NO. 55

HEALTH CAR REPORT 《健康寿命をの Smart Life Po

健康寿命をのばそう! Kanart Life Project 花王健康科学研究会

花王健康科学研究会は、スマート・ライフ・プロジェクトと、みなさまの健康・体力づくりを応援します。

き食と安全

人が生命を維持し、活動を続けるために欠かせない「食」。

フードチェーンが複雑化した現代社会では、リスクの発生要因も複雑で多様化してきています。

今回の特集では、食品安全に対する農林水産省の取り組みや、

外食・レストラン、食品加工の食の安全における企業のサポートについてご紹介します。

CONTENTS

02 巻頭インタビュー

食品安全の取り組みを推進するために

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長 横田 美香

06 研究・健康レポート

食品の「安全」をつくるパートナーとして

花王プロフェッショナル・サービス株式会社 C&S企画開発部 ソリューショングループ 中村 泰子

08 研究助成者に近況を聞く

災害時の食・栄養の改善に関する研究

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部 食事摂取基準研究室長 笠岡(坪山) 宜代

10 映画にみるヘルスケア

「自分が選んだ道をしっかり歩む姿を、娘にも見せたいんです」 ――脳梗塞に倒れた名中華料理人のもとで蘇ったシングルマザー

映画・健康エッセイスト 小守 ケイ

監修:公益財団法人結核予防会 理事 総合健診推進センター 所長 宮崎 滋

11 インフォメーション

2017年度 第15回花王健康科学研究助成 受賞者13名が決定

食品安全の取り組みを 推進するために

世界に誇れる日本食をグローバル社会にアピールし、輸出・展開していく上で、 食品の安全性と品質管理の力をさらに高めていくことが必要です。 農林水産省にて、食品事業者の安全管理を推進する取り組みを行う横田美香さんに、 国内の食品安全をめぐる状況、世界的な食品安全の標準化の動き、 日本における「HACCP」導入の推進などについて、お話をうかがいました。



農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長

構田

国内の食品安全をめぐる状況

人にとって食事は、生きるために必要不可欠なも の。そして同時に、幸せな気持ちや楽しい時間を与え てくれるものです。人は食品を選ぶとき、味や栄養を 考慮しますが、食品として最も大切なのは「安全性」 ではないでしょうか。ところが世間では食中毒事件が 起こり、中にはかけがえのない命が奪われるケース もあります。日本の食品産業を振興する行政の立場と して、日本の食品の安全を守り、その素晴らしさを世 界にアピールしていくために、食品事業者の安全管 理体制を整えていかなければならないと強く感じて います。

そもそも食品は、微生物が繁殖しやすいものです。 製造や流通、販売、提供の過程には、健康に影響を 及ぼすさまざまなリスクがあります。食品の一次生産 から消費までの流れ「フードチェーン」は、原料の調 達や加工を海外で行うことも増え複雑化しています。 フードチェーンが複雑化すればするほど、消費者の 不安が高まりやすくなります。食品を提供する事業者 に対し、安全管理を「見える化」することが強く求めら れます。

また、近年注目されている取り組みに「6次産業化」 があります。これは、農業や漁業など1次産業に携わ る方が、自らが扱う1次産品を活用して、食品加工と いった2次産業や、販売・飲食業などの3次産業に 取り組み、農林水産業を活性化させていこうというも の。これからの社会において、ますます活発になって いく動きだと思います。6次産業化には、加工、パッ ケージング、輸送など、1次産品の販売では存在しな かった工程が発生します。

フードチェーンが複雑化し、食品事業者が多様化 する今の社会では、リスクの発生要因も複雑で多様 になっています。食品の製造、流通、販売、提供など に関わる事業者の方には、常に食品安全への意識を 高く持ち、安全管理の努力を続けることが求められて いるのです。

