

「持続可能な未来」をめざす「東京 2020 運営計画への連携プラン提案」検討会合
議事録

第二部「食料調達基準と新しい食の安全マネジメントシステム」

日時：2016年6月10日（金） 14：50～16：40

場所：プラザエフ 4F シャトレ

出席者：16名（敬称略）

◇中央官庁（オブザーバー）

湯浅 翔 環境省 総合環境政策局 総務課 係長

稲田拓朗 環境省 大臣官房廃棄物・リサイクル対策部 企画課 リサイクル推進室

亀谷 充 農林水産省 生産局 農業環境対策課 生産専門官

吉開仁紀 経済産業省 地域経済産業グループ 地域経済産業政策課 係長

酒井隆行 内閣官房 東京オリンピック・パラリンピック競技大会 推進本部事務局 内閣参事官補佐

永長大輔 内閣官房 東京オリンピック・パラリンピック競技大会 推進本部事務局 内閣参事官補佐

◇（公財）東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（オブザーバー）

鈴木裕子 大会準備運営第一局 持続可能性部 持続可能性計画課 係長

◇自治体

古澤康夫 東京都 環境局 資源循環推進部 専門課長

千葉稔子 東京都 環境局 資源循環推進部 一般廃棄物対策課 統括課長代理

◇団体

中島佳織 NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン 事務局長

山口タカ （一社）オーガニックヴィレッジジャパン 事務局長

武田泰明 NPO 法人アジア GAP 総合研究所 専務理事

石井幸造 海洋管理協議会（MSC）日本事務所 プログラムディレクター

牧野睦子 （公財）日本適合性認定協会 認定センター 参事補

亀山嘉和 （一財）食品安全マネジメント協会 事務局長

◇消費者

鬼沢良子 NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 事務局長

■コーディネーター

崎田裕子 NPO 法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長

プログラム：

1. 趣旨説明
2. 情報提供 「東京 2020 に向けた提案」
3. 質疑応答&意見交換
4. オブザーバーからの感想・その他

1. 趣旨説明

鬼沢より、本会合の趣旨説明が行われた。

- ・ 持続可能な社会をつくる元気ネットは、地球環境基金の助成を受け、2013年度から2015年度の3年間にわたり、各種リサイクル法見直しに向けた「マルチステークホルダー会議」を行ってきた。その枠組みの中で、リサイクル制度が進んでいる欧州を視察し、また、2020年の東京オリンピック開催決定を受け、2012年ロンドンオリンピックの関係者から現地にて話を伺った。
- ・ 2016年度も、地球環境基金の助成を受け、本検討会議は運営されている。環境に配慮したオリンピックを実現し、また、大会後にも生かせるレガシーを残すために、多くのステークホルダーの方と議論を交わしたい。
- ・ 初回である今回は、二部構成となっている。第二部では、「食料調達基準と新しい食の安全マネジメントシステム」をテーマに議論したい。

続いて、崎田より、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以降、組織委員会）における検討状況の紹介がなされた。（詳細は別添資料参照）

- ・ 2012年のロンドン大会では、「持続可能性」を大きく目標に掲げ、気候変動への対策、廃棄物の最小化、生物多様性の保全、インクルージョン（社会的包括性）、健康な生活の5つを柱としていた。目標を実現するために「ロンドン2012サステナブルイベントガイドライン」や「持続可能な調達基準」などが定められた。
- ・ 2014年に採択されたIOCの「オリンピック・アジェンダ2020」でも、持続可能性の導入が謳われている。
- ・ 東京大会でも、持続可能性の実現に向けて、各種検討が進められている。「東京2020大会ビジョン」では、「全員が自己ベスト」「多様性と調和」「未来への継承」の3つを基本コンセプトとしている。その実現のために、「街づくり・持続可能性」専門委員会が設立され、「アクション&レガシープラン」の検討が行われている（パブリック・コメントも実施された）。また、「持続可能性」ディスカッショングループでは、「運営計画」「調達コード」等が検討されている。
- ・ 組織委員会の持続可能性に配慮した調達コード基本原則では、(1)どのように供給されているのか、(2)どこから採り、何をを使って作られているのか、(3)サプライチェーンへの働きかけ、(4)資源の有効活用、を重視すると書かれている。我々元気ネットは、これを基に、東京大会で必要な食料への配慮とは何かを事前勉強会で考えてきた。ロンドン大会を参考にしつつ、日本らしさも追加して、必要な項目のリストアップを行った。
- ・ また、組織委員会が公表した食料調達の基本項目と、各種認証がカバーする範囲との対応表を作成した（以下、〈表〉と表記）。本日は、この表などを基に議論を進めたいと考えている。
- ・

