

第1回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年3月13日（月） 9時30分～11時30分

会場：虎ノ門ヒルズ森タワー8階 役員会議室

1. 事務局挨拶

- ・ 昨年のリオ大会が終わり、いよいよ東京の出番。大会まであと3年あまりという状況で飲食関係の準備もいよいよ本格化していく。
- ・ オリンピック・パラリンピックでは、選手村をはじめ、競技会場が40あまりある。各大会施設において、選手、メディア、観客等に対して、飲食の提供を行う体制を整える必要。
- ・ 東京2020大会の飲食提供の基本的な考え方を整理する「飲食提供基本戦略」を策定するため、本検討会議を開催。
- ・ 検討に当たっては、過去大会の飲食提供に係る様々な配慮事項や、東京2020大会のビジョンを踏まえて、食品の安全衛生、選手の栄養管理、環境への配慮、多様性と調和、食文化の発信とエンゲージメントという五つのテーマを掲げている。
- ・ これらのテーマに沿って、委員の経験や専門的な知見を元に、検討いただき、飲食戦略に反映させていきたい。

2. 委員紹介・座長選出

- ・ 事務局から、委員名簿に沿って、委員を紹介。また、委員の中から、一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会副部会長の大久保洋子委員を座長に選出。

3. 飲食戦略検討にあたっての基礎情報について

- ・ 事務局より、資料1～資料7に沿って、説明。

4. オリンピアン・パラリンピアン食事の経験について

池田委員

- ・ 選手として北京2008大会とロンドン2012大会の2大会に出場した。リオ2016大会ではジャパンコンソーシアムというメディアの立場で参加し、選手村には1回視察で入り、食事一度とることができた。食事という観点では、北京2008大会、ロンドン2012大会、リオ2016大会の3大会で選手村内の食事を食べた経験。
- ・ リオ2016大会に出場したアスリートにアンケートをとったところ、選手の意見の中で、一番ボリュームがあったのが、食事の面だった。リオ2016大会の選手村の食堂の料理をおいしいと言う選手もいれば、少し口に合わなかったという選手もいた。料理は薄味

で味付けは自分で行う点が日本人の選手には合わなかったのではないか。

- ・ 北京 2008 大会では、中華料理のチャーハンや炒め物が個人的には満足度が高かったが、食堂の面積が非常に広く、一緒に行った他の選手と会うまでに時間がかかってしまった。サイン（案内表示）が充実していればよかったと感じた。
- ・ オリンピックの食堂は各国トップアスリートが集う唯一の場所。有名選手が食事していると、ボランティアやアスリートが、周りに群がってしまうという現象があった。良い食事を提供しても、良い環境、ボランティアの教育が整わなければ、よい食事の提供の機会にはならないと感じた。選手村で食事をとるのが億劫にならないような配慮も必要ではないか。
- ・ ロンドン 2012 大会の場合は、5 日間だけ選手村の食堂で食事をし、そのあと 10 日間はホテルに滞在して、ホテルで提供される食事を摂っていた。選手村とホテルの食事の経験をし、非常に差があると感じた。
- ・ 選手村の食堂は、コンパクトだったので、食事をとって、他の選手と一緒に食事をするタイミングというのは容易に作れた。ホテルでの食事は小さな会議室でのビュッフェ形式で、次の料理に入れ替わるまでの時間がかかっていて、ストレスを感じた。
- ・ ロンドン 2012 大会では、日本スポーツ振興センター(JSC)のマルチサポートハウスが選手村から歩いて 15 分くらいのところにあり、選手村で食べる選手とマルチサポートハウスで日本食に近いものを食べる日本の選手がいた。
- ・ リオ大会は、一度だけ選手村で食事した。非常に広いスペースで、どこで、どういったものを提供しているのか非常にわかりにくかった。選手村の近くには、食事のサポート施設があったので、選手から好評であった。
- ・ 選手村内での食事に満足できない人は、今回は徒歩圏内のところにあったので、サポート施設と連携が取れており、食が選手を支えていたのではないか。
- ・ 食事は、選手の体のコンディションを含め、ストレスを感じてはいけなく感じている。同時にただおいしいものを提供するだけでなく、提供する空間もうまくリンクしていかないと快適な空間という意味でのゴールにはいかないのではないか。ただ食事をするだけでなく、リラックスできるスペースも同時に兼ね備えていると、コンディションに重きを置いてくる人と、試合が終わって色々な国の人と交流をしたい人がカフェでいろいろなお話をするなど、セクションで分かれているようなものが作り出せれば面白そうな食事の空間ができるのではないか。

