

令和7年度
三重県食品ロス実態調査
業務委託報告書

令和8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	5
2.3 食品ロス発生量の推計	10
3 調査結果	11
3.1 鈴鹿市	11
3.2 津市	19
3.3 伊勢市	27
3.4 南伊勢町	35
3.5 熊野市	43
4 考察	51
4.1 三重県内における家庭系食品ロスの発生量	51
4.2 三重県内で発生する家庭系食品ロスの特徴	57
4.3 まとめ	65
参考資料	66
引用した文献・資料等	67

Ⅱ 事業系食品ロスに関する実態調査	
1 調査概要	70
1.1 調査の目的	70
1.2 食品廃棄物等の可食部と不可食部の定義	70
1.3 調査実施概要	71
2 調査結果	75
2.1 食品廃棄物等の発生状況	75
2.2 可食部（食品ロス）発生量の工程別内訳	83
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	84
2.4 食品ロス削減に向けた取り組み内容について	85
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	101
3 考察	112
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	112
3.2 食品ロス発生量の年変動	114
3.3 三重県と全国の比較	117
3.4 食品ロスのさらなる削減に向けて	123
引用した文献・資料等	125
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として、市町と連携し、食品ロスの発生抑制に取り組んでいます。本調査は、このような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（令和6年度実績に基づく食品ロス量等）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・資源循環局総務課リサイクル推進室が取りまとめた「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6年10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

本調査では、三重県鈴鹿市（北勢地域）、津市（中勢地域）、伊勢市（南勢地域）、南伊勢町（南勢地域）、熊野市（東紀州地域）の4市1町を対象としました。各市町において、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の対象市である鈴鹿市、津市、伊勢市については、調査時毎（1月中旬～下旬）及び曜日を過去4年間と同一条件としました。

なお、南伊勢町および熊野市が今年度から調査対象に加わったことから、それぞれ1月中旬下旬の調査対象地域のごみ収集日に調査を実施しました。

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8年1月20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8年1月16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8年1月19日（月）
	住宅地域（郊外）	柏団地地区	
	農村地域	西豊浜小川地区	
南伊勢町	住宅地域（旧来）	五ヶ所地区	令和8年1月28日（水）
	住宅地域（郊外）	宿田曾地区	
	農村地域	穂原地区	
熊野市	住宅地域（旧来）	久生屋地区	令和8年1月29日（木）
	住宅地域（郊外）	金山地区	
	農村地域	遊木地区	

2.1.2 家庭系可燃ごみ試料の採取方法および採取量

各市町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）。1地域あたりの各分類場所で50kg以上の食品廃棄物の収集を目標にするため、過年度実績より概ね100kg以上の可燃ごみを採取することとしました。

表2 ごみ分類作業実施場所

調査対象市町	ごみの分類作業実施場所
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)
南伊勢町	鳥羽志摩広域連合 (やまだエコセンター) (志摩市磯部町山田 800)
熊野市	熊野市クリーンセンター (熊野市環境対策課) (熊野市有馬町 5233)



■ごみの集積所の状況



■ごみ試料の積み込み（平ボディトラック使用）



■分類作業場所へのごみ試料の搬入



■ごみ試料の重量測定



■ごみ分類作業実施場所



■収集したごみ試料

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 18 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（18 項目）

分 類 項 目			分類番号	
食品廃棄物以外			1	
食品廃棄物	調理くず		2	
	食 品 ロ ス	食べ残し		3
		直接廃棄 (手付かず100%残存)	消費期限・期限内	4
			消費期限・期限切れ	5
			賞味期限・期限内	6
			賞味期限・期限切れ	7
			表示なし	8
		直接廃棄 (手付かず50%以上残存)	消費期限・期限内	9
			消費期限・期限切れ	10
			賞味期限・期限内	11
			賞味期限・期限切れ	12
			表示なし	13
		直接廃棄 (手付かず50%未満残存)	消費期限・期限内	14
			消費期限・期限切れ	15
			賞味期限・期限内	16
			賞味期限・期限切れ	17
	表示なし		18	

【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に分類）

【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（手付かず食品）」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）

	分類	概要	具体例
	①調理くず	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)} 」も含まれる。	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、出汁用の昆布など
食 品 ロ ス	②直接廃棄 (手付かず食品)	②-1 購入後全く手がつけられずに捨てられたもの。(100%残存)	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)など
		②-2 (※必要に応じて分類) 購入後ほとんど手がつ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。(50%以上残存) ^{※2)}	上記と同様の品目で、概ね50%以上の原形を残すもの。 例：袋に半分だけ残ったもやし、半分のりんご、容器に半分だけ残ったドレッシング
		②-3 (※必要に応じて分類) 購入後一定程度手がつけられて捨てられたもの。概ね50%未満の原形を残すもの。(50%未満残存) ^{※2)} ※既に調査を実施した例では、食べ残しに分類されている。	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のりんご、容器に1/4だけ残ったドレッシング
	③食べ残し	調理され又は生のまま食卓にのぼったもの	野菜、果物、卵、魚介類、肉類、パン類、菓子類、麺類など

※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、把握が困難なため、本調査では、①調理くずに含めた。

※2：②-2と②-3の区分は厳密に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」（ほとんど手がつ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）、「50%未満残存」（一定程度手がつけられて捨てられたもの。概ね 50%未満の原形を残すもの）に分類し（表 4、写真 3）、それぞれについて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、また、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³⁾により以下のとおり説明されています。

「消費期限」

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

「賞味期限」

定められた方法により保存した場合において、期待される全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をいう。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ものとする。

2.3 食品ロス発生量の推計

調査対象とした4市1町（鈴鹿市・津市・伊勢市・南伊勢町・熊野市）における食品ロス発生量を、環境省による「家庭系食品廃棄物及び食品ロス発生量の全国推計方法⁴⁾」に基づき次式により推計しました。

$$\boxed{\begin{array}{c} \text{食品廃棄物} \\ \text{発生量} \end{array}} = \boxed{\begin{array}{c} \text{家庭系ごみ} \\ \text{収集量} \end{array}} \times \boxed{\begin{array}{c} \text{家庭系収集ごみ量に占める} \\ \text{食品廃棄物の割合} \end{array}} \dots (1)$$

$$\boxed{\begin{array}{c} \text{食品ロス} \\ \text{発生量} \\ \text{(直接廃棄・食べ残し・} \\ \text{過剰除去の合計)} \end{array}} = \boxed{\begin{array}{c} \text{食品廃棄物} \\ \text{発生量} \end{array}} \times \boxed{\begin{array}{c} \text{食品廃棄物発生量に占める} \\ \text{食品ロスの割合} \\ \text{(直接廃棄・食べ残し・過剰除去の各割合を} \\ \text{足したもの)} \end{array}} \dots (2)$$

ここで、(1)式の「家庭系収集ごみ量に占めるの食品廃棄物の割合」および(2)式の「食品廃棄物発生量に占める食品ロスの割合」として、本調査で求めた各市町の「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」をそれぞれに当てはめました。

また、本調査で求めた鈴鹿市、津市、伊勢市、南伊勢町、熊野市の「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6年度の実績値⁵⁾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⁶⁾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、 <u>鈴鹿市</u> 、亀山市、木曾岬町、東員町、菰野町、朝日町、川越町
中勢地域	<u>津市</u> 、松阪市、名張市、伊賀市、多気町、明和町、大台町
南勢地域	<u>伊勢市</u> 、鳥羽市、志摩市、玉城町、度会町、大紀町、 <u>南伊勢町</u>
東紀州地域	尾鷲市、 <u>熊野市</u> 、紀北町、御浜町、紀宝町

※：下線の市町は本調査における各地域の代表市町（調査対象市町）

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）」⁷⁾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、食品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。

調査結果は以下のとおりです。

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）	56	226.0
東旭が丘地区	住宅地域（郊外）	64	216.8
下箕田地区	農村地域	67	214.6
合計		187	657.4

※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 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 30.4%となり、前年度⁸⁾(24.6%)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 37.2%、住宅地域(郊外)で 28.8%、農村地域では 24.9%となり、住宅地域(旧来)で高い値を示しました。

表 7 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合(鈴鹿市)

地域環境	サンプルング試料重量(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	657.3	199.9	30.4	69.6
住宅地域(旧来)	226.0	84.1	37.2	62.8
住宅地域(郊外)	216.8	62.4	28.8	71.2
農村地域	214.6	53.4	24.9	75.1

※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。

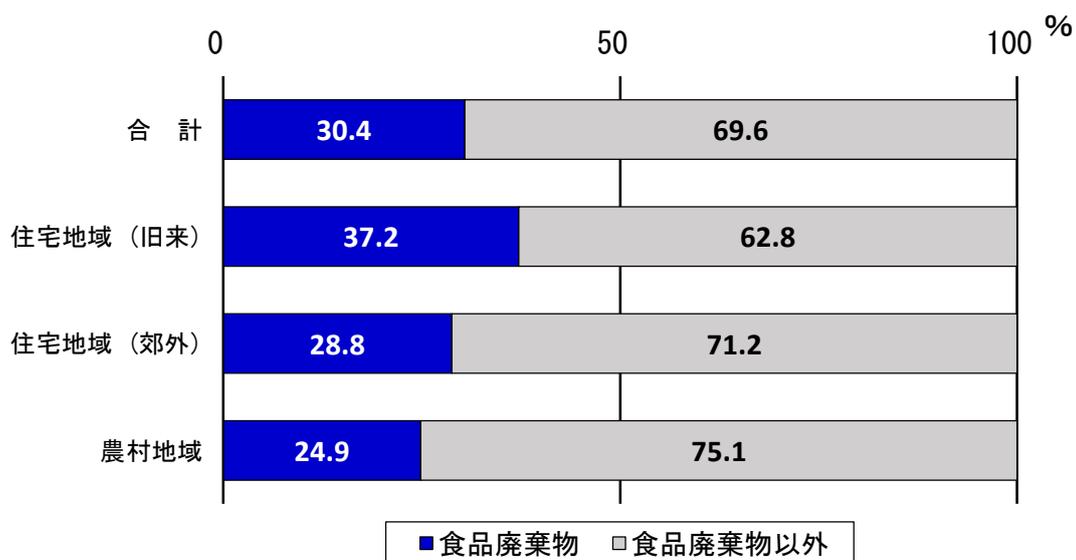


図 1 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合(鈴鹿市)

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 35.9% となり、前年度 (34.9%)⁸⁾ 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 39.7%、住宅地域 (郊外) で 35.0%、農村地域では 30.8% となり、住宅地域 (旧来) 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：%

地域環境	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	35.9	21.1	3.4	1.4	10.0
住宅地域 (旧来)	39.7	28.6	2.0	0.3	8.8
住宅地域 (郊外)	35.0	18.6	2.8	3.6	10.0
農村地域	30.8	12.2	6.3	0.5	11.7

※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。

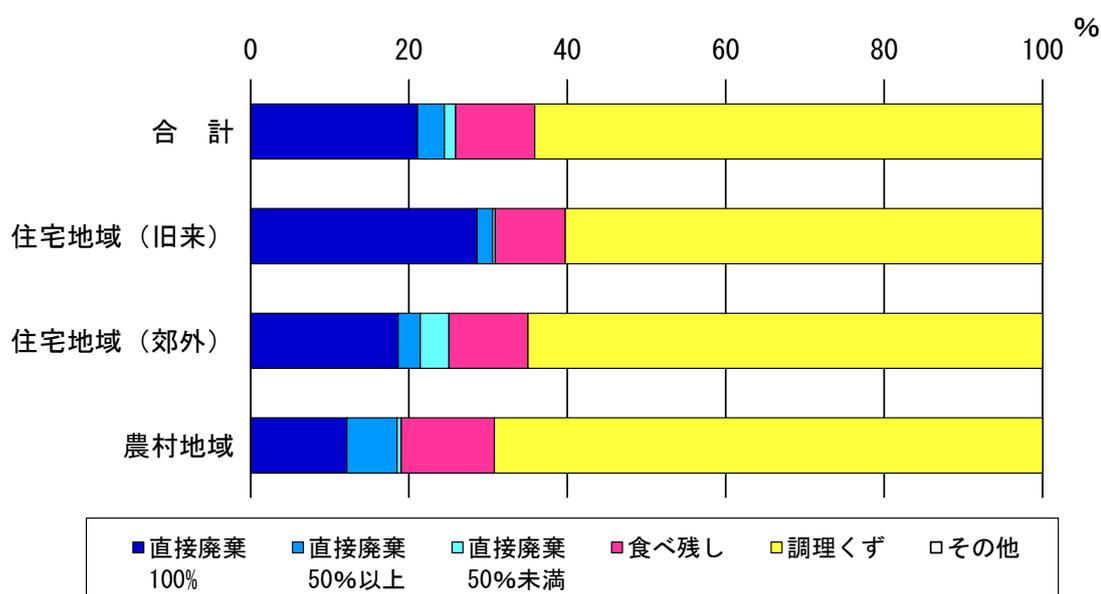


図 2 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合 (鈴鹿市)

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 および図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（旧来）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58.8%（合計）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、食べ残しでは、ごはんやパン、うどん等の廃棄（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：%

地域環境	直接廃棄			食べ残し
	100% 残存	50% 以上残存	50% 未満残存	
合計	58.8	9.5	3.9	27.8
住宅地域（旧来）	71.9	5.0	0.8	22.2
住宅地域（郊外）	53.2	7.9	10.3	28.5
農村地域	39.5	20.6	1.7	38.2

※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。

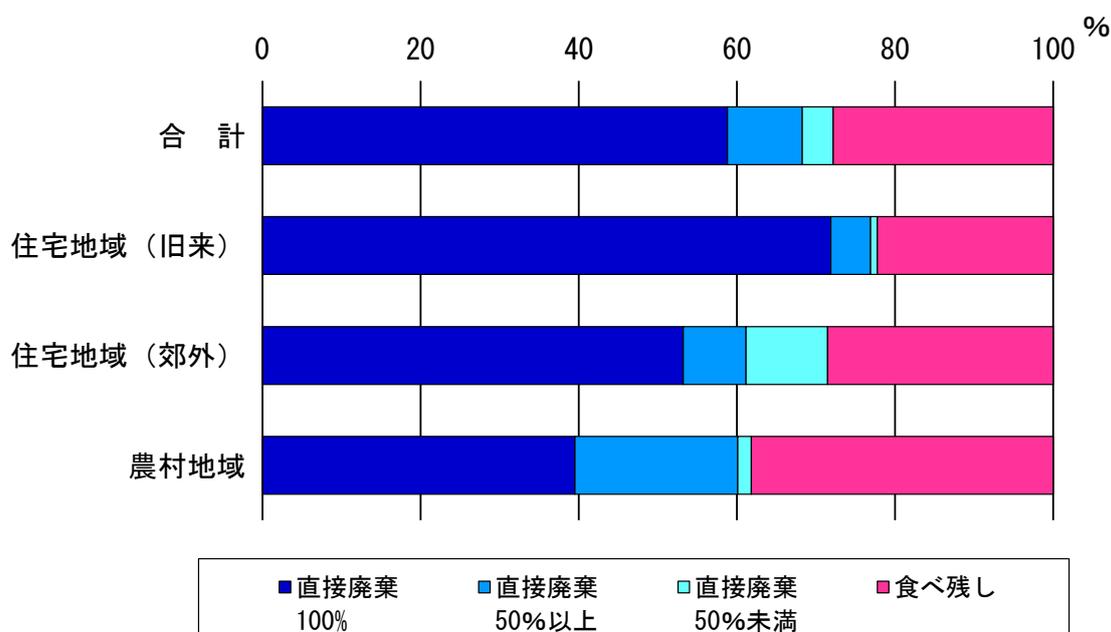


図3 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（鈴鹿市）



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（旧来）の事例



写真5 「食べ残し」の試料（ごはん、パン、うどん等が廃棄。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、市内3地域合計で0.7%となり、前年度⁸⁾（2.0%）と概ね類似した値となりました。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22.5%となり、前年度⁸⁾（34.3%）より減少しました。また、消費・賞味期限の表示なし食品の合計の割合は76.9%となり、前年度⁸⁾（63.7%）よりやや増加し、特に住宅地域（旧来）で高い値（84.7%）を示しました。なお、賞味期限切れの食品では加工肉、納豆、黒豆等が廃棄されていました（写真6）。

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：%

地域環境	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	0.7	7.9	14.6	76.9
住宅地域（旧来）	0.0	0.0	1.4	13.9	84.7
住宅地域（郊外）	0.0	2.2	12.0	14.1	71.7
農村地域	0.0	0.3	24.2	17.9	57.6

※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。

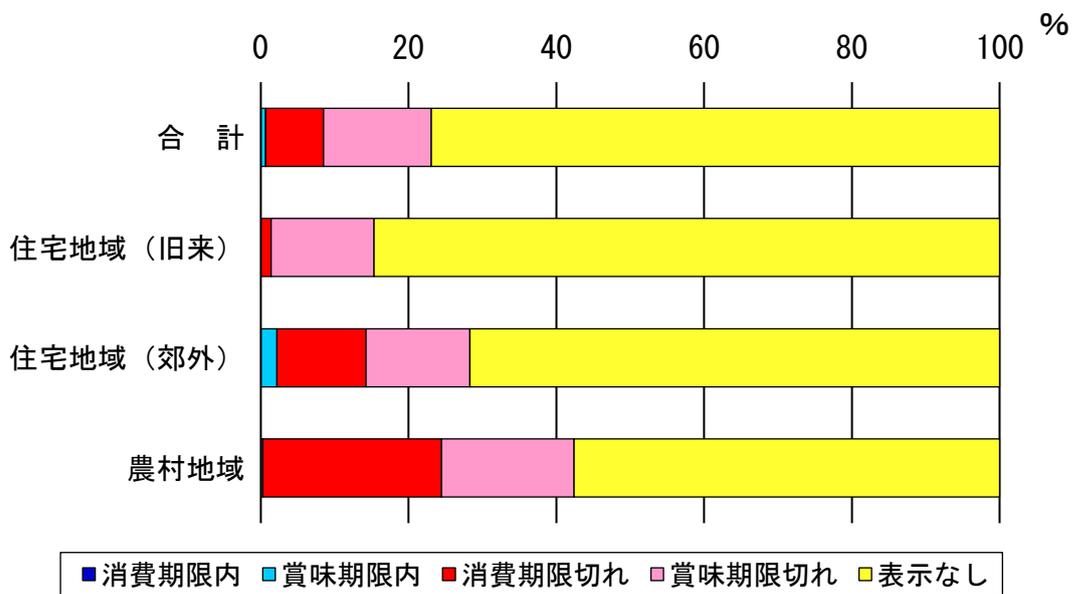


図4 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）



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（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3.7%、消費・賞味期限切れは28.9%、表示なしは67.4%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 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：％

地域環境	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	0.4	3.0	15.3	14.0	67.4
住宅地域（旧来）	0.0	4.9	1.7	12.9	80.5
住宅地域（郊外）	1.2	1.6	14.9	16.6	65.5
農村地域	0.0	0.2	50.4	12.6	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。

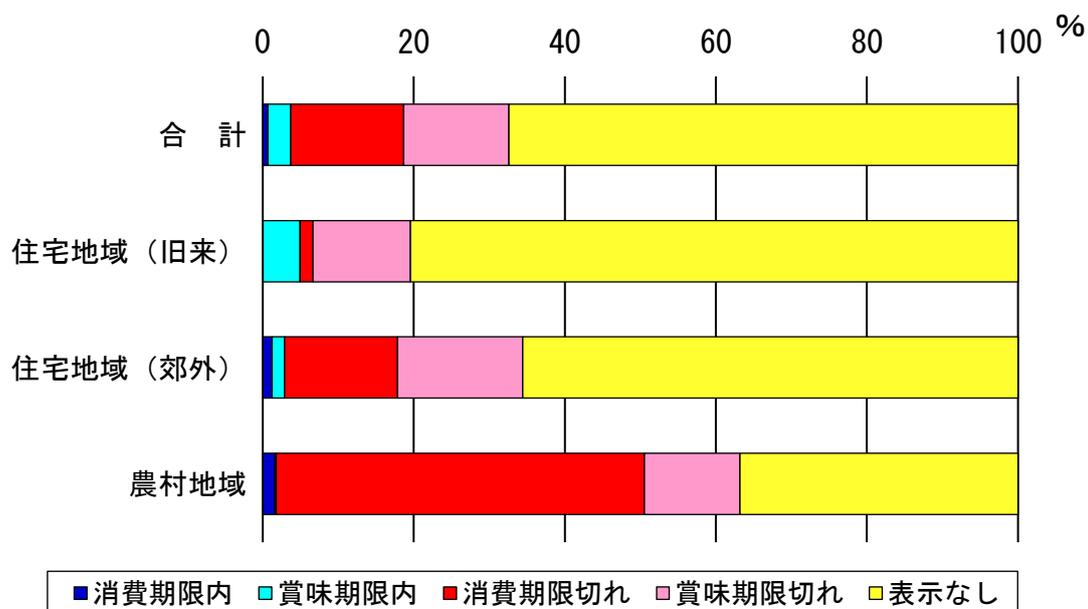


図 5 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（鈴鹿市）

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 3,540 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 2,082 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 335 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 139 トン、食べ残しは 984 トンと推計されました。さらに、鈴鹿市の人口（194,734 人）⁵⁾から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 49.8g となりました。前年度⁸⁾の食品ロス発生量（2,873 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（40.2g）に比べ、ともに増加しています。

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 ₁)	(c ₁)	(c ₂)	(c ₃)	(c ₄)	(B ₁ =A×c ₁ /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)
32,445	30.4	9,868	35.9	21.1	3.4	1.4	10.0	3,540	2,082	335	139	984

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6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	
194,734	3,540	2,082	335	139	984	49.8	29.3	4.7	2.0	13.8

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

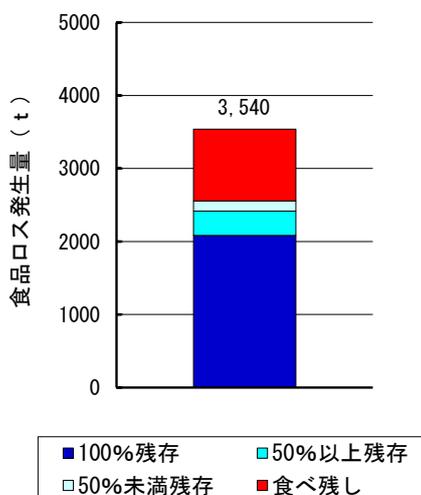


図 6 年間の食品ロス発生量（鈴鹿市）
（令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値）

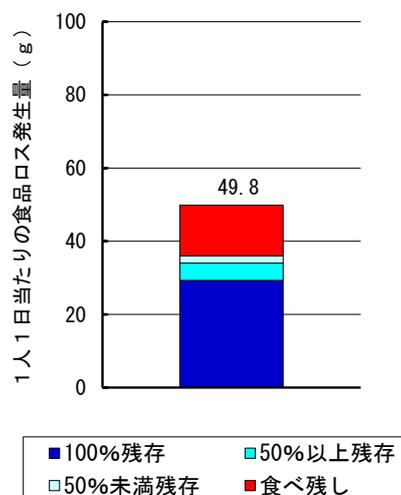


図 7 1 人 1 日当たり食品ロス発生量（鈴鹿市）
（令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値）

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）」⁹⁾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。

調査結果は以下のとおりです。

3.2.1 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）

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）	110	210.7
緑の街地区	住宅地域（郊外）	94	246.3
大里山室地区	農村地域	89	271.1
合計		293	728.1

※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 33.8%であり、前年度 (28.1%) より増加しました。地域別にみると、住宅地域 (旧来) で 24.1%、住宅地域 (郊外) で 38.3%、農村地域で 37.2%となり、住宅地域 (旧来) で低い値を示しました。

表 15 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (津市)

地域環境	サンプルング試料重量(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	728.1	245.9	33.8	66.2
住宅地域 (旧来)	210.7	50.8	24.1	75.9
住宅地域 (郊外)	246.3	94.2	38.3	61.7
農村地域	271.1	100.8	37.2	62.8

※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。

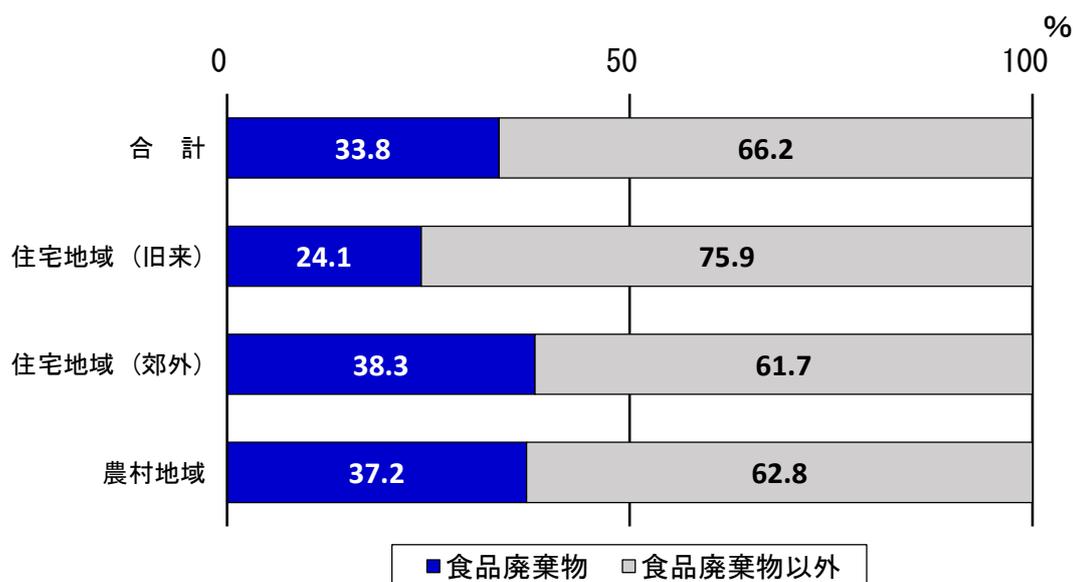


図 8 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (津市)

3.2.2 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 34.5% となり、前年度⁸⁾ (33.5%) と概ね同水準を示しました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 43.0%、住宅地域（郊外）で 33.6%、農村地域で 31.1% 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）

単位：%

地域環境	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	34.5	14.5	3.0	2.4	14.7
住宅地域（旧来）	43.0	16.7	3.8	3.2	19.4
住宅地域（郊外）	33.6	10.2	2.0	1.8	19.5
農村地域	31.1	17.5	3.4	2.4	7.8

※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。

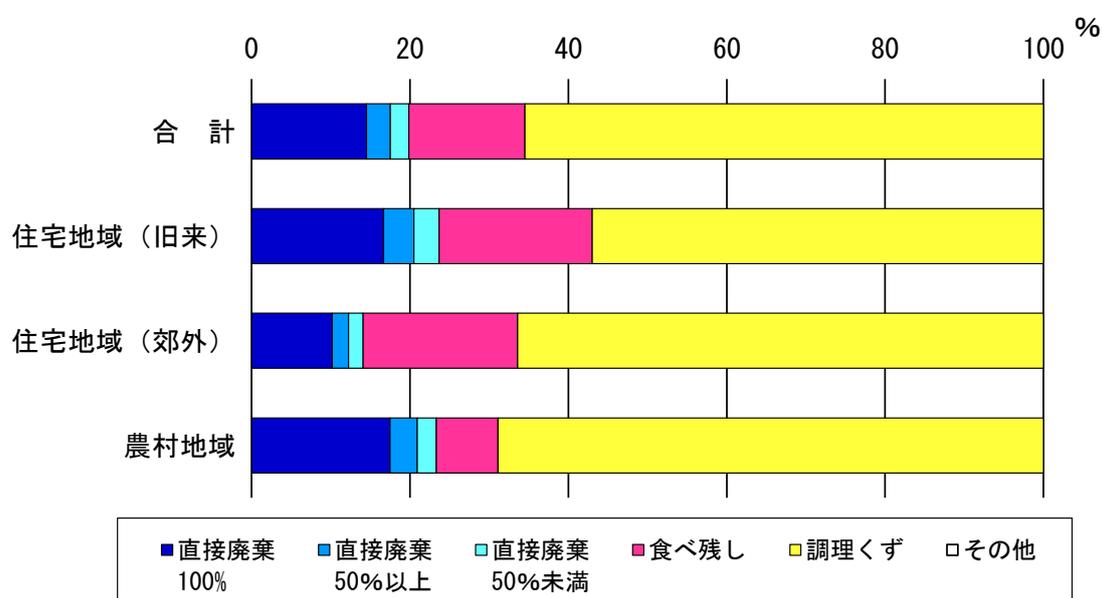


図 9 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（津市）

3.2.3 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 および図 10 に示しました。住宅地域（旧来）と農村地域では、直接廃棄の割合が食べ残しより高くみられました。食品ロスの発生要因のうち、住宅地域（郊外）では食べ残しの割合が最も高く、直接廃棄（100%残存）が食品ロス全体量の 42.1%（合計）を占めました。直接廃棄（100%残存）では野菜類、みかん等の廃棄が（写真 7）、食べ残しではごはん、食パン、野菜類等の廃棄（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）

単位：%

地域環境	直接廃棄			食べ残し
	100% 残存	50% 以上残存	50% 未満残存	
合計	42.1	8.6	6.8	42.5
住宅地域（旧来）	38.7	8.9	7.3	45.0
住宅地域（郊外）	30.4	6.1	5.5	58.1
農村地域	56.2	11.0	7.8	25.0

※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。

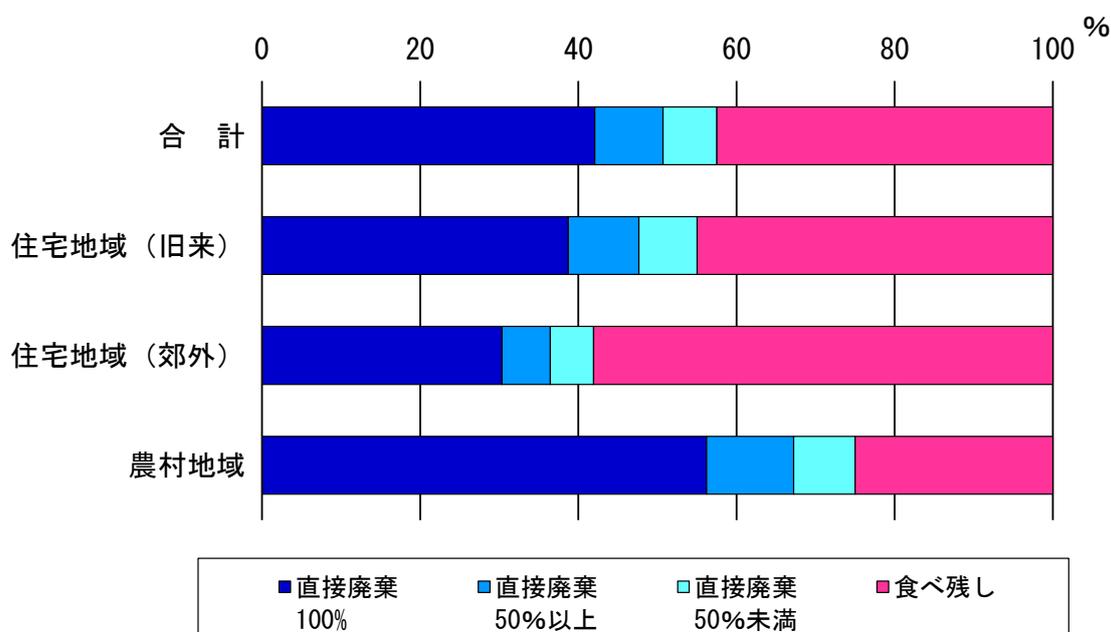


図 10 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（津市）



写真7 直接廃棄（100%残存・表示なし）の試料（みかん、野菜類等が廃棄。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、野菜類等が廃棄。津市住宅地域（郊外）の事例）

