

モノ・フォーラム アンケート集計結果

実施日：平成 31 年 3 月 6 日（水） 18:30 ～20:30 実施 会場：区民センター 3 A

応募者：160 名（TEL・FAX70 名、電子申請 68 名、区関係者 22 名）

出席者：170 名（応募者 160 名、欠席 22 名、当日 32 名）

アンケート回答者：136 名（複数回答・未回答あり）

I アンケート集計結果

① 住いはどちらですか。	文京区内 34	都内 60	都外 42	未回答 0	計 136							
② この講座をどのように知りましたか。	区報 26	ホームページ 7	ダイエット通信 2	CATV 1	SNS 28	月刊廃棄物 0	知人の紹介 38	その他 42				
③ 開催日及び時間帯はいずれが好ましいですか。	平日	午前 10	午後 34	夜間 72	土日	午前 18	午後 50	夜間 18				
④ 講演の内容についてどれくらい関心がありましたか。	1 全く無い 0	2 0	3 0	4 0	5 4	6 3	7 8	8 25	9 18	10 大変興味 72	未回答 6	
⑤ 本日の講演をきいてご自分の意識行動に変化が出ると思われますか。	1 変わらない 2	2 2	3 1	4 1	5 4	6 11	7 18	8 32	9 8	10 変わる 49	未回答 8	
⑥ 外食の際に食べ残しをすることはありますか。	よくある 3	たまにある 31	ほぼ食べきる 100	未回答 2	計 136							

⑦ 講座を受講しての意見・感想等

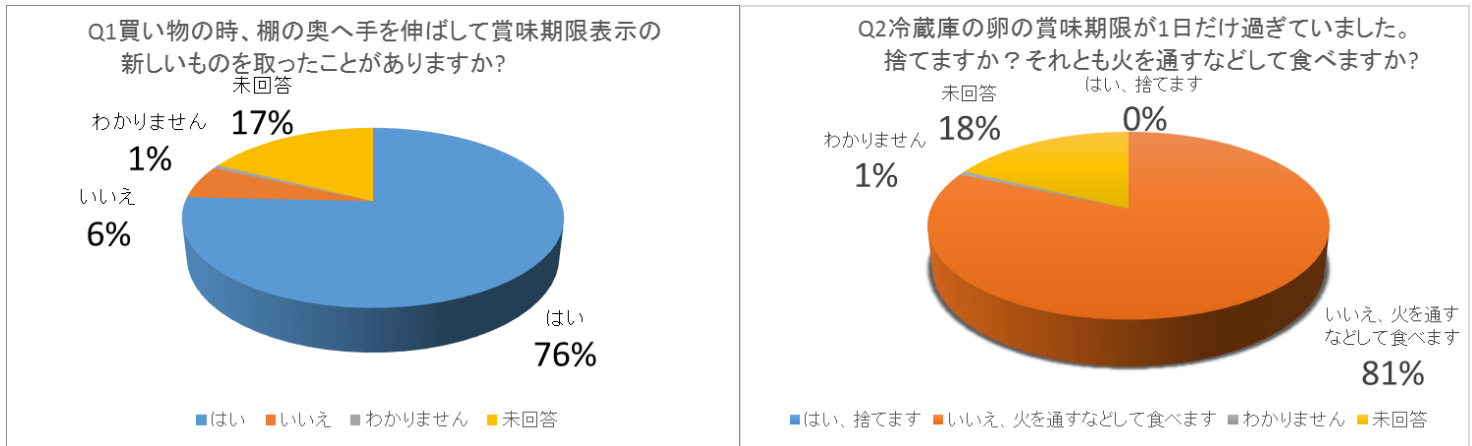
- ・広めていく。
- ・個人レベルでできることでベテランの人がよかった。ただ、システム上どうにかしないとダメなことも多くどうしたらよいか考えたい。
- ・飲食店の食品ロス削減の取り組みが非常参考になる。
- ・大変興味深かったです。解決へのアプローチは多方面からできるんですね！
- ・フードロスが私が一番関心を持っている問題なのですが、今まで知らなかったことなど沢山学ばせていただきました。
今後フードロス削減を通じて何らかの社会貢献がしたいと強く思いました。ありがとうございました。
- ・以前から食品ロスの問題に興味があり、深刻な問題だと思ったが、やはり食べるものを捨てるのは良くないと思いました。
- ・とてもいい企画でした。
- ・自分は飲食店をしているので、より活用していきたい事例もあり学びになった。有難うございました
- ・大変有意義な講座でした。今後もこのような時間帯に行っていただけると幸いです。
- ・講演を聞いて改めて食品ロスを減らす努力をしたいと思います。生き物の命を無駄にしたいくない気持ちで参加し、食べ物を手に入れられない人もいるという新しい事実も知ることができました。店では期限が迫っている物を買うようにします。
- ・いろいろ事例が聞けて楽しかったです！
- ・ロスをなくすとりくみをしている人や企業などがいろいろいらっしやることを知りました。
そこから広がっていくよう粘り強くできることをしていきたいと思いました。
- ・IOT を活用した例や地方の様々な人たちの新しい取り組みを知ることが出来て良かったです。
- ・自分でできることを日々努力したいと思う。
- ・基礎・指針知識等幅広い視野からお話しされていて大変勉強になりました。
- ・ありがとうございました。買い物をする事自体が人を元気にしたりする部分もあるが、もう少しリテラシーを勉強して自分の生活を整理する日を決めようと思います。

