

外食産業における食べ残しに対する罰金制度導入の有効性¹

2014年11月3日

阿部真奈 秦暢 穂波悟 水野寿紀

¹ 本稿は、2014年12月13日、12月14日に開催される、ISFJ日本政策学生会議「政策フォーラム2014」のために作成したものである。本稿の作成にあたっては、多くの方々から有益且つ熱心なコメントを頂戴した。ここに記して感謝の意を表したい。しかしながら、本稿にあり得る誤り、主張の一切の責任はいうまでもなく筆者たち個人に帰するものである。

要約

<第1章 現状分析と問題提起>

日本は外国からの大量な食料の輸入によって国内の食料需要を賄っているにもかかわらず、実に多くの食料を廃棄している。そのため、その廃棄にかかる費用や、廃棄に伴う環境負荷などの問題も懸念されている。食料廃棄の内訳では、一般家庭よりも食品関連事業者の方が可食部分の廃棄(まだ手を付けていない状態で捨てられている食料)、いわゆる「食品ロス」の割合が多い。そこで、「食品リサイクル法」などの法律が整備されたものの、食品製造業や食品卸売業においては限定的ではあるが効果が見られたが、外食産業ではほぼ横ばいであり、変化は見られていない。このような経緯もあり、食品リサイクル法の改正が行われた。しかし、改正が行われたにもかかわらず、食品リサイクル法の対象が食料廃棄物の多量発生者のみに限定されていることから、中小・零細食品事業者への「食品ロス」削減取り組みは改善されなかった。そこで、本研究では食品関連事業者の中でも食品再生利用率が最も低く、食品ロスを生んでいると思われる外食産業に注目する。そのため外食産業において「食品ロス」の削減するために、飲食店が顧客の食べ残しに対して罰金をとるという制度を設ける。その罰金制度によって食料廃棄を削減することができるのではないかと考えた。

<第2章 先行研究と本稿の位置づけ>

外食産業における食料廃棄に注目した先行研究は筆者らが知る限り、存在していない。一方で、少ないながらも個別店舗での取り組み事例は存在している。そこで第2章では先行事例を挙げていく。また、筆者らが外食産業の食料廃棄(主に顧客の食べ残し)に注目した理由としては①外食産業の多さ②2001年(平成12年)に施行された食品リサイクル法の成果が見られなかったということ③外食産業での食品ロスは仕込み段階のものよりも食べ残しのほうが多いということ(2008年 農林水産省調べより)が挙げられる。外食産業における食料廃棄物は少量かつ分散しているために、食料廃棄への対策が未だ不十分であるのが現状である。よって第2章では、本研究での政策提言の有効性をより高めるために先行事例をもとに検討していくのが目的である。

<第3章 分析>

本研究では外食産業における食品ロス(食べ残し)の削減に向けて、顧客が料理を食べ残した際に罰金をとるという料金の上乗せ制度を政策として掲げ、この罰金制度の実現可能性を評価する。飲食店、消費者にヒアリングおよびアンケート調査を行うことで、その検証を試みた。群馬県内にある飲食店2店舗にヒアリング調査をしたところ、飲食店側は消費者次第の対応になることが分かった。そこで、次に消費者に食料廃棄に対する現状の理解や、罰金制度に対する意見をアンケートによって調査した。消費者の罰金に対する意志を目に見える形でかつ、罰金導入対象を絞るために本研究ではアンケート調査を通じ、仮想評価法を用いて消費者の罰金に対する支払い意志額を時間帯別で尋ねることにより評価する。質問項目としては罰金に対する上乗せ金額の支払い意志額他に、アンケートの質問対象者の特徴を表す性別、年代、居住場所を尋ねた。それらに加えて、外食に対する意識を問うための質問として、外食の頻度、外食しやすい曜日・外食することが多い時間帯、外食した際料理を食べ残した経験なども訪ねている。それらの項目から罰金制度の実

現可能性を評価するために朝、昼、夜の時間帯別に消費者の支払い意志額の動向を見る。本研究ではその動向を見ていく指標として、朝・昼・夜別に平均、中央値を出した。ここで注意しておく点が朝、昼、夜別のサンプル数に差が生じたことである。このことから、サンプル数に差があるなどを考慮したうえで、平均と中央値の結果が偶然的なものではないことを証明しなければならない。それらを証明するために T 検定より分析を行った。朝と昼、朝と夜、昼と夜の P 値を出した結果、朝と昼に比べて夜の上乗せ金額の平均値は高い可能性があるという結果が証明された。以上のことから、夕食の時間帯が上乗せ金額の平均値が高いという結果が証明されたことにより、罰金制度を導入した際に、朝・昼・夜の時間帯では夜が一番消費者の理解を得られやすいという結果になった。

<第4章 政策提言の方向性>

分析の結果より、外食産業において罰金制度を導入できる可能性がある時間帯は夕食の時間帯であることが明らかになった。とはいえ、この結果は筆者らのアンケートによるものであり、限界があるのが事実である。また、今まで外食産業の食料廃棄物に対する取り組みが浅かったのは、食品リサイクル法の罰則が緩く、実際に罰則が科されることがないということや、食品リサイクル法の対象が年間 100 トン以上の多量発生事業者に限定しているという理由にあるのではないかと考えた。そこで4章では、その現状を打破するための政策提言を掲げる。第3章の分析より、外食産業において罰金制度を導入できる可能性がある時間帯は夕食の時間帯であることが明らかになった、よって本研究では「夕食の時間帯における外食産業の食べ残しに対する罰金制度導入」を政策提言として掲げる。

<第5章 今後の課題>

本研究での政策提言をより現実的なものにするためには、今後考えるべき課題がいくつか存在する。アンケートの結果から、消費者は飲食店にメニューの表記の改善や、お年寄りや子供向けにサイズ別の提供などを要望していた。こういった点においては、飲食店の努力が必要である。また、海外ではごく普通に利用されているドギーバッグの導入も効果的であるかもしれない。しかし、このドギーバッグは日本では食中毒の問題があるためになかなか普及しないのが現状である。

今後は罰金制度の導入の可能性をより広げるために研究を深めるとともに、さきあげた対策を併せておこなっていくことが外食産業の食品ロス削減に繋がるのではないだろうか。

キーワード：（「外食産業」「食品ロス」「罰金」）

目次

はじめに

第1章 現状・問題意識

- 第1節 (1. 1) 日本の食料廃棄
- 第2節 (1. 2) 外食産業の食料廃棄
- 第3節 (1. 3) 現状分析のまとめ

第2章 先行事例と本稿の位置づけ

- 第1節 (1. 1) 先行事例
- 第2節 (1. 2) 本稿の位置づけ

第3章 分析

- 第1節 (1. 1) 分析方法
- 第2節 (1. 2) 分析結果

第4章 政策提言の方向性

第5章 今後の課題

参考文献・データ出典

はじめに

もともと、日本の食料廃棄という大きなテーマで研究しており、日本が外国からの輸入に依存しており、それにもかかわらず、大量の食料廃棄を行い、食料を無駄にしているということから食品ロスの研究に繋がっていった。その後、サプライチェーンを調べ、契約農家による契約栽培など食料の流通による制限を設けることで、食料廃棄を削減できないかという考えにも至ったが、現状分析を重ねた結果、外食産業における顧客の食べ残しに注目し、外食産業において罰金制度を導入し「食品ロス」を削減するという方法で研究を進めていくことにした。

また、分析方法としては罰金制度の実現可能性を評価するために飲食店、消費者にヒアリングおよびアンケート調査を行うことで、その検証を試みた。飲食店にヒアリング調査を行い、罰金制度に対する飲食店側の対応は消費者次第であることが分かった。そこで消費者に対してアンケート調査を行い、支払意志額（罰金制度に対していくらまでなら支払うことができるか）を尋ねることで消費者の食料廃棄に対する現状の理解や、罰金制度に対する意見を明らかにした。導入対象を絞っていくために、最終的には時間帯別（朝食、昼食、夕食）に分けて、支払意志額を人数比でグラフ化し、中央値、平均値を出し、消費者の傾向を数値によって分析した。その結果として朝と昼に比べて夜の上乗せ金額の平均値は高い可能性があるという結果が証明された。よって、夜の時間帯（夕食）が上乗せ金額の平均値が高いという結果が証明されたことにより、罰金制度を導入した際に、朝・昼・夜の時間帯では夜が一番消費者の理解を得られやすいという結果になった。

政策提言としては、外食産業は他の食品関連事業に比べて食品の再生利用実施率が上がっておらず、なんらかの形でこの現状を変える必要があると考えた。そこで本研究では、外食産業の食品ロスの中でも顧客の食べ残しに注目することにした。なぜ、顧客の食べ残しに注目したかという点、外食産業の食品ロスは製造段階 39%、消費者の食べ残し 58%（出典 2008 年 農林水産省調べ）と、顧客の食べ残しが外食産業の食品ロスの半数以上を占めていることがわかったからだ。

本研究ではこうした現状から、「外食産業における食べ残しに対する罰金制度導入の有効性」を検証するべく研究を行った。最終的に外食産業での食べ残しに対する罰金制度の導入を政策提言として掲げるのが本研究の目的である。