3.2.4 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、市内3地域合計で4.6%となり、前年度⁸⁾（1.5%）より増加しました。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19.8%となり、前年度⁸⁾（30.1%）より減少しました。また、消費・賞味期限の表示なし食品の合計の割合は75.7%と前年度⁸⁾（68.4%）より増加し、特に農村地域で高い値（77.9%）を示しました。なお、賞味期限切れの食品では豆腐やヨーグルト等が廃棄されていました（写真9）。

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）

単位：%

地域環境	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	4.6	8.2	11.6	75.7
住宅地域（旧来）	0.0	3.6	13.0	7.7	75.7
住宅地域（郊外）	0.0	2.9	13.1	12.5	71.6
農村地域	0.0	5.9	3.2	12.9	77.9

※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。

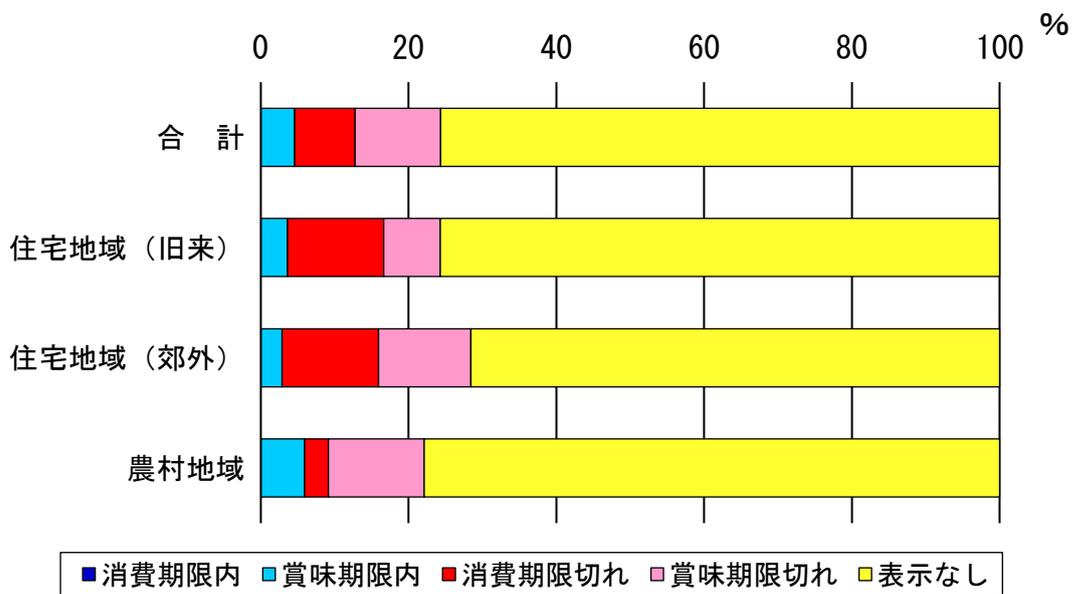


図 11 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市）



写真 9 「直接廃棄（100%残存）賞味期限切れ」の試料（豆腐・ヨーグルト等が廃棄。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 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 5.6%、消費・賞味期限切れは 24.7%、表示なしは 69.7%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）

単位：%

地域環境	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	5.6	9.5	15.2	69.7
住宅地域（旧来）	0.0	8.7	12.6	16.2	62.5
住宅地域（郊外）	0.0	2.9	13.7	19.3	64.2
農村地域	0.0	5.6	5.7	12.3	76.4

※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。

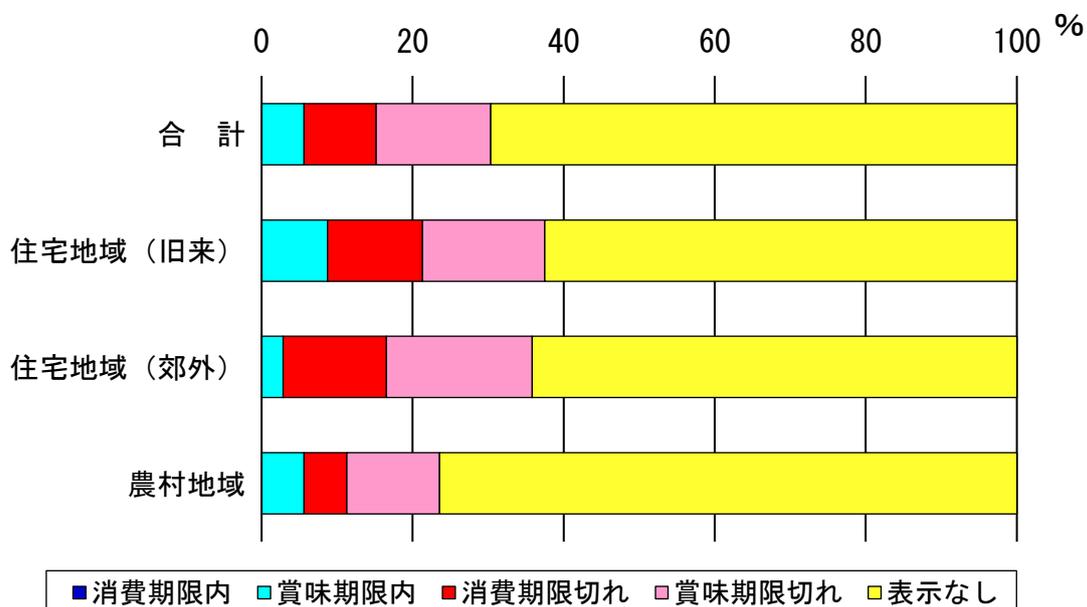


図 12 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（津市）

3.2.5 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 6,119 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 2,574 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 529 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 417 トン、食べ残しは 2,599 トンと推計されました。さらに、津市の人口（267,001 人）⁵⁾から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 62.8g となりました。前年度⁸⁾の食品ロス発生量（5,098 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（51.5g）に比べ、ともに増加しています。

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 _i)	(c ₁)	(c ₂)	(c ₃)	(c ₄)	(B _i =A×c _i /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)
52,484	33.8	17,725	34.5	14.5	3.0	2.4	14.7	6,119	2,574	529	417	2,599

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6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	
267,001	6,119	2,574	529	417	2,599	62.8	26.4	5.4	4.3	26.7

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」6)に基づく

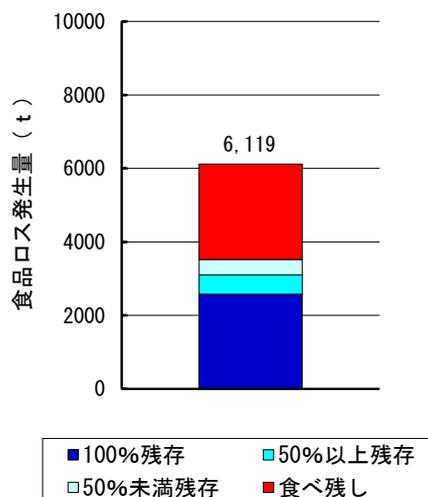


図 13 年間の食品ロス発生量 (津市)
(令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

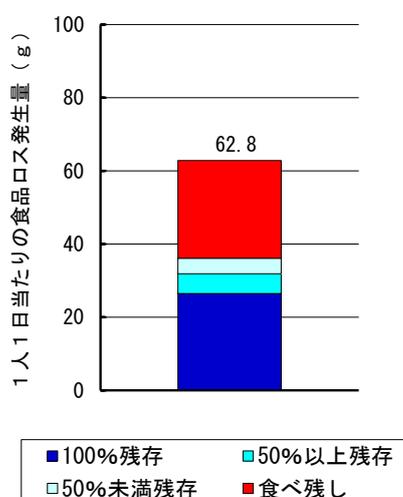


図 14 1 人 1 日当たり食品ロス発生量 (津市)
(令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

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）」¹⁰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」の一例として、令和7年度10月の食品ロス削減月間には、これら基本計画の施策と連動し、「減らそに！いせの食品ロス協議会」では、消費・賞味期限が近付き、値引きされた商品の購入を促しながら食品ロス削減への気運を高める「すぐ食べるならつれてって！キャンペーン」を実施し、参加者が値引き商品レシートを集めて応募することで、楽しみながら食品ロス削減に取り組める取り組みを展開しました。

調査結果は以下のとおりです。

3.3.1 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）

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）	56	178.9
柏団地地区	住宅地域（郊外）	51	190.9
西豊浜地区	農村地域	52	179.9
合計		159	549.7

※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 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 35.9% となり、前年度 (19.6%)⁸⁾ より大幅に増加しました。地域別にみると、住宅地域 (旧来) で 30.9%、住宅地域 (郊外) で 41.4%、農村地域で 35.2% となり、住宅地域 (郊外) でやや高い値を示しました。

表 29 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (伊勢市)

地域環境	サンプルング試料重量(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	549.7	197.4	35.9	64.1
住宅地域 (旧来)	178.9	55.2	30.9	69.1
住宅地域 (郊外)	190.9	79.0	41.4	58.6
農村地域	179.9	63.3	35.2	64.8

※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

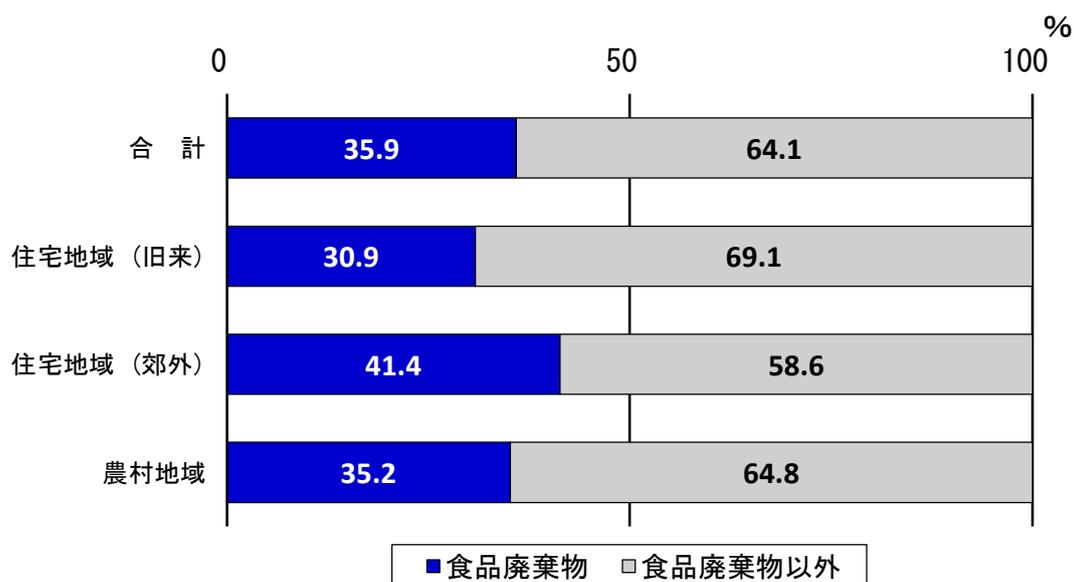


図 20 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (伊勢市)

3.3.2 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 51.1%となり、前年度 (37.9%)⁸⁾より増加しました。地域別にみると、住宅地域 (旧来) で 36.3%、住宅地域 (郊外) で 58.0%、農村地域で 55.4%となり、住宅地域 (旧来) で低い値を示しました。

表 30 食品廃棄物中の食品ロスの重量割合 (伊勢市)

単位：%

地域環境	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	51.1	38.2	2.5	1.6	8.8
住宅地域 (旧来)	36.3	28.6	2.1	2.9	2.6
住宅地域 (郊外)	58.0	43.1	2.6	0.9	11.5
農村地域	55.4	40.5	2.7	1.3	11.0

※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。

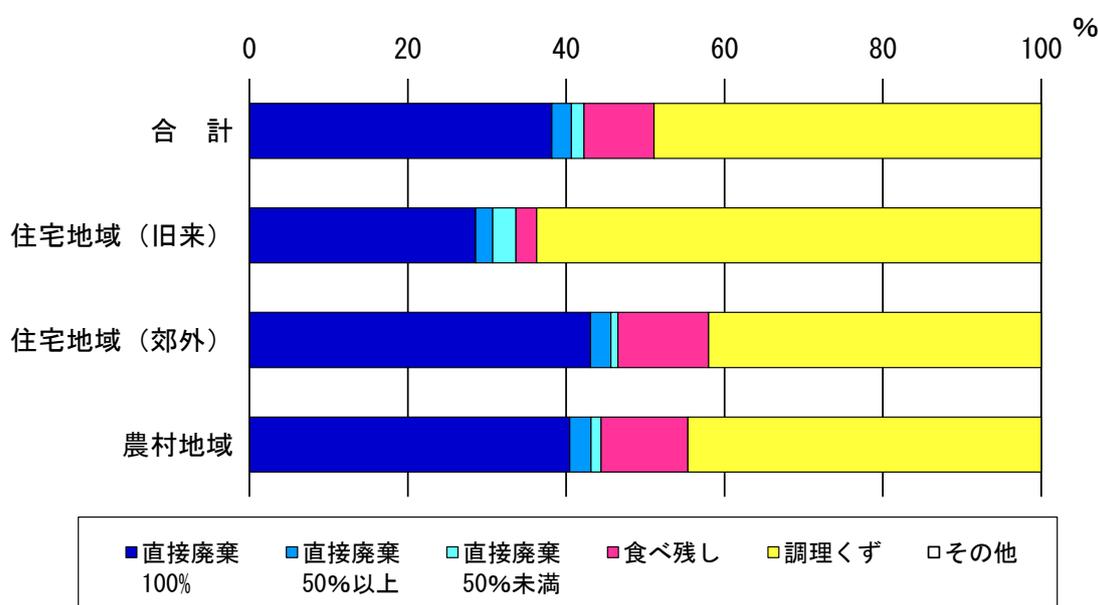


図 21 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合 (伊勢市)

3.3.3 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みられました。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 74.7%（合計）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 10）が、食べ残しでは、ごはん、焼きそば、パン等の廃棄（写真 11）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）

単位：%

地域環境	直接廃棄			食べ残し
	100%残存	50%以上残存	50%未満残存	
合計	74.7	4.9	3.1	17.3
住宅地域（旧来）	78.8	5.9	8.1	7.2
住宅地域（郊外）	74.3	4.4	1.5	19.8
農村地域	73.1	4.8	2.3	19.8

※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。

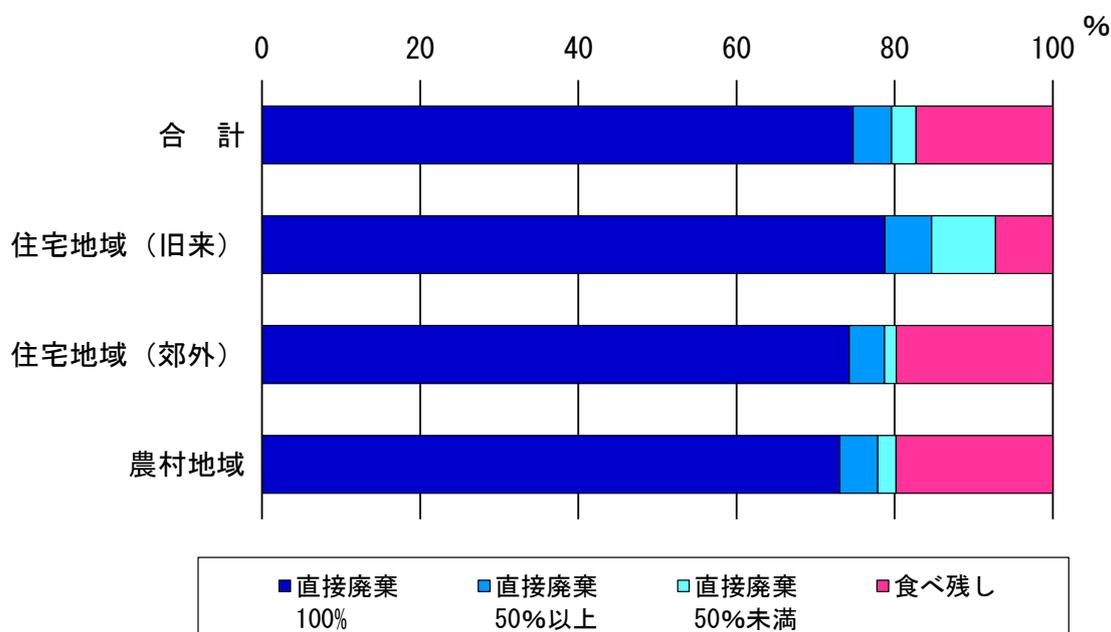


図 22 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（伊勢市）



写真10 「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（野菜類、果物類等が廃棄。伊勢市住宅地域（郊外）の事例）



写真11 「食べ残し」の試料（ごはん、焼きそば、パン等が廃棄。伊勢市住宅地域（郊外）の事例）

3.3.4 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、市内3地域合計で0.4%となり、前年度⁸⁾（4.1%）より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38.8%となり、前年度（39.6%）⁸⁾と概ね類似した値を示しました。また、消費・賞味期限の表示なし食品の合計の割合は60.7%となり、前年度（56.4%）よりやや増加しました。なお、賞味期限切れの食品では生麺、お菓子、羊羹等が廃棄されていました（写真12）。

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）

単位：%

地域環境	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	0.4	10.7	28.1	60.7
住宅地域（旧来）	0.0	0.0	26.5	40.4	33.1
住宅地域（郊外）	0.0	0.9	2.2	36.7	60.2
農村地域	0.0	0.0	12.3	9.1	78.5

※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。

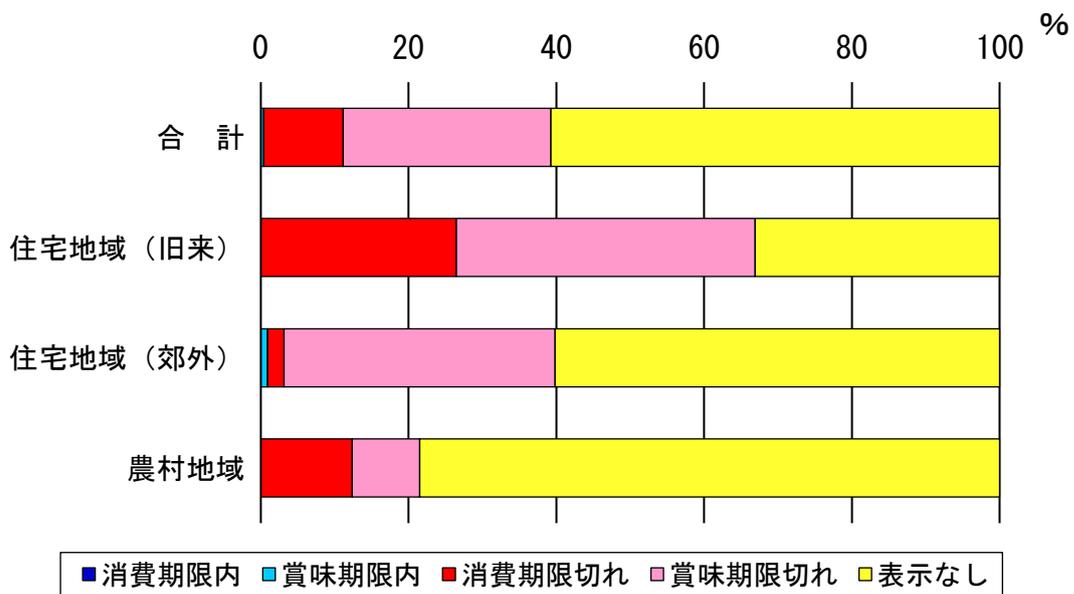


図 23 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市）



写真 12 「直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）」の試料
（生麺、お菓子、羊羹等が廃棄。伊勢市住宅地域（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 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 1.0%、消費・賞味期限切れは 40.4%、表示なしは 58.6%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）

単位：%

地域環境	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	0.3	0.7	11.7	28.7	58.6
住宅地域（旧来）	0.4	1.3	24.6	37.8	35.9
住宅地域（郊外）	0.0	0.9	3.3	38.6	57.2
農村地域	0.7	0.1	14.0	9.6	75.6

※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。

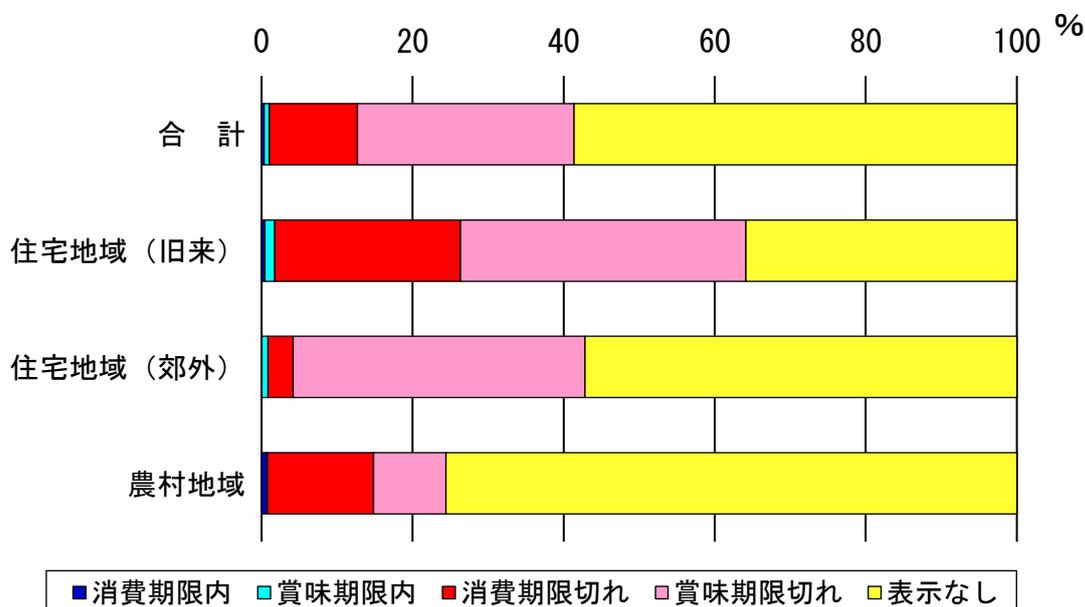


図 24 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（伊勢市）

3.3.5 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 4,112 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 3,073 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 200 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 127 トン、食べ残しは 711 トンと推計されました。さらに、伊勢市の人口（119,085 人）⁵⁾から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 94.6g となりました。前年度⁸⁾の食品ロス発生量（1,738 トン）、1 人 1 日当たりの食品ロス発生量（39.5g）に比べ、ともに増加しています。

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 ₁)	(c ₁)	(c ₂)	(c ₃)	(c ₄)	(B ₁ =A×c ₁ /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)
22,417	35.9	8,051	51.1	38.2	2.5	1.6	8.8	4,112	3,073	200	127	711

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6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	
119,085	4,112	3,073	200	127	711	94.6	70.7	4.6	2.9	16.4

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

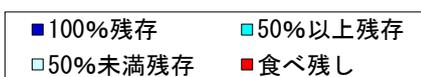
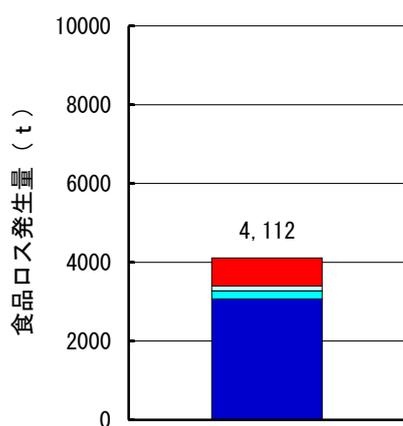


図 25 年間の食品ロス発生量 (伊勢市)
(令和6年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

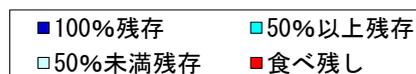
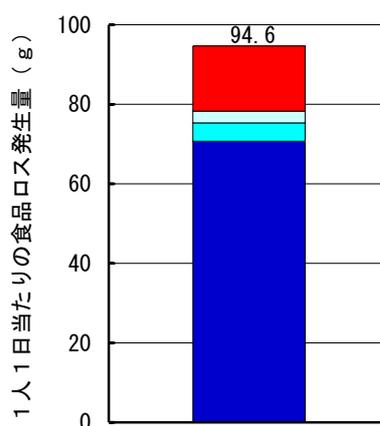


図 26 1 人 1 日当たり食品ロス発生量 (伊勢市)
(令和6年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

3.4 南伊勢町

南伊勢町では、町の少子高齢化や人口減少を踏まえ、「南伊勢町一般廃棄物処理基本計画（計画期間：令和5年度～令和19年度、令和5年4月改定）」¹¹⁾において、「発生抑制・排出抑制・再使用の推進」、「資源循環の推進」、「適正処理の推進」の3つを基本方針に掲げ取り組みを行っています。

「発生抑制・排出抑制・再使用の推進」では、町民・事業者・行政等がそれぞれの役割と責任を果たす中で、お互いに協力して、ごみを出さない・減少させる意識の醸成のための普及啓発を図り、ごみの発生抑制・排出抑制・再使用の取り組みを推進するとして、“啓発・情報提供の充実”、“環境教育・環境学習の充実”、“各種イベントの開催”などを行っています。

また、「資源循環の推進」では、町民・事業者・行政等がお互いに協力して、再生利用に取り組みやすい仕組みをつくり、環境負荷の低減に配慮しつつ脱炭素化に向けたごみの減量化・資源化を推進するとして、“分別徹底の推進”、“資源ごみの分別回収の推進”、“民間事業者等と連携した資源回収の推進”などを行っています。

そして、「適正処理の推進」では、収集運搬・中間処理・最終処分の各段階で、環境負荷の低減や脱炭素化、また、費用対効果に配慮しつつ、資源化を含めた適正な処理を行うとして、“効果的・効率的な収集運搬体制の構築”、“高齢者等への対応”、“事業系ごみの適正処理の推進”などを行っています。

さらに、南伊勢町では、給食残渣や下水道汚泥を原料としたなんせい肥料「かえでちゃん」の無料配布を行っています。

3.4.1 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（南伊勢町）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量 (kg)
五ヶ所地区	住宅地域（旧来）	60	177.4
宿田曾地区	住宅地域（郊外）	71	219.4
穂原地区	農村地域	71	234.6
合計		202	631.4

※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。町内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 29.0%となりました。地域別にみると、住宅地域(旧来)で 29.6%、住宅地域(郊外)で 27.7%、農村地域で 29.6%となり、地域間で顕著な差はみられませんでした。

表 37 サンプル試料中の食品廃棄物の重量割合 (南伊勢町)

地域環境	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	631.4	182.9	29.0	71.0
住宅地域(旧来)	177.4	52.5	29.6	70.4
住宅地域(郊外)	219.4	60.8	27.7	72.3
農村地域	234.6	69.5	29.6	70.4

※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

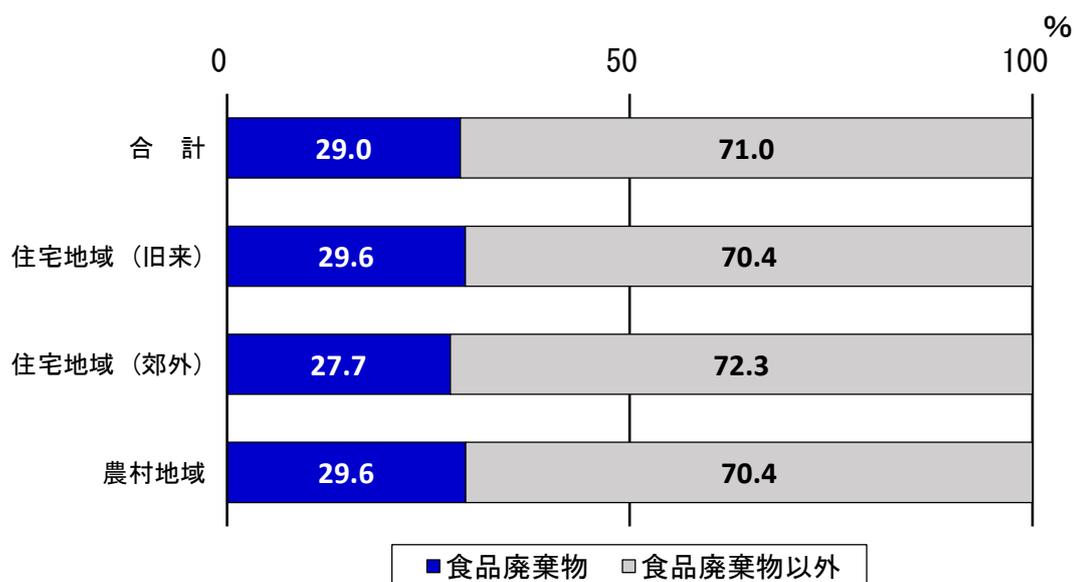


図 27 サンプル試料中の食品廃棄物の重量割合 (南伊勢町)

3.4.2 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。町内 3 地域合計の食品ロスの割合は 38.1%となりました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 41.2%、住宅地域（郊外）で 34.3%、農村地域で 39.0%となり、この中では住宅地域（旧来）が最も高い値を示しました。

表 38 食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（南伊勢町）

単位：%

地域環境	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	38.1	20.5	3.4	1.8	12.5
住宅地域（旧来）	41.2	21.6	1.5	0.9	17.2
住宅地域（郊外）	34.3	18.5	1.9	2.2	11.7
農村地域	39.0	21.3	6.1	2.1	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。

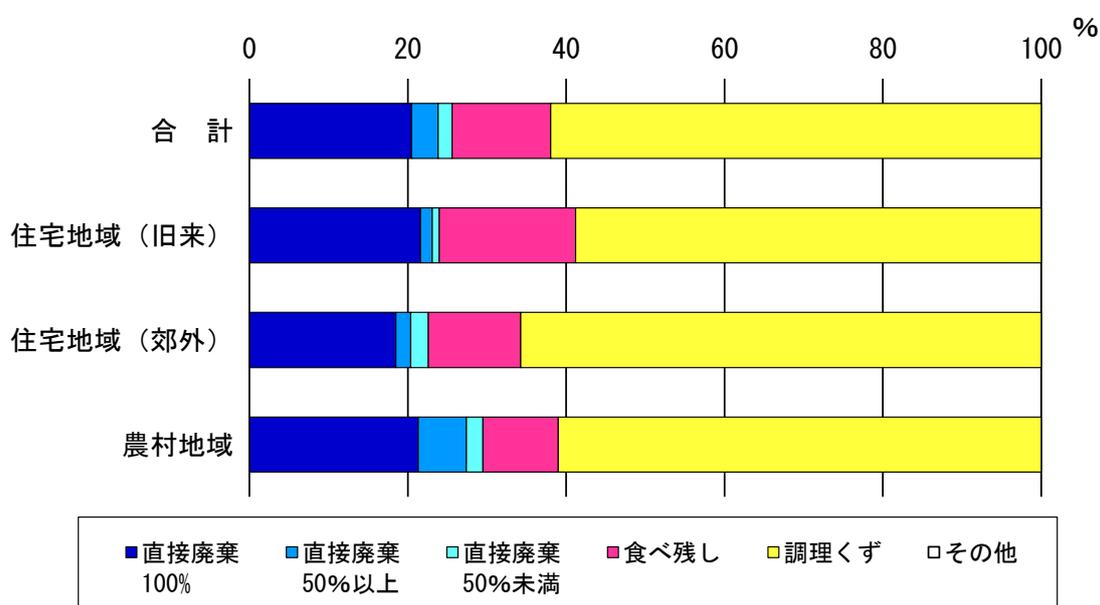


図 28 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（南伊勢町）

3.4.3 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 および図 29 に示しました。町内全体では直接廃棄の割合が食べ残しより高く、その傾向は全地区でみられました。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53.7%(合計)を占めました。直接廃棄(100%残存)では、果物類、穀物類等の廃棄(写真13)が、食べ残しでは、ごはん、中華麺、パン等の廃棄(写真14)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 (南伊勢町)

