

I 調査結果の概要

1 世帯における食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率

平成21年度における世帯食の一人1日当たりの食品使用量は1,116.4gであった。

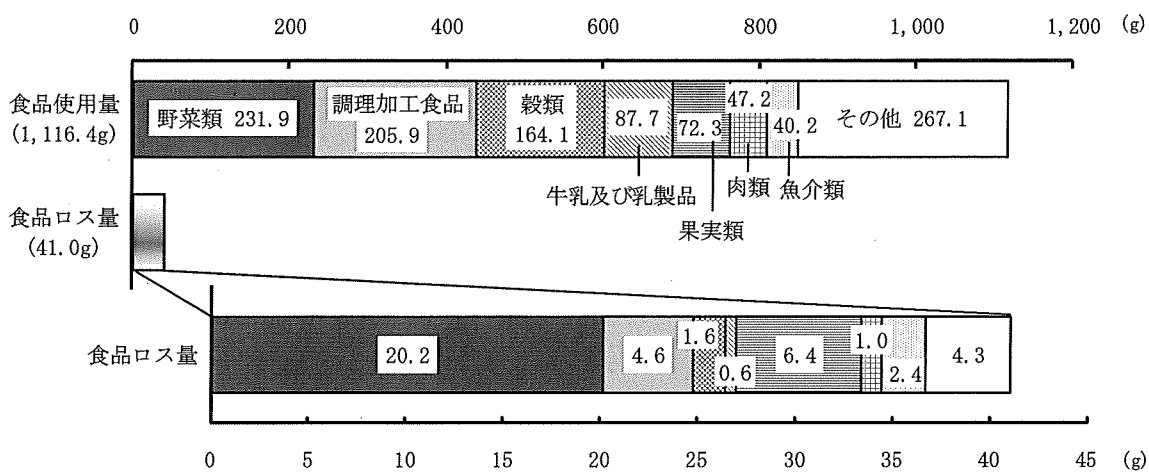
これを主な食品別にみると、「野菜類」が231.9g（全体の20.8%）と最も多く、次いで「調理加工食品」が205.9g（同18.4%）、「穀類」が164.1g（同14.7%）、「牛乳及び乳製品」が87.7g（同7.9%）、「果実類」が72.3g（同6.5%）となっている。

また、世帯食の一人1日当たりの食品ロス量は41.0gであった。

これを主な食品別にみると、「野菜類」が20.2g（全体の49.1%）と最も多く、次いで「果実類」が6.4g（同15.7%）、「調理加工食品」が4.6g（同11.3%）、「魚介類」が2.4g（同5.8%）、「穀類」が1.6g（同3.9%）となっている。

この結果、平成21年度における世帯食の食品ロス率は3.7%となった。

図1 主な食品別の食品使用量及び食品ロス量（世帯食一人1日当たり）



注：1 表示単位未満の数値から算出しているため、統計表の数値による算出と一致しないことがある（以下同じ。）。

2 「その他」は、「でんぷん」、「豆類」、「きのこ類」、「卵類」、「生鮮海藻類」、「砂糖類」、「油脂類」、「調味料類」、「菓子類」及び「飲料類」の合計である（以下図2において同じ。）。

○ 世帯食とは、家庭において朝食、昼食、夕食及び間食（朝食、昼食及び夕食時以外の調理、飲食であって、下処理や後の食事のため飲食せずに調理のみ行ったものを含む。）のため、調理、飲食をしたものをいい、惣菜、弁当などを購入して家で食べた場合を含む。なお、外食、学校給食等により飲食したものは除く。

○ 食品使用量とは、家庭における食事において、料理の食材として使用又はそのまま食べられるものとして提供された食品であって、魚の骨などの通常食さない（食べられない）部分を除いた重量をいう。これには、本来、食品として使用・提供されるものが、結果的に賞味期限切れ等により使用・提供されずにそのまま廃棄された食品の重量も含まれている。

