

## 食品ロス削減シンポジウム「食の都・大阪でおいしくたべきろう」実施要領

## 1 開催趣旨

小売店や飲食店で発生している食品ロスは、鮮度志向や欠品の忌避等といった消費者の意識や行動が深く関係しており、ここで発生している食品ロスを削減するためには、事業者の取組みに加え、消費者理解の促進を図る必要がある。

このため今年度、事業者、消費者、学識経験者をメンバーとする「食品ロス削減ネットワーク懇話会」を設置し、食品ロス削減に向けた具体的な啓発方法などについて意見交換を行った。懇話会での意見を踏まえ、10月のキャンペーンでは小売店や飲食店で食品ロス削減につながる新規の取組みを実践したところ。

本シンポジウムでは、食品関連事業者、消費者、行政等の府内の食品ロス削減に関する関係者が一堂に会し、今年度実践した食品ロス削減の取組みについて共有するとともに、取組みの拡大に向けて、それぞれの立場で何が出来るのか、出来ない場合は何が原因かの分析とその対策についての検討（パネルディスカッション）を行う。

- 2 対 象 消費者（メインターゲット）  
食品関連事業者（取組み拡大を促す）  
府内市町村等 100名程度
- 3 開催日時 平成31年2月5日（火）13時30分～16時30分（開場：13時00分）
- 4 場 所 大阪府立男女共同参画・青少年センター（ドーンセンター）  
5階 特別会議室
- 5 登壇者 食品関連事業者、消費者団体、行政 等
- 6 構 成 開会の挨拶 大阪府環境農林水産部 流通対策室長  
第1部 基調講演  
講師：神戸大学大学院経済学研究科 教授 石川雅紀氏  
第2部 パネルディスカッション  
食品ロス削減の取組み拡大に向けて  
コーディネーター：神戸大学大学院経済学研究科 石川教授  
パネリスト：小売事業者（株式会社ダイエー 中山大輔氏）  
外食事業者（株式会社グルメ杵屋 加藤誠久氏）  
消費者団体（NACS西日本支部 樋口容子氏）  
行政（大阪府、吹田市）  
(1) 各パネリストから今年度実践した取組みについて報告  
(2) 取組みの拡大に向けての課題や解決方法について