

大阪府食品ロス削減推進計画

— “もったいないやん！”

食の都大阪でおいしく食べきろう —



令和3年3月

大阪府

目 次

はじめに	2
第1章 食品ロス削減に向けた基本的な方向	3
第2章 計画の基本的事項	
1 計画の位置づけ	4
2 計画期間	4
3 計画の実施主体	4
第3章 食品ロスの現状	
1 食品ロス量	5
2 食品ロス削減に取り組む人の割合	6
第4章 将来目標	
1 食品ロス量	8
2 食品ロス削減に取り組む府民の割合	8
第5章 基本的施策の推進	
1 事業者への取組	9
2 消費者への取組	12
第6章 各主体の役割	
1 事業者の役割	15
2 消費者の役割	16
第7章 計画の効果的な推進	
1 推進体制	17
2 進捗管理	17

はじめに

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず廃棄される食品のことであり、生産、製造、販売、消費等の各段階において発生しています。国の推計によると、年間 **612** 万トン（**2017** 年度推計値）の食品ロスが発生しており、このうち **328** 万トンが食品関連事業者（以下、「事業者」という。）から、**284** 万トンが家庭から発生しています¹。

食品ロスの問題は、**2015** 年 9 月の国連サミットで採択された持続可能な開発のための **2030** アジェンダ²において言及されるなど世界的にも大きな課題となっています。

国においては、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、議員発議により、**2019** 年 5 月 **24** 日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第 **19** 号。以下、「食品ロス削減推進法」という。）が成立し、5 月 **31** 日に公布、**10** 月 1 日に施行されました。

大阪府においても、食品ロス削減には流通の段階ごとの取組や、消費者理解の促進により行動を起こす府民を増やしていくことが必要と認識し、これまで、事業者等への支援、府民啓発の取組を推進してきました。

大阪府域における食品ロス削減は、消費者教育、環境（地球温暖化等）、廃棄物処理、食品産業の発展等の観点からも重要な位置づけを有すことから、食品ロス削減を総合的かつ効果的に推進するため、食品ロスの発生の実態や課題等を踏まえながら、「大阪府食品ロス削減推進計画」（以下、「本計画」という。）を策定しました。

策定に当たっては、新型コロナウイルス感染拡大による学校の休校、各種施設や飲食店等の自粛、様々な行動の制限等により、生産者・食品製造業者の余剰食品や食品小売業者での欠品の発生、多様な販売方法の検討、生活系ごみの増加など、流通の各段階でこれまでとは違う状況が見られることから、ポストコロナ社会における生活様式の変化への対応も考慮することとしています。

本計画により、府民の「もったいない」と「おいしさを追求する」心を大切に、一層食品ロス削減の取組を推進するとともに、**2025** 年大阪・関西万博の開催都市として、世界の先頭に立って「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）」に貢献する「SDGs 先進都市」をめざし、事業者、消費者、行政が一体となって食品ロスの削減に取り組んでいきます。

本計画は SDGs に掲げる 17 のゴールのうち以下のゴールの達成に寄与するものです。



¹ 年間 **612** 万トン：農林水産省平成 **29** 年度推計（事業系食品ロス量 **328** 万トン）+環境省平成 **29** 年度推計（家庭系食品ロス量 **284** 万トン）（市場に出回らない規格外等の農林水産物の廃棄は含まれていない。）

² 「持続可能な開発のための **2030** アジェンダ」：**2001** 年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、**2015** 年 9 月の国連サミットで採択された、**2030** 年までの国際開発目標。

第1章 食品ロス削減に向けた基本的な方向

『“もったいないやん！” 食の都大阪でおいしく食べきろう』

「天下の台所」として栄えた大阪には、全国から産物が集まり、市場が活況を呈し、大阪商人によって厳しくチェックされた安くておいしい食べもの屋が軒を連ねていました。庶民の食べものは、「船場汁（※1）」「きゅうりのざくざく（※2）」「天かす（※3）と大阪しろなの煮物」などに代表されるように、つつましいが、食材を驚くほど立派に活かし、味にもこだわり工夫されたものでした。また、大阪が発祥と言われている昆布とかつお節の合わせ出汁の「うま味」を活かし、「まったり」としたコクと味わいを追求するなど、おいしいものへの熱意は古くから培われてきました。

現在も、普段使う飲食店で出汁のうま味を活かした料理が提供され、「天かす」は府民に身近で、おいしさの面からも好まれ、うどんやお好み焼き、たこ焼きなどに利用されるなど、大阪には安くておいしいものが身近にあふれています。

「食」へのこだわりが「大阪の食い倒れ」という言葉にも表されているだけでなく、食材の質を見極め、良い食材を余すところなく使い切る「始末の心」が現在に受け継がれています。

このような大阪の歴史と文化、府民に培われた精神をもとに、食品ロス削減についても、府民の「もったいない」と「おいしさを追求する」心を大切に、事業者、消費者、行政が一体となって、『“もったいないやん！”食の都大阪でおいしく食べきろう』をスローガンに取組を進めます。

- ※1 船場汁：塩さばの骨の髓まで利用し、短冊に切った大根、それに青ねぎを浮かせた「潮汁」に属する汁物
- ※2 きゅうりのざくざく：きざんだはもの皮を混ぜたきゅうりもみ
- ※3 天かす：天ぶらを揚げたときに衣が散ってできる揚げかす



図-1 おいしく食べきろう ロゴマーク

第2章 計画の基本的事項

1 計画の位置づけ

本計画は、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための「食品ロスの削減」を推進するものです。大阪府では、食品ロスの削減の取組を総合的かつ計画的に推進するため、「食品ロス削減推進法」第11条に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下、「基本方針」という。）を踏まえ、同法第12条の規定に基づく都道府県食品ロス削減推進計画として本計画を策定します。