○ 食品ロス量とは、食品使用量のうち食品の食べ残し及び廃棄されたものをいう。

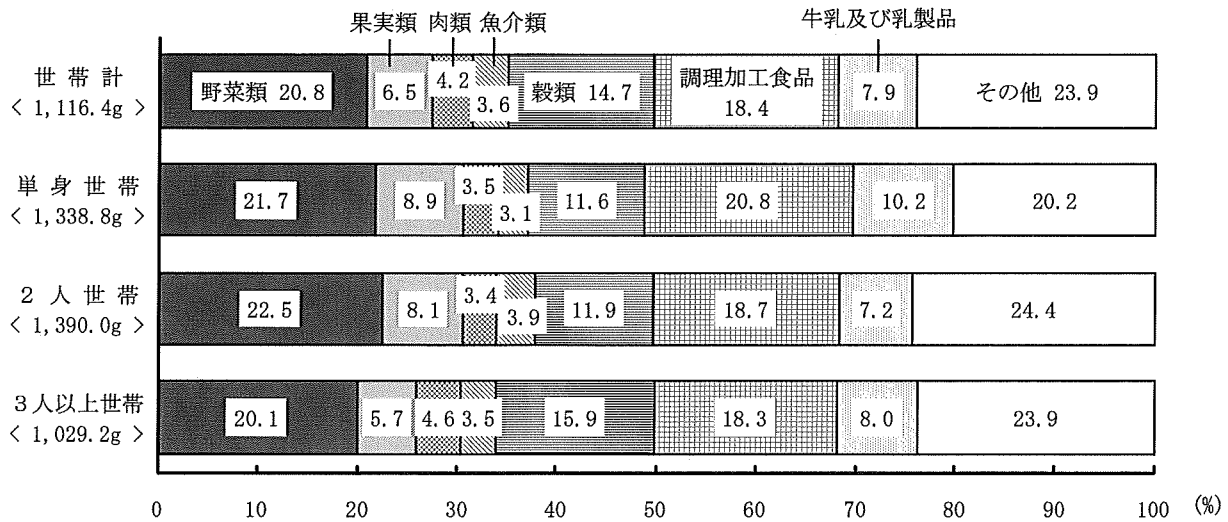
$$\text{食品ロス率 (\%)} = \frac{\text{食品ロス量}}{\text{食品使用量}} \times 100$$

(1) 世帯員構成別の食品使用量及び食品使用量割合

世帯食における一人1日当たりの食品使用量を世帯員構成別にみると、「2人世帯」が1,390.0gと最も多く、次いで「単身世帯」が1,338.8g、「3人以上世帯」が1,029.2gとなっている。

また、主な食品別に食品使用量割合をみると、単身世帯では「調理加工食品」及び「牛乳及び乳製品」、2人世帯では「野菜類」、3人以上世帯では「穀類」が他の世帯員構成に比べそれぞれ高くなっている。

