

令和3年度
沖縄県家庭系食品ロス・
食品廃棄物組成調査業務
(大宜味村)

報告書

令和4年2月

沖縄県環境部環境整備課

目 次

1. 業務概要.....	1
1.1 業務名.....	1
1.2 業務目的.....	1
1.3 対象地域.....	1
1.4 履行期間.....	1
1.5 発注者.....	1
1.6 受注者.....	1
1.7 業務内容.....	2
1.8 調査回数・規模.....	3
1.9 調査期間・時間.....	3
2. 調査結果.....	4
2.1 調査実施計画.....	4
2.2 調査結果（夏）.....	8
2.3 調査結果（冬）.....	16
2.4 1人1日あたりの食品ロス発生量（年）.....	24
3. 考察.....	25
3.1 季節による変動や傾向.....	25
3.2 調査結果の活用及び課題等.....	26

1. 業務概要

1.1 業務名

令和3年度 沖縄県家庭系食品ロス・食品廃棄物組成調査業務（大宜味村）

1.2 業務目的

一般家庭から排出される可燃ごみを対象とした組成調査を実施し、家庭から排出される食品ロス・食品廃棄物の内訳（調理くず、手付かず食品等）や重量を把握する。

また、排出地域やその世帯数・人口など、排出背景と関連させながら実態を把握し、食品ロス・食品廃棄物の発生抑制や減量化に関する施策の基とすることを目的とする。

1.3 対象地域

大宜味村 ※調査は国頭地区行政事務組合で実施する。

1.4 履行期間

自：令和3年6月21日

至：令和4年2月28日

1.5 発注者

沖縄県 環境部環境整備課

住所：沖縄県那覇市泉崎 1-2-2

TEL：098-866-2231 FAX：098-866-2235

1.6 受注者

一般社団法人沖縄リサイクル運動市民の会・

株式会社沖縄環境経済研究所 共同企業体

代表者 古我知 浩

住所：沖縄県那覇市首里町鳥堀町 4-44-1

TEL：098-886-3037 FAX：098-886-3001

1.7 業務内容

本業務で行う調査内容を下記に示す。

一般家庭から排出される可燃ごみを調査対象とし、中間処理施設（焼却処分場）に運び込まれる前の可燃ごみを別途回収し、組成調査を行う。

(1) ごみ組成調査

荷下ろし、分類、重量測定、写真撮影を行い、食品廃棄物（生ごみ）については表 1-1 に示すとおりとする。

食品廃棄物（生ごみ）のうち、直接廃棄（手つかず食品）については、内容把握（野菜、精肉、鮮魚、加工食品等）を行い、販売時の容器包装のまま排出され、消費期限・賞味期限表示のあるものは下記に4分類し、品目名と期限の日付をそれぞれ記録・計量を行う。

- ①消費期限・期限内
- ②消費期限・期限切れ
- ③賞味期限・期限内
- ④賞味期限・期限切れ

採取方法については、有限会社北環（大宜味村一般廃棄物収集運搬委託業者）が平台トラックを用いて、家庭から排出された状態を保ったまま処分場へ運んだ。

表 1-1 食品廃棄物（生ごみ）の組成分類表

分類	概要	代表品目
①直接廃棄 （手つかず食品） 100%残存	購入後全く手が付けられず捨てられたもの	<ul style="list-style-type: none"> ■容器包装のままの食材（麺類、パン、菓子、缶詰、瓶詰、加工食品、乳製品、調味料など） ■裸状態の食材（野菜、果物、肉、魚、パン、菓子） 原型のままのもの ■弁当・総菜の未開封のもの
②直接廃棄 （手つかず食品） 100%未満残存	上記と同様で原型を残すが100%の原型ではないもの	<ul style="list-style-type: none"> ■上記と同様の品目で原型を残すが100%の原型ではないもの
③食べ残し	調理され又は生のまま食卓にのぼったもの	<ul style="list-style-type: none"> ■調理済みや生の食品 （ご飯、パン、麺、肉、魚、野菜、果物、菓子） ■開封後の「弁当、総菜、総菜パン、菓子パン」
④調理くず、過剰除去、食品外の生ごみ	不可食部	<ul style="list-style-type: none"> ■野菜や果物の皮・芯・くず ■卵の殻、肉や魚の骨、貝殻 ■茶殻、コーヒー殻、ティーバック、出汁殻 ■調理で発生する生ごみ

1.8 調査回数・規模

業務回数及び規模を以下に示す。ごみ量については表 1-2 に示すとおりである。

表 1-2 調査 1 回あたりに集荷した可燃ごみ量

市町村	日時	ごみ集積所数	集積所 1 ヲ所あたりの ごみ袋サンプル数	ごみ袋の合計 (袋)
大宜味村	2021 年 8 月 26 日	10	8	80
	2021 年 1 月 13 日	10	8	79

1.9 調査期間・時間

時期：令和 3 年 8 月 26 日、令和 4 年 1 月 13 日の計 2 回

時間：前日準備半日及び調査日 1 日

2. 調査結果

2.1 調査実施計画

(1) 実施概要

実施日時	令和3年8月26日(木)、令和4年1月13日(木)
作業場所	国頭地区行政事務組合
作業時間	9:30~18:00
作業体制	食品ロス調査:7名
調査試料	大宜味村のうち、7地域(A根路銘・B大宜味・C大兼久・D饒波・E喜如嘉・F謝名城・G田嘉里地区)を調査対象とする。 収集した可燃ごみは全量を調査資料とした。

(2) 調査実施計画

1) 処理計画・目標等

大宜味村は、「大宜味村一般廃棄物処理基本計画」を作成しており(平成24年3月)、ごみの発生を抑制し(Reduce:リデュース)、製品等の再使用(Reuse:リユース)に努め、資源として再生可能なものについては再生利用(Recycle:リサイクル)を図る「3R」を推進し、行政・村民・事業者の3者が適切な役割分担と協働により、「循環型社会」の構築を目指しており、食品ロスの削減についても今後検討がなされる可能性が考えられる。

2) 対象とする一般廃棄物

大宜味村の家庭ごみの分別方法等について表2-1に示す。食品ロスに関する調査は「燃やせるごみ」を対象に調査を実施した。

表2-1 家庭ごみの出し方の概要(大宜味村)

項目	内容
家庭ごみの分別	燃やせるごみ、燃やせないごみ、資源ごみ、危険ごみ、粗大ごみ
うち、「燃やせるごみ」の内容 ※平成28年4月より新しい焼却施設が稼働したため、ビニールなどの廃プラスチック類が燃やせるごみとして出せるようになった	・衣類 ・生ごみ ・草木 ・ビニール ・紙おむつ ・カバン、ランドセル ・食用油 など
指定ごみ袋(有料)の内容	・家庭ごみの指定袋あり ・燃やしてよいごみ、燃やしていけないごみ

