

# I 調査結果の概要

## 1 世帯における食品使用

### (1) 世帯員構成別の食品使用量

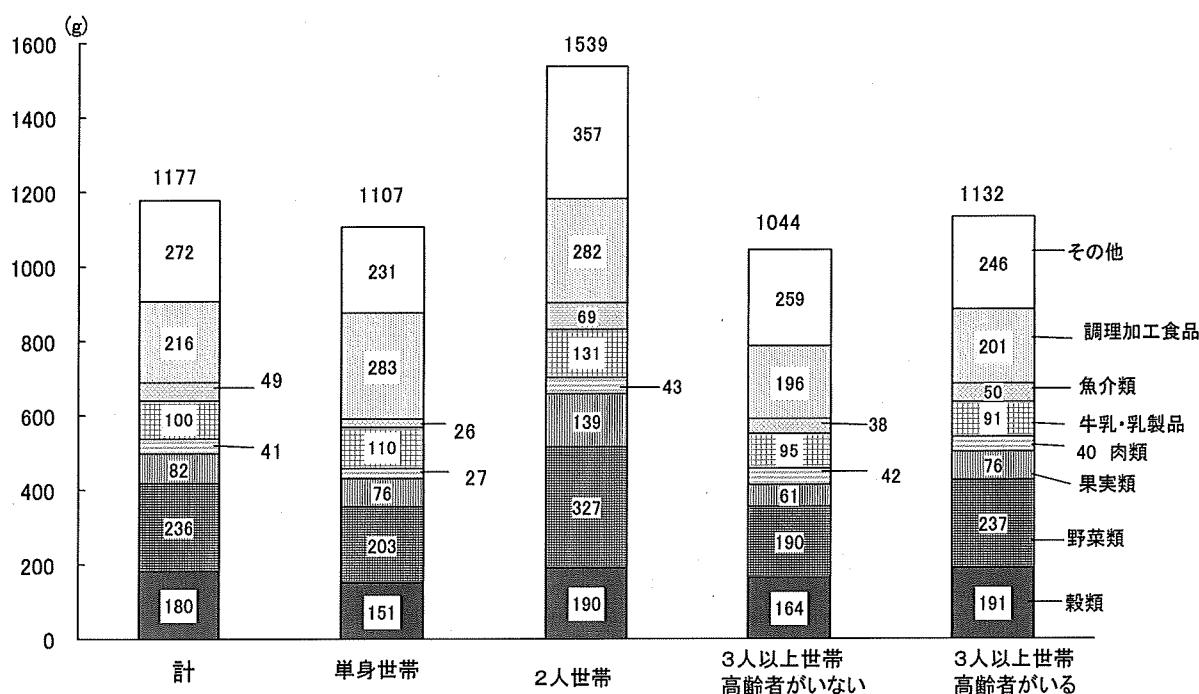
世帯食（世帯において調理・食事したもので、外食、学校給食等を除いたもの。以下同じ。）における平成15年（9月から10月の1週間）の1人1日当たりの食品使用量は、世帯平均で1,177 gであった。

主な食品類別についてみると、野菜類は236 g（食品使用量全体に占める割合は20.1%）、調理加工食品は216 g（同18.3%）、穀類は180 g（同15.3%）であった。

世帯員構成別に、世帯食における1人1日当たりの食品使用量をみると、2人世帯が最も多く1,539 gであった。これは、2人世帯が一般的に中・高齢者で構成される割合が高く、このような世帯では自宅で食事をすることが多いためとみられる。

一方、単身世帯や3人以上世帯の食品使用量は、2人世帯に比べて少なくなっている。これは、単身世帯では外食が多いことが、3人以上世帯では世帯構成員に小学生以下の子供が多いことや外食が多いこと等が背景になっているものとみられる。

