

## 平成21年度「食べ残しを減らそう」推進事業

### 「生ごみ」に関する事業者アンケート結果

内 容	「店舗の形態や生ごみ排出量等」 「生ごみの発生を減らすために現在取り組んでいること、今後取り組みたいこと」等
対 象	諏訪市内の飲食店、旅館組合等に加盟する組合員345店舗
期 間	平成21年10月22日～11月10日
回収率	51.3%（回収177店舗）

#### 結果概要

##### 店舗における「生ごみ（食品残さ）」の1ヶ月の排出量について

店舗ごとの目分量による総排出量と、そのうち食べ残しによるものの割合の回答から店舗ごとに食べ残し量を算出した結果は以下のようだった。

- ・生ごみ総排出量（177店舗計） 45,985 kg/月
- ・うち、食べ残し量 12961.68 kg/月（総排出量に対する割合 28.2%）
- ・1店舗あたり平均 73.23 kg/月

生ごみの発生を減らすために、現在取り組んでいること、今後取り組みたいことについて  
（「食事提供段階」）

食事を提供する段階で、生ごみの発生を減らすために取り組んでいること、また今後新たに取り組みたいことは、いずれも「主食部分の量を調節して提供」「持ち帰り容器の設置」や「持ち帰りの提供」が多かった。

##### ア 現在取り組んでいること（複数回答あり）

- |                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| 1 「持ち帰り容器の設置」       | 78店舗 | 44.1% |
| 2 「主食部分の量を調節して提供」   | 67店舗 | 37.9% |
| 3 「折り詰め等による持ち帰りの提供」 | 59店舗 | 33.3% |

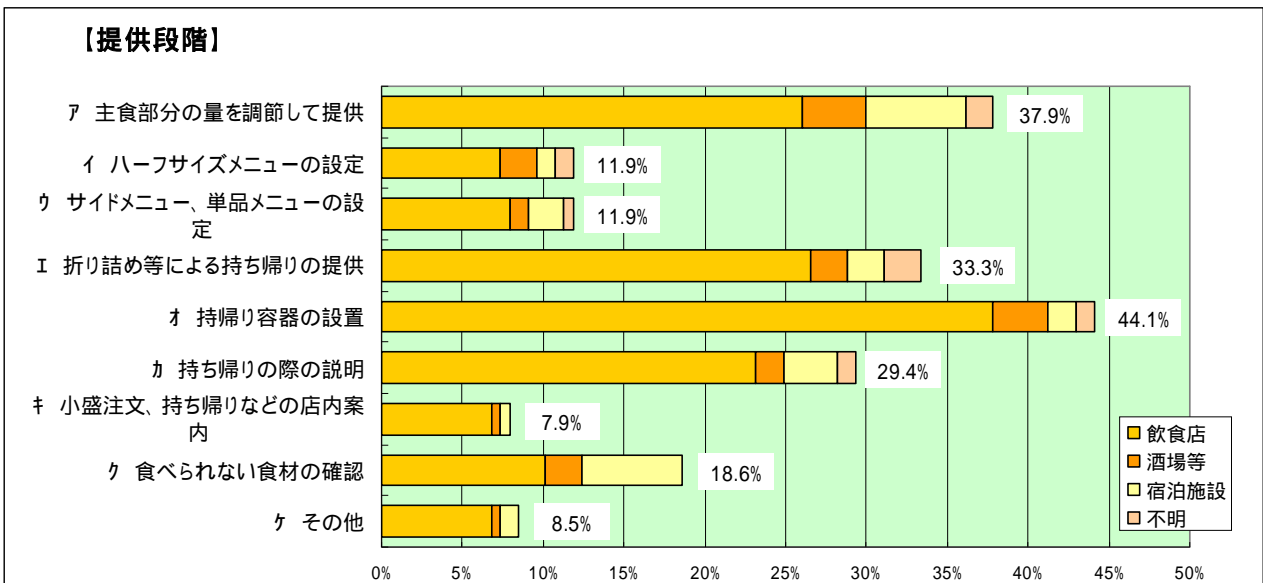
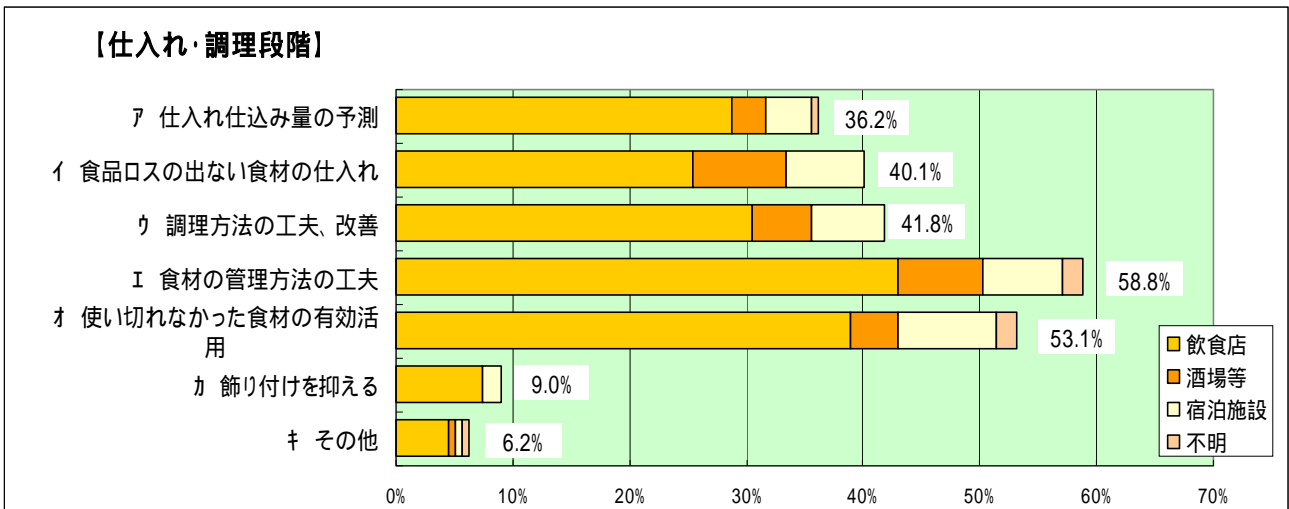
##### イ 生ごみの発生を減らすために今後新たに取り組みたいこと（複数回答あり）

