

## 第6回資源管理ワーキンググループ

### 議事録

日時：2017年5月22日（月） 9:00~11:00

場所：虎ノ門ヒルズ8階 役員会議室

出席者：崎田座長、杉山委員、森口委員、古澤委員

勝野オブザーバー、鈴木オブザーバー

※本議事録では、ワーキンググループを「WG」と記しています。

事務局：時間になりましたので始めたいと思います。今日杉山先生は30分ほど遅れていらっしゃるそうです。皆様、本日はご多用の中、誠にありがとうございます。定刻になりましたので、第6回資源管理WGを開催いたします。

このWGはメディアの皆様にも公開とさせていただいております。カメラ・スチールの皆様は冒頭撮影のみとさせていただきますが、ペン記者の皆様は会議傍聴可能とさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

本日は、崎田座長を始め総勢4名の委員の先生方及びオブザーバーにご出席いただいております。先ほど申しました通り、杉山委員におかれましては、30分ほど遅れてのご出席になりますことをお伝えさせていただきます。

事務局：それでは、開会に当たりまして崎田座長より一言ご挨拶をお願いいたします。

崎田座長：今日は皆様早い時間からお集まりいただきましてありがとうございます。前回は5月8日ということで、あまり間がない開催ですけども、今日のテーマは運営における飲食の提供に関する持続可能性の配慮という、非常に大事なところですので、皆さんと意見交換をする時間を早く持つ、ということで今回開催していただいたという経緯がございます。しっかりと意見交換をしていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

事務局：崎田座長、ありがとうございました。それでは、プレスの皆様、冒頭撮影はここまでさせていただきますので、よろしくお願いいたします。それでは、以降の議事進行につきましては崎田座長をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

崎田座長：よろしくお願いいたします。今日の議事次第を少し見ていただければと思います。

1番が前回のWGの振り返り、2番が飲食提供に係る廃棄物の課題ということで、状況のまとめや、様々な資料などを出していただいております。まず前回の振り返りをした後、2番のところの飲食提供に係る廃棄物の課題について、出てきている資料をまず説明していただき、皆さんにわからない所を質問していただく、その後まとめて意見交換をするという流れにしていければと思っております。よろしく申し上げます。

ではまず1番の前回の振り返りということで、事務局の方からご説明いただければと思います。よろしく申し上げます。

事務局：資料2を用いて、前回のWGの議事要旨を説明。

崎田座長：今まとめていただいたところの内容に関してご質問があればお受けいたします。

古澤委員：廃棄物・再利用に関する意見をまとめたスライド3枚目の所なのですが、この「目標設定のあり方について」の2つ目は、直接埋立に関して私が申し上げた所を引っ張っていただいたかと思うのですが、前回なかなかわかりにくい説明をしてしまって申し訳なかったのですが、「全国平均1%前後となっていることを踏まえると」ということではなく、「直接埋立」とは単純に埋立に直行したものを言ってるので、そもそも3Rとは関係なく、意味がないのではということをお願いしたので、その辺誤解がないようにお願いできればと思います。

崎田座長：そうすると、3Rが重要ということをここに一言入れた方がよろしいですか。それとも、どういうふうに扱ったらよろしいですか。

古澤委員：当然、後でその他のところで議論になるかと思いますが、用語が特殊なので。直接埋立量ゼロという目標は、うちのセクションの中で前回の資料を共有したら、職員から「途上国の目標じゃないの？」という反応が出て、そういうように誤解されてしまいます。途上国というと若干言い過ぎかもしれませんが、東京でも25年前ぐらいまでは直接埋立がいっぱいあって、それをどう減らすかということが問題であり、私も90年代前半はその辺をプランニングしていました。ロンドン大会の時は、元々ロンドンが25年前の東京と同じような状況だったので、ロンドン大会ではそれなりに適切な目標だったのかなと思います。

例えば廃プラスチックについても、それを単純に破碎して、埋立処分場に行っても、それでも直接埋立はゼロになります。

資料の後の方に、最終処分に関するデータもありましたけれども、例えば建物のくい打ち等から発生してくる建設汚泥という廃棄物も、すごい量があり、中間処理をして、セメ

ントと混ぜたりあるいは混ぜなかったりで行方不明になっている量が、年間100万トン単位で首都圏にはあります。そういったものも直接埋立ではありません。

「直接埋立」はそもそも目標として違うということを申し上げたかったのです。

崎田座長：分かりました、ありがとうございます。ほかに、前回のまとめに関して、各自からコメント等があれば。はい、森口委員お願いします。

森口委員：全体によくまとめていただいているんですが、スライド4枚目の、廃棄物再利用に関する意見のまとめで、「リユース品の活用について」というタイトルがついているんですけども、中身を見ていただくと、確かにリユース品も含まれるんですけど、それ以外にもうすこし広い意味での資源消費の低減に結び付く取り組みです。再生資源やリユース品の活用というタイトルにするか、あるいは資源消費低減のための取り組みといった、もう少し広いタイトルをつけておいていただくとありがたいなと思います。

また、先ほど古澤委員がおっしゃった事で言うと、埋立回避とすべきではないかという書意である。これはよろしいですか。埋立回避という、さっきおっしゃったように、埋立を回避するための必ずしも質の高くない再資源化みたいなものもイメージされてしまうという意味で、言葉としては直接埋立回避だけでなく、埋立回避という言い方自身がやや意味を持ってしまふかもしれないので、直接、間接埋立量の最小化とか、そんな言葉の方がいいかなと思います。

崎田座長：ありがとうございます。ご意見として拝聴しておきたいと思います。あと私が一言申し上げますと、資源管理WGの議事要旨として、廃棄物再利用に関する意見のまとめというタイトルになっていますが、廃棄物として出てきてもいいんですけど、資源管理WGの場合、そもそも資源を効率的に活用することが一番大事で、そこから全体をしっかりと見て、持続可能な循環型社会の形成に向けて取り組んでいくということが大事だと思ってこれまで取り組んできましたので、廃棄物再利用に関する意見まとめという言葉は、ちょっと違和感があるので、今後も、この辺の言葉に関してご配慮いただければありがたいと思います。今、委員としてご参加いただいている森口委員は特に、世界的な資源効率性の検討の時は日本の代表研究者としてずっと出ておられるので、色々と違和感をお持ちではなかったのかなと思います。ぜひご配慮いただければありがたいなと思います。よろしくをお願いします。

