

第3回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年5月30日（火） 9時30分～12時00分

会場：虎ノ門ヒルズ森タワー8階 役員会議室

1. 座長挨拶

- ・ これまで貴重な情報提供や活発な討議をしていただいているが、引き続きお願いしたい。

2. 事業者運営について

田中（健）委員

- ・ 食材の調達においては、食材の安全性が重要である。食材調達先からの商品規格書提出を必須とし、食材の使用原料、加工方法、加工施設等を把握している。
- ・ 商品規格書の産地情報を資材管理システムに登録している。生鮮品などで産地、品目に変更がある場合には、産地情報等を資材管理システムに保存し、情報共有を行っている。
- ・ 価格については、市場価格、適正価格を把握し、問題がなければ、調達している。価格に問題があれば、調達先に理由を確認する。ホテルでは合い見積もりを実施し、価格の安定化を図っている。
- ・ 在庫管理については、棚卸を月に2回実施し、商品ごとに整理し、資材管理システムで管理している。食材に不足が生じて調理に問題が生じないように、予備の材料を確保している。また、先入・先出を行うため、商品搬入時に賞味期限・消費期限を確認し、資材システムに登録している。
- ・ 発注量については、集中購買を実施し、配送のコストダウンを図っている。生鮮品は鮮度を保つため、直近での発注を行っている。加工品についても、消費期限・賞味期限を確認し、発注量のコントロールを行っている。
- ・ 商品の発注先とは、必ず取引契約を締結している。
- ・ 商品の受取場所にて、検品・検収を行っている。特に生鮮品については、受取場所の室温管理に注意し、資材管理者、調理の責任者立ち合いの下、検品・検収を効率的に行っている。
- ・ ホテルでは宴会等のメニューの検討に当たり、依頼主と入念な打ち合わせを行い、食品の制限を確認している。依頼主のニーズを確認し、詳細な情報を入手し、メニューを検討している。東京2020大会のメニューは、会場別・利用者別のニーズに合わせてメニューを検討する必要がある。
- ・ 選手のメニューについて、①高糖質、低脂肪又は減量用の低エネルギーメニュー等に

配慮、②ドーピングコントロール、衛生面での特段の配慮、③食品の安全性、栄養バランス、文化的、宗教的制約への配慮、④大量の飲食提供を可能とさせる為のメニューの作成が必要である。

- ・ この機会に世界に PR 出来るように、日本の美味しい料理と日本らしいおもてなしを体験いただくことが重要。また、国産食材をアピールできるようなメニューも検討していくことも必要。
- ・ JAS 法、食品衛生法等に従い、誤表示等を防ぐために、複数関係部署でチェックする体制を取っている。食物アレルギーや文化的・宗教的制限、例えば、ハラール、コーシャ、ビーガン等については、対応マニュアルを配備し、特定原材料を明記している。定期的に研修を行い、周知徹底している。
- ・ 提供時のサポートは、経験豊かなスタッフがいき、問題が生じた際に迅速に対応している。
- ・ 帝国ホテルの例では、正社員、地域限定社員、非正規雇用、有期雇用、再雇用者などの雇用形態がある。人手不足への対応は、多様な働き方の観点からフルタイム勤務だけでなく、短時間勤務、短日数勤務も活用し、繁閑の状況に合わせて対応している。
- ・ 東京 2020 大会のボランティアには、大学生、専門学校生や OB・OG の活用が必要ではないか。
- ・ 大会開催期間中の会場ごとのスケジュールに合わせて、業務の繁閑に合わせてシフト管理を行う、適正な労働時間の管理を行う。
- ・ 帝国ホテルでは、人材育成部という教育専門部署を設け、従業員全員におもてなしの心を持つよう基本教育を実施している。その他、階層別研修、キャリア研修、食の安全のための研修を実施している。

(佐伯委員)

- ・ 資料 1 に基づき、公益社団法人日本給食サービス協会の概要、食材の安全・安心、大量調理における安全管理等について説明。

(コメント・質疑)

