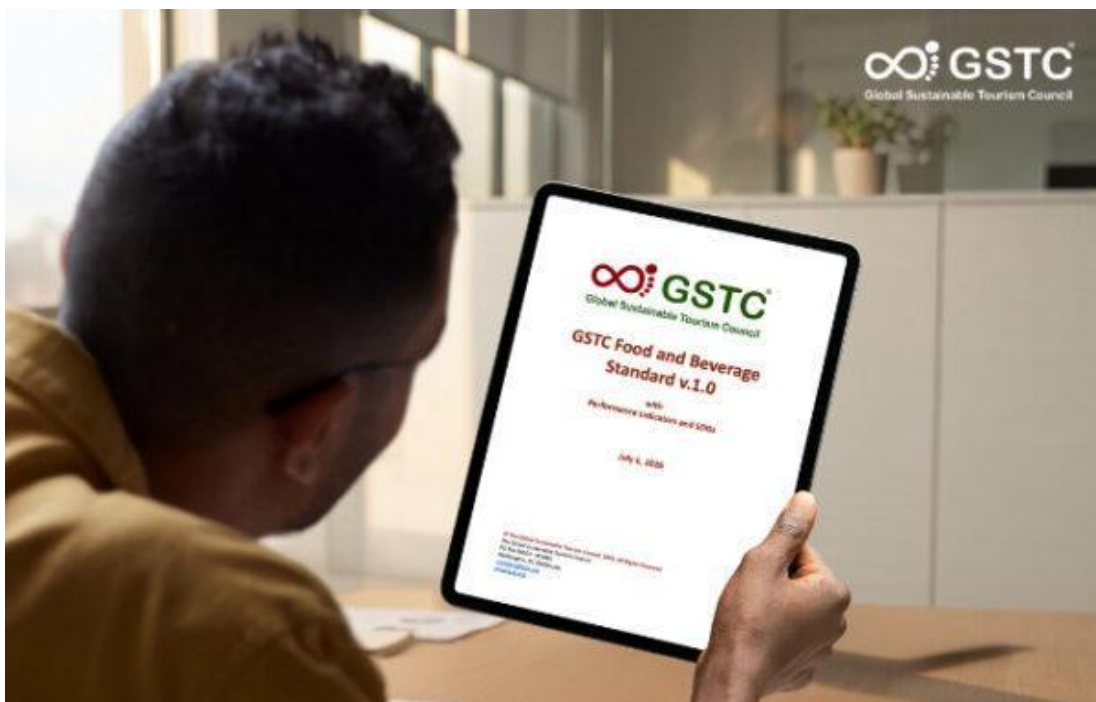


2026 年 7 月 9 日

GSTC、飲食分野のサステナビリティにおける国際スタンダード 「GSTC Food and Beverage Standard」を発表

**観光関連の飲食事業者を対象として開発
GSTC スタンダードを 6 分野へ拡充し、さらなるサステナビリティ推進へ**

グローバル・サステナブル・ツーリズム協議会（以下、GSTC）は、2026 年 7 月 6 日、観光関連の飲食事業者を対象とする国際スタンダード「GSTC Food and Beverage Standard」（以下、本スタンダード）を発表しました。本スタンダードは、レストランやカフェ、ホテル内レストラン、ケータリング事業者など、観光に携わる飲食サービス事業者に向けた初の GSTC スタンダードであり、サステナビリティを推進するための世界共通の指針となります。



近年、地域の食文化や食体験を目的とした観光への関心が高まる一方、食品ロスやプラスチックごみ、食材調達による環境負荷への対応がますます求められています。このような背景を受け、GSTC は 2024 年に本スタンダードの開発に着手。専門家や業界関係者との議論を重ね、世界中のステークホルダーを対象とした 2 回のパブリックコンサルテーションを実施し、寄せられた意見を反映しながら精緻化を図ってきました。



日本からは、一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会 代表理事の下田屋 毅氏が、アドバイザーグループのメンバーとして参画。専門的な知見を提供し、スタンダードの策定に貢献しました。

本スタンダードでは、①持続可能なマネジメント、②地域社会及び地域経済への貢献、③文化遺産の保全・継承、④環境負荷の低減という 4 つの観点から、飲食事業者が取り組むべき事項を体系的に示しています。GSTC ホテルスタンダードや GSTC ツアーオペレータースタンダードと共通の理念のもと、観光産業全体で一貫したサステナビリティの推進を目指します。

■観光産業全体のサステナビリティをさらに推進

本スタンダードの発表により、GSTC スタンダードは、デスティネーション、ホテル、ツアーオペレーター、MICE、アトラクションに加え、飲食サービス分野を対象とする 6 つのスタンダードへと拡充されました。飲食サービスは観光産業のバリューチェーン全体を支える重要な役割を担っており、この新たなスタンダードの追加により、観光産業全体でサステナビリティへの取り組みがさらなる推進が見込まれます。

■日本の観光業への期待

特に日本では、地域ならではの食文化や食材を目的とした旅行需要が高まっています。本スタンダードは、地域の食文化を守りながら持続可能な観光を推進したい自治体や観光地域、飲食事業者にとって、国際的な共通指針となることが期待されます。

また GSTC は、本スタンダードの策定にあわせて、飲食事業者向けのサステナビリティ研修プログラムも開発しました。スタンダードの普及と実践を後押しすることで、飲食サービス分野を含む観光業界全体のサステナビリティ向上を支援していきます。

[詳細はこちら（英語）](#)

■グローバル・サステナブル・ツーリズム協議会（GSTC）について

グローバル・サステナブル・ツーリズム協議会（Global Sustainable Tourism Council）は、持続可能な旅行・観光に関する国際標準「GSTC スタンダード」を策定・管理する国際非営利団体です。国連環境計画（UNEP）や国連世界観光機関（UNWTO、現 UN Tourism）等の支援のもと 2007 年に設立され、現在は各国政府、観光局、ホテル、旅行会社、認証機関、NGO など、世界中の多様なステークホルダーが会員として参画しています。

GSTC は観光事業者を直接認証する機関ではなく、サステナブルツーリズム認証を行う第三者機関の認定や、国際スタンダードの普及、人材育成・研修などを通じて、持続可能な観光の推進を支援しています。



・GSTC ホームページ（日本語）：

<https://www.gstc.org/?lang=ja>