

第5回飲食戦略検討会議

議事要旨

日時：2017年8月7日（月） 9時30分～11時50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

- ・ 飲食戦略会議もいよいよ終盤になってきた。
- ・ 2020年のこの時期に開催されるので、今年の迷走台風や集中豪雨などを考えると、難しいことではあるが、不測の事態を不測でないように対処するということも念頭に戦略を考えなければならない。
- ・ 活発な意見をよろしく願います。

2. 日本の食文化の発信について

（事務局）

資料1「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」に基づき説明。

（コメント・質疑）

- ・ 前回の発言に対して早速対応いただいたことについて、事務局に感謝する。
- ・ 生産者がGAP等の認証を取得する意欲を持つための目安として、また、都道府県がガイドラインの整備を検討する際の目安として、選手村での必要量を考える参考になる数字であると思う。
- ・ 一方、実際のメニューはこの資料とは異なるものになるということや、オリンピック・パラリンピックの選手村食堂の規模感ではかなりのバリエーションが必要になり、例えば果物も、もっと種類が多くなると思われる。
- ・ また、日本人利用者がほとんどという味の素ナショナルトレーニングセンター（NTC）に比べ、体格の大きな選手が多く参加する東京2020大会ではもっと多くの量が必要になるということで、考慮事項を念頭に置いて参考にする必要がある。
- ・ 質問がある。ロンドン2012大会の基本戦略における食材必要量と比較すると、野菜、果物、肉類はほぼ同量と思われる。一方、魚介類については、ロンドン2012大会で82トン超が必要と示されていたのに対し、今回の試算では38トンと少なめになっている。試算では魚介類についてはおおむね可食部位の重量ということになっているが、ロンドン2012大会の必要量は尾頭付きの魚全体の重量ではないかと想像する。この点について、何かわかることがあれば教えてほしい。

(事務局)

- ・ 魚の調達には、切り身や丸など様々な形態がある。ロンドン 2012 大会がどのように試算したかについては情報が無いが、委員指摘のとおりである可能性もあると考える。

3. パラリンピアンへの配慮について

(田口委員)

- ・ 資料 2 に基づき、パラリンピアンへの配慮について説明。

(事務局)

- ・ 資料 3「検討項目：パラリンピアンへの配慮」、資料 4「過去大会におけるパラリンピアンへの配慮」に基づき説明。

(コメント・質疑)

- ・ パラリンピアンへのサービスのレベルは、ロンドン 2012 大会、リオ 2016 大会を経て今のくらいの水準にあると考えるか。
- ・ パラリンピアンは、過去の世界大会でサービスが十分でないことには慣れている。決してこれまでの大会のサービスが悪かったとは考えていない。本日の説明では、こういったサービスがあったら助かるというものを説明した。この部分で日本の気遣いが出せると考えている。
- ・ 視覚障がい者からは、これまでの大会ではなくて当たり前だったが、こういったサービスがあったら良いという熱烈な思いがあった。
- ・ 東京 2020 大会では、選手村メインダイニングは 2 階建てになるが、どのようなパラリンピアンが階段で 2 階に上がると考えているか。
- ・ 上肢のみの障害で、脚が使える方は 2 階に上がることが可能。片足の膝下切断の方も可能。
- ・ 大腿骨切断の方などは、2 階には行かないだろう。
- ・ 参加するパラリンピアンのどれくらいの方が 2 階に行けるのかわかりにくいといけない。そもそもパラリンピック時にメインダイニングの 2 階は使うのか。

(事務局)

- ・ オリンピック時は、5,000 席を用意する。パラリンピック時は IPC から 2,200 席用意するよう言われている。極力 1 階になるよう検討しているが、各階の使い方については IPC と調整中である。

- ・ 2階は使わないということか。

(事務局)