食品安全管理の標準化の必要性

国内には、食品安全への意識を常に高く持ち、一 生懸命安全管理に取り組んでいる食品事業者がたく さんいる一方で、安全管理に課題がある事業者もあ ります。もしもある事業者が食品事故を起こすと、そ の事業者自身が信頼を失い経営の危機に陥るだけで はなく、仕入れ先や納入先にも多大な損失をもたら し、さらには同じカテゴリーの他社商品までもが総じ て売れなくなってしまうなど、業界全体にも多大な影 響を及ぼす可能性があります。

食品安全管理体制は、業界全体として向上させて いく必要があります。食品安全管理は、他社と競い合 ったり差別化を図るものではなく、関係する事業者が 協力して取り組むべきことです。管理の状態をきちん と評価、把握し、向上させていくためには、何を実施 していくべきか、どういうレベルで管理していくかに ついて、共通の基準を持っていることが、効率的かつ 効果的な取り組みにつながります。こういった面か ら、食品事業者が共有できる食品安全管理の標準(規 格)が求められています。

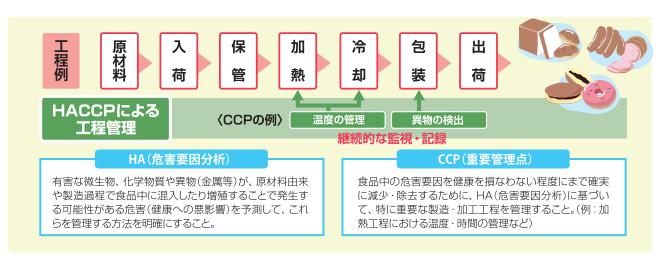


図1 HACCPの工程管理システム

※農林水産省リーフレット「ホップ! ステップ! HACCP」(平成27年10月版)より作図

国際的に求められる「見える化」のものさし

日本人の衛生意識は世界的にも高く、多くの事業者は、厚生労働省が定める食品衛生法や食品別の規格基準、食品事業者が独自に定める品質管理基準などに沿って、安全管理を行ってきていると思います。しかし、文化や習慣が全く異なる海外の人々に日本の食品の安全性を理解してもらうためには、きちんと根拠を持って示していく必要があります。

2000年に、世界的な食品安全の向上と消費者の信頼強化を目指した国際組織「GFSI (GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVES)」が発足しました。GFSIでは、信頼できる食品安全管理規格・認証スキームによって食品安全管理の標準化を進めるため、取引の中で国際的にも使用できる規格・認証スキームの条件を示し、さまざまな国でつくられ運用されている食品安全管理規格・認証スキームを審査し、条件に合うものを承認しています。承認された規格・認証スキームは、互いに同等性が確保されます。食品の国際的な取引においては、GFSIが承認した食品安全管理の認証を取得していることを条件にするような動きも加速しています。グローバル化が進み、食の安全についても国際的な標準化が進む中、日本の食品の安全性を世界的な基準で「見える化」する必要性も高まっているのです。

食品事故の未然防止のための「HACCP」

こういった状況の中、厚生労働省と農林水産省で

は、すべての食品事業者が取り組むべき安全性確保の取り組みとして、また、安全管理体制を「見える化」するものとして、「HACCP」の導入を推進しています。

HACCPとは、原材料の受け入れから最終製品までの工程でとに、起こりうる危害要因を予測・分析 (HA: Hazard Analysis)し、危害の発生防止につながる特に重要な工程(CCP: Critical Control Point)を継続的に監視・記録する"工程管理システム"のこと(図1)。1993年に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)がその具体的な原則と手順を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨したもので、最終製品の抜き取り検査を行う従来の手法と異なり、事故の発生自体を未然に防ぐことを目指したのが大きな特長です。

HACCPを導入することで製品の安全性を向上させることができるわけですが、重点的に監視・記録するべきポイントを絞り、また、記録により工程を「見える化」することができるため、業務の効率化にもつながります。さらに、仮に問題のある製品が生じてしまった場合は、記録をたどって原因の究明を行い、速やかに対応策を講じることができます。