第1章 現状・問題意識

第1節 日本の食料廃棄

第1節では、日本の食料廃棄がどのような流れで発生しているか、また食料廃棄物の発生量などを具体的な数字とともに見ていく。また、本研究で外食産業の食品ロスに注目した理由などを簡潔に述べていく。

<日本の食料の流れと食料廃棄>

図 - 1 日本の食料の流れ

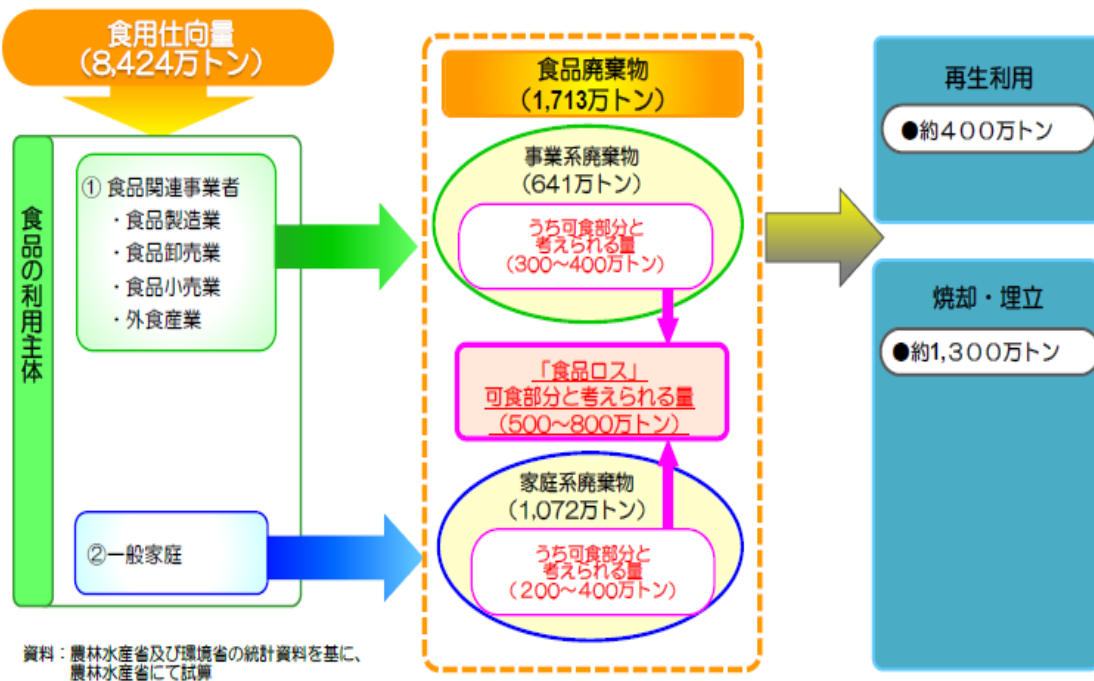


図 - 1 は 2010 年に農林水産省が試算したデータである。この図によると、日本は年間 5,500 万トンの食料を世界各国から輸入しながら、そのうちの 1,713 万トンもの食料を廃棄している。

日本における²食用仕向量は 8424 万トンである。この食用仕向量は①食品製造業や食品卸売業、食品小売業、外食産業などの食品関連事業者②一般家庭の大きく二つに区分され

² 国内外から調達された農林水産物のうち食用に向けられた量

る。その後、一部使用されなかった食料は廃棄されることになる。この食品廃棄物は、食品関連事業者から排出される事業系廃棄物と一般家庭から排出される家庭系廃棄物とに区分される。

2010年の農林水産省のデータによれば、事業系廃棄物が641万トン、家庭系廃棄物が1072万トンである。

事業系廃棄物も家庭系廃棄物も可食部分である「食品ロス」は共にそれぞれ200～400万トンほどある。本研究における「食品ロス」は、製造過程で発生する製造副産物や調理くずなど食用に供するには適さないものだけでなく、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているものを指す。この事業系廃棄物、家庭系廃棄物それぞれの「食品ロス」を合わせると、500～800万トンものまだ食べることができる食料が廃棄されている。その多くの「食品ロス」を含む食品廃棄物を全体で見ると、1,713万トンもの食料廃棄物が日本では存在し、そのうち、約400万トンはコンポスト（堆肥）・肥料、飼料としての利用やエネルギー源として再生利用され、残りの約1,300万トンは焼却・埋め立てという形で処理されている。

<食品産業における食料廃棄物等の年間発生量の推移とその割合>

図-2 食品産業の食料廃棄物等の年間発生量

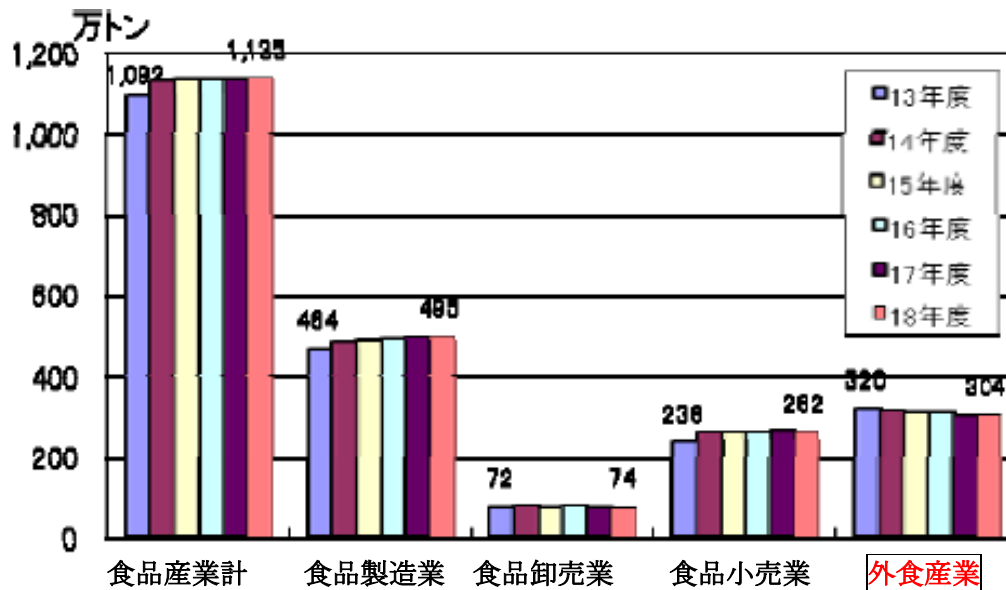
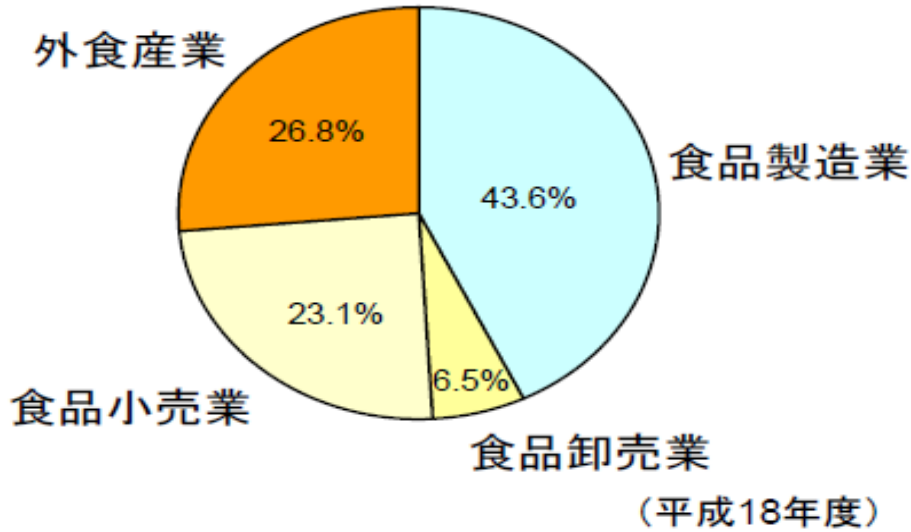


図-2は2001年度から2006年度にかけての食品産業における食料廃棄物の年間発生量の推移を表している。図を見てみると、どの業界でもほぼ横ばいの状態が続いており、外食産業においても食料廃棄物が減少しているとは言えない。

図 - 3 食品産業における食料廃棄物等の割合



そして、図 - 3 は食品産業における食料廃棄物の年間発生量の割合を示している。食品製造業からの廃棄物が 4 割以上あり、次いで多くを占めているのが外食産業であり、全体の 4 分の 1 以上を占めている。食品小売業も 2 割以上を占めており、一番少ないのが食品卸売業である。

資料：「平成 18 年食品ロス統計調査」（外食産業調査）
（農林水産省統計部作）

<食品廃棄物における食品ロスの割合>

次に、この「食品ロス」と呼ばれる可食部分に注目する。飲食店からの「食品ロス」には顧客が食べ残した料理や、顧客に提供できなかった仕込済みの食材などが存在する。

この「食品ロス」の食品廃棄物における割合を表すと、家庭系廃棄物 1072 万トンのうち、「食品ロス」にあたる部分の廃棄が 200 万トン～400 万トンであるため、廃棄率を割合で表すと、およそ 18%～27%である。それに対し、事業系廃棄物は 641 万トンのうち、「食品ロス」にあたる部分の廃棄が 200 万トン～400 万トンであるので、廃棄率はおよそ 48%～62%である。

