

現状の取組について

- 資料 4－1 オリンピック・パラリンピック競技大会
飲食提供に係る他大会の事例 （組織委員会）

- 資料 4－2 飲食提供にかかる計画の検討スケジュール
（組織委員会）

- 資料 4－3 関係機関の取組について
（農林水産省、消費者庁、復興庁、厚生労働省、
経済産業省、東京都）



オリンピック・パラリンピック競技大会 飲食提供に係る他大会の事例

オリンピック・パラリンピック競技大会における飲食提供

飲食の提供場所と主な提供対象

オリンピック・パラリンピックのために設定されたセキュリティラインの内側が組織委員会が管理する飲食サービスの対象となる。

- 各競技会場
⇒選手及び選手団、各競技連盟、VIP、観客、スタッフ
- 選手村
⇒選手及び選手団
- メインメディアセンター
⇒各国メディア
- ホスピタリティセンター
⇒スポンサー、スポンサーゲスト、IOC

等

(参考) ロンドン大会での飲食の提供食数

- 大会全体で約1,500万食以上
- 選手村では約200万食
* 選手村のピーク時には30分で1万食

(大会後に関係者から聞き取り)

提供メニュー

- 選手に対する栄養面での配慮
- 食品の安全衛生面での配慮
- 提供する食品の主要成分（アレルギー）等を英語、仏語、開催国語にて表示
- 開催国の伝統料理に限らず、西欧料理、アジア料理、アフリカ料理等のメニューの提供
- 様々な宗教的慣習、食習慣への対応が必要。
: イスラム教（ハラール）、ユダヤ教（コーシャ）、ビーガン（ベジタリアン）等
- 食材調達にあたっては、持続可能性への配慮やドーピングコントロールに対する影響の考慮等が必要。
- 飲食の提供は、食材の調達を含みケータリング事業者が行う。

(参考) ロンドン大会での提供メニュー

- 以下の4区分のメニューを提供
 - ① ヨーロッパ・アメリカ・地中海
 - ② インド・アジア
 - ③ アフリカ・カリブ海
 - ④ ベスト・オブ・ブリテン

※ 全区分について、8日間のローテーションで多様なメニューを提供
- 持続可能性に配慮した食材調達基準を設定

ロンドン大会における飲食提供に係る基本戦略

Food Vision for London2012 [For Starters]

飲食提供の基本戦略はロンドン大会で初めて作成された（大会の約30か月前）

<主な記載内容>

フードビジョン

- 英国食の多様性と質を堪能し、適正な価格で提供することにより、人々の大会の経験をさらに高める
- 大会に関係するパートナーを育て上げることで、持続可能な確固たるレガシーをロンドン及び英国に残す

提供対象と提供場所

■ 提供場所

31の競技会場

■ 提供対象

約16万のスタッフ、約2万4千の選手及び役員、約2万のメディア、約5千のオリンピックパラリンピックファミリー、約9百万のチケット販売（観客）

■ 規模（選手村における食材）

25,000斤のパン、232tのイモ類、82t超の海産食品、31tの鶏肉製品、100tの肉類、330tの果物・野菜 等

公約

製品の調達基準、持続可能な大会を実現するための方策

アドバイザリーグループ

行政機関、スポンサー、飲食コンサルタントが参加した。その他、広く意見を聴取した

リオ大会における飲食提供に係る基本戦略

Rio 2016 Taste of the Games

大会の約22か月前に作成された

<主な記載内容>

目的

リオ大会の飲食計画を情報発信するためのツールであり、潜在的なケータリング事業者を教育するツール

提供対象と提供場所

■ 提供対象

約2万6千の選手及び選手役員、約1万のオリンピックパラリンピックファミリー、約12万のスタッフ、約2万5千のメディア関係者、約4千の競技連盟関係者、約8百万の観客

■ 提供場所

70の会場

飲食の提供方針

食品安全、栄養バランス、水分補給、食品制限（文化的宗教的アレルギーへの配慮）、ブラジル料理の提供、革新的な手法で作られるメニューの考案、環境への配慮、カリオカ精神（ブラジル流のおもてなし）

大会の成功のためのパートナー

スポンサー、行政機関、契約事業者、フードビジョンイニシアティブ（外部検討会議）

調達基準

持続可能な大会を実現するための調達基準や目標、包装紙やごみの管理

ロンドン大会における食材の調達基準

- 飲食提供の基本戦略（Food Vision for London2012）の中で食材の調達基準（義務的基準と推奨基準）を規定。
- 義務的基準においては、英国内向けの認証制度であるRed Tractorの認証品が基本。
- 推奨基準として、オーガニック食材等を設定。

主な食材の基準（ポイント）

対象	ベンチマーク基準（義務的基準）	意欲的基準（推奨基準）
農産物 （果物、野菜等）	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 ・英国産がない場合は追跡可能な製品 ・バナナ、茶、コーヒー、砂糖はフェアトレード 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック ・フェアトレード認証、レインフォレストアライアンス認証 ・GLOBALGAP認証
乳製品（チーズ除く）	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック
牛肉、羊肉	<ul style="list-style-type: none"> ・英国産のRed Tractor認証品 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック
水産物	<ul style="list-style-type: none"> ・FAOの「責任ある漁業のための行動規範」に沿ったもの（MSC認証等を含む） 	<ul style="list-style-type: none"> ・持続可能な餌による養殖魚

※Food Vision for London2012を元に作成

※ベンチマーク基準については、表に示す基準又はこれと同等の基準を満たすことが必要とされている。

※Red Tractor認証：英国の農業者団体が運営する認証制度。食品安全や環境保全、動物福祉等に配慮した農産物や加工食品を認証する。

リオ大会における食材の調達基準

- 飲食提供の基本戦略（Rio 2016 Taste of the Games）等において食材の調達基準を規定。
- オーガニックその他の認証を取得したものや地元産のものを優先している。

主な食材の基準（ポイント）

対象	コミットメント	手順及び取得可能な認証
果物、野菜等	<ul style="list-style-type: none"> ・採算に合う範囲で、オーガニックのサラダ・野菜の選択肢を全食事に提供 ・オーガニック認証品でない場合は持続可能な農業ネットワーク認証に沿ったものを優先 	<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニック認証
牛乳、乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者 ・レインフォレスト・アライアンス認証の取得者を優先 	<ul style="list-style-type: none"> ・レインフォレスト・アライアンス ・オーガニック認証
牛肉	<ul style="list-style-type: none"> ・森林伐採ゼロ方針に署名した生産者 	<ul style="list-style-type: none"> ・レインフォレスト・アライアンス ・オーガニック認証
水産物	<ul style="list-style-type: none"> ・小規模養魚場からのASC認証された魚介類を優先的に購入 ・個々の養魚場に至るまで完全に追跡可能であること 	<ul style="list-style-type: none"> ・ASC（養殖）、MSC（漁獲）

<食品の持続可能な調達に関する目標>

【目標 1】 ブラジルのオーガニック基準による認証を受けたオーガニック製品の確保を優先する。

【目標 2】 その他の環境または社会基準による認証を受けた製品の確保を優先する。（例：フェアトレード、レインフォレスト・アライアンス、ASC、MSC等）

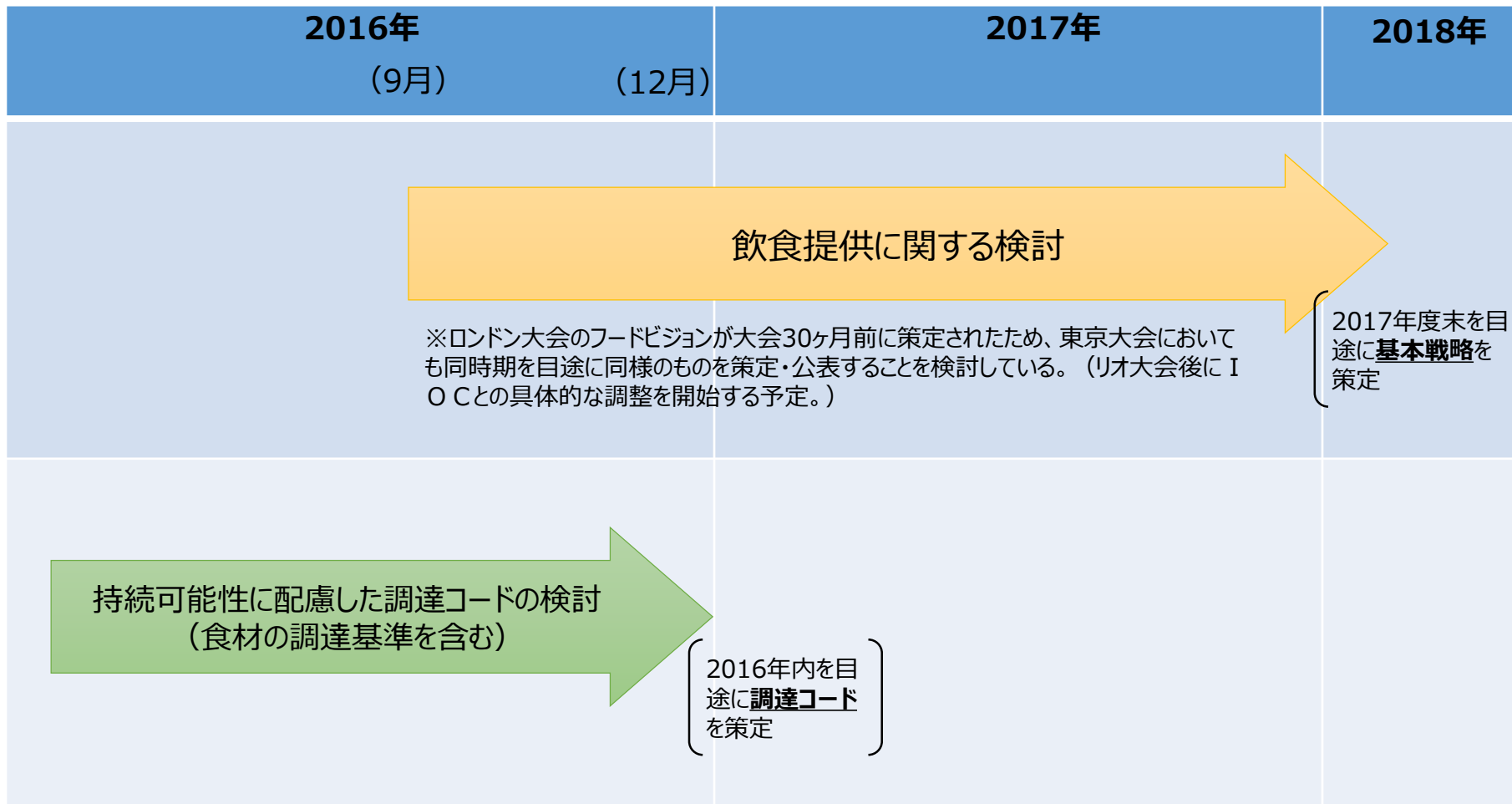
【目標 3】 次の優先順位に従ってサプライヤーより食品を確保する。 1) 州 2) ブラジル国内 3) 南米 4) その他海外

