



# スポーツイベントと 持続可能性

ジャーナリスト・環境カウンセラー、NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長 崎田 裕子

## 食品ロスはどこまで減らせる？ メガスポーツイベントは持続可能な未来へのショーケース

「オリンピックは世界に向けた  
ショーケースです」

2012年ロンドン大会の廃棄物  
対策をサポートした英国のNGO  
「WRAP」のM.ジョーンズ博士の言葉  
は、印象深く心に焼き付いています。

NPO「持続可能な社会をつくる元  
気ネット」のメンバーとともに、欧州  
連合（EU）諸国の循環政策を視察し  
たのは2014年夏のこと。英国では、  
持続可能性を重視したロンドン大会  
の廃棄物対策のアドバイザーや、持  
続可能なイベントマネジメントシス  
テムISO20121の担当者などを訪  
問しました。その際、すべての関係  
者がメガイベントを機に地球1つ分  
の暮らしを意識し、そこで実現した  
システムを社会に生かそうと、はっ  
きり意識して取り組んでいたことを

知りました。

その驚きをもとに2015年4月に  
元気ネットで開催したのが「みんな  
で創るオリンピック・パラリンピッ  
ク〜ロンドンに学ぶごみゼロへの挑  
戦」（写真1）です。

この本をもとに、東京2020大会  
組織委員会や環境省、東京都に、持  
続可能性を重視した参画型の大会づ  
くりを提案してきた縁で、私は組織  
委員会の「街づくり・持続可能性専  
門委員会」の委員になりました。脱  
炭素・資源管理・自然共生・人権労  
働・参加などの目標を示した「持続  
可能な運営計画第2版」（2018年6  
月）の策定に関わり、現在もその実  
現をフォローしています。

また、持続可能な東京2020大会  
を提案する「SUSPON（持続可能な

スポーツイベントを実現するNGO/  
NPOネットワーク）」にも、立ち上げ  
から参加しています。

### SDGs 実現への貢献を 組織委も宣言

東京2020大会では資源管理分野  
で「ゼロウェイティング」を大目  
標に掲げており、10項目の具体的  
目標の最初に挙げられているのが  
「食品ロス削減」です。

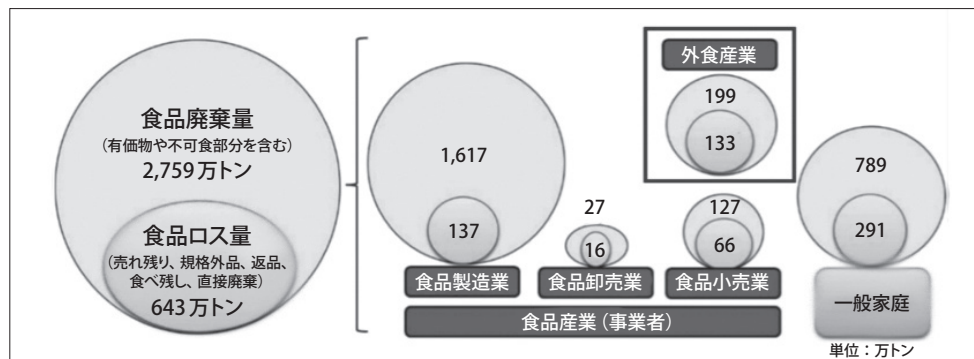
ロンドン2012大会では、選手・  
関係者21万人に1550万食が提供  
され、食品廃棄物は1443トンとい  
う記録がありますが、可食部を廃棄  
する食品ロスへの世界の視線は厳し  
さを増しています。