このように割合で見ると、事業系廃棄物の半分近く、もしくはそれ以上が「食品ロス」であることがわかる。そのため、家庭系廃棄物と事業系廃棄物の全体の食料廃棄量だけに注目して見てしまうと、家庭系廃棄物の方が多い。そのため、「食品ロス」を削減するためには事業系廃棄物よりも家庭系廃棄物を削減する方が、一見効果的に見える。しかし、全体の廃棄物量における「食品ロス」の割合で考えてみれば、事業系廃棄物における「食品ロス」の割合は家庭系廃棄物の「食品ロス」の割合に比べ 2 倍以上も高い。そのため、「食品ロス」を削減するには食品関連事業者から出る事業系廃棄物の「食品ロス」を抑制するほうが効果的であると考えた。

第2節 外食産業における食料廃棄

第2節では、日本の食料廃棄の中でも外食産業における食料廃棄の現状分析を行うことで、本研究の政策提言をするための理解をさらに深めていく。グラフとともに具体的な数字を見ていながら、外食産業における食料廃棄の問題点を述べていく。

＜「食品リサイクル法」＞

ここ数年で食品製造業や食品卸売業に限ってみれば、再生利用率が大幅に増加し、実質的な廃棄量は抑制されている。この食料廃棄に対する姿勢の変化の背景には「食品リサイクル法」が大きく影響している。

日本では、大量の食料廃棄・食べ残し・食品の浪費が環境に大きな負荷を与えているだけでなく、食料自給率が低く、その多くを輸入に依存している。そのような状況の下で、食品リサイクル法は、食料廃棄物の発生を抑制するとともに、食品循環資源の有効利用を促進することで、環境への負荷を軽減しながら持続的な発展ができる循環型社会の構築を目指している。

「食品リサイクル法」では、食品の再生利用等の実施率を2006年度までに20%向上させることを目標としており、食料廃棄物の発生そのものを抑える「発生抑制」、食品廃棄物のうちで役に立つものを再資源化する「再生利用」、食料廃棄物の量を減少する「減量」、これらを適切に選択し、単独あるいは組み合わせて目標の達成を図ることとされている。

また、「食品リサイクル法」は、食料に係る資源の有効な活用の確保及び食品に係る廃棄物の発生の抑制を図ることを目的とし、食品循環資源の再生利用、廃棄物発生の抑制、及び減量を促進することが目的であるが、この「食品リサイクル法」は2001年～2006年にかけて施行され、これにより以前より食料廃棄物が減少しているという成果はあるものの、分野ごとに見ていくと食品製造業は食料廃棄物の減少率は伸びているが、外食産業や食品小売店についてはまだまだ努力が必要であることがわかる。こういったことから、「食品リサイクル法」も見直される必要があり、より効果的な政策を講じる必要があるとされていた。そのため「食品リサイクル法」はその後2007年に改正され、食品関連業者に対する指導監督の強化や食品関連事業者の取り組みの円滑化などいくつかの点で改正されたものの、「食品リサイクル法」の対象が年間100トン以上の多量発生事業者のみという規定であるため、中小・零細食品事業者は対象外である。そのため、中小・零細事業者の多い外食産業では取り組みは薄くなってしまうという問題があるのかもしれない。

また、2007年に改正された食品リサイクル法では、取り組みが浅い外食産業には最悪の場合100万円の罰金が科されるといった明記も存在するが、実際にその罰金が科された例は未だに存在しないということからも、食品リサイクル法にはまだ課題があるのかもしれない。

<食料廃棄物の再生利用実施率>

図 - 4 食料廃棄物等の再生利用等実施量

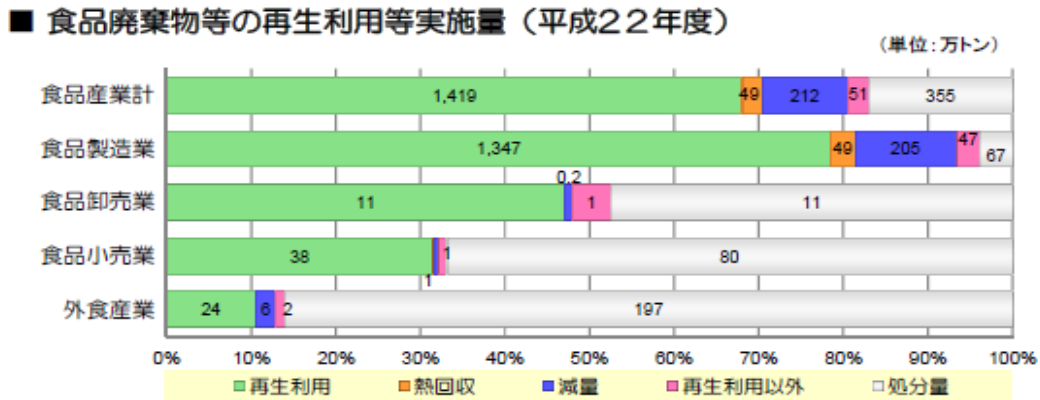


図 - 4 の食品産業における廃棄物の再生利用実施率を見てみると、外食産業が著しく低いことがわかる。これは 2010 年（平成 22 年）のデータであり、2001 年（平成 13 年）に施行された食品リサイクル法によって再生利用率の向上を試みた結果である。

<再生利用実施率の推移>

図 - 5 食品関連事業者の再生利用実施率の推移

出典（食品リサイクル法:改正のポイント-食品産業センター）

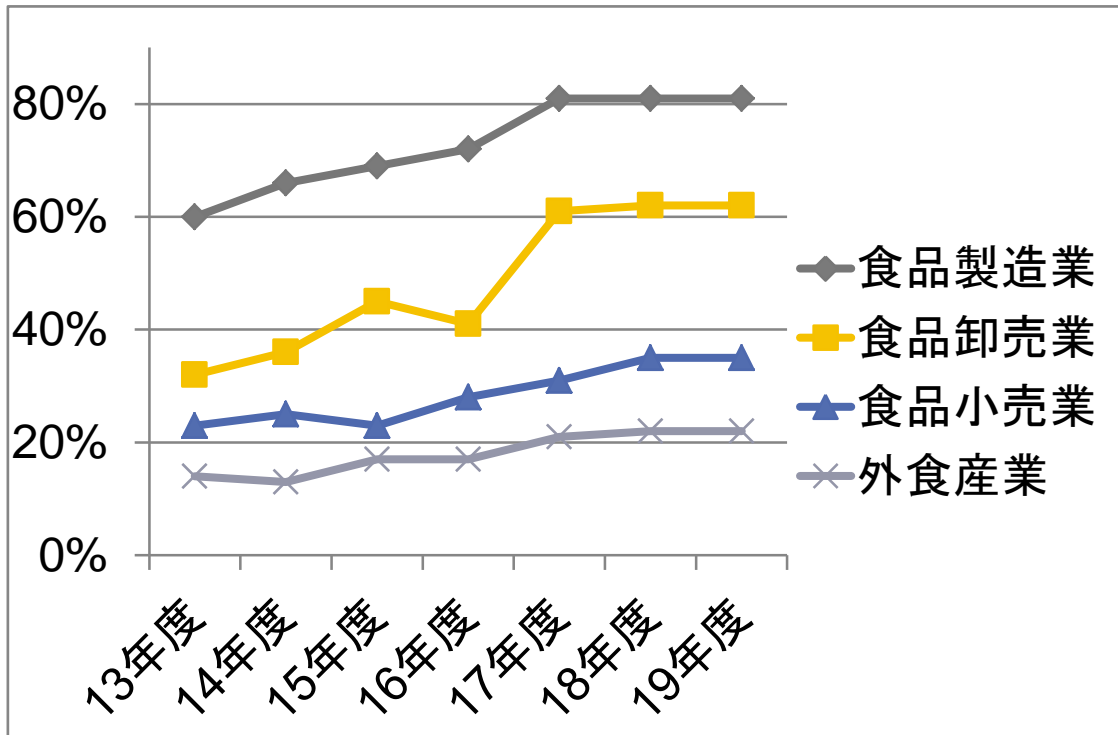
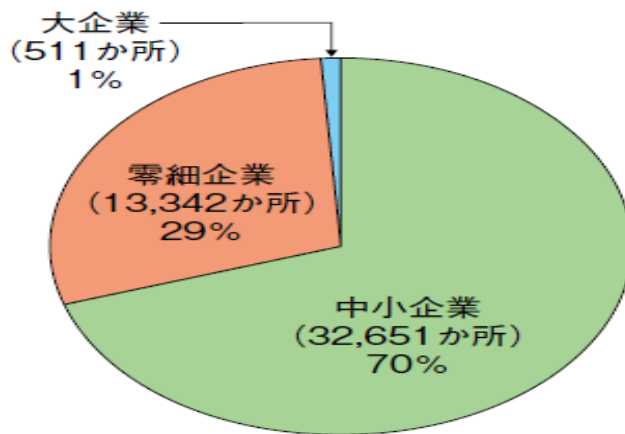


