

2019年6月



HOST TOWN

ホストタウン

## ホストタウンにおける食文化交流



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  
総括参事官 勝野 美江

## 持続可能性に配慮した農産物の調達基準(概要)

### 《農産物》

#### <要件>

- ① **食材の安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。



(要件①～③を満たすことを示す方法)  
 ア ASIAGAP、  
GLOBALG.A.P.、  
 組織委員会が認める認証  
 スキーム  
 イ 「農業生産工程管理(GAP)の  
 共通基盤に関するガイドライン」  
 に準拠したGAPに基づき生  
 産され、都道府県等公的機関  
 による第三者の確認

#### <要件を満たした上で推奨される事項>

・有機農業により生産された農産物

・障がい者が主体的に携わって生産された農産物

・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物

(海外産で、上記要件の①～③の確認が困難な場合)  
 組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

#### <国産を優先的に選択>

(国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である農産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

**サプライヤー(ケータリング事業者等)**

# 持続可能性に配慮した畜産物の調達基準(概要)

## 《畜産物》

### <要件>

- ① **食材の安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **環境保全に配慮した畜産物生産活動を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ④ **快適性に配慮した家畜の飼養管理**のため、畜産物の生産に当たり、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～④を満たすことを示す方法)

ア JGAP、

GLOBALG.A.P.、

組織委員会が認める認証スキーム

イ 「GAP取得チャレンジシステム」に則って生産され、第三者による確認

### <要件を満たした上で推奨される事項>

・有機畜産により生産された畜産物

・エコフィードを用いて生産された畜産物

・障がい者が主体的に携わって生産された畜産物

・農場HACCPの下で生産された畜産物

・放牧畜産実践農場で生産された畜産物

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

### <国産を優先的に選択>

(国内畜産業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である畜産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

# 持続可能性に配慮した水産物の調達基準(概要)

## 《水産物》

### <要件>

- ① 漁獲又は生産が、FAOの「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。
- ② 【天然水産物】科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。
- ③ 【養殖水産物】科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④ 作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)  
組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

(要件①～④を満たすことを示す方法)

- ア MEL、MSC、AEL、ASC、FAOのガイドラインに準拠したも  
のとして組織委員会が認める認証  
スキーム
- イ 資源管理に関する計画であって、  
行政機関による確認を受けたもの  
に基づいて行われている漁業かつ  
要件④について確認
- ウ 漁場環境の維持・改善に関する計  
画であって、行政機関による確認を  
受けたものにより管理されている養  
殖かつ要件④について確認
- エ 認証取得を目指した改善計画に  
よるものを含め、要件①～④を  
満たすことを確認

### <国産を優先的に選択>

(国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多  
面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である水産物が本  
基準を満たすものを、可能な限り  
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

# 職業系高校×ホストタウン連携プロジェクトのイメージ

選手村

選手村への道のりは遠く、いつ誰が食べてくれたか？

直接、写真もとれて感想も聞ける！

地元のホストタウンで東京大会に参加する選手等に提供

農業科、水産科、調理科、商業科等を置く高等学校



# ○ ホストタウンとは

「ホストタウン」とは？

日本の自治体と、2020年東京大会に参加する国・地域の住民等が、スポーツ、文化、経済などを通じて交流し、地域の活性化等に活かしていくもの。ホストタウンに登録されると、**特別交付税措置として交流活動の1/2の支援**が得られる。

## ○大会参加者との交流

- 大会前後で大会に参加した外国人の選手（オリンピック・パラリンピアン）と交流



## ○大会参加国の方々との交流～外国を知り日本を伝える

- 相手国からゲストを招き、歴史や文化を知る
- 児童・生徒同士の交流（お互いの文化を紹介）
- お互いの祭りやイベントに参加し合う



## ○日本人オリンピック・パラリンピアンとの交流

- 過去にオリンピック、パラリンピックに参加したことのある方々との交流（競技体験、講演等）



**登録数323件、自治体数390、相手国・地域数126(4月26日時点)**

# ホストタウンでの食提供に関しお願いしていること

## ○事前合宿を行うホストタウン

- ・ **組織委員会の調達基準、飲食提供戦略を参考に可能な限り「選手村」に近い提供を行うことが重要。**
- ⇒ベストパフォーマンスを発揮するための食事(スポーツ栄養等にも対応)が必要。
- ⇒選手にとっての日常食の提供、食品安全、ドーピングコントロール等への配慮が最大限必要。

## ○競技後交流を行うホストタウン

- ・ **地域の食文化を楽しんでもらうことが重要。**
- ⇒地域の食の発信を行ってもらえるような取組を行う。
- ⇒単に食事を食べてもらうのみならず、収穫体験、調理体験、生産者等との交流などを企画。

## ○共通して配慮が必要な点

- ・ **宗教上の配慮、アレルギー等への対応**

# 農業高校等での取組の手順

農業高校等の生徒が作ったGAP等の認証を取得した食材を使った料理をホストタウンを訪問する選手に食べてもらうための手順

## ステップ1

職業系高校・都道府県農林水産部局×ホストタウン担当部局  
で情報共有

- 選手訪問スケジュール
- 宿泊場所・食事提供事業者
- 提供メニュー 等

## ステップ2

- 提供可能な食材リストアップ
- 提供可能食材を使ったメニュー開発

\* 農業科を置く高等学校（GAP認証等食材生産）、水産科を置く高等学校（MEL等食材調達）、調理科を置く高等学校（メニュー開発が得意）、商業科を置く高等学校（商品開発が得意）とコラボすることも可。中学校（ホストタウン活動を活発に行っている学校）が、職業系高校と連携することも推奨

\* 選手が宿泊する予定のホテルのシェフ等ともコラボ

\* 協力企業を呼びかけ、高校生開発レシピの商品化の企画も仕掛けることも推奨



# 選手に日本の食材を食べてもらおうプロジェクト！（企画案）

- 東京2020大会に参加する国・地域の選手と交流を行うホストタウンと連携して農業高校等が作るGAP食材など（調達基準を満たしたもの）を活用しておもてなし料理を開発し、開発した料理や取組内容を対象とするコンテストを開催。
- ホストタウンを訪問する選手に直接、食べてもらい、日本の農畜水産業の素晴らしさを国内外にPRする取組を応援！

## <スケジュール（調整中）>

- 8月末まで；農業高校等で認証取得したGAP食材等を使ってホストタウンの相手国・地域の選手に向けたおもてなし料理を開発するグループ（応募はホストタウンと高校等が連名で実施）を公募（一次選考）
- 9月中旬まで（順次）；プロジェクト参加グループの決定（二次選考）
- 11月末；プロジェクト参加グループが開発した料理の内容等を取りまとめたデータを提出
- 12月中旬～1月中旬；投票
- 1月下旬；審査委員会開催
- 3月上旬；表彰式

ホストタウンで自分たちのGAP食材を使って選手向け料理を開発し、日本らしいおもてなしをしましょう！

