

外国人アスリートをおもてなし

東京農業大学

農学、生命科学、環境科学、情報科学分野において深い専門教育・研究を行い、食料や環境、エネルギー、健康に直結する問題に取り組む東京農業大学（東京都世田谷区）。同大は「GAP食材を使ったおもてなしコンテスト」で、「事務局長賞」を受賞した。

このコンテストは、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック競技大会推進本部事務局が主催している。東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向けてホストタウンを訪問する各国・地域の選手等に対し、日本の食材・おもてなしの心の素晴らしさを発信することを目的として実施している。全国の大学や農業科のある高等学校などとホストタウン自治体が連携したプロジェクトチームで、選手をおもてなしする企画を考案する。

おもてなし企画には、農業において食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理「GAP(Good Agricultural Practice)」に認証された「GAP食材」を使用する。同大は、沖縄県宮古島市と連携し、同市のホストタウン相手国であるオーストラリアの



コンテストではすべての料理にヤムイモを使用した

トライアスロンに出場する選手等に向けたおもてなしを考えた。「ヤムイモ食べて、いざ金メダルを!」というテーマのもと、沖縄県の伝統作物であり、同大の宮古亜熱帯農場で栽培し、世界規模のGlobalG.A.Pの認証を取得しているヤムイモを使用した「ヤムイモチーズコロッケ」「島野菜とハーブのヤムイモミートグラタン」「島にんにくローストのヤムイモポターージュ」などを提案した。

企画考案の際にこだわったのは、すべての料理にヤムイモを使用する点だ。同大が研究・栽培・普及を進めているヤムイモを通して、宮古島の観光事業の発展に資する地産地消へとつなげることを意識した。ヤムイモのほかにも島野草やもずくなどの地元食材を活用している。

おもてなしの観点から、オーストラリア人になじみのあるパンを中心に、惣菜やスープなどを好みに応じて選択できるメニューにしたのも工夫の一つだ。チームのスタッフが学生時代にオーストラリアの農家で味わった料理をヒントに着想を得た。また、トライアスロンという競技の性質を考慮して、スタミナやミネラルを摂取できるバランス食でのおもてなしを想定した。

受賞に際して、東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会担当大臣の橋本聖子氏とオンラインでの意見交換会が実施された。同大の農場の技術練習生や教職員が参加し、同大のGAPに対する取り組みとヤムイモの宣伝を行った。橋本大臣からは「地元を代表するヤムイモを使用しながら、栄養をしつかりと考慮したメニューに仕上げたのは非常に素晴らし」と、高い評価を受けた。