

第4章 食品ロス削減推進計画

～まだ食べられるやん！もったいない（Mottainai）～

1 計画の基本事項

（1）策定の趣旨

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食べ物のことです。国連食糧農業機関（FAO）によると、世界では年間約 13 億トンの食品ロスが発生し、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1が廃棄されています。一方で、飢えや栄養不足で苦しんでいる人々は約7億3千万人と推定されています。

食品ロスの発生は、食品そのものが無駄になるだけでなく、生産・製造・流通・販売・消費・廃棄までの工程に用いられた多くの資源やエネルギーの浪費にもつながります。食品ロスの削減は、家計負担やごみ処理に係る財政支出の削減、さらには温室効果ガス排出量の削減による気候変動の抑制や、生物多様性の保全も期待できるものです。

また、食品ロスの削減は、国際的に重要な取組課題となっており、平成 27（2015）年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」（SDGs）では、「目標 12 持続可能な生産消費形態を確保する」において、「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減する」と目標設定され、国際的に重要な取組課題となっています。

国においては、令和元（2019）年 10 月 1 日に「食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）」が施行され、国、地方公共団体、消費者、事業者などの各主体の責務が明記されるとともに、国民運動として食品ロスの削減を推進していくことが定められ、「市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」の策定に努めることとされました。

大阪市は、人口及び都市機能が高密度に集積しており、約 280 万人（令和 6 年推計人口年報）の市民が暮らすとともに、約 353 万人の昼間人口（令和 2 年国勢調査）が集う市域内には、多くの飲食店、ホテル、食品販売店など食品関連産業が集積し、さらに近年は、大型集客施設の開業が相次いでおり、家庭及び事業所両面から日々膨大な食品ロスが発生しています。

こうした状況を踏まえ、市民・事業者・来阪者・行政が一体となって食品ロス削減に取り組み、ごみを減量し、もって環境や社会問題の解決に資するため、「大阪市食品ロス削減推進計画」を策定します。

(2) 計画の位置付け

本計画は、「食品ロス削減推進法」第 13 条第 1 項の規定に基づく「市町村食品ロス削減推進計画」として位置付けるとともに、本市のごみの処理や減量に関する施策の方向性を示した「大阪市一般廃棄物処理基本計画」における施策の一つとして位置付けるものとしします。

また、「大阪市食育推進計画」をはじめとする各種計画とも整合性を図るものとしします。

(3) 計画期間

令和 8(2026)年度から令和 20(2038)年度までの 13 年間とし、令和 14(2032)年度を目途として中間見直しを実施します。

また、国の施策や社会経済情勢の変化等を踏まえ、必要に応じて見直しを行います。

2 食品ロスの現状

(1) 食品ロスの発生要因

食品廃棄物（生ごみ）は、本来食べられるもの（可食部分）と、野菜の芯や魚の骨など元々食べることができないもの（非可食部分）に分けられます。

食品ロスは、食品廃棄物（生ごみ）のうち、本来食べられるもの（可食部分）であるにもかかわらず捨てられてしまっているものです。

食品ロスは、生産、製造、流通、販売、消費といったフードサプライチェーンのあらゆる段階で発生しています。

家庭における主な食品ロスは、消費段階において発生するものとなっており、食材の買いすぎや、作りすぎ・好き嫌いなどが原因で食べ残されたもの（食べ残し）、冷蔵庫等に入れたまま賞味・消費期限が切れるなどして食べられずに廃棄されたもの（手つかず食品）などが食品ロスとして捨てられています。

事業所における主な食品ロスは、食品製造業では製造工程のロスや返品などが、食品卸売・小売業では返品や納品期限切れ、売れ残りなどが、外食産業では調理時のロスや客の食べ残しなどが食品ロスの原因となっています。

