

# 2021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 「食品ロス削減」

環境局資源循環部廃棄物対策課

## 3 「応急手当と救急車の利用」

消防局警防部救急課

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」	..... 3
・ 「応急手当と救急車の利用」	..... 5
・ その他	..... 7

## 回答者属性

回答者数	916人
------	------

性別		
男性	430	46.9%
女性	463	50.5%
その他	5	0.5%
未回答	18	2.0%

職業		
会社員	297	32.4%
自営・自由業	38	4.1%
パート・アルバイト	145	15.8%
公務員	45	4.9%
学生	35	3.8%
専業主婦・主夫	174	19.0%
無職	158	17.2%
その他	24	2.6%

年代		
10代以下	25	2.7%
20代	38	4.1%
30代	108	11.8%
40代	189	20.6%
50代	240	26.2%
60代	164	17.9%
70代以上	152	16.6%

居住区		
中央区	166	18.1%
花見川区	134	14.6%
稲毛区	143	15.6%
若葉区	94	10.3%
緑区	130	14.2%
美浜区	216	23.6%
市内在勤・在学	33	3.6%

## 令和3年度 第12回

調査名	「都市アイデンティティ(千葉市らしさ)」「食品ロス削減」「応急手当と救急車の利用」
調査期間	2022年3月1日(火)午前9時～3月10日(木)午後5時
回答者数	916人

概要:

<p>「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きました。 本市に対するイメージや、各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)などに向けた施策の参考とさせていただきます。</p> <p>「食品ロス削減」 「食品ロス」に対する認知度と、取組み状況等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。</p> <p>「応急手当と救急車の利用」 応急手当※や救急車の利用に関する意識をお聞かせいただき、応急手当の実施率向上や救急車の適正利用に関する広報活動の参考とさせていただきます。 ※応急手当とは、突然のけがや病気に対して家庭や職場で出来る手当のこと</p>
---

参考URL

<a href="http://www.city.chiba.jp/sogoseisaku/sogoseisaku/identitysuishin/toshi_identity.html">http://www.city.chiba.jp/sogoseisaku/sogoseisaku/identitysuishin/toshi_identity.html</a>
<a href="https://www.city.chiba.jp/kankyo/junkan/haikibutsu/tabekiri.html">https://www.city.chiba.jp/kankyo/junkan/haikibutsu/tabekiri.html</a>
<a href="https://www.city.chiba.jp/shobo/keibo/kyukyu/index.html">https://www.city.chiba.jp/shobo/keibo/kyukyu/index.html</a>

Q1: 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。

「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=916]	
詳しく知っていた(※の内容など)	256	27.9%
知っていた	562	61.4%
知らなかった	98	10.7%

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。

(1つだけ)(入力必須)	[n=916]	
詳しく知っていた(※の内容など)	364	39.7%
知っていた	482	52.6%
知らなかった	70	7.6%

- 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=916]

詳しく知っていた(※の内容など)	241	26.3%
知っていた	568	62.0%
知らなかった	107	11.7%

- 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=916]

詳しく知っていた(※の内容など)	358	39.1%
知っていた	478	52.2%
知らなかった	80	8.7%

- 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。

(1つだけ)(入力必須) [n=916]

思う	522	57.0%
思わない	394	43.0%

- Q6: 2022年はオオガハスが開花してから70周年となりますので、オオガハスについて伺います。  
 最近2~3年の間に市内の栽培地※でオオガハスの花を見たことがありますか。  
 ※市内の栽培地…千葉公園(中央区)、東大旧緑地植物事件所(花見川区)、しらすぎ公園(花見川区)、海浜幕張公園 見浜園(美浜区)など

(1つだけ)(入力必須) [n=916]

ある(見るために栽培地に行ったことがある)	294	32.1%
ある(栽培地で目にしたことがある)	224	24.5%
ない	398	43.4%

- Q7: オオガハスとの関わりについて、どのようなことに興味がありますか。

(いくつでも)(入力必須) [n=916]

