

第2回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年4月20日（木） 13時00分～15時30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

- ・ 第1回飲食戦略検討会議では、各専門の委員から貴重な意見が出された。この会議で議論される内容の重要なポイントが指摘され、東京2020大会のビジョンのキーワードが出されたと思う。今後の会議で、より深めた議論がなされ、多くの問題点を最高の条件で解決する道を示すべく、協力をお願いしたい。

2. 選手の栄養管理について

鈴木委員

- ・ 試合期における選手の栄養管理について説明。
- ・ 選手の食事は通常期と試合期とでは異なった栄養管理が必要となる。
- ・ 選手の食事の内容は高糖質・低脂肪食（タンパク質はそのまま）である。
- ・ 例えば、通常時、とんかつ定食を食べていた場合、試合時にはとんかつをやめ、ロールキャベツなどに変更し、とんかつに含まれていた油分はご飯を増量することで対応する。通常時、かつ丼を食べていた場合、試合時にはかつ丼を親子丼に変更し、かつ丼のかつに含まれていた油分はおにぎりを追加して対応する。これが高糖質・低脂肪食（タンパク質はそのまま）という考え方になる。
- ・ 競技によっては減量が必要となる選手や、持久力が必要な場合はグリコーゲンローディングを行う選手など、競技や選手に合った食事を実施する。
- ・ 選手は独自の調整方法を持っている。
- ・ 食事時間は試合開始時刻に準じて計画し喫食する。
- ・ 例えば、試合開始前3～4時間前に食事をとり、試合中のエネルギー不足などの可能性がある場合には、試合開始までに補食をとる。
- ・ 朝ごはんや昼ごはんという考え方ではなく、試合開始時刻に合わせるため、一週間前から試合開始時刻に合わせた食事管理を行う選手もいる。
- ・ 水分補給は試合経過時間や気候等を考慮して行う。
- ・ 試合後、練習後のリカバリーのために選手には補食が必要。ただし、連戦や試合後の食事開始時刻などを考慮して補食を設定する。
- ・ トップアスリートの多くが公認スポーツ栄養士の食事を含めた栄養管理（栄養サポート）をしている。
- ・ アスリートのニーズに即した「食」の提供の必要性。①試合前の食事管理に即した食事

提供②試合時間に合わせた食事提供③競技場での飲食の充実④試合・練習後のリカバリーのための「食」の充実⑤アスリートの状況（減量等）にあった食事の提供⑥料理の栄養成分表示や食材の表示の充実⑦選手村内の「食」情報の提供

- ・ 選手は選手村のメニューを事前に把握したうえで食堂に向かうことが多い。
- ・ 参加各国に対応した「食」の充実。①各国のアスリートやチーム関係者は自国と同様の食管理を重視する②試合前は食べたことのない食材・食品・料理は食べない③選手は試合前に「生」の食材は食べない④味付けを選手自身が自由に行うことができるメニューがあるとよい
- ・ 例えば日本のアスリートは朝食にご飯を食べることが多い。食べなれていない他国の食事をご飯の代わりに食べる選手はいない。
- ・ きめ細かな対応①アレルギーへの対応（グルテンフリーやピーナッツなど）②宗教上の配慮③ベジタリアンへの対応④トレンドの導入⑤栄養キヨスクでの公認スポーツ栄養士による個別相談。
- ・ 実行可能な計画を立て、入念な事前準備を行い選手や関係者への情報提供を行うなどのきめ細かな対応が必要となる。
- ・ 最近ではリカバリー食にスムージーを摂取することがトレンドになっている。2020年時点でのトレンドを把握し導入するかどうかをしっかりと検討しておく必要がある。
- ・ 安全の確保について①衛生面での配慮（大会は日本の盛夏に当たるため食中毒の注意喚起が必要）、②食堂からの食品の持ち出し基準（クレームの種となることも）、③アレルギー食材の混入防止の徹底、④ドーピングコントロールに対する配慮、⑤暑熱対策（海外の選手には初体験になる可能性も）に関しての情報発信が必要。
- ・ 選手向けの飲食提供で忘れてはならないこと①選手は国の期待を背負ってきているためメダルの獲得や自己ベストの更新を第一に考えて飲食を行う。選手の実力が発揮できるような「食」の提供を考えること、①を踏まえたうえで、②オリンピック・パラリンピックはスポーツの祭典のため、選手は日本食を楽しもうとしている③利用価値の高い日本の食を世界にアピールする絶好の機会となる。