- ・ その可能性もある。
- ・ 昨年、リオのパラリンピックを視察し、食堂も視察した。下膳のエリアにはスタッフが配置されており、選手の手伝いをしていた。
- ・ 先ほどの説明の中でミキサー食という話が出たが、脳性麻痺の方で飲み込みが難しい方が競技に参加する。これまでの大会では、あまり配慮されていなかった部分で、あったとしても、お粥がある程度。日本は超高齢社会で、色々なメーカーで柔らかい食事や飲み込みやすい食事が開発されている。これが、老人福祉施設や家庭でもある程度、普及している。これらのものを上手く活用して、この機会に日本の食品事業者の工夫や技術を発揮することができるのではないかと。これまではなかったのに、リクエストされることはなかったが、このような商品を知っていただく、そして食事を楽しんでいただく良い機会とするという視点も重要である。
- ・ 資料2の3ページにアプリの開発について提案があり、自身も有効だと感じた。オリンピック以外の過去の世界大会では、アプリではないにしても事前注文を体系的に実施したことはあったのか。
- ・ これまでアプリや事前注文を取ることはなかった。

(事務局)

- ・ 資料2の8ページにある「選手が気にしていること」について事務局から補足する。パラリンピックに限らず、オリンピックとも共通する事項である。現在の状況を報告する。
- ・ マクドナルド社は、2017年6月にIOCのトップパートナーから撤退した。同社は来年のピョンチャン2018大会で、韓国国内で保持する権利を行使するが、それ以外については即時契約は解消される。東京2020大会には同社のマーケティングパートナーとしての参画は今のところなくなった。これまで過去大会で通例となっていた選手村でのマクドナルドの出店はない前提で考えている。マクドナルド社の保持するカテゴリーは「リテールフードサービス」で消費者向けの飲食サービス全般であった。このカテゴリーについては、IOCが引き続き保持しており、すぐにマクドナルド社の代わりにパートナーを見つける状況ではないと聞いている。
- ・ これまで選手村メインダイニング等でマクドナルドが果たしていた役割を組織委員会が検討しないといけない。その1つがメニューである。パックサラダ等で機能的に選手の役に立っていた。ハンバーガーを作るノウハウは簡単には代替できない。今後食堂のメニューを具体的に検討する中で、検討していく。

- ・ 競技会場の食事の内容は、競技によって異なる。競技会場での滞在時間など、競技によって大きく異なる。食事に限らず、組織委員会が提供するサービスは、国際競技連盟と交渉する。
- ・ カジュアルダイニングについて、こういった施設にするのか、その中でどのような飲食を提供するのか検討しているところ。食事の内容は、メインダイニングと全く同じではなく、選手がリラックスできるものや日本の食文化発信につながるようなものを検討中。施設については、気候条件が異なることや、衛生上の許可を取得するために、ロンドン 2012 大会やリオ 2016 大会のような屋外施設ではなく、屋根や壁のある施設になる場合がある。
- ・ 資料 4 の 7 ページに「出入り口に段差のない構造」と記載があるが、これは当たり前の話である。大会後の利用も見据えて、施設を建てる段階から、段差がない構造にすべきことは認識していただきたい。
- ・ パラリンピックだけの話ではないが、農産物・畜産物の調達基準に「障がい者が主体的に携わって生産された農産物」等が推奨として位置付けられている。厚生労働省と農林水産省が連携して「農福連携」を進めている。パラリンピック時に、こういったものを活用するのも必要ではないか。
- ・ 委員の説明にあった点は、全て重要である。人的なサービスに勝るサービスはない。ボランティア等のマンツーマンのサービスを第一に考えるべき。
- ・ 障がいを持っている方等を案内するようなインフォメーションセンターは、過去大会ではあったのか。
- ・ 過去大会では、ボランティアはいたが、時間帯によってはまばらであった。また、競技スケジュール終盤になるとダイニングは空いており、ボランティアは少なかった。オリンピック時はこれでもよいが、パラリンピックは皆障がいがあるので、大幅に人数を減らしてしまうことに違和感を感じている。
- ・ 栄養サポートデスクは存在していたが、総合受付のようなものはなかった。
- ・ 日本人らしい気の遣い方を表すのに、インフォメーションセンターのような仕組みは面白いと感じた。次の大会にこのような仕組みをつなげていけば、もっと良くなると感じた。
- ・ これまで気付かなかった、入り口にインフォメーションセンターがあれば、解決した問題があったかもしれない。何も知らないボランティアに聞くよりは、オールマーティー

