

食品ロスゼロチャレンジ！

令和5年10月15日から10月28日実施

鈴鹿市環境部環境政策課

令和6年2月

食品ロスゼロチャレンジ！結果

広報すずか令和5年9月5日号等において、新規モニターの募集を10月3日まで行いましたところ、64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、61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、4年度の参加者291世帯に記入シートを発送したところ、237世帯（以下、「2、3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、3年目参加者を合わせて298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56世帯（約19%）でした。調理前に捨てた食品のみでは82世帯（約28%）、調理後に捨てた食品のみでは151世帯（約51%）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	61世帯	11世帯 (18%)	14世帯 (23%)	30世帯 (49%)
2年目 参加者	87世帯	18世帯 (21%)	24世帯 (28%)	43世帯 (49%)
3年目 参加者	150世帯	27世帯 (18%)	44世帯 (29%)	78世帯 (52%)
合計	298世帯	56世帯 (19%)	82世帯 (28%)	151世帯 (51%)

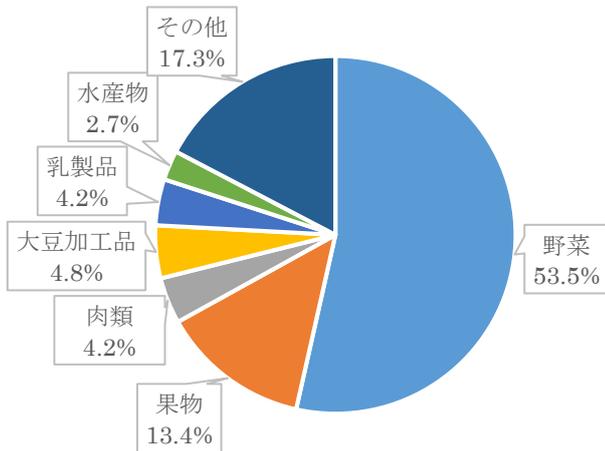
2 食品ロスの種類別割合と廃棄理由

(1) 調理前に捨てた食品

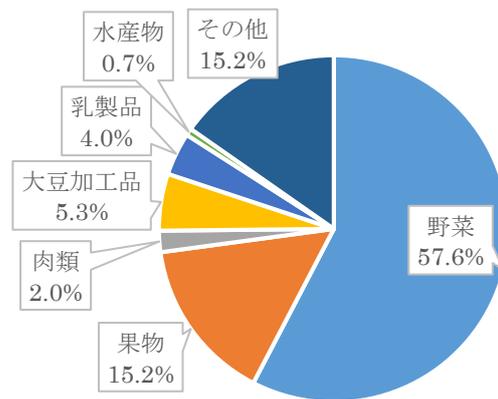
調理前に捨てた食品で、廃棄されたことが一番多いのは野菜類で53.5%でした。次が、果物類13.4%、大豆加工品4.8%、肉類4.2%、乳製品4.2%、水産物2.7%、その他17.3%でした。

廃棄が目立った食品は、キャベツ、きゅうり、ピーマン、柿、たまねぎ、にんじんでした。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、在庫の把握、保存方法の工夫、期限の確認でした。

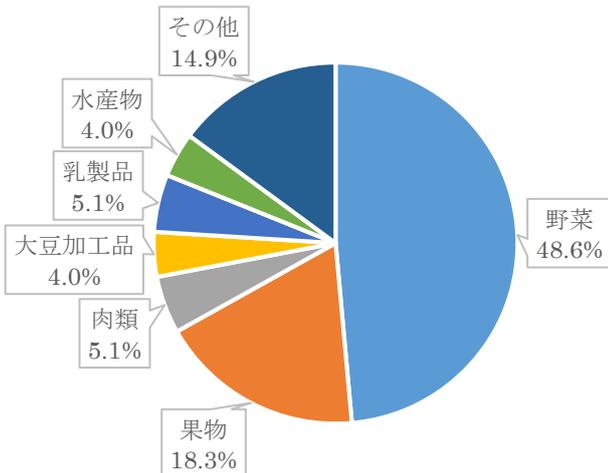
調理前に捨てた食品の種類
(全体)



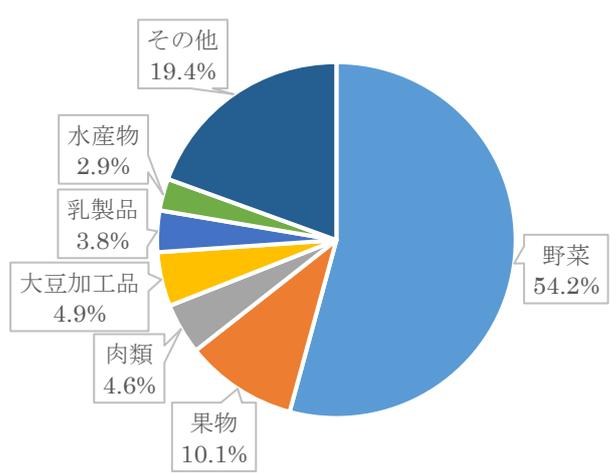
調理前に捨てた食品の種類
(1年目参加者)



調理前に捨てた食品の種類
(2年目参加者)



調理前に捨てた食品の種類
(3年目参加者)

