

「東京2020大会の食品ロス削減プラン」を デザインする 161222版(1130改訂)

NPO法人 持続可能な社会をつくる元気ネット
2016年度 第3回検討会合

地球環境基金助成事業

想定される 東京2020の食品ロス&食品廃棄物 発生源

発生源 (食材の対象)	資源管理の役割 (調達&廃棄)	食品ロス (発生要因)	食品廃棄物 (発生要因)	備考
選手村 (選手・関係者)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し、 容器包装、食器	24時間 対応
競技会場 34+1会場 (選手・関係者)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	
” 調理側(観客向け)	施設管理者、店舗、 食関連スポンサー	食材調達・保管、調理、 売れ残り(業者)	保管、調理、食べ残し	
“ 食事側(観客向け)	施設管理者、店舗、 食関連スポンサー	食べ残し(観客)	食べ残し、 容器包装、食器	
IBC国際放送センター プレスセンター (プレス)	ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・プレス)	保管、調理、食べ残し	24時間 対応
ライブサイト (観客・市民) パブリックビューイング	実施自治体 施設管理者、店舗	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・観客)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	
キャンプ地 (選手・関係者)	実施自治体 ケータリング業者	食材調達・保管、調理、 食べ残し(業者・選手等)	保管、調理、食べ残し 容器包装、食器	

東京2020大会「食品ロス削減」のデザイン(全体概要)

■ 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ツイベントで試行し、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～)

■ 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

- ☛「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」との連携

2016年10月10日設立された、食品ロス削減に関心持つ全国自治体のネットワーク

②プレ大会等のメガスポーツイベントで試行し、反省点のPDCAを回す

- ☛2018年9月25日(開会式29日)～10月9日「福井しあわせ元気国体」「全国障害者スポーツ大会」

(2019年9月28日～10月8日「いきいき茨城ゆめ国体」10月12日～14日「全国障害者スポーツ大会」)

2019年9月20日～11月2日「第9回ラグビーワールドカップ」

2020年キャンプ地

③サプライチェーン関係者への研修、国内外のアスリート・観客への情報提供

- ☛ケータリング事業者対象研修

- ☛国内外のアスリートへの情報提供と、食事選択の意向調査

- ☛国内外の観客への情報提供。「もったいない」精神や「資源分別」ルールを事前に世界に発信。

■Ⅱ 実施段階（2020） ①適切な食材調達・保管

●食品ロス削減に向けた、適切な食材調達

- ☞選手村・プレスセンターのケータリング事業者が同じか違うか要確認

一括調達か施設ごとの分散調達か

- ☞各競技場の食事（リオではバーガー類）は調理済み搬入なのか、仕組みの確認

- ☞おいしいメニューの開発

- ☞適正な量の調達

・アスリート、プレスの食事の選択に関して事前の意向調査を踏まえ、食材調達量の予測に活かす（ベジタリアン、ビーガン、ハラール、コーシャ）など

- ☞毎日、全会場・施設の食べ残し量を計測し、反省会を実施し、翌日の調達・調理予測に活かす

●適切な物流と保管

- ☞真夏の安全対策最優先

- ☞天気予報の予測を活用する

■Ⅱ 実施段階（2020） ②調理時のロス削減

- 適切な量を調理（いかに料理の作り過ぎを防ぐか）
- ☞調理が必要なのは選手村とプレスセンターだけか、要確認
- ☞24時間対応が原則ながら、夜中に数時間休んでもいいかどうか、組織委員会に要確認
- ☞無駄の出ないメニューづくりの研修を事前に実施
- ☞無駄の出ない調理の研修を事前に実施
- 毎日、全会場・施設の食べ残し量を計測し、反省会を実施し、翌日の調達・調理予測に活かす

