資料４

東京大会に向けた食文化発信の取組について

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

１　全国の食材提供意向の動向

２　各県での活用事例からみられる状況

【参考資料】
① 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食材供給に関する意向調査結果について
② 職員食堂での認証食材を活用したメニューの例
③ 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食材調達に関する取組方針
④ 大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量（組織委員会試算結果）

参考資料１

2018年12月14日

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
農林水産省

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食材供給に関する意向調査結果について

１．意向調査実施の経緯

本意向調査は、「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食材調達に関する取組方針」(2018年6月1日、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、農林水産省。以下「取組方針」という。)において、「国内の産地における供給可能な食材名、量、認証の種類などの詳細な情報を収集する」とされていることを踏まえ、各都道府県に対し、大会関係施設への食材供給に関する意向調査として2018年9～10月に実施した。

２．飲食提供事業者への意向調査結果の提供について

本意向調査は、大会関係施設での国産食材及び被災地産食材の積極的な活用を促進することを目的に実施したものであり、各都道府県から提出のあったデータについては、大会組織委員会に提供した（12月13日付で選手村の飲食提供施設の飲食提供事業者に大会組織委員会を通じてデータ提供）。

３．意向調査結果（要約版）の公表

東京大会の調達基準を満たす食材を大会に供給しようとする取組はレガシーとなるものとも言え、また、本意向調査の結果から、大会への供給意向がある食材量が一定程度あることが確認できたところ。このため、こうした結果を示すことにより、調達基準に位置付けられているＧＡＰ等の認証取得等の動きを後押しすることにもつながることを期待している。

（注）本意向調査結果の留意点について

要約版の取りまとめに当たっては、大会への供給意向がある食材について各都道府県がリストアップしたもののうち、調査対象としている「持続可能性に配慮した調達コード」を満たしたもの（認証等の取得予定を含む）の数量について、単位の統一や類似品目の統合等の補正を加え計上。

さらに、実際の調達では、取引価格や流通経費、出荷形態等の様々な条件が加味されることから、ここで示したものがそのまま供給可能量とならないことに留意が必要。

以上

食材供給に関する意向調査結果（要約版）

2018年10月現在(単位：ｔ)

品目	主食	野菜類		果実類	肉類等	魚介類
			きのこ類			
組織委試算(※)	135	215		78	128	38
食材量	12,486	28,526		721	67,500	9,725
		16,064	12,462			
主な品目例（上位５種）	米 12,222	たまねぎ 5,283	まいたけ 5,554	りんご 209	卵 39,756	さば 2,537
	大豆 112	レタス 2,562	ぶなしめじ 3,966	なし 199	鶏肉 22,265	ぶり 1,520
	小麦 110	ばれいしょ 1,395	えりんぎ 1,596	すいか 88	豚肉 4,638	いわし 1,440
	そば 34	キャベツ 1,343	しいたけ 927	もも 63	牛肉 841	さけ 925
	大麦 8	にんじん 969	えのきたけ 247	メロン 49		ほたて 916

【補足】

・本意向調査は、大会期間中(2020年7月中旬～9月中旬)に供給可能な食材の量を都道府県を通じて把握したものであり、本意向調査結果における品目ごとの数量を、大会組織委員会試算(「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」(2017年8月7日 第5回飲食戦略検討会議資料))との比較で整理し、主な品目例として上位５種を表示したもの。

・要約版の取りまとめに当たっては、各都道府県がリストアップした大会への供給意向がある食材のうち、調査対象としている「持続可能性に配慮した調達コード」を満たしたもの（認証等の取得予定を含む）の数量について、供給意向数量単位の統一等の補正を加えたほか、一部の品目については、換算係数等を用いて重量換算を実施。なお、野菜類に含まれるきのこ類については、一定量の意向が示されたことから、別に表示。

・「レタス」にはオークリーフ、グリーンリーフ、サニーレタス、フリルレタス、リーフレタス、レタス、ロメインレタスを含む。

・「なし」には日本なし、西洋なしを含む。

・「さば」にはまさば、ごまさばを、「いわし」にはまいわし、かたくちいわしを、「さけ」にはさけ（しろざけ、秋さけ）、ぎんざけ、サーモンと記載のものを含む。

・本表に記載のない品目については、別表「全品目リスト」を参照。

・その他、調達基準の推奨事項である有機、農福連携、農業遺産、農場HACCP、エコフィード、放牧畜産により生産された食材についても供給意向が示されたところ。また、高校や農業大学校等の農業教育機関からの意向も示されたところ。

