

食品ロスゼロチャレンジ！

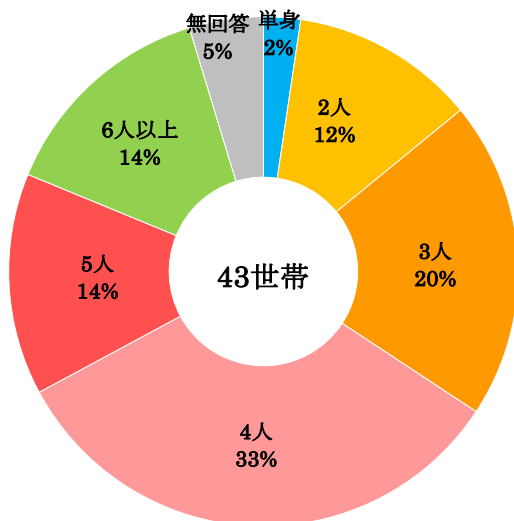
令和元年 7月 29日から 8月 11日実施モニター調査結果

鈴鹿市環境部廃棄物対策課

令和元年 12月

食品ロスゼロチャレンジモニター調査結果

1 応募モニターの世帯構成



広報すずか令和元年7月5日号にて、調査モニターの募集を7月16日まで行いました。

その結果、43名の方の応募があり、7月29日から8月11日までの2週間に食品ロスゼロチャレンジ調査を行っていただきました。

調査の結果、いろいろなご意見や提案をいただき、今年度の試行調査を終えましたので、その結果を以下に示します。

2 食品ロスの種類別結果

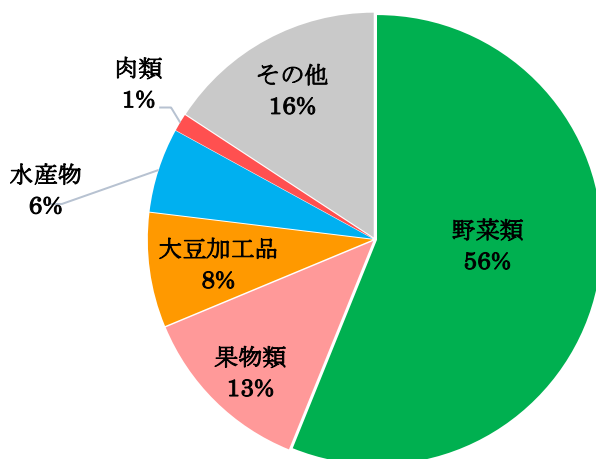
(1) 廃棄された手つかず食品の種類について

手つかず食品で、廃棄されたことが一番多いのは野菜類で56%でした。次が、果物類13%、大豆加工品8%、水産物6%、肉類1%、その他16%でした。

廃棄されたことが多い食品は野菜類では、きゅうり、(ミニ)トマト、レタス、なす、ピーマンで、他の食品ではバナナ、豆腐、納豆でした。

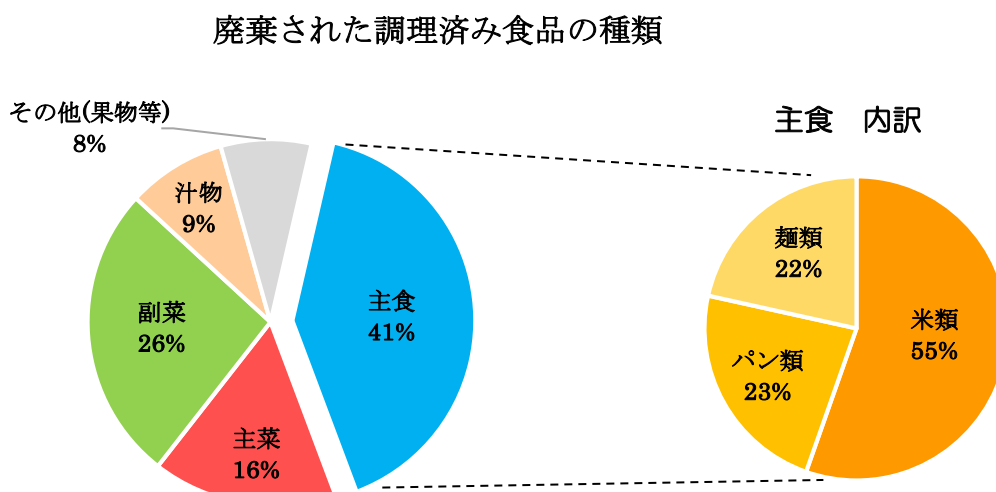
調査が夏であったためか、旬の生鮮野菜の食品ロスが目立つ結果となりました。

廃棄された手つかず食品の種類



(2) 廃棄された調理済み食品の種類について

