

# 平成29年度(第27回)通常総会 特別講演

日時…平成29年6月26日(月)  
場所…札幌全日空ホテル24階

## 挨拶

一般社団法人 北海道地域農業研究所

副理事長・所長 飯 澤 理 一 郎



平成二九年度の特別講演会の開会に当たり、一言で挨拶を申し上げます。

皆様には時節柄何かとお忙しい中、また総会に引き続きご出席いただき誠にありがとうございます。今年には例年より早く桜の開花が進み、春先には強風によるハウス倒壊、あ

るいは作物被害に見舞われましたが、春作業全体としてみると順調に推移しているようです。このまま好天に恵まれ、秋にはとも豊作を喜びたいと思っっている次第です。

先ほど当研究所の第二七回通常総会が終了しました。総会後の

理事会におきまして理事長にJA北海道中央会の小野寺副会長が、副理事長にはホクレンの柿林副会長が選任されましたので報告いたします。今後とも農業情勢に的確に対応した調査研究に努め、会員の皆さま、関係機関の皆さまの付託に応えていく所存でございますので、引き続きご指導、ご支援、ご協力のほど心からお願ひ申し上げます。

さて、本日の特別講演には、講師として、東京大学の中嶋教授をお招きしました。最近話題となっておりますGAPやHACCP、各種の国際的な食品農産物の規格基準の問題について、また、東京オリンピック・パラリンピックの食品の調達基準等について、中嶋教授からご教示いただけるものと期待しているところでございます。

本日の講演が皆さんにとりまして実り多いものとなることを心から期待しまして、開会のご挨拶といたします。

## 講演

## 農産物・食品における認証制度の国際化

GAP、HACCP、JFS、JAS、G-I

そして東京オリパラ食材調達基準

東京大学 大学院農学生命科学研究科

教授 中嶋康博

皆さまこんにちは。東京大学の中嶋でございます。本日は、ご案内のテーマについてお話をさせていただきます。また、東京オリンピック・パラリンピックの食材調達基準の選定委員会の特別委員もさせていただきましたので、その時考えたことを皆様にご披露したいと思います。結構入り組んでおりますので、ぜひこの機会に皆さまにご理解いただければと思います、お引き受けした次第です。今回は、特にGAP（農業生産工程管理）の話を中心にご依頼いただいたのですが、やはりHACCP（危害要因分析・重要管理点）やJFS（一般財団法人食品安全マネジメント

協会が策定した認証の仕組み）、JAS（日本農林規格）、G-I（地理的表示）なども合わせてお話をしないと、なぜGAPがこれだけ取り上げられているのかが分からないと思われましたので、取りまとめてお話しします。それから、今いろいろ動いておりますので、これに関連する資料を敢えてお見せした方がいいと思います、皆さまのお手元に付属資料で配付しています。ちなみに、全インターネットからダウンロードできるものです。付属資料を横串刺したり縦串刺したりしてご理解いただくということが一つの目的だと考えております。

中 嶋 康 博 (なかしま やすひろ) 氏



1959年 埼玉県生まれ  
 1983年 東京大学農学部卒業  
 1989年 東京大学大学院農学系研究科博士課程修了（農学博士）  
 日本学術振興会（東京大学）特別研究員  
 1990年 東京大学農学部助手  
 1996年 農学生命科学科助教授、准教授  
 2012年 東京大学農学生命科学科 教授  
 現在 // 副研究科長、食の安全研究センター副  
 センター長兼務  
 日本フードシステム学会会長、農林水産省食料・農業・農村政策  
 審議会委員、同企画部会・食糧部会・甘味資源部会部会長、国土  
 審議会北海道開発分科会特別委員

〔専門分野〕

農業経済学、フードシステム論

〔著 書〕

- ・「食品安全問題の経済分析」日本経済評論社、2004年
- ・「食の安全と安心の経済学」コープ出版、2004年
- ・「フードシステムの経済学」（共著）医歯薬出版、2005年
- ・「食の経済学」（編著）ドメス出版、2011年 ほか多数

認証制度の動向

まず全体像ですが、GAPからG1を含めて農業・食品をめぐる認証制度が急速に整理されています。四つの視点がありまして、ひとつは食品の安全、二つ目がマネジメントシステムの導入、三つ目が輸出戦略、最後はちょっと聞き慣れないと思うのですがE SG（E「環境」・S「社会」・G「企業統治」）という考え方で、この辺が影響を与えていると思っています。

一つ目に関して大事なことは、二〇〇三年にできた「食品安全基本法」という法律です。二〇〇一年に狂牛病（BSE）が発生して食品の安全をめぐる大きな問題が起りました。それに合わせて既存の食品安全もしくは食品衛生の制度の見直しや、農業に関わる安全制度の見直しが行われ、この「食品安全基本法」が制定されたわけです。ここで大切なことはフードチェーン全体を通して安全性を確保しようという取り組みが確立したことです。この時に「食品衛生法」も合わせて改正され、農業のポジティブリスト制が入り、厳しい管理がされるようになり、その対策で例えばGAPを入れたほうがいいのではないかという議論がございました。この法律ができたのは、日本でBSEの問題が起きたからだけではなく、ヨーロッパではその前に食品法が導入されて安全問題に関する仕組みの整理が行われたのですが、それに合わせた

ものでもあり、そういう意味では必然性があるわけです。フードチェーン全体を安全管理するには、当然その根っこである農業もきちんとやらなければいけないということです。もちろん農家の方々は一生懸命安全管理をされていらっしゃるのですが、その取組方、仕組みを変えていかなければいけないのではないかとということについて、この二〇〇三年が一つの画期だったと思っています。

合わせてHACCPという加工食品の衛生管理の内容についても取り組みを強化していくことになりました。HACCPそのものは一九九五年に「食品衛生法」の中で総合衛生管理対策として導入されましたが、それは乳製品や、食肉加工品、清涼飲料など特定の食品に限った運用のされ方をしている、国際的な標準のやり方と違うのではないかとということがずっと言われていました。

HACCPの義務化に着手しなければいけないという状況となり、今回取り組み始めていますので後で少し説明します。これはフードチェーンでは、いわゆる川中とか川下の話ですが、そちらの安全管理体制が変われば、川上部分の農業についても確実に影響があるという認識を持っていなければいけないと思います。

二つめのマネジメントシステムでは、いろいろな経営においてマネジメントシステムという取り組みが、一般的に行われるようになってきたことが背景にあります。ISO9001（一貫した

製品・サービスを提供し、顧客満足度を向上させるためのマネジメントシステム規格）や、環境問題でいうとISO14001（環境を保護し、環境パフォーマンスを向上させるためのマネジメントシステム規格）というようなマネジメントシステムの規格があつて、食肉加工メーカーや場合によっては農業関係の関連事業者も、これに取り組みようになってまいりました。このマネジメントシステムの中の重要な要素であるPDCAサイクルを回すという考え方は、農業の中でもごく普通に言われるようになってきておりますが、この仕組みが認証制度にも取り込まれていて、ここら辺のある種の地合ができてきているというのも、認証を取り込みやすくしている、その条件になっていると私は考えています。

## 認証制度の推進

認証制度をどのように進めていくのかということについて、重要な文書が出ていますので確認したいと思います。五月一九日に自民党の農林部会の農林水産業骨太方針実行PTで「規格・認証等戦略に関する提言」が出されました。この提言でははじめに、我が国の農業の競争力強化のための基盤として、規格・認証・知財について戦略的に進めていく必要があり、農業者の視点に立つ