- |                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| 1 「主食部分の量を調節して提供」   | 51店舗 | 28.8% |
| 2 「持ち帰り容器の設置」       | 50店舗 | 28.2% |
| 3 「折り詰め等による持ち帰りの提供」 | 40店舗 | 22.6% |
| 「持ち帰りの際の説明」         | 40店舗 | 22.6% |

業種別に見ると、飲食店等においては宿泊施設に比べ、「持ち帰り」に対応する内容をあげるものが多く、宿泊施設においては、「量の調節」による内容が飲食店等よりも多かった。

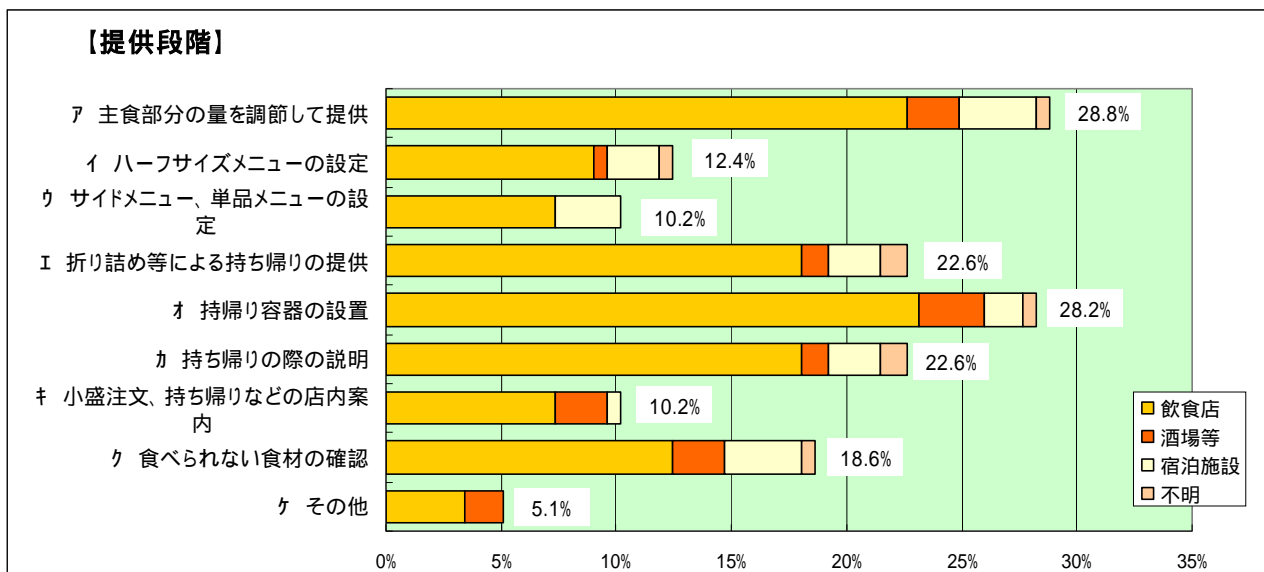
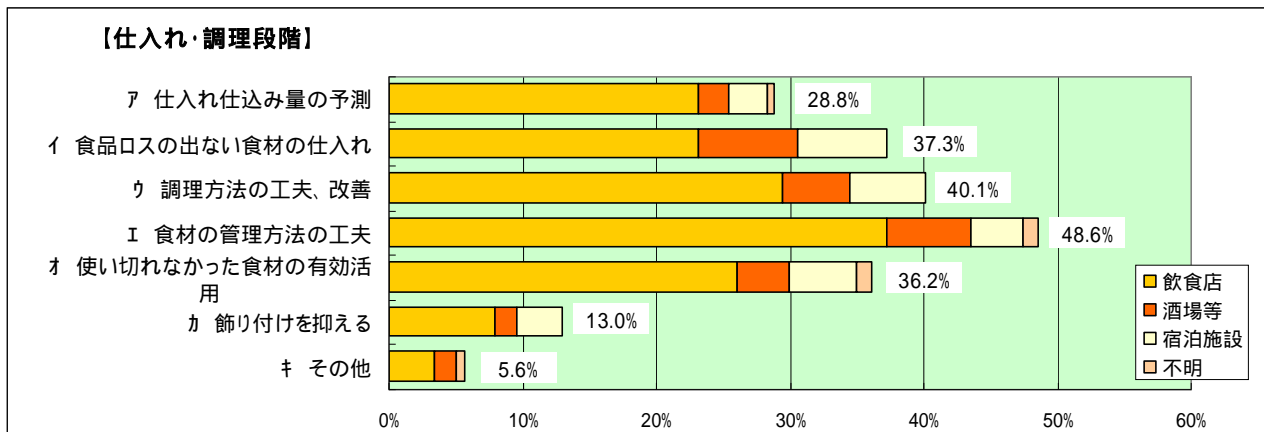
# 取り組みに関する調査結果内容

