

特別委員（農産物）名簿

中嶋 康博	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授
栗原 眞	農林水産省生産局農業環境対策課農業環境情報分析官
加藤 浩生	全国農業協同組合連合会 千葉県本部 営農販売企画部 部長
下山 久信	公益社団法人 日本農業法人協会
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部長
河野 康子	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長
鈴木 志保子	公益社団法人 日本栄養士会 理事（スポーツ栄養分野担当）

〔 農産物の調達基準の検討において参加する委員。 〕

特別委員（畜産物）名簿

佐藤 衆介	帝京科学大学生命環境学部アニマルサイエンス学科 教授
中嶋 康博	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授
藁田 純	農林水産省生産局畜産部畜産振興課長
南波 利昭	公益社団法人 中央畜産会 副会長
八木 淳公	公益社団法人 畜産技術協会 緬山羊振興部長
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部長
河野 康子	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長
鈴木 志保子	公益社団法人 日本栄養士会 理事（スポーツ栄養分野担当）

〔 畜産物の調達基準の検討において参加する委員。 〕

特別委員（水産物）名簿

大関 芳沖	国立研究開発法人 水産研究・教育機構 審議役
中 裕伸	水産庁漁政部企画課長
重 義行	一般社団法人 大日本水産会 専務理事
大森 敏弘	全国漁業協同組合連合会 常務理事
佐々木 康弘	全国水産加工業協同組合連合会 参事
鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部長
河野 康子	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 事務局長
鈴木 志保子	公益社団法人 日本栄養士会 理事（スポーツ栄養分野担当）

〔 水産物の調達基準の検討において参加する委員。 〕

2016年8月7日

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
持続可能な調達ワーキンググループ委員各位

持続可能な調達ワーキンググループ特別委員
帝京科学大学 佐藤衆介

畜産分野における「持続可能性に配慮した調達コード」についての専門的立場からの意見

本調達コードの基本原則では、「真に必要な物品やサービスを調達していくと共に、持続可能性を十分に考慮した調達」が掲げられた。そして、「環境負荷の最小化を図ると共に、人権・労働等社会問題などへも配慮された物品・サービス等を調達する」とされた。世界的に見た場合、畜産分野に関する持続可能性には、加えてアニマルウェルフェアへの配慮が含まれている。アニマルウェルフェアへの配慮とは、動物の感情（痛み・苦しみ、喜び）、ストレス、そして自然性（自然性の阻害は苦悩とストレスに通じる）への配慮である。世界的には、アニマルウェルフェア管理は衛生管理と同時に、ヒトの健康に直結する動物の健康を支える最も重要な必要条件の1つであると認識されており、持続可能性に通じると考えられているのである。

世界レベルでのアニマルウェルフェアコードの作成はOIE（The World Organisation for Animal Health、国際獣疫事務局）が担っており、OIEは2004年に原則コード、2005年に輸送と屠畜に関するコード、2012年からは生産システムに関するコードを整備し、これまでに肉用牛、ブロイラー、乳用牛に関して作成してきている。現在、豚に関して作成中であり、採卵鶏に関しては専門委員会の結成が予定されているところである。順調に行けば、豚生産コードは2018年に、採卵鶏コードは2019年に採択される予定である。

それらの動きを受け、我が国では2009年以降、採卵鶏、豚、乳用牛、ブロイラー、及び肉用牛の飼養に関して「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針」を作成してきている（公益社団法人 畜産技術協会 HP）。輸送・屠畜に関しては、2011年、「食肉処理施設家畜の取扱・処理改善指針」を整備したところである（財団法人 日本食肉生産技術開発センター、2011）。それらの指針は、国際的なアニマルウェルフェアコードであるOIEコードとほぼ齟齬は無い。従って、我が国のアニマルウェルフェアの状況は、世界的に見て中程度と見做されている（WSPA、2014）。高ではなく中程度と見做されている主因の1つは、実行に関する担保の低さである。それは、昨年実施された生産者へのアンケートによっても類推できる。本指針の存在を知っている生産者は採卵鶏で59.5%、豚で51.7%、ブロイラーで35.7%、肉用牛で26.7%、乳用牛で22.2%というものであった（公益社団法人 畜産技術協会 HP）。すなわち、本指針の生産者への周知は不十分であ

り、実行に関する担保はさらに不明である。すなわち、持続可能性の要件の1つとしてアニマルウェルフェアを捕え、調達コードに盛り込もうとするならば、実行の担保は不可欠である。

OIE コードは各国の責任で実行されることから、OIE はその担保の1つとして ISO（国際標準化機構）と連携し、OIE コードの実行管理の認証である ISO34700（技術仕様書：アニマルウェルフェア管理：食品サプライ・チェーン内の諸組織のための一般要求事項及び指針）を作成中である。順調に行けば、2016年12月1日発行予定である。すなわち、担保手段の1つに ISO 認証は有りうる。また、ロンドン大会では Red Tractor 認証という生産者団体による私的認証が採用された。それを参考にするならば、「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針」の実行管理の認証を生産者団体に任せるという方法も可能と考えられる。何れにせよ、生産者に対するアニマルウェルフェア管理の重要性の周知とその実行の担保に関するシステム作りが早急に求められている。我が国には動物愛護という倫理土壌があることから、周知・実行システムが完成されれば、実行の担保は容易と考えられる。

ロンドン大会における食材の調達基準

資料4

- 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のも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おいて提供 ・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

持続可能な調達基準の策定へ向けて

1. 検討のための要素

- ・ 調達基準の設定1：オリンピック・パラリンピック競技大会が「持続可能性」について目指す普遍的価値の実現
- ・ 調達基準の設定2：東京大会独自の提案
- ・ 大会期間中の安定的な食材確保のための現実的な対応
- ・ 調達基準を確認するための手段の実行可能性
- ・ 東京大会のレガシーの実現のための取り組み
- ・ 東京大会の「おもてなし」のための取り組み

2. 検討の前提〔運営計画第一版（案）等〕

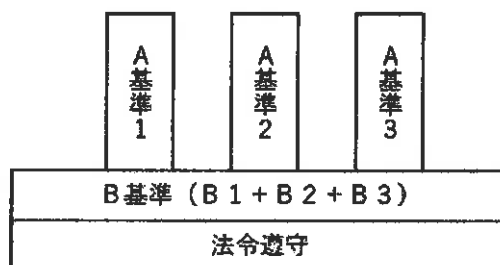
- ・ 東京 2020 大会ビジョン（2015年2月）をもとにした大会運営の実現
 - ーすべての人が自己ベストを目指し（全員が自己ベスト）
 - ー一人ひとりが互いを認め合い（多様性と調和）
 - ー未来につなげよう（未来への継承）
- ・ 持続可能性の主要テーマの反映
 - ①気候変動（ローカーボンマネジメント）
 - ②資源管理（省資源・資源循環）
 - ③大気・水・緑・生物多様性
 - ④人権・労働・公正な事業慣行等への配慮
 - ⑤参加・協働、情報発信（エンゲージメント）
- ・ 持続可能性に配慮した調達コード・基本原則の確認
 - ①どのように供給されているのかを重視する（人権、労働環境、公正取引、環境保全）
 - ②どこから採り、何を使って作られているのかを重視する（環境保全、生物多様性、人権）
 - ③サプライチェーンへの働きかけを重視する（サプライチェーン全体が遵守）
 - ④資源の有効活用を重視する（再使用、再生利用、省エネ）
- ・ 東京や日本の独自性への意識
 - ー日本的価値観：おもてなし、もったいない、足るを知る、和をもって尊しとなす
 - ー地域に根付いた自然観：江戸前、里山・里海
 - ー最先端テクノロジー
- ・ 大会関係の物資輸送における配慮 食材の調達にあたって、国内の農林水産資源などを利用することで地域資源の活用・地域の活性化が進むとともに、CO₂排出削減への貢献が期待できることから、品質やコスト等も加味しながら、できる限り近傍の産地や季節の食材を選択することにより、物流に係るCO₂の排出削減を図る。

3. フードビジョンの構造と食材調達基準

	持続可能性コード#		東京大会コード#
	義務的基準 (Benchmark)	意欲的基準 (Aspiration 1)	意欲的基準 (Aspiration 2)
食材調達	<ul style="list-style-type: none"> 要求事項 B 1 要求事項 B 2 要求事項 B 3 	<ul style="list-style-type: none"> 要求事項 A 1 要求事項 A 2 	<ul style="list-style-type: none"> 要求事項 A 3 要求事項 A 4
サプライチェーン管理	※	※	※
オペレーション	※	※	※

要求事項の数はイメージ

- ・赤枠が今回の食材調達基準の対象？
- ・ロンドン大会やリオ大会では、要求事項をパッケージ化した認証制度や枠組みを基準として表現することも
- ・#は仮の名称
- ・※は今後さらに検討



- ・持続可能性コード：義務的基準の要求事項
 - －食品安全・衛生
 - －環境保全
 - －人権・労働安全
 - －動物への配慮
 - －その他
- ・持続可能性コード：意欲的基準の要求事項
 - －有機農業・畜産
 - －動物福祉
 - －生物多様性
 - －その他
- ・東京大会コード：意欲的基準の要求事項（案）←後述の5. と6. 参照
 - －福祉（参加・協働）
 - －都市・農村交流
 - －景観形成
 - －絶滅危惧種保護
 - －その他

4. 検討のポイント

- ・ 東京大会「フードビジョン」を見据えた食材調達基準の設定
 - － 普遍的な課題と解決に向けた目標
 - － 開催地特有の課題と解決に向けた目標
- ・ 輸入品の調達基準
- ・ 加工品の調達基準 → サプライチェーン管理・オペレーションにおける課題が重要
- ・ サプライヤーの持続可能性要件
- ・ 調達における実行可能性の検討
 - － 供給力の地理的制約
 - － 供給力の季節的制約
 - － ポスト 2020 マーケットの可能性
- ・ 日本産を使うことの意義：食の「力」に注目・根源的な価値
 - － 異文化の相互理解
 - － 感動と驚き
 - － 記憶
- ・ いつ、だれに、どのように食を提供するのか
 - － 選手（試合前／試合後）
 - － オリパラ関係者・関係機関
 - － 報道関係者・観客・ボランティア
 - － その他

5. 日本の食と農が世界に知らせたいことー持続可能性の観点からー

- ・ 究極の持続可能型農業 特に水田稲作
- ・ 品質管理・安全性対応
- ・ 人や地域とのつながり：産品における人や地域を特定する表示
 - ※TEIKEI（提携）・CSA（Community Supported Agriculture）の基礎
- ・ 地域（ふるさと）、環境（もったいない）、動植物への畏敬（慰霊碑、草木塔）、親愛（おもてなし）
- ・ 都市と農村の交流（共生・対流）
 - ※巨大都市「トウキョウ」の食を支える地域、そのネットワーク
- ・ 和食に埋め込まれた理念

◎「和食文化に息づく心とかたち」（平成 27 年度「和食」の保護・継承推進検討会報告書）

- ・ 日本の地理や気候が育んだ多様な食材を大切にする
- ・ 四季折々の旬を楽しむ
- ・ 素材の持ち味を活かしながら工夫をする
- ・ 米中心の栄養バランスがよい健康的な食卓を整える
- ・ 自然に感謝し、ものを大切にする
- ・ 食を通じて家族や地域の絆を深める
- ・ 地域独特の食や伝統的な年中行事の意味を知る

6. 食の世界において、東京 2020 をきっかけにその後の東京・日本そして世界に何を残していくのか：東京大会「フードビジョン」のテーマ案

- ・国内における取組
 - －食の安全・信頼のさらなる強化
 - －食と農のシステムの国際化
 - －食と農におけるイノベーションの推進
 - －IoT の適切な利用
 - －人手不足の克服（人口減少社会への対応）
 - －より先進的な環境保全型・循環型農業の実現
 - －倫理的課題への取組の推進
 - －動物福祉の向上
 - －ダイバーシティの支持
- ・世界への発信
 - －わが国における食文化の役割
 - －アジアモンsoon型資源循環・環境保全型農業
 - －高齢社会への備え：高齢者の活躍の場
 - －都市と農村をつなぐ：食を提供する地域・生産者への思い

7. 利用したい食材：特筆すべき取り組みの例

- ・農福連携：障害者就労、高齢者就労
- ・エコフィード畜産
- ・環境保全型水田稲作 e.g.魚のゆりかご水田、トキ米、コウノトリ米
- ・景観形成 e.g. 棚田米
- ・山地畜産
- ・マイペース酪農

8. 食材調達における現実：アベイラビリティと経済性

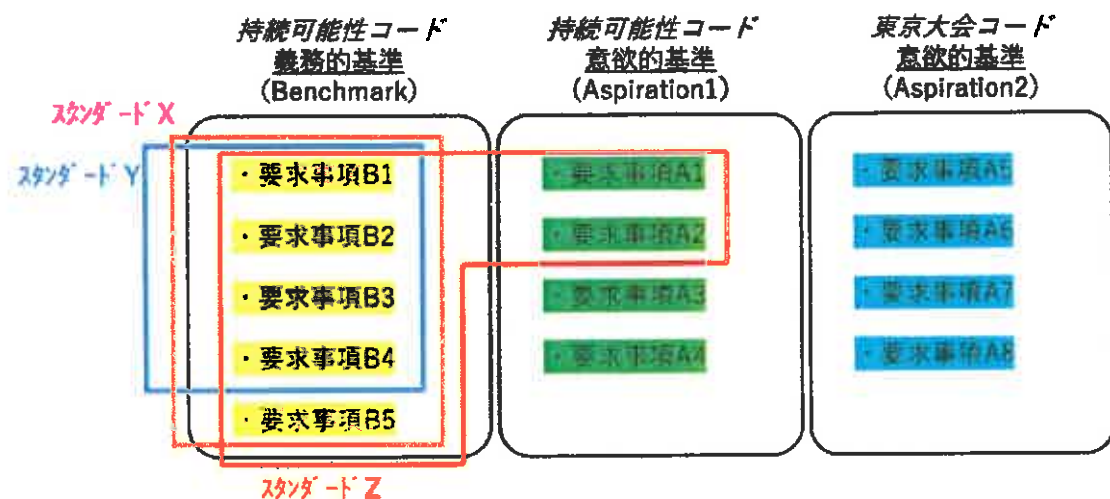
- ・供給力の地理的制約（日本）※品目別自給率の観点から
 - －米は自給率 100%
 - －米以外の土地利用型農業の品目は供給力が乏しい
 - －野菜は基本的に供給力あり
 - －果物において柑橘とリンゴは供給力あり
 - －果物の熱帯産品は輸入
 - －畜産物は供給力あり（羊肉なし）
- ・供給力の地理的制約（イギリス）※品目別自給率の観点から
 - －麦は自給
 - －いも類は 8～9 割
 - －野菜 4 割（豆類自給、葉物 5 割、根物 8～9 割、たまねぎ 5 割、トマト 6%）
※国産か輸入かは要検証
 - －果物 5%
 - －畜産物は自給

- ・供給力の季節的制約（大会期間中）
 - －野菜供給において比較的困難な時期
 - －国産果物はぶどう・もも・なしを除き、非収穫期のかんきつ・りんごは貯蔵品のみ利用可能
- ・供給力の変動リスク→供給ベースはできるだけ広く設定すべき
 - －野菜作及び果物作については天候を主たる要因とするリスク（台風など）
 - ※ストック型品目（穀物）は事前に確保量を確認可能
 - フロー型品目（園芸作物）は直前まで確保可能かどうか不明
 - －畜肉については中期的な変動（cattle cycle など）
- ・大会期間中の集中的な調達が国内市場に与える影響
- ・計画増産での対応はポスト 2020 が問題
- ・経済性
 - －農産物価格が低迷している場合、認証コスト（かかりまし経費）は相対的に負担
 - －サプライヤー、ケイタリング業者の予算制約→より安い価格を要求

9. 参照可能な国内の枠組み・関連事項例 ※順不同：適用可能かは要検討

- －農業生産工程管理の共通基盤に関するガイドライン
- －JGAP
- －GLOBALGAP
- －特別栽培農産物に係る表示ガイドライン
- －有機 JAS
- －環境と調和のとれた農業生産活動規範（2009年）
- －持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画（エコファーマー）
- －農場 HACCP

10. 基準の構成と確認のあり方（模式図的理解）



■確認の手法（イメージ）

【Benchmark】

タイプX 1：スタンダードXの認証取得（第三者認証）

タイプX 2：スタンダードXに準拠した生産（二者監査で確認）

タイプY 1：スタンダードYに準拠した生産+要求事項 B5 の追加（二者監査で確認）

【Aspiration1】

タイプZ 1：スタンダードZの認証取得（第三者認証）

タイプX 3：スタンダードXの認証取得（第三者認証）+要求事項 A1・A2 の追加（二者監査で確認）

タイプY 2：スタンダードY+要求事項 B5・要求事項 A1・A2 の追加（二者監査で確認）

【Aspiration2】

タイプZ 2：スタンダードZの認証取得（第三者認証）+要求事項 A5 の追加（二者監査で確認）

タイプX 3：スタンダードXの認証取得（第三者認証）+要求事項 A1・A2・A5 の追加（二者監査で確認）

※付記

- ・第三者認証を取得していても、品質やトレーサビリティの確認のために二者監査を行うことがある。→国内の流通業者の場合、対応可能
- ・流通業者が産地に対して、既存の認証制度に独自の要求事項を追加して二者認証で確認を求めることがある。
- ・Aspiration2の事項は既存の認証制度でカバーできない。

参考資料

A. ロンドン大会「フードビジョン For starters」(2009年12月)

【Vision】 For starters we'll have a tastier, healthier, greener Games/ Enhance everyone's experience./ Celebrate the great diversity and quality of British food and drink./ Deliver at affordable prices.

【Themes & Commitments】

- ①安全で衛生的な食の確保 (食の安全、トレーサビリティ、汚染リスクの管理)
- ②選択とバランス (多様な文化圏への対応など)
- ③原料調達とサプライチェーン (意欲的・環境保全的・倫理的・動物福祉的な基準など)
- ④環境マネジメント (エネルギー・水供給の効率化、ゴミの低減など)
- ⑤能力と教育 (大会スタッフの教育など)

【London 2012 legacy】 Nurturing commercial and educational partnerships, embracing the 2012 Food Charter, and raising standards for the sustainable sourcing of food across the industry

【The 2012 Food Charter】 The 2012 Food Charter is a campaign that will be launched in spring 2010. It will encourage organisations throughout the events, catering and hospitality sector to commit themselves to supporting and implementing local, seasonal, healthier and sustainable standards across the industry.

Catering we can control : Athletes' villages, Main Press Centre, International Broadcast Centre, and transport and logistics depots

Catering we can inspire : transport hubs (airports, railway stations, depots), and other non-competition venues, UK's hotel and restaurant sector, and around the country, at Live Sites, festivals, celebrations, regional food fairs and cultural events along the route of the Torch Relay.

