

食品ロスゼロチャレンジ！

令和4年10月16日から10月29日実施

鈴鹿市環境部環境政策課

令和5年2月

食品ロスゼロチャレンジ！結果

広報すずか令和4年9月5日号等において、新規モニターの募集を10月4日まで行いましたところ、102世帯の応募がありました。すべての応募者に記入シートを発送しましたところ、95世帯（以下、「1年目参加者」という。）から提出がありました。

また、令和3年度の参加者197世帯に記入シートを発送したところ、163世帯（以下、「2年目参加者」という。）から提出がありました。

今年度は、1年目参加者と2年目参加者を合わせて258世帯に参加いただきました。

以下に集計データの結果を示します。

1 食品ロスゼロ達成者数

チャレンジ達成者は43世帯（約17%）でした。調理前に捨てた食品のみでは65世帯（約25%），調理後に捨てた食品のみでは112世帯（約43%）でした。

	参加者	ゼロチャレンジ 達成者	調理前の食品 チャレンジ達成者	調理後の食品 チャレンジ達成者
1年目 参加者	95世帯	16世帯 (約17%)	23世帯 (約24%)	40世帯 (約42%)
2年目 参加者	163世帯	27世帯 (約17%)	42世帯 (約26%)	72世帯 (約44%)
合計	258世帯	43世帯 (約17%)	65世帯 (約25%)	112世帯 (約43%)

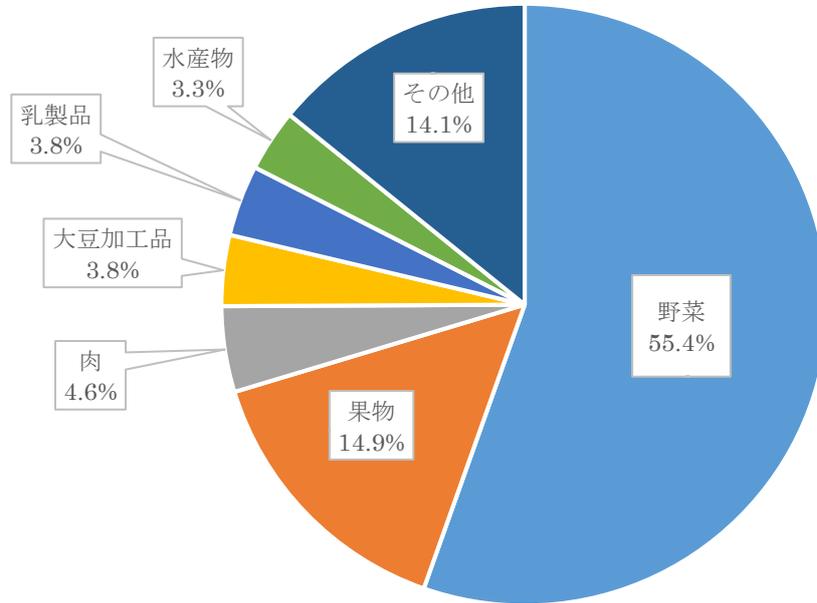
2 食品ロスの種類別割合と廃棄理由

(1) 調理前に捨てた食品

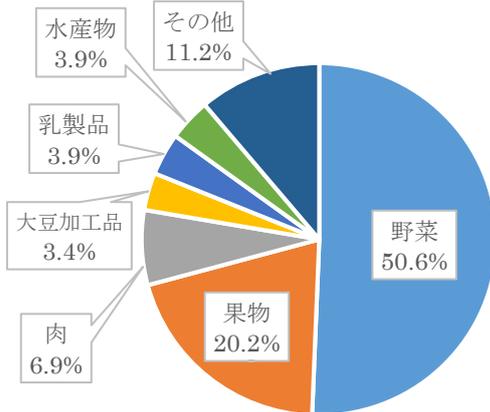
調理前に捨てた食品で、廃棄されたことが一番多いのは野菜類で55.4%でした。次が、果物類14.9%，肉類4.6%，大豆加工品3.8%，乳製品3.8%，水産物3.3%，その他14.1%でした。

廃棄が目立った食品は、きゅうり、キャベツ、なす、ねぎ、みかん、柿でした。廃棄理由で多く挙げたのは、品質劣化によるものでした。改善策として多く挙げたのは、期限の確認、在庫の把握、保存方法の工夫でした。

