食品ロス(フードロス)およびフードドライブに関するアンケート　結果報告書

【アンケートの目的】

まだ食べられる食品が大量に廃棄されている現状を受け、我が国では令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立し、10月に施行されました。
高島市としましても財政支出や廃棄物削減などの観点から、今後の事業展開や効果的な啓発活動につなげたいと考えていることから、「食品ロス(フードロス)」と「フードドライブ」2点についてアンケートを実施しました。

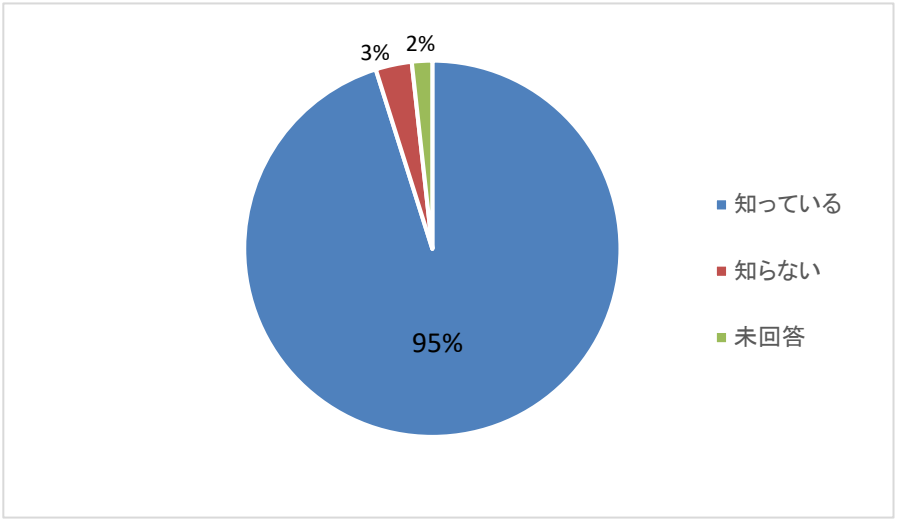
【実施期間】 令和6年10月25日(金) ～ 令和6年11月15日(金)

【アンケート協力依頼者数】 808人(郵送301人、ネット507人)

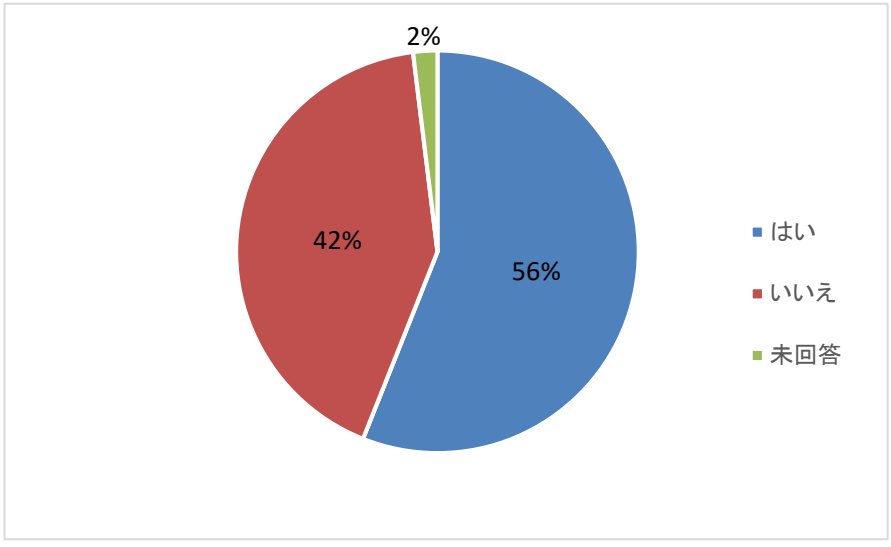
【回答者数】 514人(郵送155人、ネット359人)

【回答率】 63.6%

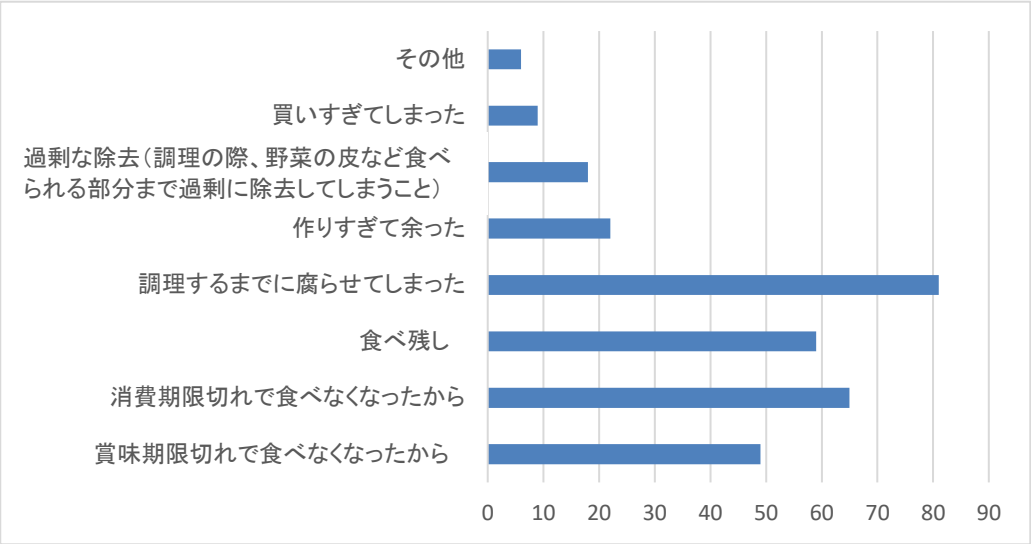
Q1　食品ロス(フードロス)についてご存知ですか？



Q2　まだ食べられる食品や可食部が残っている食材を捨ててしまうことがありますか？



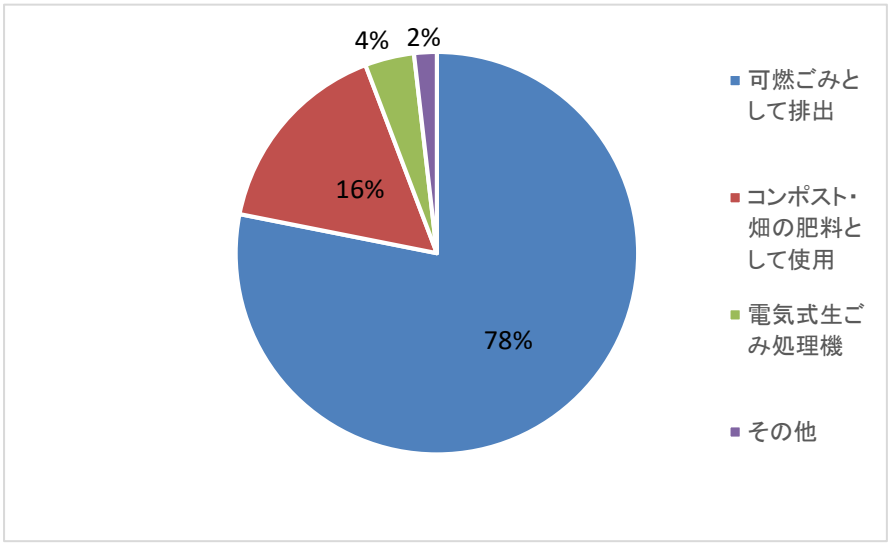
Q3　食品等を捨ててしまう原因のうち、最も多い理由は何ですか？（Q2で「はい」と回答された方）



