

《アンケート調査》
家庭における食品の廃棄の実態について

■調査目的: 日本は食料の60%を輸入に頼っているのが現状です。しかし、その一方、多くを捨てているのも現実です。(財)ベターホーム協会はこの状況をなんとか改善したいと考え、現状を把握するために家庭ではどのようなときに食べものを捨てているのか、捨てるのはなぜなのかを調査しました。

■調査対象: ベターホームの料理教室を受講中の20～60代の女性401名

・年代構成:

年代	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
人数	401	55	125	73	87	61
構成比%	100.0	13.7	31.2	18.2	21.7	15.2

・職業:

職業	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
専業主婦	50.1	20.0	46.4	47.9	69.0	60.7
有職	32.4	56.4	43.2	30.1	19.5	29.5
その他	17.5	23.6	10.4	21.9	11.5	9.8

・同居家族の人数:

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
単身	9.7	16.4	11.2	5.5	2.3	16.4
2人	39.2	34.5	43.2	30.1	40.2	44.3
3人	22.2	18.2	27.2	12.3	25.3	23.0
4人以上	25.7	29.1	16.0	45.2	28.7	14.7
無回答	3.2	1.8	2.4	6.8	3.4	1.6

■調査地域: 東京 大阪 名古屋 札幌 福岡

■調査時期: 2006年3月

■調査方法: 料理教室でアンケート用紙を配布し、その場で記入してもらいました。

(財)ベターホーム協会
150-8363 東京都渋谷区渋谷1-15-12

(以下、数字はすべて%)

※回答比率(%)は、小数点以下第2位を四捨五入したため、個々の比率の合計が100%にならないことがあります。

1. 平均してどれくらい家で料理をしますか。あてはまるものにひとつ○をつけてください。

年代	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①毎日	84.3	47.3	82.4	90.5	96.5	96.8
②週1回	9.5	38.2	10.4	2.7	1.1	1.6
③2~3日に1回	5.3	14.5	7.2	5.5	2.3	0.0

- 全体では84.3%の人が、毎日家で料理をしている。
- 20代は、週1回と答えた人が突出して多い。調査対象の20代は専業主婦の割合が20%とほかの年代に比べて低い。また、家族数が3人以上の人が47.3%と多いので、未婚で実家で暮らしている人が多いのも一因であろう。

2. 家庭で食べものを捨てることがありますか。あてはまるものにひとつ○をつけてください。

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①よくある	8.7	3.6	8.0	9.6	11.5	9.8
②たまにある	55.6	60.0	56.0	50.7	60.9	49.2
③ほとんどない	31.2	30.9	34.4	35.6	21.8	32.8
④ない	4.0	5.5	1.6	2.7	5.7	6.6
⑤無回答	0.5	0.0	0.0	1.4	0.0	1.6

◆①と②、③と④を足すと……

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
よくある+たまにある	64.3	63.6	64.0	60.3	72.4	59.0
ほとんどない+ない	35.2	36.4	36.0	38.3	27.5	39.4
無回答	0.5	0.0	0.0	1.4	0.0	1.6

- 「よくある」「たまにある」と答えた人を合わせると、50代の割合が、ほかの年代に比べて目立って多いという意外な結果になった。
この年代は子どもが就職、結婚などで家を離れることが多い世代。家族構成が変わり、人数が半分になることさえある。しかし、家族が多かったころのくせが抜けず、買いすぎ・作りすぎになっていることが考えられる。冷蔵庫を小さいものに変える、小さい鍋にするなど対応が必要。
- また、3ページの3の設問では50代は食べものを捨てる理由に「③料理を食べきれなかった」を理由にあげている人が他の年代より多い。6(4ページ)でも「おかず」を捨てるのが最も多いのが50代。ここからも、料理の作りすぎの傾向が見られる。
- 昔、作っていたのと同じ量を作ったのでは、何日も同じものを食べなければならなくなり、最後は捨てることになるのだろう。食べものを捨てないためには家族が少なくなったら、生活スタイルもそれに合わせて意識して縮小していくことが必要だ。

3. どんなときに食べものを捨てますか。あてはまるものにいくつでも○をつけてください。

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①いたんでいると判断した	66.6	72.7	74.4	68.5	62.1	49.2
②賞味期限・消費期限を過ぎた	57.6	61.8	68.0	49.3	51.7	50.8
③料理を食べきれなかった	20.4	18.2	11.2	21.9	31.0	24.6
④中途半端な量が残った	14.2	9.1	12.8	9.6	23.0	14.8
⑤味が口に合わなかった	11.0	9.1	12.0	9.6	13.8	8.2
⑥その他	1.7	0.0	0.0	0.0	3.4	6.6
⑦無回答	2.7	0.0	0.8	1.4	6.9	4.9

