

第 5 回持続可能な調達ワーキンググループ 議事録

■日 時：2022 年 8 月 1 日（月）9 時 30 分～11 時 45 分

■場 所：ウェブ会議システムによるオンライン開催

■出席委員：（五十音順・敬称略）

委員長：加賀谷哲之

委 員：有川真理子、井尻雅之、岡本圭司、門田隆司、崎田裕子、高橋大祐、
富田秀実、山田美和

■議 事：

・個別基準（パーム油）に関するヒアリング

加賀谷委員長 7 月 19 日の会議に続き、みなさんご参加いただきありがとうございます。早速ですが議事に入りたいと思います。今回も前回に続きまして食品関連調達コードの策定に向けたヒアリングを進めさせていただきます。まずはパーム油と農産物に関して、それぞれ物品ごとに専門家等の方々からご説明いただきます。委員の皆様からのご質問については、前回通り、講演者ごとではなく物品ごとに頂戴したいと思います。ご意見につきましては先ほど事務局からございました通り、最後の議題で頂戴しますので専門家の皆様にご質問だけをお伺いさせていただきます。それではここからパーム油に関するヒアリングを行います。まずは環境や社会文化等を専門とされており、東南アジアにおけるパーム油農園の実態などの調査・研究もなさっていらっしゃいます筑波大学准教授の寺内先生に 15 分を目途にご説明をお願いできればと思います。よろしく願いいたします。

筑波大学寺内准教授 筑波大学の寺内大左と申します。持続可能なパーム油調達のためにということで、お話しさせていただきます。私の専門分野は環境人類学、環境社会学、インドネシア地域研究を専門としております。今日の発表の内容ですけれども、基本情報を皆さんに提供する、議論の材料提供を行います。具体的にはアブラヤシ農園の生産に関わるアクターの整理をするということと、認証制度 RSPO と ISPO、MSPO の概要について説明します。そして今回ご依頼いただいた東京オリンピック・パラリンピックの持続可能性に配慮したパーム油を推進するための調達基準に対するコメントを発表させていただきます。若干このコメントに関しては専門分野を超えるところになりますので、ちょっと素人的なコメントになってしまいますけれども、ご了承ください。何かの参考になれば幸いです。

それでは内容に入っていきたいと思います。まずはアブラヤシ農園とアクターの整理についてですけれども、3 種類の農園があります。企業の農園と、企業が造成して農家に提供する（その代わり、契約を結んで収穫物と現金のやり取りをするという）契約農園、これは英語で scheme smallholdings と言われたりします。それと、完全に農家さんが自分で作って企業との契約をしていない独立農園(independent smallholdings)。この 3 パターンの農園があります。企業の農園の中には労働者の集落が存在していて、農園労働を行っている。独立農園の場合、契約を直接企業と結んでいないので、仲買業者を経由して収穫物と現金のやり取りをしているということになります。

重要なポイントは、小規模農家さんの契約農園と独立農園がインドネシアのアブラヤシ農園全体に 42%を占めている、マレーシアの場合でも三割近くを占めているということで、この農家さんの農園の持続可能性というものを考えることも実は重要になっています。認証制度について、後で詳しく説明しますが、認証制度においては企業の農園と契約農園と独立農園の認証は別々に行われます。別々の認証基準もあります。やはり独立農園の認証が進んでいないという実態があります。

続いて認証制度の概要についてですけれども、RSPO 認証制度と ISPO・MSPO を認証制度について分けて、対比させながら説明したいと思います。RSPO 認証制度は民間の多様な利害関係者が策定したものです。こういったアクターが参画して作成しました。一方、ISPO・MSPO は、インドネシア政府・マレーシア政府が策定し、政策

的に実施しているものです。RSPO への参加はボランタリーで会員制をとっています。ISPO・MSPO は企業も農家も全生産者の認証取得が義務になっています。RSPO は認証取得のコストが高いと言われていて、一方 ISPO・MSPO の場合は相対的にですけれども低いと言われていて、RSPO 認証取得のコストは高いので、やはり大企業が取得していて、農家の取得が進んでいないという実態があって、ISPO・MSPO もこの実態は変わらないんですけれども、政策的に企業のみならず農家の包摂を目指していて、農家の生産性・生活の向上を1つの目標にしています。RSPO は国際的に承認、信頼されている制度で、一方、ISPO・MSPO に関しては、先進国側からの信頼はまだ RSPO と比較して低いという状態にあります。

RSPO 認証制度の枠組みを説明したいと思うんですけれども、生産現場で用いられる認証が原則と基準、P&C 認証と言われるものです。そして、製油所から小売業までのこのサプライチェーンに用いられるサプライチェーン認証がある。この2つの認証で成り立っています。ちなみに、このサプライチェーンに関しては4つのモデルがあります。これはもうご存知かもしれないと思いますので詳細をスキップしますが、アイデンティティ・プリザード (IP) と呼ばれるものと、セグリゲーション (SG) と呼ばれるもの、マス・バランス (MB) があります。IP・セグリゲーションまでは認証油だけなんですけれども、マス・バランスになると認証油と非認証油を混ぜて、認証油を利用した分のグッズに、このマークをつけることができるという制度です。ブック・アンド・クレームになると、認証を証券化して、それを最終製品製造業者等々が購入する。その購入した分の製品に認証マークをつけることができます。ただ、これは実際のパーム油は非認証油を使っているということになります。

それぞれの認証制度の原則・基準がどうなっているのかを見ていきたいんですけれども、経済産業省資源エネルギー庁がバイオマス発電燃料の持続可能性の論点について検討する際に、この RSPO の原則基準と ISPO・MSPO の原則基準を独自に整理してその対応を検討しています。その結果を見ると、RSPO の方が網羅的な基準になっていて、環境・社会・労働・ガバナンスに関して網羅的にカバーされていて、ISPO・MSPO では若干網羅できてない基準があるという結果になっています。

ただ、この ISPO・MSPO は 2020 年、あるいは 2022 年に改定されています。ですので、これからどの認証制度のパーム油を使うのかということを検討されるかと思うんですけれども、まずやはり RSPO と改訂版の ISPO・MSPO の原則と基準、サプライチェーンモデルの制度比較が必要である。その上で、どの認証をどのように採用するのかを検討する必要があるだろうと思います。そして、制度と運用を分けて考えるべきで、現場でのその制度の運用に関する情報収集がやはり重要です。適切に現場で運用されていない場合は、その制度の採用の再検討が必要になってくるであろうと考えています。

認証制度の実績の情報ですが、ちょっと不足している部分もありますが、資料として載せておきました。時間の都合上、説明を割愛しますが、RSPO も ISPO も MSPO もやはり一番進んでいないのは独立農園 (農家さんが自分でアブラヤシ農園を作った) の認証が進んでいないという問題があります。

次、「東京オリパラの持続可能性に配慮したパーム油を推進するための調達基準解説」というこの資料に対して1つつコメントしていきたいと思います。1番初めに書かれていることは、「本調達基準の対象は・・・」と言うことで、パーム油を使った製品があげられていて、「サプライヤーは上記加工食品などについて、パーム油の含有量を考慮しつつ、本調達基準を満たすパーム油を原料としているものを可能な限り優先的に調達すること」というふうに書いてあります。この「可能な限り優先的に」と書かれていることから、努力義務になっているということがわかります。やはり、努力義務で行くのか、それとも義務にするのかってところは初めに検討すべき事かなと思いました。そしてすべて義務にするってことはやはり難しいだろうと思うんですが、義務にする部分と努力義務の部分の組み合わせということも考えられるのではないかと考えました。

そして「可能な限り」ということで、どれだけ努力を求めらるだろうかということで、解説参照の部分を読んでみると、こんなことが書いてありました。「パーム油製品チェックリストに沿ってパーム油が含まれる可能性が高い製品ごとにパーム油の含有の有無、本調達基準に適合したパーム油の使用について確認する事をお願いします」。

調達基準は4つあるんですけども、後で説明します。「本調達基準に適合するパーム油を使用した製品の調達が困難な場合は、その理由を説明する事が求められます」と書いてあります。実際のチェックリストには認証スキームの名称だとか、その基準に沿った製品を使用できなかった理由を書く欄があります。具体的にこういうふうに書いてくださいという例が挙がっているんですけども、例えば「RSPOのSG」、また、「取引業社3社に紹介したが、認証油製品では価格が1.5倍になり、予算の制約から使用できない」というような、基準に沿った製品を使用できなかった理由の記載例が挙げられているわけです。このようなことが許されるのかと思ったんですけども、いずれにしてもこういうふうに取り組むレベルってというのは、業者さんによって違ってくると思うんですけども、この努力が評価される何らかのシステムを考えた方がいいんじゃないかならうかと思いました。可能な範囲内、可能な形でチェックリストを公開するか、チェックリストを活用できないだろうかと思った次第です。このチェックリストがどういうふうに使われたかという、「東京2020大会終了後から1年間保管して組織委員が求める場合だけ提出をする」と書かれている。だから、基本的に日の目を浴びないわけです。どの企業さんがどれだけ努力したのかというのが見えない形になっています。そこを何らかの形でオープンにして評価できる形にしてもいいんじゃないかと思いました。また、「マーガリン、ショートニング、揚げ油など、比較的パーム油の含有量は高かつ加工度が低い製品から対応することが望ましいと考えられます」とも記載されていました。この基準に応じて義務と努力義務を分けたりとか、国際的に承認されているRSPOと発展途上のISPO・MSPOの採用の仕方を分けたりするなどの検討もあり得るんじゃないかならうかと思います。

続いて、「2」にはパーム油が持続可能な形で生産されていると認められるためには以下の①から④の要件の確保が必要だと書かれていて、農園の開発管理において①法令などに照らして手続きが適切になされていること、②環境上重要な地域（泥炭地や天然林など）が適切に保全されていること、③先住民族などの土地に関する権利が尊重され、十分な情報に基づく同意が得られていること、④児童労働・強制労働がなく、農園労働者の適切な労働環境が確保されているということが書いてあります。「3」には①から④を満たす認証スキームとしてISPO、MSPO、RSPOがあります。これらの認証を活用して農家を含めた幅広い生産者が改善に取り組むことを後押しすると書いてあります。しかし、この認証を進めることで、私、農家の生産・生活が本当に改善するだろうか、改悪すらありえるんじゃないのかと実は思っています。これについては次のスライドで詳しく説明します。

2番目にはこんなことが書いてあります。「適切に流通管理が確保されていること」ということで、IP、セグリゲーション、マス・バランスの活用、更にブック・アンド・クレームも活用できますよということが書いてあるんですけども、この①から④の要件を徹底するならば、やっぱり、IPとSGが望ましい。純粋に認証油のみを使用したサプライチェーンが望ましいだろう。非認証油を使うMBとかブック・アンド・クレームを認めるのであれば、せめて非認証油分のデューデリジェンスが必要ではないかと思いました。

先ほど、認証を進めることで、実は農家の生産・生活に悪影響を及ぼすんじゃないのかと言いましたけれども、その理由は、このスライドで説明します。まず、企業の農園、契約農園（一部独立農園）では、プランテーション技術が採用されていて、農薬肥料を多く使うわけです。だから、高い生産性を誇っているわけですけども、政府だとか認証制度というのはこの農園スタイルを持続可能な生産方法と指定していて、農家さんもこういった生産方法を採用していれば、生産性が上がって生活が向上しますといったロジックです。しかし独立農園ではアブラヤシが植わっていて、その下にはバナナの木があって、その下にはパイナップルがあってというようなアグロフォレストリー技術が使用されていたりします。こういった独立農園では農薬あまり使わない、資源も使わない。だからアブラヤシ生産に関しては低生産性なんです。これをもって政府、認証制度は、これは非持続的な生産方法だというふうの規定しているわけなんです。農家からすると、低コストであってさらに低リスクでもある、すなわちアブラヤシの価格が下がったとしても、バナナが取れる、パイナップルが取れるっていうことで、リスクを分散化することができるわけです。だから生活の向上にはならないかもしれませんが、生活の持続、それこそサステナビリティという観点からすると、このアグロフォレストリー技術だって持続性があると言えるのではなからうか、と思うわけです。さらに自然農法で、農薬は使えませんので環境負荷が低いわけです。日本では有機農業という形で評価されるような農法なんですけれども、そうではなくてプ

