

## 令和2年度食品ロス実態調査の結果概要

### (1) 実施概要

■実施日時	10月1日(木)
■作業場所	函館市金堀町1番4号 函館市環境部車庫(海岸車庫内)
■作業時間	9時から11時
■作業体制	食品ロス実態調査:委託事業者3名 ※事業課で行うごみ組成分析調査と合わせて実施した。
■調査試料	・家庭から排出される燃やせるごみのうち、地域性によるごみの質の違いを勘案し、5地区(①住宅地、②団地、③商業地、④農業地、⑤漁業地)から検体を収集した。 ・5地区合計で約1,085kgの検体を小型貨物車で収集し、ごみ袋を破き、攪拌し試料として四分法により約200kgを採取した。 ・約200kgの試料から食品廃棄物(約49kg)を抽出し、調査をした。

### (2) 調査結果の概要

#### 1) 試料中の食品廃棄物の割合

調査対象とした試料について(図表1)、5地区合計で272袋、1085.70kg収集した。収集したごみを攪拌し、四分法により201.50kgを採取し、ごみ組成分析調査の試料とした。

図表1 調査対象とした試料概要

	重量(kg)	サンプリング試料(kg)
合計	1085.70	201.50

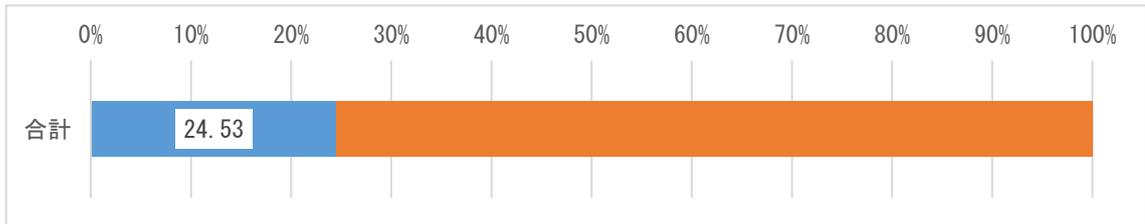
ごみ組成分析調査において、食品廃棄物(厨芥類)に分類されたものについて、図表2のとおり分類し、調査をした。

図表2 調査分類表

分類	概要	具体例
①調理くず	調理過程から排出された不可食部。	野菜・果物の皮、くず、芯、魚の骨・内臓、エビの殻、貝の殻、動物の骨、卵の殻など
②直接廃棄 (手付かず食品)	購入後全く手が付けられずに捨てられたもの。	野菜、果物、卵、魚介類、肉類、パン類、菓子類、麺類、缶詰、瓶詰め、納豆、豆腐、ヨーグルト、調味料、マヨネーズ、ソースなど
③食べ残し	調理され、または生のまま食卓にのぼったもの。	ご飯、パン、麺類、おかず、開封後の弁当、開封後の総菜など
④その他	生ごみとともに排出されやすく、上記に分類されないもの。	コーヒー、茶殻、ペットフードなど

試料中の食品廃棄物の割合について（図表 3），24.53%となっている。

図表 3 試料中の食品廃棄物の割合



	サンプリング試料 A	うち、食品廃棄物 B	食品廃棄物割合 C = (B / A)	食品廃棄物以外 D = (1 - C)
合計	201.50 kg	49.42 kg	24.53%	75.47%

## 2) 食品ロス（直接廃棄，食べ残し）の割合

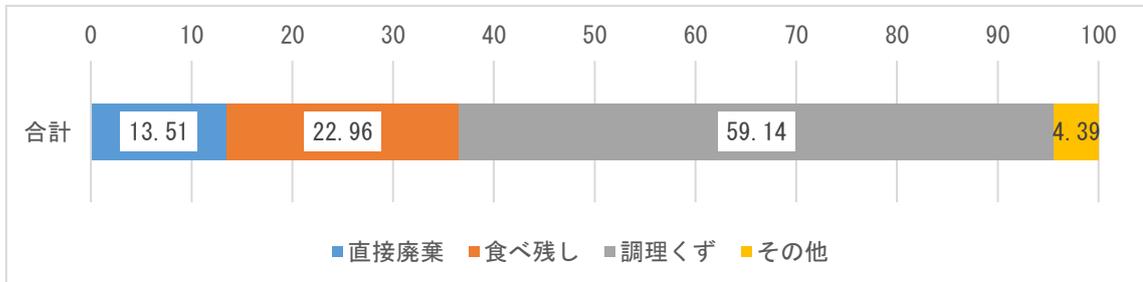
食品廃棄物のうち，調理くずおよびその他（コーヒー殻，茶殻など）を除く，直接廃棄および食べ残しを食品ロスとする。