計画の策定に関し、「大阪府循環型社会推進計画」等との調和を図ります。

なお、大阪府環境総合計画（令和3年3月策定）では、2050年のめざすべき将来像について「大阪から世界へ、現在から未来へ 府民がつくる暮らしやすい持続可能な社会」を基本としています。また、同計画の施策の基本的な方向性として、環境だけに着目した施策ではなく、環境施策を通じて社会・経済にも良い影響をもたらす「環境・社会・経済の統合的向上」に資する施策を展開していくこととしていることから、本計画についても、この考え方を踏まえて策定します。

2 計画期間

国の「基本方針」及び持続可能な開発目標（SDGs）を踏まえ、2021年度から2030年度までの10年計画とします。

また、本計画の見直しについては、国の「基本方針」を踏まえ、計画の中間年である2025年度を目途に、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等を見極め、検討します。

3 計画の実施主体

大阪府、市町村、事業者、消費者が主体となり、それぞれの果たすべき役割を認識した上で、連携・協働して取組を進めます。

【参考情報1】

食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

引用：農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」から抜粋

第3章 食品ロスの現状

1 食品ロス量

(1) 全国の現状

2017年度は、年間**612**万トンの食品ロスが発生していました。内訳としては、事業系食品ロスの発生量が**328**万トン、家庭系食品ロスの発生量が**284**万トンです。

なお、国の食品ロスの削減目標は**2000**年度比であり、**2000**年度事業系食品ロス量は**547**万トン（農林水産省）、家庭系食品ロス量は**433**万トン（環境省）と推計されています。

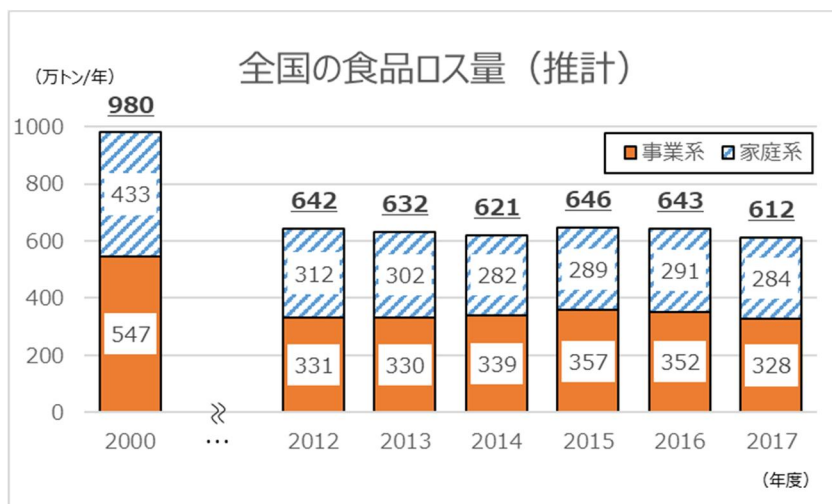


図-2 全国の食品ロス量（推計）
（引用：農林水産省ホームページから抜粋し、大阪府で作成）

(2) 大阪府の現状

「大阪府食品ロス発生動向等解析調査」（令和2年度実施）において、大阪府域における食品ロスの発生量を事業系、家庭系ごとに、**2019**年度の推計を行いました。また、国の食品ロスの削減目標は**2000**年度比であることから、大阪府における同年度の推計も行いました。

【食品ロス量の推計方法と結果】

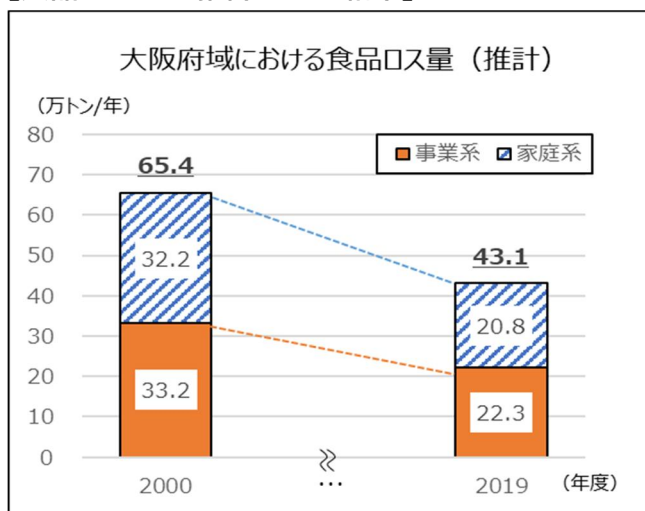


図-3 大阪府域における食品ロス量（推計）

《事業系》

平成29年度、平成30年度の大阪市「事業系一般廃棄物排出実態調査報告書」や国の「食品リサイクル法に基づく定期報告の結果」の公表データ等を用いて推計

《家庭系》

大阪府内市町村の生活系ごみの調査結果等を用いて推計

2 食品ロス削減に取り組む人の割合

(1) 国「基本方針」

「消費者の意識に関する調査結果報告書」(平成30年度消費者庁)によると、食品ロス問題を「知っている」かつ食品ロスを減らすための「取組を行っている」と回答した人は**71.0%**でした。

【参考情報2】

《消費者庁 平成30年度 消費者の意識に関する調査》(3,000サンプル)

Q1：あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。

- ・食品ロス問題を知っているか聞いたところ、「知っている」と回答した人が**74.5%**(「よく知っている」**19.3%**+「ある程度知っている」**55.2%**)であった。「知らない」と回答した人が**25.5%**(「あまり知らない」**14.5%**+「全く知らない」**11.0%**)であった。

