

事業系食品ロス実態調査 結果の概要

1 調査概要

- 調査内容：令和元年度の食品ロスの発生状況等に関するアンケート
- 調査対象：県内の食品関連事業所（約 14,000 事業所）から売上金額等を考慮して抽出した 4,000 事業所
- 調査時期：令和 2 年 8 月 17 日（月）～ 9 月 7 日（月）
- 調査方法：郵送によりアンケート調査票を送付し、郵送または電話聞き取りにより回収
- 回収率：33.3%（1,333 事業所）

	対象事業所	回答事業所	回収率
食品製造業	377	244	64.7%
食品卸売業	373	159	42.6%
食品小売業	1,149	363	31.6%
外食産業	2,101	567	27.0%
合計	4,000	1,333	33.3%

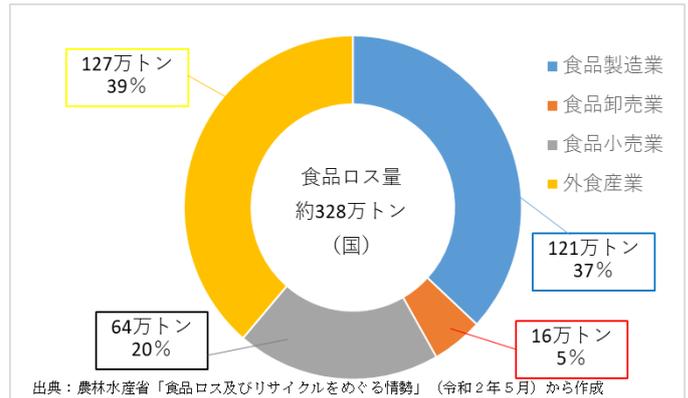
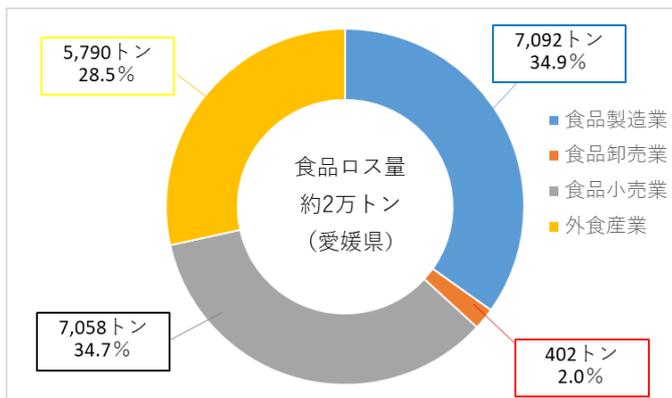
2 本県における事業系食品ロス

アンケート調査結果や食品リサイクル法に基づく食品廃棄物量の国への定期報告等をもとに、国の推計方法に準じて、愛媛県全体の事業系食品ロス発生量を推計したところ、事業系食品廃棄物発生量は約 11.1 万トン、事業系食品ロスの発生量は約 2.0 万トンと推計される。

また、食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、18.4%であり、国の 18.6%と比べて概ね同程度であった。

	食品廃棄物等発生量 (t)	食品ロス発生量 (t)	食品ロス率	<参考> 国 (H29 推計)
食品製造業	84,932	7,092	8.4%	8.6%
食品卸売業	1,696	402	23.7%	59.3%
食品小売業	14,117	7,058	50.0%	52.0%
外食産業	9,950	5,790	58.2%	61.6%
合計	110,695	20,342	18.4%	18.6%

食品ロス発生量の総計に占める各業種別の発生割合は、食品製造業 34.9%、食品卸売業 2.0%、食品小売業 34.7%、外食産業 28.5%となっており、食品製造業、食品小売業が大きな割合を占めている。



食品廃棄物等に対する再生利用実施量の割合は、食品産業全体では 68.5%であり、国と同程度の割合であった。業種別では、食品卸売業が 72.2%と国と比べて高い割合であったほか、食品製造業が 80.7%と国の実施率とほぼ同じであるが、食品小売業が 32.2%、外食産業が 15.1%と国と比べてやや低くなっている。

