



2017年8月7日
第5回飲食戦略検討会議資料

大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量
～トレーニング施設の実際のデータより～

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量

1. 本試算の位置づけ

- 大会の飲食提供については、①飲食戦略の策定（2017年度）、②委託事業者の選定（2018年度予定）、③メニューの策定（2019年度予定、IOCの審査承認が必要）、④委託事業者による食材の調達、という流れで進める予定。
- このため、東京大会の選手村で必要となる食材量については、今後策定される飲食戦略を踏まえてメニューを決定することにより初めて算出することが可能となる。ここでは現時点の参考指標として、「大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量」を試算した。
- この試算は、一部品目で国際大会を想定した食材量の補正を試みているが、基本的には日本人選手向けのメニュー、食事量がベースになっていることから、世界各地のメニューを提供するオリンピック・パラリンピック競技大会においては、調達品目、調達量は大きく変動する可能性がある。

大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量

2. 試算方法

- 公益財団法人日本オリンピック委員会（JOC）に協力を依頼し、味の素ナショナルトレーニングセンター（NTC）における2015年7月期のメニューにおける食材の調達量をベースとした。
- NTCの同期の延べ喫食数（約20,000人分）に対する食材量を大会規模へ換算するための試算方法は以下のとおり。
 - ① ロンドン大会の選手村で提供したとされる200万食について、これを食事の皿数とし、一人一回当たり平均2皿を利用したと仮定。
 - ② これによりロンドン大会の選手村における利用者数を試算し、NTCの利用者数と比較することにより食材量を算出。
- 更に、札幌冬季アジア大会の事例を活用し、主食であるコメ、パン、麺類の食材量について、国際大会の視点から使用の割合について補正を加えた。

※ 味の素ナショナルトレーニングセンターについて

スポーツ振興基本計画に基づき、我が国におけるトップレベル競技者の国際競技力の総合的な向上を図るトレーニング施設として、平成20年1月21日に開所。独立行政法人日本スポーツ振興センターが管理・運営、主体的運用は公益財団法人日本オリンピック委員会（JOC）が行っており、利用対象は基本的にJOCの強化指定選手及び各中央競技団体の推薦を受けた強化選手に限られている。

同センターにおいてJOCが運営する栄養管理食堂「SAKURA Dining」は、ケータリング事業者に業務を委託している。

大会の選手村規模の飲食で必要となる食材量

3. 試算結果

品目	主食	野菜類	果実類	肉類等	魚介類
食材量 (t)	135	215	78	128	38
主な品目例 (数字はt)	パン類 97 コメ類 13 麺類 25	キャベツ 39 トマト 37 たまねぎ 19 にんじん 9 ブロッコリー 9	かんきつ類 20 スイカ 9 柿 1	鶏肉 51 豚肉 37 牛肉 19 卵 16	魚 27 ほたて 3 エビ 2 イカ 1

注1) 本試算は、主食以外は日本人選手の飲食量をベースに算出したものであり、大会で必要とされる食材量はこれ以上となる可能性が高い。

注2) 国内で一定の生産量を有する品目を例として挙げている。当該試算はNTCの食材データを大会規模に拡大して算出したものであり、大会で実際にこれらの品目が調達されるとは限らない。

注3) キャベツが上位にあるのは、サラダのメインの食材がキャベツとなっているため。

注4) 野菜・果実類については、おおむね非可食部も含めた重量、肉類等、魚介類についてはおおむね可食部の重量となっている。

注5) 上記品目以外にも、餃子、春巻き等の加工品の利用も多い。