

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発信について

平成29年7月18日

農林水産省
食料産業局

- 2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会は、日本食・食文化の素晴らしさを世界に発信する絶好の機会。
- 大会全体として持続可能性に配慮した運営が求められているなかで、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化は、持続可能性が高い日本の食文化。

登録名称

「和食；日本人の伝統的な食文化」－正月を例として－

登録内容

「自然の尊重」という日本人の精神を体現した、食に関する社会的慣習

特徴①：

多様で新鮮な食材の活用による地域固有の様々な食文化の存在

- ・明確な四季と国土の地理的多様性により、地域に根差した多様で新鮮な食材を使用
- ・素材の味わいを活かす調理技術・道具が発達



特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

- ・「うま味」の活用等により動物性油脂を多用せず、長寿や肥満防止に寄与
- ・米、汁、魚や野菜などのおかずなどにより食事がバランス良く構成



特徴③：

自然の美しさや季節の移ろいの表現

- ・食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現
- ・季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用



特徴④：

家庭・地域の絆の強化

- ・「食」を分け合い、時間を共にすることで、家族や地域の絆を強める
- ・正月などの年中行事と「食」が密接に関連



東京大会×和食文化① 多様な食材による地域固有の様々な食文化

- 北は北海道から南は沖縄まで、地理的条件や歴史的背景により、四季折々の魚介類、農産物、山菜の使用と加工保存技術により、全国の各地域で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が存在。

豊富な食材



市場流通する野菜
150種



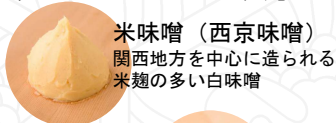
日本に生息する魚種
4,200種

地域の郷土料理（例）

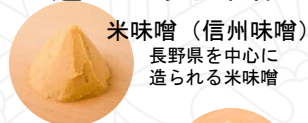


地域毎に受け継がれてきた発酵食品、調味料

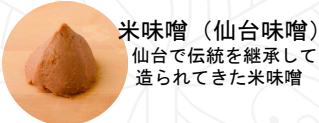
地域によって作り方や味に違いのある味噌



米味噌（西京味噌）
関西地方を中心に造られる
米麹の多い白味噌



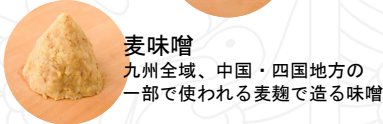
米味噌（信州味噌）
長野県を中心に
造られる米味噌



米味噌（仙台味噌）
仙台で伝統を継承して
造られてきた米味噌



豆味噌（八丁味噌）
蒸した大豆で造る
濃い赤褐色の味噌



麦味噌
九州全域、中国・四国地方の
一部で使われる麦麹で造る味噌

出典：「農山漁村の郷土料理百選」
「郷土料理ものがたり」

- 和食文化の食事のとり方は、
 - ①ごはんと魚、野菜、山菜といったバラエティに富む食材による一汁三菜をベースとしており、
 - ②蒸す、焼く、煮る、茹でる、揚げる、炒める、和えるなど多様な調理法が可能等の特徴があり、栄養バランスを整えやすく、健康的な生活や長寿に寄与。
- だしの「うま味」や発酵食品の活用により動物性油脂の摂取量も抑え、肥満防止にも寄与。

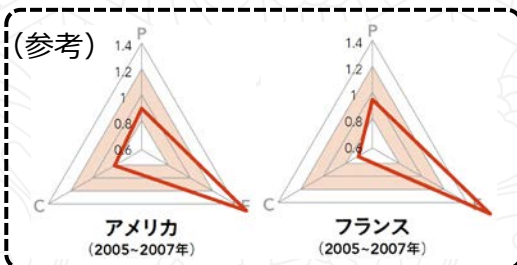
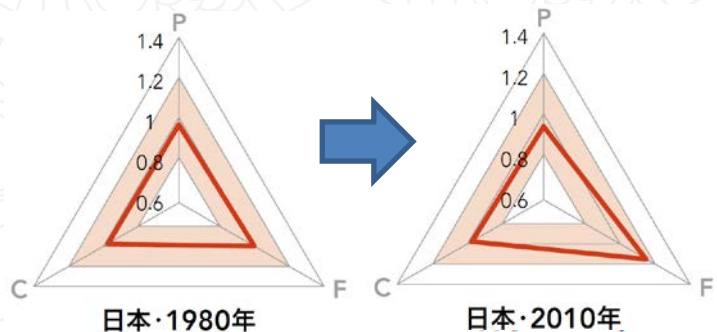
一汁三菜

一汁三菜は、ごはんを主食として、みそ汁やすまし汁等の「汁」、主菜1つに副菜2つ、漬物を組み合わせた和食の基本となる献立。

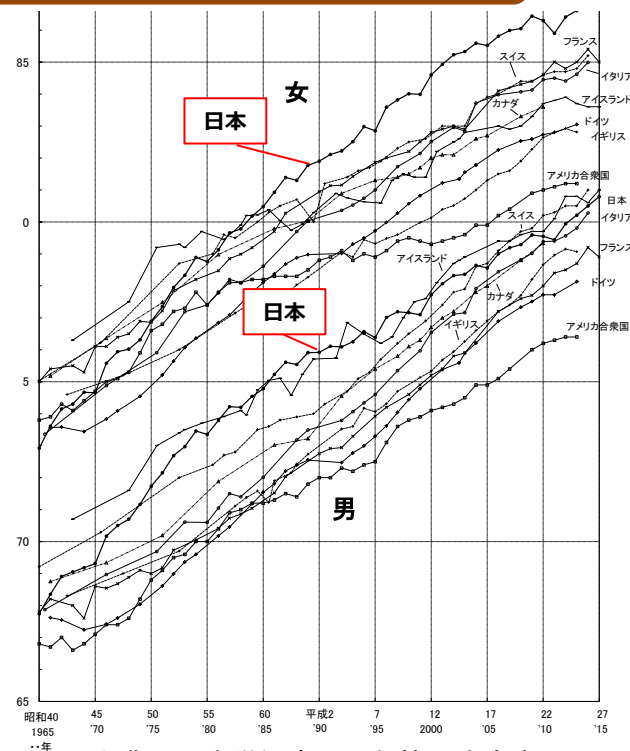


日本のPFCバランス

近年、欧米型に近づきつつあるが、日本の食事は理想的なPFCバランスになっている。



主要な諸外国の平均寿命



出典：厚生労働省2015年簡易生命表

- 食事の場で季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現。

器で季節感を表現

夏

ガラスの器に
氷を敷き詰めて



春



ぱっと花が咲く
ような華やかさ

秋



秋の花 菊の器は、
こっくり深い色合い

冬



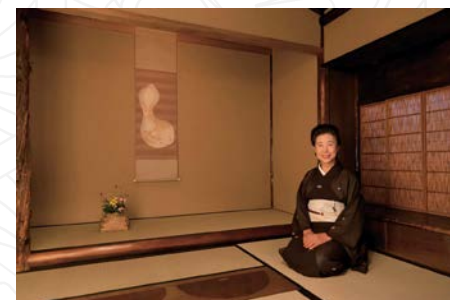
縁起のいい鶴は
新年のモチーフ

しつらい



- ・ お客を迎える前には、打ち水をして清め、準備が整ったことを伝える。

- ・ 趣向の合う軸や季節の草花を生け、お客様をもてなす。
- ・ 座敷の襖も夏には葦戸に入れ替え、涼やかに。



※しつらい（料理や器に加え、客を迎える食事空間を整えること）

- 和食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきた。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきた。

行事食

- ・ 正月などの年中行事、お食い初めや七五三などの人生儀礼で家族や親族と食卓を囲み絆を強くする。



七夕の節句

天の川に見立てた
そうめんを家族で
食べる。



食を通して人や地域とつながる

- ・ 友人、地域の人たちと共に食事するだけでなく、共同ですることで結束が高まる。



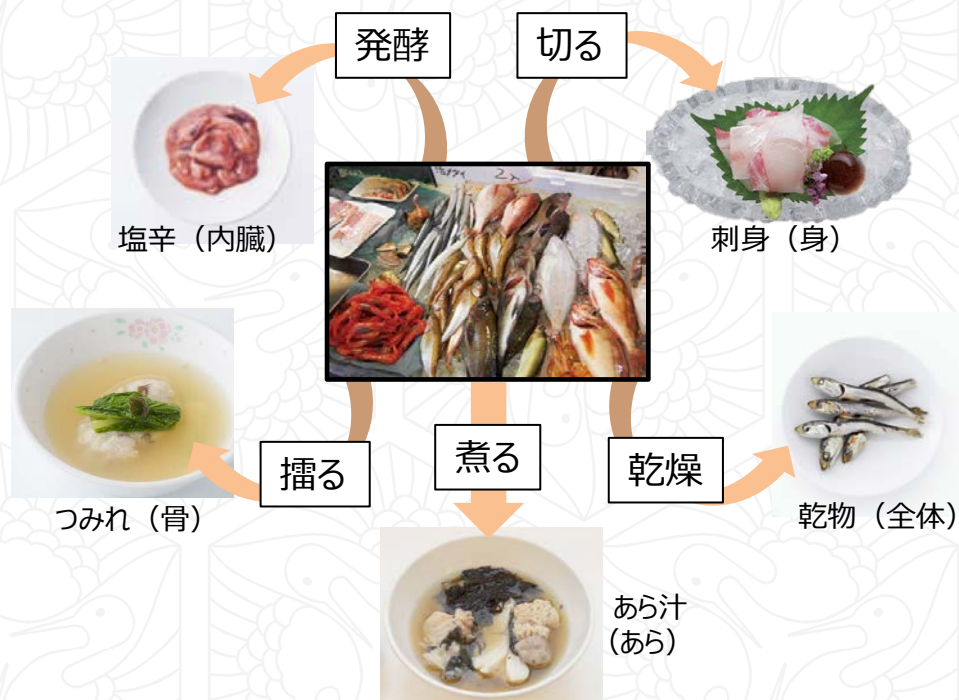
出典：味の素の文化センター蔵
『江戸名所図会』飛鳥山 歌川広重画

東京大会×和食文化⑤ 持続可能性の高い食文化

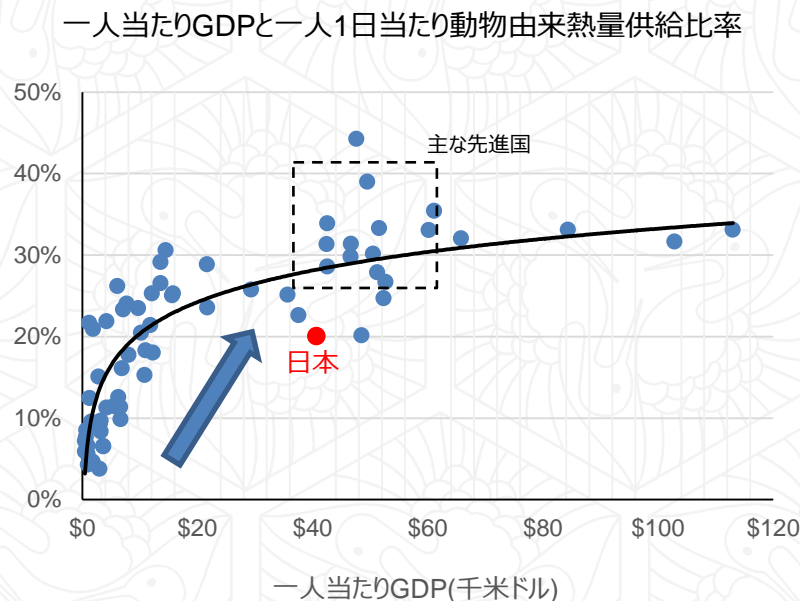
- 和食文化は、
 - ①食材を使い切る…「乾燥」、「発酵」等の発達した保存技術や「切る」、「煮る」等の食材に合わせた多様な調理方法・器具を活用する知恵
 - ②感謝して食べる…「いただきます」や「ごちそうさま」、「もったいない」に表現される、自然や人に感謝し、食べものを大切にする精神性
 - ③多様な食材を適切に利用する…豊かな食事と資源利用のバランスを実現する多様な食材の組み合わせの工夫
 などの点から持続可能性が高い食文化となっている。



食材を無駄にしない技術（例）



日本の食材利用バランスの特異性



出典：FAO「Food Balance Sheets」、
国連「National Accounts Main Aggregates Database」
における2013年の値を基に農林水産省で作成

- 海外では、訪日前の外国人観光客が期待することの1位が「食事」、好きな外国料理でも「日本料理」が1位に挙げられている。さらに、海外の日本食レストラン数も近年大幅に増加する傾向にある。
- 訪日外国人に「実際に食べた日本の食事で、何がおいしかったか」を聞いた調査では、伝統的な和食に限らず日本のラーメンやカレーライスも人気。

和食ブーム

- 訪日外国人観光客が「訪日前に期待していたこと」(全国籍・地域、複数回答)
1位「日本食を食べること」(69.7%)

出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査」平成27年度年次報告

- 外国人が好きな外国料理 **1位「日本料理」(66.3%)**

出典：日本貿易振興機構調査(2014年3月)

※複数回答可、回答者数に対する回答個数の割合(自国の料理は選択肢から除外)

- 海外の日本食レストランの数
2006年 約2万4千店 → 2013年 約5万5千店 → 2015年 **約8万9千店**

出典：外務省調べ、農林水産省推計

Q.実際に食べたメニューでおいしかったものはなんですか？
(全体/10個までの複数回答/n=600)

メニュー	割合
1.ラーメン	32.0%
2.刺身	21.8%
3.とんかつ(かつ丼やカツカレー含む)	20.2%
4.巻き寿司・かっぱ巻き	17.3%
5.天ぷら(天丼含む)	16.0%
5.焼き魚	16.0%
7.カレーライス	15.8%
7.焼肉	15.8%
9.お好み焼き	15.5%
9.すき焼き	15.5%
11.たこ焼き	15.3%
11.焼うどん	15.3%
13.にぎり寿司	15.2%
14.鰻(うなぎ、かば焼き含む)	14.8%
15.そば	14.3%

※92項目中上位15項目を記載

出典：リクルートライフスタイル

- 東京大会関連施設において、和食文化のエッセンスを提供場所、提供相手に応じて適切に取り入れ、日本らしい飲食提供を実現。

① 東京大会の飲食提供において持続可能性の高い大会にすることで、**持続可能性に配慮した我が国の食文化の更なる国内継承の推進と海外への普及**という「レガシー」を残す

- 東京大会の“調達”において、「持続可能性に配慮した調達コード」を策定



- 東京大会で和食文化を取り入れることにより生産面だけでなく“**食べ方（調理、提供、消費）**”についても**持続可能性が高い大会に**（東京大会を「食べ方」にも持続可能性に配慮した初めての大会に）



東京大会を、

- ・ 「自然の尊重」という精神に基づき「持続可能性」が高い和食文化の海外への普及につなげ
- ・ 国内では日本の食文化の素晴らしさを見つめ直すきっかけとし、地域での継承活動を一層推進

② 和食文化の世界への発信

○東京大会関連施設それぞれの性格に応じた日本の食文化の発信

<例えば>

- ・選手村：日本各地の食文化を紹介し、選手の息抜きや競技終了後の楽しみとして満喫してもらう。また、ビュッフェスタイルでも日本らしい献立がつけられるようモデル的な献立を示す。
- ・VIPやメディアセンター：器や空間にもこだわった「おもてなし」を提供
- ・ボランティアや職員用：一汁三菜など栄養バランスに優れたお弁当などの提供
- ・競技会場（観客用）：世界各国からの大人も子どもも和食文化を感じられる取組の実施（「いただきます・ごちそうさまキャンペーン」など）

※持続可能性に配慮し、旬の食材の活用、日本各地の多様な食材の活用、地域の郷土料理の提供に努める。

※和食文化やメニューの説明が添付できる仕組みも必要。

③ 地域が参加することにより国内での和食文化継承の契機に

- 地域が参加する地域の食文化・郷土料理の発信機会の創出
- 地域の食材が使われていることの表示

第4回飲食戦略検討会議

資料2

～東京2020大会に向けた取組（東京都産業労働局）～

◆ 東京産食材の提供

エリア	選手村・競技会場・練習会場	メディアセンター等 大会関係施設	大会関係施設周辺	ホストタウン
飲食 提供者	ケータリング事業者		民間飲食店	⑤とうきょう特産食材使用店 東京島じまん食材使用店
流通業者	卸業者・仲卸業者		仲卸業者・小売店・生産者	
一次産品 生産者	調達基準に適合した生産者	①GAP認証 ②東京都GAP	生産者（調達基準に適合しない者も含む） ③東京都エコ農産物認証制度 ④地域特産品の開発支援	

◆ 農林水産関係PR

⑥とうきょうの恵みTOKYO GROWN(Web)

◆ 中小企業等の振興

⑦オールジャパンで取り組む産業振興施策

⑧東京で日本各地の魅力に触れる機会の充実

⑨ビジネスチャンス・ナビ2020

農林水産物認証取得支援

◆ 目的

2020東京大会に都内産農林水産物を提供するため、都内農林水産業者等の認証取得を支援

◆ 概要

※ ()は国際認証

区分	農業	漁業	林業
認証制度	JGAP・(GLOBALG.A.P)	MEL・(MSC)	SGEC・(PEFC・FSC)
概要	農場管理者及び生産者団体のための農場管理基準。食の安全、環境保全型、労働安全等に配慮した生産工程管理を認証する制度	水産資源と生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を認証し、その製品にロゴ・マーク(水産エコラベル)を付して管理	森林の生物多様性、生産性、再生能力、活力及び生態学的、経済的、社会的な機能を維持できる持続可能な森林管理を認証
審査認証機関	JGAPは、4機関	MELは、1機関	SGECは、5機関
支援対象	都内在住の農業者、農業者で構成される団体	対象漁業にかかわる団体 流通加工事業者	森林管理者 製材・木材加工流通事業者
支援費用	認証費用 維持更新費用 コンサルタント費用	認証費用 維持更新費用	認証費用 維持更新費用 コンサルタント費用
補助率	10/10		
実施主体	(公財)東京都農林水産振興財団		
事業年度	平成28～32年度		

東京都GAPの策定(準備中)

