

「持続可能な未来」をめざす「東京 2020 運営計画への連携プラン提案」

第 3 回検討会合

「東京 2020 大会の食品ロス削減をデザインする」 Vol.2

議事録

日時：2016 年 12 月 22 日（木） 13：30～16：30

場所：主婦プラザエフ 4F 会議室

出席者：17 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

鈴木健太 農林水産省 食品産業局バイオマス循環資源課
食品リサイクル班 課長補佐

戸川雄介 消費者庁 消費者政策課 政策企画専門官

野上若葉 消費者庁 消費者政策課 政策調査員

◇自治体

古澤康夫 東京都環境局 資源循環推進部 専門課長

八代康弘 京都市環境政策局 循環型社会推進部 ごみ減量推進課 課長

佐藤政志 伊豆の国市 経済環境部 廃棄物対策課 課長

東田恭明 札幌市 環境局 環境事業部 事業廃棄物課長

◇(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 大会準備運営第一局 持続可能性部長

林 俊宏 大会準備運営第一局 持続可能性部 持続可能性企画課長

◇企業（情報提供順）

熊木義男 (株)ニュー・オータニ ファシリティマネージメント部 部長

篠崎文隆 (株)吉野家 開発本部建装部 建装企画 部長代理

岩井正人 日本マクドナルド(株)コーポレートリレーション本部 CSR 部マネージャー

森谷晋一 (株)プロントコーポレーション 総務・CSR グループ長

◇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 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。
- ・ ロンドン 2012 大会では、単にイベントを実施するだけでなく、イベント終了後も社会に活かせるレガシーづくりに注力していた。東京 2020 大会においても、日本らしい、東京らしいレガシーが残せるようにしたい。そのためには、組織委員会、東京都だけでなく、多くの主体が集まり議論できる場を作っていくことが大切だと考えている。
- ・ 10月の第2回会合では、「食品ロス削減をデザインする」を明確にテーマに据え、様々なイベントに関わっている方々をお呼びし、議論を行った。その内容に基づき、元気ネットとして「食品ロス削減案」を作成したので、後ほどご紹介したい。今回も引き続き「食品ロス削減をデザインする」というテーマで議論を進めたい。今回は、食品ロス削減に直接的に関わりのある自治体、外食産業の方々をお呼びした。

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。前回の会合でもご紹介したが、本日初めて検討会合に参加される方もいらっしゃるのので、課題を確認するためにも再度紹介する。
- ・ 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、という視点が大切である。
- ・ 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店舗あたり1万ユーロの廃棄物処理とすれば2,800ユーロの節約になることが分かった。

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「食品ロス削減に向けた政策と取り組み」（京都市 八代氏）

- ・ 家庭ごみに対する取り組みを中心に紹介したい。京都市では、1980年から家庭ごみの細組成調査を実施している。細組成調査の実施には、京都大学の学生など、多くの方にご協力いただいている。今年度の調査は12月1日に実施された。
- ・ 燃やすごみのうち、生ごみは約44%。生ごみの内訳は、調理くず63%、食品ロス37%（手つかず食品は全体の13%）であった。事業ごみも含めた、京都市全体の食品ロスは、約6万5,000トンとみられる。
- ・ 手つかず食品の賞味期限を調べると、約3割が賞味期限前のものだった。また、賞味期限後2週間以内のもの（まだ食べられるであろうもの）は、約3割であった。
- ・ 京都市では、「使いキリ」「食べキリ」「水キリ」の「生ごみ3キリ運動」を平成24年度から実施している。具体的には、店頭キャンペーンの実施、生ごみスッキリ情報館の解説、啓発アニメのインターネット配信など。「生ごみ3キリ運動」を推進している飲食店や宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定する制度を平成26年度から実施

している。(28年10月現在、257店舗)

- ・ ごみの量をピーク時(2000年)の半分以下に削減するとの目標を2015年3月に策定し、取り組みを加速させるための新たなごみ減量・分別の仕組み(愛称しまつのこころ条例)を平成27年10月に施行した。(取り組みの詳細は別添資料参照)