調理済み食品で、廃棄された回数が一番多いのは主食で 41%でした。次が、主菜 16%、副菜 26%、汁物 9%、その他（果物等）8%でした。



3 食品ロスになった種類別のその要因と防止策

(1) 廃棄された手つかず食品について

廃棄されたことが多い旬の野菜類（きゅうり、(ミニ) トマト、なす、ピーマン）の入手方法は、もらいものが多く、また、廃棄理由は品質劣化によるものでした。旬のものであるため、多量にいただく等の理由で、過剰な在庫となり、余らせて廃棄になったと考えられます。廃棄される量として、使いかけの少量からまるごと廃棄といった様々な結果でした。モニターからは、主な防止策として、冷蔵庫の整理・在庫の確認、使い切りレシピの実践、が挙げられました。

バナナは廃棄理由が品質劣化によるもので、1本まるごと廃棄されることが多くみられました。夏期で傷み易く、また、房単位で販売されていることから、余りやすく、廃棄に繋がったと考えられます。モニターからは、主な防止策として、冷蔵庫の整理・在庫の確認、長期保存法の実践、が挙げられました。

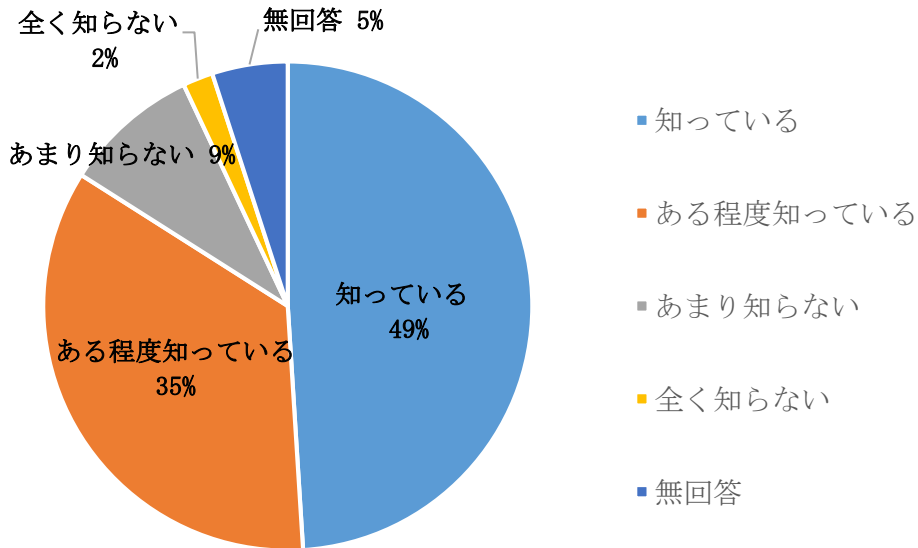
豆腐と納豆は、どちらも廃棄理由の多くは、消費期限切れによるものでした。豆腐は期限が短いことが廃棄につながった理由と考えられます。納豆は複数個が 1 セットで販売されているため、世帯構成によっては余ってしまい、廃棄につながったと考えられます。モニターからは、主な防止策として、冷蔵庫の整理・在庫の確認、期限を早めに確認、が挙げられました。

