

Let's 食品ロスゼロ

令和6年度 オンラインコミュニティを活用した食品ロス削減のための 調査業務 調査報告書

クオン株式会社 2025.3

第一章：業務の概要

業務目的

政府は、食品ロスの削減の推進に関する法律等に基づき、食品ロス量の目標（2030年度までに、2000年度比半減する：食品ロス量489万トン）を達成に向けて、これまで様々な取組を進めており、消費者庁においては、主に家庭系の食品ロス削減に向けて、消費者に対して、「食品ロス削減ガイドブック」を提供することや、消費者の生活に身近な「場所」に着目した草の根的な取組等を通じて、同取組の普及促進を進めてきている。

家庭系の側面からの目標達成に向けては、消費者における概念的な「食品ロス削減」への認知のみならず、消費者の行動変容につなげることが重要であるが、消費者意識調査結果からは、「食品ロス削減」について約8割の認知がなされている一方、取組には偏りが見られ、拡がりが限定的であることが課題となっている。

これらの状況を踏まえ、本課題の解決を進める（拡がりのある取組を促進する）ため、オンライン・コミュニティの特性（対話の双方向性や構成主体同士の対話も可能）を活かして、数多くある食品ロス削減につながる個別のテーマ・取組のうち、より消費者の興味を引く取組の科学的な抽出を図った上で、消費者の行動変容につながるより効果的な取組につなげることを目的とする。

結果の概要

- ・コミュニティ内で実施した態度変容調査を確認したところ、5割弱のユーザーが「食品ロス」削減の意識が高まったと回答している。
- ・コミュニティ内で投稿をしているユーザーの方が、投稿をしていないユーザーよりも、「食品廃棄に関する問題のニュース・記事を見たとき」に食生活の中で「もったいない」を意識していることが確認できた。
- ・食品ロス削減につながる個別のテーマ・取組の中で、多くの人に参加した施策は、「＼おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！」施策であった。また、ファン化した人とそうでない人の差分が大きかった施策は、「みんなで見える化しよう！家庭での食品ロス」施策であった。
- ・「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーが共感した上位0.9%の声について、共起分析とAI解析を行うと、「具体的な実践方法の紹介」「簡単かつ汎用的なアイデア」「継続しやすい習慣化の提案」などが含まれていることが確認できた。
- ・食品ロスタイプ毎に共感する施策内容（メッセージ）について、共通する点と相違点があり、今後の啓発活動で有効なメッセージをそれぞれ抽出できた。

コミュニティ概要

The screenshot shows the 'Let's Food Waste Zero' community page. The main content area includes a banner with the text 'Let's 食品ロスゼロ' and a message: '食品ロスを減らすと、地球にもお財布にも嬉しいことがいっぱい。削減の方法やコツなど、みんなで話しましょう！'. Below the banner is a button 'コミュニティをはじめた理由' and a post titled 'オーナーからの最新トピック' with the text '買い物や料理中など、「食品ロス削減できました！エピソード」大募集...'. The right sidebar contains a '拍手数ランキング' (Clap count ranking) and a '過去の発言' (Past posts) section.

2022年5月26日にオープン。
テスト運用を経て、令和5年度より本格運用。

- 累積登録者数：55,761名
- 累積発言数：56,481件
- 累積拍手数：489,074件
(2025年3月24日時点)

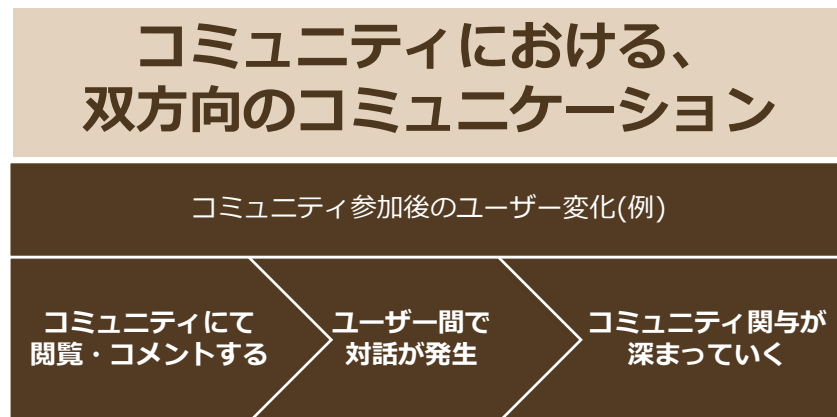
※累積登録者数・累積発言数・累積拍手数ともに、クオンが運営してきたコミュニティの平均値よりも高い

<https://www.beach.jp/circleboard/af10181/topictitle>

コミュニティオーナー（進行役）の役割について

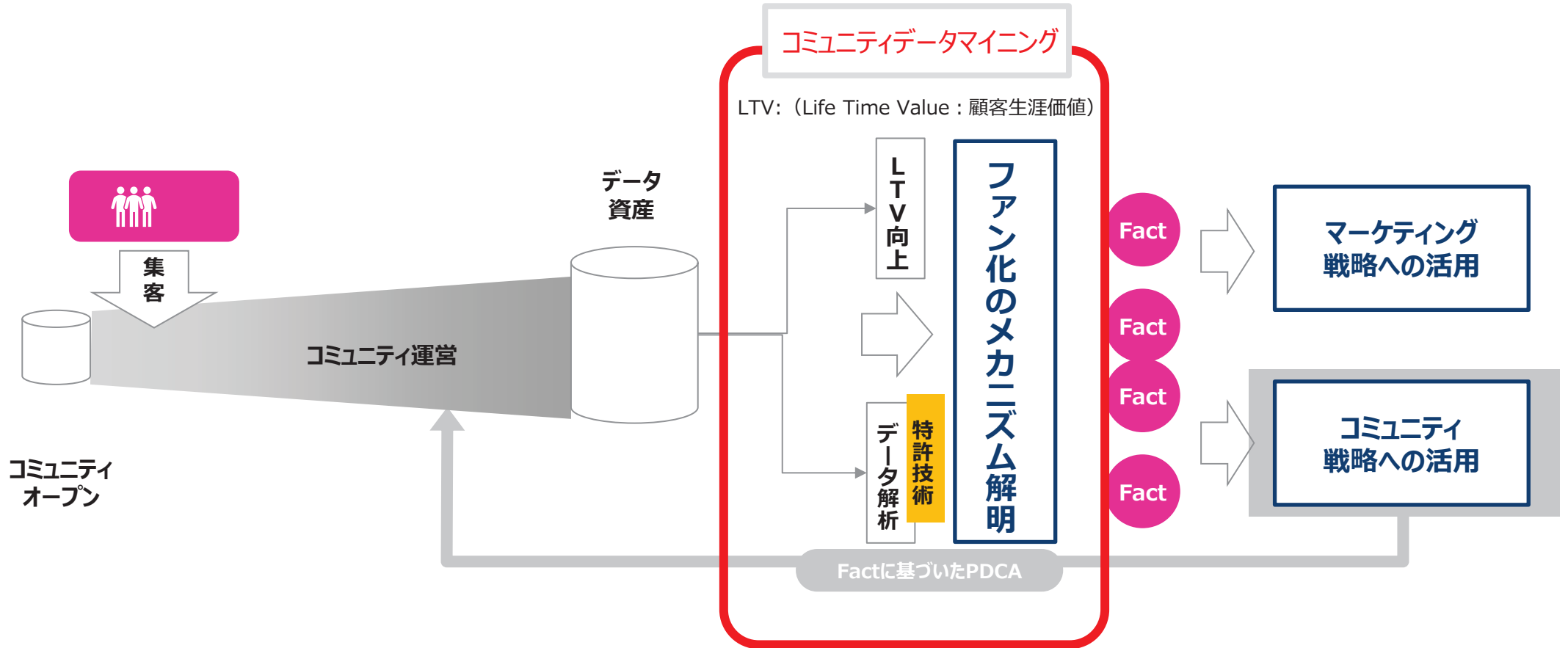
参加ユーザーが安心して話しやすい場を形成するために、進行役となる『コミュニティオーナー』を設定している。進行役はコミュニティの状況を見ながら、健全なコミュニティを保ち、活性を促す。

参加ユーザーの活動は、オーナーからのテーマにコメントしたり、他のユーザーのコメントを閲覧・コメントするといった関わりから、次第にユーザー同士のコミュニケーションへ発展していく。



コミュニティデータマイニング

コミュニティに蓄積されたビッグデータを科学的に分析し、共通したパターンをマイニング（発掘）する。
※分析手法については、「第四章：影響を与えたVOC(Voice of Customer：消費者の声)」のパートで詳述。



コミュニティに蓄積された行動データ×態度変容調査結果を元に
コミュニティデータマイニングを実施。

第二章：コミュニティの成長・つながりの状況

ネットワークの状況

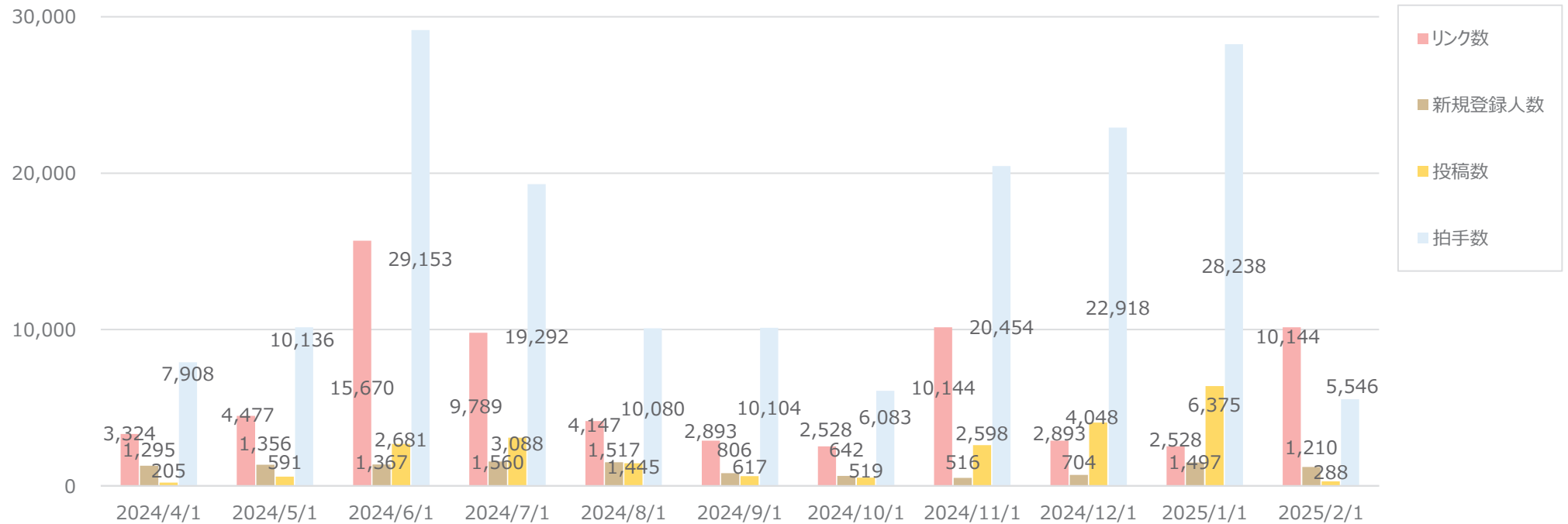
コミュニティでの活動データの蓄積

コミュニティでの活動データの蓄積として、リンク数(※)、登録人数、投稿数、拍手数の月別実績を示す。

※リンク数：投稿または拍手により、ユーザー間に生じた関係性の総数。

・データ抽出期間：令和6年度（2024年4月～2025年2月）

コミュニティでの活動データの蓄積



	2024年4月	2024年5月	2024年6月	2024年7月	2024年8月	2024年9月	2024年10月	2024年11月	2024年12月	2025年1月	2025年2月
新規登録人数	1,295	1,356	1,367	1,560	1,517	806	642	516	704	1497	1,210
投稿数	205	591	2,681	3,088	1,445	617	519	2,598	4,048	6,375	288
拍手数	7,908	10,136	29,153	19,292	10,080	10,104	6,083	20,454	22,918	28,238	5546

ネットワークの状況

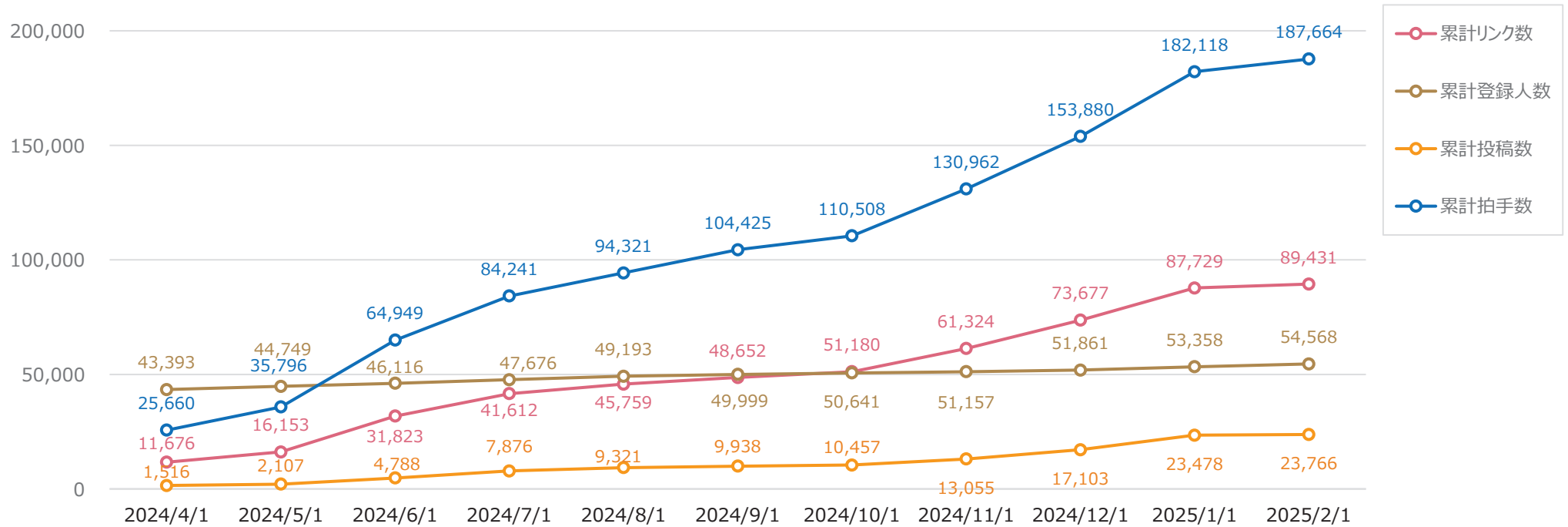
コミュニティでの活動データの蓄積

コミュニティでの活動データの蓄積として、リンク数(※)、登録人数、投稿数、拍手数の推移を示す。

※リンク数：投稿または拍手により、ユーザー間に生じた関係性の総数。

・データ抽出期間：令和6年度（2024年4月～2025年2月）

コミュニティでの活動データの蓄積



	2024年4月	2024年5月	2024年6月	2024年7月	2024年8月	2024年9月	2024年10月	2024年11月	2024年12月	2025年1月	2025年2月
累計登録人数	43,393	44,749	46,116	47,676	49,193	49,999	50,641	51,157	51,861	53,358	54,568
累計投稿数	1,516	2,107	4,788	7,876	9,321	9,938	10,457	13,055	17,103	23,478	23,766
累計拍手数	25,660	35,796	64,949	84,241	94,321	104,425	110,508	130,962	153,880	182,118	187,664

