

## 2020年以降の農と食に関するレガシー 2020年に向けた取組



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  
企画・推進統括官 勝野 美江

1

# 1 オリンピック・パラリンピックとは？

# ○ 2020年東京オリンピック・パラリンピック開催概要

## 第32回オリンピック競技大会

2020年（平成32年）7月24日（金）～8月9日（日）

### 33競技

陸上競技、水泳、サッカー、テニス、ボート、ホッケー、ボクシング、バレーボール、体操、バスケットボール、レスリング、セーリング、ウエイトリフティング、ハンドボール、自転車競技、卓球、馬術、フェンシング、柔道、バドミントン、射撃、近代五種、カヌー、アーチェリー、テコンドー、トライアスロン、ゴルフ、ラグビー  
追加競技) 野球/ソフトボール、空手、スケートボード、スポーツクライミング、サーフィン

## 第16回パラリンピック競技大会

2020年（平成32年）8月25日（火）～9月6日（日）

### 22競技

アーチェリー、陸上競技、バドミントン、ボッチャ、カヌー、自転車、馬術、5人制サッカー、ゴールボール、柔道、パワーリフティング、ボート、射撃、シッティングバレーボール、水泳、卓球、テコンドー、トライアスロン、車椅子バスケットボール、車いすフェンシング、ウィルチェアーラグビー、車いすテニス

3

出典：内閣官房

## 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

出典：東京2020組織委員会作成資料

4

## 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"> <li>・英国産のRed Tractor認証品</li> <li>・英国産がない場合は追跡可能な製品</li> <li>・バナナ、茶、コーヒー、砂糖はフェアトレード</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーガニック</li> <li>・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</li> <li>・GLOBALGAP認証</li> </ul>
乳製品（チーズ除く）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・英国産のRed Tractor認証品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーガニック</li> </ul>
牛肉、羊肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・英国産のRed Tractor認証品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーガニック</li> </ul>
水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・持続可能な餌による養殖魚</li> </ul>

※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。

5

出典：東京2020組織委員会作成資料

## 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するとしている。

### 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"> <li>・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おいて提供</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーガニック認証</li> </ul>
牛乳、乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者</li> <li>・レインフォレスト・アライアンス認証の取得者を優先</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レインフォレスト・アライアンス</li> <li>・オーガニック認証</li> </ul>
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レインフォレスト・アライアンス</li> <li>・オーガニック認証</li> </ul>
水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・個々の養魚場に至るまで完全に追跡可能であること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ASC（養殖）、MSC（漁獲）</li> </ul>

<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

出典：東京2020組織委員会作成資料

6

# 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"> <li>・環境配慮認証を取得した農産物</li> <li>・GAP認証を取得した農産物</li> <li>・江原道知事によって品質保証された農産物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は、追跡可能なもの。</li> <li>・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。</li> <li>・製品は、倫理的な方法で調達する。</li> </ul>
畜産物 (牛肉、鶏肉、豚肉など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境配慮認証を取得した畜産物</li> <li>・HACCP認定を取得した畜産物</li> <li>・江原道知事によって知的財産権が保証された畜産物</li> </ul>	
水産物 (魚、他の種類のシーフード)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境配慮認証を取得した水産物</li> <li>・HACCP認証を取得した水産物</li> <li>・江原道知事によって品質保証された水産物</li> </ul>	
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"> <li>・HACCP認証を取得した加工農産物・畜産物・水産物</li> <li>・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</li> </ul>	

### ○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。

※ PyeongChang 2018 Food Visionを元に内閣官房オリパラ事務局で作成

## 2 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取得チャレンジシステム」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)

出典:東京2020組織委員会作成資料

# 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。

(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  
 によるものを含め、要件①～④を  
 満たすことを確認