Q.京都市はかなり早い段階から食品ロス削減に取り組んでおられ、それを更に進めていきたい、というご紹介だったと思う。今日は家庭ごみに関する取り組みをご紹介いただいたが、事業系・外食産業で行われている取り組みがあれば、紹介してほしい。(崎田)

A.事業ごみに対しても組成調査を行っている。しまつのこころ条例では、重点化すべき6つの分野を設定している。資料のスライド8には、飲食業・小売業に対する実施義務・努力義務がまとめられている(飲食業:食べ残しを減らすPR、持ち帰りの対応など。小売業:ごみの少ない買い物のPR、量り売りなど)。(八代氏)

Q.現在、環境省も、自治体に対してごみの組成調査をしてほしいとお願いしている。組成調査にかかるコストや、データの活用方法などに課題があれば教えてほしい。(環境省 鈴木_弘氏)

A.ごみの組成調査に関しては、京都府の他の市町村から問い合わせがくることもある。費用はそれほどかかっていない(学生ボランティアの協力も得られているため)。仕組みさえ整えば、それほど負担はないと思われる。データの活用方法については、例えば、どの分野のごみを減らしていくかターゲットを絞るなど、自治体ごとに狙いをしっかり考える必要があるだろう。他の自治体から問い合わせがあれば、協力したいと思っている。(八代氏)

Q.「生ごみ3キリ運動」に対して、業者から「売りキリ」もある、という話があったそうだが、「売りキリ」の具体的な対策は何か?(組織委員会 田中氏)

A.具体的には、「佰食屋」というお店からお話を伺った。その店は1日限定100食なので、当然「売りキリ」を心がけている。その他の店では、お客様の数を予想して仕入れ、うまく使い切れるように取り組んでいるようだ(予想は統計、あるいは勘による)。また、京料理のお店では、「私が作った料理を残すのは許さない」というような(いい意味で頑固な)料理人もいるようだ。(八代氏)

Q.京都市の強みとして、「大学のまち」であることが挙げられていたが、具体的にはどのような研究が行われているのか?(組織委員会 田中氏)

A.市の廃棄物の審議会に参画されている先生、中央の廃棄物の審議会に参加されている先生がいらっしゃるので、情報がいち早く入ってくることはひとつの利点だろう。研究としては、食品ロス削減に関わらず、3R等の研究も行われている。(八代氏)

②「環境の取り組みに関心の高いホテルの、パーティー等における調理・配膳の経験を踏まえて」 ((株)ニュー・オータニ 熊木氏)

- ・ ホテルニュー・オータニは、1964年東京五輪の際に、外国のお客様を迎えるホテルを、

という目的で作られた。敷地内には緑が多いが、創業当初から「環境」を守ることを意識し続けている。世界各国の方が、当ホテルの環境面の取り組みについて、視察に訪れている。

- ・ ホテルの厨房から発生する生ごみの量は1日約5トンである。その廃棄量を減らすため、1999年にコンポストプラントを設置した。ここで作られた堆肥は契約農家で使用され、その農家から収穫された作物を当ホテルが仕入れ、従業員食堂等で活用する、というループが構築されている。
- ・ 生ごみの大部分は水分であり、コンポスト化には乾燥工程が必要になる。当ホテルは自家発電設備を有しており、その排熱を生ごみの乾燥のために用いている。

Q.不揃い野菜を従業員食堂で活用しているという話があったが、堆肥を用いて育てられた野菜を、一般のお客様に提供することはあるのか？（鬼沢）

A.取り組みを聞いて、「うちの宴会ではその食材を出してほしい」という要望を出すお客様もいらっしゃる。そのような場合には、食材を提供することもある。（熊木氏）

Q.従業員食堂は24時間営業なのか？（崎田）

A.そうではない。夜勤もあるため、朝（7時～9時）、昼（11時～14時）、夜（16時～19時）、深夜（21時～23時）の4クールで営業している。（熊木氏）

Q.従業員の食べ残しを減らす工夫はどのようなものがあるか？（崎田）

A.ごはん茶碗のサイズを3通り（大、中、小）にしている。麺も少なめ、多めが選べる。（熊木氏）

Q.披露宴、立食パーティーは食品ロスが非常に多いと思われるが、それを減らす工夫はあるか？（環境省 稲田氏）

A.お客様との打ち合わせを通してメニューの調整をしている。昔は、「ふんだんに料理を出してくれ」という風潮が強かったが、近年はお客様もシビアに量をコントロールされることが多い。社長は、「おいしい食事を出すようにしろ。おいしい料理を出せば、残さず食べてくれる」と呼びかけている。食材は、以前は材料仕入れをしていたが、今は下ごしらえ部屋を設置して、宴会の料理の量に合わせて適宜下ごしらえされた食材を出すようにし、無駄を減らす工夫がなされている。当ホテルは加工食品も使用しているが、その加工段階でのロス削減と一緒に取り組めるところがないか、ということも考えている。（熊木氏）

