

はじめに

- 【計画策定の意義】
 - 2015年に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ(SDGs)」において言及されるなど、世界的にも大きな課題
 - 食品流通（製造、卸・小売、外食）の各段階で食品ロスは発生。食品ロス削減には流通の段階ごとの取組とともに、消費者理解の促進、行動を起こす府民を増やしていくことが必要。
 - 2025年の大阪・関西万博の開催やIR誘致を見据え、本計画の推進により府民、事業者、行政の各主体が連携・協働し、「府民運動」として自主的な取組が進展することを目指す。

計画の基本的事項

- 【計画の位置づけ】
 - 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
 - 大阪府における食品ロス削減の取組を総合的かつ計画的に推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」第11条の国の基本方針を踏まえ、同法第12条の規定に基づく都道府県計画として作成。
 - 計画は、「大阪府循環型社会推進計画」、「大阪府環境総合計画」等との調和を図る。
- 【計画期間】
 - SDGsのゴールを踏まえ、2021年度から2030年度までの10年計画
 - 計画中間年である2025年度に社会情勢や施策の進捗状況等を見極め見直しを検討
- 【計画の実施主体】
 - 府、市町村、事業者、消費者が主体となり、連携・協働して、取組を進めていく。

食品ロスの現状と将来目標

- 【全国の状況】
 - 年間発生量 612万トン（2017年度推計）
 - 《事業系》 328万トン（食品製造業 121万トン、食品卸売業 16万トン、食品小売業 64万トン、外食産業 127万トン）
 - 《家庭系》 284万トン
- 【大阪府の状況】 2020年度実施する「食品ロス発生動向等解析調査」により把握する。
- 【将来（数値）目標】
 - 《SDGs》ゴール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。
 - 《国》事業系：サプライチェーン全体で2030年度に2000年度比半減（食品リサイクル法 基本方針）
家庭系：2030年度に2000年度比半減（循環社会基本法 第4次循環基本計画）
 - 《大阪府》国の削減目標を踏まえ、数値目標の設定
食品ロス問題を認知して削減に取り組む府民の割合の増加
- 【成果を実感できる指標】
 - ・食品ロス削減量
 - ・おおさか食品ロス削減パートナーシップ事業者数
 - ポータルサイト等HP閲覧数、教育現場におけるポータルサイトの活用数
 - 10月削減月間の事業者・市町村の取組数
 - 食べきり・持ち帰りを実践する飲食店数 等

食品ロス削減に向けた施策の推進

- 大阪府が目指す将来像（パターン1）『“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）『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』
- 「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」「きゅうりのざくざく」「天かすと大阪しろなの煮物」などに代表される、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、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」の心を大切にしながら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。

	事業者	消費者
府の主な施策	《製造、卸、小売、外食、食品関連事業者》 <ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減ネットワーク懇話会 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 「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進 《外食》 <ul style="list-style-type: none"> 小盛メニューや持ち帰りの普及 テイクアウトや持ち帰りの衛生管理の徹底 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 《製造、卸、小売・フードバンク団体等》 <ul style="list-style-type: none"> 「フードバンクガイドライン」の活用による未利用食品の安心・安全な流通経路の確保を実現 	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減月間（10月）、食品ロス削減の日（10月30日）を中心に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 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 府の啓発事例集、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・中学校等での食育教育や大学のゼミ・研究等の取組を支援 給食、社食、福祉施設などの食品ロス削減の取組を支援 食品ロス削減ネットワーク懇話会 消費者と事業者が一体になった食品ロスの削減を推進
求められる役割と行動	《製造》 <ul style="list-style-type: none"> 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。 《卸・小売》 <ul style="list-style-type: none"> 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》 <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。

計画の効果的な推進

- 食品ロス削減ネットワーク懇話会(学識、製造、小売・卸、外食、消費者、行政)により、計画の施策を具体化する取組を展開
- 庁内関係部局との連携を強化するとともに、市町村連絡会議を活用してオール大阪として取組を推進
- 取組や活動の実施状況等について把握し公表するなど、計画の進行管理を行い、各主体の取組を促進