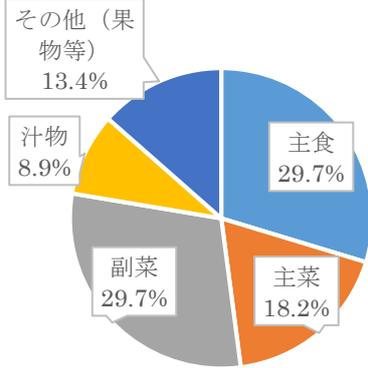


(2) 調理後に捨てた食品

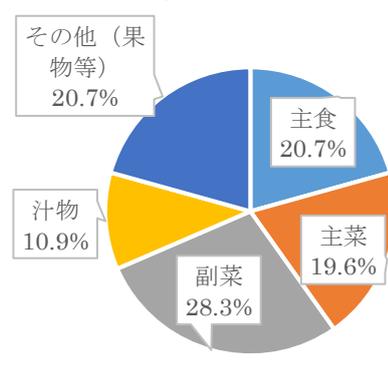
調理後に捨てた食品で、廃棄された回数が一番多いのは主食と副菜で29.7%でした。次が主菜18.2%、汁物8.9%、その他（果物等）13.4%でした。

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。

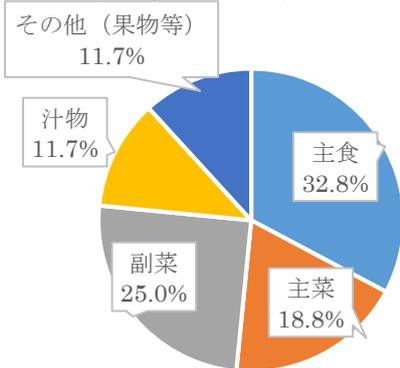
廃棄された調理後に捨てた食品の種類（全体）



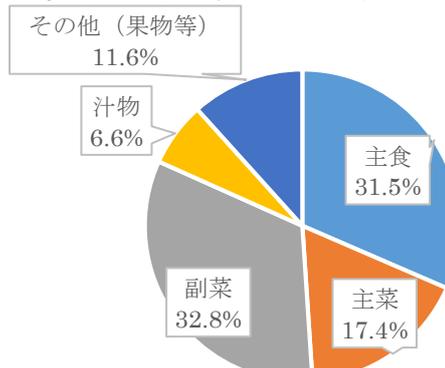
廃棄された調理後に捨てた食品の種類（1年目参加者）



廃棄された調理後に捨てた食品の種類（2年目参加者）



廃棄された調理後に捨てた食品の種類（3年目参加者）



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（298世帯）

総廃棄量 約120,171g

総廃棄金額 約61,322円

1世帯あたりの平均廃棄量 約403g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約206円