て規格・認証等をどう活用していくかなどを検討する「規格・認証等戦略検討チーム」を立ち上げ、議論を行ってきたことが書いてあります。

そして「規格・認証・知財活用についての基本的な考え方」が整理されています。日本の農産物・食品は「安全・安心」と言うけれども、国内外での競争が激しくなる中で、それが取引先や消費者に根拠をもって信頼される状況ではなくなってきたこと、さらに、今後輸出を拡大し国際市場での日本の競争力の強化が必須だけれども、食品安全や環境保全など「見えない価値」を「見える化」する取り組みが必要になってきていることが書かれています。その「見える化」する手段としてGAPやHACCP、新たに改正されるJAS、そして昨年導入されたG1といった仕組みがとても重要で、ブランド化を進めるうえでも大切だということとです。それから東京オリパラは、我が国の食の素晴らしさを世界に発信していくことができる機会なので、農業者の適正な生産工程管理について意識をさらに高めてもらって、取組水準の向上と規格・認証・知財の活用環境の整備を集中的に行い、これらの成果を一〇年二〇年先を見据えた遺産（東京オリパラではこれをシガシーという言葉を使います）としていくということです。こうした考え方の下に、基本的なスタンスとして、規格・認証・知財の取り組みを、現在から東京オリパラまでを第一期、オ

リパラ後から二〇三〇年までを第二期と二つに区切って進めていき、第一期を集中取組期間としています。聞くところによりまずと、検討チームで議論された時はかなりGAPに議論が集中していたと伺っております。

それぞれの目標と具体的な施策ですが、GAPについては第一期の目標を「生産現場が変わる」こととし、第二期の目標を「我が国の生産現場で国際水準に達するGAPの取り組みが浸透すること」にしています。「GAPをする」、「GAP認証をとる」の二つのアプローチの違いがあつて、第一期は「GAPをする」ことから始めて、オリパラに食材提供をしていくために「GAP認証をとる」ことが必要ですが、「平成三二年度末までには国内で現状の三倍以上の認証取得を目指す」ことにしています。皆さまもご存知のとおりいろんなGAPがございます。この後お話ししますが、その中で「日本発の規格であるJGAP（一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証。平成二八年からJGAPアドバンス、JGAPベーシックの運用開始）については国際的な標準化過程の参画を目指すため、できるだけ早期のGFSI世界食品安全イニシアティブ承認にむけて官民挙げてあらゆる努力を行い、併せてアジアで主流の認証の仕組みとなるよう「取り組む」ことになっています。

それから「都道府県等が独自にGAPを策定することで、生産

現場が混乱する恐れがあることから、東京大会までに、農林水産省ガイドラインへの準拠を働きかけ、統一化していく。東京大会後は、農林水産省ガイドラインそのものを国際水準に改訂する」ということも書かれています。オリパラ調達で推奨される有機農業、農福連携、世界・日本両方の農業遺産についても併せて推進することになっています。

HACCPは、義務化を進めること、HACCPを含む食品安全管理の認証については、日本発の食品安全管理の認証の仕組みであるJFS（一般財団法人食品安全マネジメント協会が策定した認証の仕組み）を充実していき、第一期のできるだけ早期にGFSIの認証に向けて官民挙げてあらゆる努力を行い、第二期ではJFSが国内で主流の認証の仕組みになり、国際的な標準化過程に参画することを目標に進めていくと書かれています。また、都道府県や業界団体等が独自にHACCP認証の仕組みを提供していたが、現場で混乱することがあったので、内容を統一していくように働きかけることになっています。

前述のように、GAPとHACCPの取り組み方は、ある意味鏡合わせのようになっていて、まず現場は色々混乱しているので、それを統一する。それから、GFSIという言葉が出てまいりましたけども、その承認を取る。その根本には、輸出の拡大という課題があるという事です。

次にJAS制度ですが、JASは非常に古い制度で、例えば醤油、缶詰、麺類など、いろいろなものにJASマークがついていますが、今国会でJAS法の改正が行われ、今までとは全然違った取り組みができるようになります。これについても第一期・第二期があつて、第一期は国際化を見据えて新しいJAS規格を二〇規格以上新設する、第二期は海外での認知度・影響力が高まり、輸出拡大に寄与すると書いてあります。

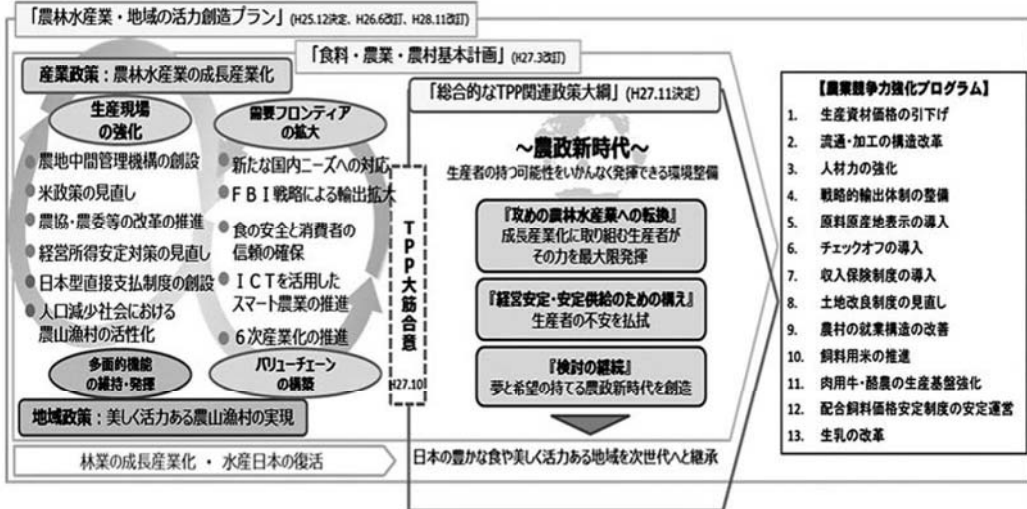
それからG-1ですが、国内外でのブランド価値を確立して、海外に向けて日本産のいろいろな産品を出していきます。第一期で都道府県一産品以上の登録、第二期では海外での認知度をあげて輸出拡大に寄与していくと書かれています。

### 農政改革における認証制度の位置づけ — 攻めの農林水産業の展開と輸出力の強化 —

今回のこうした取り組みが行われてきた、農政改革の流れを少しおさらいをします。

農林水産業・地域の活力創造プランに「農業競争力強化プログラム」があります。この中に一三項目あつて、多くのものが今国会で既存の法律を改正するなどして取り組むことになっています。遡れば、以前、農政新時代というのがあつて、TPP対策の枠組

農政改革の流れ



※農林水産省資料を改変

みが提示されました。その時に出示されていた一三項目が、一部かなり拡充されて、この競争力強化プログラムに継承されています。

「農業競争力強化プログラム」は、平成二八年一月の農林水産業・地域の活力創造プランの改定で示されたものです。この活力創造プランはもともと平成二五年一二月に決定されたプランで、その時には産業政策と地域政策を車の両輪にして、攻めの農林水産業を進めていくことになっていました。食料・農業・農村基本計画も攻めの農林水産業をベースにしながら作られています。

そしてその後、TPPの大筋合意があり、さきほどの農政新時代を経て、農業競争力強化プログラムになっていきます。要するに、この競争力強化プログラムをずっと遡ると、結局この「攻めの農林水産業」という考え方が出発点になっているのです。

どうしてこういう枠組みを設定したのかということですが、図に「需要フロンティアの拡大」と「バリューチェーンの構築」があります。これまでの基本計画にはなかった考え方です。この中に例えば輸出をしましょう、六次産業化を進めましょうということになってはいるのですが、これを進めなければいけない時代背景があります。産業連関表を使って飲食料の最終消費金額（一年間に日本中でどれだけ食品や飲料にお金を使っているのか）を推計しますと、大体七〇兆円とか八〇兆円となります。これを見ると一九九五年が八二兆円だったのですが、その後五年おきの統計を

