

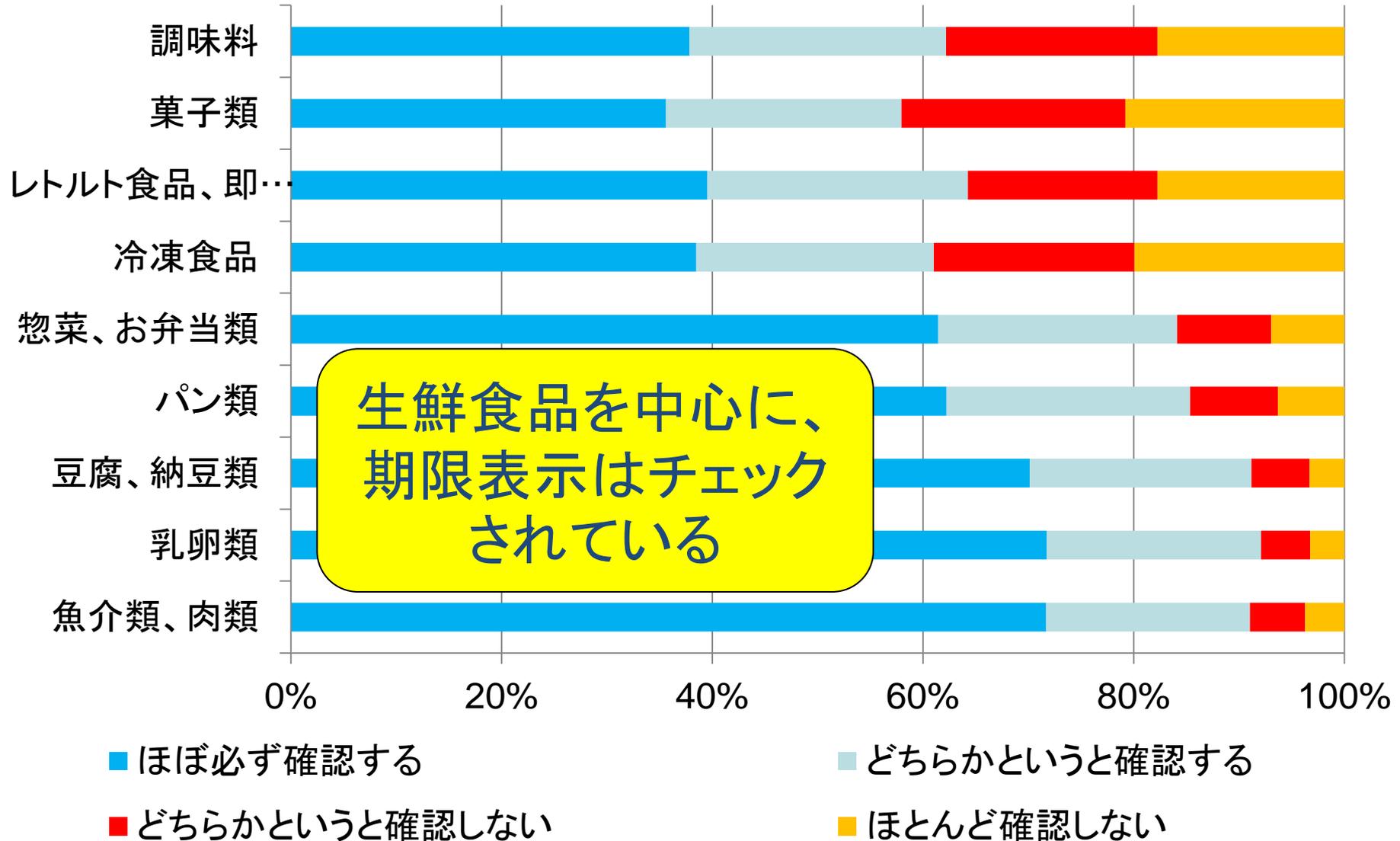
食品ロス削減に関する アンケート結果（抜粋）

調査概要

