

食用油使用後の処理

揚げ油の使用回数

繰り返し使用する人が増加

月に1回以上揚げ物をする人の揚げ物で同じ油を使う回数は、97年以来「1回で捨てる」人が20%弱で推移し、00年以降「3回以上」の割合が増加しています（図8-1）。1回の使用で捨てる理由をみると、「健康に良くないと思うから」が最も多く、「保存が面倒だから」とともに増加傾向にありました。揚げ物の油を1回の使用で捨てる理由には、食における健康志向、簡便志向の影響が表れていました（図8-2）。

また、揚げ物の油を2回以上使用する人の油の保存方法は、「鍋に入れたまま」の人が増加し、「ろ紙を使って保存容器・こし器に入れる」人が減少傾向にありました（図8-3）。

図8-1 揚げ物で同じ油を使う回数

【1回/月以上夕食で揚げ物をする人】

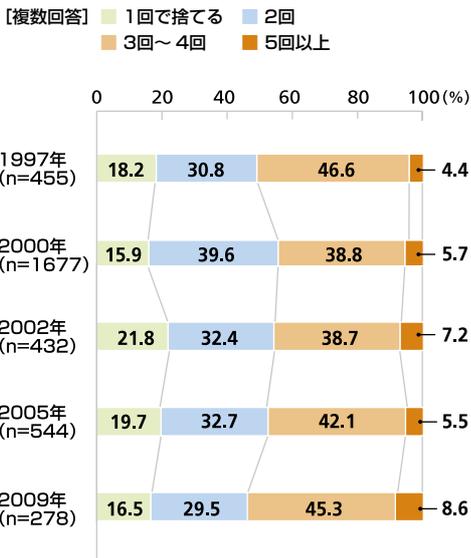


図8-2 揚げ物の油を1回の使用で捨てる理由

【1回/月以上夕食で揚げ物をする人、揚げ物の油を1回の使用で捨てる人】

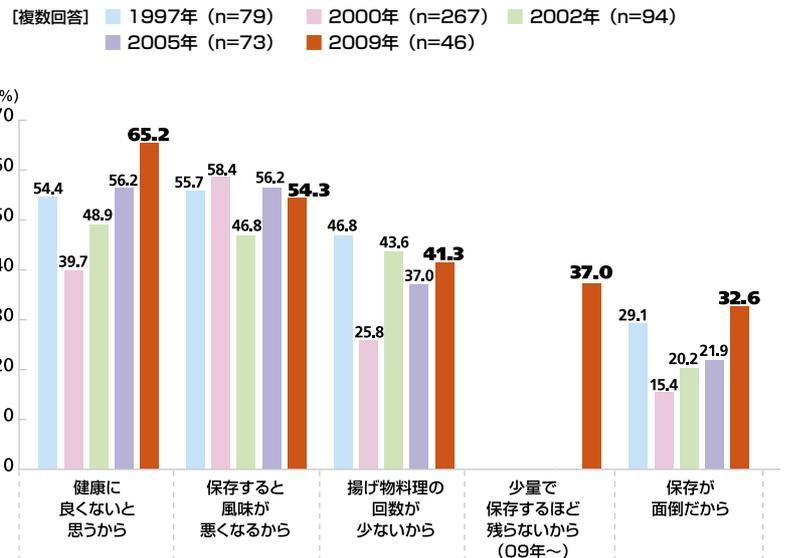
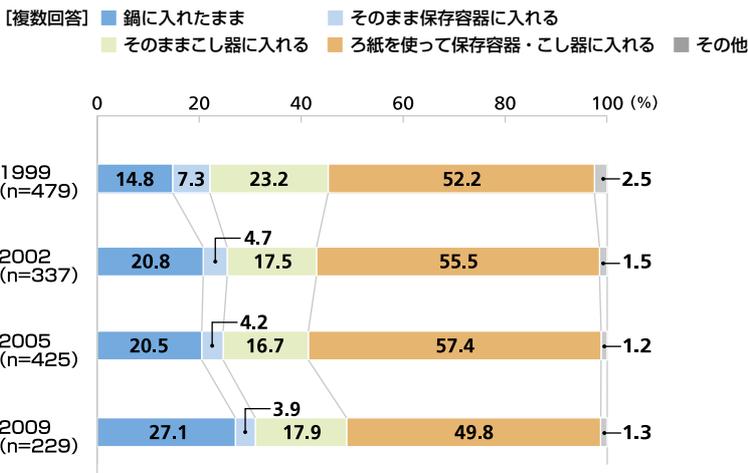


