



2016/12/04 青蓮会館

第1回適塩フォーラム in Kyoto 2016





第1回 適塩フォーラム in Kyoto 2016

テーマ：「改めて多職種で塩のあり方を考える」

日時：2016年12月4日(日) 14:00～16:30

場所：青蓮会館（京都府立医科大学学友会館）
京都市上京区西三本木通荒神口下る上生洲町197-1

【Opening Remarks】14:00～

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】14:10-14:50

座長：京都市立病院 腎臓内科部長 家原 典之 先生



「地域における適塩和食からの健康づくり
～京丹波町の高血圧腎臓病予防の取組～」

演者：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 東 あかね教授

【パネルディスカッション】15:00～16:20

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）

テーマ：私の適塩に対する取り組み

パネリスト

マエカワテイスト株式会社	渡邊 敏明 氏
京都生活協同組合	川村 幸子 氏
京都府立大学大学院	瀬古 千佳子 氏
株式会社エスケア	根本 雅祥 氏

推進協理事

【Closing Remarks】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

主催：京都腎臓病総合対策推進協議会

後援：京都府 京都市 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 京都腎臓病患者協議会

[illegible]



【Opening Remarks】

**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



座長：京都市立病院 腎臓内科部長
家原 典之 先生

「地域における適塩和食からの健康づくり
～京丹波町の高血圧腎臓病予防の取組～」



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 東 あかね教授

東先生から食育カレンダーの プレゼント(^ ▽ ^)



