

## わたSHIGA輝く国スポ弁当調達業務について

## ■弁当調達業務の委託について

実施要項で「この要項に定める業務の全部または一部を委託できるものとする」としており、過去の大会では選手監督用あっせん弁当の数量取りまとめや弁当の各会場への配達を委託するような例があった。

要項上、弁当調製施設の選定は市実行委員会が行うこととしているが、滋賀県では希望する市町の調製施設の選定を県が一括で行うとの案内が4月にあり、本市も希望しているところ。しかし、県の募集要項は県内施設限定、さらに施設に10℃以下の温度管理を行いながらの配達と会場での待機を求めるなど条件が厳しいため、県の一括募集に応募がなかったときを想定し、本市基準での弁当調製施設選定委託も検討していきたい。

## ■弁当調製施設選定基準について

市実行委員会が弁当調製施設を募集するにあたって設ける基準であるが、県内には大量の弁当発注に対応できる施設がそもそも少ない。先催の市町では「郷土の特色を活かした弁当の調製」や「指定する（オリジナルの）容器・包装紙等での提供」ができることを条件としていることが多いが、本市ではそれらの条件を可能なかぎり外すことで門戸を広げたいと考えており、その方針については3月に行った宿泊・衛生専門委員会でも了承済み。また、本市が行った競技団体へのアンケートでも弁当に郷土色はそこまで求められていないという結果が出ている。

## 弁当に代わるおもてなしと地域活性化の方針について

## ■これまでの国スポ弁当の役割と課題について

国スポの選手監督用あっせん弁当については、地元業者が地域特産を盛り込み提供することで、おもてなしや地域活性化の側面も担ってきたが、利用率が低く、業者の負担の割に効果が薄い業務となっている。おもてなしの面では特に、弁当は10℃以下保存の条件があり冷たい状態で食べるため、地元食材のおいしさを体験してもらうことが難しいという課題がある。

## ■ふるまいコーナーの活用について

上記のとおり、あっせん弁当の提供で効果が薄くなっているおもてなしと地域活性化（地元企業参加）について、各会場に設置する予定のふるまいコーナーでその部分をカバーしたい。

過去の大会のふるまいコーナーでは各会場200個程度の地域特産や郷土料理が市実行委員会負担で無料提供され喜ばれてきた。提供者は地域の団体が多かった。

本市では、地元店舗にこのふるまいコーナーへの協力を依頼したいと考えており、近日中に近江八幡観光物産協会、近江八幡商工会議所、安土町商工会の各団体を通じて案内の予定。

また、地域活性化の面では、本市を訪れた方の誘客を目的に、地元の店舗を掲載した「おもてなしパンフレット」の作成を検討しており、ふるまいコーナーでそのパンフレットもあわせて配布することでさらに効果を高めたい。

なお、ふるまいコーナー設置には、開催のおおむね3か月前までに計画書を提出する等、県の「食品衛生対策実施要領」の条件を満たす必要があるが、それをクリアすれば会場での調理も可能。温かい食材を提供することでさらに効果が高められると考える。



鹿児島市ふるまいコーナー