

東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略（素案）

目次

- 1 飲食戦略が目指すもの
 - 1.1 東京 2020 大会が飲食提供を通して目指すもの
 - 1.2 飲食戦略策定に当たっての考え方
 - 1.3 大会ビジョンを体現する飲食提供の運営
- 2 大会の規模
 - 2.1 大会の期間
 - 2.2 大会の会場
 - 2.3 ステークホルダー
- 3 飲食の提供
 - 3.1 責任の範囲
 - 3.1.1 組織委員会の責任において飲食提供を行うエリア
 - 3.1.2 組織委員会の責任範囲ではないが、飲食戦略の影響が及ぶエリア
 - 3.2 配慮事項
 - 3.2.1 食品安全管理
 - 3.2.2 自然災害リスクへの対応
 - 3.2.3 栄養管理（表示含む）
 - 3.2.4 多様性への配慮
 - 3.2.5 暑さ対策
 - 3.3 飲食サービスの内容
 - 3.3.1 基本方向
 - 3.3.2 選手及び各国・地域の国内オリンピック委員会 (NOC) / 各国・地域の国内パラリンピック委員会 (NPC)
 - 3.3.3 国際競技連盟 (IF)
 - 3.3.4 オリンピックファミリー・パラリンピックファミリー等
 - 3.3.5 放送サービス、プレス
 - 3.3.6 マーケティングパートナー
 - 3.3.7 観客

- 3.3.8 スタッフ
- 3.4 パラリンピアンに対する配慮事項
- 4 持続可能性への配慮
 - 4.1 基本的な考え方
 - 4.2 持続可能性に配慮した運営上の取組
- 5 将来につなげていく取組
 - 5.1 日本の食文化の発信・継承
 - 5.2 国産食材の活用（地産地消等）
 - 5.3 飲食提供を通じた復興支援
 - 5.4 飲食提供の取組の他の関連分野への波及
 - 5.4.1 ダイバーシティ&インクルージョン
 - 5.4.2 次世代への継承
 - 5.5 食材供給に関連した関係者の取組事例
- 6 関係者との連携
 - 6.1 飲食提供事業者
 - 6.2 マーケティングパートナー
 - 6.2.1 飲食関係パートナー（2017年7月時点）
 - 6.2.2 飲食関係パートナーの各種取組事例
 - 6.3 行政機関等
 - 6.3.1 東京都
 - 6.3.2 国
 - 6.3.3 地方自治体
 - 6.3.4 栄養士
- 7 エンゲージメントの推進
 - 7.1 東京2020エンゲージメントの定義
 - 7.2 飲食分野におけるエンゲージメント
- 8 飲食戦略の策定過程
 - 8.1 検討会議メンバー
 - 8.2 検討会議の過程

1 飲食戦略が目指すもの

1.1 東京 2020 大会が飲食提供を通して目指すもの

2020 年夏、東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「東京 2020 大会」という。）が開催される。

オリンピック・パラリンピック競技大会は世界最大規模のスポーツの祭典であり、東京 2020 大会では、オリンピック 33 競技、パラリンピック 22 競技に世界各国・地域から選手が参加する。また、その開催はスポーツ分野だけでなく、社会、経済、文化、環境等の他分野にも影響が波及するとともに、大会における取組に関する情報は、開催都市を越えて日本全体、さらには世界の人々に対しても発信され、その取組の普及や浸透につながることを期待される。

1964 年の東京大会においては飲食提供を通じて、さまざまな食に関する変化がもたらされたと伝えられており、例えば、各国・地域から参加する選手団に合わせた飲食提供を通じて多様な食のメニューの開発、冷凍食品の一般化が進むなど、現在我々が日常的に楽しむ多様な食生活につながったとされている。

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック大会組織委員会（以下「組織委員会」という。）としては、

来る東京 2020 大会においても、まずは参加選手が良好なコンディションを維持でき、競技において自己ベストを発揮できる飲食提供を実現することを目標とし、

その達成に向けては、大会に向けて以下の 4 点に取り組むとともに、大会後も含めて日本の食の分野において、これらの一層の進展を後押しする。

- ① 東京 2020 大会における食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めることで、生産・流通段階を含めた大規模飲食サービスの対応力の向上を図る。
- ② 食品の安全については、東京 2020 大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取組を推進する。
- ③ 持続可能性については、従来から培われてきた生産から消費までの信頼に加え、認証やこれに準ずる取組による国際化への対応を促進する、また、食品廃棄物の抑制など環境に配慮した取組を推進する。
- ④ 日本人が自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけとする。

また、食文化の多様性に配慮しつつ、外国人が受け入れやすい日本の食による「もてなし」を追求する。

1.2 飲食戦略策定に当たっての考え方

組織委員会は、東京 2020 大会において 40 以上の会場等で飲食を提供することとなる。東京 2020 大会における飲食提供の役割は、参加する選手、メディア関係者、観客、ボランティアなど全ての人たちに対し、何らかの飲食が摂れる状況を確保するという最低限確保すべきレベルを超えて参加者の満足感や共感を得るとともに、大会の 3 つの基本コンセプトである「全員が自己ベスト」、「多様性と調和」、「未来への継承」の具体的な実現を図ることである。例えば、選手に対する飲食であれば、東京 2020 大会がこれまでの厳しい練習や自己鍛錬の成果を発揮する場であることを踏まえ、各選手が能力を最大限発揮できる環境を作り出すために、飲食提供の内容についても、これをサポートするものとなるよう組織委員会は全力を尽くすこととする。また、観客やボランティアにおいても、東京 2020 大会の観戦や参加の貴重な経験に飲食が彩を添えることになれば、東京 2020 大会がより一層盛り上がり、人々の経験が将来に引き継がれるものと考えられる。このため、組織委員会は、「飲食提供に関する基本戦略」において、①誰に、②何を、③どのように提供するのかの基本的考え方を明らかにし、予算の範囲でこの実現に取り組むこととする。

組織委員会としては、大会の飲食提供を通じ、日本及び世界の人々とのつながりを深め、お互いに影響し合い、飲食の価値や質を高めることに貢献したいと考える。日本人が大切にしてきた地域に根差した食材の使用や、食材を使い切る、自然や人に感謝して食べる、多様な食材を組み合わせるといった特徴を有する持続可能性の高い食に関する慣習は、2013 年に「和食；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ている。組織委員会としては、大会の飲食提供に日本の食文化を取り入れることにより、各参加者の期待する飲食を提供するのみならず、調達される食材については持続可能性に配慮することにより、併せて東京 2020 大会が掲げる持続可能性の高い大会を実現する。さらに、大会を契機に日本の食文化を世界に紹介するとともに、国内においても日本人自ら食文化の再認識と未来への継承を促進する。なお、日

本食による「和のおもてなし」については、世界各国・地域から訪れる人々が、文化や宗教、習慣等の違いに起因するストレスをできるだけ感じずに過ごせる環境下においてこそ楽しめるものであることにも留意する必要がある。東京2020大会の飲食提供においては、人種、宗教、障がい等の違いを越えた多様性と調和についても十分に配慮するとともに、その取組内容についても発信していく。

また、飲食の提供に当たっては、調理し、サービスする段階はもちろん、食材の生産・流通段階のそれぞれに多くの関係者が介在しており、これらの関係者の協力があってこそ飲食の提供が可能となる。東京2020大会の飲食提供を通じ、飲食の大切さ、飲食における持続可能性とは何かを改めて考えるきっかけを生み出し、更には飲食に関わる全ての方たちへの感謝の気持ちをできるだけ多くの人々と共有できるよう、東京2020大会を契機とした飲食をめぐるエンゲージメント活動を進めていく。

1.3 大会ビジョンを体現する飲食提供の運営

東京2020大会ビジョンとして、「全員が自己ベスト」、「多様性と調和」、「未来への継承」の3つの基本コンセプトを掲げており、飲食提供についてもこれらの基本コンセプトに沿った内容の具体化を図る。

「全員が自己ベスト」の実現を目指し、組織委員会は飲食を提供する側の関係者全てが、飲食戦略に基づいた取組を行い、その目標を達成できるよう配慮し、選手をはじめとする各参加者が必要とするサービスレベルを確保できるよう全力を尽くす。

「多様性と調和」の実現を目指し、人種、宗教、障がい等の違いを越えた多様性と調和について十分配慮する。世界各国・地域から訪れる人々が、多様性に配慮された飲食提供を受けることにより、目的の達成に向けて集中、あるいは大会を心から楽しむことが可能となることに加え、お互いの違いを肯定することにより調和を高めることができると考える。

「未来への継承」の実現を目指し、大会の飲食提供における考え方や取組が、大会後も継続できるモデル的なものであるかどうかを常に意識する必要がある。また、大会を通じた経験をより多くの人と共有し、つながりをひろげていくことに努力する。

【東京 2020 大会ビジョン 3つの基本コンセプト】

○全員が自己ベスト

- ・万全の準備と運営によって、安全・安心で、すべてのアスリートが最高のパフォーマンスを発揮し、自己ベストを記録できる大会を実現。
- ・世界最高水準のテクノロジーを競技会場の整備や大会運営に活用。
- ・ボランティアを含むすべての日本人が、世界中の人々を最高の「おもてなし」で歓迎。

○多様性と調和

- ・人種、肌の色、性別、性的指向、言語、宗教、政治、障がいの有無など、あらゆる面での違いを肯定し、自然に受け入れ、互いに認め合うことで社会は進歩。
- ・東京 2020 大会を、世界中の人々が多様性と調和の重要性を改めて認識し、共生社会をはぐくむ契機となるような大会とする。

○未来への継承

- ・東京 1964 大会は、日本を大きく変え、世界を強く意識する契機になるとともに、高度経済成長期に入るきっかけとなった大会。
- ・東京 2020 大会は、成熟国家となった日本が、今度は世界にポジティブな変革を促し、それらをレガシーとして未来へ継承していく。

