

災害に備えた「洋式・水洗トイレ」の導入

フリップ①

- ◆ 災害で断水状態となった避難所の災害用トイレの確保策について能登半島地震を契機に検討
- ◆ 被災地では、使い慣れ、衛生上も好ましい「洋式・水洗タイプ」トイレを要望する声が多い
- ◆ 災害を教訓に、府が備蓄する組立式トイレの水洗タイプへの変更、トイレトレーラーの導入を図る

災害時の断水等で通常のトイレが使えない際は、避難所での災害用トイレ等の利用頻度が高まる

災害用トイレの課題

- ✓ 高齢者は足腰が弱く、和式は利用しづらい
- ✓ 手作業で袋に密閉するタイプは、使用後の処理における衛生面で問題
- ✓ 非水洗タイプは、使いづらく、不便なため、利用控えにつながるリスク

⇒ 使い慣れ、衛生上も好ましい
「洋式・水洗タイプ」トイレの備蓄が必要

◎ 府で現在備蓄している組立式「洋式・非水洗」タイプを
「洋式・水洗」タイプに変更

⇒ 令和6～8年度の3か年で、府内一般避難所数に相当する
2,300基備蓄予定（R6：500基予定）

※ これ以外に、市町村、協定先企業において備蓄等

◎ 新たに、トイレトレーラーを導入（1台）

- ・ 府内での発災時に利用するほか、
- ・ 能登半島地震のような被災地支援に利用
- ・ 府内の防災訓練などで展示し、府民の方へのトイレ問題など災害時の備えの啓発に活用



箕面市
トイレトレーラー（同市HPより）



山梨県北杜市
トイレトレーラーの内部
（同市HPより）

子どもたちへのお米・食料品配付（第3弾）

フリップ②

- ◆物価高騰の影響が長期化する中、家計に占める食費の割合が大きい子育て世帯において、その影響を強く受けている状況を踏まえ、大阪府の全ての子どもたちに米またはその他食料品を給付
- ◆令和6年6月頃から実施予定（2～3月：議会審議、4～5月：契約締結・システム改修等）

（1）対象者

申請日において大阪府内にお住まいの
平成18年4月2日以後に生まれた子ども または 妊娠している方

（2）給付物品

税込5,000円相当（送料を含む）の以下①②のいずれかを対象者が選択

- ①お米PAYおおさか（お米クーポン）：取扱店舗（米穀店・スーパー等）からお米を購入
- ②お米または食料品：食料品選択ページから選択（第2弾実績：約400品目）



©2014 大阪府もずやん

◎被災地支援として、石川県産品（お米や食料品）の追加を調整中

【給付物品例】



石川県産こしひかり



金沢カレー



のどぐろ茶漬け



能登牛加工品

本事業に関するお問い合わせ：大阪府子ども食費支援事業コールセンター

TEL：0120-479-208 【開設時間】9時00分から18時00分まで（土日祝日を除く。）

- ◆ 大阪・関西万博に向け、大阪のビジネス・投資魅力を統一的・効果的に海外の企業や投資家等に伝える情報発信を開始。このたび、海外のビジネス層に“刺さる”コンテンツ動画の第一弾が完成。
- ◆ 大阪への関心を高め、来阪、企業進出、投資、ビジネスマッチング等につなげていく。

コンテンツの視点

庁内横断のプロジェクトチームのもと、誰に、何を、どう届けるかを明確にし、検討

海外のビジネス層の
来阪、企業進出、投資等につなげるため、
ターゲットの目線で“刺さる”情報を分析

有識者への
ヒアリング

在阪外資系企業
へのアンケート

- ・ ビジネス関連情報に加え、都市魅力の発信が効果的
- ・ 他都市に比べてオフィス賃料などが低コスト
- ・ 国内外の主要都市へのアクセスがよい
- ・ 企業進出に関するサポート制度が充実 . . .

