

# 利 用 者 の た め に

## 1 調査の目的

この調査は、食料・農業・農村基本計画や食生活指針に掲げられた食料消費についての課題である食品の食べ残しや廃棄の減少に向けた取組、食行動の改善に資することを目的に、世帯における食品の食べ残しや廃棄の実態、世帯における食事の状況を明らかにするために実施したものである。

## 2 調査の機構

この調査は、農林水産省大臣官房統計部及び地方統計組織を通じて実施した。

## 3 調査の種類

- (1) 世帯調査
- (2) 外食産業調査

## 4 調査の期間

- (1) 世帯調査は、9月1日から10月10日までのうち、連続した7日間（1週間）とした。  
なお、平成13年調査は9月25日から11月16日、平成14年調査は9月2日から10月11日までのうち、それぞれ連続した7日間（1週間）であった。
- (2) 外食産業調査は、9月1日から10月10日までのうち1日間とした。  
なお、平成12年調査は8月10日から9月30日までのうち1日間であった。

## 5 調査客体

- (1) 世帯調査は、地方公共団体等からの情報収集により作成した標本抽出名簿から世帯員構成別、都市階級別に1,000世帯を有意抽出した。  
なお、この調査でいう世帯とは、生計を共にする家族と一戸を構えて暮らしているものとし、家族と一緒に間借りや同居しているもの及び一人で一戸を構えて暮らしているものを含む。
- (2) 外食産業調査は、11都市（札幌市、仙台市、さいたま市、東京都、横浜市、名古屋市、京都市、大阪市、神戸市、広島市、福岡市）に所在する外食産業事業所から業種別に100事業所を有意抽出した。

## 6 調査品目

調査品目は、生鮮食品（生鮮野菜・果実、生鮮魚介類、食肉など）及び加工食品（缶・ビン詰、レトルト食品、冷凍食品及び惣菜など）のすべての飲食料品（品目）とした。

## 7 調査方法

- (1) 世帯調査は、調査客体による実測、記帳に基づく自計申告とした。
- (2) 外食産業調査は、調査客体に対する聞き取り及び職員による実測とした。

## 8 調査の改善

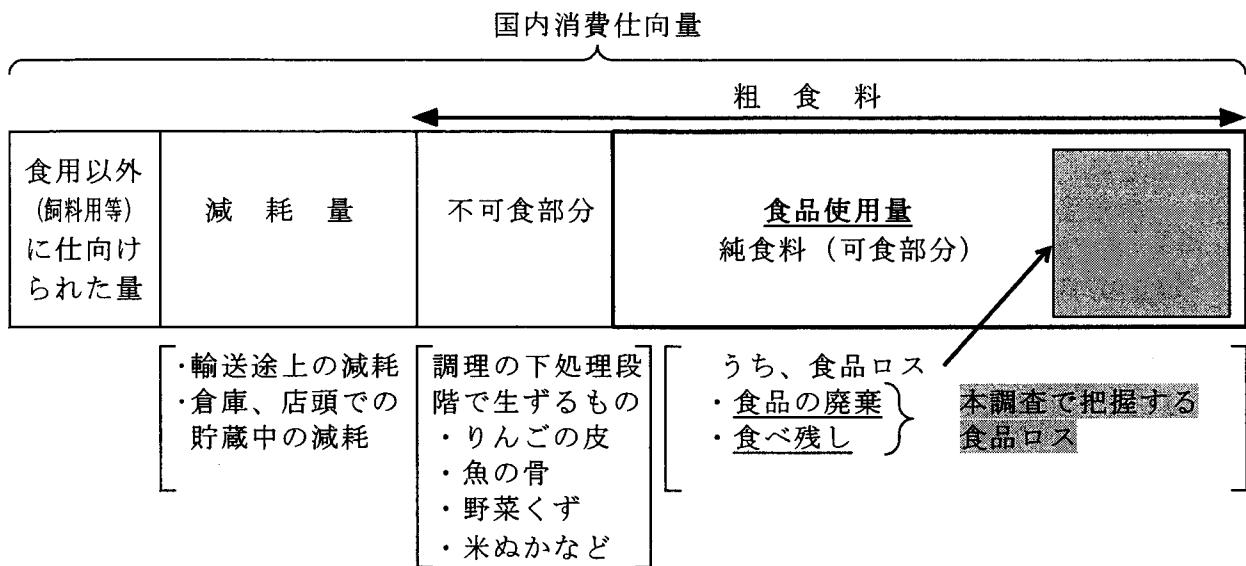
これまでの世帯調査では、不可食部分（魚の骨や果物の皮等）が食後に食卓に残った場合、これらを食べ残しとしていた。15年調査では食卓に残ったものが不可食部分であった場合はこれを食べ残しとはしないよう改善を図った。このため15年結果は、14年以前とは接続しない。