(2) 廃棄された調理済み食品について

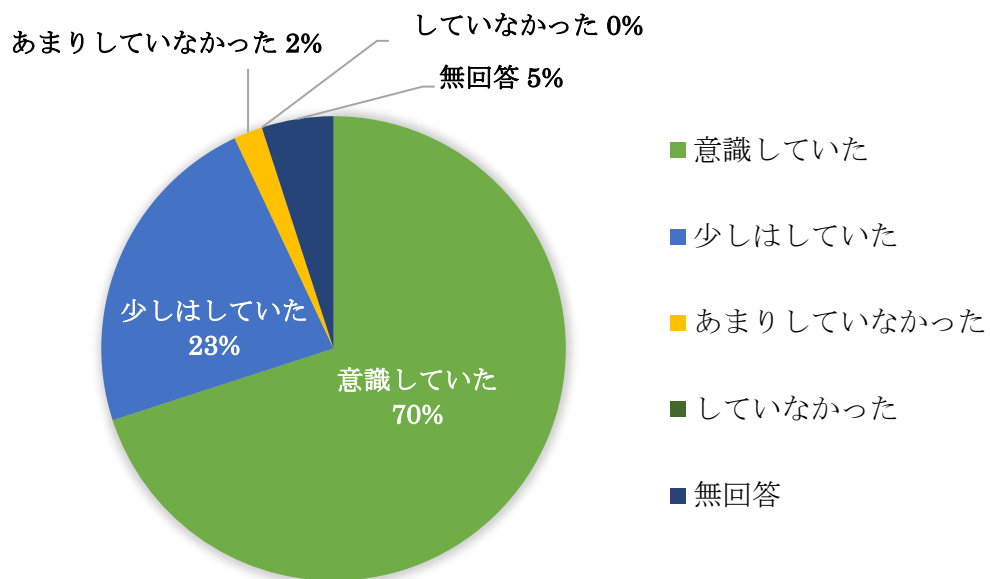
主食の廃棄理由は種類を問わず、食べ残しによるものが多く、主な防止策として、作りすぎに注意、が挙げられました。