- ・ 食材の情報を資材管理システムに登録という話があったが、これは帝国ホテル側でシステムへの入力を行っているのか。この情報は、取引を行っている他の業者も見られるのか。
- ・ 後ほど説明する食品ロス対策で、どれだけ詳細なデータが共有できるのかが大事なので質問した。
- ・ ホテル協会全体ではなく、帝国ホテルでは、当該システムを使用して情報を共有している。システムへの入力は管理部という部門で一括して入力している。入力された情

報は取引している業者では見られない。

- ・ 食材の発注について、帝国ホテルでは何社食材納入会社があるのか。これらの会社は全て仲卸業者か。
- ・ 肉類 6 社、魚介類 5 社、生鮮品（野菜）4 社で合い見積もりを取り、商品を購入している。これらの会社は全て仲卸である。
- ・ 仲卸業者経由で食材を購入しているが、最近では優れた食材については、産地から直納で購入する場合もある。
- ・ 食材の一括発注が増えているとの話があったが、一括発注の場合には 1 つの卸業者でまかなうのか。
- ・ 複数の卸業者に一括発注すると品質にばらつきがあると思うが、どうか。
- ・ 会員企業は大企業から中小まで幅広いため、協会としては統一的な回答は難しい。大企業では、会員同士で食材を一括して調達していることがある。また、本社で集中的に一括購入している会社もある。
- ・ 企業ごとに品質管理を行っているので、協会としては回答しかねる。
- ・ 余った食品を飼料化、肥料化という説明があったが、会員企業で 1 つの飼料工場に集中して処理を行っているのか。
- ・ 大会では食べ残しなど大量の食品ロスが出ると思うが、選手としては何かに活用できないか考えている。会員企業でどのような食品ロス対策を実施しているかご存知であれば教えてほしい。
- ・ 会員企業で独自に飼料化等の処理を実施している企業があるが、協会全体でやっているわけではない。
- ・ 会員企業では、現在の処理だけで手一杯で、オリンピックで大量に出た食品（廃棄物）を受け入れる余裕はないと思われるので、みなさんと一緒に対策を考えていきたい。
- ・ 人手不足の中で東京 2020 大会ではボランティアを積極的に募るとの説明があったが、食材を扱う厨房での業務に従事するのか、配膳等のおもてなしに従事するのか、考え方をご教示いただきたい。
- ・ 東京 1964 大会では、大学を中心とした学生ボランティアが主に配膳を担当し、戦力になったと聞いている。私見であるが、2020 年は 1964 年よりも調理の専門学校が増え

ている。また、大会期間は夏休み期間にあたるので、サービスや調理の補助業務でボランティアとして活躍してもらったらよいのではないか。オリンピックを少しでも経験した人材をレガシーとして残していくことができるのではないか。

- ・ 政府は外国人材の活用を打ち出していて、農業、漁業、食品製造業に外国人技能実習生が従事している。外国人技能実習生が増えるにつれて、労働関係法令違反、人権侵害等の事件が増えている。食材を調達するにあたっては、そうした違反のある食材は使用しないことが重要ではないか。

(事務局)

- ・ ご質問の件は、本会議で深く議論する予定はないが、第1回検討会議で紹介した持続可能性に配慮した調達コードと品目別の調達基準を既に設けている。労働の観点は、そちらで適切に管理を徹底していく。

3. 環境配慮について

(谷上委員)

- ・ 資料2に基づき、食品ロス対策等について説明。

(事務局)

- ・ 資料3「検討項目：環境配慮」、資料4-1「食器の取扱いについて(案)」、資料4-2 資源管理ワーキンググループ提出資料に基づき説明。

(コメント・質疑)

- ・ 食品ロス対策について、谷上委員説明の方向性には基本的には賛成である。食品ロス対策は言うのは簡単だが、実現するのは難しく、誰の負担で実施することとなるのが問題となる。
- ・ 1点重要なのは、意識の問題である。谷上委員説明の中に「0か、100かではなく」という話があったが、食品ロス削減に向けて関係者が努力していく、そういう方向性を出すのがこの会議の目的だと思う。
- ・ 食品ロス対策について、2点提案する。1点目は「見える化」である。関係者が分かることが重要で、例えば、選手村での食品ロスの発生量を掲示することによって、削減の努力をすべきだとわかるような取組である。もっと簡単な方法では、「食べ残しは削減しましょう」や「もったいない」といったキャッチフレーズを食堂に掲示することも重要な「見える化」と言えるのではないか。
- ・ ロンドン2012大会では、選手村での残りをスタッフに提供して活用した例があるので、色々な場面で無駄を活用していく方法がある。日本では、コンビニエンスストアでチ