単位：%

地域環境	直接廃棄			食べ残し
	100% 残存	50% 以上残存	50% 未満残存	
合計	53.7	8.8	4.7	32.7
住宅地域 (旧来)	52.4	3.6	2.2	41.8
住宅地域 (郊外)	53.9	5.5	6.5	34.1
農村地域	54.7	15.6	5.3	24.4

※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。

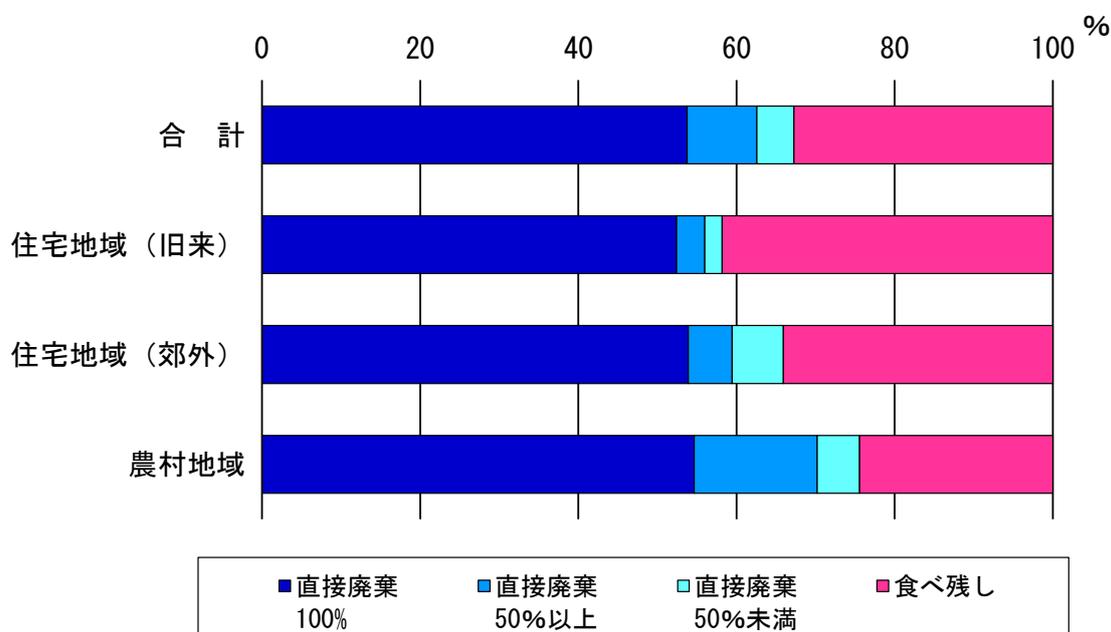


図 29 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合 (南伊勢町)



写真13 「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（果物類、穀物類等が廃棄。南伊勢町農村地域の事例）



写真14 「食べ残し」の試料（ごはん、中華麺、パン等が廃棄。南伊勢町住宅地域（旧来）の事例）

3.4.4 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、町内3地域合計で3.3%となり、特に住宅地域（旧来）で高い値を示しました。一方、消費・賞味期限切れの食品の割合は、町内3地域合計で29.9%となり、消費・賞味期限内の食品の割合と同様に住宅地域（旧来）で高い値を示しました。また、消費・賞味期限の表示なし食品の合計の割合は66.8%となり、農村地域で高い値を示しました。なお、賞味期限切れの食品では乾麺、中華麺、お菓子等が廃棄されていました（写真15）。

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（南伊勢町）

単位：%

地域環境	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	0.4	2.9	9.1	20.8	66.8
住宅地域（旧来）	0.5	4.3	8.4	39.1	47.7
住宅地域（郊外）	0.8	2.5	17.7	9.4	69.6
農村地域	0.0	2.3	3.1	15.3	79.3

※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。

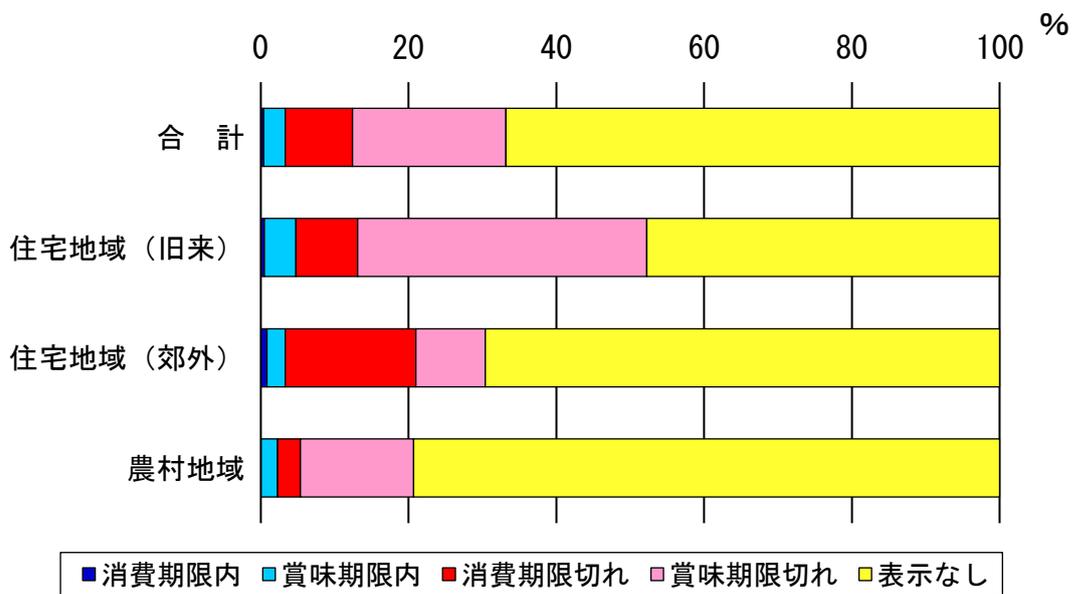


図 40 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（南伊勢町）



写真 15 「直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）」の試料
（乾麺、中華麺、お菓子等が廃棄。南伊勢町住宅地域（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。町内 3 地域合計の消費・賞味期限内の割合は 4.6%、消費・賞味期限切れは 31.4%、表示なしは 64.0%となり、直接廃棄（100%残存）（表 40 および図 30）の場合と比べ、概ね同水準を示しました。

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（南伊勢町）

単位：%

地域環境	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	0.8	3.8	10.9	20.5	64.0
住宅地域（旧来）	1.3	4.7	11.2	38.2	44.6
住宅地域（郊外）	0.7	2.0	18.3	12.5	66.5
農村地域	0.5	4.5	5.6	15.0	74.3

※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。

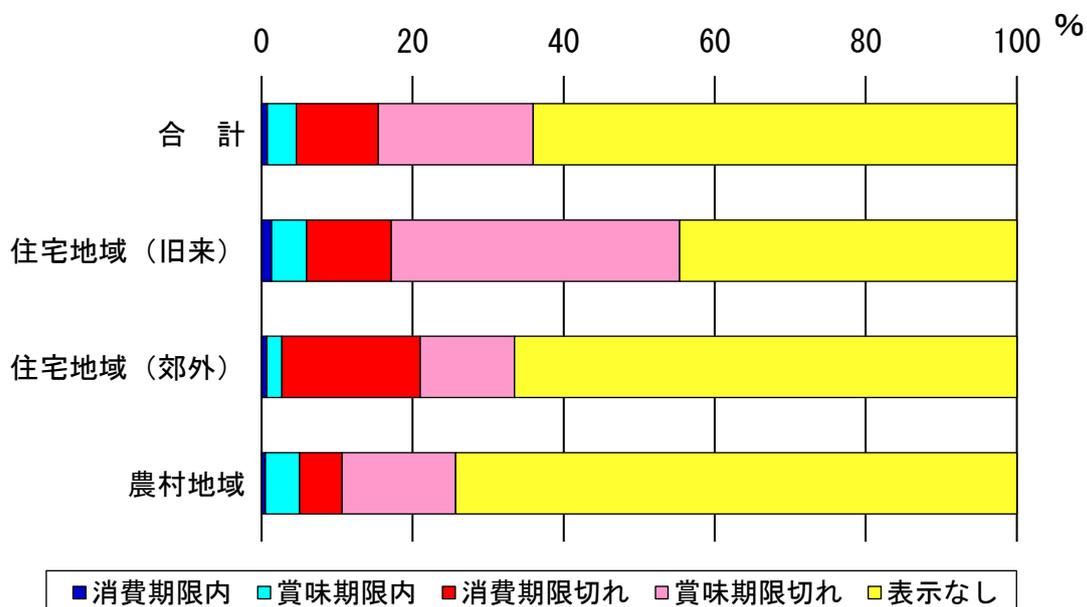


図 31 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（南伊勢町）

3.4.5 食品ロス発生量

推計した南伊勢町全体の食品ロス発生量を表 42 および図 32 に、南伊勢町 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を表 43 および図 33 に示しました。町内全体の年間の食品ロス発生量は 318 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 171 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 28 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 15 トン、食べ残しは 104 トンと推計されました。さらに、南伊勢市の人口（10,584 人）⁵⁾から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 82.3g となりました。

表 42 南伊勢町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 ₁)	(c ₁)	(c ₂)	(c ₃)	(c ₄)	(B ₁ =A×c ₁ /100)	(B ₂ =A×c ₂ /100)	(B ₃ =A×c ₃ /100)	(B ₄ =A×c ₄ /100)	
2,884	29.0	835	38.1	20.5	3.4	1.8	12.5	318	171	28	15	104

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

*2 当該調査結果に基づく

表 43 南伊勢町における 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	
10,584	318	171	28	15	104	82.3	44.2	7.3	3.9	26.9

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

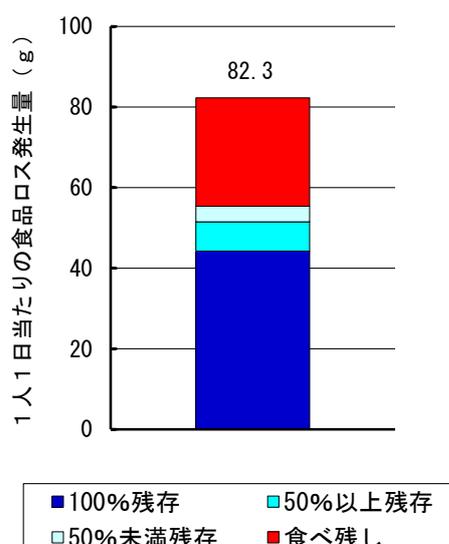
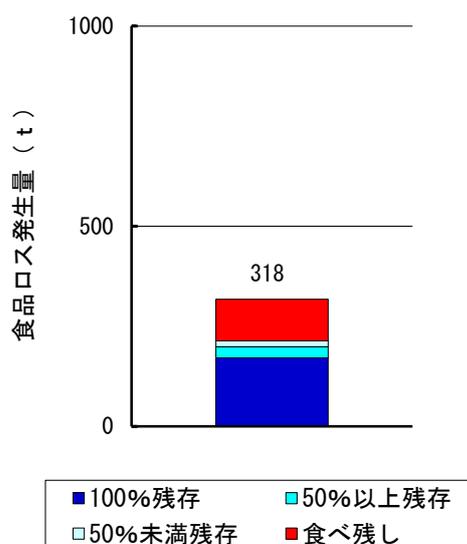


図 32 年間の食品ロス発生量 (南伊勢町)
(令和 6 年度実績⁵⁾に基づく推計値)

図 33 1 人 1 日当たり食品ロス発生量 (南伊勢町)
(令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

3.5 熊野市

熊野市では、「ごみの減量化とリサイクルの推進」を進めるため、「熊野市ごみ減量化市民行動計画（第3期）（計画期間：令和7年度～令和9年度）¹²⁾」を策定し取り組んでいます。

この計画の根幹には、「限りある資源を大切に、次世代に豊かな環境を引き継ぐ」という理念があります。

この計画では、市民一人ひとりが意識しやすいように目標値を定め、取り組みを図っています。具体的には、1人1日あたりのごみ排出量を10%削減、1人1日あたりの燃やせるごみの量を3年間で13%削減、事業系ごみの排出量を3年間で10%削減することを目標にしています。

これらの目標を実現するため、重点的な取り組みとして以下の取り組みを推進しています。

①リデュース（Reduce：発生抑制）として、生ごみの水切り徹底、食べ残しを減らす（食品ロス削減）、マイバッグ、マイボトルの活用。

②リユース（Reuse：再使用）として、不用品の譲り合いや、リサイクルショップの活用。

③リサイクル（Recycle：再生利用）として、資源ごみ（プラスチック、紙類、ビン・缶など）の正しい分別、地域の集団回収への協力。また、計画の実行性を高めるため、それぞれについての役割が明確化されています。

さらに、熊野市では、家庭から出る生ごみの減量化や資源化を進めるため、家庭用の生ごみ処理容器や電気式生ごみ処理機の購入に際して補助金制度を導入しています。

3.5.1 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44のとおり目標量（各地区150kg以上）を確保しました。

表44 家庭系可燃ごみ試料の採取量（熊野市）

調査対象地域	地域環境	採取した試料	
		袋数	重量（kg）
久生屋地区	住宅地域（旧来）	79	189.8
金山地区	住宅地域（郊外）	79	198.3
遊木地区	農村地域	70	170.9
合計		228	559.0

※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

試料中の食品廃棄物の重量割合を表 45 および図 34 に示しました。市内 3 地域合計の食品廃棄物の割合は 29.4%となりました。地域別にみると、住宅地域(旧来)で 31.8%、住宅地域(郊外)で 29.2%、農村地域で 27.0%となり、地域間で顕著な差はみられませんでした。

表 45 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (熊野市)

地域環境	サンプルング試料重量(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	559.0	164.5	29.4	70.6
住宅地域(旧来)	189.8	60.4	31.8	68.2
住宅地域(郊外)	198.3	57.9	29.2	70.8
農村地域	170.9	46.2	27.0	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

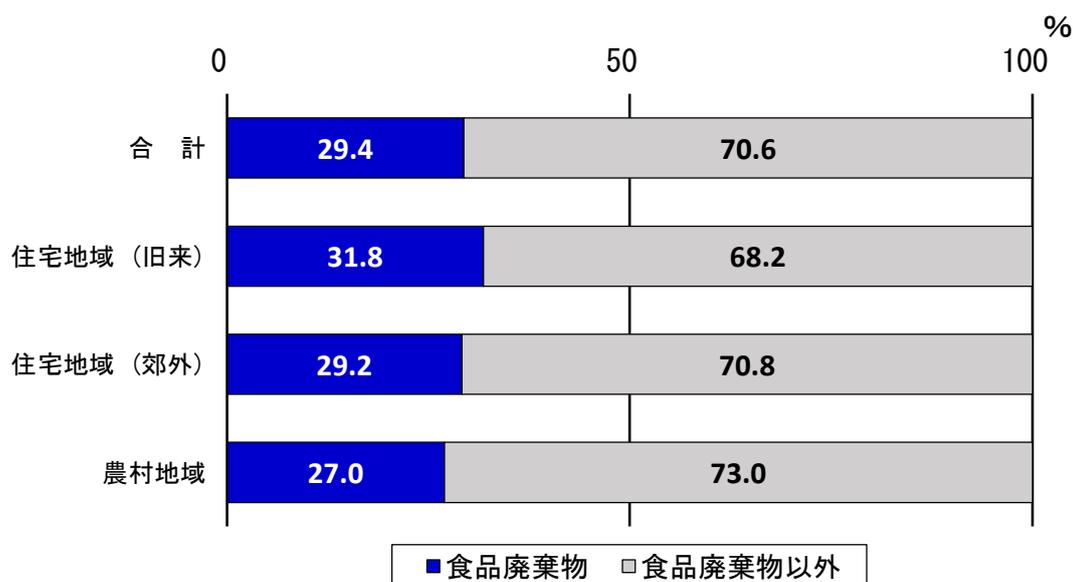


図 34 サンプルング試料中の食品廃棄物の重量割合 (熊野市)

3.5.2 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 46 および図 35 に示しました。市内 3 地域合計の食品ロスの割合は 34.2%となりました。地域別にみると、住宅地域（旧来）で 33.1%、住宅地域（郊外）で 33.4%、農村地域で 36.6%となり、概ね同水準を示しました。

表 46 食品廃棄物中の食品ロスの重量割合（熊野市）

単位：%

地域環境	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	34.2	18.2	1.7	3.5	10.8
住宅地域（旧来）	33.1	17.6	0.3	1.8	13.4
住宅地域（郊外）	33.4	19.1	2.2	4.6	7.5
農村地域	36.6	17.9	3.0	4.1	11.6

※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。

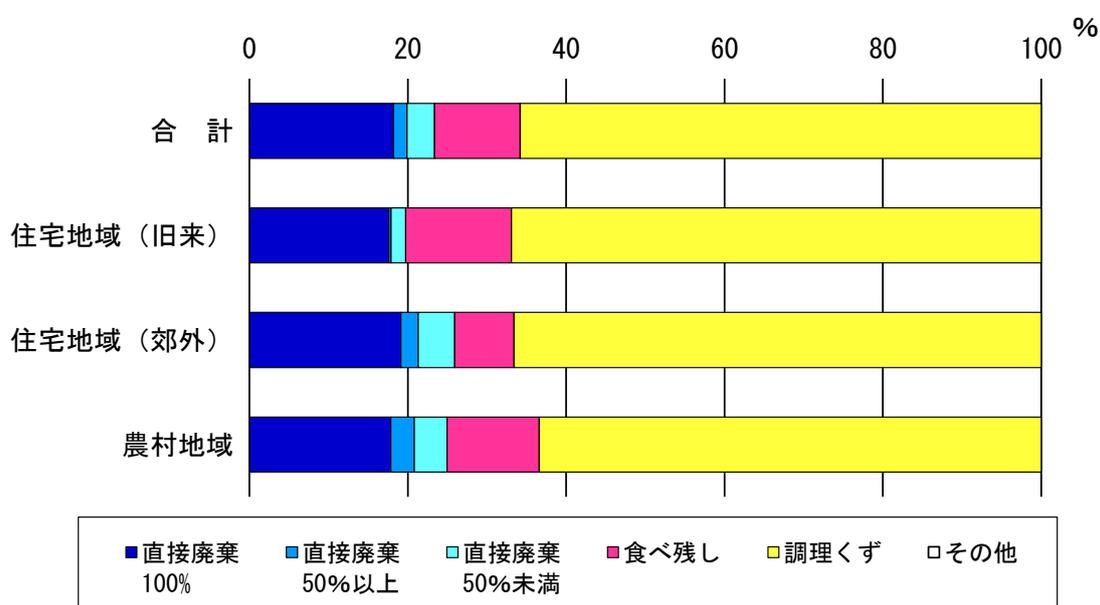


図 35 食品廃棄物中の各分類項目における重量割合（熊野市）

3.5.3 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 47 および図 36 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、その傾向は全地区でみられました。

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53.2%（合計）を占めました。直接廃棄（100%残存）では、肉類、果物類等の廃棄が（写真 16）、食べ残しでは、ごはん、うどん、パン等の廃棄が目立ちました（写真 17）。

表 47 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（熊野市）

単位：%

地域環境	直接廃棄			食べ残し
	100% 残存	50% 以上残存	50% 未満残存	
合計	53.2	5.0	10.1	31.6
住宅地域（旧来）	53.2	0.9	5.5	40.4
住宅地域（郊外）	57.2	6.6	13.8	22.4
農村地域	48.8	8.1	11.3	31.8

※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。

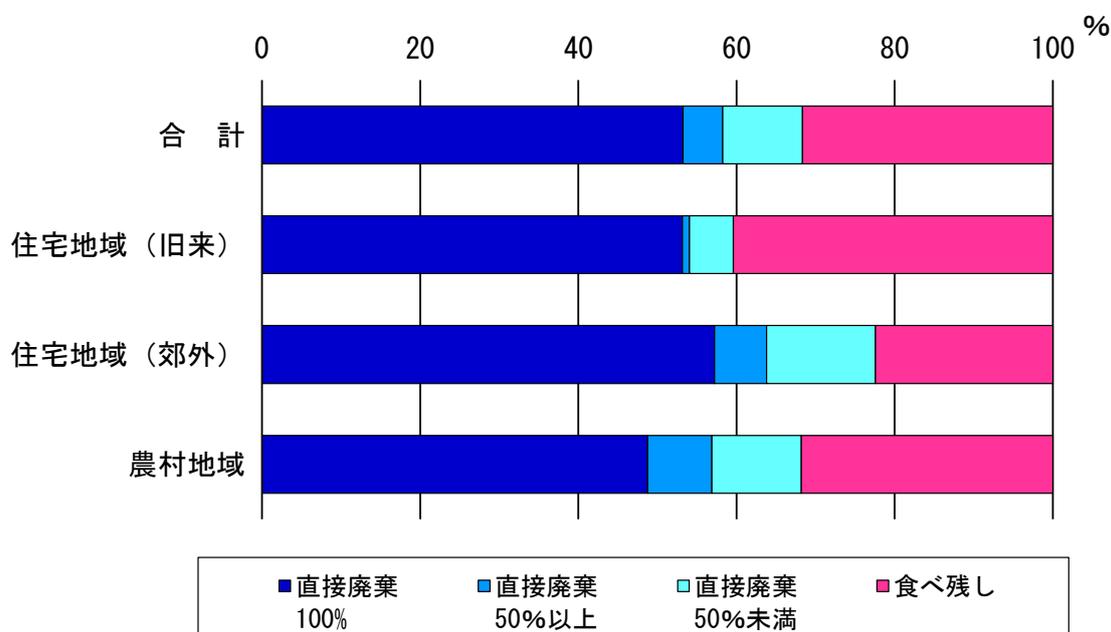


図 36 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの重量割合（熊野市）



写真 16 「直接廃棄（100%残存・表示なし）」の試料（肉類、果物類等が廃棄。熊野市住宅地域（旧来）の事例）



写真 17 「食べ残し」の試料（ごはん、うどん、パン等が廃棄。熊野市住宅地域（旧来）の事例）

3.5.4 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 48 および図 37 に示しました。消費・賞味期限内の食品の割合は、市内 3 地域合計で 2.6% となり、住宅地域（旧来）で高い値を示しました。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 27.0% となり、住宅地域（郊外）で高い値を示しました。また、消費・賞味期限の表示なし食品の合計の割合は 70.4% となり、住宅地域（旧来）で高い値を示しました。なお、賞味期限切れの食品では菓子類、加工食品、ヨーグルト等（写真 18）が廃棄されていました。

表 48 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（熊野市）

単位：%

地域環境	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	0.5	2.1	15.4	11.6	70.4
住宅地域（旧来）	0.0	3.4	12.8	5.8	78.0
住宅地域（郊外）	1.3	0.6	25.3	6.8	65.9
農村地域	0.0	2.5	5.3	25.4	66.7

※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。

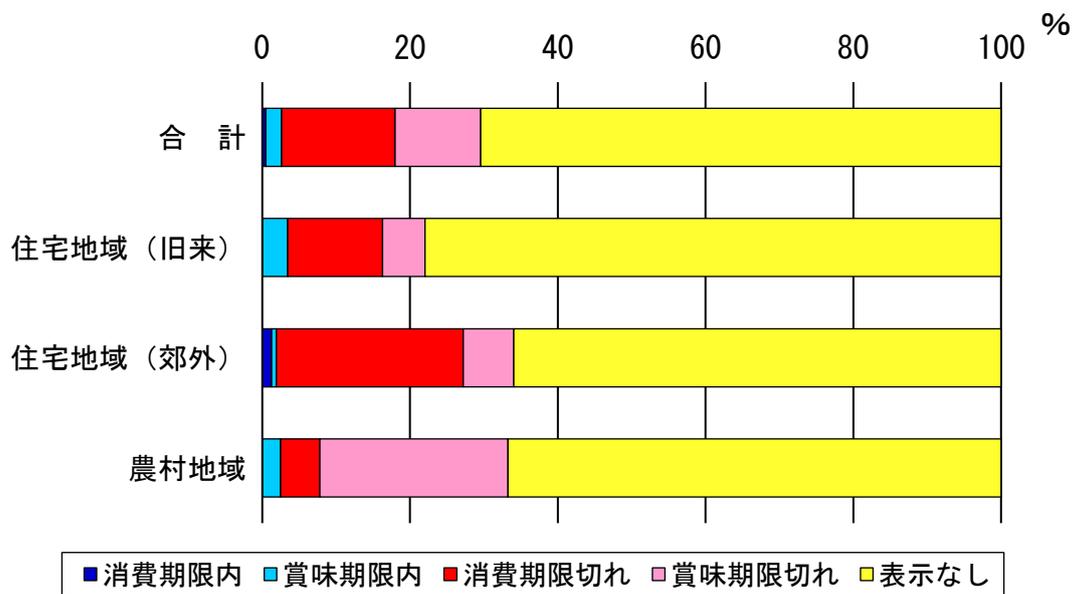


図 37 直接廃棄（100%残存）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（熊野市）



写真 18 「直接廃棄（100%残存・賞味期限切れ）」の試料（菓子類、加工食品、ヨーグルト等の廃棄。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 49 および図 38 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 5.0%、消費・賞味期限切れは 29.8%、表示なしは 65.2%となり、直接廃棄（100%残存）（表 48 および図 37）の場合と比べ、表示なしの割合がやや減少しました。

表 49 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（熊野市）

単位：%

地域環境	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	3.7	15.8	14.0	65.2
住宅地域（旧来）	1.6	4.5	14.6	9.1	70.3
住宅地域（郊外）	1.2	4.4	23.1	12.4	58.8
農村地域	1.1	1.8	7.4	21.3	68.3

※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。

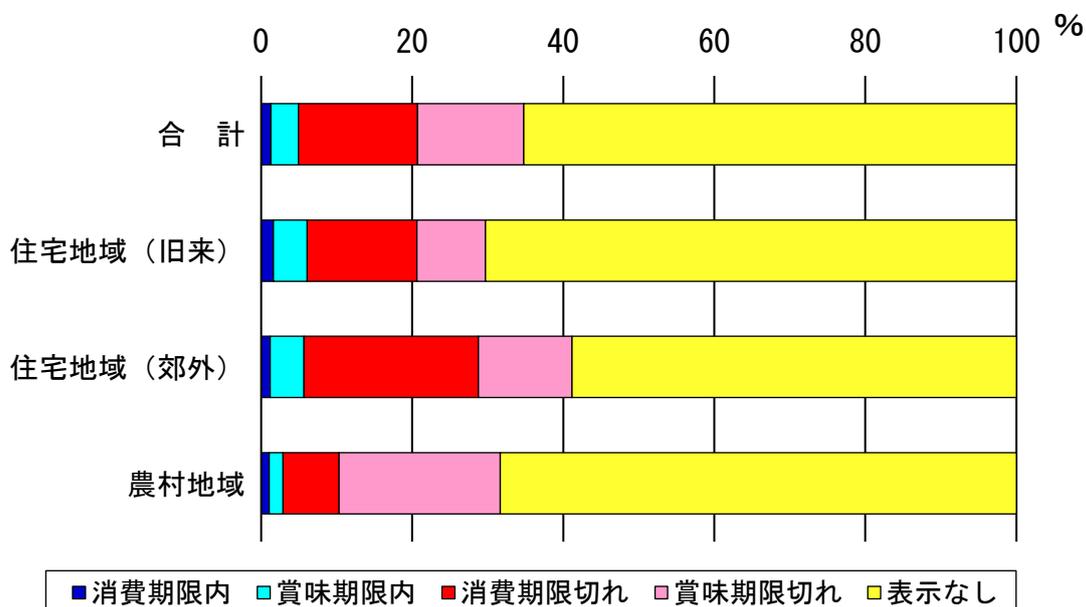


図 38 直接廃棄（全体）中の消費・賞味期限内および期限切れ食品の重量割合（熊野市）

3.5.5 食品ロス発生量

推計した熊野市全体の食品ロス発生量を表 50 および図 39 に、熊野市 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を表 51 および図 40 に示しました。市内全体の年間の食品ロス発生量は 317 トン、このうち、直接廃棄（100%残存）は 169 トン、直接廃棄（50%以上残存）は 16 トン、直接廃棄（50%未満残存）は 32 トン、食べ残しは 100 トンと推計されました。さらに、熊野市の人口（15,039 人）⁵⁾から 1 人 1 日当たりの食品ロス発生量を見積もると 57.7g となりました。

表 50 熊野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)	(c ₁)	(c ₂)	(c ₃)	(c ₄)	(B ₁ =A×c ₁ /100)	(B ₂ =A×c ₂ /100)	(B ₃ =A×c ₃ /100)	(B ₄ =A×c ₄ /100)	
3,150	29.4	927	34.2	18.2	1.7	3.5	10.8	317	169	16	32	100

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

*2 当該調査結果に基づく

表 51 熊野市における 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	
15,039	317	169	16	32	100	57.7	30.7	2.9	5.8	18.3

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

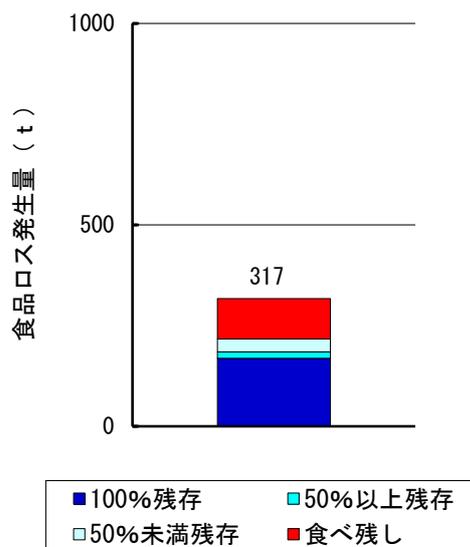


図 39 年間の食品ロス発生量 (熊野市)
(令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

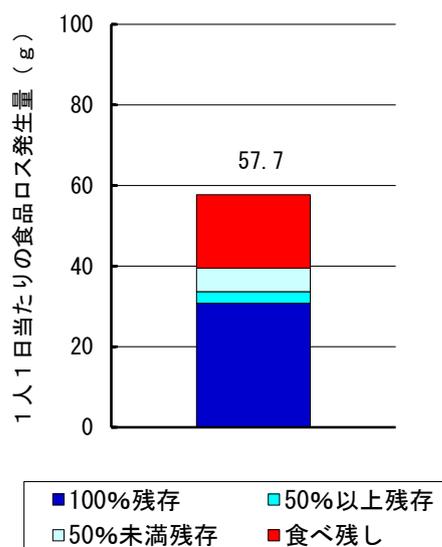


図 40 1 人 1 日当たり食品ロス発生量 (熊野市)
(令和 6 年度実績値⁵⁾に基づく推計値)

