

「食品ロス」削減の責務

「食品ロス削減推進法」

食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、令和元年10月に施行されました。

国、地方公共団体、事業者それぞれに責務を与え、消費者にもその役割を与えています。

このため、毎年10月は『**食品ロス削減月間**』とされています。

(事業者の責務)

第五条 事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

※食品ロスの削減の推進に関する法律（略称 食品ロス削減推進法）



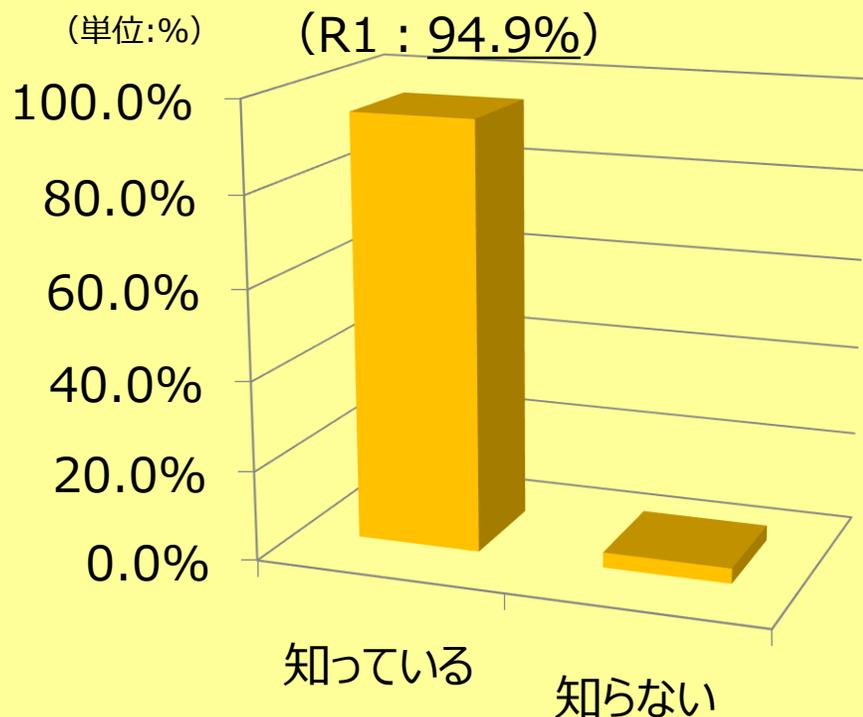
「食品ロス」に関する**飲食店**へのアンケート

令和元年8月に、市内飲食店に対して、意識調査を実施しました。

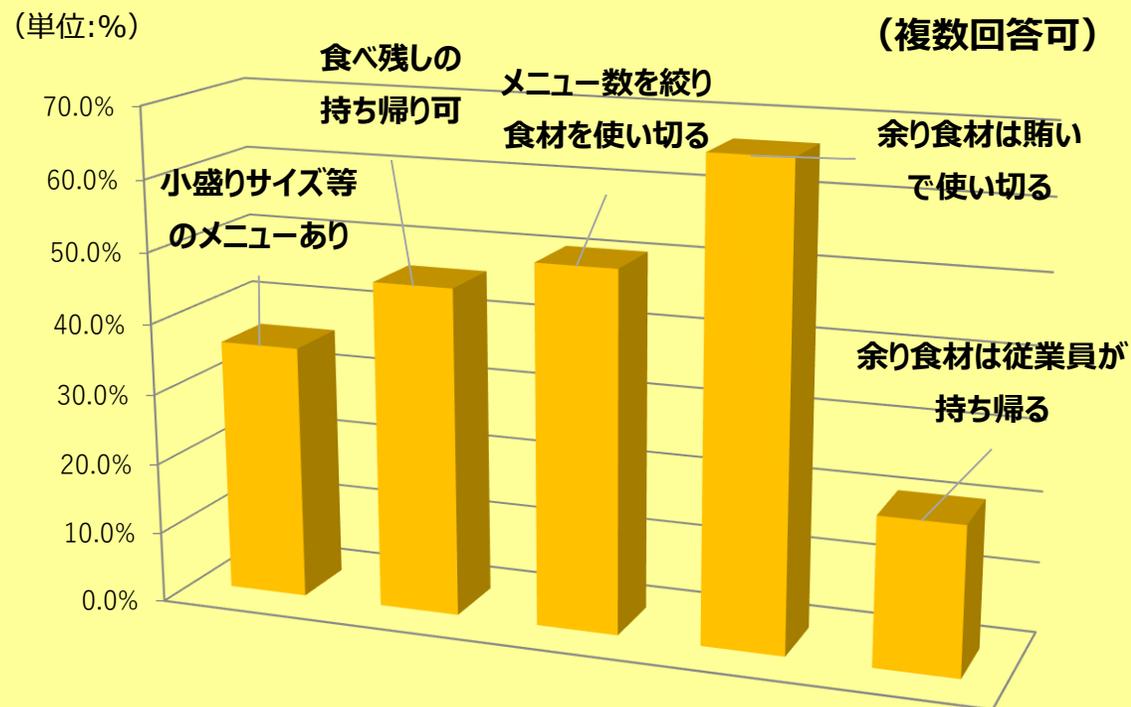
- 1 調査対象 : 大阪市全域 (総務省経済センサスデータから無作為抽出)
- 2 調査対象者数 (標本数) : 5,000標本 (回答数830標本)
- 3 調査方法 : 郵送によるアンケート調査