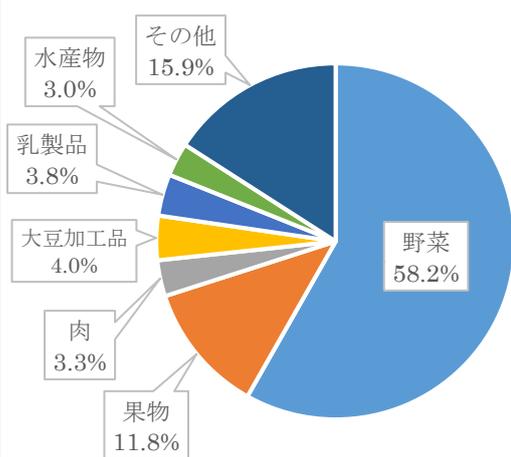
調理前に捨てた食品の種類 (全体)



調理前に捨てた食品の種類
(1年目参加者)



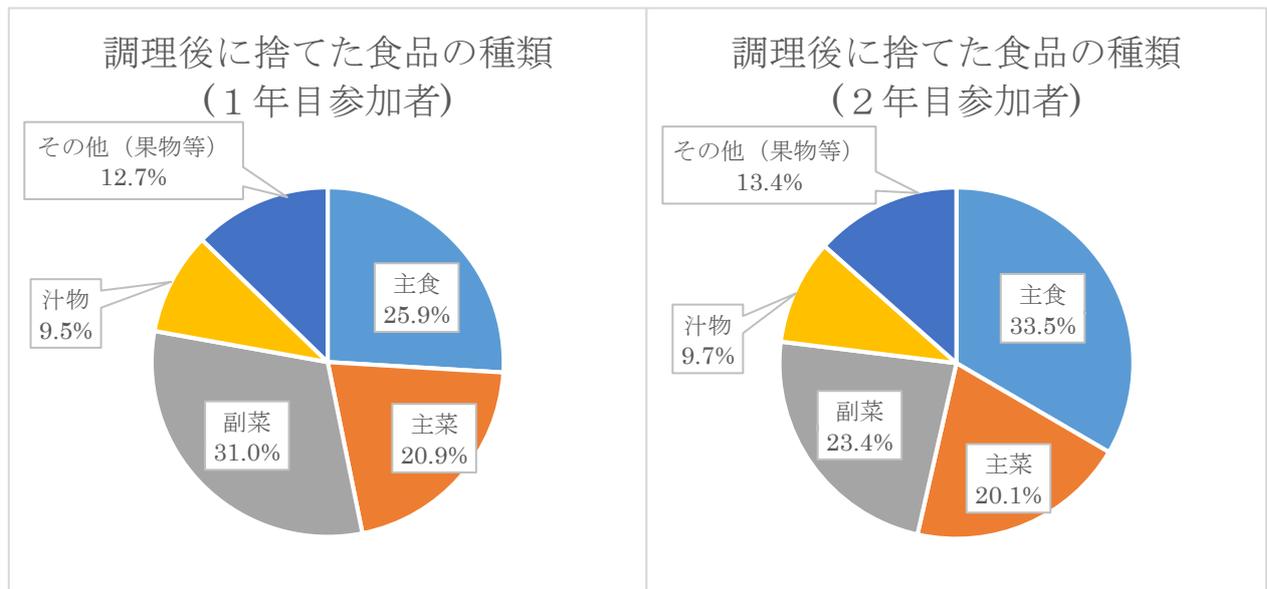
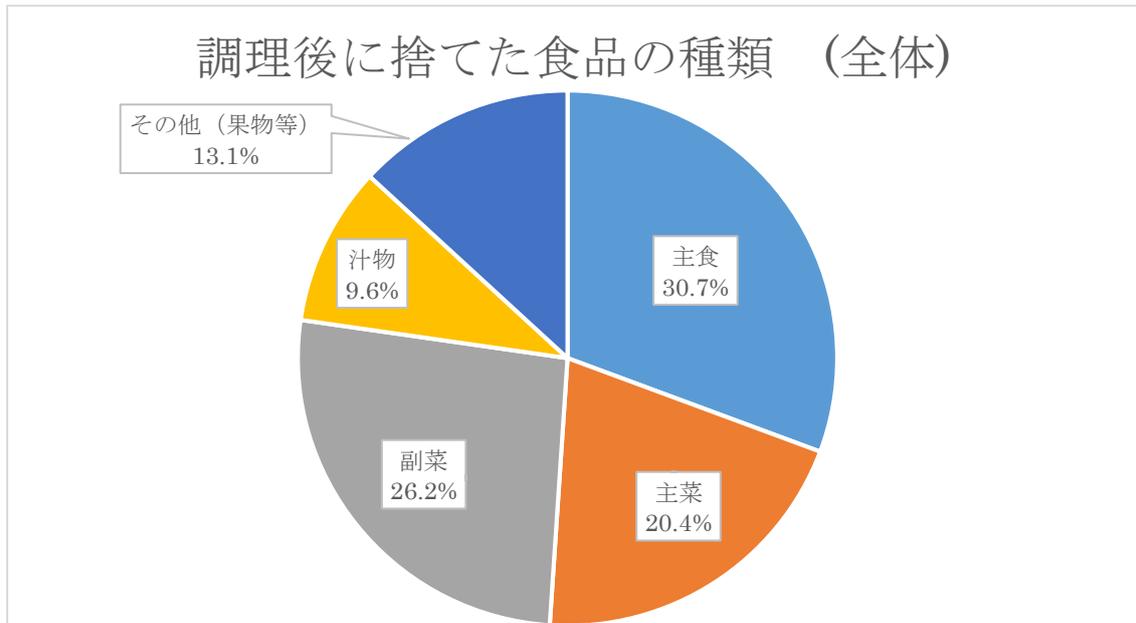
調理前に捨てた食品の種類
(2年目参加者)



