

A

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

理研 だし(風味原料)の開発と展開 だしの旨味強く塩味の物足りなさを感じない
学校給食でも使用 現在10%の認知度
原料価格 → 価格高 → 良くても使えない

ハンドブック 毎月 健康志向の商品案内を情報紙で紹介
健康通信発行 (ヘルスのメンバー担当)

マルト 毎月17日販売
1食3g以下 ふくふくデリ 新商品3種 × 10ヶ月 合計40種
繁忙期2ヶ月除く 成果品1種 × 10ヶ月
冷凍弁当を6店舗で販売
年2回 ふれあいセミナー開催
CGCグループ含めて活動、高校、大学にも
年50~100回料理教室(減塩)
ひと塩の日 毎月17日 のぼり旗活用し一般食品部門
にも使用
レジ前に健康意識したコーナー設置

栄養士会 減塩7-7ショップ (子供達と学び調理実習)
(要望により) 7-7ショップで

消費生活課 出前講座等で食品表示の重要性を伝えている
健康と塩分の関係性

できること、できるとよいこと

企業

マルト 他企業との連携 (X-カー、店舗等)
理研 それぞれで持っている物出し合う
イベントでコラボ、苦勞の割に身返り少ない、会社内で批拌出る
集団給食で使いにくい価格
ハシ 良い商品なら高価格でも紹介する価値あると考える

関係機関

(理研要望) イベント時に啓発グッズやポップの提供
ネットワーク作りの必要性和継続が重要
行政と企業が Win Win ← 県でX-カー負担軽減のため補助して欲しい
県の子算を期待したい
減塩による医療費削減の経済効果に貢献
健康診断をきっかけに減塩の必要を意識して貰う

市町村

8

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- 表示見方の確認、与法に工夫を凝らす。
(減塩 ↔)
減塩と比較 (お米)
- 減塩の歌、スタンプラリーの実施。
① 保育園 → 午あらの歌あり...
- ヘルシーメニュー、美容メニューの作成。
- イベントに参加する。有名人から減塩についてのメッセージを頂いてもらう。
- 子供に外遊遊びをすすめる。
- 栄養のバランスと減塩を考慮する。
② (失敗事例後から → 対策をたてる事)
① (体調不良) (カリイ消費)

できること、できるとよいこと

企業

- 減塩了プロジェクトの参画
- 減塩商品の開発と販売
- 減塩イベントの実施
- 生活情報誌の発行 (行政区内)

関係機関

- 減塩商品の開発
- 発酵食品の活用、野菜を多用する

市町村

- 食生活ガイドの活動支援
- 減塩・野菜を食で押し出す



「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- 漬物等は
みそ子。
- パン・アイス等
インスタントに
対応
- ＜仕事＞
減塩商品の
コーディネート
- 卵には
塩を減らす
→フケ
- 豆腐には
塩を減らす
→フケ
- しょうゆ、みそ
には減塩
商品の利用

量 の リ ミ ッ ト

- お弁当、惣菜なども
栄養成分表示を見える
- 家庭で使う調味料
と減塩商品に
替える

知る

- 減塩
食品、商品の
普及啓発
- 減塩
教室
- 減塩調味料の
紹介
(個別指導)
- 野菜の必要量は
減らす必要はない
(食生活の
改善)

学習

できること、できるとよいこと

企業

- 減塩商品の開発
- メーカーと協同
して、商品紹介
- 減塩商品の
試食できる
コーナーを作る
- 鍋料理の
減塩バージョン
の開発
- 物、ヨースト等
お菓子の試
食
- 減塩商品や
会社(企業)の
スタートになる
- 魚、肉
の活用 → 減
塩商品の開発
を増やす
(家庭での活用)
- しょう
ゆ、みそ
減らす商品
の開発(試食)

関係機関

- 塩分、野菜の
摂取量の啓発
- 情報の共有
- 学校給食
での学び
- イベントを
もっと多くの
地域で
(特に会津)