見ると確実に減っています。それまでの八〇年から九五年にかけでは大きく伸びていましたが、その後伸びなくなると同時に減っているのです。伸び方が減速したのではなく、九〇年代にバブルが崩壊して景気が悪くなってデフレスになってという状況の中で、名目も実質も食料は伸びなくなりました。大きな時代の変わり目が、九〇年代の半ばにあったわけです。さらに、ここに来て人口減少が厳しくなってきた、二〇一〇年から人口は減っています。今後は猛烈な勢いで減っていきます。人口が減っていないにもかかわらず、消費が減ってきたことから推測すると、これから五年・一〇年・一五年・二〇年を考えると、相当厳しい状況になることがわかります。このまま放っておいて大丈夫なのかということから、先ほどの「バリューチェーンの構築」と「需要フロンティアの拡大」をしなければいけないのです。フードシステム的な観点からは、これは本当に大事なことでと思っています。農業政策の中にフードシステムの項目を入れないと、なかなかうまくいかない時代です。この時に考えていたストーリーは、まず生産現場を強化する。例えば基盤整備をしたり、生産組織を作ったり、いろいろな機械を入れる、品種の改良をする、普及活動をする、そうしたことによって生産量を増やしていきますという取り組みが一番初めにあります。これは非常に古典的かつ基本的な農業振興政策だと思いますが、それをやっていくことは、基本計画

にある自給率を上げることに繋がります。ただ、需要が減っている中でこれをやれば確実に価格は下がります。単に作るだけだと全く意味がないということとで、第二のポイントとしてバリューチェーンを構築して、誰にこれを提供するのかをきちんと見据えて、それに合わせた作り方・売り方をしていかなければならない。単に生産量を増やすだけではだめな時代に九〇年代の半ばからなってしまったのです。今後は、更に人口が減って国内マーケットが減る訳ですから、国内マーケットそのものをもっと高めていく、喚起していくような国内ニーズに対応すると同時に、輸出をどんどん進めていかなければいけないだろうというのが第三のポイントです。

その後、第四の多面的機能の維持・発揮という地域政策の方に入ります。産業政策を進める過程で起こったいろいろな問題に対する補完的な施策と同時に、多面的機能支払交付金を使って、多面的機能の発揮、環境問題の対策と同時に、資源の維持管理のサポートもして、そして生産現場の強化に繋がっていくこととする訳です。この八の字をぐるぐる回すという考え方が、私は地域の活力創造プランの基本だと思っています。もともとは、この左側の丸だけだったものが、この右側の丸がくっついたというのが、このプランと基本計画で大事だと思っているところです。さらに突き詰めると、国内のマーケットを喚起していくのも大事ですけれ

ど、多分それだけだと厳しいだろう。そこで、今すぐ成果が出ないかもしれないけれども、海外のマーケットに対して何らかの取り組みを今から準備していかなければいけない。そうしたことが言われたわけです。

これらのことを言い始めたのは、安倍内閣の成長戦略である「日本再興戦略」です。いろいろ評価があると思いますが、農林水産業を成長産業にする一つの手段を輸出とし、国別品目別輸出戦略を策定することが、二〇一三年、はじめての日本再興戦略の中に書き込まれました。そのため大事なこととして、食の安全・安心を世界に発信するために、海外の安全基準に対応するHACCPシステムの普及を図ると書いてありますが、この段階ではまだGAPが出てきません。

翌年に日本再興戦略二〇一四が出まして、輸出環境の整備として、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み、輸出促進に向けたGAPのあり方の見直しを行うことが書かれました。この時点でGAPに取り組んでいくことになりました。さらに、ジャパン・ブランドの推進として、和食のユネスコ無形文化遺産への登録やミラノの食万博がありました。そうした機会を使いながら日本食を広めていく取り組みがあり、前の年に言われたものを少し具体化して、HACCPの認証やハラル認証、グローバルGAP（ドイツのFood PLUS BIが

策定したGAP認証）の取得などの輸出環境整備を行って、輸出モデル地区、モデル品目の成功事例を創っていくとしています。

翌二〇一五年の再興戦略では、ジャパン・ブランドの推進で、東京オリパラが出てきます。もちろん、東京オリパラの開催が決まったことがきっかけになっているのですが、食に関してはユネスコの無形文化遺産とミラノの万博、そしてオリパラへと、ホップ・ステップ・ジャンプを進めていく方針が登場しました。さらに、日本食と日本産酒類を海外展開すること、G-1を活用することが出ています。また、輸出の環境整備として、国際的な規格づくりとして我が国発の輸出用GAPについて、当年度中に規格を策定して規格の承認申請を行うとともに、HACCPをベースとする食品安全管理に関する規格認証の仕組みの構築を官民連携で目指すことになりました。農水省に日本発の輸出用GAPの検討委員会が設けられて、JGAPアドバンスができあがることになります。HACCPについても、国際標準化と義務化を進める検討委員会が立ち上がりました。これはなかなか難しい問題で、大きな企業はHACCPをやっているけれど、中小の企業はなかなかできない。業種によっても状況は全然違います。もともとは製造業の取り組みですが、これからは流通も外食産業も小売店も全部対象になります。どのようにHACCPを入れるのかという深い議論をしなければなりません。これも、この日本再興戦略の中

で方針が決まる中、課題だったことに取り組み始めたという例です。

二〇一六年の日本再興戦略ではいよいよ東京オリパラの対応を本格的に進めることにしています。今回のような枠組みで調達基準の議論をしたのはロンドンからで、ロンドン、リオと調達基準が作られていますので、この基準が日本の農業の特色を踏まえたものとなるよう調整する、その基礎的な準備としてGAP、HACCAPの導入や有機農業と持続可能な農業の普及・拡大を推進する。それから、GAP、HACCAPに関して国際的に通用する水準の認証の仕組みについて、国際規格化に向けた取り組みを加速するとされています。これは見ていただいて分かる通り、一つひとつレベルアップして行くわけです。まず、こういうふうに行うことが組み込まれているということ。また、日本食材の品質を世界にアピールするための日本農林規格JASの仕組みを活用した、日本産品の品質や特色を担保する制度も検討されます。

日本再興戦略二〇一七年版は「未来投資戦略」という名称になりました。つい最近出たものです。これは骨太の方針に組み込まれて予算の前提になってくるのですが、関連箇所を引用しました。その中にありますバリューチェーン全体の付加価値の向上、規格・認証・知的財産の戦略的推進の中で、日本産のアピール力を

強化するためにJASの戦略的な活用、G-Iの登録推進、そして東京オリパラを契機とした国際水準のGAPの実施と認証取得の拡大、有機農業、持続的農業の普及・拡大、HACCAPに基づく衛生管理の制度化、それから森林認証材の普及です。これも東京オリパラをきっかけに普及することになります。エコラベルもそうです。それから既に出ています。農林水産物の輸出インフラ整備プログラム行うとか、日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)を立ち上げて、戦略を持って輸出を進めると書かれています。このような流れがあつて、その中に取り込まれるわけです。

## GAPの普及・拡大

今までGAPの内容について何も触れず説明してきましたが、念のために資料を用意しています。平成二八年四月に農林水産省生産局が出した「農業生産工程管理(GAP)の普及・拡大に向けて」という資料です。ここにありますように、GAPは食品安全や環境保全、労働安全に関する法令を遵守して、これらの実施記録、点検、評価のPDCAサイクルを回して生産工程の管理・改善を行う取り組みです。食品の安全とマネジメントシステムを入れる取組みが合体している。それに、環境問題と労働の安全問





題が入っているのです。それを進めるにあたって、平成二年四月に農林水産省はガイドラインを出しています。それ以前にも基礎GAPを入れましょうという事で、GAPの普及に国も取り組んできたのですが、都道府県も含めていろいろなGAPがあつて足並みが揃わなかつ

