

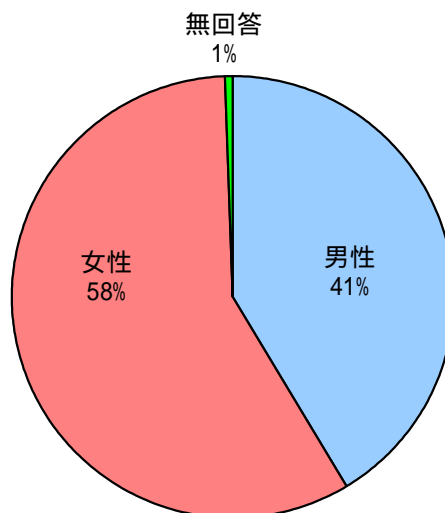
食事利用者意識アンケート集計結果

アンケート概要

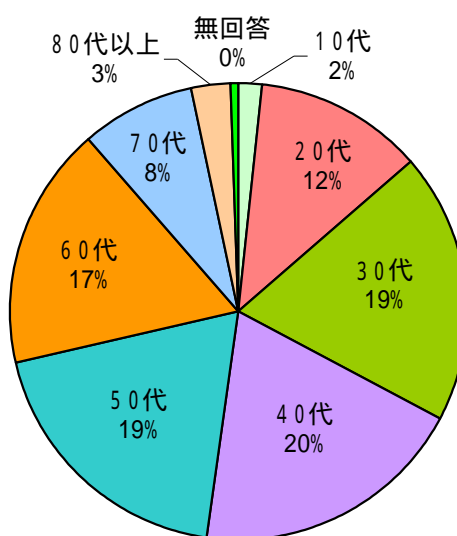
- ・調査対象者：諏訪市内の調査協力店34店舗(ホテル・旅館 7、飲食店 27)での食事利用者
- ・実施期間：平成21年6月22日から7月31日まで
- ・アンケート用紙配布枚数：940枚
- ・アンケート回収枚数：682枚
- ・回収率：72.6%

アンケート結果

1. 性別	(人)
男性	282
女性	396
無回答	4
合計	682

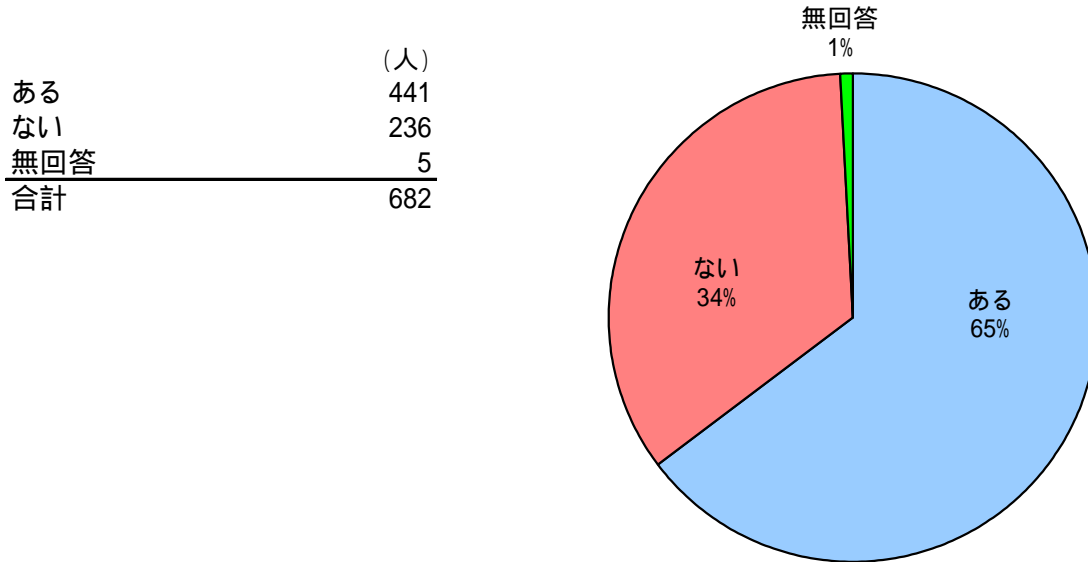


2. 年代	(人)
10代	11
20代	81
30代	131
40代	133
50代	131
60代	118
70代	54
80代以上	20
無回答	3
合計	682