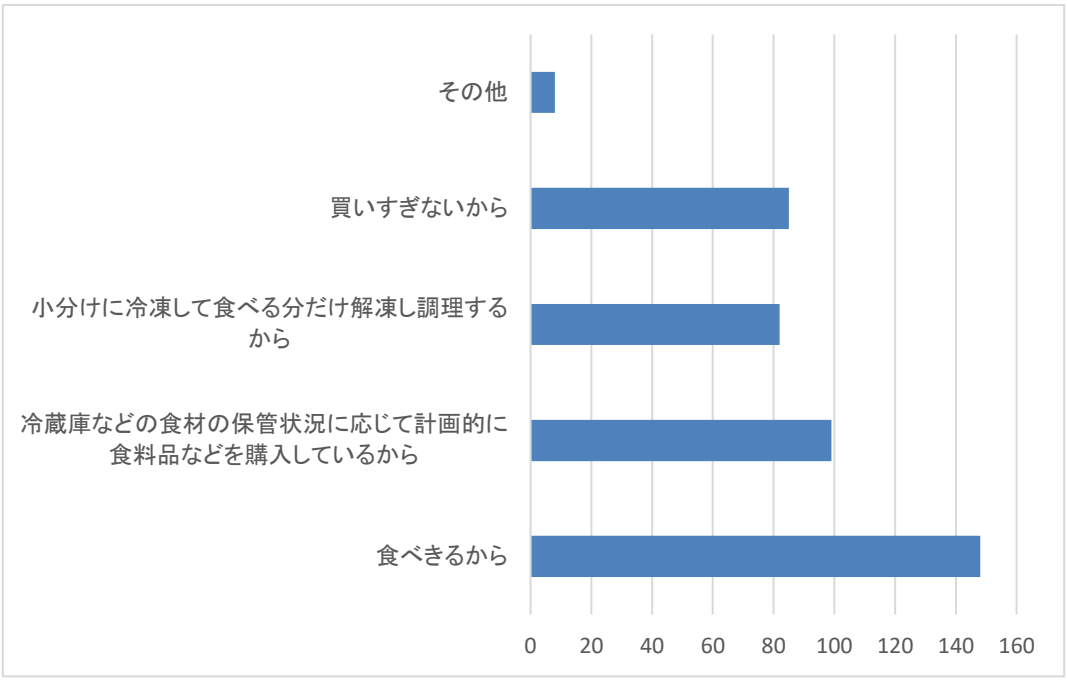
Q4　捨ててしまいがちな食品・食材と時期はいつですか？当てはまるもの全てにご記入ください。（Q2で「はい」と回答された方）

※別紙参照

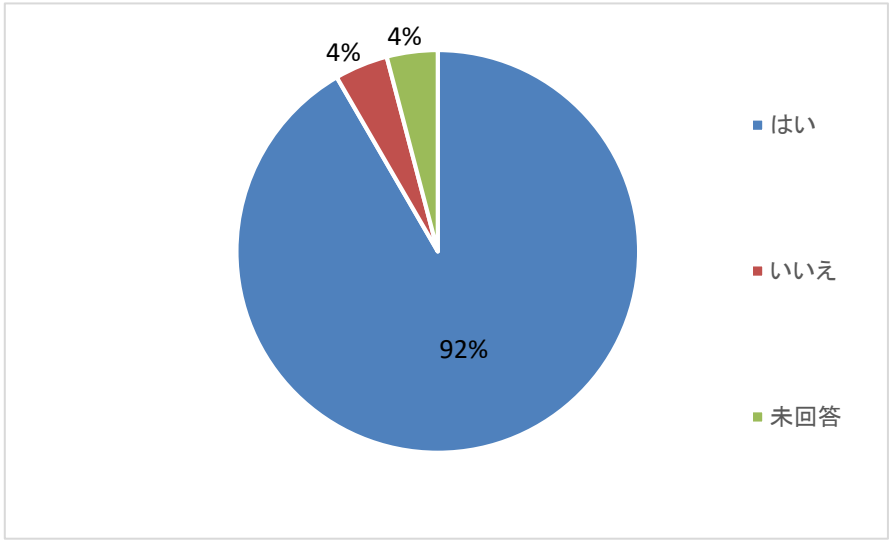
Q5　発生した食品ロスはどのように処分していますか？　（Q2で「はい」と回答された方）



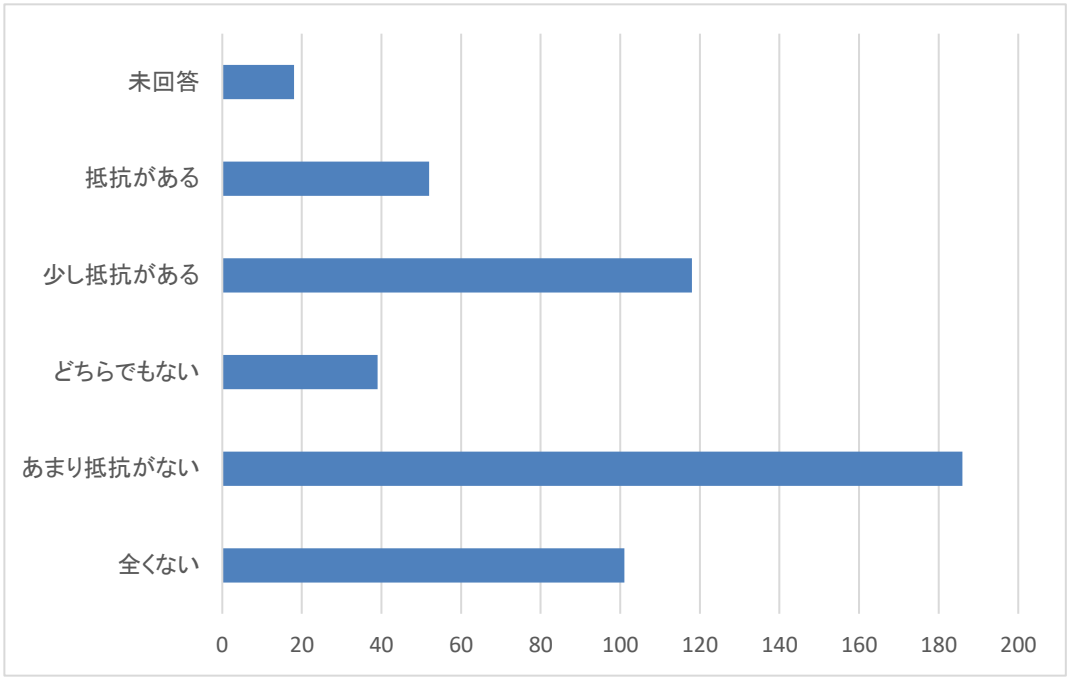
Q6　なぜ食品ロスが発生しないと思われますか？（Q2で「いいえ」と回答された方）



