

【調査の概要】

1 調査の目的

本調査は、外食における食品の使用状況と食べ残し量を把握し、外食における食べ残し発生量、食べ残し率を明らかにし、食品ロス削減に係る施策の推進に資する資料を整備することを目的に統計法（平成19年法律第53号）第19条第1項の規定に基づく総務大臣の承認を受けて実施した一般統計調査である。

2 調査の対象

(1) 調査の範囲

東京都及び大阪府に所在する食堂・レストラン、結婚披露宴、宴会を営む事業所とした。

(2) 調査対象

ア 調査対象数

統計法（平成19年法律第53号）第2条第8項に規定する事業所母集団データベースを基に作成した標本抽出名簿から、調査区分ごとに次の事業所数を選定した。

調査区分ごとの調査対象数

単位：事業所

食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会
61	19	25

イ 調査対象食数

調査対象事業所ごとに、食堂・レストランにおいては、昼食の5メニュー、結婚披露宴及び宴会においては1メニューを調査対象メニューとして選定した。

調査対象メニューごとにおおむね20食調査した。なお、調査区分ごとの調査対象食数は次のとおり。

調査区分ごとの調査対象食数

単位：食

食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会
2,719	359	470

3 調査事項

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

なお、本調査は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。

4 調査期間

平成27年10月中旬から12月下旬までの期間のうち1日間とした。

5 調査方法

民間事業者の調査員が調査対象事業所に出向いて、実測調査及び調査対象事業所への聞き取りにより調査票を記入する他計調査の方法により実施した。

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。

- (1) 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、料理の重量からあん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あん分して食品区分別の食べ残し量を算出した。

- (2) 提供量は調査対象メニューについて、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。

6 集計方法

- (1) 1食当たりの食品使用量、提供量及び食べ残し量の結果は、調査対象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。
- (2) 食べ残し量の割合は、以下のとおり算出した。

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

7 目標（実績）精度

この調査においては、目標精度は設定していない。

8 用語の解説

- (1) 調査対象メニュー

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、とんかつ定食などで、焼魚、とんかつなど主となる料理に加え、ごはん、みそ汁、漬物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。

- (2) 調査対象食数

客に提供された定食数（その定食に含まれる料理品数）又は一品料理数のうち調査したものをカウントしたものをいう。

- (3) 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（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（提供量についても同じ。))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。

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

- (4) 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、漬け物のセット）であれば、焼魚、ごはん、みそ汁、漬け物、それぞれの料理の重量と食べ残された重量を指す。

(5) 本調査に用いた食品及び調理品の区分は、次の表のとおりである。

ア 食品

食 品 区 分			主 な 食 材
穀類	野菜類	類	ごはん（白飯）、パン類、めん類 など 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		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		類	牛肉、豚肉、鶏肉などの生鮮・冷凍品
卵類		類	鶏卵、うずら卵などの生鮮卵
魚介類		類	魚、貝、いか、たこ、えび、かに など（冷凍品を含む。）
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、水産練り物 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、牛乳及び乳製品、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、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

イ 調理品

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
パンが主体の料理	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、パスタ、ラーメン、焼きそば など
いもが主体の料理	ポテトフライ、ポテトサラダ、ポテトコロッケ など
豆腐が主体の料理	冷や奴、揚げ出し豆腐、湯豆腐 など
野菜が主体の料理	野菜の煮もの、野菜の炒めもの、野菜サラダ、野菜の漬け物 など
果実が主体の料理	フルーツサラダ、ジャム、果実の漬け物 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 など
卵が主体の料理	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、煮魚、焼魚、フライ、天ぷら、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

9 統計表の見方等

- (1) 統計数値については、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。
- (2) 表中に用いた記号は以下のとおりである。
「－」：事実のないもの

10 その他

- (1) 本調査は、不定期に実施しており、前回は平成21年度に実施した。
- (2) ホームページに掲載した後の正誤情報はホームページでお知らせする。

【ホームページ掲載案内】

- 各種農林水産統計調査結果は、農林水産省ホームページ中の統計情報でご覧いただけます。

【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/> 】

この結果の分野別分類は「その他（食料需給表、産業連関表、食品産業、環境など）」に分類しています。

【関連リンク】

食と農林水産業について知ろう、考えよう（食育の推進）：

農林水産省＞ 組織・政策 ＞ 消費・安全 ＞ 食と農林水産業について知ろう、考えよう（食育の推進）

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html>

食品リサイクル法関連：

農林水産省＞組織・政策＞食料産業＞食品リサイクル法関連

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/index.html>

お問合せ先

◎本統計調査結果について

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
価格・消費動向班

電 話：（代表）03-3502-8111 内線3718
（直通）03-6744-2049

F A X： 03-3593-2310

◎農林水産統計全般について

農林水産省 大臣官房統計部
統計企画管理官室 広報普及班

電 話：（代表）03-3502-8111 内線3589
（直通）03-6744-2037

F A X： 03-3501-9644