

# 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26年度における世帯食の一人1日当たりの食品使用量は1,103.1gであった。

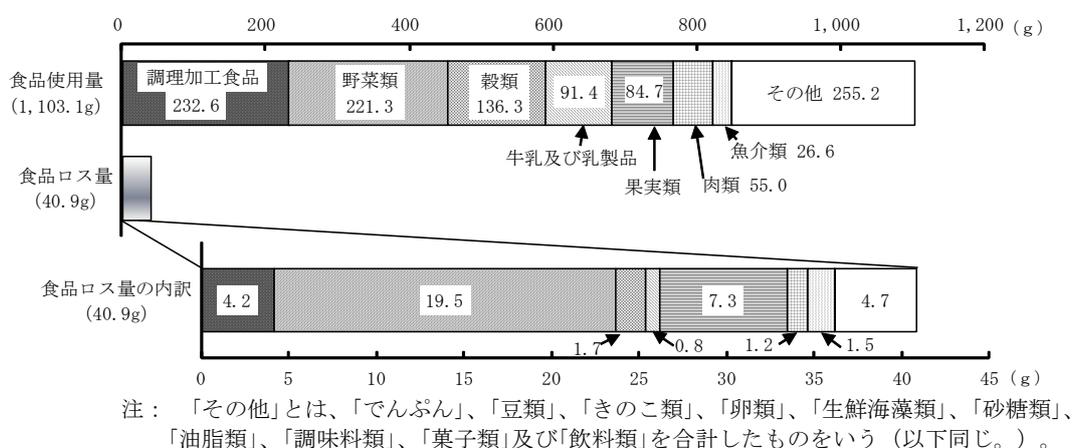
これを主な食品別にみると、「調理加工食品」が232.6gと最も多く、次いで「野菜類」が221.3g、「穀類」が136.3g、「牛乳及び乳製品」が91.4g、「果実類」が84.7gとなっている。

また、世帯食の一人1日当たりの食品ロス量は40.9gであった。

これを主な食品別にみると、「野菜類」が19.5gと最も多く、次いで「果実類」が7.3g、「調理加工食品」が4.2g、「穀類」が1.7g、「魚介類」が1.5gとなっている。