図 - 5を見てわかるように、食品関連事業者の中で食品製造業と食品卸売業は再生利実

施率が上がっており、食品を無駄にしないように工夫がなされ、それがグラフにも表れている。しかし、食品小売業と外食産業、とくに外食産業はさきでも述べたように、食品産業における食料廃棄物の年間発生量の全体の4分の1以上を占めているにもかかわらず、再生利用実施率が長らく低迷している。

食品流通の川下に至るほど、廃棄物の発生が少量分散型になるなど、再生利用がしづらくなるため、食品製造業の再生利用等実施率は高いものの、卸売業、小売業、外食産業と順に低下していった。

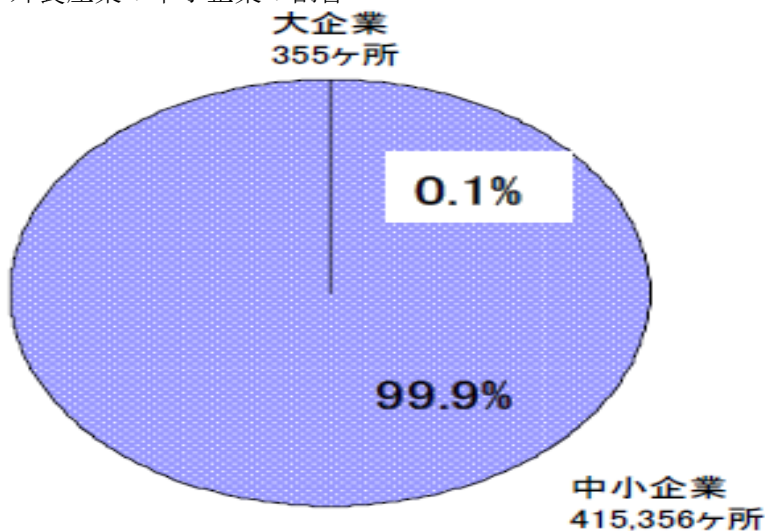
図 - 6 食品製造業の中小零細企業の割合



資料：経済産業省「工業統計調査」
(平成 20 (2008) 年)

注：零細企業は従業者数 3 人以下の事業所、
中小企業は 299 人以下の事業所、大企業
は 300 人以上の事業所

図 - 7 外食産業の中小企業の割合



出所：総務省「平成18年事業所・企業統計調査」

注：「一般飲食店」の数値を使用

中小企業：従業者数99人以下の事業所

大企業：従業者数100人以上の事業所

図 - 6、図 - 7を見ても分かるように、食品関連事業者は外食産業に限らず、中小・零細業者の割合が圧倒的に多い。その中でも、外食産業は比較的大規模な事業所が少なく中小・零細業者がほとんどを占めている。しかし、1事業所当たりの発生量はほぼ変わらないため、全体量もほぼ変わらない。

<食品産業における食料廃棄物（有価物を除く）の発生量及び再生利用率の推移>

図 - 8 外食産業の食料廃棄物発生量

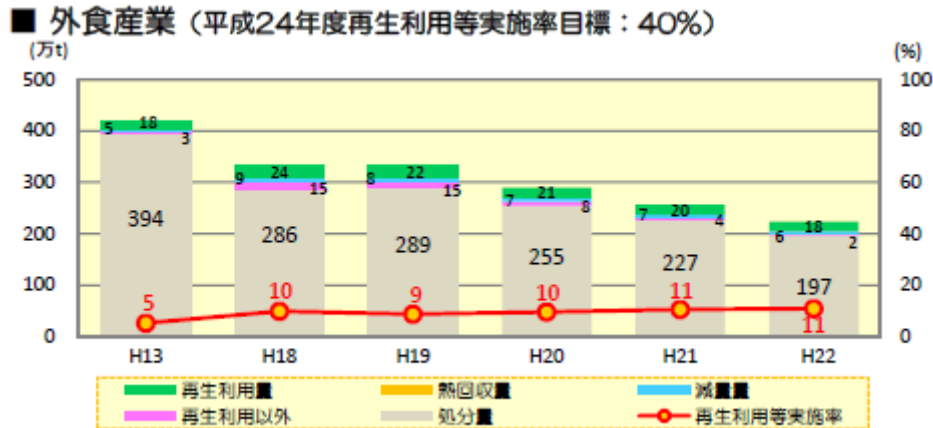


図 - 8を見てもわかるように、外食産業は食料廃棄物等の発生量が減少しており、³有価物である⁴廃食油を除いた再生利用率も向上しているが、廃棄物の分別が難しい。そのため、再生利用率自体は依然として低い状況にある。

このような現状に対して、新たな食品循環資源の再生利用等実施率の目標が決められ、2012年（平成24年）度までに、業種別の実施率目標を達成することを目標とすることが基本方針に規定された。その目標は以下の通りである。

- | | | | |
|--------|-----------|--------|-----------|
| ○食品製造業 | 85% (81%) | ○食品小売業 | 45% (31%) |
| ○食品卸売業 | 70% (61%) | ○外食産業 | 40% (21%) |

※（ ）内は2011年（平成23年）度統計実績

この目標値は、個々の事業者の取り組みが計画通り進んだ場合に、達成される水準として設定されたものであり、この目標値を達成するために食品関連事業者ごとの発生抑制目標を決めたものである。そして、主務大臣が定める期間ごとに、主務大臣が定める業種・業態ごとの基準発生原単位を下回ることと、食品関連事業者ごとの再生実施率目標を毎年度設定し、当年度の基準実施率を上回ることを目標とした。

<外食産業における食品ロスの特徴>

外食産業における食品ロスの特徴として大きく分けると3つの特徴がある。

³ 有価物とは、排出者に利益がある物のこと。

⁴ 使用済みまたは賞味期限切れの食用油のこと。

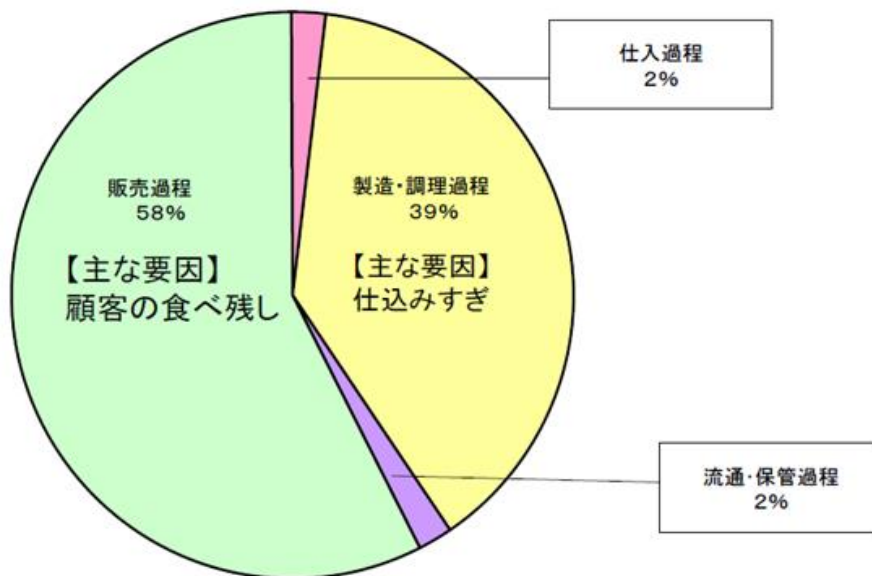
まず1つ目の特徴としては、外食産業で発生する食品廃棄物の過半数は調理された食品であるということが挙げられる。その主な要因としては、消費者の食べ残しと、製造・調理段階での仕込みすぎである。その例としては量の多寡の問題があり、単品メニューを組み合わせた注文のできるファストフード店では、顧客が量や好みで調整をしやすく、食べ残しの発生は少ない。しかし、コース料理の多いディナーレストラン等ではそれが難しく、食べ残しが発生しやすく、食べ残しの量も多くなることもある。

次に2つ目の特徴としては、外食産業の経営業態が挙げられる。外食産業には多様な業種や経営形態があり、発生する食品ロスや含まれる食材の組成も一様ではない。この特徴の例として食品ロスの組成がある。蕎麦屋やハンバーガーチェーン店等メニュー構成がシンプルな店舗では、食べ残しに含まれる食材は少なく済む。しかし、メニュー構成が多様で使用する食材が多いレストラン等では、多様な食材を含む食べ残しが発生してしまう。

最後に3つ目の特徴としては外食産業の製造・調理の方法が挙げられる。外食産業の製造・調理は、近隣施設等での催しや過去の売上実績等を踏まえ、仕込むものの、急な天候の変化等により、予想した販売量を下回り、食品ロスが発生することがある。

<外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因>

図 - 9 外食産業における食品廃棄物の主な要因



○ 資料：「平成13年 食品循環資源の再生利用等実態調査報告」
(農林水産省統計部作成)

製造・調理過程というものは企業側にとってコストかかるものであり、製造・調理過程での仕込みすぎは、予想した販売量と実際の販売量のミスマッチによるものである。

仕込みを行う量は、近隣施設等での催し物及びその時の人出予測、過去の販売実績等を踏まえて決めているが、仕込み・調理を行ったものは保存を行うことが困難であることが多いため、需要予測の基礎データが不十分であったり、急な天候の変化等により人出が少なくなると、食品ロスに直結してしまう。

