特集1 五輪にオーガニック導入を提案しようと思ったら…

むしろ五輪が、オーガニックを求めていた！

東京五輪とオーガニック。
2015年12月現在、この二つの単語を並べられても、ピンとくる人はほとんどいないだろう。
しかし実は、2012年のロンドン五輪以来、食料調達においてオーガニックの存在感は高まりはじめているのだ。
それは今年のリオ五輪ではもちろん、東京五輪にも当てはまる。
そして日本のオーガニック市場は、そのニーズに応えられるかどうかが今後の課題となるはずだ。
開催まで4年と7ヵ月。残された時間は決して多くはない。

国立競技場問題は近年の五輪の逆説的象徴

今年5月に噴出した、国立競技場の建設費問題。当初の予測を大幅に超え、2600億円という巨額な費用がかかるという試算が公表され、しかも予定されていた開閉式屋根と可動式客席の設置を先送りし、さらに2019年5月に完成時期が延期。今話題のラグビーW杯開催には、完成は間に合わないこととなった。

これに対し、世間が大バッシングを起こしたのはご存知の通り。結果としてデザイン案は撤回。先日の12月22日に新設計案が決定。ようやく新たなスタートを切った。

こうした経緯の賛否はさまざまあるだろうが、少なくとも言えるのは、現代五輪の流れとはあきらかに逆流するプロセスであるということだ。

その流れとは、2012年のロンドン五輪。そのメインスタジアムの建設はもちろん、開催後の運営まで見ていくと、今回の日本の国立競技場設計の流れと明らかに異なることがわかる。そしてそのロンドン五輪の根底にあるのは、「オーガニック」と関係の深い、「持続可能性」の考え方であった。

写真／フォート・キシモト
写真はロンドン五輪のメインスタジアム。大会は環境に配慮された「持続可能型」の理念で運営され、その食料調達において、「オーガニック」も盛り込まれていた

現代五輪の主流は持続可能な運営体制

開催5年前に指針を発表 フード・ビジョンも設定

五輪というと、日本国内では2020年の東京に頭がいきがちだが、来年に迫ったブラジル・リオ五輪もにわかに注目されはじめている。そのリオでは実は、選手村等の施設で使用される食材調達を規定した「フード・ビジョン」のなかで、明確に「オーガニック」の文言が記されている。それはその前回大会にあたるロンドン五輪の影響が強く、同五輪は「持続可能性」を大きなテーマに掲げて大会運営がされたことでも有名で、もちろんその「フード・ビジョン」でも「オーガニック」の言葉は含まれている。

ロンドン五輪といえば、開催地を東京と争ったことを記憶している人もいるだろう。それは今からちょうど10年前。実はその前から五輪自体が「環境対策」を意識しはじめ、その流れを受けてロンドンは明確に「環境」を意識した大会開催を明言、見事開催都市に指定されたのだ。

そのコンセプトは開催決定直後から着実に大会運営に反映されていった。2007年にはサステナビリティ（持続可能性）をテーマにした英国独自のマネジメントシステム「BS8901」を発効、それを元に大会運営の仕組みが作られ、専門チームも設置し組織を横断した形で準備が進められていった。その後BS8901は国際規格「ISO20121」となり、世界初の環境配慮型イベントマネジメントシステムとして、ロンドン五輪だけでなく、世界中のイベントや組織運営にいかされていった。

ISO20121についての詳細は後述するが、その規格に沿った大会運営の効果は、開催してから3年を経た今でも、ロンドンでうかがい知ることができる。P12～で実際に五輪開催後のロンドンの街を視察に行った「NPO法人　持続可能な社会をつくる元気ネット」事務局長の鬼沢良子さんの話によると、五輪開催の中心地であったメインスタジアム周辺の施設は、無駄なくロンドン市民の生活の中に溶け込み、活用されているという。なかでも気になるのはメインスタジアムだが、開催後は規模を縮小して、地域に根ざした競技場として継続的に運営。その開催後の改築のコストも含めても、先の国立競技場の建設費より大幅な低価格化を達成している。