食品廃棄物のうち食品ロスの重量割合について（図表 4），36.47%となっている。

直接廃棄に着目すると，まったく手付かずの直接廃棄（100%残存）は，食品廃棄物のうち，13.51%を占めている。

同様に食べ残しに着目すると，22.96%となっている。

図表 4 食品ロス（直接廃棄，食べ残し）の割合



	食品ロス割合	うち直接廃棄	うち食べ残し
合計	36.47%	13.51%	22.96%

※いずれも重量ベース。

この結果を踏まえ本市の令和元年度の燃やせるごみの排出量から，年間の食品ロス発生量を算出すると，約4,076t（直接廃棄1,510t，食べ残し2,566t）と推計される。

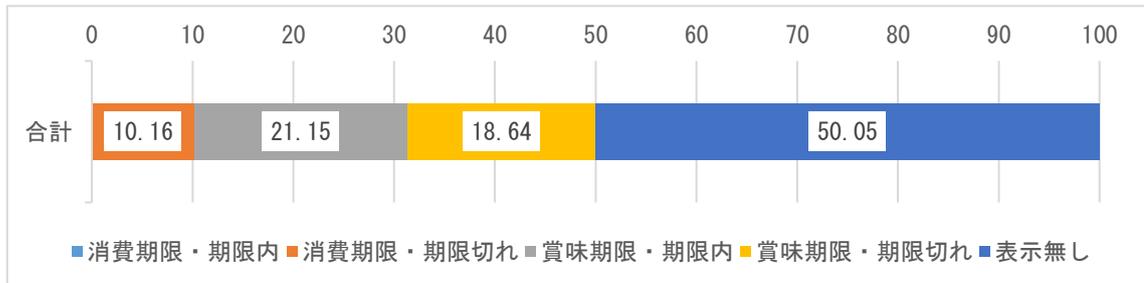
	食品ロス	うち直接廃棄	うち食べ残し
合計	4,076t	1,510t	2,566t

### 3) 直接廃棄されたものの消費・賞味期限について

直接廃棄（手付かず食品）の消費・賞味期限について（図表5）、「表示なし」が最も多く50.05%であり、消費期限の表示があったものは、10.16%（すべて期限切れ）、賞味期限の表示があったものは39.79%（期限内が21.15%期限切れが18.64%）となっている。

消費期限に着目すると、「消費期限・期限内」のものはなく、消費期限切れのもののみであった。

図表5 直接廃棄（手付かず食品）の消費・賞味期限について



	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	0.0%	10.16%	21.15%	18.64%	50.05%

※いずれも重量ベース。

この結果を踏まえ、年間の直接廃棄の発生量1,510tのうち、消費期限・期限切れは153t、賞味期限・期限内は319t、賞味期限・期限切れは282t、表示なしは756tと推計される。直接廃棄の消費・賞味期限の表示があったもののうち、まだ食べられる期限内の食品が約40%捨てられていることになる。

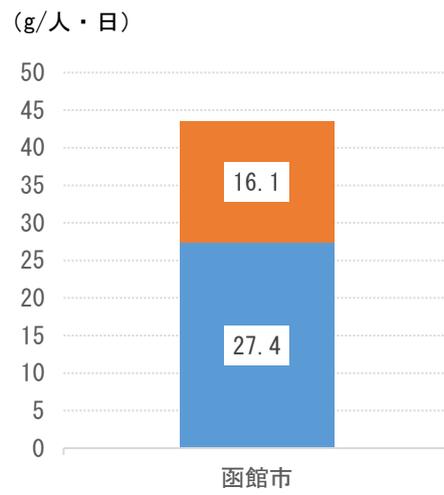
	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	0t	153t	319t	282t	756t

### 4) 1人1日あたりの食品ロス発生量

調査結果を踏まえて、1人1日あたりの食品ロス発生量を推測すると43.5g/人・日となり、その内訳を見ると直接廃棄が16.1g/人・日、食べ残しが27.4g/人・日と推計された。

また、年間ベースで推計すると、1人あたり約16kg、1世帯あたり約30kgの食品ロスを排出していることになる。

図表6 1人1日あたりの食品ロス発生量



※令和元年度，ごみ処理量および人口で算出

(4) 調査実施時の写真



組成調査の様子 (分別作業)



①調理くず



②直接廃棄



③食べ残し



④その他