- ・調達基準は、義務的 (Benchmark) 基準および意欲的 (Aspirational) 基準の二段構え

Benchmark standard : All food must achieve this standard or a demonstrable equivalent and comply with the LOCOG Sustainable Sourcing Code

Aspirational standards : As many of these standards should be achieved, or a demonstrable equivalent where food is available and affordable

Our vision	<p>For starters we'll have a tastier, healthier, greener Games. Enhance everyone's experience. Celebrate the great diversity and quality of British food and drink. Deliver at affordable prices.</p>				
Our themes	Food safety and hygiene	Choice and balance	Food sourcing and supply chains	Environmental management	Skills and education
Our commitments	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure exemplary standards of food safety and hygiene at all Games venues - Develop and apply robust traceability procedures - Manage the risk of targeted, malicious contamination of food supply 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensure there is a diverse range of food and beverage for all customers, catering for all dietary and cultural requirements, that are high quality, value for money and accessible - Provide access to free drinking water at all Games venues - Provide a range of healthy and nutritious options for all customer groups - Effective use of vending services 	<ul style="list-style-type: none"> - Support the delivery of safe food across the Games - Ensure food and beverage products are sourced with regard to high benchmark and aspirational environmental, ethical and animal welfare standards - Support a broad supply chain including smaller scale, British, regional and local enterprises 	<ul style="list-style-type: none"> - Optimise supply of catering equipment - Maximise energy and water efficiency of catering equipment - Zero waste direct to landfill during Games time (see Coca-Cola case study) - 70% waste reused, recycled - Minimise carbon emissions 	<ul style="list-style-type: none"> - 100% of catering staff to receive minimum 'Games' training - Use Games as a live case study for students - Target host boroughs for recruitment into hospitality training - Encourage and support innovative partnerships between catering organisations and colleges - The Games provide an unparalleled opportunity to showcase the substantial and diverse hospitality career opportunities available - Develop Quality Credit Framework to formulate sustainable catering study modules
London 2012 legacy	<p>Nurturing commercial and educational partnerships, embracing the 2012 Food Charter, and raising standards for the sustainable sourcing of food across the industry</p>				

Benchmark standard All food must achieve this standard or a demonstrable equivalent and comply with the IFCOG Sustainable Sourcing Code	Aspirational standards As many of these standards should be achieved, or a demonstrable equivalent where food is available and affordable
Plant-based produce (fruit, vegetables, salads, cereals)	
<p>Red Tractor Assured, UK Grade 1 or 2 (where Grade 2 relates only to appearance). Where available, British, seasonal and of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.</p> <p>Where products are not available from the UK, and not available under the Red Tractor Assurance Scheme, they will need to be fully traceable.</p> <p>Bananas to be Fairtrade.</p> <p>Tea, coffee and sugar to be Fairtrade.</p>	<p>LEAF Marque certified</p> <p>Organic</p> <p>Products that are ethically traded/sourced (including Fairtrade certified and/or Rainforest Alliance certified) (see Cadbury's Cocoa Partnership case study)</p> <p>GLOBALGAP certified or comparable standard</p>
Dairy produce (milk, cream, butter etc except cheese)	
<p>British, Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.</p> <p>Chocolate products to be Fairtrade or ethically sourced.</p>	<p>Organic (see McDonalds case study on British organic milk)</p> <p>Products that are ethically traded/sourced (see Selkay Vale Farmers case study)</p>
Cheese	
<p>For British cheese, must be made from British milk and Red Tractor Assured, ie traditional British cheeses such as Cheddar must be British.</p> <p>For non-British cheese, must be fully traceable.</p> <p>For both, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.</p>	<p>Organic</p> <p>Products that are ethically traded/sourced</p>
Eggs	
<p>British Lion Mark free range (see McDonalds case study on UK free range eggs), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.</p>	<p>Organic</p> <p>Products that are ethically traded/sourced</p>
Beef, lamb, veal, mutton*	
<p>British Red Tractor Assured, (see McDonalds MAAP/UK beef case study), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.</p>	<p>Organic</p> <p>Products that are ethically traded/sourced</p>
Poultry (chicken, turkey, duck etc)	
<p>British Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage. Across the Games a minimum of X%* RSPCA Freedom Food Certified chicken will be available.</p>	<p>Free range</p> <p>Organic</p> <p>RSPCA Freedom Foods certified</p> <p>Products that are ethically traded/sourced</p>

Benchmark standard All food must achieve this standard or a demonstrable equivalent and comply with the IOCOG Sustainable Sourcing Code	Aspirational standards As many of these standards should be achieved, or a demonstrable equivalent where food is available and affordable
Pork products (pork, ham, bacon, sausages)	
British Red Tractor Assured, of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage. Across the Games a minimum of X%* RSPCA Freedom Food Certified pork will be available.	RSPCA Freedom Foods certified Outdoor reared, straw based system Organic Products that are ethically traded/sourced
Fish and seafood	
All fish demonstrably sustainable** with all wild-caught fish meeting the FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries (includes Marine Stewardship Council certification and Marine Conservation Society 'fish to eat'), of high quality, fit for purpose and free from damage or spoilage.	Utilisation of diverse species and shellfish to reduce pressure on sensitive stocks Farmed fish raised to high standards of welfare and fed only with demonstrably sustainable feed Products that are ethically traded/sourced

- Halal and Kosher meat are subject to very specific preparation requirements and are not currently available under the Red Tractor Assured scheme. Where used they should be of the European Halal Standard, with Kosher food being prepared in conjunction with the Beth Din.

* Percentage to be agreed, once menus have been submitted and agreed with contractors

** Based on the following principles:

- Exclude the worst: complete exclusion of those species and stocks identified by the Marine Conservation Society (MCS) as 'fish to avoid'.
- Promote the best: inclusion of all Marine Stewardship Council (MSC) (or equivalent) and MCS 'fish to eat' list.
- Improve the rest: require systematic approach to traceability and demonstrable sustainability for the rest, with reference to FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries; new IUU regulation; fishery sustainability status; seasonality to avoid spawning seasons; use of a diversity of species (including shellfish).

B. リオ大会「Taste of the Games」(2014年10月)

【Guiding Principles】

Principle 1 [Food Safety]: Food safety must be of paramount concern throughout all aspects of food and beverage services.

Principle 2 [Healthy Offerings]: Food offerings should be healthy, nutritious and balanced.

Principle 3 [Hydration]: Beverage supply needs to satisfy thirst, preventing dehydration.

Principle 4 [Dietary Restrictions]: Be sensitive to the food restrictions of specific populations and provide options that meet their unique needs.

Principle 5 [Brazilian Cuisine]: Brazilian products and recipes should have a prominent position in all menus to enrich the overall experience for all client groups.

Principle 6 [Creative Innovations]: Be creative in the development of concessions menus, inventing products or reinterpreting dishes that can be prepared quickly, are easy to eat, and use Brazilian ingredients in new, innovative ways.

Principle 7 [Environmental Consciousness]: Adhere to Rio 2016 sustainability commitments and strive to go above and beyond, achieving our aspirations for exemplary environmental consciousness.

Principle 8 [Carioca Cheerfulness]: Ensure that the overall food and beverage customer experience is delivered in a style which conveys the warmth and courtesy of Cariocas.

【Service Mode】

- Financial aspect: user pays versus complementary services
- Speed of service: fast consumption versus sit down dining savoured slowly
- Sophistication: basic, staple foods versus complex gourmet dishes
- ※Based on these attributes, different clients require different service modes.

【The Rio Sustainable Food Vision】

- a) to provide Rio 2016 with a framework to source and supply healthy and sustainable food; and
- b) to engage with stakeholders and the Government to strengthen the legacy of Rio 2016 by cultivating interest in sustainable food in Rio de Janeiro and Brazil.

【General Recommendations】

- Establish specific goals
- Support and build capacity with small producers
- Support and build capacity
- Form strong partnerships
- Increase public awareness regarding Healthy Eating and Living
- ・調達基準は、CommitmentとAspirationの二段構え

【General Commitments for the Sustainable Sourcing of Food】

Commitment 1: Only source products from suppliers which comply with Brazilian

legislation, including environmental and Brazilian labour laws and ILO core conventions.

Commitment 2: Only source products from suppliers which comply with Rio 2016 labour practices within the supply chain, including elimination of child labour.

Commitment 3: Provide traceability mechanisms that demonstrate product safety and origin, and that in the origin, there is no risk of negative environmental impacts.

Commitment 4: Source from producers who include healthy and sustainable production processes within their day-to-day management, which promotes social well-being and animal welfare, includes land management processes which protect Brazilian forests and other ecosystems and generates economic development.

[Aspirations for the Sustainable Sourcing of Food]

Aspiration 1: Prioritise the acquisition of organic products, certified to the Brazilian Organic Standard

Aspiration 2: Prioritise the acquisition of products which are certified to other environmental or social standards, such as Fairtrade, Rainforest Alliance, Bonsucro, ASC, MSC and FSC products

Aspiration 3: Acquire food from suppliers according to the following prioritisation: 1) State; 2) Brazil; 3) South America; 4) International

[Legacy]

The framework developed to host an event of this magnitude will serve as a legacy to Cariocas and enhance the food and beverage industry throughout Brazil.

Commitments for the Sustainable Sourcing for Specific Food Categories

CATEGORY	PROCEDURES AND CERTIFICATES AVAILABLE	COMMITMENTS
Fish and seafood	<ul style="list-style-type: none"> • Aquaculture - Aquaculture Stewardship Council (ASC) • Wild-caught Fisheries - Marine Stewardship Council (MSC) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prioritise the purchase and consumption of certified ASC seafood from small scale fish farms that use artisanal fishing methods, use sustainable feed, manage animal welfare through stock density and include social and environmental management methods within their processes • Provide full traceability, back to the individual farm, for all seafood procured • Provide support to the ASC (aquaculture), MSC (wild-caught fisheries) FIPERI/SEDRAP in their engagement of stakeholders and suppliers at all levels to promote certified seafood • Support a collaboration on joint projects related to education and behaviour change that may be delivered before or during the Rio 2016 Olympic and Paralympic Games
Beef	<ul style="list-style-type: none"> • Standard for Sustainable Cattle Production Systems • Standard of the Sustainable Agriculture Network • Certification of Sustainable Agriculture Network (SAN) • Rainforest Alliance • The certification seal "Organic Product", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> • Producers signed up to Zero deforestation • Prioritise producers which either already have (or are willing to work together with Rio 2016 to implement) a management system which encompasses social, environmental and animal welfare practices, such as: <ul style="list-style-type: none"> • Pasture management for high productive efficiency; • Program for animal welfare; • Phytosanitary management of the herd; • Programme for soil conservation; • Programme for conservation of water.
Milk and dairy products	<ul style="list-style-type: none"> • PAS Milk • Rainforest Alliance • The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> • Producers (including dairy farmers) will be signed up to Zero deforestation • Prioritise producers certified to the Rainforest Alliance seal
Chicken and Eggs	<ul style="list-style-type: none"> • The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> • Producers which either already have (or are willing to work together with Rio 2016 to implement) a management system which encompasses social, environmental and animal welfare practices • All fresh eggs will be Caipira sourced (Egg production without cages for high animal welfare, and are without chemicals and hormones and are fed on a natural vegetable diet)

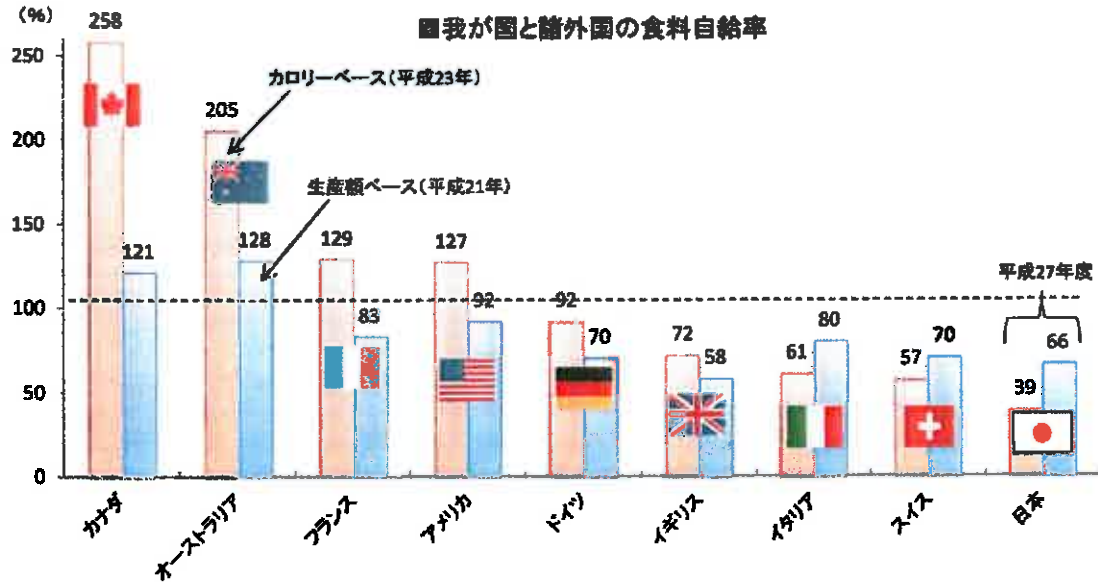
CATEGORY	PROCEDURES AND CERTIFICATES AVAILABLE	COMMITMENTS
Honey	<ul style="list-style-type: none"> The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> Honey will be sourced from within the state of Rio de Janeiro or in case of unavailability, seek suppliers in Brazil The honey must be produced according to Rede de Agricultura Sustentável (RAS)
Fruits, vegetables, rice and beans	<ul style="list-style-type: none"> The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> An organic salad and/or vegetable option will be provided at every meal, provided it is economically viable Seasonal produce must be used where applicable Concrete percentage goals for organic/Fairtrade or other applicable certificated produce will be agreed and set between Rio 2016, the caterers, the producers and the Rio Sustainable Food Vision initiative by 2015 In the case of any non-organic certification prioritize the purchase of products according to Rede de Agricultura Sustentável (RAS)
Açaí and brazilnut	<ul style="list-style-type: none"> FSC Fair Trade Traceability systems, such as the Origin Certification of the Xingu The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> Producers signed up to Zero deforestation and certified to the Rainforest Alliance seal or FSC or Fairtrade Producers which either already have (or are willing to work together with Rio 2016 to implement) a management system which encompasses social and environmental aspects
Other non-timber forest product extraction (i.e. cashew nuts and caju fruit)	<ul style="list-style-type: none"> FSC Fair Trade The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> Producers signed up to Zero deforestation Prioritise producers certified to the Rainforest Alliance seal or products certified by FSC Producers which either already have (or are willing to work together with Rio 2016 to implement) a management system which encompasses social and environmental aspects
Sugar products	<ul style="list-style-type: none"> Certification of Rede de Agricultura Sustentável (RAS) Bonsucro The certification seal "Produto Orgânico", guaranteed through the mechanisms provided by Brazilian law 	<ul style="list-style-type: none"> Producers signed up to Zero deforestation Prioritise producers certified to the Rainforest Alliance seal

□総合食料自給率

- ・先進国の中で食料自給率が最も低いグループに属する日本
- ・カロリーベースでみると英国よりも低い
- ・人口の多さと農地賦存量の少なさが低い総合自給率の要因

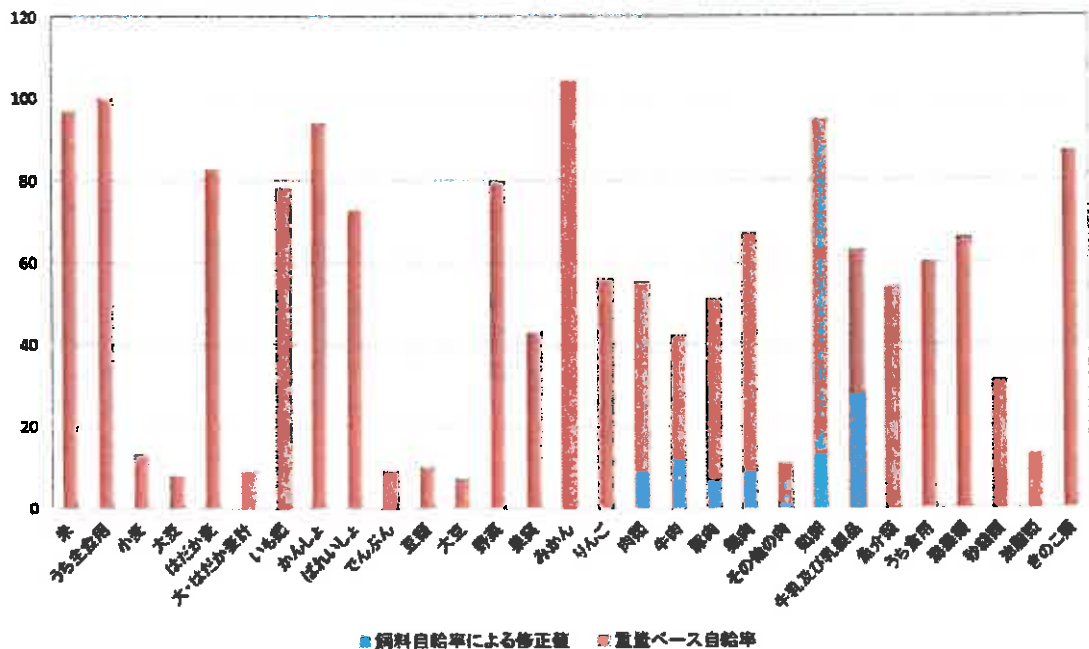
□品目別自給率（農林水産省「食料需給表」）

- ・米の自給率は100%。土地利用は水田稲作を優先
- ・いも類、野菜、柑橘で高い自給率
- ・畜産・魚介類は50%超の自給率。ただし畜産は輸入飼料に依存。



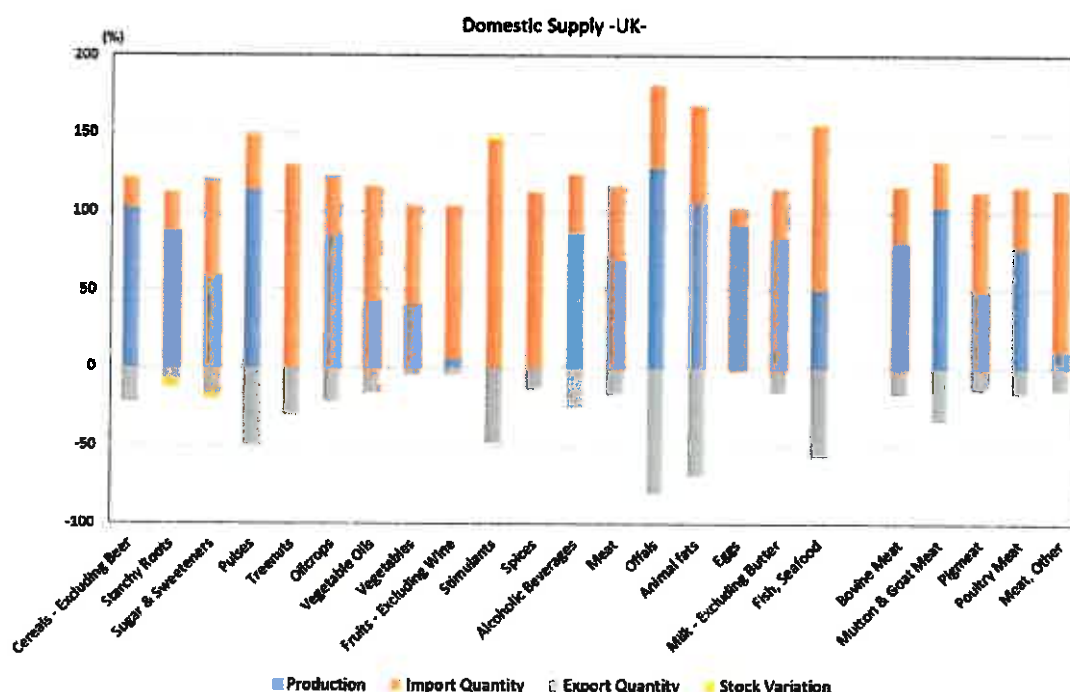
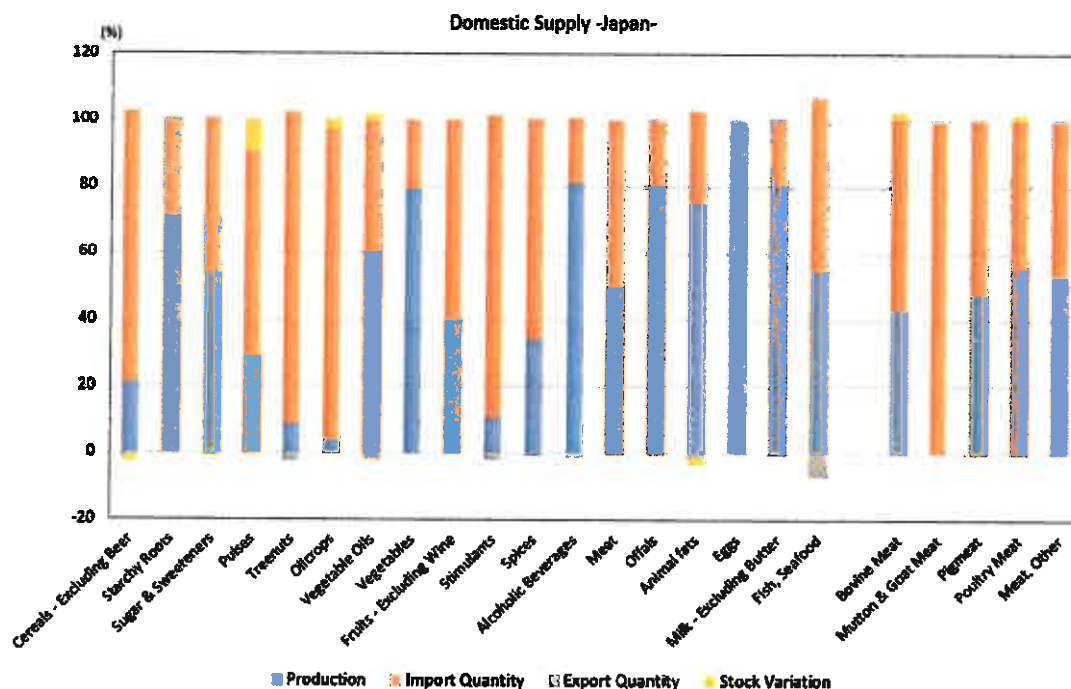
資料：農林水産省「食料需給表」、FAO "Food Balance Sheets" 等を基に農林水産省で試算。（アルコール類等は含まない）
 注1：数値は近年（日本のみ年度）。スイス及びイギリス（生産額ベース）については、各政府の公表値を掲載。
 注2：畜産物及び加工品については、輸入飼料及び輸入原料を考慮して計算。

