2020年度 第12回 WEBアンケート 調査報告書

1 「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」

総合政策局総合政策部都市アイデンティティ推進課

2 「生涯学習」

教育委員会事務局生涯学習部生涯学習振興課

3 「食品ロス削減」

環境局資源循環部廃棄物対策課

市民局市民自治推進部広報広聴課

目 次

WEBアンケート調査結果

ページ

• 「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」 1

・「食品ロス削減」 …… 4

その他

回答者属性

回答者数 931 人

| | 性 別 | |
|-----------------|-----|-------|
| 男 | 433 | 46.5% |
| <u>女</u> その他 | 472 | 50.7% |
| その他 | 9 | 1.0% |
| 未回答 | 17 | 1.8% |

| | 職業 | |
|-----------|-----|-------|
| 会社員 | 315 | 33.8% |
| 自営•自由業 | 42 | 4.5% |
| パート・アルバイト | 145 | 15.6% |
| 公務員 | 57 | 6.1% |
| 学生 | 35 | 3.8% |
| 專業主婦·主夫 | 167 | 17.9% |
| 無職 | 152 | 16.3% |
| その他 | 18 | 1.9% |

| 年 代 | | |
|-------|-----|-------|
| ~10代 | 26 | 2.8% |
| 20代 | 42 | 4.5% |
| 30代 | 128 | 13.7% |
| 40代 | 234 | 25.1% |
| 50代 | 214 | 23.0% |
| 60代 | 153 | 16.4% |
| 70代以上 | 134 | 14.4% |

| 居住区 | | |
|---------|-----|-------|
| 中央区 | 174 | 18.7% |
| 花見川区 | 145 | 15.6% |
| 稲毛区 | 143 | 15.4% |
| 若葉区 | 94 | 10.1% |
| 緑区 | 125 | 13.4% |
| 美浜区 | 222 | 23.8% |
| 市内在勤・在学 | 28 | 3.0% |

2020年度 第12回

| 調査名 | 「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」「生涯学習」「食品ロス削減」 |
|------|------------------------------------|
| 調査期間 | 2021年3月1日(月)午前10時 ~ 10日(水)午後 5時 |
| 回答者数 | 931人 |

※割合(%)は、小数点第2位以下四捨五入のため、割合の合計が100%にならない場合があります。

※複数回答の割合(%)は、各設問の対象者数を基数(n)としているため、割合の合計が100%を超える場合があります。

概要:

1「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」

本市では、今後も持続的に発展するために、都市アイデンティティ(他の都市にはない固有の都市 イメージ)の確立が重要であると考え、4つの地域資源(「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海 辺」)を様々な場面で活用することで、市民が、自らのまち・千葉市の魅力を認識し、誇りを持つこ とができるような取組みを進めています。

本市に対する現在の都市イメージや、市内にある地域資源の認知度などをお聞かせいただき「千 葉開府900年」(2026年)などに向けた施策に活用いたします。

2「生涯学習」

生涯学習に関する活動状況と意識についてお聞かせいただき、学びを通して地域がつながるまち の実現に向けた参考といたします。

3「食品ロス削減」

「食品ロス」に対する認知度と、取組み状況等について、ご意見をお聞かせいただき、今後の施策 の参考とさせていただきます。

参考URL

http://www.city.chiba.jp/sogoseisaku/sogoseisaku/identitysuishin/toshi_identity.html https://www.city.chiba.jp/kankyo/junkan/haikibutsu/tabekiri.html

はじめに、「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」についてお聞きします。 Q1:

「加曽利貝塚※」を知っていましたか。

※若葉区には日本最大級の規模を誇る貝塚があり、今から約5,000年前の縄文時代中期から 2.000年もの間、繁栄していました。2017年10月には国の特別史跡に指定されました。

| (1つだけ)(入力必須) | [n=931] | |
|------------------|---------|-------|
| 詳しく知っていた(※の内容など) | 261 | 28.0% |
| 知っていた | 589 | 63.3% |
| 知らなかった | 81 | 8.7% |

