

■181030 京都市・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
食品ロス削減全国大会in京都「もったいない」をなくそう

「食品ロス削減を東京2020のレガシーに」



国際オリンピック委員会
1994 スポーツ・文化に環境を
2014 持続可能性重視を宣言
2016 IOC持続可能性戦略

photo : 「IOC」HPより

崎田裕子 ジャーナリスト・環境カウンセラー

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

「持続可能性ディスカッショングループ」「資源管理ワーキンググループ」座長

ロンドン2012大会の状況から考える

ロンドン大会 77日間

●204か国の選手・選手団

2万4,000人

IOCなど役員・報道関係

2万5,000人

ボランティア・スタッフ

16万0,000人

●約21万人を対象に

提供した食事は1,400万食

○食品廃棄物 2,443t



観客は
2,000万人

食品廃棄物は保管・調理・飲食の分野から

CATERING FOOD WASTE SOURCES

調達後
保管中の損傷



食べ残し



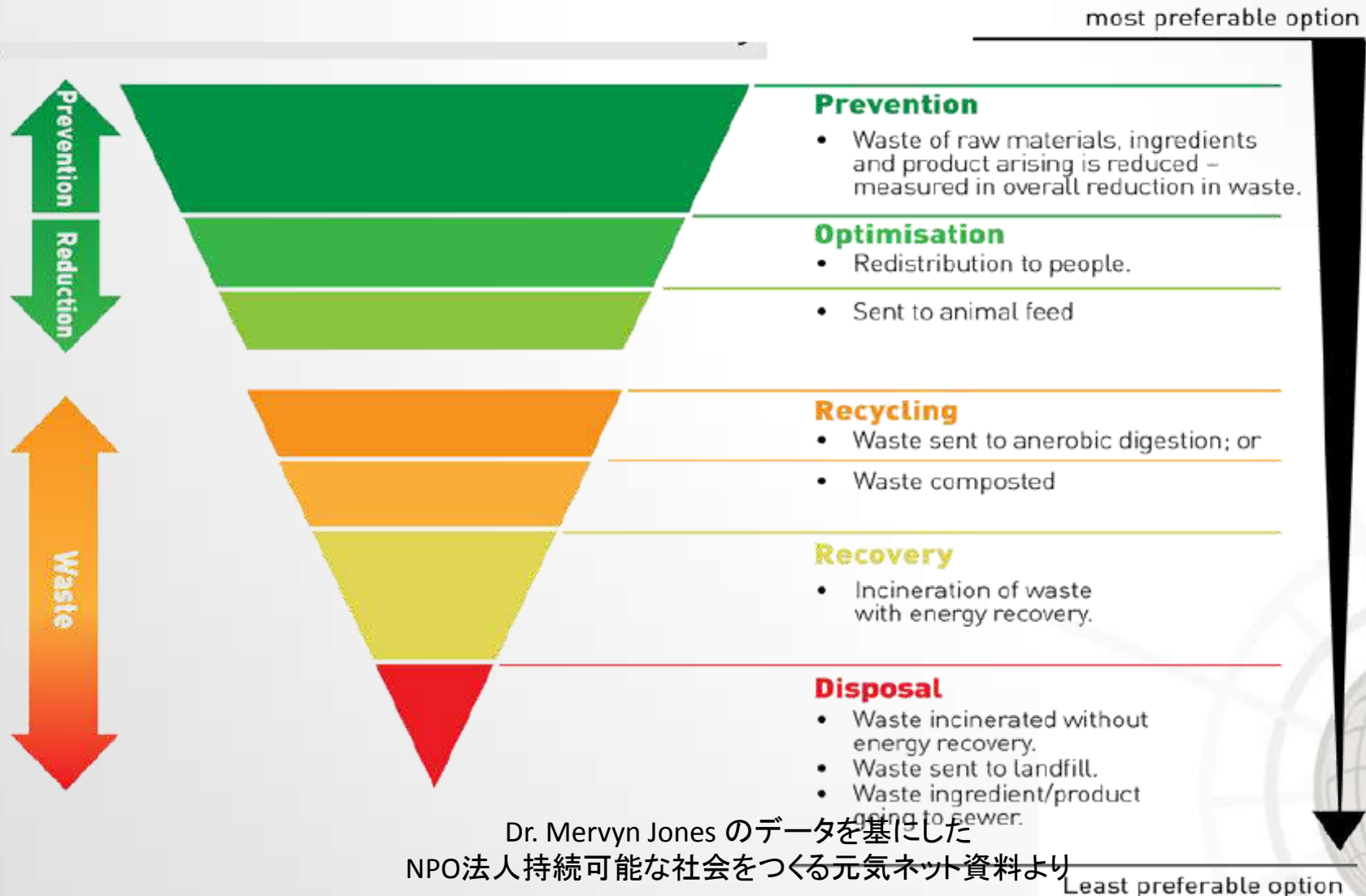
調理時のロス



Dr. Mervyn Jones のデータを基にした
NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット資料より

FOOD & DRINK MATERIAL HIERARCHY

まず食品ロス削減から



食べ残し34%をどう減らす？

サイズ(量)の違うメニュー
の工夫