2014年度 品目別自給率

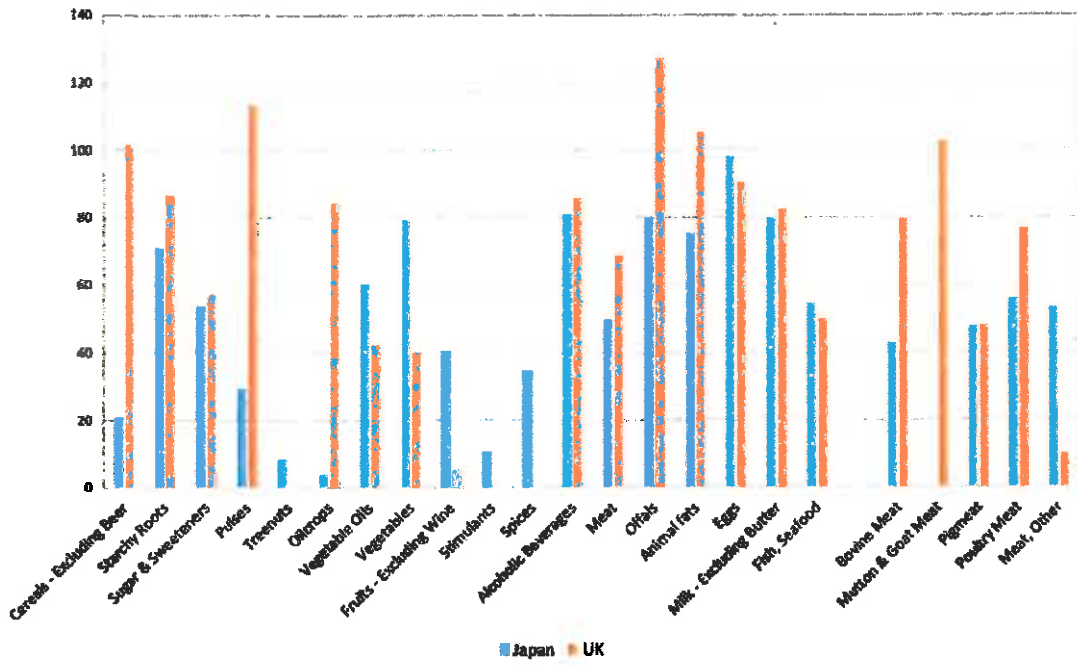


□日英間の品目別自給率比較 (FAOSTAT)

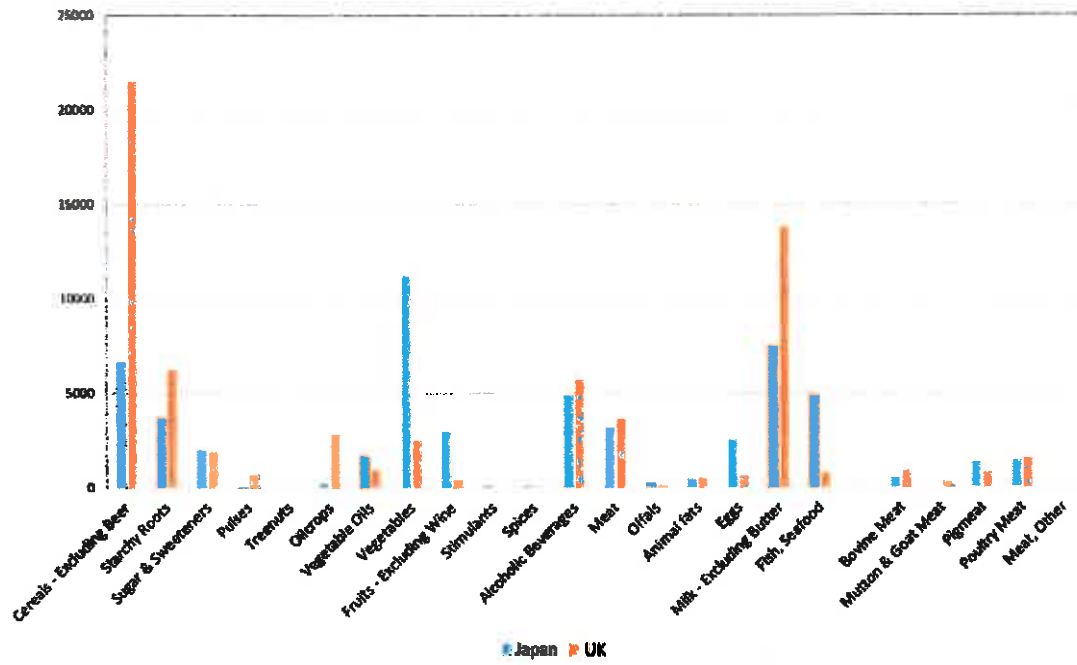
- ・低い穀物自給率 (日本) ※特にえさ用トウモロコシ輸入が約 1,500 万トン
- ・やや低いいも類の自給率 (日本)
- ・低い豆類・油糧種子 (大豆) の自給率 (日本)
- ・低い野菜・果実の自給率 (英国)
- ・畜産物・魚介類の自給率は同等のものが多い (日本の牛肉・家禽肉の自給率は低い)
- ・一人当消費量を比較すると、英国はいも類、果実、肉類、乳製品、酒類の消費が多い
- ・日本は卵と魚類の消費が相対的に多い



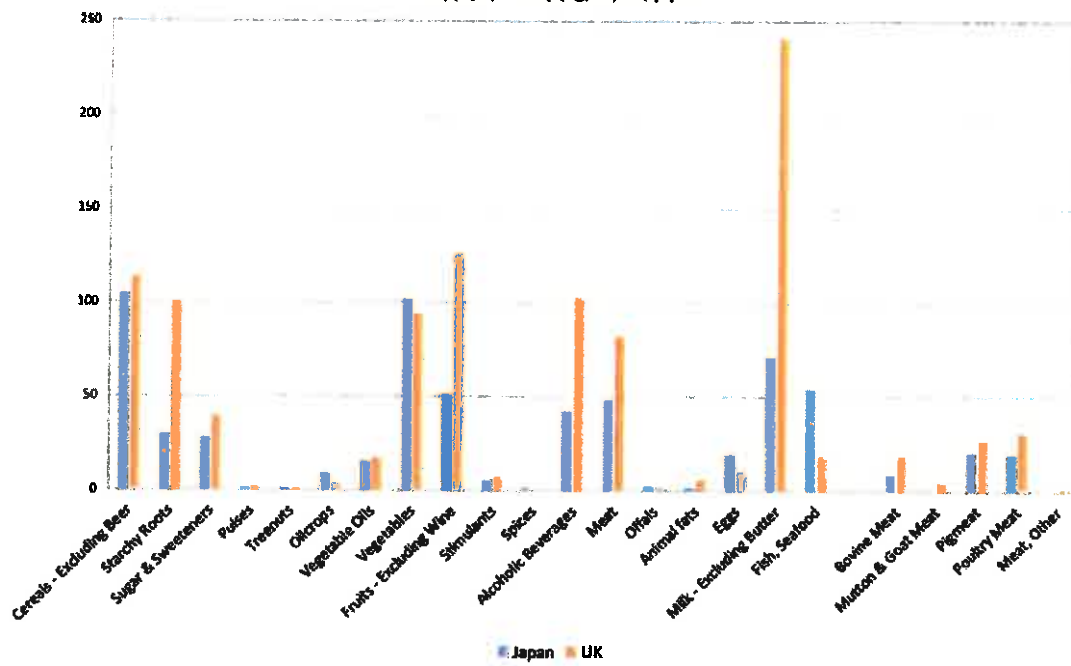
Food Sufficiency Rate (%): 2011



Production (1000MT): 2011



Food supply quantity (kg/capita/yr): 2011



ヒアリングにご協力いただく認証団体等

説明者	説明内容
一般財団法人 日本 GAP 協会 事務局長 荻野 宏 氏	J-GAP について
GLOBAL G.A.P 協議会 理事 松本 武 氏	GLOBAL G.A.P について
一般社団法人 オーガニックフォーラムジャパン 会長 徳江 倫明 氏	有機 JAS 認証の取組について
海洋管理協議会 (MSC) 日本事務所 石井 幸造 氏	MSC について
MEL ジャパン協議会 西村 雅志 氏	MEL について
特定非営利活動法人 水産資源回復管理支援会 事務局長 岡本 勝 氏	AEL について

JGAP認証制度の概要

2016年8月31日

一般財団法人 日本GAP協会

主な説明内容

JGAPの概要・理念

JGAPのあゆみと開発体制

JGAP基準書の概要

JGAPの持続可能性に資する基準の例

JGAP指導・普及の体制と仕組み

JGAPの活用事例

「JGAP畜産物」の開発に着手

JGAPは食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証であり、唯一、日本発の国際レベルのGAP認証制度。

- JGAPは、農林水産省が推奨する農業生産工程管理手法の一つ。日本の標準的なGAPとして高い評価を得ており、様々な農産物ビジネスの共通の土台として活用。
- 対象とする農産物は青果物、穀物、茶であり、新たに畜産物にも取り組む。
- 播種から収穫、農産物の取扱いまで、多数のチェックポイントについて専門の審査・認証機関が審査を行う(第三者認証)ため、客観的で高い信頼。
- 認証は2年更新であり、中間で維持審査も実施するため、農業生産の実情にあった審査が可能。

2

JGAPの理念 –JGAP基準書の前文として記載–

JGAPは人間と地球と利潤の間に矛盾のない農業生産の確立と、生産・流通・消費の信頼関係構築を目指します。

日本及び東アジア・東南アジアの農場に向けて、**安全な農産物の生産、環境に配慮した農業、農業生産者の安全と人権の尊重、適切な販売管理を実現するための手法としてJGAPは開発**されました。JGAPが農場に導入されることにより、持続可能な農業経営を確立するとともに、消費者・食品事業者の信頼を確保することができます。

JGAPとは日本の生産環境を念頭に置いた農業生産工程管理の手法であり、農業生産者と農産物流通業者の両者が協力して開発するべきものです。農業生産者が継続的に実行可能であり、かつ消費者・食品事業者が安心できる農業生産工程管理を構築する必要があります。

JGAPは農業生産者が自主的に取り組むべき経営手法である一方、その導入の達成段階は審査・認証制度を通して社会に広く認知されるべきであり、農業生産者が農産物販売において供給者としての信頼性を表現する基準としても機能すべきものです。

農産物の安全を確保して消費者を守り、地球環境を保全し、同時に持続的な農業経営を確立することがJGAPの目指す最終的な目標です。

3

- ❖ 2002-2007年 流通・JA・行政等、多様なGAPが日本国内で作られていく
- ❖ 2006年11月 日本GAP協会 設立
 - 設立の目的①：日本の業界標準のGAPを構築すること
 - 設立の目的②：世界に通用する日本の本格的なGAPを創り、普及すること
- ❖ 2007年11月 JGAPの第三者認証制度がスタート
- ❖ 2008年10月 日本GAP協会 基本方針および行動目標 策定
- ❖ 2010年4月 農水省「GAPの共通基盤に関するガイドライン」が発表
- ❖ 2010年6月 JGAP青果物2010を発表。農水省ガイドラインに対応
- ❖ 2010年7月 JGAP認証の消費者向け表示を開始
- ❖ 2013年5月 「JGAPと他のGAPとの同等性認証」の制度がスタート
- ❖ 2013年7月 JGAP英語版の発表/JGAP取組宣言制度の開始
- ❖ 2015年1月 一般財団法人日本GAP協会、NPO法人アジアGAP総合研究所の2法人体制に発展
- ❖ 2016年5月 日本農業の諸情勢に対応する新基準書「JGAP2016」を発表

4

新たな基準書「JGAP 2016」(2016年5月31日公表)

新たなJGAP基準書である「JGAP 2016」は、世界のGAP及び日本農業をめぐる情勢の変化に対応し、次の新要素を導入。

- ① 近年国際的にも重視されてきている人権の尊重、GAPの実施と生産性向上の関連など、先進的な管理点の新設
- ② 「リスク評価」、「交差汚染」の概念の明示的な導入や、現場での効率的な取組につながる管理点の配列とするなどの改善
- ③ 詳細にわたる食品安全管理や労務管理面のチェックを要求する取引先に対応するための新たな区分として「JGAP Advance」を新設

「JGAP 2016」の概要

名称	総合規則	農場用CPCC	団体事務局用CPCC
JGAP Basic 2016	JGAP 2016	<u>JGAP Basic 2016</u>	JGAP 2016
JGAP Advance 2016		<u>Advance専用項目</u> + <u>JGAP Basic 2016</u>	

※ CPCC: Control Points and Compliance Criteria(管理点と適合基準)

5

- JGAP Advance 2016の内容は、Global Food Safety Initiative(グローバルに展開する70か国400社以上の小売業・食品メーカーで構成されるThe Consumer Goods Forumの傘下)の、GFSI GUIDANCE DOCUMENTに準拠するよう作成。
- アジアへのJGAP普及を進めるため、台湾及び香港に事務所を設置。

※その他の取組等

- 2015年9月に、台湾行政院農業委員会及び財団法人全国認証基金会の招きにより「TAP及びJGAP農業論壇」を台北で開催し、今後、両者の連携方策について検討を深めていくことに合意。
- 2016年3月に、韓国において初のJGAP基礎研修を実施し、12名のJGAP指導員が誕生。
- 海外のJGAP認証農場は韓国6、台湾1。



JGAP英語版と中国語版

JGAP
英語版

JGAP
Japan Good Agricultural Practice
Control Points and Compliance Criteria
Fruits and Vegetables
2010
Issue date: 26th May 2010
Certification starts: 1st July 2010

No.	Level	Control Points	Compliance Criteria	Yes	No	NA	Comment
A Farm operation and sales management							
1. Farm operation							
1.1 Basic principles							
1.1.1	Basic	Is a producer actively registered to JGAP?	The producer site applies the system for the implementation of JGAP and for the purpose of implementation.				
1.1.2	Basic	Has the GFSI standard adopted and issued?	(1) The sites and facilities are properly equipped. (2) There is no water or fire in the field and infrastructure.				
1.2 Management of resources							
1.2.1	Basic	Are fertilizers and pesticides used properly?	There is a management program for the use of fertilizers and pesticides. (1) Fertilizer application for each crop (see annex page 95.1.1)				
1.2.2	Basic	Have the staff received the training?	The skills and information (specimens, etc.) are identified, and there is a list of staff who have received the training. (1) Staff who are assigned, date, duration, name, or staff number (2) Staff who are assigned, date, duration, name, or staff number (3) Staff who are assigned, date, duration, name, or staff number				
1.2.3	Basic	Are the equipment and other resources properly maintained?	(1) The equipment and other resources are properly maintained. (2) The equipment and other resources are properly maintained. (3) The equipment and other resources are properly maintained.				



JGAP
中国語版

JGAP
Japan Good Agricultural Practice
(日本農産物生産者)
农场专用控制点与符合基准
果蔬版
2010
2010年5月26日发行
2010年7月1日实施认证

No.	Level	Control Points	Compliance Criteria	Yes	No	NA	Comment
1. 农场管理							
1.1 基本原则							
1.1.1	基本	生产者是否积极注册JGAP?	生产者现场应用JGAP系统并实施。				
1.1.2	基本	是否采用并发布了GFSI标准?	(1) 现场和设备设施配备适当。 (2) 田间没有水灾或火灾等基础设施问题。				
1.2 资源管理							
1.2.1	基本	是否正确使用肥料和农药?	有肥料和农药使用管理计划。 (1) 针对不同作物施用肥料(见附录页95.1.1)				
1.2.2	基本	员工是否接受过培训?	技能和信息(样品等)已识别,并有接受过培训的员工名单。 (1) 指派员工、日期、时长、姓名或员工编号 (2) 指派员工、日期、时长、姓名或员工编号 (3) 指派员工、日期、时长、姓名或员工编号				
1.2.3	基本	设备和资源是否得到适当维护?	(1) 设备和资源得到适当维护。 (2) 设备和资源得到适当维护。 (3) 设备和资源得到适当维护。				

JGAPの基準書は、総合規則、農場用CPCC、団体事務局用CPCCから構成。
 ※ CPCC・・・Control Points and Compliance Criteriaの略。管理点と適合基準。

◆ **総合規則**

認証の有効期限などJGAPの審査・認証の基本事項、審査・認証機関の要件や義務、審査員・指導員に求める力量、JGAPマークの使用など、JGAPの総合的な運営ルール

◆ **農場用CPCC（青果物、穀物、茶、畜産物（※今後策定））**

JGAP認証を取得するために必要な、農場が実施する管理点と適合基準

◆ **団体事務局用CPCC**

JGAPの団体認証を取得しようとする場合に必要となる、団体事務局のための管理点と適合基準

JGAPの基準書

日本GAP協会が発行している以下の基準書をダウンロードできます。 [ここをクリックして電子版の購入を申し込みます。](#)

JGAP2016（2016年6月30日発表、2016年8月1日より認定受付開始）

基準書	ダウンロード
農場用 管理点と適合基準 Basic	
青果物 2016	
穀物 2016	
茶 2016	
農場用 管理点と適合基準 Advance	
青果物 2016	
穀物 2016	
茶 2016	
団体事務局用 管理点と適合基準2016	
総合規則2016	

日版（2017年9月31日まで販売・更新審査受付）

基準書	ダウンロード
農場用 管理点と適合基準	
青果物 2010	
穀物 2012	
茶 2012	
農場用 管理点と適合基準 外国語版	
青果物 2010 英語版 (JGAP2010 Fruits and Vegetables)	
青果物 2010 中国語版(繁体字版)	
青果物 2010 中国語版(简体字版)	
青果物 2010 ハンガール版	
茶 2012 英語版 (JGAP2012 Tea)	

JGAPは**全ての基準書がオープンであり、無料で提供。**

※基準書のみならず詳細な運用の規則や各種の補足説明など、**制度に関する基本的な情報は、全てHP上に開示。**

海外と比較しても、本格的なGAP認証制度として必要なものは全て準備。

英語版・中国語版・ハンガール版もあり。(JGAP 2010/2012。2016も順次作成。)

JGAPの基準書は、農業・食品産業・流通業・学識経験者等を幅広く組織した「技術委員会」により開発。以下は総勢70名もの委員の一部。

(例)技術委員会青果物部会

伊與田 竜	北海道 上川農業改良普及センター 主査
市原卓 弥	株式会社シジシージャパン 生鮮日配事業部 青果チーム
大竹一 平	東京青果株式会社 営業本部 取締役部長
越智政 友	ゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社 テクニカルスーパーバイザー
久留原 昌彦	株式会社イトーヨーカ堂 青果部 セブンファーム開発担当 チーフディストリビューター
近藤健 児	株式会社ツムラ 生薬本部 生薬業務部 管理課
阪下利 久	オイシックス株式会社 商品本部
嶋崎隼 人	農業生産法人 有限会社トツリパー 営業担当
下澤 洋	株式会社ローソン 商品本部 農業推進部部長
玉造洋 佑	有限会社ユニオンファーム 代表取締役
馬瀬口 大助	コストコホールセールジャパン株式会社 商品購買部 フレッシュフーズ商品本部長
南秀和	元:ありだ農業協同組合
栗田洋 蔵	有限会社育葉産業代表取締役
奥田俊 郎	三和農林株式会社
萩谷宏 三	株式会社サイテックファーム 代表取締役

10

このような組織で開発を行うことにより、日本農業の実情と、食品産業・流通業の要望の両方を踏まえた、実用性のある基準書することを実現。

(例)技術委員会茶部会

袴田勝 弘	元(独)農研機構 野菜茶業研究所 茶業研究官
荒井昌 彦	株式会社伊藤園 農業技術部部長
遠藤誠 司	日本コカ・コーラ株式会社 調達本部 農産品原料部部長
太田哲 朗	農事法人組合桂茶生産組合 理事
大塚隆 秀	有限会社大塚製茶 専務取締役
久保孝 則	カワサキ機工株式会社 取締役営業部長
小澤良 和	株式会社福寿園 CHA研究センター事業部 研究開発部門長
真田泰 伸	静岡経済農業協同組合連合会 茶業課
清水洋 之	鹿児島県経済農業協同組合連合会 農産事業部 肥料農薬課
田貫菜 穂子	ハラダ製茶株式会社 品質管理室室長
野村茂 広	三重県中央農業改良普及センター 専門技術室 茶普及課
堀口大 輔	鹿児島堀口製茶有限会社 常務取締役
山脇澄 人	三井農林株式会社 飲料原料事業本部 購買部 担当部長
稲垣宏 紀	有限会社ヤマフジ製茶 代表取締役
片岡正 人	株式会社片岡製茶機械店 代表取締役
西村友 孝	株式会社西村幸太郎商店 専務取締役

