

伊豆の国市食品ロス削減推進計画 資料編

目 次

～ごみ袋開袋調査～

ごみ袋開袋調査実施要領

ごみ袋開袋調査実施手順書

ごみ袋の開袋・分類調査に必要な備品・消耗品等

ごみ袋開袋調査時風景

～食品ロスに関するアンケート調査～

食品ロスに関するアンケート調査実施要領

食品ロスに関するアンケート調査実施結果

ごみ袋開袋調査実施要領

1. 目的

家庭系一般廃棄物のうち、発生する食品ロス状況を把握することにより、今後策定を予定する食品ロス削減計画の目標設定及び計画策定後の施策の効果を測定することを目的とする。

2. 実施概要

(1) 実 施 日 令和5年12月19日（火）

※ 手順検証日として令和5年12月15日（金）

※ 検証時のごみ袋はきよら江間近隣に位置するごみ集積所より10袋程度を収集する。

(2) 実 施 場 所 きよら江間

(3) 調査対象地区

市内一般廃棄物収集運搬業者への聞き取りにより、下記地区を選定。

① 古奈区 ② 奈古谷区 ③ 立花区

(4) 作 業 時 間 8時30分～16時予定（休憩1時間程度）

(5) 試料の採取量 1地区あたり30袋を採取。

(6) 調査従事者 4名（市職員）

(7) 実 施 手 順 2ページのとおり

(8) 調査準備品 3ページのとおり

(9) 調 査 風 景 4ページのとおり

3. 定義

・ 可食部（食品ロス）

本来食べられるにも関わらず、ごみとして廃棄されたもの

・ 不可食部

野菜・果物の皮、肉・魚の骨など、主に調理の過程で除去が必要となる部分

ごみ袋開袋調査実施手順書

1. 試料採取

- ・各地区より試料を収集し、きよら江間へ運搬する。
 - ア 仮設長岡リサイクルセンターより軽ダンプで菰山地区 30 袋のごみ袋を収集する。
 - イ 大仁清掃センターより 2 t ダンプで長岡・大仁地区計 60 袋のごみ袋を収集する。

2. 試料の計測

- ① ごみ袋の開袋・分類前にスケールで総重量を計測する。
- ② 計測後、1 度につき 30 袋程度を分類作業場へ移動し、調査完了後、適宜 30 袋を作業場へ移動させる。※ 分類作業場は、ブルーシートで養生する。

3. 食品ロスの分類作業（下記手順を終了まで繰り返す。）

(1) 食品廃棄物等（生ごみ）の粗分別

- ① ごみ袋をブルーシート上に開袋（1 回につき 10 袋）する。
- ② 生ごみ、直接廃棄（手つかず食品）及びその他ごみの 3 種類に粗分別する。
 - ※ 容器包装、水切りネット等に入っているものもそのままとする。
- ③ その他ごみを袋へ詰め替え、パッカー車へ投入する。

(2) 食品ロス量の調査

- ① 粗分別したものを、調理くず、直接廃棄（手付かず食品）、食べ残し及びその他に分類する（各分類の定義は下記のとおり）。
 - なお、生ごみが他のごみ（ティッシュペーパーなど）に付着している場合には、できる限り分離すること。
 - ア 調理くず（野菜皮、果物皮、骨等）
 - ※ 不可食部（食べられないもの）については調理くずに分類する。
 - ※ 過剰除去はごみ袋の開袋調査からは把握が難しいため、調理くずに含めること。
 - イ 直接廃棄（消費期限切れ食品や傷んだ果実等も含める。）
 - ※ 販売時の容器包装（豆腐のパック、パンの袋など）に入っているものについては、開封せずに計量する。
 - ※ 直接廃棄（手付かず食品）については、全く手が付けられていないもの、少し手が付けられているものに分けて把握しておくことが望ましい
 - ウ 食べ残し（弁当類・惣菜類は開封済の場合は食べ残しとする。）
- ② 廃棄された食品を写真で撮影する（啓発等素材とするため）。

