

仙台市食品ロスダイアリー 調査結果（概要版）

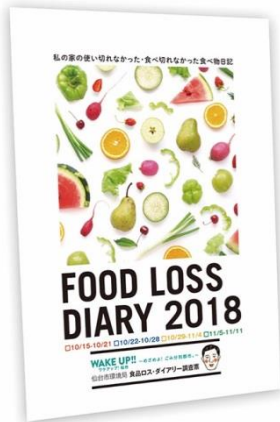


平成31年3月
仙台市環境局

1. 仙台市「食品ロスダイアリー」市民モニター調査概要

WAKE UP!! ワケアップ! 仙台

- 仙台市における家庭での食品ロスの発生状況や発生要因を調べ、今後の削減施策の検討を目的とした市民モニター調査。調査票の申込み423世帯(有効回答数329)。
- 調査期間: 平成30年10月15日～11月11日(4週間)
- 家庭で手をつけずに廃棄した食品・飲料を「**手つかず食品**」、食事に用意したが食べきれずに捨てた食品・飲料を「**食べ残し**」として、それぞれの発生量を1週間単位で4週間分、日記形式で調査票「食品ロスダイアリー」に記録。



1週目
10/15(月)～10/21(日)

A 未使用のまま捨てた食品を記入
☐ 賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)

品名	数量	捨てた理由	捨てた場所
手つかず食品		賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)	
食べ残し		賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)	

10

2週目
10/22(月)～10/28(日)

B 食べ残した食品を記入
☐ 賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)

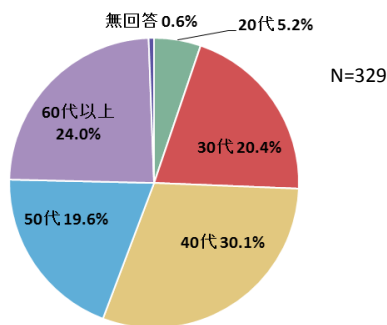
品名	数量	捨てた理由	捨てた場所
食べ残し		賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)	
手つかず食品		賞味・消費期限が切れた食品(賞味・消費期限が切れていない食品でも記入可)	

11

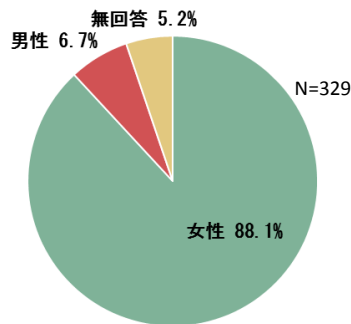
2. 回答者の属性



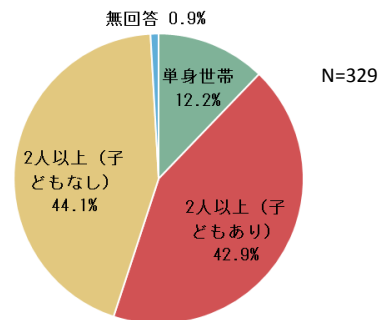
- 回答者の年代は「40代」(30.1%)が最も多く、次いで「60代」、「30代」、「50代」、「20代」と続く。
- 回答者の性別は「女性」(88.1%)、「男性」(6.7%)。
- 世帯構成は「2人以上(子ども※なし)」が44.1%、「2人以上(子ども※あり)」が42.9%で約9割が複数人世帯である。 ※18歳未満の同居家族を指す。



図表1 | 回答者の年代



図表2 | 回答者の性別



図表3 | 回答者の世帯構成

3. 廃棄された手つかず食品の特徴



- 廃棄された手つかず食品では、「生鮮野菜」(39.2%)、次いで「生鮮果物」(13.5%)と多く、合せて廃棄された件数の半分以上を占めている。
- 生鮮野菜では、「ミニトマト」(7.3%)、「きゅうり」(7.1%)が多い。
- 生鮮果物では、「みかん」(28.1%)、「かき」(19.4%)、「バナナ」(17.5%)が多い。

