

ごみゼロの日（5月30日）に向けて、食品ロスに関する調査を実施

食品ロスを意識している人は9割以上に上る一方、食品ロスが発生している人は6割超
約7割が傷んだ食品を捨ててしまっていることが判明

「野菜の皮や芯」の食品ロス対策は、盲点になっている可能性

～食品ロス対策支援！星付きシェフを講師に迎え、野菜の皮等の調理法を伝授する料理教室を開催～

良質な水を育む日本有数の水源地から採取した天然水を、おいしさもミネラル分もそのままに保つ非加熱処理を施しご家庭に提供しているプレミアムウォーター株式会社(所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：金本 彰彦)は、ごみゼロの日（5月30日）に向けて、「食品ロスに関する意識調査」を実施いたしました。

その結果、食品ロスの認知率は98.1%にのぼり、普段食品ロスを意識して生活している人は93.2%に上る一方で、家庭で食品ロスが発生している割合は63.8%という結果に。意識はしているものの、思うように対策ができていない方が多いことが判明いたしました。

また食品ロスが発生していると回答した方のうち、普段よく捨ててしまうもの1位は「野菜の皮や芯」で7割以上に。さらにお子さまがいる方を対象に、お子さまと具体的に実践していることについて聞いたところ、「食べられる箇所は全て調理する」と回答した方は16.8%にとどまる結果に。「野菜の皮や芯」についての食品ロス対策は、教育にも取り入れられておらず、盲点になっている可能性が見られました。

当社はこれらの結果を受け、食品ロス対策を支援するため、星付きシェフである「麻布和敬」の竹村竜二氏をお招きし、プレミアムウォーターをご契約いただいている小学生のお子さまとその保護者の方を対象に“実は食べられる”野菜の皮やヘタ、芯等の調理法を伝授する、「親子で体験お料理教室」を2024年5月29日(水)14時からBPM池尻大橋(東京都世田谷区池尻2-31-24 信田ビル2F)にて開催いたします。

【調査概要】 調査対象：19歳以上のプレミアムウォーター契約者 計3,752人 調査機関：プレミアムウォーター株式会社
調査方法：インターネット調査 調査期間：2024年3月29日(金)～4月4日(木)

※調査結果の数値は小数点以下を適宜四捨五入して表示しているため、積み上げ計算すると誤差がでる場合があります。

※調査結果をご紹介いただく際は、「プレミアムウォーターPR事務局調べ」と注釈をご記載ください。

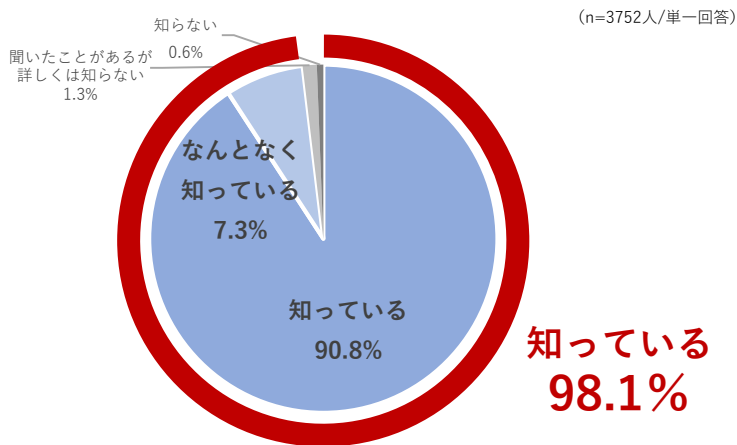
《調査サマリー》

- 食品ロスの認知率は**98.1%**にのぼり、普段食品ロスを意識して生活している人は93.2%に上る一方、家庭で食品ロスが発生している割合は**63.8%**。意識はしているものの、思うように対策ができていない方が多数という結果に。
- 家庭で食品ロスが発生する頻度は、全体の**44.5%**が「週1回以上」と回答。
- 食品ロスが発生している人のうち、普段よく捨ててしまうもの1位は「野菜の皮や芯」で**72.5%**。
続いて2位は「傷んでしまったもの」で67.0%。約7割が傷んだ食品を捨ててしまっていることが判明。
- さらに、本来は食べられるはずの「食べ残し」をよく捨ててしまう人は4割以上という結果に。
- 食品ロスが発生している人のうち、捨ててしまう頻度が高い食材・食品は、**85.1%**が「野菜類」と回答。
- お子さまがいる方を対象に調査したところ、ご家庭でお子さまに食品ロスについて教育している人は**64.5%**。
- お子さまと具体的に実践していることについて、「食べられる箇所は全て調理する」と回答した方は**16.8%のみ**。
普段よく捨ててしまう食材1位「野菜の皮や芯」についての食品ロス対策は、教育にあまり取り入れられておらず、盲点にもなっている可能性が見られた。