3) 調査対象地域・採取方法等の検討

ごみ集積所に排出された「燃やせるごみ」を、8月26日（木）及び1月13日（木）に平台トラックで収集し、収集日当日にそれぞれ開封調査を行った。

4) 調査方法

調査方法を以下に示す。

作業名	作業内容	写真
前日準備	<ol style="list-style-type: none"> ① ブルーシート張り、テント張り 2×3間4-5枚（地面） 2×3間1枚（作業台） ② 分別BOX確認 分別箱用ラベル確認、 ごみ袋ナンバリング用紙作成、 重量データ記入用紙確認 ③ 人の導線、ごみ搬入方法、備品の数、確認 ④ 水道、電源確認 ⑤ 写真撮影 ⑥ 休息室の確認 	
当日準備	<ol style="list-style-type: none"> ① 防護服の着用 ② 備品等準備 ③ 手順確認 	
収集されたごみ袋の重量測定	<ol style="list-style-type: none"> ① 収集されたごみ袋のナンバリングを行う。 ナンバリングは、採取地点によって、紙の色かマーカースの色を変える。 ② それぞれの袋の重量を測定し、記録用紙に記入する。 	

<p>破袋・分別</p>	<p>分別作業、重量測定は採取地点ごとに行う。</p> <p>① 番号順に破袋し台の上に中身を出す。袋ごとに中身の写真を撮る。</p> <p>② 分別を行う。下記(1)～(5)に分別する。</p> <p>(1) 直接廃棄（手つかず食品）100% 残存</p> <p>(2) 直接廃棄（手つかず食品）100% 未満残存</p> <p>(3) 食べ残し</p> <p>(4) 調理くず・食品以外</p> <p>(5) 生ごみ以外</p> <p>※(1)～(4)は、プラスチック箱に入れる。</p> <p>(5)は、分別用段ボールに入れる。</p> <p>※分類は、チャート図を参照する</p>	 
<p>重量測定</p>	<p>① 分別した生ごみ(1)～(4)を計量する。それぞれの写真を撮り、記録する。</p>	
<p>賞味・消費期限確認 ガラス瓶計量</p>	<p>① 販売時の容器包装のままで排出された直接廃棄については、消費期限、賞味期限を記録しそれぞれを計量する。</p> <p>② ガラス瓶など容器の重量が大きいものに関しては、容器と中身を分けて計量する。</p> <p>※ここまでを、採取地区ごとに行う。</p>	

片付け	① パッカー車に調査済のごみを積み込み、道具の洗浄、作業場の清掃を行う。	 A photograph showing several workers in white protective suits and blue hard hats loading large white bags of waste into the back of a white packer truck. The truck is parked on an asphalt surface, and the workers are positioned around the open rear hatch of the vehicle. The scene is outdoors with trees and a clear sky in the background.
撮影	作業全体を通して、動画や写真撮影を随時行う。	

2.2 調査結果（夏）

（1）試料中の食品廃棄物の割合

調査対象とした試料について、7地域の合計で80袋、322.5kg、1袋あたりの平均重量は4.03kgであった。地域別に見ると、A根路銘地区が16袋、65.2kg、B大宜味地区が16袋、61.9kg、C大兼久地区が16袋、68.5kg、D饒波地区が8袋、24.5kg、E喜如嘉地区が9袋、36.4kg、F謝名城地区が7袋、29.4kg、G田嘉里地区は8袋、36.6kgであった。

表 2-2 調査対象とした試料概要

	袋数 (個)	重量 (kg)	袋あたり 重量 (kg)
A根路銘	16	65.2	4.08
B大宜味	16	61.9	3.87
C大兼久	16	68.5	4.28
D饒波	8	24.5	3.06
E喜如嘉	9	36.4	4.04
F謝名城	7	29.4	4.20
G田嘉里	8	36.6	4.58

試料中の食品廃棄物の割合について（図 2-1、表 2-3）に示す。7 地域の合計では 43.3%、地域別に見ると B 大宜味地区が最も高く 56.2%、次いで G 田嘉里地区が 54.9%、E 喜如嘉地区が 40.5%となっている。

図 2-1 試料中の食品廃棄物の割合

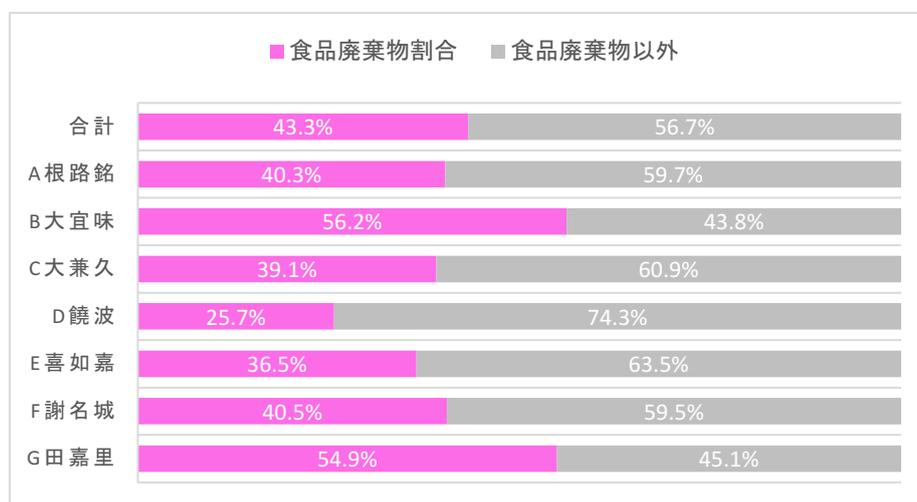


表 2-3 試料中の食品廃棄物の割合

	サンプリング 試料 (kg)	うち、 食品廃棄物 (kg)	食品廃棄物 割合 (%)	食品廃棄物 以外 (%)
合計	322.5	139.5	43.3	56.7
A 根路銘	65.2	26.3	40.3	59.7
B 大宜味	61.9	34.8	56.2	43.8
C 大兼久	68.5	26.8	39.1	60.9
D 饒波	24.5	6.3	25.7	74.3
E 喜如嘉	36.4	13.3	36.5	63.5
F 謝名城	29.4	11.9	40.5	59.5
G 田嘉里	36.6	20.1	54.9	45.1

(2) 直接廃棄（手付かず食品）、食べ残しの割合

食品廃棄物のうち、調理くず及びその他（コーヒー殻、茶殻など）を除く、直接廃棄及び食べ残しを食品ロスとする。

食品廃棄物のうち食品ロスの重量割合について（表 2-4、図 2-2）、7 地域の合計では 52.5%、地域別に見ると B 大宜味地区が最も高く 60.9%、次いで D 饒波地区が 57.1%となっている。

