



食環境整備推進のための 産学官等共同研究プロジェクト

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所
産官学連携研究センター
伊東秀之

■ NIBNの理念

創る、挑む、かなえる ～健康長寿の社会を目指して～

～ 使命 ～

- ・革新に挑戦し、最先端の創薬科学研究により、
知識と技術 を創造します。
- ・健康、栄養および食品に関する研究を通じて、
国民の健やかな未来の創生に挑戦します。
- ・難病を含めさまざまな患者や家族の願いをかなえる
研究開発を推進します。



NIBN

国立研究開発法人
医薬基盤・健康・栄養研究所
National
Institutes of
Biomedical Innovation, Health and
Nutrition

健康を かなえる ささえる 研究所

～国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所～

令和5年3月、東京都に所在していた国立健康・栄養研究所が大阪の摂津市・吹田市にまたがる“健都”へ移転したことで従前、大阪府茨木市に所在した医薬基盤研究所と併せて、大阪に完全移転した国立研究開発法人です。

バイオメディカル・サイエンスとヘルス・サイエンスの両分野の研究を融合させ、研究のための研究ではなく、常に新しい技術革新を目指し、医療機関や民間企業、地方自治体との連携を進め、社会へ、人々へ還元される研究を行ってまいります。



医薬基盤研究所（彩都：大阪府茨木市）

融合（平成27年）

- ・重点疾患研究領域
- ・最先端創薬基盤研究領域
- ・生物資源・支援研究領域

基盤研
創薬研究

大阪彩都
つくば・北海道
種子島・泉南

健栄研

栄養・身体活動
に関する研究

大阪健都

- ・身体活動・代謝研究領域
- ・国際・地域
産学官等連携研究領域
- ・栄養・食品研究領域

・融合連携研究領域



国立健康・栄養研究所（健都：大阪府摂津市・吹田市）

研究で人びとの健康を切れ目なく支えたい

病気になったとき、病気になる前そしてその後の健康も支えたい

予防

治療

予後



ヘルスサイエンス バイオ・メディカルサイエンス ヘルスサイエンス



連携
融合

国立健康・栄養研究所



連携
融合

医薬基盤研究所



国立健康・栄養研究所



NIBN

国立研究開発法人
医薬基盤・健康・栄養研究所
National
Institutes of
Biomedical Innovation, Health and
Nutrition

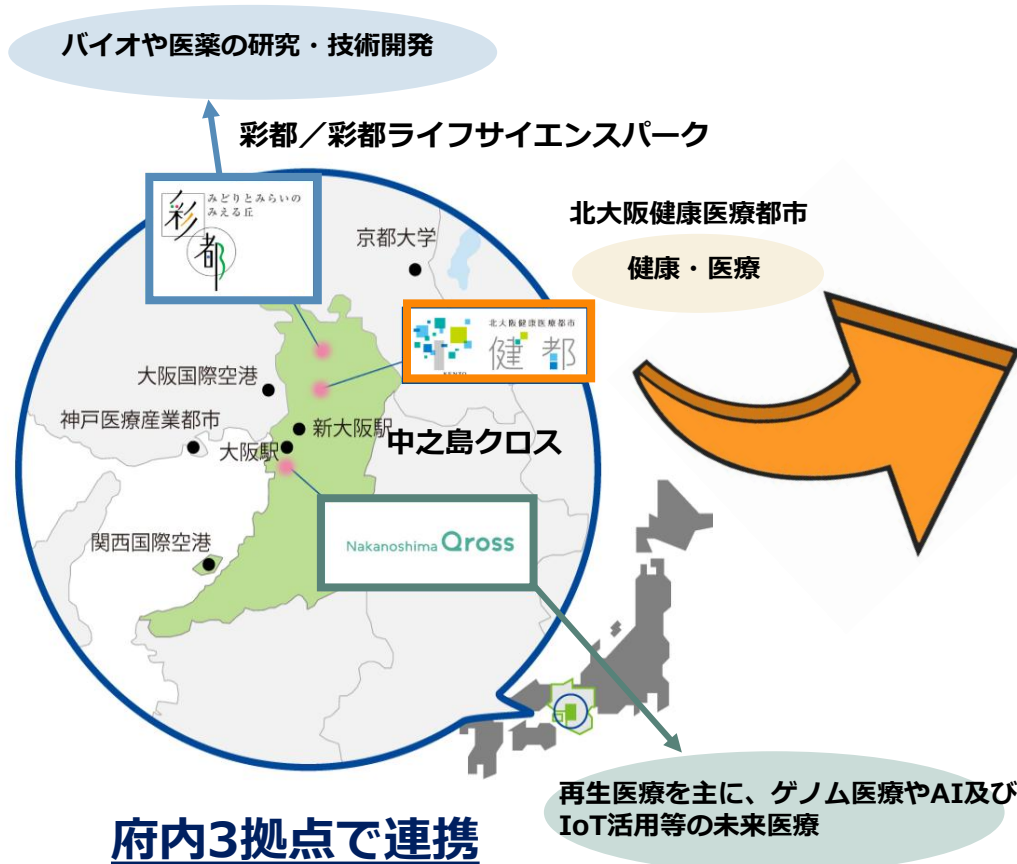
すべての人が健康で活力ある社会の実現に向けて

健都のここが他とは違う！ ～産官学民によるまちづくり～

- ▶ 大阪府内には3つのライフ・サイエンス分野のクラスターが集積！

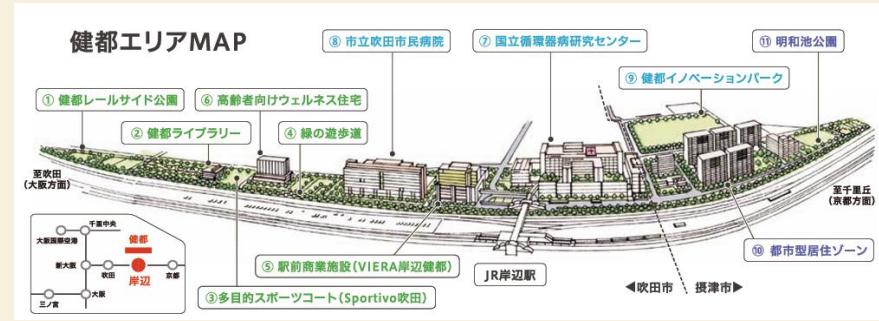
それぞれの拠点が連携し合い、大阪一丸となって特徴的な産業拠点形成に取り組んでいる。

