

食品ロスゼロチャレンジ！

令和2年10月17日から10月30日実施モニター結果

鈴鹿市環境部廃棄物対策課

令和3年3月

食品ロスゼロチャレンジ！モニター結果

広報すずか令和2年9月20日号にて、モニターの募集を10月4日まで行いましたところ、223世帯の応募がありました。すべての応募者に10月17日から10月30日までの2週間、食品ロスゼロチャレンジモニターを行っていただきました。

モニター結果の提出があった190世帯のデータを集計しましたので、その結果を以下に示します。

1 食品ロスゼロ達成者数

チャレンジ達成者は22世帯（約12%）でした。手つかず食品のみでは27世帯（約14%）、調理済み食品のみでは49世帯（約26%）でした。

2 食品ロスの種類別割合と廃棄理由

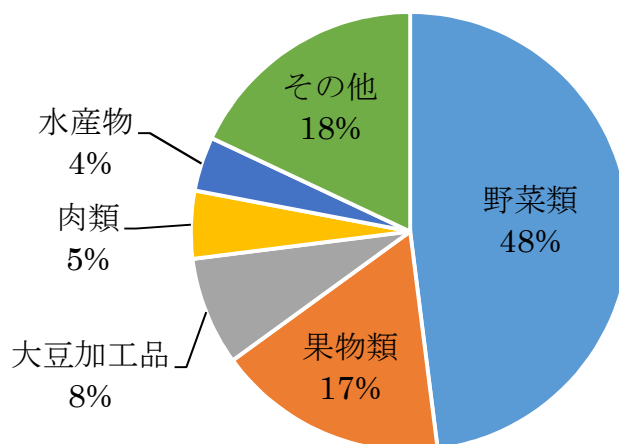
（1）手つかず食品

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48%でした。次が、果物類17%、大豆加工品8%、肉類5%、水産物4%、その他18%でした。