なお、これまでとの時系列をみるため旧方式の解説及び統計表を参考として掲載した。

## 9 調査で把握した食品ロスの範囲

本調査の食品ロスの範囲は、食品の食べ残し及び廃棄であり、下記の概念図のとおりである。

調査で把握した食品ロスの範囲（概念図）



食品使用量は、農林水産省「食料需給表」の純食料に相当するもので、国内消費仕向量から、①食用以外（飼料用等）に仕向けられた量及び②輸送途上における減耗、倉庫、店頭などにおける貯蔵中の減耗を除いたものから、③りんごの皮、魚の骨、野菜くず、米ぬかなどの不可食部分を除いたものである。

なお、外食産業調査では厨房内での調査の制約から、食品ロスのうち厨房内での廃棄を除き、食べ残しのみを調査した。

## 10 集計方法

集計方法は、下記のとおりである。

### (1) 世帯調査

$$\text{食品ロス率} = \frac{\text{直接廃棄重量} + \text{食べ残し重量} + \text{過剰除去重量}}{\text{食品使用量}} \times 100$$

注：直接廃棄重量：賞味期限切れ、作りすぎ・調理を失敗した等で、食卓に出さずにそのまま捨てた重量である。

過剰除去重量：だいこんの厚むきなど、不可食部分を除去する際の過剰に除去した可食部分の重量である。

$$\text{計に対するロス寄与率} = \frac{\text{当該区分の食品ロス量}}{\text{計の食品ロス量}} \times 100$$

### (2) 外食産業調査

$$\text{食べ残し割合} = \frac{\text{食べ残し重量}}{\text{サンプルとしたメニューの重量}} \times 100$$

## 11 用語等の説明

### (1) 世帯員構成別分類

この調査では、世帯を世帯員構成数等により以下のとおり区分した。

単身世帯： 世帯員が1人の世帯（世帯員の年齢を問わない）

2人世帯： 世帯員が2人の世帯（世帯員の年齢を問わない）

3人以上世帯（高齢者がいない）： 世帯員数が3人以上の世帯で、65歳未満の世帯員のみからなる世帯

3人以上世帯（高齢者がいる）： 世帯員数が3人以上の世帯で、65歳以上の高齢者が同居している世帯

### (2) 食事管理者

世帯において食材の購入、調理などの主体となる者をいう。

### (3) 食事管理者の有業無業区分

この調査では、世帯における食事管理者の調査期間1週間の状況について、有業か無業かによって以下のとおり区分した。

食事管理者が有業： 食事管理者が自営か勤め（パートタイムやアルバイトを含む）かに関わらず働いている世帯

食事管理者が無業： 食事管理者が就業していない世帯

### (4) 地域区分

この調査では、以下のとおり地域を区分した。

地 域	所 属 都 道 府 県 名
北 海 道	北海道
東 北	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
関 東	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡
北 陸	新潟、富山、石川、福井
東 海	岐阜、愛知、三重
近 畿	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
中 国 四 国	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知
九 州	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
沖 縄	沖縄

### (5) 都市階級区分

全国の都市を平成12年国勢調査結果による市町村の人口規模によって分類した区分で、総務省「全国消費実態調査」の都市階級区分に準じて、以下のとおり設定した。

大都市： 人口100万人以上の市（仙台市及び千葉市を含む）

中都市： 人口15万人以上100万人未満の市

小都市： 人口15万人未満の市

町 村： 町及び村

## (6) 農業地域類型区分

市区町村の性格を分類するため、次の基準指標により4つの地域類型に区分したものである。

農業地域類型	基 準 指 標
都市的地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 可住地に占める DID 面積が5%以上で、人口密度500人以上又は DID 人口2万人以上の市町村。</li> <li>○ 可住地に占める宅地等率が60%以上で、人口密度500人以上の市町村。ただし、林野率80%以上のものは除く。</li> </ul>
平地農業地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 耕地率20%以上かつ林野率50%未満の市町村。ただし傾斜20分の1以上の田と傾斜8度以上の畑の合計面積の割合が90%以上のものを除く。</li> <li>○ 耕地率が20%以上かつ林野率50%以上で、傾斜20分の1以上の田と傾斜8度以上の畑の合計面積の割合が10%未満の市町村。</li> </ul>
中間農業地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 耕地率が20%未満で「都市的地域」及び「山間農業地域」以外の市町村。</li> <li>○ 耕地率が20%以上で「都市的地域」及び「平地農業地域」以外の市町村。</li> </ul>
山間農業地域	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 林野率80%以上かつ耕地率10%未満の市町村。</li> </ul>