ルド弁当が出ており、3、4日くらい賞味期限がある。選手村での活用は難しいかもしれないが、大会スタッフ等関係者への提供は方法として考えられるのではないかと。

- ・ 先ほど委員から、リサイクルについて発言があったが、食品ロスの観点では飼料化や肥料化、バイオマス化の取組がある。この中では、飼料化は家畜が食べるので、分別回収が必要で、その負担が誰かに生じるので難易度が高い。負担のルールをそれぞれの納得感の中で決めていくことが重要。資源管理ワーキンググループ資料の中にもあったが、食品ロスを極力減らすという基本前提の下、飼料化、肥料化といった段階を踏んで、一番適切な方法を選択するのが現実的だと思う。
- ・ 食品ロスと食器のリユースは、個人的には近いものだと感じている。選手は食堂で最低3回は食事をする。北京、ロンドン、リオの食堂で食事をしたが、食品ロス削減を啓発するような活動はなかったと思う。食のレガシーを残していくには、ただ美味しいものを提供するだけでなく、食事のロスもどうにかして資源化していくことは、コンセプトとして面白いと思う。
- ・ 先ほど話題になった廃棄量の可視化は非常に面白いと思う。可視化を選手やスタッフにどうやってPRしていくかが重要。食品ロスをなくし、そのあと飼料化、肥料化を行うことが、ここだけの話で終わってしまうと、選手には届かない。作ったコンセプトをいかに選手に知ってもらい、PRしてもらおうか、どうブランディングしていくかが重要である。
- ・ (東京2020大会の選手村の)食堂は、5,000席で1、2階に分かれるので、選手が見て分かるように空席情報をデジタルサイネージで情報提供する必要がある。ただ、これだけのために柱にデジタルサイネージを導入するのは無駄なので、①空席情報、②食品ロス削減のための啓発映像、③選手が食のブースで食品ロス対策に関する取組に参加する映像、を組み合わせて流してはどうか。映像を流すだけでなく、取組に参画している意識が大切で、東京らしい取組になるのではないかと。
- ・ 5,000席ある中で、全てをリユース食器にすることは非現実的と思っている。紙製食器で味気ないものを出しては面白くないので、先ほどの資料に記載のあった「Love Food」といったメッセージや歴代のオリンピックの格言を紙皿の縁や紙コップに印字して提供してはどうか。紙製食器であっても、アイデア次第で面白いものになると思う。ラーメンの器の底に全部食べると言葉が書いてあるようなユニークなものがあれば、食器に付加価値が出るのではないかと。知恵を出せば、コストをかけずにできるのではないかと。
- ・ リユース食器は日本の食文化を伝えるのに不可欠だと思うが、選手村の中に大きな食器洗浄設備を作ることは非現実的と考えている。食器の洗浄をアウトソーシングでやる場合、選手村付近の夏休みの期間に稼働していない学校や企業の設備を有効活用できないかと。選手村の5キロ圏内でどれだけの事業者がサポートしてくれるか知りたい。

また、どれくらいの食器の数であれば、稼働できるか。洗浄した後に、選手村に運ぶために、どのような衛生管理が必要かお伺いしたい。

- ・ 小中学校の施設は、学校給食法で定められた施設であり、勝手に使うことはできない。学校施設は、その目的でしか使用できないので、そのアイデアを実現するには文部科学省の了解を取る必要があると思う。

(事務局)

