

2014 年度 GAP シンポジウム

一般社団法人日本生産者 GAP 協会 2014 年度 GAP シンポジウム

『グローバルな食市場と適正農業規範』

～食市場のグローバル化と農畜水産物認証の動向～

～輸出拡大とオリンピックで求められる持続可能な農畜水産業と国際認証～

開催結果報告

開催概要

ねらい：農畜水産物・食品の国際貿易が拡大する中で、環境保護と食の安全等を担保するために国際的農場認証等が重要になっています。本シンポジウムでは、グローバル化する食市場を俯瞰し、直面する 2015 年 ASEAN 経済統合や 2020 年東京オリンピック食材調達への対策に関して、事例に学び、戦略的な GAP 普及と食の安全の重要性について再認識します。

日 時：2015 年 3 月 12 日(木)午前 12 時 40 分～午後 5 時（情報交換会 午後 5 時 30 分～7 時半）
13 日(金)午前 9 時半～午後 3 時半

会 場：文部科学省 研究交流センター（茨城県つくば市）

参加費（資料代）：日本生産者 GAP 協会会員：¥10,000、一般：¥15,000、学生： ¥2,000

主 催：一般社団法人日本生産者 GAP 協会

共 催：特定非営利活動法人水産衛生管理システム協会、GLOBALG.A.P.協議会

後 援：農林水産省

事務局：（一社）日本生産者 GAP 協会 教育・広報委員会、(株)AGIC 大会事務局

開催結果 （参集者）

総来場者数	114 名（12 日来場者数：97 名、13 日来場者数：104 名）
一般申込者	84 名
主催・共催会員	29 名
学生	1 名
情報交換会参加者数	36 名
ブース展示	5 社＋資料配布（農林水産省）：NEC、シンジェンタジャパン、 SGS ジャパン、つくば分析センター、日本水産衛生管理システム協会



シンポジウムのプログラムは以下のようなものでした。

3月12日(木)	食市場のグローバル化と農畜水産物認証の動向
11:30～12:40	受付・展示交流（第2会議室）
12:40～12:45	開会（総合司会：石谷孝佑 日本生産者 GAP 協会常務理事）
12:45～12:50	開会挨拶：山田正美 一般社団法人日本生産者 GAP 協会
12:50～13:20	講演：我が国における農業生産工程管理（GAP）の取り組み及び推進施策 飯野祥行 農林水産省生産局農産部技術普及課
13:20～14:10	講演：グローバル化する食市場を俯瞰する1 ー米国・食品安全強化法最新動向と日本の対応ー 寺原正紘 寺原事務所 代表
14:10～14:40	展示交流（第2会議室）・休憩
14:40～15:30	講演：グローバル化する食市場を俯瞰する2 ーサステナビリティと日本の水産業ー 浅川知廣：米国大使館商務部 水産専門官
15:30～16:20	講演：第一次生産物の国際認証と日本の産地の対応のために 田上隆一 一般社団法人日本生産者 GAP 協会 理事長
16:20～17:00	質疑応答・まとめ
17:30～19:30	情報交換会（エポカルつくば1階 レストラン・エスポワール）
3月13日(金)	輸出拡大とオリンピックで求められる持続可能な農畜水産業と国際認証
9:15～9:30	受付
9:30～10:10	講演：日本の良品を世界へ ーマスクメロンのアジア輸出を中心にー 中野眞 株式会社 MJK ジャパン
10:10～10:50	講演：台湾を拠点にした日本の農水産物輸出 王清要 台北駐日経済文化代表処 經濟部副参事官
10:50～11:10	展示交流（第2会議室）・休憩
11:10～11:50	講演：GFSI と GLOBALG.A.P.認証 今瀧博文 GLOBALG.A.P 協議会
11:50～12:50	展示交流（第2会議室）・昼食
12:50～13:30	講演：ロンドン大会に学ぶサステナビリティ（持続可能性）とフードビジョン 石田 寛 経済人コー円卓会議日本員会 専務理事・事務局長
13:30～14:10	講演：オリンピックとハラール～イスラームの人々が食べて良い物と悪い物～ 林 英一 林技術士事務所 E&H-i
14:10～14:30	講演：今からでも間に合う東京オリンピックの国産食材の調達戦略と国際認証対 策 田上隆一 一般社団法人日本生産者 GAP 協会 理事長
14:30～15:30	パネルディスカッション：13日の講演者
15:30	閉会

シンポジウムへの都道府県別参加者数(114名中)

01 北海道	0	16 富山県	3	32 島根県	0
02 青森県	1	17 石川県	0	33 岡山県	1
03 岩手県	0	18 福井県	1	34 広島県	0
04 宮城県	1	19 山梨県	0	35 山口県	1
05 秋田県	0	20 長野県	1	36 徳島県	0
06 山形県	0	21 岐阜県	2	37 香川県	0
07 福島県	6	22 静岡県	4	38 愛媛県	0
08 茨城県	13	23 愛知県	0	39 高知県	0
09 栃木県	7	24 三重県	1	40 福岡県	1
10 群馬県	2	25 滋賀県	1	41 佐賀県	1
11 埼玉県	2	26 京都府	2	42 長崎県	2
12 千葉県	7	27 大阪府	1	43 熊本県	0
13 東京都	35	28 兵庫県	1	44 大分県	0
14 神奈川県	8	29 奈良県	0	45 宮崎県	2
15 新潟県	2	30 和歌山県	1	46 鹿児島県	0
		31 鳥取県	0	47 沖縄県	4

職種別参加者数(70名中)

農業個人	2	農業資材・機械	4
生産団体	1	審査・認証	4
JA	1	検査・分析	3
JA グループ	7	IT 関連	3
国行政	4	サービス・コンサルティング	12
都道府県行政	16	農業関連機関	8
市町村行政	0	食品関連機関	0
試験研究（農業試験場、研究所等）	3	大学（学生含む）	2

