



大阪府食品ロス削減計画の中間見直しに向けた 検討状況について

食品ロス発生量等解析調査

【目的】

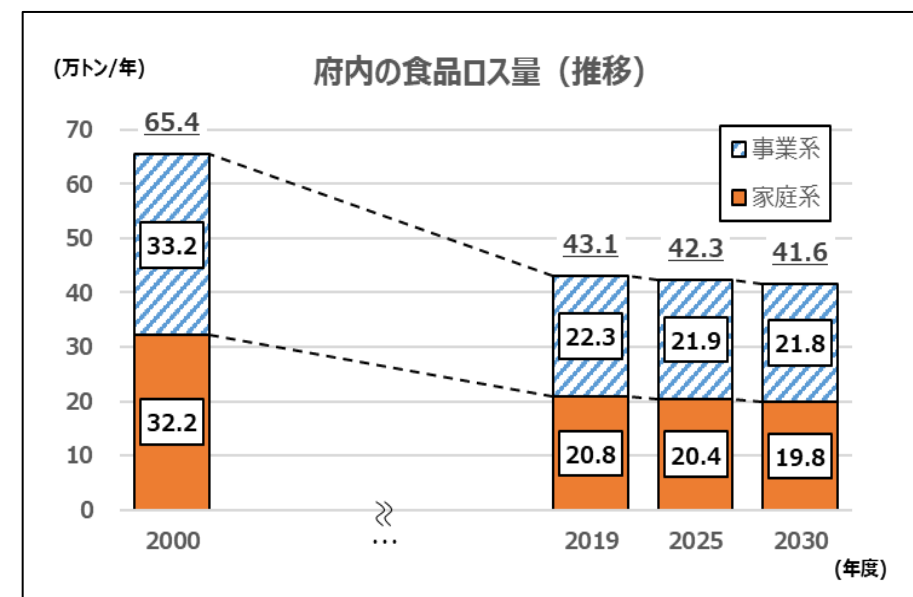
「大阪府食品ロス削減推進計画」の進捗管理を行う基礎資料として、令和2年度に実施した「大阪府食品ロス発生動向等解析調査業務」で実施した推計方法に基づき、大阪府域における食品ロス発生量を事業系、家庭系ごとに推計するとともに、推計の過程から考えられる食品ロス削減の特性及び課題について取りまとめる。

【対象】

- ◎事業系：府内での食品産業から排出される食品ロスの発生量
- ◎家庭系：府内の家庭から排出される食品ロスの発生量

【推計年度】

2023年、2025年、2030年の3か年
(令和2年度実施時は、2000年、2019年、2025年、2030年)



(参考)R2年度解析調査における将来推計

【推計方法】

- ◎事業系：令和3年度、令和4年度大阪市「事業系一般廃棄物排出実態調査報告書」
国「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
- ◎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

【スケジュール】

速報値：令和6年8月下旬(予定)
確定値：令和6年12月下旬(予定)

食品ロス削減に関する府民意識調査

【目的】

「大阪府食品ロス削減推進計画」の目標に対する進捗管理のため、府民の食品ロス問題の認知度及び削減に取り組む府民の実態を明らかにする。

【対象】

大阪府に居住する府民(18～69歳の男女)1000人

【調査方法】

インターネット調査

【スケジュール】

調査結果：令和6年12月末

大阪府食品ロス削減推進計画の目標

食品ロス削減に取り組む人の割合

2030年度までに、食品ロス削減のための複数の取組を行う府民の割合を

90%とする。

令和2年度調査の結果

食品ロス削減の取組を複数(2項目以上)行う人の割合

81.9%

取り組んでいること
(上位1位、2位、3位)

(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%

2024年度案

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。

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。

- ・料理を作り過ぎない
- ・残さずに食べる
- ・残った料理を別の料理に作り替える(リメイクする)
- ・冷凍保存を活用する
- ・日頃から冷蔵庫等の食材の種類・量・期限表示を確認する
- ・「賞味期限」を過ぎて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
- ・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
- ・飲食店等で注文し過ぎない

