



各位

第1回アスリートフードマイスター・アワード開催 アスリートを食で支えた優れた貢献者6名が優秀賞受賞



2020GM10

スポーツパフォーマンスの向上のための食事学を学ぶアスリートフードマイスターの資格を認定している一般社団法人日本アスリートフード協会（東京都中央区：理事長 福井栄治 以下、当協会）は2019年11月23日（祝・土）に「第1回アスリートフードマイスター・アワード」を開催し、アスリートを主に食の分野から支援する活動として未来に残したいと思える6名の活動を発表、優秀賞として表彰いたしました。

アスリートフードマイスターとはアスリートのパフォーマンスを最大化するために、年齢別・種目別・時期別に合わせ、最適な食プログラムを提供する人材のことです。今回は、女子バレーボールチームの寮で食事マネジメントを行い競技の成績にも貢献している事例、ジュニアアスリートの鉄分補給のために食品会社と共に商品開発した事例など様々な活動が評価の対象となりました。

受賞者はそれぞれの活動報告を行い、当日会場に集まった多くの参加者はこれからの自身の活動の参考にするべく熱心に聴き入っていました。

さらに、アスリートフードの中でもエネルギー補給の重要なポイントとなる「補食」をテーマとしたレシピコンテストの表彰も同時に行われ、最優秀賞には吉川朋子さんの「お餅の入った卵焼き」が選ばれ、優秀賞・入賞の皆さんと共に表彰式に臨みました。

【アスリートフードマイスター・アワード 2019 概要】

日時：2019年11月23日（土・祝）13:00-17:00

場所：株式会社 FiNC イベントスペース @東京・有楽町

内容：①講演 中野ヤスコ氏

「トップアスリートの食事情&名門高校サッカー部の食トレ報告」

②講演 吉塚亮一氏

「ユース世代のアスリートへの効果的なトレーニング方法について」

③アスリートフードマイスター・アワード 表彰式

④アスリートフードレシピコンテスト 表彰式



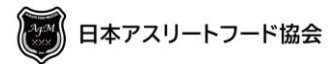
中野ヤスコ氏

- ・アスリートフードマイスター養成講座認定講師
- ・公認スポーツ栄養士
- ・くるみキッチン代表



吉塚亮一氏

- ・福岡大学、東福岡高校フィジカル専門トレーナー
- ・長寿堂グループ代表



■アスリートフードマイスター・アワード

対象期間：2016年1月～2019年8月までの活動が対象

選考方法：アスリートフードマイスターとしての活動について提出されたレポートを、選考委員会
が審査を行う

選考基準：・アスリートのパフォーマンスUPの成果がみられるか

・実績、社会、地域、スポーツへの貢献度が高いか

・スポーツ、アスリートに対しての熱意を感じられるか

優秀賞受賞者（敬称略）：

芦澤 香苗（アシザワ カナエ）

アスリートフードマイスター3級 <山梨県>

アスリートに特に不足しがちな鉄分にフォーカスをあて、食品会社と連携して食べやすいレバーとして商品開発。さらにその商品を使った食品として調理加工し冷凍保存したものを3年にわたって九州のジュニアアスリートに提供。食事アドバイスなども行い、選手たちの競技結果にも表れている。

有泉 由紀（アリズミ ユキ）

アスリートフードマイスター3級 <埼玉県>

全日本の選手も在籍するVリーグ（女子）の選手寮で、選手たちの胃とこころを豊かにする寮母の仕事に、アスリートフードマイスターの資格を最大限に活かしている。食事や栄養の相談相手、また母のようにチームに無くてはならない存在として認められている。

園田 香代子（ソノダ カヨコ）

アスリートフードマイスター1級 <静岡県>

あらゆる競技のアスリートが集えるソノダアスリートキッチンの開設、若手K1選手の食事サポートで勝つための身体作りに貢献、またオリジナル食である「ソノダ ソバコ」が、様々なアスリートの活躍を支える補食として採用されている。

奥田 佐智子（オクダ サチコ）

アスリートフードマイスター1級 <兵庫県>

全国から集まる人気料理教室を主宰し、年に100回を超える頻度でアスリートフードを紹介。また各地での講演やセミナー活動、メディアへの記事執筆なども月に1～2回のペースで積極的に実施している。

老田 よし枝（オイダ ヨシエ）

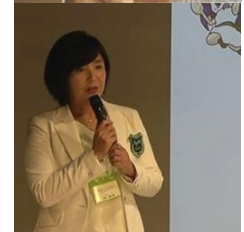
アスリートフードマイスター1級 <北海道>

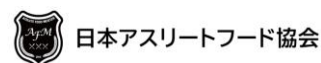
北海道のスポーツを盛り上げるアスリートフードのキーパーソンとして知られ、旧工場を競技練習場として復活させ、地元の子どもの練習環境を整えるなど食以外でのサポートでも実績をもつ。