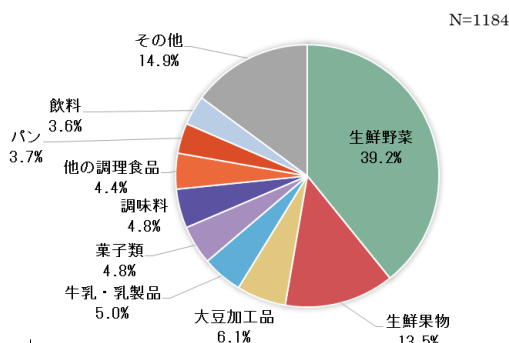
【実際の廃棄事例】

ミニトマト：まとめ売りで8個購入して3個を廃棄、もらった20個のうち5個を廃棄

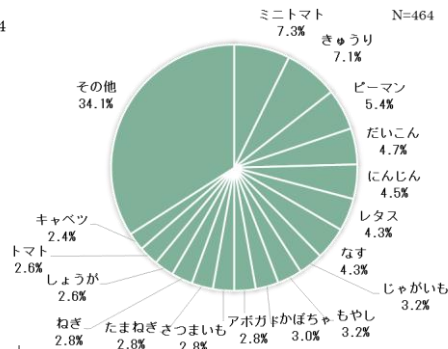
きゅうり：まとめ売りで値引きされていた4本を購入して1本を廃棄

みかん：見切り品で購入した6個のうち1個を廃棄

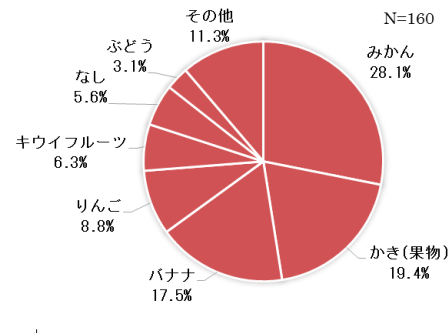
かき：実家から送られてきた柿30個のうち10個を廃棄



図表4 | 廃棄された手つかず食品の種類（件数）



図表5 | 廃棄された生鮮野菜の内訳（件数）

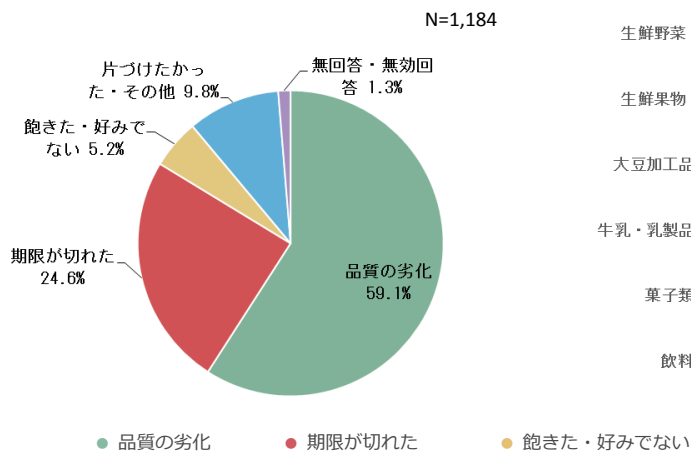


図表6 | 廃棄された生鮮果物の内訳（件数）

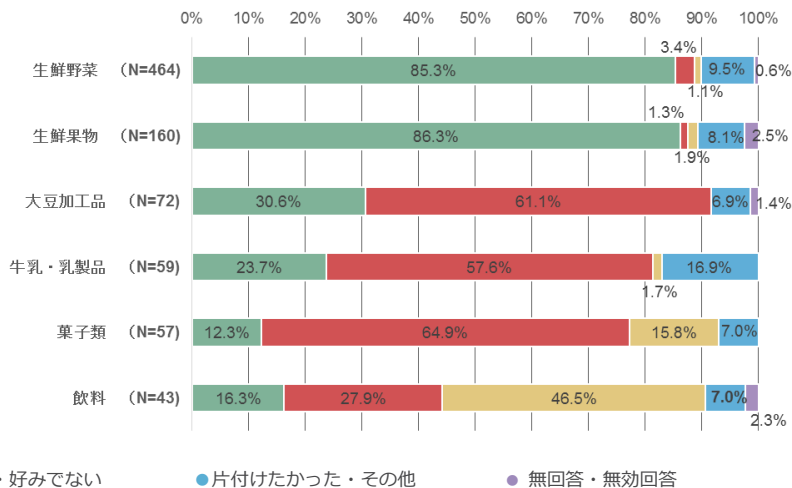
4. 手つかず食品の廃棄理由



- 廃棄理由は、「品質の劣化」(59.1%)と「期限が切れた」(24.6%)による理由が全体の8割を占めている。
- 廃棄された種類別の主な状況をみると、「生鮮果物」「生鮮野菜」では「品質の劣化」、「菓子類」「大豆加工品」「牛乳・乳製品」では「期限が切れた」、飲料では「飽きた・好みでない」が主な理由となっている。