に答えてくれると有難い。

- ・ パラリンピアンへの配慮として実施した、調味料の袋の工夫を東京 2020 大会から発信することで、世界の標準になるかもしれない。

4. エンゲージメントについて

(事務局)

- ・ 資料 5「東京 2020 大会に向けたエンゲージメント（飲食関係）」に基づき説明。

(コメント・質疑)

- ・ 説明のあった事務局の取組に賛同したい。
- ・ 全国各地との連携として、各地の特産品や食材、郷土料理などの提供メニューのことで全国との連携に言及している点に関して、日本はそもそも多様な文化、食材があるということが特徴だと思う。食材調達では、全国各地の生産者が調達基準に合致した食材を提供できるよう認証への対応をしているところ。そこで、こういった取組方向を示してもらえれば、全国各地のエンゲージメントの気持ちを高めていけると思う。
- ・ 調達基準の推奨項目にある農福連携は、障がいのある方もない方もすべての方に大会に参加いただけるようにという気持ちで設けられたものと思っている。様々な観点でのエンゲージメントできる仕組みがあるため、飲食提供の場面でも後押しできればと思っている。
- ・ 大会までのエンゲージメントではなく、大会期間中でのエンゲージメントについて考えてみた。
- ・ 全国の 7 割の大学が参加しているということであれば、それぞれの大学で「今日の選手村で出されているメニュー」という形で、一品か二品程度のメニューレシピを渡して、大学で食べてもらうことができるのではないかと。
- ・ 大学だけでなく、小学校等でも給食として提供することで、選手村でなくても大会を感じることができるのではないかと。
- ・ 大会関係者との連携強化について、ホストタウンは事前キャンプや大会後交流ということで、大会に出場する選手やスタッフの方々との交流を行う取組みである。現在全国で 250 程度の自治体が登録しており、すでに事前キャンプを行っている自治体も増えてきている。
- ・ その中で、すでに地元の料理を食べてもらうといった交流も始まっている。郷土料理も提供されている。
- ・ 最初はみな少し抵抗があるようだが、だんだんと日本の料理にも慣れ、箸も上手に使えるようになるなどの変化が出てきていると聞いている。

- ・ そういった全国での取組みをうまく情報発信していき、それをうまく大会へつなげていければよいと思っている。
- ・ ぜひ、組織委員会や地方公共団体、この検討会議のメンバーなどがそれぞれどうやって関わっていけるかについて、大会期間中だけでなく、事前に訪れる選手の方々などに日本の食をどう PR していけるかを考えていければと思っている。
- ・ エンゲージメントには、様々なステークホルダーが関わっていく。
- ・ スケジュールだと 2019 年に具体的なメニューが決まってくるとのことだが、生産者も準備に時間を要することから、今回食材量の試算をお示し頂いたところであるが、今後は何を使って、何を使わないのかということも示していくことも大事なことだと思う。