また、外食産業における食品廃棄物の要因は、製造・調理過程が39%、販売過程が58%であるということで、飲食店側の仕込みすぎ以上に、顧客の食べ残しにも原因があることがこの図 - 9より言える。

第3節 現状分析のまとめ

これまで本章では、本研究の政策提言に繋げるための現状分析を行ってきた。現状分析により日本の食料廃棄の現状と、本研究のテーマである外食産業の食料廃棄について理解を深めることができた。

現状分析より、外食産業での食料廃棄に対する取り組みの見直しが必要であると考えた。また、外食産業での食品ロスの内訳は第二節の図 - 9でも見たように、製造・調理過程の仕込みすぎによるものよりも、販売過程での顧客の食べ残しによるもののほうが高い割合をしめていることが明らかになった。このことから、本研究では外食産業においての顧客の食べ残しに注目した政策提言を行うことにした。

そこで筆者らが考えたのが「外食産業における食べ残しに対する罰金制度の導入」である。この政策提言の方向性は次章から述べていくことにする。

第2章 先行事例と本稿の位置づけ

第1節 先行事例

外食産業における食料廃棄に注目した先行研究は筆者らが知る限り、存在していない。一方で、少ないながらも個別店舗での取り組み事例は存在している。そこで本節では日本のこれまでの先行事例を紹介する。

1、 成功例

①<ある居酒屋における名物丼ぶりに対する罰金制度>

ある居酒屋では、店の看板メニューの丼ぶりを顧客が残した場合、罰金をとるという制度を取り入れている例である。

この丼ぶりは、白米の上に顧客がストップをかけるまでイクラの醤油漬けをかけてくれる海鮮丼である。これは、ごはんの上にイクラを山盛りにしてくれる名物料理であるが、注文する前に店との約束事が存在する。その約束事はごはんといくらを一粒も残さないことである。残した場合、顧客は罰金（店側は「寄付」と呼んでいる）を支払うことになる。ちなみに、この罰金で得たお金は自然保護や生産者に貢献する寄付として使われる。この居酒屋ではこの約束事の説明を受注前に入念に行い、納得した顧客のみに海鮮丼を提供している。

なぜこの居酒屋がこのような政策に乗り出したかという点、漁師は労働基準法に守られていない過酷な労働条件のなかでいくらを捕っており、職務中に命を落としてしまう人もいる。そういった現状を踏まえたうえで、食材を大事にする、無駄にしないのはもちろん、漁師への感謝を常に忘れないようにするという点を目的に、この取り組みを始めている。

この居酒屋はこの罰金制度を行っているのにも関わらず、顧客の数が増え、今では東京に 2 号店オープンも決定している。この居酒屋ではこの罰金により、海鮮丼を残した顧客は今までいないという事実もあり、この罰金制度は有効であった可能性がある。

②<あるイタリアンレストランの例>

あるイタリアンレストランではハーフサイズが 800 円、レギュラーサイズが 1000 円で、レギュラーサイズをハーフサイズの二倍の量にして提供している。普通に考えてレギュラーサイズを頼んだ方が得なのだが、これにはちょっとしたからくりがある。そのからくりとは、レギュラーサイズを頼んで顧客が料理を残した場合には 2000 円の罰金を科すということである。（つまりレギュラーサイズ 1000 円にプラスして 2000 円払うので残した際は 3000 円払うということである。）罰金をすることをうたうことによって、とりあえずお得だからといった理由でレギュラーサイズを頼んで残してしまう顧客を減らすことができる。2000 円の罰金ときくと非常に高く感じるが、初めに説明もされるので、「食べきれなかったら損をする、食べ

きったら得をする」といった一種のゲームのようなスパイスを持つものである。非常に斬新なアイデアであるが、実際に成功している例であると言える。

③<あるホテルの例>

このホテルでは、デザートビュッフェで食べ残しがゼロだったテーブルの顧客全員に、ドリンク飲み放題の無料券（通常料金 540 円）を配布するという食べ残しゼロキャンペーンを行った。（2014 年 7 月～8 月末まで）夏休みを迎える子どもたちに食べ物の大切さを体感し、楽しみながら食事のマナーを身に付けてもらうための特別企画である。本研究での政策提言とは逆に、食べきったらご褒美が貰えるといった政策であるものの、食料廃棄を減らすために成功した例であると言える。

2、失敗例：ある焼肉屋の例

ある焼肉屋では、オーダー制の焼き肉食べ放題を実施している。この焼肉屋では顧客の頼みすぎによる食料廃棄発生の防止のために、焼き肉を一皿残すごとに 2000 円の追加料金を払わなければいけないという制度を導入している。食べ残しに対して顧客にお金を払わせるという点については最初の居酒屋と変わらない。しかし、最初の居酒屋は顧客が食事をする前に罰金制度について詳細に説明し納得した上で注文してもらうのに対し、この焼肉屋では追加料金について十分な説明がなく、その上、メニューの下のほうに小さく「お肉を残された場合は一皿につき 2000 円の追加料金を申し受けます。」記載されていただけであった。それに加えて、メニューのイメージ写真とは異なる油だらけの肉がでてきたということで顧客は残さざるを得なかった。

このように、十分な説明がない上に、メニューのイメージと違うものが出てきたのにもかかわらず罰金を科されるのは理不尽極まりないことである。顧客に「食べ残しに対しては追加料金をいただきます。」などとあらかじめ伝えることによって、ただ食べ残しの防止に努めるだけの目的で実際には追加料金をとらないのなら、十分な説明はいらぬのかもしれないが、実際に追加料金をとるのならお互いが納得することが重要なかもしれない。

<海外の反応>

最初の居酒屋の例は、アメリカのニュースサイトで紹介され注目を集めた。ニュースサイトでは日本語のニュースの英訳と動画が日本語のまま掲載されていたが、それに対して 300 件以上のコメントが寄せられた。次に挙げるのは最初の居酒屋の罰金制度に対するアメリカ人の反応である。

- ・人々は食事を楽しむためにレストランに行くのであっていじめられに行くのではない。
- ・愚かだと思ふ
- ・持ち帰ればいいのでは？
- ・こんなレストランには行きたくない

（出典 WEB R25「残すと罰金の店に米国人騒然」）

上記のものが海鮮丼への海外からの反応であるが、これは海外と日本の文化の違いによるものとも言えるのかもしれない。なぜなら、海外の飲食店では通常「ドギーバック」を使用する。「ドギーバック」とは、顧客が飲食店で食べ残しをした際持ち帰ることができるバックである。（ドギーバックは外食店側が用意する。）日本の飲食店では食べ残したものを持ち帰ることは一般的にあまりないが、海外ではごく普通の習慣として行われていることである。日本で「ドギーバック」が普及していないのには、何点か問題点がある。まず一番大きな問題は、食中毒の問題である。日本の気候は高温多湿でありアメリカなどに比べて食べ物が腐りやすいという特徴があるために、食中毒が起りやすい。本来、飲食店の料理が店の中から出て顧客

の手に渡ったらその料理は顧客の責任になり、もし顧客が食中毒になったとしてもそれは飲食店側の責任ではない。しかし、そういった事実があるのにもかかわらず、時には飲食店側の責任とクレームをつける顧客も存在する。そのクレームの噂が広まり、あの飲食店の料理でおなかを壊した人がいるといった風評被害につながりかねないのだ。

次に、ドギーバックを導入すると、飲食店側がドギーバッグを常備しておかなくてはならない。そういった点からも飲食店側のコスト面の負担が増え、少なくないコスト増が生じることになる。

最後に、顧客が持ち帰るという行為に恥ずかしさを感じていることなどの問題がある。最初の居酒屋の海鮮丼の例は、日本の文化のもとであったから成功したと言える可能性がある。海外では‘残したら持ち帰る‘という習慣があるため、日本のドギーバックが普及していない上での罰金を取るという制度には納得できないのかもしれない。

第2節 本稿の位置づけ

本研究では、食料廃棄の中でも「外食産業での食べ残し」に注目する。その理由を挙げていく。

① 外食産業の事業所の多さ。

現代の日本で外食産業は生活に欠かせない存在である。日本では約 67 万店の外食産業が存在する（出典 総務省経済センサス 基礎調査【2011 年】）ということからも、非常に多くの事業所が存在している。

②食品リサイクル法施行後、再生利用実施率の改善が見られていないということ。

前章でも述べたが、日本では年から食品リサイクル法が施行されたものの外食産業での成果はあまり見られなかった。その理由としては、1つ目に外食産業の食料廃棄物は少量かつ、分散しているため、十分に再生利用を行っていないということが挙げられる。二つ目に「食品リサイクル法」の対象にあたるのは年間 100 トン以上の多量発生事業者のみに限られているので、中小、零細食品事業者は取組みが薄いということが挙げられる。だからといって見逃していい問題ではない。日本では数えきれないほどの外食産業が存在している。たとえ少量かつ、分散していたとしても、全体的に見た食料廃棄物の量は計り知れない（年間 188 万トン）。（出典 2013 年度 農林水産省HP）しかし、食品リサイクル法の例から見てみても、外食産業で再生利用実施率を上げることは難しいのが現状である。そこで本研究では、再生利用実施率の面からでなく、飲食店での顧客の食べ残しに注目した政策提言を行うことを目指す。