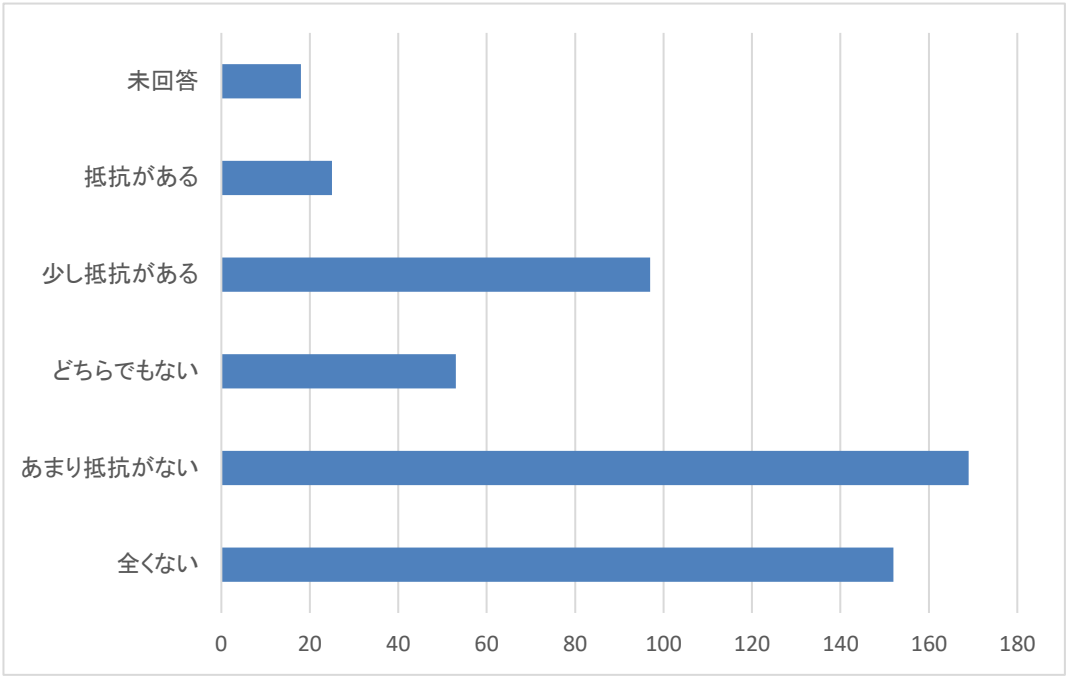
Q7　賞味期限と消費期限の違いについてご存知ですか？



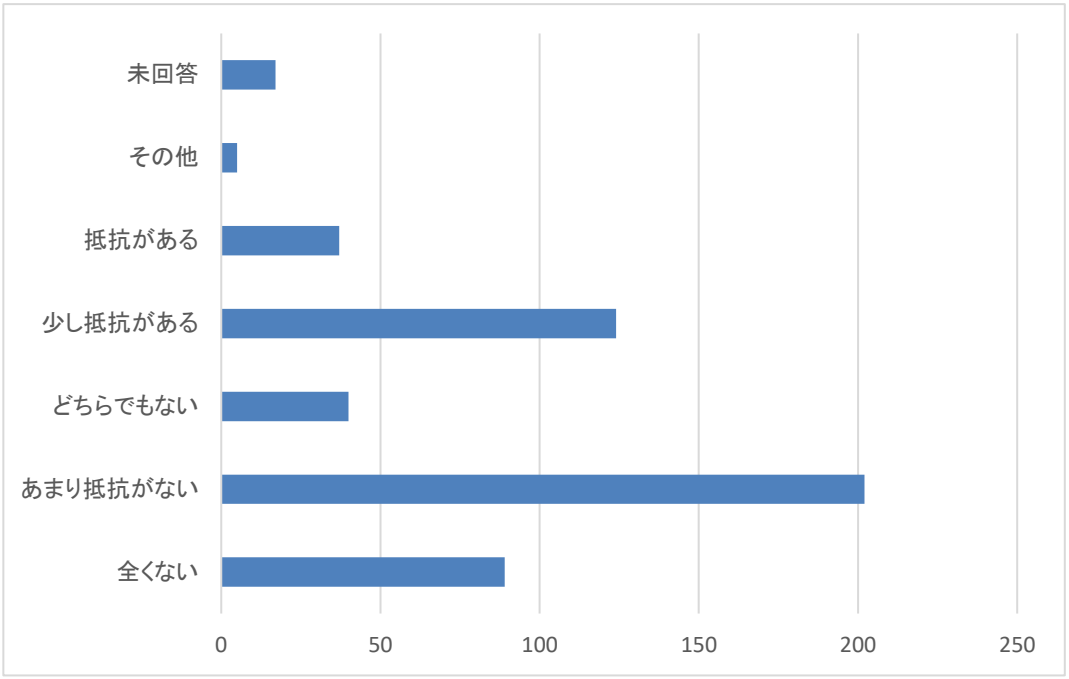
Q8　消費期限は「安全に食べられる期限」のことで、この日を過ぎたら食べない方がよいという期限ですが、消費期限が迫った食品を購入することに抵抗はありますか？



Q9　賞味期限は「おいしく食べられる期限」のことで、この日を過ぎてもすぐに食べられなくなる期限ではありませんが、賞味期限が迫った食品を購入することに抵抗はありますか？



