

提出先：東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

「2020年東京オリンピック・パラリンピック フード・ビジョン（案）」の提出

経済人コー円卓会議日本委員会は、持続可能性と食のかかわりに関心をもつ企業・NGO/NPO・有識者（計38名）とともに、3回のワークショップを通じて議論した内容を取り纏め、「2020年東京オリンピック・パラリンピック フード・ビジョン（案）」を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（以下、組織委員会）に提出いたします。私たちは組織委員会が、本案を参考としながら「フード・ビジョン」を策定することを期待いたします。そして、「フード・ビジョン」の実施を通じて、世界に誇るよりよい2020年東京大会が開催されることを願っております。

* * * *

2020年7月から9月にかけて、東京オリンピック・パラリンピック（2020年東京大会）が開催されます。2020年東京大会は、環境、人権、労働などをめぐる現代的課題の改善に資するものでなければならないとの意識の下、東京オリンピック・パラリンピック持続可能性に関する検討会メンバーは、「東京オリンピック・パラリンピック持続可能性テーマ（案）」を策定し、2015年3月30日～4月24日の間、2020年東京大会に向けて組織委員会が重視すべきと考える持続可能性テーマについて意見を募集しました。日本、イギリス、アメリカ、スイスから寄せられた50件を超える意見には、組織委員会に対して人権・労働課題への対応と、ステークホルダー・エンゲージメントの実施を求めるものが多くありました。また、食に関して、食は健やかな肉体を作るものであり、その安全性をサプライチェーン全体に亘って確保することや、宗教や信条に則った飲食物を提供することが重要であるといった意見がありました。

2012年、ロンドンオリンピック・パラリンピック（2012年ロンドン大会）は、大会にかかわる食の方針を「フード・ビジョン」として策定し、2012年ロンドン大会がテーマに掲げる「持続可能性」を食の側面からどのように実現するかについての指針を示しました。2014年英国連邦コモンウェルス大会（2014年グラスゴー大会）は、2012年ロンドン大会が作成した「フード・ビジョン」¹を参照しながら「フード・チャーター（憲章）」²を策定しました。さらに、リオオリンピック・パラリンピック（2016年リオ大会）組織委員会は、これに関して、2014年10月に「Rio 2016

¹ London2012. (2009) *Food Vision for the London 2012 Olympic Games*. See: <http://learninglegacy.independent.gov.uk/publications/london-2012-food-vision.php>

² Glasgow2014. (2014) *Food Charter*. See: http://www.glasgow2014.com/sites/default/files/documents/PUB-CCW%20Food%20Charter%20UPDATE_2014-04-08_V.pdf

Taste of the Games」³を公表しています。

東京オリンピック・パラリンピックの招致に際して東京招致委員会が国際オリンピック委員会（IOC）に提出した立候補ファイルには食に関する記述がありませんが、これまでの大会が築いてきたレガシーを受け継ぎ、さらに東京が提示できる新たな価値を加えて次の開催都市に引き継いでいくことが重要であるという意識の下、関心を持つ企業・NGO/NPO・有識者（計38名）が集まり、3回のワークショップを通じて、2020年東京大会と持続可能性と食とのかかわりについて議論しました。この度、ここでの議論の内容を取り纏め、「2020年東京オリンピック・パラリンピック フード・ビジョン（案）」を作成いたしました。私たちは組織委員会が、本案を参考としながら「フード・ビジョン」を策定することを期待します。そして、その実施を通じて、世界に誇るよりよい2020年東京大会が開催されることを願っております。

³ Rio 2016 Organising Committee for the Olympic and Paralympic Games. (2014) *Rio 2016 Taste of the Games*. See: http://www.rio2016.com/sites/default/files/users/rio2016_files/rio-2016-taste-of-the-games_1.pdf

