



## 「食品の廃棄についてのアンケート」まとめ

全国の女性に「食品の廃棄」についてのアンケートを実施した。

### 【食品・食材を食べきれず(使い切れず)捨てることがあるかどうか、食べきれず(使い切れず)捨てがちな食品・食材と捨てたときの理由】

食品・食材を食べきれず(使い切れず)捨てることがある女性は全体の約半数。

年代が上がるほど、捨てる割合が下がり、20代・30代は約6割、40代・50代は約5割が捨てることのあるのに対し、60代以上になると4割まで減少する。

食べきれず(使い切れず)捨てがちな食品・食材は「野菜」が81.3%と圧倒的。次いで「ドレッシング・たれ」36.1%、「調味料」31.2%が続く。

「野菜」は若い年代ほど捨てがちな人が多いほか、20代以下は「牛乳」の割合がほかの年代に比べ高い。「肉」や「魚」は傷みやすいという意識が強いせいも全体の1割以下。

捨てた理由は、野菜が多いせいも「カビが生えたから・腐ったから」52.5%、「色やにおいが変わったから」49.0%が高く、もう食べられないところまでおいての判断が多い。

ただし20代・30代は、「消費期限が切れた」が、4割前後あり、50代になると食材が「あることを忘れてしまっていた」が増えて、60代では1位に。

### 【最も最近捨てた食品・食材、そのときの気持ち、捨てないためにしたい工夫】

最も最近捨てた食品・食材を自由回答で答えてもらったところ、「キャベツ」「ドレッシング」「牛乳」「きゅうり」「もやし」という声が多く挙がった。

約7割の女性が、その時の気持ちとして「もったいないので次は捨てない工夫をしたい」と感じている。

「捨てないためにどんな工夫をしたいか」FAでは、「少量を買う」「買いすぎない」「冷凍する、ピクルスにするなど保存方法を工夫する」「早めに使い切る」などのアイデアが寄せられた。

### 【自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあるかどうか、捨てる頻度、捨てる理由、捨てないためにしたい工夫】

自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることのある人は約4割と、食品・食材より1割ほど少ないが、やはり若い年代ほど捨てる率が高い。

頻度としては「週1日」が23.7%、「1カ月に1回未満」が21.1%、「2週間に1回」が20.9%。

捨てる理由は「食べようと思っていたが時間が経ってしまったから」が最も多く、小さな子どもがいる割合が高い30代は、「家族の偏食・好き嫌い」(24.0%)が目立つ。

やはりここでも「もったいないので次は捨てない工夫をしたい」と思う女性が多く、64.4%。捨てないためにしたい工夫は「作りすぎない」「家族のスケジュールを確認する」「少な目に盛る」など。

### 【食品ロス問題への関心の有無、内容の認知度、食品ロスを出さないために日頃やっていること、食品ロス解消に関するアイデアや意見】

食品ロス問題に関心が「ある」or「まあある」女性は全体の約9割とほぼ全員。特に60代以上は半数以上が「ある」と答えており関心が高い。

内容の認知度では「食品ロスとはまだ食べられるのに廃棄される食品のこと」であることを知っている女性は約9割。「フードバンクと呼ばれる団体が設立されていること」については36.7%、

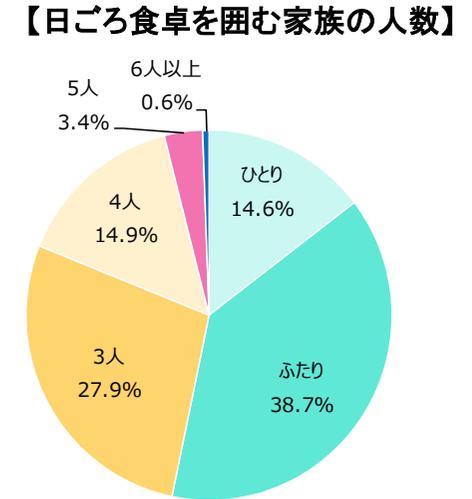
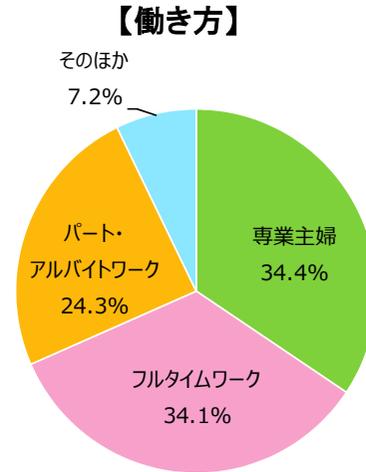
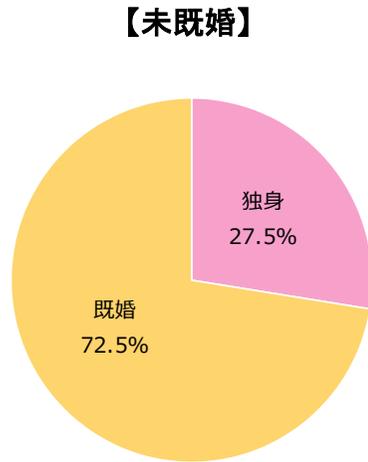
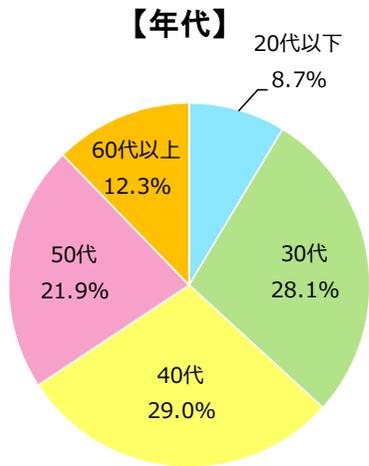
「製造日から賞味期限までの3分の2を過ぎた食品は破棄される3分の1ルール」は35.3%の認知率だった。60代以上はどの項目においても認知度が高めだ。

食品ロスを出さないために日頃やっていることでは「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断」66.4%、「買い物に行く前に冷蔵庫の中身を確認」61.1%、「消費期限をこまめにチェック」47.6%が上位に。食材を捨てる人/捨てない人別に見ると、捨てない人は捨てる人よりも「捨てるかどうかを自分で判断」「消費期限をこまめにチェック」の割合が高い。「買い物前の冷蔵庫チェック」では差がなく、「少量で購入」はむしろ「捨てる」人に多かった。大切なのは、買う工夫よりも、食材をうまく保存し、状態を見ながら使い切る力をつけることかもしれない。

食品ロス解消に関するアイデアや意見を聞いたFAには、「早めの割引を」「肉や惣菜はもっと小パックのものがほしい」「今年の恵方巻のような、作りすぎはやめて」という要望がたくさん寄せられた。

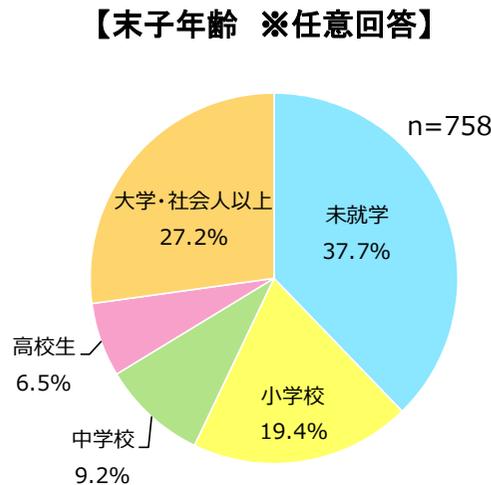
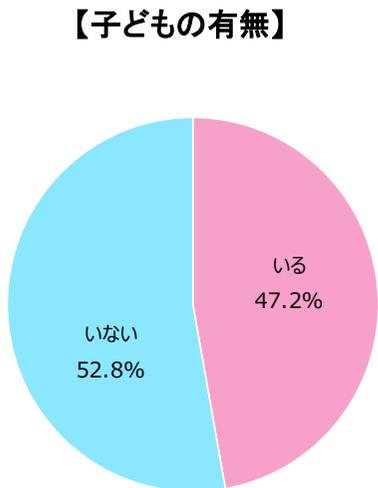


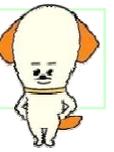
# 「食品の廃棄についてのアンケート」回答者プロフィール



**【居住地】**

No.	居住地	n	%
1	北海道	74	4.6
2	青森県	2	0.1
3	岩手県	12	0.7
4	宮城県	49	3.1
5	秋田県	2	0.1
6	山形県	3	0.2
7	福島県	15	0.9
8	茨城県	9	0.6
9	栃木県	10	0.6
10	群馬県	8	0.5
11	埼玉県	90	5.6
12	千葉県	97	6.0
13	東京都	251	15.6
14	神奈川県	166	10.3
15	新潟県	3	0.2
16	富山県	4	0.2
17	石川県	6	0.4
18	福井県	1	0.1
19	山梨県	9	0.6
20	長野県	1	0.1
21	岐阜県	20	1.2
22	静岡県	21	1.3
23	愛知県	79	4.9
24	三重県	10	0.6
25	滋賀県	15	0.9
26	京都府	36	2.2
27	大阪府	218	13.6
28	兵庫県	187	11.6
29	奈良県	7	0.4
30	和歌山県	11	0.7
31	鳥取県	2	0.1
32	島根県	2	0.1
33	岡山県	17	1.1
34	広島県	26	1.6
35	山口県	1	0.1
36	徳島県	3	0.2
37	香川県	11	0.7
38	愛媛県	23	1.4
39	高知県	0	0.0
40	福岡県	58	3.6
41	佐賀県	4	0.2
42	長崎県	4	0.2
43	熊本県	13	0.8
44	大分県	3	0.2
45	宮崎県	0	0.0
46	鹿児島県	21	1.3
47	沖縄県	2	0.1
	不明	0	
	全体	1606	100.0