Q2：あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。

(選択肢)

- (1)残さずに食べる (2)小分け商品、少量パック商品、バラ売り等食べ切れる量を購入する (3)日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する
- (4)残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする) (5)飲食店等で注文し過ぎない (6)「賞味期限」を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する (7)料理を作り過ぎない (8)冷凍保存を活用する (9)その他
- (10)取り組んでいることはない

- ・取り組んでいる行動を選択した人は、全体で**85.0%**であった。「残さずに食べる」と回答した人が**60.7%**と最も多い。「取り組んでいることはない」と回答した人は**15.0%**であった。

Q1で「よく知っている」「ある程度知っている」と回答した認知層と
Q2で「取り組んでいることはない」以外を回答した行動層をクロス集計



食品ロス問題を「知っている」かつ食品ロスを減らすための「取組を行っている」と回答した人は**71.0%**であった。

(2) 大阪府

「食品ロス削減に係る府民の意識調査」（令和2年12月大阪府）の結果から、食品ロス問題を「知っている」かつ食品ロスを減らすための「取組を行っている」と回答した人は**83.3%**でした。

【参考情報3】

《大阪府 令和2年度 食品ロス削減に係る府民の意識調査》（1,000 サンプル）

※消費者庁「平成30年度消費者の意識に関する調査」と同様の設問及び選択肢を使用

Q1：あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。

- ・食品ロス問題を知っているか聞いたところ、「知っている」と回答した人が**86.3%**（「よく知っている」**27.3%**＋「ある程度知っている」**59.0%**）であった。「知らない」と回答した人が**13.7%**（「あまり知らない」**11.3%**＋「全く知らない」**2.4%**）であった。
- ・年代別で見ると、若年層ほど「よく知っている」の割合が高く、年代が高くなるほど「知っている」の割合が高い。

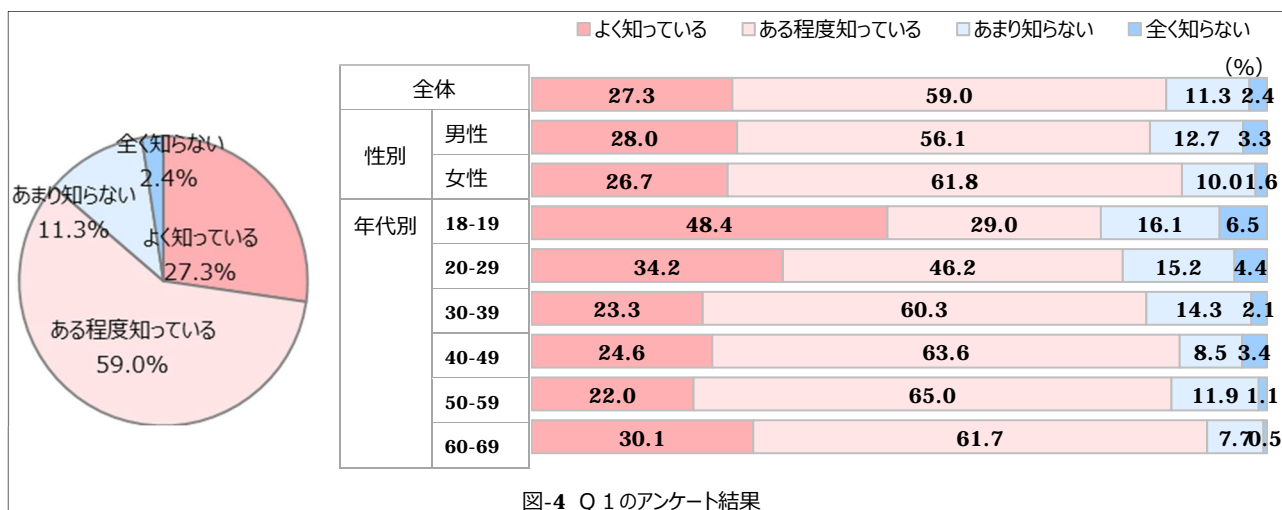


図-4 Q1のアンケート結果

Q2：あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。

- ・取り組んでいる行動を選択した人は、全体で**93.8%**であり、「残さずに食べる」の回答が**76.0%**と最も多い。「取り組んでいることはない」と回答した人は**6.2%**であった。