2025年2月までにコミュニティに参加したユーザーは**54,500名超**。蓄積された**リンク数は約89,400回超**。

コミュニティ内で実施した施策

コミュニティ内で実施した施策

コミュニティ内でオーナーからユーザーへ投げかけた施策一覧リストは下記となる。

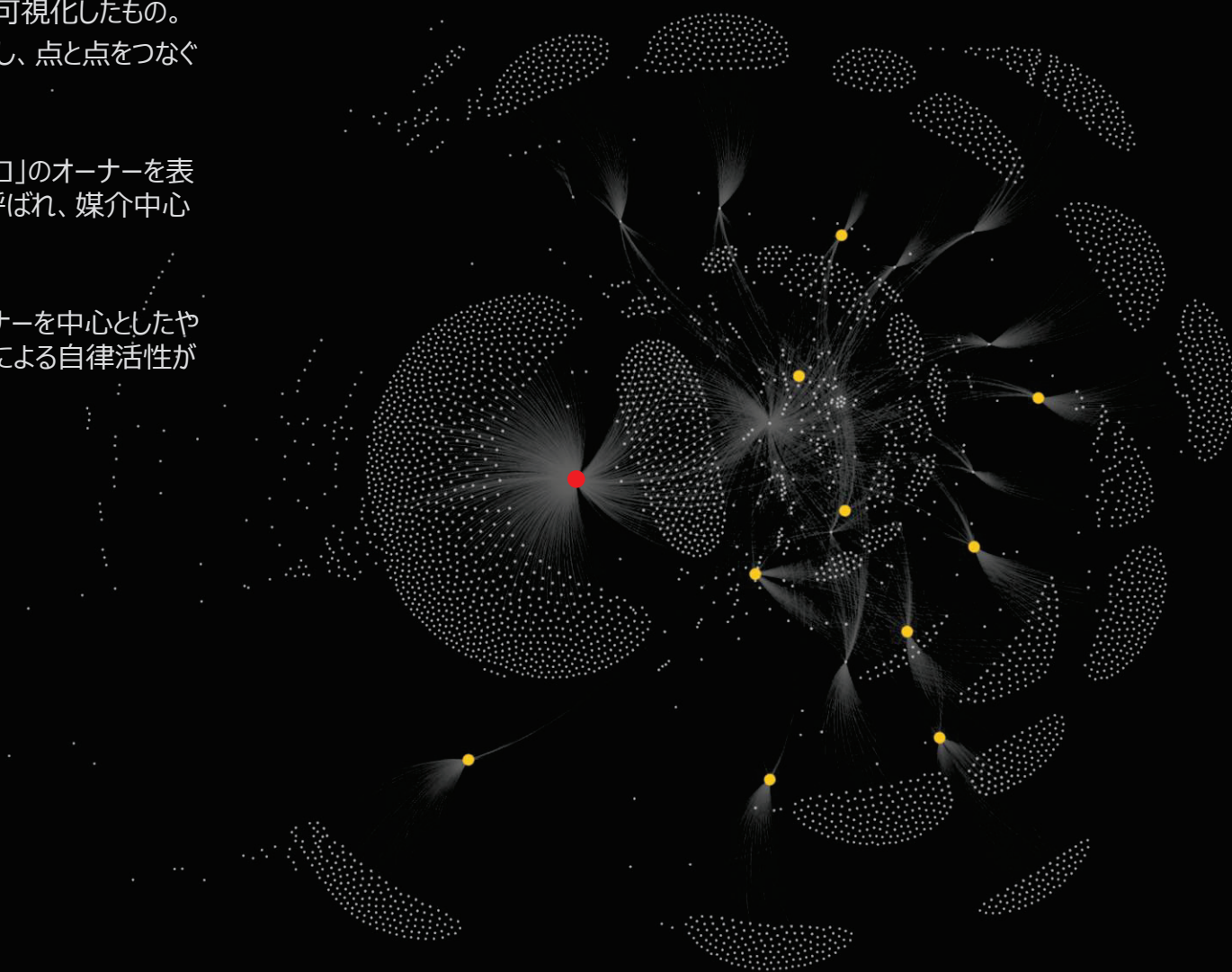
	実施時期	テーマ
施策1	2024年5月	みんなで見える化しよう！家庭での食品ロス
施策2	2024年5月	\おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！125名様にプレゼント！
施策3	2024年6月	「この状態で冷凍庫に入れます！写真」大募集！
施策4	2024年7月	みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？
施策5	2024年8月	「カレー」から食料自給率と食品ロス削減について考えてみよう♪
施策6	2024年9月	「我が家の○○ロス削減方法♪」大募集！～カタログギフトなどが合計300名様に当たる♪【“絆”のコミュニティ横断イベント】～
施策7	2024年9月	お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆
施策8	2024年10月	\シンポジウム動画の感想を書くとプレゼント！／食品ロスゼロを目指して工夫を集めよう！キャンペーン【イベント】
施策9	2024年11月	刺身のつまは「あってほしい」派？「なくていい」派？
施策10	2024年11月	写真大募集♪「食べきりました！完食写真」「残しちゃいました…写真」

ネットワークの可視化

右図は、コミュニティ上に形成されたネットワークをソシオグラムという技術を用いて可視化したもの。ひとつひとつの点はユーザーを表し、点と点をつなぐ線は双方向のやり取りを表す。

赤色の点は「Let's 食品ロスゼロ」のオーナーを表し、黄色い点はハブユーザーと呼ばれ、媒介中心性が高いユーザーを表している。

「Let's 食品ロスゼロ」ではオーナーを中心としたやりとりと、ユーザー同士のやりとりによる自律活性が双方確認されている。



第三章：ファン化の状況

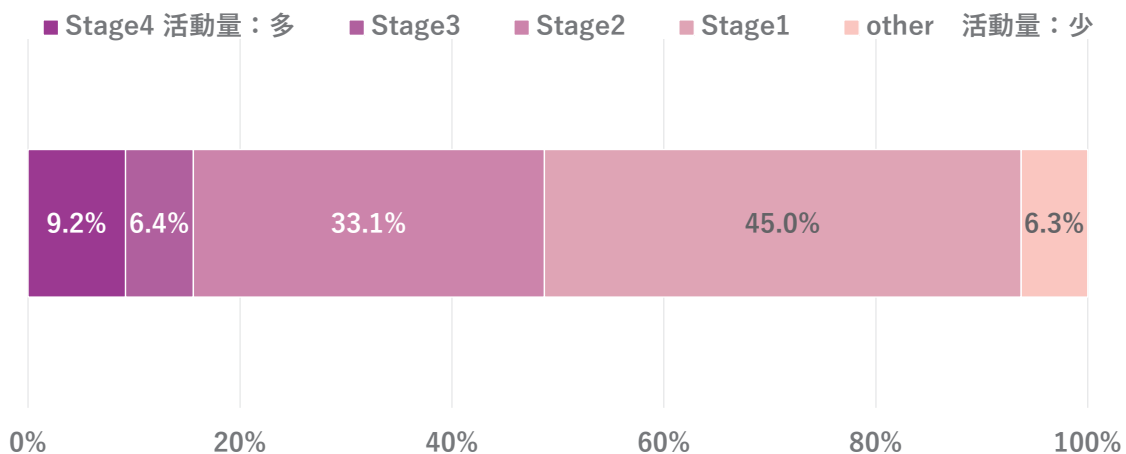
ファン化について

態度変容に関するアンケート調査を実施

<第3回調査：態度変容調査(2024年12月)>

調査期間 : 2024年11月22日～12月02日
対象者 : 「Let's 食品ロスゼロ」登録者
有効回答者数 : 782名
調査方法 : インターネットアンケート
設問 : 「食品ロス」に対する意識
(認知・感情・意欲・貢献の4側面における意識)、
コミュニティ参加後の行動の変化

第3回調査(2024年12月)回答者の活動量ごとの割合



コミュニティ内の活動のランク(Stage)付け

ユーザーのコミュニティ内の活動量の総合的な指標として、個人の関与度の得点化を行う。コミュニティ内の活動データのランク付けとして4段階のStageを設ける。算出方法は、コミュニティ内の活動データを用い各ユーザーの活動をポイント化し、関与ポイントのStage1を66.6%まで、Stage2を88.8%まで、Stage3を96.3%まで、Stage4はそれ以上と各レベル境界を設定して、ランク付けを行う。
※関与ポイント0.10未満のユーザーをotherとする。

※回答者の分布を確認すると、全体的には閲覧を中心に関与しているユーザーの回答割合が高い。(昨年実績比較)
これはコミュニティの規模が大きくなっていることで、新規参加ユーザーが増えていることが理由である。

ファン化について

ファン化の定義

態度変容調査に回答したユーザーの内、「Let's 食品ロスゼロ」に参加することによって「『食品ロス』を減らすためになんらかの行動をするようになった」という設問項目に対して、「非常にそう思う」「そう思う」と回答したユーザー245名をファン（態度変容者）と定義し、そうでないユーザー351名を非態度変容者と定義する。

・態度変容調査設問

Q16	「Let's 食品ロスゼロ」に参加することにより、「食品ロス」に対する意識や行動は変わりましたか？ それぞれもっともあてはまるものを1つお選びください。
Q16S1	「食品ロス」削減について、ポスターやポップに気付くことが増えた
Q16S2	「食品ロス」削減について、インターネットで記事やクチコミを読むことが増えた
Q16S3	「食品ロス」削減について興味を持つようになった
Q16S4	「食品ロス」削減の意識が高まった
Q16S5	「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになった
Q16S6	知人や友人、家族などと「食品ロス」削減について話をするようになった
Q16S7	ブログやFacebook、X(Twitter)、Instagramなどで「食品ロス」削減についてコメントを書くようになった

食品ロスタイプ診断

第3回調査(2024年12月)回答者における食品ロスタイプ診断(消費者庁作成)を確認する。

食品ロスタイプとしては、「作りすぎタイプ」「買いすぎタイプ」「ためこみタイプ」「よくばりタイプ」「片付け下手タイプ」の5タイプを用意する。

コミュニティに蓄積された膨大な量の消費者の発言のうち、それぞれの食ロスタイプのユーザーに影響を与えたコメントをピックアップし、

食ロスタイプごとに、ユーザーの活動を時間を遡ってシングルソースで追いかけて、ユーザーが影響を受けた(拍手をした)コメントのみを抽出する分析を実施する為の必要項目となる。(後述)

実践編
▶消費者

01

食品ロス 事前チェックシート

あなたは、どのタイプですか。

思い当たる項目をチェックして、タイプとできる行動を確認してみましょう。

Check 1

- 野菜や肉はまとめて買いが多い
- おかずは多めに作り、まとめて大皿に盛りつけて出す
- 料理やお菓子作りが大好きで作りすぎてしまう
- 料理をそのときの気分で献立を決める
- 食べ残して捨てることもある

作りすぎタイプ

そんなあなたの対策は…

56 「期限表示を知って
ページ [賢く生活](#)」へ

64 「調理を工夫して
ページ [みましょう](#)」へ

Check 2

- 買物に行くのが大好き
- いつも使う食材はきらしくない
- 特価品、ワゴンセールなどについて手が伸びる
- 買った野菜が使う前にしなびてしまうことがある
- 食材を使わず捨ててしまうことがある

買いすぎタイプ

そんなあなたの対策は…

56 「期限表示を知って
ページ [賢く生活](#)」へ

68 「良い状態で保存しよう」
ページ [へ](#)

Check 4

- 冷蔵庫や食品庫には常に食品がいっぱい
- 使いかけ、食べかけの食材がたくさんある
- 家にあるのに同じものを買ってしまうことがよくある
- 買ってあるはずの食品をどこに置いたか分からないことがある

ためこみタイプ

そんなあなたの対策は…

56 「期限表示を知って
ページ [賢く生活](#)」へ

74 「冷蔵庫や食品庫の
ページ [お片付け](#)」へ

Check 4

- 特価品、ワゴンセールなどについて手が伸びる
- 野菜や肉はまとめて買って、とりあえず冷蔵庫に入れておく
- 冷蔵庫や食品庫の中に、いつか食べるかも?と知っている食品がある
- 冷蔵庫や食品庫には常に食品がいっぱい

よくばりタイプ

そんなあなたの対策は…

64 「調理を工夫して
ページ [みましょう](#)」へ

68 「良い状態で保存しよう」
ページ [へ](#)

Check 5

- 買って来た食品はとりあえず冷蔵庫や食品庫に入れておく
- 買ってあるはずの食品をどこに置いたか分からないことがある
- いつ開封したか分からない食材がある
- 期限切れの食品が冷蔵庫や食品庫の奥から見つかる