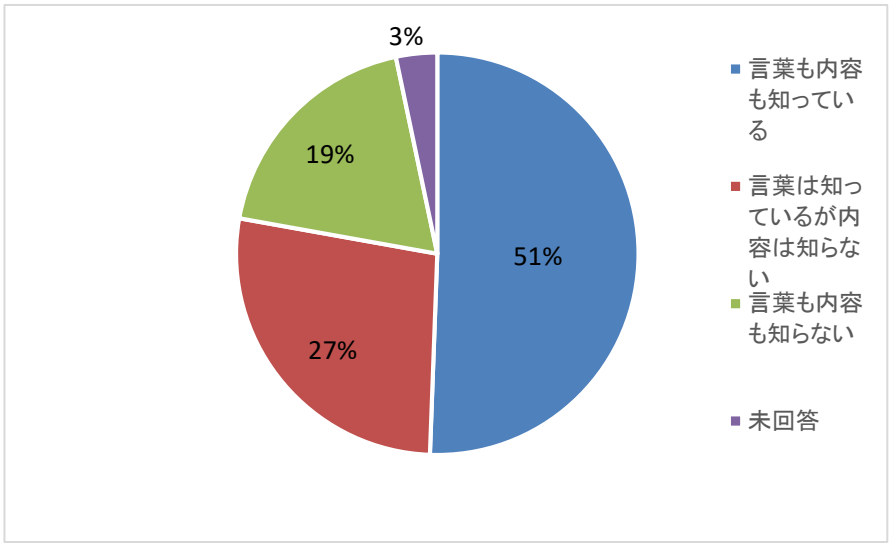
Q10 賞味期限が切れた食品を食べることに抵抗はありますか？



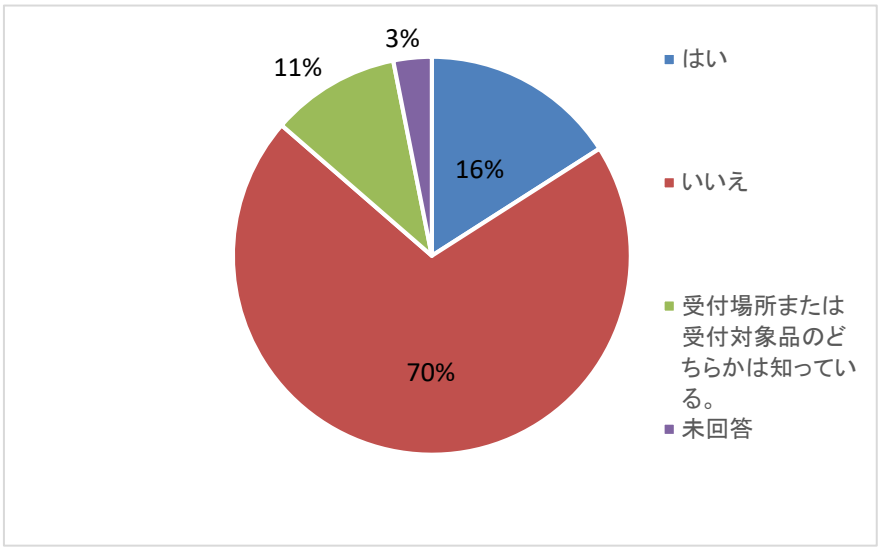
Q11 食品ロスを削減するために家庭で行っていることを教えてください。

※別紙参照

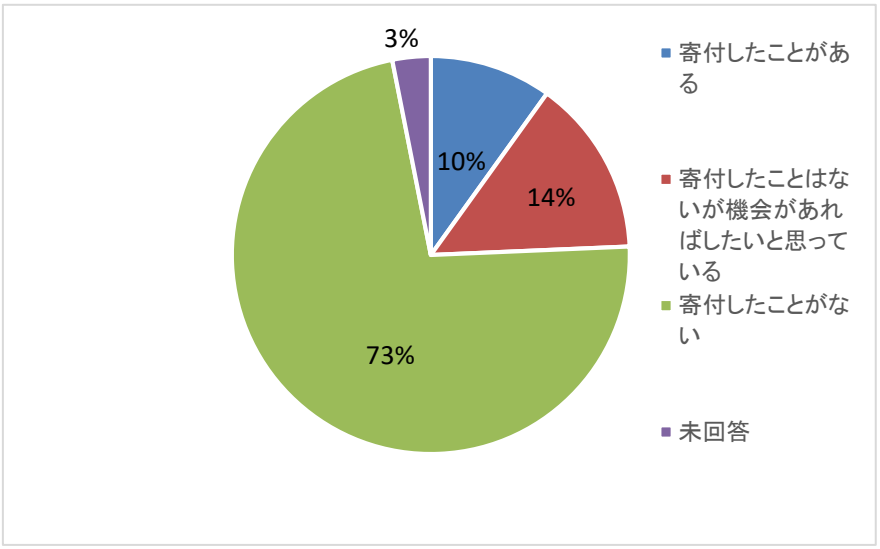
Q12 フードドライブについて知っていますか？



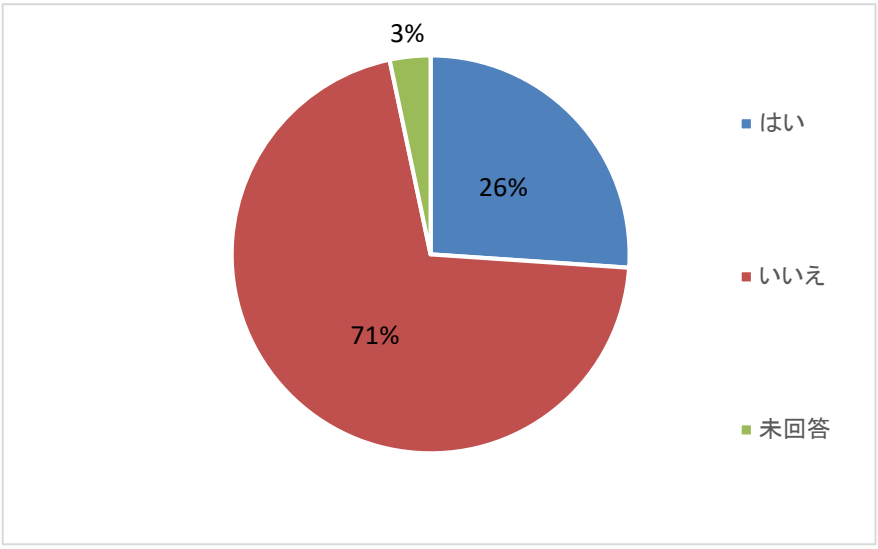
Q13 高島市内でのフードドライブの受付場所および受付対象品を知っていますか？



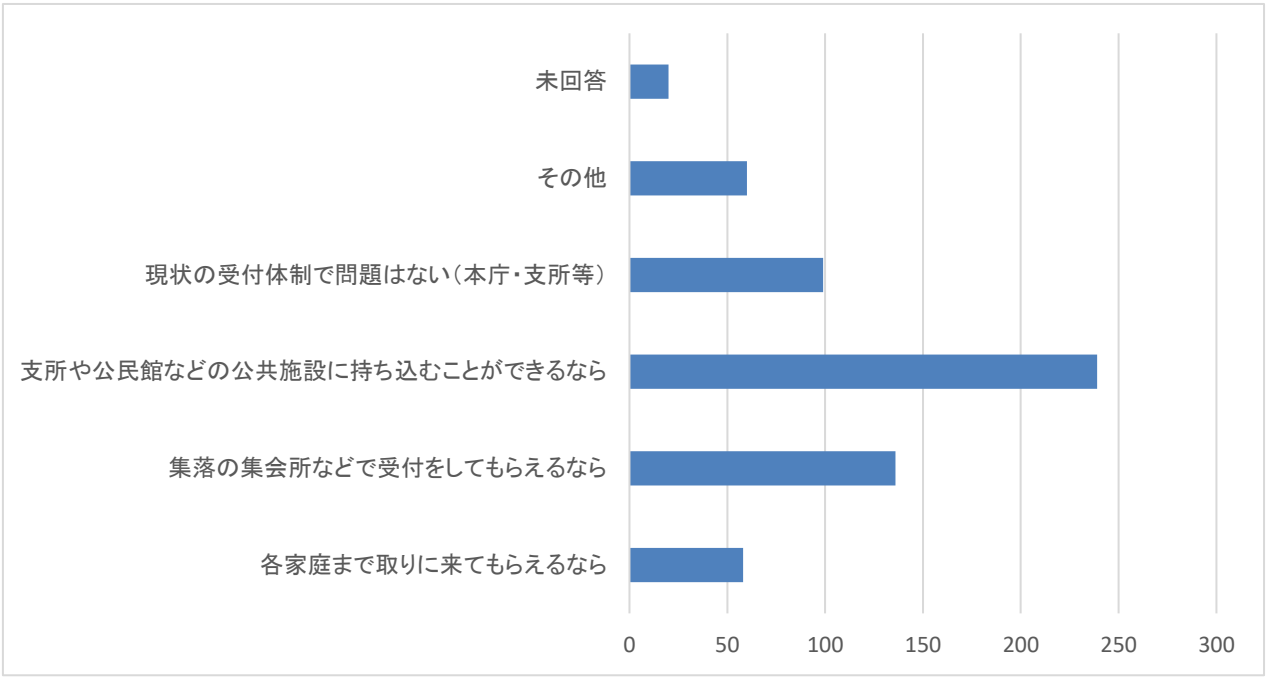
Q14 フードドライブで食品等を寄付したことがありますか？



Q15 寄付された食品等がその後どのように活用されているかご存知ですか？



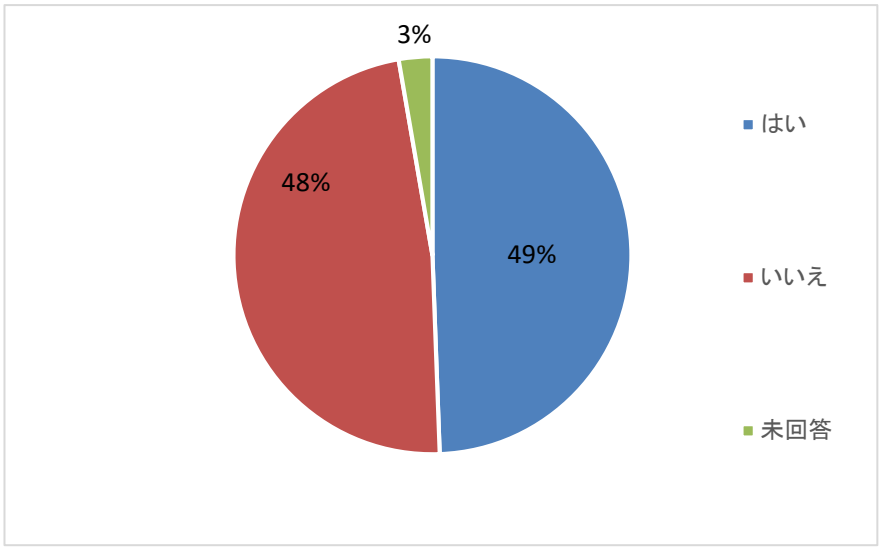
Q16 どのような受付体制であれば、フードドライブ（食品等の寄付）にご協力いただけますか？



Q17 食品ロス削減に向けて市が取り組むべきことは何だと思いますか？

※別紙参照

Q18 電気式生ごみ処理機・コンポスト・コンポスト用基材の購入に対して、高島市から補助金が交付されることを知っていますか？



食品ロス（フードロス）およびフードドライブに関するアンケート結果報告書

Q3 ″その他″の回答内容

1	冷凍庫の中で品質が悪くなってしまったので
2	食べてみて、おいしくなかった場合
3	あまり食べない個包装の駄菓子をいただき、だれも食べないので、捨てる。
4	買ったのを忘れてしまった
5	家族が体調悪い時に残された時は捨てます 菌が付いてたら嫌なので 普段は残さないようにして、食材も少量ずつしか買いません

Q4 捨ててしまいがちな食品・食材と時期はいつですか？当てはまるもの全てにご記入ください。

■生鮮食品

品目	期間		
玉ねぎ	8月	～	12月
キャベツ	8月	～	12月
大根	8月	～	12月
トマト	6月	～	12月
きゅうり	6月	～	12月
レタス	6月	～	12月
ピーマン	6月	～	12月
もやし	7月	～	8月
納豆	7月	～	8月
おでん	11月	～	3月
豆腐	8月	～	10月
はんぺん	8月	～	10月
肉類	6月	～	8月
魚	6月	～	9月
エノキ	7月	～	8月
シイタケ	7月	～	8月
ちくわ	1月	～	12月
じゃがいも	6月	～	9月
なす	10月	～	11月
オクラ	7月	～	9月
さつまいも	6月	～	8月
ごぼう	8月	～	10月
ししとう	8月	～	10月
たまご	6月	～	8月
小松菜	5月	～	8月
ブロッコリー	5月	～	8月
白菜	10月	～	11月
かぼちゃ	6月	～	12月
ほうれん草	6月	～	8月
ゴーヤ	8月	～	9月
かまあげしらす	6月	～	9月
キムチ	6月	～	9月
にんじん	9月	～	12月
果物	1月	～	12月
大葉	1月	～	12月
バジル	1月	～	12月