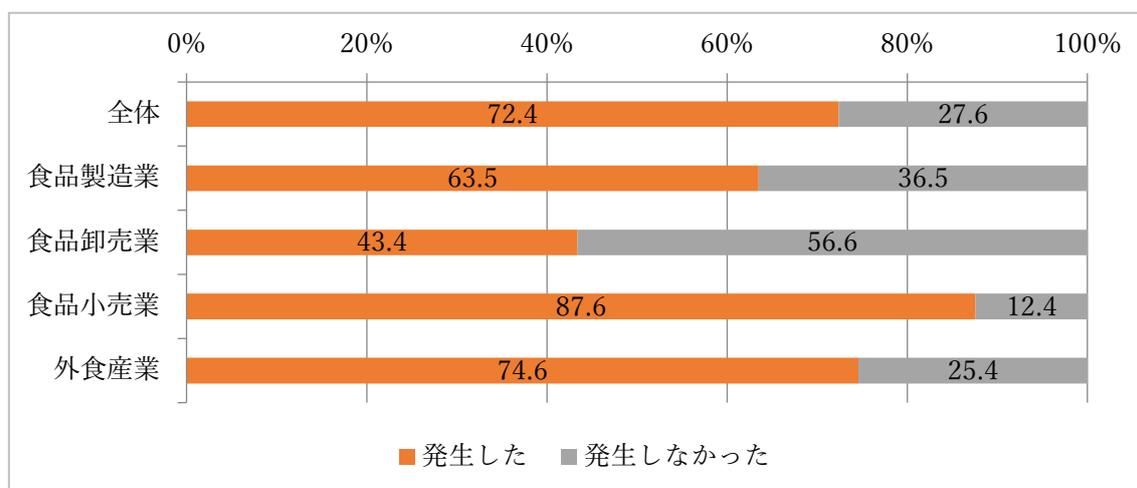
	食品廃棄物等発生量	再生利用実施量	再生利用実施率	(参考) 国 (H30)
食品製造業	84,932	68,540	80.7%	79.8%
食品卸売業	1,696	1,225	72.2%	53.5%
食品小売業	14,117	4,546	32.2%	38.3%
外食産業	9,950	1,502	15.1%	18.5%
合計	110,695	75,813	68.5%	69.0%

※国の数値は、農林水産省「平成 30 年度食品リサイクル法に基づく定期報告」に基づく「食品廃棄物等の年間発生量に占める再生利用の実施量の割合」を再計算した数値である。

3 アンケート調査結果

(1) 食品廃棄物等の発生状況

全体では、「発生した」と回答した割合が 72.4%、「発生しなかった」と回答した割合が 27.6%であった。業種別では、「発生した」と回答した割合は食品小売業が 87.6%と最も高く、次いで外食産業が 74.6%、食品製造業が 63.5%、食品卸売業が 43.4%となっている。「発生しなかった」と回答した割合は食品卸売業が 56.6%と最も高く、最も少ない食品小売業の 12.4%と比べて 4 倍以上となっている。