(5つの理由)

The 5 Reasons にまとめた動画を作成

コンテンツ

(コンセプト)

The 5 Reasons

Osaka. Open in all the ways
that are just right for you.

(大阪があなたのビジネスに最適な5つの理由)



動画のキーワードは「OPEN!! OSAKA」
大阪がビジネスに最適であることを、「O」「S」「A」「K」「A」で始まる5つの理由でPR

- ① Openness
商売を楽しむ大阪の「街」と「人」、幅広い分野のパートナーと共創できる
- ② Smart investment
低コストでオフィスや人材が確保できるビジネスに最適の街
- ③ Accessibility
海外へも国内にもアクセスしやすい利便性に優れたインフラ
- ④ Key to Japan
万博に向けてますます発展していく関西エリアは、日本で最も注目の街
- ⑤ Assistance
海外企業向けの助成制度や税金優遇も充実。サポート体制も万全

今後、5つの理由をテーマとする詳細な動画を発信

- ◆ 府の専用ウェブサイトにおける魅力的なコンテンツの充実、SNSや外国人インフルエンサーの積極的な活用、関連団体との連携などにより、広く海外に発信。
- ◆ 動画を見て大阪に関心を持った方が、求める情報へたどり着けるよう誘導していく。

様々な手法で、積極的に海外に拡散

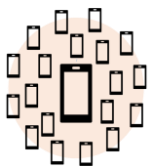
1 動画広告・SNSターゲット広告

Facebook、LinkedIn、X、YouTube・・・



2 インフルエンサー活用・他団体との連携

海外に影響力のあるインフルエンサーや、O-BIC(大阪外国企業誘致センター)等、企業進出を支援する団体・・・



3 幹部の名刺に二次元バーコードを掲載

海外向け魅力発信専用ウェブサイト

- ・詳細の動画
- ・ビジネス関連情報
- ・都市魅力コンテンツ・・・等、充実



Osaka. Open in all the ways that are just right for you.



目的別の詳細情報や問合せ先などがわかるウェブサイト

■ Global Financial City Osaka



■ JETRO



「なにわの伝統野菜」に新規品目を追加!

フリップ⑤

- ◆ 大阪府では、府内で古くから栽培されている野菜を「なにわの伝統野菜」として認証し、伝統を守るとともに、地産地消を推進することで、脱炭素社会の実現をめざしています。
- ◆ 本日、「大阪黒菜(おおさかくろな)」を追加認証し、府内店頭などで販売を開始しました。

「なにわの伝統野菜」

- ◆ 概ね100年前から府内で栽培されており、これまで地域の農業者とともに守り続けてきた野菜。
- ◆ 大阪の豊かな食文化とともに受け継がれた特徴ある形や味などの個性が魅力。
- ◆ 認証により注目が高まり地域の活性化に寄与。大阪黒菜の認証が22品目。



なにわの伝統野菜



「大阪黒菜(おおさかくろな)」とは

- ▶ 明治初期には大阪市内で栽培が行われていた葉物野菜の一つ。
- ▶ 加熱調理をすると甘く、煮汁は濃厚な野菜スープのような風味がある。
- ▶ 希少な野菜として大阪市内の農業者が再び栽培を始め、栽培面積も5aと小さい。

特徴

- ▶ 葉身は厚く、色は濃い緑色。
- ▶ 低温にあたるほど光沢が増し黒光りする。
- ▶ こまつなの仲間

※同じなにわの伝統野菜である「大阪しろな」は葉は全体的に白く、はくさいの仲間です。



「大阪黒菜」を味わえるところ

※取扱時期や数量により限りがあります

【飲食店】

- ・「ころころ亭」平野本店
- ・「大阪産料理 空(そら)」
大阪市、泉佐野市 など4店舗

【販売店】

- ・大阪木津卸売市場 丹喜丹井商店
- ・近鉄百貨店 上本町店B1
サン・フレッシュ

販売期間:2月下旬まで



大阪の個性ある野菜を味わい、魅力を再発見し地産地消の推進にご協力ください!