2020年東京オリンピック・パラリンピック フード・ビジョン（案）

1. はじめに

2020年に東京オリンピック・パラリンピック（以下、2020年東京大会）が開催されます。オリンピック競技大会は2020年7月24日から8月9日まで、続くパラリンピック競技大会は2020年8月5日から9月6日まで開催されます。2020年東京大会の開催にあたり、世界204の国と地域から15,000人の選手が日本を訪れる予定です。東京都が招致にあたり国際オリンピック委員会（IOC）に提出した立候補ファイルによれば、世界各地から競技大会を訪れる観客のために、オリンピック・パラリンピックを通じて約1,000万枚（オリンピックに約780万枚、パラリンピックに約230万枚）のチケットが用意される予定です。また、大会運営を支えるボランティアの数は80,000人に達する予定です。

大会の運営を支えるこれらの人びとに対して、多くの食が提供されます。その食は、オリンピック・パラリンピックの成功を下支えするものでなければなりません。例えば、選手のパフォーマンスを十分に引き出し、人々の宗教や信条に反することなく、また、食の調達において発生する（例えば環境やコミュニティに対する）負の影響を最小限に抑える必要があります。

このような観点から、本案では、2020年東京大会に際して世界から集まる選手・大会関係者・観客に提供される食に関する、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下、組織委員会）の方針を纏めています。

2. ビジョン

和食⁴のところで世界をおもてなし。

すべての能力を最大限に高め、大会を通じて、世界と繋がるWAの世界記録を作る。

和食は、自然の中で生まれ、自然に還る素材の良さを活かしてきました。

- ・ その和食のところに学び、私たちは、自然の循環（環WA）を尊重し、大会を通じて、自然が再生産できる以上の負荷を与えません。

和食は、栄養バランスに優れた健康的な食生活を実現してきました。

- ・ その和食のところに学び、私たちは、食が及ぼす環境影響のみならず、社会や経済面への影響をも考慮し、これらの適切なバランス（和WA）に配慮します。

⁴ 2013年12月、和食は「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。『「和食」の4つの特徴』については以下をご覧ください。

http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/gaiyo2.html

和食は、自然の多様な美しさや季節の移ろいを表現しています。

- ・ その和食のところに学び、私たちは、多様性（WA）を最大限に尊重するような食の提供を心がけます。

和食は、正月などの年中行事と密接に関わり、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ました。

- ・ その和食のところに学び、私たちは、大会の食に係わるすべての人々と時間と想いを共有することで、食を通じて世界に絆の輪（輪 WA）を広げます。

私たちは、日本の伝統的な食文化である和食のところに学び、すべての能力を最大限に高め、上記 4 つの WA の実現を通じて、2020 年東京大会（オリンピック＝五輪：輪 WA）の成功を支えます。

3. ビジョンの実現に向けた 6 つの取り組みテーマ

私たちは、上記のビジョンを実現するために、大会の準備と実施に関わるすべての人々が、以下の 6 つのテーマにおいてベストを尽くすことが重要であると考えます。

(a) 食料調達

私たちは、選手村および会場⁵において、持続可能性に配慮した食を調達します。

原材料が生産される過程、原材料を購入する過程、原材料を加工する過程、加工物を運搬および販売する過程、そして消費および廃棄する過程のすべてにおいて、最大限に持続可能性に配慮した取り組みがなされなければなりません。

そのために、組織委員会は食に関する調達方針を以下に示し、食の調達にかかわるサプライヤーとその下請け業者⁶とともに、方針に則った取り組みを実施します。

・ 労働－労働条件

組織委員会は、2020 年東京大会の食の調達に係わるすべての人の権利を尊重します。サプライヤーとその下請け業者におけるすべての従業員と契約労働者は、国際労働機関（ILO）の定める中核基準および国内の労働基準法によって守られる必要があります。

⁵ 「2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会 実施段階環境影響評価調査計画書 表 3-1 会場等の概要」によれば、会場等の位置は全 37 か所。その分布は東京都（31 か所）、埼玉県（3 か所）、北海道（1 か所）、宮城県（1 か所）、神奈川県（1 か所）。

⁶ ここには、原材料生産地におけるサプライヤーおよびその下請け業者も含まれます。

現在、多くの外国人労働者が食に関わる分野に従事しています。公益財団法人 国際研修協力機構(JITCO)の職種別統計によれば、2013年度の技能実習2号以降申請者数は全体で51,747人であり、そのうちの約30%が食に関する職種に従事しています⁷。国籍は、中国(69%)が最も多く、ベトナム(15%)、フィリピン(6%)、インドネシア(6%)、タイ(2%)、その他(1%)と続きます。彼らもまた、国際労働機関(ILO)の定める中核基準および国内の労働基準法によって守られる必要があります。