みかん	11月	～	12月
かいわれ	8月	～	8月
マグロ	7月	～	7月
トウガラシ	8月	～	10月
バナナ	1月	～	12月
スイカ	7月	～	8月
生姜	6月	～	9月
市販の弁当	1月	～	12月
市販のおにぎり	1月	～	12月
ニラ	1月	～	12月

ごはん	1月	～	12月
高野豆腐	1月	～	12月
ヨーグルト	1月	～	12月

■お菓子

品目	期間		
かりんとう	3月	～	9月
おかき	3月	～	9月
菓子パン	1月	～	12月
しめりやすい袋物	1月	～	12月
スナック類	1月	～	12月
あめ	年中		
ラムネ	年中		
生菓子	8月	～	9月
ポテトチップス	6月	～	9月
まんじゅう	7月	～	9月
チョコレート	7月	～	8月
プリン	6月	～	9月
せんべい	6月	～	9月
いちご大福	5月	～	10月
マスカット大福	5月	～	10月
団子	年中		
クッキー	6月	～	9月
ゼリー	1月	～	12月
シュークリーム	1月	～	12月
さきいか	1月	～	12月
カルパス	1月	～	12月
ポップコーン	年中		

■乾物・レトルト・インスタント食品

品目	期間		
カビが出た乾物	年中		
ラーメン	年中		
わかめ	年中		
のり	年中		
かんぴょう	年中		
高野豆腐	年中		
麻婆豆腐	年中		
鍋のつゆ	年中		
そうめん	年中		
ティーパック	年中		
ふりかけ	年中		
パスタ	12月	～	1月
切り干し大根	10月	～	12月
干しシイタケ	年中		
鰹節	年中		
パセリ	年中		
パン粉	年中		
お茶漬けのもと	年中		
青のり	年中		
麩	7月	～	9月
レトルト丼	年中		
レトルトおかゆ	年中		
小麦粉	年中		

■その他食品

品目	期間		
冷凍した食品	冷凍焼けしたら		
お好み焼き粉	4月	～	7月
缶詰	6月	～	7月

チーズ	年中		
食パン	5月	～	7月
だんご粉	10月	～	12月

■飲み物

品目	期間		
お茶	4月	～	10月
炭酸飲料	6月	～	9月
ビール	6月	～	9月
牛乳	7月	～	8月
水	1月	～	2月
ジュース	10月	～	3月
飲むヨーグルト	6月	～	8月
紅茶	10月	～	1月
乳酸菌飲料	10月	～	12月
ワイン	年中		
アーモンドミルク	年中		
豆乳	年中		
スポーツドリンク	6月	～	9月
ドリップコーヒー	年中		
野菜ジュース	年中		

■調味料

品目	期間		
胡椒	年中		
七味	年中		
コチュジャン	年中		
醤油	12月	～	1月
ドレッシング	年中		
みりん	5月	～	6月
山椒	年中		
オイスターソース	1月	～	7月
焼肉のたれ	年中		
たこ焼きソース	年中		
めんつゆ	3月	～	10月
油	年中		
砂糖	年中		
うま味調味料	年中		
ピザソース	年中		
ラー油	年中		
マヨネーズ	年中		
ケチャップ	年中		
クミン	年中		
シロップ	年中		
味噌だれ	年中		
酢味噌	年中		
からし	年中		
チューブにんにく	年中		
タルタルソース	年中		
餃子のたれ	年中		

