

分科会 1：日本食（和食）、食事バランス、食材の多様性分科会



1. 提言の方向性

「日本食（和食）」の捉え方を、日本古来の伝統的食事としての「和食」ではなく、近代化の過程で日本化された日本の食文化・食習慣全体の経験・価値を踏まえて食品企業が貢献できる取組みを議論・提案する。

2. 活動のポイント

- ①日本食の特徴（良い点、悪い点）を明確化
- ②日本食の特徴を踏まえ、世界共通言語化できる食の健康価値の整理（特に食事・食材の多様性のあり方の整理）
- ③COVID-19で注目される免疫力について、伝統的な地域食の貢献可能性の整理
- ④ 1～3の特長について効果検証の方法、指標の設定

3. 分科会（第1回）における主な意見

- ・多様な食材を摂ることは難しいが、食事記録をつけることや食べているものを見える化すると効果が出やすいのではないか。（アプリ活用等）
- ・そもそも食が保守的である中で、なぜ食の多様性が受け容れられないのか、各国課題抽出から入ったらどうか。
- ・学術的に発信ができるのか？学術的なエビデンスがあまり見られない。

分科会 1 : 日本食（和食）、食事バランス、食材の多様性分科会



分科会参加企業

味の素(株)、カゴメ(株)、ハウス食品グループ本社(株)、Ridgelinez、(有) トーマツ

分科会 2 : 減塩の取組



1. 提言の方向性

世界的な課題である「栄養の2重負荷」への取組として極めて重要。
世界的に様々な規制の枠組みが検討される中で、加工食品の積極的な減塩推進のためには、減塩とおいしさの両立が最大の課題。その工夫や技術を具体的に提案する。

2. 活動のポイント

- ①世界の過栄養の実態把握
- ②各国の減塩に対する取組の整理
 - a. 基準値、表示制度
 - b. 規制制度（塩税）
 - c. 組織的取組のプロセスデザインの把握：英国「CASH」（食パンの減塩プログラム）
- ③各社が持つ減塩技術の整理

分科会 2 : 減塩の取組



3. 分科会（第1回）における主な意見

- ① 減塩は、おいしくないと生活者が続けることができない。日本の食品企業には、「おいしい減塩」を実現する技術や素材が多くある。（例 うま味、野菜、スパイスなど）
- ② 減塩を実践していくには、企業ができる製品改良や表示だけでなく、現状把握（モニタリング）、教育、環境整備など、様々なステークホルダーの力が必要になる。（例 WHO SHAKE）
- ③ 減塩取組において、製品カテゴリーにおける一律に塩分含有量だけで評価するのではなく、喫食頻度の違いも考慮する必要がある。
- ④ 加工食品と手作り料理の喫食比率の違いも重要であり、地域の食文化・食習慣を考慮する必要がある。

分科会参加企業

味の素(株)、日清食品ホールディングス(株)、日本ハム(株)、ハウス食品グループ本社(株)、カゴメ(株)、DSM(株)、(株)東洋食品

分科会 3 : たんぱく質摂取推進



1. 提言の方向性

途上国・新興国から先進国まで、栄養強化すべき重要栄養素。

サステナビリティの観点から、動物性たんぱくから植物性たんぱくや昆虫食、培養肉まで、多様な選択肢が議論されるなかで、現実的な解決策を提案する。

2. 活動のポイント

- ① 「たんぱく質」の効果効能の評価
- ② 「たんぱく質」の重要性・強化の取組の評価・分析
- ③ 多様な供給方法・摂取方法の評価・分析
- ④ 新たなテーマとしての高齢者のフレイル対策への提案開発

3. 分科会（第1回）における主な意見

- ①世界的にたんぱく質がどのように摂取されているかのデータ分析が必要
- ②たんぱく質の摂取不足の課題と改善
- ③アカデミアやNGOとの連携とタイミング
- ④フードテックの発展により、新しいたんぱく質が増えてきている

分科会 3 : たんぱく質摂取推進



分科会参加企業

味の素(株)、大塚製薬(株)、日本ハム(株)、DSM(株)、(株)昆虫食のentomo、(株)林原/
(有)トーマツ

分科会 4 : 栄養評価の仕組みと栄養表示、栄養プロファイリング



1. 検討の方向性

健康的な食品へのアクセス向上を目的に、欧米を中心に、栄養プロファイリングシステム（NPS）に基づく、製品前面の栄養表示（※）が広まりつつある。しかし、NPSや栄養表示に対する日本での認知は充分ではない。