ンテーションへ義務化しようとしているのが今の認証制度（ISPO、MSPO、RSPO）の流れです。違反した場合には行政処分されているということです。果たしてこれが良いんだろうかと、私は大きな懸念を抱いています。最後に今回東京オリパラの調達基準と言うことで、生産地域の持続可能性に配慮したパーム油を推進するための調達基準ということで、1から4の要件を徹底するのであれば、RSPOのIP・セグレーション一択になっていたはずなんです。が、実態は、当時まだ改訂される前のISPO・MSPOも採用可能となっていた。正直、この瞬間、「ゆるいな」と思いました。しかし、事前に共有していただいたこの資料を読んで、なぜISPO・MSPOを採用したのかということが見えてきました。それは次の持続可能性に配慮したからでした。すなわちISPO・MSPOを採用することで、途上国政府が国民経済を維持・向上できる、私からのクエスチョンですけれども小規模農家が生活水準の向上できる、日本の製造事業者さんが事業を維持できる、日本の消費者さんが過度な価格負担なく安定して消費し続けられる。こういった持続性に配慮したから、ISPO・MSPOを採用したということが分かった。しかし、であれば初めから持続可能性の検討要件に含めたらよかつたのではなかろうと。これを含めなかったから、このサステナビリティに配慮した分が、譲歩した分と感じられてしまい「緩い基準」というふうに思われてしまったわけです。ですから、少しこの調達基準のスコープを「パーム油の生産消費を通じた持続可能な社会を実現するための調達基準」というふうに、スコープを拡大したらどうかと思いました。最後です。これは言わなくてもいいかもしれませんが、それぞれのアクターの「持続させたいと思う物事・状態」は異なっていて、その関係は重なり合っていることもあれば、トレードオフの関係にあることもある。このワーキンググループでは、この異なるアクターの異なる持続可能性の重なり合いを探り合うということになるんだろうと、トレードオフなら譲り合うとか、あるいはアウフヘーベンにする方法を検討するのであろう。やはり重要なのは、誰もが可能な範囲内で努力する、許容できる範囲で譲り合うという心構えが重要で、落としどころを探っていくということになるんだろうと考えています。超過しましてすみません。以上になります。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございます。寺内先生への質問はパーム油が終わった後になりますので、続きましてレスポンスアビリティの足立代表にプレゼンテーションをお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。

レスポンスアビリティ はい、足立です。よろしくお願いたします。それでは、さっそくスライドを使ってお話をさせていただきます。今の認証制度等については寺内先生から詳しいお話がありましたので、私の方からはシンプルに、東京あるいはドバイの調達コードをどういうふうに考えるかということを中心に、私がどう見ているかということをお話しさせていただきます。まずドバイの方で、これは実はパームに関しても、G-25番というガイドラインの方で、規定をされておりますけれども、このGというのはガイドラインであって、推奨でしかありません。ドバイ調達コードでマンドトリー（義務的）なもの、推奨のものと2つあるんですけど、こちらGでしかございません。そこで単純にパームオイルは基本的に使わないと規定されていますが、もし使うのであれば、RSPOのものは使えます。RSPOで認証されたものを使うというふうに、非常にシンプルに書いています。後、もう1つ、これちょっと事務局の方からもご質問頂いたんですけど、大豆についてもRTRS、持続可能な大豆のラウンドテーブルの認証を受けたものを使うということが書いてあります。

これに関してなんですけれども、日本の東京のことももちろん話しますけれども、まずドバイなんですけれども、やっぱりガイドラインが推奨になっているというのはかなり弱いかなと思っています。あと、ここではRSPOの認証しか認めていないんですけど、certifiedとは具体的に何を指すのかということが曖昧になっています。そこは具体的にはどういう運用だったのかなって疑問に思っています。あと、もう1つ、大豆を取り上げていて、この大豆に関して、なんで大豆も何ですかということ事前に質問いただいたんですけど、これは委員の方のご承知の方も多いかと思っておりますけれども、大豆に関してはパームと同様森林破壊の大きな原因と言うことで、あるいは面積的に言うと、パーム以上ということがあって、特に欧州では非常に注視されています。すでに欧州では森林破壊に関わるような、大豆油、大豆を使った製品というのは、もう使わないぞと言うんですね。あるいはそういうところに投資をしないぞっていうのを宣言する企業や投資家も増えておりますので、当然の対応なのかなと思っています。

さて、次に東京オリパラの基準なんですけれども、これも詳しい内容は今、寺内先生にご紹介いただきました。私が東京オリパラのコードで良かったと思うのは、実際パーム油がどこに使われているかということが（コードの中に）示されていることです。やはり事業者の方にはこういう説明がないと、なかなか分かりにくいと思います。ただ一方で、持続可能な条件として、①～④というのを、これ先ほど寺内先生のスライドでございましたけれども、書いてありますけれども、①～④の条件に適合しているということを一つ一つ事業者が、あるいはその事業者がそれを守っているのか私たちが確認することは、あまり現実的ではありません。実質的には RSPO の認証を使用するということになると思っています。ISPO・MSPO も一応いろんなところで出てくるんですけれども、先ほど寺内先生にお話しいただいたように、一般的には企業からあまり信用されてない、ということでございます。実質的には RSPO の認証になると思います。いくつか気になることもあって、「適切に」という言葉が色々なところに出てきています。その「適切に」というのは何なのかと思うわけです。特に森林等が適切に保存されているということなんですけれども、これは今一番大きな懸念事項の1つです。生物多様性の分野では、今年12月に生物多様性条約の締約国会議で2030年に向けた目標などが採択されることになっていますが、日本政府も含めて既に多くの国が公約していることが、森林等の開発を2030年までにゼロにすることです。ゼロにするということがもう国際的なトレンドになっている中で、「適切に保存される」はかなり弱いのかなと。やはり新規の森林開発には一切関わってないということが当然必要なかなと思いません。では、実際にその認証パームとはなんなのか？一応IP、SG、MBまでが認証パーム油ということはこのコードに書いてあるのですが、実質上はそれができない場合、ブック・アンド・クレームでもいいよ、やむを得ないということが書いてあるのです。これはどうなのかなと思っております。あと、もう1つ、パーム油とは離れますけれども東京オリパラのコードに関しまして運用上の問題として、違反通報のチャンネルが私はきちんと機能してなかったのかなと思っております。

（コードに対して）違反の可能性があった所に関して異議申し立てができるようになってはいるんですけども、これがとごとくきちんとその内容が公開されなかった、事実が確認されなかったからです。あるいは「適切に対処された」という結果だけで、詳しい中身について公開されていないんです。これではやはり調達コードを設定したという意味が非常に薄くなってしまいますので、大阪万博ではこういうことがないようにしていただきたいと思っております。もう1つ、認証制度に関して、よく事業者の方からご質問、あるいは批判がござります。これは認証制度の費用が高いとか、大企業しか使えないんじゃないかということなんですけれども、先ほど申しましたように、この持続可能な条件を全部自分たちで調べようと思うともすごく大変です。認証制度を利用するよりむしろコストが何倍にもなる、何倍でも済まないかもしれません。そういうことを考えると、この認証制度を使ったほうがはるかに現実的だろうと、あるいはコストもかからないと。当然コストは認証を行えば高くなる訳です。なぜ高くなるかという、今までは外部不経済、すなわち私達がコストをきちんと負担してなかったからです。認証原料はそれを負担しているということですので、そこをきちんと担保しているということですので、これは当然支払うべきコストであるということなんです。

もう1つ、RSPOなどの民間認証制度がどうなのか、信頼に値するのかなということでございますけれども、私はむしろ国などが定めたものに比べて、民間の方が非常に進歩が早い。それをきちんと機能させないと自分たちが依存している森林を失ってしまいますので、そういう意味で効率的に運用されています。特にRSPOはまずは透明性・公平性も担保されているんじゃないかなと思っております。そしてさらに大企業だけ、大農園向けという話もありますけれども、RSPOには現在小農家向けの制度も開発・運用されておりますので、そういったこともあまり心配しなくてもいいような状況になったかなと思っております。

そして先程のIP、SG、マス・バランス、ブック・アンド・クレームの4つですけれども、そもそもこのIP、SG以外では、RSPOの方で「認証された持続可能なパームオイルが含まれています、使われています」という表現を使っちゃいけないルールになっているんです。そういうことを考えますと、先ほども申し上げましたように、このブック・アンド・クレームはもちろんですけども、マス・バランスも認証油としてどうなのかなというふうに思っています。ただ、現状として、日本ではまだブック・アンド・クレームしか使っていない企業も非常に多いという状況かと思っております。

ちなみに海外で今どういふふうになっているかなんですけども、例えばアメリカの大手流通チェーンのウォールマートの例ですけども、2020年ですのでもう1年半前になりますけれども、持続可能な調達を目標を引き上げまして、プライベートブランドのパームオイルに関してはSG(セグリゲーション)の油を使ってくれと、もうマス・バランスじゃダメだよと言うことを1年半前に、サプライヤーに対して要求しています。ただ、まだナショナルブランドに関しては実際、マス・バランスでもまだ許容しているようでございますけれども、プライベートブランドに関してはSGに移行しているんです。

あと最初に投資家のことも申しましたけど、今投資家が森林破壊ゼロに対して、事業者に対してかなり厳しく要求するようになってます。これ(要スライド資料)はほんの一例ですけども、他にも様々なイニシアチブあるいは様々な宣言がございますけれども、パーム油に関して例えば直接述べているものに関しては、2020年の11月に行われている要求もございます。

ただ、今どちらかというと、パームよりも今大豆の方が大きな 이슈 になっているのかなと思います。先ほど申しましたけれども、世界中で今、森林破壊をゼロにする合意ができつつあります。昨年のCOP26でも2030年までに森林破壊をゼロにということに日本も含めて143か国が合意しております。その森林破壊の大きな原因がパーム油・大豆油ということです。そして、先程申しましたけれども、今年12月に採択予定のCOP15のグローバル・バイオダイバシティ・フレームワークの中で、ネイチャーポジティブを世界として目指していくということが言われています。そういうことを考えますと、やはりこれが森林破壊して作られた製品というのは、パームに限らずですけども、もう絶対に避けなければいけない。あるいは国レベルで言うことで、イギリスなどが非常に進んでおりますけれども、森林破壊の可能性があり、それがきちんとデューデリできないような原料は、国内では使っちゃいけないという法律までも出てきておりますし、EUも同様の指令を作ると聞いています。

ということで、最後にまとめさせていただきますけれども、やはり森林破壊フリーで是非行って頂きたいと思うんです。森林破壊だけでなく、生態系の破壊をゼロにするということです。実質的なことを考えると、RSPOのIP、SGを使ってくださいというのがやはり一番現実的なんじゃないかなと思います。あと、パーム以外の話になってしまいますけれども、パーム以外のものについても、やはりこれ個別の基準を設けないと、なかなか実質的には運用できないと思います。ぜひそういうふうにしていただきたいと思っておりますし、あと先ほど申した違反通報のチャンネルであったり、あるいはサプライヤーをどういふふうにご指導して行くのか、監督していくのかというのをぜひ体制を整えていただければなと考えております。以上で私からの話を終わらせていただきます。