【パネルディスカッション】15:00～16:20

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）





マエカワテイスト株式会社 渡邊 敏明 氏

社会での活動ーラジオ放送<Kiss FM KOBE>

減塩定食で毎日を健康に！
KISS キッス エフ・ディ・ヘルシー
EVERYDAY HEALTHY
 毎週水曜 8:30頃～
 マエカワテイスト株式会社

2012年～2013年の毎週水曜8:30～
 KissFM KOBEでも塩分2g定食をPR

トマトソースチキン定食

パーソナリティの浜平さんと対談

2gソング

マエカワ
 みんなの安全 健康

14

コミュニティでの活動ー減塩食の普及
 情報発信

◆塩分2g定食カレンダー作成

おだしを効かせておいしい!!
おすすめ塩分2g定食カレンダー

和食のめいずは、「おだし」です。

塩分摂取量の推奨値として6gとされているので1食当たりの摂取量として2gを提唱している。

塩分 2g 定食

マエカワ
 みんなの安全 健康

16

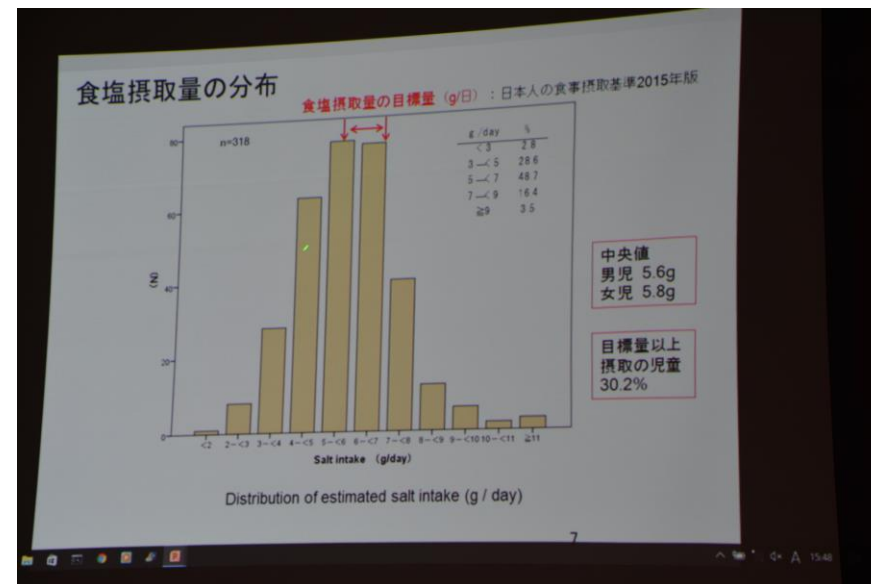


京都生活協同組合 川村 幸子 氏





京都府立大学大学院 瀬古 千佳子 氏



尿検査で調べた内容と
集団の結果を説明

食塩含濾紙(ソルセイブ)を
用いた味覚の体験学習

あなたの舌の感覚を調べましょう

塩分味覚調査

ろ紙

結果記入表

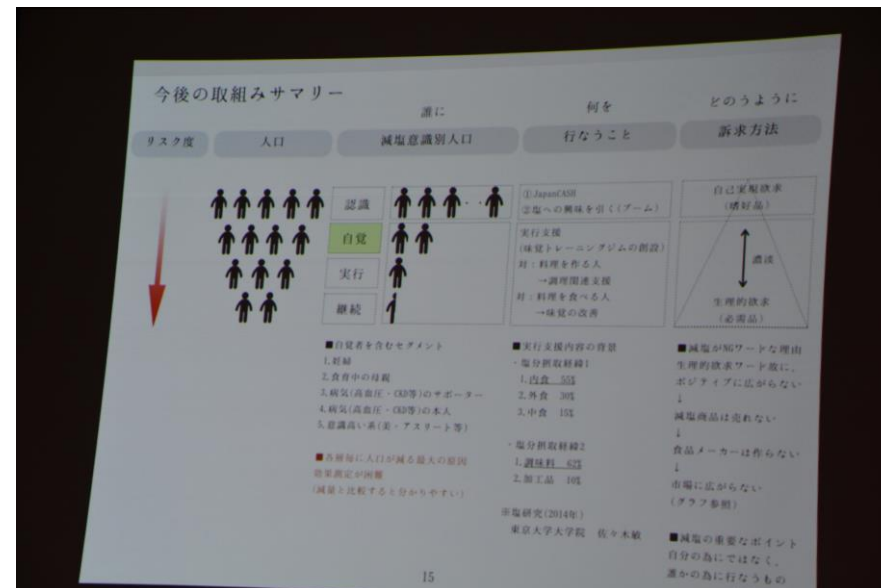
塩分	味	舌	紙
1	2	3	4

味なし

給食に含まれる塩分量
と美味しく食べる工夫

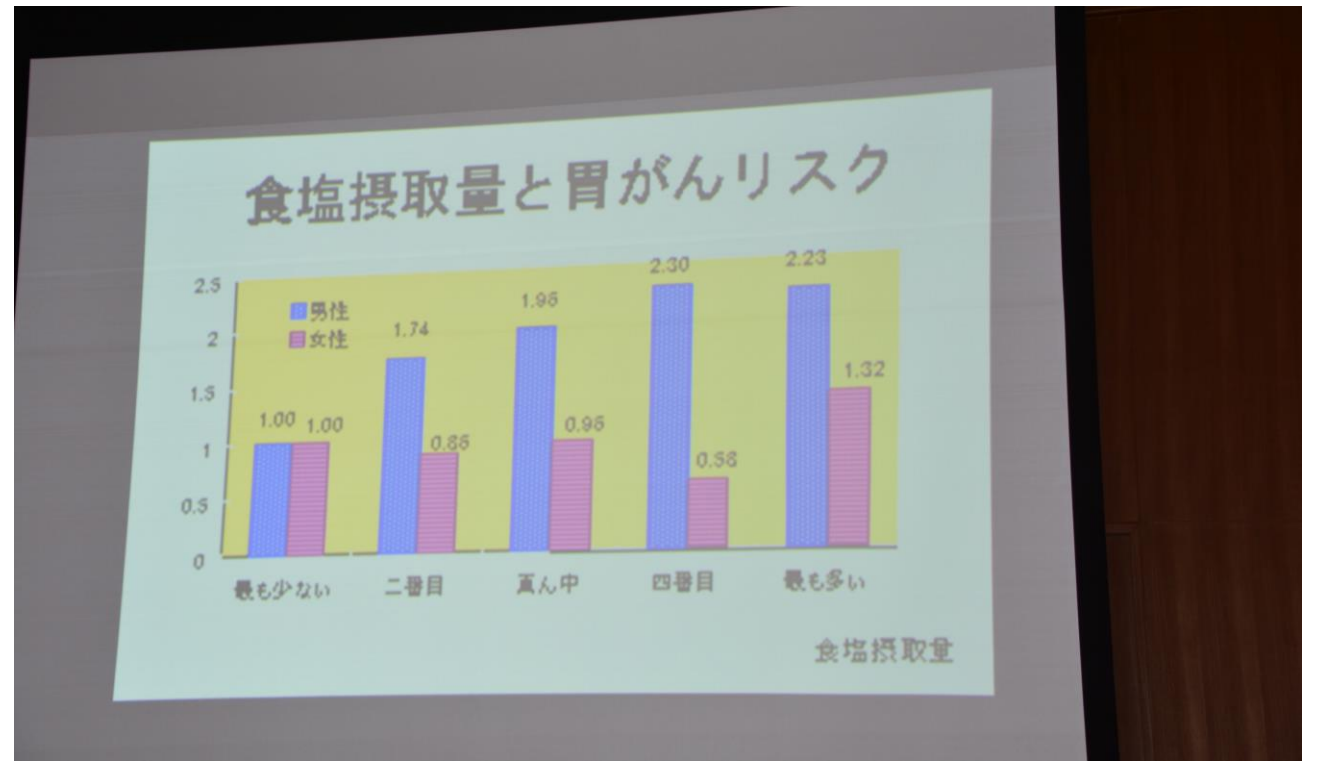


株式会社エスケア 根本 雅祥 氏





【Closing Remarks】
 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



開催後記

師走の候、皆様には益々ご清祥のことと存じます。先日は、第1回適塩フォーラム in Kyoto 2016に開催者の予想を遥かに上回る49名の方にご参加頂き有難うございました。フォーラムを振り返って開催後記を作成しました。

