

第6回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年9月13日（水） 10時00分～11時30分

会場：虎ノ門ヒルズ森タワー8階 役員会議室

1. 座長挨拶

- ・ 今回が検討会議の最終回で、委員が一堂に会するのは最後になると思う。
- ・ 3月13日に第1回検討会議を開催し、8月7日までに5回の検討会議を開催してきた。これまで回ごとにテーマを掲げて議論してきたが、本日は、これまでの議論の内容を踏まえ、飲食戦略の素案を議論する。

2. 飲食提供に係る基本戦略（素案）のとりまとめについて

（事務局）

- ・ 素案という位置付けについてだが、この検討会議で議論いただいた後、さらに 100・IPC に案として提出し、内容の調整の結果、更なる変更の可能性もあるため、現段階では素案となっている。
- ・ 資料1「飲食提供に係る基本戦略（素案）の概要」に基づき説明。

（質疑・意見交換）

- ・ 資料2の3ページに「日本の食の分野における一層の拡大」とあるが、何を拡大することを指しているのか。
- ・ また、「拡大」という言葉が分かりにくい。

（事務局）

- ・ 文章のつながりがわかりにくいですが、3ページに記載の①～③の取組を指している。
- ・ 文意が取りやすいように、表現を工夫させていただく。
- ・ 資料2の3ページ1.1 ③に「日本の食文化の良さを改めて理解する」とあるが、理解する主体は誰を指しているか。
- ・ 「改めて」とあるので、「日本人が」というのはわかるが、趣旨からすると、「理解して世界に発信する」としてはどうか。

（事務局）

- ・ 日本の食文化は多様で、色々な考え方がある。和食をイメージする人もいるし、我々が日常食べているものをイメージする人もいる。日本の食文化はどういったものであろうかと考える機会を通じて、自ら日本食のイメージ、概念を改めて考えて継承して

いくことにつながればと考えている。「日本人自ら」が主語になる。

- ・ 「日本の食文化の良さを発信」は、この議論を開始した際に議論の大前提としてきた。指摘の点を踏まえ、わかりやすいように書き方を修正する。
- ・ 資料2の3ページ1.1 ③にある「外国人が受け入れやすい日本の食」とは何を指すのか。
- ・ 「外国人が受け入れやすい」はあいまいな表現だと感じる。「・・・きっかけとする。」で一旦切って、「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食・・・」としてはどうか。文書の後の方で食文化の多様性については触れられているが、できれば③に入れてはどうかと考える。

(事務局)

- ・ 日本の食を提供するにあたり、必ずしも日本の食事をストレートに受け入れてもらえるわけではないことも考慮しながら、押し付けにならないように相手のことも考えて食事を提供していくという意味である。
- ・ より分かりやすい表現にしたい。
- ・ ロンドン2012大会のフードビジョンでは、“For Starters”という副題がついていて、巻頭言では“Imagine”が繰り返されていて、フードビジョンへの想いが付け加えられていた。今後の課題として、文書の仕上げの段階で、副題が付けられればと思う。巻頭言については、検討会議委員の議論への想いをつけ加えてはどうかと考えている。

(事務局)

- ・ 戦略に副題や巻頭言をつけないのかとの指摘は、会議の冒頭でも説明したとおり、今この段階でお示ししている素案はIOCやIPCとの調整に用いるための素案の段階であるので、そういった点は考慮していないが、せっかく世に出す以上はなるべく皆さんに関心を持っていただいて、組織委員会が進めたいということに協力をしていただくということも大切なことなので、今年度中を目標としている公表に際して、そういったものが付け加えられないかということは引き続き検討していきたい。
- ・ リオ2016大会の選手村で食事の提供を見てきたが、一般の方には選手村の食事が提供されている様子が分からない。「日本人が日本食の良さを改めて理解するきっかけにする」という文があったが、選手村の食事の提供がどのようなされているのか外からは見えない。大会後に提供時の情報を発信してほしい。
- ・ この会議だけではなく、持続可能性のワーキンググループで議論された「持続可能性に配慮した調達コード」に合致した食材、認証を取得した食材、国産の食材がどれくらい使用されたのか、東京大会では情報発信をしてほしい。過去大会では数値が全く残っていない。細かいことなのでこの戦略にどこまで書き込むかというのはあるが、