- ・ **安全衛生**

サプライヤーとその下請け業者は、安全衛生に配慮し、生き生きと働くことのできる労働環境を整えなければなりません。そのために、安全衛生に関する国内法および国内基準、業界基準を遵守しなければなりません。サプライヤーとその下請け業者は、労働安全衛生に関するリスクアセスメントを実施し、リスクに対処するとともに、労働者が理解できる言語で注意を喚起する必要があります。

- ・ **炭素・カーボン、運搬**

組織委員会は、「カーボン・ニュートラルな大会」の実施を掲げています。サプライヤーとその下請け業者は、大会にかかわる食のサプライチェーンにおけるCO₂換算での排出量を最小限に抑える必要があります。例えば、大量に発生する食材の加工・保管・冷蔵に使用するエネルギー量を抑えること、運搬に際して低炭素・低燃費車両を用いることや、食料の輸送距離(フード・マイレージ⁸)を最小限に抑えるよう努力する必要があります(「国内産品—地方との共栄」の項も参照方)。

- ・ **水**

水は、農作業における灌漑⁹、原材料や農作物の洗浄・加工・運搬、使用後の食器の洗浄等のあらゆる場面において使用されます。サプライヤーとその下請け業者は、水の使用量を最小限にとどめ、有効的に活用するとともに、可能な場合には雨水や廃水の利活用を進める必要があります。また、循環する水源の水質を保全するため、化学物質やその他の汚染物質による水質汚染を防ぐ必要があります。

【参考】「2016年東京オリンピック・パラリンピック環境ガイドライン」では、水・資源の活用に関して、「水の使用を抑制し、水資源を有効活用すること」「安全でおいしい水道水を供給すること」を記載しています。

⁷ 公益財団法人 国際研修協力機構(JITCO)年間統計「職種別統計—職種別技能実習2号以降申請者の推移」http://www.jitco.or.jp/about/data/job_ch_02.pdf

⁸ フード・マイレージについては、次をご覧ください。

<http://www.dandantanbo.jp/foodmileage.html>

⁹ 日本における水使用の多くは、農業用水によります。出典) 国土交通省水管理・国土保全局水資源部 http://www.mlit.go.jp/tochimizushigen/mizsei/c_actual/images/03-01.gif

- ・ **原材料**

サプライヤーとその下請け業者は、持続可能性に配慮した原材料を用いる必要があります。社会・環境に配慮した原材料の利用を担保する仕組みを用いた、第三者機関による認証を得た、あるいはトレーサビリティを行っている農水畜産物を採用することは選択肢の一つです。特に課題の多い原材料（例：パーム油等）に関しては、信頼できる第三者認証を得たものを採用することを要望します。

- ・ **国内産品ー地方との共栄**

サプライヤーとその下請け業者は、自身の活動が及ぼしうる経済影響に配慮し、その活動が長期間にわたって、地域経済の発展に貢献し続けることを目指します。サプライヤーおよびその下請け業者は、可能な限り、開催国である日本国内の産品（原材料ー農林水産物）を用いるべきです。

組織委員会は、日本国内の産品を積極的に活用する取り組みが、「日本の食料自給率の向上」「地方の活性化」、東北地方における「震災復興」に貢献しうることを期待しています。

※「日本の食料自給率の向上」については、食料の安定的な供給の基本となる国内の農業生産の増大に向けて、平成 25 年度の基準年度に対する平成 37 年度の食料自給率を、カロリーベースで 39%から 45%に高めるという目標が掲げられています¹。この目標達成のため、品目別および品目横断の施策や、民間企業・団体・行政等が一体となって国産農林水産物の消費拡大を推進する取り組み「フード・アクション・ニッポン」が既に実施されています。本取り組みが、これに貢献することを期待します。