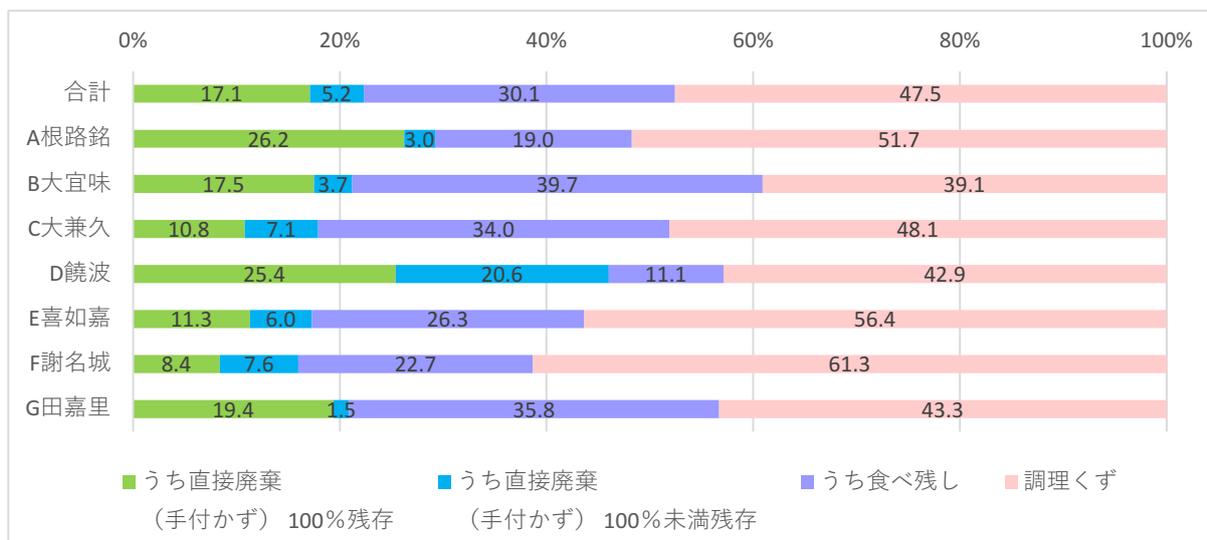
直接廃棄に着目すると、7 地区の合計では、まったく手付かずの直接廃棄（100%残存）は、食品廃棄物のうち 17.1%を占めており、A 根路銘地区で 26.2%と高く、次いで D 饒波地区が 25.4%となっている。

同様に、食べ残しに着目すると、7 地区の合計では 30.1%となり、B 大宜味地区が 39.7%と高く、次いで田嘉里地区が 35.8%、C 大兼久地区が 34.0%となっている。

表 2-4 直接廃棄（手付かず食品）、食べ残しの割合

%	食品ロス割合	うち直接廃棄（手付かず）		うち食べ残し	調理くず
		100%残存	100%未満残存		
合計	52.5	17.1	5.2	30.1	47.5
A根路銘	48.3	26.2	3.0	19.0	51.7
B大宜味	60.9	17.5	3.7	39.7	39.1
C大兼久	51.9	10.8	7.1	34.0	48.1
D饒波	57.1	25.4	20.6	11.1	42.9
E喜如嘉	43.6	11.3	6.0	26.3	56.4
F謝名城	38.7	8.4	7.6	22.7	61.3
G田嘉里	56.7	19.4	1.5	35.8	43.3

図 2-2 食品ロス内訳



(3) 直接廃棄（手付かず食品）の消費・賞味期限について

直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限の記載状況・期限について（表 2-5、図 2-3）、7 地域の合計では「表示なし」が 76.7%と最も多かった。消費期限切れが 10.0%、賞味期限切れが 7.9%となっている。

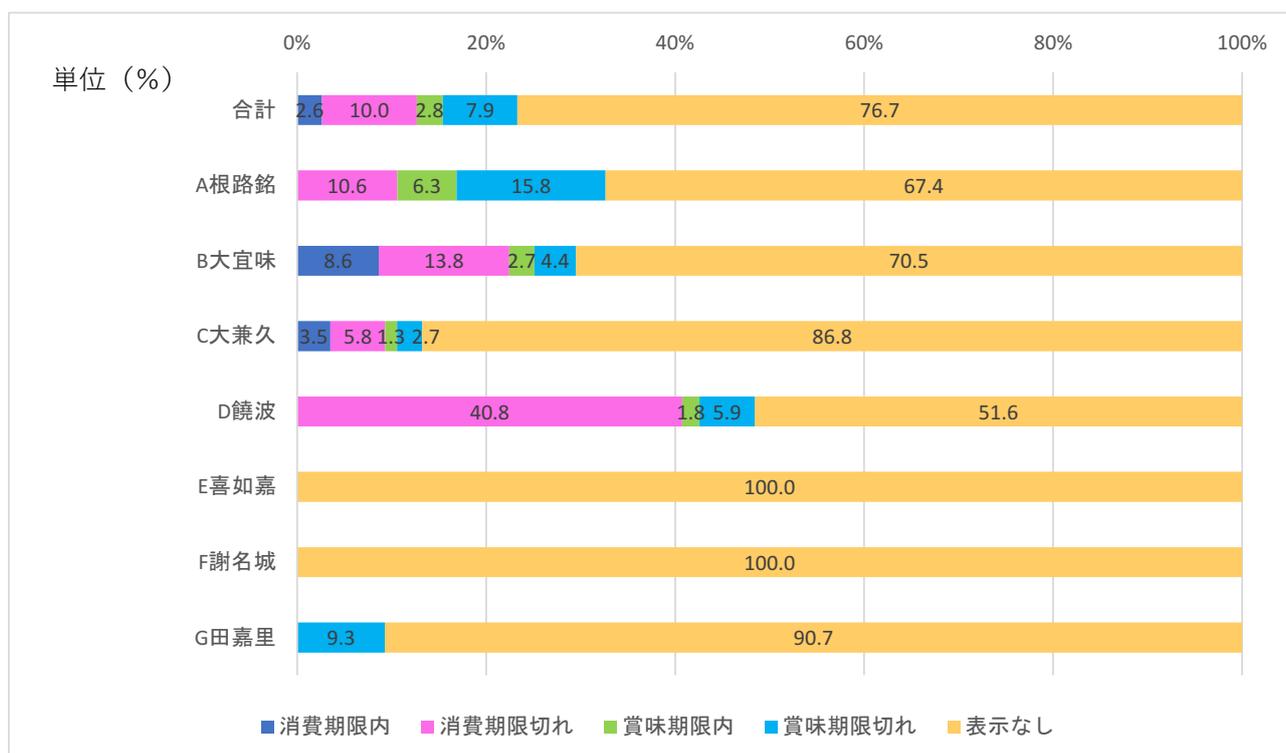
消費期限に着目すると、最も高かったのは D 饒波地区の消費期限切れ 40.8%であった。次に B 大宜味地区の消費期限切れ 13.8%、A 根路銘地区の 10.6%となった。

