

令和元年度西予市食品ロス実態調査報告書解説

① 調査対象地域について（報告書 4 ページ）

本市の特性である海拔 0 メートルから標高 1400 メートルまでの地形特性から、調査ポイントを「山間部」・「中心部」・「海岸部」の 3 か所に設定し、各調査ポイントの中の調査対象地区については、旧 5 町の地区別の一人当たりの可燃ごみ排出量を踏まえて、以下の 3 地区とした。

1. 山間部・・・「城川地区」
 - ・可燃ごみ排出量が市内で最も少ない地域
2. 中心部・・・「宇和地区」
 - ・可燃ごみ排出量が平均的な地域
3. 海岸部・・・「三瓶地区」
 - ・可燃ごみ排出量が市内で最も多い地域

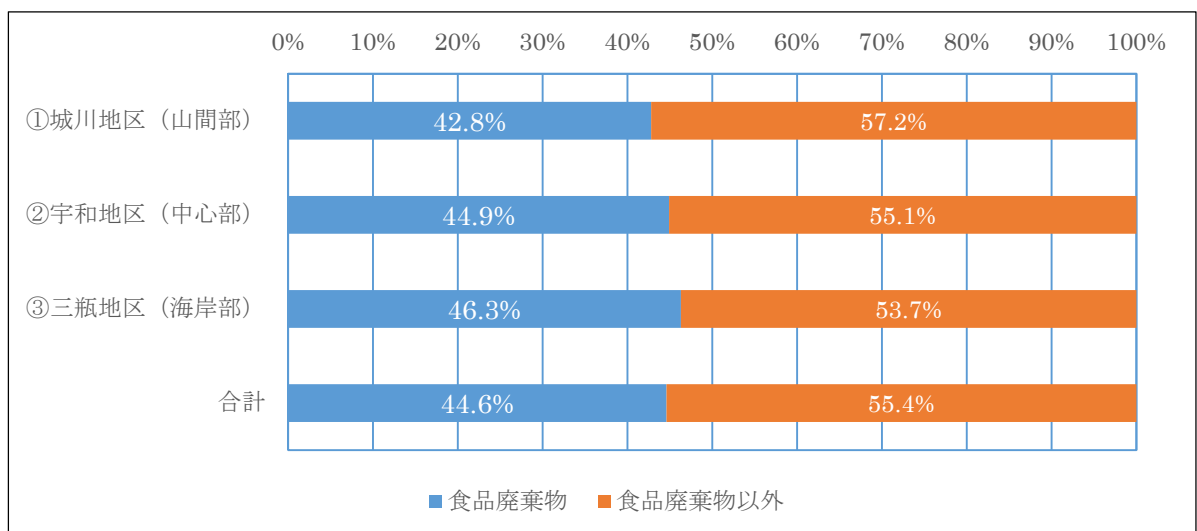
各地区の年齢別人口割合と可燃ごみの一人当たりの年間排出量（地区別）

年齢構成	①城川地区(山間部)		②宇和地区(中心部)		③三瓶地区(海岸部)	
	構成率	排出量	構成率	排出量	構成率	排出量
0歳～19歳	10.4%	H29 96 kg/年	17.2%	H29 148 kg/年	10.8%	H29 183 kg/年
20歳～39歳	10.4%		16.6%		11.8%	
40歳～59歳	18.1%	H30 103 kg/年	24.3%	H30 150 kg/年	21.9%	H30 184 kg/年
60歳以上	61.1%		41.9%		55.5%	
合計	100.0%		100.0%		100.0%	

(実態調査報告書から抜粋)

② 調査対象試料中の食品廃棄物の割合（報告書 5 ページ）

(グラフ 1) 試料中の食品廃棄物の割合（地区別）



地区分類	サンプリング試料 A (kg)	うち、食品廃棄物 B (kg)	食品廃棄物割合 C(=B/A)	食品廃棄物以外 D(=1-C)
①城川地区(山間部)	166.00	71.05	42.8%	57.2%
②宇和地区(中心部)	153.15	68.84	44.9%	55.1%
③三瓶地区(海岸部)	154.80	71.64	46.3%	53.7%
合計	473.65	211.52	44.6%	55.4%

(実態調査報告書から抜粋)