別表

食材供給に関する意向調査において供給意向が示された全品目リスト

分　類		品　目　名	品目数
主　食		米、大豆、小麦、そば、大麦	5
野菜類		アイスプラント、アスパラガス、イタリアンパセリ、えんさい、えだまめ、オークリーフ、大阪白菜、オクラ、かいわれだいこん、かぶ、かぼちゃ、からしな、カリフラワー、かんしょ、キャベツ、きゅうり、くうしんさい、グリーンリーフ、クレソン、ケール、ごぼう、こまつな、さといも、さやいんげん、サラダ菜、サンチュ、しそ（大葉）、じねんじょ、しゅんぎく、じゅんさい、しょうが、食用花（ビオラ、バラ）、スイートコーン、ズッキーニ、スプラウト、セルリー、だいこん、たけのこ、たまねぎ、ちぢみ菜、ちんげんさい、つるむらさき、豆苗、トマト（ミニトマト含む）、トレビス、ながいも、なす、なばな、にら、にんじん、にんにく、ねぎ、ハーブ、はくさい、パクチー、バジル、パプリカ、ばれいしょ、ビーツ、ピーマン、ふだんそう（スイスチャード）、フリルレタス、ブロッコリー、ベビーリーフ、ほうれんそう、みずな、みつば、もやし、モロヘイヤ、やまといも、ラディッシュ（二十日大根）、リーフレタス、ルッコラ、ルバーブ、れたす、れんこん、ロメインレタス、わさび、わさび菜	79
	きのこ類	えのきたけ、えりんぎ、きくらげ、くろあわびたけ、しいたけ、たもぎたけ、なめこ、はたけしめじ、はなびらたけ、ぶなしめじ、ほんしめじ、まいたけ、マッシュルーム、やまぶしたけ	14
果実類		いちご、うんしゅうみかん、おうとう、かぼす、カワチバンカン（河内晩柑）、川野夏だいだい（甘夏）、グレープフルーツ、すいか、すだち、西洋なし、シラヌヒ、日本なし、ネクタリン、パッションフルーツ、ぶどう、ブルーベリー、プルーン、マンゴー、メロン、もも、ゆず、りんご	22
肉類等		牛肉、卵、鶏肉、豚肉	4
魚介類		あおめえそ（めひかり）、あかがれい、あさばかれい、あぶらかれい、あまだい、あゆ、あわび、いかなご、いくら、いさき、うまづらはぎ、おおにべ、かたくちいわし、かつお、かわはぎ、かんぱち、きはだ、きびなご、ぎんざけ、きんめだい、くえ、くろだい、くろまぐろ、くろむつ、けがに、けんさきいか、こがねかれい、このしろ、ごまさば、さけ（しろざけ、秋さけ）、さつきます、さらがい、さわら、さんま、しまあじ、しらす、すけとうだら、すずき、すま、するめいか、そでいか、たかべ、たらこ、とらふぐ、とりがい、にぎす、にしん、ばかがい、はたはた、はまぐり、はまだい、はまとびうお、はも、ひらまさ、ひらめ、びんなが、ぶり、ほたてがい、ほっこくあかえび（あまえび）、ほっきがい、ほっけ、ぼら、ほんびのすがい、まあじ、まあなご、まいわし、まがき、まがれい、まさば、まだい、まだこ、まだら、まはた、まぼや、みずだこ、めかじき、めだい、やいとはた、やなぎむしかれい、やまとしじみ	80
その他		あおさのり、小豆、油（えごま、大豆、なたね）、あんぽ柿、梅シロップ、梅干し、えごま、きな粉、くさや、玄米パン、ごま、コンフィチュール（りんご）、こんぶ、コンポート（りんご）、酒（梅酒、シードル、日本酒、ビール）、さけ節、さけフレーク、塩みかん、ジャム（にんじん、ブルーベリー）、ジュース（イヨカン、うんしゅうみかん、カラ、川野夏だいだい、キヨミ、シラヌヒ、セトカ、セミノール、トマト、ぶどう、ブルーベリー、メロン、りんご）、食用葉（もみじ）、煎餅、茶（グァバ、桑の葉、茶、麦）、テフ、ドレッシング（にんじん、ブルーベリー）、乳製品、のり、麦芽、ピューレ（いちご、かぼちゃ、グァバ、たまねぎ、トマト、にんじん、ブルーベリー）、ふかカツ、ぶりフレーク、ペースト（かんしょ、こまつな、茶、バジル）、干し芋（かんしょ）、ポン酢（すだち、ゆこう、ゆず）、マーマレード（キヨミ）、味噌、麺（乾めん、玄米パスタ、そば）、もずく、落花生、わかめ	38

※本調査において意向が示された品目のうち、調査対象としている「持続可能性に配慮した調達コード」を満たしたもの（認証等の取得予定を含む）を、大会組織委員会試算（「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」(2017年8月7日 第5回飲食戦略検討会議資料))の分類に基づき整理。なお、各分類に該当しないものは「その他」欄に整理。

