

10月の食品ロス削減推進月間を前に

第四回「食品ロスに関するアンケート調査」を公開

『もっとカレーだからできることプロジェクト』WEBサイトに、新コンテンツ&レシピ拡充

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をおいしく召し上がっていただく解決策の1つとして、食品ロスに対する意識・実態調査や、食品ロスになりがちな食材を使ったレシピ提案・発信を行う『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。

この度、**10月の食品ロス削減推進月間を前に、2021年9月に実施した「食品ロスに関するアンケート調査（第四回）」を公開**します。今回の調査では、継続して調べている内容に加え、新たに「**子どもの食品ロス認知率**」についても調査しました。

また『もっとカレーだからできることプロジェクト』WEBサイトでは、過去のアンケートでお客様から要望をいただいた、“消費期限と賞味期限の違い”や“食品ロス対策カレーをつくるときのコツ”を紹介する新コンテンツを掲載。さらに「第5回 食品ロス削減全国大会」の開催地となる愛知県豊田市おすすめレシピ「きゅうりのカレーチャンプルー」など、新レシピも公開します。

■『もっとカレーだからできることプロジェクト』WEBサイト更新概要

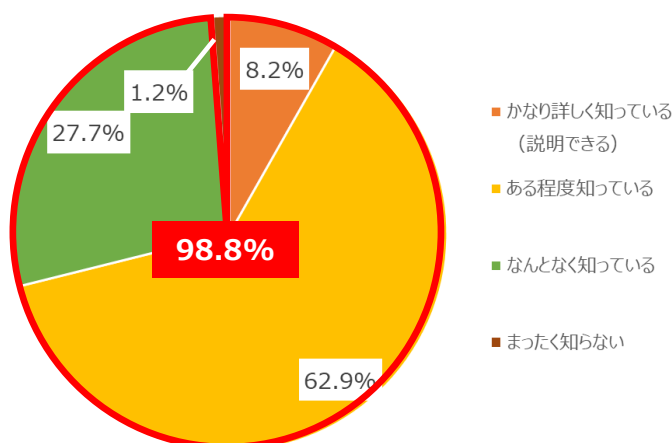
(1) 「食品ロスに関するアンケート調査」結果の最新版

◆**食品ロスの認知率は98.8%**で、前回〔1月〕（98.0%）から0.8%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59.1%**で、前回〔1月〕（59.0%）とほぼ変化がありませんでした。

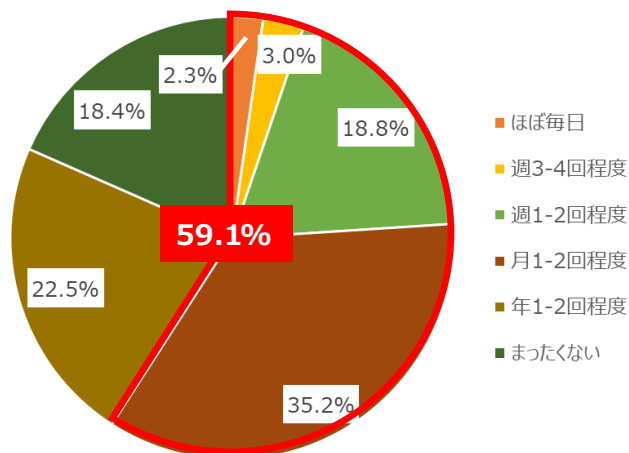
(n=7,576/SA)

→認知率は「ある程度知っている」以上の割合も71.1%となり、食品ロスの認知はさらに高まっています。

【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「きゅうり」、次いで「キャベツ」「パン・食パン」「レタス」「もやし」の順。**

過去（第一回調査：2019年7月、第二回調査：2020年7月）に1位となった「きゅうり」が、今回の捨ててしまった食品・食材の第1位となりました。9月上旬の食品ロスの実態については、7月上旬と同じ傾向であることが分かりました。また、冬に実施した前回調査（第三回調査：2021年1月）と比べ、「キャベツ」「レタス」といった葉物野菜や「パン・食パン」の順位が上昇した点も特徴的でした。季節により、食品ロスになってしまう食品・食材は変わる傾向にあることから、今後も継続的に実態調査を行い、食品ロス問題の解決提案につなげていきます。

