

# 農林水産統計

STATISTICS OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES

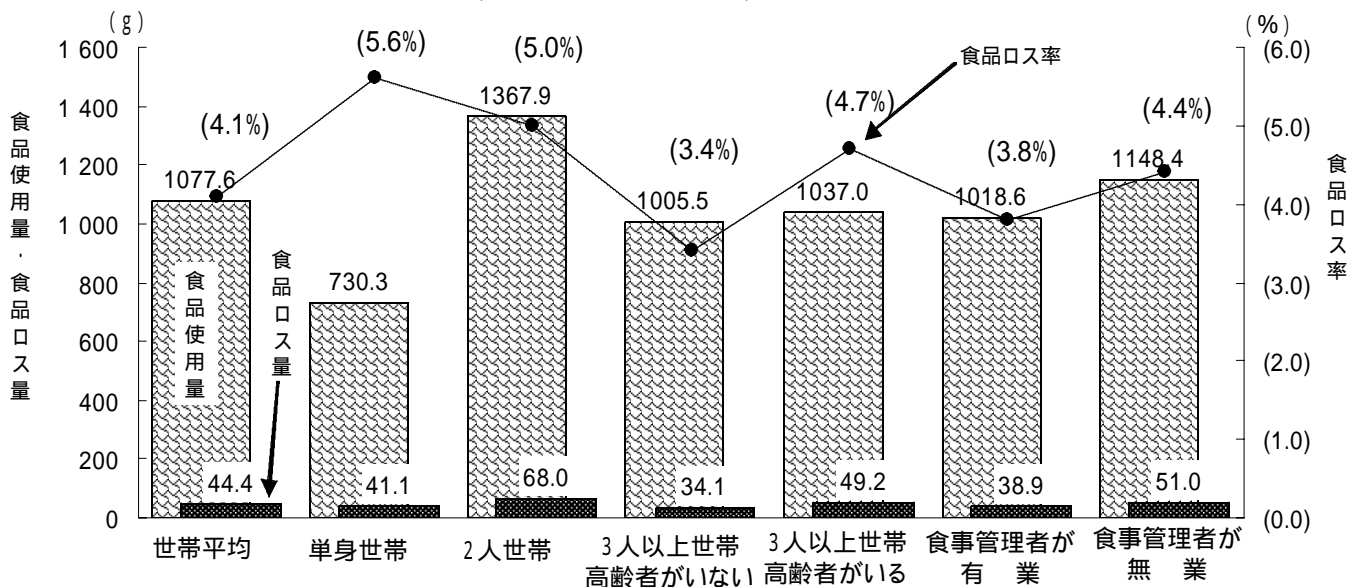
平成18年8月10日公表

## 平成17年度食品ロス統計調査(世帯調査)結果の概要(九州)

### 【調査結果の概要】

- 九州の世帯食における平成17年度(17年6月、9月、12月及び18年3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1,077.6gでした。
- また、食品ロス量は44.4gで、このうち廃棄は28.8g、食べ残しは15.6gとなっており、44.4gのうち、約4割の17.4gが野菜類となっています。
- この結果、食品ロス率は世帯平均で4.1%となり、その内訳は廃棄が2.7%、食べ残しが1.4%で、食品ロスの約6割が廃棄によるものとなっています。

図1 世帯員構成別及び食事管理者の有業・無業別の食品使用量、食品ロス量及びロス率  
(世帯食1人1日当たり)



世帯食とは、家庭において調理・食事したもので、外食、学校給食等を除いたものをいいます。  
食品ロスとは、純食料のうち食品の廃棄や食べ残されたものをいいます。  
高齢者とは、65歳以上の者をいいます。  
食事管理者とは、食材の購入、調理の主体となる者をいいます。

この統計調査結果で使用している統計表は、以下のアドレスからデータとしてご利用いただけます。  
[[http://www.kyusyu.maff.go.jp/toukei/ht\\_all.html](http://www.kyusyu.maff.go.jp/toukei/ht_all.html)]  
この統計調査における調査の目的、調査の対象などは、【調査の仕様】P9に記載しています。

## 【解説】

### 1 食品使用量

#### (1) 世帯員構成別の食品使用量

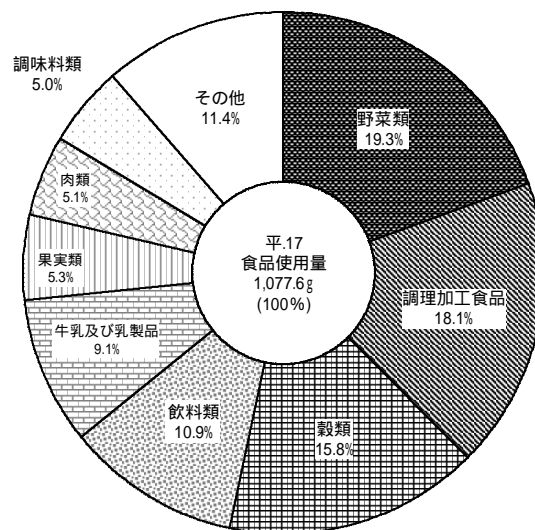
世帯食における1人1日当たりの食品使用量は世帯平均で1,077.6gとなっています。

これを主な食品類別にみると、「野菜類」が208.2gで、食品使用量全体の19.3%を占めています。次いで「調理加工食品」は194.8g（同18.1%）、「穀類」は169.9g（同15.8%）となっており、この3品目で5割を超えています。