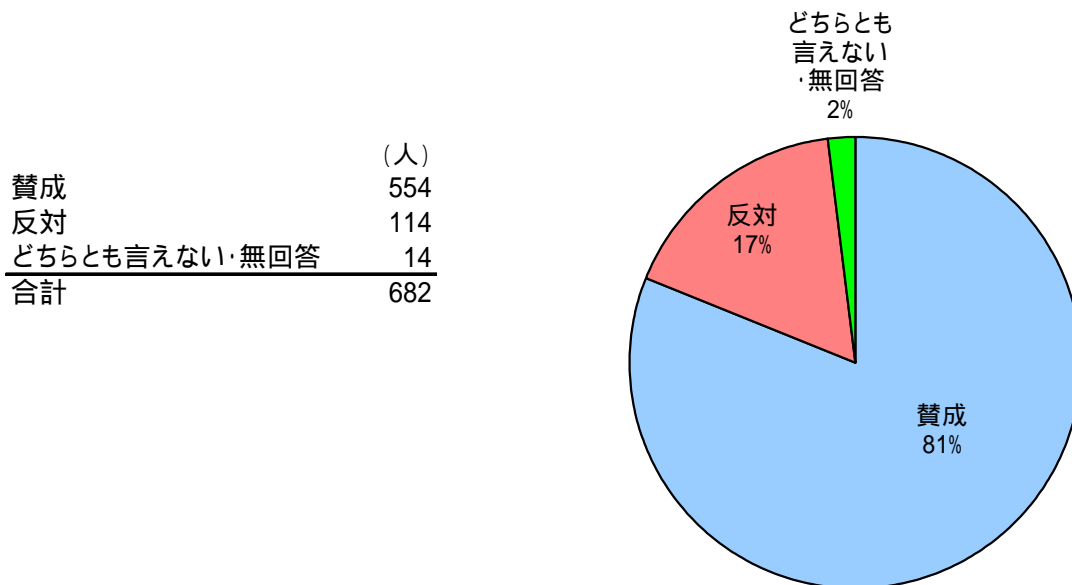
3. 飲食店や宴会で食べきれなかった分を持ち帰ったことがありますか？

全体の65%の人が食べきれなかった食事を持ち帰った事があると回答した。



4. 可能であれば飲食店や宴会で食べきれなかった分を持ち帰ることに賛成ですか？

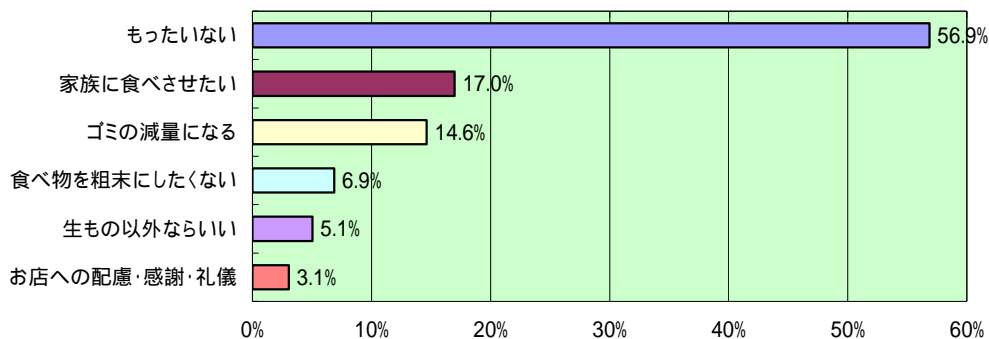
持ち帰りをする事に賛成する人が554人で全体の81%と多数を占めた。



5. (質問4で「賛成」と答えた方へ)賛成の理由をお書きください。

持ち帰りに賛成(554人)と答えた人のうち、「もったいないから」を理由にした人が315人で56.9%と最も多かった。
 次いで「持ち帰って食べたい、家族に食べさせたい」が94人で17.0%だった。
 賛成する人中でも生ものは持ち帰らないことを前提とした意見や、衛生上の問題を心配する声もあった。