2. 情報提供 「東京 2020 に向けた提案」

各主体から情報提供があった。(2015 年度マルチステークホルダー会議第 3 回第一部から継続して議論されている内容であるため、そちらの議事録も参照されたい)

①NPO 法人フェアトレード・ラベル・ジャパン (詳細は別添資料参照)

- ・ フェアトレード認証は、主に発展途上国の作物を対象に、原材料の生産から輸出入、製造、完成品になるまでのサプライチェーンを監査・認証するものである。主な認証対象原材料・製品は、コーヒー、茶葉、バナナ、カカオ、香辛料、コットン、バラ、スポーツボールなど。
- ・ 2016 年 5 月現在、世界 27 カ国、1802 の自治体がフェアトレードタウンの認証を取得している。欧州では首都が認証を取得しているケースも見られる。日本でも熊本市、名古屋市が認定を受け、逗子市は市長がフェアトレードタウン宣言をしている。
- ・ オランダでは、2007 年から、ユーロ紙幣にフェアトレード認証コットンを用いている。制服業界でもフェアトレード認証コットン採用の動きが広がっている(ロンドンの地下鉄職員の制服等)。日本でも、教科書にフェアトレードに関する記述が掲載されるようになってきている。
- ・ ロンドン大会でもフェアトレード認証のコーヒー、紅茶、チョコレート、バナナなどが提供された。2020 年東京大会に向けて、世界に通用する認証基準の採用を提案したい。特に、コーヒー、カカオ、コットンなど、児童労働等の深刻な問題を抱えている品目のフェアトレード実現を目指してほしい。また、ロンドン大会では十分な配慮が実現しなかったユニフォーム(コットン)、サッカーボールへの配慮もお願いしたい。

②(一社)オーガニックヴィレッジジャパン (詳細は別添資料参照)

- ・ 2016 年 1 月にオーガニック情報誌「ORGANIC VISION」を創刊した。第 2 号では、「フードビジョンで覚えておくべき 7 つのこと」という特集を組んだ。
- ・ オーガニックヴィレッジジャパンは、オーガニック推進のために立ち上げた組織であるが、最初のテーマとして東京オリンピックを扱っている。その活動の中で、食育とオーガニック、フードビジョンの親和性の高さを感じている。
- ・ オリンピックにオーガニックを導入するためには、地方の田畑を増やすことが必要である。
- ・ 第 3 号では、「もう待てない！勝手に日本版フードビジョンを考える」と題し、オーガニック農作物の生産量調査の検証を行う(例えば、実際に選手村に何割オーガニック農作物を供給できるのか)。有機 JAS の取得には 3 年必要なことを考えると、自治体・農家を説得する時間的余裕はほとんどない。
- ・ 地元の市町村にとって、東京大会は世界に直接 PR できるチャンスである。キャンプ地になる自治体のネットワーク委員会を発足し、2017 年～2019 年に開催されるオーガニック EXPO (主催：オーガニックヴィレッジジャパン)において、情報交換をしていた