図2 世帯員構成別、主な食品別の食品使用量割合（世帯食一人1日当たり）



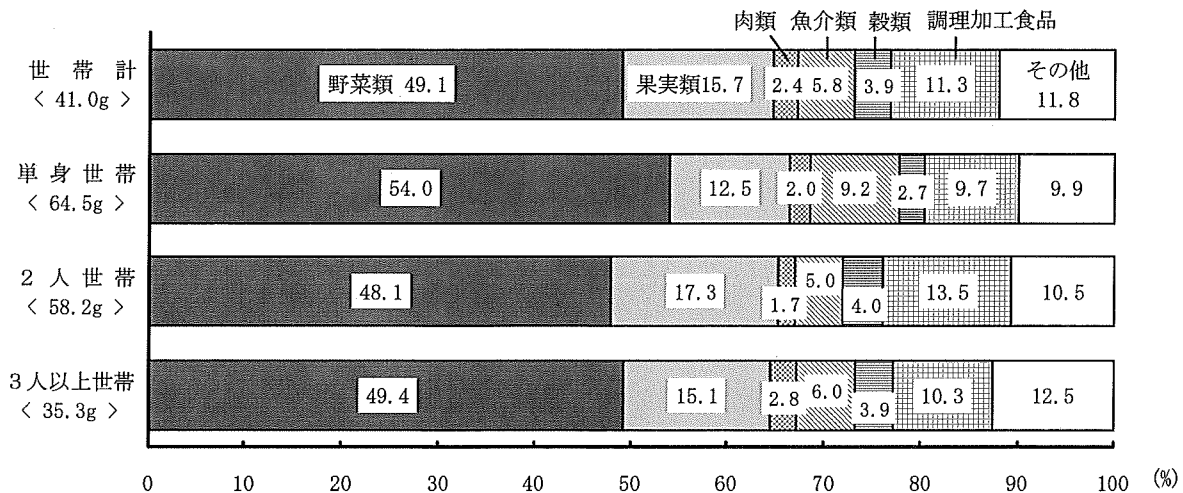
注：〈 〉内の数値は食品使用量を示している。

(2) 世帯員構成別の食品ロス量及び食品ロス量割合

世帯食における一人1日当たりの食品ロス量を世帯員構成別にみると、「単身世帯」が64.5gと最も多く、次いで「2人世帯」が58.2g、「3人以上世帯」が35.3gとなっている。

また、主な食品別に食品ロス量割合をみると、単身世帯では「野菜類」及び「魚介類」、2人世帯では「果実類」及び「調理加工食品」が他の世帯員構成に比べて高くなっている。

図3 世帯員構成別、主な食品別の食品ロス量割合（世帯食一人1日当たり）



注：1 〈 〉内の数値は食品ロス量を示している。

2 「その他」は、「でんぷん」、「豆類」、「きのこ類」、「卵類」、「牛乳及び乳製品」、「生鮮海藻類」、「砂糖類」、「油脂類」、「調味料類」、「菓子類」及び「飲料類」の合計である。

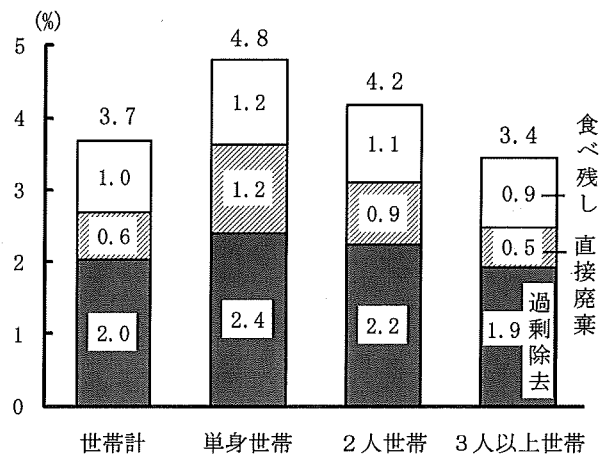
(3) 食品ロス率

ア 世帯員構成別の食品ロス率

世帯食における食品ロス率を世帯員構成別にみると、「単身世帯」では4.8%、「2人世帯」では4.2%、「3人以上世帯」では3.4%となっており、単身世帯の食品ロス率が最も高くなっている。

また、「世帯計」の食品ロス率を発生要因別にみると、「過剰除去」によるものが2.0%、「食べ残し」によるものが1.0%、「直接廃棄」によるものが0.6%となっている。

