

利 用 者 の た め に

1 調査の目的

本調査は、世帯及び外食産業における食品ロスの実態を把握し、食品の食べ残しや廃棄の減少に向けた取組等に資することを目的としている。

2 根拠法規

本調査は、統計法（平成19年法律第53号）第19条第1項に基づく一般統計調査である。

3 調査機関

本調査は、農林水産省大臣官房統計部及び地方統計組織並びに民間事業者を通じて実施した。

4 調査の体系

- (1) 世帯調査
- (2) 外食産業調査

5 調査の範囲及び調査対象

- (1) 世帯調査

ア 調査の範囲

調査の範囲は全国とした。

イ 調査対象

調査対象は、住居及び生計を共にする者の集まり又は独立して住居を維持し、若しくは独立して生計を営む単身世帯（家族と一緒に間借りや同居しているもの及び一人で1戸を構えて暮らしているものも含む。）とし、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、680世帯を選定した。

ウ 標本配分

総務省「国勢調査」結果から世帯員構成別、地域別に比例配分（単身世帯を除く。）し、「7 調査期間」の(1)に示す調査月ごとに全調査対象（680世帯）の1/4の対象（170世帯）を調査した。

単位：世帯

世帯員構成	計	6月調査	9月調査	12月調査	3月調査
合計	680	170	170	170	170
単身世帯	40	10	10	10	10
2人世帯	240	60	59	60	61
3人以上世帯	400	100	101	100	99

- (2) 外食産業調査

ア 調査の範囲

調査の範囲は、札幌市、仙台市、東京都特別区、横浜市、名古屋市、京都市、大阪市、神戸市、広島市及び福岡市とした。

イ 調査対象

調査対象は、食堂・レストラン、結婚披露宴、宴会及び宿泊施設を営む事業所とし、民間事業者がインターネット等による情報収集により作成した標本抽出名簿から、120事業所を選定した。

単位：事業所

計	食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会	宿泊施設
120	40	40	20	20

6 調査事項

(1) 世帯調査

世帯における食品の使用状況（下処理をする前の重量又はそのまま食事に提供した重量、調理時に食べられない部分として取り除いた重量、食べ残して捨てた重量及び賞味期限切れ等で食卓に出さずにそのまま捨てた重量）、食品の食べ残しや廃棄を行った理由

(2) 外食産業調査

調査対象事業所で提供されたメニューについて、料理ごとの提供量、料理に使用した食品使用量、食べ残し量

ア 調査対象メニューは、食堂・レストランは昼食を、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を対象とし、調査対象事業所ごとに、食堂・レストランにおいては5メニュー、結婚披露宴、宴会及び宿泊施設においては1メニューを選定した。

イ 厨房内での調査の制約から、食べ残しのみを調査しており、厨房内での廃棄は調査していない。

7 調査期間

(1) 世帯調査

平成21年6月、9月、12月及び22年3月の各月を調査月とし、各調査月ごとに連続した7日間（1週間）とした。

(2) 外食産業調査

平成21年9月から平成22年1月までの期間のうち1日間とした。

8 調査方法

(1) 世帯調査

調査対象世帯による実測、記帳に基づく自計調査とした。

(2) 外食産業調査

民間事業者の調査員が調査対象事業所に出向いて行う実測調査及び調査対象事業所への聞き取りとした。

実測調査及び調査対象事業所への聞き取りの詳細は以下のとおり。

ア 提供量は選定したメニューについて、料理ごとの重量を計量により把握した。

提供量に対する食べ残し量は料理ごとに食器上に食べ残された重量を計量により把握した。

イ 食品使用量は各料理を食品区分に基づいて分離し、その重量を計量又は調査対象事業所からの聞き取りにより把握した。食品区分別の重量把握が困難な場合は、食品の構成比を聞き取り、料理の重量から按分して食品区分別の重量を算出した。

食品使用量に対する食べ残し量は、料理ごとに食器上に食べ残された重量を食品区分に基づいて分離し、その重量を計量により把握した。食品区分別の食べ残し量の把握が困難な場合は、食品使用量の構成比から按分して食品区分別の食べ残し量を算出した。

なお、食品区分別の分離にあたり、水は本調査においては食品として分類していないことから、その重量については可能な限り把握の上、各重量から除外した。

9 集計方法

(1) 世帯調査

ア 世帯計は、680世帯分のデータを単純平均により算出した。

イ 世帯員構成別、食事管理者の職業の有無別、食事管理者の年齢階層別、食事区分別、調査時期別及び地域別の結果は、680世帯分のデータを各表章区分ごとに集計し、単純平均により算出した。