HACCP導入を推進する 世界の流れと日本の対応

アメリカやEU、台湾、韓国などではすでに、食品業界全体、または一部の食品で、HACCP導入の義務化が行われています。日本の食品を輸出する際には、

巻頭インタビューERVIEW

基本的には輸出先の国内と同じ規制がかけられ、品目によっては、HACCPの施設認証が要件とされることもあります。例えば、アメリカとEUに対しては水産物、水産加工品、牛肉が、カナダや香港、シンガポール、メキシコに対しては牛肉が、HACCPの施設認証が必要な食品となっています。

日本国内では1998年に、農林水産省と厚生労働省の共管で「HACCP支援法*1」が制定されました。これは、HACCP導入をめざす「高度化計画」を作成し指定認定機関の認定を受けた事業者が、施設整備などにおいて長期融資支援を受けられるというものです。2013年には同法を改正し、HACCP導入を一気に目指せなくても、導入の前提となる、衛生管理・品質管理を実施するための施設や体制整備についても、本融資を受けられることとなりました(図2)。例えば、バーコードリーダーの購入、手洗い施設の設置、冷蔵庫の導入といった事項についても、融資の対象となったわけです。段階的にじっくりとHACCP導入を進めていただけますので、規模の大きくない事業者

の方にも積極的にHACCPに取り組んでいただければと思います。

厚生労働省では現在、国内の食品事業者の HACCP導入の制度化が検討されています。これは、 日本の食品の安全性をより高いレベルに持っていく ため、とても意義のあることだと考えています。

国内の食品事業者のHACCP導入状況を示したのが図3です。HACCP支援法の改正やHACCPを制度化する動きを受けてHACCPの導入状況は右肩上がりになっており、平成28年度のデータでは、大手企業(販売金額規模100億円以上)の8割以上、中小企業(販売金額規模1億~50億円)の3割程度が、HACCPを「導入済み」と回答しています。農林水産省ではHACCP導入に関する研修会などに対し、支援をしています。すぐに定員がいっぱいになる盛況ぶりで、みなさんとても真剣に話を聞いてくださっています。今まさに、HACCP導入の機運が高まっていると感じます。

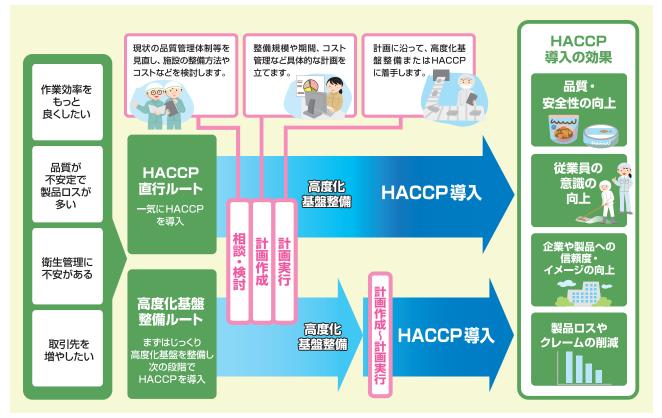


図2 HACCP支援法の活用による段階的なHACCPへの取り組みとHACCP導入の効果

※農林水産省リーフレット「ホップ! ステップ! HACCP」(平成27年10月版)より作図

正式名称: 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(平成10年法律第59号)

^{*1} HACCP支援法

HACCP導入の課題

HACCPの導入には、課題もあ ります。製造工程における危害要 因(ハザード)を予測・分析するこ とが必要ですが、このハザード分 析を一からきっちりと実施するに は専門的な知識が求められます し、自分たちでは気がつきにくい ところもあります。実際にどうやっ て導入をしようかと迷われる事業 者のために、業種・品目ごとの手 引書を業界団体につくっていただ くこととしています。ある程度のハ ザード分析を、あらかじめやって おこうということです。また、地域 の保健所や、業界団体、民間のコ ンサルティングなどからアドバイ スを受けながら、導入を進めてい くことも考えられます。