■Ⅱ 実施段階（2020） ③食べ残し削減

●食べ残しを減らす

☞おいしく食べる配膳の工夫。（産地表示？カロリー表示？）

☞大盛り、中盛り、小盛りとサイズの違うメニューを3段階にして提供する
（盛り方を変えるだけより、明確なシステムづくりに）

☞選手への提供は1時間で、というルールの確認と対応
（ロンドンでは1時間は選手へ、2時間目はスタッフレストランへ）

☞あと15分ほどになったら、「連れてってシール」を添付

●食べ残しを測る

☞食べ残し（生ごみ）の分別のためのスタッフ研修の徹底

☞毎日コーナーごとに食べ残しを測り、写真も撮り、調達・調理部門との反省に活かす

■ II 実施段階(2020) ④効果の見える化・定量化⑤実施の担保 ⑥フードバンク ⑦資源循環

④効果の見える化、定量化

- ☛調達食材の保管、移動、調理の流れを「ICタグ」で管理し、無駄を出さない

⑤関係者の実施の確認と評価

- ☛サプライチェーン関係者の研修の実施
- ☛規模に応じたマネジメントシステムの導入促進

⑥フードバンク・コミュニティーレストラン・こども食堂等の活用

- ☛調達したが調理せずに余る食材が出ってしまった場合は、フードバンクと連携して提供する

⑦食品廃棄物の循環利用と農産物のリサイクル・ループを回す

- ☛食品ロス削減徹底後、食品廃棄物の飼料化・堆肥化のリサイクルループづくりと畜産品・農産物の活用。

その上で、バイオガス化、熱利用の徹底 など

- ☛油のリサイクル

■Ⅲ 容器包装廃棄物の発生抑制

●選手村、プレスセンターなど、食事環境の整っている場所

- ☛食器とカトラリーはできる限り、リユースできる物を使用する。

●各種競技場など、食事環境の整っていない場所

- ☛基本的には食器を使わずに、ハンバーガーなどは紙袋で提供し、資源分別する
- ☛容器が必要な食べ物を提供する場合は、プラスチックは使用せず、紙製にして資源分別する
- ☛スプーン・フォーク・箸が必要な場合は、間伐材によるものにする。
- ☛ビールや飲料は使い捨て容器は避け、デポジット付リユースカップにして、お土産として持ち帰りリユースできるものにする。また返却されたものは、洗浄して活用する。
- ☛公式グッズとして、プラスチックのマイボトルを販売し、競技場で飲料水を無料で提供できるよう水道を整備する。

●資源分別

- ☛選手村とプレスセンター調理場では、生ごみを分別回収する

■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～)

●情報発信

☛実施に関する情報発信を徹底することで、社会の認識も高まり、東京2020大会が評価されると共に、大会後のレガシーへの定着につながる。

☛実施と情報発信に関し、食品ロスに関する政府省庁会合のまとめ役とメンバーである、「消費者庁・農林水産省・環境省」と、東京都と、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」(事務局福井県)と緊密に連携しながら取り組む。