③外食産業での食品ロスとは仕込み段階のものよりも食べ残しによるものの方が多いということ。（出典 2008 年 農林水産省調べ）

前章でも述べたように外食産業での食品ロスは仕込み段階のものよりも、顧客の食べ残しによるもののほうが多い（仕込み段階 39% 顧客の食べ残し 58%）。そのため、外食産業における食品ロス削減には、お客への食べ残しへの対策が重要である可能性がある。

交通違反等、社会生活の中で様々な罰金制度は導入されている。こういった罰金制度は、違反を抑制するための政策、コンプライアンスを高める政策として有効であり、古くからさまざまな議論が展開されてきた。そこで、本研究では外食産業においても食べ残しに対して罰金を科すことで、外食産業からの食品ロスが削減できる可能性について検証を試みる。

本稿の位置づけとしては、これらを踏まえううえで分析をし、独自の政策提言をすることである。

第3章 分析

第1節 分析方法

1. 分析概要

本研究では外食産業における食品ロス（食べ残し）の削減に向けて、料理を食べ残した際に罰金をとるという上乗せ制度を政策提言として掲げ、この罰金制度の実現可能性を評価する。飲食店、消費者にヒアリングおよびアンケート調査を行うことで、その検証を試みた。まず、群馬県内にある飲食店2店舗にヒアリング調査をしたところ、「顧客が手を付けたものに対して店側は何もできない」という意見や、「顧客の理解が得られるようであれば罰金制度を導入することに前向きに考える」といった意見があった。このヒアリング調査によって、飲食店側は顧客次第の対応になることが分かった。そこで、次に消費者に食料廃棄に対する現状の理解や、罰金制度に対する意見を尋ねるために、アンケートによって調査した。本研究を進めるにあたり、筆者らの研究活動において罰金制度の実現可能性を広範囲にわたり評価することは、時間上の関係や現実性という観点からほぼ不可能であるといった結論に至ったため、対象を絞り政策の実現可能性を評価する。消費者の罰金に対する意志を目に見える形でかつ、罰金導入対象を絞るために本研究ではアンケート調査を通じ、仮想評価法を用いて消費者の罰金に対する支払い意志額を時間帯別で尋ねることにより評価する。

2. アンケートの詳細

はじめに、質問項目の概要を見ていく。項目としては罰金に対する上乗せ金額の支払い意志額の他に、アンケートの質問対象者の特徴を表す性別、年代、居住場所を尋ねた。それらに加えて、外食に対する意識を問うための質問として、外食の頻度、外食しやすい曜日、外食することが多い時間帯、外食した際料理を食べ残した経験なども尋ねている。

またアンケートの実施場所に関しては、高崎駅周辺で2014年7月26日に100人に対して調査した。そのため本アンケートの回答者の多くは群馬県内の居住者となっている。

第2節 分析結果

次に、アンケートの回答者の属性（性別および年齢構成）について見ていく。図-1は男女比率を表したものであり、男性45%、女性55%とやや女性の比が高くなったものの、概ね性別について偏りのない調査であることが分かる。また図-2は年代別の回答者の分布を示しており、40代の回答が最も多く35%となっている。40代につづいて、20代が

27%、50代の18%のようになっている。日本人の平均年齢（46歳）（総務省統計局『国勢調査報告』より）を考えると、本調査の回答者はやや年齢が高くなっていると考えられる

図-1 性別

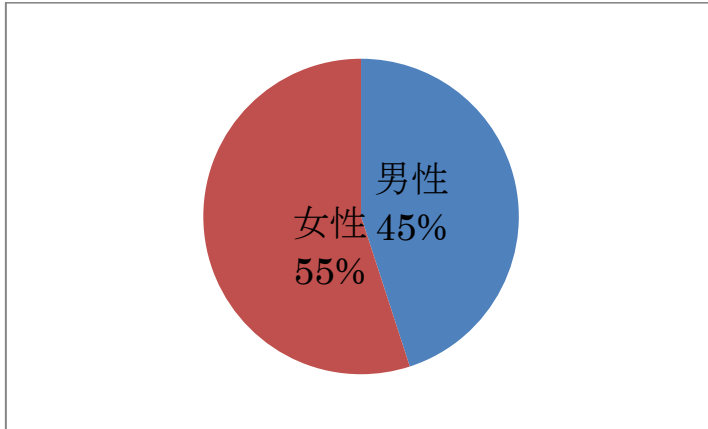
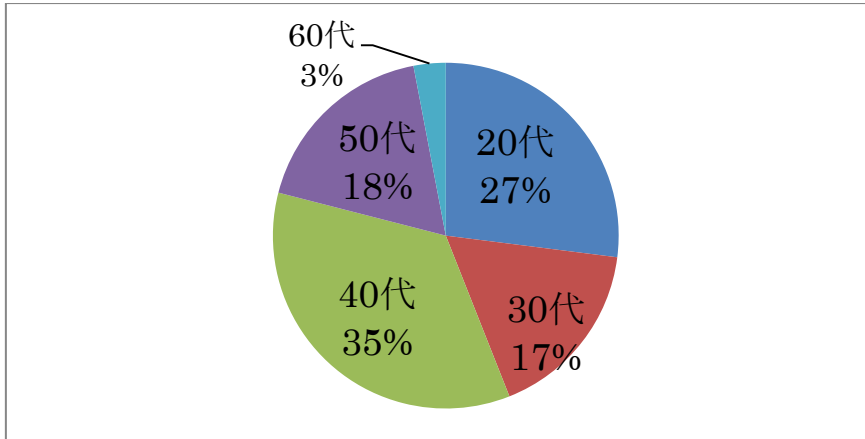


図-2 年齢構成



次に、本研究における、アンケート調査の項目のなかの中心として位置づけられる、消費者に対して質問した罰金に対する支払意志額の内容について見てみよう。大まかな内容としては、「あなたが訪れようとしている飲食店が食べ残しをした際に罰金をとる制度を導入していたとしたら、あなたはその罰金制度にいくらまでなら支払えるか」といった支払意志額を尋ねる内容となっている。さらに、この質問内容を朝（朝食）、昼（昼食）、夜（夕食）と時間帯別に分け、消費者の理解が得やすい動向を考察していく。

そして、その動向を考察していくために、アンケートの結果から朝、昼、夜と時間帯別に分けたパターンを各々を、上乗せ金額別に人数比で見たい。図-3,1、3,2、3,3 はそれぞれ朝、昼、夜とパターン別にし、上乗せ金額を人数比で表したグラフである。また表-1はアンケートのサンプル数を表したものとなっており、朝 41 部・昼 30 部・夜 27 部となっている。サンプル数の部数に差が生じたため、朝、昼、夜別のグラフを比較する際には分析に誤差が生じてしまう可能性があり、この誤差をなくすために、サンプル数の差を考慮したうえで分析をおこなう。