田口委員

- ・ アテネ 2004 大会、北京 2008 大会、ロンドン 2012 大会に選手として出場し、リオ 2016 大会には、バリアフリー視察と競技場の観戦も含めて視察してきた。
- ・ 食事は、選手にとっては、憩い、唯一の楽しみ。選手村外に食べに行きたいという選手もいると思うが、外にでて外食し競技前に体調を崩したり、何かあったら自己責任にな

るので基本的にほとんどの選手が競技が終わるまで選手村で必ず食事をとると思うので、食事の内容はかなり重要ではないか。

- ・ アテネ、北京、ロンドンのすべてで味噌汁とご飯があり、日によっては天ぷらなどの日本食が提供される日もあり、外国人選手に非常に人気だった。日本食を楽しみにしている他国の選手は多いと思う。
- ・ 過去大会では、開催国ならではの食事が用意されていた。、ロンドンではローストビーフ、北京はチャーハン、北京ダック等が出ており、北京ダックは最初長蛇の列ができていた。
- ・ 食事の安全は、選手も監督コーチもナーバスになる。安全面を最初に告知しておくことは大切なことのひとつ。
- ・ 食堂の雰囲気は、過去大会ではプラスチックのトレイ、ナイフ、フォークを使用するため無機質な感じがあった。個人的には、紙皿やプラスチックのカトラリーを使うのは、罪悪感がある。衛生面もあるが、工夫してサスティナビリティの取組ができないか。
- ・ 大量に作って、残った食品について、例えば肥料や、家畜の飼料にして、それを使って生産した野菜が大会後に売り出されたりすると、国民のレガシーになるのではないか。
- ・ パラリンピックへの配慮として、大きな電動車いすや三輪バイクが通行できるようオリンピック時よりも通路を少し広めにする必要。また、盲導犬、介助犬も入るため、テーブルの配置が変わってくる。
- ・ これまでの大会のビュッフェスタイルでは、車いす利用者の目線では料理が少し高い。料理のところに写真を貼ってあり、入口にメニューの写真があれば、便利。
- ・ 視覚障がい者向けに、タブレットで自分の部屋でメニューを確認・注文でき、食堂に行けば、すでに食事が皿に盛りされているようなことができれば視覚障がい者にとって便利だし助かるのではないか。
- ・ ロンドン 2012 大会のカジュアルダイニングではバーベキューコーナーがあり、目の前で肉を焼いてサンドウィッチにしてくれた。メインダイニングとは違う雰囲気ですら食事を楽しめた。
- ・ ロンドンでは、野菜や果物をピックアップできるバーがあった。ちょっとおなかが空いた時に、さっと何かを食べるために、クラブ&ゴーを活用している選手は多くいた。
- ・ 競技会場では、スナックやフルーツしかなかった。大会によってはランチボックスがある大会もあったが、パン一つとツナ缶一つと野菜スティックが入っているだけだった。日本ならではの弁当の文化で、衛生面の問題もあるが、各競技会場でも選手が温かいものやできたてのものを食べられる環境を整えればよいと思う。
- ・ リオの場合は、オリンピックパークになっていて、いろいろな会場が一箇所に集まっていたが、東京の場合、競技会場が点在しているので、移動時間等を考えると、観客には各競技会場で食事を召し上がってもらえるよう日本食など種類を多くしたりするのがよいと思う。

