

●○○ 第218回あすか倶楽部 定例会 ●○○

テーマ：アスリートの食環境と東京2020選手村ダイニング

講師：日本大学文理学部 体育学科 教授 松本 恵氏

日時：2020年1月18日（土）14:00～17:00

場所：三会堂ビル8階 （一社）大日本水産会 大会議室

本日のテーマ

- ・サステナビリティとオリンピック
- ・東京2020における食材調達基準
- ・選手村ダイニングメニューとGAP
- ・アスリートへのサステナビリティ教育

1. サステナビリティとオリンピック

サステナビリティとは、環境、社会、経済のトリプルボトムラインである。持続可能な開発のための2030アジェンダとして、貧困の撲滅や飢餓の解消、人間らしい労働、環境の保全等に関する17の目標がある。

日本の食糧自給率は、2010年度以降6年続けて39%で、先進国の中でも最低水準である。畜産物を見ると64%が国産となっているが、その飼料の4分の3が輸入である。

購入飼料型の酪農から土地利用型の酪農への転換も進めなければならない。土地を利用し、循環型の酪農をする。穀物を飼料とするのではなく、放牧を主体として草を餌にして、地産地消を図っていく。グラスフェッドミルクというものがあるが、牛乳の色が少し黄色掛かっているのが、人気がない。

日本の食料調達の課題として、人口減少と高齢化による農・水・畜産業従事者が減少。外食産業の急成長により食品ロスの問題や、輸入食材・原料に頼る現状があり、大変厳しい状況であり、緊急に取り組むべき課題が多い。

2. 東京2020における食材調達基準

オリンピックにおける調達基準

ロンドンオリンピックからフードビジョンに取り込まれるようになった。リオオリンピックでは「持続可能性」が主なキーワードになり、東京オリンピックでも食材調達基準では組織委員会から「持続可能性に配慮した調達コード」として2017年4月に発表された。

ロンドンオリンピックとリオオリンピックをフードビジョンで比較してみると、ロンドンでは、「手頃な価格で配給される英国の飲食物の多様性と品質について広める」、リオでは、「健康と食品供給の持続可能性に貢献する」となっていた。

東京2020大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量は、主食で135トン、野菜類で215トン、果実類で78トン、肉類等で128トン、魚介類で38トンとなる。

東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略の試算では、果実類の区分で柑橘類、スイカ、柿の順となった。

東京 2020 における食材調達基準

持続可能性に配慮した調達コードがあり、主な項目として、適用範囲、調達における持続可能性の原則、持続可能性に関する基準、担保方法、通報受付窓口、物品別の個別基準があり、それぞれに内容が決められた。

持続可能性に配慮した食材調達基準では、農産物、畜産物、水産物それぞれに要件が決められている。また、持続可能性に配慮した調達コードと飲食提供基本戦略の関係についても、それぞれ趣旨と検討事項がある。

3. 選手村ダイニングメニューと GAP

アスリートが選手村のメニューに求めることとしては、アレルギー対応、宗教上の配慮、ベジタリアン対応、暑熱対策、リカバリー、減量などのアスリートの状況にあった食の提供、トレンドの導入などがある。また、個人個人の要望に合わせた対応をしてほしいとか、献立や食材の多様性が求められている。

東京 2020 の大会ビジョンとして「全員が自己ベスト」「多様性と調和」「未来への継承」の3つを基本コンセプトとしている。このうち「未来への継承」は食材の調達基準に関わっている。

将来につなげていく取り組みでは、日本食に関する情報発信、飲食提供を通じた東日本大震災からの復興支援、GAP（農業生産工程管理）を活用した食材調達、グルテンフリーである米粉の利用拡大があげられ、アスリートの食環境に配慮しながら、和食文化の継承や食の楽しみも提供することが重要である。

選手村の主な飲食提供場所はメインダイニングで、各国の選手及び選手団が対象となる。その他では、カジュアルダイニング、クラブ&ゴー、スタッフダイニングがある。メインダイニングは4500席あり、24時間のオープンとなっている。

海外の選手は、各自の競技の開催に合わせて来日するため、到着時間や帰路の時間もばらばらである。そのため、選手村ダイニングは24時間対応にしている。ただ、深夜帯は利用者が少なくなるので、規模を縮小して運営する。

基本的にはビュッフェスタイルとなるが、選手が、自分自身で料理を取るのではなく、カウンター越しにスタッフが給仕する方式で行われる。これは、選手側から他のフードメニューを汚染することがないようにとの衛生面を配慮したものである。

選手村のメインダイニングからは食事を外に持ち出せない。テイクアウトは不可。ただし、切っていないバナナなどは、選手の部屋に持ち込みができる予定。

4. アスリートへのサステナビリティ教育

アスリートのフードマイレージと二酸化炭素排出量

アスリートの食環境は、海外遠征など化石燃料を消費して移動し、トレーニングによって増加した消費エネルギーを補うため、食事が増加する。筋量増加・筋損傷からの回復のため、タンパク質摂取量が増大し、アスリートはサステナビリティに貢献することが困難といえるかもしれない。

アスリートへの持続可能に配慮した食育を行うことによって、

- ・アスリートは健康増進・社会的な模範として注目を集めやすい。→サステナビリティの理念を広められる。
- ・アスリート自身の健康・ドーピング問題にも利益がある。→適正な栄養摂取量を知り、安全な食材が確保できる。

5. その他

栄養成分表示の基準となる分量が従来は100g単位であったが、ワンポーションとしての表示ができるようになった。

海外の選手の食習慣から、100%のオレンジジュースやナッツ類の提供も課題に挙がっている。予算的な制約や国内で調達が難しいなどの問題を解決する必要がある。

震災復興のため、産地の表示を検討しているが、個別の地域名に関しては、まだ、どのように表記するかは検討中である。

選手村ダイニングの運営企業の選定には公募による入札が行われ、エムサービスという会社が選手村の食事提供の企業となった。尚、親会社は米国アラマーク社である。

まとめとして、東京2020での食の提供では「持続可能性」をキーワードに、暑熱・多様性対策が重要である。東京2020を契機に、サステナビリティを基盤とした食環境整備、アスリートへの教育に取り組んでいきたい。

【所見】

毎月活発な質疑応答が行われるが、今回は食品ということで、参加者の関心度合いが高く、質問が相次いだ。提供される予定の果物リストの中に、かんきつ類、スイカとその次に柿が記載されていて、個別に柿がリストへ掲載されていたことについて、ほかの果物ももっとあるのに、なぜ、個別に柿の名称がわざわざ掲載されていたのか、ということが参加者の一致した感想となった。

また、東京2020オリンピックが終わってから、選手村ダイニングの評価がどうなったか知りたいとの意見も寄せられた。

以上

報告者 22期 清水 栄助