

若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識

Attitudes and Awareness in Young Adults of Buying and Discarding Food Materials .

井川佳子* 今田節子*² 宇山裕子*³

(Ikawa Yoshiko)

(Imada Setuko)

(Uyama Hiroko)

笠井八重子*⁴ 川染節江*⁵

(Kasai Yaeko)

(Kawasome Setue)

A questionnaire survey was conducted of young adults aged from 18 to 29 on buying and discarding food materials to investigate their attitudes and awareness to wasting food.

Males living alone tended not to buy fresh vegetables and fish and prepare their own evening meals. They instead bought highly processed foods, and discarded old vegetables and packaged food without separating the contents from the packaging more often than females. Females living alone bought fresh vegetables and fish in smaller amounts and prepared their evening meals, although they discarded old vegetables more often than females living with the family. However, such females living alone prepared evening meals more frequently tended to discard old vegetables less than others from a cross tabulation analysis. The females made more use of old vegetables had a more appropriate attitude to discarding some foods after the use-by date, and had greater awareness about the disposal of leftover food and small packed foods, and about the use-by date.

キーワード：食材の入手 Buying food；若年層 Young adults；食教育 Education for dietary life；
食材の廃棄 Discarding food；アンケート Questionnaire

我々が消費生活を営む限り、生活財を購入等によって家庭内に取り込み、不用物を家庭外に排出する行為を繰り返すことになる。中でも食生活における食品の入手とその廃棄は、日々繰り返される最も基本的な営みの一つである。近藤ら¹⁾によると、食料品やその包装容器は空き瓶や新聞・雑誌と同じクラスターに属し、極めて廃棄の容易性が高いとされる上に、食料品は「日常頻繁に捨てている」ものの第一位となっている。結果として1年間に約1,000万トンもの家庭系食品廃棄

物が生じ、その中の40%程度が食料品である²⁾。約600万トンと推定される事業系食品廃棄物については、循環型社会形成推進基本法(平成12年)に基づき、平成18年度までに20%削減の目標が立てられ、具体的な取り組みがなされている。一方、家庭系食品廃棄物に関しては、前述の基本法にも言及されているものの、その減量対策については処理に直接関わる地方公共団体等が個別に対応している状況であり、個人のゴミ減量意識を如何に高めていくかが一つの課題となっている。

このように環境に配慮した生活が強く要請される社会にあって、次世代の人々に対する食教育には、個人や家庭における食品の適切な入手と排出(食収支)の視点を盛り込むべきであろう。そこで本研究では、家庭における食収支に関する実態や意識を質問紙によって調査し、今後の食教育への示唆を得ることを目的として、研究を進めることにした。

* 広島大学大学院教育学研究科
(Graduate School of Education, Hiroshima University, Higashihiroshima 739-8524)

*² ノートルダム清心女子大学人間生活学部
(Faculty of Human Life Sciences, Notre Dame Seishin University)

*³ 四国大学短期大学部
(Shikoku University Junior College)

*⁴ 岡山大学教育学部
(Faculty of Education, Okayama University)

*⁵ 香川県明善短期大学
(Kagawa-Ken Meizen Junior College)

調査方法

1. アンケート調査

主に中国・四国地方在住で18歳以上の人々に対し、平成11年8～12月に調査用紙を配布し、その場で記入後回収する方法と留置き法を併用して回答を得た。有効回収数は1,165であり、年齢は70代まで分布していた。

質問の内容は、一般的な属性と単身か家族同居かの他に、①自分で夕食を作る頻度と作る場合の食材、②野菜の入手方法と入手単位(キャベツ、大根、トマト、キュウリ)、③カット野菜購入頻度、④魚入手方法と入手単位、⑤しなびた野菜の取り扱い、⑥賞味期限後の廃棄時期(卵、かまぼこ、味噌・醤油)、⑦袋詰、瓶詰、缶詰食品の廃棄方法、⑧少量包装や食品の廃棄に対する意識、賞味期限に関する知識(計9項目)、などである。

2. 分析の手順

1) 分析対象の設定

本研究では若年層(18～29歳)の男女を回答者として取り上げた。この層の男122人と女691人の内、学生(大学生と短期大学生)の割合はそれぞれ93.4%と94.4%であり、単身者の比率は男子で74.6%、女子で40.8%であった。家族と同居か単身かの違いは、食品の購入や廃棄に大きな影響を与えることが予測される。そこで、データ数の少ない男性の家族同居(31人)と20歳代女性に含まれる主婦(8人)を除き、女性の家族同居(401人)、女性の単身(282人)、男性の単身(91人)の3群を比較分析した。なおこれ以降、各群をそれぞれ女同居、女単身、男単身、と呼ぶ。