2 大会の規模

2.1 大会の期間

第 32 回オリンピック競技大会：2020 年 7 月 24 日（金）～8 月 9 日（日）

東京 2020 パラリンピック競技大会：2020 年 8 月 25 日（火）～9 月 6 日（日）

2.2 大会の会場

組織委員会が飲食を提供する主な場所は、表 1 のとおりである。この他、大会運営に従事するスタッフが働く場所等で食事を提供する予定である。

DRAFT

表1 主な飲食提供場所（2017年7月時点）

No	会場名称（仮称）	競技（オリンピック）	競技（パラリンピック）
1	選手村		
2	IBC/MPC (国際放送センター/メインプレスセンター)		
3	新国立競技場（オリンピックスタジアム）	開会式／閉会式、陸上競技、サッカー	開会式／閉会式、パラ陸上競技
4	東京体育館	卓球	卓球
5	国立代々木競技場	ハンドボール	バドミントン、ウィルチェアーラグビー
6	日本武道館	柔道、空手	柔道
7	東京国際フォーラム	ウエイトリフティング	パラパワーリフティング
8	国技館	ボクシング	
9	有明アリーナ	バレーボール（バレーボール）	車いすバスケットボール（決勝）
10	有明体操競技場	体操	ポッチャ
11	有明BMXコース	自転車競技（BMXレーシング）	
12	有明テニスの森	テニス	車いすテニス
13	お台場海浜公園	水泳（マラソンスイミング）、トライアスロン	トライアスロン
14	潮風公園	バレーボール（ビーチバレーボール）	
15	青海アーバンスポーツ会場	スケートボード、スポーツクライミング	5人制サッカー
16	大井ホッケー競技場	ホッケー	
17	海の森クロスカントリーコース	馬術（総合馬術〔クロスカントリー〕）	
18	海の森水上競技場	カヌー（スプリント）、ボート	カヌー、ボート
19	カヌー・スラローム会場	カヌー（スラローム）	
20	アーチェリー会場（夢の島公園）	アーチェリー	アーチェリー
21	オリンピックアクアティクスセンター	水泳（競泳、飛込、シットダウンスイミング）	パラ水泳
22	東京辰巳国際水泳場	水泳（水球）	
23	馬事公苑	馬術（馬場馬術、総合馬術〔クロスカントリーを除く〕、障害馬術）	馬術
24	武蔵野の森総合スポーツプラザ	バドミントン、近代五種〔フェンシング〕	車いすバスケットボール
25	東京スタジアム	サッカー、ラグビー 近代五種〔水泳、馬術、ラジシング、射撃〕	
26	さいたまスーパーアリーナ	バスケットボール	
27	陸上自衛隊朝霞訓練場	射撃	パラ射撃
28	霞ヶ関カンツリー倶楽部	ゴルフ	
29	幕張メッセ Aホール	レスリング、テコンドー	シットイングバレーボール
30	幕張メッセ Bホール	フェンシング	車いすフェンシング、テコンドー
31	幕張メッセ Cホール	—	ゴールボール
32	釣ヶ崎海岸サーフィン会場	サーフィン	
33	横浜スタジアム	野球・ソフトボール	
34	福島あづま球場	野球・ソフトボール	
35	江の島ヨットハーバー	セーリング	
36	伊豆ベロドローム	自転車競技（トラック）	自転車競技（トラック）
37	伊豆マウンテンバイクコース	自転車競技（マウンテンバイク）	
38	札幌ドーム	サッカー	
39	宮城スタジアム	サッカー	
40	茨城カシマスタジアム	サッカー	
41	埼玉スタジアム2002	サッカー	
42	横浜国際総合競技場	サッカー	
—	調整中	バスケットボール（3×3）、自転車競技（ロード、BMXフリースタイル）	自転車競技（ロード）

2.3 ステークホルダー

東京 2020 大会の飲食サービスでは、ステークホルダーを構成する以下の 8 つのグループ別に、その特徴やニーズを踏まえた飲食サービスを提供する。なお、本戦略における「飲食提供対象者」とは、以下のグループに属する者を指している。

- a. 選手及び各国・地域の国内オリンピック委員会 (NOC) / 各国・地域の国内パラリンピック委員会 (NPC)
選手、チーム役員及び NOC/NPC で構成されるステークホルダーである。
- b. 国際競技連盟 (IF)
競技運営主体である IF の技術代表及び技術役員、審判、IF スタッフ等で構成されるステークホルダーである。
- c. オリンピックファミリー/パラリンピックファミリー及び要人
オリンピックファミリー/パラリンピックファミリー は、国際オリンピック委員会 (IOC) / 国際パラリンピック委員会 (IPC) 関係者やそのゲスト、IF 及び NOC/NPC の会長や専務理事、さらには、世界アンチ・ドーピング機構 (WADA) やスポーツ仲裁裁判所 (CAS) 等の特定機能を果たすサブグループで構成されるステークホルダーである。また、国家元首等の国外・国内要人も本グループに属する。
- d. 放送サービス
オリンピック・パラリンピック競技大会の国際映像等を制作し、配信するオリンピック放送機構 (OBS) と、放送権を有し自国向け放送を行うライツホルダー (RHB) で構成されるステークホルダーのグループである。
- e. プレス
新聞等の記事を執筆する記者、競技のスチール写真を撮影するフォトグラファー及び放映権を有しないノンライツホルダーで構成されるステークホルダーのグループである。

f. マーケティングパートナー

大会のスポンサーである TOP パートナーやローカルパートナーの関係者及びこれらのスポンサーを支援する関係者（顧客等）で構成されるステークホルダーのグループである。

g. 観客

チケットを保有し、競技を観戦するために、日本全国及び海外から訪れる人々で構成されるステークホルダーのグループである。

h. スタッフ

ボランティア、大会運営等の委託事業者、大会のために従事する有給スタッフ等で構成されるステークホルダーのグループである。

上記の東京 2020 大会におけるステークホルダーグループの人数（想定）は、表 2 のとおりである。なお、人数には追加競技の人数を含まず、今後、変更される可能性がある。

表 2 ステークホルダーグループごとの人数（想定）

ステークホルダー	人数（単位：人）	
	オリンピック	パラリンピック
選手及び NOC/NPC - 選手 - チーム役員等	18,200	8,000
IF - 技術役員 - IF スタッフ 等	2,900	1,200
オリンピックファミリー/パラリンピックファミリー - IOC/IPC 関係者 - NOC/NPC 及び IF 会長、専務理事	調整中	調整中

- 要人 等		
放送サービス		
- OBS	20,000	7,500
- RHB		
プレス		
- 新聞記者	5,800	2,000
- フォトグラファー 等		
マーケティングパートナー	17,100	調整中
観客（チケット保有者）	7,800,000	2,300,000
スタッフ		
- 有給スタッフ	168,000	98,000
- ボランティア		
- 委託業者 等		

※追加競技に係る人数は含まない。

3 飲食の提供

3.1 責任の範囲

3.1.1 組織委員会の責任において飲食提供を行うエリア

東京 2020 大会を開催するに当たり、組織委員会が管理する範囲を決定する。その範囲の内側で必要とされる飲食提供に関しては組織委員会の責任において行われることとなる。

具体的には、選手村、IBC/MPC、競技会場、練習会場、ホスピタリティセンター、輸送関連施設等がこれに当たる。

3.1.2 組織委員会の責任範囲ではないが、飲食戦略の影響が及ぶエリア

東京 2020 大会を開催するに当たり、組織委員会が管理する範囲の外側の大会関係ホテル、ライブサイトをはじめとする関連の施設・場所における飲食提供に関しては、組織委員会が行うものではないものの、これらの施設・場所の飲食においても、東京 2020 大会を契機とした日本の飲食の分野における一層の変革を後押しできるよう、飲食戦略の考え方も参考に取り

組んでいただけることを期待したい。

3.2 配慮事項

3.2.1 食品安全管理

東京 2020 大会において飲食を提供する上で、食品の安全は当然に確保されなければならないものであり、それが故に、最も優先して取り組まねばならない事項である。しかしながら、組織委員会が提供する飲食物は、様々な面でリスクに曝されることになるため、以下について注意が必要である。

一点目は、飲食物のサプライチェーンの複雑さである。現代の食材供給は、生産、調達、輸送、保管、加工等の各種プロセスが複雑に連動しながら成り立っているため、これらの各段階における衛生管理を明確化し適切に取り組む必要がある。

二点目は、飲食の提供規模の大きさである。大会時に各ステークホルダーへ提供する飲食物の総量は、国内でもあまり例を見ない規模になると予想される。限られた厨房スペースにおいてこれを実現するためには、外部オペレーションも活用し効率的に運用していく必要がある。

三点目は、大会の開催時期である。特に近年、夏季の東京は最高気温が 35 度を超えることも珍しくなく、高温多湿の気候は食中毒のリスクを一段と高めるため、食品の調理から喫食までの時間と温度管理には、細心の注意が必要である。

四点目は、悪意をもって大会を妨害しようとする者の存在である。食品への意図的な毒物等の混入により社会的混乱を引き起こそうとする者による最悪の事態を避けるため、大会においては、そのような者が存在すると仮定した対策が必要である。

以上の課題を踏まえ、組織委員会は、以下のとおり取り組んでいく。

- ① 法令遵守：飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために制定され

た食品衛生法をはじめ、各種関係法令を厳格に遵守する。また、食材の生産から料理の提供に至るまでのトレーサビリティの確保を構築していく。

- ② 自主的衛生管理：食品の安全を確保するためには、取扱者自ら実施する衛生管理こそが基本である。組織委員会が行う飲食提供における衛生管理には世界標準である HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の手法を採用するとともに、サプライヤーに対しても可能な限り HACCP による衛生管理を求め、食中毒の未然防止を図っていく。また、生産地から飲食提供の場までの温度管理が継続できるよう食材等の取扱者の連携を推進していく。これらの取組により、食品事業者の HACCP や関連する認証への対応を促進するとともに、加えて食品事業者が先進的な管理を検討、推進することを通じ、衛生管理の底上げと国際化への対応を図っていく。なお、現在、HACCP による衛生管理については、ISO22000 や FSSC22000、SQF、JFS などの国際認証のほか、我が国で制度化に向けた検討が進められている中で、食品等事業者団体による HACCP 導入に係る手引書の作成、東京都が設けている HACCP の考え方に基づく衛生管理の取組を「見える化」する東京都食品衛生自主管理認証制度など、関係者による自主的衛生管理の導入に向けた取組が推進されている。
- ③ 行政機関との協働：自主的な衛生管理は、行政機関のバックアップを受けることによって、より一層万全なものとなる。組織委員会は、会場等を所管する地方自治体の保健所をはじめとした各行政機関との良好な関係を構築し、指導、助言及び支援を受けていく。
- ④ 食品防御：行政機関の協力を得ながら、食材等の取扱者の食品安全への取組を強化するとともに、悪意を持った者によるリスクの予防と対応策を整備していく。
- ⑤ 飲食提供対象者との協力：食品の安全を確保するためには、需要者である飲食提供対象者が果たす役割も重要である。このため、組織委員会は飲食提供対象者に対し、手洗いの励行や食品の長時間の携行に対する注意喚起等、食品衛生を確保する上で重要な行動に関して必要に応じた情報提供を

行う。また、提供された飲食に対して飲食提供対象者が気付いた意見や安全に関わる情報の提供を受けるなど、相互コミュニケーションを通じた協力関係を構築する。その際、不測の事態に備えた体制についても整備する必要がある。