※Rio 2016 Taste of the Gamesを元に作成



飲食提供にかかる計画の検討スケジュール

飲食提供に関する基本戦略等の検討スケジュールについて



関係機関の取組について

- ・ 食文化発信に向けた現状と課題について（農林水産省）
- ・ 被災県産食品の風評被害に関する消費者意識の実態調査の概要等について（消費者庁）
- ・ 風評被害の払拭に向けて（復興庁）
- ・ HACCP（ハサップ）に係る取組について（厚生労働省）
- ・ 日本食・食文化の発信に関する経済産業省の取組について（経済産業省）
- ・ 東京都における食に関する取組（東京都）

食文化発信に向けた現状と課題について

平成28年6月3日

農林水産省

食文化発信に係る取組について

- 日本食・食文化の発信及び食の文化的配慮の取組については、これまでのインバウンド対策、輸出促進対策の一環として取り組んできたところ。
- 東京大会における日本食・食文化の発信については、関係省庁はもとより東京都や関係団体、民間企業等と一体感を持った取組を推進する仕組みが必要。

【現状】

- 日本食・食文化の魅力発信については、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録をホップ、ミラノ万博で食文化の発信をステップ、2020年の東京大会をジャンプと位置づけ、これまでワールドカップなどの国際的なイベントや総理、農水大臣の海外出張の際を活用して情報発信を行ってきたところ。
- 一方で、外国人旅行者が急増していることを踏まえ、食の文化的配慮として、飲食事業者に対するインバウンド対策の一環でハラル等に対応可能な人材を育成するためのセミナーを実施。



【課題】

- 選手だけでなく、観客として来た訪日外国人に対しても日本の食文化を楽しんでもらうためには、施設内外において関係省庁はもとより東京都や関係団体、民間企業と一体感を持った取組を推進する仕組みが必要。
- 「2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた文化を通じた機運醸成策に関する関係府省庁等連絡・連携会議」と連携する必要。

被災県産食品の風評被害に関する 消費者意識の実態調査の概要等について

- 消費者への正確な情報提供をめざして -

平成28年6月

消費者庁

調査概要

【目的】 **被災県の農林水産物等**について、消費者が**買い控え**をしている場合の理由等を調査し、**効果的なリスクコミュニケーション**をはじめ、消費者理解の増進等に関する取組に資する目的で実施。

【実施状況】

- 第1回：平成25年2月
- 第2回：同 8月
- 第3回：平成26年2月
- 第4回：同 8月
- 第5回：平成27年2月
- 第6回：同 8月
- 第7回：平成28年2月（今回）**

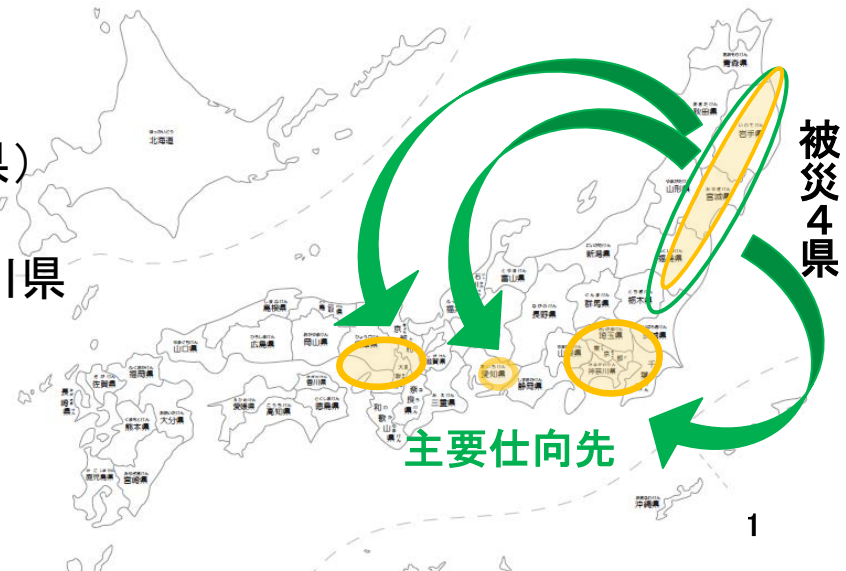
※3月10日公表

<主な調査項目 = 毎回定例>

- ・放射線、放射性物質の基礎的知識の理解
 - ・基準値についての知識
 - ・検査実績についての知識
 - ・食品の選択についての考え方 等
- ※20～60代の男女、インターネット調査
(有効回答数 5,176人)

【調査対象地域】

- 被災県(岩手県、宮城県、福島県、茨城県)
- 被災県農林水産物等の主要仕向先
 - ・首都圏: 埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県
 - ・中京圏: 愛知県
 - ・関西圏: 大阪府、兵庫県



食品中の放射性物質の検査の情報について、知っていること

＜「出荷制限」や「検査の実施」について理解の割合が減少傾向＞

基準値超過の作物は市町村単位で出荷制限等され、流通・消費されない

食品の放射性物質の検査は、東日本の17都県を中心に実施

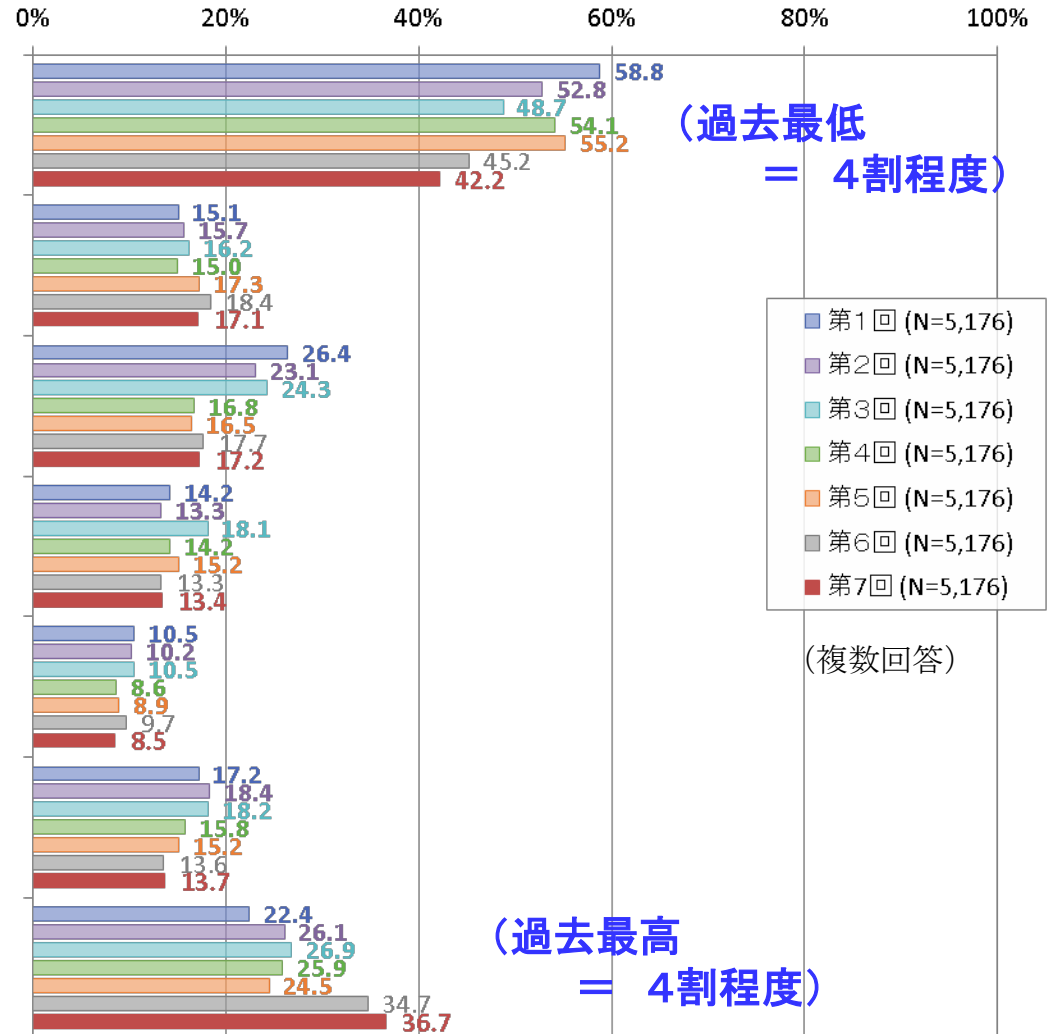
自治体が行う検査はガイドラインに従い、計画的に実施

自治体が行う検査結果は、厚労省のホームページで公表

検査は先ずは、50ベクレルを超えるか否かを見る方法で効率的に実施

自治体の検査計画は農地汚染やこれまでの検査実績を反映

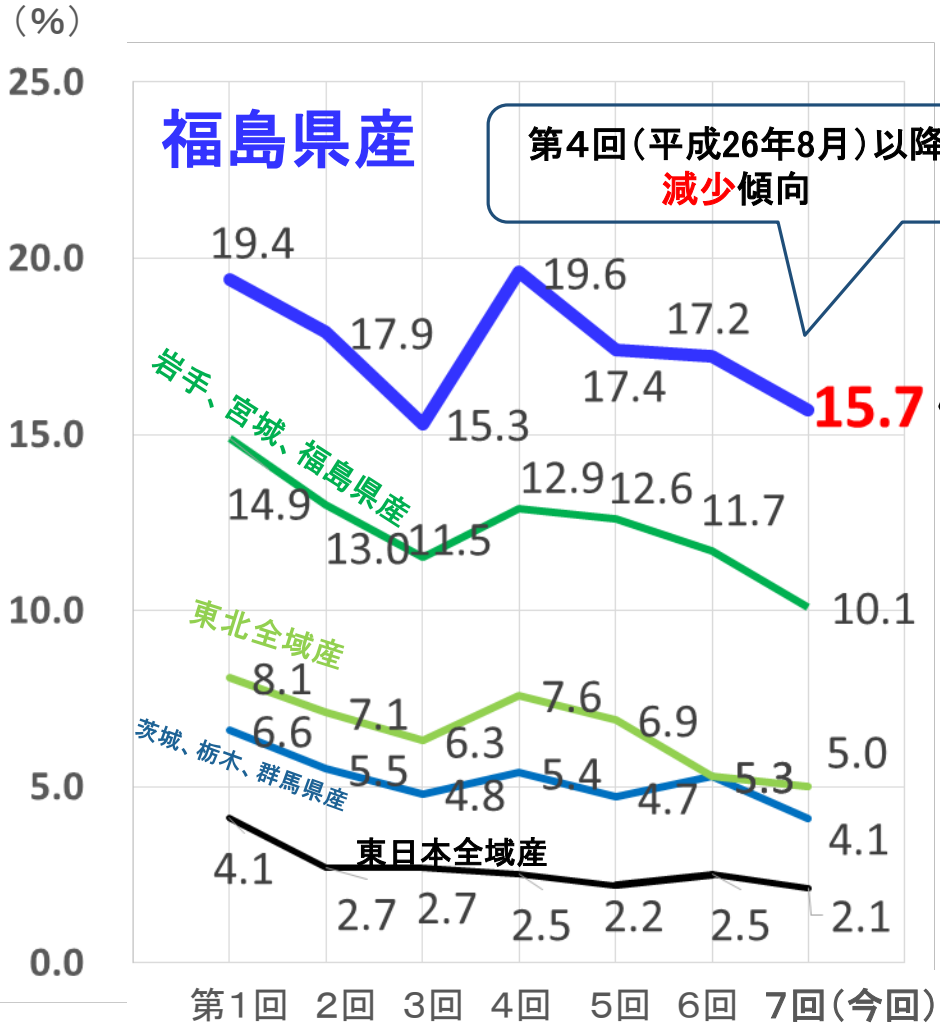
検査の実施を知らない



※ 上記の選択肢は、実際の意識調査で用いた文章を要約したものである。(以下同じ。)