市町村

- 啓蒙活動
の拡大
- 平均寿命
三大病の
数値の
向上の啓発
- 減塩の必要性
を伝える
(健康意識)
- 減塩の大切
さを伝える
告知(配布)
- 子どもから
減塩教育

D

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- ・ マルト様と減塩弁当の
関係販売。
- ・ イベント 簡単で美味しい
レシピ集
- ・ SNS アカウントから情報発信
- ・ マイサイズ・健康イベントの参加。
試食提供
- ・ は以下の塩 調剤作り。
- ・ 1食置き換えの提案
- ・ 製造でこういった会合での話と組合様
にお話しある。
- ・ トレイ・容器などで秤算を合わせて原材料
を支入れる。

できること、できるとよいこと

企業

- ・ 減塩で味が濃くて美味しいものを開発できれば...
- ・ ちょっと手をかけただけでおいしいレシピ集。

関係機関

- ・ 減塩コーナーを設ければ一本。
- ・ テレビ・Youtube・店内放送。
- ・ カリウムを摂取しよう!!

市町村

- ・ 行政から発信しても伝わらないところからマルト様
とのつながりを築くことによりたくさんお客様に集めてもらう。
- ・ 減塩のPOP・スポンサーをお店に万願...

③

「グループディスカッション」シート

① 県中保健所さま やってきたこと

- 減塩の普及・ケイ院 (~~県中保健所~~)
- スーパー、路上、企業等の千本式の会議

② アポクリートさま

- 自衛イベント(スナックイベント)でのケイ院
- ちらし配布

健康フェアの実施/栄養相談

メニュー作り、セミナー、勉強会の実施

行政との連携

③ 二本木公市さま

- 3ヶ月ケイ院時の測定・アドバイス
- 学童での食育講座...適塩みそしる(味の塩とんこ)
- 家庭へのヒントうさじたり

④ 梶原製菓さま

- 減塩お菓子の試食(柿の種、ハッピーターン)
- 子どもには減塩ハッピーターンの方が好き?
- 料理研究家さん(ハッピーターンの栄養士)のレシピを参考に

⑤ 日森永乳業

- ミルク和食のケイ院

できること、できるとよいこと

企業

- 置換して減塩推進
 - 減塩商品の割合向上
 - キッチン商品の減塩化
 - 減塩商品の置場の採り方 (生活者から見て)
- best

関係機関

- 食塩セッじ量の上限設定!?
- 食塩レベルの設定!?

市町村

- 子どものうちから減塩 → 保護者のケイ院
- 食塩セッじ量 = 100万席のケイ院

F

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

● 減塩商品の開発

減塩のキット商品

● 親子での減塩体験

減塩クイズ

セミナー

● 家庭での減塩

減塩漬物

できること、できるとよいこと

企業

・ おいしい減塩メニューの提供・開発 (ナトカリヒヒなど)

・ 汁を残してもOKという雰囲気

関係機関

・ 家庭や食文化によりえた改善案の提案 (ワークショップ
アドバイス)

市町村

・ 学校で、ヤバイものの調理体験 (目で見て知る)

G

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- ・3才児健診にて親子の尿中塩分検査を実施
- ・減塩味噌汁の飲めやべ (親子を対象に午・夕食をたべ)
- ・栄養相談の実施 (イベントでの塩分チェック、パン作り)
- ・トウモロコシ商品と高品質商品 (商品の価値を高めるために、1つとして減塩をすいこ)
- ・料理教室にて高正塩分量試食
- ・働き世代、子育て世代へのアプローチ

できること、できるとよいこと

企業

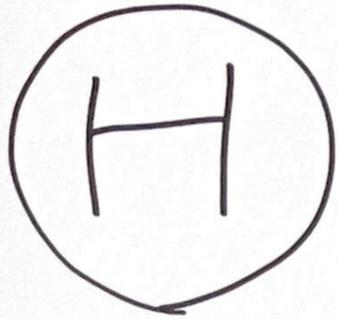
- ・牛乳と、ダシがもりに使用した味噌汁 (乳和食の提案)
- ・祭り、遠征の場での提案
- ・ネギのグイヤーの味噌汁 (しょうゆ) 上手にアロイしたい