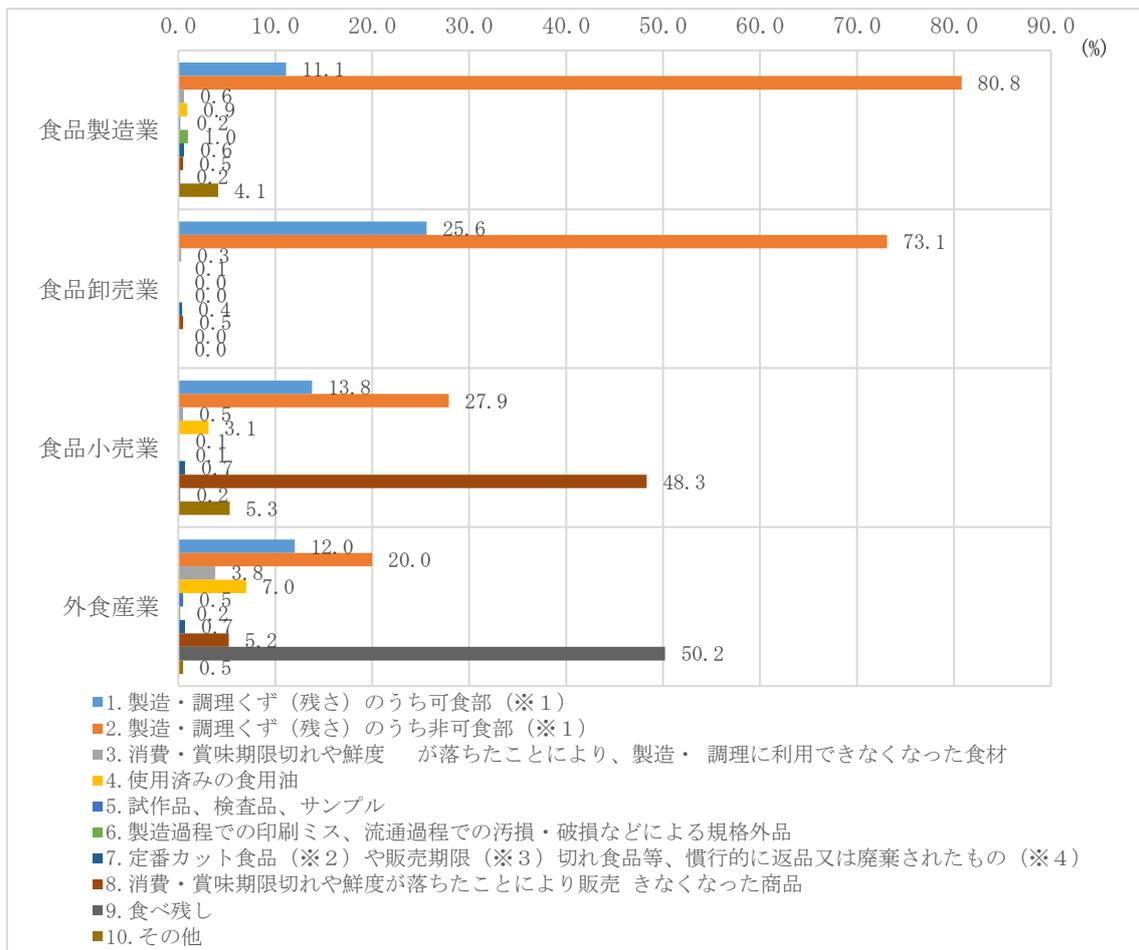
(2) 食品廃棄物等の種類

食品製造業では、「2. 製造・調理くず (残さ)のうち非可食部」が 80.8%と最も高く、次いで「1. 製造・調理くず (残さ)のうち可食部」が 11.1%となっている。

食品卸売業では、「2. 製造・調理くず (残さ)のうち非可食部」が、73.1%と最も高く、次いで「1. 製造・調理くず (残さ)のうち可食部」が 25.6%となっている。