今後、私たちが力を入れたいと思っているのが人材の育成です。食品安全について豊富な知識や技能を持ち、所属する食品事業者内で、あるいは地域の食品事業者を対象に、指導やコンサルティングを行うことができる人材を育成していく仕組みをつくっていきたいです。

食品の安全にかける想い

2020年の東京オリンピック・パラリンピックが近づいています。開催前後には世界中から人々が集まり、日本食への関心も高まるでしょう。これは、食品事業者の方が安全や品質への意識を高める良い機会だと思います。ただ忘れてはいけないのは、東京オリンピック・パラリンピックは一時のことですが、その後も高い意識を持ち続けること。食品安全への取り組みは、常に努力を続け慢心しないことが肝心なのです。

食事は、毎日の生活のベースとなる部分です。日々口にするものが安全であるということは、絶対に守らなければならないところです。私たちはこれからも、

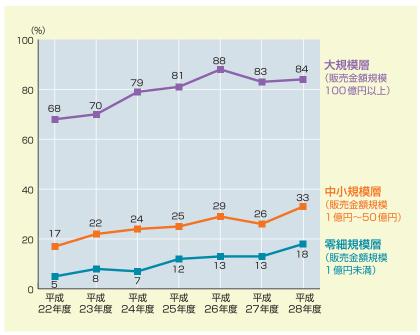


図3 国内のHACCPの導入状況 (HACCPを「導入済み」と回答した食品事業者の割合)

※出典:「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」(農林水産省調べ) ※大規模層(販売金額規模50億円~100億円)は、サンプル数が少ないため、グラフを省略

HACCP導入の支援や食の安全を守る人材育成に力を入れ、日本の食の安全に貢献していきたいと考えています。それが日本の食品産業のグローバル展開につながり、食品産業に従事する方の誇りや幸せにもつながるのだと思っています。

栄養士や保健師など保健指導に携わる方には、食の安全について常に知識をアップデートして国内外の状況を知っておいていただきたいと思いますし、それをまわりの方に伝えていただければうれしいです。また、人々が実際に食事をする現場で活躍されることも多いと思いますので、フードチェーンの最後の部分、現場での食品の衛生管理をしっかりと担っていただくことを期待します。

横田 美香 Yokota Mika

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室長

1995年東京大学法学部卒業。同年農林水産省入省。同省にて、食品安全、品質管理、保険制度、知的財産活用等の施策に携わる。2013年7月に食品企業行動室長に就任。HACCPの導入促進、食品企業のコンプライアンスの推進、食品企業の信頼確保の取り組みを促進する「フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)」の推進、日本発の食品安全管理規格の構築支援等に取り組んでいる。

食品の「安全」をつくる パートナーとして

花王株式会社の関連事業として、1988年に設立された 花王プロフェッショナル・サービス株式会社では、外食・レストラン、 食品加工、病院・介護施設、ホテルアメニティなど多様な事業者の洗浄・ 清掃、衛生(感染)管理といったサポートを行っています。 今回は、同社が取り組む事業の中から、特に外食・レストラン、食品加工、 病院・介護施設における食と安全についてうかがいました。



花王プロフェッショナル・サービス株式会社 C&S企画開発部 ソリューショングループ 中村

商品・システム・教育でお客様をサポート

花王プロフェッショナル・サービス株式会社は、外 食・食品加工・スーパー・ホテル・給食施設・病院・ 介護施設等、幅広い業態のプロフェッショナルの方々 に向けて、商品のご提案とあわせ、商品の正しい使 い方や衛生や感染対策における情報提供、現場の改 善支援を行っています。私たちが扱う商品は、家庭向 けの一般品とは大きさだけでなく、商品特長・洗浄 力、使い方が異なる場合があります。そのためお客 様に商品を安全で効果的にお使いいただくために は、実際に顔を合わせお話をさせていただくことが 重要となります。私たちのグループは、食中毒や異物 混入などの食品事故を未然に防ぐため情報の発信や 現場改善のご提案をさせていただくことで、お客様 の食の「安全」づくりに貢献したいと考えています。

