

大阪府食品ロス削減推進計画（案）の概要



はじめに

食品ロスの削減は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」において言及されるなど、世界的にも大きな課題である。府においても、削減目標の実現に向け、事業者、消費者、行政等多様な主体が連携し、食品ロス削減の取組を総合的かつ効果的に推進するため、本計画を新たに策定することとした。

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、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物の屋が軒を連ねていた。庶民の食べものは、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あった。現在も、大阪には安くておいしいものが身近にあふれ、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る。



第2章 計画の基本的事項

計画の位置づけ

○「食品ロスの削減の推進に関する法律」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」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本計画を策定

○計画は、「大阪府循環型社会推進計画」等との調和を図り、「大阪府環境総合計画」の考え方を踏まえる

計画期間

○国の基本方針及びSDGsを踏まえ、**2021年度から2030年度までの10年計画**

○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、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。

第3章 食品ロスの現状

食品ロス量

○全国：年間発生量 612 万トン 《事業系》328 万トン 《家庭系》284 万トン（2017年度推計）

○大阪府：年間発生量 43.1万トン 《事業系》22.3万トン 《家庭系》20.8万トン（2019年度推計）

食品ロス削減に取り組む府民の割合

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

	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		食品ロス問題を認知している人の割合
		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%	74.5%
大阪府	81.9%	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%	86.3%

第4章 将来目標

食品ロス量

○国の基本方針を踏まえ、**事業系家庭系ともに、2000年度比で2030年度に食品ロス量の半減を目指す。**

食品ロス削減に取り組む府民の割合

○**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%とする。**

(※食品ロス問題の認知度向上を進めるとともに、将来目標としては、取組の実施回数や内容を充実させるよう設定)

	(万トン/年)		
	2000年度(基準年)	2019年度(現状値)	2030年度(目標値)
事業系	約33.2	約22.3	約16.6
家庭系	約32.2	約20.8	約16.1
全体	約65.4	約43.1	約32.7

第5章 基本的施策の推進

	事業者	消費者
大阪府におけるこれまでの主な取組	<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」の創設 食品ロス削減に向けたアドバイザー派遣の実施 「フードバンクガイドライン」の作成 飲食店における食べきりモデル実証実験の実施 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭の食品ロス実態調査の実施 リーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」の作成 10月食品ロス削減月間におけるPRの実施 10月30日(食品ロス削減の日)におけるイベントの開催
大阪府が進める基本的施策	<ul style="list-style-type: none"> ネットワーク懇話会等の検討の場で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 「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」の推進 <ul style="list-style-type: none"> 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 食品ロス削減の取組事例の共有・周知 <ul style="list-style-type: none"> 優良事例について共有・周知を図り、横展開を促進 国の表彰制度等の活用などにより、広く周知 「フードバンクガイドライン」の活用 <ul style="list-style-type: none"> 未利用食品を提供する事業者の増加を図り、有効活用の取組を推進 飲食店の“食べきり・持ち帰り”の取組への支援 <ul style="list-style-type: none"> “食べきり”と、残ってしまった場合の“持ち帰り”を普及 	<ul style="list-style-type: none"> 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、消費者の認知度向上や行動変化を促す 食品ロス削減月間(10月)の取組 <ul style="list-style-type: none"> 事業者や市町村の取組を府民に発信 府民の食品ロス削減に関する認知度向上及び関心の増大を図る リーフレットやデジタルコンテンツ等の活用 <ul style="list-style-type: none"> 家庭における食品ロス削減の推進や小中学校等での食育や地域の環境教育等の取組を支援 大学(府内栄養士養成課程の大学等)との連携 <ul style="list-style-type: none"> 社食や学校給食等、幅広い食品ロス削減の取組を推進

第6章 各主体の役割

事業者	消費者
《食品製造業者》 <ul style="list-style-type: none"> 賞味期限の延長・表示の大括り化 適正受注の推進 《食品卸売・小売業者》 <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) 需要予測等の推進 小分け・少量販売等の工夫 《外食事業者等》 <ul style="list-style-type: none"> 適正発注や提供の推進 “食べきり・持ち帰り”の推進 	《買物の際》 <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 《食品の保存の際》 <ul style="list-style-type: none"> 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 《調理の際》 <ul style="list-style-type: none"> 余った食材の活用、無駄のない調理等 《外食の際》 <ul style="list-style-type: none"> 食べられる量を注文し、残ってしまった場合の“持ち帰り”等

第7章 計画の効果的な推進

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る。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く。**

○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る。

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。計画における将来目標の達成を目指す。



ネットワーク懇話会等のイメージ