5. 東京 2020 大会における飲食提供のあり方について討議

- ・ ロンドン 2012 大会とリオ 2016 大会のフードビジョンを読んだが、実際に調達をしていく中で何が必要なのかということとレガシーがビジョンの中にはしっかりと書かれている。それぞれの関係者にとってのレガシーが何かということ意識しながら議論していくのが、議論をまとめていくのによいと思う。
- ・ 日本的なものをどう発信していくのかをしっかりと書くとよいと思う。その日本的なものの一つとして、日本の食の地域性をどう考えていくか、日本の食、食材、食文化の、すぐれたもの、こだわりをどう考えていくか。また、エコフィードのようなもの、食の現場で世界に発信できるものを調達することが、日本らしい飲食の提供になり、おもてなしにつながると思う。
- ・ 意図的な食品汚染について、ロンドンの戦略でも記載があるので、抜けないように記述することが必要である。
- ・ 食というのはおいしさ、楽しみが一番求められるもので、日本に対する世界からの期待感があることが皆の共通認識になったのではないか。また事務局作成資料の中に、5つの観点が示されているが、これで重要なポイントはカバーされていると思う。様々な方が、様々な場所で、色々なシチュエーションで食事をとるので、共通のビジョンを持ちつつそれぞれの状況に応じた戦略を作っていく必要がある。
- ・ 大会の飲食提供は、日本の技術を発揮する大事な場でもあると思う。田口委員の発言にもあったが、IT 技術を駆使して、メニューが情報提供され、注文でき、それが食品ロスの削減に直結するような予測まで繋がっていけば、コストの問題はあるが、日本の独自性を出していけると思う。
- ・ 日本らしいキーワードとして「おもてなし」という観点が1つ貫く大きなポイントになると思う。
- ・ 「復興五輪」を世界にアピールする重要な場なので、この検討会の場でどう表現できるのかも議論の中で盛り込んでいければと思う。
- ・ 先日の冬季アジア札幌大会の視察で感じたが、食べ物の残食が多かった。「おもてなし」という言葉が世界共通で使われるようになり、もう一つ「もったいない」も世界で使われるようになってきている。もう一つ東京 2020 大会からは「おかわり」という言葉を世界各国の方に知ってもらえたらよいと思う。ちょっと取って、自分にとってよいものであれば、おかわりをしていく。「おかわり」という言葉、感性は世界中の方はあまりお持ちでないので、「おかわり」という言葉も日本から発信して、自分たちの食べたいものをできる限り無駄がないように食べていくことが、エコや持続可能性につながることを世界に発信できればと考えている。
- ・ 各提供対象にサービスをどういうレベルで、東京大会では提供するのかをビジョンの中に掲げていくことが重要だと考えている。また、先ほど話題に上がった「おかわり」というのは素晴らしい考え方だと思う。

- ・ スタッフに対する教育や、フードロスに対する考え方は、現在、各現場で飲食提供業務を請け負っている立場として検証を重ねている。先ほど話題に上がった「もったいない」や「おかわり」という考え方や、その情報発信をいかに正しく展開できるかということが重要だと思う。
- ・ 限られたスペースの中での食事提供や選手の誘導の観点も含めて持ちうる知見を発信していきたい。
- ・ 2か月という限られた期間の中で1日4万6千食（リオ大会選手村）というようなボリュームのあるものを、日本的な食事の提供をどの場面でどの程度やり、日本の野菜や特産物が一挙に価格が高騰して、全てが2か月のためだけにどれだけの影響が出るのか心配である。
- ・ 給食サービス業界では、コスト面や人材不足など課題がある中で、2か月の大会のために振り向ける余裕がないのは大きな問題だろう。
- ・ 過去大会では、大会のせいでは食材の価格が急騰するようなことはなかったとかがっている。
- ・ 日本では、台風が1回来るだけで食材の価格が高騰している。
- ・ 大会が一番暑い時期に行われることもあり、選手にとっては、食品の安全性は絶対的な条件である。その中で選手等のニーズに対応していくのは難しいことが沢山出てくると思う。
- ・ レガシーという観点で言うと、食品の安全管理システムを国際的な標準に合わせていこうとしているので、是非この大会でうまく活かして、それが将来の日本の食品安全の向上につながっていけばよいのではないかと。
- ・ レガシー、おもてなし、文化といった価値観をこの東京2020から作っていく中で、今までの食の提供からは一歩先にいかなくてはいけない。ただ美味しいだけでは、大会関係施設外の外食との差別化がされないと感じる。
- ・ どういう方が食材を作っていて、どういう経緯で食材が運ばれてきているのかがわかると、日本らしさが出せるのではないかと。多くの人を巻き込んでいくことも、食に対して大事なことではないかと感じている。例えば、地元の小学生と一緒に作った米を選手村で提供し、その米を作る映像を選手村で提供することで食品ロスにつながるのではないかと。
- ・ GAPというのは農業において生産工程管理をどのようにしているかということである。お話のあった学校についていえば、農業高校や農業大学校では教育の一環として、GAP