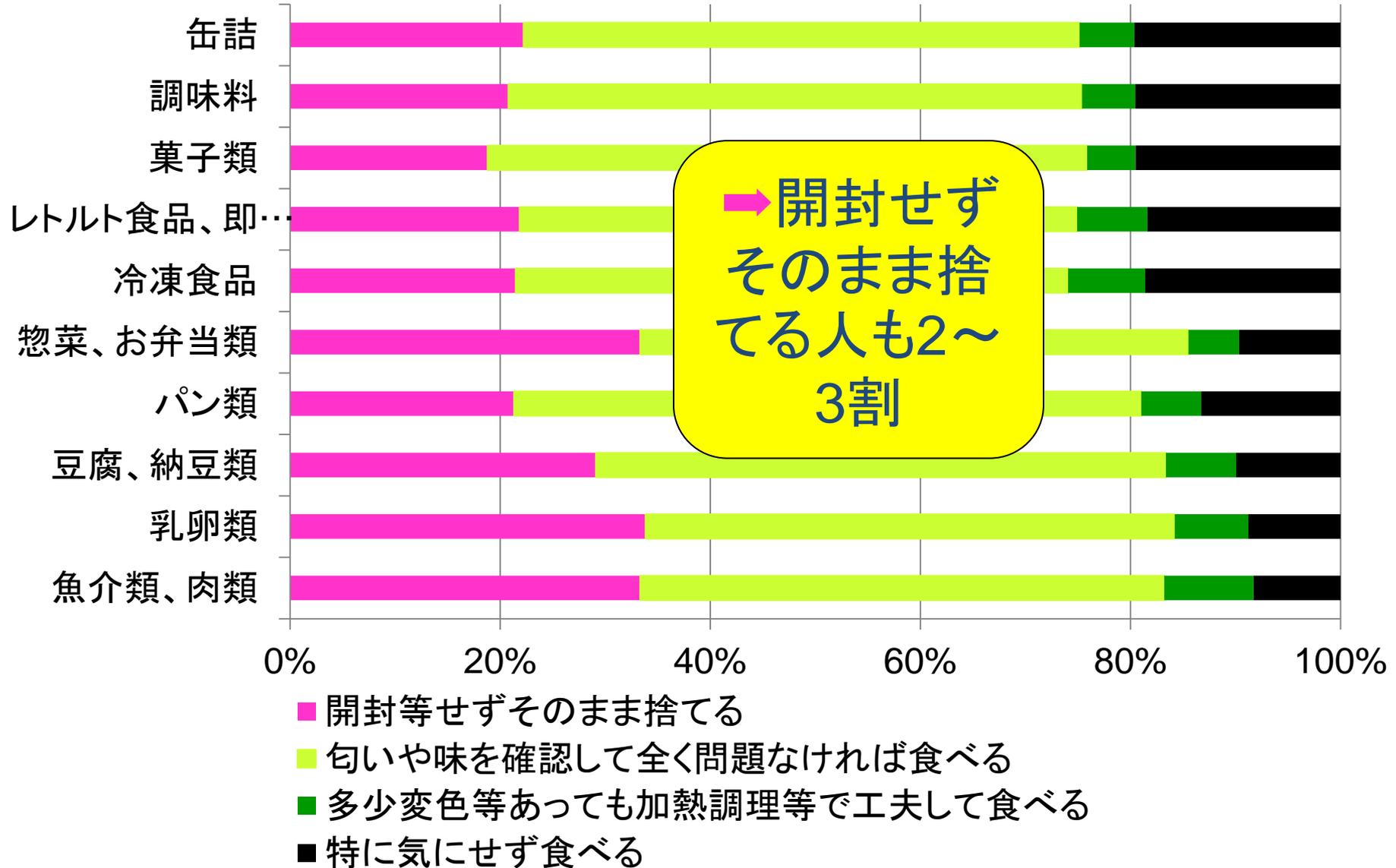
- 2013年度実施（2014年2月）
- インターネットアンケート
- 年齢、性別、大都市・地方都市をカバー
- 回収回答数は7,274人

