

# 日本農業と和食を海外市場に結び付ける

安倍政権の推進する農政改革によると、農業は一〇兆円規模の成長産業を  
目指している。その実現には、海外での和食ブームや安心安全の日本食人気  
など、日本食品への信頼をてこにした海外マーケットへの果敢な展開にあ  
る。東京五輪もまた、日本農業の好機であり、一〇兆円農業への可能性を探る。



東京大学大学院 教授

**中嶋 康博** Yasuhiro Nakashima

なかしま やすひろ  
1959年埼玉生まれ。東京大学大学院農学系研究科博士  
課程修了(農学博士)。東京大学農学部助手、大学院農学生  
命科学研究科助教授、准教授を経て、2012年から現職。専門  
分野は、農業経済学、フードシステム論。

## 需要フロンティアの拡大にも

産業競争力会議の「改革二〇二〇ワーキング  
グループ」(第一回二〇一四年一月二八日開  
催)において、「オリンピック・パラリンピック競  
技大会等が東京で開催され、国際的に日本への  
注目が高まる二〇二〇年を成長戦略(「日本再興  
戦略」)で掲げた諸改革を進めるレバレッジ(槓  
子)として活用し、改革をアクセラレート(加速)  
させる」ことが検討されている。

産業競争力会議実行実現点検会合(第二〇回)  
二〇一五年五月一二日開催)での「農林水産業の  
成長産業化に向けて」では、「平成三二年のオリ  
ンピック・パラリンピック東京大会等を活用し、  
日本酒もコラボレートさせながら、日本食の海  
外展開を積極的に推進する」ととされた。その

際に農林水産省作成資料では、農林水産物・食品  
の輸出促進や東京五輪を契機とした戦略的イン  
バウンドの推進において、「和食」のユネスコ無  
形文化遺産登録を「ホップ」、食をテーマにした  
ミラノ万博での日本館の成功を「ステップ」、そ  
して来たる東京五輪を「ジャンプ」として、日本  
食・食文化を世界に発信することを目指し、切れ  
目のない取り組みによって日本の農林水産物・  
食品の輸出拡大につなげることを、そして本物を  
本場で食べてみたいというニーズを生みだし、  
インバウンドの増大という好循環につなげると  
いう道筋を示している。

わが国の食と農は、このところ急速に海外  
のマーケットへの結び付きを強めている。

第一の動きは、農林水産物・食品の輸出額の拡  
大である。長らく年間四〇〇〇〜五〇〇〇億円

だった輸出額が、一四年に六一一七億円に、一五  
年には七四五一億円を記録した。成長戦略を定  
めた「日本再興戦略」では、二〇年に農林水産物・  
食品の輸出額を一兆円にすることを目標として  
いたが、すでに前倒しで達成することとされて  
いる。

第二の動きは、インバウンド観光客と彼らの  
消費の拡大である。訪日外国人旅行者数が、急  
伸び始め、一四年に一三四一万人、一五年には一  
九七四万人となった。

同じく「日本再興戦略」では、訪日外国人旅行  
者数を「二〇二〇年に向けて、二〇〇〇万人を目  
指すとともに、二〇三〇年には三〇〇〇万人を  
超えることを目指す」とされたが、二〇年の目標  
達成は目前に迫っている。

その外国人観光客の消費は旺盛で、観光庁に

よる「訪日外国人消費動向調査」によれば、一二年に一兆八四六億円であったのが、一五年に三兆四七七億円へと拡大していった。

「日本再興戦略」には、「二〇〇〇万人が訪れる年に、外国人観光客による旅行消費額四兆円を目指す」とあるが、それも大いに期待できるだろう。この消費総額の拡大とともに、その中に占める飲食費も着実に伸びている。

これらは「農林水産業・地域の活力創造プラン」(二〇一三年二月決定、一四年六月改訂)で進められた農林水産業の成長産業化戦略の一つ「需要フロンティアの拡大」が、円安の強い追い風を受けながら、成果を現したのだと言えるだろう。この動きを腰折れさせることなく、今後も伸ばしていくことが検討されている。その対策において、東京五輪が重要視されているのである。

### キーワードは持続可能性

本年、ブラジルでのリオデジャネイロ五輪の開催前後から、東京五輪の準備が本格的に始まる。

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(以下、組織委員会)は、二〇一五年二月に公表した「東京二〇二〇大会開催基本計画」(以下、開催基本計画)において「東京二〇二〇大会ビジョン」を示した。それは、「すべての人が自己ベストを目指し(全員が自己ベスト)」「一人ひとりが互いを認め合い(多様性と調和)」「そして、未来につなげよう(未来への継承)」を三つの基本コンセプトにして、史上最もイノベータータイプで世界にポジティブな改革をもたらす大会にするというものである。

その内容は、「できるだけ多くの人が参画し、多くの分野で東京二〇二〇大会がきっかけとなって変わったと言われるような、広がりのある大会にする」「スポーツだけでなく、文化・教育、経済、テクノロジーなど様々な分野と連携をとる」「東京だけでなく、オールジャパン、そしてアジア・世界にポジティブな影響を与えていきたい」としている。

さらに今年一月に「東京二〇二〇アクション&レガシープラン二〇一六中間報告」が組織委員会により発表された。これは「開催基本計画」で示された事項を包括的に推進するために、今年中にまとめることになっているプランの途中経過報告である。

同文書中の「アクション」では「二〇一六年秋から二〇二〇年にかけて日本全国でどのようなイベント・取組を行い、みんなの参画を促していくのか」「レガシー」では東京五輪をきっかけに「その後の東京・日本そして世界に何を残していくのか」を取りまとめている。ただし現段階の内容では、農林水産物や食品に関連する記述は限られている。

今年一月に公表された「東京二〇二〇オリンピック・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」(以下、運営計画フレームワーク)によると、そこでのキーワードは、タイトルにもあるように「持続可能性」である。

歴史的な経緯を見てみたい。一九九四年に国際オリンピック委員会(IOC)は、オリンピックク精神において、それまでの「スポーツ」「文化」

に「環境」を加えることとなった。さらに二〇一二年に開催されたロンドン五輪では、「One Planet Living(地球一個分の暮らし)」をテーマに掲げ、「環境」以外の分野も含めた持続可能性の確保に夏季オリンピックとして初めて取り組んだ。

### 調達コードの基本原則がカギ

そして二〇一四年二月にIOCが採択した「オリンピック・アジェンダ二〇二〇」で、「オリンピック競技大会のすべての側面に持続可能性を導入すること」「オリンピック・ムーブメントの日常業務に持続可能性を導入すること」が明記された。

今日の「持続可能性」の概念には、環境負荷の最小化や自然との共生など、環境の側面だけでなく、人権や労働環境への配慮、サプライチェーンの管理などまで広がりを持っている。

この運営計画フレームワークにおいて、東京五輪における持続可能性の主要テーマとしては、「気候変動(ローカーボンマネジメント)」「資源管理(省資源・資源循環)」「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(エンゲージメント)」の五つを想定していることが指摘された。

さらに、運営計画フレームワークで示された持続可能な大会の実現に向けて、「東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した調達コード 基本原則」が公表されている。今後、組織委員会が具体的に調達を検討していくための原則を示したもので全ての物