5. 飲食戦略のビジョン等について

- ・ 事務局より資料 6 に基づき説明。
- ・ 日本食の文化を東京 2020 大会のレガシーとしてどうやって遺していくかというのは大きな課題であり、ゴールだと思う。
- ・ 満足度の高い食事は大前提だと思うが、その準備段階においてエンゲージメントというのが国民に対してどこまで日本の食、世界の食、宗教的な食も含めて認知度を上げていき、食文化を世界に発信していければと思う。
- ・ 国民のみなさんが日本食に誇りをもって、日本食とはどういうものかと世界に発信していければと思っている。
- ・ そのため、エンゲージメントは非常に重要だと思う。大学連携事業で活動を行ったとして、どれだけ理解してもらえるのか。関東でとても良い取り組みを行ったとして、それが例えば沖縄や北海道の大学にどの程度伝わるのか。横の連携を強化していく必要があると思う。
- ・ 食文化の発信ということで、国民の皆さんに関心を持っていただけるようなニュースやコンテンツを誰が、どう作っていくかが大事になってくる。
- ・ 多くのことはできないかもしれないが、食というコンテンツがせつかくあるのであれば、それをどう発信していくのかは重要なところ。
- ・ 当社には、長野 1998 大会の飲食提供に従事した者が多くいるが、オリンピックに求められるものが大きく変わってきていると感じている。飲食提供業務は、単に料理を作っただけではなく、生産者を含め、様々な方の力添えがあって成功するものだと考えている。携わった人たちと、大会の成功について議論を重ねていく必要がある。
- ・ 過去大会の経験値を正しく情報提供し、役に立てることがあれば、協力させていただき

たい。

- ・ 宗教や障がい、言語の違いなど様々な要望を踏まえ、より良い提言ができるようにしていきたい。
- ・ これまでの議論を通じて、基本的な考え方が整理され、理解できた。
- ・ 2020 年までの残りの時間を考えるとあまりにも時間的な余裕がない。具体的な対応の方針を示さないと、現実的な問題に対応できないのではないか。理想と現実の問題として、調達コードに対応するため、GAP 認証を取得することは理解できるが、限られた量の中でどこまでやるのか。真夏の大会で衛生面はどこまで準備できたらよいのか。準備期間はたくさん必要だと思う。早く具体的な話に持って行くべきだと思う。
- ・ 先ほどカジュアルダイニングの説明があったが、炎天下になるので、屋根のついた食事場所や休憩場所をできるだけ多く作るべき。
- ・ 飲食戦略検討会議を通じて、三つのビジョンで何ができるのかを考えてみた。
- ・ 国内外のすべての選手が最高のパフォーマンスを発揮し、世界中の人々にチャレンジすることの勇気を与え、夢や感動を与えてくれることについて、食の視点から取り組めることについて改めて、考えることができた。
- ・ 選手が最高のパフォーマンスを発揮するための食環境の整備について、選手の試合前の調整期や試合期間中にも調整できるようなメニューの提供。
- ・ 宗教、アレルギー、嗜好性、トレンドや暑熱対策も含めた多様な食へのニーズを提供時間も踏まえて、対応できる食環境の整備が必要だと思う。
- ・ 選手にとって必要な食事を的確に効率よく選択できるよう日本の ICT 技術や日本の給食運営のノウハウを活用した食の情報提供システムの開発や世界で活躍するトップアスリートの栄養管理に精通した専門家の幅広い知見によるアドバイスも必要と思っている。
- ・ 日本栄養士会と日本体育協会の共同認定資格である公認スポーツ栄養士がアスリートの栄養管理の専門家として十分に対応できるのではないかと思う。
- ・ アスリートが適切なタイミングで必要かつ正しい情報を自ら得ることができて、その情報と給食運営のシステムが連動していることでアスリートが必要なタイミングで必要な食事を適量選択できるようになる。
- ・ それが食品廃棄物の縮減にもつながるのではないかと考えている。
- ・ このような取り組みは大会のレガシーになると思っている。
- ・ そのためにも、現実的に早期にメニューの決定がなされる必要があり、そこが大きな課題になると思っている。
- ・ 具体的な戦略の実行のためには、メニューにすべての内容が紐づいていると思う。