だきたいと考えている。そして、地域が活性化するために、各地がそれぞれフードビジョンを作ることが、オリンピックのレガシーになるのではないかと考えている。

③NPO 法人アジア GAP 総合研究所

- ・ 2016年5月に、組織委員会から公表された「持続可能性に配慮した木材の調達基準(案)」では、FSC、PEFC、SGECは、調達基準への適合度が高いものとして原則認める旨が記載されている。また、そうでない場合の自己申告の仕組みも両立させている。水産物・農産物の調達基準についても、木材の調達基準が参考にされると思われる。
- ・ ロンドン大会での木材使用量と、各種認証制度ごとの日本産木材の供給能力を比較したところ、余裕を持って必要量を供給できることが分かった。水産物・農産物についても同様の試算を行い、認証国産品の供給量に余裕があることが確認できた。
- ・ ただし、作物の供給量は、気候条件その他の理由で、急激に大幅に変動することがあり得る。余裕を持った調達計画を立てる必要があろう。

④海洋管理協議会 (MSC) 日本事務所 (詳細は別添資料参照)

- ・ MSC 認証 (海のエコラベル) は、水産業の持続可能性を高めるための制度である。漁業に対する「MSC 漁業認証」と水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC 認証」が存在する。
- ・ 組織委員会の持続可能性に配慮した調達コード基本原則では、(1)どのように供給されているのか、(2)どこから採り、何を使って作られているのか、(3)サプライチェーンへの働きかけ、(4)資源の有効活用、を重視すると書かれている。このうち、(1)~(3)は、MSC、ASC 認証での対応が可能である。
- ・ 東京大会をきっかけとして、日本の漁業管理の改善、水産資源の回復が進むことが最重要である。
- ・ 例えば、(1)については、強制労働により起訴された企業・漁業は、MSC 認証の適用範囲外となる。また、CIELにより、MSC 認証制度はWTOの貿易障壁にはあたらないことが確認されている。
- ・ (3)については、トレーサビリティ、透明性の確保という点でMSC CoC 認証が適用できる。国内でもCoC 認証を取得した企業が増えている (大企業に限らず、中小企業も)。
- ・ 世界のMSC 認定取得漁業は287で、世界の天然魚漁獲量の約9%を占める。
- ・ 日本では、京都府のアカガレイ漁業、北海道のホタテガイ漁業がMSC 認証、南三陸のカキ養殖がASC 認証を受けている。審査中漁業、予備審査中の漁業も複数ある。

⑤(公財)日本適合性認定協会 (詳細は別添資料参照)

- ・ 国際規格を活用した制度とその認証を取得した事業者は、法規制への順守、食品安全と衛生管理に関する配慮、サプライチェーンの配慮、トレーサビリティ、透明性、公平性、

利害接触の回避について対応されている環境であるといえる。例えば、GFSI 承認制度、GSSI 承認制度などが挙げられる。

- ISO14001・ISO9001・ISO45001(OHSAS)は、国際規格として、上記の法規制への順守、サプライチェーンへの配慮等への配慮を共通に踏まえた上で、環境（ISO14001）、品質（ISO9001）、労働安全衛生（ISO45001）の各側面について、より強化された要求事項を設定している。そのため、この3つの認証を取得している事業者は、持続可能性の環境・経済・社会的側面について、より強化した対応を自主的に実施しているといえる。
- WTO TBT 協定に基づき認定された適合性評価機関による認証取得した産品は、トレードバリアを回避しており、トレーサビリティが確保されており、適合性評価の結果を国際的に相互利用することができる。
- 具体的には、日本において JAB が認定した A 認証機関が、C 組織に認証を与えた場合と、外国の認定機関が B 外国認証機関を認定し、B が D 組織に認証を与えた場合が、同等になるように相互に評価を行い認定する仕組み（IAF 相互認証）を設けている。