- ・最新事例が毎回多く感心させられます。ありがとうございました。
- ・高校生の頃、地元宮崎でとうもろこし（ハニーバンドム）の収穫を手伝ったときに「サイズ問題」をきいたのを思い出しました。そうした食品ロスに規格外の材料を使うなどして出ないレストラン食品店などご紹介いただいたところにいくつかアクセスしてみたいと思いました。いろいろ知らなかったことためになることを教えていただきありがとうございました。
- ・食品ロスをへらさなければならぬのに減らずに増えていくのは何故だろう飲食の時代は良くない。
- ・とても興味深いお話でした。ぜひまたやってください。
- ・命を守るだけでなく、精神面を守るところに共感しました。
- ・すごい！
- ・自身の立場で具体的に何ができるのか考えるいい機会になりました。本当にありがとうございました。
- ・とても興味深いお話でした。ありがとうございました。
- ・とても面白い話ばかりでした。持ち帰って家庭・会社でできることを考えます。
- ・先生のお話がとても分かりやすく身近に感じました。ありがとうございました。
- ・話が大きすぎてすべてがぼやけた印象。帰宅後に話に出てきた単語・企業を調べてみます。
- ・普段賞味期限を気にしていたが、長く使えることが分かってよかった。
- ・節約もかねて今後も頑張ろうと思いました。ありがとうございました。
- ・わかりやすかった。
- ・解りやすかった。
- ・マイクの音が悪くて残念でした。もっとクリアに聞こえたらよかったです。よく聞こえないで（ ）に埋める数字が分からなくスライドにもその数字が出なくて結局わからずもやもやします。
- ・意識が変わりました。知らないことだらけでした。
- ・日本人の”食品ロス”への感度は低いと思います。意識喚起のため頑張ってください。官民あげて
- ・楽しく勉強できました。
- ・受講者参加型のお話で最後までねむらずに聴けて楽しくてこれからも役立ちそうです。友人にも教えてあげたい。
- ・企業や個人事業主の事例がたくさんあり興味を持ちやすかった（参考にできるものがたくさん）
- ・昆虫食に世界が注目していることに驚きました。食品ロスは税金の無駄、ゴミにも税金が払われているということをまわりの人（家族にも）伝えたいと思いました。
- ・食品ロス、ホテルの婚礼宴会のキッチンで働いていて、職場のロスになげいていましたが、残念ながら自分の家からもたくさん出ています。まずは自分の家から。サルベージキッチンなどのイベント参加。ぬか漬け作りデビュー、使い切れるなら大切に食べきる！ここから考えます今日は本当に本当にありがとうございました。ちなみに神奈川は企業・ホテル動きが遅い気がしてなりません。
- ・クイズもあり、わかりやすかったです。
- ・久米宏さんのラジオで井出さんを知りました。今回の講座に参加できてよかったです。具体的な数字でとても分かりやすかったです。知らないことだらけでした。ありがとうございました。
- ・食品ロスを減らす料理を考えてほしい。
- ・食品ロスについて大変考えさせられました。塵も積もれば山となるのですね。今日からできることを自分で実践していきます。
- ・食は大切に。
- ・新しい情報を多く御提供くださりましてありがとうございました。
- ・以前から Yahoo ニュースを読んでいて、共感していたので直接講演を聞いて楽しかった食品ロスが人々の意識によやくのぼることになってきたのを感じています。
- ・「もったいない」ことはしないという気持ちがさらに高まりましたありがとうございました。
- ・とても勉強になりました。自分が知らなかったことを教えていただきました。文京区ではありませんが、学校給食の栄養士をしておりますが、毎日たくさん食べ物を廃棄しています。仕方がない部分もあると思うのですができるだけ残りが出ないように工夫していきたいと思いました。ありがとうございました。
- ・少し前まで欠品当たり前の社会ではなかったでしょうか。便利すぎる社会我慢できる社会になればいい

