

第4回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年7月18日（火） 9時00分～12時00分

会場：虎ノ門ヒルズ森タワー8階 役員会議室

1. 座長挨拶

- ・ 本日は大変蒸し暑い中、お集まりいただきありがとうございます。今日ここに向かってくる途中、こんな暑い季節にオリンピックをやるんだと思った。これまでの議論ではあまり想定をしておかなかったが、この検討会議の中でもそういった時期的なものも考慮しながらやっていかねばならないと思っている。
- ・ 特に今回の議題は食文化の発信だが、熱中症対策といったことも視野に入れながら考えていきたい。
- ・ これまで議論してきた衛生等は、制度が構築されている上での議論であった。食文化は最近話題になってきてはいるものの、まだ漠然としている部分があるが重要なことである。本日の議論をよろしく願いしたい。

2. 日本の食文化の発信について

（西委員）

- ・ 資料1に基づき、大会における日本の食文化の発信について説明。

（武田委員）

- ・ 資料2に基づき、東京都の地産地消等の取組について説明。

（勝野委員）

- ・ 資料3に基づき、大会関係施設内外における日本の食文化の発信について説明。

（復興庁 山里参事官）

- ・ 資料4に基づき、被災地における農林水産分野の復旧・復興とその発信に向けた主な取組について説明。

（事務局）

- ・ 資料5「検討項目：日本の食文化の発信」、
資料6「飲食提供対象者と提供に当たって考慮すべき要素（案）」、
資料7「過去大会のメニューに記載されている食材」、
資料8「ロンドン2012大会における使用食材一覧」、

資料9「リオ2016大会における使用食材一覧、代表的なメニュー」、
資料10「料理関係者からの意見について」に基づき説明。

(コメント・質疑)

- ・ 資料1の3ページで「日本のPFCバランス」が正三角形から欧米型に変わっているのが気になった。今後の施策として、国内における和食文化の継承について、具体的な方策はあるか。
- ・ ご飯を中心に、汁物、おかずとバランスよく食べることで、栄養バランスを取りやすくなっていた。地域のもの、その時期のものを食べるという日本人の和食文化を今一度、国民の皆様方に分かっていただけのようにしていく。農林水産省としては、子ども世代、パパママ・プレパパママ世代といった次の世代を担う方々に、日本人が連続と紡いできた食生活・食文化は何か、行事食や郷土料理を中心に伝えていく取組を行っている。子どもであれば、和食給食を推進し、米飯給食を増やし、ご飯に合う和食メニューの開発を料理人、食品企業、学校の栄養教諭、調理師等と一緒にやっている。パパママ世代には、行事食を中心に、日々難しくなく取り入れやすいものから取り組んでいただけるよう提示し、日本人が行ってきた食生活をもう一度知っていただくという施策を推進している。その中でバランスの取れた食事の仕方が今一度伝わっていけばよいと考え、施策を進めている。
- ・ 東京2020大会との関連で進めていることはあるか。
- ・ 2020年に向けてと明確に打ち出しているわけではないが、2020年を契機に、海外の方に日本食を知っていただくことに加えて、日本人自らが日本の食文化を改めて考えるきっかけにしたい。そのためにも、郷土料理や地域の食材にもう一度光を当てて、自分の住んでいる地域からもう一度食を考えて、海外の方に伝える取組をしていきたいと思っている。その時に、地域の高齢者が子どもたちに地域の食文化について伝え、その子どもたちが他地域、海外の人々に伝え、さらに自分の子どもたちに伝えていく、こういう繋がりを作っていきたい。
- ・ 資料1の4ページに「しつらい」という言葉が出てきた。選手村の各コーナーで日本の食文化をアピールする、ロンドン2012大会であれば「Best of Britain」があった。ハード的な部分で、料理や皿以外で、日本の文化をアピールするような仕掛けや仕組みは考えているか。

(事務局)

- ・ 「しつらい」の観点だが、第1回検討会議で、オリンピックにおける飲食提供の場面を紹介し、特に選手村メインダイニングは大きな社員食堂、学食のようなものであることをご覧いただいた。その中で何人かの委員からは無機質な空間よりは、ホッとで