お客様は、フード事業、ホテル&アミューズメント 事業、メディカル(病院・介護施設)事業の3分野に 大別されますが、主に食品に携わる厨房・ホールの 衛生管理について担当しています。今後の食品業界 全体の動きとしては、調理済みの食品を購入して家 で食べるような中食市場の拡大や、工場で大量調理 を行い各店舗や施設に配送するセントラル化が進ん でいくと考えられます。それらの懸念点は調理が終わ ってから喫食するまでの工程や時間が長くなること や、一つの厨房で大量に調理を行うことにより、もし 衛生管理の不足があった場合に大規模な食中毒とな るリスクが非常に高いということです。

私たちが心がけていることはお客様それぞれの課 題に沿ったご提案をすることです。

実際の提案までの流れとしてはまず、現場の危害 を確認・分析することから始まります。各現場で課題 や条件が異なるため、その現場ごとに改善のご提案 をさせていただいています。また提案後に、改善成 果確認を行い、評価や新たな課題に対してさらなる ご提案をさせていただきます。食の安全づくりには終 わりということがありませんので、常にお客様と共に PDCA サイクルを回し、衛牛のレベルを向上させてい くことが重要だと考えています。

取り組みの中で一番重要で難しいことは、現場の従 業員様への教育です。現場の従業員様は、アルバイト やパートの方、海外の方など、経歴や国籍も多様化し てきています。そうした方に衛生の重要性を理解して いただくためには、ただ言葉だけで伝えるのではなく、 例えば視覚的にわかりやすい洗浄マニュアルや動画な どのツールやシステムが必要となります。動画は従来 のテキストに比べて、ビジュアルで知識が身につきま すし、言葉がわからない海外の方でも理解すること ができます。また、いつでも見ることができます。今 後はさらに人手不足が深刻化する中で、こうした教 育方法の需要がますます増えてくると感じています。

トータルサポートから自己管理へ

現場確認の結果として挙がる課題は、洗浄や清掃 に関しても手指や調理器具の洗浄の不足など、初歩 的なものが少なくありません。この原因としては、調 理をする従業員様にとっては調理のしやすさが最優 先されやすいこと、危険なことも日常になっていると 気づきにくいということが考えられます。このような 場合、ただ「まな板をきれいに洗ってください」と言っても、なかなか改善にはつながりません。そこで現状を把握していただくための有効な手段として、厨房にいる菌や汚れを測定して数値化し、現場の方にわかりやすくお伝えした上で、洗浄方法をご提案することも多いです。まずは、現場の従業員様に衛生への意識をつけるきっかけづくりをすることが私たちの業務の根底にあります。また、洗浄・清掃以外の食品の保管や管理方法に関しても、現場で確認し、ご提案させていただいております。

改善を行う上で、全ての課題について同時に取り組むことはなかなか難しいものです。そのため、最終的な食品危害を考えた上で優先順位を決めて提案することを心がけています。加熱前の食品と加熱後の食品を比較した時、菌をなくす(または減らす)ことができる工程が加熱となると、より食中毒などの発生リスクが高いのは加熱後の食品の管理になります。食中毒の事件例を見ると、加熱や除菌といった菌をなくせる(または減らせる)工程後の食材の取り扱い不備、器具や人からの二次汚染が原因で食中毒が発生するケースも非常に多いのです。まずは、最終的なリスクの高い危害を改善していただき、食中毒を予防していくことが大切だと考えています。