鑑賞	705	77.0%
写真撮影	365	39.8%
イラストやキャラクター(ちはなちゃん)、グッズ	188	20.5%
香り	126	13.8%
象鼻杯(ハスの葉を漏斗状にして飲料を飲む体験)	110	12.0%
栽培	89	9.7%
映像、画像の視聴	83	9.1%
料理、スイーツ	63	6.9%
ハス池作業のボランティア(ハス守りさん養成講座など)	52	5.7%
物語、マンガ	23	2.5%
その他(自由記述) ( )※50字以内	18	2.0%
ない	91	9.9%

Q8: 次に、「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。  
 ※売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、本来は食べることができたはずの食品が廃棄されること。日本では、こうした食品ロスが1年間で約570万トンも発生しています(2019年度推計)。これは、毎日一人あたりが、お茶碗約1杯分のご飯を捨てている計算になります。

(1つだけ)(入力必須) [n=916]

知っていた(内容も知っていた)	602	65.7%
知っていた(言葉だけ知っていた)	291	31.8%
知らなかった →Q10	23	2.5%

Q9: 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=893]

テレビやラジオ	642	71.9%
新聞や雑誌	348	39.0%
インターネット(SNS、動画サイトなど)	347	38.9%
市政だより	325	36.4%
民間事業者の実施するキャンペーン	130	14.6%
外出先(駅広告、飲食店など)	87	9.7%
ポスター	83	9.3%
市ホームページ	76	8.5%
市リーフレット	28	3.1%
その他( )※50字以内	27	3.0%
見たことはない	8	0.9%

Q10: ご家庭で、食品ロスを出してしまう理由として、次の中からあてはまるものをお答えください。

(いくつでも)(入力必須) [n=916]

食べるのを忘れてしまった	424	46.3%
買いすぎ(安くてつい買い過ぎてしまう)	383	41.8%
買いすぎ(家に在庫があるのに、買ってしまう)	320	34.9%
人からもらったものが食べきれなかった	215	23.5%
食べられる葉っぱや皮など、調理するひと手間が面倒	205	22.4%
好みの味ではなかったため、食べきれなかった	167	18.2%
野菜などの皮を厚く剥いてしまう	151	16.5%
消費期限間近の見切り品を買ったが、食べきれなかった	148	16.2%
消費期限間近の見切り品を買ったが、食べきれなかった	124	13.5%
料理を作り過ぎてしまう	107	11.7%
自分または家族が好き嫌が多い	61	6.7%
コロナ禍で自宅で食事する機会が増えた	27	2.9%
その他( )※50字以内	27	2.9%
食品ロスは全く出ない →Q12へ	98	10.7%

Q11: 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=818]	
ほぼ毎日	28	3.4%
週に2~3回程度	76	9.3%
週に1回程度	147	18.0%
月に1~2回程度	236	28.9%
ほとんど出ない	289	35.3%
わからない	42	5.1%

Q12: 食品ロスを減らすために取組んでいることはありますか。

(いくつでも)(入力必須)	[n=912]	
残さず食べる	612	67.1%
冷凍保存する	533	58.4%
「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	532	58.3%
買い物に行く前に、冷蔵庫にある食材をチェックする	493	54.1%
食べられる量を購入する(小分け商品、バラ売り等)	416	45.6%
外食の際は、注文しすぎない	283	31.0%
バイキング料理では料理を取りすぎない	271	29.7%
料理を作りすぎない	250	27.4%
残った料理を別の料理に作り替える	222	24.3%
野菜の皮を料理に使うなど、無駄のない調理を心がける	216	23.7%
買い物時、商品は棚の手前から取るようにしている	130	14.3%
フードドライブ(手つかず食品の回収)を活用する	36	3.9%
フードシェアサービスを活用する(食品ロスを減らすためのアプリ・サービス等)	20	2.2%
取組んでいることはない	20	2.2%