(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

### <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)

出典:東京2020組織委員会作成資料

# 3 飲食提供に係る基本戦略 (2018年3月28日策定)

## 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

出典：東京2020組織委員会

15

# 4 選手村メニューアドバイザー委員会（2019年4月～）

# 東京2020大会選手村メニューアドバイザー委員会委員

池田信太郎：オリンピック・バドミントン（北京、ロンドン）、アスリート委員会

高橋尚子：オリンピック・マラソン（シドニー）、アスリート委員会委員長

田口亜希：パラリンピアン・射撃（アテネ、北京、ロンドン）、アスリート委員会

田中健一郎：一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル特別料理顧問）

熊谷喜八：株式会社フードクリエイション代表取締役（KIHACHI創業者）

中村勝宏：一般社団法人日本ホテル協会（日本ホテル（株）統括名誉総料理長）

野崎洋光：分とく山（分とく山総料理長）

鈴木志保子：公益社団法人日本栄養士協会副会長

亀井明子：国立スポーツ科学センター前任研究員

松本恵：日本大学文理学部体育学科准教授

大久保洋子：一般社団法人和食文化国民会議理事

## <オブザーバ>

勝野美江 内閣官房オリパラ事務局企画推進・統括官

西経子 農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長

三浦幹雄 東京都オリパラ準備局運営調整担当部長

龍野功 東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長

TOKYO 2020 17

## 選手村ダイニングの概要

- 選手村において主に調理した飲食を提供するダイニングは、①メインダイニングホール、②カジュアルダイニングの2か所。

	メインダイニングホール	カジュアルダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>選手団へ飲食を提供する拠点</li> <li>過去大会と同等レベルの食事提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本食や地域特産物を活用した食事の提供</li> </ul>
席数	4,500席	400席
1日最大食数想定	45,000食/日	3,000食/日
オープン時間	24時間	午前6時～午後9時
考慮が必要となる点 (IOC推奨事項含む)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全の確保</li> <li>パラリンピアンへの配慮</li> <li>栄養管理(多様な栄養条件を満たす食事)</li> <li>多様性への配慮(宗教、食習慣等)</li> <li>選手の満足度を上げる工夫</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本の食文化の発信</li> <li>復興の発信</li> <li>東京都産食材・各地の地域特産物の活用(旬の食材等)</li> <li>調達基準に基づく推奨食材の活用</li> <li>メインダイニング混雑時の補完</li> </ul>