1年目参加者（61世帯）

総廃棄量 約21,582g

総廃棄金額 約8,464円

1世帯あたりの平均廃棄量 約353g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約139円

2年目参加者（87世帯）

総廃棄量 約27,479g

総廃棄金額 約10,437円

1世帯あたりの平均廃棄量 約316g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約120円

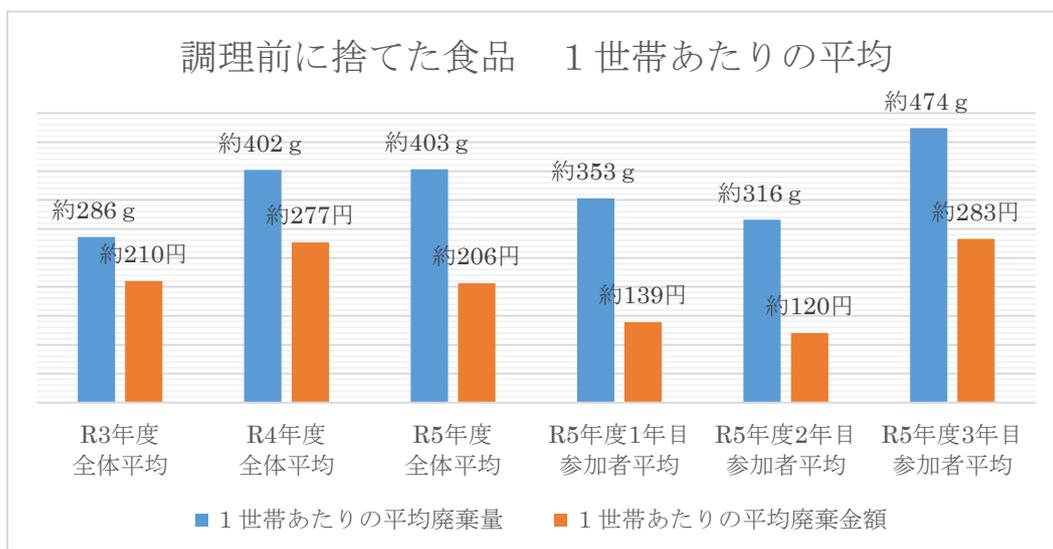
3年目参加者（150世帯）

総廃棄量 約71,110g

総廃棄金額 約42,421円

1世帯あたりの平均廃棄量 約474g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約283円



(2) 調理後に捨てた食品

全世帯（298世帯）

総廃棄量 約46,199g

総廃棄金額 約41,440円

1世帯あたりの平均廃棄量 約155g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約139円