お客様自身が自分たちで現場の課題に気づき、改善できるようになることが重要です。そうしたことを支援する事例として、現場の衛生責任者となる方への教育内容の構築などもしております。事例として、病院・介護施設様を対象に「ベストプラクティスワーキンググループ」という取り組みを全国で開催し、厨房の衛生や感染を学んで、自らが自施設で教育までしていただく内容で1年をかけて取り組んでいく活動もしております。私たちは現場に365日いることはできません。だからこそ現場で衛生の推進者となる方の育成にも、今後力を入れていく必要があります。

総合力を生かしたサービスを提供

日本国内の食品事業者のHACCP*1導入の制度化が検討されていることもあり、お客様や消費者の食の安全に関する意識レベルが非常に高くなってきていると感じています。また、HACCP対応において、



厨房にいる菌や汚れを測定して数値化し、現場の担当者に確認してもらう。

システム面での自動化も進み、既に温度管理表作成や食材の中心温度測定を自動的にできるシステムは開発されており、今後もニーズは高まる一方です。私たちとしてもお客様がHACCPの考え方や取り組みを進めていくための支援やシステムの構築が急務であると考えています。

花王プロフェッショナル・サービスの強みは、花王の展開する洗剤・トイレタリー・化粧品から食品まで、幅広い分野で事業を展開していることです。そうしたことでお客様の多様なニーズに応えることができるので、より幅広いご提案が可能となります。さらに研究部門も充実しているので、お客様と一緒に製品の開発を行うこともあります。

最後に食の「安心」につながる「安全」づくりのため、私たちとしてはより簡単かつ確実に安全を提供する商品情報とシステムを提案していくことが、当社の使命だと考えています。

中村 泰子 Nakamura Yasuko

花王プロフェッショナル・サービス株式会社 C&S企画開発部 ソリューショングループ

東京農業大学応用生物科学部栄養科学科(管理栄養学科専攻)を卒業。2009年に管理栄養士免許取得。同年に花王プロフェッショナル・サービス株式会社入社。入社以来、C&S企画開発部にて、飲食店や食品加工、ホテル、病院など幅広いお客様に対して衛生情報の啓発活動(衛生研修会の講師)や、現場改善のご支援、現場のモニタリング、危害分析と改善のご提案・洗浄指導の業務を行っている。

災害時の食・栄養の改善に 関する研究

2011年3月に発生した東日本大震災をきっかけに災害時の食についての研究を始め、 2013年に花王健康科学研究会の「第11回研究助成」を受賞した笠岡(坪山)宜代先生。 助成後数多くの研究成果を発表し災害時栄養の第一人者として活躍しています。

研究成果を実践に反映するための取り組みや 今後の目標などをうかがいました。



国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部 食事摂取基準研究室長

笠岡(坪山) 宜代

災害時の研究に取り組んだきっかけ

東日本大震災の発生直後、日本栄養士会による栄養士の被災地派遣が行われました。私は地震が発生してから3週目に宮城県気仙沼市に入りましたが、避難所での食事は過酷な状況が続いていました。

派遣前の情報では、既に気仙沼市の約80ヶ所の全避難所を栄養士が調査し、状況を把握できているとのことでした。けれども行ってみると、そのデータは紙のまま山積みで解析されていない状態で、どの避難所の状態が悪いのか、緊急支援の必要な避難所の情報が関係者に共有されていませんでした。そこで、すぐにデータをパソコンに入力、次の日の朝までに集計して、プレスリリースをしました。

この解析により、避難所ごとの食事の回数や質なども把握できたため、まずは食事が1日に1回しか出ていない避難所に栄養士が駆けつけるなど、避難所の格差を少しでも縮めるための取り組みが可能となりました。

花王健康科学研究会助成とその後の展開

この経験から被災地においてデータを分析・解析できる研究者の必要性を強く感じました。そして、災害時の食や栄養について研究することが、私の使命だと考えるようになりました。しかし、震災時の食事解析に対する研究助成はほとんどなく、災害に関する研究業績もない私に助成してくれた花王健康科学研究会は非常にありがたかったですし、私の震災時の食・栄養の研究は、この助成をきっかけに躍進したといっても過言ではありません。