- ・ 補足になるが、食器洗浄のアウトソーシングについては、資源管理ワーキンググループ資料の中で、洗浄を請け負う団体が紹介されており、都内で1日6万食以上の洗浄能力があるとの情報をいただいている。大会期間中に洗浄にご協力をいただけるか、どのくらいの余力があるかは全く検討されていない。こういった事業者がいて、活用の検討をすべきとの提言をいただいている。
- ・ ホテル協会としても、食品ロスは深刻な問題と考えている。料理を作る側の意見を言わせていただきたい。オリンピックで、選手に食事を提供する場合は、カフェテリア方式になると思うが、この方式は利用者が好きなだけ料理を取ることで、本来ならば皿に盛って提供される方式と比べてロスが少ないはずである。まず1つ考えるべきは、作り過ぎないことである。ロス＝作り過ぎて残ってしまうことである。
- ・ まず、正確な食材の数量を把握することを考えなくてはならない。
- ・ メニューを検討するにあたっては、美味しさも考慮しながら、継続的に使えるようなメニュー構成にし、1回限りしか出せない料理にはしない。
- ・ 料理を取るにあたっては、多く取り過ぎない、料理を作るにあたっては、多く作り過ぎない。小盛りメニュー、料理を小さなポーションで提供する（ポーションコントロール）ことによって、ロスの発生を防げる。これはホテル協会の中で実証されている。是非このような提案を進めていただきたい。
- ・ 食器については、色々問題はあると思うが、個人的な気持ちでは、日本は木と紙の文化であるので、メラミン食器等よりも、使い捨てになると思うが間伐材の木の食器を使うことが日本の文化の発信になるのではないか。
- ・ ただ今の意見の前半に関連して、谷上委員資料の食品ロスを減らす方策のところ、食材調達、調理・提供、食べる段階があるが、需要予測が重要になってくると思う。どうやったら食事を作り過ぎないか、選手がどの食事がどう取られるかを把握するところが重要だと思う。試合のスケジュールや各選手団がどれくらい選手村で食事を取るか、空席案内でIT技術を使うのであれば、選手がどの食事を食べたいかを入力する仕組みをゲーム感覚でできれば、需要の予測ができるのではないか。予測により、こ

の時間帯にピークが来るので、提供量をこれくらいにしようというオペレーションが可能。組織委員会だけで行うのは非常に難しいので、IT関係の事業者の協力をいただき、選手の参加意欲を高めるような仕掛けを工夫して、新しい仕組みができるとレガシーになるのではないかと。日本のコンビニエンスストアでは、AI技術を活用して、調達の情報を予測している。日本の高度な技術を活用して、実現できたら素晴らしいのではないかと。

- ・ 食品ロスに関しては、委員の発言にあったように、意識が必要である。自身が選手だった時に、そこまで食品ロスについて意識していなかった。選手村ということであれば、まずは選手に意識させることが必要ではないかと。
- ・ 食堂の入り口にメニューを出すことが重要である。自身が選手の時、時間があれば、全てのコーナーを見て回って、各コーナーで食事を取り、結局食べられるものだけ食べるということをしてきた。私に問題があると思うが、同じような選手は多いと思う。最初の1週間は慣れないと思うが、メニューを見ることによって、自分が食べたい食事が分かる。
- ・ さらに、廃棄物の排出状況を棒グラフなどで示す、世界の9人に1人が必要かつ十分な食料を得られていないということなので、今何人分の食料が、実は選手村で捨てられているといった情報を見せる。選手は好き好んで食品ロスを出しているわけではない。
- ・ 今後、紙皿、紙コップを使うことになった場合、選手1人当たり紙皿何枚使っているという情報を見せるのも大事ではないかと。
- ・ 過去大会では、給仕スタッフが料理を提供してくれるが、既に使っている紙皿ではなく、新しい紙皿で提供してくれる。選手も料理が少ししか乗っていない皿があれば、横に乗せていく、こういう意識が大事ではないかと。
- ・ 第1回検討会議で、日本は「おかわり」の文化という話があったが、日本人は足りなければおかわりをする。紙皿の質によると思うが、今使っている皿を繰り返し使う、こういったことを外国人選手にも意識してもらうのも必要だと思う。
- ・ 日本と海外では、1盛りの量が異なるので、料理の1盛りの量を提示しておくことで、何盛り必要かを選手に判断してもらう。
- ・ 料理の作りすぎは、もったいないと思うが、過去大会の選手村では、料理が欠品していることがなかった。必要な時に料理を出せるように、「ピザ、あと3分で提供できます」と表示し、あとで取りに来てもらうことも有効ではないかと。
- ・ 食品ロスの関係だが、安全面から言うと、国内の大量調理施設安全管理マニュアルによると、調理終了後2時間以内に喫食することが望ましいとされている。ロンドン2012大会でも、飲食提供事業者向けの衛生管理マニュアルで、温かい食事は2時間以内、

