



2020年に向けた食文化発信 ～持続可能性に配慮した食提供の動き

内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局

参事官 勝野 美江

1 持続可能性に配慮した食材調達基準

持続可能性に配慮した農産物の調達基準(概要)

《農産物》

＜要件＞

- ① **食材の安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。



(要件①～③を満たすことを示す方法)
ア ASIAGAP、
GLOBALG.A.P.、
組織委員会が認める認証
スキーム
イ 「農業生産工程管理(GAP)の
共通基盤に関するガイドライン」
に準拠したGAPに基づき生
産され、都道府県等公的機関
による第三者の確認

＜要件を満たした上で推奨される事項＞

・有機農業により生産された農産物

・障がい者が主体的に携わっ
て生産された農産物

・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機
関や各国政府により認定された伝統的な農
業を営む地域で生産された農産物

(海外産で、上記要件の①～③の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

＜国産を優先的に選択＞

(国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な
機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である農産物が本
基準を満たすものを、可能な限り
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

持続可能性に配慮した畜産物の調達基準(概要)

《畜産物》

<要件>

- ① **食材の安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **環境保全に配慮した畜産物生産活動を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ④ **快適性に配慮した家畜の飼養管理**のため、畜産物の生産に当たり、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～④を満たすことを示す方法)

- ア **JGAP**、
GLOBALG.A.P.、
組織委員会が認める認証
スキーム
- イ **「GAP取得チャレンジシ
テム」**に則って生産され、
第三者による確認

<要件を満たした上で推奨される事項>

・有機畜産により生産された畜産物

・エコフィードを用いて生産された畜産物

・農場HACCPの下で生産された畜産物

・放牧畜産実践農場で生産された畜産物

・障がい者が主体的に携わっ
て生産された畜産物

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

<国産を優先的に選択>

(国内畜産業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である畜産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

持続可能性に配慮した水産物の調達基準(概要)

《水産物》

<要件>

- ① 漁獲又は生産が、FAOの「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。
- ② 【天然水産物】科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。
- ③ 【養殖水産物】科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④ 作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)
組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

(要件①～④を満たすことを示す方法)

- ア MEL、MSC、AEL、ASC、FAOのガイドラインに準拠したも
のとして組織委員会が認める認証
スキーム
- イ 資源管理に関する計画であって、
行政機関による確認を受けたもの
に基づいて行われている漁業かつ
要件④について確認
- ウ 漁場環境の維持・改善に関する計
画であって、行政機関による確認を
受けたものにより管理されている養
殖かつ要件④について確認
- エ 認証取得を目指した改善計画に
よるものを含め、要件①～④を
満たすことを確認

<国産を優先的に選択>

(国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多
面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である水産物が本
基準を満たすものを、可能な限り
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

平昌大会における食材の調達基準

- 飲食提供の基本戦略(PyeongChang 2018 Food Vision)等において食材の調達基準を規定。
- K-GAP、その他の認証を取得したものや地元産の物を優先するとしている。

主な食材の基準(ポイント)

グループ	供給基準	注意事項
農産物(野菜、果物など)	<ul style="list-style-type: none"> ・環境配慮認証を取得した農産物 ・GAP認証を取得した農産物 ・江原道知事によって品質保証された農産物 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材は、追跡可能なもの。 ・調達基準は、予算により部分的に変更される可能性がある。 ・製品は、倫理的な方法で調達する。
畜産物 (牛肉、鶏肉、豚肉など)	<ul style="list-style-type: none"> ・環境配慮認証を取得した畜産物 ・HACCP認定を取得した畜産物 ・江原道知事によって知的財産権が保証された畜産物 	
水産物 (魚、他の種類のシーフード)	<ul style="list-style-type: none"> ・環境配慮認証を取得した水産物 ・HACCP認証を取得した水産物 ・江原道知事によって品質保証された水産物 	
加工農産物(油、キムチなど)、 加工畜産物(ミルク、ハム、ソーセージなど)、 加工水産物(魚、他の種類のシーフード)	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP認証を取得した加工農産物・畜産物・水産物 ・江原道知事によって品質保証された加工農産物・畜産物・水産物 	