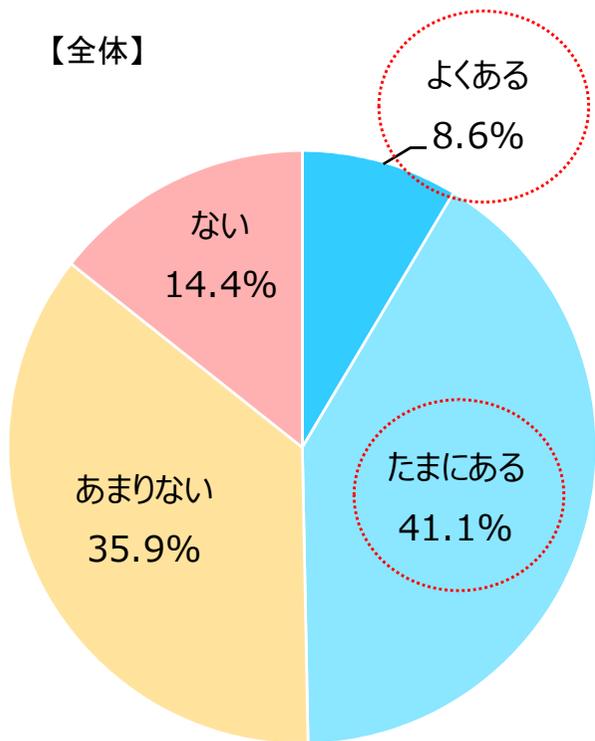
## 【設問一覧】

- Q1. 食品・食材を食べきれず(使い切れず)、捨てることがありますか？
- Q2. よくある・たまにあると答えた方、食べきれず(使い切れず)、捨てがちなのはどんな食品・食材ですか？あてはまるものをいくつかも
- Q3. よくある・たまにあると答えた方、食べきれず(使い切れず)、捨てることのある食材や食品について、捨てたときの理由を教えてください。あてはまるものをいくつかも
- Q4. よくある・たまにあると答えた方、最も最近捨てた食品・食材は何ですか？ひとつだけお書きください。
- Q5. その食品・食材を捨てたときの気持ちに近いものは？ひとつだけ選んでください
- Q6. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？自由にお書きください
- 
- Q7. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがありますか？
- Q8. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、その頻度は？
- Q9. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、作った料理を捨てた理由は何ですか？近いものを選んでください。あてはまるものをいくつかも
- Q10. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、作った料理を捨てたときの気持ちに近いものは？ひとつだけ選んでください
- Q11. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？自由にお書きください
- 
- Q12. あなたは食品ロス問題について関心がありますか？
- Q13. 食品ロス問題について、次のうちあなたが知っていたことを選んでください。あてはまるものをいくつかも
- Q14. なるべく廃棄される食品を出さないために、あなたが日頃やっていることはありますか？あてはまるものをいくつかも
- Q15. 廃棄される食品を減らすことに対するアイデアや意見があれば自由にお書きください



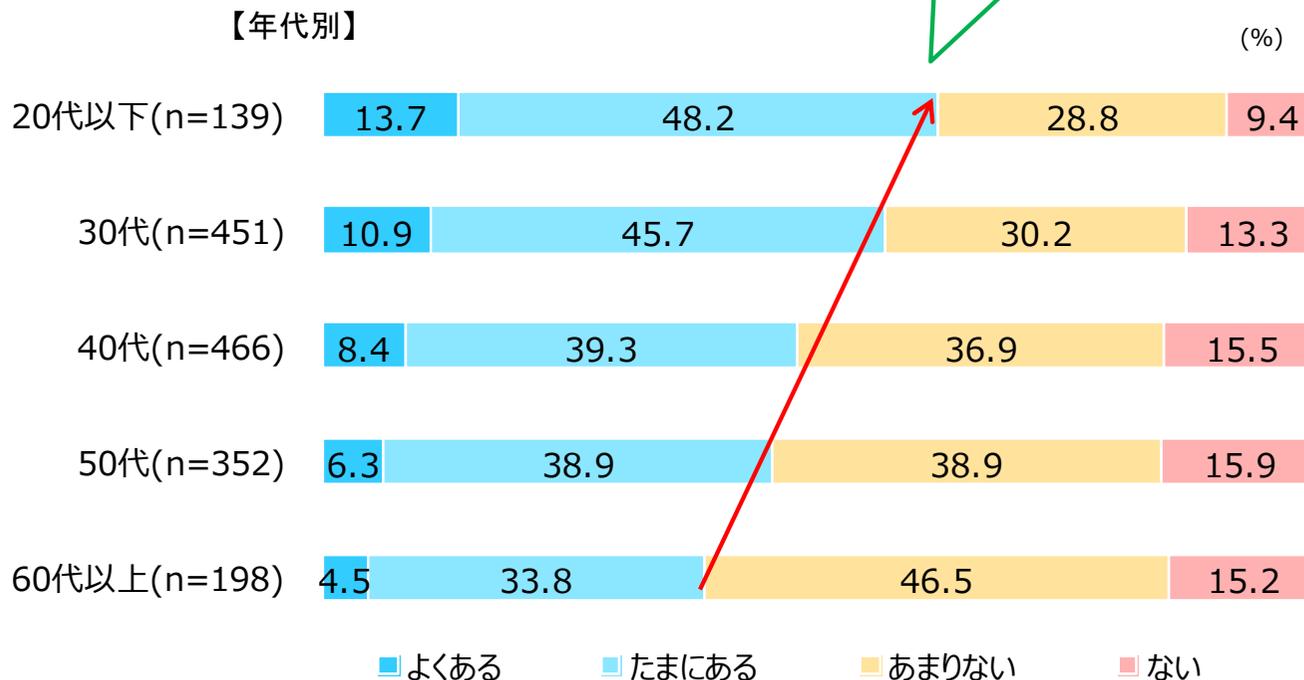
Q1. 食品・食材を食べきれず(使い切れず)、捨てることがありますか？

【全体】



年代が若いほど  
「食品・食材を食べきれず捨てることある」  
人が多い傾向

【年代別】

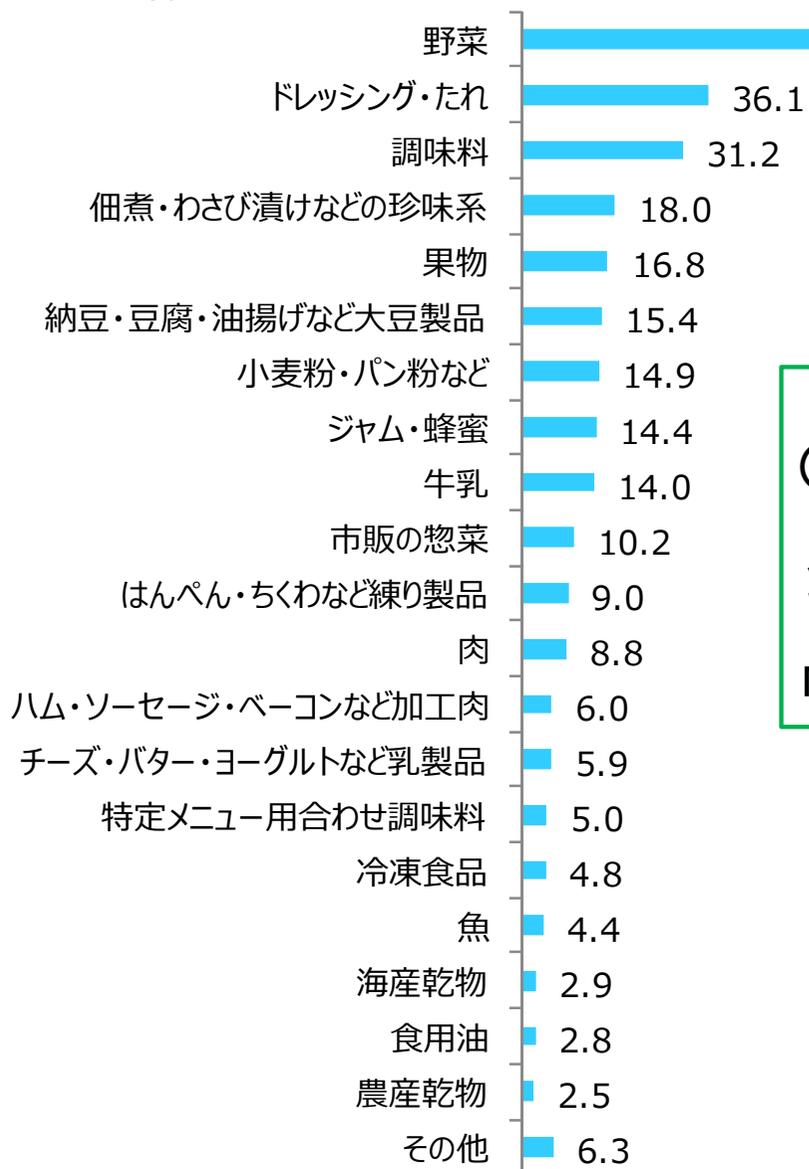


約半数が  
「食品・食材を食べきれず捨てることある」



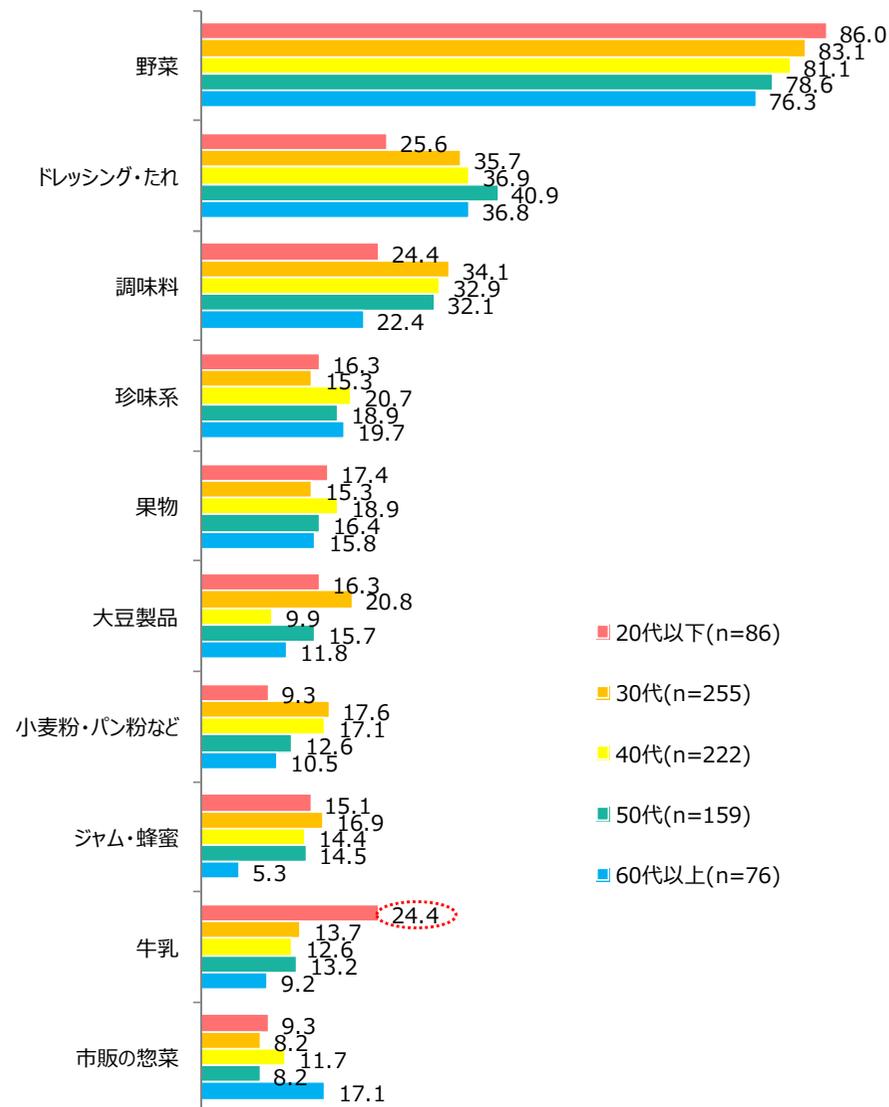
Q2. よくある・たまにあると答えた方、食べきれず(使い切れず)、捨てがちなのはどんな食品・食材ですか？あてはまるものをいくつでも