## 選手村ダイニングの概要

- 産地の表示は、都道府県、市町村名まで可能(ブランド名の表示は不可)。
- 各飲食提供場所における運営計画に応じて、具体的な表示方法を選択。

### 【具体的な表示方法(検討中)】

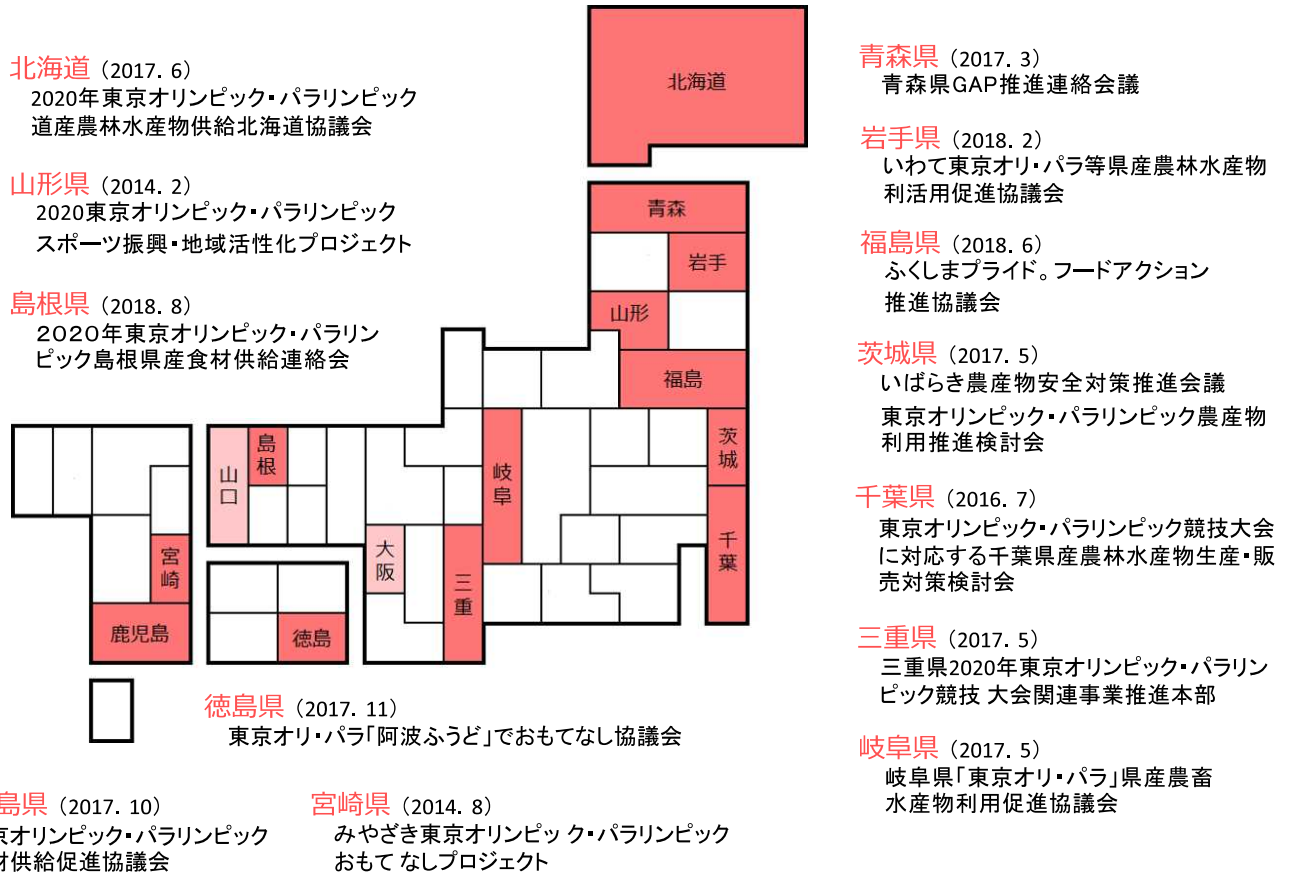
場所	表示対象	表示方法
カジュアルダイニング	被災地の食材、東京都産食材、地域特産物を活用したメニュー	• メニューを代表する食材の産地について、提供時にダイニング内に表示。別途ウェブサイトにおいても掲載。
	その他のメニュー(朝食等)	• 活用した食材の産地について、一定期間分まとめてダイニング内に掲示、或いは大会終了後にウェブサイトで一覧を紹介することを検討。
メインダイニングホール	メニュー全般	• 活用した食材の産地について、一定期間分まとめてダイニング内に掲示、或いは大会終了後にウェブサイトで一覧を紹介することを検討。

出典:東京2020組織委員会

19

## 5 調達基準をクリアした食材の活用の状況

# 東京大会への食材提供を目指した体制整備を行っている自治体例



## 食材供給に関する意向調査結果(要約版) (2018年12月14日公表) 2018年10月現在(単位:t)

品目	主食	野菜類		果実類	肉類等	魚介類	
		きのこ類					
組織委試算(※)	135	215		78	128	38	
食材量	12,486	28,526		721	67,500	9,725	
		16,064	12,462				
主な品目例 (上位5種)	米	12,222	たまねぎ 5,283	まいたけ 5,554	りんご 209	卵 39,756	さば 2,537
	大豆	112	レタス 2,562	ぶなしめじ 3,966	なし 199	鶏肉 22,265	ぶり 1,520
	小麦	110	ばれいしょ 1,395	えりんぎ 1,596	すいか 88	豚肉 4,638	いわし 1,440
	そば	34	キャベツ 1,343	しいたけ 927	もも 63	牛肉 841	さけ 925
	大麦	8	にんじん 969	えのきたけ 247	メロン 49		ほたて 916