図-3.1 支払い意志額（朝）

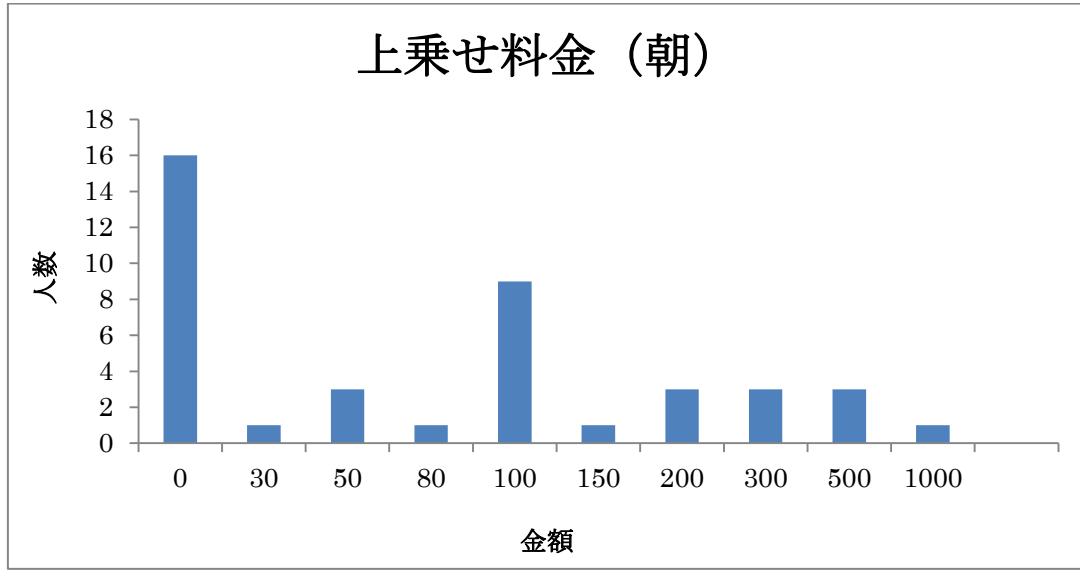


図-3.2 支払い意志額（昼）

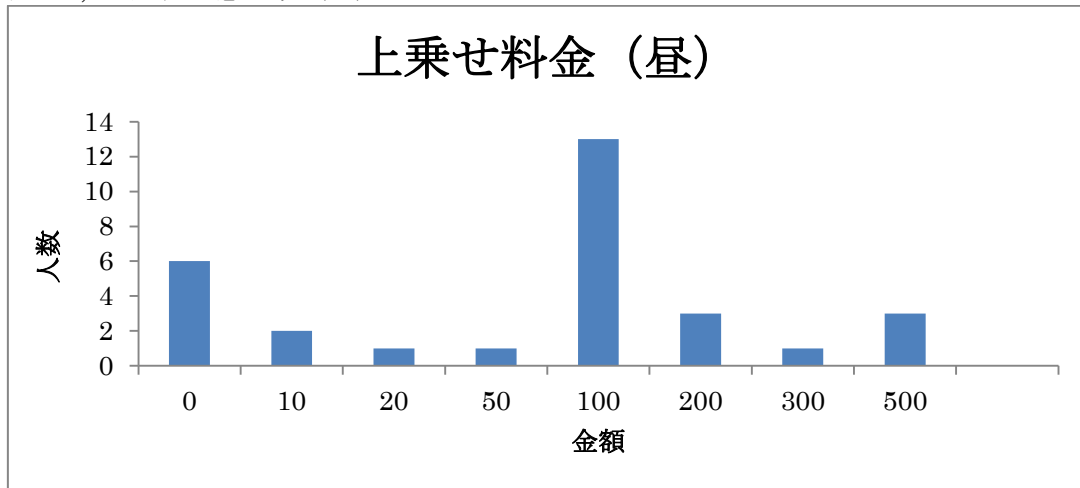


図-3.3 支払い意志額（夜）

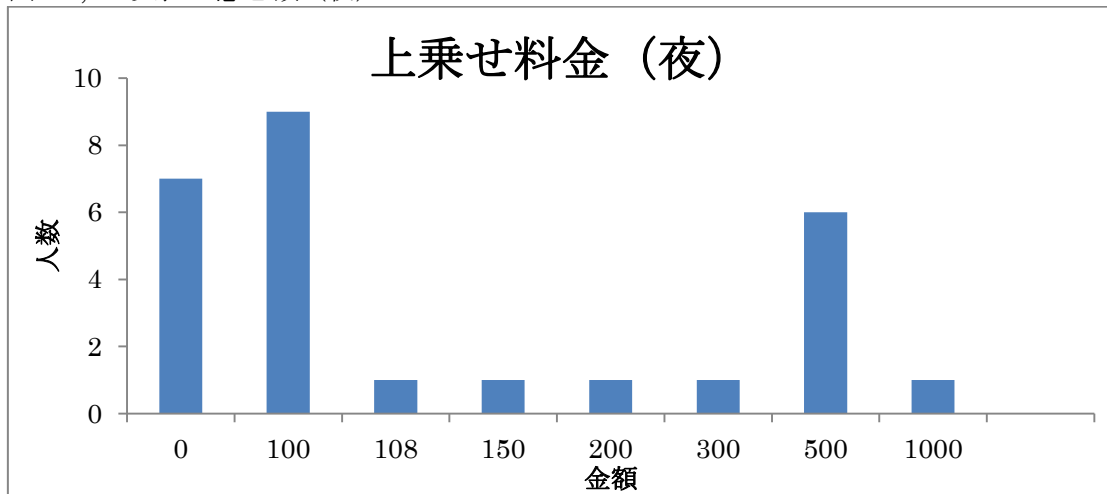


表-1 サンプル (数)

| | |
|---|----|
| 朝 | 41 |
| 昼 | 30 |
| 夜 | 27 |

3. 分析、分析結果

罰金制度の実現可能性を評価するために朝、昼、夜の時間帯別に消費者の支払い意志額の動向を見ていく。本研究ではその動向を見ていく指標として、平均、中央値を見ていく。いる。表-2 より、夜における上乗せ料金は平均、中央値ともに高くなっていることが分かる。しかしながら、表-2 の結果を出すためのサンプル数 (図-3,1、3,2、3,3) に差があるなどを考慮したうえで、表-2 の平均と中央値の結果が偶然的なものではないことを証明しなければならない。表-3 はそれらを証明するために T 検定より分析した結果となっている。朝と昼に関しては P 値 >0.1 であるため、今回の調査から得られた平均の結果を証明することは難しい可能性が高いと考えられる。次に、朝と夜、昼と夜を検定した結果どちらも P 値 <0.1 になった。これらの結果より、朝と昼に比べて夜の上乗せ金額の平均値は高い可能性があるという結果が証明された。

以上のことから、夜の時間帯 (夕食) が上乗せ金額の平均値が高いという結果が証明されたことにより、罰金制度を導入した際に、朝・昼・夜の時間帯では夜が一番消費者の理解を得られやすいという結果になった。

表-2 平均値、中央値 (朝、昼、夜別)

| | 朝 | 昼 | 夜 |
|-----|-----|-----|-----|
| 平均 | 130 | 126 | 210 |
| 中央値 | 80 | 100 | 100 |

表-3 T 検定による P 値

| | 朝と昼 | 朝と夜 | 昼と夜 |
|----|----------|----------|----------|
| 両側 | 0.938208 | 0.163434 | 0.132468 |
| 片側 | 0.469104 | 0.081717 | 0.066234 |

第4章 政策提言の方向性

前章の分析より、朝食や昼食の時間帯に比べると、夕食の時間帯は消費者の支払い意志額が比較的高いことが明らかになった。この結果より、罰金制度を行うことのできる可能性が高い時間帯は夕食の時間帯であるということがわかった。しかし、あくまでもこの結果は筆者らのアンケートによるものであり限界があるのだが、政策提言の方向性としては、「夕食の時間帯の外出産業での食べ残しに対する罰金制度の導入」を政策提言として掲げたい。夕食の時間帯のみに限定している理由として、罰金制度を導入する外出産業としない外出産業が併存した場合における顧客流出が最も問題にならない時間帯であるからである。なぜなら、この時間帯における支払意志額が最も大きい、つまり人々の同意を最も得やすいからである。

本研究では「外出産業の食べ残しに対する罰金制度の導入の有効性」を検討してきた。しかしながら、こうした罰金制度の導入は外出産業にとってはリスクが大きい。なぜなら、もし罰金制度を導入した場合、顧客が来なくなるかもしれないからである。一方で、こうした罰金制度の導入の理由を適切に広報活動の一環として活用することができるのであれば、環境に関心のある人が導入したお店を訪れるようになるかもしれない。したがって、外出産業側に見ると、プラスとマイナスの両方の効果が同時に発生することになるため、どちらの効果が大きいのかを明らかにする必要がある。

もし、プラスの効果（環境愛好的な新たな顧客の獲得）の方がマイナスの効果よりも大きいのであれば、行政はそのことを公開するだけで、罰金制度の普及は達成できる。なぜなら、罰金制度を導入する方がお店の売り上げが増えるからである。逆に、マイナスの効果がプラスの効果を上回っているのであれば、罰金制度の意思決定を外出産業に委ねることは罰金制度の普及は達成できない、つまりは食品ロスの削減が促進されないことを意味する。そのため、食品ロスによる外部費用を抑制するためにも、両者の大きさを把握することが求められる。

もし、後者の場合（マイナスの効果 > プラスの効果）が判明したのであれば、行政が外出産業における罰金制度の拡充を図る政策を導入しなければならない。この場合、本研究での提案となる「夕食時間帯の外出産業での食べ残しに対する罰金制度」が最も望ましいと言える。

また、この罰金制度を夕食の時間帯にどのようにして導入するかを明確にする必要がある。例えば顧客の食べ残しに対して～グラム～円に設定するのか、それとも一律残した際は～円、と決めるのかである。アンケートの結果では、食べ残しに対する罰金は100円と回答した人が圧倒的に多かった。しかし、この100円の価値は人それぞれ違ううえ、外出の種類によっても異なってくる。ファストフード、食べ放題のお店、高級料亭など外出産業にはさまざまな業種が存在するので、それぞれに合わせた料金設定が必要である。

今後の課題は、この罰金制度の有効性をより明確化することである。そのためには再度アンケートを実施し、消費者の意識調査を行う必要がある。

第5章 今後の課題

本研究では、外食産業における食品ロスを削減し食品廃棄物を減少させるために、政策提言として「外食産業での食べ残しに対する罰金制度の導入」を掲げた。しかし、アンケートの結果によると、3割以上の人はこの罰金制度に反対であるという結果が得られた。多数決による導入の可否であるならば、これらの人々の意見は無視してもよい。しかし、こうした反対意見を持つ人々からも同意を得るためには、外食産業における食品ロスの現状とその対策の必要性を消費者に認知してもらうことも必要であろう。