賞味期限に着目すると、最も高かったのは A 根路銘地区の賞味期限切れ 15.8%となり、次に G 田嘉里地区の 9.3%、賞味期限内の A 根路銘地区の 6.3%となった。

表 2-5 直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限について

%	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	2.6	10.0	2.8	7.9	76.7
A根路銘	0.0	10.6	6.3	15.8	67.4
B大宜味	8.6	13.8	2.7	4.4	70.5
C大兼久	3.5	5.8	1.3	2.7	86.8
D饒波	0.0	40.8	1.8	5.9	51.6
E喜如嘉	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
F謝名城	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
G田嘉里	0.0	0.0	0.0	9.3	90.7

図 2-3 直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限について



同様に、直接廃棄全体（100%手付かず、100%未満残存）での消費・賞味期限の記載状況・期限について（表 2-6、図 2-4）、7 地域の合計では「表示なし」が最も多く 74.1%であり、次に「消費期限切れ」が 10.9%であった。

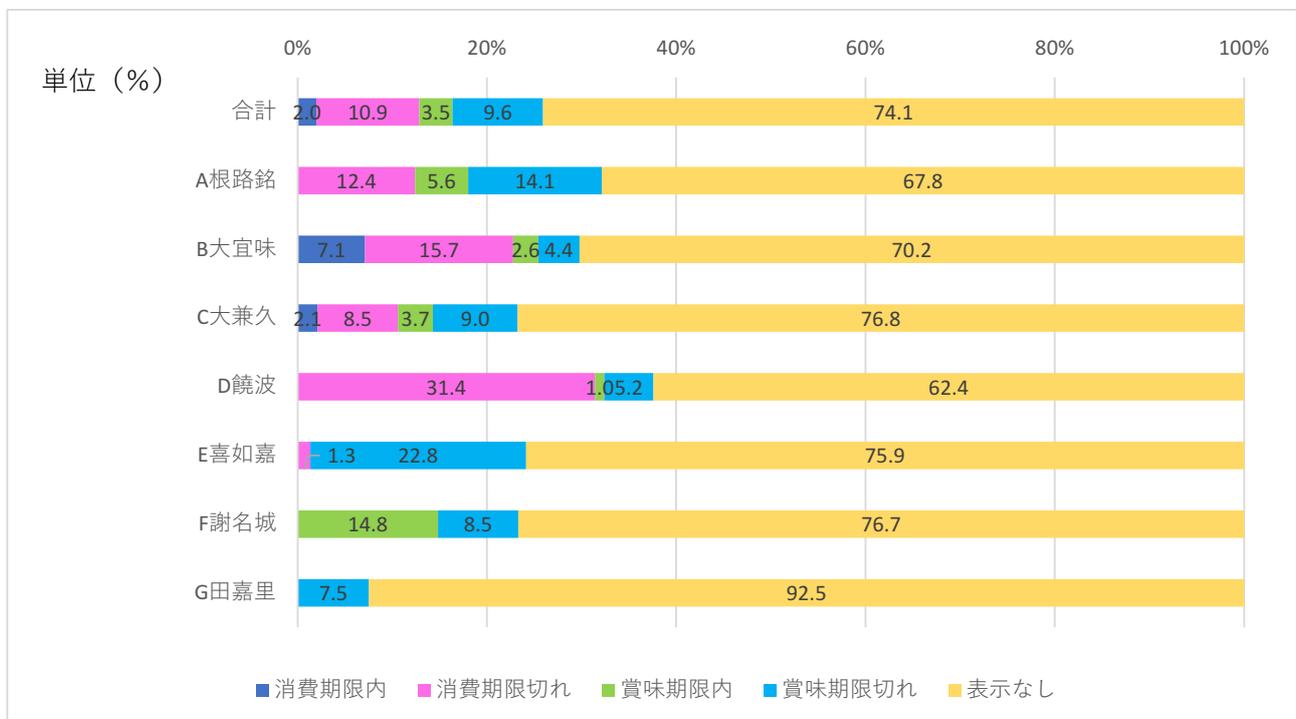
消費期限に着目すると、「消費期限切れ」は D 饒波地区が 31.4%と最も高く、ついで B 大宜味地区の 15.7%、A 根路銘地区が 12.4%となっている。

賞味期限に着目すると、「賞味期限切れ」は E 喜如嘉地区が 22.8%と最も高く、次いで F 謝名城地区の「賞味期限内」が 14.8%、A 根路銘地区が 14.1%となっていた。

表 2-6 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について

%	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	2.0	10.9	3.5	9.6	74.1
A根路銘	0.0	12.4	5.6	14.1	67.8
B大宜味	7.1	15.7	2.6	4.4	70.2
C大兼久	2.1	8.5	3.7	9.0	76.8
D饒波	0.0	31.4	1.0	5.2	62.4
E喜如嘉	0.0	1.3	0.0	22.8	75.9
F謝名城	0.0	0.0	14.8	8.5	76.7
G田嘉里	0.0	0.0	0.0	7.5	92.5

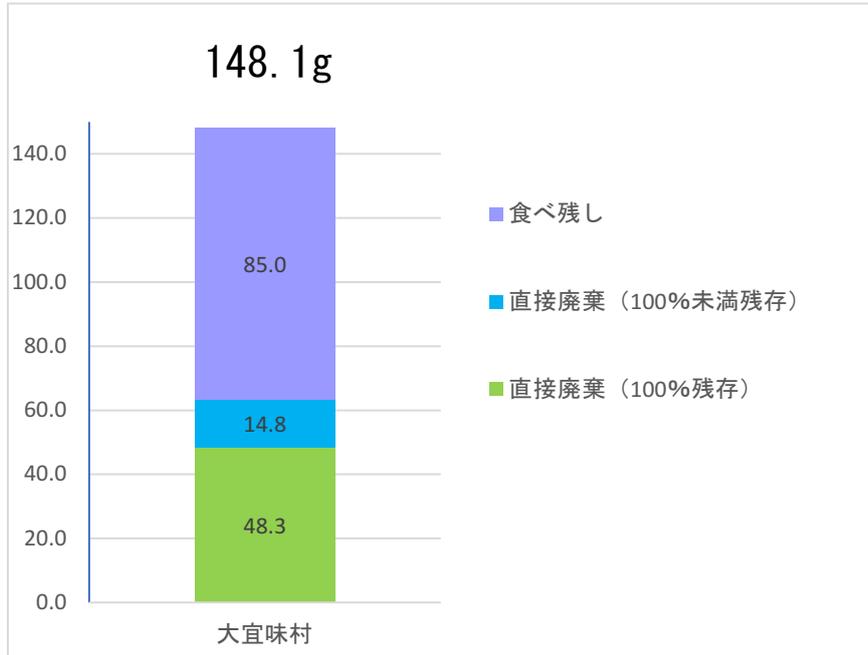
図 2-4 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について



(4) 1人1日あたりの食品ロス発生量(夏)