n=798



食べきれず  
(使い切れず)  
捨てがちな  
食品・食材は  
圧倒的に  
「野菜」が1位

【年代別】※全体の上位10項目のみ



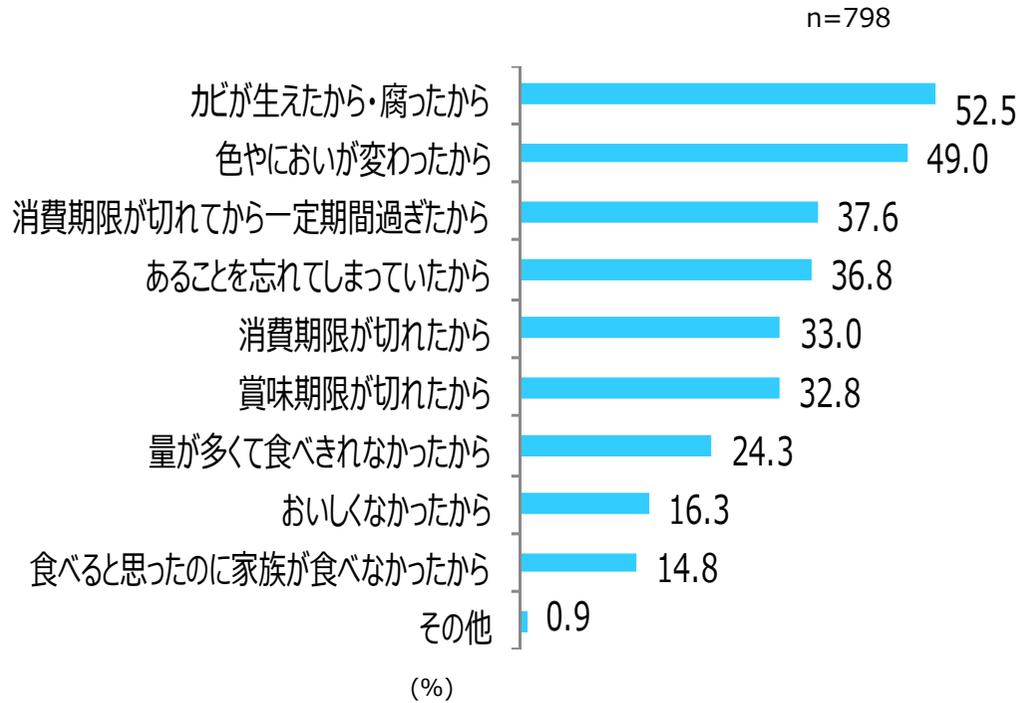
(%)

(%)

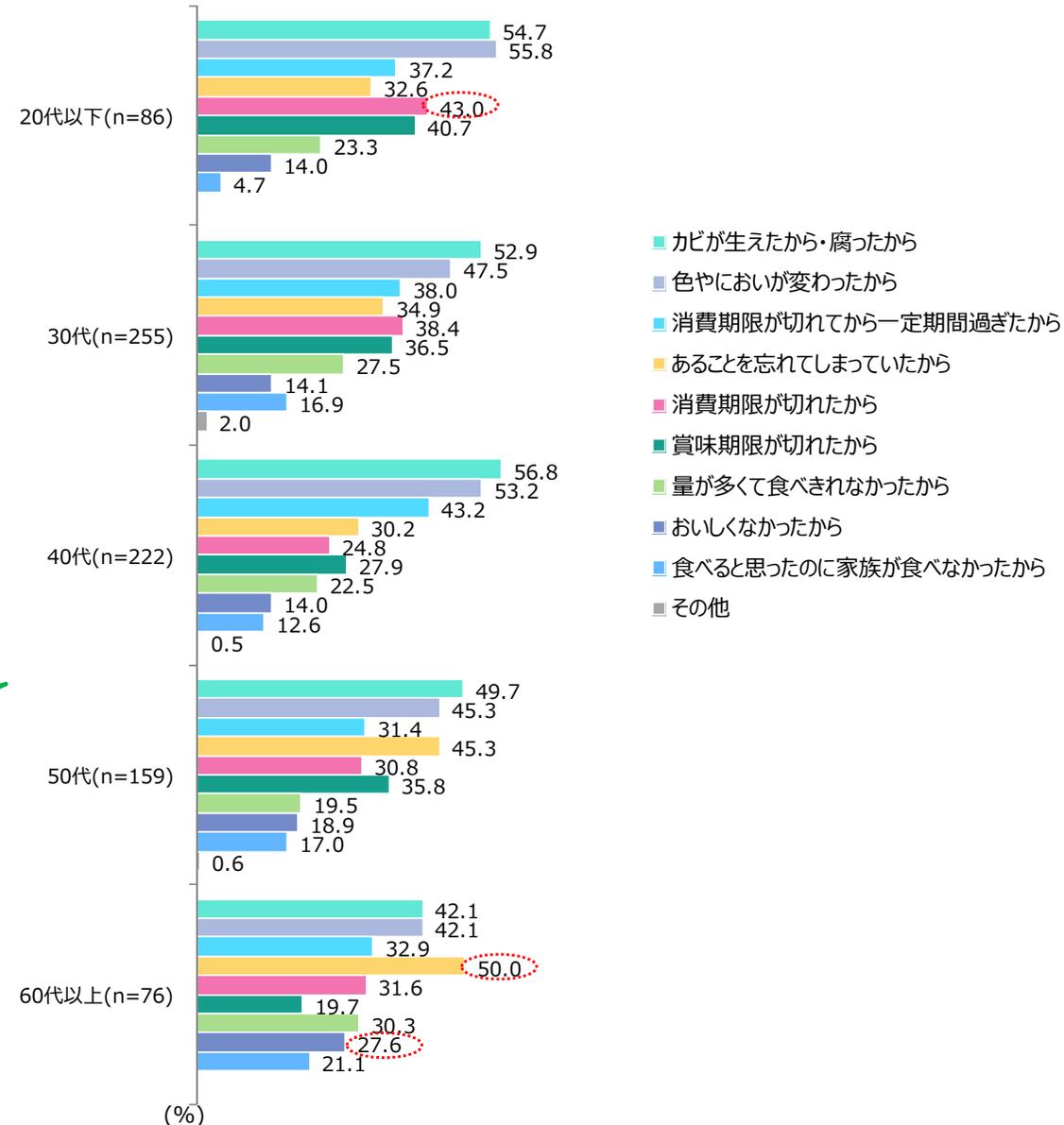


Q3. よくある・たまにあると答えた方、食べきれず(使い切れず)、捨てることのある食材や食品について、捨てたときの理由を教えてください。  
あてはまるものをいくつでも

## 【全体】



## 【年代別】



20代以下は「消費期限が切れたから」  
60代以上は「おいしくなかったから」  
「あることを忘れてしまっていたから」  
の割合が多め



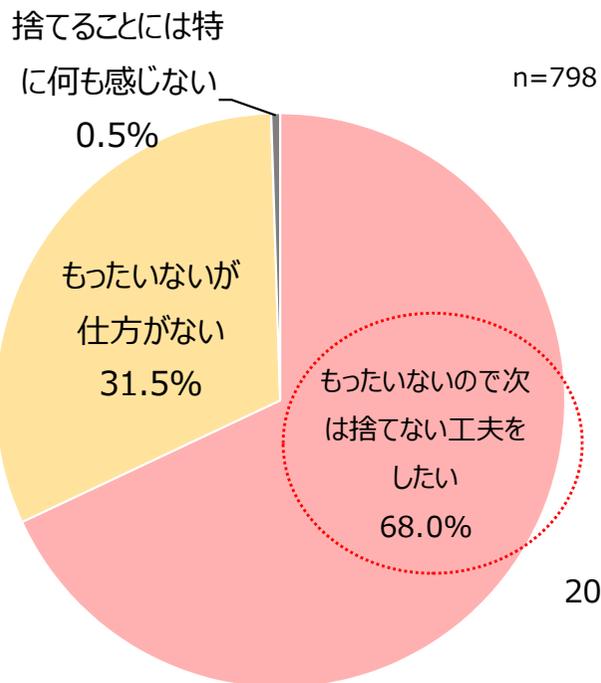
Q4. よくある・たまにあると答えた方、最も最近捨てた食品・食材は何ですか？ひとつだけお書きください。(フリーアンサー)

順位	最も最近捨てた食材	(n)
1位	野菜	46
2位	キャベツ	43
3位	ドレッシング	39
4位	牛乳	38
5位	きゅうり	30
6位	もやし	23
7位	レタス	22
8位	パン	19
9位	焼き肉のたれ 納豆	18
11位	ジャム 豆腐	16
13位	じゃがいも 大根	14
15位	わさび(チューブ入りも含む) 調味料 佃煮	11
18位	しょうが(チューブ入りも含む) ヨーグルト ちくわ	10



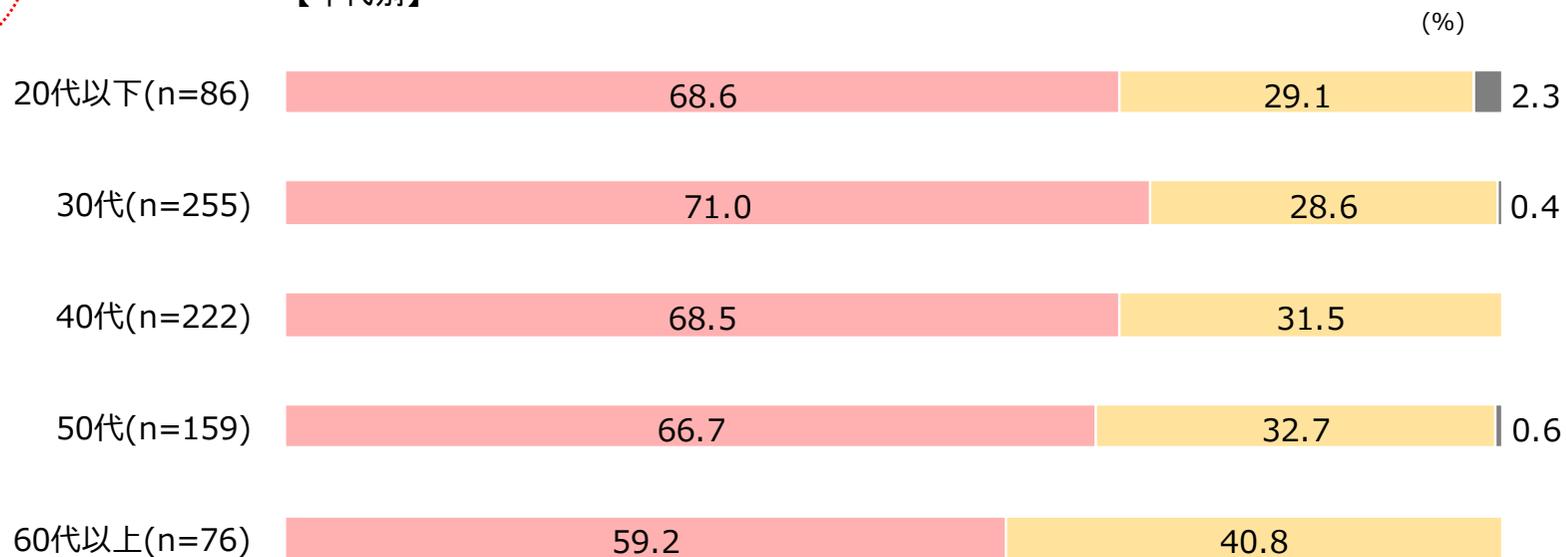
Q5. その食品・食材を捨てたときの気持ちに近いものは？ひとつだけ選んでください