Q2: 「オオガハス※」を知っていましたか。

※花見川区で大賀一郎博士によって発見された約2,000年前のハスの実から開花した世界最古 の花です。

36.7%

53.0%

10.3%

96

(1つだけ)(入力必須) [n=931] 詳しく知っていた(※の内容など) 342 知っていた 知らなかった 493

Q3: 「千葉氏※」を知っていましたか。

※ 鎌倉時代に活躍した武士の一族で、1126年に現在の中央区亥鼻付近に本拠を構えて千葉市 の礎を築きました。千葉常胤は、源頼朝を助けて鎌倉幕府の成立に貢献するとともに東北から九 州まで全国で活躍しました。

| (1つだけ)(入力必須) | [n=931] |
|--------------|---------|
| | |

| (· - /C·// (/ (/ (/)))) | [00.] | |
|---------------------------------|--------|-------|
| 詳しく知っていた(※の内容など) | 188 | 20.2% |
| 知っていた | 602 | 64.7% |
| 知らなかった | 141 | 15.1% |

Q4: 本市の「海辺」の特徴※について知っていましたか。

※ 本市には日本一の長さを誇る人工海浜(「いなげの浜」「検見川の浜」「幕張の浜」)があり、都心に最も近い海水浴が楽しめるビーチがあるほか、マリンスポーツや東京湾越しに富士山の眺めを楽しむこともできます。

| (1つだけ)(入力必須) | [n=931] | |
|------------------|---------|-------|
| 詳しく知っていた(※の内容など) | 332 | 35.7% |
| 知っていた | 516 | 55.4% |
| 知らなかった | 83 | 8.9% |

Q5: 本市には都市アイデンティティ(他の都市にはない固有の都市イメージ)があると思いますか。

| <u>(1つだけ)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|---------------------|---------|-------|
| 思う | 476 | 51.1% |
| 思わない | 455 | 48.9% |

Q6: 本市が2021年1月※に市制100周年を迎えたことを知っていましたか。

※1921年1月に市制を施行し、千葉町から千葉市になりました。

| _(1つだけ)(入力必須) | [n=931] | |
|---------------|---------|-------|
| 知っていた | 750 | 80.6% |
| 知らなかった | 181 | 19.4% |

Q7: 本市に関わる次の項目のうち、知っていた、または聞いたことがあるものは何ですか。

| _(いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|--|---------|-------|
| 日本初の民間飛行場が稲毛海岸に開設された | 547 | 58.8% |
| 戦前戦後を通じ、千葉大学医学部出身の医師たちに支えられた医療のまちである | 194 | 20.8% |
| 戦時下の空襲により、市街地の約7割が焼け野原になった状態から復興を 遂げた | 346 | 37.2% |
| 戦後、沼田多美氏と有志らが、戦争で母子家庭となった人の救済に尽力し、 現在の「ひとり親家庭」に対する支援の土台となった | 38 | 4.1% |
| 大賀博士と小中学生たちにより、世界最古のハスの種を発掘・開花させることに成功した | 615 | 66.1% |
| 戦後の復興期に京葉工業地帯の出発点となる東洋一の銑鋼一貫製鉄所 (川崎製鉄[現JFEスチール㈱])が建設された | 441 | 47.4% |
| 日本最大級の加曽利貝塚が、市民の保存運動によって開発から守られた | 477 | 51.2% |
| 幕張メッセが日本で最初に建設された総合型大規模コンベンション施設である | 643 | 69.1% |
| かつては漁場や保養地として賑わった海辺は、埋立てや開発により、時代とともに姿を変えたが、人々の手によって再び砂浜が蘇った | 418 | 44.9% |
| 千葉都市モノレールが懸垂型のモノレールとしては世界最長である | 683 | 73.4% |
| ない | 47 | 5.0% |

Q8: 次に、「生涯学習※」についてお聞きします。 ※人が生涯にわたり行う学習活動のこと。

この1年間で、次のうちどのような生涯学習活動を行いましたか。

| (いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|---------------------------------|---------|-------|
| 学術・教養(文学、歴史、経済、語学など) →Q10へ | 198 | 21.3% |
| 社会問題(時事、国際、環境など) →Q10へ | 81 | 8.7% |
| 健康(医学、栄養学など) →Q10へ | 124 | 13.3% |
| 科学(実験、観察など) →Q10へ | 43 | 4.6% |
| IT(パソコン、スマホなど) →Q10へ | 167 | 17.9% |
| 家庭生活(料理、手芸など) →Q10へ | 126 | 13.5% |
| 育児・教育(幼児教育、教育活動など) →Q10へ | 100 | 10.7% |
| 趣味・お稽古事(音楽、美術、伝統芸能、園芸など) →Q10へ | 163 | 17.5% |
| 健康づくり(各種スポーツ、レクリエーションなど) →Q10へ | 214 | 23.0% |
| 職業上必要な知識・技能・資格取得 →Q10へ | 84 | 9.0% |
| ボランティア活動(各種団体、PTA、学習指導など) →Q10へ | 119 | 12.8% |
| 地域活動(自治会、環境美化など) →Q10へ | 86 | 9.2% |
| その他 →Q10へ | 7 | 0.8% |
| 行っていない | 351 | 37.7% |