『グローバルな食市場と適正農業規範』～誌上ダイジェスト～ 『我が国における農業生産工程管理（GAP）の取組及び推進施策』

飯野祥行（農林水産省生産局農産部技術普及課）

農林水産省で GAP を推進する生産局農産部技術普及課から、①農林水産省が考えている GAP の内容について、②我が国における GAP の取組みについて、③GAP の推進に向けた施策について、の 3 点について講演があった。今回の「GAP シンポジウム」のテーマである「グローバルな食市場と適正農業規範」に関しては、3 番目の施策に関係することになる。



農林水産省は、GAP を「農業生産工程管理」と称し、「農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動」とであると定義している。これは、国連食糧農業機関（FAO）の「GAP とは農業生産の環境的、経済的及び社会的な持続可能性に向けた取組みであり、結果として安全で品質の良い食用及び非食用の農産物をもたらすものである」という定義を反映している。

国としては、これまで GAP の普及に向けた施策として、ガイドラインの策定、GAP データベースの構築及び普及啓発資料の作成などを実施してきた。平成 19 年度から GAP 導入の産地数は順調に増加してきているが、まだ充分ではない。平成 27 年度末までに 3,000 産地とすることを目標としており、ガイドラインに即した GAP 導入産地の数を 1,600 産地にすることを目指している。

平成 26 年度に「日本再興戦略」及び「農林水産業・地域の活力創造プラン」

において、それぞれ輸出促進の観点から GAP の普及・推進が掲げられたことから、平成 27 年度には輸出用 GAP 等普及推進事業を実施する。現在、新たな「食料・農業・農村基本計画」の策定に向けて検討中であるが、GAP に関して次のような意見が出ている。GAP の情報が消費者にも伝わる必要であり、GAP の種類が多いことに対応すべきであり、GAP の規格はグローバルスタンダードにすべきである、などである。これらに対して、「食料・農業・農村基本計画」の改定に向けた検討では、①食品の安全性に向けたガイドラインの普及、②輸出環境の整備に向けた GLOBALG.A.P.等の推進、③生産・流通システムの改善のための GAP の推進、の 3 つを掲げている。

GAP の普及・推進に関する平成 27 年度予算としては、全国推進事業として GLOBALG.A.P.の運用改善及び輸出用 GAP の策定に向けた取組みの支援で、国際的に通用する GAP 認証取得を推進するこ

「日本再興戦略」におけるGAPの方針

- 輸出の際に、取引相手からGLOBALG.A.P.等の国際的に通用するGAPを取得していることが求められることがある。
- 輸出拡大を図る上では、国際的に通用するGAPの取得を推進する必要がある。

「日本再興戦略」改訂2014（平成26年6月24日閣議決定）（抜粋）

iii) 輸出の促進等

①輸出環境の整備

・我が国農産物の食品としての安全性向上と食産業の競争力強化のため、国際的に通用する規格の策定と我が国主導の国際規格づくりに取り組む。例えば、我が国農産物の生産工程管理については、国内で統一されていないことに加え、国際的な商流では受け入れられない場合がある。国内生産基盤の強化とともに海外バイヤーに訴求力のあるものとするよう、本年度から関係者の協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方の見直しを行う。

②輸出モデル地区・モデル品目等による成功事例の創出

HAACP認証、ハラル認証やGLOBALG.A.P.の取得などの輸出環境整備、卸売市場の活用等に取り組む地域を輸出モデル地区として支援するとともに、牛肉・茶・水産物等について先行して品目別輸出団体を整備することにより成功事例の創出に努める。

ととしている。地区推進事業としては、販路拡大を目指した GAP の普及推進及び ICT を活用した既存 GAP の高度化などを支援する。

質問1 取組み状況グラフの GAP（資料8頁）種類の中に JGAP が含まれていないのはなぜか？

回答：JGAP は、GLOBALGAP などと一緒に「民間団体の GAP 7 %」の中に入っている。

質問2 GAP 普及の新たな取組みとして流通業者への対策があるが具体的には何をされるのか？

回答：流通業者から GLOBALGAP など民間の認証取得、または認証への取組みを求められる場合に産地の支援の対象とする。

『グローバル化する食市場を俯瞰する（1）』

米国・食品安全強化法最新動向と日本の対応』

寺原 正紘（寺原事務所代表）

FDA（米国食品医薬品局）の査察官が日本に頻繁に来て、すでに 200 社以上の食品製造加工施設の査察を行っている（寺原氏は査察時の通訳を経験している）が、これらの根拠でもある 2011 年に公布されたアメリカの食品安全強化法 FSMA（Food Safety Modernization Act）フィーズマの内容と、それに基づく動きを基に、アメリカの食品衛生についての考え方が紹介された。



HACCP の概念やその実践は、アメリカ航空宇宙局 NASA が開発し、今や食品安全についての世界標準となっているが、その後のアメリカが国を挙げて FAMA に取り組まなければならなかったのは「なぜなのか」。

そのポイントを理解することが最も重要であるとし、主要な 7 つの連邦規則案とそれらの背景を基に FSMA の内容とねらい、そして日本が、それにどう対応すべきかについて講演があった。

★この講演の記録は、次回の GAP ニュースで詳細に報告する予定です。

『グローバル化する食市場を俯瞰する（2）』

サステナビリティと日本の水産業』

浅川 知廣（米国大使館商務部水産専門官）

“アメリカ大使館の魚屋”を自任する浅川氏が、海外市場及び日本国内で開催される国際イベントにおける「水産物のマーケティングに関する重要点は何か」という視点で、①サステナビリティ、②安全な食品（HACCP）、③トレーサビリティについて講演をされた。



2020 年の東京オリンピック・パラリンピックを意識した対応も必要であるが、今後の日本の水産業は輸出に向かっていかなければならない。国際市場においては、以下に述べる①②③の国際的な標準化が出来ていなければ受け入れられない状況であり、アラスカなどの具体的な事例を基に、日本の今後の対応について示唆した。アラスカ水産業を例にとると、その特徴は、①徹底した資源管理による漁場の環境破壊や過剰漁獲のない持続性のある漁業、②連邦政府の法律による HACCP の義務化、③製品の漁

