

家庭系食品ロス・食品廃棄物実態把握調査 (組成調査、アンケート調査)

資料1-1

平成 29 年 10 月
富山県環境政策課

1 組成調査の概要

(1) 日時

第1回：平成28年11月28日(月)、第2回：平成29年1月30日(月)、
第3回：平成29年3月6日(月)、第4回：平成29年6月26日(月)、
第5回：平成29年8月28日(月)

(2) 場所

富山地区広域圏クリーンセンター(立山町)

(3) 調査方法

- ①富山地区広域圏事務組合の各市町村(富山、滑川、舟橋、上市、立山)のごみ収集ステーションから可燃ごみを収集(100袋を調査対象として選定)
- ②収集した可燃ごみの袋を開き、食品ロス(手付かず食品、食べ残し)とそれ以外の食品廃棄物、その他の可燃物などの区分ごとに重量を測定

2 アンケート調査の概要

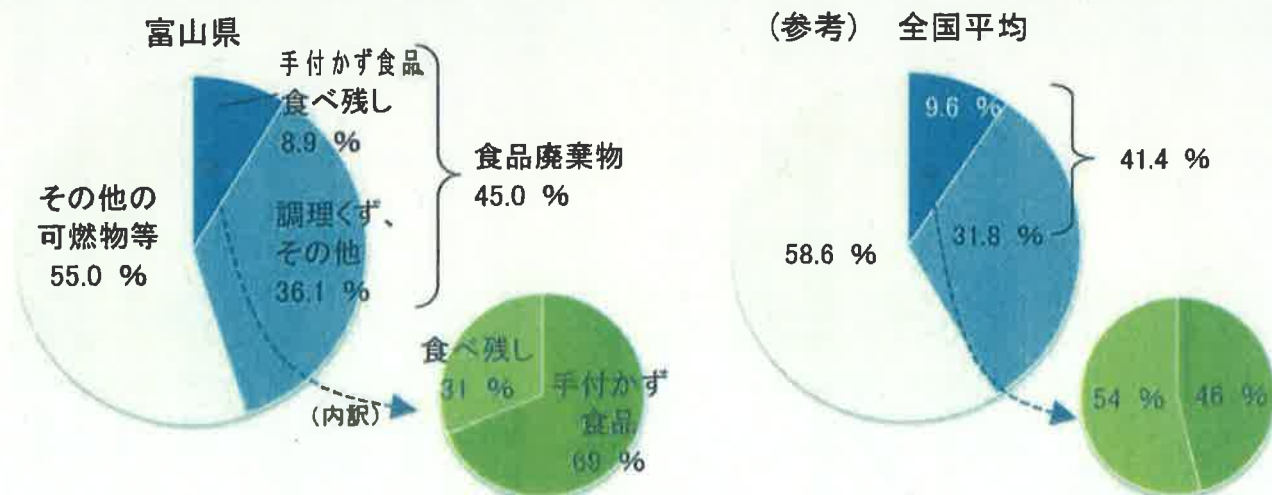
買い物、家庭、外食時における食品ロス・食品廃棄物の排出状況や実態、意識を把握するため、アンケート調査を実施。(回収・取りまとめ：29年1～3月)

送付先：4,000世帯(無作為抽出)、回答数：1,624世帯(回答率40.6%)

3 組成調査の結果(全5回の平均)

- (1)可燃ごみ全体に占める食品廃棄物の割合は概ね全国と同程度
- (2)食品ロス(可食部分)の主な内訳では、手付かず食品の割合が多い
- (3)季節によっての特性がある(夏：野菜が多い、食べ残しが多い など)

区分	第1回		第2回		第3回		第4回		第5回		平均	全国
	重量(kg)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	割合(%)	割合(%)
食品廃棄物	29.0	49.4	15.5	41.7	11.7	37.5	20.0	48.3	21.6	44.2	45.0	41.4
手付かず食品、食べ残し	2.5	4.3	3.2	8.6	2.8	8.9	5.0	12.2	5.8	11.2	8.9	9.6
調理くず、その他	26.5	45.2	12.3	33.1	9.0	28.6	14.9	36.1	15.9	33.0	36.1	31.8
その他の可燃物等	29.7	50.6	21.7	58.3	19.6	62.5	21.4	51.7	27.4	55.9	55.0	58.6
計	58.8		37.2		31.3		41.3		49.0			