○平昌大会で使用する食材

- ・韓国政府が導入する環境配慮認証、GAP、HACCPなどの食品安全を保証する認証制度による食材とし、認証でない場合は、トレーサビリティシステムが適用されている食材のみ使用。
- ・認証・トレーサビリティシステムが適切に適用されているかどうかを確認するために、組織委員会と中央政府と地方政府関係者が協力して現地視察を実施し、定期的に書類をチェック。
- ・食材は現地調達を最優先。実現不可能な場合は、韓国内で調達。それも不可能な場合は、外国製品を使用するが、その場合、原産国の製品の品質証明を必ず確認。

●平昌大会の飲食提供状況



2 飲食提供に係る基本戦略 (2018年3月28日策定)

ステークホルダーグループごとの人数（想定）

ステークホルダー	人数(単位:人)	
	オリンピック	パラリンピック
選手及びNOC/NPC(選手、チーム役員等)	18,200	8,000
IF(技術役員、IFスタッフ等)	2,900	1,200
オリンピックファミリー/パラリンピックファミリー - IOC/IPC関係者 - NOC/NPC及びIF会長、専務理事 - 要人等	調整中	調整中
放送サービス(OBS、RHB)	20,000	7,500
プレス(新聞記者、フォトグラファー等)	5,800	2,000
マーケティングパートナー	17,100	調整中
観客(チケット保有者)	7,800,000	2,300,000
スタッフ - 有給スタッフ - ボランティア - 委託業者等	168,000	98,000

* 追加競技に係る人数は含まない。

出典:東京2020組織委員会「東京2020大会 飲食提供に係る基本戦略」抜粋

飲食提供に係る基本戦略の概要

1 飲食戦略が目指すもの

○東京2020が飲食提供を通して目指すもの

参加選手が良好なコンディションを維持でき、競技において自己ベストを発揮できる飲食提供を実現することを目標とし、その達成に向けては、大会に向けて以下に取り組むとともに、大会後も含めて日本の食の分野におけるこれらの一層の進展を後押しする。

- ① 東京2020大会における食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めることで、生産・流通段階を含めた大規模飲食サービスの対応力の向上を図る。
- ② 食品の安全については、東京2020大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取組を推進する。
- ③ 持続可能性については、従来から培われてきた生産から消費までの信頼に加え、認証やこれに準ずる取組による国際化への対応を促進する。また、食品廃棄物の抑制に向けた取組を推進する。
- ④ 日本の自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけとする。また、食文化の多様性に配慮しつつ、外国人が受け入れやすい日本の食による「もてなし」を追求する。

2 大会の規模

○大会の期間

- ・ 第32回オリンピック競技大会：
2020年7月24日（金）～8月9日（日）
- ・ 東京2020パラリンピック競技大会：
2020年8月25日（火）～9月6日（日）

○大会の会場（主な飲食提供場所）

選手村、IBC/MPC、約40の競技会場 等

○ステークホルダーの人数（オリ/パラ 想定）

- ・ 選手及びチーム役員等（18,200人/8,000人）
- ・ 国際競技連盟（2,900人/1,200人）
- ・ オリンピック・パラリンピックファミリー、要人（調整中）
- ・ 放送サービス（20,000人/7,500人）
- ・ プレス（5,800人/2,000人）
- ・ マーケティングパートナー（17,100人/調整中）
- ・ 観客（780万人/230万人）
- ・ スタッフ（168,000人/98,000人）

飲食提供に係る基本戦略の概要

4 持続可能性への配慮

○基本的な考え方

- 「持続可能性に配慮した運営計画」に則した運営
- 費用対効果及び実行可能性を考え、優先順位をつけながら実効性の高い運営

○持続可能性に配慮した運営上の取組

- 「**持続可能性に配慮した調達コード**」に合致した**食材の調達**
- 食品廃棄物抑制の重要性についての意識啓発
- 料理の給仕量を調節するポーションコントロール等の食品廃棄物の発生抑制
- 飲食提供の形態（運営特性）や実行可能性も十分に考慮したうえで、可能な限りリユース食器を利用
- リユース食器が利用できない場合、資源化が可能な素材の使用等、リユースに相当するような持続可能性への取組の追求

