

「東京 2020 大会の食品ロス削減をデザインする」
第 2 回検討会合 議事録

日時：2016 年 10 月 25 日（火） 15：00～17：30

場所：主婦会館プラザエフ 8F 会議室スイセン

出席者：14 名（敬称略）

◇中央官庁（オブザーバー）

鈴木弘幸 環境省 大臣官房 廃棄物・リサイクル対策部 企画課
リサイクル推進室 室長補佐
稲田拓朗 環境省 大臣官房 廃棄物・リサイクル対策部 企画課 リサイクル推進室
河合亮子 農林水産省 食品産業局 バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室 室長
河内達哉 消費者庁 消費者政策課 課長

◇(公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

田中丈夫 (公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
大会準備運営第一局 持続可能性部長
本橋 淳 (公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
大会準備運営第一局 持続可能性部 持続可能性計画課長
林 俊宏 (公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
大会準備運営第一局 持続可能性部 持続可能性企画課長

◇自治体

古澤康夫 東京都環境局 資源循環推進部 専門課長
堀 雅美 東京都環境局 資源循環推進部 計画課 スーパーエコタウン担当 係長

◇企業（情報提供順）

吉田俊仁 (公財)ボーイスカウト日本連盟 常任理事
金丸治子 イオン(株) グループ環境・社会貢献部 部長
太田航平 NPO 法人地域環境デザイン研究所 ecotone 代表理事

◇消費者

鬼沢良子 NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 事務局長

■コーディネーター

崎田裕子 NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長

プログラム：

1. 開会挨拶
2. 課題提起「ロンドン 2012 大会のアドバイザーを務めた WRAP ジョーンズ博士の講演内容等から、東京 2020 大会の食品ロスの課題を明確にする」
3. 情報提供&提案
4. 意見交換

1. 開会挨拶・趣旨説明

崎田より、本会合の趣旨説明が行われた。

- ・ NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネットは、今年度も地球環境基金の助成を受け、東京 2020 大会を契機に「持続可能な未来」に向けた多様な社会システムが進展することを目指し、「持続可能な運営」「イベントごみゼロ」を目標に、本事業を実施している。
- ・ 6月に実施された第1回検討会合では「2R と質の高いリサイクル」「食品調達基準と新しい食の安全マネジメント・システム」をテーマに議論した。8月の学習会は、ロンドン 2012 年大会で活躍されたジョーンズ博士をお招きし、「NGO・企業の参加と協働」「食品ロス削減と資源循環」をテーマに開催した。
- ・ 今回は、「食品ロス削減をデザインする」をテーマに議論したい。食品ロスは、食品の全生産量の約 30%に達し、世界の水問題、地球温暖化（二酸化炭素排出量）問題などにも深く関わっている。東京 2020 大会をきっかけに取り組みを進め、また、それが大会後もレガシーとして定着するように、皆様のご意見を伺い、よりよい提案をしていきたい。

2. 課題提起「ロンドン 2012 大会のアドバイザーを務めた WRAP ジョーンズ博士の講演内容等から、東京 2020 大会の食品ロスの課題を明確にする」

鬼沢より、課題提起が行われた。（詳細は別添資料参照）

- ・ ジョーンズ博士からいただいたデータを基に、要点を整理させていただいた。
- ・ ロンドン大会では、大会期間 77 日間の間に 1,550 万食を提供し、2,443 トンの食品廃棄物が発生した。廃棄物の内訳は、保管中の損傷 21%、食べ残し 34%、調理時のロス 45%となっており、特に食べ残しを減らすことが大切である。
- ・ 食品ロス削減の優先順位は、①発生抑制、②人が食べる、③飼料として動物が食べる、④リサイクルする（堆肥化）、⑤熱回収、⑥廃棄、である。
- ・ リオ大会では、食べ残しを減らすため、サイズの違うメニューを提供するなどの工夫がなされていた。
- ・ 食品廃棄物と同時に、容器包装ごみが発生していることにも留意しなければならない。