＜大阪府内の3拠点と重点領域＞



北大阪健康医療都市（健都）の強み

* 健都では、産官学だけではなく市（or住）“民”が参加した“産官学民”によるまちづくりを進めている。

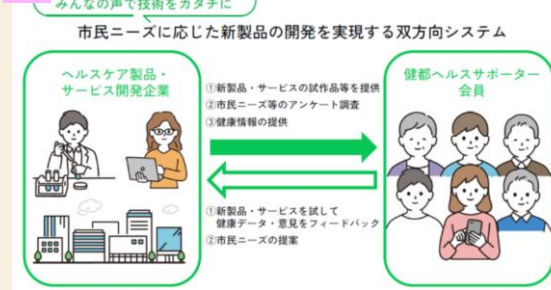


- ・健康と医療をコンセプトにしたまちづくり
- ・研究機関、医療機関、企業の他に公園やウェルネス住宅等もあり、住民も取組に参加しやすい。

Knowledge (正確な知識、知の集積)
Exercise (適度な運動)
Nutrition (適切な栄養・食事)
Town (まちづくり)

“民”が参画する仕組みづくり

健都ヘルスサポーター（LINEを活用した会員制度）



- ・市民は企業・研究機関が新たに開発した製品・サービスを体験し健康づくりに役立てる。
- ・企業・研究機関は、商品を出す前にユーザーの反応を確認しより良い開発が可能。

健都における『地域実証事業』

- ・エア・ウォーター健都 地域の秋祭りで老化物質『AGEs』測定会の開催
- ・兵庫医科大学×グンゼスポーツ 吹田健都 呼吸筋力・呼吸機能・骨格筋量等の運動習慣の関連性を明らかにする研究
- ・サンスター株式会社 お口の渇きを実感している方を対象とした実証実験
- ・大阪大学大学院歯学研究科 「子ども・健口（けんこう）スタンプラリー」





国立研究開発法人
医薬基盤・健康・栄養研究所
(NIBN)

国立健康・栄養 研究所の紹介

ミッション

- 食品、栄養、食生活、身体活動と健康との関連性について、自らおよび国内拠点としての連携により調査・研究
- 科学的根拠に基づいた健康・栄養政策の立案に必要な研究を推進し、日本および世界の健康寿命の延伸と健康格差の解消に貢献

主な研究領域

- 健康寿命の延伸に寄与する栄養・食生活、身体活動に関する科学的根拠を構築するための基礎的・疫学的研究
 - 最良の科学的根拠に基づく、健康的な食事と身体活動に関する指針の提言
 - 健康的な食事・身体活動の社会への普及・実装研究
- ※国際協力・地域連携、法律に基づく事項

健康な人たちが、病気を予防し
健康であり続けるために！



研究所が作られた歴史的な背景

我が国の国民病であった「脚気」

(症状) 神経障害による足のしびれ、むくみ、心不全、悪化すると死亡に至る
江戸時代より原因不明の病として結核とともに恐れられた
明治3年以降、都市部や陸軍の拠点がある町で流行、軍にとっても大きな課題

陸軍

細菌説を主張

森林太郎 (森 鷗外)

日露戦争 (明治37~38年)
脚気患者約 25万人



海軍

栄養説を主張

高木兼寛

日露戦争 (明治37~38年)
脚気患者約 100人



海軍食に
副菜を増やす
カレーを導入

日本の疫学の父

対立・論争

鈴木梅太郎

オリザニン (ビタミンB) の発見
(明治43年)



脚気の原因が判明

「栄養学の父」

佐伯 矩



私立栄養研究所
設立
(大正3年)

内務省栄養研究所
設立
(大正9年)

高峰譲吉

アドレナリンの発見
タカジアスターゼの発見

米国留学を支援



理科学研究所
設立
(大正6年)

時代の動き

設立時の研究所
(小石川鷺籠町)



1920～1930年代

- ・ 第1次世界大戦終結後、国民の栄養改善が課題
- ・ 1923年には関東大震災が発生

1940～1970年代

- ・ 第2次世界大戦終結後の食糧難が課題
- ・ 1950年代 高度経済成長
- ・ 学校給食や栄養改善法が生活水準の向上に直結

1980～2000年代

- ・ 国民の食事が多様化し、生活習慣病が社会問題化
- ・ 健康食品による健康被害

2010年以降～

- ・ 2011年に東日本大震災が発生
- ・ 平均寿命と健康寿命と課題
- ・ 持続可能な食環境づくりと「誰一人取り残さない」政策を推進

現在の研究所
(摂津市千里丘新町3-17)



2023年3月に
新宿から移転

不足から過剰・偏りへ（多様化）

研究所の活動

- ・ 栄養失調、脚気、食品成分分析、栄養教育の基礎づくりなどを実施
- ・ 関東大震災では、炊き出しや栄養指導を実施

- ・ 国民健康・栄養調査を開始
- ・ 栄養改善法の制定に貢献

- ・ 国立健康・栄養研究所に改称
- ・ これまでの栄養失調ではなく、食生活の多様化に対応し、生活習慣病予防の研究が本格化
- ・ 身体活動ガイドラインや栄養摂取基準を制定
- ・ 『健康食品』の安全性・有効性情報（HFネット）の開設

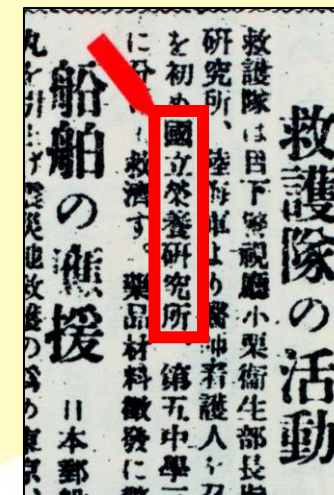
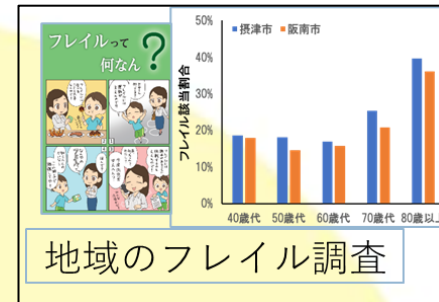
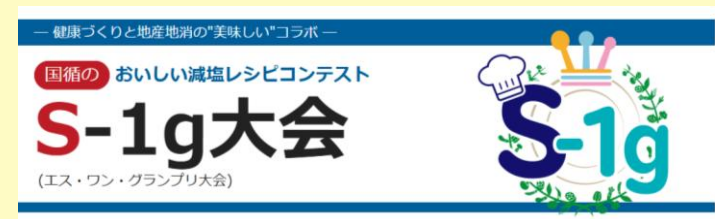
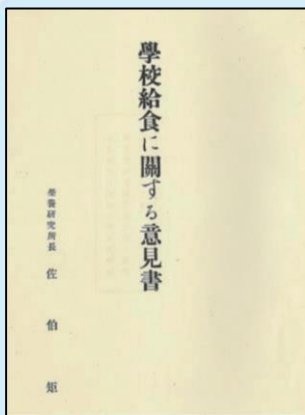
- ・ 東日本大震災では、専門的知見の提供や支援体制の整備を実施
- ・ 個人の遺伝情報や生活習慣に基づく個人の精密栄養研究の実施
- ・ 高齢者でも活躍できる社会への貢献を目指した研究
- ・ 国際貢献及び地域連携の推進