1年目参加者（61世帯）

総廃棄量 約9,374g

総廃棄金額 約6,985円

1世帯あたりの平均廃棄量 約154g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約115円

2年目参加者（87世帯）

総廃棄量 約10,385g

総廃棄金額 約9,992円

1世帯あたりの平均廃棄量 約119g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約115円

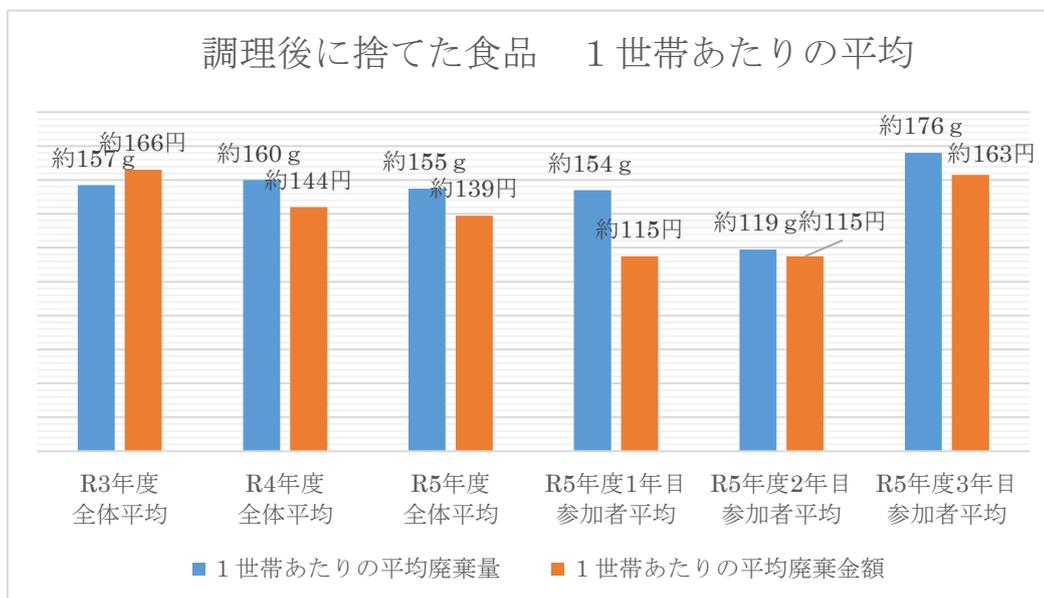
3年目参加者（150世帯）

総廃棄量 約26,440g

総廃棄金額 約24,463円

1世帯あたりの平均廃棄量 約176g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約163円



(3) 全体（調理前と調理後に捨てた食品）

全世帯（298世帯）

総廃棄量 約166,370g

総廃棄金額 約102,762円

1世帯あたりの平均廃棄量 約558g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約345円

1年目参加者（61世帯）

総廃棄量 約30,956g