近年の「持続可能性」型オリンピック&パラリンピック運営の流れ

西暦	内容	ポイント
1992年	バルセロナ オリンピック・パラリンピック開催	「The Earth Pledge（地球への誓い）」に 全てのNOCが署名。環境対策の始まり
1996年	アトランタオリンピック・ パラリンピック開催	IOCに「スポーツと環境委員会」が設置。オリンピック憲章に「持続可能な開発」が追加
2000年	シドニーオリンピック・パラリンピック開催	「Green Games：最も緑あふれる大会」
2005年7月	2012年ロンドンオリンピック開催決定	
2006年	LOCOG「持続可能性計画」を発表	環境に配慮すべき5項目を発表
	食料調達基準「フード・ビジョン」 検討会設置	食品メーカー、納入業者、ケータリング業者、 自治体、学者、NGOなどが集まりビジョンを作成
2007年	英国規格協会「BS8901」発効	LOCOGの依頼の元、サスティナビリティを テーマにしたイベント運営のマネジメント規格
	ODA「持続可能な開発戦略」開始	BS8901を元に作成。開発の6つのスローガンに「サステナビリティ」が盛り込まれる
	LOCOG「ロンドンオリンピック持続可能性計画」を発表	環境に配慮した5項目をキーポイントに
	LOCOG「サスティナビリティ （持続可能性）専門家チーム」設置	持続可能性の取り組みを支援していく 横断的な組織として設置
2008年	ロンドン市「レガシー・アクション プラン」発表	5つの約束のなかに「オリンピックパークを持続可能都市のモデルケースにする」と明記
2009年	ロンドンオリンピックの食料調達基準「フード・ビジョン」発表	2006年より6年をかけて策定
2010年	バンクーバーオリンピック・パラリンピック開催	サスティナビリティを段階的に取り入れる
2012年6月	イベントマネジメント規格「ISO20121」発効	BS8901を元にした国際イベントマネジメント規格
2012年7月～9月	ロンドンオリンピック・パラリンピック開催	「最もサステナブルな大会」として開催
2013年7月	2020年東京オリンピック開催決定	
2013年12月	リオデジャネイロオリンピック組織委員会、 MSC、ASC認証水産物推進の包括合意	
2016年7月～9月	リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック開催	
2017年	東京オリンピック「フード・ビジョン」発表予定	
2020年7月～9月	東京オリンピック・パラリンピック開催	

※NOC＝国内オリンピック委員会（日本ではJOC＝日本オリンピック委員会のこと）
※LOCOG＝ロンドンオリンピック・パラリンピック組織委員会（予算を含め大会全体の運営を担当）
※ODA＝オリンピック開発公社（競技場等の建設・運営を担当）
※MSC＝海洋管理協議会（海のエコラベル）
※ASC＝水産養殖管理協議会（養殖の海のエコラベル）

フード・ビジョンにはオーガニックが明記

スタジアムなど施設のハード面だけでなく、スタッフが使用する備品などもリサイクル品などを活用、ゴミの分別も徹底するだけでなく、分別しやすいような工夫も見られ、無駄のない大会運営が行われていたという。

そしてそれは、先に出た食料調達基準「フード・ビジョン」にも通じていた。その具体的調達指針は6つに分けられており、そのなかで環境配慮な調達基準のひとつとして、「オーガニック」が挙げられている。完全なる義務ではなかったようだが、これから五輪開催を控える日本のオーガニック事業者としては、頭に入れておくべきだろう。

特筆すべきは、その「フード・ビジョン」準備への着手の早さだ。決定そのものは、開催の3年前にあたる2009年だったが、準備自体は開催の6年前である2006年からスタート。食品メーカー、納入業者、ケータリング業者、自治体、学者、NPOなどが集まり、時間をかけて持続可能な形の食料調達のルールを作り上げたという。