食品ロスの要因と対策

		主な食品ロスの発生要因	削減方法 (Reduce)	活用方法 (Reuse)
フードサプライチェーン	農業／水産業者	○規格外食材、 流通できなかった食材	○新たな価値への 転換	○フードバンク への提供 ○新たな食品価値 への転換
	食品製造業者	○商慣習 ○規格外品による返品や廃棄	○食品ロスにしない 製造・工夫	
	食品卸売業者		○商慣習の見直し	
	食品小売業者	○販売機会の損失をおそれた多量発注	○需要に見合った 販売等の推進	
		○消費者の過度な鮮度志向や 期限表示の理解不足による売れ残り	○消費者への啓発	
	外食産業業者	○消費者の食べ残し	○食べきりの工夫 ○消費者への啓発	
	消費者	○食べ残し ・作りすぎ ・好き嫌い	○消費者への啓発	
○直接廃棄 ・買いすぎ ・消費・賞味期限切れ(使い忘れ) ・もらい物等の好みが合わない				

※「食品ロス削減ハンドブック（令和6年度版）消費者庁」を参考に作成

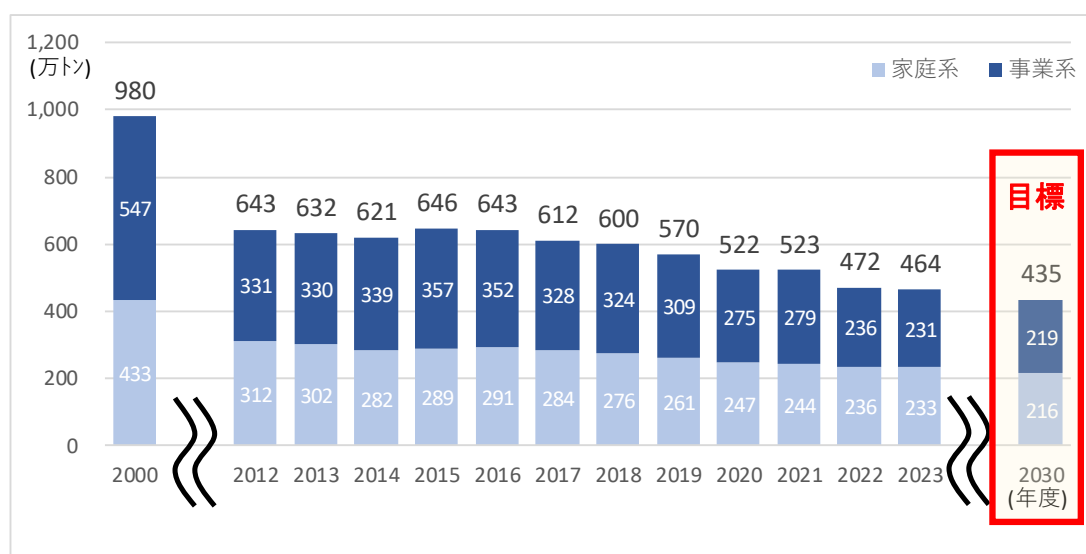
(2) 国における食品ロス量の状況

国における令和5（2023）年度の食品ロス量は、家庭系が233万トン、事業系が231万トン、全体で464万トンとなっています。これは、約4兆円の経済損失にあたるとともに、食品ロスによる温室効果ガス排出量は1,050万トン-CO2に上ると推計されています。

国においては、家庭系・事業系いずれも食品ロス量を2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定し、消費者への啓発や食品関連事業者による取組を促進してきたところ、事業系食品ロス量については、令和4（2022）年度に8年前倒しで目標を達成しています。これは、新型コロナウイルスによる市場の縮小等の影響があったものの、商慣習の見直しなど食品関連事業者の食品ロス削減の取組が着実に進められてきた成果であると考えられています。

しかしながら、国の食品ロス量464万トンは、国連世界食糧計画(WFP)による2023年の食料支援量（約370万トン）の約1.3倍となっており、一層の食品ロス削減が求められるため、令和7（2025）年3月に、新たな事業系食品ロス削減目標として、2000年度比で2030年度までに60%減（前目標は半減）とする目標が設定されています。