図表7 | 手つかず食品の廃棄理由 (件数)

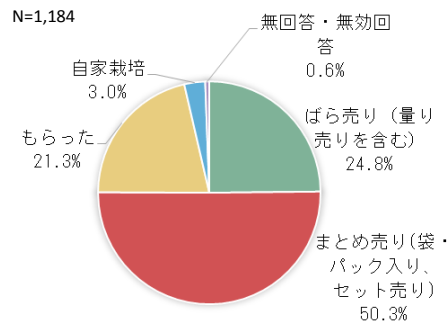


図表8 | 手つかず食品の廃棄理由 (件数)

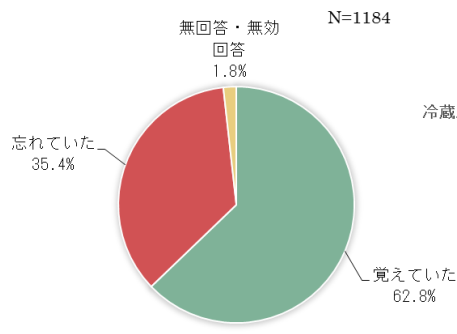
5. 手つかず食品廃棄の背景



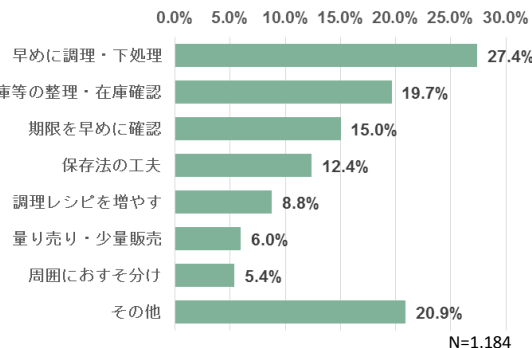
- 手つかず食品として廃棄された食品の入手方法は、「まとめ売り」(50.3%)が最も多く、一方で、「もらった」も21.3%となっている。
- 廃棄された食品について、その食品があることを覚えていた割合は半数以上を占めている。
- 廃棄した手つかず食品をどうすれば捨てずに済んだかの設問に対しては、「早めに調理・下処理」(27.4%)が最も多く、続いて「冷蔵庫等の整理・在庫確認」(19.7%)、「期限を早めに確認」(15.0%)となっている。



図表9 | 廃棄された手つかず食品の入手方法(重量)



図表10 | 食品があることを覚えていたか



図表11 | 手つかず食品を捨てずに済む方法

6. 手つかず食品の廃棄の多い世帯・少ない世帯の特徴

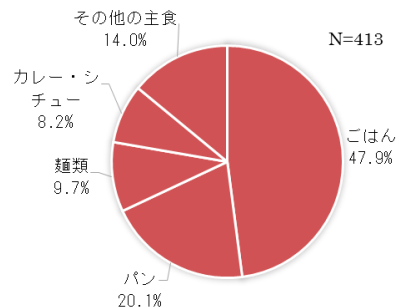


	排出が多い世帯	排出が少ない世帯
年代	40代以上の世帯で割合が高い	特徴的なものは見られない
買物行動	・家にあるものと同じものをうっかり買う ・「数量限定」「期間限定」の食品をつい買ってしまう ・「念のため」と思って食品を多めに買う	・できるだけ必要最低限か少なめに買う ・買い物に行く前に買うものを決める
食品の保存・保管	・食材が長持ちする工夫を特にしていない ・冷蔵庫など保管場所の食材の点検を定期的に行っていない	・痛みやすい食材を早めに下処理する ・1～2週間に1回程度保管場所の食材を点検している
1カ月の食費	ほとんど把握していない	家計簿等できっちり把握している

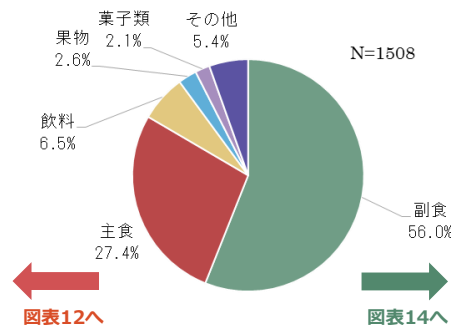
7. 食べ残しの特徴



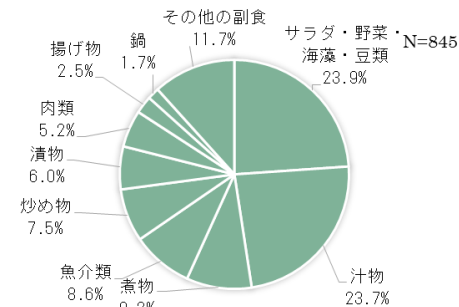
- 食べ残しの品目では、「副食(おかず類)」(56.0%)と「主食」(27.4%)で約8割を占めている。
- 主食では、「ごはん」(白ご飯や栗ご飯等)が約5割を占めている。副食では、「サラダ・野菜・海藻・豆類」、「汁物」が多い。



