



2017/11/26 大和学園
京都栄養医療専門学校
in ARASHIYAMA

第2回適塩フォーラム in Kyoto 2017



第2回 適塩フォーラム in Kyoto 2017

2017年11月26日(日) 10:00~(9:30開場)



場所：大和学園京都栄養医療専門学校

京都市右京区嵯峨天竜寺瀬戸川町18

【第一部】10:00~12:00

開会挨拶：神田千秋先生（京都腎臓病総合対策推進協議会会長）

(1) 基調講演 「沖縄野菜と減塩の食事について」



演者：等々力英美先生（琉球大学地域連携推進機構教授）

座長：東あかね先生（京都府立大学大学院生命環境科学研究科健康科学研究室教授）

(2) パネルディスカッション

座長：八田告先生（八田内科医院院長）川手由香氏（京都桂病院栄養科科長）

「在宅栄養指導の取り組み」 樹山 敏子 氏（京都訪問栄養士ネット代表）

「消費者の立場からの適塩の取り組み」 柴田 弘美 氏（京都生活協同組合副理事）

「訪問ヘルパー対象の食事療養講習会」 山本 百希奈 氏（京都栄養医療専門学校講師）

「企業戦略としての『適塩』」 畑 孝彦 氏（大塚食品株式会社ヘルスプロモート部長）

閉会挨拶：武田和夫先生（京都腎臓病総合対策推進協議会副会長）

【第二部】12:00~13:00

「地域・在宅における適塩～ここまで来た！美味しい宅配弁当のいろいろ～」

挨拶：家原典之先生（京都市立病院腎臓内科部長）

司会 川手由香氏（京都桂病院栄養科科長）

「京都における宅配弁当状況」 田畑直子氏（京都桂病院管理栄養士）

宅配弁当会社7社：けんたくん、ワタミ韓、ワンツースリー、韓は一と&はあと

韓ファンテリー、ヘルシーネットワーク、日清医療食品(株) による展示・試食会



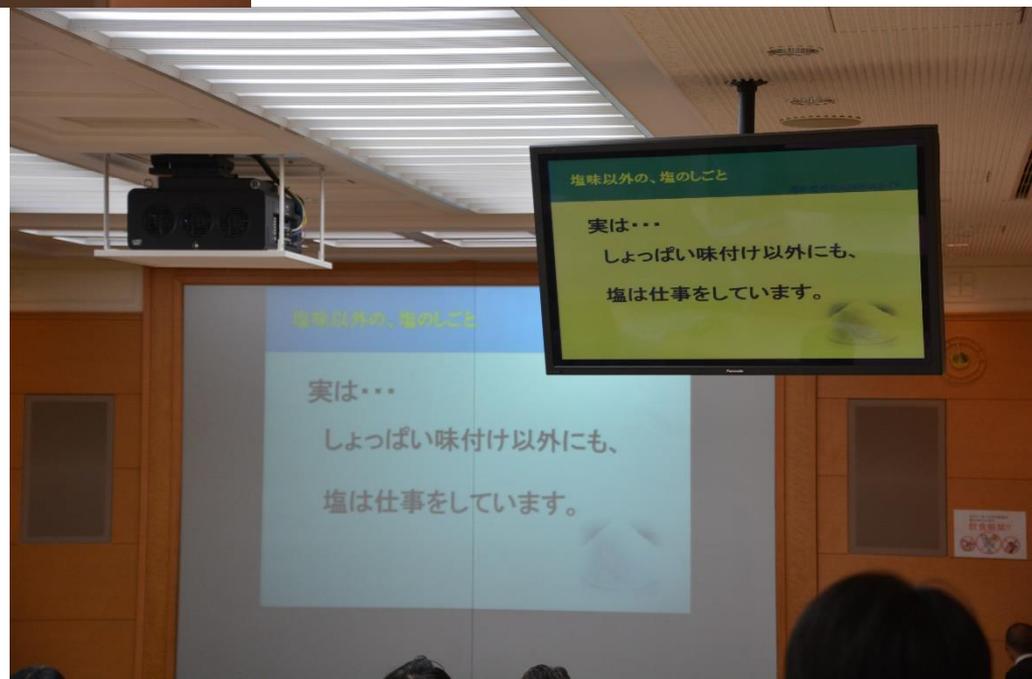
主催：京都腎臓病総合対策推進協議会

後援：日本高血圧学会減塩委員会 京都腎臓・高血圧談話会、京都透析医会、

京都透析食研究会、大和学園京都栄養医療専門学校、京都腎臓病患者協議会







【司会】

岩井 浩氏
京都腎臓病総合対策推進協議会事務局長





【開会挨拶】

京都腎臓病総合対策推進協議会会長
京都民医連中央病院 救急総合内科科長 神田 千秋 先生

基調講演

「沖縄野菜と減塩の食事について」



座長：東あかね 先生
京都府立大学大学院生命環境科学
研究科健康科学研究室教授



演者：等々力 英美先生
琉球大学地域連携推進機構教授

【パネルディスカッション】

司会：八田 告 先生（八田内科医院 院長）
川手 由香 先生（京都桂病院栄養科 科長）

在宅栄養指導の取り組み



樹山敏子氏（京都訪問栄養士ネット代表）

消費者の立場からの 適塩の取り組み



柴田弘美氏（京都生活協同組合副理事）

訪問ヘルパー対象の食事療養 講習会



山本百希奈氏（京都栄養医療専門学校講師）

企業戦略としての適塩



畑 孝彦氏
（大塚食品株式会社
ヘルスプロモート部長）

【情報提供】 配食事業の栄養管理に関する ガイドライン

京都における宅配弁当状況



川手由香氏
(京都桂病院栄養科科长)

田畑直子氏
(京都桂病院管理栄養士)