- 【補足】
- ・本意向調査は、大会期間中(2020年7月中旬～9月中旬)に供給可能な食材の量を都道府県を通じて把握したものであり、本意向調査結果における品目ごとの数量を、大会組織委員会試算(「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」(2017年8月7日 第5回飲食戦略検討会議資料))との比較で整理し、主な品目例として上位5種を表示したものの。
  - ・要約版の取りまとめに当たっては、各都道府県がリストアップした大会への供給意向がある食材のうち、調査対象としている「持続可能性に配慮した調達コード」を満たしたものの(認証等の取得予定を含む)の数量について、供給意向数量単位の統一等の補正を加えたほか、一部の品目については、換算係数等を用いて重量換算を実施。なお、野菜類に含まれるきのこ類については、一定量の意向が示されたことから、別に表示。
  - ・「レタス」にはオークリーフ、グリーンリーフ、サニーレタス、フリルレタス、リーフレタス、レタス、ロメインレタスを含む。
  - ・「なし」には日本なし、西洋なしを含む。
  - ・「さば」にはまさば、ごまさばを、「いわし」にはまいわし、かたくちいわしを、「さけ」にはさけ(しろざけ、秋さけ)、ぎんざけ、サーモンと記載のものを含む。
  - ・本表に記載のない品目については、別表「全品目リスト」を参照。
  - ・その他、調達基準の推奨事項である有機、農福連携、農業遺産、農場HACCP、エコフィード、放牧畜産により生産された食材についても供給意向が示されたところ。また、高校や農業大学校等の農業教育機関からの意向も示されたところ。

## 食材供給に関する意向調査において供給意向が示された全品目リスト

分類	品目名	品目数
主食	米、大豆、小麦、そば、大麦	5
野菜類	アイスプラント、アスパラガス、イタリアンパセリ、えんさい、えだまめ、オーグリーフ、大阪白菜、オクラ、かいわれだいこん、かぶ、かぼちゃ、からしな、カリフラワー、かんしょ、キャベツ、きゅうり、くろしんさい、グリーンリーフ、クレソン、ケール、ごぼう、ごまつな、さといも、さやいんげん、サラダ菜、サンチュ、しそ（大葉）、じねんじょ、しゅんぎく、じゆんさい、しょうが、食用花（ピオラ、バラ）、スイートコーン、ズッキーニ、スプラウト、セルリー、だいこん、たけのこ、たまねぎ、ちぢみ菜、ちんげんさい、つるむらさき、豆苗、トマト（ミニトマト含む）、トレビス、ながいも、なす、なばな、にら、にんじん、にんにく、ねぎ、ハーブ、はくさい、パクチー、バジル、パプリカ、ぼれいしょ、ピーズ、ピーマン、ふだんそう（スイスチャード）、フリルレタス、プロッコリー、ペビーリーフ、ほうれんそう、みずな、みつば、もやし、モロヘイヤ、やまといも、ラディッシュ（二十日大根）、リーフレタス、ルッコラ、ルバーブ、れたす、れんこん、ロメインレタス、わさび、わさび菜	79
きのこ類	えのきたけ、えりんぎ、きくらげ、くろあわびたけ、しいたけ、たもぎたけ、なめこ、はたけしめじ、はなびらたけ、ぶなしめじ、ほんしめじ、まいたけ、マッシュルーム、やまぶしたけ	14
果実類	いちご、うんしゅうみかん、おうとう、かぼす、カワチカンカン（河内晩柑）、川野夏だいたい（甘夏）、グレープフルーツ、すいか、すだち、西洋なし、シラヌヒ、日本なし、ネクタリン、パッションフルーツ、ぶどう、ブルーベリー、ブルーン、マンゴー、メロン、もも、ゆず、りんご	22
肉類等	牛肉、卵、鶏肉、豚肉	4
魚介類	あおめえそ（めひかり）、あかがれい、あさばかれい、あぶらかれい、あまたい、あゆ、あわび、いかなご、いくら、いさき、うまづらはぎ、おおいへ、かたくちいわし、かつお、かわはぎ、かんぱち、きはだ、きびなご、ぎんざけ、きんめたい、くえ、くろだい、くろまぐろ、くろむつ、けがに、けんさきいか、こがねかれい、このしろ、ごまさば、さけ（しろざけ、秋ざけ）、さつきます、さらかえい、さわら、さんま、しまあじ、しらす、すけどうたら、すずき、すま、するめいか、そでいか、たかべ、たらこ、とらふく、とりかえい、にぎす、にしん、ほかかえい、はたはた、はまぐり、はまだい、はまとびうお、はも、ひらまさ、ひらめ、びんなが、ぶり、ほたてかえい、ほっこあかえび（あまえび）、ほつきかえい、ほつけ、ほら、ほんびのすかえい、まあじ、まあなご、まいわし、まがき、まかえい、まさば、まだい、まだこ、まだら、まはた、まぼや、みずたこ、めかじき、めたい、やいとはた、やなぎむしかれい、やまとしじみ	80
その他	あおさのり、小豆、油（えごま、大豆、なたね）、あんぼ柿、梅シロップ、梅干し、えごま、きな粉、くさや、玄米パン、ごま、コンフィチュール（りんご）、こんぶ、コンポート（りんご）、酒（梅酒、シードル、日本酒、ビール）、さけ節、さけフレーク、塩みかん、ジャム（にんじん、ブルーベリー）、ジュース（イヨカン、うんしゅうみかん、カラ、川野夏だいたい、キヨミ、シラヌヒ、セトカ、セミノール、トマト、ぶどう、ブルーベリー、メロン、りんご）、食用葉（もみじ）、煎餅、茶（グアバ、桑の葉、茶、麦）、テフ、ドレッシング（にんじん、ブルーベリー）、乳製品、のり、麦芽、ピューレ（いちご、かぼちゃ、グアバ、たまねぎ、トマト、にんじん、ブルーベリー）、ふかカツ、ぶりフレーク、ペースト（かんしょ、ごまつな、茶、バジル）、干し芋（かんしょ）、ポン酢（すだち、ゆこう、ゆず）、マーメイド（キヨミ）、味噌、麺（乾めん、玄米パスタ、そば）、もずく、落花生、わかめ	38