5 将来につなげていく取組

○日本の食文化の発信・継承

- 日本の「食」の特徴を活かした提供
食材や調理を工夫しながら大会各場面で提供し、日本食の特徴や魅力を知ってもらう
- おもてなしの雰囲気
リラックスして飲食できる空間を提供
- **地域性豊かな食文化
地域特産物の活用**
- 新しい技術や優れた品質等の発信

○国産食材の活用（地産地消等）

- 予算の範囲内で国産食材を優先的に活用

○飲食による復興支援

- 被災地食材を活用したメニューを提供、高品質の食材を生産できるまでに復興した被災地域の姿を発信
- 被災地食材の安全性の適切な情報発信

○飲食提供の取組の他の関連分野への波及

- **大会の飲食提供を通じ、東京や日本全体で、食文化の多様性への配慮がより一層進むことを期待**
- 将来を担う世代へのプラスの波及効果を期待

6 関係者との連携等

○飲食提供事業者、マーケティングパートナー、行政機関等との連携

○エンゲージメントの推進

飲食提供に係る基本戦略抜粋

5 将来につなげていく取組

5.1 日本の食文化の発信・継承

各都道府県を通じて様々な地域特産物の情報を入手し、本戦略の策定後に検討されるメニューとのマッチングを考慮しながら、活用可能なものを選定し、これらを活用した飲食を提供する。この際、地域特産物の特徴等の情報についても発信を行う。

5.2 国産食材の活用(地産地消等)

「持続可能性に配慮した調達コード」に合致した農畜水産物の生産を促進するとともに、各地域における地元の食材への関心を高めることを通じ、消費者の地場産食材の一層の購入量の拡大につながることを期待する。

7 エンゲージメントの推進

各地の特産品や郷土料理(食材・料理関係)を大会の飲食において一部活用することにより、東京2020大会への全国的参加を促進。

2018年6月1日

内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局
農林水産省

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における
食材調達に関する取組方針

「東京2020大会における飲食提供に係る基本戦略(以下、飲食戦略)」(2018年3月、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会(以下「東京2020組織委員会」)においては「東京2020大会の飲食提供においては、予算の範囲内で国産食材を優先的に活用する。」、また、「被災地で生産された食材を活用したメニューを各ステークホルダーに提供することで、高品質の食材を生産できるまでに復興した現在の被災地域の姿の発信に寄与していく。」と記載されている。

一方、「持続可能性に配慮した調達基準」を満たした国産や被災地産の食材を積極的に調達するためには、産地名等の情報を飲食提供の場において発信することが重要である。このため、**東京2020組織委員会に対し、産地名等の表示ができるようにすることを確認**したところである。

大会本番における「飲食戦略」に基づいた上記の取組を実現させるため、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局及び農林水産省は、東京2020組織委員会と連携し、**国内の産地における供給可能な食材名、量、認証の種類などの詳細な情報を収集**する。また、これらの取組を通じて、**GAP等の認証取得等の動きを後押し**することにもつなげていく。

3 ホストタウンでのおもてなしの展開

○ ホストタウンとは

「ホストタウン」とは？

日本の自治体と、2020年東京大会に参加する国・地域の住民等が、スポーツ、文化、経済などを通じて交流し、地域の活性化等に活かしていくもの。ホストタウンに登録されると、特別交付税措置として交流活動の1/2の支援が得られる。

○ 大会参加者との交流

- 大会前後で大会に参加した外国人の選手（オリンピック・パラリンピアン）と交流



○ 大会参加国の方々との交流～外国を知り日本を伝える

- 相手国からゲストを招き、歴史や文化を知る
- 児童・生徒同士の交流（お互いの文化を紹介）
- お互いの祭りやイベントに参加し合う



○ 日本人オリンピック・パラリンピアンとの交流

- 過去にオリンピック、パラリンピックに参加したことのある方々との交流（競技体験、講演等）



登録数250件、自治体数320、相手国・地域数100

4 調達基準をクリアした食材の活用 の状況

関係省庁の職員食堂での認証食材を活用したメニューの提供

Sustainable Menuフェア

2020年東京オリンピック・パラリンピックの調達基準に位置付けられた認証を取得した食材を活用!!

