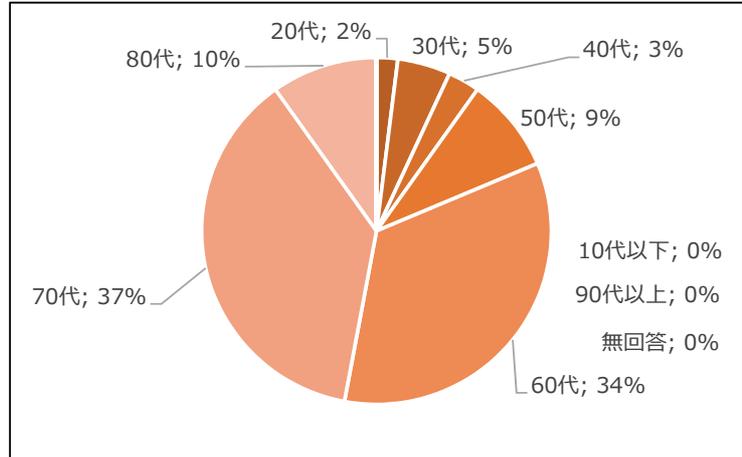


令和4年度 食品ロス削減講演会 アンケート集計結果

令和4年10月23日(日) 於：橋本市サカイキャニング産業文化会館 大ホール
(回収枚数：102枚)

1. 来場者の年齢

10代以下	0	0%
20代	2	2%
30代	5	5%
40代	3	3%
50代	9	9%
60代	35	34%
70代	38	37%
80代	10	10%
90代以上	0	0%
無回答	0	0%
合計	102	100%



2. 来場者の住所

橋本地区	10	紀見地区	26	隅田地区	6	学文路地区	10
橋本		柱本	2	隅田町平野		学文路	2
古佐田	4	矢倉脇	2	隅田町山内	1	南馬場	2
妻	1	慶賀野	2	隅田町霜草		西畑	
原田		橋谷	1	隅田町真土		清水	1
東家	1	御幸辻		隅田町芋生	1	賢堂	
市脇		胡麻生	1	隅田町中下	1	向副	5
小原田	1	しらすぎ台		隅田町上兵庫		横座	
菖蒲谷		北馬場		隅田町河瀬		高野口地区	26
さつき台		紀見		隅田町下兵庫	2	高野口町名倉	4
みゆき台	1	細川		隅田町中島		高野口町向島	
岸上・山田地区	10	境原		隅田町垂井	1	高野口町大野	4
岸上	1	杉尾		あやの台		高野口町伏原	3
山田	1	城山台	10	紀ノ光台		高野口町小田	6
吉原		柿の木坂		恋野地区	6	高野口町名古屋	4
出塔	1	紀見ヶ丘		恋野	2	高野口町応其	5
柏原	1	三石台	8	赤塚	1	信太地区	7
野	2	光陽台		中道	1	高野口町下中	2
神野々	4	小峰台		上田	2	高野口町上中	1
ぶどう坂				須河		高野口町嵯峨谷	2
				彦谷		高野口町竹尾	
				只野		高野口町九重	
				谷奥深		高野口町田原	2
				北宿			
				南宿			
市内 (記載なし)	0						
市外	1						
堺市							

3. このイベントをどちらでお知りになりましたか

① 広報	41	40%
② 市ホームページ	4	4%
③ 橋本市LINE	1	1%
④ 橋本市消費生活センター公式LINE	6	6%
⑤ 橋本市Facebook	2	2%
⑥ 公民館・店舗等のポスター	6	6%
⑦ ご家族、ご友人	14	14%
⑧ 郵送でのご案内	10	10%
⑨ その他	18	18%
合計	102	100%

・自治会
 ・会議で
 ・区長会
 ・衛生自治会
 ・回覧板

4. 講演の内容はどうでしたか

① とてもよかった	51	51%
② よかった	45	45%
③ ふつう	4	4%
④ あまりよくなかった	0	0%
⑤ よくなかった	0	0%
合計	100	100%

(無回答：2)