京都大学環境科学センター 浅利美鈴

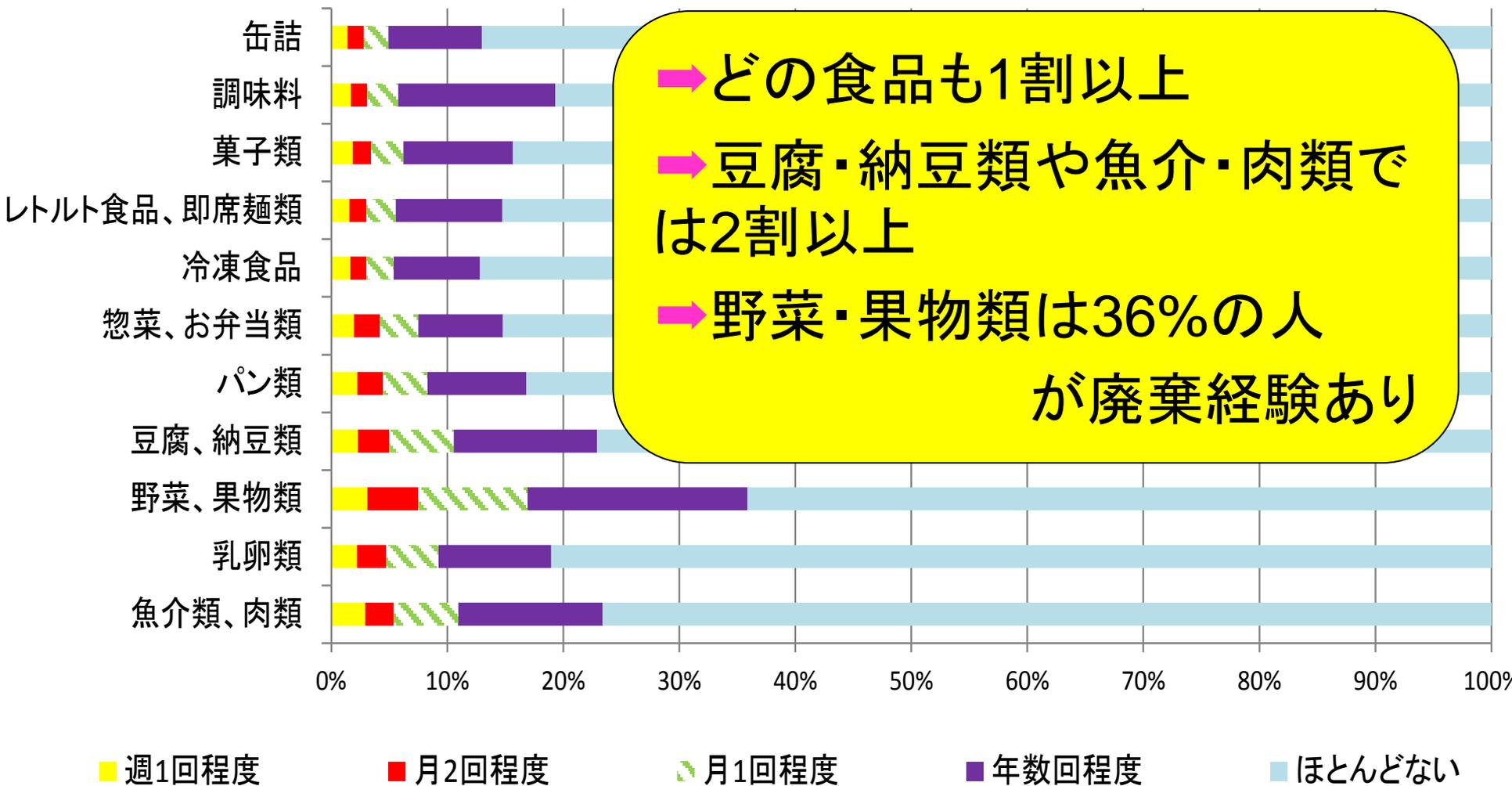
次の食品類を購入する際、期限表示を確認し、新鮮な物を選んでいきますか？



開封されないまま期限が切れていたとき、 どのように対応しますか？



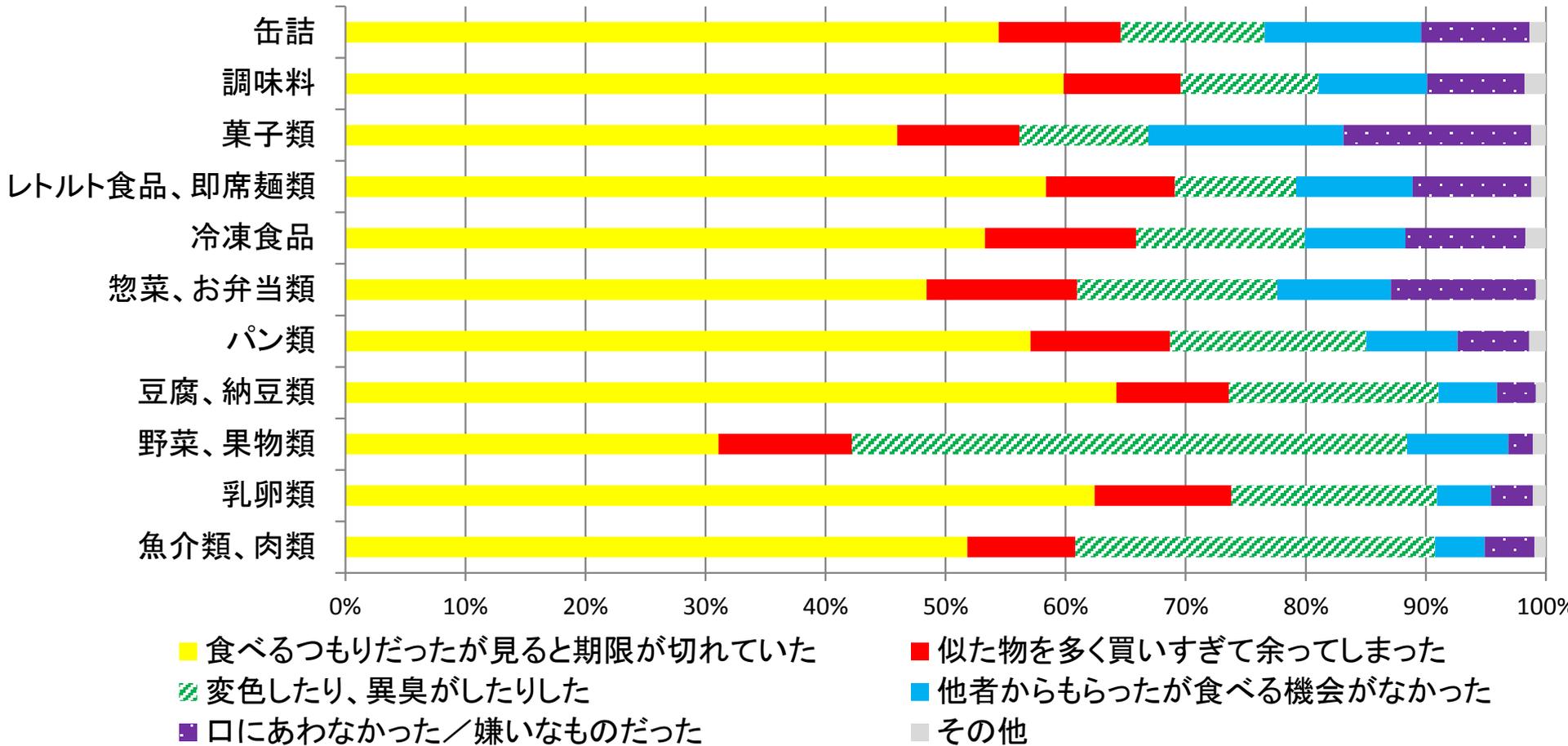
手つかずで食品を処分した経験と頻度は？（最近1年以内）



→ どの食品も1割以上
 → 豆腐・納豆類や魚介・肉類では2割以上
 → 野菜・果物類は36%の人が廃棄経験あり

■ 週1回程度
 ■ 月2回程度
 ■ 月1回程度
 ■ 年数回程度
 ■ ほとんどない

手をつけずに廃棄した際の原因は？



- ➡ 「食べるつもりだったが気づくと期限切れ」が全体に多い → 計画的に使い切れない
- ➡ 野菜・果物類、魚介・肉類は「変色や異臭」も多い → 保存の工夫が必要
- ➡ 「似た物を多く買いすぎて余った」も1割程度ずつ → パック売りや合わせ売りの影響
- ➡ 缶詰や菓子類は「もらいもので食べる機会がない」、菓子や惣菜類等の加工品は「口にあわない」 → 嗜好性のある食品は、人によって手をつけないまま処分