【全体】

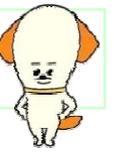


**約7割が  
「もったいないので次は捨てない工夫をしたい」  
捨てることのある人も、捨てたくないとは思っている**

【年代別】



■ もったいないので次は捨てない工夫をしたい ■ もったいないが仕方がない ■ 捨てることには特に何も感じない



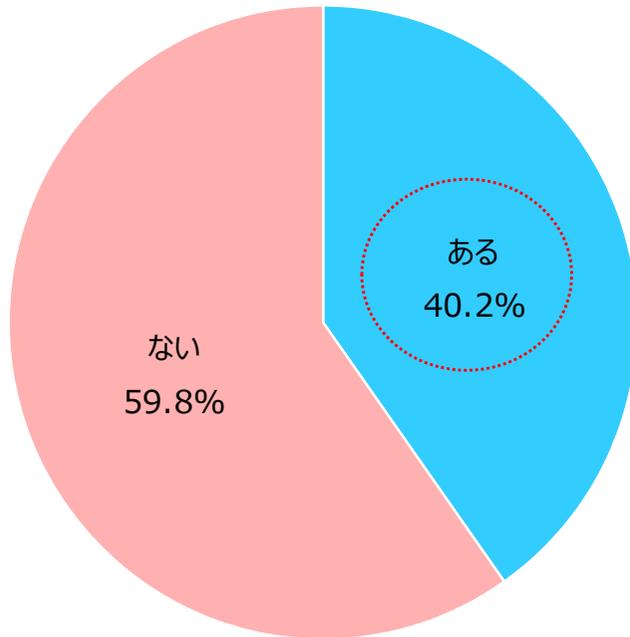
Q6. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？自由にお書きください(フリーアンサー抜粋)

年齢	都道府県	働き方	Q. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？
39	東京都	フルタイム	1本売りよりも3本売りの方がお得ではあるけど、使い切れそうもない食材の場合は、1本売りを買うことにした。
34	兵庫県	パート・アルバイト	あまり使わない調味料は買わない、買った食材は把握する。
31	福岡県	フルタイム	いつ、どんな料理をする時に使うか、しっかり考えて予定をたてる工夫をしようと思いました。
47	神奈川県	パート・アルバイト	いつもやってはいるのですが、出来るだけ商品の残量を把握して買わないようにする。連続して使えるようにおかずを考える
33	神奈川県	専業主婦	お漬物にするなど、保存の効く方法で調理する。
66	千葉県	専業主婦	キャベツ、大根等他のメニューを考えたり、割高になってしまうが半分になってしまえば半分を選んでおきます。
38	大阪府	フルタイム	コスパは悪いかもかもしれないけれど、小さいサイズを選ぼうと思いました。
26	北海道	パート・アルバイト	すぐに冷凍したり作り置きしたりとすぐに食べられるよう工夫したい
32	栃木県	専業主婦	せっかく購入したもののに捨てる事になるのが、とても残念です。もっと料理のレパートリーを増やして美味しく食べられるようにしたいです！
44	大阪府	専業主婦	たまに買置きを置いてある棚を覗いて消費期限をチェックしている。消費期限間近や少し過ぎたくらいのは、目に付く場所に出しておいて早めに使用する。
67	石川県	専業主婦	ドレッシング等はかけるだけでなく料理に調味料的に使いたいと思う
55	北海道	フルタイム	なるべく使い切ることと保存できるレシピを増やしています。
32	東京都	専業主婦	ピクルスなど酢漬けにしたり、バラ売りのものを買って使い切るようにしたいです。
53	大阪府	フルタイム	ゆでて冷凍保存する
39	神奈川県	フルタイム	安いと思って買ってきても捨ててしまうならきちんと食べられるだけを例え少し割高でも購入するように心がけてます。
60	東京都	専業主婦	一回で使う分ずつに小分けして、冷凍保存する。
38	兵庫県	専業主婦	一週間分の献立を考えて、必要な食材だけを購入する
24	神奈川県	フルタイム	一人暮らしなので少し割高でも少なめのものを買うように心がける
64	兵庫県	専業主婦	家族が減り使う頻度が少ないものはなるべく小さな容量のものを買って無駄にしないようにしたい。野菜なども最近は少量なものを買うようにしています。
33	神奈川県	パート・アルバイト	家族の予定を確認してから作る
48	東京都	パート・アルバイト	期限近くになったら敢えてキッチンの一番真ん中に置いて目立たせる
26	千葉県	パート・アルバイト	使いきれぬ量を考えて買う。
52	大阪府	パート・アルバイト	商品パッケージに都度 消費期限を張り付けるなどして 期限が少ないものから手前に入れる工夫をしたり 何かとあえて調理するなどしてゆきたいです
43	東京都	フルタイム	少し割高でも少量で使い切れる物を買う
62	埼玉県	パート・アルバイト	消費期限が近い食材は冷蔵庫の前方に置き、目につきやすくしておく。
39	東京都	専業主婦	色々な料理に使いまわせるようにレシピを増やしたい。
40	埼玉県	パート・アルバイト	食べられる量を食べる時に買う。
54	鹿児島県	専業主婦	食品をよく見える場所にしまい、早めに使い切ること
32	愛知県	専業主婦	絶対使うと確信があるもの以外買わず、必要であればあとから買いたす。買い物に行く前に献立を決めてからいく。
42	愛知県	フルタイム	早めに使い切るようにする。購入する際、作る予定の料理を思い浮かべる。
52	神奈川県	フルタイム	早めに使うなり、きざんで冷凍するなり、買ったらすぐに処理するようにしたい
32	岡山県	フルタイム	特売だからと買すぎない。食材が余りそうときは、面倒でもカットして冷凍するようにする。果実は余ると思ったら砂糖付けにしたり、ジュースにしたりして加工して消費する。
30	東京都	フルタイム	買ったことを忘れないうちに、調理してしまうことにしました。
35	大阪府	フルタイム	買ったらすぐに茹でて冷凍保存
32	大阪府	フルタイム	野菜室を見て、買って日がたっている食材がないか確認。ポケットは奥に行くとなんか見えなくて、たまに見ようと思った。
30	埼玉県	パート・アルバイト	量を少ないものを買うようにして使いきれぬようにしたいです。
56	兵庫県	フルタイム	例えば有機肥料にするとか…土に返してやりたいです。
37	神奈川県	パート・アルバイト	冷蔵庫の中がスッキリするまではなるべく食品を買わない。買わないようになってきたら買うようにしている。冷蔵庫の中のものがたくさんあるので賞味期限が近いのは目が届く位置に置く。



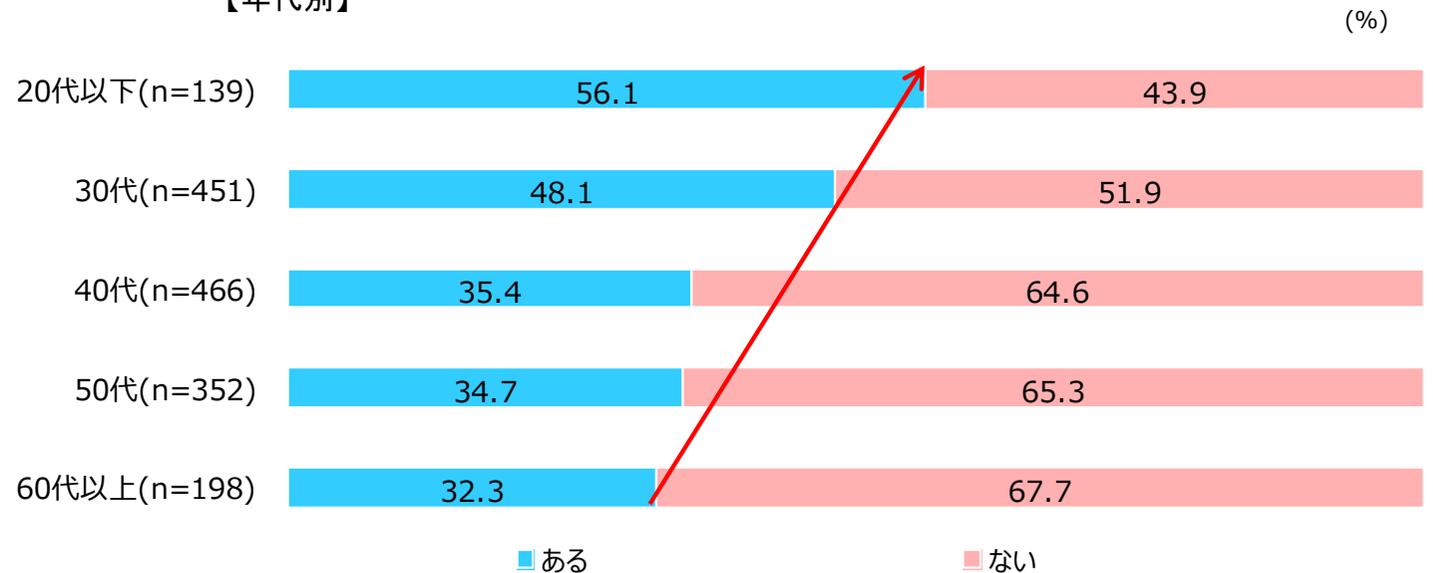
Q7. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがありますか？

【全体】



やはり、年代が若いほど  
「自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがある」  
人が多い傾向

