

わたSHIGA輝く国スポ・障スポ実行委員会
宿泊専門委員会 第1回標準献立・弁当部会
議事録(概要)

1 日時

令和6年(2024年)4月26日(金)13:00~15:00

2 場所

日本生命大津ビル4階 会議室

3 出席委員(五十音順、敬称略)

委員11名中10名出席

安堂加那子、井上由理、海老久美子、小野寺和徳、北川忠男、澤谷久枝、島田淳子、東野貴子、堀越昌子、前川為夫

(事務局:辻事務局長ほか事務局職員7名)

4 配付資料

別添のとおり

5 会議概要

○ 部会の運営について

※事務局から、会議公開方針(案)および傍聴要領(案)について説明。原案どおり承認。

【質疑】なし。

※事務局から、部会が担当する内容およびスケジュールについて、説明。

【質疑】

(部会長)

価格設定で、一般弁当の税抜600円程度がおもてなしという面と物価上昇の中で懸念されるが、ご意見あれば。

(委員)

一般弁当は、県内の方で大会運営の方が対象なので、できないことはないと思う。

(委員)

お茶や容器を全部県が調達して、中身だけと言うなら別だが、全部で600円は、業界の中でも、大量仕入大量生産をしているところしか多分できない。さらに、暑い時期に、期間中11万食予定は非常に辛いという声を各業者から聞いているところ。

(委員)

カートカンの近江の茶は値段が高いように思うが、お弁当はペットボトルにされるのか。

(事務局)

できればカートカンの近江の茶と思っている。今後、食材協賛のお願いと共に検討してまいりたい。

(委員)

お茶のカートカンは一気に飲み切るならいいが、飲みきれず残ったら処分に困る。

(委員)

統一の容器やお茶を別に提供いただいて、中身で600円が妥当かと思う。

(委員)

中身だけ600円に賛成。容器に箸とおしぼりを入れたら結構する。人件費も高い。

(事務局)

一般弁当については県内のスタッフや委託業者あるいはボランティアの方が対象で、県外から来ていただく方のおもてなし弁当とは少し違うこと、また、支給とするため限られた財源の中での値段設定となっている。ご意見を受けて引き続き検討し、また、食材の協賛は基本的に式典弁当を念頭に置いていたが、可能であれば協賛状況も加味しながら、値段交渉をしていきたい。

(委員)

一般弁当の11万食のメニューも、資料にあるメニューコンテストの対象になるのか。

(事務局)

一般弁当は対象とならない。コンテストは式典弁当について募集し、当部会では、式典弁当の内容と競技会弁当の一部をお考えいただきたい。式典弁当は、滋賀の食材を盛り込み、品数もボリュームも多いもの。一方、一般弁当は、スタッフがさっと食べてお腹を満たしていただくスタンスで考えている。

(部会長)

一般弁当は、協賛を募りながら、ローコストでいけるところを検討するということですね。

○ 審議事項

※事務局から、「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 式典弁当メニューコンテスト実施要項(案)」について説明。原案どおり承認。

【質疑】

(委員)

調理師会もコンテストの告知が非常に難しかった。どんな方法で告知していかれるか。

(事務局)

県のホームページ、更に両大会の公式サイトから Instagram で広告を流していく予定。また、県内で食品関係の勉強をされている学生さん向けに学校にお願いに行きたい。基本的には両大会のホームページを見てもらうような案内にはなるが、そこまでのツールについてできる限り色々検討していきたい。皆様の所属される団体ホームページでの告知などもご協力をお願いしたい。

(部会長)

滋賀県栄養士会も、お弁当コンテストをしている。求める時期や内容が重なっているが広報の方法を検討しながら、うまく参画いただける流れを作っていけたらと思う。

(委員)

コンテスト選考基準に食材に係る費用が大会弁当として適当かとあり、応募用紙には材料費を書く欄はないが、目安があるなら何円ぐらいが適当か、示した方がいいのでは。

(部会長)

副菜の場合、主菜の場合があり、価格の設定は難しく、反対に、材料いくらかかりましたと申告していただく方がよいのかも。

(委員)

先ほどの鹿児島の場合のように、いわゆる 9 マスのお弁当箱、これで決定ということか。

(事務局)

決定ではない。鹿児島の式典弁当 9 マスを食べたが、ちょっと多いかなという印象。9 マスが流行りとのことだが、6 マス、9 マス、その他、ご意見いただきたい。

(委員)

私が弁当を作る時は、全体を見てお弁当の献立を決める。今回 1 品ずつの応募は非常に難しいだろうなど。ある程度弁当箱を指定してあげないと、グラム数でも 6 マスと 9