品・サービスおよびライセンス製品が対象となる。選手村で使用する食材を含めた物資の調達については、組織委員会が基本的な考えを示している。

サプライヤーおよびライセンスシー（大会エンブレムなどを用いた公式グッズを製造する事業者）によるサプライチェーンは調達コードを遵守するように求められている。

すなわち、持続可能性への配慮では、どのように供給されているのか（人権、労働環境、公正取引、環境保全）、どこから採り何を使って作られているのか（環境保全、生物多様性、人権）、サプライチェーンへの働きかけ（サプライチェーン全体が遵守）、資源の有効活用（再使用、再生利用、省エネ）、という重視すべき四つの原則に基づくことになる。

なお、具体的な内容については、「この基本原則に基づき、今後様々なデリバリーパートナーからアイデアや意見・情報等を聞き、検討を進め、順次公表していく」とされている。

## ロンドン大会がモデル事例に

開催基本計画では、飲食FA（ファンクションエリア）・大会を支える機能において、食事提供におけるミッションを「東京二〇二〇大会期間中において、各クライアント（選手、委員、国際競技連盟の役員、観客、スタッフ等）の持続可能な飲食サービスへのニーズを満たすために必要な計画を策定及び実行し、最高レベルの品質を確保する。また、多様性と調和に配慮した飲食提供とともに日本食の質の高さをアピールし、未

来へ継承する」と定めている。

具体的には、新鮮でバランスのとれた食料と飲料を量と種類ともに十分かつ効率的に提供すること、I O CおよびI P C（国際パラリンピック委員会）のガイドラインや日本国内の基準に沿った上で最高の品質を保証すること、各クライアントの倫理や文化や宗教および食習慣上の必要性を尊重し配慮した食料と飲料を提供すること、廃棄物の排出量をできる限り削減し、持続可能で環境に優しい食料を使用する取り組みを実行すること、が主要目標として指示されている。

東京五輪では、上記の要件を満たす膨大な食材を用意しなければならない。そのために組織委員会が選手村、各競技会場、プレスセンターなどにおけるケータリング業者を入札により決定し、これらの業者は食材の調達基準に従って食材を調達し料理を提供することになる。なお、落札に当たっては、食品生産工程での安全管理基準の一つ、H A C C Pなどの安全性の確保は必須である。

定められた基準に適合しているかどうかを的確に確認するには、認証もしくはそれに準じる制度に基づいて生産・販売される農林水産物でなければ難しいと思われる。

ロンドン五輪での取り組みは、東京五輪にとって一つのモデルになると考えられている。

ロンドン五輪では、食事提供の運営と食材の調達基準として「フードビジョン」を二〇〇九年一二月に策定した。すでに指摘したように、ロンドン五輪は持続可能性を運営の核として、気候

変動、廃棄物、生物多様性、多様性の受容、健康な生活、という五つのテーマを設定している。

このビジョンでは、大会が持つ改革力を活用して、英国の多様で高品質な地域食品を奨励し、関連事業者の継続的な変革を促し、健康な生活への公的行動計画への貢献を目指した。

課題として、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）、選択とバランス（多様な文化圏への対応など）、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）、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）、能力と教育（大会スタッフの教育など）が掲げられた。

ロンドン五輪における食材の調達基準の枠組みは、表の通りである。基準は二段階に設けられていて、最低限満たすべき「義務的基準」と、それをさらに上回る「意欲的基準」からなる。

この中のレッドトラクター認証とは、英国の農業者団体が運営する認証制度であり、国産農畜産物の栽培・飼養から流通・加工・包装・販売までの一連の過程を高度な管理基準で保証している。英国内の農業者の七〇〜九五%が加盟、農畜産物の八〇%以上をカバーしていると言われている。

## 日本もGAPのレベルアップを

調達基準は、オリンピック・パラリンピックが示す「持続可能性」の理念を関係者に正しく伝える「開催基本計画」にある「日本食の質の高さをアピールし、未来へ継承すること」を実現する

表 ロンドン五輪の食材の調達基準

	義務的基準	意欲的基準
英国産品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●レッドトラクター認証</li> <li>●高品質</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●有機農産物</li> <li>●GLOBAL G.A.P.</li> </ul>
輸入品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●トレーサビリティの確保</li> <li>●フェアトレード</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●倫理的な取引、調達</li> </ul>

注：農林水産省「我が国における農業生産工程管理（GAP）の取組状況及び推進施策」より

手段としても機能しなければならぬ。  
大会期間内で集中的に、迅速かつ正確、そして円滑な調達を行うには、社会的に確立した仕組みの利用が求められる。そのためには既存の制度を有効に利用すること、そして大会までの準備期間にさらなる改善を進めることが重要となるであろう。

農林水産省は、食品安全、環境保全、労働安全の幅広い分野を対象とした高度な取り組み内容を含む「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（GAPガイドライン）」を、二〇一〇年四月に野菜、米、麦について策定し、一二年三月に同ガイドラインの改定を行って、他の作物および林産物を対象に追加した。

わが国にはさまざまなGAPがあり、JGAP（現在三九〇〇認証農場）をはじめ、いくつかの県や民間のGAP認証制度、ロンドン五輪で意欲的基準とされたGLOBAL G.A.P.（現在二八〇認証農場などが利用可能である。それぞれ食品安全、環境保全、労働安全、人権、トレーサビリティなどの要件について重視する項目には違いがある）。

一五年三月にGAP戦略協議会が設立された。その背景としては、「日本再興戦略」において「関係者の協議会を設け、輸出促進に向けたGAPの在り方の見直しを行う」とされ、また「食料・農業・農村基本計画」で「農林水産省のガイドラインに則した一定水準以上のGAPの普及、拡大を推進」「GLOBAL G.A.P.等の認証取得を促進する。また、国際的な取引にも通用する（中略）GAPに関する規格・認証の仕組みの構築を推進する」としたことがある。

GAP戦略協議会は、「輸出促進に向けたGAPの推進」「GAPガイドラインの改訂、普及、浸透」を検討することとし、国内GLOBAL G.A.P.の取得促進、新たに輸出用GAP（仮称）の策定を進めている。

### 未来につなげるレガシーに

これら一連の検討とその後の活動を通じて、わが国のGAPの一層のレベルアップが図られ、東京五輪の「持続可能性に配慮した調達」の基盤となることを期待したい。そして必要に応じて組織委員会が求める追加的な条件を補完する仕組みを用意するなどして、国内の農産物を東京

五輪で、世界から集まった人々に賞味してもらえようになりたいのである。

大事なことは、東京二〇二〇大会ビジョンにある「すべての人が自己ベストを目指し（中略）未来につなげる」ということである。それを実現するために、「アクション」では「日本全国でどのような（に）参画を促していくのか」、そして「レガシー」では「東京五輪をきっかけに何を残していくのか」が問いかけられているが、この活動を食材供給についても検討すべきであろう。国内の農業者が世界に誇る日本食を提供していると実感し、自分たちが東京五輪を支えているという意識を共有すること、そしてそのことを通じてオリンピック・パラリンピックを開催する東京と地方とが連帯を深めていくことが重要ではないだろうか。

大会で膨大な食を提供すると言っても、日常の食の供給活動から比べると、現実にはこのイベントに関わるのは限られた生産者となるかもしれない。ただし本来はオールジャパンで農産物を支えているのであり、彼らはその代表者なのだ、全ての農業関係者が誇りをもつて送り出すような状況をつくり出したい。それこそが東京五輪の食と農における「レガシー」となるだろう。<sup>(注)</sup>