それでは進めてまいりたいと思っています。議事の2番目ということで、先ほど私も申し上げましたけれども、議事の2番に関して、資料の3、4、5までですね。細かい議論をはじめると大変ですので、全部説明を聞いてからの議論にしたいんですが、1つ1つの資料のご説明の後に、それに関する不明な所だけご質問を受ける、という形で進めていけたらと思っています。進め方に関してはよろしいですか。はい、ありがとうございます。

す。それでは資料3のところからお話しさせていただきたいと思います。ここはやはり食器のリユース・リサイクル、食品ロス削減といった項目が大事になってきますので、今回の中心課題です。よろしくお願いいたします。

事務局：資料3を用いて、飲食提供に係る廃棄物に関する検討要素について説明。

崎田座長：最後にお話をいただきましたが、具体的な方策をご提言いただきたい。この辺の議論は最後にやらせていただこうと思いますので、資料に関してのご質問などあれば、お願いします。

鈴木オブザーバー：スライド3枚目の資料の中で、リユース食器の宗教上の観点という項目がありますが、その配慮とは具体的にどのようなイメージで記載されているのですか。

事務局：宗教上食材に制約がある宗教もあると認識しておりますので、そういった食品が以前に使われた食器とならないような配慮が必要なのではないかというところでございます。

鈴木オブザーバー：ありがとうございました。

崎田座長：それに関して後の資料でも似たようなところが出てきますので、そこでもう一度お話をさせていただければと思います。

古澤委員：資料3のスライド1枚目の2つ目の丸に、ロンドン同様のフードロスが発生するとすれば1500トンもの食品廃棄物が発生すると書いてあります。1500万食もの食の提供に伴うということなので、単純計算すると1食辺り100グラムということになりますが、1500トンってどこで出たのかなというのがあると思うんですね。もし、そのデータが、私もあまり検索しても見つからないんですけども、1500トンは選手村のダイニングがかなり多いとなると、選手村のダイニングで、別の資料で200万食というふうにありますので、ずいぶん数字が変わってくるなど。1500万食とは言いながら、かなりの部分は観客の皆さんが食べる方。観客の皆さんはたぶんスポンサーの方で出すという話だろうと思うのですが、スポンサーも食品ロスの量は絶対量から言うとそんなに多くないはずなので、数字の見方というか、もし補足データがあれば教えていただければと思います。なければ、その注意が必要かなと思います。

崎田座長：ありがとうございます。この数字に関して何か補足データをお持ちですか。

事務局：ロンドンの報告の中にあっただかと思うんですけど、今一度確認をしまして、どこからというところをご報告したいと思います。

崎田座長：ありがとうございます。私も、1550万食提供されて、食品廃棄物が2443トンと、ロンドンでこの辺に関わっていた方に伺ったことがあるので。最終的には報告書に明確に使われている数字で出していただくのがよろしいのではないかと思います。この辺の数字に関してはもう一度精査をお願いしたいと思います。

あと、今ですね、選手村だけではない、いろんな所からもたくさん出るのではないかと、というお話もありました。今日は選手村の議論を中心にというお話で伺っておりますけれども、全体に関してもいろいろ出てきましたので、次の資料でその辺のことが関連あるように思いますので、全体を共有してから、どういうところほどのくらい出てるのか等をちゃんと考えたうえで、どういう方策があるか検討していくのが大事かと思っておりますので、ご意見ありがとうございます。他にこの資料に関してのご質問はありますでしょうか。

それでは、今の資料の最後のページに書いていただいたようなことを最後に皆さんと意見交換ができるようにしたいと思います。これは、リユース・リサイクルという流れを考えて資料を提供いただいております。ありがとうございました。次は資料4のシリーズで行きたいと思っております。よろしく申し上げます。

事務局：資料4-1を用いて、オリンピック・パラリンピック競技大会における飲食提供の概要を説明。

資料4-2を用いて、飲食提供対象者及び過去大会における人数を説明。

資料4-3を用いて、リオ大会における飲食提供事例を説明。

資料4-4を用いて、飲食提供における環境配慮の検討要素について説明。

資料4-5を用いて、第2回飲食戦略検討会議における食器に関する主な意見を説明。

崎田座長：資料4のシリーズでこれまでの状況などかなり情報を出していただきました。これに関しての質問を中心に、議論は後にいたします。

古澤委員：資料4-5なのですが、飲食戦略検討会議における食器に関する主な意見なんですけれども、出席されていらっしゃる方にも若干補足ということで、私どもの部長が委員に出ていたのですが、飲食戦略検討会議では様々な角度からご意見が出まして、リユースの食器はいったいどうするか、ばらばらに色んな意見があったと思うんですね。私どもの方からはリユースは重要だ、環境の観点からすごく重要だということは申し上げましたし、また、全体として色々場面場面でも違いがあるし、ゼロか100かどちらかではないような感じの議論が多かったかなという印象がありました。あと、どういう制約があるのか、十分なデータがないとなかなか議論ができないと言う意見も出ていたように思いま

すので、若干補足をさせていただきます。

崎田座長：リユースは重要だけれども、十分な資料がないとなかなか議論ができないのではないか。そういう意見があったということで、ありがとうございます。他に、資料4のところで。森口委員お願いします。

森口委員：今のリユースのところも大変気になっていて色々あるのですが、どちらかと言うとコメント・意見になりそうなので、質問に絞らせていただきます。資料の4-2に人数の内訳が書かれているんですが、先ほど資料3で古澤委員からのご質問があったことと関係するのですけれども、資料3と資料4-1に書かれた1500万食と言う数字をざっと見ておきますと、飲食戦略検討会議にも出された数字のようなのですけれども、その積み上げの内訳というのは出していただけますでしょうか。さっきも数字の根拠が欲しいという話がありました。