(3) 分類後の計量・記録

- ① ごみ袋の分類漏れや分類誤りがないことを確認し、分類項目ごとに、コンテナボックス等で移動し、重量を小型計量器（0.2kg 単位）で計測・記録する。
 - なお、記録時に都度、含まれるものが多い品目を目視で判断し、同時に記録する。
- ② ①終了後、袋へ詰め替え、パッカー車へ投入する。

ごみ袋の開袋・分類調査に必要な備品・消耗品等

項目	準備するもの	目安となる数量
作業員	ヘルメット 長靴、安全靴等 作業着 防塵マスク（使い捨て） ゴーグル（各自で使用を判断） ゴム製手袋 消臭剤	5 個（各自） 5 足（各自） 5 着 5 枚 5 組 5 組 1 本
分類作業	コンテナボックス等（分類項目ごとに使用） カッター、はさみ等（ごみ袋の開袋のため） 調理くず、直接廃棄、食べ残しの各定義 （A3ラミネートにより作成） 調理くず、直接廃棄、食べ残し、その他各札 （A3ラミネートにより作成）	8 個 5 個 各 1 枚 各 2 枚
記録	野帳・記録表 筆記用具 デジカメ	一式 一式 1 台
作業環境	ブルーシート（地面の養生） 清掃用具（ほうき、水道、ホースなど） ボックスティッシュ 手指消毒ボトル	3 枚 一式 1 箱 1 本