- ・ 食品ロス削減のための呼びかけを、サプライチェーン・小売・消費者に、効果的に行っていく必要があるだろう。また、大会後のレガシーとして、2020年以降の社会にどう活かしていくべきか、という視点も大切である。
- ・ ロンドン大会後に、英国では、おもてなしと食品サービスの関係団体・業者が「HAFS協定」に合意し、食品ロス削減に向けた取り組みを続けている。2014年～2015年にモデル事業を実施。協定の有効期間は2015年から2025年で、食に関わる9業種230社が参加している。英国のおもてなしと食品サービス企業で、無駄になっているコストは年間25億ユーロ（＝約3,500億円）と見積もられている。食品ロス・包装ごみの削減の取り組みは、各企業に大きな利益をもたらすだろう。
- ・ 2012年から2014年のモデル実験の成果として、食品ロス削減はCO2削減とごみ処理費の節約になること。1店舗当たり1万ユーロの廃棄物処理費とすれば2800ユーロの節約になることがわかった。

3. 情報提供&提案

参加者から情報提供および提案がなされた。主な論点を以下にまとめる。（詳細は、各別添資料を参照）

①「世界ジャンボリー大会での40万人分食料調達・貯蔵・調理の秘策から」 （(公財)ボーイスカウト日本連盟 吉田氏）

- ・ 平成27年7月28日～8月8日にかけて、山口県山口市きらら浜において、第23回世界スカウトジャンボリー大会が開催された。参加者は約3万人（そのうち国際奉仕者は約8,000人）、来場者は約8万人であった。会場の様子、組織図などは別添資料を参照されたい。
- ・ 日本委員会は、森喜朗元首相を総裁に迎え、安部首相や各大臣も参画した合計134人の組織で、3年以上検討を重ねてきた。（2020東京大会の前哨戦のようであった）
- ・ 食事は、参加者が全て自炊した。参加者は約3万人で、大会は12日間だったので、約40万人分の食料を用意したことになる。運営側は、毎日早朝と午後に食材を配給する方式を採った。食事の献立は、標準食、ベジタリアン、ビーガン、ハラール、コーシャの5つを組み立てた。
- ・ アレルギー・宗教上の問題を避けるため、食事に関する要求を事前に登録する制度を取り入れた。事前登録は、材料の手配（量）を容易にした。また、メニューに関しては、事前にレシピをまとめたクックブックを各団体に配布した。クックブックには、食品廃棄物の分類の仕方（16分類）も記載した。
- ・ 調理時間やごみの量を削減するため、スタッフ用レストランに運ぶ野菜は外部施設で洗浄・カットしたものを利用した。また、参加者に配給する野菜は、ビニル袋による包装を可能な限り廃した。

- ・ 食事の評価は、70%が「大変良い」「良い」であった。また、クックブックが役に立ったとの回答も多かった。
- ・ 地元の業者とは毎日反省会を実施し、残った食材で再利用できるものは翌日分に回し、仕入れ量の調整も行った。(最初の3~4日間は、この調整がうまくいかず、食材が余りがちであった)
- ・ 大会のごみの総計は約34万キロ(うち、燃やせるごみは約28万キロ)。参加者にはマイボトルの持参を呼びかけ、会場ではコカ・コーラ社などが量り売りを行っていた。ペットボトルごみ削減に寄与したと思われる。

Q.カットした野菜、ビニル包装を廃した野菜は、どのように運搬したのか？(崎田)

A.スタッフ用のレストランに関しては、会場から5キロほど離れた厨房で野菜をカットして運搬した。ビニル包装を廃した野菜は、段ボールに入れて運搬した。例えば、子供たちは12のサブキャンプに分かれていたが、それぞれの場所にスタッフが朝晩に材料を運び、子供たちは、自分たちが必要な分だけをそこから運んでいった。(吉田氏)

②「食品廃棄物削減の取組みから」(イオン(株)グループ 金丸氏)