(2) 調理後に捨てた食品

調理後に捨てた食品で、廃棄された回数が一番多いのは主食で30.7%でした。次が、副菜26.2%、主菜20.4%、汁物9.6%、その他（果物等）13.1%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。改善策として多く挙げたのは、適量の盛り付け、必要数量を調理・購入でした。



3 食品ロスの発生量と金額

(1) 調理前に捨てた食品

全世帯（258世帯）

総廃棄量 約103,640g

総廃棄金額 約71,425円

1世帯あたりの平均廃棄量 約402g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約277円

1年目参加者（95世帯）

総廃棄量 約34,477g

総廃棄金額 約22,480円

1世帯あたりの平均廃棄量 約363g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約237円

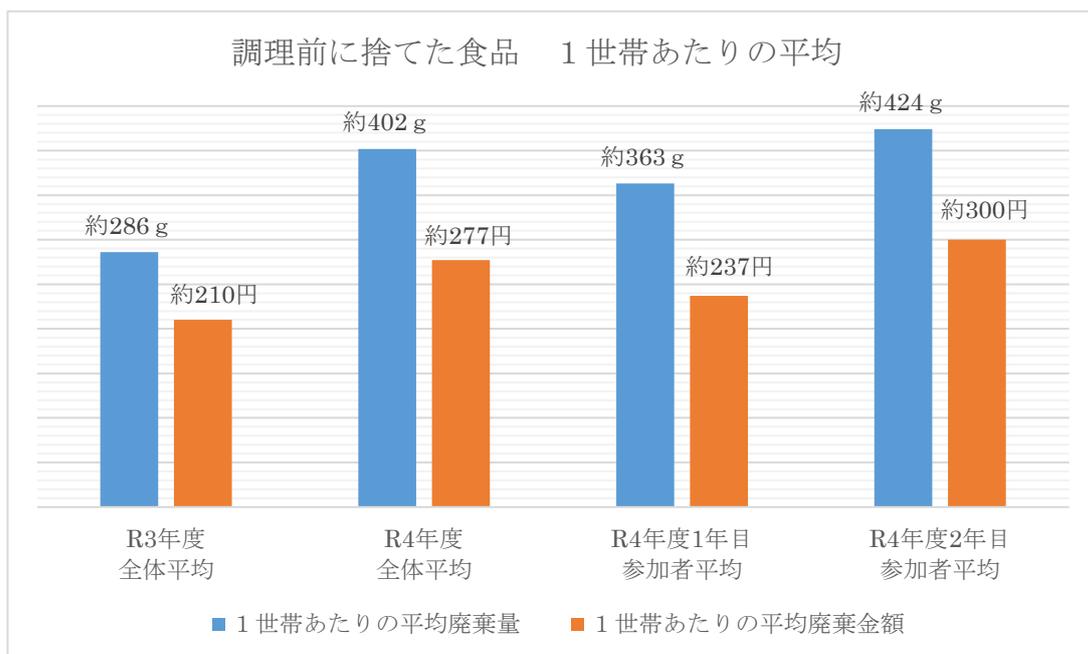
2年目参加者（163世帯）

総廃棄量 約69,163g

総廃棄金額 約48,946円

1世帯あたりの平均廃棄量 約424g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約300円



(2) 調理後に捨てた食品

全世帯（258世帯）

総廃棄量 約41,400g

総廃棄金額 約37,257円

1世帯あたりの平均廃棄量 約160g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約144円

