令和６年度
三重県食品ロス実態調査
業務委託報告書

令和７年３月

三　重　県

目　次

Ⅰ　家庭系食品ロスに関する実態調査
1　調査の目的 ･･ 1
2　調査方法 ･･ 1
2.1　家庭系可燃ごみ試料の採取･･･ 1
2.2　ごみの分類･･ 4
2.3　食品ロス発生量の推計･･ 9
3　調査結果 ･･ 10
3.1　鈴鹿市 ･･ 10
3.2　津市 ･･ 18
3.3　伊勢市 ･･ 32
4　考察 ･･ 46
4.1　三重県内における家庭系食品ロスの発生量･･････････････････････････ 46
4.2　三重県内で発生する家庭系食品ロスの特徴･･････････････････････････ 49
4.3　まとめ ･･ 54
参考資料 ･･ 55
引用した文献・資料等･･ 56

Ⅱ　事業系食品ロスに関する実態調査
1　調査概要 ･･ 58
1.1　調査の目的･･ 58
1.2　食品廃棄物等の可食部と不可食部の定義･････････････････････････････ 58
1.3　調査実施概要･･ 59
2　調査結果 ･･ 63
2.1　食品廃棄物等の発生状況･･･ 63
2.2　可食部（食品ロス）発生量の工程別内訳･････････････････････････････ 70
2.3　可食部（食品ロス）と不可食部の計測・把握・推計方法について･･････････ 71
2.4　食品ロス削減に向けた取り組み内容について･････････････････････････ 72
2.5　食品ロスの削減に取り組む（もしくは検討する）うえでの課題について････ 85
3　考察 ･･ 93
3.1　三重県内の食品産業において発生する食品ロスの特徴･･････････････････ 93
3.2　食品ロス発生量の年変動･･･ 94
3.3　食品ロスのさらなる削減に向けて･･････････････････････････････････ 96
引用した文献・資料等･･ 99
資料編（現場写真・地域別データ一覧）

Ⅰ　家庭系食品ロスに関する実態調査

1　調査の目的

三重県は令和 3 年 3 月に策定した「三重県循環型社会形成推進計画（令和 3 年度～7 年度）」[1)]において、家庭系食品ロス発生量を令和 3 年度（令和 2 年度実績）から令和 7 年度（令和 6 年度実績）の間に 10%削減することを目標に定め、市町と連携し、食品ロスの発生抑制の取り組みを進めています。本調査は、こうした取り組みをより効果的に進められるよう、県内における家庭系食品ロスの排出実態（食品ロス量の令和 5 年度実績値等）を把握することを目的として実施しました。

2　調査方法

本調査は、環境省環境再生・資源循環局が取りまとめた「家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書（令和元年 5 月版）」[2)]（以下、環境省食品ロス調査手順書と略）に基づき、以下の手順により実施しました。

2.1　家庭系可燃ごみ試料の採取

2.1.1　調査対象地域および調査日

本調査は、三重県鈴鹿市（北勢地域）、津市（中勢地域）、伊勢市（南勢・東紀州地域）の 3 市を対象としました。各市において、地域環境の異なる「住宅地域（旧来）」（既存市街地にある住宅街）、「住宅地域（郊外）」（郊外にある新興住宅街）、「農村地域」（農村・漁村地域）の 3 地域を選定し、地域ごとにごみ試料を採取しました。調査対象地域および調査日は表 1 に示すとおりです。なお、食品ロス発生状況の経年的な変化をみるため、令和 3 年度の調査開始以降、対象市町、対象地域、調査日（1 月中旬～下旬）、曜日を統一しています。また、これらの調査に加え、食品ロス発生状況の季節による違いを把握するため、今年度は津市および伊勢市において夏季（9 月）にも調査を行いました。

表 1　調査対象地域および調査日

調査対象市町	調査対象地域		調査日
	地域環境	対象地域	
鈴鹿市	住宅地域（旧来）	稲生中瀬古地区	令和 7 年 1 月 14 日（火）
	住宅地域（郊外）	東旭が丘地区	
	農村地域	下箕田地区	
津市	住宅地域（旧来）	一身田中野地区	令和 6 年 9 月 13 日（金） 令和 7 年 1 月 17 日（金）
	住宅地域（郊外）	緑の街地区	
	農村地域	大里山室地区	
伊勢市	住宅地域（旧来）	一之木地区	令和 6 年 9 月 9 日（月） 令和 7 年 1 月 20 日（月）
	住宅地域（郊外）	柏団地地区	
	農村地域	西豊浜小川地区	

2.1.2　家庭系可燃ごみ試料の採取方法および採取量

各市の調査対象地域のごみ集積所において、家庭から排出された直後のごみ袋を試料として採取し、ごみ袋が破れないよう平ボディトラックに積み込み、表 2 に示すごみ分類作業実施場所に搬入しました。搬入後、ごみの重量を測定しながら、必要量を採取しました（写真 1）。三重県が実施した令和元年度の調査[3)]によれば、家庭系可燃ごみ中の食品廃棄物の割合は約 30％であったことから、各分類場所では 50kg 以上の食品廃棄物の収集を目標に、概ね 150kg 以上の可燃ごみを採取することとしました。

表 2　ごみの分類作業実施場所

調査対象市町	実施場所
鈴鹿市	鈴鹿市不燃物リサイクルセンター （鈴鹿市国分町 1700）
津市	津市西部クリーンセンター （津市片田田中町 1304）
伊勢市	明和町清掃センター（伊勢市環境生活部ごみ減量課） （伊勢市西豊浜町 654）

①ごみ集積所の状況

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック使用）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

⑥ごみ分類作業実施場所

写真１　家庭系可燃ごみ試料の収集・搬入・重量計測の様子

2.2　ごみの分類

本調査では、家庭系可燃ごみを表 3 に示す 19 項目に分類しました。分類作業は以下の手順により実施しました。

表 3　家庭系可燃ごみの分類項目（19 項目）

<table>
<tr><th colspan="4">分　類　項　目</th><th>分類番号</th></tr>
<tr><td colspan="4">食品廃棄物以外</td><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="20">食品廃棄物</td><td colspan="3">調理くず</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="19">食品ロス</td><td colspan="2">食べ残し</td><td>3</td></tr>
<tr><td rowspan="5">直接廃棄
（手付かず100%残存）</td><td>消費期限・期限内</td><td>4</td></tr>
<tr><td>消費期限・期限切れ</td><td>5</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限内</td><td>6</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限切れ</td><td>7</td></tr>
<tr><td>表示なし</td><td>8</td></tr>
<tr><td rowspan="5">直接廃棄
（手付かず50%以上残存）</td><td>消費期限・期限内</td><td>9</td></tr>
<tr><td>消費期限・期限切れ</td><td>10</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限内</td><td>11</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限切れ</td><td>12</td></tr>
<tr><td>表示なし</td><td>13</td></tr>
<tr><td rowspan="5">直接廃棄
（手付かず50%未満残存）</td><td>消費期限・期限内</td><td>14</td></tr>
<tr><td>消費期限・期限切れ</td><td>15</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限内</td><td>16</td></tr>
<tr><td>賞味期限・期限切れ</td><td>17</td></tr>
<tr><td>表示なし</td><td>18</td></tr>
<tr><td colspan="3">その他</td><td>19</td></tr>
</table>

【分類作業 1】

現場に搬入された家庭系可燃ごみ試料を、まず食品廃棄物と食品廃棄物以外に分類しました（写真 2）。

写真 2　家庭系可燃ごみの分類作業の様子（食品廃棄物とそれ以外のごみの分類）

【分類作業 2】

上記で分類した食品廃棄物について、調理時に廃棄される「調理くず（不可食部）」、賞味期限切れ等により料理の食材として使用、又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずに捨てられた「直接廃棄（手付かず食品）」、食卓にのぼったものの食べられずに捨てられた「食べ残し」、生ごみとともに排出されやすく、上記に分類されない「その他（ペットフード、生け花等）」の 4 つに分類し（表 3、4、写真 3）、個別に重量測定を行いました。

本調査では、食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられる「食べ残し」と「直接廃棄」を食品ロスとして取り扱いました（表 3、4）。

表 4　家庭から排出される食品廃棄物（生ごみ）の分類項目

（当該分類基準は、環境省食品ロス調査手順書 [2] に基づく）

<table>
<tr><th colspan="3">分　類</th><th>概　要</th><th>具 体 例</th></tr>
<tr><td colspan="3">調理くず</td><td>調理過程から排出された不可食部。ごみ袋の開袋調査においては「過剰除去[*1]」もこれに含む。</td><td>野菜・果物の皮、くず、芯、
魚の骨・内臓、エビの殻、貝の殻、
鳥獣の骨、卵の殻、出汁用の昆布等</td></tr>
<tr><td rowspan="4">食品ロス</td><td colspan="2">食べ残し</td><td>調理され又は生のまま食卓にのぼったものの、食べられずに捨てられたもの。</td><td>野菜、果物、卵、魚介類、肉類、
パン類、菓子類、麺類等</td></tr>
<tr><td rowspan="3">直接廃棄
（手付かず食品）</td><td>100%残存</td><td>購入後、まったく手が付けられずに捨てられたもの。</td><td>野菜、果物、卵、魚介類、肉類、
パン類、菓子類、麺類、
缶詰・びん詰め、大豆製品（納豆、豆腐）、乳製品（ヨーグルト）、
調味料（マヨネーズ、ソース等）</td></tr>
<tr><td>50%以上残存</td><td>購入後、ほとんど手を付けられずに捨てられたもの。概ね、50%以上の原形を残すもの。[*2]</td><td>上記と同様の品目で、概ね50%以上の原形を残すもの。
（例）袋に半分残ったもやし、半分の林檎、容器に半分残った
ドレッシング等</td></tr>
<tr><td>50%未満残存</td><td>購入後、一定程度手が付けられて捨てられたもの。概ね50%未満の原形を残すもの。[*2]</td><td>上記と同様の品目で、概ね50%未満の原形を残すもの。
（例）袋に1/4だけ残ったもやし、
1/4の林檎、容器に1/4だけ残った
ドレッシング等</td></tr>
<tr><td colspan="3">その他</td><td>生ごみとともに排出され易く、上記に分類されないもの。</td><td>ペットフード、生け花等</td></tr>
</table>

＊1：環境省食品ロス調査手順書[2)]で区分する「過剰除去」については、ごみ袋の開袋調査では把握が困難であり、本調査では調理くずの中に含めた。

＊2：50%以上残存と50%未満残存の区分は判断が難しい場合が多く、現場での判断に基づく。

①食品廃棄物の仕分け作業

②調理くず

③直接廃棄（100%残存）

④直接廃棄（50%以上残存）

⑤直接廃棄（50%未満残存）

⑥食べ残し

写真 3　食品廃棄物の分類作業の様子（①）および発生要因別分類項目（②～⑥）

【分類作業 3】

食品ロスに分類される直接廃棄については、さらにその残存状況から、「100%残存（全く手が付けられずに捨てられたもの）」、「50%以上残存」、「50%未満残存」に分類し（表 4、写真 3）、個別に重量測定を行いました。

【分類作業 4】

食品ロスの実態をより詳細に分析するために、直接廃棄については、消費期限、賞味期限が記載されているかどうか、記載されている場合はその期限が切れているか否かを調べて分類し（表 3）、それぞれについて重量測定を行いました。

なお、消費・賞味期限については、消費者庁食品表示課[4)]により以下のとおり説明されています。

「消費期限」

消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるもの。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにする。

「賞味期限」

賞味期限とは、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のこと。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。このため、賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要がある。

2.3　食品ロス発生量の推計

調査対象とした 3 市（鈴鹿市・津市・伊勢市）における食品ロス発生量を、環境省による食品ロス発生量の全国推計方法[5)]に基づき次式により推計しました。

食品廃棄物発生量 ＝ 家庭系可燃ごみ収集量 × 家庭系可燃ごみ中の食品廃棄物の割合　・・・（1）

食品ロス発生量 ＝ 食品廃棄物発生量 × 食品廃棄物発生量中の食品ロスの割合　・・・（2）

ここで、（1）式の「家庭系可燃ごみ中の食品廃棄物の割合」および（2）式の「食品廃棄物発生量中の食品ロスの割合」として、本調査で求めた各市の「家庭系可燃ごみ試料中の食品廃棄物の重量割合」および「食品廃棄物中の食品ロスの重量割合」を当てはめました。

また、本調査で求めた鈴鹿市、津市、伊勢市の「家庭系可燃ごみ中の食品廃棄物の重量割合」および「食品廃棄物中の食品ロスの重量割合」を、北勢、中勢、南勢・東紀州地域のそれぞれの割合と仮定し、各地域の家庭系可燃ごみ収集量（本調査では令和 5 年度の実績値[6)] を使用）をもとに、上式から地域別の食品ロス発生量を推計しました。さらに、それらを総計し、三重県全体の食品ロス発生量を求めました。なお、北勢、中勢、南勢・東紀州地域の地域区分については、三重県ホームページ[7)]を参考に表 5 のとおりとしました。

表 5　三重県の地域区分

地域	対象市町
北勢地域	桑名市・四日市市・いなべ市・鈴鹿市・亀山市・木曽岬町・東員町・菰野町・朝日町・川越町
中勢地域	津市・松阪市・名張市・伊賀市・多気町・明和町・大台町
南勢・東紀州地域	伊勢市・鳥羽市・志摩市・尾鷲市・熊野市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町・紀北町・御浜町・紀宝町

※下線の市は本調査における各地域の代表市町（調査対象市町）として選定

3　調査結果

3.1　鈴鹿市

鈴鹿市は、「鈴鹿市一般廃棄物処理基本計画（計画期間：令和元年度～令和 13 年度、令和 6 年 3 月改定）」[8]において、「自然と調和し、快適な都市環境を未来につなぐまち」を基本理念に、「ごみの減量と資源化の推進」、「環境保全のためのごみの適正処理」、「地域と行政との協働体制の確立」の 3 つの基本方針を掲げ、各施策に取り組んでいます。その中で「ごみの減量と資源化の推進」においては、「食品ロスの削減の推進」を重要施策に位置付け、幅広い世代が取り組める事業の推進に注力しています。そのひとつとして、令和元年度以降、継続して家庭内の食品ロスに関するモニター調査「食品ロスゼロチャレンジ！」を実施しています。市民がモニター活動を通じて、食ロスの発生量や内容を実感し、削減に向けた意識付けを図ることを狙いとしています。また、令和 5 年 2 月から「鈴鹿市フードドライブ推進事業」を開始し、市民の方々から家庭で消費できずに食品ロスとなる食材の寄付を募り、その量に応じたポイントを発行、貯まったポイントをギフトカードに交換する取り組みを進めています。

調査結果は以下の通りです。

3.1.1　試料中の食品廃棄物の割合

調査対象の各地域において採取した家庭系可燃ごみ試料は、表 6 のとおり目標量（各地域 150kg 以上）を確保しました。

表 6　家庭系可燃ごみ試料の採取量（鈴鹿市）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
稲生中瀬古地区	住宅地域（旧来）	69	290.5
東旭が丘地区	住宅地域（郊外）	72	250.4
下箕田地区	農村地域	86	261.6
合計		227	802.6

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 7 および図 1 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 24.6%となり、前年度（29.8%）[9]より減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 23.9%、住宅地域（郊外）で 26.3%、農村地域では 23.8%となり、地域間で顕著な差はみられませんでした。

表 7　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（鈴鹿市）

地　域	サンプリング試料重量（kg）（A）	うち食品廃棄物重量（kg）（B）	食品廃棄物の割合（%）（C＝B/A×100）	食品廃棄物以外の割合（%）（D＝100－C）
合　計	802.6	197.7	24.6	75.4
住宅地域（旧来）	290.5	69.5	23.9	76.1
住宅地域（郊外）	250.4	65.9	26.3	73.7
農村地域	261.6	62.3	23.8	76.2

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

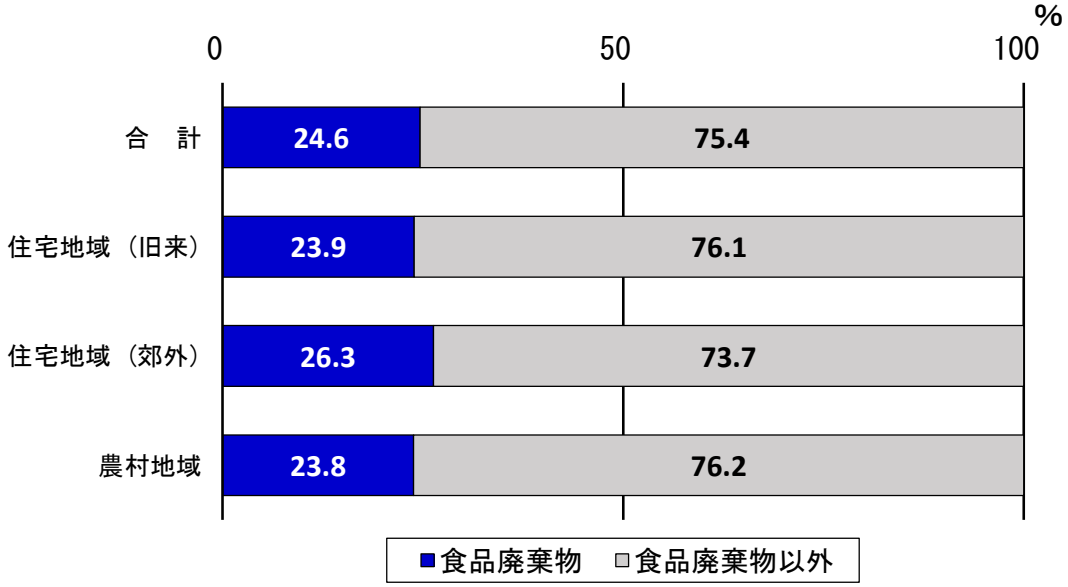


図 1. サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（鈴鹿市）

3.1.2　食品廃棄物中の食品ロスの割合

食品廃棄物中の食品ロスの重量割合を表 8 および図 2 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 34.9%となり、前年度（33.1%）[9]と概ね類似した値を示しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 23.8%、住宅地域（郊外）で 48.6%、農村地域では 32.8%となり、住宅地域（郊外）で高い値を示しました。

表 8　食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（鈴鹿市）

単位：%

地　域	食品ロスの割合	食品ロスの発生要因別内訳			
		直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	34.9	16.3	3.8	2.0	12.8
住宅地域（旧来）	23.8	8.0	1.8	0.9	13.1
住宅地域（郊外）	48.6	28.9	5.6	2.7	11.3
農村地域	32.8	12.2	4.2	2.5	13.9

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

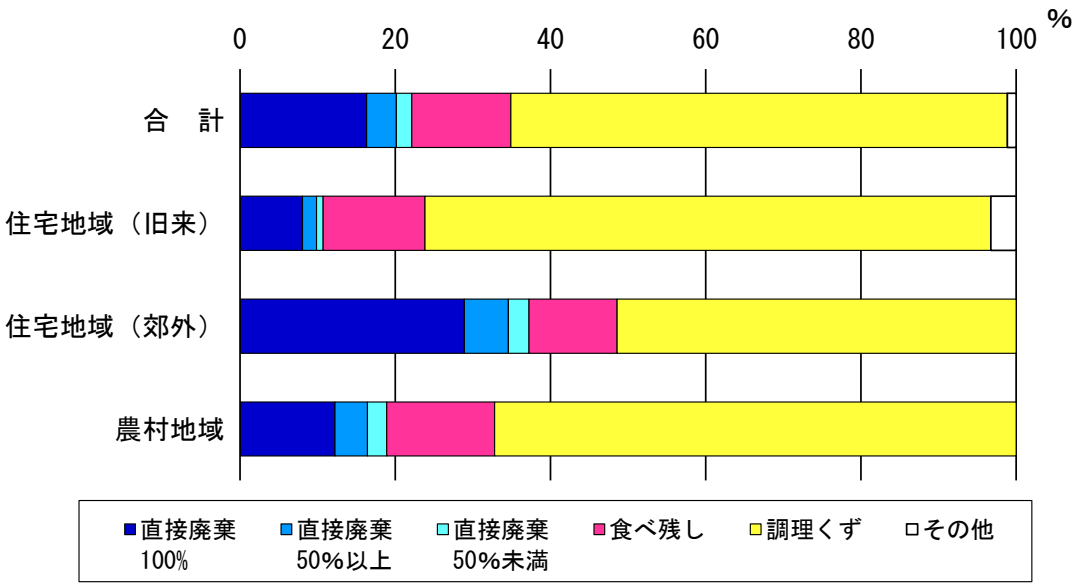


図 2.　食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（鈴鹿市）

3.1.3　食品ロスの発生要因別内訳

食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合を表 9 及び図 3 に示しました。市内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、その傾向は住宅地域（郊外）で顕著でした。食品ロスの発生要因のうち、直接廃棄（100%残存）の割合が最も高く、食品ロス全体量の約半分を占めました。直接廃棄（100%残存）では、みかんや野菜類（イモ類等）の廃棄（写真 4）が、また、食べ残しでは、ごはんやパン、魚やハム、餃子等の廃棄（写真 5）が目立ちました。

表 9　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（鈴鹿市）

単位：%

地　域	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	46.8	11.0	5.7	36.6
住宅地域（旧来）	33.8	7.6	3.6	55.0
住宅地域（郊外）	59.5	11.6	5.5	23.3
農村地域	37.3	12.8	7.6	42.3

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

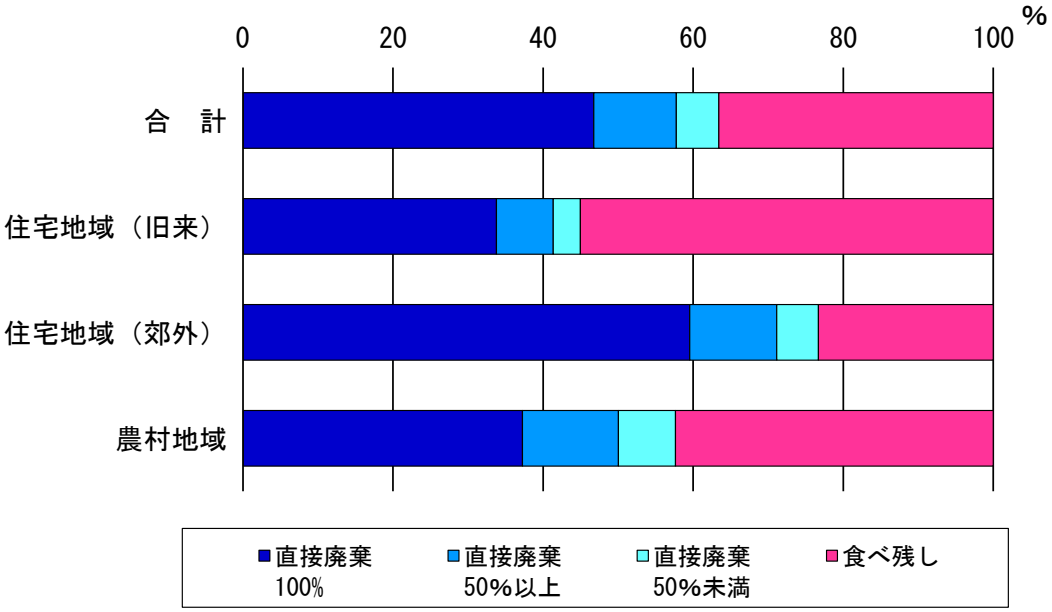


図 3.　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（鈴鹿市）

写真 4.「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（みかん・野菜（イモ類）等が廃棄。鈴鹿市住宅地域（郊外）の事例）

写真 5.「食べ残し」の試料（ごはん、パン、魚、餃子等が廃棄。鈴鹿市住宅地域（旧来）の事例）

3.1.4　直接廃棄された食品中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の割合

直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 10 および図 4 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、前年度[9]同様、市内 3 地域において低い値（0.4～3.1%）を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、市内 3 地域合計で 34.3%となり、前年度[9]（29.9%）よりやや増加、また、賞味期限の表示なしの食品の割合は 63.7%となり、前年度[9]（67.9%）よりやや減少しました。これらの値については地域間で明瞭な差は認められませんでした。なお、消費・賞味期限切れの食品ではレトルト食品、豆腐、麺類等、多様な食品（写真 6）が、表示なしの食品ではみかんや野菜類等（写真 4）が廃棄されていました。

表 10　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）　単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	1.3	0.7	7.6	26.7	63.7
住宅地域（旧来）	0.0	0.5	11.6	22.2	65.7
住宅地域（郊外）	2.2	0.9	5.9	26.8	64.2
農村地域	0.0	0.4	8.9	29.8	61.0

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

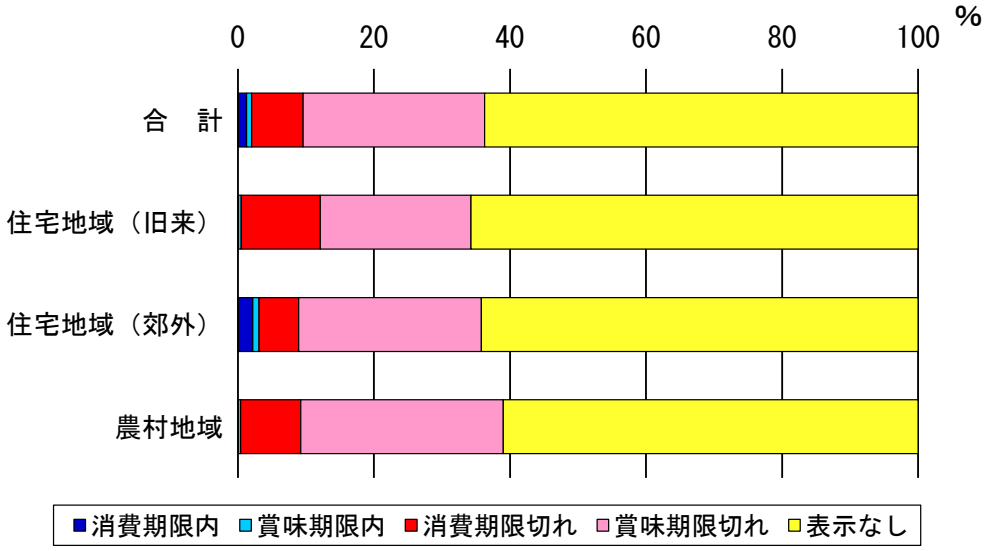


図 4.　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）

写真 6.　「直接廃棄（100%残存）賞味期限切れ」の試料
（多様な加工食品が廃棄。鈴鹿市住宅地域（郊外）の事例）

直接廃棄全体（100%残存、50%以上残存、50%未満残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合についても整理し、表 11 および図 5 に示しました。市内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 3.2%、消費・賞味期限切れは 39.5%、表示なしは 57.3%となり、直接廃棄（100%残存）（表 10 および図 4）の場合と比べ、消費・賞味期限切れの割合がやや増加、一方で表示なしはやや減少しました。

表 11　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	1.5	1.7	10.0	29.5	57.3
住宅地域（旧来）	2.0	3.0	8.7	25.7	60.6
住宅地域（郊外）	1.7	0.7	9.5	32.2	55.8
農村地域	0.9	3.0	11.7	26.2	58.3

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

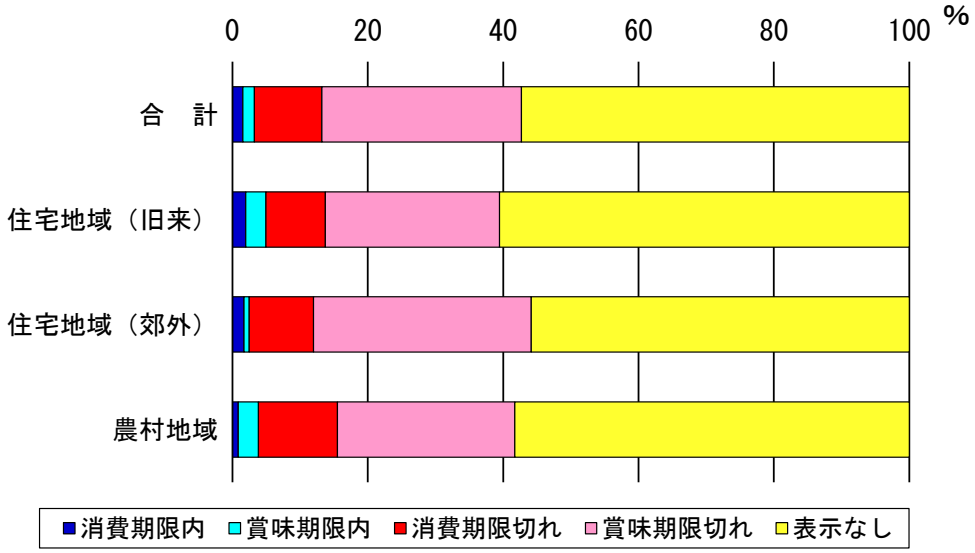


図 5. 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）

3.1.5　食品ロス発生量

推計した鈴鹿市全体の食品ロス発生量を表 12 および図 6 に、鈴鹿市 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を表 13 および図 7 に示しました。市内全体の年間の食品ロス発生量は 2,873 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 1,343 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 316 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 163 トン、食べ残しは 1,050 トンと推計されました。さらに、鈴鹿市の人口（195,782 人）[6)]から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 40.2g となりました。前年度[9)] の食品ロス発生量（3,465 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（48.3g）に比べ、ともに減少しています。

表 12　鈴鹿市における食品ロス発生量の推計（年間ベース）

家庭系可燃ごみ収集量（t）*1	家庭系可燃ごみに占める食品廃棄物の割合（%）*2	食品廃棄物発生量（t）	食品廃棄物発生量に占める食品ロスの割合（%）*2					食品ロス発生量（t）				
			発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
				100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
(a)	(b)	(A=a×b/100)	(c_t)	(c_1)	(c_2)	(c_3)	(c_4)	(B_t= A×c_t/100)	(B_1= A×c_1/100)	(B_2= A×c_2/100)	(B_3= A×c_3/100)	(B_4= A×c_4/100)
33,431	24.6	8,236	34.9	16.3	3.8	2.0	12.8	2,873	1,343	316	163	1,050

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6)]に基づく
*2 当該調査結果に基づく

表 13　鈴鹿市における 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量

人口*1	市内における食品ロス発生量（t）					1 人 1 日当たり食品ロス発生量（g/人・日）				
	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
195,782	2,873	1,343	316	163	1,050	40.2	18.8	4.4	2.3	14.7

