

令和6年度 家庭系食品ロス調査結果概要について

1 調査目的

本業務は、アンケート調査を通じて調査した食品ロスに関する県民意識、発生量、発生原因より、把握した課題を今後の施策に反映させることを目的とし、実施したのになります。

2 家庭系食品ロス調査

2-1 調査方法

- ・ 調査対象 : 宮崎県全域
- ・ 調査時期 : 令和6年12月13日～12月26日
- ・ 調査方法 : インターネット調査
- ・ 回答者数 : 1,252人

2-2 調査結果概要

(1) 食生活について

○ご家庭での食品の購入頻度について 週2～3回程度 43.8%

回答	回答数	割合
ほぼ毎日	270	21.6%
週4～5回程度	285	22.8%
週2～3回程度	548	43.8%
週1回程度	135	10.8%
家では調理せず、ほぼ外食・惣菜を購入	12	1.0%
その他	2	0.2%

○ご家庭での食費の節約状況について なるべく食費の節約に努めている 52.7%

回答	回答数	割合
いつも食費の節約に努めている	240	19.2%
なるべく食費の節約に努めている	660	52.7%
食費を節約するかどうかは時と場合による	304	24.3%
食費の節約は特に考えたことはない	48	3.8%

○ご家庭での食事のスタイルについて 自宅で調理して食べる 88.6%

回答	回答数	割合
自宅で調理して食べる	1109	88.6%
自宅で調理不要な加工食品等の保存食品を食べる	64	5.1%
お弁当、惣菜等のテイクアウトを利用する	57	4.6%
外食	10	0.8%
その他	12	1.0%

(2) 食品ロス問題に関する認識について

○「食品ロス」が問題になっていることを知っている人の割合 99.2%

※「よく知っている」と「ある程度知っている」の合計

回答	回答数	割合
よく知っている	732	58.5%
ある程度知っている	510	40.7%
あまり知らない	10	0.8%
全く知らない	0	0.0%

○「食品ロスを削減することがSDGsの一つであることを知っている人の割合 94.6%

※「よく知っている」と「ある程度知っている」の合計

回答	回答数	割合
よく知っている	644	51.4%
ある程度知っている	541	43.2%
あまり知らない	61	4.9%
全く知らない	6	0.5%

〈食品ロス問題とは・・・〉

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。
令和4年度の推計では、国内で発生する「食品ロス」は472万トンと考えられており、この量は世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量（2022年で年間480万トン）とほぼ同等に相当します。

貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するための持続可能な開発目標（SDGs）でも、17のゴールのうちの「目標12」に、食品ロス削減に向けた目標が掲げられています。



(3) 賞味期限と消費期限に関する認識について

○賞味期限と消費期限の違いについて知っている人の割合 97.0%

※「よく知っている」と「ある程度知っている」の合計

回答	回答数	割合
よく知っている	657	52.5%
ある程度知っている	557	44.5%
あまり知らない	35	2.8%
全く知らない	3	0.2%

○「賞味期限」が切れた場合の対処について 自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる 50.3%

回答	回答数	割合
自己判断で、賞味期限が何日過ぎていても食べる	630	50.3%
自己判断で、賞味期限が1日過ぎた程度なら食べる	177	14.1%
自己判断で、賞味期限が2～3日過ぎた程度なら食べる	411	32.8%
賞味期限が切れていたら一切食べない	19	1.5%
考えたことがない	1	0.1%
その他	14	1.1%

〈賞味期限・消費期限の違いとは・・・〉

賞味期限＝品質が変わらず美味しく食べることができる期限。
 （期限を過ぎたらなるべく早く食べるようにしてください）
 スナック菓子、カップ麺、ペットボトル飲料など傷みにくい食品に表示されています。

消費期限＝衛生上安全に食べられる期限。
 （期限を過ぎたら食べないようにしてください。）
 お弁当やサンドイッチ、生めん、ケーキなどの傷みやすい食品に表示されています。