村田 英理子（ムラタ エリコ）

アスリートフードマイスター1級 <東京都>

怪我に悩み出場回数の伸び悩んでいたプロラグビー選手である夫をサポートし、出場率の大幅なアップに繋げる。また、夫の所属チームとその所在地の行政、地元市民やファンをラグビーとアスリートフードで繋げる企画を立ち上げ推進中。





■アスリートフードレシピコンテスト



募集期間：2019年8月20日～9月23日

応募数：90品

参加資格：アスリートフードマイスター資格取得者

テーマ：アスリートのための補食（アスリートフード補食）

選考方法：アスリートフードマイスター養成講座認定講師、日本アスリートフード協会理事等により以下の基準に基づいて選考

選考基準：アスリートのパフォーマンスUPのために考えられているか

- ①栄養 ②オリジナリティ（独自性） ③実用性（実現性） ④見た目
⑤創意工夫 ⑥アスリートLOVE度

表彰：25品（最優秀賞1品、優秀賞5品、入賞19品）

受賞者（敬称略）：

■最優秀賞 1品		
お餅の入った卵焼き	吉川 朋子 *	東京都
■優秀賞 5品		
モチリカバリール	大野 かおり *	愛知県
SONODA SOBAKO ソノダソバコ	園田 香代子 *	静岡県
オイルサーディンの大葉チーズ春巻き	豊田 亜紀子 *	愛知県
大和芋のお好み焼き	久野 道子 *	神奈川県
Ca強化のプロテインだんご	外村 直美 *	京都府
■入賞 19品		
煮卵チーズおかかおにぎり	秋山 季恵	東京都
米粉シフォンサンド	秋山 季恵	東京都
ナッツとドライフルーツのエナジーボール	伊藤 麻友美	静岡県
きりたんぼドッグ	岩佐 寛子 *	宮城県
サラダご飯の生春巻き	植山 美智 *	青森県
ハロウィンセサミサンド	落合 千賀子	埼玉県
キャラメルバナナロール	佐々木 晶子	東京都
バナナのベイクドエナジーバー	佐々木 晶子	東京都
秋のパワーおにぎり	佐藤 麻美 *	北海道
きなこ豆乳甘酒	高槻 吉美	東京都
アボカド&ナッツの美活チョコバー	中村 美帆	愛知県
アスボール	中村 洋子	愛知県
米粉のバナナマフィン	野畑 朋枝 *	岐阜県
エルビス風パワー&リカバリールサンド	春川 智美	埼玉県
ライ麦パンのサンドイッチ	久野 道子 *	神奈川県
チキンのカリカリトマト煮込み	福島 玲子	埼玉県
真夏の最強補食！ トマトのスムージー	宮地 香子	神奈川県
いまずく作れる！ 鯉香る枝豆チーズおむすび	望月 ちひろ *	東京都
鯖と大葉のハイスベックおにぎり	山崎 ルディヤ	東京都

氏名の右側*は、表彰式参加の受賞者

■受賞レシピ等は右記のサイトでご覧いただけます。 <https://www.athletefood.info>



- 「アスリートフードマイスター」とは
アスリートのパフォーマンスを最大化するために、年齢別・種目別・時期別に合わせ、最適な食プログラムを提供する人材のこと。一般社団法人日本アスリートフード協会が認定する民間資格です。3級の基礎コースでは身につけた知識を自身や家族の食生活に役立てられます。2級では身体づくりやパフォーマンス向上のための食事管理ができるようになり、「いつ」「何を」「どのように」食べたら良いかを分かりやすく伝えることで競技者をサポートできます。さらに、1級ではプロやハイアマチュアのメンターとしてのマイスターを目指します。実際に、アスリートフードマイスター養成講座で学び取得した資格が、様々な競技種目で活かされています。

【主な種目】

- ・サッカー・テニス・フットサル・ゴルフ・ボクシング・陸上・野球・バレーボール
- ・バスケットボール・スノーボード・スケート・水泳/競泳・マラソン・格闘技・バレエ/ダンス
- ・ラグビー・トライアスロン・自転車競技など

- 資格取得者数(2019年10月末現在) 【累計受講生数：18,077名】

・アスリートフードマイスター1級	:	54名
・アスリートフードマイスター2級	:	521名
・アスリートフードマイスター3級	:	14,892名
・アスリートボディケア・セルフトレーナー	:	649名

- 一般社団法人日本アスリートフード協会 概要

理事長： 福井 栄治 (フードディスクバリー株式会社)

所在地： 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F

事業内容： アスリートフードマイスターの認定、修了生活動支援（スキルアップ講座や情報提供等）、出版物・書籍監修、レシピ開発・監修等を行う。

<https://athlete-food.jp/assn/>