

千代田区 食品ロスに関する実態調査分析 中間報告

有限会社 循環資源・環境ビジョン研究所

■実態調査概要

調査名	実施時期	回答数
燃やすごみ組成分析調査 ※区内3地区（神田地区、富士見地区、麴町地区） から家庭系燃やすごみ約600kgをサンプリング し、組成を分析	令和5年6月	—
区民アンケート調査 ※住民基本台帳より無作為抽出した350世帯を対象 にアンケート調査を郵送	令和5年8月	106通（回収率 30.3%）
小規模事業所アンケート調査 ※区収集にごみを排出している食品関連事業所 （卸・小売店、飲食店、ホテル等）350件に調査 票を訪問配布	令和5年8月～9月	210通（回収率 60.0%）
事業用大規模建築物アンケート調査 ※再利用計画書の提出が義務づけられている延べ床 面積1,000㎡以上の事業用大規模建築物の内、生 ごみの排出量が多い上位100建築物に調査票を配 布	令和5年8月～9月	61通（回収率 61.0%）

■中間報告について

- 「その他」の選択欄への自由記入や自由記入欄の整理は今後実施予定です。
- 端数処理の関係で内訳の合計が100%になっていない場合があります。

中間報告目次

1. 食品ロス組成調査	1
1.1 調査概要	1
1.2 調査結果	2
2. 区民アンケート調査	6
2.1 フェイス項目	6
2.2 日常の食事について	8
2.3 食品ロスへの意識	9
2.4 食品ロスの発生状況	10
2.5 賞味期限・消費期限について	12
2.6 食品ロスを減らすための行動について	14
2.7 フードドライブについて	17
2.8 フードシェアリングサービスについて	19
2.9 外食について	21
3. 小規模事業所アンケート調査	25
3.1 フェイス項目	25
3.2 食品廃棄物の排出状況について	27
3.3 フードバンク活動について	30
3.4 飲食店での食品ロス削減の取組について	31
3.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について	31
3.6 フードシェアリングサービスについて	32
3.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について	32
4. 事業用大規模建築物アンケート調査	33
4.1 フェイス項目（建築物種別）	33
4.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況	33
4.3 食品ロス削減のための取組について	35
5. 区内食品ロス排出量の推計	37
5.1 本区のごみ量	37
5.2 食品ロス量の推計	42
5.3 食品ロス排出量に関する考察	48
6. 食品ロス削減に向けた検討課題	53
6.1 事業系食品ロスの削減	53
6.2 家庭系食品ロスの削減	56
6.3 食品ロスに関する情報発信・コミュニケーション	57
7. 付属資料 アンケート調査票	58
7.1 区民アンケート調査票	58
7.2 小規模事業所アンケート調査票	65
7.3 事業用大規模建築物アンケート調査票	69

1. 食品ロス組成調査

1.1 調査概要

本調査の概要は以下のとおりである。

(1) 調査対象地域

3 地域（麴町地区 1 地域、富士見地区 1 地域、神田地区 1 地域）を調査対象地域とした。
以後、3 地域を A～C 地域と称する。各地域名は以下のとおり。

図表 1-1 調査対象地域

地域	町丁目	地区
A 地域	岩本町 2 丁目	神田地区
B 地域	飯田橋 1 丁目	富士見地区
C 地域	麴町 5 丁目	麴町地区

(2) 分析対象区分

燃やすごみ

(3) 調査期間

令和 5 年 6 月 26 日～28 日の 3 日間で調査を行った。

図表 1-2 調査日

地域	調査日
A 地域	6 月 26 日(月)
B 地域	6 月 27 日(火)
C 地域	6 月 28 日(水)

(4) 分析場所

三崎橋前資材置場（神田三崎町 3 丁目）

(5) 分析手順

①試料の回収

調査対象集積所で試料を回収し分析場所に降ろす。

②事業系ごみの除外

事業系有料ごみ処理券が貼付されているもしくは、事業系と考えられるごみ袋を除外して、家庭系ごみを抽出する。

③ごみ袋の開封・分類作業

ごみ袋を開封し厨芥 6 分類とその他燃やすごみに分類する（図表 1-3 分類項目図表 1-3）。

④重量と容積の計量作業

分類した試料の重量を計量し、厨芥 6 分類については容積を計量する。容積は 4 5 L バケツにて計量する。容積から見かけ比重を算定する。

⑤直接廃棄（手付かず食品）の詳細調査

直接廃棄（手付かず食品）については、重量、個数、期限切れの状況を記録する。

図表 1-3 分類項目

No.	大項目	中項目	小項目	内容物
1	厨 芥 類	調理くず		調理過程から排出された不可食部。過剰除去 も含む。
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	購入後全く手がつけられずに捨てられたもの(100 %残存)
3			50 %以上の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50% 以上の原形を残すもの
4			50 %未満の原 型を残すもの	上記と同様の品目で、概ね50% 未満の原形を残すもの
5		食べ残し		調理され又は生のまま食卓にのぼったもの
6		その他		生ごみとともに排出され易く、上記に分類されないもの
7	その他燃やすごみ			厨芥以外に燃やすごみに排出されたもの

1.2 調査結果

(1)回収量

回収量は 611.15kg であり、その内、分析対象の家庭ごみは 381.51kg であった。

図表 1-4 回収量

調査地区	燃やすごみ		
	家庭系	事業系	合計
A 地域	143.19	64.73	207.92
B 地域	49.71	82.82	132.53
C 地域	36.74	233.96	270.69
合計	229.63	381.51	611.15

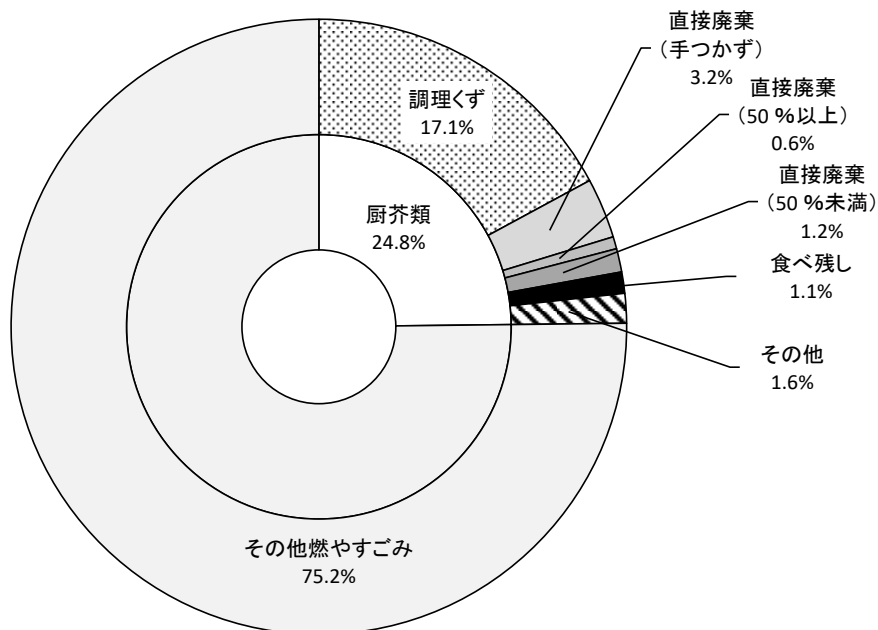
(2) 組成

全体の組成は、厨芥類が 24.8%で、その内、食品ロスは 6.1%であった。

図表 1-5 燃やすごみの組成割合

No.	大項目	中項目	小項目	A地域	B地域	C地域	全体
1	厨 芥 類	調理くず		15.1%	14.9%	27.9%	17.1%
2		直接廃棄 (手つかず の食品)	手つかず	3.4%	0.8%	5.3%	3.2%
3			50 %以上の原 型を残すもの	0.3%	2.1%	0.0%	0.6%
4			50 %未満の原 型を残すもの	1.8%	0.2%	0.4%	1.2%
5		食べ残し		0.9%	2.2%	0.7%	1.1%
6		その他		1.2%	2.3%	1.8%	1.6%
7	その他燃やすごみ			77.3%	77.5%	63.9%	75.2%
合計				100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
	厨芥類	No.1～6合計		22.7%	22.5%	36.1%	24.8%
	食品ロス	No.2～5合計		6.4%	5.2%	6.5%	6.1%

図表 1-6 燃やすごみの組成割合（全体）

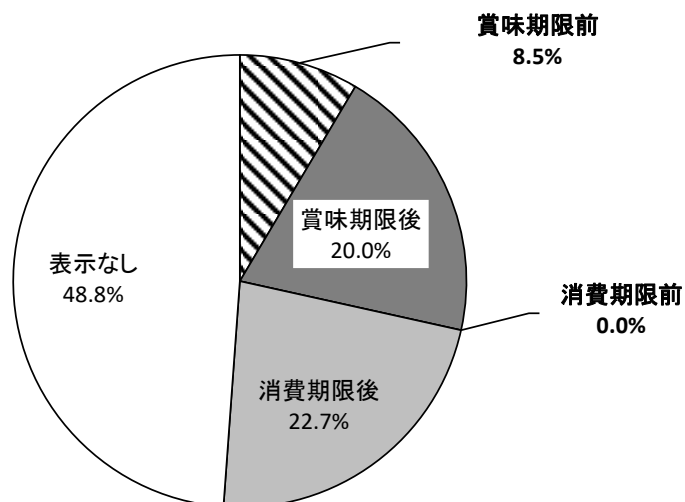


(3) 直接廃棄（消費期限・賞味期限）

「直接廃棄」を期限の有無・種類及びその経過状況により分類すると、最多は「表示なし」であったが、表示のあるものでは、「消費期限後」が22.7%と最も高く、次いで、「賞味期限後」が20.0%であった。

よって、直接廃棄のうち、期限内に廃棄されたものは「賞味期限前」と「消費期限前」の合計の8.5%である。

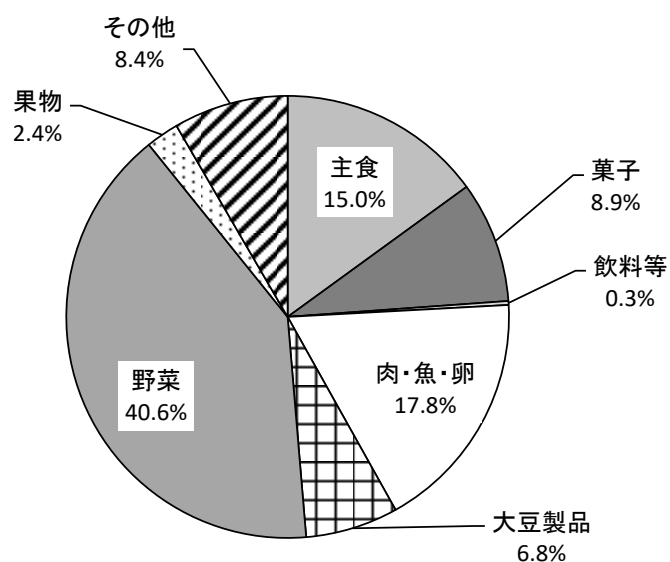
図表 1-7 直接廃棄（消費期限・賞味期限）



(4) 直接廃棄（品目別）

「直接廃棄」の品目は、野菜が40.6%で最も多く、次いで、肉・魚・卵17.8%、主食15.0%などの順であった。

図表 1-8 直接廃棄（品目別割合）



(5) 見かけ比重

見かけ比重は 0.10～0.38kg/L であり、厨芥類では 0.27kg/L であった。

図表 1-9 見かけ比重

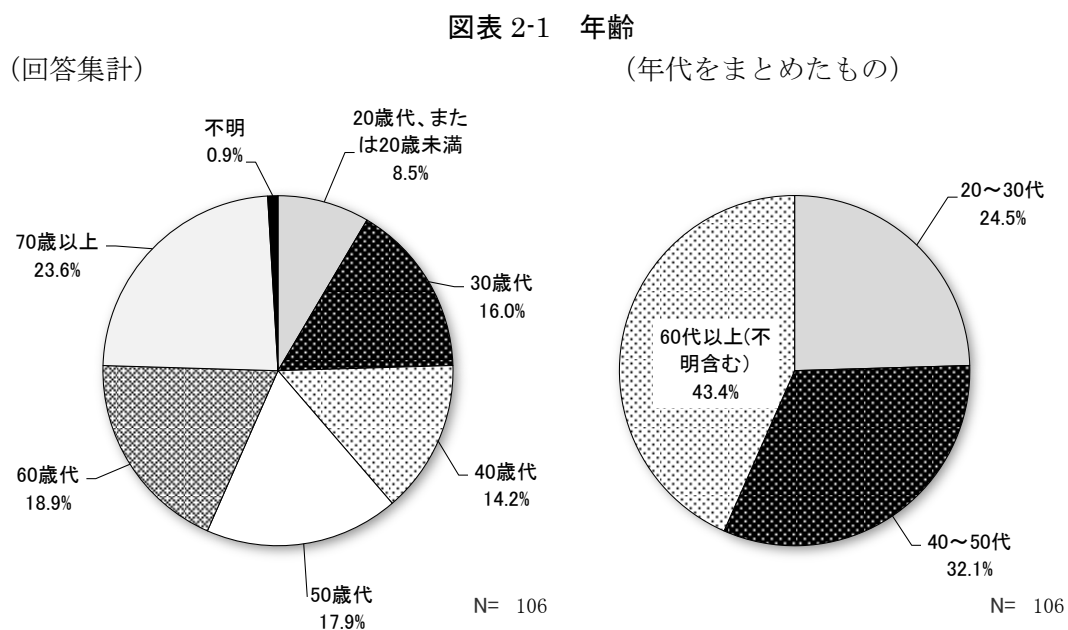
No.	大項目	中項目	小項目	重量 (kg)	容積 (L)	見かけ比重 (kg/L)
1	厨 芥 類	調理くず		39.30	116.00	0.34
2		直接廃棄 (手つか ずの食 品)	手つかず	7.26	25.00	0.29
3			50 %以上の原 型を残すもの	1.47	15.00	0.10
4			50 %未満の原 型を残すもの	2.84	37.00	0.08
5		食べ残し		2.56	7.00	0.37
6		その他		3.57	9.50	0.38
合計				56.99	209.50	0.27

2. 区民アンケート調査

2.1 フェイス項目

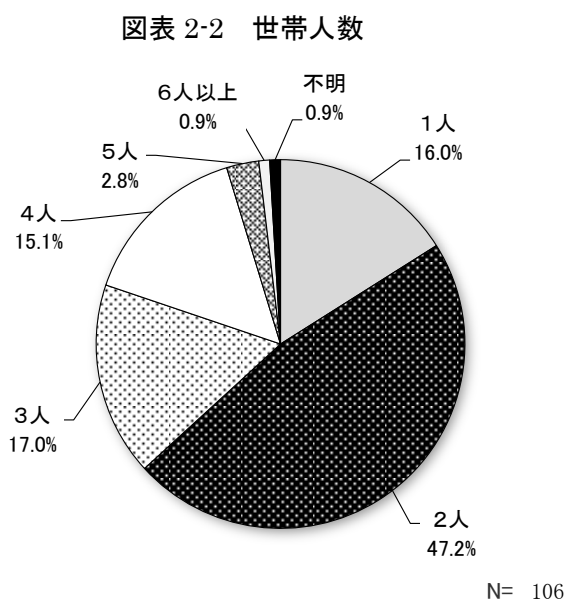
(1) 年齢

○ 70代以上が23.6%と最も多く占めている。



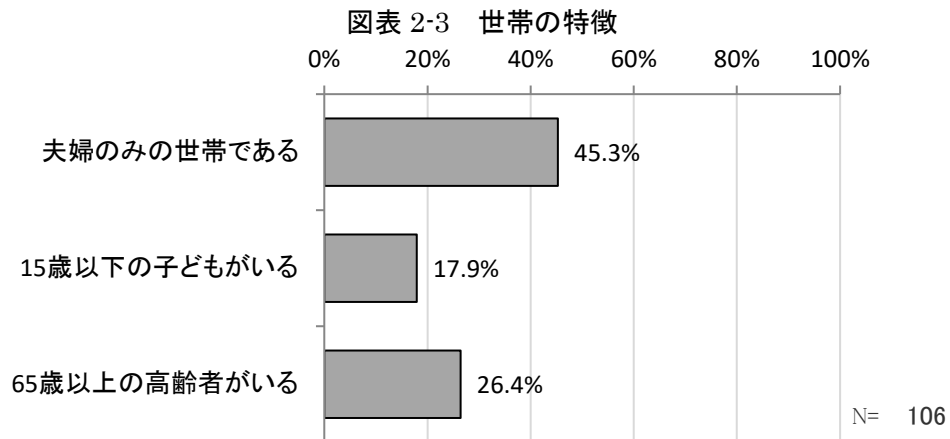
(2) 世帯人数

○ 2人世帯が最も多く47.2%、次いで3人世帯17.0%、単身世帯16.0%等となっている。



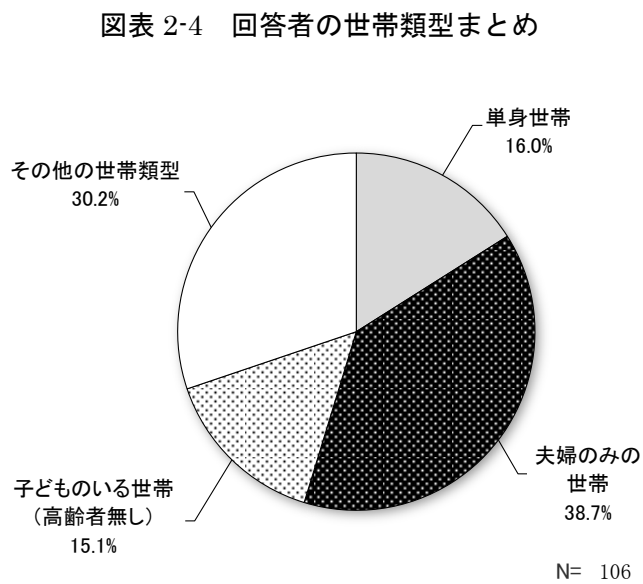
(3) 世帯の特徴

- 「夫婦のみの世帯であるかどうか」「15歳以下の子どもがいるかどうか」「65歳以上の高齢者がいるかどうか」の3点についてチェックを付けていただいた。



(4) 世帯類型のまとめ

- (2) の世帯人数と (3) の世帯の特徴をあわせた世帯類型は下図のとおりである。

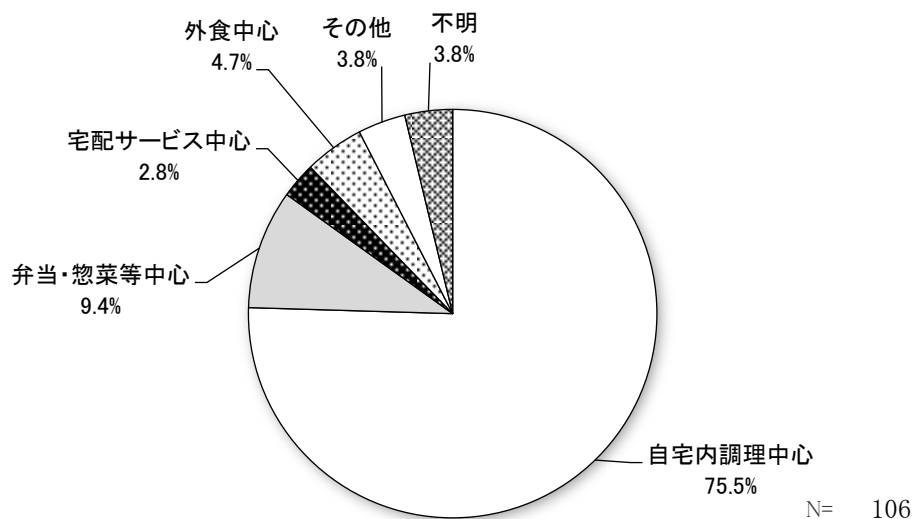


2.2 日常の食事について

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(〇は1つ)

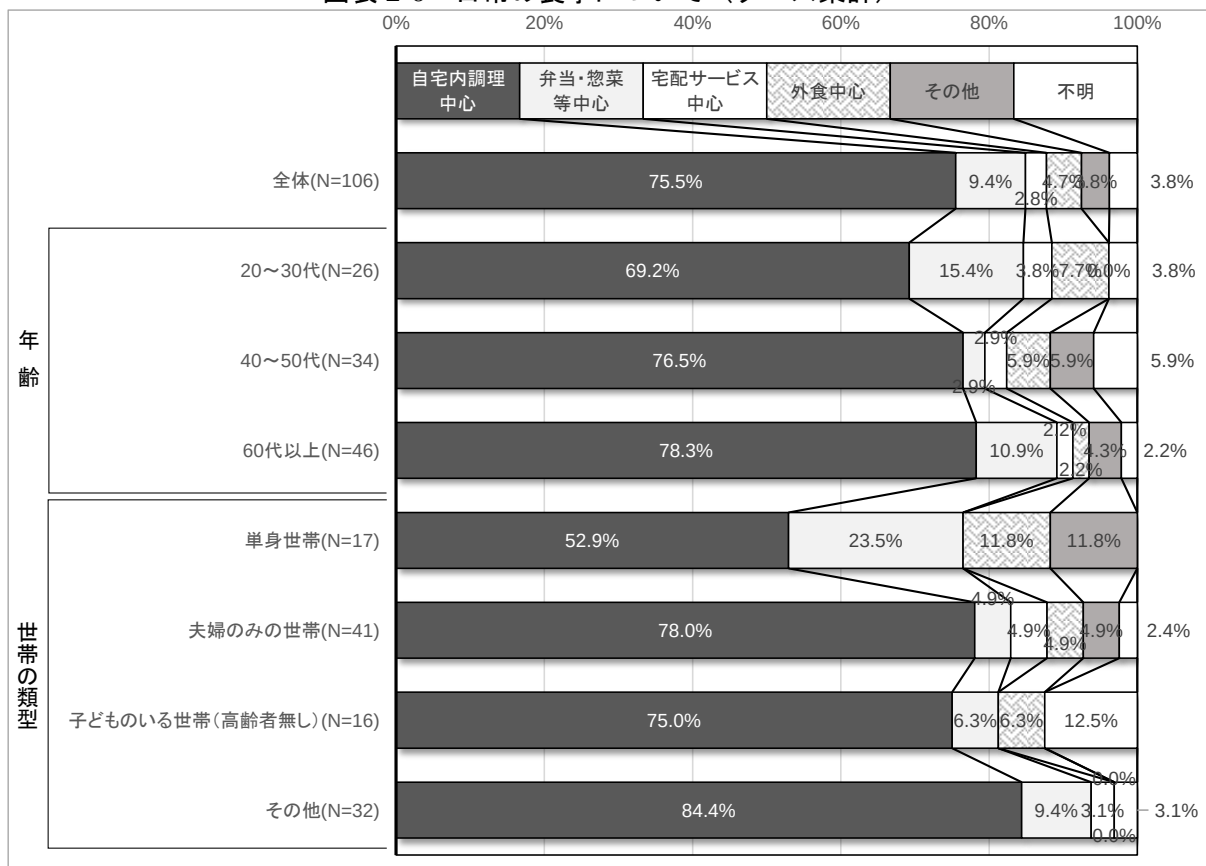
○ 75.5%が「自宅内で調理するのが中心」と回答している。

図表 2-5 日常の食事について



○ 世帯類型別では単身世帯の「自宅内で調理するのが中心」の回答が 52.9%とやや低くなっている。

図表 2-6 日常の食事について（クロス集計）

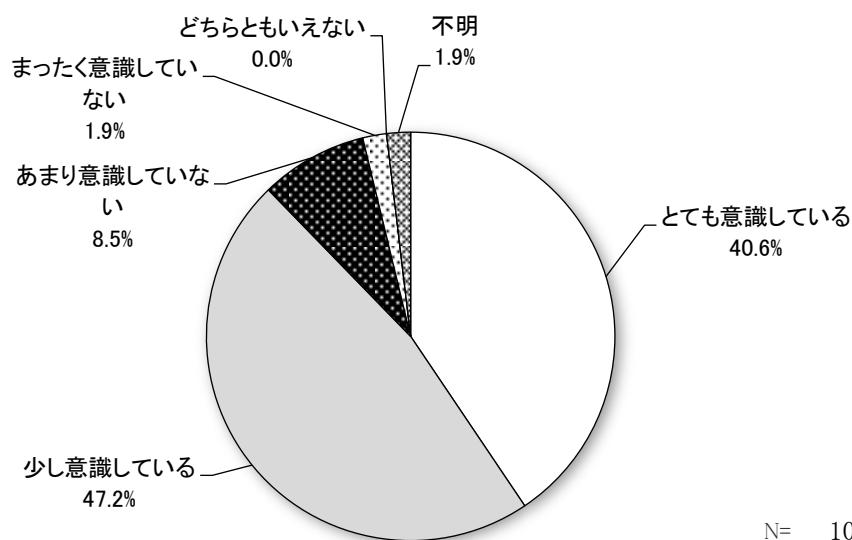


2.3 食品ロスへの意識

問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

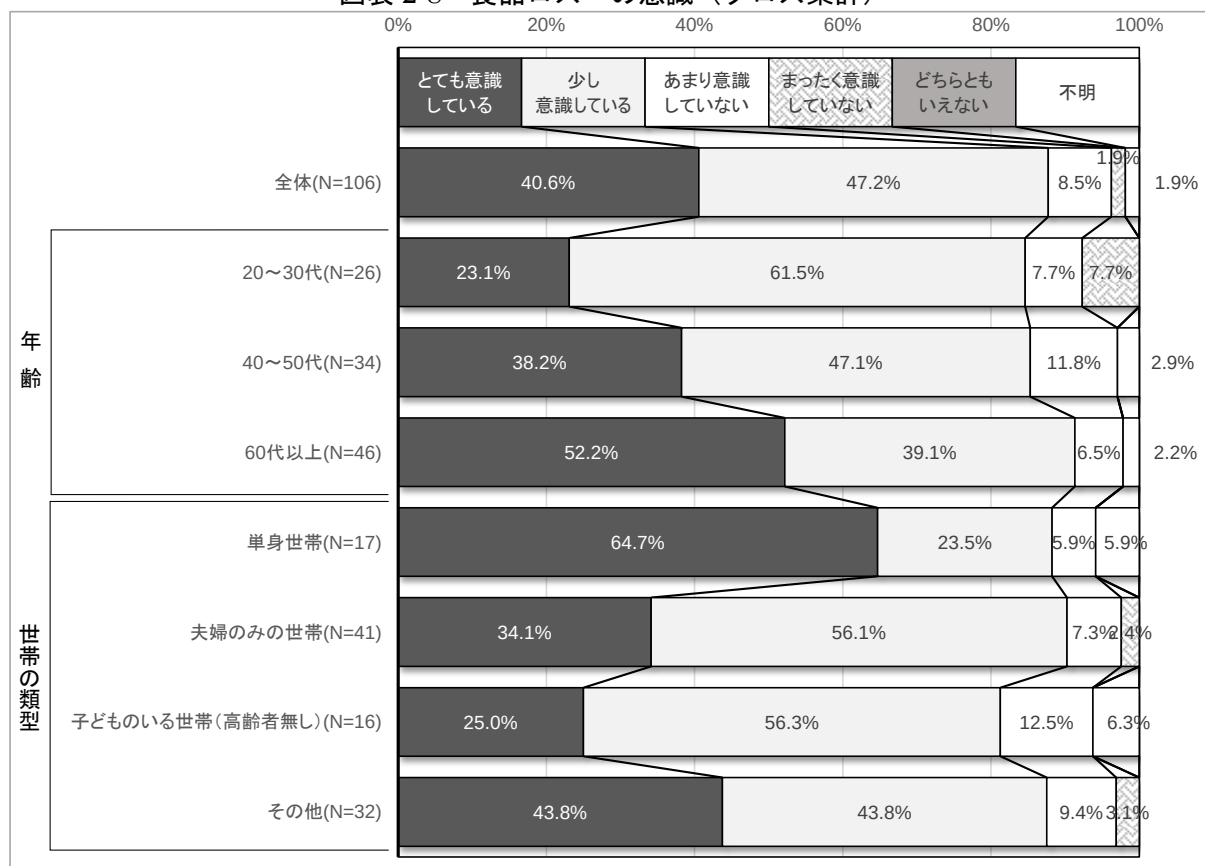
○ 「とても意識している」「少ししている」を合わせて87.7%が、普段の生活で食品ロスについて意識していると回答している。

