

港区ごみ排出実態調査報告書(令和7(2025)年度)概要

1 調査概要

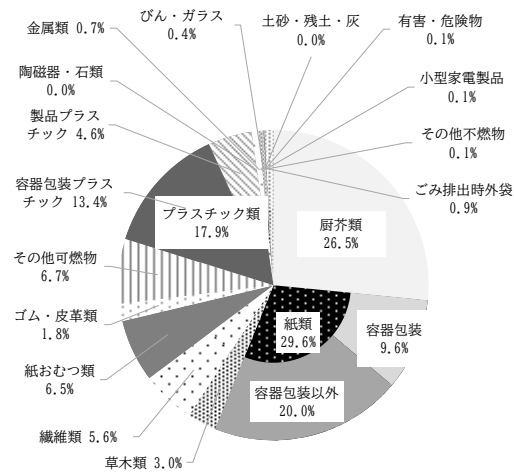
本調査は港区内の資源・ごみ集積所に排出された家庭系ごみ等について、ごみ質及びごみ量の調査を行い、得られたデータを整理・分析することにより、ごみ、資源の分別状況等の実態及び排出地域特性等を総合的に把握し、ごみの減量化、資源の再生利用等の推進を図る上での基礎資料を得ることを目的とします。

なお、得られた調査結果については港区一般廃棄物処理基本計画の進捗管理を行う上での基礎資料として活用します。

2 調査結果

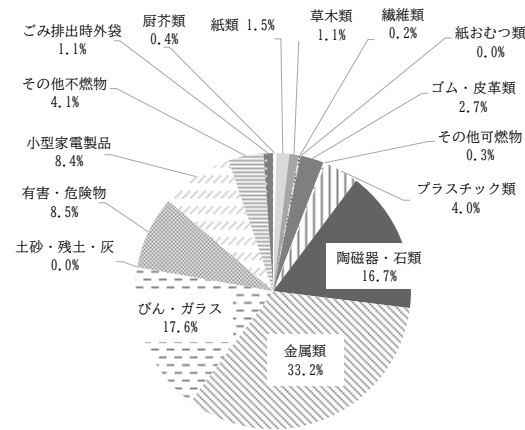
(1)可燃ごみ

可燃ごみの全体組成は「紙類」の割合が約30%と最も高く、次いで「厨芥類」(約27%)「プラスチック類」(約18%)となっていました。



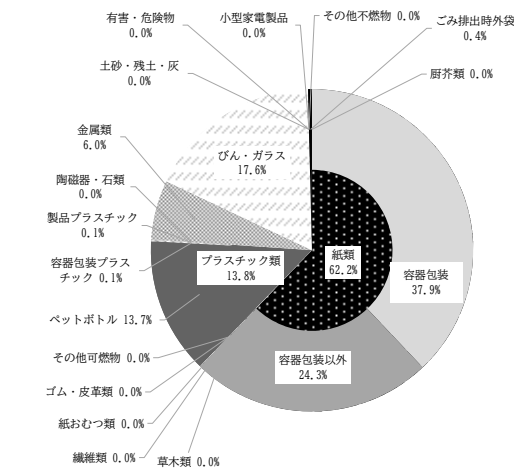
(2)不燃ごみ

不燃ごみの全体組成は「金属類」の割合が約33%と最も高く、次いで、「びん・ガラス」(約18%)「陶磁器・石類」(約17%)となっていました。



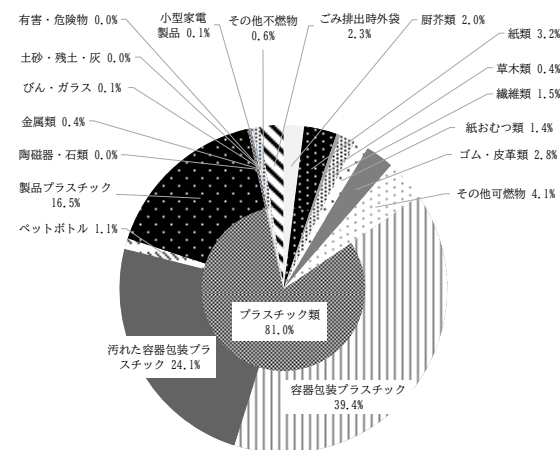
(3)資源

資源の全体組成は「紙類」の割合が最も高く(約62%)、次いで「びん・ガラス」(17.6%)、「プラスチック類」(約14%)となっていました。



(4)資源プラスチック

資源プラスチックの全体組成は、「プラスチック類」の割合が約81%となりました。その内訳として、「容器包装プラスチック(ペットボトル除く)」が約39%、「汚れた容器包装プラスチック」が約24%、「ペットボトル」が約1%、「製品プラスチック」が約17%でした。

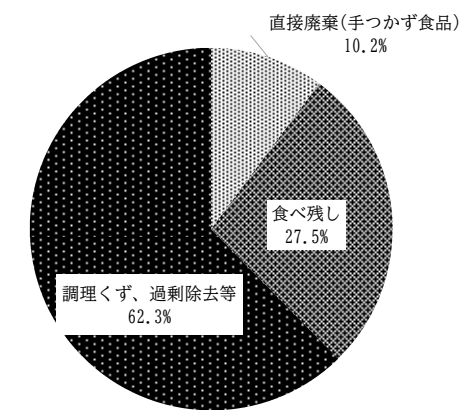


(5)厨芥類

可燃ごみとして排出された「厨芥類」については、「直接廃棄(手付かず食品)」、「食べ残し」、「調理くず、過剰除去等」に分類し、それぞれ計測を行いました。「過剰除去」とは、野菜の皮を必要以上にむくなどして、過剰に除去された可食部分です。過剰かどうか判断が困難なため、「調理くず」と合わせて集計を行っています。また、「直接廃棄(手付かず食品)」については「主食」や「野菜」等の種類別に再度分類し、種類別排出割合、消費期限および賞味期限からの超過日数について調査しました。

【三分類組成】

厨芥類の三分類組成では、「調理くず、過剰除去等」の割合が約62%と最も高く、次いで「食べ残し」が約26%、「直接廃棄(手付かず食品)」が約10%となりました。

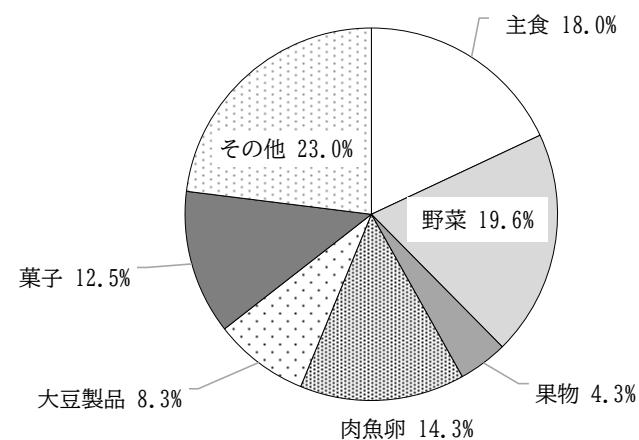


3 未利用食品調査

厨芥類の分類の内、「直接廃棄(手付かず食品)」については、「主食」、「野菜」、「果物」、「肉魚卵」、「大豆製品」、「菓子」、「その他」の7つに分類し、種類別組成割合、消費期限および賞味期限の超過日数に関する調査を実施しました。

【品目別組成】

「直接廃棄(手付かず食品)」の品目別組成は「野菜」の割合が約20%となりました。次いで、「主食」が18%となりました。



未利用食品の写真