●特に外食産業への効果を考える

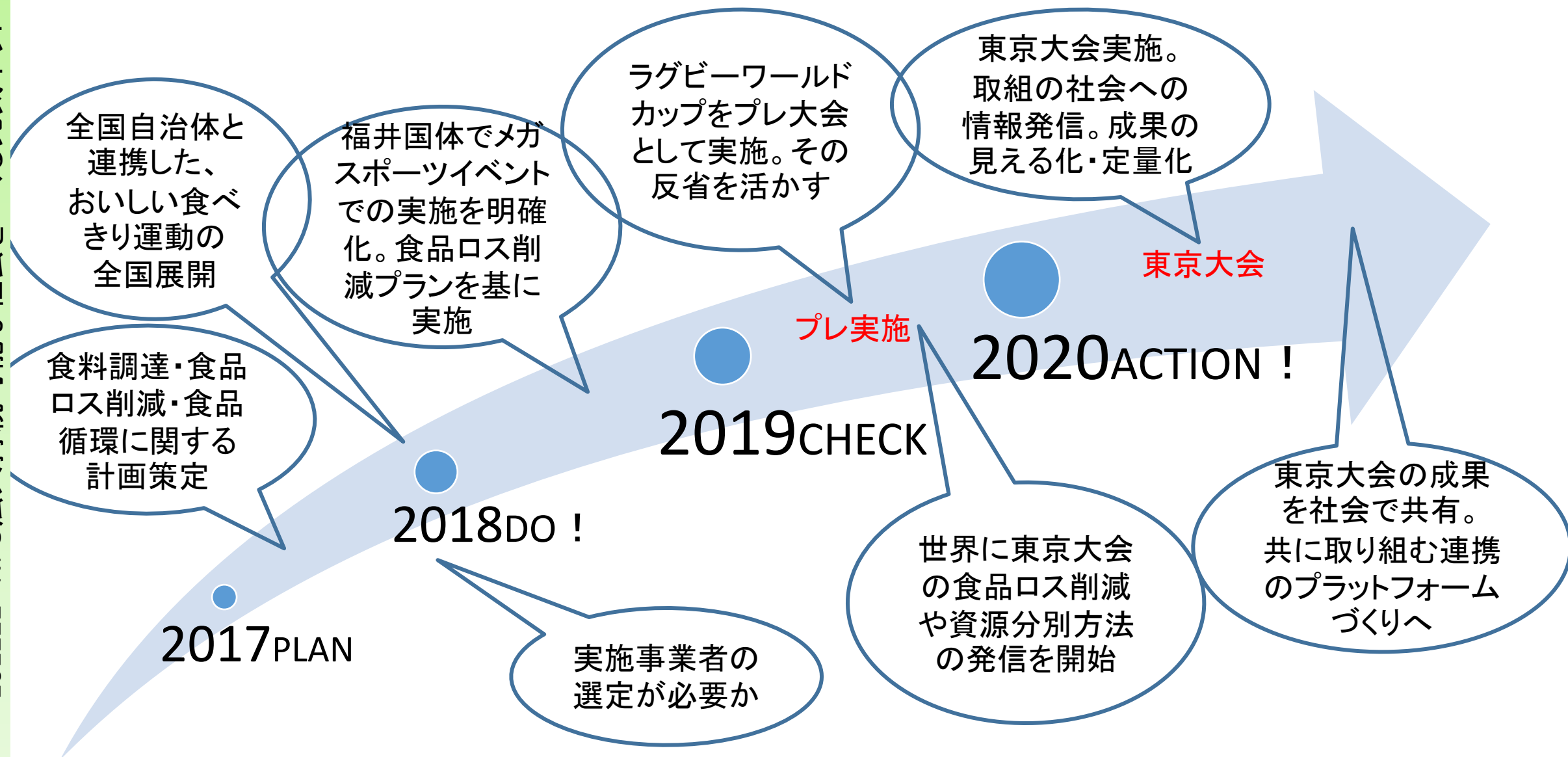
東京2020大会の食品ロス削減・廃棄物削減の成果を「外食やサービス産業」向けに発信。

環境省・東京都・東京商工会議所・NGO等が連携し、食品ロス削減の具体策を提供。

「東京2020協定」として、ゼロウェイスト(をめざす)宣言をしてはどうか？

●自治体は、食品ロス削減店舗表彰や登録制度を運営し、事業者の取組を応援し、その情報を地域社会に発信して、外食店での注文時や各家庭での意識を高める

2020とその先の持続可能な社会への「食品ロス削減」PDCAロードマップ



世論形成に向けた参考資料：「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」

3R推進全国大会inふくい(H27.11.21)にて
「**全国食べきりサミット～おいしい日本を食べきろう～**」を開催
・食品ロスに取り組む自治体間のネットワークを形成し、
継続的な情報共有と取組の拡大を目指すことを参加自治体と合意

組織

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する自治体により、 広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として、本年10月10日に設立



会 長 崎田裕子 (3R活動推進フォーラム 副会長
NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長)

会 員 44都道府県、205市区町村 (H28.11.9現在)

事務局 福井県 循環社会推進課

活動内容

情報共有・発信

ア 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会のホームページ

- ・参加自治体の取組み概要を紹介
- ・参加自治体の関連イベントやキャンペーンを随時情報発信

イ 参加自治体間で食品ロス削減の施策内容とノウハウを「施策バンク」として共有

ウ 食べきり、食材使い切りレシピをクックパッドで公開

- ・消費者庁の特設コーナーに、参加自治体が作成したレシピを掲載

福井県安全環境部循環社会推進課作成資料

毎日の料理を楽しみに
cookpad 212万レシピ

【使いきり】ブリあらと皮つき野菜の煮物 レシピを保存

「ブリのあら」と「皮つき野菜」のダブルで使いきり！

消費者庁

材料 (4人分)

ブリ	1尾
大根	1/3本
にんじん	1本
じゃがいも	2個
れんこん	100g

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とは？

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する普通地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

● 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会設置要綱

組織

会長 崎田裕子
(NPO法人持続可能社会をつくる元気ネットワーク理事長 3R活動推進フォーラム副会長)