亀井氏

- ・ 選手村の食環境、過去大会の選手村の食環境について話す。
- ・ リオ 2016 大会時、国立スポーツ科学センターは選手向けに選手村のレストラン内マップを作成し、ハイパフォーマンスサポートセンターに掲示した。選手は、最初はどこに何があるかわからない。ブラジル料理、多国籍料理、ハラル・コーシャ料理、アジア料理、ピザ・パスタ料理のコーナーがあった。その他、サラダ、乳製品、果物等、飲料やパンのコーナーがあった。一番面積を占有していたのは開催国であるブラジル料理のコーナーだった。入口のそばに栄養情報コーナーがあり、栄養士が配置されていた。
- ・ リオ 2016 大会で提供されていた料理の例を紹介。

- ・ ロンドン 2012 大会の選手村レストラン内マップ。ここにも栄養情報コーナーがあった。レストラン中央にはベストオブブリテンのコーナーが設けられていた。
- ・ ロンドン 2012 大会では、料理の特徴別に地域毎のコーナーで提供されていた。上部に掲示があったためどこで何が提供されているかわかりやすかった。
- ・ リオ 2016 大会の掲示物は、上部でなく足元にあったため選手にわかりづらかった。
- ・ パラリンピックではテーブルと席が間引きされており、椅子が外されて車いすの選手でも利用しやすいよう配慮されていた。
- ・ リオ 2016 大会の選手村の提供の様子。主食となる食事が豊富に提供されていた。大会期間中の試合や練習が繰り返された後のリカバリーにはこのような糖質食品の補給が重要なので、これらが豊富に提供されていたことはよかった。その下の写真は肉の煮込みやグリルが提供されている様子。たんぱく質を補給し、筋肉の補修をするために必要。また、体格や目的に応じて低脂肪や高脂肪の食事で調整をしていた。さらにその下がサラダや野菜の写真。長期滞在する選手が多いため、体調管理・コンディショニングのためには、ビタミン、ミネラル、食物繊維を十分に補給して体調管理をすることが重要。
- ・ チーズ、ヨーグルト、牛乳が豊富に提供されているが、これらは補食として活用されることも多い。特に個別の包装の食品があると選択しやすく、場合によっては携帯も可能になるため、利用しやすい。その下の果物・ジュースについて、これらもリカバリー、コンディショニングだけでなく補食として活用されるケースも多い。カットフルーツだけでなく、丸のままのフルーツもあると比較的携帯しやすいため、重宝される。その下はドリンク、ナッツ、調味料類。ナッツ類、調味料類にはアレルギー表示があった。調味料は種類豊富だった。給食関係のスタッフが、温度管理のチェックをかなり頻繁に行っていた。
- ・ オリンピック大会での食事提供量・主食量は、過去に比べ増加している。高糖質食がパフォーマンス発揮と関係している。
- ・ IOCによると、糖質の貯蔵量が少ないと疲労の原因となりパフォーマンスが落ちるといふ。このあたりは世界共通の認識ではないかと思う。こういった糖質摂取の重要性といったことから、主食提供の重要性が示されている。
- ・ リオ 2016 大会の栄養表示の例。料理や食事ごとに栄養表示が必ずあった。食事選択の際の重要な情報源。ただし、リオ 2016 大会では1ポーション当たりではなく100グラム当たりという表示だったので、選手にとってはわかりづらかったのではないかと。
- ・ ロンドン 2012 大会の栄養表示の例。カードで示されていた。ここでは1サーブ当たりの表示になっていた。肉の種類や宗教食、アレルギーについても表示されていた。
- ・ 国立スポーツ科学センターの栄養指導食堂の様子。
- ・ ここでも栄養表示をしており、料理の特徴をわかりやすくするために、成分値だけではなくマークでも示している。高たんぱく、鉄などが一目瞭然。
- ・ リオ 2016 大会の栄養情報コーナー。栄養士が複数名常駐しており、食事に関する様々