【年代別】

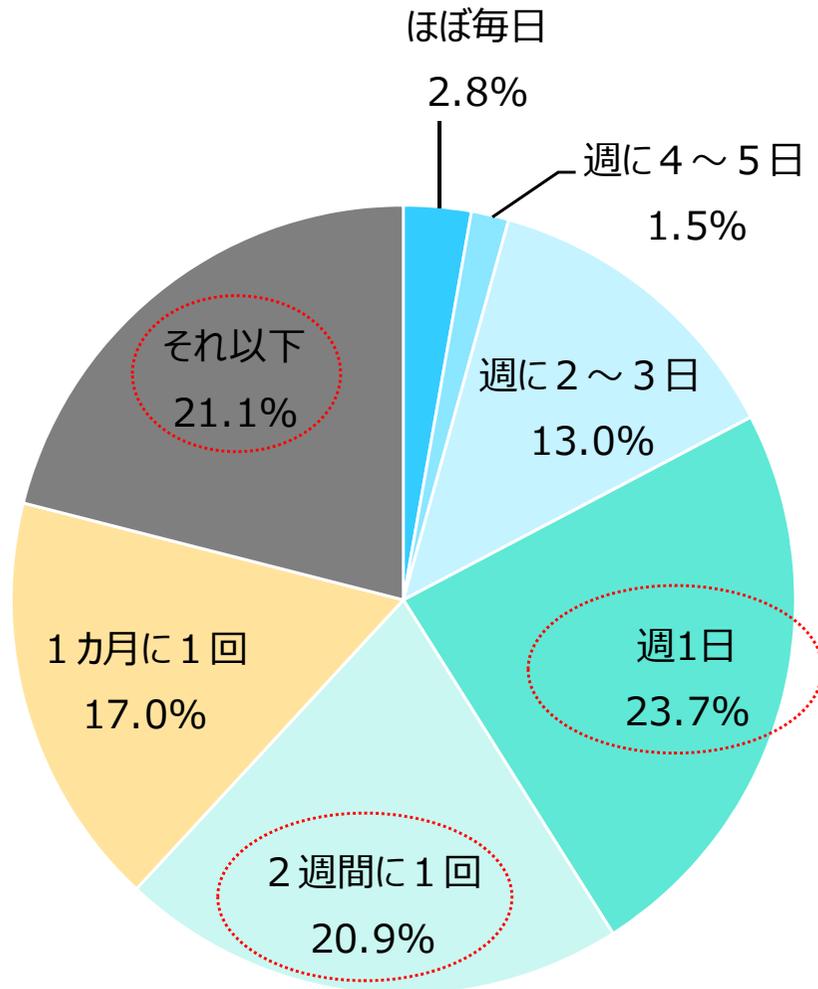




Q8. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、その頻度は？

【全体】

n=646



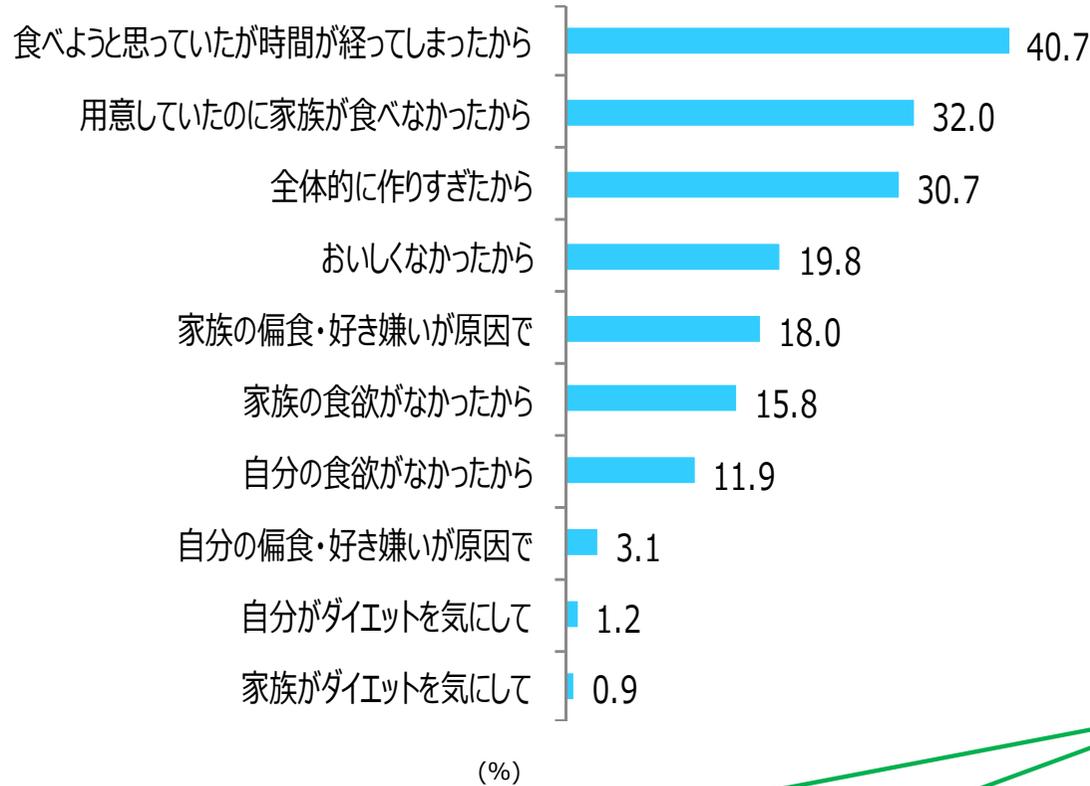
自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがある女性646人の捨てる頻度は、  
「週1日」が23.7%、  
「1カ月に1回未満」が21.1%、  
「2週間に1回」が20.9%



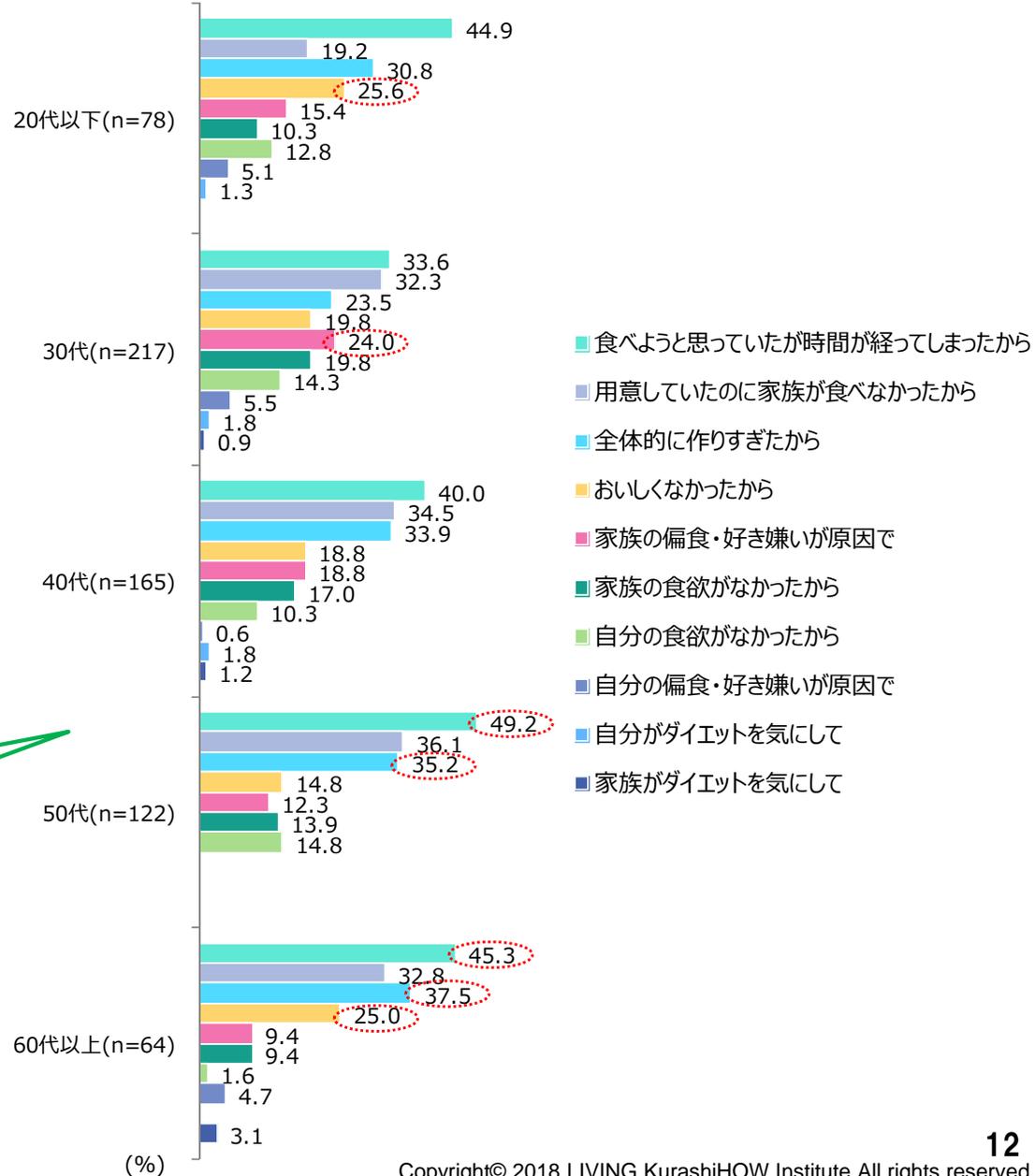
Q9. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、作った料理を捨てた理由は何ですか？近いものを選んでください。あてはまるものをいくつでも

## 【全体】

n=646



## 【年代別】

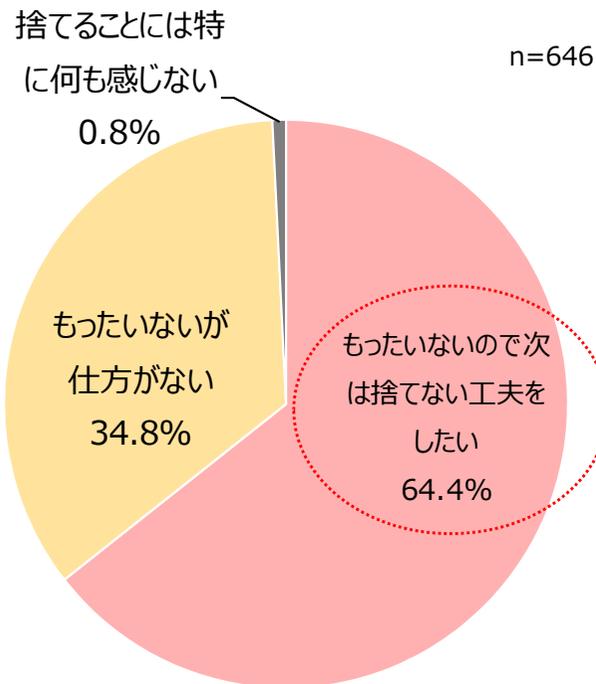


20代以下・60代以上は「おいしくなかったから」  
30代は「家族の偏食・好き嫌い」  
50代・60代以上は「全体的に作りすぎたから」  
「食べようと思っていたが時間が経ってしまったから」  
がやや多め