3.2.2 自然災害リスクへの対応

夏季における台風の発生は自然発生的なものであり、予測は困難である。台風の規模によってはインフラが途絶え飲食の継続的提供に影響を及ぼす可能性がある。このため、台風等の自然災害発生時に備えた事業継続のための対応策を検討しておく必要がある。

3.2.3 栄養管理（表示含む）

東京 2020 大会の主役は競技大会に参加する選手であり、選手が大会期間中に良好なコンディションを維持し、最高のパフォーマンスを発揮する上で、飲食提供の果たす役割は大きい。このため、選手が栄養管理を徹底してできるように、以下の方針に基づいて飲食を提供する。

- ① 試合を直前に控えた選手の食事に対するニーズや食事の摂り方を把握し、スポーツ栄養の専門的知見を取り入れたメニューを作成する。特に、選手特有の要求事項（高たんぱく質・高糖質・低脂肪の料理や食品、補食など）に応えられる食事メニューを構築し、必要な時間・場所で十分な量を提供する。加えて、選手のニーズに合わせ、選手の間で流行している飲食スタイルなどを可能な限り取り入れ、必要なエネルギーや栄養素をスムーズに摂取できるメニュー構成とする。
- ② 選手が実力を発揮できるように、栄養面に配慮した上で、日ごろ食べ慣れた食事メニューをできる限り提供する。文化的、食習慣的背景の異なる選手のために、世界各地の食事メニューを準備、それぞれコーナーを分けて提供する。また、各コーナーの情報をできるだけ分かりやすく選手や選手団スタッフに提供し、効率よく食事が摂れるよう配慮する。さらに、選手それぞれの好みの味に自ら調整できるように、各種の調味料を豊富に取りそろえる。

- ③ 菜食主義をはじめとした食習慣や宗教上の食に配慮した多様なメニューを用意する。また、アレルギー（グルテンフリー等）に対応したメニューも取りそろえる。
- ④ 提供するメニューの栄養成分や食材の情報（アレルギー含有等）は、選手がコンディションを良好に維持、整えるために必要な情報である。選手の選択に資するよう、これらの情報については各国・地域オリンピック委員会等を通じて選手に事前に提供するとともに、食事提供場所では各メニューに分かりやすく、見やすく表示し、その他 ICT 技術も活用し、情報提供を徹底する。
- ⑤ 選手は誰でも必要な栄養成分や食材の情報（アレルギー含有等）に容易にアクセスし、専門職から栄養指導を受けられるよう、選手村メインダイニングに栄養ヘルプデスクを設置し、専門的な見地から選手をサポートを行う。
- ⑥ 競技スケジュールに合わせてコンディションを整える選手を栄養面からサポートするため、選手村メインダイニングを 24 時間体制で稼働し、いつでも必要な時に栄養補給ができる体制を確保する。
- ⑦ 東京 2020 大会における飲食物により、選手が意図しないドーピングを引き起こすことがないように、調達も含め食材の管理を徹底するとともに、ドーピングに関する関係機関や国内外からの情報収集に努める。

3.2.4 多様性への配慮

前項で述べたように、世界各国・地域から訪れる選手が、競技前に良好なコンディションを維持し、普段通りの実力を発揮できるよう、選手村においては世界各国・地域の料理を考慮したメニューを提供するなど多様性に配慮する必要がある。同様に、メディア関係者、観客、ボランティア等についても、世界各地から参加することが見込まれており、多様性への配慮は重要な視点である。

このため、菜食主義、宗教上の配慮（ハラールなど）といった飲食提供対象者の事情に対応できるよう、食品の取扱に最大限配慮し、これらの事情を有する飲食提供対象者に対して選択肢を確保する。また、選択肢が存在することを伝えるため、事前の情報提供に加え、表示、掲示物等を最大限活用し、適切な情報提供を行う。

こうした多様性への配慮について議論となるのは、各種の配慮について、食材の選択、調理方法、食器の区別など具体的にどの程度の水準が適切なのかという点である。しかしながら、菜食主義の方においても個人の考え方や信仰によって食べることができない食材の種類は同一ではなく、また、ハラール等宗教上の配慮についても、その解釈や実践方法は宗派や国・地域、個人によっても異なり、例えば日本国内においてもハラール認証を付与する機関が多数存在している状況にある。

このため、多様性への配慮について最も重要な点は、組織委員会がその多様性の背景を理解し、提供する飲食における配慮の具体的内容や水準について、飲食提供対象者に詳細な情報を多言語で提供する、或いは説明できるように体制を整備しておくことであると考えられる。これにより、飲食提供対象者の適切な飲食の選択や飲食提供対象者の安心につながるものと考えられる。

3.2.5 暑さ対策

東京 2020 大会は 7 月 24 日～9 月 6 日という期間に開催され、日本では盛夏の時期に当たることから、選手をはじめ、スタッフや観客など会場にいる人々に対して熱中症予防のためのケアが必要となる。飲食という視点では、以下のような対策が想定されるが、具体的な暑さ対策については、国、東京都、自治体等とも連携の上、検討していく。

(対策の例)

- ・ 適切な水分補給ができる環境づくり（自動販売機の設置等）。
- ・ 飲食提供に係る暑さ対策について、事前に情報を提供するとともに、熱中症の予防に効果的な飲食提供に努める。
- ・ 暑さの中でも食欲の維持が可能なメニュー上の工夫。

3.3 飲食サービスの内容

3.3.1 基本方向

大会中は、選手をはじめ様々な関係者（ステークホルダー）が大会に参加することとなっており、組織委員会はそれぞれの飲食提供対象者に大会施設内で飲食を提供する。飲食提供対象者は、前述のとおり、「選手及び各国・地域の国内オリンピック委員会（NOC） / 各国・地域の国内パラリンピック委員会（NPC）」、「国際競技連盟（IF）」、「オリンピックファミリー／パラリンピックファミリー及び要人」、「放送サービス」、「プレス」、「マーケティングパートナー」、「観客」、「スタッフ」の8グループに分けられ、さらに、無料（組織委員会負担）で飲食が提供されるグループと、有料で提供されるグループに分けられる。

飲食サービスの内容を決める上で重要な点は、各飲食提供対象者にはそれぞれの参加の目的・形態があり、このことによってそれぞれが飲食に期待する内容も異なることである。また、飲食の内容については、飲食を提供する場所のスペースや設備的な条件によって制約を受ける可能性もあり、これらの点に留意しながら、各飲食提供対象者に必要なレベルのサービスを予算の範囲でできる限り実現していく。

さらに、有料で提供されるグループについては、飲食の内容とその価格のバランスに注意を払う必要があり、「持続可能性に配慮した調達コード」に基づき国産食材の使用を優先しつつ、コスト面での工夫も必要となる。以下は各ステークホルダーの飲食の特徴及び考慮すべき要素であり、これを踏まえて、サービス内容を最適化、具体化していくこととする。

3.3.2 選手及び各国・地域の国内オリンピック委員会（NOC） / 各国・地域の国内パラリンピック委員会（NPC）

選手は多くの場合、選手村で生活し、選手村内のダイニングで飲食を摂ることになる。このため、選手村のダイニングは、競技日程が迫って時間を十分確保できない選手も含め、競技スケジュールに合わせた栄養管理や良

好きなコンディションの維持ができるとともに、ストレスを感じないリラックスできる環境づくりが重要である。また、競技終了後には比較的自由にメニューを選択し食事を楽しむことができるよう、特に日本の食文化を体験してもらうことも考慮しながら、サービスの提供体制、内容を構築していく。

選手が最高のパフォーマンスを発揮するための飲食と日本の食文化の発信については、そのコンセプトの大きな違いから飲食内容も異なってくると考える。このため、選手村に機能の異なる以下の3種類のダイニングを設置し、選手の目的やニーズに応えた飲食提供を行う。

- ① 選手の競技における最高のパフォーマンスの発揮に向けて栄養管理や多様な食習慣等への配慮に主眼を置いた「メインダイニング」
- ② 選手の“ほっとする”、“楽しい”空間として、日本食や地域特産物を活用した料理を楽しめる「カジュアルダイニング」(ただし、メインダイニング混雑時の補完機能も必要)
- ③ 簡易にエネルギーや栄養素を補給できるよう、選手村内の補食の提供場所として、軽食や果物等をテイクアウト可能な「Grab&Go」

なお、競技会場や練習会場においても、競技の特性や日程に応じた飲食提供を行うほか、競技時間、競技会場の距離等を考慮し、ニーズに応えた飲食提供を行う。

3.3.3 国際競技連盟（IF）

IFからの参加者は、審判等として競技会場に長時間留まるケースがあり、会場でも一定の食事を摂るケースがある。このため、飲食提供に当たっては、競技会場に滞在する時間に応じて「しっかりした食事」、「リフレッシュのための簡易な食事」の両方に対応できるように準備する。

3.3.4 オリンピックファミリー・パラリンピックファミリー等

要人も含むこのグループは、一日に複数の競技会場を訪れる可能性が高く、大会期間を通じると、同じ競技会場に複数回足を運ぶこともある。このグループの参加者は、日本での飲食を期待して来日する人々も多いと考え

られるが、競技会場では、競技日程に応じて比較的短時間の滞在になるケースが多いと考えられ、飲食提供に当たっては、各会場でニーズを踏まえた食事を手軽に楽しめるように、メニューのバラエティに配慮する。

なお、会場における滞在の形態等からみて、このグループに日本での食事を十分堪能してもらう観点からは、大会会場内での飲食だけでなく、会場外の市中での飲食が重要な役割を果たすと考えられる。

3.3.5 放送サービス、プレス

メディア関係者は、各国・地域から派遣されて大会に参加し、大会の状況を世界に伝えるため、24時間体制で業務を行う。このグループへの飲食提供は有料のサービスであり、飲食提供に当たっては、日本の食文化も取り入れながら、できるだけ多様な文化に配慮した食事を勤務時間や状況に応じて楽しめるよう配慮する。また、大会期間中の多忙な業務を考慮し、時には簡易に食事を摂れるよう、食事の内容に配慮する必要がある。

なお、オリンピック放送機構（OBS）については、オリンピック・パラリンピック競技大会のホストブロードキャスターであり、各国・地域の放送事業者に向けて映像を配信している。OBS 専用の飲食については OBS 自身が手配するが、その際に要請があった場合には、組織委員会として必要な協力を行う。