加賀谷委員長 はい、足立様どうもありがとうございました。それではここまでがパーム油に関するヒアリングとなります。

パーム油に関して委員の皆様からご質問があれば手を上げるボタンをご活用いただきまして、意思表示していただければと思います。ご質問ある方いらっしゃいますでしょうか。では門田さん、お願いできますでしょうか。

門田委員 はい、2つ質問があります。まず寺内先生にお伺いしたいのですが、特に海外、欧米でRSPO以外の認証というのは全く認めてないんですよね。ISPOとかMSPOとかを認証として全く認めていない。アジアは認めているところもあるのですが、マルチナショナルカンパニーはほとんど認めてない。日本でやる中で、それを認めていくというのが、国際的にどういふインパクトを与えるのかをお伺いしたい。

足立さんにお聞きしたいのはIPとSGに絞っていくべきだと言われているのですが、これらは世界的に流れていないんですよね。ほとんど流れてない。一部流れていますが、日本で取得するのかなり難しい非現実的な方法だと私は思います。この2点を教えていただけないでしょうか。

加賀谷委員長 はい、では寺内先生からお願いできますでしょうか。

筑波大学寺内准教授 これは文献に書かれていたことなんですけれども、東京オリンピック・パラリンピックで、ISPO・MSPOを持続可能な認証制度として採用したわけですが、これは公的組織では初めての事だったそうです。こういった事例もあるという形で、今後参照されるようなことになったんだろうなと思います。世界的に見てどうなのかという点に関してはちょっと私の専門分野を超えています。むしろ足立さんの方がご存知じゃないかという気がするのですが、代わりに答えていただくことは可能でしょうか。

加賀谷委員長　まず足立さんにいきましょうか。足立さん、お願いします。

レスポンスアビリティ　それでは今のことも含めてですけども、ご指摘のとおり ISPO・MSPO が残念ながら国際的にも認められていないということなんですけれども、やはり認証制度というのは信頼されてこそそのものです。世の中の様々な認証制がございますけれども、この内容が、この基準もそうですけど、また運用面も含めて、信頼されなければ、なかなか使われないわけです。それを認めるということは、その認証制度の中身をきちんとワークするものとして認めるかどうかということです。ISPO・MSPO は現在のものがどこまで本当に信頼に値するものなのか、きちんと現地に行って精査しているわけではありませんので私には判断はできないんですけども、もし採用するのであれば、やはりそういったことをした上でないと非常におかしなことになってしまうだろうと思います。採用すれば、もちろんインドネシア、マレーシア政府は歓迎するんでしょうけど、他の国からすると日本は何でそんなものを認めるんだ、大阪はなんでそんなものを認めるんだ、というようなことになると思います。というのが、まず 1 点目です。

あともう 1 つ、IP、SG が現在、特に日本国内においてほとんど流れてない。確かにその通りだと思います。それはむしろ非常に私は由々しい状態だと思っています。これも、万博協会さんが今回の調達コードをどういう目的で使うのかということになると思います。最低限のコードを決めて、もっとも忌避すべきものに関してはそういうリスクがないようにするということであれば、いろいろな考え方があると思います。逆に、ここで本当に持続可能な社会をこの万博から作っていくんだと、その発信をするんだということであると、やはり現状に合わせたものでは当然意味がないと思うんです。もちろん、実際にどのくらいの量を使うのか、本当にその量がこれから先 3 年間で準備できるのかというようなことも含めて検討する必要があると思いますけれども、私はあまり現状がこうだから、じゃそれで行きましようというのでは進歩がないのかなと考えています。まずは簡単にお答えさせていただきました。

加賀谷委員長　門田委員よろしいですか。

門田委員　お考えがわかりました。ありがとうございます。

筑波大学寺内准教授　補足ですがよろしいでしょうか。

加賀谷委員長　では寺内さん、お願いします。

筑波大学寺内准教授　ISPO・MSPO が拡大していること、政府が非常に積極的に推進していることに関して、どう考えているのか、ちょっと私見だけでもお伝えさせてもらえればと思います。90 年代に多国籍企業等が、途上国でその国の環境基準の緩さを利用して、環境・社会に配慮しない形で生産を展開して、問題になったわけですよ。しかし、これをパブリックの形で規制する手段がほとんどなかった。そのような中で、この問題に対処するためにプライベートガバナンス、民間の組織が集まって、RSPO 認証制度が始まったわけです。パブリックに統制できなかったから、プライベートガバナンスで対応しようとしていた。しかしプライベートガバナンスができることで、現在はインドネシア政府、マレーシア政府が RSPO の認証基準に準ずるぐらいの基準を設定して、その生産方法を普及させていこうとしている。この流れ自体は、私はいい流れだと思っています。ただし、その押し出し方というのは、国際競争力を強めるという目的です。なんと言うのか、一般農家さんからすると、そんな国の思惑を押し付けられたくないよというような気持なのではないかと。もっと多様な農園生産のあり方があってもよいであろう。先ほど言ったような有機農業認証だってあり得るわけなんですけれども、そういったあり方というものを押しつぶすような形で、一元的に「こういった生産方法（プランテーション技術）がいいんだ」という形で押し出して進めているところは若干懸念を覚えています。以上です。

加賀谷委員長　はい、ありがとうございました。先ほど足立さんにもご指摘頂きましたけども、我々としても最低限守るべきところと推奨としてレガシイとして残して置くべきものは区別して、それぞれ考えましようというスタンスを取っておりますので、そちらも議論の参考にさせていただきたいと思います。ありがとうございます。では高橋委員お願いできますでしょうか。

高橋委員　はい、すみません。冒頭参加が遅れてしまい、大変失礼いたしました。寺内先生と足立様に 1 つずつご質問させていただきたいと思います。まず寺内先生に質問させていただきたいのが、RSPO だけで十分なのかということなどについてご説明がございましたけれども、もし RSPO 以外に色々な持続可能な調達の基準を認める場合、

認証以外の観点で、様々なご指摘があったと思うんですけども、その中で、今のパーム油の中でも国際的にいろいろと言われている NDPE、森林破壊ゼロ、泥炭地開発ゼロ、さらに搾取ゼロみたいな、そういう基準というような、RSPO 認証がなかったとしても、何らかの調達の持続可能というための基準はどういうものがあるのか。国際的に認められているものとしては NDPE みたいなものがあると思うんですけど、先生の視点から見て、日本の現実的な基準として、どのようなことを考えられるのか、ぜひより具体的に教えていただければと思います。

足立様の方に質問させていただきたいのは、RSPO について恐らく他の認証に比べると、より実行できるようなところがあるかどうかご指摘の通りかと思うんですけども、RSPO で認証を受けた企業であっても、最近、例えばあるマレーシアの企業とかが強制労働のリスクがあるということで、米国で輸入の禁止措置を受けるというような事件もあり、RSPO から認証を受けているから必ずしもリスクがないのか一定程度疑問を呈されている部分があると思うんですけど、その点についてどのようなご認識や評価をお持ちなのかを教えていただければと思っております。よろしく願いいたします。

加賀谷委員長 では寺内先生からお願いできますでしょうか。

筑波大学寺内准教授 ありがとうございます。RSPO 以外の認証スキームと言いますか、形としてどんなものがあるのかという、そういうご質問かと思っただけなんですけれども、RSPO よりもさらに厳格な基準、NDPE、森林減少ゼロをも謳った認証もあります。POIG があります。RSPO、ISPO、MSPO、POIG 以外の認証スキームというのではないのではなからうかと思えます。あとはその NDPE を謳って自主方針というんですかね、それぞれの企業さんが NDPE に賛同して、そういう調達方針でパーム油を調達していますという、そういう企業さんを經由して材料を買うというデューデリジェンスの形もありなのではと思います。ちなみに、POIG に関してはやはり RSPO に参加している大企業さんの中でもさらにやる気のある企業さんなので、そこを万博における持続可能な調達基準に設定するというのは若干厳しいのかなって、非現実的なんじゃないかなって思っていますけど、でも目指してもらいたいなと思ってます。そのあたりは、やはり業界の方々のディスカッションが必要でしょう。それぞれが許容できる範囲内で、それぞれが努力するという形にならざるを得ないので、そのあたりで検討して頂くことになると思います。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございました。足立様お願いできますでしょうか。

レスポンスアビリティ はい、おっしゃる通りで、認証は完璧ではありませんし、認証を受けていても問題が発覚することは残念ながらございます。そもそも認証制度というのが全数調査をしているわけではありませので、どうしてもその性質上やはりそういう問題が起きてしまうんです。ただ逆に言うと、じゃあ認証がだめなのか、他にもっと別のやり方があるのかって言うと、それが無いので認証を使うのが最低限のやり方になるのだと私は思っています。もちろんそこで、この万博の場合はそこをさらに高めたいということであれば、認証の上に、さらに事業者の方に、調達業者の方に高いレベルを宣言してもらおう方法もあるかと思えますけれども、そこまで求めるかどうかは皆様方の判断になるのかと思います。後、もう1つは、RSPO など割と企業から信頼されている認証は、そういう問題もあるのになぜみんなが認証を使うのか。代替が無いというのもございますけど、もう1つはやはりその自浄能力があるということが非常に重要だと思うんです。そういう指摘を受けた時に、そこで一旦認証をサスペンドして、そして改善をしてもらって、その改善がきちんと認められたら、また認証に復活できる。そういうプロセスがやはりきちんと機能している。あるいは認証そのものにも足りない部分があれば、そこを高めていく。今の NDPE がまさにそうなんですけれども、そういうことを行っているやはり認証制度ってというのが、信頼を得ているわけです。今回の調達コードの中でも、そういう認証を中心に考えていただくのが、よろしいんじゃないかなと考えております。

加賀谷委員長 どうもありがとうございました。崎田委員にもお願いしたいのですが、ちょっと時間も超過しておりますので、短めにお願いできますでしょうか。

崎田委員 はい、わかりました。寺内さんに伺います。ご発表の中に東京オリパラでも採用された ISPO と MSPO が今改訂版がでているけれども、まだ運用の実績が乏しいと、この辺を注視しなければいけないとありましたが、注視をする、いわゆるきちんと評価して行くようなシステムが機能するのか、どういう状況なのか、博覧会協会が自分たちで

チェックしなければいけないのか、その辺の確認の状況をご意見いただければありがたいなと思いました。よろしく願いいたします。

加賀谷委員長 では寺内さんお願いします

筑波大学寺内准教授 はい、ありがとうございます。これはかなり重要で、難しいところはそこなんです。その運用の状況というのが、なかなかチェックしづらいところではあるんです。どういうふうにしていったらいいんでしょうね。私も重要だと言うまでで、どうしたらいいのかというのがなかなか今ぱっと浮かばないんですけど、少なくとも制度があるから大丈夫だというふうに思い込まずに、まだまだ運用が始まったばかりだということで注視する。アンテナを常に張っていくということでしょうか。まだ制度の比較検討等もできていない状況なので、制度をつぶさに見ていく中で、この組織に確認すれば大丈夫そうだったようなカギになる組織に協力を依頼して、確認を取っていくとか。あるいは NGO とかの情報をフォローする、耳を傾けるという形になっていくんじゃないのかなと思います。はっきりした回答ができずにすみません。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございました。まだまだご質問されたいポイントが皆様あると思いますが、準備させていただいている時間があまりなくて大変恐縮でございます。筑波大学寺内准教授、レスポンスアビリティ足立様には大変わかりやすく、また現実的な提案をいただきありがとうございました。今後の参考にさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