た。そこで、国がひとつの基準としてガイドラインを示したわけです。その時のガイドラインを作る委員会では、グローバルGAPを確認しながら、何が大事かということをつひとつ特定して、かなりの項目数になりますが、しなければいけないことを定めました。ちなみにグローバルGAPそのものはほとんどバージョンアップして、今は六版になっています。当時は四版ぐらいだったと思いますが、ガイドラインは押さえるべきところを全部押さえたいと思います。ただ、先ほどの自民党の部会であつたようなオリパラの後にガイドラインをもう一段バージョンアップしないといけないのは、世界の流れからみて確かにそうだと思います。

GAPの定義としてはFAO（国連食糧農業機関）の国際的な定義があります。農林水産省ではGAPに農業生産工程管理という名前をつけておりますが、法令遵守するためのチェックポイント、チェック項目なんだと定めています。GAPを導入するにあつて難しいところであり、GAPをどのように理解するのか、現場との意識や理解のすれ違いがあるところだと思つています。どなたも法令遵守はしている。安全じゃないものを作つて売るわけにはいきませんので、それはやっているよと皆さんは思つています。GAPをやるから安全になるわけじゃなくて、すでに安全なものを作つてるので、何でGAPをやらなければいけないのか。混乱するあるいは理解が深まらない部分があるかもしれません。

それから、共通ガイドラインでは、工程管理の内容やどう実践していくか書いてあります。それから様々なGAPがあって、県のGAP、JAのGAP、生協のGAP、JGAPとグローバルGAPがあります。平成二六年の三月時点でGAPを導入している産地数は二、七三三ですが、平成二七年の三月では二、七三七とあまり増えていません。今ひとつ普及が進まないと思っています。それから、ガイドラインに即した産地の数は、二六年三月も平成二七年の三月も同じ一、〇一〇です。こちらに進んでいません。

そのほかGAP導入の経営改善効果、食料・農業・農村・基本計画や日本再興戦略におけるGAPの方針、それから農林水産省におけるGAPの検討・推進状況、戦略協議会や体制強化・供給拡大事業の状況が示してあります。アクションプランを出しまして、どのようにGAPに取り組んでいくかの方向性を生産局として示しました。経営改善の意識が高い農業経営者、具体的には担い手とJAの生産部会を重点に推進する。基本計画の中で「担い手」は認定農業者と新規認定就農者、法人化する集落営農ということになりましたが、そこにはできるだけGAPを入れていたいただきたいという方針が出ました。あとは、グローバルGAPの普及や、我が国発のGAPの策定についての話、GAP体制強化・供給拡大事業という内容です。今では東京オリパラを見据えて、GAPの普及に関する新しいスキームもできておりますので、これは古

いですが、こういったことを進めていきましようということになりました。

自民党の農林水産業骨太方針実行PTの「国際水準GAP認証取得に向けた推進について」という資料には、「GAPをする」の拡大、「GAP認証をとる」の飛躍的拡大、それから輸出促進、海外展開に向けたGAP認証の活用について、それぞれの目的と目標、実現のために行うことが書かれています。

## GAPはどうして必要なのか

家の光協会の『地上』という雑誌の七月号に私のインタビュ記事が掲載されています。「直球で聞く、そこまでしてGAPが必要なのか」ということで三部構成にまとめていただきました。ひとつは「おれが全部見ていけばGAPなんかいらぬ」というパートです。小さな農業経営ですと経営主が全部見れるし、「コントロールできるのでGAPは要らない」ということですが、例えば面積が増えて同じ家族でも他の人にお願ひする、違う作物が増えてくると誰かにお願ひをしなければいけなくなる。経営のあり方、経営の姿が変わってきたら、それにあわせて仕組みが必要です。二番目は、手間がかかって忙しいのにやっつけていられないだろうということころです。確かに大変で、グローバルGAPだと二〇〇



以上の点検項目があります。一度目を通してみるとほとんどのものがもつやつてると思いますが、その中でハツとするところがあれば、そこが自分の経営の弱点であり、それを認識する機会ができるのです。経営をしていく上でPCDAサイクルを回すための手がかりになっていくことが二番目です。三番目が、コストをかけた分見返りがなければ経営がもたないということです。審査費用もかかりますし、手間が掛かる分、非金銭的にも負担が掛かってくる訳です。実際にGAPを入れたから高く買ってくれるかというところ、そうではないことが多いです。安全管理はみんなしていますので、GAPをすることで高くなるかというところ、私自身は懐疑的です。GAPを導入していないことに関しては、取引条件にしていないからという議論がありますが、取引条件にされてしまえばますますもってGAPのプレミアムがつくことにはないと思いますので、そうなる前に自分からGAPに取り組んでいくべきでしょう。何のために取り組むかということを考える時、攻めの姿勢が必要だと思っております。バイヤーさんや取引先と話をする時に、自ら商品提案をしていくことが大事だと思っております。そのためには、違う作物を作るとか出荷期間を長くするとか様々な工夫が必要になります。工夫をすることによって、今までやっていなかったことに取り組まなければなりません。新しいこと、慣れないことをするわけですが、往々にしてミスが出る。異物が混

入し、商品が傷むことがあるでしょう。出荷期間が長くなれば次の作物と作期がバッティングするので農業をめぐるトラブルが起こる可能性がある。それをやりきって初めて新しい取引ができるわけで、場合によっては高く買ってくれるということになるわけです。そのためのしくみが必要ですが、それがGAPです。ただ入れるのではなくて、攻めの経営をすることがあってGAPを入れる。そうすることによってかかったコストを回収できる可能性があるのです。攻めの農林水産業という政策の話をしました。まさに攻めをやらぬ方にとっては、GAPはただやるだけになってしまい、負担が掛かるだけになると思います。

大体普及の対象はわかっているのではないかと思っております。GAPは簡単だよという方もいらっしゃいますが、そういった攻めの姿勢で長年やっているからではないかと思う次第です。

先ほど申し上げた通り、全部自分で管理できていけば大丈夫という人も、部会その他の農家の人たちが何をやっているのか見えないうと、産地としての品質保証ができなくなります。その場合、やっぱりGAPの団体認証が少なくとも必要だと思っております。

## 東京オリパラ食材調達基準

前述したような政策的な流れの中で、東京オリパラの食材調達

基準が検討、決定されました。

(※配布資料：二〇一六年二月二日付け二〇二〇年東京オリ  
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  
に係る省庁等連絡会議(第二回) 配布資料―持続可能性に配慮し  
た食材の調達基準について)

ここには農産物、水産物、畜産物の調達基準が書かれています。  
案と書いてありますがすでに決定し、案ではありません。持続可  
能性に配慮した調達行動の概要には共通事項があります。その下  
に物品別の個別基準があります。共通事項には適応範囲が定めら  
れ、組織委員会が調達する全ての物品、サービス及びライセンス  
商品とあります。オリパラでは、マスコット人形などをメーカー  
に作ってもらい販売するのですが、マスコット人形にも調達コー  
ドが適用されます。当然人形と食べ物とは全然違いますので、食  
物については物品別に農産物、畜産物、水産物の個別基準が適用  
されます。調達に関する基準が示されていますが、共通事項でも  
調達における持続可能性の原則がベースになっています。

この「持続可能性」が調達コードの頭にもついています。オ  
リパラにとつてはとても重要な考え方です。オリパラに関して  
皆さんもご存知のとおり、全ての人種の人たちが集まって、平和  
を希求していく理念があるのですが、加えて持続可能性社会を構  
築するためにオリパラ大会は貢献していくという理念が追加され

