかに処理	48件	36.9%
② 常温で保管	42件	32.3%
③ 冷蔵で保管	22件	16.9%
④ 冷凍で保管	18件	13.8%
回答数	130件	-



前処理は、「脱水処理」が53.3%と最も高く、次いで「分別・異物除去」26.7%、「洗浄」13.3%となっている。

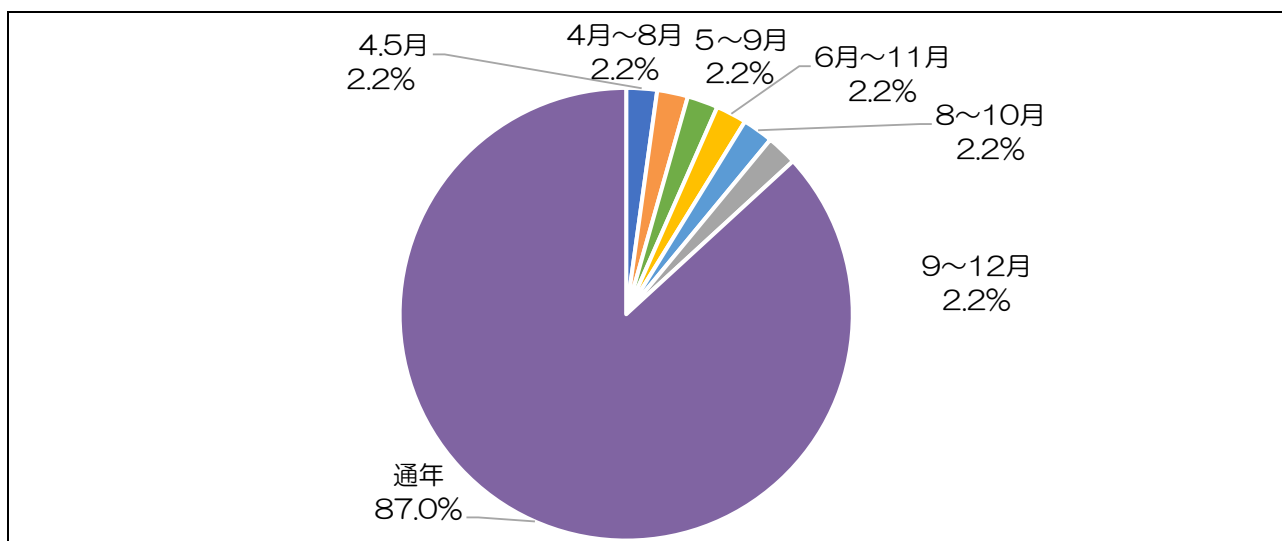
保管方法は、「保管せずに速やかに処理」が36.9%と最も高く、次いで「常温で保管」32.3%、「冷蔵で保管」16.9%となっている。

問7 保管日数			
回答数	常温で保管	冷蔵で保管	冷凍で保管
① 0日	0件	1件	0件
② 1～2日	10件	11件	2件
③ 3～7日	16件	7件	3件
④ 8～20日	2件	1件	3件
⑤ 21～30日	6件	0件	3件
⑥ 31日以上	2件	1件	6件
⑦ その他・不明	6件	1件	1件
回答数	42件	22件	18件
割合	常温で保管	冷蔵で保管	冷凍で保管
① 0日	0.0%	4.5%	0.0%
② 1～2日	23.8%	50.0%	11.1%
③ 3～7日	38.1%	31.8%	16.7%
④ 8～20日	4.8%	4.5%	16.7%
⑤ 21～30日	14.3%	0.0%	16.7%
⑥ 31日以上	4.8%	4.5%	33.3%
⑦ その他・不明	14.3%	4.5%	5.6%



保管日数は、常温で保管が「3～7日」38.1%、冷蔵で保管が「1～2日」50.0%、冷蔵で保管が「31 日以上」33.3%と最も高くなっている。

問7 発生時期		
① 4.5月	1件	2.2%
② 4月～8月	1件	2.2%
③ 5～9月	1件	2.2%
④ 6月～11月	1件	2.2%
⑤ 8～10月	1件	2.2%
⑥ 9～12月	1件	2.2%
⑦ 通年	40件	87.0%
回答数	46件	-

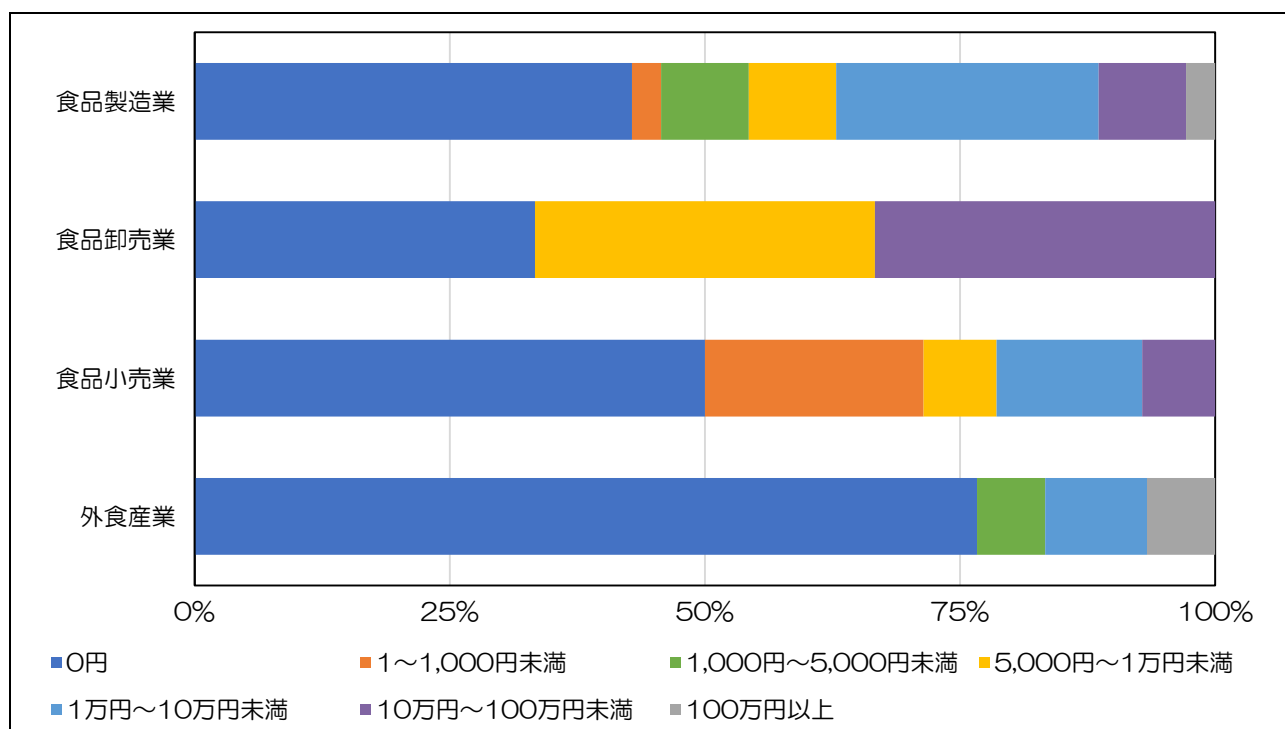


発生時期は、「通年」が87.0%と最も高い。

【問 7 業種】

問7 再生利用の費用				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0円	15件	1件	7件	23件
② 1～1,000円未満	1件	0件	3件	0件
③ 1,000円～5,000円未満	3件	0件	0件	2件
④ 5,000円～1万円未満	3件	1件	1件	0件
⑤ 1万円～10万円未満	9件	0件	2件	3件
⑥ 10万円～100万円未満	3件	1件	1件	0件
⑦ 100万円以上	1件	0件	0件	2件
回答数	35件	3件	14件	30件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 0円	42.9%	33.3%	50.0%	76.7%
② 1～1,000円未満	2.9%	0.0%	21.4%	0.0%
③ 1,000円～5,000円未満	8.6%	0.0%	0.0%	6.7%
④ 5,000円～1万円未満	8.6%	33.3%	7.1%	0.0%
⑤ 1万円～10万円未満	25.7%	0.0%	14.3%	10.0%
⑥ 10万円～100万円未満	8.6%	33.3%	7.1%	0.0%
⑦ 100万円以上	2.9%	0.0%	0.0%	6.7%

※回答割合は回答者属性に対する割合。



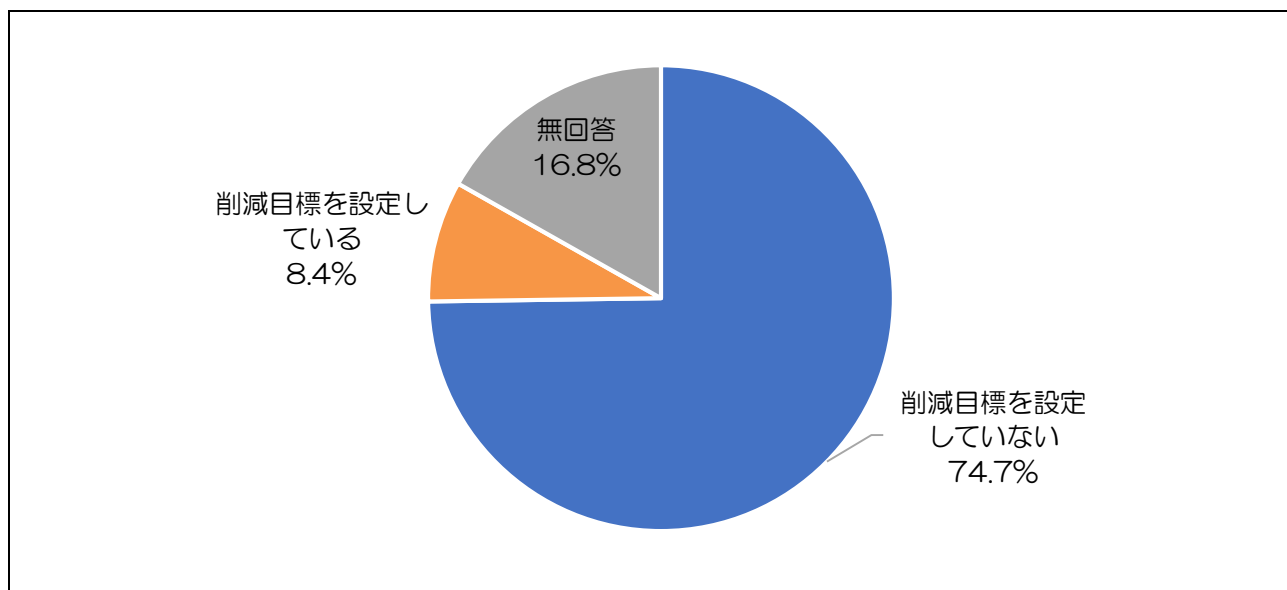
いずれの業種において、「0円」が最も高い。次に多いのは、食品製造業では「1万～10万円未満」、食品卸売業では「5,000円～1万円未満」と「10万～100万円未満」、食品小売業では「1～1,000円未満」、外食産業は「1万～10万円未満」が多い。