東京大会では、どういう飲食提供を行ったかの情報発信に取り組んでいただきたい。

(事務局)

- ・ 大会後の情報提供、情報発信については、検討会議の中で議論いただいた点かと思う。場合によって組織委員会が、解散後のことも含まれるが、各種のデータをどう取り、どう残していくかについて、この検討会議で意見が出たことについては、重く受け止めていきたいと思っている。これは、飲食提供の受託事業者との検討が必要と捉えており、戦略素案の中では具体的な書き込みはしていない状況。意見は受け止めて検討させていただく。
- ・ 「持続可能性に配慮した調達コード」について記載があるが、最終的にこの文書が外に出ていくときに、「調達コード」を添付資料としてつけるなり、文書をホームページに公開するときにリンクをつけるなどしてほしい。そうしないと事業者が見たときに関係性が分かりにくいので工夫をお願いしたい。

(事務局)

- ・ 調達コードとの関係については、指摘のとおりである。あくまでも別の文書で関連しあうものとして役割分担しているが、情報が必要な方に入手が可能なような公表の仕方、ホームページに掲載などの工夫をしながら進めてまいりたい。
- ・ 「環境」という言葉がタイトルに使われているが、「持続可能性」という言葉の中には「環境」だけでなく、「人権」、「労働」、「経済」といった概念が入ってくる。英訳した時にタイトルが中身より狭く見えてしまうのではないか。

(事務局)

- ・ 「環境」という用語が「持続可能性」という用語とどう使い分けられるのかという指摘については、実はロンドンやリオの基本戦略を参考に、この検討会議でどういったことを議論いただくのかということについては最初にお示ししたとおり、その方針の一つに「環境」という言葉を提示させていただいており、その流れで、この「環境」という言葉を使用して、この素案ということになっている。「持続可能性」の方がより広い概念を含んだ言葉であり、大会運営の基本的な考え方として、「持続可能性」が大きな柱だということも承知している。これについては、改めて、「環境」の部分を単純に「持続可能性」に置き換えることで意味が通るのかなどは事務局で再度検討させていただく。
- ・ 3 ページの②に「先進的な国際標準による取組」とあるが、これは何を指しているのか。

(事務局)

- ・ 「先進的な国際標準」とあるが、HACCP については、国際的な機関で議論されている

水準で適用することを考えている。具体的には本文の13ページ②「自主的衛生管理」として記載している。HACCPについては、検討会議で議論があったが、世界標準の衛生管理の手法であるHACCPの採用としている。さらに下の記述で、「自主的衛生管理については、ISO22000・・・」などの各種の食品安全の認証があるので、さらにステップアップできる方は、こういった所を適用していくことになると考えている。