Q9: Q8で「行っていない」と回答した方にお聞きします。

その理由は何ですか。

| (3つまで) | [n=351] | |
|-----------------------|---------|-------|
| 仕事で時間が取れない | 137 | 39.0% |
| 家事・育児・介護などで時間が取れない | 77 | 21.9% |
| 一緒に活動する仲間がいない | 41 | 11.7% |
| 費用がかかる | 64 | 18.2% |
| 適切な講師や指導者がいない | 10 | 2.8% |
| 身近に利用できる施設が少ない | 40 | 11.4% |
| 希望する内容の学習や活動機会が少ない | 48 | 13.7% |
| どのような生涯学習活動があるのかわからない | 78 | 22.2% |
| その他 | 33 | 9.4% |
| 特に必要と感じない | 73 | 20.8% |

Q10: Q8で「行っていない」と回答した方以外の方にお聞きします。

本市で生涯学習活動を行うにあたり、施設や環境は以前と比べてどのように変化していると思いますか。

| <u>(1つだけ)</u> | [n=580] | |
|---------------|---------|-------|
| とても充実した | 49 | 8.4% |
| やや充実した | 202 | 34.8% |
| 変わらない | 207 | 35.7% |
| やや悪くなった | 22 | 3.8% |
| とても悪くなった | 3 | 0.5% |
| わからない | 97 | 16.7% |

Q11: この1年間で、生涯学習施設※を利用しましたか。

※生涯学習センター、公民館、青少年センター、文化ホール、文化センター、コミュニティセンター、 いきいきプラザ・センター、図書館、博物館、科学館、美術館などの施設

| <u>(1つだけ)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|---------------------|---------|-------|
| はい | 518 | 55.6% |
| いいえ | 413 | 44.4% |

Q12: 本市では、郷土への愛着を深めるため、加曽利貝塚や千葉氏に関する講座など、地域の歴史や 文化資源を生かした講座を実施していますが、知っていましたか。

(1つだけ)(入力必須)[n=931]知っていた39642.5%知らなかった53557.5%

Q13: 本市の歴史や文化財※に愛着を感じていますか。

※歴史上、芸術上または学術上の価値が高いものをさし、そのうち重要なものを国・県・市が指定・登録しています。千葉市にあるものでは、加曽利貝塚、稲毛浅間神社の神楽、旧川崎銀行千葉支店本館(現在の千葉市美術館1~2階部分)などが該当します。

| <u>(1つだけ)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|---------------------|---------|-------|
| 感じる | 170 | 18.3% |
| どちらかといえば感じる | 379 | 40.7% |
| どちらともいえない | 249 | 26.7% |
| どちらかといえば感じない | 88 | 9.5% |
| 感じない | 45 | 4.8% |

Q14: 本市では、学習活動を通じて地域課題を自ら解決するコミュニティが形成されることを目標に、事業を行っています。

住民同士が、互いに協力して地域の課題の解決などに取り組んでいると思いますか。

※取り組み例 地域住民と公民館が連携した講座、公民館コンサート(地域住民の交流)、公民館での伝承遊び講座(世代間の交流)、学校施設開放(地域活動や生涯学習の場の提供) など

| <u>(1つだけ)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|---------------------|---------|-------|
| 思う | 73 | 7.8% |
| どちらかといえば思う | 304 | 32.7% |
| どちらともいえない | 351 | 37.7% |
| どちらかといえば思わない | 139 | 14.9% |
| 思わない | 64 | 6.9% |

Q15: 本市の生涯学習活動に関する情報※は充実していると感じますか。

※市政だより、市ホームページ、市が発信するSNS、フリーペーパー、新聞折込チラシ、学校など で配布されるイベントのチラシ、ポスター、テレビ、クチコミ(個人のブログ等)、町内自治会などの