一方、回答項目間の関係を検討するにあたり、データとしてある程度の大きさがあること、近い将来食生活の担い手になる可能性が高いこと、食教育の対象者と年齢が近いことなどを考慮し、18歳～29歳の若年層女性683人(女同居群と女単身群の合計)を取り上げ、分析した。

2) 分析の方法

上記質問内容①～⑦の回答は3群でクロス集計を行った。続いて若年層女性のデータ内で項目間のクロス集計を行って、実態と意識の相互関係などを検討した。

上記質問内容⑧は表1に示す合計9つの質問から成り、「そう思う」から「そう思わない」までの5段階で回答を得た。ゴミ減量意識や賞味期限に関する知識のレベルが高い場合に高得点となるよう、2, 4, 5, 7, 9の項目(表1)については逆転させ、1～5点に換算し

表1. 食品等の廃棄に関する意識と知識の設問*

食べ残しの処理に対する意識	
1.	食べ残しを捨てるのはもったいないと思う
2.	仕方がないので食べ残しは捨てようと思う
3.	工夫の仕方では食べ残しは少なくなる
4.	食べ残しを捨てるのは当然である
少量包装への意識	
5.	少量ずつの包装はとても便利である
6.	小さな包装単位にするとゴミの量が増えて困る
賞味期限に関する知識	
7.	賞味期限を過ぎた食材は食べられないと思う
8.	賞味期限を過ぎても食材の品質は急には下がらない
9.	賞味期限を過ぎた食材は体に悪いと思う

*「そう思う」から「そう思わない」までの5段階で回答

た後、食べ残しの処理(4問)、少量包装(2問)、賞味期限(3問)の中項目ごとに、個人の合計得点を算出した。

集計と分析にはエクセル統計((株)社会情報サービス)を用い、クロス集計については χ^2 検定を行った。また、順序性のある回答については、Kruskal-Wallisの検定³⁾で一致性を確認した後、Dunn法⁴⁾を用いて群間差を検出した。また得点化した⑧の回答結果は、群ごとの平均点と標準偏差を求め、相互に比較する場合はt検定を行った。

結果と考察

1. 性差及び単身か家族同居かの影響

1) 夕食を作る頻度とその食材

夕食を作る頻度には、設定した3群間に有意差が認められた(表2)。自分で夕食を作る割合は、女単身>男単身>女同居の順に高く、女同居では60%以上の人々が「ほとんど自分で作らない」と回答した。作る場合に利用する食材の種類には各群の間に有意差が認められ、男単身では特に加工度の高い食品の利用率が高かった(表2)。

2) 野菜の入手と購入単位

表3に示した野菜の入手方法は、女同居群が他の群に比べ「購入する」が少なく、「作る・もらう」が多かった。また、「その他」の中には、食材配達の利用者や親元から手に入れるなどの記述があった。

使用頻度の高い4種の野菜の購入単位を比較した(図1)。大根の場合を除いて単身者の男女間に差が見られ、女同居と男女の単身群との間には、全ての野菜で有意差があった。いずれの場合も、女同居>女単身>男単身の順に購入単位が大きく、キャベツや大根の分

若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識

表2. 夕食作りの頻度と用いる食材

回答者群	夕食作り ($\chi^2: p<0.0001$)			群間検定	夕食作りの食材 ($\chi^2: p<0.0001$)				
	ほとんど自分で(%)	時々自分で(%)	作らない(%)		生鮮食品割合が高い(%)	生鮮と加工食品が半々(%)	加工食品割合が高い(%)	その他(%)	その他を除き群間検定
女同居 (N=401)	8.5	28.7	62.8	***	62.6	7.7	10.5	19.2	***
女単身 (N=282)	35.8	46.8	17.4		73.0	11.3	7.5	8.2	
男単身 (N=91)	25.3	39.6	35.2		42.8	15.4	30.8	11.0	

*, $p<0.05$ **, $p<0.01$ ***, $p<0.001$

表3. 野菜入手方法

($\chi^2: p<0.001$)

回答者群	購入する(%)	作る・もらう(%)	その他(%)
女同居 (N=396)	78.8	16.2	5.0
女単身 (N=276)	93.5	4.3	2.2
男単身 (N=91)	89.0	7.7	3.3