◆ 策定の目的

- 都市農業の特徴を加味した「東京都GAP」を策定し、多くの農業者の取組により持続可能な東京農業を実現
- 東京2020大会に多くの都内産農産物を提供できるよう、農業者の認証取得を加速

◆ 制度

- ①東京都知事が認証 ②更新期間は5年 ③認証・維持・更新経費は今後検討
- 平成30年度運用開始予定

◆ 特徴

➤ 審査項目

- 「国ガイドライン」の取組項目を全て網羅
- 都市農業の特徴である多面的機能の発揮や、周辺環境への配慮等の項目を追加

➤ 指導

- 東京都農業改良普及センターが、巡回指導の中で農業者のGAPへの取組を積極的に支援

東京都エコ農産物認証制度

◆ 目的

農業の持つ有機質循環機能を活用して、化学合成農薬と化学肥料の使用量を削減するなどの環境保全型農業を農業者に促すとともに、都民に安全安心な農産物を提供



◆ 概要

- 化学合成農薬と化学肥料を削減して栽培された農産物であることを、都が認証する制度
- 生産者に栽培方法の記録や情報提供を義務付ける一方、都の認証マークの表示が可能
- 都は、認証農産物の栽培状況や残留農薬調査結果をホームページ等で情報提供

申請者	環境保全型農業を実践している農業者		
認証対象	環境保全型農業を実践している農業者が、土づくり、化学合成農薬を削減する技術、化学肥料を削減する技術を用いて生産した農産物		
認証区分	東京エコ25	東京エコ50	東京エコ100
認証要件	化学合成農薬、化学肥料について、都が定めた慣行使用基準から25%以上削減して生産した農産物	化学合成農薬、化学肥料について、都が定めた慣行使用基準から50%以上削減して生産した農産物	栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料を使用しないで生産した農産物
備考	認証農産物数（延べ）2,593点、生産者数480人（平成29年1月現在）		

地域特産品の開発支援と「東京都地域特産品認証食品」

◆ 目的

- 2020年大会を契機に、東京の食の魅力の一つとして地域の特産品を積極的にPRするため、ガイドブックの作成に加え、商品開発、販路開拓等の支援を行い、都内中小食品製業の活性化に繋げる

◆ 地域特産品開発支援事業

都内産農林水産物や独自の技術又は都が開発した技術等を活用した新たな東京の特産品の開発を支援(補助)



◆ 東京都地域特産品認証食品

➤ 東京都が食品を認証

- 都内産の原材料を使用している加工食品
- 東京の伝統的手法など生産方式に特徴がある食品
- 商品に込めた思いやこだわり、味や品質等

◆ 販路開拓・PR

- 量販店等のバイヤー向けガイドブック作成
- ガイドブックを活用したセミナー、商談会の開催
- イシナガイドブック、WebでのPR



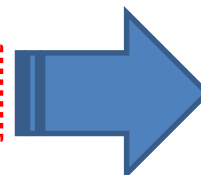
とうきょうの恵み
TOKYO GROWN
東京の農林水産総合サイト

とうきょう特産食材使用店、東京島じまん食材使用店登録制度

◆ 目的

都内で生産された新鮮で安全安心な農産物を、飲食店を通して都民に提供

新鮮で安全安心な農産物への関心やニーズの高まり



都内産農産物の供給
拡大を目指す

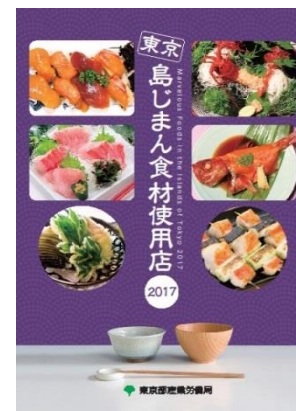
◆ 東京産食材を使用する飲食店等の登録・PR

- 都内産及び島しょ産農林水産物を使用した料理を提供している都内飲食店等を登録し、ガイドブックとH. P. によりPR

とうきょう特産
食材使用店



東京島じまん
食材使用店



- 今後、食材使用店の中から外国人の受入対応が可能な使用店の英語版ガイドブックを作成予定

◆ 新たな登録店拡大と食材PR

- JA南新宿ビルのアグリパークで食材生産者と飲食店等のマッチングをサポートする体制を支援
また、都内産・国内産農産物のPRイベントや体験交流会を開催

東京の農林水産webサイト

◆ webサイトの目的

➤ 東京産農林水産物の消費拡大と観光振興

東京2020大会の開催に向けて増加している国内外からの旅行者に対して、新鮮で安全・安心な東京産農林水産物に関する情報を広くPRし、消費を拡大し、観光を振興

➤ 農林水産業の理解促進

多くの人々に対し、東京の農林水産業の存在意義への理解を促進

◆ webサイトの概要

➤ 主なコンテンツ

東京の農林水産業とその生産物の様々な魅力を発信するコンテンツを「見る」、「食べる」、「買う」、「学ぶ」などのジャンルに分けて紹介

- 都内産農林水産物の紹介
- 観光農園や釣り場スポット、四季折々の農林水の風景等の紹介
- 業に携わる人へのインタビュー記事の掲載
- SNSの活用によりリアルタイムで情報を集約、発信できる「キュレーションシステム」の導入

➤ サイト名称

「とうきょうの恵み TOKYO GROWN」



➤ 対応言語

日本語、英語、中国語(簡体字、繁体字)、韓国語



日本各地と東京 オールジャパンで取り組む産業振興施策

「ALL JAPAN & TOKYO プロジェクト」

- 東京2020オリンピック・パラリンピック大会は、東京のみならず日本全国の様々な魅力を世界に示す絶好の機会
日本各地で、この機会を活かし、経済活性化を実現することが、我が国の産業振興を図るうえで極めて重要
- 東京ひいては日本の更なる経済活性化のためには、各種多様な強みを持つ日本各地が協力して産業振興策を展開することが必要



- 東京都は、東京と日本各地が双方の強みを活かし、双方に高い効果が見込まれる産業振興施策（商工、観光、農林の各分野）を取りまとめ「ALL JAPAN & TOKYOプロジェクト」として平成27年11月に公表
 - ⇒ その後、全46の道府県を訪問し、連携の具体化について協議
 - ⇒ 平成28年度から、プロジェクトの施策を本格的に実施
 - ⇒ 今後も、各道府県との連携強化により更なる施策を充実

東京で日本各地の魅力に触れる機会の充実

ALL JAPAN & TOKYO プロジェクト

◆ 日本全国物産展を開催

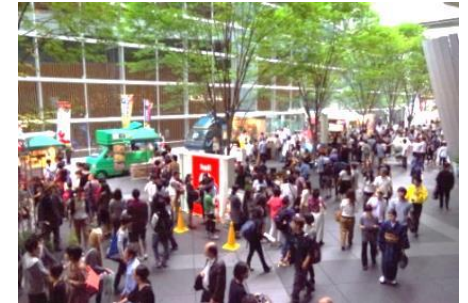
- 都庁45階展望室に47都道府県の陳列スペースを設け、特産品を販売
- 各地の魅力を紹介する観光PR映像を放映
- 熊本・大分県を応援する特設コーナーを設置(28年度)



全国物産展の様子(都庁展望室)

◆ 民間大規模イベントを活用し、各地の観光PRを実施

- 「ふるさと祭り東京2016」(東京ドームで開催)に都が特設ブースを確保し、各地のマラソン大会の紹介を切り口として観光情報を発信
- 今後も「ふるさと祭り東京」を活用し、各地の観光PRを実施



味わいフェスタの様子(有楽町)

◆ 日本各地と連携した農林業振興

- 東京産の農林水産物やこれを用いた料理、伝統文化などの東京の多彩な魅力を国内外に発信する「東京味わいフェスタ」を丸の内、有楽町、日比谷、臨海副都心で開催
- 東京の地域材と他県産木材の製品展示会(WOODコレクション)を都内で開催
- 各地の農林水産物の東京(JA東京アグリパーク)での販路拡大



WOODコレクション2017の様子

東京2020大会を契機とする全国の中小企業の活性化

ALL JAPAN & TOKYO プロジェクト

◆ 都内・全国の中小企業の受注機会の拡大を後押し

- 調達案件をはじめ、様々なビジネス情報を提供するポータルサイト「ビジネスチャンス・ナビ2020」を立上げ（平成28年4月28日本格稼働）

⇒ 都内のみならず、全国の中小企業がアクセス可能

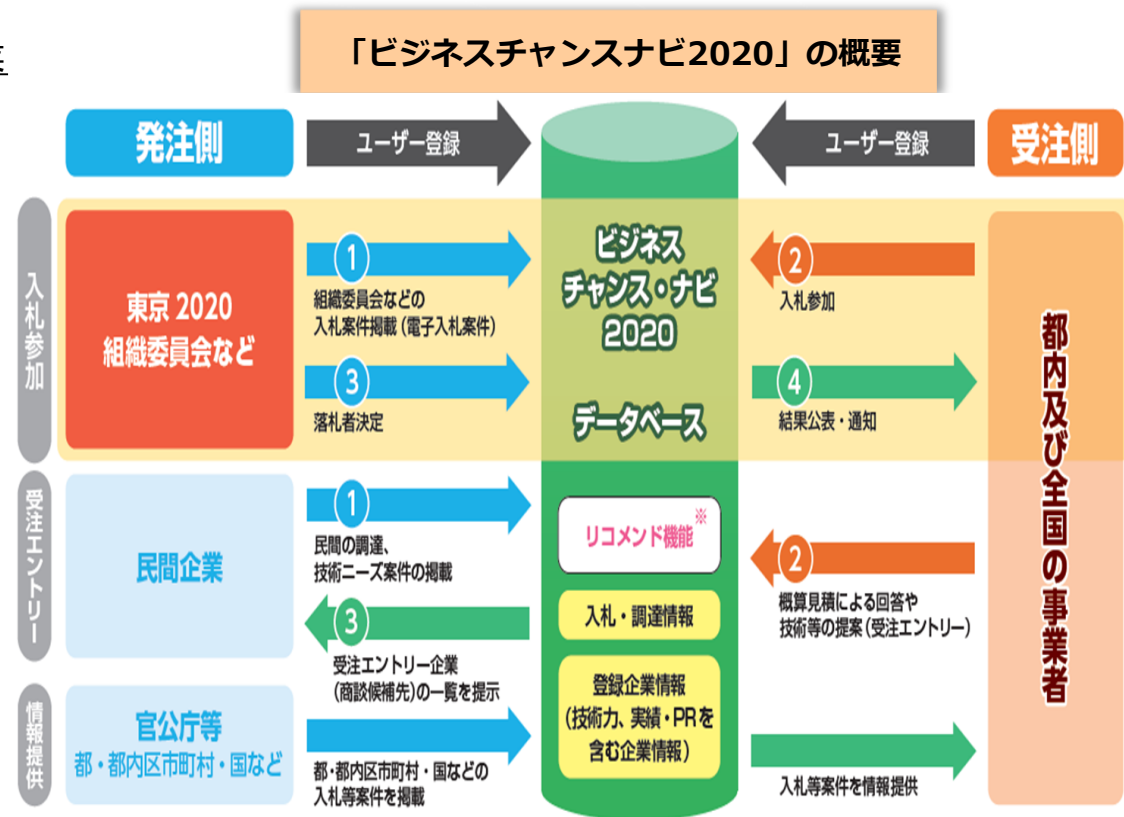
⇒ 全国の中小企業の優れた技術の活用を促進し、ビジネス機会を拡大

- 東京都、国、組織委員会などの発注情報を掲載

- 全国の中小企業にポータルサイトの登録・利用を呼びかけ

※ ご登録はこちらから

<https://www.sekai2020.tokyo/bcn/>



※リコメンド機能「おすすめ案件通知」に登録することにより、新着の入札情報や民間の調達案件等をメールで受信できます。

2017年7月18日

資料3



2020年に向けた 食文化発信等の取組について

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 日本の食文化発信等に係る関係省庁等連絡会議

【概要】

- 選手村等における日本食の提供や国産食材の活用、大会時の日本食・食文化の発信等の取組を進めていくにあたり、「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」を平成28年5月に設置し、政府と関係機関の連携体制を整備、同連絡会議での議論・情報共有を通じ、**選手村等での日本食の提供や国産食材の活用、日本食・食文化の発信のための課題や方策等**を検討。

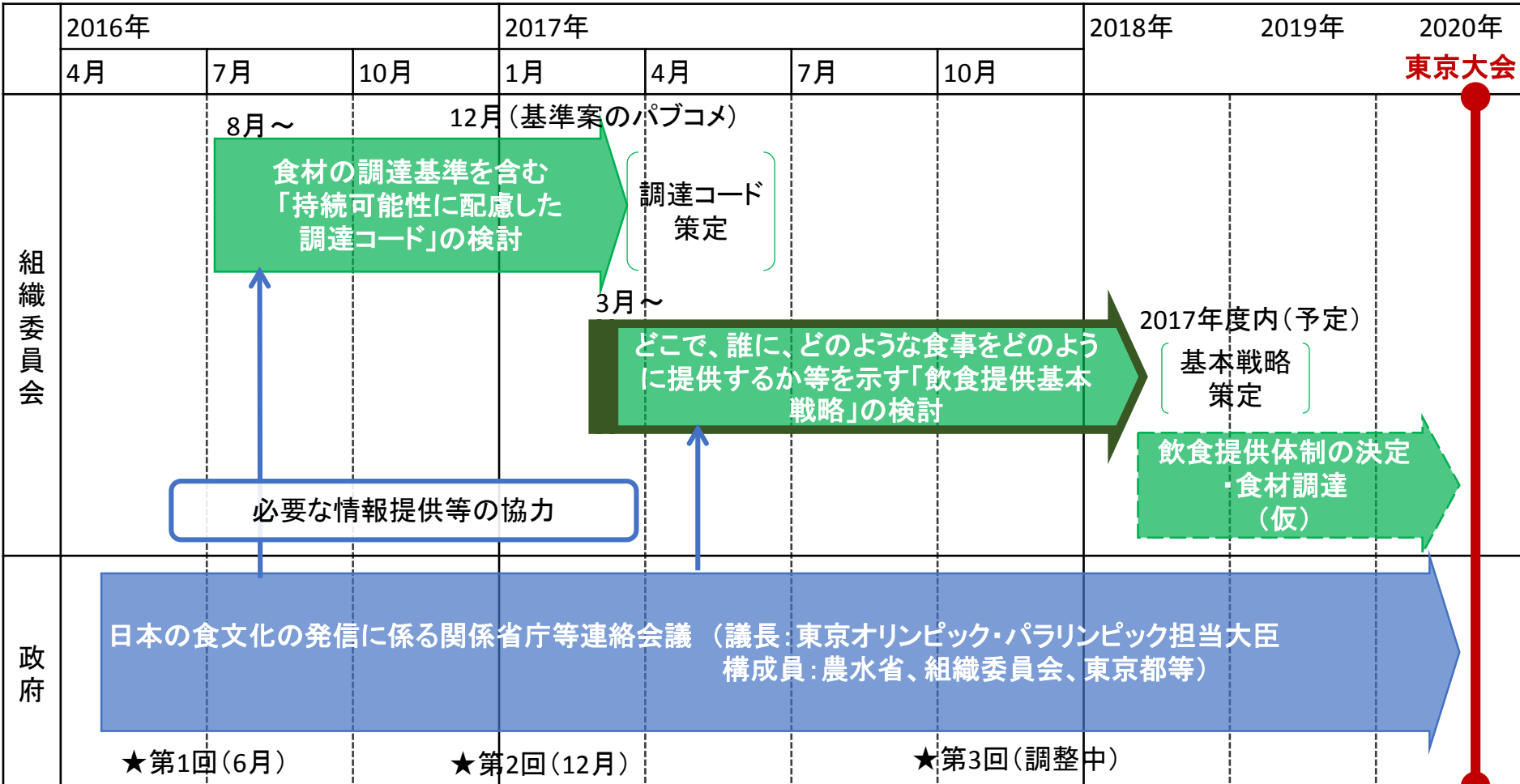
2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議

議長	東京オリンピック・パラリンピック担当大臣
議長代理	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・パラリンピック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

- テーマ
- 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

(参考) 日本の食文化発信等に係る関係省庁等連絡会議

○ 「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」は、組織委員会における議論に対し、必要な情報提供等を行うなど協力。



2 オリパラ基本方針での食文化の位置づけ

- 「平成32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特別措置法（平成27年6月25日施行）」に基づき、東京オリンピック・パラリンピック推進本部（本部長；内閣総理大臣）を設置（～平成33年3月31日）。
- 「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」（**オリパラ基本方針**）を平成27年11月27日に閣議決定。
- オリパラ基本方針（抜粋）
日本には、（中略）**地域性豊かな和食・日本酒その他の食文化**（中略）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。

3-1 今後に向けて

食文化発信関係省庁等連絡会議等での議論や食品関連事業者等からのヒアリングから得られたポイント等

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

- 国際的にも通用する優れた国産の食材を、各国の選手や観客の皆様楽しんでいただくとともに、我が国農林水産業の輸出力強化にもつなげ、東京大会のレガシーとすることが重要。
- 東京大会までに調達基準を満たした食材を十分に供給できるようにしていく 必要がある、生産者等への支援について農林水産省を始めとした関係省庁等が連携して取り組んでいく方向。
- より多くの国産食材を活用するためには、大会開催時期以外に収穫等される食材の供給も必要であり、冷蔵・冷凍技術の活用等が図られる必要。
- 被災地食材の活用にあたっては、被災地の復興をPRする位置づけを基本としつつ、放射性物質を気にする流通業者や消費者に対し、引き続き風評払拭に向けた取組が必要。一方、大会関係施設での被災地産といった情報をどのように提供・開示していくのか考える必要。

3-2 今後に向けて

2. 大会関係施設における日本食・食文化の発信

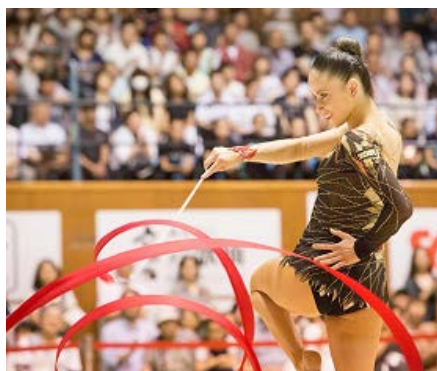
- 生産者等が調達基準を満たした食材の生産に意欲的に取り組むためには、都道府県・市町村単位での産地表示等が重要。日本食のアピールを行う他、産地情報を効果的に発信する必要があり、選手等にSNSで情報発信してもらえるような仕掛けも重要。
- ハラール、コーシャ、ベジタリアン、アレルギー等の対応食を提供する際には、事前の情報提供と問い合わせに対応できる体制を整備しておくことが重要。ノンポーク、ノンアルコール等の情報開示を積極的に行う。