解 説

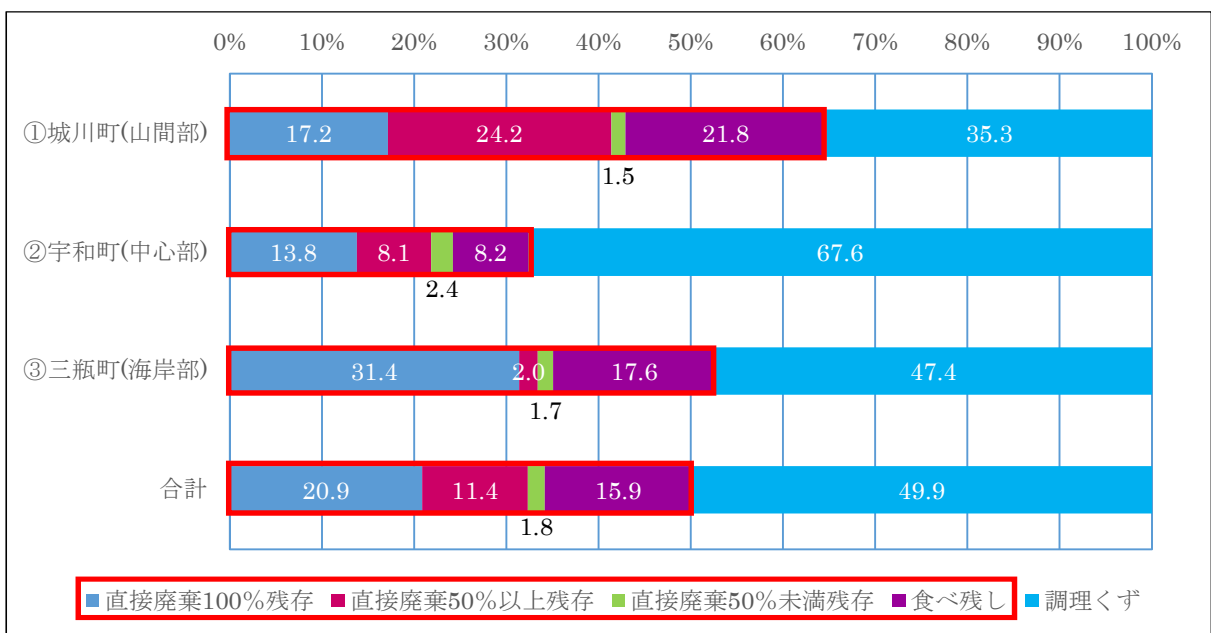
調査対象となる試料(可燃ごみ袋)から抽出した食品廃棄物(生ごみ)の割合を見ると、三瓶地区(海岸部)が最も高く46.3%、宇和地区(中心部)が44.9%、城川地区(山間部)が42.8%の順となっており、これは可燃ごみの一人当たりの年間排出量の順と比例している。

可燃ごみの中で、生ごみは水分を含んでいるため重量比率が最も高いことから推測すると、三瓶地区は可燃ごみ袋に含まれる生ごみの割合が他の2地区に比べて高いため、一人当たりの年間排出量が最も多くなっていることが分かる。

その背景を見ると、三瓶地区は海岸部のため、背後には急峻な山々が連なり平地に乏しいことから田畑が少なく、コンポスト等を利用した田畑での生ごみ堆肥化が難しく、また、海に廃棄することもできないため、可燃ごみとして排出せざるを得ない。一方、城川地区は山間部のため自宅の周りに田畑が多く、日ごろから生ごみの肥料化が容易であるために生ごみの比率は低くなり、可燃ごみの排出量も少なくなることが要因の一つとして考えられる。

③ 食品ロス(直接廃棄、食べ残し)の割合について(報告書6ページ)

(グラフ2) 食品ロス(直接廃棄、食べ残し)の割合(地区別)



赤枠内 食品ロス

地区分類	食品ロス割合	うち直接廃棄（手付かず）			うち 食べ残し
		100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
①城川地区(山間部)	64.7%	17.2%	24.2%	1.5%	21.8%
②宇和地区(中心部)	32.5%	13.8%	8.1%	2.4%	8.2%
③三瓶地区(海岸部)	52.7%	31.4%	2.0%	1.7%	17.6%
合計	50.0%	20.9%	11.4%	1.8%	15.9%

(実態調査報告書から抜粋)