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6)]に基づく

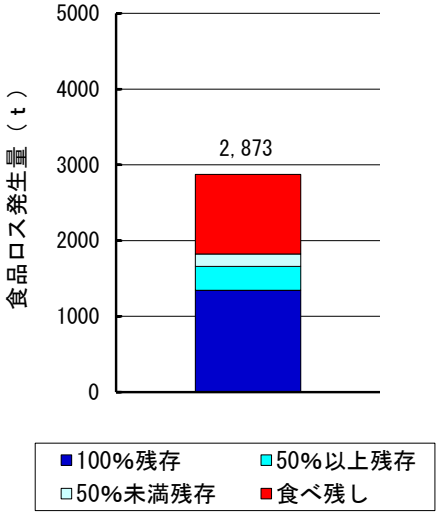


図 6.　年間の食品ロス発生量（鈴鹿市）
（令和 5 年度実績値[6)]に基づく推計値）

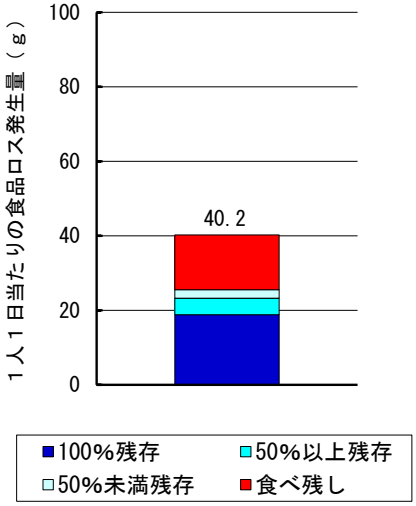


図 7.　1 人 1 日当たり食品ロス発生量
（鈴鹿市）（令和 5 年度実績値[6)]に基づく推計値）

3.2　津市

津市では、「津市一般廃棄物処理基本計画（計画期間：平成 30 年度～令和 9 年度、令和 5 年 11 月中間見直し）」[10]において、「市民・事業者・市の協働による循環型社会づくりの推進」、「廃棄物の適正処理の推進」、「安全・安心な廃棄物処理システムの継続」の 3 つを基本方針に掲げ、市が目指す環境像（豊かな自然とともに歩み、より暮らしやすい環境を創造するまち 津）の実現に向け、各施策に取り組んでいます。重点施策の一つである「生ごみの減量化」については、家庭用生ごみ処理機の購入助成による生ごみのコンポスト化推進や、家庭で出来る食材の保存方法や無駄のない調理方法等について、広報を通じて紹介する等の取り組みを進めています。

調査結果は以下の通りです。

3.2.1　冬季調査

（1）試料中の食品廃棄物の割合

各地域において採取した家庭系可燃ごみ試料は、表 14 のとおり目標量（各地域 150kg 以上）を確保しました。

表 14　家庭系可燃ごみ試料の採取量（津市・冬季）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
一身田中野地区	住宅地域（旧来）	117	190.1
緑の街地区	住宅地域（郊外）	90	217.6
大里山室地区	農村地域	92	209.4
合計		299	617.1

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 15 および図 8 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 28.1%であり、前年度（37.4%）より減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 21.9%、住宅地域（郊外）で 31.0%、農村地域で 30.8%となり、住宅地域（旧来）でやや低い値を示しました。

表 15　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（津市・冬季）

地　域	サンプリング試料重量（kg）（A）	うち食品廃棄物重量（kg）（B）	食品廃棄物の割合（%）（C＝B/A×100）	食品廃棄物以外の割合（%）（D＝100－C）
合　計	617.1	173.6	28.1	71.9
住宅地域（旧来）	190.1	41.7	21.9	78.1
住宅地域（郊外）	217.6	67.5	31.0	69.0
農村地域	209.4	64.4	30.8	69.2

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

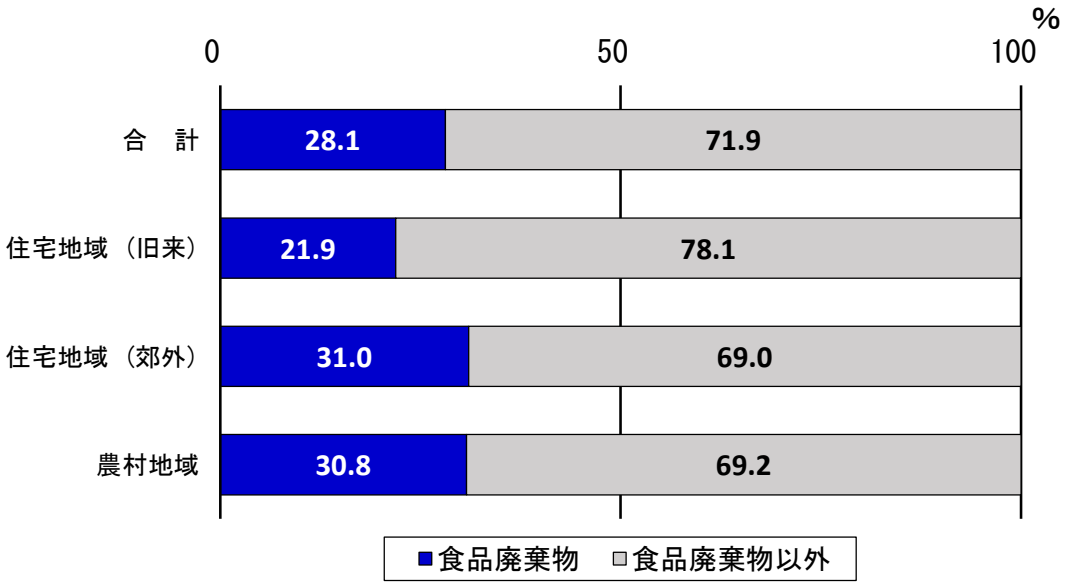


図 8.　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（津市・冬季）

(2) 食品廃棄物中の食品ロスの割合

食品廃棄物中の食品ロスの重量割合を表 16 および図 9 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 33.5%となり、前年度[9)]（37.2%）よりやや減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 40.2%、住宅地域（郊外）で 30.7%、農村地域で 32.2%となり、住宅地域（旧来）で高い値を示しました。

表 16　食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（津市・冬季）

単位：%

地　域	食品ロスの割合	食品ロスの発生要因別内訳			
		直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	33.5	15.5	3.4	2.2	12.5
住宅地域（旧来）	40.2	16.2	3.7	5.7	14.6
住宅地域（郊外）	30.7	13.9	2.4	0.3	14.0
農村地域	32.2	16.8	4.1	1.8	9.5

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

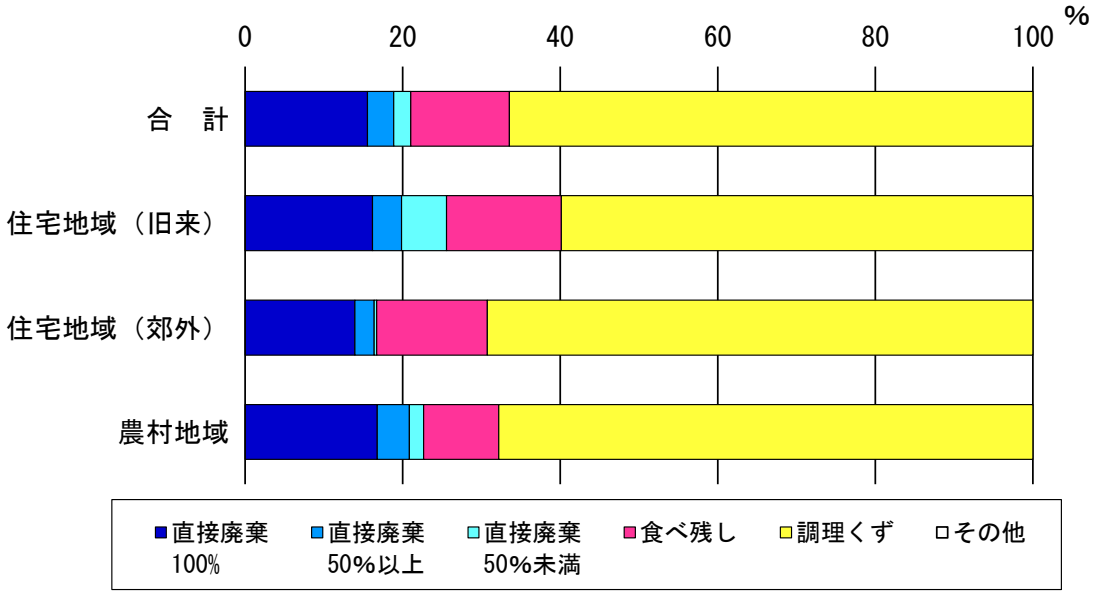


図 9. 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（津市・冬季）

(3) 食品ロスの発生要因別内訳

食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合を表 17 及び図 10 に示しました。市内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、その傾向は住宅地域（旧来）と農村地域で顕著でした。食品ロスの発生要因のうち、直接廃棄（100%残存）の割合が最も高く、食品ロス全体量の約半分を占めました。直接廃棄（100%残存）では、野菜類、みかん等の廃棄（写真 7）が、食べ残しでは、ごはん、食パン、野菜類、煮物類等の廃棄（写真 8）が目立ちました。

表 17　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（津市・冬季）

単位：%

地　域	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	46.3	10.0	6.5	37.3
住宅地域（旧来）	40.3	9.2	14.2	36.3
住宅地域（郊外）	45.3	7.9	1.1	45.7
農村地域	52.1	12.7	5.6	29.6

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

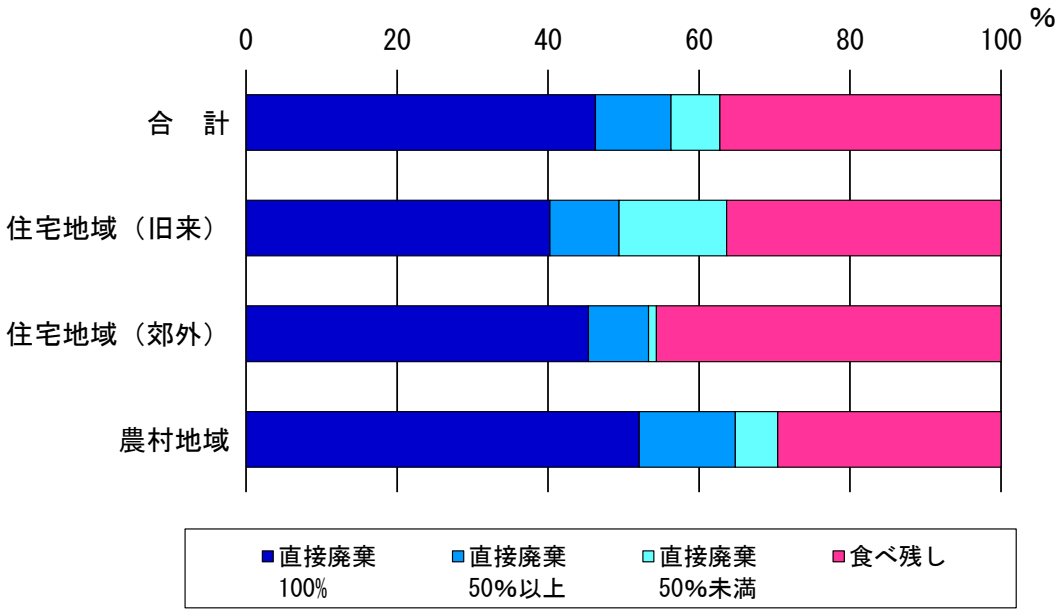


図 10.　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（津市・冬季）

写真 7.「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（野菜類、みかん等が廃棄。津市農村地域の事例）

写真 8.「食べ残し」の試料（ごはん、食パン、野菜類、煮物類等が廃棄。津市住宅地域（旧来）の事例）

（4）直接廃棄された食品中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の割合

直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 18 および図 11 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、前年度[9]同様、市内 3 地域において 0.0～4.1%と低い値を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、市内 3 地域合計で 30.1%となり、前年度[9]（39.2%）より減少しました。また、賞味期限の表示なしの食品の割合は 68.4%と前年度[9]（57.2%）より増加し、特に農村地域で高い値（73.0%）を示しました。なお、消費・賞味期限切れの食品では豆腐や納豆等（写真 9）、表示なしの食品では主に野菜やみかん等が廃棄されていました（写真 7）。

表 18　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・冬季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	1.4	0.1	11.6	18.5	68.4
住宅地域（旧来）	0.0	0.0	13.8	24.6	61.6
住宅地域（郊外）	4.1	0.0	10.7	17.4	67.8
農村地域	0.0	0.3	11.0	15.7	73.0

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

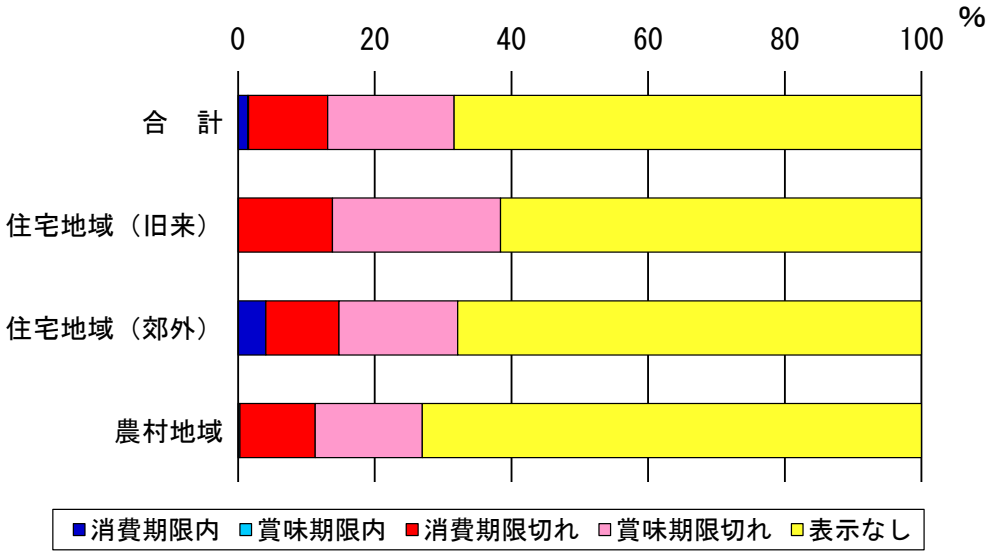


図 11. 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・冬季）

写真 9. 「直接廃棄（100%残存）賞味期限切れ」の試料
（豆腐・納豆等が廃棄。津市住宅地域（旧来）の事例）

直接廃棄全体（100%残存、50%以上残存、50%未満残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 19 および図 12 に示しました。市内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 7.1%、消費・賞味期限切れは 33.0%、表示なしは 59.9%となり、直接廃棄（100%残存）（表 18 および図 11）の場合と比べ、消費・賞味期限内の割合がやや増加、一方で表示なしはやや減少しました。

表 19　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・冬季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	1.2	5.9	10.7	22.3	59.9
住宅地域（旧来）	0.0	15.8	11.1	31.5	41.6
住宅地域（郊外）	3.9	0.9	10.8	18.1	66.2
農村地域	0.0	2.6	10.4	18.7	68.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

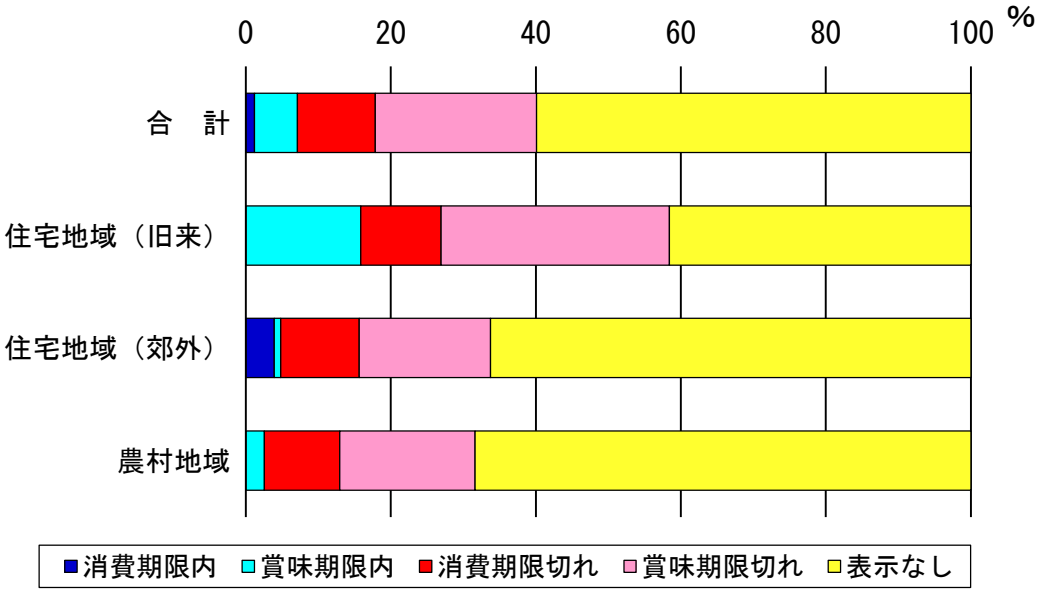


図 12.　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・冬季）

(5) 食品ロス発生量

推計した津市全体の食品ロス発生量を表 20 および図 13 に、津市 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を表 21 および図 14 に示しました。市内全体の年間の食品ロス発生量は 5,098 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 2,360 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 510 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 330 トン、食べ残しは 1,899 トンと推計されました。さらに、津市の人口（271,430 人）[6]から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 51.5g となりました。前年度[9]の食品ロス発生量（7,432 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（74.6g）に比べ、ともに減少しています。

表 20　津市における食品ロス発生量の推計（年間ベース）

家庭系可燃ごみ収集量（t）*1	家庭系可燃ごみに占める食品廃棄物の割合（%）*2	食品廃棄物発生量（t）	食品廃棄物発生量に占める食品ロスの割合（%）*2					食品ロス発生量（t）				
			発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
				100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
(a)	(b)	(A=a×b/100)	(c_t)	(c_1)	(c_2)	(c_3)	(c_4)	(B_t= A×c_t/100)	(B_1= A×c_1/100)	(B_2= A×c_2/100)	(B_3= A×c_3/100)	(B_4= A×c_4/100)
54,023	28.1	15,197	33.5	15.5	3.4	2.2	12.5	5,098	2,360	510	330	1,899

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」6)に基づく

*2 当該調査結果に基づく

表 21　津市における 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量

人口*1	市内における食品ロス発生量（t）					1 人 1 日当たり食品ロス発生量（g/人・日）				
	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
271,430	5,098	2,360	510	330	1,899	51.5	23.8	5.1	3.3	19.2

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」6)に基づく

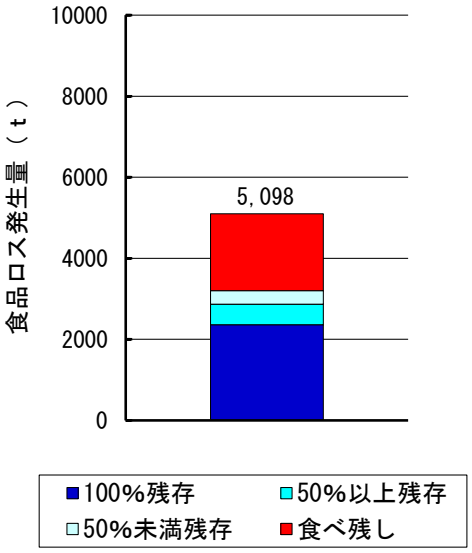


図 13. 年間の食品ロス発生量（津市）
（令和 5 年度実績値[6]に基づく推計値）

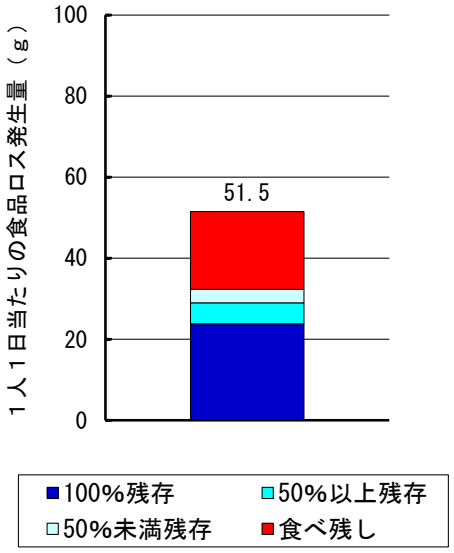


図 14. 1 人 1 日当たり食品ロス発生量（津市）（令和 5 年度実績値[6]に基づく推計値）

3.2.2　夏季調査

(1) 試料中の食品廃棄物の割合

各地域において採取した家庭系可燃ごみ試料は、表 22 のとおり目標量（各地区 150kg 以上）を確保しました。

表 22　家庭系可燃ごみ試料の採取量（津市・夏季）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
一身田中野地区	住宅地域（旧来）	92	199.4
緑の街地区	住宅地域（郊外）	62	202.3
大里山室地区	農村地域	62	208.0
合計		216	609.7

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 23 および図 15 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 33.5%となり、前年度（38.7%）[9]より減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 27.1%、住宅地域（郊外）で 38.6%、農村地域で 34.6%となり、住宅地域（旧来）でやや低い値を示しました。

表 23　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（津市・夏季）

地　域	サンプリング試料重量（kg）（A）	うち食品廃棄物重量（kg）（B）	食品廃棄物の割合（%）（C＝B/A×100）	食品廃棄物以外の割合（%）（D＝100－C）
合　計	609.7	204.1	33.5	66.5
住宅地域（旧来）	199.4	54.1	27.1	72.9
住宅地域（郊外）	202.3	78.0	38.6	61.4
農村地域	208.0	72.0	34.6	65.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

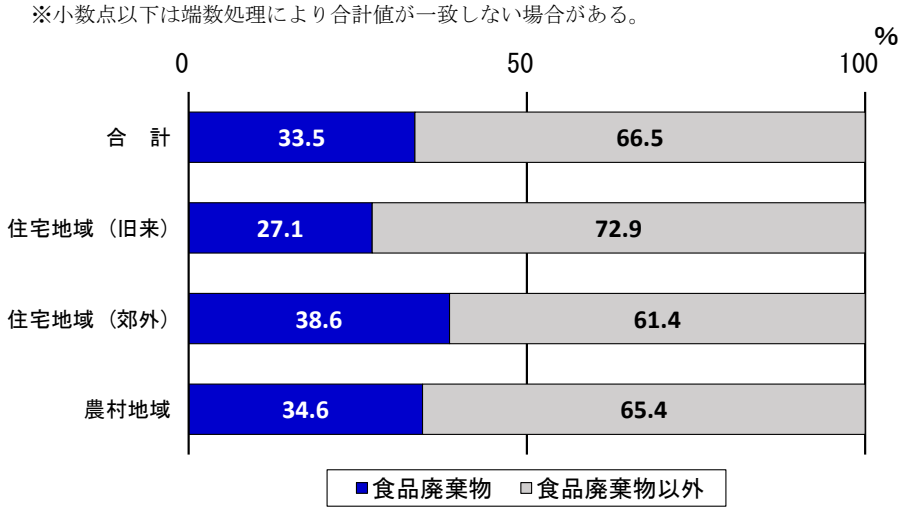


図 15. サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（津市・夏季）

(2) 食品廃棄物中の食品ロスの割合

食品廃棄物中の食品ロスの重量割合を表 24 および図 16 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 42.9%となり、前年度（32.7%）より増加しました。また、前述の冬季調査（33.5%）より高い値を示しました。

地域別にみると、住宅地域（旧来）で 57.9%、住宅地域（郊外）で 39.2%、農村地域で 35.8%となり、前年度 [9]同様、住宅地域（旧来）で高くなりました。

表 24　食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（津市・夏季）

単位：%

地　域	食品ロスの割合	食品ロスの発生要因別内訳			
		直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	42.9	18.8	5.8	4.5	13.8
住宅地域（旧来）	57.9	27.3	14.4	7.0	9.3
住宅地域（郊外）	39.2	19.2	1.0	4.6	14.4
農村地域	35.8	12.1	4.6	2.4	16.6

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

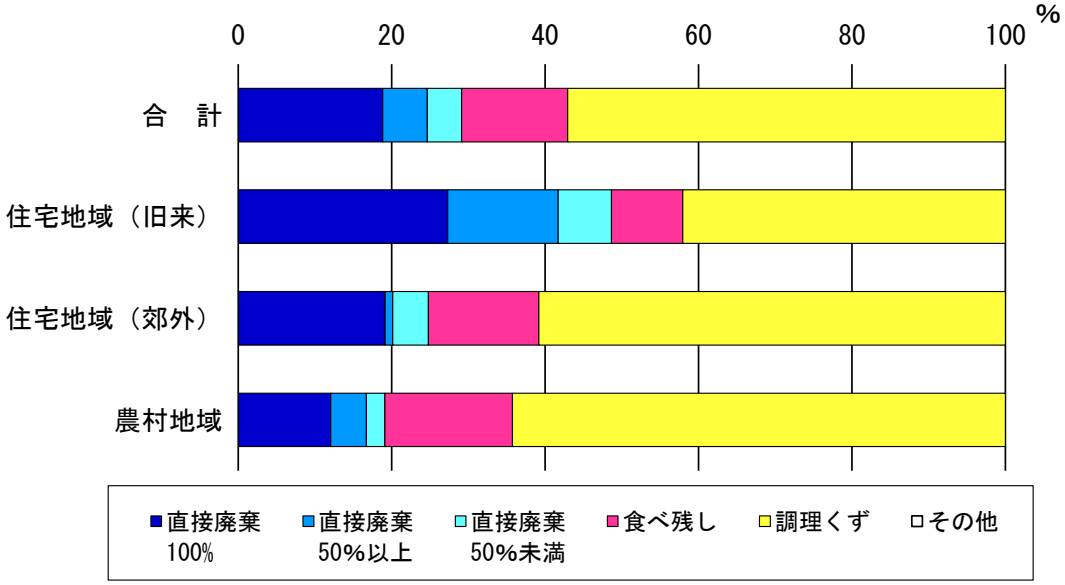


図 16.　食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（津市・夏季）

(3) 食品ロスの発生要因別内訳

食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合を表 25 および図 17 に示しました。冬季調査同様、市内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、特に住宅地域（旧来）でその傾向が顕著でした。食品ロスの発生要因のうち、直接廃棄（100%残存）の割合が最も高く、食品ロス全体量の約半分を占めました。直接廃棄（100%残存）では、レトルト食品、卵、納豆、飲料等、多様な食品の廃棄（写真 10）が、また、食べ残しでは、ごはん、パン、野菜類、麺類等の廃棄（写真 11）が目立ちました。

表 25　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（津市・夏季）

単位：%

地　域	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	43.8	13.6	10.4	32.2
住宅地域（旧来）	47.2	24.8	12.0	16.0
住宅地域（郊外）	48.9	2.6	11.8	36.7
農村地域	33.8	13.0	6.7	46.5

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

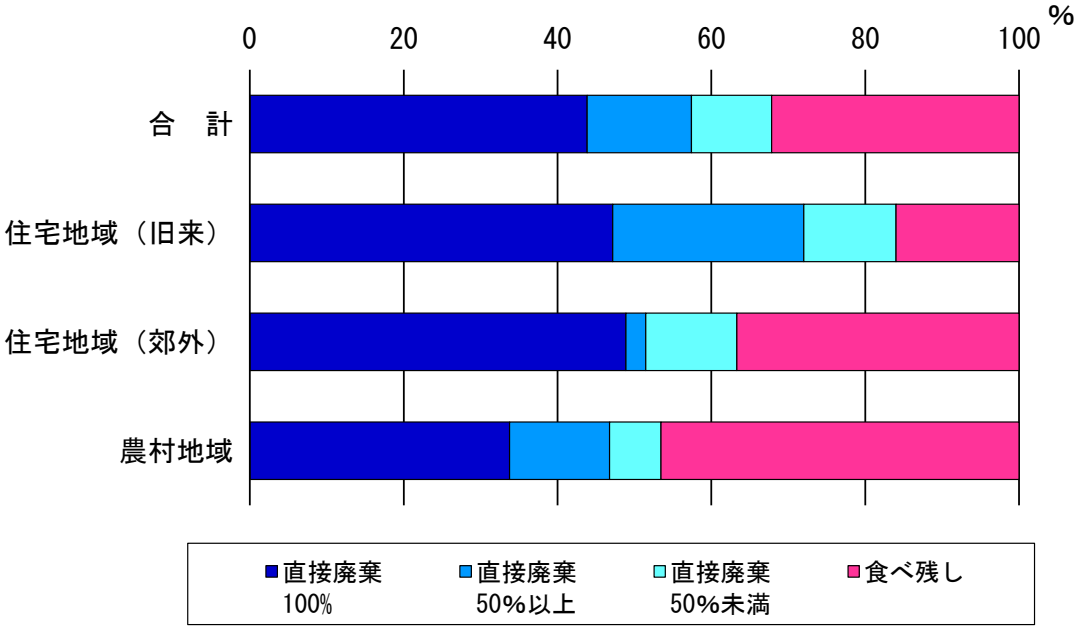


図 17.　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（津市・夏季）

写真 10.「直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）」の試料（レトルト食品、卵、納豆等、多様な食品が廃棄、津市住宅地域（旧来）の事例）

写真 11.「食べ残し」の試料（ごはん、パン、野菜類、麺類等が廃棄。津市農村地域の事例）

（4）直接廃棄された食品中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の割合

直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 26 および図 18 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、市内 3 地域において低い値（0～3.4%）を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、市内 3 地域合計で 54.8%となり、前年度（42.3%）[9]および今年度冬季（30.1%、表 18）の値を上回り、特に住宅地域（旧来）で高い値を示しました。また、賞味期限の表示なしの食品の割合は市内合計で 42.5%となり、前年度（52.6%）[9]より減少しました。なお、消費・賞味期限切れの食品ではレトルト食品を中心に卵や納豆等（写真 10）が、表示なしの食品では野菜類を中心にそうめんや砂糖、納豆等（写真 12）が廃棄されていました。

表 26　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・夏季）　単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	0.1	2.6	10.5	44.3	42.5
住宅地域（旧来）	0.0	3.4	3.9	56.4	36.3
住宅地域（郊外）	0.0	3.3	11.0	45.1	40.6
農村地域	0.6	0.0	20.8	22.1	56.5