3. 大会関係施設外における日本食・食文化の発信

- 事前キャンプ等を実施するホストタウン自治体においても、日本食・食文化のPRを実施。
- 組織委員会の「参画プログラム」及び内閣官房のbeyond2020プログラムを活用して地域の食文化の情報発信。

<参考>ホストタウンにおける食文化発信

- 山形県村山市は、平成29年6月にブルガリア新体操ナショナルチームの事前キャンプを約2週間にわたって受入。
- スタッフ・選手26名が日本の気候、食、文化などに慣れ親しみ、最高の状態で東京大会にのぞみたいという趣旨で村山市を訪問。練習の合間に日本文化の体験(浴衣着付け、茶道、華道等)、日本食の体験、旬のさくらんぼ狩りなどを実施。
- 地元小中学校への訪問、地元中学校新体操部との合同トレーニング、公開演技会(村山市民体育館で2日間に渡り実施。観客は満員で併せて3600名が来場)の開催などにより、地元市民との交流も実施。



公開演技会の様子



茶道体験



さくらんぼ狩り



日本食の体験



昼食、夕食はバイキング形式で宿泊しているホテルで一般客にも提供



華道体験

<参考> 全国のホストタウン (1)

2017年7月7日現在

都道府県名	登録団体	相手国・地域
北海道	釧路市	ベトナム
	網走市	オーストラリア
	士別市	台湾
	名寄市	台湾
青森県	弘前市	台湾、ブラジル
	今別町	モンゴル
岩手県	盛岡市	カナダ
宮城県	仙台市	イタリア
	白石市・柴田町	ベラルーシ
	蔵王町	パラオ
秋田県	秋田県・大館市・仙北市・美郷町	タイ
	秋田市・秋田県	フィジー
	横手市・秋田県	インドネシア
	鹿角市	ハンガリー
	大潟村	デンマーク
	山形県	山形市
山形県	米沢市	香港
	鶴岡市	ドイツ、モルドバ
	酒田市	ニュージー
	寒河江市・山形県	韓国
	上山市	ポーランド
	村山市	ブルガリア
	長井市	タンザニア
	天童市・山形県	トルクメニスタン

都道府県名	登録団体	相手国・地域
山形県	東根市	ドイツ
	南陽市	バルバドス
福島県	福島市	スイス
	会津若松市	タイ
	郡山市	オランダ
	いわき市	サモア
	猪苗代町	ガーナ
茨城県	茨城県・鉾田市	ベトナム
	龍ヶ崎市	キューバ、タイ
	笠間市	タイ、エチオピア
	潮来市	台湾
	常陸大宮市	パラオ
	坂東市	リトアニア
	桜川市	ブルガリア
	境町	アルゼンチン
栃木県	栃木県	ハンガリー
	那須塩原市	オーストリア
群馬県	前橋市	ハンガリー
	高崎市	ポーランド
	沼田市	ドイツ
	川場村	米国
	埼玉県	埼玉県・新座市
埼玉県	さいたま市	オランダ
	三郷市	ギリシャ
	鶴ヶ島市	ミャンマー
	寄居町	ブータン

都道府県名	登録団体	相手国・地域
千葉県	船橋市	米国
	松戸市	ドミニカ共和国、ルーマニア
	佐倉市・成田市・印西市	米国
	市原市	ニュージーランド
	流山市	オランダ
	山武市	スリランカ
	東京都	文京区
東京都	世田谷区	米国
東京都	江戸川区	オランダ
東京都	武蔵野市	ルーマニア
東京都	青梅市	ドイツ
東京都	調布市	サウジアラビア
東京都	町田市	南アフリカ
東京都	東村山市	中国
神奈川県	神奈川県・小田原市・大磯町・箱根町	エリトリア、ブータン
	横浜市	英国
	川崎市	英国
	平塚市・神奈川県	リトアニア
	小田原市	モルディブ
	厚木市	ニュージーランド
	葉山町	英国

<参考> 全国のホストタウン (2)

2017年7月7日現在

都道府県名	登録団体	相手国・地域
新潟県	新潟県・新潟市・長岡市・燕市・五泉市・弥彦村	モンゴル
	新潟市	フランス
	長岡市	オーストラリア
	柏崎市	モンテネグロ、セルビア
	十日町市	クロアチア
	妙高市	スロベニア
	上越市	ドイツ
	富山県	高岡市
石川県	石川県・小松市	ニュージーランド
	金沢市	フランス
福井県	大野市	東ティモール
	鯖江市	中国
山梨県	富士吉田市・山梨県	フランス
	山梨市	ドイツ
	北杜市	フランス
	笛吹市	タイ
	甲州市	フランス
	忍野村	フランス
	山中湖村	フランス
	富士河口湖町・鳴沢村	フランス

都道府県名	登録団体	相手国・地域	
長野県	長野県・長野市・上田市・須坂市・飯山市・下諏訪町・山之内町	中国	
	伊那市	東ティモール	
	駒ヶ根市	ベネズエラ、ネパール	
	佐久市	エストニア	
	東御市	モルドバ	
	安曇野市	オーストリア	
	松川町	コスタリカ	
	岐阜県	岐阜県・高山市・下呂市	英国、フランス、米国
		岐阜市	スロバキア
		羽島市	スリランカ
各務原市・岐阜県		英国	
静岡県	静岡市	スペイン、台湾	
	浜松市	ブラジル	
	三島市	米国	
	富士宮市	スペイン	
	島田市	モンゴル	
	焼津市	モンゴル	
	掛川市	台湾	
	藤枝市	イタリア	
	御殿場市	台湾、韓国	
	伊豆の国市	モンゴル	
	牧之原市	中国	

都道府県名	登録団体	相手国・地域
愛知県	名古屋市	フランス、カナダ、ウズベキスタン
	豊橋市	ドイツ、リトアニア
	豊田市	英国
	稲沢市	ギリシャ
三重県	美浜町	シンガポール
	四日市市	カナダ
滋賀県	滋賀県・大津市	デンマーク
	守山市・滋賀県	トルコ
	米原市・滋賀県	ニュージーランド
京都府	舞鶴市	ウズベキスタン
	亀岡市	オーストリア
	京丹後市	韓国、オーストラリア
	大山崎町	スイス
	京丹波町	ニュージーランド
大阪府	大阪市	オーストラリア
	泉佐野市	ウガンダ、モンゴル
	箕面市	ニュージーランド
兵庫県	兵庫県・姫路市	フランス
	神戸市	英国、オーストラリア、クロアチア、カナダ
	豊岡市	モンゴル
	加古川市	ブラジル
	西脇市	オーストラリア
	香美町	フランス

<参考> 全国のホストタウン (3)

2017年7月7日現在

都道府県名	登録団体	相手国・地域
奈良県	奈良市	オーストラリア
	大和郡山市・奈良県	シンガポール
	天理市	フランス
和歌山県	和歌山県・和歌山市	オーストラリア、カナダ
	和歌山県・那智勝浦町・串本町	トルコ
鳥取県	鳥取県	ジャマイカ
島根県	松江市	アイルランド
	邑南町	フィンランド
岡山県	岡山市	ブルガリア
	倉敷市	ニュージーランド
	真庭市	ドイツ
	美作市	ベトナム
広島県	広島県・広島市・呉市・竹原市・三原市・尾道市・福山市・府中市・三次市・庄原市・大竹市・東広島市・廿日市市・安芸高田市・江田島市・府中町・海田町・熊野町・坂町・安芸太田町・北広島町・世羅町・神石高原町	メキシコ

都道府県名	登録団体	相手国・地域
広島県	北広島町	ドミニカ共和国
山口県	山口県・山口市・宇部市	スペイン
	萩市	英国
	防府市	セルビア
	岩国市	米国
	長門市	トンガ
徳島県	徳島県・那賀町	ドイツ
香川県	香川県・丸亀市・坂出市	ブラジル、デンマーク、エストニア、フィンランド、ノルウェー、カナダ
愛媛県	愛媛県・松山市	台湾
高知県	高知県・高知市	トンガ
	高知県・南国市	シンガポール
	高知県・須崎市	オーストラリア、チェコ
	高知県・宿毛市	オランダ
福岡県	福岡県・福岡市	スウェーデン、ノルウェー
	北九州市	タイ
	飯塚市	南アフリカ
	田川市	ドイツ
	宗像市	ブルガリア
佐賀県	佐賀県・佐賀市・嬉野市	オランダ、ニュージーランド、フィジー

都道府県名	登録団体	相手国・地域
長崎県	長崎県・長崎市・佐世保市・島原市・諫早市・大村市・壱岐市・雲仙市・南島原市・川棚町	ベトナム
	長崎県・島原市	スペイン
熊本県	熊本県	インドネシア
大分県	大分県	ニュージーランド
	大分県・大分市	ポルトガル、ロシア、イタリア、米国、ハンガリー、ルーマニア、ウクライナ
	大分県・大分市・別府市	フィジー
	大分県・中津市	マレーシア
	別府市	ニュージーランド
宮崎県	宮崎県・宮崎市・延岡市・小林市	ドイツ
	宮崎県・宮崎市	英国
	宮崎県・宮崎市・日南市・西都市	イタリア
	都城市	モンゴル
沖縄県	沖縄市	ニュージーランド

<参考> beyond2020プログラムの認証事例

○2020年以降を見据え、日本の強みである地域性豊かで多様性に富んだ文化を活かし、成熟社会にふさわしい次世代に誇れるレガシーの創出に資する文化プログラムを「beyond2020プログラム」として認証し、ロゴマークを付与することで、オールジャパンで統一感を持って日本全国へ展開。

◆ロゴマーク



ロゴマークのデザインは、「いいね」や「グッド」などの賛同のジェスチャーをモチーフ。
 加えて、beyondの「b」や、日本を象徴する「わ」とも読み取れる。
 日本の文化を共に継承し広げていきたい、との願いを込めて、2020年を新たな発展へのステップとしてシンボライズしたロゴマーク。

◆認証要件

- 日本文化の魅力を発信する事業・活動
 - ※日本文化とは、伝統的な芸術からクールジャパンとして世界中が注目するコンテンツ、**和食などの食文化**、祭りや伝統的工芸品など、多様なものを含む。
- 多様性・国際性に配慮した、以下のいずれかを含んだ事業・活動
 - ・障害者にとってのバリアを取り除く取組
 - ・外国人にとっての言語の壁を取り除く取組

◆食文化に関する認証事例

日本酒フェア



RED U-35



全国メロンサミットin鶴岡



復興五輪と食文化発信について

平成29年7月

復興庁

【基本的な考え】

- ・ 東京2020大会は、**復興した東北の姿を世界に示す絶好の機会**、震災時に世界から受けた**支援に対する返礼**の場。
- ・ 被災地の復旧・復興の姿、それに向けた取組について、国内外により広く知ってもらう必要。

【レガシー】

- ・ **地域の魅力**や**復興の姿**を継続的に**世界に発信**し、観光客等の被災地への呼び込みや大震災の記憶の風化防止を図る。また、**産品等の活用**などによる新たな**観光資源の発掘**や**風評被害を払拭**し、被災地での産業振興を図る。
- ・ 日本の災害対策を世界に発信、世界の災害被害軽減につなげる。

【アクション】

- ・ 復興の姿の発信や大会への参画
 - **地域の魅力**や**復興の姿**を**発信**、大会の積極的な参画を通じた今後の**復興**や**更なる発展**の後押し。

「復興五輪」の内容として想定される事項

- 競技開催 ⇒ 野球・ソフトボールの福島開催、サッカーの宮城開催
- 開会式・閉会式 ⇒ 世界の人々を前に「復興した日本」「復興支援への感謝」のメッセージ発信
- 聖火リレー ⇒ 被災地を駆け抜けるコース選定へ働きかけ
- 事前キャンプ ⇒ 複数市町村が誘致検討、活動中
- ホストタウン ⇒ 複数市町村やホストタウンとして登録済み
- 東京2020参画プログラム・beyond2020プログラム
⇒ 組織委員会、内閣官房・各省庁、東京都・自治体、経済界等と連携したイベント開催・参加
- フラッグツアー ⇒ 東京都の協力の下、被災地で実施
- **食材の利用 ⇒ 大会施設内外での飲食提供・被災地産食材のPR**
- 木材等資材の利用 ⇒ 競技施設、大会関係施設の建材・内装材として、被災地の木材利用

〔下線部は「食」の情報発信に関連する取組〕

○ 豊かな自然に育まれた「食の宝庫」

- ・ 世界三大漁場である三陸沿岸を中心に、新鮮で多様な種類の海産物を水揚げ
- ・ 国内有数の米の産地
- ・ 冷涼な気候、良質で豊富な水資源を背景に、多くの種類の野菜の主産地
- ・ 優れた地域ブランド畜産物 etc.

○ 東日本大震災で農林水産業に大きな損害

- ・ 漁港施設、養殖施設、沿岸部農地の津波浸水被害等 ⇒ 2兆3,841億円の被害



- ◎ 「食」の魅力を支える農林水産業の復旧・復興の姿は、被災地の復興を象徴する分野のひとつ

○ 生産インフラの復旧により、生産基盤はほぼ回復

- ・ 農地では、83%で作付け再開可能 ⇒ 被災農地を大規模集約化
- ・ 漁港は99%、漁船は92%、養殖施設は99%が復旧
- ・ 水産加工施設は91%で業務再開 ⇒ 高度衛生管理に対応した荷捌き所の整備 等

○ 新商品の開発、販路開拓、海外市場への展開等企業・事業者の努力を後押し

- ・ 販路回復に向けた個別指導・セミナー、新商品開発に必要な加工機器の整備
- ・ 輸出体制の構築や海外での販路開拓活動の支援
- ・ 複数の水産加工業者の連携や、異業種連携の支援 等

○ 観光振興による交流人口の拡大

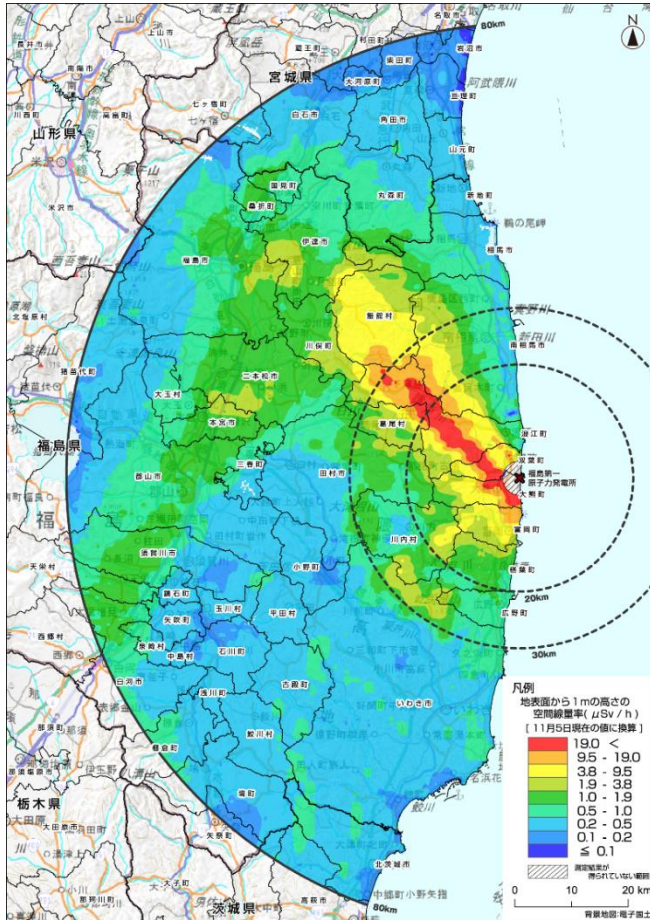
- ・ 「食」を含む東北の観光資源に着目し、多様な主体が連携した交流機会を創出
- ・ 東北を対象とした集中的な訪日プロモーション 等

○ 風評払拭のための取組

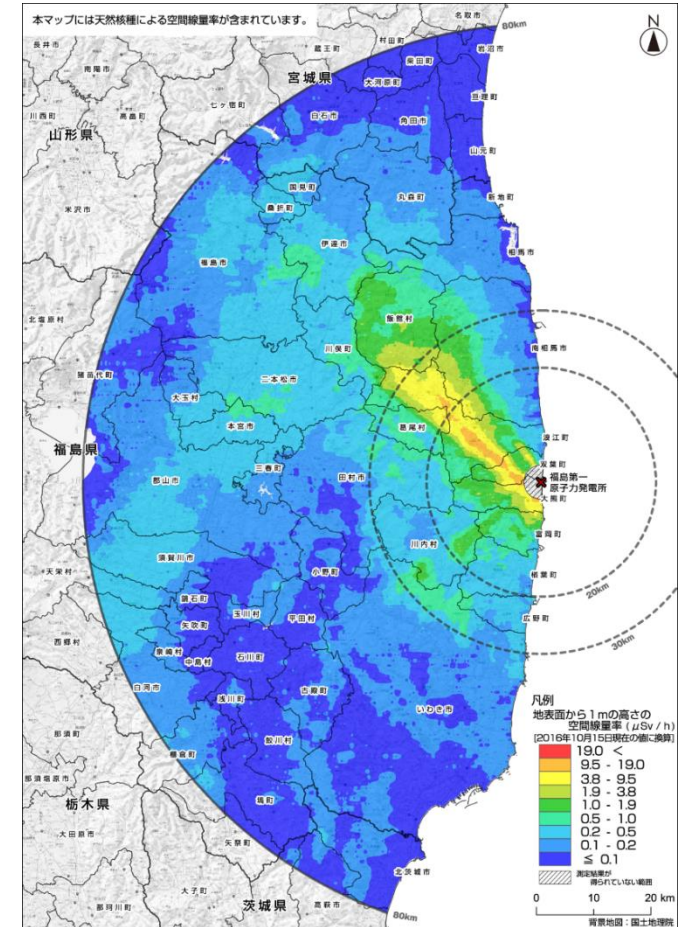
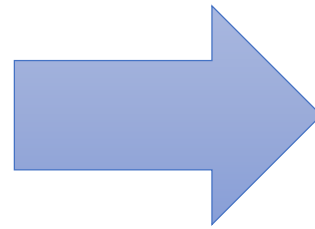
- ・ 放射性物質に関するリスクコミュニケーション、正確で分かりやすい情報提供、諸外国の輸入規制解除に向けた働きかけ、GAP取得促進、流通・販売の実態調査 等