ウ 世帯食一人1日当たりの食品使用量及び食品ロス量は、各表章区分ごとに当該世帯員数で除して算出した。

エ 食品ロス率は、以下のとおり算出した。

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

(2) 外食産業調査

$$\text{食べ残し量の割合} = \frac{\text{食べ残し量}}{\text{食品使用量 (提供量)}} \times 100$$

$$\text{食べ残しのあったメニューの食数の割合} = \frac{\text{食べ残しのあったメニューの食数}}{\text{メニューの食数}} \times 100$$

$$\text{食べ残しのあった調理品の食数の割合} = \frac{\text{食べ残しのあった調理品の食数}}{\text{調理品の食数}} \times 100$$

10 目標（実績）精度

本調査では、目標精度は設定していない。

11 統計の表章

統計表章に用いた区分は以下のとおりである。

(1) 世帯員構成区分

世帯員構成	定義
単身世帯	世帯員が1人の世帯
2人世帯	世帯員が2人の世帯
3人以上世帯	世帯員が3人以上の世帯

(2) 世代構成区分

世代構成	定義
単身世帯	世帯員が一人の世帯
1世代世帯	夫婦など、単一世代の世帯員のみからなる世帯
2世代世帯	夫婦と子、夫婦と親など、2世代の世帯員からなる世帯
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

(3) 地域区分

地域	所属都道府県
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	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知
四国	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
九州	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
沖縄	沖縄

注：沖縄については、調査世帯数が少ないため、世帯員構成別、食事管理者の職業の有無別の統計表章はしていない。

12 用語の解説

(1) 世帯調査

ア 世帯食

家庭において、朝食、昼食、夕食、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。

イ 食品使用量

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（以下「使用・提供された食品」という。）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。

ウ 食品ロス量

家庭における食事において、使用・提供された食品の食べ残し及び廃棄されたものをいい、世帯調査においては、次のとおり分類した。

(ア) 食べ残し

家庭における食事において、使用・提供された食品のうち、食べ残して廃棄したものをいう。

(イ) 廃棄

a 直接廃棄

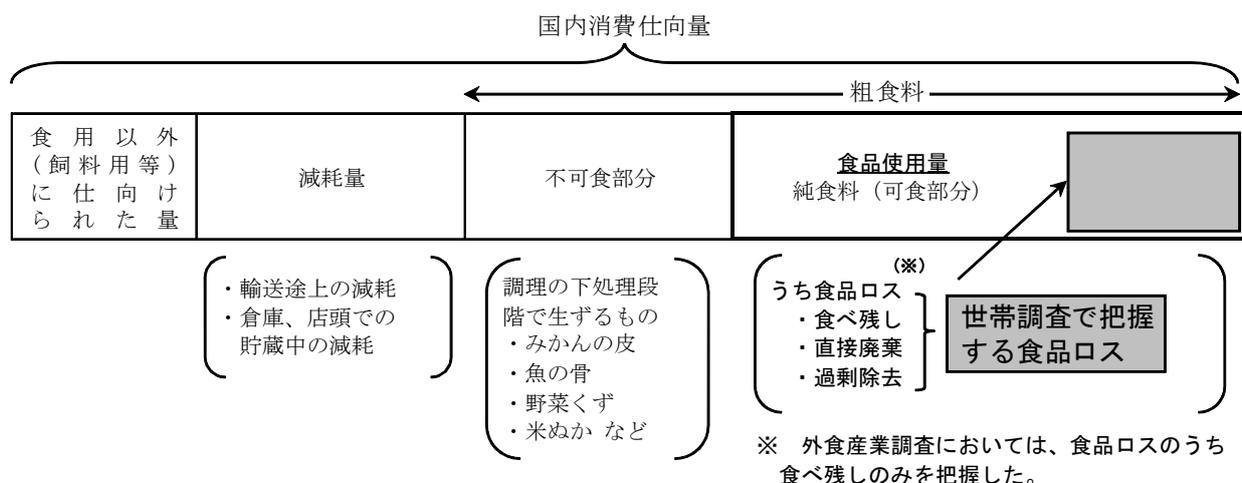
家庭における食事において、賞味期限切れ等により料理の食材又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずにそのまま廃棄したものをいう。

b 過剰除去

家庭における食事において、調理時に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。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、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とした。

なお、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。

世帯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、店頭等における貯蔵中の減耗を除いたものから、③みかんの皮、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。

エ 食事管理者

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。

オ 食品・料理区分

世帯調査に用いた食品及び料理の区分は、別表1及び2のとおりである。

(2) 外食産業調査

ア メニュー

食事において、代金の支払いをもって客に提供される定食（例えば、焼魚定食、とんかつ定食などを指し、焼魚、とんかつなど主となる料理に加え、ごはん、みそ汁、漬けものなど複数の料理を組み合わせたもの）又は一品料理（単品のラーメン、牛丼、オムライスなど）をいう。

イ 調理品

定食に含まれる料理又は一品料理をいう。例えば、焼魚定食（焼魚、ごはん、みそ汁、漬けもののセット）であれば、焼魚、ごはん、みそ汁、漬けもの、それぞれの料理を指し、一品料理（単品のラーメン、牛丼、オムライス）であれば、ラーメン、牛丼、オムライスなどを指す。