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

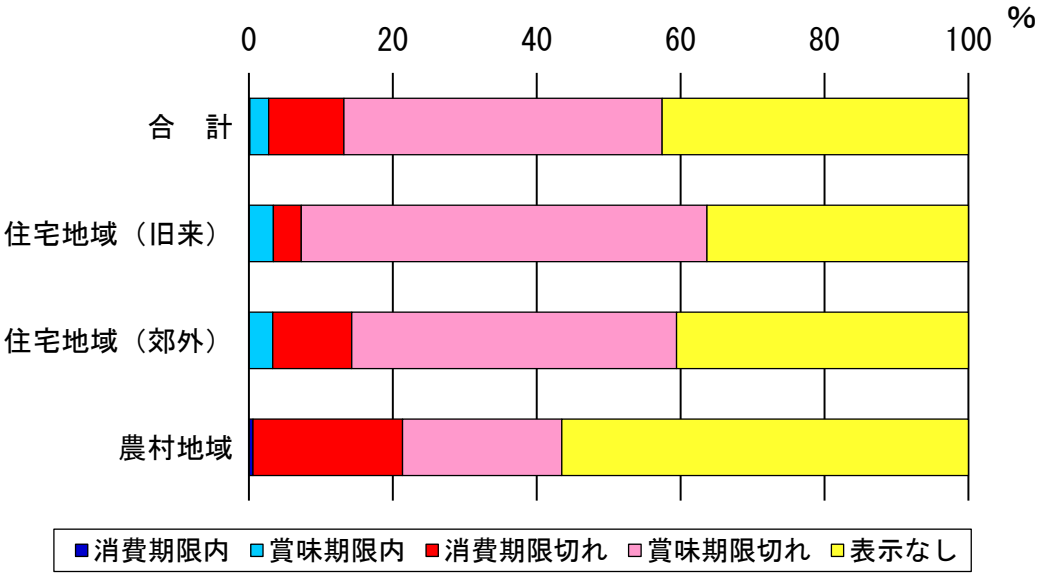


図 18. 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・夏季）

写真 12.「直接廃棄（100%残存、表示なし）」の試料（野菜類、そうめん、砂糖、納豆等が廃棄。津市住宅地域（郊外）の事例）

直接廃棄全体（100%残存、50%以上残存、50%未満残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 27 および図 19 に示しました。市内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 3.0%、消費・賞味期限切れは 46.4%、表示なしは 50.6%となり、直接廃棄（100%残存）（表 26 および図 18）の場合に比べ、消費・賞味期限切れの割合がやや減少、一方で表示なしはやや増加しました。

表 27　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・夏季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	0.1	2.9	9.6	36.8	50.6
住宅地域（旧来）	0.0	3.9	3.1	44.0	49.0
住宅地域（郊外）	0.0	2.8	12.0	40.6	44.6
農村地域	0.4	1.0	18.5	17.7	62.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

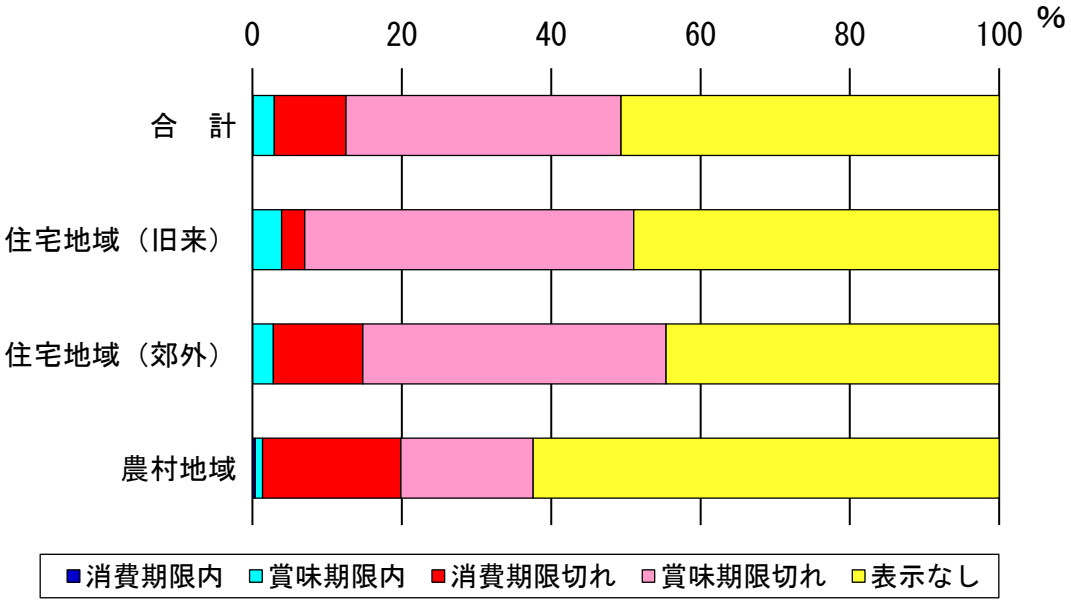


図 19. 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市・夏季）

3.3　伊勢市

伊勢市では、「伊勢市ごみ処理基本計画（計画期間：平成 30 年度～令和 9 年度、令和 5 年 3 月改定）」[11]において、「3R（ごみの減量と資源化）の推進」、「安全・安心を目指した適正かつ効率的なごみ処理の推進」、「市民・地域組織・事業者、行政による協働の推進」の 3 つを基本方針に掲げ、基本理念にある「私たちからはじめよう！ごみをゴミにしないまち・伊勢」の実現に向け、各施策に取り組んでいます。「3R（ごみの減量と資源化）の推進」においては、「食品ロス削減」を重点施策に位置づけ、市民・地域組織と連携したフードドライブの活用促進、期限の近付いた備蓄食品の有効活用、食育を意識した食品ロス削減の推進、事業者と連携した量り売り等の展開促進、小盛メニューや持ち帰り、30・10 運動等の推進協力店の登録制度導入、行政主体の福祉・農林・消費団体等と連携したマッチング事業（タベスケ等）の推進等の取り組みを展開しています。

調査結果は以下の通りです。

3.3.1　冬季調査

（1）試料中の食品廃棄物の割合

各地域において採取した家庭系可燃ごみ試料は、表 28 のとおり目標量（各地区 150kg 以上）を確保しました。

表 28　家庭系可燃ごみ試料の採取量（伊勢市・冬季）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
一之木地区	住宅地域（旧来）	70	197.6
柏団地地区	住宅地域（郊外）	68	199.8
西豊浜小川地区	農村地域	71	247.2
合計		209	644.6

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 29 および図 20 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 19.6%となり、前年度（30.9%）[9]より減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 18.4%、住宅地域（郊外）で 19.0%、農村地域で 21.2%となり、地域間で顕著な差はみられませんでした。

表 29　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（伊勢市・冬季）

地　域	サンプリング試料重量（kg）（A）	うち食品廃棄物重量（kg）（B）	食品廃棄物の割合（%）（C＝B/A×100）	食品廃棄物以外の割合（%）（D＝100－C）
合　計	644.6	126.5	19.6	80.4
住宅地域（旧来）	197.6	36.3	18.4	81.6
住宅地域（郊外）	199.8	37.9	19.0	81.0
農村地域	247.2	52.3	21.2	78.8

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある

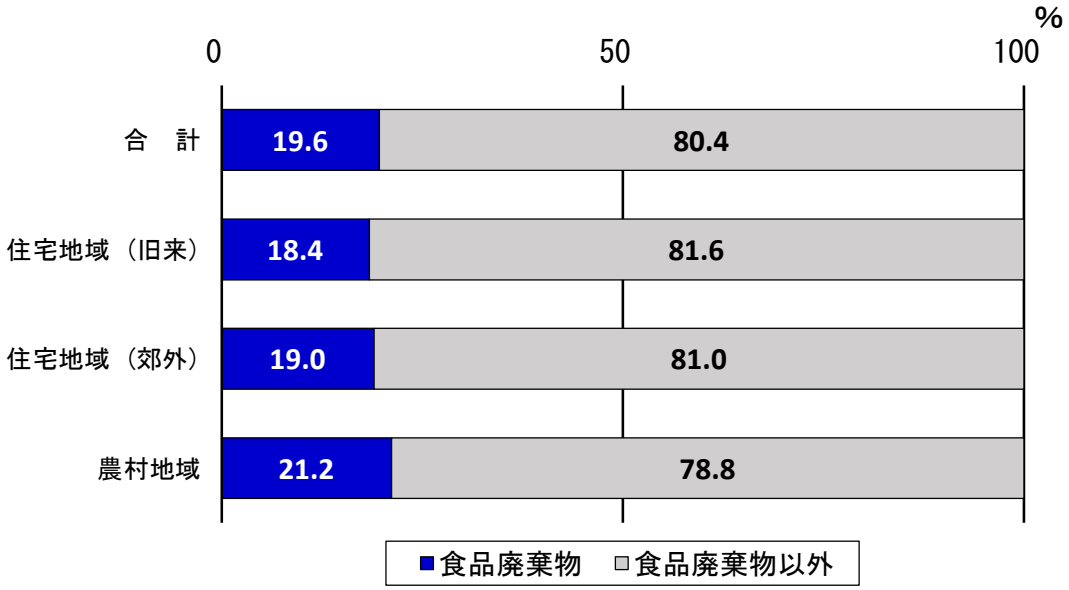


図 20.　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（伊勢市・冬季）

(2) 食品廃棄物中の食品ロスの割合

食品廃棄物中の食品ロスの重量割合を表 30 および図 21 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 37.9%となり、前年度（42.3%）[9]より減少しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 36.3%、住宅地域（郊外）で 18.2%、農村地域で 53.2%となり、農村地域で高い値を示しました。

表 30　食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（伊勢市・冬季）

単位：%

地　域	食品ロスの割合	食品ロスの発生要因別内訳			
		直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	37.9	15.8	3.6	2.6	16.0
住宅地域（旧来）	36.3	14.0	2.5	3.5	16.3
住宅地域（郊外）	18.2	3.2	3.4	1.9	9.7
農村地域	53.2	26.1	4.4	2.4	20.3

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

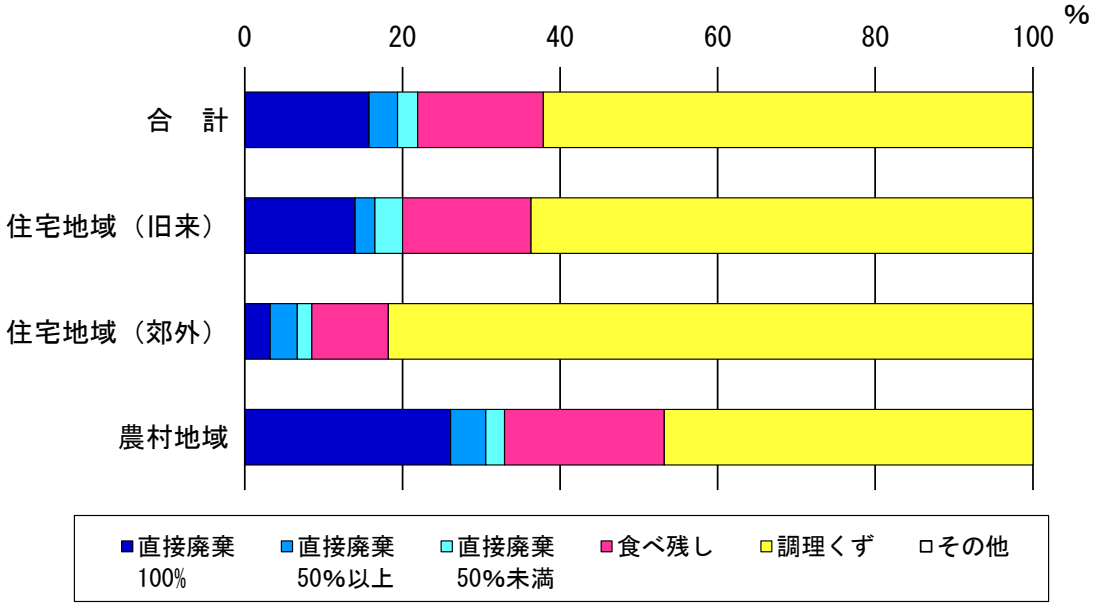


図 21. 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（伊勢市・冬季）

(3) 食品ロスの発生要因別内訳

食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合を表 31 および図 22 に示しました。市内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、その傾向は農村地域で顕著でした。食品ロス発生要因のうち、直接廃棄（100%残存）の割合は高く、食品ロス全体量の約 40%を占めました。直接廃棄（100%残存）では、野菜類、果物類等の廃棄（写真 13）が、食べ残しでは、ごはん、サツマイモ、パン、果物類等の廃棄（写真 14）が目立ちました。

表 31　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（伊勢市・冬季）

単位：%

地　域	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	41.6	9.5	6.7	42.2
住宅地域（旧来）	38.5	6.9	9.6	45.0
住宅地域（郊外）	17.6	18.9	10.3	53.3
農村地域	49.1	8.4	4.5	38.1

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

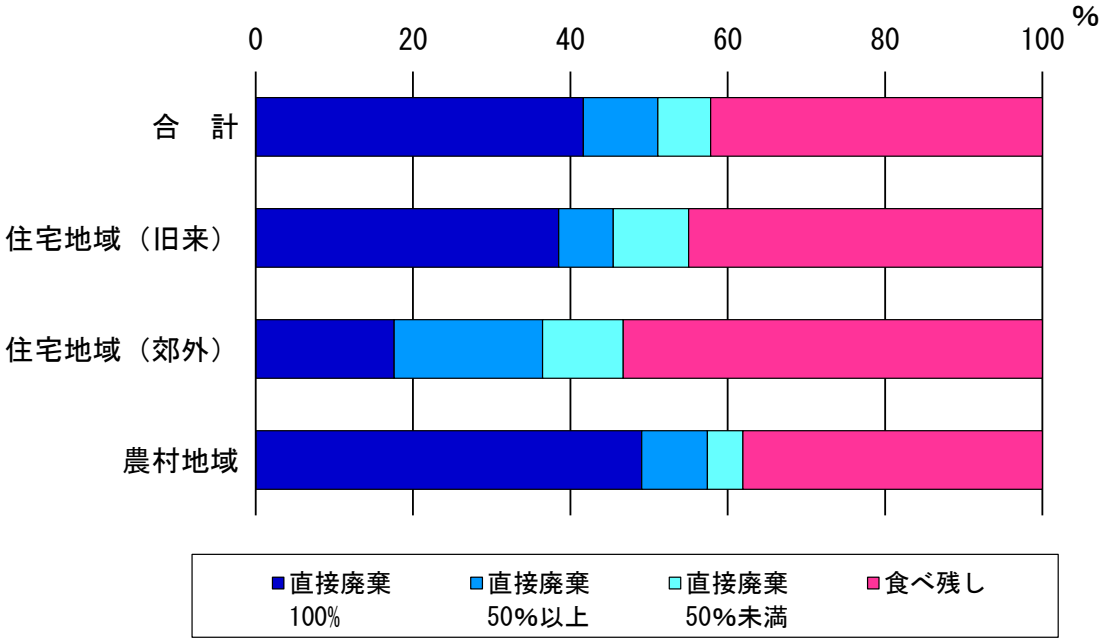


図 22. 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（伊勢市・冬季）

写真 13.「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（野菜類、果物類等が廃棄。伊勢市農村地域の事例）

写真 14.「食べ残し」の試料（ごはん、焼き芋、パン、果物等が廃棄。伊勢市住宅地域（旧来）の事例）

（4）直接廃棄された食品中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の割合

直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 32 および図 23 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、前年度[9]同様、市内 3 地域において低い値（1.0～11.2%）を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、市内 3 地域合計で 39.6%であり、前年度（37.1%）[9] と概ね類似した値となりました。その中で農村地域では高い値を示しました。また、賞味期限の表示なしの食品の割合は 56.4%となり、前年度（62.2%）よりやや減少しました。なお、消費・賞味期限切れの食品では弁当、カット野菜、総菜類等（写真 15）が、表示なしの食品では野菜類、果物類等（写真 13）が廃棄されていました。

表 32　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・冬季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	0.0	4.1	22.1	17.5	56.4
住宅地域（旧来）	0.0	11.2	18.7	8.7	61.5
住宅地域（郊外）	0.0	8.6	45.8	16.0	29.7
農村地域	0.0	1.0	21.2	20.9	56.8

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

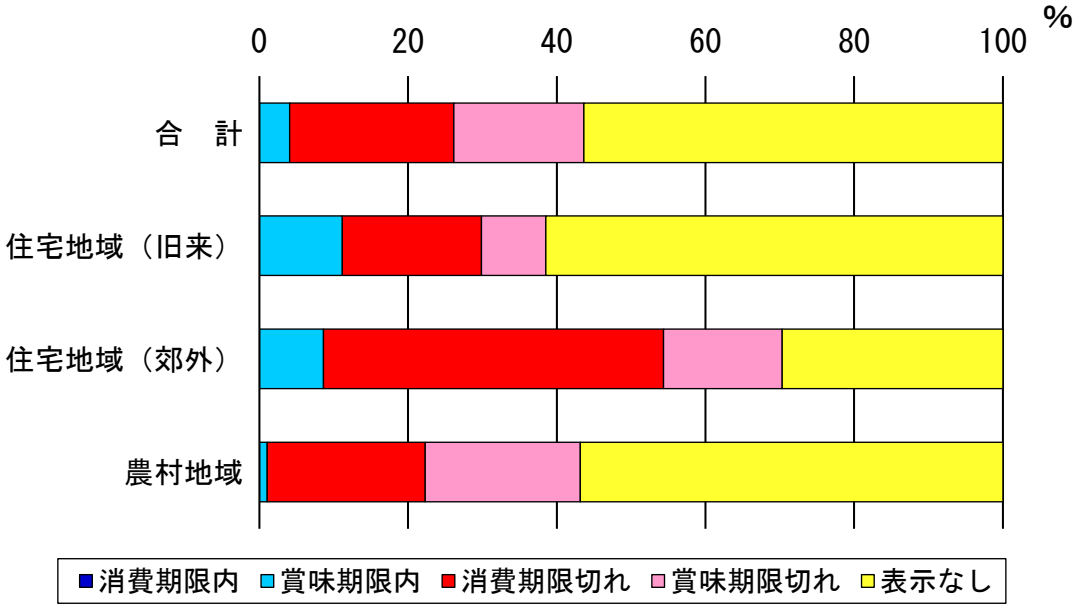


図 23. 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・冬季）

写真 15.「直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）」の試料
（弁当、カット野菜、惣菜類の廃棄。伊勢市農村地域の事例）

直接廃棄全体（100%残存、50%以上残存、50%未満残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 33 および図 24 に示しました。市内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 8.2%、消費・賞味期限切れは 42.1%、表示なしは 49.7%となり、直接廃棄（100%残存）（表 32 および図 23）の場合と比べ、表示なしの割合がやや減少しました。

表 33　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・冬季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	0.0	8.2	21.9	20.2	49.7
住宅地域（旧来）	0.0	19.1	21.7	12.7	46.5
住宅地域（郊外）	0.0	11.0	26.7	33.3	29.0
農村地域	0.0	3.2	21.0	20.9	55.0

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

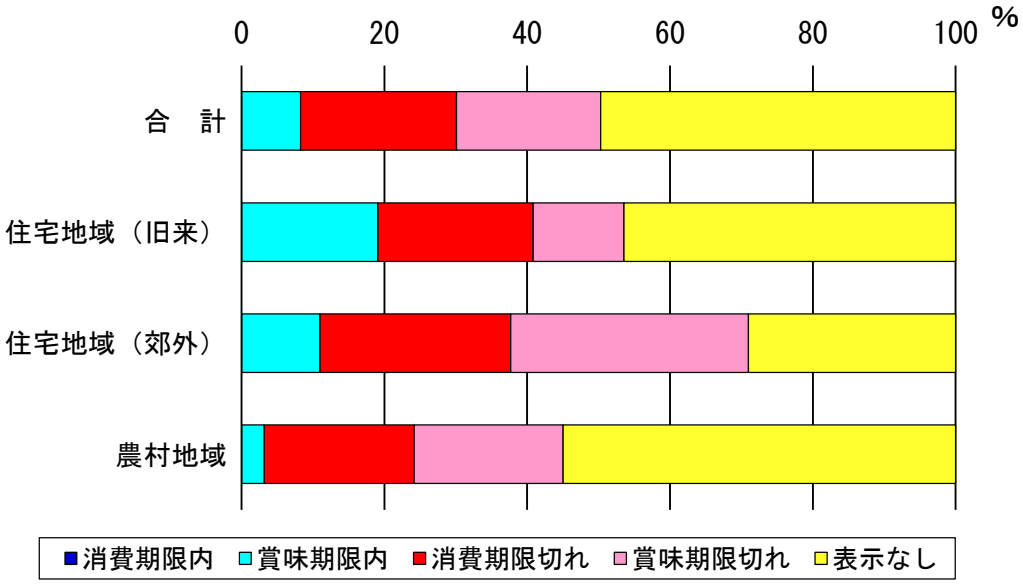


図 24.　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・冬季）

(5) 食品ロス発生量

推計した伊勢市全体の食品ロス発生量を表 34 および図 25 に、伊勢市 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を表 35 および図 26 に示しました。市内全体の年間の食品ロス発生量は 1,738 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 723 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 165 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 117 トン、食べ残しは 733 トンと推計されました。さらに、伊勢市の人口（120,662 人）[6]から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 39.5g となりました。前年度[9]の食品ロス発生量（3,247 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（72.8g）に比べ、ともに減少しています。

表 34　伊勢市における食品ロス発生量の推計（年間ベース）

家庭系可燃ごみ収集量（t）*1	家庭系可燃ごみに占める食品廃棄物の割合（%）*2	食品廃棄物発生量（t）	食品廃棄物発生量に占める食品ロスの割合（%）*2					食品ロス発生量（t）				
			発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
				100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
(a)	(b)	(A=a×b/100)	(c_t)	(c_1)	(c_2)	(c_3)	(c_4)	(B_t= A×c_t/100)	(B_1= A×c_1/100)	(B_2= A×c_2/100)	(B_3= A×c_3/100)	(B_4= A×c_4/100)
23,373	19.6	4,587	37.9	15.8	3.6	2.6	16.0	1,738	723	165	117	733

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6]に基づく

*2 当該調査結果に基づく

表 35　伊勢市における 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量

人口*1	市内における食品ロス発生量（t）					1 人 1 日当たり食品ロス発生量（g/人・日）				
	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し	発生要因全体	直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存			100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
120,662	1,738	723	165	117	733	39.5	16.4	3.7	2.7	16.6

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6]に基づく

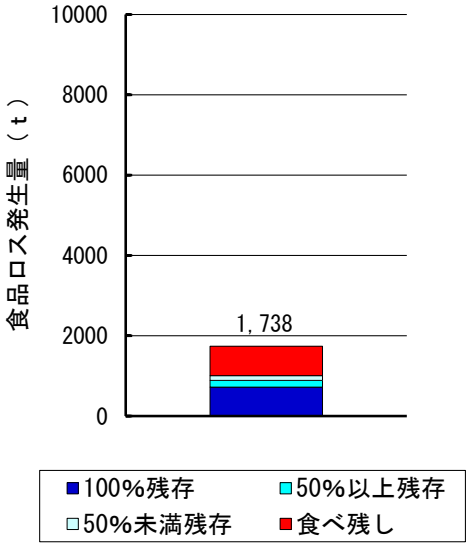


図 25.　年間の食品ロス発生量（伊勢市）
（令和 5 年度実績値[6]に基づく推計値）

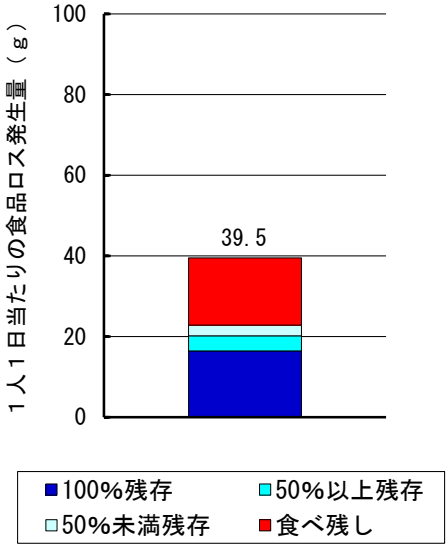


図 26.　1 人 1 日当たり食品ロス発生量
（伊勢市）（令和 5 年度実績値[6]に基づく推計値）

3.3.2　夏季調査

(1) 試料中の食品廃棄物の割合

各地域において採取した家庭系可燃ごみ試料は、表36のとおり目標量(各地区150kg以上）を確保しました。

表 36　家庭系可燃ごみ試料の採取量（伊勢市・夏季）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
一之木地区	住宅地域（旧来）	60	185.5
柏団地地区	住宅地域（郊外）	79	257.1
西豊浜小川地区	農村地域	57	168.9
合計		196	611.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 37 および図 27 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 18.0%となり、津市の夏季調査（33.5%、表 23）と比べて低く、また、伊勢市の冬季調査（19.6%、表 29）とほぼ類似した値を示しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 17.8%、住宅地域（郊外）で 17.0%、農村地域で 19.7%となり、地域間で顕著な差はみられませんでした。

表 37　サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（伊勢市・夏季）

地　域	サンプリング試料重量（kg）（A）	うち食品廃棄物重量（kg）（B）	食品廃棄物の割合（%）（C＝B/A×100）	食品廃棄物以外の割合（%）（D＝100－C）
合　計	611.4	110.1	18.0	82.0
住宅地域（旧来）	185.5	33.1	17.8	82.2
住宅地域（郊外）	257.1	43.8	17.0	83.0
農村地域	168.9	33.3	19.7	80.3

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

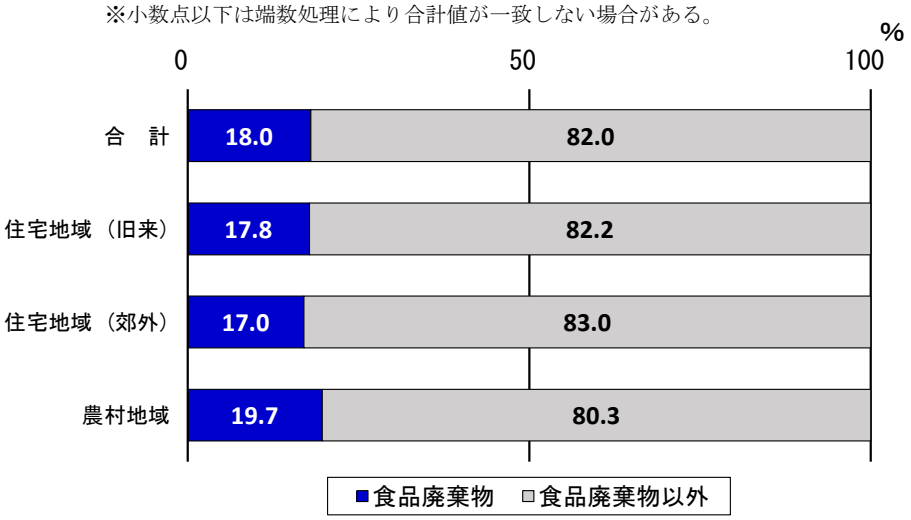


図 27. サンプリング試料中の食品廃棄物の重量割合（伊勢市・夏季）

(2) 食品廃棄物中の食品ロスの割合

食品廃棄物中の食品ロスの重量割合を表 38 および図 28 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 47.9%となり、津市の夏季調査（42.9%、表 24）および伊勢市の冬季調査（37.9%、表 30）より高い値を示しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 59.1%、住宅地域（郊外）で 29.1%、農村地域で 61.5%となり、住宅地域（旧来）および農村地域で高くなりました。

表 38　食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（伊勢市・夏季）

単位：%

地　域	食品ロスの割合	食品ロスの発生要因別内訳			
		直接廃棄			食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	47.9	27.0	2.8	1.9	16.1
住宅地域（旧来）	59.1	27.4	4.5	3.8	23.4
住宅地域（郊外）	29.1	11.9	0.9	0.7	15.7
農村地域	61.5	46.5	3.8	1.7	9.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

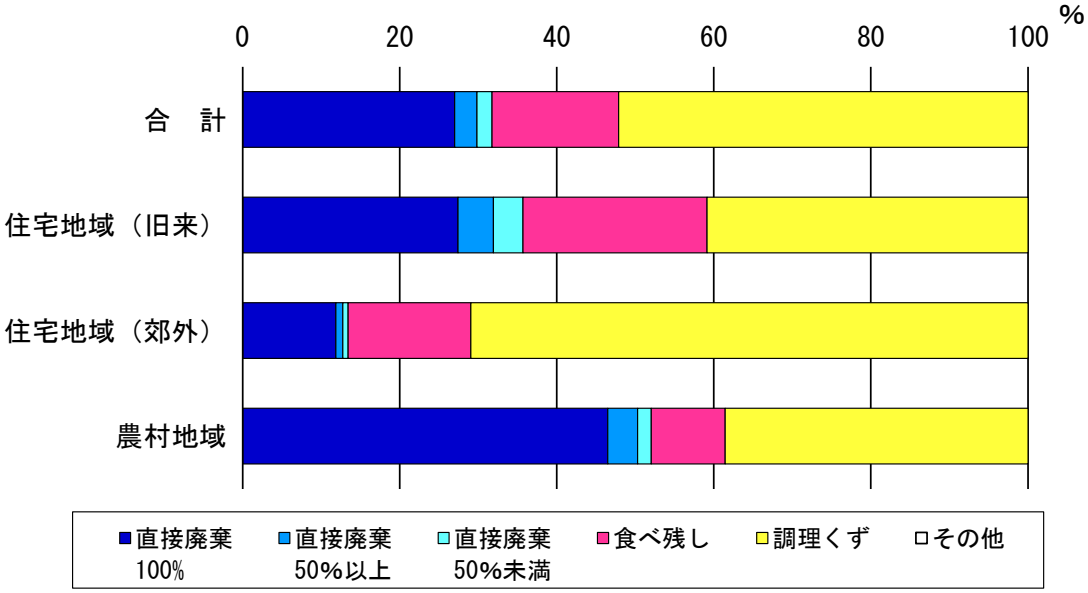


図 28.　食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（伊勢市・夏季）

(3) 食品ロスの発生要因別内訳

食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合を表 39 及び図 29 に示しました。市内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、その傾向は農村地域で顕著でした。食品ロスの発生要因のうち、直接廃棄（100%残存）の割合が最も高く、食品ロス全体量の約 60%を占めました。直接廃棄（100%残存）では、野菜類や米等の廃棄（写真 16）が、食べ残しでは、ごはんやパン等の廃棄（写真 17）が目立ちました。

表 39　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（伊勢市・夏季）

単位：%

地　域	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合　計	56.4	5.9	4.0	33.7
住宅地域（旧来）	46.4	7.6	6.4	39.7
住宅地域（郊外）	40.8	3.0	2.3	53.9
農村地域	75.6	6.2	2.8	15.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