レスポンスアビリティ ありがとうございます。失礼いたします。

筑波大学寺内准教授 失礼いたします。

・個別基準（農産物）に関するヒアリング

加賀谷委員長 それではここから農産物に関するヒアリングを進めさせていただきたいと思います。東京オリパラの農産物調達コード策定時に特別委員としても参加をされていらっしゃいました、東京大学大学院教授の中嶋先生に、15分をめぐり、ご説明いただけますと大変ありがたく思います。よろしく願いいたします。

東京大学大学院中嶋教授 はい、中嶋でございます。このような説明をする機会を頂きまして、ありがとうございます。それでは資料に従って説明を進めたいと思います。次のページお願いいたします。

これは 2020 年東京オリパラの食材調達基準の農産物に関するとりまとめスライドになっております。要件としては、食材の安全それから環境生態系の保全、作業者の労働安全を確保すること。これは目標として右側にございます、ASIAGAP、GLOBALG.A.P. これらの認証をとっているものについては、基準を満たすと認定されておりました。それ以外にも組織委員会が認めている認証もありました。農林水産省が設定しております、この「イ」と書いてあるガイドライン、共通基盤ガイドラインと略称されておりますが、これに準拠した都道府県の GAP を取り、それが県によって確認されたものについては認めることがここで定められております。それから上乘せ基準、推奨基準ということで、GAP をとったうえで、有機農業、それから障害者が関わった農産物、世界農業遺産や日本農業遺産の地域で作られたものは、調達した方がよろしいだろうということが示されております。これらの基準が策定された当時と比べて、今は SDGs の議論がさらに進化している。それからカーボンニュートラルへの世界的取り組みが大いに進んでいる。今年になってからですが、食料安全保障への懸念が非常に高まっている。そして 4 番目に我が国の農業政策のグリーン化というのが、本格的に始動していることが、取り巻く環境として大いに変わっているところだと思っております。次のページお願いいたします。

東京オリパラの時の食材調達の結果なのですが、事務報告書によりますと、約 130 万食の食事が提供されたということで、米から魚介類まで、これだけの調達されました。それぞれの基準認証確認がされたものや、国産率がどのぐらいだったということが数字として示されております。それ以外に食品ロスが話題になりましたけれども、実態として

はこの程度でした。それからコメントとして書かせていただきましたが、栄養面、衛生面、食習慣への配慮、それから期間限定の対象、それから大きなポイントだと思うんですが、無観客で実施されたことによって、提供する食事がかなり限られたことというのが、この実績の数値を、大きく左右していると思います。また、この給食体制が中央管理型の給食であったと言うことも、東京オリンピックの1つの特徴であると思っております。次お願いいたします。

基準として作られた GAP の現状ですけれども、先ほど申し上げた共通基盤ガイドラインが改訂されて、国際水準 GAP ガイドラインが定められております。これについては後でスライドでお示します。それから ASIAGAP、JGAP についてはスキームオーナーである日本 GAP 協会がこれの更新をしております。それから GLOBALG.A.P.についても、現在 5.2 版なのですが、6 版に改訂作業中です。都道府県 GAP につきましては、共通基盤ガイドラインに照らして 33 の都道府県の GAP が準拠していると認められ、そのうち 20 の都府県で自治体が確認する仕組みがあるということが分かっております。次、お願いいたします。

これは農林水産省の農業環境対策課がまとめられた GLOBALG.A.P.、ASIAGAP、JGAP の認証を受けた経営体数や、この GAP でカバーできる取り組み分野の整理、結果です。食品安全、環境保全、労働安全、人権方法、そして農場経営管理というものがこの上から 3 つの GAP ではカバーできているということが分かっております。次お願いします。

それから認証数の年次的な経過ですけれども、このように推移しております。実は令和 4 年 3 月時点の認証数は前年に比べると少しだけ減っております。この資料の右側に団体認証、個別認証というのがございますが、個別認証というのは経営体ごとに認証をとったもの、それから団体認証というのは、例えば JA の部会に入っている農家をグループで認証するような取り組みでありまして、実は団体認証が非常に多いというのがお分かりかと思えます。次お願いいたします。

都道府県の GAP の取り組みについての取りまとめのスライドがこちらです。先ほど申し上げたような内容ですけれども、2021 年でこの経営体数としてカバーしているのは約 21,000 ということになっております。次お願いいたします。

農水省としては、この GAP のガイドラインのレベルアップを図って、今年の春に国際水準 GAP ガイドラインを発売いたしました。その説明スライドがこちらなんですけれども、先ほども取りまとめ表の時に少し触れましたが、5 つの基本方針をカバーする GAP として設定されております。国としてはこのスライドの一番下に書いてありますが、令和 12 年までほぼすべての産地で国際水準 GAP を実施、実現したいと言う計画を立てておりますけれども、これについてはかなり一生懸命推進しなければいけないと認識しております。次お願いいたします。

この国際水準 GAP ガイドラインと共通基盤の差というのは、ちょっと繰り返しになりますが、5 つの方針をカバーするようになったということで、それが赤字で書いてあるところです。構成については、いくつか集約が行われておりまして、野菜、果樹、きのこ、その他の作物を青果物とするような、こういう整理がされております。次お願いいたします。

それから、この取り纏めにあたっての委員会では、かなり SDGs への貢献というものを強く意識しました。その中で、例えば食品安全に関しましては、飢餓をゼロにする等の 3 つの目標、労働安全、環境保全、人権保護、それから農場経営管理といったことをカバーする SDGs の目標をこのように示しております。環境保全のところはかなり幅広く、対応できるのではないかと認めます。次お願いいたします。

推奨の基準として、有機農業のことが触れられておりましたけれども、現在の状況を示したスライドがこちらです。ちょっと古いものなんですけど、平成 22 年の時点で有機 JAS の取得は 4,000 戸、それから有機 JAS を取得せずに有機農業に取り組む農家は 8000 戸と推定されるというコメントが一番上にございます。その後、大きく伸びたかというところでもなくて、その真ん中よりちょっと下あたり有機 JAS を取得している農家数というのは令和 2 年で、

3,790 ということになっております。こういう事態を受けまして、政府はこれを伸ばしていこうという方針を出しております。次お願いいたします。

それがこちらです。先ほど、農業政策のグリーン化が進んだという話をいたしました。今年の 4 月にみどりの食料システム法が制定されまして、7 月から施行されております。その中に有機農業をこの目標のところに書いてありますように、面積割合 25%、面積として 100 万ヘクタールに拡大するという目標が定められています。その他にも化学肥料の削減やさまざまな環境保全型農業の推進を盛り込んでいます。次、お願いいたします。

それから障害者が生産工程に関わった食品を広げていこうという取り組みが進んでおります。先ほどのオリパラの食材調達基準が定められたときは、まだ発足してなかったのですが、その後、ノウフク JAS という仕組みが立ち上がりました。現時点では 33 事業者ということでございますけれども、ノウフク生鮮食品、それからノウフク加工食品、こういった物に取り組む事業者の方が増えてきております。実はノウフク JAS をとって、且つ GAP の認証をとっているところも少なからずありまして、非常に素晴らしい取り組みが広がっていると私は認識しております。次お願いいたします。

それから世界農業遺産、日本農業遺産です。世界農業遺産は FAO のジアス (GIAHS) という制度の中で、いろんな国で地域指定されているものなのですが、現在日本では 11 の地域が指定されていて、その一覧がこちらのスライドになります。次お願いいたします。

この世界農業遺産に倣って、日本独自で日本農業遺産というものを認定しております。現時点で 22 の地域ということで、こちらのスライドにある通りです。次お願いいたします。

以上が GAP、それから有機、ノウフク等の現状を示しました。今後の大阪・関西万博における食を提供することを考えたときに、私自身、注意しなければいけないと思うポイントを列挙してみました。1 つは、来場者数が 2,820 万人プラススタッフということが想定されていること。それから開催期間が半年にわたることです。それから食品の提供業者が、オリパラの時は中央管理型だったと思うのですが、それが営業参加者による、ある種、分散体形の給食というのが行われるということで、そのロジックについて配慮しなければいけないと思います。半年に亘って、安定供給すること、それから夏場ですので、そこでの衛生管理を徹底すべきだということ。それでももちろん持続可能性に配慮した食材調達、それから食品ロスをどう削減するか。一方で、国内で行う万博ですので、ぜひ日本食のアピールをしたいということや、その中で食習慣への配慮というものも徹底しなければいけないと思っております。万博の会場の中で未来の食を提案するところもあると聞いております。スライドに示しましたこちらの 2 つではないかと思うのですが、こちらではかなり理想を追求するものになり、そこでも調達基準、もし食品を提供するとか展示をするということになると、そのあたりの配慮が非常に重要になってくると思っております。次お願いします。

具体的な基準を検討する上でポイントとなる箇所を箇条書き致しました。重複するところもありますけれども、まず調達可能性については、十分配慮しなければいけないということ、それから私はできる限り、国産の農産物の供給といった物を目指すべきではないかと思っております。持続可能性の対応としてはフルセット標準と書きましたが、国際水準 GAP ガイドラインというものが用意されましたので、準拠した GAP の認証、もしくは確認が手がかりになると思っております。一方で、レベルアップした農業政策のグリーン化が進んでおりますので、それに対応した赤字で書いた有機 JAS 認証、それから環境保全型農業直接支払交付金を取ったところ、それからみどりの食料システム法の関連事業の対象地とれた農産物というのも検討に値すると思っております。それからダイバーシティや地域への配慮ということで、ノウフク JAS の認証を取った農産物、それから世界農業遺産、日本農業遺産、地域の産物といったものも考慮していければと思っております。繰り返しになりますが、その他の配慮事項としては、食品ロス、食品廃棄物、容器包装等の廃棄物への配慮、それから衛生対策というものも、徹底していただければと思います。この後の資料には、世界の食をめぐる事情ということで、SDGs や食料安全保障への議論、それから 41 ページ以降は、

日本の農業政策のグリーン化が今どのように進められているかということも載せましたので、適宜ご参照いただければと思います。以上となります。よろしく願いいたします。

加賀谷委員長 どうもありがとうございました。農産物に関しましては、中嶋先生のみのご説明になります。委員の皆様からご質問がございましたら挙手機能を使っていただければと思いますが、いかがでしょうか。では有川委員お願いできますでしょうか。

有川委員 はい、ありがとうございます。ご説明ありがとうございました。お伺いしたいことが 1 点ございます。ASIAGAP ですか、GLOBALG.A.P.とは、その生産工程の管理の仕組みなので、お話にあったような化学的な農薬ですか、化学肥料、そういったものを減らしていくことに、どれくらい貢献するものなのか疑問を持っているのですが、そのあたり、先生としてはどういうふうにお考えであるのかと言う点と、もしその点を補っていくとしたら、どういう考え方があるのかという、その 2 点を伺いできればと思います。

東京大学大学院中嶋教授 はい、後半の方を先に申し上げますと、先ほど申し上げた農業政策のグリーン化の中で、新しい政策がこれからさらに打ち出されようとしております。もともと環境、農業環境対策のいくつかのスキームがあるんですけども、みどりの食料システム戦略というのがあって、その中で、化学肥料の削減等が目標として定められているのですが、それを実現するためのスキームが次々に用意されていると思います。GAP に関しては、今のようないくパーセント削減すると言うものではないと承知しておりますけれども、決して、大量に利用しない、それから生物の多様性を脅かすような農業はしないということが規範として定められておりますので、そのもとで現場の実情に応じた対応をしているということから、私は持続可能性に配慮されていると思います。具体的に目標を定めるということであれば、逆に先ほど言ったスキームに基づいた認定を受けた農業者がそれを実現しているという事が確認できるのではないかと考えております。