⑥(一財)食品安全マネジメント協会（詳細は別添資料参照）

- 食品安全マネジメント協会は、2016年1月に設立された。最大の目的は、食品関係事業者の食品安全、品質管理および信頼確保の取組を向上させることである。
- そのために、食品安全、品質管理および信頼の向上等に資する取組の標準化、規格・認証スキームの運営、人材育成、調査研究ならびに情報収集・分析・提供などを行う。
- 世界各国では、国際的な制度を基に、各国独自の認証制度ができていますが、日本独自の制度はまだない。日本で初めての制度として、JFS 規格の作成に取り組んでいる。
- JFS 規格は、要求されるレベルに応じて、A（一般的な衛生管理センター）、B（Aに加え、HACCPの実施を含む）、C（国際取引に使われる）の3つの規格に分けられる。A,B規格を用いた認証スキームは国内で独自に確認をする仕組み、C規格を用いた認証スキームは国際的に通用するよう ISO 等の認証の仕組みを活用する。規格は、食品安全マネジメントシステム、適正製造規範、ハザード制御の3層構造となっている。
- 各組織が自らの状況に合わせて食品安全レベルの向上に取り組めるよう、段階的にレベルアップできる仕組みとなっている。
- 世界的には食品安全と品質は分けて定義されている。まずは日本の食品安全についての標準化を目指している。

3. 質疑応答&意見交換

情報提供に対する質疑応答、および、意見交換が行われた。主な意見を以下に記す。

Q.まずは食品安全マネジメント協会に関する質疑応答から始めたい。中小企業への配慮について、具体的にお聞きしたい。(崎田)

A.規格作成に関わったのは大企業の方が中心である。また、流通関係の方(中小企業が中心)にも関わっていただいた。C スキームは費用もある程度かかるため、中小企業はチャレンジしにくい。そのため、レベルに応じて A,B スキームが作られているが、費用が抑えられ、かつ、しっかりした監査・認証が作れるかどうかのカギとなる。中小企業の視点も入れつつ、現在検討中である。(亀山氏)

Q.和食への配慮について、具体的にお聞きしたい。(崎田)

A.規格そのものは一般的に書かざるを得ない。和食特有の事項については、別途ガイドラインで解説文が入る、という形になる。(亀山氏)

Q.和食に注目するならば、鯉節(カビをはやす工程があるから輸入が難しい欧米諸国もある)、発酵食品などに対して、ガイドラインにどのように書き込むのか?(武田氏)

A.和食は、従来は製造者の勘や経験が重視されてきた。しかし、これは世界では通用しない。科学的な証明を規格やガイドラインに盛り込んでいくことが必要になる。まずはデータ集めが必要だろう。(亀山氏)

⇒国際基準は主に欧米人が作っている。和食の中には想定されていない食材もあるだろう。世界各国にも、国際基準で想定されていない食材が他にもあるのではないか。今後グローバル社会を目指すならば、各国特有の食材も含めた規格が必要になるのではないか。(武田氏)

Q.元気ネットの資料 7 ページには、事前の検討で、必要だと思われる項目をリストアップした。何かコメントがあれば伺いたい。(崎田)

A.元気ネットが作成された〈表〉について補足したい。列 2 に黒字の項目が 37 つあるが、これは組織委員会が「東京 2020 大会の調達における持続可能性に係る配慮事項」として公表しているものだ。1 つ抜けがあり、実際は「人権」カテゴリーの中に「障がい者の権利尊重」が加わって 38 項目である。(古澤氏)

A.組織委員会では、食品に限らず、全ての品目の共通的な基準について議論が進んでいる。(古澤氏)

A.これらの項目のうち、特に食品ではどの項目が重要か、という議論があるはずだ。認証ありきではなく、何が重要かを重視して基準を作り、それを確認するツールとして認証を用いる、という順番のはずだ。(古澤氏)

⇒組織委員会の公開情報を基に〈表〉を作成した。これらの項目に加え、どんな項目が重要か考えていく必要がある。「食品ロス削減」「放射能試験結果に基づく安全性」は、外国の方を迎える場において大切だろうと考えて、赤字で追加している。今後、この〈表〉

を基に、意見交換を進めていければと考えている。(崎田)