冷たい（冷蔵の）食事は4時間以内と規定されていた。こういった制限の中で何ができるかという問題。

- ・ 例えば、必要な食事の供給量がどれくらいか、過去の大会でデータの入手は可能か。オリンピックのプログラム（競技日程等）は、それほど変わらないと思うが、過去のデータが収集可能であれば、ある程度現実的かと思う。そうでなければ、一発勝負の大会で緻密な予測は難しいのではないか。もし、予測がうまくいかなくて、参加している選手から食事について苦情が出てもしけない。基礎となるデータがあるのかどうか事務局から教えていただきたい。
- ・ ビュッフェ方式を採用している給食サービスの現場で、食品ロス対策としてどのような取組がされているのか、もし分かれば教えていただきたい。

（事務局）

- ・ 組織委員会飲食担当は、IOC 飲食担当と連絡を取り合い、準備を進めているところ。IOCには過去のロンドン2012大会、リオ2016大会の食事に関するデータを依頼しているが、日ごと、場所ごとの詳細なデータは入手できていない。東京2020大会では、後の大会に残せるよう提言をいただいているが、引き続き情報を入手できるよう努めていく。
- ・ 世界大会はほとんど栄養価計算をしていて、ポーションサイズに対して、どれだけの栄養価があるのかを表示するのが通常である。ポーションサイズは世界共通で定められているわけではない。日本のポーションサイズと世界のポーションサイズは異なる。自身が選手をサポートしていた際には、勝つために食事をするのであり、食べたくないものを無理やり食べさせないようにしていた。今後世界大会がある場合には、日本のポーションサイズ、食べきりサイズを採用し、採用した理由を食品ロス削減のため、この大会から選手にも理解していただく。選手自身が食品ロスに目を向けることが重要である。
- ・ 過去大会から次の大会へ移る時、色々な方から質問をいただくが、開催国は大会が無事終了すればよく、次の大会に引き継ごうとはならない。何も事故が起こらないことが良いことであって、次の大会へ引継ごうということはない。何ができるかという、次の大会のビジョンに向けてマインドを向上させる、日本の大会では食品ロス対策をよくやってくれた、日本のポーションサイズを世界発信できた、次の大会でも日本のポーションサイズを実施することがエコにつながる、次の大会からは食品の準備段階から、日本のポーションサイズを使い、今後の大会に脈々と受け継がれていく。どこまでが現実的なのか、何をすれば次の大会に現実結びつくのか。まず食品ロスという言葉に関係者側に植え付けることが第一で、日本ポーションサイズの採用を日本の公認スポーツ栄養士に決める権利をいただくと世界発信ができる。