きる、リラックスできる空間にしてほしいという意見があった。また、委員からは日本食を提供する場合には、器について配慮してほしいとの意見をいただいた。カフェテリア方式での提供は変わらないと考えているので、食事を提供する場所と食事を召し上がる場所は別になる。どこで食べるかは選手自身が選ぶことになる。資料1でお示しいただいたような素敵な空間になるかはわからないが、空間も含めて日本の文化を発信できるよう何かしらの工夫をしていきたい。現時点では具体的な答えがあるわけではない。

- ・ ハラール、コーシャ、ベジタリアン、アレルギーと対応すべきことがあるが、アレルギー対応が一番難しい。ハラールやコーシャ、ヴィーガンについてはある程度の情報整理ができる。それによって、メニューの組み立て、何かあった時の事後の対応など、ある程度予測できる。また、アレルギーだけでなく、お好みでない料理があった場合のお客様への対応も必要。アレルギーの場合は、料理を提供する直前に発言されることが多い。オリンピックの飲食については、(対応すべき事項)を一つにまとめるのは難しい。アレルギー対応は別の枠で考える必要がある。

(事務局)

- ・ これまでの大会でも、ハラール、コーシャ、ベジタリアンとアレルギーは別の対応をしていると認識している。資料では同じように列挙しているが、対応の仕方が異なると考えている。アレルギーについては、選手村であれば、選手・役員合わせて約17,000人がいる中で、あらゆるアレルギーをお持ちの方がいるので、個別の対応は難しい。間違いのない、分かりやすい情報発信に尽きると考えている。それ以上に、特定のアレルギーを抜いた料理を提供できるか等は個別に検討が必要と考えている。
- ・ 復興庁からの発表があったが、私自身先日、南三陸、石巻に行ってきたところ。国内、海外ともに、復興の部分で福島と福島以外は全然違う。大震災で津波により壊滅的な被害を受けた地域での復興と、福島原発事故の中での復興は、一緒に考えるのは難しい問題だと思う。組織委員会の中で、復興のための支援・応援はすべきで、よい機会だと思う。震災からの復興はもちろんあるが、原発の部分はどうやって国内外に説明、証明していくかが非常に大事だと思う。

(事務局)

- ・ 委員ご指摘のとおり、被災地の食材を復興の象徴として使っていくことと、復興庁よりご指摘のあった風評の払拭は、少し違うテーマであると考えている。大会で使えるようにGAPの取得等の取組をしていただいている産地の応援という意味での産地表示も併せて、どのような表示をどのくらいのボリュームで行うのがより届くのか、つまり、あらゆるメニューにあらゆる産地が書いてあったら誰も見ないと思われるので、一番アピールできる方法をカテゴリ別に検討していきたい。

