

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（平成17年3月25日閣議決定）及び食育基本法（平成17年法律第63号）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抑制などに対する取組や、「望ましい食生活の実現」に向けた食育等の施策の推進に資することを目的に、世帯や外食における食品使用量や食べ残し状況、世帯における食品の廃棄の実態や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 調査の根拠

この調査は、統計報告調整法（昭和27年法律第148号）第4条1項の規定に基づく総務大臣の承認を受けた統計調査として実施した。

3 調査機関

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。

4 調査の体系

- (1) 世帯調査
- (2) 外食産業調査

5 調査対象

- (1) 世帯調査は、地方公共団体等からの情報収集及び公募により作成した標本抽出名簿から世帯員構成別に1,000世帯を有意抽出した。
なお、本調査でいう世帯とは、生計を共にする家族と1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1人で1戸を構えて暮らしているものを含む。
- (2) 外食産業調査のうち、食堂・レストランは、11都市（札幌市、仙台市、さいたま市、東京都特別区、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。
- (3) 外食産業調査のうち、全国の結婚披露宴・宴会・宿泊施設は全国の事業所の中から、それぞれ40事業所を有意抽出した。

6 調査の期間

- (1) 世帯調査は、平成18年6月、9月、12月及び19年3月の各月を調査月とし、調査期間は、調査月のうち連続した7日間（1週間）とした。
- (2) 外食産業調査のうち、食堂・レストランは、9月1日から10月10日までのうち1日間、結婚披露宴・宴会・宿泊施設は、9月1日から10月31日までのうち1日間とした。

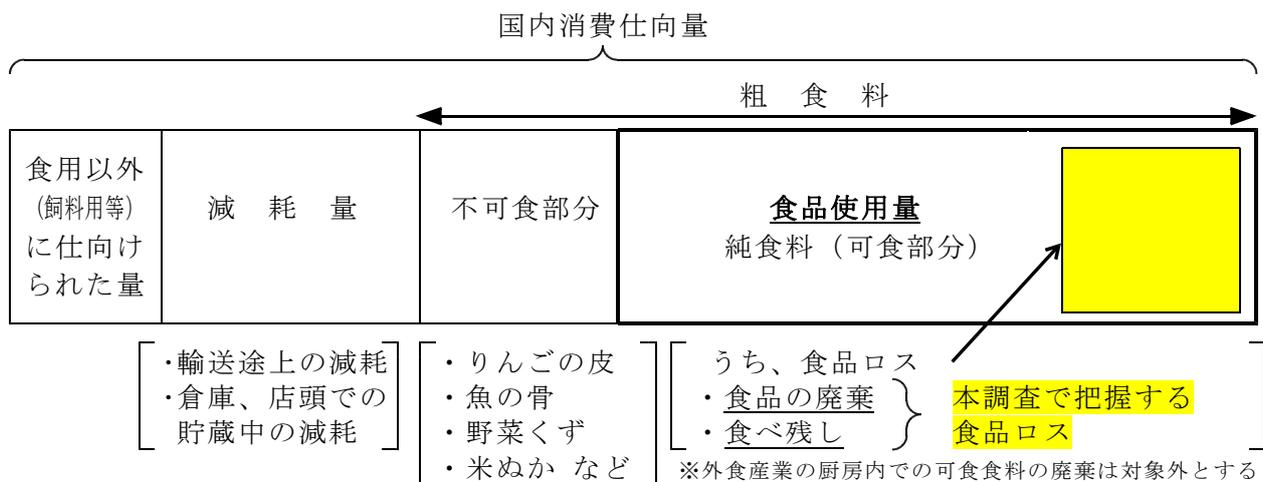
7 調査品目

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、惣菜など）のすべての飲食料品（品目）とした。

8 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。

9 調査方法

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

10 集計方法

集計方法は、下記のとおりである。

(1) 世帯調査

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

注：過剰除去重量：大根の皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分の重量である。

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。

(2) 外食産業調査

$$\text{食べ残し量の割合} = \frac{\text{食べ残し重量}}{\text{食品使用量又は提供量}} \times 100$$

$$\text{食べ残しのあった食数の割合} = \frac{\text{食べ残しのあった食数}}{\text{対象食数}} \times 100$$

(食べ残しのあった食数の割合は、1食ずつ食べ残しを計測できたメニューのみ対象とした。)

11 目標（実績）精度

この調査では、目標精度は設定していない。

12 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、調理などを主として行う者をいう。

(3) 食事管理者の有業無業区分

この調査では、調査期間1週間における食事管理者の就業状況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

注： なお、沖縄については、世帯員構成別、食事管理者の有業無業別に区分した場合、調査世帯数が少ない区分が生じるため統計表章しない。

(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（千葉市を含む）

中都市： 上記大都市を除く人口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) 世代構成区分

世 代 構 成		定 義	
単 身 世 帯		世帯員が1人の世帯（世帯員の年齢を問わない）	
1 世 代 世 帯	計	夫婦など、単一世代の世帯員のみからなる世帯	
	高 齢 者 が い な い	65歳未満の世帯員のみからなる世帯	
	高 齢 者 が い る	65歳以上の高齢者がいる世帯	
2 世 代 世 帯	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 齢 者 が い な い	計	65歳未満の世帯員のみからなる世帯
		15歳未満がない	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 齢 者 が い る	65歳以上の高齢者がいる世帯		
3 世 代 以 上 世 帯		夫婦、子、親など3世代以上の世帯員からなる世帯	