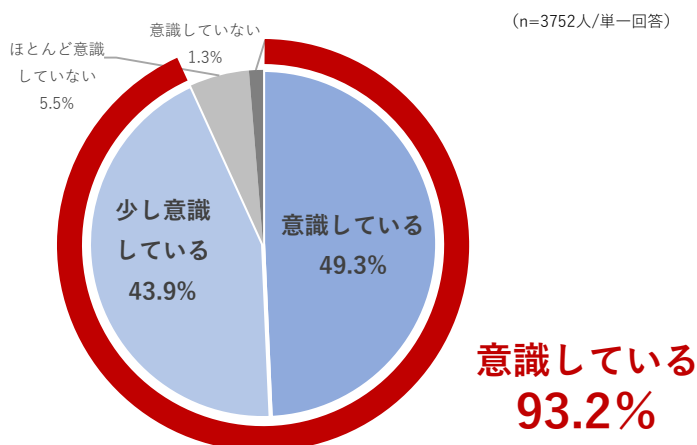
■食品ロスに関する調査

- 食品ロスの認知度は**98.1%**にのぼり、普段食品ロスを意識して生活している人は93.2%に上る一方、家庭で食品ロスが発生しているのは**63.8%**という結果に。意識はしているものの、思うように対策ができていない方が多数見られた。
- 家庭で食品ロスが発生する頻度は「月1～2回程度」が最多で41.1%。一方、全体の44.5%は「週1回以上」食材・食品を捨てていると回答。
- 食品ロスが発生している人のうち、普段よく捨ててしまうもの1位は「野菜の皮や芯」で72.5%。続いて2位は「傷んでしまったもの」で67.0%、3位は「消費期限が切れたもの」で46.7%が該当する結果に。約7割が傷んだ食品を捨ててしまっていることが判明しました。さらには、「食べ残し」をよく捨ててしまうものにあげている人は4割以上という結果に。本来は食べられるはずの料理が捨てられるケースも少なくないことが明らかとなりました。