- 資料1の7ページに外国人が実際に食べて美味しかったものがデータとして載っているが、ベスト15のうち大半はスポーツ栄養の観点からは試合前には適切なメニューとは言えない。海外から選手が来た時に、これらが選手村で食べることができるというイメージで来られてしまうと……。これらのメニューは、世界のスポーツ栄養士はほぼ排除するメニューである。給食事業者と（選手村での）メニューを検討するにあたって、この15項目の料理はほぼ出さない可能性が高い。
- スポーツ栄養の観点から言うと、日本食は世界一のスポーツ食であると考えている。日本食は温かくても冷たくても美味しく、油は多くても少なくても料理のバリエーションが富んでいて、スポーツ栄養として格好のものである。しかし、この15項目のイメージで世界各国から期待して来られると難しい。日本食の入り口を、この15項目の提供で考えるのであれば、選手向けに改良したものを提案するか、それを糸口に次のステップとして色々な文化を伝えていく仕掛けを入れていかないと、今のイメージのままだと難しいと考えている。
- 食材がGAPを取得することは、日本の美味しいものを世界につなげていくには良い取組である。一方で、自身の経験ではリオに行く際に、選手にはブラジル料理やブラジルの文化を勧めるようなことはしなかった。現地で日本食をどう食べるのかしか関心がなかった。JISS（国立スポーツ科学センター）から選手村のメニュー案が来るので、それを確認して、そこから何を食べるかを考える。食文化を伝えるためには、初期的な投資が必要で、beyond2020や事前合宿、ホストタウン、プレイベントで相当に力を入れてやっていかない限り、いくら選手村の中で日本固有の食材を使ったとしても、食べる人はあまりいないと思う。大事な試合の前に（選手は）知らない食材、料理は食べることはしない。この仕掛けをどこまでやれると考えているのか伺いたい。
- ご指摘はごもっともである。資料3の中で、山形県村山市でブルガリアの新体操のチームを受け入れた事例を紹介している。ヨーグルトの料理を提供しているが、ブルガリアは日本のようにヨーグルトを甘くしてデザート風にして食べる文化はなく、料理の中にヨーグルトを入れる。ブルガリアの料理は日本の料理とは異なるということを提供の際に十分に配慮されたと聞いている。事前にできることと大会終了後にできることを分けて考えていく必要がある。ホストタウンの取組も事前合宿だけではなく、大会後交流に軸足を置いた取組を行う自治体も増えてきている。大会が終わった後に楽しんでいただくという発想も重要である。大会後に楽しんでいただくという発想で、資料1の7ページにあるような料理を思う存分食べてもらったらどうか。大会後、日本全国をめぐるツアーがあっても良い。委員がおっしゃるとおり、大会直前や大会中は、選手はセンシティブになっていて、日ごろ食べ慣れたものを食べるのは当然のことだと思うので、メリハリをつけて食べていただくようにする必要。それ

もおもてなしの一つだと思う。

- ・ 組織委員会で尽力いただき、リオ 2016 大会、ロンドン 2012 大会での使用食材を整理していただいた（資料 7～9）。こちらの資料は大変重要な資料だと思って拝見している。ロンドン 2012 大会では、フードビジョンが作成され、その中でこういった食材が、どれくらい必要になるかという予測が示されていた。こういったものが今後、調達基準に即して、生産していこうという気運が全国的に高まっている。各地で自分の作ったものを選手村に提供したいという意欲を持った生産者の方々が、自分の作ったものうち、こういった食材が該当するのかということを知るきっかけになると思う。使用される食材がある程度分かったら、次はボリュームがどの程度なのかということを知りたいと思う。ロンドン 2012 大会では、大会全体を通して 1,500 万食提供されたという大きな数字はあるが、例えばロンドン 2012 大会ではパンが 25,000 斤、232 トンのイモ類といったような数字が示されている。数値の予測は難しいとは思いますが、ある程度つかみのボリュームで結構なので、どの程度のボリューム感のものが必要なのかという情報をできれば提供いただけるとありがたい。国産のものをできるだけ使って、オリンピックでは 200 程度の国・地域の方々が日本にいらっしやるので、それぞれに適したものを提供するの当然だが、日本の美味しい食材を提供することが大事になってくる。必要量の試算も是非検討いただきたい。
- ・ オリンピックに選手として出場した立場からお話したい。これまで食の発信については活発に議論されてきたが、自身の中で混乱している。日本の食文化を提供するのは選手村の食堂の中で、アスリートが朝昼夜 3 食の食事を取る中で、どのように日本食を PR するだとか、人気の食材というお話があったが、そういったものが求められるのであれば、どうやって提供するのかが先般よりお話があったところ。あの食材を見たときに、案外海外で食べているものが沢山あって、自身は食に関して怠けていたと認識。海外の外国人から求められる食というのは、あのようなカテゴリの中のものから求められているというのが大前提としてある。日本の食文化の発信がどうなるかという、間違っただけとはいけないと思うのは、アスリートはこういったものを食べたいという優先順位はあるが、安心安全で最高のパフォーマンスを出せる食事を食べたいというのが優先順位としては高い。刺身などは仮に提供したとしても食べにくい状況である。一方で、日本の食文化を発信しなくてはならない提供側からすると、色々な要望があり、アスリートにパフォーマンスを発揮してもらおう食事と、日本食の発信は別で考えなくてはならない。資料 4 の中に、どのように復興を食として捉えていくかという話があったが、アスリートに提供する中に被災地の食材を提供していくと、アスリートも敏感なもので、福島の米といったような食材の PR 側が前面に立ってしまうと、中には受け付けられないアスリートもいるのではないかと。日本でさえも、中にはそういったものを