科学的根拠の確立・研究成果の社会への普及

科学的根拠の確立（研究）

ガイドライン・政策提言

社会への普及・貢献



関東大震災時

国立健康・栄養研究所の組織



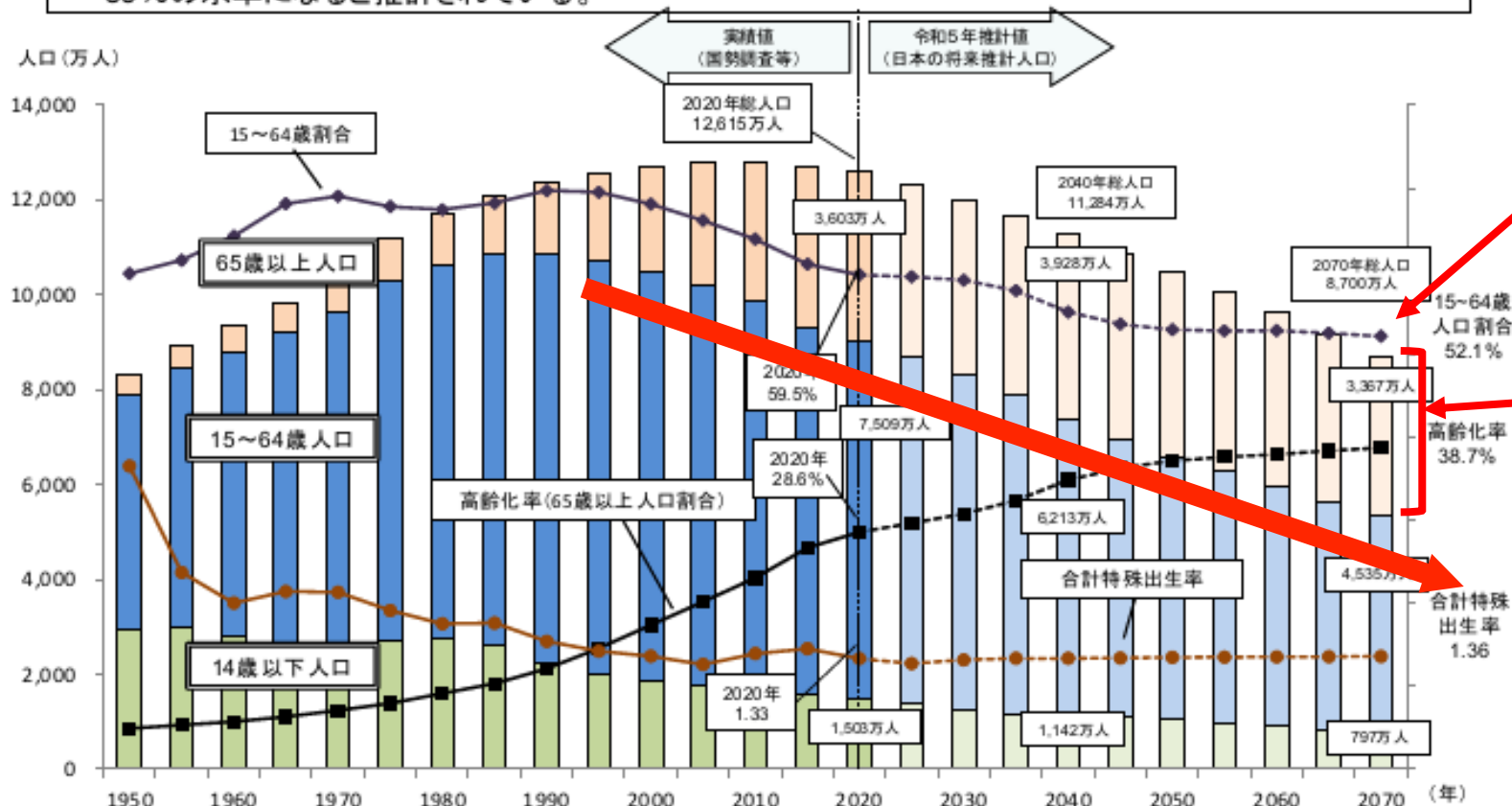
- ① **栄養疫学・政策研究センター** → 栄養疫学等の栄養学研究を推進し、栄養政策や食育に貢献し、国民の健康と幸福の実現に資する研究を実施する。
- ② **身体活動研究センター** → 健康の保持・増進に資するため、身体活動や運動を通じて生活習慣病・フレイル・認知症等の予防に資する研究を実施する。
- ③ **臨床栄養研究センター** → 疾患の高リスク者・有疾患者等を対象に、疾患の発症予防・重症化予防に資する基礎的・臨床的栄養学研究を実施する。
- ④ **食品保健機能研究センター** → 食品の栄養成分等の分析に関する研究、栄養成分等の有効性・機能性・安全性に関する基礎的・政策的研究を実施する。
- ⑤ **産官学連携研究センター** → 国内外の様々な機関と連携し、全所的な研究活動を推進すると共に、健康・栄養情報分析や発信のための研究を実施する。
- ⑥ **AI栄養統括研究室** → 健栄研の各研究及びプロジェクト研究について、AI技術を活用した研究を統括、推進するための事務を遂行する。
- ⑦ **研究企画推進室** → 健栄研全体に関係するプロジェクト研究の企画を担い、研究全体の研究推進に寄与する。