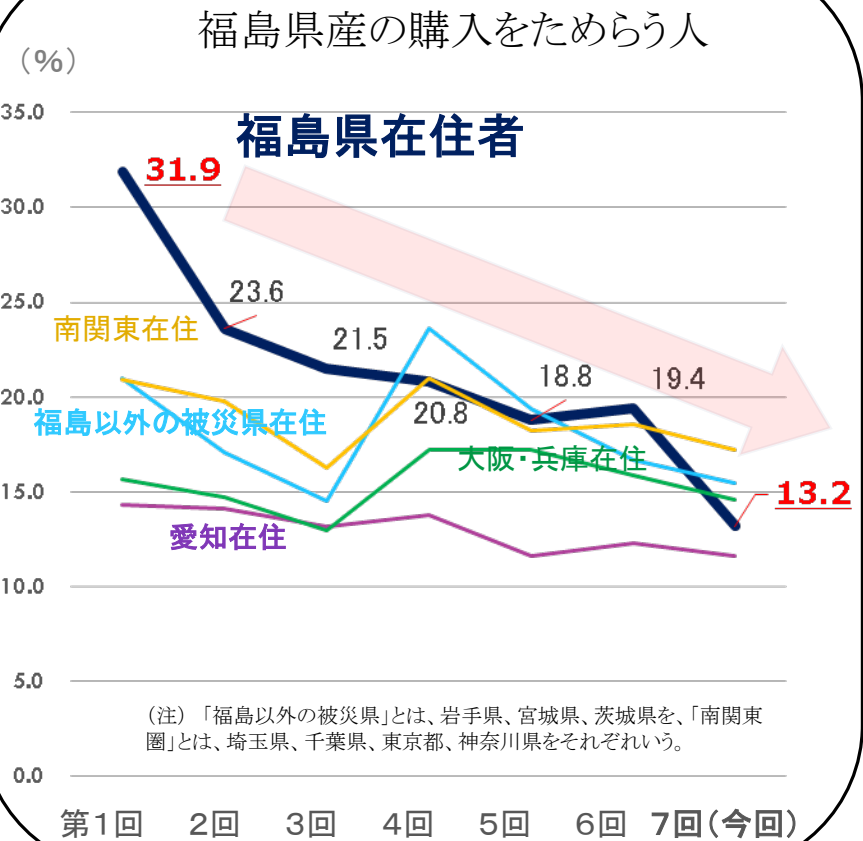
放射性物質を意識し、産地を気にする人が購入をためらう産地

＜福島県産食品の購入をためらう人が、引き続き一定割合存在＞



※ 全回答者のうち、それぞれの産地の食品の購入をためらう人の割合

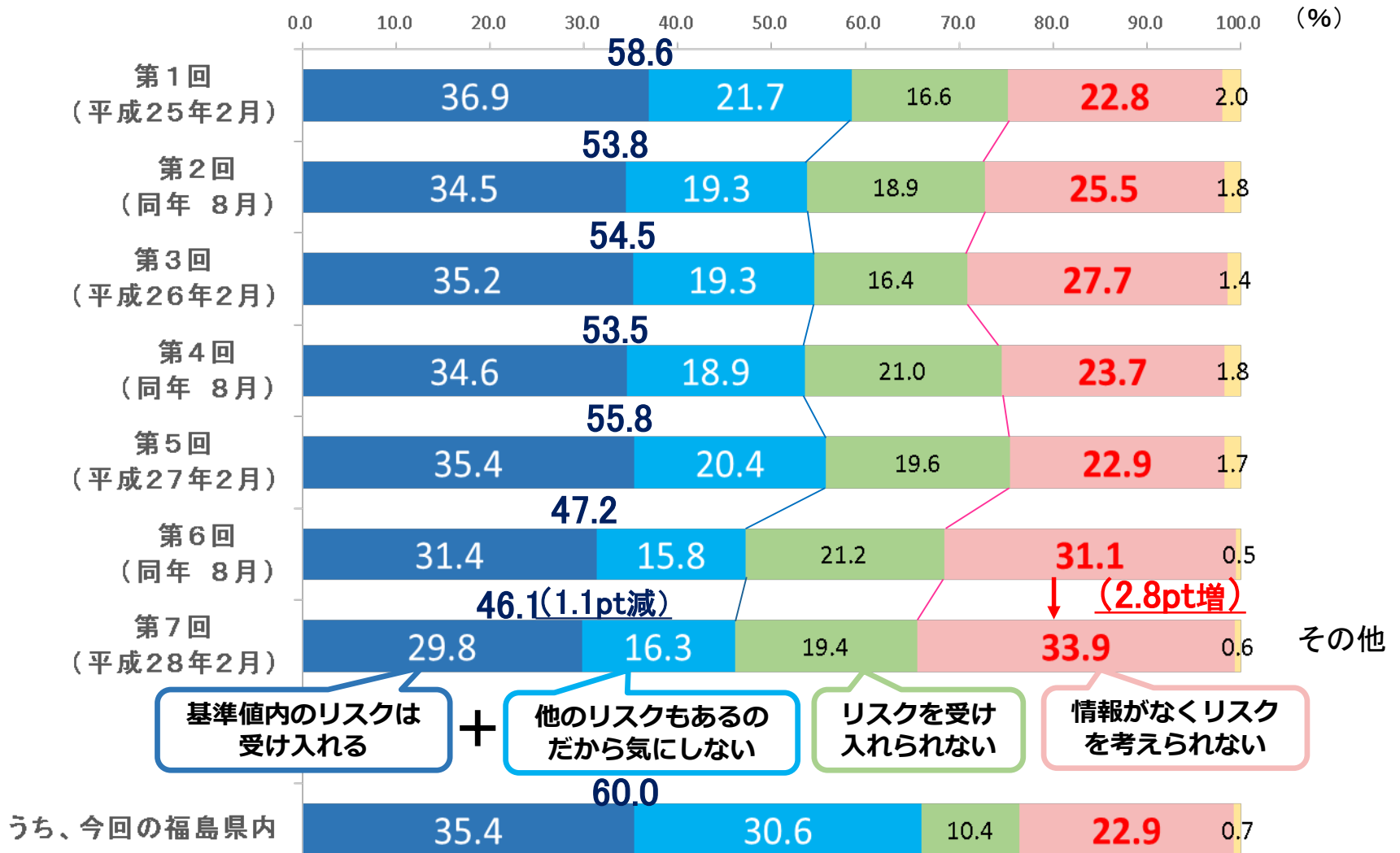
福島県民の理解は着実に進展



※ それぞれの在住者のうち、福島県産食品の購入をためらう人の割合

健康影響が確認できないほど小さな低線量の食品リスクをどう考えるか

＜「情報不足のためリスクを考えられない人」が過去最大＞



＜福島県ではリスクを受け入れられる人の割合は全国より多い＞

調査結果のまとめ

- 理解、関心の度合いが減少傾向。
 - ・ 放射線の基礎的な知識や人体への影響、検査が行われていることについて、知らない人が増加傾向
 - ・ 出荷制限の情報を、得ていない人が増加傾向 等
- 放射性物質を意識し、産地を気にする人は、ゆるやかに減少。放射性物質を含まない食品を買いたいから産地を気にする人も減少傾向。
- 放射線による健康影響が確認できないほど小さな低線量のリスクについては、情報不足のためリスクを考えられない人が増加。

<今後の対応>

関係省庁及び地方公共団体との連携の下、リスクコミュニケーションの実施及び正確な情報提供に引き続き取り組む。

<正確な情報>

- 基準値以下の食品を一生食べても健康に影響はない。
- 生産物からは、ほぼ基準値超過の食品は出ていない。
- 流通している食品は安全。

「食品中の放射性物質」に関するリスクコミュニケーション等

(平成28年3月末日現在)

■ 実施目的

食品中の放射性物質に関し、消費者が正確な情報に接し、理解を深め、自らの判断で消費行動ができるよう実施。

年度	23	24	25	26	27	合計
開催数(回)	45	175	99	99	100	518



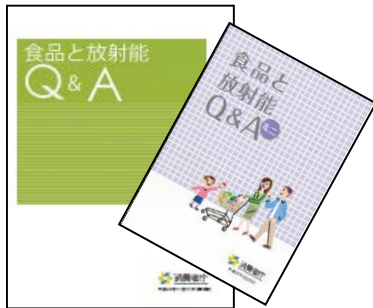
■ 関係府省及び自治体との連携

関係府省(食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省等)及び自治体と連携し全国の消費者を対象に開催。福島県内では、県庁や環境省と連携し300回以上開催。

■ パンフレット等

「食品と放射能Q&A」、「同 ミニ」

- ・平成23年5月～改訂第10版、約15万冊配布(約1千カ所)
- ※福島県内には基金を活用し、第9版を全戸配布(約70万冊)
- ・ミニ(簡略版)は、平成27年3月～改訂第2版、約1万6千冊配布



リーフレット「食べ物と放射性物質のはなし」
4省庁連携の3回シリーズ 各ポスター約2万カ所分、リーフレット約92万部を作成・配布



政府インターネットテレビ

「食品中の放射性物質は今どうなっているの?」(食品の汚染メカニズム等をアニメーション等で説明し、汚染低減対策等を紹介)

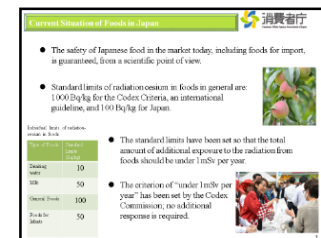
■ 海外への情報発信

「食品と放射能Q&A」(英訳版)

英訳し、消費者庁HPにて公表(第8版)

外国要人表敬時の説明

大臣が海外出張等で外国要人を表敬する際に、要点をまとめた資料に沿って説明。



その他

JJCA(日本国際協力機構)が実施する中国「全国人民代表大会(全人代)法制工作委員会を対象とした研修事業の場を活用し説明など。

風評被害の払拭に向けて

～ 原子力災害からの復興と福島の安全・再生の歩み ～

(伊勢志摩サミット・G7閣僚会合向け 風評関連資料集)

2016年4月1日



復興庁

Reconstruction Agency

新たなステージ 復興・創生へ

目次

1. 福島県の安全と再生

- ・ 空間線量率の推移 1
- ・ 福島県の復興・再生 避難指示区域の状況① 2
- ・ 福島県の復興・再生 避難指示区域の状況② 3
- ・ 福島県内の空間線量率の現状 世界との比較 4
- ・ 避難指示区域における交通インフラの改善とイノベーションコースト構想 5