摂らないという人もいるので、それ以上に海外の人は敏感になっていると思う。PRする部分とアスリートに食事を提供する部分は必ず別であるべき。今は、ハードもソフトもシェアする文化が世界的な流れであり、車や人をシェアすることが一般的になってきている。アスリートは、①競技に向かうアスリートと②競技で負けて、選手村の中で過ごす選手の2つのセグメントに分けることができる。後者を対象に、稼働していない（混雑していない）時間、例えば14時-16時や夜遅い時間で、テーブルを3列くらい確保して、そこは日本食をPRするブースにする。そこでセッションが分かれています。復興をPRするところ、日本食の文化を体験するところ、手打ちそばなどの食事を作って食べる場所、というように分けて、日本の食文化を発信したら面白いのではないかと。アスリートが試合に向かう途中で、そういったものを目にしたときに、試合が終わったらここに行ってみようかとか、試合に負けたアスリートが体験してすごくリラックスできたとか、世界に向かって発信するようなリソースは間違いなく作れると思っている。復興の話をするのであれば、選手が食べて、「福島産の米が美味しかった」という言葉が一番の価値だと思う。100との調整なのか分からないが、そういった形でやっていくと「しつらい」というところも、着物を着て何か体験するというのも体現できるのではないかと。これから暑くなっていくので、外に特設ブースを作っているようなところだと厳しいと思うので、エクストラの稼働していない時間を上手く使って、アスリートに呼び掛けて、発信していければ、難しいこともたくさんあるが、実現できると感じている。

- ・ リオ2016大会、ロンドン2012大会で、そのような経験はあるか。
- ・ 体験ブース等はなかった。アスリートは食堂に行って、好きなものを食べて、他のアスリートと話をして帰るだけだった。そういった場所があれば、試合後、試合前の空いている時間を活用すれば、アスリートのコミットができると思う。
- ・ 東京2020大会でそれが入って、好評であれば素晴らしい。発信をやりづらいかもしれないが、少しでも発信できれば次につながると思う。
- ・ おにぎりを作る体験会などがあってもよいと思う。アスリートにとっては、おにぎりは試合の何時間前に食べると栄養的によいというのがある。こういったことと一緒に日本の米の発信もできるのではないかと。
- ・ 「東京都エコ農産物認証制度」の認証は、農産物についているという認識でよいか。
- ・ そのとおり。農産物を認証するものである。
- ・ こういった認証の普及率を上げるために、東京のオリンピック・パラリンピックのレガシーになっていくと思うので、組織委員会の応援・参画プログラムの応援マークなどの活用により、持続可能性に関する取組を行っていることもアピールできるように

なれば、農業者にとってインセンティブの一つになると思う。オリンピック・パラリンピック開催の意義を感じてもらえない部分にも、そういうことをすることによって、関心を持っていただけるのではないか。