Q5 ″その他″の回答内容

1	電気式生ゴミ機で処理して後、畑の肥料として使う。
2	家の池の鯉などにやっている
3	中身を処分して容器は分別ゴミに出す
4	排水口に流す（ジュースなど）
5	地域の川にいる魚が食べてくれるので、食べやすい大きさにして、やってます。

Q6 ″その他″の回答内容

1	野菜は自家で作っている。使用する分だけ収穫する。
2	畑の肥料として使う
3	残り食品を冷凍して、後日別の形に調理して、飽きないよう工夫している。
4	野菜、魚、肉等一回使う分ずつ小分けにして冷凍する。
5	冷凍食品を主に買っています。ほしい物だけをお店で買物、生協など
6	冷蔵庫の中を見てから買物に行く。一度の買物で２日～３日分の食材を買う。
7	計画的に買いものはしませんが、買い物に行く回数を減らし、家にある食材を使って料理するようにしています
8	ペットのエサ
9	たまに食べきれずに畑に埋めに行くことはあります。 生ゴミや土に還るものは埋めています。

Q10 ″その他″の回答内容

1	ヨーグルト類などは抵抗がありますが、３年前のカップラーメンは食べても大丈夫でした。よって物によります。
2	大丈夫だと思われるものであれば抵抗がない
3	切れてからの期間と食品による。
4	期限の切れている日数による。数日なら全く気にならない。また、生物であるかないかにもよって変わるだろう。
5	物による

Q11 食品ロスを削減するために家庭で行っていることを教えてください。

1	スーパーで期限近い食品が安くなってるので買う。それを冷凍して後日に食べたり、加熱調理してから冷凍にしてる。野菜は皮も食べるようにしてる。すてるものは玉ネギのかわとなすびのへたぐらいです。根菜類は葉もかわも食べる。
2	・食事の献立の工夫。 ・３日間くらいの献立を計画し、ムダが発生しないよう買い物をする
3	買いすぎない。見切り品はその日のうちにたべる。冷凍食品やレトルト食品を多くする。
4	期限が長い食品を購入するようにする。
5	冷蔵庫に入れる時に、消費期限・賞味期限等の日付が見える様に入れて、古い日付から消費する様にしている。別に中型の冷凍庫があり、大量の安物買いをした時は、１回分に小分けしてサランラップに日付を記入して冷凍して最後まで食べきる。
6	冷蔵庫、冷凍庫の整理
7	・安全・安心な食品を購入することに気をつけると単価が割高になる為、ムダな購入をしなくなる。 ・外食をしない。（外食は味に問題があり食べ残しをする場合がある）
8	残る程多く作らない。
9	今のところ、自動車に乗れるし買い物は２日に１回ぐらい行くからあまりロスはない。家で野菜を（自家用）作っているから家で栽培したものをほとんど使うからロスはあまりない。
10	キャベツなど丸々買うのではなく、1/4単位など少ない物を買っている。
11	・カップめんなどの日付チェック。 ・開封した調味料には開封日の日付を記入してます。 ・野菜などはフキンで包み（傷みを防ぐ）、冷蔵庫で保存（水分の吸収）・買物に行く前に、必らず冷蔵庫のチェックをし、２～３日間の食品を見る。
12	賞味期限と消費期限に充分確認
13	・なるべく食べ切れる様に色々なメニューに使用する ・どうしても余ってしまうと思われる物は知り合いにおすそ分けして食べてもらう ・必要以上に購入しない（安くても）

14	自宅敷地内にコンポストを設置し野菜クズ等を処理しています。
15	野菜の皮などをお湯に入れ沸騰させ（ダシを取る）スープに使う
16	家族人数より一人分減らして、おかず類（魚、他）を買う。
17	冷蔵庫の中、食材を使いきる日を作っている。
18	捨てる前にすべて食べる
19	・小松菜やほうれん草などの葉っぱ類はしなびかけたら根本を水につけ濡らして保存し早めに食べる。少し長持ちする。 ・かぼちゃは買いすぎたら、乱切りとか扇形にカットして冷凍にする ・調理した残り野菜は次の日にみそ汁の具に鍋に入れて湯をわかし炊いておく。 ・天ぷらに使用した油は、炒めものに使い、使い切る。残り油に新しい油を継ぎ足し利用。油が汚れてきたら廃油リサイクルへ。 ・作りすぎたおかずは、子供や親戚の所帯にあげて食べてもらう。 ・賞味期限がすぎていても一度、色、味、形状を見て変化なければ使う。
20	買ってきたものは使い切るように、スーパーに行く回数を減らしている。買いだめはしない。必要なものを購入するようにしている。
21	賞味期限、消費期限にかかわらず、実際に腐っていないか見た目や臭い、舌で判断して廃棄するか決めている。
22	開封済みのものから優先して食べるよう子ども達に声をかける 傷みやすい食材はとりあえず全部調理する(冷蔵庫に入れっぱなしだと使い忘れるから調理しておくとだいたいみんな食べきるから) 足が早いものを冷蔵庫の手前に置く
23	閉店間際にスーパーに行って、売れ残った食品を安く買う。
24	野菜などは使い切れない事が多いのでカット野菜を使っている。
25	災害に備えた食料品の買い置きでは、賞味期限切れにならないように、常に順番に消費と購入をローテーションさせて、ロスのない買い置きを行っている
26	子どもの食べ残しが多いので、苦手な物は少なめにしておくようにしている。
27	冷蔵庫をいっぱいにしない
28	早く食べないといけないものがたくさんある場合は味の濃いカレーやスンドゥブに全部入れて食べるようにしている
29	乾物が多いのでなんとかなります
30	すぐに食べるものはてまえどりをする
31	キャベツの外葉を千切りして炒め物にしたり、大根の葉を刻んでふりかけにしたり、りんごは皮を剥かずに輪切りにスライスしたりして生ゴミにせず全ての部分を食べている。
32	飲食店の経営をしていて、そこでもフードロスのことを社員に意識的になるように教育しています。飲食店で期限が切れそうなものは早めに値段を下げて売るなど気にしております。
33	毎日、宅配の食材で必要な分のみ購入している。
34	小さな冷蔵庫にして保存場所を無くすことで、買いすぎを防いでいます。

Q16 ″その他″の回答内容

1	いつでも支所等で受入れ体制をしているPRをしてほしい
2	フードドライブに協力したいと思っているのですが、個人だとどうしてもカップめん１コとか、おせんべい菓子が１袋とか・・・・。恥ずかしいので、持っていく勇気がありません。個人でフードドライブに協力する方の量について知りたかったです。
3	商業施設で寄付できるようにする
4	TELをすれば取りに来てもらえるなら
5	あまり寄付する物がない
6	我々は小さい子供の時代から食品難で苦労した。今の若い人にもったいないと思う心を育てる事が大切だと思う。お金を出したら何でも手に入る時代でむずかしいと思う。
7	経験がないので、わからない。
8	自分の休みの日にそうじをする。その時に近くに受付して下さる所があればよいと思う。土、日、祝はダメというと持参出来ない。
9	駅はどうですか？
10	そもそも寄付するほどの食材が家にない。
11	無人ボックスなどあれば簡単に出来て良い。 良く行くお店や道の駅などの場所とかで受け付けるとか。
12	学校などの行事の一環としてあればやりたい
13	保育園など生活圏内にあると参加しやすい
14	消費期限の制限をもう少し緩くしてほしい