図表 2-7 食品ロスへの意識



○ 「とても意識している」割合は、年代が高くなるほど高くなる傾向にある。

図表 2-8 食品ロスへの意識（クロス集計）

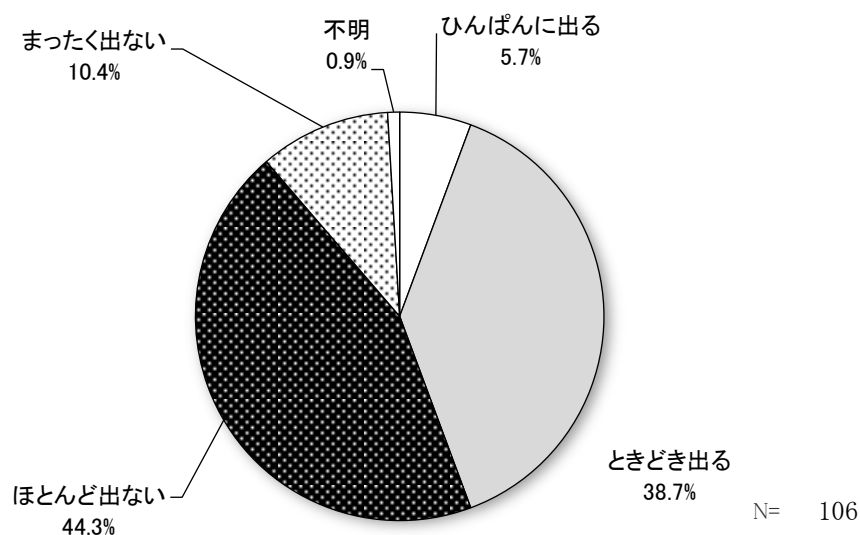


2.4 食品ロスの発生状況

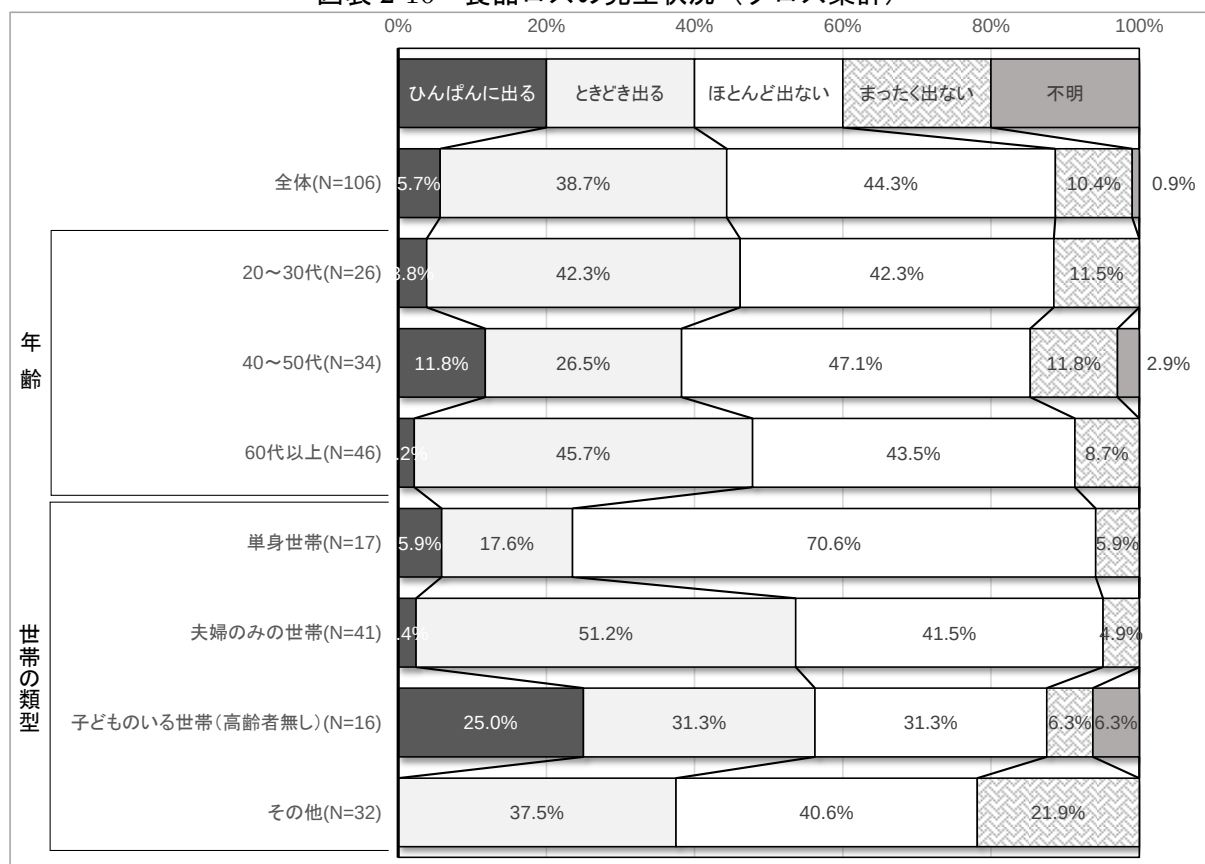
問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(〇は1つ)

○ 「ほとんど出ない」が44.3%と最も多く、次いで「ときどき出る」が38.7%となっている。

図表 2-9 食品ロスの発生状況



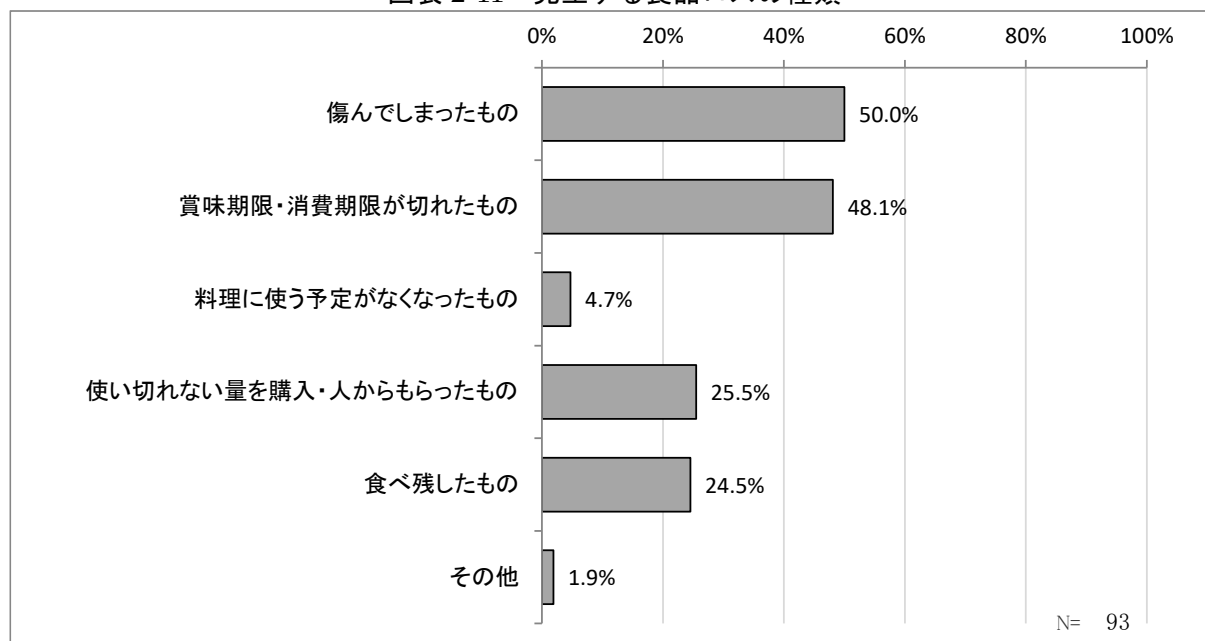
図表 2-10 食品ロスの発生状況（クロス集計）



問 4 前問で 1～3 を回答された方にお聞きします。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

- 「傷んでしまったもの」 50.0%、「賞味期限・消費期限が切れたもの」 48.1%などとなっている。

図表 2-11 発生する食品ロスの種類

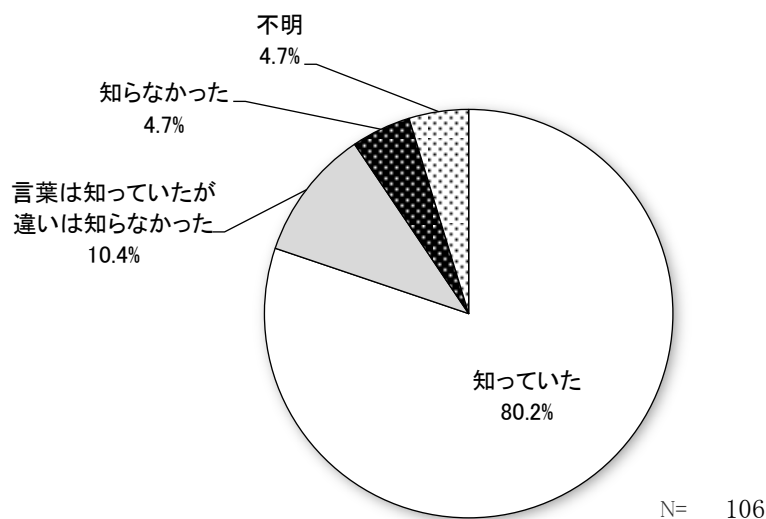


2.5 賞味期限・消費期限について

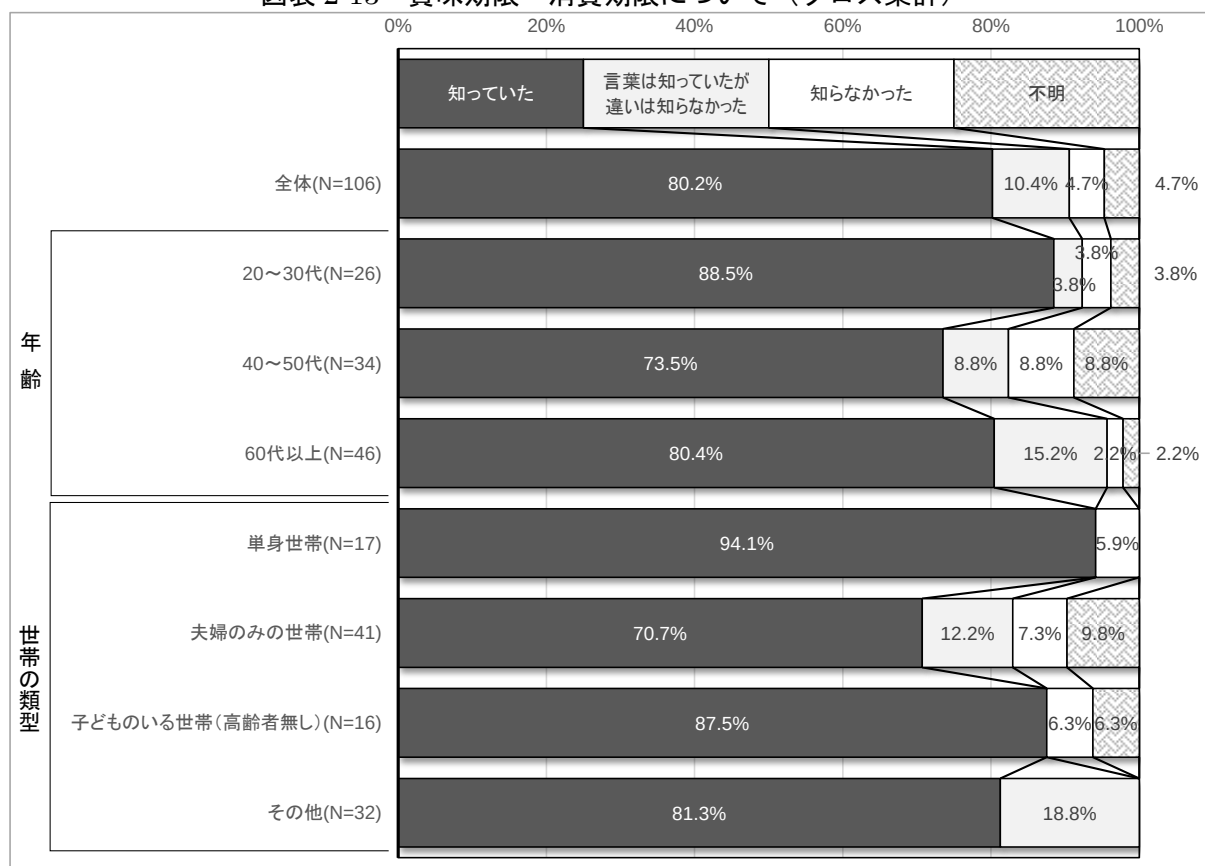
問 5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(〇は1つ)

○ 「知っていた」とする回答が 80.2%となっている。

図表 2-12 賞味期限・消費期限について



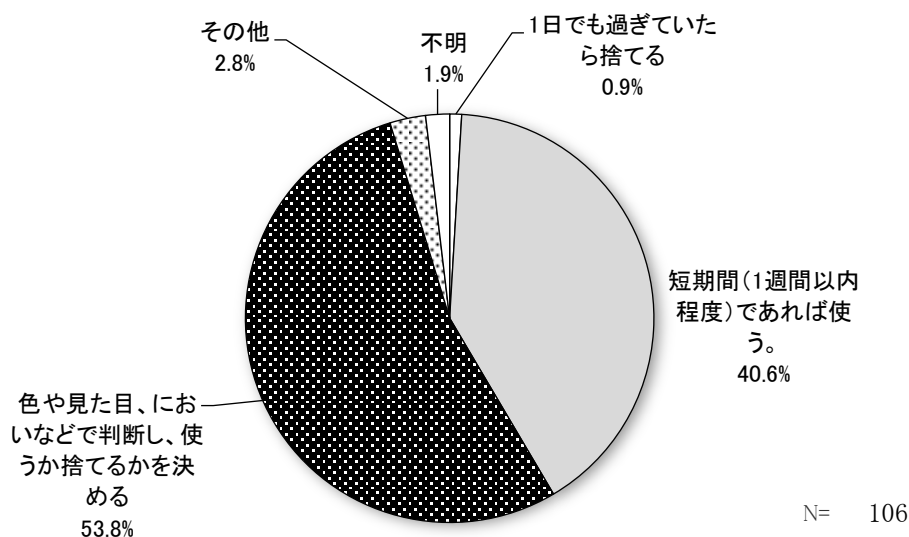
図表 2-13 賞味期限・消費期限について（クロス集計）



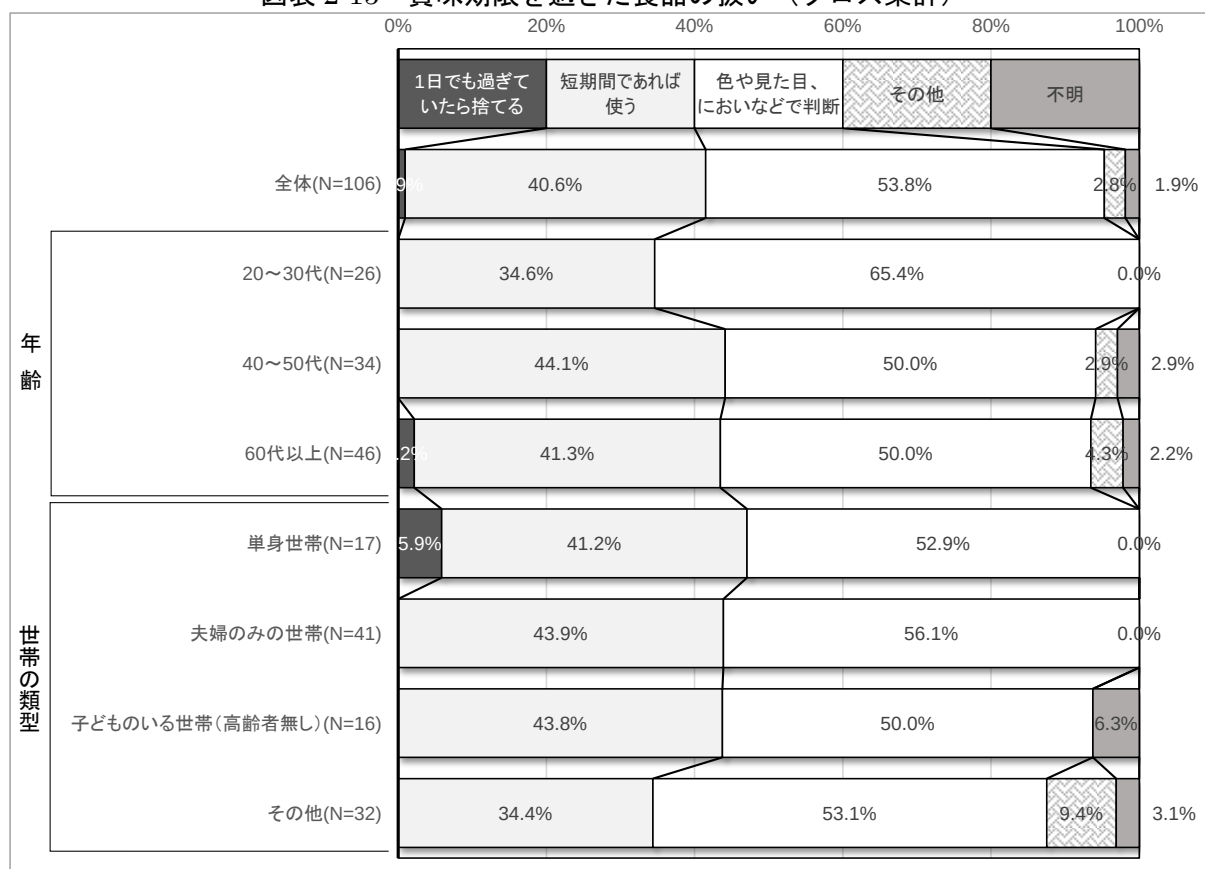
問 6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(〇は1つ)

- 「色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを定める」が最も多く 53.8%となっている。

図表 2-14 賞味期限を過ぎた食品の扱い



図表 2-15 賞味期限を過ぎた食品の扱い（クロス集計）

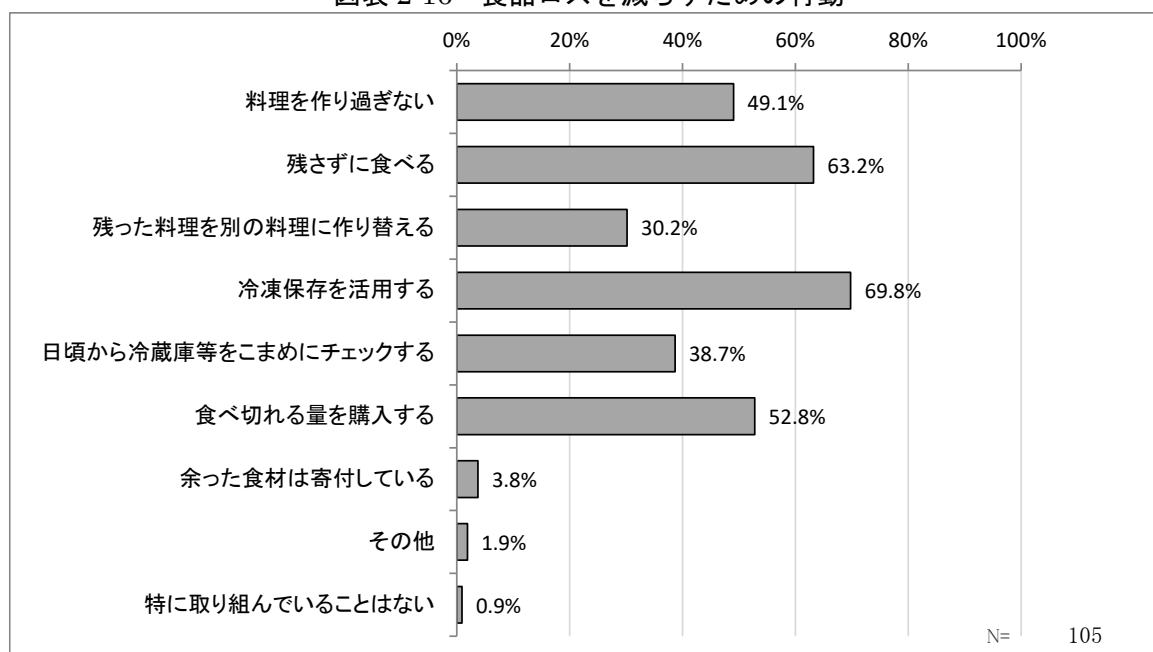


2.6 食品ロスを減らすための行動について

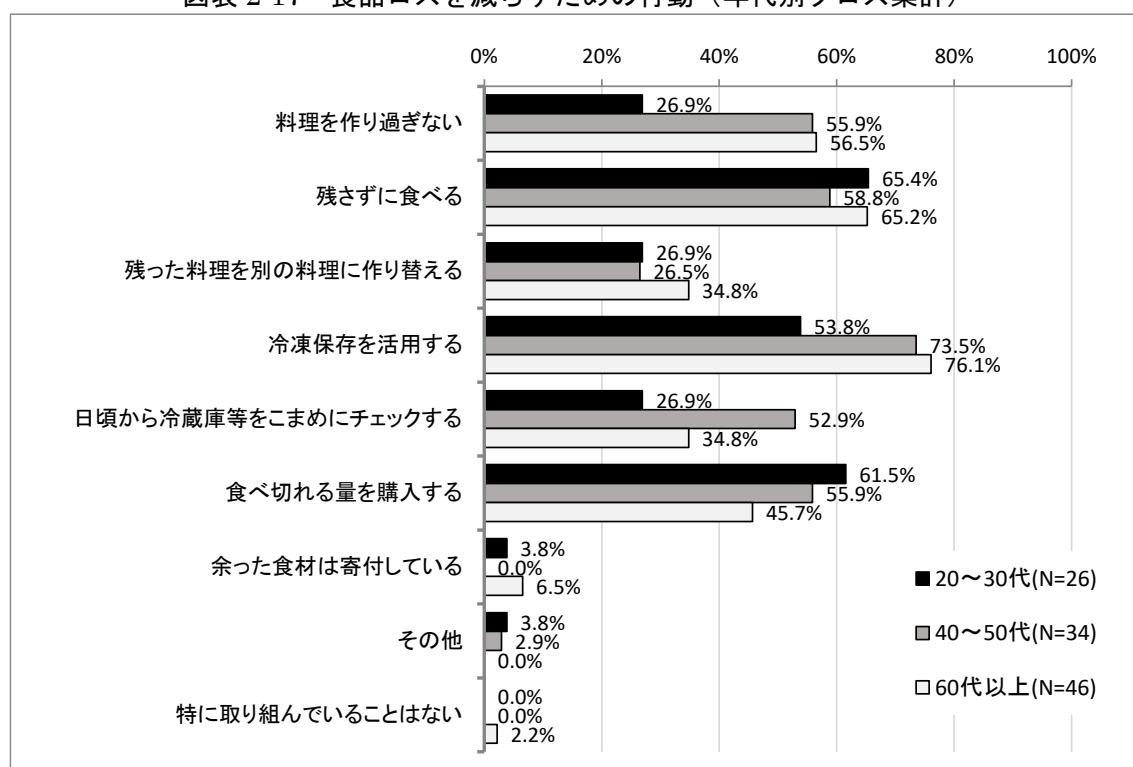
問7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「冷凍保存を活用する」 69.8%、「残さずに食べる」 63.2%、「食べきれる量を購入する」 52.8%等となっている。
- 「余った食材は寄付している」との回答も 3.8%ある。

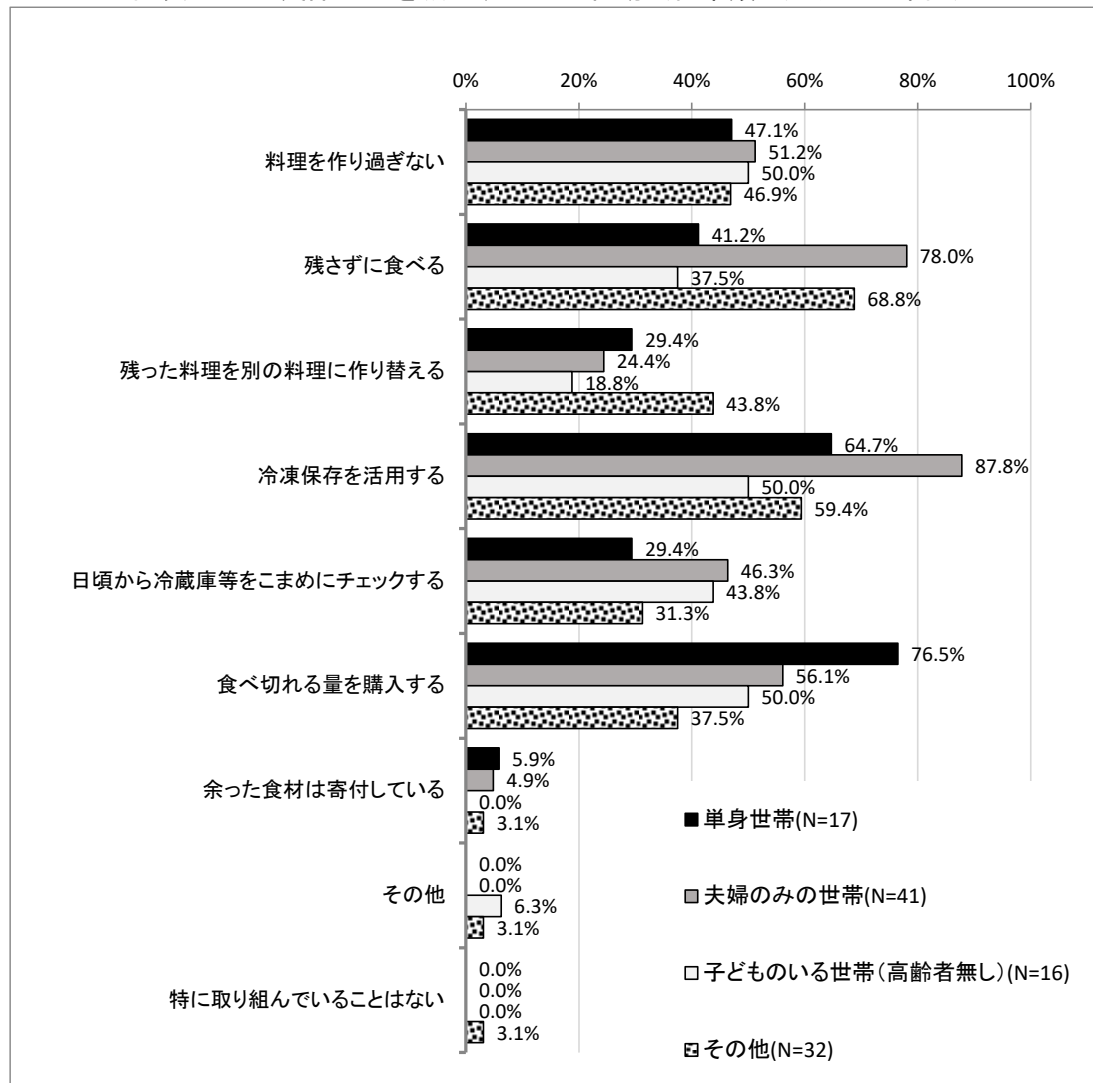
図表 2-16 食品ロスを減らすための行動



図表 2-17 食品ロスを減らすための行動（年代別クロス集計）



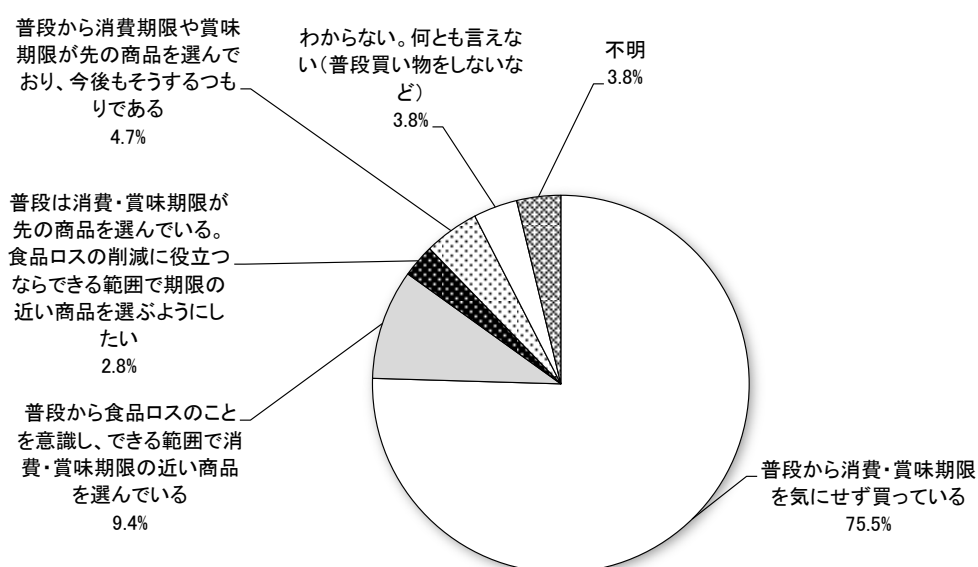
図表 2-18 食品ロスを減らすための行動（世帯類型別クロス集計）



問 8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買うと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。
あなたは、このことについてどうお考えですか。(〇は1つ)