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7年度（令和6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7年度（令和6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52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54.8gと推計され、前年度（令和5年度実績）の値（43.4g）⁸⁾を上回るとともに、直近の全国平均値（51.8g：令和5年度の食品ロス発生量推計値（233万トン：環境省）¹³⁾と人口推計（1億2,326万8千人：総務省）¹⁴⁾から推定）をやや上回りました。また、地域別にみると北勢地域48.9g、中勢地域で59.5g、南勢地域で79.3g、東紀州地域で57.8gとなり、前回調査を実施しなかった南勢地域（南伊勢町）、東紀州地域（熊野市）を除くいずれの地域も前年度の値（令和5年度実績：北勢地域：39.5g、中勢地域：49.0g、南勢・東紀州地域：42.5g）⁸⁾を上回りました。

表52 三重県内の家庭系食品ロス発生量（令和6年度実績）の推計
（令和6年度の家庭系可燃ごみ収集量（実績値）および人口に基づく）⁵⁾

地域区分	年間の家庭系可燃ごみ収集量 (t) (a) *5	人口 (人) (p) *5	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) *6	食品廃棄物に占める食品ロスの割合 (%) (c) *6	食品ロス発生量	
						年間 (t) (Bt = a × b / 100 × c / 100)	1人1日当たり (g) (Bs = Bt × 10 ⁶ / p / 365)
北勢地域*1	136,217	832,427	448.3	30.4	35.9	14,864	48.9
中勢地域*2	116,567	626,206	510.0	33.8	34.5	13,590	59.5
南勢地域*3	43,604	217,828	548.4	32.4	44.6	6,304	79.3
東紀州地域*4	13,058	62,270	574.5	29.4	34.2	1,313	56.4
三重県全体	309,446	1,738,731	487.6	—	—	34,757	54.8

*1 北勢地域（桑名市・四日市市・いなべ市・鈴鹿市・亀山市・木曾岬町・東員町・菟野町・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 南勢地域（伊勢市・鳥羽市・志摩市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町）

*4 東紀州地域（尾鷲市・熊野市・紀北町・御浜町・紀宝町）

*5 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

*6 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、南伊勢町（平均）」、東紀州地域には「熊野市」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⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾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41に示しました。いずれの市も5年間、各年度で同調した変動パターン(増減)を示しています。このことから、変動は地域性とは関係の低い要因によって現れていると考えられます。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昨年までは増減しながらも概ね減少傾向にありましたが、本調査では、鈴鹿市で49.8g/人・日(前年度:40.2g/人・日)、津市で62.8g/人・日(前年度:51.5g/人・日)、伊勢市で94.6g/人・日(前年度:39.5g/人・日)、三重県全体で54.8g/人・日(前年度:43.4g/人・日)であり、食品ロス発生量は前年度調査と比較して概ね増加しました。これらは、図41(1人1日当たりの食品ロス発生量の年変動)の三重県全体のグラフの傾向と類似しています。

本調査では、3市および三重県全体での食品ロス発生量は概ね増加がみられました。なお、伊勢市の食品ロス発生量が大幅に増加したことについては、調査時に消費・賞味期限が未記載の冷凍食品が同一のごみ袋から多数確認されており、それが発生量の増加につながったと考えられます(写真19)。

食品ロス発生量について、全国の動向¹³⁾では年々減少傾向にあります。三重県では今年度は昨年度調査と比べ増加はしていますが、過去5年間では、概ね減少傾向にあります。津市と鈴鹿市では削減目標の基準年度(令和3年度(令和2年度実績))¹⁵⁾の値を下回っており、また県全体(図41の右下図)で見ると、本年度の食品ロス発生量は前年度より13.0g/人・日増加しているものの、基準年度と比較すると、18.5g/人・日(25.0%)減少しており、過去5年間では減少傾向にあります。

食品ロスの内訳をみると、基準年度(令和3年度(令和2年度実績))¹⁵⁾からにかけて、食べ残しの割合が大幅に減少しています。このことは、各市町において、一般廃棄物(家庭系ごみ)の削減について施策に積極的に取り組まれた結果と考えられます。基準年度は、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)拡大の影響もあり、巣ごもり需要の影響で特に家庭系の食品ロスが多く発生したと考えられます。

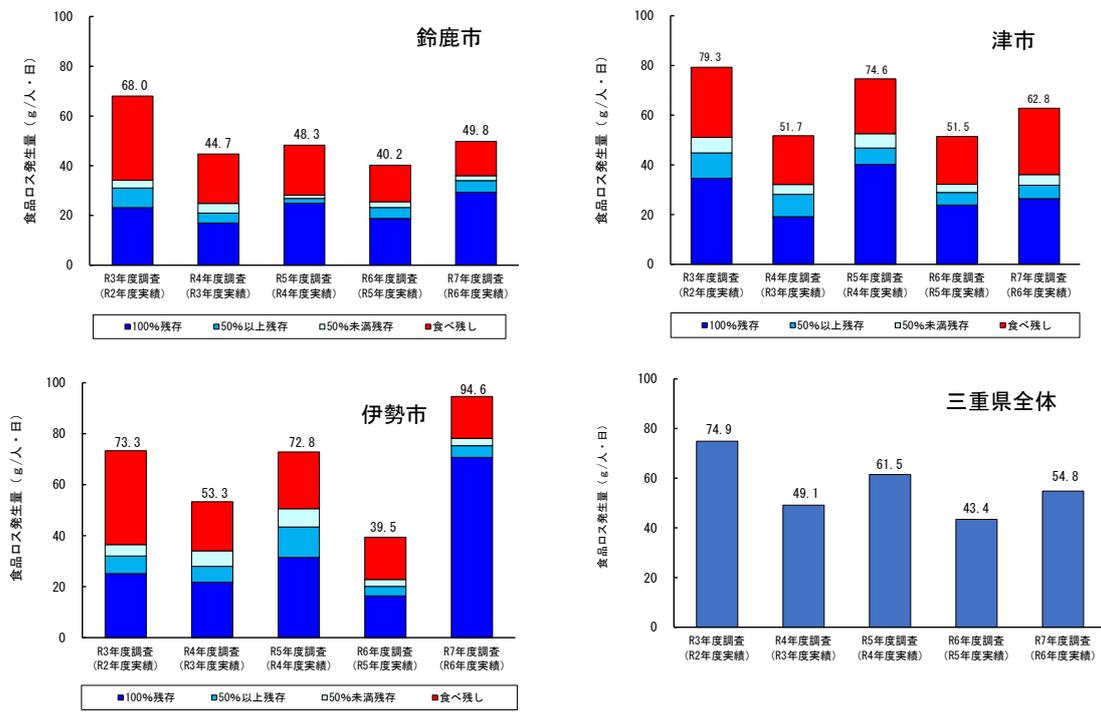


図 41 1人1日当たりの食品ロス発生量の年変動⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾



写真 19 「直接廃棄 (100%残存・表示なし)」の試料

国際的な流れとしては、地球温暖化や食糧危機等について国際的な関心が高まる中、2015年の国連サミットで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¹⁸⁾。

こうした国際的な情勢を背景に、国や県、市町村においても、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。消費者庁¹⁹⁾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（81.2%）」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77.2%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。

また、ここ数年、食品を取り巻く社会情勢は大きく変化し、近年の物価の変動は、消費者の食品の購買動向に大きな影響を与えました。2020年基準消費者物価指数²⁰⁾によると、消費者物価指数は2020年1月～12月の平均値から12.9%上昇しており、2025年1月と比較すると1.5%の上昇がみられます。また、食品価格の動向²¹⁾をみると、令和3年度（2021年度）後半より急上昇をした日本の食品価格の動向は令和7年（2025年）後半でも依然上昇が続いていますが、ペースはやや落ち着いてきました。このような状況を背景に、内閣府が示す消費者態度指数（図44、消費者の買い物等への意欲を示す指標）²²⁾は、令和7年（2025年）4月には一時的に指数が低下しているものの、令和7年（2025年）12月には指数が徐々に上昇しており消費者の購買意欲の回復がみられました。

図1 総合指数の動き

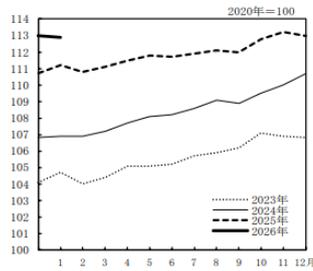


図2 生鮮食品を除く総合指数の動き

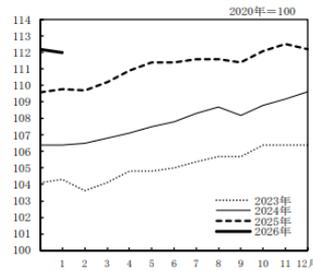


図3 生鮮食品及びエネルギーを除く総合指数の動き

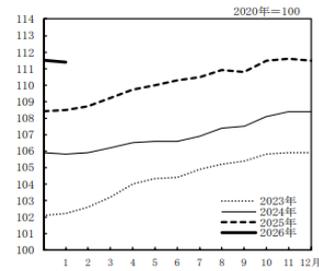


表1 総合、生鮮食品を除く総合、生鮮食品及びエネルギーを除く総合の指数及び前年同月比

原数値		2025年												2026年
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
総合	指数	111.2	110.8	111.1	111.5	111.8	111.7	111.9	112.1	112.0	112.8	113.2	113.0	112.9
	前年同月比 (%)	4.0	3.7	3.6	3.6	3.5	3.3	3.1	2.7	2.9	3.0	2.9	2.1	1.5
生鮮食品を除く総合	指数	109.8	109.7	110.2	110.9	111.4	111.4	111.6	111.6	111.4	112.1	112.5	112.2	112.0
	前年同月比 (%)	3.2	3.0	3.2	3.5	3.7	3.3	3.1	2.7	2.9	3.0	3.0	2.4	2.0
生鮮食品及びエネルギーを除く総合	指数	108.5	108.7	109.2	109.7	110.0	110.3	110.5	110.9	110.8	111.5	111.6	111.5	111.4
	前年同月比 (%)	2.5	2.6	2.9	3.0	3.3	3.4	3.4	3.3	3.0	3.1	3.0	2.9	2.6

図42 消費者物価指数の推移（総務省）²⁰⁾

（令和2年（2020年）を100とした時の指数の推移を示す）

食品価格の動向（日本） 令和7年12月

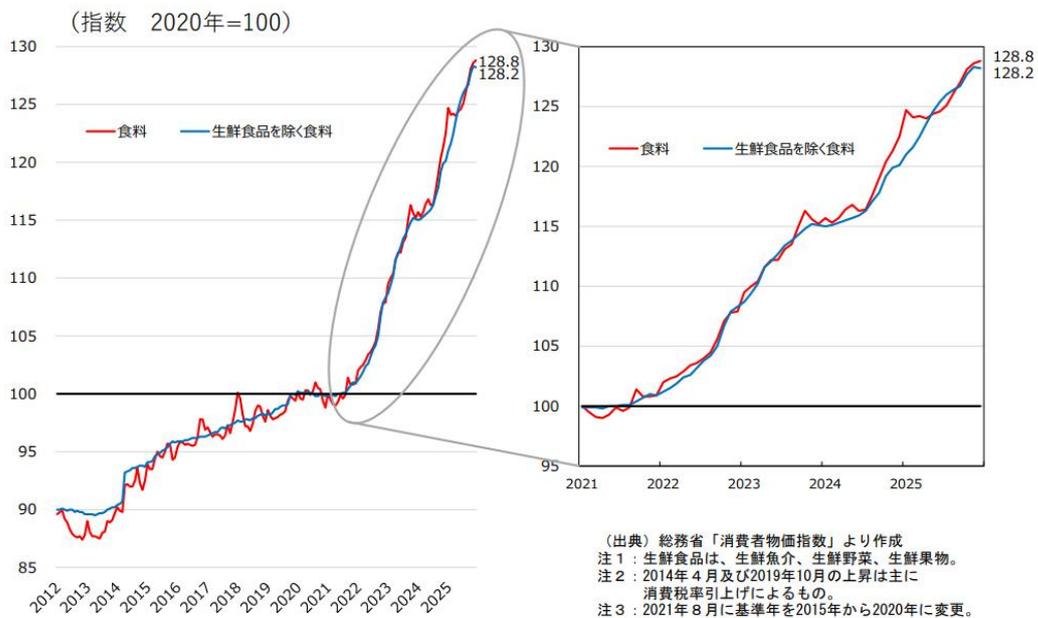


図43 食品価格の動向（農林水産省）²¹⁾

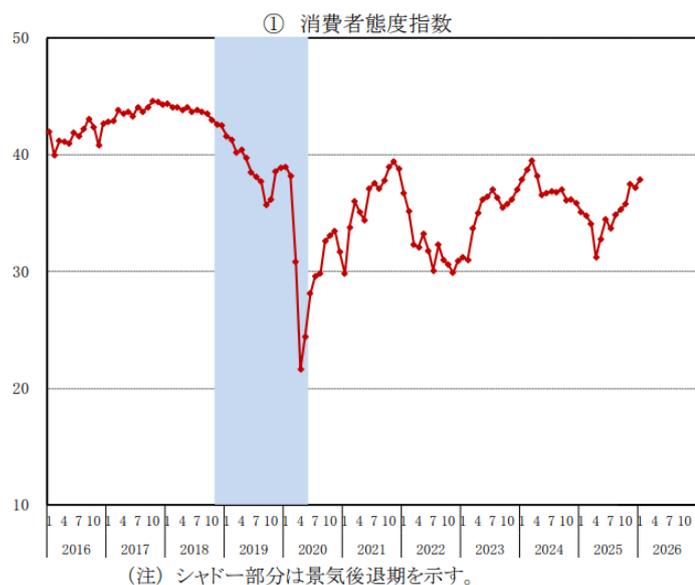


図 44 消費者態度指数の推移（内閣府）²⁰⁾

（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 8（2026）年 1 月調査分結果概要）

以上のように、物価高騰（令和 7 年頃（2025 年頃））を機に、消費者の食品購買意欲の低下（いわゆる買い控え）が一時的に拡がりました。食を摂ることは、生活を送るために、決して欠かすことのできない要素であり、消費者は、食料品の値上げに伴う消費行動の変化²³⁾として、物価高騰下には、①低価格帯商品への買い替え、②購入量の削減、③特売や大容量商品のまとめ買いといった割安志向の購買行動を強めたことが確認されています。さらに、家計防衛意識の高まりにより支出抑制行動が進んだことが示されています。価格上昇局面で形成された「まとめ買い」や「割安志向」の消費習慣が価格上昇が落ち着いた後も一定期間継続している可能性があり、その結果、必要量を上回る食料品の購入や消費計画との不整合が生じ、本調査では家庭内での食品ロス量の増加につながった可能性があると考えられます。

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6年度実績）の各市における食品ロス発生状況を表53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（51.8g）¹³⁾¹⁴⁾と比べると、鈴鹿市（49.8g）はほぼ同水準、津市（62.8g）、伊勢市（94.6g）、熊野市（57.7g）、南伊勢町（82.3g）では上回っています。

鈴鹿市の食品ロス量は過年度⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾においても津市や伊勢市より少なく、直接廃棄（100%残存）による食品ロス量が少ない傾向があります（図41）。食品ロス量が少ない理由の1つとして、そもそも鈴鹿市が1人1日当たりのごみ排出量（g）が少ない地域であること（表53）が考えられます。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。このような継続的な取り組みが、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あると考えられます。また、熊野市や南伊勢町では、可燃ごみ中の食品廃棄物の割合が少ないにも関わらず、1人1日当たりの可燃ごみの排出量は上位2位を占め、さらに南伊勢町では、1人1日当たりの食品ロス発生量は2番目に多い結果となっています。

1人1日当たりの食品ロス発生量を地域区分ごとに比較すると、北勢地域の鈴鹿市は1日1人当たりの食品ロス発生量が少なく、例年食品ロス発生量が少ない傾向が続いていることから、継続した啓発活動により市民に食品ロス削減の意識が醸成していることが伺えます。また、今回から調査対象市町に追加された南勢地域の南伊勢町については、やや高い値を示しました。南伊勢町は、他の地域に比べて、高齢化率が高く、一回の買い物で大量購入し、食べきれずに廃棄してしまうことが伺えます。なお、伊勢市については、100%残存の割合が多かったものの、突発的な廃棄の状況が伺え、例年に比べ高い食品ロス発生量となったことが伺えます。

本調査では、三重県は温暖で農作物量や漁獲量が豊富な地域であり、魚類や果物類の食品ロス量が多いと推測していました。しかし、本調査ではその傾向は確認されませんでした。

表 53 各市町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	451.4	30.4	35.9	49.8	29.3	4.7	2.0	13.8
津市	538.5	33.8	34.5	62.8	26.4	5.4	4.3	26.7
伊勢市	515.7	35.9	51.1	94.6	70.7	4.6	2.9	16.4
熊野市	573.9	29.4	34.2	57.7	30.7	2.9	5.8	18.3
南伊勢町	746.5	29.0	38.1	82.3	44.2	7.3	3.9	26.9

*1 「一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度」⁶⁾に基づく

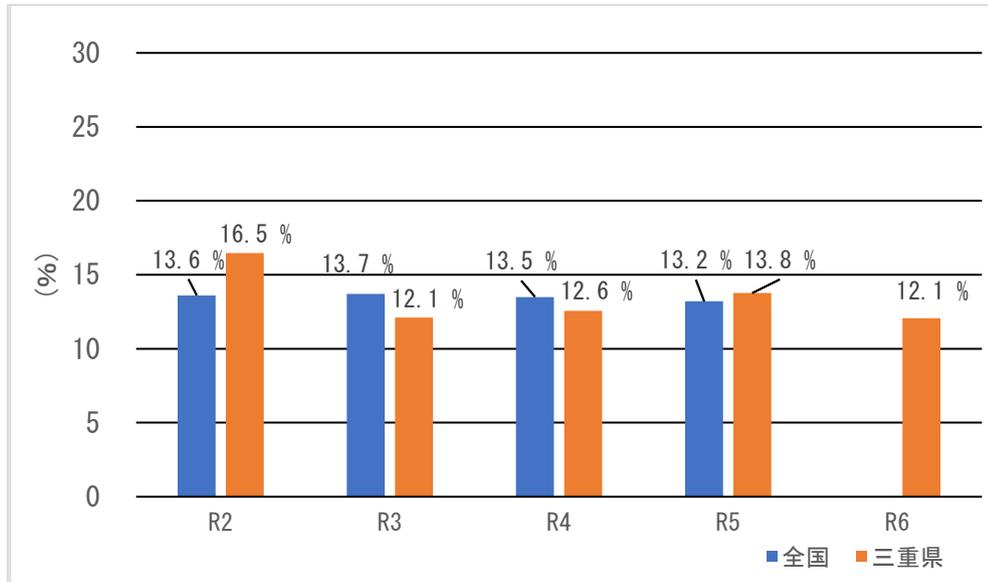
*2 少数以下は端数処理により合計値が一致しない場合がある。

木村ら²⁴⁾は夫婦と子どもからなる世帯（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²⁵⁾は食品ロスの発生頻度は特に子を持つ30～40代の親世帯で高い傾向があることを指摘しています。そこで、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²⁶⁾²⁷⁾²⁸⁾²⁹⁾³⁰⁾を図47に整理しました。鈴鹿市では住宅地域（郊外）、津市では住宅地域（旧来）、伊勢市では農村地域、熊野市では住宅地域（郊外）で若年層（0～40歳未満）が高く、南伊勢町では住宅地域（旧来）で非高齢層（0～60歳未満）の割合が高いことがわかります。

本調査では、食品廃棄物発生量に占める食べ残しの割合は、鈴鹿市で10.0%、津市で17.4%で、伊勢市で8.8%、熊野市で10.8%、南伊勢町で12.5%で、平均割合は11.9%でした。これは、前年度の三重県の平均割合（鈴鹿市、津市（冬季）、伊勢市（冬季）の平均）である13.8%（表54）を下回っていました。

また、「令和6年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取り組みに係る実態調査」³¹⁾（表55）の直近データである令和5年度の、全国の食べ残しの平均割合13.2%を下回っており、近年は三重県の食べ残しは全国よりも少ない傾向にあります。

鈴鹿市では前年度より2.8%減少しており、これは鈴鹿市の「フードドライブ推進事業」等の食品ロス削減に向けた取組や啓発の実施により、市民に食品ロス削減の意識が醸成していると推測されます。また、伊勢市では7.8%減少しており、「オンライン市民アンケート集計結果（令和7年1月）」³²⁾でも、“「食品ロス」を減らすための工夫をしている”と答えた市民は55.3%であり、行政と市民が食品ロス量を削減しようとする意識が伺えます。



(※R4年度とR5年度は冬期調査のデータから作成しました。)

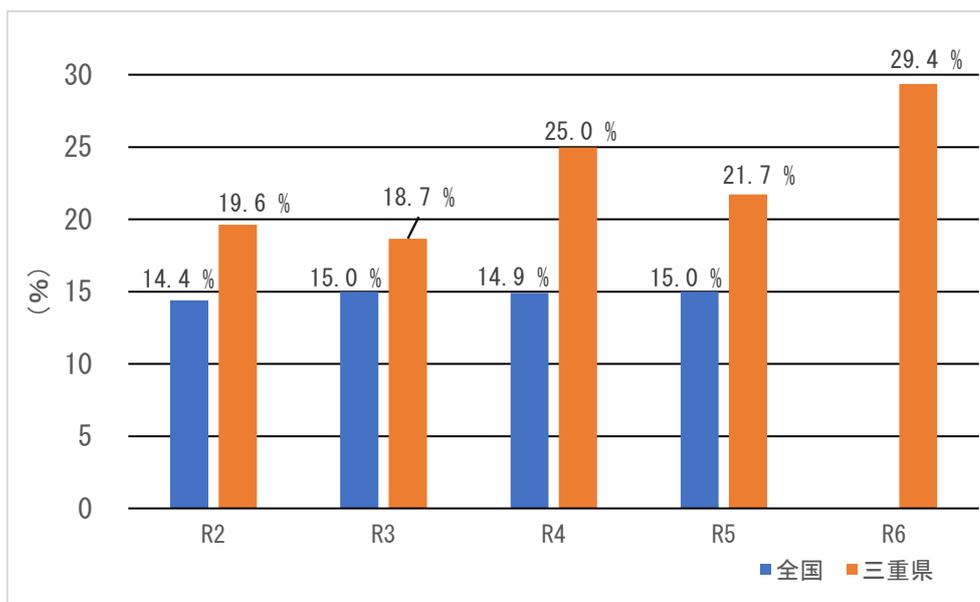
図 45 全国と三重県（平均）の食べ残しの比較

本調査では、食品廃棄物発生量に占める直接廃棄の割合は、鈴鹿市で 25.9%、津市で 19.9%、伊勢市で 42.3%、熊野市で 23.4%、南伊勢町では、25.7%で、平均割合は 27.4%でした。これは、前年度の三重県の平均割合（鈴鹿市、津市（冬季）、伊勢市（冬季）の平均）である 21.7%（表 56）を上回っていました。

また、「令和 6 年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取り組みに係る実態調査」³¹⁾（表 55）の直近データである令和 5 年度の、全国の直接廃棄の平均割合 15.0%を上回っており、近年は三重県での直接廃棄は全国よりも多い傾向にあります。

本調査で、前年度や全国と比較して直接廃棄が多かった要因としては、伊勢市の一部の地域で 100%残存の食品廃棄物が非常に多く廃棄されたこと等が考えられます。

なお、南勢地域や東紀州地域では、スーパー等の食料品店の店舗数が少なく、特に高齢者が食料品を一度に大量に購入するものの、消費しきれないことから直接廃棄量が他の地域に比べ、多く発生すると推測していましたが、本調査ではその傾向は確認されませんでした。



(※R4年度とR5年度は冬期調査のデータから作成しました。)

図 46 全国と三重県（平均）の直接廃棄の比較

表 54 食品廃棄物に占める食品ロス（食べ残し）平均割合の推移（三重県）

	R1	R2	R3	R4	R5	R6
鈴鹿市	-	17.8%	12.8%	13.8%	12.8%	10.0%
津市	-	11.9%	11.0%	11.0%	12.5%	17.4%
伊勢市	-	19.7%	12.5%	12.9%	16.0%	8.8%
熊野市	-	-	-	-	-	10.8%
南伊勢町	-	-	-	-	-	12.5%
平均	-	16.5%	12.1%	12.6%	13.8%	11.9%

表 55 食品廃棄物に占める食品ロス平均割合の推移（全国）

	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
直接廃棄	14.1%	14.4%	15.0%	14.9%	15.0%
過剰除去	5.0%	4.4%	4.6%	4.6%	5.3%
食べ残し	14.4%	13.6%	13.7%	13.5%	13.2%
合計	33.5%	32.4%	33.2%	33.0%	33.5%

(注) 「合計」の値は、拡大推計に用いた「直接廃棄」「過剰除去」「食べ残し」の割合を足しあげたものであり、最終的な全国推計結果における食品廃棄物の発生量に占める食品ロス量の割合とは異なる点に留意。

表 56 食品廃棄物に占める食品ロス（直接廃棄）平均割合の推移（三重県）

	R1	R2	R3	R4	R5	R6
鈴鹿市	－	17.8%	16.0%	19.3%	22.1%	25.9%
津市	－	21.5%	17.9%	26.2%	21.1%	19.9%
伊勢市	－	19.6%	22.1%	29.4%	22.0%	42.3%
熊野市	－	－	－	－	－	23.4%
南伊勢町	－	－	－	－	－	25.7%
平均	－	19.6%	18.7%	25.0%	21.7%	27.4%

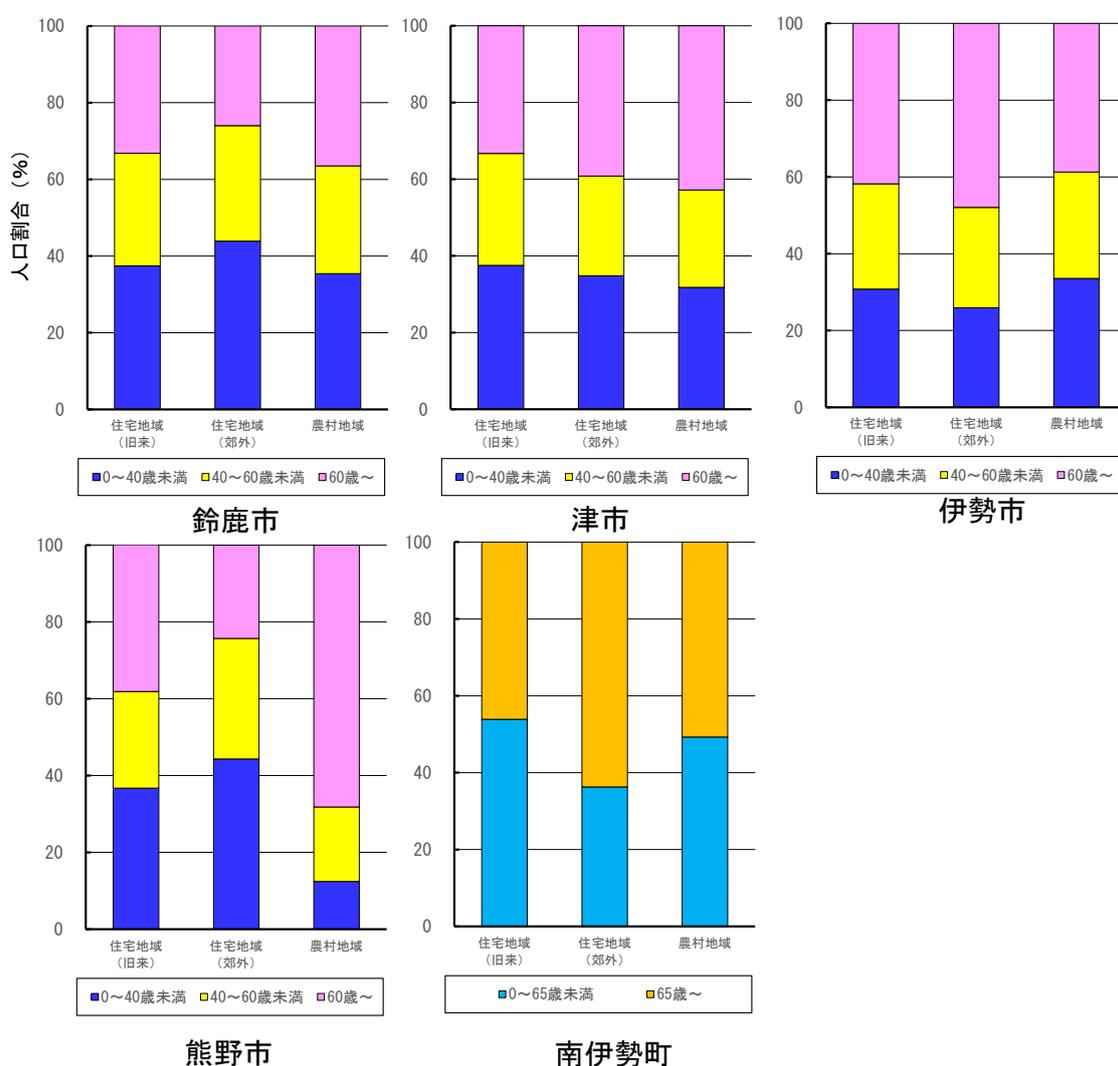


図 47 調査地域の年齢階層別人口割合

（鈴鹿市・津市ホームページ（令和 8 年 2 月現在）^{26) 27)} および伊勢市提供資料（令和 5 年 2 月現在）²⁸⁾、
熊野市・南伊勢町提供資料（令和 8 年 2 月現在）^{29) 30)}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 57 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⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾。5年間の平均値（熊野市、南伊勢町は新規調査地点のため今年度結果のみを使用）をみると、津市、南伊勢町では住宅地域（旧来）が、鈴鹿市では住宅地域（郊外）が、伊勢市、熊野市では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、鈴鹿市、伊勢市、南伊勢町では若年層の多い地域に該当し（図 47）、木村ら²⁴⁾や富山県²⁵⁾の知見と一致する結果が得られました。

表 57 食品廃棄物に占める食品ロスの割合の地域間比較⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾

鈴鹿市				伊勢市			
単位：％				単位：％			
年度	旧来	郊外	農村	年度	旧来	郊外	農村
R3年度調査（R2年度実績）	30.4	45.7	28.8	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）	21.4	33.6	31.6	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）	30.0	35.4	34.7	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）	23.8	48.6	32.8	R6年度調査（R5年度実績）	36.3	18.2	53.2
R7年度調査（R6年度実績）	39.7	35.0	30.8	R7年度調査（R6年度実績）	36.3	58.0	55.4
平均	29.1	39.7	31.7	平均	40.5	35.4	46.1

津市				南伊勢町			
単位：％				単位：％			
年度	旧来	郊外	農村	年度	旧来	郊外	農村
R3年度調査（R2年度実績）	38.1	31.7	31.4	R7年度調査（R6年度実績）	41.2	34.3	39.0
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				
R7年度調査（R6年度実績）	43.0	33.6	31.1				
平均	38.9	31.5	31.9				

熊野市			
単位：％			
年度	旧来	郊外	農村
R7年度調査（R6年度実績）	33.1	33.4	36.6

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 58 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⁸⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾。5年間の平均値によると、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示唆されます。