- ・ 飲食戦略検討会議に参加して、全員が自己ベスト、多様性と調和、未来への継承という大会のコンセプトを達成するために飲食が果たす役割は非常に大きいと再認識した。
 - ・ ケータリング事業に関わる者としては、アスリートにとって衛生や品質が適切に管理された安全な食事を食べることができる食環境を作ることが自己ベストを出す源泉になるのではないかと考えている。
 - ・ 日本のフードサービス事業の品質基準は諸外国に比べて非常に高い。また、食材の質や種類が豊富であるし、食材の調達コストを満たす高品質の食材が入ってくる中、それをおいしく調理する技術もある。海外での仕事をすると、物流、衛生管理も含め、日本のレベルは非常に高いと感じる。これらをいかに活かしていくかということが重要。
 - ・ 一方、ハラルなど多様な食文化に配慮した食事也非常に重要。これらの異なる食文化を持つアスリートの方々に食べ慣れた食事を提供することも、参加するアスリートが自己ベストを出していくことに繋がると思う。
 - ・ 和食という伝統的な食文化において、アスリートを含む多くの人々が食を楽しめる食環境を提供すると同時に、多様性と調和ということもカバーしていければよい。
 - ・ 日本のフードサービスは高い技術をもっている。ここに ICT を活かす、あるいはパラのアスリートにとって利用しやすい調味料の小袋の開発など新しい技術で創っていく、これらがレガシーになると考えている。
 - ・ この戦略会議では、具体的なフードサービスの議論までは踏み込んでいないが、ここまでの議論で作られた骨子を早く実現させることによって未来に繋がっていくのではないかと。
-
- ・ 検討会議も 5 回目となり、様々な課題を討議してきた。
 - ・ 大枠の部分については、各委員の方々も認識されていて、重要な部分もかなりしっかりと整理できたと思っている。
 - ・ メンバーの中で唯一の料理人という立場で私も初めは戸惑っていたが、料理人の視点からいくつか意見を述べさせていただいたが、他の委員のご意見を拝聴し私自身も大変参考になった。
 - ・ 委員がこれまでもおっしゃられてきたとおり、今後のスピード感の重要性については、料理人としてもその通りだと思う。
 - ・ 物流の観点、食の安全・安心、衛生など、海外に比べると日本はレベルが高い。
 - ・ 夏の開催ということで、多々難しい点はあるとは思いますが、日本のこれまでのシステムや考え方を含めて、この戦略会議が一步進んで新たな実践段階に入っていくと思う。
 - ・ 大会は間違いなく実施できると私は安心している。
 - ・ 日本人が作る料理に対するこだわりについては、お客様から満足との評価をもらえると確信している。
 - ・ 先ほどコメントがあった早期にメニューを決定することについては私も同意する。

- ・ 今回想定食材量が示されたが、メニューが決まって、それを積み上げて初めて食材量が決まる。そして、物流が決まる。それによって選手への食の配慮が決まる。すべてはメニューで決まるということである。
- ・ その辺を今後はスピード感を持って、作り上げていただきたいと思っている。
- ・ 過去大会の選手村のメニューは 8 日間のローテーションだったと聞いている。マクドナルドは、競技が終わった選手がお楽しみで食べたいというニーズに対応していた。大会の競技スケジュールははっきりとわかってくるので、大会期間の後半にお楽しみメニューを提供してはどうか。単純に 8 日間を回すだけではなく、競技が終了した選手向けにメニューの組み立てを工夫したら面白い。時間が空いた選手向けに日本の食文化や農業生産について PR するような工夫もできないか。
- ・ メディア向けや観客向けの食事についてはあまり深く議論できなかったが、パラリンピック時には障害を持った記者が訪れる。メディアセンターの中での配慮も同様に必要である。また、競技会場は東京以外にもあるので、観客向けにどこに行ってもホットドッグやポップコーンが出てくるのではなく、各地の食文化を反映したような料理があってもよいのではないか。
- ・ 大会の前年等にプレ大会が開催されるが、その際に食事のテストもすると思う。その際に色々な実験やボランティア等の研修を行うよう検討してはどうか。
- ・ これまでの検討会議に参加させていただき、これまでの開催国でもこんなにいろいろなことを検討してきたのかと驚いた。
- ・ 私たち選手はいろいろと要望を言ったりしてきたが、こういった検討をしてきているからこそだったんだと痛感している。
- ・ 一つ提案がある。2020 年に大会が終わった後のことだが、こういった会議が、これまでの開催国で開かれてきたということを思うと、今後はここで検討されたことを広く発信していったらどうか。
- ・ こういうことを検討したがなぜだめになったのか、こういう理由で止めた、など。お金がかかるなどの理由をはっきりと出していくのはどうか。
- ・ 食材量に関しても、全体で何トンだった、ではなく、何日目にどんなメニューを提供した結果、その日は何トンの食材が必要となった。といった情報やノウハウを大会後に発表し、次の開催国につなげていったらどうか。
- ・ 次の開催都市が、パリとロスにあのような決まり方になったのも、いろいろな課題があつてのことだと思う。
- ・ そういった意味でも次の開催国のために情報をオープンにしていくのも日本の力ではないだろうか。
- ・ 東京は開かれた、オープンな東京だということを PR していければと思う。