ました。それがこの調達コードに大きく影響しています。どのよ  
うに供給されているのか、どこから採り何を使って作られている  
のか、サプライチェーンへの働きかけ、資源の有効活用が持続可  
能性の原則です。持続可能性に関する基準はGAPにもありまし  
たが、法令遵守があり、労働、環境、経済、人権という項目から  
なっています。それらを担保する方法として、コミットメントや  
サプライチェーンへの働きかけ、取組状況の説明、モニタリング、  
改善措置等を規定することになっています。

個別の調達基準に関して、農産物については食材の安全を確保  
する、周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保する、  
作業者の労働安全を確保するが要件になっています。先ほど申し  
上げたように、持続可能な社会をつくる上でのポイントは環境や  
労働ですと話しましたが、食べ物なので安全であることがとても  
大事で、それが一番目にあります。これらを満たしていれば、食  
材としてオリパラで使えます。選手村にレストランができて、  
ケータリング業者が運営します。ケータリング業者が食材を買  
うわけですが、条件を満たさかどうかを、いちいちチェックするわ  
けにはいきません。そこで、GAPが手掛かりとなり、JGAP  
アドバンスやグローバルGAPをとつていれば要件を全部満たし  
ますと言われました。ガイドラインに準拠したGAP、かつ都道  
府県と公的機関による第三者の確認がとれたものも加えられまし



た。まだグローバルGAPもJGAPアドバンスも十分に普及しておらず、こうしなければ国内の農産物が提供できない、全部輸入物になってしまうという懸念のためです。

それだけでなく七月から九月の期間なので、近隣都府県だけでは提供できないと思っています。ただし、先ほど言いました人権や労働（児童労働の禁止は日本の場合は考えられない事項ですが）などの問題もJGAPアドバンスとグローバルGAPはクリアしますが、ガイドラインに準拠したGAPで対応する場合は、特別な確認事項として加えなければ駄目です。くどいですが、共通事項がベースにあります。その上に具体的な要件というのが乗っかっています。この二段階をクリアしたものが、食材として買ってもらえます。

推奨される事項は、さらにその上に加わります。有機農業により生産された農産物、障がい者が主体的に携わって生産された農産物、これは農福連携です。それから世界農業遺産や日本農業遺産など、国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物。私の理解するところでは棚田米です。その棚田米が認められるには、共通事項を満たし、GAPを

とっていないわけではありません。有機も、JAS有機では安全に関する項目として足りない部分があるので、GAPが必要となります。GAPをとってJAS認証をとってくださいということです。

農福連携に関しては基準はありませんが、国の方で一生懸命その基準を作っています。すでに素晴らしい取り組みをされている方が、たくさんいらっしゃると私は認識していますが、申し訳ないですがその方々もGAPをとってください。その上で国がこれから作る認証が基準などの確認をして、合わせ技で農福連携の商品として提供していただくこととなります。パラリンピックもありますので、私としては障がい者が主体的に携わって生産された農産物がたくさん提供されることを願っていますが、このようにことからハードルが高くなります。

畜産物に関しても基本的な枠組は同じですが、アニマルウェルフェア項目が農産物とは違います。この考え方は、ご存知の方も多いと思いますが、ヨーロッパではごく当たり前の要件です。ロンドンオリンピックの時には、このことが足かせになることは全くありませんでした。ロンドンオリンピックでは、レッドトラクターという認証制度がイギリス国内にありました。

BSEの問題が起きて、国産の農産物・畜産物への信頼が酷く低下したときに、きちんとした安全管理をするしくみを入れようということ、レッドトラクター制度が導入されたと聞いていま

す。八割ぐらいの農産物が適用されているので、国内の農産物を使うことに関しては全然問題なかった。それはアニマルウェルフェアへの対応が含まれています。ちなみに、イギリスはかなり高緯度なので、青果物、園芸品に関しては弱いところがある。野菜や果物、りんご以外は弱いので、多くは輸入していたと思います、それはともかく、今回の食材調達基準の中で、畜産物のアニマルウェルフェアの部分は非常にチャレンジングです。この認証制度は今までありませんでした。農場HACCPというのが一部認証としてありましたが、アニマルウェルフェアは入っていません。JGAP畜産という新しい規格ができたので、その中では要件を満たすようになっていますが、それを一気にとるのは難しいのならばGAPチャレンジシステムというのを入れ、それをとれば食材調達の基準を満たすことになりました。ただそこで留まるのではなく、その後JGAP畜産やグローバルGAPをとっていただきたいということです。

水産物は、細かく説明する余裕はありませんが、MELやMSC、AEL、ASCがあります。環境に配慮した漁獲方法にMSCのマークがついた水産物が売られています。養殖の方はAの文字がついた方ですが、こういったものもこれから取り組んでいくという話になっています。

これが全体像なのですが、「持続可能性に配慮した調達」コード

(第一版)に、趣旨や摘要範囲などを詳細に記載しています。

私が大事だと思う部分は、趣旨の項目にある『また、この間に国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」においても、「持続可能な消費及び生産のパターンを確保する」という目標が設定されているが、東京二〇二〇大会において持続可能性に配慮した調達に取り組むことは、企業や公共部門における持続可能な慣行の導入・促進を含め、社会全般における消費・生産のパターンの変革というレガシーにつながるものである』という部分と、その次に記載されている『この「持続可能性に配慮した調達」コード』においては、上記基本原則の下、持続可能性に関わる各分野の国際的な合意や行動規範を尊重し、法令遵守を始め、地球温暖化や資源の枯渇などの環境問題や人権・労働問題の防止、公正な事業慣行の推進や地域経済の活性化等への貢献を考慮に入れた調達を実現するための基準や運用方法を定める』であります。つまり、GAPの取り組みは安心・安全なものを作るということですが、もう一つ大事なことは環境の問題と労働の問題。労働の問題は作っていらっしゃる方の安全の問題と、それから人権に配慮するという問題です。これをきちんと守っていく。これが、東京オリパラが目指す持続可能な社会の中の重要な要素というわけです。先ほど述べたことの繰り返しになりますが、持続可能性の四つの原則を踏まえた基準が定められており、全般の項目では法令遵

守、報復行為の禁止、環境の項目としては、省エネルギー、低炭素・脱炭素エネルギーの利用、その他の方法による温室効果ガスの削減、3Rの推進、容器包装の低減、汚染防止・化学物質管理・廃棄物処理、資源保全に配慮した原材料の採取、生物多様性の保全という事項があります。容器包装の低減に関する事項は農業生産に関しては基本的に関係ないですが、食材調達をしたケータリング業者は廃棄物を出したり、容器包装を使ったりします。そこで出て来るゴミはどうするのかは、オリパラの運営の中でも大きな問題です。フードストラテジーという運営に関する方針を検討していますが、この中に組み込まれていきます。くどいようですが、そういう大きな枠組みの中で食材調達も考えていかなければならず、その考え方に基づいた生産をやっていかなければいけないのです。

人権の項目では、ダイバーシティ（多様性）とインクルージョン（包摂性）という観点が重要で、あとは飛ばしますが、国際的人権基準の遵守・尊重、差別・ハラスメントの禁止、障がい者の権利尊重、社会的少数者の権利尊重などが定められています。労働の項目では、国際的労働基準の遵守・尊重や長時間労働の禁止、職場の安全・衛生、外国人・移住労働者の問題などが定められています。経済の項目は、途上国の状況を念頭に置きながら書いてある部分が多いのですが、この中で七番目に地域経済の活性化

化という事項があります。この部分は、今回の東京大会で書き込まれたのですが、日本の地域・中小事業者が国際的な競争力を高めて活性化し云々というようなことがあります。

多面的機能を発揮するという観点から国産の農産物・畜産物・林産物・水産物を優先的に使いたしよということですが、食材の調達基準に書いてあります。そういった意味では、首尾一貫しているのです。調達コードの担保方法の項目では、調達コードの理解や事前のコミットメント、そして遵守体制整備として、サプライヤーやライセンサーは組織委員会との間の契約締結の前後を通じて、自社に関する持続可能性に関するリスクを適切に確認・評価した上で、そのリスクの高さに応じて、調達コードを遵守するための体制を整備すべきであると定められています。