この結果、平成26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）

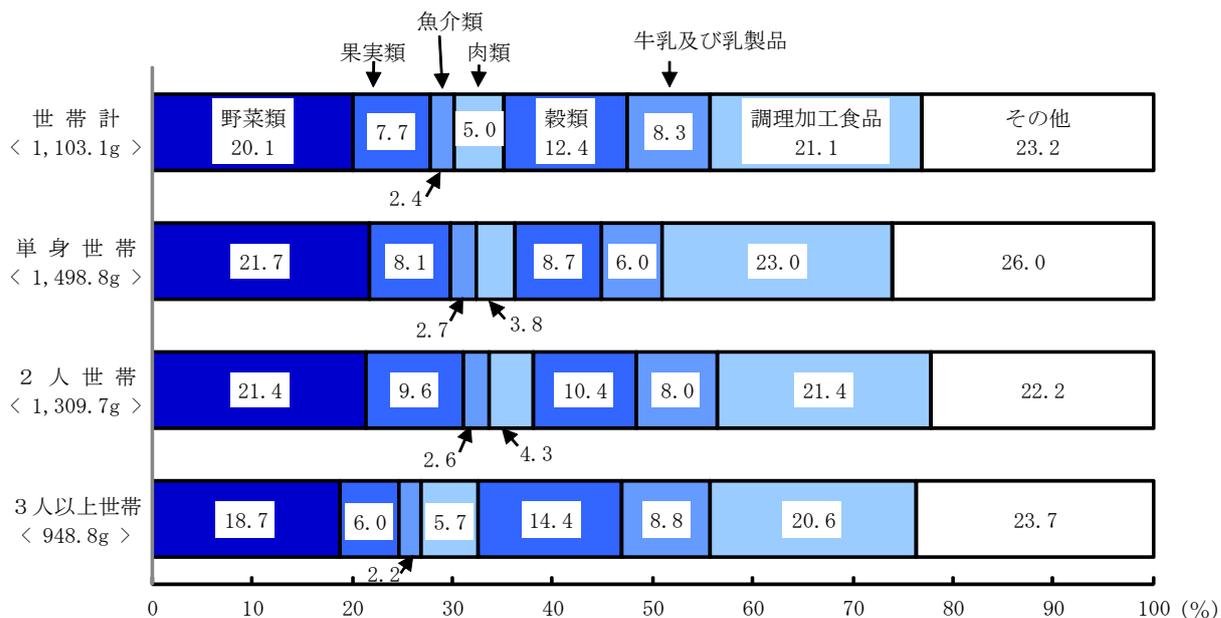


### (1) 世帯員構成別の食品使用量及び食品使用量割合

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、「単身世帯」が1,498.8gと最も多く、次いで「2人世帯」が1,309.7g、「3人以上世帯」が948.8g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、単身世帯及び3人以上世帯では「調理加工食品」が最も高く、2人世帯では「野菜類」及び「調理加工食品」が高くなっている。

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）



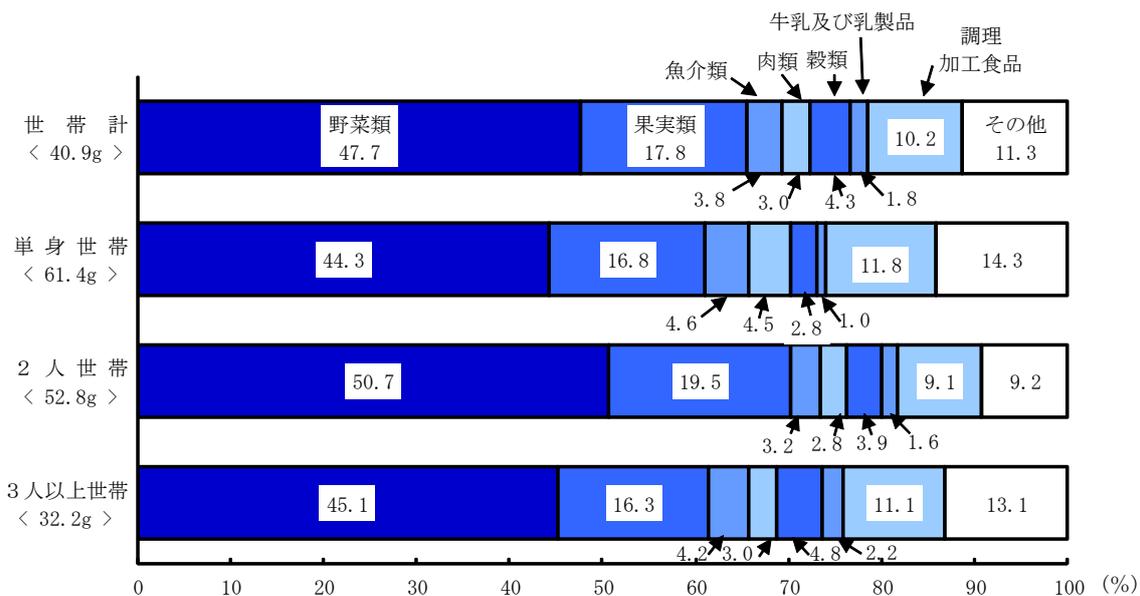
注：1 < > 内の数値は食品使用量を示している。  
 2 統計数値については、表示単位未満を四捨五入しているため合計値と内訳の計が一致しない場合がある（以下同じ。）。

(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61.4gと最も多く、次いで「2人世帯」が52.8g、「3人以上世帯」が32.2g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、全ての世帯員構成別で「野菜類」、「果実類」、「調理加工食品」の順で高くなっている。