片付け下手タイプ

そんなあなたの対策は…

56 「期限表示を知って
ページ [賢く生活](#)」へ

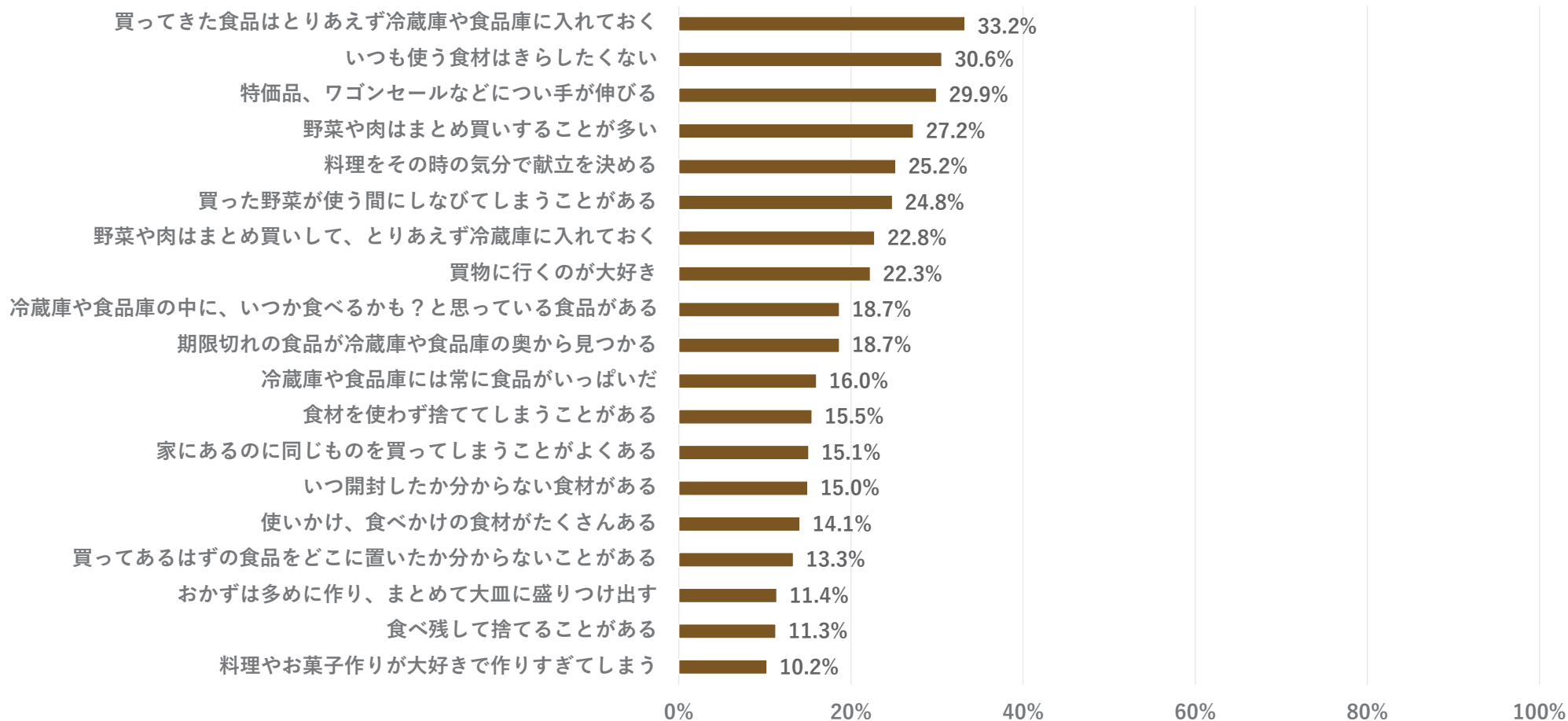
74 「冷蔵庫や食品庫の
ページ [お片付け](#)」へ

ファン化の状況

食品ロスタイプ診断

第3回調査(2024年12月)回答者における食品ロスタイプ診断を確認する。
集計対象は、第3回調査に回答したユーザー782名。

Q. 食材の買物や保管について、あてはまるものをすべてお選びください。



本結果を元に、回答者の**食品ロスタイプ**を分類している。(後述)

ファン化の状況

「食品ロス」削減の取り組み

第3回調査(2024年12月)回答者における食品ロスタイプ診断を確認する。
集計対象は、第3回調査に回答したユーザー782名。

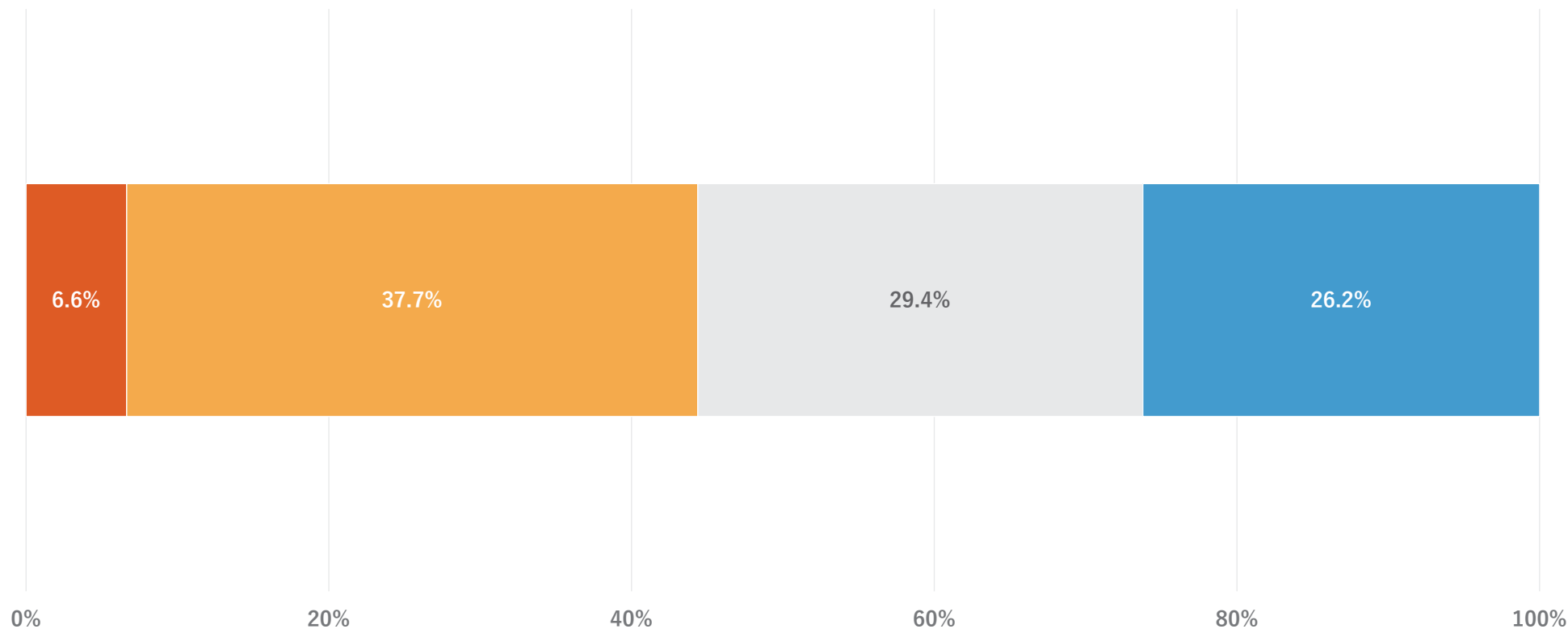
Q. あなたは、「食品ロス」削減の取り組みについて知っていますか？

■ かなり詳しく知っている（説明できる）

■ ある程度知っている

■ なんとなく知っている

■ まったく知らない



「食品ロス」削減への取り組みについて確認すると、活動量の少ないユーザーが多い中で

4割強のユーザーが「かなり詳しく知っている（説明できる）」「ある程度知っている」と回答している。

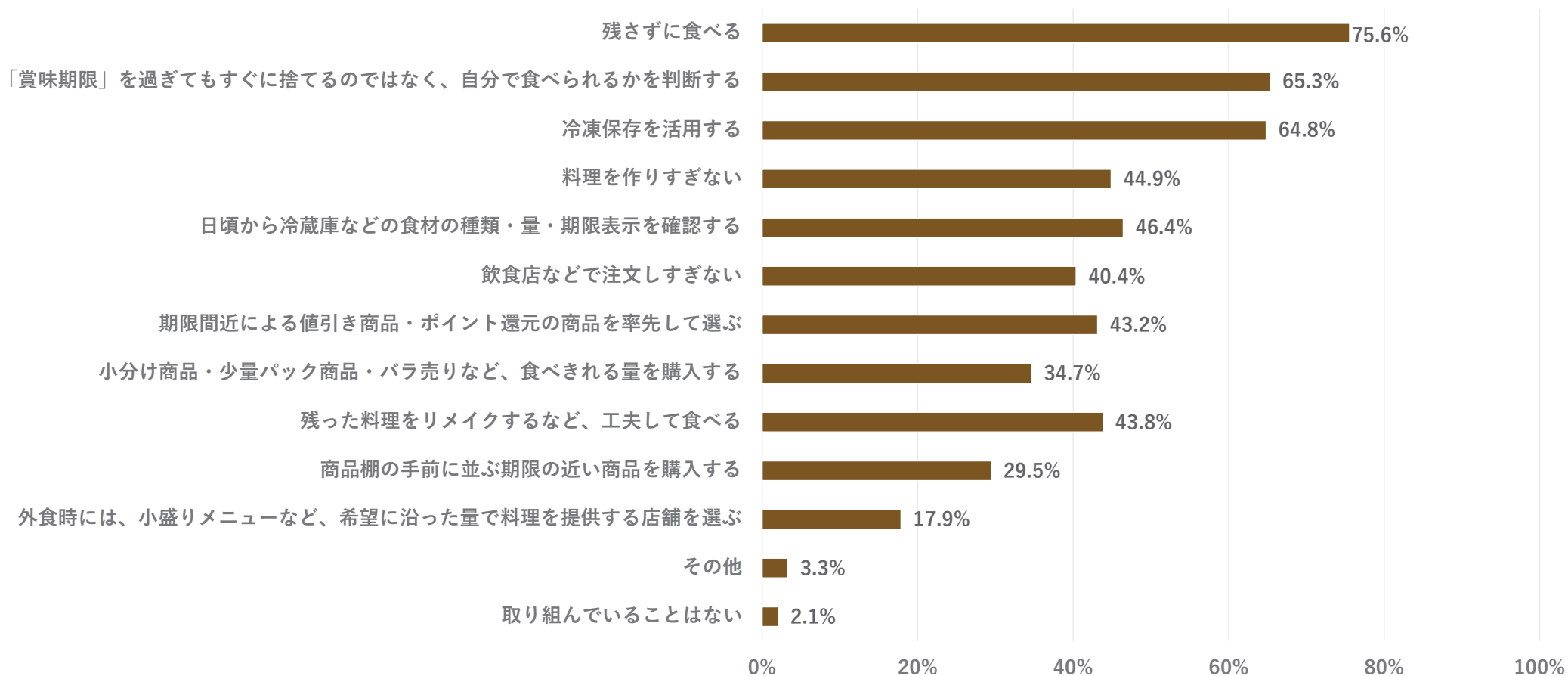
ファン化の状況

「食品ロス」減少との関わり

第3回調査(2024年12月)回答者における「食品ロス」減少との関わりを確認する。

集計対象は、第3回調査に回答したユーザー782名のうち、「食品ロス」削減の取り組みについて「まったく知らない」と回答したユーザーを除く577名。

Q. あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか？



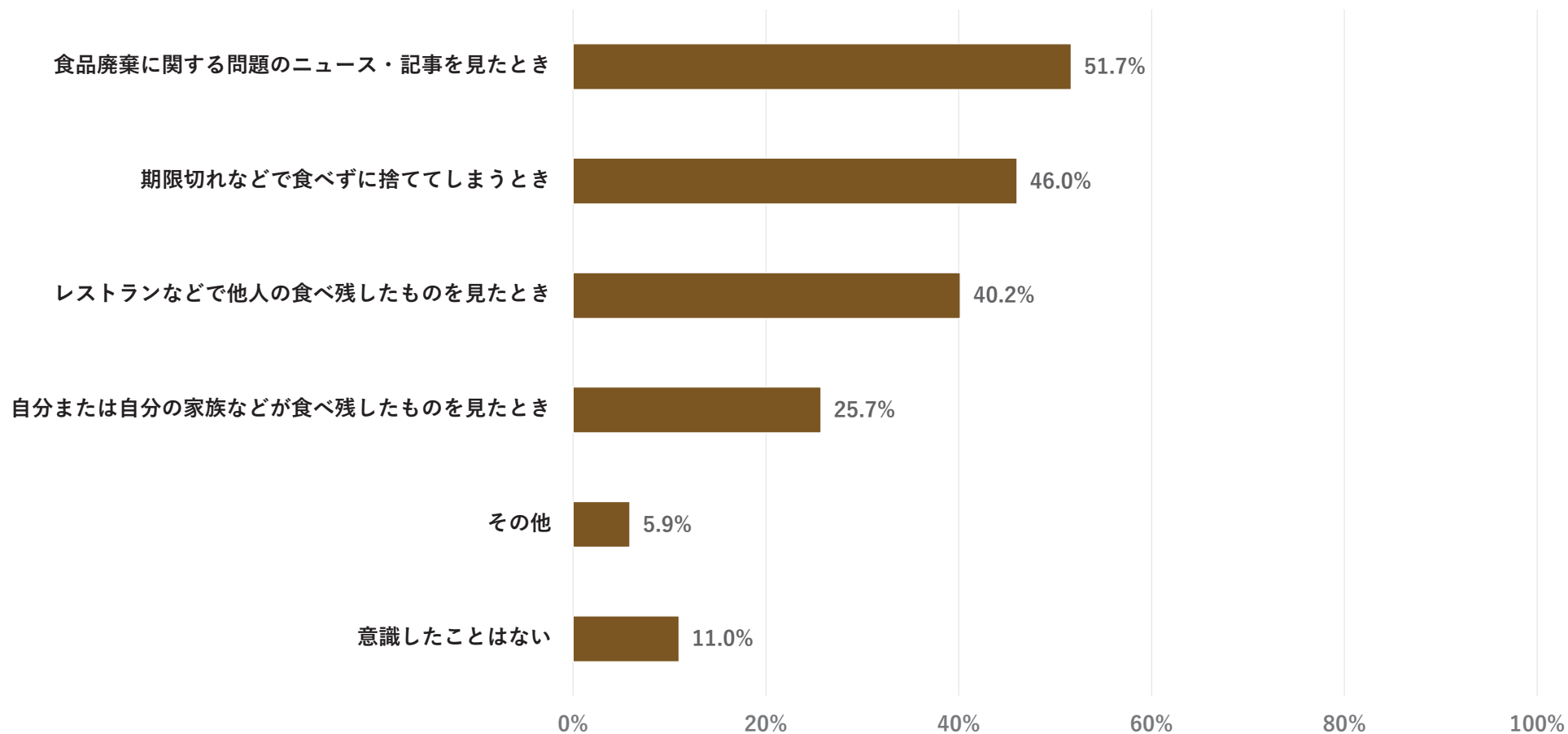
「食品ロス」減少への関わりを確認すると、7割強のユーザーが「残さずに食べる」と回答している。