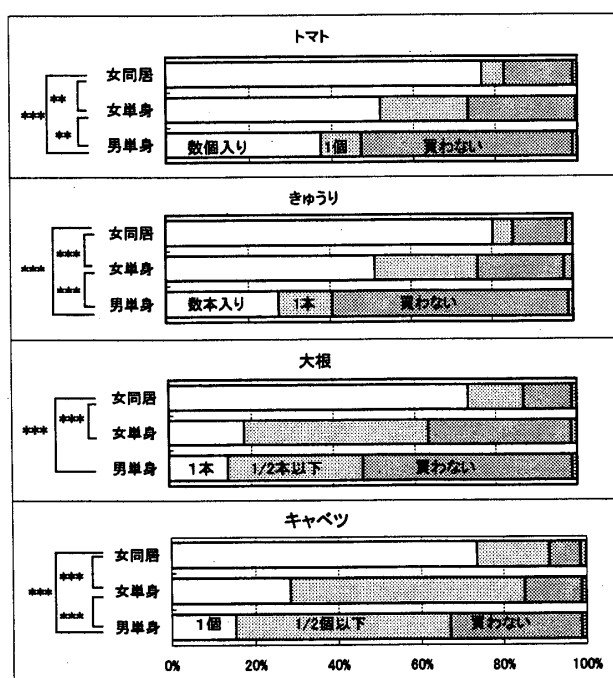


図1. 性差及び単身か家族同居かの異なる群の野菜購入単位
群名の左に群間差を示す。マークの意味は、
*: $p<0.05$, **: $p<0.01$, ***: $p<0.001$

割購入、及びトマトやキュウリの1個買いは、明らかに単身者に多かった。また、「買わない」とした回答は、いずれの野菜でも男単身に多く、「夕食を作らない」や

作るとしても高度加工食品を多用するこの群の特徴が反映していると推察された。

生のカット野菜を「毎日のように」及び「週2~3回以上」購入する人は、どの群も6%以下であり、「ほとんど買わない」及び「買わない」人は約80%であったので、カット野菜に関する分析は省略した。

3) 魚の入手と購入単位

回答者の88%が購入しており、男単身に比べ女2群の購入率が高かった(表4)。単身者で「その他」の比率が10%以上となりやや高かったが、ここには「魚を利用しない」と考えられる記述が散見された。

魚の購入単位は単身か家族同居かによる有意差が認められ、女同居群は、「頭や内臓付き」或いは「頭や内臓なしの丸のまま」で購入する割合が、それぞれ34.2%と15.9%を示した。逆に「半身や切り身」を購入する割合は、女同居47.8%に対し、女単身71.0%、男単身55.7%であり、「味や衣付き」の購入頻度は、男単身が他の2群より高く10.2%であった。

4) しなびた野菜や賞味期限切れ食品の取り扱い

しなびた野菜の処理には、3群間に有意差が認められた(表5)。「何とか食材として利用する」割合は女性が約16%であり、「時々食材利用」では女同居>女単身>男単身の順であった。「捨てる」と回答した割合は逆に男単身>女単身>女同居であり、性差が現れると共に単身か家族同居かの影響が見られた。

賞味期限後の卵を4日以内に捨てる人は全体で34%にも上り、10日以内に捨てる人を合わせると約54%となった。「状態を見て」と回答した割合は約33%であったことから、賞味期限に頼る人が2/3近くいることが示された(表6)。女同居の場合に、「状態を見て判断する」とした比率が高かった。

賞味期限切れのかまぼこの処理においても、約39%が4日以内に、約57%が10日以内に廃棄しており、「状態を見て」とした回答は約32%であった(表7)。

表 4. 魚入手方法と購入単位

回答者群	魚入手方法 (χ^2 : $p<0.001$)			魚購入単位 (χ^2 : $p<0.0001$)					
	購入する (%)	もらう (%)	その他 (%)	内臓付き (%)	丸ごと (%)	半身切り身 (%)	味・衣付き (%)	その他 (%)	その他を除 き群間検定
女同居 (N=401)	90.8	3.2	5.9	34.2	15.9	47.8	0.5	1.5	***
女単身 (N=282)	86.9	1.8	11.3	10.4	6.7	71.0	6.7	5.2	
男単身 (N=91)	81.3	3.3	15.4	10.2	10.2	55.7	10.2	13.6	