な問い合わせに対応していた。

- ・ ロンドン 2012 大会の例。栄養情報コーナーには栄養分析システムが設置され、誰でも使用可能だった。利用方法がわからない場合でも、常駐している栄養士に対応してもらえた。
- ・ 国立スポーツ科学センターの栄養指導食堂やナショナルトレーニングセンターの栄養管理食堂でも、ロンドン 2012 大会の選手村と同様、栄養評価システムを設置している。このシステムは、選手の増量や減量、貧血予防などといった目的のために設置しており、必要な栄養量を摂れているか確認しながら食事をしてもらっている。
- ・ 選手村のカジュアルダイニング。自国の肉料理を中心に提供されており、メインダイニングの味に飽きた選手などが食事をしていただいたようだ。
- ・ グラブアンドゴー。選手村の中のちょっとしたスペースでこういった軽食が提供されていた。栄養表示もされていた。バナナ、オレンジ、ヨーグルト、シリアルバーなどが自由に取れるよう設置されていた。
- ・ パラリンピックの時には低いテーブルを別途設置し、軽食を置いていた。
- ・ ロンドン 2012 大会の時には、ダイニングとは別のストリートフードという施設でサラダやスティック野菜、サンドイッチなどの軽食が豊富に提供されており、選手に補食として活用されていた。選手団棟の近くにも設置され、便利だった。パッケージ化されていたので持ち運びにも適していた。
- ・ 選手村の食環境の評価について。リオ 2016 大会時、オリンピック・パラリンピック両方の選手からは、次のような意見が共通していた；長期間滞在するため味にはどうしても飽きてしまう、レストランが広すぎてどこに何があるかわからない、美味しい米がなく残念、表示を見てもどのような料理かわからない、など。また、連日試合があり疲労している中で広い食堂へ行き食事をすること自体が苦痛という選手もいたようだ。選ぶのが面倒で毎回同じような内容になったという声もあった。
- ・ ロンドン 2012 大会時、PINES という栄養の専門家集団の評価。総合的には高い評価だった。
- ・ 平均点以下だった項目については、減量用の低エネルギー食が少ない、リカバリー食が少ない、グルテンフリー食のバラエティが少ない、混入防止策が不十分である、競技会場に移動する際の食事が少ない、食事や料理を持ち出せなかった、栄養情報はカードよりアプリのほうが活用しやすかったといった意見があった。安全性や美味しさ、バラエティから、食文化や宗教、嗜好などにきめ細かく対応することが求められているということが、ここにも表れていた。
- ・ 東京オリンピック・パラリンピックに向けて。栄養バランスに富み、アスリートのニーズに即したメニューを提供すること、過去大会の食の課題を反映させたメニューと食事環境を整えること、宗教や食文化、嗜好などの多様性にきめ細かく配慮したメニューと食環境を整えることが大切になってくるのではないか。

小田委員

- ・ 過去オリンピックに関してはオペレーターとして関与してきた。提供者として説明をしたい。
もともとオリンピックに携わらせていただいた背景としては、株主の一つであるアラムマークが過去メキシコ 1968 大会より選手村の食事提供という場面で携わっており、アトランタ 1996 大会以降エームサービスもスタッフを派遣してきた。
- ・ 長野 1998 大会では、飲食サービスの運営コンセプトや基本計画、メニュー、衛生管理などの実施計画の策定、大会期間中の運営管理業務などを担ってきた。
- ・ ロンドン 2012 大会では、インドアジアコーナーを担当した。スタッフの労務管理や衛生管理食材の品質管理などの運営管理。提供スタッフの教育も行った。
- ・ ロンドン 2012 大会時における課題として、フードロスへの取り組み、和食メニューの準備量不足。東京 2020 大会では、日本食を多く提供するため、準備量含め早期から計画していく必要がある。選手村の利用者の多くはアジアフード外を常食としている点。たとえば短粒米を食する選手と長粒米を食する選手の割合は大きく違う。
- ・ パラリンピックを見据えたカウンターの高さに設計する。
- ・ 表示が少なかったり、提供メニューが伝わらないという問題が発生することもあるため、サンプル画像を掲示するなどの工夫。
- ・ 大量調理マニュアルに則ったレイアウトによる衛生管理を行う必要あり。

