

## R 2 冷蔵庫チェック！モニター調査結果

【調査目的】 冷蔵庫チェックによる効果等を検証し、食品ロス削減に向けた取組の参考や資料として活用する。

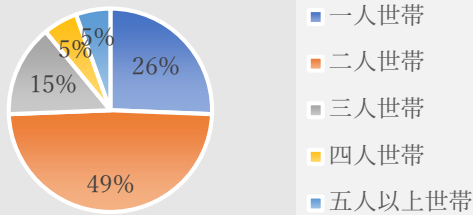
【調査期間】 令和2年10月16日（金）～10月30日（金）※食品ロス削減月間中

【調査方法】 毎週金曜日に冷蔵庫チェックをしたことで、捨てずにすんだものや捨てたものを記入する。

【対象者数】 182人（冷蔵庫チェック！モニター調査応募者）

【調査結果】 以下のとおり

### ① モニターの世帯構成



### ② 各家庭で捨てずにすんだ量・捨てた量

※調査期間日 15日（182世帯）

捨てずにすんだ量	捨てた量
約 161 kg (食材 131kg 料理 30 kg)	約 99 kg (食材 75kg 料理 24kg)

### ③ 捨てた理由

鮮度落ち

129件

期限切れ

94件

食べ残し

53件

作りすぎ

40件

買いすぎ

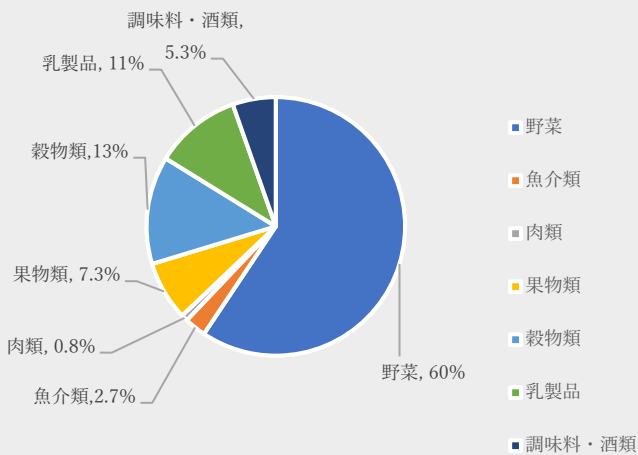
22件

### ④ 捨てた野菜のワーストランク ※重量計算

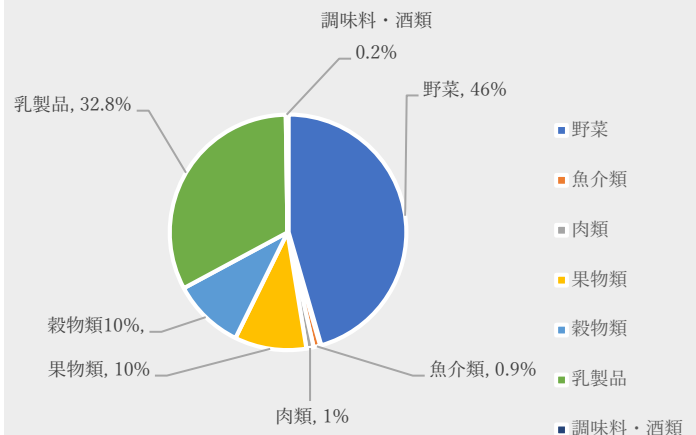
1位：さつまいも 2位：ねぎ 3位：きゅうり 4位：もやし 5位：トマト



### ⑤ 捨てた食材の種類(%)



### ⑥ 捨てずにすんだ食材の種類(%)



### ⑦ まとめ

- ・ 冷蔵庫チェックを実践することで、捨てずにすんだ食品の量は捨てた量を大きく上回る結果となった。
- ・ 捨てた理由は、前回の調査と同じ理由順で並び、「鮮度落ち」と「期限切れ」で6割以上を占める。
- ・ 捨てられた野菜は、「さつまいも」「ねぎ」などが挙がり、理由は頂きものが重なることや買いすぎであった。そのため、野菜の旬の時期と、これに合わせたリメイクレシピの情報発信を検討する。
- ・ 捨てた理由第1位は昨年度に引き続き「鮮度落ち」であったことから、少しでも食材を長持ちさせるため、食材別に適当な保存方法（常温、冷蔵、冷凍）を一覧表にすることを検討する。