現在のところ、東京五輪における「フード・ビジョン」の動向は見えてこないが、供給側となりうるオーガニック業界としては、来るべきときに備えておく必要があるだろう。

ロンドン五輪における6つの食料調達指針

1. 地元産
2. 持続可能な農業
3. オーガニック
4. 季節の野菜
5. フェアトレード
6. 栄養バランスに優れたメニュー

メインスタジアム周辺は、規模を縮小し再利用
（提供：NPO法人　持続可能な社会をつくる元気ネット）

約17000人が宿泊した選手村は、住宅として低価格で提供
（提供：NPO法人　持続可能な社会をつくる元気ネット）

持続可能な運営規格 ISO20121とは

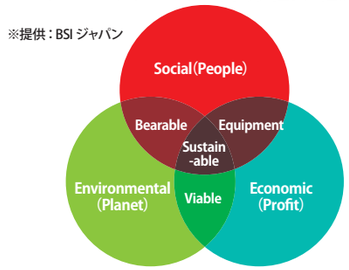
開催後の効果もふまえ計画指針を決定

では、そもそも「ISO20121」とはどのようなものなのか。

ISO20121ではまず、その対象となるイベントや組織に対し、「環境面」「社会面」「経済面」の3つのボトムライン（トリプルボトムライン）に沿って、それぞれの課題を特定し、重大性を評価する手順を確立・実施し、維持していく。その「環境面」のなかには「資源活用」「排出量削減」などに加え「原料調達」も含まれ、それが「フード・ビジョン」にもつながるのである。さらに、「社会面」

●ISO20121の特長：3つの要素を配慮
トリプルボトムライン（環境・社会・経済）

※提供：BSI ジャパン



ISO20121導入によって、環境・社会・経済面を配慮した活動（持続可能性）アピール

では「労働基準」や「健康と安全」「社会的正義」など、「経済面」では「投資収益率」「地域経済」「株主価値」なども盛り込まれ、環境ばかりではなく、現代の世の中に即した形で「持続可能」な運営のルールを、多角的に検証し、決定していくプロセスを作り上げていくことになる。

そしてこの「トリプルボトムライン」に沿って、イベントオーナーや従業員、参加者、メディア、行政など「ステークホルダー」のニーズ及び期待、一方で発生する課題を特定し、手順を確立・実施し、維持していくことを規定する。

そしてこうした基準を達成しうるサプライヤーを決定し、実際の大会準備に入る。その準備段階では先に決まった運営ルールに即してPDCA（計画・実行・検証・修正）を繰り返し、実際の大会運営に臨むのだ。

開催後も想定し計画。負の遺産は残さない

ISO20121の最大の特徴は、準備段階から、開催期間中および開催後を具体的に想定し、予算および準備する内容を決めることにある。

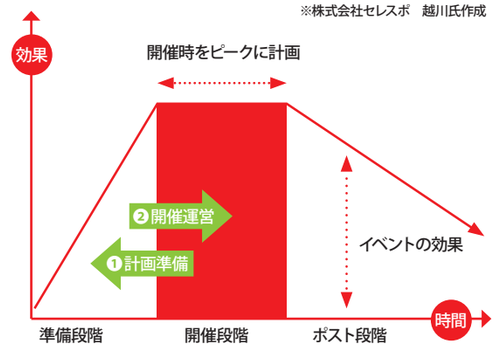
下グラフの上図は、従来のイベントマネジメントの形だ。開催時がマネジメントの「ゴール」であり、その後の継続性はなく、「環境」への配慮はもちろんない。結果、大会自体が無事終了したとしても、開催後は建設物などの持続コストがかかったり、建築物の取り壊しによる環境破壊が起こるなど、「負の遺産」が残る可能性も高い。

理念・目的が前提で計画準備を進める

一方で下の図は、開催後も「ゴール」として含まれ、その全体像をふまえて計画し、運営することがわかる。当然計画には開催後のコストも盛り込まれ、それを最小限にと

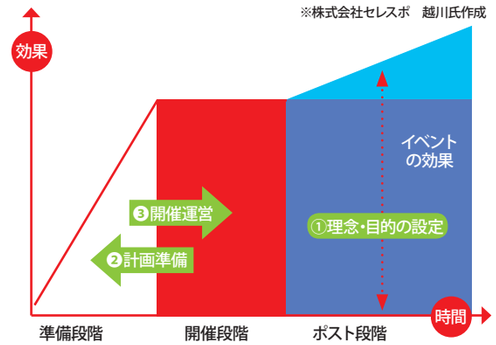
●従来のマネジメントシステムとISO20121の違い
従来型のイベントマネジメントシステムとの比較

※株式会社セレスポ　越川氏作成



サステナビリティイベントマネジメントシステム

※株式会社セレスポ　越川氏作成



上が従来マネジメント。開催後のそのイベント効果は期待できず、むしろ「負の遺産」を残すことにも。一方、下の ISO20121 は、大会の理念と目的を前提に準備するため、その後地域の環境が良くなる「正の遺産」が残る