高戸委員

- ・ 海外における日本選手団向け食事サポートとして実施した、ロンドン 2012 大会とソチ 2014 大会の時のマルチサポートハウス、リオ 2016 大会の時のハイパフォーマンスサポートセンターの運営状況等について、実際にサービスする側としての観点から、提供の概要、その中で特に安心安全について話す。
- ・ ハイパフォーマンスサポートセンターは、アスリート、コーチ、スタッフに対するスポーツ医・科学、情報、ケアなど様々なサポートを提供するため、選手村の近くに設けられたもので、2012 年に実施したものが最初。スポーツ庁の委託事業として JSC が設置した。この中で、食事提供の部分についてシダックスフードサービスが業務を受託。管理栄養士、調理師などを派遣し、厨房設計、食材調達、実際の食事提供業務を行った。
- ・ ロンドン 2012 大会以来夏季・冬季のオリンピックや仁川のアジア大会で受託。食事の提供量は少しずつ増えており、選手にも慣れてきてもらっているようだ。食事提供以外に、補食（おにぎり）も提供している。パラ大会については、仁川のアジア大会とリオでテスト的に補食のみ実施した。
- ・ 海外で活躍する日本選手のために、アスリートのニーズに則した食事の提供として、ロ

ンドン 2012 大会の際は、2002 年から受託している国立スポーツ科学センターで提供している食事を海外で再現するようにした。選手には、食べ慣れた食事を食べて日頃のパフォーマンスを発揮してもらう、その環境づくりを提供した。

- ・ 提供するメニューは、指示を受けて管理栄養士が考案する。最終的にはカフェテリアビューフェスタイルで提供する。この例では 5 日間サイクルで提供した。
- ・ 選手に提供している様子。ロンドン 2012 大会では劇場を改修した場所で提供した。なるべく食べ慣れた環境とするため、ダイニングスペースの色調を整えるなど、工夫をした。選手にとって見慣れた環境になるため、それだけで感動された。ポーション単位での栄養表示はきちんと行った。
- ・ ソチ 2014 大会の様子を紹介。
- ・ 仁川大会の様子。食器も見慣れたものを使用するようにしており、ポーションサイズも日本で提供する場合と同じにした。温度管理もきちんと対応した。
- ・ リオ 2016 大会の様子。選手村からは少し離れていたが、シャトル便を走らせることで選手に利用してもらうことができた。
- ・ リオ 2016 大会の様子。ポーションサイズが決まっているので、重量級の選手など量が必要な場合は品数が増えていく。低脂肪高たんぱくの食事が主であり、揚げ物はほぼなく、5 日間のサイクルの中で揚げ物は 1 品だけ。
- ・ 日本で食事提供する場合と同じ基準・規則で提供するということがベースになっている。衛生管理についても同様。
- ・ 給食サービス HACCP という考え方を基に、危害分析をして危ないところについて適正な温度管理、時間管理を行い、二次汚染防止も行う。安全管理を徹底している。
- ・ 記録を残している。温度管理、品質管理、個人衛生管理など。
- ・ 海外では日本との様々なギャップに遭遇する。例えば卵の場合、日本ではワクチンコントロールがされており生で食べられるが、海外ではパッケージを開けると羽や糞が付着しており、生で食べることはあり得ない。しかし、それですら農業規格に適合している。このように食材の取扱いについては工夫が必要になる。
- ・ 手洗いについても同様。大規模な工事はできないので、簡易的な手洗い場を設けて選手の衛生に配慮している。
- ・ 日本では包丁、まな板も殺菌するが、海外にはそのような装置が存在しないことがある。そこで、国内から装置を持ち込んで対応することもある。
- ・ 食材調達についても、きちんと市場を確認し、中間の卸業者を確認することで、トレーサできる食材を確保した。
- ・ リオ 2016 大会の時も、肉・魚いろいろと工場を確認した。工場の衛生管理、国・州・市の認可関係のほか、リオの場合は工場に州の衛生担当者が常駐しているので、この担当者の仕事の確認をするなど、その国の基準に準拠しているかも確認しながら取引を検討するようにしている。

- ・ 食材は、取り扱う基準を明確にしており、きちんと管理されているところから調達するようにしている。
- ・ 日本選手団に提供したリカバリーボックス（補食）について。補食で食中毒が起こさないように、おにぎりを握る際に素手で米に触れないよう工夫した。菌がどれくらい増えるかについても、国内でチェックしながら安全な食事を提供するようにした。海外で様々なイレギュラーがある中、選手にとって日本食が食べられるという環境は喜ばれる。逆に、海外から来る選手に対してどれだけのことができるかということも検討していきたい。

