

～みんなで創る東京オリンピック 2020～
市民・NGO・民間の知恵を結集
ロンドンオリンピックのレガシーを受け継ぎ、更なる飛躍を！
【大会における 2R（食品ロス削減）と循環の輪をつなぐ】
質疑応答・討論まとめ

第1部：食品ロス削減事例から

【ジョーンズ氏発表に対する質疑応答】

Q.食品ロス削減の取り組みをイギリス国内に広げるにあたり、子供たちを教育する取り組みはあったか？（会場から）

A.国内全ての消費者の意識を高めるために、様々なキャンペーンが行われた。男性向け、女性向け、若年層向け、高齢者向けのメッセージなどが送られたが、小学校での教育プログラムも重視された。子供を教育することで、大人（親）にも伝達されるだろうという狙いもあった。子供たちは次の世代であり、また、レガシーでもある。

Q.大会会場への来場者や、大会関係者に対して、食品ロス削減のために、どのようなキャンペーンや研修・教育を行ったのか？（崎田氏）

A.我々は、リサイクルのコミュニケーションプランを作成した。それを基に、我々が観客にどのようなことを期待しているか、というメッセージを伝えた（例えば、電車を使うなど）。

請負業者（ケータリング業者など）に対するコミュニケーションプランも作成した。組織委員会は、サプライチェーンが自発的に目的を達成するとは考えず、ポリシー、ガイダンス、調達に係る文書にはっきりと要求事項を記載し、それを入札の条件とした。業者が下請けに発注する際にもそれがしっかりと伝わるように配慮した。

一方で、組織委員会としては、柔軟性も必要だった。オリンピック期間中とパラリンピック期間中で、姿勢を変えなければならないこともあった。

Q.オリンピック期間中とパラリンピック期間中とで変えなければならなかったことは、具体的には何か？（崎田氏）

A.まず、オリンピックとパラリンピックでは、好まれる食品が異なっていた。

講演の中で、スポンサーと協力することの重要性を申し上げた。ロンドン五輪では、コカ・コーラ社が、会場に設置するごみ箱のスポンサーを務めた。オリンピック期間中は、ごみ箱にコカ・コーラのロゴが入っていたので、ごみ箱にコカ・コーラのボトルを捨てる人が多かった。そのため、堆肥化可能なごみを集めるごみ箱にプラスチックのボトルが混入する、という事態が起こってしまった。それを解決するために、ごみ箱からスポンサーのロゴを外してほしいとお願いせざるを得なかった（交渉は成功した）。ロゴを外すことで、堆肥化可能

なごみ箱へのプラスチック容器の混入はかなり低減した。

一般廃棄物（リサイクルできないもの）のごみ箱（黒色）は、他のごみ箱（リサイクル可能）よりも小さいサイズにした。一般廃棄物（リサイクルできないもの）のごみ箱が他のごみ箱と同じ大きさだと、手っ取り早くそこにごみを捨てる人が多くなる。一般廃棄物のごみ箱を小さくすることで、来場者に分別意識が生まれ、異物の混入が減った。

コカ・コーラ社とは、良好な関係を構築することができた。スポンサーとできるだけ早い段階で交渉することは、大会運営において、非常に重要な要素である。また、来場者に対しては、シンプルで分かりやすいメッセージを伝えることが大切だ。

Q. ボランティアによるごみ分別の補助はあったか？ ボランティアは、大会にどのように関わったのか？（崎田氏）

A. 大会期間中に、16万人の請負業者、7万人のボランティアが参加した。

業者には、組織委員会の意図に沿った行動を取ることが、契約で義務付けられていた。すなわち、業者は、彼らの雇っている従業員を訓練する必要があった。

ボランティアには契約上の義務はなく、彼らには笑顔でいてほしかったため、観客に指示を出すことは求めなかった。ただ、来場者が質問してきた場合には、ボランティアが説明をするという場面もあった。そのため、ボランティアに対しても、リサイクルのコミュニケーションプランの説明が行われていた。

C. 東京五輪の組織委員会は、食品ロス問題を重視している。現在、「持続可能性に配慮した運営計画」を作成している。今年12月までに具体的な計画を作成する予定となっている。8月1日からパブリックコメントを開始し、いただいたご意見を基に、よりよい運営計画を作成したいと考えている。