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：< > 内の数値は食品ロス量を示している。

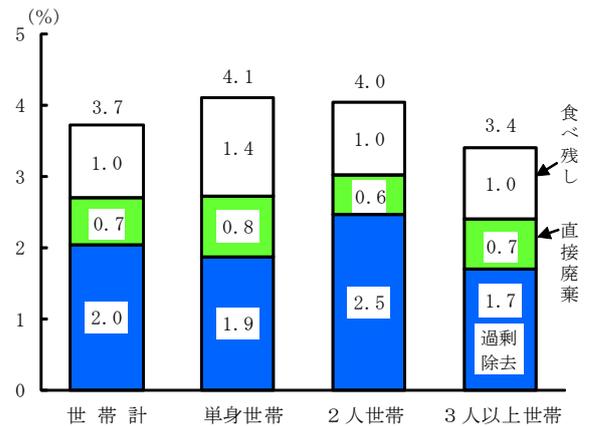
### (3) 食品ロス率

#### 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4.1%、「2人世帯」では4.0%、「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0.7%となっている。

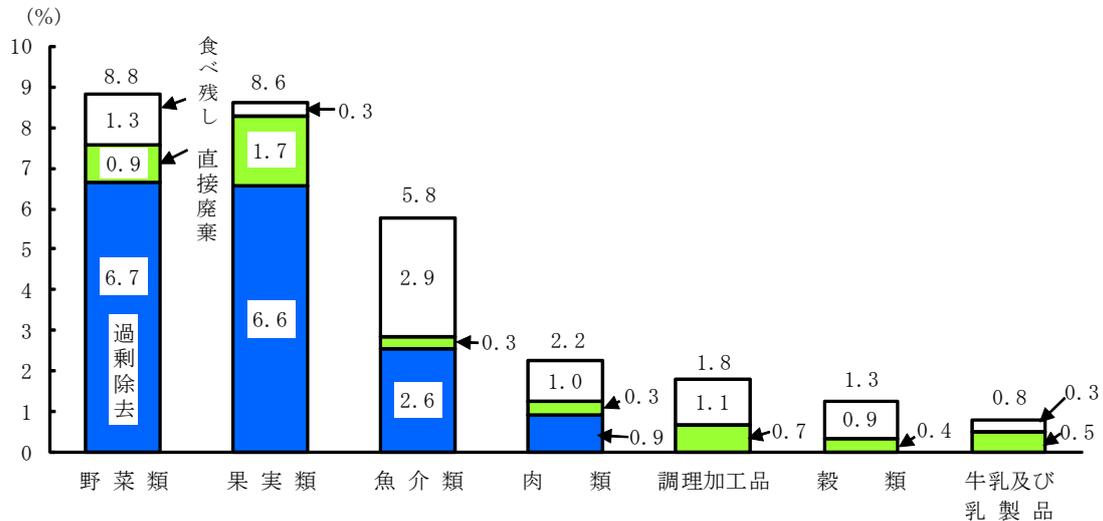
図4 世帯員構成別の食品ロス率



#### 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、「野菜類」が8.8%と最も高く、次いで「果実類」が8.6%、「魚介類」が5.8%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