関係機関

- ・家庭にもつなげるように、小学生への食育を実施したい。
- ・イベントへの積極的参加

市町村

- ・コンビニとの連携と、相にPOPEつけてPR (次年度は企業のコラボ)
- ・働き世代へのアプローチ



「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- ・飯館村 集団健診(保けん指導)
リケンからサンプル提供 Naccによる。
- ・大熊町 食改とけんけん味しり
食事相談など
- ・アホ 健康フェアなど
フイル予防(雪道など)など
高血圧の方に栄養相談
- ・国分 健康イベント(血かん年れい)
がんりからアドバイス
シートの提供
- 干草市民.. 市役所レジスタ
減塩メニュー
市役所エリに(か)さい
ソー(株)アホリ → 食事きく(あ)めんも
えいよくそのか(さ)くみれる。
- ・文家 健康フェア
いきいきフェスタで Vivoo (アプリ) 尿(の)物(か)
↓
Nacc 摂取情報わかる。
- ・味素 減塩イベント
(流通とラボ)

優良企業
として評価

・企業の健康診断後面談など
・学校教育から発信指導
に力を入れている。
・実際に減塩品を試してみる

できること、できるとよいこと

企業

- ・できること(今も、これ)を
をしつとさせていく!!

関係機関

- ・食に関心がない人も参加
減塩商品で減塩が環境
・スーパー → 棚がある
- ・アプリ
- ・減塩商品、エッセイなど
情報提供
- ・しれと減塩商品
- ・そもそも食事が多い?
→ 野菜多めと共に
食塩も摂取してしまうのか!
子供は.. 運動量少ない

市町村

I

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

(大玉村)

うまいもの祭り

交力き味噌汁 ~ リケンさんのだし使用

(塩分濃度 0.6, 0.8, 1.0, 1.2%)

(キッコマン)

市町村、人間ドックなど

塩分 20% カット 香りの良いだしがみ増

りつつ 減塩しよう

(リケン)

素材だし (風味を活かしてうまみを出す)

試供品と家庭で使ってもら

塩分入っていないだし

みそ汁やおひたしに追いで

できること、できるとよいこと

企業

スーパー様

・減塩商品と手に取りやすくする

メーカー

市町村イベントに参画

(課題: 平日開催してほしい)

関係機関

県

「サンプリング」説明動画の作成

市町村

企業との連携

J

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- スーパーと連携して減塩POPの掲示による知識の普及
- 減塩応援店と協力し、POP等による減塩商品のアピール
- 減塩商品のPRと味の体験
- 年齢毎のイベントの実施
- ふくしま健康応援メニューの紹介
- 乳製品を使った食育
- メディアを通じた課題認識と減塩の取組等の情報発信
- 減塩商品の認知拡大と仕様の払拭

できること、できるとよいこと

企業

- 料理教室など体験を通じて減塩習慣を定着させる
- 減塩のユート化によるお客様にとって選べる買い場作り

関係機関

- 行政・メーカー・メディアが連携して幅広い層へ訴求する

市町村

- 情報発信による減塩活動・習慣化へのきっかけ作り

K

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- 魚食提案 (しょうゆの代わりにぽん酢)
酸味が味をととのえ減塩へ
- 野菜摂取普及
- オンライン料理教室 2回/年 30組
(減塩レシピ)
- 減塩ワークショップでのセミナー・調理実習
- 町のケーブルTVで健康番組・カレンダーにレシピ
- 子どもからのレシピ募集 → 学校給食メニュー
→ 親へもひびく!
- 食育(和食道場) → 食体験 / トマト育てる!
(野菜)

できること、できるとよいこと

企業

ミツカン 素材を広げてどこから活動

カゴメ 教員へのセミナー & 親へ

関係機関

福島中央テレビ TVCMを上手く活用
キッズは「新常識!!」子どもが親巻き込む

福島県栄養士会 継続的な支援、長い目で

市町村

西会津町
健康増進課 継続的かつインパクトある
普及!