直接廃棄の割合は鈴鹿市（平均：60.0％）、津市（平均：62.9％）、伊勢市（平均：60.9％）、熊野市（合計：68.4％）、南伊勢町（合計：67.3％）で、どの市町村でも60％を超える高い値を示し、南伊勢町以外の市町では、若年層の多い地域で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、賞味期限切れの加工食品が多くを占めていました（写真7、9）。

以上のことから、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ています。また、津市、鈴鹿市、伊勢市、熊野市では年齢組成と食品ロス発生状況の関係が確認されましたが、南伊勢町では他の地域でみられたような年齢組成と食品ロス発生量の関係は確認されませんでした。このことから、南伊勢町では年齢組成と食品ロス発生量にある程度の相関関係はみられるものの、各地区での人口組成についての直接廃棄（合計）の値に大きな差がみられるわけではなく、他の要因が関与している可能性が考えられます。

表 58 食品ロス中の直接廃棄と食べ残しの割合の地域間比較 8) 15) 16) 17)

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
R7年度調査 (R6年度実績)	合計	58.8	9.5	3.9	72.2	27.8
	旧来	71.9	5.0	0.8	77.8	22.2
	郊外	53.2	7.9	10.3	71.5	28.5
	農村	39.5	20.6	1.7	61.8	38.2
5年間平均	合計	45.8	9.0	5.1	60.0	40.1
	旧来	48.3	6.2	2.5	57.0	43.0
	郊外	45.5	10.0	7.1	62.6	37.4
	農村	40.0	10.5	6.0	56.5	43.5

※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。

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
R7年度調査 (R6年度実績)	合計	46.8	11.0	5.7	63.5	36.5
	旧来	74.7	4.9	3.1	82.7	17.3
	郊外	78.8	5.9	8.1	92.8	7.2
	農村	74.3	4.4	1.5	80.2	19.8
5年間平均	合計	41.3	11.6	8.0	60.9	39.1
	旧来	48.8	9.2	5.9	63.8	36.2
	郊外	46.0	9.5	9.2	64.7	35.3
	農村	43.8	13.2	8.4	65.4	34.7

※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。

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
R7年度調査 (R6年度実績)	合計	42.1	8.6	6.8	57.5	42.5
	旧来	38.7	8.9	7.3	55.0	45.0
	郊外	30.4	6.1	5.5	41.9	58.1
	農村	56.2	11.0	7.8	75.0	25.0
5年間平均	合計	44.6	11.6	7.4	62.9	37.1
	旧来	43.5	12.6	10.1	66.1	33.9
	郊外	39.2	10.3	7.4	56.9	43.1
	農村	47.7	12.4	5.4	65.5	34.4

※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。

南伊勢町 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	
R7年度調査 (R6年度実績)	合計	53.2	5.0	10.1	68.4	31.6
	旧来	53.2	0.9	5.5	59.6	40.4
	郊外	57.2	6.6	13.8	77.6	22.4
	農村	48.8	8.1	11.3	68.2	31.8

※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。

熊野市 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	
R7年度調査 (R6年度実績)	合計	53.2	5.0	10.1	68.4	31.6
	旧来	53.2	0.9	5.5	59.6	40.4
	郊外	57.2	6.6	13.8	77.6	22.4
	農村	48.8	8.1	11.3	68.2	31.8

※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。

4.3 まとめ

本調査年度、三重県内の食品ロス発生量は前年度を上回りましたが、目標基準年度（令和2年度実績）から鈴鹿市では18.2%、津市では16.5%減少しました。伊勢市では、調査時に消費・賞味期限が未記載の冷凍食品が同じゴミ袋から確認されており（写真19）、それが発生量増加につながったと考えられます。

過年度から調査している3市について、食品ロス発生量が前年度より増加した要因としては、令和2年（2020年）以降上昇傾向にあった消費者物価指数が落ち着きをみせ、2025年後半から物価が頭打ちになったことで、消費者の購買意欲を示す消費者態度指数が上昇したことが影響しているものと考えられます。このように食品ロス発生量は経済環境や消費者心理の影響を受ける傾向がみられます。したがって、持続的な食品ロスの削減には、普及啓発活動など県民が食品ロスについて理解を深める取り組みを進めるとともに、県民が一体となった取り組みを継続していくことが不可欠です。

本調査を目標基準年度（令和2年（2020年））から継続して実施している津市、鈴鹿市、伊勢市のうち、特に津市と鈴鹿市では目標基準年度からの大幅な減少がみられました。

今後も、市町の施策を市民・町民と確実に共有し、実施していくことが食品ロス発生量の削減につながっていくものと考えられます。また、啓発の機会を継続的に創出し、次代を担う子どもや若い世代への働きかけを一層強化することも重要です。一方で、三重県は市町が実施している一般廃棄物の削減に今後も市町と共に取り組むことが重要であると考えます。

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6年度実績値）⁵⁾

地域区分	市町名	人口 (人)	可燃ごみ 収集量 (t)
北勢地域	桑名市	138,155	22,764
	四日市市	306,749	50,217
	いなべ市	44,530	6,847
	鈴鹿市	194,734	32,445
	亀山市	49,035	9,290
	木曽岬町	5,875	989
	東員町	25,777	4,001
	菰野町	40,810	6,699
	朝日町	11,064	1,266
	川越町	15,698	1,699
	北勢地域計	832,427	136,217
中勢地域	津市	267,001	52,484
	松阪市	156,325	31,448
	名張市	74,354	10,760
	伊賀市	84,060	13,789
	多気町	13,675	2,266
	明和町	22,662	4,331
	大台町	8,129	1,489
	中勢地域計	626,206	116,567
南勢地域	伊勢市	119,085	22,417
	鳥羽市	16,473	3,503
	志摩市	41,862	9,080
	玉城町	14,959	2,783
	度会町	7,605	1,553
	大紀町	7,260	1,384
	南伊勢町	10,584	2,884
	南勢地域計	217,828	43,604
東紀州地域	尾鷲市	15,608	3,428
	熊野市	15,039	3,150
	紀北町	13,871	3,380
	御浜町	7,724	1,296
	紀宝町	10,028	1,804
	東紀州地域計	62,270	13,058
県合計		1,738,731	309,446

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6年10月版）、令和6（2024）年10月。
- 3) 消費者庁食品表示課：ホームページ、別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン、https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf（令和8年3月閲覧）。
- 4) 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/suikedituite.pdf>（令和8年3月閲覧）。
- 5) 三重県：一般廃棄物処理事業のまとめ 令和6年度、令和8年3月。
- 6) 三重県：ホームページ、県内市町、<https://www.pref.mie.lg.jp/link/link1.htm>（令和8年3月閲覧）。
- 7) 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8年3月閲覧）。
- 8) 三重県：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。
- 9) 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/_res/projects/default_project/_page_/001/001/817/honnsatu.pdf（令和8年3月閲覧）。
- 10) 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8年3月閲覧）。
- 11) 南伊勢町：「南伊勢町一般廃棄物処理基本計画（計画期間：令和5年度～令和19年度、令和5年4月改定）」。
- 12) 熊野市：「ごみの減量化とリサイクルの推進」を進めるため、「熊野市ごみ減量化市民行動計画（第3期）（計画期間：令和7年度～令和9年度）」。
- 13) 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8年3月閲覧）。
- 14) 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8年3月閲覧）。
- 15) 三重県：令和3年度三重県食品廃棄物細組成分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) 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。

- 18) 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8年3月閲覧）.
- 19) 消費者庁：ホームページ、令和7年度第1回消費生活意識調査結果について（News Release）、令和7年10月、
https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_research_cms201_251009_02.pdf/
（令和8年3月閲覧）.
- 20) 総務省統計局。「消費者物価指数」.
<https://www.stat.go.jp/data/cpi/sokuhou/tsuki/pdf/zenkoku.pdf>
（令和8年3月閲覧）.
- 21) 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-89.pdf>
（令和8年3月閲覧）.
- 22) 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8年3月閲覧）.
- 23) 日本政策金融公庫農林水産事業（2025）. 令和6年度情報戦略レポート：食の志向等に関する調査結果、
https://www.jfc.go.jp/n/findings/pdf/r06_zyouhousenryaku_4.pdf
（令和8年3月閲覧）.
- 24) 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.
- 25) 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8年3月閲覧）.
- 26) 鈴鹿市：ホームページ、年齢別人口（令和7年12月現在）、
<https://www.city.suzuka.lg.jp/shisei/tokei/1008999/1009001.html>
（令和8年2月閲覧）.
- 27) 津市：ホームページ、人口（男女別）・世帯数、年齢別人口（令和8年1月現在）、
<https://www.info.city.tsu.mie.jp/www/contents/1001000000814/index.html>
（令和8年3月閲覧）.
- 28) 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.
- 29) 熊野市環境対策課提供資料、地区別年齢別人口（加工して作成）、令和8年1月.
- 30) 南伊勢町環境生活課提供資料、地区別年齢別人口（加工して作成）、令和7年9月.
- 31) 「令和6年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取り組みに係る実態調査」、令和7年3月、
https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/houkokusyo_r06.pdf
（令和8年3月閲覧）.

- 32) 伊勢市：ホームページ、オンライン市民アンケート集計結果（令和 7 年 1 月）」、
https://www.city.ise.mie.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/017/764/online_r7.01.pdf（令和 8 年 3 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6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 (食品ロス)
	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6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13,800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7年10月31日～令和7年12月1日

【アンケート調査方法】

「令和6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6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7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」の考え方にに基づき、令和6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。



問1 貴事業所における、令和6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6年度食品廃棄物等（可食部・不可食部の合計）発生量 （令和6年4月～令和7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6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7年度三重県食品ロス実態調査票（事業系）（裏面）

問3 令和6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、加エトラブル・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、加エトラブル・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433件であり、宛先不明で返戻のあった12件を除く有効回収率は29.1%となりました。前年度³⁾(32.5%)、前々年度⁴⁾(32.3%)をやや下回る回収率となりました。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	13	26.5
	2. 水産食料品製造業	56	1	15	27.3
	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	36	0	9	25.0
	5. 糖類製造業	3	0	3	100.0
	6. 精穀・製粉業	19	0	6	31.6
	7. パン・菓子製造業	54	1	20	37.7
	8. 動植物油脂製造業	7	0	5	71.4
	9. その他の食料品製造業	55	0	21	38.2
	10. 清涼飲料製造業	19	0	7	36.8
	11. 酒類製造業	43	0	19	44.2
	12. 茶・コーヒー製造業	53	0	21	39.6
	小計 () は回収率	434	3	154	(35.7)
食品卸売業	13. 農畜産物・水産物卸売業	65	2	21	33.3
	14. 食料・飲料卸売業	62	0	24	38.7
	小計 () は回収率	127	2	45	(36.0)
食品小売業	15. 各種食料品小売業	62	0	46	74.2
	16. 野菜・果実小売業	55	1	11	20.4
	17. 食肉小売業	53	0	9	17.0
	18. 鮮魚小売業	55	1	8	14.8
	19. 酒小売業	60	0	11	18.3
	20. 菓子・パン小売業	77	0	18	23.4
	21. その他の飲食料品小売業	104	3	45	44.6
	小計 () は回収率	466	5	148	(32.1)
外食産業	22. 飲食店	268	0	45	16.8
	23. 持ち帰り・配達飲食サービス業	80	0	16	20.0
	24. 沿海海運業	19	0	3	15.8
	25. 内陸水運業	12	0	1	8.3
	26. 結婚式場業	21	1	1	5.0
	27. 旅館業	73	1	20	27.8
	小計 () は回収率	473	2	86	(18.3)
	合計 () は回収率	1500	12	433	29.1

※有効回答率(%) = 有効回答数 / (送付数 - 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

本調査で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424,924トンと推計され、前年度³⁾(387,816トン)より37,108トン(9.6%)増加しました。

食品廃棄物等のうち、90.6%(384,915トン)を「不可食部」、9.4%(40,009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：90.0%、可食部：10.0%)、前々年度⁴⁾(不可食部：91.2%、可食部：8.8%)とほぼ同様の結果となりました。

不可食部発生量は前年度³⁾(349,171トン)より35,744トン(10.2%)増加、可食部(食品ロス)発生量も前年度³⁾(38,646トン)より1,363トン(3.5%)それぞれ増加しました。

このように本調査で食品廃棄物等の発生量については、約10%程度増加していましたが、可食部(食品ロス量)の食品廃棄物等に占める割合は、前年度と前々年度と同程度となっています。

前調査と比較して食品廃棄物等が増加した業種は、食品製造業では、「10 清涼飲料製造業」、「1 畜産食料品製造業」、「2 水産食料品製造業」でした。

食品卸売業では、「14 食料・飲料卸売業」で増加していました。

これらの業種は、三重県を含む全国の景気回復に伴う食品製造量の増加やこれに伴う流通の活発化が推測されます。

また、食品小売業では、「16 野菜・果実小売業」と「18 鮮魚小売業」が増加し、「17 食肉小売業」と「酒小売業」が減少していました。

外食産業では、「27 旅館業」が減少していました。

なお、食品事業者全体の食品廃棄物等に対する可食部(食品ロス)割合は、前々年度、前年度とほぼ同程度で、事業者が継続的な食品ロスの削減に努められていることが推測されます。

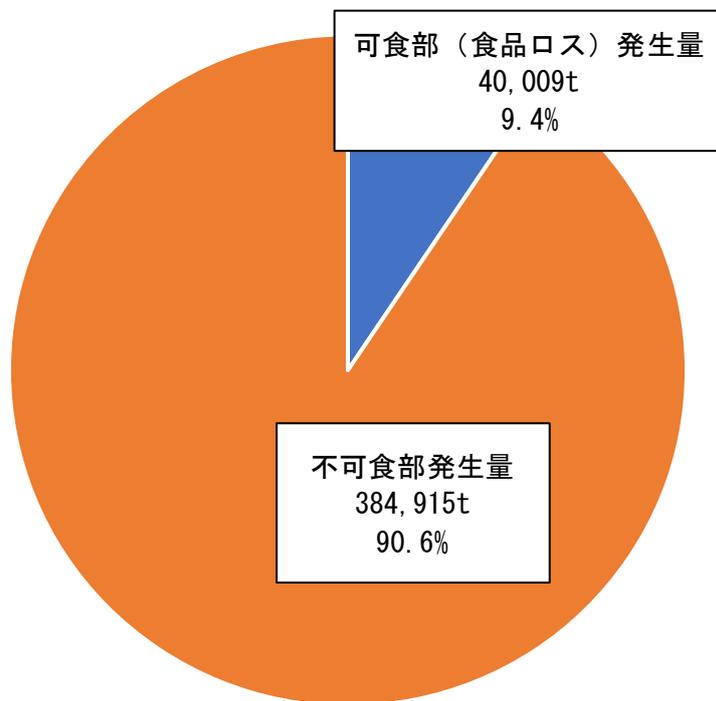


図1 県内の食品廃棄物等発生状況

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」とする。）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93.9%

（399,001トン）を占めました。次いで「外食産業（2.8%、11,994トン）」、「食品小売業（1.9%、8,163トン）」と続き、「食品卸売業」は最も低い割合（1.4%、5,767トン）となりました（表2、図2）。食品廃棄物等の業種別の排出構成を過年度³⁾⁴⁾と比較したところ、本調査では、「食品小売業」の割合が減少し、「食品製造業」、「外食産業」に次ぐ順位となりました。食品廃棄物等の発生量は、前年度³⁾に比べ「食品製造業」では増加し（約54,339トン増加）、「食品卸売業」と「食品小売業」で減少（食品小売業では約16,000トン減少）していましたが「外食産業」については、ほぼ変化はありませんでした。

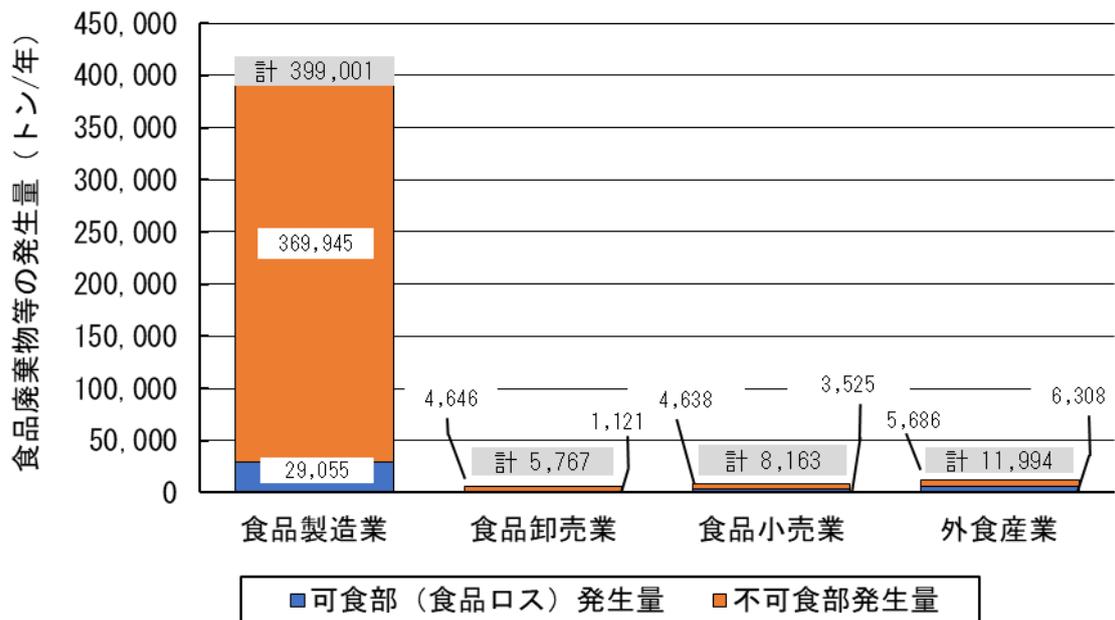
食品ロスの発生は、「食品製造業」で最も多く、県内発生量の72.6%（29,055トン）を占めました。次いで、「外食産業（15.8%、6,308トン）」、「食品小売業（8.8%、3,525トン）」と続き、「食品卸売業」は最も低い割合（2.8%、1,121トン）となりました（表2、図2）。こうした食品ロスにみられる業種別の排出構成は過年度³⁾⁴⁾と一致していました。

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（7.3%）」と低く、「食品小売業（43.2%）」、「外食産業（52.6%）」で高い傾向を示しました（図3）。過年度³⁾⁴⁾においても割合の変動はありますが、同様の傾向がみられます。食品ロスについては、前年度³⁾より「食品小売業」及び「外食産業」において減少しました。

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				食品廃棄物等に占める食品ロスの割合 (%)
			可食部発生量 (食品ロス)		
	トン	(%)	トン	(%)	(%)
食品製造業	399,001	93.9	29,055	72.6	7.3
食品卸売業	5,767	1.4	1,121	2.8	19.4
食品小売業	8,163	1.9	3,525	8.8	43.2
外食産業	11,994	2.8	6,308	15.8	52.6
合計	424,924	—	40,009	—	9.4

※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。



※四捨五入の関係で合計値が一致しない場合があります。

図2 業種大分類別の食品廃棄物等の発生状況

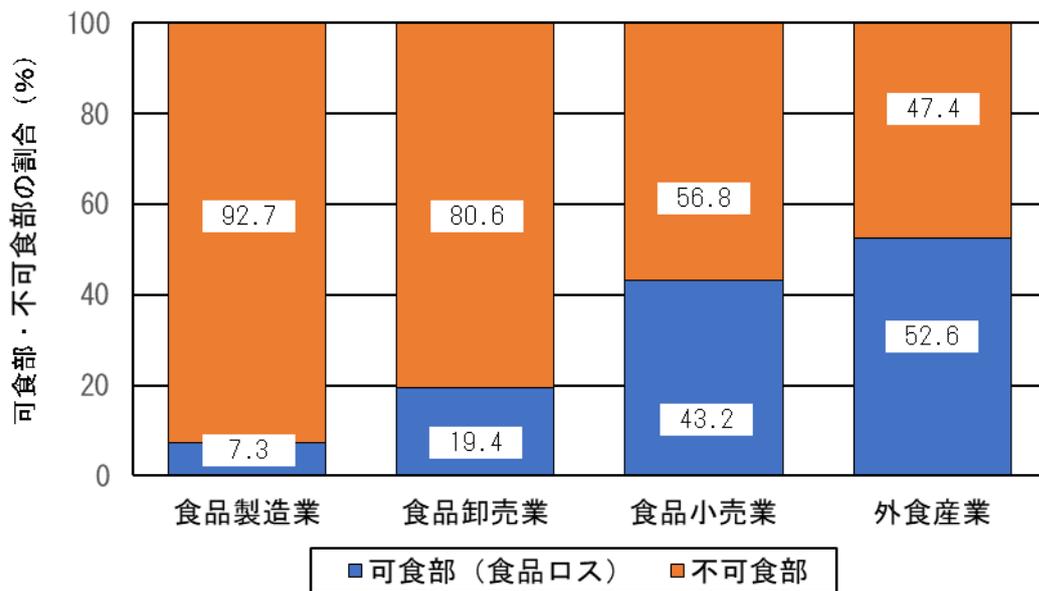


図3 食品廃棄物等に占める可食部 (食品ロス)・不可食部の割合 (業種大分類別)

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、「8 動植物油脂製造業（181,184トン）」、「9 その他の食料品製造業（105,779トン）」、「12 茶・コーヒー製造業（59,340トン）」で多く、これら3業種で県内発生量の約81%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業種の組成について前年度³⁾と比較したところ、「8 動植物油脂製造業（181,184トン）」は、前年度（167,329トン）から8.3%の増加となっていました。また、「9 その他の食料品製造業（105,779トン）」は、前年度（76,238トン）から約38%の増加となっていました。さらに、「12 茶・コーヒー製造業（59,340トン）」は、前年度（64,909トン）からやや減少していました。これら上位3業種は、いずれも大分類では「食品製造業」に属します。

このほか、前年度に比べ変化の大きい分類としては、「14 飲料・飲食卸売業（644トン）」で、前年度（35トン）に比べ約18倍に増加していました。また、「21 その他飲食料品小売業（1,402トン）」は、前年度（16,689トン）に比べ約92%減少していました。

一方、食品ロスの発生は、「9 その他の食料品製造業（9,495トン）」、「1 畜産食料品製造業（5,632トン）」、「10 清涼飲料製造業（5,200トン）」、「22 飲食店（4,877トン）」、「2 水産食料品製造業（3,158トン）」で多く、これら5業種で県内の食品ロス発生量の約71%を占めました（表3、図4）。

本調査では、「10 清涼飲料製造業（5,200トン）」が上位3業種に、また、「2 水産食料品製造業（3,168トン）」が上位5業種に入りました。前年度³⁾上位6業種までに入っていた「7 パン・菓子製造業（1,756トン）」、21 「その他の飲食料品小売業（1,061トン）」は、本調査では減少していました。それぞれの業種についての食品廃棄物（可食部（食品ロス）、不可食部）の割合を図5に示しました。

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	11,414	5,632	5,782
	2 水産食料品製造業	10,924	3,168	7,756
	3 野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	332	318	14
	4 調味料製造業	4,331	1,510	2,821
	5 糖類製造業	252	34	218
	6 精穀・製粉業	14,535	20	14,515
	7 パン・菓子製造業	4,955	1,756	3,198
	8 動植物油脂製造業	181,184	0	181,184
	9 その他の食料品製造業	105,779	9,495	96,284
	10 清涼飲料製造業	5,413	5,200	213
	11 酒類製造業	542	468	74
	12 茶・コーヒー製造業	59,340	1,454	57,886
	小計	399,001	29,055	369,945
食品卸売業	13 農畜産物・水産物卸売業	5,122	526	4,596
	14 食料・飲料卸売業	644	594	50
	小計	5,767	1,121	4,646
食品小売業	15 各種食料品小売業	4,735	1,041	3,694
	16 野菜・果実小売業	470	456	14
	17 食肉小売業	152	151	1
	18 鮮魚小売業	406	205	201
	19 酒小売業	4	4	0
	20 菓子・パン小売業	993	607	387
	21 その他の飲食料品小売業	1,402	1,061	341
	小計	8,163	3,525	4,638
外食産業	22 飲食店	8,385	4,877	3,508
	23 持ち帰り・配達飲食サービス業	2,519	434	2,085
	24 沿海海運業	0	0	0
	25 内陸水運業	0	0	0
	26 結婚式場業	36	0	36
	27 旅館業	1,054	998	57
	小計	11,994	6,308	5,686
合計		424,924	40,009	384,915

※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。

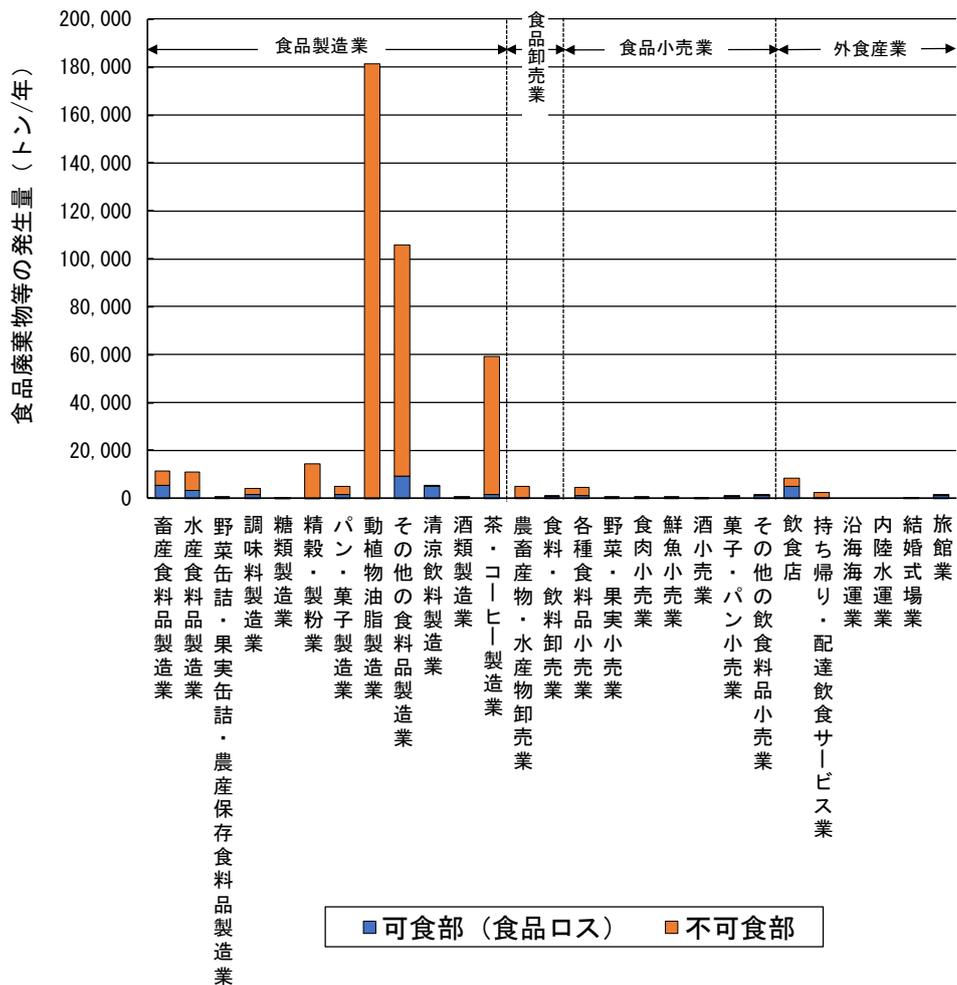


図4 業種小分類別の食品廃棄物等の発生状況

※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）であった沿岸海運業、内陸水運業のグラフは空白としています。

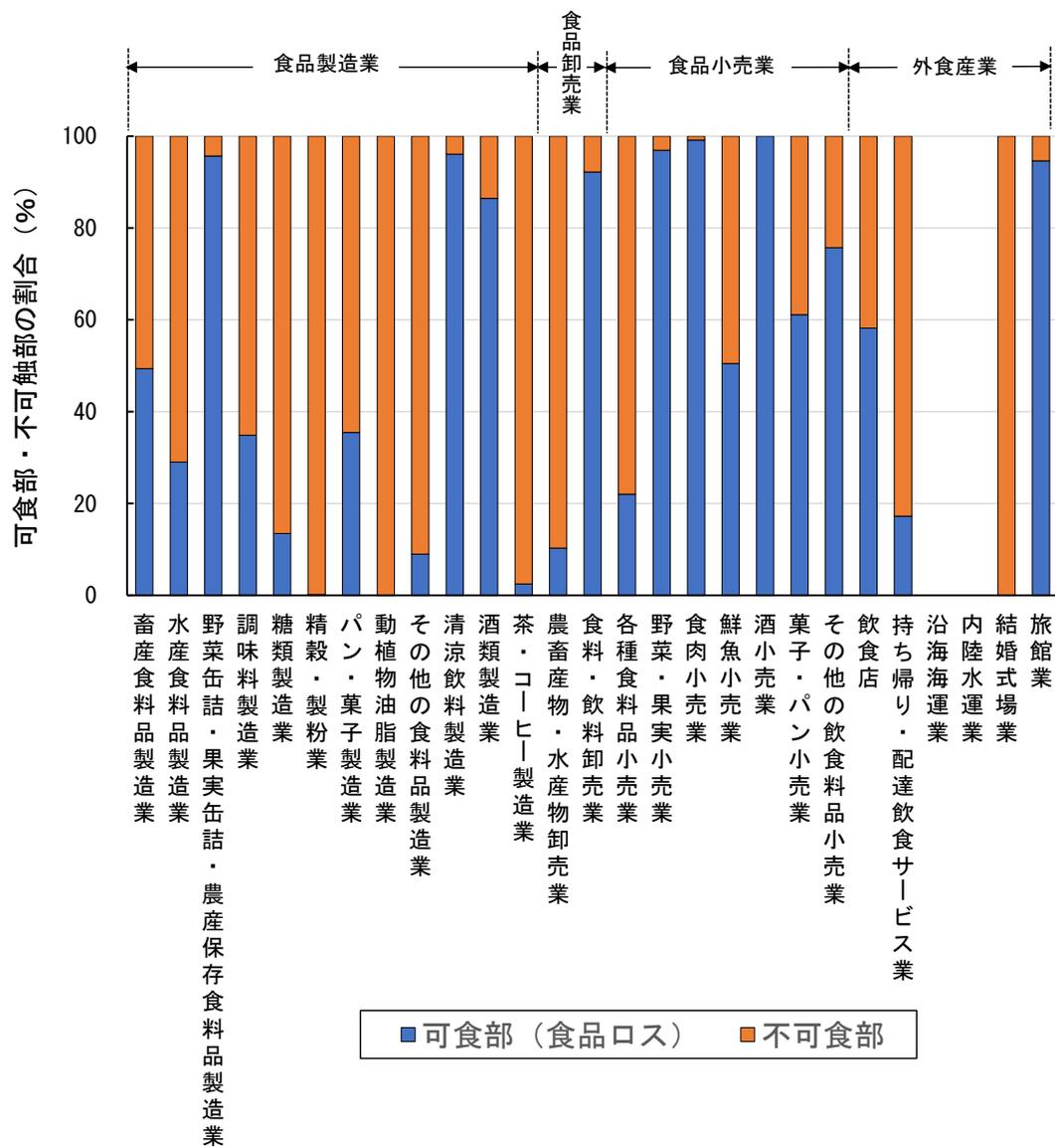


図5 食品廃棄物等に占める可食部（食品ロス）・不可食部の割合
（業種小分類）

※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）であった沿岸海運業、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に示しました。「食品製造業」では「製造工程」で、「食品卸売業」では「輸配送・卸売工程」で、「食品小売業」では「小売店舗」で、「外食産業」では「飲食店舗」で食品ロスが発生していました。

