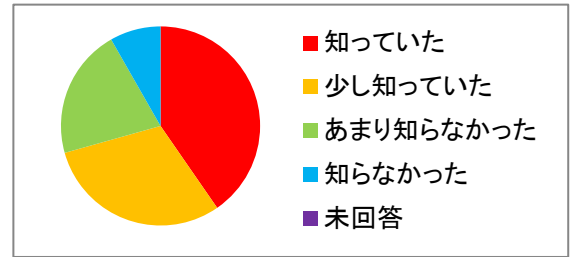


# 食品ロス削減シンポジウムアンケート単純集計

食品ロス削減に関する取り組みについて

問 1 食品ロス削減に関する取り組みについて、ご存知でしたか。

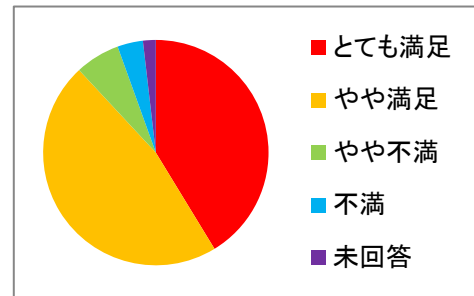
	回答数	比率	
1 知っていた	44	40%	70%
2 少し知っていた	33	30%	
3 あまり知らなかった	23	21%	
4 知らなかった	9	8%	
未回答	0	0%	
	109	100%	



食品ロス削減シンポジウムについて

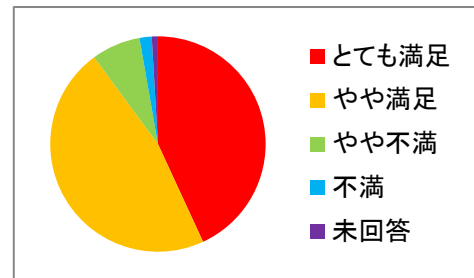
問 3 シンポジウムの時間について。

	回答数	比率	
1 とても満足	45	41%	88%
2 やや満足	51	47%	
3 やや不満	7	6%	
4 不満	4	4%	
未回答	2	2%	
	109	100%	



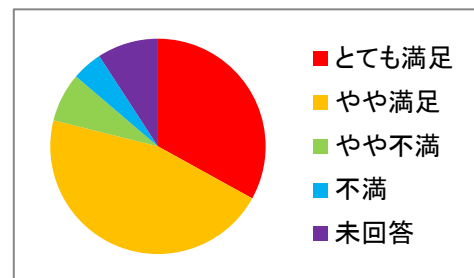
問 4 基調講演について。

	回答数	比率	
1 とても満足	47	43%	90%
2 やや満足	51	47%	
3 やや不満	8	7%	
4 不満	2	2%	
未回答	1	1%	
	109	100%	



問 5 パネルディスカッションについて。

	回答数	比率	
1 とても満足	36	33%	79%
2 やや満足	50	46%	
3 やや不満	8	7%	
4 不満	5	5%	
未回答	10	9%	
	109	100%	



問 2 あなたが、今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと。

問 6 シンポジウム全体について(自由意見)