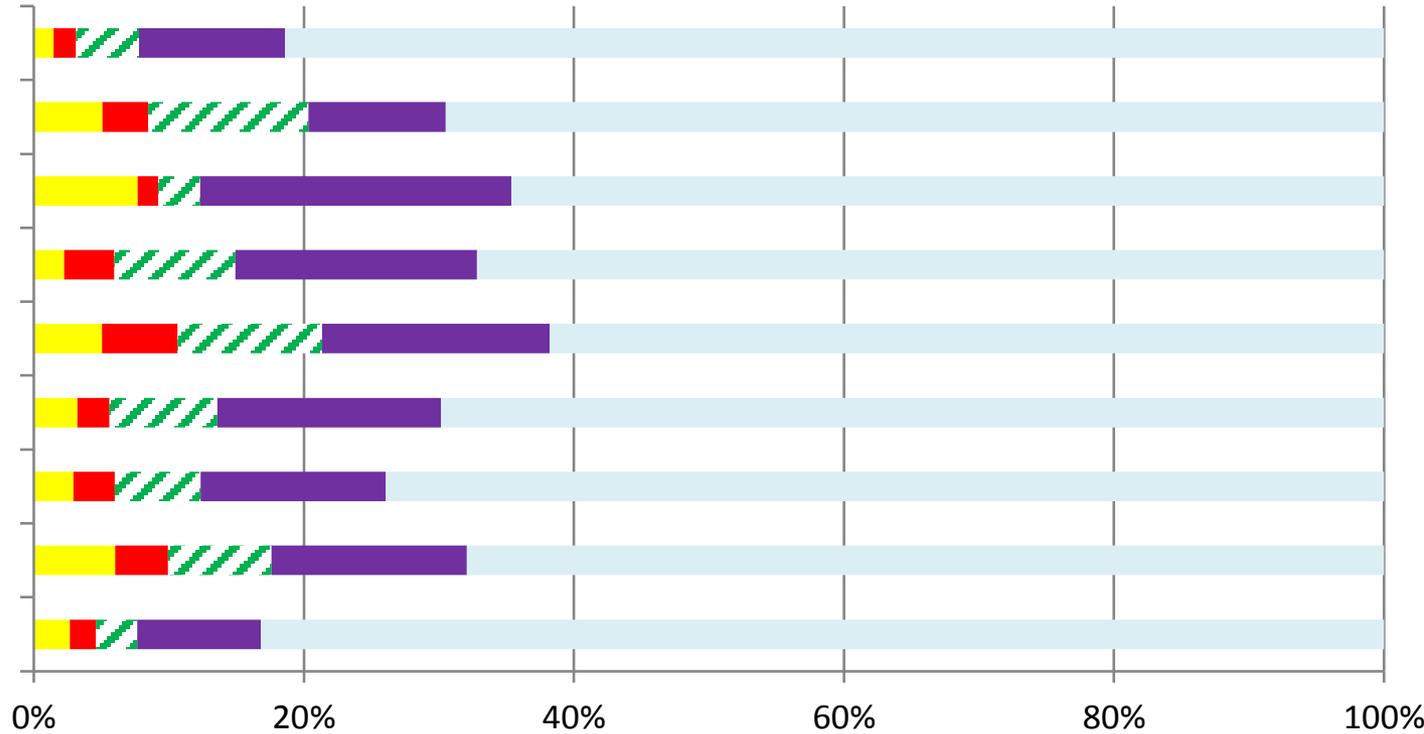
在庫チェック頻度と手つかず処分経験 (魚肉類)の関係

■ 週1
 ■ 月2
 ▨ 月1
 ■ 年数回
 ■ ほとんどない

意識的にはほとんどしない

在庫
チ
ェ
ッ
ク
の
頻
度

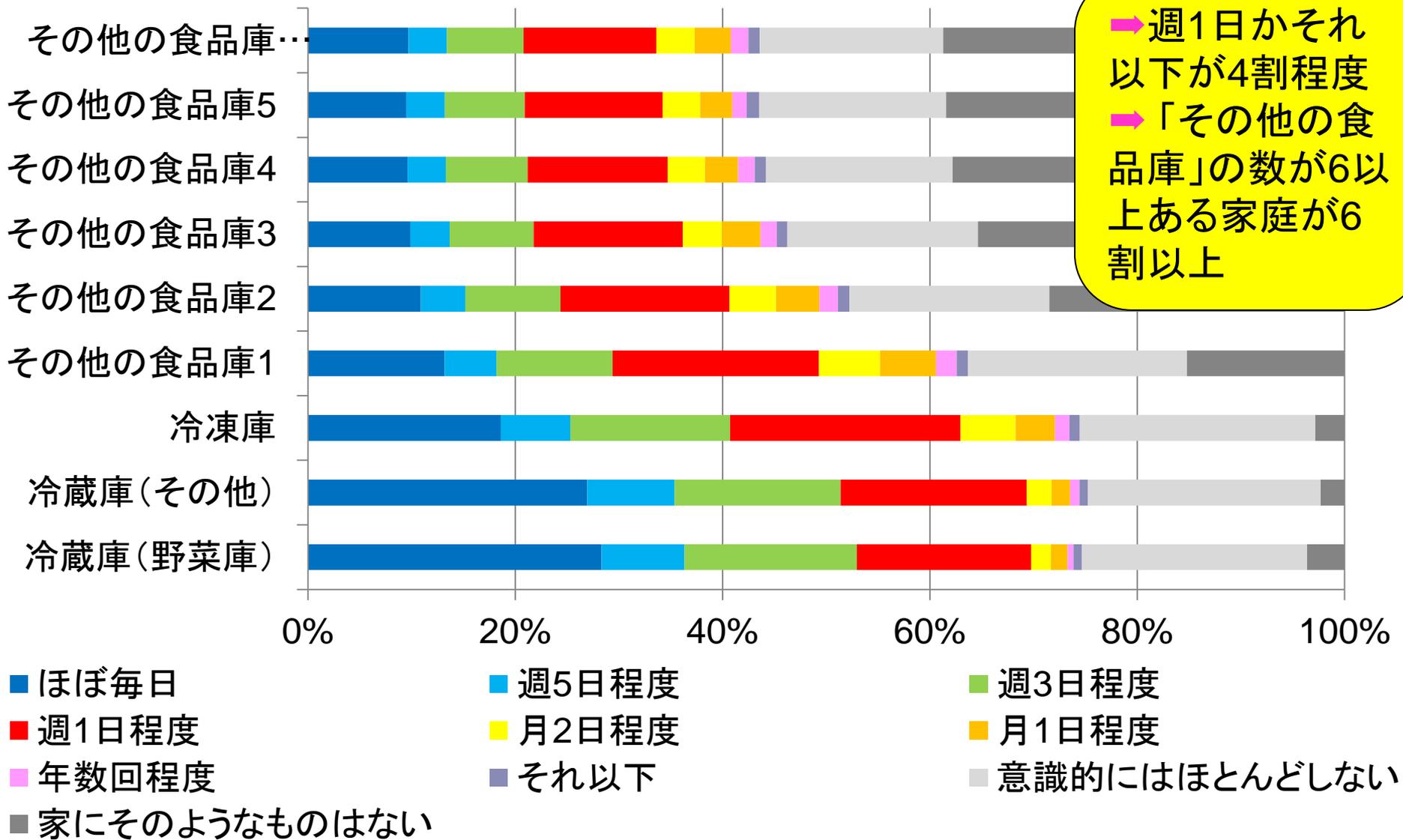
それ以下
 年数回程度
 月1日程度
 月2日程度
 週1日程度
 週3日程度
 週5日程度
 ほぼ毎日



➡ 「ほぼ毎日在庫チェックをしている」人が最も廃棄経験
 割合も小さい

→こまめな在庫チェックが重要

冷蔵庫や冷凍庫、食品庫等の在庫チェックを、どの程度行っていますか？



→ 週1日かそれ以下が4割程度
→ 「その他の食品庫」の数が6以上ある家庭が6割以上

期限表示に応じて値引きをしていたら、 そちらを選びますか？

期限表示に応じた値引きは、流通時ロス低減に効果的？

