

第 23 回世界スカウトジャンボリーフード関係について

会期: 平成 27 年(2015 年)7 月 28 日～8 月 8 日 12 日間

会場: 山口県山口市阿知須きらら浜

参加者: 155 の国と地域から 33,628 人(国際奉仕者 IST 約 8 千人)

来場者: 78,660 人(参加者以外)

組織: 日本委員会(別紙参照)

23WSJ(別紙参照)

フード&トレーディング部: 大会長付 新藤信夫 日本連盟専務理事、
大会長付 吉田俊仁 日本連盟常務理事
部長 江原一郎 群馬県連盟理事長

参加費: 参加者は国民総所得 GNI に基づいて、4 段階に分かれる。

カテゴリーA 25000 円 4%

カテゴリーB 50000 円 10%

カテゴリーC 75000 円 7.5%

カテゴリーD 100,000 円 78.5%

決算: 大会総額: 4,175,000 千円(プレジャンボリー含む)

食料、本部食堂、関連施設: 743,000 千円(全体の約18%)

役務: 参加者への食材提供、IST(国際奉仕者)への大会前後を含めた レストランでの食事提供

業務: スタッフレストランの運営、各スカウト、指導者への食材・燃料の配給

国際奉仕者 IST: フード関係 260 名 フードハウス 252 名

参加者への食材提供

参加者 (IST 以外) は自炊を実施するので、標準の共通食材を各隊に毎日提供する配給方式で行った。会場から約 5Km の場所に借用した倉庫から、毎日早朝 (朝食と昼食) と午後 (夕食) の 2 回配達した。

参加者食事は、5 種類の献立を基本に組み立てた。

- ① 標準食 (和食、洋食を取り入れた)
- ② ベジタリアン
- ③ ビーガン (Vegan) : ベジタリアンのうち、肉類に加え卵、乳・チーズ・ラード等の動物由来の食品を一切取らない人
- ④ ハラル : アラビア語イスラム法で食べる事が許されている食材や料理
- ⑤ コーシャ (Kosher) : ユダヤ教の定める食べ物

食材に関する事前登録

アレルギーの原因となる食材を避ける為に、献立の内幾つかに選択制を取り入れた。例) 米粉のパン、コーンのパスタ等
参加者は食事に関する要求、宗教、アレルギーの要求を事前に登録。これに基づき献立の食数を計算したが、一部の派遣団では、事前の登録が無かった為、最初は混乱をきたしたが総数としては問題が無かった。又メニューに関しては、事前に標準レシピとアレンジレシピができるクックブックを提供し、各国派遣団の事前訓練に役立て、事前に量を検討してもらった

朝食: 主菜は温野菜を基本に参加隊の裁量により自由にアレンジできるものとした。副菜にサラダ、主食はパン、米、マカロニ、コーンフレークの 4 種類から選択性とし、飲み物は牛乳と紅茶日によってヨーグルトかヤクルトのどちらかを配給

昼食: 場外プログラムらを考慮して携行食を採用

夕食: 主食は朝食のマカロニに変わりスパゲッティ、米、パンの種類から選択。 飲み物はジュース、紅茶。その他としてフルーツ等のデザートを付けた。

スタッフレストラン (写真参照)

会場内に約 8 千人の調理が可能な設備を持つ厨房と、一度に 1800 人が食事出来るレストランを仮設 (30mx80m の 2550 平米) し、衛生上の必要な措置を講じて保健所から営業許可を受けた。

調理時間、人員、ゴミ、排水を削減する為、野菜は外部施設でカットなどの下処理を済ませた物を納入。

日本人 IST の内、事前に衛生検査を受けた者のみ、衛生区画内での給仕や洗浄作業を行う事が出来た。

事前の登録人数は 7600 人であったが、スタッフレストランでの利用者は平均して 5200 人から 5500 人であった。

メニューは参加者と同様に、標準、ベジタリアン、ビーガン、ハラル、コーシャの5種類

朝食:主菜の温野菜とサラダ、4 種類から選択する主食。飲み物はフルーツジュースと 暖かい飲み物。午前 5 時から 9 時まで

昼食:参加者と同様の携行食

夕食:3 種類から選択する主食。その他は基本的に参加者と変わらない。午後 5 時から 10 時まで。

食事の評価

各国派遣団の事後調査で、70%が「大変良い」或いは「良い」の評価と回答。

コーシャの手配が一番大変だった。

ゴミの削減等に関して

大会前の各国派遣団からの事前登録で、材料の手配(量)をし易くした。

業者(西洋フーズ社、全国農業協同組合連合会、JA グループ山口等)、山口県、山口市、フードバンク山口、(株)丸久等と事前に数回シミュレーションを行い(第16回日本ジャンボリー・プレジャンボリーでも経験)、大会期間中はそれらの状況を踏まえて日々調整を行った。

(反省と翌日の数量検討)特に食べ物に関しては、スタッフレストランでの余った材料に関しては、翌日のメニューに使用出来るものは使用し、又仕入れを減らすものは減らす等を行い調整を行った。又参加者に配られる配給食材に関しては、各国派遣団からのアンケートで、数量を調整した。最初の 3~4 日間はこの調整が上手く行かず、食材が余り気味であった。この余剰食材はフードバンク山口等へ提供を行った。ただ、ビーガン、ハラル、コーシャの食材に関しては、事前に調達しなければならないが多く、多少多めに手配。日本人の中には、それらの食事に興味を持ち、当日登録していない人が、それらを食しているケースも見受けられた。

大会終了後、ゴミが山の様であったが、それらは各国派遣団が使用した、道具(キャンプ用品・テント類、調理道具等)や衣類が多く、食材は少なかった。(食材・きれいな鍋等含めフードバンク山口への提供)テント類は使用可能なものは保管し、山口市等へ提供した。