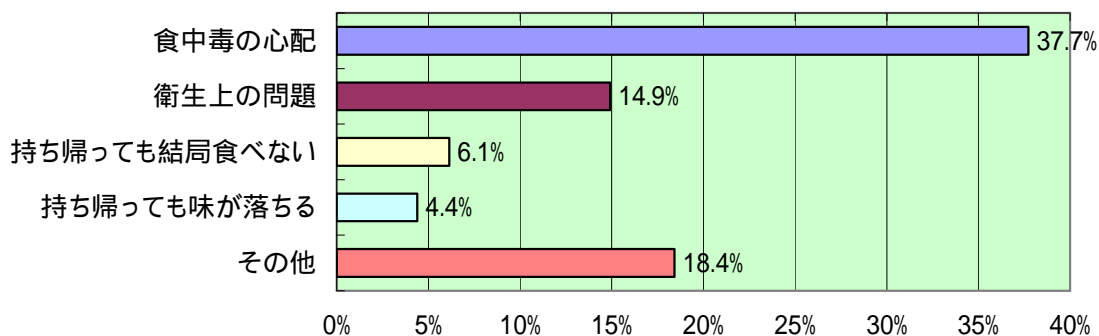
	(人)
もったいない	315
食べ物を粗末にたくない	38
家族に食べさせたい	94
ゴミの減量になる	81
生もの以外ならいい	28
お店への配慮・感謝・礼儀	17
合計	573 (複数回答あり)



6. (質問4で「反対」と答えた方へ)反対の理由をお書きください。

持ち帰りに反対(114人)と答えた人のうち、「食中毒の心配」が37.7%、次いで「衛生上の問題」が14.9%だった。
 その他の意見として、「全部食べるから」「面倒だから」などの意見があった。

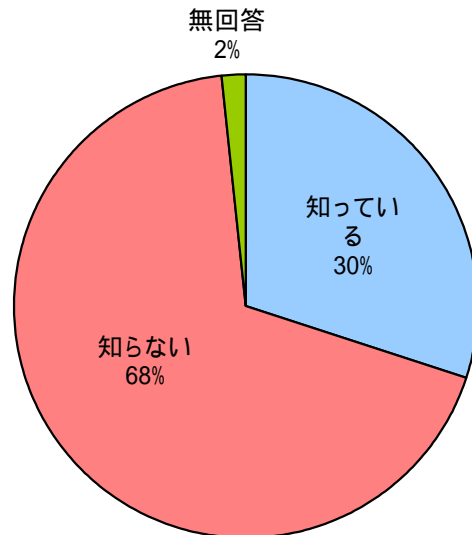
	(人)
食中毒の心配	43
衛生上の問題	17
持ち帰っても味が落ちる	5
持ち帰っても結局食べない	7
その他	21
合計	93 (無回答あり)