と申し上げますのも、資料4-2で人数で書かれていますけれども、それぞれの人数が、開催される期間が当然違いますので、一人あたり何食召し上がるかということも当然違うわけですね。それによって、さっきのリユースの話も、どこでそれに取り組むとトータルでどのくらい減るのかといった相場観が見えてきますので。選手村は約200万食と書かれてるんですが、選手の数オリンピックで1万から1万1000人程度だったかと思うのですが、それだと大会期間中に3食食べても数が合わないような気がするんですね。選手村で食べられるのは選手以外もいるのかなど。そういう対応関係がちょっとわからなかったのと、あと、観客が900万人という数字が出ているのですけれども、1500万食の中には観客の外食的な物も入っているのかとかどうかですね。その辺の内訳って重要かと思えますので。人数って、よく一人の人間を何回も参加された場合にだぶって数えるのか数えないのかで、延べ人数なのかとかでずいぶん変わってきますので、資料の作り方として、その内訳の積み上げが、積算ができるような形で出していただければと思います。当然、食材の調達とかいろんな細かい所でその辺の積み上げの数字もしっかりあると思えますので。それは廃棄物のベースを考えるうえでも重要かと思えます。もし今わかっているところが何かありましたら教えていただければと思います。

崎田座長：今の質問は大事な所かなと思います。資料4-2では人数というところを詳細に出していただきましてありがとうございます。これを基に、資料1のところのそれぞれの競技会場なり選手村なりメディアセンターなりホスピタリティセンターで、何食ぐらいそれぞれの所で準備をし、飲食が行われるか、と言うあたりも、全体感が見えるようになるのが大事なのではないかと思えます。事務局の方で関連するデータがあれば教えていただければと思います。お願いします。

事務局：内訳ということでご指摘いただきましたけれども、我々の方も今わかっている最大の情報は、食数でいきますと、資料4-1で載っています選手村の食数だけでして、それ以外の、メディアセンターではどれぐらいかとか、ファミリーはどれぐらいかとかまでは、申し訳ないのですが持ち合わせていません。1500万食の中には、会場にいられているお客さんの方々が召し上がったものは総数としては入っているのですが、内訳としては関係者から聞き取ったこの数字が、持ちうる最大の資料です。

崎田座長：ありがとうございます。もう少し具体的な検討に詰めていくときには、そういう数字がもちろん必要かと思しますので、途中の段階で、お分かりになった段階で提供いただければ大変ありがたいなと思います。他にご質問あれば。

杉山委員：1つお聞きしたいのですが、リユース食器について。食事を提供されるのはケータリング業者さんだと思うのですが、リユース食器もケータリング業者さんが一緒に提供されるものなのか、それとも、リユース食器を使った場合は全く別の食器専用の事業者さんが提供されるのか、その辺のイメージが全く分からないものですから、教えていただけるとありがたいのですが。

崎田座長：はい、ありがとうございます。細かい議論に関しては最後の段階でやらせていただいたほうが良いと思いますが、今の段階で、今の杉山委員のご質問に対して答えていただける内容があればお願いします。

事務局：たぶんやり方としては、今、杉山委員がおっしゃったケータリング事業者さんと、それから食器だけ提供される事業者さんというやり方も考えられるとは思いますが。ただ、通常なら、限られたキッチンのスペースをできるだけ効率的に使っていただくということでやらなければいけないことですので、あとはキッチンスペースのオペレーションとの関係です。そういったところでどちらがより効率的かということは大事になってくるのかなと思います。過去大会でリユース食器を使った事例がほとんどないので、どうだったかというファクトという意味では事例がないのですけれども、キッチンの中でオペレーションをなさる事業者さんは基本的にリユースが多いかなと思います。

崎田座長：分かりました。ありがとうございます。今のお話にありましたように、過去大会でリユースを採用した所はないので、今回の東京大会が初めてそれに挑戦するかどうかという大事な所の議論だと思いますので、後ほどまたご意見をいただければと思います。ありがとうございます。それでは話を進めてもらいたいと思います。ご意見は後程伺いできればと思います。

ここまでが事務局の方でご用意いただいた内容なのですが、その後の資料5は、私の方

からご説明させていただければありがたいと思います。前回の検討の時には、私は食品ロスに関しての資料提供をさせていただきました。どういう流れかと言いますと、ここ2年程、この東京2020を想定して、メガイベントのごみゼロに関して知見のある方々としっかりと意見交換していくような場を運営していました。これは、私が理事長を務める「NPO法人 持続可能な社会をつくる元気ネット」の方で運営していたんですが、そういうところでの多くの学びがある中で、前回、食品ロス削減について意見を提示させていただきました。

今回、そこにはリユース食器の分野で経験のある方々も入っていただいていますので、頂いた情報の中でどういうことが考えられるのか、特に、リユースに関してどういう課題解決に向けた考え方があるのかということについて、ブレンストーミングをして、資料としてまとめさせていただきました。ただし、いただいた情報を基にやらせていただいたので、今後も、また色々と数字の見直しや内容の見直しなどがあるかもしれませんが、提供させていただければありがたいと思っています。

資料4-5を用いて、本大会におけるリユース食器の導入についての試案を説明。

この資料については質問を受けるというより、意見交換の中で皆さん活用していただければと思いますが、よろしいですか。基本的なご質問などあれば承ります。それでは、このような形で情報提供させていただきました。

今日意見交換していただきたいのは、先ほど資料3のところの、本日の議論の方向性でありました、資源管理WGでは持続可能性の専門の見地から、飲食に関する与件を共有したうえで、飲食提供に係る廃棄物の課題を解決するための具体的な方策を様々にご提言いただきたい、となっています。特に前回から、全て使い捨てというのは資源の効率的活用を目指す今の時代においてあまりにも無謀ではないかと、リユース・リサイクルの徹底などが選択肢としてあるのではないかとご意見をいただいています。ただし、リユースする場合にはそれなりの課題もあると言うようなことで、今日、この資料を事務局から、そして私の方からも提示させていただきました。特に、今回の話は飲食提供におけるすべての場に関係がありますけれど、選手村での対応というのが、まず先に判断をしなければいけないこととして、組織委員会としても課題をお持ちということで、できれば、選手村での飲食提供ということで話を集中させていただき、時間が余った段階で、選手村以外での話、そして、昨今、サッカー場などのスポーツ施設でもリユースカップが使用されていますので、そういう競技会場での飲料のカップ、こういうところでもですね、時間があればご意見をいただく形にしていければなと思っています。よろしいでしょうか。