(追加選択肢)

- ・外食時には、小盛りメニュー等希望に沿った量で料理を提供する店舗を選ぶ
- ・飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰って食べる
- ・宴会や会食などの大人数で外食する場合は、3010運動を心がける
- ・期限間近による値引き商品・ポイント還元の商品を率先して選ぶ
- ・商品棚の手前に並ぶ期限の近い商品を購入する(いわゆる「てまえどり」)
- ・恵方巻やクリスマスケーキなどの季節商品を事前予約する
- ・フードシェアリングサービスやアップサイクル商品など、食品ロス削減につながる商品を選んで購入する
- ・防災備蓄食品は、備蓄した食品を定期的に消費し、食べた分だけ買い足していくローリングストック法を活用している
- ・賞味期限がまだあるものの使用する予定のない食品はフードドライブを通じて寄贈する

2024年度案

Q3 食べ残しを持ち帰りできる飲食店で食事したときに、あなたは食べ残しを持ち帰りますか？

Q4 Q3で「持ち帰りたい気持ちはあるが、持ち帰らない」「持ち帰りたくないなので、持ち帰らない」を選んだ方にお聞きします。その項目を選んだ理由は何ですか。

Q5 スーパーやコンビニで当日や近日中に食べる食品を買うとき、値引き以外に次の選択肢のうちどのような働きかけがあれば、あなたは同じ商品の中でも賞味期限・消費期限が短い商品を選びますか？当てはまるものを全てお選びください。

