

# 「『清流の国ぎふ』GAP食材フェア」を東京都内レストランで開催

## 1 はじめに

「SDGs（エスディージーズ）」という言葉が浸透してきた。2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことであり、「貧困」、「飢餓」、「エネルギー」など国際社会が取り組むべき17の目標が掲げられている。

SDGsを達成するためには、農業分野では食品安全や環境保全、労働安全などの持続可能な農業生産につながる「GAP（農業生産工程管理）」の取組みが重要であり、SDGsに沿った大会運営を目指す「2020東京オリンピック・パラリンピック競技大会」（以下、「オリ・パラ大会」という）では、大会で提供される料理の食材については、GAPにより生産されたものであることが調達基準となっている。

また、GAPは経営改善につながる取組みであり、県では、平成29年度からの3年間でGAP指導員（普及指導員・革新支援専門員）を102名養成するとともに、平成29年11月には国のガイドラインに準拠した「岐阜県GAP確認制度」の運用を開始するなどGAPを推進してきた。

この結果、県内のGAP認証等（畜産関係GAP及び水産エコラベル含む）の取得件数は、4件（H29.3）から76件（R1.8）まで増加し、GAP認証等の取得により「ほ場や倉庫がすっきりした」、「農薬や資材の管理が容易になった」など経営改善効果が認められる一方、「認証等に要するコストがかさむ」、「取引先からGAP取得の要求がない」、「販売が有利になるわけではない」、と経済的なメリットの低さや、関係者や消費者の認知度の低さが課題となっている。

そこで、オリ・パラ大会を見据え、首都圏での県産GAP食材の認知度向上と利用促進を図るため、民間企業がGAPの普及・認知度向上を目的として今年3月に都内にオープンしたGAP食材ビュッフェレストラン「グランイト銀座」において、他県に先駆け「『清流の国ぎふ』GAP食材フェア」を開催した。

GAP認証等取得状況（件数）

認証の種類	H29.3月	R1.8月
Global G.A.P.	1	9
ASIAGAP	0	2
JGAP	3	20
岐阜県GAP	0	32
GAP取得チャレンジシステム	0	10
水産エコラベル（MEL, AEL）	0	3
合計	4	76

## 2 開催概要

① 期間：令和元年7月2日（火）  
～7月15日（月祝）の14日間

② 場所：グランイト銀座  
東京都中央区銀座西2-2  
銀座インズ2 2階

③ 主催：株式会社グランイト、岐阜県

④ 来店者：1,282名

（うちランチ810名、ディナー472名）

⑤ 内容：岐阜県産GAP食材を活用したビュッフェメニューの提供

○ランチ 11:00～15:30 平日1,950円、土日祝2,300円

○ディナー 17:00～22:00 平日3,500円、土日祝3,800円

（価格は税別、アルコール類は別料金、飛騨牛・鮎はディナーのみで提供）



グランイト銀座外観

### 3 開催結果

- ・初日のオープニングイベントには、マスコミ、飲食事業者、農林水産省、内閣官房東京オリ・パラ大会推進本部事務局等の国関係者など46名が参加し、「飛騨牛はうわさどおり美味しかった」や「岐阜県の食材の豊富さを実感した」などの感想が聞かれた。
- ・本イベントの様子は、「東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局フェイスブック」にて紹介されたほか、「岐阜新聞」、「東京新聞」、「商業界 ONLINE」、「ニッポン応援女子部Instagram」など多数のメディアに掲載された。
- ・フェア期間中には1,282名が来店し、農業高校産GAP米をはじめ県産GAP食材25品目を使ったメニューを提供したほか、同店が力を入れる「お茶コーナー」では美濃いび茶（AS I GAP取得）の提供や、専用ランチョンマットなどのPR資材を活用し、岐阜県のイメージアップを図った。
- ・納品食材がどのように使用されているか確認するために来店した生産者からは、店の立地や雰囲気、料理の質など概ね好評で、「従業員の励みになった」、「別の機会にも協力したい」など前向きな意見があった。



武田代表・あいさつ



小宮次長・県産食材PR



池田元バトシ日本代表



記者向け撮影会



揖斐川町・美濃いび茶PR



店舗入り口での食材展示



専用ランチョンマット



食材供給者の銘板



冷菜コーナー



温菜コーナー



ごはんコーナー



デザートコーナー

<使用食材と提供メニュー>

No	品種等	認証の種類	提供メニュー
1	米 (はつしも)	JGAP、県 GAP	炊き込みご飯
	米 (こしひかり)	Global G. A. P.	
	米 (龍の瞳)	Global G. A. P.	白飯
2	卵	GAP 取得チャレンジシステム	卵かけごはん
3	ねぎ	JGAP	ネギペペロンチーノ、薬味
4	飛騨牛	JGAP	ステーキ
5	鮎	水産エコラベル(AEL)	塩焼き
6	鶏 (奥美濃古地鶏)	GAP 取得チャレンジシステム	鉄板焼き
	鶏 (ブロイラー)	GAP 取得チャレンジシステム	ソテー
7	きゅうり	Asia GAP	サラダ
8	スプラウト	JGAP	
9	ルッコラ	JGAP	
10	リーフレタス	JGAP	
11	水菜	県GAP	
12	枝豆	県 GAP	釜揚げ枝豆
13	ほうれんそう	県 GAP	ナムル
14	もやし	JGAP	キムチ
15	エゴマ	県GAP	
16	からし菜	JGAP	おひたし
17	なめこ	JGAP	バターソテー
18	春菊	JGAP	天ぷら
19	トマト	Global G. A. P.、JGAP、 県 GAP	グリルトマト
20	だいこん	Global G. A. P.	大根ステーキ
21	小松菜	県 GAP	ソテー
22	チンゲン菜	JGAP	ソテー
23	自然薯	県GAP	ソテー、から揚げ
24	ブルーベリー	JGAP	ジェラート
25	緑茶、紅茶	Asia GAP	ジェラート、緑茶、紅茶

#### 4 今後の取組み

今回、初めて東京都内の消費者に県産GAP食材をPRすることができ、フェアを契機に県産GAP食材の販路拡大が期待される。

また、首都圏に向けては、調達基準を満たす食材リストを、随時、オリ・パラ大会等への飲食提供事業者へ情報提供を行うほか、ケータリング事業者やホテル・レストランなどのシェフ等を招へいする「産地見学会」を、今年は6月に続いて9月にも開催し、県産GAP食材のPRを行う予定である。

県内及び中京地域に向けては、「地産地消 week ぎふ」参加店舗や、名古屋市東区に設置した岐阜県の情報発信拠点「ギフトプレミアム」などでPR販売を行う。

このほか、GAPの価値を生産・加工・流通・小売に携わる事業者が共有し、GAPの拡大・定着を図るため、今年4月に「食品安全でつなぐフードチェーン交流会」を開催したところであるが、今後は交流からマッチングへとつなげるための取組みを継続していく必要がある。