11

以下は青果物の基準書の目次。**食品安全をはじめ、環境保全、労働安全、人権の尊重まで、農業の持続可能性に資する項目により構成。**

目次	
【管理点と適合基準】	
A. 経営の基本	
1. 農場管理の見える化	15. 土の管理
2. 経営者の責任	16. 水の利用及び廃水管理
3. 計画及び実績評価	17. 施設の一般衛生管理
4. 栽培工程及び収穫工程におけるリスク管理	18. 機械・設備、運搬車両、収穫関連の容器・備品、包装資材、掃除道具、工具等の管理
5. 農産物取扱い工程におけるリスク管理	19. エネルギー等の管理、地球温暖化防止
6. 食品防衛	20. 廃棄物の管理及び資源の有効利用
7. 供給者の管理	21. 周辺環境への配慮及び地域社会との共生
8. 商品管理	22. 生物多様性への配慮
9. 苦情・異常・ルール違反への対応	C. 栽培工程における共通管理
10. 識別とトレーサビリティ	23. 種苗の管理
B. 経営資源の管理	24. 農薬の管理
11. 責任者及び教育訓練	25. 肥料等の管理
12. 人権・福祉と労務管理	D. スプラウト類専用項目
13. 作業員及び入場者の衛生管理	E. きのこと類専用項目
14. 労働安全管理及び事故発生時の対応	

以下は青果物の基準書の管理点の一部抜粋。120～150(分類等による)もの管理点があり、適合性がチェックされる。

番号	レベル	管理点
A. 経営の基本		
1. 農場管理の見える化		
1.1	必須	適用範囲
1.2	必須	圃場と施設の地図
1.3	必須	農場管理の仕組みの文書化
2. 経営者の責任		
2.1	必須	責任及び権限
2.2	重要	方針・目的
2.2.1	努力	食品安全の目標
2.3	必須	自己点検の実施
2.4	重要	経営者による見直し
2.4.1	努力	食品安全の目標の達成状況の把握
2.5	重要	知的財産の保護
3. 計画及び実績評価		
3.1	必須	生産計画
3.2	必須	作業記録
3.3	必須	記録の保管
3.4	努力	計画と実績の比較

B. 経営資源の管理		
11. 責任者及び教育訓練		
11.1	必須	農場の責任者
11.2	必須	商品管理の責任者
11.3	必須	肥料管理の責任者
11.4	必須	農薬管理の責任者
11.5	必須	労働安全の責任者
11.6	必須	労務管理の責任者
11.7	重要	作業員への教育訓練
11.8	必須	公的な資格の保有または講習の修了
11.9	重要	訪問者に対する注意喚起
11.10	努力	人材育成
12. 人権・福祉と労務管理		
12.1	必須	労働力の適切な確保
12.2	必須	強制労働の禁止
12.3	重要	使用者と労働者のコミュニケーション
12.4	必須	差別の禁止

以下は基準書本体の抜粋。適合基準は、適切な農場管理を実践するためのあるべき状態であり、取組例・備考は、取組方の例や参考情報。

番号	レベル	管理点	適合基準	取組例・備考 (①や②の数字は適合基準に対応した番号)	適合性	コメント
B. 経営資源の管理						
11. 責任者及び教育訓練						
11.1		農場の責任者	① 農場の責任者(管理点2.1参照)は、経営者から農場運営に関する執行を委任されている。 ② 農場の責任者は、下記に取り組んでいる。 ① JGAPに関する文書の改定について把握し、関係する責任者に周知している。 ② 自分の担当するJGAPの管理点について学習したことを証明できる。	③ 例えば、下記の方法がある。 1) 日本JGAP連会のホームページを定期的に確認し、JGAPに関する最新の情報(適合規範、管理点と適合基準、検定シスター等)を把握している。 2) JGAP指導員であり指導員証を所持する。JGAP指導員からJGAPに関する指導を受けて学習し、その内容を把握できる。		
11.2		農産物管理の責任者	① 農産物管理の責任者(管理点2.1参照)は、下記の要件を統括している。 ① 農産物の種類・規格の管理(品種・品種・栽培方法等) ② 規格・包装の形態や数量・重量を含む包装仕様 ③ 農産物の表示の管理 ④ 農産物の安全や品質の確保 ⑤ 農産物に関する害菌・病害及び農産物の回収への対応 ② 農産物管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 ① 自分の担当するJGAPの管理点について学習したことを証明できる。 ② 農産物管理に関する知識を向上させる努力をしている。	③ 例えば、下記の方法がある。 1) JGAP指導員であり指導員証を所持する。JGAP指導員からJGAPに関する指導を受けて学習し、その内容を把握できる。 2) 食品安全に関する一般衛生管理やHACCPの考え方や等について外部の専門家または行政機関の認定する研修、指導、自己学習等で知識を向上させている。		
11.3		肥料管理の責任者	① 肥料管理の責任者(管理点2.1参照)は、肥料等の選択・計量・施用・保管の集約を統括している。 ② 肥料管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 ① 自分の担当するJGAPの管理点について学習したことを証明できる。 ② 肥料や土壌の管理に関する知識を向上させる努力をしている。	③ 例えば、下記の方法がある。 1) JGAP指導員であり指導員証を所持する。JGAP指導員からJGAPに関する指導を受けて学習し、その内容を把握できる。 2) 有機物や行政取組の実施する研修や指導または自己学習・資格取得で知識を向上させる。日本の場合、控除に関する資格として、普及指導員、農産物の普及指導員、認定技術アドバイザー、土壌鑑定士がある。		

持続可能性に配慮した調達コードと農業の関係

2016年1月に東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が決定した「持続可能性に配慮した調達コード 基本原則」に掲げられている4つの原則について、農業で重視すべき点は次のようなものが考えられる。

- 人種、国籍、宗教、性別等による差別やハラスメントの排除
- 強制労働や児童労働がなされおらず、安全・衛生が確保
- 省エネルギーの推進、水質・土壌汚染等の環境負荷の低減
(※「(1)どのように供給されているのかを重視する」より)
- トレーサビリティ及び透明性の確保
(※「(3)サプライチェーンへの働きかけを重視する」より)

また、木材の調達基準策定時に示された「東京2020大会の調達における持続可能性に係る配慮事項(項目案)」における農業で重視すべき項目としては、次のようなものが考えられる。

- ✓ 全般：トレーサビリティ、物品・サービス等の安全性及び衛生面での配慮
- ✓ 環境：省エネルギー、生物多様性の保全、動物福祉
- ✓ 人権：国際的人権基準の遵守、差別・ハラスメントの禁止、女性の権利尊重
- ✓ 労働：強制労働の禁止、児童労働の撤廃、雇用及び職業における差別の禁止、外国人労働者、職場の安全・衛生
- ✓ 経済：地域経済の活性化、知的財産権の保護

JGAPにおける持続可能性に資する基準としては、例えば次のようなものがある。
 (※項目は「持続可能性に係る配慮事項(項目案)」を参考に記載)

<物品・サービス等の安全性及び衛生面での配慮(食品安全)>

- 使用量を抑制し残留農薬等の問題を起こさない農薬管理……総合的病害虫・雑草管理(IPM)の実践、農薬使用基準を厳密に満たした計画の作成、誤使用を防ぐ保管、安全で適切な散布、使用記録、残留農薬検査など
- 環境に配慮した適切な施肥……品質向上と環境保全のバランスに配慮した施肥設計、肥料の安全性の確認、使用記録など
- 土壌の安全性への配慮……土壌の安全性に関するリスク評価と対策など
- 水の安全性への配慮……水の安全性に関するリスク評価と対策、農産物を最後に洗う水に対する水質検査など
- 交差汚染、異物混入の防止……圃場、倉庫、農産物取扱い施設における汚染物質との交差汚染に関するリスク評価と対策の実施など
- 出荷する農産物の安全の確保……食品安全危害要因の評価に基づく対策・ルール・手順の決定と実施、作業者の衛生管理など

16

<トレーサビリティ>

- 商品への適切な表示、出荷した商品の出荷と収穫のつながりの確保、生産工程全般にわたる必要な記録の保持など

<人権・労働>

- 強制労働の禁止……労働者に対し、暴行、脅迫、監禁などの精神または身体を自由に拘束する手段で意思に反した労働を強制しないなど
- 児童労働の撤廃……ILO条約またはより厳格な法令がある場合はその法令で定義されている児童労働を利用しないなど
- 雇用及び職業における差別の禁止……雇用や昇進・昇級の決定には、人種、民族、国籍、宗教、性別によって判断しないなど
- 外国人労働者……外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認など

<知的財産権の保護>

- 自らの知的財産の保護、登録品種などの他人の知的財産の不侵害など

17

<職場の安全・衛生(労働安全)>

- 作業者の労働安全……圃場、作業道、農産物取扱い施設などにおける危険な場所、危険な作業に関するリスク評価を行い、事故やけがを防止する対策を周知し、実施など
- 事故への備え……労働事故発生時の対応手順や連絡網を定める、清潔な水及び救急箱の準備など
- 衛生設備の整備……農産物取扱い施設やトイレに必要な備品を備えた手洗い設備を備える、衛生的に管理されたトイレを備えるなど

<省エネルギー>

- 電気、重油、ガソリンなどのエネルギー使用量を把握した上での温室効果ガスの発生抑制と省エネルギーへの努力など

<生物多様性の保全>

- 農場と農場周辺に生息する動植物の状況の把握と記録、地域社会の一員としての環境と生物多様性への貢献を意識した活動の促進など

日本GAP協会公認「JGAP研修」

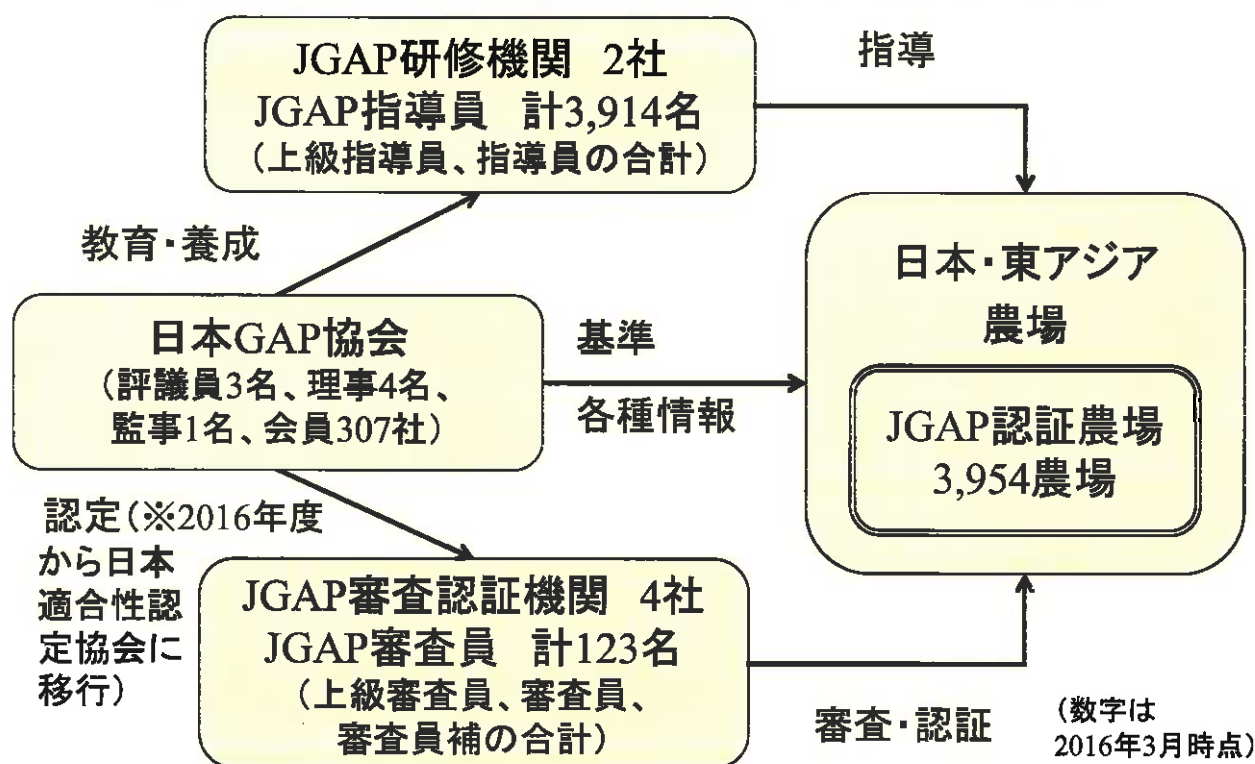
JGAPを学んでみよう!(各種研修)

<p>初級 (2日間コース) </p>	<p>JGAPの基礎の学習から、ケーススタディを用いた実習まで行います。現場での指導に役立つ実務者向けの研修であり、GAP初心者にも最適な内容です。</p>
<p>初級～中級 (1日コース) </p>	<p>農場へのJGAP指導方法を学びます。 JGAP認証を取得した農場を訪問し、研修を受けます。実例を通してJGAP導入方法や取り組み方(農場管理の手順)、JGAPの活用方法について学ぶことができます。</p>
<p>初級～上級 (2日間コース) </p>	<p>生産者団体(JAなど)でJGAPに取り組む方法を学びます。 実習を通して、JGAP団体認証のノウハウと生産者団体マネジメントの最先端テクニックを学びます。JGAP団体内部監査員の資格取得に必要な研修です。</p>
<p>JGAP指導員資格更新 (インターネット研修) </p>	<p>JGAPで定めている基準について、農場の写真や書類を通して具体的な取り組み方を学ぶことができます。JGAP指導員としての知識と技術の向上に活用できます。 インターネットを利用できる環境があれば、どこでも受講することができます。</p>

研修情報は随時更新しています。日本GAP協会ホームページ (<http://jgap.jp>) をご覧ください。

- JGAPの普及を支える指導者の育成も進めており、年間で延べ100日以上、受講者総数1,000人以上となる公認の「JGAP研修」を全国各地で実施。
- これにより育成された農場への指導等を行うJGAP指導員は、全国で3,914名(2016年3月末)。

— 基準書開発に加え、指導と審査の体制を着実に整備 —



20

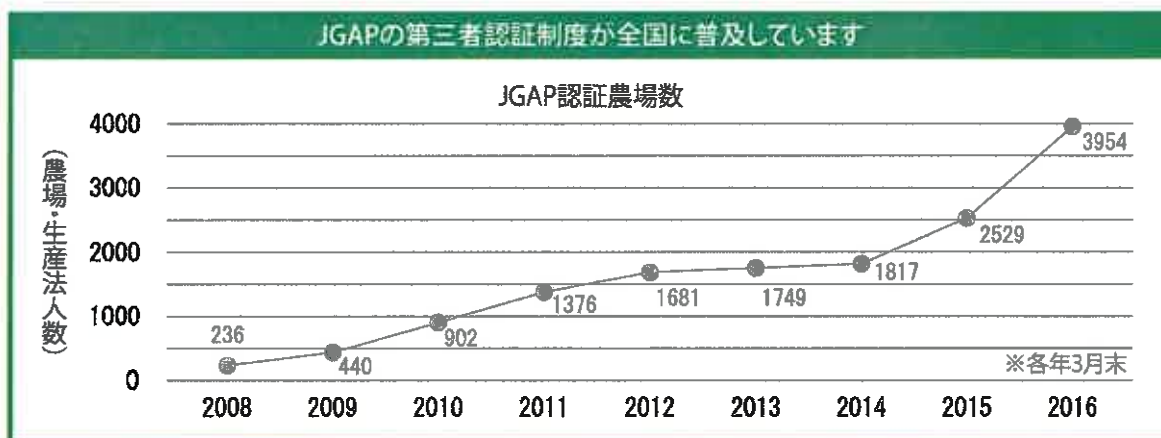
・なお、JGAPの審査・認証に係る費用は単独で農場が審査を受ける場合は約6～8万円程度。

・他にも、生産者、審査機関、指導者、地方自治体等外部からの問い合わせに対し、いつでも日本語で対応出来る利便性など、常設の事務局で運営されていることを活かした、機動的かつきめ細かな普及を推進。

・このようにオープンで具体的な取組を着実に進め、現場で活用できる認証制度としてきたことにより、JGAPに対する幅広い支持が実現。

・以下、そのようなJGAPの活用事例を紹介。

JGAP認証農場は3,954農場に！(2016年3月末)



★日本国内において第三者認証の仕組みを持つGAPとして最多

★農業法人白書「取得したい認証」として4年連続で1位
(日本農業法人協会 2010～2013年度のアンケート調査より)

22

JGAP活用の一例①(GAP普及大賞 2016)

◆(株)ローソンとローソンファーム社長会

(株)ローソンが全国23カ所で設立している「ローソンファーム」においてJGAP認証の取得を推進し、2016年6月時点で13農場が取得、2016年内には全ての農場のJGAP認証取得に向け取組中(有機認証の1農場を除く)。また、ローソンファームの社長は若い農業経営者であり、その社長達で組織されるローソンファーム社長会は、GAPの導入事例の発表や意見交換等、相互の切磋琢磨の場となっている。

◆JAおおいたGAP研究会

JAおおいたは、いちご、みつば、柑橘の3つの品目部会でそれぞれJGAP団体認証を取得したにとどまらず、その3つの団体を1団体に統合した形で団体認証を発展させ、より効率的な団体運営を実現。また、農業者の負担を軽減するためJAと農業者の役割分担を明確に行い、団体認証の事務局であるJA職員のサポートによって高齢の農業者でもGAPに取り組める工夫がされた模範的な事例。

23

◆ 日本コカ・コーラ(株)

茶系飲料の原料茶葉の産地について、コカ・コーラグループ共通の取引産地基準であるSAGP(持続可能な農業の基本原則)を容易に導入するため、**JGAP 認証を取得している茶産地がSAGP とJGAP の差異部分のみ追加で取り組むことで、SAGP 全体を導入することを可能にした。**約6,000haもの栽培面積への導入を完了しており、今後全ての茶産地に導入を予定。

※SAGP:Sustainable Agriculture Guiding Principle

◆ 韓国の営農組合法人ノルメインサム

韓国のK-GAPに加え、日本のJGAP や欧州のGLOBALG.A.P.にも取り組み、日本やその他海外市場への輸出を推進。韓国論山市指定の海外認証支援センターを立ち上げ、JGAP を含む海外のGAP に関する研修会を頻繁に開催。JGAP のハンゲル版の作成にも尽力。

24

他にも多くの好事例

- ◆ JA北魚沼GAP部会(稲作におけるJAと行政が連携したGAP普及)
- ◆ 三種町森岳じゅんさいの里活性化協議会(国内随一のじゅんさい産地におけるGAPにより高品質化を目指す取り組み)
- ◆ 宮崎大学農学部(GAP普及に向けた教育プログラムの開発)
- ◆ 農業生産法人かさい農産(GAP実践の深化と新規就農支援)
- ◆ JA東予園芸とゼスプリゴールド部会(産地形成におけるGAP利用のさきがけ)
- ◆ 北海道・上川農業改良普及センターと担当普及指導員 伊與田竜(普及組織によるGAP普及)
- ◆ 株式会社セブンファーム(流通企業(イトーヨーカ堂)との協業)
- ◆ 株式会社日の丸産業社と同社のJGAP指導員(農業資材関係者によるGAP普及)
- ◆ ハラダ製茶農園屋久島農場とハラダ製茶グループ(茶のJGAP取得第1号であるとともに普及活動に尽力)

※これまでのGAP普及大賞受賞事例

25

- これまでの青果物、穀物、茶に加え、新たに畜産物に取り組むこととし、今後、畜産関係の生産者、流通業者、学識経験者等を中心に技術委員会を組織して基準書の開発を推進。
- 9月以降、技術委員会を開催し基準書の開発を進め、年末までにはパブリックコメントを実施する予定。完成後は、3か月程度の準備期間をとった後の運用開始を目的。

<JGAP畜産物の骨子>

- 農場運営、食品安全、環境保全、労働安全、人権の尊重に、アニマルウェルフェアを加えた畜産物の総合的なGAP
- 乳用牛、肉用牛、豚、肉用鶏、採卵鶏の5種類
- 審査・認証のルール等は、他のJGAP基準と共通ルールで策定

26

私たちは信頼できる農場の目印“JGAP”を創っています。
まじめで意欲ある農場が正しく評価される社会を創ることが目標です。

一般財団法人 日本GAP協会

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番29号 日本農業研究所ビル 4階
TEL: 03-5215-1112 / E-mail: info@jgap.jp / http://jgap.jp