会員 全国の都道府県、市区町村
参加自治体はこちら (H28.10.10現在)

参加自治体一覧

事務局 福井県安全環境部循環社会推進課

会員は随時募集中です。

詳しくは事務局(福井県循環社会推進課 電話0776-20-0817)までお問い合わせください。

全国食べきりネット

検索

～おいしいふくい食べきり運動～

秋冬の料理に欠かせない大根。根の部分には胃腸の働きを調べてくれたり、からだを温めてくれる栄養素。そして葉の部分には抗酸化作用のあるβカロテンや鉄分、カルシウムといったミネラルも多く含まれています。葉付きの大根が手に入ったら葉を捨てないで、ぜひ丸ごと栄養素をいただきます！

大根たっぷりのペペロンチーノ

★レシピ提供
フードコーディネーター
久保田 桐子さん

材料・2人分

大根(葉は湯がいて1cm程度の長さに切っておく。ニンニクは皮をむき、包丁の腹でつぶす。赤とうがらしは長さを半分に切り、中の種を取り除いておく。)	1本
大根(皮つき)	10cm
にんにく	1かけ
赤とうがらし	1本
スパゲッティ	150g
オリーブオイル	大さじ2

作り方

- 大根の葉は湯がいて1cm程度の長さに切っておく。ニンニクは皮をむき、包丁の腹でつぶす。赤とうがらしは長さを半分に切り、中の種を取り除いておく。
- 大根の皮を厚めにむき、身も皮と同じ厚さにスライスしそれぞれ2～3mm幅の千切りにする。(細であがったスパゲッティと同じくらいの太さに)

全国共同キャンペーン（普及、連携および協働）

ア 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン

- ・12月～1月の忘新年会シーズンに、
「宴会5箇条」や「30・10運動」の普及を商工会議所等に要請
- ・全国チェーンの飲食店に、小盛りサイズメニュー導入等を要請

福井県作成「宴会5箇条」

宴会時

宴会や立食パーティーなどは食べ残しが多くなります。
食べ残しを減らし、宴会を楽しく過ごすために食べきりを実践しませんか？

宴会5箇条

幹事さん
必見!!

- その1 出席者の性別や年齢などを店に伝え、**適量注文**に心がけましょう。
- その2 酒宴の席では、開始30分、終了10分など、席を立たずに**しっかり食べる時間**を作りましょう。
- その3 料理がたくさん残っているテーブルから、**少ないテーブルへ料理を分け**ましょう。
- その4 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「**食べ残しのないように！**」の声かけをしましょう。
- その5 食中毒の危険のない料理を**持ち帰り用として折り詰めて注文**するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。

小盛りサイズメニュー



全国共同キャンペーン（普及、連携および協働）

イ 家庭での「食材おいしく使い切り」の全国展開

- ・全国のスーパーに使い切り食材販売（少量、ばら売り等）を要請
- ・家庭の食材使い切り・水切りチェック行動等を、各自治体で婦人会等の消費者団体や住民団体と連携して実施

福井県内食品小売店での
野菜のばら売りの例



世界の食品廃棄物

年間 **13億トン**

国連食料農業機関FAO2011

これは

- ・世界の食料生産の3分の1
- ・カロリーで4分の1

一方

- ・世界の栄養不足人口は8億500万人
世界人口の9人に1人 (FAO2012～2014)