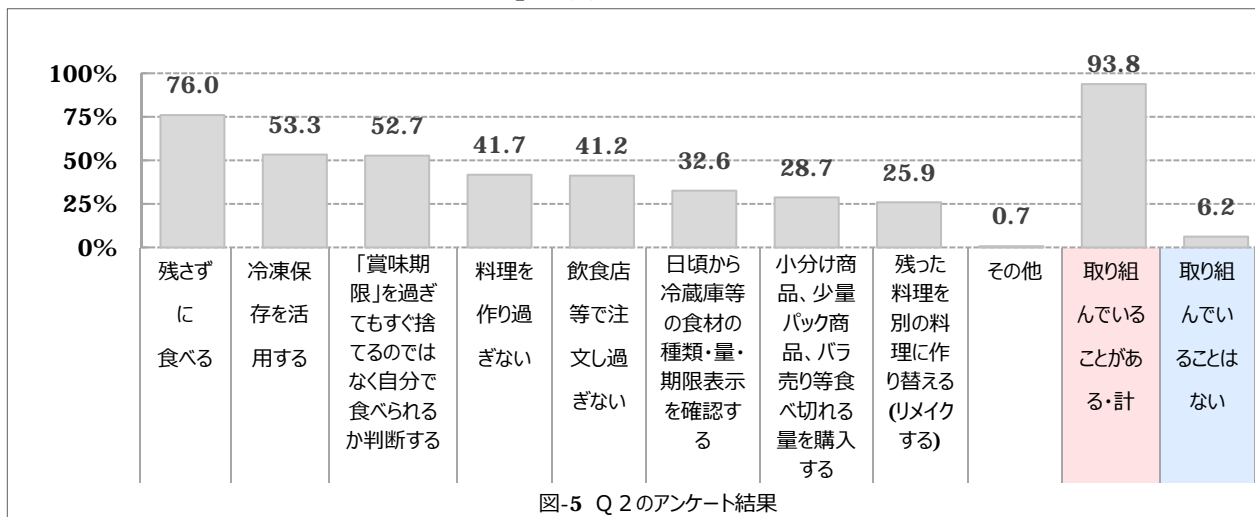


図-5 Q2のアンケート結果

第4章 将来目標

1 食品ロス量

国の事業系、家庭系ともに **2000** 年度比で **2030** 年度までに食品ロス量の半減を目指すという削減目標を踏まえ、大阪府の食品ロス量についても事業系、家庭系ともに半減を目指します。

表-1 計画の目標値について (万トン/年)

	2000 年度 (基準値)	2019 年度 (現状値)	2030 年度 (目標値)
事業系	33.2	22.3	16.6
家庭系	32.2	20.8	16.1
全体	65.4	43.1	32.7

2 食品ロス削減に取り組む府民の割合

大阪府が実施した「令和2年度食品ロス削減に係る府民の意識調査」では、食品ロス削減のために複数（2項目以上）の取組を行っている府民は、**81.9%**でした。

この結果を踏まえ、**2030** 年度までに、食品ロス削減のための複数（2項目以上）の取組を行う府民の割合を **90%**とします。

なお、大阪府が実施した「食品ロス削減に係る府民の意識調査」は、令和2年12月に実施しており、「食品ロス削減推進法」の施行により食品ロス問題の認知が一定進むとともに、新型コロナウイルス感染拡大による生活様式の変化を受けての結果です。

表-2 食品ロス削減の取組を行う人の割合

	食品ロス削減の取組を複数(2項目以上) 行う人の割合	食品ロス削減の取組を1項目以上行う人の割合	
			取り組んでいること(上位1位、2位、3位)
全国	—	85.0%	(1)残さずに食べる：60.7% (2)冷凍保存を活用する：43.5% (3)料理を作りすぎない：41.5%
大阪府	81.9% ↓ 目標：90%	93.8%	(1)残さずに食べる：76.0% (2)冷凍保存を活用する：53.3% (3)賞味期限を過ぎたものは食べられるか自己判断する：52.7%

全国：「平成30年度消費者の意識に関する調査」 大阪府：「令和2年度食品ロス削減に係る府民の意識調査」

【参考情報4】

○ 持続可能な開発目標 (SDGs) 「目標12 持続可能な生産消費形態を確保する」

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

○ 「基本方針」(令和2年3月31日閣議決定)

食品ロスの削減の目標は、SDGsも踏まえて、家庭系食品ロスについては、「第四次循環型社会形成推進基本計画」(平成30年6月閣議決定)、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」(令和元年7月公表)において、共に2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定している。

本基本方針においても、これらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組を推進する。

また、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とする。

第5章 基本的施策の推進

1 事業者への取組

流通の各段階において発生している食品ロスの削減のため、食品製造業者、食品卸売・小売業者、外食事業者、消費者、行政等によるネットワーク懇話会等の検討の場を設置し、各立場からの意見交換により、流通の各段階の施策を具体化する取組を展開するとともに、各業界団体等へ発信することで取組拡大を進め、消費者の行動変容を促す積極的な取組を推進します。

(1) 「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進

積極的に食品ロス削減の取組を進める事業者と大阪府が連携して、消費者への啓発活動をより効果的に進める「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」³を創設しました（平成30年度）。本制度はP D C Aサイクルに基づいてさらにより良い取組となるよう展開しています。