また、世帯員構成別にみると、「2人世帯」が最も多く1,367.9gとなっています。

一方、「単身世帯」では、730.3g、「高齢者がいない3人以上世帯」は1,005.5g、「高齢者がいる3人以上世帯」は1,037.0gとなっています。

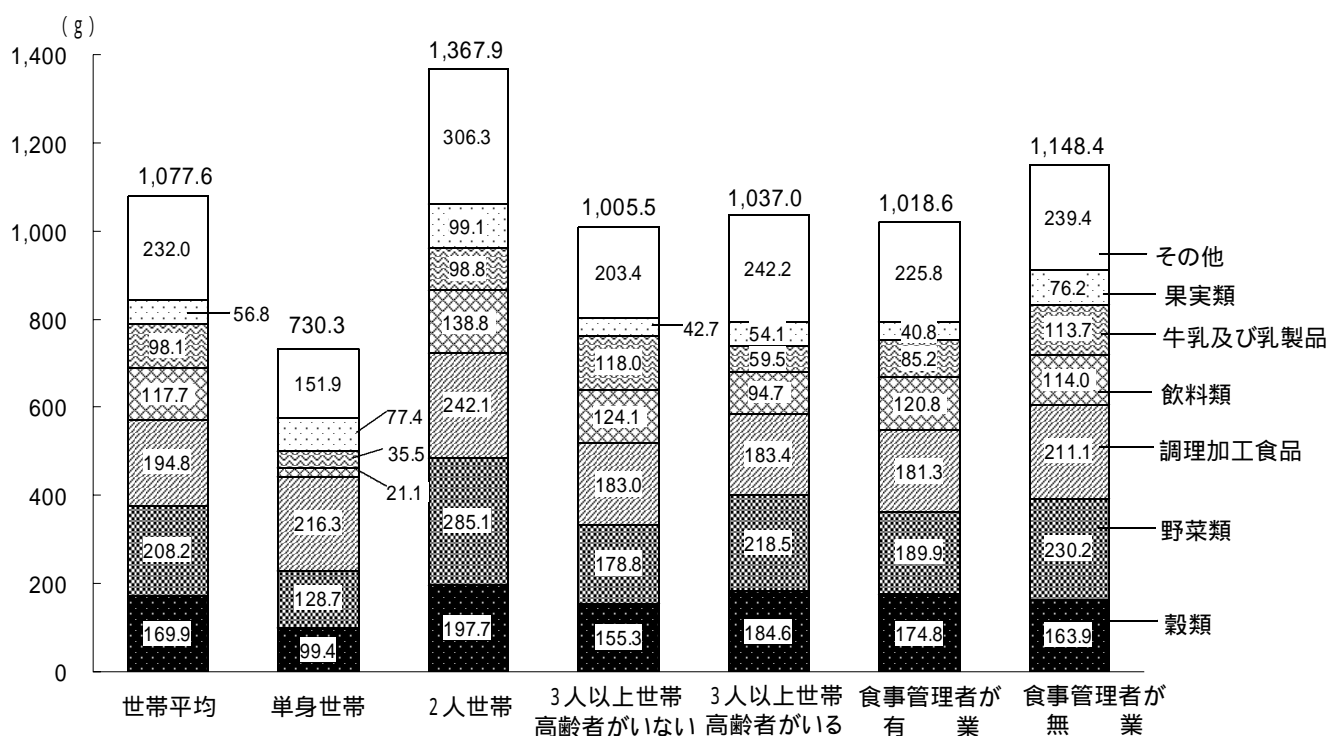
図2 世帯における食品使用割合  
(世帯食1人1日当たり)



#### (2) 食事管理者の有業・無業別の食品使用量

食事管理者の有業・無業別の食品使用量をみると、「食事管理者が有業」では1,018.6gとなっており、「食事管理者が無業」は1,148.4gとなっています。

図3 世帯における食品使用量 (世帯食1人1日当たり)



## 2 食品ロス量

### (1) 世帯員構成別の食品ロス量

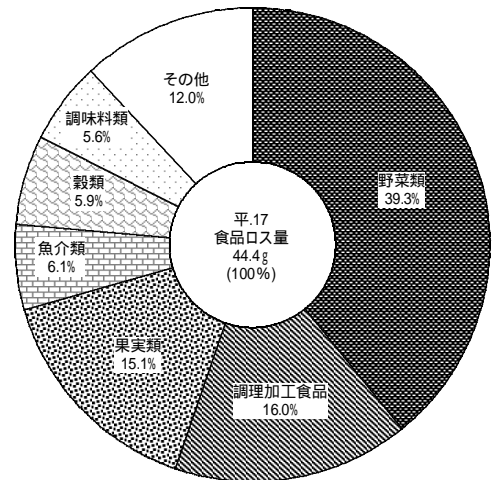
世帯食における1人1日当たりの食品ロス量は世帯平均で44.4gとなっています。その内訳をみると廃棄によるものが28.8g、食べ残しによるものが15.6gとなっており、約6割が廃棄によるロスとなっています。

世帯員構成別にみると、「2人世帯」が最も多く68.0gとなっています。

一方、「高齢者がいない3人以上世帯」は34.1g、「単身世帯」では41.1g、「高齢者がいる3人以上世帯」は49.2gとなっています。

また、主な食品類別にみると、「野菜類」は17.4gで、食品ロス量全体の39.3%を占めており、次いで「調理加工食品」が7.1g（同16.0%）、「果実類」は6.7g（同15.1%）となっており、この3品目で約7割を占めています。