15	他にも持ち込める場所を増やして欲しい。 持ち込める期間が限られたりするので、分かりにくい。
16	僕自身今は無職なのでお金を出して誰かを助けることはなかなか難しい。ただフードドライブの概念自体はとても大切だとは思っていて、機会があれば触れてみたいと思う。
17	フードドライブに出せそうな商品は無い
18	集落は他の人の目が気になって出しにくい。 気軽に持ち込めて、他の人の目が気にならなくさりげなく出したい
19	そもそもフードバンクへ寄付するためのものを購入しません。 店舗で廃棄しないでフードバンクへ回すとか、給食が余ってしまったら捨てるのではなく、フードバンクへまわすなどした方がいいと思います。 作る側、売る側の人の工夫も必要かと。 駆除といって、動物を狩って、廃棄されていると聞いたことがあるので、適切に処理して、食べるなどできた方がいいのではないでしょうか(駆除自体に賛成出来ませんが…) 動物の殺処分や、食品の廃棄など、命が粗末に扱われているなあと感じます。
20	都市部では、子ども食堂をされているNPO法人などの子ども食堂などに 直接持っていくなど、間を置かず、手間を省くようなシステムを構築されているので、そのようなシステムになれば一番早く届くのではないか。（在庫が少ない食品や必要としている食品をSNSなどで拡散して随時更新） 市がやっている各町の子ども食堂（ふれあい食堂的な）も含め、子ども食堂などをしている方々やボランティアさんなどが必要としている食品の情報などを出してもらって、無駄にならないように、さらなる食品ロスを軽減するようなシステムも必要ではないかと思います。

Q17 食品ロス削減に向けて市が取り組むべきことは何だと思いますか？

1	食品ロス問題については、消費者だけの問題ではない。生産者や加工者それぞれの立場で考えるべき問題である。例えば、規格に合わず販売ができない野菜など、畑に捨てることで獣害被害が発生する等、悪環境となる。規格外のものは海外の難民や被災者の方に寄付するなど、工夫すべき。また、市で廃棄物対策室をつくり、そういった商品を市が買い取って道の駅で販売、新規商品を生み出すなど、新たなところで活用していくと良い。 ケーキやおせちなど、季節のものについては、予約優先の販売とし、店頭への設置は限りなく少なくし、食品ロスを増やさない対策・工夫も必要である。
2	広報誌等でもっと説明すべきです。株主優待やもらい物で不用食品が発生するも期限切れで破棄しているのが現状です。
3	家庭で残った食材を持ちよって料理をする。その中で、おいしさ、アイデア、ゴミの量を少なくする工夫等の体験イベントの企画。
4	生ゴミを燃やさず、コンポスト化やバイオガス化するサイクルを作る。
5	「食品ロス削減」実施している市内の一人一人意見を紹介できると参考になるのでは・・・
6	フードドライブ実施の場所と時期をもっと固定化すれば認知度も利用度も昇上するのではないかなと思います。また、フードロスが出やすい施設（寺院や神社などお供え物が余るという話をよく聞きます）にもフードドライブの事を知って頂けたら良いのではないかなと思います。
7	給食にもっとお金を掛け安全安心でおいしいものを子供に食べさす。おいしいものは食べ残さない。
8	個人の家庭も出しますが、量的には、レストラン、お食事処やスーパーマーケット、コンビニエンスストアーの量を減す行政指導が必要と思います。人口の割に大型店が多い高島です。
9	畑をしている個人からでも野菜を購入または寄付してもらい、常に鮮度のいいものでフードドライブを各集会場等でおこなうと、ロスも減ると思う。昔で言う青空市場を季節品も入れて、月１～２回すると、畑で多く採れた野菜ロスも出品できる。
10	国を上げて生産量を消費量に合うシステムを！
11	私としては、フードロスの出ないよう、購入時注意している。市としての取り組みは、各種機会で啓発活動を実施されること。
12	販売店の取組等の市の補助、消費者への周知
13	食品を全て使い切って、捨てる部分がない（少なくなるよう）。料理を市民に広げていく。広報に毎月紹介するなど
14	①住民の皆に食品ロスによる国、地域等の損失レベルを訴え続ける②賞味期限ぎれの食品の利用法や保存の加工等を知らせる
15	食品関連企業に協力を得る
16	ロス削減キャンペーンの実施、現在の取組みを継続実施、何か数値目標を決めて数値化する

17	・形の悪く出荷出来ない野菜は安く売るか、学校給食など無料で使ってもらうか、１人ぐらしの老人や生活困難の人に無料で渡す。 ・一般家庭の人でも欲しいものがあれば使ってもらう（ご自由におもち帰り下さい）
18	健康推進員のように、食品ロス削減推進員（仮称）の制度を各地区に置くか委嘱してはと思う。
19	細めに買い物に行けないので、週一まとめ買いしてます。なので、食べるだろう！買っておこう！が食品ロスになってしまいます。安曇川・新旭・今津にマーケットやドラッグが集中してます。マキノにも１軒は欲しいです。（マキノ町在中）
20	各町内で子ども食堂や高齢者の為の食堂とかを増やせばいいと思う。子供にしても高齢者は、車にのれない人がいるので、それを考えるべきだと思う。
21	大量商品を扱うスーパーなどで、お買得品コーナーなどと称して、期限の近い物や劣化した商品が置かれています。劣化度の小さい物をより安価に提供すれば完売になると思います。ここへ市の補助金助成制度を導入しては如何でしょうか
22	・母親、父親の手作りは子供の心の奥にしみ込んでいきます。又、思い出して食べたくなります。家族での話し合い、学校などでの話し合いをする。 ・場所、人、時間などしっかり決める、明確にする、だれもが知っていて使いやすい方法にする。その後、どうなったかも情報発信する。 ・自分は６０才台ですが、まだ、母親、妻、職業人、（主婦）とたくさんの役割をもっていて、食事などの家族や仕事など毎日忙しく、自分のことや社会のことに目をむけてじっくり考えたり、話し合ったりする時間がほとんどありません。それでも、ゴミの分別はしっかり出来ていると自負出来ます。それは、ゴミに対する知識を教えてもらっていたりして（集まり時の伝達、チラシ、放送などのアナウンス、家族の話し合い）、自分でこれは問題だと自覚しているからだと思います。分別してスッキリすると、自分の中の正義感みたいなものが満足しています。そしてそれは、分別する方法、場所、人があるからだと感謝しています。食品に関しては、昔みたいにお金がないから無駄をなくして節約、自分でつくるしかない、手作りはとてもよい事だと主婦が家にいてきりもりすることはなく、今はお金があったら買った方がよい時代だと思います。パックに入った魚でも、家族の人数に合わなくて、１つか２つ冷凍庫に残ることもあります。残り物の調理する時間もなかなかとれません。・・・・・・そんな時代です。でも、昔、母から教えてもらった味は忘れられなくて、又食べたくなるし、作れます。家族や仲間で話し合いをして、自分の考えをまとめられると、生き方が変わります。もったいないことをしている罪悪感はいつもつきまといますし、それが、人の役にたっているとわかったら、又、正義感みたいなものが満足すると思います。
23	食育教育
24	生ゴミと紙類と色分けした袋にしたらどうでしょう（生ゴミを肥料にする）（菓子、乾物、油、石けん、かん詰）集落で集める日をきめる
25	広報で知らせても見ない人は見ない。でも何度も周知することが大切だと思うので、広報の余白とかごみ袋に印刷することはどうでしょうか
26	道の駅で扱う農産物の受付基準を緩くする スーパーやコンビニの惣菜を作りすぎないように呼びかける 不登校で給食を食べていない児童にもアレルギーと同様の対応をする
27	・コンポスト導入の推進
28	国全体に言えることですが、大量生産大量消費を見直すことが第一だと思っています。 またみんなが自炊する余裕がある生活ができるような各種支援や現体制の見直しも必要ではないかと思います。 農家さんなどの生産者さんが大量に食材を廃棄しなくてはいけなくなるような状況についても、もっと原因追求と現状の改善・問題解決を進めていくべきではないでしょうか。 個人レベルで言えば、子どもの頃からの食育(貧困な国などの現状を知ることなど、幅広い意味での教育)も必要だと思います。 私自身の反省を含めてですが、食べ物や、生産者さんを初めとする食に関わる全ての人達への感謝の気持ちを大人も子ども育むことが一番大切なことではないかと思います。
29	農家で出た規格外野菜等を買い取り、シルバーさんに調理してもらい安くでお弁当を販売する。
30	市とスーパーやドラックストアなどと連携して進めることも大事だと思います。 賞味期限が切れた食品や切れかけの食品の活用方法があるのであれば、市民の皆さんに積極的に紹介するなどして欲しいなと思います。
31	0のつく日(10.20.30)を勿体ないDAYとして設定して、食品ロス削減を市内の家庭に呼びかけていく
32	家庭よりも飲食店の方に注目すべきだと思う。バイトで飲食店で働いていたから分かるけど余ったのは全部廃棄してるからすごいもったいない。
33	寄付の文化があまり浸透していないので、寄付をすることでの減税。ボランティア員への報酬、学生ボランティアの育成など。