問 7 区の清掃・リサイクル事業についてのご意見・ご要望

} については、「別紙」とおり

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみよと思ったこと	
1	野菜を丸ごと使う。
2	パックの量を考えて購入する。 食材はすべて使い切る(大根の皮をきんぴらにする)。
3	期限は気にせず腐ってもいらないので食しています。すてることはないです。期限切れのマーガリンが実家から来ましたが分離してるだけで大丈夫でした。気にしすぎると貧富の差が地球規模で進むので、まず、自分から消費を心がけています。
4	スーパーなどの安売りの日に保存できる食品をつい買いだめしてしまう。日常生活から見直し、必要以上に食品を買わない、ごみの減量にもつながる。麺類など食べきれないものがあるので(中元・歳暮など)フードドライブを活用したい。
5	食品ロスを出さないようにしている。
6	食べきり。 食べ残しは翌日に回す。 外食の残しは持ち帰り。
7	賞味期限が過ぎたらすぐに捨てようとする夫を教育しています。
8	食品ロスについてはある程度学んでいたが、更なる気づき、初めて知ることも多くとてもためになった。
9	このシンポジウムを聞いて参考にしようと思います。とりあえず外食の際ごはんの量(大・小)は指定しています。
10	使う分だけ買う。
11	外に食べに行った時のロスを減らす。
12	米のとぎ汁をほかのことへの使い道があると知れたので試してみたいと思いました。
13	使えるところはなるべく使いロスが減らしていく。
14	食品の使えるところをなるべく使い、使えないところをないようにする。
15	食品ロスについての知識、私たちにできることを伝えつなげていくために、プロジェクト発表を計画しており、それに向けての取り組みを知るために今日は参加しました。
16	もともとおつとめ品など結構買っていて、賞味期限はそれほど気にしてなかったのですが、それでもとんでもなく古くしてしまうことがあるので冷蔵庫や棚の整理がNGだったので、もっと家に何があるか把握しておけるよう収納方法等見直したいです。
17	使う分だけ買い、食べきる。
18	賞味期限を気にしないで使ったり、買ったものを保存食に加工し皮まで食べきったり取り組んでいる。
19	使えるところは全部使う。
20	手に入れたものをしっかり消化する。
21	卵を冬に賞味期限切れたら捨てていたから、57日以内ならゆでたりして使おうと思う。
22	食べ残しをしない。 商品は前からとっていく。
23	賞味期限が過ぎても少しなら捨てないようにしたい。
24	冷蔵庫の中は常に空に近い状態にしている。
25	出されたものは食べる。 食べられる分だけ買う、作る。 食べきれないものは冷凍したりして保存。
26	無駄の出ないよう期限を守っていきたいと思います。
27	賞味期限を見て買うとき、すぐに消費できるものを手前からとる。
28	切りものをして、無駄が出ないようにする。
29	少しでも使えるものを使おうと思った。
30	賞味期限をよく見ること。 使う食材だけ買う。
31	野菜の切れはしをまかないで使う。
32	買ったものをすべて使い切るようにする。
33	食べ残しをしない、食材の無駄を少なくする。
34	無駄を出さないようメニューを組み立てる。 買物の際、手前からとるようにする。

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと	
35	その日に食べるものを買うときは、手前の、賞味期限の近いものから買おうと思いました。
36	食材を無駄なく調理して使い切る。
37	家庭からのごみが多いと聞いたのでロスを少なく無駄のないよう食材を使いたいと思いました。
38	物のありがたさを伝える。 整理整頓。
39	無駄に買い物をしない。
40	賞味期限を正しく理解して無駄に捨てない。
41	必要以外は購入しない。野菜などはできるだけ捨てることのないようにする。
42	買いすぎない／冷蔵庫の残り物で何か1品を作るようにする／期限切れのものは早く食べきるよう努める。
43	食品を買う時は少なめに買う。
44	食品ロス削減をこれから取り組んでみようと思います。
45	まずは自分の身の回りの廃棄量を知ろうと思います。
46	賞味期限が過ぎた食品の利用。
47	その日使うものは賞味期限が近いものを買うようにしている。
48	目黒区で子ども食堂のスタッフをしています。地域の協力者の家庭やお店から、米やパン、乾麺など様々集まってきます。子どもも大人も食べることでつながり、共同。食品ロスについても積極的に対応した取り組みを意識に取り組みたいです。
49	家庭での使い切り・フローの継続。
50	冷蔵庫の在庫管理。
51	世界をまわる。
52	1回の調理で必ずすべての食材を使えるようにしたい。
53	食品を買う際に多く買うのをやめようと思った。
54	食材を買う時はなるべくその日に使うものを買う。
55	家庭で料理する際、ロスを減らすことを意識することができると感じました。
56	賞味期限の管理。
57	使う分、食べる分しか買わない、切るときになるべくごみを出さない、しっかり食べる(残さない)。
58	食べ残さない。
59	商品の消費期限の確保。
60	食材を買いすぎないように、またスーパーでは廃棄前のものを買うようにしている。
61	家族が減ったので買いすぎないように気を付けている。
62	食べれないところを最低限にして使用する。
63	ロスになりそうなものは買わない。
64	ご飯を残さない。
65	賞味期限切れでもすぐに捨てない。
66	食べ物を残さない。
67	家で料理するとき、廃棄が出ないように切る。
68	地域センターの料理教室を担当していますので取り上げてみたい。
69	買ったものの使い切り、食べきり、食べ残しをしない。
70	残さず食べる。
71	必要なものしか買わない(スーパーに行かない→生協等の利用)。 規格外のもの、「もったいないもの」等を買うようにしている。 賞味期限の話はよくわかっていなかった。→見直す(普段廃棄しているものを見直す)。
72	買いすぎない、家にあるもので食事を作る日を週1回作る。
73	周りの方にお知らせして広く広めていきたいと思っています。
74	余っているものや普段捨てているものはなるべく捨てずに活用する。
75	高機能包装による消費期限の延長の検討。
76	特別な理由がない限り、出された料理を残さず食べる。
77	無駄な買い物はしない。
78	無駄なものは買わない。 今日使うものは賞味期限の近いものから買うようにする。
79	何も捨てない。
80	毎日紅茶・ハーブティー・緑茶などを飲んでいるので、その茶殻をスイーツにしたり、何かの肥料になるかなどを調べて何かリサイクルできたらいいなと感じました。