Q. 食品安全マネジメント協会の資料にある「今後の予定」は、五輪の食品の調達基準に合わせたスケジュールなのだと思うが、具体的に今後どのような展開になると考えているのか？(鬼沢)

A. 五輪の食料調達基準を念頭に置いていたわけではない。ただし、時期的に、それにも対応できるように進めていくべきだ、という意見は様々な方からいただいている。(亀山氏)

A. 協会の活動は、記載したスケジュール通りに進んでいる。8月1日に、認定機関、認証機関に対して説明を行い、制度をスタートさせる予定。秋口には第一号認証が出れば、と考えている。

A. 現在は、GFSI 承認を目指し、C スキームがメインとなっている。GFSI 承認を得るには、第一号認証から1年の実績および10件の認証の実績を積む必要がある。来年秋を目途に申請を出し、(審査には1年程度かかるので) 再来年秋にはGFSI 承認を取得したいと考えている。そうすれば、国際的な認証と同等とみなされるので、我々の認証スキームが対外的にアピール力を持つことになる。(亀山氏)

Q. 中小企業はC スキームに対応できるのか？(鬼沢)

A. 中小企業がすぐにC スキームに対応するのは難しいと思われる。そのため、現在、A,B スキームを構築している。例えば、大企業はC 規格の認証を、そのサプライヤーはA,B 規格の認証を取得する、という形にすれば、サプライチェーン全体の安全性の底上げになるのではないかと考えている。(亀山氏)

- ・ 五輪に向けた食料調達スキームを作成することは大切だし、それは、大会終了後も持続可能な社会の形成に役に立つのではないかと考えている。(崎田)
- ・ 本日は、ベースとなる情報の交換をしていただいた。最後に、今後に向けたコメント・提案をいただきたい。(崎田)

Q. フードビジョンは、自治体には直接は関係がない。しかし、フードビジョンが公表されることで、自治体はようやくキャンプ地等の検討ができるようになる。フードビジョンはいつ頃公表されるのか？(山口氏)

A. 明言は難しい。ロンドン大会、リオ大会の経緯を踏まえて、検討中である。企業等の準備期間も考えなければいけないだろう、という意識の下で検討している。(鈴木氏)

A. 組織委員会は、大会を円滑に運営するために存在している。食の面では、安心安全な食の提供、選手のパフォーマンスを上げるための食の提供に加え、ビジネスの側面もある。様々な側面から検討している。(鈴木氏)

⇒調達基準は、比較的早い段階で決められるのだと思う。調達基準と、それをさらに大きく広げたフードビジョンとは、また別の議論になるのだろう。(崎田)

⇒調達基準・フードビジョンにオーガニック農作物を導入すること自体はスムーズに進む

だろう。ただし、オーガニック農作物の割合はどの程度なのか、それは努力目標なのか、義務なのかによって、具体的な対応が変わってくるので、なるべく早く決めてほしい。(山口氏)

Q.3年前に公表されるのは調達基準ということか？(中島氏)

A.調達基準とフードビジョンの関係性をどうするか等も含めて、現在検討中。(鈴木氏)

⇒先ほど、木材の調達基準案を紹介したが、「国産品を優先的に使う」という一文が入っている。食材調達でもそれを踏襲してほしい。(武田氏)

⇒多種多様な食材を求めて訪れる人が多いだろうから、それに対応できる制度にしてほしい。また、農作物の供給能力は、突然変動する可能性があるので、余裕を持たせる必要がある。(武田氏)

⇒既存の認証制度に引っ張られ過ぎない議論をしていただきたい。使える部分は認証制度を利用し、足りない部分は自己申告の制度を作る、という形も考えられるのではないか。また、それがレガシーにつながるのではないか。(武田氏)