- ・ 規格外野菜の選択は重要である。一方で、近年は、カット野菜、漬物用、外食用などの加工用の用途により、規格外野菜は発生しなくなってきていると聞いており、飲食業界の方々はそのような感覚をお持ちではないか。スーパーで売っているものよりも大きな野菜が学校給食等のカット用機械に入りやすく、いわゆる規格外野菜にもニーズがある。
- ・ 食事の持ち帰り、有効利用については、リオ 2016 大会のガイドブックを見ると、選手村食堂からの食品の持ち出しには衛生上の問題から制限がかかっていた。食品ロスを減らすために色々な取組をすべきだが、一方で食品衛生の観点からの制限があることも承知しておく必要がある。
- ・ 過去大会のデータが残っていないのであれば、東京からデータを残すことをレガシーとして始めればよい。1 日ごとにどれだけ食品ロスがあったかなど、できるだけリアルタイムで折れ線グラフで示せたら良い。谷上委員プレゼンの中で、2030 年に食品ロス半減と目標が載っていたが、オリパラで食品ロスの数値目標を追求することが現実的かわからないが、そういったことをやるとインパクトがあるのではないか。
- ・ 給食サービスにおいて、ビュフェ方式で提供する場合、同じ施設内の利用客であればある程度予測ができ、作り過ぎを防止できる。一方、フリーで来る利用客の予測は困難である。マルチサポートハウス、ハイパフォーマンスセンターで日本選手団の食事を提供したが、かなり数にブレが生じた。予約を取っていても、来る・来ないもあるし、食べる人のその日のコンディションによっても変わってくる。短期間の大会期間中で相当精緻な予測をするのは困難だと思うが、どのような人が食堂を利用するかや、競技スケジュール等を事前に把握できるのであれば、生産量、食品ロスを少しずつ減らしていくことができる。
- ・ 先の委員の発言で、食事を作り過ぎないという話があったが、同じ料理を 3 か所に並べるのではなく、時間帯や利用者によって、1 か所に集めて提供するなど、選手の負担にならないようにサービスを考えながらも、生産量をコントロールし、食品ロス対策になるよう考えていく必要がある。
- ・ 過去大会で選手村での飲食提供に携わった立場からすると、多数出たご意見で胸が痛いものもある。提供者の視点として、決して無駄を出したくて出しているわけではないのが大前提である。過去の大会組織委員会との打ち合わせの中で、大会の成功を考えると、「料理が切れて満足に食べられなかった」という意見が出てしまうと成功とは言えないとの考えがあった。作り過ぎと足りなさすぎの見極めが飲食提供側の難しさだと認識している。

- ・ 国内で、アスリートのサポート施設で飲食提供を運営しているが、今実施している工夫としては、既定量のポーションサイズを示して、倍食べたければ、選択してもらうようになっている。また、ピークタイムを避けて、調理量を調節するなど工夫をしている。
- ・ どのような料理が提供されているか分からないと、選手は全てのコーナーを見て回ってしまう。そうならないように、入り口で今日の料理が何か視覚的に分かる仕組み（実物の展示やデジタルサイネージ等）を工夫することが考えられる。単に食事を作る、作らないだけでなく、食堂に入る前段階から、情報のインプットなど仕掛けを複合的に検討していく必要がある。1 民間企業としては、食事を作らずに食材コストを抑えられるのだが、いかに最大公約数になるかは、皆様と一緒に見極めていきたい。
- ・ 選手村以外でも、競技会場では観客に有償で食事が提供される。これらを含めて食品ロス対策を検討して欲しい。例えば、売店においても、食べ残しが出ないよう食事の大きさなどが選択できるとよいのではないか。
- ・ 資源管理ワーキンググループにオブザーバーで参加。その中で食器について様々な案が出た。選手村で使った食器を学校給食で活用するといったことも提案として出ている。ワーキンググループ資料の中で、リユース食器活用案のシミュレーションが出ている。会場内で洗浄を行うことは難しいと思うが、繰り返し洗浄するという案の他、ハラルなどの宗教上の配慮で、同じ食器を1回だけ使ってリユースにまわすという提案も出ている。
- ・ 資料には、リユース食器を1回だけ使う案のメリットとして、洗浄設備が不要、現場のオペレーションが簡単との記載がある。その後、調べてみたところ、給食用の食器であっても、事前に1回洗浄する必要がある、全く洗浄が不要ということではないということがわかった。
- ・ 大会終了後、全国のイベントで活用との記載があるが、学校給食や社員食堂で使うにしても、食器を洗ってから運搬というオペレーションが発生するという。それぞれの給食現場ではそれぞれの食洗機があり、どういうサイズの食器が入るのかあらかじめ確認を取らないといけないなど、色々な課題はある。
- ・ 組織委員会だけではなく、オールジャパンで、知恵だけでなく、汗も出して、お金も出してみんなでやろう、ということになるのであれば、挑戦するという選択肢もあるのではないかと。相当色々なエネルギーが必要になると思う。しかし、学校給食の現場で、子どもたちが大会時に選手が使った皿を使うことが非常にいいことだと皆さんの同意が得られ、みんな協力しようということであれば、可能性としてあるかもしれない。
- ・ 本日の資料に記載はなかったが、最近では PEN（ポリエチレンナフタレート）という素