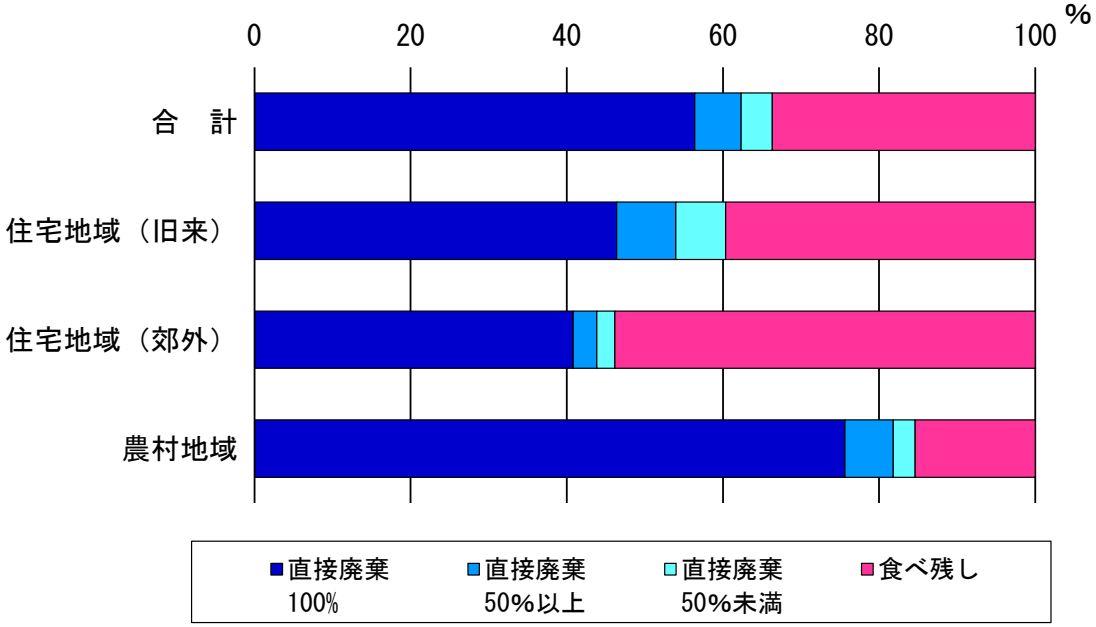


図 29. 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（伊勢市・夏季）

写真 16.「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（野菜類、米等が廃棄。伊勢市農村地域の事例）

写真 17.「食べ残し」の試料（ごはん、パン等が廃棄。伊勢市住宅地域（旧来）の事例）

（4）直接廃棄された食品中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の割合

直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 40 および図 30 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、市内 3 地域において低い値（0～1.8%）を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、市内 3 地域合計で 30.2%であり、津市の夏季調査（54.8%、表 26）や伊勢市の冬季調査（39.6%、表 32）の値を下回りました。また、賞味期限の表示なしの食品の割合は 68.9%と高く、特に住宅地域（郊外）や農村地域で高い値を示しました。なお、消費・賞味期限切れの食品で惣菜類、おにぎり、ベーコン、菓子類等（写真 18）が、表示なしの食品では野菜類や米等（写真 16）の廃棄が目立ちました。

表 40　直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・夏季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	0.6	0.4	18.5	11.7	68.9
住宅地域（旧来）	0.0	0.0	43.9	11.9	44.2
住宅地域（郊外）	0.0	0.0	21.0	1.1	77.9
農村地域	1.1	0.7	2.7	15.2	80.3

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

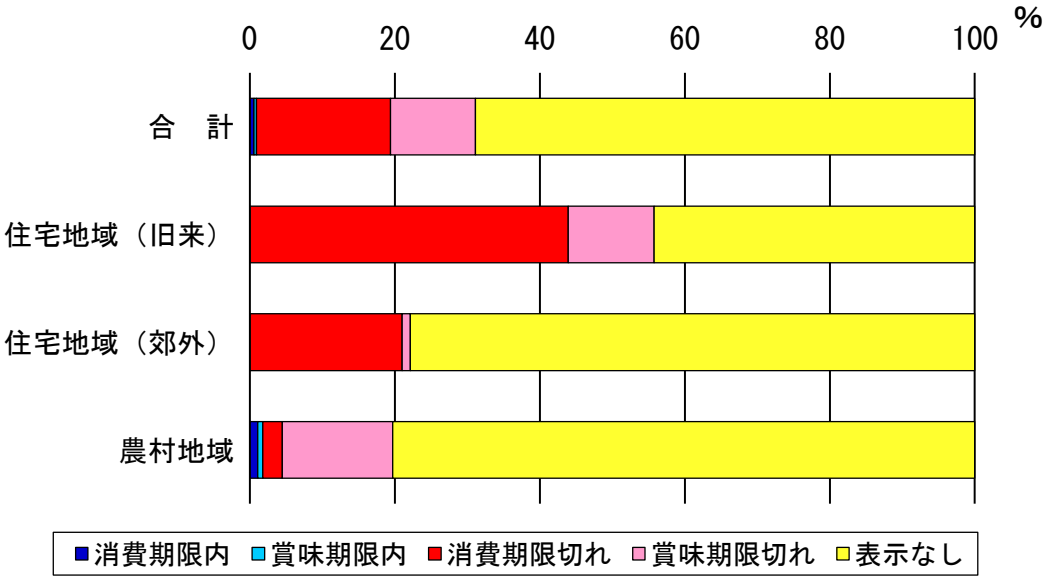


図 30. 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・夏季）

写真 18.「直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）」の試料（惣菜類、おにぎり、ベーコン等の廃棄。伊勢市住宅地域（旧来）の事例）

直接廃棄全体（100%残存、50%以上残存、50%未満残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合を表 41 および図 31 に示しました。市内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 2.7%、消費・賞味期限切れは 33.0%、表示なしは 64.3%となり、直接廃棄（100%残存）（表 40 および図 30）の場合と概ね類似した値を示しました。

表 41　直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・夏季）

単位：%

地　域	期限内		期限切れ		表示なし
	消費期限	賞味期限	消費期限	賞味期限	
合　計	2.1	0.6	22.1	10.9	64.3
住宅地域（旧来）	4.3	0.0	45.0	10.9	39.7
住宅地域（郊外）	0.0	0.9	22.3	1.0	75.8
農村地域	1.4	0.9	6.5	14.2	77.1

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

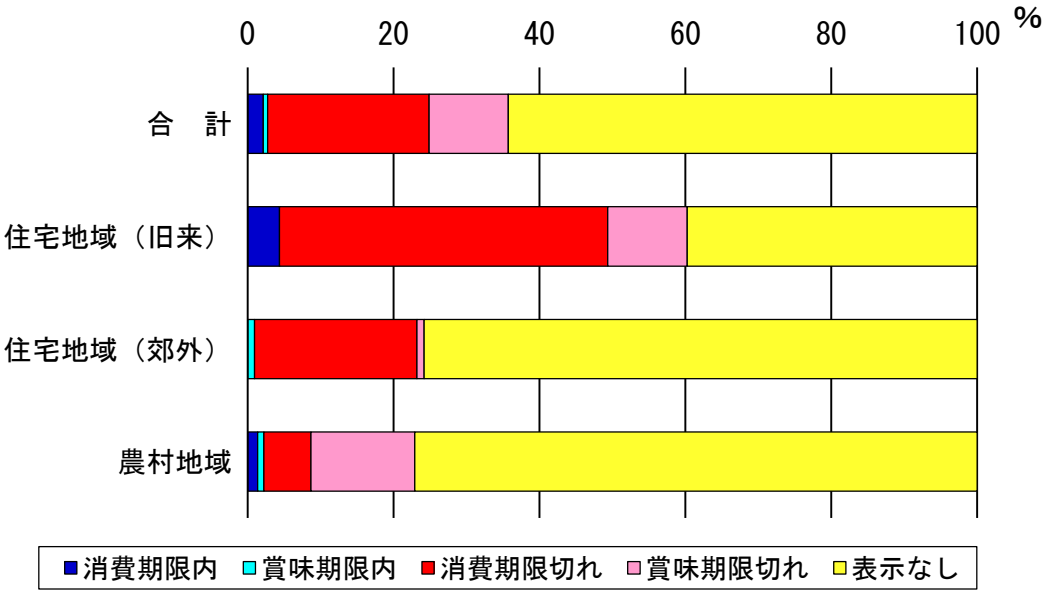


図 31. 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市・夏季）

4　考察

4.1　三重県内における家庭系食品ロスの発生量

4.1.1 令和 6 年度（令和 5 年度実績）における家庭系食品ロス発生量の推計

「2.3 食品ロス発生量の推計」に基づいて推定した令和 6 年度（令和 5 年度実績）の三重県内における家庭系食品ロス発生量を表 42 に示しました。

三重県全体の 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量は 43.4g と推計され、前年度（令和 4 年度実績）の値（61.5g）[9]を下回るとともに、直近の全国平均値（51.7g：令和 4 年度の食品ロス発生量推計値（236 万トン：環境省）[12]と人口推計（1 億 2,494 万 7 千人：総務省）[13]から推定）も下回りました。また、地域別にみると北勢地域で 39.5g、中勢地域で 49.0g、南勢・東紀州地域で 42.5g となり、いずれの地域も前年度の値（令和 4 年度実績。北勢地域：47.3g、中勢地域：72.7g、南勢・東紀州地域：77.4g）[9]を下回りました。なお、茶碗 1 杯のごはん約 140g である [14]ことから、三重県民一人ひとりが毎日、茶碗約 1/3 杯分の食品を廃棄していることになります。

表 42　三重県内の家庭系食品ロス発生量（令和 5 年度実績）の推計
（令和 5 年度の家庭系可燃ごみ収集量（実績値）及び人口に基づく）[6]

地域区分	年間の家庭系可燃ごみ収集量（t）（a）*4	人口（人）（p）*4	1人1日当たりの可燃ごみ排出量（g）（A）	家庭系可燃ごみに占める食品廃棄物の割合（%）（b）*5	食品廃棄物に占める食品ロスの割合（%）（c）*5	食品ロス発生量 年間（t）（Bt＝a×b/100×c/100）	食品ロス発生量 1人1日当たり（g）（Bs＝Bt×10^6/p/365）
北勢地域*1	140,291	836,478	459.5	24.6	34.9	12,057	39.5
中勢地域*2	120,388	635,019	519.4	28.1	33.5	11,361	49.0
南勢・東紀州地域*3	59,569	285,175	572.3	19.6	37.9	4,429	42.5
三重県全体	320,248	1,756,672	499.5	—	—	27,847	43.4

*1 北勢地域（桑名市・四日市市・いなべ市・鈴鹿市・亀山市・木曽岬町・東員町・菰野町・朝日町・川越町）
*2 中勢地域（津市・松阪市・名張市・伊賀市・多気町・明和町・大台町）
*3 南勢・東紀州地域（伊勢市・鳥羽市・志摩市・尾鷲市・熊野市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町・紀北町・御浜町・紀宝町）
*4「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6]に基づく
*5 本調査データに基づく。北勢地域には「鈴鹿市」、中勢地域には「津市」、南勢・東紀州地域には「伊勢市」の調査データ（割合）を代表値として適用した。

4.1.2 食品ロス発生量の年変動

これまでの調査 [9][15][16]に基づく調査対象 3 市および三重県全体の 1 人 1 日当たり食品ロス発生量の推移を図 32 に示しました。いずれの市も 4 年間、同調した変動パターンを示しています。このことから、変動は同じ要因によって規定されていることが推察されます。同図によれば、3 市および三重県全体の食品ロス発生量は増減しながらも概ね減少傾向にあることがわかります。こうした減少傾向は全国の動向 [12]とも一致しています。とりわけ、本年度（令和 5 年度実績）はいずれの市においても、また、県全体においても減少が顕著であり、前年度 [9]や削減目標の基準年度（令和 3 年度（令和 2 年度実績））[15]の値を大きく下回りました。県全体（図 32 の右下図）でみると、本年度は前

年度より約 29%、基準年度より 42%減少しています。

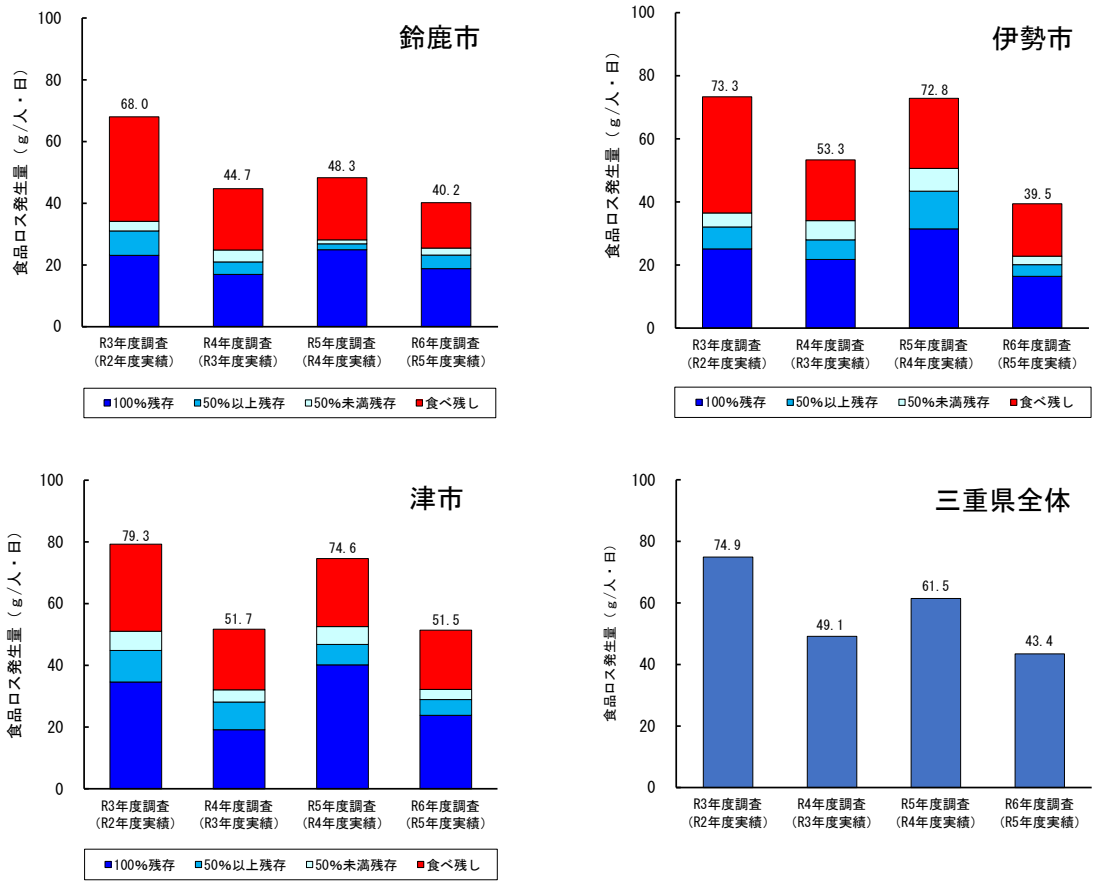


図 32. 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量の年変動 [9)15)16)]

地球環境の悪化や食糧危機等について国際的な関心が高まる中、2015 年の国連サミットにおいて、2030 年までの達成を目指す国際社会共通の持続可能な開発目標（SDGs）が示され、その一つとして、「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の 1 人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」という目標が盛り込まれました [17)]。こうした国際的な情勢を背景に、国や県、市町においても、食品ロスの実態や先進的な取り組みに関する情報発信、フードドライブ事業の推進や各種啓発活動等、食品ロスの削減に向けた様々な取り組みが進められています。こうした中、消費者庁 [18)]は食品ロスを中心とする消費生活意識調査を行い、食品ロスの問題を「知っている」と回答し、かつ食品ロスを減らすための取り組みを「行っている」と回答した人が約 75%に及ぶことを報告しています。本県における食品ロスの経年的な減少の基礎として、こうした国や県、各市町における食品ロス削減に向けた取り組みと、それらに伴う食品ロス削減への県民意識の高まりが寄与していると考えられます。

一方、ここ数年、食品を取り巻く社会情勢が劇的に変化しています。特に物価高騰は消費者の食品の購買動向に大きな影響を及ぼしています。図 33 に我が国における食料の消費者物価指数の推移[19]を示しました。令和 5 年（2023 年）頃から急上昇した物価指数は、令和 6 年（2024 年）前半に安定するものの、後半から再び上昇し、本調査の実施時期に近い令和 6 年末には近年で最高値を示しました。令和の米騒動として話題になった米価の高騰、野菜や果物、加工食品等の値上げラッシュが続く中、消費者の食料に対する購買意識も大きく変化しています。内閣府が示す消費者態度指数（図 34、消費者の買い物等への意欲を示す指標）[20]をみると、令和 6 年後半から指数が低下、すなわち消費者の購買意欲が低下していることがわかります。

（出典）総務省「消費者物価指数」
注１：生鮮食品は、生鮮魚介、生鮮野菜、生鮮果物。
注２：2014年４月及び2019年10月の上昇は主に消費税率引上げによるもの。
注３：2021年８月に基準年を2015年から2020年に変更。

図 33. 我が国における食品の消費者物価指数の推移（農林水産省）[19]

（令和 2 年（2020 年）を 100 とした時の指数の推移を示す）

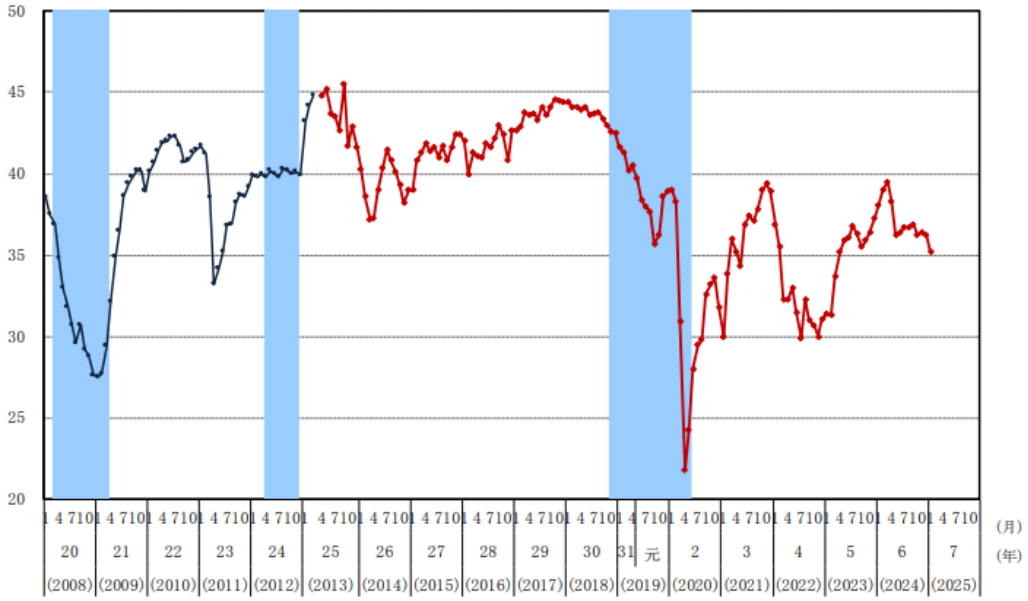


図 34. 消費者態度指数の推移（内閣府）[20)]

（消費者の買い物等への意欲を示す指標（二人以上の世帯、季節調整値）、

消費動向調査（令和 7（2025）年 1 月調査分結果概要）

日本生活協同組合連合会が組合員を対象に実施した意識調査（令和 6 年度実施）[21)]によれば、物価高騰によって、「食品や日用品を購入する量が減った」と回答した人が約 40%を占め、また、「無駄や廃棄が出ないように、計画的に食品や日用品を買うようになった」と回答した人が約半数に達すると報告しています。

以上のように、物価高騰を機に、消費者の食品購買意欲の低下、いわゆる買い控えが拡がるとともに、食品を無駄なく消費しようという意識が高まったことが示唆され、このことが食品ロス発生量の大幅な減少につながったと考えられます。

4.2 三重県内で発生する家庭系食品ロスの特徴

4.2.1 地域による食品ロス発生の特徴

本年度（令和 5 年度実績）の各市における食品ロス発生状況を表 43 に取りまとめました。1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を全国平均値（51.7g）[12)13)]と比べると、津市（51.5g）はほぼ同水準、鈴鹿市（40.2g）と伊勢市（39.5g）では下回りました。鈴鹿市の食品ロス量は過年度[9)15)16)]においても津市や伊勢市より少なく、特に直接廃棄（100%残存）による食品ロス量が少ない傾向にあります（図 32）。鈴鹿市はそもそも 1 人 1 日当たりのごみ排出量が少ない地域です（表 43）。加えて、鈴鹿市は前述したように、家庭内における食品ロスの発生要因、削減につながる意見等を収集するモニター調査（食

品ロスゼロチャレンジ！）や、ポイント制を導入したフードドライブ推進事業等も積極的に進めています。こうした地道な取り組みが、市民の食品ロス削減に対する意識の醸成につながっている可能性が示唆されます。

表 43　各市における食品ロスの発生状況総括（年間ベース）

調査対象市	1人1日当たりの可燃ごみ排出量（g）*1	可燃ごみ中の食品廃棄物の割合（%）	食品廃棄物中の食品ロスの割合（%）	1人1日当たりの食品ロス発生量（g）	1人1日当たり食品ロス発生量の内訳（g）*2			
					直接廃棄			食べ残し
					100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
鈴鹿市	467.8	24.6	34.9	40.2	18.8	4.4	2.3	14.7
津市	545.3	28.1	33.5	51.5	23.8	5.1	3.3	19.2
伊勢市	530.7	19.6	37.9	39.5	16.4	3.7	2.7	16.6

＊1　「一般廃棄物処理事業のまとめ　令和5年度」[6]に基づく

＊2　少数以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

木村ら[22]は夫婦と子供からなる世帯（若年層世帯）で食品ロスの発生頻度が高くなることを、同様に、富山県[23]は食品ロスの発生頻度は特に30～40代の子を持つ親世帯で高い傾向のあることを指摘しています。そこで、まず、調査対象地域における家族構成の概観を把握するため、各市の地域別年齢組成[24)25)26)]を図35に整理しました。これによれば、鈴鹿市では住宅地域（旧来）、津市では住宅地（旧来）、伊勢市では農村地域で若年層（0～40歳未満）の割合が高いことがわかります。

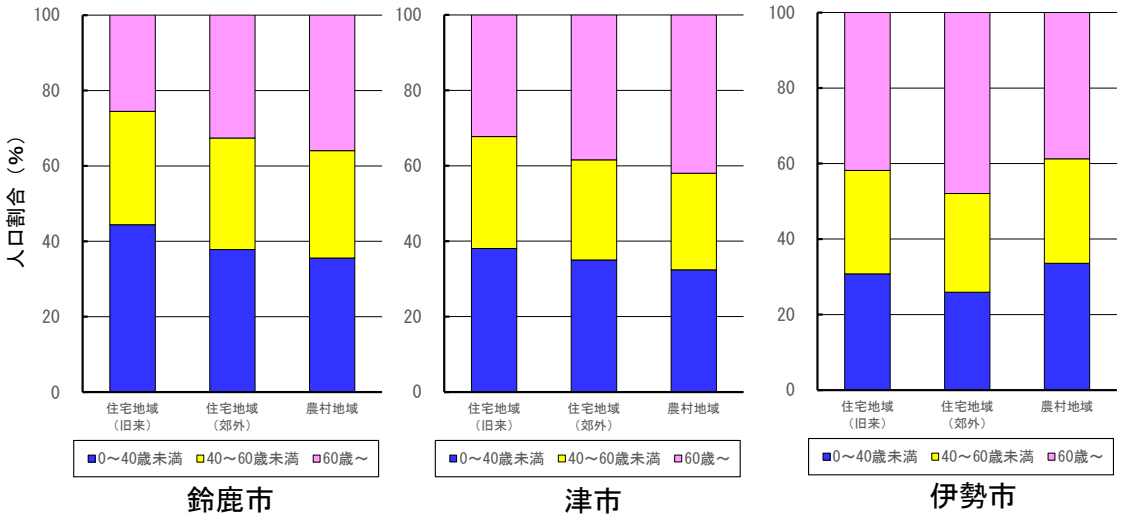


図 35.　調査地域の年齢階層別人口割合

（鈴鹿市・津市ホームページ（令和6年12月現在）[24) 25)]および伊勢市提供資料（令和5年2月現在）[26)]に基づく）

※各市の地域別年齢組成データは、当該調査のごみ収集範囲を含む広域的な地域単位で集計されたものである。

また、地域の年齢組成の特徴と食品ロスの発生状況の関係をみるため、表 44 に地域別の食品廃棄物に占める食品ロスの割合を示しました [9)15)16)]。4 年間の平均値をみると、鈴鹿市の住宅地域（郊外）、津市の住宅地域（旧来）、伊勢市の農村地域で食品ロスの割合が高いことがわかります。このうち、津市の住宅地域（旧来）と伊勢市の農村地域は若年層の多い地域に該当し（図 35）、木村ら [22)]や富山県 [23)]の知見と一致する結果が得られました。

表 44　食品廃棄物に占める食品ロスの割合の地域間比較 [9) 15) 16)]

鈴鹿市　　単位：%

年度	旧来	郊外	農村
R3年度調査（R2年度実績）	30.4	45.7	28.8
R4年度調査（R3年度実績）	21.4	33.6	31.6
R5年度調査（R4年度実績）	30.0	35.4	34.7
R6年度調査（R5年度実績）	23.8	48.6	32.8
平均	26.4	40.8	32.0

津市　　単位：%

年度	旧来	郊外	農村
R3年度調査（R2年度実績）	38.1	31.7	31.4
R4年度調査（R3年度実績）	26.1	29.5	29.5
R5年度調査（R4年度実績）	47.0	31.9	35.5
R6年度調査（R5年度実績）	40.2	30.7	32.2
平均	37.9	31.0	32.2

伊勢市　　単位：%

年度	旧来	郊外	農村
R3年度調査（R2年度実績）	48.7	34.2	36.9
R4年度調査（R3年度実績）	37.7	29.3	38.5
R5年度調査（R4年度実績）	43.5	37.2	46.4
R6年度調査（R5年度実績）	36.3	18.2	53.2
平均	41.6	29.7	43.8

さらに、食品ロスの発生要因別内訳についても地域間で比較してみました。表 45 に地域別の食品ロスに占める直接廃棄と食べ残しの割合を示しました [9)15)16)]。4 年間の平均値によれば、いずれの市、地域においても直接廃棄の割合が食べ残しを上回っており、県内で発生する食品ロスの主体は直接廃棄であることが推察されます。

直接廃棄の割合は津市（合計 64.9%）と伊勢市（(合計 60.2%）で高く、とりわけ、津市では住宅地域（旧来）(68.9%)、伊勢市では農村（61.6%）と、いずれも若年層の多い地域で顕著に高い値を示しました。また、直接廃棄については全く手つかず（100%残存）の食品、特に消費・賞味期限表示のない野菜、果物類や、賞味期限切れのレトルト食品が多くを占めていました（写真 10、13）。

以上のことから、津市と伊勢市については、若年層の多い地域で食品ロスの発生量が多い傾向にあり、また、食品ロスの主体は直接廃棄であることが示唆されます。

一方、鈴鹿市においては、若年層の多い住宅地域（旧来）（図 35）で食品ロスの発生割合は低く（表 44)、津市や伊勢市でみられたような地域の年齢組成と食品ロス発生状況の関係は見出せませんでした。鈴鹿市は他の 2 市に比べ、市内全体の 1 人 1 日当たりのごみ排出量が少なく（表 43)、食品ロス発生量も少ない状況にあり、食品ロスの発生量には年齢組成以外の地域固有の要因が関与している可能性があります。

表 45　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの割合の地域間比較[9)15)16)]

鈴鹿市　　単位：%

年度	地域	直接廃棄				食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	合計	
R3年度調査（R2年度実績）	合計	34.0	11.6	4.6	50.2	49.9
	旧来	45.0	14.3	1.5	60.8	39.2
	郊外	21.0	10.9	6.7	38.6	61.4
	農村	45.7	5.0	7.3	58.0	42.0
R4年度調査（R3年度実績）	合計	37.9	9.1	8.6	55.6	44.5
	旧来	35.0	3.6	5.7	44.3	55.7
	郊外	35.6	12.3	10.2	58.1	41.9
	農村	42.2	9.4	9.0	60.6	39.4
R5年度調査（R4年度実績）	合計	51.6	4.0	2.7	58.3	41.7
	旧来	55.8	0.3	1.0	57.1	42.9
	郊外	58.1	7.0	3.0	68.1	31.9
	農村	35.4	4.6	4.5	44.5	55.4
R6年度調査（R5年度実績）	合計	46.8	11.0	5.7	63.5	36.6
	旧来	33.8	7.6	3.6	45.0	55.0
	郊外	59.5	11.6	5.5	76.6	23.3
	農村	37.3	12.8	7.6	57.7	42.3
4年間平均	合計	42.6	8.9	5.4	56.9	43.2
	旧来	42.4	6.5	2.9	51.8	48.2
	郊外	43.6	10.5	6.3	60.4	39.6
	農村	40.1	8.0	7.1	55.2	44.8

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

伊勢市　　単位：%

年度	地域	直接廃棄				食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	合計	
R3年度調査（R2年度実績）	合計	34.2	9.4	6.1	49.7	50.2
	旧来	31.9	12.2	4.1	48.2	51.8
	郊外	38.2	7.4	7.2	52.8	47.2
	農村	33.2	8.5	7.1	48.8	51.2
R4年度調査（R3年度実績）	合計	40.8	11.6	11.4	63.8	36.1
	旧来	42.8	12.8	8.6	64.2	35.8
	郊外	41.2	4.8	16.0	62.0	38.0
	農村	38.4	17.5	9.6	65.5	34.5
R5年度調査（R4年度実績）	合計	43.2	16.4	9.9	69.5	30.5
	旧来	55.8	9.2	3.9	68.9	31.1
	郊外	54.3	10.4	4.4	69.1	30.9
	農村	23.9	27.1	19.3	70.3	29.7
R6年度調査（R5年度実績）	合計	41.6	9.5	6.7	57.8	42.2
	旧来	38.5	6.9	9.6	55.0	45.0
	郊外	17.6	18.9	10.3	46.8	53.3
	農村	49.1	8.4	4.5	62.0	38.1
4年間平均	合計	40.0	11.7	8.5	60.2	39.8
	旧来	42.3	10.3	6.5	59.1	40.9
	郊外	37.8	10.4	9.5	57.7	42.4
	農村	36.1	15.4	10.1	61.6	38.4

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

津市　　単位：%

年度	地域	直接廃棄				食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	合計	
R3年度調査（R2年度実績）	合計	43.6	12.9	7.8	64.3	35.6
	旧来	53.9	9.1	5.9	69.0	31.0
	郊外	34.6	18.0	13.1	65.7	34.3
	農村	41.4	12.2	5.2	58.8	41.2
R4年度調査（R3年度実績）	合計	37.0	17.4	7.7	62.1	38.0
	旧来	22.5	22.9	16.9	62.3	37.7
	郊外	42.6	16.2	8.6	67.4	32.7
	農村	34.2	16.5	0.0	50.7	49.3
R5年度調査（R4年度実績）	合計	53.8	8.9	7.7	70.4	29.6
	旧来	62.0	12.7	6.0	80.7	19.3
	郊外	43.2	3.4	8.7	55.3	44.7
	農村	54.8	9.6	8.4	72.8	27.1
R6年度調査（R5年度実績）	合計	46.3	10.0	6.5	62.8	37.3
	旧来	40.3	9.2	14.2	63.7	36.3
	郊外	45.3	7.9	1.1	54.3	45.7
	農村	52.1	12.7	5.6	70.4	29.6
4年間平均	合計	45.2	12.3	7.4	64.9	35.1
	旧来	44.7	13.5	10.8	68.9	31.1
	郊外	41.4	11.4	7.9	60.7	39.4
	農村	45.6	12.8	4.8	63.2	36.8

