

**記者発表会・レクチャー（2017年9月14日（木）10時30分～ 青森市）のご案内****弘前大学と青森県、青森県食生活改善推進員、楽天レシピ、ローソンが協働
—地域・WEB・店舗で おいしく減塩 健康な食事啓発プログラム「だし活キッチン」—**

国立大学法人弘前大学（青森県弘前市、学長：佐藤敬）と青森県、青森県食生活改善推進員連絡協議会（会長：山谷詠子）、楽天株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役会長兼社長：三木谷浩史、以下「楽天」）、株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役社長：竹増貞信）の5者は、青森県民の健康増進・平均寿命延伸に向け、地域の料理教室、楽天株式会社が運営する「楽天レシピ」のサイト、ローソンの店舗を通じて、おいしく減塩する健康な食事の普及啓発と生活習慣改善を推進するプログラム「だし活キッチン」を開始します。

- ① 本プログラムの軸となる企画として、減塩を一過性のキャンペーンではなく、地域に根付かせるために、2017年9月14日（木）、青森県食生活改善推進員の皆様に、料理研究家 浜内千波先生の減塩レクチャーを受講いただきます。全ての調理に汎用的に使える浜内式「減塩調理」の基礎を伝授するとともに、青森県産食材を豊富に使用した「できるだしシリーズ」や、酸味、香りを使うなど、自宅でも実践しやすく、汎用性のある調理の工夫や、簡単な塩分計算方法などの知識の習得を目的とします。
- ② 2017年9月25日（月）から8カ月間にわたり、青森県食生活改善推進員の皆様が青森県内8地域（弘前市9/25、青森市10/5 ※以降、東地方、八戸市、三戸郡、五所川原市、上十三地域、むつ市で開催予定）で順次、料理教室を開催し、①での学びを地域の食生活改善推進員の仲間や県民に広めます。料理教室の参加者は、毎日の料理に活用できる減塩テクニックを学ぶことができます。
- ③ 広く活動を普及するために、毎月約900万人が利用しているレシピサイト「楽天レシピ」のサイト内に2017年9月15日（金）より「だし活キッチン」の公式ブランドページを開設いたします。公式ブランドページでは、青森県食生活改善推進員や青森県が考案した県産だしを活用しておいしく減塩し、リンゴやニンニクなど県産食材をふんだんに使った減塩レシピを紹介します。
URL: https://recipe.rakuten.co.jp/official/dashikatsu_kitchen/
※公式ブランドページは9月15日よりご利用頂けます
- ④ 「だし活キッチン」の活動を県内でさらに広め、定着させるため、本取り組みでは料理研究家の浜内千波先生監修のもと、青森県食生活改善推進員とローソンが共同開発した、青森県産食材を使ったおにぎりを、2018年3月から8月まで毎月1品青森県内のローソン店舗で発売する予定です。



おいしく減塩 健康な食事啓発プログラム「だし活キッチン」イメージ

【背景】

青森県は平均寿命が全国最下位という、いわゆる「短命県」であり、弘前大学は短命県の汚名を返上し、健康長寿社会を実現するための研究に早期から取り組んでいます。青森県と青森県食生活改善推進員、「楽天レシピ」、ローソンが協働する今回の「だし活キッチン」は、弘前大学が2013年に文部科学省・JSTからの採択を受けて実施する革新的イノベーション創出プログラム「COI（センター・オブ・イノベーション）STREAM」の活動の一環として開始しました。弘前大学COI（拠点名：健康ビッグデータで「寿命革命」を実現する『健康未来イノベーション拠点』）のリサーチリーダーである同大学大学院社会医学講座 特任教授 中路重之先生を中心に、料理教室、だし活、レシピサイト、店舗とそれぞれの特性を結束させた企画を展開します。

弘前大学と青森県、青森県食生活改善推進員、「楽天レシピ」、ローソンの5者は、今後も、様々な企画を通じて、おいしく減塩できる、食を通じた健康啓発プログラムの普及に取り組んでまいります。