材の食器が学校現場で使われており、この使用が増えているとのこと。この食器は、社員食堂で扱われているメラミンに比べると軽くて、5年くらい使える。小学校1年生の子どもが6年生になるまで使えるくらいの耐久性がある。長い目で見ると環境には優しいものだと思う。ただし、選手村で使う場合の課題はあり、組織委員会の資料にも、いろいろな可能性を十分に検討すると書いているので、色々検討の上、判断するという事だと思う。

- ・ 選手村で提供する全ての食事をリユース食器にするのか、一部をリユース食器にするのかという話だと思う。全てリユース食器にすることは、物流、洗浄、エクストラのお金を誰が出すのかも含めて、現実的に考えると疑問である。一方で、日本食をきちんと提供していかなくてはいけないことを考えると、どこかの場所ではリユース食器を使った食事の提供をしてほしい。
- ・ 先の委員の意見にあったように、選手の需要と供給、食べたいときに食べられないのは、選手にとってストレスになってしまう。これは避けなければいけないのを大前提として、今までどおりの選手村で提供している食事は担保しつつ、エクストラの副産物で日本食を提供するコーナーを作る。そこで日本食の文化と食器を使って、オーダー制で日本食を提供するよう工夫できないか。選手用の食堂の中なのか、テラス席なのか。
アスリート委員会のワーキンググループ2に参加している。視察に行った際に、選手村の海側のスペースに森があり、食事を提供する場所ができるのであれば、選手がリラックスできるような場所で日本食を提供してはどうか。日本食を提供する場をエクストラで用意するのも一つの案ではないか。
- ・ 全てがリユース食器というのは辛いと思い、日本食を1から10まで体現できるようなところを作らないといけない。仮に、選手村食堂内で天ぷらや寿司を出したとしても、隣にピザや中華が乗っていると混ざってしまう。日本食を体現できる場があってもよいのではないかと。ここで使う食器であれば、量も多くないので、アウトソーシングなどで、リユース食器を活用できるのではないかと。
- ・ 個人的には、食器を使いまわしすることをリユースと認識していなくて、皿がアートになったり、皿を額縁に入れたり、誰かが最後にサインを書くなど、違った形で表現できたら面白いのではないかと。
- ・ 当初は、食器を繰り返し使うものと考え、会場内洗浄が一番良いと考えていたが、色々な資料を拝見するうちに場所の問題、空調の問題があり、現実的ではないと考えている。ただ、できるだけリユース食器を使うことは考えたい。会場外で洗浄するにしても、食器洗浄機はレンタル、リースではなく、作ることにしようかと思った。これが果たして自然に優しいことなのか疑問があり、答えが出ていない。

- ・ 各競技会場のオリンピック・パラリンピックファミリーラウンジという、理事が食事をする場所がある。そこは皿の使用は多くないので、リユース食器を使ってもらえるのではないかと。全部でなくても、場所によって食器を使い分けていけばよいのではないかと。コストやどれだけ環境に優しいのかを数値の資料で示してもらえると、決断しやすいし、レガシーとして残っていくのではないかと。
- ・ 資料の中に、飲料カップのリユースについて記載があった。リオでの観客としての経験になるが、パラリンピック競技会場で、ビールが売られており、黄色のカップが使われていた。カップには各競技の絵が書いてあり、オリンピック、パラリンピック全種目分の種類がある。カップを集めてお土産にしている人がいて、仕組みとして非常に良いと感じた。試合が最後の方になるとカップだけで売られており、射撃の絵がついたカップを購入した。コーラのカップもエンブレムが入っており、お土産として持って帰る人が多かった。デザインに興味を持ってもらえる取組も1つの手段ではないかと。

4. 食品安全衛生について

(道野委員)

- ・ 資料 5-1 に基づき、HACCP による衛生管理の制度化、食中毒対策等について説明

(仁科委員)

- ・ 資料 5-2 に基づき、東京都の食品監視体制、食中毒発生時の対応等について説明

(コメント・質疑)