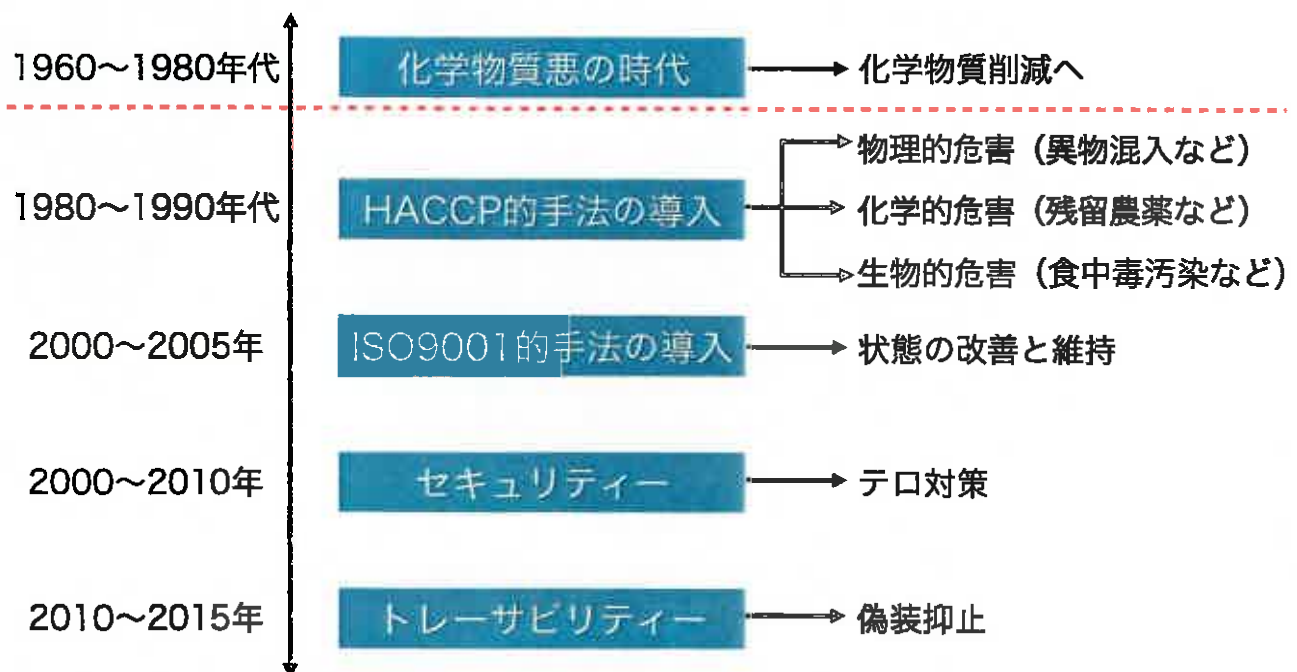
GLOBALG.A.P.の概要

～安全で持続可能な農業のためのグローバルパートナーシップ～



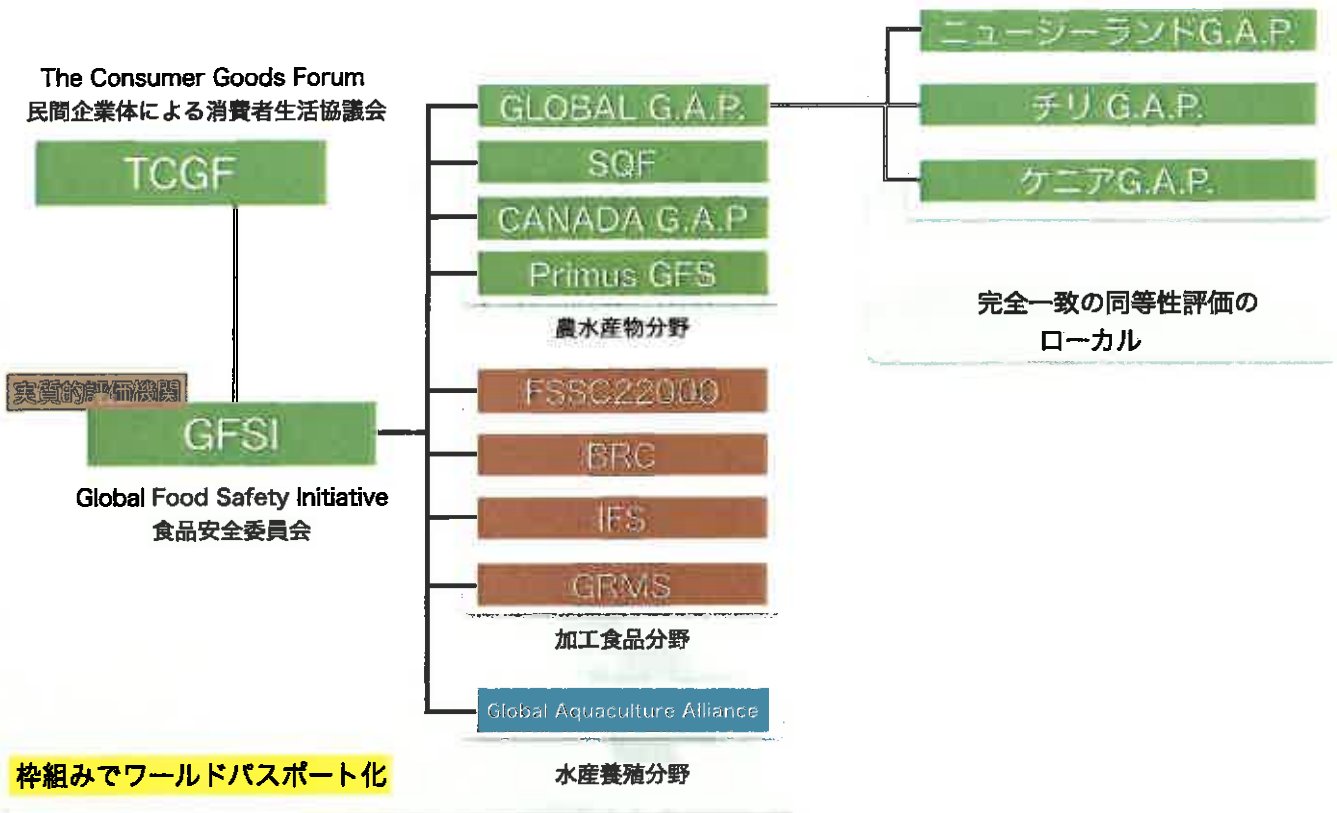
GLOBALG.A.P.協議会

食品安全のトレンドの変化



農業も食品産業と同様の手法で安全管理を求められる時代へ

世界の食の安全の枠組み



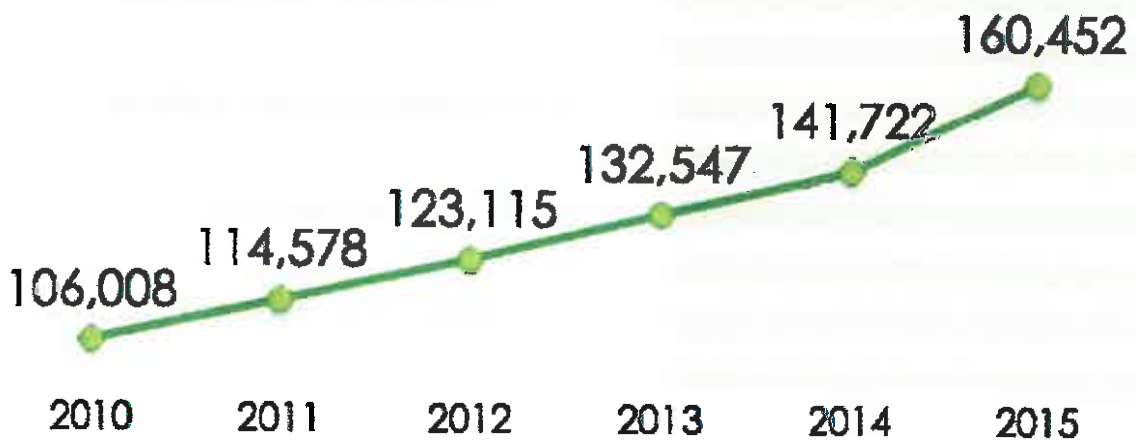


GLOBALG.A.P.の目指すもの



世界における GLOBALG.A.P. 認証 農場総合認証 (IFA) Version 5 は着実に拡大

世界における認証生産者の総数



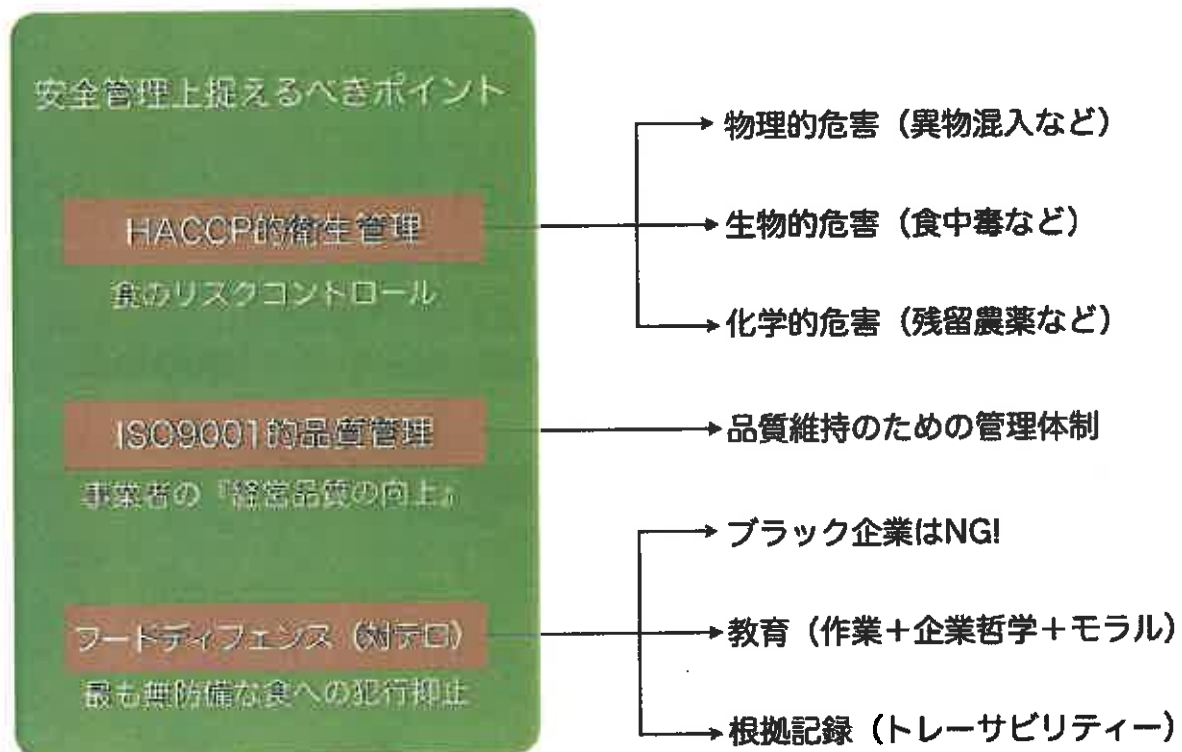
Updated 31.12.2015



地域ごとの認証生産者の割合(%)



GFSIが承認する認証規格の考え方



GFSIが承認した認証規格を取得すれば、
中小の事業者でも世界が認める事業レベル (取引に値する) という評価

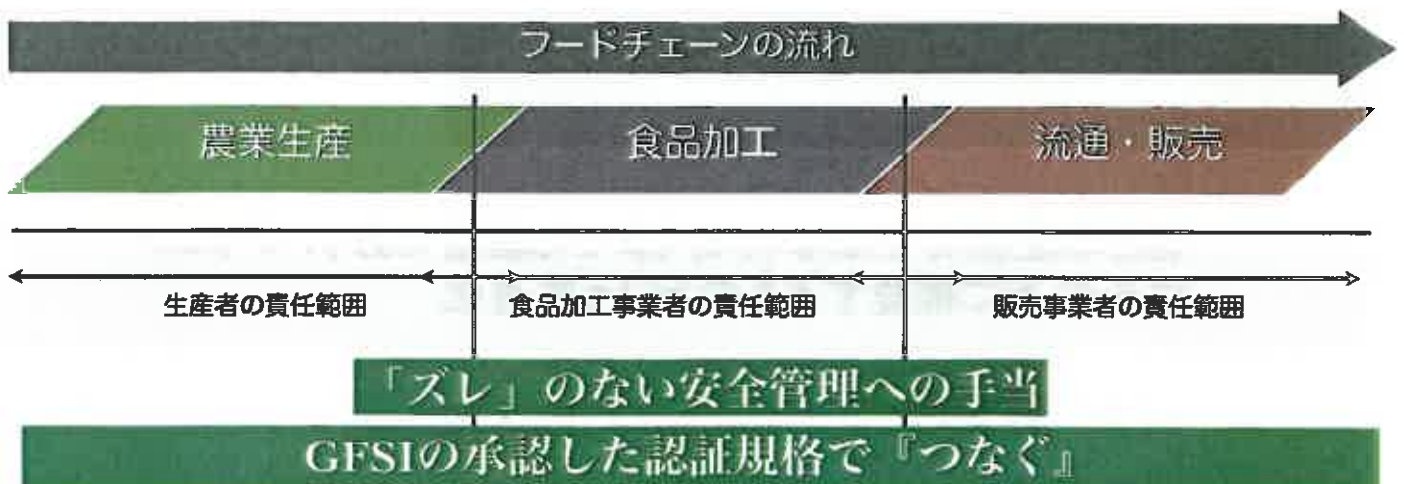
GFSIが承認する認証規格の考え方



グローバルGAPの構成要素



世界の食品安全の考え方



世界は、食品安全を『縫い目無く』捉えていく必要性を感じている。



安全管理規格の標準化（ボーダレス化）

グローバル食品安全イニシアチフ (GFSI) は、新しいホードメンバーを歓迎



パリ、2013年7月3日- GFSI理事会はニール・マーシャル、グローバルディレクター、品質・食品安全、ザコカ・コーラカンパニーは、取締役会に任命されたことを発表しました。ニールは、最近ヨーロッパでコカ・コーラカンパニー内の新しい位置を取り上げているDV Darshaneによって空いた位置を占めます。

ニールの責任は、サプライチェーン全体のリスクを軽減しながら、製品の完全性を保証するために、グローバル戦略、政策、プログラム、要件と品質と食品安全のための取り組みを定義するなどがあります。

ニールは、英国のコカコーラ企業株式会社のために1998年6月にコカ・コーラシステムに参加しました。それ以来、彼は2008年にアトランタ、米国の世界的な位置に移動する前に、英国およびヨーロッパ内のいくつかの品質とサプライチェーン技術リーダーの役割を開催しています。 **オリンピックのフードセキュリティは北京からスタートしていた。**

ニールは2008年の北京オリンピックの前にサプライチェーンのリスクを軽減するために2007-08でグローバル食品安全プロジェクトチームを率いて、2010年南アフリカ共和国ワールドカップと2012年のロンドンオリンピックに向けての技術的な危機管理リードがありました。ニールはまた、PAS 223の開発を担当して共同食品・包装業界運営グループの開発を主導：前提条件プログラムと2011年7月ニールに掲載された食品包装用食品安全のための設計要件は、GFSIのテクニカル・ワーキングの長年のメンバーでありますグループともSSAFEの副社長と取締役会メンバーでもあります。

「私はGFSI理事会に参加し、食品安全の指導者のこの例外的なチームで作業を光栄に思います」ニールは言いました。「GFSIは、食品の安全性は、グローバルサプライチェーン全体で管理されている方法を変更し、その共同作業により、全体の食品業界を利益を得ています。私は私の知識や経験を共有し、今後の戦略とGFSIの成功に貢献することを楽しみにしています。」



GLOBALG.A.P.の目指すもの

国際標準を目指す取り組み

1. 他との差別化ではなく、あくまでも基盤であり、ブランドはその上に構築するものという共通化
2. GFSIへの参画
3. 小規模農家を世界市場へ結び付けることによる、地球規模の食料安全保障
4. 国連の「グローバルコンパクト」(持続可能性を目指す取り組み)への農業分野での参画



GLOBALG.A.P.の目指すもの

その他の国際的な食品安全認証との調和 (ハーモナイゼーション)



GLOBALG.A.P.



BRCと並ぶ食品安全認証 独仏伊で主流



食品の原料農産物に、持続可能な生産を求める認証



熱帯雨林とそこで栽培される作物や水資源の保護、従業員の労働環境の向上を目指す認証



責任ある水産養殖のための国際認証



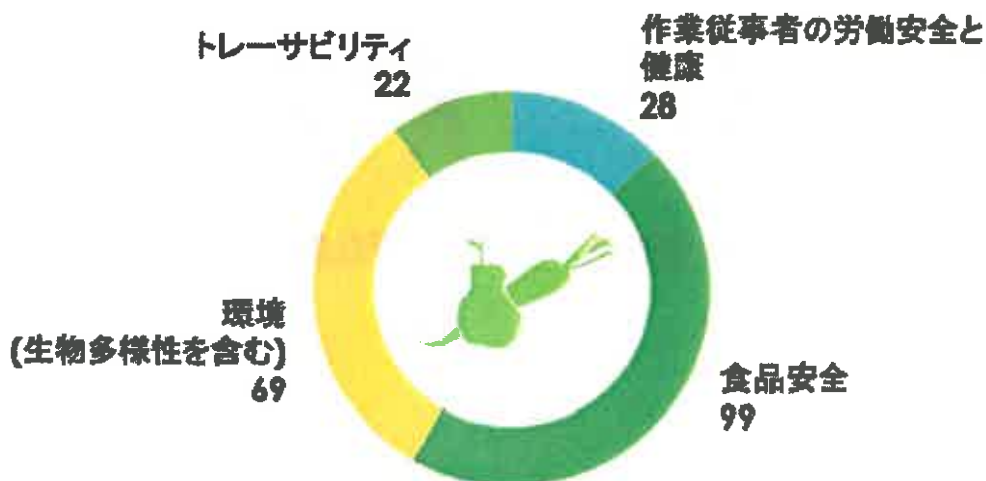
欧州におけるバナナ・パイナップルなどのブランド認証



GLOBALG.A.P. 野菜&果樹基準V5 世界の小売業と生産者に最も支持されています



野菜&果樹認証における全体的な取り組み 管理点の総数: 218



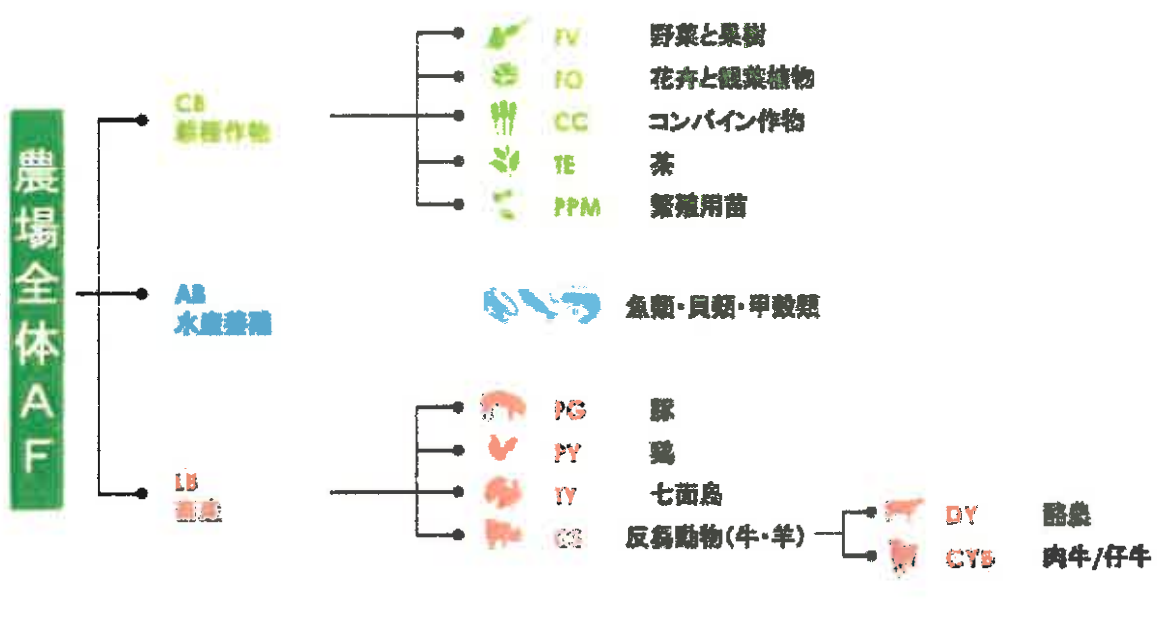


農場総合認証 (IFA) V5

G.A.P. 認証のモジュール別構造



農場総合安全認証 IFA



畜産認証

食品安全と動物福祉



世界に広がる畜産認証



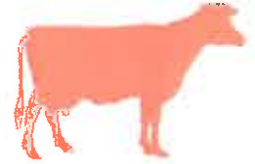
4,000+
トン
の牛・羊肉



128,000+
トン
の鶏肉



1,170,000+
トン
の豚肉



146,000+
トン
の乳製品

グローバルGAPで大丈夫なのか？間に合うのか？

国際規格である以上、日本の農業にマッチできるの？

グローバルGAPでは、その国による事情を鑑みて、それぞれの国にナショナル・テクニカル・ワーキング・グループ (NTWG) を設置し、基準上の課題修正を図っています。日本にもNTWGが設置され、日本の事情を適宜課題の提示を行っています。

