

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
日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議
(第1回)

議 事 次 第

日時：平成28年6月3日(金)
9時00分～9時30分
場所：内閣府本府庁舎3階特別会議室

- 1 開 会
- 2 挨 拶
- 3 議 事
 - ・ 検討テーマ(案)について
 - ・ 今後の検討の進め方について
 - ・ 今後の予定について
 - ・ 現状の取組について
- 4 閉 会

《配布資料》

- | | |
|-----|---------------|
| 資料1 | 検討テーマ(案)について |
| 資料2 | 今後の検討の進め方について |
| 資料3 | 今後の予定について |
| 資料4 | 現状の取組について |

参考資料1 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日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議の開催について(平成28年5月31日オリパラ推進本部決定)

参考資料2 2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会の準備及び運営に関する施策の推進を図るための基本方針(平成27年11月27日閣議決定)(抄)

検討テーマ（案）について

1. 大会関係施設で提供される食事における国産食材の活用
2. 大会関係施設における日本食・食文化の発信
3. 大会関係施設外における日本食・食文化の発信

今後の検討の進め方について

- 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日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議における検討テーマの専門的・具体的な論点を整理するため、実務担当者による会合を開催する。

今後の予定について

○平成 28 年 6 月 第 1 回（検討テーマ等）

○平成 28 年秋頃 第 2 回（取組状況等）

以後、取組の進捗を踏まえ、随時開催



オリンピック・パラリンピック競技大会 飲食提供に係る他大会の事例

オリンピック・パラリンピック競技大会における飲食提供

飲食の提供場所と主な提供対象

オリンピック・パラリンピックのために設定されたセキュリティラインの内側が組織委員会が管理する飲食サービスの対象となる。

- 各競技会場
⇒選手及び選手団、各競技連盟、VIP、観客、スタッフ
 - 選手村
⇒選手及び選手団
 - メインメディアセンター
⇒各国メディア
 - ホスピタリティセンター
⇒スポンサー、スポンサーゲスト、IOC
- 等

(参考) ロンドン大会での飲食の提供食数

- 大会全体で約1,500万食以上
- 選手村では約200万食
* 選手村のピーク時には30分で1万食

(大会後に関係者から聞き取り)

提供メニュー

- 選手に対する栄養面での配慮
- 食品の安全衛生面での配慮
- 提供する食品の主要成分（アレルギー）等を英語、仏語、開催国語にて表示
- 開催国の伝統料理に限らず、西欧料理、アジア料理、アフリカ料理等のメニューの提供
- 様々な宗教的慣習、食習慣への対応が必要。
: イスラム教（ハラール）、ユダヤ教（コーシャ）、ビーガン（ベジタリアン）等
- 食材調達にあたっては、持続可能性への配慮やドーピングコントロールに対する影響の考慮等が必要。
- 飲食の提供は、食材の調達を含みケータリング事業者が行う。

(参考) ロンドン大会での提供メニュー

- 以下の4区分のメニューを提供
 - ① ヨーロッパ・アメリカ・地中海
 - ② インド・アジア
 - ③ アフリカ・カリブ海
 - ④ ベスト・オブ・ブリテン

※ 全区分について、8日間のローテーションで多様なメニューを提供
- 持続可能性に配慮した食材調達基準を設定

ロンドン大会における飲食提供に係る基本戦略

Food Vision for London2012 [For Starters]

飲食提供の基本戦略はロンドン大会で初めて作成された（大会の約30か月前）

<主な記載内容>

フードビジョン

- 英国食の多様性と質を堪能し、適正な価格で提供することにより、人々の大会の経験をさらに高める
- 大会に関係するパートナーを育て上げることで、持続可能な確固たるレガシーをロンドン及び英国に残す

提供対象と提供場所

■ 提供場所

31の競技会場

■ 提供対象

約16万のスタッフ、約2万4千の選手及び役員、約2万のメディア、約5千のオリンピックパラリンピックファミリー、約9百万のチケット販売（観客）

■ 規模（選手村における食材）

25,000斤のパン、232tのイモ類、82t超の海産食品、31tの鶏肉製品、100tの肉類、330tの果物・野菜 等

公約

製品の調達基準、持続可能な大会を実現するための方策

アドバイザリーグループ

行政機関、スポンサー、飲食コンサルタントが参加した。その他、広く意見を聴取した

リオ大会における飲食提供に係る基本戦略

Rio 2016 Taste of the Games

大会の約22か月前に作成された

<主な記載内容>

目的

リオ大会の飲食計画を情報発信するためのツールであり、潜在的なケータリング事業者を教育するツール

提供対象と提供場所

■ 提供対象

約2万6千の選手及び選手役員、約1万のオリンピックパラリンピックファミリー、約12万のスタッフ、約2万5千のメディア関係者、約4千の競技連盟関係者、約8百万の観客

■ 提供場所

70の会場

飲食の提供方針

食品安全、栄養バランス、水分補給、食品制限（文化的宗教的アレルギーへの配慮）、ブラジル料理の提供、革新的な手法で作られるメニューの考案、環境への配慮、カリオカの精神（ブラジル流のおもてなし）