3.3.6 マーケティングパートナー

マーケティングパートナーがそのゲストをもてなす場として「ホスピタリティセンター」の設置を検討する。ここでの飲食は有料サービスであり、マーケティングパートナーの意向を十分に踏まえたサービス内容を検討し、質が高く、「もてなし」としての満足感が得られるサービスを提供する。また、マーケティングパートナーの多様なニーズに応えるためには、食事の楽しさを前面に出すことが重要であり、日本の食文化を積極的に取り入れることも選択肢の一つである。

3.3.7 観客

東京 2020 大会に参加するステークホルダーの中で最も人数の多いグループであり、世界各国・地域からの来日が見込まれる。このグループの飲食は

有料サービスであるが、競技観戦に主眼を置いた大会施設内においては、専用のレストラン等を置くことは難しい。このため、競技の合間等に待つことなく、簡易に喫食できるメニューを工夫する必要がある。また、あらゆる観客に等しく飲食の機会が与えられることも重要であり、比較的手頃な価格で購入できるよう工夫が必要である。観客にとって観戦は貴重な機会であり、飲食も東京 2020 大会の記憶の一つとなるよう、日本の食材を活用した特色あるメニューも加える必要がある。

3.3.8 スタッフ

スタッフには、東京 2020 大会の運営を支える有給スタッフ、ボランティア、委託事業者等のスタッフが含まれ、このうちボランティア等以外の飲食提供は有料サービスである。それぞれが勤務形態や会場の状況に応じて、ケータリングや弁当など様々な形で飲食を摂ることになるが、特にボランティアにとって飲食は、その貢献に対する報酬であることから、モチベーションアップにつながるような飲食提供を心掛ける必要がある。また、ボランティアを含めて海外から多くのスタッフが参加する可能性があり、できるかぎり多様な食習慣等への配慮を検討する。

3.4 パラリンピアンに対する配慮事項

パラリンピック競技大会への取組は、大会ビジョンに掲げる「多様性と調和」の実現を目指すに当たって極めて重要である。特に東京 2020 大会は、同一都市として初めて 2 回目の夏季パラリンピック競技大会を開催する都市であることも意識し、飲食提供における配慮について具体化を図っていく。

配慮事項の具体化に当たり、まず、参加するパラリンピアン構成（競技ごと、障がいごとの参加状況）を把握し、事前にニーズを検討することが重要である。飲食物の提供において特に配慮すべき障がいは、肢体障がいと視覚障がいであるが、例えば、噛みやすく、飲み込みやすい食事を必要とする方に対する対応や、食器、調味料容器等の扱いやすさ等にも配慮すべきである。

このように障がい者の方にとって必要な配慮は、障がいの種類や程度によって様々であることを踏まえる必要がある。また、オリンピック競技大会からパラリンピック競技大会へのスムーズな移行も考慮し、飲食提供における配慮に

ついて以下の考え方をもって取り組む。

- ① 身体的制約に応じて提供可能なサポートを事前に十分検討する(設備的サポート、人的サポートの双方を含む。広いスペースに多くのメニューがある選手村ダイニングにおいて食事をスムーズに取り、かつ運べるためのサポート、設備・備品の使用におけるサポート等)。必要な食事メニューをスムーズに選択し、移動できるよう、ICT 技術を活用した情報提供の充実を図り、パラリンピアンへの利便性や負担軽減を目指す。
- ② 飲食スペースの設備・備品の配置等、ハード面のアクセシビリティ(車いすが通りやすい座席間隔や移動スペースの確保、テーブルや表示板の高さへの配慮等)、運営上の工夫による利便性や負担軽減に配慮する。
- ③ 飲食提供を担当するスタッフの意識向上に取り組み、特に、パラリンピアンへの飲食時のサポートについて意識向上を図る。

また、パラリンピアンに対し、施設整備やシステム構築による支援は当然のこと、人的サービスに勝るサービスはないと考え、個々の事情に応じたきめ細かな配慮を提供する。

4 持続可能性への配慮

4.1 基本的な考え方

東京 2020 大会においては短期間に大量の飲食物を提供することから、一時的に環境負荷を増大させてしまうおそれがある。このため、環境への負荷低減を含め、持続可能性への配慮については、2014 年に IOC が採択した「オリンピック・アジェンダ 2020 (Olympic Agenda 2020)」の精神を尊重し、別に定めた「持続可能性に配慮した運営計画」に則り適切にコントロールしていく必要がある。

そもそも持続可能性に配慮した取組は社会全体の環境等に対する負荷を削減し、ひいては社会コストを下げることを意図している。しかしながら、すでに普及している生産・消費のやり方を変えていくことは相応の努力が必要であり、成果が短期間で得られるものもあれば、長期的なメリットを享受するために一時的にコスト等の負担増が必要な場合もある。組織委員会としては、費用対効

果及び実行可能性を考え、優先順位をつけながら実効性及びモデル性の高い持続可能性に配慮した運営を実施していく。

4.2 持続可能性に配慮した運営上の取組

組織委員会は、飲食提供の運営において、以下の方針の下、持続可能性に配慮した取組を行う。

- ① 持続可能性に配慮した調達コード：「持続可能性に配慮した運営計画（第1版）」に基づき、具体的な調達行動に関する「持続可能性に配慮した調達コード」が定められている。食材の調達に当たり、組織委員会は、この調達コードに合致した農産物、畜産物及び水産物を調達し、持続可能性の高い日本の食文化を国内のみならず国外においても分かりやすく伝えていく取組を後押ししていく。さらに調達コードの内容や調達コードに位置付けられた GAP (Good Agricultural Practice：農業生産工程管理) 等の認証の仕組みを飲食提供対象者に分かりやすく伝えるとともに、調達コードで推奨されている農産物等の活用についても情報の発信を行う。
- ② 食品廃棄物抑制の取組：食品廃棄物抑制の重要性について意識啓発をするとともに、食べきれる量を考慮して料理の給仕量を調節する「ポーションコントロール」や食器のサイズを考慮するなど、食品廃棄物の抑制に効果的かつ実行可能な取組を推進する。また、飲食提供を受託する事業者においては、飲食提供対象者数、競技日程等を用い、ICT 技術も活用して飲食提供数の予測に最大限取り組む必要がある。さらに、食品廃棄物の計量と見える化に可能な限り取り組み、東京 2020 大会後の国内外の食品廃棄物抑制の取組の参考となることを期待する。

一方、抑制の努力を重ねたうえでなお発生した食品ロスについては有効活用に取り組み、食品廃棄物は飼料化や肥料化等実現可能性を検討し、最大限、資源の循環利用を図る。

東京 2020 大会に対する注目度の高さに鑑みると、組織委員会の行動が引き金となり、食品廃棄物の抑制に関する社会的関心を高める効果を期待することができる。そこで組織委員会は、啓発効果が高く、家庭、事業者等においても容易に実行可能なモデル的な取組という視点から取組を

実施していく。

- ③ 食器の取扱方針：食器については、「持続可能性に配慮した運営計画（第1版）」に基づき、リユース食器の導入を可能な限り行う。

一方、食器は、提供場所及び飲食提供対象者ごとに実現すべき飲食提供の形態（提供食数、飲食に求められる役割（安全、運営効率、料理に応じたもてなし、飲食シーン等の要素）といった運営面の特性）に合わせ、実行可能性も十分に考慮して選択する必要がある。特に選手村については、規模の大きいメインダイニングの円滑な運営や、選手の快適な食環境などに十分配慮する観点から、衛生リスクや宗教上の配慮、選手の負担軽減、喫食スペースの確保等に配慮することが必要である。

以上のことから、食器の選択に当たっては、実現すべき飲食提供の形態と食器材質ごとの特徴、食器の種類ごとに必要となる施設条件（洗浄・保管のスペース、光熱水量等）を踏まえる等、諸課題を考慮し、リユース食器の利用に可能な限り取り組む。

なお、リユース食器が利用できない場合であっても、資源化が可能な素材（間伐材等）の使用等、リユースに相当するような持続可能性への取組を追及するものとする。

5 将来につなげていく取組

5.1 日本の食文化の発信・継承

2013年、日本の伝統的な食文化が「和食」としてユネスコ無形文化遺産に登録された。これは「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習が登録されたもので、「地域固有の様々な食文化の存在」、「健康的な食生活を支える栄養バランス」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「家庭・地域の絆の強化」という特徴を有している。具体的には、だしのうま味や発酵食品の活用、季節に合った盛り付け、年中行事との関わりといった点が例として挙げられる。また、この日本の食文化は、食材を無駄にせずを使い切る、「いただきます、もったいない」等で表現されるような食べ物を大切にする精神性、多様な食材を適切に利用する等の点から、持続可能性の高い食文化である。

一方、外国人観光客が訪日時に期待するものの代表が日本での食事であり、海外においても日本料理の人気は高まっている。こうした背景から、東京 2020 大会においても、各飲食提供対象者は我が国の食文化を楽しみにしている人たちも多いと考えられる。

組織委員会としては、これらの点を踏まえ、大会の飲食提供に日本の食文化を取り入れることにより、持続性の高い日本の食文化を世界に紹介するとともに、日本人自らの食文化の再認識と未来への継承を促進する。

具体的には、会場内各所で以下のような取組を行うこととし、飲食提供対象者には、多彩な面を持つ我々の食文化を堪能してもらいたいと考える。

- ① 日本の「食」の特徴を活かした提供：日本の食文化は、蒸す、焼く、煮る等多様な調理法を可能としている等の理由から、選手にとって必要な栄養素を摂取しやすい特徴を有している。組織委員会は、日本食を食材や調理を工夫しながら大会期間中提供し、各飲食提供対象者に、日本食の特徴や魅力を知ってもらえるよう取り組む。
- ② おもてなしの雰囲気：「しつらい」という言葉で表現されるように、飲食を行う空間そのものも日本の食文化にとって重要な要素となる。組織委員会は、競技の最中は極度の緊張状態に置かれる選手に対し、競技の合間や終了後にリラックスして飲食を行うことができる空間を提供する。
- ③ 地域性豊かな食文化：変化に富んだ国土を有する日本には、地域ごとに、特色ある食材に裏打ちされた豊かな食文化がある。この豊かな食文化を体感してもらうため、各都道府県を通じて様々な地域特産物の情報を入手し、本戦略の策定後に検討されるメニューとのマッチングを考慮しながら、活用可能なものを選定し、これらを活用した飲食を提供する。この際、地域特産物の特徴等の情報についても発信を行う。
- ④ 新しい技術や優れた品質等の発信：日本には、例えば、噛みやすく、飲み込みやすい食事が必要となるなど、身体機能上の理由により食事に一定の配慮が必要な方に対しても、美味しく栄養価の高い食事を提供するための調理方法や各種食品加工技術、JAS 制度に代表される食品の品質等を確保する仕組

