

「アスリートの食環境と東京 2020 食材調達基準」

日本大学文理学部体育学科

公認スポーツ栄養士

松本恵

食環境について

a. 自国と同様な食管理を重視

いつも食べ慣れているものを食べたい。

b. 衛生面の配慮

食中毒・感染防止のため生ものは食べない。

c. 試合時間に合わせた食事時間管理

食事は楽しみではあるが、アスリートにとって食は・・・

早朝・深夜にも補食や食事を摂りたい。

アスリートは競技に合わせた、コンディショニングを優先し、いつものルーティンを可能にする食環境を求める。

オリンピックアスリートの試合期間中の「食」の特徴

アスリートが選手村メニューに求めること

a. アレルギー対応：グルテンフリーなど

b. 宗教上の配慮

ハラール対応の食材・献立

c. ベジタリアン対応

d. 暑熱対策

ドリンクや高糖質食の提供

e. リカバリー

持ち出せる補食、
果物など

f. 減量などのアスリートの状況にあった食の提供

g. トレンドの導入：最近ではスムージー

個人個人の要望に合わせた対応をしてほしい。献立や食材の多様性をもとめる。

アスリート全員の自己ベスト を支える飲食戦略

東京2020大会ビジョン 3つの基本コンセプト

「全員が自己ベスト」 「多様性と調和」 「未来への継承」



食品安全管理、栄養管理、
多様性への配慮、暑さ対策

とくに未来への継承は食材の調達基準に関わる

将来につなげていく取り組み

- 日本食に関する情報発信
- 飲食提供を通じた東日本大震災からの復興支援
- GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）を活用した食材調達
- グルテンフリーである米粉の利用拡大

アスリートの食環境に配慮しながら、和食文化の継承や食の楽しみも提供していくことが重要

オリンピックにおける調達基準

- ロンドンオリンピックからフードビジョンに取り込まれるようになった。
- リオオリンピックでは「持続可能性」が主なキーワードに。
- 東京オリンピックでも食材調達基準では組織委員会から「持続可能性に配慮した調達コード」として2017年4月発表。

これまでの各国におけるFOOD VISIONの内容

	ロンドン	リオ
フードレガシー	商業と教育の協力的関係を育み、2012年の国連憲章を基に、産業全体で食物を 持続的 に供給するための基準を確立する。	持続可能性
フードビジョン	手頃な価格で配給される英国の飲食物の多様性と品質について広める	健康と食品供給の 持続可能性 に貢献する。
構成内容	1. 食の安全と衛生 2. 食の選択肢とバランス 3. 産地と供給チェーン 4. 環境マネジメント 5. 熟練した技術と教育	1. 食品供給の持続性評価 2. 健康で持続可能な食品の証明書確立 3. ブラジルでの食品の持続可能な食糧生産のための課題 4. 優先的食糧供給の持続可能性について、既存または潜在的なパラメータ 5. 市場部門の概略 6. メガイベンドでの食糧計画について、ロンドンから学ぶリオへ引き継がれる役割 7. 一般食品の安全性 8. 特殊食品の安全性
FOOD VISIONに基づく関連規則等	食品供給に関する法規（Benchmark standard, Aspirational standards）	???
作成年	2011年 Food Provision（PINES※ ¹ ）の完成	2014年10月 FOOD VISION発表

持続可能性に配慮した食材調達基準・農産物

<要件>

- ① **食材の安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② **周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ **作業者の労働安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～③を満たすことを示す方法)

ア **JGAP Advance**、
GLOBALG.A.P.、
組織委員会が認める認証
スキーム

イ **「農業生産工程管理(GAP)の
共通基盤に関するガイドライン」**
に準拠したGAPに基づき生
産され、都道府県等公的機関
による第三者の確認

<要件を満たした上で推奨される事項>

・有機農業により生産された農産物

・障がい者が主体的に携わっ
て生産された農産物

・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機
関や各国政府により認定された伝統的な農
業を営む地域で生産された農産物

(海外産で、上記要件の①～③の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

<国産を優先的に選択>

(国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な
機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である農産物が本
基準を満たすものを、可能な限り
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

スポーツ栄養学から考える GAP食材の活用

アスリートへの持続可能に配慮した食育

- アスリートは健康増進・社会的な模範として注目を集めやすい。
 - サステナビリティの理念を広められる。
- アスリート自身の健康・ドーピング問題にも利益がある。
 - 適正な栄養摂取量を知り、安全な食材が確保できる。