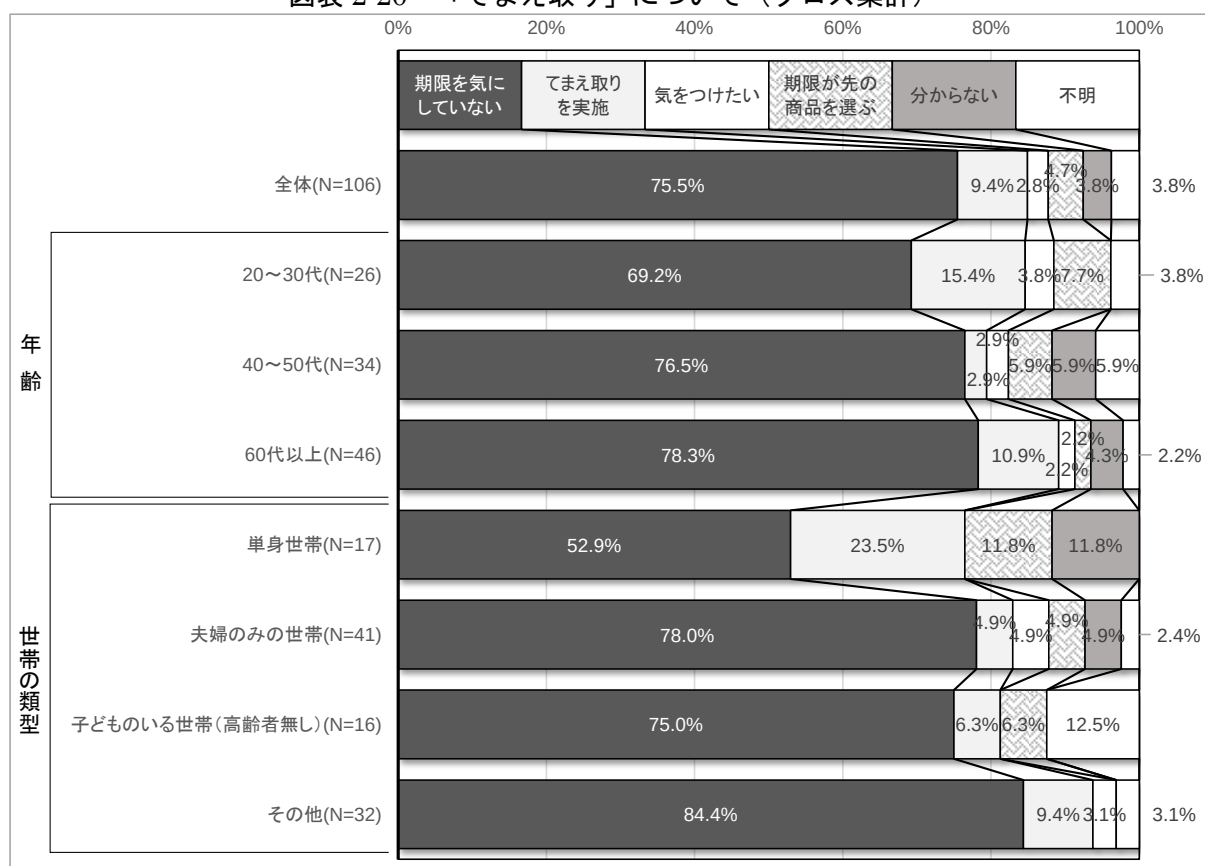
- 「普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んでいいる」という、いわゆる「てまえ取り」については、9.4%が実践していると回答している。

図表 2-19 「てまえ取り」について



N= 106

図表 2-20 「てまえ取り」について (クロス集計)

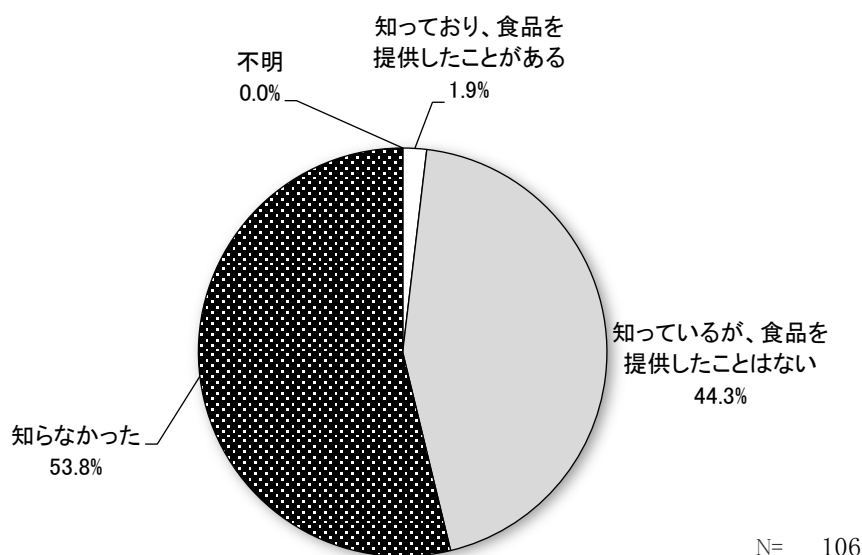


2.7 フードドライブについて

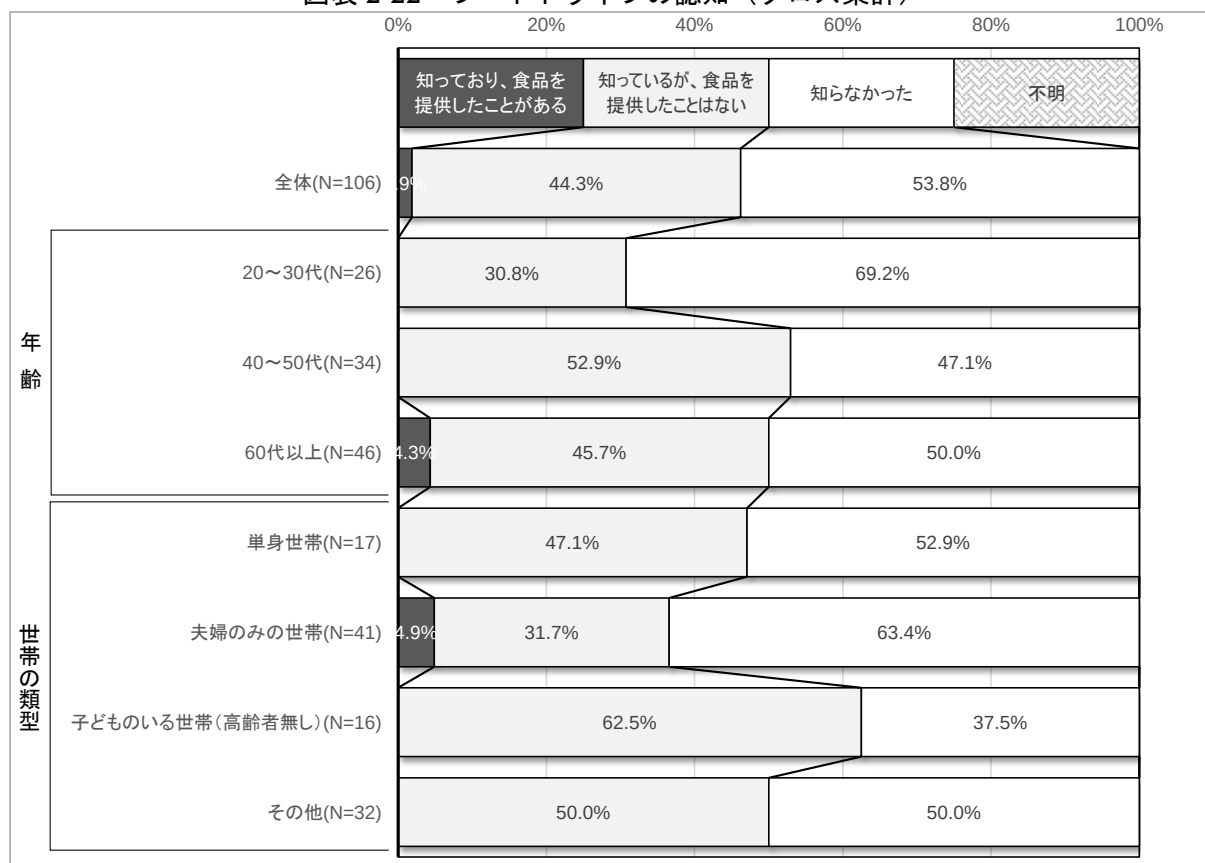
問 9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

- 「知っており、食品を提供したことがある」との回答は 1.9%であった。
- 53.8%は「知らなかった」と回答している。

図表 2-21 フードドライブの認知



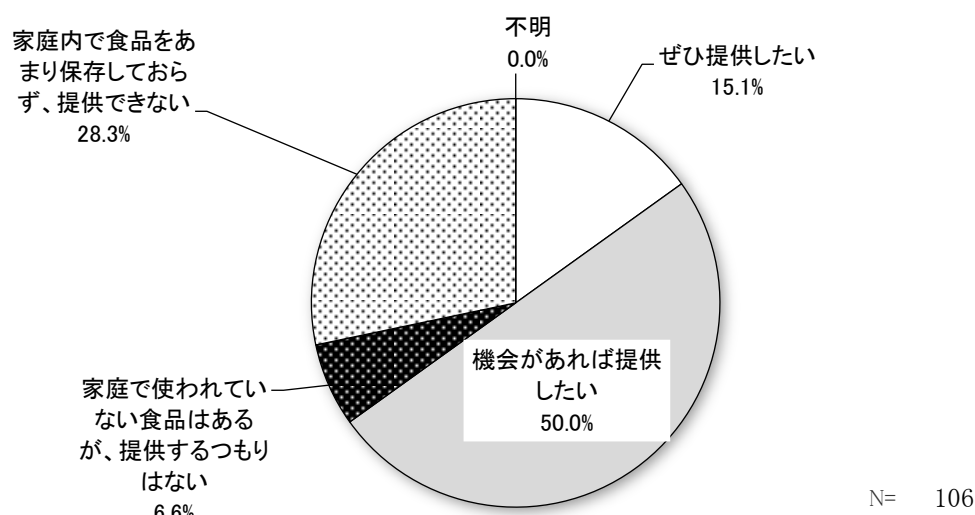
図表 2-22 フードドライブの認知（クロス集計）



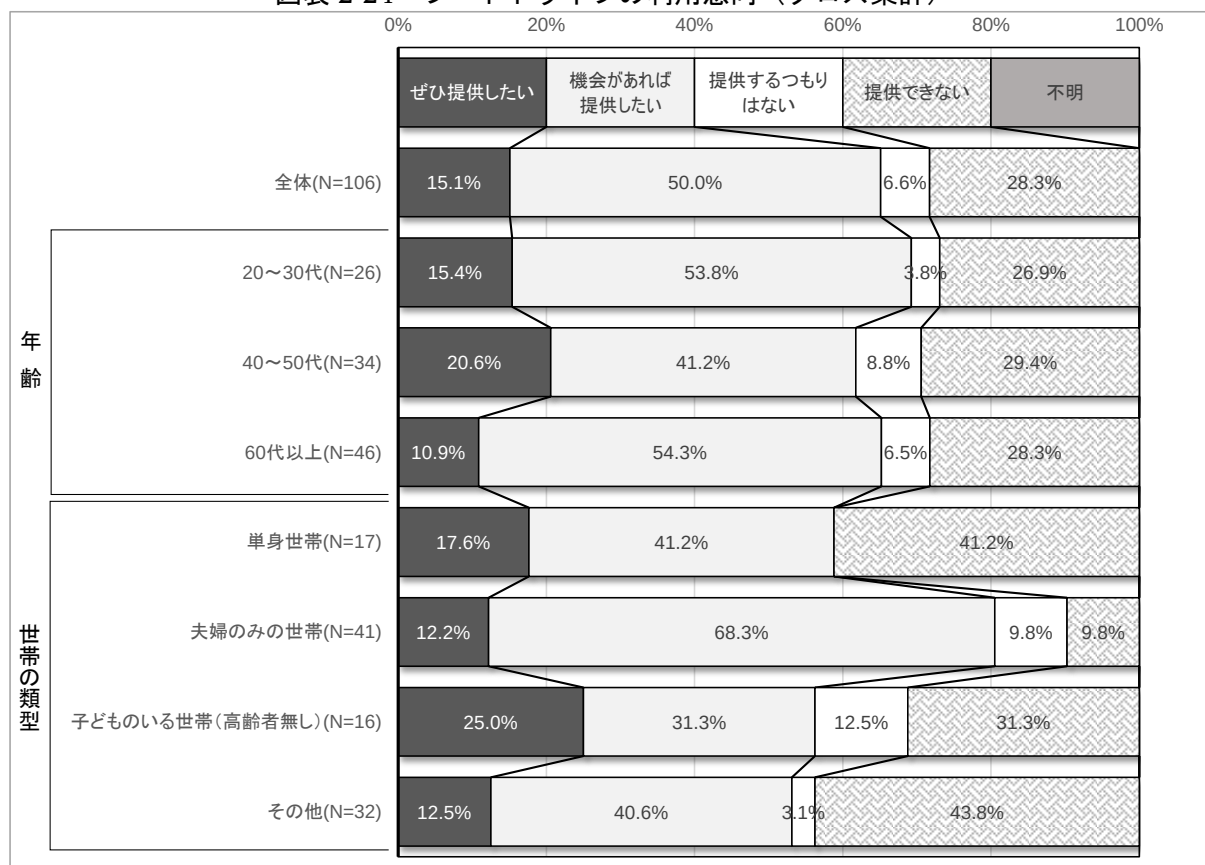
問 9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(〇は1つ)

- 「ぜひ提供したい」 15.1%、「機会があれば提供したい」 50.0%と、65.1%がフードドライブに協力的な回答を行っている。

図表 2-23 フードドライブの利用意向



図表 2-24 フードドライブの利用意向（クロス集計）

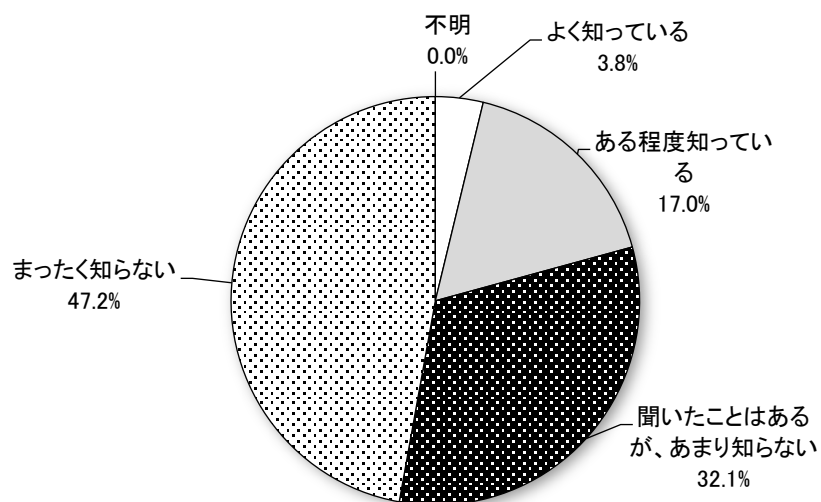


2.8 フードシェアリングサービスについて

問 10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(〇は1つ)

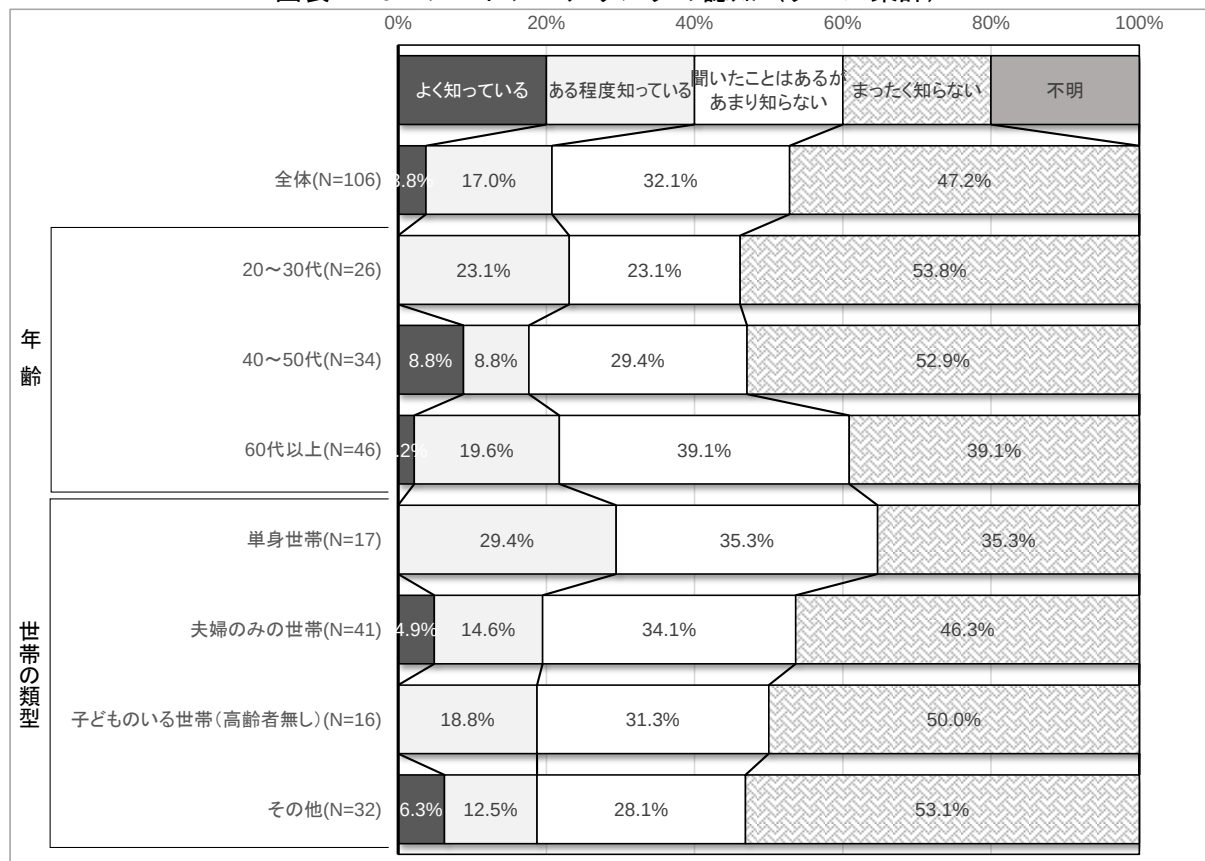
- 「まったく知らない」とする回答が 47.2%と最も多かった一方、「よく知っている」「ある程度知っている」とする回答もあわせて 20.9%あった。

図表 2-25 フードシェアリングの認知



N= 106

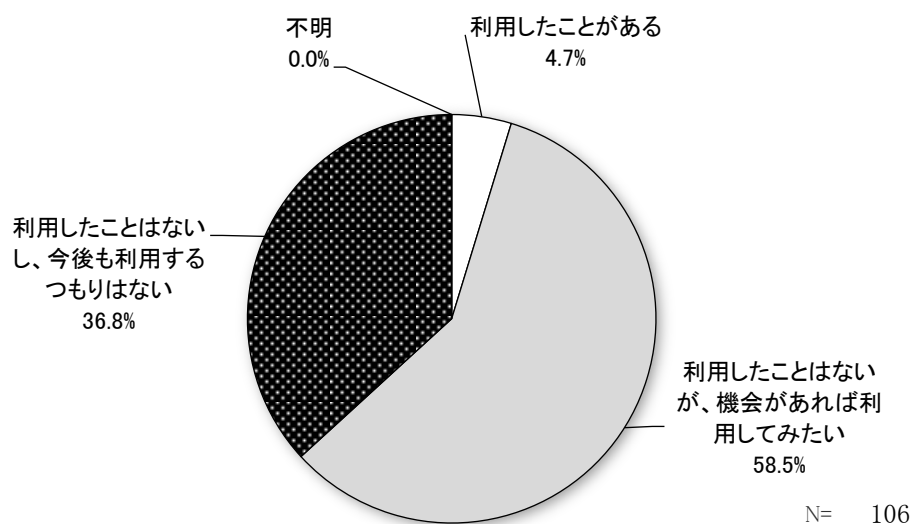
図表 2-26 フードシェアリングの認知（クロス集計）



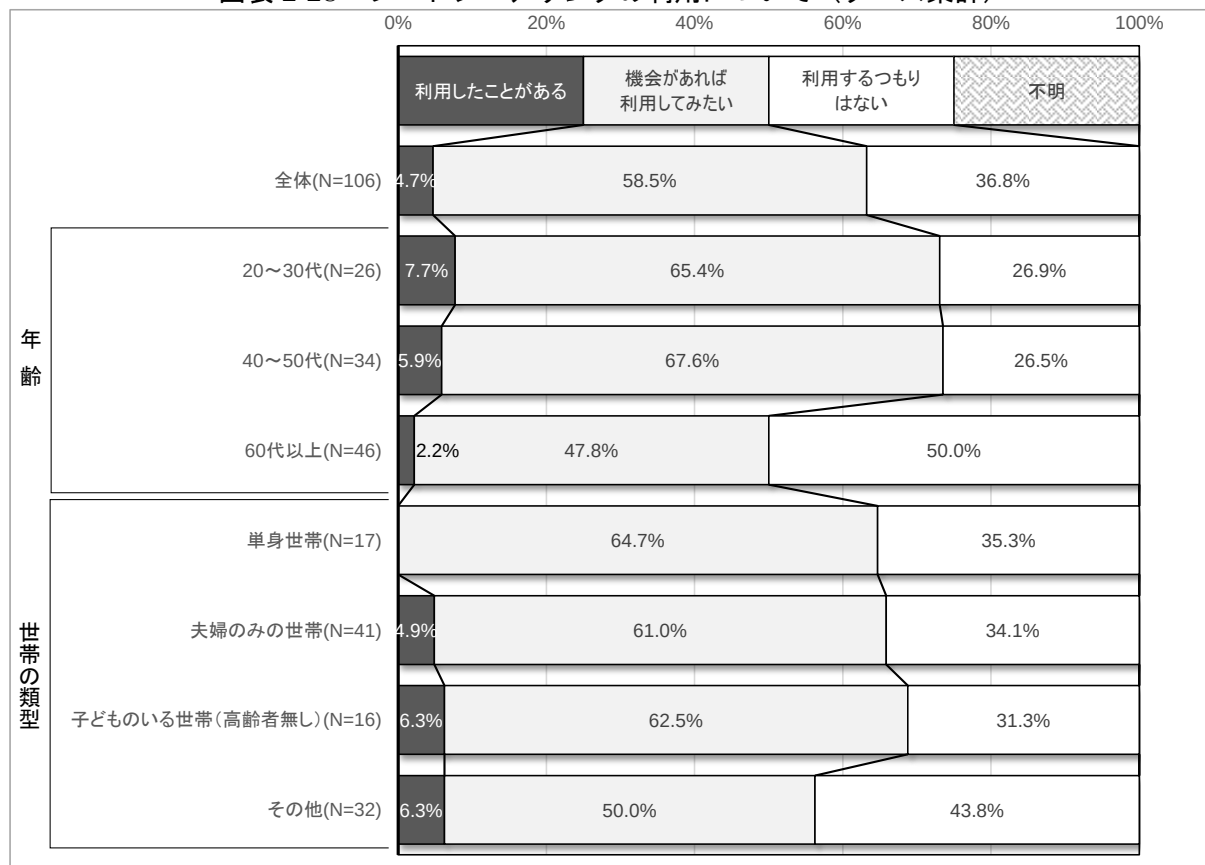
問 10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(〇は1つ)

