

消費者向け啓発の取組①（食品ロス削減月間における取組みなど）

【今年度の啓発取組（案）】

- ・小売店舗での消費者向け実証実験（10月頃）
- ・パートナー事業者との啓発イベント（10月：大阪市内）
- ・栄養士養成課程8大学の学生による啓発プロジェクト
- ・「なんでやろう？食品ロス」カードゲーム体験会（8月ほか）
- ・セミナーの開催（1月頃）



なんで
やろう？
食品ロス



【参考：昨年度の取組】

※新型コロナウイルス感染症拡大による緊急事態宣言下であったため、家庭でできる食品ロス削減の啓発中心に実施。

- ・パートナー事業者や市町村の取組を広報
（広報掲示、フードドライブ、ゲームオンライン体験会、アートコンクールなど）
- ・府政だより、ケーブルテレビ、ラジオ、SNSなどで冷蔵庫チェック、食べきりレシピの紹介
- ・家庭の余剰品のフードドライブ受付MAPの公開
- ・大学生によるレシピ動画の作成 など

消費者向け啓発の取組②（食品ロス削減月間における取組みなど）

○今年度のテーマ（案）

「始末の心」

で美味しく食べきろう

<大阪府食品ロス削減推進計画>

○基本的な方向

「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る。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を推進。



「船場汁」



「きゅうりのざくざく」

※農水省ホームページより

【食ロス削減に繋がる食べきりの提案】

大阪の「食」

使いきり

時短

長期保存

大阪名物

リメイク



【参考：大阪府内の家庭系食品ロス実態調査（H30）】

- ・4割の世帯で廃棄する食品があった。
- ・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
- ・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。

これまでも消費者団体様や学生の皆さんにご協力いただき、
家庭で余りがちな**野菜**や**調味料**を使ったレシピを公開中！

レシピはこちら⇒



参考：食品ロス削減月間（10月）における消費者庁の取組

① 次世代のスターシェフが、食材を無駄にしない簡単レシピを紹介！

タイトル：「消費者庁 × CHEF-1グランプリ ムダなくクッキング 少しい手間をかけて本格シェフの味」

※消費者庁ホームページより

【下國伸シェフ編】

<https://youtu.be/Av1WBWYiMvU>

【井上豪希シェフ編】

<https://youtu.be/gjpl6w65AwU>

配信日時：2022年3月16日(水) 10時

配信先：吉本興業YouTubeチャンネル
CHEF-1グランプリYouTubeチャンネル



■下國伸『CHEF-1グランプリ2021』優勝者

北海道・旭川生まれ。料理人の父の影響で料理の道を志し、地元の調理師専門学校を卒業。

箱根のオーベルジュ・オー・ミラドーで約4年半、東京ピエール・ガニエールで約2年の修行を積む。その後、フランス・ロース地方の有名店を経て、北海道に戻る。舞台を札幌に移し、数店渡り歩いた後、新規立ち上げのフレンチレストラン・W27の料理長に抜擢。2017年、札幌の老舗フレンチレストラン・コートドールから声がかかり、4代目の料理長に就任。2022年からは食の未来のために日本全国を回りながら料理修行の旅へ。料理人として更なるスキルアップを目指す。

■井上豪希『CHEF-1グランプリ2021』サバイバルラウンド進出者

TETOTETO Inc./食のクリエイティブディレクター /nin 主宰/料理、商品開発やブランディング、食分野の事業設計を行い、山梨の塩山に食品加工所と蒸留所「nin」づくりなどを計画。SNSを通じて、食の在り方について発信し続けている。

※大阪府公式YouTubeチャンネル「もったいないやん!食品ロス」

