

事業系一般廃棄物中の食品ロス排出状況調査

小泉裕靖・寺嶋有史・飯野成憲・辰市祐久

【要約】東京都における食品廃棄物等の年間発生量 197 万 t のうち、食品ロスは 27 万 t と推計されており、東京都環境基本計画において食品ロス削減が目標の一つとして掲げられている。本調査では、実態把握の進んでいない事業系一般廃棄物に着目し、清掃工場への持込みごみについて、直接廃棄食品の排出状況を調査した。その結果、菓子類や野菜など 4 % 程度が直接廃棄（未利用・手付かず）されており、各回ごとでは 0 % ~ 16.5 % のばらつきがあることが判明した。

【目的】

本調査では、家庭系に比べて、排出実態の把握が進んでいない事業系一般廃棄物に着目し、食品ロスの中では直接廃棄に分類される手付かず食品の排出状況についてその組成割合の調査を行い、排出実態を把握することを目的とした。なお、直接廃棄とは、未開封食品や原型をとどめたままの野菜やパンなどの未利用、手付かず食品である。

【調査概要】

その調査概要について表-1 に示す。

表-1 事業系一般廃棄物の排出状況調査概要

項目	内容
期間	2017 年 3 月 3 日 ~ 3 月 14 日
対象	東京 23 区内の 3 清掃工場への持込み事業系一般廃棄物
調査回数	各清掃工場 2 日間の午前午後の合計 12 回
試料採集方法	①収集運搬車両から約 200kg の廃棄物を抽出 ②厨芥類中から手付かず食品を分類 ③重量測定（湿ベース）
主な排出事業者	テナントビル、スーパー、コンビニ、病院（医療系廃棄物を除く）、野菜工場、飲食店（コーヒー店、居酒屋、ラーメン店など）など

【排出状況及び結果】

直接廃棄食品の排出元ごとの排出状況を写真-1~3 に示す。また、調査結果について図-1、2 に示す。

【まとめと今後の課題】

本調査では、排出実態が十分に把握されていない事業系一般廃棄物の手付かず食品を対象として、その排出状況調査を行ったものである。今後、食品ロスの実態を把握する上で、本調査から分かった課題について以下の通りまとめた。

- ・ 収集ルートにより排出状況やごみ組成に偏りがあり、排出原単位などの代表値として使用するには精査が必要となる。
- ・ 手付かず食品を判断する際、ごみ収集車に一度、乗せてしまうと圧縮や切断などされるため、もとの排出状況の把握が困難となる場合があったことから、乗せる前の状態での調査があわせて必要となる。
- ・ 直接廃棄食品の判断に迷うもの（完成したホットドック、使いきりのカップミルクやシロップ）があり、今後は統一的な分類方法の検討が必要となる。

【参考文献】

1) 大阪市ホームページ：大阪市事業系ごみ排出実態調査（特定建築物を除く）（平成 27 年 3 月）、2) 神戸市ホームページ：神戸市一般廃棄物処理基本計画の説明資料（2016. 2. 18）



写真-1 駅舎から廃棄されたドーナツ

賞味期限1日前。未開封のお団子と一緒に廃棄されており、駅舎の売店などから発生した賞味期限切れの食品をまとめて、廃棄したと推察される。



写真-2 スーパーマーケットから廃棄された野菜

賞味期限や値札などの表示はなかったが、見た目も新鮮であることから、前日あるいは当日に廃棄されたと推察される。



写真-3 コンビニから廃棄されたホットスナック

←コンビニのレジ付近で売られている温かいコロッケや唐揚げなど。

別途、コンビニ関係者へのヒアリングによれば、これらの食品は、揚げた後、規定の時間が経過しても売残った場合は廃棄することとなっており、その頻度は1日2~3回程度であるとのことであった。

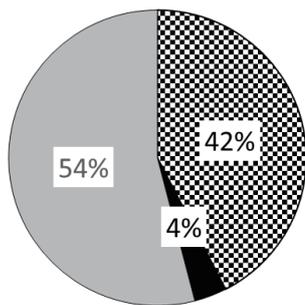


図-1 調査結果(全体)

46%が厨芥類であり、平均4%が直接廃棄食品となった。他自治体の調査でも、その割合が概ね数パーセントであることが示されて^{1,2)}おり、今回の調査においても4%という結果となったことから、都市部における傾向は同様であると考えられる。

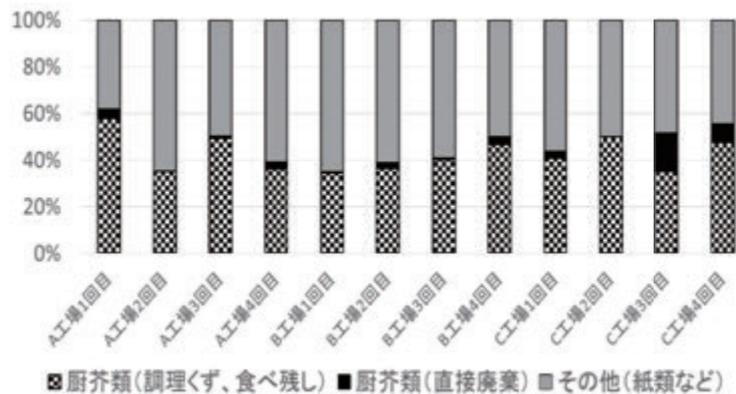


図-2 調査結果(各回)

収集ルートにより組成にばらつきがあり、直接廃棄については、0~16.5%の範囲にあった。