具体的にアンケートから得られた罰金制度へ反対の意見としては下記のようなものが挙げられる。

<0 円の人の意見>

- ・店側ではなく個人の意識の問題だと思うから。
- ・よほど味に自信がない限りそういうお店は利用しない。衛生面の問題もあると思うが、自己責任で料理によっては持ち帰れたほうが良いと思う。
- ・飲食店側が量や質、無駄なものを考え改善すべき。
- ・めったに残すことがない。私が残す場合は相当まずいときであると思うので、それに対して追加料金を請求されるのはきつい。
- ・腹八分目でおわらせたいから。
- ・具合などで、食べられないときもあるので。
- ・残すか残さないは利用者の判断であり、価格に反映させるべきではない。
- ・注文時に料理の分量を選択できるようにすべき。
- ・精神的によくない。
- ・それに料理に見合ったお金を払っているのに口に合わないなどの理由で食べ残してさらに料金を払うなんて理不尽。バイキングなら払っても良い。
- ・お金を払って口に合わないのにまたお金をはらうのは反対である。
- ・残した場合はそのレストランの評価だと思ってほしい。
- ・味付けや量により必ずしも完食できるとは限らないから。残さないようにするのであれば少量メニューを加えるなり、お店のアイデアも必要。
- ・料理の価格の中に残飯の処理費用も含まれていると考えられるから。
- ・食べ残しには、料理の味や量も大きく関わるので、それを飲食店側が価格に上乗せするのは難しいと思う。
- ・料理を口にしてみて意にそぐわなかった場合、我慢して食べるか上乗せ料金を払うしかない。初めて入る店であれば入るのをためらうと思う。
- ・利用者から徴収するのではなく、飲食店がまずできる対策を講じてほしい。
- ・外食にはエンターテインメント性を求めている。お店の雰囲気、内外装の装飾など付加価値を重視している。この制度によって楽しみが半減してしまう。

上記の罰金制度に反対の人たちの意見の中から、飲食店においてメニューの説明を写真などを用いてより具体的にし、女性やお年寄りの方のためにサイズ別に量を調節するなどといった工夫があれば、食べ残しをすることは少なくなるという意見が多くみられた。この意見から見ても、外食店側はまだ改善の余地があるということがわかった。外食産業がこういった消費者の意見に答えることで外食産業での食べ残しを減らすことができる可能性がある。

また、欧米では定着しているドギーバッグの習慣を日本でも新たに取り入れることも効果的であるかもしれない。

ドギーバッグとは、外食した際に食べ切れなかった料理を持ち帰るための容器のことで、プラスチック製のドギーバッグは折り畳んで携帯し、洗って繰り返し使用できる。長引く不況の影響とエコの観点から、日本でも昨年秋ごろから、このドギーバッグが注目を集めている。NPO 法人ドギーバッグ普及委員会が 2009 年 12 月に行ったアンケート（全国の大学、飲食店にて 10 代から 70 代の男女 332 人が回答）によると、「食べ切れなかった料理の持ち帰りに賛成」と答えた人は 90 パーセント、さらにドギーバッグのことを知っている人は 30 パーセントで、2008 年に行ったアンケートの認知度 1 パーセントを大きく上回る結果となったことから、今後ドギーバッグが普及する可能性は大いにある。

また、飲食店側にヒアリングを行った際にもドギーバッグについての質問をしたが、お持ち帰り制度に協力的で普段からお客の食べ残しに対してお持ち帰りを推奨している飲食店もあれば、その一方で衛生面や食中毒を心配するため、お持ち帰りにはあまり賛成できないという飲食店もあった。そのような飲食店に対し、オリジナルの「自己責任表明カード」を作成し、店でこのカードを掲示し、余った料理を持ち帰る運動を展開している団体もある。

このように罰金制度だけにこだわらず、飲食店側にも協力を要請し、メニューの表記の改善やサイズ分け、ドギーバッグによるお持ち帰り制度の普及なども併せて行っていくことも今後の課題としていきたい。

参考文献・データ出典

-
- ・ 事業者における食品廃棄物発生状況
 - ・ (http://www.ueno-fc.co.jp/foodsafety/pdf/shokuhin_haiki.pdf)
 - ・ 平成 22 年～農林水産省 HP
 - ・ (http://uub.jp/rnk/p_j.html)
 - ・ 平成 21 年度 農林水産省 HP 食品ロス統計調査報告
 - ・ (Waste incineration and the Environment.)
 - ・ (Ronald E.Hester, Royal Society p.5 incineration as a Waste Management Option, by J.Petts. Table・2)
 - ・ (日経トレンディネット)
 - ・ (<http://trendy.nikkeibp.co.jp/article/hit/20100215/1031021/>)
 - ・ 食品リサイクル法：改正のポイント-食品産業センター
 - ・ 平成 21 年度食品ロス統計調査報告【抜粋】大臣官房統部 平成 23 年 3 月農林水産省
 - ・ 政府広報オンライン (<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>)
 - ・ 食品ロス削減に向けて～「もったいない」を取り戻そう！～平成 25 年 9 月農林水産省
 - ・ (http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/0902shokurosu.pdf)
 - ・ 第 9 章 食品廃棄の現状と課題 山本浩司
 - ・ (<http://www.asa.hokkyodai.ac.jp/research/staff/kado/06ch9.pdf>)
 - ・
 - ・ 「平成 18 年食品ロス統計調査（外食産業調査）
 - ・ (農林水産省統計部作成)
 - ・ (http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_loss/03/pdf/data1.pdf)
 - ・ 食品リサイクル法の施行状況 農林水産省・環境省
 - ・ (<http://www.env.go.jp/council/03recycle/y031-01/mat02-1.pdf>)
 - ・ 食品リサイクル法の現状と課題について
 - ・ http://www.jwmatokyo.or.jp/asp/info/html/pdf/20130527_FoodRecyclingTechnicalCommittee-05_document21.pdf
 - ・ ・食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について
 - ・ 一食品ロスの削減に向けた検討会報告—平成 20 年 1 2 月
 - ・ (http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/houkoku.pdf)
 - ・ ・有価物とはなんでしょう？
 - ・ (http://benriya.bestshop.jp/yuka_setumei.html)
 - ・ 著者名（発表年）『書名』出版社
 - ・ Author (year) , “title, “ in book, publisher (press) , page—page
 - ・ ~庁HP

アンケートの詳細

食糧廃棄についてのアンケート調査

私たちは高崎経済大学地域政策学部の岩田ゼミナールです。ただいまゼミナールの研究としてフードウェイスト（食糧廃棄）について研究しております。お忙しい中恐縮ですが、アンケートにご協力いただければと存じます。

- ① あなたの性別はどちらですか？（当てはまるほうに丸をつけてください。）

男性 女性

- ② あなたの年代はいくつですか？（当てはまるものに丸をつけてください。）

10代 20代 30代 40代
50代 60代 70代 80代 90代以上

- ③あなたのお住まいの地域はどこですか？

(市 町)

- ④ 外食の頻度はどれくらいですか？（最も近いものに丸をつけてください。）

週3回以上 週2回 週1回
月に2回（週に0.5回） 月に1回（週に0.25回） 行かない

- ⑤ 何曜日に外食することが多いですか？（当てはまるものに丸をつけてください。）

平日 土日祝日

- ⑥ どの時間帯に外食することが多いですか？（当てはまるものに1つ丸を付けてください。）

朝食 昼食 夕食

- ⑦ あなたの世帯の年間の収入（働いておられる配偶者の年収も含む）はいくらですか？収入は税金・公的扶助も含みます（当てはまるものに丸を付けてください）

| | | |
|---------------|-------------|--------------|
| 200万円未満 | 200～300万円未満 | 300～400万円未満 |
| 400～500万円未満 | 500～700万円未満 | 700～1000万円未満 |
| 1000～1500万円未満 | | |
| 1500万円以上 | | |

裏面へ続く

- ⑧ 外食をした際料理を食べ残すことはありますか？（当てはまるものに丸をつけてください。）

はい いいえ (いいてと答えた方は⑩にお進み下さい。)

↓

- ⑧ 1)はいと答えた方にお聞きします。どれくらいの頻度で料理を残されますか？
(最も近いものに丸をつけてください。)

毎回 2回に1回 3回に1回 4回に1回 5回に1回 ごくたまに

- ⑧ 2) どういったときに料理を残しますか？ (複数回答可)

量が多かった 口に合わなかった 苦手な具材が入っていた
イメージと異なるものが出てきた
その他 ()

- ⑧ 3) 食べ残しに対して、外食産業側に対策してほしいことがあればお答えください。

()

- ⑩ 現在日本では、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる食品ロスが多数発生しています。この量は1日に1人当たり、おにぎり1～2個の量に相当します。

そこで飲食店が食品ロス削減にむけて取り組むとします。取組みの内容は以下のものになります。

以下は架空の状況を説明した文になります。説明文をお読みになり、以下の設問にお答えください。

土日の昼、あなたは今、飲食店に入ろうとしています。もしその店が、あなたが料理を残した場合のみ会計時にいくらか料金を上乗せする制度に取り組んでいるとしたら、いくらまでの上乗せならその飲食店に入りますか？この制度によって食事の味や質等の変化はありません。また、この上乗せされた料金は食品ロス削減の投資費用にあてるとします。なお、この取り組みに反対であれば0円と記入してください。

() 円

- ⑩ 1) 0円とご記入した人のみにお聞きします。よろしければ反対の理由をお答えください。

()

以上でアンケートは終了です。お忙しい中、ご協力ありがとうございました。本アンケートについては研究のみに使用いたします。また、ご記入いただきました情報については厳密に管理を行い、個人を特定することはございません。本アンケートについてご意見、ご質問がございましたら、ご連絡いただければ幸いです。