PORTION SIZE

*"The menu must be **designed creatively** to optimize the **portion size** of the meals to **avoid food wastage**
– Rio 2016"*

PLATE WASTE



34%

COMPOSTABLE PACKAGING



容器包装ごみも

Dr. Mervyn Jones の
データを基にした
NPO法人持続可能な
社会をつくる元気ネット
資料より



サプライチェーン・ 小売・消費者への 情報提供の重要性

EFFECTIVE COMMUNICATIONS

Targeting:

Business supply chain
Retail interface
consumers

Two elements:

- **National** awareness raising
- Give clear instructions on how to recycle **locally**

key is to link increase in awareness to increases in people recycling



FOOD REDISTRIBUTION

- Future opportunities



ロンドン2012大会から見えてきた
食品ロス削減の現状と課題を
大会後にどう活かすべきか
社会の関心の高まり

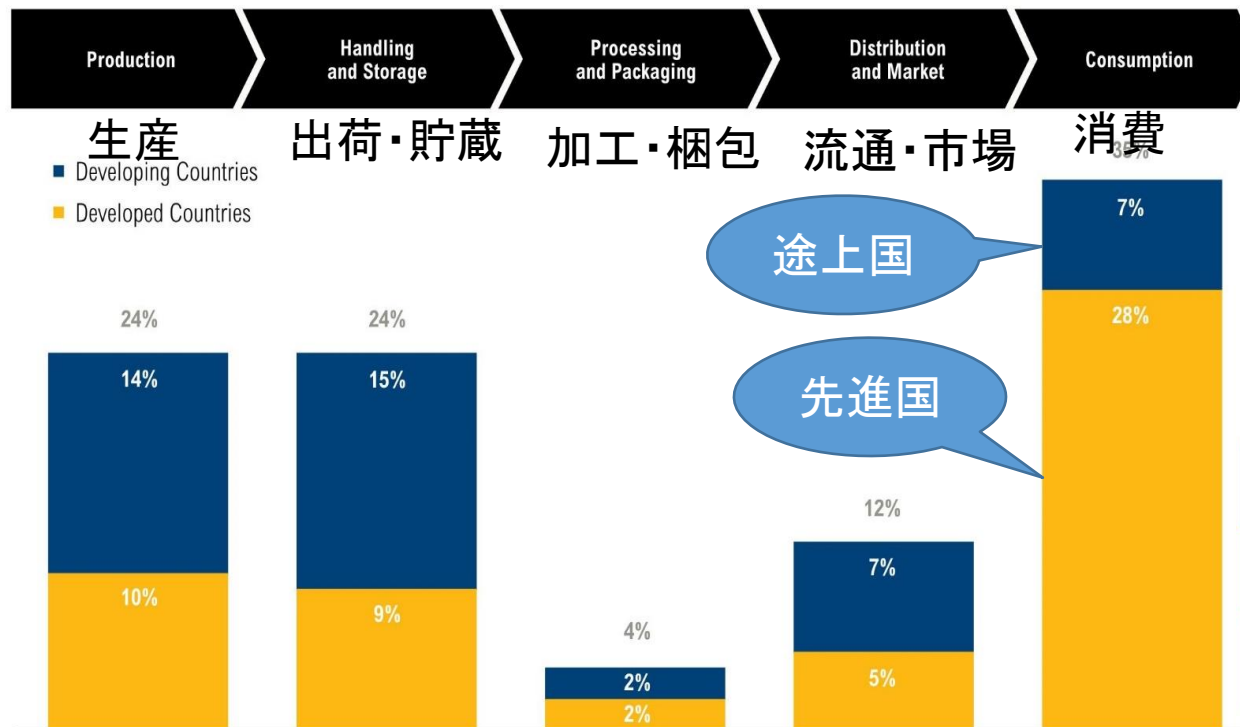
Dr. Mervyn Jones のデータを基にした
NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット資料より