C.ニュー・オータニでは、水の循環に関する取り組みも行っていると聞いている。またの機会にお話しいただきたい。（鬼沢）

③「食品ロス削減に向けた外食産業としての取り組み

③-1 (株)吉野家 篠崎氏

- ・ 吉野家では、生ごみ削減のため、①商品クオリティ向上による食べ残し減、②食材準備量の適正化による廃棄ロス減、③排水ネットによる生ごみの脱水、に取り組んでいる。

- ・ ②を中心にご紹介したい。吉野家の各店舗は、入客数に応じた適正な「食材準備量表」を準備している。1～2 時間で消費できる量をこまめに作成して、作成過多によるロス削減に取り組んでいる。
- ・ 発注は、直近 10 日程度の食材消費量と、1 年前のデータを基に、自動で行われる。納品量の過剰による食材ロスはほとんど発生していない。そのため、調理ロス、食べ残しへの対策が中心となっている。
- ・ 食肉の加工センターで発生する廃棄肉・廃棄油はリサイクルされている。都内 2 か所の工場では生ごみ処理機が導入されている。また、東京工場で発生した野菜の外葉（主にキャベツ）は、東武動物公園に寄付し、動物の飼料として用いられている。
- ・ 食品ロス削減のためには、仕組み・システムづくり（食材準備量表など）、モチベーション（スタッフに目標をはっきり伝え、納得してもらう）、研修・教育（スタッフの入れ替わりが多いため）、マネジメント（PDCA サイクル）が重要であると考えている。

③-2 日本マクドナルド(株) 岩井氏

- ・ 日本マクドナルドは、全国に約 3,000 店舗を持ち、年間約 10 億人のお客様が来店されている。
- ・ マクドナルドは、様々なサイズのバーガー、ドリンク、ポテトを用意し、お客様の食べたい量に対応できるようにしている。また、残したものの持ち帰りの要望があれば、大きさに合わせた袋を提供している。
- ・ コーヒーの注文に対しては、「コーヒーにミルクとシュガーは 1 つずつでよろしいですか？」と尋ねるようにスタッフを教育している。使う人にだけ渡すことにより、発生抑制につながっている。（1 店舗で 1 個削減した場合、全国では 3,000 個の削減になる）
- ・ 2001 年以降、MFY（受注製造販売）システムが導入されていった。作り置きではなく、注文をいただいてから商品を製造するシステムである。
- ・ 新たな取り組みとして、FSC 認証を受けた容器包装の利用を進めている。2020 年までの全店導入を目標にしている。

③-3 (株)プロントコーポレーション 森谷氏

- ・ プロントは、都市部を中心に 307 店舗を有している。環境経営については、CSR、法令順守、カーボンオフセットと CRM の 3 要素を重視している。
- ・ アルバイト 6,000 人が主軸となっているため、分かりやすい表現が意識の浸透のカギとなる。プロントでは、CSR の本来の意味と共に、「Customer Smile Relationship（お客様が笑顔になる関係を作っていくこと）」が CSR につながっていくのだと教えている。また、CSR についての分かりやすいハンドブックを作成し、研修に活用している。
- ・ ノーベル平和賞を受賞したワンガリ・マータイ氏が日本の「もったいない」という言葉を世界に広めたが、プロントでは、「もったいない」をテーマとした店舗も作られてい

- る。
- ・各店舗では、調理段階のロスほとんど発生していない。また、食べ切りサイズで提供することで、食べ残しも少なくなっている。唯一、コーヒー豆かすが生ごみとして発生するが、プレス機で水分を減らした上で、店内の壁面の建材として再利用したり、植木鉢として再利用したりしている。