(参考)空間線量率の推移

○福島第一原発から80km圏内の地表面から1m高さの空間線量率平均は、2011年11月比で約71%*減少。



2011年11月時点



2016年10月時点

*本値は対象地域を250mメッシュに区切り、各メッシュの中心点の測定結果の比から算出したものである。他の比較手法を用いた場合、減少率は異なる可能性がある。

最新のデータはこちら

放射線モニタリング情報

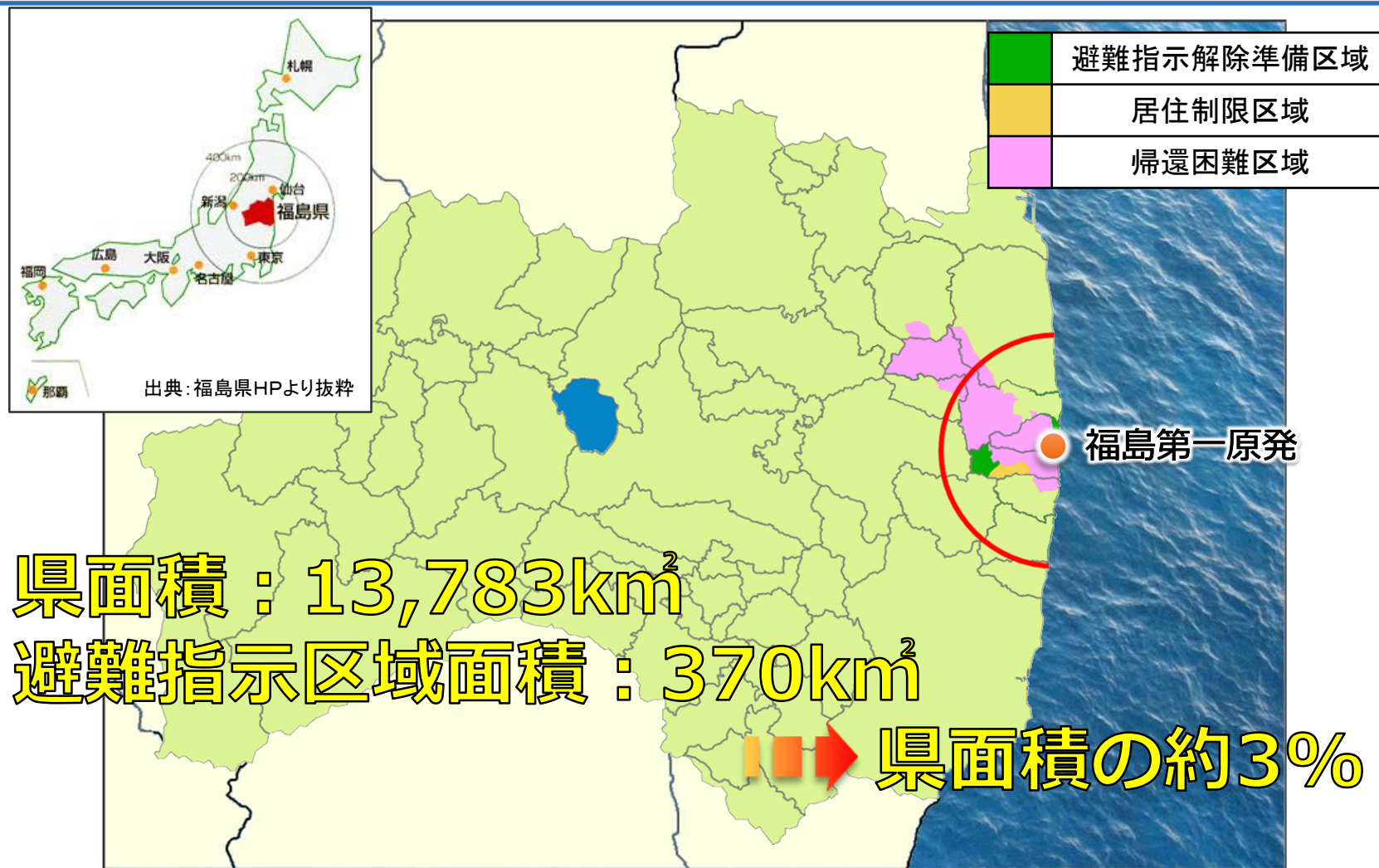
検索

<http://radioactivity.nsr.go.jp/map/ja/>

出典:原子力規制委員会「福島県及びその近隣県における航空機モニタリングの測定結果について」

福島県の復興・再生 避難指示区域の状況①

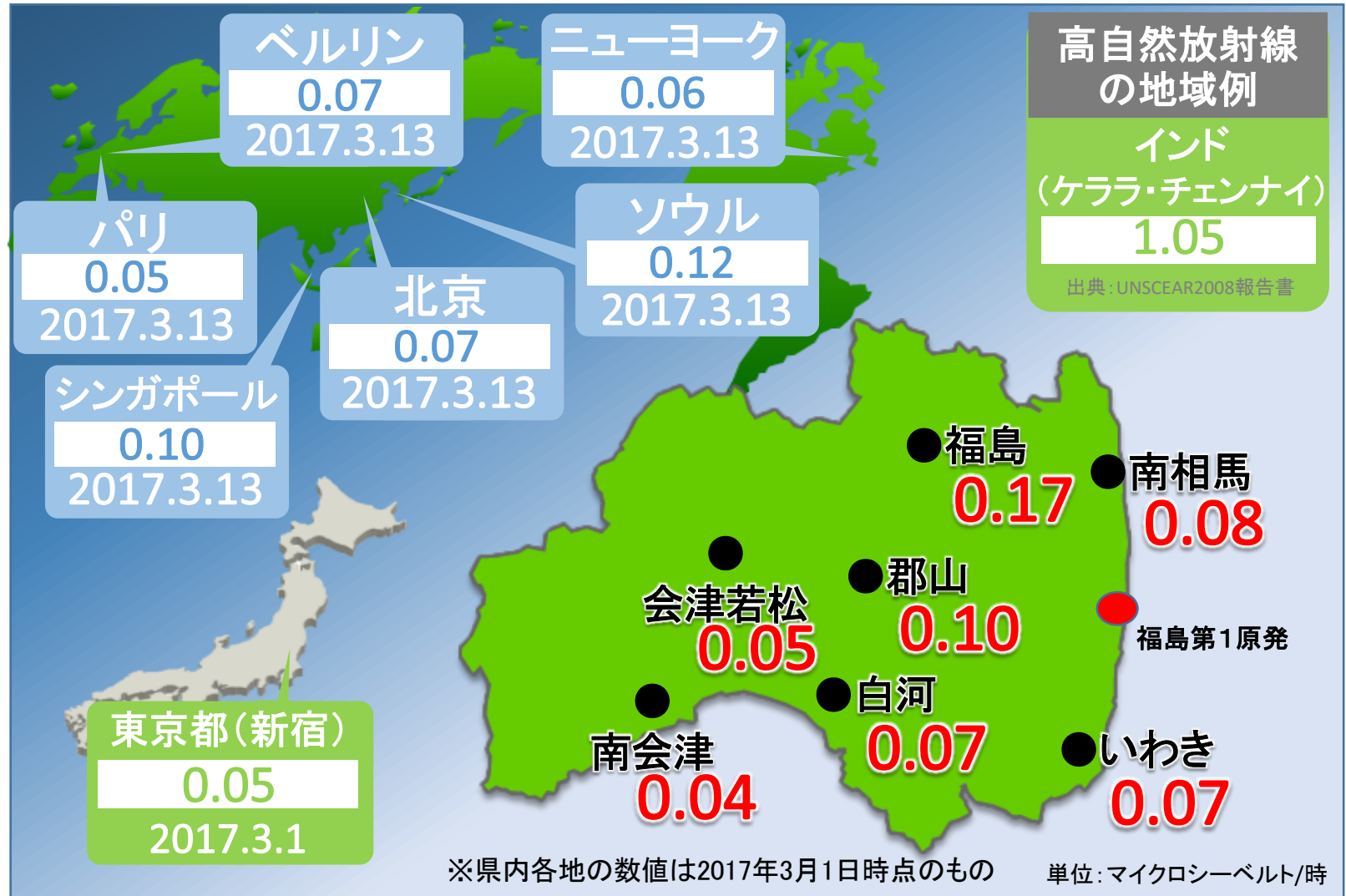
○福島県の避難指示区域は県全体面積の3%。97%のエリアは通常の生活が可能。



出典：福島県、原子力被災者生活支援チーム資料を基に復興庁作成

(参考) 福島県内の空間線量率の現状 世界との比較

○ 福島県内の空間線量率は、海外主要都市とほぼ同水準。



出典: 「ふくしま復興のあゆみ (第19版)」、原子力規制委員会放射線モニタリング情報、「放射線リスクに関する基礎的情報」並びに日本政府観光局、アメリカ合衆国環境保護庁及びフランス放射線防護原子力安全研究所資料を基に復興庁作成

(参考)世界で最も厳しいレベルの基準値の採用

○世界で最も厳しいレベルの基準値に基づく放射性物質検査の徹底による食品安全の確保。

(単位: Bq/kg)

日本 食品衛生法の 基準値		EU Council Regulation (Euratom) 2016/52		アメリカ CPG Sec. 560.750 Radionuclides in Imported Foods – Levels of Concern		コーデックス CODEX STAN 193-1995	
飲料水	10	飲料水	1,000	食品	1,200	乳児用食品	1,000
牛乳	50	乳製品	1,000			一般食品	1,000
乳児用食品	50	乳児用食品	400				
一般食品	100	一般食品	1,250				

※上記における基準値は、受ける線量を一定レベル以下にするためのものであり、必ずしも安全と危険の境目となるものではない。

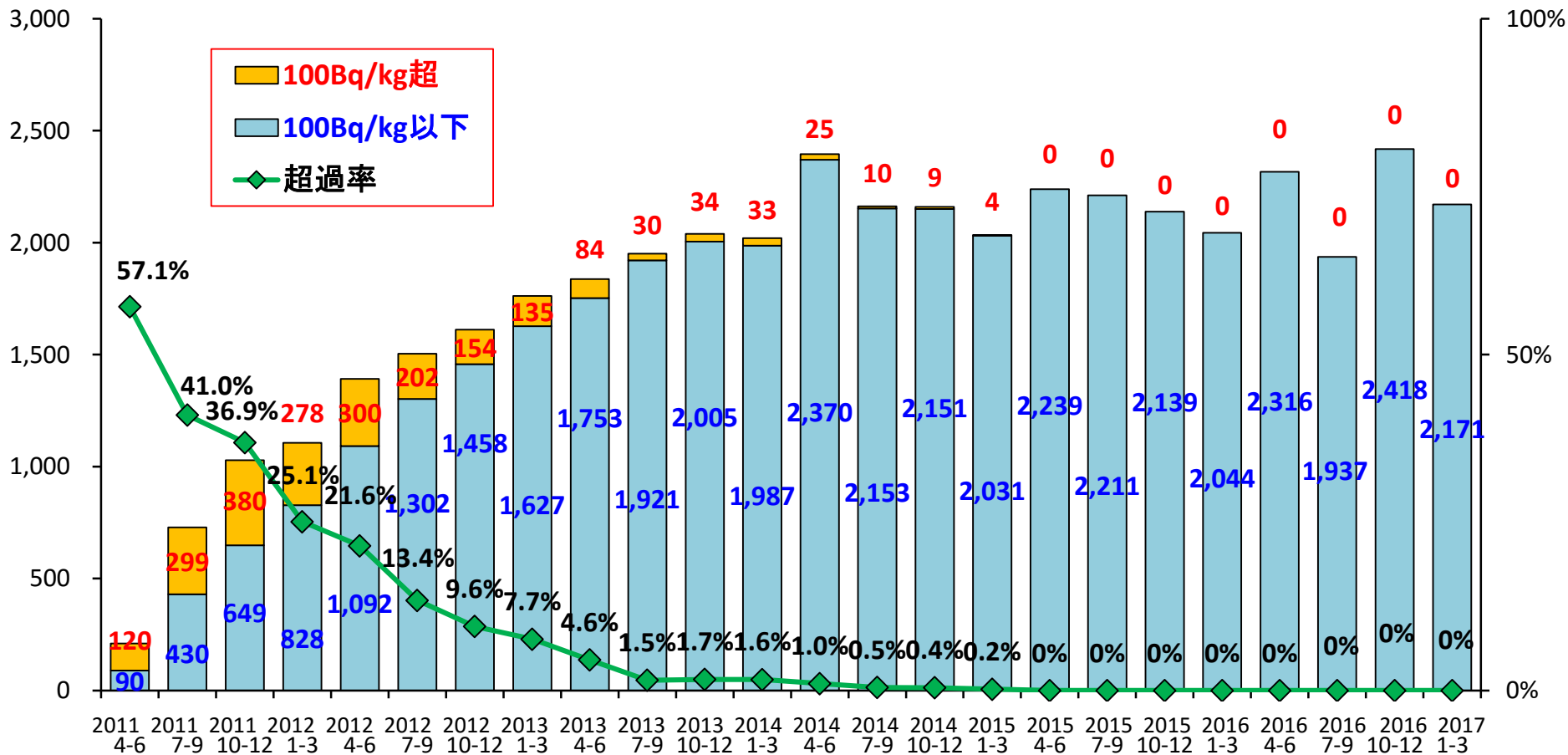
※コーデックス：消費者の健康の保護、食品の構成的貿易の確保等を目的とし、国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設立された国際的な政府間機関。国際食品規格（コーデックス規格）の策定等を行っている。（加盟国：187か国及びEU（2017年4月現在））

(参考) 福島県における海産物の調査結果

○ 福島県の海産物について、震災直後の2011年4～6月は、基準値(100Bq/kg)を超える割合が57.1%であったが、その後は低下を続け、2015年4月以降はゼロ。

(検体)

(超過率)




(参考) 福島県の食品の安全・安心に向けた取組

- 農林水産物は、出荷前に徹底したモニタリング検査等を行い、結果を公表。
- 震災直後に比べ、近年は基準値(100Bq/kg)を超えるものは大幅に減少。
- 基準値を超えたものは出荷を制限しており、市場に流通しているものは安全。
- 出荷制限の解除は、厳格な基準のもとに実施。

農林水産物のモニタリング検査等の状況

(2016年4月1日～2017年2月28日)
※「玄米」のみ、2016年8月24日～2017年2月28日

種別	検査数	基準値超過数	超過数割合
 玄米(2016年産)	約1,023万点	0点	0.00%
 野菜・果実	3,763件	0件	0.00%
 畜産物	4,026件	0件	0.00%
 栽培山菜・きのこ	1,026件	0件	0.00%
 海産魚介類	7,785件	0件	0.00%
 内水面養殖魚	103件	0件	0.00%
 野生山菜・きのこ	762件	2件	0.26%
 河川・湖沼の魚類	577件	4件	0.69%

基準値
超過なし

- ▶安全に出荷
- ▶引き続き解除に向け調査

基準値超過品目は、
その産地ごとに出荷制限

出荷制限解除の流れ

徹底した
モニタリング
検査

原則、1か月以内の
検査結果が全て
基準値以内

出荷制限
解除

最新のデータはこちら

ふくしま新発売

検索

<http://www.new-fukushima.jp/>
(地域や作物などから最新の情報を検索可能)

東京電力福島第一原発事故を受けた諸外国・地域の輸入規制(現状)

平成29年
4月28日現在

カテゴリー	アジア大洋州	北米	中南米	欧州	中東	アフリカ	計
輸入停止を含む規制	韓国 台湾 中国 香港 マカオ シンガポール			ロシア			7か国・地域
	6か国・地域			1か国			
限定規制 (条件付きで輸出可) (*1)	フィリピン(*1) インドネシア ニューカレドニア 仏領ポリネシア ブルネイ パキスタン	米国(*1)	ブラジル アルゼンチン	EU28か国(*2) アイスランド スイス ノルウェー リヒテンシュタイン	ア首連 オマーン サウジアラビア バーレーン レバノン イスラエル トルコ	エジプト モロッコ コンゴ(民)	51か国・地域
	6か国・地域	1か国	2か国	32か国	7か国	3か国	
規制撤廃	ミャンマー(H23.6) ニュージーランド(H24.7) マレーシア(H25.3) ベトナム(H25.9) 豪州(H26.1) タイ(H27.5)(*3) インド(H28.2) ネパール(H28.8)	カナダ(H23.6)	チリ(H23.9) メキシコ(H24.1) ペルー(H24.4) コロンビア(H24.8) エクアドル(H25.4) ボリビア(H27.11)	セルビア(H23.7) ウクライナ(H29.4)	イラク(H26.1) クウェート(H28.5) イラン(H28.12) カタール(H29.4)	ギニア(H24.6) モーリシャス(H28.12)	23か国
	8か国	1か国	6か国	2か国	4か国	2か国	

81か国・地域

(*1) 輸入停止を含まないが証明書要求等の措置を講じている国・地域を「限定規制」と分類している(ただし、フィリピン、米国の2か国については、輸入停止を含む措置が含まれているが、対象品目は日本の出荷制限品目を基準としているため、「限定規制」に分類。)。なお、各カテゴリーの中でも規制の内容や対象地域・品目は国・地域ごとに異なる。

(*2) EUは、EU加盟28か国で同一の規制が課されている。

(*3) タイは野生動物(イノシシ、ヤマドリ、シカ)の肉を除いて規制を撤廃。

(*4) 下線を引いている国・地域は、震災後に一定の規制緩和が実現したことのある国・地域。

(参考: 各国の輸入規制の国際法上の根拠)

WTOの衛生植物検疫措置の適用に関する協定(SPS協定)上、各加盟国は、科学的な原則に基づき、人の生命又は健康等を保護するために必要な措置をとることができる。国際的な