総廃棄金額 約15,449円

1世帯あたりの平均廃棄量 約507g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約253円

2年目参加者（87世帯）

総廃棄量 約37,864g

総廃棄金額 約20,429円

1世帯あたりの平均廃棄量 約435g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約235円

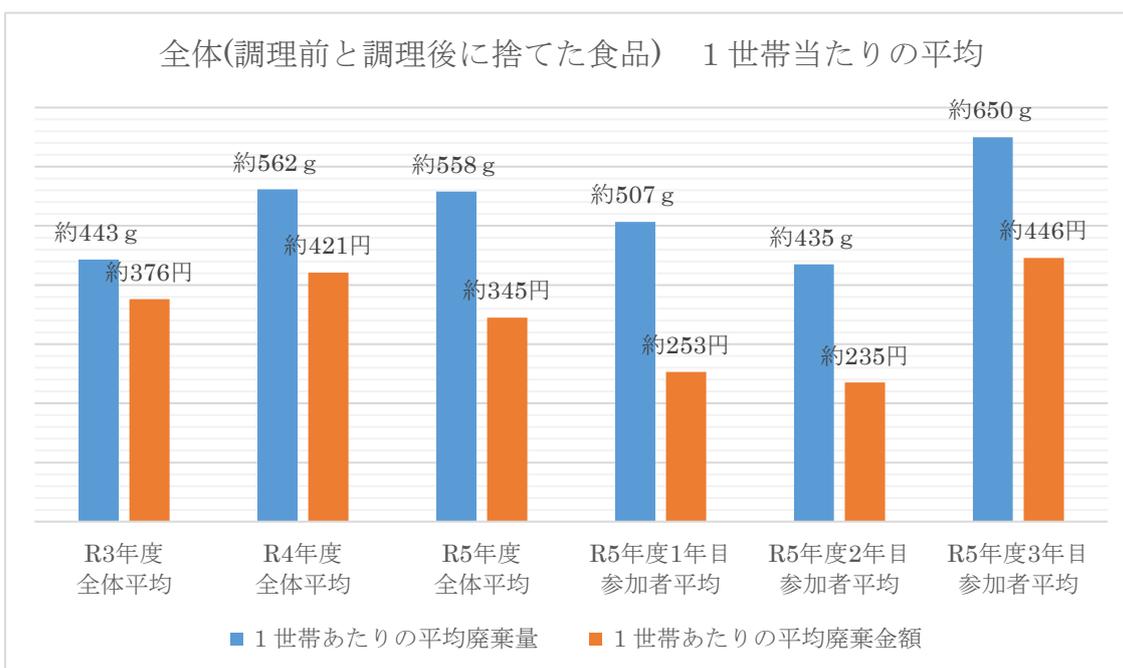
3年目参加者（150世帯）

総廃棄量 約97,550g

総廃棄金額 約66,884円

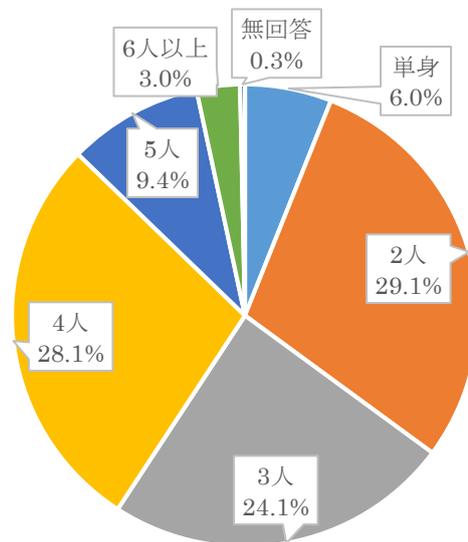
1世帯あたりの平均廃棄量 約650g

1世帯あたりの平均廃棄金額 約446円

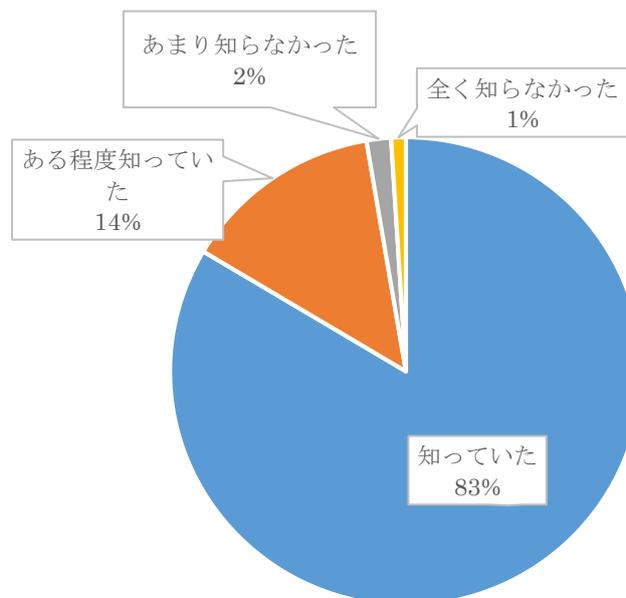


4 食品ロスゼロチャレンジアンケート結果

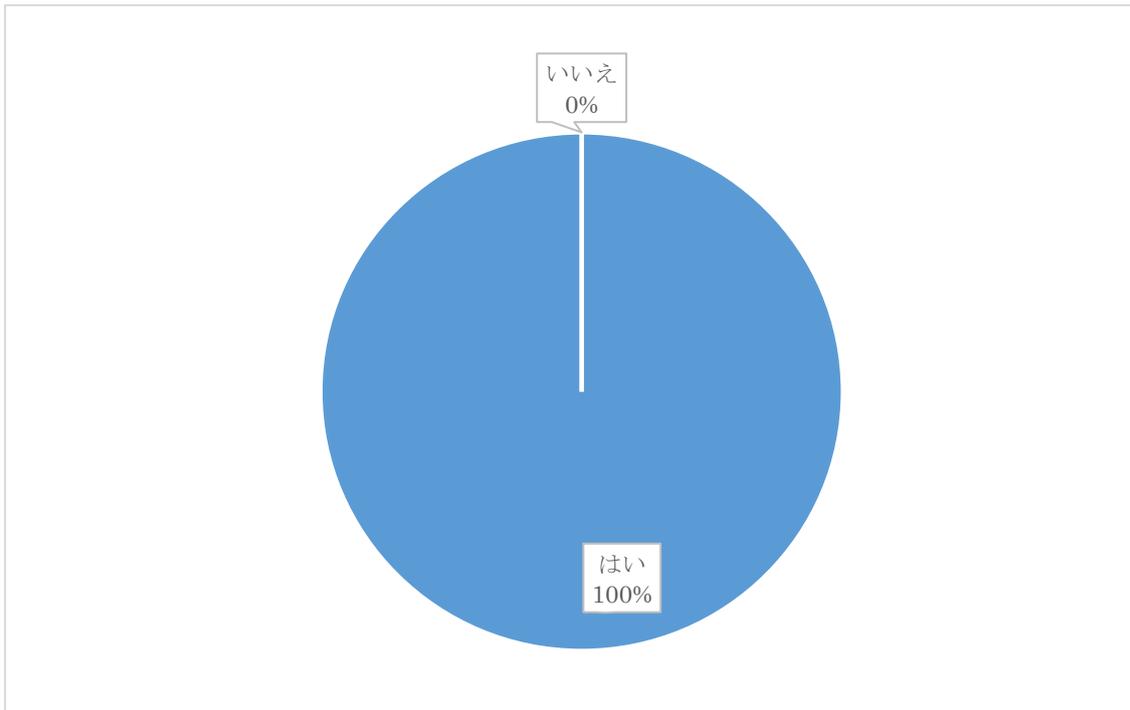
(1) 世帯人数を教えてください



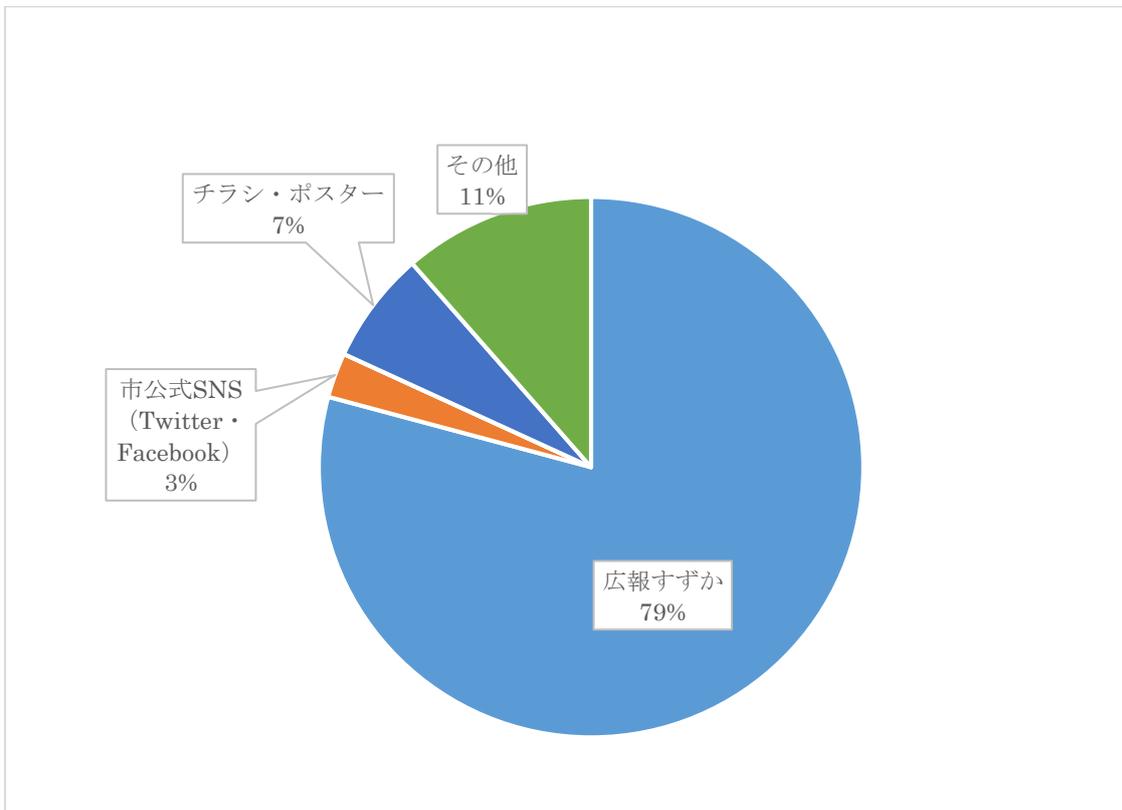
(2) 食品ロスについて以前から知っていましたか