4 まとめ

【手付かず食品】

- ・手付かず食品の占める割合が全国と比べて高い（食べ残しの約2倍）。
- ・アンケート調査では、88.0%の家庭で「賞味・消費期限切れ等の手付かず食品」が出ており、その理由で最も割合が高いのが「購入したことを忘れ、期限切れになる」(61.5%)。
- ・「買い物の前に冷蔵庫の中を確認している」は59.8%、「賞味・消費期限を確認し期限が遠い食品を購入している」は61.5%であった。



手付かず食品（第3回調査）



同左（第2回調査）

「重複買い」「賞味期限が遠いことによる過信」「冷蔵庫への詰め込みすぎ」など、さまざまな原因による冷蔵庫での長期間滞留が、手付かず食品廃棄につながっている。それを防ぐためには、計画的で賢い消費行動や、冷蔵庫など家庭内での食品在庫管理を啓発する必要があると考えられる。

【時期によって余りやすい食材】

- ・冬の果物や夏野菜、贈答品など、季節によって大量に廃棄されるものがある。
- ・アンケート調査では、家庭からの手付かず食品が出てしまう理由として、上記の他に「調理している時間がない」(28.4%)、「購入しすぎて使い切れない」(27.2%)などのほか、「いただきものなど意図しない食品入手を要因に挙げる方が一定程度あった。
- ・進めばよい取組みは「エコ・クッキングやリメイク料理事例集の作成・配布」(35.3%)



手付かず食品（第2回調査）



同左（第5回調査）

食品を大量に入手したものの、食べ飽きたり、調理方法が一辺倒になってしまうなどの要因により、食べきれずに捨ててしまったものと考えられる。

短時間で済む調理方法や、時期によって大量に入手しがちなものやいただきものなどの活用法など、具体的な取組事例の情報提供が効果的と考えられる。

【夏季の食品ロス増加】

- ・夏季（6月・8月）は特に食べ残しが大幅増、手付かず食品の廃棄も増加。

■家庭ごみ 100 袋中の食品ロス量（組成調査実測値）

	11月・1月・3月の平均	6月・8月の平均
食べ残し	0.7kg	2.3kg
手付かず食品	2.1kg	3.1kg

- ・アンケート調査では、食べ残しを出してしまう理由として最も多かったのが「食べきれずに保存するが結局食べない」（42.5%）。また、食べ残しを減らすために工夫していることで最も多かったのは「次の日の朝食や弁当に利用する」（69.5%）。



食べ残し（第1回調査）



手付かず食品（第5回調査）

夏季は暑さで食品が傷みやすい一方、飲料など冷温食品の需要増で冷蔵庫の収納食品量も増加するため、食品の適切な在庫管理がよりなされにくくなると考えられる。

食品に応じた上手な冷蔵庫の活用や適切な保存、こまめな買い物・調理などにより、傷む食品を抱え込まない意識啓発などが効果的と考えられる。

【過剰除去】

- ・調理くずの中には、大根等の皮を厚く剥いたものや、キャベツ等の外側の葉の傷んでいない部分など、まだ食べられる部分を含んだものがみられ、調理方法などを工夫することで、調理くずを減らす余地があることがわかった。



