

不要な容器包装のリストアップについてのアンケート集計結果

区民活動部会での取り組みとして、容器包装の発生抑制を進めるために、消費者の立場から容器や包装類がいらぬ商品をリストアップし事業者に伝えるため、部会員を中心にアンケートを行いました

9割以上が容器包装は不要と回答したもの

・野菜

だいこん、かぶ、枝豆、カリフラワー、ブロッコリー、うど、はくさい、レタス、キャベツ、
柚、かぼす、すだち

(意見)

カットしてあるものはラップに包まれているかビニール袋入りが良い
(だいこん、はくさい、キャベツ)
枝切りはビニール(枝豆)

・果実類

レモン、グレープフルーツ、甘夏、ネーブル、洋なし、かき、梨、りんご、マンゴ、
パイナップル、メロン、すいか

(意見)

カットしてあるものはラップやトレイ、プラスチック容器が必要(果実類全て)
果肉が傷つかないように、クッションやネットが必要
(メロン、甘夏、洋なし、かき、マンゴ)

7割以上が容器包装は不要と回答したもの

・野菜

にんじん、さつまいも、やまいも、長いも、きゅうり、かぼちゃ、とうもろこし、ふき、
セロリ、アスパラガス、ねぎ、わけぎ、ほうれんそう、こまつ菜、しゅんぎく、にら

(意見)

カットしてあるものはラップやビニール袋が必要(長いも、かぼちゃ、とうもろこし)
皮が乾くのを防ぐために必要(にんじん)、品質管理のために必要(ふき)
匂いが強いので袋入り(セロリ)
束用テープ。1ヶ所まとめてあればよい(ねぎ、ほうれんそう、こまつ菜、
しゅんぎく、にら、わけぎ、アスパラガス、セロリ、ふき)
根に泥水が付いている場合はビニール等が必要(こまつ菜、しゅんぎく)

・果実類

はっさく、バナナ、パパイア、キウイ、

(意見)

ネット等が必要(はっさく) 果肉が傷つかないように必要(パパイア、キウイ)

5割以上が容器包装は不要と回答したもの

・野菜

たまねぎ、にんにく、れんこん、じゃがいも、たけのこ、しょうが、わさび、なす、
ピーマン、トマト、みつば

(意見)

皮が取れないように袋やネットが必要(にんにく、たまねぎ)
香りが移るため袋が必要(にんにく)
皮が乾くのを防ぐために必要(れんこん、しょうが)
新聞で包むだけでよい(たけのこ)
品質管理のために必要(わさび、ピーマン)
とげが危ないため袋が必要(なす)
購入しやすいためにトレイ等必要(みつば)

意見が分かれたもの

・野菜

ごぼう、オクラ、ししとう、わらび、パセリ、青じそ

(意見)

泥つきの場合はビニール袋が必要(ごぼう)
購入しやすいために必要。紙で包んだだけでよい。ネット等必要(オクラ、ししとう、
パセリ、青じそ)
香りが強い場合容器包装必要。束ねる又は輪ごむでよい(パセリ)

・果実類

みかん

(意見)

ネット必要。

ビニール袋での販売を望む意見が多かったもの

・野菜

もやし、ぎんなん、漬物、さやいんげん、ぜんまい、うめ、さといも、そら豆

(意見)

購入しやすいために容器包装必要。持ちやすいように袋が必要

(もやし、さやいんげん、うめ、ぎんなん)

香りが強いので容器包装必要(ぎんなん)

皮が乾くのを防ぐために必要(さといも)

・果実類

くり

(意見)

購入しやすいために容器包装必要。紙袋でよい。紙で包んだだけでよい。ネット必要。

・その他

漬物

(意見)

水分が外に出ないように必要。持ち運びに楽で匂いも無。ぬか漬け等は紙を使用する。

トレイでの販売を望む意見が多かったもの

・肉類、魚介類

(肉類の意見)

衛生上必要。持ち運びに楽。肉に関してはトレイが必要。

(魚介類の意見)

衛生上必要。持ち運びに楽。刺身切り身の場合はトレイその他はビニール袋でよい。

干物はビニール。切り身などは昔のように紙に包んで使用する。

まとめ

今回の結果を広く情報公開することにより、区民の積極的なばら売りや量り売りでの購入を進めるとともに、事業者にも不要な容器包装の削減に向けて率先した取り組みの協力を依頼していきます。また「プラスチック容器包装リサイクル推進協議会」に、この結果を消費者の意見として提案していきます。