Q13: 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)に取組んでほしいことはありますか。

(いくつでも)(入力必須)	[n=912]	
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)	723	79.3%
食べきれなかった料理の持ち帰りサービス	477	52.3%
必要な量だけの販売(少量パック、量り売りなど)	466	51.1%
消費期限・賞味期限を長くする	278	30.5%
食べることへの特典(値引き、ポイント付与等)	239	26.2%
メニューの工夫(小盛など)	198	21.7%
食べきりの呼びかけ・声かけ	117	12.8%
苦手な食材やアレルギーなどの確認	51	5.6%
特になし	19	2.1%

Q14: 食品ロスを減らす取組みとして市に実施してほしいものは何ですか。

(いくつでも)(入力必須)	[n=912]	
フードドライブ(手つかず食品の回収、有効活用)	449	49.2%
飲食店等と連携した食べきりキャンペーン	413	45.3%
イベント(へらそうくんフェスタなど)	211	23.1%
ワークショップ、エコ料理教室	164	18.0%
広報紙・パンフレットの作成	156	17.1%
講演会	60	6.6%
動画の作成	33	3.6%
特になし	136	14.9%
その他( )※50字以内	49	5.4%

Q15: 最後に、「応急手当と救急車の利用」について、お聞きします。

実際に応急手当をすることになったら、どのようなことが不安だと思いますか。

(いくつでも)(入力必須) [n=912]

正しい手当ができるか	786	86.2%
症状を悪化させないか	569	62.4%
血液や吐物などによる感染がないか	456	50.0%
法的な責任を問われないか	373	40.9%
不安に思うことはない	37	4.1%

Q16: いずれかの応急手当をしたことがありますか。

(いくつでも)(入力必須) [n=912]

ある(けがに対する応急手当(止血法など))	123	13.5%
ある(その他の応急手当(熱中症、溺水など))	84	9.2%
ある(胸骨圧迫(心臓マッサージ))	39	4.3%
ある(窒息に対する応急手当(異物除去など))	26	2.9%
ある(AED)	24	2.6%
ある(人工呼吸)	18	2.0%
ない(応急手当を必要とする現場に居合わせたことはある)	80	8.8%
ない(応急手当を必要とする現場に居合わせたこともない)	656	71.9%

Q17: 応急手当の方法で知っていることは、どれですか。

(いくつでも)(入力必須) [n=912]

成人に対する心肺蘇生法	528	57.9%
けがに対する手当	361	39.6%
成人に対する窒息の手当	187	20.5%
乳幼児に対する窒息の手当	161	17.7%
乳幼児に対する心肺蘇生法	149	16.3%
その他の手当(熱中症、溺水など)	345	37.8%
1つも知らない	194	21.3%

Q18: 市では、心肺蘇生法やAEDの使い方を学べる救命講習を実施したり、応急手当の方法を紹介しています。このような情報はどこから入手したいですか。

(いくつでも)(入力必須) [n=912]

広報紙(市政だよりなど)	622	68.2%
市ホームページ	337	37.0%
テレビ・ラジオ	229	25.1%
YouTubeなどの動画サイト	210	23.0%
市が発信するソーシャルメディア(ツイッター、フェイスブックなど)	202	22.1%
新聞や折り込みチラシ	186	20.4%
その他(パンフレット、イベント開催等)	159	17.4%
ポスター	117	12.8%
家族・知人	65	7.1%

Q19: 市では、救急車が1秒でも早く現場に到着できるように、救急車の適正利用※を呼びかけています。この取組みについて知っていますか。

(1つだけ)(入力必須)

[n=912]

知っていた	663	72.4%
知らなかった	253	27.6%

Q20: 救急車を呼ぶべきかの判断について、絶対に呼ぶべきだと思うものを選択して下さい。

(いくつでも)(入力必須)

[n=912]

