

## 4. 自治体、ホテル、飲食関係事業者等を対象としたセミナーの開催

---

## セミナー概要

- 昨年度からのスポーツイベントにおける食品ロス削減の取組を始め、「2018女子バレーボール世界選手権」及び「ラグビーワールドカップ2019」において、選手等に食事を提供するホテル及びスタジアム周辺の飲食店の協力のもと、食品ロス削減手法の検証、並びにイベント参加者に食品ロス削減に効果的な啓発手法の検証を報告するとともに、有識者からの講演と、ホテルや飲食関係で食品ロスの削減に積極的な事業者からその取組を報告した。
- 参加対象者は食品ロス削減に取り組んでいきたい関心のある食品関連企業・業界団体の方、その他（地方自治体、メディアの方）を対象とした。

<b>開催日</b>	令和2年1月27日(月)
<b>開催時間</b>	【午前の部】 10:00～12:10 【午後の部】 13:30～15:40
<b>場所</b>	みずほ情報総研(株)安田シーケンス2階 大会議室 (東京都千代田区神田錦町3-1)
<b>募集参加人数</b>	午前の部、午後の部ともに定員100名
<b>主催</b>	農林水産省
<b>事務局</b>	みずほ情報総研株式会社

# プログラム

- 午前の部はホテル・自治体向けとして、東京2020大会組織委員会資源管理WG座長を務める崎田氏先生の基調講演と弊社による報告の後に、日本ホテル株式会社および株式会社プリンスホテルからそれぞれ企業としての取組を講演して頂いた。プログラムは以下の表の通り。

## 【午前の部】ホテル・自治体向け 10:00～12:10

時間	タイトル／発表者
10:00～ 10:05	【開会】農水省ご挨拶
10:05～ 10:35	【基調講演】「なぜ、今、食品ロスが課題なのか？」 東京2020大会組織委員会 資源管理WG 座長 崎田 裕子氏
10:35～ 11:00	【報告】「食品ロスの削減手法検討結果報告～「2018女子バレーボール世界選手権」と「ラグビーワールドカップ2019」をフィールドとして～」 みずほ情報総研株式会社 チーフコンサルタント 小林 元 氏
11:00～ 11:25	【講演1】「日本ホテルの食品ロス削減の取組について」 日本ホテル株式会社 取締役総支配人 松田 秀明 氏
11:25～ 11:50	【講演2】「プリンスホテルにおける食品ロス削減の取組について」 株式会社プリンスホテル 品質管理部 次長 井口 智之 氏
11:50～ 12:10	【まとめ】

## 【午後の部】飲食店・自治体向け 13:30～15:40

時間	タイトル／発表者
13:30～ 13:35	【開会】農水省ご挨拶
13:35～ 14:05	【基調講演】「なぜ、今、食品ロスが課題なのか？」 東京2020大会組織委員会 資源管理WG 座長 崎田 裕子氏
14:05～ 14:30	【報告】「食品ロスの削減手法検討結果報告～「2018女子バレーボール世界選手権」と「ラグビーワールドカップ2019」をフィールドとして～」 みずほ情報総研株式会社 チーフコンサルタント 小林 元 氏
14:30～ 14:55	【講演1】「食ロス削減活動の共有」 ロイヤルホールディングス株式会社 CSR推進部 部長 成田 鉄政 氏
14:55～ 15:20	【講演2】「株式会社ダイナミクスにおける食品ロス削減の取り組み」 株式会社ダイナミクス 営業部 田中 敏 氏
15:20～ 15:40	【まとめ】

## セミナー結果

- 業界関係者は、ホテル関係が19名、食品関係が18名とほぼ同数であった。また、自治体関係者は42名、その他も42名と、業界関係者以外の参加者も多かった。さらに、報道関係者は7名で、業界紙だけでなく全国紙の新聞社や全国ネットのテレビ局の取材も受けた。
- 事後アンケート結果から、今後、東京2020大会に向けた啓発資材の掲示等食品ロス削減に取り組みたいかについて、「ぜひ取り組みたい」、「取り組みたい」を合計すると90%に上った。

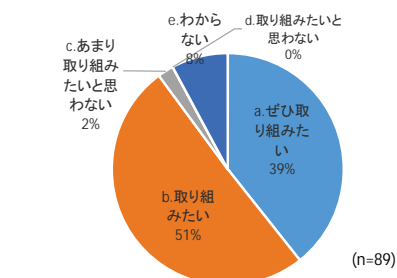
参加人数・属性

午前の部	74名
午後の部	78名
合計	延べ152名 (うち、両方参加31名)