食環境整備推進のための産学官等連携 共同研究プロジェクトの立上げ

日本は今、人口減少と少子高齢化という避けられない現実に直面している

日本の人口の推移

○ 日本の人口は近年減少局面を迎えている。2070年には総人口が9,000万人を割り込み、高齢化率は39%の水準になると推計されている。



2070年には総人口
9,000万人割れ

2070年の高齢化率は
約39%の水準

生産年齢人口（15～64歳
人口）の割合が急減

社会基盤が揺らいでいる

(出所) 2020年までの人口は総務省「国勢調査」、合計特殊出生率は厚生労働省「人口動態統計」、2025年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(令和5年推計)」(出生中位(死亡中位)推計)

社会保障システムの限界

1970年：胴上げ型



2020年：肩車型



2050年：肩車型（加速）



社会保障給付費の増大

「支える側」の減少が止まらない：社会保障システムの限界

社会の持続性を維持するためには、
「支える側」を一人でも「支えられる側」にさせないことが重要な課題

ひとりひとりの健康は個人の自己責任でなく社会全体の課題

健康は「自己責任」から「社会インフラ」へ

これまでは：個人の自己責任



個人の意識と努力に
依存するモデルの限界

これからは：社会インフラとして支える



「食」を社会インフラと捉え、
社会全体で健康を支える仕組みを構築する

パラダイムシフト



社会基盤の持続性のために、組織を越えたチームでスクラムを

健康意識の高さに関わらず、全ての人が日々の食事を通じて自然に健康になれる社会を創る

単独企業や研究機関だけでは実現不可能なダイナミックな研究と社会実装を推進

課題意識を共にした企業8社とプロジェクトを始動（2023年～）

味の素株式会社
カゴメ株式会社
江崎グリコ株式会社
キッコーマン株式会社
株式会社ゼンショーホールディングス
日清食品ホールディングス株式会社
株式会社ニッスイ
株式会社 明治
医薬基盤・健康・栄養研究所（NIBN）



自然に健康になれる食環境モデルの共創

健康日本21（第三次）の全体像

- 人生100年時代を迎え、社会が多様化する中で、各人の健康課題も多様化しており、「誰一人取り残さない健康づくり」を推進する。また、健康寿命は着実に延伸してきたが、一部の指標が悪化しているなど、さらに生活習慣の改善を含め、個人の行動と健康状態の改善を促す必要がある。このため、「より実効性をもつ取組の推進」に重点を置く。

ビジョン 全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現

誰一人取り残さない
健康づくり
(Inclusion)

集団や個人の特徴を踏まえた
健康づくり

性差や年齢、ライフコースを
加味した取組の推進

健康に関心が薄い者を含む
幅広い世代へのアプローチ

自然に健康になれる環境づくり
の構築

多様な主体による健康づくり

産官学を含めた様々な担い手の
有機的な連携を促進

基本的な方向

ビジョン実現のため、以下の基本的な方向で
国民健康づくり運動を進める

健康寿命の延伸と健康格差の縮小

個人の行動と健康状態の改善

社会環境の質の向上

ライフコースアプローチを踏まえた
健康づくり

より実効性をもつ
取組
(Implementation)

目標の設定・評価

エビデンスを踏まえた目標設定、
中間評価・最終評価の精緻化

アクションプランの提示

自治体の取組の参考となる
具体的な方策を提示

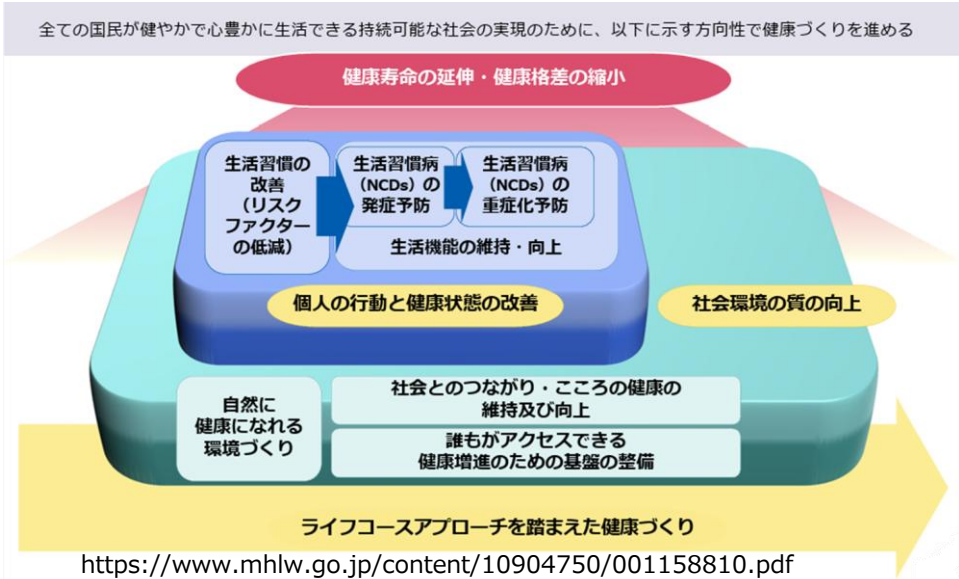
ICTの利活用

ウェアラブル端末やアプリ
などテクノロジーを活用

※期間は、令和6～17年度の12年間の予定。

食環境整備を進める必要がある社会的背景・意義

厚生労働省が展開する、国民が主体的に取り組める新たな国民健康づくり対策
「21世紀における国民健康づくり運動（健康日本 21）」第三次（R6～R17年度）



■これまでの取り組み■

～個人の行動と健康状態の改善～

- ・生活習慣の改善（リスクファクターの低減）
- ・生活習慣病の発症予防
- ・生活習慣病の重症化予防

「自己責任」型

健康日本21（第三次）で新たに取り入れられた視点

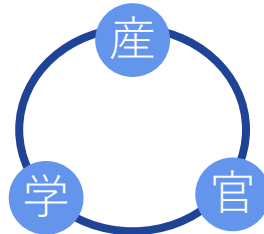
自然に健康になれる環境づくり

健康に関心の薄い人を含め、本人が無理なく健康な行動をとれるような環境づくりを推進



多様な主体による健康づくり

行政だけでなく、多様な主体を巻き込んだ健康づくりの取組をさらに進める必要



「食」を社会インフラとして捉える

厚労省「健康日本21（第三次）の概要 P6, 9, 10より抜粋し加工
<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001158810.pdf> 2023.12.6