③-4 3社の発表に対する質疑応答

- Q.吉野家に：食材準備量表を用意されているという話があったが、新店舗の開店時は予想がつかないと思われる。また、近隣の開発があれば変動もあるだろう。予測は、どのくらいの時間があれば安定してくるのか？（古澤氏）
- A.開店時は、類似店のデータを活用している。1~2 か月の変動があるが、3 か月程度でその店の必要量がある程度定まってくる。季節変動等もあるので、1年経たないと分からない点もある。1年経過してから準備表を固定するようにしている。（篠崎氏）
- Q.3社に：仕込みに時間がかかるものは、量も時間もかかるので、ロスがかなり発生しそうな気がするが、どのような対策をしているのか？（農林水産省 鈴木健氏）
- A.冷凍品をフライしているので、仕込みではロスが発生しない。例えば、ポテトは7分間以内に使い切ることになっている。1店舗あたり、1日3キロ程度のロスが発生している。マクドナルドも、吉野家同様、販売予測表を作っている。この時間帯はお客様が何人くらい来る、その何%がポテトを買うとして、1パック何グラムだから、何キロをフライヤーに投入する、という形で対応している。（ポテトは、ロス削減が一番難しい）（岩井氏）
- A.ごはんを炊く量は、入客数に応じてコントロールしている。繁忙時以外は、2キロジャーや、家庭用のジャーで少量を炊いて対応している。（昔は4キロジャーで対応していたが、小サイズ化によるロス削減が進んでいる）（篠崎氏）
- Q.ごはんに躍らせたほうがおいしいという話もあるが、ジャーを小型化して味が落ちたりしないのか？（農林水産省 鈴木健氏）
- A.IHも技術が進んでいて、ガスと遜色ないご飯が炊けるようになっている。（篠崎氏）
- A.外食産業に共通するキーワードに、「レスプロダクト、モアオープン（少ない量を度々作る）」が挙げられる。（岩井氏）
- A.こまめに準備をするには労力がかかる。従業員のモチベーションを上げるため、必要であれば手当をつけて、ルールを守らせるようにする仕組みを構築している。（篠崎氏）
- A.素晴らしいシェフが作っているような雰囲気でも冷凍食品を出す、というのが、チェーン店のテクニクである。POSシステムもどんどん優れたものになっているので、そのデータを活かすのがカギとなる。（森谷氏）
- Q.吉野家に：自動発注はロスが出ないという話があったが、人の勘ではなく、データに基

づきコンピュータが発注するからロスがないということか？（鬼沢）

- A.毎日の棚卸データを基に、自動発注している。その際に、店長などがマニュアルで量を加減して、ロスが発生しないようにしている。（篠崎氏）
- C.前回の会合で、イベントの出店は勘で発注するから量がずれやすく、3日目くらいによく勘が合ってくる、という話があった。出店と外食店では様子がまったく違うと思って話を聞かせていただいた。（鬼沢）
- C.吉野家とプロントは、外食産業のエコマークの基準認定作りの場でご一緒させていただいている。そのご縁で、本日の会合にお越しいただいた。（鬼沢）

Q.3社に：食品ロス削減がコスト削減につながっていることが、事業者にとっては大切なポイントなのだと思う。それをPRする上で使えるデータがあれば、教えてほしい。（崎田）

- A.例えば、シュガー1本が1円ならば、10人が使わなければ10円の得になる。お客様も得をするし、店も得をするし、焼却のロスもなくなる。シュガー1本がいくら、という意識がアルバイトにあれば、ロス削減になり、店舗の利益にもつながる。（岩井氏）

Q.マクドナルドと吉野家に：吉野家からは、ジャーのサイズを小さくしたという話があったが、素人感覚では、小さいサイズで炊いて、たくさんの人が来て、足りなくなったらどうしよう、というプレッシャーを感じてしまう（組織委の担当者はプレッシャーを感じている）。入客数のデータ蓄積の方法、機会など、ノウハウがあれば教えてほしい。（組織委員会 林氏）