（コメント・質疑）

- ・ リオ 2016 大会において提供されたメニューの中にワールドフレイバーとあるが、どのようなものが出されていたのか。

（事務局）

- ・ ビーフグヤーシュ、羊肉のタジン、チキンジャンバラヤ、ムサカ、鶏肉のフリカッセなどアジア、現地のメニュー以外の西洋や地中海沿岸、中米等のバラエティ豊かなメニューとなっていた。
- ・ 選手のニーズに合った食事を提供する必要があると思う。
- ・ メニューが決まったら早い段階で選手や選手団へ情報提供した方が良い
- ・ IT 技術の発展に応じてアプリを開発するなどして、アプリ内で成分表示やカロリーを把握できるようにしておくなどの工夫があっても良いと思う。
- ・ 味付けに関しては、国や選手によって味の濃さなどの好みがある。パラリンピアンの中には手に障がいのある選手もいるため、個包装ではない調味料があるとよい。
- ・ メニュー表示は高い場所に掲示しておくことでどこに何があるかわかるので良い。
- ・ メニュー表示があれば、選手は事前にどう食事をとるか計画をたてられるので食品ロス対策にもつながると思う。
- ・ ドーピングに関しては、サプリメントなどは気にしながら摂取していたが、料理などはそもそも十分に配慮されているものと信頼して食べていた部分もある。
- ・ ドーピングに関しては選手村で食事をとるということに安心感がある。市中で食べるものよりも高い水準の料理だと思われる。
- ・ 選手も、選手村における水に対するリスクなどはないものと思われる。
- ・ プレゼンにあった、選手にとって利用価値の高い日本食のアピールという言葉は東京 2020 大会の選手の栄養管理という点ではキャッチフレーズ的にもよいものと思う。
- ・ このようにターゲット別に整理していくと策定するビジョンの中でうまくまとまるの

ではと思った。

- ・ グルテンフリーにあたる部分では米粉の活用など、日本の食の新しい技術についても、選手の栄養管理というところで情報発信していければと思った。
- ・ いろいろな競技がある中で、選手はどのくらいのカロリーや塩分を摂取するのか。
- ・ エネルギー摂取量は、人によって、練習の質や量、時間によって、日々違う。
- ・ 練習量によって補食の量を調整する。
- ・ 運動量によって食べきれなくなることもある。食べきれなくなった時に何を優先的に食べて、不足した栄養素をサプリメントで摂取するかなどを日々調整する。
- ・ 選手は全体の食事量が多いため、自然と塩分量は増えてしまう。そのため一品ごとの味付けはできるかぎり薄味で調理することになる。しかし、塩分の感じ方は人それぞれ違うので、料理は薄味にしておき、選手が自分で味付けする場合もある。
- ・ 日本食をどういう風にアピール、世界に発信していくかという点が飲食戦略検討会議の大きな柱になると思った。
- ・ 夏場ということで、衛生的なリスクの担保を確保するために、安全安心に大会を成功させなければならない。
- ・ 食事を効率よく、日本の食事を摂取できるような工夫を具体的に話合えるとよい。
- ・ 海外の選手が、日本に来てよかったと思えるようなものをいくつか検討していけると良い。
- ・ 大会時に食べたことのない日本の食事を新たに何かを提供しても選手は食べようとしな可能性もあるので、プレ大会やホストタウン（事前合宿）などの大会前のイベント等で食べる機会を持つなどの工夫があってもよいと思う。事前に食べてもらうことで良いと思ってもらえれば大会時の選手村で提供した時にも食べてもらえると思う。
- ・ 事前キャンプ地を含めてホストタウンとして 138 件の登録をさせていただいている。
- ・ 事前にキャンプの際に選手に地元の食事を食べてもらって、日本の食事や食材に慣れもらえるような仕掛けについても、エンゲージメントというテーマのもとで議論してもらえればと思う。

3. 環境配慮について

- ・ 事務局より、資料 2 に基づき説明。
- ・ 運用面の視点からの意見だが、事務局から懸念として挙げられた食器の洗浄について

は、作業の問題、場所、そして何よりも選手が下膳をどこまでやるのかでストレスになるのではないかと。ただ捨てて帰るだけでなく、下膳する場所に納めるとなると、選手が帰るまでに時間がかかってしまうので、どう解決するかはよく考える必要がある。