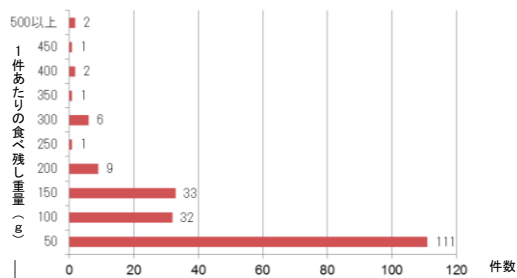
図表12 | 食べ残された主食の種類(件数)



図表13 | 食べ残された食品の種類(件数)



図表14 | 食べ残された副食の種類(件数)



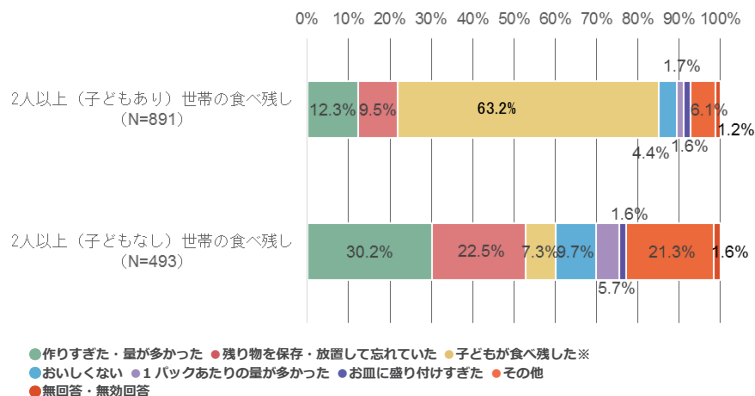
図表15 | ごはんの食べ残し重量の分布

「ごはんの食べ残し量は平均で93gだが、件数では50g以下の廃棄が最も多く、茶碗半分(約75g)に満たない量の食べ残しが多い。

8. 食べ残しの発生理由

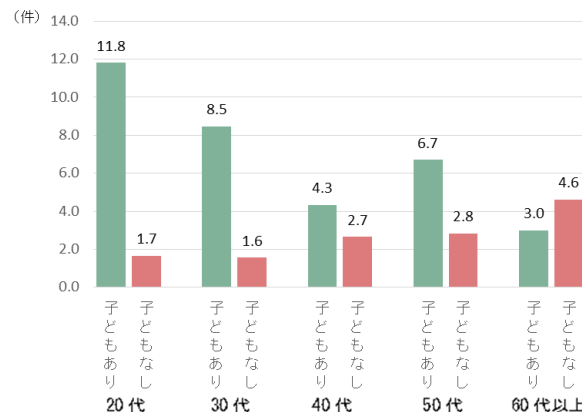


- 食べ残しが発生した理由は、子どもがいる・いない世帯で特徴があり、子どもがいる世帯では「子どもが食べ残した」が最も多く、子どもがいない世帯では「作りすぎた・量が多かった」、「残り物を保存・放置して忘れていた」が多い。
- 子どもがいる世帯での食べ残し件数は、20代、30代等で多く、子どもがいない世帯での食べ残し件数は、年代が高い方が多い傾向がある。