過剰除去を含むもの（第4回調査）



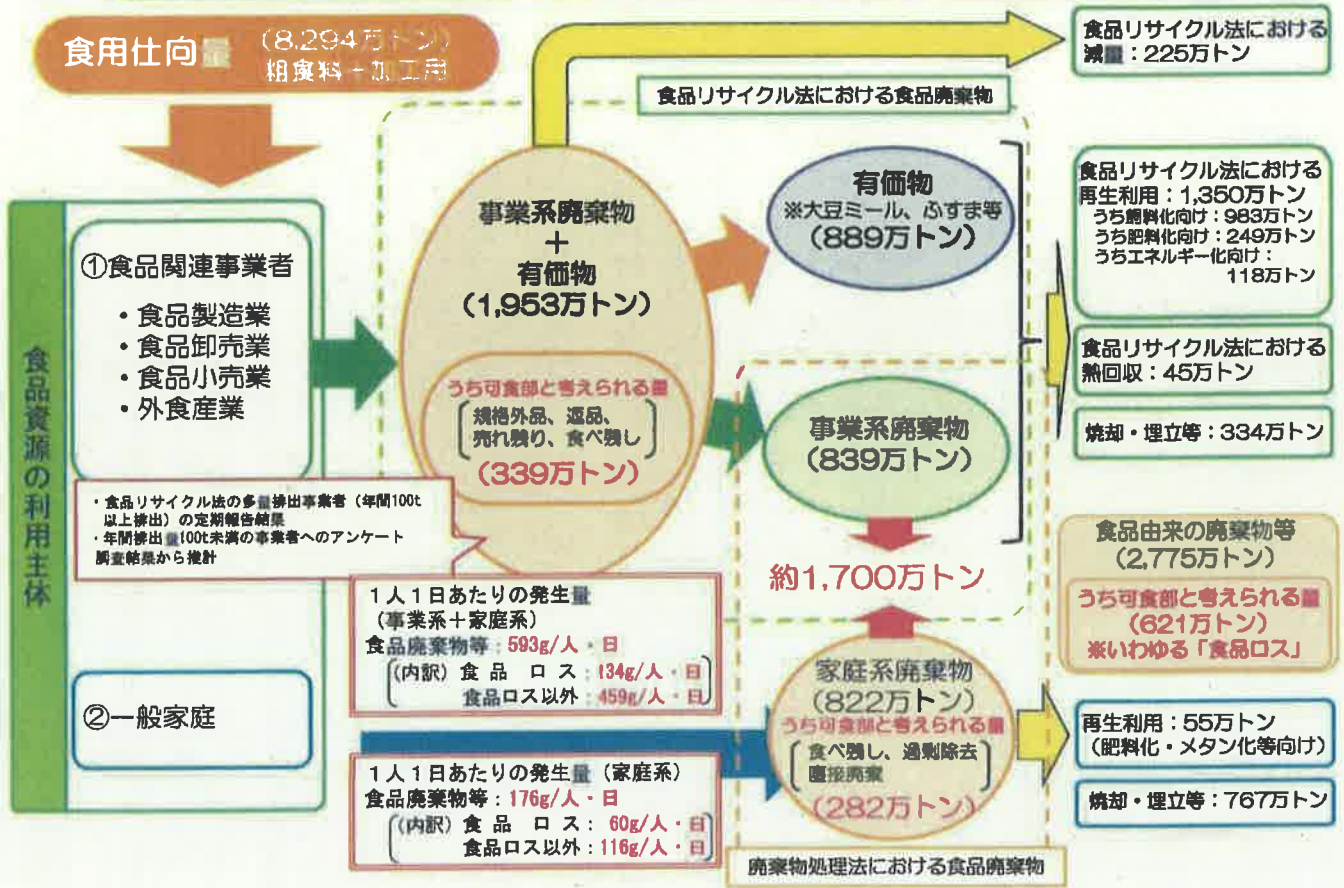
同左（第5回調査）

ピーラーなど適切な調理器具の活用やエコ・クッキングについての啓発が効果的と考えられる。