ジョーンズ氏より、食品ロスが多くなるのは、サプライチェーンが長いことが原因だ、というコメントがあった。我々は調達コードも作成しているが、ジョーンズ氏のお話を参考にしたい。（組織委員会 田中氏）

Q. ロンドン五輪と比べ、リオ五輪の廃棄物対策、食品ロス削減対策に、何か特徴はあるか？（組織委員会 田中氏）

A. ロンドンとリオは、場所も違うし、課題も異なる。

食品ロス削減、あるいはその他の廃棄物に対する成熟したリサイクル政策はすでに存在していたため、ロンドン五輪では、組織委員会が廃棄物ゼロという目標を掲げ、それを達成できるだろうという期待もあった。

リオでは、2014年に初めて、許認可の下りた埋め立て地が開設された。リオ五輪では、適切な形で廃棄物を処理処分することを国民に教育すること、が課題となる。ただし、廃棄物の処理処分について、他の地での失敗を見ながら学ぶことができるという利点もある。

ロンドンでは、五輪をきっかけに、リサイクルが加速度的な進展を得た。五輪は、素晴らしいレガシーを作るパワーがある。そのためには、協議を重ねた上で、統合されたシンプルなメッセージを作り、それを一方的に伝えるのではなくて、関わる人たちとコミュニケーションを続けていくことが大切だ。

ロンドンとリオの共通点として、大会に関わる人たちへの教育が挙げられよう。国内のサプライヤーだろうと、他国のサプライヤーであろうと、良い取り組みは垣根なく伝わっていく。(そして、それが彼らの収益にもつながる)

なお、本日の資料は、リオにおいて、ケータリング業者に対してワークショップを行った際に用いたものである。

第2部：対談（もったいない大賞受賞飼料化事例）

【情報提供】（詳細は別添資料参照）

○日本の食品リサイクルの現状（農林水産省 河合亮子氏）

- ・ 平成 25 年度の日本の食品廃棄物量は、食品関連事業者から出される廃棄物の総量が 1927 万トン（うち可食部分と考えられる量は 330 万トン）、家庭系廃棄物が 870 万トン（うち可食部分と考えられる量は 302 万トン）。
- ・ 食品関連事業者から出される廃棄物の内訳を見ると、多くは食品製造業から排出されている（83%）。一方、可食部分のみに目を向けると、外食産業の割合が高い（35%）。
- ・ 食品産業における再生利用等実施率の推移を見ると、食品製造業は平成 23 年度以降、国の目標値である 95%を達成している。外食産業は目標値である 50%との乖離が大き（平成 26 年度 24%）。食品流通の川下に至るほど、廃棄物の選別が難しくなることが原因と思われる。

○飼料化の事例紹介（(株)日本フードエコロジーセンター 高橋巧一氏）

- ・ 日本フードエコロジーセンターは、主に生ごみの飼料化を行っている。処理能力は1日 39 トン。開業以来、工場は 365 日稼働を続けている。
- ・ 食品工場等から専用冷凍車で運搬された生ごみを計量（バーコードによりデータ管理）、選別、破碎、殺菌処理、発酵処理し、出来上がった液体飼料をタンクローリーで豚舎へ運搬している。（※飼料の品質管理上、食べ残しの受け入れは実施していない）
- ・ 日本フードエコロジーセンターの業務は、飼料製造業、廃棄物処理業の 2 つの側面を持つ。前者は価格競争力、安全性、サポート体制の確保が重要となり、後者は価格競争力、サービス、信用力の構築が求められる。
- ・ 当社の飼料で育った豚をブランド化し、スーパー等でブランド肉として販売してもらい、その店舗の余剰食品を当社が飼料化し、養豚農家に運搬する、というリサイクルループを構築している。

○取り組み紹介（全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会 松岡力雄氏）

- ・ 全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会は、食品リサイクル法に規定されている登録再生利用事業者のネットワークである。食品資源の焼却処理からの脱却を目指し、資源を有効に活用する民間食品リサイクル事業を行っている。
- ・ データベースの構築、地域ブロックごとの協議会（連絡会メンバーと、様々なステークホルダーとの意見交換）、施設見学会の開催、環境展への出展、パンフレット作成などの取り組みを行っている。
- ・ 現在、省庁と連携し、優良業者の業界自主基準を作成し、優良マークを発行し、情報公開するという取り組みを進めるために、モデル評価を行っている。
- ・ 農水省飼料課の委託を受け、全国3会場（秋田、大阪、沖縄）で飼料化事業進出セミナーを開催予定。