7. 食べきれなかった分を持ち帰るための「ドギーバッグ」を知っていますか？

食べ残しの持ち帰り専用容器であるドギーバッグを知っている人は、全体の30%であり、知らない人が68%と多かった。

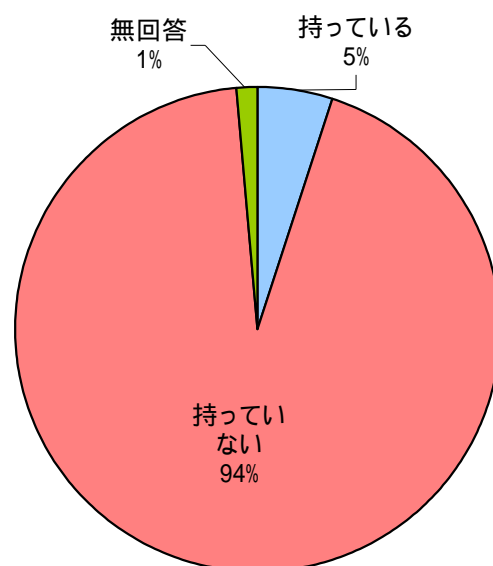
	(人)
知っている	205
知らない	466
無回答	11
合計	682



8. (質問7で「知っている」と答えた方へ)ドギーバッグを持っていますか？

ドギーバッグを知っていた人のうち、実際に持っている人は5%と少なかった。

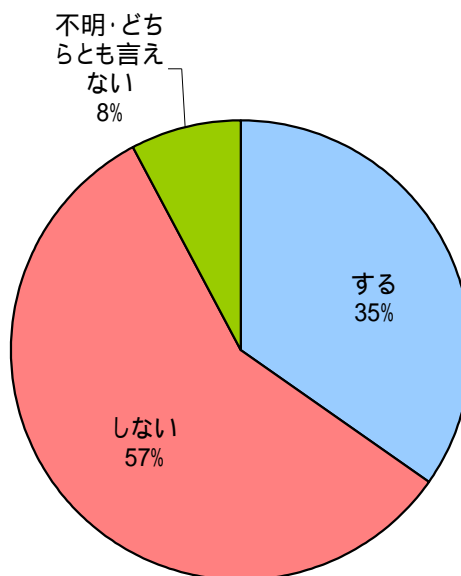
	(人)
持っている	10
持っていない	192
無回答	3
合計	205



9. 環境に配慮しているかどうかをお店選びの基準にしますか？

環境に配慮しているかどうかをお店選びの基準にする人は全体の約1 / 3 (35%)だった。

	(人)
する	237
しない	392
不明・どちらとも言えない	53
合計	682

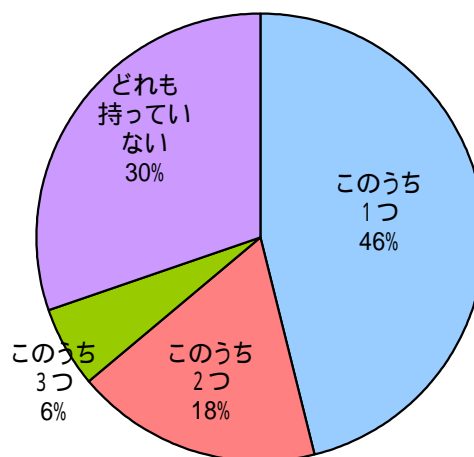


10. 次のものご自分で持っているものはありますか？(複数回答あり)

エコグッズでマイバッグ、マイはし、マイボトルについて、3種類のうち1つでも持っている人は全体の46%、全く持っていない人は30%だった。
また、マイバッグを持っていると答えた人が418人と最も多く、次いでマイボトルが167人だった。