国連食糧農業機関（FAO）の2011  
年データによると、世界の食料生産



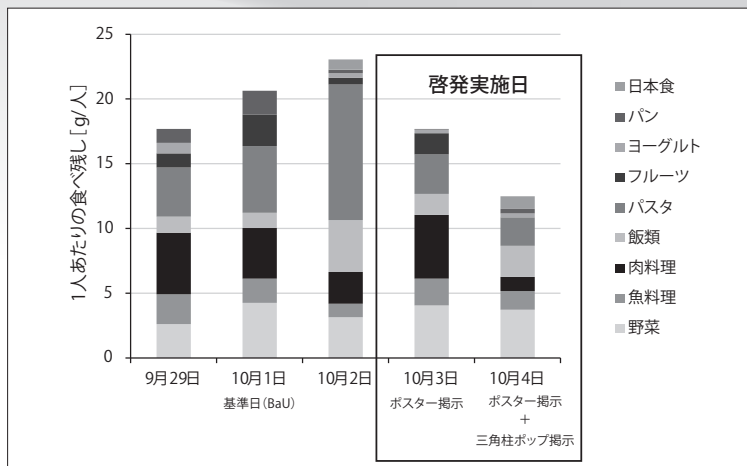
写真1 「みんなで創るオリン  
ピック・パラリンピック〜ロン  
ドンに学ぶごみゼロへの挑戦」

図1 発生場所ごとの日本の食品ロス量



※ 平成28年度推計  
出所：環境省・農林水産省データをもとに消費者庁作成

図2 1人当たりの食べ残し量推移と普及啓発効果



出所：農林水産省「スポーツイベントにおける食品ロス調査」



写真2 宿泊ホテルの食事会場での啓発ポスターと三角柱 (農林水産省「スポーツイベントにおける食品ロス調査」)

の3分の1にあたる13億トンが廃棄される一方で、世界の9人に1人が栄養不足という深刻な状況にあります。国連の持続可能な開発目標(SDGs)の12-3にも、「2030年までに、小売・消費段階での世界全体の1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」と明記されています。

国内でも食用仕向量の3分の1が廃棄され、その4分の1の643万トンが食品ロスです(図1)。2019年10月には食品ロス削減推進法が施行されましたが、事業系では特に外食事業者で進んでおらず、東京2020大会の選手村などでの取り組みがショーケースとして期待されています。

具体的にどうするのか。組織委員会が2019年6月に公表した「持続可能性進捗状況報告書」では、「資源管理目標1：食品ロス削減(食品廃棄物の発生抑制)」に次のように記載されています。

〈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整。〈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。

### スポーツイベントでの食品ロス詳細計量調査

詳細な取り組みは組織委員会で検討中ですが、農林水産省は2019年3月に興味深い報告を公表しています。「スポーツイベントにおける食品ロス削減手法の調査」です。

2018年9～10月に横浜で行われた「バレーボール女子世界選手権」の選手や関係者の協力を得て、参加チームの宿泊ホテルの5日間の昼食での食品廃棄物量の計測を実施しました(図2、写真2)。

ビュッフェ形式の食事会場で実施したのは4項目。①提供時～自分の食べたい量だけ取り分けられるように、スモールポーション(小分け)での提供、②意識啓発～buffet台付近への啓発ポスター掲示と食事テーブルへの三角柱ポップ設置、③計測、④

選手・コーチなどへのアンケートです。

その結果、啓発ポスターや三角柱ポップにより食品ロスが大幅に削減されたことが、計測結果で分かりました。アンケートでは「啓発ポスターを見て内容まで読んだ人」が92%もあり、そのうち「いつも以上に食事を少しずつ何度も取りに行くようにして食べ残しを減らした人」が36%いました。「三角柱を読んだ人」は85%で、そのうち35%が「いつも以上に食事を何度も取りに行くようにした」と答えました。啓発ポスターや三角柱設置は選手・関係者に受け入れられ、削減効果を発揮したといえます。

一方、試合前に食事した選手は食品ロスが少なく、試合後は食べ残しが多いとか、選手が宿泊ホテルではない場所で急に食事をする場合もあるなど、食料調達や調理量を予測することの難しさも浮き彫りになりました。

このような情報を活用し、東京2020大会の選手村や関連施設はもちろん、全国の事前キャンプ地や旅館・ホテルなど様々な外食事業者の、食品ロス削減に向けた取り組みが進むことを期待します。E