ファン化の状況

「もったいない」の意識

第3回調査(2024年12月)回答者における食品ロスタイプ診断を確認する。
集計対象は、第3回調査に回答したユーザー782名。

Q.あなたは、食生活の中で「もったいない」を意識したことはありますか？



「もったいない」の意識を確認すると、

5割強のユーザーが「食品廃棄に関する問題のニュース・記事を見たとき」と回答している。

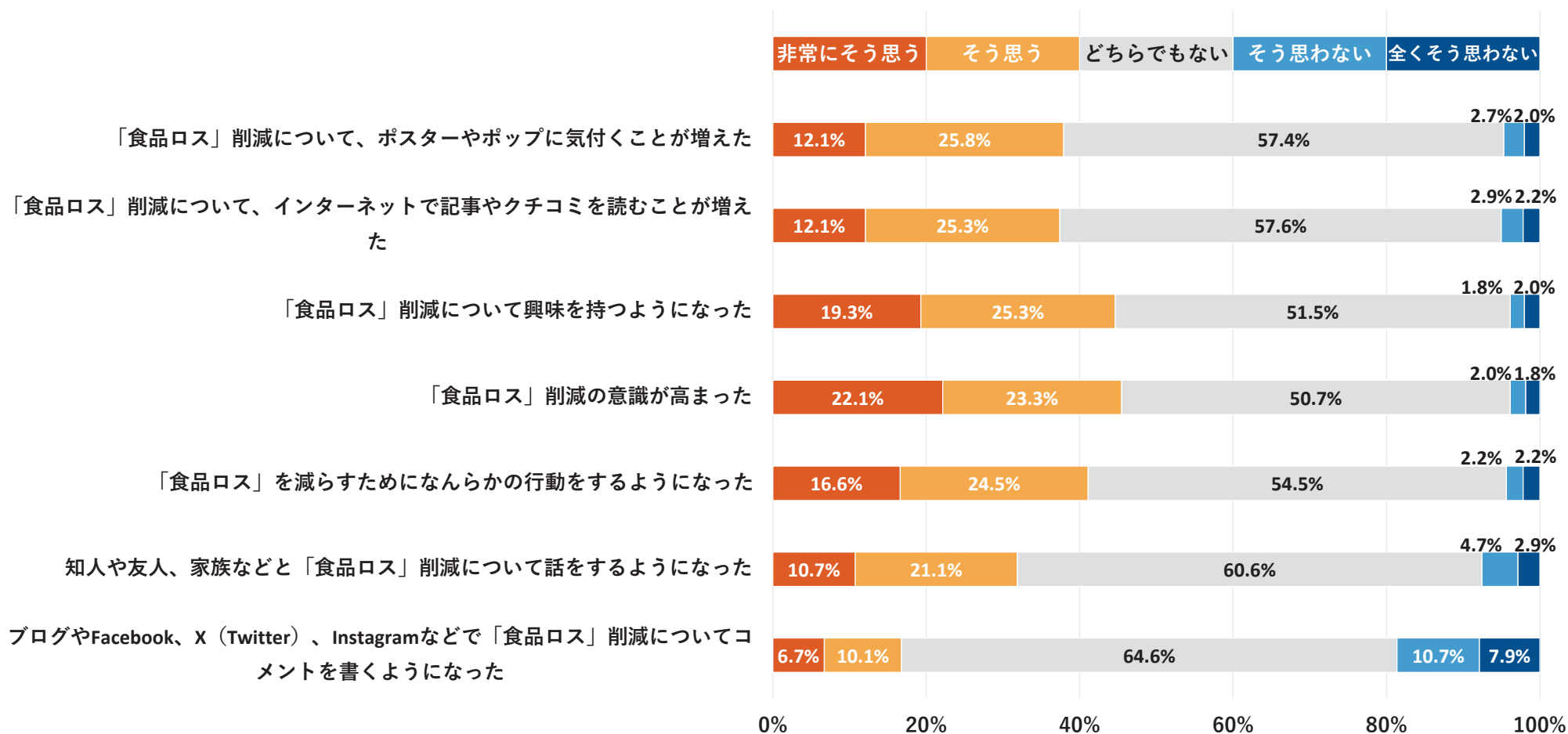
ファン化の状況

コミュニティ参加による態度変化

コミュニティへの参加を通じて態度が変化したユーザーの割合をみる。

集計対象は、第3回調査(2024年12月)に回答したユーザー782名のうち、このアンケートで初めてコミュニティに参加したユーザーを除く596名。

コミュニティ参加後の態度変化



コミュニティ参加により、5割弱のユーザーが「食品ロス」削減の意識が高まったと回答している。

ファン化の状況

ここまでは、「ファン化の状況」について、全体傾向を追ってきた。次ページからは、P14で示した「Stage」を基準に、Stage4とStage3をActive（発言などの能動的な活動を行うユーザー）、Stage2とStage1をPassive（閲覧を中心とした受動的な活動を行うユーザー）とし、両グループの比較を行っていく。

これにより、以下の分析が可能となり、今後のコミュニティ運営のプランニングに活かしていくことが可能となる。

- ・コミュニティ内への関与と「食品ロス」削減の取り組みとの関係
- ・コミュニティ内への関与と食品ロスタイプ診断との関係
- ・コミュニティ内への関与と「食品ロス」減少との関わり
- ・コミュニティ内への関与と「もったいない」の意識
- ・コミュニティ内への関与とLoyaltyとの関係

Stage4とStage3をActive（発言などの能動的な活動を行うユーザー）、Stage2とStage1をPassive（閲覧を中心とした受動的な活動を行うユーザー）とし、次ページ以降その違いを確認する。

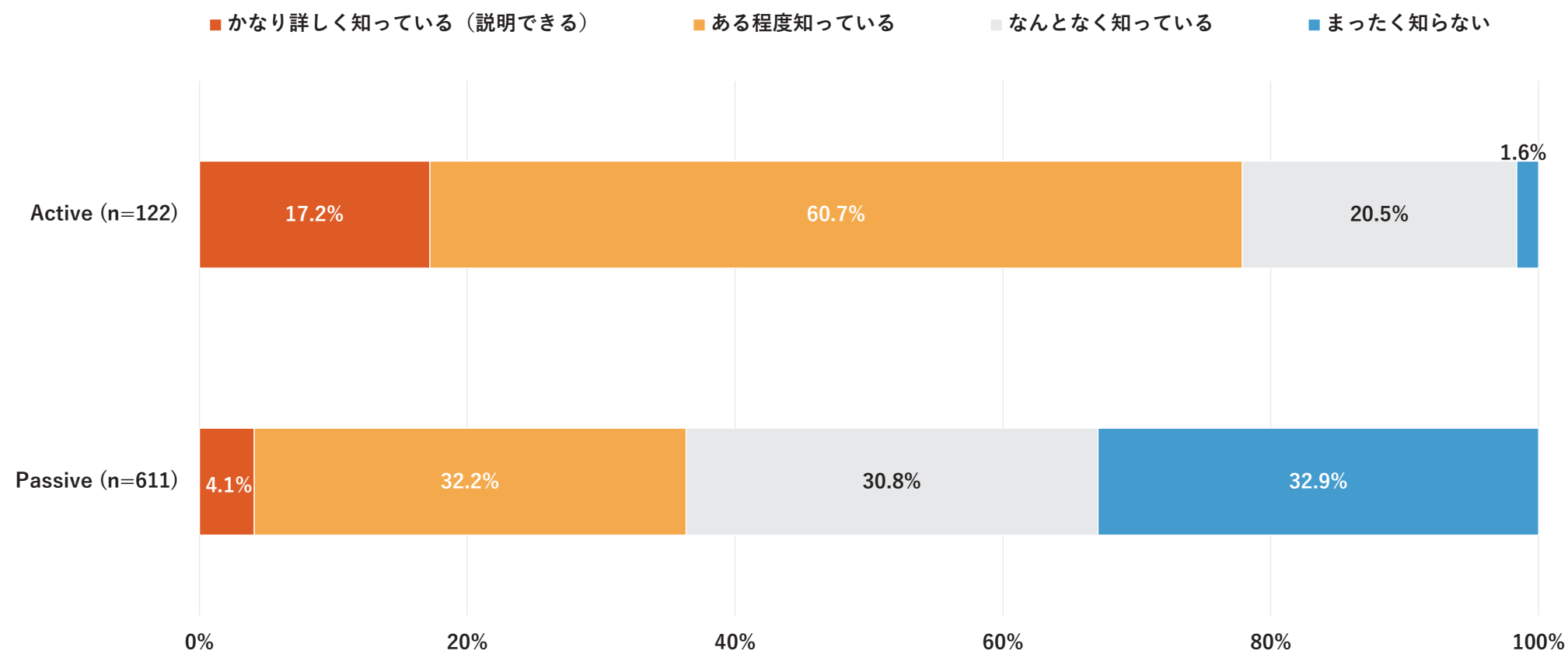
ファン化の状況

活動×「食品ロス」削減の取り組み

コミュニティ内への関与と「食品ロス」削減の取り組みとの関係を探る。

集計対象は、第3回調査(2024年12月)に回答したユーザーでStage1以上のユーザー733名。

Q. あなたは、「食品ロス」削減の取り組みについて知っていますか？



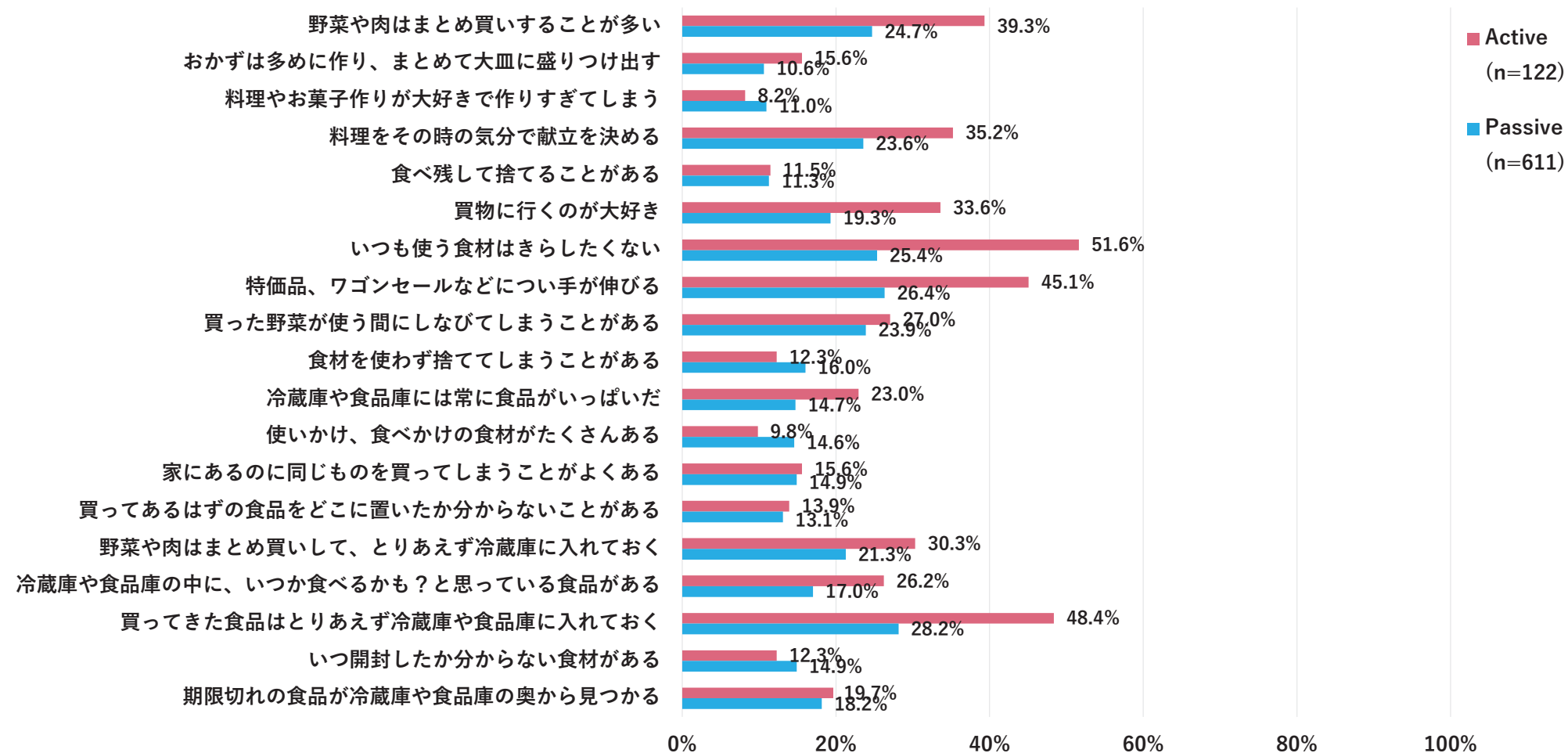
能動的 (active) なユーザーは受動的 (passive) なユーザーよりも、知っていると回答した人の割合が高かった。

活動×食品ロスタイプ診断

コミュニティ内への関与と食品ロスタイプ診断との関係を探る。

集計対象は、第3回調査(2024年12月)に回答したユーザーでStage1以上のユーザー733名。

Q. 食材の買物や保管について、あてはまるものをすべてお選びください。



能動的 (active) なユーザーは受動的 (passive) なユーザーよりも、
「いつも使う食材はきらしたくない」と回答した人の割合が高かった。

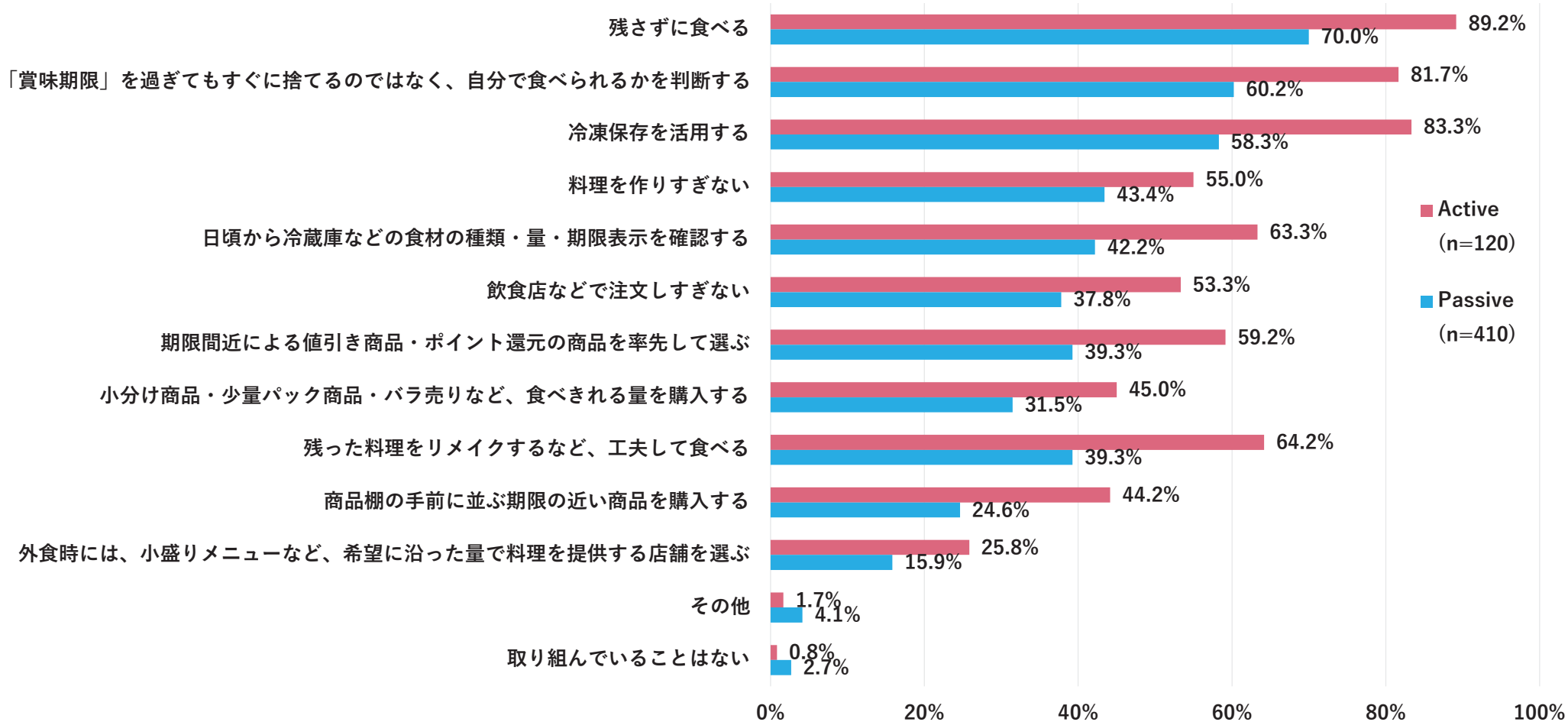
ファン化の状況

活動×「食品ロス」減少との関わり

コミュニティ内への関与と「食品ロス」減少との関わりを探る。

集計対象は、第3回調査(2024年12月)に回答したユーザーでStage1以上のユーザー733名のうち、「食品ロス」削減について「まったく知らない」と回答したユーザーを除く530名。