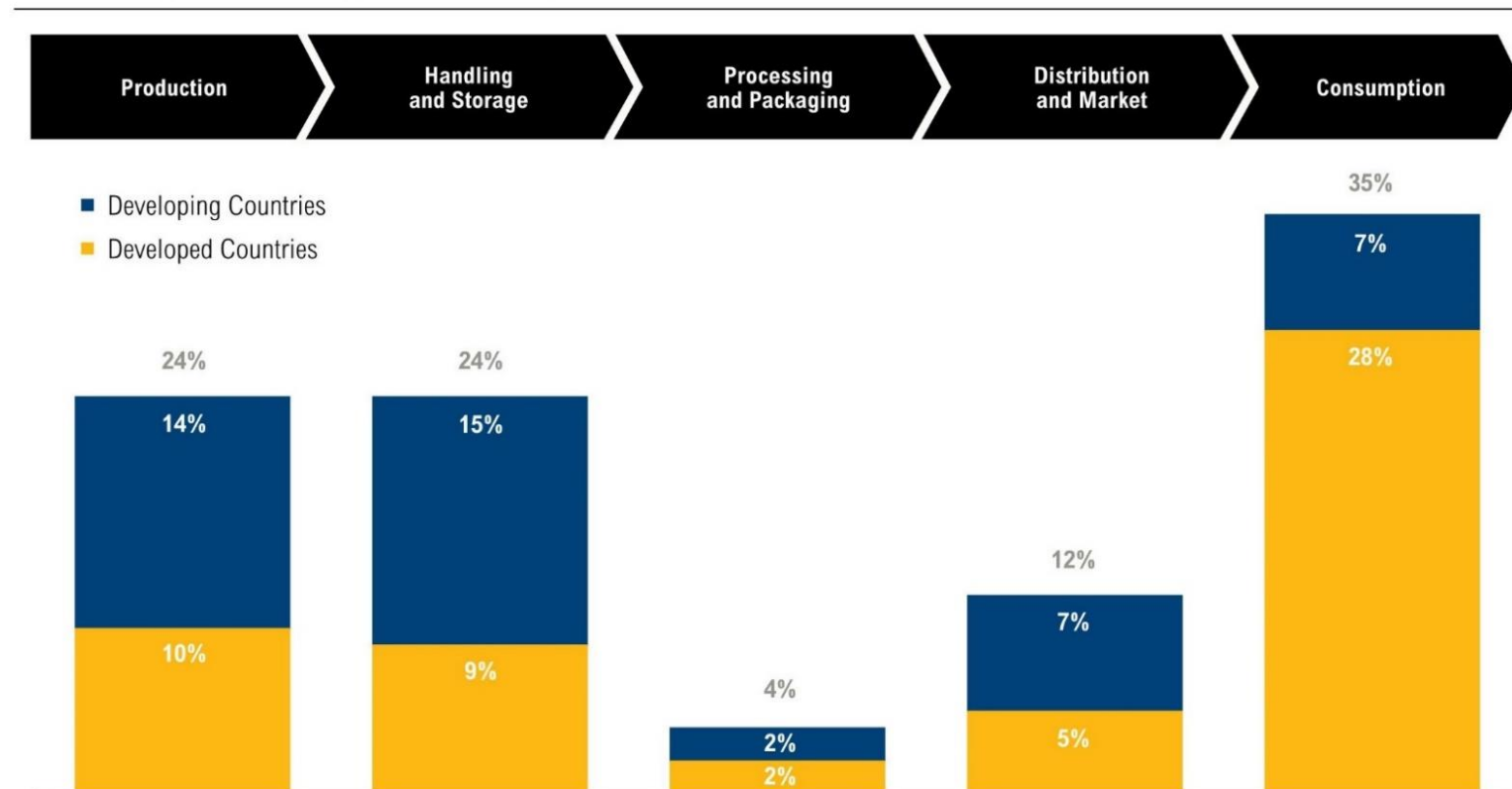


「持続可能な開発目標 (SDG 'S)」2015

2030年までに

小売・消費段階での世界全体の一人当たり「食品廃棄物」を半減させ、
収穫後損失を含めた製造・供給チェーン全体での「食品ロス」を削減する。

Figure 5 | Share of Total Food Loss and Waste by Stage in the Value Chain, 2009
(100% = 1.5 quadrillion kcal)



Note: Number may not sum to 100 due to rounding.

Source: WRI analysis based on FAO. 2011. *Global food losses and food waste—extent, causes and prevention*. Rome: UN FAO.

UNEP HPより

崎田裕子 作成資料



日本の食品廃棄物は2800万トン。
そのうち632万トン(年間)は
まだ食べられる 食品ロス

国連WFP(国連世界食糧計画)
2014年82か国8,000万人対象
320万トン支援



事業系食品廃棄物 1,927万トン
(うち可食部分330万トン)
家庭系食品廃棄物 870万トン
(うち可食部分302万トン)
農林水産省2013推計

★2016・10・10
44都道府県+201市区町村
全国おいしい食べきり運動
ネットワーク協議会設立

「製造・食品メーカー・卸・小売・飲食・消費者
すべての取組み」と
「連携・協働による食品ロス削減」

崎田裕子 作成資料