廃棄が目立った食品は、なす、きゅうり、ピーマン、もやし、キャベツ、レタス、にんじん、バナナ、みかん、豆腐、納豆、でした。

廃棄理由で多く挙げたのは、品質劣化によるものでした。原因としては、使い切れずに余った部分の消費が間に合わなかった、消費することを忘れていた等でした。

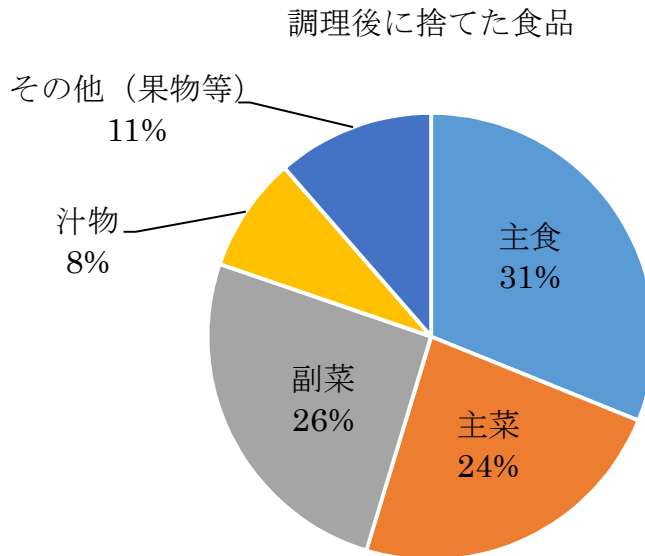
廃棄された手つかず食品の種類



(2) 調理済み食品

調理済み食品で、廃棄された回数が一番多いのは主食で31%でした。次が、副菜26%、主菜24%、汁物8%、その他（果物等）11%でした。

廃棄理由で多く挙げたのは、食べ残しによるものでした。原因としては、作りすぎやお皿に盛りすぎたことにより消費しきれなかった等でした。



3 食品ロスの発生量と金額

(1) 手つかず食品

総廃棄量	約 54,554 g
総廃棄金額	約 30,697 円
1世帯あたりの平均廃棄量	約 287 g
1世帯あたりの平均廃棄金額	約 162 円

(2) 調理済み食品

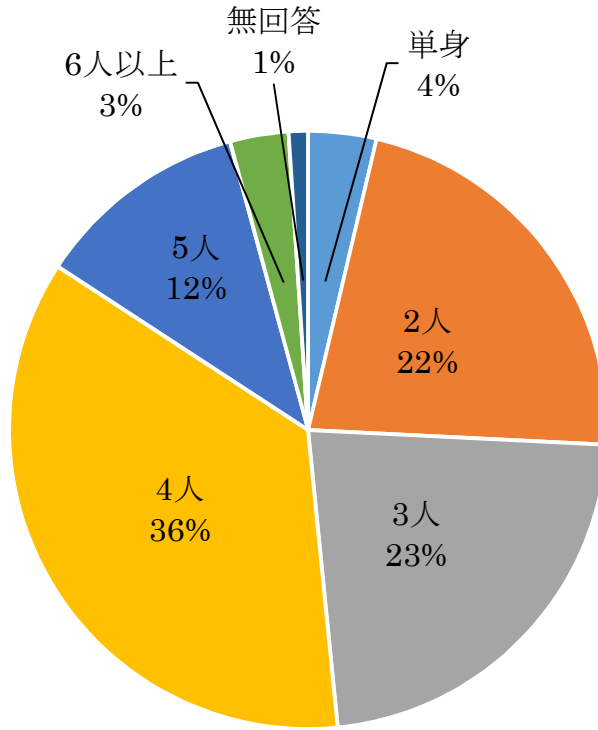
総廃棄量	約 22,807 g
総廃棄金額	約 22,325 円
1世帯あたりの平均廃棄量	約 120 g
1世帯あたりの平均廃棄金額	約 118 円

(3) 全体

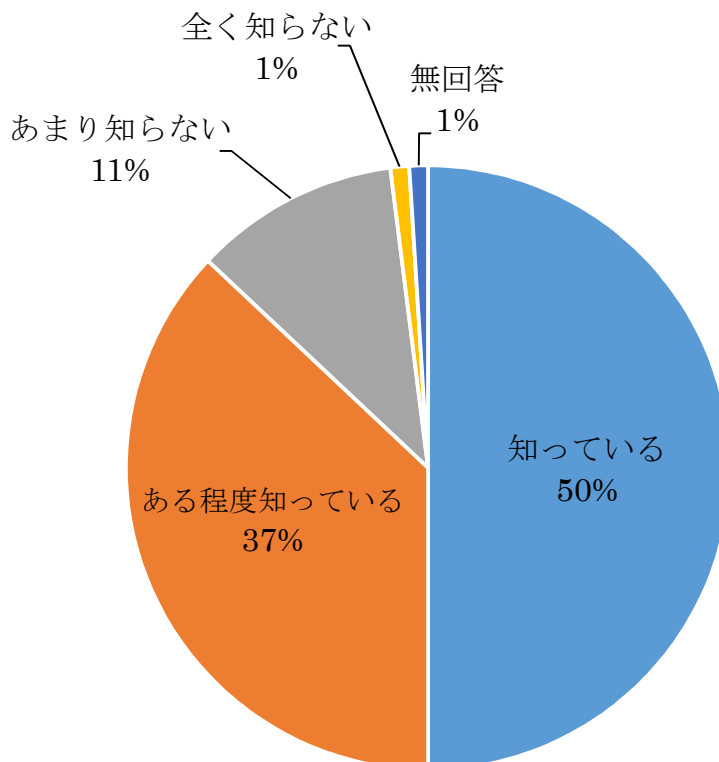
総廃棄量	約 77,361 g
総廃棄金額	約 53,022 円
1世帯あたりの平均廃棄量	約 407 g
1世帯あたりの平均廃棄金額	約 279 円