- 4.7%が「利用したことがある」と回答している。
- 「利用したことはないが、機会があれば利用してみたい」とする回答が最も多く、58.5%であった。

図表 2-27 フードシェアリングの利用について



図表 2-28 フードシェアリングの利用について（クロス集計）

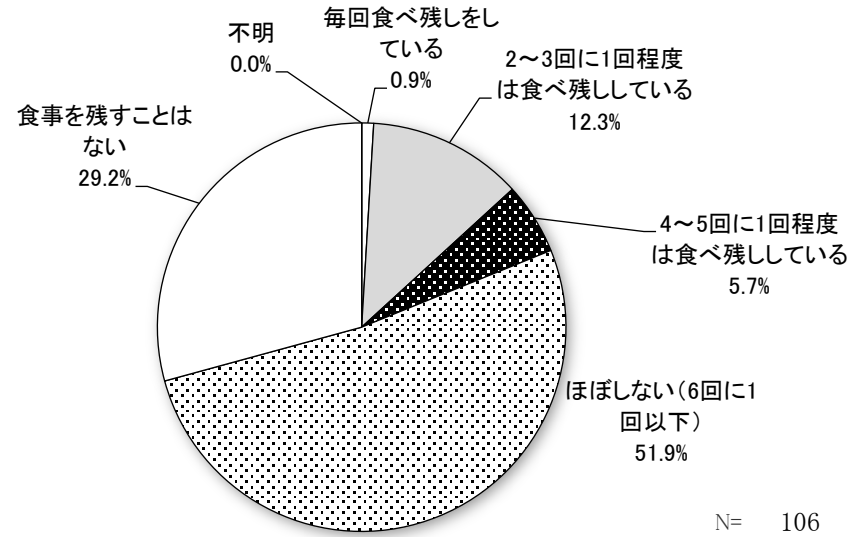


2.9 外食について

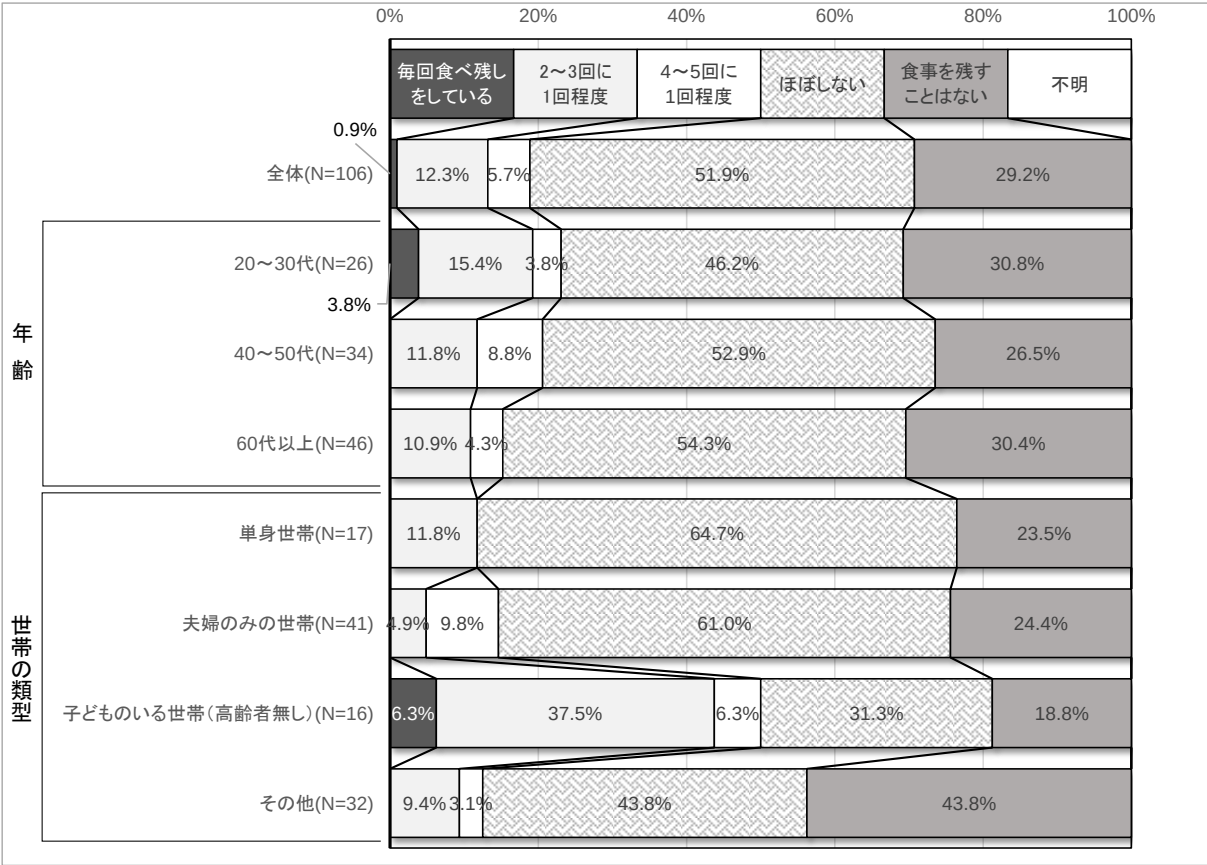
問 11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(○は1つ)

○ 「ほぼしない(6回に1回以下)」とする回答が51.9%と最も多く、次いで「食事を残すことはない」29.2%となっている。

図表 2-29 外食時の食べ残しについて



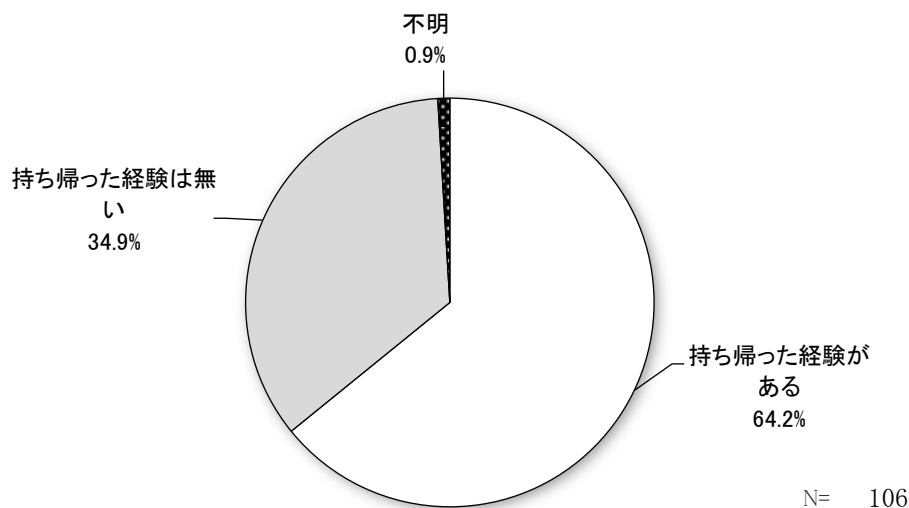
図表 2-30 外食時の食べ残しについて (クロス集計)



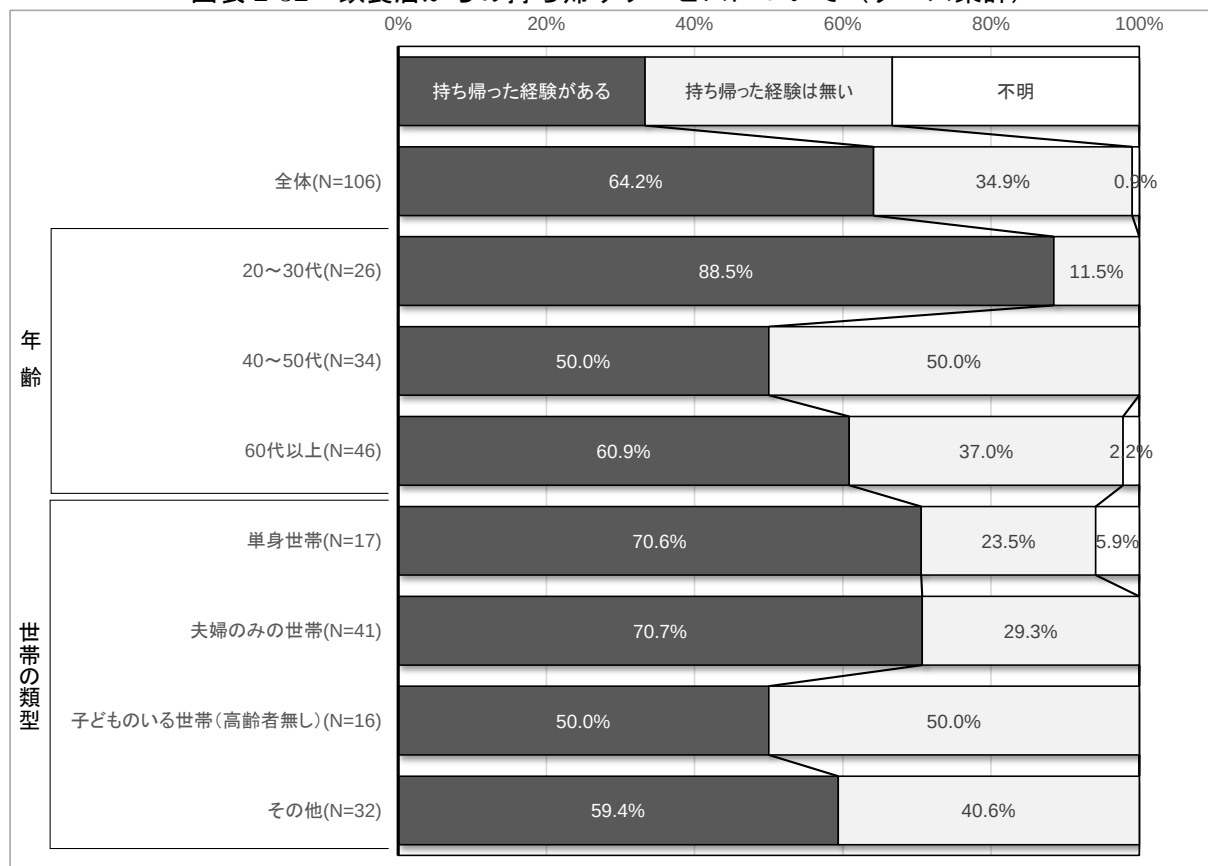
問 11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(〇は1つ)

○ 64.2%が「持ち帰った経験がある」と回答している。

図表 2-31 飲食店からの持ち帰りサービスについて



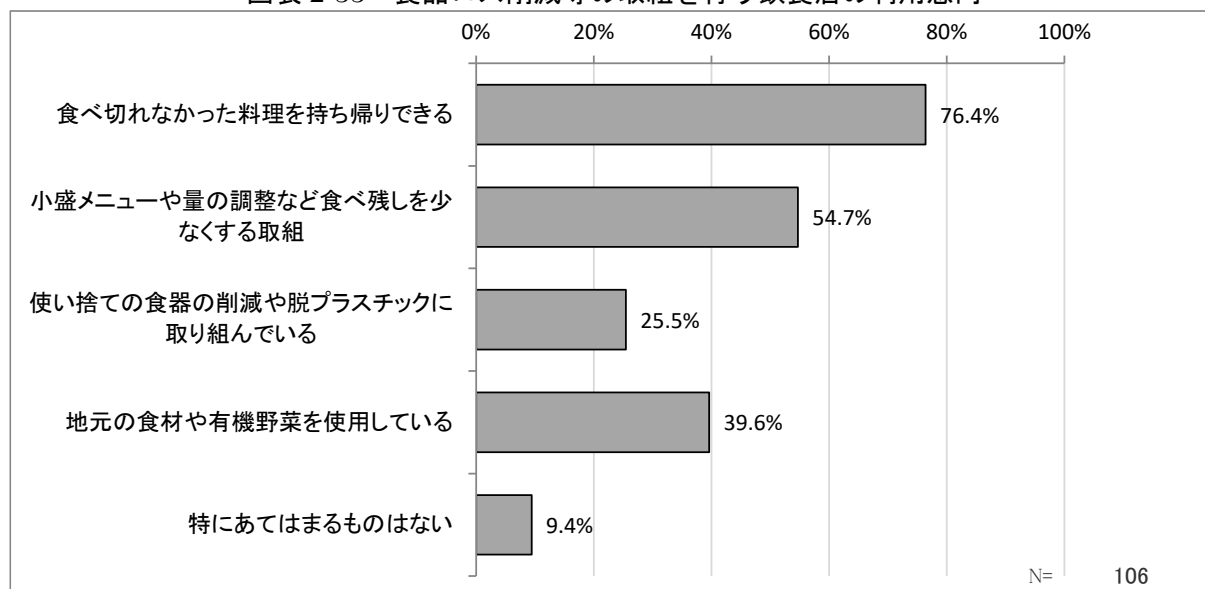
図表 2-32 飲食店からの持ち帰りサービスについて（クロス集計）



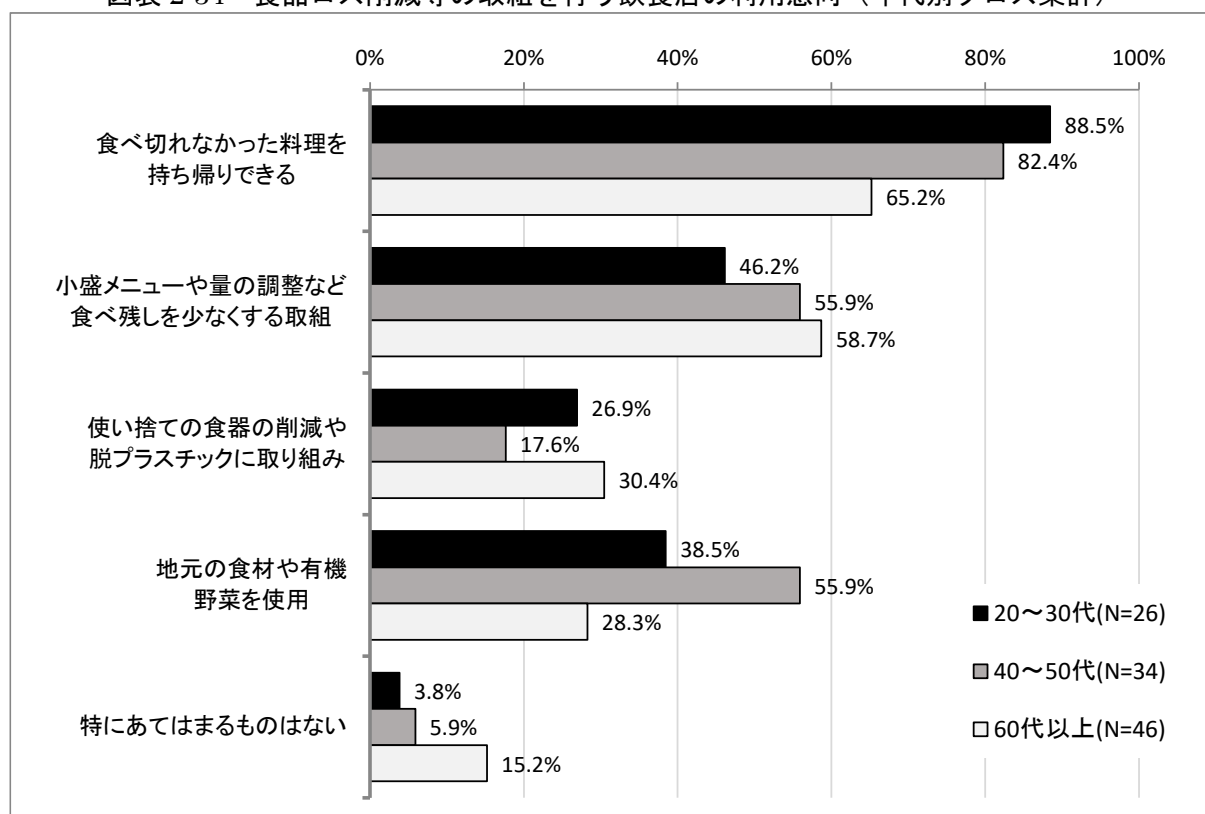
問 11(3) 飲食店が以下のような取組を行っているを知った場合、その店をより多く利用したいと思いますか。あてはまるものに○を付けてください。(○はいくつでも)

- 「食べ切れなかった料理を持ち帰りできる」76.4%、「食べ残しを少なくする取組をしている（小盛メニューや量の調整など）」54.7%などとなっている。

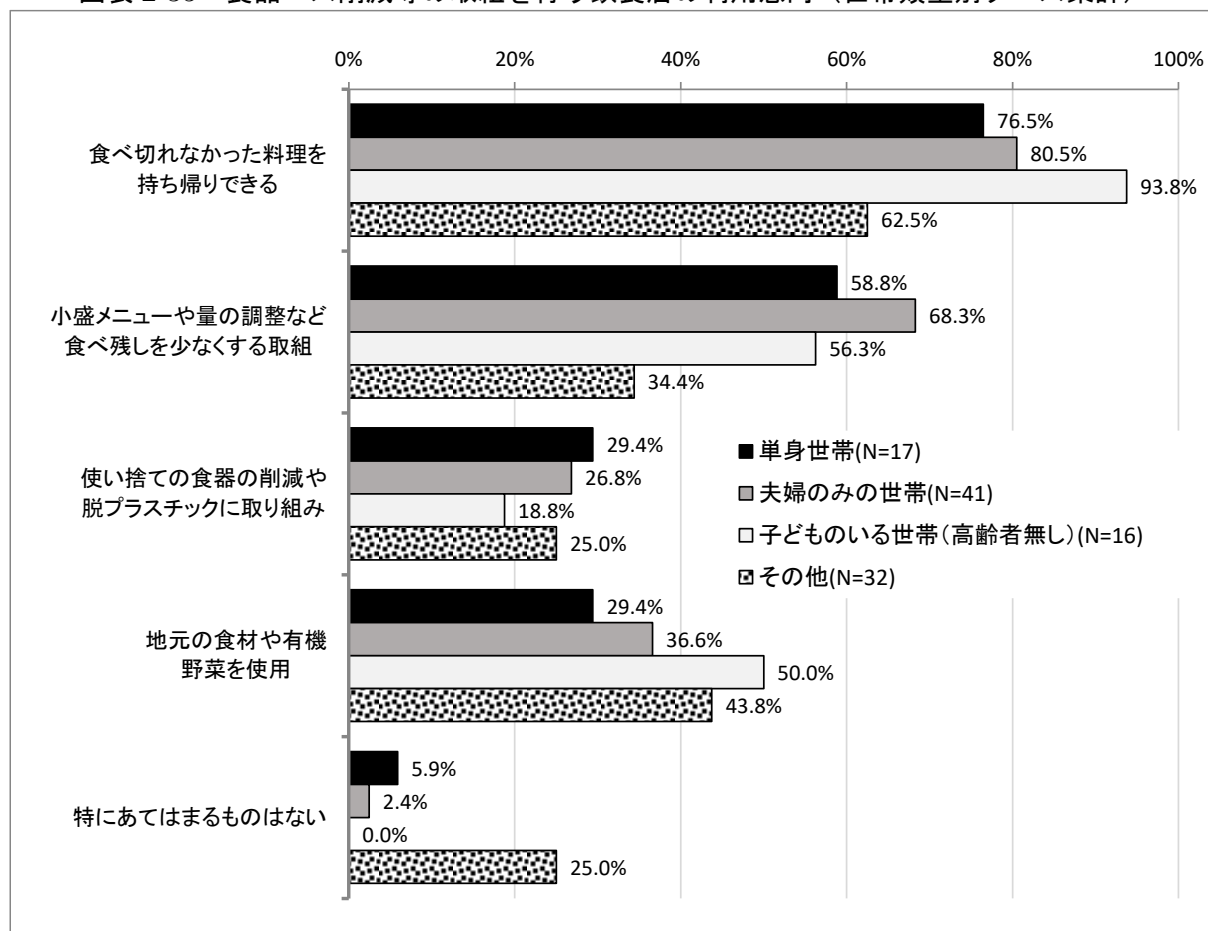
図表 2-33 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向



図表 2-34 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（年代別クロス集計）



図表 2-35 食品ロス削減等の取組を行う飲食店の利用意向（世帯類型別クロス集計）



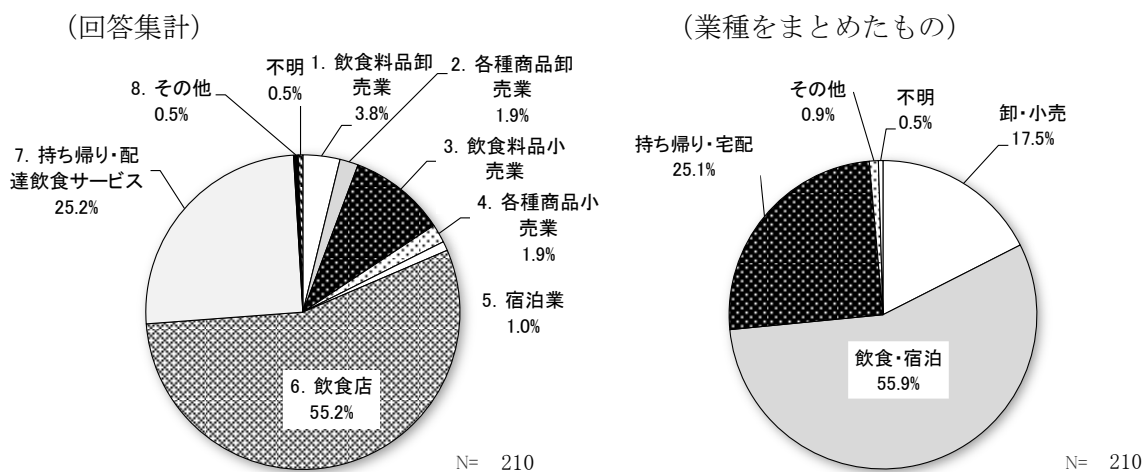
3. 小規模事業所アンケート調査

3.1 フェイス項目

(1) 業種

- 飲食店が 55.2%と最も多く占めている。
- 右図は業種をまとめたものである。

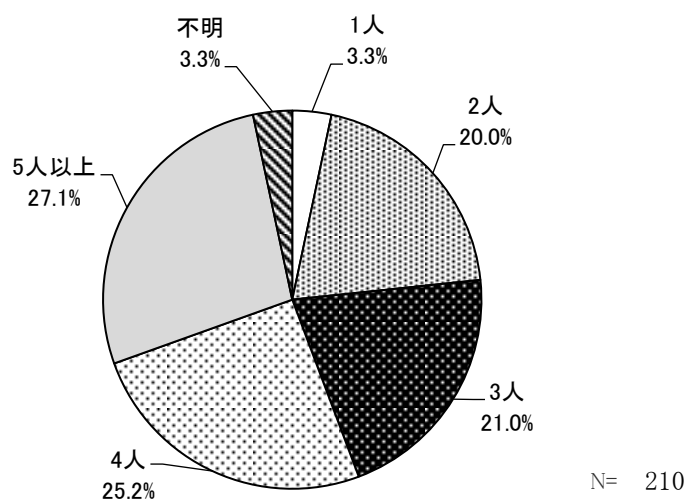
図表 3-1 業種



(2) 従業員数

- 5人未満の事業所が合計で 69.5%を占めている。

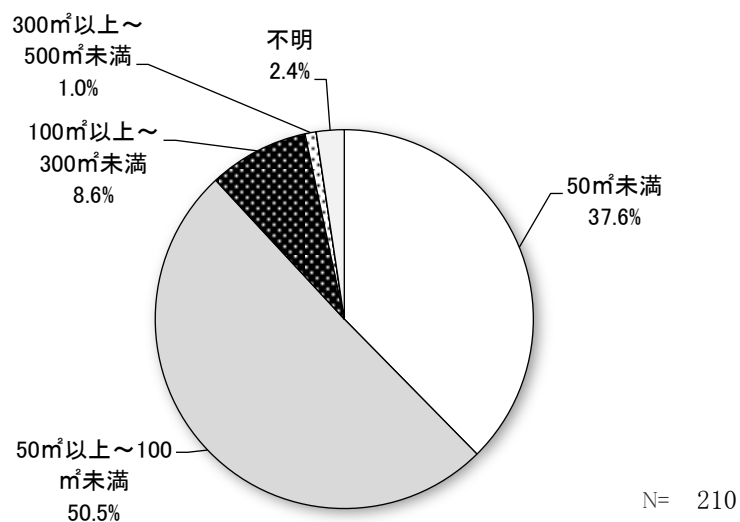
図表 3-2 従業員数



(3) 事業所の延べ床面積

- 50 m²以上～100 m²未満の事業所が最も多く、50.7%を占める。

図表 3-3 延べ床面積

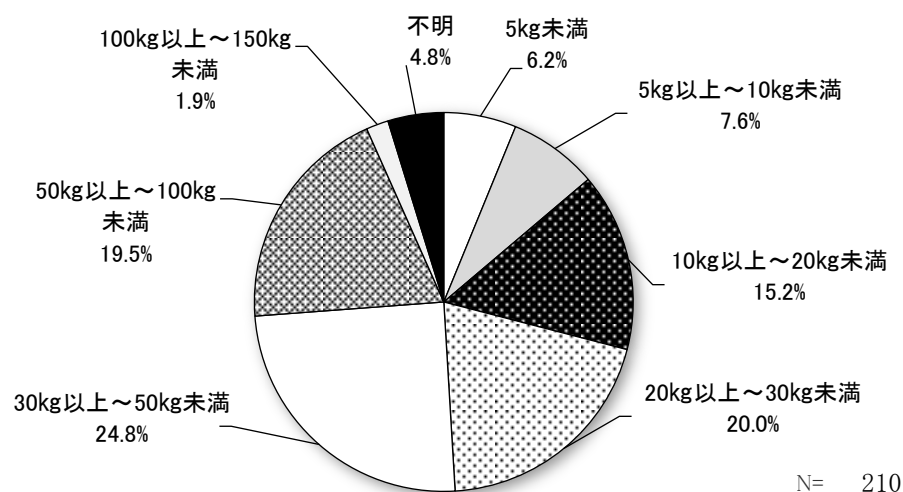


3.2 食品廃棄物の排出状況について

問 2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は 1 週間あたり何kg程度ですか。

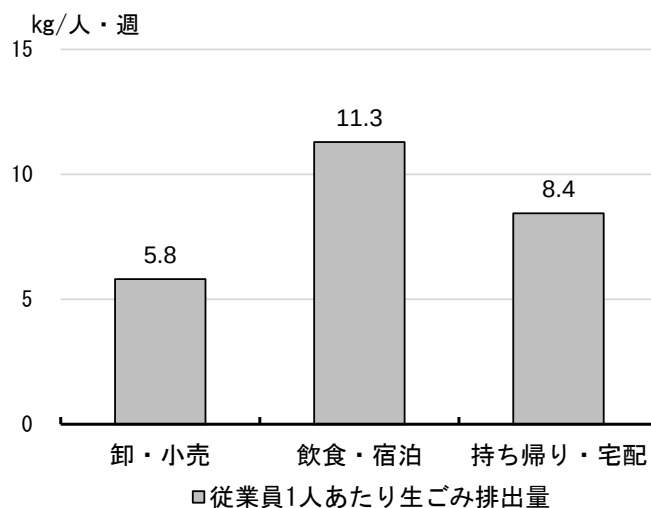
- 食品廃棄物の週当たり排出量は、約半数（49.0%）が 30 kg未満である。
- 50 kg以上の事業所も合わせて 21.4%ある。

図表 3-4 食品廃棄物の週当たり排出量



- また、週当たり食品廃棄物と従業員数から従業員 1 人あたりの食品ロス排出量を算出し、業種別に平均を取った結果が図表 3-5 である。

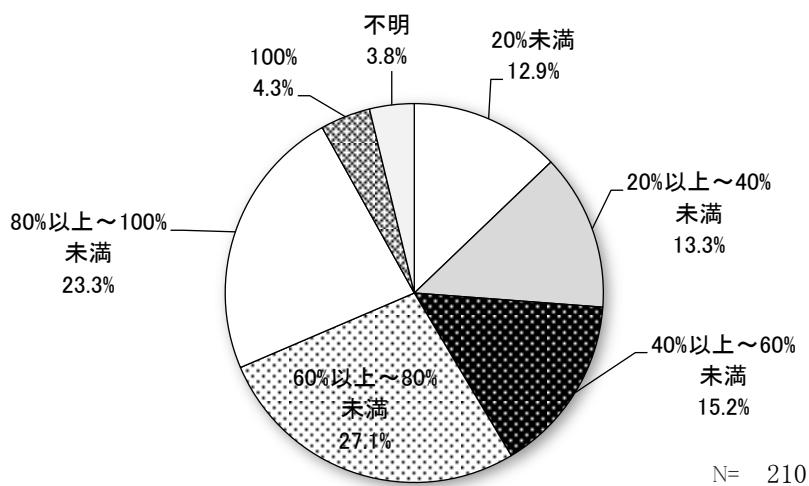
図表 3-5 従業員 1 人当たり・週当たり食品廃棄物排出量平均



問 2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

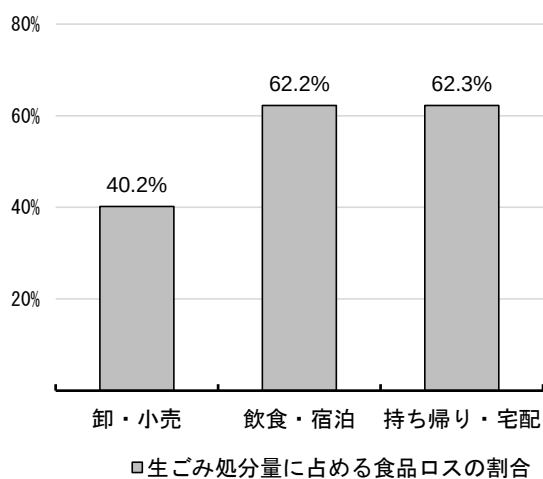
- 食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合が 60%以上であるとする回答が合計で 54.8%と過半数に達している。