■国における食品ロス量の推移



(3) 大阪市における食品ロス量の状況

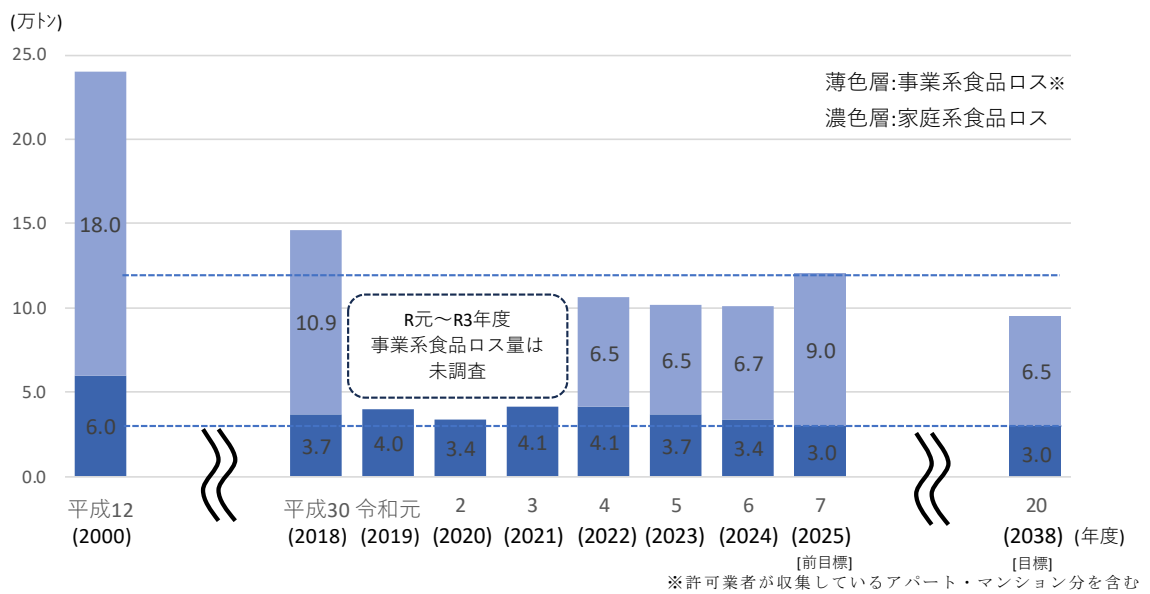
大阪市における令和6（2024）年度の食品ロス量は、家庭系が3.4万トン、事業系が6.7トン、合計10.1万トンと推計しています。

令和2（2020）年3月に策定した「大阪市一般廃棄物処理基本計画【改定計画】」においては、ごみ減量の分野別目標として、食品ロス量を令和7（2025）年度までに平成12（2000）年度比で半減とする削減目標を設定していました。

家庭系については、近年減少傾向となっているものの、基準年度比半減とする目標の達成に向け、引き続き削減に取り組んでいく必要があります。

一方、事業系については、令和 6（2024）年度の推計量が、平成 12（2000）年度比で 63%減となっており、国の新たな削減目標の水準をも達成している状況となっていますが、今後、社会経済活動の活性化に伴い、インバウンドをはじめ、来阪者のさらなる増加も見込まれているため、食品ロス量の推移を注視していく必要があります。