いなと思いました。

- ・食品ロスをなくしたいという強い思いが伝わってきた。
- ・大変わかりやすいお話で働き方改革と食品ロスとの関係が興味深かった。
紹介しているお店の方の笑顔が素敵だったのが印象に残りました。いろいろと気づきがあって勉強になりました。
- ・食品ロス問題について自分自身向き合っていこうと思った。
- ・知らないことがたくさんあり勉強になりました。
- ・いろんな取り組みをしてるんだなあと思いました。
- ・牛乳を買うとき手前の商品から買うようにしようと思いました。立食パーティの注文数を人数×70%にする。
- ・大変勉強になりました。まずは家族に今日お聞きしたことを紹介し、次に友人、知人と食品ロスの現状を理解する人を広めたいと思いました。そして、食品ロスをなくすよう行動したいと思います。
- ・大変勉強になりました。新しい時代へのシフトチェンジを井出さんが牽引されていると感じました
- ・高校の社会科教員をしています今日の内容を授業で伝えていこうと思います。
- ・牛乳気を漬けて買います（前から）
- ・知ることは大切、知ったら行動することが大切、行動実行に努めます。
- ・進行がお役所っぽい。
- ・3Rでのボランティアをしています。広めたいと思います。
- ・賞味期限が近いものもしくは過ぎた直後の物も格安で買えたらいいのにといつも思います。
- ・QRコードなどつなぎたくてもw i f i がつながらない。
- ・具体的な数字、例などを示していただき大変わかりやすく内容の濃いご講演を有難うございました。食関係に携わっていなながらもったいないと思いながら廃棄してしまうことがあります。店に断られておりどうにかできないものかと思います。
- ・大変勉強になりました。日常的に気を付けておりますが、今日よりさらに考えていきたいと思いました
- ・井出様の講演を聞いて食べ物に対する思いが変わりました。捨てられないように割引商品から買おうと思います。
- ・どうもありがとうございました。
- ・とても勉強になりました。
- ・井出さんの本を買おうと思います。
- ・時々講師の声が聞こえない。どうして？
- ・売上至上主義を見直すに共感。
- ・画面の下が見えない（前の人の頭で）
- ・画面と紙とか、紙以外か分けると見るときより楽と思います。
- ・わかりやすく我が身とてらしあわせて考えられました。
- ・とても分かりやすく参考になりました。
- ・大変勉強になりました。
- ・まず、牛乳や卵を買うときに日付の近い方から買えると思います。
今日来てよかったです。一歩ずつですが努力というより楽しんでやろうと思います。
- ・またやってほしいです。
- ・せっかくのいい内容の講座がマイクの音がこもって聞き取りづらい、改善できるならしてほしい。
- ・想像していた以上に深刻な実態を知ることができました。ありがとうございました。
- ・貧困家庭の子どもとフードロスを具体的につなぐ方法・取組について関わっていきたいと思いました。
- ・とても勉強になりました。次回あったらまた参加したいです。これからも期限の迫った食品から消費したいと思いました。
- ・大変参考、勉強になりました。ありがとうございました。
- ・自分で調べるのは大変ですが、日本中世界中の人間の食料事情がよくわかりました。
- ・他国の動向や事業者の先進的な取り組みが聞けてとても有益な講座でした。

