

目的：各家庭から排出される厨芥（調理くずや残飯など）の実態を明らかにし、我々の食生活を見直してみる。

方法：昭和55年より、毎年京都市の約300世帯を対象に家庭ごみの細組成調査（約210品目に分類する）を行い、各品目ごとに湿重量、乾重量、容積を測定する。

結果：住宅地域での家庭ごみの発生量は、湿ベースで最近平均1人1日490～500gである。そのうち厨芥は、重量比では湿ベースで約40%、乾ベースで約20%を占めている。昭和56年に、厨芥の中身を詳細に分析した結果、調理くず（野菜や果実の皮や芯、卵のから、魚の骨など可食部以外のもの）が50～60%、食べ残しが30～40%、ティーバッグや茶がらなどのその他が12.4%であった。驚くべきことに、食べ残しのうち、ほとんど手がつけられておらず、購入時の姿そのまま捨てられているものが、厨芥中9.4%を占めていることが判明した。そこで、特にこの調理もされずに捨てられた、手つかず食品ごみを取り出して、整理したものが表1である。この結果、この値は湿ベース、乾ベース

表1 厨芥と手つかず食品ごみ

	昭55		昭56		昭57		昭58		昭59		昭60	
	wct	dry	wct	dry	wct	dry	wct	dry	wct	dry	wct	dry
厨 芥 ／ 家庭ごみ	47.8 %	21.1 %	39.4 %	19.7 %	35.4 %	25.8 %	38.9 %	14.1 %	43.8 %	19.7 %	44.4 %	20.4 %
手つかず ご ／ 厨 芥	9.4 %	9.4 %	9.4 %	13.2 %	10.2 %	5.4 %	11.3 %	14.9 %	10.5 %	12.2 %	6.3 %	11.3 %

を問わず、毎年ほぼ厨芥中10%前後を示している。以上のことから、我々日本人が現在いかに飽食な時代を過ごしているかがわかるが、これをさらに食料流通量と実質摂取量との関係から統計的に明らかにすべく検討を重ねているところである。