

消費者から見る家庭系食品ロス

5年●●

附属指導教員●●

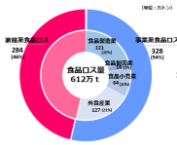
1. 動機・背景

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいう。環境にも悪い影響を与えてしまい、今、世界的に問題になっている。飲食店やスーパーマーケット、家など食品ロスが発生するところは色々あるが、私たちが直接かかわることのできる家庭内での食品ロスに注目し、消費者と食品ロスの関わりについて研究することにした。

2. 食品ロスの現状

日本の食品廃棄物等：年間2,550万t
「食品ロス」の量：年間612万t（2018年度推計値）
→国連世界食糧計画（WFP）による2018年の食料援助量約390万トンの1.6倍に相当する

612万tのうち
事業系食品ロスは328万t
家庭系食品ロスは284万t
日本人の1人当たりの食品ロス量：1年で約48kg
家庭系食品ロスの内訳：



- ・「食べ残し」→食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄したもの
 - ・「直接廃棄」→賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの
 - ・「過剰除去」→厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分
- ⇒その中でも過剰除去と直接廃棄に注目して調査を行った
(出典：農林水産省)

3. 調査

本校の1～5年のA組に属する136人の生徒（未回答有）にアンケート調査を行った。

質問内容：

- Q1. 直接廃棄の頻度
- Q2. 直接廃棄の原因（複数回答可）
- Q3. 過剰除去の頻度
- Q4. 過剰除去の原因（複数回答可）
- Q5. 食品ロスについて興味があるか
- Q6. 食品ロス削減のために普段意識・行動していること

5. 考察

- 直接廃棄、過剰廃棄に共通の原因 = 劣化
81/168 53/190
＜対策＞① 過剰購入をしない
買いすぎ→使い切れない、劣化、賞味期限切れにつながる
⇒使う予定のないものは買わないという消費行動の変容
- ② 冷凍保存をする
⇒劣化防止
- 過剰除去の大きな原因 = 食品理解不足
39/190
＜対策＞食品の正しい理解→調理方法の普及
ex. 大根の葉の利用、リンゴの皮

(参考文献)

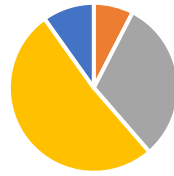
野々村真希『家庭における調理時の食品ロス「過剰除去」の実態と発生要因』第31回廃棄物資源循環学会研究発表会
農林水産省 食料産業 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html（最終閲覧日2020年2月24日）

【謝辞】

本研究を進めるにあたり、奈良女子大学生生活環境学部の●●先生にご助言をいただきました。深く感謝申し上げます。

4. 結果

Q1. 直接廃棄の頻度



■ 毎日	毎日：0人
■ 週に数回	週に数回：10人
■ 月に数回	月に数回：41人
■ 年に数回	年に数回：68人
■ 全くない	全くない：13人

Q2. 直接廃棄の原因

・賞味（消費）期限が切れた	58
・使いきれなかった	26
・劣化していた	81
・おいしくなかった	2
・買い置きしたことを忘れていた	1

Q3. 過剰除去の頻度

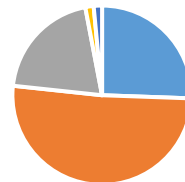


■ 毎日	毎日：19人
■ 週に数回	週に数回：56人
■ 月に数回	月に数回：29人
■ 年に数回	年に数回：21人
■ 全くない	全くない：11人

Q4. 過剰除去の原因

・おいしくないから	32
・農薬が気になるから	30
・不可食部分だけ取るのが面倒だから	8
・劣化しているから	53
・料理の仕上がりをよくするため	19
・料理の方法がわからないため	7
・捨てるものだと思っているから	39
・誰が触っているかわからないため	2

Q5. 食品ロスへの興味



■ ある	：34人
■ どちらかといえばある	：68人
■ どちらでもない	：27人
■ どちらかといえばない	：2人
■ ない	：2人

Q6. 食品ロス削減のための意識、行動

・食材の余りを確認してから買い物をする	74
・賞味（消費）期限は定期的に確認する	65
・使いきれなかったものは冷凍するなどして保存する	90
・使う予定のないものは買わない	66
・余りそうなものや余ったものを使いきれない料理を作る	77
・生ごみをたい肥化している	4
・その他	6