50歳代の男性が締めつけられるような胸の痛みを訴えている。	844	92.5%
50歳代の女性が今まで経験したことの無い頭痛を訴えている。	752	82.5%
70歳代の男性が39℃の発熱と強い頭痛・吐き気を訴えている。	694	76.1%
70歳代の男性が突然の背中痛みを訴えている。	527	57.8%
20歳代の男性が飲酒後に激しく嘔吐している。	188	20.6%
80歳代の女性が本日入院予定の医療機関への搬送を訴えている。	79	8.7%
20歳代の男性が日焼けで背中痛みを訴えている。	14	1.5%

Q21: 救急車を呼ぶべきかの判断について、市のどのような取組みで学びたいですか。

(いくつでも)(入力必須)

[n=912]

講習(救命講習、救急フェアなど)	502	55.0%
学校での授業	363	39.8%
冊子やポスターなど	345	37.8%
テレビ・ラジオ	288	31.6%
YouTubeなどの動画サイト配信	248	27.2%
アプリケーションの開発(救急受診や緊急時の判断ガイドアプリなど)	247	27.1%
ソーシャルメディア(ツイッター、フェイスブックなど)	222	24.3%
講座(職員が出向く出前講座など)	204	22.4%
学びたくない	15	1.6%
その他( )※50字以内	19	2.1%



## その他

Q7: オオガハスとの関わりについて、どのようなことに興味がありますか。

【その他 (18件)】

・ 歴史。(2件)
・ 千葉市へ転入する前に住んでいた。新潟県十日町市にもオオガハスが見事な花を咲かせてくれた。ご縁を感じる。
・ 仏教では蓮の葉に仏さまが鎮座なさいますが、その由来を知らないのを知ってみたいです。縁起が良さそう。
・ 過去の生態系の環境下でオオガハスはどのように生息して役割を担っていたのか、知りたいです。
・ ハスの葉の水玉、雨の日のハスの葉、千葉市科学館で購入したハスの葉に関連したキット。
・ 季節毎のオオガハスのハス池(千葉公園)の移り変わりを見るのを楽しみにしています。
・ 植物としての特徴や他の生き物との関わりについて興味がある。
・ オオガハスについて小学校、中学校で教えているのでしょうか。
・ Q6の栽培地、東大旧緑地植物事件所になってます。
・ 旧姓が「大賀」なので非常に興味を持っていた。
・ Yohas祭りでのイベント参加。
・ 地元で発掘に興味がある。
・ 油絵のモチーフにした。
・ 現代のハスとの違い。
・ 栽培地・開花情報。
・ 千葉公園。
・ 写生。

Q9: 食品ロスに関する情報をどこで見ましたか。

【その他 (27件)】

・ 公報で知り、以前に幕張新都心イオンモール内での、食品ロス対策の講座を家族三人で受講させていただいた。
・ 確か以前、この市政に関するアンケートでもこのテーマがあり、その時にも学ばせていただきました。
・ 当時アメリカの農林水産省に当たる仕事をしていた日本人の講演会の内容の一部の中で。
・ ロータークラブの奉仕活動の一環として参加した経験があります。
・ 平日に欠かさず見ている千葉テレビニュースで知りました。

・ 千葉市主催の環境系のイベントで紹介していた気がする。
・ 昔、「もったいない」キャンペーンの記事を書いていた。
・ 市民ネットワークみはま。松江市議の街づくり通信。
・ 息子がコンビニで働いているので話しを聞きました。
・ ホール等で催される環境に関するイベント。
・ フードバンクちば、生活クラブ。
・ 生涯大学に通っている時。
・ 職場でのフードバンク。
・ エコライフカレンダー。
・ 前の居住市(市川市)。
・ 大学で勉強した。
・ フリーペーパー。
・ 食品スーパー。
・ 国の取り組み。
・ カレンダー。
・ エコメッセ。
・ 電車の中。
・ コンビニ。
・ 飲食店。
・ 学校。
・ 生協。
・ 会社。