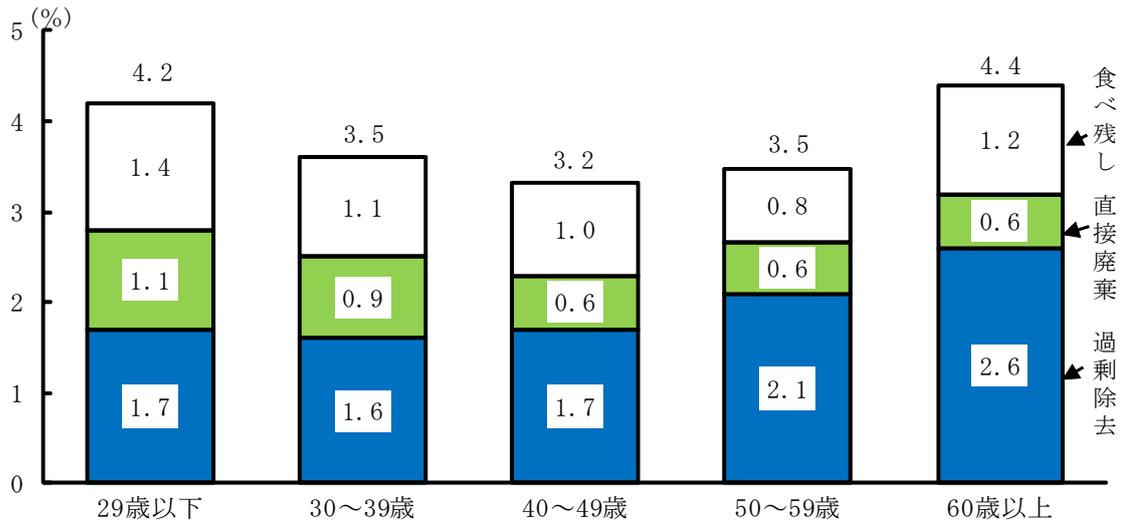


#### ウ 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率

食事管理者の年齢階層別に食品ロス率をみると、「60歳以上」が4.4%、次いで「29歳以下」が4.2%となっている。

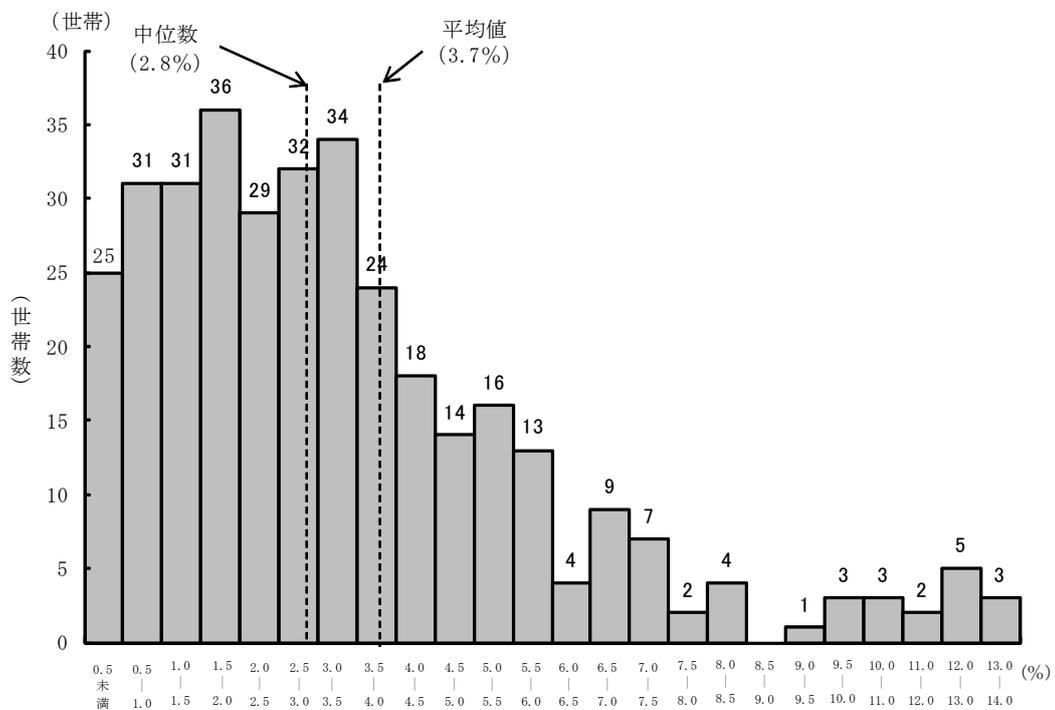
過剰除去が最も多いのは「60歳以上」、食べ残し及び直接廃棄が最も多いのが「29歳以下」となっている。

図6 食事管理者の年齢階層別の食品ロス率



参考 食品ロス率の階層別の世帯分布

平成26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（346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（173番目と174番目の平均値）の世帯における食品ロス率は2.8%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

### (1) 朝食時

主食では、「パン類」が5.03回と最も多く、次いで「米が主体の料理」が3.30回となっている。

主菜では、「肉類が主体の料理、加工品」が2.35回と最も多く、次いで「主体となる食材のない料理」<sup>(注)</sup>が1.40回、「豆及び豆腐が主体の料理、加工品」が0.98回となっている。

