

May, 2019 FNB



東京大会選手村におけるメニューの策定及び産地表示について ～選手村ダイニングにおける食の発信～

東京2020大会組織委員会

選手村の食事メニューの決定プロセス

1. メニューアドバイザー委員会の設置

- 大会飲食の基本的考え方をまとめた「飲食提供に係る基本戦略」を踏まえ、選手村内ダイニングにおける具体的な食事メニューを検討するためのメニューアドバイザー委員会を設置。

2. メニューアドバイザー委員会の目的及び体制等

- 全てのアスリートがコンディションを維持、自己ベストを達成できるよう、スポーツ栄養の知見を踏まえ、かつ日本の食文化発信の観点等からアドバイスを行う。

東京2020大会選手村メニューアドバイザー委員会

【役割】

メニュー作成作業チームが検討するメニュー案に対し、専門的視点からのアドバイスを行う

【構成メンバー】

アスリート、料理関係者、スポーツ栄養専門家、食文化専門家



組織委員会

(委員会の運営、メニュー案 (栄養・アレルギー情報含む) の決定)

3. スケジュール

2019年	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月		11月	
メニューアドバイザリー委員会の開催		3～4回の開催								
メニュー案の決定								★	〔食材の決定〕	
メニューのIOC承認									★	
食材調達			一部、作付け等を急ぐ品目の調達に向けた調整						★	調達
試食会								★		

4. メニューアドバイザー委員会メンバー

◎：座長、○：副座長

- 池田信太郎：オリンピック・バドミントン（北京、ロンドン）、アスリート委員会
大久保洋子：一般社団法人和食文化国民会議理事
亀井明子：国立スポーツ科学センター前任研究員
熊谷喜八：株式会社フードクリエイション代表取締役（KIHACHI創業者）
○鈴木志保子：公益社団法人日本栄養士会副会長
高橋尚子：オリンピック・マラソン（シドニー）、アスリート委員会委員長
田口亜希：パラリンピアン・射撃（アテネ、北京、ロンドン）、アスリート委員会
◎田中健一郎：一般社団法人日本ホテル協会（帝国ホテル 特別料理顧問）
中村勝宏：一般社団法人日本ホテル協会（日本ホテル（株）統括名誉総料理長）
野崎洋光：分とく山（分とく山総料理長）
松本恵：日本大学文理学部体育学科教授

（オブザーバー）

- 勝野美江：内閣官房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総括参事官
西経子：農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課長
三浦幹雄：東京都オリンピック・パラリンピック準備局運営調整担当部長
龍野功：東京都産業労働局安全安心・地産地消推進担当部長

（敬称略）

選手村のダイニングの概要

- 選手村において主に調理した飲食を提供するダイニングは、①メインダイニングホール、②カジュアルダイニングの2か所。

	メインダイニングホール	カジュアルダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> ・選手団へ飲食を提供する拠点 ・過去大会と同等レベルの食事提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食や地域特産物を活用した食事の提供
席数	4,500席	400席
1日最大食数想定	45,000食/日	3,000食/日
オープン時間	24時間	午前6時～午後9時
考慮が必要となる点 (IOC推奨事項含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品安全の確保 ・パラリンピアンへの配慮 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養管理(多様な栄養条件を満たす食事) ・多様性への配慮(宗教、食習慣等) ・選手の満足度を上げる工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化の発信 ・復興の発信 ・東京都産食材・各地の地域特産物の活用(旬の食材等) ・調達基準に基づく推奨食材の活用 ・メインダイニング混雑時の補完

選手村のダイニングにおける日本食の発信の考え方

- 日本食の発信について、以下の視点からメニューの構成を検討。

視点	内容	ダイニング
日本食のスタイルや特徴を活かす	<ul style="list-style-type: none">• 多様な調理方法• 食材の特徴を活かせる料理方法• 汁物・主菜を組み合わせた日本食スタイル• 見て楽しめる工夫	カジュアルダイニング メインダイニング ホール (特にカジュアルダイニングにおいて、この視点を重視)
日本食の食味、食品技術等を活かす	<ul style="list-style-type: none">• 日本の食味(調味料等含む)を活かした栄養バランスのよいメニュー構成• 質の高い多様な加工食品	
多様な国産食材を活かす	<ul style="list-style-type: none">• 被災地の食材、東京都産の食材、地域特産物の活用• 調達基準の推奨食材(農福連携等)の活用	カジュアルダイニング
	<ul style="list-style-type: none">• 品質、価格が合致する各地の国産食材(調達量が多く、特にコスト視点が必要)	メインダイニング ホール

選手村カジュアルダイニングにおける国産食材を活用した提供のイメージ(検討中)

- オリンピック、パラリンピックそれぞれについて、日本食の発信の考え方、調達可能な食材等を考慮したメニューを策定中。
- 多様な国産食材を活用する観点からのメニュー構成について、検討中のイメージは以下のとおり。

【被災地の食材、東京都産食材】

→ 大会期間を通じ、メニューの一部に食材を活用

【地域特産物】

→ 地域ごとに一定期間ずつローテーションし、当該地域の特産物を活用したメニューを提供。

【農福連携等の調達基準の推奨食材を活用したメニュー】

→ 提供する日を設定して活用

産地表示の考え方

- 産地の表示は、都道府県、市町村名まで可能(ブランド名の表示は不可)。
- 各飲食提供場所における運営計画に応じて、具体的な表示方法を選択。

【具体的な表示方法(検討中)】

場所	表示対象	表示方法
カジュアルダイニング	被災地の食材、東京都産食材、地域特産物を活用したメニュー	• メニューを代表する食材の産地について、提供時にダイニング内に表示。別途ウェブサイトにおいても掲載。
	その他のメニュー(朝食等)	• 活用した食材の産地について、一定期間分まとめてダイニング内に掲示、或いは大会終了後にウェブサイトで一覧を紹介することを検討。
メインダイニングホール	メニュー全般	• 活用した食材の産地について、一定期間分まとめてダイニング内に掲示、或いは大会終了後にウェブサイトで一覧を紹介することを検討。

産地表示のイメージ(案)

- カジュアルダイニングの「地域特産物、被災地、東京都産食材を活用したメニュー」の産地表示イメージ(案)は以下のとおり。

品目	表示言語	表示場所	記載例
被災地の食材、東京都産食材、地域特産物を活用したメニュー	英語/ 日本語	料理提供場所におけるプレート、立札	●●県産(●●市)の●●の●●(自治体名+食材名+メニュー名或いは調理名)

※ 商品名、品種名、企業名は表示できません。

選手村カジュアルダイニングにおけるメニュー作成から地域特産物等の食材調達までの流れ(想定)

- 国による各都道府県の供給可能食材の調査(2019年5月～)
- 選手村のメニュー案の決定(2019年8月頃を目途)



- メニュー案、供給可能食材の調査結果を踏まえ、具体的な活用可能な食材を検討(2019年9月目途)



- 供給可能食材の供給時期、加工形態、搬入場所等についての詳細を調整(2019年9月～)



- 食材の調達・受け入れ(2020年7月:大会期間)