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

4.2.2 季節による食品ロス発生の特徴

食品ロス発生量の推計根拠となる可燃ごみ収集量には季節変化があると考えられますが、当該データ[6)]は年計のみの公表となっているため、ここでは夏季（9 月）、冬季（1 月）調査で得た食品廃棄物に占める食品ロスの割合、および食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの割合を指標として比較を行い、食品ロス発生の季節的な特徴を検証しました。

食品廃棄物に占める食品ロスの割合を季節別に表 46 に整理しました。食品ロスの割合は、両市とも、また、どの地域においても夏季の方が冬季を上回りました。

表 46　食品廃棄物に占める食品ロスの割合の季節間比較[9)15)16)]

（令和 6 年度調査（令和 5 年度実績）に基づく）

津市　　単位:%

季節	合計	旧来	郊外	農村
夏季	42.9	57.9	39.2	35.8
冬季	33.5	40.2	30.7	32.2

伊勢市　　単位:%

季節	合計	旧来	郊外	農村
夏季	47.9	59.1	29.1	61.5
冬季	37.9	36.3	18.2	53.2

さらに、季節ごとの食品ロスに占める直接廃棄と食べ残しの割合を表 47 にとりまとめました。季節を問わず、両市とも食品ロスの主体は直接廃棄（食品ロス全体の 58～68%）であるものの、その割合は夏季の方が冬季より高い傾向を示しました。また、夏季の直接廃棄としては、賞味期限切れのレトルト食品、卵、納豆等（写真 10）や、消費期限切れの総菜類、おにぎり、ベーコン等（写真 16）の廃棄が目立ちました。

表 47　食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの割合の季節間比較[9)15)16)]

（令和 6 年度調査（令和 5 年度実績）に基づく）

津市　　単位：%

季節	地域	直接廃棄				食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	合計	
夏季	合計	43.8	13.6	10.4	67.8	32.2
	旧来	47.2	24.8	12.0	84.0	16.0
	郊外	48.9	2.6	11.8	63.3	36.7
	農村	33.8	13.0	6.7	53.5	46.5
冬季	合計	46.3	10.0	6.5	62.8	37.3
	旧来	40.3	9.2	14.2	63.7	36.3
	郊外	45.3	7.9	1.1	54.3	45.7
	農村	52.1	12.7	5.6	70.4	29.6

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

伊勢市　　単位：%

季節	地域	直接廃棄				食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	合計	
夏季	合計	56.4	5.9	4.0	66.3	33.7
	旧来	46.4	7.6	6.4	60.4	39.7
	郊外	40.8	3.0	2.3	46.1	53.9
	農村	75.6	6.2	2.8	84.6	15.4
冬季	合計	41.6	9.5	6.7	57.8	42.2
	旧来	38.5	6.9	9.6	55.0	45.0
	郊外	17.6	18.9	10.3	46.8	53.3
	農村	49.1	8.4	4.5	62.0	38.1

※小数点以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

本年度の調査に基づけば、三重県内の食品ロスの発生は冬季より夏季に多く、また、食品ロスの発生要因の主体となる直接廃棄の割合も冬季より夏季に高いことが示唆されます。調査を実施した令和 6 年 9 月と令和 7 年 1 月は、ともに物価高騰が顕著な時期にあったことから（図 33）、こうした季節間の食品ロス発生状況の違いには物価高騰より、むしろ季節特有の要因が寄与した可能性が高いと考えられます。夏季は高温多湿で食品が腐敗しやすい季節であり、このことが賞味・消費期限切れ食品や表示なし食品の廃棄の増加につながったものと推察されます。

4.3　まとめ

本年度、三重県内の食品ロス発生量は前年度（令和 4 年度実績）を下回るとともに、目標基準年度（令和 2 年度実績）をも下回り、大きく減少しました。その要因の一つとして、物価高騰による消費者の買い控えの拡大や、食品を大切にしようという意識の変化が考えられます。したがって、本年度の減少は社会情勢の変化によるところが大きく、一時的な現象にとどまる可能性もあります。持続的な食品ロスの削減に向け、県民が一体となった取り組みの継続が不可欠です。

鈴鹿市が実施するモニター調査「食品ロスゼロチャレンジ！」の結果[27)]の中で、「モニター調査は、どれくらい食品ロスを出しているか、家庭内の食品ロスの実態を振り返り、反省する良い機会となった」という感想や、「意識付けの大切さ」を指摘する意見が多く寄せられています。こうした振り返りや意識付けの機会を創出する取り組みを推進すること、特に次代を担う子供を含め、若い世代への機会創出がさらなる食品ロスの削減の鍵になると考えられます。

また、本調査によって、三重県の食品ロスの主体は「手つかずの食品（直接廃棄)」であることがわかりました。消費・賞味期限切れとなる前に、生活支援として食材を必要とされている方へ効率的、効果的に提供できるよう、フードドライブ等の取り組みをさらに推進し、社会への定着を図っていく必要があります。

参考資料

三重県内の各市町における人口と可燃ごみ収集量（令和 5 年度実績値）[6)]

地域区分	市町名	人口（人）	可燃ごみ収集量（トン）
北勢地域	桑名市	138,986	23,242
	四日市市	308,248	52,069
	いなべ市	44,771	6,940
	鈴鹿市	195,782	33,431
	亀山市	49,177	9,632
	木曽岬町	5,936	1,040
	東員町	25,915	4,076
	菰野町	41,028	6,809
	朝日町	11,036	1,288
	川越町	15,599	1,764
	北勢地域計	836,478	140,291
中勢地域	津市	271,430	54,023
	松阪市	157,646	32,402
	名張市	75,408	11,213
	伊賀市	85,340	14,309
	多気町	13,860	2,324
	明和町	22,872	4,546
	大台町	8,463	1,571
	中勢地域計	635,019	120,388
南勢・東紀州地域	伊勢市	120,662	23,373
	鳥羽市	16,649	3,629
	志摩市	42,873	9,494
	尾鷲市	15,955	3,687
	熊野市	15,412	3,337
	玉城町	15,081	2,898
	度会町	7,734	1,839
	大紀町	7,430	1,463
	南伊勢町	10,979	3,048
	紀北町	14,204	3,559
	御浜町	7,864	1,340
	紀宝町	10,332	1,902
	南勢・東紀州地域計	285,175	59,569
県計		1,756,672	320,248

引用した文献・資料等

1) 三重県：三重県循環型社会形成推進計画、令和 3 年 3 月.
2) 環境省 環境再生・資源循環局：家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書（令和元年 5 月版）、令和元（2019）年 5 月.
3) 三重県：令和元年度食品廃棄物等細組成分析調査業務委託報告書、令和 2 年 3 月.
4) 消費者庁食品表示課：ホームページ、加工食品の表示に関する共通 Q&A（第 2 集：消費期限又は賞味期限について）https://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_ka_2_h2304.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
5) 環境省 環境再生・資源循環局：ホームページ、家庭系食品廃棄物及び食品ロス発生量の全国推計方法について、https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/suikeinituite.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
6) 三重県：一般廃棄物処理事業のまとめ 令和 5 年度、令和 7 年 3 月.
7) 三重県：ホームページ、県内市町、https://www.pref.mie.lg.jp/link/link1.htm（令和 7 年 2 月閲覧）.
8) 鈴鹿市：ホームページ、鈴鹿市一般廃棄物処理基本計画（改定版）、令和 6 年 3 月、https://www.city.suzuka.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/002/197/suzukashiippanhaikibutsusyorikihonkeikaku_kaiteiban.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
9) 三重県：令和 5 年度三重県食品ロス実態調査業務委託報告書、令和 6 年 3 月.
10) 津市：ホームページ、津市一般廃棄物処理基本計画（中間見直し）、令和 5 年 11 月、https://www.info.city.tsu.mie.jp/www/contents/1001000007757/index.html、（令和 7 年 2 月閲覧）.
11) 伊勢市：ホームページ、伊勢市ごみ処理基本計画（改定版）、令和 5 年 3 月、https://www.city.ise.mie.jp/kurashi/gomi/keikaku/1001458.html、（令和 7 年 2 月閲覧）.
12) 環境省：ホームページ、我が国の食品ロスの発生量の推移、https://www.env.go.jp/content/000232644.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
13) 総務省統計局：ホームページ、人口推計（令和 4 年 10 月 1 日現在）、https://www.stat.go.jp/data/jinsui/2022np/index.html（令和 7 年 2 月閲覧）.
14) AJINOMOTO PARK、食材の目安量、https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/basic/ingredients_bunryou/（令和 7 年 2 月閲覧）.
15) 三重県：令和 3 年度三重県食品廃棄物細組成分析調査業務委託報告書、令和 4 年 3 月.
16) 三重県：令和 4 年度三重県食品ロス実態調査業務委託報告書、令和 5 年 3 月.
17) 農林水産省：ホームページ、食品ロスの現状を知る、https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html（令和 7 年 2 月閲覧）.
18) 消費者庁：ホームページ、令和 6 年度第 2 回消費生活意識調査結果について（News Release）、令和 6 年 10 月、https://www.caa.go.jp/notice/entry/039793/（令和 7 年 2 月閲覧）.

19) 農林水産省：ホームページ、我が国における食料の消費者物価指数の推移、
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/kouri/attach/pdf/index-78.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
20) 内閣府：ホームページ、消費動向調査（月次）結果、
https://www.esri.cao.go.jp/jp/stat/shouhi/shouhi.html（令和 7 年 2 月閲覧）.
21) 日本生活協同組合連合会：ホームページ、CO-OP News Release、2024 年度全国生協組合員意識調査報告書（概要版）、https://jccu.coop/info/up_item/release_20241120_01_01.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
22) 木村由佳・神武直彦・佐藤みずほ、家族構成の違いによる家庭の食品ロス発生原因のアンケート調査と分析、第 32 回廃棄物資源循環学会研究発表会講演原稿、2021.
23) 富山県：ホームページ、令和 5 年度食品ロス・食品廃棄物等実態調査結果、
https://foodlosszero.jp/wp-content/uploads/2024/07/626f474940d1e2cb8f08459688d58c8e.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.
24) 鈴鹿市：ホームページ、年齢別人口（2024 年 12 月現在）、
https://www.city.suzuka.lg.jp/shisei/tokei/1008999/1009001.html（令和 7 年 2 月閲覧）.
25) 津市：ホームページ、人口（男女別）・世帯数、年齢別人口（令和 6 年 12 月現在）、
https://www.info.city.tsu.mie.jp/www/contents/1001000000814/index.html、（令和 7 年 2 月閲覧）.
26) 伊勢市環境生活部提供資料、地区別年齢別人口（加工して作成）、令和 5 年 2 月.
27) 鈴鹿市 : ホームページ、令和 5 年度家庭内「食品ロスゼロチャレンジ！」モニター結果、
https://www.city.suzuka.lg.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/002/532/zerochallenge_result05.pdf（令和 7 年 2 月閲覧）.

Ⅱ　事業系食品ロスに関する実態調査

1　調査概要

1.1　調査の目的

三重県は、家庭系食品ロスの削減同様、「三重県循環型社会形成推進計画」[1)]において、事業活動に伴って発生する食品ロス量（事業系食品ロス量）を令和 3 年度調査（令和 2 年度実績）から令和 7 年度調査（令和 6 年度実績）までに 10%削減する目標を設定しています。本調査は、事業者から排出されている食品廃棄物等の可食部・不可食部の量を抽出調査し、推計することにより、県内における令和 5 年度の事業系食品ロス量を把握することを目的に実施しました。

1.2　食品廃棄物等の可食部と不可食部の定義

「食品廃棄物等」[(※)]は、食品リサイクル法第 2 条第 2 項において規定され、第 1 号を可食部、第 2 号を不可食部として整理しています。当該調査では、「令和 5 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」[2)]に基づき、食品廃棄物等の可食部と不可食部を以下のとおり定義し、このうち可食部を「食品ロス」としました。

食品廃棄物等	一　食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの。 （規格外品、返品、食べ残し等）	→ 可食部
	二　食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの。 （魚・肉の骨、野菜くず等）	→ 不可食部

※「食品廃棄物等」の「等」には食品の製造工程等で発生する動植物性の残さで飼料等の原料として有償で取引されるものも含まれます。

可食部とは、	仕入れた食材・食品、食材を加工・調理等してできた食品および副次的に発生したもので食用にできるもののうち、最終的に人に食されることなく食品廃棄物等となってしまったもの。
不可食部とは、	製造・加工・調理等の工程で副次的に発生したもので、食用にはできないもの。

1.3　調査実施概要

1.3.1　調査内容

県内の食品関連事業所から発生する令和 5 年度の食品ロス量を推計するため、県内 1,500 事業所を対象にアンケート調査を実施しました。さらに、この調査結果をもとに、県内食品産業全体から発生する食品ロス量の拡大推計を行いました。

(1) 調査の実施方法

【対象事業者の抽出方法】

総務省の事業所母集団データベースをもとに、県内食品関連事業所（約 13,700 事業所）から、業種ごとに従業者数の多い順に計 1,500 事業所を抽出しました。

【調査期間】

令和 6 年 9 月 24 日～令和 6 年 10 月 31 日まで

【アンケート調査方法】

「令和 5 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書」[2)]をもとに次頁に示す調査票を作成し、各事業者宛て（県内に複数の事業所がある場合は本社等宛て）に郵送するとともに、郵送またはメールのいずれかで回答を収集しました。設問は、①令和 5 年度の食品廃棄物等（可食部（食品ロスに相当）と不可食部の合計）発生量、②可食部・不可食部の計測・把握・推計方法、③食品廃棄物等のうち、可食部（食品ロス）の発生量、④実施している食品ロスの削減取組内容、⑤食品ロスの削減に取り組む（もしくは検討する）うえでの課題、の 5 項目としました。

(2) 食品廃棄物等発生量の推計方法

回答のあった事業者について、業種別に従業者一人当たりの食品廃棄物等発生量、可食部（食品ロス）発生量（原単位）を算出し、得られた原単位に該当する業種の県内全従業者数を掛け合わせることで、各業種における県全体の食品廃棄物等発生量および可食部（食品ロス）発生量を推計しました。推計手順の詳細は以下のとおりです。なお、当該推計方法についても過年度[3)4)]から変更はありません。

【推計手順】

(ｱ) 回答のあった(a)食品廃棄物等発生量、(b)可食部（食品ロス）発生量、(c)不可食部発生量（いずれも単位はトン）について、業種毎に合計値を算出。

(ｲ) (ｱ)で求めた(a)～(c)の各合計値を、回答のあった事業所の業種別全従業者数で割り、業種毎の原単位（トン／人）を算出。

(ｳ) (ｲ)で求めた原単位に、該当業種の県内全従業員数を掛け合わせ、(a)～(c)のそれぞれの県全体量を拡大推計。

令和６年度三重県食品ロス実態調査票（事業系）　（表面）

事業所名（店舗名）			
所在地			
代表者氏名			
記入者 （所属、氏名）			
記入年月日	令和　　年　　月　　日	電話番号	
メールアドレス		ＦＡＸ番号	

本調査では、別紙「食品廃棄物等のうち可食部・不可食部の考え方について」の考え方に基づき、令和５年度の**「食品廃棄物等」（食品の製造や調理過程で生じる加工残さで食用に供することができないもの、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し等）**と、**「可食部」（食品ロスに相当）**についてお聞きします。

食品廃棄物等と
食品ロスの関係図

問１　貴事業所における、令和５年度の**食品廃棄物等（可食部・不可食部の合計）**発生量を御記入ください。発生量を計測していない、わからない場合は、現状の排出状況等から推計して御記入ください。
（推計方法は問２を御参照ください。）

令和５年度食品廃棄物等（可食部・不可食部の合計）発生量 （令和５年４月～令和６年３月）
kg/年

問２　可食部／不可食部の計測・把握・推計方法として近いものを選んでください。

（該当するすべてに○）

○を記入		計測・把握・推計方法	具体的な方法の例示
	1	計量器を設置し、排出場所・廃棄物の分類別に計量（全て実測）	・排出場所により可食部／不可食部が分けられるので、●●からの発生分が可食部となる等
	2	一定期間等で実測した値を原単位として、年間発生量を算出	・１ヶ月間測定して売上あたりの可食部の発生原単位を算出し、売上高をかける等
	3	原料の製品化歩留り等と、原料使用量や製品生産量、売上高等から算出	・原料使用量に日本食品標準成分表の廃棄率をかける ・コーヒー1 杯を淹れる際に発生するコーヒーかすの重量と、コーヒーの販売数量をかける等
	4	売上伝票・廃棄伝票等から把握した取扱数量に製品重量を乗じて発生量を算出	・容器を除く製品重量（200g/個等）と、廃棄数量とをかける等
	5	販売先や処理委託業者等から報告される委託量の明細や処理料金の請求書等によって把握	・可食部と不可食部の処理委託先が異なるので、可食部の処理委託実績から把握する等
	6	現状の排出状況から「可食部：不可食部」の割合等を設定し、令和５年度の食品廃棄物等の発生量に、推測した可食部の割合をかけて推計	・経験上、●割程度が可食部と推計されるため、食品廃棄物等の発生量に割合をかけた等
	7	その他 （　　）	・可燃物ごみの組成を分析し、可燃ごみに含まれる可食部・不可食部の割合を算出し、可燃ごみの全体量に割合をかける等

令和６年度三重県食品ロス実態調査票（事業系）　（裏面）

問３　令和５年度に発生した食品廃棄物等のうち、「可食部」（食品ロスに相当）について、発生量を御記入ください。

※発生量は、表面の問２を御参照のうえ、排出状況等から推計して記入してください。

	選択肢	具体例	可食部 発生量
1 原材料	仕入時のロス	規格外品、仕入時の傷み・腐れ、誤・過剰発注	kg/年
	保管時のロス	保管中に発生した傷み・腐れ	
2 製造工程	加工・調理時のロス	加工・調理ロス、端材、抽出残渣、設備ロス、加工トラブル・調理ミス、不良品、試作ロス	kg/年
	検査・保管サンプルのロス	検食（保存用サンプル）、欠品対策余剰品、検査不合格品	
3 輸配送・ 卸売工程	仕入時のロス	受発注の差	kg/年
	返品によるロス	納入期限切れ返品	
	輸送時のロス	破損	
4 小売店舗	仕入時のロス	破損	kg/年
	商品陳列時のロス	商品のフェイス替え	
	保管・販売時のロス	売れ残り商品	
	加工・調理時のロス	店内での食品残渣	
5 飲食店舗	仕入時のロス	規格外品、仕入時の傷み・腐れ、誤・過剰発注	kg/年
	保管・販売時のロス	保管中に発生した傷み・腐れ、賞味・消費・保管期限切れ、作り置きの不使用	
	加工・調理時のロス	加工・調理ロス、端材、抽出残渣、設備ロス、加工トラブル・調理ミス・不良品、試作ロス	
	検査・保管サンプルのロス	検食（保存用サンプル）	
	返品によるロス	回収品	
	食べ残しによるロス	食べ残し・キャンセル品、注文ミス	
6 その他	（上記に分類されない食品ロスがあれば御記入ください）		kg/年

問４　貴社で実施している食品ロスの削減に向けた取組内容を御記入ください。

問５　貴社が食品ロスの削減に取り組む（もしくは検討する）うえでの課題があれば御記入ください。

質問は以上です。御回答ありがとうございました。

1.3.2　アンケート回収状況

アンケートの回収状況を表 1 に示しました。有効回答数は 484 件であり、宛先不明で返戻のあった 13 件を除く有効回収率は 32.5%となりました。前年度 [3]（32.3%）、前々年度 [4]（29.5%）をやや上回る回収率が得られています。業種大分類でみると、「外食産業」の有効回収率が他業種よりやや低くなっています。

表 1　アンケート回収状況

業種大分類	業　種	送付数	宛先不明	有　効 回収数	有効回収 率（%）
食品製造業	1. 畜産食料品製造業	50	1	18	36.7
	2. 水産食料品製造業	56	0	20	35.7
	3. 野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	39	0	15	38.5
	4. 調味料製造業	35	0	17	48.6
	5. 糖類製造業	2	0	2	100.0
	6. 精穀・製粉業	21	0	8	38.1
	7. パン・菓子製造業	54	0	14	25.9
	8. 動植物油脂製造業	8	0	6	75.0
	9. その他の食料品製造業	55	1	25	46.3
	10. 清涼飲料製造業	18	0	8	44.4
	11. 酒類製造業	44	0	15	34.1
	12. 茶・コーヒー製造業	53	1	23	44.2
	小　計　　（　）は回収率	435	3	171	(39.6)
食品卸売業	13. 農畜産物・水産物卸売業	65	1	18	28.1
	14. 食料・飲料卸売業	61	1	22	36.7
	小　計　　（　）は回収率	126	2	40	(32.3)
食品小売業	15. 各種食料品小売業	61	0	52	85.2
	16. 野菜・果実小売業	55	1	20	37.0
	17. 食肉小売業	53	0	14	26.4
	18. 鮮魚小売業	56	0	12	21.4
	19. 酒小売業	60	0	18	30.0
	20. 菓子・パン小売業	77	3	28	37.8
	21. その他の飲食料品小売業	103	0	27	26.2
	小　計　　（　）は回収率	465	4	171	(37.1)
外食産業	22. 飲食店	264	1	43	16.3
	23. 持ち帰り・配達飲食サービス業	79	2	21	27.3
	24. 沿海海運業	23	0	5	21.7
	25. 内陸水運業	12	0	1	8.3
	26. 結婚式場業	23	1	3	13.6
	27. 旅館業	73	0	29	39.7
	小　計　　（　）は回収率	474	4	102	(21.7)
	合　計　　（　）は回収率	1,500	13	484	(32.5)

※有効回答率（%）＝有効回答数／（送付数ー宛先不明数）×100

2　調査結果

2.1　食品廃棄物等の発生状況

2.1.1　県内における食品廃棄物等の発生状況

県内で発生した食品廃棄物等の発生状況を図1に示しました。食品廃棄物等の発生量は255,400トンと推計され、前年度[3]（270,751トン）より約15,400トン（5.7%）減少しました。食品廃棄物等のうち、84.9%（216,754トン）を「不可食部」、15.1%（38,646トン）を可食部（食品ロス）が占めました。食品廃棄物等に占めるこれらの割合は、前年度[3]（不可食部：85.5%、可食部：14.5%）、前々年度[4]（不可食部：85.4%、可食部：14.6%）と類似しています。

不可食部発生量は前年度[3]（231,524トン）より約14,800トン（6.4%）減少、可食部（食品ロス）発生量も前年度[3]（39,227トン）より約600トン（1.5%）減少しました。

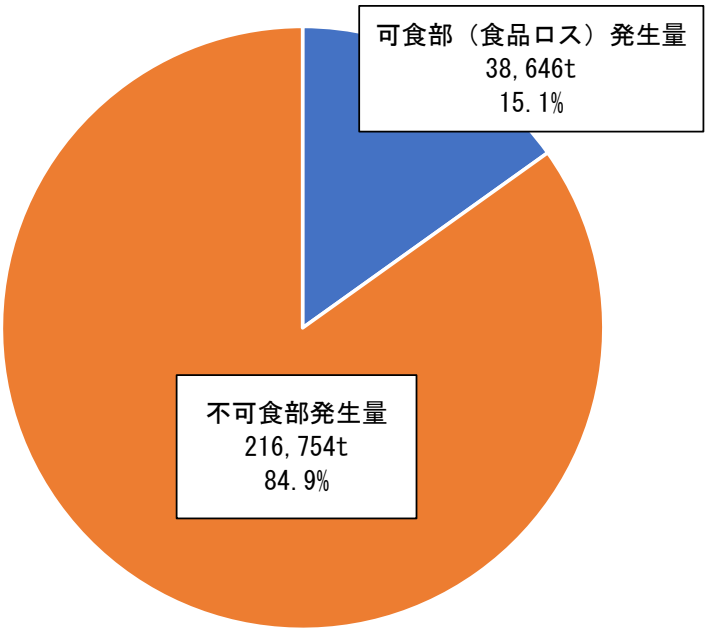


図１　県内の食品廃棄物等発生状況

2.1.2　業種大分類別の食品廃棄物等の発生状況

業種大分類（4分類）における食品廃棄物等の発生状況を表2および図2に、食品廃棄物等に占める可食部（以下、食品ロスと呼ぶ）と不可食部の割合を図3に示しました。食品廃棄物等の発生は「食品製造業」で多く、県内発生量の83.1%（212,245トン）を占めました。次いで「食品小売業（9.4%、24,064トン）」、「外食産業（4.7%、11,925トン）」と続き、「食品卸売業」は最も低い割合（2.8%、7,165トン）となりました（表2、図2）。こうした食品廃棄物等の業種別の排出構成は過年度[3)4)]と一致しています。食品廃棄物等の発生量は、前年度[3)]に比べ「食品製造業」、「食品卸売業」、「外食産業」で減少（3業種計で約25,700トン減少）し、特に「食品製造業」における減少（約20,500トン減少）が顕著でした。

食品ロスの発生も「食品製造業」で最も多く、県内発生量の 62.4%（24,123 トン）を占めました。次いで、「外食産業（18.6%、7,197 トン）」、「食品小売業（16.2%、6,261 トン）と続き、「食品卸売業」は最も低い割合（2.8%、1,065 トン）となりました（表 2、図 2）。こうした食品ロスにみられる業種別の排出構成も過年度[3)4)]と一致していました。

一方、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は「食品製造業（11.4%）」で低く、「食品小売業（26.0%）」、「外食産業（60.4%）」では高い傾向を示しました（図 3）。同様の傾向は過年度[3)4)]においても認められています。食品ロスについては、前年度[3)]より「食品小売業」や「外食産業」における減少が目立ちました。

表 2　業種大分類別の食品廃棄物等の発生状況

業種大分類	食品廃棄物等発生量		可食部発生量（食品ロス）		食品廃棄物等に占める食品ロスの割合
	トン	(%)	トン	(%)	(%)
食品製造業	212,245	83.1	24,123	62.4	11.4
食品卸売業	7,165	2.8	1,065	2.8	14.9
食品小売業	24,064	9.4	6,261	16.2	26.0
外食産業	11,925	4.7	7,197	18.6	60.4
合　計	255,400	－	38,646	－	15.1

※小数点以下の端数処理により合計値が一致しない場合がある。

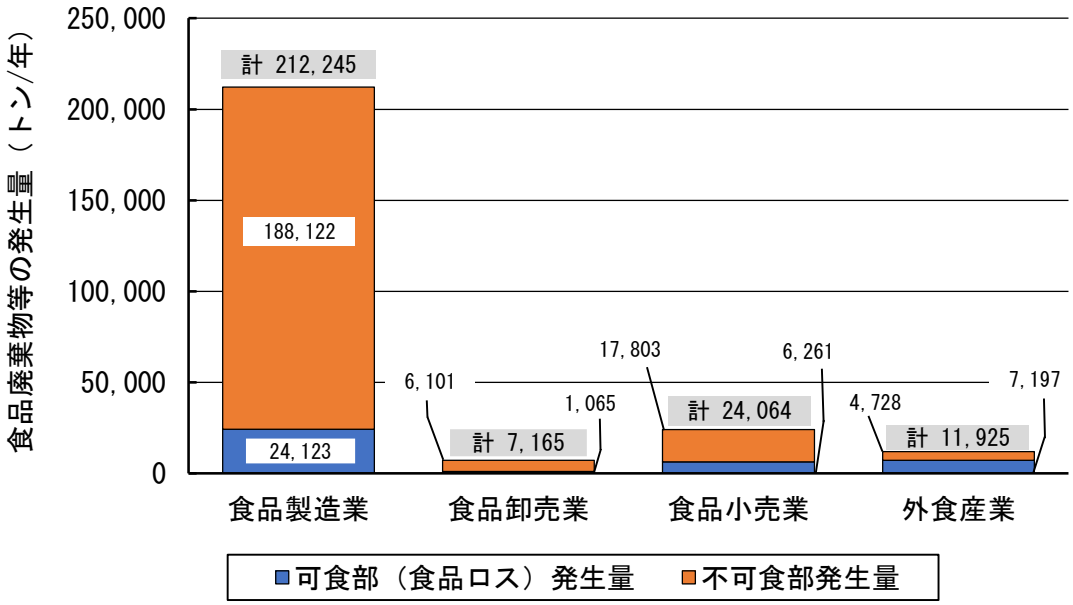


図 2　業種大分類別の食品廃棄物等の発生状況

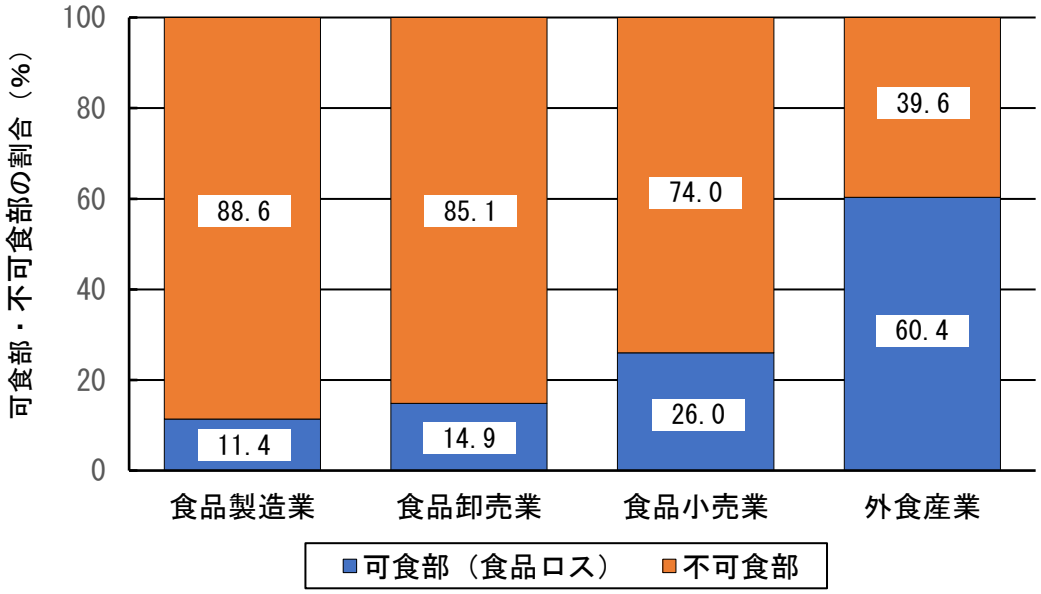


図 3　食品廃棄物等に占める可食部（食品ロス）・不可食部の割合
（業種大分類別）

2.1.3　業種小分類別の食品廃棄物等の発生状況

業種小分類（27分類）における食品廃棄物等の発生状況を表3および図4に、食品廃棄物等に占める食品ロスと不可食部の割合を図5に示しました。食品廃棄物等の発生は、「9 その他の食料品製造業（76,238トン）」、「12 茶・コーヒー製造業（64,909トン）」、「8 動植物油脂製造業（34,913トン）」で多く、これら3業種で県内発生量の69%を占めました（表3、図4。業種名に記した数字は表3の業種番号に対応。以下同じ）。これら上位3業種の組成は前年度[3)]と一致しており、いずれも大分類の「食品製造業」に属します。このほか、「21 その他の飲食料品小売業（16,689トン）」、「6 精穀・製粉業（11,515トン）」等からの発生も目立ちました（表3、図4）。食品廃棄物等の発生量は、前年度[3)]に比べ「2 水産食料品製造業」、「4 調味料製造業」、「8 動植物油脂製造業」、「13 農畜産物・水産物卸業」、「22 飲食店」、「23 持ち帰り・配達飲食サービス業」で減少しました。

