

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)

1 調査概要

(1) 組成調査

- ① 実施日 第1回：令和5年4月24日(月)、第2回：令和5年7月10日(月)、
第3回：令和5年10月16日(月)、第4回：令和6年1月29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
 - ・ 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)
 - ・ 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、過剰除去)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

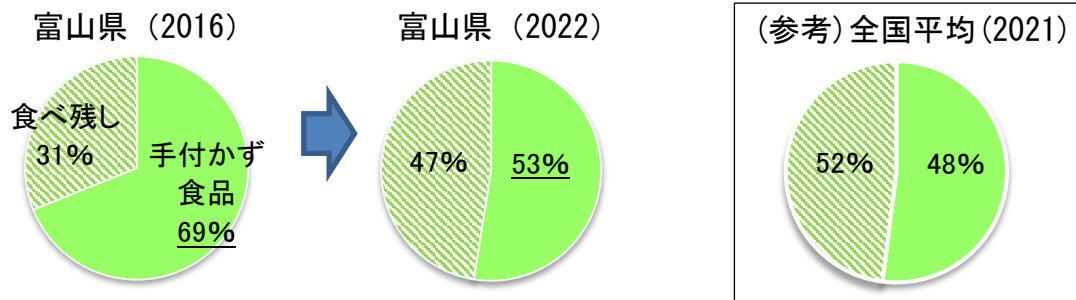
買い物、家庭、外食時における食品ロス・食品廃棄物の排出状況や実態、意識を把握するため、アンケート調査を実施。(回収・取りまとめ：6年1～3月)
送付先：4,000世帯(無作為抽出)、回答数：2,215世帯(回答率55.4%)

2 組成調査結果

- ・ 可燃ごみ全体に占める食品廃棄物の割合は、前回調査より減少(45.0%→29.6%)
- ・ 食品ロスの主な内訳では、前回調査より手付かず食品の割合が減少(69%→53%)。また、手付かず食品の割合は概ね半分と全国と同様

○可燃ごみの排出割合(単位：%)

区分	今回調査 (2023年度)					前回調査 (2016年)
	第1回	第2回	第3回	第4回	県平均	県平均
食品廃棄物	25.4	33.6	31.9	27.4	29.6	45.0
手付かず食品	6.1	5.0	5.7	3.1	5.0	6.1
食べ残し	4.0	5.7	5.2	3.3	4.6	2.8
調理くず、その他	15.3	23.0	21.0	20.9	20.1	36.1
その他の可燃物	74.6	66.4	68.1	72.7	70.4	55.0



3 家庭系の食品ロス量（推計）

組成調査の結果を踏まえ、本県の家庭系の食品廃棄物・食品ロスの発生量を推計※したところ、前回調査より

※一般廃棄物の排出量に組成調査により把握した割合を乗じて算出

- ・ 食品廃棄物は約 3.2 万 t、食品ロスの発生量は約 0.8 万 t 減少
- ・ 1 人 1 日当たりの食品ロスの発生量は 69g から 50g と 19 g 減少

○家庭系の食品廃棄物・食品ロスの発生量等

区分		前回調査 (2016 年度)	今回調査 (2022 年度)
食品廃棄物の発生量	富山県	8.8 万 t	5.6 万 t
	全国	788.9 万 t	731.9 万 t(2021)
うち、食品ロスの発生量	富山県	2.7 万 t	1.9 万 t
	全国	290.6 万 t	243.6 万 t(2021)
1 人 1 日当たりの 食品ロスの発生量	富山県	69 g	50 g
	全国	63 g	53 g(2021)

4 アンケート調査結果及び考察

(1) 食品ロス形態別

① 手付かず食品

- ・ 本県の課題であった手付かず食品の割合は前回調査（69％）から減少（53％）した一方で、アンケート調査では、85.0％の家庭で「賞味・消費期限切れ等の手付かず食品」が発生していると回答
 主な理由は「購入したことを忘れ、期限切れになる」（47.2％）、「人からもらったが、食べなかったため」（31.5％）など
- ・ 食品ロスを減らすために知りたい情報として、最も多かったのは「食材を長持ちさせる保存方法」（55.4％）
- ・ 季節野菜は、年間を通して手付かず食品として廃棄される傾向にあり、アンケート調査でも、食品ロスとなるものとして野菜が最も多く挙げられている（57.5％）
- ・ そのほか、お買い得・期限間近の値引きされた商品、冷蔵食品の廃棄が見られる