問2 今取り組んでいること、これから取り組んでみようと思ったこと	
81	必要な分だけ購入すること。 安いとついつい買ってしまふことは気を付けたいと思いました。
82	なるべく無駄が出ないように食材を使う。
83	個人的にできることはしています。今は会社の取り組みとして日本全国の食品ロスを減らす仕組みを作りたいと考えています。
84	食べ残しをしない。
85	モッタイナイト、とさつWS。
86	フードバンクへの寄附、ボランティア、買いすぎないこと。

問6 全体について自由意見	
1	消費・賞味期限を考え、スーパーなど商品を奥からとらないようにしようと思った。
2	多くの学生さんがシンポジウムに参加していただき、これからの区の取り組みが大きく育っていくことと思う。
3	お寺の供え物のリサイクルは素晴らしいのでもっと広めていきたい。
4	消費期限が延長されるということ、賞味期限についての詳しい説明、各お店の廃棄をいかに少なくするか、取組内容など。 講座もとても分かりやすかったです。久々におから料理を食べようと思います。
5	基調講演、バタバタと終わってしまったように思いました。Yahooの記事を読んでみようと思います。
6	家庭のロスの半減の具体策は？企業サイドのロスは減量目標なしですか？
7	基調講演がかなり駆け足になってしまったのが残念でした。もっとじっくり聞きたい内容でした。こだわり商店に興味を持ちました。近所にあると嬉しいお店です。
8	パネルディスカッションの資料もあるとなおよかったです(パワーポイントの資料等)。
9	調理師学校の若い方も参加していたので大変有意義であったと思う。
10	食品ロス削減のために日本人達がたくさんの努力をしているのだと知れてよかったです。
11	あまりシンポジウムについて理解していなかったが、この講義を聞いていろいろ知ることができました。
12	普段あまり気にしていなかったのですが、これからは意識して食材などにふれあっていきたい。
13	新宿区の取り組みがそれぞれの立場による考え方を知るきっかけになったのでとてもいい場だと思いました。
14	大変勉強になりました。
15	席の位置はもう少し考えて位置した方がいいと思いました。
16	手元にパワーポイントが配られたり井出先生のお話の仕方などが聞きやすくなった。
17	シンポジウム全体は話も分かりやすく時々クイズなども交えてやってとても聞きやすかった。
18	いろいろな角度からの話、とてもよかった。
19	〇×だったり、ゲーム感覚で学べたのでとても勉強になりました。
20	これからの人生にとってとてもためになりました。
21	具体例としてしゃべっていることがわかりにくすぎる。 パネラーの発言に不快な部分がある。
22	知らないことがたくさんあり、大変勉強になりました。
23	パネルが見つらく感じました。基本的に話が難しくよくわかりませんでした。
24	食品ロスについて考えるとても良い機会になりました。ありがとうございました。 パネルの字の色が見にくかったです。