基準等に基づいて措置を取るのが原則とされているが、科学的に正当な理由がある場合等には、国際的な基準より厳しい措置を取ることも可能とされている。

ふくしまスイーツ賞味会（平成29年5月10日）

「現在福島県産食品については全く懸念を持つ必要がない」

国連食糧農業機関（FAO）グラツィアーノ事務局長 twitterより



Graziano da Silva @grazianodasilva · 5月10日

Updated tests & int'l protocols show that there's no reason for concern, in this moment, about safety of #Fukushima food @MofaJapan_en



FAO Japanさんと FAOKnowledgeさん

← 1 ↻ 10 ❤️ 9

- ◎ 復興の姿を客観的データに基づき、国内外の人々にPR
- ◎ 地域の魅力としての被災地の良質な食材・農林水産物・料理等を提供・PR
- ◎ 特に、日本産品の禁輸国の存在を踏まえ、風評払拭に向けた効果的な情報発信が必須



- ◇ 被災地の食材・農林水産物が持続可能性の原則に則した調達可能な食材として大会施設等で提供され、世界各国から来訪する選手、大会関係者、マスコミにその良さや安全性を理解してもらうことが、極めて効果的。そのため、
 - GAPの取得促進等により、調達コードの基準をクリアーする農林水産物の生産を拡大し、大会施設等での食材提供・PRが可能な生産条件を整える
⇒ 大会関連施設エリア内での食材利用・復興及び被災地食材のPR
(アスリート向けのほか、大会関係者、報道関係者を対象とした食事・試食の提供、パネルの設置 etc.)
 - プレイベントやホストタウンの取組、事前合宿など大会実施前のあらゆる機会を捉えた食材提供・PR、大会期間中の競技施設周辺での観戦客を対象とした食材提供・PR
⇒ 組織委員会、各省庁、東京都はじめ自治体、スポンサー企業、その他の民間企業等と連携して大会前はもちろんのこと、大会期間中も大会関連施設外において食材提供・PRの多様な機会を創る

○ 被災地の食材を積極的に調達

- ・ 大会期間中、多様な種類の食材の供給が可能(次頁参照)
- ・ 被災3県ともGAPに積極的に取り組んでおり、調達基準をクリアする食材の供給に不安はない
 - 福島県 : 「ふくしま GAPチャレンジ宣言」
 - 岩手県 : 「いわての農業 オリンピアン応援宣言」
 - 宮城県 : 「宮城県GAP推進会議」の設置及び「みやぎGAP推進アドバイザー制度」の創設

○ 効果的な食材・料理の提供、情報発信

- ・ 大会施設等で調達・提供される食材を、組織委員会、国、県が、大会期間中及び大会前後に広報
- ・ 大会施設等に、復興の状況や各国からの支援への感謝を示すパネルの設置、被災地食材を利用した料理・加工品が試食できるスペースを設置(大会期間中は常設)
- ・ 各国VIP、選手団代表、メディアを対象に和食のPR(+復興のPR)のためのレセプションの実施

大会期間中に供給が可能な食材の例(各県から聴き取り)

【岩手県】

- ・穀物：米(金色の風、銀河のしずく、ひとめぼれ 等)
- ・青果物：キャベツ、きゅうり、トマト、なす、ピーマン、レタス、はくさい、ほうれんそう、ブロッコリー、だいこん、ねぎ、とうもろこし、ズッキーニ、たまねぎ、ベビーリーフ、ブルーベリー、すいか、りんご(早生)
- ・畜産物：牛肉(いわて牛、いわて短角牛)、豚肉(白金豚等)、鶏肉(地鶏、ホロホロ鳥、カモ)、牛乳
- ・きのこ類：生しいたけ、乾しいたけ
- ・魚介類：カツオ、サケ(シロザケ)、マダラ、サンマ、スルメイカ、ウニ、ホヤ、ホタテガイ、ワカメ(塩蔵)、コンブ、エゾイシカゲガイ、サバ類 等
- ・その他：日本酒、ワイン、地ビール

【宮城県】

- ・穀物：米(ひとめぼれ、ササニシキ)
- ・青果物：きゅうり、トマト、パプリカ、みずな、ねぎ、しゅんぎく、ベビーリーフ、しそ、えごま、えだまめ
- ・きのこ類：しいたけ
- ・畜産物：牛肉(仙台牛、仙台黒毛和牛)、豚肉(宮城野豚等)、鶏肉、鶏卵
- ・魚介類：みやぎサーモン(ギンザケ)、カツオ、メカジキ、サンマ、サバ、ヒラメ、マアナゴ、カキ、ホタテガイ、ホヤ、タコ、
ノリ 等
- ・その他：日本酒

【福島県】

- ・穀物：米(コシヒカリ、ひとめぼれ、天のつぶ 等)
- ・青果物：きゅうり、トマト、ミニトマト、ピーマン、なす、ニンジン、ニンニク、カボチャ、さやいんげん、アスパラガス、ブロッコリー、ほうれんそう、レタス、ネギ、タマネギ、もも(暁星、あかつき等)、ぶどう、日本なし、ブルーベリー、リンゴ
- ・きのこ類：しいたけ、なめこ
- ・畜産物：牛肉(福島牛等)、豚肉、鶏肉(会津地鶏、川俣シャモ等)、鶏卵、牛乳
- ・魚介類：カツオ、ホッキガイ、ヒラメ、コウナゴ、ヤナギムシガレイ、アワビ、メヒカリ等
- ・その他：日本酒、そば、味噌、醤油、ラーメン、銘菓、ワイン、地ビール

GAPの取得に向けた取組(各県からの聴き取り)

【岩手県】

- ・現在 : GAP取得経営体4 (Global GAP2、JGAP3(両方取得1))
ガイドラインに準拠した県版GAPの第三者確認を県が実施することとし、体制を整備
- ・今後 : H29に県版GAPの第三者認証の運用及び確認手続き等を定める要領を整備
⇒ H30には、第三者確認に基づく県版GAPの取組を拡大

【宮城県】

- ・現在 : GAP取得経営体11 (Global GAP7、JGAP5(両方取得1))
- ・今後 : H29以降に取得希望17 (Global GAP5、JGAP12)
⇒ 県、JAグループ、法人協会等と宮城県GAP推進会議を設置し、GAPの取組・認証取得推進
生産者のオリパラへの食材提供意向も確認しながら、認証取得を支援

【福島県】

- ・現在 : GAP取得経営体12 (Global G.A.P.2、JGAP9、両方取得1)
ガイドライン準拠は36産地
加えて、現在、23件が申請中。(平成29年6月23日現在:Global G.A.P.12、JGAP11)
ガイドラインに準拠したFGAP(ふくしま県GAP)を創設(平成29年7月11日)。認証取得の受付を開始。
- ・今後 : H32までにGAP取得141、FGAP220へ拡大
⇒ 福島県農林水産業再生総合事業(H29新規)を活用して、GAP取得支援、FGAPの体制整備、指導員養成を推進。
また、JA中央会、全農ではGAP取得支援体制構築のため、7月に協議会を設置する。

いわての農業オリンピック応援宣言

目指せ

金メダル！

オリンピックの

勝負メシは

GAPのいわてに

お任せあれ！



ふくしま。GAPチャレンジ宣言

我々は、生産者の皆様とともに、より良い農業の証であるGAP日本一を目指して、その認証取得にチャレンジします。

そして、東京2020オリンピック・パラリンピックへ食材を供給し、国内外へ向け、誇りと感謝を伝えます。

大会施設等でPRしたい地域を代表する食材・料理等(各県に聴き取り)

【岩手県】

- ・農林水産物:世界三大漁場の三陸沿岸で漁獲される水産物、全国肉用牛枝肉共励会で11回も日本一を受賞している牛肉、米の食味ランキングで最高位の「特A」を22回獲得しているひとめぼれ 等
- ・郷土料理:もち料理(餅料理で地域おこしに取り組む。もちつき隊によるもちつきのパフォーマンス(ミラノ万博等で実演))、そば(わんこそばのデモンストレーション、盛岡三大麺の紹介)等
- ・加工品、土産品:銘菓各種、鯖缶詰、日本酒(日本三大杜氏「南部杜氏」を全国に輩出する国内有数の酒どころ) 等

【宮城県】

- ・農林水産物:寿司(宮城の水産物+宮城米)、冷やし中華(仙台発祥)、仙台牛・仙台黒毛和牛、みやぎサーモン(ギンザケ)、ホヤ、トマト、きゅうり、しいたけ 等
- ・郷土料理:もち(ずんだ餅等各種)、はっと、白石うーめん、はらこめし 等
- ・加工品、土産品:ずんだ餅(イトイン、土産品)、笹かまぼこ(焼きたて提供・焼き体験、土産品)、ほや、日本酒(全国新酒鑑評会金賞受賞率日本一(87%)) 等

【福島県】

- ・農林水産物:「ふくしまイレブン」の農産物 = 福島県を代表する生産量が全国上位の品目
米(コシヒカリ、ひとめぼれ、天のつぶ)、きゅうり(全国2位)、アスパラガス、トマト、もも(同2位)、日本なし(同4位)、牛肉、地鶏、なめこ、ひらめ(※「りんどう」を加えて11品目)、その他魚介類(アワビ、メヒカリ等)
- ・郷土料理:そば(裁きそば、高遠そば、祝言そば、水そば、一本ねぎそば等)、こずゆ、いかにんじん、ウニ貝焼き、ドンコ肝つみれ汁、さんまぽーぽー焼き、ホッキ飯、ツブ生姜煮、コイうま煮、メヒカリ唐揚げ、カツオ揚げびたし、
あんこうどぶ汁、青ノリ佃煮、青ノリ天ぷら 等
- ・加工品、土産品:味噌・醤油、ラーメン(喜多方ラーメン等)、ジュース、カツオ缶詰・カツオ浅炊、いかにんじんせんべい、

各種銘菓(ままだおる、薄皮まんじゅう)、日本酒(全国新酒鑑評会金賞受賞数5年連続日本一。国内外の品評会において高評価) 等

大会施設等における「食」を通じた地域の魅力の情報発信のアイデア(各県からの提案)

- 大型ビジョンを活用した「復興地の食・観光」紹介動画の放映
 - 県内の食の匠、食材のPR動画の作成、放映
 - 食材にまつわる「ストーリー」を紹介
 - 提供した食材の産地を中心とした観光PR(観光農園、農業体験、温泉、城、寺社仏閣) 等

- 各県の在京アンテナショップ、県内事業者等によるミニ物産展、県産食品のテイクアウトコーナーの設置

- 各県の食材を使ったランチボックスの提供・販売

- 被災地を訪問するメディアツアー・体験ツアーの企画
 - 漁家女性グループによる浜料理の商品化・販売の取組
 - 若手漁業者による水産物のブランド化の取組
 - 食と震災遺構を巡るツアー 等

- 試食ブース等における料理の実演・体験
 - カツオわら焼き実演、ウニ貝焼きづくり体験、笹かまぼこ焼き体験 等

- 食材紹介ワークショップの開催
 - 食材を生産・提供する各産地の生産者や、著名料理人による被災地食材の紹介・交流 等



資料5

検討項目：日本の食文化の発信

日本の食文化の発信：検討の視点

- 日本の食文化の特長（素材、食べ方、風土や行事との関係等）
- 日本の食文化発信が目指すところ（日本の文化によるもてなし、観光資源の発信、国内における文化継承の促進等）
- 発信が求められる日本の食文化、料理、食材（伝統か流行か？）
- 飲食提供の場所、対象者に応じた提供及び発信のあり方

（復興の視点）

- 被災地の取組を踏まえた復興の視点の反映（メニュー、食材等）
- 食材等に関する情報提供のあり方（地域の魅力、高い安全性確保の取組等）。

飲食提供対象者と提供に当たって考慮すべき要素（案）

資料6

飲食提供対象	過去大会記載人数		主な飲食提供場所（想定）	飲食の形態・特徴	飲食提供に当たって考慮すべき要素
	ロンドン	リオ			
選手、各国選手団スタッフ	23,900	オリ17,500 パラ8,500	競技会場（専用ラウンジ） 選手村 練習会場	<ul style="list-style-type: none"> ・競技時間に合わせて栄養面でサポートするため、24時間の無料サービスを実施。 ・選手特有の要求（たんぱく量、高糖質、低脂肪、栄養バランス等）が比較的厳格。 ・栄養、アレルギー等の情報を基に選手はメニューを選択。宗教上・食習慣上への配慮要望あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界各地の選手が日常食べなれた食事ができること ・競技までのコンディションの維持ができること ・栄養面の配慮及び宗教上・食習慣上の配慮等多様性の確保が十分であること（豊富な選択肢） ・競技スケジュールに影響しないよう混雑緩和策があること（時間のない選手も食事がとれること）
国際競技連盟、技術役員（審判等）	-	オリ3,150 パラ1,260	競技会場（専用ラウンジ）	<ul style="list-style-type: none"> ・審判等として競技会場に長時間留まるケースが多く、会場で一定の食事をとることとなる可能性あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・競技会場に滞在する時間に応じ、「しっかりした食事」、「リフレッシュのための簡易な食事」ができること
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役員、各国要人等）	4,800	10,000	競技会場（専用ラウンジ）	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に軽食を提供。 ・一日に複数会場を訪れる可能性高いほか、同じ会場を複数回訪れる可能性あり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各会場で質の高い食事を手軽に楽しめること ・メニューにバラエティがあること
放送サービス、プレス	20,600	25,100	国際放送センター メインプレスセンター 競技会場	<ul style="list-style-type: none"> ・24時間体制で業務を行う各国から派遣されたメディア関係者が随時食事。 ・飲食は有料サービス。 	<ul style="list-style-type: none"> ・多様な文化に配慮された食事を勤務時間・状況に応じて楽しめること ・時には簡易に食事をとれること
マーケティングパートナー	-	-	ホスピタリティセンター	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケティングパートナーがゲストの「もてなし」の場として活用。 ・飲食は有料サービス。マーケティングパートナーの意向を踏まえたサービスが行われる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・質が高く、「もてなし」面での満足感があること ・多様なニーズに応え、食事の楽しさを前面に出せること
観客（チケット保有者）	9,000,000	8,000,000	競技会場	<ul style="list-style-type: none"> ・専用の喫食場所はなく、競技の合間等に比較的手頃な価格で簡易に喫食。 ・飲食は有料サービス。 	<ul style="list-style-type: none"> ・待ち時間を少なくできるよう、メニュー上、調理上の工夫があること ・手軽さ、持ち運びやすさと話題性 ・観戦は一生に一度の経験、記憶に残ること
スタッフ（ボランティア、請負事業者等）	160,000	120,000	勤務する各会場	<ul style="list-style-type: none"> ・勤務形態、会場の状況に応じて食事。 ・ボランティアにとっては、サービス提供の対価の一つになり得る（ボランティアは無料サービス）。 ・スタッフは海外からも多く参加の可能性。 	<ul style="list-style-type: none"> ・モチベーションアップにつながる工夫（貢献に対する報酬） ・多様な文化への配慮があること ・時にはサプライズ

※過去大会飲食戦略記載人数欄の「-」は、文書内に記載がなかったことを示す。

過去大会のメニュー（選手村）に記載されている食材

食文化の発信の一つに「食材」という視点もあると考えられることから、過去大会（ロンドン大会、リオ大会）の選手村においてどのような食材が使用されていたかを確認したところ、把握できたメニューについて、メニュー名から使用された食材が分かるものは以下のとおり。

1. ロンドン大会

(1) 農産物

トマト、キュウリ、ニンジン、キャベツ、タマネギ、豆類、レタス、きのこ、イチゴ、オレンジ、リンゴ

(2) 畜産物

鶏肉、豚肉、牛肉、羊肉、鴨肉、鹿肉、卵、ベーコン、チーズ

(3) 水産物

タラ類、カレイ類、ティラピア、アメリカチヌ、マス類、ウミヒゴイ、サバ、ツナ類、エビ類、イカ、アンチョビ、カキ、カニ、ボラ、海藻、カジキ、練り製品

2. リオ大会

(1) 農産物

米、キュウリ、トウモロコシ、レタス、ホウレンソウ、ダイコン、ニンジン、もやし、トマト、ミニトマト、ズッキーニ、リーキ、ナス、ジャガイモ、サツマイモ、ヤムイモ、カボチャ、キャッサバ、唐辛子類、葉タマネギ、白インゲン豆、エンドウ豆、ヒヨコ豆、レンズマメ、豆類、きのこ、カリフラワー、ブロッコリー、ハーブ、ケーパー、ニンニク、ナシ、リンゴ、オレンジ、バナナ、タンジェリン、赤ブドウ、パッションフルーツ、グアバ、スターフルーツ、スイカ、メロン、パイナップル、パパイヤ、ココナッツ

(2) 畜産物

鶏肉、豚肉、牛肉、羊肉、卵、ベーコン、ハム、ソーセージ、チーズ

(3) 水産物

タラ、ティラピア、サーモン、イワシ、ニシン、エビ類、練り製品、海藻

注1) 過去大会で把握できたメニューのうち、メニュー名から確実に分かるものを掲げたものであり、上記以外にも使用された食材は多くあるものと考えられる。

注2) 各食材の量については把握が困難。

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料8

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
1	トマト	Tomato	○	○	○	○	<u>Grilled Beefsteak Tomato</u> Cherry Tomatoes Chicken & Tomato Balti Stir-fried Tomato with Egg Braised Farm Tomatoes with Scrambled Eggs Tomato & Red Onion Salad (Kachumbari) Tomato & Thyme Salad Tomato, Lentil & Chick Pea (Harira) Heirloom Tomatoes Toasted Barley & Tomato Macaroni & Cheese with Tomato <u>British Tomato Chutney</u>
2	きゅうり	Cucumber	○	○	○	○	Chilled Cucumber Soup Cucumber & Avocado Creamy Cucumber with Dill Salad Cucumber with Red Pepper & Sesame Pickled Carrot & Cucumber Cucumber & Courgette Salad
3	にんじん	Carrot	○	○		○	Carrot Cake with Cream Cheese Frosting Carrot & Radish with Rice Wine Vinegar Pickled Carrot & Cucumber Carrot Masala <u>Carrot & Walnut Sultana</u> <u>Carrot & Coriander</u> Chick Pea & Carrot Croquettes
4	キャベツ	Cabbage	○	○	○	○	<u>Red Cabbage</u> Savoy Cabbage <u>Summer Cabbage</u> Cabbage & Pineapple Salad Ethiopian Cabbage Salad Braised Chinese Cabbage with Chestnuts Stir Fried Chinese Cabbage Spicy South Indian Cabbage Cabbage Kimchi Cabbage Southern Style Red Cabbage Sauté Buttered Cabbage