- ・ イオングループは、2011年に「イオンサステナビリティ基本方針」を制定した。「低炭素社会の実現」「生物多様性の保全」「資源の有効利用」「社会的課題への対応」を重点課題に掲げ、店舗で、商品で、あるいはお客様と共に、取り組みを続けている。
- ・ 2013年には、2020年に向けた挑戦的な10の課題(ビッグチャレンジ2020)を制定。その中の1つに「廃棄物ゼロへの挑戦」がある。廃棄物の量を可能な限り減らし、どうしても出てしまう廃棄物はリユース・リサイクルをすることで、廃棄物ゼロを目指している。
- ・ 具体的な取り組みを以下に挙げる。
 - 廃棄率の削減：例えばイオンリテールでは、ISOの全社目標として取り組んでいる。実績を見える化し、ワースト部門へテコ入れする。朝に、前日の廃棄量の写真を見せる。少量で売る、ばら売りする、量り売りする。
 - 見える化による削減取り組み：何を、どこで、どれだけ廃棄しているかを明確にする。例えばイオンモールでは、テナントに協力要請し、17分別し、種類ごとに計量。どんな種類のごみがどれだけ発生しているかを見える化する。
 - リサイクルの推進：廃食油・魚アラのリサイクル推進(廃食油は100%達成)。生ごみリサイクルの推進も進めているが、地域にパートナー企業がいるかどうかで達成率は異なっている。
 - 食品リサイクルループの構築：イオングループで発生した食品残渣を地域の堆肥化工場で堆肥化し、その堆肥を用いて生産された農産物をイオングループで販売する、というリサイクルループを構築。飼料化による畜産物のループも実施。近年は、生産者のグループ企業化も進んでいる(イオンアグリ創造)。条件が整った

地域では、フードバンクも実施している。

- ▶ 店頭でのイベント、情報発信、教育・啓蒙活動など、コミュニケーション活動も積極的に進めている。
- ▶ 2月の東京都のフードロス・チャレンジ・プロジェクトを契機に、「つれてってシール」を活用した取り組みがイオン葛西店で開始。メディアなどで取り上げられ、葛西店も力を入れて取り組んでいる。その後、6月に全国にも取り組みを展開したが、地域差があるのが課題である（値引きシールの上に「つれてってシール」を貼らなければいけない、という操作上の煩雑さがひとつの課題）。
- ▶ 小売店としては、値引きシールの有無にかかわらず、「期限が近いものから順番に買っていく」という意識が、この機会に根付けば、と考えている。

Q.イオンモールなどの総合スーパーでは、どのような部門から、どのような種類の食品廃棄物が多く発生しているのか？（古澤氏）

A.期限が比較的短い惣菜や日配品などの廃棄物が、量は多くないが、毎日少しずつ発生している。「つれてってシール」もそれらの商品に重点的に貼っている。（金丸氏）

Q.「廃棄物ゼロ」に力を入れるようになったきっかけを教えてください。我々が今後どのような支援を行えば、そのような取り組みを進める企業が増えていくかが知りたい。（稲田氏）

A.当時は、「サステナビリティ基本方針」の取り組み状況を整理し、もっと力を入れるべきポイントはどこか、抜けている取り組みはないか、という検討を進めていた。また、イオンモール9社が100%に近いリサイクル率を達成しており、他の店舗でもそれができるのではないか、という考えもあった。グループ企業が多く、温度差もあるが、トップランナーの取り組みを紹介し、グループ全体での機運を高めようとしている。（金丸氏）

Q.「つれてってシール」の取り組みは、地域によって差があるという話があったが、自治体とどのような協力関係が築ければ、取り組みがもっと進むと思われるか？（鬼沢）

A.取り組みがうまく進んでいる店舗は、東京都と連携して取り組みを始めたときの状況やその効果をよく知っている。個社だけの取り組みよりも、自治体等と連携した取り組みのほうが、注目を集めやすく、店舗としてもモチベーションを上げやすい。（金丸氏）

⇒今年10月に、全国の自治体が、食品廃棄物削減を目指すネットワークを構築した（「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」）。うまく活用して、取り組みを全国に広めていただければありがたい。（崎田）

③「ごみゼロをめざす祇園祭の「リユース食器・資源管理」と「ボランティアのシステムづくり」経験等から」（NPO法人地域環境デザイン研究所 ecotone 太田氏）

- ・ 地域環境デザイン研究所 ecotone は、20世紀の大量生産・大量消費・大量廃棄（大量リサイクル）型の産業構造の見直しを図る仕組み、選択肢づくりなどの研究・実践活動を行っている。近年は、生活者や企業活動の中にもリデュース・リユースの意識が、新

