

パリ2024オリンピック注目の競技・ブレイキン
味の素（株）「ビクトリープロジェクト®」が
日本代表および強化選手への栄養サポートを実施
10月の世界選手権（韓国）にて「ビクトリープロジェクト®」メンバーが帯同



味の素株式会社（社長：藤江太郎 本社：東京都中央区）は、「ビクトリープロジェクト®」の活動の一環として、パリ2024オリンピックに向けて新競技となるブレイキン（ブレイクダンス）への栄養サポートを行っています。ブレイキンは、ニューヨーク・サウスブロンクス発祥のダンススポーツで、近年日本人選手が国際大会で活躍している注目競技です。新競技として追加されたパリ2024オリンピックでも日本代表選手の活躍が期待されています。

なお、「ビクトリープロジェクト®」メンバーは、2022年10月21日・22日に韓国・ソウルにて開催される世界選手権へも帯同を予定しております。今回は試合に必要なアミノ酸製品、食品の提供はもちろんのこと、出場選手と綿密なコミュニケーションを取りながら、試合当日の最適な栄養補給方法を構築するポイントを見出す帯同サポートとなります。

■『JDSF BREAKING SUMMER CAMP』での栄養サポート活動

2022年8月22日（月）～8月26日（金）5日間、ブレイキンの日本代表および強化選手を対象に沖縄県宮古島で開催された合宿『JDSF BREAKING SUMMER CAMP』に味の素（株）「ビクトリープロジェクト®」メンバーが視察に伺い、選手の栄養に関する知識のブラッシュアップをサポートする活動を行いました。

本合宿におけるサポートの目的は、バトル時の栄養摂取状況を把握し、選手とのコミュニケーションを通じて抱えている課題を肌で感じとり、今後のサポートの方向性を模索することでした。



栄養に対する気づきの提供

合宿初日の夕食前・後の2回で、栄養講習会を実施。夕食前は「食事」は栄養バランスなど基本的なテクニック、夕食後は「補食」としての「アミノバイタル®」の活用など、2回を通じて「アミノ酸のはたらき」を講義しました。

夕食前

栄養バランスについてや食事を構造的にとらえることを学び、講習会後には、学んだ内容を意識しながらビュッフェ形式の夕食をとりました。



<本件に関するメディアからのお問い合わせ先>

味の素「ビクトリープロジェクト®」PR 事務局（株式会社共同ピーアール内）
担当：清水（080-2032-2465）・伊藤（080-8072-4369）・奥平
TEL:03-6260-4859 MAIL: victoryproject-pr@kyodo-pr.co.jp
「ビクトリープロジェクト®」オンラインプレスルーム(www.pr-today.net/a00459)は
右記のQRコードからもアクセスいただけます。



夕食後

前半は、自分の食事内容を把握する「勝ち飯チェックシート」を使い、摂取している栄養に関する理解を深めました。後半は、運動中の体の状況を知ることや、アミノ酸とエネルギーを効率よく摂取できる「アミノバイタル®」の活用方について学びました。



実践・体験ブースを設置

講習会の翌日以降は、学んだ内容を実践・体験することができる商品設置スペース「VPブース」を練習場内に展開。選手はメンバーとコミュニケーションを取りながら、アミノ酸のはたらきや、効率的に栄養を摂取するテクニックを学びました。

選手の中には適宜「アミノバイタル®」を摂取したことで、パフォーマンスの変化を感じることができた選手もあり、栄養摂取の大切さを実感いただきました。

その他にも、朝食・昼食会場には食欲のスイッチを入れる「飲むおだし」や、昼食会場の白米コーナーには「だし茶漬け」用のポットを常設。合宿2日目には、アスリート向けに開発した「エナジーギョーザ」と「コンディショニングギョーザ」を提供し、選手が自身のコンディショニングと向き合うきっかけ作りをしました。