100万円以上

問8 食品ロス削減に向けて、貴事業所では、削減目標を設定していますか。当てはまる番号に○をつけてください。

削減目標を設定している場合は、その削減目標及び達成状況も回答をお願いします。

問8 削減目標の設定		
① 削減目標を設定していない	894件	74.7%
② 削減目標を設定している	101件	8.4%
③ 無回答	201件	16.8%
回答数	1,196件	-

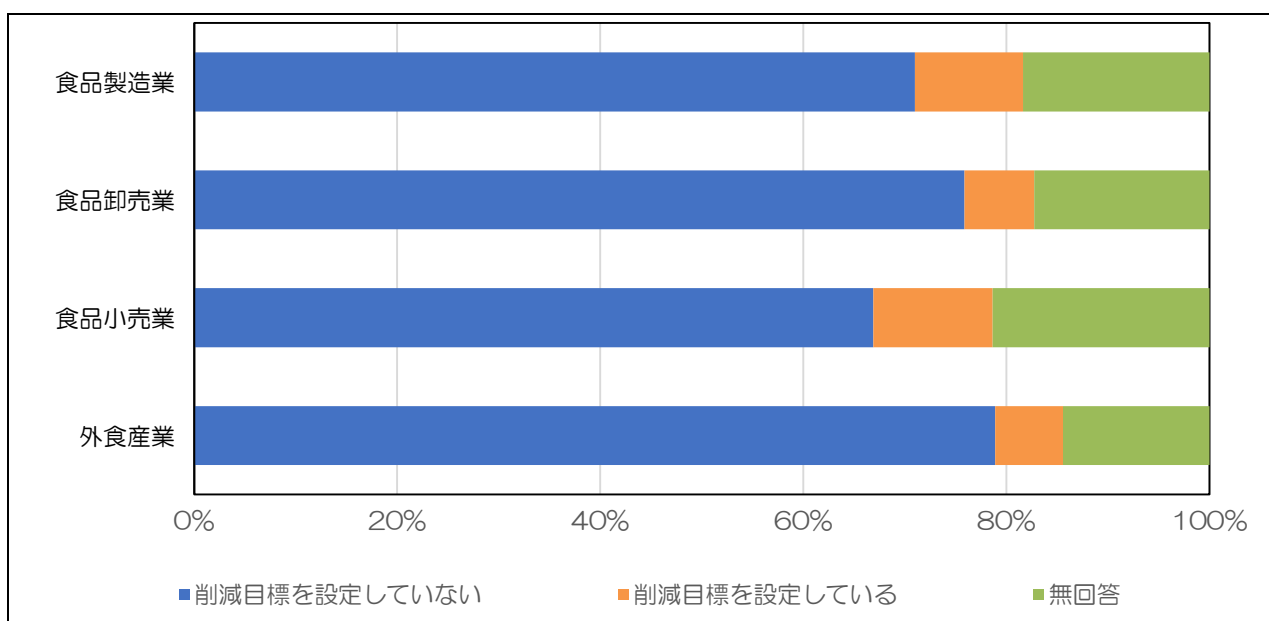


削減目標の設定は、「削減目標を設定していない」が74.7%と最も高く、次いで「無回答」16.8%、「削減目標を設定している」8.4%となっている。

【問 8 業種】

問8 削減目標の設定				
回答数	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 削減目標を設定していない	120件	66件	188件	520件
② 削減目標を設定している	18件	6件	33件	44件
③ 無回答	31件	15件	60件	95件
回答数	169件	87件	281件	659件
割合	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
① 削減目標を設定していない	71.0%	75.9%	66.9%	78.9%
② 削減目標を設定している	10.7%	6.9%	11.7%	6.7%
③ 無回答	18.3%	17.2%	21.4%	14.4%

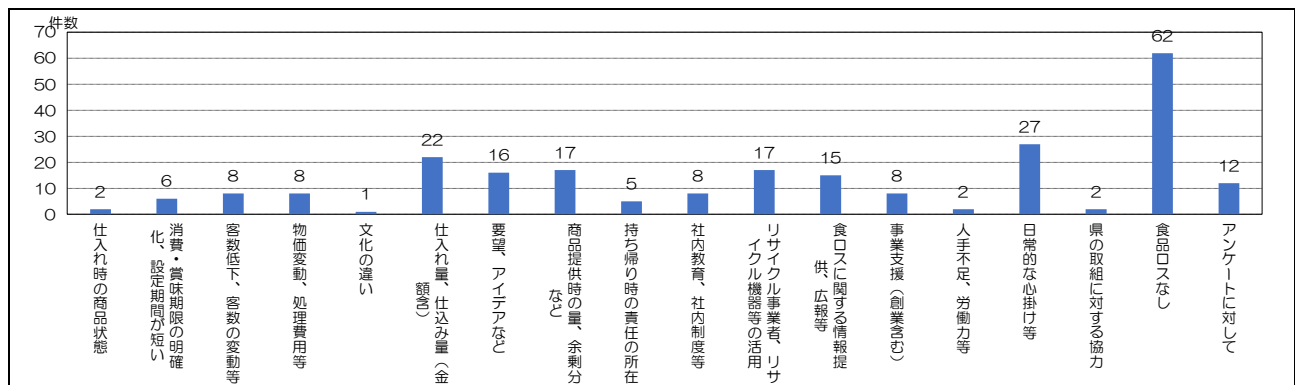
※回答割合は回答者属性に対する割合。



すべての業種において「削減目標を設定していない」が多い結果となった。

削減目標を設定しているのは、食品製造業、食品小売業は 10%以上、食品卸売業、外食産業は約 7%である。

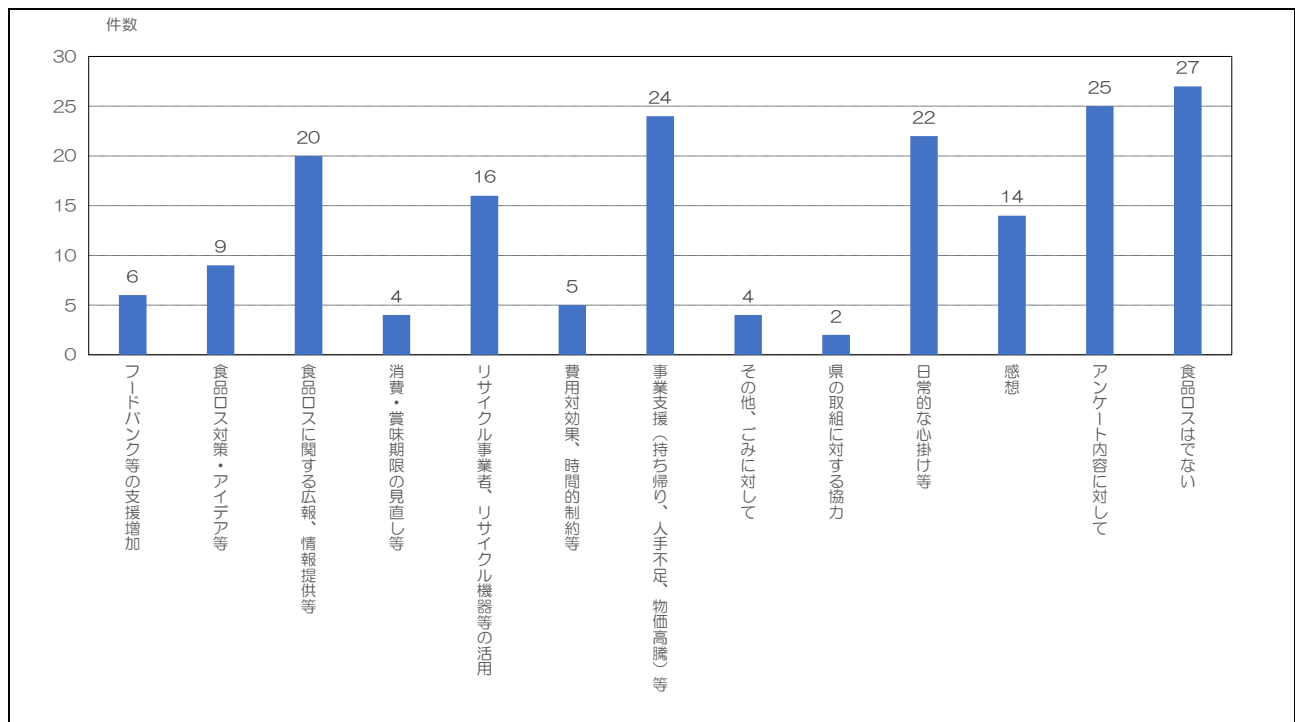
問9 貴事業所における食品ロス削減の取組について、特に困っていることや課題があれば自由に記入ください。



「食品ロスは出ない」とする事業所の意見が最も多かった。

「仕入れ量、仕込み量（金額含）」についての意見が多かった。

問10 食品廃棄物の処理や食品ロス削減を推進するために、行政に対して必要な支援や要望等、また本調査内容全般に関する御意見・御感想を自由にご記入ください。



「食品ロスはない」とする事業所の意見が最も多かった。

行政に対して「事業支援（持ち帰り、人手不足、物価高騰）等」、「食品ロスに関する広報、情報提供等」に対する意見が多かった。

第3節 事業系食品ロス量の推計

1 推計方法

宮崎県の事業系食品ロス量については、アンケートで得られた食品廃棄物量中の可食部の割合から食品ロス量を求め、アンケート実施事業所の売上高を除算した発生原単位を求めた。その後、経済センサスに記載のある事業所の売上高を乗算し、推計した。推計に使用したデータは図表 3-3-1 のとおりである。