問6 全体について自由意見	
25	貴重な意見がとても多かった。
26	一度リハーサルをして(移動を含めて)やった方がいいと思います。休憩時間がほしい。食品ロスに対してもう少しちゃんと取り組もうと思いました。
27	色んな方の食品ロスの考えや活動について知ることができてよかったです。
28	友人や家族に伝えて食品ロス削減できればいいなと思います。ターゲットをどこに絞ってシンポジウムを行ったかが難しかった。
29	聴講者の範囲が広すぎて、学生向け、主婦向けなど、絞られたほうが聞きやすいのかなと思いました。
30	パワーポイントが見にくくて残念。区民代表の話について食品ロスと少しずれていたのではないかな。
31	アクリルたわしづくりの紹介があったが環境問題に反したことをしている新宿環境リサイクル活動の会って一体・・・!?アクリルはプラごみの一種ですよ、プラごみ、マイクロプラスチックは最近世界的な問題になっていますよ!ストローが有名です。
32	今は家族が少ないのもっと少量パックまたはびんづめなど小さめを作ってほしい。
33	井出様のお話が非常に勉強になりました。
34	井出先生のお話のように、地球規模のどんな課題につながっているのかを知り理解することが意味深いと思います。小売業者ですが、製造者と異なり、できることは案外少ない。サプライチェーンに及んで責任を持つには連携が必要。
35	パネルディスカッションで、様々な立場の方のお話を聞くことができ、とても興味深かった。
36	基調講演で様々な具体例を交えていかにかたくさんの食糧がエネルギーを使って作られながら捨てられているか、働き方改革を含め変えていけることが分かった。パネラーからの取組説明の時間が長い。食品ロスに絞って各自の取組をディスカッション形式で進めた方がよいのでは。調理専門学校生の方に参加いただけたのはよかったのでは。
37	基調講演の井出先生の「賞味期限のウソ」の書籍を読みお話を聞きたく参加しました。企業・自営業者と家庭・地域がしっかり取り組むのが大切。国・行政は2030年までの全体目標と計画達成に取り組むべき。家庭のロスだけでなく企業も半減に! 食べない量は買わない消費者教育もしっかり。
38	食品ロス削減協力店登録の事業者側のメリットがまだまだ不透明というか感じられない(確かにデザインの垢ぬけなさにひいてしまう)という印象です。
39	井出さんの講演は第一人者として内容あるものでした。
40	パネルディスカッションの自己紹介が長かった。
41	日本の会議などのマナーであるから仕方ないかもしれないが、わざわざペットボトルのものをコップに移し替えて飲む必要はないと思う。食品ロス削減シンポジウムは環境について考えてのことだと思うので、無駄な洗い物及びそれを洗う人件費を減らして欲しい。
42	質疑応答が楽しかった。若者の意識が高くて未来は明るいかなと思いました。
43	食品ロスはまず家庭から、子供から老人まで。
44	自分たちが思っていたものより深くわかりやすく教わることができ本当によかったです。
45	講演を聞いていると本当に多くの食品が捨てられているんだなと悲しくなりました。イデルミ物語、面白かったです。
46	味噌汁について、キャンプで実施してきたことが取り上げられて成功しました。
47	それぞれの立場からいろいろな意見があり面白かったです。
48	基調講演は知らないことが多くためになった。クイズ形式は改めて考えるのでとてもよかった。
49	大変意義あるシンポで、もっとたくさんの方に聞いてほしいと思います。周知の方法に再考の余地があるのでは?
50	参加者がやや少ない、もう少し参加者が多いといいですね。

問6 全体について自由意見	
51	様々な立場からの取組が聞けて新たな発見があった。
52	自分たちが考えていたよりとても深刻な問題だと痛感した。これからは小さなことでもできることがあれば積極的に取り組んでいきたい。
53	自分の食生活、買い物について大いに反省しました。パネルディスカッションも身近な商店主のお話など、自分のこととして考えられてよかったです。食品ロスのステッカーが増えるといいですね。
54	このシンポジウムには個人的に興味があり、参加させていただきました。子どもの頃より「海外では食べたくても食べられなくて死んじゃう子がいるから食べられることはとっても幸せなことだよ。」「いろいろな生き物の命をもらって生きているからお米一つぶも残してはいけないよ」と母から言われて育ってきました。今回ロスが予想以上に多く驚きました。 保険募集という自分の活動に加えて、食品ロスの削減もいろいろな人に伝えていけたらと思いました。また、何かできる活動があれば参加したいと思いました。
55	パネリストの立場から食品ロスの考えがわかりました。
56	井出さんの記事はいつも拝見しています。今日はとても勉強になるお話ばかりでした。来てよかったです。
57	食品ロス関連でつながれてよかったです。
58	基調講演の1～10のそれぞれの関連性の説明が足りないと感じた。

