

「おいしい適塩」を目指した食環境整備

～働き盛りのサラメシ戦略～

保健医療部 熊谷保健所

健康の課題

- 脳血管疾患による男性の死亡率が非常に高い。
- 40代男性の血圧高値の割合が高い。

データ活用で課題改善

- 企業の社員食堂ランキングで昼食の食塩摂取量の改善
3.9g ⇒ 3.5g
- 肥満の改善
21事業所中、7事業所で改善

食文化と産業基盤

小麦の食文化

煮ほうとう・うどん・まんじゅう

- たんぱく質含有量の低い小麦でうどんを打つため、食塩量が高い
- 県内有数の漬物の製造地
- 管内食品等事業者 29,462社

地域の産業資源の活用

- 食品等事業者による減塩食品の開発
25%減塩パン販売へ
- 健康寿命延伸産業の基盤づくりを応援 参加企業 36社

県民との協働

県民目線での食品開発

- おいしさを変えない商品開発
- 食品関連事業者とのコラボレーション

県民の望みを商品化

- 幅広い意見を地域の試食会で収集
- 医療・福祉施設との連携で食品の開発
- 地元高校での減塩食品の試作

地域力の活用

健康の産業資源化

目指すのは、持続可能な活力ある県民の健康創出と健康寿命延伸産業創出