なお、食品ロスの多くは、「食品製造業」で発生しており（表2）、工程別では「製造工程」段階での発生が最も多く、発生量全体の約68%を占めました。また、「外食産業」、「食品小売業」で食品ロスが多かったことについては、「飲食店」や「小売店舗」における食品ロスの発生が多くみられました。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	20	5,596	16	1	0	0
	2. 水産食料品製造業	1	3,154	1	12	0	0
	3. 野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	272	46	0	0	0	0
	4. 調味料製造業	0	1,479	25	6	0	0
	5. 糖類製造業	1	31	2	0	0	0
	6. 精穀・製粉業	0	19	0	0	0	0
	7. パン・菓子製造業	6	1,637	52	60	1	0
	8. 動植物油脂製造業	0	0	0	0	0	0
	9. その他の食料品製造業	1,410	8,054	9	21	0	2
	10. 清涼飲料製造業	0	5,200	0	0	0	0
	11. 酒類製造業	73	385	9	0	0	0
	12. 茶・コーヒー製造業	2	1,452	0	0	0	0
小 計	1,785	27,052	116	99	2	2	
食品卸売業	13. 農畜産物・水産物卸売業	248	126	20	102	17	12
	14. 食料・飲料卸売業	60	44	471	17	0	2
小 計	308	169	492	119	17	15	
食品小売業	15. 各種食料品小売業	2	0	0	1,040	0	0
	16. 野菜・果実小売業	369	4	0	77	6	0
	17. 食肉小売業	0	0	0	118	1	32
	18. 鮮魚小売業	10	155	0	37	3	0
	19. 酒小売業	0	0	1	0	3	0
	20. 菓子・パン小売業	0	4	0	169	434	0
	21. その他の飲食料品小売業	0	3	0	1,057	0	0
小 計	382	166	2	2,497	446	32	
外食産業	22. 飲食店	3	6	1	1	4,866	0
	23. 持ち帰り・配達飲食サービス業	64	5	1	8	356	0
	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	26	140	21	55	755	0
	小 計	93	151	23	65	5,977	0
合 計	2,569	27,537	632	2,779	6,443	48	

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。

アンケートの回答の多かった順に、「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）（19.1%）」、「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6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（16.9%）」、「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（14.2%）」、同率で「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（14.2%）」となりました。このように本調査では、実際に計量器を設置し、計量しているという事業者の回答が多くみられました。

なお、前年度と比較すると、「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（前年度22.7%、本調査13.3%）」が大幅に減少していました。その他については、大幅な変動はみられませんでした。

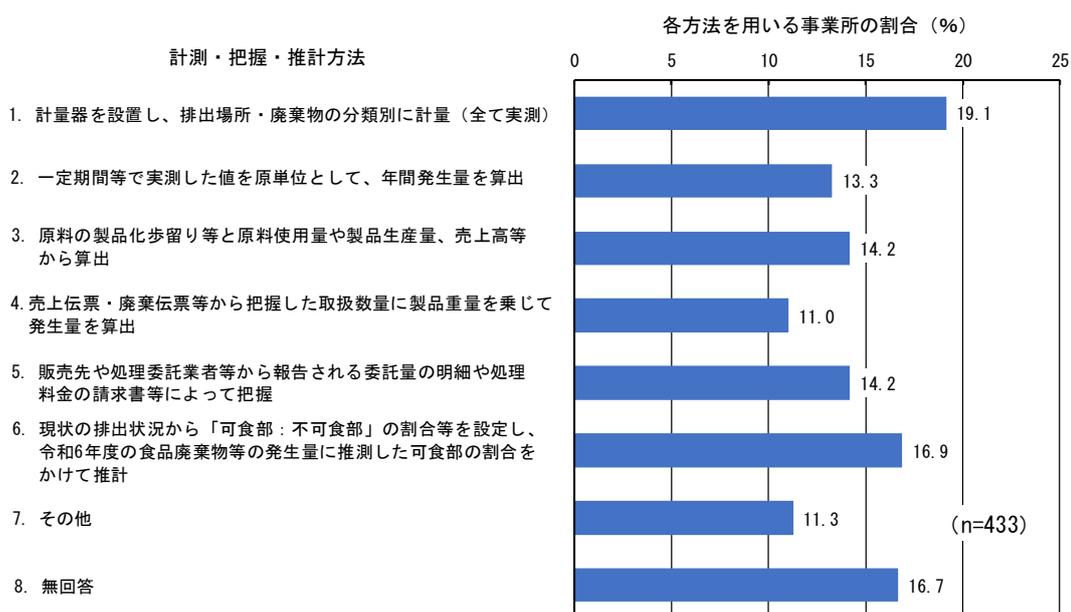


図6 可食部と不可食部の計測・把握・推計方法

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」

- ・端材の製品化。
- ・軽量品・異形品の再利用。
- ・飼料、肥料化等。

「歩留まりの改善」

- ・生産計画の見直し。
- ・製造工程の効率化。
- ・食品ロスに対する従業員への教育の充実。
- ・加工精度・良品率の向上。
- ・食品ロス発生を軽減できる新機器の導入や設備の修繕。
- ・製造工程・設備の改善等。

「需要予測精度の向上」

- ・商品数を増やさない。
- ・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。
- ・適正在庫の維持。
- ・仕入れ先へ異物除去の要請等。

「賞味期限の延長」

- ・科学的根拠に基づく賞味期限の延長。
- ・賞味期限の延長による出荷期限の緩和等。

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」、「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】

「需要予測精度の向上」

- ・過剰生産、過剰仕入れの回避等。

「原材料の適正管理」

- ・在庫の長期保持の禁止。
- ・生産計画に従った適正な在庫。
- ・原材料の使用期限の確認等。

「歩留まりの改善」

- ・製造工程の効率化。
- ・製造工程の改良。
- ・製造設備の見直し。
- ・良品率の向上等。

「賞味期限・消費期限の延長」

- ・科学的根拠による賞味（消費）期限の見直し。
- ・賞味期限の延長による出荷期限の緩和等。

「販売方法の改善」

- ・早期販売に務める。
- ・賞味期限が短くなった商品の値引き販売。
- ・コールドチェーンの実施等。

「リサイクル・アップサイクルの推進」

- ・返品商品の再販。
- ・飼料、肥料化等。

「フードバンク・子ども食堂への寄贈」

- ・フードバンク等の利活用等。

の取り組みがありました。

【食品小売業】

「需要予測精度の向上」

- ・AIの活用による発注システム。
- ・高精度の発注システムの利用等。

「在庫管理の徹底」

- ・賞味期限の管理。
- ・先入れ先出しの徹底。
- ・適正な製造量等。

「リサイクル・アップサイクルの推進」、 「フードバンク・子ども食堂への寄贈」

- ・賞味期限が近付いた商品は多店舗・飲食店で提供。
- ・商品に傷等があるものは加工して利用。
- ・子ども食堂への提供。
- ・飼料、肥料化等。

「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。
- ・陳列の工夫（期限の近いものを前列に）。
- ・販売促進の工夫（POPの活用等）。

- ・賞味期限間近まで販売（見切り基準の見直し）。
- ・内容量の見直し。
- ・値下げシールの活用。
- ・AIの活用による完売促進等。

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」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」

- ・発注精度の向上。
- ・受注に応じた仕入れ量・調理量。
- ・予約制の実施等。

「メニューの工夫」

- ・ハーフサイズ・少量での提供。
- ・あらかじめ一定期間メニューを決定。
- ・残った食材の再利用等。

「歩留まりの改善」

- ・カット済の食材を使用。
- ・期限が近付いた商品の値引き。
- ・受注に応じた調理量等。

「食べ残し削減の工夫」

- ・食べ残した分を持ち帰りテイクアウトとして提供等。

「リサイクル・アップサイクルの推進」、「フードバンク・子ども食堂への寄贈」

- ・廃油の燃料リサイクル化。
- ・子ども食堂、放課後デイサービス、フードバンクに提供等。

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」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）

- ・製品ラインナップの縮小。
- ・生産調整。
- ・製造数が注文数と差が出ないように気をつける。調理ミス、食品・材料にロスがないように取り組んでいる。
- ・完全受注生産方式。
- ・過剰生産の防止。
- ・漬物加工をしているので、原材料に虫等が混入していないか、加工作業時に十分チェックしている。
- ・商品の種類を増やさない。
- ・受注生産のため、加工工程における加工ミスを出さず、より美味しい製品を作ることを中心にしている。
- ・過剰在庫を持たない生産計画の立案。
- ・生産調整、追加調整による売れ残り品の削減。
- ・日々の加工数の調整及びお客様への積極的なおすすすめ。

●原材料の適正管理

- ・適正在庫の維持。
- ・基本的には、仕入れ時の昆布・鰹節に異物付着が原因なので、仕入れ先への異物混入削減の要請。
- ・原材料の米は100%使用のためロス無し。酒粕も毎年完売のためロス無し。現在、食品ロス無しのため、現状維持を守る。
- ・在庫の長期保持の禁止。
- ・年間を通しての製造計画を常に見直し 昨年実績や世の中の動きを考慮しながら製造
- ・花粉・蜂等を丁寧に除去しロス削減。
- ・原材料の適切な保管管理、製造工程上で製品が正しく製造されていることを検査確認するために保管された製品を確認後に廃棄するが、社内で消費することで廃棄物量を削減している。
- ・原材料の使用期限の管理と FIFO の徹底。
- ・事業所間で賞味期限間近の原料の情報共有化と利用。

●歩留まりの改善（製造工程の改善・製造ミスの改善）

- ・製造工程の効率化による歩留向上。
- ・製造工程の改良。
- ・工程内歩留まりの向上、賞味期限延長の検討、物流上の廃棄削減に向けた生産計画の調整。
- ・落下品、規格外品の削減。
- ・製造工程、設備の見直し。
- ・原料の歩留まり向上技術。
- ・食品ロスが出ない製造方法。製造後の原材料(主に野菜類)は肥料として発酵させている。
- ・製造・包装工程の安定化の取組み。
- ・食材の落下防止策(原料含む)、不可食部を少なくするためのカット方法等の教育、機械化による標準化、過剰在庫にならない発注、製品の日々のコントロール。
- ・落下防止の設置。
- ・容器充填前に、容器・シュリンク等の資材の不備確認を正確に行いロスを削減。
- ・製造仕様の見直し、製造SKNの効果的な見直し。
- ・お茶を加工する段階において、機械の設定を調整し、ロスを最小限におさえている。
- ・不適合品の再生利用。
- ・異物洗浄ラインにて異物と共に排出されるものの中から、食品だけを回収できる装置を設置し、極力食品を廃棄しないように努力している。
- ・品質管理によるロスの削減。
- ・加工精度の向上により廃棄部分を少なくする。
- ・生葉加工であるので、生葉の蒸し加減により、茶渋発生量が変わる。
- ・良品率向上。
- ・梅干しにするため、乾燥工程で約半分になる。
- ・生産歩留り及び生産性改善。
- ・ロスが出ないように計画的に作付け（米）、販売をしていく。
- ・不良品を再利用するために商品を開発、生産管理システムによる在庫管理。
- ・生骨・生脂・油汚泥及び食品加工時に発生する不可食残渣のため、可食部なし。製品製造時の歩留り向上。
- ・過剰な製品在庫をしない。
- ・生産歩留の向上。
- ・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。
- ・歩留向上活動。
- ・ロスを排出しないよう作業手順に従って、生産に取り組んでいる。

- ・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。
- ・安定生産によるロス削減。
- ・返品率の削減。
- ・製品ロスの削減、材料発注ロスの削減。
- ・作業員の技術指導をして歩留まりを上げる。

●賞味期限・消費期限の延長

- ・賞味期限の延長による出荷期限の緩和。
- ・科学的根拠に基づき、既存製品の賞味期限を見直し、フードロス削減に務めている。
- ・賞味期限の延長を検討。
- ・加熱・アルコール殺菌による賞味期限の延長。
- ・賞味期限延長の検討。
- ・賞味期限の延長。

●販売方法の改善

- ・原材料が無駄にならないよう、出荷している(いろいろな分野に分けて出荷)。
- ・なるべく製品として売る。
- ・芋の皮をむくときに出る外皮は捨て、中身の黄色が出る層の部分だけをとって「カロちゃん」という製品にしてマルシェに出荷していました。
- ・日々チェックをしている。漬物加工は賞味期限前に売り切るようにしている。
- ・1ケースに満たない製品を取りまとめて社内販売やサンプルに利用。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・可食部に関しては、使用できる業者に有価販売を行っている。
- ・酒粕は、自社販売と伊賀牛を肥育する畜産業者へ販売。精米で発生する米ぬか、酒造好適米の碎米等は、卸業者へ販売しており一切の廃棄物はありません。また、地元の高校との連携して、養鶏用の飼料として加工用米の碎米を極安価で販売を行っています。
- ・製茶工場からはロスが出ません。工場内の毎日の掃除の埃や、機械についた渋だけ。すべて畑の肥料にします。
- ・焼のり加工時の形状ハネなど⇒刻みのりに加工、選別時に出る海苔粉末⇒集めて佃煮屋さんへ売却。
- ・製造中及び返品等の食品ロスをなくすために、畑に施肥等して活用しているので、ほぼ0に近い状態です。
- ・原料は「乾燥きのこ」であり堆肥として使用出来る素材であるため、土に戻すようにしている。

- ・軽量品・異形品の再利用。
- ・切り落とした端材の製品化。
- ・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。
- ・廃棄物を活用(抽出用)することを将来的に導入する計画がある。
- ・大豆加工過程で発生した豆皮、粉類は、飼料製造に使用しています。
- ・不可食部(芋の皮)の加工品開発。
- ・リターナブルボトルを使用しているのですが、製品となったものを廃棄するのを減らすためにボトルの返却時、ボトル洗浄機への投入時に検品の強化を行っています。
- ・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。
- ・スライスくずのような精肉品としては出荷できない肉を加工品に回すことでロスが出ない取り組みを行っています。
- ・余った卵白を焼き菓子に。
- ・酒粕として販売、飼料として提供。
- ・当社は酒造のため、日本酒を製造しています。日本酒の副産物としては酒粕となります。現在、酒粕は農業ファームの豚・牛のエサとして販売しています。
- ・生製品の副産物(酒粕)、漬物を作る消費者の減少などから売れ残るが発生し、本年中には1400kgほどの残渣があったが、自営田の肥料として活用した。
- ・食品ロスのうち、再選別をし、商品化している。
- ・生食で食べれない物は加熱商材へ利用。
- ・産業廃棄物の再利用業者へ売却、一部端材はミンチ製品へ利用。
- ・養豚業者と契約し、動植物性残渣を飼料化しております。
- ・残渣は土に戻す(肥料)ので、ロスは0です。
- ・飼料、肥料として販売、自社での肥料化、その他石鹼用原料として用途変更など。
- ・重量不足の果実などの原料を他商品に活用。
- ・飼料、肥料として販売、自社での肥料化など。
- ・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。
- ・パンの耳は欲しい方に渡している(当工場ではほぼパン耳と検食のロスです。)
- ・製品の在庫が出ってしまった際には、従業員や協力会社へ割安で販売して可能な限り廃棄にしないようにしています。
- ・賞味期限切れの商品(ケーキ等)は福利厚生として食べている。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈

- ・寄付・社販・社内配布。
- ・フードバンク活動への取り組み、福祉施設や生活困窮者の方への食品提供を行っています。電力会社（C社）との取組、TSUNAGU tableをとおして、販売が難しくなった食品のロスを回避し、有効活用してもらう取組を行っています。
- ・フードバンク等の利活用。

●その他

- ・規格外の大きさの原料が使えるよう製品の規格を変更したアイテムを新たに増やした。
- ・食品ロスの部分も値段に入っているの、いかのその部分を削減するか、利益につながる意識を持たせる。
- ・食品ロスはほとんどない。不可食部がほとんどである。不可食部も減らす努力はしていきたい。
- ・牛・豚への飼料テスト。
- ・宅急便会社に壊されないようにお願いする。
- ・無駄をなくす。
- ・月次発生量のモニタリングと全場環境委員会での共有。
- ・落ちたものも拾い、使用するものしか取り扱いません。

【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）

- ・仕入数量(季節・時期)を先読みして調整する。
- ・歩留の良い原料の仕入れ。
- ・加工時の歩留まりを上げる。ロスに繋がる仕入れをしない。
- ・商談において必要以上に作らない。あらかじめ計算して調理。
- ・仕入れは売上予測をして計画的に発注する。

●在庫管理の徹底

- ・過剰在庫にしない。
- ・製造工程の鶏卵ワレを減らすため、設備のメンテを実施する。(予防保全)
- ・期限切れロスを少なくする(発注システム、ロット管理)。
破袋ロス⇒荷受け時のチェック。
- ・仕入れ時の消費及び賞味期限の徹底管理。
- ・受発注の差を極力少なくし、期限が近づいている品をリストして優先的に販売しています。
- ・過剰仕入れ、誤発注に注意し、適正な仕入れ量の徹底。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・取り除いた部分もミンチにして利用。
- ・返品商品の再選別・再販に取り組む。
- ・家畜飼料への商品提供。
- ・社員食堂、社内販売の活用。
- ・相撲部屋へ寄付したりしています。

●販売方法の改善

- ・鰻を生きた状態で仕入れて扱い量の 80%を生きた状態で販売します。したがって可食部のロスは基本的に発生しないのですが、唯一送った活鰻が輸送途中で死んでしまい、お客さんが廃棄してしまうロスが 100kg ほどありました。現在では到着時に死んだ鰻はその都度冷凍してもらい返品してもらうことにして、こちらで販売しています。
- ・賞味期限内での販売・商品の取り扱い（破損等 0）。
- ・賞味が短くなったものは、得意先に処分販売を依頼しているため、食品ロスはでていません。加工食品なので、もともとの賞味が長いので処分販売する量も少ないです。
- ・賞味期限が近くなった商品を個人客に安く販売している。
- ・完売を実施。
- ・早く販売する。
- ・納入期限の確認と迅速な販売及び処理。
- ・農産物の委託販売店舗なので、委託品売れ残り商品は、なるべく引取りをお願いしている。
- ・サンプルで余った商品を社内で販売している。廃棄量を減らすようにしている。
- ・食堂で残った商品は、小分けにしてきつする黒部で販売して売り切っている。
- ・消費期限が迫ってきたら、販売店に引き取りを依頼する。
- ・廃棄ロスになる前に、多少損をしてでもお金に換える。
- ・コールドチェーンの実施。
- ・アラも含めて販売できる商品はすべて販売している。
- ・不良品が出ないように作業技術を向上する。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈用

- ・賞味期限内の従業員購入促進、こども食堂等への寄付。
- ・こども食堂への商品提供。

●その他

- ・仕分け作業時に破損させないように、丁寧に扱う。カッターナイフの禁止。
- ・加工調理ロスの削減により一層取り組む。
- ・ネズミ、ゴキブリ駆除を業者に依頼しています。
- ・冷凍での牛肉販売のため、社員との研究材料などに使用しています。
- ・賞味期限の延長、賞味期限表示大括り化の取り組み。

【食品小売業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

- ・市場仕入れでのロスが多い。しかし、どのような商品が来るのかわからない。
- ・仕入量調整し、その日必要品に近い量を仕入れる。
- ・見切り販売・発注精度向上。
- ・節分等の行事ごとの予約制への積極的な取り組み。
- ・AIによる自動発注システムの導入により、過剰発注の抑制。
- ・その日に売れる分だけ仕入れる。
- ・発注や見切りの判断にAIを活用して、発注量の管理や見切りの基準にしている。
- ・毎日の売り切りの樹立と発注コントロール。
- ・商品の発注もギリギリにし足りない分はスーパーで買い足したりなるべくロスが出ないよう、取引先にも協力いただき箱単位で購入いただいたりすることもあります。
- ・発注、メニュー、保管方法の見直し。
- ・経費削減のためにもできるだけ最小ロット数で発注をかけている。
- ・精度の高い客数予測に基づく発注を実施し、売れ残り商品を削減。
- ・仕入れを慎重に行う。
- ・仕入れの調整。
- ・販売に見合った適正な仕入れ(発注)。

●在庫管理の徹底

- ・賞味期限の管理の徹底。
- ・賞味期限管理を徹底し、在庫の見直しや発注量の調整を行っている。
- ・仕入れ日をマジックで大きく書くこと、冷凍保存は傷みがつくとわからなくなるため。
- ・材料は、日付を記入する等古いものから使用する。
- ・期限を常に確認し、割引したりして販売しています。
- ・売れ残って廃棄にならないよう、早めに見切りで売り切るようにする。
- ・商品を作りすぎない。
- ・在庫管理をしっかり行う。

●歩留まりの改善

- ・毎朝の鮮度チェックをしっかり行う。
- ・発注精度の向上、計画製造。

●食品ロス量等の把握・削減目標設定

- ・可食部のロスはなし。
- ・なるべく廃棄しないようにしています。

- ・ロス管理の精度を上げ、ロス削減に取り組む。
- ・売れ残りが出ないように売り切りの徹底(食品ロス、食品売上比 0.3%)。
- ・店舗から出る生ごみについては、毎月重量をチェックして多いところは指導している。
- ・売上金額に対し廃棄金額を決めて運営している。
- ・ロスを計量して本部に毎月報告。店長会などで提出。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・期限の近い商品は他店舗の飲食店にて提供を行う。
- ・家畜等への餌として利用。
- ・魚のあら、皮等は回収業者に任せている。汚れ油はサフで回収してもらう。売れ残り分は加工して総菜としている。期限が近づいたら腐る前に使う。食べられる物はすべて総菜として使っている。以上よりロスはない。
- ・使用できない脂は回収業者に委託し、再生利用されています。
- ・フルーツ等仕入れ時、傷んでいるものは加工して使用。
- ・小さなキズ物は、安価にて販売し、食べられるものは給食の材料として食事提供し、それ以外を廃棄処分とする。
- ・当店では、食品ロスに値するものは売れ残りです。つま(大根)ロスになります。食品は、次の日加工して売るのがダメなものは食べます。

●販売方法の改善（売り切り・少量販売等）

- ・生鮮食品は加工品にして食品ロスを削減している。
- ・傷みなど発生しないように早めの割引、総菜弁当類の製造量や早めの割引によりロス低減。
- ・多量の販売ロスが見込まれる場合、顧客に対してサービスを実施。
- ・過剰供給を抑える取組(販売状況のチェック、値引き、廃棄等)。
- ・値下げ販売。
- ・賞味期限・消費期限が近い商品を値下げして販売し、食品ロス削減を目指す「エコだ値」を実施。
- ・購入してすぐに食べる場合は、商品棚の手前にある商品など、販売期限が近い商品を積極的に選ぶことで、食品ロス削減につなげる「てまえどり」の取り組みを推奨。
- ・値引きなどをして、お客様に買ってもらうようにする。
- ・端材の総菜への使用、端材の安価での販売。
- ・早い時間から値引き販売をし、それでも残る場合には、病院関係者への差し入れを行う。
- ・見切り基準の見直し等(賞味期限ギリギリまで販売)。
- ・販売しているものは、値引き品として販売する。

- ・レストランのロス対策ルール、POP、テーブルPOP、産直野菜の廃棄分をレストランで調理、他店・業者の賞味期限近い土産や商品をレジ前にて割引販売。
- ・賞味期限が近くなったものは、割引して売る。
- ・店頭売り切りの徹底。
- ・予約注文ですべて売り切る。
- ・早期見切り販売や従業員に向けた割引販売など。
- ・営業時間内で完売できるように、AIの活用を行っている。
- ・販売精度向上と売切る工夫。
- ・販売容量の見直し：ライフスタイルの変化に合わせた買いやすいサイズ・容量で商品を提供。
- ・デジタル技術の活用：販売実績や天候・客数など条件をAIが学習し、最適価格での売り切りに努める。
- ・50%オフにして、等、すべて売り切る。
- ・段階的値引きにシステムを活用。
- ・値下げシールの活用。
- ・エコ販売している。

●フードバンク・子ども食堂への寄贈

- ・子ども食堂への寄付。

●啓発活動の推進

- ・ハピタベというガチャガチャを利用した食品ロスへの取り組み。

●その他

- ・期限近い商品の賄への使用。
- ・食べられるものは自ら食べたり従業員で分けたりしております。
- ・販売の主軸を食料品が占め、全店舗で約5.1万tの食品廃棄物が発生しているわが社は、食品ロスの削減に向けた取り組みを重要課題の一つと位置付け、商品の発注精度向上や容器包装の改良などによるロングライフ化を進めることや、店舗で発生した食品ロスを再資源化することで持続可能な消費と生産パターンへの移行に貢献します。
- ・スタッフへ配布。

【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）

- ・材料仕入れの際、端材が出ないように予測計算し注目している。
- ・データに基づき発注量・仕込み量を調整。
- ・週間棚卸しの実施により、食材ごとのロス推移を確認し、店舗におけるロスの管理を徹底。
- ・完全予約制、蛤料理中心なので食品ロスは少なくできる。刺身等、食材があまれば賄で消費する。
- ・仕入・加工・調理時のロスをなくすため工場から必要な食材のみ発注している。
- ・仕入れは売上予測をして計画的に発注する。材料は、日付を記入する等古いものから使用する。
- ・1日の食数を決めて調理、提供。
- ・前日、前週の残飯数を確認し、調理提供。
- ・予約キャンセルによる食品ロスを減らすために、宿泊人数の予測精度を上げ、発注量にも無駄がないように努めております。
- ・こまめな発注を行い、できるだけ売り残りを減らしている。
- ・発注は細かく行い、保管中の傷みが出ないようにしています。
- ・発注精度の向上。
- ・必要食事数量に適した食材の分量を、適切・適量を仕入れる事を心掛ける。
- ・割高ではあるが、下処理済の食材を仕入れる。
- ・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。
- ・仕入れの調整、店舗間での移動。
- ・直近使用料を計算し、発注する。
- ・需要予測と適正発注。
- ・1週間ごとにメニューを作成、食材の過剰発注を防ぐ。オンハンドレポートにて宿泊人数を毎朝、朝食スタッフに提示することで、宿泊人数の把握ができ、料理の過剰提供を防ぐ。オープン前にチェックアウトや外出されたお客様の人数を朝食スタッフに共有。営業中にこまめにトレイの残数を確認し、クローズまでの調理量を調整している。稼働が高い時のお客様層を朝食レストランに報告し、出やすいメニューを想定して量を調整する。夕食用の定食・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し、過剰発注を防ぐ。
- ・宿泊のお客様情報や人数、当日のチェックアウト数をレストランスタッフと共有し、食品ロス削減につなげております。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。
- ・宿泊人数の情報を週単位でと直近で情報共有し、過剰発注・過剰調理をを防ぐ。土地柄、鈴鹿サーキットのイベント時に高稼働となることが多いが、イベント関係者のお客

様は食を食べずに出られることが多いため、関係者の割合やお客様の動向を予想して朝食スタッフに共有する。営業時間終盤の補充時には、必ず摂取済み人数を確認し、補充量を判断する。

- ・オンハンドレポートにて宿泊人数を毎朝、朝食スタッフに提供することで、宿泊人数を把握。朝食を召し上がらないお客様の人数をフロントとレストランで共有して過剰提供を防止。トレーの残り枚数から利用済みの人数を把握し、過剰調理を防止。フロントスタッフより2週間先までの予約人数を把握し、朝食スタッフへ共有することで、過剰発注を予防。
- ・ルートイン店舗と違い、朝食を別売りしているため、システムより予め朝食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、スポーツ団体の摂取人数をレストランへ共有する。多めの摂取人数を把握した段階で、8時頃に回収したトレーの数を確認し、未摂取のお客様の数を逆算して料理の追加判断をする。
- ・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と共有。宿泊のお客様の構成(家族連れ、ビジネス、団体等)を朝食スタッフと共有。家族連れ、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への連携を密にしている。オープン前にチェックアウトや外出したお客様の人数を朝食スタッフに共有。営業中は、こまめに時間とトレーの数を確認し、営業終了まで調理量を調整。
- ・宿泊のお客様情報をレストランスタッフと共有し、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、食品ロス削減につなげております。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。
- ・月の稼働推移状況を毎週日曜日に更新し、レストランスタッフと共有。オンハンドレポートにて日々の宿泊人数を毎朝、朝食スタッフに掲示。宿泊客層を確認し、レストランスタッフへ共有。オープン前に外出、チェックアウトしたお客様の人数を朝食スタッフに共有。
- ・オンハンドレポートを朝食スタッフへ渡し、摂取予想をして食品ロスを防止する。団体予約の摂取するかしないか、時間帯等を情報共有により過剰調理を防止する。お客様の属性情報などを可能な限り朝食スタッフに伝え、過剰調理を防止する。団体の夕食バイキングがある際は、ミーティング等で詳細を全体に共有する。

●在庫管理の徹底

- ・魚や揚げ物の数ものは前日の食数を見て出庫し、ロスを最小限の抑えている。

●メニューの工夫

- ・ごはんや麺の量を選択できることをメニューおよびタッチパネルに記載。
- ・通常のハーフサイズなど、少量メニューやサイズを選べるメニューを提供。
- ・8:45以降、buffetの食材の追加はしない。

- ・ 余りご飯を茶粥、炒飯に利用している。
- ・ 貝類はむき身を使用して、鯛かぶとはかぶと煮にして提供します。
- ・ 調理途中で捨てる肉のスジ、魚のカマ等、調理方法を変えて食品として出す工夫をしています。
- ・ 残飯の多いメニューの再検討。
- ・ 1週間ごとにメニューを作成、食材の過剰発注を防ぐ。

● 歩留まりの改善（調理・注文ミスの削減等）

- ・ 食数確定後、数量調整する。
- ・ だしディスペンサーの導入により、必要分のみ都度抽出できるため、仕込みによる廃棄を削減。
- ・ 食数量が出た段階で、数物は作るようにしている。盛り付け時ロスが出ないように予備は丼どんぶり1杯程度にして盛り付けしている。
- ・ 必要以上に調理しない。
- ・ 期限が近い商品を値引き販売。
- ・ 食材の無駄な湯煎や解凍をしない。
- ・ 仕込み時のロスを減らすため、カット済み食材を利用。
- ・ 使用期限内で使い切れるだけを解凍する。
- ・ オンハンドレポートにて宿泊人数を毎朝、朝食スタッフに提示することで、宿泊人数の把握ができ、料理の過剰提供を防ぐ。
- ・ 大半が調理済の食材ロス。出数の管理や現場の采配等、可能な限り削減に取り組んでいる。
- ・ 売り上げ状況を見ながら仕込みの量を調整しています。

● 食べ残し削減の工夫

- ・ 加熱済みメニューの食べ残し持ち帰りの申し出があれば対応する。環境省のモデル事業「mottECO」に参画し、持ち帰り専用容器を提供して対応。
- ・ 毎日のご飯、パンの残りの確認。
- ・ 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により提供する食事についてロスを最小限に抑えるようにし、また、余分を出さないようにしている。

● リサイクル・アップサイクルの推進

- ・ 廃食用油のSAF燃料化リサイクル。

● 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、フードバンク四日市等の食材として提供している。

●啓発活動の推進

- ・原材料も高騰している状況で、利益の圧迫にも繋がり、単純な食品ロスでは許されない。経営側の思惑も含めてスタッフに周知している。

●その他

- ・寿司を残さない。
- ・包装資材見直し等による賞味期限延長。

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】

「需要予測精度の向上」

- ・製販計画の調整
- ・予測精度の向上等

「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

「リサイクル・アップサイクルの推進」

- ・規格外品等の販売等

「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

を課題として挙げる事業者が多くみられました。また、「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」

- ・クレーム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
- ・仕入れ過剰による廃棄ロス等

「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」

- ・施策を行う人員の確保
- ・相場高等

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）」、「在庫の徹底」等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」