- ・ 復興関係の食文化の発信について、不安を持たれるのは仕方がないと思う。自身も過去の国際大会で、認証があるから大丈夫と言われていた生野菜サラダであっても、選手は不安で食べられなかった。4日ほど、監督・コーチが体を張って食べ、問題がなかったのも、選手が食べたという経験がある。選手は試合に行っているのも、安全は非常に大事で、数値的なものを発信すべきだと思う。資料4の7ページで（空間線量率）数値が出ているので、国やエリアを出すことは難しいのかもしれないが、世界平均の数値を出し、福島の数値をきちんと出していくのが大事だと思う。大会になってからではなく、大会前からの情報発信が大事である。元々日本は安全であることが分かっているが、震災があったので、発信していくことが必要だと思う。これまでも発信されているが、国と国のレベルなので、末端の選手たちには行き渡っていない部分があった。ホストタウンやキャンプ地を探している国があると思うので、NOC/NPC、各競技連盟に発信していくことが重要である。
- ・ 先ほど障がい者の作った農産物の紹介があったが、障がい者の作ったものを取り入れていただきたい。自身も取り寄せて購入しているが、障がい者施設ではクッキー等のお菓子を作っている。食堂には置けないかもしれないが、選手村に点在させるグラブ&ゴーに置いて、食べていただいて、発信できるのも必要だと考えている。スポンサーとの兼ね合いもあると思うが、発信してはどうかと思う。
- ・ 資料5で「発信」に触れていただいたが、多様な食文化があるのが日本の食文化の特徴であると考えている。地域ならではの特徴的な産品を登録する地理的表示や、農林水産物について一定の品質や特色を保証するJAS規格という制度で、国としてもこうした特徴がわかるように取り組んでいる。こうした優れた品質やGIといった地理的表示、JAS認証品も提供していくことで、分かりやすく日本の良さを伝えていくことができると考えている。
- ・ 数人の委員から言及があったが、資料1の7ページの外国人が「実際に食べて美味しかったもの」については、あくまで一つの例示で調査結果の紹介である。農林水産省としてこのメニューを提供したいという意図でお示ししたものではない。事務局で料理関係者の意見を取りまとめておられるが、懐石料理や私たちが毎日食べている料理など様々な料理があるので、関係施設のどこにどんな料理を提供するのが適切なのか検討いただき、日本の豊かな食文化を、選手をはじめ関係者の方々に体験していただければと考えている。
- ・ この会議の中で、食文化の発信のルールは検討されないと思うが、今後どのように決

まってしまうのか。例えば、アレルギーをどこまで表示するのか、実際提供する側がどこまで用意しなくてはいけないのかを含めて、どのような流れになるのかご教示いただきたい。

(事務局)

- ・ 例えば、アレルギーについては、間違っ取ってしまわないように正確な情報提供が何よりも大事だと思っている。日本で開催する大会なので、日本国内のルールで表示しなければいけないものをまず表示するものと考えているが、具体的な表示方法については、実際のメニューを検討する際、メニューについてスポーツ栄養の観点からチェックいただく機会があり、その際にアドバイスをいただきながら決めていく。情報提供していったら、結局何も食べられなかったというよりは、その中で何か食べられるものが見つかることが望ましいので、よくあるアレルゲンを除いたメニューを提供といったことは、具体的なメニューの検討の際に行う。
- ・ 産地表示や一部ブランド化している食品の品種名について、第1回検討会議で申し上げたとおり、パートナー企業の権利関係が出てくる。これについてはIOCと引き続き相談しながら進めていく。本件については、この会議で決定するという事はできないと思う。
- ・ 安全衛生の観点からコメントしたい。冒頭座長からも発言があったように、暑い時期での開催である。ケータリングについては、調理後短い時間で食べることを前提に衛生管理されている。基本的に、弁当の活用についてはその延長線で考えるべきであるが、より長時間の保存を想定するのであれば、より高い衛生管理を要求しなくては行けなくなる。仮に弁当を提供することがあれば、この点についても考慮する必要があると感じた。
- ・ アレルギーについては、海外では食べているものも違えば、遺伝的な形質が違うこともある。外国の方に関しては日本で表示が求められているものよりも、広い表示を求められるケースがある。国際基準を作っているCODEXでは、こういったカテゴリーの食品では表示が必要というのを示しているのので、参考にアレルギーの情報提供を実施する必要はある。
- ・ 福島の食材については、情報提供、情報開示を検討する必要がある。また、安全性の説明については、せっかくGAP等のプロセスの管理で安全性に限らず、環境保全などをPRしようとしている時に、放射性物質の検査結果だけで説明するのは全体のバランスとしてはズレている。特に外国人に説明するのに、検査しているから安全ですと言っても理解されない。農業生産管理や家畜の飼育管理、具体的には汚されたものが農業資材として使われていない、セシウムの吸収抑制をしている、えさの管理をしっかりやっているといった情報をロジカルに提供しないと海外の人に理解してもらうのは難しい。GAPはまさにこういったことをしようとしているので、放射性物質について