(7) 食堂・レストラン

総務省「日本標準産業分類」に準じて、一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店、焼肉店・東洋料理店とした。

(8) 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をいう。

(9) 廃棄

ア 賞味期限切れ等で、食事において料理・食品として提供・使用されずに廃棄したもの（直接廃棄）。

イ 大根の皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に過剰に除去した可食部分である。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。

- (10) 調査標本メニュー（外食産業調査）
食堂・レストランについては各調査対象事業所毎に5メニューを、また、結婚披露宴・宴会・宿泊施設については1メニューを選定した。
なお、調査標本メニューに含まれる調理品は、そのメニュー及びコースに含まれるもののみとし、追加で注文した調理品を含めない。
- (11) 調査対象食数（外食産業調査）
食堂・レストランについては、調査時間内（来客の多い昼食時の2時間）に注文、提供された（最大20食）調査標本メニュー数とし、宿泊施設については、朝食又は夕食として提供された（最大20食）調査標本メニュー数である。
結婚披露宴・宴会については、調査対象とする会席に提供された標本メニュー数又はその会席を代表する数カ所のテーブル（20名程度）に提供された調査標本メニュー数である。
- (12) 本調査に用いた食材、食品及び料理の分類は、別表（P 6～P 8）のとおりである。

13 統計表の見方等

- (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（例：0.04%→0.0%）。
「…」：事実不詳又は調査を欠くもの。
- (4) 本統計の累年データは、農林水産省ホームページの中の農林水産統計情報総合データベースに掲載しています。
【<http://www.tdb.maff.go.jp/toukei/toukei>】

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3718
（直通）03-6744-2049

別表

食品ロス統計調査食材表

食品類	主な食材名
穀類	玄米、精米、もち米、押し麦、米粉、小麦粉、めん類 など
でんぷん	タピオカ、くず粉、かたくり粉、コーンスターチ など
豆類（乾燥子実）	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、やまのいも、はくさい、たけのこ、つげな、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、そらまめ、えだまめ など
いも類	じゃがいも、さつまいも
緑黄色野菜類	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
肉類	牛肉、豚肉、鶏肉などの生鮮・冷凍品
卵類	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	
ごはん類	ごはん（白飯）、すし、ピラフ、チャーハン など
パン類	食パン、菓子パン、惣菜パン、ドーナッツ 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・加工品・その他	サラダ、煮物類、揚げ物類 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

料理・直接飲食される食品表（世帯）

料理・食品類	主な料理及び食品名
米が主体の料理、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
パン類	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
めん類	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
いもが主体の料理	焼き芋、ベークドポテト、肉じゃが、大学芋、ポテトサラダ など
豆が主体の料理、加工品	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	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
きのこ類が主体の料理	きのこの炒めもの、きのこのサラダ、きのこの佃煮 など
果実類、加工品	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
肉類が主体の料理、加工品	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	卵焼き、目玉焼き、オムレツ、茶碗蒸し、鶏卵、卵類加工品 など
牛乳・乳製品が主体の料理、加工品	ミルクケーキ、ホワイトソース、牛乳、バター、ヨーグルト など
魚介類が主体の料理、加工品	刺身、焼き魚、煮魚、フライ、マリネ、魚介類加工品 など
海藻類が主体の料理、加工品	サラダ、佃煮、のり など
みそ汁、スープ類	みそ汁、吸いもの、ポタージュスープ、コンソメスープ など
主体となる食材のない料理	おでん、なべもの、カレー、シチュー、天ぷら・揚げ物 など
菓子類	米菓子、和生菓子、洋生菓子 など
お茶	お茶（緑茶、ウーロン茶、紅茶、麦茶など）
コーヒー	コーヒー
その他飲料類	ココア、野菜ジュース、果実ジュース、酒類 など
その他食品、加工品	米飯弁当類、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

調理品分類表（外食産業）

調 理 品	主 な 調 理 品 名
米が主体の料理	ごはん(白飯)、おにぎり、寿司、チャーハン、どんぶりもの など
パンが主体の料理	自家製パン、トースト、サンドイッチ、ピザ類 など
麺が主体の料理	うどん、そば、そうめん、パスタ、ラーメン、焼きそば など
いもが主体の料理	ベークドポテト、肉じゃが、大学芋、ポテトサラダ など
豆及び豆腐が主体の料理	納豆、冷や奴、揚げ出し豆腐、湯豆腐、ゆば など
野菜が主体の料理	野菜のあえもの(ゴマあえなど)、野菜の煮もの、野菜の炒めもの、野菜サラダ、野菜の漬けもの、野菜の佃煮、生野菜 など
果実が主体の料理	フルーツサラダ、果実の漬けもの、ジャム など
肉が主体の料理	焼肉、ハンバーグ、ステーキ、角煮、とんかつ、肉団子 など
たまごが主体の料理	卵焼き、目玉焼き、オムレツ、茶碗蒸し など
魚介が主体の料理	刺身、焼き魚、煮魚、フライ、魚介のマリネ など
ス ー プ 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
菓子・デザート類	ケーキ類、クッキー類、ムース、アイスクリーム など