- ・ 5回の会議に参加して、関係者が様々な期待を持っているということを感じた。よい経験をした。
 - ・ 選手のニーズや関係者の期待がある一方で、食品の安全対策、予算、スペースといった運営面での現実が存在する。ニーズとこのような制約のある現実について関係者がしっかり理解することが重要。飲食戦略では、まさにそういったことをしっかりと整理し、関係者や国民に理解してもらうことが大事。
 - ・ 制約が厳しいからこそ皆で知恵を出して、日本の優れた給食の運営技術や ICT を活用しながら困難を乗り越えていくことも大事なのではないか。
 - ・ オリンピック後も見据えて食品安全の制度改正をやりながら安全面での配慮を普及させたい。我々も努力する。
-
- ・ オリンピックのキーワードは持続可能性とレガシーだと考えている。「日本の食の提供には色々な人が携わっている」という話があったが、生産者への感謝として「いただきます」、走り回って食材を集めてきたから「ご馳走さま」という食文化がある。「もったいない」や「いただきます」という気持ちから、食材調達だけでなく飲食の提供においても持続可能性が高いというのが東京 2020 での食の提供だと伝わるとよい。
 - ・ 宗教や多文化対応に取り組むことがレガシーになるし、国の制度としても色々な規格があり、食材調達では、農業生産者に認証を取りましょうとレガシーとして取組を進めている。日本の食の良さを見える化してくることに全国のみなさんに取り組んでいただくことも、レガシーになる。
 - ・ メニューをできるだけ早く提示していくことが、戦略を実現していくことにつながる。東京 2020 大会は、選手が最高の成果を出すだけでなく、日本の強みや良さを海外に発信することと合わせて、国民一人一人が日本の食について改めて知る機会とするとレガシーになる。
 - ・ 資料 6「5.5 食材供給に関連した関係者の取組事例」について、組織委員会に情報提供したい。
-
- ・ 基本戦略の案については別途議論の機会があると思うが、例えば持続可能性について言えば、組織委員会内の別の場において議論されているとも聞いており、それらも反映できるとよいのではないかと。食品廃棄物について言えば、現時点の案では「適切に処理する」となっているが、今後さらに具体的な内容を記載することで、議論全体の整合性をとればよいと思う。
 - ・ 各委員の意見にもあったが、様々な具体的な取組事例について紹介があったので、理念がより具体のものとして戦略を広く理解していただくために、どこまで何をやるのか、

いつ何をどこまで決めていくのかというようなことも含めて、わかりやすくしていけばより良いものになる。

- ・ 環境配慮の面から発言をしてきた。これだけ世界から人が集まる大会は大変だと思う。
- ・ 日本は食に関して豊かな国であると思うが、一方で、世界で9億人が飢餓で苦しんでいる。その中で日本が何を示せるのかということだが、有体に言えば「もったいない」であるとか、日本の和の文化であるとか、持続可能性であり、これをいかに飲食戦略の中で発信していくかだと思う。
- ・ 何をするかであるが、きめ細かな技術だろう。IT を駆使していかに食材調達の無駄をなくすかであるとか、天気などいろいろなデータを集めて食材仕入量を予測する技術もできつつあるので、事前にデータを集めて行う技術も日本ならたぶんできるのではないか。
- ・ 出てきた廃棄物についてだが、海外の人が驚くのは家庭系ごみの分別である。リサイクルするためにも分別は必要。イベント系や事業系の分別が徹底しないという問題もあるので、東京 2020 大会ではそういったところもアピールできればよい。
- ・ 別の場で持続可能性について議論しており、そこで食品廃棄物の目標を立てることになっていると思うので、できるだけ具体化できればよい。