一方、食品ロスの発生は、「9 その他の食料品製造業（13,200 トン）」、「22 飲食店（3,789トン）」、「1 畜産食料品製造業（3,210 トン）」、「21 その他の飲食料品小売業（2,747 トン）」、「15 各種食料品小売業（2,658 トン）」、「7 パン・菓子製造業（2,360 トン）」で多く、これら 6 業種で県内食品ロス発生量の 72%を占めました（表 3、図 4）。これらの上位業種の組成は前年度[3)]と類似していました。食品ロスについては、前年度[3)]より「1 畜産食料品製造業」、「21 その他の飲食料品小売業」、「22 飲食店」等における減少が目立ちました。また、上位 6 業種における食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は、比較的高い値を示しました（図 5）。

表 3　業種小分類別の食品廃棄物等の発生状況

業種大分類	業種小分類	発生量（トン）		
		食品廃棄物等	可食部 （食品ロス）	不可食部
食品製造業	1 畜産食料品製造業	7,077	3,210	3,867
	2 水産食料品製造業	5,933	303	5,630
	3 野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	719	26	693
	4 調味料製造業	3,419	1,770	1,649
	5 糖類製造業	246	33	213
	6 精穀・製粉業	11,515	114	11,401
	7 パン・菓子製造業	5,989	2,360	3,628
	8 動植物油脂製造業	34,913	520	34,393
	9 その他の食料品製造業	76,238	13,200	63,038
	10 清涼飲料製造業	812	734	78
	11 酒類製造業	476	299	177
	12 茶・コーヒー製造業	64,909	1,554	63,355
	小　計	212,245	24,123	188,122
食品卸売業	13 農畜産物・水産物卸売業	7,130	1,031	6,099
	14 食料・飲料卸売業	35	33	2
	小　計	7,165	1,065	6,101
食品小売業	15 各種食料品小売業	4,911	2,658	2,253
	16 野菜・果実小売業	162	130	31
	17 食肉小売業	411	225	186
	18 鮮魚小売業	111	20	91
	19 酒小売業	25	25	0
	20 菓子・パン小売業	1,756	456	1,300
	21 その他の飲食料品小売業	16,689	2,747	13,942
	小　計	24,064	6,261	17,803
外食産業	22 飲食店	7,135	3,789	3,346
	23 持ち帰り・配達飲食サービス業	2,158	1,426	732
	24 沿海海運業	0	0	0
	25 内陸水運業	0	0	0
	26 結婚式場業	39	0	39
	27 旅館業	2,592	1,981	611
	小　計	11,925	7,197	4,728
合　計		**255,400**	**38,646**	**216,754**

※小数点以下の端数処理により合計値が一致しない場合がある。

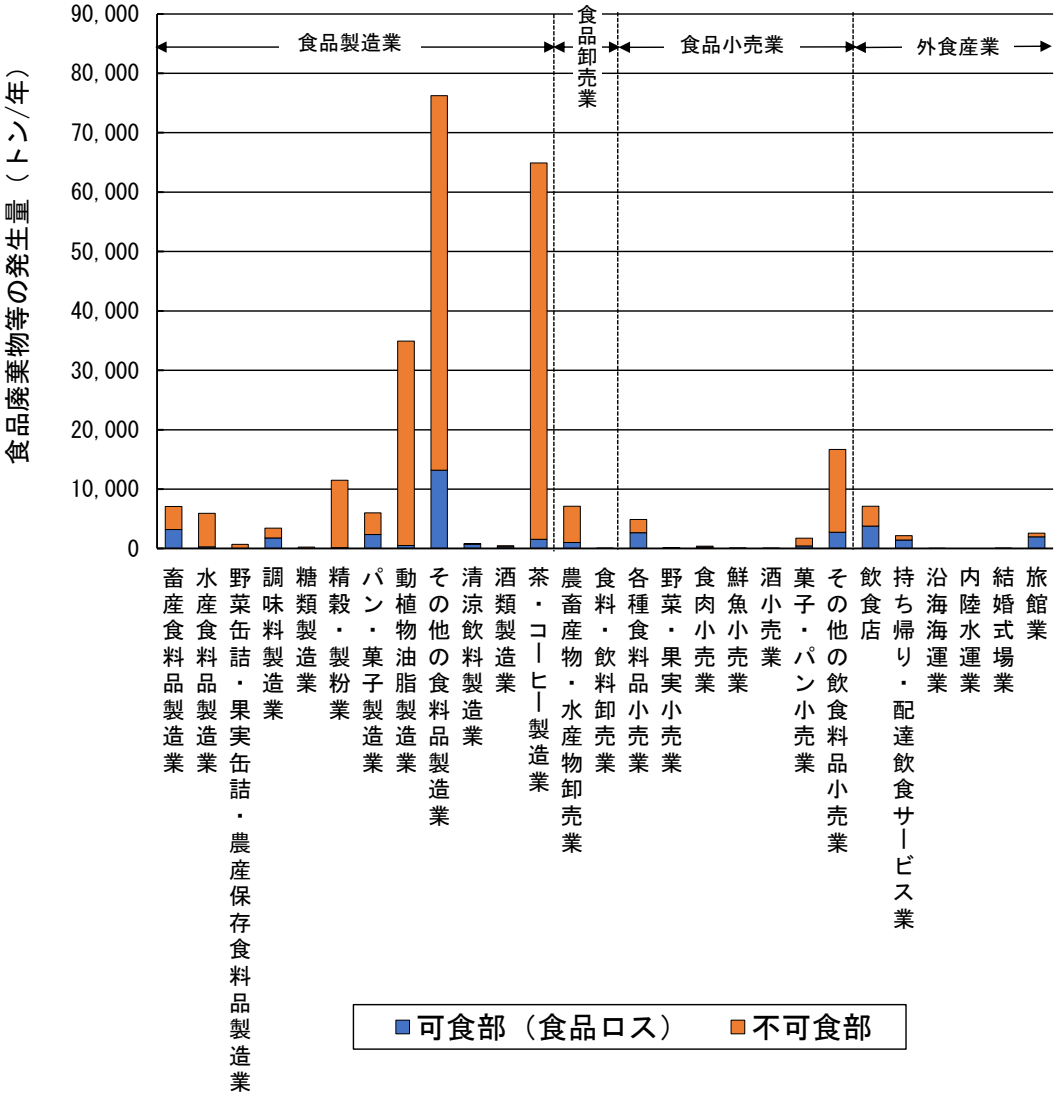


図４　業種小分類別の食品廃棄物等の発生状況

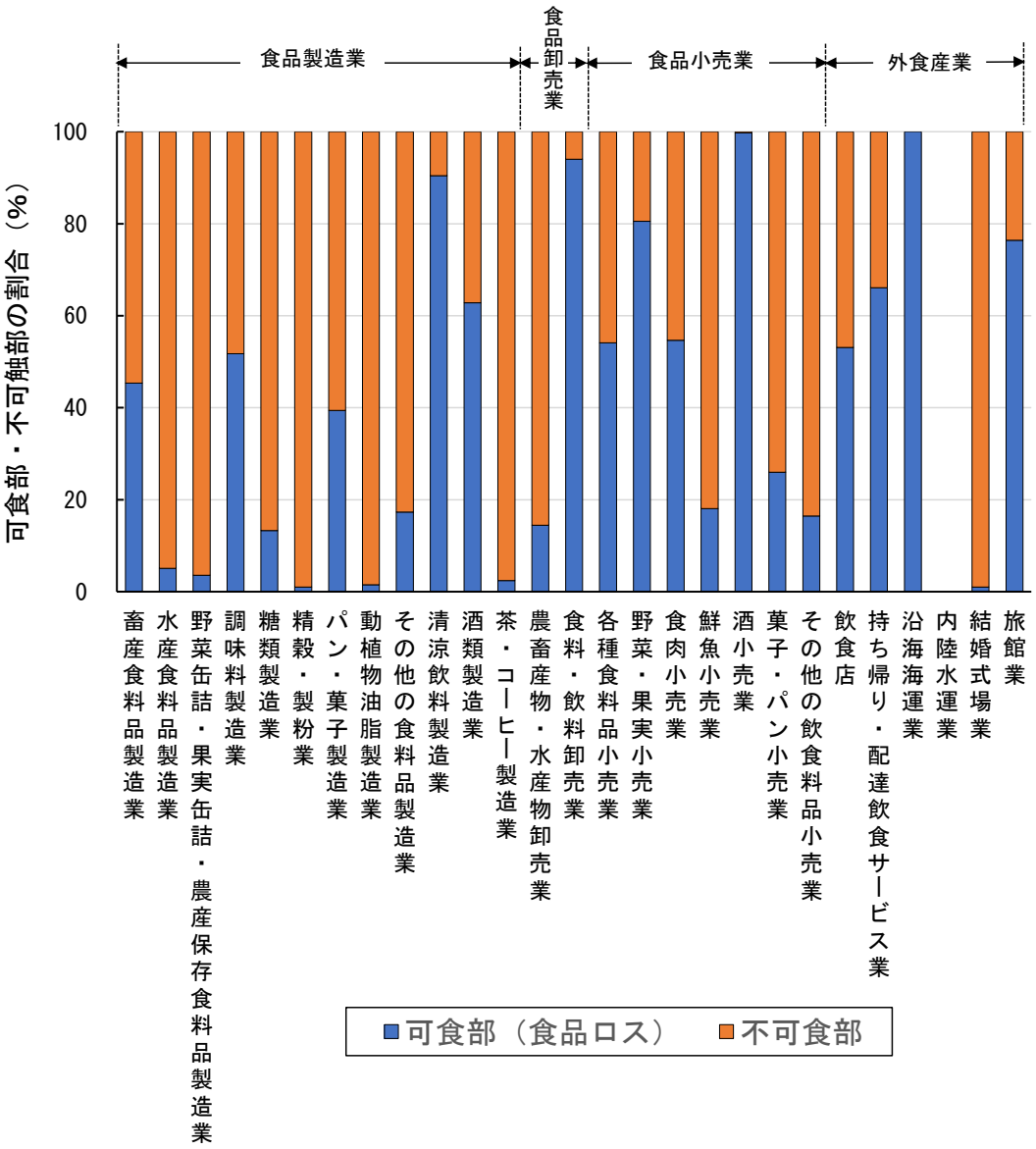


図５　食品廃棄物等に占める可食部（食品ロス）・不可食部の割合

（業種小分類別）

※アンケート回収した事業者の食品廃棄物発生量の合計がゼロ（０）であった内陸水運業のグラフは空白としています。

2.2　可食部（食品ロス）発生量の工程別内訳

製造から小売、飲食店に至る工程別の食品ロス発生量を表4にとりまとめました。「食品製造業」では「製造工程」で、「食品卸売業」では「原材料」で、「食品小売業」では「小売店舗」で、「外食産業」では「飲食店舗」で食品ロスの発生が集中しました。

食品ロスの多くが「食品製造業」で発生した（表2）ことを反映し、工程別には「製造工程」での発生が最も多く、発生量全体の61.7%を占めました。また、「食品製造業」に次いで「外食産業」、「食品小売業」の食品ロスが多かったことから、「飲食店」や「小売店舗」における食品ロスの発生も目立ちました。こうした工程別の食品ロス発生状況は前年度[3)]と類似していました。

表 4　可食部（食品ロス）発生量の工程別内訳

業種大分類	業　種	可食部発生量の内訳（トン）					
		1. 原材料	2. 製造工程	3. 輸配送・卸売工程	4. 小売店舗	5. 飲食店舗	6. その他
食品製造業	1. 畜産食料品製造業	17	2,980	213	0	0	0
	2. 水産食料品製造業	119	167	11	2	3	1
	3. 野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	6	20	0	0	0	0
	4. 調味料製造業	1	1,758	0	10	0	1
	5. 糖類製造業	0	26	6	0	0	0
	6. 精穀・製粉業	0	100	15	0	0	0
	7. パン・菓子製造業	18	2,137	98	106	0	0
	8. 動植物油脂製造業	0	520	0	0	0	0
	9. その他の食料品製造業	365	12,517	255	30	31	2
	10. 清涼飲料製造業	4	716	15	0	0	0
	11. 酒類製造業	5	294	0	0	0	0
	12. 茶・コーヒー製造業	1	1,553	0	0	0	0
	小　計	536	22,787	613	149	34	5
食品卸売業	13. 農畜産物・水産物卸売業	925	69	5	28	4	0
	14. 食料・飲料卸売業	1	10	8	14	0	0
	小　計	925	79	13	43	4	0
食品小売業	15. 各種食料品小売業	0	0	0	2,658	0	0
	16. 野菜・果実小売業	51	0	0	61	18	0
	17. 食肉小売業	1	22	1	44	114	43
	18. 鮮魚小売業	1	3	5	5	6	0
	19. 酒小売業	0	0	0	24	0	0
	20. 菓子・パン小売業	10	4	0	67	375	0
	21. その他の飲食料品小売業	0	21	9	2,700	16	0
	小　計	63	50	15	5,560	529	43
外食産業	22. 飲食店	2	648	0	91	3,027	20
	23. 持ち帰り・配達飲食サービス業	103	85	4	77	478	679
	24. 沿海海運業	0	0	0	0	0	0
	25. 内陸水運業	0	0	0	0	0	0
	26. 結婚式場業	0	0	0	0	0	0
	27. 旅館業	129	179	17	40	1,607	10
	小　計	234	913	20	207	5,113	708
合　計		1,759	23,830	662	5,959	5,680	756

※小数点以下の端数処理により合計値が一致しない場合がある。

2.3　可食部（食品ロス）と不可食部の計測・把握・推計方法について

各事業者が用いている可食部（食品ロス）と不可食部の計測・把握・推計方法を図6にとりまとめました。

「一定期間等で実測した値を原単位として、年間発生量を算出（22.7%）」が最も多く、次いで「計量器を設置し、排出場所・廃棄物の分類別に計量（全て実測）（19.2%）」、「販売先や処理委託業者等から報告される委託量の明細や処理料金の請求書等によって把握（17.4%）」、「現状の排出状況から「可食部：不可食部」の割合等を設定し、令和5年度の食品廃棄物等の発生量に推測した可食部の割合をかけて推計（14.9%）」が多く用いられていました。これらの結果は前年度[3)]と類似し、また、国の調査結果[2)]とも類似していました。

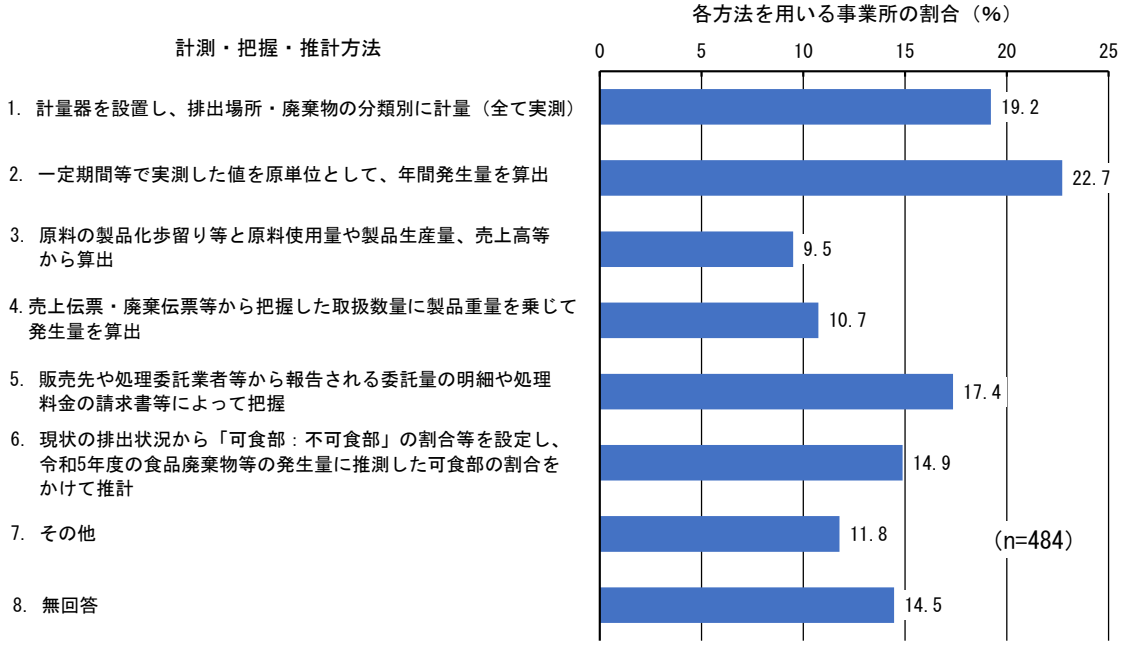


図 6　可食部と不可食部の計測・把握・推計方法

2.4　食品ロスの削減に向けた取り組み内容について

各業種における「食品ロス削減に向けた取り組み内容」について、アンケート回答をもとに以下に整理しました。

【食品製造業】

「リサイクル・アップサイクルの推進」

・端材の再生利用、商品化

・加熱商品への再加工

・飼、肥料化等

「歩留まりの改善」

・食品ロス量の把握、情報共有、対策の検討

・製造機器等のメンテナンスの徹底

・製造時における異物混入、加工ミス等の検品の徹底

・食品ロス発生を軽減できる新機器の導入等

「需要予測精度の向上」

・過去の生産、販売データに基づく需要予測の解析

・受注生産へのシフト等

「原材料の適正管理」

・事業所間での賞味期限間近の原料の情報共有

・原料の先入れ、先出しの徹底等

に取り組む事業者が多くみられました。その一方で、全国的[2)]に事例の多い「食品ロス量等の把握・削減目標の設定」、「賞味期限・消費期限の延長」、「フードバンク・子ども食堂への寄贈」等に取り組む事業者は少ない傾向にありました。

【食品卸売業】

「販売方法の改善」

・賞味期限が短くなった商品の値引き販売等

「需要予測精度の向上」

・過剰生産、過剰仕入れの回避等

の取り組みが目立ちました。一方で、「フードバンク・子ども食堂への寄贈」に取り組む事業者は少ない状況でした。

【食品小売業】

「販売方法の改善」

・段階的な値引き、早期割引による売り切り

・カテゴリごとに値引き時期や率の設定

・エコ割として値引きシールを活用等

「需要予測精度の向上」
・平日、休日等の来店者数を調べて製造調整
・期限間近の商品、売れ残りしやすい商品等をAI等で判断し、値引き販売等
「リサイクル・アップサイクルの推進」
・売れ残った野菜、刺身、精肉等を煮物、揚げ物、総菜等に加工して商品化
・売れ残った食品の飼、肥料化等
の取り組みが多くみられました。一方で、「食品ロス量等の把握・削減目標の設定」、「納品・販売期限の緩和」、「フードバンク・子ども食堂への寄贈」に取り組む事業者は少ない状況でした。

【外食産業】

「需要予測精度の向上」
・天候変化や伝票をもとに販売数を予測し、ロスを削減
・棚卸しのデジタル化、可視化による余剰在庫の抑制
・宿泊のお客様情報（家族連れ、ビジネス、団体、年齢構成等）をレストランスタッフと共有
・営業中に残トレー数を確認し、クローズまでの調理量を調整
・週単位でメニューを作成し、食材の過剰発注を防ぐ等
「メニューの工夫」
・可食部をできる限り用いたメニュー開発
・メニュー数の削減・絞り込みによる在庫過多防止
・小鉢・小皿に分けた食事提供等
「リサイクル・アップサイクルの推進」
・魚のアラをあら煮に、鮮度落ちしたキュウリを漬物に、くず肉をスープや出汁に、キャベツの芯をスープや漬物に再利用
・廃油の引き取りによる再生等
「食べ残し削減の工夫」
・お客様の食べ残しをテイクアウトで提供等
に取り組む事業者が多くみられました。一方で、「食品ロス量等の把握・削減目標の設定」、「フードバンク・子ども食堂への寄贈」に取り組む事業者は少ない傾向にありました。

以下に「食品ロスの削減に向けた取り組み内容」に係る各事業者からの個別回答を列挙しました。ここでは、回答（原文）のとおり記述することを原則とし、固有名称の記述や誤字脱字等があった場合は適宜修正を行っています。

【食品製造業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った製造）

・過剰生産の防止。在庫の長期保持の禁止。
・できるだけ多く在庫を持たない様にする。
・仕入れ量と注文量の過去データを分析し、食品ロスの削減をしている。経営的にもコスト削減として必要。
・データによる前年度製造数での生産。
・受注生産を増やす。全数納品、一括納品に変えていく。
・計画性を配慮した製造・販売の励行。
・物流上の廃棄削減に向けた生産計画の調整。
・予測生産の正確性向上。
・生産調整、追加調整による売れ残り商品の削減。
・適正在庫の維持。
・受注生産して過剰在庫やロスを減らす。
・注文の数と製造数に差が出ないように気をつける。
・見込み生産数の精度アップ。
・日々の在庫管理にて在庫管理の徹底。
・安定生産によるロス削減。
・発酵食品であるので、ロスは少ないと考えている。しかし、余剰を作らないようにする事も難しく、経験と計算でロスを減らすよう心がけている。

●原材料の適正管理

・原料野菜の品質安定品購入。
・原材料ロス削減活動を行い、廃棄物排出量を削減する。
・湿度管理等、整備された保管先の選定。
・保管場所の温度管理（貯蔵中に傷みやすい原料など）。
・加工原材料は中身だけ（皮をむいた物など）ごみの出ない物を仕入している。
・原則、原材料の受け入れ時に万が一誤配送等があればその場で返却。
・事業所間で賞味期限間近の原料の情報共有化と利用。
・原材料発注時の適正発注。
・玉ネギ等は皮むき済みのものを購入している。
・原材料の最低発注量と発注単位の見直しによるロットずれの抑制。

・原材料の使用期限管理。
・原材料のFIFO（先入れ先出し）の徹底。
・余剰のないよう原料購入量を検討。

●歩留まりの改善（製造工程の改善・製造ミスの改善）

・原料ロスの少ない物を仕入れる。
・ライン安定稼動トラブル削減活動を行い、生産中断時の廃棄物排出量を削減する。
・異物等を丁寧に除去しロス削減。
・充填前に、容器・シュリンク等の資材の不備確認を正確に行いロス削減。
・お茶の製造工程の見直しによる削減。
・落下防止の設置。
・異物洗浄ラインにて異物とともに排出されるものの中から食品だけを回収する装置を設置し、極力食品を廃棄しないよう努力している。
・製造時における加工ミスの削減。
・製品のハネ（焼きムラ、焦げ、生焼等）を削減し、不良等をゼロに近づけていく。
・製造工程の技術向上と製造装置の改善。
・検品を徹底して行っている。
・皮の剝き方を考える。
・食品ロスの出ない生産計画。
・味噌の酸化防止、醤油残渣のろ過による再利用。
・各製造現場での廃棄物削減活動の実施。
・目視検品の徹底にて極力ロスを少なくする。
・製造工程での液体移送方法の工夫で削減。
・タル詰めしている味噌は、表面のカビ・アク等を多めに取るようにしている。取る分を少しでも少なくするよう、空気に触れさせないようにしている。
・製造仕様見直し、製造 SKU（製品管理コード）の見直し。
・受注生産のため、加工ミス、不良品を出さないようにして食品ロスの削減を図っている。
・SDGs 活動の取り組みテーマに工程残渣の削減を掲げ、生産に関わる部署全体で工程ロス削減に取り組んでいる。
・物流事故返品の削減。
・選別能力を上げることにより、極力不良品を出さない取り組みをしている。
・全社的な食品ロス削減活動の取り組みにより各所属での削減計画をたて実行。
・生産性改善と生産歩留向上。
・生産工程における不良品排出の削減。
・製造トラブル、品質トラブル未然防止による削減。
・食品ロスの分析、対策の検討を実行。

・調理ミス、調理ロスが出ない様に取り組んでいます。
・設備から出る食品ロスの削減に向けて、製造工程ごとの廃棄ロス発生量を把握し、設備の調整及び修繕を行っている。
・廃棄物の発生量の内訳を役職クラスへ共有し、発生抑制のためのデータとしている。
・製造機器等のメンテナンスの徹底。
・製品の品種削減と一括製造。
・過剰在庫を持たない生産計画の立案。
・ライン、ジョイント部のこぼれ防止。
・月次発生量のモニタリングと全場環境委員会での共有。

●賞味期限・消費期限の延長
・加熱・アルコール殺菌による賞味期限の延長。
・賞味期限に注意しながら製造する。
・賞味期限の延長。
・賞味期限延長の検討。
・賞味期限を延ばすための包装の工夫。
・科学的根拠に基づき、既存製品の賞味期限を見直し、フードロスを削減している。
・事業所間で賞味期限間近の原料の情報共有化と利用。

●販売方法の改善
・価格を値下げして販売している。
・自社販売（店頭等）による削減。
・規格外ロスを試食販売での試食に使用。

●リサイクル・アップサイクルの推進
・製造工程におけるくず等については、加工品への利用をすることにし、食品ロスゼロを目指しています。
・軽量品・異形品の再利用。
・切り落とした端材の製品化。
・端材は小間肉商品やミンチ商品に使用。
・少しでも無くして製品化にして行けたらと思いますが、使用できない部分に関しては無理な部分もあると思います。良い商品を作るために。
・別商品として低価で販売。
・一部加熱食材用に再加工。
・再選別する。溢さない。
・返品やX線不良の物を使えるものだけ再利用する。

・可食部（食品ロス）に区分される製造過程で発生する副産物は、別製品の原料（だしパック製品、ふりかけ製品）として活用している。
・弊社商品は、生食用であるため、色悪や不良品も過熱商品に加工可能なため、その業者に販売している。
・梅は規格外品まで全て売り先を確保している。副産物である梅酢もシソ漬の材料として出荷。
・芋の皮を 40%くらい剥くので 20%の部分をお菓子に使用。他は還元し、すき込んでいる。
・商品への転化（餌など）。
・不適合品の再生利用。
・大豆加工過程で発生した豆皮、粉等は、飼料製造に使用しています。
・米ぬかを飼料、肥料として使用している。
・米ぬかは、無人販売にて大方は自家農園にて土に返す。
・期限が近くなった商品は早めに引き上げて、提携している飲食店で調理して使っていただいている。
・賞味期限切れや容器の損傷等により返品された商品は全て再生している。
・製造工程で出た不良品は、自社にて肥料にリサイクルしている。
・副産物のアップサイクル化。
・原料選別、原料加工において発生した屑豆、大豆の皮は業者へ売って、飼料または肥料に加工してもらっています。
・麺に関しては食品ロス削減のため、養豚業者と契約しています。
・豆腐の副産物として出る生のおからは、牛の餌にしている。
・廃棄の一部は残渣処理機にて堆肥化しています。
・不可食部は飼料として提供。
・清酒製造時に発生する酒粕は全て甘酒原料、もしくは板粕として販売を行っているため、食品ロスが発生しない仕組みを構築しています。
・清酒をしぼった後の酒粕の販売後、残った分を養豚業者に飼料として引き取ってもらっている。
・製造したお酒は販売、お酒を搾った後の酒粕は家畜のえさとして販売。
・酒は基本的にロスが発生しない、返品で上がってきたものはブレンドして普通酒に活用。酒粕は毎年売り切れ、または畑の肥料等に活用。
・伊賀牛肥育業者や農業高校等が飼育する動物等の飼料として利用いただき、食品廃棄物の削減に努めており、産業廃棄物として処分しているものはない。
・自社田に酒粕の残渣分を散布して肥料にしている。
・製造時に発生する不可食部は全て堆肥にしている。
・製造工程から廃棄物として発生した焙煎後のコーヒー豆をアップサイクルへの活用。
・不可食部は発酵させ、有機肥料として圃場へ施肥再利用しています。

・現在、加工残渣は肥料の資源として回収業者に持って行ってもらっている。また、鮮魚から出てくるキズ物はモイストペレットとして養殖魚の餌に利用しています。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈

・伊勢市タベスケ活用。
・フードバンクの利活用。
・少量の製品を取りまとめてフードバンクに提供。

●その他

・社員に分けて持ち帰ってもらったりして食ロス削減を図っている。
・日々チェックをしながら自家消費を含め食品ロス廃棄ゼロを目指している。
・マヨネーズ廃棄物の減圧乾燥処理による廃棄物減容化。
・保存用サンプルで賞味期限の近いものを廃棄せずに従業員に配布する。
・加工ロスをスタッフの間食用に利用。
・売れ残り商品の社内消費。
・社内の福利厚生で消費する。
・製品の在庫が出てしまった際には、従業員や弊社協力会社へ割安で販売して可能な限り廃棄にならないようにしています。
・少量の製品を取りまとめて社内販売やサンプルに利用。
・検査用に使用した製品等の従業員への無料配布。
・賞味期限近い物は従業員、知人に販売。

【食品卸売業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ・販売）

・鮮魚の傷みを防ぐため、発注数量を予測し、廃棄ロスを削減。
・過剰生産、過剰仕入れを避ける。
・売れ残りのないよう受注管理を徹底。
・必要以上に食材を準備しない。

●在庫管理の徹底

・大きな要因となる自動販売機でのロス削減のための在庫管理。
・日付管理の徹底。

●配送時等のロス削減

・丁寧に商品を扱う。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・余った食品を加工総菜に使って販売。

・廃棄原料を利用した製品の製造。

・廃棄原料をペットの餌、釣り餌、肥料に利用する。

●販売方法の改善

・訳あり商品として低価格で販売。

・賞味期限内での販売徹底。

・賞味期限内商品の従業員への販売。

・売れ残りのないよう値下げ等で販売。

・賞味期限が短くなった商品は値引き対応をして売り切る。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈用