「食品ロス」という言葉を知っていますか



店舗でどのような「食品ロス」の対策を行っていますか



「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

例年10月～11月にかけて、アンケート調査を実施しています。

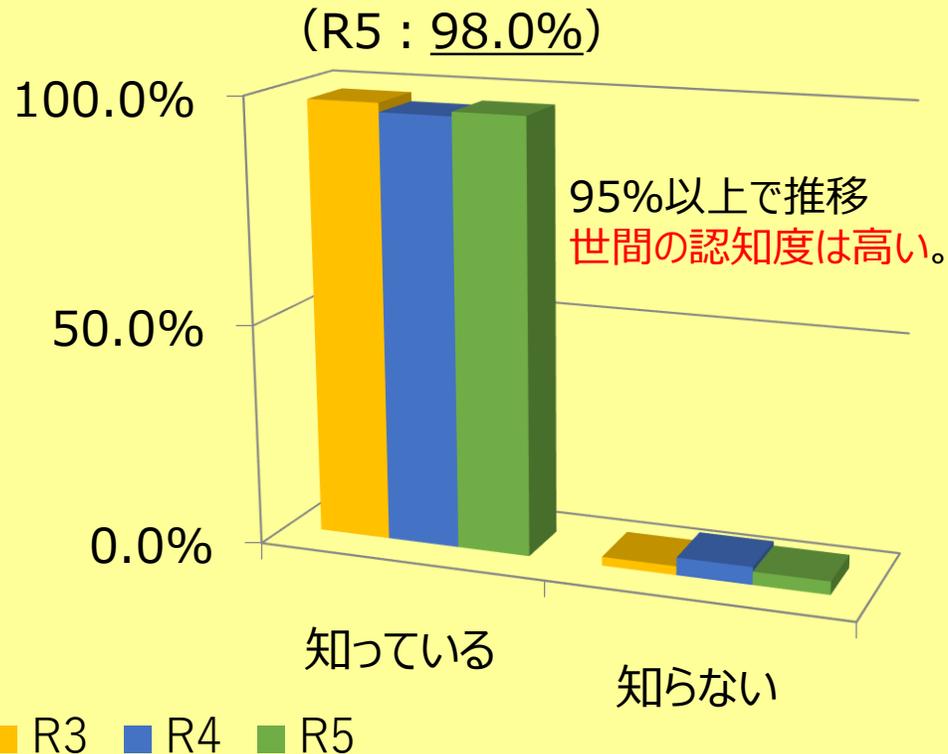
- 1 調査対象 : 大阪市開催のガレッジセールなど各種イベントの参加・来場者を対象。
- 2 回答数及び調査方法

R5 : 314名 (対面) 、R4 : 191名 (対面及びWEB) 、R3 : 475名 (対面及びWEB)



