

# ＜第2回食品ロス削減推進計画部会の検討内容＞

## 1 食品ロス削減に向けた施策の推進

- (1) 大阪府が目指す将来像
- (2) 大阪府が取り組む主な施策について

## 2 目標について

- (1) 取組に対する目標について
- (2) 数値（食品ロス量）目標について

# 1 食品ロス削減に向けた施策の推進

- (1) 大阪府が目指す将来像
- (2) 大阪府が取り組む主な施策について

## 〔主な論点〕

## ■大阪府が目指す将来像の考え方

- ・大阪に伝わる“船場汁”の精神や、捨てるような食べものでも立派に生産的に活かす“ほるもん文化”を受けつぎ、府民の「もったいない」の心を大切にする。
- ・大阪府民が培ってきた、経済的で合理的、スマートな取組を進める。
- ・流通に関わる全ての関係者がそれぞれの立場で取組の必要性を認識し、府民誰もが食品ロス削減実現のための具体的な行動をとる。

## 〔参考情報〕

## ■大阪の食文化 (引用元：大阪の郷土料理 上島幸子他著 同文書院)

## 《船場汁》

- ・塩さばのあらと、短冊に切った大根、それに青ねぎを浮かせたいわば「潮汁」に属する汁である。切り身を焼いた時、頭や中骨を取っておき、次の食事には取っておいた頭や中骨で作った“船場汁”を料理する。塩さばの骨の髄まで利用し、大根と合わせたこの汁は、船場商人の「まったり」とした味わいを追求する熱意と始末の精神が見事に具現化されたもの。

## 《ほるもん文化》

- ・「半助豆腐」（うなぎのかば焼きの頭と焼き豆腐の角切りを炊いたもの）、「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）、「うざく」（きざんだうなぎを混ぜたきゅうりもみ）、あるいは「天かす」（天ぷらの衣のあげかす）の利用など、捨てるようなものでも立派に生産的に生かした食べ物が、船場のおばんざい（日常食のおかず）の特徴ではないだろうか。物の豊かさ、乏しさにかかわらず現代人が学びたい知恵と技である。
- ・大阪船場には、合理性と始末の精神を美德とする食文化があった。

## 〔主な論点〕

## 《パターン1》

■大阪府が目指す将来像 『 “もったいないやん！” 食の都大阪でおいしく食べきろう 』

## 《パターン2》

■大阪府が目指す将来像 『 府民誰もが食品ロス削減のための具体的な行動をとる社会 』

## (本文)

「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」などのように、つつましいものであるが食材は驚くほど立派に生かし、味にもこだわり工夫されたものであった。「天かす」は今でも府民に身近なもので、うどんに入れたり、お好み焼き、たこ焼きにも利用され、味の面からも好んで使われている。

このような、食べものを大切にし、合理性と始末を美德とするだけでなく、おいしさの追及も怠らない精神が大阪には受け継がれている。

食品ロス削減の推進においても、食の都大阪を標榜する府民の「もったいない」の心を大切にした経済的で合理的な取組を進め、府、市町村、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、それぞれの立場で取組の必要性を認識し、府民誰もが食品ロス削減のための具体的な行動をとる社会を目指す。

※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：てんぷらを揚げたときに衣が散ってできる揚げかす

## 〔主な論点〕

### 食品関連事業者

#### 《大阪府の基本的施策》

#### ■ 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の積極的な取組を推進

##### ○ 食品ロス削減ネットワーク懇話会（製造、小売・卸売、外食、消費者、学識、行政）

- ・計画の進捗の確認
- ・流通の各段階の計画の施策を具体化する取組を展開し、各業界団体等へ発信  
テーマ例：流通における商慣習の見直し、適正受発注の推進  
飲食店におけるポイント提供等によるインセンティブ  
食べ残しの持ち帰りの推進

##### ○ 「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進

- ・食品ロス削減に取り組む事業者の増加と効果的な消費者啓発を実施

##### ○ 「フードバンクガイドライン」の活用

- ・フードバンクガイドラインに基づく協力事業者の増加
- ・未利用食品の安心・安全な流通経路の確保を実現

##### ○ 小盛メニュー等の普及

##### ○ 飲食店の「食べきり」、「持ち帰り」の取組への支援

- ・飲食店・消費者双方がスムーズに“食べきり・持ち帰り”を進められる環境づくり

## 〔主な論点〕

### 消費者

## 《大阪府の基本的施策》

### ■ 消費者の食品ロス削減に関する認知度向上や行動変化を促す

#### ○ 食品ロス削減月間（10月）、食品ロス削減の日（10月30日）

- ・事業者や市町村の取組を広く府民に発信し、理解や関心の増大を図る
- ・消費者の食品ロス削減に関する認知度向上や行動変化を促す（消費期限・賞味期限の違い等）

#### ○ 啓発事例集、リーフレット等の啓発媒体やデジタルコンテンツの活用

- ・小・中学校等での食育や地域の環境教育等の取組を支援する
- ・給食、社食、福祉施設などの食品ロス削減の取組を支援する

#### ○ 府内栄養士養成課程の大学との連携

- ・社食や学校給食等向けに栄養面など基本的事項をクリアした上で、食材を無駄なく合理的に使える献立計画の研究 等
- ・オンライン（youtube等）等で配信

#### ○ 食品ロス削減ネットワーク懇話会（製造、小売・卸売、外食、消費者、学識、行政）

- ・消費者と食品関連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になった食品ロスの削減を推進  
取組例：飲食店における食べきり宣言・ポイント付与  
“持ち帰り”（リターナブル容器）の普及 等

## 《食品関連事業者や消費者に求められる役割と行動》

### ■ 食品関連事業者

#### ■ 食品製造業

- 賞味期限の延長及び年月表示化など賞味期限の大括り化に取り組む。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する。

#### ■ 食品卸売・小売業者

- サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組む。

#### ■ 外食産業事業者

- 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う。

### ■ 消費者

- 食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品、店舗を積極的に利用する。
- 賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行う。





## 2 目標について

(1) 取組に対する目標について

(2) 数値（食品ロス量）目標について

⇒ 別紙（資料1-3）目標設定の考え方で説明

### 〔主な論点〕

#### 《 取組に対する目標 》

府民誰もが食品ロス削減のための具体的な行動をとる社会を目指し、食品ロス問題を認知して削減に取り組む府民の割合を増加させ、府民運動として食品ロス削減を推進する。

#### 《 取組に対する目標の指標例 》

##### ① おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度に基づく事業者数

【現在：23事業者 ⇒ 2030年：40事業者】

大阪府と食品ロス削減に取り組むとともに、消費者に対して効果的な啓発を実施するパートナーシップ事業者について、業種を拡大することで取り組む事業者の増加と効果的な消費者啓発を実施

##### ② 府民への食品ロス削減に関する情報発信、ポータルサイト等HPの活用数

【閲覧数：現在約5,000/月 ⇒ 2030年約10,000/月】

教育現場やNPO団体等が活用できる食品ロス削減の教材ツールを掲載するポータルサイトを作成

【教育現場におけるポータルサイトの活用数】

##### ③ 10月食品ロス削減月間における事業者や市町村の取組数

【R2年：24実施 ⇒ 2030年：全市町村及び20事業者実施】

食品ロス削減推進月間の10月を中心に、大阪府全体で食品ロス削減をさらに促進するため、事業者や市町村で食品ロス削減の取組みを実施

##### ④ 「食べきり」、「持ち帰り」の取組を実践する飲食店数