- A.マクドナルドは、40年間の蓄積で、売り上げ精度は95%になっている。また、食材を小分けにして使うように工夫している。一度出したものは、規定時間が来たら余りを捨てなくてはいけない。例えばレタスは2キロ単位で納品されるが、それを一度に出してしまうのではなく、4分割して1つを使い、残り3つは冷蔵保存するようにしている。（岩井氏）
- A.売り上げに関しては、何らかのメガスポーツイベントで傾向を見るのがいいと思うが、五輪は世界各地の料理を用意しなければいけないので、勝手が違うかもしれない。場合によっては、「売り切れ御免」と割り切るのもありか。（岩井氏）
- A.吉野家でも、オープン時の入客数予想は難しい。オープン時は、残ってもいいから切らさないようにしてくれ、というスタンスでやっている（初めて来た人が、二度と来なくなったら困るので）。その後は入客数を見ながら、少しずつ調理量をコントロールして、ロスを減らすようにしている。（篠崎氏）
- A.マクドナルド同様、食材は小分けで納品されているので、ロスが減っている。（篠崎氏）

Q.3社に：オープン時のデータはどのように取っているのか？（組織委員会 林氏）

- A.POSデータ、類似店のデータなどを活用しながら、発注量を調整している。（篠崎氏）

A. 外食産業は、「プロダクトミックス」と言って、どのメニューがどの程度出るかという割合はほとんど変わらない。ハンバーガーは全体の何%、チーズバーガーは何%、ポテトは何%、という割合は、だいたい固まっている。五輪の場合は、まったく新しいものを販売することになるので、外食産業のノウハウはあまりあてにならないかもしれない。「食品ロスが出ないように」という方向から考えたほうがいいのではないか。食材は、容器を開けた瞬間からロスが発生するようになる。小分けにするなど、開けない工夫を考えたほうがいいだろう。(岩井氏)

Q. ニュー・オータニに：ホテルのビュッフェで、このメニューはこれくらいの量が出る、というような経験知はあるか？(組織委員会 林氏)

A. ホテルの場合は、予約(人数・外国人率)から予測をしている。飛び込みで宿泊される方の人数は、曜日ごとにある程度予測がついている。その予測を基に、ロスを減らす工夫をしている。外国の方が来るときはこの肉がよく出る、などは考慮している。また、季節の問題もあるだろう。五輪は真夏に開催されるので、食欲が落ちがちである。食べやすいメニュー(そうめんなど)を入れるなどの工夫が必要ではないか。(熊木氏)

④「東京 2020 大会における『食品ロス削減案』」(NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 崎田)

- ・ 前回の会合を基に、「食品ロス削減案」を作成した。本日の議論の内容も入れ込んで、組織委員会への提案をまとめたい。
- ・ 東京 2020 大会「食品ロス削減」の全体デザイン
 - I 準備段階(2017~2019) ①家庭・外食・ケータリング等で「食品ロス削減」の世論形成、②プレ大会等のメガスポートイベントで試行し、反省点の PDCA を回す、③サプライチェーン関係者への研修、国内外の消費者・アスリートへの事前情報提供
 - II 実施段階(2020) ①適切な食材調達・保管(食品リサイクル・ループの食材活用も)、②調理時のロス削減、③食べ残し削減、④効果の見える化、定量化、⑤関係者の実施の確認と評価、⑥フードバンク・コミュニティーレストラン等の活用、⑦食品廃棄物の飼料化・肥料化のループを回す
 - III 容器包装廃棄物の発生抑制
 - IV 情報発信と、レガシーとして「食品ロス削減」の社会への定着(2020~)
- ・ 各項目の詳細は、別添資料を参照されたい。本日は、この案を土台に、皆様のご意見を伺いたい。