大会の成功のためのパートナー

スポンサー、行政機関、契約事業者、フードビジョンイニシアティブ（外部検討会議）

調達基準

持続可能な大会を実現するための調達基準や目標、包装紙やごみの管理

ロンドン大会における食材の調達基準

- 飲食提供の基本戦略（Food Vision for London2012）の中で食材の調達基準（義務的基準と推奨基準）を規定。
- 義務的基準においては、英国内向けの認証制度であるRed Tractorの認証品が基本。
- 推奨基準として、オーガニック食材等を設定。

主な食材の基準（ポイント）

対象	ベンチマーク基準（義務的基準）	意欲的基準（推奨基準）
農産物 （果物、野菜等）	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 ・英国産がない場合は追跡可能な製品 ・バナナ、茶、コーヒー、砂糖はフェアトレード 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック ・フェアトレード認証、レインフォレストアライアンス認証 ・GLOBALGAP認証
乳製品（チーズ除く）	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック
牛肉、羊肉	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック
水産物	<ul style="list-style-type: none"> ・FAOの「責任ある漁業のための行動規範」に沿ったもの（MSC認証等を含む） 	<ul style="list-style-type: none"> ・持続可能な餌による養殖魚

※Food Vision for London2012を元に作成

※ベンチマーク基準については、表に示す基準又はこれと同等の基準を満たすことが必要とされている。

※Red Tractor認証：英国の農業者団体が運営する認証制度。食品安全や環境保全、動物福祉等に配慮した農産物や加工食品を認証する。

リオ大会における食材の調達基準

- 飲食提供の基本戦略（Rio 2016 Taste of the Games）等において食材の調達基準を規定。
- オーガニックその他の認証を取得したものや地元産のものを優先している。

主な食材の基準（ポイント）

対象	コミットメント	手順及び取得可能な認証
果物、野菜等	<ul style="list-style-type: none"> ・採算に合う範囲で、オーガニックのサラダ・野菜の選択肢を全食事に提供 ・オーガニック認証品でない場合は持続可能な農業ネットワーク認証に沿ったものを優先 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック認証
牛乳、乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者 ・レインフォレスト・アライアンス認証の取得者を優先 	<ul style="list-style-type: none"> ・レインフォレスト・アライアンス ・オーガニック認証
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者 	<ul style="list-style-type: none"> ・レインフォレスト・アライアンス ・オーガニック認証
水産物	<ul style="list-style-type: none"> ・小規模養魚場からのASC認証された魚介類を優先的に購入 ・個々の養魚場に至るまで完全に追跡可能であること 	<ul style="list-style-type: none"> ・ASC（養殖）、MSC（漁獲）

<食品の持続可能な調達に関する目標>

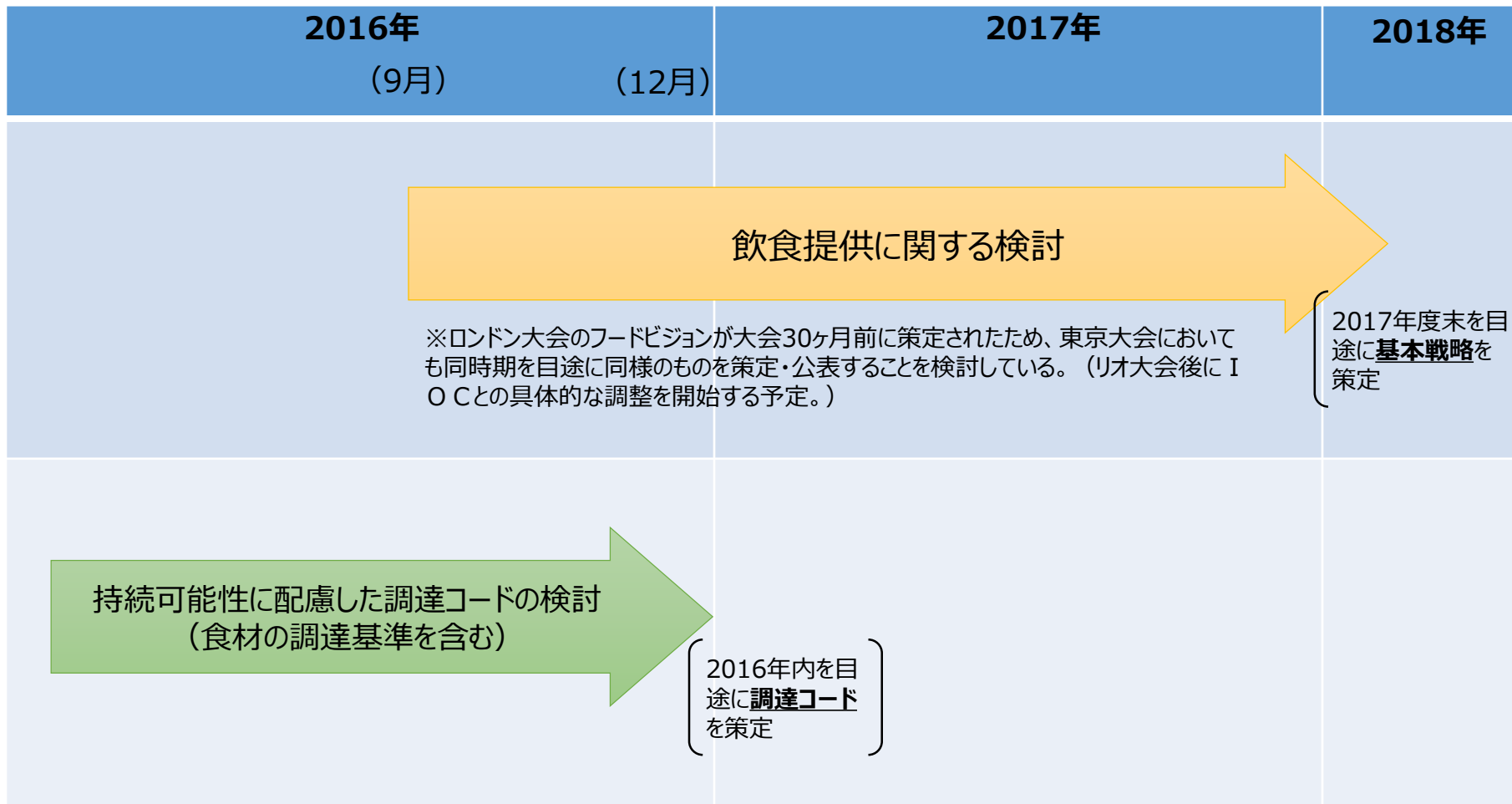
- 【目標 1】 ブラジルのオーガニック基準による認証を受けたオーガニック製品の確保を優先する。
- 【目標 2】 その他の環境または社会基準による認証を受けた製品の確保を優先する。（例：フェアトレード、レインフォレスト・アライアンス、ASC、MSC等）
- 【目標 3】 次の優先順位に従ってサプライヤーより食品を確保する。 1) 州 2) ブラジル国内 3) 南米 4) その他海外