しい文化や価値観として少しずつ根付き始めていると感じている。

- ・ 昨年は、半年間、FM 大阪の毎週 15 分の「生ごみダイエット大作戦」というコーナーで、広く呼びかけを行った。(現在も Web 上で視聴可能)
- ・ リユース食器を活用した取り組みを、年に約 420 件支援している。リユース食器を返却することで、「ごちそうさま」「ありがとう」というコミュニケーションが生まれる。(廃棄という行為は相手が見えづらく、コミュニケーションが発生しにくい)
- ・ 祇園祭は、宵山・宵々山の 2 日間で約 60 万人の人出でにぎわい、約 60 トンのごみが発生している (なお、このごみは、神事で発生したものではなく、出店で発生したもの)。祇園祭に出店している店主と地道なコミュニケーションを図り、リユース食器を導入し、ごみを削減する取り組みを 3 年前から行っている。
- ・ 祇園祭の広い会場に、50 か所のエコステーション (リユース食器回収所) を設置。当日はのべ 2,200 人のボランティアスタッフの協力を得て運営した。なお、このうち 100 人はリーダーであり、4 か月かけて週 2 回の研修を実施し、多様なニーズを持っているボランティアを適切にコーディネートできるようにした。
- ・ リユース食器導入の結果、散乱ごみはなくなり、可燃ごみの量は 40 トンに減らすことができた。また、資源ごみの回収量が例年の 8 倍となった。
- ・ また、一部の出店者には、あえてリユース食器を導入しなかった。その代わりに、それらの出店者に事前研修を実施し、生ごみをなぜ減らさなければいけないか、どうすれば減らせるかをレクチャーした。生ごみ削減に大きな効果を示したが、一方で、研修参加者と当日出店で働く人が異なっていることも多く、出店者の内部できちんと研修内容が伝わるような工夫が今後の課題である。
- ・ また、研修を出店要項に入れ込むなど、事前に呼びかけることが大切だと思われる。

Q. 出店者への研修では、具体的に何を教えているのか? (河合氏)

- A. 現在、生ごみの発生状況はこうなっていて、これだけもったいない状況になっている、こういうことをすると、これくらい経済的なメリットがある、という研修を 3 回程度実施した。また、調理の工夫 (無駄の出ない調理方法) も指導した。また、研修に参加した出店にはインセンティブも付与している。今後は、研修の内容をもっとスリム化して、もっと多くの方に参加してもらいたいと考えている。(太田氏)

④「リオ 2016 パラリンピック視察報告」 (NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 崎田氏)

- ・ 一般観客として、リオ 2016 年パラリンピックを視察した。その目的は、①オリンピック・パラリンピックの規模・全体像を体感すること、②持続可能性の重要ポイントを体感すること、③パラリンピックの意義を体感することの 3 つであった。
- ・ 空港のごみ箱はリサイクルするもの、しないものの 2 種類に分けられており、配置数も多かった。ただし、表記があるのは側面だけで、上部にはないため、上から見たときに、

どちらに何を捨てればよいかは分かりにくい。

- ・ オリンピック 37 施設のうち、既設は 19、新設は 18（恒設 10、仮設 8）。仮設 8 施設のうち、2 つは解体後の用途を定めた上で作られている。
- ・ 会場に設置されたごみ箱も、空港同様 2 種類に分けられていた。ただし、こちらも上面に表記がない。ボックスの管理には、地元のピッカーの方が雇用されていた。リオの町中には、2 分別ではなく、3～4 分別も見られた。
- ・ 観客の食事はバーガー類のみであった。飲料はカップで提供。リユース前提ではなかったが、お土産として持ち帰る方も多かった。公式ショップではリユースボトルも販売されていた。
- ・ 選手村食堂内では、鉄製食器、プラスチック食器が併用されていた。生分解性の皿や食品廃棄物専用分別ボックスもあったが、コンポスト化は行なわれていなかったようだ。
- ・ 会場・街のボランティアは、主に観客の誘導を行っていた。ごみ箱の説明をしている様子は見られなかった。オリンピック期間中は休校になり、多くの学生が参加していたが、パラリンピック期間は休校が終了し、学生ボランティアは激減した。
- ・ 大会期間中、メダリストのご家族とお話をする機会があった。「超高齢化社会へ向かう日本にとって、障害を持つ暮らしは他人事ではない。無関心から脱却し、多様性を認め合う社会になることが大切だ」という言葉が印象に残った（⇒大会の目標の 1 つである「インクルージョン」が大切）。
- ・ 組織委員会が作成した資料を基に、想定される食品廃棄物の発生源を整理した。また、食品ロス削減をデザインするにあたって、「削減の仕組みをどうつくるか（適切な食材調達・保管、調理時ロスの削減、食べ残し削減、効果の見える化・定量化、仕組みを関係者が実施するようどう担保するか）」「容器包装ごみの扱い」「サプライチェーン・小売・消費者への情報提供の方法」「レガシーとして、2020 年以降の社会にどう活かすか」という視点が大切だと思われる。この後の意見交換のたたき台にしてほしい。

