

令和 6 年度 事業系食品ロス調査結果概要について

1 調査目的

事業系食品ロスの発生量、発生要因、事業者の食品ロス削減に向けた各種取組を調査し、今後の施策に反映させることを目的としています。

2 家庭系食品ロス調査

2-1 調査方法

- ・ 調査対象 : 宮崎県内の食品関連事業者
- ・ 調査時期 : 令和 6 年 12 月 16 日～1 月 24 日
- ・ 調査方法 : 郵送及びインターネット調査
- ・ 回答者数 : 1,196 事業所

2-2 調査結果概要

(1) 食品ロスが発生する状況について（複数回答可）

○食品ロスが発生する状況は

食品製造業：「原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ」

食品卸売業：「商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）」

食品小売業：「販売期限切れ」

外食産業 : 「食べ残し」

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
規格外の原材料の混入など	15.4%	5.7%	1.8%	4.1%
原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ	34.3%	24.1%	7.8%	37.3%
過剰仕入れによる原材料の使い残し	10.7%	5.7%	6.4%	18.8%
商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品）	11.8%	34.5%	31.0%	9.0%
商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ	10.1%	28.7%	16.7%	4.7%
端材	30.2%	6.9%	6.8%	29.1%
残渣（食用にできるもの）	14.2%	2.3%	2.1%	6.5%
製造不良・調理ミス（食品）	33.7%	2.3%	18.9%	23.2%
製造不良（容器・包装）	14.8%	3.4%	12.1%	4.2%
設備ロス	19.5%	1.1%	2.1%	1.2%
生産過多による売れ残りの発生	16.6%	4.6%	13.9%	27.8%
納品期限切れ	13.6%	6.9%	8.2%	5.8%
販売期限切れ	21.3%	19.5%	65.8%	12.1%
商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生	4.1%	14.9%	16.4%	5.8%
納品期限切れによる返品が発生	17.8%	26.4%	11.0%	3.8%
商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品が発生	6.5%	13.8%	14.9%	4.2%
食べ残し	2.4%	6.9%	4.3%	77.8%
試作ロス	14.2%	5.7%	2.8%	5.5%
検査・保存用サンプル品	23.7%	11.5%	3.6%	8.8%
その他	2.4%	6.9%	4.3%	4.1%

(2) 食品ロス削減のための取組について

○取組状況

すでに取り組んでいる：在庫管理（数量、適切な保管）	82.7%
今後取り組みたい：食品ロスの削減目標の設定	29.2%
取り組めない：フードバンク等への寄付	19.9%
当事業所に該当しない：長期保存技術の開発	62.5%

回答	すでに取り組んでいる	今後取り組みたい	取り組めない	当事業所に該当しない
在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	82.7%	6.2%	0.7%	10.4%
需要予測精度の向上、予約販売	55.2%	11.3%	5.2%	28.4%
食品ロス、食品廃棄物量の把握	57.8%	18.0%	4.6%	19.6%
食品ロス削減の従業員教育・啓発	51.6%	18.5%	2.6%	27.3%
食品ロスの削減目標の設定	34.2%	29.2%	8.9%	27.7%
食品ロスに関する消費者啓発の掲示	17.3%	24.4%	8.6%	49.8%
再生利用	16.9%	12.0%	14.7%	56.4%
フードバンク等への寄付	6.5%	13.6%	19.9%	60.0%
長期保存技術の開発	15.4%	12.7%	9.3%	62.5%
製造・調理ロスの削減	51.5%	13.1%	2.5%	32.8%
食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	20.8%	17.7%	10.0%	51.6%
消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	36.4%	7.4%	7.1%	49.0%
少量販売、ばら売りの推進	34.7%	7.0%	8.5%	49.8%
賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3 ルールの見直し)	16.8%	14.2%	9.1%	59.8%
食品ロスになりそうな商品の社内販売	22.6%	9.6%	9.7%	58.2%
食べきり、小盛りメニューの提供	35.9%	14.4%	7.0%	42.7%
飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	30.0%	9.5%	6.5%	54.0%
「食べきり協力店」に登録	7.0%	24.3%	10.8%	57.9%