調査結果を踏まえて、1人1日あたりの食品ロス発生量を推計すると、148.1g/人・日となり、その内訳を見ると直接廃棄(手つかず、100%)が48.3g/人・日、食べ残しが85.0g/人・日と推計された。

図2-5 1人1日あたりの食品ロス発生量(大宜味村・夏)



(5) 調査実施状況 (写真)



地域ごとのラベル分け



ゴミ袋計量



ゴミ袋開封



組成調査の様子 (分別作業)



組成調査の様子 (分別作業)



組成調査の様子 (分別作業)



調理くず



食べ残し



直接廃棄 (100%残存)



直接廃棄 (100%未満残存)



食品ロス全体



食品ロス全体 (拡大)

2.3 調査結果（冬）

（1）試料中の食品廃棄物の割合

調査対象とした試料について、7地域の合計で79袋、289kg、1袋あたりの平均重量は3.65kgであった。地域別に見ると、A根路銘地区が16袋、60.0kg、B大宜味地区が15袋、49.6kg、C大兼久地区が16袋、58.7kg、D饒波地区が8袋、24.9kg、E喜如嘉地区が8袋、22.3kg、F謝名城地区が8袋、37.1kg、G田嘉里地区は8袋、36.4kgであった。

表 2-7 調査対象とした試料概要

	袋数 (個)	重量 (kg)	袋あたり 重量 (kg)
A根路銘	16	60.0	3.75
B大宜味	15	49.6	3.31
C大兼久	16	58.7	3.67
D饒波	8	24.9	3.11
E喜如嘉	8	22.3	2.79
F謝名城	8	37.1	4.64
G田嘉里	8	36.4	4.55

試料中の食品廃棄物の割合について（図 2-6、表 2-8）に示す。7 地域の合計では 36.9%、地域別に見ると G 田嘉里地区が最も高く 47.5%、次いで F 謝名城地区が 41.0%、A 根路銘地区が 37.5%となっている。

図 2-6 試料中の食品廃棄物の割合

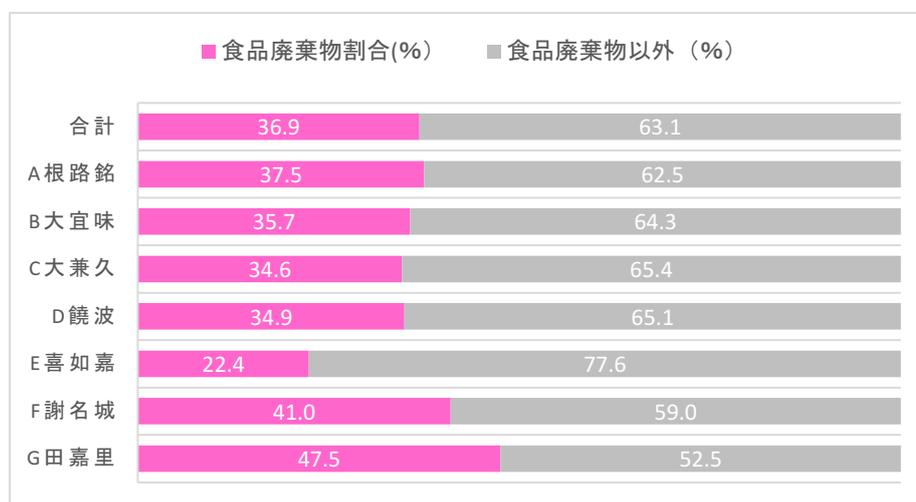


表 2-8 試料中の食品廃棄物の割合

	サンプリング 試料 (kg)	うち、 食品廃棄物 (kg)	食品廃棄物 割合 (%)	食品廃棄物 以外 (%)
合計	289.0	106.7	36.9	63.1
A 根路銘	60.0	22.5	37.5	62.5
B 大宜味	49.6	17.7	35.7	64.3
C 大兼久	58.7	20.3	34.6	65.4
D 饒波	24.9	8.7	34.9	65.1
E 喜如嘉	22.3	5.0	22.4	77.6
F 謝名城	37.1	15.2	41.0	59.0
G 田嘉里	36.4	17.3	47.5	52.5

(2) 直接廃棄（手付かず食品）、食べ残しの割合

食品廃棄物のうち、調理くず及びその他（コーヒー殻、茶殻など）を除く、直接廃棄及び食べ残しを食品ロスとする。

食品廃棄物のうち食品ロスの重量割合について（表 2-9、図 2-7）、7 地域の合計では 42.7%、地域別に見ると F 謝名城地区が最も高く 61.2%、次いで B 大宜味地区が 46.9%となっている。

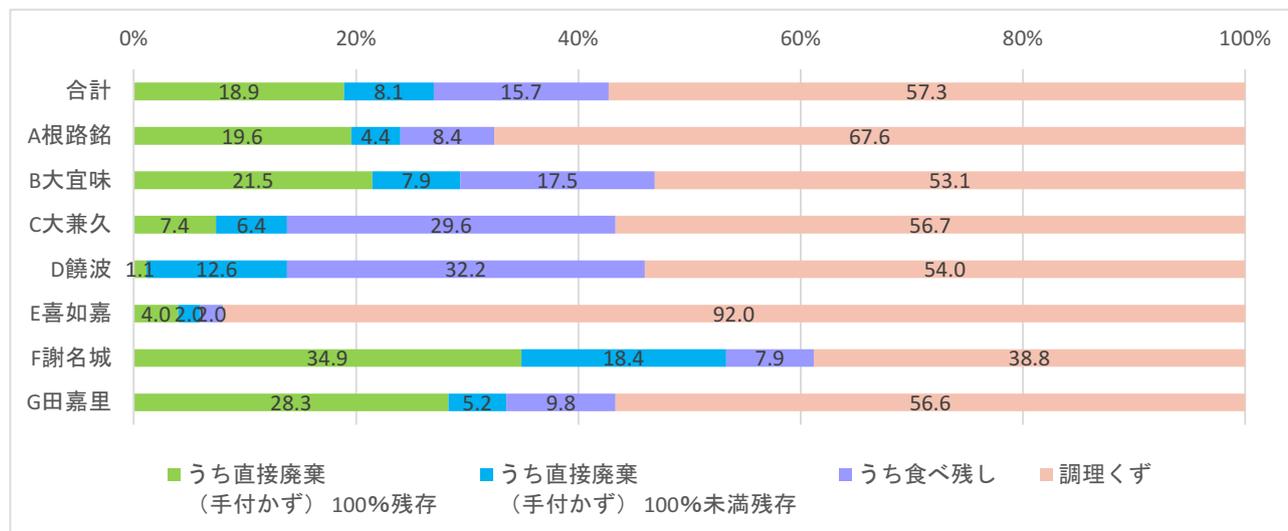
直接廃棄に着目すると、7 地区の合計では、まったく手付かずの直接廃棄（100%残存）は、食品廃棄物のうち 18.9%を占めており、F 謝名城地区で 34.9%と高く、次いで G 田嘉里地区が 28.3%となっている。