【討論：2020年を契機とした社会システムの提案】

コーディネーター：崎田裕子（持続可能な社会をつくる元気ネット）

パネリスト：河合亮子（農林水産省 食品産業環境対策室 室長）

高橋巧一（(株)日本フードエコロジーセンター 代表取締役）

松岡力雄（全国食品リサイクル登録再生利用事業者事務連絡会 事務局長）

○まずはパネリストの3人から一言ずつコメントをいただきたい。（崎田氏）

●高橋氏からは、「食品産業もったいない大賞」と、スターバックスの取り組みについてご紹介いただきたい。（※日本フードエコロジーセンターとスターバックスは、第2回大賞受賞者）

●河合氏から、外食産業は努力しているが、食品製造業などと比べると再生利用実施率が低いというお話があった。外食産業では、今後、どのような取り組みが必要か？

- ・ 食品ロスをテーマに取り上げていただいたのはありがたい。日本では2001年に食品リサイクル法が制定され、世界で初めて、食品ロス問題に取り組み始めた。「もったいない」という日本文化の発信のきっかけになってほしいと思っている。（高橋氏）
- ・ スターバックスで環境方面を担当している関根氏は、熱心にリサイクルに取り組んでおられる。スターバックスは、各店舗からコーヒー豆かすを回収する仕組みを構築した。コーヒー豆かす由来の餌で牛を育て、その牛からとれたミルクをスターバックスで使う、というループが構築されている。これが評価され、「もったいない大賞」受賞に至ったのではないかと。（高橋氏）
- ・ 外食産業では、皿の上の食べ物を残さないようにする取り組み（消費者への呼びかけ）が必要だ。高橋氏から紹介があったように、飼料化事業者は、食品廃棄物の鮮度に非常に気を使っている。一度皿に乗った食べ物を飼料にリサイクルするのは難しい。（河合

氏)

- ・ スターボックスの取り組みのように、同種の食品廃棄物が大量に出てくる場合はリサイクルがしやすい。セントラルキッチン方式の場合も、リサイクルに向けた均質な食品廃棄物を集めやすい。リサイクルに適した食品ごみをどのように集めていくかが求められるだろう。(河合氏)
- ・ 組織委員会の方と、我々の会のメンバーとで、意見交換をする機会をもった。今後、4年先に向けた計画が作られていくことになるが、現在は、首都圏の状況を把握している段階だと思う。コスト面では、五輪施設の近傍に処理施設があることが条件になってくるだろう(選手村から出たものを、近場でリサイクルする)。(松岡氏)
- ・ 関東圏のリサイクラーは、すでに受け入れ量が限界に近いところも多い。首都圏では廃棄物処理許可を取れる場所が限られているのが原因である。人口密集地域において自治体が税金で食品廃棄物を焼却処理していることと、民間の我々がリサイクル処理をしていくことが競合している。自治体には、焼却処理とリサイクルとのバランスについて、規制緩和も含めて、検討を進めてほしい。(松岡氏)
- ・ まずは現状を把握し、次に、大会期間中にきちんと処理ができるかどうか、計画の実行性の検討が必要になるだろう。(松岡氏)

○東京近傍の処理施設の受け入れ量がすでにギリギリという話があったが、五輪期間中だけ、普段より多く処理することは可能か？(崎田氏)

- ・ 五輪期間だけというのは、ビジネスとしてうまみが少ない。(高橋氏)
- ・ 現在、我々は、飼料化に向いている食品廃棄物を供給してもらい、品質の安定した飼料を農家に供給している。五輪期間中だけ大量にごみが来ても、質が確保できる保証はない。(高橋氏)
- ・ 食品廃棄物の種類によって、飼料に向くもの、堆肥に向くもの、エネルギー化に向くものがある。それぞれに合わせた多様な対応が必要となる。(高橋氏)
⇒大会後も事業が継続できるようなシステムの構築が求められるか。(崎田氏)
- ・ 市民のほとんどは、自治体で焼却されているごみの半分が食品廃棄物で、自分たちの税金で燃やされているということを知らない。五輪は、それを知らしめるいい機会になるのではないか。(高橋氏)
⇒家庭系生ごみを分別回収している都 23 区の自治体は、現時点ではない。市民を巻き込んでシステムを作っていくことが求められる。(崎田氏)
- ・ 食品リサイクルの優先順位は、食べること→飼料化→肥料化→エネルギー回収である。(河合氏)
- ・ 五輪を機にリサイクルを始めようとしている業者ではなくて、すでにリサイクルをして