- ・ その場で洗浄せずに、リースのような形で常に新しい食器を用意するような回転を作る方法は解決策の1つである。ただし、小さいイベントであればよく取られる手法であるが、規模が大きくなると1社で対応するのは難しいと思う。
- ・ 前回、「是非リユース食器を使用すべき」と発言したが、事務局資料を見て、場所など色々なものが必要なことがよく分かった。実際の選手村はゴミ箱が何個かあって、食べ残し、燃えるもの、プラスチックと分かれていた。手間や金銭面は別として、下膳だけでいうと、これまでと同じことをするだけだと思う。通常の社員食堂とは少し異なる下膳のイメージである。
- ・ 先の意見にもあったが、ホテルでシーツを回収するのと同様に、皿を洗う部分をアウトソーシングできないか。
- ・ リユースの食器に関しては基本的には、選手村で行われる場合と、競技会場で行われる場合とで対応が違う。東京都環境局としては、使用する回数にもよるが、リユース食器を使った方が、ライフサイクルアセスメント（LCA）の考え方から、エネルギー使用やCO2排出の観点から環境に配慮した形があるので、それがいかにアピールできるかが重要である。なぜやっているのかがアピールできれば、多少手間がかかってもやっていただけと思う。
- ・ 食品とは違う観点になるが、今組織委員会で都市鉱山からメダルを作ろうという取り組みがあり、使用済携帯電話の回収を行っているが、都庁で2月・3月先駆けて行った。想定していたよりも10倍程度の携帯電話が集まった。来た人に話を聞くと、リサイクルという行為がオリンピックに参加しているという達成感につながるという。わざわざ東京以外からも、携帯電話を10個、20個と持ってくる人もいて、自分たちもオリンピックに参加したいということがある。手間になるようなことでも、環境にどれだけ良いことかが分かると上手くいくと思う。食品ロスにしても、世界でこれだけの人に食品を提供することができるといった見せ方ができれば、動線の問題、設備の問題は別途検討されると思うが、例えば国立競技場のような場所であれば、観客向けの食器の工夫などにより、上手くいくと思う。
- ・ 大会期間中はせいぜい1か月、2か月でしかないが、レガシーとして、それを土壌として、大会後もリユース食器を使う機会を増やすことに意義がある。あるいは選手村で食器洗浄の設備を仮に作る如果能够あれば、それをもう1回別の場所でリユースすることも含めて検討出来ればよいのではないかと。

- ・ まず、食事を取るときの動線だが、2階建てというのが1つのポイント。ほとんどのアスリートは、1フロアの選手村（メインダイニング）を経験しているので、2階に行く行為はおそらく初めてである。どのようにサイン（案内）するのかは非常に大切。1階で食事をしようとしてトレーを取って、座る場所がなく、2階に移動し、2階も座るところがなく、迷子になるような懸念がある。そして、2階に移動するときに、こぼしてしまう、転んでしまうリスクがあり、その動線が一時的にストップして、2階に行くことができないアスリートが沢山出てしまう渋滞の懸念がある。選手村メインダイニングの大きなポイントは、安心・安全な食事を提供することもあるが、いかに1階、2階に選手を誘導できるかが大切である。選手が入り口に入った時に、人が集う時間にどこが空いているという情報がないと、大丈夫なのかというのが懸念事項である。
- ・ リユースの話になるが、メダルのプロジェクトで携帯電話を集めているが、多くの人が少しでもオリンピックに関わりたいという気持ちが強い。そういった取組の際には、携帯電話を提供するが、同じように選手村の下膳で、何かできないか。ジャストアイデアであるが、選手村でドリンクを飲むときは、コカ・コーラ社の提供するペットボトル飲料を飲むが、一口しか飲まない選手もいて、ペットボトルにドリンクが半分以上残ったまま下膳されることがある。ドリンクを何人かで分けるには、紙コップは意外と必要だと感じている。動物のくちばし等を書いた紙コップがある。こういった取組を子供たちに10パターンくらいデザインしてもらったらよいと思う。アスリートはこれを面白がって、写真を撮ってインスタグラムにアップするなど、ニュースソースになって面白いのではないか。
- ・ 色々な論点が出てきたと思うが、事務局の説明によると、メインダイニングの構造上の問題から言って、リユース食器を使うのか、他の手法を考えるのかが1つの論点だと思う。