(注)以上のことを農林水産物全てで実現することを願って、農業・林業・水産業・畜産業の団体、地方自治体、その他認証機関、環境NGO、消費者団体が参加する「持続可能な日本産農林水産物の活用推進協議会」が設立された。筆者は学識経験者としてこの活動に参画している。

# 農業者、地方自治体が動く世界市場戦略

生産者が、また地方、地域が自ら、世界を相手に動き出す。「観光と食とモノの三位一体でのプロモーション」で外国人観光客を呼び込む地方公共団体や、工夫を凝らした独特なネット通販の茶業農家。他方で、農林水産省が景観を売り出す「食と農の景勝地」など地方創生に関わる取り組み事例を紹介する。

## 岐阜県が高地施設をアピール

政府が二〇二〇年までに二〇〇〇万人と掲げていた訪日外国人数の達成目標を四〇〇〇万人に引き上げるなど、インバウンド需要が盛り上がりを見せている。東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会の開催国として国際的注目度を活かし、さらに、大会を見据えた訪日外国人の誘致対策の強化などにより、今後、なお一層のインバウンド需要を拡大させることは十分可能であろう。

今後の課題は訪日外国人を地方にどう誘客するかだ。これまでの訪日外国人の行き先は東京と大阪を結ぶ「ゴールデンルート」が中心で、地方への経済効果は限定的である。訪日外国人のさらなる増加が見込まれる中、開催都市の東京

だけでなく日本全体で受け入れ体制ができれば、世界に向けて日本の地方の魅力をアピールする上で絶好の機会となるだろう。

日本の食や農を核として地方に呼び込むにはどうすればいいのか。海外への特産品の営業を通じてインバウンドを呼び込んでいる地方の二つの取り組みを紹介したい。

その一つが、岐阜県の東京五輪に向けた各国合宿地の誘致に向けての積極的な動きだ。

最大の売りは、「飛騨御嶽高原高地トレーニングエリア」だ。標高一二〇〇〜二二〇〇mにある四つのゾーンに多くの施設やコースを設けられており、高地トレーニングでは「日本随一」(地域スポーツ課)と主張する。また県内には、国際ホテルにも隣接している、敷地面積が二三万平方mある大型複合スポーツ施設「岐阜メモリアル

センター」などもある。

県はすでに昨年一二月、英国オリンピック委員会と県内のスポーツ施設利用で連携の覚書を締結した。この締結の翌日にはフランス陸上競技連盟と、一七〜二〇年にかけて少なくとも年一回は同陸連が高地トレーニングエリアで合宿することで基本合意書を交わした。さらに、米国のオリンピック委員会および陸上競技連盟と二〇年の事前合宿に関する協定の締結に向けて協議をする予定だという。

併せて国が推進する「ホストタウン構想」にも県は名乗りを上げている。この構想は、東京五輪参加国とスポーツだけでなく、文化や教育、観光産業という分野で交流を図る地方公共団体を「ホストタウン」として認定し、その活動に対して財政支援するといったものだ。県は高山市や

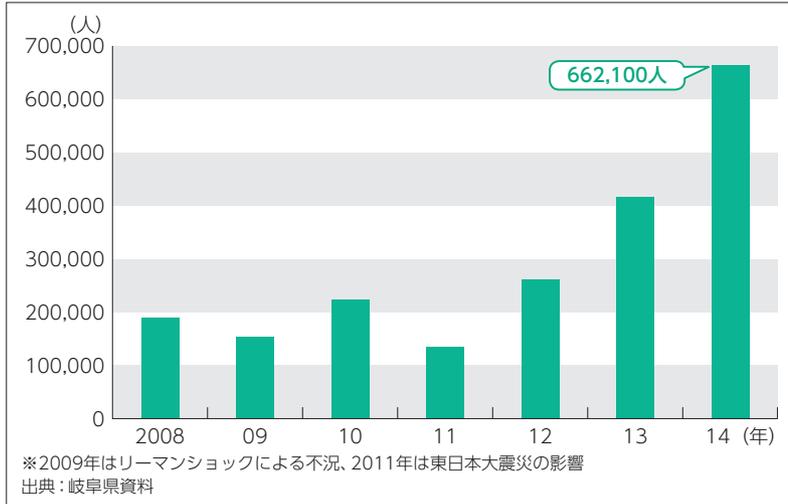


農業ジャーナリスト

## 窪田 新之助 *Shinnosuke Kubota*

くぼた しんのすけ  
1978年福岡県生まれ。2004年明治大学文学部卒業後、日本農業新聞に入社し、記者として農業政策、農業ビジネス、農村社会の現場をレポートする。12年に退社後も食と農の取材を続ける。著書に「GDP4%の日本農業は自動車産業を超える」(講談社)。

図 岐阜県内の外国人宿泊者数の推移



下呂市とともに、英国、フランス、米国との交流計画を策定した。これら三カ国に対して市民や中学生を派遣したり、現地での国際観光展に出席して県特産品を売り込むなど活動を始めていく。

### 観光など三位一体で戦略展開

観光と特産品のセーラースは相乗効果を成す。県は自治体としてこの点にいち早く着目し、二〇〇九年から「飛騨・美濃じまん海外戦略プロジェクト」を展開してきた。

その特徴をひと言で言えば「観光と食とモノ

の三位一体でのプロモーション」となるだろう。海外からの誘客と、県名産品の飛騨牛や富有柿などの食、陶磁器や和紙などのモノを一体的に、知事がトップセーラースしている。

このプロジェクトの進め方を説明したい。まずは、県庁内を横断的に、かつ、官民協働でチームを作り、ターゲットとなる国とその国に向けたテーマを選定する。戦略を策定したら、次は、その総合調整である。各分野やターゲットにした国と調整しながら、重点品目や実施時期を検討するのだ。総合調整後は、いよいよトップセーラースに移る。例えば、知事がターゲット国の在外公館に現地のVIPを招き、県特産品を利用した料理を振る舞いながら、同時に県内の観光地も紹介するなどだ。

トップセーラース後も、県では継続的にPR活動をやる。最終的にその効果を検証して、今後のプロジェクトの展開に活かす。

一連のプロジェクトは奏功しているようだ。例えば、シンガポールは〇九年から戦略を仕掛けてきた。同国から県内への旅行者数をみると、〇八年に二一八〇人だったのが、一四年には一万二五八〇人と六倍近くに増えている。同じくタイも同期中に八九八〇人から四万三六八〇人と五倍近くに増え、「直行便のある福岡県よりも多くの人が岐阜を訪れている」そうだ。県内の外国人宿泊者数も右肩上がりに増加している(図)。

県特産品の輸出も好調だ。飛騨牛は〇八年に約〇・三トだった輸出量が一四年には約一六トと、五〇倍近くに激増している。県は継続的に県

特産品を売り込むため、一三年からの三カ年で海外主要都市一〇カ所に販売拠点を設置した。ところで県が東京五輪と絡めて狙うのは、むしろ訪日外国人のインバウンド需要を高めることにある。