*, $p<0.05$ ** , $p<0.01$ *** , $p<0.001$

表 5. しなびた野菜の処理方法

回答者群	($\chi^2: p<0.0001$)					その他を除 き群間検定
	何とか食材 (%)	時々食材 (%)	捨てる (%)	その他		
女同居 (N=401)	16.2	50.3	30.7	2.8	***	***
女単身 (N=282)	15.5	37.2	46.2	1.1		
男単身 (N=91)	8.0	28.7	59.8	3.4		

* : $p<0.05$, ** : $p<0.01$, *** : $p<0.001$

表 6. 賞味期限後の卵の廃棄時期

回答者群	($\chi^2: p<0.05$)				
	1~4 日 (%)	5~10 日 (%)	11 日以上 (%)	状態を見て (%)	その他 (%)
女同居 (N=401)	33.9	16.7	7.0	37.2	5.2
女単身 (N=282)	35.1	21.3	12.0	27.7	3.9
男単身 (N=91)	30.8	26.4	14.3	25.3	3.2
全体 (N=769)	34.2	19.6	9.8	32.5	3.2

表 7. 賞味期限後のかまぼこの廃棄時期

回答者群	($\chi^2: p<0.05$)				
	1~4 日 (%)	5~10 日 (%)	11 日以上 (%)	状態を見て (%)	その他 (%)
女同居 (N=398)	34.2	19.8	6.5	36.2	3.3
女単身 (N=280)	47.5	16.8	4.6	23.6	7.5
男単身 (N=90)	32.2	14.4	8.9	35.6	8.9
全体 (N=768)	38.8	18.1	6.1	31.5	5.5

若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識

表 8. 賞味期限後の味噌・醤油の廃棄時期

(χ²: ns)

回答者群	1～14 日 (%)	15～40 日 (%)	41 日以上 (%)	味・匂いで 判断 (%)	その他 (%)
女同居 (N=396)	16.9	9.8	3.3	63.9	6.1
女単身 (N=281)	20.6	9.3	6.4	58.7	5.0
男単身 (N=91)	9.9	13.2	8.8	62.6	5.5
全体 (N=768)	17.4	10.0	5.1	61.8	5.6

女単身群は他の群に比べ、期限切れ後4日以内に捨てる割合が47.5%と高く、「状態を見て」の割合が低かった。女単身群に現れた、他群とは異なるこのような特徴の背景は不明である。むしろ、男単身群が女同居群によく似た傾向を示すことの方が、予想外であった。

味噌・醤油については、χ²検定で有意差が認められず、どの群も比較的良好に似た回答傾向を示した(表8)。期限切れ後14日以内に捨てる人は17%と卵やかまぼこに比べて少なく、「味や匂いで判断」する人は61%と多かった。これは味噌・醤油が、廃棄に関して卵やかまぼことは異なったカテゴリーに属する食品であることを示している。

以上のように、若年層では賞味期限に頼って廃棄時期を判断している人が多い実態があり、何らかの改善策が必要と考えられた。

5) 包装食品の廃棄方法と食品廃棄に関わる意識や知識

袋詰、瓶詰、缶詰食品の廃棄方法の回答を図2にまとめて示した。袋詰は瓶詰や缶詰に比べ、容器と未分別で廃棄する率が全体に高く、特に単身者では高かった。瓶詰と缶詰では、容器と分別して廃棄する人が全体のそれぞれ86.4%と78.9%であったが、男単身は他の2群に比べこの率が明らかに低かった。

食品廃棄に関わる意識や知識の得点平均値と標準偏差を、食べ残し、少量包装、賞味期限という中項目ごとに示した(表9)。食べ残しの処理と賞味期限に関する知識の得点に、性差や単身か家族同居かの影響は現れなかった。少量包装に対する意識には同居と単身の間に明らかな差が見られ、女同居群と単身群の間にはt検定により有意差が検出された。単身者は少量包装の便利さを実感しており、その背景にあるゴミ増加は問題にしていけない様子が伺えた。家族同居者の場合は、包装材が家庭ゴミの中で大きな嵩となっていることに