図4 世帯員構成別の食品ロス率

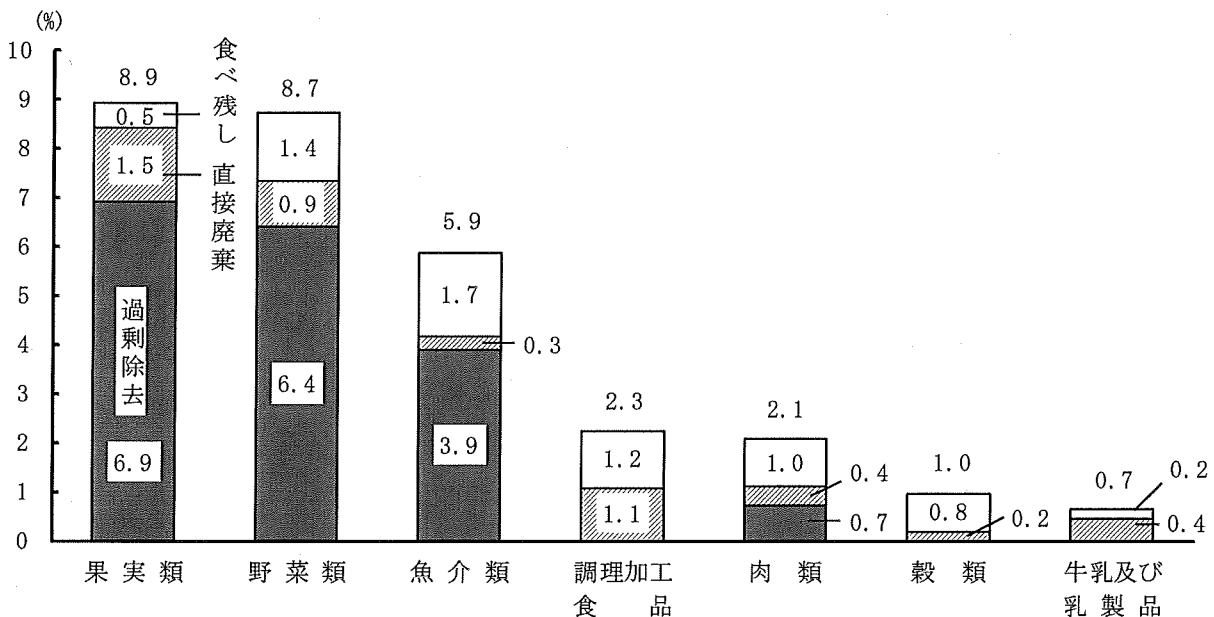


- 過剰除去とは、調理時におけるだいこんの皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分をいう。これには、腐敗等により食べられないことから除去した可食部分も含まれている。
- 直接廃棄とは、賞味期限切れ等により料理の食材又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずにそのまま廃棄したものをいう。

イ 主な食品別の食品ロス率

主な食品別に食品ロス率をみると、「果実類」が8.9%と最も高く、次いで「野菜類」が8.7%、「魚介類」が5.9%となっており、過剰除去によるロス率の高い生鮮食品で高くなっている。

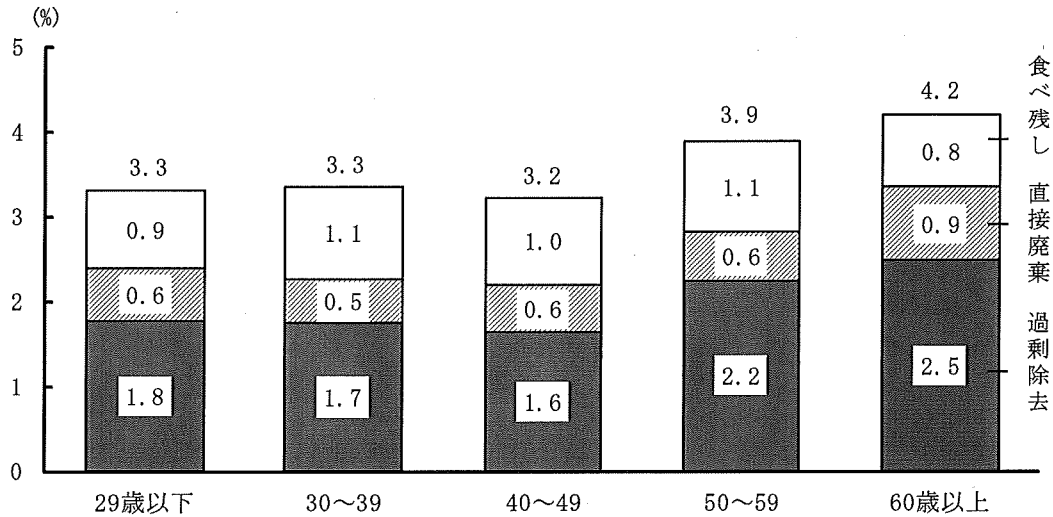
図5 主な食品別の食品ロス率



ウ 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率

食事管理者の年齢階層別に食品ロス率をみると、49歳までの各階層では3.2～3.3%、「50～59歳」では3.9%、「60歳以上」では4.2%となっており、年齢階層が高いほど食品ロス率は高くなっている。