それでは、少し資料提供が長くなりましたけれども、今回は環境配慮、飲食提供、特に、選手村の食堂における飲食提供での環境配慮に関するすることで、どういう方針を大事にすべきかと言うあたりを、ご専門的な見地からお話いただければありがたいと思います。



まず、森口委員の方からお話しいただき意見交換をお願いしたいのですが、いかがですか。

森口委員：はい、では1点だけ。先ほどの質問の続きになってしまうかもしれませんが、1500万食の内訳はなかなか難しい、選手村200万食ぐらいしか現時点ではなかなか内訳が、とおっしゃっていたと思うのですが、選手村の200万食の積み上げは分かっているのでしょうか。

と申しますのは、崎田座長のほうからお示しになった資料の中でも、オリンピック・パラリンピックのトータルの期間で割ると確かに1日6万食という数字になる訳ですが、選手の数とか競技の種類とか色々あると思うんですが、大会期間常に選手の皆さんもずっとおられるわけではないので、そういうところから見ますと、なんとなく、この200万食と言う数字がどういう根拠になっているのか、というのがちょっと分からなくてですね、それによって当然必要な食器数も変わってくるので、提供食数という書かれ方をしているので、食材の側から一般的な1人当たりの1食分と言うことでカウントされているのか。つまり、当然スポーツ選手の方の場合は1食当たりに食べられる量も変わってくるのかと思いますし。1食と言う単位自身が、どういう原単位に基づいて積み上げておられるのか、という所の、基本的な所の理解が違ってくると、食器の数とかの積み上げとかも変わってきてしまうと思うんですね。ですから、この200万食とされている食事というのが、どういう単位かを再度確認したうえで、積み上げをしていくのが基本的な所かなと思いました。

それで後は、資料4のうち、特に飲食戦略検討会議の中で出ていた様々なご意見の中で、基本的な条件として、選手の方々にはストレスを与えないということが大前提で、宗教上の配慮であるとか、そういったところをやはりこれまで通り、最大限その所については負担をかけないということを前提のうえで、何をやるかというのが大前提ということではよろしいのか。あるいは、持続可能性ということ考えた場合には、あまり無理をしないでいただく必要はないんですけれども、やはり最低限の何かご協力をお願いするようなこともあり得るのかどうかですね。その辺りは、ちょっと踏み込みにくい所なのかもしれませんが、その辺りの、基本的な考え方というのは確認しておいたほうがいいのかかなと思いました。

また、リユースという言葉が再三出てきて、リユースと言うとなんとかあまり慣れないのにと言うことになります。当然イベント的な会場では使い捨てのものが多くはありますが、基本的には、ファストフード等ではそうではないものもありますけれど、外食はリユース食器は普通に世の中で使われている訳で、洗浄して食器は何度も提供するというのが当然ですし、食器を洗浄して繰り返し使うという比較的大規模な物であれば、給食センターみたいなものでやられているようなビジネスモデルも当然あると思います。そういった事を考えた場合に、特に、崎田座長の方からご提案があった、大会が終わった後もリユース

スをまとめて、またそのシステムをさらにリユースしていただく、食器をリユースするというよりは、リユース食器を使うというシステム自身をリユースしていかなければいけないので、そうすると洗浄設備であるとかそういったところも含めて、それを再利用していくことの環境上の効果とかもちゃんと見ていかなければいけないかなと思いますので、その辺り、なかなかある種のビジネスモデル的な物になるのかどうかということも非常に重要なかなと思っています。それは、多分もう少し規模の大きな話、選手村の建物自身をその後どうしていくのかみたいな話とも若干かかわってくる事だと思えますし、そういった事も含めて事務局の方で手が回るのかどうかということもですね、どういう仕組みを提案していくのかということにも関わってくるのかなとも思います。ちょっと細かい数字の話先ほど申し上げましたが、そのぐらいにさせていただきます。

崎田座長：ありがとうございます。森口委員、今、食の数をどういうふうに積み上げたかというご質問がありまして、数字の計算は大変重要だと思うのですが、先ほどのお答えが、今そういうのをやっている所だということでしたので、今日、ここで数字が出てくるというのは難しいと思いますので、そこがシステムをちゃんと準備をする上では大変重要な事だということで、そういうご意見だったということで受け止めていただければありがたいと思います。ありがとうございます。

今ですね、もう1つ、選手の方に少し手伝っていただくということが可能なのか、あるいは、選手の方にストレスをかけないことが大前提なのかというあたりのことがありました。これは、普通のイベントと一番違うところだと思いますが、そういう選手への配慮ということに関しては、どういう風に視点として持っておけばいいのか、何か内部で常にお話をされていることなどあれば、教えていただければありがたいと思います。

事務局：大前提としてどういうことを考えるのかということかと思えますけれども、飲食サービスの提供を担当しているFAの基本的なスタンスとしては、持続可能性に配慮した運営計画というものもありますので、可能な限り持続可能性に配慮した取り組みを行うという基本姿勢に立ちつつ、食の提供という面において言いますと、一番考えないといけないのは、スムーズに食を提供させていただくということ、これがまずあります。それから、衛生事故といったようなものは、これは絶対に出してはならない。食べ物を扱う部署ですので、また、夏という期間も考えれば、そういったものを大前提で考えるのが基本的な意識かと思えます。

それから、選手のストレス云々というところにつきまして、もちろん、オリンピックに来られている選手達もそうなんですけれども、内部あるいは飲食戦略検討会議であった議論としては、パラリンピックの選手のことを考えた場合に、下膳までのルートなど、そういったことまで含めてダイニングを設計していかなければいけなくて、そういったところがうまく組み込めるかどうか。そういうところも含めた快適性は意識をしていかないとな