1年目参加者（95世帯）

総廃棄量 約15,925g

総廃棄金額 約14,675円

1世帯あたりの平均廃棄量 約168g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約154円

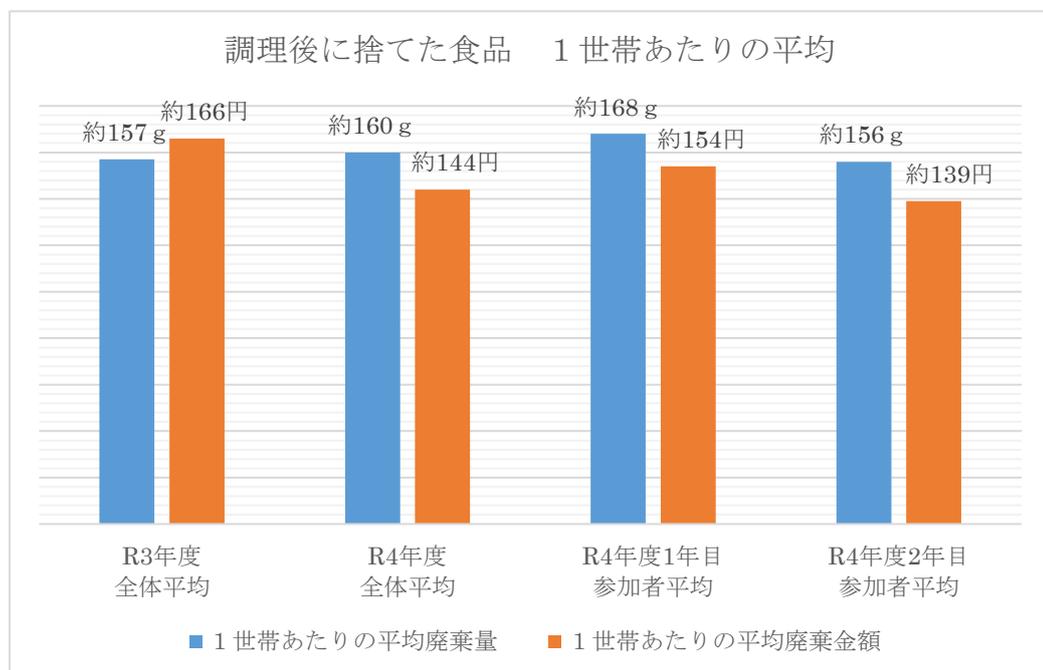
2年目参加者（163世帯）

総廃棄量 約25,475g

総廃棄金額 約22,582円

1世帯あたりの平均廃棄量 約156g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約139円



(3) 全体（調理前と調理後に捨てた食品）

全世帯（258世帯）

総廃棄量 約145,040g

総廃棄金額 約108,682円

1世帯あたりの平均廃棄量 約562g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約421円

1年目参加者（95世帯）

総廃棄量 約50,402g

総廃棄金額 約37,155円

1世帯あたりの平均廃棄量 約531g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約391円

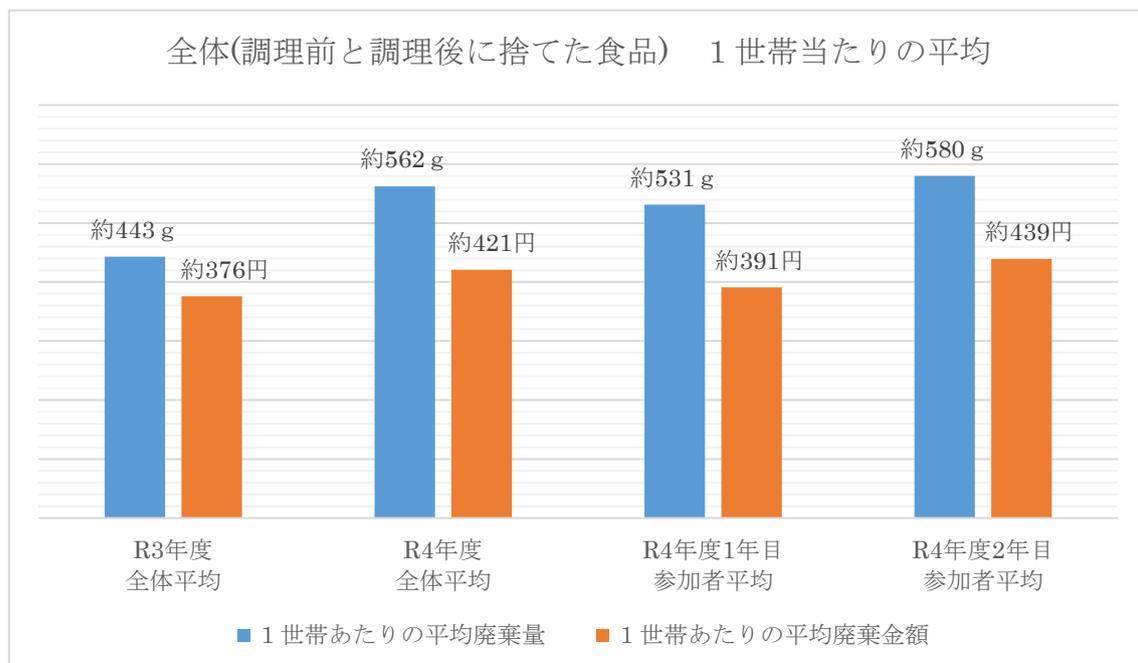
2年目参加者（163世帯）

総廃棄量 約94,638g

総廃棄金額 約71,528円

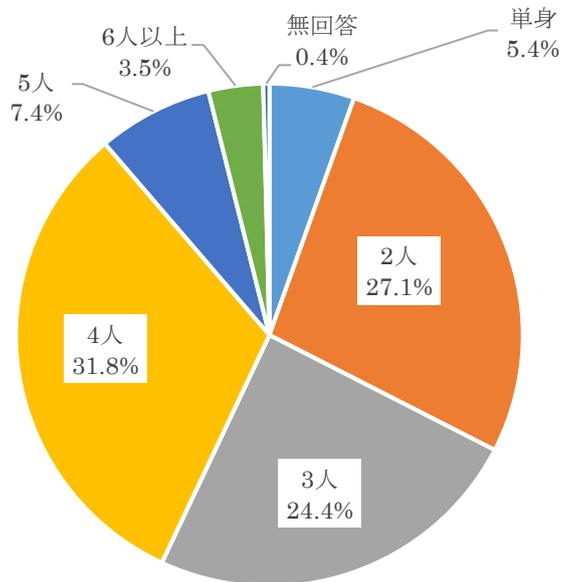
1世帯あたりの平均廃棄量 約580g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約439円