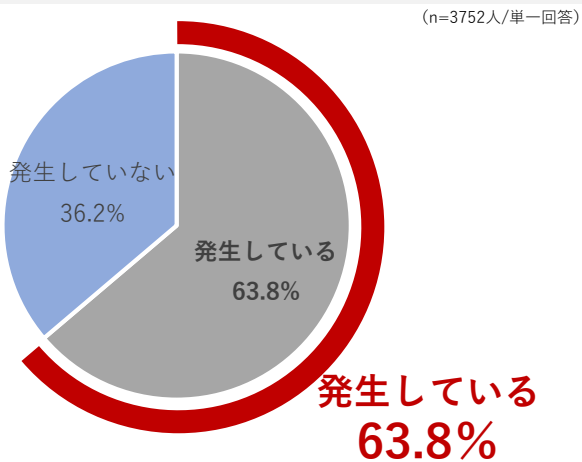
食品ロスという言葉を知っていますか？



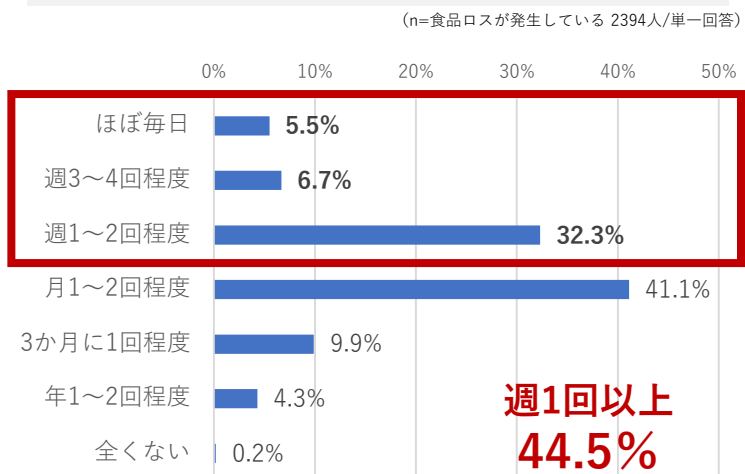
普段食品ロスを意識して生活していますか？



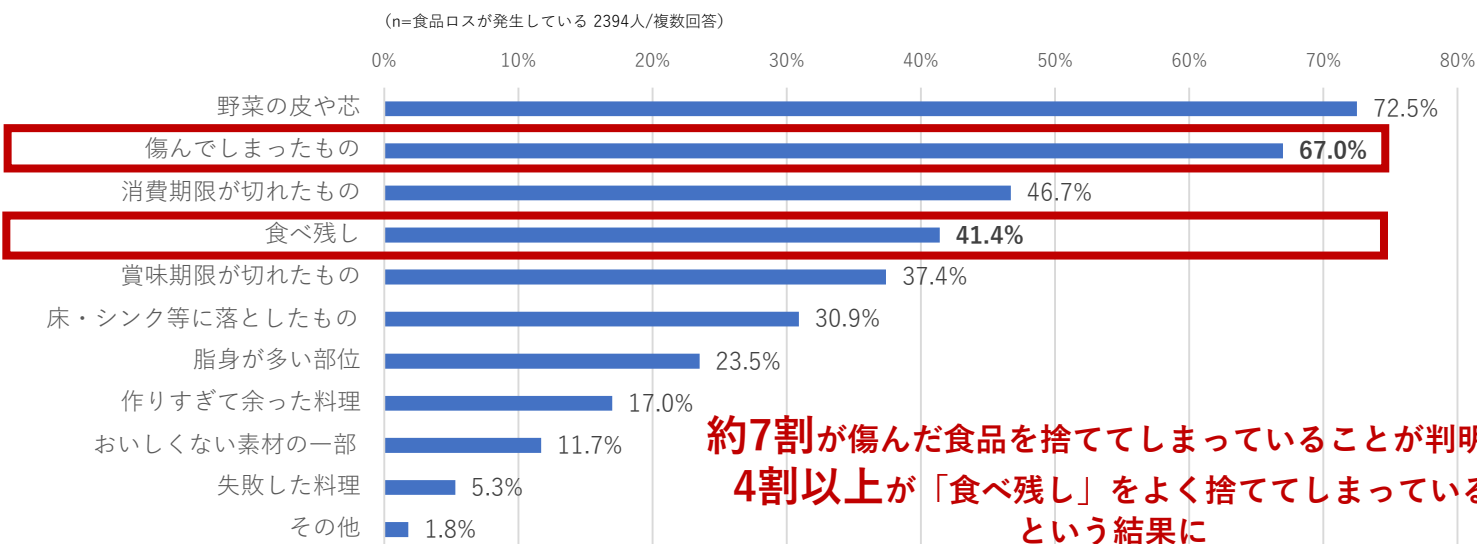
家庭で食品ロスは発生していますか？



食材・食品を捨ててしまう頻度を教えてください。



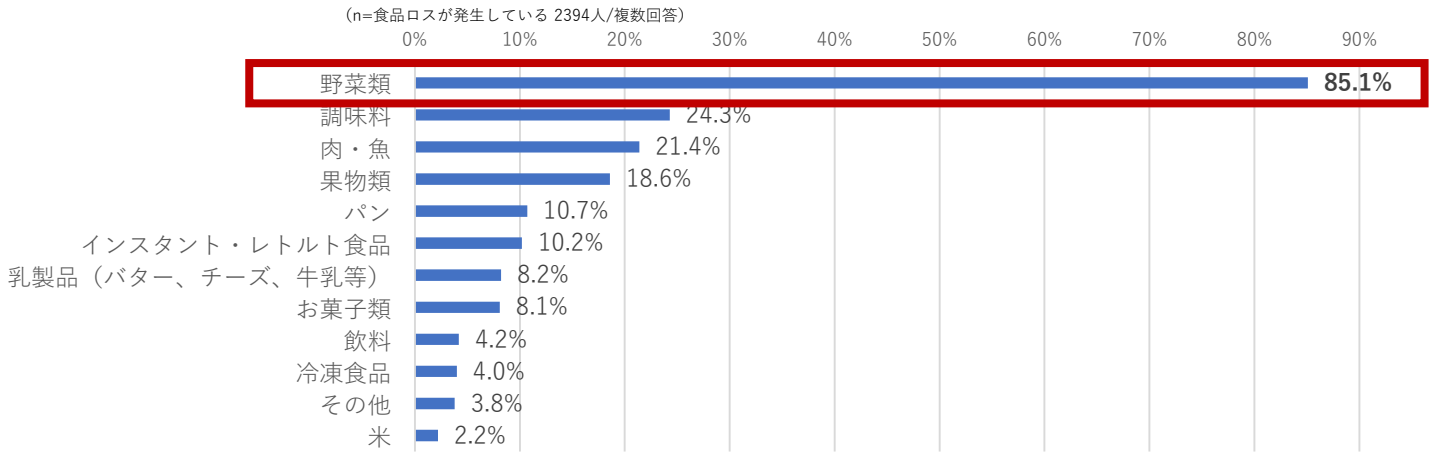
普段、よく捨ててしまうものを教えてください。



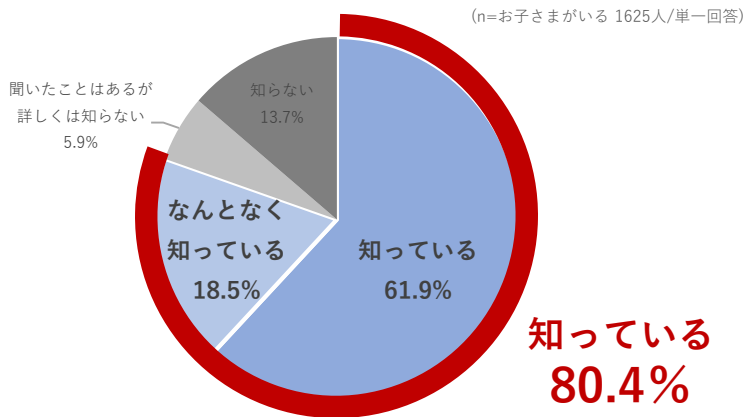
■食品ロスに関する調査

- 食品ロスが発生している人のうち、捨ててしまう頻度が高い食材・食品についてきいたところ、85.1%が「野菜類」と回答。続いて「調味料」が2位にランクイン。5人に1人以上は「肉・魚」をあげたものの、大半の方は「野菜類」の食品ロスが多い結果となりました。
- お子さまがいる方を対象に、自身のお子さまが「食品ロスという言葉を知っているか」きいたところ、80.4%が知っていると回答。
- ご家庭で、「お子さまに食品ロスについて教育しているか」きいたところ、64.5%が「教育している」と回答。具体的に実践していることは、1位「食べ残しをしない」が約8割にのぼり、2位「賞味・消費期限に気を付ける」3位「必要なものだけ買う」がランクイン。「食べられる箇所は全て調理する」と回答した方は16.8%にとどまりました。