■国立大学法人 弘前大学について：

日本一の短命県＝青森県にある国立大学。「岩木健康増進プロジェクト」では、2000項目の健診を10年以上にわたって継続し、その健康ビッグデータを活用した調査研究を現在も活発に行っています。2013年からは、産学官民連携プロジェクト **健康ビッグデータで「寿命革命」を実現する『健康未来イノベーション拠点』**（拠点長・研究リーダー：弘前大学大学院医学研究科社会医学講座 特任教授 中路重之）が、文部科学省・JST（国立研究開発法人科学技術振興機構）の革新的イノベーション創出プログラム「COI STREAM」に採択。健康増進にむけた様々な取り組みや調査研究を精力的に行い、短命県返上＝健康長寿社会の実現を目指しています。

URL：<http://coi.hirosaki-u.ac.jp/web/index.html>

■青森県の減塩対策について：

青森県の平均寿命は男女とも全国最下位で、その要因の一つとして、がんや、心疾患・脳血管疾患などの生活習慣病による死亡率が全国平均より高いことが挙げられます。青森県で死亡率の高い胃がんや生活習慣病につながる高血圧は、食塩の摂り過ぎが一因であることから、減塩が不可欠です。

そこで県では、県産だし等を活用しておいしく減塩を進める「だし活」の普及啓発に取り組んでいます。「だし活」は、減塩と地産地消を両輪で進める取り組みであり、県産食材を活用した簡単に使えるだし商品「できるだし」の開発支援や、家庭や地域に「だし活」を伝える「だし活伝道師」の育成、小売店店頭での県民への「だし活」PR活動等を、農林水産部と健康福祉部が連携しながら実施しています。

その中で、青森県食生活改善推進員連絡協議会の多くの会員が「だし活伝道師」となり、食生活改善に向けた活動に「だし活」を取り入れて伝道しています。ウェブやコンビニなどから「だし活」を伝える本プロジェクトは、減塩への関心が低い若い世代にも、食生活改善推進員の知識や経験を伝えることができる貴重な機会

であると考えています。また、弘前大学 COI の取り組みとして、「だし活キッチン」プロジェクトが全国に先駆けた有効な知見が得られるものと期待しています。

この度の産学官民連携の「だし活キッチン」プロジェクトは、健康づくりのスローガン「今を変えれば！未来は変わる！！」のうち、まさに「今を変える！」取り組みであり、県民の減塩と健康的な食生活の実現につながるものと考えています。

■青森県食生活改善推進員連絡協議会について：

食生活改善推進員は“私達の健康は私達の手で”をスローガンに、食を通じた健康づくりのボランティアとして活動を進めてきました。全国 1,411 市町村（H23.4 現在）に協議会組織を持ち、約 17 万人の会員が活動を進めています。青森県の会員は 2,585 人（2017 年度）で、特に青森県は、全市町村に協議会組織があることが特徴です。本協議会は、「減塩で生活習慣病予防」を重点目標に掲げ、食を通じた健康啓発の活動を展開しています。

■料理研究家 浜内千波先生について：

徳島県生まれ。大学卒業後、OL を経て岡松料理研究所へ入所。1980 年ファミリークッキングスクールを開校。「料理は、もっともっと夢のある楽しいもの」をモットーに、雑誌や書籍をはじめ、テレビ、ラジオ、講演会、各種の料理イベントで活躍中。106kg から 56kg のダイエットに成功した自身の経験をもとに考案したダイエットメニュー、野菜料理は特に定評があり、主宰の料理教室では「家族の健康」「笑顔のある会話」に役立つ家庭料理を教えている。著書に、「ぴあ MOOK PON!今すぐマネシピ ちなみにヘルシー!!～ベスト&食材活用レシピ編～（ぴあ）」、「浜内千波の 21 時からの遅ごはん（保健同人社）」、「高血圧の人のおいしいレシピブック（やさしい食事療法）（保健同人社）」、「ビジネスマンのメタボ・ダイエット（小学館）」など、健康料理を含む多数の料理本を手掛ける。