●20代、30代は賞味期限・消費期限を食品の廃棄の目安にしている人の割合が多い。

●50代は前述のように料理を食べきれずに捨てる場合が多い。

4. 賞味期限を過ぎた食べものをどうしますか。あてはまるものにひとつ○をつけてください。

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①いたんでいなければ食べる	86.5	92.7	81.6	94.5	85.1	83.6
②すぐ捨てる	10.0	5.5	14.4	5.5	10.3	9.8
③賞味期限を気にしていない	2.2	1.8	2.4	0.0	3.4	3.3
④無回答	1.2	0.0	1.6	0.0	1.1	3.3

●「いたんでいなければ食べる」という人が大多数。賞味期限だけを目安とせず、自分で判断して食べる姿勢が見られる。

●しかし、10%の人は賞味期限が過ぎたら「すぐ捨てる」と回答。弁当やそうざいなどいたみやすい食品についている「消費期限」とは違い、賞味期限は食べられるか、食べられないかの期限ではない。だからすぐに捨てるのではなく、自分の責任で判断して食べられるものは捨てないようにしてほしいところだ。（賞味期限の定義 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。食品衛生法 JAS法）

●30代は「すぐに捨てる」と答えた人が14.4%と、ほかの年代より多い。また、設問の3でも食べものを捨てるのは「賞味期限・消費期限を過ぎた」と答えた人が一番多い。

●20代は意外に「いたんでいなければ食べる」という人が平均より多く、「すぐ捨てる」という人も少ない。だが20代は料理を作ることが少ないので、そのせいもあるかもしれない。

5. 食べものを捨てるときにどう思いますか。あてはまるものにいくつでも○をつけてください。

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①もったいない	74.1	76.4	67.2	69.9	80.5	82.0
②罪悪感を感じる	38.4	34.5	51.2	43.8	25.3	27.9
③しょうがない	12.0	12.7	13.6	6.8	16.1	8.2
④何とも思わない	0.2	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0

●74.1%は「もったいない」と感じている。さらに踏み込んで、罪悪感も感じている人は38.4%。どの年代の人も、平気で捨てているわけではなく、食べものを捨てたくないと考えているが、やむをえず捨てていることがわかる。

- 12.0%の人が「しょうがない」と答えているが、「もったいない」けど、「しょうがない」というように、2つに○をつけている人が多かった。

6. 捨てることが多いものに、いくつでも○をつけてください。

	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①野菜	44.1	40.0	46.4	37.0	46.0	49.2
②調味料・スパイス	26.2	16.4	30.4	21.9	31.0	24.6
③おかず	23.4	18.2	18.4	23.3	34.5	23.0
④乳製品	19.2	23.6	21.6	16.4	13.8	21.3
⑤くだもの	8.0	9.1	5.6	9.6	9.2	8.2
⑥魚介類	7.2	3.6	8.0	2.7	5.7	16.4
⑦肉類	6.2	3.6	6.4	5.5	6.9	8.2
⑧その他	1.5	5.5	2.4	0.0	0.0	0.0

- 野菜が全世代通じて圧倒的にトップ。安いとまとめ買いしやすいが、いたみやすい食べものだからだと思われる。
- 前述のように、50代は「おかず」を捨てることが多いのが特徴的である。
- 野菜を捨てるのが最も多いのは60代以上。この世代は魚介類、肉類も捨てるが多い。この調査では60代以上の単身者率は20代と並んで多く、二世帯は全世代中、最も多い。60代以上の人は家族が少なく、食べる量も少なくなるので、野菜、肉、魚などの生鮮食品をだめにしてしまうことが多いと考えられる。高齢化がすすむ今、少ない単位で生鮮食品を販売することが望まれる。

・捨てることの多い野菜（自由記入）

1位	きゅうり
2位	青菜
3位	ねぎ
4位	キャベツ
5位	もやし
6位	だいこん
	はくさい
8位	レタス
	きのこ類
10位	ごぼう、にんにく、なす

- 1位のきゅうりと2位の青菜、5位のもやしは非常にいたみやすい野菜。
- 1位のきゅうり、3位のねぎ、10位のごぼうは、数本まとめて買うと割安な場合が多いので、つつい多く買いがちな野菜。4位のキャベツ、6位のだいこんも、カットしたものが売られているが割高のため、1個(本)買ってしまい、使い切れない人が多いのではないだろうか。
- しかし、この中には冷凍できる野菜も多いので、もっと保存の方法を知ることによって廃棄は避けられるはずだ。