国（厚生労働省）に期待される主な取組

- 健康の保持増進に配慮した商品や減塩レシピの開発に当たっては、我が国の食事摂取状況を踏まえた科学的データが有用と考えられる。
- このため、厚生労働省は、**健康・栄養政策研究のナショナルセンターである国立健康・栄養研究所と協働して、こうした科学的データを整備・公表することや、この取組を含め、健康・栄養政策研究を推進するための環境整備を行っていくことが適当である**
- また、この食環境づくりの意義や内容が事業者や消費者に広く理解されるよう、積極的な普及を行っていくことが期待される。

食環境整備プロジェクトの目的等

(食環境整備プロジェクトの目的)

第1条 食環境整備プロジェクトは、産学官等の連携による栄養及び食生活に関する調査、研究等を行うことによつて、**実効性及び持続可能性のある食環境整備を推進し、公衆衛生の向上及び増進を図り、もつて国民保健の向上に資することを目的とする。**

(定義)

第2条 本規約において使用される次の用語は、それぞれ各号において定める意義を有する。

一 「本プロジェクト」とは、前条の目的を達成するために、NIBIOHN及び参加企業（以下第二号において定義する。）と共同で、**日本人の栄養摂取状況の正確な把握のための基盤的研究、日本版栄養プロファイルの実用化のための研究及び健康的な食事の効果的・効率的な普及・実装方法の研究等を行い、公衆衛生の向上及び増進による国民保健の向上に向けた研究等を実施するプロジェクトをいう。**

4つのワーキンググループ (WG)

科学的根拠に基づく栄養の「ものさし」で、食のインフラを再構築する

データベースWG

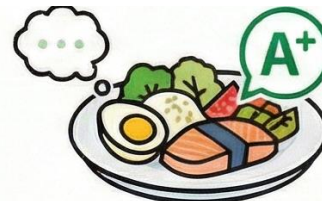
中村 美詠子 WG代表



様々な食品の栄養データを集積, 利活用

フィードバックWG

東泉 裕子 WG代表



健康的かつ美味しい料理モデルの検討

社会実装WG

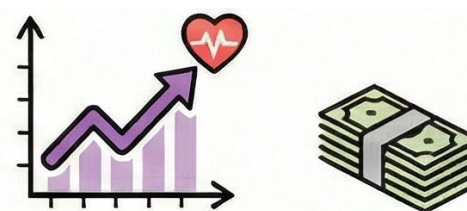
小堀 真珠子 WG代表



自然に健康的な選択ができる
システム的设计

シミュレーションWG

池田 奈由 WG代表



将来の健康と経済的利益を科学的に予測

～すべての人が、意識せず自然に健康になれる食環境モデル～

食環境整備推進のための産学官等連携共同研究プロジェクト



食品企業

加工食品や料理の
栄養成分値を提供

料理レシピを提供



加工食品・料理の
栄養素等の含有量をデータベース化



健康的かつおいしい料理モデルの検討

～日本版栄養プロファイルを用いて～

- データベースWG
- フィードバックWG

忙しいため、
健康に気を使うのが難しい



● 社会実装WG

健康的な食品に手が伸び、
意識しなくても健康に



家庭



スーパーの陳列棚を、より健康的な
商品に手が届きやすいようにレイアウト

健康維持に合った食事の機会
につながる



最適化された食事の実現による



医療費の削減などを予測




● シミュレーションWG

日本版栄養プロファイリングモデル開発の背景

■栄養プロファイリング(Nutrient Profiling)

疾病予防及び健康増進のために、栄養成分に応じて、食品を区分(classifying)またはランク付け(ranking)する科学(WHO, 2010)



NUTRI-SCORE
A B C D E

HEALTH STAR RATING
4

ENERGY	SAT FAT	SUGARS	SDOUM	DIETARY FIBRE
1700kJ	1.2g	17.1g	263mg	8.7g
	LOW			HIGH

PER 100g

スコアリングモデル:
食品のカテゴリーを問わず、複数の栄養素の含有量に基づき総合スコアを算出し、「より健康的な食品」のランク付けをするモデル



HEALTHIER CHOICE
Health Promotion Board

Each serving (150g) contains				
Energy	Fat	Saturated Fat	Sugars	Salt
1046kJ 250kcal	3.0g	1.3g	34g	0.9g
	LOW	LOW	HIGH	MED
13%	4%	7%	38%	15%

of an adult's reference intake
Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/167kcal

閾値モデル:
食品のカテゴリーや栄養素別に、栄養素の含有量の基準を設けて、それ以上を「より健康的な食品」と判定するモデル

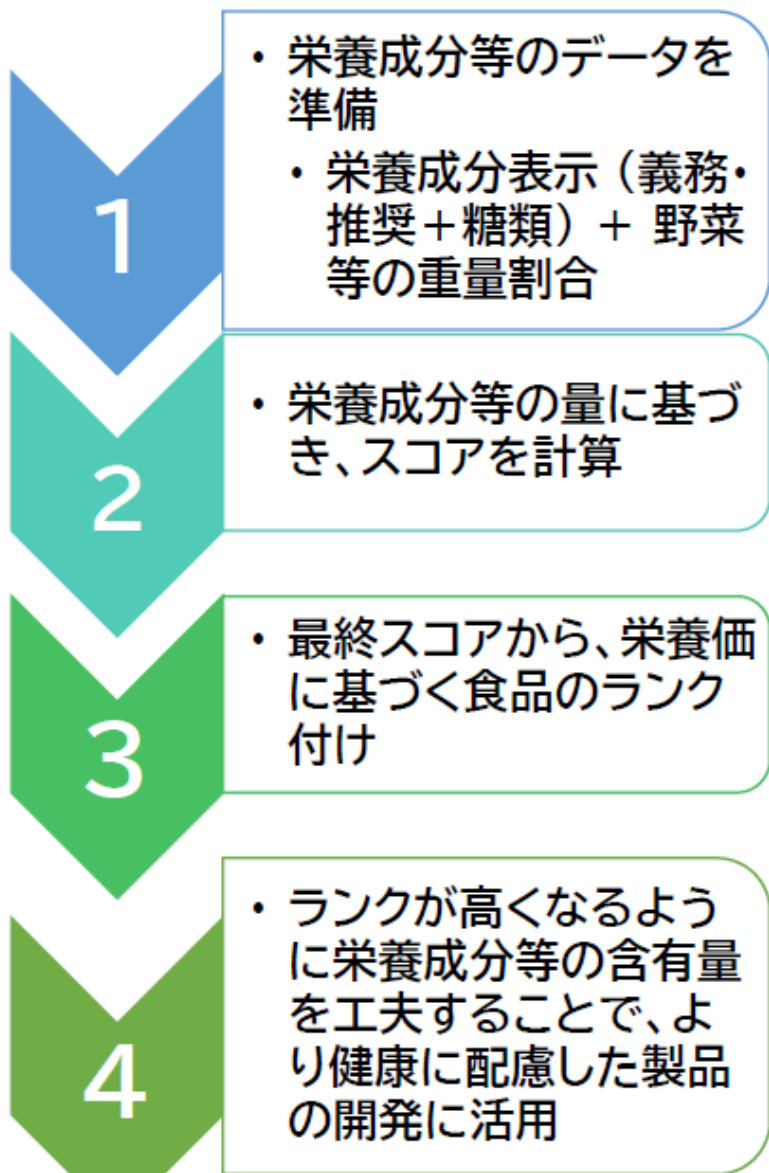
- 主にスコアリングモデルにより、食品全体の「健康度」の評価を行う動きが世界的に加速している(例:ATNIによるGlobal Index)
- 食品カテゴリーによっては全体的に「健康的な食品」という評価を受けることが難しいものもある(例:調味料など)
- 例えば調味料は、単体で食することは想定されておらず、実際の使われ方に即した評価が行える栄養プロファイリングモデルの開発が望まれる