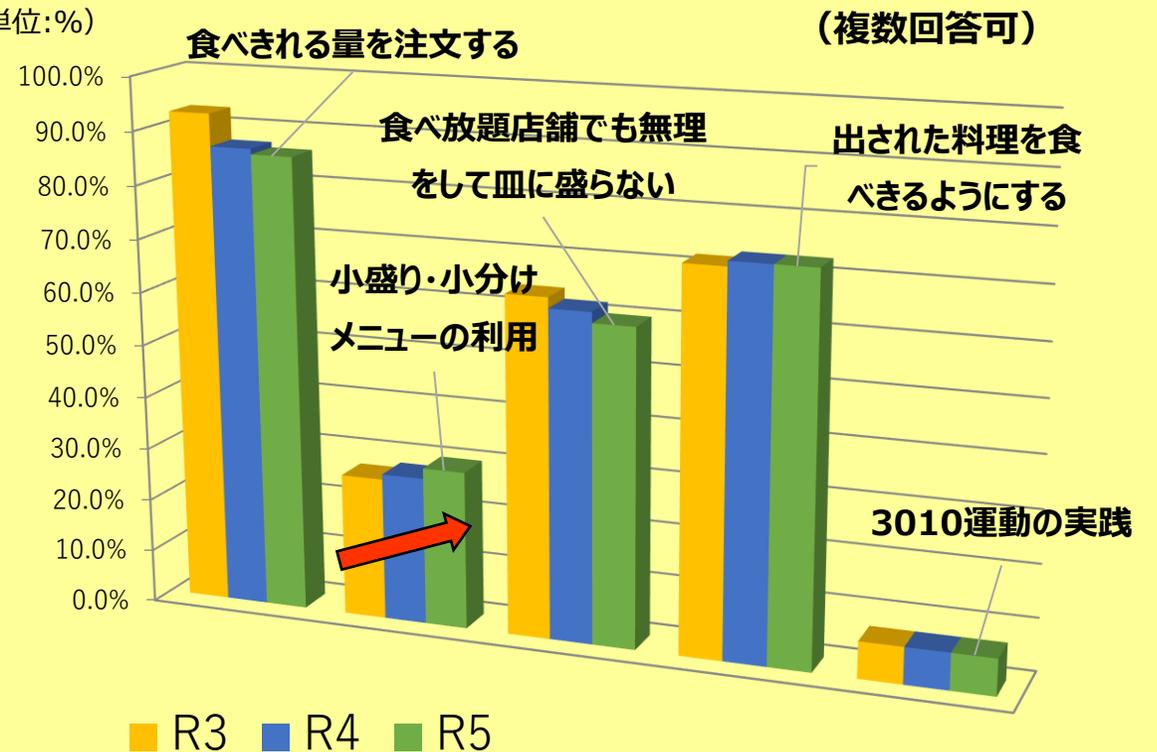
「食品ロス」という言葉を知っていますか

(単位:%)



飲食店等での外食時、どのような「食品ロス」削減の取組みを行っていますか

(単位:%)



ドギーバッグとは？

食べきれずに残ってしまった料理を
持ち帰るための容器です。

折りたためる物や、洗って再利用できる
物もあります。

※利用の際は、衛生面にご注意を。



「ドギーバッグ」を知っていますか

(単位:%)