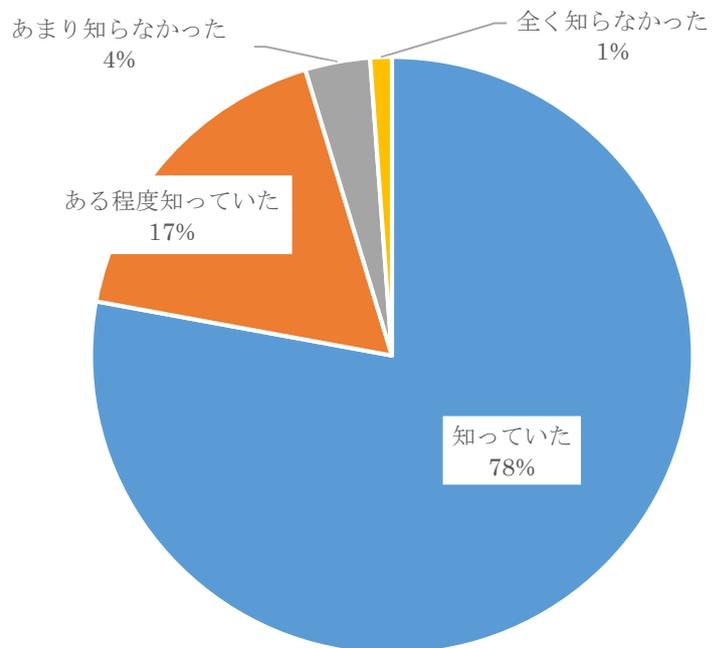


4 食品ロスゼロチャレンジアンケート結果

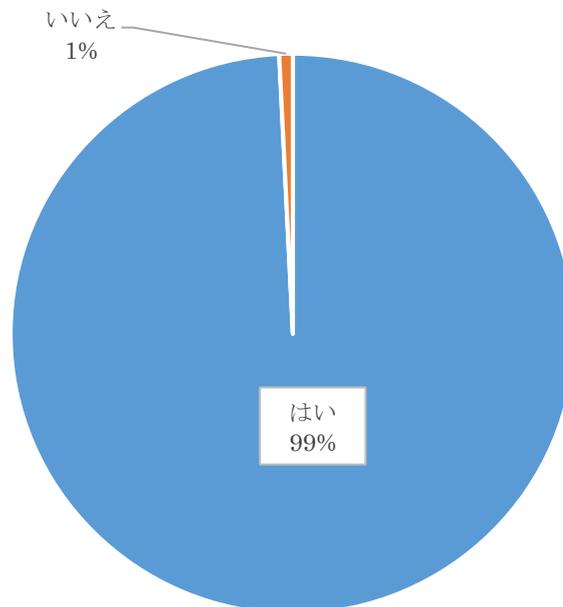
(1) 世帯人数を教えてください。



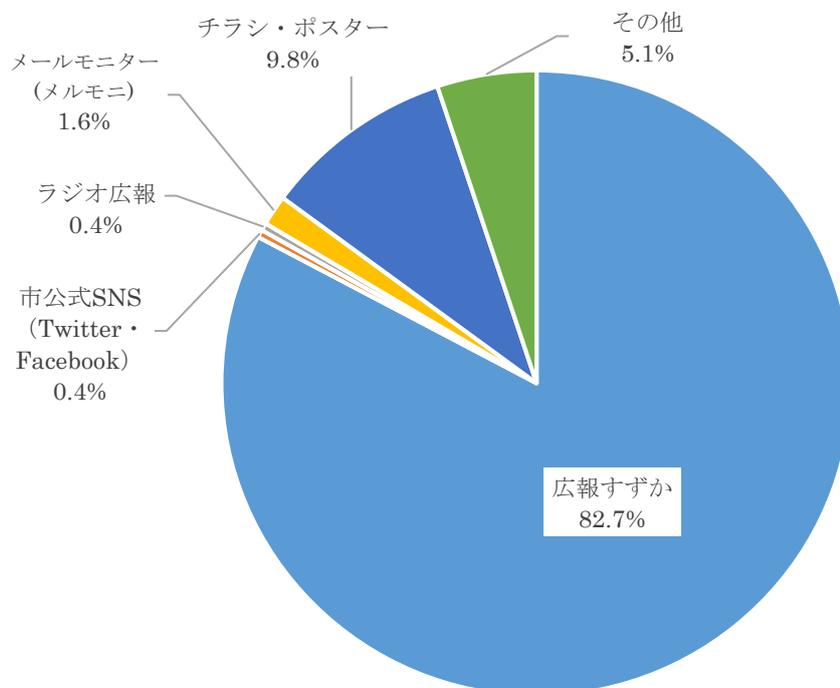
(2) 食品ロスについて以前から知っていましたか。



(3) 食品ロスを「もったいない」と感じますか。



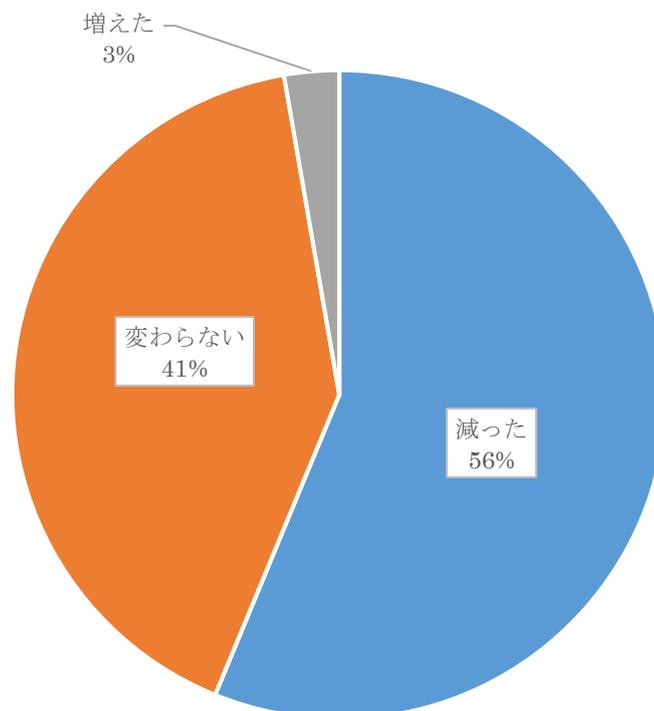
(4) 「食品ロスゼロチャレンジ」を何で知りましたか。



(5) 「食品ロスゼロチャレンジ」に参加しようと思った理由を記入してください。

- ・自身の食品ロスを把握するため。
- ・食品ロスに興味、関心があったから。
- ・子どもの教育のため。
- ・食費を節約するため。
- ・昨年参加し、健康にも注視するようになり、自宅にある食品を把握し見直すきっかけになったから。
- ・短期間であっても、食品ロスへの意識向上につながるから。
- ・食品ロスはもったいないので、減らしたいと思ったから。
- ・簡単に参加でき、ギフトカードや付箋がもらえるから