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料8

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
5	たまねぎ	Onion	○	○	○	○	Caramelised Onion Calzone Feta & Red Onion Pizza Red Onion & Black Olive Penne Salad Duck with Ginger & Spring Onions King Prawn with Spring Onions and Cashews Grilled Peppered Tofu with Onion & Peppers <u>Grilled Red Onion</u> Aubergines, Onions & Pepper Salad Red Beans & Onion Salad Chickpea & Onion Samosa <u>Cous Cous & Red Onion</u> <u>Crispy Fried Onions</u> Mrs. Kirkham's Crumbly Lancashire Cheese & <u>Onion Quiche</u>
6	豆類	Bean	○	○	○	○	Refried Bean Casserole BBQ Baked Beans Tuscan Bean Salad Pork with Rice & Beans (Frijoles) Red Bean Paste Pancake Bean Curd Soup with Fish Balls Wok Fried Beef with Black Bean Sauce Beef & Black Bean Stew (Feijoada) Bean & Almond Salad Green Bean & Sesame Salad <u>Five Bean Salad</u> <u>Chilli Bean Cakes with Pineapple Chutney</u>
7	レタス	Lettuce			○	○	<u>Iceberg & Romaine Lettuce Blend</u> Iceberg & Romaine Lettuce Greens
8	きのこ	Mushroom	○	○	○	○	Grilled Portobello Mushrooms Sweet Corn & Roasted Mushrooms Mushroom Ravioli Spinach, Mushroom & Chopped Egg Mushroom and Sliced Pork Congee Horse Mushroom & Lorne Sausage <u>Sautéed Mushrooms</u> Steak & Mushroom Casserole Chicken & Mushroom Pie

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料8

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
9	イチゴ	Strawberry	○			○	Strawberry Bavarois <u>Strawberry Tart</u> Strawberry Trifle Strawberry Shortcake
10	オレンジ	Orange	○	○	○	○	Oranges & Caramel <u>Shaved Fennel & Orange</u> Congo Sweet Oranges Roast Pork Loin with Orange & Citrus Glaze Sea Bass with Orange & Chillies Orange Cinnamon French Toast
11	りんご	Apple	○			○	<u>Apple & Sage Stuffing</u> <u>Pork & Apple Sage Casserole</u> <u>Hampshire Pork (Greenfields) & Kent Apple Stew</u> <u>Apple & Rhubarb Crumble Tart</u> Apple Custard Square Apple Crisp

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている畜産物一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
1	鶏肉	Chicken	○	○	○	○	BBQ Chicken Pizza Chicken & Bacon Pizza Roasted Garlic & Chicken Pizza Mesquite Chicken Breast Garlic Parsley Chicken Breast Cajun Chicken Breast Herbed Chicken Breast Chicken Samosa Soup Noodle with Chicken Balls Udon Noodles with Chicken, Chilli, Sesame & Ginger Hot and Spicy Chicken Peanut Stew Chicken Sausage Chicken Thigh Skewer Chicken & Pepper Skewer Peri Peri Roasted Whole Chicken Roasted Whole Chicken with Turmeric Chicken Legs in Cumin Sauce Pepper Chicken Hot Pot Chicken with Tomatoes & Honey Caribbean Glazed Spiced Chicken Spicy Chicken Pot Pie with Sweet Potatoes Chicken with Lemon & Chilli (Poulet Yassa) Lime & Coconut Roast Whole Chicken
2	豚肉	Pork	○	○	○	○	Pork & Apple Sage Casserole Hampshire Pork (Greenfields) & Kent Apple Stew <u>Pork Escalope</u> Shropshire Loin of Pork <u>Pulled Pork Shoulder</u> Roast Pork Loin with Orange & Citrus Glaze Citrus Marinated Pork Fillet Roast Pork with Potatoes & Green Chillies Pork & Chinese Parsley (Coriander) Pork Rib Soup with Lotus Root Steamed BBQ Pork Bun E-Fu Noodles with Pork & XO Sauce Pork Sausage Round Grilled Pork Cutlet Slow Cooked Pulled Pork Shoulder Pork with Rice & Beans (Frijoles) Pork Steak Escabechado

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている畜産物一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
3	牛肉	Beef	○	○	○	○	Beef Short Ribs Bolivian Beef Stew (Chairo) Beef Stroganoff BBQ Beef Stromboli Shaved Beef with Onion Calzone Pan Fried Beef Fillet with Oyster Sauce Wok Fried Beef with Black Bean Sauce Grilled Beef with Lemon Grass & Curry Sautéed Celery with Minced Beef <u>Beef Steak</u> Lemon & Thyme Top Side of Beef Cumin & Coriander Rib of Beef Zom (Beef with Spinach) Traditional Cornish Pasties (Beef) <u>Roast Beef</u>
4	たまご	egg dairy	○	○	○	○	<u>Scrambled Eggs</u> <u>Scrambled Eggs with Smoked Salmon</u> Bacon & Egg Empanadas (Empanada De Jamon Y Queso) Prawn and Chorizo Scrambled Eggs <u>Hard-Boiled Eggs</u> Spinach, Mushroom & Chopped Egg Soup Noodle with Vegetables and Hard Boiled Eggs Steamed Egg and Tofu Qiong Style Fried Rice with Egg and Choy Sum Egg Tart Chakchouka- Egg with Tomato and Pepper Boiled Eggs <u>Eggs Benedict</u> <u>Eggs with Spinach & Cheddar</u>
5	鴨肉	Duck		○		○	<u>Roast Gressingham Duck</u> <u>Pressed Duck Gravy</u> Honey Glazed Roast Duck Duck with Ginger & Spring Onions Braised Duck Leg Hong Kong Style
6	鹿肉	venison				○	<u>Finnebrouge Venison Casserole with Colcannon</u> <u>Venison Sausage</u>

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている畜産物一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
7	羊肉	Mutton				○	<u>Hebridean Black Faced Mutton Rogan Josh</u>
8	ベーコン	Bacom	○			○	<u>Herefordshire Fidget Pie (Bacon)</u> Roast Irish Loin of Bacon Lamb's Liver & Bacon <u>Smoked Streaky Bacon</u> Chicken & Bacon Pizza
9	チーズ	Cheese	○	○	○	○	Spinach & Goat Cheese Calzone <u>Grated Parmesan Cheese</u> Carrot Cake with Cream Cheese Frosting Lime Cheesecake Chocolate Chip Cheesecake <u>Smoked Haddock and Cheese Tart</u> Mrs. Kirkham's Crumbly Lancashire Cheese & Onion Quiche <u>Cottage Cheese</u> Soft Goat Cheese

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている魚介類一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
1	タラ	Pollock	○		○	○	Grilled Pollock
2	タラ	Cod	○				Grilled Cod
3	ホワイティング（小型タラ）	Whiting			○	○	Grilled Whiting
4	ハドック（タラ）	Haddock				○	Grilled Haddock
5	ターボット（カレイ類）	Turbot	○		○	○	Herb Crusted Turbot <u>Grilled Turbot</u>
6	オヒョウ（カレイ類）	Halibut	○	○	○	○	Steamed Halibut in Ginger Sauce Grilled Sauce
7	ティラピア	Tilapia	○	○	○	○	Grilled Farm Raised Tilapia <u>Grilled Tilapia</u>
8	アメリカチヌ（タイ科の海水魚）	Sea Bream	○	○	○	○	Sea Bream with Chermoula Grilled Chermoula
9	ニジマス	Rainbow Trout	○	○	○	○	<u>Grilled Rainbow Trout</u>
10	マス	Trout	○				<u>Smoked Trout</u>
11	ウミヒゴイ	Red Mullet	○				Red Mullet with Coconut Sauce <u>Grilled Red Mullet</u>
12	サバ	Mackerel	○	○	○		Mackerel with Gooseberry Relish Grilled Mackerel
13	サーモン	Salmon	○	○	○	○	Salmon with Salsa Verde Salmon Mornay <u>Scrambled Eggs with Smoked Salmon</u> <u>Flaked Salmon</u> <u>Poached Salmon with Watercress Sauce</u> Baked Salmon with Tomatoes & Spices
14	ツナ類	Tuna	○				Tuna Melt Stromboli Tuna Chunks

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている魚介類一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
15	エビ、クルマエビ	Prawn	○	○		○	Atlantic Prawns <u>Grilled Dublin Bay Prawn Skewer</u> Prawns, Scallops & Mussels with Saffron Sauce <u>King Prawn Brochettes</u> Tilapia with Prawn & Pimento Sauce Prawn Congee Soup Noodle with Prawn Prawn Wonton Prawn & Chicken Dumpling Prawn Spring Roll Prawn & Leek Cake Prawn Shu Mai King Prawn with Spring Onions and Cashews Curried Prawn & Vegetables Fried Rice with Prawn Grilled Prawn Skewers Prawn & Vegetable Skewer
16	イカ	Squid	○	○	○	○	Braised Squid <u>Grilled Squid</u> Braised Squid Seasoned with Rice Cake <u>Grilled Chilli & Lime Squid</u>
17	アンチョビ	Anchovy	○				Anchovy & Mozzarella Pizza Anchovy Pizza
18	カキ	Oyster		○			Oyster Congee Braised E-Fu Noodles with Oyster Sauce Pan Fried Beef Fillet with Oyster Sauce Sautéed Choy Sum with Oyster Sauce
19	カニ	Crab		○			Crab Shu Mai
20	ボラ	Mullet			○	○	<u>Grilled Red Mullet</u> <u>Grey Mullet with Sweet Pepper Stew</u> Grilled Red Mullet with Allspice & Lime
21	海藻	Seaweed	○	○			Dried Seaweed

ロンドン大会のメニュー（選手村）に記載されている魚介類一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「Best of Britain」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	European, The America's and Mediterranean	Indian and Asian	African and Caribbean	Best of Britain	代表的なメニュー
22	白身魚	Coley	○		○	○	Grilled Coley <u>Coley with Lemon Pepper Crust</u>
23	白身魚	White Fish		○			White Fish (Ajwaini Fish Masala) Sweet & Sour White Fish White Fish Balls
24	魚の練り製品	Fishcake		○		○	Thai Fishcakes
25	魚をすり潰して丸にしたもの	Fish Ball		○			White Fish Balls Soup Noodle with Fish Ball Bean Curd Soup with Fish Balls
26	シーフード	Seafood	○	○			Seafood Soup with Lemon Grass & Kaffir Limes (Tom Yam) <u>Seafood Soup with Bamboo Piths</u>
27	カジキ	Swordfish	○				Grilled Canadian Swordfish
28	魚	Fish		○	○	○	Ackee and Salt Fish Smoked Fish Stew (Haddock) <u>Fish Pie</u> Yorkshire Fish Cake

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料9

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インドア	ハラール	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート	代表的なメニュー
1	きゅうり	cucumber						○	サラダバー
2	とうもろこし	corn	○	○				○	サラダバー <u>Creamed Corn</u> Corn Chowder
3	レタス	lettuce						○	サラダバー Caesar salad
4	ダイコン	Radish						○	サラダバー
5	ニンジン	carrot	○					○	サラダバー <u>Chicken soup with rice and carrots</u>
6	白インゲンマメ	White Beans						○	サラダバー
7	もやし	Bean sprout						○	サラダバー
8	ミニトマト	Cherry tomato						○	サラダバー
9	ズッキーニ	zucchini						○	サラダバー Zucchini, rosemary, ricotta cheese, garlic Pizaa
10	なす	eggplant				○		○	サラダバー Eggplant pachadi - Mashed Spicy Eggplant
11	唐辛子	capsicum						○	サラダバー
12	葉タマネギ	spring onion						○	サラダバー
13	エンドウマメ	Peas						○	サラダバー
14	赤唐辛子	red chili						○	サラダバー

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料9

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インディア	ハラル	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート	代表的なメニュー
15	きのこ	mushroom			○		○	○	サラダバー Fried Bee Hoon - Rice Noodles with spicy mushroom and bok choy Mushroom ravioli Mushroom Pizza
16	カリフラワー	Cauliflower						○	サラダバー
17	ブロッコリー	Broccoli						○	サラダバー Broccolini and ginger stir fry
18	フレッシュハーブ	Fresh herbs						○	サラダバー
19	ケッパー	caper						○	サラダバー
20	にんにく	garlic						○	Fried garlic
21	トマト	tomato					○		Grilled tomato Tomato & mozzarella
22	じゃがいも	potato	○	○					Potato rosti Potato salad with mustard <u>Salmon topped with mashed potato</u>
23	豆	bean	○	○					Baked beans <u>Bean soup with vegetables</u> <u>Bean and vegetable stew</u>
24	ホウレンソウ	spinach		○					Buttered spinach Spinach with chickpea, eggplant, tomato and cashew nut salad Saag Gosht - lamb and spinach

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料9

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インディア	ハラル	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート	代表的なメニュー
25	米	rice	○	○	○	○			Coconut rice Jasmin rice Saffron rice <u>White rice</u> <u>Brown rice - steamed</u>
26	レンズマメ	lentil			○	○			Green lentil Dhal Red lentil Dhal Shawrbat Adas majroosha - lentil soup with cumin and rice Dhal Makhani - Mashed Lentils, red beans and yoghurt with spices
27	さつまいも	sweet potato	○						Boiled sweet potatoes <u>Roasted chicken with sweet potatoes</u>
28	ヤムイモ	Yam	○						<u>Boiled Yam</u>
29	キャッサバ	cassava	○						<u>Boiled cassava</u> <u>Cod stew with cassava</u>
30	ヒヨコマメ	Chickpea			○	○			Chickpea curry Chana Masala - chick peas with curry
31	カボチャ	pumpkin		○					Bean with pumpkin and chickpea salad Pumpkin and coriander soup
32	リーキ（セイヨウネギ）	Leek		○					Leek and potato soup
33	梨	Pear						○	皮つきのまま提供
34	青りんご	Green Apple						○	皮つきのまま提供
35	りんご	Red Apple						○	皮つきのまま提供

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている農産物一覧

資料9

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インディア	ハラル	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート	代表的なメニュー
36	オレンジ	Orange						○	皮つきのまま提供
37	バナナ	Banana						○	皮つきのまま提供
38	タンジェリン	Tangerine						○	皮つきのまま提供
39	赤ブドウ	Red Grapes						○	皮つきのまま提供
40	パッションフルーツ	Passion Fruit	○					○	皮つきのまま提供 <u>Roasted Salmon with passion fruit</u>
41	グアバ	Guava						○	皮つきのまま提供
42	スターフルーツ	Star Fruit						○	皮つきのまま提供
43	スイカ	Watermelon						○	カットして提供
44	メロン	Melon						○	カットして提供
45	パイナップル	Pineapple					○	○	カットして提供 Hawaiian Pizza (ham and pineapple)
46	パパイヤ	Papaya						○	カットして提供
47	ココナッツ	Coconut						○	Dried Coconut

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている畜産物一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インディア	ハラル	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート
1	卵	Egg	○	○	○	○	○	○
2	牛肉	beef	○	○	○			
3	豚肉	pork	○		○			
4	鶏肉	chicken	○	○	○	○	○	

代表的なメニュー
<ul style="list-style-type: none"> • Boiled eggs • Egg & bacon pizza • Fritatta (egg and potato) • Scrambled eggs • Fried eggs • Omelette • Pad Thai – Rice noodles with vegetables and scrambled eggs • Couscous paulista – fish, egg, heart of palm, sardine and green peas
<ul style="list-style-type: none"> • Beef Goulash • <u>Grilled beef – demi glace sauce on the side</u> • Madras beef curry • Beef Massaman – beef with curry, cinnamon and raisins • Beef Rendang – beef stew with coconut milk, saffron and tamarind • <u>Cream of parsnip with jerked beef</u> • <u>Jerked Beef</u> • <u>Grilled Tenderloin Steak with garlic</u> • <u>Stew beef with vegetables</u> • <u>Boneless beef rib with manioc</u> • Malaysian beef curry
<ul style="list-style-type: none"> • Pork Gyoza • Shumai (pork dumplings) • <u>Pork rib with creamy ground corn</u> • <u>Grilled Pork Sausage</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Chicken Florentine • Chicken Jambalaya • Chicken Fricassée • Roast lemon chicken • Tandoori chicken fillets • Thai green chicken curry • Chicken Biryani – rice with chicken and Indian spices • Tandoori chicken fillets • Nasi Goreng – rice with prawns and chicken • Mee Goreng – Udon noodles with Chicken and vegetables • <u>Roasted chicken</u> • <u>Grilled chicken</u> • Chicken Biryani – rice with chicken and Indian spices • Kapsa rice – chicken with rice and spices • Malaysian chicken rendang

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている畜産物一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーバー	アジア・ インドア	ハラル	ピザ・パスタ	サラダ・ デザート
5	ハム	ham					○	○
6	ベーコン	bacon		○			○	
7	ソーセージ	sausage	○	○				
8	チーズ	cheese					○	○
9	羊肉	lamb		○	○	○		

代表的なメニュー
<ul style="list-style-type: none"> ・ Sliced ham ・ Salami ・ Turkey ・ Mortadella ・ Hawaiian Pizza (ham and pineapple)
<ul style="list-style-type: none"> ・ Amatriciana sauce (spicy tomato and bacon) (パスタソース) ・ Egg & bacon pizza
<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>Grilled Pork Sausage</u> ・ Bratwurst sausage with sauerkraut ・ Spicy sausage ・ Chipolata sausage ・ <u>Cream of collard greens with cornmeal and sausage</u> ・ <u>Black eyed beans with sausages</u>
<ul style="list-style-type: none"> ・ Skimmed cheese spread ・ Cured Brazilian Cheese ・ Ricotta cheese ・ Sliced swiss cheese ・ Cheddar cheese ・ Brazilian soft white cheese ・ Cream cheese
<ul style="list-style-type: none"> ・ Braised Moroccan lamb Tajine ・ Lamb Korma - Curry Lamb ・ Saag Gosht - lamb and spinach ・ Khoresht Kharafs (lamb with preserved lemon) ・ Lamb Rogan Josh - Lamb with curry and yoghurt ・ Aab Gosht - lamb and chickpeas ・ Korma Sabzi - braised lamb with beans and spinach