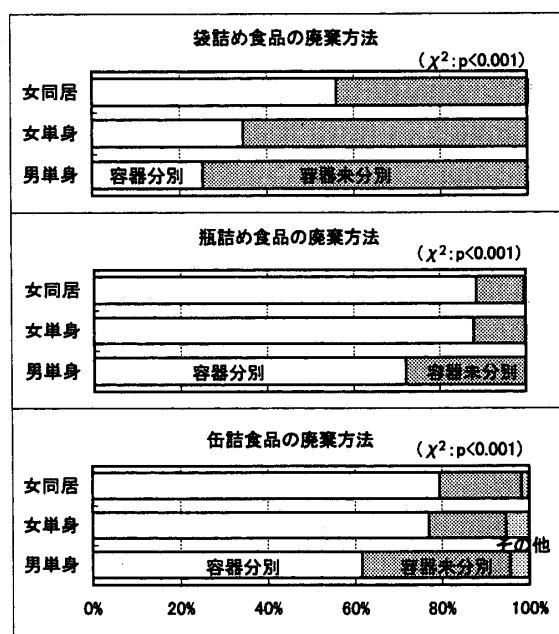


図2. 性差及び単身か家族同居かの異なる群の食品廃棄方法の比較

() 内に χ² 検定結果を示す。

気づく機会がある上に、少量包装の利点を享受することが少ないため、このような違いが表れたと推察される。

以上の結果、家族と同居している場合、食材の購入や廃棄に直接責任を持つことが少ない反面、家族の影響などで望ましい態度が助長される可能性がある。食品廃棄の場面では袋詰食品を容器と分別して廃棄する率が単身者より高く(図2)、反公共的な行動が抑制される傾向が見られる。また、賞味期限後の食品の廃棄に関して、「状態で判断する」とした率が高いこと(表6～8)は、生活経験の豊かな家族の影響を受け、より適切な行動が取られていると考えられる。

大学生の食生活実態⁵⁾や食生活の意識⁶⁾の調査によ

表 9. 食品廃棄に関わる意識・知識得点とその検定結果

	食べ残しの処理	少量包装への意識	賞味期限の知識
女同居 (N=396)	15.98±1.84	6.23±1.71 ^{a)}	10.44±2.68
女単身 (N=282)	16.04±1.82	5.35±1.78 ^{b)}	10.12±2.75
男単身 (N=90)	15.86±1.84	5.66±2.08 ^{b)}	10.59±2.79

表中の数字は平均値±標準偏差を示す。

数値の高い方が、その意識や知識レベルが高いことを表す。

t 検定の結果は標準偏差の後に記号で示し、異なった記号間には $p<0.05$ で有意差のあることを示す。

ると、食生活に関する行動や意識には明らかな性差が表れている。我々の調査においてもこれらと同様に、単身者の男女間に相違が見られ、食生活上の性差が存在することを示していた。野菜を買わない人の割合(図1)や加工度の高い食材および加工食品を多用する割合が男性で高いことは(表2)、生鮮食品を取り扱う経験が女性に比べて少ないことを意味している。また男子大学生の一人暮らしでは、女子大学生に比べ外食率の高いことが指摘されており⁶⁾、食材の入手という行為自体が少ないと考えられる。袋詰、瓶詰、缶詰食品の廃棄場面では、容器と未分別で廃棄する率が男単身で高い(図2)。これはこの群が、容器分別の煩雑さを回避する傾向を持つためと考えられる。

2. 若年層女性の食材廃棄に関わる行動と意識

1) 夕食作りとしなびた野菜の処理

夕食作りとしなびた野菜の処理の関係を検討するた

め、表10のように単身か家族と同居かごとに夕食作りの頻度で3群に分け、クロス集計と群間検定を行った。その結果、単身者にのみ群間差が表れた。

家族と同居者では夕食作りとの関連は検出されなかったが、夕食作りを「ほとんど自分で」とした群は、他の2群に比べ「何とか食材」の回答率が10%程度高くなった。単身者では夕食作りの頻度の高い群と他の2群との間に有意差が見られ、前者はしなびた野菜を「何とか食材」の率が高く「捨てる」とした率が低かった。

単身者は家族と同居者に比べ、しなびた野菜を捨てる率が高い(表5)。しかしその中で、夕食作りを「ほとんど自分で」とした群は、捨てる率が減少し食材として利用する率が多くなっている。また、この群の回答傾向は、家族と同居者中の「ほとんど自分で」群とよく似ていた。

表 10. 若年層女性における夕食作りとしなびた野菜の処理方法との関連

	夕食作り	しなびた野菜の処理方法			群間検定
		何とか食材 (%)	時々食材 (%)	捨てる (%)	
家族と同居者	ほとんど自分で (N=32)	28.1	46.8	25.0	ns
	時々自分で (N=113)	16.8	53.1	30.1	
	作らない (N=238)	15.1	51.7	33.2	
単身者	ほとんど自分で (N=99)	28.3	43.4	28.3	*** **
	時々自分で (N=131)	6.9	35.9	57.3	
	作らない (N=44)	13.6	29.6	56.8	