もそのような考え方で情報提供が必要だと思う。

- ・ 今の話に関連して、リオの選手村、メディアセンターの食堂では、MSC、ASC といった水産物の認証がバナーで紹介、説明されていた。せっかく調達基準を作って、これに即したものを提供するのであれば、どういう基準のものを提供したのかがわかるような、選手村の中で伝わる仕掛けがあるべきではないか。是非ご検討いただきたい。

3. 多文化共生・食文化の多様性について

(山協委員)

- ・ 資料 11 に基づき、多文化共生・食文化の多様性について説明

(観光庁 福田外客受入担当参事官付係長)

- ・ 資料 12 に基づき、訪日ムスリム旅行者への対応について説明

(事務局)

- ・ 資料 13「検討項目：多文化共生・食文化の多様性」、資料 14「過去大会における多様な食文化への配慮」に基づき説明。

(コメント・質疑)

- ・ ロンドン2012大会やリオ2016大会もかなりハラール専用キッチンを用意していますが、これは当然のことなのか。

(事務局)

- ・ 東京 2020 大会でどうしていくかについてはこの会議での検討を経て、考えていきたい。
- ・ ハラール認証に関しては、国内にいろいろなものがあり、一方で豚やアルコールを使用しないといった基本的なところを踏まえてハラールというコーナーを設けて提供していくためには、他のメニューとは違うキッチンを用意していく必要があると過去の大会では判断されたのだと思う。
- ・ 東京 2020 大会でどのような対応をしていくかについてはまだまだ検討が必要だが、いずれにしても大きなキッチンを用意することになるため、その中でハラール対応のキッチンを用意する必要性をも一緒に検討していかなければならない。
- ・ ムスリム向けの料理のためにキッチンを分けるという話があったが、コーシャやベジタリアンについてもキッチンを分ける必要性を組織委員会は感じているかどうか。
- ・ コーシャの方がハラールよりも厳しい規制がある場合もある。
- ・ これまでの大会に倣ってキッチンはハラール対応だけなのか。
- ・ また選手村のメインダイニングはカフェテリア方式になるため、ノンポークやノンア

ルコールということをきっちり明記しておけばハラールは対応しやすいと思う。

- ・ 保管場所も含めてハラール対応をしていくということによいか。

(事務局)

- ・ コーシャやベジタリアンへの対応に関しては、そもそもどの程度提供をしていく必要があるのかについて検討をしていく必要がある。
- ・ ロンドン 2012 大会やリオ 2016 大会では、事前注文という形で対応はしていたことから、ハラールに対してとても限られた食数しか出ていなかったと考えている。
- ・ ということから、それなりの提供数が見込まれるハラールに比べると、少ない食数しか出ないメニューのためにどこまでキッチンを割くかということについては難しいハードルがあると考えている。
- ・ ハラールも含めて少ない食数ということであれば、はじめから調理されているものを活用してメニューを考えなければならない。
- ・ キッチンをどうするかはメニューとともに考えていきたい。
- ・ ハラールについて、調理からさかのぼって、貯蔵や流通まで他の食材とどこまで分けられるかについてもどの程度の食数が出るかとの兼ね合いになるかと思う。
- ・ はじめからハラール食材として流通していれば、他の食材と分けて貯蔵していくことも可能。

- ・ 日本の食文化の一つである精進料理はベジタリアン、ヴィーガンといった方には向いているのではないだろうか。
- ・ 他の文化圏に対して精進料理を PR していくという可能性についてもご示唆いただきたい。
- ・ 私のベジタリアンの知人の間でも精進料理の人気は高いので、食文化の発信と多様性を掛け合わせた部分として大いに推進・発信していくことは良いと思う。