国内の食品ロス発生状況（2022(R4)年度）

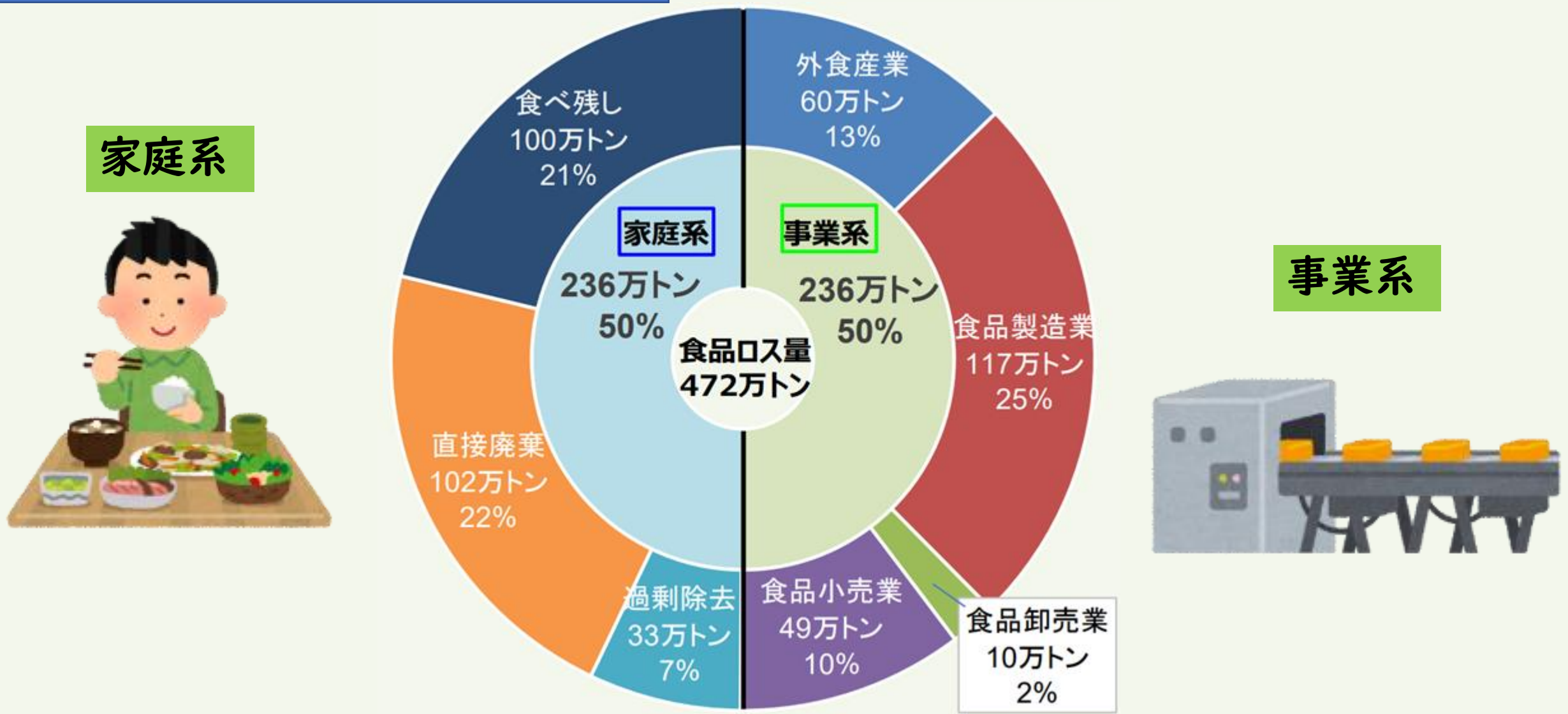
年間472万トン

◎事業系：236万トン（50%）

◎家庭系：236万トン（50%）

国民1人あたり、
毎日 103g（おにぎり約1個分）
年間 約38kgの食品ロス

食品ロスの発生要因の内訳（全国）



家庭系



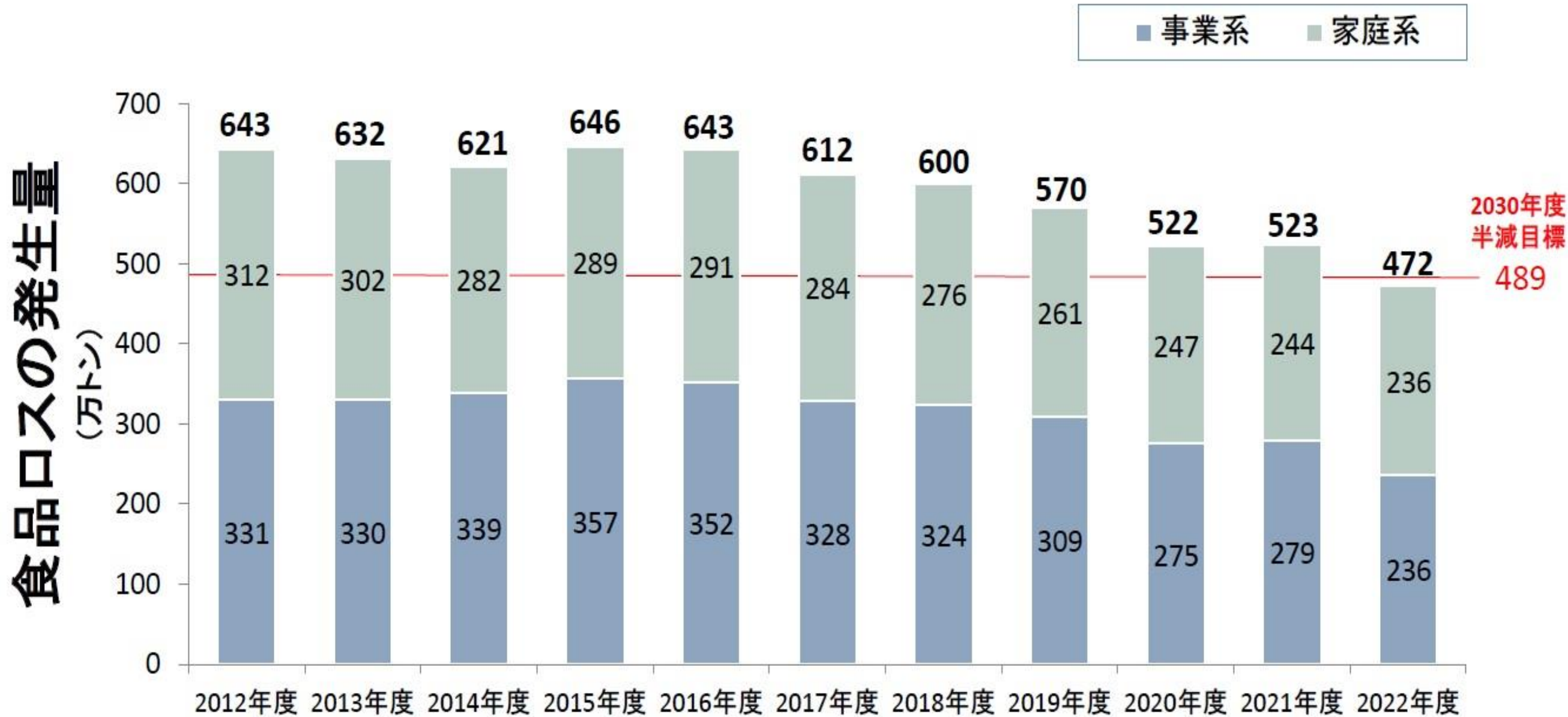
事業系



食品ロスは家庭系と事業系、同程度、発生している。

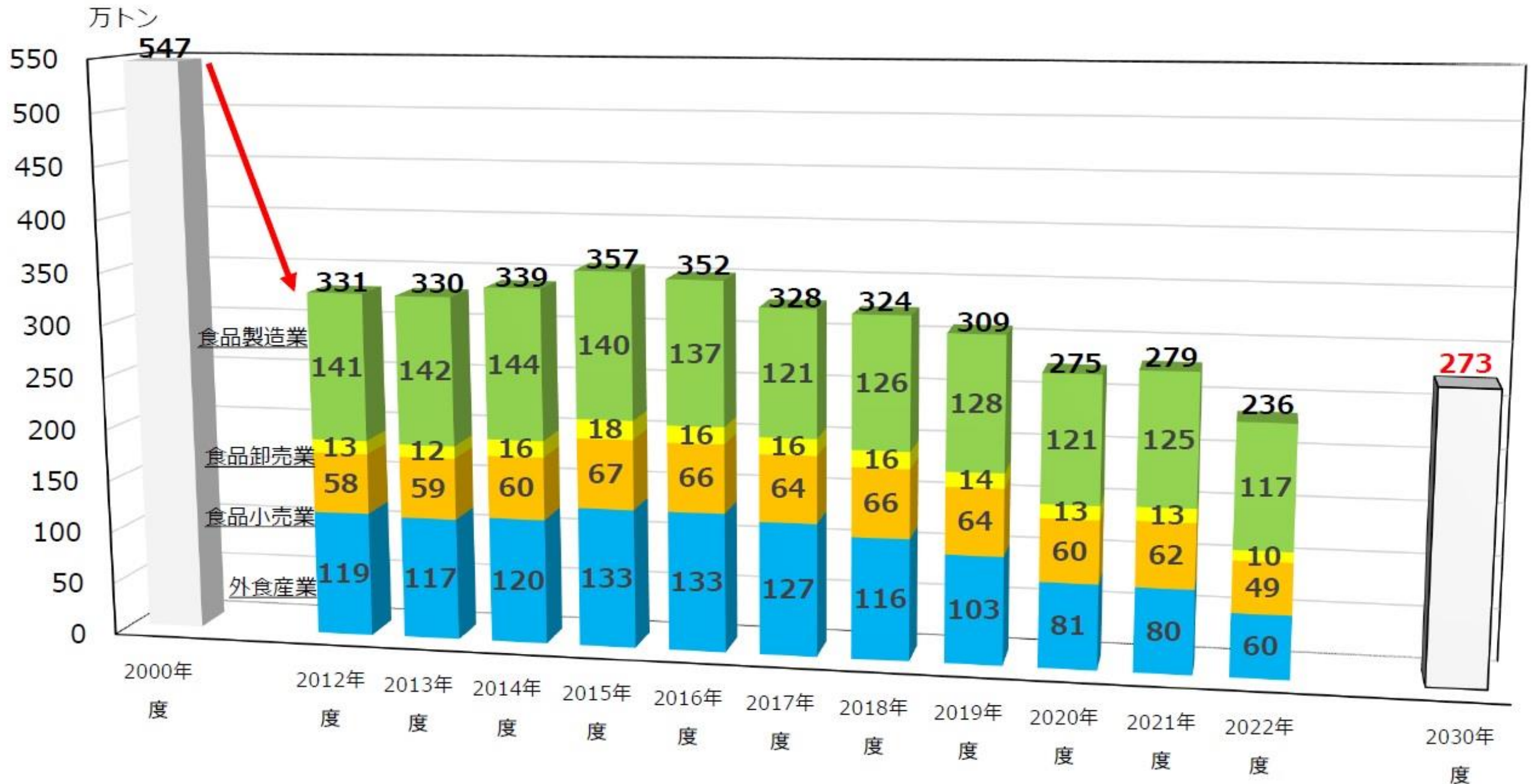
資料：農林水産省・環境省
「2022年度推計」

食品ロス量の推移（全国）



出典：我が国の食品ロスの発生量の推移等（環境省 R6.6.21）

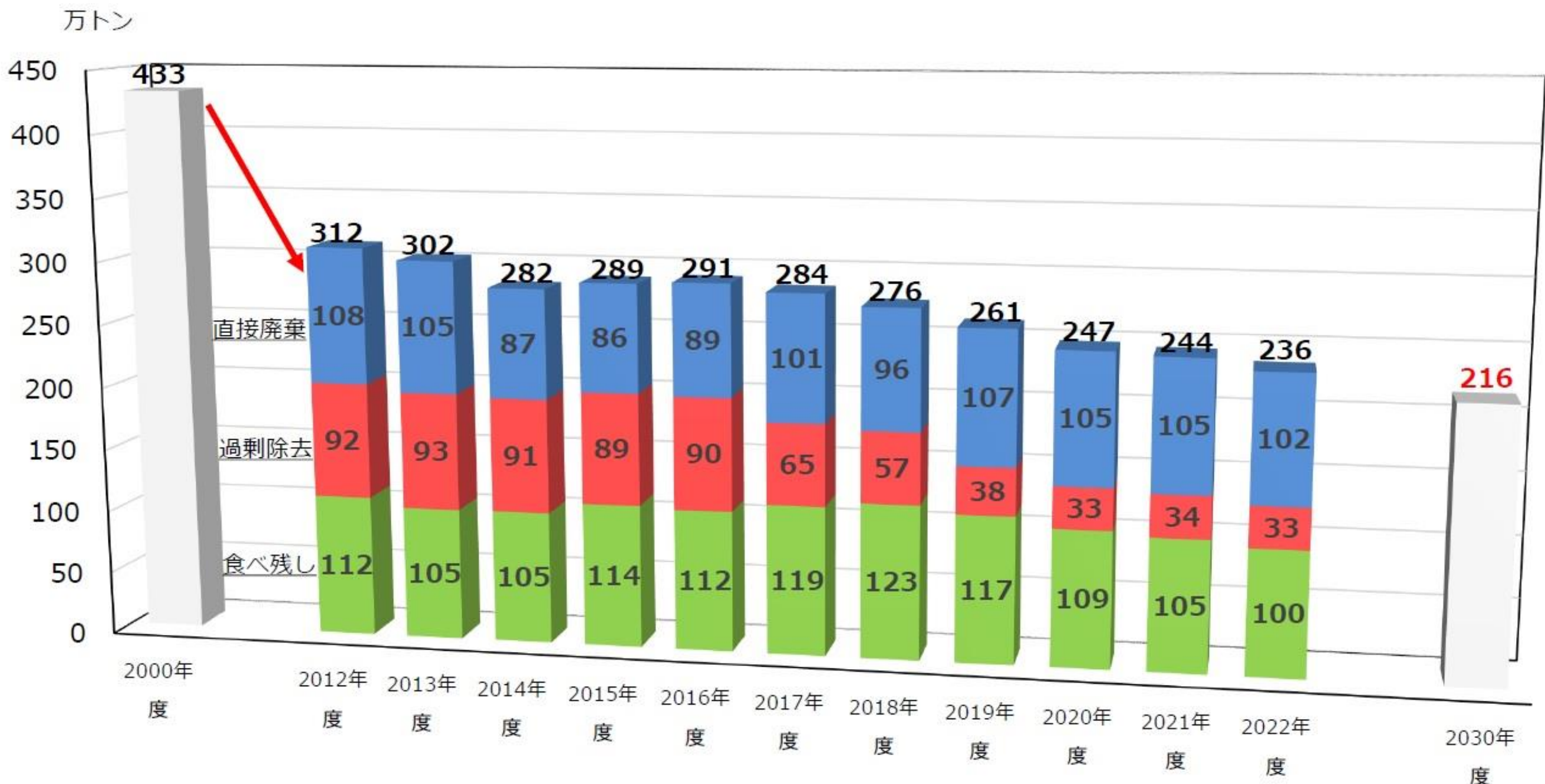
事業系食品ロス量の推移（全国）



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部にて推計

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

家庭系食品ロス量の推移（全国）



環境省 環境再生・資源循環局にて推計

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

出典：我が国の食品ロスの発生量の推移等（環境省 R6.6.21）

食品ロス削減対策 全体像整理

		現 状 分 析		対 応 策		