場、生産者、加工場などの流通経路の明確化である。

★この講演の記録についても、次回の GAP ニュースで紹介する予定です。

『第一次生産物の国際認証と日本の産地の対応のために』

田上 隆一（一般社団法人日本生産者 GAP 協会理事長）



そもそも GAP は、現代農業の技術がもたらした環境破壊や健康被害のリスクの拡大に対して、リスクを削減する対策として考えられた管理の思想と技術であった。それを基に、グローバル企業と取引をする際の第一次生産物の安全性確保の証明として GAP の認証制度が国際標準化してきた。日本は、これまで輸出が少ないことなどからあまり認識されてこなかったが、2020 年までに農産物輸出を 1 兆円以上に拡大することと、東京オリンピック・パラリンピックが開催されることで、国際的に通用する認証基準に対応しなければならないことが明らかになった。特に、オリンピックにおける食材の調達基準の基本的な思想は、「サステナビリティ（持続可能性）のある生産」であることから、食品安全こそが最大の関心となっているグローバルな GAP 認証に加え、環境保全を重視した本来の GAP の基本に回帰すべきことが重要な要件となる。

日本の GAP の歴史からすれば、この 10 年間の混迷を一気に解決すべく迫られているという事態を迎えている。そうであれば、GAP の原点に戻って、EU 特にイギリスの GAP 規範、GAP 規準、そして GAP 評価の実態に学ぶ必要がある。ロンドンオリンピックで考案されたイベントのサステナビリティ規格（現在の ISO20121）に基づく「フードビジョン」に学ぶためには、フードビジョンの一端と、そのビジョンで承認されたレッドトラクター認証、及び GLOBALG.A.P. 認証について理解する必要がある。

農業の「持続可能な発展」は、環境と経済と社会のバランスを考慮する必要があるといわれ（国連環境開発会議、1992 年、リオデジャネイロ）、農業分野における化学物質の投与制限だけではなく、アニマル・ウェルフェアや、より小さいフード・マイレージへの志向や、フェアトレードの考え方などが、グローバルな食市場における環境問題の

オリンピックでの持続可能性の取組

2008年 北京オリンピック・パラリンピック

- ・広大深淵な中華飲食を主張（オリンピック食品安全システム）
- ・GAPとトレーサビリティ（標準化と認証及び検査システム）
- ・安全の信用評価システム（企業の選定と社会監視システム）
- ・認証・許可制（ISO9000, ISO14000, HACCP, QSマーク等）必須

2012年 ロンドン オリ・パラ（持続可能な調達コードを開発）

BS8901(2006) → ISO20121

ロンドン大会「フードビジョン」（食品戦略と調達基準 2009年）

- ✓Red Tractor ✓LEAF (Linking Environment and Farming)
- ✓GLOBALG.A.P. ✓MSC, ASC, Organic, Fairtrade認証

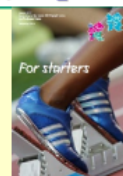
2016年 リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック

- ・持続可能な漁業国際認証(MSC ASC)決定(2013年12月)
- ・フードビジョン発表(2014年10月)ロンドンに習う

2020年 東京オリンピックで国産は提供できるか？

フードビジョンの「サステナビリティ」と「レガシー」

ロンドン大会の食料調達は、
美味しく、健康的で、環境にやさしいもので、
商業・教育連携で「持続可能」な「遺産」を残す



基準・原則

サプライヤーの調達（ソース）から食卓でソースをかけるところまで

この基準・原則の学習を継続し、持続可能な産業に変えていく

主な実行テーマ

- ✓ 食品安全と衛生
- ✓ 選択とバランス
- ✓ 食料調達とサプライチェーン
- ✓ 環境管理
- ✓ 技術と教育

実行基準の目標

- ✓ アニマルウェルフェア
- ✓ 労働者の福祉
- ✓ 環境の持続可能性
- ✓ 食品の安全性

対策に加わっている。漁業では、海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物に与えられるエコラベル「MSC 認証」などが普及してきた。

イギリスの NFU（National Farmers' Union：全国農民連合）が、生産から店頭までの信頼性を提供する「レッドトラクターRed Tractor」認証は、イギリス国内の農畜産物の 80%程度をカバーしているという。世界の事実上のデファクト・スタンダードと言われる「GLOBALG.A.P.認証制度」との同等性があり、ともにロンドンオリンピック大会のフードビジョンで「食品調達基準」に指定されている。

2020 東京オリンピック大会の立候補ファイルでは、ロンドン大会に学び、「厳格な規準及びガイドラインを作成する」と記述している。したがって、日本の農産物の産地も、いずれ近いうちに国際的な GAP 規格を要求されることになるであろう。

日本の産地の対応は？

現代農業の技術と急激なグローバル化に由来する環境破壊と健康被害のリスクを充分認識し、健全な農業の実践、即ち、持続可能な農業に正面から取り組むことが、21 世紀農業の最重要課題であるという視点から GH（Green Harvester）農場評価という新しい「GAP 教育・評価システム」が構築された。これは、イングランド版「GAP 規範」をモデルとして、日本の法令、日本の農業と農業技術、日本の気候・風土と文化などに併せて構築された「日本 GAP 規範」を、実際の農業者が「どの程度遵守できているか」について、農場評価の専門家がスコア方式で評価・判定する制度である。評価を受けた農業者は、その評価結果を基に自らの農業経営を根本的に見直し、改善を図ることができる。日本の過半数の都道府県が既にこのシステムを活用して農業普及指導員の GAP 指導者としての資質向上に努めている。GH 評価の審査を行うことができる GH 評価員の資格認定試験もあり、既に 10 人以上の資格取得者を輩出している県もある。

フードビジョンの「製品の調達基準」

【ベンチマーク標準】	【その上の基準】
植物ベース農産物(野菜・果実・サラダ・穀物)	
✓ レッドトラクター認証	✓ LEAF 認証
✓ フェアトレード(バナナ、茶、コーヒー、砂糖)	✓ オーガニック認証
	✓ GLOBALG.A.P. 認証または同等性基準の取得
酪農製品(牛乳・クリーム・バター)	
✓ レッドトラクター認証	✓ オーガニック
	✓ 倫理的調達(事例)
牛肉・羊肉・家禽	
✓ レッドトラクター認証	✓ オーガニック
	✓ 倫理的調達(事例)
	家禽は王立虐待防止協会認証
豚肉(ハム・ベーコン・ソーセージを含む)	
✓ レッドトラクター認証	✓ 倫理的調達(事例)
	王立虐待防止協会認証
魚介類	✓ 海洋管理協議会、海洋保護協会(MSC)