※本調査において意向が示された品目のうち、調査対象としている「持続可能性に配慮した調達コード」を満たしたもの（認証等の取得予定を含む）を、大会組織委員会試算（「大会の選手村規模の飲食で必要となる食料量」（2017年8月7日 第5回飲食戦略検討会議資料）の分類に基づき整理。なお、各分類に該当しないものは「その他」欄に整理。

## 2020年東京大会における 食材供給に関する意向調査（第2回）結果（要約版）

順位	品目	農産物・穀物	畜産物	水産物
1		米	牛肉	ぶり
2		トマト	鶏卵	さけ
3		なし	豚肉	まだい
4		ごまつな	鶏肉	のり
5		しいたけ	乳製品	かんぱち

## 【補足】

①本意向調査は、大会期間中(2020年7月中旬～9月中旬)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選手村カジュアルダイニングへ供給可能な食材の種類、数量を都道府県を通じて令和元年6月～7月時点で把握したものである。

②今回の結果（要約版）は、各都道府県から、推薦順位上位5位以上の食材に点数を割付け（1位＝5点、2位＝4点、3位＝3点、4位＝2点、5位＝1点）集計し、点数が多い順に食材の種類を整理したものの。

③食材には加工品を含む。

④意向が示された都道府県数は、農産物：47、畜産物：35、水産物：37。

# ○持続可能性に配慮して生産された食材を活用したメニューの提供の取組

中央合同庁舎第7号館東館食堂(文部科学省)	2017年12月12日～15日	昼食時
中央合同庁舎1号館食堂(農林水産省)	2017年12月19日～22日	昼食時
ANAホールディングス株式会社	2017年12月～2月	国際線ファーストクラス機内食
パナソニック株式会社(本社)	2018年3月22日～(月1回)	昼食時
東京海上日動火災保険株式会社(本社)	2018年6月～(月1回)	昼食時
岐阜県庁職員食堂	2018年6月5日～7日	昼食時
徳島県庁職員食堂	2018年7月23日～27日	昼食時
中央合同庁舎第8号館食堂(内閣官房・内閣府)	2018年9月18日～21日	昼食時
山形県庁職員食堂(地産地消弁当)	2018年10月24日～26日	昼食時
富士通株式会社(川崎工場食堂)	2018年12月18日	昼食時
岩手県庁職員食堂	2019年3月11日～15日	昼食時
東京都庁職員食堂	2019年2月5日、3月20日	昼食時
岐阜県(グランイト銀座)	2019年7月2日～15日	昼食時
中央合同庁舎第8号館食堂(内閣官房・内閣府)	2019年7月16日～19日	昼食時
大日本印刷株式会社	2019年7月16日～19日	昼食時
文化学園大学	2019年7月16日～19日	昼食時
徳島県庁職員食堂	2019年7月22日～26日	昼食時
福島県庁職員食堂	2019年7月23日～26日	昼食時
山形県庁職員食堂	2019年7月24日～26日	昼食時
岩手県庁職員食堂	2019年7月29日～8月2日	昼食時
宮城県庁行政庁舎職員食堂	2019年8月1日～2日	昼食時
富士通株式会社(本社、川崎地区、蒲田地区社員食堂)	2019年7月25日～(月1回)	昼食時

