

健康な食事研究会

◆健康な食事研究会全体

<p>1, 2 月</p>	<p>○ 進捗報告会開催 2月19日(月) 13:30~17:30、日本橋公会堂 4F ホール プログラム 開会挨拶 東北大学 教授・名誉教授 宮澤陽夫 WG1 健康な食事の概念構築 東京大学大学院医学系研究科社会予防疫学分野 教授 佐々木敏 WG2 外食・中食・給食の実態把握 石巻専修大学 理工学部 教授 坂田 隆 WG3 社会実装 人間総合科学大学大学院 人間総合科学研究科 教授 桑田有 招待講演 日本栄養改善学会の取組み 女子栄養大学 栄養学部 教授 石田裕美 パネルディスカッション WG 活動を踏まえた今後の展開 モデレーター：ILSI Japan 理事長 安川拓次 パネリスト：佐々木敏教授、坂田隆教授、桑田有教授、石田裕美教授、 中村丁次神奈川県立保健福祉大学学長 閉会挨拶 ILSI Japan 理事長 安川拓次</p> <p>○ 女子栄養大学訪問 (2/1) 桑田、宇津、太田 ・ 武見ゆかり教授から女子栄養大学の取組み(認証制度)の情報収集及び ILSI Japan の取組みの経過説明</p> <p>○ 女子栄養大学訪問 (2/6) 安川、太田 ・ 石田裕美教授表敬訪問(講演依頼)と講演内容の打合せ</p>
<p>3, 4 月</p>	<p>○ 全体会議予定 5月17日(木) 15:00~17:00 ILSI Japan 会議室</p>
<p>5, 6 月</p>	
<p>7, 8 月</p>	
<p>9, 10 月</p>	
<p>11, 12 月</p>	

◆ワーキンググループ1(WG1)科学的エビデンスに基づく日本人にとっての健康な食事の概念構築

1, 2 月	<p>第 5 回会合 (1/12) 東京大学佐々木研究室</p> <p>日本食の論文調査から、「Japanese Food」を読み解く。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メンバーを A/B に分けて 283 論文 (PubMed) を確認、グループ間で 80 報程度の相違があり、その点を中心に議論した。 ・議論の展開を題材に、佐々木先生から疫学の基本と論文の評価手法を教授いただいた。 <p>第 6 回会合 (2/13) 東京大学佐々木研究室</p> <p>日本食の定義を探る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 283 論文から 146 論文を抽出、日本食の定義の有無と試験分類を調査した結果、オーソライズされた明確な「日本食」の定義は無いとの結論を得た。 <p>今後の予定</p> <p>各論文内での「日本食」の定義について、4 基準で分類し、今年度報告書 “Studies on Japanese Diet の研究動向” として取りまとめる (3 月開催予定)。</p>
3, 4 月	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第 7 回会合 (3/8) 東京大学佐々木研究室 <p>日本食のエビデンス調査として進めている包含基準と除外基準に照らし合わせ、抽出した 146 報の分類を行っている。「日本食の定義」について、定義の有無、引用文献の有無の基準を設け、再検討を宿題とした。</p> <p><今後の進め方について>「日本食の定義」についての調査結果として今後まとめる予定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 第 8 回会合 (4/10) 東京大学佐々木研究室 <ol style="list-style-type: none"> ① 「日本食の定義」の調査について解釈の見解に不一致があるものについて再検討を実施 ② 報告書「日本食の定義」の調査のまとめ ③ 5/17 全体会議の報告内容 <ul style="list-style-type: none"> ・ 今後の予定 第 9 回健康な食事研究会 WG1 <p>日時・場所：6/7 木 15：30－17：30 東京大学佐々木研究室</p> <p>宿題： 報告書作成に関わる質問項目への回答</p>
5, 6 月	
7, 8 月	
9, 10 月	
11, 12 月	

◆ワーキンググループ2(WG2) 外食・中食・給食の実態把握

1, 2 月	<p>会合 (1/29) ILSI Japan 会議室</p> <p>ラウンドテーブルまとめからの共通認識。</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康メニューと消費者意識のギャップが存在。健康を前面に出した食事・メニューは売れないが、消費者は健康を意識している。 企業のコンセプトが違う、あるいは消費者の意識変容を促す必要があるのかもしれない。 各業界の加盟団体や業務構造は想像以上に複雑である。 企業の拠り所としての指針、ガイドラインが必要。現状は「食事摂取基準」、「健康日本 21」。 <p>今後の活動について</p> <ul style="list-style-type: none"> 2019 年 10 月に開催される「栄養とエイジング」国際会議での成果発表を目標。 関連業界への追加ヒアリング（例えば惣菜協会、大学生協）と中食に絞った調査の実施。 消費者の栄養摂取量（エネルギー、タンパク質、食塩等）に対する各業界寄与率に関する文献情報調査の実施。
3, 4 月	<p>第 1 回拡大事務局会 (3/15)</p> <ul style="list-style-type: none"> 第 2 回 WG2 ミーティングの振り返り 追加ラウンドテーブルの方向性 「中食」の企業調査の方向性 <p>第 3 回 WG2 ミーティング (4/20) ILSI Japan 会議室</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康な食事に関する情報提供、宅配食は 5 日間でカロリー塩分バランスを設定。学校給食は「学校給食摂取基準」により 1 週間でバランスを設定。微量栄養素は、30 日が目安。 5 月 7 日に厚労省が配食の協会を設置予定。 「中食」「ファストフード」の定義 生活者/消費者の食事・栄養摂取実態に関する文献調査の報告 文献や調査報告書を紹介。「国民健康・栄養調査」データから外食・中食・給食別の摂取カロリー、栄養素量が算出可能か検討。内食/中食の区別ができず、算出は不可能であった。 今後の活動について ラウンドテーブル (6~7 月) 候補：日本べんとう振興協会、日本惣菜協会等 企業インタビュー (下期開始) ① 質問内容を纏める、② 倫理委員会への申請、③ WG2 調査員の宣誓書、相手への覚書の準備 (目的、情報の取扱法を明記する)
5, 6 月	
7, 8 月	
9, 10 月	
11, 12 月	

◆ワーキンググループ3(WG3)健康な食事の伝え方開発と社会実装による効果検証

1, 2 月	<p>会合 (2/5) ILSI Japan 会議室</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進捗報告会の発表資料の確認 ・活動の方針として、社会実装ありきではなく、健康な食事の持続的実現の視点、アプローチを探す。事例の収集から始める。
3, 4 月	<ul style="list-style-type: none"> ・会合 (3/19) ILSI Japan 会議室 ・会合 (4/20) ILSI Japan 会議室 ・花王(株)より、「スマート和食®」の社会実装に向けた取組み内容や、留意・工夫点、得られた気づき等を紹介された。 ・今後は、ラウンドテーブルを実施し、その成功要因や失敗要因の類型化を図ることとした。 ・類型化を行うためのフレームワークを作成し、今後はそれをベースにラウンドテーブルを実施する。
5, 6 月	
7, 8 月	
9, 10 月	
11, 12 月	