図8-3 揚げ物に使用した油の保存方法

【1回/月以上夕食で揚げ物をする人、揚げ物の油を2回以上使用する人】



食用油の捨て方

「捨て方」について知りたい人が増加

食用油について最も欲しい知識・情報は、01年以来「油の使い分け方」が最も多くなっていますが、06年から「捨て方」が増加していました（図9-1）。「揚げ物調理に感じること（図5-3）」でも「使用済み油の処理が大変」が上位にあげられており、捨て方について負担感がみられました。

使わなくなった油の処理方法は、09年は「捨てる」が74%で最も多く、97年から比較すると「使い切るので廃油は出ない」が11%から16%に増加していました（図9-2）。また、使わなくなった油を「捨てる」と答えた人の捨て方は97年、09年ともに「紙や布にしみこませて捨てる」が最も多く50%程度でしたが、97年から「固形剤で固めて捨てる」人は減少し、「吸油キットを使って捨てる」人が増加していました（図9-3）。

図9-1 食用油について最も欲しい知識・情報

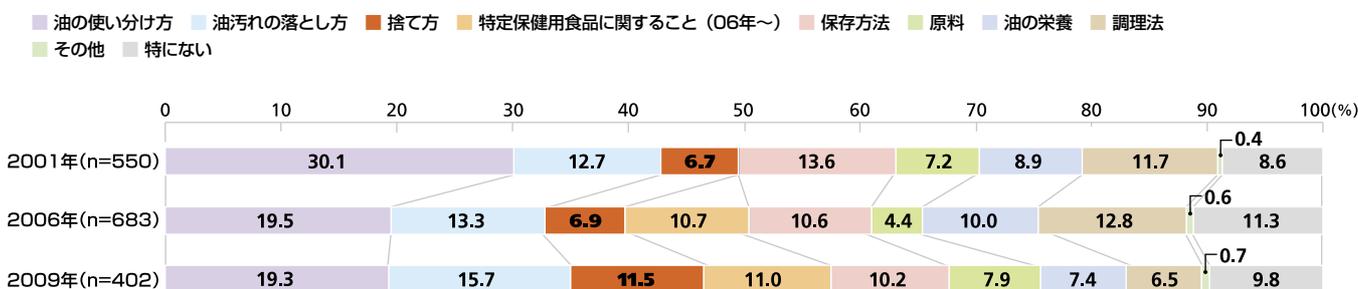


図9-2 使わなくなった油の処理方法

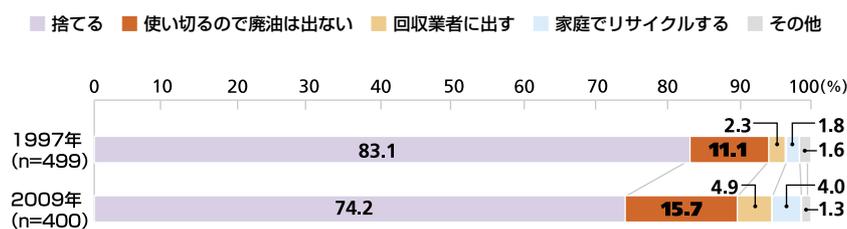


図9-3 使わなくなった油の捨て方

【使わなくなった油を捨てる人】