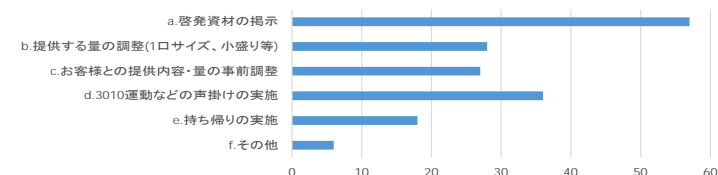
ホテル関係	19名
食品関係	18名
自治体関係	42名 (都道府県10名、 各市町村32名)
その他	35名 (金融機関、 シンクタンク等)
報道関係者	7名
合計	121名



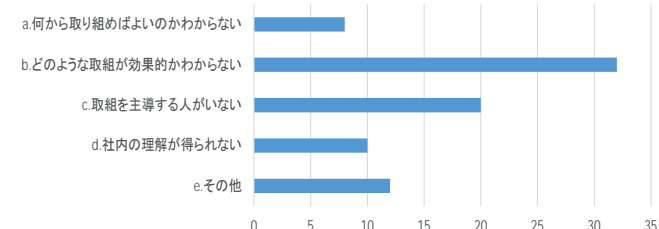
セミナーの様子



今後、食品ロス削減に取り組みたいか



具体的に取組んでみたいこと



取組で課題となっていること

## 5. スポーツイベントによって発生する食品廃棄物のリサイクル手法の検討

---

- 調理後の食品廃棄物に適用の可能性がある三種類のリサイクル手法の原料の要件と、東京2020大会で発生が予想される調理後の食品廃棄物の性状を考慮すると、東京2020大会で発生する調理後の食品廃棄物のリサイクル手法としては、メタン化が有効であると考えられる。
- 飼料化、堆肥化に関しては、食品廃棄物を受け入れる施設で異物除去の工程を設けることでリサイクルが可能であると考えられる。

リサイクルの原料の要件と、東京2020大会で発生が予想される調理後の食品廃棄物の性状

項目	リサイクル手法			予想される食品廃棄物の性状
	飼料化	肥料化	メタン化	
異物	不可	不可	肥料化と飼料化よりは許容される	混入する可能性が高い
動物性残渣	牛など反芻動物向けは不可	可	可	動物性残渣の分別は困難
貝殻や卵の殻など	不可	不可	不可	僅かに混入する可能性あり
油脂	可	多いものは不可	可	含まれる
塩分(調味料)	大量に含まれるものは不可	大量に含まれるものは不可	可	含まれる
衛生管理	必要	必要	不要 (周辺施設等への配慮は必要)	冷蔵保管等は困難

## 6. 東京2020大会において効果的な食品ロス削減手法等および、その実施上の課題の整理

---

- 東京2020大会で食品ロス削減の取り組みを実施するための課題と考えられる対応策について、本調査と平成30年度に実施した調査をふまえ、東京2020大会の運営計画で示されている食事提供のフローの各段階のうち「消費」と「提供」の両段階について下記のとおり整理した。

「消費」段階及び、「提供」段階における食品ロス削減対策実施上の課題と対策

食事提供フローの段階等		課題	対策
消費	啓発資材の掲示	時機を捉えた適所への掲示	<ul style="list-style-type: none"> <li>行動直前の隙間時間での啓発</li> </ul>
		啓発に対する新鮮さの維持	<ul style="list-style-type: none"> <li>啓発内容や啓発資材の定期的な変更</li> <li>イベント的な啓発の実施</li> </ul>
	料理の取り分け・注文	料理の量の調節のしやすさの確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理のスマールポーションでの提供</li> </ul>
		目当ての食材の取りやすさの確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>取り分けやすい盛り付けでの提供</li> <li>取り分けやすいサービングカトラリーの提供</li> </ul>
	喫食	料理を食べきりやすい食器の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理の性状に合わせた食器の提供</li> </ul>
		体調管理に合わせた料理の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>積極的に食べる食材や料理の提供</li> </ul>
		食べ残しの持ち帰りへの対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>持ち帰りに対する提供側の理解と対応の促進</li> </ul>
提供		良い精度での喫食量の予測	<ul style="list-style-type: none"> <li>提供側とチームが食事の内容や競技スケジュールを共有</li> </ul>