■図表 3-3-1 事業系食品ロス量の推計に使用したデータ一覧

項目	資料	データ年度	備考
廃棄物量、食品廃棄物量、食品ロス量、売上高	【宮崎県】 R6年度実施アンケート調査	R6	
宮崎県の各業種の売上高	【総務省】 経済センサス	R3	県担当課よりデータ提供

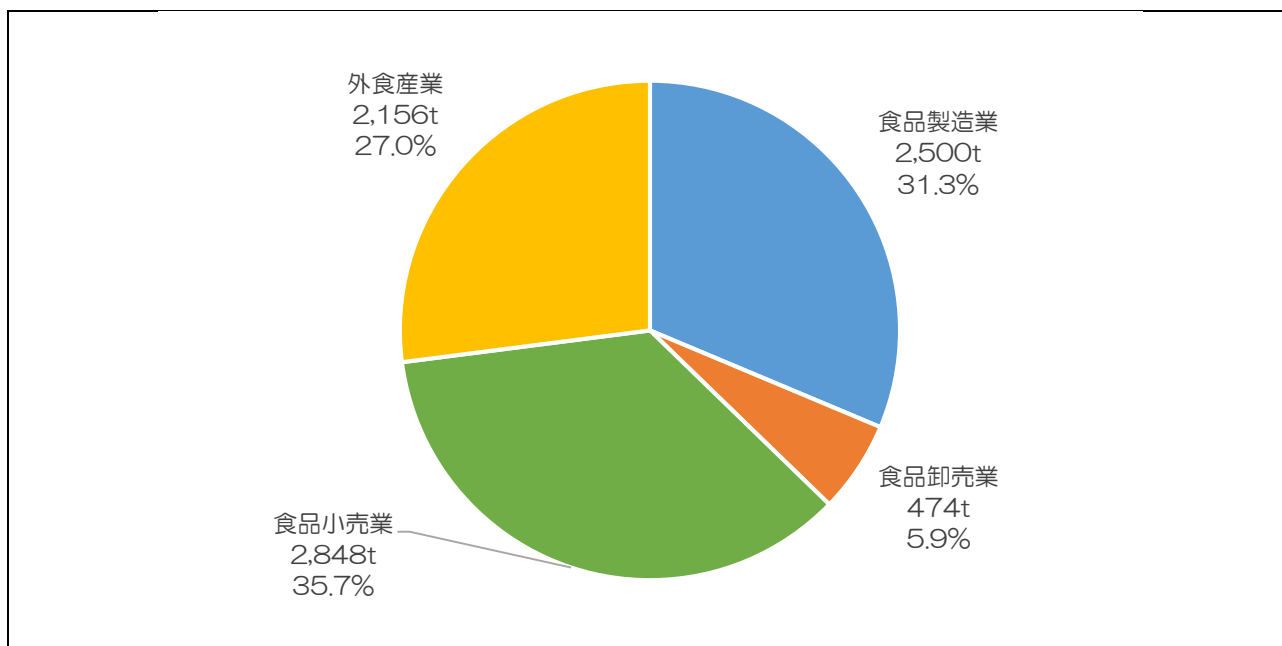
2 推計結果

アンケート結果を基に、本県における食品ロス量を推計した。図表 3-3-2、図表 3-3-3 に県内事業系食品ロスの推計量を示す。令和 5 年度（2023 年度）における事業系食品ロス量（括弧内は食品ロス発生量の総計に占める各業種の割合）は、年間約 7,978t となる。内訳は、食品製造業は 2,500t（31.3%）、食品卸売業は 474t（5.9%）、食品小売業は 2,848t（35.7%）、外食産業は 2,328t（27.0%）と推計される。令和5年度（2023）年度推計値では、小売産業の食品ロス発生量が最も多いが、概ね食品製造業と外食産業ともに同程度である。事業系の年間食品ロス量を県人口一人あたりに換算すると、年間 9.6 kgに相当する。

■図表 3-3-2 県内事業系食品ロス量の発生量（推計値）

業種	単位	【推計】食品廃棄物の年間発生量	【推計】食品ロス量	食品廃棄物に占める食品ロスの割合
食品製造業	t	168,783	2,500	1.5%
食品卸売業	t	1,210	474	39.1%
食品小売業	t	5,505	2,848	51.7%
外食産業	t	6,151	2,156t	37.9%
計	t	181,648	7,978t	4.5%

■図表 3-3-3 県内事業系食品ロス量の業種別内訳（推計値）



第4節 前回調査結果との比較

1 前回調査の概要

本調査の結果と、令和3年度に実施している食品ロス実態調査（以下「前回調査」とする。）の結果の比較を行った。

なお、前回調査の概要及び比較対象となる設問は下記のとおりである。

■図表 3-4-1 前回調査方法の比較

項目	前回調査	本調査
調査方法	郵送調査	郵送及びインターネット調査
調査実施期間	令和4年1月13日～31日	令和6年12月16日～ 令和7年1月24日
調査対象	宮崎県内食品関連事業者からランダムに抽出（2,400事業所）	宮崎県内食品関連事業者（9,630事業所）
回答事業所	606事業所	1,196事業所

■図表 3-4-2 前回調査との比較対象

設問	内容	比較対象
問1	食品ロス（1ページの表「食品廃棄物等」のうち「可食部」のこと。以下「食品ロス」と言います。）が発生する状況について、当てはまる番号に丸をつけてください。（複数回答可）	●
問2	貴事業所の食品ロス削減のための取組状況についてお聞きます。各項目について、1～4のいずれか1つに○を付けてください。	●
問3	食品ロス削減のための取組について、取り組む場合の課題や、取組を行わない（取り組むことができない）理由について、当てはまる番号に○を付けてください。（複数回答可）	
問4	また食品廃棄物等のうち可食部（食品ロス）の割合について数値を記入してください。また食品廃棄物等のうち可食部（食品ロス）の割合について数値を記入してください。	
問5	問4で食品廃棄物等のうち「食品ロス」について、どの段階で発生するか割合を（経験的なものでも構いません。）を記入してください。なお、内訳については合計が100%となるように割合を記入してください。	
問6	問2で、「7. 再生利用」について、「1すでに取り組んでいる」または「2今後取り組みたい」を選択した事業所にお聞きます。	
	「1すでに取り組んでいる」を選択した場合、どのような再生利用をおこなっているのか、当てはまる番号に丸をつけ、各再生利用量をお答えください。	
	「2今後取り組みたい」を選択した場合、どのような再生利用に取り組みたいか、当てはまる番号に丸をつけてください。（複数回答可）	
問7	問2で再生利用について、「1すでに取り組んでいる」を選択した事業所にお聞きます。	
問8	食品ロス削減に向けて、貴事業所では、削減目標を設定していますか。当てはまる番号に○をつけてください。	●
	削減目標を設定している場合は、その削減目標及び達成状況も回答をお願いします。	
問9	貴事業所における食品ロス削減の取組について、特に困っていることや課題があれば自由に記入ください。	
問10	食品廃棄物の処理や食品ロス削減を推進するために、行政に対して必要な支援や要望等、また本調査内容全般に関する御意見・御感想を自由にご記入ください。	

2 前回調査の比較結果

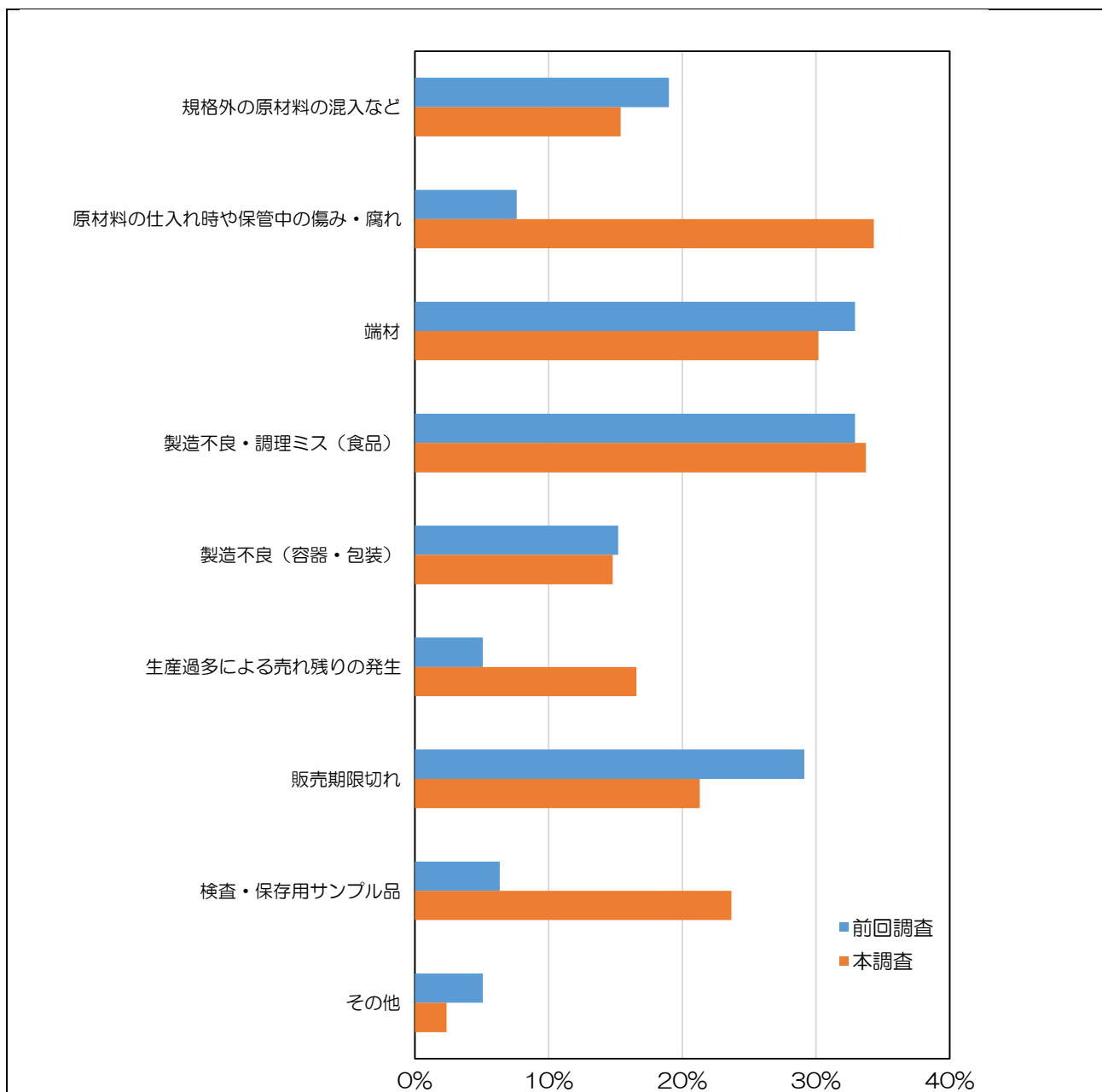
問1 食品ロス（1 ページの表「食品廃棄物等」のうち「可食部」のこと。以下「食品ロス」と言います。）が発生する状況について、当てはまる番号に丸をつけてください。（複数回答可）