県国際戦略推進課国際戦略係長の酒井弘貴さんは、輸出量を伸ばすことは大事としながらも「輸出した県特産品で岐阜県に興味を持ち、観光に訪れていただくことが効果は高いと考えています」と語る。確かに前述の数字を見る限り、プロジェクトによる経済効果は輸出よりもインバウンドのほうがはるかに大きいと言える。今後、東京五輪に向けてスポーツ交流が図られるなど、ますます県へ訪れる外国人は増加するだろう。東京五輪はこの経済効果をさらに増幅するチャンスである。

### 京都で日本茶文化広める動き

民間企業も東京五輪をきっかけに拡大するインバウンド需要を取り込み、自社の成長につなげようと独自の取り組みを始めている。日本茶の味の素晴らしさだけでなく、日本茶文化を理解してもらおうと動き出した京都おぶ茶苑を紹介しよう。

京都府和束町は高級茶の産地だ。摘まれた茶葉の取引価格は、国内最高値の一キログラム当たり約一六万円と、全国の平均相場のおよそ五〇倍というケタ外れの値を付ける。代表を喜多章浩さん、副代表を松本靖治さんが務める京都おぶ茶苑は「荒茶」を作り、世界の人々を相手に商売をしている。荒茶というのは、収穫した茶葉

を蒸して、もんで、乾燥させたもので収穫直後のピュアな状態に近い茶葉だ。

その販売手段はインターネット通販である。ホームページは日本語版と英語版の両方を用意し、販売実績は六五カ国に及ぶ。ネットを通じて顧客とつながるために「店の顔を見える」ように心掛けていくという。おぶぶ茶苑のサイトを見ると、写真や動画、文章による情報がとにかく豊富だ。社員の顔や経歴、性格に至るまで掲載されており、作り手のことがよく分かる。茶畑や茶の製造工程、茶の入れ方なども丁寧に説明。茶を味わった人が喜ぶ様子も手紙付きで紹介する。

サイトを通じて少しでもおぶぶ茶苑に興味を持ってくれた人に自分たちのファンとなつてもらうため、企画したのが茶畑オーナーとインターンの両制度だ。

茶畑オーナーは国内在住者と郵便事業がある一六カ国の海外在住者がなることができる。費用は一口当たり、国内在住者は月額一五〇〇円、海外在住者は送料分が増額されて二四〇〇円だ。一口当たり、約三〇〇グラの茶葉が年四回届くほか、おぶぶ茶苑が主催する茶畑オーナー限定のイベントに参加できたり、イベント料金の優待がある。

オーナーは延べ人数にして九〇〇人を超える。海外在住者への配慮として、茶を送付する際に付ける商品説明用リーフレットを英語版にしている。

一方のインターン制度とは、学生が職業観やキャリアプランを形成するため、実際の職場で働く体験をすること。おぶぶ茶苑では外国人か

らの強い要望があり、二〇一二年一月から始めた。インターンの期間中はおぶぶ茶苑の事務所である二階建ての一軒家に滞在してもらっている。その宿泊費や食費は自己負担であるが、これまで五三人もの海外在住者が参加、数カ月間わたって緑茶の栽培や飲み方などを学んでいる。

インターン生として来日し、現在はおぶぶ茶苑の社員となつているリトアニア人女性のシモナさんによれば、「Japan」「tea」「internship」といったワードでネット検索したところ、真っ先におぶぶ茶苑が挙がったという。

### 茶畑オーナーとインターン連携

現在、これらツアーや両制度を通じてファンになつた海外在住の日本人や外国人たちが、それぞれの国でおぶぶ茶苑の茶を広めるのに一役買っている。

インターンシップを終えて帰国するや、おぶぶ茶苑で学んだことを活かして、茶葉をネットで販売する事業に着手する人もいる。インドやスリランカ、ハワイなどの生産者に混じって、喜多章浩さんのプロフィールや彼の茶作りに懸ける想いを紹介している通販サイトもある。

おぶぶ茶苑は、自分たちの茶を世界に知ってもらうため、創業した二〇〇四年からほぼ毎年のように欧米ツアーを敢行している。毎回、各国で普及活動をする上で頼りとしているのは、元インターン生や茶畑オーナーだという。百貨店や大学、新聞社などでのイベント開催にこぎつけるべく、彼ら彼女らがひと肌脱いでくれているという。

おぶぶ茶苑の人的なつながりをたどっていくと気付くのは、欧米における日本文化への関心の高さや緑茶のマーケットの大きさが日本人の想像以上である、ということだ。調べてみると、日本からの緑茶の輸出量は〇二年に七六二トだったのが一二年には二三五トと、一〇年で三倍以上も伸びている。

このような海外における日本茶ブームを受けて、おぶぶ茶苑は新たな事業を進めている。その一つは、日本茶の店を開く起業家を対象にしたコンサル事業「ティー・ビジネス・コンサルテーション」だ。一時間当たり六〇〇〇円で日本茶の入れ方や抹茶の加工法などあらゆる相談に応じている。海外、特に欧州からの相談の方が多いこともあって、スカイプでも対応している。

二つ目は、今年から始める海外の茶の専門学校との提携事業だ。飲食店で給仕に当たる「茶のバリスタ」を育成する諸外国の学校の生徒たちを対象に日本茶の入れ方や知識を伝えたり、視察先として受け入れたりする。すでにアルゼンチンとオランダの学校との提携が決まっている。日本国内の茶葉消費の落ち込みは深刻であるが、インバウンドで呼び込み、世界に広がるファンを拠点に、更に積極的に日本茶とその文化を広めるおぶぶ茶苑の姿勢は、閉塞感がある業界活性化のモデルとなる。

今後も東京五輪へ向けて盛り上がっていくだろうインバウンドに対して、日本茶文化を理解してもらおうと取り組むおぶぶ茶苑のように、各地方にある日本の食文化を理解してもらおうような農業者の取り組み拡大に期待したい。そう

表 広域観光周遊ルート

ルート	ルートの名称( )、内は申請者	概要
1	「アジアの宝 悠久の自然美への道ひがし北・海・道」 (「プライムロードひがし北・海・道」推進協議会)	北海道道東の四季折々の大自然、景観、食などを活用し、富裕層をターゲットに誘客を図る。札幌地区に集中しているインパウンドの呼び込みも目的。
2	「日本の奥の院・東北探訪ルート」 (東北観光推進機構)	自然と東北の歴史文化、食を探索するルート。台湾、香港などの個人旅行を主な対象とする。仙台空港並びに首都圏、函館からの誘客を図る。観光による復興加速化もテーマ。
3	「昇龍道」 (中部(東海・北陸・信州)広域観光推進協議会)	豊かな山岳などの自然、歴史、ものづくり文化などを活用し、アジアやアメリカからの誘客を図る。セントレア、東海道新幹線と北陸新幹線効果によりゴールデンルートからの呼び込みを目指す。
4	「美の伝説」 (関西広域連合、関西経済連合会、関西地域振興財団)	5つの世界遺産をはじめとする豊富な歴史遺産や絶景、食などを活用し、東南アジアや欧米のリピーターなどに誘客を図る。京都・大阪から南近畿、北近畿への呼び込みを目指す。
5	「せとうち・海の道」 (せとうち観光推進機構、瀬戸内観光ルート誘客促進協議会)	世界有数の静かな内海(うちうみ)の景色と歴史的な建築物・工芸などを活用し、ゴールデンルートの延長線上に観光動線を形成し、欧米富裕層などをターゲットに外国人宿泊者数を増やす。
6	「スピリチュアルな島〜四国遍路〜」 (四国ツーリズム創造機構)	お遍路やお接待の心の文化や1200年の歴史・史跡を活かし、コンパクトな四国や素朴さをアピールし、欧米などの海外からの誘客を積極的に図る。
7	「温泉アイランド九州 広域観光周遊ルート」 (九州観光推進機構)	全国一の温泉源泉数と湧出量を誇る温泉をコンセプトとし、歴史文化・自然・食を活用したルート。韓国、中華圏、欧州のFIT旅行者の拡大を図る。福岡から西九州、東九州への呼び込みを目指す。