食品ロス削減に取り組む事業者について、広く多業種への働きかけを行い、パートナーシップ事業者の増加と、効果的な消費者啓発を推進します。

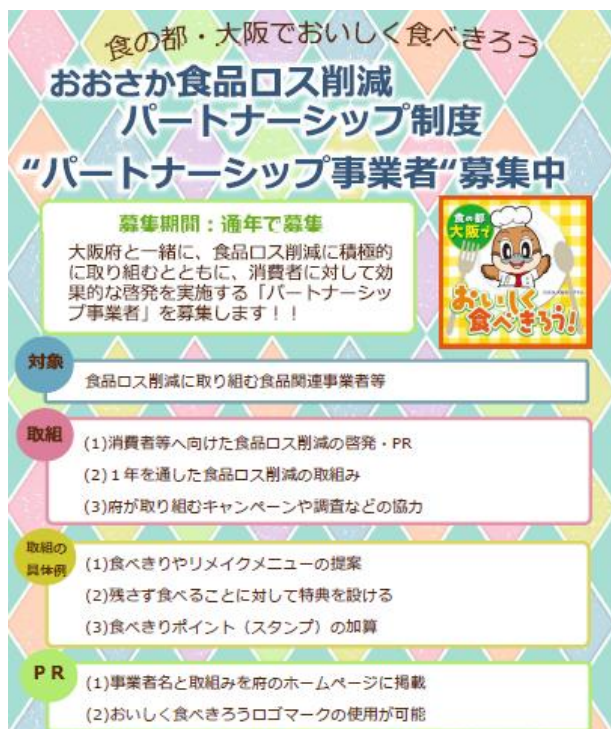


図-6 パートナーシップ事業者募集チラシ

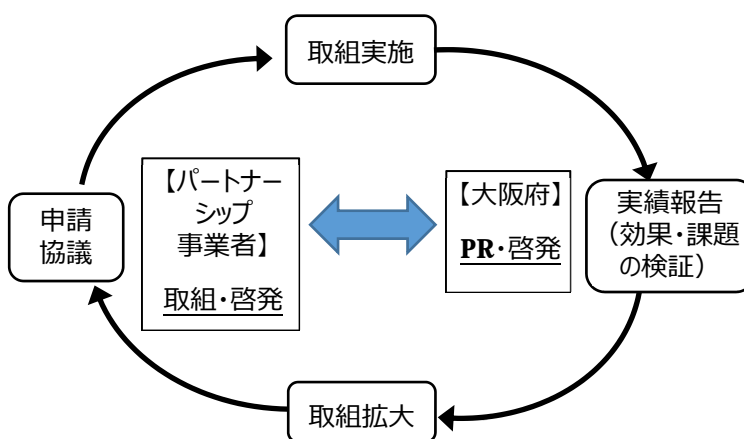


図-7 おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度フロー

³ おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度：飲食の提供や食材等を販売する企業等が、食品ロス削減に積極的に取り組み、販売活動を通じて食品ロス削減に係る消費者等への啓発活動を実施する際に、大阪府が取組を協力・支援し、広く食品ロス削減の啓発を進めることを目的とする制度。

(2) 「フードバンクガイドライン」の活用

安全で透明性・信頼性の高いフードバンク活動を支援・促進するため「フードバンクガイドライン」を作成しました（令和2年度）。

「フードバンクガイドライン」には、事業者が自ら扱う食品を提供する時の考え方や、集める活動（食品提供者からフードバンク活動団体へ）、配る活動（フードバンク活動団体から食品を必要としている方へ）それぞれにおいて必要な事項や、大阪府内の事例等を掲載しています。

「フードバンクガイドライン」を活用し、未利用食品を提供する事業者の参入を促進し、有効活用の取組を推進します。

コラム2 消費期限と賞味期限

食品には、安全に美味しく食べられる期間があり、袋や容器に「消費期限」「賞味期限」のどちらかが表示されています。その違いを知って、健康を守るとともに、食べ物を無駄にしないように努めましょう。

消費期限

定められた方法で保存した場合、安全に食べられる期間のことです。食肉や弁当、惣菜、生菓子、サンドイッチなど、あまり日時が経てず、痛みやすい食品に付けられています。これらの食品は品質の劣化が早いことから、この期限を過ぎると衛生上の問題が生ずる可能性があります。

賞味期限

定められた方法で保存した場合、おいしく食べることができる期間のことです。レトルト食品や即席麺、冷凍食品、スナック菓子、缶詰など、比較的日持ちのする食品に付けられています。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではないので、食べられるかどうかは、においや見た目など、五感で個別に判断しましょう。いずれにしても2つの期限表示は開封前の期限なので、開封後の商品は期限に関わらず、早め食べるようにしましょう。

コラム3 廃棄物処理について

安全に食べられるのに包装の破損や凍害、虫字ミスなどの理由で、流通に出ることができない食品は、フードバンク活動等により有効活用されない場合、廃棄物として処理する必要があります。

このような食品廃棄物は、食品製造業者等の特定の業種から出る場合は産業廃棄物、それ以外の場合は一般廃棄物となり、それぞれ処理の方法が異なります。

廃棄物の処理は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」に基づく許可等を有する事業者に委託することが必要です。適正な処理がなされていないと、排出者にも厳しい罰則が科せられる場合がありますので、適正な廃棄物処理にご留意ください。

関連リンク

農林水産省HPに、フードバンク活動に関する施策のほか、全国のフードバンク団体の一覧等が掲載されています。

① https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html

農林水産省「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」

② https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-9.pdf

大阪府保健所所在地一覧

③ <http://www.pref.osaka.lg.jp/chikkansen/hokensyo/syozaichi.html>

大阪府内市町村社会福祉協議会

④ https://www.osakafusyaiko.or.jp/link/link_sigai.html

大阪府内の子ども食堂一覧

⑤ <http://www.pref.osaka.lg.jp/kosodateshien/kodomom-map/index.html>

発行月：令和2年10月
発行元：大阪府環境農林水産部 流通対策室 総務・企画グループ
〒559-8555 大阪府住之江区南港北1-14-16 大阪府咲洲庁舎(さきしまコスモタワー)23階
TEL: 06-6210-9507 FAX: 06-6210-9504

図-8 フードバンクガイドライン

(3) 飲食店の“食べきり・持ち帰り”の取組への支援

飲食店における“食べきり・持ち帰り”の実証実験を実施し、スムーズに“食べきり・持ち帰り”が進められる方法を検討しました（令和元年度）。

この結果等を活用し、啓発を進め、小盛メニューや多サイズの展開など、消費者が食べられる量を選択できる“食べきり”と、残ってしまった場合の“持ち帰り”の普及に努めます。

また、テイクアウトとともに“持ち帰り”の衛生管理を徹底した上で、取組を進めます。

(4) 食品ロス削減の取組事例の共有・周知

事業者間の連携のもと、事業者が一体となり取組を進め、優良事例について共有・周知を図り、横展開を促進します。

さらに、食品ロス削減に顕著な功績がある事業者等については、取組が一層促進するよう、国の表彰制度である「食品ロス削減推進大賞」や、大阪府の「おおさか環境賞」等の活用などにより、広く周知します。