※Rio 2016 Taste of the Gamesを元に作成



飲食提供にかかる計画の検討スケジュール

飲食提供に関する基本戦略等の検討スケジュールについて



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日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議の開催について

平成 28 年 5 月 31 日
東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部決定

1 2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催に際しては、世界各国から多くの外国人が訪日することが見込まれており、広く日本の文化・魅力を発信する絶好の機会である。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化をはじめとした、日本の文化・魅力を発信するとともに、我が国の優れた農林水産物の輸出促進を後押しするために、選手村等での日本食の提供や提供される食事における国産食材の活用に向けた取組、大会時における日本食・食文化の発信等について、政府と関係機関が緊密に連携を図って進める必要があることから、2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部の下に、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日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議（以下「連絡会議」という。）を開催する。

2 連絡会議の構成員は、次のとおりとする。ただし、議長は、必要があると認めるときは、その他関係者の出席を求めることができる。

議長 東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会担当大臣
議長代理 内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局長
副議長 農林水産省食料産業局長
構成員 内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局企画・推進統括官
消費者庁審議官
復興庁統括官
文化庁次長
厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長
農林水産省生産局長
農林水産省政策統括官
林野庁長官
水産庁長官
経済産業省商務情報政策局長
東京都オリンピック・パラリンピック準備局長
東京都産業労働局長
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副事務総長

3 連絡会議の庶務は、農林水産省の協力を得て、内閣官房において処理する。

4 前各項に定めるもののほか、連絡会議の運営に関する事項その他必要な事項は、議長が定める。

2020年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会の
準備及び運営に関する施策の推進を図るための基本方針
(平成27年11月27日閣議決定)(抄)

【前略】

4. 大会を通じた新しい日本の創造

(1) 大会を通じた日本の再生

世界の熱い注目が集まる大会の開催を通じて、復興を成し遂げつつある東日本大震災の被災地の姿、季節感にあふれた祭り・花火、地域の伝統芸能や特色ある文化芸術活動、食からおもてなしの心に至る全国の地域の魅力、日本の強みである環境・エネルギー関連などの科学技術を世界にアピールし、地方創生・地域活性化、日本の技術力の発信及び外国人旅行者の訪日促進等を通じた「強い経済」の実現につなげる。

【中略】

(2) 日本文化の魅力の発信

大会はスポーツの祭典のみならず文化の祭典でもある。日本には、伝統的な芸術から現代舞台芸術、最先端技術を用いた各種アート、デザイン、クールジャパンとして世界中が注目するコンテンツ、メディア芸術、ファッション、地域性豊かな和食・日本酒その他の食文化、祭り、伝統的工芸品、和装、花、さらには、木材・石材・畳等を活用した日本らしい建築など、多様な日本文化がある。文化プログラムの推進も含め、こうした多様な文化を通じて日本全国で大会の開催に向けた機運を醸成し、東京におけるショーウィンドウ機能を活用しつつ、日本文化の魅力を世界に発信するとともに、地方創生、地域活性化につなげる。

また、障害者の芸術振興については、共生社会の実現を図る観点も含め、障害のある人たちがその個性・才能をいかして生み出す芸術作品を世界に発信するため、大会に向けて障害者の文化芸術活動を推進する。

【後略】