2015年国連がSDGs「持続可能な開発目標」を採択

<目標12.3> 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)

UNEP HPより



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

2018 YUKO SAKITA

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

国連広報センター
HPより

「もったいない！」世界の食品廃棄物

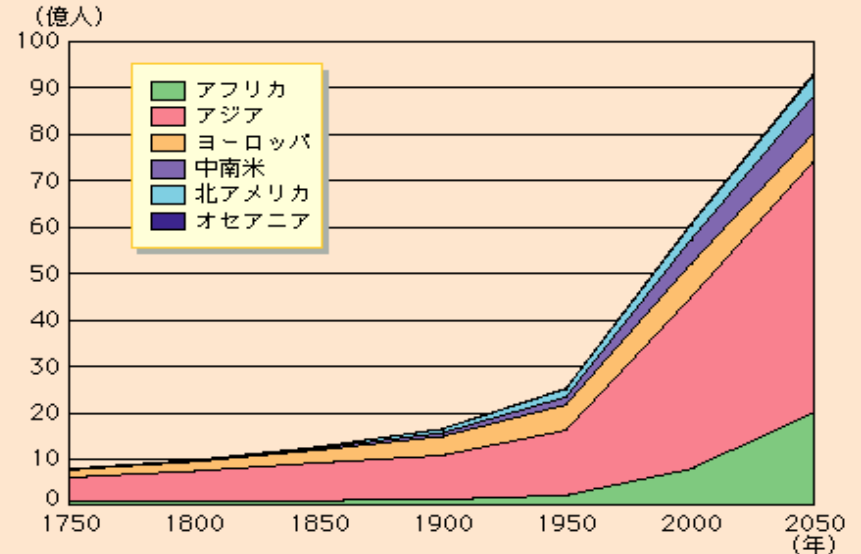
年間 **13億トン**

国連食料農業機関FAO2011

- 世界の食料生産の3分の1
- 栄養不足人口は8億500万人
人口の9人に1人 (FAO2012~2014)

- 人口は2015年に73億人。
- 2050年の世界人口予測は98億人
1.7倍の食料が必要に！

世界人口の推移



出典：国連『Revision of the World Population Estimates and Projections』(1998)

リオ2016からバトンを受けて



👉 リオ大会ボランティア(組織委員会等のHPより)

👉 撮影: 崎田裕子

👉 選手村の食事(撮影: 組織委員会)





Tokyo 2020
東京 2020 オリンピック・
パラリンピック競技大会
持続可能性に配慮した運営計画
第二版

2018年6月

公益財団法人 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

TOKYO 2020

持続可能性を 東京2020大会の レガシーに！

東京オリンピック・パラリンピック
競技大会組織委員会 資料



Be better, together

より良い未来へ、ともに進もう。

気候変動

脱炭素社会の実現に向けて

資源管理

資源を一切ムダにしない

大気・水・緑・生物多様性等

自然共生都市の実現

人権・労働、公正な事業慣行等への配慮

多様性の祝祭

参加・協働、情報発信

パートナーシップによる大会づくり

調達物品の99%のリユース・リサイクルを実施

公共交通機関の活用

日本の木材活用リレー みんなで作る選手村ビレッジプラザ

既存会場の活用

持続可能性に配慮した調達コード

燃料電池自動車等の活用

再生可能エネルギーの電力を100%活用

国連「ビジネスと人権に関する指導原則」への準拠

都市鉱山からつくる！ みんなのメダルプロジェクト

Tokyo 2020 アクセシビリティ・ガイドラインの策定

雨水の循環利用・都市と自然の共生

東京2020 参画プログラムを全国で展開

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 世界を変えるための17の目標

東京 2020 大会を通じて、世界共通の課題である国連「持続可能な開発目標 (SDGs)」に貢献します。

記載の情報は2018年6月11日時点のものであり、イラストはあくまでイメージです。

公益財団法人 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

Be better, together

より良い未来へ、ともに進もう。

(SDGsとの関わりの例)