（事務局）

- ・ 検討会議を開催するにあたっては、極力全てのことを決めてかからずに、委員に自由に議論いただき、なるべく良い方法を考えていくつもりで始めている。現状、事務局で把握している選手村のメインダイニングの環境は本日お示ししたとおり。その中でリユース食器の有用性、意義は委員の意見にあったが、最終的に色々な検討をした結果、リユース食器の使用が難しいということも考えられる。仮にリユース食器を使わないとなった時に、使い捨ての皿やコップを使うときにどういう配慮をしないといけないのかを検討していく。リユースの皿の使用は難しいが、スプーンやフォークであれば使用できるかもしれないといった検討が別途必要。色々なパターンがあると考えている。
- ・ 基本的には、持続可能性への配慮はオリンピックの大きな課題であり、リユース食器の

使用は持続可能性への配慮であると思う。事務局説明のとおり、使用が難しいのであれば、何か違う取組をするにあたっては、環境配慮ということが、国民や訪問者に持続可能性として説明できるような方法を考えていく。そういう視点で考えていくのがよいのではないか。

- ・ 朝や夕方は、選手村メインダイニングは、選手が何千人という規模で集まり、食べに来る。リユース食器は、見え方は非常に良いが、それによって運営の回りが悪くなってしまふかもしれない。また、中途半端な洗浄は事故を招くので、相当な水と熱と圧力が必要。家庭用食器洗浄機の大型版が何千食分の食器を片付けることを考えると、家庭であれば洗い残し多少あっても問題ないが、絶対に事故が起こってはいけない状況で、食品の安全性を考え、可能性の低いドーピングまで気にしている中で、食器洗浄で事故が起こってはいけない。リユースについては慎重に考えた方がよい。リユース食器の使用は美しいが、他大会の選手村でリユース食器を使っていない現状をよく判断した方がよい。一方、ゲスト向けや競技場内の食事のスペースについては、可能な範囲でリユースを使用すればよい。選手村とその他を分けて考えるべきだと思う。
- ・ ただ今の意見に賛成である。選手村と高級感のある箇所を分けて、リユースの部分と使い捨てを分けて考えるべきである。リユースについては、空調や電気の問題があるのであれば、欧米や日本でもケータリングというやり方で、料理を運んで、提供場所でヒートアップして、お客さんが使っている食器は洗わないでそのまま持ってくるという方法があるのではないか。選手村の中で、大型の洗浄機の設置がコスト面等で難しいのであれば、外部に運んで完璧な洗浄をし、常時食器を補てんしていくことも考えたらどうか。
- ・ 東京 2020 では、日本料理を提供する際、日本料理は器でイメージが異なるので、ヨーロッパやアジアの料理と比べて、日本料理は器に配慮しなければいけない。カトラリーについても検討しないとイケない。リユースすることになれば、外部で洗って補充する形が考えられるのではないか。
- ・ 検討の観点が色々ある。食器については、環境上の配慮だけでは割り切れない要素があり、各委員から意見が出ているのだろう。色々な観点を一度事務局でピックアップして、それぞれ取りうる方法を整理・分析して、判断できるようにした方がよいのではないか。食器については、リユースだけでなく、過去大会で使われていたような生分解性プラスチックを使ったものがある。カトラリーでは、間伐材で作った割箸など、色々なものがある。「使い捨て」という言葉は悪いが、環境上よいもの、環境に配慮したものであると誰もが分かるように、そういった要素も含めて、環境の要素だけでなくその他の観点も含めて判断できる情報を入れていただくと有難い。選手村外で食器を洗うという

新しい観点も入ってきた。これが本当に環境上良いものなのかということと、選手村への輸送が可能か、コストがどうなのかという観点もある。色々な視点があり判断が難しいが、委員が意見をいやすいよう情報を整理してはどうか。

