

オープンイノベーションセンター 産学連携本部 社会実装推進室長
赤川 英毅 (AKAGAWA Eiki)







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、健康生活への行動変容等に資するサービス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>かるしお®認定</p> 	<p>食育と地域貢献</p> 	<p>企業人材への実践教育</p> 	<p>レシピ開発と調理法普及</p> 
<p>減塩商品の認定 認定企業へのマケケ支援</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「減塩・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

産学連携本部から一言

「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®」プロジェクトを推進できる企業との協業を求めています。