設問5 食品ロスが発生する状況について、当てはまる番号に丸をつけてください。

（複数回答可）

■製造業

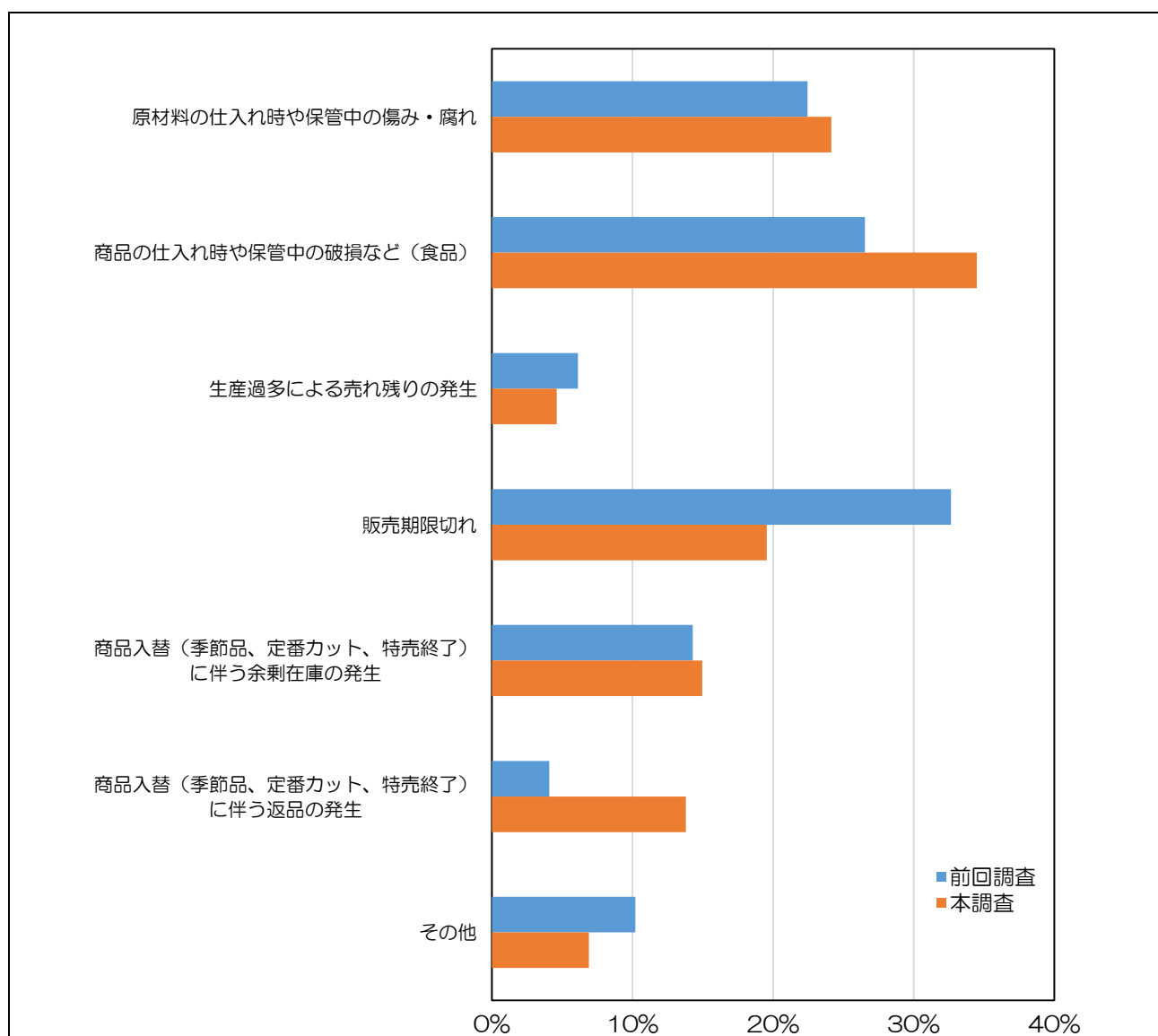
製造業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	① 規格外の原材料の混入など	15件	26件	19.0%	15.4%
	② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	6件	58件	7.6%	34.3%
	⑥ 端材	26件	51件	32.9%	30.2%
	⑧ 製造不良・調理ミス（食品）	26件	57件	32.9%	33.7%
	⑨ 製造不良（容器・包装）	12件	25件	15.2%	14.8%
	⑪ 生産過多による売れ残りの発生	4件	28件	5.1%	16.6%
	⑬ 販売期限切れ	23件	36件	29.1%	21.3%
	⑲ 検査・保存用サンプル品	5件	40件	6.3%	23.7%
	⑳ その他	4件	4件	5.1%	2.4%
	回答者数	79件	169件	-	-



- 前回と比較して、「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」が、26.7ポイント高い結果となっている。
- 前回と比較して、「生産過多による売れ残りの発生」が、11.5ポイント高い結果となっている。
- 前回と比較して、「検査・保存用サンプル品」が、17.3ポイント高い結果となっている。

■卸売業

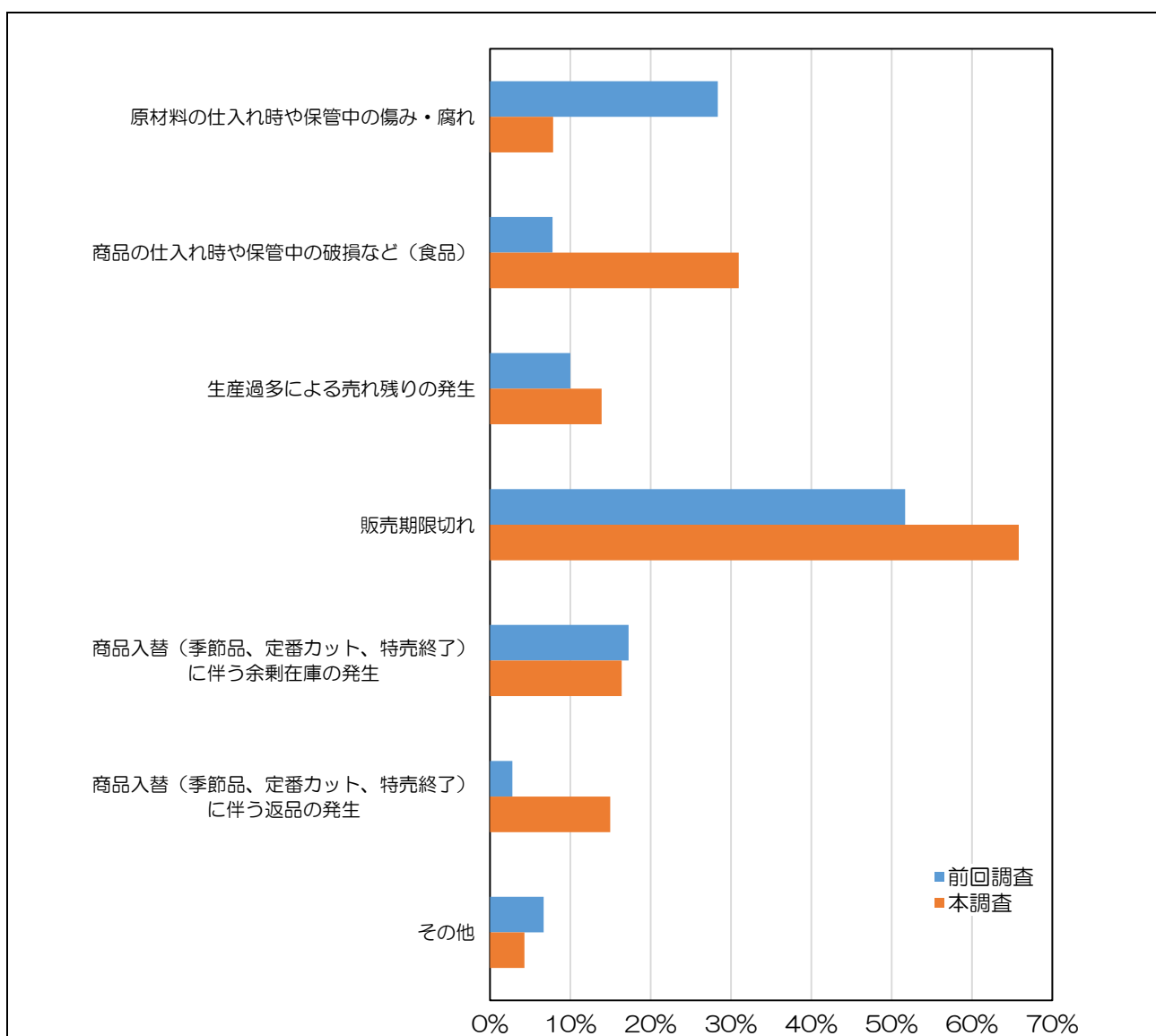
卸売業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	11件	21件	22.4%	24.1%
	④ 商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	13件	30件	26.5%	34.5%
	⑪ 生産過多による売れ残りの発生	3件	4件	6.1%	4.6%
	⑬ 販売期限切れ	16件	17件	32.7%	19.5%
	⑭ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	7件	13件	14.3%	14.9%
	⑯ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	2件	12件	4.1%	13.8%
	⑳ その他	5件	6件	10.2%	6.9%
	回答者数	49件	87件	-	-