(b) 食の安全・健康

私たちは、選手村および会場における食の安全に最大限に配慮します。

2020 年東京大会の開催中（7 月～9 月）の日本は、高温多湿の気候下であり、食中毒への注意が必要です。食品を取り扱うすべての人と食品を利用するすべての人が、食品を適正に管理し喫食できるよう、十分な情報提供が望まれます。

食の安全に配慮した取り組みには、農場における衛生管理の徹底（飼養衛生管理基準の遵守）、家畜・家禽の疾病予防、異物や健康を害する物質の混入・意図的な品質阻害・フードテロの防止といったものも含まれます。

さらに、消費者自身が自らの健康状態（病気）やアレルギーの有無に応じて食の安全と栄養に配慮した商品を選択することができるよう、食材に関する十分な情報を多言語で提供する必要があります。

私たちは、万一、食に関する安全を脅かす事故が起きた場合には、原因を特定し、必要であれば商品を回収する等の対応を迅速にとる必要があります。このためにも、食のトレーサビリティを確保する必要があります。

(c) 文化的多様性

私たちは、私たちの食文化とその精神を世界に伝えます。

私たちは、世界 204 の国と地域から日本を訪れるあらゆる人々に対して、世界に誇る、また、世界から愛される和食の文化と精神を伝えたいと考えます。特定の宗教や信条に則って食品を選択される人々（ハラール¹⁰ - イスラム教、コーシャ - ユダヤ教、ベジタリアン他）に対しても、和食を味わい楽しむ機会を提供したいと考えます。

私たちは、文化的多様性に応じた食品を選択できるように、可能な限り原材料の情報を提供することで、食を通じて大会における文化的多様性を推進します。

(d) 食資源、廃棄

私たちは、世界に誇る「もったいない」精神を、2020 年東京大会において最大限に発揮します。

私たちは、食資源を活かす取り組みを推進する必要があります。これには、原材料を最大限に使い切ること、食品残渣・食品ロスの分量を最小限に抑えること、規格外農産物や海産物の活用を促進すること、発生してしまった食品ロスにはエネルギー・肥料・飼料等へ活用すること等が含まれます。

【参考】「東京 2020 大会開催基本計画」¹¹では、大会を支える 52 の機能（ファンクショナルエリア）について説明しています。そのうち「飲食（FNB）」の目標の一つは、「持続可能性 FA、清掃・廃棄物 FA、調達 FA 等と緊密な連携をとり、廃棄物の排出量をできる限り削減し、持続可能で環境に優しい食料を使用する取り組みを実行すること」です。また、「2016 年東京オリンピック・パラリンピック環境ガイドライン」では、「廃棄物から資源や：5R を進めるオリンピック」を掲げ、「マイカップ対応自販機などによる使い捨て用品の使用抑制（Reduce）、会場・施設における食器等のリユース（Reuse）、リユースできない容器包装などのリサイクル（Recycle）、食品廃棄物のバイオガスとしての回収とエネルギーへの活用（Recover Energy）」について記載しています。

¹⁰ ハラル（HALAL）とは、イスラムの教え（シャリーア法とイスラム原理）で許された、「健全な商品や活動」のことの全般を意味します。詳細は、一般社団法人ハラール・ジャパン協会 HP をご覧ください。<http://www.halal.or.jp/halal/>

¹¹ 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「東京 2020 大会開催基本計画」2015 年 2 月

http://tokyo2020.jp/jp/plan/gfp/Tokyo_2020_Games_Foundation_Plan_JP.pdf

合わせて、大会会場のあらゆる箇所に分別のしやすいゴミステーションを設ける等の取り組みを通じて、選手や観客とともに、再資源化の取り組みを推進します。

(e) 食の選択に関する教育

私たちは、大会を通じて、自らの心身の健康につながる食を選択する判断力を養います。

私たちは、食が心身・運動能力（パフォーマンス）の向上に与える影響についての人びとの理解を促します。また、世界保健機関（WHO）が設ける、食のマーケティングに関する規定¹²（特に、子供向けの広告コード）を尊重します。子どもや若年層の偏食を促し、彼らの健やかな成長を妨げるような、あるいは、糖尿病や心臓病などの生活習慣病の増加を招くような、不健全なライフスタイルを強調する広告やマーケティングは実施しません。