職員食堂での認証食材を活用したメニューの例

実施期間	実施場所	メニュー・使用された認証食材	価格 （参考）
2017年12月12日～13日　（2日間）	中央合同庁舎7号館食堂 （文部科学省）	マグロとカツオの漬け丼 （マグロ・カツオ・コメ・タマネギ・ブナシメジ・白菜 小松菜・大根・にんじん・ねぎ・キャベツ）	950円
2017年12月14日～15日　（2日間）		天まぶし （コメ・タラ・ホタテ・サケ・エビ・タマネギ・みかん ブナシメジ・大根・キャベツ・にんじん・ミニトマト）	950円
2017年12月19日～22日　（4日間）	中央合同庁舎1号館食堂 （農林水産省）	GAP認証取得食材御前 （コメ・リンゴ・豚肉・白菜・キャベツ）	950円
2018年6月5日～7日　（3日間）	岐阜県庁食堂	牛肉おろしサラダ仕立て＜日替わり定食＞ （トマト・水菜・リーフレタス・もやし） ベーコンときのこのクリームパスタ＜日替わり麺＞ （米粉パスタ）	460円
2018年7月23日～27日　（5日間）	徳島県庁食堂	GAP認証等を取得した食材メニューフェア （ナス・イチゴ・しいたけ・かいわれ・豆苗・トマト ブロッコリースプラウト・リーフレタス・ゆず酢 エディブルフラワー）	―
2018年9月18日～21日　（4日間）	中央合同庁舎8号館食堂 （内閣官房）	サスティナブルメニューフェア （コメ・ナス・サンマ・小松菜・豚肉・卵）	650円
2018年10月24日～26日　（3日間）	山形県庁食堂	GAP地産地消弁当 （コメ・マッシュルーム・セルリー・パプリカ・かき さといも・つるむらさき・ミニトマト・ぶどう）	1,000円
2019年2月5日　（1日間）	東京都庁食堂	メカジキのステーキと東京産野菜のつけあわせ定食 （シントリナ・小松菜・ミニトマト・メカジキ・しじみ）	750円
2019年3月11日～15日　（5日間）	岩手県庁食堂	いわてGAP・MEL認証黄金食財Week （コメ・豚肉・鶏卵・サンマ）	610円
2019年3月20日　（1日間）	東京都庁食堂	ＧＡＰ野菜（トマトとホウレンソウ）のペペロンチーノ （トマト・ほうれん草）	530円

参考資料３

2018 年 6 月 1 日

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
農林水産省

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食材調達に関する取組方針

「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略（以下、飲食戦略）」（2018 年 3 月、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「東京 2020 組織委員会」））においては「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。」、また、「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。」と記載されている。

一方、「持続可能性に配慮した調達基準」を満たした国産や被災地産の食材を積極的に調達するためには、産地名等の情報を飲食提供の場において発信することが重要である。このため、東京 2020 組織委員会に対し、産地名等の表示ができるようにすることを確認したところである。

大会本番における「飲食戦略」に基づいた上記の取組を実現させるため、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及び農林水産省は、東京 2020 組織委員会と連携し、国内の産地における供給可能な食材名、量、認証の種類などの詳細な情報を収集する。また、これらの取組を通じて、GAP 等の認証取得等の動きを後押しすることにもつなげていく。

大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量

3. 試算結果

品目	主食	野菜類	果実類	肉類等	魚介類
食材量 （t）	135	215	78	128	38
主な品目例 （数字はt）	パン類 97 コメ類 13 麺類 25	キャベツ 39 トマト 37 たまねぎ 19 にんじん 9 ブロッコリー 9	かんきつ類 20 スイカ 9 柿 1	鶏肉 51 豚肉 37 牛肉 19 卵 16	魚 27 ほたて 3 エビ 2 イカ 1

注1）本試算は、主食以外は日本人選手の飲食量をベースに算出したものであり、大会で必要とされる食材量はこれ以上となる可能性が高い。
注2）国内で一定の生産量を有する品目を例として挙げている。当該試算はNTCの食材データを大会規模に拡大して算出したものであり、大会で実際にこれらの品目が調達されるとは限らない。
注3）キャベツが上位にあるのは、サラダのメインの食材がキャベツとなっているため。
注4）野菜・果実類については、おおむね非可食部も含めた重量、肉類等、魚介類についてはおおむね可食部の重量となっている。
注5）上記品目以外にも、餃子、春巻き等の加工品の利用も多い。

出典：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（第３回）資料３「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」から抜粋

TOKYO 2020