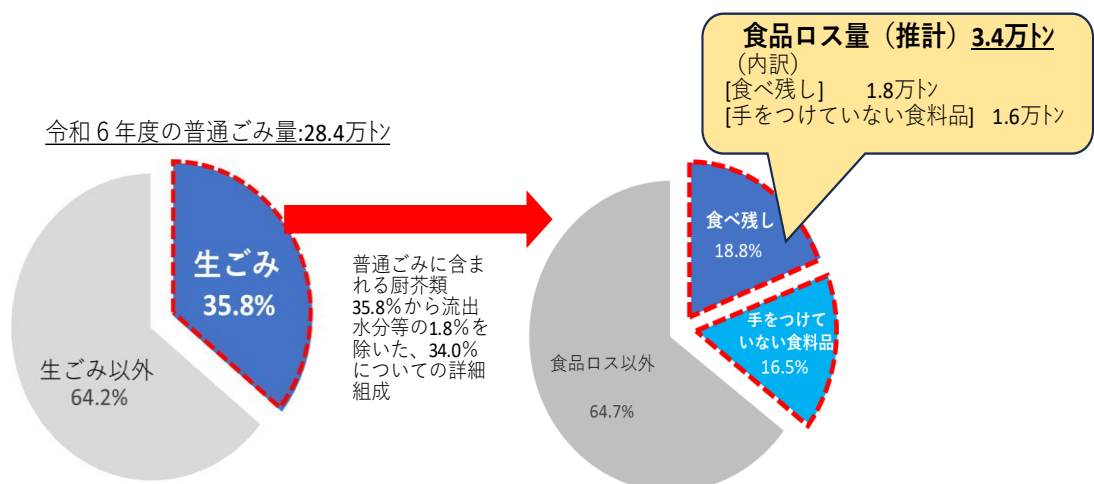
■本市における食品ロス量の推移



（４）家庭から排出される食品ロス量の内訳

令和 6（2024）年度に実施した家庭系ごみ組成分析調査では、家庭から排出された生ごみ（約 9.7万トン）に占める食品ロス量の割合は約 35%で、3.4 万トンもの量が食べられるのに廃棄されています。

その内訳は、食べ残しが約 55%（1.8 万トン）、消費期限切れ等で手をつけずに直接捨てられた食品が約 45%（1.6 万トン）となっています。





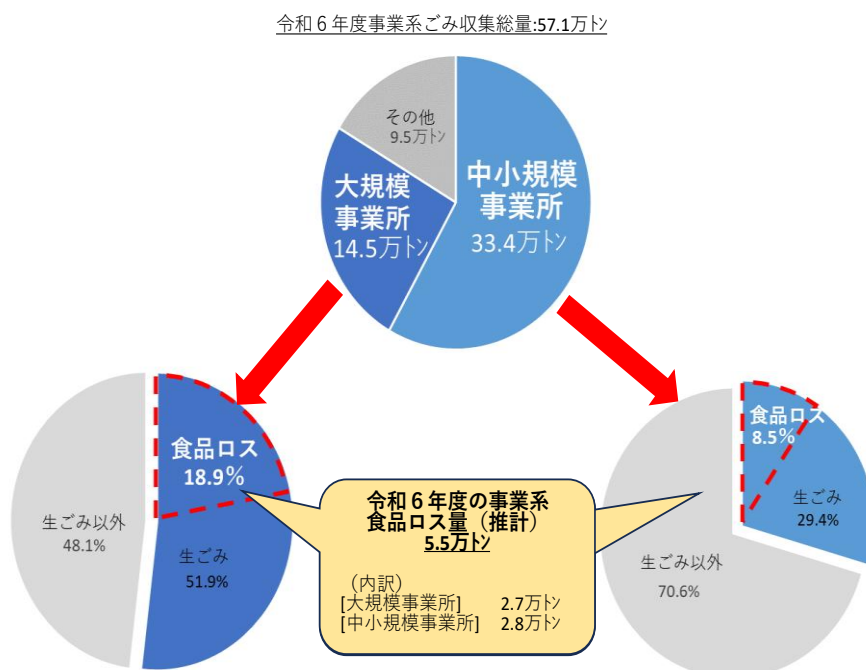
※ある地域（約 60 世帯）の 3 日分のごみから出てきた手つかずの食品
（令和 6 年度家庭系ごみ組成分析調査から）

（5）事業所から排出される食品ロス量の内訳

事業系ごみ排出実態調査によると、事業所からは、食品ロス量が 5.5 万トン廃棄されています。

大阪市の事業系ごみ量の約 25% を占める大規模事業所を対象とした令和 5（2023）年度調査によると、大規模事業所から排出されるごみでは、生ごみが 51.9% を占めるとともに、うち約 4 割が食品ロスとなっています。

一方、事業系ごみ量の約 57% を占める中小規模事業所を対象とした令和 4（2022）年度調査によると、中小規模事業所では、排出されるごみのうち生ごみは 29.4% と大規模事業所より低く、食品ロスの占める割合も 3 割を下回っています。



(6) 現状を踏まえた課題と取組の方向性

大阪市の家庭から排出されている生ごみの約 35%が、食べられるのに捨てられている食品ロスとなっています。「食」を大切にする意識を醸成するとともに、計画的な食材購入や調理、食品の適切な管理など、食品ロスを減らす実践行動を促進していく必要があります。

また、事業所から排出されている食品ロスを効果的に削減していくためには、大規模オフィスビルにおける飲食店やホテル、店舗ビル等を対象として食品ロス削減に取り組んでいく必要があります。