出典：国土交通省 観光庁資料

することができるとは、世界の日本食市場の拡大につながる

## インパウンドは都市から地方へ

誘致に向け、民間や自治体は独自の取り組みを

展開している。

しかし、政府は三月末に開いた「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」(議長・安倍晋三首相)では、二〇二〇年の訪日外客数国の目標を二〇〇〇万人から四〇〇〇万人に修正、併せて日本が観光立国になるうえでの問題点が指摘された。それは、訪日観光客数の七割はゴールデンルートを利用していることだ。ルート上の都市ではすでに宿泊施設が飽和状態であるほか、地方に外国人観光客を呼び込めないことが課題となっている。

そこで国土交通省はゴールデンルートを除いた全国七つのブロックごとに「広域観光周遊ルート」をまとめ上げた(表)。各ルートとも文化や体験などのキーワードごとに誘客できるコンテンツを取りそろえ、海外に向けて集中的に情報を発信していく。中でも重要度が高いコンテンツは「食」だ。

外国人旅行者が日本でもっとも楽しみにしていることは食事である。例えば国土交通省が一年に公開した外国人観光客向けのアンケート結果では、日本を訪れる上で期待していた項目(複数回答可)として「ショッピング」(五一%)や「温泉」(四五%)などを押さえて「食事」(六四%)が最も高かった。

海外一四拠点に海外事務所を持ち、訪日プロモーションを実施する日本政府観光局(JNTO)も、食に着目した活動を精力的に展開している。例えばサイト内で寿司や和牛などを取り上げて、観光地とともに紹介。加えて関係機関と連携し海外の旅行博覧会でジャパンブースを出展、

日本酒や寿司を振る舞っている。さらに、マスメディアや旅行会社を日本に招待して、日本食の魅力も伝えている。

## 五輪機に地方の誘客拍車を

日本政府観光局インパウンド戦略部長の蜷川彰さんは「これから日本を訪れる外国人のリピーター率が高まるにつれて、日本食に対する需要は高まる」とみている。というのよりリピーターの多くは団体旅行から個人旅行に切り替える傾向にあるが、個人旅行者ほど食に対する関心が高いからだ。こうした動きに合わせて重要になってくるのは「体験」の場作りだ。イチゴ狩りや稲刈りなどができる機会を創出することが訪日外国人の満足度を高めるのに役立つという。

農林水産省は、現在、食とそれを生み出す農林水産業や景観などを一体的に売り出していく地域を「食と農の景勝地」として認定する作業を進めている。それらの地域では単に日本食を味わうだけでなく、農林水産業に関わるさまざまな体験も盛り込ませていく。蜷川さんは「現在開発中の広域観光周遊ルートにも『食と農の景勝地』を組み込めるとより魅力的になるのではないかと話している。

今後、訪日外国人の行く先は首都圏から地方にだんだんと移り変わっていくだろう。この動きを一層促すには東京五輪を最大の好機と捉えて日本食や地方の魅力を最大限にアピールしておきたい。訪日外国人が最も関心を持っている食を核にした誘客産業を興せるかどうかは今後の地方創生の一つの鍵を握っている。



# メダル獲得には食材の力が効果的になる

東京五輪も四年後に迫り、どうアスリートの体調をベストな状態に整えていくのが重要課題になっている。今、「食」の分野からの研究に熱い視線が注がれる。トレーニング内容と食事内容がリンクする考え方である。食つまり食材こそアスリートたちの体をつくる現場を語る体験的実践論。

## アスリートを支える

二〇二〇年の東京五輪開催が決定したことは、競技スポーツに携わる私たちにとっても特別な思いがあります。もちろんワクワクする気持ちはありますが、それよりも気持ちが引き締まる、そんな表現がびったり合っていると、個人は感じています。私たちは一人でも多くの方に、その時の選手たちの姿を見て「東京五輪を開催して良かった」と、思っていただけのように、日々を重ねていきたいと考えています。

今、スポーツの世界は、残念ながらドーピング問題に始まり、生活の姿勢など競技団体や選手たちの倫理観を問われる事象が相次いでいます。特に私の職業は、口に入れるものから選手の体作りを支えることです。「食べること」は誰もが日常的

に行うことですので、選手たちの日常の感覚と隣り合わせに接する機会が多いため、現在、問題視されていることは決して他人事とは思えません。ただ、その事柄で後ろ向きになるのではなく、良い緊張感と責任感を持って進んでいきたいと考えています。

私の仕事内容は、担当チームや選手の状況に合わせてさまざまです。年に二回程度の栄養レクチャーを実施するだけのチームもありますし、合宿や試合など国内外に関係なく帯同し、全ての食事を提供して、時にはトレーニングのサポートをする場合もあります。その際に最も意識していることは、食事や栄養はとても大切なことですが、それだけを伝えることが目的ではない、ということです。目的は、選手が持つ能力を最大限に発揮して目標に到達すること。結果を残すことです。その



Office LAC-U 代表

石川 三知 *Michi Ishikawa*

いしかわ みち  
病態栄養相談に携わった後、東京工業大学勤務を経て、スポーツ栄養指導を開始。元フィギュアスケート選手の荒川静香さん・高橋大輔さんなどをサポート。現在、競泳の渡部香生子選手を始め多くのトップアスリートの栄養指導を行う。

ために食の分野から、彼らの能力が発揮できる環境をどう整えていくかが大切だと考えています。

具体的には、選手のコンディションの把握（ヒアリング・血液検査や体組成測定の結果分析）や選手へのレクチャー、食材やサプリメントの選定、献立の作成、調理などを行っています。

最初は栄養素や生理学など科学的なことばかりに興味向き、頭でっかちだった私が、食材の持つ力を強く意識し始めたのは、一九九七年にトリアスロンのナショナルチームのサポートで初めて海外遠征をしたオーストラリアでの出来事がきっかけでした。