・賞味期限内商品のこども食堂への寄付。

・子ども食堂やフードバンクなどの利用を現在検討中です。

【食品小売業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

・発注や製造の精度向上。

・販売精度を向上し売り切るよう努力している。

・平日、休日等の来店者数を調べ製造調整している。

・過剰に調理をして売れ残りを出さないようにする。

・弁当類の販売予測と、売り切れるくらいの製造。

・仕入れを少なくしています。

・計画的な製造及び販売。

・発注管理をしっかりと行い、過剰な仕入れを防ぐ。

・商品の入荷を制限。

・細かな販売計画の作成。

・仕入れ数量をよく検討し、無駄な仕入れを控える。

・消費期限の近い商品、残りやすい物など AI により判断して値引きする。

●在庫管理の徹底

・在庫を持ち過ぎない。返品を減らす。

・賞味期限などチェックを細かくしたり、配送の日に欠品にならないように常に気をつけています。

・発注、保管、保存方法の見直し。

・過剰な在庫を減らし、回転を良くする。

●歩留まりの改善

・商品歩留率を上げて、作業効率向上に努めています。結果、食品ロスも減っている。
・スライスした牛肉等は売れ行きを判断しながらスライスをかけますが、スライスした回数をみて早めにコストダウンして売っています。あるいは、先にしぐれ煮に使用したりします。
・商品が破損しないよう気をつける。
・昼の繁忙を除き、揚げ置きをしないようにしている。
・定期的に商品の状態を確認する。

●食品ロス量等の把握・削減目標設定

・売り上げに対して廃棄予算を 1.7%に設定して取り組んでいます。
・店舗から出る生ごみについては、毎月重量をチェックし、多いところは指導している。
・ISO 廃棄削減の目標立案、実施中。
・ロス管理の精度を上げ、ロス削減に取り組む。
・廃棄数の情報を共有し、販売数を予想し発注している。
・LINE で毎日ロスの数値を共有。

●納品・販売期限の緩和

・販売限度日の見直し。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・リサイクル（再生）処理が可能な業者への廃棄処理の委託。
・店舗内産直コーナー等で売れ残る野菜等を生産者から買い取り、レストランで材料として使う。
・キャベツの外葉などは鳥のエサへ活用。
・生産物で販売できない物は、堆肥として畑に還元している。
・悪くなる前に、味付け、調理等をして販売する。
・消費期限内にお惣菜などに利用する（精肉）。
・残りそうな部位は加工してすぐに冷凍にしてしまいます。多少の残りは賄いに使用。
・残った刺身は、翌日に煮たりフライにしたりして商品化する。
・フランスなどの昔からある焼き菓子の端っこばかり集めたお菓子を製造している。
・食品残渣(青果物)の自社堆肥化を計画。

●販売方法の改善（売り切り・少量販売等）

・段階値引き、早期値引きによる売り切り。
・食品ロスが出ないようにおつとめコーナーを設置し、できるだけ販売する。
・小さなキズ物は安価にして販売している。
・惣菜等の廃棄を減らすため早めの割引により売り切るようにしている。
・販売時のロス率が大半を占めているので、売れ残りに注意する。
・店に出した商品は、できるだけ値引きして売り切る。
・余ってきたものは総菜として販売します。
・カテゴリごとに値引き時期や率を設定し、ロスを出さないよう対応しています。
・消費期限前にできるだけ値引き販売をして廃棄しないようにしている。
・食品ロス削減のため、期限間近の商品は値引き販売している。
・メニュー等の見直し。
・パンは値引き販売を実施。
・エコ割として値引きシールを活用しています。
・店舗ごとの当日の在庫状況に応じて閉店前にフード商品を20%OFFで販売（『セーブフードプログラム』の展開）。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈

・子ども食堂さんへの寄付。
・フードドライブを実施しております。（2024 年 8 月末）協力パートナー55 団体、食品寄贈量 202 トン。
・フードドライブを系列店で実施。

●啓発活動の推進

・お客様に POP 等で手前の商品から購入していただくようお願いしている。

●その他

・売れ残り商品等をパートさんたちに配布している。
・食べられるものは職員の給食用材料として利用。
・売れ残りは従業員等に格安販売。
・ロスの野菜を調理し、スタッフで分けて賄いにしている。
・賞味期限が近くなれば自家消費します。
・売れ残り商品をスタッフの人に安価で買ってもらっている。
・食ロス削減に取り組めていない。

【外食産業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ・仕込み）

・天候変化の要因を考慮して、販売数を予測し、毎日の販売データを基にロスを減らす。
・納品伝票を基に 1 日の食数を出力し、1 食も余分な食数を作らない。
・材料仕入れ時、一人前に必要な量の倍数で発注し、端材が出ない様にしている。
・宿泊客のキャンセルによる食品ロスを少なくするよう、客数の予測精度を上げ、発注量に無駄がないよう努めております。
・棚卸しのデジタル化による可視化の導入で、余剰在庫を抑制。
・日々データを取り、適量を提供する。
・人数に対しバイキングを提供する量の調整。
・仕入れを最小限にする。
・過剰発注を防ぐ（発注量の管理）。
・使用数（事前用意）をより少なくして、足りない時は追加する。
・売り上げ状況を見ながら仕込みの量をその都度調整している。
・可能な範囲で入退院を反映させた食数で仕込みを行うように心がけている。
・調理量は見込みで行わず、受注した分だけ調理する受注形式を導入している。
・販売数の多い魚や揚げ物は前日の食数を見て出庫し、ロスを最小限に抑えている。
・仕込み量の誤差を少なくする。
・こまめな買い出しで賞味期限切れを防ぐ。
・仕入れ後の傷み等をなくすよう、発注を細かくする。
・予備の食品は作らないようにしている。
・月の稼働推移状況及び宿泊人数を週ごとにレストランスタッフに共有。宿泊のお客様情報（家族連れ、ビジネス、団体など）を朝食スタッフに共有、特に家族連れや外国人の団体については夜勤スタッフから朝食スタッフに連絡を密に取っています。オープン前に外出（チェックアウト）したお客さまの人数を朝食スタッフに共有。営業中はこまめにトレーの数を確認し、クローズまでの調理量を調整します。
・宿泊のお客様情報をレストランスタッフに共有し、当日チェックアウトの数から残りの朝食摂取人数を算出し、食品ロス削減に繋げております。また、過剰発注や在庫管理にも気を配り、フードロスを防止しております。
・朝食有料のため、予め摂取人数を割り出し、提供数に相当の料理を準備する。観光団体、スポーツ団体の朝食摂取人数をレストランと共有し、年齢層・摂取時間を把握し、最小限にする。
・朝食 8 時頃にトレーの数で未摂取のお客様を逆算し、料理の追加を判断する。夕食は、高価な食材（伊賀牛等）が多いため、夕食予約の内容確認、キャンセル等、フロントとレストラン間で 1 週間前・前日・当日早番にて情報共有する。
・1 週間ごとにメニューを作成、食材の過剰発注を防ぐ。オープン前にチェックアウトした

お客様の人数をスタッフに共有。宿泊人数を毎朝朝食スタッフに共有し、料理の過剰提供を防ぐ。営業中にトレーの数を確認、クローズまでの調理量を調整している。夕食の定食・バイキングカレンダーをフロントと夕食スタッフ間で共有、過剰発注を防ぐ。

・宿泊人数を朝食レストランスタッフに共有、宿泊人数を把握し、料理の過剰提供を防止。朝食を召し上がらないお客様人数も共有、トレーの残り数量から過剰調理を防止。フロントより 2 週間先の予約人数を共有、過剰発注予防。

・宿泊人数の情報を週単位と直近で情報共有、過剰発注・過剰調理を防ぐ。地域でのイベント開催時に高稼働となることが多いですが、イベント関係者のお客様は朝食を食べないことが多いので、関係者の割合、お客様の動向予想を朝食スタッフに共有している。

●在庫管理の徹底

・適正な在庫量の管理。

・発注精度向上、日時調整の徹底。

・地元の物を使い、購入したら使い切る。

●食品ロス量等の把握・削減目標設定

・全てをパソコンに入力・管理。月ごとに食品ロスを金額に直し、何%を廃棄したかを定点観察。

・毎日の食品ロス入力管理と、月ごとの食品ロス率も共有しながら営業しています。

・食品ロスを表に記入し、管理しています。

●メニューの工夫

・可食部をできる限り用いたメニュー開発。

・ライスの小盛りなどの注文は値引きしている。

・お客様へのテイスティング（試食）の実施。

・メニューを減らしたり、絞ったりして在庫過多を防ぐ。

・貝類は剥き身を使用して、鯛かぶとはかぶと煮に使用しています。

・人数に合わせ、小鉢・小皿に分けて提供するようにしている。

・予約時よりお客様の好みやアレルギーを詳しく聞き取ることにより、提供する食事について食品ロスを最小限に抑えるようにしている。

●歩留まりの改善（調理・注文ミスの削減等）

・お客様が食べ残さないように調理ミス・注文の誤りをしない。

・発注量が喫食数と相違が生じた時は、キャンセル等で対応する。

・数量、レシピを正確に計り、間際で調理している。

・期限が近い商品を値引きして販売。

●食べ残し削減の工夫

・お客様の食べきれなかった商品は、無料で持ち帰り容器を渡している。
・嗜好食対応にて残飯が少なくなるよう調整している。
・食品ロスの多くが食事の食べ残しであるため、食べ残しがないように心がけている。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・売れ残り商品は回収し、家畜のえさに提供している。
・肉とキャベツを使う量が多く、くず肉はスープとたれの出し汁用に焼いて使い、脂身はとかしてラード、そのくずは味付けし一品料理に使用。キャベツの芯はスープまたは漬物に使用。食品ロスはない。
・野菜はカット済みの冷凍食品、魚、肉も同様にする。
・新鮮でなくお客様にそのまま出せないきゅうりを漬物に加工している。お造り用の鯛のあらをあら炊きにして提供している。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈

・子ども食堂や放課後デイサービスの食材として提供している。

●啓発活動の推進

・食べ残しゼロへの啓発。
・3010 運動（食ロス削減のため、乾杯後の 30 分とお開き前 10 分は自席で料理を食べきる運動）の実施。
・お客様に食べ残しゼロへの協力を POP にて伝えている。

●その他

・水切りして廃棄し廃棄物の減量に努めている。
・客先へおからを無料配布して私用してもらっている。
・調理過程で発生する食材の切れ端のうち、不可食部以外は全て社員食堂にて使用し食品ロスを削減している。
・傷みがあれば賄いで処理する。
・賄い等で食べきる。
・キャンセルが出た時は賄いにする。
・割高になってしまうが、下処理済みの食材を仕入れる。
・レストランのバイキング形式の朝食の残りを従業員食堂で従業員向けに提供しています（夏期除く）。

2.5　食品ロスの削減に取り組む（もしくは検討する）うえでの課題について

事業者が抱える「食品ロス削減に取り組む（検討する）うえでの課題」について、アンケート回答をもとに以下に整理しました。

【食品製造業】

「歩留まりの改善」

・製造工程における歩留まりの向上

・人為的ミスによる不適合品の発生抑制等

「設備更新、コスト削減、人員確保」

・機械化等、ロス削減対策に係る予算確保

・食品ロス削減に係る人手の確保等

「リサイクル・アップサイクルの推進」

・端材等の発生量とアップサイクル量とのバランスの確保

・効率的なアップサイクルのための廃棄食品の品質評価等

を課題として挙げる事業者が多くみられました。また、少数ではあるものの「従業員の意識改革（削減に向けた強い意志の共有等）」、「消費者の意識改革（賞味期限等への消費者の理解増進等）」を挙げる事業者も見受けられました。

【食品卸売業】

「歩留まりの改善」

・異物混入による納品先からの返品等

を課題として挙げる事業者がみられました。

【食品小売業】

「需要予測精度の向上」

・精度の高い需要予測が困難

・売り切れによる機会ロスと仕入れ過剰による廃棄ロスのバランスの確保等

「リサイクル・アップサイクルの推進」

・リサイクル等を行う回収、処理業者の不足等

「コスト削減・人員確保」

・分別、計量に係る人員（人件費含む）の確保

・再生処理、運搬コストの高騰等

を課題に挙げる事業者が目立ちました。また、少数ではあるものの「消費者（顧客）の意識改革（さらなる削減には顧客の協力が不可欠等）」、「ロス削減に有効な情報の不足（有効な需給予測方法に関する情報の提供）」を挙げる事業者もみられました。

【外食産業】

「需要予測精度の向上」

・変動する喫食量の予測が困難

・ロス削減につながる発注量予測と販売機会の損失のバランス確保等

「歩留まりの改善」

・加工、調理時のロス削減

・品質等に係る顧客のクレーム対応等

「食べ残しの抑制」

・食べ残しによるロスの抑制は事業者側では困難

・ビュッフェスタイルの業態上、ロスを無くすことは困難等

を挙げる事業者が多くみられました。

なお、いずれの業種においても「フードバンク・子ども食堂への寄贈」に関する課題を挙げる事業者は確認されませんでした。

以下に「食品ロスの削減に取り組む（もしくは検討する）うえでの課題」に係る各事業者から個別回答を列挙しました。ここでは、回答（原文）のとおり記述することを原則とし、固有名称の記述や誤字脱字等があった場合は適宜修正を行っています。

【食品製造業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った製造）

・作り過ぎの回避。
・毎日の製造数は変化するので、数がぶれないように努力する。

●食品ロスの把握・管理の徹底

・食品ロス目標 KPI を安定的に管理するため 4M（Man・Machine・Material・Method）管理をいかに継続するかが課題。
・食品ロスの現況の把握。

●商品開発の推進

・納入した現物を相手が全部残さず食べてくれる美味しい製品を製造すること。

●原材料の管理の徹底

・国内産の原料肉に比べ海外産の原料肉には異物の混入が多い。
・原料由来の異物が多く、異物が製品に絡まって可食部を廃棄せざるを得ない。
・果物等、納品時にすでに腐敗しているものがある。
・受注確定から製造までのリードタイムが短く、在庫管理が難しい。

●歩留まりの改善（製造ミスの削減等）

・製造工程における歩留りの向上。
・返品の抑制。
・カット時の不良品の発生。
・農産物収穫時の管理。
・人的ミスによる不適合品の発生抑制。
・可食部、不可食部の分別の精度を上げるのが現状では困難であること。
・保健所から検食を沢山取るよう指摘があるので（原材料・調理前後等）、同じ献立にする等、検食の種類を減らしていく必要がある。
・まだまだ余剰商品が沢山ありますので、そこを削減できるようにしていきたい。
・製造後細菌検査が完了するまで不良の判断が出来ない場合があり、ロスが拡大することがある。
・現場で発生する廃棄を伴うトラブル未然防止（設備の老朽化対策、自動化設備導入等）。

・小ロット生産に伴う切り替えロス極小化に向けた設備改善。

●賞味期限・消費期限の緩和

・賞味期限切れによる廃棄の削減が課題。
・小売店の 1/3 ルールという商慣行を見直さなければならない。(賞味期限内の返品受入)
・納品期限の緩和（1/3 ルール等）。
・OEM商品の取り扱い（賞味期限管理など）。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・販売前の製品テスト等で発生した原料やクリーム等の廃棄は削減しがたい。
・再利用品は加工業者へ販売していますが、将来的には自社で再利用加工をしたい。
・副産物の発生量とアップサイクル量との乖離。
・残渣処理機の能力が足りず、すべの残渣を堆肥化できていません。
・食品廃棄物に含まれる栄養素、栄養価の数値化ができれば、飼料の効能や有効性に信ぴょう性が増し、出荷先での有効活用にも促進できる。

●設備の更新・コスト削減・人員確保

・貯蔵場所や設備の導入コスト、電気代などの維持コストが多くなる。
・夏場、暑すぎて原材料等が傷んだ。冷房や温調設備の検討。
・設備の更新（新しい設備ほどロスは減る）。
・事業規模が小さく機械化によるロス削減施策の予算が捻出できない。
・使用する加工機械に制限があり、加工ロスがどうしても出てしまう。
・食品ロスの運搬と人員の確保。
・処理(加工)費用、設備投資費の確保。

●消費者の意識改革

・賞味期限と消費期限の意味と違いが消費者に広まりきれていない。
・豚肉に骨が混ざることは異常だという消費者の認識が強い（魚は骨が入っていてもクレームになりづらい）。
・バイキング、食べ放題については消費者の理解と一定の制限が必要と考えます。

●従業員の意識改革

・食品ロスを出さないことへの意識改革を進めることが今後の課題です。
・食品ロスに対しての意識の醸成が難しく、各工程の取り組みがなかなか進まない。人でもかなり不足している。
・食ロス削減に取り組もうとする強い意識の共有。

・原理原則、手順ルールの教育。

【食品卸売業】

●歩留まりの改善

・食べても問題のない商品でも、納品先で異物付着等のクレームで返品・交換となる。
・製造業者側の包装ミスによる食品ロス。

●在庫管理の徹底

・在庫管理が人の力によるところが大きいため、改善が進まない。
・使用しなかった食材の劣化による食品ロス（生鮮物）。

【食品小売業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

・発注精度の向上。
・商品量を減らし過ぎると早く品切れをして、お客様に迷惑をかけるので注意している。
・需要予測が難しく、最低限の仕入れをしている。
・食品ロスの削減に向け、商品の発注量、販売方法（値引き等）に注意する。
・作り過ぎの回避。
・需要が天候、暦などに左右されるため管理者の采配が課題。
・売切れによる機会ロスと仕入れ過剰による廃棄ロスのバランス。
・客数に合わせて在庫、発注を増減しているが、なかなか難しい。
・廃棄を減らすために発注数を絞ると商品が欠品になる。

●食品ロスの把握・管理の徹底

・ゴミ処理室へは計量して出しているが、それがいくらだしているか？記録はない。
・複数人の目（管理）により情報共有して、少しでも軽減することを目指す。

●歩留まりの改善（製造ミスの削減等）

・チルドから冷凍の取り扱いを増やし、消費期限を延ばしたい。
・仕入れ食品（野菜等）の傷みの軽減。

●コスト削減・人員確保

・分別・計量にかかる人件費の確保。
・再生処理や運搬コストの高騰。
・廃棄物回収コスト等の値上げ。

・分別・計量にかかる人件費の確保。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・生ゴミ処理機導入を検討中。
・再生処理の委託先が不足している。
・再利用できない食品ロスを堆肥にできたら嬉しいが、難しい状況。
・パン耳が年 10 t くらい発生するのですが、回収していただける肥料加工業者さんに出会いたいです。

●販売促進

・陳列場所を変更する等在庫状況に応じた店ごとの対応への指導が必要。
・陳列販売によるボリューム感を演出するため、ゼロにするのは難しい。
・チャンスロスの発生による食品ロスの増加。

●在庫管理の徹底

・野菜等の保管・管理に苦慮。
・在庫管理は永遠の課題です。

●消費者（顧客）の意識改革

・店舗では、常に食品ロス削減に取り組んでいるが、限界があります。顧客の意識の変革も必要なのではないでしょうか。

●ロス削減に有効な情報の不足

・卵白等余りがちです。昔はかまぼこを家畜のえさ等にしてもらうことも多かったですが、今はありません。昔のやり方に今の技術をプラスして食品ロスにならないようなやり方があれば教えてほしいです。
・仕入れと販売の効率がどうしたら良くなるか、教えてほしい。

【外食産業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

・廃棄をなくすような発注量予測と販売機会の損失とのバランスをとること。
・作り過ぎないようにすること。
・急な入退院による食数の増減があり、需要予測が難しい。
・喫食数が大きく変動する時があり、対応しきれない。
・過剰な発注に注意が必要。
・急な人数の変更に対し、いかに対応して食品ロスを減らすかが今後の課題。

・低稼働時に在庫を多く抱えがち。提供量も多めになっている。
・摂取人数だけでなく、メニュー毎の人気に応じた消費量を意識したメニュー構成と発注を行うこと。
・業者からの検品の際に甘い判断をし、食材を捨てることがあるので、やめるようにする。
・食品ロスが出ないよう、客数を見ながら発注する。

●食品ロスの把握・管理の徹底

・2 棟運営のため、発注やメニュー作成の前に在庫状況の情報共有を行うことで、食品ロス、過剰発注の削減ができると考えておりますが、スタッフの情報連携ツールの不足が課題となっている。2 棟間の専用レシーバーなどを導入することにより、食品ロス以外の面においても業務の円滑化を図ることができると考えており、今後の導入を検討しております。

●歩留まりの改善（調理・注文ミスの削減等）

・温度やクオリティに対するお客様のクレームによる食品ロス削減。
・注文ミス、出数想定減による余りなど、人為的に抑制が困難な食品ロスの発生。
・デリスタイル店舗のため、営業終了時に必ず食品ロスが発生する。
・クックチル（加熱処理した食材を急速に冷却し、チルド状態で保存するシステム）を使用しているため、昼食は作ってから提供までの時間が夕食に比べて長いため、どうしても食品ロスが多く出てしまう。
・加工、調理時におけるミスを減らす必要がある。
・製造工程での食品ロスを少なくする事が重要。可能であれば、加工品を使用するなどして生ゴミを減らす。
・発注システムの変更により、発注品目、数量のミスが見られる。特に夕食については、高価な食材もあるため、より細かな発注が必要。時期により納品業者の発注サイクルが変更され、対応できておらず、在庫過多や不足が発生。
・食品業者が連休になる場合の発注が重複しないようにスタッフ同士の連携を強化。

●設備更新・コスト削減・人員確保

・真空パック、瞬間冷凍等の機械の導入の検討。
・人員にある程度余剰があれば防ぐことのできる食品ロスもある。

●リサイクル・アップサイクルの推進

・当社の事業スキーム（出来立てを提供）上、どうしても古くなった食品を廃棄せざるを得ない。廃棄を減らすための施策は非常に難しいので、食品リサイクルに力を入れていきたい。

・食品リサイクルには費用もかかるので、肥料化・飼料化、燃料化等で安価に処分（できれば産廃の規制を受けない有価が望ましい）できる食品リサイクル先を増やしていただきたい。
・肉の油脂部分や野菜の皮などをどう食材として使うかが課題。

●在庫管理の徹底

・食品卸業者の連休時などに入る前は、どうしても過剰発注になってしまいます。収納スペースも限られておりますので、コントロールが難しい状況。納品スペースの見直しやストッカーの増設を検討します。
・発注者が固定されていないため、内容がばらついたり重なったりすることがある。不足することの恐れから、長期の休みや連休前には過剰な発注をし、在庫が多くなることがある。
・多くの取引業者の納品回数が週に 1 回のため、在庫をかかえてしまう。
・仕入れ時に期限を管理することが重要。

●消費者（顧客）の意識改革

・食べ残しに協力してもらう方法が注意喚起しかない。

●食べ残しの抑制

・食べ残しによる食品ロスは人為的に抑制が困難。
・お客様の食べ残しをどうするかが課題。
・食べ放題業態の特性上、食品ロスを無くすこと難しいところがある。
・日替わり弁当などで当日のメニューによって食べ残しが発生する。
・ビュッフェでの持ち帰りができないため、ビュッフェ時の食品ロスがかなり多い。
・お客様の年齢層によって提供量が異なる事に留意が必要。
・お客様の食べ残しゼロを確実にするための対応策検討が必要。

●メニューの改善

・メニューによって人気、不人気などばらつきがあるので、メニュー構成も検討が必要。
・メニューに人気、不人気があるので、期限内に使いきれない食材が発生、廃棄が発生することがあるので、余りやすい食材も期限内に使い切るメニューの考案が必要。
・豪華すぎない食事コースの考案。

●その他

・経営が苦しいため、日々色々工夫して食品ロスゼロを目指しています。

3　考察

3.1　三重県内の食品産業において発生する食品ロスの特徴

本調査によって、令和 6 年度（5 年度実績）の三重県内における食品廃棄物等発生量は 255,400 トン、うち可食部（食品ロス）発生量は 38,646 トン、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は 15.1％と推計されました。直近（令和 4 年度）における国の推計値 [5)6)]によれば、全国の食品産業（事業系）による食品廃棄物等発生量は 1,524 万トン、食品ロス発生量は 236 万トンであり、本県の発生量はそれぞれ全国の 1.7％および 1.6％に相当します。また、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は、全国の推計値（17.1％）[2)]と類似していました。消費者庁 [7)]は、国民一人一人に食品ロスの問題をより身近なこととして実感してもらうよう、全国の食品ロスによる経済損失や温室効果ガス排出量を推計し、公表しています。令和 4 年度の食品ロス発生量（事業系・家庭系の合計、472 万トン）をもとに推計された経済損失は 4.0 兆円、温室効果ガス排出量は 1,046 万トン-CO_2 でした。全国の食品ロス発生量（472 万トン）に対する県内の事業系食品ロス発生量（38,646 トン）の割合をもとに、これらの値を比例按分して県内の事業系食品ロスによる経済損失、温室効果ガス排出量を推計するとそれぞれ 328 億円、8.6 万トン-CO_2 となります。なお、前者は県内総生産額（名目、8 兆 5,052 億円）[8)]の 0.4％、県民総所得（5 兆 4,627 億円）[8)]の 0.6％に、後者は県内 CO_2 総排出量（2,299.3 万トン-CO_2）[9)]の 0.4％、廃棄物部門からの CO_2 総排出量（64.8 万トン-CO_2）[9)]の 13.3％に相当します。

国の調査 [5)]によれば、全国における食品廃棄物等の発生の多くを「食品製造業（86.3％）」が占め、「外食産業（6.5％）」、「食品小売業（6.1％）」、「食品卸売業（1.1％）」で少ないことが報告されています。県内の発生状況においても同様の傾向が認められ、「食品製造業」による発生量が大半（83.1％）を占め、「食品小売業（9.4％）」、「外食産業（4.7％）」、「食品卸売業（2.8％）」では少ない結果が得られています（表 2、図 2）。

一方、全国の食品ロスの発生は、国の調査 [10)]において、「食品製造業（49.6％）」で最も多く、次いで「外食産業（25.4％）」、「食品小売業（20.8％）」が続き、また、「食品卸売業（4.2％）」では少ないことが報告されています。本調査においても、「食品製造業（62.4％）」による発生が多く、「外食産業（18.6％）」、「食品小売業（16.2％）」においても比較的多い一方で、「食品卸売業（2.8％）」では少ない結果が得られました（表 2、図 2）。「食品製造業」から発生する食品廃棄物等の大半は不可食部であり、食品ロスの割合は低いものの（図 3）、当該業種は生産規模が大きく、食品廃棄物等の発生量自体が多いことから、食品ロスの発生量も 4 業種中で最大となっています（表 2）。「外食産業」、「食品小売業」については、「食品製造業」に比べて食品廃棄物等の発生量が少ないものの、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合が高いため（図 3）、食品ロスは比較的多く発生しています（表 2、図 2）。また、「食品卸売業」については、注文に応じて食品を仕入れ、小売業に販売するため、受注管理しやすい業務形態にあり、このことが食品ロスの発生抑制に影響していると推察されます。

食品ロスの発生状況の詳細を把握するために、発生量を業種小分類別に整理した結果、「1 畜産食料品製造業」、「7 パン・菓子製造業」、「9 その他の食料品製造業」、「15 各種食料品小売業」、「21 その他の飲食料品小売業」、「22 飲食店」等で多こと（表 3、図 4）、これらの業種構成は前年度[3]と類似していること、また、これらの業種はいずれも食品廃棄物等の発生量が比較的多い（表 3、図 4）うえ、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合が高い（図 5）こと、さらに、食品廃棄物等の発生が特定の業種に偏っている（3 業種で県内発生量の 69%）のに対し、食品ロスの発生は多様な業種で構成されていること（6 業種で県内発生量の 72%）等が明らかとなりました。

国[2]は食品ロスの発生工程の内訳を調べ、「食品製造業」では「製造工程（発生量の 62.4%）」、「食品小売業」では「小売店舗（93.2%）」、「外食産業」では「飲食店舗（70.1%）」において発生が集中することを報告しています。本調査においても、これと類似した結果が得られています（表 4）。国の報告[2]では、さらにその発生要因についても言及し、「製造工程」では特に「原材料の端材」の廃棄、「小売店舗」では「消費・賞味期限切れ」による廃棄、「外食産業」では「お客様の食べ残し」による廃棄が主体であると指摘しています。同様の結果は、愛媛県[11]や久留米市[12]が行った調査でも得られており、本県の各工程における発生要因もこれらと類似していることが推察されます。

3.2 食品ロス発生量の年変動

図 7 にこれまでの調査結果[3)4)13)]に基づく県内の事業系食品ロス発生量の経年変動を示しました。また、同図には全国における食品ロス発生量[10]の推移も併記しました（なお、全国の令和 5 年度実績値は未公表）。本県における事業系食品ロス発生量の経年変動は、全国値の推移と概ね同調していることがわかります。全国の事業系食品ロス発生量は、平成 27（2015）年度をピークに減少傾向を示しています[10]。本県においても、調査を開始した令和 3 年度（令和 2 年度実績）以降、概ね減少傾向にあり、本年度（令和 5 年度実績）は前年度（令和 4 年度実績）より 1.5%、令和 3 年度（目標基準年度）より 6.6%減少しています。

本県における本年度の食品ロス発生量の減少は、「畜産食料品製造業」、「その他の飲食料品小売業」、「飲食店」等を中心に、食品製造業、食品小売業、外食産業に及ぶ食品産業全般で確認されていること、また、全国の発生量の推移とも同調していること等から、減少には特定の業種による限られた要因と言うより、食品産業全体に関わる要因が寄与している可能性が高いと考えられます。