4. 意見交換

情報提供と提案を踏まえ、食品ロス削減の具体策（食品ロス削減をどうデザインするか）の検討が行われた。

主な意見を以下に示す。

●リオ大会を視察した組織委員会からのコメント

- ・ リオ大会組織委員会から東京大会組織委員会へのレクチャーがあった。座学の他に、現場で一緒に仕事する機会もあった。また、自分たちが気になったところも視察した。（田中氏）
- ・ 東京大会組織委員会職員の視察にあたっては、オリンピック開会式からオリンピック前半、オリンピック後半からオリンピック閉会式、オリンピックからパラリンピックへの

移行期とパラリンピック前半、パラリンピック後半から最後の閉会式、の4チームに分割して視察した。(田中氏)

- ・ リオ大会では、元々はリサイクルするもの、しないもの、コンポスト化するもの、の3分類が予定されていた。しかし、コンポスト化の施設がなかったため、最終的にコンポストのごみ箱はなくなった。(田中氏)
- ・ ピッカーの雇用について: オレンジの制服を着たスタッフがごみをバックオブオフィスに持っていき、そこでピッカーがごみの分別をして、それらの瓶や缶を回収所に持っていきお金を得、彼らの中で山分けした、という流れが作られていた。リオ大会は、社会的弱者のための雇用を全体の約10%用意したそう。(田中氏)
- ・ リオ大会はビュッフェ方式で、選手が「少なめによそってほしい」とお願いして、配膳量を変えてもらうというやり取りも見られた。(田中氏)
- ・ 東京大会では、日本の食べ物を出すのがおもてなしだと考える向きもあるが、海外の人たちにとっては、自国の食べ物がおいしいと感じているはずである。その国の人のことを考えて食べ物を出してあげるのが真のおもてなしなのかもしれないと感じた。(田中氏)
- ・ 私は、オリンピックとパラリンピックの移行期を視察した。町中や会場には「RIO 2016」という表記が多かった。「パラリンピック」という表記はあまりなく、移行期の貼り替え作業はあまり行われていなかった。装飾が簡素だった(よく言えば無駄がない)。(林氏)
- ・ 選手村の2種類のごみ箱の中身を見てみたが、分別はほとんどなされていなかった(どちらがどちらなのか分かりにくかった)。(林氏)
- ・ スタジアムの様子を見ると、オリンピック時は空席が目立ったが、パラリンピックは観客が多かった。パラリンピックの観客はブラジル人が多かったように思う。日本のスタジアムでよく見るような、食べながらゲームを見る人はほとんどいなかった(所得も関係しているか? 元々そういう習慣がないのかもしれない)。ただ、東京大会がどうなるかは分からない(売店のごみが増える可能性はある)。(林氏)
- ・ リオは水が悪く、東京は水が良い、という決定的な違いがあろう。リオのホテルでは、食事に野菜が出なかった。リオ大会は、食器を清潔に洗えない、という事情もあったのかもしれない。そのためか、選手村内では金属製の食器もあったが、会場では金属製の容器は見られなかった。(林氏)
- ・ 選手村の食事は、24時間提供可能、が条件となっている。予測がつきにくいので、ケータリング業者のノウハウに頼るところが大きい。(本橋氏)
- ・ 大会は真夏に開催されるので、食材の鮮度を保つのが難しい。選手が体調を崩さないように、衛生管理・安全管理が最優先となる。その中でいかにロスを減らすかのバランスが難しい。(本橋氏)