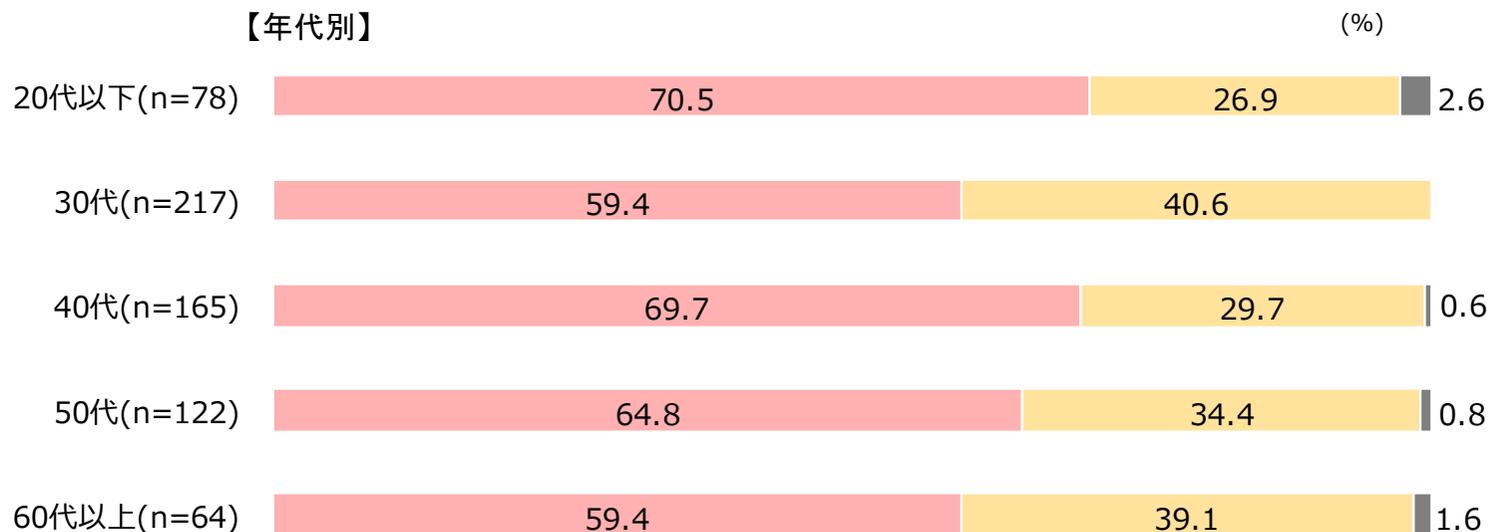


Q10. 自宅で作った料理を食べ残しなどで捨てることがあると答えた方、作った料理を捨てたときの気持ちに近いものは？ひとつだけ選んでください

【全体】



**64.4%が**  
**「もったいないので次は捨てない工夫をしたい」**  
**捨てることがある人も、捨てたくないとは思っている**



■ もったいないので次は捨てない工夫をしたい ■ もったいないが仕方がない ■ 捨てることには特に何も感じない



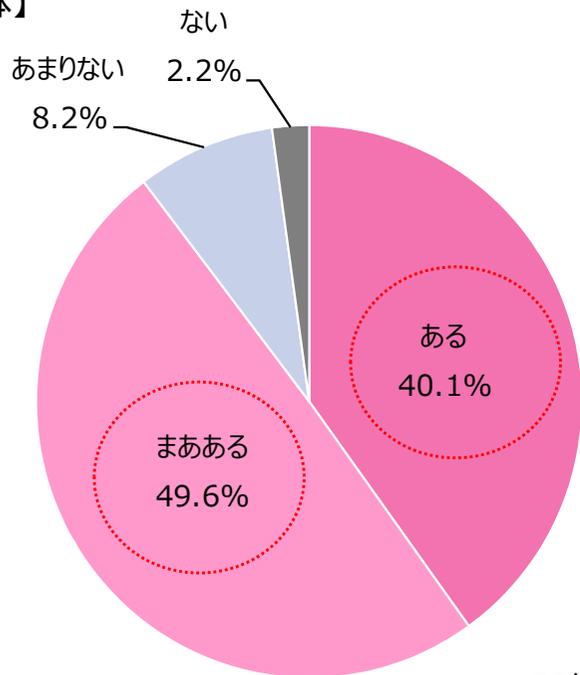
## Q11. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？自由にお書きください

年齢	都道府県	働き方	Q. もったいないので次は捨てない工夫をしたいと答えた方、具体的にどんな工夫をしたいですか？
36	北海道	専業主婦	家族が急な飲み会や、子供がお腹いっぱい食べられない時があるので、作る量を調整しながら食べられる量だけ作る。残ったら忘れずに自分で食べる...
41	兵庫県	パート・アルバイト	作る前に「食べきれるかどうか」と考える
41	奈良県	そのほか	3歳の息子と2人暮らしなのでそんなに作りすぎない。息子が絶対に嫌いなものは少ししか作らない。作ったおかずを出るだけ冷凍する。
32	愛媛県	フルタイム	お弁当に入れたり、大皿から取り分けるのではなく、あらかじめ個人の皿に取り分けておき、余らせないようにする。
43	兵庫県	フルタイム	お弁当用にアルミカップに入れて冷凍する。作ったら三分の一くらい冷凍し、翌週に食べるなど。
40	東京都	そのほか	どんなに頑張って料理をしても、素材が悪いと美味しくない。多少高くても良い素材を購入する。
54	東京都	フルタイム	なるべく忘れないように食べようと思う。
37	静岡県	専業主婦	なんとか食べてもらえるように工夫したい
27	大阪府	専業主婦	まずは美味しい料理が作れる様に、料理上手になる努力をしたい。また、1つのおかずを大量に作ってしまうことがあるので、同じ食材で2、3品作るなどして、レパートリーを増やし飽きずに美味しく食べられるように工夫をしたい。
58	埼玉県	専業主婦	もっと計画的に食べたり、冷凍を活用してきちんと保存するようにしたい。
71	埼玉県	パート・アルバイト	以前よりも食べる量が少ないので、作る時に気をつける
47	東京都	フルタイム	一度に作り過ぎない、残ったら冷蔵庫を過信せずすぐ食べてしまう
52	大阪府	フルタイム	家族がご飯いるかどうかの確認。すぐにタッパーに移して、次の日に食べるようにする。
30	大阪府	専業主婦	家族のご飯の都合が分からない場合は、一度に調理しきだしてしまうのではなく、家族の分は下ごしらえをした状態で置いておくようにします。
54	千葉県	パート・アルバイト	家族のスケジュールをきちんと把握して、ある程度献立をたてて料理しようと思う。お弁当を作っても良いかなとおもう。
30	神奈川県	専業主婦	基本的に捨てているのは娘の残したご飯。残すならママが食べるよという自分が食べるから置いて、と言うせいで食べず、古くなり捨てるパターン。娘のご飯は少なめに 出して、足りなければ私の分を分けるようにしようかと思う。
27	栃木県	フルタイム	作りすぎない 冷蔵庫に入っていることを忘れないうちに食べる
37	大阪府	専業主婦	作りすぎない。美味しく作る。食べなければいけないものがたくさんある場合、日付を書いておく。
72	埼玉県	専業主婦	作りすぎないこと。多く作ったときは小分けして冷凍しておく。
33	兵庫県	フルタイム	残さないように少量ずつ盛り付ける
28	岐阜県	パート・アルバイト	子どもが食べきれずに残します。食材の切り方を変えて、食べやすいようにしたいです。
32	神奈川県	専業主婦	子どもが食べられるよう苦手の食材は好きなものに混ぜて調理する
40	兵庫県	そのほか	子供が残すのが一番多いので、始めに盛り付けの量を減らしておくとか。残った物を、私が食べていたけど、太るのが気になって、食べないようにしたら、誰も食べないから、やっぱり捨ててしまうので、はじめから少な目に盛る方がいいのかな。
39	山形県	専業主婦	子供が偏食。食べるかどうかわからないものは、盛り付ける時、1口にして、また食べたい時は盛り付ける。
29	愛知県	フルタイム	捨てることになる多くは、夫が仕事が遅くなり食べられなかったり、弁当がいらぬのにおかずを作ってしまったりが原因なので、お計画的に作ったり、早めに冷凍庫に入れる判断をする。
50	千葉県	フルタイム	出来るだけ食べきれる量を作るようにしています。子供が食べる日と食べない日があるのでわかり次第連絡をもらって作りすぎないようにしています。残ってしまった時は次の日の朝食べています。
32	神奈川県	フルタイム	食べきれる量を作る。残した場合早めに食べる
34	兵庫県	専業主婦	食べられる量だけ盛り、残ったら冷凍するなどしたいと思います。一度手をつけたら、流石に衛生上取っておけないので。
43	北海道	パート・アルバイト	食べ切れる量の材料を買い、早く使い切るように、調理してしまう
58	大阪府	専業主婦	食べ切れる量を考えて作り過ぎないようにした
37	福島県	そのほか	食材が沢山余っているからと作りすぎてしまい廃棄することになったので、次からは食べる人数を考慮して料理し、多いと感じたときは食べきれない分を小分けにして冷凍したい。
38	神奈川県	専業主婦	大量に作ると食べ飽きてしまう為、量を作りすぎない、他の料理へリメイクなど応用しやすいメニューにする
27	北海道	フルタイム	箸をつけてしまうと、とっておくに抵抗があるため、あらかじめ今日食べる分をとって、残りは冷蔵または冷凍保存する。
39	東京都	パート・アルバイト	味付けを家族の好みに合うようにする。
38	埼玉県	フルタイム	味付けを工夫する
55	東京都	フルタイム	量を考慮して、少なめに作る。また、応用のきく料理を
31	大阪府	専業主婦	量を考慮してつくる。家族が食べられるものをつくる。
27	大阪府	フルタイム	冷蔵庫で保存することが多いので、忘れないように手前に置いておく。
38	兵庫県	フルタイム	冷凍出来るものならば冷凍しておく。出来ないものならお弁当に入れるなど早めに消費する。
60	愛知県	専業主婦	冷凍保存しておく。なるべく早めに(翌朝のおかずとして食べる)