- ・ 私自身は、HACCPが有効な手立てだとわかっているが、HACCPだけが全てではないと考えている。食中毒を未然に防ぐことは、HACCPだけでは難しいと思う。他にも行うべきことはあり、HACCPだけが国際標準ではないと個人的には思っている。
- ・ HACCPについて補足させていただく。HACCP自体は20年も前にFAOとWHOの共同プロジェクトで始まったもので、そこでガイドラインが出され、欧米でも当たり前になっていることから、国際標準であることは間違いない。
- ・ 食品の製造、加工、調理で当然となる一般衛生管理があり、その上に工程管理であるHACCPという手法が乗っかっている。これらのトータルで食品の安全や食中毒の予防を達成していく。
- ・ 調理の現場と製造、加工の現場では適用の仕方が変わってくる。厚生労働省では、業種ごとに業界団体と調整して、どうすればHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ができるのかを皆さんに理解していただけるよう取組を進めている。是非ご理解いただきたい。
- ・ 私もHACCPについては違和感がある。実際に運用している場合は、HACCPの標準的な考え方を取り入れている。表現の仕方として、「国際標準に合わせて、さらに先進的な活動をする」、という方が適切ではないか。
- ・ 諸外国では、HACCPが認証されているが、コールドチェーンができていないので、温度管理ができていないことがよくある。そういった意味では、日本の方が温度管理がしっかりできている。日本の活動自体が先進的な取組になる、という表現の方がよいのではないか。
- ・ 2点意見を述べたい。1点目は、中小企業がサプライヤーとして参画できるような取組をお願いしたい。例えば、食品安全衛生の所では、「サプライヤーに対して可能な限りHACCPを求めていく」と、現段階では具体的な基準が示されていないような記述になっている。この会議の中で議論があったが、2020年の段階ではHACCPは義務化に向けた過渡期にある。また、中小企業でHACCPへの取組が遅れているとの話があった。取組を進めているにも関わらず、中小の企業が参画できない状況にはならないように取り組んでいただきたい。

(事務局)

- ・ 複数の方から意見を頂いたが HACCP で、いろいろな意見が出るというのも、現状は HACCP 導入の義務化の方向というのが方針は示されているものの、まだ具体的には決定に至っていないという状況からくるものと思っている。そういう意味では第三回の情報提供や議論を踏まえて、このような素案とさせていただいている。この点について、委員から指摘のあった、対応が間に合わない、対応が難しいという事業者もいるのではないかという点については指摘のとおり、大会時には HACCP を導入できていない事業者がいることは想定しておかねばならないと考えている。HACCP の導入を調達条件としてしまうと、組織委員会としても品目によっては必要なものの調達が困難になるということを危惧している。そこで、今回の戦略素案では可能な限り HACCP にもとづく衛生管理を求めることとしている。実際の調達に当たっては飲食提供の受託事業者により行われると理解しているので、その時点の最新の状況を、飲食戦略中の主旨を組織委員会と事業者で共有し、円滑な調達を心がけていきたいと思っている。
- ・ もう 1 点は、多様性への配慮であるが、16 ページに「ハラール」に関する記述がある。国・地域、個人によって解釈が異なるので、できるだけ詳細な情報を多言語で表示する必要がある、と書かれており、そのとおりだと思う。個人、国によって異なるということで、非常に多様なニーズがあるが、できるだけきめ細かく対応してほしい。64 年の東京大会では、食品の冷凍技術がレガシーにつながったので、食品の冷凍技術を活用すれば、ハラールにもよりきめ細かく対応できるのではないかと。

(事務局)

- ・ ハラール等について多様性にきめ細やかな対応をできないかという点については、この基本戦略の段階というより、実際の飲食提供事業者が決まった段階で、または各国 NOC の要望が具体的に固まった段階で、改めて冷凍食品等についても具体的な検討をしていきたい。
- ・ 短い期間で素案をまとめていただき感謝する。
- ・ 本文 3 ページ②では、食品の安全についての文章と、持続可能性についての文章の 2 つがある。持続可能性は、大会としてのキーワードだと認識しているので、是非段落を分けてほしい。

(事務局)

- ・ 持続可能性について指摘をいただいた。特に 3 ページの、そもそも大会の飲食を通じて目指すものとしてまとめた①②③と項目だてについて、②の中で食品安全と持続可能性と二つの事柄が入っているので分けたらどうかという指摘だった。
- ・ これについてはここで委員の皆様方に、①で日本の大規模飲食サービスの対応力の向

上を図る、②で食品の安全についての取組を推進するということ、③で持続可能性についての取組を推進するということ、④で日本の食文化を日本人が理解し海外へ発信し外国人に受け入れやすい食のもてなしという形の4本立てという形にすることについて委員の皆様から異論がないようなら、そのように修正したい。この項目を含め表に出ていくところなので、確認いただきたい。