	(人)
マイバッグ	418
マイはし	93
マイボトル	167
なし	206

	(人)
このうち1つ	314
このうち2つ	122
このうち3つ	40
どれも持っていない	206
合計	682

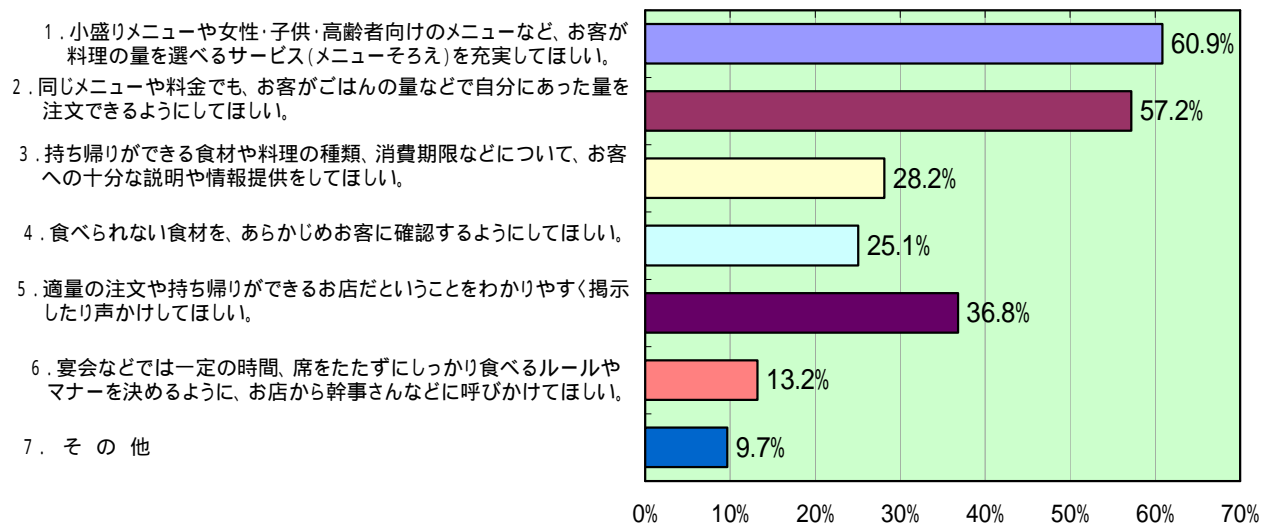


11. 食べ残しを減らすためにお店やホテル旅館などに望むサービスは何ですか。 (複数回答あり)

食事利用者がお店に望むサービスとして多い順に「1. 量を選べるメニューの充実」60.9%、「2. 自分にあつた量を注文できる」57.2%、「5. 適量の注文や持ち帰りができることを掲示して欲しい」36.8%と、料理を自分にあつた量で注文できるためのサービスや、また、それができると店内表示や声掛けにより、わかりやすく周知するサービスを望む回答が多かった。

各質問項目の回答人数は次のとおりだった。

1. 415人 2. 390人 3. 192人 4. 171人 5. 251人 6. 90人 7. 66人



「7. その他」の意見(自由記述)として、次のようなものがありました。

食事の提供量として、

- ・おいしいものを少量出してもらえば満足できる。
- ・お酒を飲む人と飲まない人で食べる量が違うので配慮して欲しい。
- ・少量の設定で料金も量に相応の設定にして欲しい。
- ・旅館での食事が食べきれない量の提供が多い。おひつのごはんは必ず余るので工夫するべき。
- ・旅館等で料理の飾りよりも実際に食べられる物を提供してほしい。特産物(川魚・山菜)をもっとアピールしてほしい。
- ・バイキング方式がよい。好きなものを選び量が加減できる。その日の客層や団体・個人に応じたメニューを用意する。

持ち帰りについて、

- ・大皿料理は持ち帰りにくいので、個人盛にして欲しい。
- ・店側から持ち帰りを促して欲しい。持ち帰り用の容器を用意して欲しい。容器があることを表示して欲しい。
- ・店側から持ち帰りが可能なものの説明があると持ち帰りやすい。
- ・持ち帰りは自己責任ということを客側が理解すればドギーバッグも持ち歩くとと思う。

店の配慮、客のモラル

- ・宿泊施設での料理では、メニューをあらかじめ客に説明して食べられないものをカットしてほしい。
- ・食べられない食材を客が店に伝えるほうがいい。
- ・注文時に店に言いやすい(何か他の料理・食材に替えてほしい・少なめ等)雰囲気のある店が増えるとよい。
- ・サービスを受ける側もサービスを望むだけでなくマナーや気遣いのできるモラルが大切。
- ・店を選ぶ基準は味と店内の雰囲気、料理人の良さ。清潔で安心できる店は小盛メニューや分量に配慮していると思う。
- ・環境に配慮している店の表示があれば誰にでもわかりやすい。

その他

- ・マイはしを持参したらドリンク1杯無料にする店がある。環境負荷のみを市民に言っても普及しづらいので特典をつけてみては。
- ・需要と供給のバランスは食をテーマに考えると難題。