2. 安全に管理された福島第一原発の現状

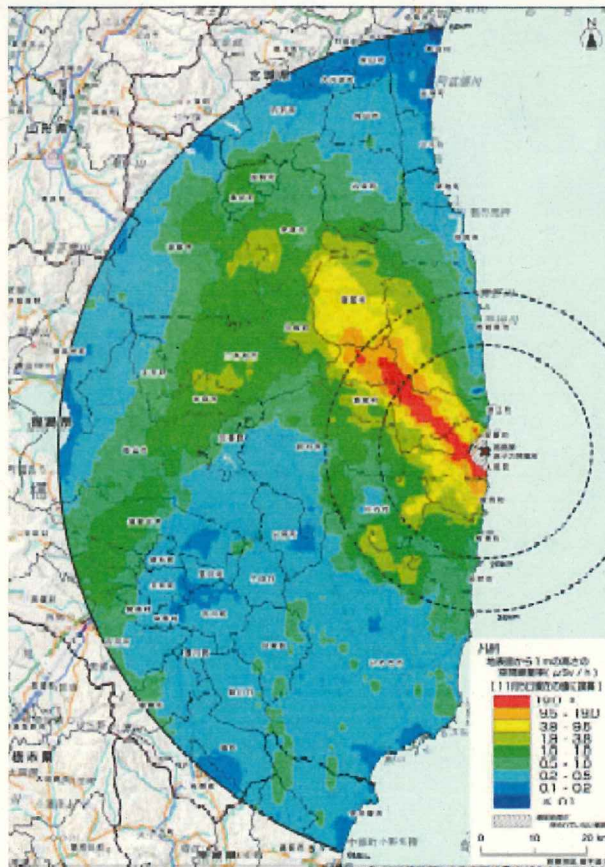
- ・ 福島第一原発の汚染水対策 6
- ・ 福島第一原発の環境改善 7

3. 食品の安全・安心の確保

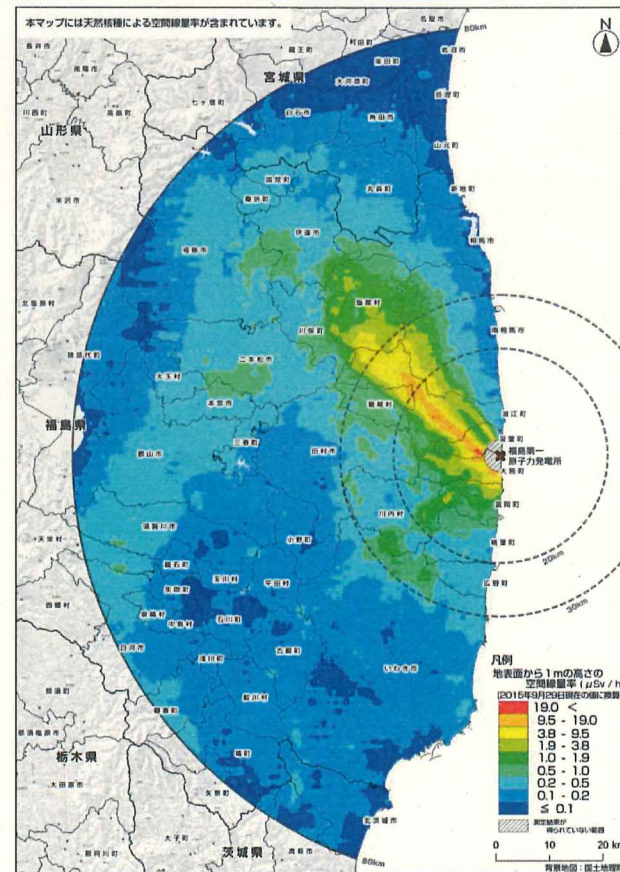
- ・ 科学的根拠により設定された世界で最も厳しいレベルの基準値の採用 ... 8
- ・ 福島県の食品の安全・安心に向けた取組 9
- ・ 福島県における米の全袋検査の取組 10
- ・ 福島県における海産物の調査結果 11
- ・ 福島県の海産物に関する自主検査について 12

空間線量率の推移

○東京電力福島第一原発から80km圏内の地表面から1m高さの空間線量率平均は、2011年11月比で約65%減少。



2011年11月時点



2015年9月時点

出典:原子力規制庁 東京電力福島第一原子力発電所周辺の航空機モニタリング(第10次)