主体	発生源	ロスの 度合い	府計画 (基本的施策)	府のこれまでの取組・現在の取組	削減実績	国・民間等の取組等
事業系 236万トン (50%)	食品製造業	117万トン (25%)	<ul style="list-style-type: none"> ◆「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進 ◆「フードバンクガイドライン」の活用 ◆飲食店の“食べきり・持ち帰り”の取組への支援 ◆食品ロス削減の取組事例の共有 	<ul style="list-style-type: none"> ✓「おおさか食品ロス削減パートナーシップ事業者」の登録:49者(R6.6) 	○ (減少)	<ul style="list-style-type: none"> ✓「賞味期限」の延長 ✓「賞味期限」表示の大括り化 ✓適正受注の推進 ✓農林水産物の有効活用
	食品卸売業	10万トン (2%)		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 事業連携協定に基づく取組(R3~) ✓ 事業者向けセミナーの開催(R3~) 	○ (減少)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 商慣習の見直し ・納品期限の緩和 ・適正発注等 ・商慣習見直しに取り組む事業者の公表(農水省) ・予約販売等により恵方巻きのロス削減に取り組む食品小売事業者の公表(農水省) ✓ 需要予測等の推進 ✓ 小分け、少量販売等の工夫
	食品小売業	49万トン (10.5%)		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 消費者向け啓発実証実験(R4) ・従業員による手法検討手順書 ・販促効果もある啓発POP、売りきり促進による値引き率抑制(コーナー化) 	○ (減少)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン(農水省、消費者庁、環境省、全国食べきり協議会) ✓ ドギーバッグ等での持ち帰り“motteco”推進等
	外食産業	60万トン (12.5%)		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食べきり持ち帰り実証実験(R1) ・持ち帰り意向(82%) ・クレーム防止の宣言カード、POP等 	◎ (大幅に減少)	
家庭系 236万トン (50%)	直接廃棄	102万トン (21.5%)	<ul style="list-style-type: none"> ◇リーフレットやデジタルコンテンツ等の啓発媒体の活用 ◇大学(府内栄養士養成課程の大学等)との連携 ◇10月食品ロス削減月間における取組の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 冷蔵庫の余剰食品調査(H30) ✓ 若年層向け教材の作成 ・リーフレット(R1) ・食べきりレシピ(R1~) ・子ども向けカードゲーム、デジタル教材ツールの製作(R3) ・もったいないやん活動隊の養成(R4~) 	△ (横ばい)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 事前に家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ購入 ✓ 欠品を許容する意識を持つ ✓ 食材に応じた適切な保存、冷蔵庫内の在庫管理等 ✓ 「消費期限」と「賞味期限」の理解等
	過剰除去	33万トン (7%)		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 「もったいないやん!食の都大阪でおいしく食べきろう」学生プロジェクト(R3~) 	◎ (大幅に減少)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 余った食材の活用、無駄のない調理等
	食べ残し	100万トン (21.5%)		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品ロス削減総合実践エリア推進事業(R5) ・おいしく食べきりキャンペーン ・おいしく食べきるアイデアの情報発信 ・カードゲーム体験 ・フードドライブの実施 	△ (横ばい)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 予定の把握や常備菜の活用等作りすぎない工夫 ✓ 食べ残しのリメイク、冷凍保存などの活用等
			<ul style="list-style-type: none"> ✓ 事業者、市町村、大学と共に「もったいないやん活動隊」が主体となった地域課題解決モデルの創出(R6) 			