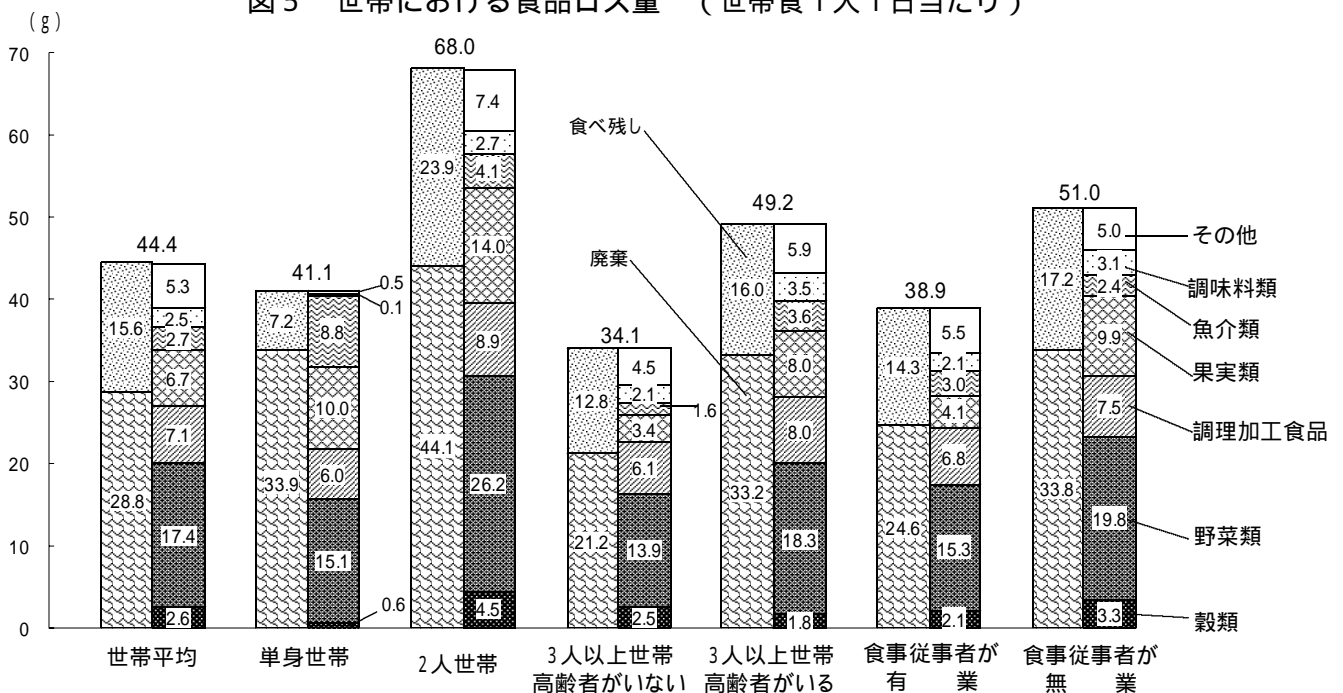
図4 世帯における食品ロス量割合  
(世帯食1人1日当たり)



### (2) 食事管理者の有業・無業別の食品ロス量

食事管理者の有業・無業別の食品ロス量をみると、「食事管理者が有業」では38.9gとなっており、「食事管理者が無業」は51.0gとなっています。

図5 世帯における食品ロス量 (世帯食1人1日当たり)



### 3 食品ロス率

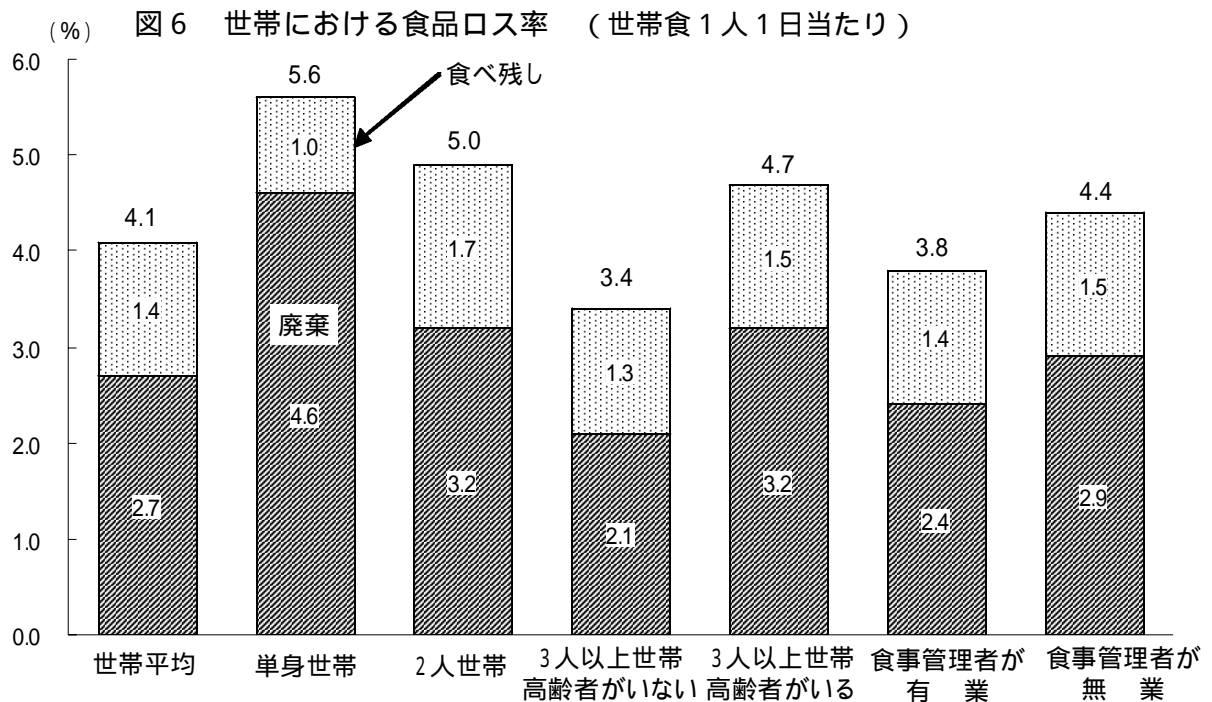
#### (1) 世帯員構成別の食品ロス率

世帯食における1人1日当たりの食品ロス率は世帯平均で4.1%となっています。

世帯員構成別にみると、「単身世帯」が最も高く5.6%となっており、次いで「2人世帯」が5.0%、「高齢者がいる3人以上世帯」が4.7%、「高齢者がいない3人以上世帯」が3.4%となっています。