らないなという議論は出ております。

崎田座長：やはり、それなりの配慮、いわゆるスムーズに流れていくようにすることと、衛生面の配慮、そして、パラリンピックの障がいのある方への配慮など、こういうのは大変重要なことだと思います。そういう上で、全部使い捨てというのではなく、きちんとリユースしていく、あるいは今日も色々と話にありましたが、使い捨てという形ではあっても、最後にリサイクルをしっかりとするという選択肢もありますけれども、やはり、東京は持続可能性にきちんと配慮してやっているんだ、そこに参加しているんだということが、選手の皆様にとってもそこが快適性だと思っていただけるような形になれば大変うれしいですね。そういうようなやり方で状況が組めるかどうか大変重要なことだと思っております。ありがとうございます。

いろいろご意見をいただければなと思いますが、杉山委員、古澤委員、どうですか。ご意見いただければ大変ありがたいなと思います。

古澤委員：食品ロスについて申し上げさせていただきます。食品ロスは、やはり今世界の食糧生産のなかで、森林の減少とか、あるいはそれに伴うCO<sub>2</sub>の排出など、あるいは、生態系への負担など、非常に問題があって、そういう中で生産された食品をどうするかという問題ですね。また、それを消費する人も、特にオリンピックという場面では、いろんな国の人、選手の方も観客の方も見えられて、世界全体で見ると、今年は特にエチオピアが色々苦しんでいるようですけれども、食糧危機に苦しんでいる国もあって、その中で食べ物を粗末にはいけない、というメッセージは、人間的な意味のある話かな、と思っておりますので、それをどうやっていろんな国の人たちと共有できるか、といったところが重要なのかなという風に感じております。

また、少しテクニカルな所で申し上げますと、食品ロスといったときに、バウンダリはどこからどこまでなのかも重要だと思います。例えば、選手村にしても、あるいは競技会場でのファストフードその他の食品にしても、事前に相当調理をされた段階で持ち込まれているので、事前に相当調理をされている段階での食品ロスも含めて捉えないといけないのかなという観点もあります。食品ロスの問題は、サプライチェーンの上流に戻せばそれでどこかにいなくなってしまう場合もあるので、そういった、全体を見ての食品ロスという観点も必要なのかなと思います。

崎田座長：今、古澤委員の方から食品ロスのお話が出ました。食品ロスに関して、前回の第5回資源管理WGで私の方から提示させていただいた資料を、今日、もう1度印刷してくださっているんですね。あまり前回も議論が尽くせたと状況ではなかったかと思えますので、もう一度出していただきまして、ありがとうございます。

今日は話をしなければならぬ項目が多いですけれども、食器のリユース・リ

サイクルと食品ロスのところでもご意見があればということでお伺いしています。食品ロスに関するこの資料を見ていただくと、1 ページ目の下の所の、どういうところから食品ロスが出るのかというあたりで、選手村と国際プレスセンター、このプレスセンターは24時間対応と書いてありますが、今日、リオではそうじゃなかったということなので、少しこれを色々、頂いた情報で直していく必要がありますが、そういうようなところでしっかりと取り組んでいただくことも大事だと思います。まずは、前回も少しお話ししましたけれども、食料の調達に関しても予測をしっかりとさせるということで、最近はICタグをしっかりと使って、食品の在庫管理をしようという動きもありますし、皆さんのご意見の中では非常に可能性があるんじゃないかというお話があったのが、食べ残し削減の工夫で、7 ページの、食材の産地やカロリー表示とか、盛り方の大・中・小の工夫、食品ロス削減を進めるための表示をしていくとか、色々可能性はあるのではないかと思います。

あと、その下の方にも書いてありますが、最近では余った食材を廃棄せずに、フードバンクに寄付するとか、こども食堂などで公共的に使うというのも、大変社会的関心が高まってきていますし、その後、実施段階で、8 ページの一番下の方にありますが、結局、食品ロスはできるだけ削減するけれども、廃棄物が出るわけで、それについては飼料化・肥料化・バイオマス化の循環利用を徹底する。例えば、その飼料化・肥料化の後で、それを活用してできたお野菜やお肉が選手村で活用されれば、リサイクルループがつながることですので、いろんな発信もできるのではないかと。最近ではバイオガスを聖火に利用したらという提案をする団体もあるということで、食品ロスに関しても、しっかりと意見交換をしていく必要があるのではないかと思います。古澤さんどうもありがとうございました。

場所が広がってしまいましたが、杉山委員、できましたら、今日の課題の飲食提供のところ、選手村のところあたりでご意見いただければ大変ありがたいと思います。

杉山委員：私もリユース食器を取り入れられるといいなという思いは強く持っております。ただ一方で、大会中にリユースということで大々的に謳っても、終わった後に結局、あのリユース食器はどこかに退蔵されて誰も使わなくなったということになると、何だったんだろうオリンピックは、というような、反動的なトーンになって、環境面でも非常に無駄ですし、よろしくないことだと思いますので、しっかりと大会の後にどういう具体的な使い方をするのか決めておく必要があると思います。私が思いつくのはJリーグのスタジアムとか、プロ野球の球場であるとか、高校野球の甲子園なんかで使えないかなとか。何かしら具体的に大会が終わった後でここで使いますというものが無いと、希望的に、大会が終わった後にリユース食器として社会で活用しますと言っても、本当に活用されるのだろうかという気持ちになりますので、リユース食器を使いたいという気持ちとは裏腹に、そういう心配を持っております。1つ、それが懸念するところであります。

もう1つが、少なくとも今までの大会でリユース食器が使われなかったということは、

それなりに色々支障があってやってこられなかったのだと思いますので、一部分だけでも、例えば飲み物の容器だけでもリユースにするとかできると良いと思います。さっきの飲食戦略検討会議のお話の中で、ゼロか100かという話ではないというようなご意見もご紹介いただいておりますけれども、可能な所をリユースで対応する、ということで考えていってもよろしいのではないかなという感想を持ちました。以上です。