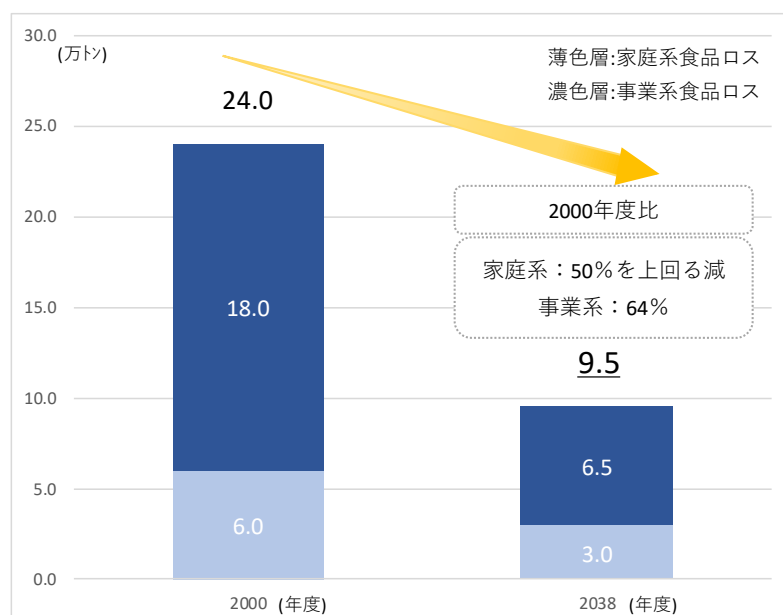
さらに、増加が見込まれる来阪者が排出する食品ロスの削減に向けた取組を検討していく必要があります。

3 削減目標

大阪市においては、国の 2030 年度までの食品ロス削減目標を踏まえつつ、「大阪市一般廃棄物処理基本計画」の計画目標である「令和 20（2038）年度のごみ処理量 84 万トン」と整合する食品ロス削減目標を設定します。

家庭系食品ロスについては、2000 年度比で 2030 年度までに半減とする国の削減目標を踏まえ、一般廃棄物処理基本計画の計画年度である令和 20（2038）年度までに、2000 年度比で 50%を上回る削減を目指します。

事業系食品ロスについては、既に国の新たな削減目標の水準を上回っていることを踏まえるとともに、社会経済活動の活性化やインバウンドが増加する状況下においても削減の取組を進め、令和 20（2038）年度までに 64%減とすることを目標とします。



4 推進する施策

食品ロスを削減するためには、一人ひとりが「食」を大切にする心を育み、多様な主体が連携して取り組んでいくことが必要です。

市民・事業者・来販者・関係団体の間で、「食」を大切にする意識が醸成され、食品の製造・流通・販売・消費の各段階における食品ロスの削減に向けた具体的な取組が実践されるよう、行動変容に向けた働きかけを実施します。

また、好事例の普及拡大を図ることで、市内全域での取組につなげていきます。

(1) 「食」を大切にする意識の醸成

① 食品ロスに関する情報発信の充実

- ・食品ロスの現状についてデータに基づく分かりやすい広報・啓発を実施し、食品ロス削減意識の向上に努めます。
- ・SNS等を活用し、食品ロス削減に向けて積極的な情報発信を実施します。
- ・「食ロス削減推進法」に基づく食品ロス削減月間（10月）に合わせた集中的な情報発信を実施します。
- ・各種環境イベントのほか、区民まつりや食育イベント、消費者フェアなど各種イベントの場を活用し、食品ロス削減の啓発を実施します。
- ・市民団体・事業者等と連携し、「てまえどり」などの購買行動が食品ロス削減につながることを消費者（市民等）に周知するとともに、事業者等の取組の横展開にもつなげます。

② 環境教育・学習の推進

- ・小中学生向け副読本「おおさか環境科」において食品ロス問題を取り扱い、環境教育を推進します。
- ・小学校の家庭科、中学校の技術・家庭（家庭分野）において、消費生活・環境の題材で、持続可能な社会の構築に向け食ロス問題等を取り扱います。
- ・食品ロス削減をテーマとする出前講座や講演会等を実施します。
- ・各種食育事業やエシカル²¹消費等の消費者教育において、食品ロスに関する意識の向上を図ります。