みが存在する。このような技術等を活用し、全ての飲食提供対象者に衛生の確保された、満足感のある飲食を提供するとともに、日本の食品の優れた品質等を発信していく。

組織委員会としては、以上のとおり東京 2020 大会の会場内における日本の食文化の発信に可能な限り取り組んでいくが、海外でも人気のあるラーメンや天ぷらといった食事を期待する海外からの参加者もいる可能性がある。一方で選手の栄養管理や会場内の限られた厨房・喫食スペースにおける運営を考慮すると、日本食に対する幅広い期待に会場内の取組のみによって応えることは困難である。日本の食文化の発信は、会場内にとどまらず、例えばホストタウンにおける地域色豊かできめ細かなおもてなし、ライブサイト会場等における日本食の提供、国内各地の先進的な飲食サービスなど、会場外における取組も重層的に展開されることで初めて大きな満足を得られるであろうと考える。このような大会の会場外における関係各位の取組にも期待したい。

5.2 国産食材の活用（地産地消等）

日本には明確な四季があり、南北に長い地理的条件も相まって、食材の多様性が高く、各地域が年中行事等において地域の食材を活用することで、地域の絆を深めてきたという特徴がある。地域の活性化と農林水産物の生産振興に向け、食材の地産地消への取組が多く自治体で進められている。例えば東京都においても、環境保全型農業の推進を促す認証制度や、都内産の原材料や都の伝統的手法の使用等による特産品認証制度が設けられているなど、地産地消に取り組んでいる。

また、「持続可能性に配慮した調達コード（第 1 版）」において、「国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的機能の発揮や、輸送距離の短縮による温室効果ガス排出の抑制等への貢献を考慮し、国産農産物を優先的に選択すべき」としており、畜産物及び水産物についても同様に国産を優先的に選択すべきとしている。

現在、我々の日常の飲食においては、コストや安定供給という理由から輸入食材も多く使用されているが、上述の背景に基づき、東京 2020 大会の飲食提

供においては、予算の範囲内で国産食材を優先的に活用する。これにより、「持続可能性に配慮した調達コード」に合致した農畜水産物の生産を促進するとともに、各地域における地元の食材への関心を高めることを通じ、消費者の地場産食材の一層の購入量の拡大につながることを期待する。

5.3 飲食提供を通じた復興支援

2011年3月11日、東日本大震災が発生し、我が国有数の食料生産地である東北地方は大きな被害を受けた。被災地は豊かな自然に育まれた「食の宝庫」であり、震災による農林水産業の被害は2兆円を超える規模となったものの、農地、漁港等の生産インフラの復旧等、生産基盤の回復とともに、販路の開拓等の関係者の努力が続けられている。このように、「食」の魅力を支える農林水産業の復旧・復興の姿は被災地の復興を象徴する分野の一つであり、被災各県においては、東京2020大会の「持続可能性に配慮した調達コード」に合致する食材供給に向けた積極的な取組が展開されている。

世界各国・地域から参加者が見込まれる東京2020大会は、震災後に世界中から寄せられた支援に対する感謝を直接伝えるとともに、復興しつつある姿を全世界に向けて発信する絶好の機会であり、被災地からも大きな期待が寄せられている。飲食提供においても被災地で生産された食材を活用したメニューを各ステークホルダーに提供することで、高品質の食材を生産できるまでに復興した現在の被災地域の姿の発信に寄与していく。

なお、原発事故の発生以降、農林水産物は生産現場において放射性物質を低減させる対策が幾重にも行われていることに加え、出荷前に計画的かつ徹底したモニタリング検査が行われ、その結果は公表されるなど安全性に関する透明性が確保されている。このように、世界で最も厳しい水準を採用し様々な対策が取られている結果、市場に流通している食材や輸出される食材については安全が確保されており、諸外国・地域の禁輸措置は大多数において解除・緩和が行われるなど、世界的にも安全に関する情報が浸透している。東京2020大会において、被災地からの感謝の気持ちや食の魅力に参加者が直接触れることで、復興のメッセージが世界に向けてさらに発信されるよう取り組む。一方、安全性に対して、関係者・

関係機関とも連携し、会場内においても適切な情報提供ができる体制を整えていく。

このような取組により、食材の安全性について適切な情報発信を行い、風評を払しょくする努力を行い、被災地の食の魅力を伝えていく。

【コラム】原発事故に伴う食品の放射性物質対策とこれまでの成果

2011年3月の東京電力福島第一原子力発電所の事故により、我が国の一部の農林水産物に、放射性物質による汚染が確認されました。これを受けて、即座に政府と関係者が一体となって、汚染経路の把握と対策に取り組みました。

例えば、農産物の汚染の経路については、主に①事故直後に飛散した放射性物質が農産物や果樹の樹体に付着したことによるもの、②農地に降下した放射性物質を農産物が根から吸収したことによるものが確認されました。そこで、①の対策として、事故直後に汚染された農産物を廃棄するとともに、果樹には高圧水による樹体の洗浄と樹体表面の粗皮削り等を実施し、②の対策として、表土の削り取り、表層土と下層土の反転又は深耕、セシウム¹³⁷の吸収抑制効果があるカリ肥料の施用等を実施しました。その結果、2015年4月以降、福島県産の米、野菜、果実等から科学的根拠により設定された基準値を超過するものは検出されておられません。

畜産物や林産物も含めた生産段階における対策に加えて、出荷前には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を実施しており、仮に検査により基準値超過が確認された場合には、直ちに廃棄処分することとしています。このため、放射性物質に汚染された農林水産物が市場に流通することはありません。

これらの取組により、国際原子力機関（IAEA）も、日本の「食品及び農水産品に関する状況は引き続き安定」しており、「食品のモニタリング及び食品の放射能汚染に関して取られた措置は適切であり、食料供給網は、関係当局によって有効にコントロールされている」として、食品の安全性確保に関する我が国の取組を肯定的に評価しています。

以上から、我が国の農林水産物は安全であり、安心して召し上がっていただくことができます。

農林水産物モニタリング検査結果

種別	基準を超えていない期間
玄米	15～16年産米 2年連続超過なし
野菜	4年間(13年2月以降)
果実(クリを除く)	4年間(12年12月以降)
畜産物	5年間(12年10月以降)
栽培きのこ	5年間(11年12月以降)
海産魚介類	2年間(15年4月以降)



桃の高圧洗浄作業



ナシの粗皮削り作業



左：表土の削り取り作業
右：表層土と下層土の反転
又は深耕

(単位：Bq/kg)

食品衛生法の基準値	Council Regulation (Euratom) 2016/52	CPG Sec. 560.750 Radionuclides in Imported Foods - Levels of Concern	CODEX STAN 193-1995
飲料水	10	飲料水	1,000
牛乳	50	乳製品	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
		食品	1,200
			乳児用食品
			一般食品
			1,000
			1,000

食品中の放射性セシウム濃度の基準値

5.4 飲食提供の取組の他の関連分野への波及

5.4.1 ダイバーシティ&インクルージョン

大会コンセプトの一つである「多様性と調和」に関し、飲食提供の各場面において多様性への配慮を行う取組は、まさに、「違いを肯定し、自然に受け入れ、互いに認め合うこと」である。

前述のとおり、東京2020大会は、同一都市として初めて2回目の夏季パラリンピック競技大会を開催する都市として、飲食における配慮に当たり、施設整備やシステム構築による支援は当然のこと、心を込めた人的サービスを提供していく。さらに、東京2020大会には、パラリンピアンのみならず、選手に同行するスタッフ、メディア関係者、観客にも多くの障がい者の

方が含まれると考えられ、そうした方々に配慮した飲食提供を行う必要がある。また、東京都は外国人居住者が全国で最も多く、住民の約4%を占める国際都市であり、多様性を都市づくりに活かすこと等を掲げた「東京都多文化共生推進指針」を策定するなど、多文化共生、多様性と調和に向けた取組を進めており、東京2020大会は飲食分野における取組を一層高める機会となり得る。東京2020大会の飲食提供における経験を通じ、東京や日本社会において、菜食主義、宗教上の配慮（特にハラール）など個々の事情に対応できるよう、食文化の多様性への配慮がより一層進み、多様な文化背景を有する人々が共に生きる社会づくりにつながることを期待する。

5.4.2 次世代への継承

東京2020大会の飲食提供における様々な取組は、我々にとって初めて経験する内容或いは規模であり、それが故に、この経験が将来を担う世代にプラスの波及効果となって伝わることを期待する。具体的には、

- ① これまでにない大規模な飲食提供を計画及び実施することにより、様々な分野（スポーツ栄養、食材調達、物流、食品衛生、フードディフェンス、食文化発信、多様性と調和等）で、委託事業者含めて関係者の経験が高まる可能性
- ② HACCPの手法による衛生管理、持続可能性に配慮した食材調達の取組の意義が広く伝わることにより、食のサプライチェーンにおける新たな変革をもたらす可能性
- ③ 日本の食文化発信の具体的取組を検討する過程で、日本の人々が自らの食文化や地域の伝統を改めて考え、再認識するきっかけを提供できる可能性
- ④ パラリンピアンをはじめ、参加する障がい者の方への配慮、宗教上・食習慣上の配慮を通じた多様性と調和の意識が高まる可能性

等について、将来に伝えていくべき無形の貴重な経験や財産が形成されることが考えられる。

組織委員会は、こうした視点をエンゲージメントの取組にも生かし、次世代を担う若者が行動するきっかけとなる機会を提供していく。

5.5 食材供給に関連した関係者の取組事例

5.5.1 GAPの活用・普及

GAP (Good Agricultural Practice) とは、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組です。大会における農産物の調達に係る要件を満たすことを示す方法としてGAPの認証等を位置づけています。また、GAPの取組は輸出拡大や農業人材の育成・確保の観点からも極めて重要なものです。

GAP (Good Agricultural Practice) とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保し、より良い農業生産を実現するための生産工程管理の取組です。具体的には、整理整頓や、生産履歴の記帳を基本としつつ、以下の「GAPの取組例」にある項目などについて、農場内を点検し改善していく取組です。

GAPを実施することは、食品安全等の持続可能性の確保はもとより、資材の不良在庫の削減、生産効率の改善、生産者自身や従業員の経営意識の向上、取引先からの信頼確保などの効果が認められています。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会において、組織委員会では提供する飲食サービスに使用される農産物については、「持続可能性に配慮した調達コード」が適用され、農産物の調達基準において、調達に係る要件を満たすことを示す方法として、GAPが正しく実施されていることを第三者機関による認証等により客観的に示すことを位置づけています。