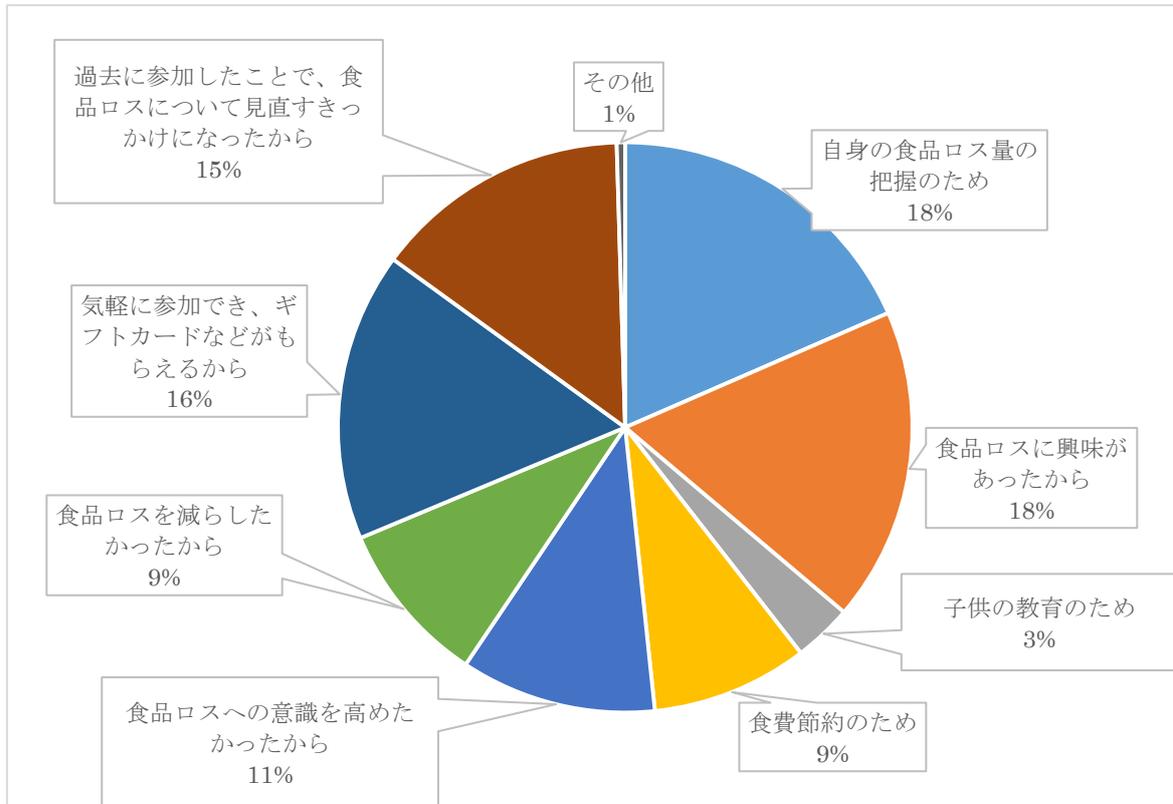
(3) 食品ロスを「もったいない」と感じますか。



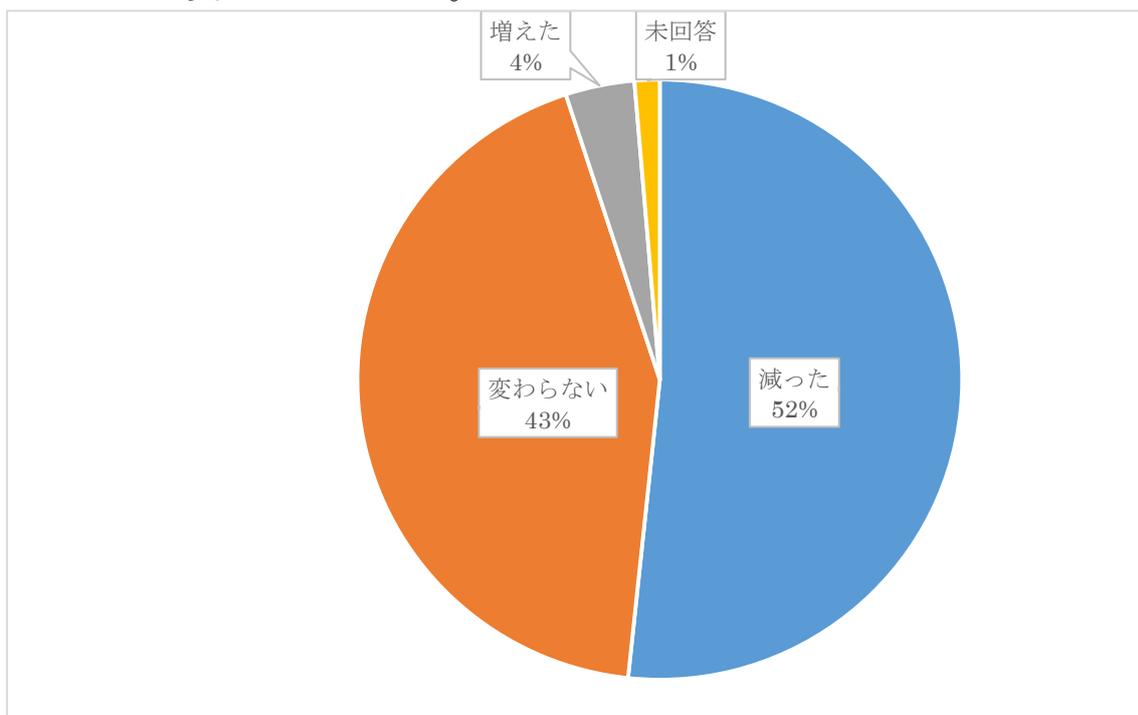
(4) 「食品ロスゼロチャレンジ」を何で知りましたか。



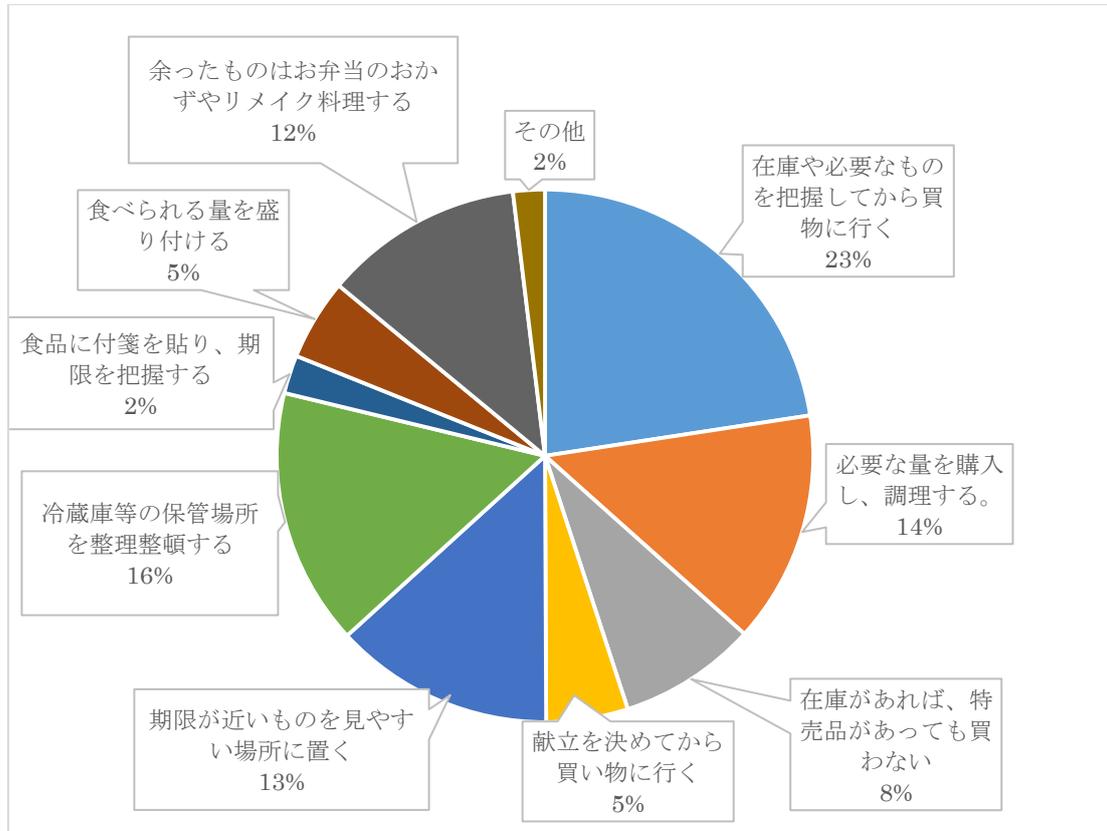
(5) 「食品ロスゼロチャレンジ」に参加しようと思った理由を記入してください。



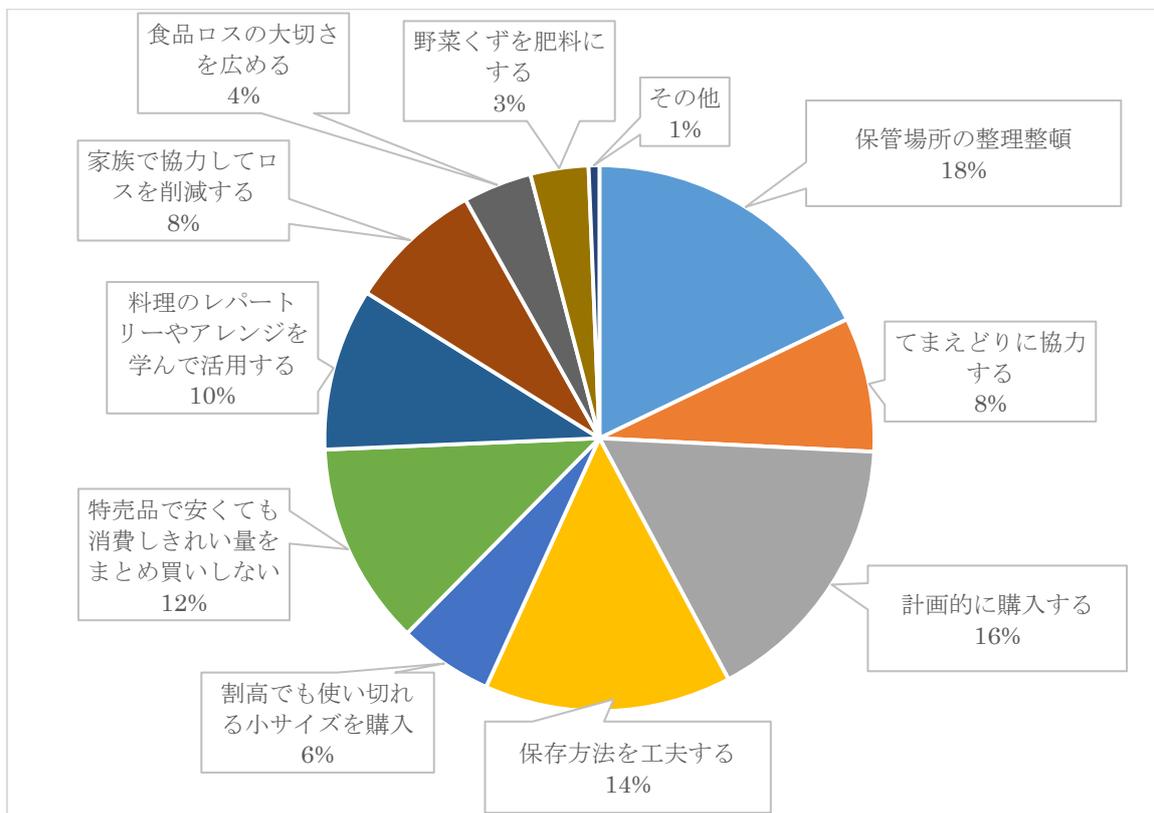
(6) モニター期間中の食品ロスの発生量や頻度は、普段と比べて変わりましたか。



(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。

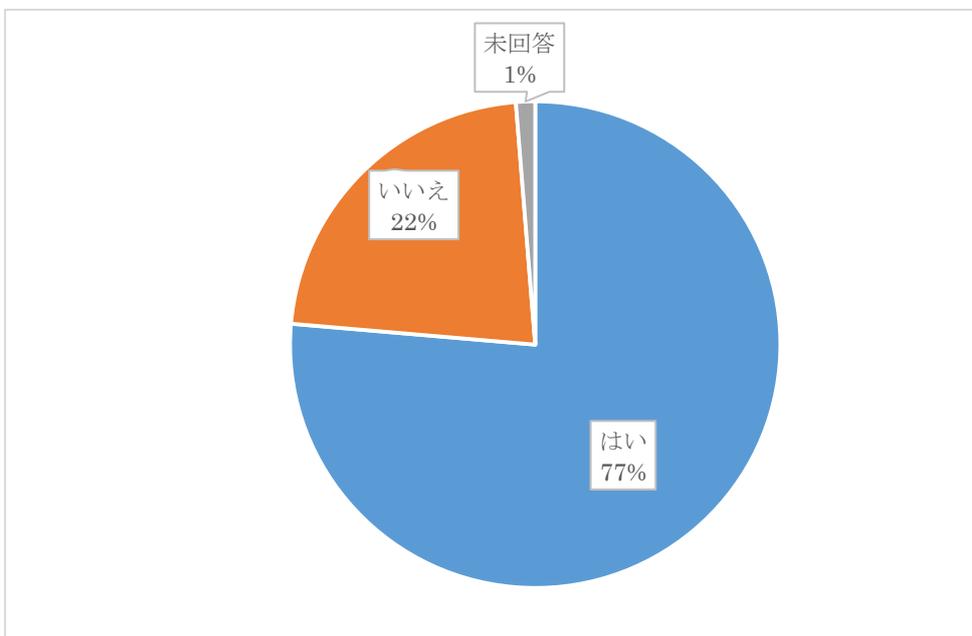


(8) 食品ロス削減に向けて、今後取り組みたいことはありますか。

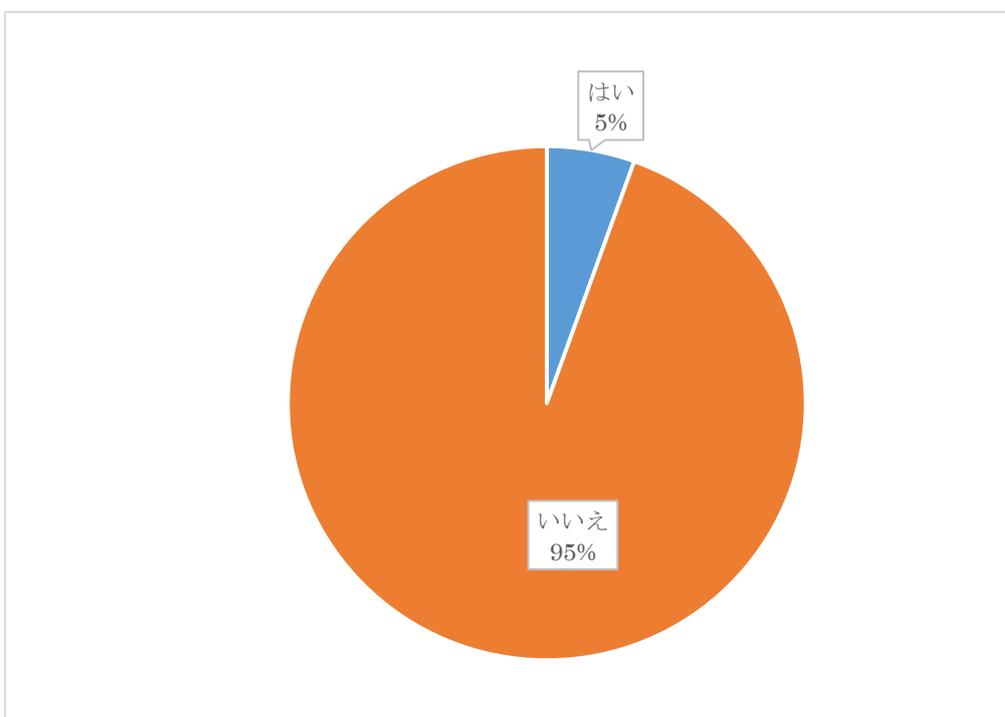


※(9)(10)(11)は、2、3年目参加者(237世帯)のみご回答をお願いしました。

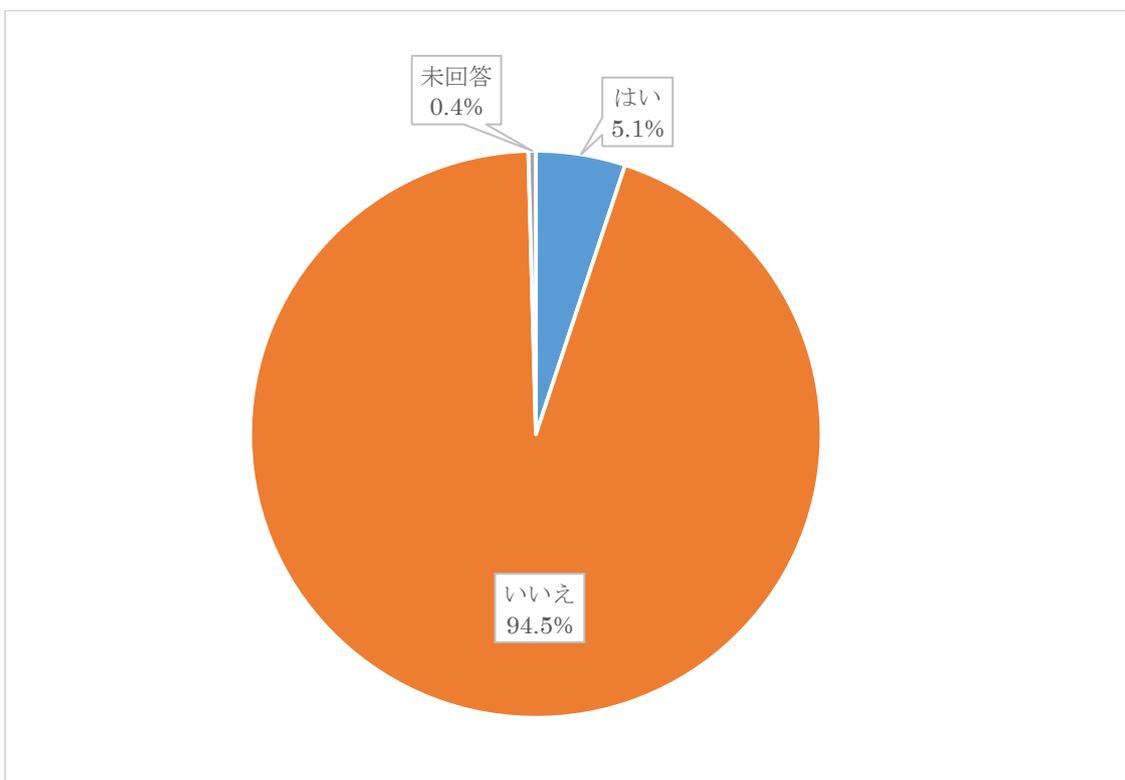