(6) モニター期間中の食品ロスの発生量や頻度は、普段と比べて変わりましたか。



(7) モニター期間中、食品ロスが発生しないように工夫したことを記入してください。

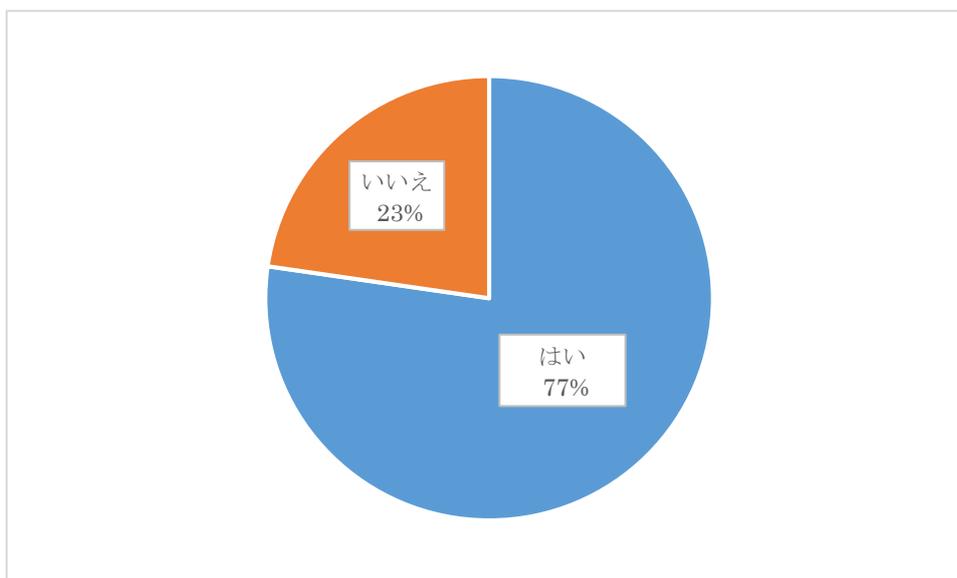
- ・在庫を確認してから、買物に行く。
- ・必要な物をメモしてから買物に行く。
- ・必要な量を購入や調理する。
- ・在庫があれば特売品でも買わない。
- ・献立を決めてから買物に行く。
- ・期限が近いものを見やすい場所に置く。
- ・冷蔵庫等の保管場所を整理整頓する。
- ・冷凍保存する。
- ・付箋を利用して、袋を開けたら冷蔵庫の前列に置くようにする。
- ・食べられる量を盛り付ける。(おかわり方式にする。)
- ・余ったものは、翌日のお弁当のおかずやリメイク料理する。

(8) 食品ロス削減に向けて、今後取り組みたいことはありますか。

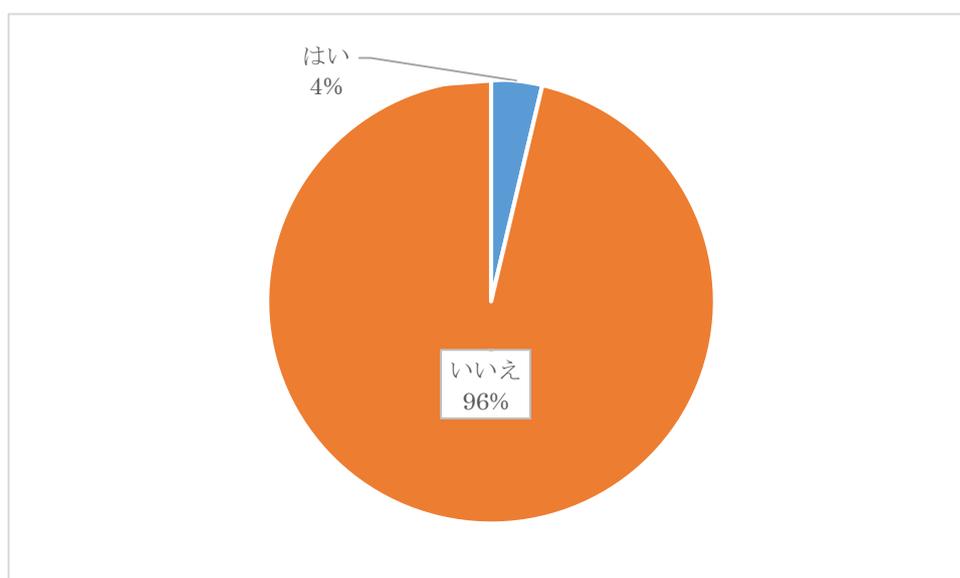
- ・保管場所の整理整頓をしたい。
- ・てまえどりに協力したい。
- ・計画的に買物をする。
- ・保存方法を工夫する。
- ・野菜くずを肥料にする。
- ・もらった食品で食べきれないものはフードバンク利用したい。
- ・料理のレパートリーやアレンジする術をもっと学んで実績する。
- ・皮などの廃棄分が無くなるようにする。
- ・割高でも使い切れる小サイズを購入。
- ・特売品だからと、消費しきれない量をまとめ買いしないようにする。
- ・家族内でよく話し合い協力してゼロを目指す。
- ・SNSで食品ロスの大切さを広める。