II レスポン集計結果



Q3 これまでどんな食べ物をどれくらいの量捨てたことがありますか？印象的なものを挙げてください。
(自由回答)

- ・防災用の備蓄を含めてほとんど捨てません。
- ・大量のお菓子を同じ時期に数人からもらったことがありましたが、メタボ指導を受けていてお菓子を制限していたため職場で配ったのですがそれでも余ってしまいもったいなかったな…と思いました。
- ・きゅうり1本。
- ・頂き物ものの菓子をしまっておいたまま、忘れ、期限切れとなり箱のまま捨ててしまったこと。様々な方へ申し訳なく思いました。
- ・みかんを半箱。
- ・料理の切れ端。
- ・毎回、調理の仕事で1kg以上すてています。人数は40人です。すぐもったいないです。
- ・小さい子供の食べ残し。親も食べられない。
- ・うどん、肉など、腐ってしまったので。まだ、大丈夫な場合は食べる。
- ・夏に作った味噌汁の残りを1日経ったら明らかに味が変わっていたので捨てた記憶があります。
- (以下、WEBに上げたものと同じなので省略)
- ・食べきれない量の生野菜、惣菜を買ってしまい丸ごと廃棄してしまった…ケチャップ、マスタード等
- ・料理するのを忘れてしまい野菜類をカピカピに乾燥させてしまい捨てたことがあった。
- ・現在21歳で昨年の成人式を思い出した際にパーティでものすごい量の食べのこしをみつけて、とても悲しいきもちになりました。
- ・生肉(鶏、豚)をいつも500gのパックで買うのですが、賞味期限を1週間過ぎて腐らせ丸ごと捨てたことが4回あります。ハム、ベーコンは3週間で見え目が変わり捨てたことがあります。(2回程)。その他は臭いがおかしくなければ古くても食べるので、上記はよく覚えています。友人とする外食では毎回何かしら料理が残ります。
- ・あまりすてないです。食べきれないように心掛けております。
- ・引っ越しの時に冷蔵庫内のも食べないものを捨ててしまった事があります。
- ・備蓄用の缶づめを期限切れであったのを一つ一つ変化の具合を確かめながら引越作業を止めて開封作業をおこなったことがありました。
- ・ジャムを密封できていなくてカビを生やしてしまったことがあります。(自家製なので数個だったと思います。)
- ・現在、卒論の関係で「家庭の食品ロスを減らすには」をやっており、整理をしました。実験上、1回で11.2kgを捨てました。捨てたものとしては2年前のトマトソース缶パン缶などです。中身を見たわけではありませんが、2年前以上ということで捨てました。
- ・飯屋で働いて毎日捨てています。
- ・ここ3年以内はゼロ。
- ・数えきれないくらいムダにしています。特にもやしを無駄にする率が高いです。