崎田座長：リユース食器を使うことは賛成だけれども、その後でどう使うかを、後になってから考えるのではなくて、最初からきちんと設計して使うということで、おっしゃるとおり、とても大事なところだと思います。ありがとうございます。あと、一部分だけでもということで、例えば、今サッカー場でやっているようなカップの話がありました。例えば、選手村の食堂のイメージは、よくホテルで朝のバイキングなどがあるときに、お盆とお皿とお箸など、色々あると思いますが、ああいう食器全体の事なのだと思うんですね、今考えないといけないのは。それに加えて、競技施設でのビールとか飲み物を入れるようなカップとか。先ほど現物が回っていましたね、あれがリオで使っていたカップなのですが、ああいうのは競技会場などでのリユースカップの可能性です。これまで選手村では食事の時の食器、それを全てワンウェイで毎回どんどん捨てていたわけです。ロンドンの時には生分解性プラスチックの食器にして、しかもそれを必ず堆肥化するというので、全部使い捨て型で堆肥にするということでやっていたのですが、リオの時は紙を使って全部捨てていたというような話も伺っています。

杉山委員：宗教食に関しては、それに対応するためには、そこは、使い捨てにしてもらってリサイクルするとか、リユースではないものを使うことは可能でしょうか。それともやはりみんな同じような食器を使うのですか。

崎田座長：きっと、それは色々ケースバイケースで、逆に柔軟に考えた方がいいという視点も必要だと思います。ありがとうございます。他に色々ご意見をいただければと思います。

勝野オブザーバー：私も飲食戦略検討会議の方に参加させていただいており、調達WGの方もオブザーバーで参加し、今までいろいろな議論に参加させていただいてきました。冒頭、委員の皆さんから出ていた数字の話について、過去大会の数字を踏まえて議論していくことは、色んな議論をするのに大前提となるので、必要だと私も思います。しかしながら、これまで議論をしてきた経験から言うと、なかなか情報がない、というのが大前提になっています。要は、過去大会に関して言うと、積み上げの精緻な数字が存在しない、ということがあまりにも多いので、与えられた情報を基にして、東京大会はどうするんだ、と議論する方法しか取れないのではと思います。恐らく、1500万食、200万食の精緻な

内訳というものが出てくるのは難しいと思います。それは、データをきっちりと計測して、それを何らかの形で報告するというスタイルに、もともと構造的になっていなかった可能性もあります。それは今追いかけてみようと思っても、業者さんももう追いかけれないし、それぞれの大会組織委員会のスタッフもいないという状況の中で、組織委員会さんの方で調べられるならお願いをしたいけれども、非常に難しい面があるだろうと認識をしています。

そういう中で、崎田座長が与えられた条件の中でシミュレーションをしていただいている、これは議論するうえで有意義な情報をいただいたと思っております。もう1つ、先ほど、杉山委員からあった、リユース食器を仮に使った場合の再利用先というご指摘について、私も大事な視点だと思います。例えば、資料5の7枚目のスライドで、シミュレーションしていただいたところに、大会終了後は全国各地のイベントで再利用と書かれているんですけど、例えば、本番中1回のみ利用というところで、その他のパターンにも関係してくるのかもしれないですが、リユースで使った食器を、学校給食とか社員食堂とか病院給食とか、日本中でいろんな給食を提供する場面があるので、そういった所で実費で引き取っていただくようなことができないかという視点もあろうかと思えます。今、都市鉱山からのメダルのプロジェクトで、携帯電話などの小型家電を集めていますけれども、その逆の流れで、ぜひ実費で購入したいというところを当たってみるというのも、1つのアイデアとしてはあり得る方法ではないかと思えます。経費が大変だという話もありますので、できるだけ経費を抑える形で、しかも喜ばれるという方法をとると良いのではと思いました。

あともう1点、食品ロスのところで、飲食戦略検討会議の中で、今日は食器の話だけが抽出されて検討の概要が書かれています。ずいぶん多くの委員の方から、食品ロスの削減についてのご提案の意見も出ていました。キーワードとして、例えば「もったいない」とか、あるいは「おかわり」などの言葉が出ていました。つまり少量取って、必要であればおかわりしてもらいたい方法も良いのではないかという意見もありました。そういう意味では、選手の方、オリンピックやパラリンピックの方からも、食品ロスの観点からのご意見が出ていたので、そこは、飲食戦略検討会議の中でも意識はあるのだろうと思います。

崎田座長：データ計測はなかなか難しい、というお話、あとは、使った後の食器を、イベントだけでなく、給食を運営しているような事業者に買っていただくという、なかなかいい視点の案もいただきました。食品ロスについてもありがとうございました。

鈴木オブザーバー：杉山委員と勝野さんがおっしゃった事は重要だと思います。前回私は申し上げたんですけど、リユース食器というものをもっと多くの人に知ってもらうことは、オリンピック後のレガシーにつながっていくという観点を持つことも大切かなと思

ます。例えば、1964年のオリンピックの時は、日本でいろんなインフラ整備ができたりして、それが意味レガシーとして今でも活用されていたりするんですけども、今回、このリユース食器と学校給食をリンクさせて、子供たちに対して知らせるといのは、まさにレガシーになるのではないかと考えます。もちろん、衛生面だとか、洗浄をどうするかということもあるんですけど、そういう部分についても色んな議論をする必要もあるのですが、少なくとも学校給食は、現状、小中学校、特に小学校ではほとんどの学校で実施されていて、それらの学校は食器はリユースで使っている訳ですよね。当然そこには耐用期間があって、例えば、耐用期間が迫っているような学校に対して、オリンピックで使った食器を再度使いますかと、あるいはそこにオリンピック教育だとか国際交流的な要素も入れられたら、日本全国に呼びかけたらすぐに募集が来ると思うんですね。そういうことを広げることによって、リユース食器というものを循環型社会の形成に使うということができのかなと思っています。

その中で、この検討をいつまでもやるという訳にもいかないと思うのですが、これはご質問でもあるんですけども、課題がいっぱいありますから、結論はいつまでに出さなければならぬかという、議論の終結の目安を。議論しているうちに締め切りになりました、というのは非常に残念だなと思うので。その辺は事務局にぜひ教えていただければと思います。