ごみ袋開袋調査時風景



食品ロスに関するアンケート調査実施要領

1. 目的

食品ロスに関するアンケート調査を実施し、食品ロス発生量や削減に向けた課題を把握するとともに、食品ロス削減推進計画策定時の基礎資料とする。

2. 調査の方法

Logo フォームによるアンケート調査（市公式 LINE による一斉配信及び広報いずのくに 8 月号にて周知）

3. 調査対象者 全市民

4. 調査実施時期 令和 6 年 8 月 1 日から令和 6 年 9 月 2 日まで

5. 調査項目

(1) あなたの性別を教えてください。任意

- ① 男性 ② 女性 ③ その他

(2) あなたの年齢を教えてください。任意

- ① 10 代以下 ② 20 代 ③ 30 代 ④ 40 代 ⑤ 50 代 ⑥ 60 代 ⑦ 70 代以上

(3) お住いの地区を教えてください。任意

- ① 伊豆長岡地区 ② 韮山地区 ③ 大仁地区

(4) あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。必須

以下の項目のうち、当てはまるものを 1 つお選びください。

- ① よく知っている。② ある程度知っている。③ あまり知らない。④ 全く知らない。

(5) あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。必須

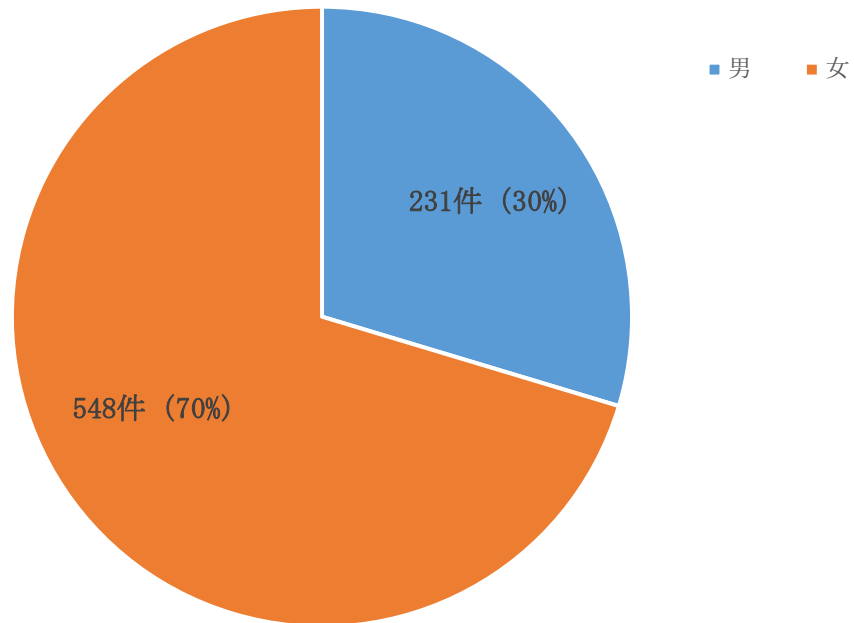
以下の項目のうち、当てはまるものを全てお選びください。

- ① 料理を作りすぎない。
② 残さずに食べる。
③ 残った料理を別の料理に作り替える（リメイクする）など、工夫して食べる。
④ 冷凍保存を活用する。
⑤ 日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する。
⑥ 「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する。
⑦ 小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する。
⑧ 商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する（いわゆる「てまえどり」）。
⑨ 期限間近による値引き商品・ポイント還元の商品を率先して選ぶ。
⑩ 飲食店等で注文し過ぎない。

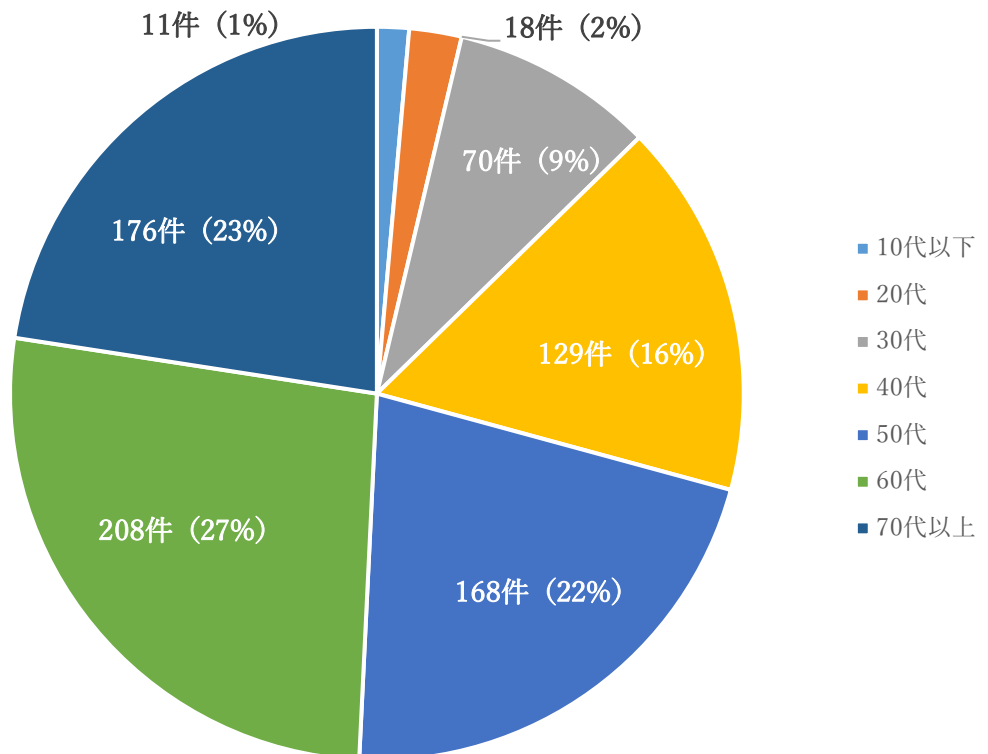
- ⑪ 外食時には、小盛メニュー等希望に沿った量で料理を提供する店舗を選ぶ。
 - ⑫ フードバンク活動やフードドライブ活動に協力する。
 - ⑬ 規格外農産物・食品を購入する。
 - ⑭ その他
 - ⑮ 取り組んでいることはない。
- (6) あなたは賞味期限と消費期限の違いを知っていましたか。必須
以下の項目のうち、当てはまるものを1つお選びください。
- ① 知っていた。 ② 言葉は知っていたが、違いは知らなかった。 ③ 知らなかった。