解説

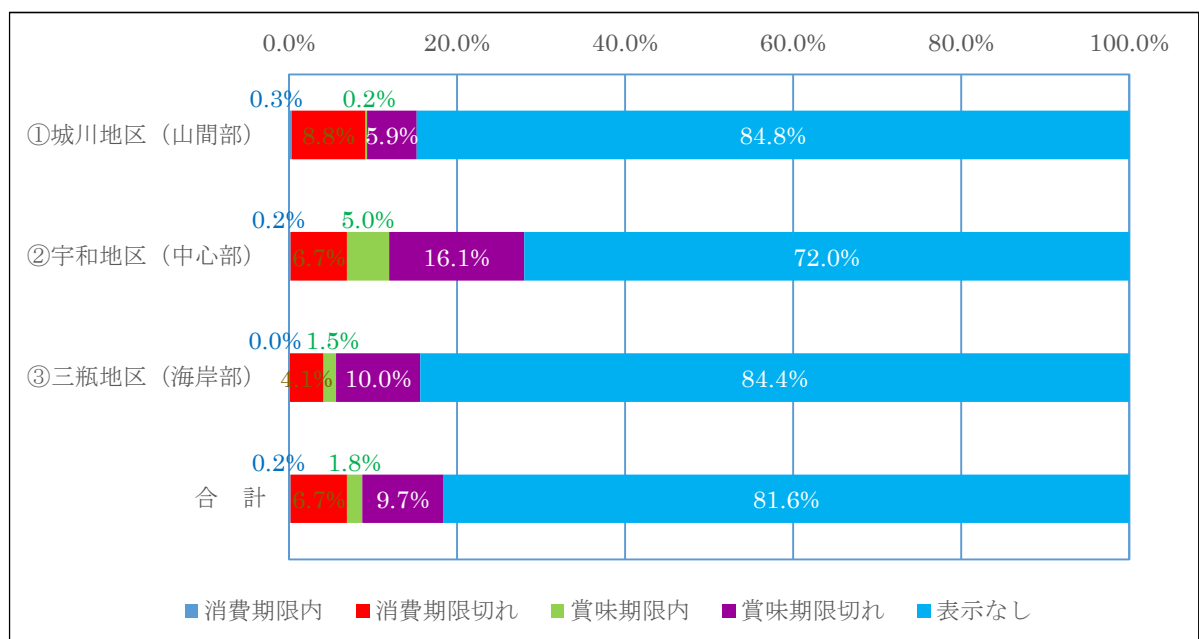
食品廃棄物（生ごみ）のうち「調理くず」を除く、「直接廃棄」と「食べ残し」が食品ロス（赤枠部分）となる。生ごみのうち食品ロスの重量割合については、城川地区（山間部）が最も高く64.7%、次いで三瓶地区（海岸部）が52.7%、宇和地区（中心部）が32.5%と最も低い順番となっており、これは各地区の高齢化率の順と比例していることが分かる。

その背景を見ると、城川地区は高齢化率が高いことから、高齢者世帯を中心とした人数が少ない世帯が多く、少ない人数では買って来た食材や育てた野菜等を使い切ったり、調理した料理を食べることが難しく、その結果、直接廃棄と食べ残しが増えてしまう。

一方、宇和地区は高齢化率が低いことから人数が多い世帯が多く、食材を使い切ったり、料理を食べられることから、直接廃棄と食べ残しが少なくなり、それに比例して食品ロスではない「調理くず」の割合が多くなっていると推測される。

④ 直接廃棄された食品の消費・賞味期限について（報告書8ページ）

(グラフ3) 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について（地区別）



地区分類	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
①城川地区(山間部)	0.3%	8.8%	0.2%	5.9%	84.8%
②宇和地区(中心部)	0.2%	6.7%	5.0%	16.1%	72.0%
③三瓶地区(海岸部)	0.0%	4.1%	1.5%	10.0%	84.4%
合計	0.2%	6.7%	1.8%	9.7%	81.6%

(実態調査報告書から抜粋)