認証数が少ないようだが、オリンピックまでに間に合うの？

国内にもグローバルGAPのコンサルタントが増えてきており、最短で3ヶ月で認証取得している農家も存在します。今から取り組めば十分に間に合います。

日本の独自性が打ち出せないのでは？

国内には、グローバルGAPのコンペ受賞の農場や、農業高校での取得農場など、他国をリードする取り組みがあります。これらの取り組みを展開する事で独自性は打ち出せません。

Thank you for Your Attention.

www.globalgap.jp



資料6-4

国産有機農産物供給について

徳江倫明

一般社団法人オーガニックフォーラムジャパン会長

一般社団法人フードトラストプロジェクト

From Pure Soil

一粒の活きた土が育てる、おいしい野菜や果物。

美しい大地と、何億もの命をはぐくむ一粒の土を守る。それが Food Trustの想いです。



1. 環境と持続可能性に最も貢献する有機農業
2. 世界とかけ離れた有機農業の現状
3. 日本のマーケット規模
4. 日本の有機農業の特徴と現状及び品質保証の可能性
5. 東京オリパラ食材調達戦略会議開催
6. 東京オリパラへの有機農産物供給の具体的施策の提案



環境と持続可能性に最も貢献する有機農業

環境保全効果のレベル

環境保全型農業の効果のレベルに応じた施策手法

社会が一定の負担を行いながら推進することが正当化される営農活動

農家自らの責任で推進すべき営農活動

<有機農業>

化学肥料・農薬、遺伝子組換え技術を使用しないことを基本とする農法)

<地球温暖化の防止に資する取組>

- 堆肥・緑肥の施用
- 窒素施肥量の削減
- 中干し期間の延長等

<生物多様性の保全に資する取組>

- IPMの導入による農薬使用量の削減
- 冬期灌水等

<水質の保全に資する取組>

- 特別栽培の取組等

<農業環境規範のレベル>

- 土づくりの励行
- 施肥基準に基づく適正施肥
- 防除基準に基づく適正防除
- 施肥・防除の記録の作成
- 研修への参加等

<全ての農業者が、義務として実施すべき取組レベル>

- 農業取締法に基づく農薬使用基準の遵守等
- 廃掃法に基づく農業用廃ピニール等の適正処理等

<施策手法>

エコファーマーへの支援
環境保全型農業直接支援対策
有機農業に対する支援 など

農業環境規範を各種補助事業の要件化
(クロスコンプライアンス)

法令等による規制

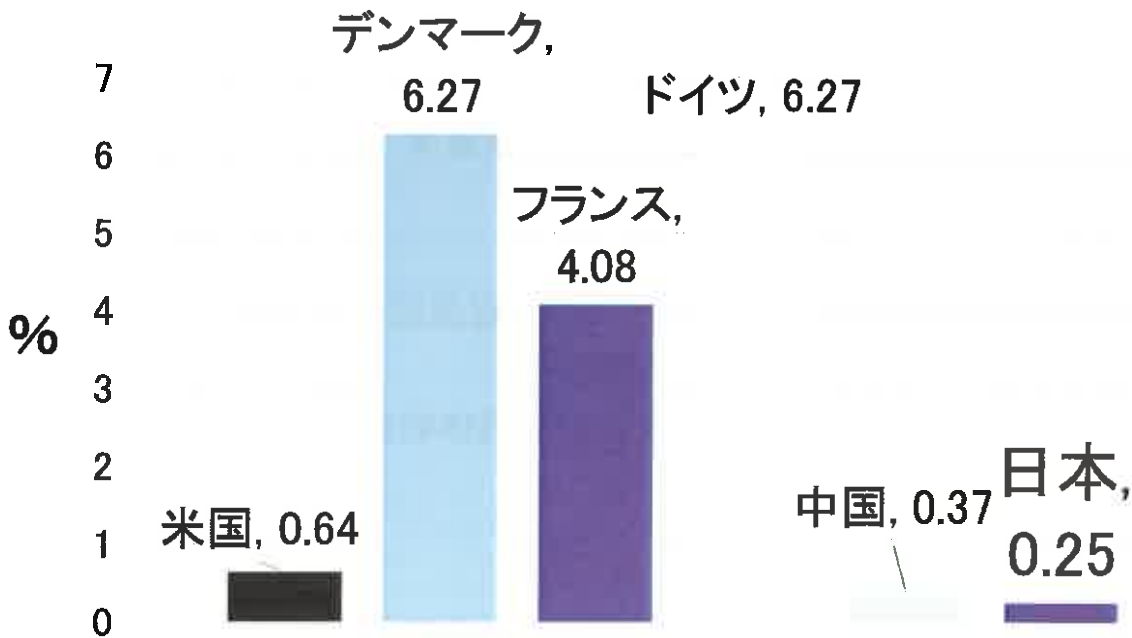
リファレンスレベル

リファレンスレベル



世界とかけ離れた現状① 有機農地の割合

有機農地の全農地に占める割合(2014年)



単位: %

出典: FiBL and IFOAM (2016) "The World of Organic Agriculture 2016" <http://www.organic-world.net/yearbook/yearbook-2016.html>



世界とかけ離れた現状② 有機市場

小売市場規模(億円)

為替レートに
注意

	米国	デンマーク	フランス	ドイツ	中国	日本
2012年	23,177	910	4,125	7,223	811	1,026
2014年	38,022	1,281	6,786	11,114	5,200	1,405

1人当たり消費額(円)

	米国	デンマーク	フランス	ドイツ	中国	日本
2012年	7,408	16,271	6,259	8,824	60	804
2014年	11,983	22,771	10,307	13,572	379	1,102

注: 日本含め、ユーロ表示を円換算。レートは2011年111.1円、2012年102.6円、2013年129.6円、2014年140.5円
出典: FiBL and IFOAM (2016) "The World of Organic Agriculture 2016"



世界とかけ離れた現状③ 有機市場成長率

有機市場成長率(%)

	米国	デンマーク	フランス	ドイツ	中国	日本
2011年	9.2	7.2	11.7	9.0	—	—
2012年	10.2	0.6	6.6		—	—
2013年	11.4	6.2	9.0	7.0	—	—
2014年	11.2	6.3	10.2	4.8	—	?

出典: FiBL and IFOAM (2016) "The World of Organic Agriculture 2016"

韓国の有機農産物出荷額は年36%増

中国のオーガニックマーケット規模は2009年—2013年で約3倍となりアメリカ、ドイツ、フランスに次いで世界で4位と成長している

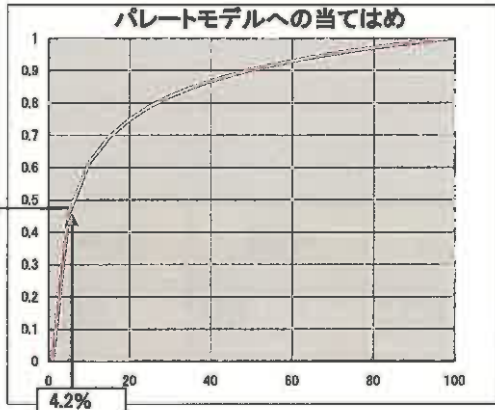


日本のオーガニックマーケットの規模

2010年日本のオーガニックマーケットの現状

[データ3]日本の有機食品市場規模は
1300~1400億円。

特別栽培農産物など安全性や環境に
配慮した食品を加えた市場規模は
約6000億円。



4.2%のユーザーの消費量624億円を
全体の47.2%と推定

- ①「ほとんどすべて有機を購入している」と答えた人が消費者全体の0.9%であり、週1回以上有機食品を購入している人の中で4.2%にあたる。
この層の人たち有機食品の購入金額を推定すると月平均11,800円になり、さらに1年間の購入額を全国規模で換算すると世帯数(4900万)×0.9%×11,800円×12ヶ月=約624億円となる。
- ②この層以外の人については、自分では「有機食品」と思っているが、実際は有機JAS認証のものでないケースが多いと思われ、アンケートの回答をそのまま信用することは出来ないと考える。
- ③そこで、市場規模を、パレート分布のモデルに当てはめて推測すると(パレートモデルは20-75=上位20%で全体の75%を占めるものを使用した)、日本全体の有機食品市場規模は 1,322億円 と推定できる。
- ④また農水省の格付け数量から推定してもほぼ同規模の市場規模が推定できる。

そこで日本の有機食品市場規模を1300~1400億円と推定した

- ・有機だけではないが特別栽培や減農薬など安全や環境に配慮した商品の市場規模はその5倍の6000億円程度はあると考えられ、ポテンシャルは高い。
- ・また「提携」など消費者と生産者が直接取引する規模は、約100億円と推定している

本文 96P

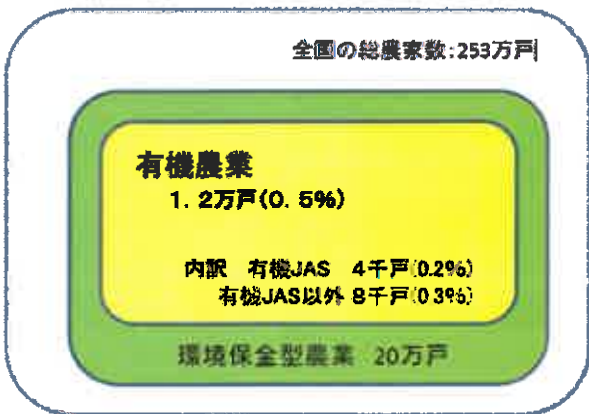


2011年(平成23年)

東日本大震災・福島原発事故前の有機農業の現状

2006年有機農業推進法の制定以来、2010年まで有機農家数は増加していた

○有機農業に取り組んでいる農家数(平成22年)



資料:2010年世界農林業センサス
平成22年度有機農業基礎データ作成事業報告書
表示・規格課題へ

○国内の栽培面積(平成21年)

有機農業	農業全体
1.6万ha(0.4%) 内訳 有機JASほ場 9千ha(0.2%) 有機JASほ場以外 7千ha(0.2%)	461万ha(100%)

○有機農家数の推移

年度	2006年				2010年
	18	19	20	21	22
有機農家数 (内JAS認定)	8,764 (2,258)	10,045 (3,319)	10,981 (3,830)	11,323 (3,815)	11,859 (3,994)
前年度比		114.6%	109.3%	103.0%	104.7%

資料:平成22年度有機農業基礎データ作成事業報告書
表示・規格課題へ

23年 3994
24年 4009
25年 3838
26年 3812
27年 3634





日本の農産物総生産量と有機格付数量

	総生産量	格付数量	割合
2001年度(H13)	32,186,500 t	33,734 t	0.10%
2002年度	31,711,200 t	43,759 t	0.14%
2003年度	29,711,900 t	46,192 t	0.16%
2004年度	29,852,700 t	47,428 t	0.16%
2005年度	30,529,000 t	48,172 t	0.16%
2006年度	29,251,800 t	48,596 t	0.17%
2007年度	30,037,100 t	53,446 t	0.18%
2008年度	30,235,500 t	55,928 t	0.18%
2009年度	29,088,000 t	57,342 t	0.20%
2010年度	24,389,000 t	56,608 t	0.23%
2011年度	24,734,100 t	58,444 t	0.24%
2012年度	25,194,900 t	61,263 t	0.24%
2013年度(H25)	25,121,800 t	61,309 t	0.24%
2014年度(H26)	25,222,600 t	63,756 t	0.25%

(2014年公表数値 農林水産省ホームページより) 63756



日本の有機農業の特徴と現状及び品質保証の可能性

- 日本の農産物総生産量に対する有機格付数量は0.25% (約4,000農家)
- 有機JAS認定を受けた圃場で格付けしていないところも多数ある
- 有機JAS認定以外で、同等性のある農産物は約0.5% (約8,000農家)
- 日本のオーガニックマーケット規模は1,300億円～1,400億円 (2010年)
- 新規就農者の30%は有機農業を指向している
- 日本の有機農業の発展形態は「提携」「産消提携」で拡大してきた
- 「提携」は、自己宣言に基づく生産者と消費者の信頼関係に基づく取引形態 (提携10か条など)。このやり方は、現在欧米、アジアでCSA (Community Supported Agriculture) の取り組みとして広がっている。また最近では参加型保証システムと言われるPGS (Participatory Guarantee Systems) が普及しており、その原型と言われる
- 「産消提携」は有機農産物等の専門流通団体、生活協同組合などの産直による生産者や生産団体との直接取引形態。二者間で生産基準、取引基準を設定し、帳票、消費者を含めた現地検査等で確認する第三者認証。PGSの具体的実現形態ともいえる。
- 認証システムは第一者認証 (自己宣言) から第三者認証、そして有機JAS制度による第三者認証まであり、日本の有機農業界はそのいずれにも対応できる能力があり、品質保証体制を構築することは可能である。



2016年8月30日東京オリパラ食材調達戦略会議開催

・ 開催の経緯

- 2016年7月16日官民一体の「オーガニック・エコ農と食のネットワーク」が設立された。
- 略称NOAF。有機農業団体、有機に関する事業者、個人の緩やかなネットワークとしてオールジャパン体制を作る。代表幹事小川孔輔（法政大学教授）、副代表幹事福島徹（福島屋会長）、奥田政行（山形アルケッチャーノオーナーシェフ）、事務局は若手で構成された次代の農と食を創る会と農林水産省生産局農業環境対策課。
- そこで、東京オリパラを有機農業拡大の良き機会として、業界がまとまり「東京オリパラ食材調達戦略会議」を設置することが提案され、8月30日、第1回検討会が開かれた。生産団体、流通団体（卸、物流団体）、小売団体（スーパー、レストラン、生協、宅配団体等）の代表者が参加。

・ 戦略会議の目的

- 有機農業は環境配慮に優れ、最も持続可能性の高い農業であるという認識を広げる
- ロンドンオリパラ以来、食材調達基準で環境配慮と持続可能性が重視されオーガニックが推奨基準とされている。したがって、有機農産物の最優先導入を働きかけ、2020年東京オリパラへの有機農産物供給を実現し、有機農業とマーケット拡大の良き機会とする
- さらに東京オリパラ以降、オリンピックレガシーとして、国産有機農産物の生産拡大とマーケット拡大のための施策を官民一体で推進する



東京オリパラへの有機農産物供給の具体的施策の提案

・ 確認された方針と具体的施策の提案

- 選手村への国産有機農産物の供給体制の構築とキャンプ地での地域有機農産物供給体制の構築を分けて行い、情報を共有し、全体での拡大を実現する車の両輪とする。
- 選手村への供給は規模が大きいため、また8月の生産可能地は大よそ東北、北海道、高原地帯に限定されるため、ある程度大規模な生産団体の全国ネットワークを作り、供給体制を構築する。
- キャンプ地への有機農産物供給は現在、一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパンが取り組んでおり、地域の有機生産者によって供給体制を作る。

・ オーガニックコンソーシアムの形成と役割

- 全国の供給可能な生産団体とのネットワーク構築（生産団体、宅配団体、卸団体等参加）
- 東京オリパラでの大よその品目別使用量の把握と作付け先の把握
- 使用者との契約をもとにした作付け
- 冷凍、冷蔵による保存体制の確立
- 受発注の一本化と需給調整
- 集荷体制の共有化（市場近隣での集荷センター）、及び配送体制など物流体制の構築
- ケイタリング会社との契約

・ 地域プレミアム有機農産物の供給

- 和食の粋を提供するための在来種野菜、地域固有種等の提供

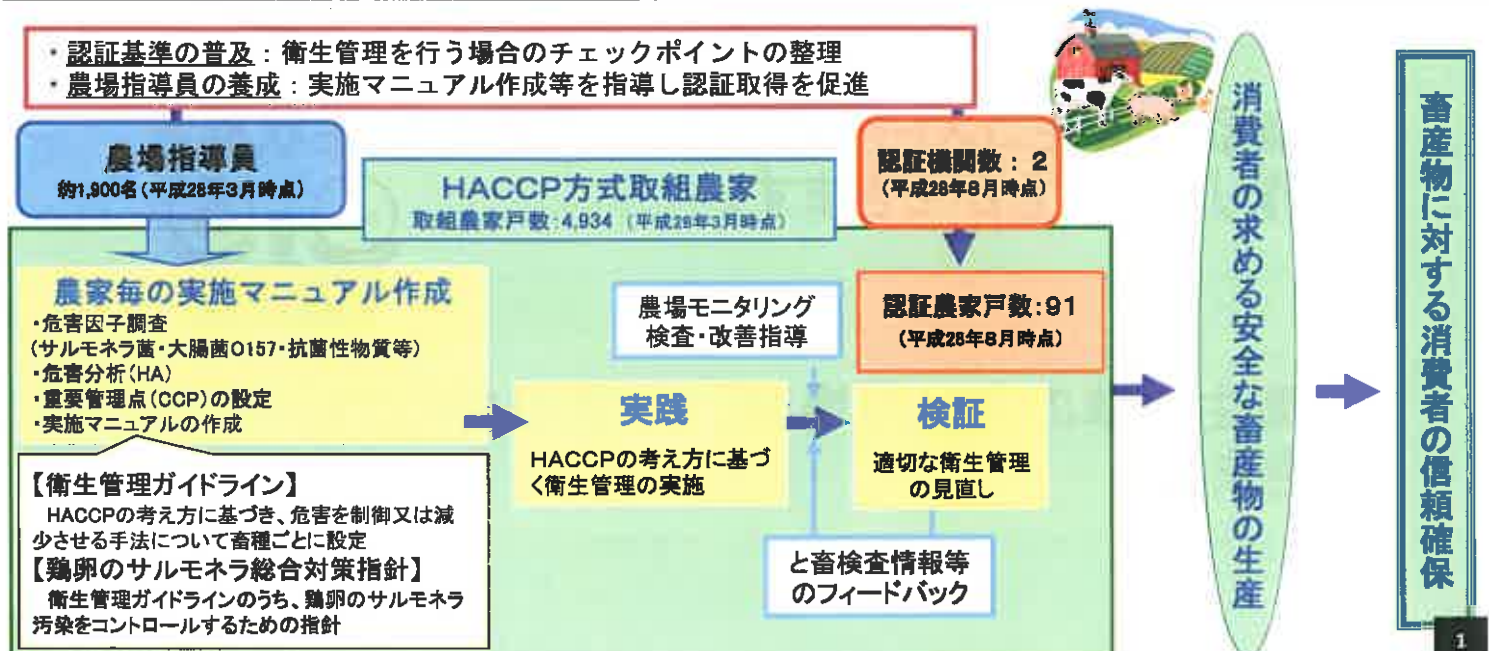
農場HACCP、エコフィード認証 に関する取組事例

平成28年8月31日

農林水産省

農場段階におけるHACCP方式を活用した衛生管理の推進

- ・ 農家段階におけるHACCPの考え方を取り入れた「衛生管理ガイドライン」を策定(平成14年度)し、家畜保健衛生所、生産者、畜産関係団体、獣医師等地域が一体となった生産段階へのHACCP手法導入を推進
- ・ 農場指導員(家畜保健衛生所の職員等の獣医師をはじめとした、農場HACCPの導入・実施や認証取得を促す指導員)を養成するとともに(平成20年度～)、生産から加工・流通、消費まで連携した取組を支援(平成21年度～)
- ・ HACCPの考え方に基づく衛生管理が行われている農場の認証基準を公表(平成21年度)するとともに、認証制度の構築を推進し、民間での農場HACCPの認証手続が開始(平成23年度～)



農場HACCPの取組イメージ(養豚)



農場HACCP認証取得農場の取組

A 農場 (養豚)

会社概要：原種豚農場 3ヶ所、肥育農場 7ヶ所を所有
年間 27万頭の肥育豚を出荷

取組概要：

- ・農場HACCPの手法をすべての肥育農場に導入
- ・農場で肥育された豚は、ISO22000を取得した食肉センターでと畜・カットされ、ISO9001を取得したハム・ソーセージ工場加工
- ・このように、生産から加工・流通にいたるすべての工程で一貫した品質管理システムを構築
- ・精肉や加工品は、グループ企業が所有するレストラン等で提供するほか、高付加価値商品として高級スーパー等で販売

B 農場 (養豚)