最新のデータはこちら

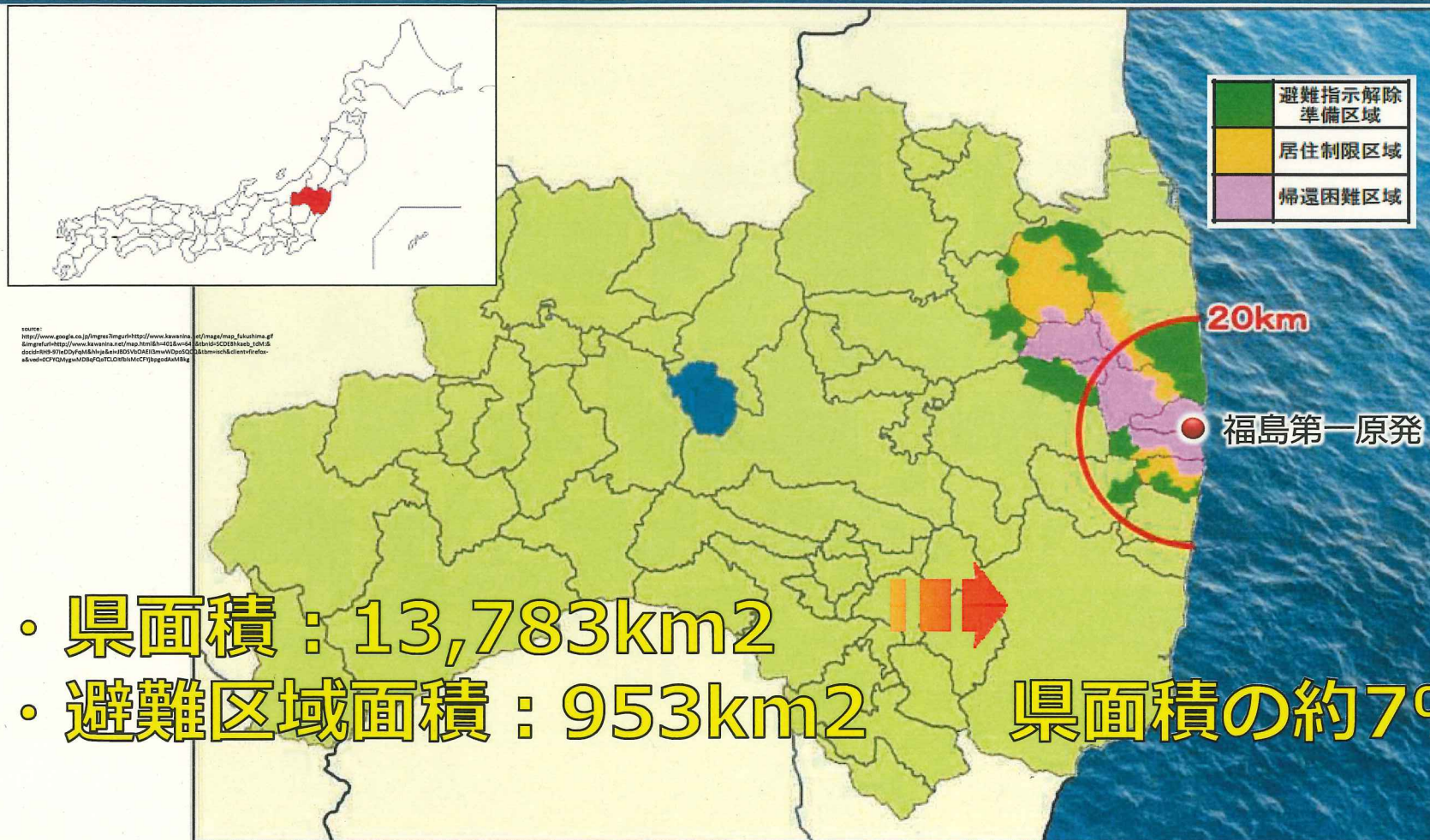
放射線モニタリング情報

検索

<http://radioactivity.nsr.go.jp/map/ja/>

福島県の復興・再生 避難指示区域の状況①

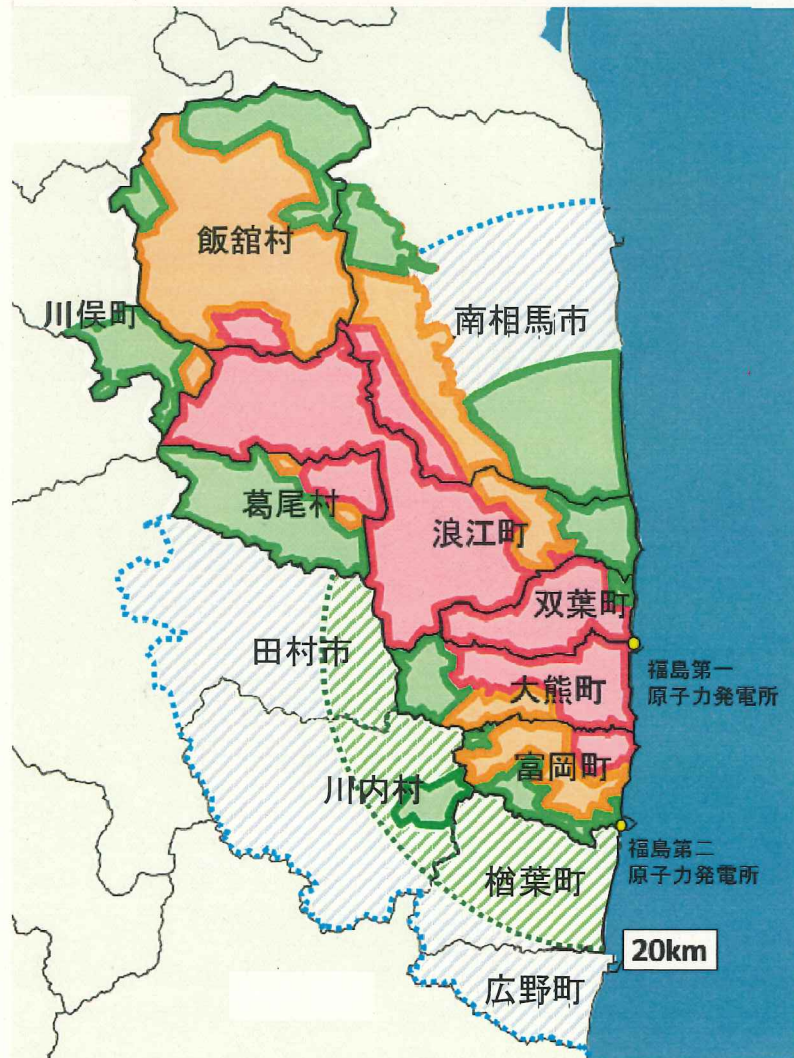
○福島県の避難区域は県全体面積の7%。93%のエリアは通常の生活が可能。



出典：福島県、原子力被災者生活支援チーム資料を基に復興庁作成

福島県の復興・再生 避難指示区域の状況②

○順次、避難指示を解除し、住民の帰還を促進。



発災後1年以内に解除された地域



2012年～2015年までに解除された地域



避難指示解除準備区域

年間積算線量が20ミリシーベルト以下となることが確実であることが確認された地域



居住制限区域

年間積算線量が20ミリシーベルトを超えるおそれがあり、住民の被ばく線量を低減する観点から引き続き避難の継続を求める地域



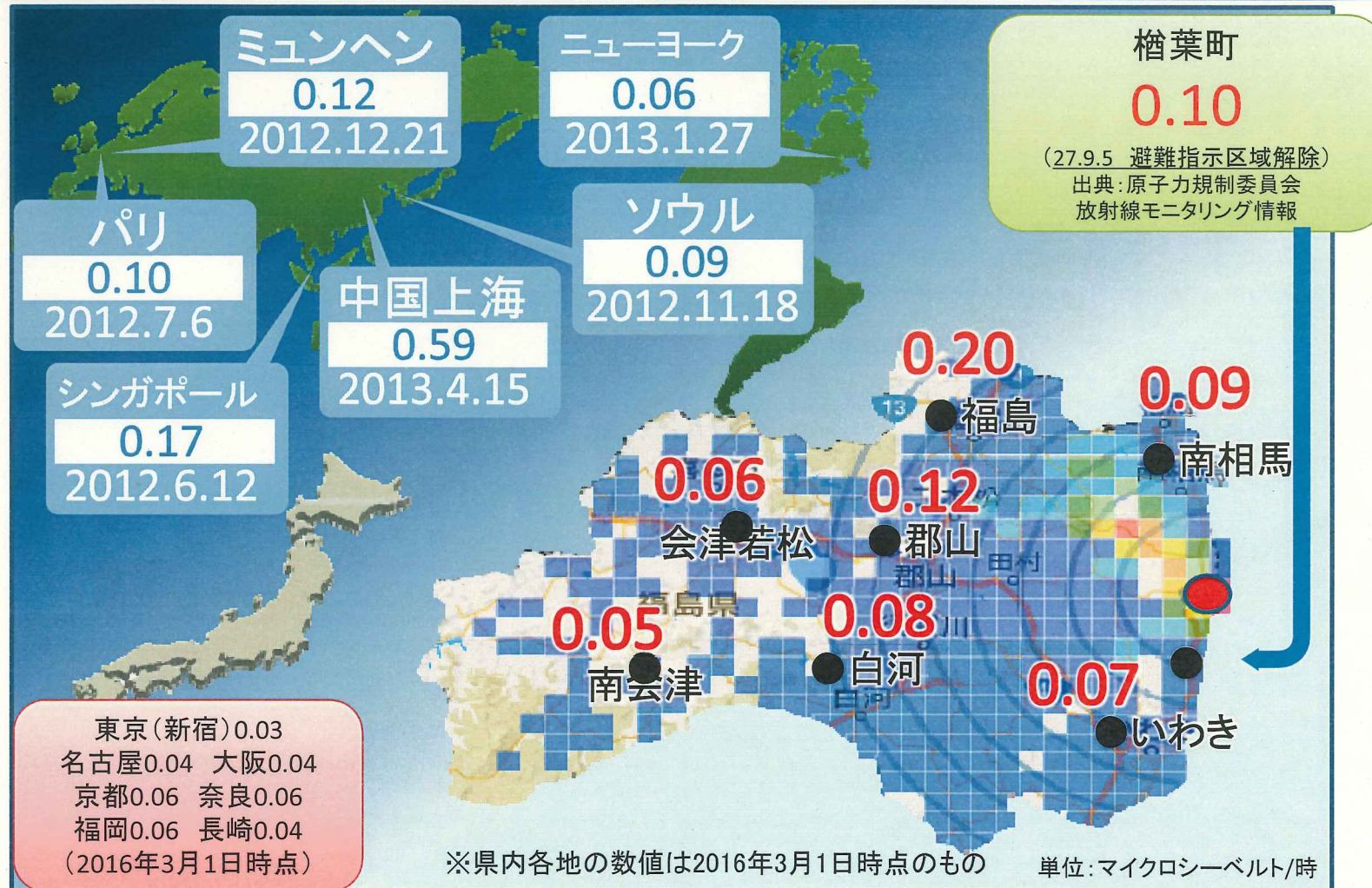
帰還困難区域

事故後6年間を経過してもなお、年間積算線量が20ミリシーベルトを下回らないおそれのある、2012年3月時点で年間積算線量が50ミリシーベルト超の地域

2017年3月までの解除を目指す

福島県内の空間線量率の現状 世界との比較

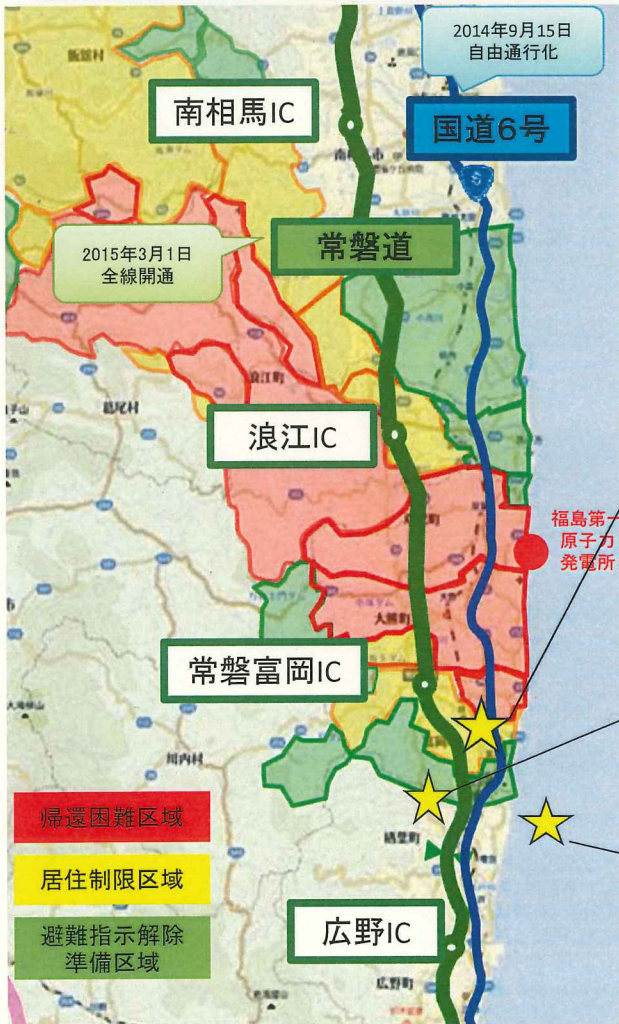
○福島県内の空間線量率は、海外主要都市とほぼ同水準。



出典: 福島県「ふくしま復興のあゆみ(2016年3月11日版)」を基に復興庁作成

避難指示区域における交通インフラの改善とイノベーション・コースト構想

- 2014年9月に国道6号が、2015年3月に常磐自動車道が、それぞれ全線で通行可。
- 1日の平均通行量は、国道6号は約1万6千台、常磐自動車道は約1万台。
- 浜通り地域で、廃炉やロボット先端技術を中心としたイノベーション・コースト構想が進展中。



イノベーション・コースト構想の進展



廃炉国際共同研究センター
国際共同研究棟(富岡町)
(2017年3月完成予定)



楢葉遠隔技術開発センター
(楢葉町)
(2016年4月本格運用開始)



浮体式洋上ウインドファーム実証研究事業
(福島県沖)(2013年11月実証運転開始)



ロボット開発・実証拠点
(今後整備予定)

福島第一原発の汚染水対策

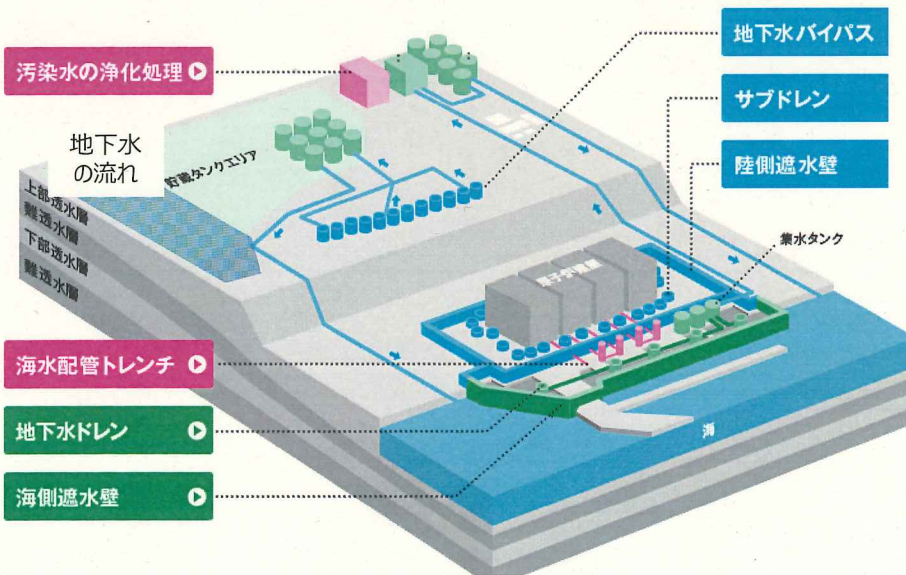
- 廃炉・汚染水対策は安全かつ着実に進捗。
- 港湾外の放射性物質濃度は世界的な飲料水の水質基準(WHOの飲料水ガイドライン基準)と比べても十分に低い状態が継続。(IAEAも公衆の安全は確保されているとの評価)

汚染水対策の3つの基本方針

- ① 汚染源に水を「近づけない」
→ 建屋流入量低減による汚染水発生量の抑制
- ② 汚染水を「漏らさない」
→ 海洋への放射性物質の流出量の低減
- ③ 汚染源を「取り除く」
→ タンク内汚染水の放射性物質の除去