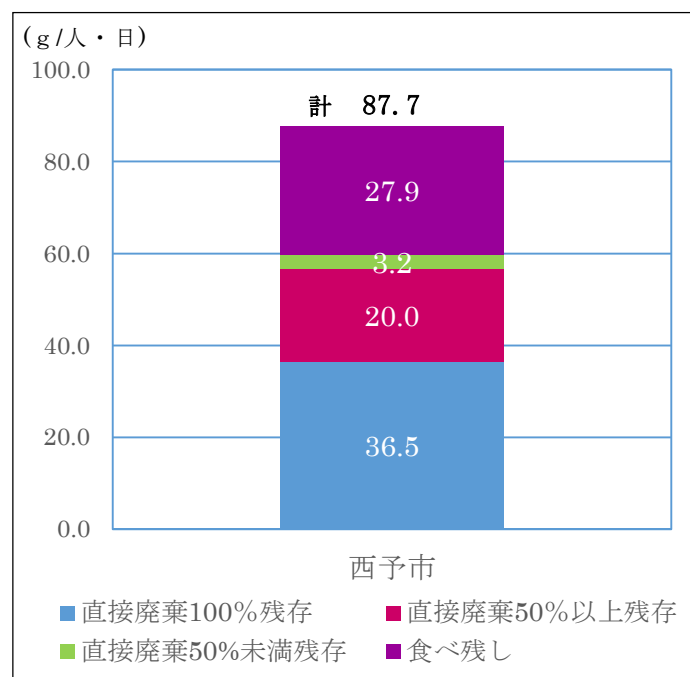
解説

直接廃棄された食品（100%手付かず、50%以上残存、50%未満残存）での消費・賞味期限の記載状況・期限について見てみると、3地区の合計では「表示なし」が最も多く81.6%であるが、消費期限の表示があったものについては、期限内が0.2%、期限切れが6.7%、賞味期限の表示があったものについては、期限内が1.8%、期限切れが9.7%となっており、消費期限及び賞味期限とも期限内の廃棄はわずかであり、ほとんどが期限切れで捨てられていることが分かる。

これは、食材の購入時において余分に買いすぎてしまうことや、普段から冷蔵庫の中の食材を把握できておらず、気が付いたときには消費期限又は賞味期限が切れてしまっていることが要因と考えられる。

⑤ 1人1日あたりの食品ロス発生量について（報告書9ページ）

西予市における1人1日あたりの食品ロス発生推計量（全体）



(実態調査報告書から抜粋)

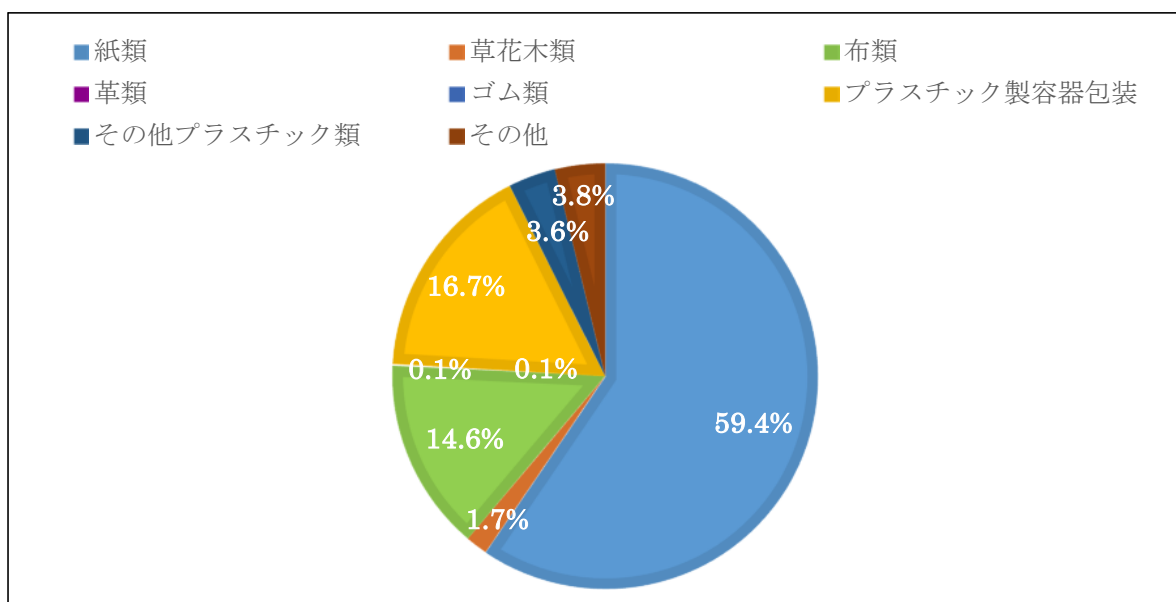
解 説

平成 30 年度の城川・宇和・三瓶地区の可燃ごみの年間収集量、人口、食品廃棄物（生ごみ）及び食品ロスの割合から算出した 1 人 1 日あたりの食品ロス発生推計量は約 88g となり、西予市全世帯で換算すると年間約 1200 トンとなる。

日本全国の食品ロスの量は年間 643 万トンである。（平成 28 年度推計値）この食品ロスの年間 643 万トンを、日本人の 1 人当たりで換算すると、1 日あたりで約 139 g の推計量となり、西予市の食品ロスの一人当たりの推計量 88 g は、日本人一人当たりの平均 139 g の約 63%程度であることが分かった。