(2) 市民の食品ロス削減行動の実践の促進

① 家庭で実践できる具体的な食品ロス削減行動の呼びかけ

- ・食材の「使いきり」・料理の「食べきり」のため、定期的な在庫チェック（毎月30日と10日にチェックする30・10（さんまるいちまる）運動（家庭

²¹ エシカル消費：地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のこと

版))による消費期限等表示の確認や食材の適量購入、適量調理、料理の冷蔵・冷凍保存を呼びかけます。あわせて、ごみ排出時の「水きり」についても啓発します。

- ・賞味期限・消費期限の正しい理解を促進します。
- ・家庭用廃食用油のリサイクルを検討します。

② 調理等の工夫で食品ロスを減らす料理教室の開催

- ・計画的な食材購入や保管・調理方法の工夫などを実践する“食材を無駄にせず、ごみをできるだけ出さない”「調理等の工夫で食品ロスを減らす料理教室」の開催を、地域や食育等関連行政機関とも連携しながら広めます。

③ 食材を使いきるレシピの普及拡大

- ・食品ロス削減レシピ（動画等）をホームページに掲載し、実践を呼びかけます。
- ・食材と栄養をムダにしない「えこレシピ」（大阪市食生活改善推進員協議会と協働で作成）をホームページに掲載し、実践を呼びかけます。

④ ローリングストックの普及促進

- ・災害に備えて、普段から食品を少し多めに買い置きし、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つ方法である「ローリングストック」の普及を促進します。
- ・備蓄食材をおいしく消費できるような調理（ローリングストッククッキング）の普及啓発により、災害への備えと食品ロス削減の啓発を図ります。

⑤ フードドライブの推進

- ・家庭で余っている食品を持ち寄り、社会福祉協議会等を通じて食の支援を必要とする団体等に譲渡する「フードドライブ」活動が、市民にとって身近な取組となるよう、事業者・NPO等と連携して拡大を図り、食品ロスの削減を通じて生活困窮者への支援にもつなげます。

（3）事業者への食品ロス削減に向けた働きかけ

① 特定建築物（大規模事業所）に対する排出指導の強化

- ・特定建築物における食品関連事業者や食品廃棄物を多量に排出する大規模事業所に対し、食品ロス削減の啓発指導を実施します。
- ・「特定建築物廃棄物管理責任者講習」において、食品ロス削減に向けた啓発や情報提供を実施します。

② 中小規模事業所への排出指導の推進

- ・生ごみの組成割合が多い業種の事業者に対し、食品ロス削減に向けた啓発指導を実施します。

③ 給食施設への啓発指導の実施

- ・社会福祉施設等への指導監査における残食調査の確認等により、食品ロス削減にかかる意識の醸成に努めます。

④ 飲食店等における食べ残しの削減に向けた取組の推進

- ・飲食店等における「食べきり」の促進策として「大阪市食べ残しゼロ推進店舗」の登録拡大を図るとともに、市民・来阪者への認知度を高めていきます。
- ・飲食店等で食べ残しの「持ち帰り」を促進するため、飲食店等に対して「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」（令和6（2024）年12月消費者庁・厚生労働省作成）を周知するとともに、市民に対しドギーバッグ（持ち帰り容器）等の活用について普及啓発を実施します。
- ・「多言語版食べ残し持ち帰り希望カード」を飲食店に対して配布し、消費者（市民等）が飲食店に対して、「持ち帰り」を意思表示しやすくするための環境整備を行います。
- ・会食や宴会のときに発生する食べ残しを減らすための30・10（さんまるいちまる）運動（外食版）を進めます。

⑤ 来阪者に対する啓発の推進

- ・インバウンド向けに英語版ポスターやリーフレット、多言語メッセージカードを作成し、飲食店やホテル等と連携し、配布することにより「食べ残し削減」を啓発します。
- ・今後も増加が予想される来阪者に対する効果的な食品ロス削減施策について、関係機関とも連携して検討します。