Q. あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか？



能動的 (active) なユーザーは受動的 (passive) なユーザーよりも、

「冷凍保存を活用する」と回答した人の割合が高かった。

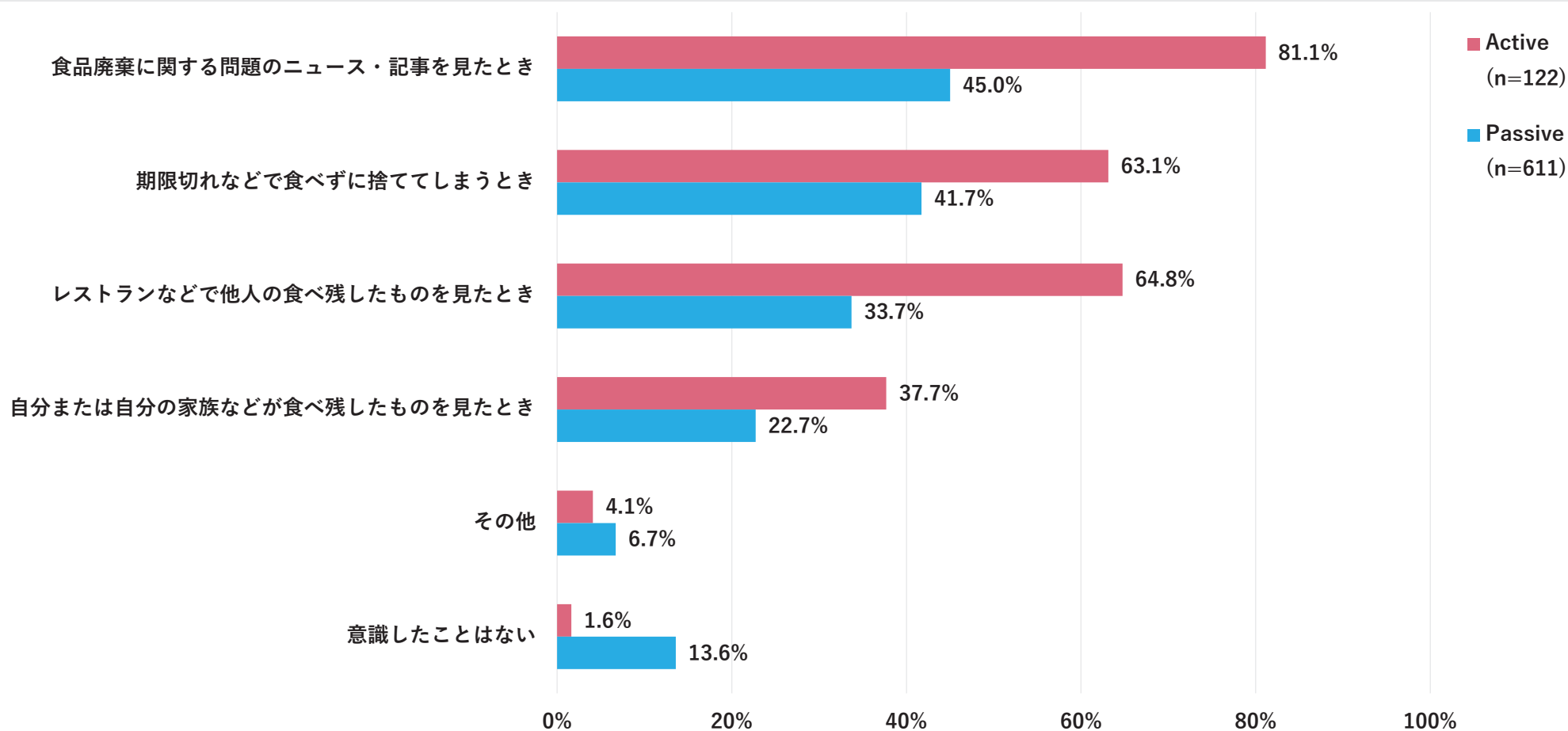
ファン化の状況

活動×「もったいない」の意識

コミュニティ内への関与と「もったいない」の意識を探る。

集計対象は、第3回調査(2024年12月)に回答したユーザーでStage1以上のユーザー733名。

Q. あなたは、食生活の中で「もったいない」を意識したことはありますか？



能動的 (active) なユーザーは受動的 (passive) なユーザーよりも、
「食品廃棄に関する問題のニュース・記事を見たとき」と回答した人の割合が高かった。

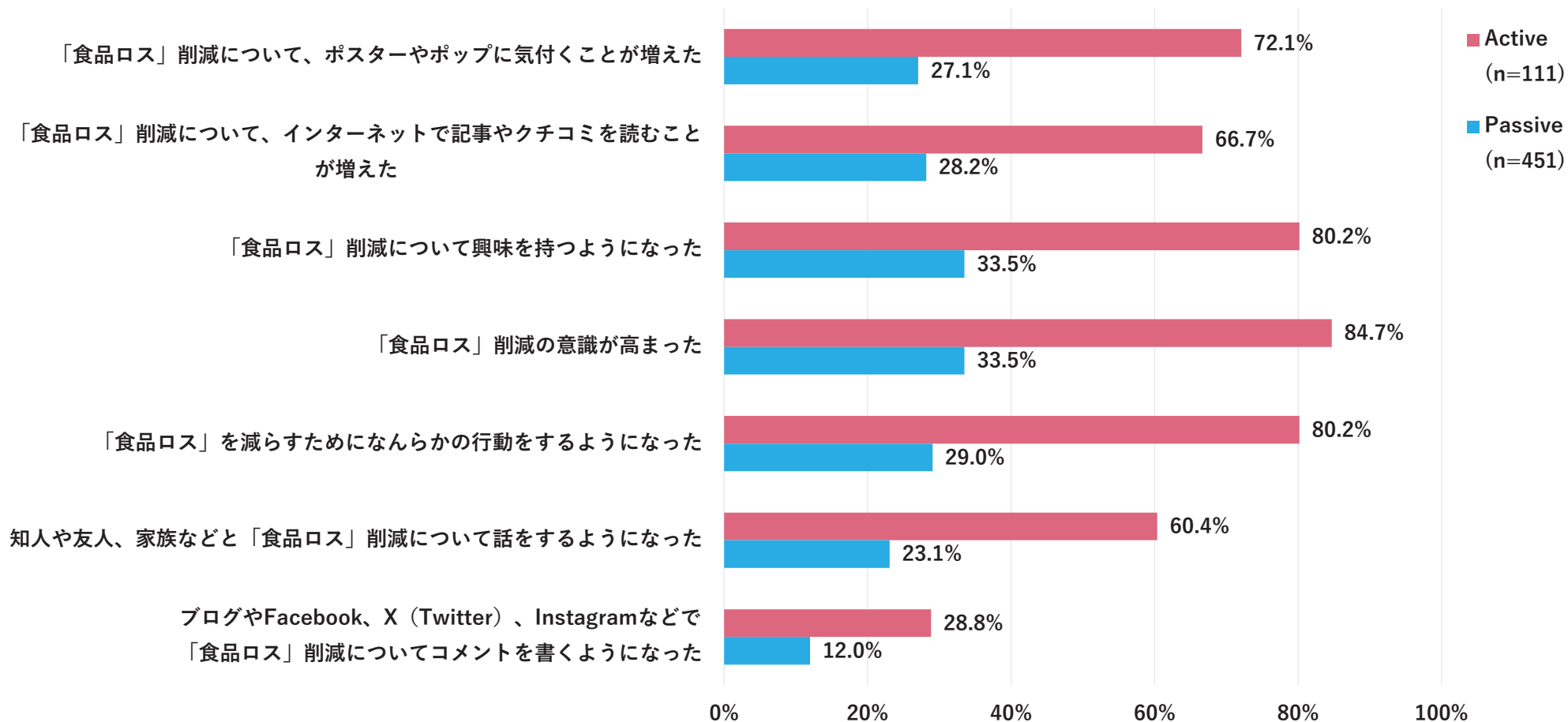
ファン化の状況

活動とファン化の関係

コミュニティ内への関与とLoyaltyとの関係を探る。コミュニティへの関与ごとの態度変化の割合（T2B）を示す。

対象者は、第3回調査(2024年12月)に回答したStage1以上のユーザー733名のうち、このアンケートで初めてコミュニティに参加したユーザーを除く562名。

コミュニティ参加後の態度変化（T2B）



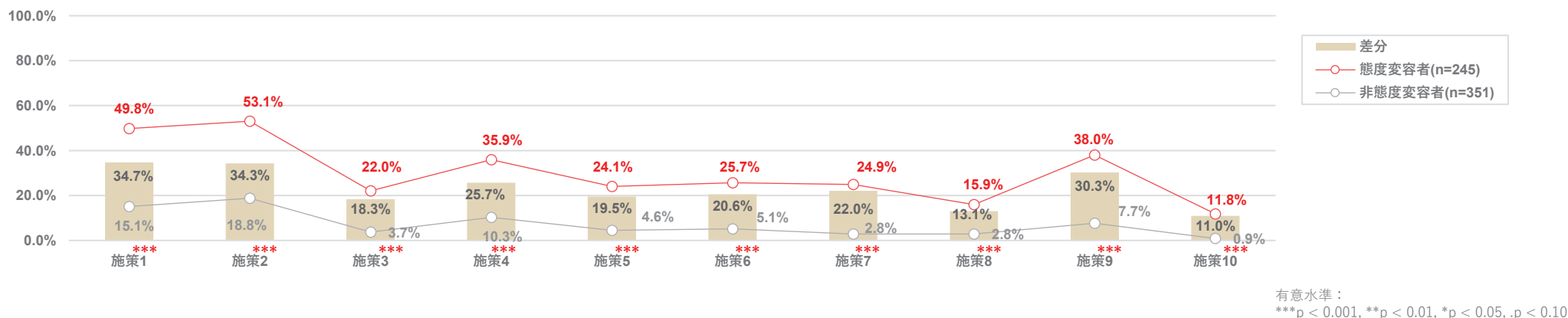
能動的（active）なユーザーは受動的（passive）なユーザーよりも、すべての項目において態度変化の割合が高かった。受動的なユーザーが参加しやすい「ライトな施策」を織り交せていくことで、能動的に変化させていく必要がある。

ファン化の状況

ファン化に影響した施策

特許第5600370号

コミュニティで実施した各施策とファン化の関係をみる。「Let's 食品ロスゼロ」に参加することによって「『食品ロス』を減らすためになんらかの行動をするようになった」ユーザー245名(態度変容者)と、そうでないユーザー351名(非態度変容者)とで、各施策への参加(投稿、拍手)の割合を比較し、参加割合に有意な差があった施策を確認する。



	実施時期	テーマ
施策1	2024年5月	みんなで見える化しよう！家庭での食品ロス
施策2	2024年5月	\おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！125名様にプレゼント！
施策3	2024年6月	「この状態で冷凍庫に入れます！写真」大募集！
施策4	2024年7月	みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？
施策5	2024年8月	「カレー」から食料自給率と食品ロス削減について考えてみよう♪
施策6	2024年9月	「我が家の○○ロス削減方法♪」大募集！～カタログギフトなどが合計300名様に当たる♪【“絆”のコミュニティ横断イベント】～
施策7	2024年9月	お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆
施策8	2024年10月	\シンポジウム動画の感想を書くとプレゼント！／食品ロスゼロを目指して工夫を集めよう！キャンペーン【イベント】
施策9	2024年11月	刺身のツマは「あってほしい」派？「なくていい」派？
施策10	2024年11月	写真大募集♪「食べきりました！完食写真」「残しちゃいました…写真」

多くの人が参加したのは、**施策2**。ファン化した人とそうでない人の差分が大きかったのは、**施策1**。

第四章：影響を与えたVOC (Voice of Customer：消費者の声)

コミュニティに蓄積された膨大な量の消費者の発言のうち、それぞれの食ロスタイルのユーザーに影響を与えたコメントをピックアップする。食ロスタイルごとに、ユーザーの活動を時間を遡ってシングルソースで追いかけて、彼らが影響を受けた(彼らが拍手をした)コメントのみを抽出する。ピックアップされたVOC (Voice of Customer) を、それぞれの食ロスタイルのユーザーの行動変化に影響を与えた重要なコメントとみなす。そのコメントの傾向をひも解きながら、各タイプのユーザーが行動変化を起こした動機やきっかけを探る。

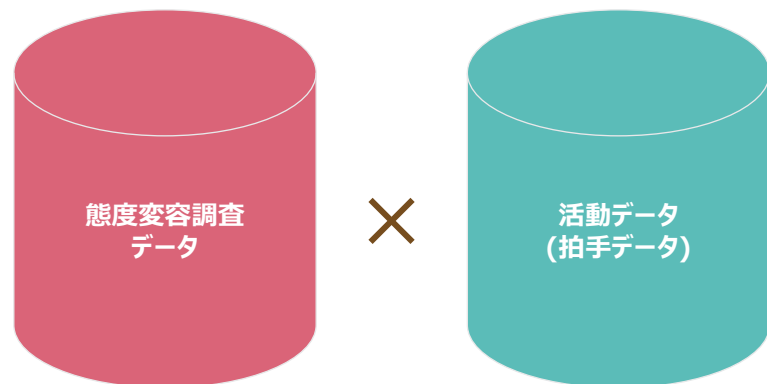
Voice of Influence

影響を与えたVOC(Voice of Customer)

