

食品ロスに関する最新アンケート調査公開

2021年1月の調査で判明!一番捨てられてしまった食材は「●●●」!!

“もっとカレーだからできること”プロジェクト WEBページに、“食品ロスになりがちな食材”を使った新レシピ登場

ハウス食品グループ本社株式会社は、ご家庭で期限が近づいた食材や、日頃だと捨ててしまう食材を捨てずに、おいしく召し上がっていただく解決策の1つとして“もっとカレーだからできること”プロジェクトに取り組んでいます。

2021年1月に実施した「食品ロスに関するアンケート調査（第三回）」では、最近捨ててしまった食品・食材の一位が入れ替わるという結果も出ました。

3月30日には、調査結果の最新情報や、捨てられがちな食材を使ったレシピ・食材のひと工夫情報、そして2021年3月に“食品ロス削減”をテーマに開催された「三短大カレー部頂上決戦（主催：株式会社マイナビ）」の情報など、ホームページに新たな情報を追加・更新します。

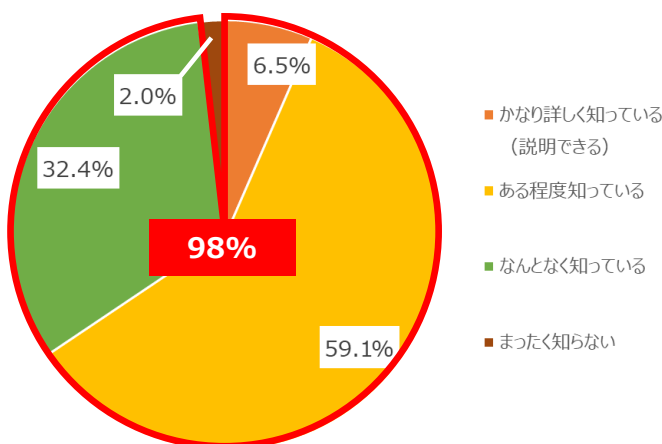
■“もっとカレーだからできること”プロジェクト ホームページ更新概要

(1) 「食品ロスに関するアンケート調査」結果の最新版

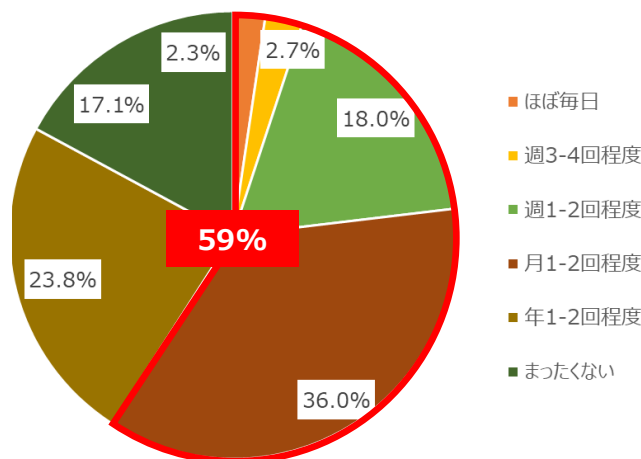
◆**食品ロスの認知率は98.0%**で半年前（97.3%）から0.7%上昇、**月に1回以上食品・食材を捨ててしまっているご家庭の割合は59.0%**で半年前（61.9%）より2.9%減少しました。（n=8,979/SA）

→コロナ禍による家庭内食機会が増加し、お客様の生活様態が変化した影響が続いていると推測します。

【食品ロス問題の認知率】



【食品ロス発生頻度】



◆**最近捨ててしまった食品・食材の第1位は「みかん」!**次いで「きゅうり」「大根」「豆腐」「牛乳」の順。
過去二回(2019年・2020年7月実施)1位だった「きゅうり」を「みかん」が上回るという結果になりました。
ほかにも「大根」「白菜」など、冬場に出回る食材が前回と比べて順位が上昇したことが特徴的でした。

◆**賞味期限・消費期限が近づいて焦ったことのある食品・食材の上位5品目は「牛乳」「豆腐」「納豆」「卵」「ヨーグルト」の順。**

賞味期限・消費期限といった「日付」がある日配品で、期限が近づいて焦ったことがある方が多い傾向。
前回と比べて「ヨーグルト」の回答割合・順位が上昇しました。

【最近捨ててしまった食品・食材ランキング】（今回 FA、n=8,979 前回 FA、n=6,990）

第3回（2021年1月）			第2回（2020年7月）		
順位	食品・食材	回答割合	順位	食品・食材	回答割合
1	みかん	7.2%	1	きゅうり	8.0%
2	きゅうり	7.1%	2	レタス	6.9%
3	大根	5.2%	3	キャベツ	6.8%
4	豆腐	4.9%	4	パン	6.1%
5	牛乳	4.9%	5	もやし	5.8%
6	納豆	4.7%	6	豆腐	5.2%
7	パン	4.7%	7	納豆	4.8%
8	白菜	4.6%	8	玉ねぎ	4.6%
9	キャベツ	4.6%	9	牛乳	4.3%
10	レタス	3.8%	10	長ねぎ	3.4%