加賀谷委員長 ありがとうございます。では崎田委員お願いできますでしょうか。

崎田委員 はい、ありがとうございます。中嶋先生から非常に全体像を俯瞰した資料をいただきました。ありがとうございます。国際標準の JAS と、最近では有機農業を広げているという日本の状況を伺ったんですが、これを両方取っているような事業者も増えてきているというお話がありました。両方の認証を受けていることを基準にすると大変だと思うのですが、その辺の認証の在り方に関して少しご意見をいただきたい。もう一点は 16 ページのところ、想定される課題にいろいろ書いていただいているのですが、オリパラの調理は中央管理型でしたけども、大阪・関西万博の場合には分散型になるということでの衛生管理なども重要になるというのは、大変大事なお指摘だと思うのですが、この辺に関する食品安全の認証とか制度とか、そういうのも入れた方がいいというふうにお考えなのか、その辺を教えてくださいたいというふうに思います。よろしく願いいたします。

東京大学大学院中嶋教授 はい。GAP を取って、それから有機 JAS を取る、それから GAP を取ってノウフク JAS を取るというのは、もちろん前者の方が数はかなり多いと思いますけれども、必ずセットで取るということが求められているわけではないので、現時点でそんなに多くはないと承知しています。有機 JAS の数も先ほど申し上げたような実態ですので、かなり食材調達という面では両方取ったもので賄うべきだと言うことは、なかなか言いがたいなと思っております。ただ、有機 JAS をやられている方も安全に配慮している事、それから環境に配慮しているから有機を進めているわけですので、GAP としてのレベルが高いんじゃないかなと思っております。共通基盤ガイドライン、例えば都道府県の GAP をクリアするレベルの人たちは沢山いらっしゃると思っております。

それから衛生管理の問題なのですが、食品衛生法の改正が行われまして、HACCP の制度化・義務化というのが本格化いたしました。こちらで事業を行う方々も、当然のことながらこの HACCP に基づいた衛生管理を行いますので、私自身は極端に心配しているわけではないのですが、例えば、生鮮野菜を提供する際に、例えば GAP を取

っていると、生鮮野菜を扱う際にかなり対策としてはいいものがあるんじゃないかなと思っております。夏場ですので、そういったものへの配慮は是非お願いしたいところでございます。それから GAP 自身も、この HACCP 的な対応というものが今、世界的に求められてきていて、GLOBALG.A.P.、ASIAGAP、そして JGAP でも、それに対する対応、改訂が今進められていると承知しております。

崎田委員 ありがとうございます。

加賀谷委員長 ありがとうございます。その他ご質問ありませんでしょうか。山田委員お願いできますでしょうか。

山田委員 はい、ありがとうございます。中嶋先生のご専門と合致しないかもしれない、ずれてしまうのかもしれないですけども、先ほど先生のお話で今年の東京オリパラの調達で野菜が国産野菜 100%であったということでした。こうやって見ると日本における国産野菜は、農業従事者、とくに外国人労働者に非常に依存しているところも高いです。昨今、アメリカから、また人身取引報告書の中でも日本の技能実習生の労働状況の問題を指摘されております。今回のサステナビリティという考え方において、人権、労働者の権利尊重は非常に我々としても注視している課題なのですが、国際水準 GAP ガイドラインに合致していくということで、対応できるということの理解でよろしいでしょうか。質問がずれていたらすみません。

東京大学大学院中嶋教授 はい、私自身はその分野への配慮がされたものになっていると理解しております。細かいチェックポイントが行われているかどうかは、今ここで明確に指摘できるわけではありませんけれども、人権に対する配慮と言ったものは要素として入っていて、強く指摘されておりますし、実際そういう GAP を取った人たちの対応を見ていると、十分に外国人労働者の方への丁寧な対応をすすめられているように、私は認識しております。

加賀谷委員長 ありがとうございます。その他ご質問はありますでしょうか。もう1つぐらい、おそらくお受けできると思いますが、私の方から1点よろしいでしょうか。大変わかりやすいご説明ありがとうございました。16 スライド目でご説明をいただきました通り、東京オリパラとは随分環境が違う中での開催となるということで、その中で、先ほど、例えば GAP に従っている方の比率でいうと、例えば果物だとか8割ぐらいだとか、米だとか8割ぐらいだとか、こんな形で必ずしも認証に従った数字になってないというのも現状なのかなと思っております。もし大阪・関西万博で GAP 認証という形で徹底させた時に、果たして本当にフレキシブルな調達ができるんだろうかと言う点に対してどうお考えなのか教えていただくことは可能でしょうか。

東京大学大学院中嶋教授 はい、果物、3ページのスライドだと思うんですけども、果物や肉に関しては、調達基準認証確認率が低い、それから国産率が低いというのは、供給が不足してる感じですね。果物が特にわかりやすい例だと思うんですけども、日本で取れないものがかかりあって、海外から来た方へ、それを提供したいということで、このような形になってるんじゃないかと思っております。日本の食品を提供するという方針があったならば、それは本当に喜んで頂けるかは出し方次第だと思うんですけども、これよりは国産率を高めたり、国産でその認証を取ったものを多くしていくことは可能ではないかと思えます。魚に関しては私はよく存じません。

加賀谷委員長 わかりました。ありがとうございます。何が気になったのは、農家の数が250万件あるとした時に、認証取得数が1万程度しかないところを見た時に、果たして本当にこの現実的な認証を徹底させることでカバーできるのかなと気になりまして、それでご質問させていただきました。

東京大学大学院中嶋教授 わかりました。

加賀谷委員長 ありがとうございます。ではよろしいですかね。中嶋先生、大変わかりやすいご説明いただき、ありがとうございました。委員の方から追加的に、おそらくご質問が出たりすることもまたあるかと思いますが、よろしければご対応いただければと思います。よろしく願いいたします。

東京大学大学院中嶋教授 ありがとうございます。

・食品関連調達コード全般に関するヒアリング

加賀谷委員長 続きまして、食品関連全般についてのインタビューの方に移らせていただきたいと思います。消費者団体と食品流通業界の2つでございます。まず、消費者の立場として委員に入られている有川委員に10分を目途にプレゼンテーションいただければと思っております。宜しく申し上げます。

有川委員 はい、ありがとうございます。改めまして、日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会の有川真理子です。本日はお忙しい中、貴重なお時間をいただきましてありがとうございます。次のスライドをお願いします。

最初に簡単に自己紹介です。私どもの業界は1988年に設立されました。消費生活に関わる日本最大級の専門家集団となります。全国に7支部2,200人の会員がおりまして、2030年に「～さらなる安全・安心な暮らし、そして持続可能な未来へ～」をビジョンとして掲げまして、消費者相談、それから消費者教育、行政・企業・団体との連携を図って活動をしています。次をお願いします。

本日は食品関連調達基準に期待することということで、8点ほど私の方から紹介をさせていただきます。期待することと述べましたが、これから、私も皆様と一緒に議論していくわけですので、むしろ一緒に議論させていただく中で心に留めておきたいこと、そんなふうに理解していただければと思います。次のスライドをお願いします。

まず1点目。消費者も事業者もお互いにリードを。こうした議論をする際、しばしば事業者の方からは「いやいや消費者の関心が低いので、なかなかそれは難しい」といった声が聞かれようかと思います。一方、今度は消費者側に聞きますと、「いやいや、企業の皆さんの意識が低い」、もしくは「いや、そんなサステナブルなもの、そもそも売っていない」そんな水掛け論的な議論がしばしば繰り返されることが多いように思います。今回の調達方針の検討に当たってはこうした水掛け論に終始するのではなく、また消費者の関心が低いから、じゃあ基準を下げようと言うのではなく、ぜひこれを機会にお互い高め合おう、そういう姿勢を大切にできればと思います。皆様も私も一消費者でもあるわけですが、考えてみれば、そもそも環境や社会に負荷を掛けたいという消費者は居ないはずで、そこに心を留めて、気を留めて、調達方針だけでもできればと思います。次をお願いします。

2番目。消費者が簡単にサステナブルな商品を選択できる状態を。私たち消費者、さまざまな選択ができるというふうに言われていますが、そう簡単にはできません。つまり、サステナブルな商品が周りに販売されていれば、選択することはできますが、販売されていなければそもそも選択をすることもできません。これを経済用語でロックイン効果というふうに呼びますが、今回このロックイン効果を緩和する、解除していく、この調達方針は非常に大きな力を持つ機会になるかと思っておりますので、ぜひ調達方針を通して、サステナブルな商品が万博の現場で簡単に消費者が手にすることができる、そんな状況を作っていければと思います。その際には、やはり売り手側の皆さんが果たす役割が非常に大きい、その点も心に留めて議論できればと思います。次をお願いします。

3番目、未来の消費者にも安定供給を。本日も安定供給の観点からの話、さまざまあったかと思えます。もちろん安定供給は重要だと思うのですが、是非、未来の消費者、私たちにも安定供給できるのかどうか、その点をやはり忘れずにチャレンジしていければと思っています。次をお願いします。

4番目、国際水準の導入を。今回の調達方針の策定に当たっては、それぞれの分野における国際水準をどこまで導入できるかが、大きなポイントの1つだと思っています。先日のワーキンググループでは、アニマルウェルフェアについて、アニマルライツセンターさんから、それから右側にお示しているスライドは、このワーキンググループで初めての共有になるのですが、先日、セイラーズフォーザシー日本支局の方から共有のあったスライドで、これは水産物に関する国際水準がどこにあるのかというのを示したのになります。詳しくはまた後ほどご覧いただければと思いますが、いずれにしても、様々な分野国際水準があるにもかかわらず、往々にして、日本の業界がこうした数字を達成していないことが非常に多いように感じています。その結果、先日のワーキンググループでも、国際評価機関が日本の事業者をどのように評価しているのか。その結果、低い評価水準にあるということが共有されていました。こうした国際水準の導入キャッチアップは、日本の企業の海外評価を上げるということは当然ですが、そもそもサステナビ

リティの取り組みを進展させていくために必要なこととして捉えて、今回の調達方針にも積極的に取り入れていくことを期待したいと思います。次をお願いします。

認証ありきではなく、「実」の見極めを。本日もさまざまな認証制度の議論ございました。中身を見ていますと、例えば環境はカバー充分しているけれども、人権はまだまだですとか、もしくは環境、人権、安全、それぞれ様々な視点カバーしているけれども、若干弱くなっている、ゆるくなっている、そういう認証もさまざまあるかと思っています。もちろんサステナビリティを担保していく上で、認証スキームというのが非常に重要なツールではあると思うのですけれどもこうした中身もしっかりと見極めながら、不足分はなんらかカバーして担保、もしくはより厳しい基準を採用する、そういった判断が必要ではないかと思っています。次をお願いします。

6番目、目標の設定を。先日のワーキンググループではミラノ万博ドバイ万博でそれぞれ表記のような目標設定しているという情報のシェアがありました。やはり目標の設定があつてこそ、そこに向かって頑張ろうという機運が生まれまますし、また終了後どれだけ頑張れたのかどうか、頑張れなかった点がどこにあるのか、そういった分析も可能になるのではないかと思います。今回の万博でも目標設定を期待しております。次をお願いします。