*: $p<0.05$, **: $p<0.01$, ***: $p<0.001$, ns: 有意差なし

若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識

自分で夕食作りをする者は材料の準備や残り物の処理などをより多く体験すると推察される。このような経験が「捨てる」ことを抑制し、「何とか食材」という意識を助長したと考えられる。

2) 廃棄行動間の関連

しなびた野菜の処理に対する回答には、「もったいない」という言葉に象徴される節約意識や物を大切になどの意識が反映する。そこでこの回答レベル（何とか食材として利用/時々食材として利用/捨てる）を指標として他の廃棄行動との関連を検討するため、クロス集計と群間検定を行った。

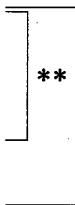
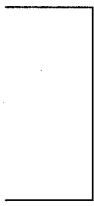
表 11 に示すように、卵、かまぼこ、味噌・醤油のいずれの廃棄についても、賞味期限後最も短期間で廃棄する群と「状態で判断する」とした群との間に有意差が認められた。どの食材についても、「状態で判断する」

とした群の方がしなびた野菜を捨てる率が低く、「何とか食材」にする率が高かった。

表 12 には、袋詰、瓶詰、缶詰などの包装食品の廃棄方法との関係を示した。容器と分別して廃棄する群は未分別で廃棄する群に比べ、「何とか食材」の率が高く捨てる率が低い傾向が見られたが、群間差は瓶詰食品の場合にのみ認められた。後述のように食品廃棄に関する意識や知識得点との間にも関連が見られた（表 13）。

以上のようにしなびた野菜に対する態度は、食品廃棄に関わる他の項目と連動しており、食品の廃棄行動を推定する一つの指標になり得ることが分かった。しなびた野菜を「何とか食材」や「時々食材」に利用するとする背景には、もったいない意識と共に不経済感や罪悪感が存在すると推察される。食材を捨てること

表 11. 若年層女性における賞味期限後の食品廃棄時期としなびた野菜の処理方法との関連

	しなびた野菜の処理方法			
賞味期限後の 食品廃棄時期	何とか食材 (%)	時々食材 (%)	捨てる (%)	群間差
卵				
1～4 日後 (N=228)	14.0	42.5	43.5	* 
5～10 日後 (N=125)	13.6	46.4	40.0	
11 日以上 (N=58)	17.2	48.3	34.5	
状態を見て (N=221)	20.8	48.4	30.8	
かまぼこ				
1～4 日後 (N=263)	12.2	41.1	46.7	*** 
5～10 日後 (N=122)	18.0	43.5	38.5	
11 日以上 (N=37)	29.7	48.7	21.6	
状態を見て (N=203)	19.2	52.2	28.6	
味噌・醤油				
1～14 日後 (N=121)	10.7	39.7	49.6	** 
15～40 日後 (N=65)	13.8	40.0	46.2	
40 日以上 (N=27)	7.4	66.7	25.9	
味・匂いで判断 (N=221)	19.8	47.3	32.9	

* : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$

表 12. 若年層女性における包装食品の廃棄方法としなびた野菜の処理方法との関連

しなびた野菜の処理方法				群間差
包装食品の 廃棄方法	何とか食材 (%)	時々食材 (%)	捨てる (%)	
袋詰				
容器と分別 (N=253)	19.4	45.4	35.2	ns
容器と未分別 (N=304)	14.2	46.2	39.7	
瓶詰				
容器と分別 (N=76)	17.6	46.6	35.8	* *
容器と未分別 (N=581)	7.8	42.1	50.0	
缶詰				
容器と分別 (N=121)	16.8	46.8	36.4	ns
容器と未分別 (N=517)	15.7	41.3	43.0	

*: $p < 0.05$, **: $p < 0.01$, ***: $p < 0.001$, ns: 有意差なし

に抵抗する感覚は基本的な生活意識の一つであり、間接的には社会状況の影響を受け、また直接的には家庭生活の中で様々な経験を通して培われるものである。また、単身者に見られたように、自分で食事を整えるという経験からこのことを学ぶ場合も多いと考えられる。ここに示した結果は、食物に対するもったいない意識がより適切な廃棄処理行動に繋がり、このもったいない意識を育てる方法の一つが食事作り経験であることを示す事例である。