図1 世帯員構成別の食品使用量（世帯食1人1日当たり）

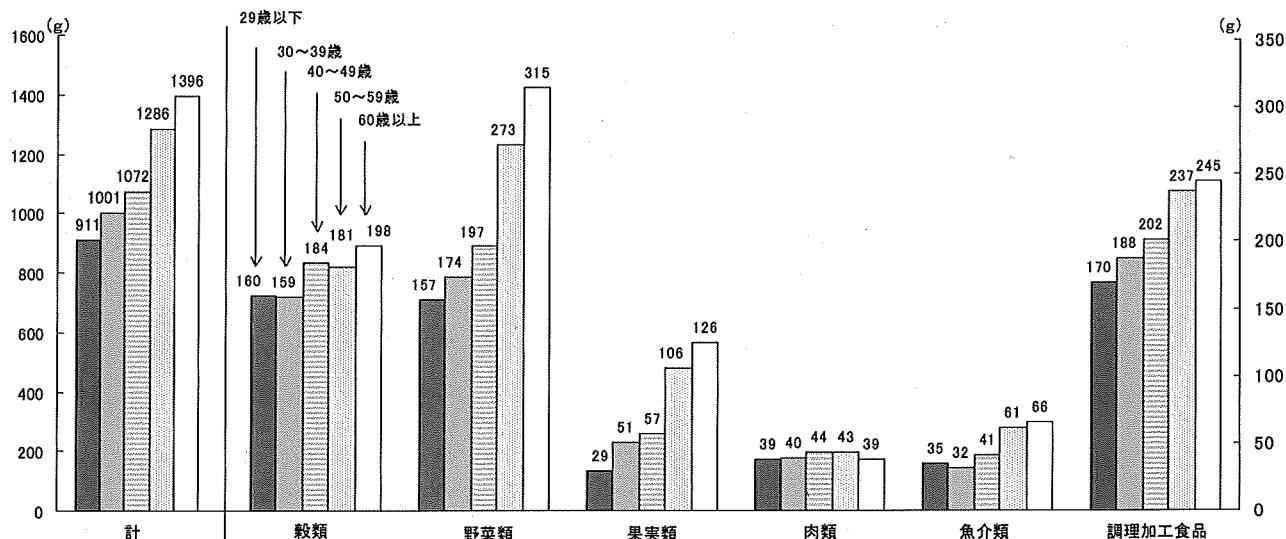


## (2) 食事管理者の年齢別の食品使用量

食事管理者（食材の購入、調理などの主体となる者。）の年齢別に、世帯食における1人1日当たりの食品使用量をみると、食事管理者の年齢が高まるにつれて、外食頻度が低下することなどから、食品使用量は多くなっている。

特に、野菜類、果実類は食事管理者の年齢が高くなるにつれて食品使用量の増加が顕著である。

図2 食品類別にみた食事管理者の年齢別の食品使用量(世帯食1人1日当たり)



## (3) 食品類別の使用食材数

ア 世帯において使用された食材数をみると、朝食時の調理では1回当たり10.9品目の食材が使用された。食品類別には、調理加工食品が2.9品目、野菜類が1.5品目、牛乳・乳製品が0.9品目であった。

また、夕食時の調理では1回当たり13.3品目の食材が使用された。食品類別には野菜類が3.1品目、調理加工食品が2.1品目で、魚介類、肉類が朝・昼食に比べ多く、ともに0.5品目であった。

表1 食品類別、調理毎の使用食材数(調理1回当たり)

単位：食材数

食 品 類	朝	昼	夕
計	10.9	4.9	13.3
穀類	0.6	0.3	0.7
野菜類	1.5	0.8	3.1
うち、緑黄色野菜	0.7	0.4	1.2
果実類	0.5	0.2	0.3
肉類	0.1	0.1	0.5
卵類	0.4	0.1	0.2
牛乳及び乳製品	0.9	0.3	0.2
魚介類	0.1	0.1	0.5
調理加工食品	2.9	1.2	2.1
うち、パン類	0.5	0.1	0.0
その他	3.9	1.8	5.6