(座長)

- ・ 事務局より提案があったが、この項目について3項目から4項目にすることについて異議はあるか。

(委員)

- ・ 異議なし

(座長)

- ・ 異議がないようでしたら、そのように修正させていただきたい。
- ・ 国連のSDGsやオリンピックアジェンダ2020、大会を通じて持続可能性を導入している。例えば、「持続可能性については、オリンピックアジェンダの精神を尊重」といった文言を入れてほしい。3ページ②で持続可能性の例として出てきた「生産から消費までの信頼」、「認証やこれに準ずる取組による国際化への対応」だけでは環境的な面が抜けている。例えば、「食品ロスの削減」など例として一言入れていただけるとありがたい。

(事務局)

- ・ 持続可能性について、例示をとの話が出たが、組織委員会全体の取組については、持続可能性に配慮した運営計画や、個別のこと、調達基準のことなら調達コードをそれぞれの文書に書き込んでいくことになるので、全体をもって組織委員会の姿勢を示すものと考えている。指摘の部分は改めて検討をしていくが、全体の中でのバランスも改めて確認させていただく。
- ・ 21ページ「4.1 基本的な考え方」の2段落目の初めの4行が分かりづらい。環境負荷を削減するためには、短期的に見れば非常にコストがかかってしまうが、長期的に見れば社会的なコストを下げることになる。大会の中ではモデル的な取組を行っていく、という解釈でよいか。

(事務局)

- ・ 一時的に負担増になる部分については委員の理解のとおり。記述内容がうまく伝わりにくいかもしれないので、もう一度修正可能かどうか検討したい。
- ・ 22ページ③で、リユース食器については、選手村の考え方などに関連してクローズアップして、できる限りやっていただくことにはなっている。選手村以外の所について

もリユース食器を使う、使わない、食品廃棄物についてもどれくらい減らすかといった具体的な内容が書き込まれていない。こちらは「持続可能性に配慮した運営計画（第2版）」で並行して議論していくが、ある程度目標を立てられればよいと思う。是非とも組織委員会の中で検討を進めていただきたい。

- ・ 先ほど、事務局から副題や巻頭言について検討するというコメントがあった。今書いている素案の中で、これから様々な協議があったときにも今後も非常に大事にしていきたいと思う部分について、4点コメントしたい。
- ・ 1点目は22ページの持続可能性に配慮した運営上の取組について。調達コードで調達基準が定められているが、まさに東京2020大会らしい調達コードで、推奨事項として、持続可能性をより促進する事項が定められたところ。そのことについて、4・2の①にて調達コードで推奨されている農産物の活用についても情報の発信を行うと書かれている。推奨事項として有機農業や農福連携等が定められているが、こうした持続可能性をさらに促進させる取組については、しっかり飲食戦略の中でも位置づけて、そうしたものの活用も促進していただきたいので、引き続き配慮をお願いしたい。
- ・ 2点目は、23ページの将来につなげていく取組で日本の食文化の発信継承について。これは今までの議論の中でも紹介をさせていただいたが、日本の食文化というのは食材を調達するところだけでなく、食べる時も「いただきます」「もったいない」ということで、持続可能性な社会に配慮している食文化だと思う。その点を記載していただいたところだが、農林水産省としても東京2020大会でもその食べ方でも持続可能性に配慮するという点を取り組んでいきたい。
- ・ 3点目は、24ページの新しい技術や優れた品質等の発信の箇所、新しい技術や優れた品質は日本の食材や飲食サービスの提供についても特徴的なところだと思う。そういう良さを「見える化」していく取組ということで、国ではJASの規格を設けている。この点についても今回明確に記載があり、大変ありがたい。そういった、「見える化」や発信の取組がまさにレガシーになると思う。このように、レガシーに向けて具体的な取組があることがわかる戦略にさせていただけるとありがたい。
- ・ 4点目は、資料1の概要版で、国民のみなさんが飲食提供基本戦略とは何かを知る時には、一般の方はまずは概要版から見ていくことになると思う。3ページ目の5の将来へつなげていく取組において、「地域性豊かな食文化」のところに「地域特産物の活用」とあるが、日本の食は、日本及び各国からの食材を使用しているが、日本国内を見ても日本国内全国各地から調達された食材を私たち国民は頂いているので、ここで「地域特産物の活用」と位置付けているということはエンゲージメントの推進にもつながり、全国の皆さんが関われることの発信にもなる。概要版ではあるが、明確に書いていただいたことをありがたく思う。