【参考情報 5】

《飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験（令和元年度）》

- 目的：飲食店において、適量注文などの“食べきり”をPRし、食べ残し料理を“持ち帰り”しやすい状況での食品ロス削減の効果を検証するとともに、課題を明らかにする
- 実施店舗：雁飯店、大阪産料理 空、千房、鉄板鍋料理 元、鳥貴族（2店舗）
- 調査期間：令和2年2月12日～25日
- 調査結果（ポイント）
 - ・期間中、実施6店舗の持ち帰り容器の提供数は113箱
 - ・食べ残した料理の持ち帰りについて、意向があったのは82%
 - ・店舗側からの持ち帰りの声掛けについて、行ってほしいが76%
 - ・持ち帰り箱、袋ともに使いやすかったが74%
 - ・持ち帰った料理の喫食状況については、翌日以降に食べたが47%、その日中に自分で食べたが32%、自分以外の人やペットが食べたが21%、食べなかったは0%

○実証実験で使用した主なPR等の資材



図-9 テーブルPOP



図-10 持ち帰り宣言カード
(裏面には留意事項を掲載)



図-11 持ち帰り箱イメージ



図-12 持ち帰り袋イメージ

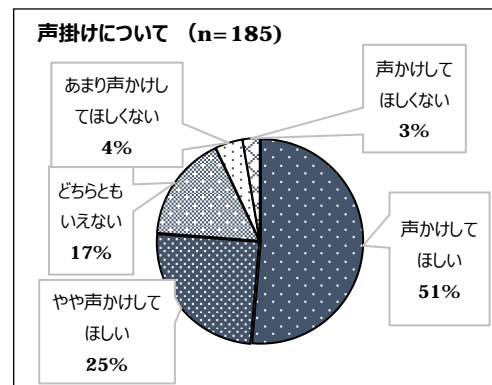
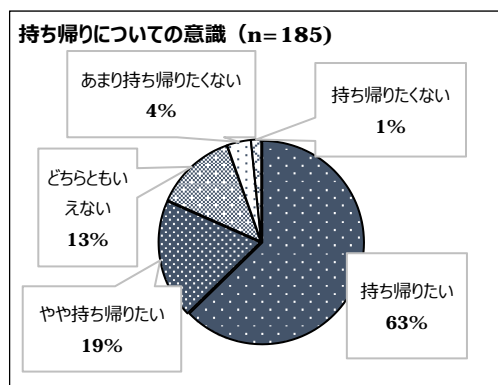


図-13 持ち帰りのアンケート調査結果から抜粋

2 消費者への取組

ネットワーク懇話会等の場を活用し、消費者と事業者のコミュニケーションを図り、消費者と事業者が一体となった食品ロスの削減を推進し、消費者の食品ロス削減に関する認知度向上や行動変容を促します。

(1) リーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」等の啓発媒体の活用

家庭の食品ロス実態調査（平成30年度実施）の結果を活用し、冷蔵庫の収納方法や整理整頓、食品ロス削減レシピ等を掲載した「今日からはじめる冷蔵庫革命」を作成しました。

このリーフレットを活用し、冷蔵庫に余りがちな食材を使った調理方法や、日々の買い物での心がけ、冷蔵庫の食品の収納方法、整理整頓など、家庭における食品ロス削減を推進します。

また、教育現場等で活用できる食品ロス削減の教材ツールを掲載したデジタルコンテンツなどを作成し、小中学校等での食育（給食における取組等）や地域の環境教育等の取組を支援します。



図-14 リーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」

(2) 大学（大阪府内栄養士養成課程の大学等）との連携

大学との連携により、次代を担う学生と食品ロス削減をテーマに研究を進め、社食や学食、学校給食、家庭向け等、幅広い取組を推進します。

【参考情報6】

《家庭の食品ロス実態調査（平成30年度）》

- 調査対象：大阪府内に居住する世帯（20～60代男女）
- サンプル数：有効回収 300 票（有効回収率：69.9%）
- 調査方法：インターネット調査
- 調査期間：平成30年11月6日～26日（期間中に1回だけの実施）
- 調査内容

- (1) 家庭内に保管している生鮮野菜、果物、大豆加工品（44品目限定）の種類や購入状況、保存方法などを調査（対象外：自ら調理したもの、食べ残しなど）
- (2) 冷蔵庫（冷蔵室、冷凍室、野菜室）に保管している食品を全品調査し、その際に捨てられてしまう食品の種類や量、廃棄理由などを調査（対象外：自ら調理したもの、食べ残しなど）

○調査結果（ポイント）

- (1) 4割の世帯で廃棄する食品があった
- (2) 廃棄が多いのは年代別では40代、同居家族別では小学生・中学生・高校生が同居している世帯
- (3) 廃棄する食品は「調味料」と「生鮮野菜」で5割を超え、捨てずに済んだ方法として、「レシピを調べる」が多かった
- (4) 廃棄する食品を金額で推計すると187円/世帯で、大阪府全体では7.56億円（404万世帯）
- (5) 廃棄率※が高いのは、冷蔵庫の整理頻度が少ない世帯（※廃棄率とは、廃棄する食品があった世帯の割合）
- (6) 食品ロス削減のために今後取り組みたいこととして、「定期的な冷蔵庫の整理」が最も多かった
- (7) 本調査で70%の世帯が、食品ロス削減の意識が高まったという回答であった