【閉会挨拶】

京都腎臓病総合対策推進協議会副会長
京都工場保健会所長 武田和夫先生

第2部

「地域・在宅における適塩
～ここまで来た！美味しい宅配弁当のいろいろ」



第2部開会挨拶：家原典之先生（京都市立病院腎臓内科部長）







大試食会を演出して頂いた
大和学園様、京都桂病院様
宅配弁当 7 社様

けんたくん、ワタミ (株)、ワンツースリー、(株) は一と & は一と、
(株) ファンデリー、ヘルシーネットワーク、(株) 日清医療食品

開催後記

秋冷の候、皆様には益々ご清祥のことと存じます。先日は、第2回適塩フォーラム in Kyoto 2017にご参加頂き有難うございました。今回は、前回の49名を遥かに上回る101名の方にご参加頂きました。

冒頭に岩井事務局長そして推進協の神田千秋会長から開会の挨拶を頂きました。今後、府民や企業と協同して適塩サミット in Kyotoを開催するにあたり、まずは適塩仲間を増やすことから始めようということで適塩フォーラムを開催したという趣旨説明があり、フォーラムが始まりました。

基調講演では、京都府立大学の東教授の司会で琉球大学の等々力英美先生にご講演頂きました。沖縄が塩（本土）、脂（米国）の二つの負の遺産の影響で健康を損ね始めていること、それを伝統的な沖縄野菜で改善しようという介入試験（チャンプルースタディ）もご紹介頂きました。介入方法によっては、格差が生まれることがあるなど、疫学的な勉強にもなり大変有意義な時間でした。

パネルディスカッションでは、4名の方にご登壇頂きました。①在宅医療が増加している中、在宅栄養指導をされている樹山敏子氏から実にリアルな活動をご紹介頂きました。冷蔵庫、レシート拝見など、臨場感あふれるお話でした。②京都生協の柴田弘美氏からは、推進協と生協で協同している適塩勉強会（主に推進協理事が講師）の紹介があり、消費者の適塩意識を高めているという活動紹介を頂きました。次回は、ぜひ食の提供側のお話を聞きたいと思いました。③大和学園の山本百希奈氏からヘルパーへの食事療法講習会を紹介頂きました。在宅医療を支える大きな原動力であるヘルパーさんへの適塩食の実施指導は大変重要な課題です。京都府として推進していく糖尿病性腎症重症化予防の観点からも大変貴重な取り組みと思いました。輪を広げて適塩ヘルパーを増やしてほしいと思いました。④大塚食品の畑孝彦氏から大塚食品としての適塩活動としてマイサイズの紹介がありました。昼食をマイサイズに置き換えたり、マイサイズを利用しての簡単なレシピ動画もご紹介頂きました。最後に、推進協副会長の武田和夫先生からご挨拶頂き、第1部を終了しました。

第2部は、いよいよ京都の主要宅配業者による試食会です。本当にこれ2g以下なの？、意外に美味しいね、これでお昼は十分にいけるね！などワイワイと参加者一同、興味深く試食されていました。川手理事監修のメニューもあり、盛り上がりました。グループでぐるぐる回っての試食会は、初の試みであり、ご協力頂いた企業は勿論、桂病院、大和学園の皆様には感謝申し上げます。さらに秋の紅葉の嵯峨野という大変贅沢な会場を無償で提供して下さった大和学園様に御礼申し上げます。これからも皆様と一緒に京都における適塩活動を広めていきたいと思っております。今後ともご指導、ご支援賜りますよう宜しくお願いします。