## 1 生ごみの発生を減らすために、現在取り組んでいることは何ですか。



	項目	飲食店	酒場等	宿泊施設	不明	合計	割合
仕入れ・調理段階	ア 仕入れ仕込み量の予測	51 28.8%	5 2.8%	7 4.0%	1 0.6%	64	36.2%
	イ 食品ロスが出ない食材の仕入れ	45 25.4%	14 7.9%	12 6.8%	0 0.0%	71	40.1%
	ウ 調理方法の工夫、改善	54 30.5%	9 5.1%	11 6.2%	0 0.0%	74	41.8%
	エ 食材の管理方法の工夫	76 42.9%	13 7.3%	12 6.8%	3 1.7%	104	58.8%
	オ 使い切れなかった食材の有効活用	69 39.0%	7 4.0%	15 8.5%	3 1.7%	94	53.1%
	カ 飾り付けを抑える	13 7.3%	0 0.0%	3 1.7%	0 0.0%	16	9.0%
	キ その他	8 4.5%	1 0.6%	1 0.6%	1 0.6%	11	6.2%
	計	316 178.5%	49 27.7%	61 34.5%	8 4.5%	434	245.2%
提供段階	ア 主食部分の量を調節して提供	46 26.0%	7 4.0%	11 6.2%	3 1.7%	67	37.9%
	イ ハーフサイズメニューの設定	13 7.3%	4 2.3%	2 1.1%	2 1.1%	21	11.9%
	ウ サイドメニュー、単品メニューの設定	14 7.9%	2 1.1%	4 2.3%	1 0.6%	21	11.9%
	エ 折り詰め等による持ち帰りの提供	47 26.6%	4 2.3%	4 2.3%	4 2.3%	59	33.3%
	オ 持ち帰り容器の設置	67 37.9%	6 3.4%	3 1.7%	2 1.1%	78	44.1%
	カ 持ち帰りの際の説明	41 23.2%	3 1.7%	6 3.4%	2 1.1%	52	29.4%
	キ 小盛注文、持ち帰りなどの店内案内	12 6.8%	1 0.6%	1 0.6%	0 0.0%	14	7.9%
	ク 食べられない食材の確認	18 10.2%	4 2.3%	11 6.2%	0 0.0%	33	18.6%
ケ その他	12 6.8%	1 0.6%	2 1.1%	0 0.0%	15	8.5%	
計	586 152.5%	81 18.1%	105 24.9%	22 7.9%	360	203.4%	

## 2 生ごみの発生を減らすために、今後新たに取り組みたいことは何ですか。



	項目	飲食店	酒場等	宿泊施設	不明	合計	割合
仕入れ・調理段階	ア 仕入れ仕込み量の予測	41	4	5	1	51	28.8%
	イ 食品ロスが出ない食材の仕入れ	41	13	12	0	66	37.3%
	ウ 調理方法の工夫、改善	52	9	10	0	71	40.1%
	エ 食材の管理方法の工夫	66	11	7	2	86	48.6%
	オ 使い切れなかった食材の有効活用	46	7	9	2	64	36.2%
	カ 飾り付けを抑える	14	3	6	0	23	13.0%
	キ その他	6	3	0	1	10	5.6%
	計	266	50	49	6	371	209.6%
提供段階	ア 主食部分の量を調節して提供	40	4	6	1	51	28.8%
	イ ハーフサイズメニューの設定	16	1	4	1	22	12.4%
	ウ サイドメニュー、単品メニューの設定	13	0	5	0	18	10.2%
	エ 折り詰め等による持ち帰りの提供	32	2	4	2	40	22.6%
	オ 持ち帰り容器の設置	41	5	3	1	50	28.2%
	カ 持ち帰りの際の説明	32	2	4	2	40	22.6%
	キ 小盛注文、持ち帰りなどの店内案内	13	4	1	0	18	10.2%
	ク 食べられない食材の確認	22	4	6	1	33	18.6%
ケ その他	6	3	0	0	9	5.1%	
計	215	25	33	8	281	158.8%	

回収枚数

177