#### (2) 食事管理者の有業・無業別の食品ロス率

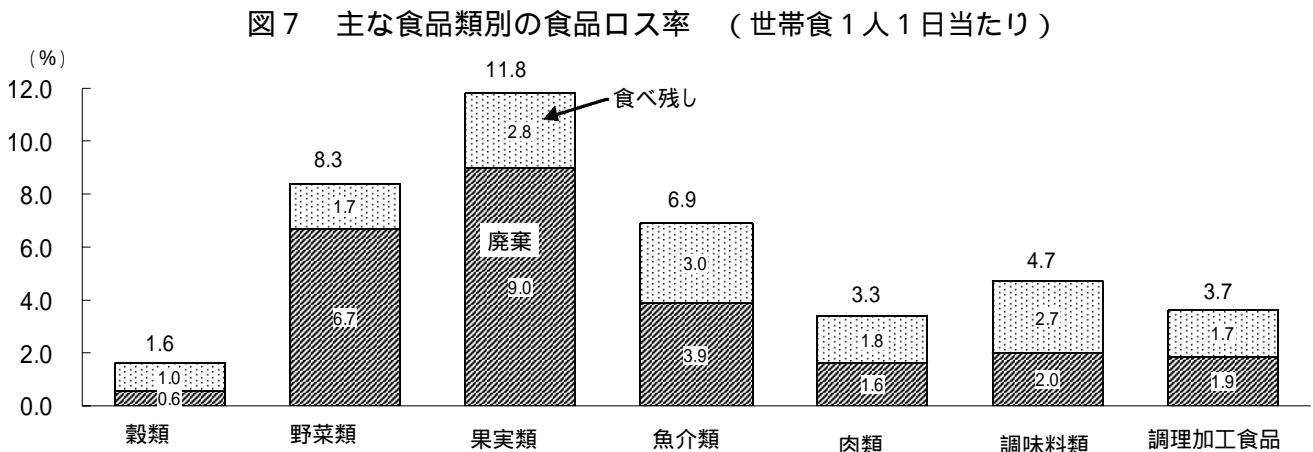
食事管理者の有業・無業別の食品ロス率をみると、「食事管理者が無業」は4.4%となっており、「食事管理者が有業」では3.8%となっています。



#### (2) 主な食品類別の食品ロス率

主な食品類別の食品ロス率をみると、「果実類」、「野菜類」でそれぞれ11.8%、8.3%と高くなっており、「穀類」及び「肉類」では1.6%及び3.3%と低くなっています。

また、その内訳をみると、ロス率の高い果実類、野菜類では廃棄による割合が高くなっています。



【統計表】

1 世帯員構成別にみた世帯における世帯食1人1日当たり食品の使用量、食品ロス量及び食品ロス率

食 品 類		世 帯 平 均 (111)						
		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
		g	g	g	g	%	%	%
計	1	1 077.6	44.4	28.8	15.6	4.1	2.7	1.4
穀類	2	169.9	2.6	1.0	1.7	1.6	0.6	1.0
でんぷん類	3	0.5	0.0	0.0	0.0	7.2	1.5	5.7
豆類	4	0.9	0.1	0.1	0.0	12.6	10.5	2.1
野菜類	5	208.2	17.4	13.9	3.5	8.3	6.7	1.7
うち、いも類	6	22.0	1.9	1.7	0.2	8.4	7.6	0.8
うち、緑黄色野菜類	7	58.6	4.8	3.6	1.1	8.1	6.2	1.9
きのこ類	8	8.5	0.8	0.6	0.2	9.6	7.3	2.3
果実類	9	56.8	6.7	5.1	1.6	11.8	9.0	2.8
肉類	10	54.5	1.8	0.9	1.0	3.3	1.6	1.8
卵類	11	33.3	0.5	0.2	0.3	1.5	0.6	0.8
牛乳及び乳製品類	12	98.1	0.7	0.2	0.5	0.7	0.2	0.5
魚介類	13	39.0	2.7	1.5	1.2	6.9	3.9	3.0
生鮮海藻類	14	1.0	0.0	0.0	0.0	1.6	1.4	0.2
砂糖類	15	6.4	0.1	0.0	0.1	1.2	0.2	1.1
油脂類	16	15.2	0.1	0.0	0.1	0.4	0.0	0.4
調味料類	17	54.0	2.5	1.1	1.4	4.7	2.0	2.7
調理加工食品類	18	194.8	7.1	3.7	3.4	3.7	1.9	1.7
ごはん類	19	18.8	0.3	0.0	0.3	1.6	0.2	1.3
パン類	20	33.7	0.3	0.0	0.3	0.8	0.0	0.8
かん・びん詰品類	21	3.0	0.2	0.1	0.1	5.9	3.1	2.7
冷凍品類	22	13.9	0.3	0.2	0.2	2.3	1.1	1.2
レトルト類	23	4.1	0.0	0.0	0.0	0.9	0.5	0.4
惣菜・加工品・その他類	24	121.3	6.0	3.4	2.6	5.0	2.8	2.1
菓子類	25	18.7	0.5	0.4	0.1	2.7	2.2	0.5
菓飲料類	26	117.7	0.7	0.1	0.7	0.6	0.0	0.6