ブレیکنにおける栄養状況の把握と課題抽出

合宿3日目には、選手の協力の元、その日1日の行動履歴、栄養摂取履歴を記録。今後のサポート方針を模索するための貴重なデータをいただきました。



新しいものを取り入れようという姿勢をもった選手が多く、今回学んだ内容を積極的に取り入れている姿がありました。選手からは、「今回学んだことを今後の練習に活かしていきたい」という声が多数上がりました。



<公益社団法人日本ダンススポーツ連盟ブレイクダンス本部 本部長 石川 勝之氏 コメント>



今回の夏合宿にて、食事について沢山のことを教えていただきました。意識をして食事をすることで、体調や身体の怠みなどが減っていた様に感じます。レクチャーだけでなく、食前の「飲むおだし」や「アスリートギョーザ」も昼食時にご用意いただきました。アミノバイタルの摂取方法についてもレクチャーしていただき、合宿中では私自身、毎日驚くほど身体が動きました。

常に選手たちがベストパフォーマンスが出せるように、普段から食事について意識づけしていきたいと思ひますし、我々も引き続き勉強をしていきたいと思ひます。

■ 2022年10月の世界選手権（韓国）に向けて

2022年10月に韓国で行われる世界選手権でも、「ビクトリープロジェクト®」メンバーが視察と製品提供を行います。

※10月の世界選手権（韓国）にて「ビクトリープロジェクト®」メンバーへの取材をご希望の場合は、次頁問い合わせ先へご連絡ください。

ブレイキンJAPANをサポートする「ビクトリープロジェクト®」メンバー



ウエノ・ユウキ

上野 祐輝（「ビクトリープロジェクト®」チーム ディレクター）

1985年、東京生まれ。大学卒業後、2008年に味の素㈱に入社。営業職を経て2016年より「ビクトリープロジェクト®」に参加。

担当アスリートは、バドミントン・奥原希望選手、バドミントン日本代表選手団、ハンドボール日本代表選手団、ノルディック複合・渡部暁斗選手など。ブレイキン日本代表及び強化選手のサポートは今回のパートナー契約（2022年7月）よりスタートしている。

「ビクトリープロジェクト®」オンラインプレスルーム

このたび、「ビクトリープロジェクト®」のこれまでの活動および今季の活動や選手の最新の動向についてメディアの方にお伝えする「ビクトリープロジェクト®」オンラインプレスルーム（www.pr-today.net/a00459）を開設いたしました。ぜひご覧ください。

※ オンラインプレスルーム内の資料に関するメディアでの掲載等について事前にアプルーバルが必要な場合がありますので、必ず下記までお問い合わせいただきますようお願いいたします。

「ビクトリープロジェクト®」オンラインプレスルーム
（<http://www.pr-today.net/a00459>）は右記
のQRコードからもアクセスいただけます。



味の素「ビクトリープロジェクト®」PR 事務局（株式会社共同ピーアール内）
担当：清水（080-2032-2465）・伊藤（080-5157-1205）・奥平
TEL:03-6260-4859 MAIL: victoryproject-pr@kyodo-pr.co.jp



2003年から、味の素株式会社が日本オリンピック委員会（JOC）とともにスタートした「ビクトリープロジェクト®」。日本代表選手およびその候補選手を対象とした「アミノ酸」のはたらきによるコンディショニングサポート活動です。

味の素（株）は、100年以上にわたり研究してきたアミノ酸を活用し、「うま味のアミノ酸」と「機能のアミノ酸」によるトップアスリートのコンディショニングサポートを続けてきました。その知見とスポーツ栄養学に基づき生まれたのが「勝ち飯®」。[何を食べるか]ではな

く「何のために食べるか」を選手自身が考えながら、目標を達成するためのカラダづくりを行う栄養プログラムです。

選手一人ひとりの「Eat Well」を実践し、「Live Well」=「世界で勝つ」を実現する。それが私たちの目指す未来です。

栄養プログラム「勝ち飯®」勉強会



選手の練習・合宿時に勉強会を実施。栄養プログラム「勝ち飯®」とは何か、「食とアミノ酸」の重要性などを理解してもらい、ベースとなる知識を養います。競技特性や個人の課題に応じた情報提供も行っています。