- ・ 過去大会で、リユース食器が使われなかった理由の1つに、宗教的な配慮がある。食事だけでなく、食器も分けるという考え方が持ち込まれる。あるいは、アレルギーへの対応でも同様のリスクが伴う。環境という観点を全く捨てたというわけではないと思うが、過去大会ではリスクを網羅する目的で、ワンウェイ（使い捨て）という形で展開された。
- ・ リオ 2016 大会では、使い終わったトレーの洗浄が追い付かず、手拭きで対応している部分が見受けられた。先ほどの委員の話にもあったが、リスクというところで、機能が追い付かなかったから、手拭きが許されるのかという議論になる。
- ・ 全部を1つにまとめて何かにしようというわけではなくて、分散して、ものによってはリユースで、ものによっては捨てられるものでという案もあるので、検討してもよいのではないかと。リユースというキャッチフレーズは素晴らしいもので、日本人として東京 2020 大会で発表出来れば素晴らしいと思う。一方、リユースを実施するリスクが大きくなると、実現不可能な要素はたくさん出てくると思うが、それを抜きにして理想的なことを考えているが、意外と障害が大きいかも。一つにとられるというよりは、一部はこれといったように、木で作っている箸の良さをアピールすれば、それだけ日本の良さにつながる。
日本の資源を使って箸を作り、しかも環境破壊にならないということも説明していく。この辺も論点になると思う。
- ・ 食器の洗浄のレベルは、厨房機器は十分な機能があるので、調べてみるとよい。絶対的なスペースが限られている中で、事務局の説明にあったように、メインダイニングについて 2 階建てにしてなおかつ、洗浄スペースを取ると制限が出てくると説明があったが、そこしか分からないので、メインダイニングの全体の構造やレイアウトをわかる範囲で見せてもらったうえで、洗浄能力を持った機械が置けるのか。リスクの低減措置がとれるのか、全体を整理するときに配慮していただけると議論がしやすいのではないかと。
- ・ アレルギーや宗教的な配慮や制約の中で、こういったものがリユース可能なのかを整理していく必要があるのではないかと。
- ・ 選手村の話に集中しがちだが、お土産にしたいくなるデザイン食器という面もある。リオ 2016 大会では、観客向けのカップで、コカ・コーラ社やビール会社の独自のデザイン

のカップが使われていて、これを洗ってお土産として持って帰っている人が大勢いた。色々な制約があるのかもしれないが、捨てるのではなく、大会の記念のお土産になるようなムーブメントが作れるとよいのではないか。

- ・ デポジットで容器を何回も使うと衛生面のリスクがあるので、お土産で持ち帰れるデザインで工夫できると、環境配慮という観点での取組ができるのではないか。

(事務局)

- ・ 補足になるが、ビールは会場ごとにカップのデザインが異なっており、競技別のデザインになっていた。オリンピックパークに行くとランダムでデザインが出てくるようになっていた。おそらく販売促進という意味合いが強かったと思うが、集めたくなるような工夫がされていた。
- ・ カトラリーも食器も工夫次第で取組ができる気がするが、数が多いのでなかなか難しい。良い意見が出れば、集約していきたいが、日本食器は特に使用が難しい印象がある。和食と食器は外せないと思うが、理想であって、色々と課題があるものと認識している。
- ・ 選手は、選手村で2週間から1か月過ごす、1か月間紙の皿で食事を食べるのは苦痛である。選手村に入って3日くらいは食事を美味しいと思えるが、2週間、3週間続くと、食べることが1つの作業になる。食を楽しむ感覚が麻痺してしまうことがあった。先ほど、委員の発言にあったが、日本食を提供するときに、「日本食は器だ」という言葉に感銘を受けた。みなさん日本食は好きだと思し、日本食へのプライドがあると思う。食べる側からすると日本食は紙皿ではない器だという気持ちがある。ここだけはブランディングしていこうという所があってほしい。日本食を提供するところでもリユース食器を使うようにしてほしい。
- ・ 食べ物、栄養、食に付随する環境そのもの、私たちの食事は全てまとめて食べるものである。どれか1つが良ければよいという話ではないが、この場合は1つでいいから満足させるという視点でやってもよいかもしれない。選手は競技だけでも苦勞なのに、一番力を入れる食事の所で悲しい思いをしているのであれば、バラエティに富ませた方がよいかもしれない。それが東京2020大会の特徴になればよいと思う。

4. 飲食戦略の項目(案)について

事務局より資料3に基づき説明

5. 今後の予定について

(事務局)

- ・ 事務局より資料 4 に基づき説明。
- ・ 今回持ち越された「環境配慮」については、第 3 回で引き続き議論する。
- ・ 次回は、5 月に開催予定。日程は別途連絡する。

以上