図表 3-6 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合



- 業種別の平均値は下図のとおりである。

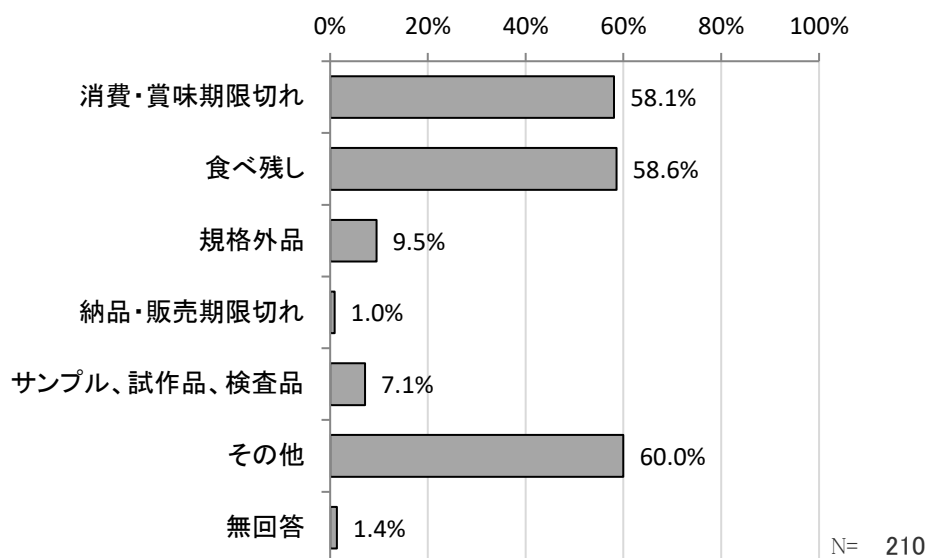
図表 3-7 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合（業種別平均）



問 2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（○はいくつでも）

○ 「賞味期限・消費期限切れ」 58.1%、「食べ残し」 58.6%等となっている。

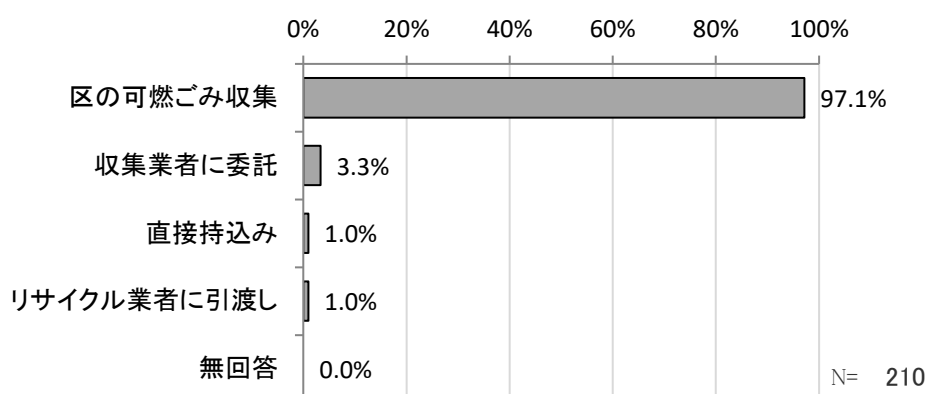
図表 3-8 食品ロスの内容



問 2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに○を付けてください。（○はいくつでも）

○ 食品廃棄物の処理方法はほとんどが「区の可燃ごみ収集」（97.1%）である。

図表 3-9 食品ロスを含む食品廃棄物の処理方法

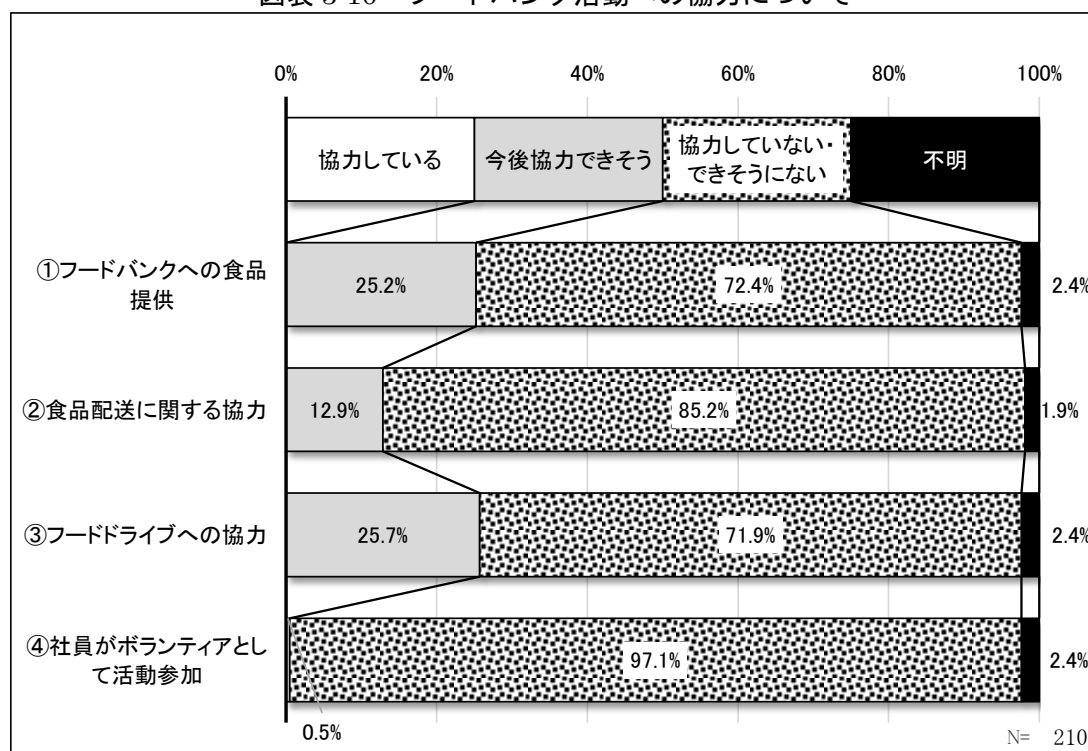


3.3 フードバンク活動について

問3 フードバンク活動についてお聞きします。フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。（〇はそれぞれ1つずつ）

- フードバンク活動については「現在協力している」との回答はゼロであった。
- 「フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供」には25.2%、「フードバンクへの食品配送に関する協力」には12.9%、「フードドライブ実施への協力」には25.7%が「今後協力できそう」と回答している。

図表 3-10 フードバンク活動への協力について

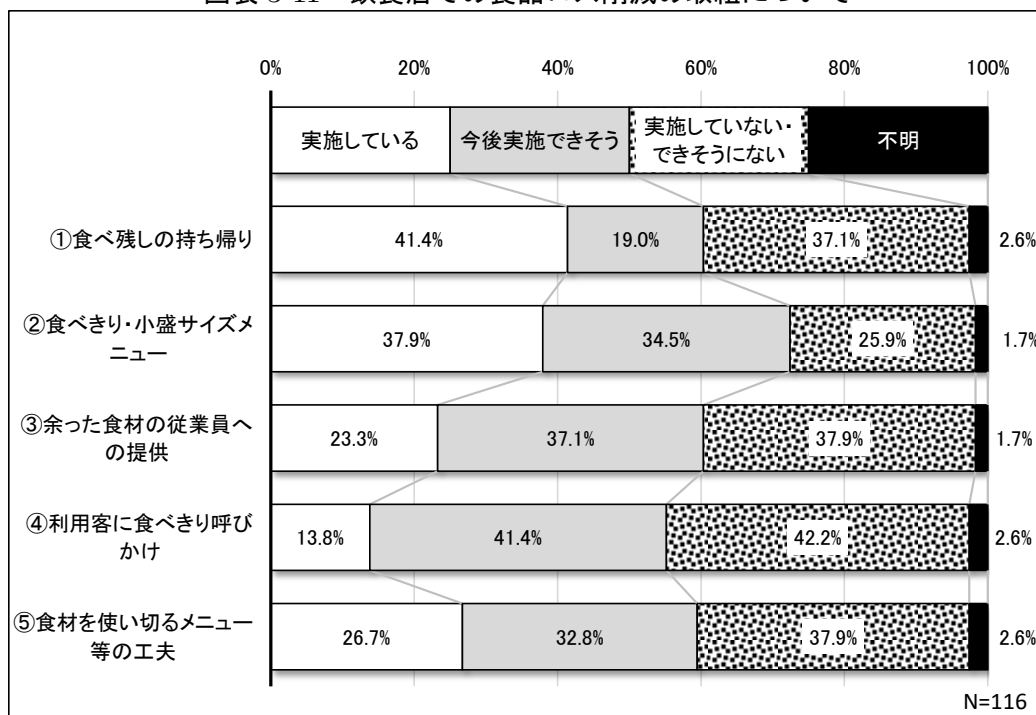


3.4 飲食店での食品ロス削減の取組について

問 4 **飲食店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「食べものの持ち帰り」には41.4%、「食べきり・小盛サイズメニューの導入」には37.9%が「実施している」と回答している。

図表 3-11 飲食店での食品ロス削減の取組について

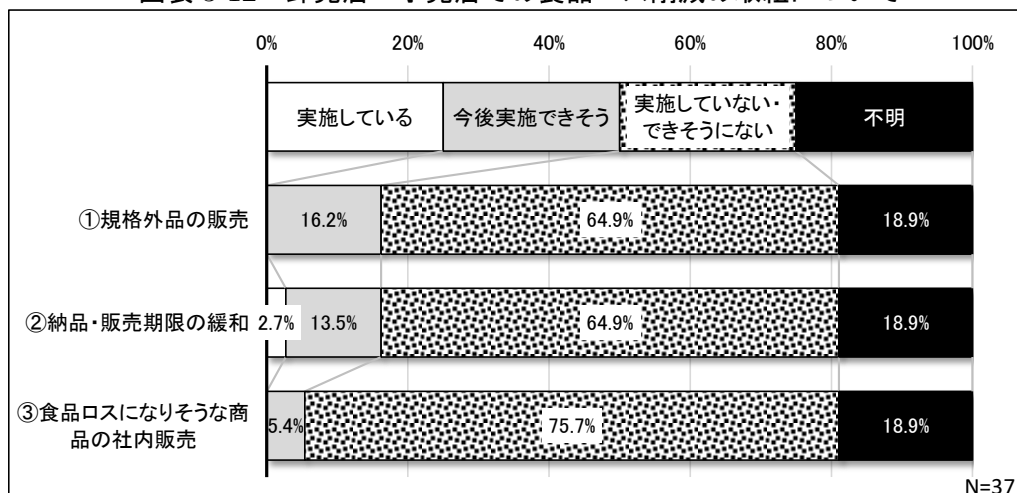


3.5 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

問 5 **卸売店・販売店**の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(〇はそれぞれ1つずつ)

- 「納品・販売期限の緩和」についてのみ、2.7%が「実施している」と回答している。

図表 3-12 卸売店・小売店での食品ロス削減の取組について

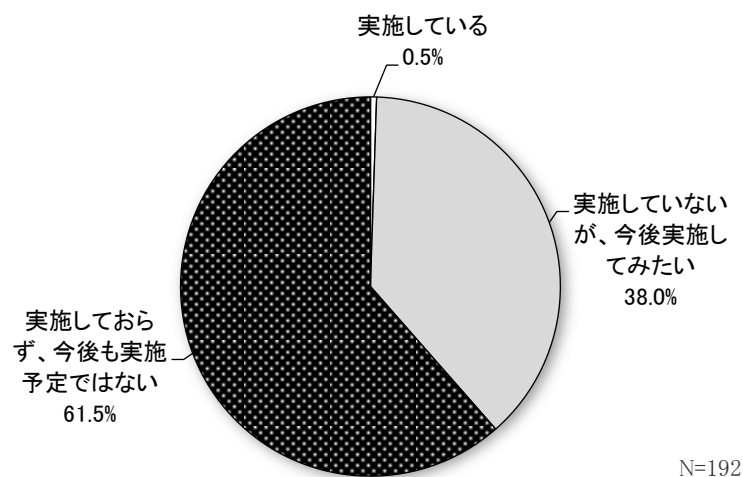


3.6 フードシェアリングサービスについて

問 6 **小売店・飲食店**の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。
スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇は1つ)

- フードシェアリングサービスについては、実施しているとの回答は0.5%であったものの、38.0%が「実施していないが、今後実施してみたい」と回答している。

図表 3-13 小売店・飲食店でのフードシェアリングサービスの実施について

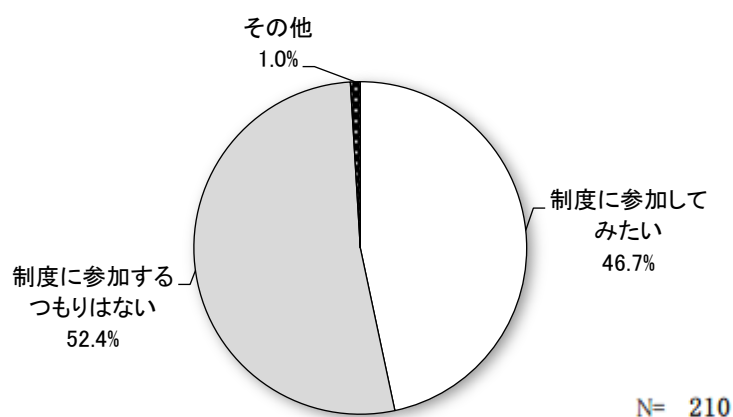


3.7 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について

問 7 全ての事業所の方にお聞きします。
仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(〇は1つ)

- 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度については、46.7%が「制度に参加してみたい」と回答している。

図表 3-14 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について



4. 事業用大規模建築物アンケート調査

4.1 フェイス項目（建築物種別）

回答のあった 61 件の建築物種別内訳は以下のとおりである。

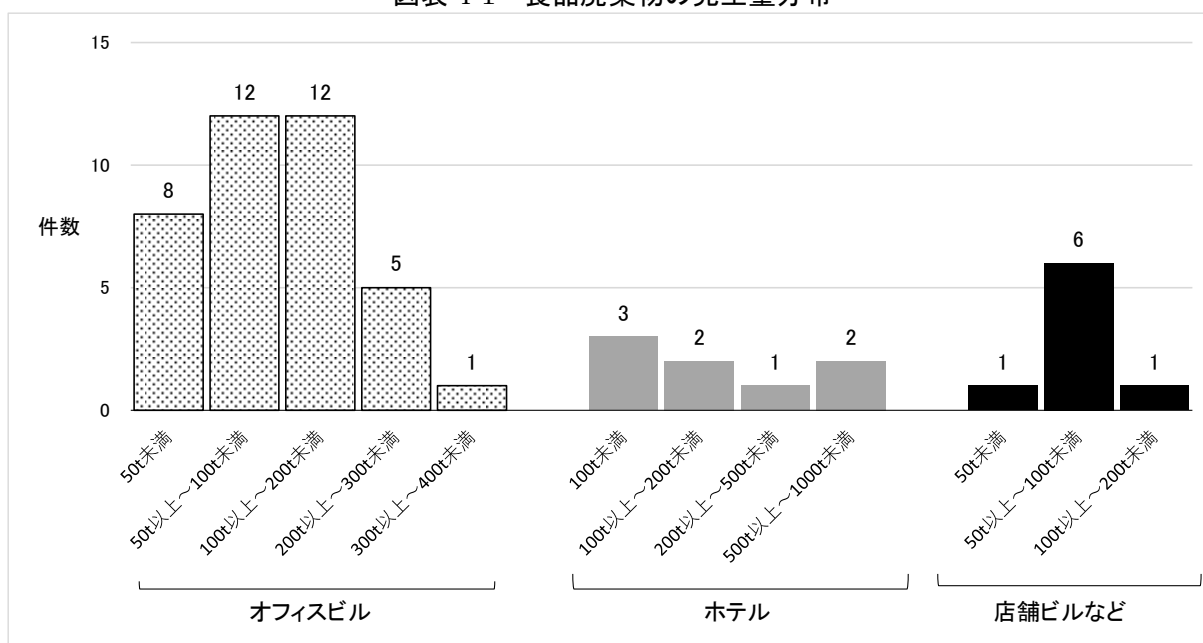
オフィスビル	43	件
店舗ビル	5	件
ホテル・結婚式場	10	件
学校	1	件
医療機関	1	件
その他建築物	1	件

4.2 食品廃棄物（厨芥類）の発生・処理状況

(1) 食品廃棄物（厨芥類）発生量

回答の得られた食品廃棄物の令和 4 年度発生量（トン）の分布は下図のとおりである。

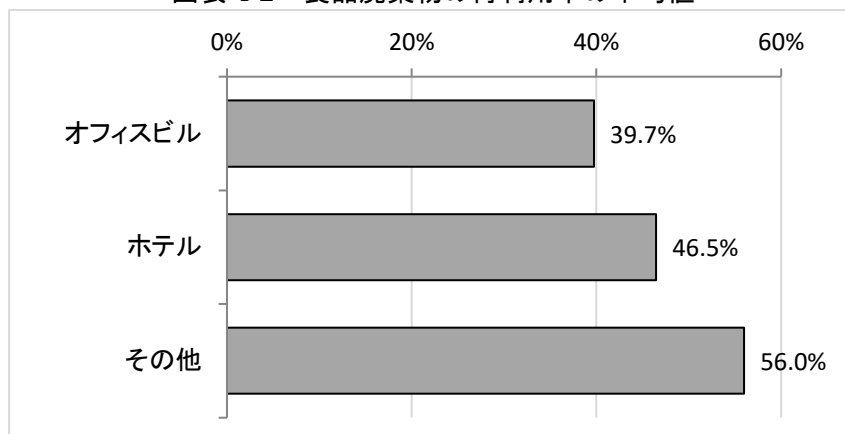
図表 4-1 食品廃棄物の発生量分布



(2) 食品廃棄物の再利用率

再利用量・廃棄量の回答から得られた再利用率の平均値は下図のとおりである。

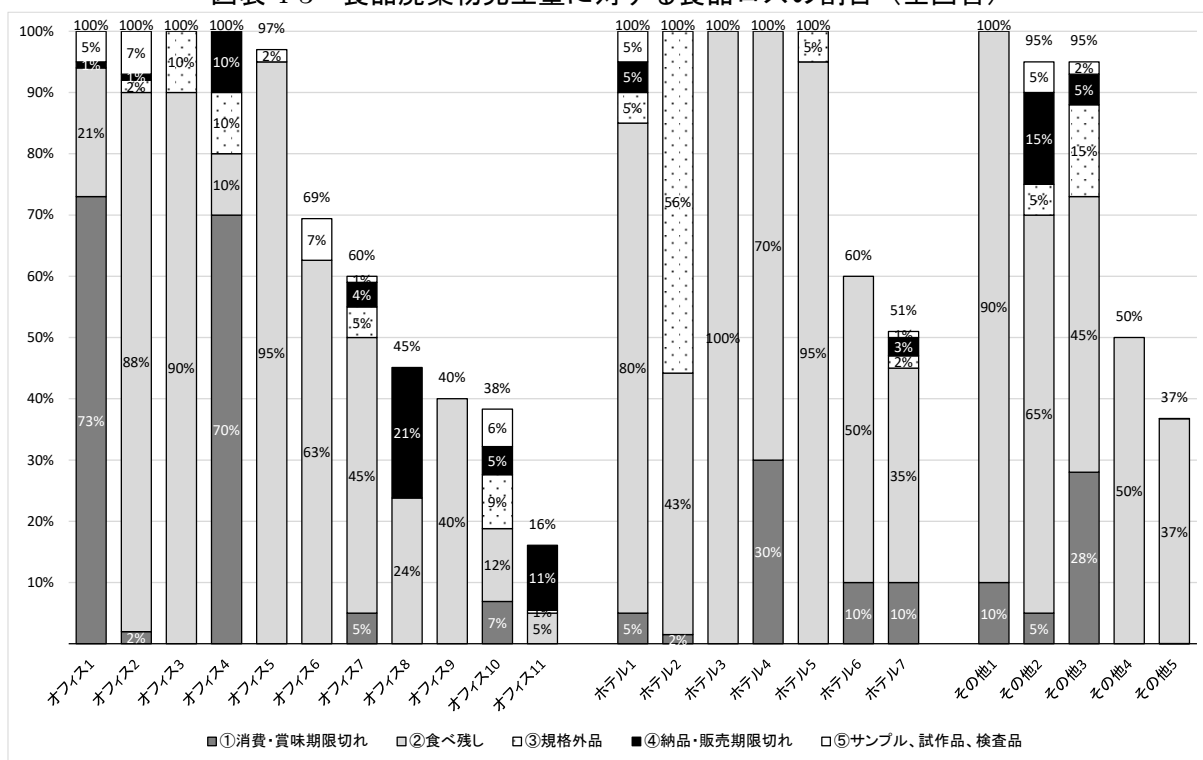
図表 4-2 食品廃棄物の再利用率の平均値



(3) 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合

食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

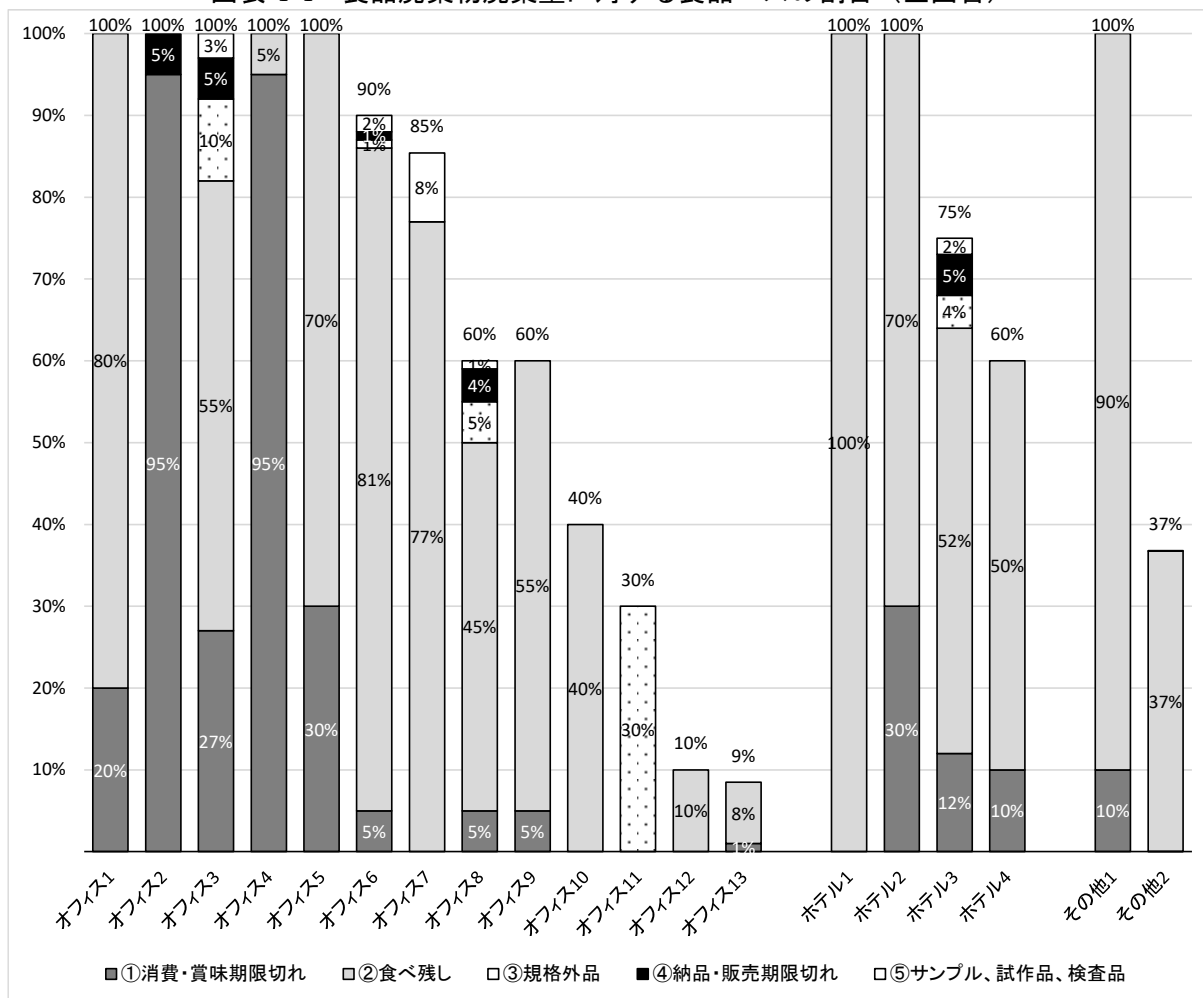
図表 4-3 食品廃棄物発生量に対する食品ロスの割合（全回答）



(4) 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合

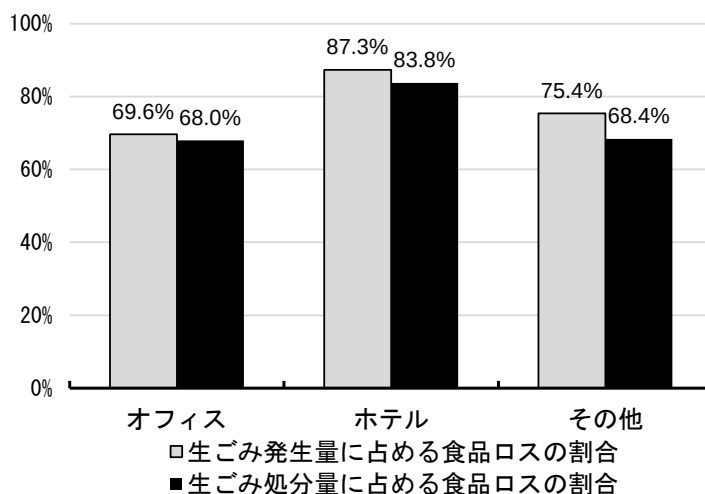
食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合について、回答のあったものを下図にまとめる。