さらに、大手食品製造業者、小売業者においてGAP認証を取引先に求める動きが拡大しています。

GAPの実施・認証の取得は、輸出拡大や農業人材の育成など我が国の農業競争力の強化を図る観点からも極めて重要であり、近年、その取組が拡大しています。

○GAPの取組例

食品安全

異物混入の防止、
農業の適正使用と保管 など



包装資材の
そばに灯油
など汚染の
原因となる
ものを置か
ない

環境保全

適切な施肥、土壌浸食の防止、
廃棄物の適正処理・利用 など



農薬空容器
などは分別
して処分

労働安全

機械・設備の点検・整備、
作業安全用の保護具の着用 など



危険箇所の
掲示を
する

5.5.2 米粉の利用拡大

グルテンフリー需要など実需者のニーズにも対応した高品質な国産の米粉を活用した多様な製品の開発・提供が取り組まれています。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会では、選手、観客、スタッフ等にそれぞれの食習慣に配慮した多様なメニューを用意することとしています。

欧米等では「グルテンフリー表示」が制度化され、その基準は20ppmとなっていますが、日本ではグルテンを含まない米を原料とする「米粉」を、世界最高水準のタンパク質定量技術を活用することで、グルテンの含有が1ppm以下の「ノングルテン」と表示して提供することが可能となっています。

また、実需者がより使いやすい素材となるように、「菓子・料理用」、「パン用」、「麺用」の用途毎に米粉の粒度、澱粉損傷度、アミロース含有率等も設定されています。

こうした取組により、高品質な国産の米粉を活用し、米粉パンやからあげ粉といった商品だけでなく、米粉麺やスイーツなどの魅力的で多様な製品の開発・提供を拡大していくこととされています。

【米粉の活用方法】



パンや揚げ物だけでなく、
麺やスイーツでも活用



【米粉レシピコンテスト2016受賞レシピ】



全国グランプリ
「米粉カレー&米粉ナン」



準グランプリ
「米粉の三重奏♪
カレーコロケ」



準グランプリ
「もちふる米粉プリン」

5.5.3 農福連携の広がり

人口減少や高齢化が進行する中で、農業分野と福祉分野が連携した「農福連携」の取組が全国で広がりを見せています。

農業は、障がい者の特性に応じた作業が可能であること、癒しの場となること、地域とのつながりが生まれること等の効果があることから、障がい者の活躍の場として、福祉施設が農業活動に取り組む事例が日本国内で広がっています。

こうした取組は「農福連携」と呼ばれており、農業の面では労働力の確保や農業に対する理解の向上、福祉の面では障がい者の働く場や高齢者の生きがいがづくりの場の創出など、農業と福祉の双方においてメリットがあるWin-Winの取組となっています。

取組においては、障がい者の個々の特性を踏まえて作業工程を細分化することにより、障がい者が主要な生産工程に携わることが可能となるとともに、丁寧な作業によって製品の品質の向上と経営規模の拡大が図られる好事例も生まれています。

また、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における農産物及び畜産物の食材調達基準で、障がい者が主体的に携わって生産された農産物等が推奨されるなど、今後、農福連携野取組やその生産物が全国で一層普及していくことが期待されています。

○取組事例 1



町有地30haを借地し
乳牛の放牧等を実施



障がい者による
厳格な工程管理により
高品質なチーズを生産



製品は多くの国際
コンクールで受賞

○取組事例 2



地域から休耕田を借地し
イチゴ、メロン、野菜等を栽培



分業体制の構築により
完全有機農法による
高付加価値化を実現



大粒で糖度が高く
一般的な価格より
高価での取引

5.5.4 間伐材を活用した割り箸の利用

森林のもつ国土の保全や二酸化炭素の吸収による地球温暖化防止等の機能を発揮させるためには、適切な間伐が必要であり、この際に生じた間伐材を原料として割り箸等を生産する取組が進んでいます。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会では、大会運営において持続可能性への配慮を掲げており、大会関連施設で使用する食器についても、持続可能性への配慮の手段を追求することとしています。また、飲食の提供において、日本の食文化を発信することも重要なテーマの1つです。

日本は国土面積の3分の2を森林が占める世界有数の森林国であり、豊富な森林資源を基に独自の木の文化がはぐくまれ、様々な用途に木材が活用されてきました。木の文化を持つ日本においては木材から箸が作られ、日本の食文化に、また、それを表現する上でも欠かせないものとなっています。

割り箸は、日本で開発され、これを割ることには祝事や神事などにおいて「事を始める」という意味があり、その際には真新しい割り箸が用意されるなど、日本の文化に深い係わりをもつものですが、この割り箸の原材料として間伐材を活用する取組が進んでいます。

間伐材は、国土の保全、水源のかん養、二酸化炭素の吸収による地球温暖化の防止などの森林の持つ多面的な機能を十分に発揮させるために必要な間伐を実施した際に生じるものです。この間伐材を利用することは、森林の整備・保全につながり、その多面的機能を持続させるだけでなく、化石燃料を使用した食器に比べて生産時の二酸化炭素排出の抑制が可能となるなど、持続可能性の観点で優れた取組となっています。



5.5.5 和食の保護・継承（和食給食の推進）

次世代を担う子ども達に和食を継承するため、和食の料理人等が全国の小中学校を訪問し、和食の給食を提案・調理実演することにより和食給食の普及に取り組んでいます。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化は、①食材を使い切る、②「いただきます、もったいない」に表現されるように感謝して食べる、③多様な食材を適切に利用するなどの点から持続可能性の高い食文化であり、これを未来に向けて守り伝えていくことが重要です。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会においても、この持続可能性の高い和食文化を発信し、日本の食文化の良さを改めて理解するきっかけとしたいと考えています。

一方で、和食文化は、家庭で母親や祖父母から教わったり、祭りや年中行事など地域の行事の中で継承されてきましたが、近年、核家族化、地域社会の弱体化といった社会環境の変化や食のグローバル化による食の多様化などにより、十分な継承が行われず、その特色が失われつつあります。

和食文化を次世代に継承していく上で、幼少期は食の大切さを学ぶ重要な時期であり、和食は何を特徴とし、何を重んじ、何を楽しむのかを伝える場として、家庭や地域に加え、学校給食の果たす役割は大きくなっています。

このような背景を受け、和食の料理人等が全国の小中学校を訪問し、和食給食の献立開発サポート、調理、食育授業や栄養士・調理士向けの講演・調理実演を行うことにより、和食給食の普及に取り組む活動が進展しています。

取組実施後の児童向けアンケートによると、和食に対して興味・関心が高まったとの回答が84.8%、家庭で和食のことを伝えたくなくなったとの回答が75.3%にのぼるなど、この取組が、児童・生徒に大きな影響を与えていることが示されています。

○取組の様子



和食の料理人による調理実演や体験学習等を通じて、和食文化を学ぶ

○和食給食の例



地場産野菜や郷土の油揚げなどを使用し、郷土愛を育む給食

※この他に牛乳がつかます



春の七草や梅白玉もちでおせち料理を先取りし、季節感を表現した給食

地域の食材や郷土料理を活用し、旬や年中行事といった和食文化の特徴を取り入れた給食

5.5.6 有機農業の広がり

有機農業は、農業の自然循環機能を大きく増進させるとともに、環境への負荷を大きく低減するものであり、全国各地で取り組まれています。

有機農業は、化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本とした農業で、農業の自然循環機能を大きく増進させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷を大きく低減するものです。

有機農業で生産された農産物やその加工食品については、消費者の関心が高まりつつあり、国内においても有機農業が推進されているところです。

このような状況から、我が国の有機農業の取組面積は拡大傾向にあるとともに、有機農業で栽培されたお茶などの輸出拡大の取組も進められています。

このような中、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における「持続可能性に配慮した農産物の調達基準」において、有機農業で生産された農産物は、環境面の配慮が特に優れたものとして推奨されることとなり、これを契機とした有機農業の取組が全国で一層広がっていくことが期待されています。

○取組例

有機農業をアイガモがお手伝い



有機農業で栽培した大豆を地元の豆腐屋さんが加工・販売



有機農業で栽培された農産物の朝市の様子



6 関係者との連携

6.1 飲食提供事業者

東京 2020 大会の飲食提供においては、選手には多くの食事を速やかに、かつ安全で安心できる飲食を提供する必要がある。また各会場における飲食提供に関しても、それぞれのニーズに応じていく必要があるなど、本戦略に沿った飲食提供が求められる。

多数の会場への大規模な飲食提供となることを踏まえ、東京 2020 大会の飲食提供に係る業務は外部の事業者へ委託することとし、主な事業者として、ケータリング事業者、ホテル、既存の競技会場の事業者等が想定される。

なお、委託事業者の決定は 2018 年度を予定しており、その後 2019 年度にメニューの決定や運営の具体化等の準備を進めていく。

飲食サービスを提供するうえで、委託事業者のスタッフは重要な役割を果たすことになる。組織委員会は、委託事業者のスタッフの質を均一化するため、基礎的な食品の安全、安心に関する研修を実施する。

6.2 マーケティングパートナー

パートナー企業は、大会を開催するために経済的、物理的な支援だけでなく、過去大会の経験や知識等を組織委員会に提供し、共に大会を創り上げていく存在である。パートナー企業はそれぞれ大会に製品/サービス面で協力する範囲（カテゴリー）を持っており、その範囲において、オリンピック・パラリンピックの知的財産権の独占的使用が認められている。組織委員会は、こうしたパートナー企業の権利に配慮しながら飲食提供に係る運営を進めるとともに、パートナー企業との連携、協働によって、大会の飲食提供がより魅力あるものとなるよう取り組む。

6.2.1 飲食関係パートナー（2017 年 7 月時点）

- IOC ワールドワイドパートナー
コカ・コーラ…ノンアルコール飲料
- 東京 2020 ゴールドパートナー
アサヒビール株式会社…ビール、ワイン
株式会社明治…乳製品、菓子
- 東京 2020 オフィシャルパートナー

味の素株式会社…調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品
キッコーマン株式会社…ソース（しょうゆ含む）、酢、みりん、料理酒
日清食品ホールディングス株式会社…カップ麺、袋麺、チルド麺、冷凍麺

6.2.2 飲食関係パートナーの各種取組事例

6.2.2.1 日本コカ・コーラ株式会社



取組名：サスティナビリティ

SAGP (Sustainable Agricultural Guiding Principle：持続可能な農業の基本原則) の普及について

コカ・コーラシステムでは、2020年環境目標として「エネルギー削減/温暖化防止」「持続的なパッケージ」「水資源保護」「持続可能な農業」を重点改善分野に位置付けて取り組んでいます。「持続可能な農業」の分野では、2020年までに飲料の原材料となる主要な農産物を持続可能な供給源から100%調達することを目指しています。具体的な取り組みとして、2014年にコカ・コーラ社は、SAGPという独自の農業サスティナビリティの指針を定め、農場現場での「職場環境や人権」「環境保護」「農業管理システム」の世界的普及を目指しています。