- ・ 飲食提供の基本的な考え方は、食の安全・安心、これに尽きると思っている。
- ・ 基本戦略の中に、今回 HACCP を取り入れるという案ができており、この点については評価できる。本番に向けて、その HACCP が実際に機能するかということが大事で、現場における確実に継続的な取組が必要。そのためにも、従業員に対する研修もお願いしたい。
- ・ 大会開催時は高温多湿で非常に暑い。細菌性食中毒の発生のピークということもあるので、組織委員会が中心となった危機管理のための連携体制、訓練もぜひお願いしたい。万が一の時には速やかな原因特定や排除、場合によっては代替の措置も必要である。

(コメント・質疑)

- ・ メニューの決定プロセスについて確認させてほしい。
- ・ 大きな基準などは誰が主体的に作っていくのか。
- ・ メニューは最終的に IOC が決定すると思うが、それまでの一連の流れについて教えてほしい。

(事務局)

- ・ 具体的なメニューの決定プロセスはまだ決まっていない。
- ・ 大前提として、選手村であれば選手村、競技会場、メディアセンターでそれぞれケータリング事業者であったり、既存の会場であればすでにそこで営業をされている事業者もいる。

- ・ いずれの場合でも事業者に対して委託をしていくこととなる。
- ・ 仕様書、契約の中身の条件として、調達基準のことや食文化への配慮などを書き込んで契約をしていくこととなる。
- ・ 過去大会のメニューを参考に、受託事業者にメニューの案を作っていただくことになるというのが現在の想定。
- ・ その上で、組織委員会が仕事を委託する立場としてどういう風にやり取りをしていくかということはこれから検討していく。
- ・ これまで議論していただき、過去大会ではどうだったかということは共通理解できていると思っている。
- ・ 各大陸の選手が食べられるものがないといけないと思っており、東京に来て初めて口にするものばかりがメニューに並ぶということにはならないと思っている。
- ・ 日本の食文化を発信してくメニューはどのようなものかということも今後検討していかなければならない。
- ・ 最終的に IOC に了解を求めるのは組織委員会だと思っている。

- ・ メニューの策定については今後選定される事業者に戻されるということでよいか。

(事務局)

- ・ 全てを事業者任せというわけではなく、最終的にどういったメニューにするかに関しては組織委員会で決めることになると思っている。その間、いろいろな調整が発生してくる。
- ・ 日本の食文化の発信といった、東京 2020 大会のキーとなる部分は慎重な検討が必要になるだろう。
- ・ 飲食戦略を検討するために、皆様にはお集まりいただいたが、メニューを決める際に組織委員会単独でやるのか、外部にお願いをしていくことになるのかは今後詳細を詰めていきたいと思う。
- ・ メニューの最初の案の作成は、過去大会を参考に委託する仕事の中に入れて発注することになると思っている。
- ・ 委託仕様書の中でどこまで決めるかだが、一般的な仕事の発注の仕方に関して食材の調達基準やメニューの決め方、選手や多様性への配慮等について、大会の開催に必要な条件について、予算も含めてどういうメリハリをつけて飲食サービスを提供してもらうか、先ほど委員より指摘のあった物流の観点も含めて提案をしてもらうことになると思っている。

6. 飲食戦略の項目（案）について

- ・ 事務局より資料 6 に基づき説明。

7. 今後の予定について

(事務局)

- ・ 次回は、9月に開催予定。日程は別途連絡する。

以上