## 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①



**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

950円

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。



**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14日(木)・12月15日(金)  
ままふし

950円

持続可能性に配慮し、認証を取得した食材を使った、天ぷらと三種の漬けの三食のセットをご用意しております。

## 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②



さんま;岩手県産MEL

650円

2018年 9月18日 さんま定食



野菜;福島県産GLOBALG.A.P.

さんま;岩手県産MEL

米;福島県産  
GLOBALG.A.P.

650円

2018年 9月19日 さんま竜田揚げ丼

米;福島県産  
GLOBALG.A.P.



豚肉;岩手県  
産JGAP

卵;岩手県産  
JGAP

650円

2018年 9月20日 かつ丼



豚肉;岩手県産JGAP

650円

2018年 9月21日 トンテキ定食 27

\* 定食には、ナス(宮城県産JGAP)の小鉢付き

## 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。



- 2018年7月23日～27日に県庁食堂にてフェアを開催。
- GAP認証を取得等した食材（ひすいナス、いちご、生しいたけ、かいわれ、ブロッコリースプラウト、豆苗、リーフレタス、トマト、エディブルフラワー、ゆず酢）が、サラダバーや「鮭と白ナスの味噌チーズ焼き」「神山のしいたけ入り肉じゃが」「肉厚しいたけの挟みメンチカツ」といったメニューに活用され、提供されました（単品では220円、540円の日替定食のおかずとしての選択も可能）。
- 東京大会の食材調達基準を満たした食材を使った料理ということで、県庁職員や来庁者に大人気で好評を得た。
- 徳島県では引き続き旬なGAP農産物を用いたメニューフェアを実施するとともに、強化合宿等に訪れたホストタウン対象国等への食材供給を検討している。



GAP認証を取得等したやさいのサラダバー



鮭と白ナスの味噌チーズ焼き



肉厚しいたけの挟みメンチカツ



## 山形県庁GAP地産地消弁当

- 山形県庁の食堂で、2018年10月24～26日に2020年東京大会の調達基準を満たした食材でつくられた「GAP(ギャップ)地産地消弁当」(1,000円(税込)、先着100食)を販売。
- GAPの取組を広く消費者に知ってもらうことを目的として企画され、併せて認証を受けた「山形セルリー」も販売。使用された食材(米、鶏肉・パプリカなどの野菜、ぶどうなどの果物)はGAP認証のもの又は認証予定のもの。
- 実際に食べた人は「GAPは聞いたことはあるが、内容は知らなかった。このGAPの取組がもっと広がると良い」とのコメントがあった。

里芋と山形牛のコロッケ  
さといも:JGAP(認証予定)

まん丸ロールキャベツ  
～ブラウンソース～  
キャベツ:山形県版GAP(認証予定)  
豚肉:JGAP(認証予定)

鶏むね肉のパロンティヌ  
～シャンピニオンソース～  
マッシュルーム:JGAP  
鶏肉:JGAP(認証予定)

つや姫ごはん  
(秘伝豆/自家製ねり梅/ねぎ味噌)  
米:GlobalG.A.P.  
ねぎ:山形県版GAP(認証予定)

季節の果物  
(サンシャインマスカット/柿)  
ぶどう:山形県版GAP  
かき:山形県版GAP

ミニトマトと生ハムのマリネ  
ミニトマト:JGAP

山形セルリーとツルムラサキと  
いかの中華炒め  
セルリー:JGAP  
つるむらさき:山形県版GAP  
パプリカ:ASIAGAP



山形県庁食堂内の食事の様子



「山形セルリー」の販売の様子

メカジキのステーキと東京産野菜のつけあわせ、  
コマツナのお浸し、シジミの味噌汁の定食  
2019年2月5日

シントリナ(東京都GAP  
認証、西東京市産)