## 新鮮な食材の力を活かす

食材の調達のために出向いた普通のスーパーに並んでいた食材が、とても新鮮でエネルギーに

図1 丈夫な骨づくり

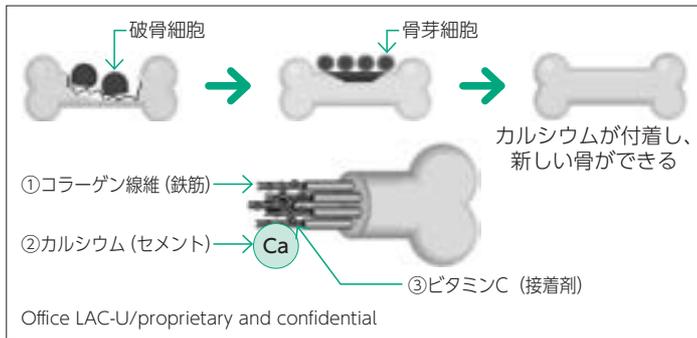


図2 栄養学の基礎

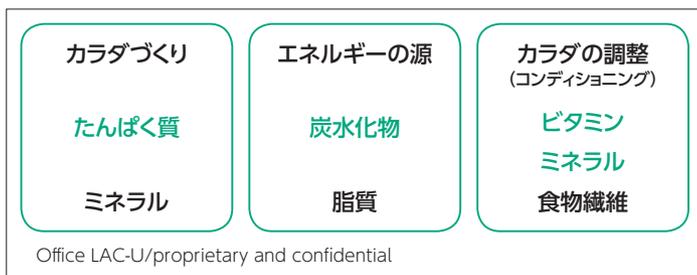


表1 炭水化物の上手な取り方

	食品100g当たり									
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (mg)
精白米	356	6.1	0.9	77.1	5	23	0.08	0.02	(0)	0.5
半つき米	353	6.5	1.8	75.4	7	64	0.3	0.03	(0)	1.4
玄米	350	6.8	2.7	73.8	9	110	0.41	0.04	(0)	3
薄力粉	368	8	1.7	75.9	23	12	0.13	0.04	(0)	2.5
全粒粉	337	10.6	3.1	72.2	26	80	0.41	0.09	(0)	10.8
えんどう豆	352	21.7	2.3	60.4	65	120	0.72	0.15	0	17.4
じゃがいも	76	1.6	0.1	17.6	3	20	0.09	0.03	35	1.3

参考：2008年食品成分表五訂増補

Office LAC-U/proprietary and confidential

あふれて力強く、味も大変良かったのです。一緒に帯同した調理師の方も、鮮度と味の両方に驚かれています。

当時、オーストラリアは二〇〇〇年のシドニー五輪を前に選手の強化も進み、栄養面でも科学的な研究が盛んでした。その時に「こんなに素晴らしい食材でできた体の選手と勝負をしなければならぬのか……」と、一瞬、怖さを感じたのです。それと同時に、同じような食材を選手に食べてほしいと強く思いました。

帰国後は、生産者と出会う機会を積極的に増やし、良い作物の見分け方を教わったり、逆にオーストラリアで感じたことを生産者に素直にお伝えしたりしました。その中で、ある生産者の方が

「よし、分かった。僕らも作物の金メダルを目指す。そして金メダルを取る選手の体に合う作物を育てよう」とおっしゃってくださった時には、なぜか涙があふれてきたことを鮮明に覚えています。

この時から、安全性やおいしさの重要性は当然ですが、生産者の心意気のもった食材を選手の体に届けたいと強く思うようになりました。

選手、とりわけトップアスリートは徹底管理された、少し現実離れをした味気のない食生活を送っているのではないかと思われがちですが、私は温かみのある、そして楽しみにしてくれる食卓を目指しています。

生鮮食品は現地調達をしますが、米や乾物類、みそやしょうゆ、みりんなどは日本から運び調理

### 体と食べ物をつなぐ発想

選手の食の環境を整える際に重要なことは、トレーニング内容と食事内容のリンクです。その理由は、トレーニングにはどんな体を作るのかという目的があり、そしてトレーニングによって体内で要求される（消費される）栄養素に差異があるからです。簡単に表現すると、トレーニングで意識することが、筋肉なのか、持久力なのか、スピードなのか、ということですが。試合前に筋肉の中にいかにエネルギーをため込むか、ケガをした時に早く治すかなども同様です。

前述の通り、私の仕事は選手に栄養の知識を伝えることだけではなく、どうやって自分の欲しい体を自ら手に入れて、試合で最高のパフォーマンスを発揮してもらうかです。そのため選手には、まずトレーニング内容と自分の体がどのようになってきているかの仕組みを理解してもらうことか

をします。やはり、だし汁やしょうゆの味や香りは、私たち日本人をほっとさせてくれます。厳しいトレーニングを行っている選手にとってはなおさらではないでしょうか。それ以外には、食感や彩り、盛り付けも意識するようにしています。疲労により、食事が面倒になる時でも、口の中で、シャキシャキ、ふんわり、とろっ、サクサクと、リズムが異なれば食べ飽きずに箸が進みます。五味を基にした味付けのバリエーションも同様です。また、盛り付けは料理写真のように飾るよりも、ていねいに盛り付けることを心掛けています。なぜなら、生産者の方が丹精込めて作られた食材は選手の体になる大切なものだからです。

ら始まります。「ヒトは食べ物によってつくられる」と言葉では知っていても、ぼんやりとイメージするだけのことがほとんどです。

そこで、例えば図1などを使い、骨ができる仕組みと材料となる栄養素の解説をします。それにより選手は、骨の形はたんぱく質の一種のコラーゲン線維で作られ、カルシウムを中心としたミネラル類が隙間を埋めたり、周囲に付着したりして骨密度が高くなると同時に硬い骨となり、十分なビタミンCにより、折れたり欠けたりしにくい強い骨となることを知ります。身長を伸ばそうとカルシウムの摂取だけを意識しても伸びない(カルシウムが主に関係するのは骨密度だからです)ことを理解します。筋肉、神経伝達、血液(赤血球)の働きなども同様に伝えていきます。

栄養素だけの話では、何となく他人事になりがちですが、自分の体を作る材料だと知れば、そこからは自分事です。誰かに管理や監視をされ、食べなければならぬと受け身の態度だったり、単に空腹を満たしたり、好きなものだけを選んだりするのではなく、食べるもの(食材)が、自分の体を作り上げるために力を貸してくれるのだと感じ、自発的に食事をしてほしいと考えています。

## 人に与える食材の力を知る

今は情報社会で、栄養素についてもさまざまなメディアで取り上げられるようになりました。新しい情報はもちろん、「疲労回復には〇〇ビタミン」などは聞き覚えのある表現です。喜ばしいことですが、その栄養素をどう食べればよいのか分からない、といった問題も引き起こします。

そこで、選手には図2のような栄養素の大きな働きと栄養素摂取のための食材の選び方を中心に伝えていきます。

選手が運動をする際に、最も効率の良いエネルギー源が全身の筋肉中に蓄えられたグリコーゲン(貯蔵型グルコース)です。動きをイメージしたり、集中力を維持したりするにも血中のグルコースを使います。

注意する点は、炭水化物はエネルギーではなく、エネルギー源だということです。特にマグネシウムやビタミンB群の働きを借りて、はじめてエネルギー源として貯蔵され、燃焼します。そのため精製(精白)されたものばかりに頼ると炭水化物量に対して、その他の栄養素が足りず、燃焼しきれないもの(余りが生じ、無駄な体脂肪の原因ともなります)。

最近では、低糖質やご飯抜き(白米)の食事方法が話題になっていますが、米は水だけで調理ができ、粒状(粉状ではない)とても優秀な炭水化物源です。何よりも日本人の主食です。その米とともに精製度の低い穀類や、全てを食せる大豆以外の豆類、炭水化物の多い野菜や芋類などを組み合わせることが上手な炭水化物摂取の方法です。もちろん、精製度の低い米や玄米、発芽玄米の利用も良いと思います(表1)。

