

消費者庁『消費生活に関する意識調査結果報告書
～食品ロス問題等に関する調査～』（平成28年度）

まとめ：ごみかん運営委員 小野寺 勲

全国の満18歳以上の男女3,000人を対象として、2017年2月にインターネットで調査。

■食品ロスを発生させないために行っていること
(複数回答) n=3,000 (%)

残さずに食べる	64.7
冷凍保存を活用する	45.8
料理を作り過ぎない	44.9
賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する	44.1
残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする)	34.5
日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する	32.0
小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する	27.2
飲食店等で注文し過ぎない	22.6
その他	0.4
取り組んでいることはない	13.7

■自宅での食品ロスの主な原因 n=3,000 (%)

直接廃棄	26.7
食べ残し	23.7
過剰除去	12.8
思い当たるものはない(食品ロスを発生させていない)	36.8

■直接廃棄の主な理由 n=802 (%)

食品の賞味期限・消費期限が過ぎたため	23.9
すぐに食べるつもりで期限間近のものを買ったが、忘れてしまったため	18.5
安売りなどの際に多めに買ってしまったため	17.8
食品の鮮度が落ちたり、腐敗したり、カビが生えたりしたため	15.2
在庫があることを忘れ、同じものを買ってしまったため	10.5
買ってはみたが、食べる気がなくなったため	6.1
色や臭いなどで食品の安全性に不安を感じたため	4.0
食品が中途半端に余ったため	3.4
その他	0.6

■食べ残しの主な理由 n=710 (%)

普段より作り過ぎたため	33.0
普段どおりに作ったが、食べる人がいなかった(帰宅が深夜になったなど)	23.1
体調不良等何らかの理由により普段より食事の量が少ない人がいたため	21.3
味が良くなかったため	13.8
嫌いなものが含まれていたため	7.2
その他	1.7

■購入時の賞味期限・消費期限の考慮の程度
n=3,000 (%)

少しでも期限までの期間が長い物を買う	38.2
食べる日時を考えて買う	27.3
食品の種類によっては期限までの期間が長い物を買う	23.0
期限は気にしない	11.1
その他	0.5

■賞味期限が切れている場合の対応
n=3,000 (%)

	A	B
気にせず食べる	37.9	15.4
火を通すなど、加工・調理してから食べる	30.5	29.0
色や臭い等を確認してから食べるか捨てるか判断する	25.7	42.4
捨てる	5.5	12.7
その他	0.5	0.5

A：賞味期限が切れて間もない場合

B：賞味期限が切れてある程度日数が経過している場合

■外食した際の食べ残し n=3,000 (%)

よくある	2.0
時々ある	17.9
ほとんどない	52.6
全くない	27.5