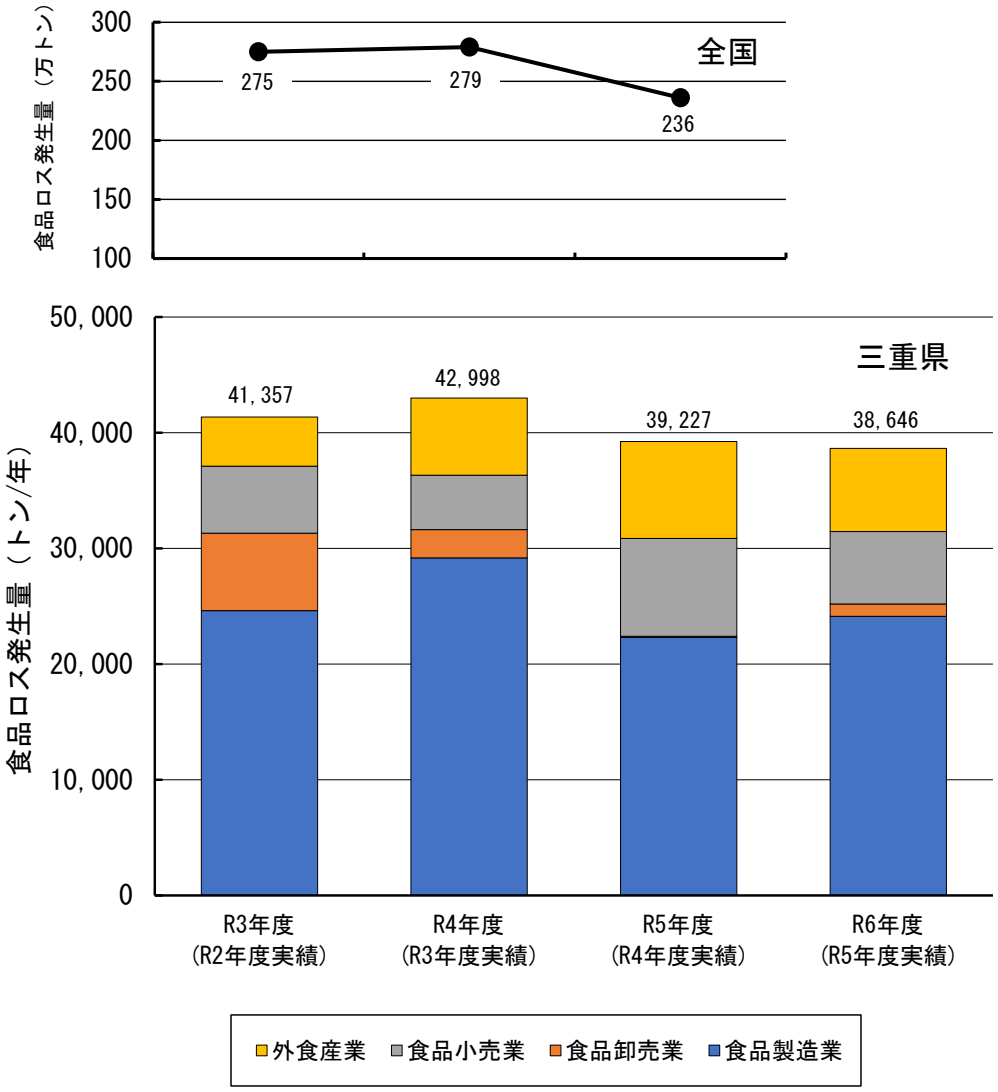


図 7　三重県および全国の食品ロス発生量の推移

上図：全国（農林水産省ホームページ資料[10]　R5 年度実績は未公表）

下図：三重県（本調査）[3)4)13)]

本調査では、各事業所から食品ロス削減に向けた様々な取り組みについて、多くの情報を収集することができました。また、アンケート内容に係る問い合わせ等の際にも、食品ロスの発生実態について、直接、食品事業者から情報を得ることができました。その中で、「食品ロスの削減は、環境負荷の低減や食料の持続的・安定的確保のみならず、企業にとっては経営収支に直結する課題であり、製造工程や流通・販売方法等の改善を繰り返し、削減に向け日々努力している」旨の意見を多く頂きました。事業系食品ロスの減少の基礎として、こうした企業による削減努力が強く影響していると考えられます。全国の事業系食品ロス発生量でみられる長期的な減少傾向についても、国は「長期にわたり食品事業者

の食品ロス削減の取り組みが着実に進められてきた成果である」との見解[14]を示しています。

一方で、新型コロナウイルスによる市場縮小の影響や、物価高による消費者の食品買い控え等、その時々の社会情勢も食品の消費量やそれに伴う食品ロスの発生量に影響することが予想されます。図 8 に農林水産省の報告[15]に基づく日本の食品製造業の生産指数（食品製造業による生産量の指標。令和 2 年を 100.0 とした時の指数）の推移を示しました。令和 5 年の食品製造業全体の生産指数は 99.7 であり、概ね前年並みの値（99.6）となっています。このうち、飲料、酒類を除いた加工食品の生産指数は 99.0 であり、前年値（100.0）よりわずかに低下しています。また、部門別には畜産食料品、農産食料品等で低下したことが指摘されています。事業者は社会情勢の変化に対する消費の動向を的確に捉えながら、生産量を柔軟に調整していることが推察されます。県内における本年度（令和 5 年度実績）の事業系食品ロス発生量が前年度よりわずかに減少したのは、前述した企業の削減努力に加え、こうした食品の生産動向も寄与した可能性があります。

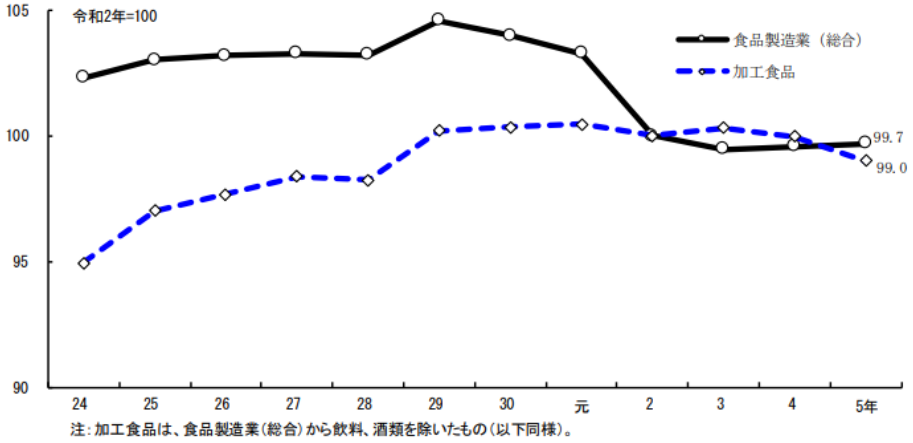


図 8　全国における食品製造業の生産指数の推移（農林水産省資料）[15]

3.3　食品ロスのさらなる削減に向けて

次年度は目標設定の最終年度であり、目標達成（令和 2 年度実績から 10%削減）に向けてさらなる削減が必要となります。本調査によれば、食品ロスの削減に取り組むうえでの課題、特に食品ロスの発生の多い食品製造業、食品小売業、外食産業における課題として、「需要予測精度の向上」、「歩留まりの向上」、「リサイクル・アップサイクルの推進」、「コスト削減・人員確保」を挙げる事業者が多くみられました。また、外食産業においては「食べ残しの抑制」も重要な課題として指摘されています。一方、少数ではあるものの

「消費者の意識改革」を課題に挙げる事業者も見受けられました。本県において食品ロスをさらに削減するには、事業者が抱えるこれらの課題を解決する必要があります。

「需要予測精度の向上」については、県内の事業者において「売れ残りデータの蓄積と解析」、「天気予報や AI を活用した需要予測」等、先進的な取り組みが行われる一方で、その取り組みは一部の事業者に限られ、普及の途上にあることが示唆されます。愛媛県の報告 [16]でも指摘されているように、まずは廃棄量など各種情報を蓄積するとともに、それらを見える化し、データ活用する意識を事業所内で醸成すること、同時に、「歩留まりの向上」も視野に、品質管理部門等が各作業工程におけるロス率を数値化し、それをもとに人員配置や作業工程を見直すこと等が必要であると考えられます。

「リサイクル・アップサイクルの推進」については、県内で「端材の再生利用」、「加熱商品や総菜への再加工」、「飼・肥料化」等の取り組みが進む一方で、「発生する廃棄量とアップサイクル量の乖離」、「再生処理の委託先の不足」等の課題も挙げられています。久留米市 [12]はこの課題の解決のため、再生利用可能な事業者と食品関連事業者とのマッチングの推進が必要であると指摘しています。本県においても、こうしたマッチングの仕組みづくりが求められます。

「コスト削減・人員確保」については、「再生処理コストの高騰」や「削減に必要な予算の確保」、「分別・計量等、ロス管理を行う人員の確保」等を課題に挙げる事業者が多くみられました。食品ロスの削減の必要性を十分認識しつつも、経営面で対応に苦慮している事業者が多いことが示唆されます。国では「食品ロス発生につながる商習慣の見直しや、サプライチェーン全体の食品ロス削減のための適正発注の推進に係る調査研究」、「食品製造業や外食産業等において、販売方法等の工夫、需要予測の高度化等による需要に見合った製造、販売に向けた実証・調査」[17]や、「食品業界における DX の推進をはじめ、新たな技術・仕組みの導入による食品ロス削減の実証」[18]等を支援する補助事業を実施しています。こうした情報を事業者間で共有し、活用の促進を図る必要があります。

「外食産業」の重要課題である「食べ残しの抑制」については、「客の食べ残しを事業者側で抑制するのは困難」、「ビュッフェスタイルでは食べ残しを無くすことは困難」といったネガティブな意見が多く寄せられました。東京都中野区の調査 [19]によれば、食べ残しの抑制策として、「小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定」、「余りものを従業員の賄い料理として活用」、「利用客の嗜好に合わせた食材の選定」、「食べ残しを減らすための啓発活動」等が有効であると報告されています。また、今回の調査でも「余りもののテイクアウトの実施」に取り組む事業者もみられました。食品ロスの削減には、「需要予測精度向上」を図るための先進技術の導入を進めるとともに、こうした地道な取り組みを継続していくことが重要です。

一方、本調査では、フードバンクや子ども食堂を利用する事業者は少なく、また、利用促進に向けた課題について言及する事業者も少ない結果が得られました。東京都の調査 [20]においても「フードバンク等へ寄贈したことがない」事業者は約 60%に達し、寄贈しな

い理由として、「賞味期限まで販売するため」、「寄贈先がわからない」等が多いと報告されています。後者については、事業者とフードバンク活動団体等との連携システムを構築することで対応が可能です。三重県[21]では令和 3 年度から、食品提供事業者とフードバンク活動団体等をマッチングし、未利用食品の有効活用を図る三重県食品提供システム「みえ～る」を運用しています。こうした取り組みの啓発活動をさらに進め、関係者への認知度を高め、利用促進につなげていく必要があります。

今回のアンケート調査過程のヒアリング等を通じ、「消費者の意識改革」について、事業者から「事業者のみでは食品ロスの削減に限界があり、消費者（顧客）の意識改革、協力がないと達成は困難である」という主旨の指摘がありました。事業系食品ロスについては、事業者が消費者の要望（新鮮、品揃え豊富、破損がない、常に新規性を求める等）に対応すべく、常に在庫を確保しておこうという意識が強く、これにより過剰な生産、在庫を生むと考えられています[22]。事業系食品ロスのさらなる削減には、その基礎として消費者（顧客）を含む食のサプライチェーンに関わる全ての行動変容が必要になると考えられます[20]。

引用した文献・資料等

1) 三重県：三重県循環型社会形成推進計画、令和 3 年 3 月.

2) 株式会社ハローG：令和 5 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書（農林水産省委託業務）、令和 6 年 2 月.

3) 三重県：令和 5 年度三重県食品ロス実態調査業務委託報告書、令和 6 年 3 月.

4) 三重県：令和 4 年度三重県食品ロス実態調査業務委託報告書、令和 5 年 3 月.

5) 農林水産省：ホームページ、令和 4 年度食品循環資源の再生利用等実態調査結果、https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/zyunkan_sigen/r4/index.html（令和 6 年 12 月閲覧）.

6) 環境省：ホームページ、我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和 4 年度）、https://www.env.go.jp/press/press_03332.html（令和 6 年 12 月閲覧）.

7) 消費者庁：ホームページ、食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果、https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/assets/consumer_education_cms201_20240621_0003.pdf、（令和 6 年 12 月閲覧）.

8)三重県：ホームページ、令和 3 年度三重県民経済計算結果（令和 6 年 2 月）、https://www.pref.mie.lg.jp/DATABOX/31774002733_00008.htm、（令和 6 年 12 月閲覧）.

9)三重県：ホームページ、2021 年度（令和 3 年度）の三重県域温室効果ガスの排出量について、https://www.pref.mie.lg.jp/eco/ondanka/44695006501.htm、（令和 6 年 12 月閲覧）.

10）農林水産省：ホームページ、食品ロス量の推移（平成 24～令和 4 年度）、https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/attach/pdf/240621-5.pdf、（令和 6 年 12 月閲覧）.

11) 愛媛県：ホームページ、事業系食品ロス実態調査結果の概要（令和 2 年度）、https://www.pref.ehime.jp/uploaded/attachment/52411.pdf、（令和 6 年 12 月閲覧）.

12) 久留米市：令和 2 年度久留米市事業系食品ロス実態調査結果報告書（概要版）、令和 3 年 3 月.

13) 三重県：令和 3 年度三重県食品廃棄物細組成分析調査業務委託報告書、令和 4 年 3 月.

14) 農林水産省：ホームページ、（プレスリリース）令和 4 年度の事業系食品ロス量が削減目標を達成～食品ロス量（令和 4 年度推計値）を公表～、https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html、（令和 6 年 12 月閲覧）.

15) 農林水産省：食品産業動態調査 令和 5 年度年報、令和 6 年 3 月.

16) 愛媛県：ホームページ、事業系食品ロス削減実証事業報告書（令和 5 年 3 月）、https://www.pref.ehime.jp/uploaded/attachment/52290.pdf、（令和 6 年 12 月閲覧）.

17) 農林水産省：ホームページ、令和 6 年度食品ロス削減等課題解決事業の公募について、https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/kanbo/240214_042-1.html、（令和 6 年 12 月閲

覧).
18) 農林水産省：ホームページ、令和 6 年度食品ロス削減緊急対策モデル支援事業の公募について、https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/kanbo/241213_042_2.html、(令和 6 年 12 月閲覧).
19) 中野区：中野区事業系食品ロス実態調査報告書（令和 4 年 7 月).
20) 東京都：令和 5 年度食品廃棄の実態把握調査報告書（令和 6 年 2 月 29 日).
21) 三重県：ホームページ、食品ロス削減への取り組みについて、https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001091708.pdf、(令和 7 年 1 月閲覧).
22) 小泉裕靖：事業系食品ロスに関する事業者意識調査について、第 31 回廃棄物資源循環学会研究発表会、講演原稿 2020 (A5-11W).

資 料 編

（家庭系食品ロスに関する実態調査関連）

現 場 写 真

（１）鈴鹿市　住宅地域（旧来）
【稲生中瀬古地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

⑥分類作業実施場所

サンプリング風景

①分類作業-1

①分類作業-2

①分類作業-3

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

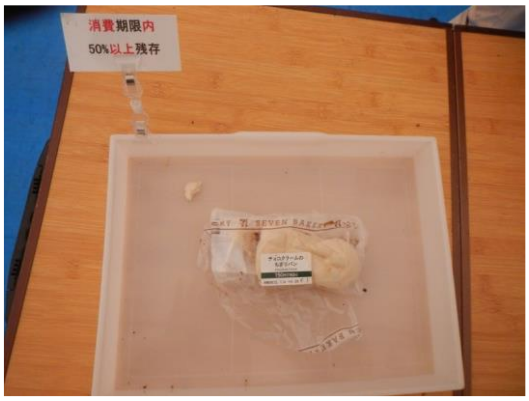
③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

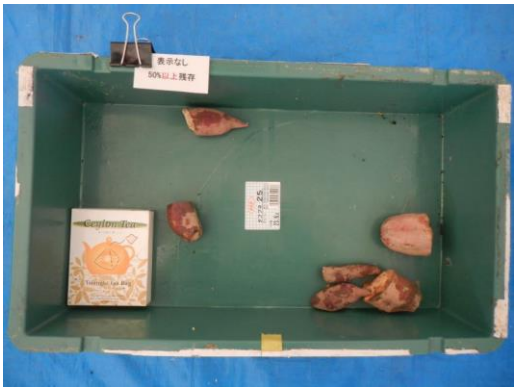
食品廃棄物の分類状況 －1



⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限内）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）



⑩直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑪直接廃棄（50%未満残存・消費期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

食品廃棄物の分類状況 －２

⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

⑭直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

⑮その他（米ぬか）

食品廃棄物の分類状況 －３

（２）鈴鹿市 住宅地域（郊外）

【東旭が丘地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

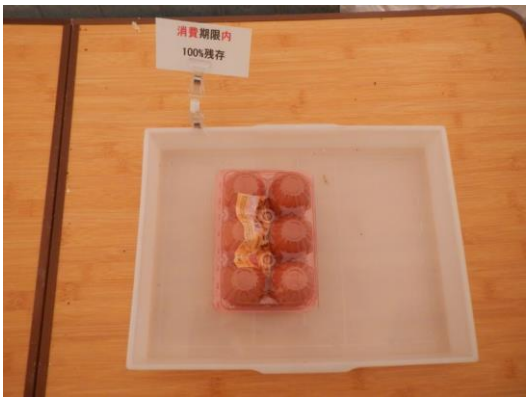
サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し



③直接廃棄（100%残存・消費期限内）

④直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑥直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑧直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑩直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑪直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑫直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －2

⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

⑭直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（３）鈴鹿市 農村地域

【下箕田地区】

①ごみ集積所およびごみ試料採取

②ごみ試料の搬入（平ボディトラック）

③ごみ試料の重量測定

④収集したごみ試料

サンプリング風景

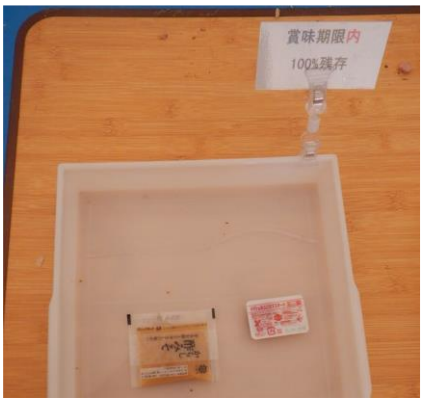
①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）



④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑩直接廃棄（50%未満残存・消費期限内）

⑪直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

食品廃棄物の分類状況 －２

 ⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）	 ⑭直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（４）津市・冬季 住宅地域（旧来）

【一身田中野地区】

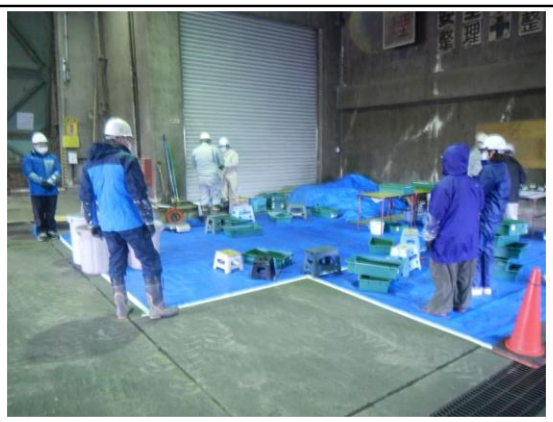
①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料



⑥分類作業実施場所

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑥直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑧直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑨直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑩直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －2

（５）津市・冬季 住宅地域（郊外）
【緑の街地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限内）

④直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑩直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑪直接廃棄（50%未満残存・消費期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －２

⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －３

（６）津市・冬季 農村地域

【大里山室地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑩直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑪直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －2

⑬直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況-３

（７）津市・夏季　住宅地域（旧来）

【一身田中野地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

⑥分類作業実施場所

サンプリング風景

①分類作業-1	①分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －１

⑦直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑩直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －２

⑬直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（８）津市・夏季　住宅地域（郊外）
【緑の街地区】

①ごみ集積所

②積み込まれたごみ試料（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑩直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －２

⑬直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（９）津市・夏季　農村地域
【大里山室地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限内）

④直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑩直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑪直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

食品廃棄物の分類状況 －2

 ⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）	 ⑭直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（１０）伊勢市・冬季 住宅地域（旧来）

【一之木地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

⑥分類作業実施場所

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑩直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑪直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

食品廃棄物の分類状況 －２

 ⑬直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）	 ⑭直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（１１）伊勢市・冬季 住宅地域（郊外）
【柏団地地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑩直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －2

⑬直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（１２）伊勢市・冬季 農村地域
【西豊浜小川地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑥直接廃棄（100%残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑧直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑨直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑩直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑫直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －2

⑬直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

（１３）伊勢市・夏季 住宅地域（旧来）

【一之木地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

⑥分類作業実施場所

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑥直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑧直接廃棄（50%未満残存・消費期限内）

⑨直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑩直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

⑪直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －２

（１４）伊勢市・夏季 住宅地域（郊外）
【柏団地地区】

①ごみ集積所

②積み込まれたごみ試料（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	①分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

④直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑥直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

⑧直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑨直接廃棄（50%未満残存・賞味期限内）

⑩直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －２

（１５）伊勢市・夏季 農村地域
【西豊浜小川地区】

①ごみ集積所

②ごみ試料の積み込み（平ボディトラック）

③分類作業場所へのごみ試料の搬入

④ごみ試料の重量測定

⑤収集したごみ試料

サンプリング風景

①分類作業-1	②分類作業-2

分類作業風景

①調理くず

②食べ残し

③直接廃棄（100%残存・消費期限内）

④直接廃棄（100%残存・消費期限切れ）

⑤直接廃棄（100%残存・賞味期限内）

⑥直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）

食品廃棄物の分類状況 －1

⑦直接廃棄（100%残存・表示なし）

⑧直接廃棄（50%以上残存・消費期限内）

⑨直接廃棄（50%以上残存・消費期限切れ）

⑩直接廃棄（50%以上残存・賞味期限内）

⑪直接廃棄（50%以上残存・賞味期限切れ）

⑫直接廃棄（50%以上残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －2

⑬直接廃棄（50%未満残存・消費期限切れ）

⑭直接廃棄（50%未満残存・賞味期限切れ）

⑮直接廃棄（50%未満残存・表示なし）

食品廃棄物の分類状況 －３

地域別データ一覧

鈴鹿市　食品ロス細組成分析調査__食品廃棄物の割合

調査日：令和7年1月14日（火）

中分類	細分類	細々分類		分類No.	重量（kg） ア地域 住宅地域（旧来）	イ地域 住宅地域（郊外）	ウ地域 農村地域	3地域合計
食品廃棄物以外				1	221.040	184.545	199.287	604.873
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	50.670	33.900	41.905	126.475
		食べ残し		3	9.110	7.460	8.650	25.220
	未利用食品	直接廃棄（手つかず**100%**残存）	消費期限・期限内	4	0.000	0.420	0.000	0.420
			消費期限・期限切れ	5	0.651	1.117	0.675	2.443
			賞味期限・期限内	6	0.028	0.171	0.030	0.228
			賞味期限・期限切れ	7	1.239	5.112	2.265	8.616
			表示なし	8	3.675	12.230	4.640	20.545
		直接廃棄（手つかず**50%以上**残存）	消費期限・期限内	9	0.047	0.000	0.000	0.047
			消費期限・期限切れ	10	0.000	1.088	0.437	1.525
			賞味期限・期限内	11	0.090	0.012	0.000	0.102
			賞味期限・期限切れ	12	0.541	1.630	0.549	2.720
			表示なし	13	0.575	0.990	1.630	3.195
		直接廃棄（手つかず**50%未満**残存）	消費期限・期限内	14	0.100	0.000	0.101	0.202
			消費期限・期限切れ	15	0.000	0.129	0.268	0.397
			賞味期限・期限内	16	0.104	0.000	0.319	0.423
			賞味期限・期限切れ	17	0.134	1.156	0.270	1.561
			表示なし	18	0.255	0.485	0.595	1.335
	その他			19	2.280	0.000	0.000	2.280
サンプリング試料（可燃ごみ）計					290.540	250.445	261.620	802.605
うち　食品廃棄物計					69.500	65.900	62.333	197.732
うち　食品廃棄物以外計					221.040	184.545	199.287	604.873

津市・冬季　食品ロス細組成分析調査＿食品廃棄物の割合

調査日：令和7年1月17日（金）

中分類	細分類	細々分類		分類No.	重量（kg） ア地域 住宅地域（旧来）	イ地域 住宅地域（郊外）	ウ地域 農村地域	3地域合計
食品廃棄物以外				1	148.383	150.101	145.005	443.489
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	24.945	46.740	43.670	115.355
		食べ残し		3	6.085	9.475	6.135	21.695
	未利用食品	直接廃棄（手つかず**100%**残存）	消費期限・期限内	4	0.000	0.384	0.000	0.384
			消費期限・期限切れ	5	0.931	1.007	1.190	3.128
			賞味期限・期限内	6	0.000	0.000	0.030	0.030
			賞味期限・期限切れ	7	1.659	1.635	1.692	4.985
			表示なし	8	4.150	6.385	7.890	18.425
		直接廃棄（手つかず**50%以上**残存）	消費期限・期限内	9	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	10	0.000	0.165	0.329	0.493
			賞味期限・期限内	11	0.598	0.103	0.151	0.851
			賞味期限・期限切れ	12	0.936	0.297	0.834	2.066
			表示なし	13	0.000	1.085	1.325	2.410
		直接廃棄（手つかず**50%未満**残存）	消費期限・期限内	14	0.000	0.058	0.000	0.058
			消費期限・期限切れ	15	0.251	0.046	0.000	0.297
			賞味期限・期限内	16	1.090	0.000	0.193	1.283
			賞味期限・期限切れ	17	0.762	0.115	0.202	1.079
			表示なし	18	0.280	0.000	0.770	1.050
	その他			19	0.000	0.000	0.000	0.000
サンプリング試料（可燃ごみ）計					190.070	217.595	209.415	617.080
うち　食品廃棄物計					41.687	67.494	64.410	173.591
うち　食品廃棄物以外計					148.383	150.101	145.005	443.489

津市・夏季　食品ロス細組成分析調査＿食品廃棄物の割合

調査日：令和6年9月13日（金）

中分類	細分類	細々分類		分類No.	重量（kg） ア地域 住宅地域（旧来）	イ地域 住宅地域（郊外）	ウ地域 農村地域	3地域合計
食品廃棄物以外				1	145.322	124.251	136.033	405.606
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	22.755	47.460	46.235	116.450
		食べ残し		3	5.010	11.220	11.980	28.210
	未利用食品	直接廃棄（手つかず**100%**残存）	消費期限・期限内	4	0.000	0.000	0.049	0.049
			消費期限・期限切れ	5	0.572	1.639	1.809	4.019
			賞味期限・期限内	6	0.504	0.499	0.000	1.003
			賞味期限・期限切れ	7	8.340	6.747	1.924	17.011
			表示なし	8	5.370	6.065	4.910	16.345
		直接廃棄（手つかず**50%以上**残存）	消費期限・期限内	9	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	10	0.000	0.177	0.652	0.829
			賞味期限・期限内	11	0.288	0.000	0.053	0.340
			賞味期限・期限切れ	12	1.539	0.405	0.311	2.255
			表示なし	13	5.960	0.205	2.325	8.490
		直接廃棄（手つかず**50%未満**残存）	消費期限・期限内	14	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	15	0.249	0.509	0.090	0.848
			賞味期限・期限内	16	0.231	0.039	0.084	0.353
			賞味期限・期限切れ	17	1.721	0.709	0.201	2.632
			表示なし	18	1.565	2.360	1.350	5.275
	その他			19	0.000	0.000	0.000	0.000
サンプリング試料（可燃ごみ）計					199.425	202.285	208.005	609.715
うち　食品廃棄物計					54.103	78.034	71.972	204.109
うち　食品廃棄物以外計					145.322	124.251	136.033	405.606

伊勢市・冬季　食品ロス細組成分析調査__食品廃棄物の割合

調査日：令和7年1月20日（月）

中分類	細分類	細々分類		分類No.	重量（kg） ア地域 住宅地域（旧来）	イ地域 住宅地域（郊外）	ウ地域 農村地域	3地域合計
食品廃棄物以外				1	161.310	161.896	194.889	518.095
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	23.135	30.995	24.465	78.595
		食べ残し		3	5.935	3.675	10.595	20.205
	未利用食品	直接廃棄（手つかず**100%**残存）	消費期限・期限内	4	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	5	0.950	0.555	2.901	4.406
			賞味期限・期限内	6	0.568	0.104	0.143	0.815
			賞味期限・期限切れ	7	0.440	0.194	2.850	3.485
			表示なし	8	3.125	0.360	7.760	11.245
		直接廃棄（手つかず**50%以上**残存）	消費期限・期限内	9	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	10	0.339	0.215	0.562	1.115
			賞味期限・期限内	11	0.084	0.000	0.000	0.084
			賞味期限・期限切れ	12	0.412	0.671	0.575	1.658
			表示なし	13	0.080	0.415	1.190	1.685
		直接廃棄（手つかず**50%未満**残存）	消費期限・期限内	14	0.000	0.000	0.000	0.000
			消費期限・期限切れ	15	0.291	0.091	0.155	0.537
			賞味期限・期限内	16	0.735	0.249	0.400	1.384
			賞味期限・期限切れ	17	0.072	0.209	0.170	0.451
			表示なし	18	0.170	0.160	0.525	0.855
	その他			19	0.000	0.000	0.000	0.000
サンプリング試料（可燃ごみ）計					197.645	199.790	247.180	644.615
うち　食品廃棄物計					36.335	37.894	52.292	126.520
うち　食品廃棄物以外計					161.310	161.896	194.889	518.095

伊勢市・夏季　食品ロス細組成分析調査＿食品廃棄物の割合

調査日：令和6年9月9日（月）

中分類	細分類	細々分類		分類No.	重量（kg） ア地域 住宅地域（旧来）	イ地域 住宅地域（郊外）	ウ地域 農村地域	3地域合計
食品廃棄物以外				1	152.402	213.271	135.644	501.316
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	13.515	31.050	12.815	57.380
		食べ残し		3	7.755	6.855	3.140	17.750
	未利用食品	直接廃棄（手つかず**100%**残存）	消費期限・期限内	4	0.000	0.000	0.171	0.171
			消費期限・期限切れ	5	3.984	1.091	0.418	5.493
			賞味期限・期限内	6	0.000	0.000	0.105	0.105
			賞味期限・期限切れ	7	1.076	0.059	2.352	3.488
			表示なし	8	4.015	4.045	12.415	20.475
		直接廃棄（手つかず**50%以上**残存）	消費期限・期限内	9	0.000	0.000	0.064	0.064
			消費期限・期限切れ	10	1.098	0.156	0.507	1.761
			賞味期限・期限内	11	0.000	0.000	0.044	0.044
			賞味期限・期限切れ	12	0.000	0.000	0.071	0.071
			表示なし	13	0.385	0.232	0.580	1.197
		直接廃棄（手つかず**50%未満**残存）	消費期限・期限内	14	0.513	0.000	0.000	0.513
			消費期限・期限切れ	15	0.234	0.061	0.196	0.490
			賞味期限・期限内	16	0.000	0.056	0.000	0.056
			賞味期限・期限切れ	17	0.208	0.000	0.039	0.247
			表示なし	18	0.290	0.176	0.340	0.806
	その他			19	0.000	0.000	0.000	0.000
サンプリング試料（可燃ごみ）計					185.475	257.050	168.900	611.425
うち　食品廃棄物計					33.074	43.780	33.257	110.110
うち　食品廃棄物以外計					152.402	213.271	135.644	501.316

令和６年度
三重県食品ロス実態調査
業務委託報告書

2025（令和７）年３月発行

三重県環境生活部 環境共生局 資源循環推進課
〒514-8570 三重県津市広明町 13
TEL(059)224-2385　FAX(059)222-8136