80.0%

60.0%

40.0%

20.0%

0.0%

まだ認知度は低い
が、**上昇傾向**にある。

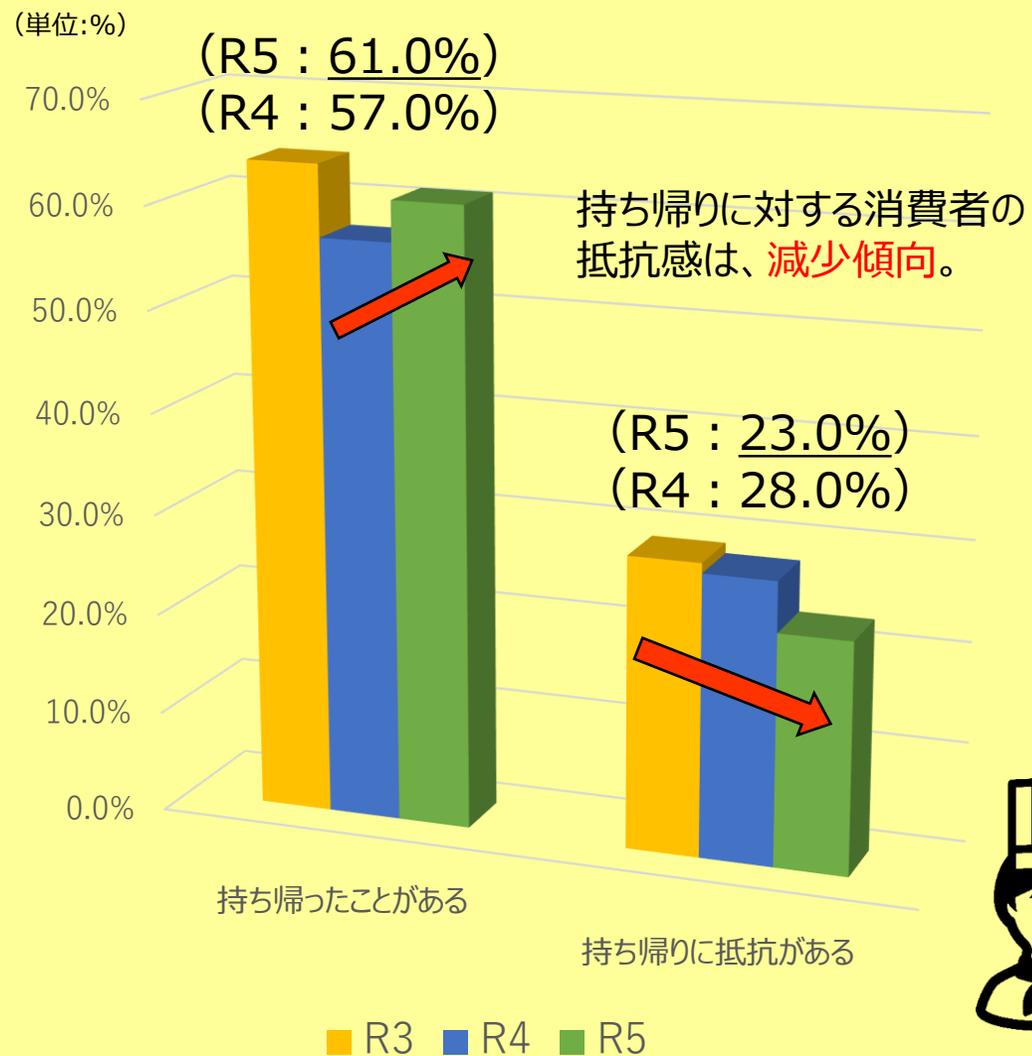
(R5 : 28.0%)