事業系食品ロス削減の取組分析（事業者へのヒアリング）

- 府の基本的施策（事業系）の取組を分析するため、ネットワーク懇話会メンバー・パートナーシップ事業者などを対象に、ヒアリングを実施。
- 外食産業及び小売業に対するヒアリング結果は、以下のとおり。なお、製造業については、後日、ヒアリングを実施予定。

主体	生じる食品ロス	現在の取組	現在の取組課題・意見等	府として取り組むべきこと（課題）
外食産業	<p>■店舗で生じる主な食品ロス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕入れの発注ミス ・調理段階でのミス（アルバイト等） ・当日の仕込みで、時間制限を超過したもの ・予約のキャンセルによる廃棄 ・お客様による食べ残し <p>■食品ロスの把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日のごみ量は、店舗毎に把握している。また、ごみの種別の把握は、企業や加入するテナントによる。 ・主な食品ロスとして把握している例は、調理くずや食べ残し。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の改善、マニュアル化、機械の導入、製造等の外部委託化 ・発注及び客数予測等のシステム化 ・食材や調味料の小ロット化 ・食べ残しの削減にむけたメニューの改善 ・フードバンクへの協力 ・持ち帰り（motteco）持ち帰りによる食品ロスの削減量は食品ロス発生量の0.15%程度 	<p>■企業における取組課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各店舗で発生するロスの集約は、困難。工場や流通Cは量があり、予測もできるので取組（寄付等）が可能。 ・ロス食品の提供は、現行法規では、各店舗や工場に責任がかかり、取組を進められない。 ・人材不足の影響もあり、労力のかかる取組には限界がある。 <p>■行政に対しての意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同業者間は、業界団体で情報交換している。 ・府とのキャンペーンは、削減効果は不明だが、お客様の満足度は高かった。 ・テナント店舗は、企画を求められるため、キャンペーンの提示があるとありがたい ・広域で、かつ、統一したキャンペーンを展開してもらえると、チェーン店も参画しやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 国による「持ち帰り・食品寄付に関するガイドライン」作成等にかかる情報提供 ✓ 他業種の事業者間で情報交換ができる機会の創出 ✓ 広域的なキャンペーン実施による事業者との連携
小売業	<p>□店舗で生じる主な食品ロス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・売れ残り（販売期限切れ）の食品 <p>□食品ロスの把握</p> <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物の量は把握しているが、種別の把握は店舗等による。（売上から推測して計上などで対応） 	<ul style="list-style-type: none"> ・長持ちする製品の開発 ・規格外の食材を使用した商品 ・商品の発注精度の向上 ・店舗による値下販売 ・てまえどりの推進 ・食品リサイクル（メタン化、飼料、堆肥、塗料、SAF等） ・フードドライブ ・地域活動（堆肥作成と地域での活用、ロス食品利用のイベント等） 	<p>□企業における取組課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発注精度のさらなる向上を図りたいが、店員の経験や感覚は数値化できない。 <p>□行政に対しての意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ悩みを抱える事業者とのつながりが欲しい。人口減少、物流等の課題に対し、他社と繋がり、連携して解決できるようにしてほしい。 ・堆肥化施設等を導入するには費用が必要で、大手は進んでいるが、中小はまだ厳しい。 ・補助金があると、ありがたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 事業者間で情報交換ができる機会の創出 ✓ 国の補助金・助成金の情報収集及び情報提供