副菜では、「野菜類が主体の料理、加工品」が3.17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3.62回、「果実類、加工品」が3.50回となっている。

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、「米が主体の料理」が2.39回と最も多く、次いで「めん類」が1.71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「肉が主体の料理、加工品」が0.84回と最も多く、次いで「主体となる食材がない料理」が0.57回となっている。

副菜では、「野菜類」が2.10回と最も多くなっている。

### (3) 夕食時

主食では、「米が主体の料理」が5.40回と最も多くなっている。一方、「パン類」は0.25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2.43回と最も多く、次いで「肉類が主体の料理、加工品」が2.42回となっている。

副菜では「野菜類」が6.66回と最も多くなっている。

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	3.30	2.39	5.40
	パン類	5.03	1.23	0.25
	めん類	0.16	1.71	0.59
主菜	豆及び豆腐が主体の料理、加工品	0.98	0.36	1.14
	肉類が主体の料理、加工品	2.35	0.84	2.42
	卵類が主体の料理、加工品	0.20	0.06	0.10
	魚介類が主体の料理、加工品	0.67	0.52	2.43
	主体となる食材のない料理	1.40	0.57	1.59
副菜	野菜類が主体の料理、加工品	3.17	2.10	6.66
	いもが主体の料理	0.23	0.16	0.60
	きのこ類が主体の料理	0.02	0.01	0.06
	海藻類が主体の料理、加工品	0.36	0.18	0.27
牛乳及び乳製品	牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品	3.62	0.73	0.61
果物	果実類、加工品	3.50	1.71	1.90
汁物	みそ汁、スープ類	1.92	0.94	2.77
その他	菓子類	1.37	0.72	0.47
	飲料類	8.13	3.84	5.59
	その他食品、加工品	0.74	1.05	1.14

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5ページ「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・食品を区別しているため、利用に当たっては注意されたい。

#### (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「パン類」が出された回数は5.03回であった。  
 これを食事管理者の年齢階層別にみると、「40～49歳」階層が4.52回と最も少なく、「50～59歳」階層が5.29回と最も多くなっている。  
 また、「米が主体の料理」については3.30回で、これを食事管理者の年齢階層別にみると、「40～49歳」階層が3.95回と最も多く、「29歳以下」階層が2.31回と最も少なくなっている。

##### イ 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3.17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1.15回と最も少なく、「60歳以上」階層が4.36回と最も多くなっている。  
 また、「肉類が主体の料理、加工品」は2.35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1.86回と最も少なく、「29歳以下」階層が3.00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
パン類	5.03	4.85	5.25	4.52	5.29	5.09
米が主体の料理	3.30	2.31	3.37	3.95	3.64	2.63
野菜類が主体の料理、加工品	3.17	1.15	1.68	2.11	4.06	4.36
肉類が主体の料理、加工品	2.35	3.00	2.52	2.44	2.65	1.86
主体となる食材のない料理	1.40	1.77	1.75	2.05	1.75	0.40

(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「米が主体の料理」が出された回数は5.40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4.54回と最も少なく、「30～39歳」階層が5.62回と最も多くなっている。

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6.66回であった。

これを食事管理者の年齢階層別にみると、「40～49歳」階層が4.70回と最も少なく、「60歳以上」階層が8.12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2.43回、「肉類が主体の料理、加工品」については2.42回で、いずれも「29歳以下」階層が最も少なくなっている。

表3 夕食時に調理、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
野菜類が主体の料理、加工品	6.66	5.62	5.78	4.70	7.46	8.12
米が主体の料理	5.40	4.54	5.62	5.26	5.49	5.41
魚介類が主体の料理、加工品	2.43	1.31	1.75	1.80	2.76	3.15
肉類が主体の料理、加工品	2.42	1.92	2.72	2.56	2.54	2.11
主体となる食材のない料理	1.59	2.00	1.78	1.64	1.66	1.34