- ・ フェアトレードの供給量は十分にあるが、フェアトレード認証を取得している企業は少ない、だとすれば、フェアトレードは組み込めないのではないか、という議論にはなってほしくない。「これは絶対に外してはいけない」という視点で考えてほしい。(中島氏)
- ・ (中島氏の話に重なるが) ハードルを下げるという話ではなく、高いところを目指してほしい。ひとつは、基準のレベルに応じて優先度をつけていく方法があるのではないか。〈表〉に丸をつけるのは簡単だが、本当にそれが項目を満たしているどうかの精査が必要になるだろう。(石井氏)
- ・ 世界からは、「日本は食の安全性がない」と見られている。世界で通用する認証を日本の多くの企業が取っていく必要があるだろう。A,B規格で、日本の企業の底上げをしていきたいと考えている。(亀山氏)
- ・ われわれが使用している資源のサプライチェーンには様々な問題がある。第一部で議論があった金メダルであれば、水銀汚染、森林破壊、紛争鉱物等の問題がある。木材調達ならば違法伐採による先住民族の権利侵害など、食材調達ならば児童労働、ランドグラブリング、強制労働など、様々な問題がある。五輪は社会がそれらに目を向けるきっかけになり、それが大きなレガシーになるのではないかと考えている。(古澤氏)
- ・ 本日の議論を聞いていて、第一部、第二部に共通するキーワードは、議論の「透明性」だと感じた。(千葉氏)
- ・ 認証制度は、透明性を上げるために用いられている。調達条件を決めていくプロセス、調達条件が決まった後の仕組み作りも、透明性が求められている。今後も〈表〉を少しずつ直しながら、議論を進めていきたい。(牧野氏)

4. オブザーバーからの感想・その他

○湯浅氏（環境省）

- ・ 本日の議論を聞き、調達・供給には2つの側面があると感じた。1つは、組織委員会が認証されたものなどをきちんと調達すること。もう1つは、農林業の振興は地域の里地里山を守ることにもつながるという視点である。環境保全の立場から申し上げれば後者は非常に大事な視点だと考えている。生産者やその家族の方々が「私は五輪に関わった」と思っただけのことが大切なのではないか。

○亀谷氏（農林水産省）

- ・ GAPを担当している。GAPの取り組みを農家の方に普及促進するためのアクションプランを作成し、今年度から進めている。持続可能な農業の底上げに資するものとしたい。
- ・ 畜産業など、認証制度でカバーされていない分野もある。一方で、法律によって安全性はかなり保障されていると考えている。認証ありきでいいのかどうかも含めて、議論が必要だろう。

○吉開氏（経済産業省）

- ・ 農商工連携で農林水産業に関わってきた。「2020年までに日本の農林水産物1兆円」という政府の目標があるが、これは達成できる見込みである。これをさらに高めていくためには国際認証が必要だと考えている。どんなに美味しいものを国内で作っても、身分が証明できなければ、海外では売れない。また、それだけでなく、国内の生産者に対し、何がいいか、何が悪いかが見える化できればと思っている。

○稲田氏（環境省）

- ・ 食品リサイクル法を担当している。五輪の間では多種多様な食材の提供は大切だが、一方で、食品ロスリスクも高まる。
- ・ 小売店では、消費者は後ろに並んでいる食品を取りがちで、前に並んでいる商品は期限切れで廃棄されることも多い。新商品はどのくらい売れるか分からないため、ロスにつながりやすい。消費者がしっかりした認証の下で作られていることを認識して、その商品を買う、という流れを作ることが、食品ロス削減につながるのではないかと考えている。⇒今後、食品ロス削減についても検討を進めたいと考えている。その際は、ご意見を伺いたい。（崎田氏）

○酒井氏（内閣官房オリンピック・パラリンピック推進本部事務局）

- ・ 内閣官房のオリンピック・パラリンピック推進本部事務局は、オリンピック・パラリンピックの円滑な準備・運営のための施策の企画や推進、各省庁の施策の相互調整などを担当している。昨年11月に基本方針を策定した。その中では、2020年東京オリ

ピック・パラリンピック競技大会を通じて、全国津々浦々の日本食・食文化を発信していくことを目標に掲げている。それを受け、日本の食文化発信に係る関係省庁等連絡会議を立ち上げた（第1回会議が6月に開催された）。本検討会合で得られた知見をそういった検討にも生かしていきたい。

○最後に

- ・ 本日議論された内容は、組織委員会にも提案したい。食品ロスなど、まだ議論されていないテーマもあるので、今後もこのような機会を設けたい。（崎田）
- ・ 8月3日に、マービン・ジョーンズ氏を招き、学習会を開催する（仮題：大会における2R（「食品ロス」削減を含む）と質の高いリサイクル）。ご興味のある方は、ぜひ申し込んでいただきたい。（鬼沢）

以上