国内においては、茶系飲料の茶葉の産地でSAGPを普及させ、農業の持続性を高める取り組みを全国の産地で行っています。現在、SAGPの導入を通じて持続的な農業が実践された茶の栽培面積は約6,000haあり、これは、日本の茶栽培面積の10%以上を占めます。

SAGPは食品安全や環境保全だけではなく、国際的な流れでもある農業現場の人権や職場環境についても指針を設けており、日本の茶産地が国際的なニーズを知り、対応していくきっかけの機能も果たしています。



6.2.2.2 アサヒビール株式会社



取組名：サスティナビリティー グリーン電力(自然エネルギー) の活用
食品業界初、グリーン電力(自然エネルギー) を活用した『アサヒスーパードライ』は、お客様とともに“自然の恵みを明日へ”つなげています。

アサヒビールは、“食の安全・安心”などをテーマとした「食と健康」「気候変動」などをテーマとした「環境」「人材育成・ダイバーシティ」などをテーマとした「人と社会」の3つのCSR活動領域でグループ全体で取り組んでおります。その中の“気候変動”については、省エネやグリーン電力の活用など事業を通じたCO2排出量削減に積極的に取り組んでいます。

そのひとつの取り組みとして、当社は食品業界で初めて『アサヒスーパードライ』の製造にグリーン電力(自然エネルギー)の活用を開始しました。2009年4月～2016年12月において、その累計販売数は100億本を突破し、グリーン電力使用量は食品業界でも最大規模となっております。

この取り組みは、全工場で製造する『アサヒスーパードライ』350ml缶の全てを主対象とし、その製造に使用する購入電力にバイオマス発電及び風力発電などのグリーン電力を活用しています。また、その対象品には「グリーン・エネルギー・マーク」を表示しています。

当社が活用しているグリーン電力は、森に縁の深い発電事業者が作っており、主に木材端材(チップ)を燃料としたバイオマス発電です。森の恵み(自然の恵み)を使って製造した『アサヒスーパードライ』をお客様にご購入いただくことで、森林保全につながっていきます。



取組名：食育

身近な商品の向こう側を考える明治の食育活動

五感を刺激し、楽しみながら学ぶ！

2005年に「食育基本法」が施行されたことを受けて、(株)明治では同年に食育ウェブサイトを立ち上げ、2006年からは小中学校生向けの“出前授業”や大人向けの“食育セミナー”などの食育活動を本格的に開始しました。

「食の大切さ・楽しさ」「食のバランス」「食の安全・安心」の3つをポイントとし、それらの情報提供を基にみなさまの健康な食生活をめざして活動を続けています。

活動は年々増え、2006年～2016年の11年間でセミナー回数は約2万回、88万名を超える方々と直接コミュニケーションを持つことができました。

内容としては、心身の健康・食事の重要性などをテーマに小学生向け「みるく教室」を中心に実施してきました。実際の牛の大きさが分かるタペストリーなどを使い、クイズを交え楽しく集中して実施できるよう工夫を重ねています。また、バターづくりなど乳の変化を五感で感じられる体験プログラムも組み合わせて行っています。

これらの活動の中で、朝ごはんの重要性を考えるきっかけとなるプログラム「朝ごはんのミラクルパワー」の展開や親子クッキングなどの取り組みにより、2014年度 優れた「早寝早起き朝ごはん」国民運動の推進にかかる文部科学大臣表彰を受賞しました。

2015年には、新たに「カカオ・チョコレート教室」を開始。チョコレートを通して「自然の恵みへの感謝」「食文化」「国際協力」などを一緒に考えるプログラムです。チョコレートの歴史や素材から商品になる過程を理解することで、多くの人の関わりがあり自分たちの食が成り立っていることを学ぶきっかけになります。また企業の国際貢献活動の理解も深まる内容となっています。

当社はレスリング、バレーボール、バスケットボール、ラグビー、野球などの競技において協会や連盟と連携し、さまざまなスポーツ選手を栄養面からサポートしてきた実績があります。これらの経験を生かして「運動と食事」に関するテーマも推進しており、スポーツすることの大切さ、スポーツのための体づくりが

生涯にわたって健康増進に寄与することを学ぶプログラムを作成、東京 2020 教育プログラムとして公認されました。

(株)明治では、価値ある商品を提供するとともに、このような食育活動を継続し、次世代を担う健康で豊かな人材の育成に貢献していきたいと考えています。



6.2.2.4 味の素株式会社



取組名：「食とアミノ酸」を通じたトップアスリート支援・食育の取組

1. トップアスリートの国際競技力向上を「食とアミノ酸」で支援する「ビクトリープロジェクト®」の「勝ち飯®」
2. 東京 2020 に向けて、次世代を担う子ども達向けの「勝ち飯®」教室を展開

味の素(株)は、2003 年より公益財団法人日本オリンピック委員会（JOC）のオフィシャルパートナーとしてオリンピック日本代表選手団の強化支援事業「ビクトリープロジェクト®」※を取り組み、栄養サポート活動を行ってきました。2009 年には、「味の素ナショナルトレーニングセンター」のネーミングライツを取得し、以降トップアスリートの支援活動を一層強化してきました。また、2015 年には公益財団法人日本障がい者スポーツ協会とオフィシャルパートナー契約を締結し、支援の幅を障がい者スポーツにも拡大致しました。

具体的には、創業以来培ってきた食とアミノ酸の知見を活かし、トップアスリートが世界で勝ち抜くために、日々のスポーツ栄養およびアミノ酸コンディショニング支援活動を実践しています。

この活動から生まれた「勝ち飯®」は、トップアスリート専用の強化拠点「味の素ナショナルトレーニングセンター」の栄養管理食堂で実践されている、味の素が推奨する課題解決型・栄養マネジメントプログラムです。

「ビクトリープロジェクト®」メンバーは、国際大会にも帯同し、現地での調整時から試合本番まで、栄養サポートを行っています。「アミノバイタル®」などのアミノ酸ベース顆粒製品や「ほんだし®」「鍋キューブ®」などの調味料・加工食品製品を日本から持ち込み、「勝ち飯®」を提供することに加え、選手一人ひとりの栄養摂取プログラムを作成するなどの活動を行っています。このような取り組みは選手や競技団体から高く評価されています。

※「ビクトリープロジェクト」とは・・・

トップアスリートが世界で勝ち抜くためのスポーツ栄養指導およびアミノ酸コンディ

ショニングの支援活動。「味の素ナショナルトレーニングセンター」を活動拠点にし、社内外研究機関・管理栄養士とも連携を取りながら活動を国内外に拡大しています。



遠征先で「勝ち飯®」、「アミノバイタル®」を摂取する選手たち

また、味の素(株)では、東京 2020 大会に向けて、東京都の提唱するオリパラ教育を具体化するため『「勝ち飯®」を学ぼう』※を味の素の食育活動プログラムのひとつとして推進し、本活動を 2020 東京の参画プログラムに盛り込みました。

未来を担う子供達に「何を食べるか？」だけではなく、自分の目標実現のために「何を食べるか考える」事の重要性を伝えていきます。その中で偏食、低栄養、肥満、基礎体力低下といった子供たちのカラダ作りに関わる社会課題解決の一助となることも目指していきます。

※〈東京都教育プログラム『「勝ち飯®」を学ぼう』の概要〉

オリンピック・パラリンピック日本代表選手団を始めとするトップアスリートを、食と栄養でサポートする味の素が推奨する「勝ち飯®」の紹介。日本代表選手強化支援を行う味の素の「ビクトリープロジェクト®」のサポートや、大会現地の様子を紹介し、栄養バランスの取れた毎日の食事、補食の大切さを伝え普及していきます。本プログラムは 2017 年 12 月より希望する学校へ出前授業を行います。



総合学習や家庭科の授業にて実施



栄養バランスの良い食事の大切さを伝える

取組名：食育 出前授業 キッコーマンしょうゆ塾

※東京 2020 公認プログラム

キッコーマンの社員が小学校に出向き、しょうゆの原材料やつくり方、しょうゆの魅力や働きを体験やクイズを交えてわかりやすく解説する。最後には「おいしく食べる」ことについて児童と一緒に考える。

<https://www.kikkoman.com/jp/shokuiku/activity/school/>

2005年から食育活動の一環として、小学生（主に中学年）を対象とした出前授業「キッコーマンしょうゆ塾」を実施。キッコーマン社員が扮するしょうゆ博士とアシスタントが楽しく学習を進める、オリジナルのプログラム。

しょうゆについて学びながら、「食べ物」の大切さや、「おいしく食べる」ことを考える機会として、総合学習の時間などにご活用いただいる。

また、児童と保護者が「食」について会話をするきっかけ作りとして、授業参観時の実施も増加している。

- ・対象： 小学校3～4年生
- ・所要時間： 1コマ45分
- ・実施形態： クラス単位
- ・受講料： 無料
- ・講師： 研修を受講した社員

(参考) 2005年～2016年の延べ実施コマ数：2500コマ



料理店の主人やシェフ、料理研究家を講師に、伝えていきたい日本の食文化の和食を始め、世界の様々な料理をテーマに食文化の国際交流を定期的に講習会を開催。日々の食卓に役立つ情報をお届けする。

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

年間を通して不定期に開催している料理講習会。1980年から開始し、2016年度までの延べ開催回数は2100回を超える。

- ・場所： キッコーマン(株)東京本社1階 KCCホール
- ・参加人数： 1回あたり50人





取組名：CSR 活動「百福士(ひやくふくし)プロジェクト」における森林保全活動
日清食品グループは、CSR 活動「百福士プロジェクト」として、社員が間伐を行い、その間伐材を活用して箸を手づくりする、日本の森林保全と資源の有効活用に取り組んでいます。完成した箸をステークホルダーにご提供することで、日本の森林問題の啓発も行っています。

日清食品グループは、1958年に世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を世に送り出した、即席麺業界のパイオニアカンパニーです。創業者・安藤百福（あんどう ももふく）の掲げた4つの言葉、「食足世平（食が足りてこそ世の中が平和になる）」「食創為世（世の中のために食を創造する）」「美健賢食（美しく健康な体は賢い食生活から）」「食為聖職（食の仕事は聖職である）」を変わることのない創業の価値観として、新たな食文化の創造に取り組んでいます。