リオ大会のメニュー（選手村）に記載されている魚介類一覧

※代表的なメニュー欄の下線は、「ブラジル料理」コーナーのメニューであることを示す。

No.	日本名	英名	ブラジル料理	ワールド フレーパー	アジア・ インド	ハラール	サラダ・ デザート	代表的なメニュー
1	タラ	Cod	○	○				<ul style="list-style-type: none"> • Oven baked Codfish • Codfish tajine • <u>Cod stew with cassava</u> • Baked Codfish • Roasted Codfish
2	ティラピア	Tilapia	○	○		○		<ul style="list-style-type: none"> • Grilled tilapia with ratatouille • <u>Tilapia fish with coconut milk</u> • Grilled tilapia with tomato/fennel salsa
3	サーモン	Salmon	○	○			○	<ul style="list-style-type: none"> • Grilled Salmon • <u>Roasted Salmon with passion fruit</u> • Smoked salmon • Sliced raw salmon（燻製）
4	いわし	Sardine	○					<ul style="list-style-type: none"> • <u>Couscous paulista - fish, egg, heart of palm, sardine and green peas</u>
5	ニシン	herring					○	<ul style="list-style-type: none"> • Smoked herring
6	エビ	Prawn、Shrimp			○	○		<ul style="list-style-type: none"> • Prawn Gyoza • Char Kway Teow - Rice noodles with shrimp • Nasi Goreng - rice with prawns and chicken
7	海藻	Seaweed			○			<ul style="list-style-type: none"> • Miso soup with tofu and seaweed
8	シーフード	Seafood		○				<ul style="list-style-type: none"> • Seafood Paella
9	魚	Fish	○			○		<ul style="list-style-type: none"> • Fish Stew • Brazilian fish stew - without dende • Sayadieh - fish with caramelized onions • Samaka harra - fish with lemon and tahini • Malaysian fish curry • Fish stew with cassava
10	魚の練り製品	Fishcake			○			<ul style="list-style-type: none"> • Thai fishcake

リオ大会における代表的なメニュー

選手村メインダイニング						競技会場						
ブラジル料理	ワールドフレーバー	アジア・インドア	ハラール	ピザ・パスタ	サラダ・デザート	アスリートラウンジ/IFラウンジ		オリンピックファミリー・パラリンピックファミリーラウンジ	ホスピタリティセンター	観客	スタッフ	IBC/MPC
ジャークビーフ	牛肉のグリル デミグラスソース	豆腐とわかめの味噌汁	ベジタブル ラクサ	ペネパスタ	ヨーグルト	hot meal	cold packed meal	パスタ	メニュー不明	ハンバーガー	サラダ	サラダバー
骨なし牛バラ肉とマニオクの煮込み	ムサカ	豆腐入り ベジタブルラクサ	麺入りチキンスープ	キノコのラビオリ	ハム類	サラダ(季節のグリーンミックス)	サンドイッチ(キャロットブレッド、薄切りビーフ、レタス、チeddarチーズ)	サンドイッチ類		ホットドッグ	主菜 肉料理/魚料理	ビーフシチュー
タラとキャッサバの煮込み	トスカーナ風ミネストローネ	タイ チキンカレー	チキンピリヤニ	グルテンフリーパスタ	魚の燻製	ブラジルミックス サラダ(カリフラワー、ブロッコリー、ニンジン、豆類)	サンドイッチ(オレガノロール、ズッキーニ、コーン、紫キャベツ、チeddarチーズ)	カナッペ		チキンサンド	副菜	ハム シュトゥルーデル
ティラピアのココナッツミルク煮	コーンチャウダー	チキンティッカマサラ	マレーシアビーフカレー	アマトリチャーナソース(スパイス、トマト&ペーコン)	フルーツ(ホール)	サラダ(トマト、キュウリ、ビートルート)	サラダ(グリーンミックス、ニンジン、フジツリ、ダイスチキン)	サラダ		ピザ	ライス	野菜キッシュ
キャッサバ(ガーリック、オニオン)	サーモンのグリル	ナシゴレン	ティラピアのグリル	キノコソース	カットフルーツ	ローストビーフ	サラダ(ミックスグリーン、ニンジン、玄米、ソイミート)	ナッツ類		ポップコーン	パン	ラザニア
ローストポテト、ローズマリー	シーフードパエリア	ベジタブルピリヤニ	チャナマサラ	4種のチーズのソース	チーズ	グリルチキンのレモンソース	フルーツサラダ	デザート		アイスクリーム	フルーツ(オレンジなど)	鶏むね肉のグリル
	バイクドポテト	赤レンズマメのダール	クスクス	ピザ(トマト&モッツアレラ)	ナッツ類	豆の煮込み(トマト、コーン、ハーブ)	チョコレートムース	フルーツ(ホールまたはカット)		ダブルチーズバーガー		ピザ
	ピラフ	焼きビーフン	パッタイ	ハワイアンピザ(ハム、パイナップル)	サラダバー	ボイルカボチャ・チーズ		マフィン		スナック菓子		白米
		シンガポールヌードル	ミーゴレン	ピザ(ズッキーニ、ローズマリー、リコッタチーズ、ガーリック)	冷たいデザート(チョコレートケーキ、バナナチョコレートパイ)	白米、玄米		アイスクリーム		パスタ類		
		野菜餃子		ピザ(バーベキューチキン、オニオン、きのこ、モッツアレラ)		ミルクブレッド						
		シューマイ				チョコレートムース						
						フルーツ(タンジェリン、バナナ)						



資料10

料理関係者からの意見について

料理関係者からのご意見について

1 参加料理関係者（五十音順、敬称略）

井上 旭（シェ・イノ オーナーシェフ）

宇都宮 久俊（公益社団法人全日本司厨士協会会長）

尾川 欣司（一般社団法人国際観光日本レストラン協会会長）

片田 勝紀（一般社団法人全国日本調理技能士会連合会会長）

土井 善晴（料理研究家）

長澤 恵（タイ料理研究家）

服部 幸應（公益社団法人全国調理師養成施設協会会長）

三國 清三（オテル・ド・ミクニ オーナーシェフ）

料理関係者からの意見について

2 主なご意見

分類	概要
大会の運営	・ ハラル料理とその他の料理で厨房を分けるべき。
	・ 食器のリユースについては衛生面も考えるべき。
	・ 大会時の飲食提供にあたって、早めに運営体制を構築する必要がある。
	・ 選手村の運営には、プラスアルファのアイデアが必要である。
食事、食材の提案	・ 大会には、日本食だけでなく、和洋中で協力して、料理を提供してはどうか。日替わりで選手に提供するなど
	・ 天ぷらをその場で揚げて提供、卵焼きを自分で焼いて食べるなど、体験型の工夫をすると人が集まるのではないか。
	・ 大会時の飲食は、通常の食事が6～7割、それ以外で参加各国の料理、日本的な演出をするもの（他国では真似できないもの）を提供してはどうか。
	・ 日本の夏は端境期。大会時の食材は、冷凍で確保すべき。
	・ コメの消費量を増やしてほしい。海外では日本の漫画がきっかけで、おむすびが人気。

料理関係者からの意見について

分類	概要
食事、食材の提案	<ul style="list-style-type: none">・選手村を離れる選手には、おにぎりや日本の弁当の提供が喜ばれるのではないかと。・日本料理には、西洋料理には入っていない砂糖が入っている。砂糖にはホッとさせる効果がある。日本人が気づいていない日本の強みを生かすべき。・日本の食文化は、ご飯と味噌汁が柱である。味噌のこうじ菌の機能を選手に紹介したら、興味を持ってもらえるのではないかと。・海外から来る人は、日本のアニメを見て、おにぎり・おむすびを知っている。各場面で提供できれば、喜んでもらえるのではないかと。・東南アジア料理のうち、お粥や米の麺は、バリエーションが多い。オペレーション次第だが、選手村の朝食で提供したら、国を問わず喜ばれるのではないかと。
その他	<ul style="list-style-type: none">・インバウンドの来日目的は、懐石料理ではなく、日本で通常の食事をするところにある。・イタリアでの食事の経験だが、大雑把だが味は美味しかった。美味しいという記憶があれば、大雑把であったとしても文句は出ない。・GAP取得を推進することが必要。いくつかの県で取得が広がっている。

多文化共生と食の多様性

—誰もが暮らしやすい社会に向けて—

明治大学教授 山脇啓造

2017年 7月18日

第4回飲食戦略検討会議

訪日・訪都外国人旅行者(2016)

- 訪日外国人旅行者:2400万人(中国、韓国、台湾、香港等)
- 訪都外国人旅行者:1300万人

日本における外国人住民

- 2008年まで増加、リーマンショック、東日本大震災で減少後、再び増加
- 約238万人、1.8% (2016年12月)
- 中国、韓国、フィリピン、ベトナム、ブラジル
- 6割が安定的な在留資格 → 定住化

東京都における外国人住民

- 約49万人、3.6%（2017年1月） 全国一
- 全国の外国人の21%
- 中国、韓国、フィリピン、ベトナム、ネパール、台湾、米国、インド、ミャンマー、タイ

多文化共生とは

■ 地域における多文化共生＝

「国籍や民族などの異なる人々が、互いの文化的ちがいを認め合い、対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと」

(総務省「地域における多文化共生推進プラン、2006」)

東京都人権施策推進指針(2015)

- 「多様性を尊重し、そこから生じる様々な違いに寛容な東京」
- 多文化共生の啓発、ヘイトスピーチに対する啓発、生活相談と多言語化

東京都多文化共生推進指針(2016)

- 「世界をリードするグローバル都市へ」
- 「多様性を都市づくりに活かし、全ての都民が東京の発展に向けて参加・活躍でき、安心して暮らせる社会の実現」

食の多様性

- 和食、洋食、中華、エスニック等
- ムスリムへの対応
- ベジタリアンへの対応

ムスリムへの対応

- 豚肉とアルコールを使わない料理の提供
- ハラール食材を使った料理の提供→課題
 - 1 宗派や国等によって異なる解釈
 - 2 国内に複数のハラール認証団体が存在
- 調理器具、調理・保存場所、食事場所、食器

ベジタリアンへの対応

- ヴィーガン: 完全菜食
- オボ・ベジタリアン: 完全菜食 + 卵
- ラクト・ベジタリアン: 完全菜食 + 乳製品
- ラクト・オボ・ベジタリアン: 完全菜食 + 卵 + 乳製品

訪日ムスリム旅行者への対応について

平成29年7月18日

観光庁 外客受入参事官室

はじめに

URL: http://www.mlit.go.jp/kankocho/news03_000137.html

基礎知識編① ムスリムを知ろう

1. ムスリムとは
2. イスラームの教えと習慣

基礎知識編② 訪日ムスリム旅行者を知ろう

1. ムスリム旅行者の増加
2. ムスリム旅行者の不便・不満の声

実践編 ムスリム旅行者の受入に取り組んでみよう

1. ムスリムへのおもてなしの基本的な考え方
2. 食のムスリム対応
3. 礼拝のムスリム対応
4. 情報の集約と発信

付録

問い合わせ対応用文例集

ムスリムおもてなし ガイドブック

ムスリム旅行者受入環境の
向上を目指して



観光庁

1. ムスリムとは (P. 4)

イスラームの教えとムスリムの生活習慣

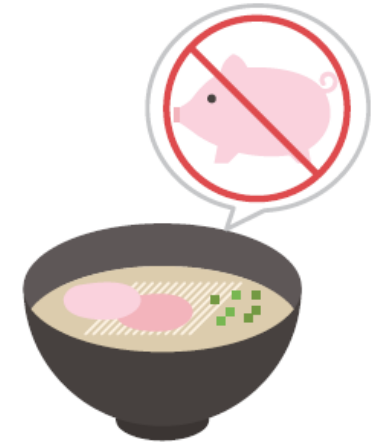
- ・イスラームには、人間の生活全体に関する様々な規範があります
- ・これらの規範は、預言者ムハンマドが受けた神の啓示を記録した「クルアーン」とムハンマドの言行録である「ハディース」に記されています
- ・ムスリム旅行者向けの対応に係る世界統一基準はありません
- ・ムスリム旅行者を受入れるには、イスラームへの理解と、教えに基づく生活習慣への配慮が必要
- ・受入の際に特に知っておくべき規範が二つあります
 - ① ハラール (許された行為・物) と ハラーム (禁じられた行為・物) という考え方に基づく規範
生活全般にハラールとハラームがあり、ムスリムはハラームを避けて生活すべきとされている
 - ② 毎日5回の礼拝という重要な規範

2. イスラームの教えと生活習慣 (1) 食 (P. 5)

イスラームで決まりがある食材

豚

- ・イスラームの教えでは豚肉を口にしてはいけないという決まりがあります



アルコール

- ・イスラームの教えではアルコール飲料を口にすることは避けるべきとされています
- ・そのため、多くのムスリムは酒を口にしません



動物性の食材全般

- ・イスラームでは、と畜の方法についての決まりがあります
- ・イスラームの、と畜方法で処理された肉（ハラール肉）以外を口にすることは避けるべきとされています

2. イスラームの教えと生活習慣 (3) その他 (P. 7)

異性への接客には注意が必要です

- ・イスラームには異性との接触は望ましくないという教えがあります
- ・異性に対しては相手から求められる前に握手をすることは避けたほうがよいです

お風呂への案内は配慮が必要です

- ・家族以外に素肌を見せることを嫌がるムスリムが多いため、男女ともに、大浴場は避ける傾向にあります

ムスリムが右手を優先して使うことを覚えておきましょう

- ・イスラームの教えでは食事に右手を使うこととされており、日常生活で右手を優先的に使う人が多いです

犬を近づけないようにしましょう

- ・イスラームでは、犬になめられると汚れると考えられており、犬を近づけないように注意しましょう

2. ムスリム旅行者の不便・不満の声 (P. 12)

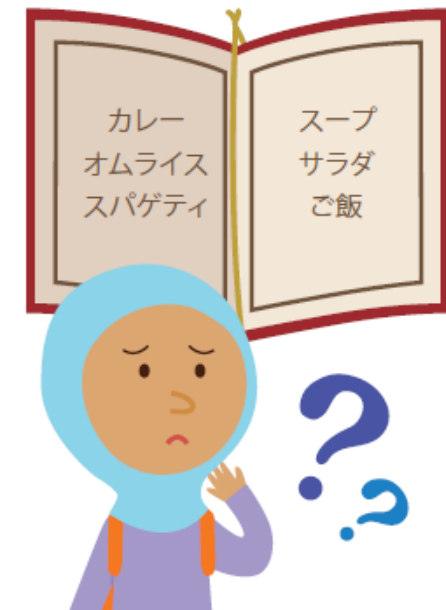
食に対するニーズ

食べ物やその成分の表示が不十分であることに困っています

- ・ **日本語メニューしかない**ことが多く、理解できません。また英語のメニューがあっても料理の名前しか書いていないことが多いため、**食べられるものかどうかの判断ができません**。
(インドネシア人ムスリム)

食事ができるお店が少ないことに困っています

- ・ **ムスリム向けの飲食店が非常に少なく**て不便です。一般の飲食店のメニューは食べられるものかが分からないため、不安に感じます。(インドネシア人ムスリム)



目次

はじめに

基礎知識編① ムスリムを知ろう

1. ムスリムとは
2. イスラームの教えと習慣

基礎知識編② 訪日ムスリム旅行者を知ろう

1. ムスリム旅行者の増加
2. ムスリム旅行者の不便・不満の声

実践編 ムスリム旅行者の受入に取り組んでみよう

1. ムスリムへのおもてなしの基本的な考え方
2. 食のムスリム対応
3. 礼拝のムスリム対応
4. 情報の集約と発信

付録

問い合わせ対応用文例集

ムスリムおもてなし ガイドブック

ムスリム旅行者受入環境の
向上を目指して



観光庁

1. ムスリムへのおもてなしについての基本的な考え方（P. 16）

○イスラームの教えの解釈やその実践方法は宗派や国・地域、文化、個人によって異なります。

○そのため、食や礼拝について、ムスリム旅行者へ対応できることを伝え、ムスリム旅行者自らが選べるようにすることが重要です。

- ✓ また、ニーズを聞いて柔軟に対応することも望めますが、行き過ぎたサービスやおしつけはしないよう注意しましょう。
- ✓ 例えば、食べるものと食べないもの、礼拝をするかどうか等はムスリム個人の判断にゆだねましょう。

○難しい対応でなくてもニーズはあります。まずはムスリム旅行者を理解し、できることから始めましょう。

！メニュー等の英語併記は重要です

- ・日本語のみの表記では外国人旅行者のムスリムは理解できません。
- ・例えば、飲食店において特段ムスリム旅行者向けの対応を行わなくても、料理名や食材の表記に**英語を併記する**だけで、ムスリムにとって飲食できるか判断する材料となります。



！対応できることについて簡潔に伝えましょう

- ・豚やアルコールの使用の有無等、**必ず伝える情報**と、**問い合わせがあった際に伝えることで十分な情報**があります。簡潔にわかりやすく、ムスリム向けに対応できることを伝えましょう。

！ハラール（許された行為・物）という言葉には注意が必要です

- ・**何が「ハラール」であるかの判断はムスリム旅行者に任せましょう。**
「ハラール」という言葉を安易に使わないよう注意が必要です。

2. 食のムスリム対応 (1) ムスリム旅行者のニーズに沿った対応 (P. 18)

食材

まずは、「ノンポーク」・「ノンアルコール」の対応からはじめてみましょう。

豚・アルコール

豚肉・豚由来成分・アルコールを含まない料理であれば食べられるというムスリムも多くいます。

対応方法

ムスリム旅行者のニーズ

① 豚肉・豚由来成分を含まない料理の提供
(ノンポーク)

●豚肉・豚由来成分を含まない料理が食べたい
・イスラームの教えでは、豚肉・豚由来成分を口にすることはできません。

② アルコールを含まない料理の提供
(ノンアルコール)