注：1) 決定順位：都市的地域→山間農業地域→平地農業地域→中間農業地域

2) DID [人口集中地区] とは、人口密度約4,000人/km<sup>2</sup>以上の国勢調査地区がいくつか隣接し、合わせて人口5,000人以上を有する地区をいう。

3) 傾斜は、1筆ごとの耕作面の傾斜ではなく、団地としての地形上の主傾斜をいう。

4) 平成13年11月時点のものである。

## (7) 世代構成区分

世 代 構 成		定 義
单 身 世 带		世帯員が1人の世帯（世帯員の年齢を問わない）
1 世 代 世 帶	計	夫婦など、單一世代の世帯員のみからなる世帯
	高 齡 者 が い な い	65歳未満の世帯員のみからなる世帯
	高 齡 者 が い る	65歳以上の高齢者がいる世帯
2 世 代 世 帶	計	夫婦と子、夫婦と親など、2世代の世帯員からなる世帯
	高 齡 者 が い な い	65歳未満の世帯員のみからなる世帯
	15歳未満がいない	15歳以上65歳未満の世帯員のみからなる世帯
	15歳未満がいる	65歳以上の高齢者がおらず、15歳未満の子がいる世帯
高 齡 者 が い る		夫婦と子、または夫婦と親のみからなる世帯で65歳以上の高齢者がいる世帯
3 世 代 以 上 世 带		夫婦、子、親など3世代以上の世帯員からなる世帯

(8) 食堂・レストラン

総務省「日本標準産業分類」に準じて、一般飲食店、日本料理店、西洋料理店、中華料理店、その他（東洋料理店、焼肉店）とした。

(9) 本調査に用いた食材、食品及び料理の分類は、以下の表のとおりである。

**食品ロス統計調査食材表**

食 品 類	主 な 食 材 名
穀 類 で ん ぶ ん 豆類（乾燥子実）	玄米、精米、もち米、押し麦、米粉、小麦粉、めん類など タピオカ、くず粉、かたくり粉、コーンスターチなど だいず、あずき、いんげん、落花生など
野 菜 類	だいこん、かぶ、ごぼう、れんこん、さといも、やまいも、はくさい、たけのこ、つけな、キャベツ、カリフラワー、レタス、たまねぎ、にんにく、らっきょう、もやし、きゅうり、なす、スイートコーン、そらめ、えだまめなど
い も 類 緑黄色野菜類	じゃがいも、さつまいも にんじん、ピーマン、トマト、ほうれんそう、ブロッコリー、かぼちゃなど
き の こ 類	生しいたけ、なめこ、えのきだけ、ひらたけ、まつたけ、しろもぎたけ、まいたけ、しめじなど
果 実 類	かんきつ類、りんご、なし、かき、もも、おうとう、ぶどう、メロン、すいか、いちごなど
肉 卵 類	牛肉、豚肉、鶏肉などの生鮮・冷凍品 鶏卵、うずら卵などの生鮮卵
牛乳及び乳製品	牛乳、チーズ、バター、ヨーグルトなど
魚 介 類	魚、貝、いか、たこ、えび、かになど
生 鮮 海 藻 類	生わかめ、生ひじきなどの生鮮品
砂 糖 類	グラニュー糖、ざらめ糖、黒砂糖など
油 脂 類	サラダ油、ごま油、オリーブ油、牛脂、ラード、マーガリンなど
調 味 料 類	みそ、しょう油、ソース、マヨネーズ、ケチャップ、ドレッシング、めんつゆ、焼き肉のたれ、食酢、食塩、うま味調味料、風味調味料、カレールー、シチューミックスなど
調理加工食品	
ご は ん パ ン 類	ごはん（白飯）、すし、ピラフ、チャーハンなど 食パン、菓子パン、惣菜パン、ドーナツなど
かん・びん詰	水煮、油漬け、シロップ漬け、調味調理品のびん詰及び缶詰
冷凍品	冷凍食品、冷凍調理食品
レ ト ル ト	カレー、シチュー、どんぶりの素などのレトルト食品
惣 菜 類	サラダ、煮物類、揚げ物類など
その他の加工食品	豆腐、納豆、ハム、ベーコン、水産練り物など
菓 子 類	米菓、和菓子、洋菓子、中華まん、スナック菓子など
飲 料 類	清酒、ビール、ウイスキー、ワイン、焼酎、炭酸飲料、果汁飲料、コーヒー飲料、茶系飲料など

