

日本財団18歳意識調査「第22回 - 食品ロス -」自由回答集

No	性別	Q10 日本を含めた先進国を中心に世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、これは人の消費向けに生産された食料のおおよそ3分の1に相当します。(出典：国連食糧農業機関(FAO)「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」) こうした食品ロスを削減するには、どうすればよいでしょうか。/その他回答
33	男性	店にたくさん物を置くのではなく、客の推移によって食べ物の量を変える
154	男性	地産地消をする
261	男性	子供の食べ残しを減らすために食べるのが楽しみになる献立を考える
278	男性	新たに賞味期限切れ間近の商品だけを取り扱う食品店等が有れば利用する人も多いと考えます(主観、客観的にみて経済的に余裕ができる為、独身者での需要が多いかと)
298	男性	食料に困っている人に配る
384	男性	貧しい子供達にあげる
538	男性	食品は全て受注発注制にする
571	男性	生産量を抑制する
761	男性	賞味期限を気にしすぎない。
795	男性	途上国の人たちにあげる
801	男性	作る前から食事を取れない人達に寄付する
871	男性	消費者が買いすぎない。
956	男性	世界に食べ物足りていない人を多くの人に知ってもらい、個人に責任を持ってもらう
962	男性	食事に困っている人へ配る(ドイツのように)
967	男性	食品のリユース
968	男性	多少値段が上がるとしても大量入荷をすることを減らす
1054	男性	焼肉店などで多いが、必要以上に肉を注文して残ってしまったら持ち帰ってもらう制度を導入する。
1101	男性	原因が過剰生産だと考えられるので買いすぎないことにより、無駄に企業が生産しないようにする。
1146	男性	その食品の値段や税金を少なくする。
60	女性	外食チェーン店でお客さんが注文するときに食べ切れる量を選択するようにする
144	女性	賞味・消費期限まで一定時間を切ると廃棄されてしまう場合がある(コンビニ等)が、食品を販売可能な期間を最大限長くする。
163	女性	売り上げが伸びない商品は今後一切作らない、又は個数を大幅に減らす。
207	女性	飲食店にて万が一食品が余った場合、持ち帰りを可能にする
309	女性	無駄な量のもをを買わないようにしたり、そもそも作らないようにする。
425	女性	大食いなどのサービスをなくす
629	女性	食料が足りていない国に送る
710	女性	食べられない期限が近くなったものを食料不足の地域へあげてみるのも手だと思う
1097	女性	生産量を減らす