シジミ(MEL、多摩川産)

本日の  
おすすめメニュー



メカジキ(MEL,小笠原産)

ミニトマト(東京都GAP認  
証、あきる野市産)

コマツナ(東京  
都GAP認証、西  
東京市産)

750円



○岩手県庁食堂での「いわてGAP・MEL認証黄金食財Week」メニューフェア

- 2019年3月11日～15日に岩手県庁生協食堂県庁本店にてフェアを開催。
- サンマフライ、ロースカツ、ホイコーロ、サンマの竜田揚げ、カツ玉を日替わり定食として、1日100食限定(610円)で提供。
- お米はASIAGAP及び県GAP、豚肉、鶏卵はJGAP、サンマはMELを取得したものを活用。
- 達増知事と生産者の方々が一緒になってメニューの試食会を開催。



サンマフライ定食



サンマの竜田揚げ定食



ロースカツ定食



カツ玉定食



回鍋肉定食



- 東京海上日動火災保険株式会社でも、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、チキンを中心にセットメニューを提供する取組も実施されている。



33

## 6 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323件、自治体数390、相手国・地域数126(4月26日時点)

35

## ホストタウンでの食提供の取組について

### ○事前合宿を行うホストタウン

- 組織委員会の調達基準、飲食提供戦略を参考に可能な限り「選手村」に近い提供を行うことが重要。
- ⇒ベストパフォーマンスを発揮するための食事（スポーツ栄養等にも対応）が必要。
- ⇒選手にとっての日常食の提供、食品安全、ドーピングコントロール等への配慮が最大限必要。

### ○競技後交流を行うホストタウン

- 地域の食文化を楽しんでもらうことが重要。
- ⇒地域の食の発信を行ってもらえるような取組を行う。
- ⇒単に食事を食べてもらうのみならず、収穫体験、調理体験、生産者等との交流などを企画。

### ○共通して配慮が必要な点

- 宗教上の配慮、アレルギー等への対応

36

# ホストタウンにおける食文化発信

## 士別市



合宿所での食事風景



士別市の安全・安心な食材を使ったメニュー例



公認スポーツ栄養士の栄養講義

## 雫石町



フラムクーヘンに使ったGAP認証を取得した小麦粉とベーコン



フラムクーヘン

## 鹿屋市



KGAP認証を得たかぼちゃを使ったアイスを食べる選手たち



かぼちゃのムースを食べる選手たちと鹿屋中央高校の生徒

## 「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」の実施について

- 2020年東京大会に向けて世界各国からホストタウンを訪問する各国・地域の選手等に対する、高校生等によるGAP食材を使ったおもてなしを發揮し、選手等に日本の食材・おもてなしの心のすばらしさを発信することを目的に実施。
- 全国の農業科のある高等学校や農業大学校（以下「農業高校等」）とホストタウン自治体等が連携したプロジェクトチームに、全国の農業高校等で生産している「GAP食材」を使い、ホストタウンの相手国・地域の選手等の皆様をおもてなしする企画に取り組んでいただき、その取組を表彰

\*1チーム当たり10万円を上限に必要な経費を支援。40チーム程度支援。

### <スケジュール>

- 9月10日（火）エントリー提出期限
- 9月17日（火）一次選考結果通知
- 9月24日（金）企画内容精査、承認後活動開始
- 11月29日（金）活動報告提出期限
- 12月16日（月）頃 サイトオープン／応援投票開始
- 1月15日（水）頃 応援投票終了
- 1月下旬～2月上旬 審査委員会
- 2月上旬 受賞者通知
- 3月7日（土）or8日（日）表彰式



イメージ



イメージ

<受付> GAP食材を使ったおもてなしコンテスト事務局  
(株式会社ジャパンデザイン内)

Email: [hosttown-gap@jpdesign.jp](mailto:hosttown-gap@jpdesign.jp)