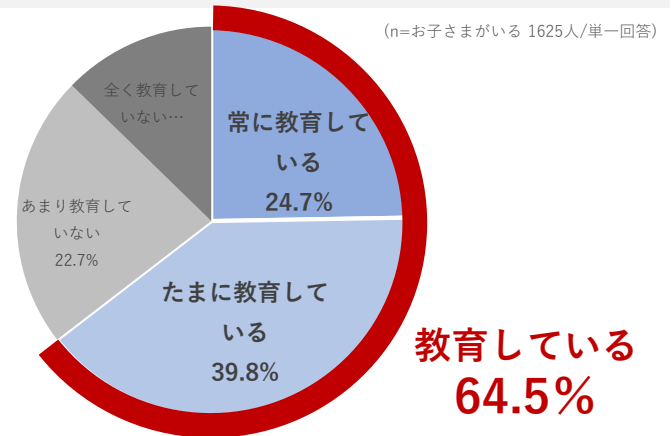
捨ててしまう頻度が高い食材・食品を教えてください。



お子さまは食品ロスという言葉を知っていますか？

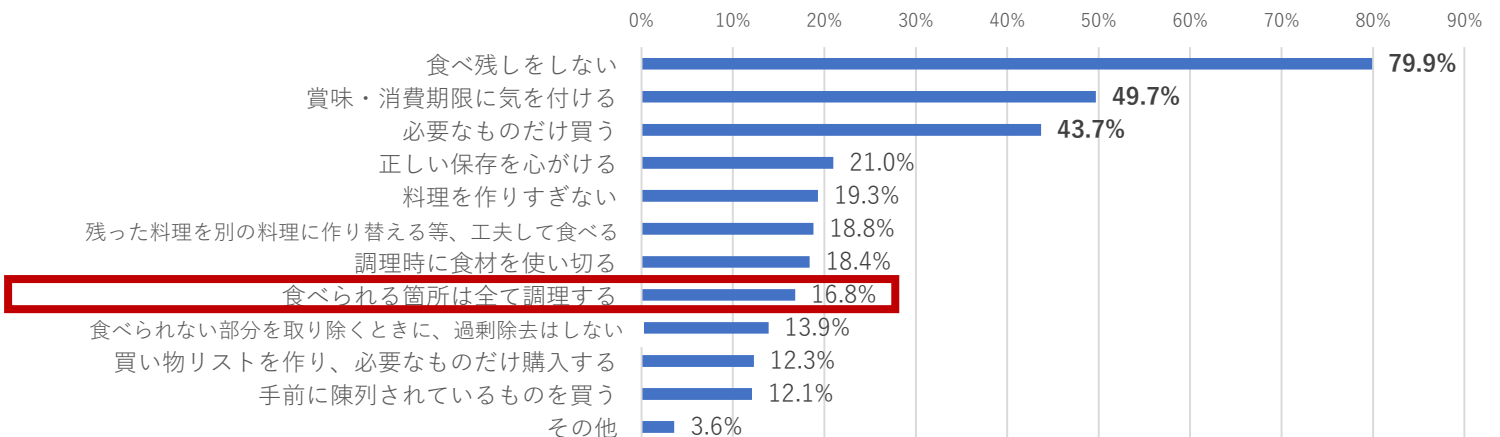


ご家庭で、お子さまに食品ロスについて教育していますか？



お子さまと一緒に食品ロスを減らすために、やっていることを教えてください

(n=お子さまがいる 1625人/複数回答)



普段よく捨ててしまう食材1位「野菜の皮や芯」についての食品ロス対策は、盲点となっている可能性も

■意外と盲点?捨ててしまいがちな野菜の皮や芯、ヘタ等を”おいしく簡単に”調理する方法を星付きシェフが伝授 ～「親子で体験お料理教室」5月29日(水)に開催～

これらの調査結果を鑑みると、食品ロスを意識している方は多いもの思うように食品ロス対策ができていない方、そして食品ロス対策に盲点が生じている可能性があることが浮き彫りとなりました。

そこで当社は、プレミアムウォーターの契約者を対象に星付きシェフの「麻布和敬」竹村竜二氏を講師にお招きし、ご家庭で食品ロスをできる限り削減する方法を伝授する「親子で体験お料理教室」を2024年5月29日(水)14時から開催いたします。

<概要>

◆名称:「親子で体験お料理教室」

◆日時:5月29日(水)14:00～18:30頃(受付:13:45～)

◆会場:収穫体験会場 AGRIKO FARM 桜新町(東京都世田谷区新町3-23-8屋上)
料理教室会場 BPM 池尻大橋(東京都世田谷区池尻2-31-24信田ビル2F)

◆内容:

①座学①:昨今注目を浴びる、AGRIKO FARMやアクアポニックス栽培についての説明

②収穫体験:魚の餌やり、野菜の収穫作業の体験(竹村氏もご参加予定)

<料理体験教室へ移動>

③座学②:竹村氏が考えるフードロス問題やSDGsについて、家庭で出た廃材を使用してできる簡単なフードロス対策

④竹村氏が教える、料理体験教室

⑤実食/竹村氏への質問コーナー/写真撮影

プレミアムウォーターについて

プレミアムウォーターは、ウォーターサーバーをレンタルまたは販売し、ご自宅までお水を宅配(定期配送)するサービスです。

重たいお水を買いに行く手間やお湯を沸かす手間が省け、

おいしい天然水をいつでも使うことができます。

天然水の賞味期限は未開封の状態では製造から約6か月なので、

消費しながら備蓄をおこなうローリングストックとしてもご利用いただけます。

ウォーターサーバーは家計にも環境にも優しいエコなサーバーから、

力の弱い方でも簡単にボトル交換ができる下置きスタイルの高機能サーバー、

デザインにこだわりインテリアとも調和する洗練されたデザインサーバー等

ライフスタイルに合わせたサーバーを選ぶことができます。

詳しくは公式Webサイト (<https://premium-water.net/>) をご覧ください。



プレミアムウォーター公式Webサイト

: <https://premium-water.net>

プレミアムウォーター公式X (旧Twitter)

: https://twitter.com/premium_water

プレミアムウォーター公式Facebook

: <https://www.facebook.com/premiumwater.net>

プレミアムウォーター公式Instagram

: https://www.instagram.com/premium_water