

地場食材で定食、弁当、バイキング…

アスリート 「食」で応援

八戸市メニュー発表会

八戸市は23日、合宿や日本司厨士協会北部八大会で訪れるアスリート 戸支部の3団体に所属する「食」の面からサポーター10店舗が地場食材を使用した「アスリートメニュー」の発表会や栄養バランスに配慮した定食、弁当、バイキングを八戸パークホテルで開いた。三八五フーズ、ハグ料理などを提案。メニューは年度内に冊子にま



開発されたメニューを見学する八戸学院大スピードスケート部の選手＝23日、八戸パークホテル

栄養◎合宿誘致活用へ

とめられ、新年度以降の合宿誘致などに活用していく方針だ。

アスリート食メニューの開発は、スポーツや文化などを掛け合わせたまちづくりへ、官民が連携する組織「地域スポーツコミッション」の設立に向けた実証事業の一環。市内ではYSアリーナ八戸を拠点としたスピードスケートの合宿が盛んで、本年度は延べ42団体、宿泊者数は7千人を超えた。プロスポーツチームも抱え、試合などで訪れるアスリートは多い。

発表会にはウアンラレ八戸、東北フリーブレイスの選手、競技団体関係者、小林眞八戸市長ら16人が出席。各店舗の担当者から説明を受けた後、アスリートファーストで作られた多彩な料理を試食した。

試食したウアンラレの秋吉泰佑選手(31)は「このような取り組みはありがたいし心強い。日頃から食生活に気を使っている中で、いいヒントにもなった」と話していた。

市では、今回開発したメニューなどを年度内に冊子にまとめ、新年度以降の合宿誘致などに活用していく予定。

(向屋敷 暁)