⑥ 事業者との食品ロス削減に関する連携の推進

- ・飲食店等と消費者（市民等）をマッチングし、飲食可能な状態にありながら、廃棄されてしまう可能性の高い調理品や食料を提供する「フードシェアリングサービス」の活用を促し、事業所から発生する食品ロス削減を図ります。
- ・関係団体や民間事業者と事業連携協定を締結し、食品ロス削減に関する施策を実施します。
- ・食品関連事業者などの業界団体等に対し、食品ロス削減に向けた働きかけを行います。また、食品ロス削減の好事例を広報し、取組を広げます。
- ・民間事業者とフードバンク活動団体等とのマッチングのために必要な情報提供を行います。

（４）行政による率先的取組

① 災害用備蓄食品の有効活用

- ・本市の災害用備蓄食品について、賞味期限を考慮した更新の際、賞味期限前の食品について、地域における防災訓練での活用（参加者への配布により自宅での備蓄を促進）やフードバンク活動への提供等を中心に有効活用を進め、食品ロス削減を図ります。

② 給食における残食削減の取組

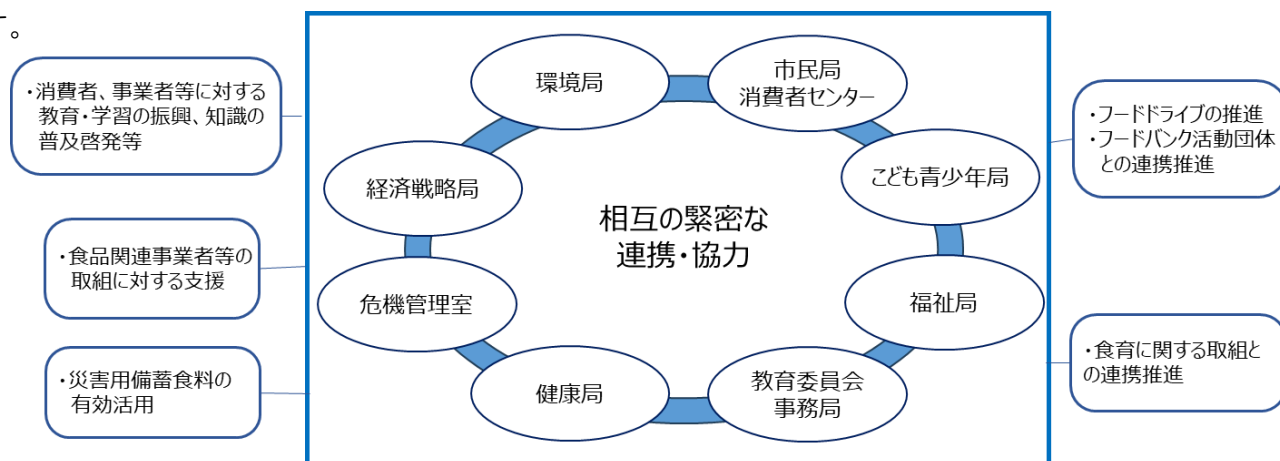
- ・学校給食においては、必要な給食数及び食材量を把握し、適正量の調達に努めるとともに、残食の状況も参考にしつつ、献立の工夫や改善を行い、食品ロスの削減に努めます。

③ 大阪市役所における取組の推進

- ・大阪市による取組を、国際機関等が開催する会議やワークショップ、研修等で発信することにより、各国の食品ロス問題の解決に貢献します。
- ・大阪府は事業者でもあり、「大阪市庁内環境管理計画」に基づき、庁内において環境に配慮した取組を推進します。また、「大阪市環境基本計画推進連絡会」に設置している「ごみ減量推進分科会」を基盤に、「市役所事業系ごみ減量マニュアル」を活用するなどにより、本市職員の食品ロスの意識向上を図ります。

5 計画の推進体制

本計画の施策、事業については、関係各局の取組の連携を図るために庁内に設置した「大阪市食品ロス削減推進連絡会」を通じて組織横断的に連携しながら推進していきます。



6 計画の進行管理

定期的実施しているごみの組成調査を活用し、市域で発生する食品ロスの発生状況を把握し、本計画の施策・事業の進捗状況について、PDCA サイクルに基づく進行管理を実施します。

進行管理にあたっては、「大阪市廃棄物減量等推進審議会」へ報告し、審議を経るとともに、進捗状況を市ホームページに掲載するなど、積極的な情報公開に努めます。