図表 4-4 食品廃棄物廃棄量に対する食品ロスの割合（全回答）



食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値は下図のとおりである。

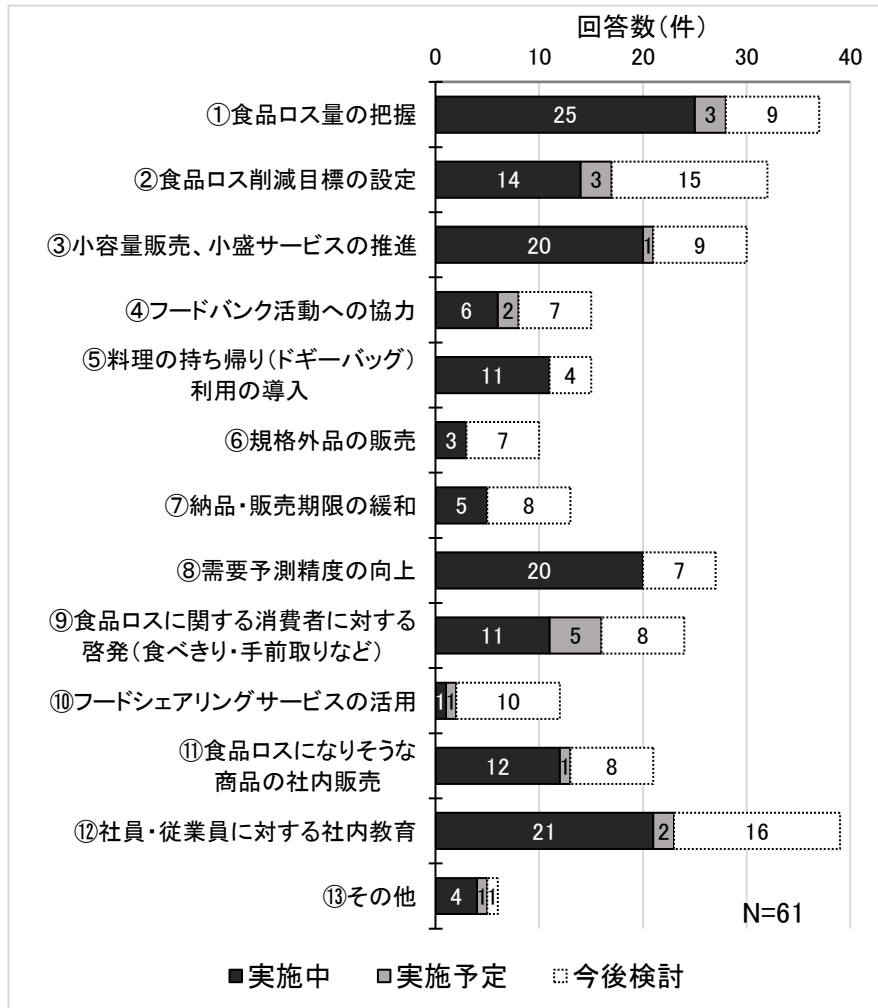
図表 4-5 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値



4.3 食品ロス削減のための取組について

食品ロス削減のための取組（13項目）について、実施の有無を尋ねた結果を下図に示す。

図表 4-6 食品ロス削減のための取組



5. 区内食品ロス排出量の推計

5.1 本区のごみ量

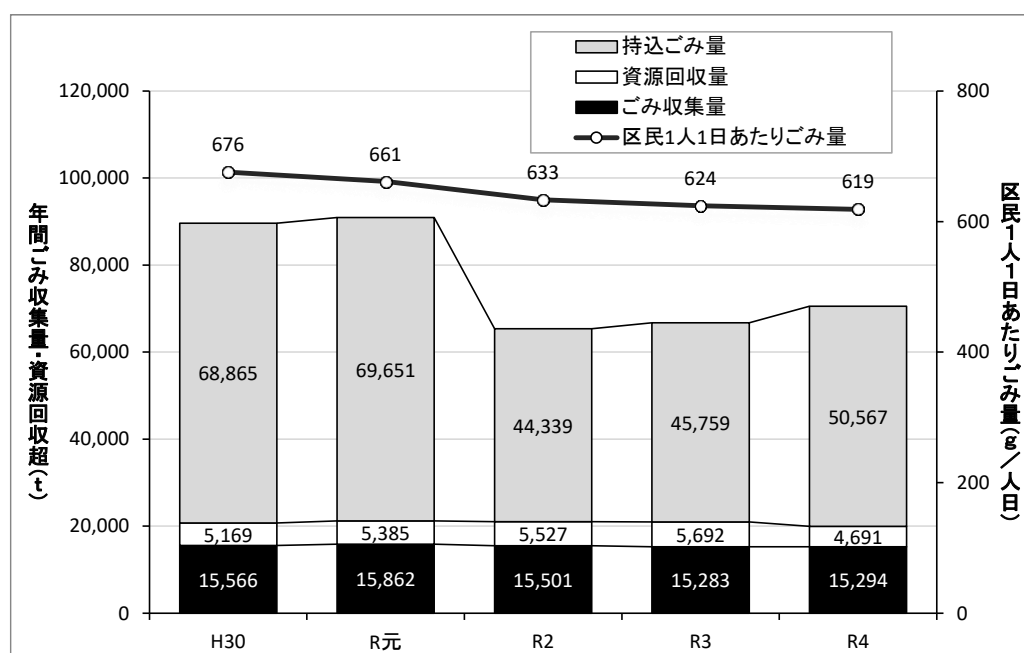
区内食品ロス排出量の推計にあたり、本区のごみ量の基礎データを整理する。

(1) 収集実績

- 本区のごみ・資源の収集実績は下図のとおりである。
- 持込ごみ（実績報告按分）はコロナ禍の影響により令和2年度に大きく落ち込んだが、その後回復傾向にある。

図表 5-1 区のごみ・資源の収集実績

年度	H30	R元	R2	R3	R4
可燃ごみ	14,466	14,805	14,360	14,172	14,112
不燃ごみ	592	563	563	523	564
粗大ごみ	509	494	578	588	618
計	15,566	15,862	15,501	15,283	15,294
資源回収量	5,169	5,385	5,527	5,692	4,691
持込	68,865	69,651	44,339	45,759	50,567
(各年10月1日人口)	(63,126)	(65,523)	(67,042)	(67,081)	(67,710)



※持込ごみ量は許可業者・排出事業者持込量の実績報告按分調整後のもの

(2) 事業用大規模建築物からのごみ排出量

- 本区では延べ床面積 1,000 ㎡以上の建築物を事業用大規模建築物として、廃棄物管理責任者の設置や再利用計画書の提出を義務づけている。
- 令和 4 年度の再利用計画の提出件数は 1,553 件である。

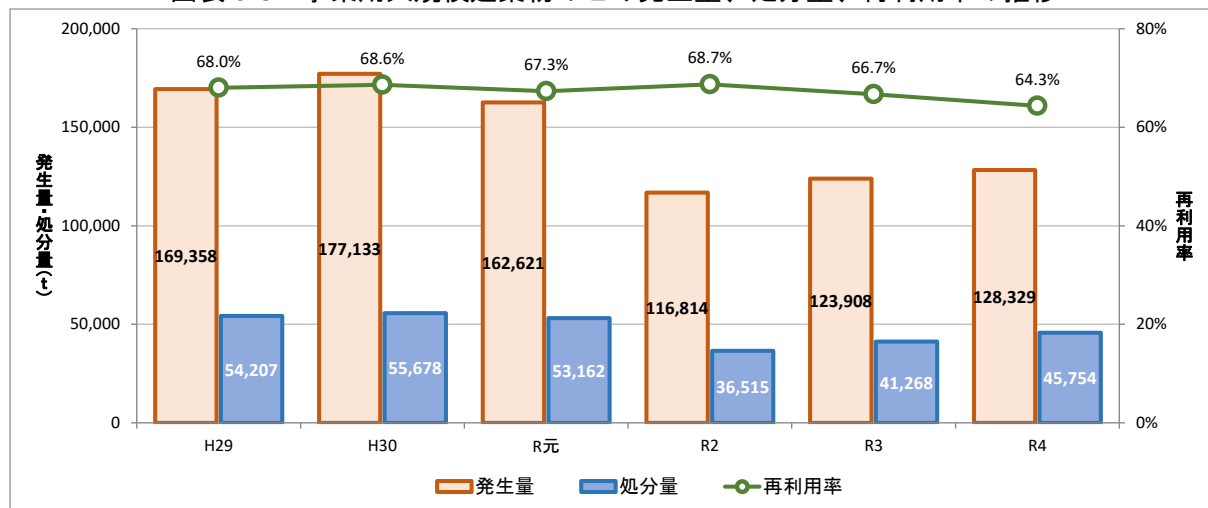
図表 5-2 事業用建築物の再利用計画書提出件数

	件数
オフィスビル	1,257
店舗ビル	56
ホテル・結婚式場	85
工場・研究所	4
倉庫・流通センター	1
医療機関	14
学校	73
駅舎	30
その他建築物	33
合 計	1,553

①年度別推移

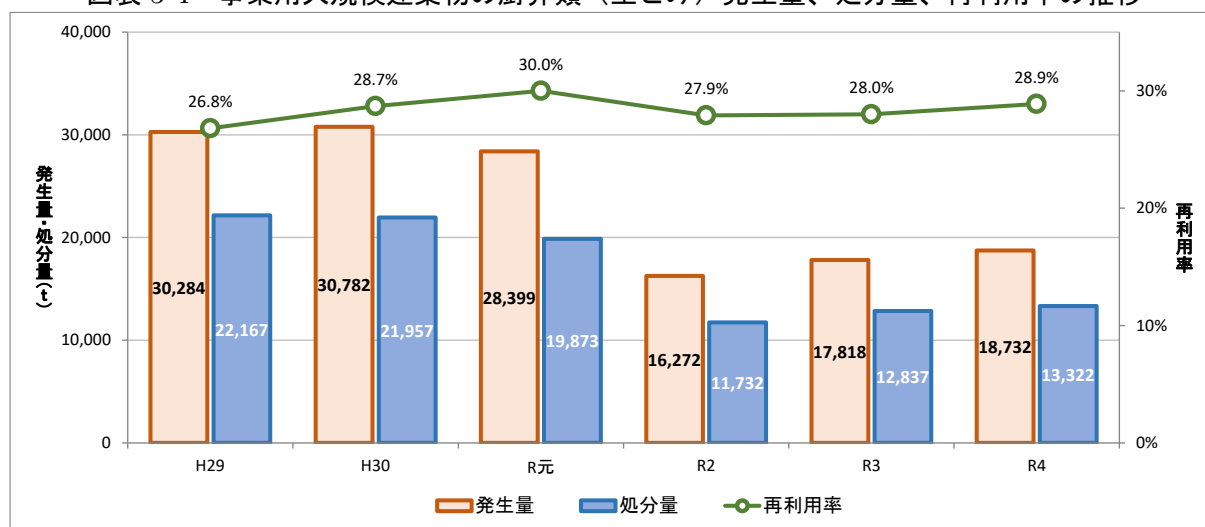
- 再利用計画書の実績報告の集計によるごみ発生量、処分量、再利用率の推移を下図に示す。

図表 5-3 事業用大規模建築物のごみ発生量、処分量、再利用率の推移



○ また、ごみ発生量、処分量の内「厨芥類（生ごみ）」のみの推移を下図に示す。

図表 5-4 事業用大規模建築物の厨芥類（生ごみ）発生量、処分量、再利用率の推移



②令和 4 年度の状況

- 令和 4 年度の事業用大規模建築物再利用計画の実績報告集計結果は下表のとおりである。
- 厨芥類（生ごみ）の処分量は 42,427 トンで、処分量全体の 29.1%を占めている。

図表 5-5 事業用大規模建築物 令和 4 年度実績集計

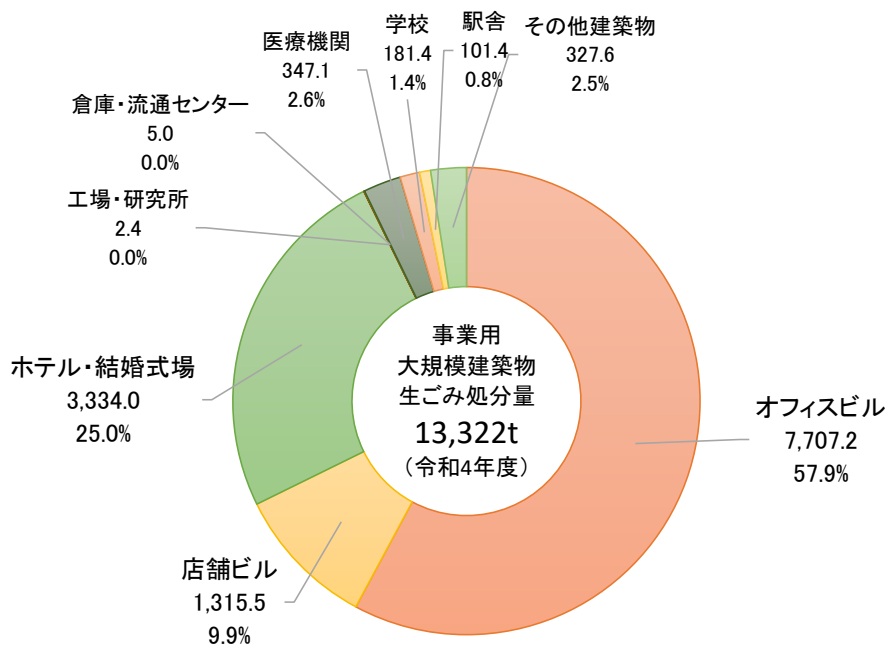
ごみの種類			発生量(t)	再利用量(t)	処分量(t)	再生利用率(%)	
可燃物	紙類	①コピー・OA用紙	3,211.9	3,193.5	18.4	99.4%	
		②機密文書	5,272.7	5,258.1	14.6	99.7%	
		③雑誌・パンフレット色付き紙	6,473.2	6,468.2	5.0	99.9%	
		④新聞紙・折込チラシ	4,107.5	4,105.8	1.7	100.0%	
		⑤段ボール	11,935.4	11,926.0	9.4	99.9%	
		⑥ミックスペーパー	12,711.0	12,697.1	13.9	99.9%	
		⑦その他紙類	27,850.1	0.0	27,850.1	0.0%	
		(a)紙類計(①～⑦)	71,561.8	43,648.7	27,913.1	61.0%	
	⑧厨芥(茶殻、残飯等の生ごみ)	18,731.9	5,410.3	13,321.6	28.9%		
	⑨その他可燃	1,095.1	82.6	1,012.5	7.5%		
(A)小計(a+⑧+⑨)			91,388.8	49,141.6	42,247.2	53.8%	
不燃・焼却不適物	再生利用物	⑩飲料用ビン類	2,560.8	2,560.5	0.3	100.0%	
		⑪飲料用缶類	3,327.5	3,327.4	0.1	100.0%	
		⑫ペットボトル	5,994.5	5,994.1	0.4	100.0%	
		⑬食用油	577.4	571.7	5.7	99.0%	
	⑭弁当殻	2,104.7	240.0	1,864.7	11.4%		
	⑮廃プラスチック	12,559.6	12,244.2	315.4	97.5%		
	⑯その他	5,951.6	4,931.0	1,020.6	82.9%		
	(B)小計(⑩～⑯)			33,076.1	29,868.9	3,207.2	90.3%
	⑰特定の事業活動に伴う可燃物			3,864.1	3,564.2	299.9	92.2%
総合計(A+B+⑰)			128,329.0	82,574.7	45,754.3	64.3%	

- なお、建築物区分別の生ごみの発生、再利用、処分量は図表 5-6、処分量の建物区分別グラフは図表 5-7 のとおりである。
- 生ごみ処分量合計 13,322 トンの内、最も多いのはオフィスビルで 7,707 トン、57.9% を占める。大規模オフィスビルの多くは飲食店街があるため、実質的には飲食店からの生ごみ排出量であると考えられる。
- 次いで多いのはホテル・結婚式場で 3,334 トン（25.0%）となっている。

図表 5-6 建築物の区分別生ごみの処分量（令和 4 年度）

建築物区分	発生量(t)	再利用量(t)	処分量(t)	再生利用率(%)
オフィスビル	10,942.3	3,235.1	7,707.2	29.6%
店舗ビル	2,026.2	710.7	1,315.5	35.1%
ホテル・結婚式場	4,573.8	1,239.8	3,334.0	27.1%
工場・研究所	2.4	0.0	2.4	0.0%
倉庫・流通センター	5.0	0.0	5.0	0.0%
医療機関	347.1	0.0	347.1	0.0%
学校	232.3	50.9	181.4	21.9%
駅舎	125.5	24.1	101.4	19.2%
その他建築物	477.3	149.7	327.6	31.4%
大規模建築物 計	18,731.9	5,410.3	13,321.6	28.9%

図表 5-7 建築物区分別の生ごみ処分量



(3) 令和 4 年度のごみ排出量の詳細

区内の生ごみ・食品ロスの排出量推計のため、令和 4 年度のごみ量の詳細（排出構造）を整理する。

①区収集可燃ごみ中の家庭系ごみ・事業系ごみ量

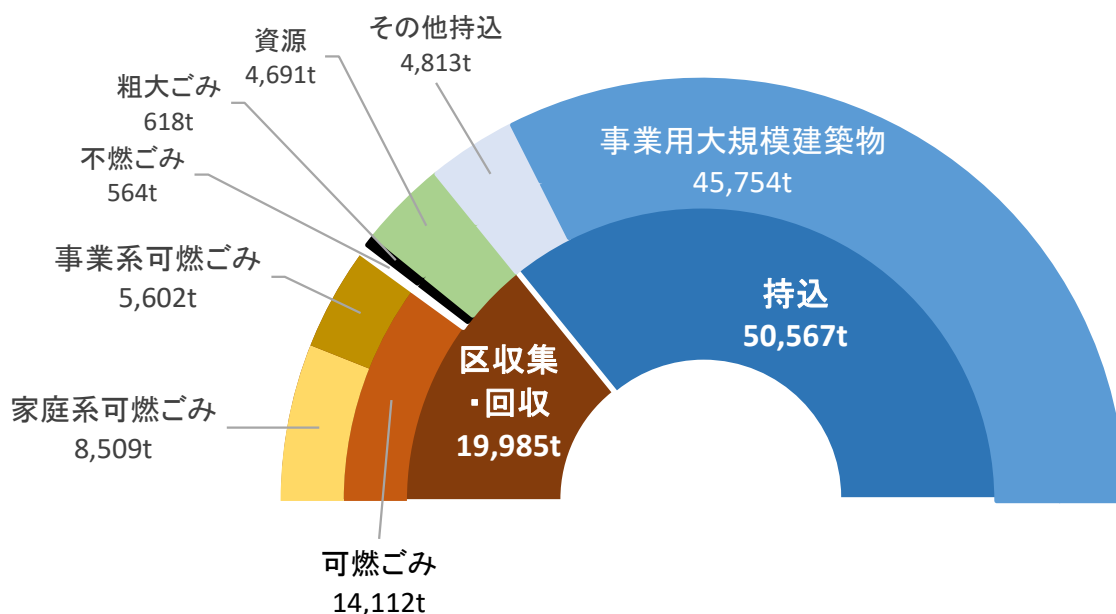
- 区では、日量 50 kg 未満の小規模事業所からのごみについては区収集ごみへの排出を認めている。過去の実態調査によると、区収集ごみに占める事業系ごみの割合は 39.7% である。
- 令和 4 年度可燃ごみ収集量 14,112 トンにこの比率を適用すると、
 - ・家庭系可燃ごみ：8,509 トン
 - ・事業系可燃ごみ：5,602 トンとなる。

②持込ごみの内訳

- 令和 4 年度の持込ごみ量は 50,567 トンであった。
一方、事業用大規模建築物のごみ処分量は 45,754 トンであった。
- 事業用建築物から排出されるごみは、全てが持込ごみとして東京二十三区清掃一部事務組合の焼却施設に持込まれるものではないが、ここでは全て持込ごみとなるものとし、持込ごみ量 50,567 トンとの差、4,813 トンを事業用大規模建築物以外の持込ごみ量とみなすこととした。

①②を合わせると、本区のごみの排出構造は下図のとおりとなる。

図表 5-8 令和 4 年度のごみ排出構造

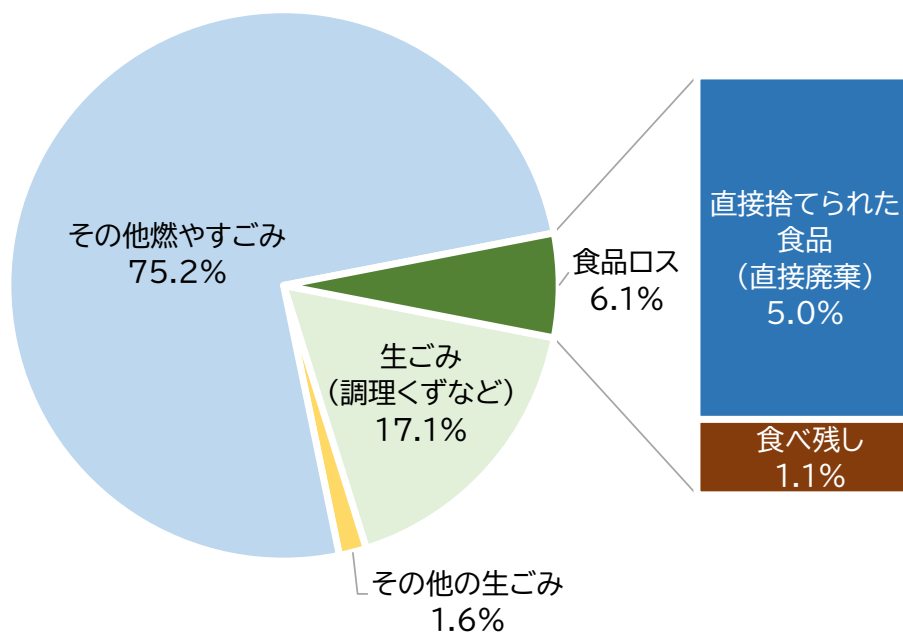


5.2 食品ロス量の推計

(1) 家庭からの食品ロス排出量の推計

- 食品ロス組成調査によると、可燃ごみに占める食品ロスの割合は 6.1%となっている。
- 図表 5-8 の令和 4 年度家庭系可燃ごみ量（8,509 トン）に食品ロス割合を乗ずると、令和 4 年度の家庭系食品ロス発生量は、520 トンと推定される。

図表 5-9 食品ロス組成調査結果



図表 5-10 家庭からの食品ロス排出量の推計（令和 4 年度）

令和 4 年度 家庭系可燃ごみ量 8,509 トン	×	可燃ごみ中の 食品ロス割合 6.1%	=	家庭系食品ロス発生量 約 520 トン (区民 1 人 1 日あたり約 21g)
---------------------------------	---	--------------------------	---	--

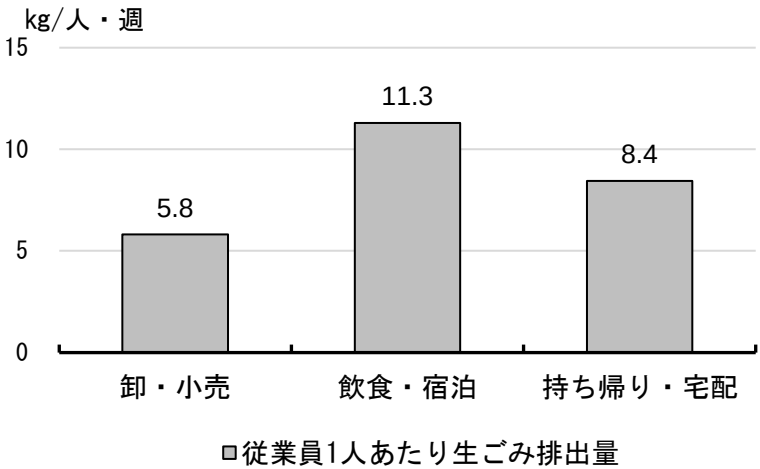
(2)小規模事業所からの食品ロス排出量の推計

小規模事業所アンケート調査結果を用いて、小規模事業所からの食品ロス排出量を推計する。同アンケート調査の対象の多くは従業員数5人未満の事業所（図表 3-2）で、ほとんどが区の収集に食品ロスを排出している（図表 3-9）。

①生ごみ排出量の推計

- 小規模事業所アンケート調査による従業員1人あたり生ごみ排出量は下図のとおりである。

図表 5-11 従業員1人当たり・週当たり食品廃棄物排出量平均（図表 3-5 の再掲）



- 従業員1人あたりの生ごみ排出量に、令和3年経済センサス活動調査による従業員規模5人未満の事業所の従業員数を用いて区収集に排出される生ごみ排出量を拡大推計すると、年間生ごみ排出量は1,855トンとなった（図表 5-12）。

図表 5-12 小規模事業所からの生ごみ排出量推計

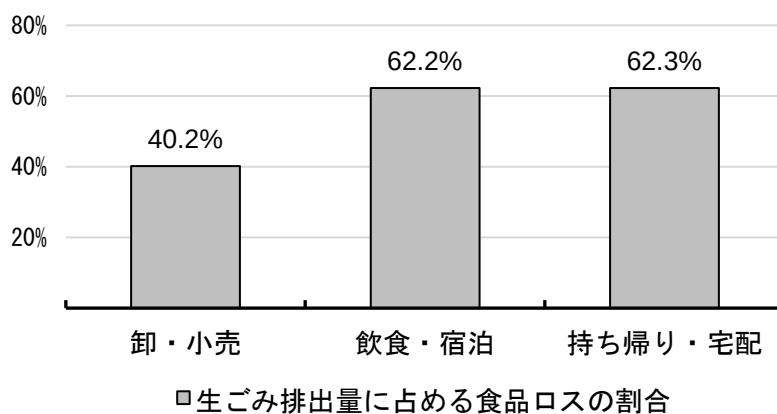
業種区分	従業員1人あたり週当たり生ごみ排出量(kg)	従業員1人あたり年間生ごみ排出量(kg)	従業員規模5人未満の事業所の従業員数合計(人)	年間生ごみ排出量(t)
	A	B	C	D
卸・小売	5.8	302.8	1,083	328
飲食・宿泊	11.3	588.9	2,507	1,476
持ち帰り・宅配	8.4	440.2	115	51
合 計			3,705	1,855

A: 小規模事業所アンケート調査による
B=A×365/7
C: 令和3年経済センサス活動調査
D=B×C÷1000

②食品ロス排出量の推計

- 小規模事業所アンケート調査によると、生ごみ排出量に占める食品ロスの割合は下図のとおりとなっている。

図表 5-13 食品ロス（可食部）が食品廃棄物に占める割合（業種別平均）（図表 3-7 再掲）



- ①で得られた生ごみ排出量に図表 5-13 の比率を乗じた結果、小規模事業所からの食品ロス排出量は 1,082 トンと推計された。

図表 5-14 小規模事業所からの食品ロス排出量推計

業種区分	年間生ごみ排出量(t) D	生ごみ排出量に占める食品ロスの割合 E	年間食品ロス排出量(t) F
卸・小売	328	40.2%	132
飲食・宿泊	1,476	62.2%	918
持ち帰り・宅配	51	62.3%	32
合 計	1,855		1,082

E: 小規模事業所アンケート調査による

F=D×E

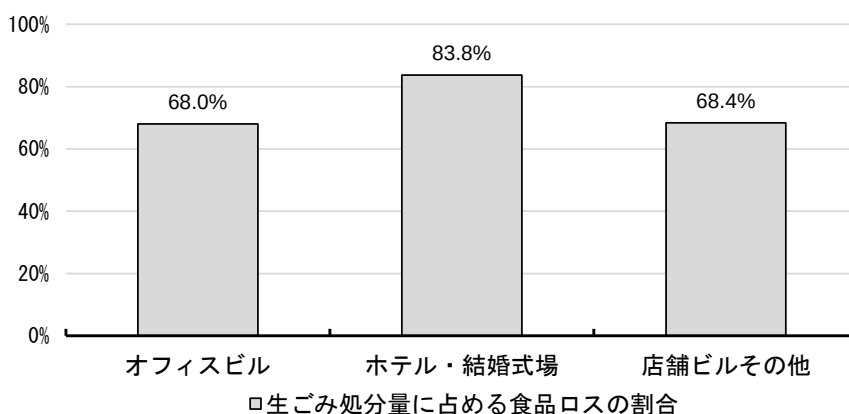
(3) 事業用大規模建築物からの食品ロス排出量の推計

- 事業用大規模建築物については、実績報告に基づく令和4年度生ごみ排出量（図表5-15）に、事業用大規模建築物アンケート調査による食品ロス割合（図表5-16）を乗じて推計する。
- 推計結果は図表5-17のとおりであり、事業用大規模建築物からの食品ロス排出量は9,595トンと推計された