ウ メニューの食数及び調理品の食数

メニューの食数は定食又は一品料理をカウントしたものをいい、調理品の食数は定食に含まれる料理品ごと又は一品料理をカウントしたものをいう。

エ 提供量及び提供量に対する食べ残し量

提供量は客に提供された定食の料理ごと又は一品料理ごとの重量であって、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い、提供量に対する食べ残し量は食器上に食べ残された料理の重量をいう。

例えば、焼魚定食（焼魚、ごはん、みそ汁、漬けもののセット）であれば、焼魚、ごはん、みそ汁、漬けもの、それぞれの料理の重量と食べ残された重量を指す。

なお、外食産業調査においては、ラーメン、そば、うどん等のつゆ、天ぷら等のつけ汁、薬味等の必ずしも完食しない部分の食べ残しについては、食べ残し量には含めないこととした（食品使用量に対する食べ残し量についても同じ。）。

オ 食品使用量及び食品使用量に対する食べ残し量

食品使用量は客に提供された定食の料理又は一品料理を食品区分に基づいて分離した重量をいい、食品使用量に対する食べ残し量は食器上に食べ残された料理を食品区分に基づいて分離した重量をいう。

カ 食品・調理品区分

外食産業調査に用いた食品及び調理品の区分は、別表3及び4のとおりである。

13 統計表の見方等

- (1) 食品別の結果については、食品によって出回り時期が限られるものもあり、今回の調査では出現しなかった食品もあることから、必ずしもその食品の平均を現していない場合も想定されるので留意されたい。
- (2) 統計数値については、単位未満の端数を四捨五入したため、計と内訳の積み上げ値が一致しない場合がある。
- (3) 統計表中に用いた記号は、次のとおりである。
「0.0」又は「0.00」：単位に満たないもの（例：0.04%→0.0%、0.004回→0.00回）
「－」：事実のないもの
- (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統計情報に掲載しています。
【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/> 】
この結果の分野別分類は「その他（食品産業、環境など）」に分類しています。

14 問い合わせ先

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1 世帯調査における食品区分

食品区分	主な食材
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
うちいも類	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、かになどの生鮮・冷凍品
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)、寿司、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、煮もの類、揚げもの類、豆腐、納豆、ハム、ベーコン、水産練りものなど
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

別表2 世帯調査における料理・食品区分

料理・食品区分	主な料理・食品
米が主体の料理	ごはん(白飯)、赤飯、おにぎり、炊き込みごはん、寿司、お茶漬け、雑炊、チャーハン、どんぶりもの(カツ丼、中華丼など) 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(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 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
豆及び豆腐が主体の料理、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、野菜のサラダ、野菜の漬けもの、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、ジャム、果実類、果実の漬けもの 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、とんかつ、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

牛乳及び乳製品が主体の料理、加工品	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
魚介類が主体の料理、加工品	刺身、焼魚、煮魚、魚のフライ、魚介のマリネ、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、鍋もの、カレー、シチュー、天ぷら・揚げもの 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、冷凍調理食品、レトルト食品 など

別表3 外食産業調査における食品区分

食品区分	主な食材
穀類	ごはん（白飯）、パン類、めん類 など
野菜類	だいこん、ごぼう、れんこん、さといも、はくさい、たけのこ、キャベツ、レタス、たまねぎ、もやし、きゅうり、なす、スイートコーン、そらまめ、えだまめ、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（冷凍品を含む。）
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（冷凍品を含む。）
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、かになどの生鮮・冷凍品
調理加工食品	調味調理品のびん詰及び缶詰、冷凍調理食品、レトルト食品、豆腐、納豆、ハム、水産練りもの 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
その他	でんぷん、豆類（乾燥子実）、きのこ類、生鮮海藻類、砂糖類、油脂類、調味料類及び菓子類
計	穀類、野菜類、果実類、肉類、卵類、牛乳及び乳製品、魚介類、調理加工食品、飲料類及びその他の各食品区分を合計したもの

別表4 外食産業調査における調理品区分

調理品区分	主な調理品
米が主体の料理	ごはん（白飯）、にぎり寿司、どんぶりもの など
パン類が主体の料理	トースト、サンドイッチ、ピザ類 など
めん類が主体の料理	うどん、そば、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
野菜類が主体の料理	野菜の煮もの、野菜の炒めもの、野菜のサラダ、野菜の漬けもの など
果実類が主体の料理	フルーツサラダ、ジャム、果実の漬けもの など
肉類が主体の料理	焼肉、ハンバーグ、ステーキ、角煮、とんかつ など
卵類が主体の料理	卵焼き、目玉焼き、オムレツ、茶碗蒸し など
魚介類が主体の料理	刺身、焼魚、煮魚、魚のフライ、魚介のマリネ 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
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