注：本表は調査期間1週間において、朝、昼、夕毎の調理時に使用された総食材数を、各々の調理回数で除したものである。

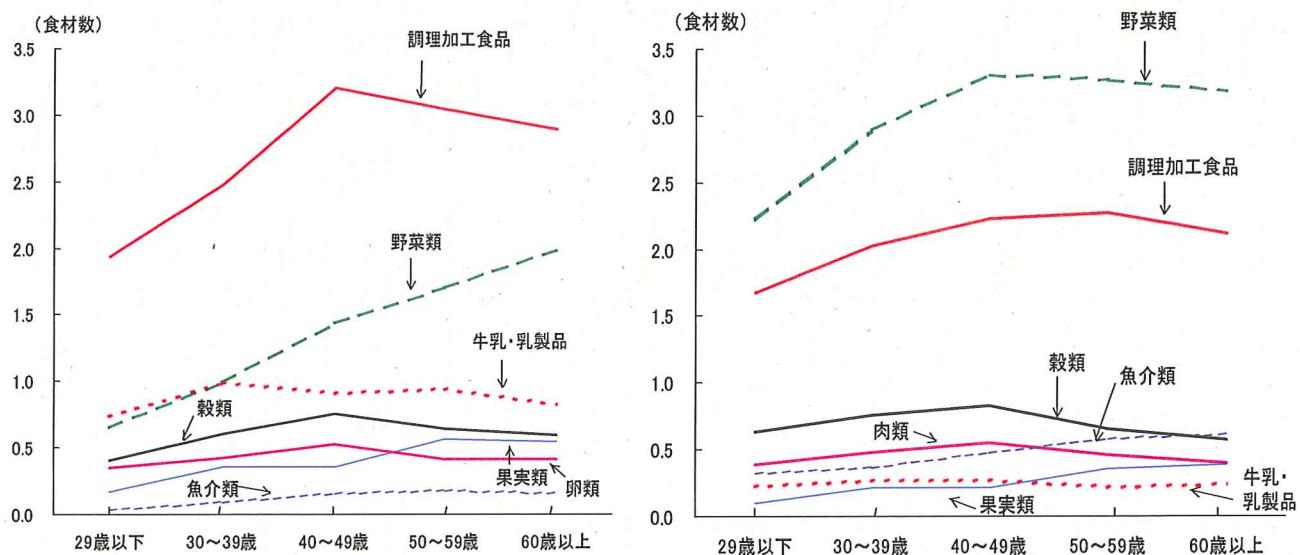
従って、以前に調理した料理が持ち越されて食卓に出された場合であっても、当該食事の使用食材としては計上していない。

イ 朝食時及び夕食時の調理での使用食材数を食事管理者の年齢別にみると、朝食時の野菜は食事管理者の年齢が高まるにつれて使用が多くなる傾向にあるものの、各食品類とも総じて40~49歳、50~59歳階層で使用頻度が高くなっている。

図3 食事管理者の年齢別の食品類別使用食材数（調理1回当たり）

朝食時の調理

夕食時の調理



#### (4) 料理・食品の出現頻度

世帯における料理・食品の出現頻度をみると、朝食時では、米やパン類を主食として、野菜や牛乳・乳製品、果実類、卵類を主体とした料理の出現頻度が高かった。

昼食時では、朝・夕に比べ総じて料理・食品の出現頻度が低い一方、めん類の出現頻度が朝・夕に比べ高かった。

また、夕食時では、米を主食として、野菜類、魚介類や肉類を主体とした料理の出現頻度が高かった。

表2 料理・食品の出現頻度（調理100回当たり）

単位：回

料理・食品類	朝	昼	夕
米が主体の料理、加工品	73.6	46.5	84.9
パン類	47.1	12.9	1.7
めん類	2.4	22.5	10.5
豆が主体の料理、加工品	21.5	7.2	17.5
野菜類が主体の料理、加工品	76.5	52.9	116.3
うち、野菜煮もの	6.1	6.7	16.6
野菜サラダ	10.4	5.7	19.5
野菜漬け物	23.4	17.6	26.5
果実類、加工品	39.3	20.7	22.4
肉類が主体の料理、加工品	15.6	7.1	25.7
卵類が主体の料理、加工品	34.4	6.9	5.2
牛乳・乳製品が主体の料理、加工品	51.8	16.5	12.7
うち、牛乳	30.6	9.2	7.3
魚介類が主体の料理、加工品	25.7	17.3	52.5
みそ汁・スープ類	49.2	16.7	40.2
お茶	46.7	35.4	43.4
コーヒー	28.8	8.5	2.4

注：朝・昼・夕食時に調理又は飲食した料理・食品の出現回数である。

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計上している。

## 2 世帯における食品ロス量と食品ロス率

### (1) 食品類別の食品ロス量と食品ロス率

世帯食における1人1日当たりの食品ロス量をみると、全体で56.5 gであった。これを食品類別にみると、野菜類23.7 g（食品ロス量全体に占める割合は42.0%）、果実類9.3 g（同16.5%）、調理加工食品9.3 g（同16.4%）、魚介類4.0 g（同7.1%）で、これらで食品ロス量全体の約8割を占めている。

世帯における食品ロス率は、全体で4.8%、この内訳をみると、廃棄が3.1%、食べ残しが1.6%であった。

食品ロス率を食品類別にみると、果実類11.3%と最も高く、野菜類の10.0%、魚介類8.2%の順になっている。

図4 食品類別の食品ロス寄与率

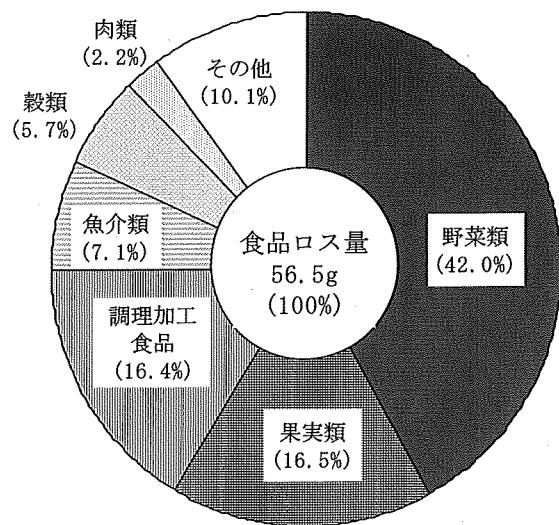


表3 食品類別の食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率  
(世帯食1人1日当たり)