- ・ 魚介系の食材をベジタリアンは受け入れるのか。
- ・ 本日の資料のベジタリアンの分類の中に魚介は入っていないが、セミベジタリアンとって、魚介系は受け入れる方もいる。
- ・ ヴィーガンというジャンルは完全菜食主義なので、魚介類も受け入れない。

- ・ 精進料理であれば、動物性（かつおぶし等）の出汁を使わず、すべて植物性（昆布、大豆、かんぴょう、椎茸等）の出汁なので問題はないと思う。
- ・ 日本文化の発信と多様性への対応については、とても良いテーマとなっている。
- ・ 日本の食文化について、日本人が説明できないといったことは問題だと思っている。東京 2020 大会をきっかけに、日本人が日本の食文化を知り、大会後には知ったことを生活の中に活かしていってもらえるように日本の食文化を発信していくのも東京

2020 大会の役目だと思う。

- ・ 大会時に、ムスリムの選手と接触した際の経験は何かあるか。ムスリムの選手が困っていることなど聞いたことがあれば、お話いただきたい。
- ・ バドミントンはインドネシア、マレーシアが強い。
- ・ 大切な試合の前に食事をとれないといったことがあると聞いたことがある。しかしそれでも勝っていくメンタリティはすごい。
- ・ しかし、アスリートの中でも、どこまで厳格に守っているかもあるため、気にせず食べている選手もいる。
- ・ パラリンピアンの中でもムスリムの方はいるが、やはり個人個人での厳格さに違いがあるため、豚肉とアルコールを除いて食べられるものは食べている。
- ・ 選択肢を作ってあげることが大事だと思う。
- ・ ハラールコーナーに関しては、ムスリムでなくてもおいしそうなら一般の選手も食べるのでハラールだから量が少なくても良いということではないため、用意する量は難しいと思う。
- ・ 必要な人に必要なものを食べてもらうためにも、しっかりとした表示をしていくことが重要である。正しい選択ができるようにしておく必要がある。
- ・ アクレディテーションの申請の際に、宗教を聞くことはできないが、アレルギーとかを聞いておくことはできないのか。
- ・ 過去大会では、メインダイニングに栄養キヨスクがあり、そこで本人の求めに応じて、アレルギーや宗教対応も含めて食事の摂り方をアドバイスしてきている。
- ・ 事前に把握できれば、アクレディテーションに何かしるしをつけておくことができれば、用意すべき食事の量も把握できるのかなと思った。
- ・ 先日の札幌アジア大会では、食堂利用者に対して、アレルギーや宗教に関しては確認をしていた。

4. 飲食戦略の項目（案）について

- ・ 事務局より資料 15 に基づき説明。

（コメント・質疑）

- ・ 資料 15 の 3 ページで、3.2.3 の中に、（多様性の確保）と記述がある。また、3.2.4 にも「多様性への配慮」との記述がある。この二つはどのように整理されているのか。

- ・ 食文化の多様性、具体的にはハラールやベジタリアンへの対応が東京 2020 大会で終わるのではなく、その後の東京あるいは日本全体で取組が進んでいき、レガシーとして残って欲しい。この観点で「5 将来につなげていく取組（レガシー）」の項目の中に、多様性への配慮を記述いただきたい。

(事務局)

- ・ 資料 15 の 3.2.3 の中の「多様性の確保」は、世界各地のメニューなど一般的な部分を中心に記述するつもりである。一方、「3.2.4 多様性への配慮」は、特に宗教上の配慮、ベジタリアンについても深く掘り下げるような記述が必要であれば、記述しようと考えている。ご意見をいただいて、改めて項目の整理をしていく。
- ・ 「5 将来につなげていく取組（レガシー）」に記述してほしいというご意見については検討させていただく。

5. 今後の予定について

(事務局)

- ・ 資料 16 に基づき説明。
- ・ 次回は、8 月に開催予定。日程は別途連絡する。

以上