気候変動：ゴール 7, 8, 11, 12, 13, 15, 17 等

既存競技会場や公共交通網の活用 (SDG11、12、13)
再生可能エネルギーの最大限の利用 (SDG7、13)

資源管理：ゴール 8, 9, 11, 12, 14, 15, 17 等

資源の循環利用、資源効率の最大化 (SDG12)
サプライチェーンを通じた資源採取の影響や
環境負荷の削減 (SDG14、15)

大気・水・緑・生物多様性等：ゴール 2, 3, 6, 9, 11, 12, 14, 15, 17 等

生態系ネットワークの回復・形成、環境の快適性・レジリエンスの向上

人権・労働、公正な事業慣行等への配慮：ゴール 1, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17 等

国連の「ビジネスと人権に関する指導原則」に則った大会の準備・運営
ダイバーシティ&インクルージョン (D&I) の最大限の確保

参加・協働、情報発信 (エンゲージメント)：ゴール 16, 17 等

多様な主体の参加・協働による大会の準備・運営
大会を通じた持続可能性に資する取組、技術、経験・知見等の発信

資源管理: Zero Wasting (資源を一切ムダにしない)

サプライチェーン全体で資源をムダなく活用し、資源採取による森林破壊・土地の荒廃等と、廃棄による環境負荷をゼロにすることを目指して、全員で取り組む。

○調達物品の99%を再使用(レンタル・リース含む)・再生利用

○運営時廃棄物の65%を再使用・再生利用

○都市鉱山メダルPJで再生資源100%のメダルづくり

○日本の木材活用リレー「みんなで作る選手村ビレッジプラザ～」等により、再生可能資源の利用を促進



		目標	
		インプット側	アウトプット側
人間・社会活動の側面	リデュース	1.食品ロス削減 (食品廃棄物の発生抑制) 2.容器包装等削減 3.調達物品のレンタル等活用による新規物品製造削減	
	リユース	3.調達物品の再使用(レンタル・リースの活用、使用後の再使用)・再生利用	
	リサイクル	4.再生材の利用 5.入賞メダルへの再生金属利用	6.運営時廃棄物等の再使用・再生利用 7.食品廃棄物の再生利用 8.建設廃棄物の再使用・再生利用
地球環境保全の側面		9.再生可能資源の持続可能な利用 (木材等)	10.環境中への排出の削減 (埋立処分量、廃棄物由来CO ₂ の削減)

資源管理目標1：食品ロス削減

12 つくる責任
つかう責任



(食品廃棄物の発生抑制)