生産して、流通業者を通し、場合によっては加工するベンダーを紹介し、最後ケータリング業者に納入されていくわけですが、間に入る人たちがこの考え方を皆きちんと理解する。そして、そういう品目をきちんと分別管理し提供して下さいということが書いてあります。農協の方にも理解していただきたいのですが、理念としてそれらのことが守られなければならないということです。持続可能性に関するリスクが守られない、手落ちがある、そういったことを無くしてくださいということが、調達コードの一番最後に強調して記載されています。注の部分ですが、持続可能性

に関するリスクを適切に確認・評価し、これに対処するには、国連のビジネスと人権に関する指導原則が企業に対して求める人権デュー・デリジエンスの手法も参考となるとあります。これは、先ほど説明しました調達コードの遵守体制整備の項目に関する注として書いてあるものです。デュー・デリジエンスとは、企業活動における法令違反や人権侵害等の負のリスクや影響を評価し、その結果を踏まえた対策を講じ、さらにその効果について検証する継続的なプロセスのことです。これだけだと何が書かれているのかわからないかもしれませんが、よくあるデュー・デリというものは、企業を買収するときに、その企業の負債や資産を洗いざらい事前に確認して、その上で買わなければいけないということで、逆に、買われる方にはそれに対して情報開示しなさいと要求するしくみです。それは投資の話ですが、人権のデュー・デリは、人権問題を起こすようなリスクが無いか事前にチェックしなさいという事です。食材調達の場合にも、調達コードを満たしているか事前に求められたら開示しなさい。そういうことを皆で心掛けますしよということですが、理念として書かれています。

GAPをやればいいというだけではなく、それをちゃんと開示できるようにしてほしいというのが、基本的なスタンスです。そこまでやるのかという感じもするのですが、それを実行することが、組織委員会が求めているレガシーです。安全に関しては、法

令遵守も含めて絶対に守らなければいけないことで、環境の保全や人権を守るといったことに関しては、条例や関連の法制度もあるかもしれませんが、もう一段高いレベルで目標を定めてそれを達成することを求めています。これを機会に、持続可能な社会に対して貢献する農業になっていただければという思いがあるということだと思います。そこまで到達するにはまだ道のりは長く、実際にやっているが、それが確実に見える化されていないという問題もあります。それを皆さんに自覚していただいて、私はやっていますと胸を張って言えるようにしていく。これが、今後日本の農業が大きく変わっていくためのまず一步を踏み出す。それが東京オリパラのレガシーであると、私は今回の取り組みに関わって感じています。

## JASを活用した輸出力の強化

次に「食料・農業・バイオ分野の知財戦略の推進」（平成二八年十一月・農水省）という資料があります。知的財産戦略本部検証・評価・企画委員会という内閣の中にある会議体の資料です。

一番目がGや品種の流出防止について、二番目にIoT、ICT、人口知能などを活用したスマート農業、三番目が農林水産分野での標準化の推進ということでJAS、安全管理規格（JF



## JASの仕組みを活用した輸出力の強化

①

- 輸出力強化に当たっては、海外市場で広く活用されている標準・認証を活用し、海外の取引先等に訴求していくことが重要・有効
- 我が国の農林水産品・食品の強みのアピールにつながるJAS規格を、国際標準化を見据えて戦略的に制定・活用することを検討

### 現 状

- 海外市場では、価値観、文化、商慣行が異なる者同士が取引を円滑に行えるよう、標準・認証を活用して取引上必要な情報や信頼を担保。
- 各国では、多様な種類の標準を制定し、海外との取引に活用。これらの国際標準化も推進。
- 我が国に有利に働く規格の国際標準化など、標準・認証への戦略的対応が競争力強化にとって重要。

- **日本再興戦略2016**（平成28年6月2日閣議決定）  
輸出力の強化に向け、「JASの仕組みを活用した日本産品の品質や特色を担保する制度」の検討を位置付け

### JAS制度

- 農林水産品や食品の品質についての標準（JAS規格）を農林水産大臣が制定（現在、即席めん、しょうゆ、植物油脂など63品目）。大臣登録の第三者機関の認証を受けた事業者は、規格に適合する産品にJASマークを表示できる。
- 生産者は取引先・消費者の信頼の獲得や産品の差別化に、取引先・消費者は産品の選択に活用。
- さらに、JASは、我が国に有利に働く国際標準の制定への足掛かりとなり得るもの。



### 制度上の課題

- 現行法の下で定められるJAS規格の対象は、「産品の品質」のみ。個別産品の成分、性状等では表せない特色や事業者の能力などのアピールは困難。

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

②

- これまでのJAS制度のあり方を見直し、我が国の強みのアピールにつながる多様な規格を制定・活用するとともに、人材の育成などを進め、標準・認証への対応力を強化。これらを足掛かりとして国際標準化につなげ、我が国の競争力を強化。

### 強みのアピールにつながるJAS規格の制定

- 規格の対象を、産品の生産行程、分析・評価方法、事業者の生産・流通管理の方式等にも拡大。

#### ✓製法に関する規格例

我が国特有の製法を規格化（抹茶、納豆等をイメージ）



「本物」であることを証明（類似品から差別化）

#### ✓分析・評価方法に関する規格例

我が国の優れた産品の分析・評価方法を規格化（うんしゅうみかん、ペにふうき茶等をイメージ）



優位性を科学的に証明（「外国産品より機能性が高い」とアピール可能）

#### ✓事業者の運営管理方式の規格例

定温保管・輸送方式を規格化し、その能力を有する事業者を認証



認証事業者が取り扱う質の高い生鮮品を「鮮度抜群」とアピール可能

- 国際的に通用する国際標準をJAS規格化し、海外市場で売れる産品の生産を促進（グルテンフリー食品等をイメージ）

### アピール内容が分かるJASマーク表示

- 規格に合っていることを国際的に通用する手続により認証。
- 海外市場においても、一見して保証内容が分かるマークとするとともに、商標登録によりマークを保護。



### JAS規格制定と国際標準化への対応力強化

- JAS規格を民間から提案しやすい枠組みを整備。
- 標準・認証に対する理解と活用機運を醸成。
- 戦略的対応に向けた人材育成とサポート体制を充実。

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

S)、GAP・MELの普及、四番目に技術・研究における戦略的知財形成が整理されています。異なった種類のものなのですが、知財戦略の中ではGAPやJASやGーが一括りになって議論されています。

詳細は割愛しますが、農林水産分野での標準化の推進では、全体の輸出戦略の中でJASのしくみを利用し、輸出力を強化しましょうとあります。具体的には、製法に関する規格、分析・評価方法に関する規格、事業者の運営管理方法の規格などを作りましょうとなっております。今までのJASは製品の規格でした。例えば醤油のJASマークであれば、醤油はこういうものであると定義し、その通り作っているものにはJASマークをつけられませぬ。しかし、現状は各加工メーカーの技術水準や品質保証水準が上がり、JASマークなんてもう必要ないという議論がかなり前からなされていました。そこで発想を大きく変えて、新たなJAS規格が検討されています。分析・評価方法に関する規格を作り、例えばうんしゅうみかんや、べにふうき茶などに機能性成分があることを証明するための分析・確認方法の規格など、優位性を科学的に証明しアピールする制度に見直すというものです。

また、定温保管・輸送方式の規格化では、例えば新鮮な魚、新鮮な野菜と言われても、本当に新鮮なのか、分析しないとわかりませぬ。見た目の判断だけに頼らず、こういう手法で輸送したか