- ・喫食量の予測が困難等

「歩留まりの改善」

- ・加工から提供までの時間
- ・顧客の変動等

「メニューの改善」

- ・不人気食材の見直し
- ・シンプルな会席メニューの開発等

を挙げる事業者が多くみられました。

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）

- ・製販上の計画調整。
- ・製造予想数を出すときに、数にぶれがないように努力する。
- ・年間製造であれば、麴は使い切ることができるが、シーズン終了で合わせられないものがある。年間製造は考えにくいので難しい課題だ。
- ・産地の状況により、ロスの発生量が影響される。
- ・作り過ぎない、受注分での製造。
- ・過剰な生産をしない。

●食品ロスの把握・管理の徹底

- ・発生原因の詳細の把握。
- ・食品ロスの目標KPIを管理するために、4M管理をいかに継続するかが課題。
- ・製品ロス、発注ロスのさらなる削減。

●原材料の管理の徹底

- ・海苔は保管がきちんとしていれば蒸すが出ることはないです。

●歩留まりの改善（製造ミスの削減等）

- ・工程内不適合による食品ロスの削減。
- ・製造部門では、加工・調理時のロスを減らすようにする。
- ・中間製品の物性および小袋包装品と包装工程の設定
- ・人的ミスに伴う不適合の発生。
- ・機械トラブルによりまれにきちんと製粉できず、ロスが生まれてしまう。定期的な機械の点検によって防いでいきたいと思う。
- ・ベビーホタテ商品のX線不良が多い。
- ・異物混入トラブル発生時、大量の廃棄処分になってしまうため、対策を検討する。
- ・歩留まりの向上。
- ・原料のめかぶ及びもずくには、海由来のエビ、貝や漁網などの異物が多数混入しているため、弊社の異物除去工程（洗浄機械・選別者1ライン4人）で異物を除去しています。機械や手で異物を除去する際に原料も一部除去してしまっています。そのため、原料の洗浄・異物除去工程における食品のロス率を削減することが課題です。

- ・ 麵を養豚業者に買い取ってもらい、飼料としていますが、まずは現場内で残渣を少なくするシステム(ルール)作りを目指して行っています。
- ・ 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。季節商品の切り替わり時のロスをいかに減らすことができるか。

●賞味期限・消費期限の緩和

- ・ 賞味期限の延長。
- ・ 原料の賞味期限切れ。
- ・ 賞味期限と消費期限の意味と違いが広まりきれていないこと。
- ・ 賞味期限が人体に影響がない期間とするなら、弊社の商品は賞味期限を今よりも延ばすことができるが、美味しく食べられる期限で設定している現在、その基準は社内基準で一般の人が美味しいと感じられる期限は、もっと長いかもしれない。もし今よりも5日間賞味期限を延ばせるならば、もっと廃棄が少なくなるが、踏み切れない。
- ・ 商品の賞味期限が短いこともあり、取り扱いが難しい。在庫として余った場合、社販等で対応しているが、多く残ってしまうことがあり、廃棄する状況があります。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・ 規格外品の販売。
- ・ 寄付の際の送料負担が大きくなってきている。
- ・ 人が食さずとも動物が食して安心・安全に回していくことができる食材となるものなので、梱包及び配送等の別途送料等が高くなっており、問題となっていく。
- ・ 以前は、養豚のために取引業者があったが、廃業されたため処分しています。
- ・ 酒粕の引取先を探す。
- ・ これから増産にあたり、酒粕が増える。その時の受け入れ先を見つけておく。

●設備の更新・コスト削減・人員確保

- ・ 設備投資費用。
- ・ 不良品を出さないための設備投資資金。
- ・ 加工や保管をする場所、設備が必要なため、大きな資金が必要。
- ・ 現場で発生する廃棄を伴うトラブル未然防止(設備:老朽化対策、自動化設備導入)、(人:原理原則/手順ルールの教育)。
- ・ 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。
- ・ 外国人実習生の入れ替わり時期が早い。

●消費者の意識改革

- ・ 販売側や消費側の意識の低さ(年々良化しているとは感じているが…)。
- ・ 同一製品でも日付が異なるものの同時納入NGや、あきらかに飲用するに支障のない製品

クレーム（特に学校給食に多い）など。

- 日本の過度の食の安全。
- 豚肉に骨が混ざるとは異常だという認識が強いこと。（魚は骨が入っていてもクレームになりづらい）。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こと。
- 缶がへこんでいると売れないと思込んでいる販売店と消費者意識の差。
- 納入期限の緩和(1/3ルール等)。

●従業員の意識改革

- ロスを出さないことが利益を生むことにつながるという意識づけができつつありますが、もう一方踏み込んだ意識改革が必要に思う。

●その他

- 有価販売先が県外の業者になる為、県内にそういった業者があれば輸送費も多くかからない為取り組みやすい。
- 産廃の抑制やSDGZ等に貢献しているつもりであるが、仕入れの原材料費は右肩上がりに対し、酒粕及び飼料や米ぬか等は、安価で低迷したままであることから、差額に対する何らかの補助や、支援が必要と感じています。
- 食品廃棄物はすべて産廃業者に依頼しているので、その時までには計量するのは困難である。
- 受注数の間違いや、受発注の差がほとんどないため、相手先との連携がスムーズに行っていることがロスの削減になっていると思う。
- 少人数での「きんこ」の生産であり、廃棄する皮まで計量する時間はなく、天気や温度に左右される作業ですので、申し訳ありませんが計っていません。
- 漬物の加工もできなくなり、瓶詰の加工もできなくなったので、ほとんど商品として売ることができず、国の政策に残念な思いです。

【食品卸売業】

●商品開発の推進

- ・商品の種類を増やさない。

●原材料の管理の徹底

- ・国内養殖場から仕入れる活鰻については輸送時間が短いため到着時に死んでいる鰻はゼロに近いのですが、中国から酸素詰め袋で仕入れる活鰻は輸送時間が長く、2時間ほど気圧の低い上空を飛行するため日本に到着し、3~4時間で袋を開梱して大量の水で蘇生させないと死んでしまいます。できるだけ死なないようにすることが課題。
- ・商品入荷時点での破損。扱う品が多量による期限管理コスト、などがあります。
- ・夏場に多いですが、他県からの荷物の仕入れ時の痛みをどうするか。

●歩留まりの改善

- ・業務委託を受け仕分け作業のみしているため、ロスの当事者ではありませんが、入荷時破損については手間がかかるため、メーカー、輸入者、運送者には注意してもらいたい。
- ・製造時の機械にこびりついた原料のロスが大きいです。ボイラー等の見直しを始めました。
- ・検品した上で、納品をしているが、先方の事情でクレームが出ることがあり、交換がやむを得ないことがある。

●販売促進

- ・最終加工後の商品の販売先を探している。価格の問題等でなかなか難しい。

●在庫管理の徹底

- ・なるべく売り切ることを目標にしているが、皆が一斉に出荷されるため、需要よりも多く商品が出荷された場合、どうしても売れ残り、品傷みが多くなる。少ない時期に出荷してもらうよう栽培振興していくことが課題です。
- ・保存サンプルの活用が賞味期限切れのためにできていない。

●賞味期限・消費期限の緩和

- ・賞味期限の大括り化を実施するには、「品質の見直しを行い、賞味期限を延長する対応」を伴う必要があるが、品質を維持しつつ延長するのが困難。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・現在加工した残さいは、0社に肥料の資源として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にて養殖魚の餌に利用しています。

●従業員の意識改革

- ・社員に「モットイナイ」教育の実施と徹底が大切であり課題となっている。

●その他

- ・食品の廃棄量の集計が困難。輸入時を除くと廃棄量を追跡することが難しい。

【食品小売業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

- ・産直施設での市場仕入れの見直し。しかし、農家が減り荷物が集まらない。産直経営とロス削減は反比例している。
- ・小売店であるので、来店数も天候に左右されやすく、雨の日は特にロスが発生しやすい。調整しにくい分対策が難しい。
- ・生鮮部門の入荷時の不良品が多い（市場で品が悪くなっている）。
- ・当日廃棄商品の販売ですので、商品の調理量の調整が常に課題です。
- ・天候、暦などに左右されるため管理者の采配が課題。
- ・食品ロスにならないように、少しずつ仕入れることを心掛けています。
- ・発注精度の向上に加え、値引き販売の実行に伴う店舗の作業負担や機会損失の懸念。
- ・販売計画等、予測できないこともある。（天候）
- ・計画・発注精度向上、予想を下振れすると廃棄につながるリスクが増えるため。
- ・お客様の午前取りがあまりされない。食品ロスに繋がってもある程度の品揃えは必須になる。（品薄だと客足が遠のく）。物価高。
- ・その日によってどれだけ注文が通るのか。
- ・提供数のばらつきがあるため、仕入れ量の調整が難しい。予測精度向上に取り組んでいきたい。
- ・仕入れの見直し。

●食品ロスの把握・管理の徹底

- ・発生量を減らしすぎると早く品切れをして、お客様にご迷惑をかけるので注意している。
- ・営業部門と非営業部門とでの認識の一致。

●歩留まりの改善（製造ミスの削減等）

- ・キャベツ葉、パイナップルの葉など、不要になる部分はどうしても減らせない。青果なので傷みや腐りなどが出るので（納品された時点で傷んでいることも…）それも減らせない。取引先からの返品などは話し合ってもどうしても無理な場合は販売できないためにロスになってしまいます。（カットされた野菜など）
- ・発注・見切りの各従業員の精度。

●賞味期限・消費期限の緩和

- ・賞味・消費期限の延長への課題。

●コスト削減・人員確保

- ・相場高での発注(減修正)対応について。
- ・さまざまなことを実施するための人財がないこと。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・パン耳を回収して飼料として使っていただける業者を紹介してほしいです。
- ・食品廃棄が発生すること。
- ・堆肥等への活用したいが、処理施設がない。
- ・地域のステークホルダーと連携して、リサイクルループをいかにして構築していけるかが課題。

●販売促進

- ・加工品のレパートリー。
- ・当社は魚介類販売のため、品質保持の観点から温度管理が大半となるが、デパート内であるため売り場温度が高いと感ずることがある。
- ・売上との両立。
- ・売上、利益の減少。
- ・廃棄をさらに減らすため、期限が近い商品の販売促進(SNS、POP)を行っていく。
- ・食品ロスを少なくするにはロスを使ってくれる販売者を探す。
- ・セルフの小売業のため、最高限度の陳列量が必要。
- ・売れ残りが少ないよう、工夫し少しずつ店頭に出します。
- ・値引き販売の確実な実施。

●在庫管理の徹底

- ・気温の上昇で農作物が傷みややすくなっていること。
- ・夏が猛暑のため、野菜が傷みややすく、空調、日よけの対策がこれまで以上に必要になっていること。

●消費者(顧客)の意識改革

- ・常に取り組んでいるが、限界があるため、お客様の協力も必要。インバンドが増え、残飯の量も増えている。

●従業員の意識改革

- ・スタッフの意識の低さ。

●その他

- ・地球の温暖化対策が必要～あらゆるところに影響がある。

【外食産業】

●需要予測精度の向上（需要に見合った仕入れ）

- ・発注量や仕込み量の予測精度の向上。
- ・夏の猛暑で蛤が弱ってしまい食べることができなくなる。仕入れの時点で死んでいるので、1kgほど捨てることもある。仕入れ先とどう取り組むかが今後の課題。
- ・イベント等(例えば節分など)で予約を取り、作りすぎないようにする。
- ・ご飯の炊きすぎを減らしてロスを無くしていきたい。
- ・食材仕入れ数量を精査し、食材を使い切れるようにすること。
- ・実際の食事利用数及び食事利用総数の傾向や変動に対し、きめ細かにそれらの動向を把握し、仕入・調理へと伝達する仕組みがあれば良いが、人員不足の為に、出てしまっている食品ロスもあると思う。
- ・売上予測を下回り食材廃棄が出てしまう。
- ・喫食者の高齢化により残飯量の増加がみられる。(食欲不振等)
- ・発注システムが変更になり、発注品目・数量のミスが発生している。夕食において、食材原価に高額な食材もあるため、より細かな発注が必要である。時期により納品業者の発注サイクルが変更され、それに対応する方法が見つからず在庫過多や不足が発生している。
- ・業者様が連休に入る前はどうしても過剰な発注になってしまい、期限内に使い切れない食材が発生し、廃棄となってしまうことがまれにあり。限られた収納スペースで使い切るメニューを考えることも必要。
- ・課題としては、食品卸の業者が連休時などに入る前にはどうしても過剰発注になることです。収納スペースも限られているため、コントロールが難しい状況になります。納品ペースの見直しやストッカーの増設を検討いたします。
- ・納品業者、発注担当、レストラン担当との連携を今まで以上に密に行う。連休前等の多く発注が必要な時期の廃棄量を抑える。

●食品ロスの把握・管理の徹底

- ・今まで以上、日々の廃棄物を減らす作業をする。

●歩留まりの改善（調理・注文ミスの削減等）

- ・瞬間冷凍の材料と生の材料を併用し、ロスの低減を図る。
- ・当社の食事提供方法がビュッフェがメインのため、日々の集客状況や食事時間の予約に応じて大きく変動する。
- ・製造の過程での生ごみ発生を防ぐため、加工品を導入する。
- ・クックチル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為どうしてもロスが多く出がち。
- ・天候や団体、予約等により出数の予測が難しい。

●設備更新・コスト削減・人員確保

- ・人手不足、労働時間でそこまで手が回らない。

●リサイクル・アップサイクルの推進

- ・当社はロスと言っても少しの傷等の良品なので、無駄なく使ってほしい件を提供した商品を営利目的に使用されるのは防ぎたい件。
- ・廃棄物の分別、リサイクルにかかるコスト。
- ・野菜の外葉、根などダシにできないか、など調理に使用できるよう検討してもらおう。

●在庫管理の徹底

- ・期限管理の徹底と仕入れ量の見直し。

●消費者（顧客）の意識改革

- ・お客様ベースの話なので、様々な取り組みをしていますが、なかなか減りません。特に、外国人の方への理解は難しいです。
- ・年に数回いたずらに利用され廃棄になる。

●メニューの改善

- ・豪華過ぎない会席コースの考案。
- ・メニューに人気・不人気のばらつきがあり、どうしても期限内に使い切れない食材が発生し、廃棄してしまうので、余りやすい食材も期限内に使い切れるメニューの考案が必要。
- ・提供した料理の人気度により、廃棄量に大きな差が発生してしまう。同じ材料を使用した料理のレパートリーを増やす。

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7年度(6年度実績)の県内における食品廃棄物等発生量は424,924トン、うち可食部(食品ロス)発生量は40,009トン、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は9.4%と推計されました。直近(令和5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1,426万トン、食品ロス発生量は231万トンであり、三重県の発生量はそれぞれ全国の約3.0%および約1.7%に相当します。

本調査で食品廃棄物等に占める食品ロスの割合は、全国の推計値(16.2%)²⁾と比較しては低い値(9.4%)となりました。

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5年度の食品ロス発生量(事業系・家庭系の合計、464万トン)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1,050万トン-CO₂でした。全国の食品ロス発生量(464万トン)に対する県内の事業系食品ロス発生量(40,009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345億円、9.1万トン-CO₂となります。なお、前者は県内総生産額(名目、8兆4,906億円:令和4年度)⁸⁾の0.4%、県民総所得(5兆6,212億円:令和4年度)⁸⁾の0.6%に、後者は県内CO₂総排出量(2,221.1万トン-CO₂:令和4年度)⁹⁾の0.4%、廃棄物部門からのCO₂総排出量(66.1万トン-CO₂:令和4年度)⁹⁾の13.8%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(84.8%)」が占め、「外食産業(7.7%)」、「食品小売業(6.4%)」、「食品卸売業(1.1%)」において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(93.9%)を占め、「外食産業(2.8%)」、「食品小売業(1.9%)」、「食品卸売業(1.4%)」では少ないという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(46.8%)」で最も多く、次いで「外食産業(28.6%)」、「食品小売業(20.8%)」で、「食品卸売業(3.9%)」は少ないということが報告されています。

本調査においても、「食品製造業(72.6%)」による食品ロスの発生が最も多く、「外食産業(15.8%)」、「食品小売業(8.8%)」においては比較的多い一方で、「食品卸売業(2.8%)」では少ないという結果となりました(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、食品廃棄物等に対する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比較的大きい事業者もあり、このため食品廃棄物等の発生量が多くなるため「食品製造業」の食品ロス発生量は、業種大分類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く（図3）、「食品卸売業」については、食品廃棄物等に占める食品ロスの割合が低くなっていました（表2、図2）。

「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、比較的他の業務形態と比べ受注管理しやすく、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、発生量を業種別に整理した結果、「1 畜産食料品製造業」、「2 水産食料品製造業」、「9 その他の食料品製造業」、「10 清涼飲料製造業」、「22 飲食店」で多くなっていました（表3、図4）。

業種構成を前年度³⁾と比較したところ、「2 水産食料品製造業」、「10 清涼飲料製造業」が増加し、「7 パン・菓子製造業」が減少していました。また、これら上位5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も高く（図5）なっています。また、本調査で、食品ロスは、多様な業種で発生していること（上位5業種で県内発生量の70.9%程度）がわかりました。

なお、食品廃棄物等の発生量では、「8 動植物油脂製造業」が県内の発生量の24.8%を占め、業種中最も多かったものの、食品ロスの発生はありませんでした。

国²⁾は食品ロスの発生工程の内訳を調べ、その結果、「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%）」において食品ロスの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、「食品製造業」では「製造工程（発生量の98.2%）」、「食品小売業」では「小売店舗（89.9%）」、「外食産業」では「飲食店舗（92.8%）」となり、国の調査と類似した結果が得られています（表4）。国の報告²⁾では、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⁾、久留米市¹²⁾、富山県¹³⁾が行った調査でも得られており、三重県においても各工程等における食品ロスの発生要因は、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）調査結果³⁾⁴⁾¹⁴⁾¹⁵⁾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事業系食品ロス発生量¹⁰⁾の推移も併記しました（全国の令和6年度実績値は未公表）。

県内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確認できます。全国の事業系食品ロス発生量は、平成27（2015）年度の357万トンをピークに減少傾向を示しています¹⁰⁾。三重県においても、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ます。本年度（令和6年度実績）は前年度（令和5年度実績）より3.5%増加していますが、令和3年度（目標基準年度）と比較すると3.3%減少しており、食品ロスの削減目標（令和2年度実績から10%削減）は達成することができませんでした。本調査でそれぞれ業種大分類について、以下の傾向がみられました。

事業系食品ロス発生量は、前年度と比較し、「食品製造業」で20.4%、「食品卸売業」で5.3%増加、「食品小売業」で43.6%、「外食産業」で12.4%減少しています。

「食品製造業」では、「1 畜産食料品製造業」、「2 水産食料品製造業」、「10 清涼飲料製造業」に増加がみられ、全体として食品ロス量は増加しました。

「食品卸売業」では、「13 農畜産物・水産物卸売業」が減少し、「14 食料・飲料卸売業」が増加し、全体として食品ロス量はほぼ前回調査と変わりませんでした。

「食品小売業」では、「15 各種食料品小売業」と「21 その他飲食料品小売業」が減少し、全体として食品ロス量は減少しました。

「外食産業」では、「23 持ち帰り・宅配飲料サービス業」、「27 旅館業」が減少し、全体として食品ロス量は減少しました。

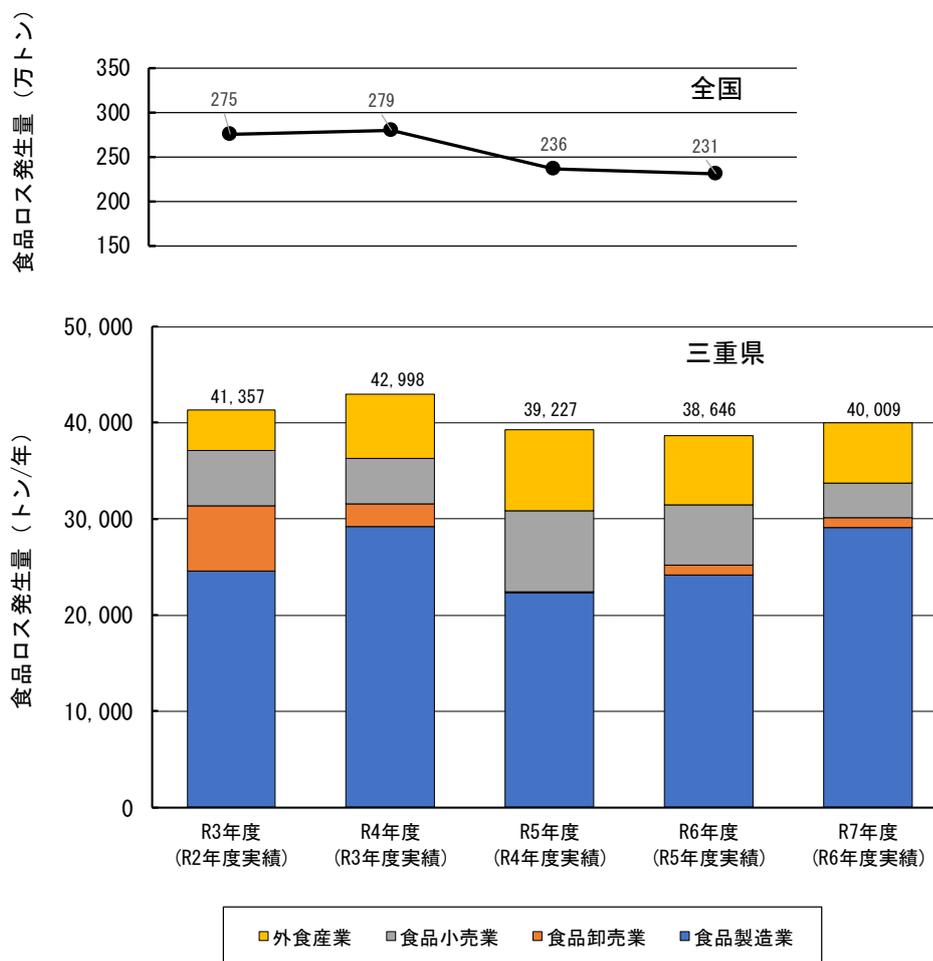


図7 三重県および全国の食品ロス発生量の推移

上図：全国（農林水産省ホームページ資料¹⁰⁾ R6年度実績は未公表）

下図：三重県（本調査）³⁾⁴⁾¹⁴⁾¹⁵⁾

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の際には、食品ロスの発生状況等について、直接、食品事業者から情報を得ることもできました。

事業者からは、前年度に引き続き「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。事業系食品ロスの削減の基礎として、こうした事業者によるたゆまぬ努力が伺えました。

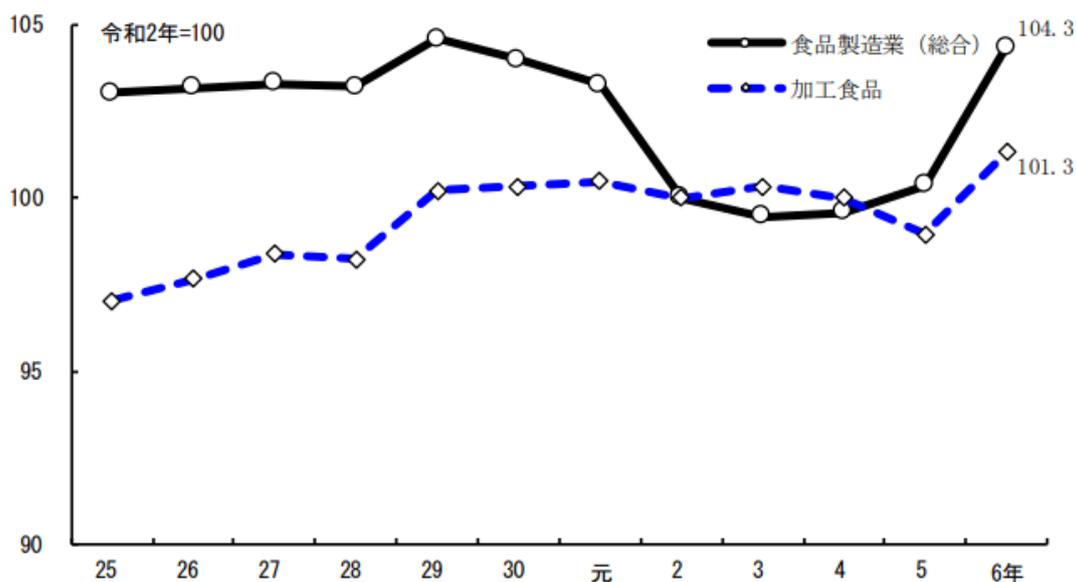
また、全国の事業系食品ロス発生量で見られる長期的な減少傾向についても、国は「長期にわたり食品事業者の食品ロス削減の取り組みが着実に進められてきた成果である」との見解¹⁶⁾を示しています。さらに、2025年3月に公表した「食品循環資源の再生利用

等の促進に関する法律」(食品リサイクル法)の基本方針において、食品関連事業者から発生する事業系食品ロスを2000年度比で2030年度までに60パーセント削減させる目標を新たに設定しています。

一方で、2020年頃から2023年頃まで拡大した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、その時々々の社会情勢も食品の消費量やそれに伴う食品ロス発生量に影響を及ぼすことが予想されます。図8に農林水産省の報告¹⁷⁾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6年の食品製造業全体の生産指数は104.3で、前年(令和5年)には令和元年以前の水準まで回復しています。このうち、飲料、酒類を除いた加工食品の生産指数は101.3であり、前年値(99.9)よりわずかに回復しています。

食品の生産動向は、このように回復傾向にあります。県内の本年度(令和6年度)の事業系食品ロス発生量は、前年度を大きく上回ることはありませんでした。

事業者は社会情勢の変化に対する消費の動向を捉えながら、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6年度実績)の事業系食品ロス発生量が前年度よりわずかな増加(3.5%)にとどまったことは、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。



注：加工食品は、食品製造業(総合)から飲料、酒類を除いたもの(以下同様)。

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)¹⁷⁾

3.3 三重県と全国の比較

「令和 5 年度食品リサイクル法に基づく定期報告書の取りまとめ結果の概要で食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者（年間発生量 100 トン以上の事業者）の定期報告書の取りまとめ結果」¹⁸⁾から算出すると、全国では、食品廃棄物等の発生割合は食品製造業では 89.7%、食品卸売業では 0.7%、食品小売業では 6.1%、外食産業では 3.5% となっています。また、本調査で県内の食品廃棄物等の発生割合は、食品製造業では 93.9%、食品卸売業では 1.4%、食品小売業では 1.9%、外食産業では 2.8% で、食品製造業が最も多く、全国と比較しても同様の傾向がみられます（図 9）。

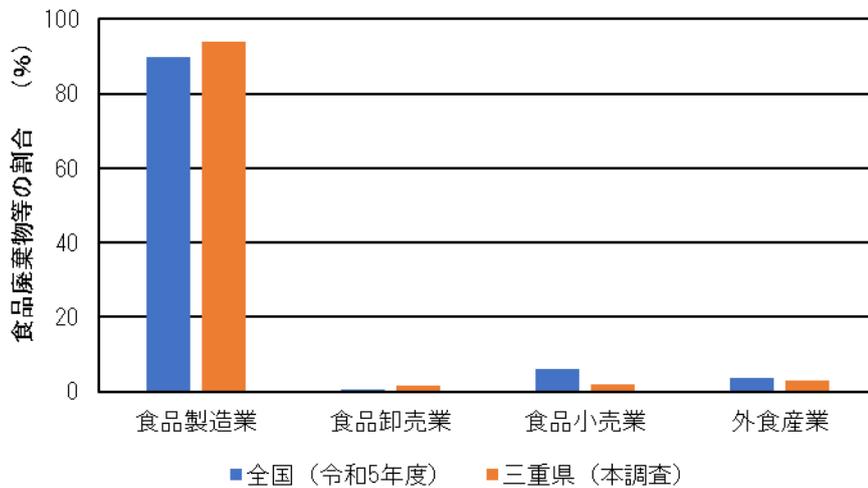


図 9 全国と三重県の食品廃棄物等の発生割合

「2022 年、2023 年及び 2024 年経済行動実態調査」¹⁹⁾製造業事業所調査の統計表の訂正について（経済産業省）において、2024 年の調査で食品製造業の事業者数は、三重県では 491 社、全国平均 609 社、また、製造品出荷額は、三重県では、60,098,284 万円、全国平均では、82,075,023 万円となっています。このように、三重県は、事業者数が全国平均の 80.6%、製造品出荷額が全国平均の 73.9% でそれぞれ全国平均を下回っています。

また、三重県の食品ロス量（令和 5 年度実績）は、38,646 トンで、47 都道府県平均 49,148 トン（図 7 より全国 231 万トンより算出）と比較しても少なくなっています。

このように三重県は、全国平均と比較しても、食品製造事業者数、製造品出荷額とも少なく、さらに、食品ロス量も全国に比べて少なくなっています。

次に三重県の各地域の食品廃棄物量と食品ロス量を本調査のアンケート結果より集計し、図10に、食品ロス量と食品廃棄物量の割合を図11にそれぞれ示しました。このことから、北勢地域と中勢地域では、食品廃棄物は多く発生していますが、南勢地域や東紀州地域に比べ食品ロス発生割合は低いことがわかりました。