- ・ドレッシング、タレ等のビンの半分位捨てたことがあります。(食べきれず)賞味期限がかなり過ぎてしまったため…
- ・チューブ香辛料、半分程残っていたもの。大根のしっぽの方が冷蔵庫に残ってしまい処分した。ペットボトルのお茶(呑み残ったもの)
- ・ほとんど捨てたことはありません。
- ・きゅうりは3本中1本ドロドロにしてしまうので、最近は1本ずつ買います。カンヅメは2-3年前の賞味期限のものをすてました。
- ・デパ地下で、期限切れのちかい魚を購入したが、調理する意欲が湧かず、そのまま捨ててしまった。
- ・あまりない。
- ・消費期限の過ぎたもの、のみかけのお茶(ペットボトル)。
- ・パン(カビ)5~6枚。
- ・野菜の端。
- ・特になし。
- ・ビン、カン、保存食(5~年)災害用に貯えてあったもの。期限すぎ。
- ・最近では、ブロッコリーを1コ捨てました(数日前に購入したものが黄色くなってしまっていたので)。それから気になっていることは…区民農園で育てた大根が15本ほどありしばらく畑に行っていなかったのに花つぼみができてしまいました。心苦しいですが、これらも捨てることになってしまうとします…
- ・カビの生えてしまったみかん3個くらい。
- ・食品庫の奥に隠れていた期限5年過ぎた粉チーズ5本、8-10年過ぎた缶詰3缶。
- ・ブロッコリー丸ごと。
- ・トウフ、牛乳、のりのつくだ煮等びん物、白菜。
- ・缶づめ、加工食品、かんめん、水。
- ・牛乳のみ残し。500mlぐらいを何回も捨てました。
- ・使うかもしれないで、安いからまとめて買ったものをしまい込んで忘れてしまい、気付いたら、1年もたっていてほとんど捨てたことがある。
- ・使おうと思ったまま蓄め込んだ調味料や乾物を使いきれずに傷んでしまい、まとめて捨ててしまうことがある。
- ・広告撮影の時に弁当をいっぱい捨てた。20コくらい?
- ・調理済みの食品を冷蔵庫などで置き過ぎて処分することがしばしばありました。
- ・自分はあまり捨てたことはない。高齢の母の冷凍庫には大量の消費期限切れの食品が保管されており、処分について口論する。金額にすると約2万円分捨てたことがある。
- ・野菜、5、6年前まで、冷蔵庫の野菜室から冷蔵室にすることでなくなりました。
- ・特になし。
- ・捨てない。
- ・捨てたことはなし。
- ・フルーツ、多くていませすてました。
- ・基本的には、買った野菜等は皮をつけたまま調理します。葉(大根等)を使う。もしくは全てだしにする。賞味期限よりも食べて五感で感じてよほど腐ったりしない限り捨てずに食べきる。
- ・外食では食べる分しか頼まない等工夫している。
- ・バイキング(ホテル)など。
- ・防災用に購入したお米、缶詰、レトルト。冷凍庫に入れたもの、魚やおかず、フルーツ。15年以上も経過してしまった梅干。
- ・きゅうりとレタスは使い切れず捨てることが多い。
- ・サンドイッチを持ち帰ってきたが、結局食べられずべちゃべちゃになってしまったため、結局捨てることに…。毎回やってしまい後悔しています。
- ・牛乳1Lの半分くらいを捨てたことがあります。
- ・賞味期限切れはさほど気にしないが、生鮮食品はたまに少し捨てる(もやし、きゅうり、トマト、肉等)。

- ・全く捨てません。
- ・食べ物を捨てた記憶はありません。
- ・74年以前、戦争末期、戦後、食べ物は乏しかった。今も食べのこしはしない。外食時、米飯は半分位にと事前に伝える。残さない。
- ・小麦粉、海藻類、焼肉のタレ。
- ・特にありません。賞味期限切れでも食べます。
- ・なるべく捨てないように気を付けてますが、わー
- ・ちょっと変わった調味料類。
- ・野菜、豆腐、肉、果物。
- ・もやし袋ごと。
- ・極力捨てない様に努力しておりますが、買い物時には失敗してしまう事があります。
- ・そんな時に少量捨てる事があります。印象的な物等は有りません。
- ・いつも捨てられなくて、カビやにおい、色が明らかにおかしくなるまで放置してしまいます。結局捨てるなら早くあきらめられればよいのに、もったいなくて…。野菜・卵・せんべい・菓子・海外のチョコ、レトルトごはん、赤飯、のり、ふりかけ、インスタントみそ汁…など。
- ・残すなどと言われて育ってきたので基本捨てません。宴会で残った食事は気になります。
- ・使い切れなかった古いしょう油、ソースを古紙に浸して捨てました。最近は密封容器か、あまり調味料を使わないようにしています。
- ・母が溜め込んだ加工食品（賞味期限5年以上過ぎたもの）を30Lの袋1/3くらい捨てました。
- ・生ものを少し。
- ・もらい物は、食べたいと思って買ってないので、捨ててしまうことが多いです。断れば一番いいのですが、あげる時もすぐ消費できる物をあげています。