

家庭から排出される食品ロスの実態について

食品ロスとは

- 食品ロスとは、**本来、食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物**である。
- 日本では平成29年度に、612万トン（家庭から284万トン、事業者から328万トン）発生したと推計されている。
- 東京都では平成29年度に、51万トン（家庭から12.5万トン、事業者から38.5万トン）発生したと推計している。
- 家庭で発生する食品ロス**は、①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）、②食べ残し（食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの）、③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）の3つに分類される。
- 事業者から発生する食品ロスは、食品製造業では製造工程のロス（パンの耳等）や返品、食品卸・小売業では返品、期限切れ、売れ残りや破損品等、外食産業では食べ残しや仕込みロスが食品ロスの原因として考えられる。

調査目的

- 家庭からの食品ロスについては、もったいない意識の高まりから、多くの自治体などで実態把握のための調査が行われはじめている。
- そこで、本調査は、家庭から排出される食品ロスの排出実態の**地域的な違い**を把握するため、東京都区部及び多摩部の清掃工場において、ごみ組成調査を行った。
- 今回の調査では、**直接廃棄と食べ残しを対象**として、組成割合の分析を行った。なお、過剰除去については、分類作業において、調査員の主観に大きく影響されることから難しいと考えられるため、対象外とした。
- 東京都では、ゼロエミッション東京戦略を作成し、食品ロス発生量を**2030年には2000年度比で50%削減、2050年には実質ゼロ**を目指している。本研究所はこれと連携した調査研究を進めている。

調査概要

項目	内容
期間	2019年6月～7月
対象	東京都区部及び多摩部の清掃工場各1工場への搬入される家庭ごみ
調査回数	各清掃工場2日間の午前午後の合計8回
試料採集方法	①清掃工場バンカーからクレーンアップし、約200kgを抽出 ②厨芥類中から直接廃棄と食べ残しを分類 ③重量測定（湿ベース）



排出の実態

直接廃棄・未利用



お得用の余り



※ 3食入パックのうち1食のみ廃棄

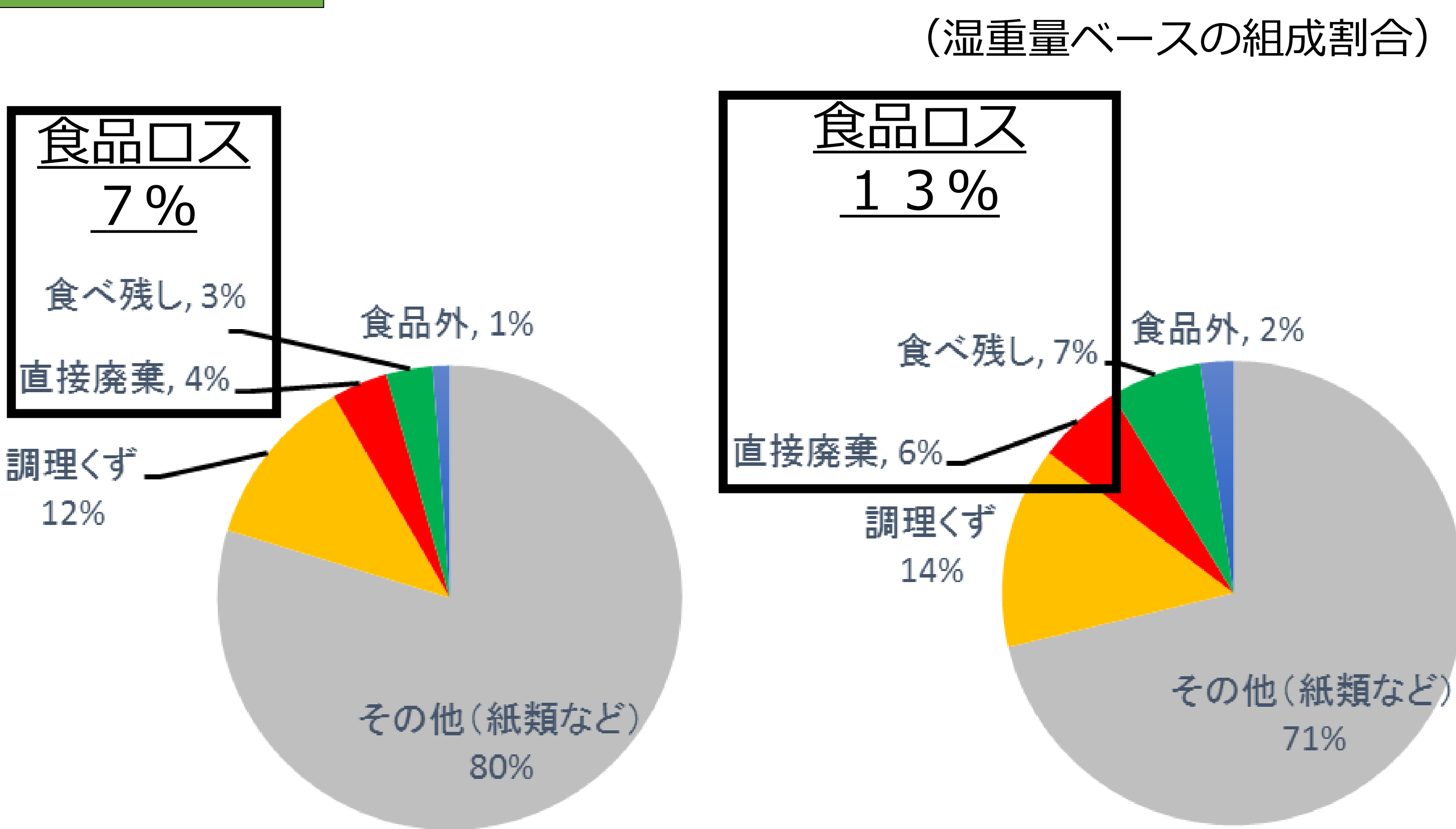
自家菜園の失敗作



冷凍されたご飯



結果



- 家庭ごみ全体に占める厨芥類※（生ごみ）の占める割合は区部で2割程度、多摩部で3割程度となり、多摩部の方が多い。
- 今回、対象とした食品ロス（直接廃棄、食べ残し）の占める割合は、区部で7%（直接廃棄4%、食べ残し3%）、多摩部で13%（同6%、7%）となり、多摩部の方が多い。
※ 厨芥類とは、調理くず、直接廃棄、食べ残し、食品外の合計

まとめ

- ◆ 今回の調査結果では、家庭ごみ全体に占める厨芥（生ごみ）の割合及び**食品ロス（直接廃棄、食べ残し）の割合ともに多摩部の方が大きい**という結果となった。
- ◆ 区部においては、深夜まで営業している駅前スーパー等での惣菜や弁当等の購入が容易であり、**必要量と購入量との差が生じにくくなっている**可能性がある。
- ◆ なお、本調査では、直接廃棄食品の賞味期限、消費期限後、どのくらい経ってから廃棄されているかについても調査したが、区部と多摩部では傾向の違いは見られなかった。