4 食品ロスゼロチャレンジアンケート結果

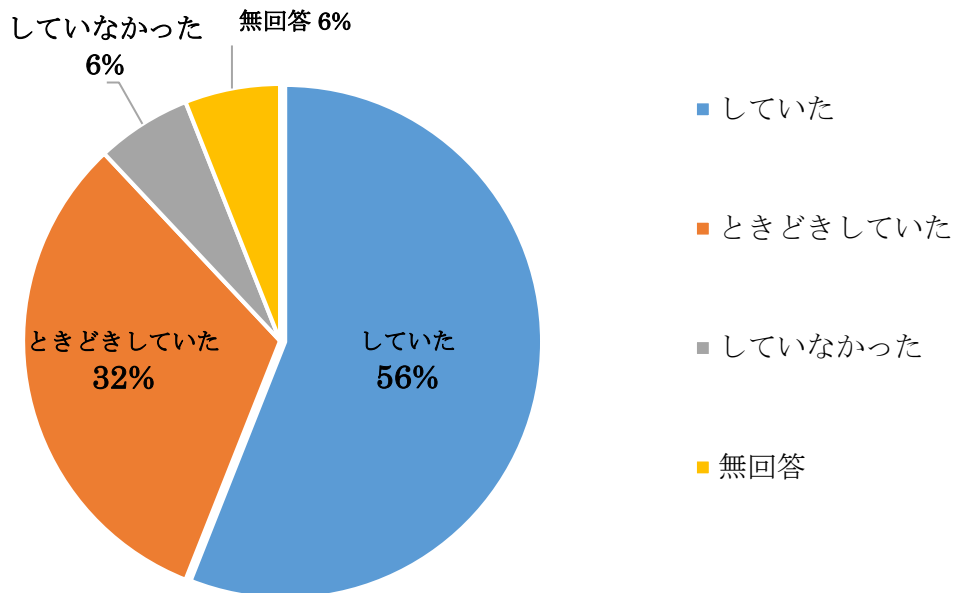
(1) 「食品ロス」について以前から知っていましたか



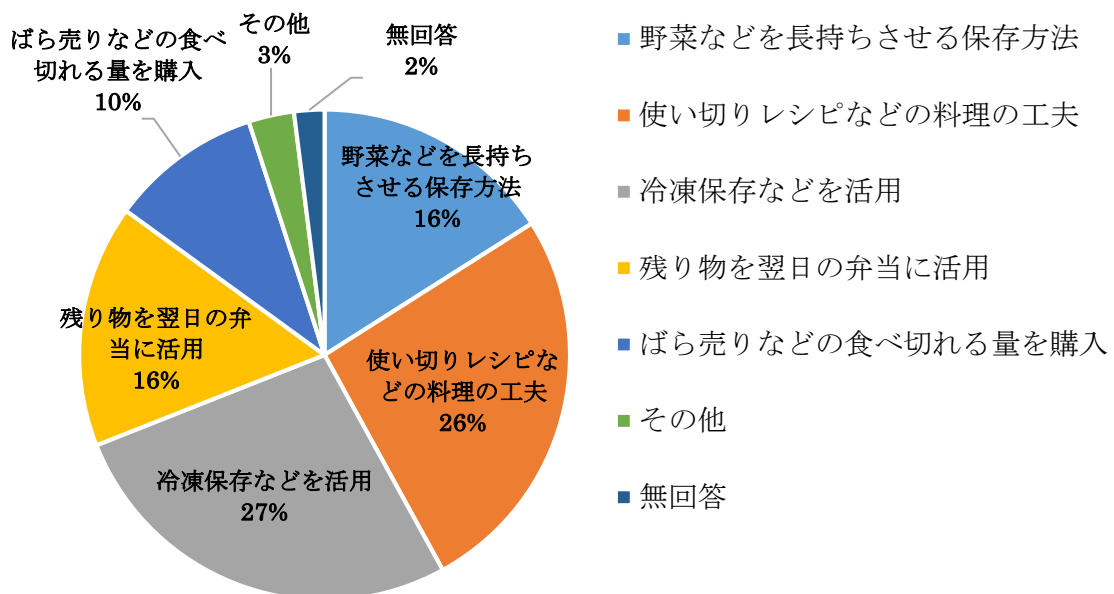
(2) 食生活の中で「もったいない」を意識していますか？



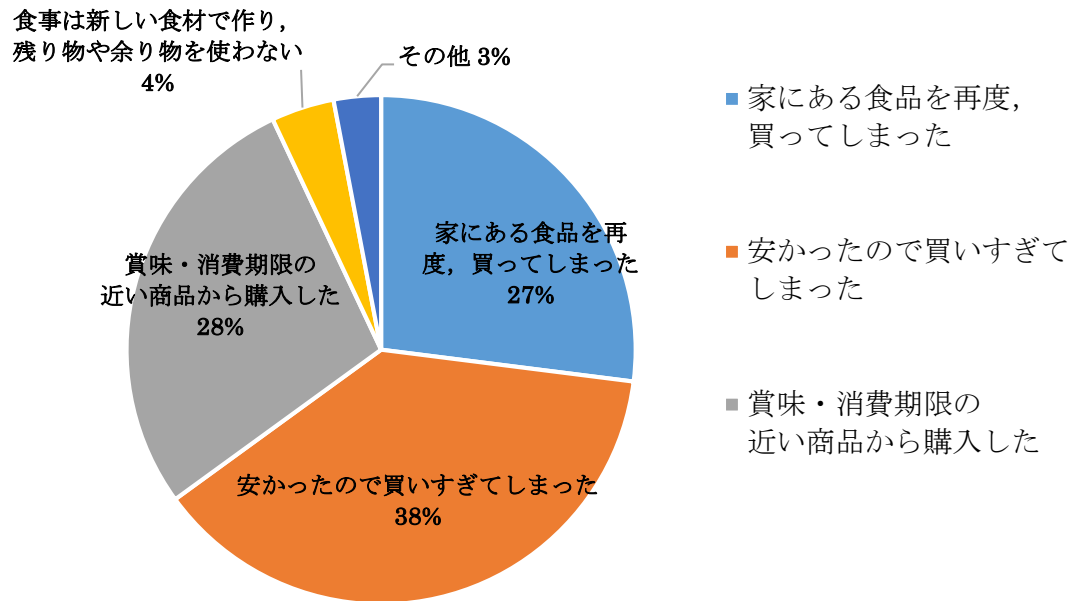
(3) 家の食品在庫を確認してから買物をしていましたか？



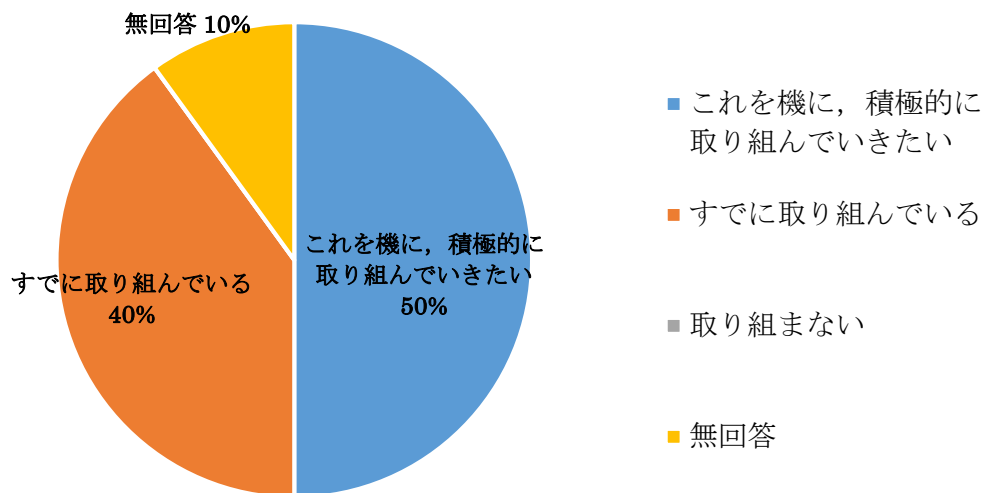
(4) 今回のチャレンジで工夫したことは？



(5) 買い物の仕方について



(6) 今後も食品ロスゼロチャレンジに取り組めますか？



5 モニターの調査後の感想と食品ロス削減のアドバイス（抜粋）

- (1) 食品が安くても、まとめ買いをしたものは、結局、捨てることが多い。
- (2) 食材を冷凍保存に頼るのではなく、アレンジして次の日に食べ切るようにすると捨てる食品が減った。
- (3) 食品ロスを書き出すことによって、いつも何を残してしまうのか、食べきれないのかがよく分かった。
- (4) 今回の食費ロスゼロチャレンジに挑戦して、できるだけ無駄な商品を買わないようにし、また食事のメニューも工夫することが出来ることがわかった。
- (5) 今回のモニター調査で、いかに「食べられる物を捨てず」に生活するかという意識が備わった。
- (6) 購入時に1週間で必要な量と加工できる時間を意識することが大切だと感じた。
- (7) 買い物に行く前にメニューを決めて、冷蔵庫などの在庫を確認し、必要なものを買ってくることにより食品ロスが減らせられることがわかった。
- (8) 買って来たら今日使うものと後日使うものを分けて、後日使うものは下ごしらえをして冷蔵または冷凍保存することが捨てない第一歩であることがわかった。
- (9) 冷凍や保存袋にいれるなどして長期保存する。