(4) 食品ロスの発生について

○ご家庭における食品ロスの発生状況について(複数回答可)

食べ残し(余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため) 36.8%

回答		回答数	割合
食べ残し	多めに料理を作ったため	191	15.3%
	余った料理の保存忘れや保存中の傷みのため	461	36.8%
	デリバリー等を、注文しすぎて食べきれなかったため	32	2.6%
	その他	119	9.5%
手つかず食品	賞味期限切れのため	182	14.5%
	消費期限切れのため	403	32.2%
	人からもらったが、食べなかった(使わなかった)ため	347	27.7%
	買いすぎて使い切れなかったため	146	11.7%
	その他	86	6.9%
食べられる部分も廃棄(過剰除去)		52	4.2%
食品ロスは発生していない(捨てた経験はない)		195	15.6%
その他		24	1.9%

○捨ててしまいがちな食品について(複数回答可) 野菜類 54.7%

回答	回答数	割合
野菜類	685	54.7%
惣菜類	135	10.8%
豆腐、納豆	109	8.7%
パン類	56	4.5%
乳製品	94	7.5%
果物類	112	8.9%
調味料、油	226	18.1%
肉類	34	2.7%
粉類(小麦粉当)	80	6.4%
レトルト食品、缶詰	113	9.0%
菓子類	88	7.0%
麺類	35	2.8%
卵	24	1.9%
飲料、酒類	26	2.1%
その他	81	6.5%

(5) 食品ロス削減に関する取組みについて

○食品ロスを削減するための取組を行っている人の割合 81.5%

※「しっかりと取り組んでいる」と「無理のない範囲で取り組んでいる」の合計

回答	回答数	割合
しっかりと取り組んでいる	131	10.5%
無理のない範囲で取り組んでいる	889	71.0%
どちらともいえない	179	14.3%
あまり取り組んでいない	43	3.4%
まったく取り組んでいない	10	0.8%

○食品・食材購入時の取組について(複数回答可) 買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認 64.0%

回答	回答数	割合
買い物前に冷蔵庫等の在庫を確認	801	64.0%
ばら売り(食べきれそうな)小分けされた食材を選ぶ	514	41.1%
「てまえどり」をする(賞味・消費期限近くの商品を購入する)	373	29.8%
皮ごと食べられる有機野菜や果物を積極的に選ぶ	107	8.5%
その他	73	5.8%
取り組んでいることはない	81	6.5%

○調理時の取組について(複数回答可) 残っている食材や賞味期限が近いものから使う 63.9%

回答	回答数	割合
適切な保存方法で、長持ちするよう食材を保管する	506	40.4%
まとめて下処理したり、使う分だけ小分けしておく	415	33.1%
食べきれ分だけ作る(体調や家族の予定も配慮して作る)	613	49.0%
食材を無駄にしないレシピや使い切りレシピを参考にする	255	20.4%
残っている食材や賞味期限が近いものから使う	800	63.9%
除去部分を減らす	220	17.6%
その他	17	1.4%
取り組んでいることはない	43	3.4%

○外食時の取組について(複数回答可) 食べられる分だけ注文する 86.0%

回答	回答数	割合
食品ロス削減に積極的な店を選ぶ(小盛りや小分けメニューがある、持ち帰り推奨店等)	97	7.7%
食べられる分だけ注文する	1077	86.0%
食べられない食材・量は注文時に除いてもらう	146	11.7%
30・10(さんまる・いちまる)運動を行う	43	3.4%
その他	33	2.6%
取り組んでいることはない	94	7.5%

○その他の取組について(複数回答可) 残さず食べる 90.0%

回答	回答数	割合
残さず食べる	1127	90.0%
調理済み品や余った食材はご近所や知り合いにおすそ分けする	157	12.5%
未開封食材・食品はフードバンク等に寄付する	79	6.3%
飼育動物の餌にする	39	3.1%
その他	62	5.0%
取り組んでいることはない	44	3.5%