同様に、食べ残しに着目すると、7 地区の合計では 15.7%となり、D 饒波地区が 32.2%と高く、次いで C 大兼久地区が 29.6%、B 大宜味地区が 17.5%となっている。

表 2-9 食品廃棄物中の食品ロス（直接廃棄、食べ残し）の割合

%	食品ロス割合	うち直接廃棄（手付かず）		うち食べ残し	調理くず
		100%残存	100%未満残存		
合計	42.7	18.9	8.1	15.7	57.3
A根路銘	32.4	19.6	4.4	8.4	67.6
B大宜味	46.9	21.5	7.9	17.5	53.1
C大兼久	43.3	7.4	6.4	29.6	56.7
D饒波	46.0	1.1	12.6	32.2	54.0
E喜如嘉	8.0	4.0	2.0	2.0	92.0
F謝名城	61.2	34.9	18.4	7.9	38.8
G田嘉里	43.4	28.3	5.2	9.8	56.6

図 2-7 食品ロス内訳



(3) 直接廃棄（手付かず食品）の消費・賞味期限について

直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限の記載状況・期限について（表 2-10、図 2-8）、7 地域の合計では「表示なし」が 67.8%と最も多かった。「賞味期限切れ」が 15.2%を占め、「消費期限切れ」が 12.7%となっている。「消費期限内」は確認されなかった。

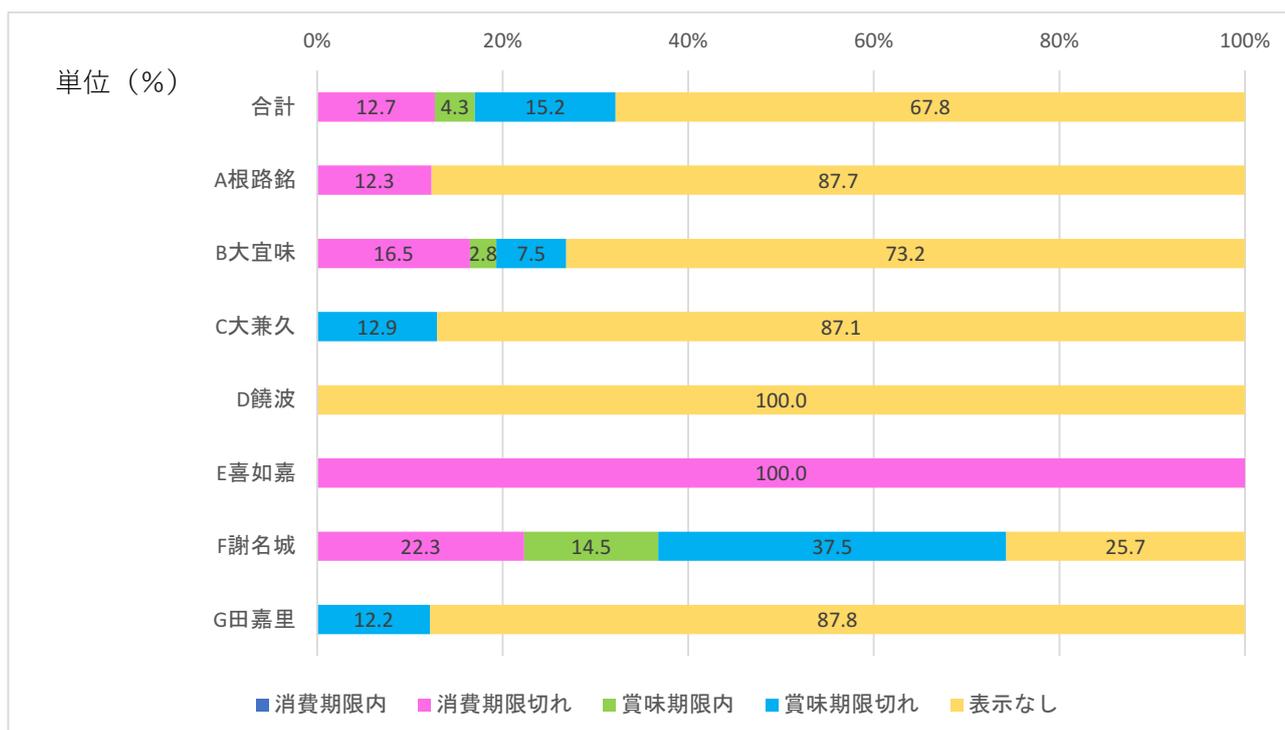
消費期限に着目すると、最も高かったのはE 喜如嘉地区となっており、ついでF 謝名城地区の 22.3%、B 大宜味地区が 16.5%となっている。

賞味期限に着目すると、「賞味期限切れ」は F 謝名城地区が 37.5%と最も高く、次いで「賞味期限内」が同様に F 謝名城地区で 14.5%、C 大兼久地区の「賞味期限切れ」が 12.9%となっていた。

表 2-10 直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限について

%	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	0.0	12.7	4.3	15.2	67.8
A根路銘	0.0	12.3	0.0	0.0	87.7
B大宜味	0.0	16.5	2.8	7.5	73.2
C大兼久	0.0	0.0	0.0	12.9	87.1
D饒波	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
E喜如嘉	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
F謝名城	0.0	22.3	14.5	37.5	25.7
G田嘉里	0.0	0.0	0.0	12.2	87.8

図 2-8 直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限について



同様に、直接廃棄全体（100%手付かず、100%未満残存）での消費・賞味期限の記載状況・期限について（表 2-11、図 2-9）、7 地域の合計では「表示なし」が最も多く 69.1%であり、次に「賞味期限切れ」が 14.9%であった。「消費期限内」は確認されなかった。