前述の通り、骨もたんぱく質で形作られます。私たちの体を構成する約六〇兆個の細胞の一つ一つがたんぱく質(アミノ酸)を主な材料とするところから分かります。

私たちの体を作るには二〇種類のアミノ酸が必要ですが、体内で合成できるアミノ酸は約半分

の二一種類で、残りの九種類を含む食材(他の生き物)を食べることによって、二〇種類を準備して体作りをしているのです。それが、私たちがたんぱく質を含む食品を食べる意味なのです。

食材によって含まれるアミノ酸の種類や数に違いがあるので、動物性と植物性のたんぱく質食品(大豆製品)を組み合わせることで効率よくアミノ酸の摂取が行えます。また、日本人は古来より大豆を食する習慣があるので、大豆たんぱく質の消化吸収も上手です(図3)。

ビタミンやミネラルはその種類の多さから、いったいどんな働きをするのか分かりにくい栄養素だと思えますが、簡単にまとめてみますと、今、存在する体を調子よく動かし、出来上がってくる体の質を左右するものということです。例えば、目は視神経に十分なビタミンB群があることで上手に焦点を合わせられ、またカロテン(ビタミンA)は明るさを感知し調整します。こうした連携で問題なくモノを見ることができ、骨であれば、カルシウムが多ければ骨密度の高い骨を形成できます。

## 野菜の部位のチカラ活かす

次に、選手たちには食べ物(他の生き物)が体の一部となる際に必要なもの、と伝えていきます。単に米や肉を食べても、それはヒトとは異なる動物です。それらを消化吸収し、再合成するために必要な材料がビタミン・ミネラルだからです。そして、特にビタミンやミネラルは全てが関係し合っており、体内で効率よく働くことも伝えていきます。この大切な栄養素を上手に摂取する方法が

図3 たんぱく質の上手な取り方

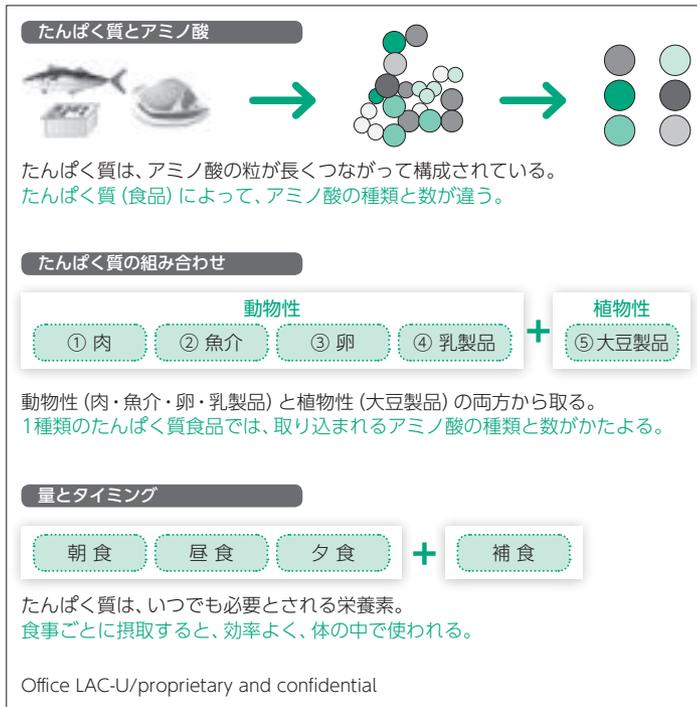


図4 ビタミン・ミネラルの上手な取り方

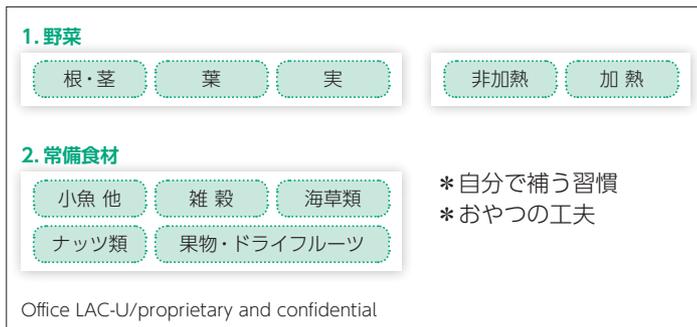


図4の野菜の食べ方です。

野菜は旬や色も大切ですが、一食中で、野菜の部位(土の中の部分・葉や花の部分・実の部分)をそろえることを勧めています。その理由は二つあります。

例えば、トマトを食べるといっても、それは、トマトの実の部分です。私たちは、ハウレンソウも、ゴボウも、最も食に適した部分だけを食べているのです。ですから、それぞれの部位を食べることによって「野菜のかたち」を整えます。

また、部位によって働きが異なることも注目すべき点です。土の下の部分は土と水の中にだけ存在するミネラル類に触れ、栄養分を吸い上げ、そこから先に延びていく部分を支える役割があります。

す。光が当たらなくて、ややひんやりしていても元気に発育しています。また、葉の部分は光合成を行い、生育に必要なエネルギーを作り出します。

### 東京五輪に向けた財産

そして、大切な種を日照や気温など周りの環境の変化から守る部分が実や皮です。もちろん、働きの異なる部位によって含まれる主な栄養素にも傾向がありますので、部位をそろえることが、多くの種類の栄養素を摂取することにつながるのです。野菜から「その部位のチカラ」を借りる、と考えれば、状況に合わせて自分がどのようなものを食べると良いかイメージできます。

この考え方は選手たちも活用していて、自炊や

ビュツフェ(バイキング)スタイルの食事をする時に、「葉の野菜がない」とか「サラダには入らないけれど、炒めものに土の下の部分があるからOK」とか「今週は練習がハードでプレッシャーがかかりそうだから、実の野菜を多く食べておこう」などの声が聞こえてきます。実際に、高橋大輔さん(元フィギュアスケート選手)は、現役時代にこの組み合わせを利用して、お弁当のおかずを決めていました。

前述の三つの考え方は、私も活用しています。担当チームの献立作成はもちろん、海外の試合や合宿に帯同して実際に調理をする時にも、この方法であれば、どの国に行っても季節を問わず現地の食材で準備ができます。

皆さんへのお願いは、今年開催されるリオ夏季五輪や、二〇一八年に開催される平昌冬季五輪に出場する選手たちを応援していただきたいことです。この二つの五輪の先に二〇年東京がつかっています。特に、同じ夏季五輪のリオでの選手の活躍や経験が、東京へ向けての財産となるでしょう。

生産者の皆さんが育てあげた食材で、選手のこれからの体は作られていくのです。私は、その大切な食材を使い、すでに第一線で活躍している選手はもちろん、成長過程にある選手が故障することなく健全に進化するように食からのサポートを継続します。

そして、諸外国の皆さんを東京にお迎えした時に「こんなにおいしく素晴らしい食材を食べているから、日本人選手は活躍しているのだな」と思ってもらいたいと願っています。



# 木造・木質化が東京五輪のレガシーになる

あの敗戦から日本人は立ち上がり、造成した国土に人工林を見事に利用期まで育て上げてきた。言うまでもなく日本は、木の文化である。私たちは世界の誇る木造建築物を復権する東京五輪にしていきたい。そしてこのことは、均衡ある国土づくりを願う地方創生である。