どめながら、地域の環境がより良くなる「正の遺産」も残せるように計画をし、実行していく事が求められる。

くどいようだが、このグラフのような計画ができていれば、国立競技場のようなことは、起こり得ないのである。

生産量は追いつかないがキャンプ地が拡大を推進

そして実は、2020年の東京の立候補ファイルには、ISO20121を遵守することが明記されているのである。ということで、少なくとも国立競技場問題は、ぜひともISO20121に沿った「持続可能」な建設と運営を願うばかりであるが、肝心のオーガニック市場に関しても、ロンドン同様ISO20121に沿うことが求められ、「フード・ビジョン」で「オーガニック」が明記される可能性が、決して低くはないことがわかるだろう。ただ、仮に導入されたとすると、問題は現状の国内のオーガニックの生産量である。大会の規模を考えると、明らかに不足することが予想される。五輪とオーガニックがつながりを持った今、むしろ求められるのは、オーガニック市場の生産拡大に向けた奮起なのである。

ちなみにOVJでは、五輪に向けたオーガニックの生産量拡大のキーワードは、事前キャンプ地にあると考えている。事前キャンプ地とは？「フード・ビジョン」との関係性は？……一見関連性のなさそうであるが、実はこれらも見方によってはつながりが生まれる可能性があり、実現に動き出している事業者もいる。その詳しい内容も改めて誌面で触れていきたい。

東京も立候補の段階でISO20121を採択

●立候補ファイルでもISO20121導入が明記されている

●01 ビジョン、レガシー及びコミュニケーション

1.4 ▶重要な社会的及び環境関連の持続可能なレガシー（P008）

「…ISO20121 イベント・サステナビリティ・マネジメント・システム認証に沿って、2020 年東京大会は、持続可能な社会、環境、経済に関する新しい基準を遵守していく。」

● 05 環境

5.2 ▶ 2020 年東京オリンピック・パラリンピック環境ガイドライン（P038）

「…これは、ISO20121 における環境部分の考え方に基づく。…2012 年ロンドン大会の持続可能性のための方針・活動や「持続可能なロンドン 2012 年委員会」の大会報告を、詳細に研究する。」

5.6 ▶環境管理ツール（P042）

「…なお、2020 年東京大会では、環境マネジメントシステムについて、新しいイベント・マネジメントシステムの国際規格である ISO20121 により運用するため、この新規格に沿って持続可能性を実践する。…」

●北京五輪でも50ヵ国近くが日本で事前キャンプを実施

都道府県	誘致国
北海道	ドイツ
岩手県	ギリシャ／ドミニカ
山形県	キューバ／バーレーン
宮城県	オランダ／カナダ
千葉県	イスラエル／カナダ／キューバ／スイス／スウェーデン／ブラジル
東京都	アメリカ／エジプト／オーストラリア／スペイン／チュニジア／ドイツ／デンマーク／ブラジル／モンゴル
神奈川県	コロンビア
新潟県	アルゼンチン／ドイツ
富山県	ポーランド
岐阜県	カナダ／オランダ
石川県	アメリカ／フランス／ベルギー
福井県	ギリシャ
京都府	キューバ
奈良県	オーストラリア／韓国／フランス
大阪府	イギリス
和歌山県	フランス
兵庫県	オーストラリア／ジンバブエ／スペイン／チュニジア
広島県	ブラジル
岡山県	オランダ
島根県	アイルランド
香川県	アイスランド／エジプト／エストニア／スウェーデン／デンマーク／フィンランド
高知県	ポーランド／スロバキア／オーストラリア
福岡県	スウェーデン／オランダ
熊本県	ドイツ

特集
2015年
8月4日
OVJセミナー
レポート

五輪後のロンドンを視察した
NPO法人
持続可能な社会をつくる
元気ネット 事務局長 鬼沢良子さん

2012年の「フード・ビジョン」は、ロンドンの街にしっかり根付いていました。

持続可能な大会運営の流れを作ったロンドン五輪。その象徴というべき開催後の街を、彼女は実際に見てきた。その言葉からは、東京が今からでも目指すべき五輪の姿と、そのなかでの食料調達のあるべき形が感じられた。

NPO 法人 持続可能な社会をつくる元気ネットとは?
ゴミ問題の解決や環境のまちづくりなど、市民・事業者・行政の連携協働で推進するための場づくりや学び合いを企画運営。2001年から「市民が創る環境のまち元気大賞」事業を12年間実施。現在は、熟議の場としての「マルチステークホルダー会議」や「3R人材育成事業」を展開中。2014年9月5日〜8日、持続可能性をテーマに環境配慮の五輪運営を行ったロンドンを視察した。
http://www.genki-net.jp