- ・ 組織委員会の調達コードの検討において、加工食品の衛生管理に関して、HACCP をどこまで求めるかが何度か議論になり、これは飲食戦略の中で検討すると整理していた。HACCP の国全体の動きと組織委員会が対応するものは、ある程度歩調を合わせつつ、どこまで上乘せするかという議論になると思う。まずは国の動きを踏まえる必要があるので、加工食品の動向を情報共有いただけないか。
- ・ 加工食品の HACCP の制度化について説明する。義務化はしていないが、大手の約 8 割は HACCP に対応しているとの調査結果が出ている。一方、中小規模になると約 3 割程度の対応だが、HACCP 義務化の動きに合わせて、対応率は上がってきている。
- ・ 東京 2020 大会の時点では、制度改正はできていても、施行はされていない状態だと思われるが、どういうことをやれば、対応できるかは食品事業者がわかる状態である。ロンドンに合わせようとする、HACCP が条件になってくるかもしれないし、実効性やある程度の調達の自由度を考えると、HACCP 対応が「望ましい」、「優先する」といった文言になるのではないかと。

(事務局)

- ・ 資料6「検討項目：食品安全衛生」に基づき説明
- ・ 事務局の検討項目の中に、フードディフェンスも掲げられているので、基本的にはこの方向で詰めていけばよいと考えている。HACCP の衛生管理をどうするかは、調達基準の議論でも積み残しとなっている。生産現場では、GAP という仕組の中で、食品安全についてある程度担保されたものが供給される。しかし、そこから先は、担保が明確にはなっていない。厨房等の調理現場では、HACCP が前倒しで適用されることになる方向とのことだが、加工食品も含めてトレースの段階でどこまで概念を適用するのか考えることが重要。
- ・ 現在でもケータリング事業者は、ほとんどは HACCP による管理がなされた加工品を取り扱っているのではないかと思う。加工食品についても HACCP による衛生管理がなされている食材をケータリング会社が調達することが望ましいのではないか。どのような表現にするかは別にして、そういう意思表示は出した方がよいのではないか。
- ・ 食材の調達基準の議論で GAP の民間認証の話が出てきた。HACCP についても、民間認証、日本では JFS 等、海外では FSSC22000 等もあるので、これらの活用推進を打ち出してもよいと思う。
- ・ 給食現場では、説明があったような HACCP の手順は、かなりの部分で進んでいる。直接的には HACCP に当たらないかもしれないが、生産現場においては、いつ、どのような食材を使って、どのタイミングから調理を始めて、どのように温度をかけて、という記録を比較的小さな現場でも実施している。
- ・ 加工品についても食材調達部署が、実際に工場に立ち入って品質管理状態を確認している。商品規格書を入手する場合でも、商品そのものの生産工程を提示してもらう場合もある。今後細かい基準をどこまで上げていくのかが議論され、現場と整合性をとるのが重要。大多数の給食現場では現時点でも十分担保されている印象を持っている。
- ・ 食品衛生関連法規の遵守は当然だが、まれに見る大量の食品提供になってくると、ハード面、ソフト面含めて、上乘せについて考慮する必要がある。
- ・ トレースバックの件だが、生産現場では GAP 等で担保を取ることになっている。製造の過程では各現場でできる。流通の卸、仲卸のところでどういう形でトレースバックできるのか。牛肉は制度があるが、その他はない。その辺りの課題はどうするのか。

- ・ トレースバックできる体制の目的は、事故が起きた時、例えば金属製の異物が混入した場合や汚染されていて加熱されないで提供される食材によって食中毒が発生した場合に、一早く問題食品の提供を止めることである。全部の食品に対して実施するのか、リスクの高い一部の食品についてやるのか、効率性や実現性も含めて考える必要がある。
- ・ 委員からの説明で、食中毒発生時の対応、図上訓練という話があったが、食品防御対策も含めて危機管理の訓練を実施していただけると有効ではないか。

4. 飲食戦略の項目（案）について

事務局より資料7に基づき説明

5. 今後の予定について

（事務局）

- ・ 事務局より資料8に基づき説明。
- ・ 次回は、7月に開催予定。日程は別途連絡する。

以上