3) 食品の廃棄に関わる意識等の得点と他の項目との関連

各項目ごとに、廃棄に関わる意識等の得点を算出し比較した(表 13)。

夕食作りの頻度は意識等の得点と関連しなかった。

しなびた野菜の利用程度によっては、有意差が見られた。「何とか食材」群は、食べ残しの処理、少量包装への意識、賞味期限の知識のいずれについても、「捨てる」群に比べ有意に高得点を示した。

卵の廃棄時期で分けた群では、賞味期限の知識に関して有意差が見られた。より短期間で捨てる群ほど得点が低く、状態で廃棄時期を判断する群は最も高い得点を示した。かまぼこ及び味噌・醤油の廃棄とは、少量包装への意識と賞味期限の知識に関し、得点間に有意差が認められた。賞味期限の知識については、卵の廃棄時期と類似の傾向を示し、より短期間で廃棄する

群の得点が低く、「状態を見て」廃棄する群の得点が高かった。一方少量包装への意識では、かまぼこの場合に短期間で捨てる方が意識が低く、味噌・醤油では「味・匂いで判断」する群の方が高くなった。

設問に示した食品において、賞味期限後の廃棄に至る日数が短い群では、賞味期限の知識得点が明らかに低くなった。これは短期間で廃棄する背景に、賞味期限を過ぎた食材は「食べられない」或いは「体に悪い」との認識がある可能性を示している。賞味期限を理解し、食材に対する科学的知識と判別能力の向上が、より適切な廃棄行動に繋がると考えられる。

一般的に意識の高さは必ずしも行動の適切さを示すとは限らないが、今回のアンケートの範囲では、得点で捉えた意識と行動とは同じ傾向を示していた。

3. 食教育への示唆

家庭ごみ発生量に大きく影響する要素は、個人の生活様式や地球環境保全意識の有無であることが田中ら⁷⁾により報告されている。環境保全意識が生活と有機的に結びついた時、より望ましい生活様式の選択が可能になるはずであり、学校教育における環境教育、とりわけ家庭科におけるそれは、環境保全と生活の関係を念頭に置いて構成されている⁸⁾。さらに環境教育の教材として、食品や食品包装材の問題を扱う事例が多く^{9,10)}、食教育との関連は深い。

今回の調査結果は、賞味期限に対する理解不足が若年層に見られることを示し、正しい知識を得ることは無駄を排除した適切な廃棄行動に繋がることを示唆していた。また、食材の入手から廃棄までに主体的に関わりつつ自分の手で食事を整えることは、食材を容易に捨てない行為を助長すること、この行為は他の廃棄行動とも関連することを示していた。即ちこの結果から、環境保全意識を高める教育の基盤として、食事を自らの手で作り出す経験の蓄積が不可欠であることが指摘できる。このことは、より望ましい生活様式を構想し、これを目標として食教育の計画を推進する場合に、忘れてはならない視点の一つであると考えられる。

要 約

若年層(18歳~29歳)における食材の入手並びに廃棄の実態と関連する意識等についてアンケート調査を実施し、女同居者(401)、女単身者(282)、男単身者(91)、に分けて分析を行い、以下の結果を得た。