人々の食文化を愛する気持ちや、健康な心身をつくりあげる食を選択する力を養います。

(f) イノベーション

私たちは、イノベーションを通じて、上記テーマを実現します。

日本企業は、高度な技術とイノベーションをもとに、多くの優秀な製品を世界に輩出し、日本ブランドの優位性を築いてきました。組織委員会は、上の 5 つの取り組みテーマの実施において、新たなイノベーションが生まれることを歓迎します。

※例えば、既に、QR コードを活用した食のトレーサビリティの確保、パームオイルの廃液からのメタンの回収とバイオマス発電、パーム実の採取後の芯を材料としたプラスチック原料の生産等が試みられています。新たに、イノベーションを通じた、農薬を使用せずに自然の力を最大限に活用した農法の開発や、自動販売機へのデジタルサイネージの組み込みとこれによる多言語での情報提供の実現も期待されています。

以上

¹² WHO. (2012) *A framework for Implementing the set of Recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children*. See: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/MarketingFramework2012.pdf>

「持続可能性に配慮した食」に関するワークショップ参加者（五十音順）

NGO・NPO・有識者・メディア

石原 謙治	一般社団法人グリーンピース・ジャパン 食と農業キャンペーンアシスタント
大曲 由紀子	移住連・移住労働者と連帯する全国ネットワーク 事務局長次長
金 昌浩	第二東京弁護士会 弁護士
近藤 真規	日本農業新聞 営農生活部
関根 彩子	一般社団法人グリーンピース・ジャパン 食と農業担当
高橋 郁	特別非営利活動法人ウォーターエイドジャパン 事務局長
田上 隆一	一般社団法人日本生産者 GAP 協会 理事長
田中 入馬	セカンドハーベスト・ジャパン 政策提言と発展
地引 英理子	公益社団法人セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン アドボカシー室
中司 喬之	熱帯林行動ネットワーク (JATAN) 運営委員
日比 保史	一般社団法人コンサベーション・インターナショナル・ジャパン 日本プログラム代表
マクジルトン・ チャールズ	セカンドハーベスト・ジャパン 理事長
森本 美紀	公益社団法人セーブ・ザ・チルドレン・ジャパン 事業推進企画（子どもの権利とビジネス）
渡邊 清孝	特別非営利活動法人ハンガー・フリー・ワールド 理事・事務局長

企業

一蝶 茂人	SGS ジャパン株式会社 認証サービス事業部 サステナビリティ担当
伊藤 章彦	イオンリテール株式会社 食品商品企画本部 コーディネーター
伊藤 征慶	ユニリーバ・ジャパン・ホールディングス株式会社 ヘッド・オブ・コミュニケーション
芋原 麻左乃	株式会社ニチレイ 技術戦略企画部知的財産グループ
楨本 健吾	株式会社インサイト・コンサルティング 常務取締役COO
大森 征樹	日本たばこ産業株式会社 CSR 推進部 次長
菅野 勝美	キューピー株式会社 CSR 部 担当課長
北川 史花	デロイト トーマツ コンサルティング合同会社 ビジネスアナリスト
斉藤 良一	白井グループ株式会社 専務取締役
坂口 文子	有限責任監査法人トーマツ 農林水産業ビジネス推進室
坂吉 快太	株式会社ダスキン 経営企画部 副参事
佐藤 和直	デロイト トーマツ コンサルティング合同会社 シニアコンサルタント
島田 剛	イオンリテール株式会社 食品商品企画本部農産グループ
高橋 寛	イオンアグリ創造株式会社 総務部マネージャー
田中 利正	株式会社ダスキン 経営企画部 参事
田中 芽衣子	白井グループ株式会社 企画管理部海外開発室

中尾 洋三	味の素株式会社 CSR 部専任部長
向井 真代	デロイト トーマツ コンサルティング合同会社 コンサルタント
山崎 高彦	イオントップバリュ株式会社 グループ品質管理部

オブザーバー

行政機関 1名

その他 4名、計 38名