知っている

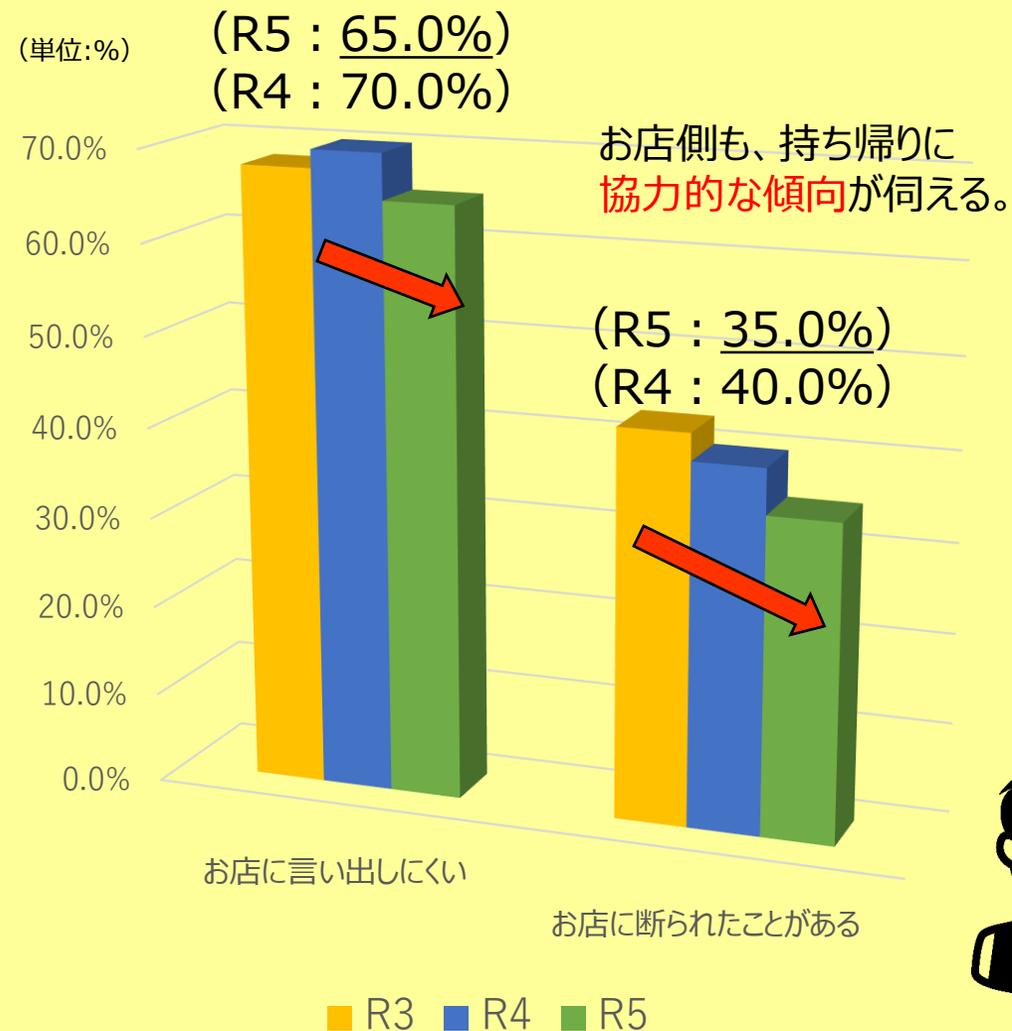
知らない

■ R3 ■ R4 ■ R5

食べ残した料理を持ち帰ったことがありますか
また、持ち帰ることに抵抗はありますか



持ち帰りをお店に言い出しにくいと感じますか
また、持ち帰りをお店に断られたことはありますか



連携協定の締結に伴う取組 ～記事の掲載～

協定の内容

【 Meets Regionalへの記事掲載 】

情報誌「Meets Regional」（株式会社京阪神エルマガジン社発行）へ、**大阪市が実施する「食べ残しゼロ」の推進に関する施策・イベント等の記事を毎月掲載**し、食品ロス削減の啓発を行っています。

※「Meets Regional」とは・・・

平成元年創刊の、街で遊び、暮らすことと、そういった街の人々とのコミュニケーションを深める雑誌です。情報に流されるのではなく、数多くの中から自分に必要な情報を選別し、自分の中にフィードバックする、そんな真の「大人たち」に圧倒的な支持を得ている**関西唯一無二**の雑誌です。



連携協定の締結に伴う取組 ～余剰食材の削減等～

協定の内容

【 TABETE 】

当日キャンセルや悪天候で余ってしまった商品を抱える飲食店等と消費者をつなぐ「TABETE」というマッチングサービスにより、食品ロスの削減に取り組んでいます。



<取組内容>

株式会社コーキッキングが運営するホームページ「TABETE」の加盟店登録活動の際に、大阪市が作成した「食べ残しゼロ推進店」のチラシ等を配布するなどの募集協力

【 FOOD PASSPORT 】

余剰食材等を活用して料理を提供する飲食店（加盟店）と、安く料理を食べたいユーザー（アプリ利用者）をつなぐ「FOOD PASSPORT」というマッチングサービスにより、食品ロスの削減に取り組んでいます。



<取組内容>

大阪市の「食べ残しゼロ」推進に向けた施策などを、株式会社REARS（リアーズ）が運営している携帯アプリ「FOOD PASSPORT」のホームページに掲載してPR
※現在休止中

【 一般社団法人 大阪外食産業協会 】

「大阪における外食産業の健全な発展と近代化・合理化を図ると共に、多様化する消費者ニーズに応え、国際都市大阪の地盤強化と経済振興の一翼を担い、併せて味覚文化発祥の地大阪の伝統ある文化の発展に寄与する。」ことを目的とした団体です。