- 前回と比較して、「生産過多による売れ残りの発生」が、13.1ポイント低い結果となっている。
- 前回と比較して、「商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）」が、8.0ポイント高い結果となっている。

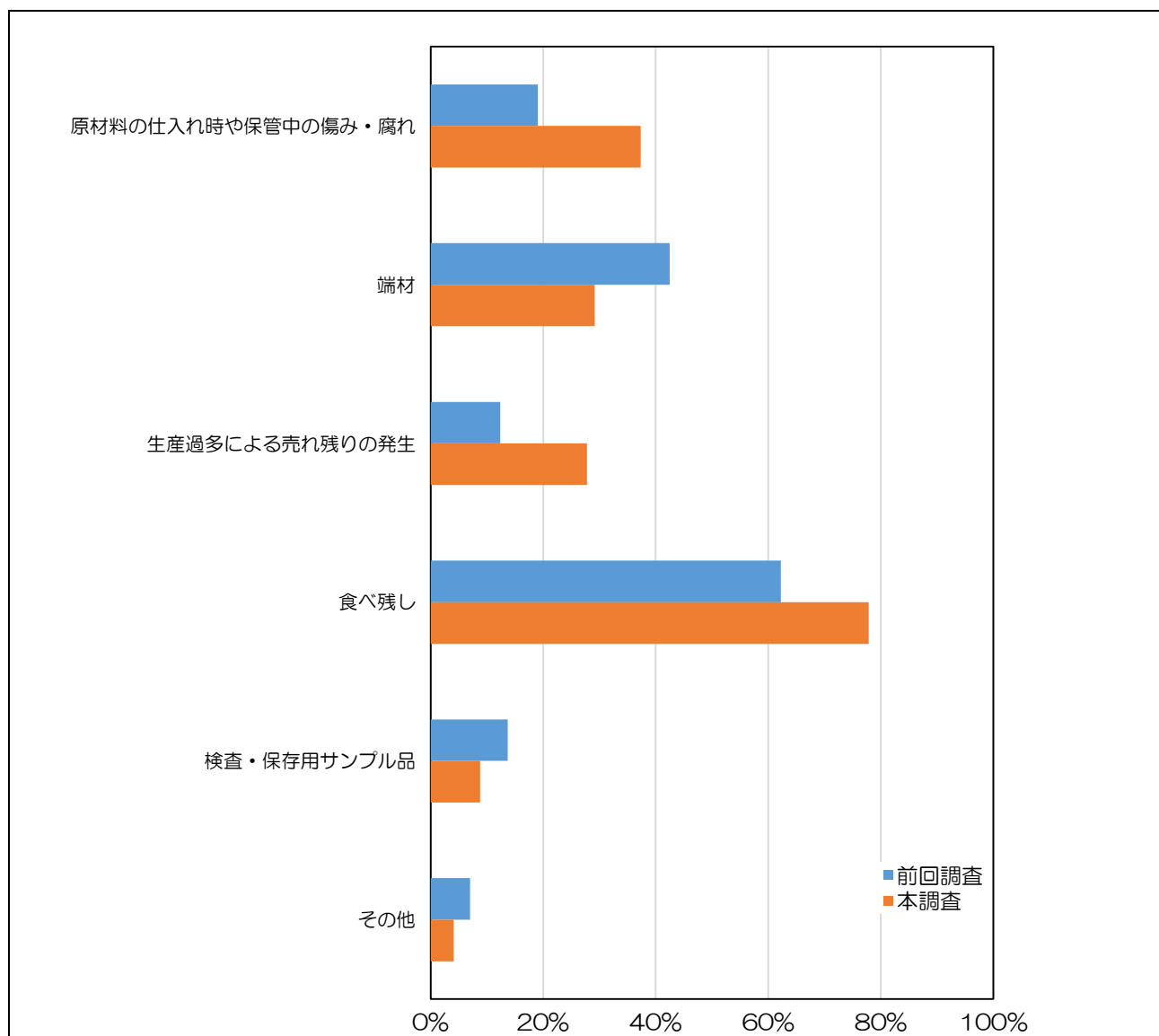
■小売業

小売業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回 答	② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	51件	22件	28.3%	7.8%
	④ 商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	14件	87件	7.8%	31.0%
	⑪ 生産過多による売れ残りの発生	18件	39件	10.0%	13.9%
	⑬ 販売期限切れ	93件	185件	51.7%	65.8%
	⑭ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	31件	46件	17.2%	16.4%
	⑯ 商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	5件	42件	2.8%	14.9%
	⑳ その他	12件	12件	6.7%	4.3%
	回答者数	180件	281件	-	-



- 前回同様、「販売期限切れ」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」が、20.5ポイント低い結果となっている。
- 前回と比較して、「商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）」が、23.2ポイント高い結果となっている。

外食業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	② 原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	57件	246件	19.1%	37.3%
	⑥ 端材	127件	192件	42.5%	29.1%
	⑪ 生産過多による売れ残りの発生	37件	183件	12.4%	27.8%
	⑰ 食べ残し	186件	513件	62.2%	77.8%
	⑲ 検査・保存用サンプル品	41件	58件	13.7%	8.8%
	⑳ その他	21件	27件	7.0%	4.1%
	回答者数	299件	659件	-	-



- 前回同様、「食べ残し」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、「端材」が、13.3ポイント低い結果となっている。

