

審議の経過について

- 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(SDGs)」において言及されるなど、世界的にも大きな課題。
- 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には、食品ロスの発生等の実態、課題等を踏まえながら、食品ロス削減推進計画を策定する必要がある。
- 令和2年6月に大阪府から諮問を受け、令和2年8月より計3回の食品ロス削減推進計画部会において、計画の目標や基本的施策の推進についての考え方などの審議を行った。

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、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」「天かすと大阪しるなの煮物」などに代表される、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」は今でも大阪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。

捨てるようなものでも立派に生産的に生かし、合理性と始末を美德とするだけでなく、「まったり」とした味わいやおいしさを追求する熱意が大阪には受け継がれている。

このような大阪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」心を大切にし、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。



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
 - 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
 - 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
 - 計画の中間年である2025年度を目途に、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 《家庭系》 284万トン

【大阪府の状況と目標】
 ・2020年度実施の「大阪府食品ロス発生動向等解析調査」により事業系、家庭系の食品ロス量を把握
 ・本計画においても、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年度までに食品ロス量の半減を目指す。

	2000年度 (基準値)	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

・2030年度までに、食品ロス問題を認知して、削減のための具体的な行動を起こす大阪府民の割合を90%とする。
 ※2020年度時点の大阪府民への調査では約83.3%

食品ロス削減に向けた施策の推進

	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 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 ・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 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 “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 ・事業者や市町村の取組を大阪府民に発信 ・大阪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 ➢事例集リーフレットやデジタルコンテンツ等の活用 ・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 ・社食や学校給食等、幅広い食品ロス削減の取組を推進

各主体の役割

	事業者	消費者
求められる役割	<ul style="list-style-type: none"> 《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"> ➢商慣習の見直しの検討 ➢適正受発注の推進 ➢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 	<ul style="list-style-type: none"> 《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、料理が残ってしまった場合、食べ残しの“持ち帰り”等

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といった体制を築く。
 - 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。さらなる食品ロス削減を目指す。