図6 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率

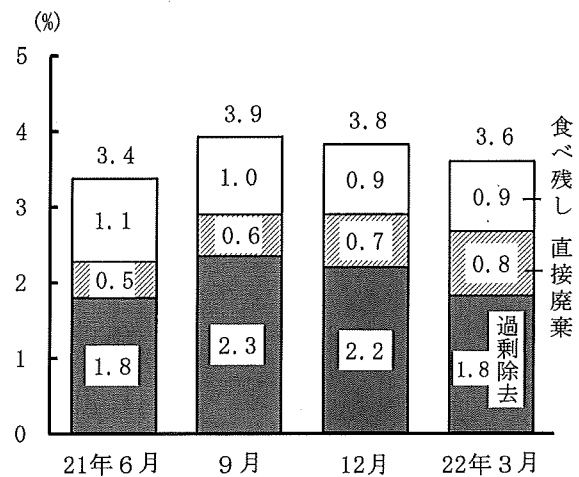


○ 食事管理者とは、世帯において食材の購入、調理などを行う、家庭での食事管理の主体となる者をいう。

エ 調査時期別の食品ロス率

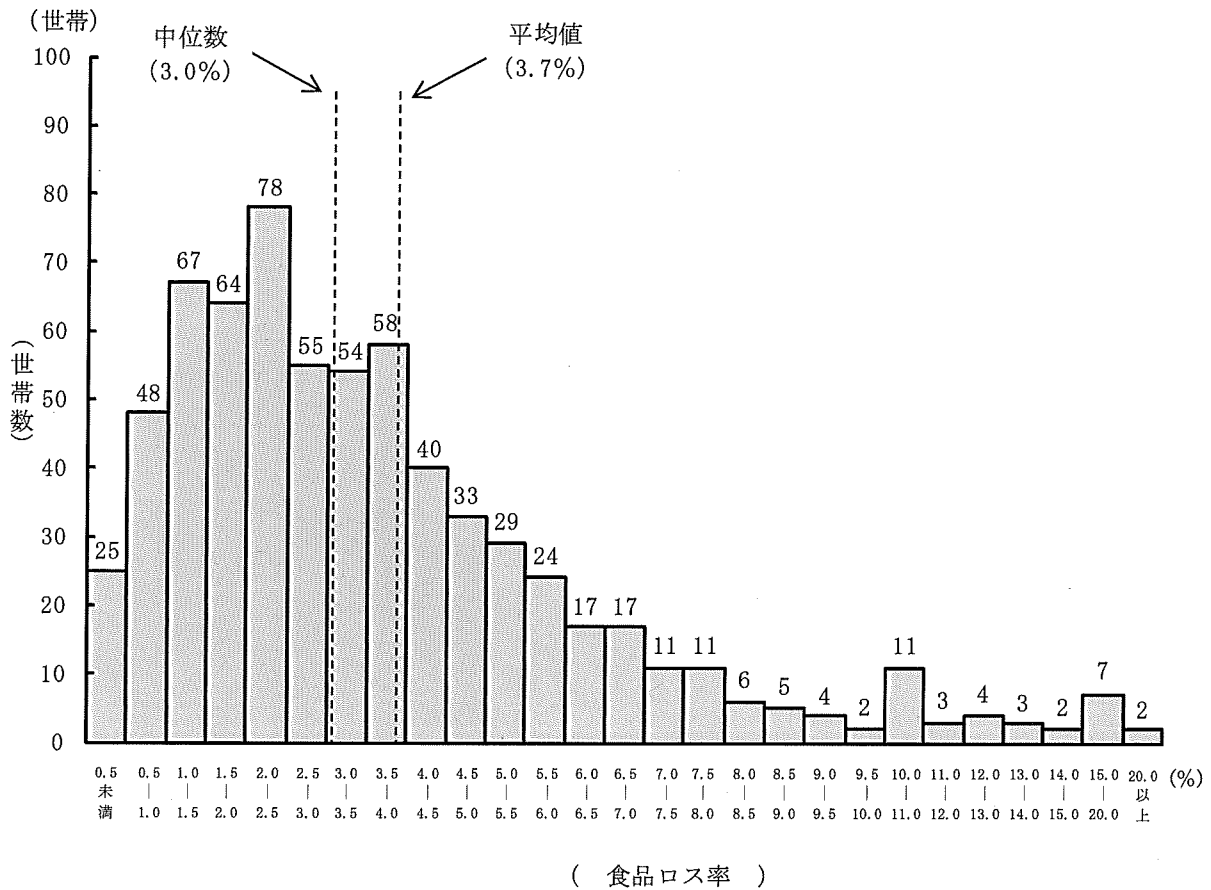
調査時期別に食品ロス率をみると、「9月」が3.9%と最も高く、次いで「12月」が3.8%となっている。