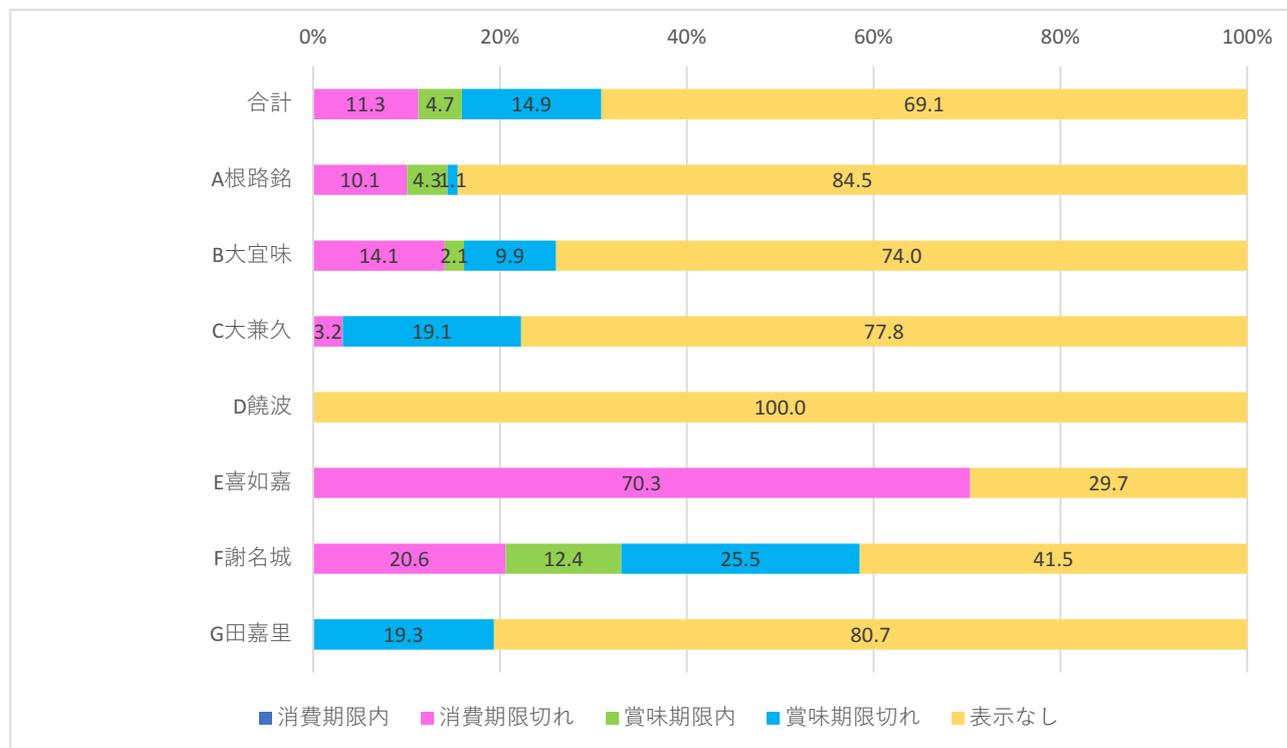
消費期限に着目すると、「消費期限切れ」は E 喜如嘉地区が 70.3%と最も高く、ついで F 謝名城地区の 20.6%、B 大宜味地区が 14.1%となっている。

賞味期限に着目すると、最も高かったのは F 謝名城地区の「賞味期限切れ」25.5%となり、次に G 田嘉里地区の 19.3%、C 大兼久地区の 19.1%となった。

表 2-6 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について

%	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	0.0	11.3	4.7	14.9	69.1
A根路銘	0.0	10.1	4.3	1.1	84.5
B大宜味	0.0	14.1	2.1	9.9	74.0
C大兼久	0.0	3.2	0.0	19.1	77.8
D饒波	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
E喜如嘉	0.0	70.3	0.0	0.0	29.7
F謝名城	0.0	20.6	12.4	25.5	41.5
G田嘉里	0.0	0.0	0.0	19.3	80.7

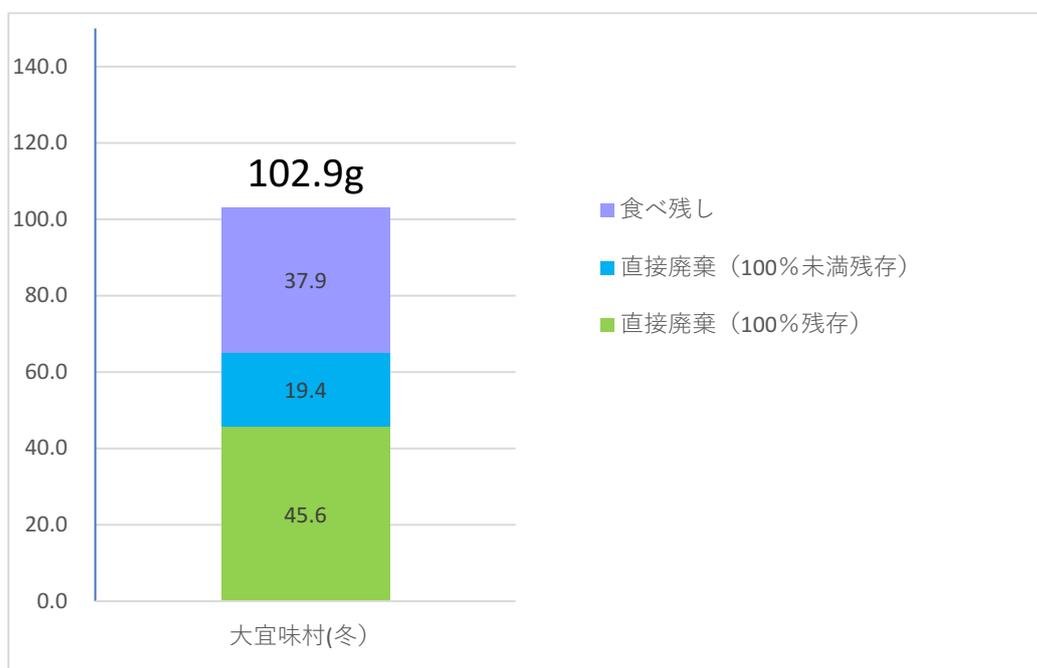
図 2-4 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について



(4) 1人1日あたりの食品ロス発生量(冬)

調査結果を踏まえて、1人1日あたりの食品ロス発生量を推計すると、102.9g/人・日となり、その内訳を見ると直接廃棄(手つかず、100%)が45.6g/人・日、食べ残しが37.9g/人・日と推計された。

図2-5 1人1日あたりの食品ロス発生量(大宜味村・冬)



(5) 調査実施状況 (写真)



地域ごとのラベル分け



ゴミ袋計量



ゴミ袋開封



組成調査の様子 (分別作業)



組成調査の様子 (分別作業)



組成調査の様子 (分別作業)



調理くず



食べ残し



直接廃棄 (100%残存)



直接廃棄 (100%未満残存)