(事務局)

- ・ 4 点に渡って意見をいただいた。現在の素案で位置づけた方針で最終的に戦略に取り入れていくべきという意見であるが、これから IOC との調整が出てくるが、基本的には組織委員会が提供する飲食に関する戦略なので、ものによっては国内的にこういうことを進めていくんだという組織委員会の意思は残していけるよう調整していきたい。また資料の書きぶりについて意見があったが、あくまでも本日の会議に提出した資料ということで、ホームページなどには掲載していきたい。最終的に策定した戦略を世に出す際にも委員の指摘のとおり概要版が必要になると思う。エッセンスが間違いなく伝わるように内容に工夫をしながら作成していきたい。
- ・ 先の委員のコメントを聞きながら思いついたが、推奨のところで、有機農業や農福連携に触れられたが、28 ページの 5-5 の内容に関連して、別添の取組事例として配付された資料に有機農業の事例がない。有機農業の事例を追加していただけると、先ほどの推奨というところを強く推し進めることができると思うが、可能か。

(事務局)

- ・ 資料は農水省に協力いただいているところ。検討したい。
- ・ エンゲージメントとしてうまく説明できないかもしれないが、外部の動きを大会で利用しようということが書かれているように感じる。それもあるが、例えば大会のメニューを大会前 1 年間に給食に活用してもらうなど、大会の内容として決まったことを大会前から外へ向けて発信し盛り上げていくということもあってよいのではないか。過去の大会の記録を後から調べようとしても何も残っておらず調べることができない。将来に向けて残していくことも大切だが、中から大会を盛り上げていくということがエンゲージメントの中に入っていない。大会に取り込むことだけがエンゲージメントではなく、中から盛り上げることができるよう、例えば 1 年前から月 1 回は大会のメニューを給食で提供してもらうとか、日本文化を海外に発信するとか、食材を紹介するといった取組もこの中に盛り込んでもらえるとうい。

(事務局)

- ・ 委員からお話のあったエンゲージメントの件について。メニューについてはまさに委員が専門であるが、対外的なオープンの時期も含め IOC と調整をしていきたい。
- ・ 細かいことだが、「コンディショニングの維持」とか「コンディションの維持」といった言葉があるが、その前に必ず「良好な」とつけていただけるとよい。

(事務局)

- ・ 文言は指摘のとおり修正していきたい。
- ・ 「発信」に関連して。今後 IOC と調整をして最終的に文書を仕上げるときには、日本

語版のみになるのか、あるいは日本語版と英語版になるのか。

(事務局)

- ・ IOC に提出する文書なので、むしろ英語版が先に確定し、それを元に日本語版が作成されることになる。組織委員会のホームページでも可能な限り英語版とフランス語版を提供しているが、同じレベルの物が公表できていると思っている。
- ・ 戦略を公表するときに、今回の資料のような概要版も作るか。

(事務局)

- ・ 英語の概要版が必要かどうかについては検討していないが、作成することは可能である。
- ・ 英語以外の言語の概要版も作成するとよいのではないか。
- ・ また、小中学生向けに今回の戦略を易しく書いたものがあると、学校などで利用してもらえてよいのではないか。

(事務局)