○取り組む場合の課題や、取組を行わない（取り組むことができない）理由（複数回答可）

必要性がない：飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入 76.9%

時間や人手が足りない：食品ロス、食品廃棄物量の把握 24.4%

費用がかかる：長期保存技術の開発 11.9%

取引先等との調整が必要：需要予測精度の向上、予約販売 14.3%

やり方がわからない：「食べきり協力店」に登録 22.5%

回答	必要性がない	時間や人手が足りない	費用がかかる	取引先等との調整が必要	やり方がわからない
在庫管理（数量、適切な保管）の徹底	57.7%	19.2%	4.4%	11.0%	7.7%
需要予測精度の向上、予約販売	63.1%	12.3%	2.0%	14.3%	8.4%
食品ロス、食品廃棄物量の把握	57.8%	24.4%	2.2%	3.1%	12.5%
食品ロス削減の従業員教育・啓発	63.8%	20.1%	2.6%	2.1%	11.5%
食品ロスの削減目標の設定	62.2%	16.8%	1.7%	5.4%	13.9%
食品ロスに関する消費者啓発の掲示	63.7%	8.7%	3.0%	4.7%	20.0%
再生利用	69.6%	8.3%	5.1%	5.2%	11.7%
フードバンク等への寄付	63.2%	10.0%	2.4%	7.2%	17.2%
長期保存技術の開発	64.2%	7.9%	11.9%	6.4%	9.6%
製造・調理ロスの削減	70.5%	12.1%	4.4%	3.7%	9.4%
食材の未利用部分を活用した商品開発、規格外品の販売や加工品への利用	62.9%	15.8%	6.8%	5.5%	9.0%
消費・賞味期限が迫った商品の特価販売	76.6%	5.2%	3.8%	8.8%	5.5%
少量販売、ばら売りの推進	71.9%	8.9%	2.8%	11.9%	4.4%
賞味期限の年月表示への変更、納品・販売期限の緩和(1/3 ルールの見直し)	66.2%	6.5%	2.2%	13.1%	12.0%
食品ロスになりそうな商品の社内販売	76.4%	8.2%	1.8%	6.1%	7.5%
食べきり、小盛りメニューの提供	72.8%	10.2%	3.3%	6.9%	6.9%
飲食店等での料理の持帰り希望への対応ドギーバッグの利用導入	76.9%	6.4%	5.4%	3.9%	7.4%
「食べきり協力店」に登録	65.2%	5.1%	1.1%	6.1%	22.5%

(3) 食品廃棄物等の発生量について

○ 1 週間に発生する食品廃棄物等の平均的な量

10～100kg 未満：25.3%

回答	回答数	割合
0kg	78 件	6.5%
1kg 未満	65 件	5.4%
1～10kg 未満	252 件	21.1%
10～100kg 未満	302 件	25.3%
100kg～1t 未満	109 件	9.1%
1～10t 未満	10 件	0.8%
10t 以上	8 件	0.7%
無回答	372 件	31.1%

○ 食品廃棄物等のうち「食品ロス」の割合

1～10%未満：19.9%

回答	回答数	割合
0%	158 件	13.2%
1%未満	58 件	4.8%
1～10%未満	238 件	19.9%
10～25%未満	192 件	16.1%
25%～50%未満	64 件	5.4%
50%～75%未満	27 件	2.3%
75%～100%未満	60 件	5.0%
100%	65 件	5.4%
無回答	334 件	27.9%

○ 食品廃棄物等のうち「食品ロス」の発生する割合

食べ残し：32.2%

内 訳	割合
原材料・仕入品のロス	13.0%
製造・調理時のロス	17.2%
売れ残り	23.3%
返品	4.6%
食べ残し	32.2%
その他	10.0%

(4)再生利用状況について（複数回答可）

○肥料化・堆肥化： 39.7%

再生利用の方法	回答数	割合
飼料化、ペットフード化	52 件	24.3%
肥料化・堆肥化	85 件	39.7%
メタン化	0 件	0.0%
油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	40 件	18.7%
炭化・還元剤（バイオーク等）	0 件	0.0%
エタノール化（バイオエタノール化）	2 件	0.9%
その他	35 件	16.4%

○自社処理 飼料化、ペットフード化：1.9 t /月

他社処理 飼料化、ペットフード化：130.7 t /月

再生利用の方法	自社処理量	他社処理量
飼料化、ペットフード化	1.9 t /月	137.0 t /月
肥料化・堆肥化	1.2 t /月	12.0 t /月
メタン化	-	-
油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	1.3 t /月	1.7 t /月
炭化・還元剤（バイオーク等）	-	-
エタノール化（バイオエタノール化）	-	0.04 t /月
その他	0.2 t /月	0.4 t /月

(5) 食品ロスの再生利用について（複数回答可）

○今後取り組みたいこと

肥料化・堆肥化：36.4%

再生利用の方法	回答数	割合
飼料化、ペットフード化	16 件	24.2%
肥料化・堆肥化	24 件	36.4%
メタン化	4 件	6.1%
油脂・油脂製品化（石鹸、塗料等）	5 件	7.6%
炭化・還元剤（バイオークス等）	7 件	10.6%
エタノール化（バイオエタノール化）	7 件	10.6%
その他	3 件	4.5%

○再生利用の費用

0 円：56.1%

回答	回答数	割合
0 円	46 件	56.1%
1～1,000 円未満	4 件	4.9%
1,000 円～5,000 円未満	5 件	6.1%
5,000 円～1 万円未満	5 件	6.1%
1 万円～10 万円未満	14 件	17.1%
10 万～100 万円未満	5 件	6.1%
100 万以上	3 件	3.7%

(6) 食品ロス削減目標の設定

○削減目標を設定していない：74.7%

回答	回答数	割合
削減目標を設定していない	894 件	74.7%
削減目標を設定している	101 件	8.4%
無回答	201 件	16.8%

〈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)