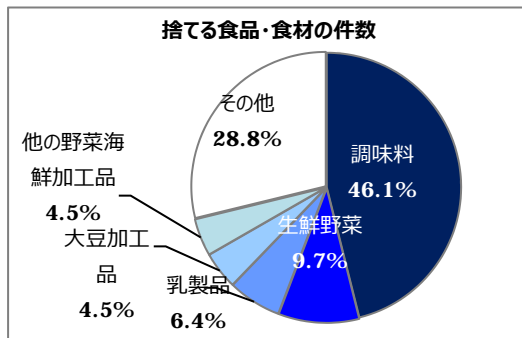


図-15 捨てる食品・食材の件数

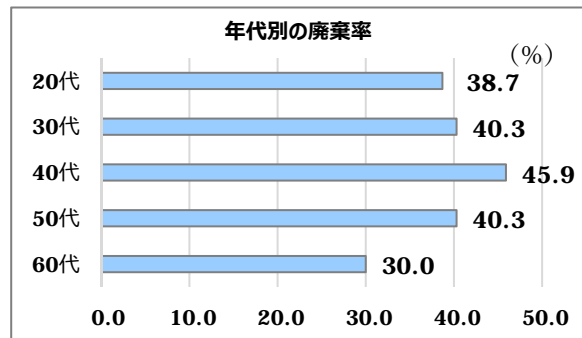


図-16 年代別の廃棄率

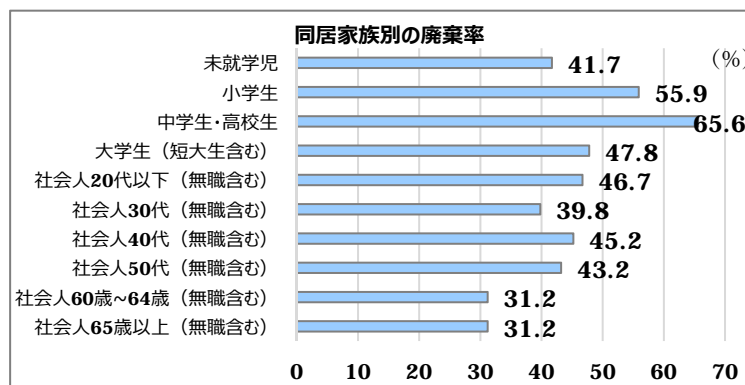


図-17 同居家族別の廃棄率

(3) 10月食品ロス削減月間における取組の実施

市町村、パートナーシップ事業者等と連携し、イベント等で大阪府が作成したポスターやチラシ、リーフレットを用いたPRを実施しました。また、パートナーシップ事業者等と連携し府内ショッピングセンターでイベントを開催しました（令和元年度）。

10月食品ロス削減推進月間には、キャンペーン等の実施により、事業者や市町村の取組を広く消費者である府民に発信し、食品ロス削減に関する認知度向上（消費期限・賞味期限の違い等⁴）及び関心の増大を図ります。



写真-1 イベントでのPRの様子

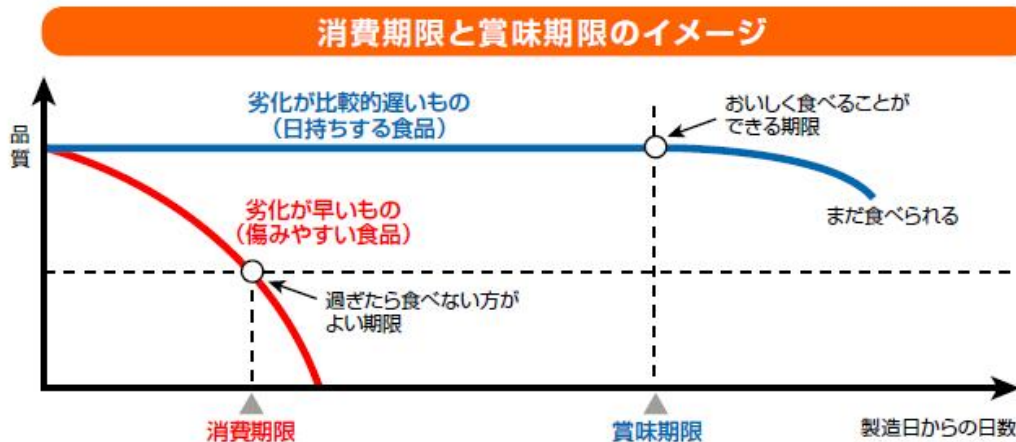


写真-2 10月30日イベント当日の様子



図-18 10月食品ロス削減月間のポスター

【参考情報7】



※消費期限や賞味期限は、未開封の状態、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限ですので、開封後や決められた方法で保存していない場合には、期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。

引用：消費者庁パンフレット「知っておきたい食品の表示」から抜粋

⁴ 消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

賞味期限：定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されることがあるものとする。

第6章 各主体の役割

食品ロスは事業者及び消費者の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題ですが、事業者で発生している食品ロスは、消費者の意識や行動が深く関係していることから、削減にあたっては事業者の取組に加え、消費者の理解を深めることが重要です。

このため、事業者や消費者等がそれぞれの役割を果たしながら連携・協働し、食品ロスの削減に取り組む先駆的・意欲的な取組事例を創出することとします。

1 事業者の役割

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施します。

また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めます。

加えて、国又は地方公共団体が実施する食品ロス削減に関する施策に協力することとします。

(1) 食品製造業者・農林漁業者

■賞味期限の延長・表示の大括り化

食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組むこととし、併せて容器包装のプラスチック資源循環の推進に取り組みます。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組みます。

■適正受注の推進

食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進します。

■農林水産物の有効活用

規格外や未利用の農林水産物の有効活用を促進します。

(2) 食品卸売・小売業者

■商慣習の見直し

サプライチェーン全体で商慣習の見直し（納品期限の緩和、適正発注等）に取り組みます。

■需要予測等の推進

天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。また、季節商品については、予約制とする等需要に応じた販売を行うための工夫をします。