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。

- ・ 五輪は世界各国から人が来るイベントである。我々ホテルも、日本人の従業員だけでは対応しきれなくなっている。分別方法の示し方も、全ての人が簡単に分かるようなもの（マーク、シール等）にするべきだ（言語コミュニケーションが難しいので）。（熊木氏）
- ・ 食品ロス削減については、まさにこれから具体的に資源管理ワーキンググループで議論を進めるところ。（組織委員会 田中氏）
- ・ 2017年1月に公表する「持続可能性に配慮した運営計画（第一版）」は、方向性を示すに留まるが、来年度に公表予定の第二版では具体的な内容を書けるよう、準備を進めたい。（組織委員会 田中氏）
- ・ 現在、持続可能性に配慮した調達コードのパブリックコメントを実施している（12月27日まで）。調達コードには廃棄物の削減という意味で食品ロス削減のことも含まれ、また運営計画でも同様に検討していく。今後1年ほどかけて、ロンドン大会の「フード・ビジョン」に相当するものを作っていく、食品ロス削減についても触れていく予定。これからもご指導いただきたい。（組織委員会 田中氏）
- ・ 飲食提供の戦略づくり：農林水産省内部で、調達コードに基づき、どのように飲食提供をしていくかの検討を進めているところである。外食産業・自治体の方から、盛り込んでほしい内容があれば、教えてほしい。（農林水産省 鈴木^健氏）
- ・ 東京都も飲食提供の戦略策定に関わっていくので、皆様のご意見をいただきたい。本日（12月22日）、都知事が2020年に向けた計画を公表している。SDGsの「2030年までに食品廃棄物の量を半減する」という目標に向けて、そのための取り組みを2020年までに確立していくという内容になっている。さきほど話のあった「2020年後」に限らず、「2020年を待たずに」「2020年に向けて」取り組みを進めていくつもりである。（古澤氏）
- ・ 五輪の食品ロス削減において最も重要なのは、目標設定だと思う。「類似のケータリング等の実績から想定される量を半減させること」が基本線になると思う。そこに様々な条件を加味して適切な目標を設定し、次に、そのためにはどんなことをしていけばいいのか、という順番で考えていくべきだ。これからも提案していきたいし、都としても、本日お集まりの方々と議論を深めていきたい。（古澤氏）
- ・ 古澤氏からは、SDGsの「持続可能な開発目標」に絡んだコメントをいただいた。また、私の資料のスライド12には「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」のことが書かれているが、今後はこのような取り組みが必要になってくるだろう。（崎田）
- ・ 食品ロス削減目標について補足：目標を設定している自治体の数は、現状では少ない。

環境省としては、来年度の予算で、自治体ごとの食品ロス量の実態把握の支援をしたいと思っている。実態を把握すれば、どれだけ削減ポテンシャルがあるか、という次のステップに進めると考える。(環境省 稲田氏)

- 官・企業・消費者が三位一体となって取り組むことが大切である。(岩井氏)
 - 官：リサイクル施設を増やすなどの仕組み構築。国による実態把握。企業の立場としては、自治体からくる書類の書式が異なっていることも多いので、書式を統一してほしい。
 - 消費者：ごみの分別など。
 - 企業の努力：リサイクル率、または削減率か？ 企業が足並みをそろえて取り組んでいくことが大切。
- 「小盛、中盛、大盛」ではなくて、お代わりができるようにするなど、分かりやすい仕組みを作ってほしい。そして、それを啓発して広げていくことが大切だ。(岩井氏)
- 崎田氏の資料のスライド6に、「24時間対応が原則ながら、夜中に数時間休んでいいか確認」というアイデアがある。吉野家は24時間営業をしている。24時間営業は、一度止めると仕込み調理等でかえって大きなロスが出てしまうことが分かっている。その点は考慮していただきたい。(篠崎氏)
- 当社としても課題として取り組まなければならないと感じた。長野五輪の際は現場にいたが、想定外の大パニックが起こっていた。プロントはイタリアのレストランをモチーフとしている。イタリアでは後払いが主流なので、海外の方は、会計前に食べてしまうことが多かった。五輪は特に特別な場なので、準備のし過ぎということはない。官・民・消費者が一体になって取り組んでいくべきだ。また、人材の確保、物流面(普段は1回しか運ばないところを、どうやって2回3回運んでもらうか)を考慮するべきだ。(森谷氏)
- 大会時、どれだけ需要があって、どれだけ提供できるかは予想が難しい。国民は、選手村で選手がどんなものを食べているか、に強い関心を持っているはずだ。選手村で残った食材を観客に提供できる仕組み(都内にアンテナレストランを作る：選手村と同じ食事ができる)があれば面白そうだ。(八代氏)
- 日本人の特性として、海外の目を気にするところがある。欧州に比べ、日本の食品ロス対策が遅れているのは事実である。レガシーとして残すという意味では、「ここで一気に世界一番の国になる」と強力に国民に打ち出すことが大切なのではないか。(八代氏)
- 伊豆の国市は、東京大会で自転車競技が行われる伊豆市の隣の町だ。食品ロスの実態調査はまったくできていない状況である。まずは実態を把握した上で、取り組んでいきたい。(佐藤氏)
- 市としては、循環型社会の形成に力を入れている。給食センター、宿泊施設、福祉施設、一般家庭で余った食材を循環させるため、市の堆肥化センターにて、年間400トンほど