ら新鮮さを保っているとアピールできる規格を作りましょうというものです。

もし成分の内容やどれだけ温度を下げることで品質や鮮度管理が向上するかを証明する方式をとったならば、内容の開示を伴うことになり、競争相手にノウハウを示してしまうことになります。そのために、情報は開示せず、その条件を維持する手法を規格化することで、間接的に品質の良さを示しているというのがこのアイデアの新しいさです。今までなかったものであり、非常に画期的なものだと国は言っていますが、これも今回の法制度で取り組めるようになりました。しかも今までは、国が規格のすべてを決めていましたが、民間サイドからの規格提案の窓口、道筋も作るなど、もっといろいろな規格が作れるようにし、しかもそれを国際規格まで上げていくような取り組みを積極的にやりますというのが、このJAS制度の改正です。

## JFS規格の推進

食品安全管理規格(JFS)ですが、これはHACCPを行うためのマネジメント規格になります。全員がJFSのフル規格をやるのは難しいだろうということでA規格・B規格・C規格と三段階に分けています。その中でC規格が国際的に通用する規格に

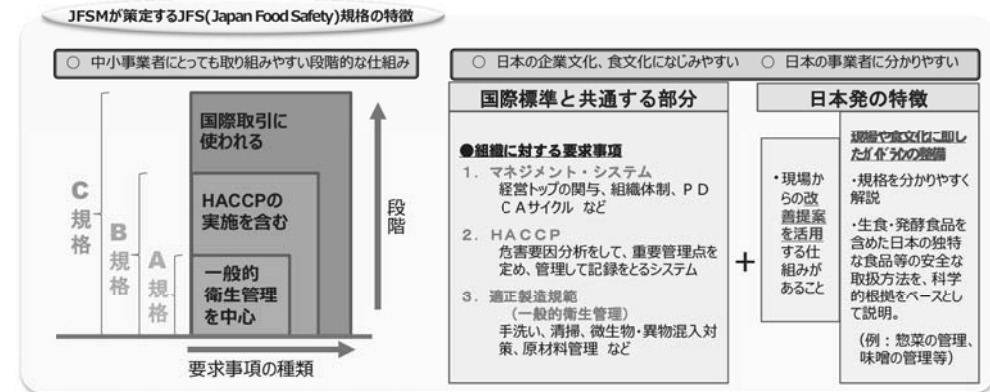


## 日本発の民間の食品安全管理規格（JFS規格）の推進

①

- 食のグローバル化が進展し、食品の安全性や管理の規格が農林水産物・食品の貿易や企業間取引上の条件に。
- 欧米を中心に、HACCPの義務化やHACCPに基づく民間認証の導入が進んでいる。
- 一方、我が国の食品事業者では、中小事業者のHACCP導入率が約3割にとどまるとともに、規格等による標準化や認証への対応が進んでいない。グローバル化の流れに対応し、農林水産物・食品の輸出の阻害要因にならないよう、日本発の民間の食品安全管理規格と認証の仕組みを作る体制を整え、普及・推進していく。

※ HACCP(ハサップ)とは、危害の防止につながる重要な工程を監視する管理システム。



Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

②

規格を作り認証の仕組みを運営する民間機関  
**「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」**  
 (理事長：西谷 徳治) (平成28年1月～)  
 (英文名 Japan Food Safety Management Association 略称 JFSM)

**【ミッション】** フードチェーンを通じた食品安全及び信頼確保の取組向上と標準化によるコストの最適化を目的として、

- ① 規格、ガイドライン等の作成と認証の運営
- ② 食品業界内の人材育成
- ③ 情報収集と発信

**会 員** (平成28年10月3日現在)

- 法人会員(食品関係事業者) 36社
- 業界団体会員 2団体
- 賛助会員(食品関係事業者以外) 27社
- 個人会員 13名

**経緯・今後のスケジュール**

- ・平成28年1月  
規格を策定し、認証の仕組み等を運営する「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」(JFSM) 設立
- ・平成28年7月  
日本発の国際的な基準と整合する製造分野の食品安全管理規格(JFS-E-C規格)と認証の仕組みを公表。(9月に認証第1号が誕生。)
- ・平成28年10月  
中小事業者向けプログラムである一般衛生管理が中心の規格(JFS-E-A規格)、HACCPの実施を含む規格(JFS-E-B規格)等を公表。
- ・平成29年度内に国際的な基準と整合する規格について国際的な承認申請をすることを旨とする。(予定)  
[ 10件以上の認証実績と、1年以上の運用実績が必要 ]



Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

なっています。A規格は、ベースになる一般的衛生管理だけを満たしているものの規格になります。これについては、一般財団法人食品安全マネジメント協会が対応し、国際的に通用するためのお墨付きを得るために、GFSIという世界食品安全イニシアティブに認めてもらうことに、積極的に取り組んでいます。目標では今年の秋か来年の春を目指しています。GFSIの規格も変わっていますので手続きが少し遅れるかもしれませんが、GAPもこのGFSIの中で認めてもらう取り組みを進めています。

また、GAPについても、国際的なGAPの普及の取り組み、水産工コラベルの認証、技術・研究における戦略的知財形成・活用の内容が提示されています。

## HACCPの義務化

「加工食品における安全管理の推進」(平成二九年五月二九日：農水省食料産業局資料)は、GAPの推進会議の中で配布されました。内容は、HACCPの義務化です。食品衛生法でHACCPの義務化を入れることで安全管理の仕組みそのものを変えていくというものです。食品衛生管理の国際標準化に関する検討委員会が立ち上がり、昨年一二月に最終取りまとめを出しました。食品衛生管理は先進国を中心に義務化されており、食中毒

の事故件数は最近下げ止まり傾向にあること、高齢化により食中毒のリスクが増加していること、金属片の異物混入による回収、告知件数は増加していることなどが指摘されています。そして、多くの食中毒の原因が一般衛生管理実施の不備が原因であり、東京オリパラに関しては、国内外に対応の必要性が提言されています。HACCPはヨーロッパではすでに義務化され、アメリカでも義務化されています。ベトナムや中国でも検討されている状況にあります。日本がHACCPの制度化をしなければ、海外とのイコールフィッティングを考えた場合、先にHACCPを導入した相手方に立ち遅れてしまう。少なくとも欧米に関しては義務化が標準化しているので、それに合わせたいということです。フードチェーン全体で取り組み、衛生管理を見える化し、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る趣旨です。フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売を行う全ての食品等事業者が対象になります。元々、一九九五年に導入されたマル総というHACCPは、食品製造業のある一部だけでしたが、この義務化に際しては加工だけではなく、調理や販売する事業者も導入しなければなりません。そうになると、食材を納入する農業部門はどうするかという話が、いつかは出ることになると思います。おそらくGAPはセットになるでしょう。半分くらい憶測ですが、フードチェーン全体で安全を管理するのは二〇〇三年の食品安全基本法

にも書いてあることであり、HACCPとしてのレベルアップを図れば、GAPも然るべきタイミングで入れざるを得なくなるだろうと思っています。

ただし、なかなか大変なので、フルスペックについては基準Aで、ものによっては基準Bで弾力的な取り扱いを可能とするという区分けがなされるようです。それはどの品目、業種か、大規模か小規模か、いろいろな区分けの仕方が検討されています。日本の食品産業は中小企業が多いので、皆が皆基準Aとはならないかもしれませんが、業界団体が基準Bのやり方を作ることになりそうです。今すぐではないですが、食品衛生法の改正が然るべきタイミングであって、そこから段階的に取り組みが進むと思います。小規模事業者があつてこそ日本の食は支えられていますので、それに対する導入のきめ細やかな支援、準備期間が設定されることになっていきます。