(※)「子どもが食べ残した」は18歳以上の子どもが食べ残した場合や、同居していない孫が遊びに来た際に食べ残した場合等も含む。

図表16 | 食べ残しの発生理由（件数）



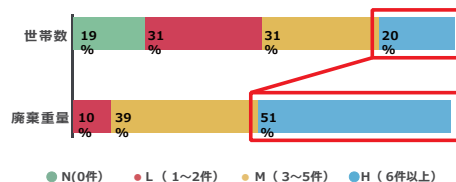
図表17 | 年代別食べ残し件数（子どもあり・なし）

9. 廃棄件数が多い世帯と全体の廃棄量の関係

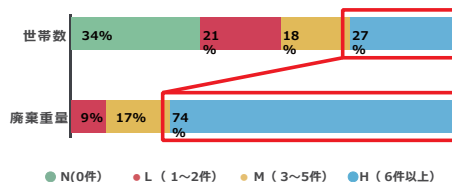


- 食品ロスの廃棄件数ごとに世帯を4カテゴリーに分類すると、手つかず食品では、廃棄件数の多い世帯(全体の約2割)からの廃棄量が全廃棄量の約半分を占めている。
- 食べ残しでは、廃棄件数の多い世帯(全体の約2割)からの廃棄が全廃棄量の約7割を占めている。
- 食べ残しと手つかず食品の廃棄件数がいずれも多い世帯は39世帯で全世帯の約1割となっている。

廃棄件数	0回 N	1～2回 L	3～5回 M	6回以上 H
世帯カテゴリー	(None)	(Low)	(Middle)	(High)



図表18 | 手つかず食品の廃棄頻度別世帯数割合と廃棄重量



図表19 | 食べ残しの廃棄頻度別世帯数割合と廃棄重量

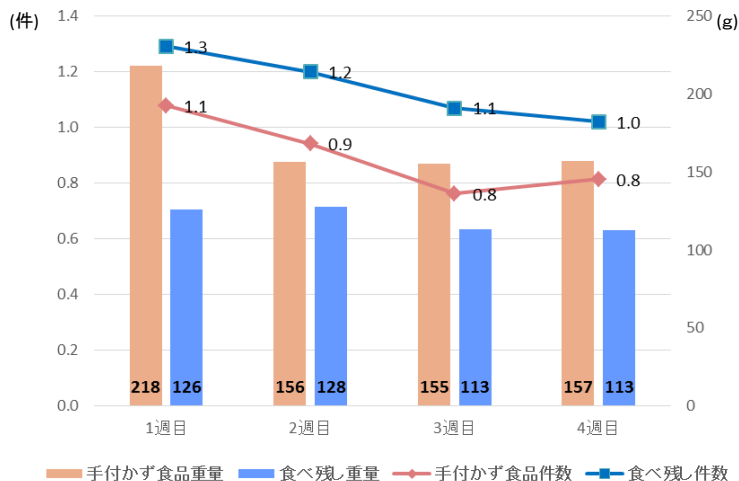
		食べ残し				小計
		N	L	M	H	
手つかず食品	N	36	8	5	13	62
	L	37	24	25	15	101
	M	29	31	19	22	101
	H	9	6	11	39	65
	合計	111	69	60	89	329

図表20 | 食べ残しと手つかず食品の廃棄頻度別世帯数

10. 食品ロスダイアリーの効果①



食品ロスダイアリーに食品ロスを記入することで、調査対象者の意識や行動の変化が促され、調査1週目と4週目を比較すると食品ロスの件数、重量とも減少している。



【参加者の感想・意見】

- 記入することで無駄をなくそうという意識が高まり、食品ロスを減らすことができた
- 調査をきっかけに冷蔵庫・食品庫にある食品の賞味期限の見直しができた
- 無駄な買い物が減った

図表21 | 1世帯あたりの廃棄件数と廃棄重量の推移

		1 週目	2 週目	3 週目	4 週目	合計
手付かず食品	廃棄件数 (件)	355	310	251	268	1,184
	廃棄重量 (g)	71,828	51,482	51,089	51,679	226,078
食べ残り	廃棄件数	425	395	352	336	1,508
	廃棄重量 (g)	41,472	42,012	37,207	37,105	157,796

図表22 | 廃棄件数と廃棄重量の推移（総計）

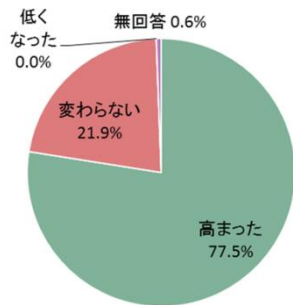
11. 食品ロスダイアリーの効果②



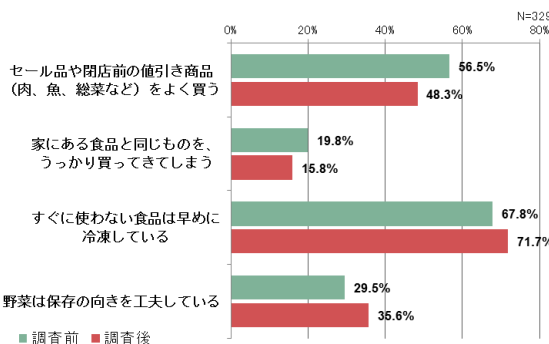
食品ロスを減らそうという意識については「高まった」（77.5%）、「変わらない」（21・9%）で約8割の世帯で食品ロスを減らそうという意識が高まっており、具体的な行動の変化にもつながっていることがうかがえる。