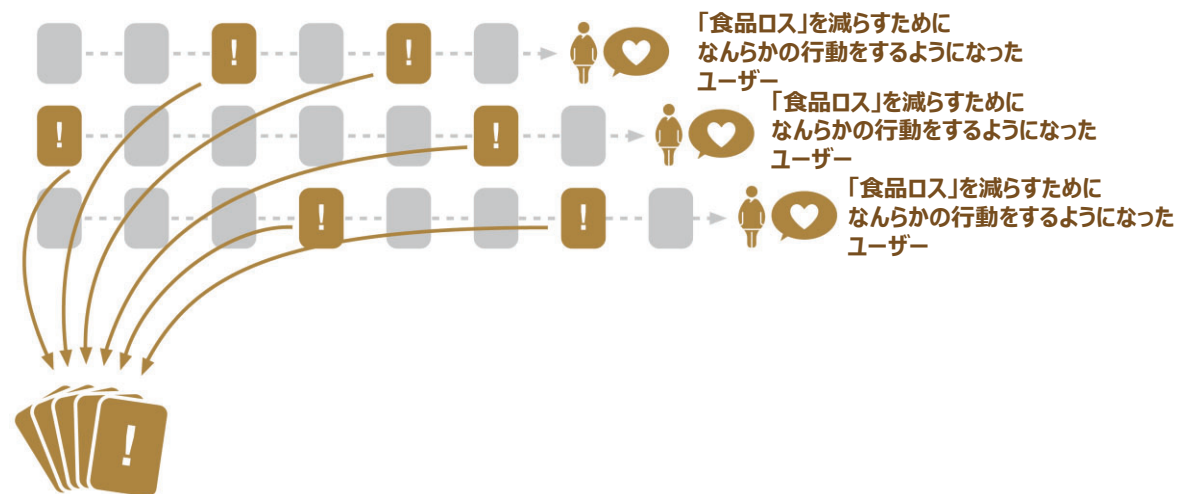
特許第5815168号

消費者コミュニティに蓄積された膨大な量の消費者の発言のうち、「Let's 食品ロスゼロ」に参加することによって「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーに影響を与えたVOCを特定する。第3回調査(2024年12月)時点で「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーを抽出し、彼らの活動を、時間を遡ってシングルソースで追いかけて、彼らが影響を受けた(彼らが拍手をした)VOCのみを抽出する。

- ① 態度変容調査データを、コミュニティ内の活動データ(拍手データ)と紐付ける。



- ② 「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーを抽出し、彼らが拍手したVOCのみを抽出する。

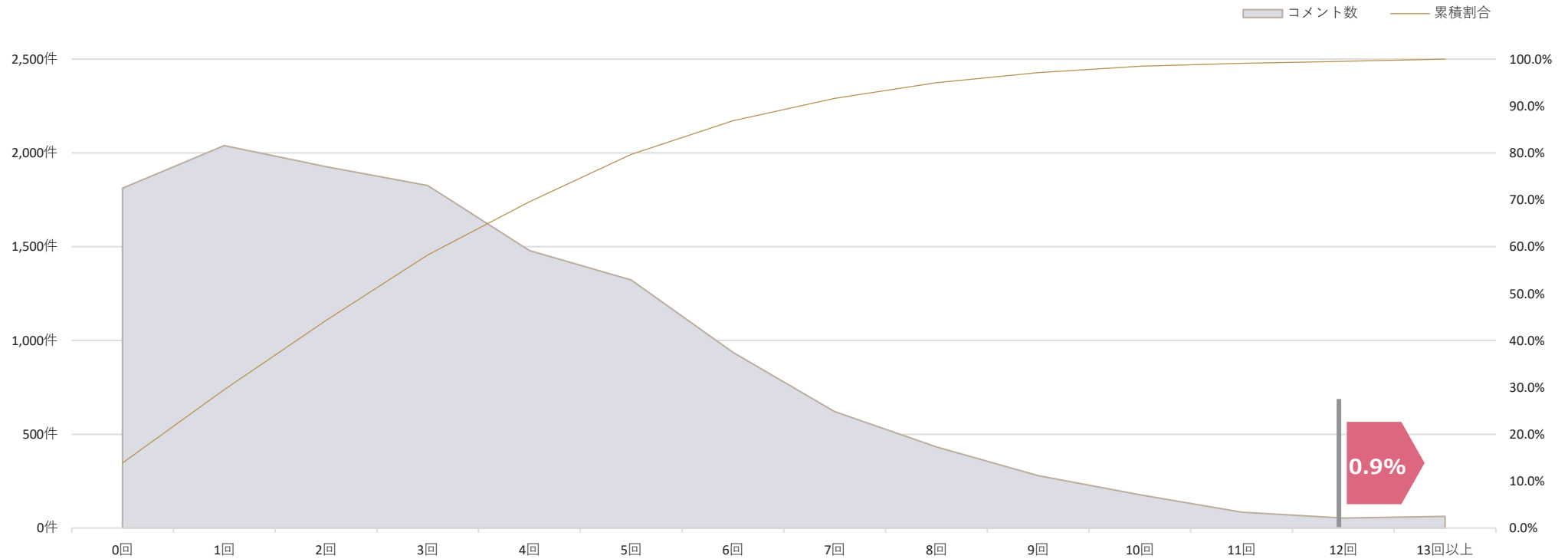


・第3回調査(2024年12月)で「『Let's 食品ロスゼロ』に参加することにより、食品ロスに対する意識や行動は変わりましたか?」について、「『食品ロス』を減らすためになんらかの行動をするようになった」(T2B:「非常にそう思う」「そう思う」)と回答したユーザー245名。

Voice of Influence

影響を与えたVoC(Voice of Influence)

コミュニティ内に蓄積された消費者のコメントについて、「Let's 食品ロスゼロ」に参加することによって「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーによる拍手回数別に、投稿数をカウントする。集計対象は、コミュニティ内に投稿されたコメント13,056件。



態度変容者からの共感(拍手)が**12回以上**集まったコメントは、全コメントの**上位0.9%**だった。

「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーによる共感(拍手)が特に多く集まったコメントを確認する



「食品ロス」を減らす
ためになんらかの行動を
するようになったユーザー

タイトル お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆

余った食材はどう食べきる？実践していること心掛けたいこと

ちゃんと使い切る。食べ切る。**どんな料理にも合うと思って、種類や量など、気にせず入れてます！！**一人ひとりの意識で変わらと思うので、自分ができることをしています

きのこさん (40代 女性) 14回 25回

週に1度、なんでもスープ、なんでもカレー、なんでもお好み焼きの日を作って、ほぼ無駄なく食材は消費しています。

きららMさん (50代 女性) 13回 27回

野菜のヘタや皮はしっかり洗って冷凍保存し、貯まってきたら**ベジブロス(野菜出汁)**を定期的にとります。スープカレーに使うことが多いですが、めっちゃ体調回復します。

yukko0430さん (30代 女性) 13回 26回

冷凍しておいてまとめてカレーです。

けいたつさん (70代 女性) 13回 26回

我が家は**毎晩、具沢山味噌汁を飲んで**います。キャベツ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・じゃがいも・サツマイモ・水菜・長ネギ・長いも・ナスなどなどいろいろ入っています。すべて少し余ったもの。具たくさんなので一品に数えていくくらいです。

taka坊さん (60代 女性) 13回 26回

毎日味噌汁を食べるので、**味噌汁の具にしちゃいます。具たくさん味噌汁になって出汁もでるし美味しい**ですよ。

ちよびんちゃんさん (50代 女性) 13回 24回

余った野菜があると**豚汁にして入れたり鍋に入れたり。野菜炒めにしたりと自由自在**です。

ユッコさん (30代 女性) 13回 23回

あまり野菜は**週末に焼うどんにしたり、キーマカレー**にします

マチルダさん (40代 女性) 13回 22回

お好み焼きにする

みみみさん (50代 女性) 12回 27回

ネットで**新しいレシピを検索して新メニューに挑戦**、できるだけ使いきるようにしています。**夏野菜は浅漬け**にして大量に使っています。

ばばいや123さん (60代 女性) 12回 26回

玉子に入れてキッシュ風のオムレツにします

さささん (40代 女性) 12回 25回

冷凍しておいて少し貯まったら野菜スープにします、

トクちゃんさん (70代 女性) 12回 25回

「食品ロス」を減らすためになんらかの行動をするようになったユーザーによる共感(拍手)が特に多く集まったコメントを確認する



「食品ロス」を減らす
ためになんらかの行動を
するようになったユーザー

タイトル お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆

余った食材はどう食べきる？実践していること心掛けたいこと

余ったお惣菜って言うか**多めに作った分は、1回分ずつ冷凍しておく**と後一品欲しい時に役に立ってます^^

さっちゃんさん (50代 女性) 12回 24回

カレーなど、なんでも突っ込み煮込みにする。**冷凍保存にして次回使う。**

なつみかさん (40代 女性) 12回 23回

余った野菜は **スープや味噌汁 炒め物などに使ったり冷凍保存**をしています、使い切れる分だけ買い物するように心がけたいです

にゃんさん (60代 女性) 12回 23回

毎日味噌汁は飲んで入るので **味噌汁に使うことが多いです！** 無駄のないように安いからと買わないこと。**冷凍出来るものは残ってからではなく冷凍しています。**

フントナーレさん (70代 女性) 12回 23回

リメイクして新しい料理にして食べています

サブさん (60代 男性) 12回 23回

半端に余った野菜やきのこ類は**細かく刻んでドライカレーや炒飯、ミートソース**などにしています。

よこーたさん (40代 女性) 12回 23回

野菜炒めやカレーは万能で、結構なんでも入れちゃいます！

mmさん (40代 女性) 12回 22回

味噌汁

ミュウミュウさん (40代 女性) 12回 22回

お味噌汁の具 自分の昼食として、**野菜炒め、ピラフの具**などに使います。

sirotibiさん (60代 女性) 12回 22回

カレーが無難ですが、ピザの具として活用したりします。

オブリさん (50代 男性) 12回 21回

まずは買い溜めないことから始めたら、いかがでしょう そこから無駄なく調理していくのみ **痛む前にフリーザーの空き具合を見て冷凍保存して効率よく使う** 忙しい時の家事時短にもなります

きえさん (50代 女性) 12回 20回

みじん切りにして冷凍保存してストックしています。カレー、汁物などの**コク出しに。チャーハンなどの具材**になるのでとても便利です。

Bizさん (40代 女性) 12回 20回



週に1度、なんでもスープ、なんでもカレー、なんでもお好み焼きの日を作って、ほぼ無駄なく食材は消費しています。

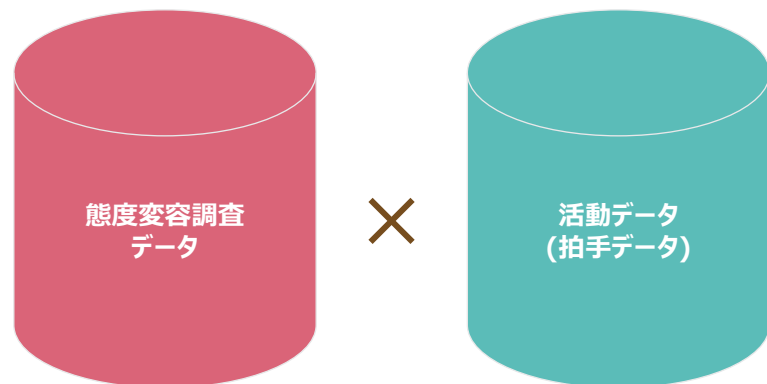
Voice of Influence

影響を与えたVOC(Voice of Customer)

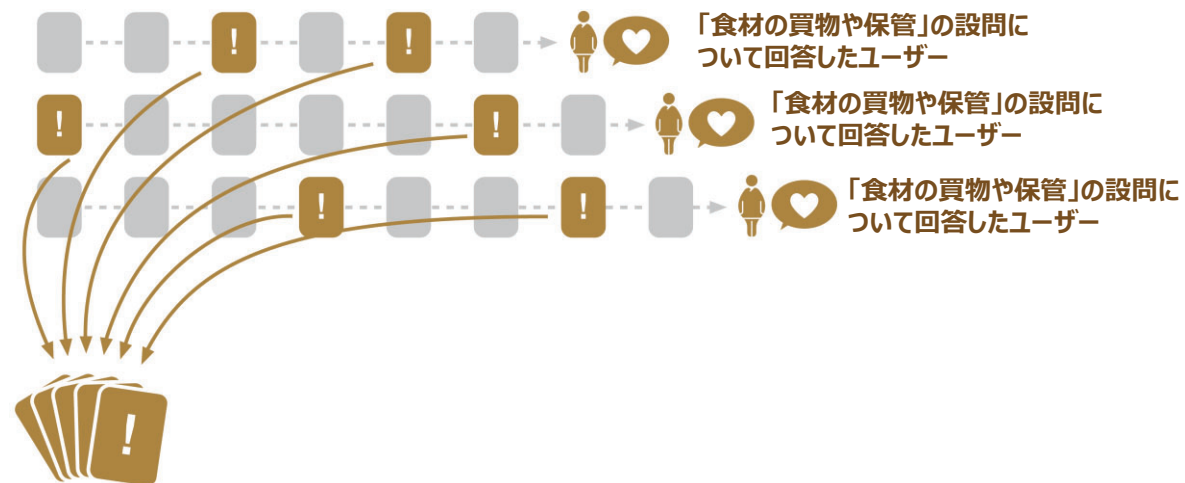
特許第5815168号

消費者コミュニティに蓄積された膨大な量の消費者の発言のうち、「Let's 食品ロスゼロ」に参加することによって「食材の買物や保管」の設問について回答したユーザーに影響を与えたVOCを特定する。第3回調査(2024年12月)時点で「食材の買物や保管」の設問について回答したユーザーを抽出し、彼らの活動を、時間を遡ってシングルソースで追いかけて、彼らが影響を受けた(彼らが拍手をした)VOCのみを抽出する。

- ① 態度変容調査データを、コミュニティ内の活動データ(拍手データ)と紐付ける。



- ② 「食材の買物や保管」の設問について回答したユーザーを抽出し、彼らが拍手したVOCのみを抽出する。



・第3回調査(2024年12月)で、「食材の買物や保管について、あてはまるものをすべてお選びください。」について回答したユーザー782名。



作りすぎタイプ

タイトル みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？

■ みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？あなたが実践していること、これから心掛けたいことなどを聞かせてください！

野菜のヘタや皮はしっかり洗って冷凍保存し、貯まってきたらベジブロス（野菜出汁）を定期的にとります。スープカレーに使うことが多いですが、めっちゃ体調回復します。

yukko0430さん（30代 女性） **4回 26回**

冷凍しておいて少し貯まったら野菜スープにします、
トクちゃんさん（70代 女性）

4回 25回

野菜炒めにします

y.hamaさん（70代 男性） **4回 25回**

まずは買い溜めないことから始めたら、いかがでしょう そこから無駄なく調理していくのみ 痛む前にフリーザーの空き具合を見て冷凍保存して効率よく使う 忙しい時の家事時短にもなります