Q. ロンドン大会では、選手村の食事は1時間で取り換えなければならない、というルール

があったと聞いている。リオ大会、東京大会ではどのようなルールなのか？（崎田）

A.大会によって幅はあろうが、1時間、2時間などで定めて、食事を入れ替えるオペレーションが必要になるだろう。（本橋氏）

●参加者による意見交換・提案

- ・ 鬼沢氏から、消費者の立場でコメントをいただきたい。特に、ホテルでの食品ロス削減の取り組みにいろいろ呼びかけた中で感じたことがあれば話してほしい。（崎田）
- ・ 5月の伊勢志摩サミットでは、警備につく方が全国から集まり、2つのコンビニチェーンが彼らの食事を担当した。食べ残しが発生し、「食事がおいしくなかった」という評判が生じるのは避けたいとの思いから、おいしく食べてもらおうと努力したそう。その結果、ほとんど食べ残しがなかったそう。「おいしく」は非常に大切なキーワードだと感じる。（鬼沢）
- ・ 福井県の呼びかけで、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」が構築された（東京都も加入している）。福井県は、約10年前から県レベルで食品ロス削減に取り組みを始めていた。（崎田）

- ・ 大イベントの経験のあるお三方からもご提案をいただきたい。（崎田）
- ・ どんなイベントも、おいしい食事を提供しようと工夫されている。ただ、「おいしい」という感覚は人によって違うので、押しつけになってしまうのはまずい。食事の環境についてコメントすると、座ってゆっくり食べられるイベントのほうが、食べ残しは多い。食べ歩きのほうが、ずっと持ち歩いていると自分や周りの人を汚してしまうかもしれない、食べきってしまわなければ、という心理が働くのかもしれない。（太田氏）
- ・ 競技によって、食べるタイミングは異なってくるだろう（例えば、サッカーは最初とハーフタイム。野球はいつでも可能）。競技ごとに、食事のタイミング、観客や販売員の動線などを考えていくべきだ。（太田氏）
- ・ 多くのイベントは、初日は食材を多く用意がちである。3日目くらいで予想がついて見直すことが多い。ただ、不足してしまうのも問題なので、特に初期の供給量予測は難しい。東京大会の1年前に、競技の予行演習があると聞いている。その際に、食事の量の予想もできれば望ましい。（太田氏）

Q.選手村では食事をどんどん入れ替えなければいけないことについて、何かコメントがあるか？（崎田）

A.選手村での提供と観客への提供は質が違うので、細分化して考えるべきだろう。選手村での提供は、フードコートのような、短時間で大量に食事を提供する場に似ているのではない。類似事例があるので、ある程度シミュレーションができるのではない。（太田氏）

- ・ ごみ箱については、分かりやすい表示を作り、それがどの場所でも統一されていること

が大切だ（目で見て分かることが大切）。（金丸氏）

- 野球やサッカーのような長時間の競技は、食べながら見ることもあり得るだろうが、水泳のような短時間競技は食べられないのではないか。食べられる場所（競技）の限定があってもいいかもしれない。（金丸氏）
- 「つれてってシール」などもうまく活用してはどうか。「美味しさ」が前提だが「これがいまおすすめ」というように表示して、早く食べてもらいたいものを訴えてはどうか。（金丸氏）
- 「なぜごみを減らさなければいけないか」を伝えることが大切だ。「〇〇してはいけない」ではなく、「〇〇しよう」という前向きな呼びかけが良い。人への感謝、物への感謝、「来たときよりもきれいにして帰る」などの精神を、子供の頃から教えていくことが大切だ。（吉田氏）
- 我々は、「いただきます」は、「命をいただく」という意味だということを、小学校1年生から教えている。近年は子供がそのような教育を受ける機会も減っている。誰が教えるのかという問題もある（家庭？ 学校？ 企業？ 団体？）。小さな頃から精神的な教育をしていくということが、レガシーとして残るのではないか。（吉田氏）

Q.クックブックにごみの分別などを記載したという話があったが、クックブックは何か月前に送ったのか？（崎田）

A.少なくとも半年前にはお送りし、受け取った団体が事前に訓練できるようにした。ボーイスカウトで大事なことは、与えられた条件の中で創意工夫することである。我々がどのような条件を用意しているのかを、あらかじめ伝えたということである。（吉田氏）