- いる業者の経験を五輪に生かしていくほうが、失敗が少ないのではないか。(河合氏)
- ・ 飼料化には新鮮な食品廃棄物が必要なため、五輪のように一度に大量の廃棄物が発生する場合は、飼料化よりも堆肥化のほうが、親和性が高いかもしれない。(河合氏)
 - ・ 当連絡会メンバーは、社会貢献として、五輪に向けて取り組んでいく意欲がある。4年かけて、運営、現場の方々と意見交換を進めたい。どうしても処理できなければ焼却しなければならないので、都の廃棄物行政との連携も進めたい。ただし、焼却処理中心の計画ではなく、まずリサイクル、どうしてもできない部分は焼却、という計画にしてほしい。(大都市圏では難しい面も多いが)(松岡氏)
 - ・ 食品リサイクル法が制定され 15 年経ち、民間のリサイクラーも力をつけつつある。食品リサイクルの最大の目的は、国内の農業・畜産の支援と、それを通じた自給率向上である。そのためには、消費者のご理解・ご協力が不可欠となる。(松岡氏)
 - ・ 消費者の意識を高めるためには、食品リサイクル法改定のたびに先送りされている「家庭ごみ」という課題を解決する必要がある。(松岡氏)
⇒後半では、消費者の関心を高めるために、巻き込むためにどうしたらいいかについて、議論したい。(崎田氏)

○ここまでの議論を踏まえて、ジョーンズ氏からコメントをいただきたい。(崎田氏)

- ・ 非常によいお話を聞かせていただいた。また、リサイクルのヒエラルキーに関する素晴らしいまとめがあった。(ジョーンズ氏)
- ・ 廃棄物を出さないという観点からは、外食産業をいかに教育するかが大切だ。食べ残しが出ないようなメニューの開発が求められる。(ジョーンズ氏)
- ・ 日本フードエコロジーセンターが行っている廃棄物収集時のデータ管理は、夢のような話だった(ロンドン五輪の際にあればよかった)。(ジョーンズ氏)
- ・ 五輪が終わった後も商業的に持続可能なシステムを作らなければならない。高橋氏の話にあったように、液体飼料化などはすでに実現可能な技術ではあるが、世の中に、できるということを示すことが大切である。(ジョーンズ氏)
- ・ ロンドン大会 77 日間の廃棄物の総量は、1 万 173 トン(うち食品廃棄物は 2443 トン)であった。(ジョーンズ氏)
- ・ 輸送コスト削減のために、地元のインフラを活用することになると思うが、それをレガシーとして残し、さらに改善していくことが求められる。(ジョーンズ氏)

○ロンドン五輪の場合、新しい堆肥化工場を会場近くに作る予定だったが、大会終了後に採算が取れないため、既存の工場を活用した、というお話を以前伺った。(崎田氏)

- ・ その通り。オリンピック公園に堆肥化工場を作ろうと計画したが、廃棄物の十分な供給量が保証できないということで、50 キロ先の既存の工場を使わざるを得なかった。輸送によって CO₂が発生するが、堆肥化をしないよりは環境負荷を減らす効果があった。

(ジョーンズ氏)

- ・ 廃棄物が出た後の解決策を考えるよりも、廃棄物の発生抑制のための環境を整えるべきである。(ジョーンズ氏)

【会場からの質問】

Q. 外食産業で食品ロスが削減された事例、もしくはアイデアがあれば教えていただきたい。特に、ロンドン五輪の選手村において、食品ロス削減の取り組みがあったのならば、お聞きしたい。(組織委員会 林氏)

A. 10年ほど前から、生分解性プラスチック（そのまま堆肥化可能）の開発が進んでいる。最近では下火となっているが、世界中で技術が進歩しているので、この機会に導入を進めてはどうか。分別がネックという課題の解決にもつながる。(高橋氏)

A. ロンドン五輪では、選手に提供される料理が、1時間経過したらスタッフに提供される、という仕組みがあったと聞いている。(崎田氏)

A. 食品ロスのうち、調理によるロスと、腐敗して廃棄されることによるロスが、削減できる可能性が高い。ケータリング業者にとっては、食品ロスが減らせれば、コスト削減にもつながる。

大会期間中は、合計 1500 万皿の料理が提供された。ロンドン五輪では、来場者は 1000 万人、請負業者は 16 万人、ボランティアは 7 万人、スポーツ関係の管理者は 4 万人、選手は 1 万 5000 人だった。オリンピックは選手が中心なので、選手村で起きることを考えることが大切である。