## 林業の成長産業化に期待

わが国の国土面積の約七割は森林であり、戦後造成した人工林の多くが本格的な利用期を迎える中で、これらの森林資源を循環利用し、山村に産業と雇用を生み出す林業の成長産業化には、地方創生の観点からも大きな期待が寄せられています(図)。

林業の成長産業化を進めるためには、川下で木材需要をしっかり作り出し、そこに国産材を安定的に供給する体制を整備することが必要です。

一般的に木材は、製材用材をA材、合板用材をB材、パルプ・チップや燃料用向けの材をC材あるいはD材と呼んでいます。林業を持続的なものにするためには、森林所有者への利益還元をしっかりと確保する必要があり、材価が一番高いA材の需要を確保することが重要です。



林野庁林政部木材産業課 課長

**小島 孝文** Takafumi Kojima

こじま たかふみ  
1962年神奈川県生まれ。東京大学農学部卒業後、87年農林水産省入省。屋久島森林管理署長、林野庁森林整備部計画課首席森林計画官、施工企画調整室長を経て、2014年7月より現職。

機運の醸成につながるものと考えています。

## 新国立競技場は木材利用

また、東京五輪の競技会場などに利用される木材は、量的には多いものではありませんが、木材の良さや木材利用の意義をPRする絶好の機会と考えており、木材の需要拡大の観点からも重要であると捉えています。

昨年六月に閣議決定された『日本再興戦略』改訂二〇二五』では、「二〇二〇年東京オリンピック・パラリンピック競技大会等を契機として、木材利用のプロモーションを進める」とこととされました。

さらに、一〇月には内閣官房を事務局として、施設整備主体の日本スポーツ振興センター(JSC)、東京都、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や林野庁、国土

しかし、人口減少社会に入ったわが国では、A材の需要先である住宅分野のマーケットは将来的には縮小すると見込まざるを得ず、住宅分野に代わる新しいA材の需要先を確保していく必要があります。このため国は、住宅以外の建築物の木造・木質化を進めるため、二〇一〇年に「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」を制定し、まずは公共建築物から木造・木質化を図る取り組みを進めています。こうした中、二〇年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会(以下、東京五輪)の開催が決定しました。

東京五輪の競技会場や選手村などの関連施設に国産材を利用することは、わが国の木の伝統・文化など日本らしさを世界にアピールする絶好の機会であるとともに、全国各地の木材を利用することにより日本全体で大会を盛り上げていく

図 国内の森林資源は利用期

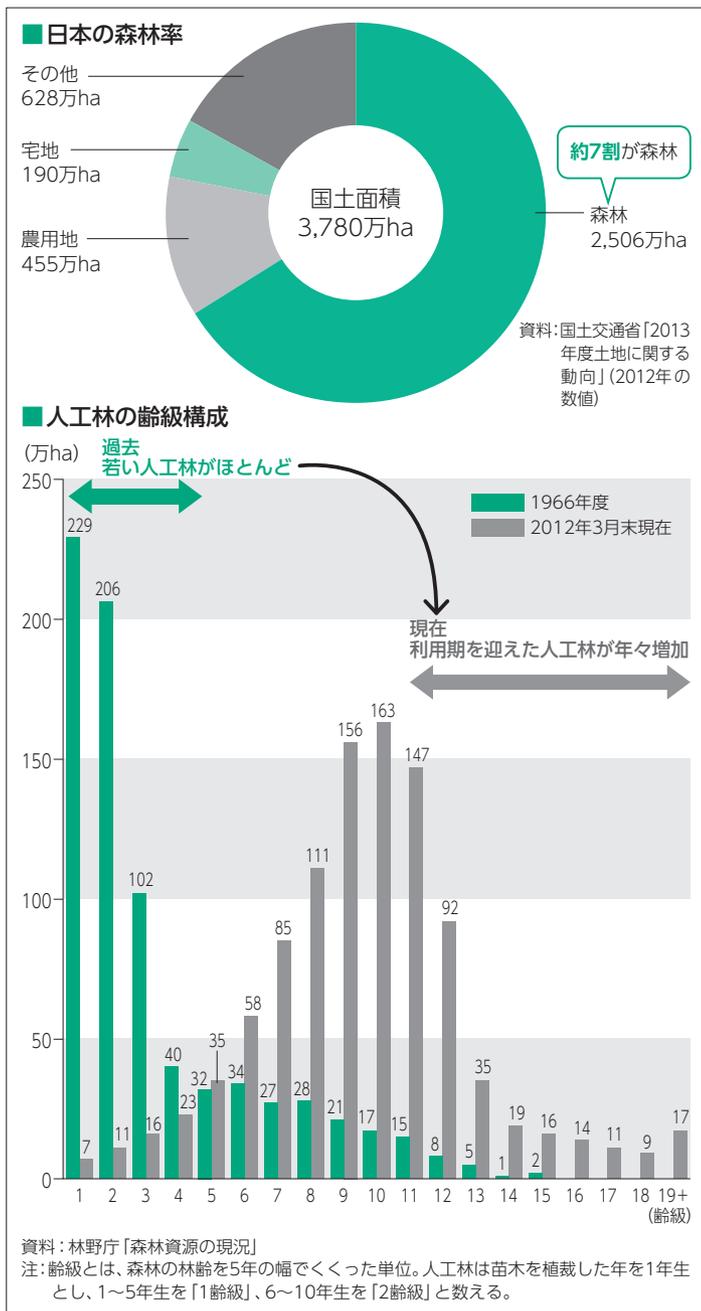


写真: 大成建設・梓設計・隈研吾建築都市設計事務所JV作成/JSC提供

交通省など関係省庁からなる「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木材利用等に関するワーキングチーム」が設置され、関係機関が一致連携して、東京五輪における木材利用を推進していくことになりました。

新国立競技場については、一二月に木材(スギ、カラマツ)と鉄骨を組み合わせたハイブリッドの屋根構造とするなど木材を多用したデザインを提案した事業者が選定され、報道でも大きく取り上げられるなど、新しい木材利用について国内外に大きくアピールされているところですよ(写真)。

また、東京都が整備する恒久施設のうち、パレールホール会場となる有明アリーナについては、木材と鉄骨を組み合わせた屋根構造とされているほ

か、オリンピックアクアティクスセンター、海の森水上競技場と共に内装の木質化の方向が打ち出されています。さらに、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が整備する仮設施設については、今後設計が順次行われることとなっていますが、これらにも積極的な木材の活用が期待されます。

### 木造建築新時代を目指す

このように東京五輪では、多くの施設に木材の利用が期待されていますが、木材の供給についても、ゼネコンなど新しい需要先に対応した供給システムを構築し、一〇年後、二〇年後に、かつてはコンクリート・ジャングルと言われた都会に、当たり前のよう

り前のように木造・木質化された建物が立っている、そういう世界を東京五輪のレガシーにしていることが必要であると考えています。

先般、CLT(Cross Laminated Timber)に関する建築基準法に基づく告示が公布・施行されました。また近年、一般流通材を活用した設計法の工夫などによる中・大規模建築物の建設やゼネコン各社による木質耐火部材の開発など進んでおり、今まさに木造建築の新時代を迎えようとしています。

林野庁としても、東京五輪の各施設に木材が活用されるよう、各整備主体への働き掛けに努めるとともに、必要となる国産材の供給体制づくりに取り組み、関係する皆さんと連携して、木造建築の新時代を切り開いていきたいと考えています。