問2 貴事業所の食品ロス削減のための取組状況についてお聞きします。各項目について、1～4のいずれか1つに○を付けてください。

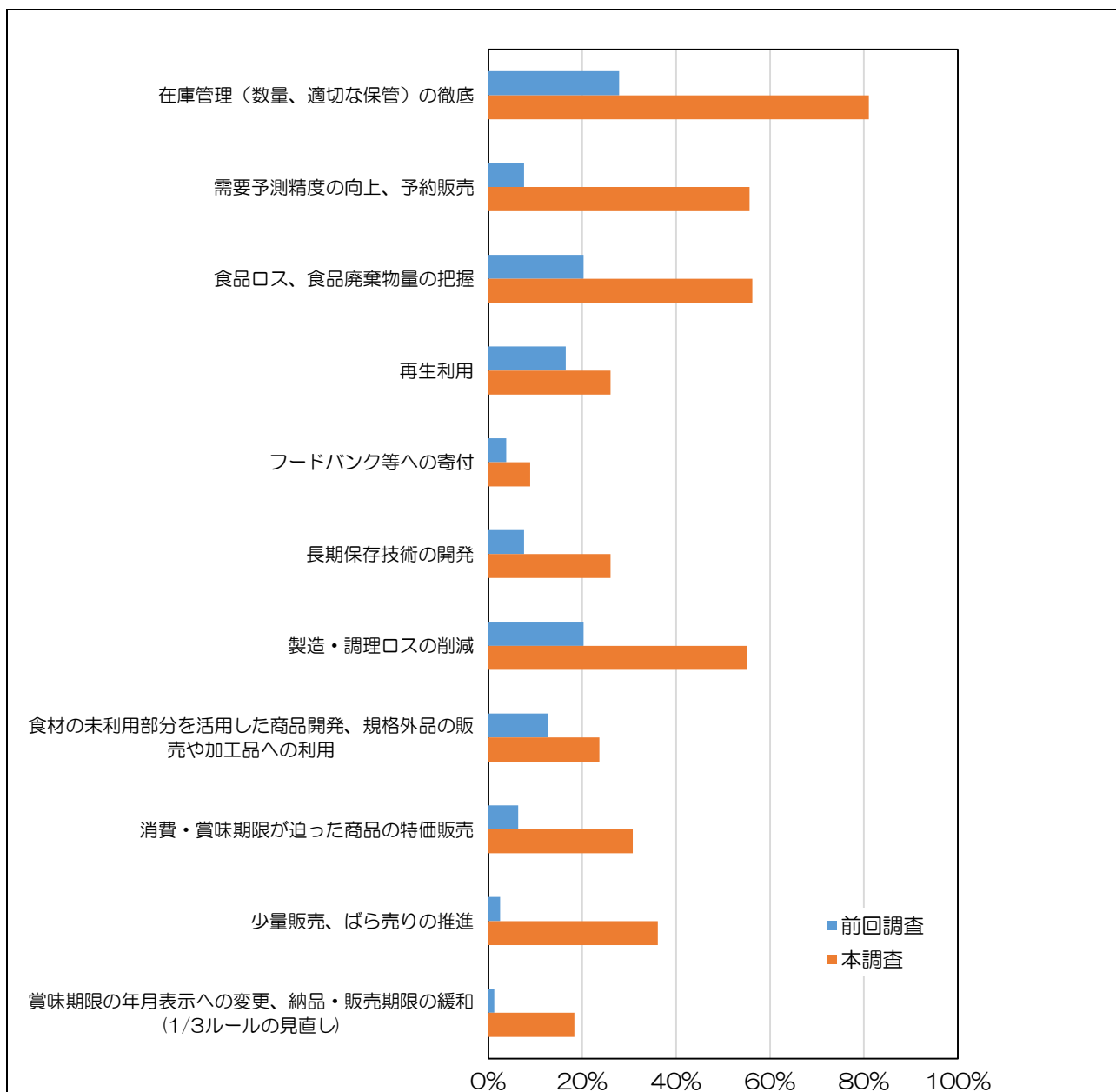
回答：すでに取り組んでいる事業所

設問6 食品ロスを削減するために取組みについて、当てはまる番号に一つ丸をつけてください。

回答：現在取組みをしている事業所

■製造業

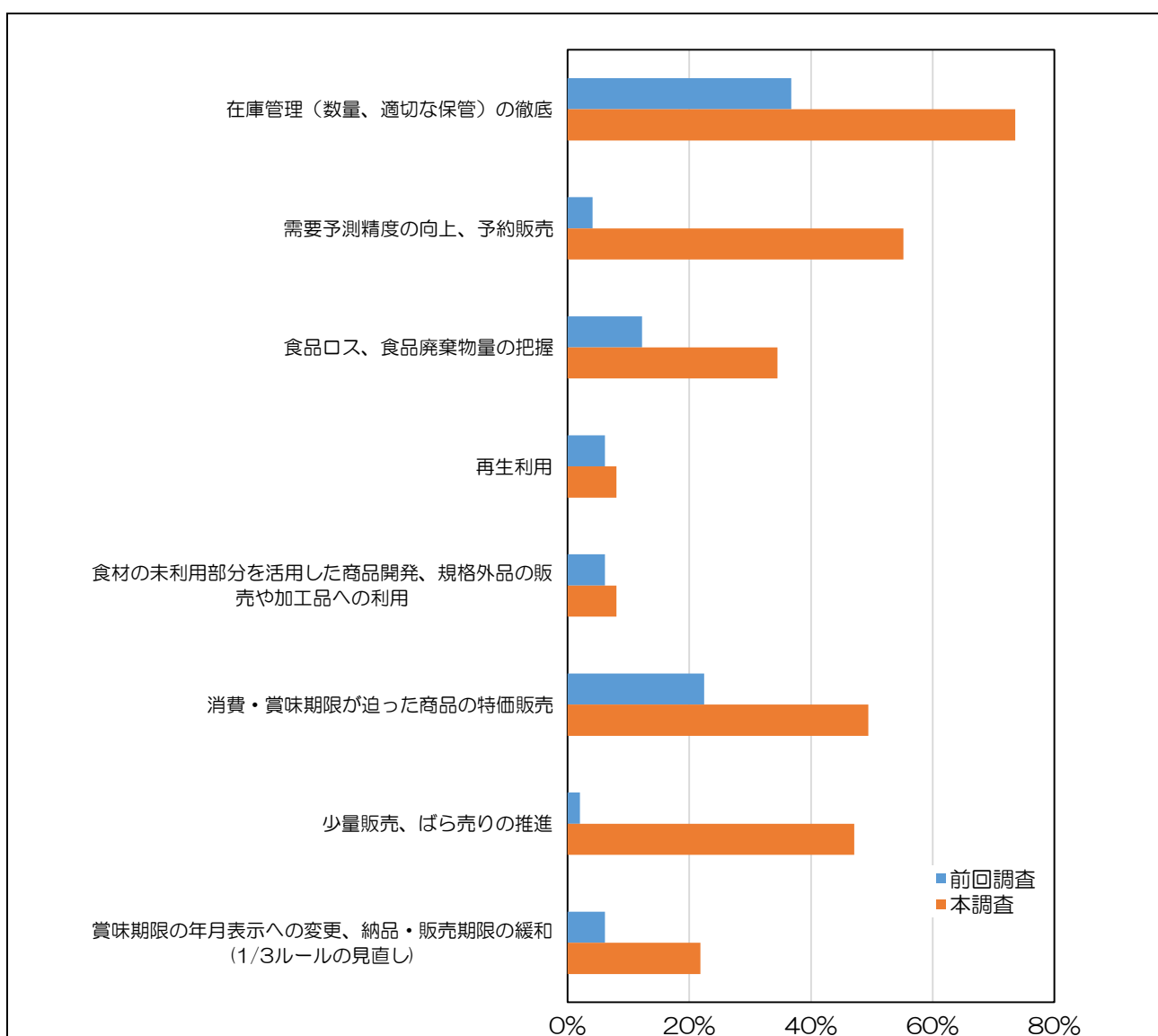
製造業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	22件	137件	27.8%	81.1%
	② 需要予測精度の向上、予約販売	6件	94件	7.6%	55.6%
	③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	16件	95件	20.3%	56.2%
	⑦ 再生利用	13件	44件	16.5%	26.0%
	⑧ フードバンク等への寄付	3件	15件	3.8%	8.9%
	⑨ 長期保存技術の開発	6件	44件	7.6%	26.0%
	⑩ 製造・調理ロスの削減	16件	93件	20.3%	55.0%
	⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	10件	40件	12.7%	23.7%
	⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	5件	52件	6.3%	30.8%
	⑬ 少量販売、ばら売りの推進	2件	61件	2.5%	36.1%
	⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	1件	31件	1.3%	18.3%
	回答者数	79件	169件	-	-



- 前回同様、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、全体的に本調査の回答率が高い結果となっている。

■卸売業

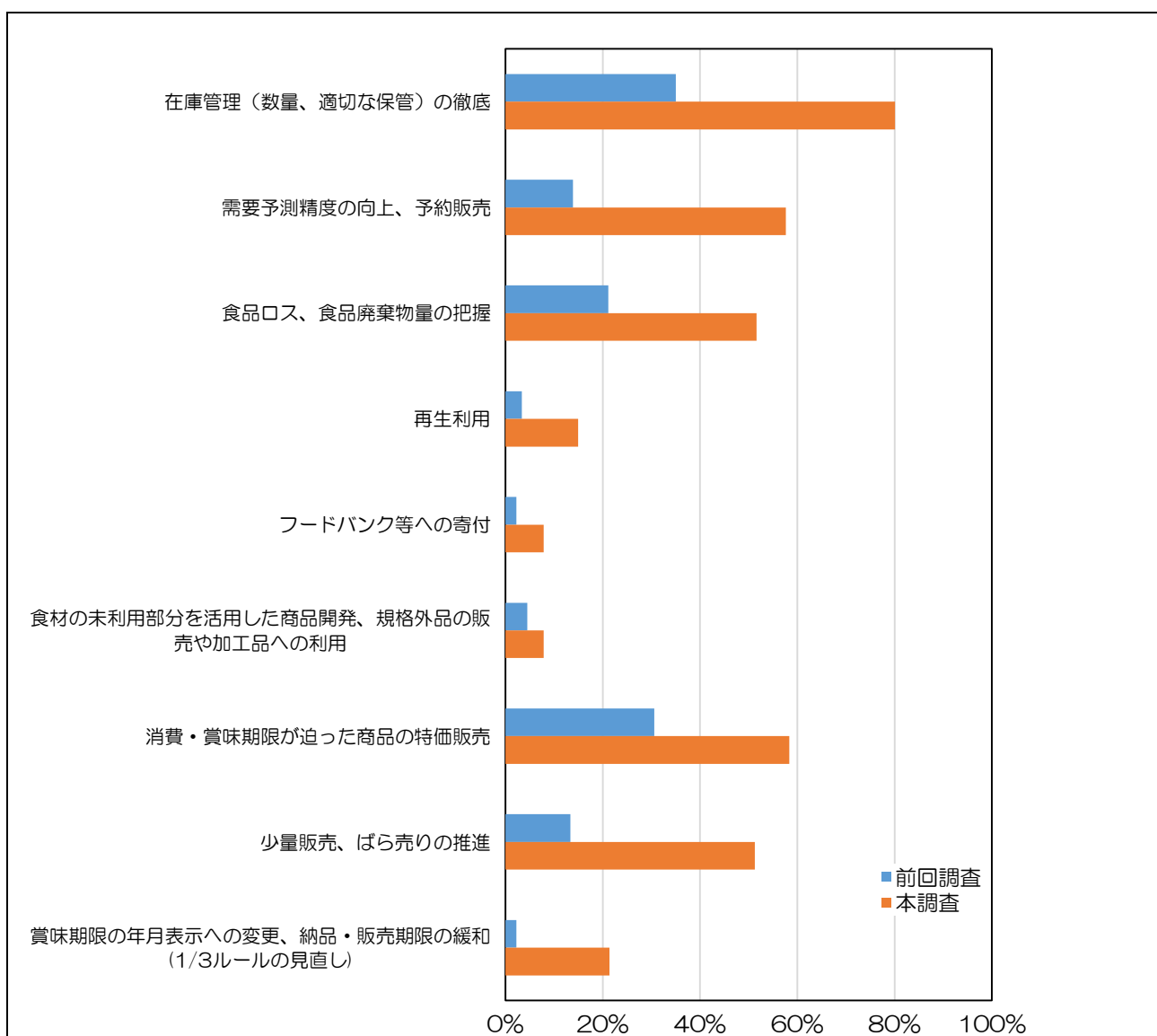
卸売業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	18件	64件	36.7%	73.6%
	② 需要予測精度の向上、予約販売	2件	48件	4.1%	55.2%
	③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	6件	30件	12.2%	34.5%
	⑦ 再生利用	3件	7件	6.1%	8.0%
	⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	3件	7件	6.1%	8.0%
	⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	11件	43件	22.4%	49.4%
	⑬ 少量販売、ばら売りの推進	1件	41件	2.0%	47.1%
	⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	3件	19件	6.1%	21.8%
	回答者数	49件	87件	-	-



- 前回同様、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、全体的に本調査の回答率が高い結果となっている。