問7 区の清掃・リサイクル事業について 意見・要望	
1	黒田課長の話に参加した学生さんたちが返事をしていてほほえましかった。安井商店の方や慶應大学の学生さんの発言を心強く思いました。
2	「びん」「缶」「プラスチック」がひとかたまりで置かれています。以前はカゴがありましたが、一人で作業する方のために、人がいないときに「段ボール」等も一か所にまとめる等、“分別”の協力をさせていただいています。道の路肩に各々小さな目立つステッカー等があるとそれに従っておいでくださると思いながら活動しています。
3	以前リサイクルセンターで抽選で自転車を買いました。残念ながら、現在、リサイクル品など販売する機会をあまり見かけなくなりました。一番困るのは食器類等の処分はどうすればいいのか考えております。ごみが飲食店の近くなど、カラスにいたずらされ大変そうです。カラス除けの網がだんだん効果なく。
4	フードドライブに大いに賛成！
5	「一般廃棄物処理基本計画」には食品ロス削減についてあまり扱っていない気がしますが……。
6	そういう事業はもっと盛んにしていってほしい。
7	自分が思っていることより細かいところまでやっていたことを初めて知った。
8	フードドライブなどの取組について何も知らなかったのもっと広告などをしていき認知度を上げていけばよいなと思いました。
9	ボランティアで清掃やったださる方のためにポイ捨てなどをしたり無駄なごみを出さない。
10	少しでも参加したいと思います。
11	清掃リサイクルにとってはとてもいいことだと思います。清掃によって何かいい活動ができたならいいのかと思います。
12	講座を開くのは大切だと思いますが、話をするだけでは食品ロスは減らないと思うのもっと実践していくべきだと思います。
13	区長のあいさつにもありましたが見栄えを気にしがちな宴会料理などは、主賓に当たる立場の方から率先してロスへの取組を宣言することはとても必要なことだと思います。
14	ごみの分別に問題あり。 ごみ減量についていろいろ政策が打ち出されているが継続性が欠けているので本当に減量していない。28年より29年増量されていて驚く。
15	たばこの吸い殻のポイ捨ては監視カメラで見つかった分は遡って罰金を徴収するなどしてはどうか？ 質疑応答の時間がなくとても残念です。聞きたいことがたくさんあったのに。
16	フードドライブは四谷地域センターではできないのですか？
17	行政の政策として取り組まれていることのPR不足を感じる。もしくは我々の関心がなさすぎるのか、メディアが取り上げないのか。
18	大変参考になるお話をたくさん伺うことができました。ありがとうございました。
19	フードロスに小売事業起点で取り組むことには限界があります。条例や法令といったトップダウンの変革が歯がゆい事ですが待たれます。
20	講演を聞きに来れる人は少ないので自宅で気軽に活動内容を知れるようにYouTubeに動画を上げたらいいと思う。



問7 区の清掃・リサイクル事業について 意見・要望	
21	区民が悪いのだがまだまだ不法投棄が多い。教育が足りないのでは…。広報の仕方を考え直してみてください。
22	新宿は一人暮らし老人が多く家で作らず店に頼っている。1人でも多く手作りで食事を残さないようにするとボケもなくなるのでは。
23	学校でゴミ拾いをしてきたがたばこのポイ捨てがすごく多いのでポイ捨てできないようにできないでしょうか。
24	本当にゴミが多いなと朝清掃していて思いました。
25	地域の皆さんと一緒に取り組んでいきたい。
26	資源ごみの回収の見直しをお願いしたいです。 レジ袋の削減どころかレジ袋が必要になってます。
27	食品ロスと環境を掛け合わせてより良い地球にしていきたいと思った。
28	学校の授業で不定期でゴミ拾いをしているが、その他でもいろいろ参加しやすい行事があれば参加したい。
29	ゴミについてペットボトルのふたを集める場所が少ないと思いました。啓蒙をもっとして、お店の店頭、公共機関などで集める箱を置いてほしい。
30	民泊が増え、まだまだ分別ができていない地域が多い。まだまだ課題だと思います。
31	区の催事、イベントでの取り組みが見えない。 フードドライブはリサイクル活動センターだけでなくもっと人が集まる場所でやった方が効果があるのでは？発言者の方は柔らかくおっしゃってましたが、つまり協力店ステッカーは「もうからない」ということですよね。もっと店側のベネフィット(税金が安くなる、広告効果がある等々)がある形にした方がいいと思います。