発電所の周辺海域(港湾外)の海水の放射性物質濃度は、事故直後から数か月で劇的に低減。

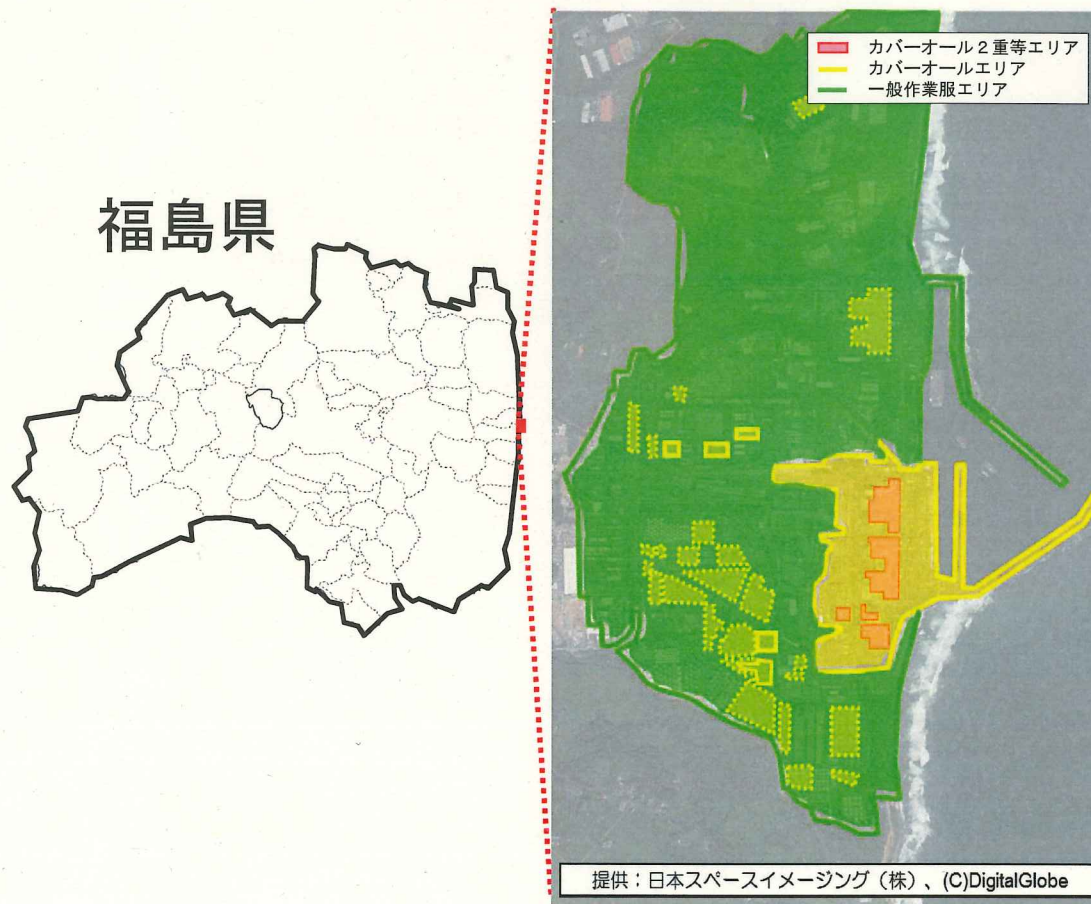
(Bq/L) 南放水口付近の放射性物質濃度(月平均)



福島第一原発の環境改善

- 構内の除染等により、約9割のエリアは一般作業服で作業可能。
(全身防護服、全面マスクは着用不要)

＜福島第一原発構内の作業服別のエリア図＞



＜一般作業服での作業の様子＞



科学的根拠により設定された世界で最も厳しいレベルの基準値の採用

○科学的根拠により設定された世界で最も厳しいレベルの基準値に基づく放射性物質検査の徹底による食品安全の確保。

(単位: Bq/kg)

日本 食品衛生法の 基準値		EU Council Regulation (Euratom) 2016/52		アメリカ CPG Sec. 560.750 Radionuclides in Imported Foods – Levels of Concern		コーデックス CODEX STAN 193– 1995	
飲料水	10	飲料水	1,000	食品	1,200	乳児用食品	1,000
牛乳	50	乳製品	1,000			一般食品	1,000
乳児用食品	50	乳児用食品	400				
一般食品	100	一般食品	1,250				

※上記における基準値は、受ける線量を一定レベル以下にするためのものであり、必ずしも安全と危険の境目となるものではない。

※CODEX: 国際連合食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が設立した、食品の国際基準を作る政府間組織 (加盟国: 187か国とEU (2016年3月現在))

出典: 厚生労働省
風評TF資料

福島県の食品の安全・安心に向けた取組

- 農林水産物は、出荷前に徹底したモニタリング検査等を行い、結果を公表。
- 震災直後に比べ、近年は基準値(100Bq/kg)を超えるものは大幅に減少。
- 基準値を超えたものは出荷を制限しており、市場に流通しているものは安全。
- 出荷制限の解除は、厳格な基準のもとに実施。

農林水産物のモニタリング検査等の状況

(2015年4月1日～2016年2月29日)
※「玄米」のみ、2015年8月20日～2016年2月29日

種別	検査数	基準値超過数	超過数割合
 玄米(2015年産)	約1,044万件	0件	0.00%
 野菜・果実	4,531件	0件	0.00%
 畜産物	4,233件	0件	0.00%
 栽培きのこ	723件	0件	0.00%
 海産物	7,809件	0件	0.00%
 山菜・野生きのこ	768件	7件	0.91%

基準値
超過なし ▶安全に出荷
▶引き続き解除に向け
調査

基準値超過品目は、その産
地ごとに出荷制限

出荷制限解除の流れ

徹底したモニ
タリング検査

原則、1か月以内の
検査結果が全て基
準値以内

出荷制限
解除

最新のデータはこちら

ふくしま新発売

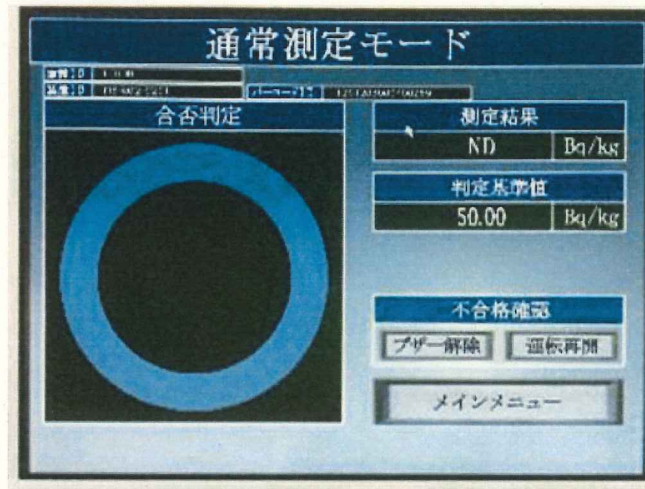
検索

<http://www.new-fukushima.jp/>

(地域や作物などから最新の情報を検索可能)

福島県における米の全袋検査の取組

- 特に米は、2012年から世界初の取組として、全ての米袋について放射性物質検査を実施。
- 2015年の実績は、基準値(100Bq/kg)を超過したものはゼロ。

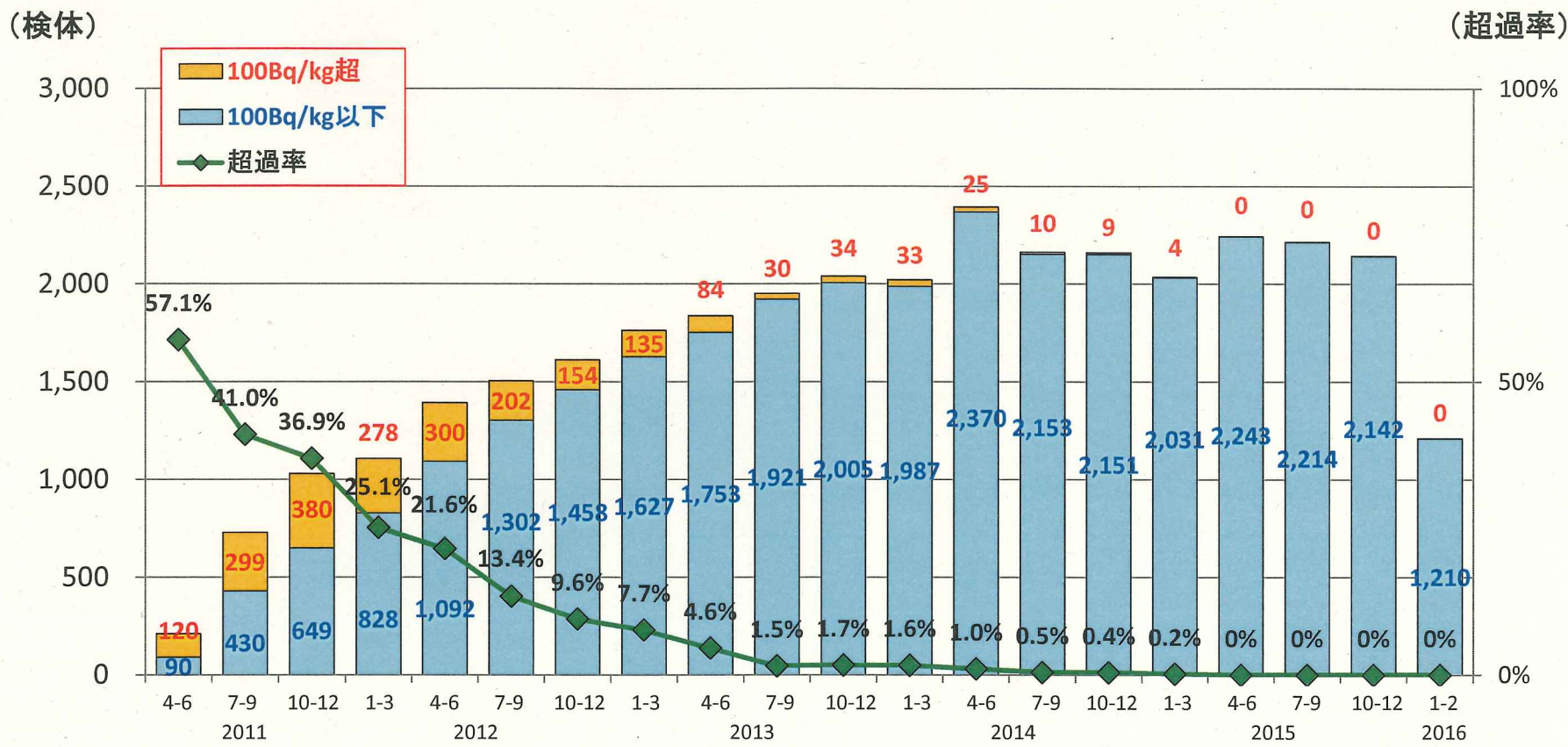


IAEAによるモニタリング等への評価 (IAEA報告書(2015年11月)より抜粋)

- 提供された情報によれば、多くの食品の規制が継続しているが、食品の規制や新たな食品規制を講じる必要がなかったことは、多数の食品検査により基準値超過が出ていないことが証明している。
- IAEAは、セシウムの法定基準値を超えた農林水産物・食品が供給網に流入することを防除する仕組みが導入されていると認識している。
- FAO/IAEA合同部門は、食品のモニタリング及び食品の放射能汚染に関する事項への対応のために講じられた措置は適切であり、また、食品供給網はコントロールされていると理解している。

福島県における海産物の調査結果

○福島県の海産物について、震災直後の2011年4-6月は、基準値(100Bq/kg)を超える割合が57.1%であったが、その後は低下を続け、2015年4月以降は0%。

