

Sep, 2019



東京大会選手村におけるメニューの策定について ～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
大会運営局次長 井川満也

1. 選手村の選手向けダイニングについて

- 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	・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	・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)	・食品安全の確保 ・パラリンピアンへの配慮	
	・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	・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

2. 選手村食事メニューの検討状況

(1) 経過

選手村の食事メニューについて、アスリート、料理関係者、スポーツ栄養士等の外部有識者で構成する「選手村メニューアドバイザー委員会」を設置し、専門的見地から意見交換を実施した。

4月に委員会を立ち上げ、7月まで計5回の委員会、10回の専門分科会を開催するとともに、アスリート委員会へのアンケートを実施し、メニュー作成の対応方向を検討した。

現在、対応方向を踏まえた具体的なメニューを作成中。今後、IOCと調整のうえ、11月までに了解を得る方向である。



(2) 選手村メニューアドバイザー委員会の議論を踏まえた主な対応方向

【メインダイニング】

- 1F、2Fのメニューは同じとし、過去大会の実績をベースにメニュー数を検討（700～800種類程度）。
- アジア料理、日本料理、ハラル料理、ワールドコーナー、ビザ・パスタ等、選手の多様なニーズを満たしたメニュー構成。ベジタリアン、グルテンフリーを充実。
- サービング量に対応して栄養成分量を表示（摂取量が分かりやすい）。
- 素材そのものを活かしたプレーンな料理（塩・胡椒のみ）を基本とし、選手が自ら味付けできる60種類以上の調味料を用意する方向。
- 短いサービスラインの中で主食、主菜、副菜等が取れる配置（負担軽減）。

【カジュアルダイニング】

- 伝統的な和食だけでなく、現在の日本で日常的に食される食事を中心に提供。
- おにぎり、麺類、鉄板焼き等の日本の特徴的な料理や、串焼き、お好み焼き等のカジュアルな料理も提供。
- 代表的な食材の産地について、可能な範囲でダイニング内で産地を表示。別途ウェブサイトにもまとめて掲示。

3. 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、調達可能な食材等を考慮したメニューを作成中。

- 多様な国産食材を活用する観点から検討中。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

4. 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。

5. 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月以降）



- 食材の調達・受け入れ（2020年7月：大会期間）