崎田座長：ありがとうございます。学校給食などで活用していただくという案など、ありがとうございます。あと、事務局に質問が出てきましたけれども、この議論の結論をいつまでに出すか。これは非常にこれからの進め方で大事なところですが、もう一度現状を教えてくださいいただけますか。確か、飲食戦略検討会議が今月末ぐらいにあるということで、それで今回、その前にこちらの議論を、意見交換しようということで開催されたという経緯があると理解しているのですが。

事務局：飲食戦略検討会議のスケジュールの方で言いますと、今年度の夏からもう少し後ぐらいまでの間に、飲食提供に関する基本的な物の考え方を整理して、年度内ぐらいにIOCに飲食提供基本戦略を提出することになっています。ただ、その中で、あくまで基本戦略ですので、方向性というものを整理することになってこようかなと思いますので、具体的なオペレーションとして、どのようなオペレーションをそれぞれのメインダイニングとか各会場で、どういう風にやっていくのか、ということについては、それこそ色々な与件がある中で、事務局の方で大会本番に向けて、1つ1つ課題をつぶしながらやっていくという形になって来ようかなと思います。

そういった意味では、持続可能性という観点から言いますと、このWGの先生方の皆さんにもご案内した通り、今年度内には運営計画の第2版ということで、具体的な方向性も含めたものを整理をしていただくということで、今いろいろご議論いただいておりますの

で、そちらの方のまとめと、飲食提供基本戦略の方向性がうまくシンクロするように、関係のFAとの間で、事務局として十分調整をさせていただいて、具体化に向けて進めていきたいと思っております。そういった意味で、今いろんなことが同時並行で進んでいるということでございまして、色々な具体的な対応案の方向性という物をご教示いただければ、それを基に1個1個出てくる与件を比較し、できること・できないことをつぶしていく形で進めていきたいなと思っております。

崎田座長：夏ぐらいまでに細かく話していくとのこと、しかも同時並行的に動いていくというお話で、特に飲食に関しては飲食戦略検討会議も動いているということで伺っています。

私、委員の皆様にご提案というかご相談をさせていただきたいのですが、一度、今の段階で、飲食に関して、食器のリユース・リサイクルと食品ロスに対して、非常に重要な問題なので、しっかりと考えていただきたいということを、この資源WGの考え方として意見をまとめて、組織委員会の方にそこをしっかりとやっていただきたいというような提言書を簡単に、方向性ということで、詳細な内容の議論までではなくても、方向性ということに関してしっかりと提言書を出させていただいたほうがいいのかという感じがします。なぜかと言うと、今、飲食戦略検討会議などが並行してやっていますので、一度、この資源管理WGの意思として、そういう方向性だけはしっかり出させていただいたうえで、まだ夏ぐらいまでに少し時間がありますので、皆さんと詳細な検討を継続していくという、そのような流れで進めていったらどうかなと思うのですが、いかがでしょう。

森口委員：はい。今日も色々な議論をしましたが、限られた時間の中でなかなか言い尽くせてない所もありますので、しっかりと重要な点を残るような形にしたほうがいいのかと思います。それで、もちろん、やれること・やれないことがあると思うんですけど、やれなかったからといって何もやらないと、結局同じことの繰り返しになっちゃうと思うんですね。さっき勝野さんがおっしゃっていて、やっぱりそうなのかと思ったのは、やはり量のコントロールができていない。過去のデータがないからしょうがないねと言うことでやり、今回それでやると、結局次の大会をやられる所で、東京でもデータがなかった、なんてことになっちゃうと、同じことの繰り返しになりますし、そこが分からないとたぶんフードロスの削減って大変難しいですね。飲食を提供される事業者さんにとっても、そこが分かることによって、ずいぶん経費の節減になる面もあると思いますので。それは資源管理という観点で検討する以前に、それ自身の食のビジネスの回し方としてまだまだ改善できるような気がしますので、そういったところも含めて、レガシーとも再三言われていますので、過去になかったからしょうがないのはしょうがないんだけど、将来に向けて、東京の大会が手本となるようなものとして、食品ロスの削減のためにどうすればいいか。我々もこうやりたかったが大したことはできなかったかもしれない。



けれど、次からはこうすればもっと削減できるのではないかということをご提案していくことを含めて、ある種の理想形を今回書いてみて、そのうえで、できること・できないことを限られた時間の中で見極めていくようなプロセスを取っていただければと思います。

崎田座長：今、お話の中に大事なキーワードがありました。今日話をしてきた食器のリユースとかリサイクルとか、食品ロス削減とか、今まであまりしっかり取り組まれてこなかったことへのチャレンジということが大事なんですけども、量的な数量の把握などもしっかりとやりながら、できることに取り組んでいくということ、それが非常に大事なことだと思っております。あと、最後におっしゃった、レガシーとしてきちんと社会に残していくという、その辺に関しても先ほどから、学校などのシステムがある所できちんと使っていただくとか、社会に広げるような戦略をしっかりと取っていく、それを最初からちゃんと考えていくということなど、大変重要な所かなと思っております。他にそういうところでしっかりと入れておくべき事とか、そういった事に関して何かご意見などあればと思います。

あと、先ほどから出ていた、とにかくリユースするには色々な課題があるというお話もありましたけれども、私の方でリユースする場合のパターンも提示させていただきましたが、そういったことをきちんと具体的に考えたうえで、リユース・リサイクルなど、しっかりとできることを検討していくこと、そこをしっかりと言わせていただくことも大事なのではないかなと思っております。

そういう方向性で、今日、かなり皆さんからご意見いただいたこと、そして、最後に色々森口委員や私の方から申し上げたことを、事務局の方でまとめていただいて、それを委員の間に共有していただき、30日の飲食戦略検討会議までの間に、こちらの資源管理WGの考え方として組織委員会の方に提示させていただくという、流れを取らせていただく嬉しいと思うのですが、いかがでしょうか。