## 食品口次統計調査料理・直接飲食される食品表

料理・食品類	主な料理及び食品名
米が主体の料理、加工品 パン類 めん類 いもが主体の料理 豆が主体の料理、加工品	ごはん（白飯）、赤飯、おにぎり、炊き込みご飯、寿司、お茶漬け、雑炊、チャーハン、どんぶりもの（鉄火丼、カツ丼、中華丼など）、リゾット、白飯（調理加工食品）、米飯（冷凍調理食品）、米飯（レトルト）など自家製パン、トースト、サンドイッチ、ピザ類、ホットケーキ、食パン、菓子パン、惣菜パンなど うどん（天ぷらうどん、きしめん、ほうとうなど）、そば、そうめん、パスタ、ラーメン、焼きそば、即席めん、めん類（冷凍調理食品）など 焼き芋、ベーグドポテト、肉じゃが、大学芋、ポテトサラダなど 煮豆、豆のサラダ、納豆、冷や奴、生揚げ、麻婆豆腐、揚げ出し豆腐、炒り豆腐、卵の花、ゆば料理など
野菜類が主体の料理、加工品 きのこ類が主体の料理 果実類、加工品 肉類が主体の料理、加工品	野菜のあえもの（白あえ、ゴマあえなど）、野菜の煮もの、野菜の炒めもの、野菜サラダ、野菜の漬け物、野菜の佃煮、生野菜など きのこの炒めもの、きのこのサラダ、きのこの佃煮など フルーツサラダ、フルーツポンチ、ジャム、果実、果実の漬け物など 焼肉、ハンバーグ、ステーキ、角煮、フライ、肉団子、牛肉加工品、豚肉加工品、鶏肉加工品など
卵類が主体の料理、加工品 牛乳・乳製品が主体の料理、加工品 魚介類が主体の料理、加工品 海藻類が主体の料理、加工品	卵焼き、目玉焼き、オムレツ、茶碗蒸し、鶏卵、卵類加工品など ミルクセーキ、ホワイトソース、牛乳、バター、ヨーグルトなど 刺身、焼き魚、煮魚、フライ、マリネ、魚介類加工品など サラダ、佃煮、のりなど
みそ汁、スープ類 主体となる食材のない料理 菓子類 お茶 コーヒー その他の飲料類	みそ汁、吸いもの、ポタージュスープ、コンソメスープなど おでん、なべもの、カレー、シチュー、天ぷら・揚げ物など 米菓子、和生菓子、洋生菓子など お茶（緑茶、ウーロン茶、紅茶、麦茶など） コーヒー
その他食品、加工品	ココア、野菜ジュース、果実ジュース、酒類など おにぎり（調理加工食品）、めん弁当類、ぎょうざ、シュウマイ、お好み焼き、コロッケ、かん・びん詰など

注：表中の太字は、直接飲食される食品または調理加工食品である。

(10) 食べ残し  
食事において、料理・食品として提供されたもののうち、食べ残して廃棄したものという。

(11) 廃棄  
ア 消費期限切れ等で、食事において料理・食品として提供されずに廃棄したもの（直接廃棄）。  
イ 大根の皮の厚むき、食肉の可食部分と判断される脂肪の除去等。具体的には、文部科学省「日本食品標準成分表」の廃棄率を上回る除去をしたもの（過剰除去）。  
ウ 油脂類については、「食料需給表」の廃棄率を上回る廃棄をしたもの。

(12) 調査標本メニュー（外食産業調査）  
各調査対象事業所毎に、5メニューを選定することとした。

(13) 調査対象食数（外食産業調査）  
各調査標本メニューについて、20食（または、客数の多い昼食時の3時間に提供された食数）である。

## 12 利用上の注意

- (1) 食品類別の食品ロス率については、生鮮食品では出回り時期が限られるものもあるなど、今回の調査では出現しなかった食品もあることから、必ずしもその食品類の平均を示しているものとはいえない。
- (2) 計と内訳は四捨五入の関係で一致しないものがある。
- (3) 統計表中に用いた記号は次のとおりである。  
「－」：事実のないもの。  
「0.0」：単位に満たないもの。  
「…」：事実不詳又は調査を欠くもの。

連絡先： 農林水産省 大臣官房 統計部 生産流通消費統計課 消費統計室 消費動向班  
電話：(代表) 03-3502-8111 内線2891  
(直通) 03-3591-0783