■小売業

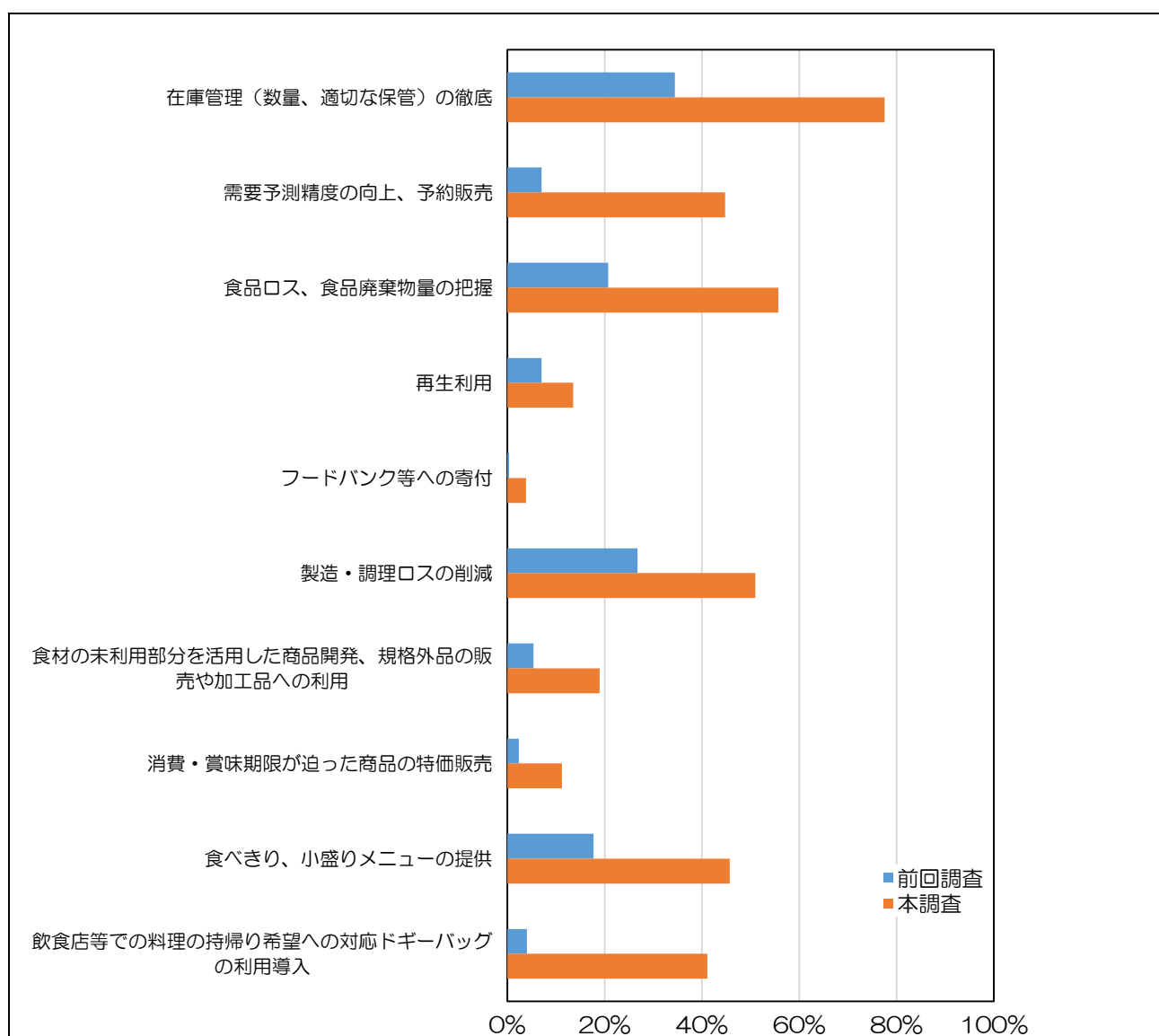
小売業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	63件	225件	35.0%	80.1%
	② 需要予測精度の向上、予約販売	25件	162件	13.9%	57.7%
	③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	38件	145件	21.1%	51.6%
	⑦ 再生利用	6件	42件	3.3%	14.9%
	⑧ フードバンク等への寄付	4件	22件	2.2%	7.8%
	⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	8件	22件	4.4%	7.8%
	⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	55件	164件	30.6%	58.4%
	⑬ 少量販売、ばら売りの推進	24件	144件	13.3%	51.2%
	⑭ 賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3ルールの見直し)	4件	60件	2.2%	21.4%
	回答者数	180件	281件	-	-



- 前回同様、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、全体的に本調査の回答率が高い結果となっている。

■外食産業

外食業		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	103件	511件	34.4%	77.5%
	② 需要予測精度の向上、予約販売	21件	295件	7.0%	44.8%
	③ 食品ロス、食品廃棄物量の把握	62件	367件	20.7%	55.7%
	⑦ 再生利用	21件	89件	7.0%	13.5%
	⑧ フードバンク等への寄付	1件	25件	0.3%	3.8%
	⑩ 製造・調理ロスの削減	80件	336件	26.8%	51.0%
	⑪ 食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	16件	125件	5.4%	19.0%
	⑫ 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	7件	74件	2.3%	11.2%
	⑯ 食べきり、小盛りメニューの提供	53件	301件	17.7%	45.7%
	⑰ 飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	12件	271件	4.0%	41.1%
	回答者数	299件	659件	-	-



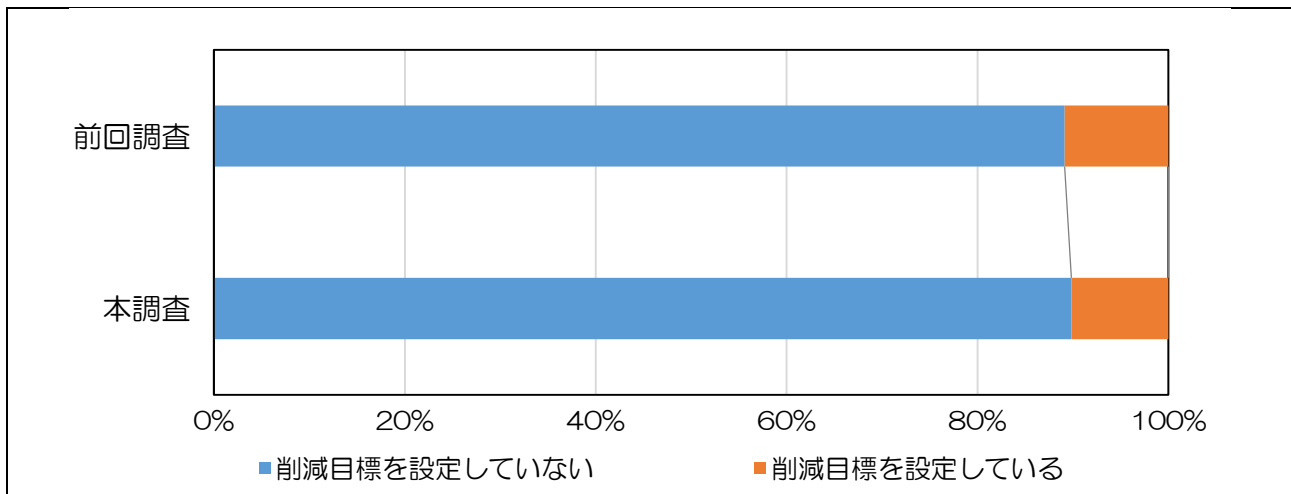
- 前回同様、「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」が最も高い結果となっている。
- 前回と比較して、全体的に本調査の回答率が高い結果となっている。

問8 食品ロス削減に向けて、貴事業所では、削減目標を設定していますか。当てはまる番号に○をつけてください。

設問8 食品ロス削減に向けて、貴事業所では削減目標を設定していますか。当てはまる番号に丸をつけてください。

		回答数		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 削減目標を設定していない	295件	894件	89.1%	89.8%
	② 削減目標を設定している	36件	101件	10.9%	10.2%
	回答数	331件	995件	100.0%	100.0%

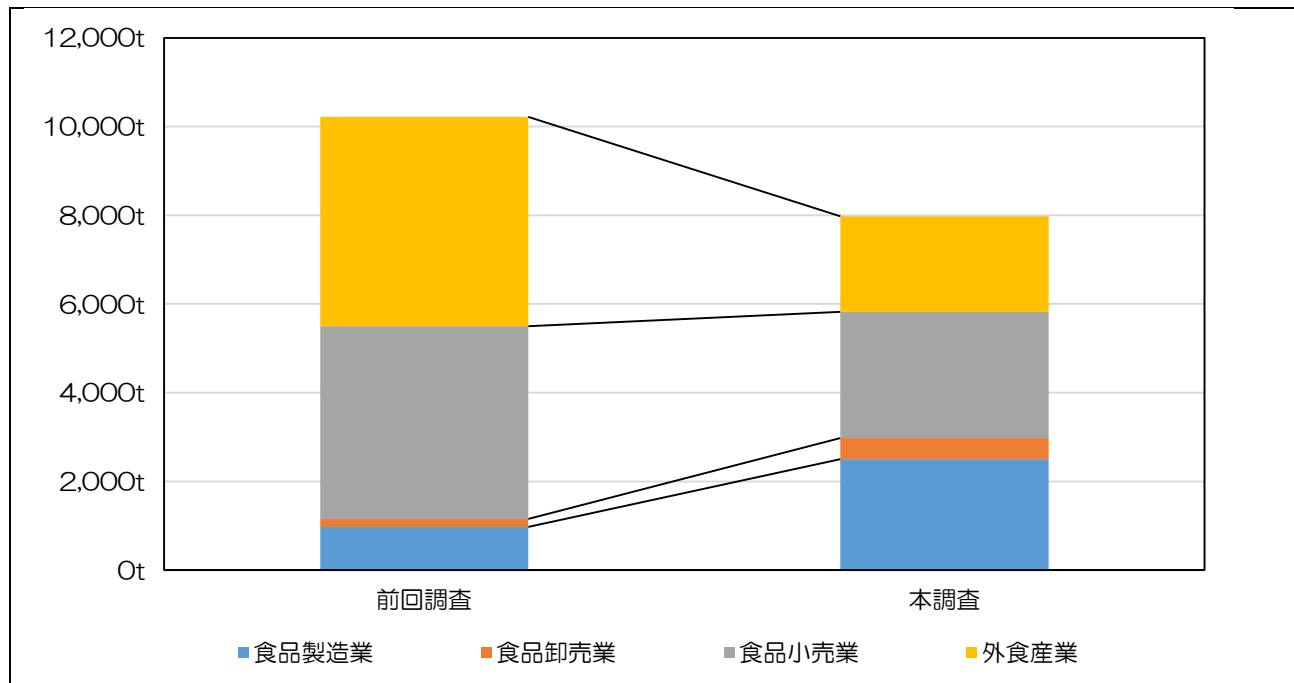
注) 無回答は除く



- 前回同様、「削減目標を設定していない」が約90%となっている。

食品ロスの発生量（推計値）

		発生量（t）		割合	
		前回調査	本調査	前回調査	本調査
回答	① 食品製造業	973t	2,500t	9.5%	31.3%
	② 食品卸売業	178t	474t	1.7%	5.9%
	③ 食品小売業	4,348t	2,848t	42.6%	35.7%
	④ 外食産業	4,719t	2,156t	46.2%	27.0%
	合計	10,218t	7,978t	100.0%	100.0%



