

平成28年度2016年リオ大会の農林水産物調達状況に関する実態調査委託事業

背景

2020年東京大会の開催に際しては、多くの外国人が訪日することが見込まれており、広く日本の文化・魅力を発信する絶好の機会である。このため、和食文化をはじめとした日本の文化・魅力の発信や、農林水産物の輸出促進を後押しするため、提供される食事における国産食材の活用に向けた取組が重要。

そこで、リオ大会における食材及び飲食提供の実施状況を把握するため、リオ2016大会組織委員会（以下「リオ2016」）、リオ市、州、政府、民間企業等、事前電話会議12、現地調査17（2回調査した組織は9）を実施した。

リオ大会の概要

■リオ大会の主要統計データ

※1レアル＝約36円

指標	オリンピック	パラリンピック
大会期間	17日間	12日間
決勝戦	42	23
参加アスリート	11,303人	4,328人
参加国	206ヶ国・地域	160ヶ国・地域
チケット販売数	614.9万枚	210万枚
オリンピックパークー日最大来場者数	15.7万人	17.2万人
ボランティア登録者数	5万人	1.5万人
観光客数	117万人	24.3万人
うち外国人観光客	41万人	未公表
ライブサイト等来場者数	400万人	95万人
観光収入	40億レアル	4.1億レアル
観光客1人1日平均消費額	350レアル	271レアル
外国人観光客1人1日平均消費額	425レアル	未公表

■関連公表資料

資料名	発行者・年	概要
持続可能なサプライチェーンガイド	リオ2016（注） Ver1 2012年7月 Ver2 2014年9月	持続可能な調達に向けた初めての資料
リオ2016大会における持続可能性マネジメント計画	リオ2016 2013年8月	市・州・連邦政府との協力で策定
持続可能な木材製品ガイド	リオ2016 2014年2月	サプライヤーポータルの一つの資料。
大会における持続可能性レポート	リオ2016 2014年9月	2012年1月から2013年12月までのレポート。
リオ2016大会における二酸化炭素排出量のマネジメントレポート	リオ2016 2014年10月	二酸化炭素排出量、サステナビリティに関するリオ2016の3つの資料のうちの一つ
リオ2016大会における食体験	リオ2016 2014年10月	リオ2016組織委員会の食に関する基本戦略
リオ2016大会における持続可能で健康的な食品の調達	Rio Food Vision、 2014年10月	食体験の参考資料で同日に公表された。サプライチェーン等をより細かく説明
リオ2016大会のケータリング	Rio Food Vision 2016年5月24日	ケータリング会社向けの資料。生産者との交渉、コンタクト方法、その他関連事項を提示
リオ大会の成功事例	Rio Food Vision 2017年2月	大会における成功事例3件についてレポート

■食材・花き等の主な提供場所

【選手村】
・メインダイニング・カジュアルダイニングのケータリング
・オリンピックビレッジプラザ内の花屋
【競技会場】
・選手ラウンジでの食事、軽食の提供、観客向けのフードトラック、国際競技団体向けピュッフェ、スタッフ向け飲食、パートナー向け飲食
・表彰台に花き提供
【メディアセンター】
メインプレスセンターで24時間飲食（アルコール含む）購入可、メディアビレッジでの24時間飲食、競技会場メディアセンターで無料コーヒー、メディアラウンジで飲食購入可

注）ここでは、「リオ2016大会組織委員会」を「リオ2016」と表記する。

主な調査内容

■ 食材

	文献調査・ヒアリング内容
調達基準	努力目標として①ブラジルオーガニック基準の認証を受けたオーガニック製品の購入優先、②その他の環境基準や社会基準の認証を受けた製品の購入を優先（フェアトレード、レインフォレストアライアンス、ASC、MSC等）、③食品の供給業者の優先順位は1)州内業者、2)ブラジル国内業者、3)南米業者、4)国際業者、と定められている。
調達量	オリンピック大会において106tの豆・野菜、175tのチーズ、64tのパン、122tの鶏肉、689tの牛肉、200tの魚、219tの果物、317tの卵、38tのパスタ、24tのケーキ、8tのサラダを提供した
調達運用体制	オーガニック認証、肉のレインフォレスト認証、魚のMSC、ASCは農務省で管理。