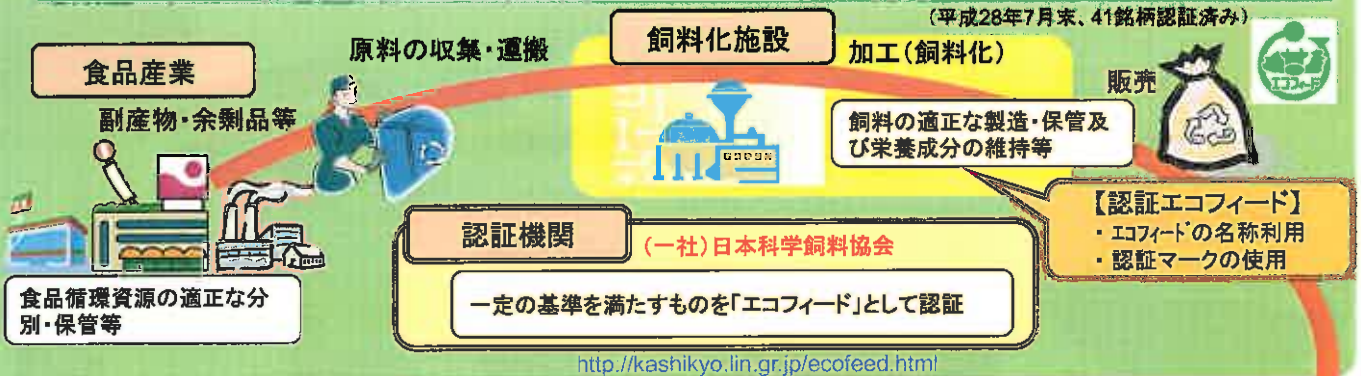
取組概要：

- ・平成17年より、生産情報公表JASの認証を取得
- ・平成24年より農場HACCPに取組み、26年に認証を取得
- ・農場で肥育された豚は、全て千葉県食肉公社(株)へ出荷
- ・農場HACCPの構築・検証及び薬剤残留モニタリングの実施が評価され、平成25年7月より香港へ輸出

エコフィードに関する認証制度

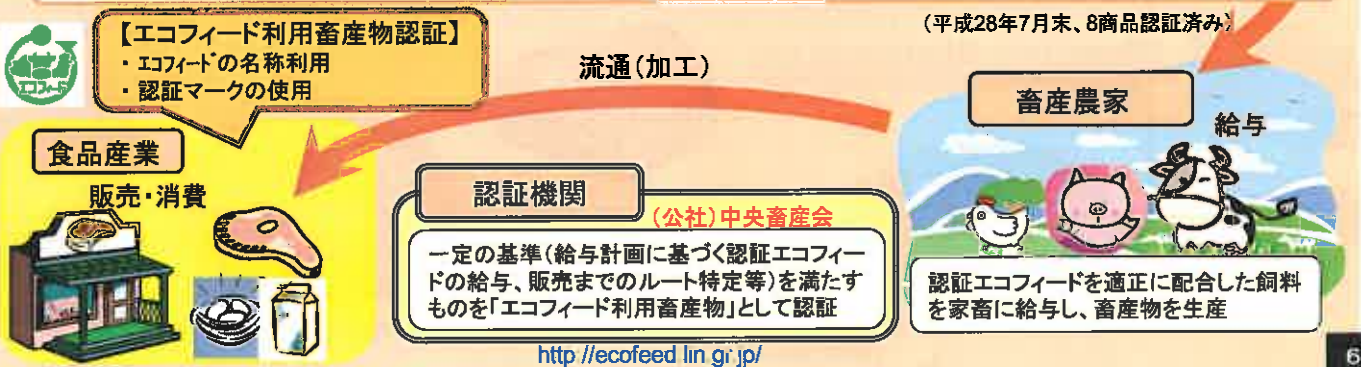
一定の基準(食品循環資源の利用率や栄養成分等)を満たす飼料を「エコフィード」として認証することで、食品リサイクルへの関心と理解を深めることを目的とし、平成21年3月から運用を開始しました。

エコフィード認証制度



取組に対する社会の認識と理解を深めることを目的として、一定の基準を満たした畜産物を「エコフィード利用畜産物」として認証する制度の運用を平成23年5月より開始しました。

エコフィード利用畜産物認証制度



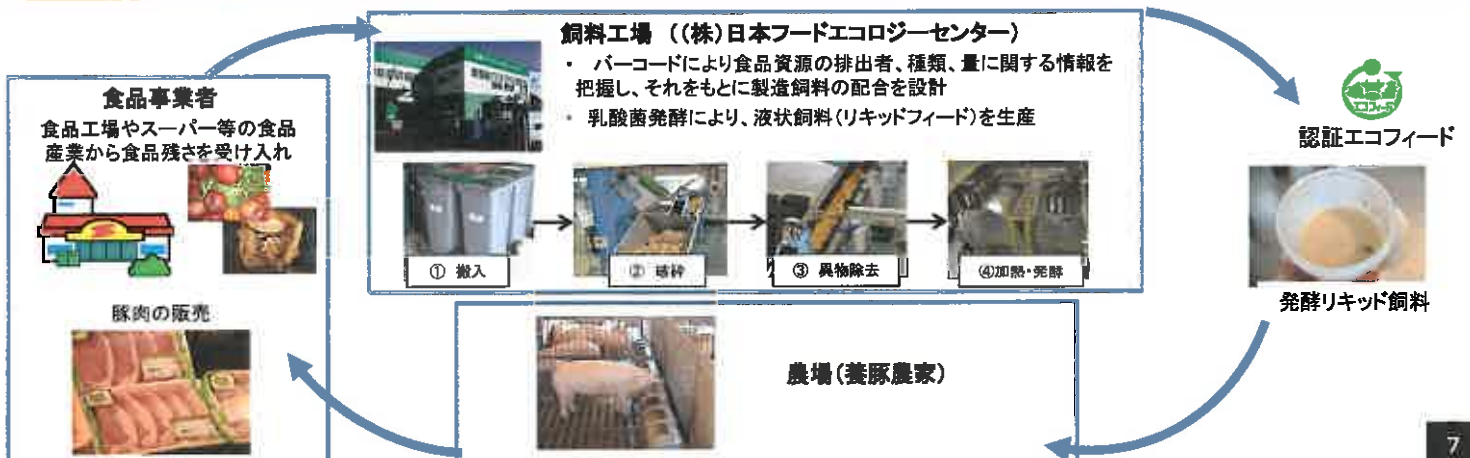
エコフィード認証の取組事例①

(株)日本フードエコロジーセンター

(神奈川県相模原市)

- 関東近郊の170以上の食品事業者において分別管理された食品残さを収集し、養豚用の発酵リキッド飼料を製造。
- 食品リサイクルの推進の中で、生産した豚肉を食品残さを排出した食品事業者等で販売するという地域循環畜産の「環」を構築。

- ① エコフィード原料 食品製造副産物(製パン屑、製麺屑等)、余剰食品(米飯、牛乳等)、調理屑(野菜屑等)
- ② 原料収集先 食品製造工場、百貨店、スーパー、外食産業、給食センター 等
- ③ エコフィード製造量 14,000トン/年(平成26年度)



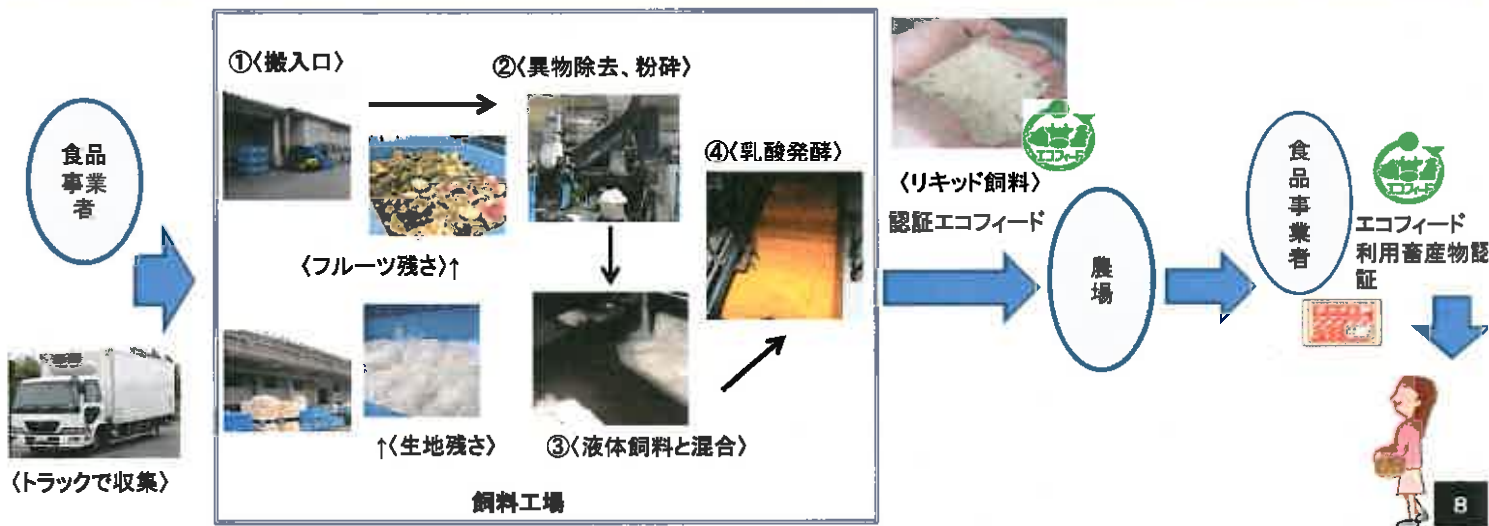
エコフィード認証の取組事例②

有限会社ブライトピック千葉

(千葉県旭市)

○(有)ブライトピック千葉湾原工場では、食品メーカーの製造副産物、スーパーコンビニの未利用食品、及び地域で生産された飼料米、サツマイモ等の農産物を利用して液状飼料を生産。
○海外原料が主体の配合飼料を代替することにより、飼料自給率向上の取組を推進。

- ① エコフィード原料 牛乳・飲料類、パン類、麺類、菓子類、惣菜類、野菜類、飼料米、サツマイモ等
- ② 原料収集先 食品製造工場・食品小売店・地域耕種農家等 約200社(戸)
- ③ エコフィード製造量 77,400トン/年(平成26年度)



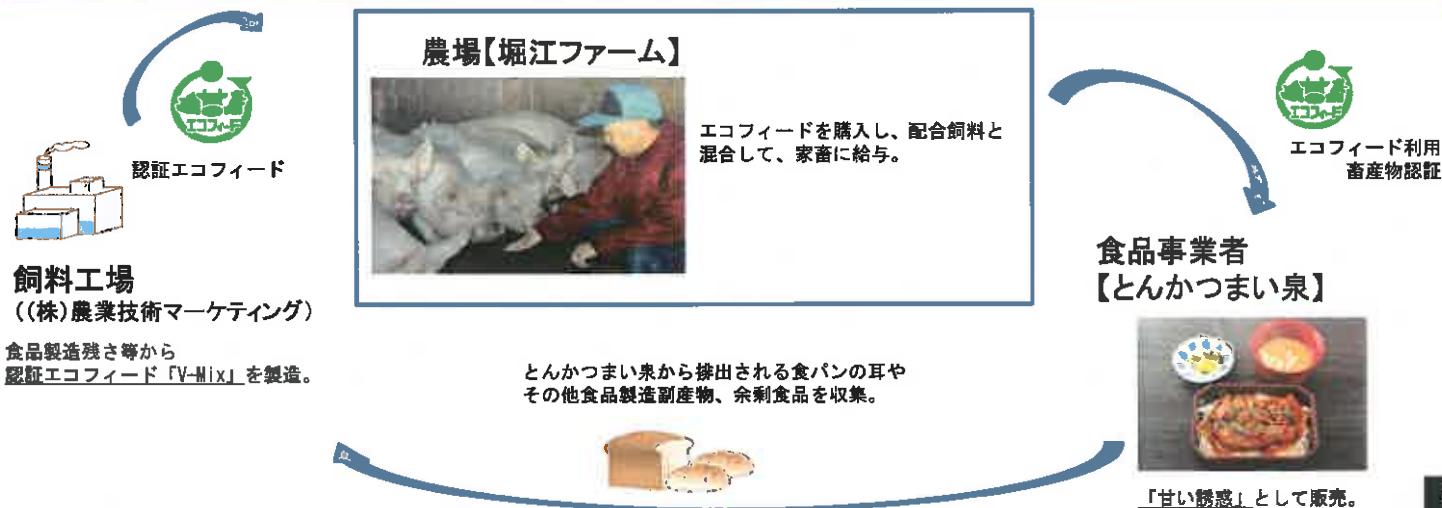
エコフィード認証の取組事例③

堀江ファーム、(株)農業技術マーケティング

(千葉県富里市、市川市)

○「とんかつまい泉」で発生する食パンの耳等を使用したエコフィード「V-Mix」(製造・販売:農業技術マーケティング)を、国内飼養頭数の少ない中ヨークシャー種に給与。
○生産した豚肉は「とんかつまい泉」のブランド「甘い誘惑」として販売する等、食品リサイクルループを形成。

- ① エコフィード原料 食品製造残さ(パン屑等)、余剰食品(野菜くず、米飯等)
- ② 原料収集先 関東管内の6都県のコンビニ、スーパー、大手食品事業者、井筒まい泉株式会社他
- ③ 畜産物生産量 肥育豚(千葉ヨーク) 180頭/年(平成26年度)





Marine Stewardship Council

MSC 認証制度について

MSC 日本事務所 石井幸造

1. MSC 認証制度設立の背景



MSC設立の背景



■ 世界的な水産資源の減少

- 過剰漁獲
- 従来 of 漁業管理の行き詰まり
- IUU(違法、無報告、無規制)漁業の横行



■ マーケットサイドの力を資源管理へ

- 水産物の買う側、消費する側からの働きかけにより適切な資源管理へ
 - 適切な資源管理の実施が漁業者への付加価値につながる仕組みの必要性
-

MSC(海洋管理協議会)とは



- 国際的な非営利団体、設立:1997年、本部:ロンドン

ビジョン: *世界の海が生命に溢れ、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保されること*

■ 活動

- 認証制度を通じて、持続可能な漁業を認識、推奨



- エコラベルを通じて、消費者に持続可能な漁業で獲られた水産物の購入という選択肢を提供



- 水産物市場を持続可能なものに転換
⇒ 持続可能な漁業に向けた漁業者へのインセンティブ付与
-



2. MSC認証制度とは

2種類の認証



■ 漁業に対する「MSC漁業認証」と...



■ 水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC認証」

第三者機関による独立した認証制度



・ より中立性、独立性確保する仕組み

責任ある漁業のための行動規範
水産物エコラベリングのためのガイドライン



国際連合食糧農業機関

認証標準の設定・管理



認証機関を認定する機関
ISO 17011



認証機関の
認定・管理委託

認定

準拠

準拠

規準使用

第三者
認証機関

審査、認証

社会環境基準設定のための適性実施規範



国際社会環境認定表示連合

漁業者
加工・流通業者

認証機関数:26(10)

3. MSC漁業認証とは



MSC漁業認証とは -3つの原則-



- MSCの「持続可能な漁業のための3原則」に合致する漁業に付与される認証



注：過去2年間において強制労働の罪で起訴されている場合は認証は与えられない

MSC漁業認証とは -対象、認証単位-



■ 審査の対象

- ・ 天然の魚介類を獲るすべての海面・内水面漁業
- ・ 養殖業は対象外(2010年にASCが稼働)

■ 認証有効期間:5年

■ 認証単位

- ・ 対象魚種・系群
- ・ 漁法もしくは漁具
- ・ その資源を対象にした漁船、船団あるいは漁業活動





4. MSC CoC認証とは

CoC (Chain of Custody) 認証とは 一目的一



- MSC認証水産物が非認証水産物と混じることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証
- トレーサビリティ(商品履歴)の確保を目的とした認証
 - ▶ 最終包装加工時までに当該水産物の所有権を持つ全ての企業が取得



注: 過去2年間において強制労働の罪で起訴されている場合は認証は与えられない



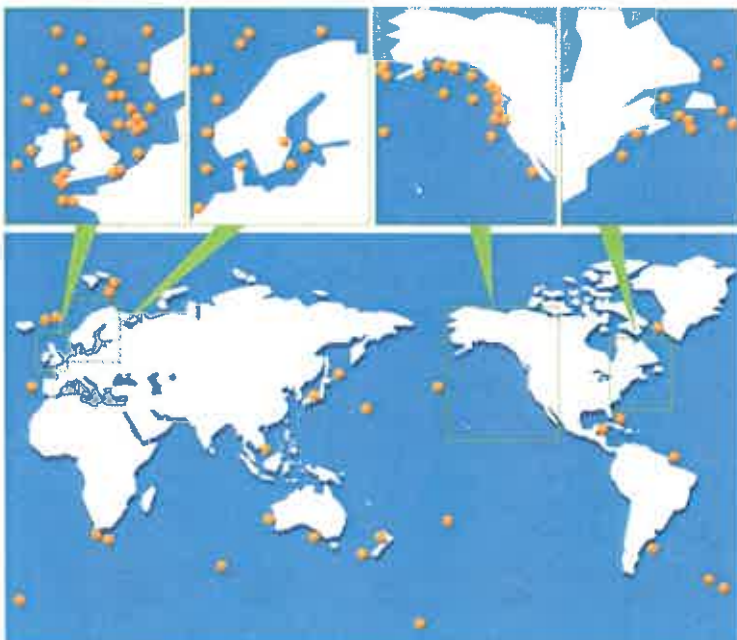
5. MSC認証の広がり

MSC認証取得漁業



298 の認証取得漁業
88 の認証審査中漁業

認証取得漁業による漁獲量は
世界の食用向け天然魚漁獲
量の約9% (約950万トン)



世界の白身魚漁獲量の
約46%がMSC認証のもの



世界の天然サケの約50%が
MSC認証取得もしくは審査中
の漁業で獲られたもの

日本におけるMSC漁業認証の動向



認証取得漁業

- 京都府機船底曳網漁業連合会 (**アカガレイ**)
(2008年9月)
- 北海道**ホタテガイ**漁業 (2013年5月)



審査中漁業

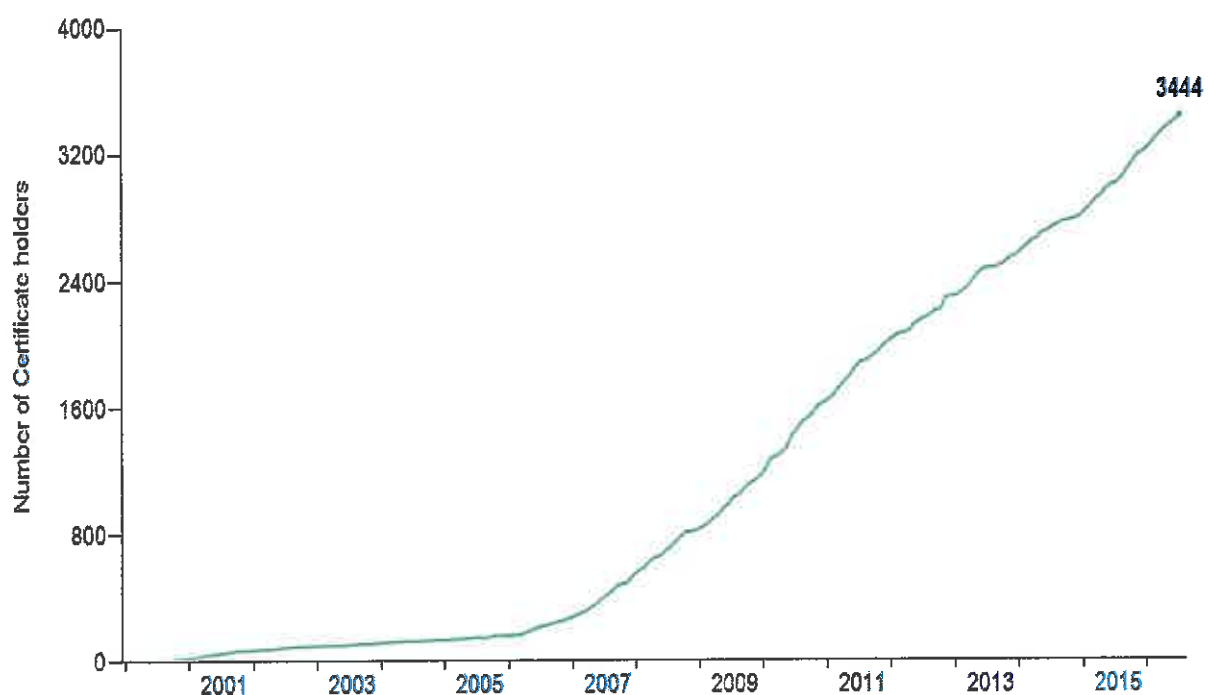
- 明豊漁業**カツオ・ピンナガマグロ**一本釣り漁業
(2016年9月審査完了見込み)