マスでは違ってくる。

(事務局)

コンテストでは、大きさは 5×5 センチ程度で募集しようと考えている。

(部会長)

植樹祭の時も携わったが、1マスには例えば主菜 1 品だけ入れるのではなく、そのマスの中に野菜も入れて、一緒に盛り合わせ、1つの完成品を作る。9 マスあるとそこを表現するのは難しい。一方、応募くださる中で、採択するときに、滋賀の食材はたくさんあるから、9 マス分ある方が選択肢も広がるという面もある。1 品を1マスずつに入れるだけなら 9 品で 9 マスできるが、1マスで完結ができるような提案をしてほしいとする場合、5×5 センチでは少し提案が薄くなってしまう気がする。

(委員)

9マスのお弁当箱が 6 マスになったらだいぶ安くつくと思う。

(委員)

植樹祭のお弁当を見ると、同じ容量の 6 個の穴があるわけで、それが例えば 9 マスの場合、同じ容量の中で変化をつけるのはかなり難しい。資料の写真では、1 つマスの中に 2 品が同居しているものもある。むしろ、主菜や主食で、ある程度容量が必要なものは、この 6 マスの方がしっかり入れやすい感じがするので 6 マスの方に賛成する。

(事務局)

今回のコンテストの入賞作品を活用する際には、全体を見て量の調整をかける可能性がある。

(委員)

式典弁当は歓迎の意味もあるので大きい方が立派に見えるので 9 マスでいいと思う。

(事務局)

6 マスカ 9 マスカを決めていかないとコンテストの募集ができないものかご意見をいただきたい。

(委員)

今決める必要はないと思う。

(部会長)

9 マスのお弁当箱か 6 マスにするか、それは今後に。募集要項としては、5×5 センチとして進めることでいかがか。また、食材費のことはなかなか決めかねるのでそこまでは示さずに募集することでよいか。この内容で、専門委員会に報告することに承認いただけるか。

(委員からの異議なし)

○ 審議事項

※事務局から、「わた SHIGA 輝く国スポ・障スポ 弁当調製施設募集要項(案)」について説明。原案どおり承認。

【質疑】

(部会長)

募集の方法はどのようにする予定か。

(事務局)

先ほど申し上げた 165 程度の施設について郵送でご案内し、合わせてホームページの公開、事前説明会等も開催したい。

(部会長)

お弁当コンテストで採択されたメニューを弁当業者様に渡し、自由度を持ってアレンジを考えていかれるという流れか。

(事務局)

まず、式典弁当については、この部会で全てのマスのメニューを決定いただきたい。主食についても部会で全体調整をと思っている。競技会弁当については、例えば、1品だけ指定し、あとは業者にお任せすることも可能と考えるが、どこまでこの部会で作っていくのかも第2回部会でご議論いただければと思っている。

(事務局)

気になるのは、コンテスト結果からの主菜、副菜が決まってない状態で他の部分のマスを決めることはいいのだろうか。あくまでもコンテストのものが決まらないと他の部分は埋まらないという話なのか。そのあたりはいかがか。

(部会長)

そう思う。どう審査が行われるかによって、埋め合わせをしていくものをバランス取っていかないと。また、競技会用に佳作を使うとしても、アスリートには主菜のタンパク質をもう少し加味するなど、式典弁当とは違う工夫があると思う。そういうところを協議するのが私たちの役割かなと認識している。

(委員)

現時点からの提案で間に合うかどうかかわからないが、スポーツ現場をサポートする視点で言うと、競技選手に向けた弁当やスタッフへの弁当は、フードロスも考慮し、お弁当箱のスタイルよりも少し簡易的な、ランチボックススタイル等、衛生管理がされた前提で手で食べやすいものの方が、需要が高いように思う。お弁当箱には付属品が多くなる話があったが、その分の価格と環境配慮を考えても有効かと。例えば今回コンテストで出てきたメニューをサンドイッチやおにぎりの具としてアレンジするとか。お弁当箱ありきではなく、競技会、一般弁当は、式典弁当とは切り離して考えられた方がいいと思った。

(部会長)

選手の視点というご意見をいただいているが、どこまで自由度を上げられるか。大事な内容と思うが、いかがか。

(事務局)

第2回部会を8月に予定しており、その前に皆様からご意見を賜り、お弁当の方向性の案をまとめていきたい。その中で、本日いただいたご意見を踏まえて、9マスにするのか、6マスにするのか、委員がおっしゃった手で食べられるスタイルにするのかということを決めていただければと思うが、いかがか。