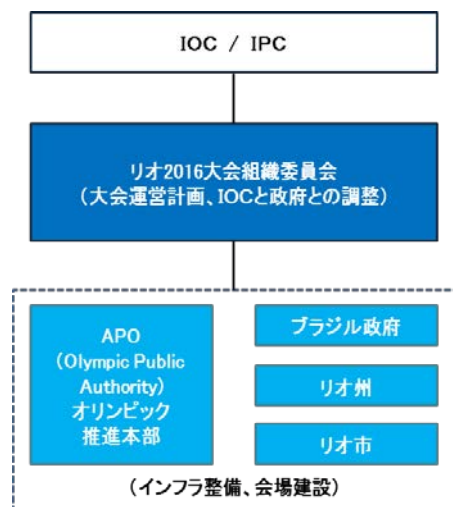
■ 花き

	文献調査・ヒアリング内容
調達基準	・馬術場で使用される花きのみ下記の調達ガイドラインが発行されたが、他の場所では統一的な基準はなかった。 ・一般的な要件：低アレルギー性、アレルギー反応を引き起こす物質がない種／どの国や文化においても、悲しみや死のメッセージに関連付けられないもの ・技術要件：花は少なくとも3日間持続／棘がないもの／バラバラにならないもの。 ・生産要件：優先順位は、リオデジャネイロ、南東部、ブラジルの州／生産が認証されている。／トロピカル類でなければいけない。／サプライヤーは、Rio 2016による有害物質および物質ガイドライン（農薬含む）を遵守。／生産者は、環境に害を及ぼさない肥料を使用。／サプライヤーは、従業員のためのETI(Ethical Trading Initiative Base Code)で定義されている最小要件を採用することが必要。 ・認証の例示：オーガニック、レインフォレスト認証、フェアトレード、More Profitable Sustainability (MPS)
調達量	
調達運用体制	不明
持続可能性	VIPエリアの装飾用花きは、病院、学校等に寄付された

組織体制

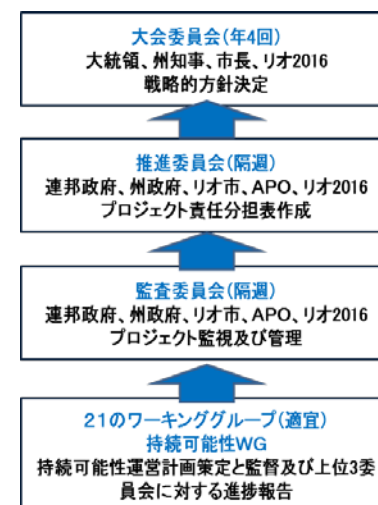
■ 大会に関する組織体制

大会に関する組織体制は、リオ2016が国際オリンピック委員会(IOC：International Olympic Committee)とブラジル政府、リオ州、リオ市をつなぐ役割となっていた



■ 意思決定に関する体制

リオ2016の意思決定に関する体制として、大会委員会、推進委員会及び監査委員会の3つの委員会が設置された



調達プロセス

■調達ポータル構築

リオ2016はリオ2016大会での発注専用の調達ポータルサイトを構築した。調達情報はリオ2016の発注情報のみを掲載し、報道によると17,000社が登録し、2500社がリオ2016と契約しサービス・物品を提供した。そのうち414が中小企業で、2500社の80%がブラジルの企業であった。事前登録にあたっては、1. 会社登録情報、2. サービスまたは商品カタログ、3. 認定、4. レファレンス(主なクライアント・プロジェクト)が必要であり、正式登録には、12の書類を提出する必要があった。また、必要に応じて追加で7つの書類も要求された。

■調達プロセス



食材の提供

■食料提供量

・複数のケータリング会社が提供したが、その一つはメインダイニングでは1,372,204食(78日間)、カジュアルダイニングでは60,156食(55日間)で合計1,432,360食を提供した。
・選手村のケータリング会社とリオ2016との契約金額は1億5,000万リアル(1リアル=36.7とすると、54億9000万円)。



■提供されたメニュー

・選手村のメインダイニングではブラジル料理、多国籍料理、アジア料理、ピザ・パスタ、ハラル／コーシャ、冷たい軽食が販売された。
・選手村のカジュアルダイニングでは、ブラジル料理やサラダ、タピオカ等が提供された。
・ランチボックスの一例では、サンドイッチ1～2個、フルーツ2個、デザート1セットとして提供されていた。



■施設内で発信した食情報

・選手村のメインダイニングでは栄養キョスクが置かれ、アレルギーを始めとした栄養情報を提供していた。
・ランチボックスを提供したケータリング業者は、全てのラベルに英語とポルトガル語を表記していた。



■飲食提供時に利用した食材の説明POP

・オーガニックバナナ等、実際に生産者を表記したものが提供されていた。また、リオ州の小規模農家が生産した野菜についてその旨の表示がされていた。
・一方で、ケータリング業者の実感としては、生産地表記を望む生産者の声は高くはなかった。