また、これらの評価対象は加工食品であり、生鮮食材で作った料理や、それらを組合わせた食事全体の栄養バランスまでは網羅されていない。

日本での活用に向けたNPSや食品表示の在り方、それに基づく企業活動の評価の在り方について検討する。 (※) 例 Health Star Rating , Nutri-score

2. 活動のポイント

- ① NPSと、それに基づく栄養表示の理解・分析
- ② 栄養改善の企業取組の評価システム（ATNI）の特徴の理解・分析
- ③ 日本における①、②の認知向上のさせ方
- ④ 食事全体の栄養バランスを評価方法の検討
- ⑤ 本分科会への参画企業増加と官民連携の在り方の検討

分科会 4 : 栄養評価の仕組みと栄養表示、栄養プロファイリング



3. 分科会（第1回）における主な意見

- ① 企業評価（ATNI）、NPS、栄養表示などについては、日本国内において認知が充分でない。食に関わる多くの企業や行政にも知ってもらう必要がある。
- ② ①で示した既にある評価や手法の良いところは理解するが、日本やアジアの食文化や食習慣にも適合する様にしないと、広まらないことが懸念され、生活者の健康的な食品へのアクセス向上につながらない。
- ③ 企業だけでなく、アカデミアや行政との連携も重要である。

分科会参加企業

味の素(株)、大塚製薬(株)、(株)東洋食品



1. 提言の方向性

- 職場を通じた栄養改善は、組織的栄養改善の効果的手法であり、国際的にも重要なテーマとなっている。
- 日本の「健康経営」は、生産性向上のみならず従業員の活力向上まで視野に入れた取組を推進しており、その特徴を食育の観点からも国際的な評価の枠組みに反映させることで、その評価を高める。

2. 活動のポイント

- ① GAINが推進するWorkforce Nutritionと日本の健康経営との相対評価
- ② 栄養改善に関する「健康経営」の評価指標の検証
- ③ 職場の栄養改善に対する日本としての提言の検討

3. 参画企業間での主な議論内容

- ロンドンでの栄養サミットは、途上国の栄養不足を先進国がいかにサポートするかに主眼が置かれていたが、東京においては「栄養不良の二重負荷」が着目される。
- 過栄養への対応において職場を通じた栄養改善は重要な取組みであり、その中で日本の「健康経営」の考え方は、Workforce Nutritionよりも、従業員の健康をカバーする範囲が広いものであり、東京栄養サミットでの各社からのコミットメントでも取り入れる要素があると考える。
- ただし、提言にあたっては、各国の文化的・制度的な側面に配慮する必要あり。

分科会 5 : 健康経営・職場の栄養改善



分科会参画企業

味の素株式会社、花王株式会社、カゴメ株式会社、クックパッド株式会社、
D S M株式会社、株式会社東洋食品、有限責任監査法人 トーマツ、
リッジラインズ 株式会社



＜状況が流動的であるため、未検討＞

1. 提言の方向性（参考）

国際的な議論においては、「フードシステム」の寸断による食料安全保障に関するリスクとそれが、脆弱な立場にある人々、特に栄養改善が必要な母子や栄養の2重負荷の影響を受ける人々に直接的な影響を及ぼしていることが指摘されている。

これらを踏まえて、食料安全保障の観点から、地域主体の持続可能なフードシステム構築と地域とのパートナーシップによる事業戦略提案を行う。

分科会7：リテールによる栄養改善事業



1. 提言の方向性

過栄養への対応は、最終的には、生活者自身の主体的行動に大きな影響を受ける。その対策には、小売りの現場での「購入時の啓発」とそれを効果的に機能させるための「教育」が不可欠である。これを実現するためのITイノベーション等に基づく、パーソナルニュートリションサービスの重要性とその可能性について提言する。

2. 活動のポイント

- ①リテールにおける取組の整理・分析（スーパー、外食、宅配等）
- ②リテール側と製造者側との連携の枠組みの検討
- ③効果検証の評価指標の検討・提案
- ④将来的なビジネスモデルの提言

3. 分科会における主な議論

- ・生活者が自ら栄養改善に向けた判断ができるように働きかけることが重要。
- ・そのために流通、メーカーそれぞれができることを考え、コミットメントに繋げていく。
- ・事例として弘前大学、コープ、シルタスによるプロジェクトを研究する。購買を通じた栄養啓発システム（Migrosのような）と店舗での定期的な健康チェックを組み合わせたサービス。

分科会 7 : リテールによる栄養改善事業



分科会参加企業

青森県生活協同組合連合会, 日本生活協同組合連合会,
日本コープ共済生活協同組合, シルタス(株), 味の素(株), 花王(株)