予備審査

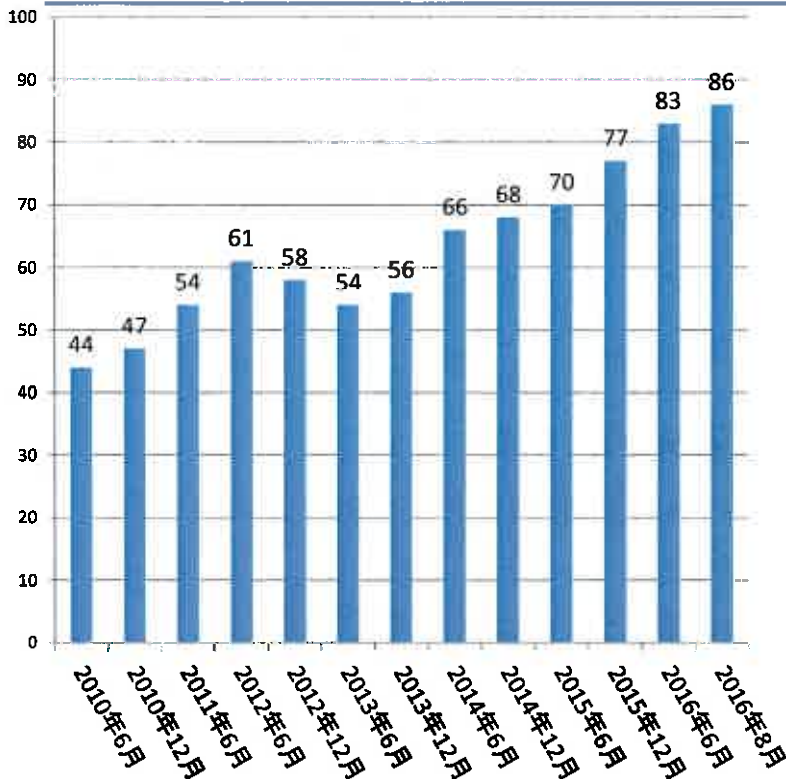
- 9漁業(13魚種)が予備審査完了
- 3漁業(7魚種)が予備審査開始



CoC認証取得企業数の推移

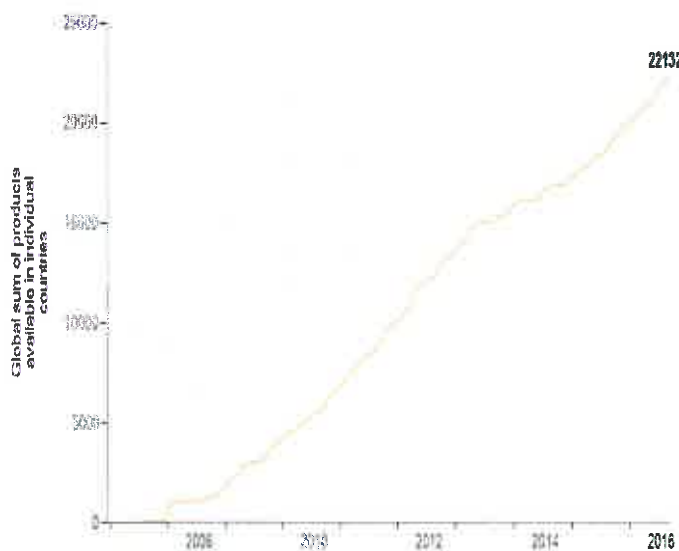


日本におけるCoC認証取得企業数の推移



大手企業のみならず
中小企業も多く認証を取得

MSCラベル付き製品





ロンドン大会2012

FAOの規範を満たす最良の事例としてMSC認証水産物を推進。
会場内のレストランやファストフード店で認証水産物を提供。

リオ大会2016

- MSC/ASC認証の水産物を優先的に供給
 - リオオリンピック委員会、リオ州政府水産部門、MSC、ASCの間で覚書締結
 - 選手村で提供される水産物の約75%はMSC、ASC認証のもの
-



多様性と調和の環境保護を目指して MELジャパンの取組み

1. MELジャパンとは
2. MELジャパンの海外の普及活動
3. MELジャパンの普及を通じて目指すもの

マリン・エコラベル・ジャパン事務局

1

1. MELジャパンとは

(1) MELジャパン設立

- ・FAOのガイドラインが創設された国際情勢の中で、日本の水産関係者の間でも消費者に対する持続性の伝達の在り方を検討すべきとする声が高まり、2006年10月より(一社)大日本水産会で「水産エコラベル対策検討委員会」が発足しました。
- ・その結果、日本の学識経験者から漁業者に至るまで日本の漁業管理の実情を熟知している関係者により、FAOのガイドラインに準拠した日本独自の水産エコラベル制度を創設すべきとの結論を得て、2007年12月にMELジャパンが発足しました。



2

1. MELジャパンとは

(2) MELジャパンの目的及び名称

(「マリン・エコラベル・ジャパン(MELジャパン)」の概要より)

水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている漁業者を支援しかつ、消費者をはじめとする関係者の水産資源の持続的利用や海洋生態系保全活動への積極的参加を促進することを目的とし、新しいエコラベル制度です。

この制度の運営のため、マリン・エコラベル・ジャパンを設置し、その英語名称はMarine Eco-Label Japanとします。

(略称：MELジャパン。以下「MELジャパン」という。)

1. MELジャパンとは

(3) FAOのガイドライン

本制度は、FAOが2005年にローマで採択し、2009年に改訂したエコラベルのガイドラインの考え方に沿った制度にすることにより、広く国際社会に受け入れられるように配慮されています。また、漁業生産及び漁業資源管理活動に独自の長い歴史を有する日本の漁業の実情を踏まえ、漁業者及び関係事業者のラベル取得にかかる経済的負担をできる限り抑制しつつ、我が国の資源管理の特徴や優れた点を十分に反映した、合理的な制度になっています。

※水産エコラベルとは、漁業の持続性

(資源管理と生態系への影響の配慮)

を認証するためのラベルであり、

品質や安全性は要件に含まれない。

また、不必要な貿易障壁をもたらさないことが求められる。



1. MELジャパンとは

(4) 制度の概略

①制度の運営

制度の運営は、「MELジャパン協議会」が行い、事務局は、(一社)大日本水産会が行います。

②審査機関

審査機関は、申請者とは独立した公平で中立的な判定と精度の高い審査を実施するために、認証の種類(生産段階認証と流通加工段階認証)ごとに一定の技術的知識及び経験を有する役職員を有する法人であり、「MELジャパン」の趣旨に整合すると判断される機関であることを要件とし、「MELジャパン」の認定機関の認定を受けます。

審査機関は申請者からの申請に基づく審査と「MELジャパン」認証内容についての定期的管理審査を行います。

1. MELジャパンとは

(5) 認証方法

認証には、**生産段階認証**と**流通加工段階認証**の二種類あります。

生産段階認証の申請は、

生産者(漁協、団体等を含む)ごとに同一漁法による対象漁獲物を特定して審査機関に申請します。

流通加工段階認証の申請は、

対象漁獲物及びその製品を扱う事業者ごとに審査機関に申請します。

なお、必要に応じ、生産段階認証と流通加工段階認証を一括して申請することが出来ます。

1. MELジャパンとは

(5) 認証方法 - ①生産段階認証

【生産段階認証基準】

- ①確立された**管理制度**の下で漁業が行われていること。
- ②**対象資源**が持続的に利用される水準を維持していること。
- ③**生態系**の保全に適切な措置がとられていること。



1. MELジャパンとは

(5) 認証方法 - ②流通加工段階認証

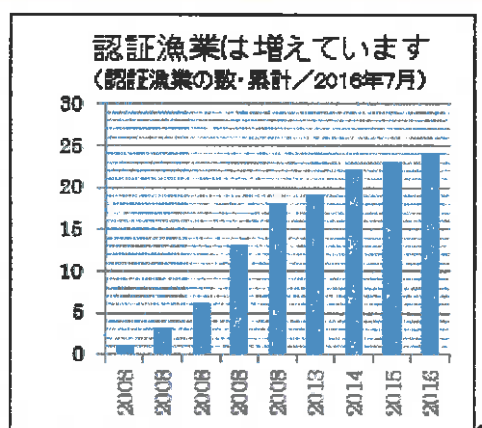
【流通加工段階認証基準】

- ①責任者の設置及び関連文書の保管等、管理体制が整備されていること。
- ②①等によりトレーサビリティが確保され、対象水産物以外の水産物の混入や混在が生じないことが確保されていること。

1. MELジャパンとは

(6) 認証と普及の実績

- ①日本の漁業を認証
 - ②天然漁業のみ認証
 - ③国内で流通→海外市場での普及も視野に
- 2016年7月現在24漁業を認証(供給可能量18万トン)



2. MELジャパンの海外の普及活動

(1) 第14回FAO水産物貿易小委員会

(2014年2月24日 - 28日、ノルウェー、ベルゲン)

水産エコラベルが途上国の輸出を排除する非関税障になりうるとして全ての途上国が懸念を表明し、FAOに協力を求めた。

The **Sub-Committee expressed concerns** about a range of issues relating to ecolabelling schemes, including their potential to create trade restrictions and generate increased costs.

Many Members called upon FAO to provide technical assistance for developing countries in meeting market access requirements for fisheries certification and in improving national capacity for sustainable fisheries management

FAO水産物貿易小委員会:
国連専門機関FAO(国際連合食糧農業機関)
による、世界の水産物貿易に関する様々な
案件を検討する会議



2. MELジャパンの海外の普及活動

(2) 第13回INFOFISH世界マグロ会議

(2014年5月21日～23日、タイ・バンコク)

INFOFISHの要請で出席、MELジャパンの説明を行った。

* INFOFISH: アジア太平洋地域の水産物の流通情報を提供するためにFAOの事業により設立された政府間組織。本部はマレーシアのクアラルンプールで、メンバー国はアジア、太平洋地域の14か国。

「MELジャパンが認証する日本の漁業は多様な小規模漁業が多魚種を漁獲する。アジア等途上国の認証の参考事例として経験を分かち合いたい。」



2. MELジャパンの海外の普及活動

(3) ナショナル水産エコラベル制度検討作業部会

(2015年1月13日 - 15日、タイ、バンコク)

会議の主な結果:

現時点において包括的な水産エコラベル制度をタイで立ち上げることは困難で、恐らく時期尚早であろう。次のステップとして優先されることは、エコラベル制度の目的が国内の消費者への情報発信か、国際市場に向けたものか、もしくは両方か、制度の目的と期待される成果を見極めることであろう。

本件を進めていくに当たっては、タイ政府が業界、NGO、消費者団体等、広く利害関係者を入れて協議を開始すべきである。

水産エコラベル制度をすぐに推進する体制にはないかもしれないが、タイの利害関係者による協議を開始し、水産エコラベル制度を設立する目的を明確にし、将来的にパイロットプロジェクトを立ち上げる際に対象となりうる漁業を特定することから始めることは可能であろう。



2. MELジャパンの海外の普及活動

(3) ナショナル水産エコラベル制度検討作業部会

タイ政府及びFAOの要請を受け、MELジャパンの説明を行い、タイのような途上国にも参考になる制度としてタイ政府及びFAOから高く評価され、継続的な協力の依頼を受けた。

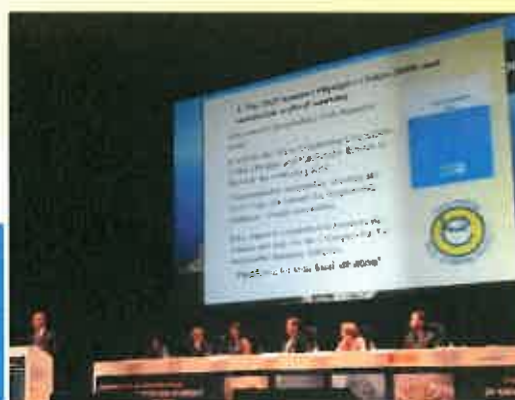


2. MELジャパンの海外の普及活動

(4) 責任ある漁業の行動規範20周年記念フォーラム (2015年10月8日～9日、スペイン・ビゴ)

FAOが水産資源の保存と持続的利用のために作成した「責任ある漁業の行動規範」の20周年の記念フォーラムが開催され、「持続性と認証」のセッションで発表を行った。

「MELジャパンが志すもの：
各国、取り分け途上国の要請に
応える認証制度の普及。」



3. MELジャパンの普及を通じて目指すもの

「一人ひとりが互いを認め合い(多様性と調和)」(東京2020大会ビジョンより)

→資源管理も持続性認証も、排他的にならず、多様性を尊重
各国、取り分け途上国の要請に応える認証制度を普及

「おもてなし」や「もったいない」、「足るを知る」、「和をもって尊しとなす」といった日本的価値観や美意識

江戸前、里山・里海など地域に根付いた自然観

(東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会・持続可能性に配慮した運営計画 フレームワーク・(3)東京2020大会が目指すべき持続可能性の方向より)

→日本の漁業の素晴らしさを国の内外に発信

未来につなげよう
海と魚と魚食文化！



ご清聴ありがとうございました。

生物多様性の保全と

持続可能な利用のためにできること。

みんなで一緒にはじめよう。



マリン・エコラベル・ジャパンは、「国連生物多様性の10年日本委員会」と連携して水産資源を持続的に漁獲する活動を推進しています。



日本は「生物多様性条約」に加盟しています。

Marine Eco-Label Japan



未来につなげよう、
海と魚と魚食文化！



このレベルの魚を買って
豊かな海を守る日本の漁業を
応援してください！




お問い合わせ先

マリン・エコラベル・ジャパン事務局

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8F
一般社団法人 大日本水産会

TEL : 03-3585-6683 FAX : 03-3582-2337

<http://www.melj.jp>  <http://www.facebook.com/melj.jp>

マリン・エコラベル・ジャパン (MELジャパン)って、何?

次の世代のために海と魚を守る
漁業の製品のラベルです。



これまでに認証された漁業はこちら ▶
<http://www.mel.jp/fishery/index.cfm>



このラベルの魚を買ったら どうなるの?



海と魚を守っていこうとする漁師さんを支える
ことがねらいです。 そうすれば、未永く魚を
食べ続けることができます。



商品に関する情報はこちら ▶
<http://www.mel.jp/distribution/index.cfm>



海と魚を守る漁業は どうやって分かるの?



専門的な機関が客観的、科学的な基準により
審査・判定します。

「水産エコラベル制度」は 日本が作ったしくみのなの?



水産エコラベル制度のお手本はFAO(国連食糧
農業機関)が作っています。 MELジャパンはこれ
にならって2007年12月に設立されました。

「水産エコラベル制度」 のしくみ



と語ります。

たとえば...



海と魚を守る漁業はどんなことをしているの?



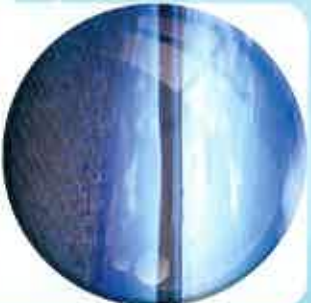
魚を獲りすぎないように、
船の数等で制限しています。



魚が産卵する時期は
漁業をやめます。



魚を獲らない場所を決めて、
魚の卵を保護します。



深場や干潟など、魚が育つのに
大切なところを守ります。



小さな魚をつかまえないように、
網目を大きくします。



獲る魚の量を決めます
【漁獲枠】。



海を豊かにするために、
木を植えて森を豊かにします。



魚や海が火など、食べる魚以外の
の生物を助がします。



海や沿岸をきれいにします。

※管理のしかたは漁業によって異なります。

養殖エコラベル(AEL)について



一般社団法人 日本食育者協会

「養殖エコラベル」

一般社団法人「日本食育者協会」は平成26年2月に養殖エコラベル制度を発足しました。その英語名称はAquaculture Eco-Labelとし、略称はAELです。

養殖業者がラベルを取得し、その商品が消費者に伝えられることにより、養殖水産物の安心・安全の確保につながり、養殖水産物がさらに発展することを目的としています。

「養殖エコラベル」の基本

1 国際基準を満たした制度

2011年にFAO（国連食糧農業機関）が定めた「FAO養殖認証に関する技術的ガイドラインの要求事項」を基に運営します。

2 公平、客観的な認証

独立した認証機関が公平性ある審査を行います。

3 低コストで効果的な認証

この制度の運営に要する費用は、最低限必要な実費に留めます。そのために、国、都道府県の行政、研究機関等の専門家にも、協力を求めます。

養殖エコラベルの特徴

- ・『FAO養殖認証に関する技術的ガイドライン』を根拠に、ISO認証の仕組みに沿った認証制度
- ・一般社団法人日本食育者協会がISO Guide 2に基づいて設定され、標準の設定及び見直しを行う
- ・JAS法及びAELの内部規定を遵守する
- ・認証された者には、AELのロゴマークの使用権を与える
- ・スキームオーナーは一定期間を目途に制度の実施状況や、社会状況を根拠に見直す



TECHNICAL GUIDELINES ON
AQUACULTURE CERTIFICATION

DIRECTIVES TECHNIQUES RELATIVES À
LA CERTIFICATION EN AQUACULTURE

DIRECTRICES TÉCNICAS PARA LA
CERTIFICACIÓN EN LA ACUICULTURA



Rome/Roma, 2011

FAO養殖認証に関する技術的ガイドライン の要求事項（抜粋）

（1）動物の健康および福祉

養殖生産活動は、生産のすべての段階で、ストレスを最低限にし、魚病リスクを低減し、健全な養殖環境を維持することを通して、最適な健康状態にすること。

（2）食品安全

養殖生産は、FAO/WHOコーデックス委員会で規定されたものを含む、適切な国または国際基準および規則を遵守することによって、食品安全を保障するよう実施されるべきである。

(3) 環境保全

養殖は、環境への悪影響があり得るため、養殖認証スキームはこれらの影響が特定され、負の影響が管理されること、または、地方や国の法に基づく許容水準まで低減されることを確実にするべきである。

(4) 社会経済的側面

養殖生産は、国の規制の中でILO条約（国際労働条約）における労働者の権利を考慮し、養殖作業の生活や地域コミュニティを脅かすことなく、社会的責任をもって実施されるべきである。

流通加工段階認証

1. 目的：認証を受けた水産物が、混入や混在がなく流通加工されていることを認証
2. 概要
 1. 内部管理体制に関する要件（管理体制が整備されていること）
 2. 仕入れ、加工及び出荷の記録に関する要件（文書保管とトレーサビリティが確保され、対象水産物以外の水産物の混入や混在がないこと）

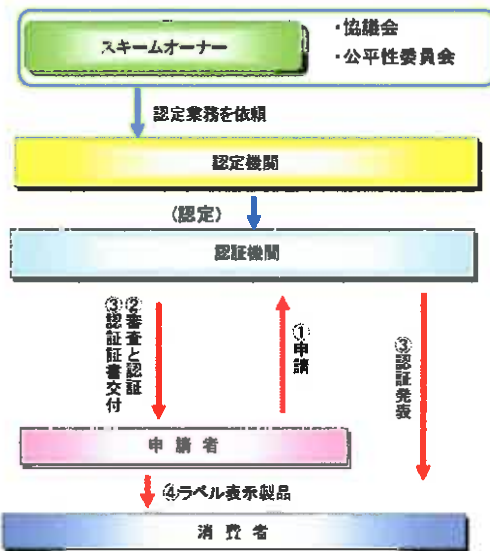
認証実績

認証番号	養殖魚類	認証養殖名	対象者名	生産量(トン)
JFRCA11406A	カンパチ	宮崎県丸栄水産 かんぱち養殖	丸栄水産株式会社 http://www.e-kanpachi.com/ 2014年6月30日取得	850
JFRCA21406A	ブリ	鹿児島県福山養殖 ぶり養殖	福山養殖 http://www.fukuyama-fish.com/ 2014年6月30日取得	125

養殖エコラベル(AEL)のしくみ

「養殖エコラベル Aquaculture Eco-Label」 (AEL)のしくみ

2011年「FAC養殖認証に関する技術的ガイドラインの要求事項」に基づく



広く目指すもの

持続可能な日本産農水産物を提供することで、東京大会を支え、参加しているという意識を全国の農山漁村関係者が共有できるようにし、東京大会をきっかけにして都市と地方との連帯をより強固にしていきたい。

参加・協働 開催国である日本産の農水産物で「おもてなし」したい／されたい。

- ・ 日本の農畜業従事者210万人、林業従事者5万人、漁業従事者17万人およびその家族・親族・地域コミュニティの人々の東京2020大会への参加
- ・ 農林水産業は、単なるビジネスや産業にとどまらず、その存在自体が農山漁村・コミュニティ・地域・里山・里海の持続可能性と密接に関係
- ・ 地産地消 新鮮な食材

資源管理

- ・ 漁業資源の管理手法 公的な規制（トップダウンアプローチ）と、漁業者自らが発案・実施する自主的な取組・コミュニティによる管理（ボトムアップアプローチ）が両輪
- ・ 公的規制と自主的取組みが統合された管理形態は共同管理（Co-management）とよばれ、漁業資源の管理の分野で世界的に注目をあつめています

養殖関係者は、この意識で取り組んでいます。