- 選手村の食事提供について、様々な課題がありそうだと感じた。温室効果ガス等を考え、食品ロス削減は非常に重要であるという認識は、世界でも共通のものとなっている。IOCは、国連のSDGsにコミットしている。コミットした以上IOCが食品ロス削減に今後どう取り組むのかもひとつのポイントになるだろう（選手村での24時間供給体制をどこまで見直してくれるか、など）。（古澤氏）
- リオ大会の際に、イタリアのシェフの方が、普通なら無駄になる食材で、貧しい方に一流の食事を振る舞うレストランを開設された（ミラノでも同様の取り組みをされていた）。選手村の食堂と比べると、きちんとした店を作り、陶器の食器で食事を提供していた。その報道を見て、使い捨て食器は、食品を大切にしようという取り組みにうまくマッチしないのではないかと感じた。（古澤氏）

●オブザーバーからコメント

- 選手村での24時間食事供給はともかく、来場者には、日本の外食産業のノウハウやおもてなしの精神がうまく活かせるのではないかと。（環境省 鈴木氏）
- この3年間で、家庭や外食産業において、「食品ロスを減らそう」という世論をいかに

形成できるかがポイントになるだろう。(環境省 鈴木氏)

- ・ 外食産業における食品ロス削減があまり進んでいない。食品ロス削減は、都内の外食産業全体に恩恵があることなので、五輪をきっかけに、外食産業の知恵を結集できるような取り組みを進めたい。(農林水産省 河合氏)
- ・ 選手への呼びかけも大切である。その呼びかけは、主催者が行うべきだろう。選手村の廃棄量を見える化して、その量を競争させるなど、選手が楽しく食品ロスを減らしていけるような取り組みがあれば良い。(農林水産省 河合氏)
- ・ あまり容器ごみを悪者にしないしてほしい。1964年の東京五輪のレガシーの1つは冷凍食品だったと言われている。食品は、容器から出した瞬間に腐り始める。容器包装には、食品の鮮度を長く保つという役割もある。東京大会は、日本の容器包装技術を打ち出す機会でもある。(農林水産省 河合氏)

●会場からのコメント

- ・ 食品ロス削減には、必要とされる量を必要なタイミングで出すことが大切である。それがずれるとロスが発生する。吉田氏からも、事前登録制度で無駄が減ったという話があった。その仕組みづくりに資する技術として、IC タグの開発を行っている。IC タグは、1品1品にラベルを貼って、それらが現在どういう状況なのかを管理する技術である。例えば、回転寿司チェーンで、1皿ずつ IC タグをつけ、食品ロスの削減に成功したという事例もある。IC タグの東京大会への導入も検討していただければありがたい。(みずほ情報総研)

●組織委員会からのコメント (田中氏)

- ・ 現在、食材の調達コードを作成中である。来年3月策定を目標にしている。皆さんからご意見をいただく機会を設けたいと考えている。
- ・ 今後、飲食の提供の仕方を議論していく中で、食品ロスの議論もなされることと思う。
- ・ また、現在、「持続可能性に配慮した運営計画」を作成中である。12月から1月にかけて、第一版を公表予定。その後、具体的な目標値についても、議論がまとまり次第、お示ししたい。
- ・ 本日の議論では、「おいしい食べきり」という視点が印象に残った。一方で、どのように「おいしく」するかは難しい。吉田氏の話にあった「クックブック」の中に、食品ロス削減や食べきりの話題を盛り込んでいくのも面白い。環境省鈴木氏の世論形成の話は、心強く思っている。農林水産省河合氏の容器包装技術の話などもうまく活用できればと考えている。
- ・ みんなで東京大会を盛り上げていき、東京2020大会で作ったものを、大会後もみんなが使えるようにしていく仕組みづくりが大切ではないか。

●最後に

- ・ 皆さんからいただいたご意見を、「どうデザインするか」の各項目にうまく落とし込んで整理したい。その後、皆さんからご意見をいただきながら、組織委員会への提案を作っていきたい。今後ともご協力をお願いしたい。(崎田)

以上