食事のアドバイス



選手が「勝ち飯®」メニューを継続して実践できるよう、さまざまなサポートを実施。味の素ナショナルトレーニングセンターにある「勝ち飯®」食堂（SAKURA Dining）でのプログラム体験をはじめ、国内・国際大会や合宿先に向き、選手の体調や課題に応じた専門的な栄養アドバイスなどを行っています。選手の体組成の管理をしたり、SNS等で栄養アドバイスを日常的にやりとりすることも。

大会中の現地サポート



「ビクトリープロジェクト®」メンバーや調理師が現地に同行し、選手と綿密な打ち合わせを行った上で個別栄養摂取プラン（Nutrition Planning Sheet）を作成。ベストコンディションを保つために、大会や合宿同行時の期間中、食事や補食としての「勝ち飯®」の提供を行っています。食べ慣れない食事が多い海外遠征でも、日本と同じような食事が食べられると大好評。



情報提供・教育



「勝ち飯®」体験

競技力向上サイクル



大会本番の実践



強化期の実践

データ活用

サポート力向上



研究推進



開発・実用化

POINT

1

科学的根拠に基づいたサポート

人のカラダは水分を除けば、約半分がたんぱく質。人間のたんぱく質を構成する20種類のアミノ酸のうち、9種類の「必須アミノ酸」は体内で合成することができません。中にはリカバーやパフォーマンスの発揮などに効果的なアミノ酸があるため、食事・補食での摂取が必要不可欠。昨今では、運動中に失われるアミノ酸量を尿から計測し、必要なアミノ酸摂取量の新基準を独自に策定。その基準に合わせて、食事や補食をプランニングしています。長年にわたるアミノ酸研究による知見とスポーツ栄養学に基づいたサポートで勝利に貢献していきます。



POINT

2

国際大会にも同行！徹底的な現場支援

日々の練習や合宿、大会中など、選手個人や競技団体の栄養摂取プランの作成や「勝ち飯®」メニューの提供を通じて、多くの選手・競技団体を徹底サポートしています。また、選手向けに栄養プログラム「勝ち飯®」の勉強会を開催したり、選手・競技団体の合宿や国際試合に帯同し「勝ち飯®」メニューを提供しています。リオ2016オリンピックでは、日本代表選手団に向けて和軽食を提供する日本オリンピック委員会(JOC)の「JOC G-Road Station」に全面協力。29競技団体・累計1712名に当社製品活用メニューを提供しました。



POINT

3

アミノ酸の研究とその応用

昆布だしから発見されたアミノ酸の一種、グルタミン酸(=うま味)。味の素(株)は、そのグルタミン酸を主成分とした世界初のうま味調味料を1909年に開発しました。その後、約100名でスタートした味の素グループの研究開発要員数は、現在、世界中の研究拠点を合わせて約1700名。食品、発酵・バイオ、生物、化学、工学などさまざまな分野における高い専門性を持った人材を擁して研究・開発に取り組んでいます。スポーツの分野ではたんぱく質の材料となる分岐鎖アミノ酸(ロイシン高配合必須アミノ酸)などのアミノ酸のユニークな生理機能に着目し、スポーツ科学に基づいた製品群を開発・提供しています。

オウンドメディアのご紹介

■AJINOMOTO×SPORTSサイト

世界に挑むトップアスリートをサポートする味の素(株)の活動内容を"詳しく"ご紹介!

【URL】

[AJINOMOTO×SPORTS | 味の素株式会社](#)

■AJINOMOTO×SPORTS Twitter (@aji_spo)

世界に挑むトップアスリートをサポートする味の素(株)の活動内容を“タイムリー”にご紹介!

[\(22\) AJINOMOTO×SPORTS \(@aji_spo\)さん / Twitter](#)