1) 食事の調製や食材の入手と廃棄における実態や意識に、性差や単身か家族同居かによる影響が見られた。男単身者は女単身者に比べ、夕食を自分で作るこ

若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識

表 13. 若年層女性における食品廃棄に関わる意識・知識得点と他の項目に対する回答との関連

項目	群	食べ残しの処理	少量包装への意識	賞味期限の知識
夕食作り	ほとんど自分で (N=133)	16.12±1.52	5.73±1.72	10.56±2.56
	時々自分で (N=249)	15.94±2.01	5.82±1.87	10.26±2.81
	作らない (N=303)	16.00±1.83	5.99±1.73	10.32±2.64
しなびた野菜 の処理方法	何とか食材 (N=110)	16.55±1.55 ^{a)}	6.11±1.81 ^{a)}	10.85±2.87 ^{a)}
	時々食材 (N=302)	15.89±1.82 ^{b)}	6.00±1.70 ^{a)}	10.64±2.31 ^{a)}
	捨てる (N=247)	15.95±1.92 ^{b)}	5.57±1.83 ^{b)}	9.72±2.84 ^{b)}
賞味期限後の 卵の廃棄時期	期限後 1~4 日 (N=235)	16.02±1.73	5.80±1.71	9.28±2.57 ^{a)}
	期限後 5~10 日 (N=126)	15.90±1.90	5.90±1.80	10.44±2.69 ^{b)}
	期限後 11 日以上 (N=61)	16.08±1.92	5.59±1.81	10.57±2.45 ^{b)c)}
	状態を見て (N=230)	16.01±1.86	6.10±1.75	11.15±2.51 ^{c)}
賞味期限後の かまぼこの 廃棄時期	期限後 1~4 日 (N=268)	15.90±1.88	5.60±1.69 ^{a)}	9.39±2.66 ^{a)}
	期限後 5~10 日 (N=127)	15.91±2.00	6.20±1.79 ^{b)c)}	10.58±2.37 ^{b)}
	期限後 11 日以上 (N=38)	16.00±1.65	6.61±1.90 ^{b)}	10.82±2.63 ^{b)c)}
	状態を見て (N=212)	16.12±1.74	5.90±1.78 ^{a)c)}	11.25±2.49 ^{c)}
賞味期限後の 味噌・醤油の 廃棄時期	期限後 1~14 日 (N=125)	15.73±1.89	5.62±1.65 ^{a)}	8.35±2.54 ^{a)}
	期限後 15 日以上 (N=95)	15.83±1.79	5.83±1.98 ^{a)b)}	10.16±2.39 ^{b)}
	味・匂いで判断 (N=420)	16.08±1.81	5.99±1.78 ^{b)}	10.92±2.50 ^{c)}

表中の数字は平均値±標準偏差を示す。

数値の高い方が、その意識や知識レベルが高いことを表す。

t 検定の結果は標準偏差の後に記号で示した。異なった記号間には $p < 0.05$ で有意差のあることを示す。

とや生鮮野菜および魚を買うことが少なく、加工度の高い食材をよく利用していた。また女性に比べ、しなびた野菜をよく捨て、包装食品の廃棄時に容器と未分別で捨てるが多かった。

2) 女単身者は女同居者に比べ、野菜や魚を小さい単位で購入し、自分で夕食を作ることが多く、しなびた野菜を捨てるが多かった。

3) 賞味期限後の卵やかまぼこは約 2/3 の人が状態を見ずに捨て、味噌・醤油では状態で判断する人が 61% と多かった。

4) 食べ残しの処理、少量包装、賞味期限に対する意識や知識の得点において、少量包装に関してのみ単身者が同居者より有意に得点が低かった。

5) 若年層女性のデータによる分析では、夕食を自

分で作る頻度の高い者はしなびた野菜を捨てることが少なかった。また、しなびた野菜をより利用しようとする群の方が、賞味期限を過ぎた食品の捨て方が適切で、食べ残しの処理と少量包装に対する意識得点や、賞味期限に対する知識得点が高かった。しなびた野菜に対する態度は、食品の廃棄行動を推定する一つの指標となり得ると考えられた。

6) 以上の結果を踏まえ、環境保全を目指す食教育の構想には、賞味期限に対する理解と、食事を自らの手で作り出す経験の蓄積が重要であることを指摘した。

文 献

- 1) 近藤恵, 小林茂雄(1996) 生活者視点に基づく家庭廃棄物の分類, 日本家政学会誌, **47**, 65-71
- 2) 高月絃(1997) 「ごみ」から暮らしを考える, (社)日本家政学会編 ライフスタイルと環境, 朝倉書店, 東京, 47
- 3) 森敏昭, 吉田寿夫編著(1990) 心理学のためのデータ解析テクニカルブック, (株)北大路書房, 京都, 211-214
- 4) 前掲書 3), 165-166
- 5) 渡辺敦子, 飯田文子, 川野亜紀, 三輪里子(2000) 大学生の食事時間と食生活の実態, 日本食生活学会誌, **10**(4), 45-52
- 6) 飯田文子, 高橋智子, 川野亜紀, 渡辺敦子, 大越ひろ, 三輪里子(2001) 大学生の食生活の意識について, 日本食生活学会誌, **12**, 167-175
- 7) 田中和子, 木村静枝, 竹中はる子(1995) 身近な環境整備—家庭からの協力, 家庭科学, **62**, 66-73
- 8) 松葉口玲子(2000) 家庭科の教科書における環境教育および消費者教育に関する内容の検討, 日本家庭科教育学会誌, **43**, 175-183
- 9) 有田和正(1995) 環境教育を支える教材の開発, 水越敏行, 木原俊行編著 新しい環境教育を創造する ミネルヴァ書房, 東京, 79-89
- 10) 家庭科教育実践講座刊行会編(1998) 家庭科教育実践講座第8巻地球にやさしい生活を実践する環境教育, (株)ニチブン, 東京, 110-115

(2002年8月26日受理)