■「楽天レシピ」について：

楽天株式会社が運営する料理レシピの投稿・検索サービス。累計オリジナルレシピは 130 万件以上。人気順検索、お気に入り登録など全てのサービス機能が無料で利用でき、オリジナルレシピの投稿で 50 ポイント、「つくったよレポート」の投稿で 10 ポイントの「楽天スーパーポイント」を獲得することができます。

URL: <https://recipe.rakuten.co.jp/>

■「楽天レシピ」公式ブランドページについて：

「楽天レシピ」内で、企業や団体専用のアカウントを開設し、オリジナルレシピや自社商品の掲載に加え、コメント機能や「つくったよレポート」などを通して、企業・団体とユーザーが相互にコミュニケーションを取ることができるサービスです。各種分析機能やキャンペーンの開催機能なども順次リリースを予定しております。

■ローソンについて：

ローソンは 1997 年 4 月に青森県に初出店して以来、地域に密着した店舗づくりを進めてまいりました。おかげ様で今年、青森県出店 20 周年を迎えることができました。現在、県内に 239 店舗（2017 年 8 月末現在）を営業しています。2008 年 12 月には青森県と「地域協働事業に関する包括協定」を締結し、地元の食材を使用した商品やご当地メニューの商品化に取り組んでまいりました。ローソンは今後も青森県ならではの

の食材を使用し、健康に配慮した商品を通じて、地域の活性化に協力してまいります。

URL：<http://www.lawson.co.jp/lab/kenko/>

つきましては、下記の通り記者発表会、レクチャーを開催いたしますので、ご参集ください。

記

日時： 2017年9月14日（木）10時30分～15時30分

ご挨拶：10時30分～10時45分（15分）

講義前半：10時45分～12時45分（2時間）

昼休憩：12時45分～13時15分（30分）

講義後半：13時15分～15時15分（2時間）

お知らせ：15時15分～15時30分（15分）

場所： 青森県総合社会教育センター 3階 調理実習室

（青森市大字荒川字藤戸 119-7 <http://www.alis.pref.aomori.lg.jp/shisetsu.html>）

出席者： 弘前大学大学院医学研究科社会医学講座 特任教授 中路重之氏

弘前大学 教授・副理事（研究担当） 村下公一氏

青森県 農林水産部総合販売戦略課 地産地消グループマネージャー 小枝秀氏

青森県 健康福祉部がん・生活習慣病対策課 健やか力推進グループサブマネージャー 松坂育子氏

料理研究家 浜内千波氏

青森県食生活改善推進員連絡協議会 会長 山谷詠子氏

楽天株式会社 メディア事業部 ソーシャルメディア事業課 シニアマネージャー 向谷和男氏

株式会社ローソン 経営戦略本部 戦略統括 大矢根寿子氏

以上

【お問い合わせ先】

国立大学法人弘前大学COI研究推進機構（教授 村下公一・福井）

Tel：0172-39-5538 Email：coi_info@hirosaki-u.ac.jp

(別紙)

【FAX返信用紙】

FAX： 0172-39-5205

弘前大学COI研究推進機構 行

記者発表会・レクチャー

**弘前大学・青森県・青森県食生活改善推進員・楽天レシピ・ローソンが協働
—地域・WEB・店舗で おいしく減塩 健康な食事啓発プログラム「だし活キッチン」—**

日時： 2017年9月14日(木) 10時30分～15時30分

場所： 青森県総合社会教育センター 3階 調理実習室

(青森市大字荒川字藤戸 119-7 <http://www.alis.pref.aomori.lg.jp/shisetsu.html>)

ご出席

ご欠席

貴社名

部署名

ご芳名

(計 名)

電話番号

メールアドレス

誠に恐れ入りますが、上記にご記入いただき、9月13日(水)お昼12時までにご連絡願います。