きえさん（50代 女性） **4回 20回**

みじん切りにして冷凍保存してストックしています。カレー、汁物などのコク出しに。チャーハンなどの具材になるのでとても便利です。

Bizさん（40代 女性） **4回 20回**

余った食材でスムージーにしたり 刻んでチャーハンに入れたりします 最後まで美味しく食べられるように使い切りたいです

meguさん（40代 女性） **4回 18回**

スバラシイ

オーウェンさん（40代 男性） **4回 14回**

お好み焼きにする

みみみさん（50代 女性） **3回 27回**

週に1度、なんでもスープ、なんでもカレー、なんでもお好み焼きの日を作って、ほぼ無駄なく食材は消費しています。

きららMさん（50代 女性） **3回 27回**

ネットで新しいレシピを検索して新メニューに挑戦、できるだけ使いきるようにしています。夏野菜は浅漬けにして大量に使っています。

ぱぱいや123さん（60代 女性） **3回 26回**

冷凍しておいてまとめてカレーです。

けいたつさん（70代 女性） **3回 26回**

我が家は毎晩、具沢山味噌汁を飲んでいます。 キャベツ・玉ねぎ・人参・かぼちゃ・じゃがいも・サツマイモ・水菜・長ネギ・長いも・ナスなどなどいろいろ入っています。すべて少し余ったもの。具たくさんなので一品に数えていいくらいです。

taka坊さん（60代 女性） **3回 26回**

なんでも細かくして…具たくさん麻婆豆腐！ 具たくさんスープカレー！ おまかせ炒飯！ …に変身します。家族は原形を知らないので喜んでモリモリ食べてくれます

クワガタさん（50代 女性） **3回 25回**



作りすぎタイプ

タイトル みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？

■ みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？あなたが実践していること、これから心掛けたいことなどを聞かせてください！

玉子に入れてキッシュ風のオムレツにします
ささきさん (40代 女性) **3回 25回**

余ったお惣菜って言うか多めに作った分は、1回分ずつ冷凍しておくその後一品欲しい時に役に立ってます^^
さっちゃんさん (50代 女性) **3回 24回**

炊き込みご飯として 余った食材を刻んで ごま油と醤油で味付けすると 醤油のおかげで おこげがまた超絶美味しいんです～ ご飯がカラフルになるので そんな時はおかず一品ぬいてもバレません (笑)
gumgumさん (40代 女性) **3回 24回**

カレーなど、なんでも突っ込み煮込みにする。冷凍保存にして次回使う。
なつみかんさん (40代 女性) **3回 23回**

余った野菜は スープや 味噌汁 炒め物などに使ったり冷凍保存をします、使い切れる分だけを買物するように 心がけたいです
にゃんさん (60代 女性) **3回 23回**

毎日味噌汁は飲んで入るので 味噌汁に使うことが多いです！ 無駄のないように安いからと買わないこと。冷凍出来るものは残ってからではなく冷凍します。
フンターレさん (70代 女性) **3回 23回**

野菜炒めやカレーは万能で、結構なんでも入れちゃいます！
mmさん (40代 女性) **3回 22回**

味噌汁
ミュウミュウさん (40代 女性) **3回 22回**

カレーが無難ですが、ピザの具として 活用したりします。
オブリさん (50代 男性) **3回 21回**

味噌汁か豚汁かカレーです。
ベロベロベロさん (50代 女性) **3回 20回**

少しずつあまったものでカレーにしたりお味噌汁やスープにすると使い切れません。前日の残り物はリメイクしたりして食べきるように心がけています。カレーなら、カレードリア、カレーうどん、カレーうどんは最後に作りお出汁、調味料、具をプラスしてお鍋に残ったカレーもきれいに食べることが出来ます。
ミックさん (50代 女性) **3回 19回**

残り野菜はお味噌汁や炒め物、カレー、スープ、お鍋の具材にします。特に夏場は野菜・果物等が傷みやすいので、早めに消費できる分量だけ、購入するように気を付けています。
Peach Melon Cherry Fizzさん (40代 性不明) **3回 16回**



ネットで新しいレシピを検索して新メニューに挑戦、できるだけ使いきるようにしています。



買いすぎタイプ

タイトル 「我が家の〇〇ロス削減方法♪」大募集！～カタログギフトなどが合計300名様に当たる♪【“絆”のコミュニティ横断イベント】～

我が家の〇〇ロス削減方法♪

毎週水曜日を「我が家の冷蔵庫チェックの日」としています。 **買い物前に冷蔵庫の中をチェックして特売日の木曜日の買い物に備えます。極意は「必要な分だけ買う」だと思います。**

ススムさん（20代 男性） 6回 27回

沢山まとめて作りその週に使いまわしできるようにアレンジして再利用です。冷凍にしたりして味変もするので飽きません。無駄もないです

かりんちゃんさん（60代 女性） 6回 24回

我が家の食品ロス削減方法♪ **スーパーの値引き品をよく購入します。冷凍保存して使っています。また、購入したものの賞味期限をよくチェックして早めに使ったものが多いものから使うようにしています。買いためしすぎないようにして食品ロスを減らしています。**

はるちゃん。さん（30代 女性） 6回 24回

我が家の食品ロス削減方法♪ **当たり前のことなのですが、食べきれぬ量を購入、作るようにしています。**少なくとも満足ができないと言うような作り方はしませんが、ちょっと多いかなと言う程度だったら、残しても翌日までに食べきれぬ量を作るように考えて、食事作りや食材の準備を日々行うように心がけています。

けるこたんさん（50代 女性） 6回 23回

野菜は沢山買って調理しやすい様に切って冷凍します。味噌汁には、キノコや野菜など色々なものを入れて、味噌汁袋にしています

ちいこさん（70代 女性） 5回 25回

我が家の薬味ロス削減方法♪ **薬味類は一度に使いきれないので、冷凍保存しています。**使う時に小出しにすれば、鮮度よく使えるので便利です。

くらげさん（30代 女性） 5回 25回

我が家の野菜ロス削減方法♪ 野菜の少しの残りは野菜炒めやチャーハンに入れます(^_-)-☆ 大根やゴボウなど、たくさんあって使うのに時間がかかるような時は、庭の畑に埋めておくとシワシワに干からびることなく使えますね 芽が出てしまったジャガイモは畑に埋めておくと、季節になったら生えてきて収穫できちゃいます

ミダヤンさん（40代 女性） 5回 25回

我が家の果物ロス削減方法♪ **買った果物が悪くなる前にジャムにして冷凍保存しています。**昨今はジャムの価格が上がってて手作りで安く済むし、週一で昼食にしているアメリカンワッフルのお供に数種類のジャムを用意でき、一年中楽しむことができます^^

さっちゃんさん（50代 女性） 5回 23回

スーパーで見切り品を買います。そして大容量があれば買います。冷凍ができるものは冷凍をします。冷凍庫を買い、家にあるので楽しみながらロス削減しています。楽しくないと節約やロスが嫌になるからです。嫌々してもストレスになりますよね？なので楽しみながら節約を心がけています。

そばさん（40代 女性） 5回 23回

我が家の玉子ロス削減方法♪ **一人暮らしなので、食べきれぬ量を買わないようにはしているのですが、賞味期限が多少きれても気にしません。**生卵は冷蔵庫に保管していれば3か月くらい平気です。割ってみておかしな点が無ければ火を通して食しちゃってます！

Fujikoさん（50代 女性） 5回 22回



買いすぎタイプ

タイトル 「我が家の〇〇ロス削減方法♪」大募集！～カタログギフトなどが合計300名様に当たる♪【“絆”のコミュニティ横断イベント】～
我が家の〇〇ロス削減方法♪

ご飯ロス削減かな 一回でご飯を炊いて余ったら冷凍して **ある程度の量になったら チャーハンやオムライスなど 味の着いたものに変身させて食べます。** 本当は食べ切りが理想だけど ちょっと体重が増えた時や体調がすぐれない時には余ってしまうので 味ご飯にして食べますよー

ひごまるだいさん (40代 女性) 5回 22回

我が家のきのこロス削減方法♪ **きのこは、買ったらずにに使わない分は冷凍するようにしています。** しめじやマイタケなどは、ほぐしてから袋に入れて冷凍すると、きのこミックスとして使えます。冷凍したほうが味が染みやすく、美味しいのでお勧めです！

youさん (40代 女性) 5回 22回

余った食材を使い切ること！ 野菜の皮や切れ端はスープや炒め物に活用し、残りご飯は冷凍して後でアレンジ料理に使っています。食材を無駄にせず、美味しく食べきる工夫をしています！

あゆせさん (30代 女性) 5回 22回

我が家の果物ロス削減方法♪ **果物はすぐ傷みやすいので我が家は食べきれないと思ったら冷凍しています。** フローズンフルーツとしてヨーグルトに入れたりフルーツティーにしたりしています。

mayuさん (30代 女性) 5回 21回

季節のジャムを作っています。毎日食べるヨーグルトにジャムを入れていますが、実家で穫れるゆず、イチゴ、柑橘類、リンゴと旬の果物のジャムを作って楽しんでいます。

mi-tyaさん (60代 女性) 5回 20回

我が家の野菜ロス削減方法♪ ゼーんぶ切ってマリネにします！どれも美味しく長持ちするので、しょっちゅう作ります

きのこさん (40代 女性) 5回 20回

大根ロス削減方法 我が家では大根の葉を投げないで、再利用しています。大根の皮をむき、中身は色々使いますが、葉っぱはそのまま浅漬にして細かく切って、納豆に入れて戴きます。これが結構美味です。また残った大根の葉っぱをザク切りし、むいた大根の皮は適当に刻んで葉っぱと一緒にコンソメスープで煮込んでスープとして戴き、結局大根の残骸は一切残りません。ロス0です。

のんちゃんさん (20代 男性) 5回 20回

冷凍野菜を買っています。生野菜だと傷んでしまうけど、冷凍野菜は、使いたい分だけ使って残りを冷凍保存できるから、便利です。 おひたし、味噌汁、野菜炒めなど様々な料理に使えて、便利ですし美味しいです。

くみこさん (50代 女性) 5回 19回

我が家の野菜ロス削減方法♪ 家庭菜園で収穫した野菜の食べ無い所はコンポストに入れて堆肥にして畑に入れて無農薬の有機栽培をしていますね

jun.ikutaさん (60代 男性) 5回 19回

我が家のきのこロス削減方法♪ **おつとめ品のきのこを大量買っていて、全てほぐして、きのこミックスにし、小分けして冷凍庫。** 冷凍すると、旨味成分が増すらしいですね。きのこは何にでも使いやすいのでかなり重宝しています。おかげできのこは皆無です

naeさん (40代 女性) 5回 18回



スーパーで見切り品を買います。そして大容量があれば買います。冷凍ができるものは冷凍をします。



ためこみタイプ

タイトル \おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！125名様にプレゼント！

味噌汁の具材に使います

よっしさん (50代 男性) **1回 9回**

暑いこの時期はトマトジュースで残った野菜を煮込んでミネストローネ風にして冷やして冷製スープにしています

takaさん (40代 女性) **1回 8回**

野菜室に残った野菜を全部細かく切って 味噌汁に入れて食べてます。

くろまめさん (40代 男性) **1回 7回**

野菜炒めとして残っている野菜は出きるだけ使って野菜炒めを作ります！いろいろな調味料を使えばかなり美味しい野菜炒めが出きると思います！

落くんさん (50代 男性) **1回 7回**

残った野菜とハムかお肉で炒めて卵で包んでオムレツにします。

トクちゃんさん (70代 女性) **1回 6回**

適当に入れてカレー

ジャミンさん (20代 女性) **1回 6回**



味噌汁の具材に使います



よくばりタイプ

タイトル \おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！125名様にプレゼント！

我が家でよく作るのは、大根の葉やキャベツの一番外側の葉など固い青菜などと、油揚げを油とみりんで濃いめの味に炒めて、ふりかけ風にします ご飯がもりもり食べれる人気メニューです
takaさん (40代 女性) **3回 22回**

ポトフ 冷蔵庫に余った野菜の端っこ。ちくわ、厚揚げ、ウインナーやら沢山入れて作ってます コンソメで煮ちゃえばいたい美味しい
温泉まんじゅうさん (40代 男性) **3回 21回**

ブロッコリーのみそ汁
bioさん (60代 男性) **3回 21回**

カブの葉っぱのふりかけ♪ ①カブの葉っぱをよく洗って、2センチほどにきる ②フライパンで、お醤油・みりん・酒・（我が家は甘めが好きなので少量の砂糖）で炒め煮にする。③汁気がなくなったら最後にいりごまを入れて完成
 ♪ 我が家では定番のふりかけです。納豆ご飯に振りかけて食べることが多いです。最後までおいしくいただきます！
ともきーさん (30代 女性) **3回 20回**

野菜を細かいみじん切りにして、市販の甘酒（なければ砂糖）・酢・醤油・こしょう・好みのオイル（省いても◎）とあえて、食べる甘酒野菜ドレッシングにします。キャベツの千切りに乗せるだけでもいいし、冷しゃぶサラダに乗せたら最高☆
yukko0430さん (30代 女性) **3回 19回**

余った野菜を全部食べやすいように切って炒めて 焼き肉のタレで味付けして野菜炒めで食べてます。
くろまめさん (40代 男性) **3回 19回**

ごぼうのチップス ごぼうはドロ汚れを落とし皮ごとスライサーでスライスしアク抜きをして ある程度したら水気をふき取りビニール袋に入れ塩コショウ小麦粉を入れてフリフリして粉をなじませ油でカラッと揚げたら完成です、ごぼうは煮物やきんぴらが多くちがった食べ方でたくさん食べたいと思えました。皮もそのまま使用しロスにもつながります。サクサク食感で1、2日たってもサクサクのままです、食べたしたらとまりません、味をかえでカレー味、青海苔味、コンソメとかでも美味しいです。
ミックさん (50代 女性) **3回 19回**



冷蔵庫に残っていた白菜などを使って2色鍋にしました。子どもたちも大人も満足です。



あひとさん (40代 女性) **3回 19回**

大根の葉っぱも食べます。葉っぱのついている大根を選びます。いためたり、菜飯にして食べています。
ポツケ&ポツケさん (50代 女性) **3回 18回**

キャベツは丸ごと1個購入すると、2人家族では使い切るまでに鮮度が落ちてしまいます。なので、キャベツたっぷりのお好み焼きを作ります。手軽ですしキャベツもたっぷり、豚肉、魚介（冷凍のものですが）など入れて、美味しく食べます。
もぐもぐ2さん (70代 女性) **3回 18回**



よくばりタイプ

タイトル みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？

あまり白菜を鍋に入れ、えのきもほぐして、切って入れます。火にかけて、和風スープの顆粒を半分くらい入れて、ぐつぐつしてきたら、スープの出来上がり。白菜の旬の時期は余ったのでなくても、毎日作ってました。栄養たっぷりの時期の白菜で、オススメです。♪

かすみそう0103さん (50代 女性) **3回 18回**

キャベツを芯ごとレンジ
やまさん (30代 女性)

3回 18回

お野菜は煮込みにして全て使い切ります。風変わりな野菜はあまり買わなくなりましたね。

ぼ〜りんさん (50代 女性) **3回 18回**

野菜炒めやお味噌汁にしています。

あついちごさん (40代 女性) **3回 18回**

野菜のスープ コンソメにしたらどんな野菜でも合います
どなると。さん (20代 女性)

3回 18回

ブロッコリーは芯まで切り刻んでスープにしています！

きつびよんさん (40代 男性) **3回 18回**

ブロッコリーの芯も茹でて食べたら美味しいですよ！！

ブラザートムさん (70代 男性) **3回 17回**

トマトとキュウリは切らずにそのまま食べたほうがおいしいよ！！ 食べきれない時はトナリのあの子と半分こにしよう！！

ススムさん (20代 男性) **3回 17回**

きのこは冷凍すると旨味が増すので、余りそうだなと思うと冷凍をします。使う時は、そのまま味噌汁に入れています。また、きのこは火を通し、マリネ液に他の野菜と漬けてピクルスにして美味しくいただきます。

よびさん (30代 女性) **3回 17回**

キャベツの芯やにんじんの皮などは出た時に細かく刻み、いい量になったらチャーハンの具にしてしまいます。後餃子の具とか。キーマカレーとかでも。アルシノアさん (40代 性不明)

3回 17回

さつまいもが野菜なら焼き芋は無限の可能性を秘めていると思う・・・
(。)...