(9) 食品ロス削減の大切さについて、知人など周囲の方に周知してもらいましたか。



(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

- ・チャレンジ期間になるといつも以上に意識をするのでロスが減って意識付けは大切だと実感します。
- ・手前取りや見切り品を買うようにして、当日使うものはその中で調理していくようにしました。もっとレパートリーを増やしてうまく使いこなしたいです。
- ・食品ロスゼロチャレンジ!、今回も参加できてよかったです。定期的にこのような機会があると振り返りや反省点など前回以上に頑張ろうと思えます。
- ・子供も食品ロスの活動をよく理解していて、普段から食事を残そうとすると「食品ロスだよ」「じゃあがんばって食べる」や「じゃあだれか食べて」と捨てずにありがたくいただくことを分かっており、参加してよかったですと思っています。
- ・購入した食品については、随時、こまめにチェックする必要性を痛感しました。
- ・忘れた頃に食品ロスについて考えるいい機会。来年以降もぜひ続けたい。
- ・"慣れてきた"からと軽視せず、しっかりとした意識をもって取り組むことが大切だと思った。家族にも声掛けし一緒にモニターの期間を過ごしてもらうことで真剣に取り組むことができた。
- ・物価高になりロスのないように考えて買ったりしたいと思いました。これからはよく見て量より値段を気にせず買います。
- ・傷みやすい野菜を買うときは少量サイズを、保管場所も手前にしてロスを意識しました。詰め込まず隙間ができるくらいにするのがコツだと思いました。
- ・昨年参加させていただき、食品ロスは自分だけでなく他の方にも広めていくことが大切なんだと思い、今回は、いや前回から今回まで友人や知人に食品ロスの大切さややり方を伝えてきました。
- ・初めて参加しましたが、自分では捨てていないと思っていたけど、ゼロではなかったので工夫してゼロを目指そうと思います。外食するときも食べられる分だけ注文しようと思いました。
- ・自分が普段からどれだけロスしているのか見直すことができました。私は、冷蔵庫にホワイトボードを貼ってあるので、そこに食品の賞味期限を書きます。週に2~3回は買った物の期限を確認します。
- ・私はイオンで食品関連の仕事をしていますが、廃棄食品が多く、いつももったいないと思っています。どこの小売店でも同じかと思いますが、本当に改善に取り組み、無駄をなくしたいです。
- ・食品ロスの取り組みを通して新しく献立を考えたりできて良かったです。

※四捨五入の端数処理の関係で計算結果が合わない場合があります。