日本版栄養プロファイリングモデルで目指すもの

- 中立・公正な立場から、我が国の食文化や栄養課題をふまえて、特定の栄養素等の含有量で総合的に食品の栄養価を評価するための仕組み
- 世界でも広く用いられているスコアリングモデルでの加工食品版に加え、公的機関から世界初となる料理版の栄養プロファイリングモデルを開発(※)
- 単品の食品ではなく複数の食品の組み合わせを評価するスコアリングモデルとして、料理単位での評価を行うことで調味料の評価も可能
- 料理単位で評価することで、より健康的な食品構成・量の検討に有用
- この料理版の考え方は全世界に適用できる画期的なモデルであり、世界に向けて発信を行っていく

※ 厚生労働省厚生労働行政推進調査事業補助金：「日本版栄養プロファイリングモデルの開発(研究代表者：瀧本秀美)」により実施

【概要】 日本版栄養プロファイリングモデル(加工食品版)





①

食パン
(日本食品標準成分表)

栄養成分 (100 g) あたり		スコア化	
エネルギー	250 kcal	➔	3
たんぱく質	8.9 g	➔	3
脂質	4.1 g		
-飽和脂肪酸	1.5 g	➔	2
炭水化物	46.4 g		
-糖質	42.2 g		
-糖類	5.3 g	➔	2
-食物繊維	4.2 g	➔	5
食塩相当量	1.2 g	➔	4
野菜等の含有量	0 %	➔	0

②

最終スコア

3

★★★★☆☆



最終スコア

2

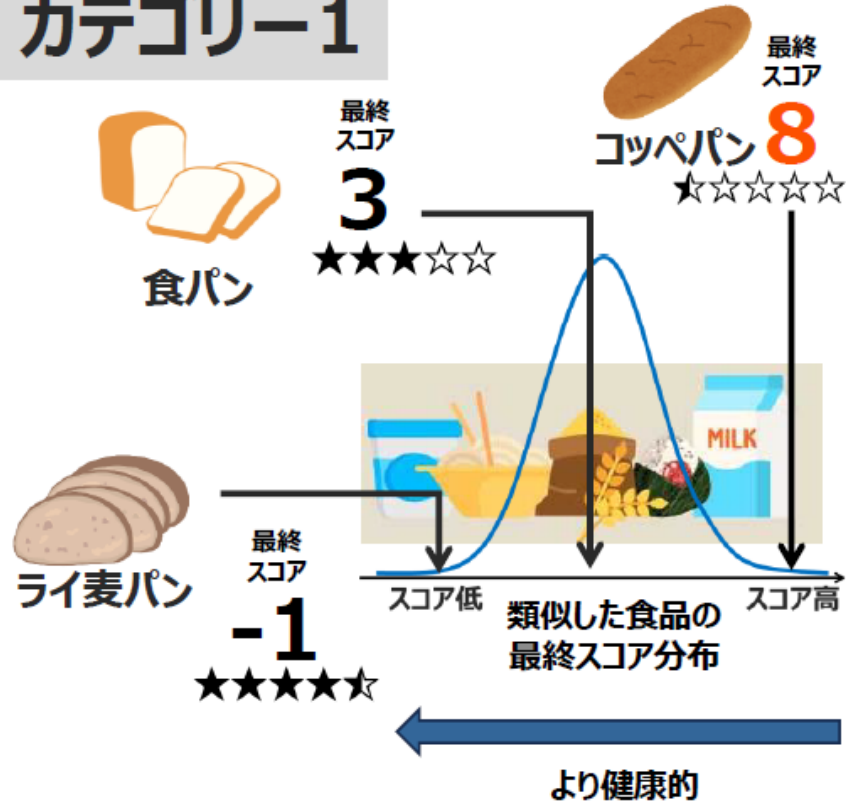
④ **減塩食パン** ★★★★★☆
(食塩相当量 1.2 ➔ 0.8 g/100g)