ここからは調達方針のその運用の話になってくるかもしれませんが、7番目、履行の確保ということで、東京オリパラでは残念ながら、調達基準自体に問題があったと聞いていますが、いろいろな木材が使われてしまうといったような事態もありました。やはり調達基準を作って終わりではなくて、その後の普及啓発、周知徹底が非常に重要だというふうに思います。今回は特に中小規模の事業者の皆様も参加されるということですので、そういった方々がアクセスしやすい、理解しやすいような状況でコミュニケーションをとるという事が1つ重要になってくるのではないかと感じています。次をお願いします。

8番目、調達結果の報告を確実に。東京オリパラでは、終了後、NGOから調達方針を作成して、その結果どうだったのかという報告を出してほしいというリクエストが出されていたと記憶しています。今回は出来ましたら最初から織り込み済みで報告を作るということをできないかなと思っています。作るに当たっては調達方針の対象比率はもちろんですけれども、説明会などのエンゲージメント、サプライヤーとどれぐらい取ったか、また、グッドプラクティス、パッドプラクティスの事例分析などがあると、その後の進展に非常に役立つリソースになるのではないかなと思っています。次をお願いします。

ここまでが調達方針の議論に期待することでございます。素晴らしい調達方針ができた暁には、ぜひ事業者の取り組み、そして消費者の認識と行動を高めるような取り組みも併せてできればと思います。やはり、これらはそれぞれこの歯車のように相乗効果で高め合っていくものではないかなと思っています。手段としてはフォーマルなセミナーのようなものから、お楽しみ系の現実ツアーのようなものまで、さまざま考えられるかなと思いますが、最大限この調達方針の機会を活かして、消費者の認識と行動も高めるようなことができれば、より素晴らしいプロセスになるのではないかと考えております。次をお願いします。

以上8点、伝えてまいりました。万博の調達方針は万博そのものだけではなくて、日本の事業者、そして消費者のサステナビリティへの認識ですとか取り組みを高める非常に重要な機会になると考えています。冒頭、1点目にお伝えしましたが、事業者と消費者が共に協力をしながら高みを目指す、そんな調達方針を作っていければと思っていますので、引き続きどうぞよろしくお願いいたします。私からの発表は以上です。

加賀谷委員長 はい、ご説明ありがとうございました。それでは食品全般では後ほどまとめてご質問を受けたいと思いますので、次にいきたいと思っています。外食業界などに食材の卸をされている立場から、日本外食品流通協会専務理事の中村様より、10分を目途にプレゼンテーションいただければと思います。よろしくお願いいたします。

日本外食品流通協会 日本外食品流通協会の専務理事の中村と申します。本日はこのような説明の機会を頂戴し、誠にありがとうございます。本日の説明が皆さまのご参考になればと思います。では説明に移りたいと思います。次をお願いします。

外食品流通協会という、私どももいろいろな方とお話すると、よく外食産業の団体と思われることが多いのですが、私たちの業界は飲食店、それから宿泊施設ホテル向けの食材、いわゆる業務用の食材を販売する事業者の団体です。目的、事業内容は時間の関係もあるので、詳しくはご説明いたしません、新型コロナの関係で、いろいろな活動が制限される中で、去年は岸田総理、金子農林水産大臣に業界の状況の説明を行ったり、支援をお願いしたりというような活動も行っております。次お願いします。

ここからはどのような事業をやっているかということなのですが、外食用食材の受注から配達までという例でご説明したいと思います。卸売業者の役割は安全な食材を安定的に供給することが大前提になっています。加えて、保有する様々な食材の情報から食材そのもの、食材を使ったメニューをお客様に提案、それから、一括して注文を受け配達することで、お客様のコストを軽減するという役割も担っています。具体的な受注から配達までの例は図に示しております。事業者の現状や形態によっては、注文から配達までの期間は違いますが、飲食店様がメニューや献立表と予定食数から卸売業者に前日や前々日に食材を発注します。卸売業者は受注部門が発注内容をデータ化して、データは出荷データとして物流センターに共有されます。物流センターでは出荷データに応じて在庫の商品から配達先別に注文商品を集め、配達ルートごとの配送車に積み込み、指定時間までに指定場所に配達します。現在は衛生面の配慮やより簡便な調理方法へのニーズが高くて、冷凍食品の利用が非常に増えており、卸売業者では確立したコールドチェーンにより配達しています。下の方の写真としては冷凍車の例を出しております。一方、物流センターでは商品管理データと受注予測から欠品が発生しないように、食品メーカー、商社等に商品ごとの必要量を発注し、到着した商品は発注内容や賞味期限等を確認の上、所定の温度帯で保管しています。次、お願いします。

先ほど中嶋先生のお話にもありましたが、大阪万博では多種多様な形態で多数の事業者が営業して食材を使用することになるため、個々の事業者がどう調達方法を探り、どういものをメニューとして考えているか、分からないため何とも言えない状況ではあります。この中で、大阪万博での調達に関する卸売業者での留意点というのは、現段階では次の通りかと思えます。まず外食店は、万博の来場者のニーズを想定して、メニューと想定した食数を決定しますが、そのメニューと想定食数から調達する食材の種類と量の調達目標が決まります。外食店と卸売業者、食品メーカーなど、関連するサプライチェーン全体が連携して早めに準備して調達計画を作成し、実行する必要があります。オリンピックでは開催前の2年前ぐらいからいろいろ検討が始まったとお聞きしたことがあります。例えば市場からの調達が可能かどうかという確認も必要になってくるのですが、確認の中で、例えば農産物では、収穫時期の異なる産地の物を調達する必要がある場合は、複数の産地のGAP認証者と事前契約して作付けをお願いすることもあります。日本食のアピールということになると、米が欠かせないと思うのですが、調達量の確保のため、収穫時期が決まっている米は、1年前から準備し作付けしないとイケないので、早めの準備がまず必要かと思えます。肉や水産物は、量を確保するためには国産だけには頼れないのではないかとということで、輸入商社への手配なども早めに必要になるかと思えます。パーム油は、食品メーカー、商社等に確認した上で準備を進めるということになるかと思えます。それ以外の様々な食材、ハラール、コーシャ、ベジタリアン、ビーガン対応の食品を取り扱うと外食店さんが決定すると、それに対応した規定に基づいた管理体制の構築が必要になるかと思えます。いずれにしろサプライチェーン全体で食材の分別管理の徹底は必要で、物流センターでは万博向けの食材とそれ以外の食材の分別管理の徹底や従業員の教育の体制整備なども必要になるかと思えます。次に調達できないという場合、どうするかという対応を決めなければいけないかと思えます。農産物であれば、天候不順、収穫時期のずれや災害による収穫量の減少が十分想定されます。農産物に限らず、肉でもほかの水産物も同じかもしれませんが、調達計画の最初に決定していた品質基準に達しないものが納入される可能性もあって、その場合は、使用できないということになります。調達できない場合、料理の提供を優先し、慣行栽培の農産物が使えるのか、欠品としてメニューで今日は提供できないということにするのか、事前に対応を決める必要もあるかと思えます。食品の個別の調達コードの決定は

これからとなっていますけども、調達コード遵守の事業者の取り組みは、来場したお客様にもわかってほしいというふうに考えております。次、お願いします。

これは参考として出しました。農林水産省が定める日本農林規格に有機食材を使った料理の情報提供や取り扱いを定めた日本農林規格があります。この規格はインバウンドの拡大の中、有機料理を望む方々の期待に応えるべく、民間からの提案を受け、農林水産省が調査会の審議を経て策定したものと聞いています。管理の方法や従業員の教育訓練なども規定していますが、畜産物や水産物含めた有機食材を使用した料理の調達情報を来店したお客様に正しく提供するものとなっています。大阪万博の調達コードにこのようなルールを導入できるかわかりませんが、事業者の取り組みを客観的に来場者にアピールできるものだと思い紹介いたしました。以上で説明を終了致します。ありがとうございました。

加賀谷委員長 はい、どうもありがとうございました。有川委員、日本外食品流通協会中村専務理事に食品全般に関わるプレゼンテーションをいただきました。ご質問ある方は、先ほどと同じように会議システムの挙手機能を活用いただいて、意思を表示いただければというふうに思いますが、いかがでしょうか。では崎田委員お願いできますでしょうか。

崎田委員 はい崎田です。ありがとうございます。日本外食品流通協会様に質問させていただきたいのですが、今回の事業では、多くの食を提供する施設に運ばなければいけないということでもかなりご苦労があると思うのですが、特にそれぞれのパビリオンでどう基準に合わせて調達をするかという事も違って来るはずですが、それぞれが調達基準を守りながら調達している食材を、的確にそのパビリオンに持っていくという、食材の管理という点に関して、資料では有機食材に関する管理方法に関していろいろ情報提供いただいていますけれども、これだけではなく全体の管理というのが今回かなり詳細に求められると思うのですが、どのように今方針を考えておられるのか考えようとしているのか、教えていただければと思うのですが。

日本外食品流通協会 ご質問ありがとうございました。この参考で出したものは、有機食品に関する取扱いとしていますが、例えばこれが決められた調達コードに用いるような管理基準として使えることもあり得るかと思いついて提供しています。有機食材の配合割合、こうこうと書いていますが、調達コード、GAP に従った農産物の配合割合でも構わないかと思いついて、参考に出させていただいているものです。各パビリオンがいろいろ提供する場合というのは、今日は調達コードに限っていくつかご説明しましたが、物流の問題や貯蔵の問題がございます。まず、1点目の物流の問題は、先ほどの説明で、指定された時間に指定場所に配達することになっています。東京パラリンピック・オリンピックの場合は、中央管理型の食堂を受託した事業者が卸1社に発注をかけていました。卸は、倉庫から一括で夜中の2時に、10tトラック何台もかけて運んだと聞いています。今回、分散型になって各パビリオンやその飲食店さんにどうやって運ぶのかというのは、まだ全く私どもはわからないところとなっています。最初に申したように、どういうものを、どれだけその日に運ぶのか、それぞれのパビリオンさんや飲食店さんには貯蔵能力がそんなにある訳では無いでしょうか、毎日配達となる場合、これをいくつ持ってきてくださってという配達になると十分考えられますが、この場合、保管をどのくらいしたらいいか、発注が本当に可能かどうかという問題がもう1つあるかと思っています。以上でご質問への答えになっていますでしょうか。

崎田委員 とても大変な作業をこれからしばらく業界の皆さんでやっていただくことになるということがよくわかりました。ぜひ皆さんでご検討いただき、次につながるようなシステムを開発していただければ、ありがたいなというふうに思いました。よろしく願いいたします。

日本外食品流通協会 ありがとうございます。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございました。では、高橋委員お願いできますか。

高橋委員 はい、よろしく願いいたします。ご説明いただきましてありがとうございました。お2人にご質問なのですが、外食協さんのご説明の中でもオーガニックかどうかという観点で、トレーサビリティの管理、大変な部分はあるのかもしれませんが、一定の管理が出来るような場合もある。また、農水省等でもそのようなガイドライン等を出してい

ると伺ったのですが、ただ、ちょっと一般的な感覚として外食品については、トレーサビリティの可能性が非常に難しい部分もあるのかなとも思っておりまして、その中でどの程度トレーサビリティを確保できるのか。その中でも、例えば非常にリスクの高い問題というような持続可能な調達コードの中でも、例えば環境とか人権に非常に、大きな影響を与えるような食品原材料についてはできる限り使わないようにしようという考え方はどこまで、どういう形で分けることができるのか、もし実務も教えていただければ、日本外食品流通協会さんに教えていただければと思います。

また有川様には確認のレベル、トレーサビリティや、さらにこの人権や環境等への負の影響で確認のレベルに関してはいろいろな困難があるかと思うのですが、ただ、有川様含めて、消費者の皆様のご期待というところの中で特に何を確認をすべきか、どんな問題点についてはないように確認すべきか。そのメリハリというところでの特に求めるチェックをすべき点というところについて教えていただければと思います。