●アルコールにも配慮した料理が食べたい
・イスラームの教えでは、アルコール飲料を避けるべきとされています。
・みりんは混成酒類であるため注意が必要です。

実践編 ムスリム旅行者受入に取り組んでみよう

2. 食のムスリム対応（2）具体的な対応方法 食材

① 豚肉・豚由来成分を含まない料理の提供（ノンポーク）（P. 21）

対応方法

- 豚肉、ラード、豚骨等の**豚そのもの**や、原材料表示に**「豚」や「豚由来」の記載**がある加工食品・調味料等を使わない料理を用意します。
 - ✓ 豚肉を使用した加工食品（例：ベーコン、ソーセージ）
 - ✓ 豚のエキス、油脂（例：豚骨スープ、ラード）
 - ✓ 調味料・添加物等に含まれる豚由来成分（例：乳化剤、ショートニング、ゼラチン、コラーゲン）
- **豚肉・豚由来成分を含む食材を揚げた油**での調理を避けます。
- 乳化剤等の添加物や、ショートニング、ゼラチン、コラーゲン等は豚から作られていることがあるため、原材料に乳化剤等の記載がある際は由来成分を製造者に確認しましょう

周知方法（店頭やWebサイト等）

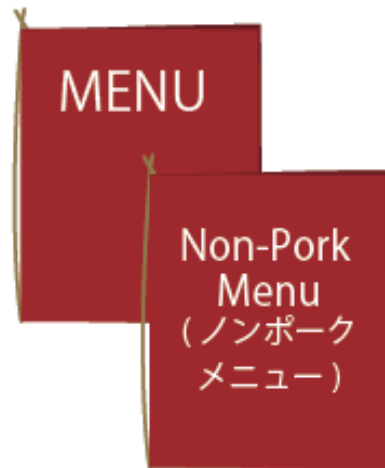
- 店頭やWebサイトトップページ等の目につきやすい場所に、豚肉・豚由来成分を含まない料理があることを明記します。



Non-pork dishes are available.
(ノンポークの料理があります。)

メニュー表記

- 豚肉、豚由来成分が含まれていない料理を集めた **メニューを別で用意する方法** と、それぞれの料理名に豚肉・豚由来成分を使っていないことを **併記する方法** があります。
- 豚肉・豚由来成分を使っていないことの記載は、 **文字による表記** と **ピクトグラムによる表示** があります。



実践編 ムスリム旅行者受入に取り組んでみよう

2. 食のムスリム対応（2）具体的な対応方法 食材

② アルコールを含まない料理の提供（ノンアルコール）（P. 24）

対応方法

- **アルコールを含まない料理**を用意します。

✓発泡性酒類(ビール、発泡酒等)、醸造酒類(清酒、果実酒等)、蒸留酒類(ウイスキー、ブランデー等)、混成酒類(リキュール、みりん等)のいずれのアルコール(酒類)も使わずに調理をします。
✓みりんが混成酒類であることに注意しましょう。

周知方法（店頭やWebサイト等）

- 店頭やWebサイトトップページ等の目につきやすい場所に、アルコールを含まない料理があることを明記します。

メニュー表記

- それぞれの料理名にアルコールを使っていないことを文字、あるいはピクトグラムで併記します。



Non-alcohol
(ノンアルコール)



「ノンポーク」・「ノンアルコール」の対応に加えて、食材の対応の幅を広げるとより多くのムスリムに対応できます。

ハラール食材

ハラール食材を使った料理でなければ食べられないムスリムもいます。

対応方法

③ ハラール食材を使った料理の提供

ムスリム旅行者のニーズ

●食肉や調味料等がハラール食材かどうかにも配慮した料理が食べたい

・豚肉・豚由来成分やアルコールそのもの以外にも、イスラームのと畜方法によらない食肉、その他動物性の食材や調味料等に添加物として含まれる微量のアルコールを気にするムスリムもいます。

2. 食のムスリム対応（2）具体的な対応方法 食材

③ ハラル食材を使った料理の提供（P. 27）

対応方法

- 料理に豚肉・豚由来成分を使いません。また、豚以外の動物性の食材を使う場合は、**ハラル肉、ハラル表示のある加工品・調味料等**、ハラル食材であることが確認されている食材を使います。
- 料理にアルコールや**アルコールが添加された調味料・加工食品**を使いません。
- 加工されていない生の魚や野菜はハラル食材とされています。
- 鶏肉はハラル肉を使用している等、対応方法を具体的に記載します。

周知方法（店頭やWebサイト等）

- 店頭やWebサイトトップページ等の目につきやすい場所に、ハラル食材のみで作った料理があることを明記します。

メニュー表記

- ハラール食材のみを使った料理を集めたメニューを別で用意する方法と、それぞれの料理名の横にハラール食材を使用していることを記載する方法があります。
- 「ハラール料理」、「ハラール店舗」、「ハラールメニュー」等の表現は、食材のみでなく、調理・保管の環境や食器、食事を提供する場所等について、厳格な対応がなされていると認識されることがあります。
あくまで「使用している食材がハラールである」ことが正確に伝わるように表記を行いましょう。



調理環境・食事場所等

「ノンポーク」・「ノンアルコール」の対応などに加えて、調理器具や調理・保管の場所、食器、食事の場所等に対応することで、より多くのムスリムに対応できます。

対応方法	ムスリム旅行者のニーズ
① 専用の調理器具の使用	<ul style="list-style-type: none">●ムスリム向けではない料理とは別の調理器具を使ってほしい・ムスリム向けではない料理に使った調理器具であってもきちんと洗っていけば問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。
② 専用の調理場所・保管場所の用意	<ul style="list-style-type: none">●ムスリム向けではない食材とは別の調理・保管場所を用意してほしい・調理の過程でムスリム向けではない食材が混入してしまうことを懸念するムスリムもあり、調理器具だけでなく調理環境全体を気にします。

③ 専用の食器・カトラリー等の使用

●ムスリム向けではない料理とは別の食器・カトラリー等*があると嬉しい

・ムスリム向けではない料理に使った食器であってもきちんと洗っていただければ問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。

*箸、スプーン、フォーク等

④ ムスリム用の食事場所の用意

●ムスリム向けではない料理や宴会の席が目に入らないと嬉しい

・ムスリム向けではない料理や飲酒の様子が見えないよう、貸切・個室利用、店舗の一部をパーティションで区画するなどの対応を望む声があります。特に、豚料理を扱う店舗やビュッフェなどでニーズがあります。



資料13

検討項目：多文化共生・食文化の多様性

多文化共生・食文化の多様性：検討の視点

- 多文化共生、食文化の多様性の観点から、飲食について留意すべき点（宗教、食習慣、食材）。
- 宗教上、食習慣上の配慮について、配慮レベルと実行可能性のバランス（食材、調理の分離等）。
- 宗教上、食習慣上の配慮の内容について、関係者への情報提供のあり方（事前の情報提供、現場における情報提供）
- 関連する認証の役割及び必要性。
- 従事スタッフの多文化共生に対する理解増進に向けて取り組むべき事項。



資料14

過去大会における多様な食文化への配慮

過去大会における多様な食文化への配慮

	ロンドン大会	リオ大会
ハラール	<ul style="list-style-type: none"> ○選手村メインダイニング <ul style="list-style-type: none"> ・ハラール専用キッチンの設置 ・「Asia・India」コーナーでハラール料理を提供 ○メインメディアセンター <ul style="list-style-type: none"> ・「ハラール」と明示されたメニューは確認できず。 ○観客向け売店 <ul style="list-style-type: none"> ・一部ハラールメニューあり 例：Chicken mayonnaise and sweetcorn on malted wheat grain (Halal) 	<ul style="list-style-type: none"> ○選手村メインダイニング <ul style="list-style-type: none"> ・ハラール専用キッチンの設置 ・キッチンにハラール認定書を掲示 ・ハラール専用コーナーでハラール料理を提供 ○メインメディアセンター <ul style="list-style-type: none"> ・有料食堂で注文に応じてハラール料理を提供
コーシャ	<ul style="list-style-type: none"> ○選手村メインダイニング <ul style="list-style-type: none"> ・事前注文制で提供 ○メインメディアセンター <ul style="list-style-type: none"> ・コーシャメニューあり ○観客向け売店 <ul style="list-style-type: none"> ・一部コーシャメニューあり 例：Egg salad sandwich (Kosher) 	<ul style="list-style-type: none"> ○選手村メインダイニング <ul style="list-style-type: none"> ・事前注文制で提供

東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略（案）

目次

1 飲食戦略が目指すもの

1.1 東京 2020 が飲食提供を通して目指すもの

- 飲食提供を行うに当たっての全体的なコンセプト/ビジョン、飲食提供を通じて達成すべき目標を記載。

1.2 大会ビジョンとの関係

- 東京 2020 大会ビジョンに記載された「3つの基本コンセプト（全員が自己ベスト、多様性と調和、未来への継承）」と「飲食戦略が目指すもの」との関連性を記載。

【東京 2020 大会ビジョン 3つの基本コンセプト】

○全員が自己ベスト

- ・万全の準備と運営によって、安全・安心で、すべてのアスリートが最高のパフォーマンスを発揮し、自己ベストを記録できる大会を実現。
- ・世界最高水準のテクノロジーを競技会場の整備や大会運営に活用。
- ・ボランティアを含むすべての日本人が、世界中の人々を最高の「おもてなし」で歓迎。

○多様性と調和

- ・人種、肌の色、性別、性的指向、言語、宗教、政治、障がいの有無など、あらゆる面での違いを肯定し、自然に受け入れ、互いに認め合うことで社会は進歩。
- ・東京 2020 大会を、世界中の人々が多様性と調和の重要性を改めて認識し、共生社会をはぐくむ契機となるような大会とする。

○未来への継承

- ・東京 1964 大会は、日本を大きく変え、世界を強く意識する契機になるとともに、高度経済成長期に入るきっかけとなった大会。
- ・東京 2020 大会は、成熟国家となった日本が、今度は世界にポジティブな変革を促し、それらをレガシーとして未来へ継承していく。

2 大会の規模

2.1 大会の期間

- オリンピック：2020年7月24日（金）～8月9日（日）
- パラリンピック：2020年8月25日（火）～9月6日（日）

2.2 大会の会場

- 選手村、国際放送センター/メインプレスセンター、新国立競技場をはじめとする各競技会場など、飲食提供の場所となる会場を記載。

2.3 ステークホルダー

- 選手、各国オリンピック・パラリンピック選手団スタッフ、オリンピック・パラリンピックファミリー、放送サービス、プレス、マーケティングパートナー、観客など飲食提供対象となるステークホルダーの概要、人数の目安等を記載。
- 選手（NOC、NPCの選手団関係者を含む）：約●人
- オリンピック放送機構（OBS）及び権利保有放送事業者（RHB）：約●人
- 国際競技連盟（IF）：約●人
- マーケティングパートナー：約●人
- オリンピックファミリー（OF）・パラリンピックファミリー（PF）：約●人
- プレス：約●人
- 観客：約●人
- ワークフォース（スタッフ）：約●人

3 飲食の提供

3.1 責任の範囲

- 東京 2020 大会の飲食提供について、組織委員会の責任が及ぶエリア（具体的には、組織委員会がセキュリティを敷いた大会関係施設）について記載。

3.2 配慮事項

3.2.1 法令順守

- 食品衛生法その他関係法令等の順守について記載。

3.2.2 食品衛生管理

- HACCP の適用の考え方、料理の鮮度保持への配慮等、食品の衛生管理の在り方を記載。
- （飲食物の衛生管理）東京 2020 大会の開催期間は、細菌性食中毒が最も多く発生する時期と重なる。飲食物の取扱いにおいては HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行い、食中毒の未然防止を図る。また、夏季の東京は過酷な気温条件となることに鑑み、飲食物の温度管理を特に厳重に行うとともに、ステークホルダーに対し、飲食物の衛生リスクについて周知徹底を図ることとする。

3.2.3 栄養管理（表示含む）

- 選手の栄養管理のための食事の提供方針を記載。例えば、選手の食事に対するニーズ・食事のとり方（特に競技を前にした食事）、メニュー構成への配慮、栄養成分・アレルギー等に関する情報提供、選手の栄養管理を支

える体制、選手の食習慣等に応じた配慮（ベジタリアン、グルテンフリー等）、ドーピングコントロールに対する配慮等を記載。

- （アスリート・競技の特性に応じた提供体制）アスリート特有の要求事項（たんぱく質量、高糖質・低脂肪、補食など）に応えられるメニューを構成し、必要な場所で必要な量を提供する。
- （トレンドへの対応）アスリートのニーズに合わせて流行などを取り入れ、必要な栄養素を摂取できるメニュー構成とする。
- （多様性の確保）文化的背景の異なるアスリートのため、世界各地のメニューを提供するとともにそれぞれの好みの味に自ら調整できるよう、世界各地の味を再現した調味料を豊富に取りそろえる。

また、アレルギー、菜食主義、宗教などステークホルダー個々の事情に対応できるよう、食品の取扱いに最大限配慮するとともに、表示、掲示物等により適切な情報提供を行う。

- （提供時間帯）大会本番の瞬間に合わせてコンディションを整えるアスリートを栄養面からサポートするため、24 時間体制でいつでも必要な時に栄養補給ができる体制を確保する。
- （飲食物に関する情報提供）アスリートの選択に資するよう、メインダイニングで提供するメニューに関する栄養成分、アレルギー等の情報を、NOC等を通じて提供する。また、メインダイニング内の表示、掲示物等（のほか、情報技術の活用）によっても、ダイニング内の案内、提供メニューの栄養成分、含まれるアレルギーなどの情報を提供する。

さらに、メインダイニング内には栄養キヨスクを設置し、誰でも専門家からの助言指導を受けられる仕組みを構築する。

- （ドーピング対策）東京 2020 大会における飲食物を経由して意図しないドーピングを引き起こすことがないように、食材の管理を徹底する。

3.2.4 多様性への配慮

- 選手に対するさまざまな文化的・宗教的な多様性に配慮するための方針を記載。例えば、日本食を含む世界各地域の料理の提供、宗教的伝統を尊重した料理（ハラール、コーシャ等）の提供等のあり方について記載。
- 観客も含めた飲食提供対象者の選択肢の確保についてあり方を記載。

3.2.5 暑さ対策

- 選手を含め大会に参加する人たちに対する飲料水の供給、メニューへの配慮等について記載。

3.2.6 セキュリティ

- 大会時の食材搬入における安全の確保、食品への意図的な異物混入の脅威に対する対応等について、あり方を記載。

3.3 飲食サービスの内容

3.3.1 基本方向

- 3.3.2 選手
- 3.3.3 オリンピック放送機構（OBS）及び権利保有放送事業者（RHB）
- 3.3.4 国際競技連盟（IF）
- 3.3.5 マーケティングパートナー
- 3.3.6 オリンピックファミリー（OF）・パラリンピックファミリー（PF）
- 3.3.7 プレス
- 3.3.8 観客
- 3.3.9 ワークフォース（スタッフ）
- 3.4 パラリンピックにおける配慮事項

4 環境への配慮

4.1 東京 2020 の取り組み

4.1.1 基本原則

東京 2020 大会における環境配慮の考え方については、2017 年 1 月に策定した持続可能性に配慮した運営計画第一版において明らかにされているところである。飲食物提供の各段階における環境配慮についても、本計画に基づき取り組むものである。

4.1.2 持続可能性に配慮した運営上の取組

（食品廃棄物抑制の取組）東京 2020 大会において、食品廃棄物の抑制は資源管理に関する重要な取組の一つである。我々は、この重要性について全てのステークホルダーに意識啓発を図るとともに、ポーションコントロールなどの食品廃棄物の発生抑制に効果的かつ実行可能な取組を推進する。また、抑制の努力を重ねたうえでなお発生した食品廃棄物についても、適切に処理する。

（食器の取扱方針）食器については、持続可能性を重視する観点からリユース食器の導入等を可能な限り行うことを基本としつつ、飲食提供場所ごとに特性や実行可能性を考慮して、最適なものを使用する。なお、使い捨てとせざるを得ない場合でもリサイクル・資源化（再生紙への利用等）が可能な素材或いは環境に配慮された素材の使用を迫及する。

4.2 受託事業者の取り組み

4.2.1 物流関係

4.2.2 ケータリング事業者

5 将来につなげていく取組（レガシー）

5.1 日本の食文化の発信・継承

- ・ 利用価値の高い日本の「食」の提供
 - ホストシティの文化を楽しませる視点
 - 日本の食の技術の活用（例：米粉によるグルテンフリー対応）

5.2 国産食材の活用（地産地消等）

5.3 飲食による復興の表現

- 5.3 次世代の育成
- 5.4 食材供給に関連した関係者の取組事例
- 6 関係者
 - 6.1 受託事業者
 - 6.2 マーケティングパートナー
 - 6.2.1 飲食関係パートナー
 - 6.2.2 飲食関係パートナーの各種取組事例
 - 6.3 行政機関
 - 6.3.1 東京都
 - 6.3.2 関係省庁
 - 6.3.3 地方自治体
- 7 エンゲージメント
- 8 飲食戦略の策定過程
 - 8.1 検討会議メンバー
 - 8.2 検討会議の過程

飲食戦略検討会議における今後の検討課題について（案）

回	主なテーマ	検討内容
第2回	選手の栄養管理 環境配慮	<ul style="list-style-type: none"> 選手への食事提供における栄養・アレルギー等の管理情報提供 アンチドーピング配慮事項 環境に配慮した資材利用の可能性 食品ロス対策
第3回	食品安全衛生 事業者運営 環境配慮	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生関連法規の遵守 大会時の衛生管理対策 食品のトレーサビリティ 大量供給に対応した飲食提供現場でのオペレーション 食材調達基準の実現に向けた取組 従業員研修 環境に配慮した資材利用の可能性 食品ロス対策・食品廃棄物対策
第4回	日本の食文化の発信 多文化共生・食文化の多様性	<ul style="list-style-type: none"> 国産食材活用の方向性（復興の視点含む） 日本の食文化を発信するメニューや提供場所 多様な文化をもつ人々の共生に向けた取組と飲食
第5回	パラリンピアンへの配慮 エンゲージメント	<ul style="list-style-type: none"> パラリンピアンへの食事提供における配慮事項 大会の飲食検討過程におけるエンゲージメント
第6回	まとめ	<ul style="list-style-type: none"> 飲食戦略（案）のとりまとめ