図7 調査時期別の食品ロス率



参考 食品ロス率の階層別の世帯分布

平成21年度の世帯食における食品ロス率は3.7%であるが、食品ロス率の階層別に調査世帯（680世帯）の分布をみると、全体の6割がこれを下回る結果となっており、中位（340番目と341番目の平均値）の世帯における食品ロス率は3.0%となっている。



2 世帯における1週間に調理、飲食した料理・食品の出現回数

調査期間1週間において、家庭で調理、飲食した料理・食品の出現回数は次のようになっている。

表1 1週間に調理、飲食した料理・食品の出現回数（1世帯当たり）

		単位：回		
料理区分	料理・食品区分	朝食時	昼食時	夕食時
主 食	米が主体の料理	4.65	2.63	5.75
	うちごはん（白飯）	3.82	1.86	4.93
	パン類	3.45	1.02	0.14
	めん類	0.16	1.38	0.77
主 菜	豆及び豆腐が主体の料理、加工品	1.22	0.42	1.19
	肉類が主体の料理、加工品	1.11	0.46	2.00
	卵類が主体の料理、加工品	2.27	0.52	0.45
	魚介類が主体の料理、加工品	1.36	0.71	3.01
	主体となる食材のない料理	1.88	0.44	1.20
副 菜	野菜類が主体の料理、加工品	4.36	2.65	7.53
	いもが主体の料理	0.25	0.21	0.58
	きのこ類が主体の料理	0.04	0.01	0.07
	海藻類が主体の料理、加工品	0.63	0.18	0.43
牛乳及び乳製品	牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品	3.12	0.85	0.65
果 物	果実類、加工品	2.93	1.38	1.38
汁 物	みそ汁、スープ類	3.05	1.03	2.73
そ の 他	菓子類	0.29	0.39	0.28
	お茶	3.23	2.34	3.21
	コーヒー	4.53	1.41	0.39
	その他の飲料類	1.10	0.40	1.91
	その他の食品、加工品	0.39	0.69	0.85

注：1 調査期間1週間において、家庭で調理、飲食した料理・食品について、料理・食品ごとの出現回数を計上したものである。

例えば、朝炊いたごはんを昼食時に持ち越して食べた場合は、朝食と昼食の両方に1回ずつ計上している。

2 料理・食品の出現回数には、外食、学校給食等により飲食したものは含まれない。

3 料理・食品区分は、調理、飲食した料理・食品が何の食品（食材）を主体としているかによって分類したものである（分類の詳細は8頁「別表2 世帯調査における料理・食品区分」を参照。）。

4 料理区分は、3で分類した料理・食品を「主食」、「主菜」、「副菜」、「牛乳及び乳製品」、「果物」、「汁物」、「その他」に便宜的に分類したものである。なお、料理によっては主食と主菜、主食と副菜といった組み合わせによる複合的料理も多くあり、この表では目安として料理・食品を区分けしているため、利用に当たっては注意されたい。

(1) 朝食時

主食では、「米が主体の料理」（以下「米」という。）が4.65回と最も多く、次いで「パン類」が3.45回となっている。

主菜では、「卵類が主体の料理、加工品」（以下「卵類」という。）が2.27回と最も多く、次いで「主体となる食材のない料理」[※]が1.88回、「魚介類が主体の料理、加工品」（以下「魚介類」という。）が1.36回となっている。

副菜では、「野菜類が主体の料理、加工品」（以下「野菜類」という。）が4.36回と最も多くなっている。

また、「牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品」が3.12回、「果実類、加工品」が2.93回、「コーヒー」が4.53回と昼食時、夕食時に比べ多くなっている。