オオヤさんさん (20代 女性) **3回 17回**

大根の葉をふりかけにしています。お弁当にも使えて、重宝します。

ALLENさん (40代 女性) **3回 17回**

野菜何でも卵焼き 野菜何でもokを細かくきざんでレンジにかけて火を通す。卵を混ぜ入れ再びレンジにかける。ソース、マヨネーズ、かつお節をかける。

とーふさん (40代 女性) **3回 17回**

我が家では野菜炒めしてます。焼肉のタレ、塩コショウ、油等々で味を変えてます。

やまやすさん (60代 男性) **3回 17回**

水菜があればパスタに合わせたりお漬物にしたりして無駄にしないようにします。

ユッコさん (30代 女性) **3回 17回**

冷蔵庫一掃炊き込みご飯 余っている野菜全部

どろんさん (60代 女性) **3回 17回**

よくばりタイプ **3回 17回**
拍手数全体



よくばりタイプ

タイトル みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？

キャベツの外葉は硬いので茹でて細かく刻んで餃子の材料にしますね。

かずちゃんさん (50代 女性) **3回 16回**

全部袋インスタントラーメンに投入 煮ればクタクタになって、なんとかなる

ほくどんさん (50代 男性) **3回 16回**

彩り野菜の七福チラシ寿司と称して 余り野菜を細かく切り、甘く薄口醤油で煮て、酢飯に混ぜ合わせチラシ寿司に仕立てる。食品ロス防止メニューです。

hinokurumaさん (70代 男性) **3回 16回**

使い切るようにしていますが万が一半分端なものが出た場合、鶏肉かソーセージを入れてポトフにしまいます。野菜の甘さがでておいしくいただけます。

きなこさん (50代 女性) **3回 16回**

もやしが残ったら、春雨サラダにして使い切ってしまう。豚肉と炒めても美味しいかと思えます。

ユッコさん (30代 女性) **3回 16回**

長いもが残ったらぶっかけうどんに使ったりお好み焼きに入れたり、マグロの山かけにしたりして使い切ってしまう。

ユッコさん (30代 女性) **3回 16回**

大根や人参は 皮をむいた皮を使って きんぴらを作ったりします または みじん切りにして にして コンソメスープで煮 たりします ブロッコリーの茎も コンソメスープで煮るとトロトロに柔らかくなって美味しいです

てんちゃんさん (50代 女性) **3回 16回**

少々、傷んだ野菜や、硬い野菜は、スープにします。感慨深い、美味しさ一杯、良いね。

ツルツルさん (60代 男性) **3回 16回**



大根の葉っぱも食べます。葉っぱのついている大根を選びます。いためたり、菜飯にして食べています。



片付け下手タイプ

タイトル お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆

■ お住まいの地域の「フードドライブ」について調べた結果・感想をおしえてください！ フードドライブを利用したことがある方は、その感想もぜひ聞かせてください♪

コープ、バローの店舗に、フードドライブのボックスが置かれています。
鮎寿司さん (70代 女性) 3回 25回

よく行くスーパーにもあります。
クワガタさん (50代 女性) 3回 24回

スーパーでやっています。私は常に自家消費するのではありませんがよい取り組みだと思えます。
pipiさん (40代 女性) 3回 24回

食べ切れないもの等は近くのスーパーでフードバンクをされているので寄付しに行きます。どこかで誰かの役に立っているとえば嬉しい気持ちになります。
meguさん (40代 女性) 3回 23回

近所のスーパーにあるので、気軽に利用しています。
みみみさん (50代 女性) 3回 23回

こども食堂がちよこちよこあります！
マチルダさん (40代 女性) 3回 23回

我が街でも店舗31・市営保育園・市営施設で行われています 今後も増加傾向にあることは喜ばしいことです
真実のダーリンさん (60代 男性) 3回 22回

フードドライブ初めて知りました。自分が住んでいるところを検索したら見つかりました。市役所から企業、スーパーなどからも参加されていました。利用したことがありませんが気に掛けてみたいと思います。

ミックさん (50代 女性) 3回 22回

あまり詳しく知りません。今度スーパーで詳しく見てきたいと思っています。
ユッコさん (30代 女性) 3回 22回

コンビニで見かけていいなと思いました。今度利用してみます。
フルーツさん (50代 女性) 3回 22回

近くにあるスーパーがフードドライブをやっています 結構多くの方が利用してるみたいで 私も機会があれば参加してみたいです
にゃんさん (60代 女性) 3回 22回

フードドライブは知っていましたが、まだ行動を起こしたことは有りません。市の広報誌や新聞の折込チラシで観たと思います。家に余っているのであれば、寄贈することによりお役に立てるので とっても良いことだと思います。
タラリラリンチャムさん (60代 男性) 3回 22回

初めて聞きました。今度、スーパーなどに行った時に、良く見えます。あれば、もったいない精神で参加したいと思っています。
野うさぎさん (80代 女性) 3回 21回

近くにはないです初めて聞きました
teruteruwasiさん (70代 男性) 3回 21回



片付け下手タイプ

タイトル お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆

■ お住まいの地域の「フードドライブ」について調べた結果・感想をおしえてください！ フードドライブを利用したことがある方は、その感想もぜひ聞かせてください♪

調べてみると本当に身近な所で行われていました。市役所の窓口でフードドライブ置いていました。賞味期限が1月以上ある食品でしたね。他人ごと**と思わずに自分も少しでも参加して助け合っていきたいですね。**自分もいつ助けてもらうかわかりませんので

あゆさん (70代 女性) 3回 21回

コンビニ

はるちゃん。さん (30代 女性) 3回 21回

検索しましたが、住んでる地域ではやってません。まだまだ浸透していないようです。実際に見てみないとわかりません。

ねこていさん (50代 女性) 3回 21回

公共施設で見たような… 私は食べ切れないものを出さないようにしようと思っています

こまちちゃんさん (50代 女性) 3回 20回

大型スーパーや公民館などで行われていました。積極的に活用していきたいです。

ALLENさん (40代 女性) 3回 20回

区役所や大きめのスーパーで見たことがあります。近くのスーパーでもやっていると利用しやすいなと思います。

よこーたさん (40代 女性) 3回 20回

ショッピングモール内のスーパーの、サービスカウンター前に設置されています。**この様な良い取り組みに、これからも協力していけたらと思います**

Peach Melon Cherry Fizzさん (40代 性不明) 3回 19回

地域の情報は見つけれなかったです

Tomiさん (30代 男性) 3回 19回

自治体の運営するリサイクルハウスで実施されていて確認に伺ったのですが、ハウスに置いてあるリサイクル品が、なんとヤバいので、口に入るハードドライブについて諦めました。

みずさん (50代 性不明) 3回 19回

初めて知りました。調べたら身近で行われてましたね。自分はそんな食べきれなくて破棄とかはないので利用するには至らないと思いますが、もしあれば持っていききたいですね。

ゆずさん (40代 女性) 3回 19回

「フードドライブ」という言葉は初めて聞きましたがしてることは知ってましたしかし何処では知りませんでした。**地域の住まいの市のHPをみましたが「フードドライブ」に取り組んでました。使い切れない未利用食品が出たら参加して行きたいです。**

フンターレさん (70代 女性) 3回 18回



片付け下手タイプ

タイトル お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆

■ お住まいの地域の「フードドライブ」について調べた結果・感想をおしえてください！ フードドライブを利用したことがある方は、その感想もぜひ聞かせてください♪






イズミ&ゆめタウン+ユアーズさんで実施 されています。(広島です) ただ、近くのグループ店に持って行くのが 気恥ずかしく(何となく)出掛けるついでに離れたお店に持って行ってます。以前は、広島のコス〇コにも出口付近に有ったけど、意味が解らず持ち帰る方が 居たのか他の訳か 気づいたら見かけなくなりました。(違ったらごめんなさい) 食品ロスが無くなって、みんなに適正価格で 購入出来るように、フードバンクも満遍なく 必要な方のお手元に届くよう、広まります ように…

かんたさん (50代 女性)**3回 18回**

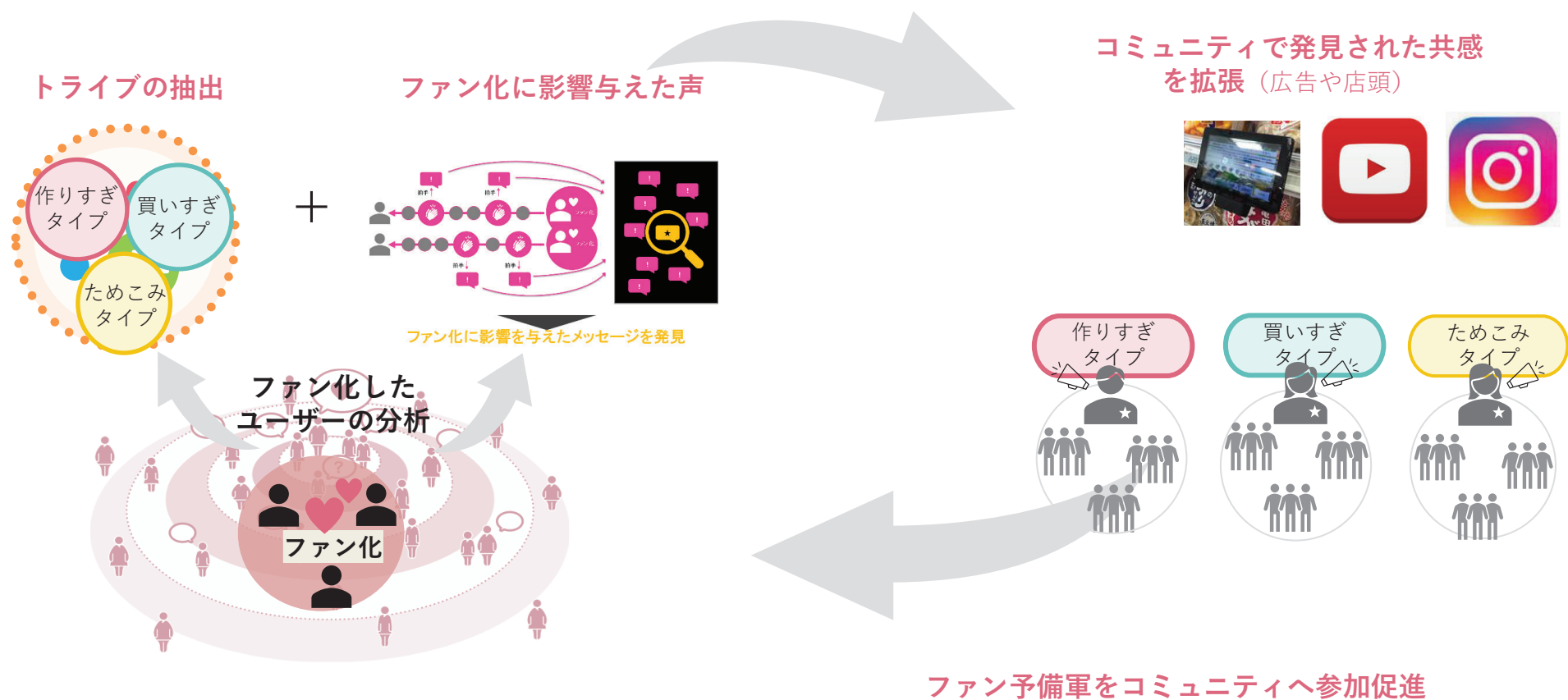
フードドライブ初めて知りました。自分が住んでいるところを検索したら見つかりました。市役所から企業、スーパーなどからも参加されていました。利用したことはありませんが気に掛けてみたいと思います。

第五章：政策立案のヒントとしての可能性

今期データマイニングから確認された食品ロスタイプ別Factは以下。

価値観のタイプ (食品ロスタイプ診断)	共感を多く獲得できた コミュニティの施策	共感したコメントの特徴
 作りすぎタイプ	みんなでアイデア集めよう♪少し余った食材はどうやって食べきってる？	余った食材をカレー・お好み焼き・スープなどになんでも入れて料理をつくる、その日を決めている、冷凍するコメントへ共感。
 買いすぎタイプ	「我が家の○○ロス削減方法♪」大募集！	買いすぎだから、買い控えするというより、多めにかけて冷凍する、余った食材を使いきるコメントへ共感。
 ためこみタイプ	\おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！	余った食材を味噌汁に入れるなどのコメントへ共感。
 よくばりタイプ	\おかげさまで2周年！／食品ロス削減の工夫を集めよう！	捨てる選択がある部位について、料理に活用するコメントへ共感。
 片付け下手タイプ	お住まいの地域の「フードドライブ」について調べてみよう☆	この施策で初めてフードドライブを知ったというコメントと、フードドライブをしてみたいという前向きなコメントへ共感。

食品ロスタイプ別のコミュニケーション開発と プロモーション可能性が示唆された。





本資料は貴社社内関係者のみによって使用されるものとし、本資料のいかなる部分についても、クオン株式会社の事前の承諾を得ずに、回覧・引用・複製、あるいは貴社外部に配布してはならないものとします。

また、本資料はクオン株式会社による口頭の説明を補助するために使用されるものであって、本件に関する検討内容や議論の過程を網羅的に掲載しているものではありません。