図表 5-15 令和4年度事業用大規模建築物からの生ごみ排出量（図表 5-6 をまとめたもの）

建築物種類	年間生ごみ 処分量(t)
オフィスビル	7,707
ホテル・結婚式場	3,334
店舗ビルその他	2,280
合 計	13,322

図表 5-16 食品廃棄物の発生量・廃棄量に対する食品ロス割合の平均値（図表 4-15 より）



図表 5-17 事業用大規模建築物における食品ロスの推計

建築物種類	年間生ごみ 処分量(t)	生ごみ排出量 に占める食品 ロスの割合	年間食品ロス 排出量(t)
	A	B	C
オフィスビル	7,707	68.0%	5,241
ホテル・結婚式場	3,334	83.8%	2,794
店舗ビルその他	2,280	68.4%	1,560
合 計	13,322		9,595

E: 小規模事業所アンケート調査による

F=D×E

(4) 持込ごみ（事業用大規模建築物以外）中の食品ロス排出量の推計

- 事業用大規模建築物以外の持込ごみについては、実績報告等のデータが無いため、事業用大規模建築物の食品ロス推計結果を準用することとする。
- 事業用大規模建築物のごみ排出量は 45,754 トン、うち生ごみ排出量は 13,222 トン（29.1%）である。また、食品ロス排出量推計値は 9,595 トン（21.0%）である。
- 図表 5-8 に見るとおり、事業用大規模建築物以外の持込ごみは 4,813 トンであり、事業用大規模建築物の生ごみ比率、食品ロス比率を適用すると、事業用大規模建築物以外の持込ごみ中の食品ロス排出量は 1,011 トンと推計された。

図表 5-18 事業用大規模建築物以外の持込ごみ中の食品ロス排出量の推計
t/年

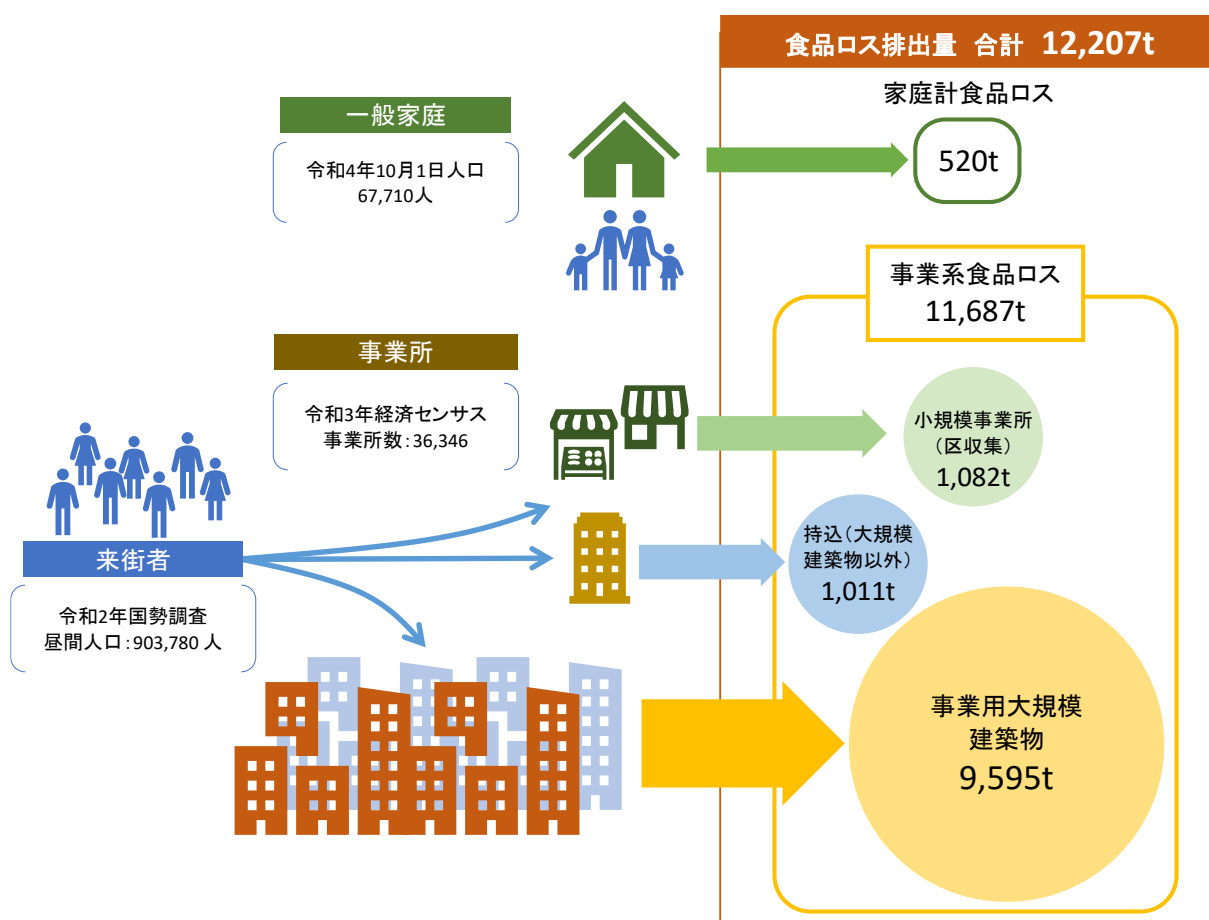
	ごみ排出量	生ごみ量	食品ロス量
事業用大規模建築物 (割合)	45,754 (100.0%)	13,322 (29.1%)	9,595 (21.0%)
事業用大規模建築物 以外の持込ごみ	4,813	1,401	1,011

(5) 食品ロス排出量推計のまとめ

- 以上(1)～(4)をまとめると、令和4年度区内食品ロス排出量は図表 5-19 のとおりとなった。

図表 5-19 区内食品ロス排出量の推計結果

区 分		t/年	
推定排出量（割合）			
家庭系食品ロス		520	(4.3%)
事業系食品ロス		11,687	(95.7%)
小規模事業所		1,082	(8.9%)
持込みごみ		10,605	(86.9%)
持込(大規模建築物以外)		1,011	(8.3%)
大規模建築物		9,595	(78.6%)
合 計		12,207	(100.0%)



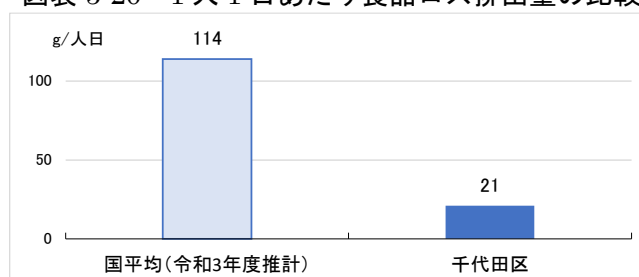
5.3 食品ロス排出量に関する考察

(1) 家庭系食品ロス

本区の家庭系食品ロスの1人あたりの排出量 21g/人日は、国の推計の5分の1以下

- 国の推計によると令和3年度の国民1人1日あたりの食品ロス排出量は114g/人日、本区は21g/人日と国の推計の5分の1以下である。
- また、参考として他区の食品ロス削減推進計画から得られた区民1人1日あたりの食品ロス排出量と比較しても、本区は比較的低い水準と言える。
- なお、図表5-21の他区事例の内、新宿区、台東区、港区は区収集事業系ごみを含む値と考えられ、実際の家庭系食品ロス排出量はより少ないと考えられる。
(本区の推計では、可燃ごみから区収集事業系ごみを除いて推計している。)

図表 5-20 1人1日あたり食品ロス排出量の比較



参 考

図表 5-21 (参考) 各区食品ロス削減推進計画の概要

計画項目／区		新宿区	台東区	港区	中野区
策定年度		2022	2020	2020	2022
基準年度		2021	2019	2019	2020
食品ロス量 (t)	家庭系	4,390	3,860	5,287	2,858
	事業系	18,410	4,360		6,903
	合計	22,800	8,220	5,287	9,761
区民1人1日あたり (g/人日)		35	52	56	46
目標		令和9(2027)年度までに食品ロス量を2,740t(約12%)削減し、20,060tを目指す。 【令和3年度比】	食品ロス削減の取り組みを実践している区民の割合 100%を目指す 区民一人一日あたりの食品ロス排出量 約26g(半減を目指す)	令和12(2030)年度までに平成12(2000)年度の半減	2030年度までに食品ロスの量を1,961トン(年2%)減らす。

計画項目／区		世田谷区	北区	江戸川区
策定年度		2014～2019平均	2019	2019
基準年度		2022	2021	2021
食品ロス量 (t)	家庭系	10,110		5,625
	事業系	17,200		1,853
	合計	27,310		7,478
区民1人1日あたり (g/人日)		30	18	22
目標		030年までに家庭及び事業所から出る食品ロスの量を2000年比※1で半減 ※2019年度推計	令和8(2026)年度には、令和元年度比14%減の15.4gとすることを目指します	平成22年度(2010年度)比で、令和12年度(2030年度)までに、家庭系及び事業系の区内食品ロス量を合わせて半減させることを目標

※中野区、世田谷区、江戸川区の区民1人1日あたり食品ロス量は、家庭系排出量と人口から独自に算出

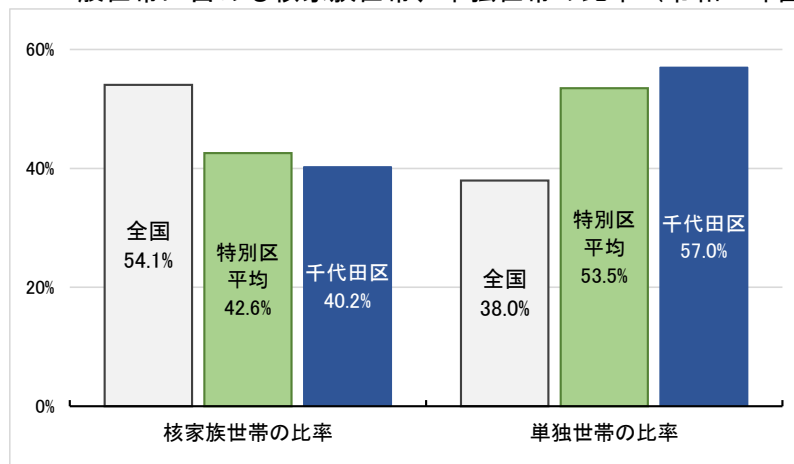
本区の家庭系食品ロス排出量が少ない要因としては、

- ・世帯構成（単独世帯の多さ）
- ・居住形態（中高層マンション居住層の多さ）
- ・年齢構成（老年人口割合の少なさ）

等が関係しているものと考えられる。

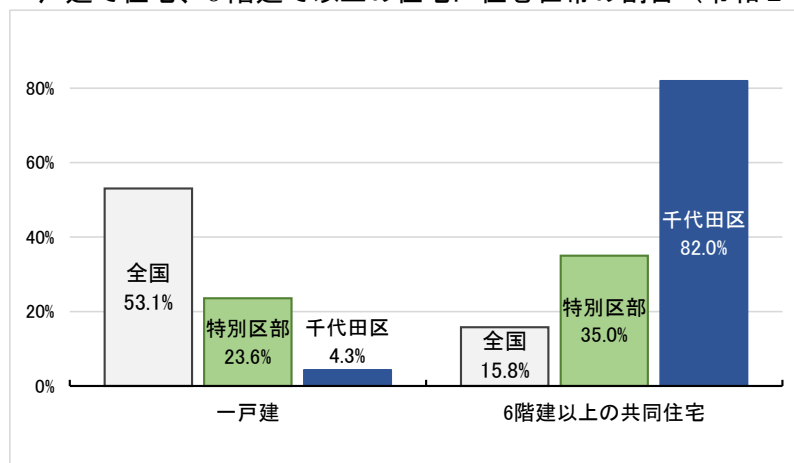
- 令和 2 年国勢調査結果で比較すると、特別区部は夫婦や子どもからなる核家族世帯の比率が全国平均より低く、単独世帯の比率が高いという特徴がある。
- 単独世帯は家庭内で調理することが少なく食品ロス排出量が少ないと考えられるが、本区の単独世帯比率は都区部平均よりさらに高く 57%となっている。

図表 5-22 一般世帯に占める核家族世帯、単独世帯の比率（令和 2 年国勢調査）



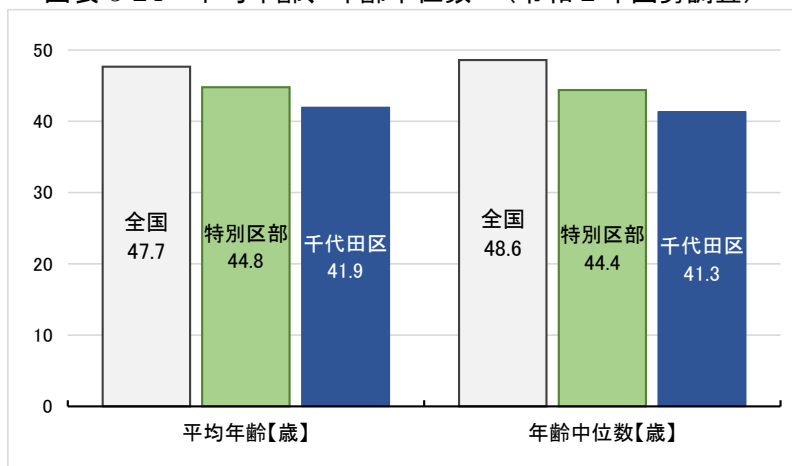
- 本区の居住形態の状況を見ると、戸建て住宅居住世帯が極端に少なく、6 階建て以上の中高層共同住宅に居住する世帯の割合が非常に高いことが特徴である。
- 中高層の共同住宅に住む世帯の多くは単独世帯と考えられ、食品ロスの排出量が少ないものと考えられる。また、ファミリー世帯であっても、ディスポーザー付きマンションであれば、生ごみ排出量そのものが少ないことも考えられる。

図表 5-23 一戸建て住宅、6 階建て以上の住宅に住む世帯の割合（令和 2 年国勢調査）



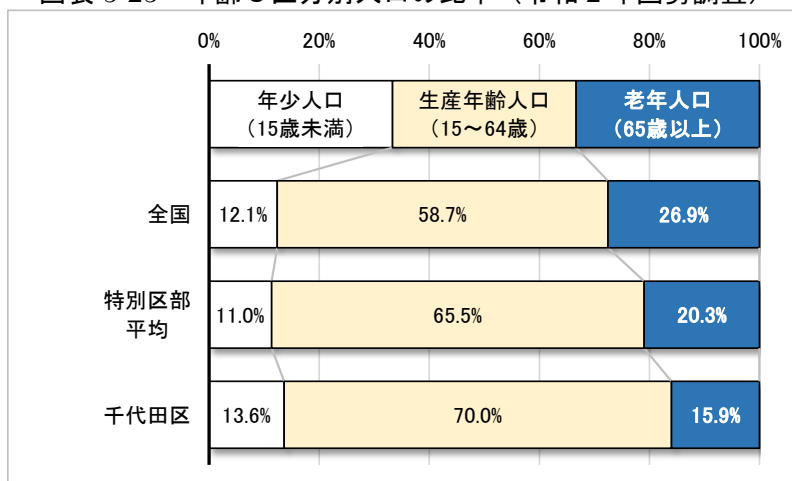
- 本区の平均年齢は全国平均より約 6 歳、都区部平均よりも約 3 歳若い。年齢中位数で見るとその差はさらに大きくなる。
また、年齢 3 区分別の人口比率を見ると、本区は特別都区部平均と比較しても老年人口割合が約 5 ポイント低く、15.9%である。生産年齢人口は 70%に達している。
- 就学・就労等で外出の機会の多い生産年齢人口の多さが、家庭内での食事の少なさ、食品ロス排出量の少なさの要因の一つと考えられる。

図表 5-24 平均年齢、年齢中位数※（令和 2 年国勢調査）



※人口を年齢順に並べたとき、その中央で人口を 2 等分する境界点にある年齢のこと

図表 5-25 年齢 3 区分別人口の比率（令和 2 年国勢調査）



(2) 事業系食品ロス

各業種の売上高をベースにすると、本区の事業系食品ロスの9割近くが「外食産業」（飲食店、ホテル、結婚式場等）から発生するものと考えられる。

- 東京都が推計した平成29年度の業種別食品ロス推計、及び平成28年度・令和3年度経済センサス活動調査の各業種売上高データを用いて本区の食品ロス発生量を推計したところ、令和3年度で20,250トンとなった。
- これは前節で推計した事業系食品ロス処分量推計値（11,687トン）よりも大きいことが、
 - ・ 事業用大規模建築物では生ごみ再利用率が28.9%（令和4年度）であり、発生量はより大きいこと。
 - ・ 23区一組に持ち込まれる以外にも、独自に民間ルートで処理・リサイクルされている生ごみや食品ロスがあると考えられること。
 - ・ 事業用大規模建築物における生ごみ発生量の平成29年度から令和3年度までの低下率を考慮すると、図表5-26で用いた平成28年から令和3年までの食品関連産業の売上高の低下率（変化率）以上に食品ロスが減少した可能性があること。を考慮すると、概ね前節の事業系食品ロス処分量推計値と整合する値と考えられる。

参 考

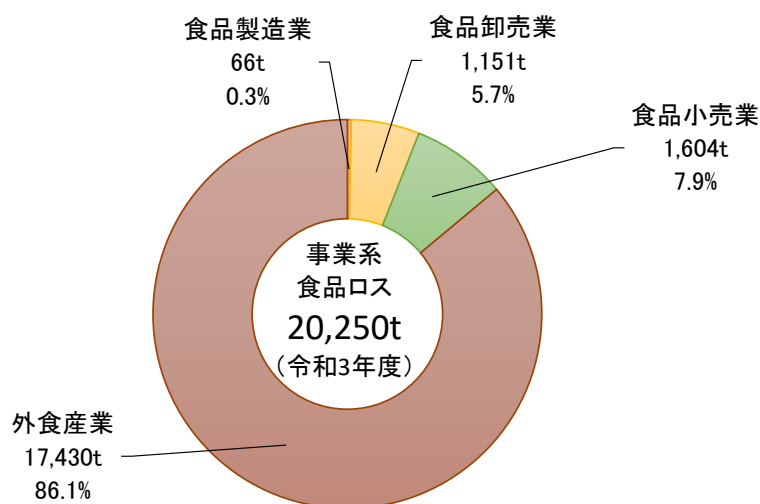
図表 5-26 （参考）東京都の推計を元にした本区の食品ロス発生量の推計

A		B		C		D	
東京都食品ロス発生量推計 (H29、千トン)		都全体の売上高に占める千代田区の比率		H28→R3 売上高変化率		千代田区の事業系食品ロス発生量推計 (R3、トン)	
食品製造業	15	×	0.4%	×	100%	66	(0.3%)
食品卸売業	13		8.0%		110%	1,150	(5.7%)
食品小売業	75		3.3%		65%	1,604	(7.9%)
外食産業	282		10.0%		62%	17,430	(86.1%)
合 計	385					20,250	(100.0%)

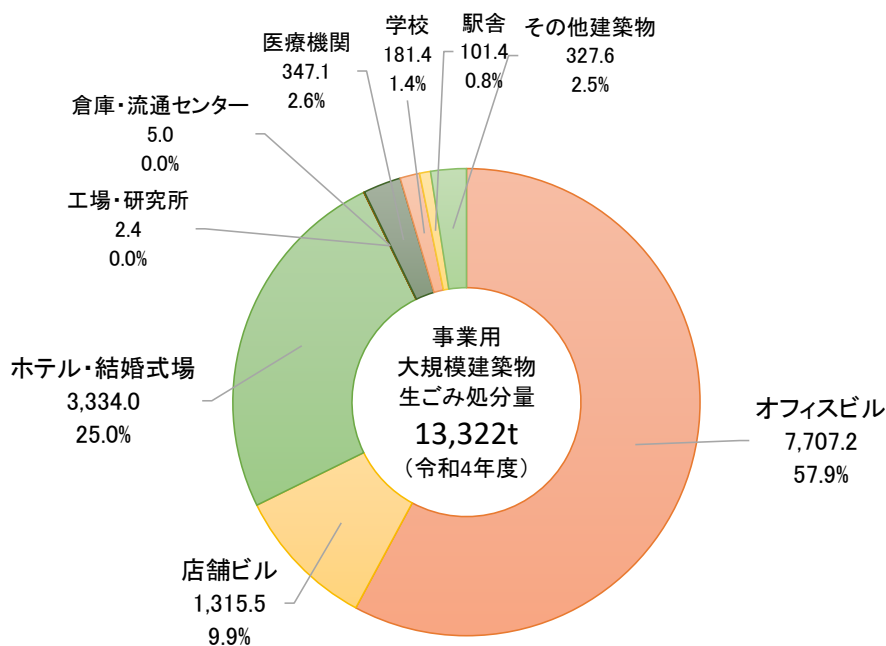
A 東京都食品ロス削減推進計画より
B 平成28年経済センサスより、各業種（外食産業は飲食・宿泊サービス業で置き換え）の東京都全体に占める千代田区の売上高比率を算出
C 平成28年経済センサス活動調査、令和3年経済センサス活動調査より、各業種の売上高の変化率を算出
D=A×B×C

- 前ページの東京都の推計をもとにした場合、本区の事業系食品ロス発生量の内、「外食産業」（飲食・宿泊サービス業）が 86.1%を占め最も多い。（図表 5-27）
- 一方、事業用大規模建築物の令和 4 年度生ごみ処分量の建物区分別内訳を見ると、オフィスビルが 57.9%（飲食店が主と考えられる）、ホテル・結婚式場が 25.0%で計 82.9%である。これに「店舗ビル」（9.9%）に入っている飲食店の分も加味すれば、事業用大規模建築物の実績ベースで生ごみの 9 割近くが「外食産業」によるものと考えられ、食品ロスもほぼ同様の比率で排出されているものと考えられる。

図表 5-27 （参考）東京都の推計を元にした本区の食品ロス発生量の推計（グラフ）



図表 5-28 事業用大規模建築物の生ごみ処分量（図表 5-7 再掲）



6. 食品ロス削減に向けた検討課題

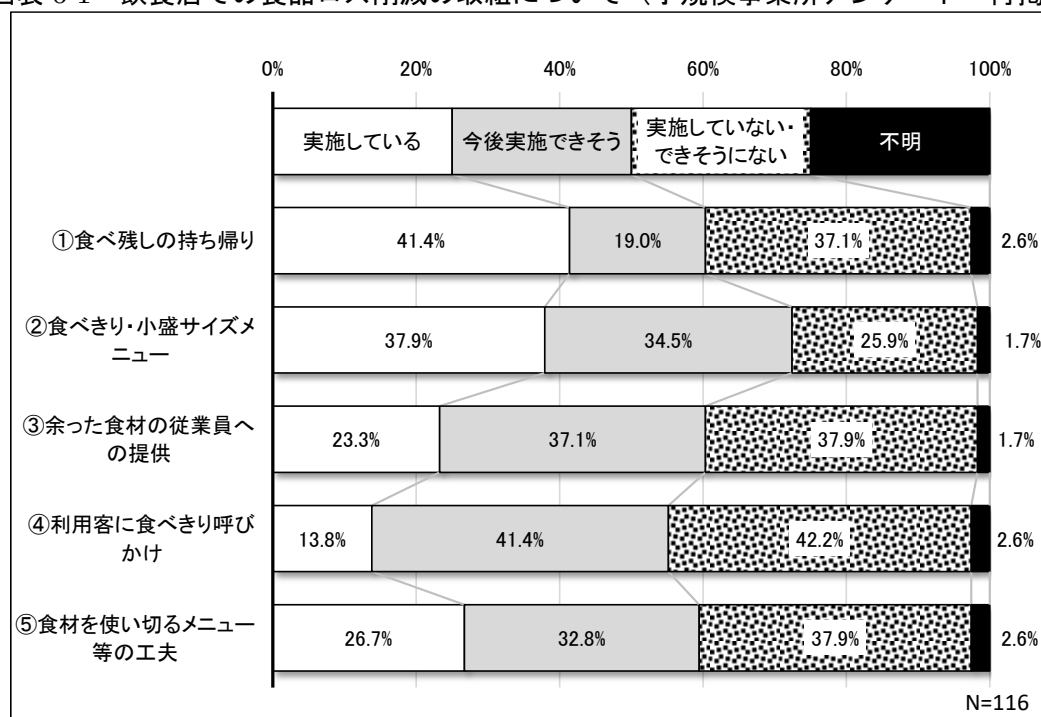
6.1 事業系食品ロスの削減

本区は事業系食品ロスの量が圧倒的に多く、区の食品ロス排出量（約 1 万 2 千トン）の 96% 程度を占め、飲食店、ホテル・宴会場を中心に排出されている。

(1) 飲食店における「食べきり」の促進

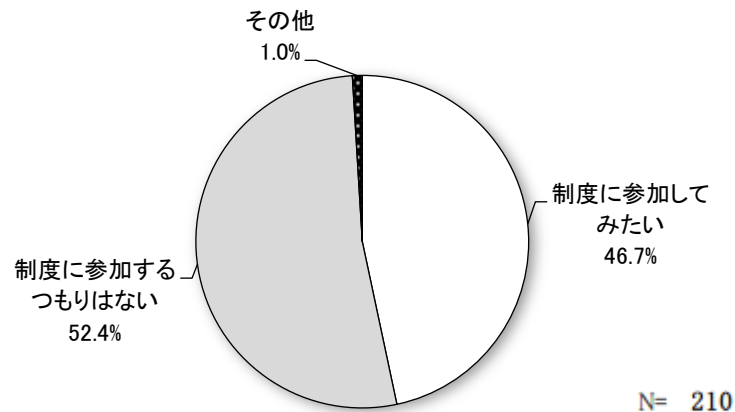
小規模事業所を対象としたアンケート調査では、「食べものの持ち帰り」には 41.4%、「食べきり・小盛サイズメニューの導入」には 37.9%が「実施している」と回答している。他方、利用客に対しての「食べきりを呼びかける」は 13.8%と相対的に実施率が低く、「今後実施できそう」が 41.4%であることを合わせると、区のような公的機関が飲食店とともに呼びかける、という形であれば飲食店において取組が容易となる効果が期待される。

図表 6-1 飲食店で食品ロス削減の取組について（小規模事業所アンケート 再掲）



なお、小規模事業所アンケート調査では、「食べきり協力店」のような認定制度について、46.7%が「制度に参加してみたい」と回答している。

図表 6-2 食品ロス削減に取り組む事業所の認定制度について（再掲）



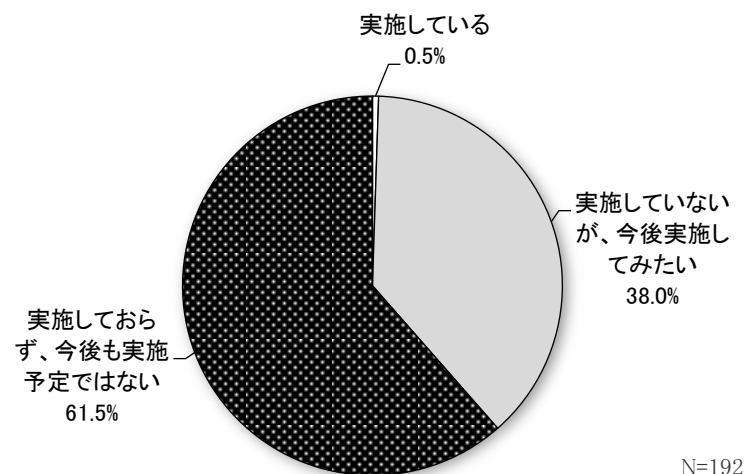
以上は小規模事業所を対象としたアンケート調査結果に基づく考察であるが、事業用大規模建築物に入居している飲食店においても、小規模の飲食店であれば状況は大きく変わらないものと思われる。