食品ロスに関するアンケート調査実施結果

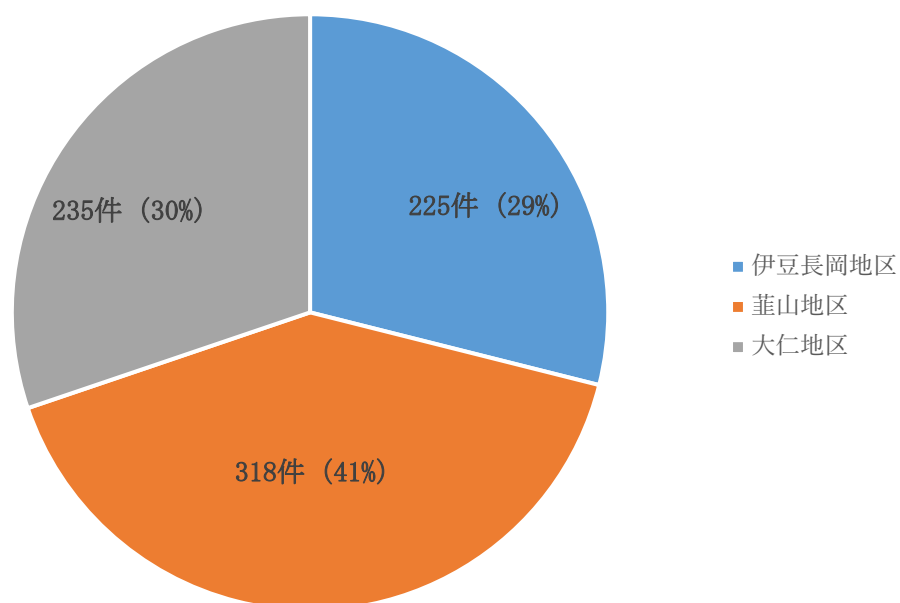
1 あなたの性別を教えてください。



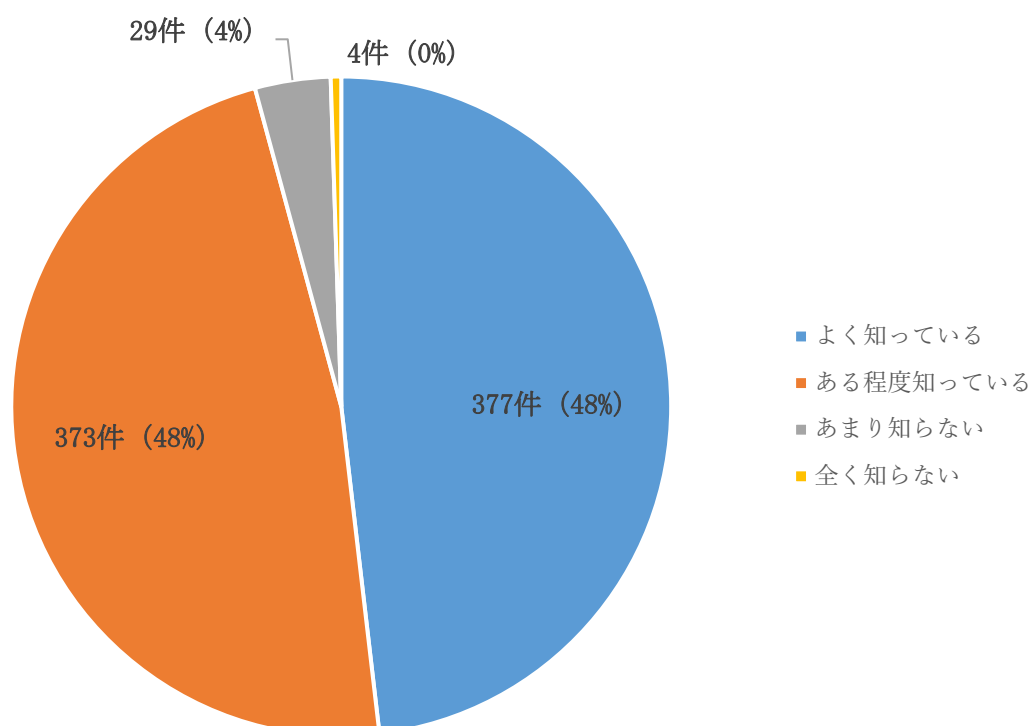
2 あなたの年齢を教えてください。



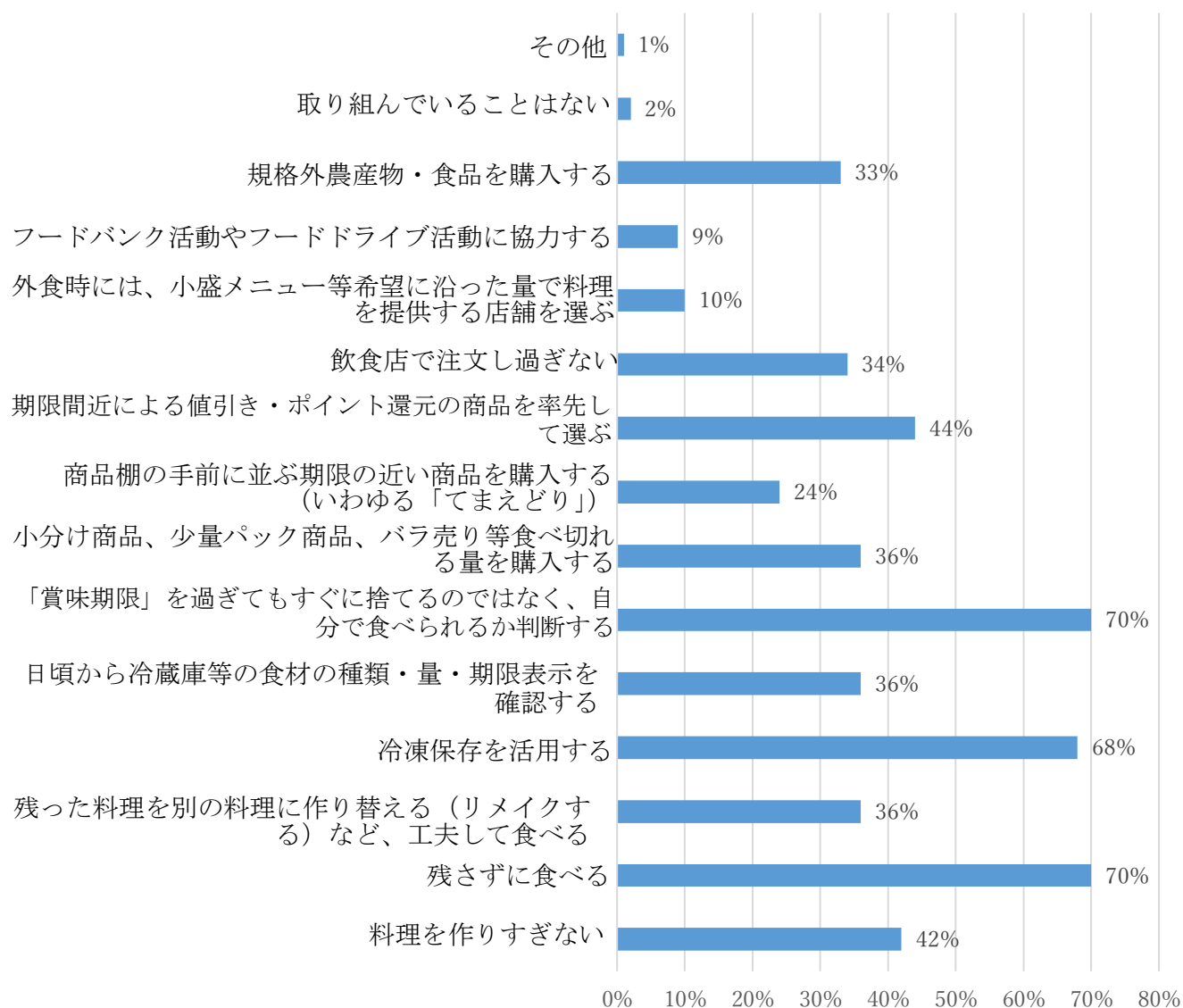
3 お住いの地区を教えてください。



4 あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。



5 あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。



6 あなたは賞味期限と消費期限の違いを知っていましたか。

