

2020年東京大会における日本の食文化の発信の取組を進めるに 当たってヒアリングから得られたポイント

1. 大会関係施設で提供される食事における国産食材の活用

○過去大会で調達基準に採用されているような認証品は、日本ではまだ生産量、流通量が少なく、これを活用するのであれば、認証品の更なる生産拡大が必要であり、それを支えるため 消費者への理解の浸透、量販店等での取扱いの拡大も重要。

《ヒアリング概要》

【農産物】

- ・現状、農産物の認証品の流通量は少ないものの、流通業者にとっては出荷量や品質が安定しており、認証品があればそれを選択する。また、生産者にとっては着実に販売できる安心感があることから、認証品は徐々に増える傾向。
- ・消費者向けの情報発信が十分でなく、浸透していない。価格も通常品と差はない。
- ・有機 JAS 農産物は、生産・流通物量が少なく、高価であり、食材の提供は難しい。

【水産物】

- ・海外大手量販店の取組に引っ張られ、日本の量販店の一部で認証品の取扱いを始めているが、漁業者・養殖業者、流通業者の認証取得はなかなか進んでいない。
- ・国内の消費者の認知度はまだ低い。価格は通常品より 10%程度高値が付いている。

○東京大会の需要に対応し、より多くの国産食材を供給するためには、生産者や流通事業者等の関係者と連携した早期の取組開始 や冷蔵・冷凍技術の活用が必要。

《ヒアリング概要》

【農産物】

- ・例えば野菜を一時的な増産することは難しいことから、早期に産地と連携し、東京大会向けの需要に応じた取組を開始する必要あり。一方で、東京大会だけの需要に応じた増産は難しいのではないか。東京大会に向けて生産したものを翌年以降どのように販売していくのかセットで考えていく必要。
- ・保存できるものは冷蔵庫を活用するなど冷蔵品の活用も要検討。
- ・国産食材は優先的に使った方がよいが、コスト面が心配。

【水産物】

- ・鮮魚でロンドン大会と同等の量を確保できるのは 10 品目程度。
- ・養殖物は確保可能かもしれないが、育てるのに時間がかかるため早めの準備が必要。
- ・最新の冷凍処理技術の導入により 1 年以上のストックが可能となるものもある。

○被災地食材の活用に当たっては、被災地の復興をPRするものとの位置づけを基本としつつ、放射性物質を気にする流通業者や消費者に対し、引き続き風評払拭に向けた取組が必要。

《ヒアリング概要》

【農産物】

- ・被災地の食材は取り扱っているが、顧客からの要請があった場合には、放射性物質の検査を実施し、放射性物質が検出された際には、国の定める基準値以下であっても、出荷を控えることもある。
- ・まずは、国内の消費者の理解のための取組を行っていく必要。

【水産物】

- ・福島県の沿岸漁業は稼働していないので流通はごくわずかで、店頭での販売には課題がある。

2. 大会関係施設における日本食・食文化の発信

○産地表示を実施する場合には、ある程度まとまった量が納入される必要。日本食としてどういったものをアピールするのか検討する必要。

《ヒアリング概要》

- ・特定の産地の表示を行う場合は、複数の産地から少量ずつ納入される場合は、オペレーションが難しい。ロットがまとまる必要。もしくは、日本産等と記載するなど、工夫が必要。
- ・過去大会では生ものは提供されておらず、日本食コーナーでは、巻きずしが提供。うどん、蕎麦、魚や肉も焼くだけでなく、蒸したものや煮込んだものなど味付けで変化をつけられる。

3. 大会関係施設外における日本食・食文化の発信

○事前キャンプ等、日本食・食文化をPRする仕掛けを検討する必要。

《ヒアリング概要》

- ・オリンピック・パラリンピックを通じて和食をどう世界に広げていくのかという観点で、取り組んでいくことは重要。
- ・事前キャンプ等で事前に食べてもらえれば、大会時に日本食を食べる選手も増えるのではないか。