## 環境・社会・ガバナンス

以上、概括的にお話ししてきましたが、認証制度を中心に食品安全管理の全体の枠組みが変わりつつあり、マネジメントシステムを入れた体制になってきています。大きな輸出戦略の中の手段として位置づけられ、知財戦略の中にも入っています。それから、

オリパラの話をしたのでわかりになると思いますが、ESG（環境・社会・企業統治の頭文字をとったもので、持続可能な社会の形成に寄与するために配慮すべきもの）という考え方が広く普及し始めています。一部の企業では積極的に取り組んでおり、環境・社会・ガバナンスをきっちりしていきたいと思います。考え方です。これは国連の責任投資原則二〇〇六年あたりで提案された概念です。ご存知の方が多いと思いますが、共通価値の創造（creating shared value）にもつながるものです。マイケル・ポーターが言っているような、地域のこと、社会のことも考えながらビジネスを行うということが、ごくごく一般的になりつつあります。こういった社会の流れを考えたときに、この東京オリパラを契機に、GAPを取り組んでみてはということですが、GAPを入れることが安全の問題だけではないもう一歩先の事を見据えながら、次の日本の農業のあり方をみんなで考えるきっかけになればと思っています。先ほど述べたように、それがレガシーになればとても意義あるものだと思います。ご清聴どうもありがとうございました。

## 質 疑 応 答



柴田 中嶋先生から、GAPのルール等について縷々ご説明いただき、非常に勉強させていただきました。これからGAPが標準になっていく流れですか、さらに種々の評価制度や認証についても取得していくことがテーマになっていましたが、GAPだけでいいと思っていたのでちょっと驚いています。認証を受けている農産物が、今後どういった形の流通形態で流れていくのか。これまで、農産物はおおよそ市場が統制して流通するのがメインでした。今回のオリンピックの場合には、ケータリング業者がオリンピック組織委員会から認定を受けて、取り扱っていくということですが、オリンピックが終わった以降には、どんな展開で農産物が日本国内に流通し、消費者の手元に届くのかを、それに組み込まない農産物の動き方と合わせて教えていただきたいと思います。よろしくお願いします。

中嶋 政府の方針として、私が認識しているのは、東京オリンピックの後はこのをさらにレベルアップし、輸出に結びつけたいということだと思います。輸出をするにはグローバルGAPかJGAPアドバンスを取って下さいということ。例えば、まず県のGAPなり、JGAPベーシックを取り、それからレベルアップし、輸出に使えるものをとるという展開です。輸出のために使うという場合は明確なのですが、国内でどう使うかというのはあまり説明されていないように思います。よく質問されるのですが、GAPを取得した産品にはラベルをつけるかどうかという問題があります。JGAPに関してはラベルを付けるということですが、マークを作っています。グローバルGAPは仕組みとしてつけないという方針をとっています。これはいろいろな考え方がありますが、先ほど言いましたようにGAPで達成できることは法令遵守、法令で定めている安全基準を確実にクリアすることなのです。GAPがっていない産品についても安全なものですから、GAPに取り組んでいるかいないかに区別はついでです。だからGAPのマークはいらないだろうという考え方です。それから、商品が安全なものだと保証する産品の認証、製品認証ではありません。GAPはマネジメントシステムであり、最終的に消費者の手元に行く産品の安全性を証明するものではありません。もしそのようにしたならば、小分けされる場合のルールも必要になります。有

機JASはそれが出来ているからマークがつけられるということになっていきます。グローバルGAPが何を指しているのかというと、B to Bの段階でこの農家は適正な取り組みをしている農家だと峻別しようというものです。ヨーロッパなどは大手量販、グローバルな量販が中心ですが、その人たちが海外産品を調達する時に、取引できる人がどうか確認する手掛かりとして使われるのです。ですから国内で卸売市場を通して流通させる場合、今のGAPの仕組みのままだとあまり上手く使えないことになるのです。途中で小分けされてしまいますので、最後までGAPが通用しないという問題もあります。私の個人的な見解では、例えば直売所などでGAPのマークがついているものがあってもいいのではと思います。きちんと作った人が、その人が作ったものとして売場で保証ができるのであれば、ラベルをつけてもいいと思います。また、売り場でGAPの農家を作っていますというPOPを出してもいいのではないかと思っています。また契約型の取引が広がっていくならば、例えば農協から量販、農協から外食産業などの契約を結ぶ場合には、GAPは効力を発揮します。GAPをとっていけば、問題を起こすリスクが非常に低いわけです。何かの拍子で手違いというのは、どんな場合でもありますが、そのリスクがグッと下がるというのがGAPのいいところなので、そういう人とは取り引きしようということになる。卸売市場でも工夫

すればできると思いますが、GAPの有用性を私自身は感じていますが、今の段階でそれをもっと活用しようという計画があるようには聞いていません。



富田 私は、北海道の野菜の産地形成のことを調べています。

いろいろなところを訪問しますが、例えばJA帯広かわにしは長芋を輸出しており、HACCPの規格をとっています。これは輸出段階でわかることですが、通常の野菜と違い、洗い工程のあるものは必要だと思います。北海道の人参や大根なども洗い工程があり、HACCPが必要かと思っています。ですが、メロンや西瓜はほとんど水を使いませんので、そういう品目はGAPとし、HACCPまでは必要ないのではと思います。いかがでしょうか。また、本当に何か取らなければオリピックの食材として調達されないのかどうか。産地としてもなかなか大変な作業ですし、農家段階のGAPあるいは農協段階のGAPをとる場合、相当な時間とお金と労力がかかるのですが、その点につままして見解を聞きたいと

思います。

中 嶋 先ほどJFSのお話をしたときに、A規格、B規格、C規格という分類があると説明しました。A規格は一般衛生管理が中心という区分です。HACCPをやるためにもそういう積み重ねが必要なんですが、一般衛生管理は皆が守るべきことだと思います。私は水洗いでの危害分析や重要管理点には何があるのか今すぐにはわからないですが、多分HACCPじゃなく、一般衛生管理だけでいけるのではないかと思えます。もし適用される場合は、HACCPを実施するB規格が求められます。そつだと言いつつ切れなくて申し訳内ないですが、多分、集荷場の安全管理に関しては食品衛生法のHACCPの対象外じゃないかと思えます。ですから、農業分野の工程の衛生管理で何かしなさいとなってもそれはHACCPというよりも一般衛生管理ではないかと思えます。水洗いをするによりコンタミ等もあるかもしれないので、他のものより一段と高い管理をする必要があるかもしれません。HACCPが必要どころまでいかないというのが私の印象です。農業関連で言うとご存知の通り屠畜場や食鳥処理場に関しては、キッチンHACCPを入れようとしています。東京オリパラの調達に関して言うと決めごととしてはGAPをとっていないと食材として納入できないと思います。東京オリパラのためだけにGA

Pを入れるのは、費用対効果の面から考えてあまり割に合わないと思います。ただし、その次の段階も含めて取り組んでいくということならばチャレンジしていただいてもよろしいのではないかと思います。というのが私の考え方です。ご存知の通りたった二〜三カ月で、量もそんなにあるわけではないので、このためだけにやるというのはなかなか難しいだろう、というのが組織委員会で議論しているときに私が感じていたところです。

飯 澤 私は今日の講演をお聞きして、ミラノの食品博覧会で日本の食材が持ち込めなかったということを思い出しました。なぜなら、HACCPもGAPも何も裏付けがないために持ち込めなかったと聞いています。東南アジアも台湾でもHACCPを取っており、ベトナムも取り始めているということを考えますと、国際的な認証制度について私たちは立ち後れていくわけにはいかない、今日の中嶋先生の話を通じて非常に強く感じた次第でございます。中嶋先生、本当に長時間ご講演いただきありがとうございます。