4 食品ロスゼロチャレンジアンケート結果

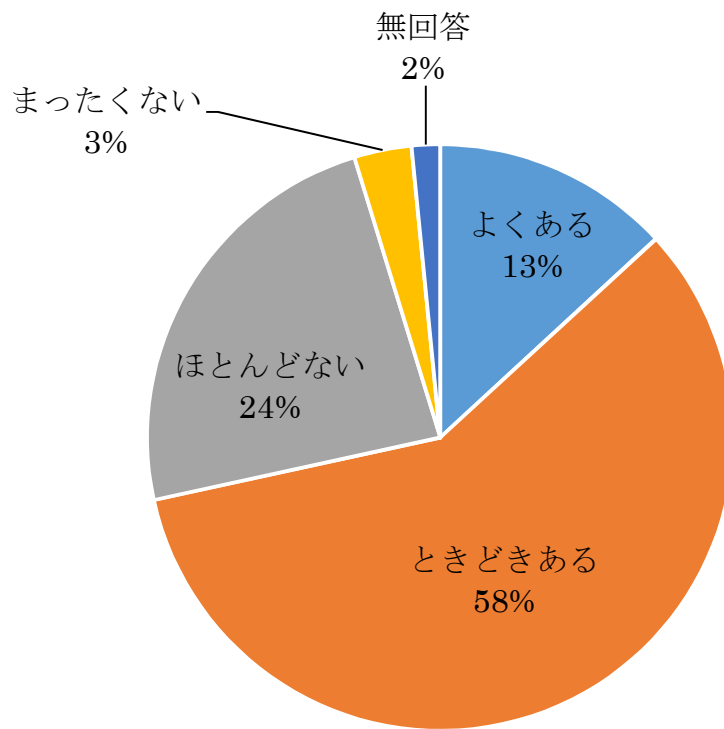
(1) 応募モニターの家帯構成



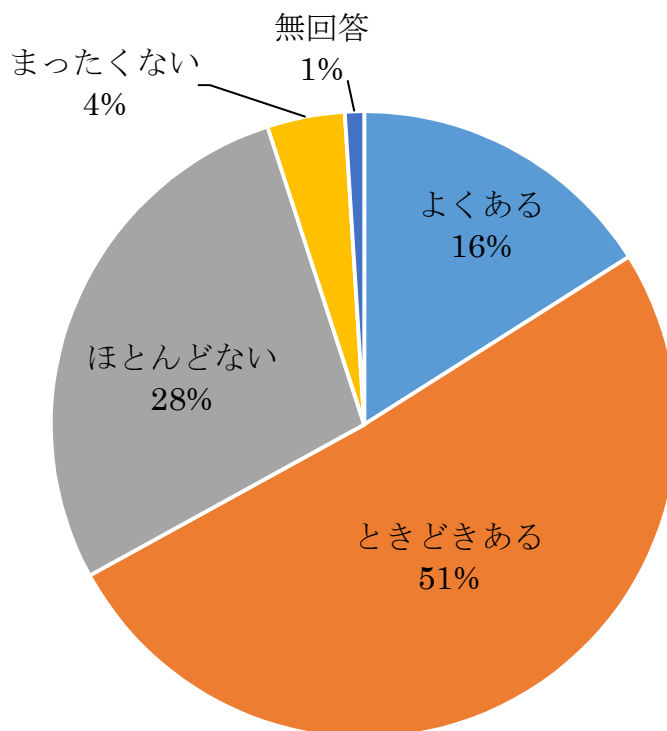
(2) 「食品ロス」について以前から知っていましたか



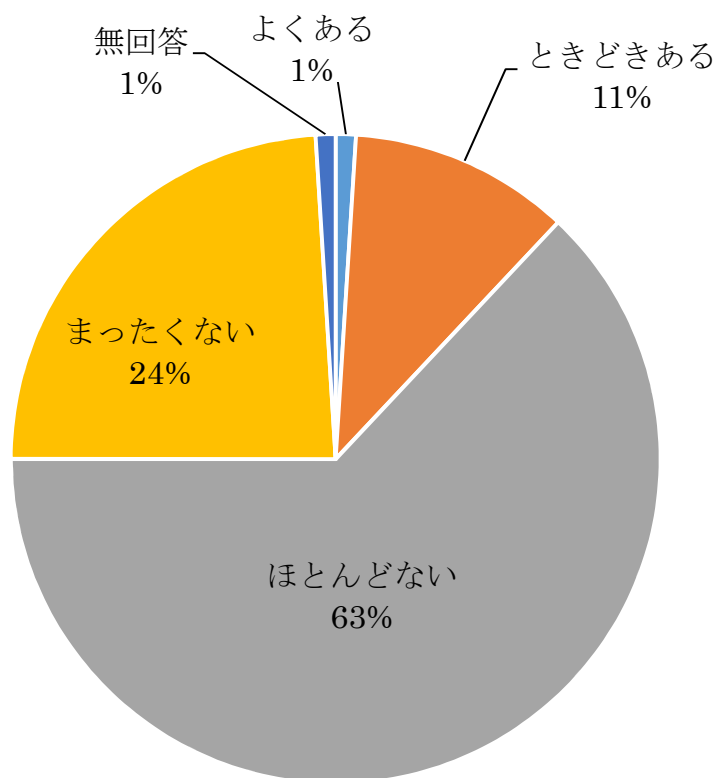
(3) 在庫がある食品を誤って買ってきてしまった経験はありますか



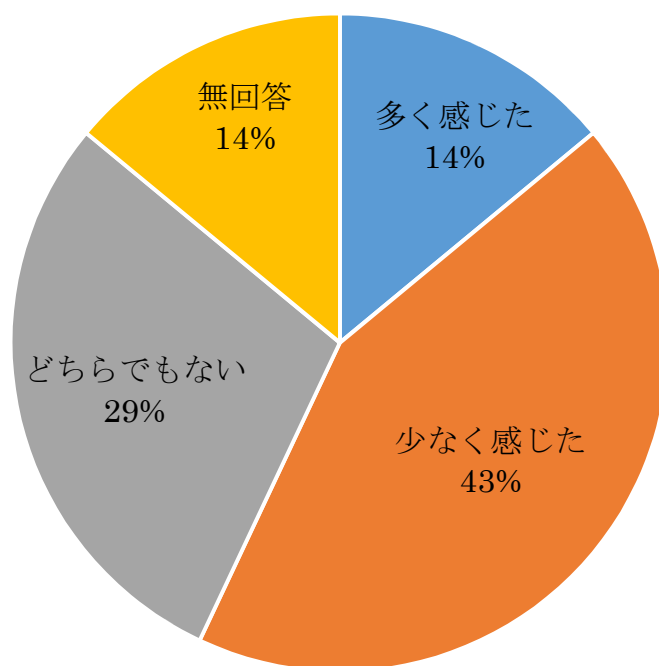
(4) 特価品を買いすぎてしまった経験はありますか。



(5) 外食の際に食べ残すことがありますか。



(6) 本調査中に発生した食品ロスの量についてどのように感じましたか。



(7) 今後も食品ロス削減に取り組もうと思いますか。

はい 97%
いいえ 0%
未回答 3%

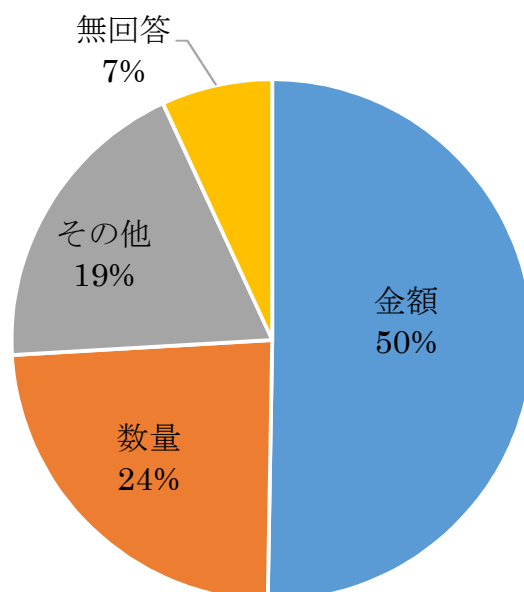
(8) (7) で「はい」と回答した人の取り組もうと思う主な理由。

- ・節約のため。
- ・食べ物を粗末にしたくないから。
- ・ごみの量を減らしたいから。

(9) どうすれば食品ロスの発生を抑えられると思いますか。

- ・買い物に行く前に、在庫の確認や献立の作成を行い、買うものをメモしてから行くことで、余計な物を買わないようにする。
- ・作り過ぎに注意し、残ったものはお弁当に活用したり、別の料理にリメイクしたりする。
- ・残った食材は鍋やカレー、お味噌汁等のいろいろな具材を一度に使える料理を作って消費する。
- ・食べ残し防止のため、少なめに盛り付ける。
- ・傷みやすい食材から使う。
- ・冷凍保存や購入後、すぐに下処理をするなど、保存方法を工夫する。

(10) 捨てるときにもったいないと感じる基準はなんですか。
重要視するものを1つだけお選びください。



その他として、食べ物を捨てる行為そのもの、かけた手間隙等がありました。

(11) 調査後の感想等

- ・参加したことで、ロスを出さないように考えるようになりました。
- ・記録をとることで、普段以上に気が引き締まった。
- ・期間中は常に考えており、日頃から意識することが大事だと気付きました。
- ・捨てたものを書き出すことで、食品ロスへの意識が高まり、減らせたことを実感しています。