展示ブースの風景



情報交換会の風景

最近の動向として、GH 教育・評価システムを活用して生産者組織の GAP 教育を行い、一定レベルに達したら「GLOBALG.A.P.認証の取得に挑戦する」という事例が多く出てきている。輸出先のインドネシアから国際規格の認証を要求されたメロン産地や、輸出を目指す日本酒の原料米を生産する JA や、ブランド米の輸出を考えている生産者団体などは、いずれも GH 教育・評価システムで農業管理の水準を向上させ、GLOBALG.A.P.認証が取得できるレベルに達し、認証を取得し、または認証の取得を目指している。

日本の良品を世界へ — マスクメロンのアジア輸出を中心に —

中野 眞（株式会社 MJK ジャパン顧問）



工業製品は勿論のこと、農産物・食品も日本には素晴らしいものが沢山ある。それらを世界の消費者に届けて行こうという理念で輸出の事業を展開している中で、静岡県袋井市のクラウンメロンをインドネシアに輸出するビジネスを支援して来たので事例報告する。

日本の農業者の市場頼りの販売だけではコスト割れするようなことにもなっていて、新たな販売チャネルを持つことが一つの目標でもある。日本橋の千疋屋では 1 kg 当たり 1 万円で小売りしているマスクメロンでも、生産者の手取りが満足できるものとは限らない。一方、目覚ましいアジア経済の伸びは、インドネシアなどの消費者の購買力を著しく向上させている。生活水準も豊になって日本から輸入した高品質な食品マーケットが出来ている。今回の輸出という新たなマーケット選択は農家のチャレンジである。

インドネシアで輸入農産物を手広く取り扱っているインドラ氏が元々知合いであったことから、2013 年春に静岡に招へいし、各メロン農家を回って最高級メロンの味に感動してもらったことが輸出事業のスタートである。一玉 3,000 円で仕入れ、インドネシアのデパートなどで 8,000~9,000 円で販売するモデルを考えた。高級スーパーや百貨店などの多くの売場を持つインドラ氏がインドネシアの消費者に販売促進していくので、日本のメロン生産者はその反応や販売方法などについても連系がとりやすい。なによりもインドネシアのバイヤーと直接交渉することができる。

日本からインドネシアへの農産物輸出に当たっては、インドネシア側の輸入業者が 6 ヶ月単位で輸入枠の申請をして政府の許可を得ることが必要で、その際に GLOBALG.A.P.認証と放射能検査および食品の成分分析の結果表を提出することが義務付けられていた。そのため、急遽昨年 6 月に株式会社 AGIC の田上氏に依頼し、僅か 3 ヶ月後の 9 月の認証検査で 16 名の生産者がグループでの認証（オプション II）を取得したことは広く知られるところである。

日本の食品の高い信頼性とブランド力で比較的高価格でも売れるものも多いが、「量的に対応できるのか」という商談成立のための課題がある。「一年中欲しい」と言われても、季節に左右される農産物は安定供給の課題を解決しなければならない。また、信頼性に対しては「なぜ安全なのか」、「なぜ美味しいのか」、「なぜ高いのか」という疑問に答えなければならない。日本の農家に尋ねると「こだわっている」、「丁寧に生産している」などの答えが多いが、それらは定性的、感性的であり、初めて見る外国のお客様には理解して貰えない。感性に訴えるコマーシャルも必要であるが、客観的に伝わるハラル認証、HACCP 認証、農産物であれば GLOBALG.A.P.認証などがビジネス上の必須である。これらは

販売者が自信をもって消費者に伝えるための必要な条件なのである。

台湾を拠点にした日本の農水産物輸出

王 清要（台北駐日経済文化代表処 副参事官）

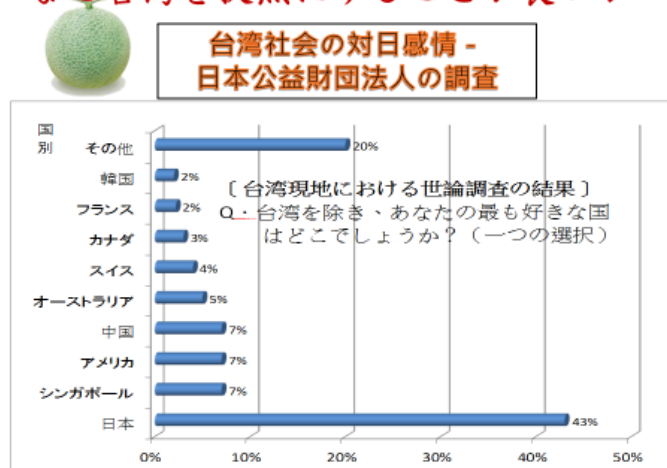


台湾と日本は隣人として歴史的にも深い縁があり、1972 年以来、政府レベルの国交がなくても、経済、貿易、文化、観光などの分野で良好な関係を築いてきた。台日間の貿易は伸びており、台湾にとっては、日本が最大の輸入国で二番目の貿易相手国である。

2014 年に日本を訪問した台湾人の数は、最高記録の 298 万人を更新してダントツ一位になった。台湾の水産物の主要貿易相手国は、輸入では中国が一位で数量 7 万 5 千トン、金額 1.7 億ドルであるが、日本は二位で 1 万 5 千トン、1.1 億ドルであり、日本の水産物は単価や品質での評判がとても良い。台湾を拠点に中国、アセアンや、更には世界各国の市場をも目指すことが出来る。

台湾企業には、日本企業の弱いところを上手く補うことが出来る優位性がある。同時に、中国における豊富な事業展開の実績を持つ企業も多いことから、これから台日関係で企業が連携することで、日本産の食品の貿易が拡大することを確信している。