34	給食の残りを安くで、市民に提供されるのは、どうでしょうか？
35	生ゴミ乾燥機の補助金を増やす。
36	冷凍保存の知識 冷凍保存することで消費期限以上に保存できることや作った食事も唾液等の混入が無ければ長期冷凍保存できることなどの適切な知識 冷凍庫の普及 逆にカップヌードルなど油関係は期限を厳守する このような正しい知識を広めていくことが大切
37	高齢世帯及び一人住まいが益々増加していくと思われるので小口で購入しやすいように販売指導を行う。
38	一時期に大量に採れる玉ねぎやダイコンなどを自治会館等に持っていけば、うまくフードドライブ等できるように明確にしてほしい。 生ごみ処理機を無料で各家庭に配布して、野菜くずなどが出てもうまく処理できるし、燃えるゴミの削減になる。
39	食品ロスを減らす事でゴミ削減に繋がり処分費用の削減になる事を数値化しアナウンスする事
40	少ロットでも割高にならない価格設定
41	観光客にウケの良い店で発生する食品ロスの活用
42	野菜やお肉などの食べられる期間の正確な情報。 これぐらいの変色では食べられるとか、こういう臭いがしたら処分した方がいいとかなど。
43	農家が売れない野菜(異形、傷あり)は給食に回せるようなシステムを作る
44	平日は仕事で無理なので、土日も受け付けてもらえるなら食品を持っていくと思います。
45	自分の情報収集不足ではありますが、スーパー、コンビニなどで情報を見られるようにする。
46	・食品ロスを減らすには、必要以上に買いすぎないことも必要。カット野菜を購入すれば、手間もいらず、廃棄もほとんど生じない。 ・可燃ごみを、「畑・コンポスト等家庭で処分できる食品類」と「家庭で処分できないもの」に分ける→前者について家庭での処分を推進する。 団地・集合住宅等畑のない地域には、生ごみ処理施設を設置し、地域で運営してもらう。 ・紙ごみ・トレー等の再利用についても、もっと推進すべき。
47	複雑な手続きもなく簡単にいつでも持ち込む事がなければと思う
48	・具体的な損失を「見える」様にする 食ロスで失われる経済的損失(一世帯あたりも)、環境負荷、機会喪失が勿体無いと実感出来れば、心理的には反応すると思う。
49	韓国のように、堆肥にするための生ゴミ用のゴミステーションの取り組みも有効ではないでしょうか？ 高齢者の場合は、無理に料理せずに個人の疾患や問題に対する宅食やお弁当で食品ロスと健康管理をかねる意識付けに取り組むのはどうでしょうか？ 飲食店も廃棄される商品が救済される仕組み（そんなアプリありますよね）を高島で作ることができれば… ヤングケアラーや貧困に苦しむ子供達と、廃棄される食品をなんとかマッチングできないでしょうか？ その方法がわからないのですが…
50	ブタや牛、捨てられた保護猫のエサにする
51	フードシェアリング活動を行う
52	飲食店等で食べきりキャンペーンを行いフードロスをアピールする
53	広報たかしまが配布されない家庭があるので、新聞のチラシで食品ロス削減の取り組みをどのように行っているかを記載しても良いと思う。
54	様々なイベントで世界の飢餓状態と日本における食品ロスの現状を動画や発表などで訴える。
55	食品製造業者、食品販売店や外食店からの食品の廃棄処分費の単価を上げて廃棄処分からフードドライブに向けさせてはどうか。 また、定期的に回収を行ってはどうか。
56	捨てる事に対して抵抗がなくなっていると思う。豊かになりすぎていると思う。貧しい体験等が出来たら「物の有り難み」が分かると思う。
57	外食産業の店舗からの食品ロスが多いと考えている。一定量の食品ロスを出す店舗にはペナルティを与えてはどうか。 また、将来的には生ゴミの廃棄については有料にすることも検討してよいと考えます。
58	食品、食材などができるまでの生産者の働きを知る機会が必要だと思います。 職場体験など、、
59	肥料代用とエネルギーへの代用を研究する。

60	期限が近い商品を扱うことをコンセプトにしたお店に助成金などを出し出店しやすくする。
61	食品に限らず、無駄がない生活をする為に有効なアイデアなどを楽しみながら行える情報を発信する事。 物価の上昇とともに、フードロスに対する意識も自然に上がる気がするから、消費者としてはそんな情報が欲しいのではないかなと思う。
62	流行りに乗りたいがためにやるのは関係各所に迷惑なのでやめていただきたい。 一般家庭から集めるのは各家庭の保管状況不明瞭なためオススメしないです。 よく出てるフードロス科目を調べること 農業で言うなら規格外クズ野菜を有償で安価で引き取り、炊き出しや市のイベントで振る舞うことで「地産地消、フードロス削減」をアピールすると良い印象を与えることができると思います。 農家にもある程度お金を払うことになるので割に合わないため農業をやめる等のことや農業で失敗しても市のサポートが手厚いため来年も続けてみよう等の気持ちが生まれてくるかもしれません