12月12日(火)・12月13日(水)

マグロとカツオの漬け丼

具沢山味噌汁・白菜の浅漬セット



MSC認証(天然) 200g未満 びんちょうマグロ、かつお

ごはん、GAP認証作物 産直産地 こしひかり

持続可能性に配慮し、認証を取得した食材を使ったマグロカツオの漬け丼をお召し上がりください。

950円

GAP認証作物

- 北海道産玉葱
- 宮崎県産 芋芋芋
- 千葉県産小松菜
- 千葉県産大根
- 千葉県産人参
- 宮城県産わかめ
- 千葉県産キャベツ
- 宮城県産白米

beyond 2020

Sustainable Menu Fair

The ingredients which acquired the authentication placed in the supply standard of the Tokyo Olympic Games and the paralympics in 2020 are used!!

12th Dec (Tue) · 13th Dec (Wed)

Marinated tuna & bonito rice bowl

Miso soup full of ingredients
Lightly marinated Chinese cabbage



MSC certified, Atlantic tuna & bonito produced in Japan production

Rice / GAP certified, Koshihikari produced in Japan production

Please enjoy the marinated tuna & bonito rice bowl which the ingredients are certified with sustainability consideration.

950YEN

GAP certified product

- Onion produced in Hokkaido
- Yamaguchi produce Yamaguchi芋芋芋
- Cherry tomatoes produced in Miyazaki
- Carrots produced in Miyazaki
- Small radish produced in Chiba
- Cherry tomatoes produced in Miyazaki
- Chinese cabbage produced in Miyazaki
- Carrots produced in Miyazaki

beyond 2020

関係省庁の職員食堂での認証食材を活用したメニューの提供

Sustainable Menuフェア

2020年東京オリンピックの公式オリンピックの調達基準に位置付けられた認証を取得した食材を活用!!

12月14日(木)・12月15日(金)

天まぶし

天ぷら 天ぷら揚げの三種の魚(かまぼこ、アジ、サバ)と海老のサラダセット



持続可能性に配慮し、認証を取得した食材を使った
天から三種の魚×三種の魚×方で解凍してもらえる御膳になりました

1 天ぷら揚げの三種の魚(かまぼこ、アジ、サバ)
2 天ぷら揚げの海老
3 天ぷら揚げの野菜(人参、ピーマン、アスパラガスのみ)

950円

GAP 認証食材

MSC 認証 天ぷら揚げの海老
MSC 認証 アメリカ産アジ
MSC 認証 天ぷら揚げのサバ

Red Bull 2024

Sustainable Menu Fair

The ingredients which acquired the authentication placed in the supply standard of the Tokyo Olympic Games and the paralympics in 2020 are used.

14th Dec (Thu) · 15th Dec (Fri)

TENMABUSHI

Japanese bowl of day. Tenmabushi in 3 ways to eat with handmade tempura & cabbage salad



Please enjoy the luxury tempura arranged in 3 ways to eat. Ingredients are certified with sustainability consideration.

How to eat Tenmabushi

1. The bowl, eat as a "tempura set meal"
2. Spread it all over the "top of rice"
3. Looked as a "the grabber"

950YEN

GAP certified product

MSC 認証 天ぷら揚げの海老
MSC 認証 アメリカ産アジ
MSC 認証 天ぷら揚げのサバ

Red Bull 2024

関係省庁の職員食堂での認証食材を活用したメニューの提供

GAP認証を取得した食材を使用した特別メニューフェア

農林水産省食堂 手しごとや 咲くらにて
12月19日（火）～22日（金）の4日間限定提供



《GAP認証取得食材御膳》
豚ロース味噌漬け低温ローストリンドの旨煮煮添え
(キャベツのブラックオリーブマリネ、
五農米、白菜の漬物、みそ汁のセット)