⑥ 食品廃棄物以外のごみの割合について（報告書 9 ページ）

食品廃棄物以外のごみの分類と割合（全体）



内訳	全体	①城川地区 (山間部)	②宇和地区 (中心部)	③三瓶地区 (海岸部)
紙類	59.4%	49.6%	67.2%	62.8%
草花木類	1.7%	0.9%	1.8%	2.4%
布類	14.6%	14.2%	6.8%	22.9%
革類	0.1%	0.2%	0.0%	0.0%
ゴム類	0.1%	0.1%	0.0%	0.0%
プラスチック製容器包装	16.7%	22.1%	17.6%	9.5%
その他プラスチック類	3.6%	3.9%	5.0%	1.9%
その他	3.8%	9.0%	1.6%	0.5%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

(実態調査報告書から抜粋)

解説

今回の実態調査では、調査試料である「可燃ごみ袋」に含まれる食品廃棄物（生ごみ）以外のごみについても、ごみの分類と割合について調査を実施した。

食品廃棄物以外のごみの種類と割合については、紙類の比率が最も高くなっており、次いでプラスチック類容器包装の割合が高く、次に布類が高くなっている。この中でも、特にプラスチック類容器包装については、汚れたままの状態のため「可燃ごみ」として捨てられているものであり、これらを各家庭において分別・洗浄してリサイクルにまわしてもらうことにより、可燃ごみの全体量を減らしていくことが可能になることが分かる。

【食品ロス削減に向けた取り組み】

食料自給率がカロリーベースで 37%程度しかない日本において、多くの食料が海外からの輸入に頼っています。その海外には、未だに「飢え」に苦しむ子供たちが大勢いる中で、日本の年間 643 万トンにも上る食品ロスの実情はどのように映っているのか、国民一人一人が真剣に考えなければならないテーマとなっています。

今回の食品ロス実態調査によって、西予市では市内全世帯で「年間約 1200 トン」の食品ロスが発生していることが分かりました。食品ロスの削減には、各家庭における取り組みが重要であり、そのポイントは、食材を「買いすぎない」「作りすぎない」「食べきる」工夫です。

以下に各家庭で実践できる「取組事例」を紹介しますので、市民の皆様のご協力をお願いします。

① 買物時の工夫

■ 冷蔵庫にある食材を確認する

買物をした後に冷蔵庫に同じ食材があったことに気づき、食材を余らせてしまったことがありますか？無駄をなくすためにも、事前に冷蔵庫にある食材を確認するようにしましょう。買物前に、携帯電話のカメラ機能で冷蔵庫内を撮影しておくのもよいでしょう。

■ 必要な分だけ買って、食べきる

お得品をまとめ買ったものの、結果的に使わずに、期限が過ぎて捨ててしまったことがありますか？必要な時に必要な分だけ買う方が、お得な場合もあります。

■ 利用予定と照らして、期限表示を確認する

スーパーで買物をする際、期限までの期間がより長いものを買おうと、棚の奥から商品を取っていませんか？すぐに使う予定の食品は、棚の手前の期限が短いものから取るようにしましょう。そのまま期限切れになってしまうと、お店で廃棄され食品ロスが発生してしまいます。

② 調理、食事での工夫

■ 食品に記載されている保存方法に従って保存する

誤った方法で保存すると、食品の劣化が早くなり期限前に使えなくなる場合があります。正しい方法での保存を心がけましょう。

■ 野菜は、冷凍などの下処理を行い、ストックする

一度に食べきれない野菜は、小分けに冷凍保存をして、食材を長持ちさせる工夫をしましょう。

■ 残っている食材から使う

新しく買ってきた食材を先に使ってしまうと、残っている食材が傷んでしまう可能性があります。残っている食材から先に使いきるようにしましょう。

■ 体調や健康、家族の予定も配慮し、食べきれる量を作る

家族とのコミュニケーションで夕食の適量を把握し、食品ロスがでないようにしましょう。

■ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで食べきる

リメイクやアレンジレシピ（※）で、作り過ぎてしまった料理を食べきるようにしましょう。

（※）愛媛県が募集した「リメイクアイデアレシピ（愛顔の食べきりアイデアレシピ）」を、以下の県ホームページで紹介しています。

https://www.pref.ehime.jp/h15700/tabekiri/r1tabekiri_idea_recipe.html

③ 外食時での工夫

■ 自分にあった適量を注文して食べきる

飲食店の中には、ハーフサイズ等の量の調整に対応してくれるお店（※）があります。注文時には、まずはメニューの量を相談してみるなど、食べきれる適量を注文するように心がけましょう。

（※）市では、食品ロス削減に協力していただける飲食店等を募集し「おいしい食べきり推進店」として認定しています。推進店では、お客様がおいしく食べきれるための取り組みを行っています。詳細については以下のホームページを確認ください。

<https://www.city.seiyo.ehime.jp/kurashi/life/gomi/7257.html>

（調査担当課）

西予市生活福祉部環境衛生課