

サーモス「家庭でのフードロス」に関するアンケート調査実施

7割以上の女性が家庭でのフードロスを気にかけている。 この時期、使いきれない野菜トップは「大根」 食材を捨てる際の基準は「におい」、「消費期限」

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：中條啓一郎）では、20～50代の既婚女性を対象に「フードロス」に関するアンケート調査を実施しました。

【調査概要】

調査期間：2018年10月20日～21日

調査方法：インターネット調査

調査対象：全国20～50代 既婚女性 週に1回以上弁当を作っている

有効回答数：857名（各年代210名以上）

<調査結果のサマリー>

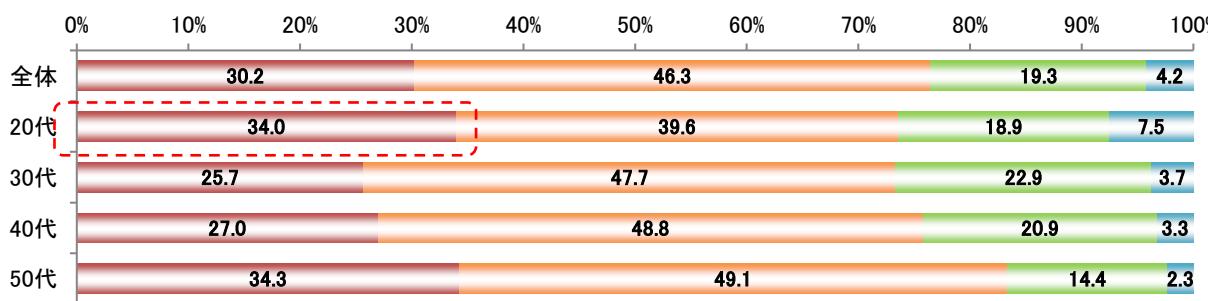
【フードロス】

- 使いきれずに捨ててしまう食材は「野菜」「調味料」。20代は「乳製品」、30代は「加工品」、40代50代は「乾物類」が上位に
- この時期、使いきれずに捨ててしまうことの多い野菜は、「だいこん」、「キャベツ」、「もやし」
- 約9割の女性が生ごみの量を減らしたい。理由は「におい」「ゴミ捨てが面倒」
- 7割以上が家庭でのフードロスを気にかけている。理由は8割以上が「もったいないという罪悪感」
- 食材を捨てる際の基準は「におい」「消費期限」

■ 7割以上が家庭でのフードロスを気にかけている

家庭でのフードロスを気にしたことがあると回答した人は、「とても気にする」3割、「気にする」を含めると7割強となっています。年代別でみると20代及び50代で関心が高い傾向がみられ、50代は8割以上が気にかけているようです。また気にすると回答した人にその理由を聞いたところ、8割以上の人人が「もったいないという罪悪感」と回答。もったいないという意識は若い世代ほど高い傾向が見られました。

Q.ご家庭でのフードロス(人が食べるためにつくられた食料を廃棄することなど)を気にしたことはありますか？ 有効回答数:857名

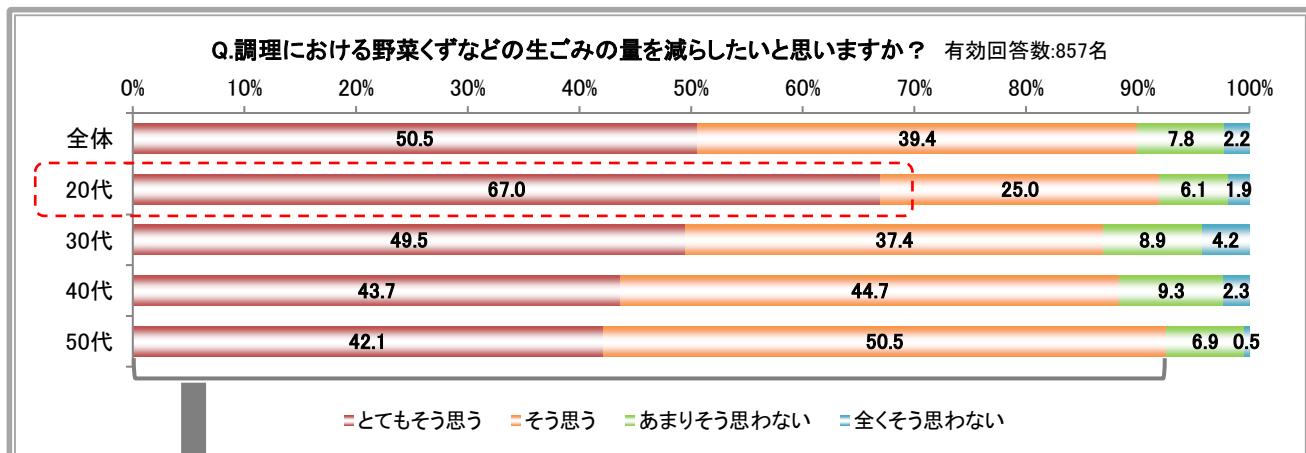




【理由】(有効回答数:656名)	
もつたいないという罪悪感	83.2%
ゴミが増える	37.2%
節約	31.1%
環境を配慮して	22.3%

■ 約9割が生ごみの量を減らしたいと思っている。特に20代は7割近くが「とてもそう思う」

野菜くずなどの生ごみの量を減らしたいと思っている人は「とてもそう思う」5割、「そう思う」を含めると9割近くが省ゴミに関心があることがうかがえます。年代別でみると20代では7割近くが「とてもそう思う」と回答しており、他の年代に比べて突出した結果となっています。またそう思うと回答した人にその理由を聞いたところ、「においが気になる」「ごみ捨てが面倒」などが上位にあがりました。