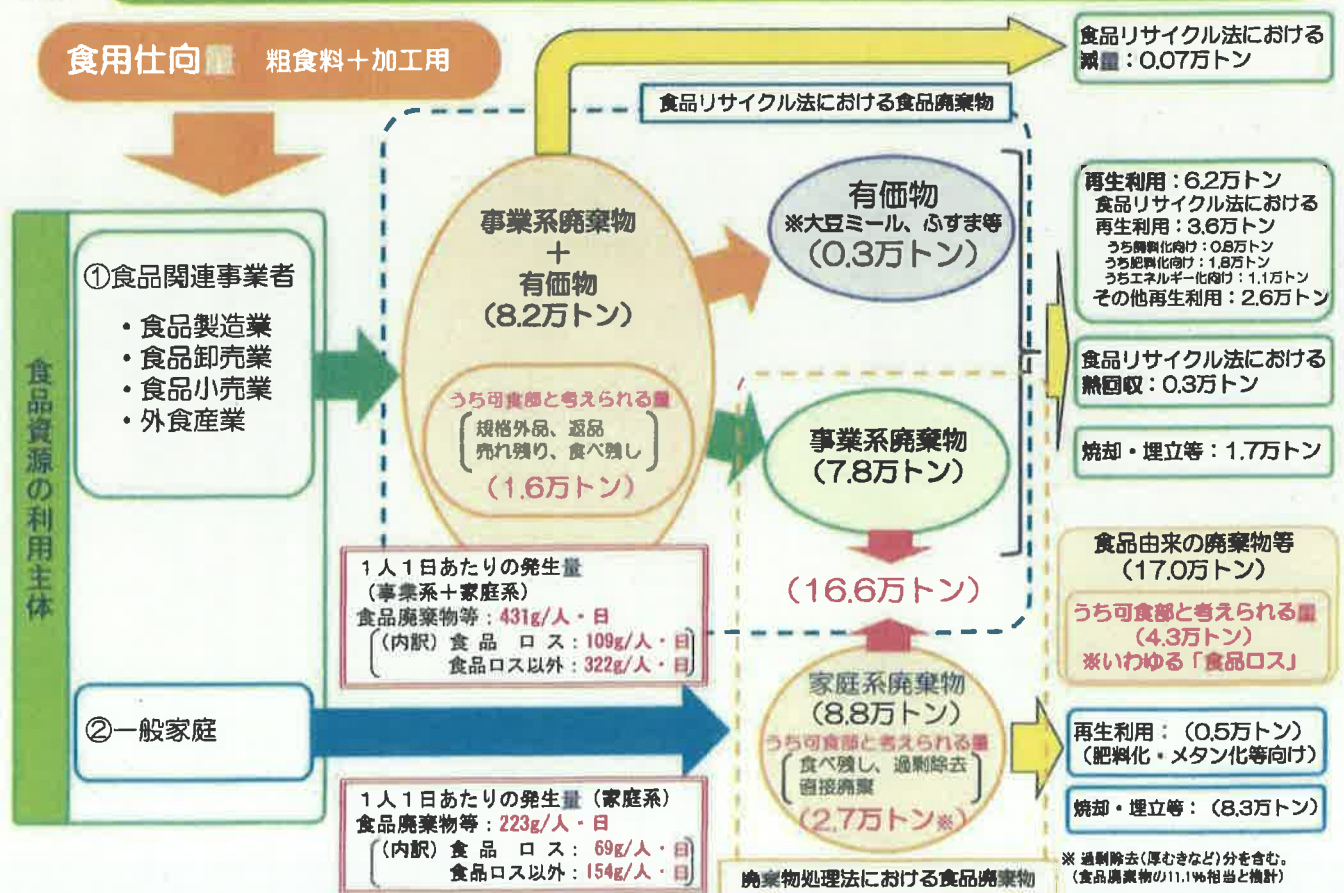


● 食品廃棄物等の利用状況等（平成26年度推計） 農水省資料より

資料1-2

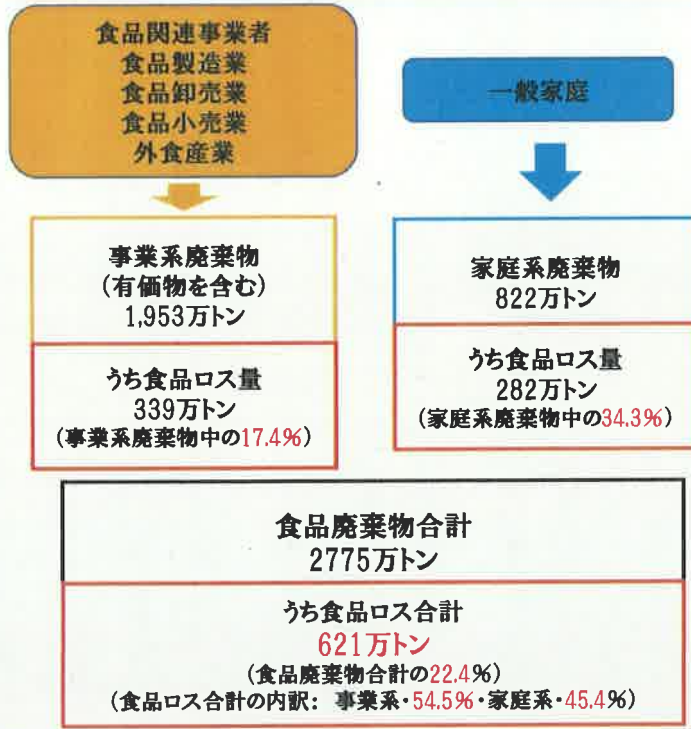


● 食品廃棄物等の利用状況等（平成28~29年調査に基づく推計）