人物写真●若杉憲司

NGO団体が集まりフード・ビジョンを提案

私たちが昨年ロンドンに視察に行ったきっかけは、2020年の東京五輪開催決定でした。その報道のなかで、ごみ問題や環境問題に取り組んでいる私たちは、環境五輪として評価が高い2012年のロンドン五輪がどのように運営され、どんな成果を上げたかということに、非常に関心を持ちました。幸い地球環境基金の助成金を得ることができたので、実際に現地に赴き、五輪後のロンドンの現状を視察してきました。

期間は4日間しかありませんでしたが、ギリギリまで行ったアポ取りの努力が実り、ロンドン五輪の運営のキーパーソンの方々とお会いすることができました。そうした方々からのごみ削減や持続可能性を追求した五輪運営全体の話を伺い、「五輪を契機に、開発が遅れた地域を持続可能な都市に生まれ変わらせる」と宣言し、見事に実行したことに感銘を受けました。そして最終日には、ロンドンの「フード・ビジョン」提案・実践者である国際社会環境認定表示連合（ISEAL）の担当者にもインタビューできました。彼らの団体は、今回ロンドン五輪でも採用されたMSC（海のエコラベル）などの認証団体の連合組織です。彼らが中心となり、ロンドン五輪の基本理念であるサスティナビリティに賛同したNGO団体が多数集まり、「フード・ビジョン」を作成し、LOCOG（ロンドン五輪組織委員会）に提案したと言います。そのなかで重要だったことは、すべてのステークホルダーを巻き込み、対話を繰り返したことだそうです。その徹底した内容の濃さがあったからこそ、LOCOGはその意見を実際の「フード・ビジョン」に大きく反映したといいます。そしてLOCOGも、彼らの団体や市民、NGO、企業などの発言にも真摯に耳を傾け、その力をうまく生かす姿勢があったこともロンドン五輪が成功した大きな要因だと、彼らは振り返りました。

ロンドンでは食のゴミが出ない工夫も継続していた、と鬼沢さんは語った

マクドナルドでもエコラベル認証が

私たちは実際にロンドンも街を歩き、オリンピックパークも訪れました。そこには、メインスタジアムや選手村などが縮小改修されるなどして、見事に現在のロンドンの生活の一部として活用されていました。

そして「フード・ビジョン」も、今のロンドンの街に息づいていました。右の写真3枚は実際にロンドンの街で撮影したものですが、「フード・ビジョン」で記された3種のエコラベルの表示があるものが販売されていました。偶然入ったマクドナルドでもフィレオフィッシュを頼んだら、メニューや容器に海のエコラベル・MSC認証の表示がされていました。

ロンドンの「フード・ビジョン」の特徴は、複数のレベルの目標を設定して、事業者ごとに取り入れやすくした点にあります。最低ラインをトレーサビリティシステム「レッドトラクター認証」であること、3種のエコラベルのいずれかであること、フェアトレードであること、の3つとしました。それ以外も含め、計6つの指針（P9）があり、そのなかに「オーガニック」も含まれ、実際に食料調達が行われたそうです。こうした目標設定の仕組みも「フード・ビジョン」が定着した要因だと思います。ぜひ東京五輪でも、参考にしていただきたいですね。

2年を経た今も認証した食材が並ぶ

「フード・ビジョン」で規定された認証は3つ。上は適切に管理された森林から算出された樹木であることを認証した「FSC森林認証」（商品下中央部）、中央はマクドナルドのフィレオフィッシュについた海のエコラベル「MSC認証」、下は原料や製品を適正な価格で購入したことを証明する「国際フェアトレード認証」（商品右下）だ

**『みんなで創る
オリンピック・パラリンピック
ロンドンに学ぶ「ごみゼロ」への挑戦』**
崎田裕子／鬼沢良子／足立夏子著
松田美夜子監修　環境新聞社
2014年9月5日〜8日に行われたロンドン視察において、五輪運営に携わった関係者のヒアリング内容と、五輪後の現地レポートの様子がまとめられた一冊。ロンドン五輪の食の指針である「フード・ビジョン」がどのような経緯を経て決まったのかが詳細に記されているほか、本稿では触れられなかったロンドン五輪全体の運営がどれほど環境に配慮されたものだったのかが、丁寧に記されている。