なぜ台湾を拠点にすることが良いか



日台産業連携によるWin-Win関係

日台産業連携の好機

日本

- 企業の海外進出による更なる成長を求めている。
- 海外市場を開拓し、製造業の進出を促している。
- 日本企業の海外進出を積極的に促している。



台湾

- ・ 半世紀以上の産業連携に基づき、補完関係が確立。
- ・ ECFAで中国市場への参入・開拓の優位性を獲得。
- ・ 2011年以降日台間は10本※の取決め・覚書を調印し、地域経済統合の逐次的な進展を果たす。

『GFSI と GLOBALG.A.P. 認証』

今瀧博文（GLOBALG.A.P 協議会事務局長、シンジェンタジャパン株式会社役員室安全推進部長）



欧州では、1990 年代後半から広域に大量流通する一次農産品の GAP 認証が発展し、出荷団体や農家が取引先ごとに異なる出荷基準に合わせた生産をする煩雑さを解消すべく、EurepGAP（現在の GLOBALG.A.P.）認証が作られた。このことは、各実需者が世界中に広がった供給元を個別に直接審査するコストを大幅に削減できることにも寄与し、生産者は出荷先を増やすことができる自由を得た。

日本で GAP が語られるようになって 10 年が経過しているが、「日本の農業に合わないのではない

か」、「大規模農業のための基準ではないか」などの誤解がある。GLOBALG.A.P.認証は、持続可能な農業に関する最低限の管理点を網羅した規格として世界中の農業で実践されている。「要求が厳しい」、「概念が難しい」という誤解については、翻訳の問題ということもあるので、NTWG で国別解釈のガイドライン作りが進められている。欧州発の「規格を発信して世界を席巻するのではないか」というのも大きな誤解で、GLOBALG.A.P.認証は、製品認証ではなく、プロセス認証である。認証農場の農産物は差別化の対象ではなく、最低限の安全性（環境、食品、人間と動物）を保証するものであり、目指しているものは GAP そのものの統一（ハーモナイゼーション）であり、小規模経営の農業でも国境を超えて世界の合意を得られるための民間の取組みである。

2000 年からは食品製造分野でも、GFSI（世界食品安全イニシアチブ）によって製造安全の標準化と、それまで企業別に取り組んでいた GMP の収斂を図る取組みが始まった。この取組みは GAP にも広がり、バリューチェーンを通じて一度認証されればどこでも通用する“ことになった。GFSI は、既にフードテロリズム対策をガイダンス文書に盛り込んでいるが、更に「食品偽装対策にも取り組んでいく」と宣言している。

一方、GLOBALG.A.P.は、SAI Platform（持続可能な農業イニシアチブ）や国際貿易センター（WTO と国連の共同組織）と共に、GAP の共通化や小規模栽培農家も国際流通につながれるよう取り組むべく、昨年「GAP を通じた食料安全保障に関するアブダビ宣言」を出した。GLOBALG.A.P.の新理事長は、自身が農家であり、ベルギー卸売市場組合のメンバーでもある。GLOBALG.A.P.が生産者志向、GFSI は流通の取組みとも言える。

GFSI(国際食品安全イニシアチブ)の取組み
<http://www.tcgfjp.org/foodsafety/index.html>

GFSIの目的

1. 複数ある効果的な食品安全マネジメントシステムを同等化し、収斂させていくことで、食品安全におけるリスクを軽減する。
2. 重複を低減し、業務効率を改善することで、フードシステム全体のコスト効率を向上する。
3. 一貫した、効果的なグローバルフードシステムを構築するため、食品安全のための技量、力量を開発し、能力を強化する。
4. 世界中のステークホルダー達が協働し、知識を交換・共有し、ネットワークを築くためのプラットフォームを提供する。

"Once Certified Accepted Everywhere"
一度受けた認証は、どこでも通用する

GFSIの傘下の元、多数のグローバルな大手小売業者とメーカーがGFSIにベンチマークされた食品安全マネジメントシステム・スキームを認めて採用しています。



27

『ロンドン大会から学ぶサステナビリティ（持続可能性）とフードビジョン』

石田 寛（経済人コー円卓会議日本委員会専務理事・事務局長）

ロンドンオリンピック・パラリンピックには 1400 万人の人達が集まって来て膨大な量の食事が提供された。食事だけではなく、招致し、計画・準備、実施までのイベントの全てでサステナビリティ（持続可能性）への取組みがなされ、そして大会終了後の成果（レガシー：遺産）まで、管理されたのである。このサステナビリティへの取組みは、環境面で、社会面、経済面全てのバランスの上で期待され、ロンドン後のリオに、そして東京へとレガシーは続くのである。

東京は「ロンドンで行われたことを踏襲すれば良いのか」というとそうではない。世界はサステナビ



リティへの取組みレベルは徐々に上がるべきものとみている。この「上がる」という期待値にどう応えるかであるが、これは、皆さんのような農産物・食料の業界だけではない。建設業界は特に重大な課題を抱えている。都市インフラの老朽化が著しい中で、人口減少並びに東日本大震災の復興事業で人手不足の中で外国人労働者を検討しているが、業務だけではなく言葉や人種人権の問題、それらに関連するあらゆる業界などへの影響など、重要な課題が山積みである。

オリンピックの建設委員会や組織委員会だけではどうにもならない課題ばかりであり、社会のあらゆる関係者を巻き込み連携していかなければならない。ロンドンでは、多くのステークホルダーの参加と連携のもとに「限りある地球資源の中」での10の原則を立て、持続可能性の方針として、「気候変動、廃棄物、生物多様性、インクルージョン（包括）、健康的な生活」という5つテーマに絞り込んだ。これらの方針に従って策定されたのが、このシンポジウムに深く関わる「持続可能な調達コード」、「持続可能な食品戦略」である。これらの実施に当たって遵守すべき英国規格（BS8901）が2006年に作られ、これはのちにISO20121へと進化している。

持続可能な調達コードは、主催者側が関係者に対して「これで行くぞ」と宣言するものではない。「もしかするとオリンピックのように大きなイベントは地球規模で悪いこと（人類にとってのマイナス）になるかもしれない」という懸念に対して、「これだけのことを守りますから大会を許可して下さい」と