最終スコア = 制限栄養素ポイント - 推奨栄養素ポイント

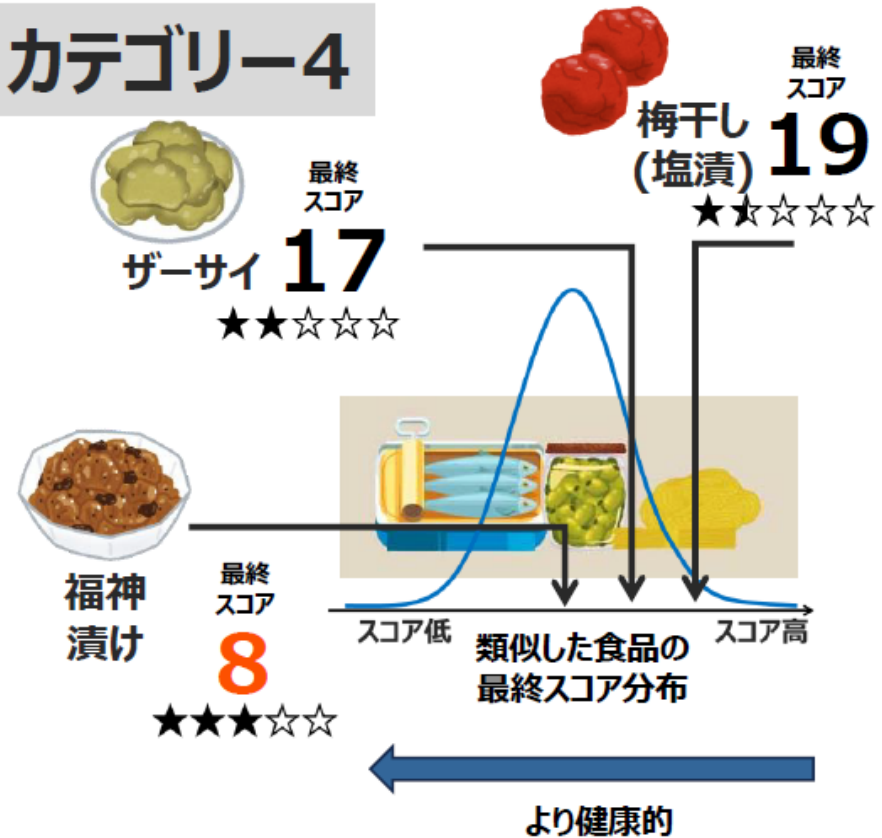
日本版栄養プロファイリングモデル(加工食品版)の特徴

日本の食文化をふまえた食品カテゴリー別のランク付け

カテゴリー1



カテゴリー4






ランク 5.0 = ★★★★★★ 4.5 = ★★★★★☆ 4.0 = ★★★★★☆ 3.5 = ★★★★★☆ 3.0 = ★★★★★☆
2.5 = ★★★★★☆ 2.0 = ★★★★★☆ 1.5 = ★★★★★☆ 1.0 = ★★★★★☆ 0.5 = ★★★★★☆

【概要】 日本版栄養プロファイリングモデル料理版

日本版NPIは日本の食文化との親和性、かつ、グローバルな視点の両方を備える

日本版栄養プロファイリングモデル料理版の特徴

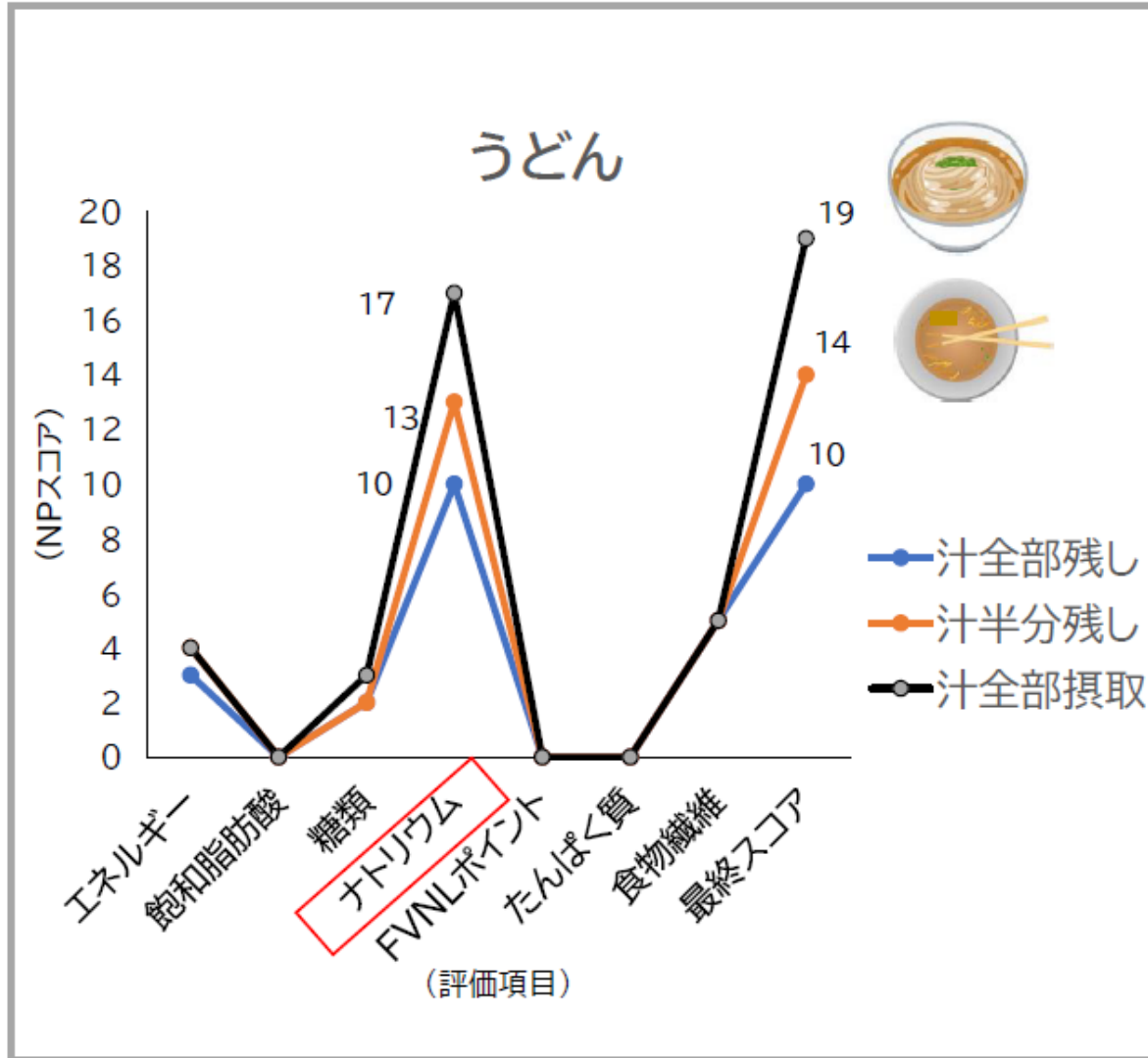
- 食品単独ではなく、料理1食分当たりの栄養素の含有量で“料理”の栄養価に応じて“料理”をランク付けするモデルである 
- 国際的にも画期的な栄養プロファイリングモデルである 
- 単独では摂取しない調味料(みそ、しょうゆ等)や調理油等を含めた食品の組合せを包括的に評価でき、特に単独では摂取しない調味料等について摂取の実態に即した評価が可能となる 