(2) 小売店・持ち帰りサービス業等における「フードシェアリングサービス」の導入

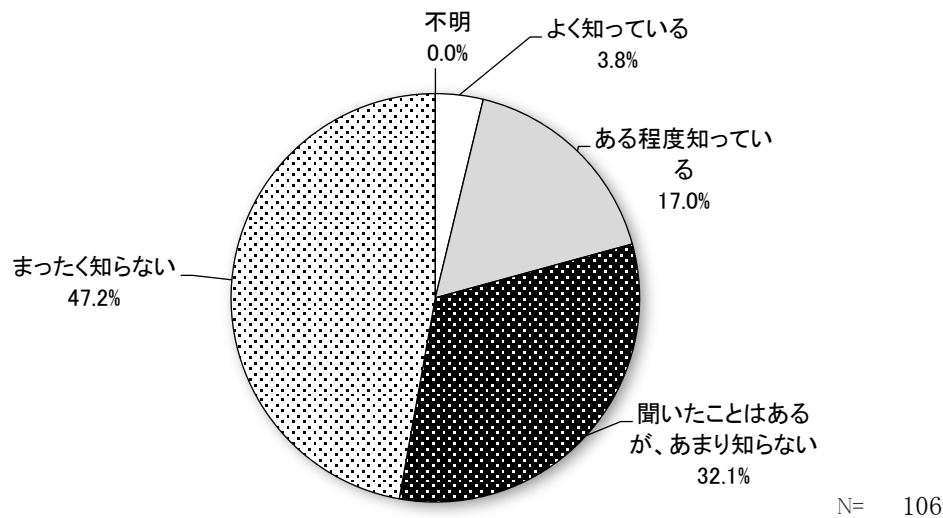
小規模事業所アンケート調査によると、フードシェアリングサービスについては「実施してみたい」とする意向は一定程度（38%）あるものの、実際に導入している割合は低くなっている。

フードシェアリングサービスが有効に機能するには、飲食店側で対応するだけでなく、利用者側（区民や来街者）が積極的にサービスを利用することが求められる。区民に対しては区の広報や啓発事業を通じた認知度の向上が求められ、来街者に対しては昼食に飲食店等を利用する多くの従業員を抱える事業所を通じて利用を呼びかけるなどの工夫が必要である。

図表 6-3 小売店・飲食店でのフードシェアリングサービスの実施について（小規模事業所アンケート調査、再掲）



図表 6-4 フードシェアリングの認知（区民アンケート調査、再掲）



(3) 事業用大規模建築物単位での食品ロス削減の取組

事業用大規模建築物から排出される食品ロスは平成4年度で推定9,595tと、区内食品ロス推定排出量12,207tの78.6%を占める。前章5.3(2)で考察したとおり、事業用大規模建築物の食品ロス排出源の主体はオフィスビルや店舗ビルに入居している飲食店で、次いでホテル・結婚式場、店舗ビル等に入居する食品販売店であると考えられる。

ホテル・結婚式場は単独で「事業用大規模建築物」となっているケースが多いものと考えられる。令和4年度のホテル・結婚式場の再利用計画書提出件数は85件（図表5-2）であり、生ごみの処分量は3,334t（図表5-6）となっている。年間食品ロス排出量は2,794tと推計され（図表5-17）、ホテル・結婚式場1件当たりでは年間は約33tである。

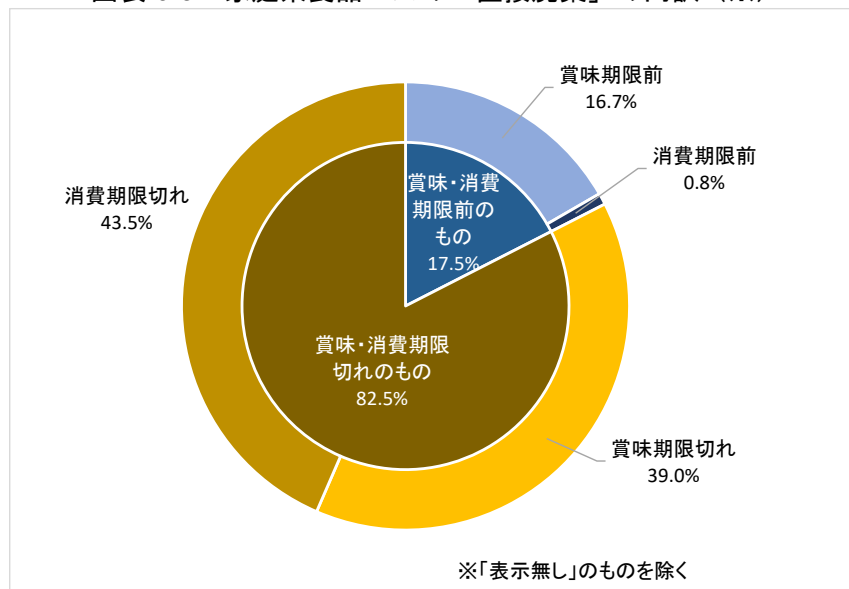
1件当たりの食品ロス排出量が多いホテル・結婚式場においては、再利用計画書に基づく立入指導の際に、食品ロス削減の取組（例えば3010運動など）を促すことが有効と考えられる。また、先進的な取組を行っているホテル・結婚式場を積極的に表彰するなどして、他のホテル・結婚式場への波及を促すことも有効である。

一方、オフィスビルや店舗ビルに入居している個々の飲食店や販売店は小規模なものが多いと考えられ、「食べきり」の促進やフードシェアリングサービス等の導入に関する状況は、上記(1)(2)に述べたとおりである。例えばビルの廃棄物管理責任者と連携し、飲食店街単位で「食べきり」キャンペーンを行ったり、ビル単位でフードシェアリングサービスを導入したりするなど、事業用大規模建築物に入居しているメリットを活かした取組が求められる。

6.2 家庭系食品ロスの削減

家庭系食品ロスは、事業系に比べると量的には少ないものの、その多くは賞味期限・消費期限切れなどによる「直接廃棄」（手を付けずにそのまま捨てられる食品）となっている。

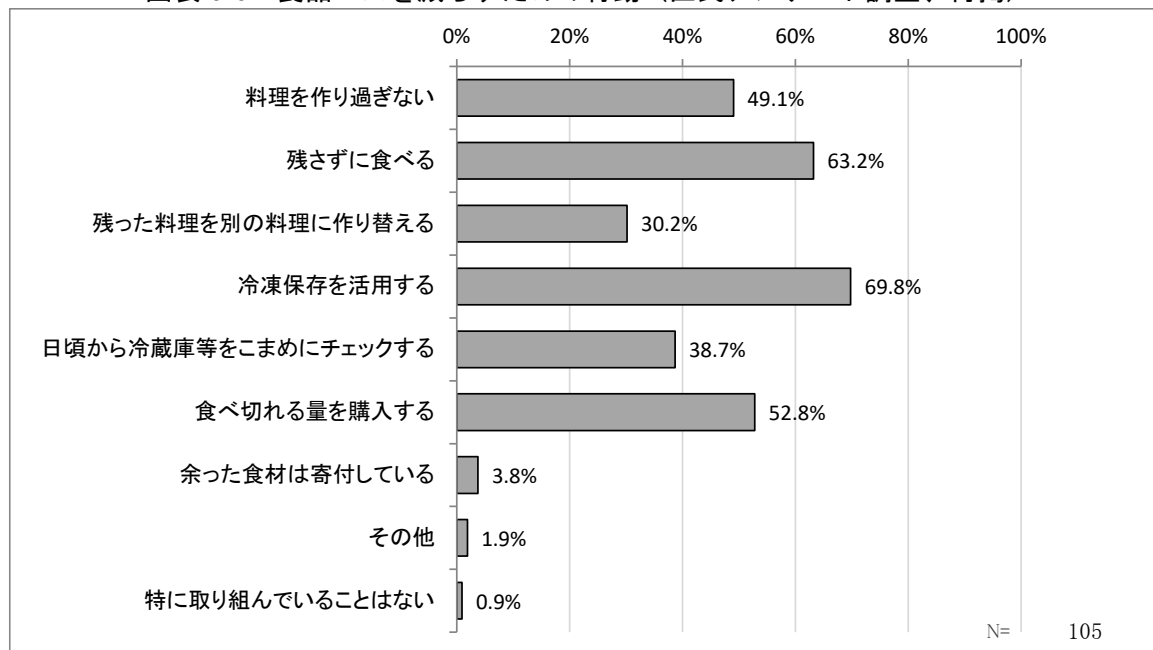
図表 6-5 家庭系食品ロスの「直接廃棄」の内訳（※）



※図表 1-7 より、「表示無し」のものを除いた内訳

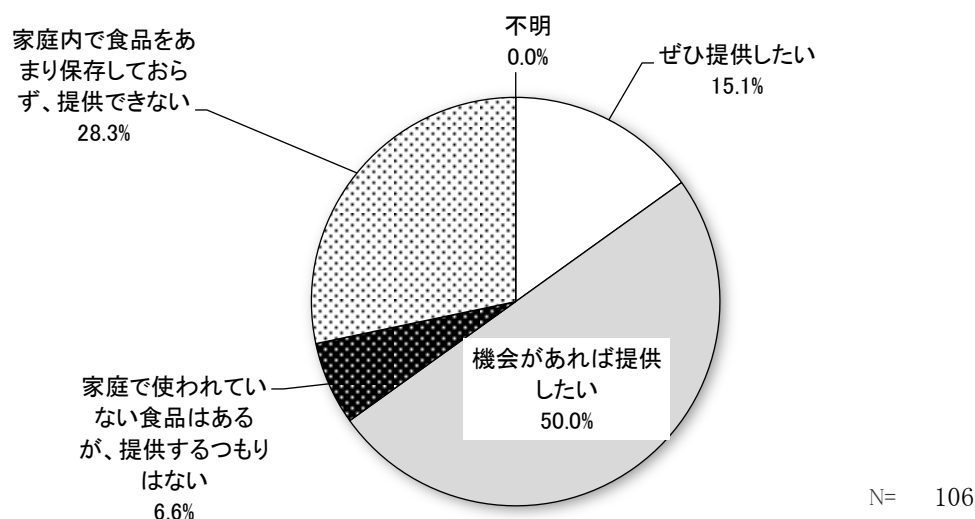
区民アンケート調査においても、「日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする」といった行動はやや低い傾向が見られ、食品の適切な管理による食品ロスの削減が求められる。

図表 6-6 食品ロスを減らすための行動（区民アンケート調査、再掲）



また、アンケート調査によるとフードドライブへの提供やフードシェアリングサービスの利用といった取組は、まだ認知度が低いものの、「機会があれば利用したい」という意向は高くなっている。フードドライブ受付窓口の拡充など、身近な食品ロス削減の取組の機会を充実させていく必要がある。

図表 6-7 フードドライブの利用意向（区民アンケート調査、再掲）



6.3 食品ロスに関する情報発信・コミュニケーション

区内の飲食店やホテルは、多くが事業用大規模建築物に属していますが、建築物の廃棄物管理責任者において個々の店舗の食品ロス量や削減の取組等を把握し切れていない場合がある。

事業用大規模建築物以外の小規模事業者に対しては、食品ロス削減の意義や協力について、どのように情報発信していくかが課題である。

一般家庭においても、区民アンケート調査では「賞味期限や消費期限を気にしていない」傾向が見られ、食品ロス削減の意義や具体的な取組手法をどのように伝えていくかが課題である。

7. 付属資料 アンケート調査票

7.1 区民アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する区民アンケート調査

「食品ロス」とは・・・

食品ロスとは、消費期限・賞味期限切れや食べ残しなどで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。

日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただくため実施するものです。ご協力をおねがいいたします。



○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、（ ）内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、8 月 25 日（金）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 普段、あなたはご自宅での食事はどのようにされていますか。(○は1つ)

1. 自宅内で調理するのが中心
2. 弁当や総菜、テイクアウト商品を購入して食べるのが中心
3. 宅配サービス（デリバリー）利用が中心
4. 自宅内ではあまり食事せず、外食中心
5. その他（具体的に： _____）

問2 普段の生活で、食品ロスについて意識されていますか。(○は1つ)

1. とても意識している
2. 少し意識している
3. あまり意識していない
4. まったく意識していない
5. どちらともいえない

問3 ご家庭内で、食品ロスはどのくらいの頻度で発生しますか。(○は1つ)

- | | |
|------------|--------|
| 1. ひんぱんに出る | } →問4へ |
| 2. ときどき出る | |
| 3. ほとんど出ない | |
| 4. まったく出ない | →問5へ |

問4 前問で1～3を回答された方にお聞きます。ご家庭内で発生する食品ロスはどのようなものですか。(あてはまるものすべてに○)

1. 腐ったりカビが生えたりするなど、傷んでしまったもの
2. 賞味期限・消費期限が切れたもの
3. 料理に使う予定がなくなってしまったもの
4. 使い切れる量を超えて購入したり、人からもらってしまったもの
5. 食べ残したもの
6. その他（具体的に _____）

問5 あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていましたか。(○は1つ)

※消費期限は傷みやすい食品に設定された期限で、安全に食べられる期限です。

賞味期限は傷みにくいものに設定され、おいしさなどの品質が保たれる期限です。

1. 知っていた
2. 言葉は知っていたが、違いは知らなかった
3. 知らなかった

問6 あなたは、賞味期限の過ぎた食品はどのように扱いますか。(○は1つ)

1. 1日でも賞味期限を過ぎていたら捨てる
2. 短期間(1週間以内程度)であれば使うが、それ以上過ぎていれば捨てる
3. 色や見た目、においなどで判断し、使うか捨てるかを決める
4. その他(具体的に)

問7 普段の生活で食品ロスを出さない工夫、取組について、あなたのご家庭で実践されているものに○を付けてください。(○はいくつでも)

1. 料理を作り過ぎない
2. 残さずに食べる
3. 残った料理を別の料理に作り替える
4. 冷凍保存を活用する
5. 日頃から冷蔵庫等をこまめにチェックする
6. 食べ切れる量を購入する
7. 余った食材は寄付している
8. その他(具体的に)
9. 特に取り組んでいることはない

問8 スーパーやコンビニの食品売場で、棚の手前にある消費期限や賞味期限の近い商品をすすんで買くと、食品小売店の食品ロスを減らすことに役立ちます。あなたは、このことについてどうお考えですか。(○は1つ)

1. 普段から消費期限や賞味期限を気にせず買っている
2. 普段から食品ロスのことを意識して、できる範囲で消費期限や賞味期限の近い商品を選んでいく
3. 普段は消費期限や賞味期限が先の商品を選んでいくが、食品ロスの削減に役立つならできる範囲で期限の近い商品を選ぶようにしたい
4. 普段から消費期限や賞味期限が先の商品を選んでおり、今後もそうするつもりである
5. わからない。何とも言えない(普段買い物をしていないなど)

問9 「フードドライブ」についてお聞きします。

※「フードドライブ」とは、家庭で使われずに眠っている食品を持ち寄り、食料を必要とする団体や個人に寄付する活動です。



問9(1) あなたは、フードドライブを知っていましたか。(○は1つ)

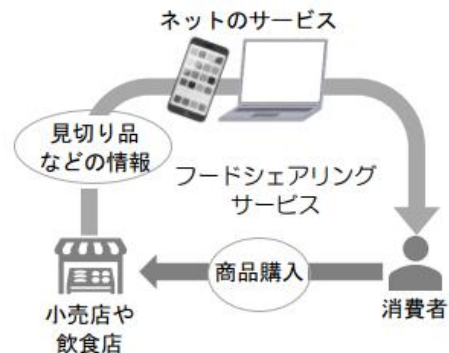
1. 知っており、食品を提供したことがある
2. 知っているが、食品を提供したことはない
3. 知らなかった

問9(2) あなたは、公共施設など身近なところに食品を受け付ける窓口があれば、食品を提供しますか。(○は1つ)

1. ぜひ提供したい
2. 機会があれば提供したい
3. 家庭で使われていない食品はあるが、提供するつもりはない
4. 家庭内で食品をあまり保存しておらず、提供できない

問10 「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

※スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。



問10(1) あなたは、フードシェアリングを知っていましたか。(○は1つ)

1. よく知っている
2. ある程度知っている
3. 聞いたことはあるが、あまり知らない
4. まったく知らない

問10(2) ご家庭で、フードシェアリングを利用したことがありますか。(○は1つ)

1. 利用したことがある
2. 利用したことはないが、機会があれば利用してみたい
3. 利用したことはないし、今後も利用するつもりはない



問11 外食についてお聞きします。

問11(1) 飲食店で食べ残しをした経験はありますか。(○は1つ)

1. 毎回食べ残しをしている
2. 2～3回に1回程度は食べ残ししている
3. 4～5回に1回程度は食べ残ししている
4. ほぼしない(6回に1回以下)
5. 食事を残すことはない

問11(2) 飲食店で食べ残しを持ち帰ったことはありますか。(○は1つ)

1. 持ち帰った経験がある
2. 持ち帰った経験はない

問11(3) 飲食店が以下のような取組を行っているを知った場合、その店をより多く利用したいと思いますか。あてはまるものに○を付けてください。
(○はいくつでも)

1. 食べ切れなかった料理を持ち帰りできる
2. 食べ残しを少なくする取組をしている(小盛メニューや量の調整など)
3. 使い捨ての食器の削減や脱プラスチックに取り組んでいる
4. 地元の食材や有機野菜を使用している
5. 特にあてはまるものはない

問12 あなた自身とあなたのご家族についてお聞きします。(○は1つずつ)

問12(1) あなたの年代 (○は1つ)

1. 20 歳代、または 20 歳未満
2. 30 歳代
3. 40 歳代
4. 50 歳代
5. 60 歳代
6. 70 歳以上

問12(2) 今一緒に暮らしているご家族はあなたを含め何人ですか。(○は1つ)

1. 1 人
2. 2 人
3. 3 人
4. 4 人
5. 5 人
6. 6 人以上

問12(3) あなたを含め、あなたのご家族にあてはまるものに○を付けてください。
(○はいくつでも)

1. 夫婦のみの世帯である
2. 15 歳以下の子どもがいる
3. 65 歳以上の高齢者がいる

問13 ごみやリサイクルについてお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

[illegible]

質問は以上です。たくさんの質問にお答えいただきありがとうございました。

7.2 小規模事業所アンケート調査票

千代田区 食品ロスに関する事業所アンケート調査

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

我が国の「食品ロス」の量は年間 523 万 t となっています（令和 3 年度農水省推計値）。日本人 1 人当たりでは、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのに近い量です。

本アンケートは、食品ロス削減の取組を進めるための基礎資料とさせていただきますため実施するものです。ご協力をおねがいいたします。



○ 本調査の対象となる食品廃棄物

- ・本調査は、事業活動によって発生する食品廃棄物が対象となります。
メーカーや卸売業者に返品したものについては対象外です。また、食料品製造業から排出される動植物性残さ（産業廃棄物）も対象外です。
- ・本調査は事業所単位で行いますので、貴事業所以外の本社・支社、本店・支店等があってもそれらは調査の対象とはなりません。

○ 記入上のご注意

- ・ご回答は、当てはまるものを選び、番号に○印を付けてください。なお、「その他」を選ばれた場合は、（ ）内に具体的にご記入ください。
- ・調査の結果は、すべて統計的に処理するとともに、皆様のご意見などをアンケート調査以外に使用することや、その内容が外部に流出することは決してありません。

○ 返送方法

- ・ご記入いただいた調査票を三つ折りにして同封の返信用封筒に入れ、9 月 14 日（木）までにポストに投函してください。切手の貼り付け、氏名の記入は不要です。

問1 貴事業所の概要についてお聞きます。

問1(1) 業種（○は1つ）

- | | | |
|------------------|------------|------------|
| 1. 飲食料品卸売業 | 2. 各種商品卸売業 | 3. 飲食料品小売業 |
| 4. 各種商品小売業 | 5. 宿泊業 | 6. 飲食店 |
| 7. 持ち帰り・配達飲食サービス | 8. その他 | |

問1(2) 1日に平均で働いている従業者数（パート・アルバイト等を含みます）

約（ ）人

問1(3) 事業所の延べ床面積

- | | |
|---|--|
| 1. 50 m ² 未満 | 2. 50 m ² 以上～100 m ² 未満 |
| 3. 100 m ² 以上～300 m ² 未満 | 4. 300 m ² 以上～500 m ² 未満 |
| 5. 500 m ² 以上～1000 m ² 未満 | 6. 1000 m ² 以上 |

問2 貴事業所から排出される食品廃棄物についてお聞きます。

問2(1) 貴事業所から排出される食品廃棄物は1週間あたり何kg程度ですか。

1週間あたり約 () kg

※食品廃棄物排出量の目安：45ℓのポリ容器で20 kg程度、45ℓ袋で12 kg程度

問2(2) 前問の食品廃棄物の内、食品ロス（可食部）が占める割合は何%程度ですか。

生ごみの中の約 () %（食品ロスが無い場合は0を記入してください）

問2(3) 食品ロス（可食部）の内容をお答えください。（○はいくつでも）

- | |
|---------------------------------------|
| 1. 消費・賞味期限切れ |
| 2. 食べ残し |
| 3. 製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品 |
| 4. 納品・販売期限切れ（3分の1ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む） |
| 5. サンプル、試作品、検査品 |
| 6. その他 |

※3分の1ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の3分の1を経過した日程までを納品可能な日とし、3分の2を経過した日程までを販売可能な日(販売期限)とする商慣習的なルール。

問2(4) 食品廃棄物（食品ロスを含む）の処理方法について、あてはまるものに○をつけてください。（○はいくつでも）

- | |
|--------------------------|
| 1. 区の可燃ごみ収集に出す。 |
| 2. 一般廃棄物収集運搬許可業者に委託している。 |
| 3. 直接清掃工場に持ち込んでいる。 |
| 4. 民間のリサイクル業者等に引き渡している。 |
| 5. その他(具体的に) |

問3 フードバンク活動についてお聞きします。

フードバンク活動とは、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮などにより食べものを必要としている人に無償で提供する民間団体などの活動です。以下のフードバンク活動に関し、貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 協力している 2. 今後協力できそう 3. 協力していない・できそうもない		
①フードバンクへの規格外品・余剰品などの食品提供	1	2	3
②フードバンクへの食品配送に関する協力	1	2	3
③フードドライブ(※)実施への協力	1	2	3
④社員がボランティアとして活動に参加	1	2	3

※フードドライブ：家庭で使われずに眠っている食品を職場や店舗等に持ち寄り、それらをまとめてフードバンクなどに提供する活動

問4 飲食店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①食べ残しはタッパーやドギーバッグなどで利用客が持ち帰ることができる	1	2	3
②食べきりサイズ、小盛サイズのメニューを導入している	1	2	3
③余った食品、食材を従業員に持ち帰ってもらっている	1	2	3
④店内のポップなどで利用客に食べ切りを呼びかけている	1	2	3
⑤メニューの工夫等で、食材を使い切るよう対策を行っている	1	2	3

問5 卸売店・販売店の方にお聞きします。以下のような食品ロスを減らす取組について、貴店の実施状況、お考えをお答えください。(○はそれぞれ1つずつ)

	取組状況 (いずれかに○) 1. 実施している 2. 今後実施できそう 3. 実施していない・できそうもない		
①規格外品を販売する	1	2	3
②納品・販売期限を緩和する	1	2	3
③食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3

問6 小売店・飲食店の方に「フードシェアリング」サービスについてお聞きします。

スマートフォンのアプリなどを利用して、小売店で発生した見切り品や飲食店の予約のキャンセルなどで余った食材の割安販売を消費者にお知らせするサービスを「フードシェアリング」といいます。

フードシェアリングについて貴事業所の状況、お考えについてお答えください。(〇は1つ)



1. 実施している
2. 実施していないが、今後実施してみたい
3. 実施しておらず、今後も実施予定はない

問7 全ての事業所の方にお聞きします。

仮に、千代田区が食品ロスを減らす取組を行っている事業所を認定し、店内掲示物（ステッカーやポップ）やホームページなどで認定事業所をPRする制度を導入した場合、貴店のお考えをお聞かせください。(〇は1つ)

1. 制度に参加してみたい
2. 制度に参加するつもりはない
3. その他（具体的に

問8 食品ロスの削減に関しお困りのことや、千代田区の施策等についてご意見があればお聞かせください。

質問は以上です。たくさんの質問にお答えいただきありがとうございました。

7.3 事業用大規模建築物アンケート調査票

食品ロスに関するアンケート調査 質問・回答用紙

千代田区環境まちづくり部 千代田清掃事務所

郵送の場合	ご記入いただいた本調査票を返信用封筒にて 9 月 8 日（金）までにご返送ください。（切手は不要です）
メールの場合	WEB ページ（ https://icrev.jp/foodloss/ ）より調査票（PDF）をダウンロードし、ご回答後、添付ファイルとして foodloss@icrev.jp にお送りください。

以下の太枠内につきご回答下さい。

【ご回答者（廃棄物管理責任者）】

建 物 名 称	
廃棄物管理責任者	会 社 名
	所属名・職名
	氏 名
	ご連絡先 TEL
	内線

問 1 当該建築物における食品廃棄物・食品ロスの発生・処理の状況（R4 年 4 月～R5 年 3 月）

(1) 食品廃棄物全体（再生用計画書の「⑧生ごみ」）の令和 4 年度発生量・処理量

令和 4 年度食品廃棄物（生ごみ）発生量（A）		トン
処理区分	再利用率（B）	トン
	廃棄量（C）	トン

※数量については、小数第 2 位を四捨五入し、小数第 1 位までの表示にしてください。

(2) 食品ロス（可食部）の内容及び割合

前問（1）の食品廃棄物発生量（A）、廃棄量（C）に対する食品ロスのおおよその割合を内容別に下表に記入してください。

食品ロスの種類	生ごみ発生量に対する内訳 （前問(1)A を 100%とする）	生ごみ廃棄量に対する内訳 （前問(1)C を 100%とする）
①消費・賞味期限切れ	%	%
②食べ残し	%	%
③製造過程や流通過程での破損・汚損等による規格外品	%	%
④納品・販売期限切れ（3 分の 1 ルール※等、商慣行上の返品・廃棄を含む）	%	%
⑤サンプル、試作品、検査品	%	%
⑥その他	%	%

※3 分の 1 ルール：製造日から賞味期限までの合計日数の 3 分の 1 を経過した日程までを納品可能な日とし、3 分の 2 を経過した日程までを販売可能な日（販売期限）とする商慣習的なルール。

問2 食品ロス削減のための取り組みについてお聞きします。

当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減のための取組状況について、それぞれあてはまる番号に○を付けてください。

	取組状況（いずれかに○）			
	1. 実施中 3. 今後検討	2. 実施予定	4. 実施していない	
①食品ロス量の把握	1	2	3	4
②食品ロス削減目標の設定	1	2	3	4
③小容量販売、小盛サービスの推進	1	2	3	4
④フードバンク活動への協力	1	2	3	4
⑤料理の持ち帰り（ドギーバッグ）利用の導入	1	2	3	4
⑥規格外品の販売	1	2	3	4
⑦納品・販売期限の緩和	1	2	3	4
⑧需要予測精度の向上	1	2	3	4
⑨食品ロスに関する消費者に対する啓発（食べきり・手前取りなど）	1	2	3	4
⑩フードシェアリングサービスの活用	1	2	3	4
⑪食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	2	3	4
⑫社員・従業員に対する社内教育	1	2	3	4
⑬その他（具体的に ）	1	2	3	4

問3 当該建築物（個別の事業所、店舗等を含む）における食品ロス削減に向けた取組や課題等に関する補足事項がありましたらご記入ください。

ご回答ありがとうございました。