# 持続可能な 日本産農・林・水・畜産物で 「おもてなし」

持続的な日本産農林水産物の活用推進協議会(略称:日本産推進協議会)

事務局: 武田泰明(アジアGAP総合研究所)

## 日本產推進協議会 組織

会長

東京大学 大学院農学生命科学研究科 教授

中嶋康博

副会長

東京大学 大学院農学生命科学研究科 准教授

八木信行

#### 理事団体













一般社団法人 RMA

特定非営利活動法人 水産資源回復管理支援会 / 一般社団法人 大日本水産会公益社団法人 中央畜産会 / 一般財団法人 日本GAP協会 一般社団法人 日本食育者協会 / 一般社団法人 緑の循環認証会議 一般社団法人 RMA

他、顧問、会員など

### 日本産推進協議会 設立の背景と活動予定

- 設立の背景
  - 一次産業の分野から東京オリンピック・パラリンピックを盛り上げていくにあたり、魅力的な日本産の農産物・林産物・水産物・畜産物を提供し、世界中から集まるアスリートや運営スタッフをはじめ多くの訪日客に楽しんでもらいたい
  - 東京オリンピック・パラリンピックの一次産品の調達基準について、農業・林業・水産業・畜産業の産業界としても正しい情報を共有し、議論し、情報発信する場の必要性
  - TPP大筋合意への対応
    - 日本産の輸出促進
    - ▶ 海外産品の輸入増加への対応として、日本産をさらにPR
- 主な活動予定
  - 業界関係者や一般市民への情報提供(シンポジウムやWEBサイト(日本語・英語))
    - 日本の農業・林業・水産業・畜産業の産業界の安全・安心および持続可能性に向けた取り組み
    - ▶ 認証制度については日本・海外の区別なく
    - 東京オリンピック・パラリンピックの一次産品の調達基準 最新情報
  - 関係者との情報交換と意見交換
    - 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
    - 農林水産省
  - ▶ 提言書の評価とまとめ
    - 各団体から出されている東京オリンピック・パラリンピックの調達に関する提言書等について、農業・林業・水産業・畜産業の産業界の立場から評価
    - 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会への提言

# 農業界の持続可能性の取り組み(野菜・果物・米など穀物、茶)

- GAP (Good Agricultural Practice:良い農業のやり方)
  - ▶ 食品安全、環境保護、環境増進、労働安全と人権、トレーサビリティ
  - JGAP
  - GLOBALG.A.P.
  - ▶ 上記と同等なGAP
  - 農林水産省 GAPガイドライン および 都道府県のGAP
- 環境保全型農業
  - 有機JAS認証
  - ▶ 認証のない一般的な有機農業
  - ➡ 特別栽培農産物の都道府県認証
  - ▶ エコファーマーの都道府県認証

# 林業界の持続可能性の取り組み (紙・文具・建築用・家具用木材)

- 森林認証制度 (Forest Management: FM認証)
  - 合法性、政策・制度の遵守、森林の生産力の維持・向上、土壌および水資源の保全・維持、 生物多様性の維持・向上、社会経済機能の維持・増進
  - ▶ PEFCに加盟したSGEC (Sustainable Green Ecosystem Council)
  - FSC (Forest Stewardship Council)
- 木材・木材製品の合法性、持続可能性の証明のためのガイドライン(いわゆる合法材の推進)
  - ▶ グリーン購入法
  - FM認証制度の利用
  - 業界団体の認定を受けた事業者が証明
  - 事業者独自の取り組みによる方法

# 水産業界の持続可能性の取り組み(魚・カニ・イカ・タコ・貝)

- ▶ 漁業(天然、栽培(放流))
  - 適切に管理された漁業(漁業許可や法令規制遵守)、水産資源が持続的に利用できる漁業 (漁獲可能量、水揚量の管理、資源回復の方法、漁具)、生態系の保全に配慮した漁業(資 源評価と研究、廃棄物の排出規制、海上不法投棄の防止、絶滅危惧種の保護)
  - 責任ある漁業のための行動規範(国連FAO)
  - MEL (Marin Eco-Label)
  - MSC (Marin Stewardship Council)

#### ▶ 漁業 (養殖)

- ▶ 食品安全、養殖漁場の管理、種苗の管理、労働安全と福祉、トレーサビリティ
- AEL (Aquaculture Eco-Label)
- ASC (Aquaculture Stewardship Council)

