

【A5-7-P】家庭における調理時の食品ロス「過剰除去」の実態と発生要因

東京農業大学 野々村真希

- 家庭の食品ロスのうち、食材の下処理の際などに除去される可食部「過剰除去」の割合は3~5割にのぼるとされる
 - 過剰除去に注目する研究は極めて少ない。
- WRAPのpossibly avoidable food wasteは過剰除去に近い概念だが、ほとんど注目されない

①どのような可食部を除去する人が多いか・②どのような認識で除去しているのかを明らかにする

調査方法と調査対象者

家庭で調理を主に担う20歳以上の消費者
アンケート配布数200、回収率は88%
調査時期は2020年2月および3月
(東京を中心に活動する市民団体を通して配布)



※アンケートでの尋ね方

●にんじん表層など特定の可食部位

…「除去しますか?」と尋ねる

●にんじん葉柄基部付近など不可食部付近の可食部

…「①or②どちらの方法で除去しますか?」と尋ねる



調査票の設計

①どのような可食部を除去する人が多いのか

日本で消費量が多い野菜*10種類を選出

(*総務省2017年度家計調査報告に基づく)

これら野菜の除去される可能性のある可食部位*17か所を示し、除去するかどうかを質問 (*日本食品標準成分表「廃棄部位」を参考)

②-1どのような認識で除去しているか(部位への認識)

各可食部位において、「おいしくない」等の項目にどの程度同意するか4段階評定で回答してもらう

②-2どのような認識で除去しているか(食品ロス問題についての認知と過剰除去削減行動の関連)

「食品ロスは地球温暖化の主な要因の一つだ」等の項目にどの程度同意するか4段階評定で回答してもらう

結果①どのような可食部を除去する人が多いのか

可食部位	除去する人の割合 (%)	可食部位に対する認識 (「とても思う」「やや思う」人の割合 (%)) (注)										除去しない人
		部位そのものの評価に関する項目					調理上の都合に関する項目					
		食べられない部分である	おいしくない	土などで汚れている	農薬が気になる	劣化・変質している	除去すると料理の仕上がりがきれいになる	●を完全に除去するために取り除く	●だけを除去するのは面倒だ	除去すると料理しやすくなる	●だけを除去するのは難しい	
たまねぎ底盤部付近	39.9	46.2	47.7	50.7	21.6	41.5	55.4	81.5	75.4		66.2	15.4
たまねぎ表層付近	25.6	57.2	66.6	30.9	26.2	59.5	73.8	81.0	76.2		69.0	16.7
じゃがいも表層付近	66.7	30.0	39.1	50.9	34.5	30.9	64.5	88.2	86.3		82.8	36.4
ほうれんそう株元付近	36.5	44.3	45.9	86.9	39.3	42.6	68.9	83.6	70.5	78.7	62.3	57.4
きゅうりヘタ付近	23.6	55.3	73.7	18.4	26.3	21.1	71.1	81.6	65.8		60.6	15.8
にんじん葉柄基部付近	56.5	44.0	47.3	52.8	26.4	42.9	59.4	83.5	80.2		72.5	20.9
にんじん表層	64.2	37.8	55.7	55.6	39.6	38.6	71.7			66.0	50.9	55.6
キャベツ葉の芯	22.3	59.0	74.4	20.5	20.5	17.9	46.1			92.3	79.5	20.5
キャベツ外葉	69.1	42.1	57.1	74.4	62.8	73.5	71.9			66.9	57.0	37.2
キャベツ断面	10.3	22.2	27.8	27.8	5.6	83.3	44.5			38.9	61.1	0.0
しろねぎ緑葉部	28.9	36.0	56.0	48.0	38.0	62.0	58.0			64.0	58.0	38.0
だいこん表層	55.5	36.5	57.3	61.4	36.5	37.6	78.1			78.1	62.5	44.8
ブロッコリー太い茎	40.3	43.7	60.5	25.3	19.7	32.4	56.4			64.8	69.0	35.2
かぼちゃ表層	14.2	44.0	48.0	40.0	24.0	40.0	64.0			72.0	44.0	64.0

注) 太字は、検定によって値に有意差が確認された項目。(有意水準は0.050)

食品ロス問題についての認知	質問項目	ロス削減実践度との相関係数
家庭の食品ロスの量の認知	日本では、家庭で廃棄される食品は多い	-0.012
	日本の家庭では、食材の下処理の際に多くの食品ロスが発生している	0.034
	日本の家庭では、食卓での食べ残しが多く廃棄されている	0.090
	日本の家庭では、傷んだり期限が切れたりした食品が多く廃棄されている	-0.034
食品ロスがもたらす諸問題の認知	食品ロスは地球温暖化の主な要因の一つだ	0.210 *
	食品ロスは、貧困地域の食料不足問題の主な要因の一つだ	0.238 **
	日本において、食品ロスの削減は食料自給率向上につながる	0.322 **
	食品ロスは、食品の価格を吊り上げる主な要因の一つだ	0.204 *
食品ロスの節約効果認知	食べ物が無駄になることは、心が痛む	0.233 **
	家庭において、食品ロスの削減は節約につながる	0.139
食品ロスの責任帰属認知	日本の食品ロスの問題に対して、食品事業者の責任は大きい	0.341 **
	日本の食品ロスの問題に対して、消費者の責任は大きい	0.208 **
食品ロスの対処有効性認知	消費者一人ひとりが意識や行動をかえれば、食品ロスは減るだろう	0.188 *
	年齢	0.406 **
調理年数		0.324 **

※有意水準 *: $P < 0.05$ **: $P < 0.01$

結果②-1除去する部位への認識

- 除去する人では、調理上の都合に関する項目に同意する割合が部位に関わらず高い(キャベツ断面を除く)
- (不可食部)を完全に除去するために取り除く」は特に同意する割合が高い
- 部位そのものの評価に関する項目に同意する人の割合は、部位によって違いが大きい
- 「農薬が気になる」は、キャベツの外葉以外は低い
- 「食べられない部分である」はそれほど高くない
- ↑Ventour (2008)の調査結果と異なる
- 全ての部位で、除去しない人よりも除去する人の方が項目の平均値は高い(「栄養が豊富だ」は逆)。
- 「農薬が気になる」以外の項目では、多くの部位で除去しない人と除去する人の値に有意差あり(U検定)

結果②-2食品ロス問題についての認知と過剰除去削減行動の関連

(スピアマンの順位相関係数により確認)食品ロスがもたらす諸問題の認知、責任帰属認知は、過剰除去削減実践度(可食部位17か所のうち「除去しない」と回答された部位の割合)と弱い正の相関あり

過剰除去削減のためには、食品ロス問題の深刻さ等を伝えるだけでは不十分で、個々の可食部に対する認識への対応が重要。特に、不可食部を手間なくかつ完全に取り除きたいという意識への対応が重要と考えられる。