回覧物 など

| (1つだけ)(入力必須) | [n=931] | |
|--------------|---------|-------|
| 感じる | 84 | 9.0% |
| どちらかといえば感じる | 385 | 41.4% |
| どちらともいえない | 311 | 33.4% |
| どちらかといえば感じない | 109 | 11.7% |
| 感じない | 42 | 4.5% |

Q16: 最後に、食品ロスについてお聞きします。

「食品ロス」※が問題となっていることを知っていましたか。

※「食品ロス」とは、食べ残しや期限切れなどの理由で、本来食べられるのに捨てられている食べ 物のことです。日本では、こうした食品ロスが1年間で約612万トンも発生しています。(2017年度推 計)これは、毎日一人あたりが、お茶碗約1杯分のご飯と同じ重さの食べ物を捨てていることと同じ です。

| <u>(1つだけ)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|--------------------------|---------|-------|
| 詳しく知っていた(※の内容など) | 246 | 26.4% |
| ある程度知っていた(「食品ロス」という言葉など) | 630 | 67.7% |
| あまり知らなかった | 46 | 4.9% |
| 全く知らなかった | 9 | 1.0% |

Q17: 食品ロスに関する情報をどこで見ましたか。

| (いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|-----------------------|---------|-------|
| 市政だより | 382 | 41.0% |
| 市ホームページ | 71 | 7.6% |
| 市リーフレット | 36 | 3.9% |
| ポスター | 90 | 9.7% |
| 市公共施設のデジタルサイネージ(電子公告) | 26 | 2.8% |
| テレビCM | 456 | 49.0% |
| 民間事業者の実施するキャンペーン | 362 | 38.9% |
| 見たことはない | 90 | 9.7% |

Q18: ご家庭で、どのくらいの頻度で食品ロスが出ますか。

| (1つだけ)(入力必須) | [n=931] | |
|--------------|---------|-------|
| ほぼ毎日 | 47 | 5.0% |
| 週に2~3回程度 | 86 | 9.2% |
| 週に1回程度 | 170 | 18.3% |
| 月に1~2回程度 | 175 | 18.8% |
| ほとんど出ない | 400 | 43.0% |
| わからない | 53 | 5.7% |

Q19: ご家庭で、食品ロスを出してしまう理由は何ですか。

| <u>(いくつでも)(入力必須)</u> | [n=931] | |
|---------------------------|---------|-------|
| 安くてつい買い過ぎてしまう | 183 | 19.7% |
| 家に在庫があるのに、買ってしまう | 180 | 19.3% |
| 人からもらったものが食べきれなかった | 163 | 17.5% |
| 食べるのを忘れてしまった | 365 | 39.2% |
| 消費期限間近の見切り品を買ったが、食べきれなかった | 135 | 14.5% |
| 好みの味ではなかった | 92 | 9.9% |
| 野菜などの皮を厚く剥いてしまう | 105 | 11.3% |
| 食べられる葉っぱや皮など、調理するひと手間が面倒 | 139 | 14.9% |
| 料理を作り過ぎてしまう | 117 | 12.6% |
| 自分または家族が好き嫌いが多い | 63 | 6.8% |
| 食品ロスが出ることはない | 227 | 24.4% |

Q20: 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。

| (いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|----------------------------------|---------|-------|
| 買い物に行く前の、冷蔵庫などの在庫確認 | 448 | 48.1% |
| 買い物時、商品は棚の手前から取る | 77 | 8.3% |
| 食べられる量を購入する(小分け商品、バラ売り等) | 393 | 42.2% |
| 野菜の皮を料理に使うなど、無駄のない調理 | 188 | 20.2% |
| 料理を作り過ぎない | 224 | 24.1% |
| 残さず食べる | 589 | 63.3% |
| 残った料理を別の料理に作り替える | 228 | 24.5% |
| 冷凍保存 | 520 | 55.9% |
| 「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てずに、自分で食べられるか判断する | 523 | 56.2% |
| 外食の際は、注文しすぎない | 243 | 26.1% |
| バイキング料理を取りすぎない | 214 | 23.0% |
| 食品ロスを減らすためのアプリ・サービスなどの活用 | 10 | 1.1% |
| 取り組んでいることはない | 35 | 3.8% |

