



味の素ナショナルトレーニングセンター 味の素株式会社

聞き手／武藤泰明

連載第5回は、味の素(株)でオリンピック・パラリンピックプロジェクトグループ長として選手たちをサポートしている篠田氏を訪ねた。

武藤 味の素ナショナルトレーニングセンター(以下、味の素トレセン)のネーミングライツを取得した経緯を教えてください。

篠田 当社は、2003年より日本オリンピック委員会(JOC)と共同で、日本代表選手を栄養面からサポートする「ビクトリープロジェクト」に取り組んでおります。ナショナルトレーニングセンターのネーミングライツを取得したのは開所翌年の09年ですが、当時のJOC役員の方から「選手の競技力向上のためには、「トレーニング」に加えて『栄養』『休養』の3つの要素の充実が必要」という構想を伺い、これはまさに当社が目標である「グローバル健康貢献企業グループ」の実現のために取り組むべきだと判断し、契約に至りました。

武藤 つまり、アントラーズの一部としての取り組みだという理解でよろしいでしょうか。

篠田 その通りです。国立施設のネーミングライツを企業が取得するのは初めてでした。

武藤 栄養面でのサポートは、どのような形で行っていますか。

篠田 味の素トレセン内にある

『Sakura Dining』、通称『勝ち飯食堂』では、JOCと共同でつくってきた「勝ち飯プログラム」を選手に提供しております。

武藤 「勝ち飯プログラム」とはどのようなものですか。

篠田 「何を食べるのか」ではなく「何のために食べるのか」を選手一人一人が考えながら食事を取る、それが「勝ち飯」です。選手たちは、トレーニングは重視しますが、栄養と栄養は軽視してしま

うことがあります。トレーニング同様、食事に対しても自分で考え、実践することで、勝つための体づくりができる。施設内を使用する選手たちは「勝ち飯食堂」を利用しますが、「勝ち飯」を体験し、自宅や合宿先でも同様の実践ができるよう、食事の記録をつけるなどの指導をしています。

また食事に加えて、「補食」として当社製品『アミノバイタル』をはじめとするアミノ酸サプリメントをタイムニングよく取り入れるよう、アドバイスをしております。アミノ酸サプリメントに関し

ては、ロンドン五輪の2年前から研究・開発した『アミノバイタル GOLD』を、現在は市販されておりますが、当時は代表選手だけに約10万本提供しました。そして夏のリオデジャネイロ五輪に向けて『Rio2016日本選手団スペシャル』を開発し、オリンピック・パラリンピック合わせて(その他3製品含めて)30万本を提供する予定です。

武藤 「勝ち飯」は、現在は味の素トレセンを利用するトップアスリートを対象としていますが、食育として一般に普及するなどの構想はありますか。

篠田 もちろん、「勝ち飯」の裾野をどんどん広げていきたいですね。スポーツだけでなく、毎日を健康に過ごすための「勝ち飯」も必要です。それがまさに、当社のスローガン「Eat Well, Live Well」の実現につながっていくと思

※1
アスリートが最大限のパフォーマンスを発揮できるように連携・協力する関係者のこと

Point of View

日本のスポーツを支援する オンリーワン企業

味の素(株)は、アミノ酸技術を核とする、世界に類を見ないオンリーワン企業である。和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことからわかるように、日本の食文化・食生活は世界から注目されている。同社はその技術力によって、日本型食生活の国際展開の一翼を担っているといえるだろう。

同社がオンリーワンなので、ナショナルトレセンでのアスリート支援も、同様にオンリーワンである。日本のスポーツは、心強い味方を得た。(武藤)

武藤泰明(むとう やすあき) 早稲田大学スポーツ科学学術院教授。東京大学、同大学院(修士)卒。三菱総合研究所主席研究員を経て現職。専門はマネジメント。

↓ Sakura Dining



↑ 勝つ体をつくるための栄養実践プログラムが「勝ち飯」

篠田幸彦／味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部 オリンピック・パラリンピックプロジェクト グループ長

