

大会派遣前チェック

12月1日からカタール・ドーハで開催される第15回アジア競技大会の派遣前チェックが終了した。派遣前チェックとは、JOCが実施する派遣前手続き、公式ウェア等の採寸とJADAが実施するドーピング検査、JISSが実施するメディカルチェック、フィットネスチェック、メンタルチェックからなる。アジア大会をはじめとする、JOCが派遣する総合型国際競技大会のすべての選手は必ず、この派遣前チェックを受けるのである。

なかでもアジア大会は最も派遣選手の規模が大きく、大会前の半年は、ほぼ連日のように派遣前チェックを受ける選手がJISSを訪れる。今回のアジア大会のために派遣前チェックを受けた選手は800名にのぼる。実際の選手派遣人数は629名であるが、候補選手等を含めるためである。

メディカルチェックは、採血、心電図、血圧、検温、採尿、胸部X線、歯科、アライメント、整形外科、内科診察からなり、大会に参加する選手に医学的な問題がないかを検査すると同時に、万が一、現地で何らかの怪我をしたり、体調不良を起こしたりしたときに、適切な対応をするために必要となる。

フィットネスチェックは身長、体重、体脂肪率、ボディ・ライン・スカナー（全身の形態を3次元の巨大なスカナーでスキャンするもの）といった形態計測が中心となる。以前は筋力測定等を実施していたが、選手が大会前でコンディションに非常に気を遣う時期で十分に力を発揮することが難しい等の理由で現在は実施していない。

今回はこの派遣前チェックのスケジュール調整をしている科学研究部事業アシスタントの横山、齋藤、飛松に派

遣前チェックにおける注意事項などについて聞いた。

■派遣前チェックにおける事業アシスタントの主な業務はどのようなことですか？

事業アシスタント（以下、アシ）：当日、人がスムーズに流れるようなスケジュールを組み、タイムテーブルを作成することです。タイムテーブルは派遣前チェックを受ける選手それぞれに個別のスケジュール表をお渡しします。競技によっては派遣前チェックの前日に行われる競技会で代表選手が決まることがあります。このような際にはチェックの直前までスケジュール調整が必要になります。選手がキャンセルになることもあります。キャンセルなどで人数が減る場合は比較的調整が簡単なのですが、突然、人数が増えることもあります。このような際は作業が時間との勝負になります。

■これまでにはどのようなトラブルがありましたか？

アシ：これはアジア大会ではないのですが、派遣前チェックを受ける際にフェリリーで移動した競技で、悪天候のため60時間フェリリーに閉じこめられていたということがありました。私たちも、いつ到着するかわからずに非常に心配しましたが、実際にフェリリーに閉じこめられていた選手たちは非常に変な目にあったと聞いています。

ほかには、屋外競技で、雨天のため試合が順延、

競技大会の前に私たちにできることは、大会時

に必要となる現地の情報を得ることは、大会時に行われるカタールという国は、日本人にとっては情報が少なく未知の国です。ガイドブックやインターネットで調べれば、ある程度の情報は得られますが、実際に現地でのような料理が食べられ、どの

をできるだけ多く収集し、選手やチームスタッフの皆さんに還元することです。今回アジア競技大会が行われるカタールという国は、日本人にとっては情報が少なく未知の国です。ガイドブックやインターネットで調べれば、ある程度の情報は得られますが、実際に現地でのような料理が食べられ、どの



続きで、それに伴いチェックの日程も順延が続いたということもありました。



【特集】第15回アジア競技大会ドーハ2006に向けたJISSの活動

■スケジュール調整のほかに大変だったことはありますか？

アシ：最近、日本に帰化する選手が増えているので、日本語がわからない選手、話せても、字が読めない選手がいると大変です。英語なら研究員で対応できるのですが、日本語も英語も通じない選手は、特にメディカルチェックの際の問診票や、診察の時に苦労します。

■チェックを受ける選手の方へお願いしたいことはありますか？

アシ：一部の競技に限られることですが、協会から選手への情報伝達がうまくいっておらず、派遣前チェックを受けるのに適さない服装の選手がいます。Tシャツ、短パンなどの服装を用意していただきたいと思っています。また、派遣前チェックは夕方までかかるのですが、昼過ぎの飛行機を予約してしまう選手などもあります。現状ではできるかぎり対応していますが、対応できない場合は日を改めて再度チェックを受けることとなります。その他、メディカルチェックもありますから体調には十分気を付けていただきたいと思います。

また、視察中に心がけたのは、「カタールの食文化を理解すること」です。各国の選手が集まる選手村の食堂で出される食事は、街中のレストランの食事とは全く同じとはいえません。しかし、その選手村食堂の食事を作るのはカタールの人たちで、使われる食材もカタールの食材です。日本で食べるフランス料理が日本人の口に合うようにアレンジされるのと同じで、ドーハの選手村食堂の各国料理はカタール人好みの味となるはずで、視察中に食べたカタールの料理は、多種類のスパイスが味付けに使われていたことが、その量は多くなく、食べやすい印象でした。また米料理や豆料理が多く、日本人にも受け入れられやすい料理が多くあったことは、重要な情報となりました。また、イスラム教国であるカタールでは、豚肉とその加工品を食べる習慣がありません。私たち日本人が日常的に食べている豚肉がない状況で、どの食品が多く食べられているのが、興味深いところでした。本来、豚肉で作られるハムやベーコン、ソーセージは豚以外の肉で作られており、料理では、鶏肉や牛肉だけでなく羊肉や七面鳥などが多く使われていました。カタールの食材、料理方法ともバリエーション豊かで、日本人には、比較的受け入れられやすいという印象でした。

また、在ドーハ日本大使館に勤務している日本の方にインタビューしたところ、ドーハの衛生状況が比較的高いレベルにあることなど、貴重な情報を得ることができました。

視察で得たこれらの情報は、配布資料の形にして、アジア競技大会に向かう多くの

選手、チームスタッフに配布しています。また、できるだけ多くの参加選手に読んでもらおうと、JISSのHPからダウンロードできるようにしました。11月中には、前述のセミナーを数回にわたり開催し、選手村食堂の予定献立の解説も含め、より詳細な情報の提供を行いました。

また、大会を前にした11月15日には、「ドーハフェア」として、アジア大会の選手村食堂を選手やチームスタッフに模擬体験してもらおうことを目的としたイベントを行いました。参加者は、アジア競技大会参加選手、スタッフを中心に92名が参加して下さり、とても好評でした。このようなイベントは、過去にアテネオリンピック、トリノオリンピックと、大きな国際大会の前に行っており、今回が3回目となりました。今後も、いろいろな形で、選手や競技団体の皆さんに役立つ情報を提供していきたいと考えています。



ドーハの食環境