Q21: 食品ロスを減らすために事業者(小売店・飲食店・メーカー等)に取り組んでほしいことはありますか。

| _(いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|------------------------------------|---------|-------|
| 賞味期限が近い食品を購入することへの特典(値引き、ポイント付与など) | 685 | 73.6% |
| 必要な量だけの販売(少量パック、量り売りなど) | 468 | 50.3% |
| メニューの工夫(小盛など) | 187 | 20.1% |
| 苦手な食材やアレルギーなどの確認 | 46 | 4.9% |
| 食べきりの呼びかけ・声かけ | 114 | 12.2% |
| 食べきれなかった料理の持ち帰りサービス | 455 | 48.9% |
| 食べきることへの特典(値引き、ポイント付与等) | 249 | 26.7% |
| 消費期限・賞味期限を長くする | 301 | 32.3% |
| 特にない | 28 | 3.0% |

Q22: 食品ロス削減啓発として市に実施して欲しいものは何ですか。

| (いくつでも)(入力必須) | [n=931] | |
|---------------------|---------|-------|
| 講演会 | 64 | 6.9% |
| イベント | 203 | 21.8% |
| 広報紙・パンフレットなど | 257 | 27.6% |
| エコ料理教室 | 183 | 19.7% |
| フードドライブ(手つかず食品の回収) | 412 | 44.3% |
| 飲食店等と連携した食べきりキャンペーン | 410 | 44.0% |
| 特にない | 115 | 12.4% |
| その他() | 590 | 63.4% |

選択肢:その他()

Q22: 食品ロス削減啓発として市に実施して欲しいものは何ですか。

- スーパーなどで多少いたんだやさいやくだものを売っているコーナーがあり、皆結構見て買っているとおもう。期限切れでも安いなら構わないと思う消費者も多いかと。企業の食品ロスは半端ない。企業側の考え方を改めさせ、フードバンクやお店の一角にまだ食べられる食品を世に出せるような環境を推進するべきだと思う。
- 賞味、消費期限が近いのに、なかなか割引かなかったり、10パー程度しか割引しないなど、売・ 上重視を少し緩和した方がいい!!捨てるより、半額でも買ってもらいたい!という気持ちで売るよう、店に促してほしい。
- ・ 家庭のロスよりも販売店の必要以上の仕入れが問題なのでは? 適正量の仕入れをするよう呼びかけてほしい。その上で消費者には品揃えが悪くても文句を言わないよう啓蒙してほしい。
- レストランやお店などにおいて様々の事情で食材が余ってしまった場合に、HPを介して一般の 人に呼びかけて、余った食材や調理済み品を引き取ってもらえるようなシステム作り。
- 食品の再利用や、そもそもメーカーがものを作りすぎないよう回収や処分に責任を持たせるな ど。新商品の開発など含めて、日本の食品産業は無駄な生産が多すぎる。
- ・ 手付かずの食品を希望する人に役所等で配る、在庫が見えている方がどれだけロスしているのか分かりやすい。
- 賞味期限を越えた場合にいつまで食べられるかの目安を示すよう、国・企業に働きかける。
- アレンジ料理の募集&紹介や教室など(まとめて作ってしまうカレーや煮物など…)。
- 普段は店頭に並ばないような野菜の市場、もしくはそれを使った屋台などのイベント。
- ・ 消費期限切れ間近によって半額以下になった商品の情報提供HPの運営。
- ・ 貧困家庭への残食品提供(フードバンクをさらに積極推進する)。
- 外食で食べきれなかったものを持ち帰ってもよいような風潮作り。
- 大きめな野菜などの使いきりアイディア集(一人暮らし向け)。
- 子どもたちへの学校での教育。好き嫌いや無駄をなくすために。
- 余った料理を別の料理にリメイクするレシピを教えてほしい。
- ・ 企業が作り過ぎ。もっと少なくした方が良いのでは?
- 市と企業の連携や賞味消費期限に対する実証実験。
- ビュッフェで一定量残す人へ追加料金をとる。
- 学校給食や、レストランの残飯の有効活用。
- 豚カツ屋等はサラダ量を客好みに調節する。
- 貧困世帯、子供達、高齢者の食堂。
- 子供食堂や生活保護者への寄付。
- 賞味期限間近の食品の特設販売。
- 食べられるかどうか判断の例示。
- 賞味期限の近い食品の廉価販売。
- 生産・加工・販売しすぎない。
- ごみ有料化の単価アップ。
- 推進成果のポイント化。
- 小売り店への働きかけ。
- LINEで情報発信。
- 小中学校での啓発。
- ヴィーガン奨励。
- 分からない。
- 学校教育。