【理由】(有効回答数:771名)	
においが気になる	62.8%
ごみ捨てが面倒	42.0%
シンクなどの掃除が面倒	38.0%
環境を配慮して	28.3%

■ 使い切れずに捨ててしまう食材は「野菜」「調味料」。20代は「乳製品」、30代は「加工品」、40代50代は「乾物類」が上位に

食材の中で使い切れずに捨ててしまうものは全世代共通で1位「野菜」、2位「調味料」。3位以下を見ると、若い世代では3位が「果物」なのに対し40代以上では「乾物類」。また、20代では「乳製品」、30代では「加工品」がそれぞれ4位にあがっており、世代差が見られます。

また、使い切れずに捨ててしまうことの多い野菜は、1位「だいこん」、2位「キャベツ」、3位「もやし」。冬に旬を迎える鍋や煮物に使用することが多いだいこんや、傷みの早いキャベツ、もやしなどの回答が目立ちました。

Q.下記の食材の中で、使い切れずに捨ててしまう食材は何ですか？ 複数回答/有効回答数:857名

	全体	20代	30代	40代	50代
1位	野菜	野菜	野菜	野菜	野菜
2位	調味料	調味料	調味料	調味料	調味料
3位	果物	果物	果物	乾物類	乾物類
4位	乾物類	乳製品	加工品	果物	果物
5位	加工品	乾物類	乾物類	加工品	加工品

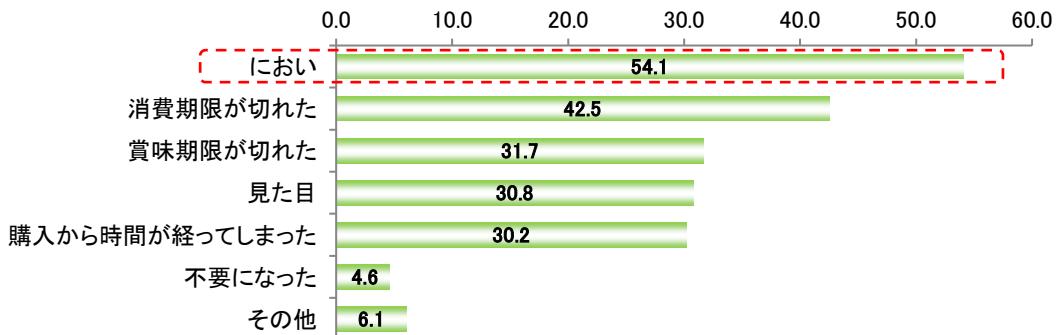
Q.この時期、使い切れずに捨ててしまうことの多い野菜は何ですか？ 複数回答/有効回答数:857名

	1位	2位	3位	4位	5位
	だいこん	キャベツ	もやし	きゅうり	にんじん

■ 食材を捨てる際の基準は「におい」「消費期限」

食材を捨てる際の基準は、「におい」が5割以上で最も多く、次いで「消費期限が切れた」が約4割、「賞味期限が切れた」「見た目」「購入から時間が経ってしまった」が約3割となっています。

Q.ご家庭にある食材を捨てる際の、基準は何ですか？ 複数回答/有効回答数:857名



スープジャーの高い保温力でじっくり熱を通せば、野菜の皮や芯まで美味しい！

皮つき調理で時短、栄養価もアップ！家から出る生ごみも減らせて、ごみ出しも楽々。使いきれなかった野菜や調味料なども、スープジャーにおまかせ。

お鍋用に買った野菜があまってしまった…、調味料を買ってみたものの最後まで使えず、台所で眠っている。そんな食材も「サーモス 真空断熱スープジャー」におまかせ。高い保温力で食材に熱を通す「保温調理」ができるから、皮のついた野菜もランチには食べごろに仕上がります。面倒な野菜の皮むきや材料のカットなどの工程を短縮でき、時短、手間短に。家庭で出る生ごみを削減したい方におすすめのアイテムです。



〈白菜と豚肉のうま煮〉



〈エスニックおでん〉



〈和風ポトフ〉

サーモス 真空断熱スープジャー (JBU-300/JBQ-301)



WH



JBU-300

WH : ホワイト、R : レッド、G : グリーン



THERMOS



THERMOS



JBQ-301

MNT : ミント、TOM : トマト、MSD : マスター



THERMOS