<飲食提供受託事業者>

- ・飲食提供対象者数、競技日程等を考慮するとともに、ICT 技術等も活用して飲食提供数の予測に最大限取り組む

<提供時>

- ・ポーションコントロールなどにより、食べきれぬ量を考慮して料理の給仕量を調節

<選手・大会関係者・観客等への意識啓発>

- ・食品廃棄物抑制の重要性について意識啓発を行う

<計測>

- ・食品廃棄物の計量と見える化に可能な限り取り組む

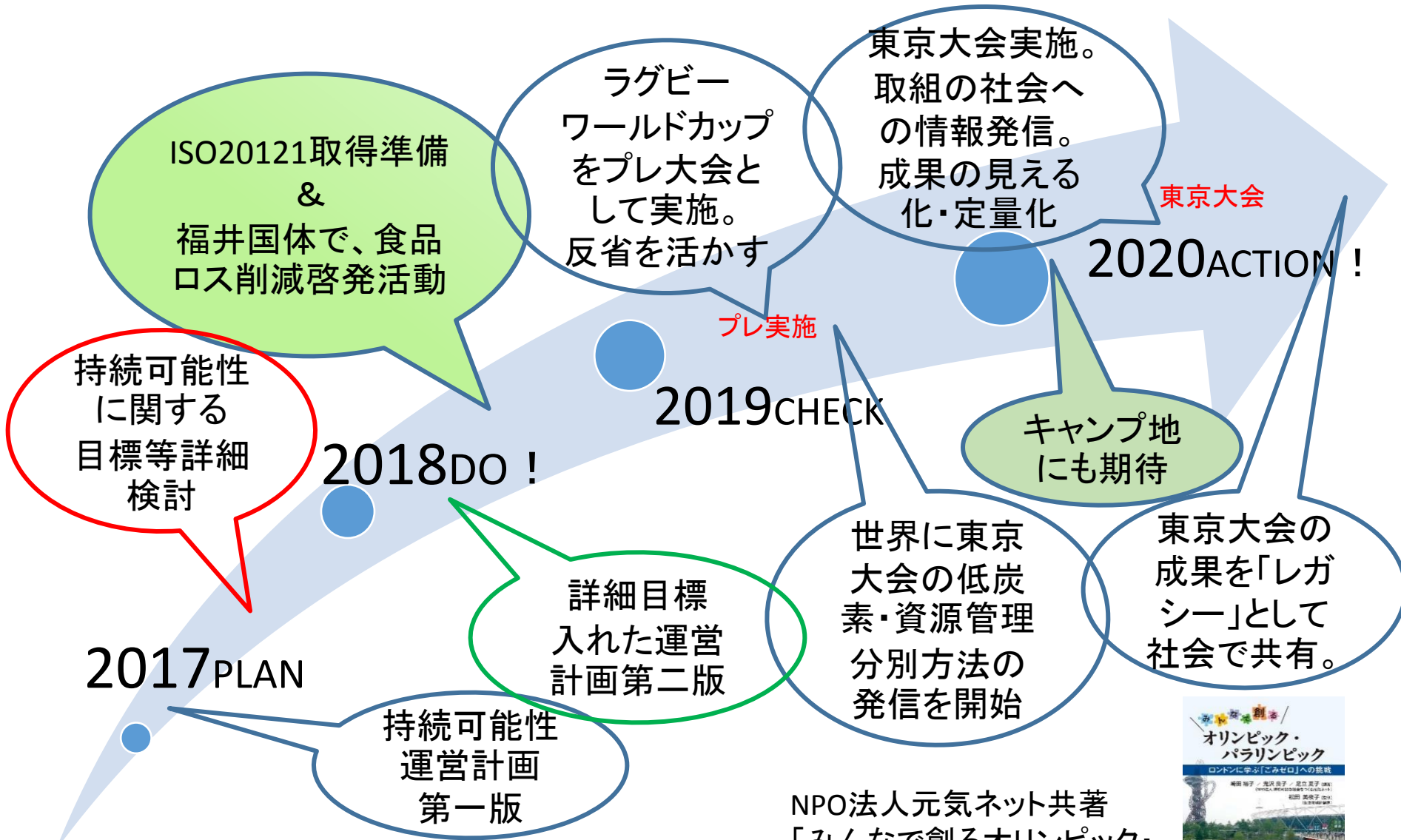


2018 YUKO SAKITA

組織委員会資料より

14

持続可能な未来の「レガシー」共創へ



組織委員会資料を基に崎田作成

2018 YUKO SAKITA

NPO法人元気ネット共著
「みんなで創るオリンピック・パラリンピック」(環境新聞社)



ロンドンの場合は

「2012ロンドン・フードビジョン」を大会後のレガシーに

「2012ロンドン・フードビジョン」をロンドン市持続可能な食物戦略に組み入れ。

- 自主的取り組みとしてNGOと政府が協力。HAFS協定を関係団体・業界と合意。
- 2014～2015の2年間、モデル実験を実施。報告書は2016年7月に発行。



★HAFS「おもてなしと食品サービス産業の食品廃棄物削減」協定

● 期間2015年～2025年 ● 対象 9業種230社、英国全土

● 協定参加9業種（2015年まで毎週50kg排出事業者、2016年から毎週5kg対象）

- ① レストラン ② テイクアウト（ファストフード店等） ③ パブ（お酒と食事） ④ ホテル
- ⑤ レジャー（博物館・映画館・スポーツクラブ・イベント会場・鉄道・道の駅・空港）
- ⑥ 社員食堂 ⑦ 病院等施設 ⑧ 教育施設（小中高大、研修施設等） ⑨ サービス（官公庁・自治体・消防所等）

● 英国食品サービス企業の無駄なコスト。（データは2014年WRAP調査を活用）
2011年25億ユーロ（3500億円）2016年までに30億ユーロになると予測。

● 2年間のモデル実験成果

CO2削減3.6%、ごみ削減5%（1万5000t）⇒ごみ処理費360万ユーロ節約