手付かず食品（第2回）



手付かず食品（第4回）



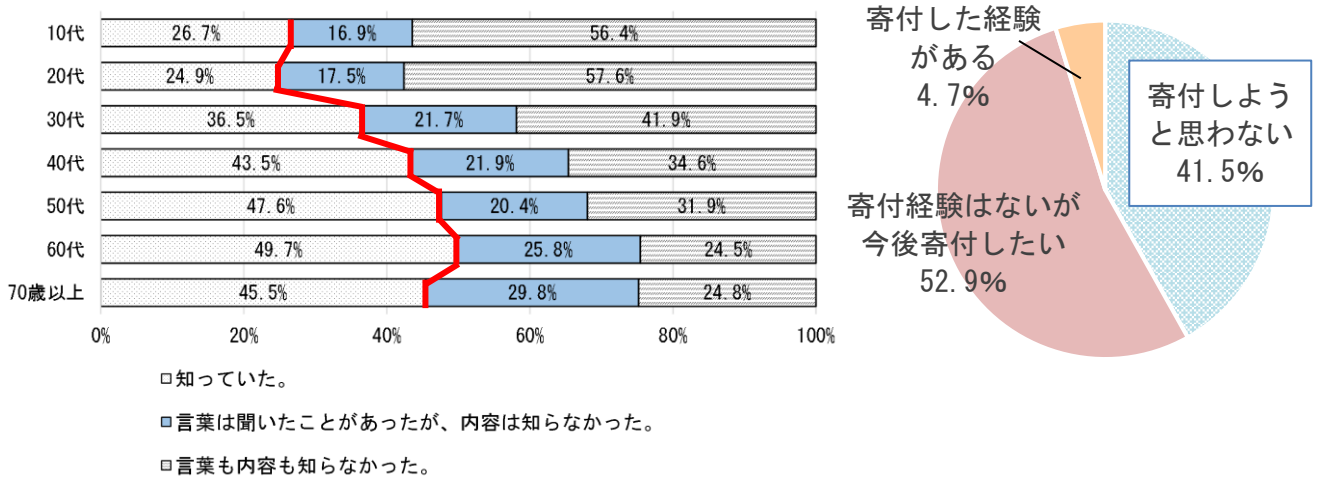
手付かず食品（第3回調査）

手付かず食品は減少傾向にあると考えられるものの、「忙しさなどによる食品在庫・賞味期限の見落とし」、「食べる予定の無いいただきもの」などの理由で全世代において、手付かず食品が継続的に発生している。

引き続き、使いきり 3015 運動による食品在庫の確認・使い切りやフードドライブを推進していくほか、今後は買いすぎ防止など計画的な買い物の推進、ターゲットごとのきめ細かな情報発信による周知・啓発が必要である。

季節野菜などは、食べ飽きたり、調理方法が一辺倒になってしまうなどのほか、必要以上に受け取る・提供することにより、食べきれずに廃棄されたものと考えられる。家庭内での適切で効率的な食品在庫管理の必要性だけでなく、例えば冷凍保存など長持ちしやすい保存方法や、食材を無駄なく簡単に使い切るレシピなど具体的な活用方法も含めた啓発が効果的と考えられる。

- ・ 現行計画の手付かず食品対策として重点的に実施したフードドライブの認知度は **39.5%** と特に、下図のとおり若い世代で低い。また、食品を寄付した経験の割合は 4.7% と具体的な行動に結びついていない。
- ・ 寄付しようと思わない主な理由は「**寄付できる食品がないため**」(56.5%)、**実施日時・場所を知らないため** (55.2%)



フードドライブを知らない学生や 20~30 代の若者がいること、実施日や場所の情報が十分に認知されていないことから、デジタルコンテンツ等を活用してターゲットごとに重点的かつ効果的な啓発する必要がある。また、フードドライブ実施団体等と連携し、スーパー、コンビニ等での無人常設窓口など気軽にフードドライブに参加できる環境を整備するとともに、効果的な場所や手段による周知・啓発など、その方法に一層の工夫が必要である。

② 食べ残し

- ・ 「食べきれずに保存するが結局食べない」 (39.8%)、「作り過ぎて食べ切れない」 (25.8%) といった理由で食べ残しが発生
- ・ 前回調査同様、食品が傷みやすい夏季（7月）は特に食べ残しが増（1.5倍）、手付かず食品の廃棄も増加（1.1倍）

○ 家庭ごみ 100 袋中の食品ロス量（組成調査実測値から換算したもの）

	4・10・1月	第2回（7月）
食べ残し	13.8 k g	20.9 k g
手付かず食品	16.2 k g	18.5 k g

- ・ 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、前回調査と同様に「次の日の朝食や弁当に利用する」 (63.3%)。



食べ残し（第2回調査）

今回の実態調査からは、手付かず食品は削減効果が見られたものの、食べ残しは削減が見られなかった。夏季は気温や湿度が高くなるため、食品が傷みやすく、飲料など冷蔵・冷凍が必要な食品の需要も増えるため冷蔵庫内の収納スペースも限られることから、食品の適切な在庫管理が特に重要になる。