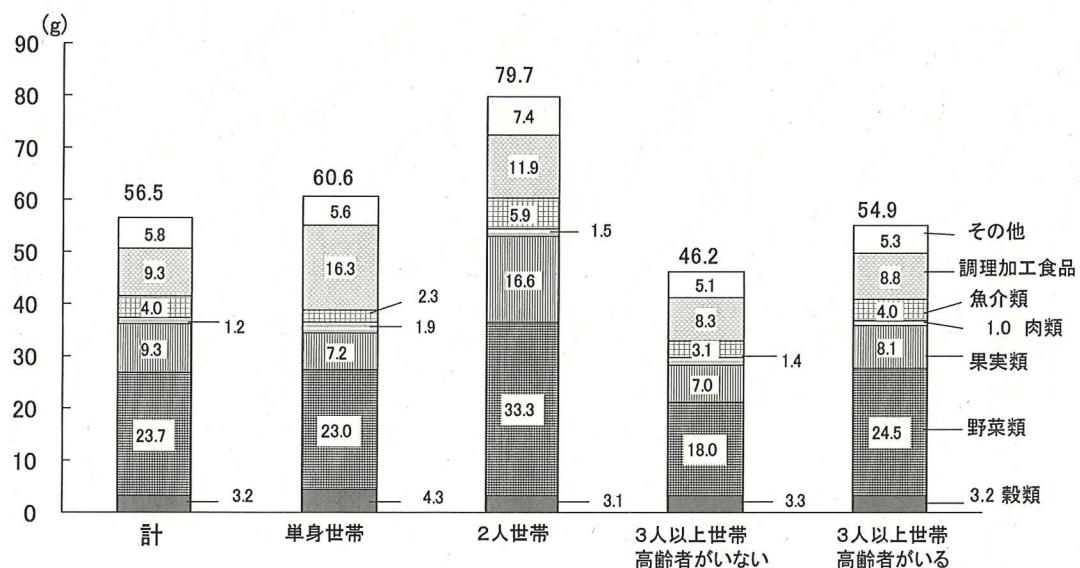
食品類	食品使用量	食品ロス量						食品ロス率				
		計	廃棄			食べ残し	計	廃棄			食べ残し	
			小計	過剰除去	直接廃棄			小計	過剰除去	直接廃棄		
計	1 176.7	56.5	37.1	27.2	9.8	19.4	4.8	3.1	2.3	0.8	1.6	
穀類	180.1	3.2	0.3	-	0.3	2.9	1.8	0.2	-	0.2	1.6	
野菜類	236.2	23.7	18.9	16.6	2.3	4.8	10.0	8.0	7.0	1.0	2.0	
果実類	82.4	9.3	8.1	7.1	1.1	1.2	11.3	9.9	8.6	1.3	1.5	
肉類	41.0	1.2	0.6	0.5	0.1	0.7	3.0	1.4	1.2	0.2	1.6	
魚介類	49.2	4.0	2.3	2.2	0.1	1.7	8.2	4.7	4.5	0.2	3.5	
調理加工食品	215.5	9.3	4.8	-	4.8	4.5	4.3	2.2	-	2.2	2.1	

単位  $\left\{ \begin{array}{l} \text{量: g} \\ \text{率: \%} \end{array} \right.$

## (2) 世帯員構成別の食品ロス量と食品ロス率

ア 世帯員構成別の1人1日当たり食品ロス量をみると、2人世帯が単身世帯、3人以上世帯に比べ多く、食品使用量が多いほど食品ロス量も多くなっている。

図5 世帯員構成別の食品ロス量（世帯食1人1日当たり）



イ 世帯員構成別の食品ロス率は、単身世帯が5.5%、2人世帯が5.2%、3人以上世帯のうち65歳以上の高齢者がいない世帯が4.4%、高齢者のいる世帯が4.8%で、単身世帯のロス率が最も高かった。

図6 世帯員構成別の食品ロス率