内容 Category	持続可能性に配慮しは大会実現に向けた各種基準or/and行動 (LOCOG)	持続可能性に配慮した大会実現に向けて、今後、東京大会に対して、グローバルな社会一般から期待されると想定される点
全体 overall	ISO20121 (BS8901)	ISO20121に準拠した大会実行 → 招致ファイルにおいて宣言済み 5.6 環境管理ツール 「(略)2020年東京大会では、環境マネジメントシステムについて、新しいイベント・マネジメントシステムの国際規格であるISO20121により運営するため、この新規格に従って持続可能性を実践する」 ※このための具体策の提示はまだ。また、環境面のみへの偏り
戦略 方針 Strategy and policy	Sustainable Development Strategy London 2012 Sustainability Policy London 2012 Sustainability Plan	1. 持続可能性に配慮した大会実現に向けた戦略・方針の策定 2. 上記の戦略・方針を実現するための具体的な計画、および体制の構築
計画・ 管理・運営 management	Sustainable Sourcing Code -> Ethical Trading Initiative for Code -> Sedex for monitoring and audit Sustainable Partners Commission for a Sustainable London 2012 (CSL)	各種ステークホルダーのうち、サプライヤーおよびライセンシー、さらにスポンサーに対して 1. 持続可能な調達に関する方針の明示 2. 方針・コードを設定した場合には、その遵守状況を確認するための仕組み 3. 遵守がなされていないという社会からの提起・苦情を受け入れるための窓口の設置 4. その提起・苦情に適切に対処し、その対処の状況および結果を社会へ公表するための仕組みの構築と実践 主にスポンサーに対して 1. 持続可能性に配慮した大会実現に向けたスポンサーとの協働 その他 TOCOGの持続可能性に配慮した大会実現に向けた取り組みを第三者の立場で保証・監視する組織の設立
報告 report	London 2012 Pre/Post Games Sustainability Report GRI G4 EOSS	グローバルな報告基準に基づいた、グローバル社会とのコミュニケーションの実施

いう意味のものである。このコードの原則は「責任ある調達の実施」、「二次（使用済み）原材料の利用」、「環境影響の最小化」、「健康や環境に害のない素材の利用」の4原則である。この原則は、様々な業界での段階的な入札過程において評価する形で適用され、さらに落札後もモニタリングが続けられ、適合の計測・評価が実施される。

ロンドン大会では、サプライチェーンマネジメントに関して以下の4つの反省点を挙げている。リオ大会では、それらを考慮した計画がなされ、東京大会においては、さらにリオを上回るマネジメントの質が期待されている。

- 1、関連商品・サービスに関わるサプライチェーン・工場に関するデータ開示が不十分
- 2、「環境影響への最小化」「守られるべき労働条件に対する理解」等のコードが持つポジティブな側面が開催地域にもっと還元されるべき。
- 3、基本的な労働条件がもっと考慮されるよう招致段階からIOCがイニシアチブをとるべき。
- 4、遵守状況のモニタリング、苦情処理、紛争解決に関するメカニズム等は実行委員会とIOCが協力して対応すべき。

東京大会では、これらロンドンで明らかになった課題について十分な対応をしなければならないし、そのつもりで取り組むことは確実である。「遵守状況のモニタリング、苦情処理、紛争解決に関するメカニズム等」において、例えば、食事の調達会社に対して、フードビジョンのテーマである「環境基準に合致した食料調達が出来ていない」、「食の安全と衛生が十分ではない産地があった」等の苦情やモニ

ロンドン・フード・ビジョンとは

特徴

- ・ LOCOGは、イベント主催者として初めてイベント開催におけるフードビジョンを策定
- ・ 調査およびステークホルダーとのダイアログを（計18か月間）通じて、2009年12月（Game year -3）に策定

フード・ビジョン策定の狙い

- ・ 地元イギリスの、多様性に富み、高品質な食料と飲料を手頃な価格で提供する。これを通じて、多くの人々のオリンピック・パラリンピック経験をより充実したものとする
- ・ スポンサーや教育機関とも連携し、ロンドンのみならずイギリス全体に、持続可能な食料と飲料という観点からの強固なレガシーを遺す

フード・ビジョンにおける5つのテーマ

オリンピック・パラリンピック期間中、40の異なる地域から1400万の人々がロンドンを訪れることを想定。これらの人々に提供する食に関して、以下の5つのテーマを設定。

- ・ 食の安全と衛生（衛生管理のされた、安全な食料および飲料の提供）
- ・ 選択とバランス（文化に配慮し、多様性に富み、栄養素の高い食料および飲料の、手頃な価格での提供）
- ・ 食の調達、サプライチェーン（環境・社会性・動物愛護に関する基準に合致した食料および飲料の提供、中小企業、地方企業を含めた幅広い企業からの調達）
- ・ 環境マネジメント（機材の一時的利用に際する環境負荷への配慮、廃棄物の再利用およびリサイクル他）
- ・ 技能と食育（持続可能な食料および飲料と、オリンピック・パラリンピックに関するトレーニングの提供他）

タリング結果があった場合に、落札した調達企業は期間内に改善できなければ契約を切られる可能性がある。その際には、オリンピック事業に限らず、企業自体に大きなダメージとなる。そのような厳しい対応をしなければ、東京都が世界の関係機関から叩かれることになるから、都も必死に取り組まざるを得ない。

二度目のオリンピックだから余計にハードルは高いはずである。明確な基準の設定と、組織によるコミットメント宣言、その達成状況に対する保証の実施が求められる。東京大会では、招致の段階で ISO20121 の遵守を宣言している。したがって、ロンドン大会の「持続可能な食・食品」に関する取組みのように、食品の理事会・委員会を組織して、フードビジョンの策定、ビジョン達成のための方針や規則の決定、具体的な戦略・戦術の行使へとブレイクダウンして実践して行くことが必要である。

東京大会に対して、グローバルな社会一般から期待されると想定される点についてまとめた。今後は、私どもの組織 CRT Japan として、次の世代のためも含めて、このオリンピックをどのように組み立てていくのが良いのか、政府や東京都、社会全体に提言するつもりである。

『オリンピックとハラール』 ―イスラームの人々が食べてよい物と悪い物― 林 英一（林技術士事務所 E&H-i 代表）

2020 東京オリンピック・パラリンピックに参加するイスラームの国々は、いかほどとなるかは判らないが、観光で来日するイスラーム教徒は確実に増加すると考えられる。この人達に提供する日本の食事の大部分は受け入れられると思うが、使えない食材だけでなく、忌避されるべきものに触れた（ナジス）調理器具や容器は使用できないといったことも知っておく必要がある。