家庭系食品ロス削減の取組分析（もったいないやん活動隊・学生プロジェクトへのヒアリング）

- 府の基本的施策（家庭系）の取組を分析するため、もったいないやん活動隊員・学生プロジェクトの教員などを対象に、ヒアリングを実施。
- ヒアリング結果は、以下のとおり。もったいないやん活動隊の取組を中心として、府として取り組むべきことについて、分析。

ヒアリング項目	現在の取組にかかる評価・意見等	府として取り組むべきこと（課題）
活動隊・学生の活動促進	<ul style="list-style-type: none"> ・ボランティアに参加した場合のインセンティブやメリット（ex. 楽しい、刺激を得る、企業との接点がある等）を設けることが必要ではないか。 ・活動隊員が楽しめる場、盛り上げられるような場を、行政が作ってはどうか。 ・参加する人たちの承認欲求を満たす仕組みや、就活に役立つボランティア証明等があれば、学生で参加する人が増えて、活動も活発になるのではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ボランティア活動のメリット創出及び可視化 ✓ 行政、事業者、活動隊員所属団体等との連携による活動の場の創出及び活動の促進 ✓ 交流の機会の創出 ✓ 活動内容にかかる評価及び証明の検討
学習内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者視点だけでなく、生産者や卸などの方向から、食品ロスを知ることが、学びの機会になった。 ・出前授業など、実際の活動をイメージできる場が必要ではないか。 ・事業者との連携は、大学のゼミでは調整できない、府の協力が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ フードサプライチェーン各段階における食品ロスを知る機会の創出 ✓ 実践的な取組にかかる学習機会の創出 ✓ 事業者との連携に向けた調整
活動隊員等の交流・情報共有	<ul style="list-style-type: none"> ・イベント参加の意思表示が気軽にできて、他の隊員の参加動向も確認可能なツールがあると参加しやすくなる。 ・活動報告に「いいね」がつくと、交流も深まり、モチベーションの向上にもつながると思う。 ・自分の活動を認められたいので、発表の場があれば良い。自身が所属する団体の食ロスの取組も知ってもらいたいと思っている。 ・自分の活動フィールドがない人は、活動がしにくい。現在の取組の中で、自分の活動フィールドを作ったり、どこかのフィールドに繋げてあげることができないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 交流の機会の創出 ✓ 活動内容にかかる評価の検討
企業等との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・企業や小学校が、活動隊との連携を考える際、どのような性格のボランティア団体かわからないと不安がある。活動隊の取組をイメージできて、その内容を説明できるものがあると良い。 ・企業等から取組の連携を依頼される案件については、学生にもわかりやすく、学生自身が考えたことが社会に反映されることもあるので、学生の励みになる。 ・企業や有識者との交流の場では、学生が、普段の学内では見せない表情や受け答えをしていた。 府には、こうした交流の機会を提供していただくことを期待している。 ・活動隊は、最初は受け身でも、ネットワークのひろがりや出会いがあることで、面白くなってくる。身近なところにつながり、自主的な活動へと展開している。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 取組等の周知 ✓ 多様な主体による交流や評価の場の設定