### 畜産業界の農場段階の安全性の取り組み (乳用牛、肉用牛、豚、採卵鶏、ブロイラー)

- ▶ 家畜・畜産物
  - 健康な家畜、安全な畜産物
  - 「飼養衛生管理基準」(家畜伝染病予防法)に基づいた衛生管理
- 農場HACCP認証
  - 「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準(農場HACCP認証基準)」(農林水産省)
  - ▶ 相互コミュニケーション、第三者認証
  - 畜産農場における衛生管理の向上、家畜の伝染病の発生予防・まん延防止、 法令遵守

### Product sourcing standards

Benchmark standard All food must achieve this standard or a demonstrable equivalent and comply with the LOCOG Sustainable Sourcing Code	Aspirational standards As many of these standards should be achieved, or a demonstrable equivalent where food is available and affordable	
Plant-based produce (fruit, vegetables, salads, cereals)		
Red Tractor Assured, UK Grade 1 or 2 (where Grade relates only to appearance). Where available, British, seasonal and of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Organic Products that are ethically traded/sourced (including	
Where products are not available from the UK, and not available under the Red Tractor Assurance Scheme they will need to be fully traceable.	Fairtrade certified and/or Rainforest Alliance certified) (see Cadbury's Cocoa Partnership case study) GLOBALGAP certified or comparable standard	
Bananas to be Fairtrade.		
Tea, coffee and sugar to be Fairtrade.		
Dairy produce (milk, cream, butter etc except cheese)		
British, Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Organic (see McDonalds case study on British organic milk)	
Chocolate products to be Fairtrade or ethically source	<ul> <li>Products that are ethically traded/sourced (see Selkey Vale Farmers case study)</li> </ul>	
Cheese		
For British cheese, must be made from British milk and Red Tractor Assured, ie traditional British cheeses such as Cheddar must be British.		
For non-British cheese, must be fully traceable.		
For both, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.		
Eggs		
British Lion Mark free range (see McDonalds case study on UK free range eggs), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Organic Products that are ethically traded/sourced	
Beef, lamb, veal, mutton*		
British Red Tractor Assured, (see McDonalds MAAP/ UK beef case study), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Organic Products that are ethically traded/sourced	
Poultry (chicken, turkey, duck etc)		
British Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Free range	
Across the Games a minimum of X%* RSPCA	Organic	
Freedom Food Certified chicken will be available.	RSPCA Freedom Foods certified	
	Products that are ethically traded/sourced	

### London 2012 Food vision for the London 2012 Olympic Games and Paralympic Games December 2009

Benchmark standard All food must achieve this standard or a demonstrable equivalent and comply with the LOCOG Sustainable Sourcing Code	Aspirational standards As many of these standards should be achieved, or a demonstrable equivalent where food is available and affordable
Pork products (pork, ham, bacon, sausages)	
British Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.  Across the Games a minimum of X%* RSPCA Freedom Food Certified pork will be available.	RSPCA Freedom Foods certified
	Outdoor reared, straw based system
	Organic
	Products that are ethically traded/sourced
Fish and seafood	
All fish demonstrably sustainable** with all wild-caught fish meeting the FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries (includes Marine Stewardship Council certification and Marine Conservation Society 'fish to eat'), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Utilisation of diverse species and shellfish to reduce pressure on sensitive stocks
	Farmed fish raised to high standards of welfare and fed only with demonstrably sustainable feed
	Products that are ethically traded/sourced

- Halal and Kosher meat are subject to very specific preparation requirements and are not currently available under the Red Tractor Assured scheme.
   Where used they should be of the European Halal Standard, with Kosher food being prepared in conjunction with the Beth Din.
- \* Percentage to be agreed, once menus have been submitted and agreed with contractors
- \*\* Based on the following principles:
- Exclude the worst: complete exclusion of those species and stocks identified by the Marine Conservation Society (MCS) as 'fish to avoid'.
- Promote the best: inclusion of all Marine Stewardship Council (MSC) (or equivalent) and MCS 'fish to eat' list.
- Improve the rest: require systematic approach to traceability and demonstrable sustainability for the rest, with reference to FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries; new IUU regulation; fishery sustainability status; seasonality to avoid spawning seasons; use of a diversity of species (including shellfish).