食品・季節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、食べきれない料理のリメイク・有効活用など、傷む食品を抱え込まない取組みや工夫をより一層推進していく必要がある。

③ 過剰除去

- ・ 前回と同様、調理くずの中に、大根等の皮を厚く剥いたものや、キャベツ等の芯の周りの部分など、まだ食べられる部分を含んだものが散見される。

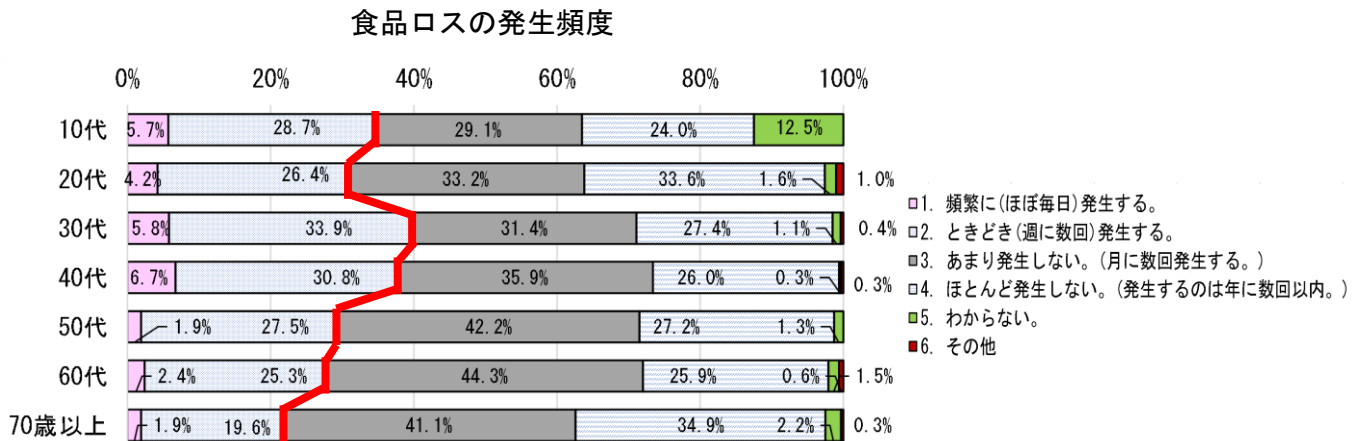
過剰除去の発生要因として、消費者の可食部に対する認識の違い、調理技術の不足などの要因が考えられ、捨てられがちな部位の活用方法や、調理時も食品ロス削減を意識するような啓発を進めていく必要がある。



過剰除去を含む調理くず（第3回調査）

(2) 家庭を取り巻く状況及び世代別の意識

- アンケート調査では、食品ロス削減の取組みが自分にとって意味や効果については、「あると思う」が78.1%であり、内容としては、「無駄が減り、お金を節約できる」(56.7%)、「ごみの量が減るため、ごみ捨てが楽になる」(37.6%)、「もったいないと思いながら食品を捨てることへのストレスが減る」(36.7%)
- 一方で、「ないと思う」・「わからない」は21.6%であり、特に20～30代が意味や効果を感じられていない傾向
- 年代別での食品ロスの発生頻度は以下のとおり、特に30～40代で高い傾向があり、子を持つ親世帯が多い



自分にとっての意味や効果として、上位を占めた項目は自分ごと化しやすいことから、経済面や環境面のほか、実生活でのメリットなどを重点的に啓発し、行動変容を促すことが重要である。

特に意味や効果を感じられていない20～30代に対しては、食品ロスの削減が2030年の持続可能な開発目標(SDGs)の達成、2050年のカーボンニュートラル実現などにも資するものであり、社会的要請も踏まえて周知・啓発することが必要である。また、こうした視点を踏まえた教育や人材育成に取り組むことが必要である。

さらに30～40代での食品ロス発生が多いことから、ライフスタイルに応じた手付かず食品等の具体的な削減の取組みを周知・啓発することが効果的と考えられる。

5 課題及び今後の方針

組成調査結果及びアンケート結果から、家庭系の食品ロスの発生量は、手付かず食品の削減が進んだことなどにより概ね順調に減少し、県民の削減意識も向上していることが確認された。

一方で、上述4で示したように、依然として期限切れなどによる手付かず食品の発生、特定の世代での食品ロスの発生、食べ残しの未然防止など対応すべき課題も生じている。

本県の目標である2030年までの1人1日当たりの食品ロスの発生量の半減に向けて、市町村とも連携・協力しながら、更なる取組みを進めていく必要がある。