- 食品の買い物行動の変化として、「セール品や閉店前の値引き商品（肉、魚、総菜など）をよく買う」割合や「家にある食品と同じものを、うっかり買ってきしまう」割合がダイアリー参加後が減少。
- 食品の保存方法では、ダイアリー参加後に食材が長持ちする工夫に取り組む割合が増加。
- ダイアリーに参加して食品ロス削減のために新たに取り組んだこととして、「家にある食材・食品から食べることを心がけた」が61.7%と最も多く、「冷蔵庫などの整理整頓を心がけた」（37.4%）、「食品の購入・入手量や買い物の回数を減らした」（20.4%）等が多くなっている。

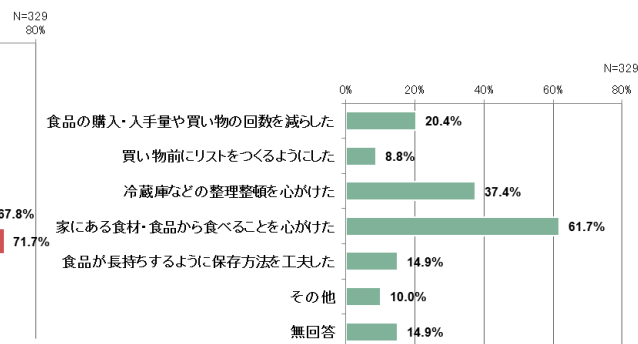
N=329



図表23 調査に参加したことによる意識の変化



図表24 調査参加前後の行動の変化



図表25 調査期間中に新たに取り組んだこと

12. 食品ロスを発生させないために行った工夫①



調査参加者が食品ロス（手つかず食品・食べ残し）を発生させないために期間中
実際に行った工夫。

買物時

●必要な量だけ購入する

(例)

- ・使い切れる分だけ購入した
- ・見切り品を必要以上に購入しないようにした
- ・とりあえず買っておこうと思った時は、ムダにならないか冷静に考えた

●献立等から計画的に購入する

(例)

- ・1週間分の献立を考えて必要な分だけ購入した
- ・冷蔵庫の中の食材を見てから買い物をした
- ・買い物メモ分だけの買い物をした

保管時

●早めの下処理・冷凍・調理をする

(例)

- ・賞味期限が短い魚や肉などは冷凍してストックした
- ・食べる量以外は最初から冷凍した
- ・悪くなる前に、食材を調理してしまう。まとめて調理し、保管して必要に応じて食べた

●冷蔵庫の整理・確認をする

(例)

- ・1週間に1回は冷蔵庫の中を使い切り空にした
- ・食材をムダなく使いきれるように定位置を決めていた

13. 食品ロスを発生させないために行った工夫②



調査参加者が食品ロス（手つかず食品・食べ残し）を発生させないために期間中
実際に行った工夫。

調理時

● 家にあるものや期限が近いもので メニューを決める

（例）

- ・「これをつくりたい」ではなく「あるものでつくる」ようにした
- ・半端に余った野菜はスープや鍋にして使い切った
- ・食材を使い切るようおかずを考えた

● 適量をつくる

（例）

- ・購入や調理のときから食べきれ的分だけ用意した
- ・一度にたくさんの料理を作らないようにした
- ・ちょっと足りないくらいに食事を作った

喫食時

● 食べきる

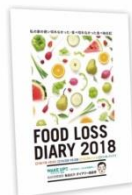
（例）

- ・残したり捨てたりしないよう家族に伝えた
- ・家族の予定を把握して使い切る工夫をした
- ・子どもに食べる量を確認して出す量を決めた

● 残り物の保存・活用を工夫する

（例）

- ・残ったものは弁当にする等、翌日には食べきった
- ・食べ残しのご飯を冷凍しておき、まとまったらチャーハンを作って食べた
- ・たくさんのいただきものはジャムや佃煮など長く保存できるようにして食べきった



仙台市食品ロス ダイアリー 調査

- 調査実施主体：仙台市環境局家庭ごみ減量課
- 調査委託先：三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社
- ※本事業は環境省「平成30年度二酸化炭素排出抑制対策事業等補助金（地域循環圏・エコタウン低炭素化促進事業）」を活用して実施