

# 食品ロス削減モニタリング調査報告書

白山市市民生活部環境課

昨年8月、廃棄物対策推進員、食生活改善推進員、市職員の計700人を対象に下記の調査を実施し、その結果がまとまりましたので報告します。

## 1 調査の目的

家庭ごみ減量の一環として食品ロス削減を推進するにあたり、チェックシートを用いた冷蔵庫の確認作業を行うことが、消費期限や賞味期限の近い惣菜、肉・魚・野菜などの傷みやすい食材の使い忘れや買い過ぎを防ぐ効果等について検証する。

## 2 調査の方法

- (1) チェックシート（マグネット式）を冷蔵庫の見やすい位置に貼り、冷蔵庫の中の食材のうち消費期限、賞味期限が近いもの、傷みやすい物を記入しながら、食材が無駄にならないよう心掛ける。
- (2) 月に2回程度（たとえば毎月15日と30日）、定期的に冷蔵庫の中身を点検して廃棄するものがないかなどを確認し、反省点があれば次回に活かす。
- (3) 調査期間終了後アンケートに回答

## 3 調査期間

令和2年8月から10月までの3箇月間

## 4 調査結果

700人中323人（約46%）から回答がありました。

家族構成	単身	23	(7.1%)
	夫婦	128	(39.6%)
	2世代	132	(40.9%)
	3世代	25	(7.7%)
	未回答	15	(4.6%)
	合計	323	世帯

### (1) 冷蔵庫の中身チェックについて（回答数323）

以前から取り組んでいた	185	(57.3%)
今回が初めて	132	(40.9%)
未回答	6	(1.9%)

約60%の世帯がこの調査以前から何らかの方法で冷蔵庫の中身チェックに取り組んでいたことがわかります。

(2) 冷蔵庫の中身チェックを実施できましたか？（回答数323）

実施できた	76	(23.5%)
だいたいできた	233	(72.1%)
実施できなかった	11	(3.4%)
未回答	3	(0.9%)

「実施できた」、「だいたいできた」を合わせると95%超の世帯が冷蔵庫の中身チェックに取り組んだこととなります。

(3) 期限切れや期限切れ間近の食材はありましたか？

(2)で「できた」、「だいたいできた」と回答した人（回答数309）

はい	263	(85.1%)
いいえ	46	(14.9%)

85%の世帯で、期限切れ又は期限切れ間近の食材があったと回答がありました。

(4) 期限切れ・期限切れ間近の食材は、使用しましたか？

(3)で「はい」と回答した人（回答数263）

はい	208	(79.1%)
いいえ	53	(20.2%)
未回答	2	(0.8%)

80%の世帯が期限切れ・期限切れ間近の食材を使用したと回答しています。（加熱して使用するという回答や、多少であれば期限が過ぎても気にしないという回答が多くありました。）

賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないということについて既に多くの方が認知していることがうかがえます。

(5) 使用しなかった場合の理由

(4)で「いいえ」と回答した人（回答数53）

衛生面が気になる	36	(67.9%)
使い道がなかった	7	(13.2%)
また買えばよい	3	(5.7%)
その他	7	(13.2%)

期限切れ・期限切れ間近の食材を使用しなかった理由を見ると、やはり衛生面で心配する方も多くいるということがわかります。

(6) 自由回答で多かった例

- ① 「食品ロス削減を意識するよい機会になった。」「冷蔵庫の中身チェックで以前より意識が高まった。」「家族も気を付けるようになった。」など食品ロス削減への意識づけに役立ったというご意見。(39件)
- ② 「特売品など買いすぎに注意したい。」「まとめ買いは控えるようにしたい。」「無駄なものは買わないようになった。」など余分な買い物を抑えるようになったというご意見。(29件)
- ③ 「買い物するときの参考になる。」「献立の参考になる。」など見やすいところにメモを貼ることで日常生活の役に立つというご意見。(18件)
- ④ 「冷蔵庫の上段や奥にあるものを見落としがち。」「冷蔵庫内を見やすく整理するようになった。」「期限が短いものは手前のほうに置く。」など冷蔵庫の使い方に関するご意見。(15件)
- ⑤ 「生鮮品は気を付けていても、調味料の期限が切れてしまう。」「香辛料や冷凍食品などを見落としてしまう。」など比較的期限が長いものを見落としてしまうというご意見。(9件)

○消費期限・賞味期限が切れた食品の主な回答例

	品 目	回答数
1	豆腐・油揚げ	37
2	加工肉 (ハム、ソーセージ、ベーコン)	32
2	ドレッシング・調味料類	32
4	納豆	22
5	牛乳・ヨーグルト	15
6	もやし	9
6	肉	9
6	バター・チーズ	9
6	練り物 (かまぼこ、ちくわ等)	9
10	たまご	5

普段の食生活で使いそうなものばかりです。

いつも買っているものなので、在庫などを確かめず、つい買いすぎになってしまうことがあるのかもしれませんが。

また、調味料類については、少人数世帯の場合、使い切れないというご意見もありました。

**冷蔵庫の中身チェックをまだ行ったことがない方は、次ページを参考に一度取り組んでみてください**

## やってみよう冷蔵庫の中身チェック

食品ロスの削減には、日々の生活の中に無駄がないか調べるのが第一歩です。まずは、冷蔵庫の中身をチェックしてみましよう。

- 1 チェックシートの作成  
今回のモニタリング調査ではマグネットシートを使用しましたが、ありあわせのメモ用紙などでも十分です。
- 2 日々の食事や買い物  
冷蔵庫にある傷みやすい食材をチェックシートに記入し、使ったものを消したり、新たに買ったものを追加したりする。
- 3 定期的にチェック  
月2回程度、冷蔵庫の中をチェックし、期限切れのものがないか確認する。
- 4 習慣づけ  
1～3を繰り返す。

### 【もうひと手間】

余裕のある方は、捨てることになった食材の種類や量（重さ）を記録してみましよう。（1年ごとに集計して、毎年のデータを比較してみることも食品ロス削減の意識づけなどに役立ちます。）

○日本における食品ロス（本来なら食べられるのに捨てられてしまう食品）は、国の推計によると年間で612万トン（平成29年度）。これは、WFP（国連世界食糧計画）が1年間に行う食糧援助の約1.5倍に相当する量となります。

<b>食品ロス量（単位：万トン）</b>		<b>612</b>	国は、2030年度まで に對2000年度で食品ロス量を半減させることを目標としています。
<b>家庭系（46%）</b>		<b>284</b>	
内 訳	直接廃棄（期限切れ等）	100	
	過剰除去（可食部分まで除去等）	65	
	食べ残し	119	
<b>事業系（54%）</b>		<b>328</b>	
内 訳	食品製造業	121	
	卸売り	16	
	小売り	64	
	外食産業	127	

**食品ロス削減にご協力ください**