GAP認証を取得した食材

青森県産米・りんご
(五所川原農林高校)



埼玉県産白菜
(イオン農場)

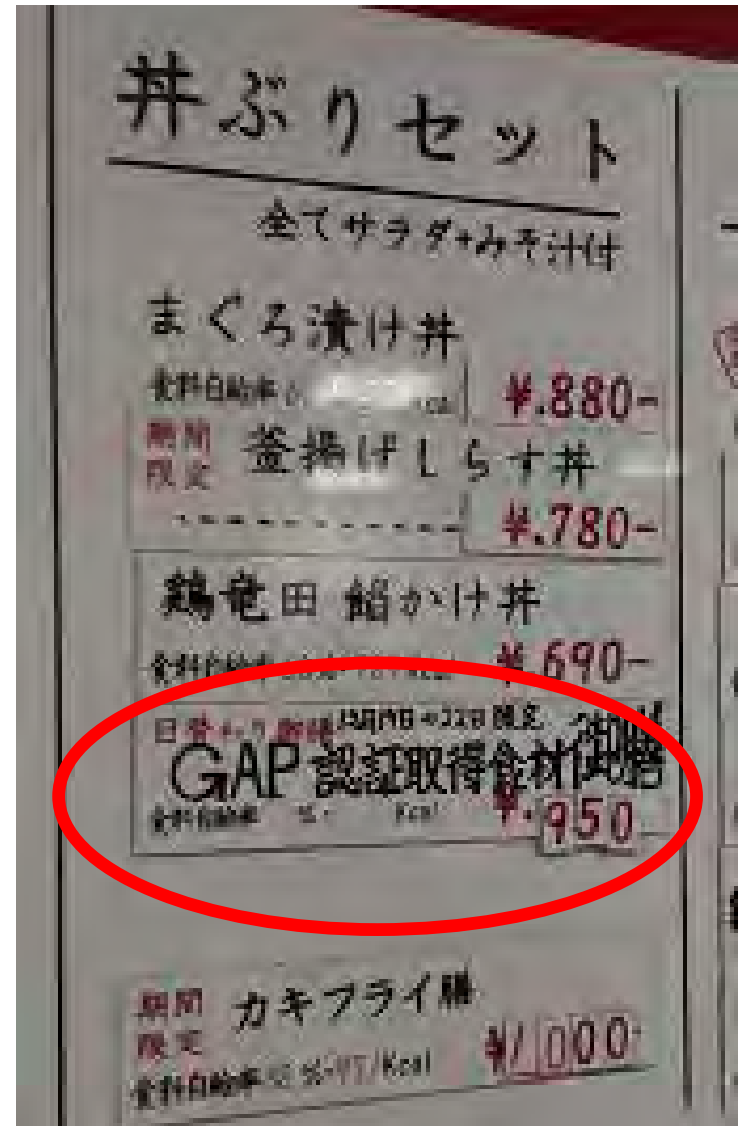
群馬県産豚肉
(大平牧場)



千葉県産キャベツ
(ローソンファーム千葉)



GAP認証を受けた食材は、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組が正しく実施されていることが第三者により証明されたものです。



岐阜県庁食堂での「GAP認証等を取得した野菜等を使用したメニューフェア」

2018年6月5日～7日にフェアを開催。

トマト、水菜、リーフレタス、もやしを使った「牛肉おろしサラダ仕立て」や米粉パスタを使った「ベーコンときのこのクリームパスタ」などのメニューが日替わりで提供。古田岐阜県知事も初日に試食。



○『GAPを知ろう』農産物販売フェア H30.5.19 イオンモール各務原



○県庁食堂GAP野菜等メニューフェア H30.6.5～6.7



企業での社員食堂でのGAP食材活用の取組

2018年6月12日、13日にフェアを開催。

企業の社員食堂でも、GAP認証食材を活用した、かき揚げ、しめじ天、大根サラダ等や、チキンをメインとしたセットメニューを提供する取組も実施されている。