自然に健康になれる食環境整備の推進

麺類などでは食べ方でスコアが変わる設計

より適切な食べ方の提案にも応用

麺類の汁を残した場合・残さなかった場合の健康への影響も数値化して比較することも可能



料理 カテゴリー	最終スコア	ランク
主食	≤ -2.0	5.0
	$-2.0 < \sim -0.0 \geq$	4.5
	$-0.0 < \sim 1.0 \geq$	4.0
	$1.0 < \sim 3.0 \geq$	3.5
	$3.0 < \sim 5.5 \geq$	3.0
	$5.5 < \sim 9.2 \geq$	2.5
	$9.2 < \sim 14.9 \geq$	2.0
	$14.9 < \sim 18.2 \geq$	1.5
$18.2 < \sim 20.2 \geq$	1.0	
$20.2 <$	0.5	

- ・ 麺類の汁を残した場合はスコア「10」:ランク2.0 ★★
- ・ 汁を残さなかった場合はスコア「19」:ランク1.0 ★

うどんの汁を全量残すことで、ランク★が1つアップする

プロジェクトの全体方針・具体的目標

本プロジェクトが目指す目標

エビデンスに基づいた食環境づくり

<R5~R7年度>

- ・データベースWG
- ・フィードバックWG
- ・社会実装WG
- ・シミュレーションWG

R6年9月 日本版NPM開発
⇒ R7年度~中心軸をNPMへ

本プロジェクトの中心軸

エビデンスの1つの指標・ツールとしての
栄養プロファイリングモデル(NPM)

※厚生労働省科学研究瀧本班において開発

検証

活用

厚生労働省が目指す目標

自然に健康になれる持続可能な食環境づくり

厚労省「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を実施

「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」

目的
誰一人取り残さない
食環境づくりの日本モデルを確立する

活力ある持続可能な
社会の実現

健康寿命の延伸

生活習慣病の予防

健康の保持増進

情報へのアクセス向上

食品へのアクセス向上

図) HPから抜粋 <https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/about>

食のチカラで誰もが自然に健康になれる未来へ

科学的根拠に基づく
「ものさし」の活用



産学官で共創した
「知」をもとに
社会実装へ



「意識」せずに
健康になれる
モデルの構築



誰も取り残さない
「日本モデル」を
世界に発信



産（実装）官（制度）学（科学的根拠）民（選択）の連関 → 社会を動かす

パラダイムシフトをただ待つのではなく、自らその渦中に入り、
食環境PJの取り組みをさらの加速して食環境整備の推進を産官学民で共創

食環境整備推進のための産学官等連携共同研究プロジェクトのシンポジウムを開催

2026年
2/17 THU
無料

食環境整備推進のための
産学官等連携共同研究プロジェクト
シンポジウム

【テーマ】
あるべき食環境整備とは



本プロジェクトは、
国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所と
参加企業8社の共同プロジェクトです。

【テーマ】
あるべき食環境整備とは

本プロジェクトは、
国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所と
参加企業8社の共同プロジェクトです。

当日プログラム

- 13:30~13:40 開会挨拶(13時開場)
国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 理事長 中村祐輔
厚生労働省 健康・生活衛生局 健康課 課長 丹藤昌治
- 13:40~14:10 基調講演
「健康的で持続可能な食環境づくりへの期待」
女子栄養大学 副学長 武見ゆかり
(健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ 有識者会議委員長)
- 14:10~14:35
食環境整備推進のための産学官等連携
共同研究プロジェクト成果報告
1)プロジェクトリーダー 伊東秀之
2)ワーキンググループ代表者
データベースワーキンググループ 中村美詠子
フィードバックワーキンググループ 東泉裕子
社会実装ワーキンググループ 小堀真珠子
シミュレーションワーキンググループ 池田奈由
- 14:35~15:00 休憩(企業展示)
- 15:00~16:30 総合討論
「あるべき食環境整備とは—今後の展望—」
モデレーター:プロジェクトリーダー 伊東秀之
登壇者:(産)本プロジェクトの参加企業
(学)女子栄養大学副学長 武見ゆかり
国立健康・栄養研究所長 瀧本秀美
(官)厚生労働省/農林水産省/消費者庁
- 16:30~16:35 閉会挨拶
国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所 所長 瀧本秀美

**食環境整備のための産学官等
連携共同研究プロジェクトとは**

Project Goal
自然に続けられる、健康で、おいしい食生活の
実現に向けて

本プロジェクトでは、健康への意識の高い
人だけでなく、すべての人が、意識
せず、自然に健康になれる食環境モデル
を構築することを目指します。

目的
産学官等の連携による実行性及び
持続可能性のある食環境を整備し、
公衆衛生の向上および協力を図り、
国民健康の向上に貢献します。

参加企業を募集中です!
是非お声かけください。 [詳細はこちら](#)

現地開催 [参加申込はこちら](#)

定員 1,100名

申込締切:2026年2月10日(火)

13:30開演(13:00開場)

※(公社)日本栄養士会 生涯教育単位認定
実務研修 全分野共通 講義1単位

場所・アクセス

有楽町よみうりホール
(東京都千代田区有楽町1-1-1 読売会館7階)

- JR山手線有楽町駅 ●京浜東北線
有楽町駅 国際フォーラム口すぐ
- 東京メトロ有楽町線
有楽町駅 D4、D6 出口すぐ

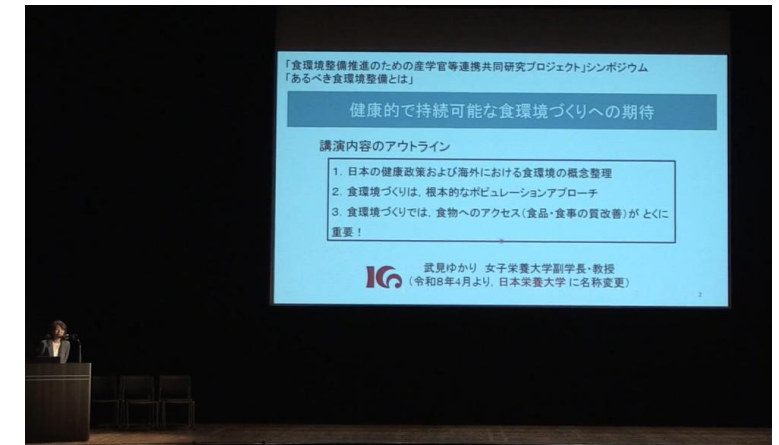
※専用駐車場はございません。
お車の場合は両国駐車場をご利用ください。

<https://yomi-h.jp/access.html>

主催 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

後援 厚生労働省・農林水産省・消費者庁・日本栄養士会

問い合わせ 株式会社コンベンションリンクージ E-mail: shoku-sympo2026@c-linkage.co.jp



当日約270名参加