注： 1 食品類別の区分については、調査の仕様(食材分類表)を参照して下さい。(以下、同じ。)

2 ( )は、調査客体数(世帯数)を示してあります。

食 品 類		単 身 世 帯 (6)						
		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
		g	g	g	g	%	%	%
計	1	730.3	41.1	33.9	7.2	5.6	4.6	1.0
穀類	2	99.4	0.6	-	0.6	0.6	-	0.6
でんぷん類	3	0.7	-	-	-	-	-	-
豆類	4	-	-	-	-	-	-	-
野菜類	5	128.7	15.1	14.3	0.8	11.8	11.1	0.6
うち、いも類	6	11.2	2.3	2.3	-	20.9	20.9	-
うち、緑黄色野菜類	7	25.4	1.0	0.5	0.5	4.1	2.1	2.0
きのこ類	8	4.6	0.4	0.4	-	9.4	9.4	-
果実類	9	77.4	10.0	10.0	-	12.9	12.9	-
肉類	10	37.6	-	-	-	-	-	-
卵類	11	16.2	0.1	0.1	-	0.5	0.5	-
牛乳及び乳製品類	12	35.5	-	-	-	-	-	-
魚介類	13	37.3	8.8	7.9	1.0	23.7	21.1	2.6
生鮮海藻類	14	-	-	-	-	-	-	-
砂糖類	15	3.8	-	-	-	-	-	-
油脂類	16	12.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
調味料類	17	30.6	0.1	-	0.1	0.2	-	0.2
調理加工食品類	18	216.3	6.0	1.2	4.8	2.8	0.6	2.2
ごはん類	19	54.5	-	-	-	-	-	-
パン類	20	31.1	0.7	-	0.7	2.3	-	2.3
かん・びん詰品類	21	1.2	-	-	-	-	-	-
冷凍品類	22	7.6	0.4	-	0.4	4.7	-	4.7
レトルト類	23	25.6	0.8	0.7	0.1	3.0	2.8	0.2
惣菜・加工品・その他類	24	96.2	4.2	0.5	3.6	4.3	0.5	3.8
菓子類	25	8.3	-	-	-	-	-	-
菓飲料類	26	21.1	0.0	-	0.0	0.1	-	0.1

1 世帯員構成別にみた世帯における世帯食1人1日当たり食品の使用量、食品ロス量及び食品ロス率 つづき

食 品 類	2 人 世 帯 (35)						
	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
	g	g	g	g	%	%	%
計	1 367.9	68.0	44.1	23.9	5.0	3.2	1.7
穀類	197.7	4.5	3.3	1.1	2.3	1.7	0.6
でんぷん類	0.5	0.0	-	0.0	4.5	-	4.5
豆類	1.6	0.5	0.4	0.1	30.4	24.1	6.3
野菜類	285.1	26.2	20.0	6.2	9.2	7.0	2.2
うち、いも類	24.7	2.8	2.5	0.3	11.3	10.1	1.2
うち、緑黄色野菜類	91.6	7.8	5.6	2.2	8.5	6.1	2.4
きのこ類	13.4	0.9	0.8	0.1	6.9	6.3	0.6
果実類	99.1	14.0	9.7	4.3	14.2	9.8	4.4
肉類	57.9	2.2	0.3	1.9	3.8	0.6	3.2
卵類	37.8	0.5	0.4	0.1	1.3	1.1	0.3
牛乳及び乳製品類	98.8	0.4	-	0.4	0.4	-	0.4
魚介類	63.8	4.1	2.1	1.9	6.4	3.4	3.0
生鮮海藻類	2.0	0.1	0.1	0.0	3.7	3.7	0.0
砂糖類	8.7	0.2	0.1	0.2	2.5	0.6	1.9
油脂類	20.9	0.0	0.0	0.0	0.2	0.1	0.1
調味料類	78.3	2.7	1.5	1.3	3.5	1.9	1.6
調理加工食品類	242.1	8.9	5.2	3.6	3.7	2.2	1.5
ごはん類	25.5	0.2	0.0	0.2	0.8	0.1	0.7
パン類	38.6	0.1	-	0.1	0.2	-	0.2
かん・びん詰品	4.6	0.4	0.4	0.1	9.4	8.1	1.3
冷凍品	8.3	0.0	0.0	-	0.2	0.2	-
レトルト	6.5	0.0	0.0	-	0.6	0.6	-
惣菜・加工品・その他	158.6	8.1	4.8	3.3	5.1	3.0	2.1
菓子類	21.4	0.3	0.1	0.3	1.6	0.3	1.2
菓飲料類	138.8	2.3	0.0	2.3	1.7	0.0	1.7