堆肥化を行っている。年間の維持管理費は約 1,000 万円、収入は 250 万円程度である。ごみとして燃やすと何倍も費用がかかるし、環境にも役立っていると思っている。(耕作地が減っているという問題もあるが) (佐藤氏)

- ・ 今までは、出ってしまったものの処理に取り組んできたが、今後は「出さない工夫」に取り組みたい。例えば、旅館と協力して、「食べきりキャンペーン」を進めていきたい。人口 5 万人と小さい市なので、大きな市ではできないことに取り組んでいきたい。(佐藤氏)
- ・ 札幌市では、1 月にアジア大会を開催する。また、札幌ドームを使用したイベントも定期的に開かれている。今までは、出たごみをどう処理するか、に力を入れていたが、これからは、出さないことにも取り組んでいく必要がある。(東田氏)
- ・ 今までは家庭中心に取り組んできた。福井の「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加したことで、企業も少しずつ話を聞いてくれるようになった。また、市民の関心も高まってきている。(東田氏)
- ・ 札幌市は、家庭ごみの実態調査は行なってきたが、事業ごみについては詳細な調査を行っていない。今年からは、約 600 の事業者を対象に紙ごみの含有率調査をしている。また、すすきの地区と連携して、生ごみの堆肥化の取り組みも行っている。今後、他の地域にも取り組みの輪を広げていきたい。(東田氏)
- ・ 消費者庁は、消費者向けに食品ロス削減の普及啓発を行っている。皆様の取り組みをお聞きして、心強く感じた。(消費者庁 戸川氏)
- ・ 崎田氏の資料のスライド 5 に「おいしいメニューの開発」とあるが、メニューはもう少し早い段階で決めるべきだろう (メニューが決まってから調達が決まるはずなので)。(消費者庁 戸川氏)
→ニュー・オータニの熊木氏からも、「おいしいメニューを作ることが大切だ」というお話があった。その点を強調するのはとても大切だと思う。資料については、戸川氏のご指摘の通り、もっと早い段階で実施するよう修正したい。(崎田)
- ・ 消費者庁でも PR チラシを作製して、配布している。それに対し、消費者からは、「私たちの出すごみのことまで口出しされたくない」とお叱りを受けることもある。食品ロスを減らすことが、自分たちの得になった、という形で普及ができればと考えている。(消費者庁 野上氏)

●組織委員会からのコメント (林氏)

- ・ 本日は、皆様から非常に貴重なご意見をいただいた。社会全体がひとつでも前進できるような形で大会を実現したと考えている。課題は多いが、皆様の日ごろのノウハウを少しでも活用して、前に進めていきたい。
- ・ 崎田氏が所属している資源管理ワーキンググループでは、全体的な 3R に関する議論がなされているが、組織委員会の中に食品ロスを専門とするワーキンググループを作り、

専門的な議論も進めていく予定である。

●最後に

- ・（情報提供）立川グランドホテルの取り組みを紹介したい。立川グランドホテルでは、立食パーティーで余った料理を持ち帰る容器が作られている。また、大学と連携して、「幸せおすそわけプロジェクト」を進められている。このような動きが少しずつ広がり、また、消費者がそれらの取り組みをきちんと実践することが大切だろう。（立川グランドホテルには、本日の会合への参加を呼びかけたが、ご都合が合わなかった。機会があれば、直接お話を伺いたいと思っている）（鬼沢）
- ・本日皆さんからいただいたご意見をとりまとめ、「食品ロス削減案」を更新し、組織委員会へ提案していきたい。今後も皆様のご協力をお願いしたい。（崎田）

以上