加賀谷委員長 はい、では日本外食品流通協会様からお願いできますか。

日本外食品流通協会 トレーサビリティというのは、そのサプライチェーン全体の問題でして、私どもだけでどうこうって言えないところもあるのですが、さきほどご説明があったように、やはり認証システムは非常に有効です。例えばパーム油でも認証を受けているものとか認証を受けたものを使ったパーム油を使ってくださいと食品メーカーに確認して、認証品を調達して、それを外食店さんにも渡す。揚げ油でパーム油が使われていればそうなるかと思えます。GAPの認証にしても有機の認証にしても、水産物のエコラベルの話がでは、取扱業者は、認証業者になっていないといけなことも御座いますので、認証システムの中でトレーサビリティをとるのが一番実用的ではあるかと思えます。

加賀谷委員長 ありがとうございます。また、詳細なご質問出てくるかもしれませんが、その時には事務局を通じてご質問させていただきたいと思えます。ありがとうございます。では有川委員、お願いできますでしょうか。

有川委員 はい、質問ありがとうございます。特に何を確認すべきか、ということが非常に深い部分かなと思えます。大きく言いますと、環境と今ですとやっぱり人権の分野があろうかと思えます。環境の分野でいきますと、気候変動はじめ、生物多様性もありますし、もっと深く見ていきますと今日お話にあったような例えば森林ゼロ目指すとか、そういったものもありますし、もちろんCO₂削減もありますし、見ていくべきところは非常にたくさんあろうかと。ただ、消費者が売り場で、細かいレベルをチェックするかというと、やはりそれをやっていたらいいわけで、それを認証スキームの中でしっかりとかやはり確保していくということが非常に重要になるのかなと思えます。その面では人権デューデリジェンスの側面です、ここはまだこれからということが非常に大きいかなと思えます。例えば、水産物に関しては、先日のワーキンググループでもありましたけれども、それぞれの認証スキームでまだカバーできていないところがほとんどですので、2025年まで、その手前までどこまでキャッチアップできるかわかりませんが、いずれにしても非常に由々しき問題なので、何らかカバーをしていく、担保していくということが非常に重要ではないかなと感じています。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございます。富田委員お願いできますでしょうか。

富田委員 はい、ご説明ありがとうございます。有川委員のご説明の中で消費者への普及啓発という話がありまして、この消費者への認識と行動を高めていくことが非常に重要ということに、私も非常に共感するところですが、この点に関して、お二方にお伺いしたいのですが、調達基準の中身というと必ずしもそうではないかもしれませんが、まず有川委員にご質問するのは、東京オリパラにしても、この大阪万博にしても、いわば一過性のイベントになってしまいますので、その瞬間は皆さん頑張ると。ただ、東京オリパラの場合、レガシーという言葉がよく使われたのですが、例えばこの東京オリパラのレガシーとして、東京都が同じ基準を継続的に運用すると、こうなれば非常に消費者にも大きく影響を与えていくのではないかと思います。あまりこういったことが行われていないと思うのですが、この大阪万博に際してこういった消費者の認識と行動を継続的に流れていくためには、こういったことが必要というふうにお考えか、コメントをいただきたいと思えます。

日本外食品流通協会さんに関しては、同じコンテキストで 実際、東京オリパラの時も、いろいろご努力されて対応されたのではないかと思うのですが、こういった対応というのがちゃんとそのまま継続的に残っているのか、やっぱりそういう要請がなくなると戻ってしまうのか、みたいなところで、もし仮に今回、大阪万博で新しい基準が導入されて、そ

れを継続的に運用していくにはどんな仕組みが追加的に必要かご意見いただけたらと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

加賀谷委員長 では有川委員からお願いできますでしょうか。

有川委員 はい、ありがとうございます。今回東京オリパラと違う点として、実施期間が長いということが言われているかと思いますが、その点はある意味、消費者に普及啓発をしていくときには有利なのかなと。つまり、その期間中ずっと何かできるので、期間を最大限活用していただきたいなと思います。やはり何よりもその調達方針を守って、調達方針に合う商品・サービスを提供していくというのが、消費者にとっては一番のコミュニケーションかなと思います。ただ売っていても、その商品が先ほど話し合ったように、事業者の皆さんが本当に努力をされて、おそく出してくられる商品サービスだと思うのですけれども、店頭にいざ並ぶと消費者からすると何がどう環境や社会に配慮しているのかというのが分かりにくいという点がありますので、これは宣伝ですとか、マーケティングの部門になってくようかとは思いますが、ぜひ様々な形で消費者に伝えていただきたいなと思います。先ほどの流通の部分で、ぜひ来場者にも分かっていたきたいというお話がありましたが、消費者側からしても、ぜひ伝えて欲しいと思います。もちろん伝え方ですとか伝えるタイミングなどは、いろいろ工夫のしどころだと思うのですけれども、やはり消費者もわかっていくべきだと思います。消費者のよく権利が言われますけれども、権利と同時にやはり責任もありまして、こうしたことを理解していくというのも、消費者側としては非常に重要な役割なので、是非その点は積極的に捉えて様々なコミュニケーション商品を通じて、またメディアを通じて期間がせつかく長いので活用してコミュニケーションをとっていただければと思いますし、私たちの協会としても何か機会があれば是非一緒できればと思います。

加賀谷委員長 ありがとうございます。では日本外食品流通協会様お願いできますでしょうか。

日本外食品流通協会 今、お話があった期間が長いというのは結構重要ななと思っています。実際、始まってみないと、いろいろなトラブルもあり、どんなことが起こるか分からない面もありますが、例えば調達コードがどこまで厳しい、厳しいという言い方が正しいかどうか分かりませんが、先ほどもオリパラでも 80%ぐらいの調達率になっているものもあります。例えばバナナが結構多く選手村の食堂にあったと聞きました。お客様が求めている料理がどういものかによってもだいぶ変わってくるのかなと思っています。それからメニューによっては人気不人気、お店によっても人気不人気があって、これも実際は分からない点になっているんですけども、そういう中での共通的な体験・経験というのは、協会の中でも共有化しながら、次に繋がっていければいいかなと思っています。

加賀谷委員長 ありがとうございます。では、有川委員、ご質問でしょうか。お願いいたします。

有川委員 はい、私から日本外食品流通協会様に質問です。基礎的な質問になるのですが、調達方針が策定された後、協会さんとして、方針を皆様に普及啓発されるのでしょうか。また今回、中小規模の事業者さんの参加も多いと聞いていますが、特にそういった方々にコミュニケする場合には、こういうふうにした方がいいのではないかという、もしアイデアがございましたらお伺いできればと思いました。

日本外食品流通協会 はい、協会としては、今回私がここで説明していることも含めて、万博の調達コードに関する関心を高めていかなければいけないと思っています。特に私どもの関西方面在住の会員さんでは、ちょっと古いですけど、花博で、会場内の取引先に配達していたよという方もいらっしゃいました。調達の仕方がどうなるか、配達の仕方がどうなるかまだ分からないですけども、関心を高めていきたいと思っています。調達コードの中に中小企業さんや地域事業者の参加も入れていただいたこともあって、今、関西方面の会員は関心が高く期待をされているのが実態で、協会でも普及や啓発、周知していきたいと思っています。中小企業にどういうアドバイスをするかっていうのはちょっとなんとも言えません。例えば大手外食チェーンさん等は、ある程度取引先が決まっている可能性もあるので、そこが調達するでしょうし、賄えないものが、地元の中小事業者の方に行くのかもしれないです。地元の食材を集めるっていう観点からですね。ですから、まだ現段階では何を中小企業さんにどういうアドバイスをするかというよりは、今、調達コードが検討されているのだとか、早めの準備が必要だということは皆さんにお伝えしていきたいと思っています。

加賀谷委員長　ありがとうございました。お時間も来ましたので、食品関連のインタビューについてはこれにて終了させていただきますと思います。有川委員、日本外食品流通協会中村専務理事様、大変わかりやすいご説明ありがとうございました。

・食品関連調達コード検討に向けた意見交換

加賀谷委員長　それでは、残されたお時間を活用しまして、委員の皆様からご意見を頂戴したいと思います。これまで、畜産物、水産物、農作物、そしてパーム油、食品関連全般と、5つの領域にわたって様々なご講演をいただきました。それらも含めて今後、調達コードを策定するにあたって、我々、どういうことを意識しておくべきかとか、様々なご意見をお持ちになられたんじゃないかなと思います。是非委員の皆様からコメントそれぞれいただければと思っております。残された時間が30分ぐらいでございますので、大変恐縮ですが、3分ずつぐらいでご意見を是非伺いできればと思っております。私の方から当てさせて頂いたほうがよろしいですか。それとも挙手をいただいた方がよろしいですかね。挙手いただけるようであれば、挙手をいただいて、いただけないようであれば、各委員それぞれからコメントいただきたい部分もありますので、順番にお当てしたいと思います。よろしいですかね。それでは、大変恐縮ではございますが、順番に当てさせていただきます。有川委員から、コメント等あれば、なければならぬ結構でございますが、あればぜひお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

有川委員　はい。ありがとうございます。私は今日ちょうどプレゼンをさせていただいたので、そこで、ほとんど述べさせて頂いたというような状況です。細かいそれぞれの分野で気になることはありますし、だんだん皆さんからインプットいただいてクリアになっていっているところではあるんですけども、もう少し見極めたいなところがあります。次の段階でドラフトが出てくるので、そこで具体的な議論をするのかなと思っております。

加賀谷委員長　分かりました。では、改めてご意見をそのタイミングで頂ければと思います。ありがとうございます。では、連合大阪の井尻委員、何かございましたらコメント頂ければと思います。

井尻委員　はい井尻でございます。私は労働分野ですので、専門的な分野に入ってお話をお伺いするという立場でしたので、非常に多くの学びをいただいたということで、特段ご意見ございません。ありがとうございます。

加賀谷委員長　はい、ありがとうございました。それでは不二製油グループ本社の門田委員、あればご意見お聞かせいただけますでしょうか。

門田委員　はい、どうもありがとうございます。皆さんの話を聞いてよく分かったんですけども、目指すところが高いから、なかなか業界としてはそこに到達しないのもあるんだろうなと。そこで、その一番グローバルに認識、OKが出るようなところを目指すんだろうと思っています。ただ、一方で、消費者の皆さんが、ある程度お金を出してでもエシカルな商品にアクセスしたいという人が増えているような調査結果も出ていますので、万博を機会にそのエシカル商品を高められるような、日本でも持続的に高められる気になるような基準づくりをして頂ければと思います。以上です。

加賀谷委員長　ありがとうございました。やはり、我々はグローバルにこう目指すべきところ、目標となるような、レガシーになるようなものと、それでもやっぱり万博ですので、皆様にご参加をいただきたいと言う最低限満たすべきところと、その2つの基準を持ちながら、じゃあ、それぞれどうやっていくのか、あるいはグローバルを目指すべきポイントにつきましては、先程、有川委員からもご意見ありましたけども、やはり消費者の方々の認識ともに事業者の認識同時に高めていくというプロセスが必要になってくると思いますので、この辺り、門田委員の教えもいただければと考えておりますので、よろしく願いいたします。ありがとうございました。それでは、崎田委員お願いできますでしょうか。