食品ロス全体

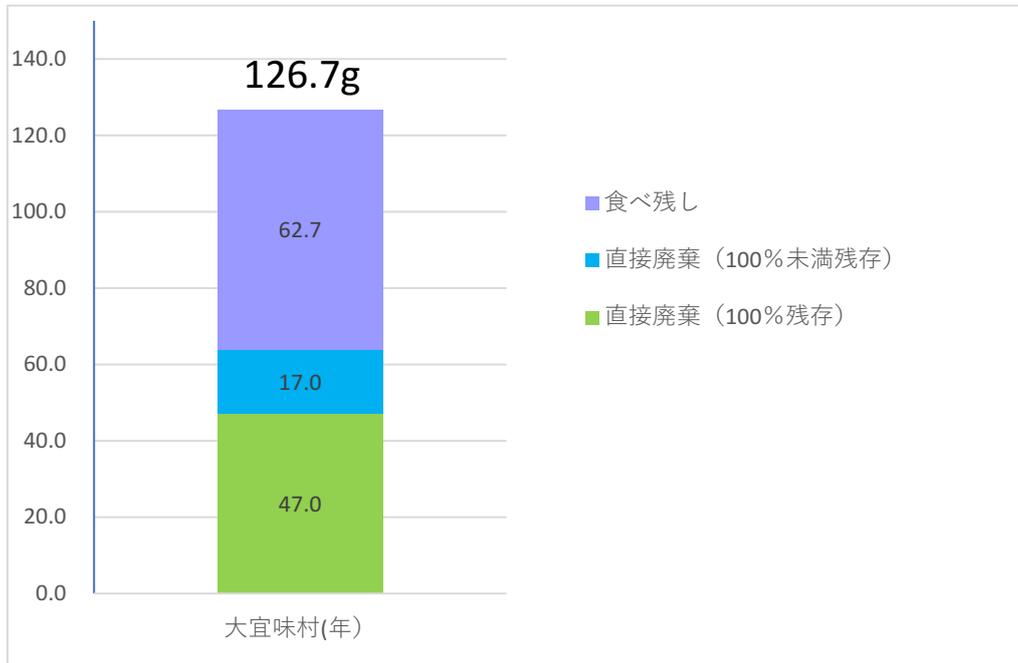


食品ロス全体 (拡大)

2.4 1人1日あたりの食品ロス発生量（年）

調査結果を踏まえて、1人1日あたりの食品ロス発生量を推計すると、126.7g/人・日となり、内訳を見ると直接廃棄（手つかず、100%）が47.0g/人・日、食べ残しが62.7g/人・日と推計された。

図 2-5 1人1日あたりの食品ロス発生量（大宜味村・年）



3. 考察

3.1 季節による変動や傾向

夏のごみ総重量に対する食品ロス割合は 22.7%であり、一人あたりの食品ロス量は 148.1 gであった。

それに対し、冬の食品ロス割合は 15.8%であり、一人あたりの食品ロス量は 102.9 gであり、夏に比べ少なかった。これは、夏の調査日の 8月26日が旧暦でいうと7月19日であり、これは旧盆である7月13日～7月15日のすぐ後であることから、収集された食品廃棄物は旧盆の影響があったと考えられる。

実際に夏の食品の直接廃棄の中には、旧盆に供えられていたと考えられるお菓子・天ぷら・餅（うちやぬく）などが多く見られた。食べ残しの中には三枚肉・天ぷら・かまぼこなど、重箱料理の中身と見受けられる食品が多く見られた。調理くずに含まれる果物の皮等には、やんばる地域の特産でもあり、旧盆での供え物でもあるパイナップルも多く見られた。

一方で、冬の調査の実施日は1月13日は旧暦12月18日であり、1月10日（旧暦12月8日）のムーチーの日の後であったことから、ムーチーの直接廃棄が多く見られた。また、大宜味村の特産であるシークワサーも旬であることから、シークワサーの廃棄や、食べた後の皮が多く見られた。

さらに、全国との比較のために平成29～令和2年の環境省「市区町村食品ロス実態調査支援報告書」より、大宜味村と同程度の分別収集※を行っている自治体を抽出した（表3-1）。

これらを参考にすると、糸満市の食品廃棄物割合及び食品ロスの割合はおおよそ平均的なものであると考えられた。

表 3-1 大宜味村と同程度の分別収集を行っている自治体及び食品ロス割合

市町村	実施日時	対象	総重量	割合 (%)		
				食品廃棄物/総重量	食品ロス/食品廃棄物	食品ロス/総重量
沖縄県糸満市	2021.07.27	燃やせるごみ	330	34.9	40.2	14.0
沖縄県糸満市	2022.01.20	燃やせるごみ	294.4	36.1	40	14.4
埼玉県草加市	2017.11.25	可燃ごみ	424	31	46.8	14.5
埼玉県さいたま市	2017.9.21	もえるごみ	554	22.2	28.3	6.3
東京都荒川区	2018.2.13	可燃ごみ	414	25.6	36	9.2
兵庫県尼崎市	2017.11.22	燃やすごみ	581	16.7	37.5	6.3
広島県呉市	2017.11.27	燃えるごみ	465.46	23.9	41.8	10.0
鳥取県米子市	2019.11.15	可燃ごみ	322.66	32.2	36.5	11.8
岩手県八幡平市	2021.2.18	燃えるごみ	666	34.6	32.7	11.3
栃木県日光市	2021.2.14, 21	もえるごみ	560	46.4	52.5	24.4
千葉県浦安市	2021.3.5	燃やせるごみ	405.56	23.2	44.5	10.3
兵庫県高砂市	2021.2.12	燃やせるごみ	351	36.7	40.6	14.9

※大宜味村と同様の5種分別収集（可燃、不燃、資源、危険、粗大）を行い、かつ、容器プラスチックの分別を行っていない自治体を選定した。

3.2 調査結果の活用及び課題等

消費期限内の食品は見られなかったが、消費期限切れの総菜や肉類、賞味期限内のお菓子や調味料、長期保存が可能な冷蔵食品等が廃棄されている食品も確認されたことから、今後は食品ロスの削減・活用方法の普及啓発を県民に行っていく必要があると考える。今回の調査時の写真等を用いたポスターやチラシ、動画の作成を行い配布すること等を提案する。

今回の調査では、沖縄の行事である旧盆や鬼餅の日などの行事料理から食品ロスが多く発生する傾向が見られた。そこで、行事料理の残り物の保存方法や加工方法、レシピを伝えていくことが、啓発メニューに加えていく必要があると感じた。美味しく、残さず食べきる行事料理のノウハウの発信が必要である。行事料理は沖縄の文化であることから、それらは「作り」「食する」ことで受け継がれていくものであり、これからも守り育てて行くべきものとする。

沖縄県における食品ロス調査は今年度初めて実施されたが、実施箇所が県内では2箇所のみであり、現況、傾向の把握を行うには調査回数が不十分であると考えられることから、他市町村のさらなる調査の実施を行うことが望ましい。

コラム

ムーチーの保存方法や冷めてしまった天ぷらや三枚肉を美味しくいただくためのメニューや知恵が求められている。仏壇にお供えしてからいただくことになるが、すっかり冷えたものは食が進まないのも事実だ。また、ムーチーなどもつつい作りすぎてしまう。特に初ムーチーの年は、親戚や隣近所にまで配ることはよくあることだ。

ウサンデーしたものを手軽においしくいただける方法や冷えても美味しい天ぷらや三枚肉。ムーチーの保存方法等具体的なノウハウを伝えていくことも重要と考える。



▲かまぼこなどお盆の重箱の中身（画面中央：夏）



▲うちゃぬくなどお盆のお供え物（画面右上：夏）



▲シークワサー（冬）



▲ムーチー（画面中央：冬）