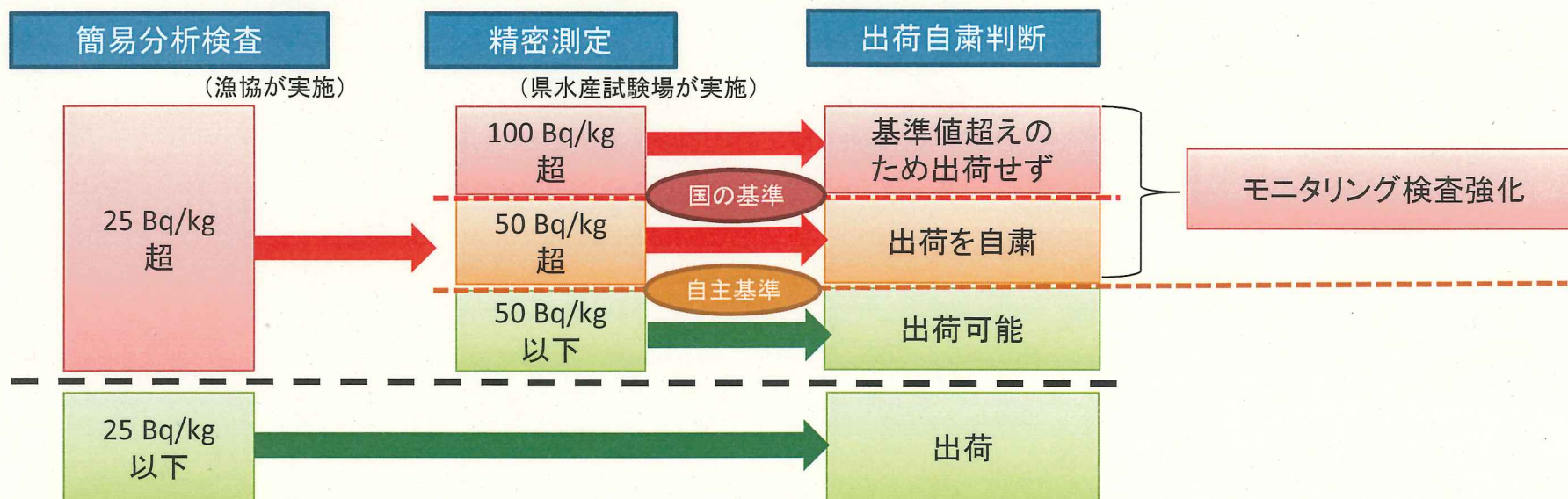


出典:農林水産省作成資料から抜粋

福島県の海産物に関する自主検査について

- 福島県では漁業の操業を自粛し、試験操業・販売※を実施。
- 基準値を超えたものは出荷を制限しており、消費者の手元に届く海産物の安全性は確保。
- 漁協が国の基準値よりも厳しい自主基準(50Bq/kg)に基づく自主的な検査を実施し、安全・安心に配慮。

※「試験操業・販売」: 2011年3月以降、操業自粛している中で、海産物の放射性物質検査の結果、安定して基準値を下回っている海域・魚種について、試験的に操業・販売を実施している。



出典: 福島県HPをもとに復興庁作成

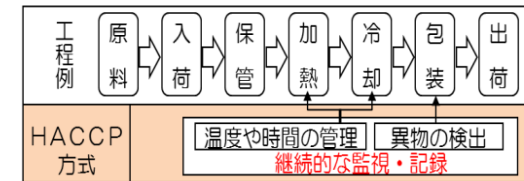
IAEAによるモニタリングへの評価 (IAEA報告書(2014年2月)より抜粋)

日本は2012年に、国民が受ける放射線量を国際基準レベルより少なくするため、食品の上限値としてセシウム134・137の合計で100ベクレルを採用した。これに応じ、日本は、海水及びフード・チェーンの食品について、包括的なモニタリングシステムを構築している。加えて、日本は国際基準に基づいた食品管理の基準値を導入している。この体系的なアプローチと、関係する地方自治体による出荷制限が、市場に流通する海産物の安全性を確保している。

HACCP（ハサップ）に係る取組について

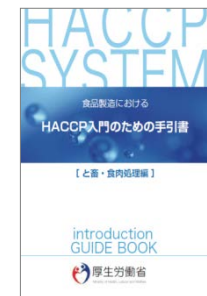
HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは

- ① FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）策定の国際基準
- ② 原材料の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理する食品の衛生管理の手法
- ③ 事業者が自らが使用する原材料、製造方法に応じて策定、実行



HACCP導入の主な取組

- ① HACCP導入実証事業（平成27年度 6自治体で実施）
導入の取組を自治体等が支援しHACCP普及促進を図る。
- ② HACCPチャレンジ事業
導入に取り組む食品等事業者をウェブサイトで紹介し事業者の衛生管理の取組を応援。
- ③ HACCP導入のための手引書の作成
乳・乳製品編、食肉製品編等13種類を作成。現在、飲食店編、販売店編（食肉、魚介類）を作成中。



HACCP制度化の取組

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会において食品衛生法等における制度を検討（平成28年5月までに3回開催済み。引き続き検討を進め、年内にとりまとめ予定。）

【主な検討事項】

- ① HACCPを制度化する対象食品の範囲、対象事業者の規模等
- ② 対象外の食品に対するHACCP普及のあり方や任意の制度の導入



日本食・食文化の発信に関する 経済産業省の取組みについて

平成28年6月
経済産業省

大会関係施設における日本食・食文化の発信

○日本の食材、酒、器、テーブルウェアなどを組み合わせ、食空間とともに新たな価値を創造し、五感に訴える日本の食文化を発信するとともに、食と併せて器やテーブルウェアを売り込むことが効果的。

VIP向けに食を中心とした創造的連携の実現

地域にある農産品、お酒、伝統的工芸品といった優れた地域資源を連携・融合することにより、一つ一つの地域資源の価値を超えた、新たな価値を創造し、国内外に向けて情報発信。

(昨年、在京オランダ大使館において実施。約130名が参加)



食と盆栽の融合



関東地域の地域資源を組み合わせたギフトボックス

本事業をきっかけとして、三越銀座店と連携したイベントを開催し、専門バイヤーと事業者の交流が促進。

選手村における食器の売り込み

- 金属洋食器の生産で国内シェア9割以上を占める新潟県燕市では、市役所と経済界がタッグを組み、洋食器専用洗浄機やそれに対応する新たな洋食器開発をおこないつつ、選手村やホテルなどへの地元食器の納入を目指している。
- 1991年からノーベル賞授賞式の晩餐会において燕市産のカトラリーが提供されている。



写真：燕市産業資料館より
幻となった1940年東京オリンピックを記念して作られたカトラリー（1938（昭和13）迄に製作）

経済産業省の農林水産物・食品の輸出に関する取組

成功事例の特色

- (1) 市場の嗜好に合わせて、試行錯誤で商品の開発・改良を重ねて成功する例が多数。
- (2) このような努力と、①小売・流通の販売チャネルとの連携、②加工・貯蔵技術の開発・活用、③ブランドコンセプトの確立、などとの組合せが成功の鍵となった例が多数。

今後の取組の重要な視点

市場開拓に向けた創意工夫を
重ねる取組・人材の確保

クールジャパンによる
ブランド力の強化

これらを組合せ、戦略的に
取り組む体制が重要

市場の嗜好や流通状況等の情
報の把握の強化

小売・流通業の販売力
との連携の強化

加工・貯蔵などの技術開発と
の連携の強化





直近の取組

- (1) クールジャパン機構による食関係事業への出資決定。
- (2) JETRO、クールジャパン機構、中小機構、NEDO、金融機関等の支援機関が結集し、専門家が企業に張り付いて、きめ細やかな総合的支援を行う「新輸出大国コンソーシアム」を立ち上げ。
- (3) コンビニエンス・ストアとJETROとの連携推進に関する協議会を設立。

(参考 1) クールジャパン機構の食分野における対応

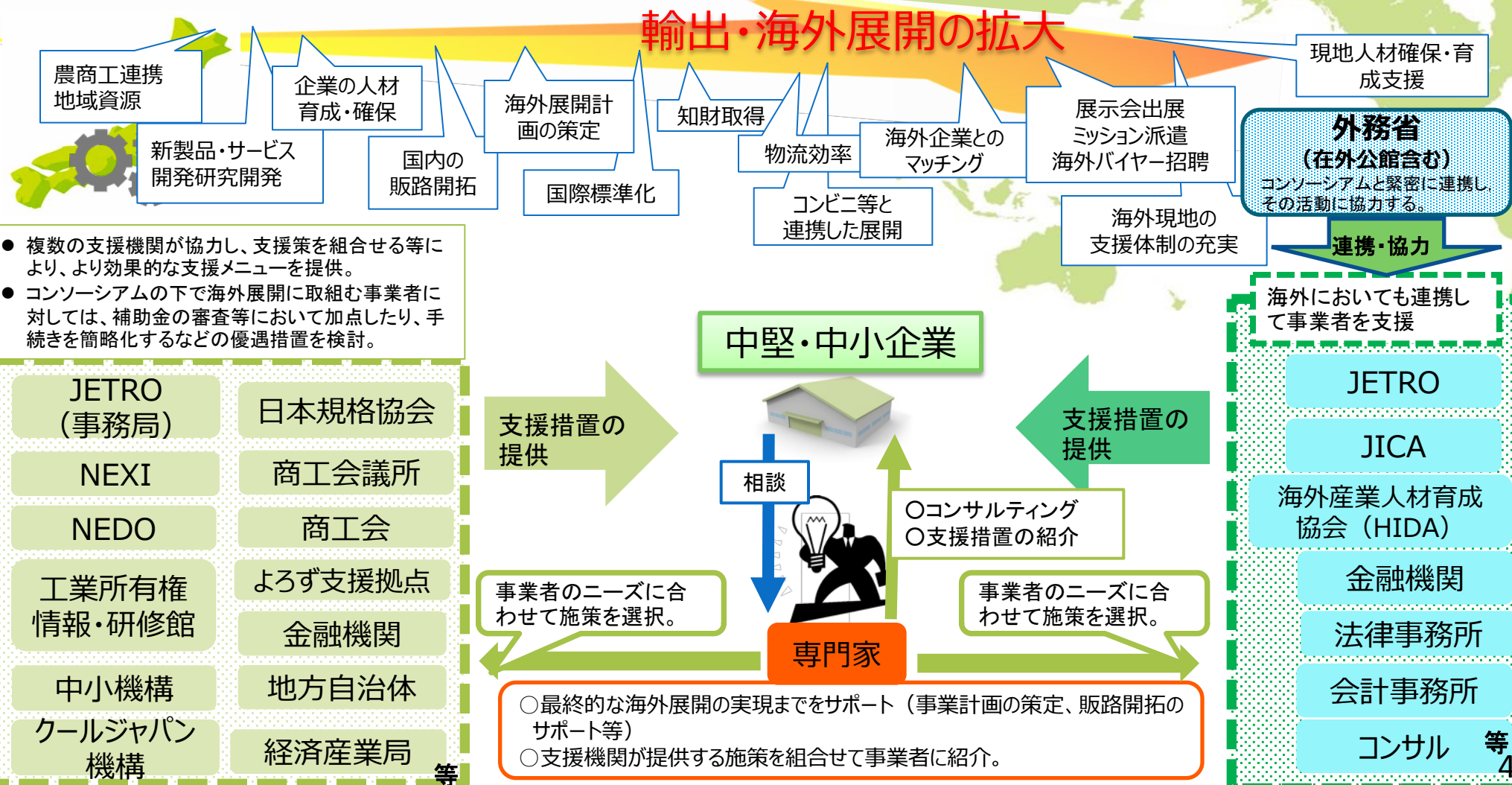
- 農水省の推進するグローバル・フードバリューチェーン戦略（GFVC）と連携し、地域の優れた食プロジェクトを発掘して、海外展開を加速
 - ①「新輸出大国コンソーシアム」の体制の下、JETROと積極的に連携
 - ②地方自治体と連携し、案件発掘体制を強化
- 需要が旺盛で市場拡大が著しいアジア市場、ブランディングによる高い付加価値が求められる欧米市場、豊富な富裕層を抱える中東市場を重点としつつ、その他地域も含め投資を展開