わが国の食品廃棄物等(食品ロス)の発生量

(平成26年度推計)



富山県の食品廃棄物等(食品ロス)の発生量

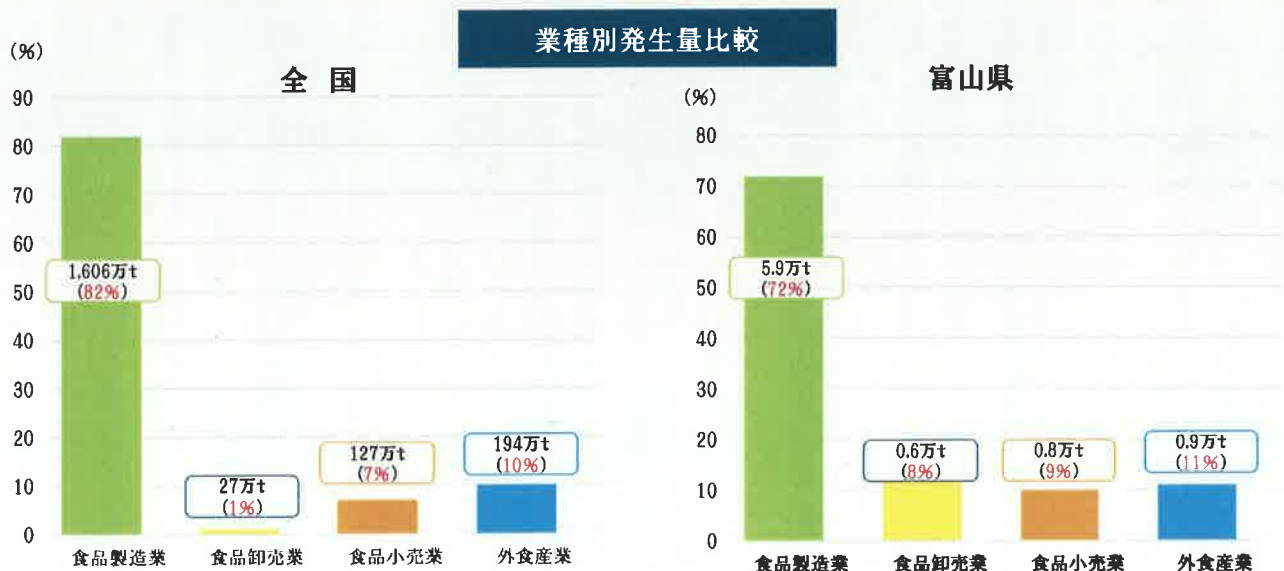
(平成28~29年調査による推計)