認証の取得に取り組んでいることもある。

- ・ パラリンピックを念頭に置けば、今回調達が推奨される事項として、障がい者の方が主体的に携わって生産された農産物、こういったものをうまくオリンピック・パラリンピックで供給していこうという条件が入っている。食材調達の場面で、多くの関係者が関与できるような仕組みは、是非作った方がよい。
- ・ トレーサビリティをどのように 2020 大会ではとらえていくのかという問題で、トレーサビリティ含めて、ISO 含めてこれが本当に担保されていくのか。
- ・ トレーサビリティとは、由来が常に確認できること。遡りが可能ということは、ひとつ前の供給者、加工者なりが確認できればよい。全てのものにトレーサビリティを求めると難しいと思う。その辺は優先順位や、どのようにして確認していくか、情報を発信していくか、を現実的には交通整理する必要がある。
- ・ 現在東京都には、約 50 万人の外国人が暮らしている。東京都民の中で約 3.5%を占めており、全国で一番外国人住民が多く、全国の外国人の約 2 割が東京に住んでいる。また、外国人観光客も増えていて、2020 年には全国で約 4,000 万人が見込まれている。東京都では、外国人の生活環境を整備する政策を進めるため、2016 年 2 月に多文化共生推進指針を策定したところ。
- ・ 今回のオリンピック・パラリンピックでも「多様性」が大きなテーマに掲げられている。飲食戦略の一つのレガシーとして、世界中から東京にやってくる旅行者が快適に滞在できるだけでなく、東京で暮らす外国人住民にとって住みやすいまちをつくることができればよいと考えている。
- ・ 世界各国から多くのアスリート、大会関係者が来られるということを基本に置いて、どのようなものを提供するかというのを考えることが重要。その中で、持続可能性に配慮した食の提供というものを非常に重く受け止めないといけない。今検討されている調達基準案を具体化するためにどのようにしていけばよいのか、実際供給可能な量を確保すること、日本ならではの魅力を発信していかなければいけない。
- ・ 日本の中でも地域の色々な食材の魅力がある。東京都としても「地産地消」を推進し、地域の魅力をどのように伝えていけるのか議論していきたい。
- ・ 食べ残したものを飼料や肥料にリサイクルするという考え方は、ロンドンで行なわれていたが、東京も含め日本全国、リサイクル施設は少ない状況で、多くは焼却・埋立に回っている。都は、リサイクルはもとより、食べ残しや食品ロスを極力なくそうという方向にできないかと考えている。IT の活用であらかじめ、どういった食材が必要か予

測したり、選手からのリクエストをスマホのアプリで、データ収集できれば、うまくいくのではないかと。東京都では2017年度から東京都全体で、「食べずに捨てるなんてもったいない（仮称）」キャンペーンを張り、フードロスをいかに減らしていくかを考えていく。

- ・ 大会においては、できればリユースできる皿やカップを使っていければと考えている。

6. 今後の予定について

(事務局)

- ・ 次回は、選手の栄養管理及びパラリンピックへの配慮について、ご検討いただきたい。
- ・ 次回の日程は別途調整する。
- ・ 本日の資料は、後日組織委員会公式ウェブサイトに掲載する予定。

以上