食 品 類	3 人 以 上 世 帯 (70)						
	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
	g	g	g	g	%	%	%
計	1 015.5	38.9	25.1	13.8	3.8	2.5	1.4
穀類	164.7	2.3	0.4	1.8	1.4	0.3	1.1
でんぷん類	0.5	0.0	0.0	0.0	8.0	1.9	6.1
豆類	0.8	0.0	0.0	-	3.9	3.9	-
野菜類	191.5	15.3	12.4	2.9	8.0	6.5	1.5
うち、いも類	21.6	1.6	1.5	0.2	7.5	6.8	0.7
うち、緑黄色野菜類	51.4	4.1	3.2	0.9	8.0	6.3	1.7
きのこ類	7.5	0.8	0.6	0.2	10.7	7.7	3.0
果実類	46.4	4.9	3.9	1.0	10.5	8.5	2.1
肉類	54.1	1.8	1.0	0.8	3.3	1.9	1.4
卵類	32.5	0.5	0.2	0.3	1.5	0.5	1.0
牛乳及び乳製品類	99.3	0.8	0.2	0.6	0.8	0.2	0.6
魚介類	33.1	2.3	1.3	1.0	6.8	3.8	3.0
生鮮海藻類	0.7	0.0	-	0.0	0.3	-	0.3
砂糖類	5.9	0.0	-	0.0	0.8	-	0.8
油脂類	13.9	0.1	0.0	0.1	0.5	0.0	0.5
調味料類	48.7	2.5	1.0	1.5	5.2	2.1	3.1
調理加工食品類	183.1	6.7	3.4	3.3	3.7	1.9	1.8
ごはん類	16.5	0.3	0.0	0.3	2.0	0.3	1.7
パン類	32.6	0.3	0.0	0.3	1.0	0.0	0.9
かん・びん詰品	2.6	0.1	0.0	0.1	4.4	1.1	3.3
冷凍品	15.4	0.4	0.2	0.2	2.6	1.2	1.4
レトルト	3.1	0.0	-	0.0	0.6	-	0.6
惣菜・加工品・その他	112.9	5.6	3.1	2.4	4.9	2.8	2.1
菓子類	18.3	0.6	0.5	0.0	3.0	2.8	0.3
菓飲料類	114.7	0.3	0.1	0.3	0.3	0.1	0.2

1 世帯員構成別にみた世帯における世帯食1人1日当たり食品の使用量、食品ロス量及び食品ロス率 つづき

食 品 類	3 人 以 上 世 帯 (高齢者がいない) (51)							
	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	
	g	g	g	g	%	%	%	
計	1 005.5	34.1	21.2	12.8	3.4	2.1	1.3	
穀類	155.3	2.5	0.4	2.0	1.6	0.3	1.3	
でんぷん類	0.6	0.1	0.0	0.0	10.0	2.4	7.6	
豆類	1.1	0.0	0.0	-	3.9	3.9	-	
野菜類	178.8	13.9	11.2	2.7	7.8	6.3	1.5	
うち、いも類	20.0	1.5	1.3	0.2	7.5	6.6	0.9	
うち、緑黄色野菜類	50.0	4.1	3.2	0.9	8.3	6.4	1.8	
きのこ類	7.1	0.8	0.6	0.2	10.6	8.1	2.5	
果実類	42.7	3.4	3.3	0.1	8.0	7.8	0.3	
肉類	51.5	1.5	0.6	0.8	2.8	1.2	1.6	
卵類	32.9	0.6	0.2	0.4	1.8	0.7	1.1	
牛乳及び乳製品類	118.0	0.9	0.0	0.8	0.7	0.0	0.7	
魚介類	25.4	1.6	0.8	0.9	6.4	3.0	3.4	
生鮮海藻類	0.4	0.0	-	0.0	0.0	-	0.0	
砂糖類	5.2	0.1	-	0.1	1.0	-	1.0	
油脂類	13.3	0.1	0.0	0.1	0.5	0.0	0.5	
調味料類	45.8	2.1	0.6	1.5	4.5	1.2	3.3	
調理加工食品類	183.0	6.1	3.1	3.0	3.3	1.7	1.6	
ごはん類	21.0	0.3	0.0	0.3	1.5	0.1	1.4	
パン類	38.0	0.4	0.0	0.4	1.1	0.0	1.1	
かん・びん詰品	3.3	0.2	0.0	0.1	4.8	1.2	3.6	
冷凍品	18.1	0.5	0.3	0.2	2.8	1.5	1.3	
レトルト	4.0	0.0	-	0.0	0.7	-	0.7	
惣菜・加工品・その他	98.7	4.7	2.8	1.9	4.8	2.8	1.9	
菓子類	20.1	0.3	0.2	0.1	1.3	1.0	0.3	
菓飲料類	124.1	0.3	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	

食 品 類	3 人 以 上 世 帯 (高齢者がいる) (19)							
	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	
	g	g	g	g	%	%	%	
計	1 037.0	49.2	33.2	16.0	4.7	3.2	1.5	
穀類	184.6	1.8	0.4	1.4	1.0	0.2	0.7	
でんぷん類	0.3	0.0	-	0.0	0.2	-	0.2	
豆類	-	-	-	-	-	-	-	
野菜類	218.5	18.3	14.9	3.4	8.4	6.8	1.5	
うち、いも類	25.0	1.9	1.8	0.1	7.6	7.1	0.5	
うち、緑黄色野菜類	54.4	4.0	3.3	0.7	7.4	6.1	1.4	
きのこ類	8.3	0.9	0.6	0.3	10.9	7.0	3.9	
果実類	54.1	8.0	5.3	2.7	14.8	9.7	5.0	
肉類	59.5	2.4	1.8	0.6	4.1	3.0	1.1	
卵類	31.7	0.3	0.1	0.2	0.9	0.2	0.7	
牛乳及び乳製品類	59.5	0.6	0.6	-	1.1	1.1	-	
魚介類	49.4	3.6	2.3	1.3	7.3	4.7	2.6	
生鮮海藻類	1.5	0.0	-	0.0	0.5	-	0.5	
砂糖類	7.3	0.0	-	0.0	0.5	-	0.5	
油脂類	15.0	0.1	0.0	0.1	0.5	0.0	0.5	
調味料類	54.8	3.5	2.0	1.5	6.4	3.7	2.7	
調理加工食品類	183.4	8.0	4.0	4.0	4.4	2.2	2.2	
ごはん類	6.9	0.3	0.1	0.2	4.8	1.5	3.3	
パン類	21.3	0.1	-	0.1	0.4	-	0.4	
かん・びん詰品	1.2	0.0	0.0	0.0	2.1	0.4	1.7	
冷凍品	9.7	0.2	0.0	0.2	1.8	0.1	1.7	
レトルト	1.2	-	-	-	-	-	-	
惣菜・加工品・その他	143.2	7.4	3.9	3.5	5.2	2.7	2.4	
菓子類	14.4	1.1	1.1	-	7.9	7.9	-	
菓飲料類	94.7	0.5	0.0	0.5	0.5	0.0	0.5	