日清食品グループは、社会貢献活動に情熱を注いだ創業者の志を継ぎ、50年間に100の社会貢献を行う「百福士プロジェクト」を2008年から実施しています。

百福士第18弾「Fantastic Chopsticks!! 森林保全プロジェクト」は、日本の森林保全と資源の有効活用を目的としたCSR活動です。

日本は国土面積の約6割を森林が占める森林大国です。国土の保全、水源の涵養、地球温暖化防止など、本来森林が持つ公益的機能が十分に発揮されるようにするには、植栽、保育、間伐など、森林整備を適切に行う必要があります。とくに、日本の森林面積の約4割を占める人工林（ほとんどが針葉樹）は、主に木材の生産目的のため人の手で管理・育成している森林で、資源の適切な利用を進めつつ、必要な間伐や主伐後の再造林等を着実に行う必要があります。しかしながら、戦後の急速な拡大造林政策により増え続けた日本の膨大な人工林は、木材輸入の自由化などによる林業の衰退により、適切な管理がされず荒廃が進んでいるのが現状です。

このような日本の森林問題を背景に、日清食品グループは百福士第18弾として、グループ社員が森林（人工林）で間伐を行い、その間伐材を活用して箸を手づくりするプロジェクトを実施しています。日本の森林問題を知っていただくき

っかけとなることを願い、つくった箸はさまざまなステークホルダーにご提供
しています。

日清食品グループは、グループ理念「EARTH FOOD CREATOR」のもと、さまざま
な「食」の可能性を追求し、夢のあるおいしさを創造し、人類を「食」の楽しみ
や喜びで満たすことを通じて、持続可能な社会や地球のために貢献してまいりま
す。



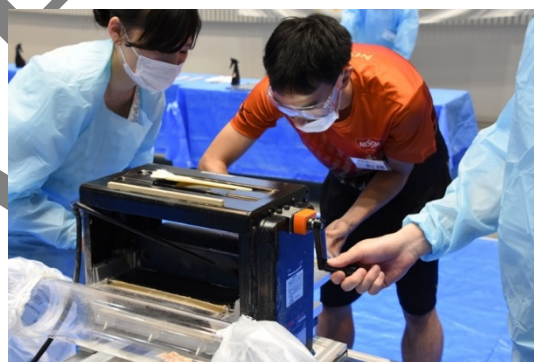
奈良県吉野郡下市町で間伐を実施



手ノコで伐採



日清食品ホールディングス研究所開発の
電動カンナで箸削り



日清食品グループ陸上部選手も参加



やすり掛けと除菌で仕上げ



ステーキホルダーにご提供



完成箸

DRAFT

6.3 行政機関等

6.3.1 東京都

開催都市として、開催都市契約に基づき、様々な局面で東京 2020 大会開催のための協力を行う。

6.3.2 国

国は、東京 2020 大会の円滑な準備及び運営の実現に向けて、「2020 年東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会の準備及び運営に関する施策の推進を図るための基本方針」（平成 27 年 11 月 27 日閣議決定）に基づき、関連の施策を実施するとともに、オールジャパンでの取組を推進するために必要な協力・支援を行うこととしている。

特に飲食提供に関しては、選手村等での日本食の提供や提供される食事における国産食材の活用に向けた取組、大会時における日本食・食文化の発信等について、政府、東京都、組織委員会が緊密に連携を図ることができるよう、東京オリンピック・パラリンピック推進本部の決定に基づき、「2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における日本の食文化の発信に係る関係省庁等連絡会議」が 2016 年 5 月に設置されており、相互の情報交換等が行われている。こうした場が活用され、オールジャパンでの日本の食文化発信の取組に係る課題や対応についての情報共有が行われている。

6.3.3 地方自治体

競技会場を保有する自治体と組織委員会は、飲食提供においても運営や食品衛生における密接な連携の下、必要な取組を進める。

また、事前キャンプや、大会後交流を目指すホストタウンになっている自治体においても、選手、スタッフ等に対して地元の食材を活用した飲食提供が行われることが想定される。

6.3.4 栄養分野の専門職

組織委員会及び委託事業者がメニューを作成するにあたり、公認スポーツ栄養士・管理栄養士等、栄養分野の専門職より助言をいただく。また、事前キャンプにおいては、日本栄養士会や都道府県栄養士会が協働して選手のニーズに合った食環境整備を進めるケースも出てくるものと考えられる。

7 エンゲージメントの推進

7.1 東京 2020 エンゲージメントの定義

エンゲージメントとは、東京 2020 大会が国民や世界中の人々とより多くつながり合い、オリンピック及びパラリンピックムーブメントを推進し大会を成功させる一員として共に活動することを指しており、これによりスポーツ分野を越えた広がり、時間的な広がり、地域的な広がりの創出を期待するものである。

7.2 飲食分野におけるエンゲージメント

多種多様なエンゲージメントの取組を通じ、国内外の多くの人々に大会の飲食提供に関心を持っていただくとともに、東京だけでなく全国の様々な方々と飲食提供に関する取組を推進し、ともに大会を創り上げていくこととする。

エンゲージメントの取組を推進することにより、飲食分野における多くの関係者とのつながりをより深化させることが可能となり、東京 2020 大会の飲食提供において目指す取組や考え方の波及が期待できる。具体的には、以下の方向で実施し、その取組の内容や成果を発信する活動につなげていく。

① 大会関係者との連携強化

スポンサー企業や行政（東京都、国、競技会場が所在する自治体、ホストタウン等）と連携しながら食を通じたエンゲージメントの取組を継続的に実施。

② 将来を担う若い世代との連携

大学連携事業※等を活用し、学生等に学習や体験の場を提供し、東京 2020 大会に向けた意識向上、オリンピック及びパラリンピックムーブメントの醸成など、若者の大会への参画に寄与し、新たなレガシーや価値を創出する。

③ 全国各地との連携

各地の特産品や郷土料理（食材・料理関係）を大会の飲食において一部活用することにより、東京 2020 大会への全国的参加を促進。

※大学連携事業を活用したエンゲージメント事例

「学生が考えるアスリート飯」

概要

「出張講座プログラム」特別版として開催。日本オリンピック委員会（JOC）と協同で、主に栄養やスポーツに関して学ぶ学生を対象としたプログラムを実施した。東京 2020 大会に対して関心を持ってもらうこと、様々な形で東京 2020 大会へ参画できるきっかけづくりを目的とし、日本におけるトップレベル競技者の国際競技力向上を図るトレーニング施設「味の素ナショナルトレーニングセンター」を会場に、施設見学、講義、グループワークおよび学生からのプレゼンテーションを行った。

【日 時】2017年7月8日（土） 13:00-16:45

【会 場】味の素ナショナルトレーニングセンター 大研修室

【主 催】TOKYO 2020 組織委員会

【協 力】日本オリンピック委員会（JOC）

【参加者数】70名（学生50名、教職員20名）

【参加大学】21校

青山学院大学、大阪市立大学、鹿児島純心女子大学、神奈川県立保健福祉大学、鎌倉女子大学、甲南女子大学、昭和女子大学、昭和大学、女子栄養大学、女子栄養大学短期大学部、仙台大学、中央大学、桐蔭横浜大学、東京医療保健大学、東京家政大学、東洋大学、新潟医療福祉大学、文教大学、宮城学院女子大学、山口県立大学、山梨学院大学（五十音順）

【協力（パートナー）】味の素株式会社

写真挿入

【参考】出張講座プログラムについて

全国の連携大学に向け、東京 2020 大会の運営・計画や、オリンピック・パラリンピックの基礎知識について学んでもらうことを目的に、2015 年後期より実施。現在のテーマ数：40 テーマ

派遣元：東京 2020 組織委員会職員または日本オリンピックアカデミー（JOA）

実施数：27年度／9件、28年度／33件、29年度／28件（前期）

8 飲食戦略の策定過程

8.1 検討会議メンバー

（座長：○）

池田 信太郎	オリンピック（オリンピックバドミントン日本代表）
○大久保 洋子	一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会副部長
小田 敬	オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者（エームサービス株式会社地区支配人）
勝野 美江	内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局参事官
佐伯 弘一	公益社団法人日本給食サービス協会専務理事
鈴木 志保子	公益社団法人日本栄養士会理事
高戸 良之	オリンピック・パラリンピック大会における選手サポート経験事業者（シダックス株式会社シダックス総合研究所主席研究員）
田口 亜希	パラリンピアン（パラリンピック射撃日本代表・一般社団法人パラリンピアンズ協会理事）
武田 直克	東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長
田中 彰	東京都オリンピック・パラリンピック準備局運営担当部長
田中 健一郎	一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル専務執行役員 総料理長）
谷上 裕	東京都環境局資源循環推進部長
出倉 功一 （第3回まで） 西 経子 （第4回以降）	農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長
仁科 彰則	東京都福祉保健局食品医薬品安全担当部長
道野 英司	厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長

山脇 啓造	明治大学国際日本学部教授（東京都多文化共生推進委員会委員長）
-------	--------------------------------

（五十音順、敬称略）

8.2 検討会議の過程

2017年3月13日 第1回

テーマ 東京2020大会における飲食提供のあり方

- ・ 飲食戦略検討にあたっての基礎情報
- ・ オリンピアン・パラリンピアンの方の食事の経験
- ・ 東京2020大会における飲食提供のあり方

2017年4月20日 第2回

テーマ① 選手の栄養管理

- ・ 選手への食事提供における栄養・アレルギー等の管理情報提供
- ・ アンチ・ドーピング配慮事項

テーマ② 環境配慮

- ・ 環境に配慮した資材利用の可能性
- ・ 食品ロス対策

2017年5月30日 第3回

テーマ① 食品安全衛生

- ・ 食品衛生関連法規の遵守
- ・ 大会時の衛生管理対策
- ・ 食品のトレーサビリティ

テーマ② 事業者運営

- ・ 大量供給に対応した飲食提供現場でのオペレーション
- ・ 食材調達基準の実現に向けた取組
- ・ 従業員研修

テーマ③ 環境配慮

- ・ 環境に配慮した資材利用の可能性
- ・ 食品ロス対策・食品廃棄物対策

2017年7月18日 第4回

テーマ① 日本の食文化の発信

- ・ 国産食材活用の方向性（復興の視点含む）
- ・ 日本の食文化を発信するメニューや提供場所

テーマ② 多文化共生・食文化の多様性

- ・ 多様な文化を持つ人々の共生に向けた取組と飲食

2017年8月7日 第5回

テーマ① パラリンピアンへの配慮

- ・ パラリンピアンへの食事提供における配慮事項

テーマ② エンゲージメント

- ・ 大会の飲食検討過程におけるエンゲージメント

2017年9月13日 第6回 まとめ

- ・ 飲食戦略（案）の取りまとめ