「ハラール」とは、イスラーム法で原則的に合法（ハラール）とされる物で、アッラーが禁止していない健康に害のない物をいい、「ハラーム」は、非合法（ハラーム）とされる不浄な物、人間に害を及ぼすものである。

イスラームでは、食べることは信仰の一部であり、健康的で安全な物でなければならない。1400 年の昔から禁じられていたものは食中毒にかかりかねないものである。いつ死んだものかわからない死肉、腐敗しやすく病原菌を持つことがある流れる血や豚肉、野獣が食い残した物、絞殺された物、墜死した物、撃ち殺された物、角で突き殺された物、石壇に犠牲としてささげられた物、籤で分配された物、このような物の中でもイスラーム教徒がとどめを刺したものであれば許されるとしている。よく見るとトレーサビリティがしっかりしているものでなければいけないとしている。アルコールと煙草も禁じられているところから、不健康な生活習慣を戒めたものに違いない。

《ハラールな食品》：食肉、動物はアッラーに祈りを奉げ、イスラーム教徒により屠殺されたものに限



る。野菜、果物、穀類（含米）、乳製品、卵、海産物（一部不可：頭足類、ヒラメ、カレイの類など、フグは調理してあればよい）

《ハラルな食品》：ハラルにつながる食品、豚、犬、虎、熊、象、猫、猿、鼠など動物を捕食する猛禽類、フクロウ、毒性のある物、毒蛇、毒キノコなど、ゴキブリ、サソリ、蜂、害虫と言われる物、鰐、亀、蛙、忌避すべきものに触れた物、例えば、豚肉を切った包丁やまな板を使うこと、その他、健康に害のある物などである。食べてはいけないものは、よく見ると、人間の健康に配慮するだけでなく、環境保護につながる部分もある。

うっかりナジス（不浄な物）にしてしまった容器や設備を使用するときには、色や味、臭気のないきれいな水で7回洗浄する。このうち一回は、清浄な土を混ぜて洗浄する。通常は業務用粘土洗剤をハラル協会などで支給する。ハラル品の製造を行うためのラインや工場は全く別にしてしまうことも多い。この辺の感じは HACCP 認証のライン設定と似ていなくもない。また、ハラル食品といえども、宗教的権威に頼るのではなく、食品の製造の基本的なところは守り、安全な食品であることは自明のことで、HACCP 同様に SSOP、GMP をないがしろしては成り立たない。

ハラル認証は、生産地から消費者までの全生産工程・流通工程について、ハラル基準に適合しているかを第三者機関（ハラル認証機関・団体）が確認して認証する。流通では、ナジスと定められているものから物理的に隔離すること、輸送車両はハラル食品専用であること、専用でないときにはハラル食品搭載前に宗教洗浄を行うことなどが求められている。その他、包装材、ラベルの材料もハラルのものとする。

今後、食材の輸出を考える場合、イスラーム圏市場は無視できないし、観光客の受け入れなどでハラルによる食事が可能と言うことでの利点も出てくるので、ハラル食品はビジネスチャンスと捉え、ハラル認証を得ることは重要である。すでに世界的な大手企業で、鳥肉や牛肉を扱うケンタッキーフライドチキン、マクドナルド、ネスレなどが、また、日本でもキューピー、味の素、ヤクルトなどがハラル認証を取得している。ただし、まだ世界でハラル認証の基準が統一されていない。認証活動も政府機関、イスラーム団体、NGO 組織、時には個人と様々である。

『今からでも間に合う東京オリンピックの国産食材の調達戦略と国際認証対策』

田上 隆一（一般社団法人日本生産者 GAP 協会 理事長）

少し前の 20 世紀中では、オリンピックにおいても発展と成長が目標だったが、今の 21 世紀では、サステナビリティ、持続可能性ということで、成長・発展のマイナス面を残さないこと、将来世代に「負の遺産」を残さないこと、が世界の価値観であるとともに、オリンピックのようなイベントそのものの目標になった。この点で、オリンピックの持続可能な食品戦略では、『ホスト国が提供する「食」は、農場から食卓まで、安全で持続可能なシステム管理が保証されなければならない』ということで、それが叶わなければ世界の信頼を失うことになる。しかし、日本の一次生産物の国際認証は、諸外国に比較して非常に遅れており、2020 年東京オリンピック・パラリンピックでは「国産野菜や国産の魚介類を供給できない可能性」がある。

中国は、ロンドン大会の前の北京大会の際に、どうすればオリンピックの食品を安全に供給できるか、

国を挙げて取り組んでいた。北京食品協会会長でオリンピック食品安全専門委員会委員の李士靖博士によれば、「中国の農業は零細農家なので良く管理できない。市場では、違法、偽造、成り済まし、不良・有毒食品が、何度取り締まっても絶えない」。したがって「食品の安全は源から監視する必要がある。政府主導の下に市場運営を融合する。オリンピック食品は、産業化・近代化された許可業者だけで農場から食卓までのサプライチェーンを創る必要がある」と提言した。

2006年にはオリンピックの食品安全確保と農村経済発展を関連付けて、全国農業経済大会が開かれ、GAP 認証の取得についても議論された。国際標準を目指す ChinaGAP は、2005 年 12 月に策定され、2006 年に EUREPGAP との同等性申請をしたが、取得できたのは 2009 年 2 月ということで、2008 年のオリンピックに間に合わなかった。結局、政府主導の下に、全ての原材料の「食品の産地トレーサビリティシステム」、国際標準による「食品（国家）標準化システム」、全食品の「食品検査システム」、ISO 取得など「食品提供企業の認証・許可制」などが強行に実施された。