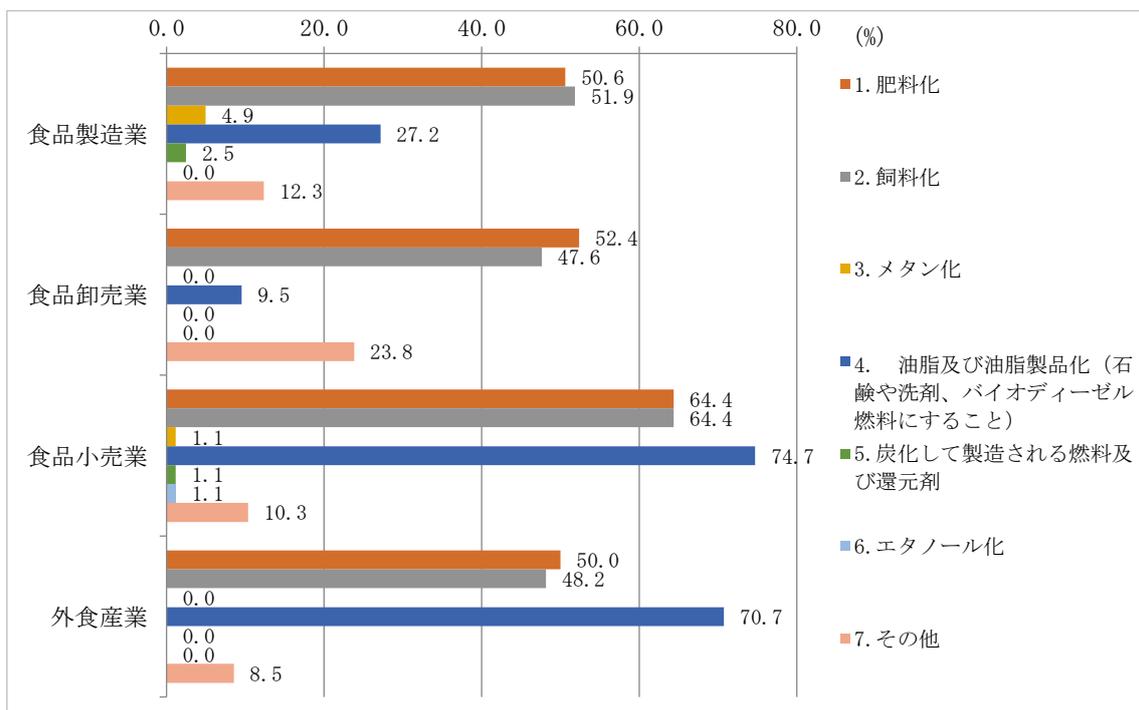
食品小売業では、「8. 消費・賞味期限切れや鮮度が落ちたことにより販売できなくなった商品」が 48.3%と最も高く、次いで「2. 製造・調理くず (残さ)のうち非可食部」が 27.9%、「1. 製造・調理くず (残さ)のうち可食部」が 13.8%となっている。

外食産業では、「9. 食べ残し」が 50.2%と最も高く、次いで「2. 製造・調理くず (残さ)のうち非可食部」が 20.0%、「1. 製造・調理くず (残さ)のうち可食部」12.0%、「4. 使用済みの食用油」が 7.0%となっている。



(3) 再生利用への取組内容

食品製造業では、「2. 飼料化」が51.9%と最も高く、次いで「1. 肥料化」が50.6%となっている。
 食品卸売業では、「1. 肥料化」が52.4%と最も高く、次いで「2. 飼料化」が47.6%となっている。
 食品小売業では、「4. 油脂及び油脂製品化」が74.7%と最も高く、次いで「1. 肥料化」、「2. 飼料化」が64.4%となっている。
 外食産業では、「4. 油脂及び油脂製品化」が70.7%と最も高く、次いで「1. 肥料化」が50.0%となっている。



(4) 食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に向けて今後取り組んでみたいこと

食品製造業では、「1. 食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が 9.8%と最も高く、次いで「3. 製造・調理ロスの削減」、「7. 食材の未利用部分を活用した商品開発」が 7.8%となっている。

食品卸売業では、「1. 食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が 6.9%と最も高く、次いで「5. フードバンク活動の実施」が 6.3%となっている。

食品小売業では、「5. フードバンク活動の実施」が 19.6%と最も高く、次いで「1. 食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が 12.4%、「9. 納品・販売期限の緩和（いわゆる 1/3 ルールの見直し）」が 8.5%、「10. 需要予測精度の向上」が 8.0%となっている。

外食産業では、「7. 食材の未利用部分を活用した商品開発」が 15.0%と最も高く、次いで「1. 食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が 12.9%、「3. 製造・調理ロスの削減」が 7.9%となっている。