【期限が近づいて焦ったことがある食品・食材ランキング】（今回 FA、n=8,979 前回 FA、n=6,990）

第3回（2021年1月）			第2回（2020年7月）		
順位	食品・食材	回答割合	順位	食品・食材	回答割合
1	牛乳	17.9%	1	牛乳	16.7%
2	豆腐	15.2%	2	豆腐	14.7%
3	納豆	13.2%	3	納豆	11.7%
4	卵	12.0%	4	卵	11.4%
5	ヨーグルト	7.6%	5	肉・肉類	7.0%
6	肉・肉類	7.5%	6	ハム・ソーセージ	6.4%
7	ハム・ソーセージ	5.5%	7	ヨーグルト	6.4%
8	パン	5.5%	8	パン・食パン	6.1%
9	魚介類	3.1%	9	魚介類	3.3%
10	ドレッシング	3.1%	10	ドレッシング	2.9%

食品ロスの実態については、調査する季節によっても変化することがわかりました。

今後も継続的に実態調査を行い、食品ロス問題の解決策を提案します。

※その他、食品ロスに関するアンケート調査結果については、“もっとカレーだからできること”プロジェクトのホームページに公開し、詳細のデータは PDF データをダウンロードいただけます。

（第三回調査データ URL https://housefoods-group.com/activity/foodloss/research_data03.pdf）

【調査設計】

調査対象者	ハウス食品グループ本社会員サイトの登録者
有効回答数	8,979名（全国10～90歳代男女、性別：男性23.4%、女性74.3%、不明・未回答2.3%）
実施時期	2021年1月22日～2021年1月29日
調査方法	インターネット調査

※調査結果の掲載・利用については、事前にご連絡いただきますようお願い致します。

(2) 食品ロスになりがちな食材を使ったカレーレシピを追加

TVCMでも紹介した「豆腐とキャベツのカレー」をはじめ、調査の結果判明した“食品ロスになりがちな食材”を使ったレシピをご紹介します。今回は「みかん」「大根（葉も使用）」「バナナ」などの食材を捨てずにおいしく楽しめるレシピを追加・公開します。また、おいしいカレーを作るためのワンポイントメモも食材を追加して掲載しています。

「みかんのキーマカレー」は、最新のアンケート調査で最も捨てられてしまうと回答された「みかん」を使ったカレーです。「大根と白菜のカレー」も今回のアンケートで捨ててしまいがちな順位が上がった食材を使ったカレーです。他にもレシピを追加していますので、是非ホームページをご覧ください。

「みかんのキーマカレー」



「大根と白菜のカレー」



(3) 「三短大カレー部頂上決戦」

ハウス食品株式会社が審査・監修の協力を行った、株式会社マイナビが運営する『マイナビ進学』主催の産学連携プロジェクト「三短大カレー部頂上決戦」が3月6日（土）に開催されました。栄養士養成課程を保有する都内3短期大学（愛国学園短期大学/ 戸板女子短期大学/ 新渡戸文化短期大学）が、“カレーでおいしく食品ロスを減らそう”をテーマに、創作メニューを考案するレシピコンテストで、各短大内での予選を勝ち抜いた上位1チームが代表で参戦。頂上決戦で披露された個性豊かなレシピも“もっとカレーだからできることプロジェクト”ホームページに今後掲載予定です。



マイナビ進学の特設サイト (<https://tandai-project-curry.jp>) では、頂上決戦の様子を動画で紹介しています。

(4) 「カレー大学カレー・オブ・ザ・イヤー2021」社会貢献部門を受賞

『食品ロスが各家庭からも出ていることを知るきっかけや、楽しく、おいしく、食品ロスを減らすヒントまで提案している』という点を評価いただき「カレー大学カレー・オブ・ザ・イヤー2021」社会貢献部門を“もっとカレーだからできることプロジェクト”が受賞しました。

「カレー大学カレー・オブ・ザ・イヤー2021」受賞のロゴをホームページに掲出させていただき「カレー・オブ・ザ・イヤー」の取り組みについても紹介し、リンクを貼り付けています。



■ ハウス食品グループの“もっとカレーだからできること”プロジェクトとは？



期限が近づいた食材や日頃だと捨ててしまう食材も、意外な食材の組み合わせもカレーならスパイスがおいしくまとめてくれます。そんな“カレーだからできること”を通じて、ご家庭の食品ロス削減に繋がっていきたいという思いをもって取り組んでいます。

継続的なアンケート調査実施により、食品ロスに対する意識・実態の変化や、食品ロスになりがちな食材を使ったレシピ提案・発信することで、食品ロスがそれぞれのご家庭からも出ていることを知るきっかけや、楽しく・おいしく食品ロスを減らすヒントになればと考えています。

ホームページURL: <https://housefoods-group.com/activity/foodloss/index.html>

【参考】日本における食品ロスについて

令和2年4月14日に更新された最新の食品ロス（フードロス）推計値（注）は、約612万トン(平成29年度)で、前年度に比べ31万トン減少し、推計を開始した平成24年度以降最少となりました。食品ロスは、事業活動に伴い発生する「事業系」と、各家庭から発生する「家庭系」に分けられますが、事業活動に伴い発生する「事業系」食品ロスは328万トン(前年度比▲24万トン)、各家庭から発生する「家庭系」食品ロスは284万トン（前年度比▲7万トン）となっており、事業系のマイナス7%の減少率に比べ、家庭系はマイナス2%にとどまっています。

（注）農林水産省 平成29年度推計値。ホームページの画像には平成28年度の推計値を記載