Q10: ご家庭で、食品ロスを出してしまう理由として、次の中からあてはまるものをお答えください。

【その他 (27件)】

・ 料理する人(母親)と、買う人(父親が仕事帰りに買う)が違うため余計なものや大きいのを買ってきてしまう。
・ わが家では以前から食品ロスが出ないようにかなり気をつけているので、ほとんどありません。
・ レストラン(食べ放題など)、コンビニ、飲食店で作りすぎのため、期限切れが生じるため。
・ 「全く出ない」とまでは言えないが、ほぼ出ない。ロスした明確な記憶が無い程度に出ない。
・ たまにしか使わない調味料少しかだけ残る。野菜の見切り品を買って傷んでる部分を捨てる。
・ 気持ち悪くなるほど不味かったため、料理の失敗(塩の入れすぎ、焦がしてしまう)。
・ 少量で良いが割高で損した気分になる。多く買うと得だから買ってしまいが結果余る。

・ 冷蔵庫の奥にしまったため、買ったのを忘れて、消費期限が過ぎてしまった。
・ 残業のため料理できなくなることが多く、買った野菜をだめにしてしまう。
・ 小売店の陳列棚から商品を手前取りせず奥の新しい商品を選んで買った。
・ 商品の消費期限の記載が見つらいわかりづらいなどで認識不足だった。
・ 使うあての決まっていない食材を購入して、使う前に傷ませてしまう。
・ 消費拡大の世相の中いつでもなんでも買えるという意識が身に着いた。
・ 外食したり、作るのが面倒になったりして腐ってしまったり。
・ 仕事が忙しく自炊用に買った食材を無駄にしてしまった。
・ 予定外の外出で、予定していた食材が食べきれなかった。
・ 予定が変わり作るタイミングを失い腐らせてしまった。
・ 保管時の失敗や事故(温度管理等)。
・ 用意してあるのに帰ってこない。
・ 食品ロスはほとんど出さない。
・ 買った量を使い切れなかった。
・ 需要と供給のミスマッチ。
・ 調味料の賞味期限切れ。
・ ほとんど出さない。
・ 子どもの食べ残し。
・ 人類が増えすぎた。
・ 調味料の使い残し。

Q14: 食品ロスを減らす取組みとして市に実施してほしいものは何ですか。

【その他 (49件)】

・ ピーマンのヘタやタネ玉ねぎの皮冷凍庫で保存して後日出汁を取るなど生活の知恵をLINEなどで配信してほしい。
・ 家庭では、賞味期限間近の専門販売店を交通の便利な場所に数ヶ所作る。事業所には、持ち帰りの出来る店を増やす。
・ スーパー等はすでに販売数調整と余った場合は安く販売していますが、ケーキ店等専門店も同じにしてほしい。
・ 「賞味期限表示の食品」についての消費期限を明らかにする取組み。期限超過の際、いつまで可か分からない。
・ 食品をすべて使い切るコツや、食べ残し料理のアレンジなどを市政だよりなどに掲載し、食品ロスを身近にする。
・ デリバリーや飲食店で客数に対してのフードロス値と地域毎でフードロスへの達成度を数値化して知りたい。