選手村のケータリング業者は、選手が 24 時間いつでも食事できるようにしなければならなかった。選手村には 200 か国、1 万 5000 人の選手がおり、宗教やトレーニング内容などの違いから、様々な要求を持っていた。ハラールへの配慮、ベジタリアン対応、24 時間提供体制の確保などに追われ、必要なものを提供する以上のことはあまりできなかった。

24 時間いつでも食事を提供するために、欧州の食品安全基準を守り、常に新鮮な料理に取り換えなければならなかった。温かい料理は短時間しか提供できなかったが、未調理の食品は、スタッフの食堂に移動させることができ、食品ロス削減に貢献した。ただ、全体で見ると、選手村から発生した食品ロスの量は多かった（選手村での料理提供を重視していたため）。(ジョーンズ氏)

Q. 選手村の食堂と、スタッフの食堂は、物理的に近距離にあったのか？(崎田氏)

A. タイムリーに食品を移動できるように、選手村の 6 つのケータリング業者の施設を共有化するなどの工夫を行った。

また、メニューの計画、廃棄物の扱い、1 人あたりどのくらいの量を盛り付けるかなどについて、ケータリング 6 業者全てが、同じ指導・訓練を受けていた。(ジョーンズ氏)

Q.リサイクルを進める上では、循環が最も大切だと考えている。一方で、質のよいリサイクル堆肥ができて、それを引き取ってくれる業者が少ない、という声も聞いている。ロンドン五輪では、リサイクル堆肥の利用促進の取り組みがあったか？（組織委員会 林氏）

A.イギリスでは、2003年から現在まで、堆肥の市場作りの（複数の市場を作ることで、価格を安定させる）努力を続けている。

農家が安心してリサイクル堆肥を使えるように、堆肥の品質基準を作成した（公開資料111）。

有機肥料を使うと単位面積あたりの生産性が高くなるということ、パイロット試験を行った上で、PRした。リサイクル費用を含めても、人工堆肥よりも安く済んだというケースもあった。ある農家において、かなりの節約になったという事例もある。（ジョーンズ氏）

Q.リサイクル堆肥の販促について、農林水産省として東京五輪に期待することがあれば教えていただきたい。（組織委員会 林氏）

⇒農林水産省飼料課のご担当者からも、コメントがあれば伺いたい。（崎田氏）

A.良い肥料を作るには、大変な手間がかかる。食品残渣を放っておけばいい肥料ができるわけではない。日本土壌協会は、発芽試験や発酵条件等を考慮して、品質の高いリサイクル堆肥に「食品リサイクル肥料」という認証を与える取り組みを実施している。

五輪を和食のプロモーションの場にするのは構わないが、「おもてなし」をした結果、食べ残しが大量に出てくるような事態は避けたいと考えている。おもてなしをするにしても、スモール（食べ切れる）サイズで行うべきだ。日本の食文化は、元々、食べ終わった後にタクワンで食器をぬぐってきれいにするような、すなわち、食べ残しをしない文化だった五輪の場では、選手にその文化も含めて伝えるような取り組みをお願いしたい。（河合氏）

A.日本の畜産業は、コストの4~7割は飼料代（その大半は輸入品）となっている。食品残渣を利用した資料、「エコフィード（エコロジカル・エコノミカルな飼料という造語）」は食品リサイクル以外に、飼料コストの低減、飼料自給率向上でも重要であり、エコフィードという言葉をぜひ広めたいと考えている。

食品残渣は都会で多く発生する。一方で農業が盛んなのは郊外である。運搬コストとのバランスを考える必要があるだろう。日本フードエコロジーセンターは、飼料運搬先からの帰り便で食品残渣を運ぶなど、良い取り組みをされている。