<取組内容>

食べ残しゼロの推進に関する啓発・広報、セミナーの共催、食べ残しゼロ推進店舗登録制度の普及・周知など

大学連携ポスタープロジェクト

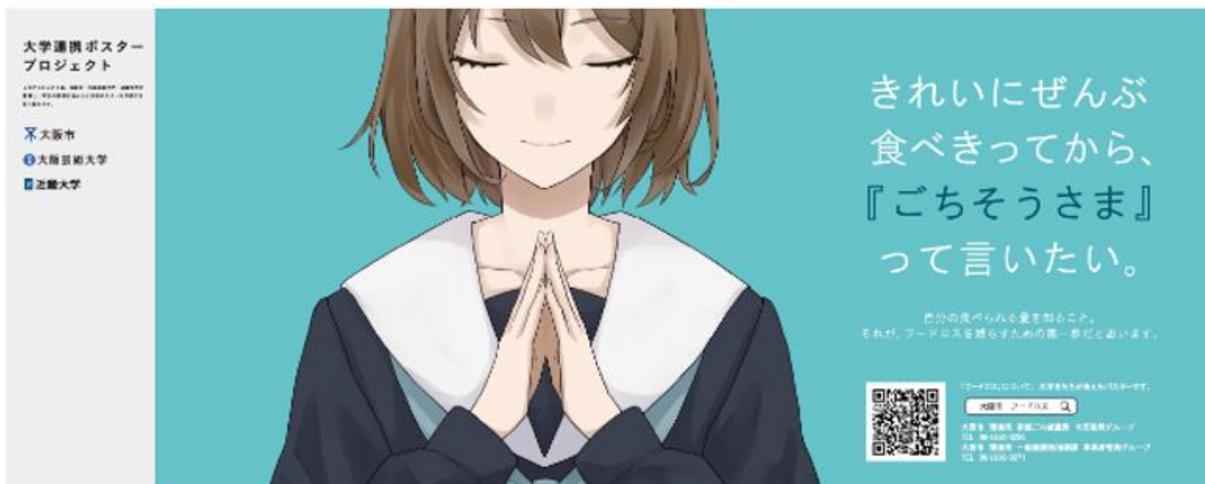
取組の内容

【「フードロス削減」啓発ポスター 6 作品】

「大学連携ポスタープロジェクト」は、**大阪市、大阪芸術大学、近畿大学**の三者が連携し、学生ならではの発想を活かした市政ポスターを作成する取り組みです。

令和5年度は、「フードロス削減」の取り組みをテーマとして、全6作品の啓発ポスターが作成されました。

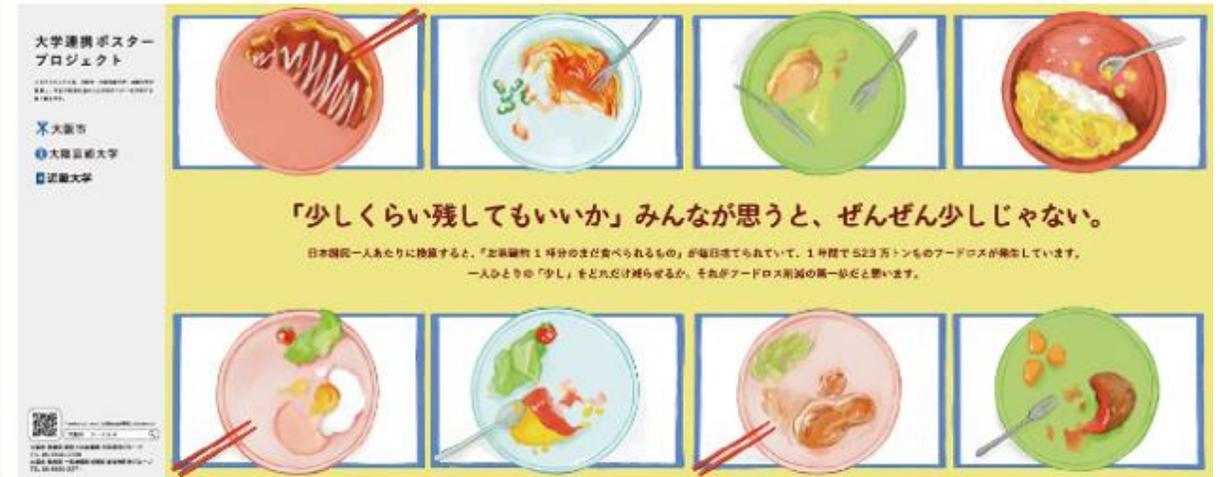
(掲出期間：令和5年9月、掲出場所：Osaka Metro駅)



大学連携ポスタープロジェクト

取組の内容

【「フードロス削減」啓発ポスター 6 作品】



大阪市食べ残しゼロ推進店舗登録制度

制度の内容

【「食べ残しゼロ推進店」登録店舗】

「食品ロス」などの食品廃棄物の減量に向け、小盛りメニューの導入や食べ残し削減の啓発活動などに取り組む**飲食店等**を「大阪市食べ残しゼロ推進店」として登録し、大阪市ホームページなどで紹介しています。

大阪市ホームページ：<https://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/page/0000417565.html>

令和6年1月末現在、大阪市内で**167店舗**の登録をいただいています。

＜登録店舗の取組内容＞

- ・小盛りメニュー等の導入
（例）ハーフサイズの設定、ごはんの量の調整など
- ・食べ残した料理の持ち帰りの推奨
（例）ドギーバッグの活用など
- ・食品ロスの削減の取組のポスター掲示等の啓発
（例）3010運動など
- ・その他、店舗独自の食品ロスの削減の取組