①	<ul style="list-style-type: none"> ・余った調味料の活用方法 ・非常に具体的な収納方法や色んな食品の保存方法まで説明がよかった ・今日から役立つことが多かった ・有名な方の話を身近で聞くことができよかった ・日頃考えた事がなかったのがよかった ・食品を最後までおいしく食べきる工夫を楽しむことをたくさん教えてくださった ・生活に密着した内容でよかった ・油を使っているものは早くつかうことが良いことは分かった ・目からうろこの情報を聞いて勉強になった ・冷蔵、冷凍、チルドなど場所別の保存方法がわかった ・日常のちょっとしたことからSDGsに貢献できそうなイメージを持てたから ・もともと興味があり楽しみにしていて期待通りにとても役に立つすばらしい講演会でした ・さっそく実践しようとやる気がでた ・あたりまえのことをあらためて考える機会となった ・実践できることばかりですぐ取り入れられる ・説明がハキハキとして分かりやすかった
②	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の保存方法（特に冷凍保存）、冷蔵庫の使い方（配置）が良く分かった、理解が深まった ・細部に渡り説明がよかった ・分かりやすくてとても参考になった ・質問もあり楽しく学ぶことができた ・食品ロスとの関係をも少し聞きたかった ・おいしく残さず食べる方法を色々教えてくださった ・話が軽快で楽しく聞いた
③	<ul style="list-style-type: none"> ・他の仕事をしながら食品の管理ができるか ・「専業主婦」なら出来るのだが？

5. 講演会に参加して、食品ロス削減に関して実践してみようと思ったこと

- ・野菜の収納方法、冷蔵庫の7割収納、野菜まるごと冷凍、柿の冷凍
- ・冷蔵庫の整理整頓、取りやすい方法（死角をなくす）、冷蔵庫の中身の把握、チルド室の活用、ドアポケットの整理
- ・食べきれぬ量を準備する、作りすぎに気を付ける（適切な量を作る）、無駄のないように料理する
- ・野菜の料理
- ・無駄な買い物はしない（使い切れる分を買う）
- ・冷凍食品のロスについて実践したい
- ・冷蔵庫の品物に期限を書いてみる
- ・塩分のある調味料を冷凍して保存できる
- ・日頃から実践しており、だし汁も使い切っている
- ・生野菜のくずは畑に埋めている

6. 食品ロス問題で一番気になること

【期限】

- ・賞味期限（食べれるなら意味があるのか？）
- ・調味料で期限をすぎることが多い
- ・広報で、賞味期限と消費期限の違いを周知する

【事業系・生産・消費】

- ・魚屋さんや八百屋さんなどの小売店がなくなっているため、スーパーの食品では、パックの単位で分量が合わない時がある
- ・生産者と消費者のミスマッチによるフードロス、食品を多く捨てること
- ・大型スーパー、コンビニの弁当等の売れ残りの処分（市内のスーパーの食品ロスってどれくらいあるのか）
- ・食品ロスをなくすことは生産をおさえることで、経済成長でマイナスにならないか
- ・各お店にお持ち帰り用のパックを取りやすい所に置いてほしい

【健康】

- ・カラダのためでない食品を買うことが食品ロスと繋がっている
- ・皮ごと食べたら良いものがあるが、農薬などのことが気になる
- ・最後まで美味しく食べること

【福祉】

- ・フードドライブの受け入れ場所などをもっとPRしてほしい（フードバンク、こども食堂）

【給食】

- ・学校の給食食材・食べ残しが多いと聞く
- ・給食は子どもたちの好き嫌いを考えて栄養も考えて

【その他】

- ・情報提供をお願いしたい
- ・生ごみの減少

7. 食品ロス問題の意識向上に繋がる参加してみたい取組を教えてください（複数回答可）

①食材を無駄にしない料理教室	34	38%
②食品ロスに関する啓発出前授業	12	13%
③著名人による食品ロス削減講演会	13	15%
④フードバンク・フードドライブ事業	12	13%
⑤こども食堂	13	15%
⑥事業者による食育セミナー	4	4%
⑦その他	1	1%
合計	89	100%

（無回答：21）

⑦

- ・家庭で簡単にできる水耕栽培
- ・自分で作る野菜ならムダにしない