クールジャパン機構によるこれまでの食分野への出資決定案件

内容	対象国	関係企業 (機構の最大出資額)	概要	
日本食材 コールドチェーン	ベトナム (ホーチミン)	日本ロジテム等 (総事業費 15 億円) 〔 9.3 億円 〕	東南アジアで日本食材流通の基盤となるコールドチェーンを構築。高性能冷凍冷蔵倉庫が本年 8 月に稼働予定。今後は市場動向を踏まえて、他地域への横展開を狙う。	
日本食 フードタウン	シンガ ポール	外食ベンチャー等 (総事業費 10 億円) 〔 7 億円 〕	地域外食ベンチャー等を集約し「集客力」「クオリティ」等で差別化。本年 7 月にシンガポール伊勢丹オード店 4 階にてオープン予定。食材の 5 割以上を日本産とすることを目指す。	
外食産業・日本食材 の海外展開基盤	欧米豪	力の源HD等 〔 7 億円 〕 融資枠 1.3 億円	ラーメンダイニング形式の店舗展開を通じ、現地製造具材や日本酒・焼酎等の食の流通網を構築。本年 2 月にパリで 1 店舗を開店し、今後は欧米豪での更なる出店を目指す。	
米国における 日本茶カフェ	米国	長崎県企業 等 (総事業費 5.2 億円) 〔 2.6 億円 〕	米国にて日本茶カフェの展開を通じて長崎県産品等の販売。本年 7 月にロサンゼルスに 1 号店をオープン予定。今後 10 年間で米国にて 50 店舗の展開を目指す。	
日本食・農産品の海外 展開インフラ整備	中東	Gulf Japan Food Fund 〔 40 百万ドル 〕	日本から中東地域への食品・農産品、生産設備・技術等の輸出・展開を目的としたファンドへの出資。まずは第一号となる案件の組成を目指す。	※支援決定額については、上限額となっており、為替の影響等により金額に変動がある。

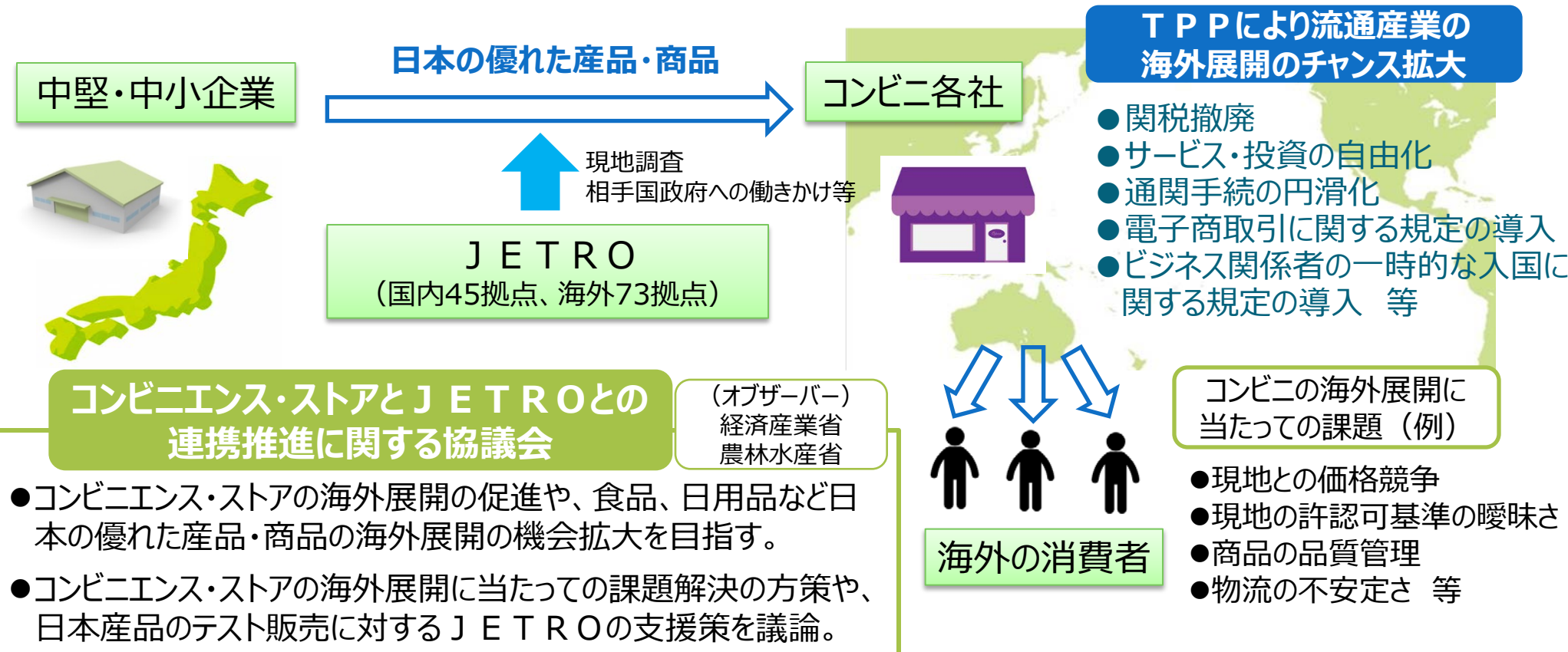
(参考2) 新輸出大国コンソーシアム

- JETRO、クールジャパン機構、中小機構などの支援機関を幅広く結集したコンソーシアムを設立。
- 海外展開を図る中堅・中小企業に対して、専門家が寄り添い、技術開発から市場開拓に至るまで、様々な段階に応じて、場合によっては、複数の機関が連携して単一の支援機関では提供できないような支援策を提供するなど、総合的な支援を可能とする体制を構築する。



(参考3) コンビニエンス・ストアとJETROとの連携推進に関する協議会

- TPPにより、流通業の外資規制緩和など、サービス・投資の自由化が進展し、コンビニエンス・ストアを始めとする流通産業の海外展開のチャンスが拡大。
- コンビニエンス・ストアの海外展開は、食品、日用品など日本の優れた商品・商品の海外店舗での販売を通じ、我が国中堅・中小企業の海外展開の機会に。
- コンビニエンス・ストア業界とJETROで、TPPを契機としたコンビニの海外展開、中堅・中小企業の商品の海外店舗における販売支援等を進めるための協議会を設立。(1月18日第1回協議会開催)



(参考4) JETROによる海外事業展開支援

○海外見本市の出展やセミナーでの情報発信などさまざまな支援を通じて日本酒、日本製品の海外展開を後押し。

アジア有数の海外見本市を通じた日本産酒類および酒器のPR

International Wine & Spirits Fair (香港 2015/11/5-7)

事業内容: アジア有数の酒類見本市において日本産酒類のジャパンパビリオンを設置し、PRおよび海外バイヤーとの商談に加え、酒器メーカーと協力して日本の酒と酒器の魅力を一つの「文化」として売り込みを行った。



日本製品の魅力・価値を海外プロ向けに発信

事業内容: 海外バイヤー、レストラン等プロの関係者に対し、日本茶、日本酒、調味料等、日本食の魅力・価値を伝えることで、新たな需要を掘り起こすセミナーを海外で開催。日本茶(シカゴ)、調味料(シドニー)、日本酒(トロント、ワルシャワ)



東日本大震災で失った販路を海外に確保

石巻水産物輸出グループ「日高見の国」

支援内容: 東日本大震災により生産工場が壊滅し、復旧後も風評被害で国内での販売が苦境であった。JETRO仙台の提案および一貫支援を受け、輸出未経験の石巻企業が海外展示会に出展し、水産物輸出グループ「日高見の国」を結成。JAPANブランド認定を受けつつ、香港、台湾、タイ、米国等を中心に海外販路を獲得。輸出は順調に増加しており、25年度350万円だったものから、26年度は4,600万円、27年度は7,000万円を目指す。



東京都における食に関する取組

平成28年6月
東京都産業労働局

～東京の食の魅力を発信～

FOOD & TOKYO

4 東京をはじめとする国内産食材等の魅力を発信します



○大会時に東京・日本の食材等を活用

大会時の東京をはじめとする国内産の食材を利用した食事の提供や、多摩産材など都内・国内産の木材や花きなどの大会関連施設等での活用に向けて、取組を進めます。また、大会を契機とする幅広い機会を生かし、国内産農林水産物をPRして、食材等の魅力を発信していきます。



○農林水産物の安定供給に向けた取組を推進

農林水産物の高付加価値化やブランド化を促進するとともに、多様な手法による担い手の育成や技術普及による担い手の確保に取り組めます。



東京産食材の一例



東京しゃも



TOKYO X



コマツナ



スイートコーン



シジミ



メダイ



アシタバ



エダマメ



メカジキ



キンメダイ



ホウレンソウ



トマト



タカベ



ワサビ



ブルーベリー



ナシ

東京都における持続可能性に配慮した農林漁業施策(例)

1 エコ農産物認証制度 【農業関係】

- 化学農薬や化学肥料の削減により、環境に負荷の少ない農業を推進する都内農業者の農産物を認証



2 資源管理型漁業の推進 【水産関係】

- 主要魚種であるキンメダイなどの繁殖期、移動生態、生息状況等の把握や資源量のモニタリングなど資源管理に必要な調査・研究を実施
- 国や関係県とも連携



農林水産物認証取得支援事業

1 目的

- ・ 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会での都内産農林水産物の提供に向け、都内認証取得対象者への認証取得に要する経費を支援する。(2016年度開始)

2 事業内容

- ・ 認証の意義や仕組み等に関する説明会の開催
- ・ 認証取得に係るコンサルタント費用の補助
- ・ 認証取得費用及び2020年までの維持経費の補助

3 事業スキーム

- ・ 都の外郭団体である(公財)東京都農林水産振興財団に基金を造成して実施

東京味わいフェスタ (Taste of Tokyo)

1 目的

- ・ 都内産の農林水産物やこれを用いた料理、時代を超えて受け継がれてきた伝統文化など、東京の多彩な魅力を国内外に発信

2 開催概要

- ・ 2014年秋に丸の内ですべて初めて開催し、2015年度には有楽町、日比谷、臨海副都心にもエリアを拡大
- ・ 都内産食材はもとより、日本全国や世界の特色ある食材を使った料理の提供
- ・ 都内産野菜や島しょの特産品、江戸切子等の伝統工芸品をマルシェで販売