まず、推進協の神田千秋会長から、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第1回目の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から永年に亘り取り組まれてきた京丹波町での適塩活動をご紹介頂きました。Na/K比の重要性も再認識しました。適塩和食のロゴも東先生のご要望で作成しましたが、今後、京都の和食のお店に貼ってもらえるように普及活動を続けていきたいと思います。

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。マエカワテイスト株式会社の渡邊敏明氏からは、だし文化を大切に展開されている適塩活動をご発表頂きました。京都生活協同組合の川村幸子氏は、生協はこれまでどちらかと言うと添加物などを中心に食の安全を追及してきたが、これからは適塩にも前向きに取り組んでいきたいと意気込みを語って頂きました。京都府立大学大学院の瀬古千佳子氏は、学校や親御さんとの信頼関係のもとに実践されている食育活動をご紹介頂きました。この活動を模範として後は、京都全体で取り組んでいければと思いました。最後に株式会社エスケアの根本雅祥氏は、減塩ではだめだ！適塩あるいはsalt control（ソルコン）のような言葉に変えて世の中の適塩活動に火をつけたいと独自のプランで塩の学校を開催するなど、類まれなアイデアをご発表頂きました。4名のお話を聞いていて、だし文化の活用や食育、適塩和食といった基本的な考え方を大切に若い人も巻き込める新たなムーブメントを考案し、そういった新しいコンセプトを京都から発信していくことが、今後の適塩サミット in Kyotoに必要なと感じました。最後に武田和夫副会長から塩分の取りすぎは日本人に多い胃癌とも関連があり、腎臓、高血圧、脳卒中だけでは済まないというコメントもありました。これからも皆様と一緒に京都の適塩活動を広めていきたいと思います。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。