

国内事例
in Japan

1

「おもてなし」をチャンスに変える、 持続可能な日本産農林水畜産物



日本産推進協議会事務局/
アジアGAP総合研究所 専務理事
武田 泰明氏
Takeda Yasuaki

東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下、東京大会）組織委員会は2016年1月末に大会運営の原則となる「持続可能性の配慮した運営計画 フレームワーク」を発表した。2020年まで国をあげて持続可能な大会運営にむけた準備が始まった。

東京大会で魅力的な 国産品の提供を

同時期、一次産業の分野からも一役買おうと、農業界、林業界、水産業界、畜産業界からあらゆる組織が集まり、「持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会」（以下、日本産推進協議会）が設立された。目的は日本産農林水産物を永く消費者に楽しんでもらうため、持続可能な日本産農林水産物の魅力を国内外に伝えることだ。

もともと日本には周囲の自然環境や資源管理に配慮した農林水産物の認証や仕組みがあり、業界ごとに生産者に普及してきた。また、「認証ではなく、各地には伝統的に生物多様性や資源管理に配慮した取組もあり、自然と人の営みが近い日本らしさも残っている。農家は生物多様性の担い手でもある」と話すのは日本産推進協議会事務局の武田泰明氏だ。自身も茨城県でキャベツを生産する武田氏によれば、それまで、これほど幅広い一次産業関係者が会したことはなく、東京大会の持つ影響力を感じたという。

そんな中、東京大会組織委員会は

木材の調達基準も6月に公表した。この基準は東京大会運営計画の5つの柱「気候変動」、「資源管理」、「水・緑・生物多様性」、「人権・労働・公正な事業慣行等への配慮」、「参加・協働、情報発信」を反映したほか、国産材の利用を推奨している。調達基準は生産者に対して東京大会のニーズを明確に伝える手段だ。現在、協議会では食料の調達基準作成に向けて、生産者の取組を組織委員会に伝えるなどの情報提供をしている。これらの調達基準が策定された折には、生産者への情報発信もする予定だ。

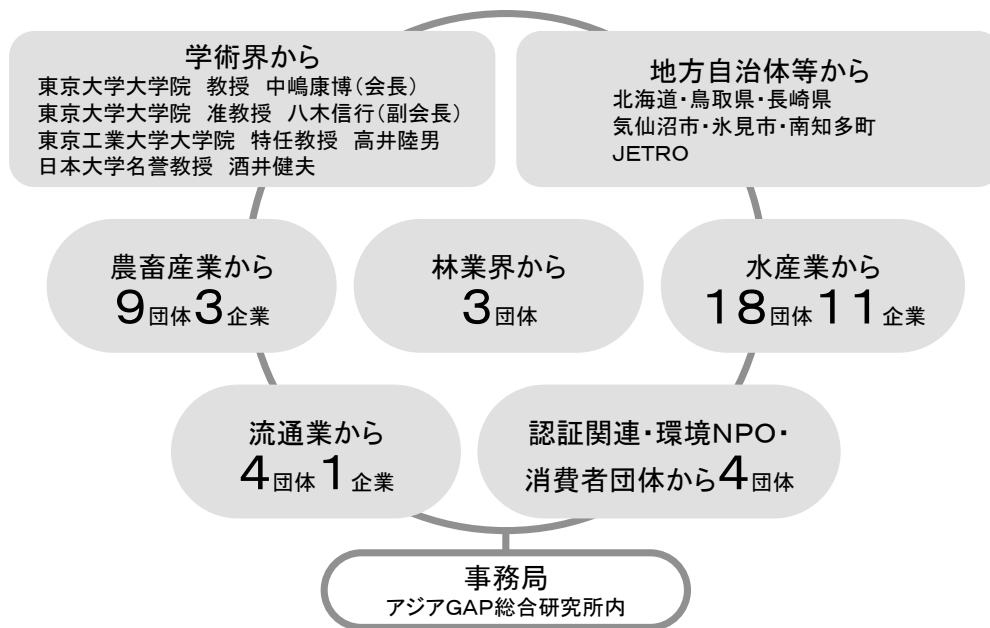
「自分たちが作っている産品がオリンピック・パラリンピック参加選手や訪日客をもてなすものとなる。そうやって生産者も東京大会に参加できることを伝えていきたい」と武田氏は言う。

一次産業の可能性を 引き出す

オリンピック・パラリンピックで提供する食材を日本産でまかなうとなると、メインの会場となる東京だけではなく、近郊の会場、キャンプ地を含め相当量の食材が必要となる。国内にはすでにそのポテンシャルはあるはずだと武田氏は話す。

「ロンドンオリンピックで提供された食材の量と日本の生産量を比べてみると大きく不足するということはない。ただ天候の影響も考慮したうえで確実に食材供給するには、大会で必要な量の10倍程度は供給力

持続可能な日本産推進協議会の構成



が必要と言われている。持続可能性に配慮した日本産品で東京大会をおもてなしするため、これからの3年間でもっと生産者にこの動きを広げていきたい」。

そのためには生産者に対して持続可能な産品を生産するための仕組みや技術面の支援が必要になる。実際に環境保護や食品安全、労働安全も含めた認証制度を利用する農家や加工会社も増えているという。例えば水産業では資源回復とバランスのと

れた漁獲量評価、操業時の環境負荷低減、養殖場の海洋汚染の低減などに配慮した認証制度が複数あり、そういった魚介類を取り扱う小売業も出てきている。

東京大会後も 持続可能な日本産を

日本には小規模農家を含めると120万戸の農家があると言われる。自然環境と隣り合わせの農業は周辺の生態系の一部を成しながら営まれ

ている。新潟県佐渡島では野生復帰を目指すトキのエサとなる生き物が生息できるよう、周辺の田畑での農薬散布に配慮をしている。また、豊かな魚場を維持するために海につながる森を守ってきた伝統も各地で見られる。こういった取組を後押する情報発信も日本産推進協議会は大切な活動として位置づけている。

また消費者には商品に掲示されている認証マーク等の意味を伝えることも重要だ。生産者がどのような状況で何に配慮して産品を作っているかを知ること、持続可能な日本産品の普及に消費者も参加できるからだ。

「東京大会をひとつのきっかけとして、日本の一次産品を持続可能なものに変えていきたい」と武田氏は語った。生産者から小売店、消費者まで、生産地の生態系と共にある営みがバトンとなって渡されていくかもしれない。



東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会「持続可能性ディスカッショングループ(DG)」において、選手村等の国産農林水畜産物利用を促す武田氏

[聞き手：つな環編集部]