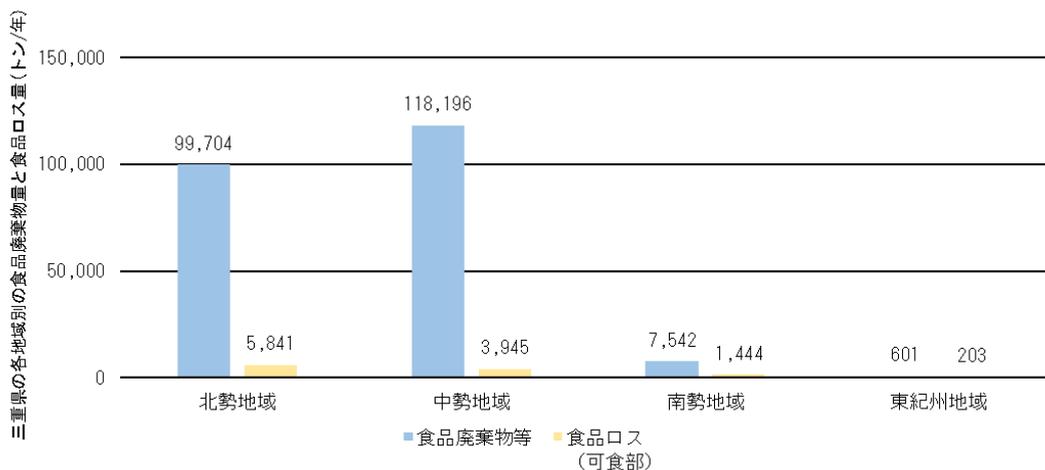


図10 三重県の各地域別の食品廃棄物量と食品ロス量

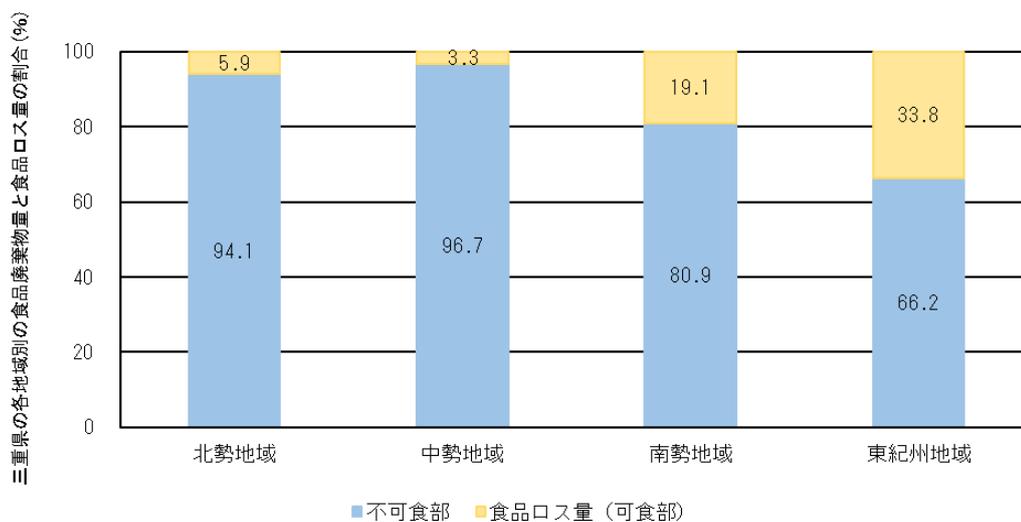


図11 三重県の各地域別の食品廃棄物量と食品ロス量の割合

さらに三重県の各地域別の食品廃棄物等及び食品ロス量の業種別の割合を、本調査のアンケート結果より集計し、図 12 から図 15 に示しました。

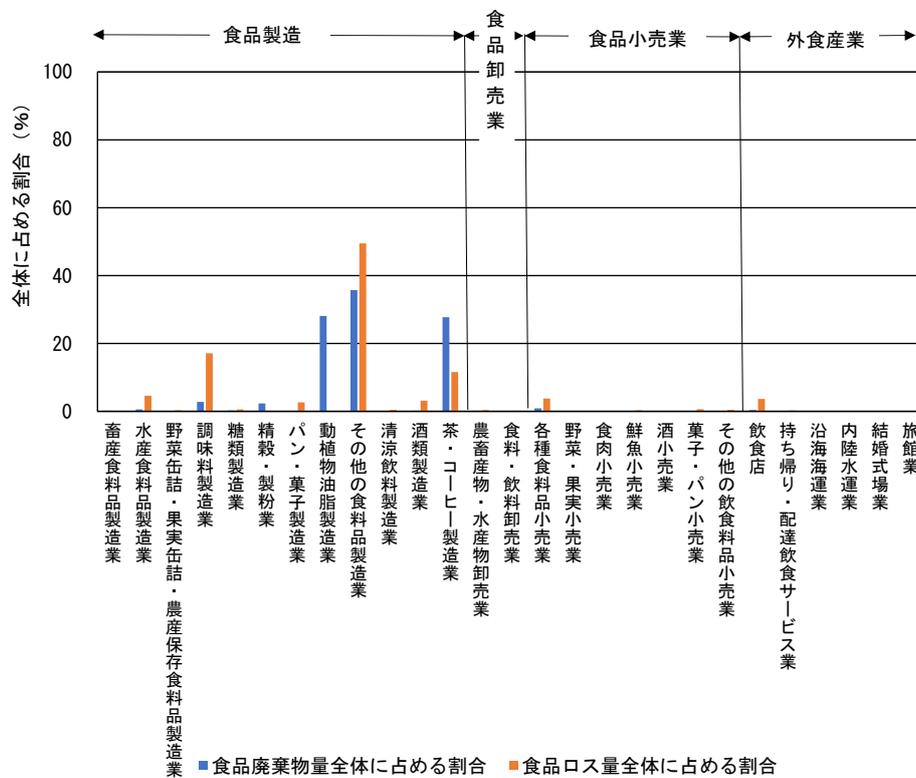


図 12 食品廃棄物等量及び食品ロス量の業種別の割合（北勢地域）

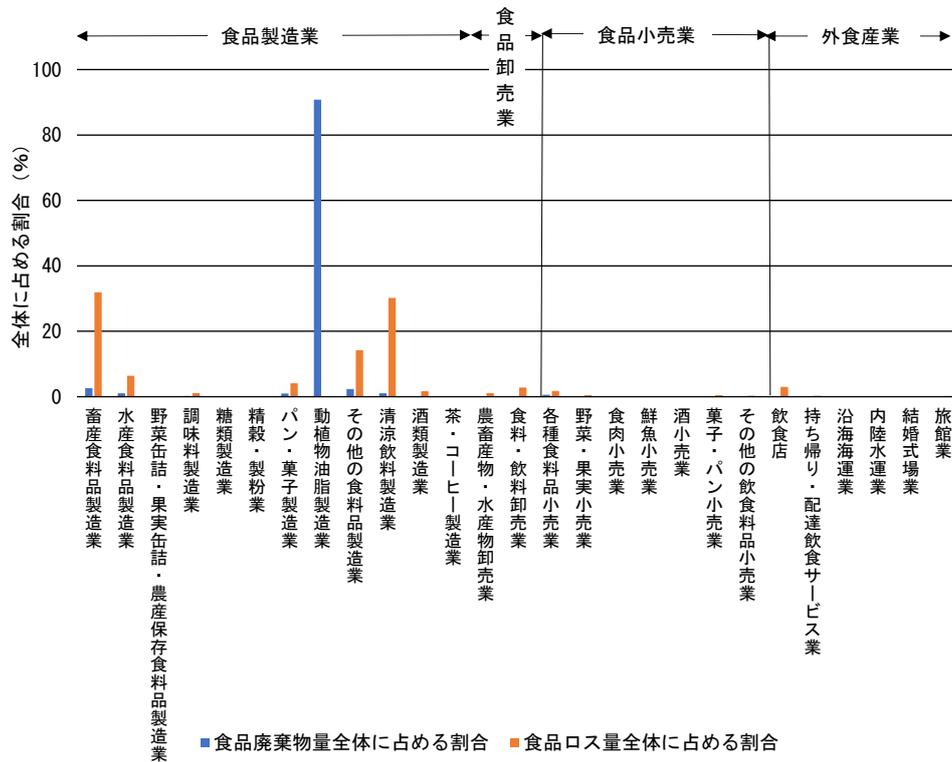


図 13 食品廃棄物等量及び食品ロス量の業種別の割合（中勢地域）

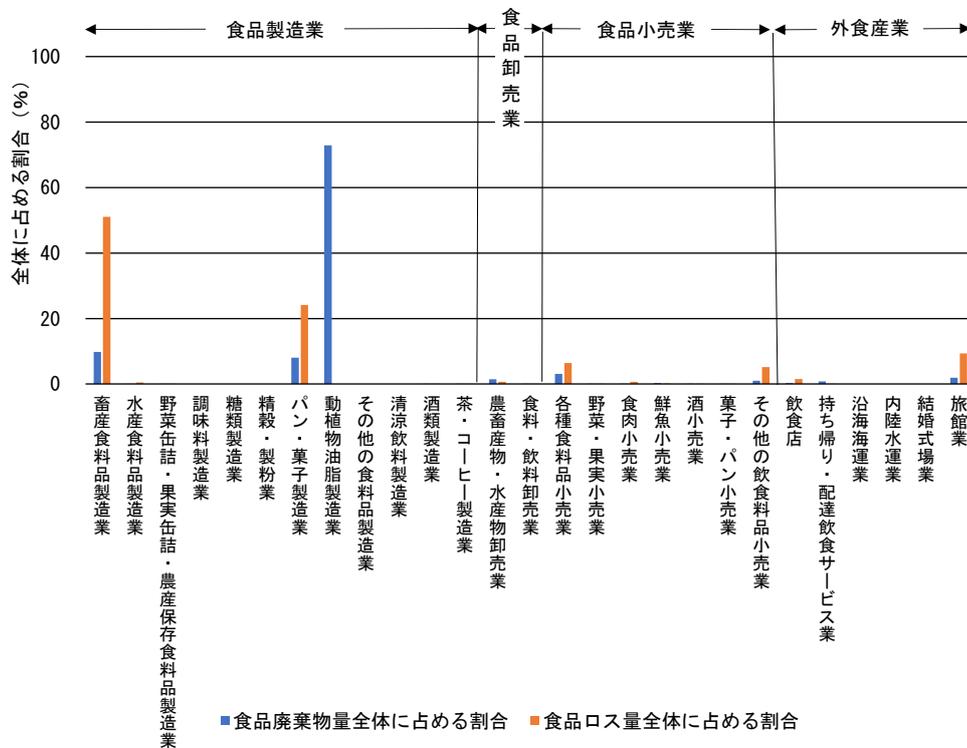


図 14 食品廃棄物等量及び食品ロス量の業種別の割合（南勢地域）

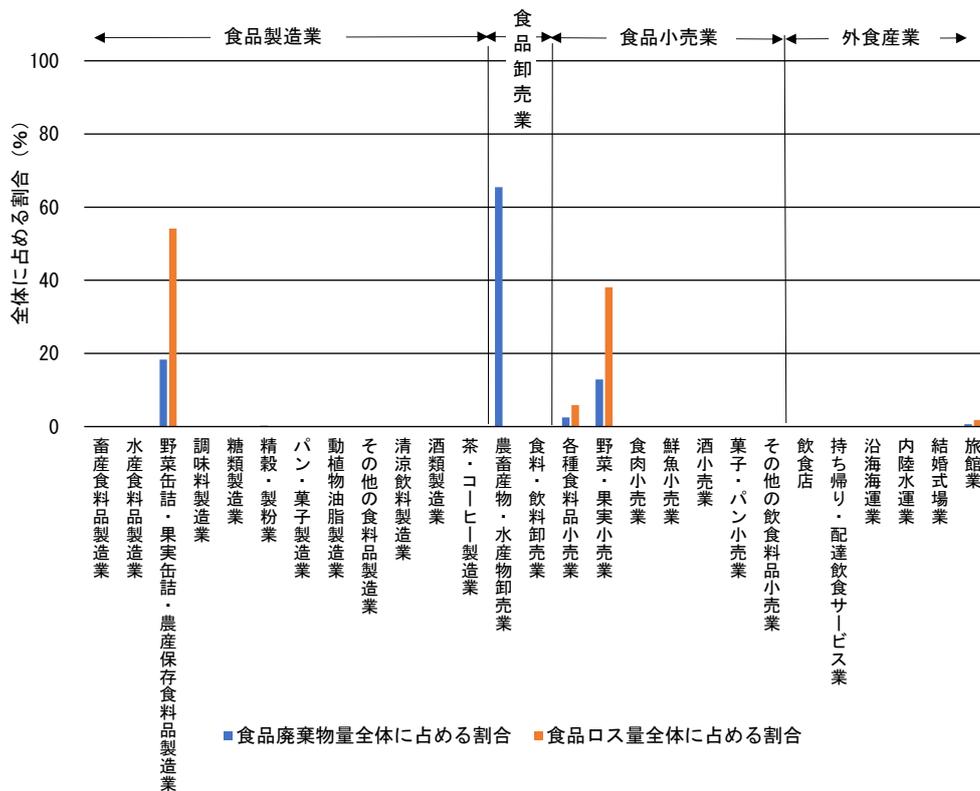


図 15 食品廃棄物等量及び食品ロス量の業種別の割合 (東紀州地域)

図 12 から図 15 において北勢地域、中勢地域では、食品製造事業者からの食品廃棄物等及び食品ロス量の割合が高くなっています。北勢地域と中勢地域では国²⁰⁾の調査でも食品製造業者や製品出荷額が多いという調査結果もあり、そのため食品廃棄物等の量や食品ロス量は、他の業種 (業種大分類) に比べ割合が高くなっています。

表 5 食品製造事業者数と製品出荷額

項目 \ 地域	北勢地域	中勢地域	南勢地区	東紀州地区
食品製造事業者数	103	135	68	14
製品出荷額 (万円)	18,856,164	22,933,039	3,723,536	1,631,574

※国の調査では、北勢地域は、桑名市、四日市市、いなべ市、鈴鹿市、亀山市
 中勢地域は、津市、松阪市、名張市、伊賀市
 南勢地域は、伊勢市、鳥羽市、志摩市
 東紀州地域は、尾鷲市、熊野市についてそれぞれ調査されている。

また、図 12 から図 15 において南勢地域では「旅館業」が、他の地域と比べ食品ロス量の割合が比較的高くなっています。これは、南勢地域 (伊勢市、鳥羽市、志摩市) に宿泊を伴う観光で訪れる方も多いため、旅館・ホテル等で食べ残しが比較的多く発生することが推測されます。以下に三重県の「地域別観光入込客数」²¹⁾を示しました。

表 6 地域別観光入込客数

(単位：千人)

地域 年	北勢地域	中南勢地域・ 伊賀地域	伊勢志摩地域	東紀州地域
平成 31/ 令和元年	19,330	9,948	11,488	2,274
2	13,344	6,502	7,144	1,535
3	13,470	6,316	5,693	1,341
4	14,382	7,348	9,297	1,629
5	14,593	7,994	10,820	1,720

※地域の区分

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

表 6 のとおり、伊勢市、鳥羽市、志摩市、南伊勢町、度会町、玉城町については、観光入込客数が北勢地域に次いで多くなっています。

さらに、図 12 から図 15 において東紀州地域では、「野菜・果実小売業」の食品ロスの割合が、他の地域に比べ高くなっています。東紀州地域では、温暖な気候を利用して、四季を通じ、温州みかん（極早生温州や早生温州）、甘夏、伊予柑、セミノール等の柑橘類の栽培や流通が活発です。このようなことから、他の地域に比べ「野菜・果実小売業」の食品ロスの割合が高いことが推測されます。

3.4 食品ロスのさらなる削減に向けて

今年度は、目標設定の最終年度で、食品ロスの削減目標達成（令和2年度実績から10%削減）に向けて行政、事業者、県民等で丸となって努力をしてきましたが、事業系の食品ロス発生量は令和2年度実績から3.3%の削減にとどまりました。

本調査では、事業者から食品ロスの削減に取り組むうえで次のような課題が回答されました。

「食品製造業」、「食品小売業」、「外食産業」における課題としては、「需要予測精度の向上」、「歩留まりの向上」、「設備更新・コスト削減・人員確保」、「リサイクル・アップサイクルの推進」、「コスト削減・人員確保」、「消費期限・賞味期限の緩和」を挙げる事業者が多くみられました。

「外食産業」においては「メニューの改善」や「食べ残しの抑制」が重要な課題として回答されました。

「需要予測精度の向上」については、事業者において「仕入れの見直し」、「発注量や仕込み量の予測精度の向上」等の取り組みが行われていました。今後、さらにAI等を普及させ多くの事業者が「需要予測精度」を向上させることで、食品ロス量削減につながる可能性があります。一方、その取り組みは、現状一部の事業者に限られており、普及途上であることが示唆されます。

また、愛媛県の報告²²⁾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も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、三重県で「規格外品の販売」、「他の製品へ再生利用」、「飼料・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。三重県においても、こうした再生利用可能な事業者と食品関連事業者との間での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、「設備投資資金の確保」、「外国人実習生の確保」等を課題に挙げる事業者がみられました。食品ロスの削減の必要性を十分認識しつつも、経営面で人材の確保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「令和7年度食品ロス削減総合対策事業のうち食品ロス削減等推進事業の公募について」²³⁾の事業で事業系食品ロスの削減に向けた商慣習の見直し等の取組や優良事例の普及等に対する支援や、「令和7年度食品ロス削減等緊急対策事業」²⁴⁾等について支援する補助事業を行っています。このような事業を通じ、国は事業者に対し、食品ロス量の削減取組を強く後押ししています。

「外食産業」の課題である「食べ残しの抑制」については、「イベントでの予約制」、「食材仕入れ量の精査」、「メニューの開発」、「AI の活用」等を今後実施していく旨の回答が多くみられました。

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いものの、この活動を認識している事業者もみられました。東京都の調査²⁵⁾においても「フードバンク等へ寄贈したことがない」という事業者は約 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」等の意見が多く報告されています。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になると考えられています。三重県²⁶⁾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。今後、フードバンクについては、さらなる啓発活動を行い関係者の認知度を高め、さらなる利用促進につなげていく必要があります。

「消費者の意識改革」について、消費者心理としては、「常に新鮮なもの」、「豊富な量と品揃え」、「破損のないきれいな包装」、「新商品への期待、季節感の演出」を求めている、事業者も販売機会の喪失を恐れるあまり生産過剰になってしまうこともあります²⁷⁾。

また、「日本人のみならず外国人についても意識改革が必要」と回答された事業者がありました。今後、三重県でもさらなるインバウンドの受入れやグローバル化を図っていく上で、海外からの旅行者等にも食品ロス量の削減の重要性について十分に理解していただく必要があります、さらなる啓蒙活動に取り組んでいくことが大切です。

さらに、従業員の意識改革も大切で、食品ロス量削減のために取り組む「歩留まり改善の意識を持つ」、「在庫管理の徹底」、「原材料の管理」等は、すべて従業員の意識の上に成り立ったうえで実施できるものです。事業者は、食品を取り扱う従業員に、食品ロス量の削減に対する教育や啓蒙活動等を通じ、意識改革を図っていくことが求められます。

このように、今後、食品ロス量をさらに削減するためには、事業者が抱えるこれらの課題を解決していくことが強く望まれます。

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 5 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 5 年度食品リサイクル法に基づく定期報告の取りまとめ結果の概要、<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/attach/pdf/kouhyou-15.pdf>（令和 8 年 3 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 5 年度）、https://www.env.go.jp/press/press_00002.html（令和 8 年 3 月閲覧）。
- 7) 消費者庁：ホームページ、令和 7 年度 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査業務調査報告書、https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_250910_03.pdf、（令和 7 年 8 月）。
- 8) 三重県：ホームページ、令和 4 年度三重県民経済計算結果（報告書及び統計表）（令和 7 年 3 月）、https://www.pref.mie.lg.jp/DATABOX/31774002733_00008.htm、令和 7 年 3 月。
- 9) 三重県：ホームページ、2022 年度（令和 4 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/common/content/001141837.pdf>、令和 7 年 4 月。
- 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 5 年度）、<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250627.html>、（令和 8 年 3 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 8 年 3 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) 富山県：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 8 年 2 月閲覧）
- 14) 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。
- 15) 三重県：令和 3 年度三重県事業系食品ロス実態調査結果報告書、令和 4 年 2 月。
- 16) 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～、F
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html>、（令和 6 年 12 月閲覧）。

- 17) 農林水産省：食品産業動態調査 令和6年度年報、(令和8年3月閲覧)
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_doutai/attach/pdf/doutai_top-160.pdf.
- 18) 農林水産省：ホームページ、令和5年度食品リサイクル法に基づく定期報告の取りまとめ結果の概要、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_houkoku/kekka/attach/pdf/gaiyou-139.pdf、(令和8年3月閲覧).
- 19) 経済産業省：ホームページ、2022年、2023年及び2024年経済構造実態調査「製造業事業所調査の統計表の訂正について」、<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kkj/result3.html>、(令和8年3月閲覧).
- 20) 総務省統計局：統計でみる日本 (令和3年経済センサス 令和5(2023)年12月15日訂正)、<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00200553&tstat=000001145590&cycle=0&tclass1=000001145649&tclass2=000001145668&tclass3=000001169888&tclass4val=0>
(令和8年3月閲覧).
- 21) 三重県：令和7年刊 三重県統計書 (令和8年3月閲覧)
<https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.pref.mie.lg.jp%2Fcommon%2Fcontent%2F001182263.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>
- 22) 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8年3月閲覧).
- 23) 農林水産省：ホームページ、令和7年度食品ロス削減総合対策事業のうち食品ロス削減等推進事業の公募について、https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/kanbo/250214_042-1.html、(令和8年3月閲覧).
- 24) 農林水産省：ホームページ、令和7年度食品ロス削減等緊急対策事業、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_8.html、(令和8年3月閲覧).
- 25) 東京都：令和5年度食品廃棄実態把握調査報告書 (令和6年2月29日)、
<https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/documents/d/kankyo/2024-07-11-091228-432>.
- 26) 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8年3月閲覧).
- 27) 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).

現場写真

(1) 鈴鹿市 住宅地域 (旧来)

【稻生中瀬古地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)

(2) 鈴鹿市 住宅地域 (郊外)

【東旭が丘地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄 (50%以上残存・消費期限内)



■直接廃棄 (50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄 (50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄 (50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄 (50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄 (50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(3) 鈴鹿市 農村地域
【下箕田地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)

(4) 津市 住宅地域

【一身田中野地区】



■ごみ収集所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(5) 津市 住宅地域 (郊外)

【緑の街地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(6) 津市 農村地域
【大里山室地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(7) 伊勢市 住宅地域 (旧来)

【一之木室地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(8) 伊勢市 住宅地域 (郊外)

【柏団地地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入



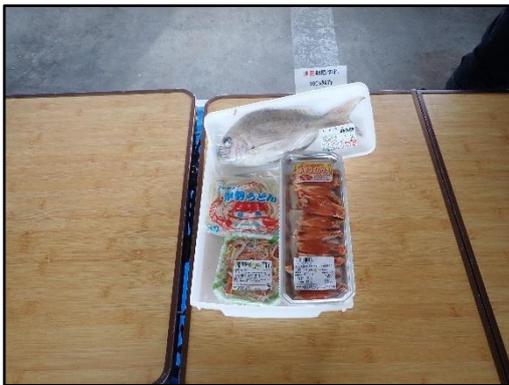
■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)1



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)2



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)3



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)4



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(9) 伊勢市 農村地域
【西豊浜小川地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上未満・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(10) 南伊勢町 住宅地域 (旧来)

【五カ所地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限内)



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(11) 南伊勢町 住宅地域 (郊外)

【宿田曾地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限内)



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(12) 南伊勢町 農村地域
【穂原地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(13) 熊野市 住宅地域 (旧来)

【久生屋地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



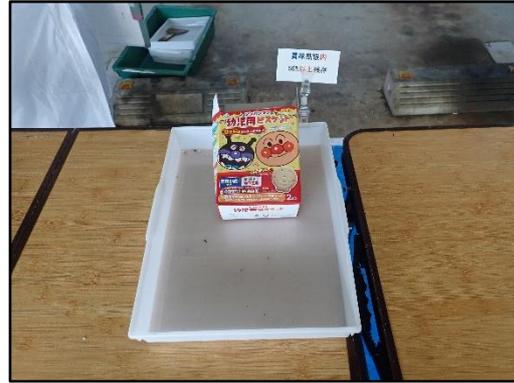
■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄 (50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄 (50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄 (50%未満残存・消費期限内)



■直接廃棄 (50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄 (50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄 (50%未満残存・賞味期限切れ)

(14) 熊野市 住宅地域 (郊外)

【金山地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限内)



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

(15) 熊野市 農村地域
【遊木地区】



■ごみ集積所



■ごみ試料の積み込み



■ごみ試料の搬入(1)



■ごみ試料の搬入(2)



■分類作業



■調理くず



■食べ残し



■直接廃棄(100%残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限内)



■直接廃棄(100%残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(100%残存・表示なし)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%以上残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%以上残存・表示なし)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限内)



■直接廃棄(50%未満残存・消費期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・賞味期限切れ)



■直接廃棄(50%未満残存・表示なし)

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8年1月20日（火）

中分類	細分類	細々分類	分類 No.	重量 (kg)				
				ア地域	イ地域	ウ地域	3地域 合計	
				住宅地域 (旧来)	住宅地域 (郊外)	農村地域		
食品廃棄物以外				1	141.819	154.392	161.192	457.403
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	50.695	40.550	36.965	128.210
		食べ残し		3	7.435	6.235	6.270	19.940
	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	0.343	1.401	1.572	3.316
			賞味期限・期限内	6	0.000	0.256	0.019	0.276
			賞味期限・期限切れ	7	3.347	1.636	1.166	6.148
			表示なし	8	20.350	8.345	3.740	32.435
		直接廃棄 (手つかず50%以上残存)	消費期限・期限内	9	0.000	0.195	0.000	0.195
			消費期限・期限切れ	10	0.000	0.582	3.383	3.965
			賞味期限・期限内	11	1.113	0.000	0.000	1.113
			賞味期限・期限切れ	12	0.000	0.299	0.000	0.299
			表示なし	13	0.570	0.655	0.000	1.225
		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	0.106	0.353	0.164	0.623
			賞味期限・期限内	16	0.173	0.000	0.000	0.173
			賞味期限・期限切れ	17	0.000	0.662	0.119	0.781
			表示なし	18	0.000	1.240	0.000	1.240
		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					225.950	216.800	214.590	657.340
うち 食品廃棄物計					84.131	62.408	53.398	199.937
うち 食品廃棄物以外計					141.819	154.392	161.192	457.403

津市 食品ロス細組成分析調査_食品廃棄物の割合

調査日：令和8年1月16日（金）

中分類	細分類	細々分類	分類 No.	重量 (kg)					
				ア地域	イ地域	ウ地域	3地域 合計		
				住宅地域 (旧来)	住宅地域 (郊外)	農村地域			
食品廃棄物以外				1	159.865	152.065	170.268	482.199	
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	28.970	62.565	69.480	161.015	
		食べ残し		3	9.840	18.375	7.840	36.055	
	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	1.104	1.255	0.569	2.928	
			賞味期限・期限内	6	0.308	0.280	1.049	1.637	
			賞味期限・期限切れ	7	0.648	1.198	2.283	4.129	
			表示なし	8	6.410	6.875	13.735	27.020	
		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	0.334	0.406	0.594	1.334	
			賞味期限・期限内	11	0.209	0.000	0.275	0.484	
			賞味期限・期限切れ	12	0.845	1.242	0.348	2.435	
			表示なし	13	0.570	0.275	2.235	3.080	
		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	0.076	0.153	0.170	0.399	
			賞味期限・期限内	16	0.532	0.102	0.000	0.635	
			賞味期限・期限切れ	17	0.459	0.119	0.258	0.836	
			表示なし	18	0.540	1.365	2.010	3.915	
		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					210.710	246.275	271.115
うち 食品廃棄物計					50.845	94.210	100.847	245.901	
うち 食品廃棄物以外計					159.865	152.065	170.268	482.199	

伊勢市 食品ロス細組成分析調査 食品廃棄物の割合

調査日：令和8年1月19日（月）

中分類	細分類	細々分類	分類 No.	重量 (kg)					
				ア地域	イ地域	ウ地域	3地域 合計		
				住宅地域 (旧来)	住宅地域 (郊外)	農村地域			
食品廃棄物以外				1	123.699	111.963	116.621	352.283	
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	35.180	33.180	28.230	96.590	
		食べ残し		3	1.450	9.050	6.945	17.445	
	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	4.176	0.762	3.161	8.099	
			賞味期限・期限内	6	0.000	0.315	0.009	0.324	
			賞味期限・期限切れ	7	6.375	12.467	2.342	21.183	
			表示なし	8	5.220	20.451	20.090	45.761	
		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	0.199	0.199	
			消費期限・期限切れ	10	0.392	0.145	0.624	1.161	
			賞味期限・期限内	11	0.143	0.000	0.007	0.149	
			賞味期限・期限切れ	12	0.646	1.422	0.033	2.100	
			表示なし	13	0.000	0.470	0.825	1.295	
		直接廃棄 (手つかず50%未満残存)	消費期限・期限内	14	0.077	0.000	0.000	0.077	
			消費期限・期限切れ	15	0.000	0.311	0.163	0.474	
			賞味期限・期限内	16	0.103	0.000	0.000	0.103	
			賞味期限・期限切れ	17	0.000	0.300	0.323	0.623	
			表示なし	18	1.440	0.080	0.325	1.845	
		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					178.900	190.915	179.895
うち 食品廃棄物計					55.201	78.952	63.274	197.427	
うち 食品廃棄物以外計					123.699	111.963	116.621	352.283	

南伊勢町 食品ロス細組成分析調査 食品廃棄物の割合

調査日：令和8年1月28日（水）

中分類	細分類	細々分類	分類 No.	重量 (kg)						
				ア地域	イ地域	ウ地域	3地域 合計			
				住宅地域 (旧来)	住宅地域 (郊外)	農村地域				
食品廃棄物以外				1	124.847	158.594	165.077	448.518		
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	30.890	39.987	42.410	113.287		
		食べ残し		3	9.045	7.100	6.630	22.775		
	未利用食品	直接廃棄 (手つかず100%残存)	消費期限・期限内	4	0.055	0.094	0.000	0.149		
			消費期限・期限切れ	5	0.950	1.988	0.455	3.394		
			賞味期限・期限内	6	0.486	0.278	0.338	1.102		
			賞味期限・期限切れ	7	4.438	1.055	2.273	7.766		
			表示なし	8	5.415	7.820	11.755	24.990		
		直接廃棄 (手つかず50%以上残存)	消費期限・期限内	9	0.089	0.000	0.000	0.089		
			消費期限・期限切れ	10	0.141	0.321	0.461	0.924		
			賞味期限・期限内	11	0.075	0.000	0.460	0.535		
			賞味期限・期限切れ	12	0.335	0.533	0.610	1.477		
		直接廃棄 (手つかず50%未満残存)	消費期限・期限内	14	0.022	0.000	0.101	0.123		
			消費期限・期限切れ	15	0.321	0.203	0.241	0.766		
			賞味期限・期限内	16	0.026	0.000	0.127	0.153		
			賞味期限・期限切れ	17	0.035	0.132	0.195	0.362		
			表示なし	18	0.070	1.015	0.780	1.865		
		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					177.375	219.420	234.605	631.400
		うち 食品廃棄物計					52.528	60.826	69.528	182.882
うち 食品廃棄物以外計					124.847	158.594	165.077	448.518		

熊野市 食品ロス細組成分析調査 食品廃棄物の割合

調査日：令和8年1月29日（木）

中分類	細分類	細々分類	分類 No.	重量 (kg)					
				ア地域	イ地域	ウ地域	3地域 合計		
				住宅地域 (旧来)	住宅地域 (郊外)	農村地域			
食品廃棄物以外				1	129.356	140.418	124.717	394.491	
食品廃棄物	一般生ごみ	調理くず		2	40.450	38.545	29.270	108.265	
		食べ残し		3	8.080	4.335	5.375	17.790	
	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	0.144	0.000	0.144	
			消費期限・期限切れ	5	1.365	2.798	0.437	4.600	
			賞味期限・期限内	6	0.366	0.070	0.208	0.644	
			賞味期限・期限切れ	7	0.613	0.757	2.096	3.466	
			表示なし	8	8.285	7.295	5.500	21.080	
		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	0.077	0.077	
			消費期限・期限切れ	10	0.112	0.517	0.201	0.830	
			賞味期限・期限内	11	0.067	0.419	0.000	0.486	
			賞味期限・期限切れ	12	0.000	0.294	0.055	0.349	
			表示なし	13	0.000	0.040	1.035	1.075	
		直接廃棄 (手つかず50%未満残存)	消費期限・期限内	14	0.194	0.037	0.048	0.279	
			消費期限・期限切れ	15	0.258	0.152	0.219	0.628	
			賞味期限・期限内	16	0.100	0.177	0.000	0.277	
			賞味期限・期限切れ	17	0.466	0.807	0.307	1.580	
			表示なし	18	0.090	1.490	1.340	2.920	
		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					189.800	198.295	170.885
うち 食品廃棄物計					60.444	57.877	46.168	164.489	
うち 食品廃棄物以外計					129.356	140.418	124.717	394.491	