注：「主体となる食材のない料理」とは、複数の食材を使用しているカレー、シチュー等をいう。

(2) 昼食時

主食では、「米」が2.63回と最も多く、次いで「めん類」が1.38回となっており、めん類は朝食時、夕食時に比べ多くなっている。

主菜では「魚介類」が0.71回と最も多く、次いで「卵類」が0.52回となっているが、朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

副菜では、「野菜類」が2.65回と最も多くなっているが、主菜と同様に副菜の出現回数は朝食時、夕食時に比べ少なくなっている。

(3) 夕食時

主食では、「米」が5.75回と最も多くなっている。一方、「パン類」は0.14回となっており、朝食時、昼食時に比べ最も少なくなっている。

主菜では「魚介類」が3.01回と最も多く、次いで「肉類が主体の料理、加工品」が2.00回となっている。

副菜では「野菜類」が朝食時、昼食時を大きく上回る7.53回と最も多くなっている。

(4) 食事管理者の年齢階層別にみた朝食のメニュー

ア 主食

調査期間1週間において、朝食時に「ごはん（白飯）」が出された回数は3.82回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が2.00回と最も少なく、「60歳以上」階層が4.21回と最も多くなっている。

また、「パン類」については3.45回で、これを食事管理者の年齢階層別にみると、「60歳以上」階層が2.87回と最も少なく、「30～39歳」階層が3.91回と最も多くなっている。

イ 果実類

朝食時に「果実類」が出された回数は2.31回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が1.34回と最も少なく、「50～59歳」階層が2.91回と最も多くなっている。

ウ 牛乳

朝食時に「牛乳」が出された回数は1.78回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「60歳以上」階層が1.60回と最も少なく、「30～39歳」階層が1.99回と最も多くなっている。

エ 主な主菜・副菜

朝食時に「野菜類が主体の料理、加工品」が出された回数は4.36回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が1.78回と最も少なく、「60歳以上」階層が6.39回と最も多くなっている。

また、「卵類が主体の料理、加工品」は2.27回で、これを食事管理者の年齢階層

別にみると、「29歳以下」階層が1.19回と最も少なく、「40～49歳」階層が2.52回と最も多くなっている。

表2 朝食時に調理、飲食した料理・食品の出現回数（食事管理者の年齢階層別）
（1世帯1週間当たり）

単位：回

料理・食品区分	世帯計	29歳以下	30～39	40～49	50～59	60歳以上
ごはん（白飯）	3.82	2.00	3.29	3.90	4.11	4.21
パン類	3.45	3.44	3.91	3.46	3.76	2.87
果実類	2.31	1.34	1.97	1.96	2.91	2.53
牛乳	1.78	1.69	1.99	1.80	1.78	1.60
野菜類が主体の料理、加工品	4.36	1.78	2.12	3.71	5.13	6.39
肉類が主体の料理、加工品	1.11	0.84	1.44	1.38	1.23	0.58
卵類が主体の料理、加工品	2.27	1.19	2.21	2.52	2.49	2.14
魚介類が主体の料理、加工品	1.36	0.22	0.81	1.51	1.62	1.63

(5) 食事管理者の年齢階層別にみた夕食のメニュー

ア 主食

調査期間1週間において、夕食時に「ごはん（白飯）」が出された回数は4.93回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が3.97回と最も少なく、「60歳以上」階層が5.17回と最も多くなっている。

一方、「パン類」については0.14回、「めん類」については0.77回と出現回数は少なくなっている。

イ 主な主菜・副菜

夕食時に「野菜類が主体の料理、加工品」が出された回数は7.53回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「29歳以下」階層が3.91回と最も少なく、「50～59歳」階層が9.09回と最も多くなっている。

また、「魚介類が主体の料理、加工品」については3.01回、「肉類が主体の料理、加工品」については2.00回で、いずれも「29歳以下」階層が最も少なく、「50～59歳」階層が最も多くなっている。

なお、「卵類が主体の料理、加工品」については0.45回と、朝食時の2割程度となっている。