Q12. あなたは食品ロス問題について関心がありますか？

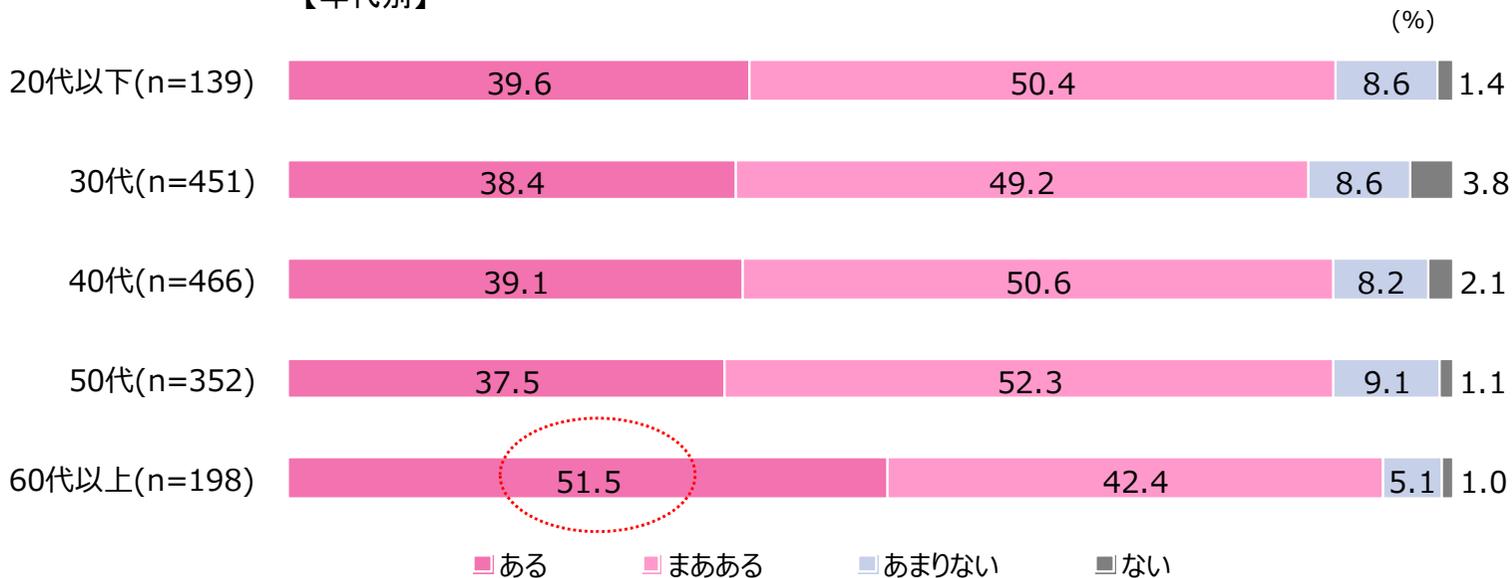
【全体】



60代以上は食品ロス問題に関心がある人が多い

食品ロス問題に関心が  
「ある」+「まあある」  
が約9割

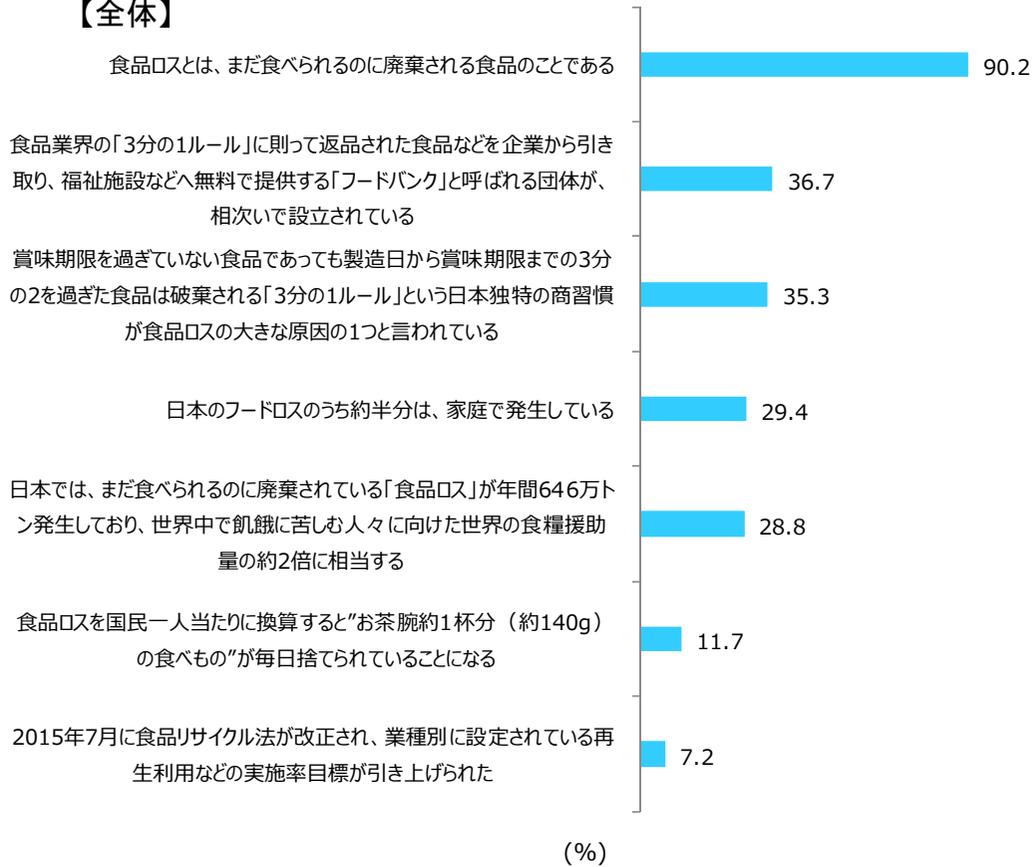
【年代別】



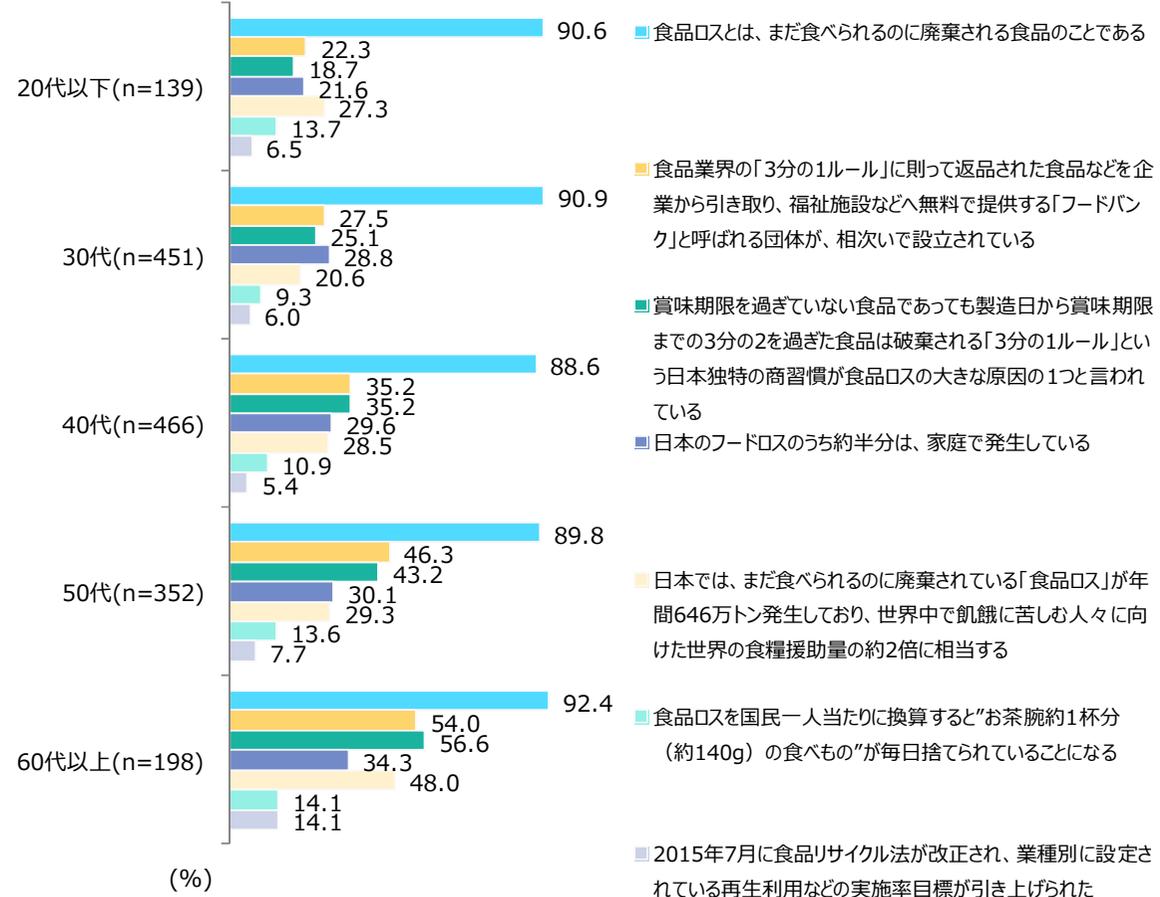


Q13. 食品ロス問題について、次のうちあなたが知っていたことを選んでください。あてはまるものをいくつでも

## 【全体】



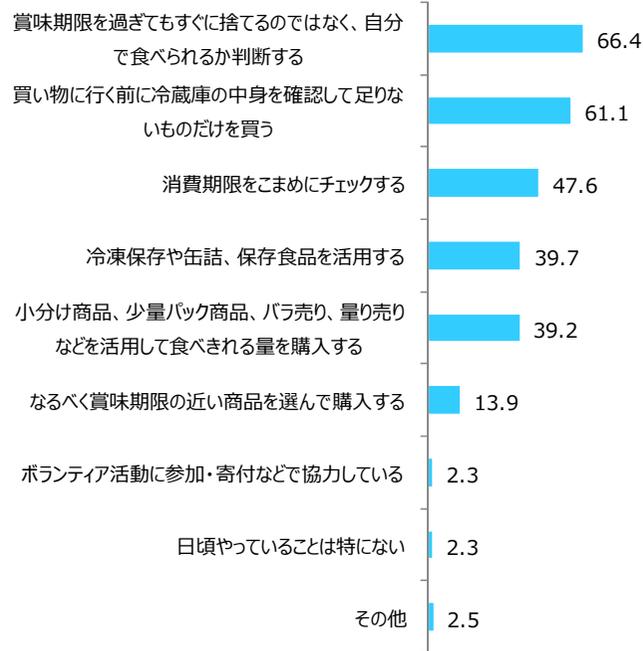
## 【年代別】



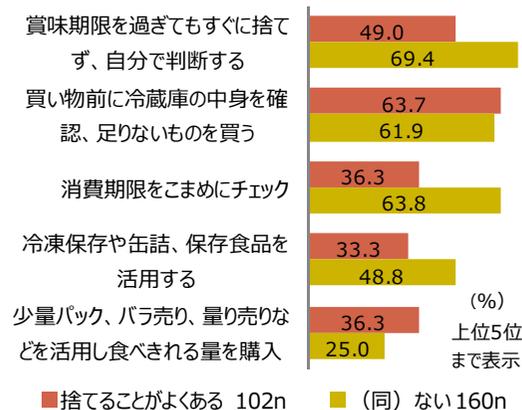


Q14. なるべく廃棄される食品を出さないために、あなたが日頃やっていることはありますか？あてはまるものをいくつでも

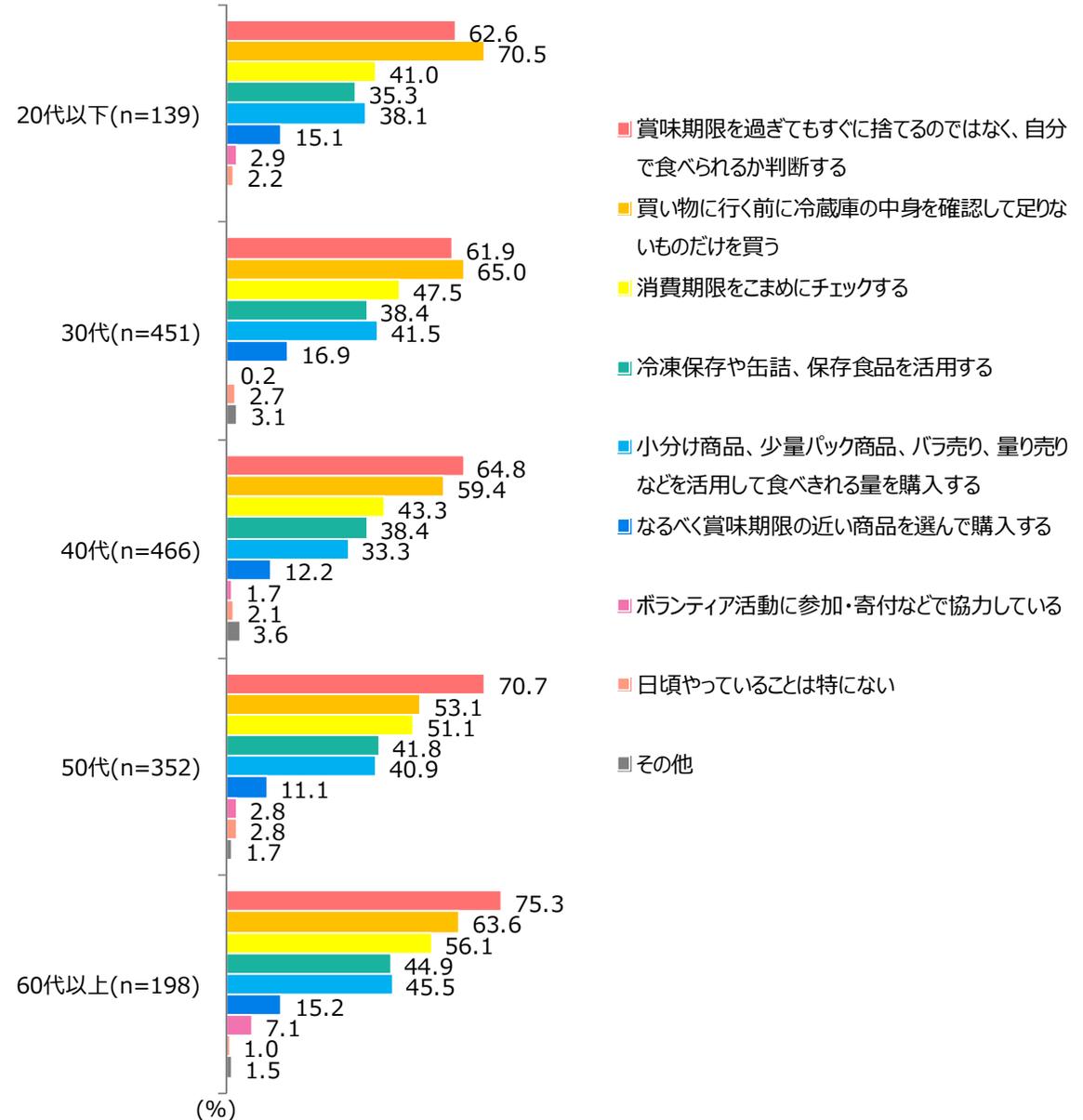
## 【全体】 (%)



## 【食品・食材を捨てることの有無別】



## 【年代別】





## Q15. 廃棄される食品を減らすことに対するアイデアや意見があれば自由にお書きください

年齢	都道府県	働き方	Q. 廃棄される食品を減らすことに対するアイデアや意見
37	群馬県	フルタイム	料理パックのような余った食材がでない材料キットが沢山あればいいとおもいます。生協でいつも購入するので、とても便利です。簡易包装でごみもあまりありません。また、スーパーでも期限にうるさすぎる。もっと寛容でいいと思います。セブンイレブンのお弁当の期限が延びたので、いつもセブンでお弁当を買います。
47	東京都	フルタイム	野菜や果物は袋詰めが多いが単品で買えるようにする。国産の旬のモノを中心に一年中貯蔵品や海外から輸入してまで品揃えを増やさない。スーパー、コンビニ、デパ地下とは役割分担し、全ての業態が常に全ての商材を揃える必要はない。売り切れる量を生産、仕入れ、商品の回転率をあげる。
40	大阪府	フルタイム	野菜のパック売りをもっと充実させてもらえたら 見切り品の売り方もあるが そのちょっと前にカットして 色々混ぜて売ったら需要も増えそうと思う
29	茨城県	フルタイム	野菜など形がいびつでも味などや安全が保障されているものはお店で売ってほしい。
59	福岡県	フルタイム	野菜などを販売する時 小分けしたもので量が同じものと同じ割合で安くしてほしい。小分けしたものを購入すると、明らかに不経済なので、つい大量に購入して、結果腐らせてしまう。
41	兵庫県	専業主婦	野菜などまとめ買いのほうを買うのが、結局使いきれず腐ってしまう。バラで購入しても同じ値段にしたら必要な分しか買わなくなるかも。
47	東京都	パート・アルバイト	減多に使わないコチュジャンとかの調味料を5グラムづつ小分けにして売ってくれたらカビも生えずに使いやすい
29	兵庫県	専業主婦	売り手側も、賞味期限及び消費期限が近くなってきたら、もう少し早めに値下げなどの対応をした方がよいと思います。お肉は色が変わり、果物(みかんやイチゴなどの袋やパック売りのもの)は一部腐っている状態、パンは見るからにふくら感やツヤ感がなく、全体的にギトギトしている…さすがにこんな状態まで置いてから値下げをしても、誰も買わないです。廃棄せざるを得ない状況まで置いておかず、早めに値下げ対応をする事で、購入者は確実に増えます。その方が少しでも廃棄食品は減らせるし、お店の利益にもなると思います。
34	千葉県	専業主婦	廃棄される食品を集めて、入り口付近でワゴンセールする。出口付近にあることが多く、欲しいものがある先に入られると優先的に購入できると思うから
57	北海道	専業主婦	店側で売っても良い期間をもっと長くして、返品させる縛りをなくすこと。コンビニやスーパーで、惣菜や弁当など廃棄が出た場合の引き取り手を前もって確保する。
30	福岡県	フルタイム	他力になりますが、スーパーの売り場に保存方法を記載する、など。(冷凍保存できる物などは特に記載してもらえると嬉しいです。冷凍保存で何日、自然解凍で使用など)
45	千葉県	専業主婦	賞味期限が近くなったものを早々と捨ててしまっているスーパーもあるようですが、賞味期限当日のものであっても安ければ買う人はいるので、値下げをしても売っていくと良いと思う。
48	大阪府	パート・アルバイト	消費者がそこまで望まない節分の海苔巻きやクリスマスケーキなどの過剰な品揃えをやめていく