2 食事管理者の有業・無業別の食品の使用量、食品ロス量及び食品ロス率

食品類		食事管理者が有業 (58)						
		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
		g	g	g	g	%	%	%
計	1	1 018.6	38.9	24.6	14.3	3.8	2.4	1.4
穀類	2	174.8	2.1	0.6	1.5	1.2	0.3	0.9
でんぷん類	3	0.6	0.1	0.0	0.0	10.0	2.5	7.5
豆類	4	0.9	0.0	0.0	-	3.9	3.9	-
野菜類	5	189.9	15.3	12.0	3.3	8.1	6.3	1.7
うち、いも類	6	19.0	1.6	1.4	0.2	8.3	7.5	0.8
うち、緑黄色野菜類	7	53.0	4.3	3.3	1.0	8.2	6.3	1.9
きのこ類	8	6.3	0.5	0.4	0.2	8.5	5.6	2.9
果実類	9	40.8	4.1	3.8	0.2	10.0	9.4	0.5
肉類	10	61.1	2.2	1.0	1.2	3.6	1.6	2.0
卵類	11	33.8	0.6	0.2	0.3	1.7	0.7	1.0
牛乳及び乳製品類	12	85.2	0.7	0.1	0.6	0.8	0.1	0.7
魚介類	13	35.4	3.0	1.8	1.2	8.4	5.0	3.4
生鮮海藻類	14	0.9	0.0	-	0.0	0.4	-	0.4
砂糖類	15	5.2	0.0	0.0	0.0	0.8	0.0	0.7
油脂類	16	14.9	0.1	0.0	0.1	0.6	0.0	0.6
調味料類	17	49.2	2.1	0.8	1.3	4.3	1.7	2.5
調理加工食品類	18	181.3	6.8	3.1	3.7	3.8	1.7	2.1
ごはん類	19	17.9	0.4	0.1	0.3	2.3	0.4	1.9
パン類	20	33.4	0.3	0.0	0.3	0.9	0.0	0.9
かん・びん詰品類	21	3.0	0.2	0.2	0.0	6.3	5.4	0.9
冷凍品類	22	17.2	0.4	0.2	0.2	2.5	1.4	1.1
レトルト類	23	2.5	0.1	0.0	0.0	2.6	1.4	1.2
惣菜・加工品・その他類	24	107.4	5.4	2.6	2.9	5.1	2.4	2.7
菓子類	25	17.5	0.8	0.7	0.1	4.8	4.2	0.6
菓飲料類	26	120.8	0.5	0.1	0.4	0.4	0.1	0.3

食品類		食事管理者が無業 (53)						
		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
		g	g	g	g	%	%	%
計	1	1 148.4	51.0	33.8	17.2	4.4	2.9	1.5
穀類	2	163.9	3.3	1.5	1.8	2.0	0.9	1.1
でんぷん類	3	0.4	0.0	-	0.0	2.7	-	2.7
豆類	4	1.0	0.2	0.2	0.0	22.1	17.7	4.4
野菜類	5	230.2	19.8	16.1	3.7	8.6	7.0	1.6
うち、いも類	6	25.6	2.2	2.0	0.2	8.6	7.7	0.9
うち、緑黄色野菜類	7	65.3	5.2	4.0	1.2	8.0	6.2	1.9
きのこ類	8	11.2	1.2	1.0	0.2	10.3	8.5	1.8
果実類	9	76.2	9.9	6.7	3.2	13.0	8.7	4.2
肉類	10	46.6	1.3	0.7	0.6	2.9	1.5	1.3
卵類	11	32.7	0.4	0.2	0.2	1.2	0.5	0.6
牛乳及び乳製品類	12	113.7	0.7	0.3	0.4	0.7	0.3	0.4
魚介類	13	43.2	2.4	1.3	1.1	5.5	2.9	2.6
生鮮海藻類	14	1.1	0.0	0.0	0.0	2.8	2.8	0.0
砂糖類	15	7.8	0.1	0.0	0.1	1.6	0.2	1.4
油脂類	16	15.5	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.2
調味料類	17	59.8	3.1	1.4	1.7	5.1	2.4	2.8
調理加工食品類	18	211.1	7.5	4.5	3.0	3.5	2.1	1.4
ごはん類	19	19.8	0.2	0.0	0.1	0.8	0.0	0.7
パン類	20	34.2	0.2	0.0	0.2	0.7	0.0	0.6
かん・びん詰品類	21	3.0	0.2	0.0	0.1	5.4	0.5	4.8
冷凍品類	22	10.1	0.2	0.0	0.2	1.9	0.4	1.5
レトルト類	23	6.1	0.0	-	0.0	0.0	-	0.0
惣菜・加工品・その他類	24	137.9	6.7	4.4	2.3	4.9	3.2	1.7
菓子類	25	20.1	0.1	0.0	0.1	0.5	0.1	0.3
菓飲料類	26	114.0	1.0	0.0	1.0	0.9	0.0	0.8

## 【 調査の仕様 】

### 1 調査の目的

本統計調査は、食料・農業・農村基本計画に基づき、食品の食べ残しや廃棄の抑制など「望ましい食生活の実現」に向けた施策の推進に資することを目的に、世帯における食品の食べ残しや廃棄の実態及び食事の状況を明らかにするために実施したものです。

なお、本概要では、このうち世帯調査の結果について取りまとめたものです。

### 2 調査期間

調査は、平成17年6月、9月、12月及び18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）としています。