富山県と全国の事業系食品廃棄物等の実態比較

食品廃棄物・食品ロス全体

① 富山県の食品廃棄物・食品ロスの発生量(8.2万トン)は、国全体(1,953万トン)の0.42%である。

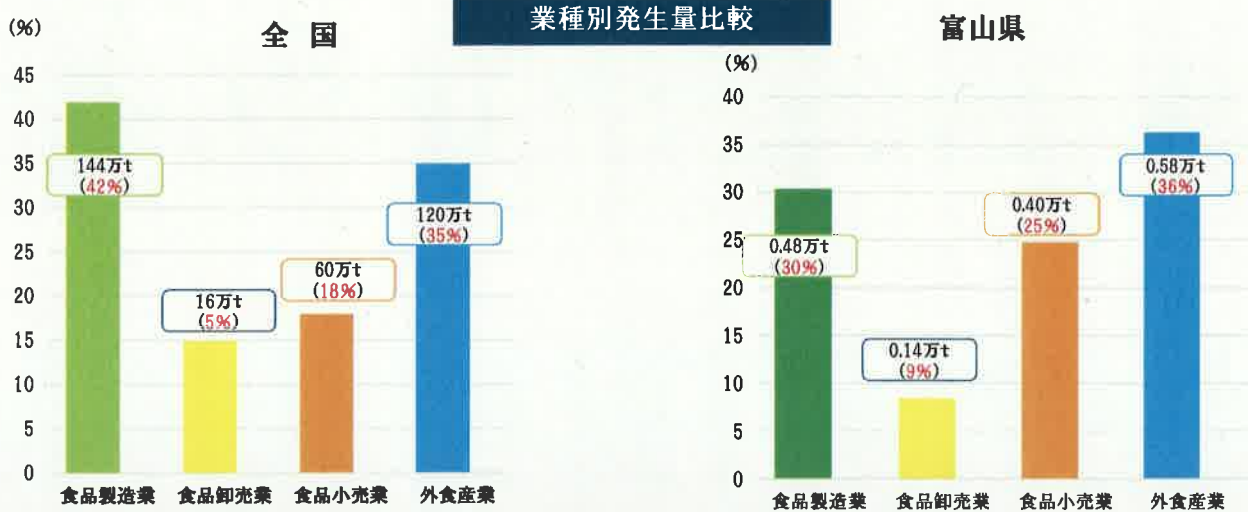


調査の概要 調査方法: 郵送調査(平成28年11月~29年1月)・調査対象者: 県内食品関連事業所約10,000事業所のうち4,000事業所・調査対象年度: 平成27年度・回収数: 回収率33.0%

富山県と全国の事業系食品廃棄物等の実態比較

食品ロスの発生量

- ① 富山県の食品ロスの発生量(1.6万トン)は、国全体(339万トン)の0.47%である。
- ② 食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、富山県では19.4%であり、全国の17.4%でやや高い。



調査の概要 調査方法: 郵送調査(平成28年11月~29年1月) ・ 調査対象者: 県内食品関連事業所約10,000事業所のうち4,000事業所 ・ 調査対象年度: 平成27年度 ・ 回収数: 回収率33.0%

富山県と全国の家庭系食品廃棄物等の実態比較

食品廃棄物・食品ロス全体

- ① 富山県の食品廃棄物・食品ロスの発生量(8.8万トン)は、国全体(822万トン)の1.07%である。

食品ロスの発生量

- ① 富山県の食品ロスの発生量(2.7万トン)は、国全体(282万トン)の0.96%である。
- ② 食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、富山県では30.7%であり、全国の34.3%よりも低い。

区分	富山県平均(%)	全国平均(%)
食品廃棄物	45.0	41.4
手付かず食品・食べ残し	8.9	9.6
調理くず・その他	36.1	31.8
その他の可燃物・不燃物・分類不能	55.0	58.6

主な食品ロスの内訳

	富山県平均(%)	全国平均(%)
手付かず食品	69	46
食べ残し	31	54

調査概要:
 調査日時: 平成28年11月28日、同29年1月30日、同29年3月6日、同29年6月26日、同29年8月28日
 場所: 富山地区広域圏グリーンセンター(立山町)
 調査方法: 富山地区広域圏事務組合の各市町村(富山、滑川、舟橋、上市、立山)のごみ収集ステーションから可燃ごみを収集
 収集した可燃ごみその他の可燃物など区分ごとに重量を測定