

オープンイノベーションセンター 副センター長（産学連携本部）  
三原 健司（Kenji Mihara）



## 研究の背景・目的

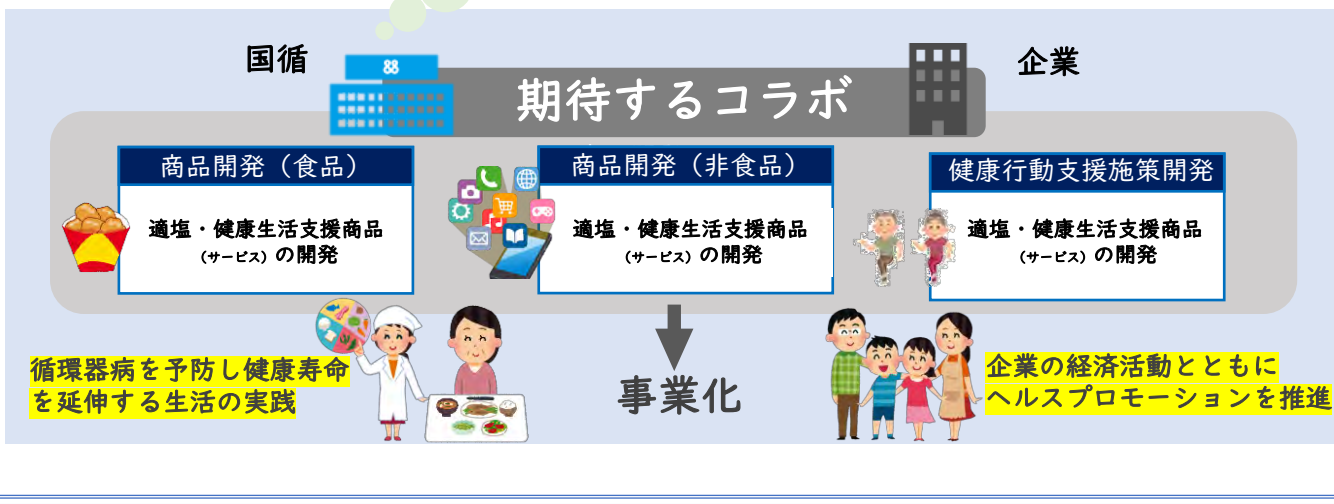
循環器病予防の観点からは、食塩摂取量は少ない方が望ましいが、現状としては、厚労省の定める健康日本21の目標値（20歳以上の男女の目標値7.0g未満/日）を大きく上回る摂取量が続けている。国循では、塩をかるく使っておいしさを引き出す国循の病院食レシピを「かるしお®」と銘打ち、認定制度や啓発、レシピ開発などを“かるしおプロジェクト”として推進している。企業とのコラボによる減塩食の普及促進活動に加え、食品開発以外のアプローチによる人々の食塩摂取量の低減や、健康行動への行動変容等に資する施策開発が可能な企業との連携を期待している。

## 研究内容

【これまでのかるしお®プロジェクトで社会実装化した取り組み】

※かるしお®商標使用料は、認定企業のサポートと、CSRに活用しています。

<p><b>かるしお®認定</b></p>	<p><b>食育と地域貢献</b></p>	<p><b>プロへの実践教育</b></p>	<p><b>レシピ開発と調理法普及</b></p>
<p>減塩商品の認定 認定企業へのマーケティング支援</p>	<p>学校給食の減塩 地域住民への啓発活動</p>	<p>管理栄養士や調理師等 への啓発・ノウハウ伝授</p>	<p>かるしお®レシピ（出版・動画） レシピコンテスト</p>



## 期待される効果・応用分野

- ・企業との共同研究によって、循環器病の予防/治療予後の改善、健康寿命の延伸に繋がる「適塩・健康生活支援」商品やサービス等の開発を期待する。
- ・応用分野としては、生活用品/生活サービス関連、教育関連、ICT関連などの産業分野が想定される。

## 特許・共同研究等

登録商標「かるしお®」：「塩をかるく使って美味しさを引き出す」コンセプト

## 産連本部から一言

「かるしお®」として認定してきた食品分野に限らず、様々な方法で「かるしお®」を推進できる企業との協業を求めています。

◀キーワード： かるしお®, 減塩, 予防, 健康寿命, 食事, 食育, アプリ, CSR