それから 4 年後の 2012 年のロンドンオリンピック・パラリンピックでは、政府などの権力による監視、監督、統制ではなく、様々な団体と多くの市民の参加を得て意見を集約し、オリンピック後のあるべき姿まで描いたビジョンが作られた。LOCOG（ロンドンオリンピック・パラリンピック組織委員会）では、大会招致の活動から準備段階および大会の実施、そしてレガシー（実施後に残るもの：オリンピック遺産）に至るまでの全ての段階において、サステナビリティ（持続可能性）の概念を包括的に取り入れ、その取組みを具体化させた。食の調達・供給についても「持続可能性の戦略」が展開され、効果をあげた。2016 年開催予定のリオデジャネイロ（ブラジル）オリンピック・パラリンピックの組織委員会でも、持続可能性の大会運営を宣言し、食品戦略ではロンドン大会に学んで 2014 年に「フードビジョン」を発表した。

このように、世界的なイベントの開催における「持続可能性」への取組みは今や世界の常識となった。一昨年の東京オリンピック招致委員会が IOC に提出した立候補ファイルの中でも、「大会の全てにおいて“持続可能なレガシー”の社会全体への浸透に努め、国際規格 ISO 20121 に基づいて持続可能な社会、環境、経済の実現に向けた取組みを進める」と記述している。そう宣言してオリンピックを招致したのだから、東京大会の成功のカギは『持続可能性の成功』に懸っているといえる。

輸入食材でも「日本料理でお持てなし」は可能であろうが、日本の食料産業がサステナビリティ（持続可能性）とフードセーフティ（食品安全）の“国際規格”を取り込まなければ、「国産野菜や国産の魚介類を供給できない可能性」は現実のものとなる。仮に東京大会に関連する施設全ての食材を輸入に頼ることにでもなったら、国家としての権威や名誉を失墜することになる。

東京オリンピックでも持続可能性への取組み

2020年東京オリンピック・パラリンピック立候補ファイル 05(環境) <抜粋>

環境ガイドライン

大会準備期間中から開催時、閉会后、レガシーとして残すまでの全サイクルを網羅した環境に関する最高指針（ISO20121）

2012年ロンドン大会の持続可能性のための方針・活動や「持続可能なロンドン2012年委員会」の大会報告を詳細に研究

✓ ロンドン オリパラに学ぶ

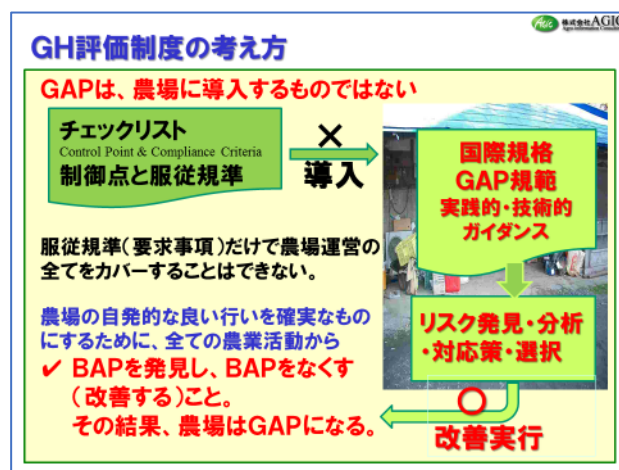
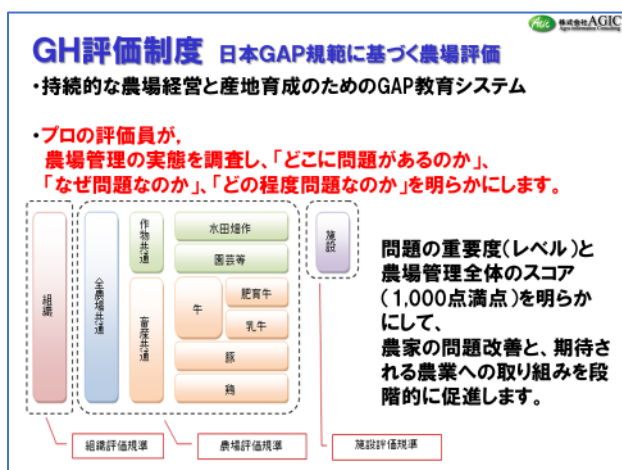
✓ 製品・サービスの調達・購入のガイドラインの作成

環境にやさしい製品・サービス調達のため、2020年東京大会の製品・サービスの調達・購入についての厳格な基準及びガイドラインを作成

（東京大会を契機とした環境配慮の推進について 環境省 平成26年8月）

✓ 世界最高水準のグリーン購入実施を技術支援

しかし、案ずることはない。日本での GAP（持続可能性を追求する真の適正農業）および HACCP（国際水準）の普及は、当事者・関係者が理解すれば5年で実現できるであろう。東京オリンピック・パラリンピックを GAP（及び HACCP）普及のチャンスにすることである。1964 年の東京オリンピックの開催では、それを契機として新幹線や高速道路、その他様々な施設や都市機能などの社会インフラの整備を図り、産業振興と国全体の経済発展を図ることができた。農業・農村の近代化もその一環と見ることができる。その一方で、50 年前のオリンピックは、その発展の裏に、経済競争の行き過ぎや地域間格差の増大などの「負の遺産」ももたらした。ロンドン大会以降の社会・環境などへの持続可能性の取組みという世界的な動きは、これらの負の遺産の解消が目標となっている。2020 東京オリンピック・パラリンピックを契機に、過去の負の遺産を限りなく排除した社会作りを進めて行くと考えればよい。世界が認める健全な日本の農業・漁業への取組みが、オリンピックレガシー（遺産）として日本各地の健全な第一次産業として定着することになる。



「GH 教育・評価システム」により生産者組織の GAP 指導を行い、一定レベルに達すれば GLOBALG.A.P.認証の取得が可能になる。インドネシアへの輸出許可のために GLOBALG.A.P.認証を取得した静岡県のカラウメロンは、「GAP で新たな仕組みや制度は入っていない。これまでの生産管理規則の徹底を行っただけである」と言っている。

そして、日本の過半数の都道府県が、農業普及指導員の GAP 指導者としての資質の向上に「GH 教育・評価システム」のトレーニングを実施している。公的機関が GAP 指導を担うことで、「サステナビリティ（持続可能性）とフードセーフティ（食品安全）の“国際規格”」をオリンピック・パラリンピック開催までに達成することは不可能ではない。