【最近捨ててしまった食品・食材ランキング】（今回 FA、n=7,576 前回 FA、n=8,979）

| 第四回（2021年9月） | | | 第三回（2021年1月） | | |
|--------------|--------|-------|--------------|--------|------|
| 順位 | 食品・食材 | 回答割合 | 順位 | 食品・食材 | 回答割合 |
| 1 | きゅうり | 10.7% | 1 | みかん | 7.2% |
| 2 | キャベツ | 6.3% | 2 | きゅうり | 7.1% |
| 3 | パン・食パン | 6.0% | 3 | 大根 | 5.2% |
| 4 | レタス | 4.9% | 4 | 豆腐 | 4.9% |
| 5 | もやし | 4.5% | 5 | 牛乳 | 4.9% |
| 6 | 豆腐 | 4.5% | 6 | 納豆 | 4.7% |
| 7 | 玉ねぎ | 4.0% | 7 | パン・食パン | 4.7% |
| 8 | トマト | 4.0% | 8 | 白菜 | 4.6% |
| 9 | 納豆 | 3.8% | 9 | キャベツ | 4.6% |
| 10 | 牛乳 | 3.0% | 10 | レタス | 3.8% |

◆ **子ども（18歳以下）の食品ロス認知率は71.9%、大人の認知率とは差が大きい。**

「よく知っている：8.2%」「あるていど知っている：29.1%」「なんとなく知っている：34.6%」でしたが、「まったく知らない：28.1%」という方も多くいらっしゃり、大人の「まったく知らない：1.2%」とは、大きな差がありました。学校や新聞でも「SDGs」や「食品ロス問題」についても取り上げられる機会は増えていますが、子どもたちにとって身近な・当たり前の問題として捉えられるようになるには、もう少し時間がかかりそうです。

※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WEBサイトに公開し、詳細のデータはPDFデータをダウンロードいただけます。

（第四回調査データ URL https://housefoods-group.com/activity/foodloss/research_data04.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 | 7,576名（全国10～90歳代男女、性別：男性26.5%、女性68.1%、不明・未回答5.5%） |
| 実施時期 | 2021年9月3日～2021年9月8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) 食品ロス削減につながる!?新規コンテンツを追加

● 「消費期限」と「賞味期限」について解説

同じように思える“期限”ですが、加工食品には品質の劣化の速さに応じて「消費期限」または「賞味期限」いずれかを表示することが定められています。それぞれどのような食品に表示されているのか、注意する点などを知っていただくことで、無駄のない調理・食事ができ、食品ロスの削減につながればと考えています。

● 「食品ロス対策カレー」を作るポイントを紹介

「まずは1種類の食材の置き換えからチャレンジする」「水分の多い食材を使う時は、水の量を調整する」など、はじめて食品ロス対策カレーをつくる時のコツやポイント、さらに「作ったカレーの保存」についても新たに掲載しています。

(3) 食品ロスになりがちな食材を使ったカレーレシピ／愛知県豊田市おすすめレシピ

今回の調査でも捨てられがちとされていた食材・食品だった「納豆」を使った「豚肉ときのこのカレー 納豆トッピング」や、レシピ開発担当者が余ったレタスを見てひらめいた「和田さんちのロールレタス カレースープ仕立て」のレシピを新たに追加しました。また、昨年共同取り組みいただいた、愛知県豊田市おすすめレシピとして「きゅうり」「豆腐」を使った「きゅうりのカレーチャンプルー」や「豆腐」「キャベツ」を使った「豆腐とキャベツのカレー」も掲載しています。他にも多数のレシピを追加していますので、ぜひ『もっとカレーだからできることプロジェクト』WEBサイトをご覧ください。

「豚肉ときのこのカレー 納豆トッピング」

「きゅうりのカレーチャンプルー」



(4) 大阪ガスクッキングスクール コラボ企画「オンライン親子料理教室」

親子で食品ロスについて考えるきっかけづくりとして、食品ロス削減をテーマとしたオンライン親子料理教室を10/24(日)11:00より開催します。詳しくは下記サイトに掲載される情報をご確認下さい。

大阪ガスクッキングスクールオンライン料理教室 募集・応募URL：

<https://www.og-cookingschool.com/school/lesson.aspx?category=263§ion=11&class=221000562>

■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げていきたいという想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。

サイト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

最新の食品ロス推計値（注）は、約600万トン（平成30年度）で、前年度に比べ12万トン減少しました。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324万トン（前年度比▲4万トン）、各家庭から発生する「家庭系」食品ロスは276万トン（前年度比▲8万トン）となっており、ここ数年概ね半々の割合が続いています。

（注）農林水産省 平成30年度推計値