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- ・ ポテトの減塩 (おいしく・健康に)
- ・ 検査後のイベント (企業と協同で)
- ・ 減塩商品の紹介 + 推奨
- ・ 医療機関と協同セミナー
- ・ 「ミルク和食」を通じて調味料の代替
- ・ 学生起業の商品化
- ・ 減塩 = まず、のイキニシ「松城」 (市町村 × 小売)
- ・ 減塩千七ツツの紹介

できること、できるとよいこと

企業

- ・ 実績の共有
 - ・ 店頭で差別化・わかりやすく
 - ・ 多式食販売
- 関係機関

市町村

- ・ 減塩 → ポテトのフレーズに

M

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

森永.

- 野菜たっぷりミルクみそ汁
(塩分を削減) ↑たんぱく質強化.

1日3万食予定. 学校給食.

キューピー

- 健康応援メニュー. 家庭で

(マヨネーズには塩分~~が多い~~
少ない.)
サンプルパック.

国分東北

- 桑折町. 健康イベント.

健康管理アプリ. アドバイス

桑折町. 乳児検診等*. サロン.

(親子向けに食育). バジチェック.
インセンティブ有り.

できること、できるとよいこと

企業

- ・トカリビエ下げるような提案 (食育)
- ・企業同士の連携. → 体験型.
- ・メニュー提案. 学校で講義 (マヨネーズ教室)
- ・企業・行政とのつながりをつくる
- ・継続した取り組み

関係機関

(卸)が幹事役

加工食品の段階
塩分調整.
環境から変える.

市町村

- ・単発x. → 企業とのつながり.
- ・きまぐれ作り.
- ・健康意識の低い人にもアプローチ
- ・親子で意識を変えられる働きかけ.

教室
検診

3世代

N

「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- ・ 給食施設への助成、健康管理による普及啓発を促す
- ・ 6月食育月間時に減塩のPRを通じて家庭への周知を図る
- ・ 高血圧や心疾患患者に対して「資料」を活用した減塩への教育と家庭への持ち帰りとして再確認機会を出す
- ・ 健康増進へ向け、減塩食品の推進活動
- ・ 情報発信
- ・ 小売店員の売場バリエーション、商品構成、サポート

できること、できるとよいこと

企業

健康状態の「見える化」→アプリ開発
など”
~~学校での実践~~

関係機関

学校などの地域機関連しての「食育」

市町村

特定対象者（有病者）のケアを担った
アクションプランから健康者への教育への移行



「グループディスカッション」シート

やってきたこと

- 減塩のおいしさを天日干しモロウのため
商品の提供、イベントの実施
(おせわ、4-ズ作りなど) ^{素材} _{味の味}
豆柄作り
- 女性 ^婦 ~~職~~ 工に減塩の必要性
- お子さん ~ 高齢者の方へ減塩の講習会
- コーポの減塩商品をPR・自治体・企業連携
↳ 勉強会 / 料理教室
- 靴を使ったワークショップ (勉強会 / イベント - 65歳以上
同席)
- 企業で食育
- コーポ、JA、ボランティア連携して食育
※ 持ち返してもらった (4ラシ・パンフレット) _{サンプル}
- ドレッシング ¹¹ をかきこむ塩分量確認する
イベント
- おもしろい・守当の減塩に開発

できること、できるとよいこと

企業

- 子どもたち 減塩商品お買い物ツアー (体験)
- 高校生
+ 大学生 (1人暮らし前) 決壊のお買い物ツアー
→ 実際に調理をしてもらう (自炊教室)
+ 塩分濃度も測れる
- スマートミル基準に満たない守当の開発 (自治体発注)
+ 注ぎする人・企業増える

関係機関

- 大学生協力 / サークル ¹¹ づくり ¹¹ イベントの実施
↳ 子供食堂など ¹¹ ワークショップ
(高校生も)

市町村

- 企業とのコラボ
(最新情報及の収集 → ワークショップの内容に反映)
- 「子どもからの減塩」メインに ¹¹ づくりも親も減塩に

連携