- ・ IOC 公用語以外の言語については、組織委員会全体の対応と合わせていきたい。
- ・ 小中学生向けについては、どの程度易しく書けるかということが問題であるが、もし需要があるようであれば、委員の皆様にも協力いただいで取り組んでみたい。
- ・ 受託事業者の視点で発言する。今日の議論も含め、内容がブラッシュアップされたということを参加者の一員として実感している。一方、持続可能性、食品衛生、環境、栄養など、様々実現していくためには、受託事業者が誰になった場合でも予算との兼ね合いが発生する。組織委員会には、ここで議論されたものに取り組んでいくための予算確保を強く要請する。そうすることで、本当の意味でここでの議論が意味を為すことになる。特に本文へ付け加えていただきたいということではないが、是非その点はお願したい。

(座長)

- ・ 事務局は重く受け止めてほしい。皆さん同じ思いだと思う。
- ・ 食中毒は万が一にも起きてはいけない。委員から、HACCP だけでは食中毒は防げないという話と、HACCP による工程管理と一般的衛生管理のトータルで食中毒を防止するという話があった。また、東京都は、HACCP の考え方を取り入れた独自の「自主管理認証制度」を押し進めている。
- ・ 東京都、特別区の保健所で食品衛生監視員が食中毒防止の努力を続けている。大会時は組織委員会とも協力していきたい。

- ・ パラリンピアンへの配慮について。ICT 技術の活用はこれまでになかった取組で、視覚障がい者の方に対するアクセシブルな情報の提供になる。
- ・ これはオリンピック、パラリンピアンに関係ない。栄養管理の部分にもこの取組を入れることで、各競技団体等に帯同している栄養士への情報提供にもなり、食事選択のための情報源になる。
- ・ 食器の取扱方針について。最後のなお書きの部分でリユース食器が使用できない場合についての記載があるが、間伐材だけではなく、リオで提供されたビールカップのように持ち帰りたくなるようなものも書き込んでいけるとよい。
- ・ 「2回目のパラリンピックを開催する」とあるが、正確には2回目の「夏季」パラリンピックである。

3. 今後の予定について

(事務局)

- ・ いただいた意見は、事務局で素案への反映を検討する。その後委員の皆様との調整を再度行ったのちに、最終的には座長に確認いただきたい。
- ・ その後、事務局において英訳し、12月初めを目途に IOC と IPC へ提出する。IOC、IPC との調整が調ったら再度委員の皆様へあらためてお知らせし、今年度中に公表する予定。

4. 事務局挨拶 (副事務総長)

- ・ 素案の取りまとめということで一区切りがついたので御礼の挨拶をさせていただく。
- ・ 今年の3月13日の1回目から今日で6回目の会議で、ほぼ全員の委員が毎回参加いただき、白熱した議論も含め熱心に検討いただき、ようやく素案がまとまった。厚く御礼申し上げる。この間、座長にも取りまとめにご苦労いただいた。
- ・ オリンピック・パラリンピックにとって食べるということは基本中の基本で大事なことであり、また、日本の方のみならず外国から来る方々も日本食、和食に期待をしている。そのような中、どのような形で提供していくのかという方向性を見出していた。
- ・ 先ほど説明したとおり、今後 IOC、IPC との調整を経て取りまとめをしていき、国内、外国の方々にも 2020 年の大会ではこういった飲食の提供をしていくということをわかりやすく伝えていきたい。またそれを通じて、皆様方の気持ちがこもった戦略の実現のために、予算の確保も含め、しっかりと取り組んでいきたい。
- ・ これから体制作り、メニュー作りなど具体的な作業になっていくので、様々な形で引き続きご指導、ご支援をいただきたい。

5. 座長挨拶

- ・ 3月13日から始まった検討会議だが、第6回をもってひと段落ということになった。この間、皆様の協力に感謝する。
- ・ 一堂に会することはないかもしれないが、素案の修正などもあるので、引き続きよろしくをお願いしたい。

以上