<ul style="list-style-type: none"> <li>講演会～エコ料理教室、広告等は手段として「動画」を用いては？「千葉市チャンネル」をSNSに開設して。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>消費期限や賞味期限が近い物は、すべて売り切れるように早めに値下げしたりするようにして欲しい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスのコンテストがあったら面白く、また入賞などがあったら興味を持つ人も増えそう。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限、消費期限に捉われず期限後でも自分で責任をもって食する運動とそのサポート。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>マルシェなどの開催。行きすぎた包装も防いだ上で、一個から野菜や果物を購入したい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>保育所、小中高、大学、社会人、老人別向け啓蒙活動。ゴミ袋、置き場、公共交通掲示。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>フードロスの原因は消費者よりもスーパーの側にある。市はスーパーを指導してほしい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>消費者の意識改革をしないと根本的になくなれないと思うので 色々な形の啓蒙活動。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>学校で子どもに伝えること。スーパーなどの食材販売店と連携して大人に伝えること。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>関連企業への働きかけ。取組まない企業、ロスの多い企業の公表や官公需取引の制限。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>個別パックが多くなった場合の包装がエコで有るように技術やアイデアのサポート。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>他に重要なやることがあるならば、そちらを優先して予算・時間を使ってほしい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>周知や啓蒙ではなく、そうしたくなる、そうせざるをえないように持っていく。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>イオンと市役所で、家庭の余った食料を寄付する場所を一年中設置してほしい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限、消費期限等詳しい保存版を作成し、消費者に再度認識してもらう。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ロスを出すのは家庭よりも業者が主ではないか。業者への指導をしてほしい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>公共施設の飲食店で、ランチのご飯をハーフサイズや小盛りを選択できる。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>家庭でも伝えますが、小学校で食品ロスの問題・回避策について学習する。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>店が食べきれなかった料理の持ち帰りをしやすくするような施策を考える。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>フードドライブ等企画し大きく詳細を市政だよりに載せてほしい。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>啓蒙ドラマを制作し、ラジオ、テレビ、インターネットで流す。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>食べきれないものを持ち帰れるように、飲食店に協力を求める。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>千葉市には、どこに子供食堂があるのかわからないのかも分からない。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>外食での残りを持ち帰るパック等の行政からの提供配布。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>食費の補助金を出す。経済的余裕があれば乱買いしない。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店の料理のロス前の格安持ち帰り販売の常態化。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>スーパー等で、賞味期限間近の品を安く販売する。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限が近い商品を専門に扱う店舗の開設。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>事業者(小売店やメーカー)の取り組み支援。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>TVでの爆食い、爆盛放送番組の自粛要請。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>テレビCM、インターネット広告の掲出。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>学校などでの教育。給食などでの実践。</li> </ul>

・ 食べ放題・飲み放題のシステムの廃止。
・ 野菜の皮などを利用する料理の動画。
・ 取り組みをする企業・団体への支援。
・ ゴミ袋の値段を高くする。
・ 困窮家庭への配給など。
・ YouTubeで紹介。
・ 小中学校での啓蒙活動。
・ 生ごみ回収への課金。
・ 小学校での講演会。
・ SMSでの発信。
・ テレビのCM。

Q21: 救急車を呼ぶべきかの判断について、市のどのような取組みで学びたいですか。

【その他（19件）】

・ 個人差(持病など)もあるので判断は難しい。救急に電話してから、内容に応じて電話相談へ転送してほしい。
・ 判断できない素人は、保護責任もあり救急車を呼ぶのは仕方ないかも。私もかかりつけ医がいませんし。
・ 学校での授業は絶対にやめて欲しい。そういうことは教員の仕事ではない。教員も素人なのだから。
・ 講習会等出たいが、一緒に出してくれる人がいないので、町内会等で声を掛け合って出やすくする。
・ 救急車を呼ばなかったことについて責められたくないので、異常があれば呼ぶようにしている。
・ 広報誌。救急車を呼ぶべきではなかったのに、出動依頼があった事例の紹介をしてほしい。
市の救命講座を受けたことあるが、1～2回受けただけでは実際できるかどうか不安。
・ 安易に救急車利用で本来の目的に対応出来なくなるのは本末転倒だと認識しよう。
・ 判断材料になる例を一覧にしたものをインターネットサイトで読みたい。
・ 救急車を呼ぶ前に電話相談できるコールセンター(24時間体制)。
・ 自治会などで行う避難訓練などのときに呼びかけるなど。
・ 電車やバス等公共交通機関の中で目に触れるところ。
・ はい、いいえで進んでいくようなチャート式のもの。
・ 判断がつかない時に相談できる電話があると良い。
・ 救急車を呼ぶべきか聞けるダイヤルがほしい。

・ Q太というアプリを入れています。

・ 地域自治体の参加必須講習。

・ ホームページ・電話相談。

・ 専用ダイヤルの設置。