崎田委員　ありがとうございます。今日は本当に色々学びの多い日でした。ありがとうございます。それで、3つほど。やはり、世界の持続可能な食料調達とか、食の活用に関して、世界の意識がここ数年でも大変高まっているということを感じます。その上で、世界が高まっているというだけではなく、日本の、今日の中嶋先生の資料にもありましたように、日本の農業政策、あるいはいわゆる食料政策全体に関しても、グリーン化を目指しているということをお大変強く感じました。ですから、そういうようなことを踏まえて、今回の調達基準に関しては、今後議論しますが、東京オリパラ

の基準を基本にするというようなことで議論がスタートしましたがけれども、やはり、できるだけ、次につながるような調達基準をしっかりと見据えて、落としどころをきちんと考えていくことが大事なんではないかというふうに感じました。最後に一点。きちんと調達した食料などをきちんと活用していく周辺のこと、例えば、安全管理のための先ほどの HACCP の義務化への対応の確保とかですね、いろいろありますし、食品ロス削減のシステム作りとかも重要ですので、食の調達に係るその周辺のことをきちんと担保していくということが大変重要だというふうに思いました。なお、食品ロス削減とか、循環型社会づくりに関しては、別の勉強会ができるということで、私も関わらせていただく予定になっておりますので、きちんとそちらでも考えていきたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございます。コメントのとおりでございます。世界は進展しておりますので、それにキャッチアップできるような、そうした基準を作っていきたいと思えます。また、ご協力いただければと思えます。ありがとうございます。それでは高橋委員、お願ひできますでしょうか。

高橋委員 はい、高橋から少しご報告させていただければと思えます。いろいろな方々からお話伺わさせていただいて、私も勉強になりました。今後調達コードを策定していくにあたっては、おそらく、東京オリンピックとの比較ということ、それをベースにご検討されると思えますが、その観点でそれぞれの調達コードについて、今回皆さまのヒアリングを踏まえてご報告させていただきたいと思えます。

まず畜産物について、アニマルウェルフェアの観点に関して、いろいろと取り組みもある、また検討がなされている、しようというところはよく理解できたんですけども、東京オリンピックのコードではその基準の 1 つとしてアニマルウェルフェアに考え方に対応した農水省が出している飼養管理指針に基づいているということだったんですが、ヒアリングの中でも伺ったところでは、日本語版しかなくて、ちょっと国際的なスタンダードと言えるかどうかというところ。もちろん、日本ではこれをベースにすることはあると思えますですけども、やはり海外の国際基準にも適応していることをベースにした方がよいのではないかと思いました。あと、このような指針に適合する認証っていうのが、東京オリンピックでは非常に広い形に取られているようで、GAP 以外のものもあるようですので、本当にそれで十分なのか、その認証が悪いというわけじゃないんですけど、追加的な考慮要素で検討が必要ないか検討していただければと思いました。

農産物につきましては、山田委員からも話があったかと思えますですけども、もう一度東京オリンピックの内容を見たところ、外国人労働者の方々、日本の国内でも外国人労働者の関係の問題というのは非常に多く大きいところですし、また、海外でも農産物については、人権の問題、また環境の問題双方ですけれども、重要だと言われております。その中でもう一度コードを見直すと、法令に遵守していることについては、基準には合っているんですけども、もう少し国際人権であったり森林破壊等の基準というのも、もう少し明確にした方がよいのではないかなと、その点ご検討していただければと思っております。

水産物に関しては、こちら色々と日本の水産物管理自体も東京オリンピックに比べて進んでいるということも伺いましたし、また MEL 等は国際的な基準として認知されるような状況という話だったんですが、ただ一方で、例えば養殖のラベルの AEL、東京オリンピックではこちらの認証を満たしていれば、取得していれば、基準を満たすとされていたものについては課題があるものもあつて思ひまして、そのまま維持しているのかということも、ご検討いただければと思っております。

パーム油については、やはりパーム油自体に非常に多くの懸念、様々なステークホルダーがあるということで、取得している認証自体がどうかという問題もありますけれども、取得しているだけでもどうかという部分がありますので、調達する各企業の取り組み、人権や環境に関するデューデリジェンス、取り組みということをしっかりしていく、認証だけではなくて、プラスアルファの部分も重要ではないかということをご検討いただければと思ひています。

もちろん、実務的に可能な部分と可能でない部分、難しい部分もあるかもしれませんので、そこは検討の余地あるかと思ひますが、ヒアリングを通じて私も色々勉強させていただきましたので、調達コードの策定に当たっても、ぜひご考慮頂ければと思ひます。以上です。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございました。ご指摘のとおり、世界も進展しておりますので、認証の世界でも、同時にその変化に対応しようとの動きもあるようですが、それで充分なのか確認する必要があると思います。高橋先生にもご協力頂いて、是非また議論をさせていただきたいと考えております。よろしく願いいたします。では、富田委員
お願いできますでしょうか。

富田委員 はい、皆さん、ご説明ありがとうございました。私の方から主に2点コメントさせていただきたいと思います。まず1点目は、この基準がやっぱり形骸化しない形にいかにもっていくのが非常に重要なと。色々微妙に物によって違うかと思うのですが、分かりやすい例で言うと、パームオイルの、RSPOのIP・SG、これが理想で、いろいろな、細かい部分は除いて、一般的な理想であるとした場合、また、現実的にそれが本当に調達できるのかという実践面の問題もあると思うんですね。ですが、あまり実践面を考慮しすぎると基準が緩くなるというこのジレンマが常につきまとうと思いますので、ここは、どうやって形骸化しない形で克服して、より高いレベルに持っていかか1つのポイントかなと思います。

もう一点は、いかに次につながるか。先ほど質問させていただいた通りなのですが、大阪万博で成功するだけではなく、その後に如何に繋げていくかということが非常に重要なと思います。特にこれが、企業の取り組みであれば、その企業にとってもそのリスクを低減させるとか評価を高めるだけでいいと思うんですが、やはり大阪万博がより公的な位置付けの取り組みであるからには、このイベントが成功するだけではなく、これがいかに社会を変えてSDGsの達成につなげていく、こういった大きなストーリーというのは非常に重要ではないかなと思います。そういった観点からすると、どうしてもこの調達基準というのは一定の判定で、これがいい、これが悪いというふうになりがちだと思うんですが、やはりその間を、ちょっとそのグレーゾーンと言いますか、そこをより継続的に高めるような仕組みが必要なかなとお話を聞いて思いました。例えばですが、いきなりIP・SGだけを義務化すると、これはなかなか無理があるかもしれないので、例えばそういった情報を、開示していただく、それで、どれぐらいその率が上がってきたのかとか、それを継続的にモニタリングして行くような、このような情報開示を通じた透明性を上げていく取り組み、こういったものを、例えば組み合わせることで、最低限は決めるにしろ、ある程度ストレッチしたゴールも同時に提示して、いかにそこにもっていくかということができる。これは1つのちょっとしたアイデアであります。そういった工夫をしていかないと、なんとなく一過性のもので終わってしまうと思いますので、今後そういった形で、調達コードないしその運用方法について、ご検討いただければと思います。以上です。

加賀谷委員長 はい、ありがとうございました。2点とも大変重要なご指摘だと思います。特に実践面のところにつきましては、厳しい認証にしたいところでもあるわけですが、一方で、そうすると本当に機能するかどうかという問題があるというのも仰るとおりだと思いますし、また継続するメカニズムをどう作っていくのかということも、大変重要なポイントだと思います。今後考えさせていただきたいと思います。山田委員お願いできますでしょうか。

山田委員 はい、加賀谷先生ありがとうございました。私の方から簡単に3つ申し上げます。1つには全ての調達基準に共通することなんですけれども、環境面に比べて、やはり労働・人権の部分というのが、やはりまだ十分でない、なんと言うのか、もっと手立てが必要であります。例えばパーム油については、ISPO、MSPOのインドネシアやマレーシアにおいて国としての労働基準が国際基準とギャップがあり、またその労働法制の執行が弱い中で、では、RSPOと同じように扱っていいのかという懸念はあります。やはり環境面に比べてこの人権・労働の部分というのは、どんな認証を認める、認めないにしても、その部分というのは、きちんと我々としても、特に重点的に観ていく必要があるんだろうなと思っています。

2つ目には、調達コードに定められる基準に到達するために企業の人たちが努力をして、目つ業界側としても、それをきちんとモニタリングをしていて、将来に向けての改善や、その新たな方向性に繋がっていくということが重要なので、私たちもその基準を決めるだけでなく、その後のプロセスと言いますか、まさに我々自身の、何と言うか良い回転のサイクルを回していくことが大切です。先ほど冒頭に寺内先生がお話されていたかと思うんですが、東京オリパラではチェックリストも結局、一年以内、組織委員会が求めるときだけ公開というようなことであって、それだとやっぱり

本当にもったいないですし、先程、どなたかも企業が努力しているところはちゃんと目の目が見えるようにとか、認めていただくことが重要とおっしゃられていましたので、そういった仕組みづくりというのにも共に必要だと思います。

3つ目は、まさに有川委員がおっしゃっていたように、広報の部分だと思えますね。この間、万博から1000日前ということで、日経新聞に大きく出ていましたけども、残念ながら、持続可能な調達の議論とか、そういったところについては記事がなかったんですね。まさに万博サステナビリティを考えた時に、もっと議論に関しても、これは事務局というよりも協会全体の広報のあり方だと思えますけれども、そういったところにも、このサステナビリティに向かって行くその調達のあり方が万博そしてその後の社会にもたらす影響、効果ということで、いろいろと広報で工夫していただければと思います。以上です。

加賀谷委員長 ありがとうございます。3点とも大変重要なポイントだと思います。今後の議論にあたって、反映させていただきたいと考えております。委員の皆様からご意見をいただきましたが、少し時間的に余裕がありますので、もしヒアリングさせていただいた皆様にご質問されたいポイントがありましたら、お伺いしたいというふうに思いますが、いかがでしょうか。

よろしいですかね。今日は、大変貴重で分かりやすく、それぞれの業界における現状をお話いただけたと思います。また、今日のご説明に追加的なご質問がありましたら、事務局通じて、また発表者の方々にお願いをさせていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。準備させていただいた議事は全てでございますが、事務局から何か追加的に各先生にお伺いされたいポイントとか、あるいは各委員にお伺いされたいポイントがあれば、お話をいただければと思いますが、いかがでしょうか。

事務局 事務局博覧会協会の志知でございます。ありがとうございます。特に追加はございません。

加賀谷委員長 はい、分かりました。ありがとうございます。それでは、本日の議事はこれにて終了させていただきたいと思えます。次回以降、本格的に調達コードの原案をベースに、また各委員からご意見をいただきたいと思いますので、引き続き活発なご議論をいただければと思います。本日は活発なご議論をいただき、ありがとうございました。最後に、事務局から、諸連絡をお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。

事務局 加賀谷委員長、ありがとうございました。本日の議論につきましては、議事録を作成いたしまして、ご出席者のご了解を得た上で、会議資料と共にホームページに掲載して対外的に公表する予定となっております。事務局の方で内容まとめまして、皆様にメールでご確認をお願いする予定です。ご多忙かと思いますが、議事録のご確認よろしくお願いたします。また、追加でのご質問、ご意見ございましたら、今週中を目途にメール等で事務局宛に頂きたいと思えます。なお、次回のワーキンググループにつきましては、10月上旬頃を予定しております。事務局からのご連絡は以上でございます。

加賀谷委員長 ありがとうございます。本日は先ほども申し上げましたが、筑波大学寺内准教授、レスポンスアビリティ足立様、東京大学大学院中嶋教授、有川委員、日本外食品流通協会中村様には大変貴重なご講演をいただきました。ありがとうございました。本日のワーキンググループはこれにて終了させていただきたいと思えます。皆様ご参加いただきありがとうございます。失礼いたします。

以上