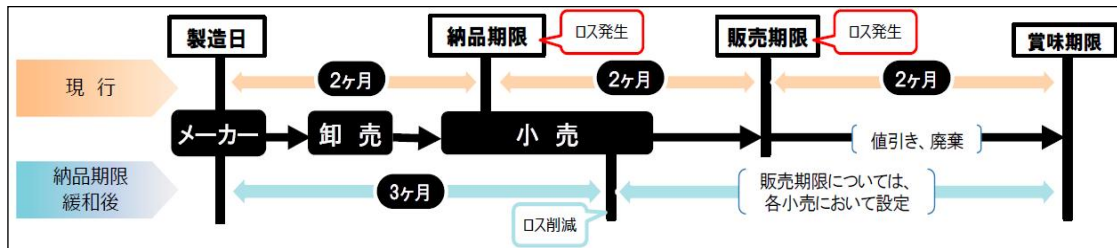
■小分け・少量販売

小分け販売や少量販売など府民が使い切りやすい工夫を行います。

【参考情報 8】

納品期限の緩和（1/3 ルールの見直し）について

小売店などが商慣習として設定するメーカーからの納品期限を賞味期間の 1/3 から 1/2 に緩和することで、メーカーが小売店に納品しなければならない期限を伸ばし食品ロスの削減につなげる。



引用：農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」から抜粋

(3) 外食事業者等

■適正発注や提供の推進

天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をします。

■“食べきり”の推進

府民が食べられる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入します。

■“持ち帰り”の推進

消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りができることとし、その旨分かりやすい情報提供を行います。

(4) 事業者等に共通する事項

未利用食品を提供するための活動（いわゆるフードバンク活動）とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行います。

食品ロス削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示します。

2 消費者の役割

食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて、適切に理解・把握します。その上で、無駄なく食べきる大阪の食文化の精神を受け継ぐ府民として、食品ロスを削減するために自らができることを一人一人が考え、行動に移します。

また、自身の消費行動を通じた食品ロスの発生が、環境や他の国々・地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗を積極的に利用する等、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取組を支援することとします。

《行動例》

(1) 買物の際

事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入します。また、欠品を許容する意識を持ちます。

(2) 食品の保存の際

食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理、整理を定期的に行い、食材を使い切るようにします。

消費期限と賞味期限の違いを理解の上、それぞれの食品が食べられるかどうかについて個別に判断を行います。

(3) 調理の際

余った食材の活用など、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はある限り無駄にしないようにします。

(4) 外食の際

食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べきるようにします。

料理が残ってしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、正しい衛生知識と自己責任の理解のもと、残った料理を持ち帰ります。

第7章 計画の効果的な推進

1 推進体制

食品ロス削減のためには、流通全体及び消費者が一体となってコミュニケーションを強化し、取組を推進する必要があります。このため、食品製造業者、食品卸売・小売業者、外食事業者、消費者、行政等多様な主体で構成するネットワーク懇話会等の体制を築き、計画の施策を具体化する取組を展開し、各業界団体へ発信することで拡大を図ります。

また、庁内関係部局との連携や、市町村担当者会議等を活用することにより、オール大阪で取組を進めます。

2 進捗管理

ネットワーク懇話会等により、継続的に取組状況等の成果を検証し、より効果的な取組を検討することで、計画における将来目標の達成を目指します。

また、本計画の見直しについては、国の「基本方針」を踏まえ、計画の中間年である**2025**年度を目途に、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等を見極め、検討します。

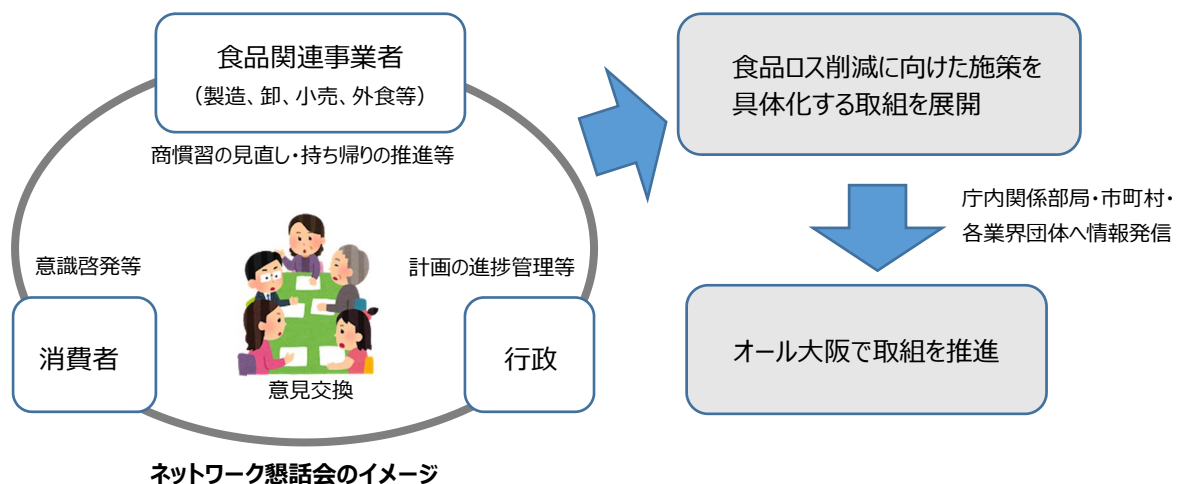


図-19 計画の効果的な推進（推進体制、進捗管理）