

2019年6月4日

各位

日本アスリートフード協会は、
明治大学水泳部とトップスイマーたちを食事の面からサポートし
パフォーマンスの向上を図ることを目的とした包括協定を締結。

スポーツをする人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提供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、日本学生選手権水泳競技大会（インカレ水泳）で2015年から男子団体で4連覇を果たしている明治大学水泳部と、学生選手の食事環境の改善を目的としアスリートフードマイスター資格者による包括的なサポートを行うことで、2019年6月1日に協定を締結いたしました。

今回の協定により、当協会が明治大学水泳部に提供する事業は以下の通りです。

- 1) トップスイマーをはじめとするアスリートにとって大切な食、パフォーマンスを向上させて結果を出す為の食の重要性を伝え、自ら実践できる人材の育成。
- 2) トップスイマーに適した食事環境（厨房の改善や調理環境など）の提案。
- 3) 水泳部を支える関係者に向けた食事に対する意識向上を目的とする啓もう活動。

具体的には、9月に予定されている第95回インカレ水泳にむけて、水泳部のトップスイマー5名に対してアセスメントを行い日々のフードカルテを提供しながらサポートしてまいります。

サポート対象の5名のトップスイマーたち



本庄智貴さん



中西晟さん



岡島大志さん



伊藤圭郷さん



井元秀哉さん

■ **本件お問合せ先：** 一般社団法人日本アスリートフード協会 広報

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL (03) 6278-8829 FAX (03) 3541-1337

URL : <http://athlete-food.jp/> E-MAIL : koho@vege-fru.com

また、水泳部関係者に向けてスポーツ栄養学の基礎知識を中心としたアスリートフードセミナーを開催し、適切な食べ方やタイミング、合宿所や学生寮での食生活の改善、保護者を含めた個々の食事への意識の統一など図っていきます。

6月15日(土)に行われる初回セミナーでは、アスリートフードマイスター1級の経験豊かな講師が、①アスリートフードについて ②アスリートにとっての三大栄養素「糖質」「脂質」「たんぱく質」の役割と選び方・組み合わせ方について語ります。

講師： たしろ ゆきこ
アスリートフードマイスター1級、野菜ソムリエプロ、
食生活アドバイザー。
毎日のお料理が楽しくなる、カラダが喜ぶ健康家庭料理
教室『オレンジキッチン』主宰。
かつてバレエ講師として従事していた際、食と運動の重
要性を体感。その後アスリートフードマイスターの資格
を取得。
ジュニアからプロ選手まで個人の食パターンを考慮した
指導を得意とする。目的別レシピの開発も多数。現在、
読売新聞にてアスリートレシピを連載中。



■ 明治大学 水泳部について

創部： 1919年
部長： 佐原 徹哉
監督： 佐野 秀匡
部員数： 45名(選手38/マネージャー7)
主な実績： 日本学生選手権第一回大会男子総合優勝。
2015年に86年ぶりの男子総合優勝を果たし現在4連覇中。
また、鶴田義行さんをはじめとする歴代に数々のオリンピック選手を輩
出する強豪水泳部。

■ 「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です。資格保有者は自身の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。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。

■ 資格取得者数(2019年4月末現在)【累計受講生数：17,034名】

・アスリートフードマイスター1級	： 42名
・アスリートフードマイスター2級	： 486名
・アスリートフードマイスター3級	： 13,887名
・アスリートボディケア・セルフトレーナー	： 612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 (フードディスカバリー株式会社)
所在地： 東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F