### 3 調査対象

(1) 調査対象は、地方公共団体等からの情報収集により作成した標本抽出名簿から世帯員構成別、都市階級別に有意に抽出した111世帯としました。（全国1,000世帯）

#### (2) 調査客対数

(1) 合計	: 111世帯
(2) 単身世帯	: 6世帯
(3) 2人世帯	: 35世帯
(4) 3人以上世帯	: 70世帯
ア 高齢者がいない世帯	: 51世帯
イ 高齢者がいる世帯	: 19世帯

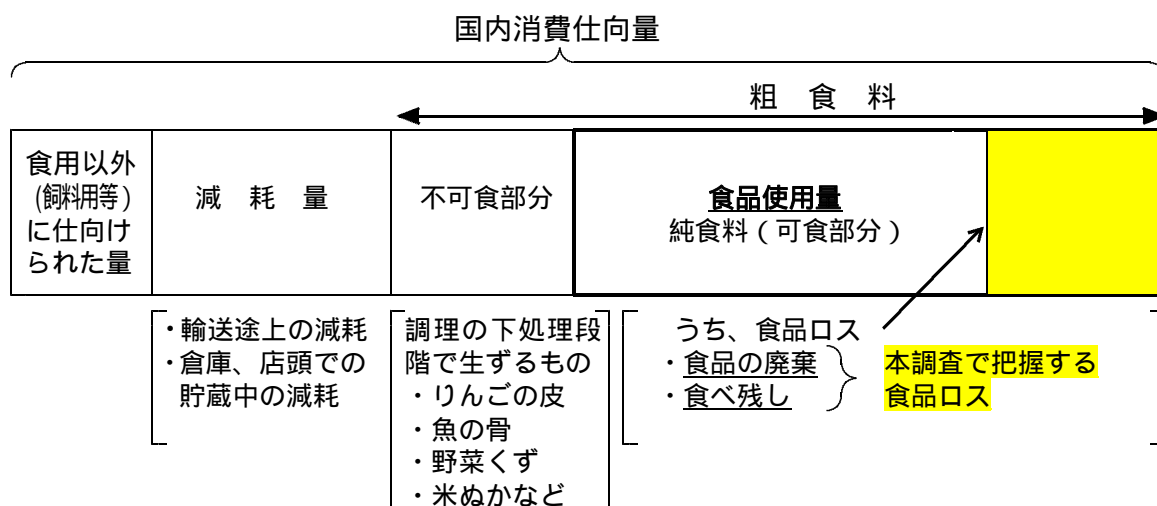
### 4 調査方法

調査客体による実測、記帳に基づく自計申告としました。

### 5 調査で把握した食品ロスの範囲

本調査で把握した食品ロスの範囲は、食品の食べ残し及び廃棄であり重量ベースで調査しました。

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、食用以外（飼料用等）に仕向けられた量及び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、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す。

## 6 集計方法

食品ロス率は重量ベースで算出し、方法は下記のとおりとしました。

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

注：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す。

過剰除去重量：だいこんの厚むきなど、不可食部分を除去する際の過剰に除去した可食部分の重量です。

## 7 目標（実績）精度

調査は、地方公共団体等からの情報収集により作成した標本抽出名簿から有意抽出により調査客体を選定しているため、目標精度は設定していません。

## 8 用語等の説明

### (1) 世帯員構成別

この調査では、生計を共にする家族などの世帯（家族と一緒に間借りや同居している世帯、1人で一戸を構えて暮らしている世帯を含む。）を対象とし、世帯員構成数等により以下のとおり区分しました。

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（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

食材の購入、調理などの主体となる者をいいます。

### (3) 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います。

### (4) 廃棄

ア 消費期限切れ等で、食事において料理・食品として提供されずに廃棄したものの。

イ 大根の皮の厚むき、食肉の可食部分と判断される脂肪の除去等。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。

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。

(5) 本調査に用いた食材の分類は以下の表のとおりです。

**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、つけな、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、しそもぎたけ、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
惣菜類	サラダ、煮物類、揚げ物類 など
その他の加工食品	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

## 9 統計表の見方等

- (1) 統計数値については、四捨五入の関係で計と内訳の積み上げが一致しないものがあります。
- (2) 統計表中に用いた記号は次のとおりです。  
「 - 」：事実のないもの。  
「0.0」：単位に満たないもの。(例：0.04% 0.0%)
- (3) この資料の詳細は、追って本省より発刊する『平成17年度食品ロス統計調査報告』に掲載します。

## 10 その他

この統計調査結果の全国版は、農林水産省ホームページ中の農林水産統計データに掲載しています。

【<http://www.maff.go.jp/www/info/index.html>】

分類別分野は、「食品産業・消費」、品目別分類は「全般」に分類しています。

また、上記の累年データは、農林水産省ホームページ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>】

### 【関連リンク】

消費関係ページ：農林水産省 > 農林水産施策について > 消費

<http://www.maff.go.jp/syohi.html>

食事バランスガイドについて

[http://www.maff.go.jp/food\\_guide/balance.html](http://www.maff.go.jp/food_guide/balance.html)

平成17年食品ロス統計調査（外食産業調査）結果の概要

<http://www.maff.go.jp/www/info/bun11.html>

### 問い合わせ先

本統計調査結果について

連絡先：九州農政局 統計部

生産流通消費統計課 流通消費統計第1係

電話：(代) 096 - 353 - 3561 内線4757

直通電話： 096 - 353 - 7578

農林水産統計全般について

連絡先：九州農政局 統計部

統計企画課 企画第2係

電話：(代) 096 - 353 - 3561 内線4723

直通電話： 096 - 353 - 7556