(委員)

競技種目によっては、競技会弁当ではなく、自分たちで用意する場合もあると思うので、スタンダードなものを提供することになると思うが、どこまで、何をこだわっていくのかというところが、いろんな方向性があるかと思う。

(部会長)

反対に、その作り勝手の面で、色々な提案をされることを弁当業者がどうお考えになるか、いかがか。

(委員)

業者の方は、この会が選んできたメニューを全部受け入れて作れますよという理解があるものなのか。

(事務局)

弁当施設の公募時に、県または市町が指定したメニューに対応ができるかどうかを伺いたいと思っている。式典弁当については、メニューを指定する関係上、それを対応いただけるところで、対応が難しい場合は、例えば、一般弁当で内容をお任せにする部分で御協力をお願いが可能かと考えている。

(部会長)

競技によってはランチボックスの方がありがたい方もたくさんいらっしゃる気がするが、パターンをたくさん作ってしまうと大変なので、3パターン、ランチボックス、お弁当、もう1つくらいの自由度がある提案ができれば。選手に楽しんでもらえるように作って

くださいよ、くらいの提案であれば。

(委員)

国際大会時も、外部にオーダーする時は、例えば、おにぎりを中心に、プラスちょっとしたおかずがついているようなものの方が、メニュー的にも簡単で、その他補食(例えば、野菜ジュースやエネルギーゼリー等)を別に対応してもらえる方が、競技選手たちとしてはありがたかった。普通のお弁当もあり、その他に、おにぎりやサンドイッチか何か、別のパターンのもの、という風に何パターンかあったらいいなと思う。本当の意味でのスポーツのおもてなしということからすると、衛生面も配慮した、手軽にどこでも食べられる、食べやすさや持ち運びのしやすさを考慮すると良いのでは。スタッフの一般弁当も、この競技会弁当の簡易バージョンのようなもので考えられたらいいと思う。

(部会長)

一般弁当も、おにぎり 2 個と何か副菜を少し入れたものなら、先ほどの 600 円で妥当性があるかもしれない。作っていただく側も、それぞれのタイミングで食事をされる方の側の利便性や食べやすさなどに近づけるのではないかな。

(委員)

選手によっては、ほとんど食べない方もおられ、競技によって食べる時間も内容も違うとは思いますが、ユーザー目線でバラエティ豊かな競技者用弁当を滋賀県は作ってくれたということは喜ばれるかと思う。それには弁当屋さんの努力が必要で、注文を受ける時も種類が多くなる。

(委員)

式典弁当はこちらできちっと決めてお願いするけれども、競技会弁当は提案型で、3 パターンでも 4 パターンでもいいけれど、こんな弁当いかがですかの提案をして、提案の中にはコンテンツで上がってきたものも入れて、こんな感じだという、あくまでも提案でいいと思う。そうでないと、実際、何万食も作るお弁当屋さんには作れない。ある程度、その弁当屋さんのオリジナリティもあるし、そこはお任せして、ただ、この部会としてはこういう提案もあるので、これ 1 品ぐらいはお願いしたい、というところでない、実際作る人はかなり大変だと思う。この時期、食中毒が一番怖いので、まずは食中毒を絶対出さないこと。そう考えると、ある程度業者任せは必要。

(委員)

こちらからは、こういう提案ができるまでしか言えないと思う。経験のないことをお弁当屋さんをお願いして負担がかかるということは、安全性に直結してしまうことなので。時間的にも限られている現段階で、どこまで実現可能かはしっかり考えなくてはならないところ。

(事務局)

8 月に向けて、いただいたご意見に対する対応、方向性案を作り、皆様にお示ししたい。容器の関係も、環境配慮もしながらコスト面も含めて整理をしていきたい。

(部会長)

審議事項 2 について、競技用のお弁当についてはフリーに柔軟性を持って提案ができないか、スタッフさんの一般弁当にも利用ができないかということが今日の意見としてあったことを踏まえ、事務局で素案をまとめていただき、今日の議事録含めて皆様に通知ができるような形で 8 月を迎えるという方向性でよろしいか。承認という形を取らせていただく。全体を通じて、もう一度、課題を整理すると、600 円はどうか。

(事務局)

一般弁当 600 円についてはコストの問題もあるが、先ほど 競技会弁当の簡易版の提案もいただいたこと、また、今後協賛品をいただける可能性もあることも含めて考えて参りたい。また、次回の部会までには、本日いただいたご意見を踏まえた素案を事務局でまとめて、お弁当の方向性について事前に皆様にご確認いただいた上で、8 月の部会としたい。