35	東京都	フルタイム	消費期限が近い食品を扱い、安く販売する専門のスーパーがチェーン展開して身近にあれば足を運びます。
51	大阪府	そのほか	消費・賞味期限が短すぎる、1/3ルールは止める・改善すべき。
53	千葉県	フルタイム	小分け商品の充実 イオンでは少し痛みかけた野菜を値引きして販売しているが、あれはいいアイデアだと思うので、もっと流通業界全体に拡大してやってほしい。コンビニでもぜひお願いしたい。ファミマのように餌料に再活用する仕組みがないなら、値引き販売を容認してほしい。
38	福島県	専業主婦	小さい頃からの食育の一環として、学校や企業で子供たちに廃棄される食品の現状を教えてほしい。
50	千葉県	フルタイム	恵方巻などのイベントなどで廃棄された食品をテレビで見ました。そうならないように予約制にし当日は少しだけにし、売り切れたら終了すれば良いと思います。
36	富山県	パート・アルバイト	恵方巻きやクリスマスケーキなど、スーパーが売れる量ではなく売りたい量を仕入れる無理な経営を止めるべきです。
53	東京都	フルタイム	期限がギリギリのものでも安くして販売してほしい
45	愛知県	フルタイム	外食時の持ち帰り(ドギーパック)をある程度は許可してほしい(食中毒等の問題もあるが)。外食時のメニュー構成で、普通サイズと少量サイズを選べるようにしてほしい
35	大阪府	フルタイム	外食で白米を残すことが多いので、注文時にごはんの量を選べるお店が増えると良い。ごはんの量によって多少でも割引されると嬉しい。
26	大阪府	専業主婦	よくスーパーで傷んだ野菜を安く売っているコーナーがありますが、見た目的にもやっぱり購買意欲があまり湧きません。加工してお惣菜にしているところに持って行き調理してから売れば気にせず買う人もいるのかなと思ったりもします。
38	東京都	フルタイム	もっと早い時間から値下げをして売れ残りがないようにする。賞味期限をもっと長く設定する。
37	愛知県	フルタイム	もっと子供食堂や簡易宿泊所など社会福祉施設と共同で食材を活用できたら良いと思います。
33	福岡県	専業主婦	もっと個売り商品が増えてほしい。容量が多いほうが安いという売り方も良くないと思う。
55	東京都	フルタイム	フードバンクの存在を知っている人も利用方法を知らない人が多い(私も) もっと、利用方法を知らせるべき。
64	福岡県	専業主婦	フードバンクが各自自治体にあり利用したい人たちが利用できるようにしてほしい
39	神奈川県	専業主婦	スーパーやコンビニで、賞味期限、消費期限が近くなったものは割引してどんどん売ってほしい。そうしたら買うのに
25	東京都	フルタイム	スーパーでの生鮮食品売り場で保存方法を提示していただくと助かります。(きのこ冷凍保存で〇ヶ月、キャベツ芯をくり貫いて新聞紙で包んで保存など)
53	兵庫県	専業主婦	コンビニなどは商品が切れることを恐れて大目に置いているみたいだが、なければ無いでいいと思うので、適量分を置いて売ってほしいと思う。
27	兵庫県	フルタイム	コンビニなどで多く廃棄されているのをよく聞くので、1日の消費量の統計を取り直し、入荷する量を見直す必要があるのではないかと考えた。また消費期限が近づいたものは安く値下げするなど極力消費できるように努めるほうがよいと思う
41	大阪府	パート・アルバイト	この問題、関心がない人は全く知らないと思うから、メディアを通して簡単にでもいろんな人の耳にはいるといいなあ、と思います。
42	山梨県	パート・アルバイト	子ども食堂などにあげれば良いと思う。それくらいの経費は国がだせばいいと思う
43	東京都	フルタイム	お店側は、消費期限や賞味期限が近くなったからといって安易に廃棄するのではなく、あまり気にしない人もいるのだから値引きするなどしてなるべく売り切る努力をしてほしい
37	神奈川県	フルタイム	近所のホームセンターは、見切り品のワゴンが、入り口ではなく帰る方のエスカレーター前にあって、いつも目を通すことなく帰る羽目になり、なぜ導線を考えない場所にあるのか不可解。
37	宮城県	フルタイム	節分やクリスマスの時に廃棄食品が多く出ると聞きます。お店側も余るのが分かっていて、なぜ大量に作るのか疑問。まだ食べられるものなら、どこか施設に寄付するかすれば良いと思う。
46	東京都	フルタイム	いつもお店にたくさんの種類の商品がなくていい、品切れがあってもいいと思う。
45	福岡県	フルタイム	1/3ルールを業者で引き取るのではなく、消費者に安く提供する。