肥料、飼料のいずれの場合も、品質を上げるための取り組みが非常に重要になるだろう。（農林水産省 飼料課 岡本氏）

C.一般市民にとって、飼料化という言葉は身近ではない。一方で、家庭生ごみ、事業系生ごみの大半は一般市民に関係している。消費者として、この問題にどこまで寄与していけるか、ということを考え、それぞれの関係者がその実現に向けた取り組みを進めていく必要があ

るのではないかと。五輪は、そのいい機会なのではないかと。(食品ロス・リポーンセンター 長井氏)

⇒消費者が資源循環にどう関わっていくべきか、パネリストから一言ずつコメントをいただきたい。(崎田氏)

A.我々は、施設の周辺住民とコミュニケーションを取りながら、日々の業務に携わっている。周辺住民に、臭気に我慢してもらうこと、リサイクルは意義があるということを理解してもらうことが大切だ。

学校給食のリサイクルは、その教育の良い機会となる。地域でできた堆肥で野菜が育てられ、その野菜を用いて給食が作られ、地産地消になっているということの子供に教育し、地域の方にご協力いただけるように呼びかける機会となっている。(松岡氏)

A.食品リサイクルを通じて、様々なことを市民に知ってもらうことが重要だ。その1つの方法として、リサイクルループの商品を消費者に認知してもらい、買ってもらうことが重要だと考えている。リサイクル堆肥を使ってもらうためには、その先にある商品が売れることが必要である。消費者の、日本の自給率向上に参画しているという意識が向上することが、農家の意欲向上にもつながる。(高橋氏)

A.ジョーンズ氏から、五輪来場者に求められる行動をまとめたカードがある、という話があった。東京五輪の際も、「五輪を主催する日本人は、こういう人であれ」という指針があればよい。指針の1つは「おもてなし」だと思うが、「もったいない」という心もぜひ入れてほしい。また、農水省の「ろすのん」もぜひ活用してほしい。(河合氏)

C.消費者を関与させるためにメッセージを出す際には、その伝え方、対象をよく考える必要がある。人によって、考え方や動機づけが異なる。コスト削減、義務だという言い方、地球を救うなど、様々な伝え方がある。若い人たちには、「クールだから」という言い方もできるだろう。(ジョーンズ氏)

Q.ロンドン五輪後、ロンドン市民に食品ロス削減の意識が定着したか？(古谷氏)

A.食料でなく、一般的なリサイクルだが、ロンドン五輪では、4500トンの資材がリサイクルされた。五輪で非常にポジティブなメッセージが発信されたため、その後の2か月間で、追加で2400トンがリサイクルされた。五輪の機会にポジティブなメッセージを発信すると、素晴らしい便益が返ってくるだろう。(ジョーンズ氏)

C.五輪キャンプ地にオーガニック食材を導入し、それを受け、選手村にもオーガニック食材を導入したいと考えている。五輪を経験した日本の選手3人に取材したところ、選手村の食事がおいしかった、という回答はなかった。東京五輪では、「和食がおいしかった」ということもレガシーのひとつになるのではないかと。(オーガニックヴィレッジジャパン 山口氏)

最後に

【省庁担当者から一言】

○環境省 鈴木氏

- ・ 五輪を契機に、持続可能な社会を加速させたい。その原動力となるのは「人」だろう。
- ・ 学校給食では、1年間に1人あたり17キロ強の残渣が発生している（日本全国では、1年間あたり20万トン程度）。生徒や児童に、食品ロス削減、リサイクル、資源循環などに関わる教育を進めていきたい。その教育を受けた子供たちが五輪に関わることになれば、五輪後につながるレガシーにもなるのではないか。
- ・ 引き続き、皆様のご意見を伺いながら、協力しながら取り組んでいきたい。

【ジョーンズ氏の東京滞在のご感想・東京五輪への期待】

- ・ 昨年同様、今以上のことをやろう、という非常に強い意志を感じた。
- ・ 特に印象深かったのは、ステークホルダーの数が多く、それらの方々が全て組織委員会に協力し、いい大会を作ろうとしている点である。
- ・ 2020年東京五輪が世界最大の素晴らしいショーになることには、何の疑いも持っていない。ぜひ素晴らしい体験をしていただきたい。東京や日本の文化をどのように発信していくかがポイントになるだろう。
- ・ 4年は長いようで短い。実現のために、今、行動していかなければならない。

以上