※(9)(10)(11)は, 2年目参加者(163 世帯)のみご回答をお願いしました。

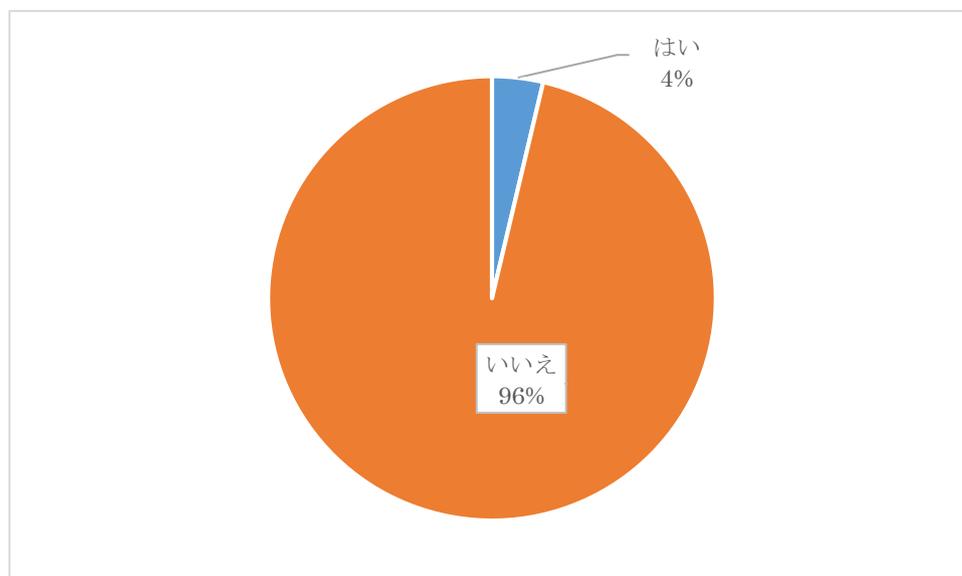
(9) 食品ロス削減の大切さについて, 知人など周囲の方に周知してもらいましたか。



(10) WEB アプリ「食品ロスダイアリー」は, 活用されていますか。



(1 1) 過去1年間で、WEB アプリ「食品ロスダイアリー」をどなたかにお勧めしましたか。



(12) 意見や感想等

- ・ 何度参加しても新しい発見や進歩があるような気がする。
- ・ 食品と時間とお金を無駄にしていたことに気が付いた。
- ・ この取組により家族が考えるきっかけになった。
- ・ モニターすることによってメニューのレシピが増えた。少し余っているからと、アプリでレシピ検索をして品目も多くなり、健康にもよかったと思います。
- ・ 食品ロスを意識して少しでも減らすことができてよかった。まだまだ努力できると感じた。
- ・ このチャレンジに参加することで子供に食品ロスとは何かを説明するいい機会になった。子供も食べ残しをしないように協力してくれた。
- ・ 今回は前回よりも食品ロスを減らすことができた。
- ・ 収穫した野菜を食べきれず傷んでしまっていることが多いことに気が付いた。今後は、在庫の把握をしっかりしたい。
- ・ 地域全体で協力してもらい食品ロスやCO₂を減らして環境に優しい市にしていきたい。
- ・ 物価高騰，コロナ禍の世の中，節約しながらこの企画に取り組めた。一年に一度でもこのような機会があると身が引き締まり，可視化することで課題もわかる。
- ・ 食品ロス達成できてよかった。調理法を考えたり，買物をし過ぎないように気を付けたい。

※四捨五入の端数処理の関係で計算結果があわない場合があります。