事務局：ありがとうございます。今、事務局の方ですぐにまとめさせていただきますので、30日の飲食戦略検討会議のほうでは、今回のWGでこういった形で具体的なご議論をいただきましたということを、そちらの方の委員の皆様にも紹介させていただきます。また、関係するFAというのは他にもございまして、例えば、先ほどのメインダイニングの広さの話でありますと、設計をする部署はまた違う部署になりますし、それから、崎田先生の資料の中では、食器を外から運んでくることの可能性にも言及いただいておりますけれども、選手村の全体の設計に併せまして、大会の直前から本番にかけての、選手村周辺の交通の誘導等は別のFAが担当しております、そういったように組織委員会の中でも関係性が広くございまして、頂戴したご提言というのは共有させていただきます、具体的にどういったものができるのか。何かは残していかなければならない、残したいというのは、それぞれのFAの中でも共通している問題意識だと思っておりますので、そこは、組織委員

会の中の事務局の中でも、持続可能性戦略会議という組織横断的に行っている会議もございます。そういった所でも、各部門のトップも参加したうえでやっていますので、中での議論を深めてまいりたいと思っております。

崎田座長：ありがとうございます。

事務局：今日は多角的にご議論いただきましてありがとうございます。今日、活発なご議論を聞かせていただいて、色々と感じるところがございました。持続可能性という側面と、大会をスムーズに運営していく、あるいはアスリートファーストで考えていくということと、どちらが大事ですか、どちらが優先なのですか、という問いは、答えがないと思います。これは、バランスを取ってやっていかなければならないと思っております。その社会、あるいはその時代での最善を尽くしたバランスを取っていかないといけないのかなと思ひながら、お聞きしておりました。

振り返って、これから大会の運営をしていかないといけない事務局として、色々頭が痛い問題もございます。経費の問題でありますとか、あるいはスペースの問題ですね。メインダイニングという話もありましたけれども、IOC や IPC からは2階建てで大丈夫ですかと、特にIPC、国際パラリンピック委員会からは、2階建てということに関してはどうかという話が出たりしながら、コンパクトな選手村を作って、大会後には分譲して、という活用を考えた場合のあの面積になっておりますので、その中でダイニングを取る面積も限られてしまったりと、苦肉の策で二階建てにしないといけないかなといったことを中心に検討はしておりますけれども、その中で最善の方法をどうしていくのか。

また、安全性の面も言及がありましたけれども、これは、絶対に食中毒を出してはならない。真夏の大会で、予選もそうですけど、例えば決勝でメダルのかかった前の日の食事がどうだったかという話になったら、大会自体のリスクになりますので、そういうことは絶対に避けないといけない。衛生面もありますけれども、セキュリティという面でも、今、色々世界でも起こっておりますけれども、そういった面からの安全性も考えていかなければならないと、事務局でも考えながらやっているところでございます。

今日お話を聞いておまして、考えられる様々な取り組みに、メリハリをつけて取り組んでいく必要があるのかなと。0か100かという話がありましたけれども、すべてを平坦にというのではなくて、この場所はこういう形です、この場面はこうするといったように、飲食戦略検討会議でも、和食については何か食器についても工夫した方がいいんじゃないのかといった意見が出ましたけれども、そういった組み合わせやメリハリなどを考えなければいけないのかなとも感じました。カップの話もございましたし、カトラリーの部分でどうするかといった、バランスや組み合わせも考えていかなければならないのかなとも、少し感じました。

最後にもう1点ですが、発信ですね。行ったことに対してどう物語というか、最後の方

で再活用するというお話もありました。リオでも、アクアティックセンターなどの建築材を小学校にするという話がありまして、非常に夢のある話で、物語をどう発信していくのか。それは社会一般だけではなくて、ダイニングの中でも選手の方々に分かってもらうとかですね、そうすると選手の方々にも協力を得られる、このためにやってるのかということも分かってもらえれば参加していただけるということもあったりします。そういう見せ方のお知恵も今後出していただければと思います。メインダイニングのところは色々、中の配置とか計画をしないとイケないので、それと今回リユースの場所の問題もあると思うのですが、事務局としてはそこを提示してお話させていただく。そういう状況でございます。

崎田座長：今、最後に、物語として社会に発信するようなところがあれば嬉しいけれど、現実との間で考えていくという話がありましたが、ぜひ、そこをしっかりと、現実を考えながら社会が非常に納得すると言いますか、アスリートの方を応援して、東京大会を社会が誇りに思っているような流れができればいいなと思いますので、今、皆さんからいただいたこういうお話の大事なキーを、あまり長くなくていいですので、事務局の方でまとめて、全体で共有しながら、30日までの間に、組織委員会向けに、資源管理WGで大事にしたいことを提出させていただき、そして、継続してきちんとここでも詳細な検討を続けていくという形にしていければなと思っています。あと、今日はメインダイニングのお話でしたので、競技場でのリユースカップの詳細なプランみたいなものは出さなかったんですが、そういうことに関して関心を持っておられる、現実に運営していただける団体とか多いですので、レガシープランの時にもそういう応募がありましたので、そういうところに相談して、プランを出していただくとか、あるいは情報を得てここで検討の時の素案として出させていただくとか、いろんなことを、少し内容を具体的にしていって方がいかなという感じもいたしました。

気づいたんですけど、資料6があるんですね。資料6に関しては、次回に持ち越しでいいでしょうか。申し訳ないですが、今日は資料を出した意義だけ事務局でお話いただいて、内容は次回ということにさせていただくとありがたいのですが、よろしいですか。

事務局：前回、資源管理に係る全体像というところを示させていただいたんですけども、その中で、情報の出し方が我々の方からまだ足りていないところもありましたので、前回の補足という位置づけで今回資料6をつけさせていただきましたが、また資源管理全体を話す場の中で、もう少し詳細を作りまして、議論をいただければと考えております。

崎田座長：それでは、この資源管理全体をしっかりと見据えながら細かく考えていくという部分がまだまだありますので、少しこの開催はしっかりと計画をしていただく。そして、

とりあえず今月末には飲食戦略検討会議があるということですので、それに向けての提言書もこのWGとしてまとめるということで、事務局と私たちの間でかなりここ1、2週間の間でやりとりしていかなければいけないと思いますが、対応していただければ大変ありがたいと思います。委員の皆さんよろしいでしょうか。ありがとうございます。これからもよろしく願います。

事務局：よろしく願います。ありがとうございました。

以上