(6) 食品ロスに関する小売店、飲食店、行政への意見・要望について

○小売店に対する意見・要望について(複数回答可) 消費・賞味期限近くの商品の値引き販売 78.8%

回答	回答数	割合
消費・賞味期限近くの商品の値引き販売	987	78.8%
少人数世帯向けのばら売りや小分けされた商品の導入	648	51.8%
必要な分だけ購入可能な量り売り対応	443	35.4%
食材の適切な保存方法や使い切りレシピの情報提供	230	18.4%
特に要望はない	48	3.8%
その他	0	0.0%

○飲食店に対する意見・要望について(複数回答可) 自己責任で余った料理の持ち帰り 66.1%

回答	回答数	割合
分量を選べるメニューの提供(ハーフサイズ等)	761	60.8%
自己責任で余った料理の持ち帰り	828	66.1%
写真を掲載するなど、内容(量・加減・辛さ等)が分かるメニュー表の作成	255	20.4%
(食べ放題時の)食べ残しに対する追加料金の徴収	170	13.6%
特に要望はない	90	7.2%
その他	9	0.7%

○行政に対する意見・要望について(複数回答可) 情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等) 47.0%

回答	回答数	割合
情報発信の強化(食品ロス発生量、食品ロス削減の取り組み等)	588	47.0%
食品ロス削減に取り組む食品販売店、飲食店等の紹介	515	41.1%
未利用の食品の寄付先(フードバンク等)の紹介	406	32.4%
コンポスト資材購入への補助	227	18.1%
食品ロス削減に結び付くアプリの紹介	226	18.1%
幼児教育や学校教育における指導、普及啓発	360	28.8%
特に要望はない	152	12.1%
その他	10	0.8%

(7)宮崎県の食品ロスに関する取組みの認識について

○宮崎県が取り組んでいる「みやざき食べきり宣言プロジェクト」を知っている人の割合 36.3%

回答	回答数	割合
知っている	455	36.3%
知らない（聞いたことがない）	797	63.7%

（知っている人のうち）知っている実施内容について（複数回答可） 食べきり協力店の募集・登録 58.2%

回答	回答数	割合
食べきり協力店の募集・登録	265	58.2%
食品ロス小冊子の作成（小学生向けの学習資材）	88	19.3%
「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進	251	55.2%
「フードドライブ実施マニュアル」の作成	72	15.8%
フードドライブ用資材の貸し出し	35	7.7%

〈みやざき食べきり宣言プロジェクトとは・・・〉

宮崎県が食品ロス削減のための取り組んでいるプロジェクトです。

○実施内容

食べきり協力店の募集・登録

「食べきり協力店」とは、利用客への「食べきり」の呼びかけなど、食品ロス削減等に協力・貢献する取組を行うお店です。
宮崎県ではプロジェクトの一環として、「食べきり協力店」を随時募集しています。

食品ロス小冊子の作成

宮崎県では、小学生向けの学習資材として、「学んで実践！！NO！食品ロス」という冊子を作成しています。

「30・10(さんまる・いちまる)運動」の推進

「30・10 運動」とは、宴会時の食べ残しを減らすため、〈乾杯後 30 分間〉は席を立たずに料理を楽しみましょう、〈お開き 10 分前〉になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼びかけて、食品ロスを削減するもので、宮崎県でもこの運動を推進しています。

フードドライブ実施マニュアルの作成、資材の貸し出し

「フードドライブ」とは、家庭で消費しきれずに余っている食品や品質に問題ないが賞味期限が迫っている食品を個人や企業から提供してもらい、子ども食堂や福祉施設へ無償提供する活動です。
宮崎県では、フードドライブを推進するために実際の手順を定めたマニュアルの作成や、フードドライブを実施するために必要な資材(のぼり旗、看板等)の貸し出しを行っています。



食品ロス小冊子



30・10 運動啓発用卓上三角 POP



フードドライブ
貸し出し資材例
(看板)