- 前回と比べ、食品ロス発生量（推計値）は約 20%減少している。
- 食品製造業、食品卸売業は増加し、食品小売業、外食産業は減少している。

3 前回調査の比較結果（総括）

■図表 3-4-3 前回調査との比較結果（総括）

設問	内容	結果
問 1	食品ロス(1ページの表「食品廃棄物等」のうち「可食部」のこと。以下「食品ロス」と言います。)が発生する状況について、当てはまる番号に丸をつけてください。(複数回答可)	製造業と卸売業では、上位項目に若干の違いあり。 小売業と外食産業は概ね同様の傾向。
問 2	貴事業所の食品ロス削減のための取組状況についてお聞きします。各項目について、1～4 のいずれか1つに○を付けてください。(すでに取り組んでいる事業所の取組の回答)	前回調査、本調査ともにいずれの業種も「在庫管理(数量、適切な保管)の徹底」が最も高い。 削減に対する取組の回答率は前回調査より多い。
問 8	食品ロス削減に向けて、貴事業所では、削減目標を設定していますか。当てはまる番号に○をつけてください。	前回調査と同様の傾向。
食品ロス発生量	食品廃棄物量中の可食部の割合から食品ロス量を求め、アンケート実施事業所の売上高を除算した発生原単位を計算し、経済センサスに記載のある事業所の売上高を乗算し、推計した。	前回調査より食品ロス発生量は減少。 食品製造業、食品卸売業は増加し、食品小売業、外食産業は減少している。

第5節 総括

1 食品ロス発生状況について

食品ロスの発生状況は業種によって異なっており、食品製造業は「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」（34.3%）、食品卸売業は「商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）」（34.5%）、食品小売業は「販売期限切れ」（65.8%）、外食産業は「食べ残し」（77.8%）が、それぞれ最も高かった。

食品製造業及び食品卸売業の上位項目の回答割合は、概ね同程度であるが食品小売業と外食産業は1位とそれ以下では大きな差がみられた。

食品製造業では、仕入れ時や製造工程で食品ロスが発生しており、在庫管理や製造時のロスの有効利用が食品ロス削減対策の効果が期待できる。

食品卸売業では、商品の仕入れ時や保管時で食品ロスが発生しており、在庫管理や適切な保管状況の維持が必要となってくる。

食品小売業や外食産業では、販売やサービス提供時に食品ロスが発生しており、消費者の動向の影響が大きいと、消費者への食品ロス対策の啓発が有効だと考えられる。

■図表 2-5-1 食品ロス発生状況の上位項目

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ (34.3%)	「商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）」 (34.5%)	販売期限切れ (65.8%)	食べ残し (77.8%)
製造不良・調理ミス（食品） (33.7%)	「商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ」 (28.7%)	商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品） (31.0%)	原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ (37.3%)
端材 (30.2%)	「納品期限切れによる返品が発生」 (26.4%)	製造不良・調理ミス（食品） (18.9%)	端材 (29.1%)

2 食品ロス削減のため取組状況

食品ロス削減に向けた取組状況について、すでに取り組んでいる項目は「在庫管理（数量、適切な保管）の徹底」が最も高くなっている。また、前回調査より食品ロス削減の取組を実施している回答が増加しており、食品ロス削減への関心が高くなっていると思われる。

食品ロス削減のための課題や取組を行わない理由について、すべての取組について「必要性がない」との回答が50%以上となっている。業種によっては取組に該当しない事業所があるが、「少量販売、ばら売りの推進」等家庭系アンケート調査にて消費者から要望があるものに対しても「必要性がない」とする事業所もあるため、経費を削減や環境負荷の低減などのメリットを啓発していく必要がある。

それ以外の回答として、再生利用やフードバンクの取組については、「やりかたがわからない」とする事業所の回答数が比較的多いなど取組への消極的な回答が多く、情報提供と啓発が必要と考えられる。

他にも外食産業において「『食べきり協力店』に登録」について「やりかたがわからない」とする回答についても情報提供と啓発が必要と考えられる。「食品ロス、食品廃棄物量の把握」及び「食品ロス削減の従業員教育・啓発」については「時間や人手が足りない」との回答もあり、情報提供と支援が必要と考えられる。食品小売業と外食産業では「食品ロスに関する消費者啓発の掲示」について「やりかたがわからない」とする回答が約 17～24%あり、消費者への影響も大きいことより情報提供や支援が必要と考えられる。

■図表 3-5-1 すでに行っている食品ロスのための取組状況の上位項目

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（83.5%）	在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（79.0%）	在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（86.2%）	在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（81.5%）
食品ロス、食品廃棄物量の把握（75.4%）	需要予測精度の向上、予約販売（60.0%）	消費・賞味期限が迫った商品の特価販売（65.6%）	食品ロス、食品廃棄物量の把握（59.8%）
需要予測精度の向上、予約販売（60.6%）	消費・賞味期限が迫った商品の特価販売（53.1%）	需要予測精度の向上、予約販売（65.1%）	製造・調理ロスの削減（59.8%）

■図表 3-5-2 時間や人手が足りない取組の上位項目

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
食品ロス削減の従業員教育・啓発（32.7%）	食品ロス削減の従業員教育・啓発（30.0%）	食品ロスの削減目標の設定（19.1%）	食品ロス、食品廃棄物量の把握（28.5%）
食品ロス、食品廃棄物量の把握（19.4%）	食品ロス、食品廃棄物量の把握（26.8%）	食品ロス、食品廃棄物量の把握（17.4%）	在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（23.5%）
食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用（18.2%）	在庫管理（数量、適切な保管）の徹底（22.2%）	食品ロス削減の従業員教育・啓発（17.1%）	食品ロス削減の従業員教育・啓発（16.6%）

■図表 3-5-3 やりかたがわからない取組の上位項目

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
食品ロスに関する消費者啓発の掲示（14%）	フードバンク等への寄付（22.6%）	「食べきり協力店」に登録（19%）	「食べきり協力店」に登録（29.1%）
食品ロスの削減目標の設定（10.4%）	食品ロスの削減目標の設定（13.6%）	食品ロスに関する消費者啓発の掲示（17.4%）	食品ロスに関する消費者啓発の掲示（23.7%）
賞味期限の年日表示への変更、納品・販売期限の緩和（1/3 ルールの見直し）（10.2%）	長期保存技術の開発（11.1%）	フードバンク等への寄付（17.1%）	フードバンク等への寄付（18.5%）

3 削減目標

食品ロス削減に向けた削減目標を設定している事業所は約 8%である。業種別では、食品製造業と食品小売業の回答は 10%以上だが、食品卸売業と外食産業では約 7%と差がみられた。

問 2 で食品ロス削減のための取組について「食品ロスの削減目標の設定」を「すでに取り組んでいる」と回答した事業所は 371 件で、問 8 で食品ロス削減目標を「削減目標を設定している」の 101 件と剥離している。食品ロスを削減したい意志はあるものの具体的な数値となると回答が減少するため、事業所が取り組みやすい目標の設定例を示すことで食品ロス削減の取組が進むと考えられる。

問 4 で 1 週間に発生する食品廃棄物量と食品ロスの割合の設問について両方とも回答した事業所は約 60%であるため、食品ロス削減のため食品廃棄物量の現状把握が必要であると考え。食

品廃棄物量及び食品ロスの把握に対して、アンケート回答者によって回答がばらつくため、今後は適正な食品廃棄物量の把握と可食部と不可食部の定義の具体的な確認が必要と考える。

■図表 3-5-6 削減目標の設定

		問 3				
		すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組みない	当事業所に該当しない	無回答
問 8	削減目標設定なし	253 件	279 件	86 件	225 件	51 件
	削減目標設定あり	80 件	13 件	2 件	4 件	2 件
	無回答	38 件	25 件	9 件	72 件	57 件
	計	371 件	317 件	97 件	301 件	110 件

4 再生利用

食品廃棄物等の再生利用について、すでに取り組んでいる事業所のうち、すべての業種において「肥料化・堆肥化」の回答が最も高く、「飼料化、ペットフード化」については食品製造業、「油脂・油脂製品化」については外食産業が高い割合を示している。小規模の事業所では、近所の農家や自家のペットに食べさせているとの回答が見られた。

再生利用の費用については、t 当たり単価をたずねたところ「0 円」との回答が最も多かった。なかには「100 万円以上」の回答があり、廃棄物処理全体の費用か、または 1 か月当たりの費用と間違えている場合があるため、再生利用業者側のヒアリング調査も今後必要と考える。

他社へ処理を委託している事業所が多く、概ね宮崎県内で処理され、食品廃棄物を再生利用できる事業所が宮崎県内に複数存在するため再生利用の促進が期待される。再生利用には受入等のための条件があるため、食品廃棄物の再生利用業者と食品関連事業とのマッチングは食品廃棄物の再生利用を促進するために重要であり、再生利用事業者の状況提供とマッチングの支援について検討が必要と考える。

5 食品ロス調査の課題

本調査は、宮崎県内の食品関連事業者すべてを対象に実施したアンケート調査である。

回収率は 12.4%（廃業等宛名不明で返送された事業所は除く）と、前回調査（25.3%）より低い結果となった。

本要因としては、本調査では県内の全事業所を対象にしているため、事業規模の小さな事業所が多く調査に協力する余裕がないと考えられること、事業内容的に飲み物を主に提供する業種や製茶製造等食品ロスが出にくい産業も含まれており「当該事業所には関係ない」や「必要性がない」との回答が多かったことから協力が得られていないことが考えられる。あわせて、調査時期が年末年始で食品関連事業所の繁忙期になったことも影響していると考えられる。

アンケートの回収率の向上については、調査時期を考慮したうえで、事業規模や食品関連事業者の特性などを考慮した調査対象を抽出することが必要であると考えられる。また、関係団体への協力要請を行い、全事業者への啓発を行う必要があると考えられる。

食品ロスの発生量の把握については、食品関連事業者への食品ロス削減の啓発や施策の取組例、発生量の把握の仕方（発生量入力シート含む）などを宮崎県及び県内の市町村のホームページなどに掲載し、事業者が率先して取り組むような環境づくりが必要であると考えられる。

第4章 その他

家庭系食品アンケートより小売店、飲食店に向けて、食品ロス削減に向けた取組に対する要望を確認した。

対して、事業系食品アンケートにおいて、食品ロス削減に向けた取組状況を確認し、共通する項目を整理したところ下記のような結果がみられた。

「ばら売り」等の小分け販売については、要望より「すでに取り組んでいる」割合が高い結果であるため、取組を実施している店舗の情報をより住民へ周知徹底することで、食品ロス削減に繋がると考えられる。

県民からの取組の要望に対し、実施状況が低い結果がみられたその他の項目については、事業者へ取組をより推進していく必要があると考えられる。

■図表 4-1-1 家庭からの要望と事業所の取組状況