7. クイズ 正しいものに○、間違っているものに×をつけてください。

問題	正解
①できるだけ賞味期限が先の食品を選ぶほうがよい	×
②開封後でも賞味期限までに食べ終わればよい	×
③どんな食品にも賞味期限がついている	×
④卵は賞味期限を過ぎても火を通せば食べられる	○
⑤品質保持期限は長持ちする食品についている	×
⑥賞味期限を1日でも過ぎたら食べられない	×

結果はこうなりました

①	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「できるだけ賞味期限が先の食品を選ぶほうがよい」と思っている人	65.8	60.0	68.8	47.9	73.6	75.4

- 正解率が最も低かった。スーパーで棚の奥の方から賞味期限が先のものを取って購入するというのはよくある風景。でも、みんながそうしていると、賞味期限を過ぎて廃棄される食品が増えてしまう。だからすぐに食べる予定ならば、むやみに先のものを買うのではなく、賞味期限が近い方を選ぶべきだろう。

②	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「開封後でも賞味期限までに食べ終わればよい」と思っている人	46.4	40.0	34.4	43.8	51.7	72.1

- 賞味期限は「未開封」で、「適切な保存方法」をした場合の期限。開封したあとは、自己責任で判断しなければならない。
- 60代以上は開封後も賞味期限が有効だと誤解している人が多い。

③	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「どんな食品にも賞味期限がついている」と思っている人	36.9	49.1	34.4	32.8	34.5	39.3

- 野菜など生鮮食品にはついていない。弁当などいたみやすい食品についているのは「消費期限」。

④	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「卵は賞味期限を過ぎたら火を通して食べられない」と思っている人	36.9	43.6	41.6	28.8	32.2	37.7

- 卵の賞味期限は「生で食べられる」期限という意味。賞味期限が過ぎてもゆでたり、焼いたりすれば食べられる。これについても、誤解している人が多い。

⑤	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「品質保持期限は長もちする食品についている」と思っている人	11.2	12.7	8.8	13.7	9.2	14.8

- 以前は「品質保持期限」も使われていたが、現在は賞味期限に統一されている。

*平成17年7月末までに製造・加工・輸入された食品には「品質保持期限」も認められている。

⑥	全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
「賞味期限を1日でも過ぎたら食べられない」と思っている人	4.0	12.7	0.0	1.4	5.7	4.9

- 賞味期限内に食べるのが理想だが、食べられるか、食べられないかの期限ではないことを皆が理解することが必要だ。
- 20代に「賞味期限を1日でも過ぎたら食べられない」と思っている人が12.7%もいる。こういった表示の意味が理解されていないということだから、みんなが理解すれば廃棄はもっと減らせるだろう。

8. クイズ この食品、冷凍できると思いますか？

結果はこうなりました

	正解	正解率 全体	20代	30代	40代	50代	60代以上
①しょうが	できる	74.6	67.3	77.6	78.1	80.5	62.3
②あさり	できる	62.8	49.1	57.6	68.5	73.6	63.9
③煮干し	できる	62.3	52.7	56.8	64.4	72.4	65.6
④納豆	できる	56.6	40.0	61.6	69.9	57.5	44.3
⑤バター	できる	50.4	49.1	44.0	60.3	56.3	44.3
⑥にんにく	できる	47.9	45.5	49.6	52.1	48.3	41.0
⑦きのこ	できる	25.7	29.1	24.8	27.4	29.9	16.4
⑧トマト	できる	23.9	23.6	25.6	37.0	23.0	6.6

- 正解率が低かったのは野菜類。にんにくが冷凍できることを知っていたのは、約半数。きのこやトマトが冷凍できることは、あまり知られていない。

まとめ

- ・「賞味期限」「消費期限」といった表示の意味がよく理解されておらず、「賞味期限」＝「食べられなくなる日」と誤解している人がいる。表示の意味を消費者がもっと理解すれば廃棄は減らせる。
- ・野菜を捨てている人が多いが、適正な保存の方法や冷凍の方法を知ればもっと長持ちさせることができる。
- ・家族が減るなどライフスタイルの変化した時は、食生活も対応して料理を作りすぎないようにする。
- ・高齢社会はひとり暮らし、ふたり暮らしが増えるので、食べきれずに捨てるが多くなる。売る側も小さい単位で販売してくれれば捨てずにすむようになるのではないかな。

以上