避難所の栄養状況に関する調査をより詳細に解

析することで、約4割の避難所でたんぱく質が不足していること、避難所の収容人数が多いほど食事の回数が少なくなること、ガスが使えなくて調理ができない避難所では食事の量も質も悪くなること、さらに避難所の食には自衛隊のサポートや管理栄養士の存在が重要で、特に栄養士が入ると栄養バランスが整うといった重要なエビデンスが得られました。これらは、花王健康科学研究会の成果報告会でも報告させていただきました。

さらに震災時の活動報告書を分析する中で、栄養士のスキル不足や被災地側との感覚のズレなどの課題も浮かび上がりました。実は東日本大震災は、栄養士が被災地に全国規模で派遣された初めてのケースで、事前に災害時のトレーニングを受けることができずに行ったため、派遣された栄養士は現地で不安を感じたり、戸惑うことも多かったようです。そこで現在では、大規模自然災害発生時に迅速に栄養・食生活支援活動を行えるように「日本栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT*1)」を設立し、災害に特化したスキルのトレーニングを受けることができるようになりました。また、派遣者だけでなく受け入れ側の準備も重要であるため、自治体の栄養士にも参加していただいています。

JDA-DATでは、マニュアルに基づいてリーダーを育成します。研修を受けたリーダーはそれぞれの県に戻って県ごとに新たなスタッフを養成し、そのスタッフが次期リーダーになる、ということを繰り返す仕組みになっています。現在、トレーニングを受けたスタッフは1,800名超ですが、まだまだ足りません。被災地に行くだけでなく、後方支援も重要で、2020年までにリーダーとスタッフを合わせて5,000人という目標を掲げています。



熊本地震におけるJDA-DATの朝ミーティングの様子。

災害大国日本で求められること

JDA-DATは、2015年の茨城県常総市の水害と2016年の熊本地震においても栄養士を派遣しました。これらの派遣においては、まずは食事の回数が少ない大きな避難所へ駆けつけたり、ガスがなく調理ができない避難所には野菜ジュースを手配するなど、エビデンスベースでトレーニングを受けた成果がはっきりと現れました。

また、常総市の水害と熊本地震では、「特殊栄養 食品ステーション」を設置・運営しました。これは送 られてくる支援物資を無駄にしないために、そして 食物アレルギーや、糖尿病、妊婦さんといった特別 な食事が必要な方々のための食品を対象者に直接 届けるためにつくったシステムです。これまでは濃 厚流動食などが届いていても、栄養の専門知識が無 い被災地の行政担当者では必要性が判断できずに 倉庫に放置されているといったケースがしばしば見 られましたが、ステーション設置により必要な方に 効率良く届けることができるようになりました。この 特殊栄養食品ステーションでは、震災直後に必要な ものや2週間後に必要なものなどを明らかにし、緊 急性に応じて集約・配布を行うなど、これまでのエ ビデンスを活用しています。また、このステーショ ンのポイントの一つは、栄養士が直接お届けして、 被災された方の栄養ケアを継続的に行うことにあり ます。アレルギーや糖尿病、高血圧などの自己申告 がないとわからないお年寄りや要配慮者の声をキャ ッチしたり、言いにくい衛生環境を把握したりと、さ ながら避難所の交番のような機能もあわせもちま

エビデンスを生かした活動の重要性という面で



2017年度に受賞した日本栄養改善学会学会賞の賞状とトロフィー。

は、JDA-DATは組織内にエビデンスチームがありますが、これはその他の災害派遣チームにはあまりない取り組みです。そこで、我々のエビデンスを他の災害派遣チームとも共有し、参考にしていただいています。日本は世界的に見ても自然災害リスクが最も高いので、リスクに備えるために、少しでも役立つ、国民に響くエビデンスをつくり、発信していく必要があると感じています。

また、今後は医療など他分野のチームとも連携して災害に対応していくことが求められるでしょう。その一環として、厚生労働省が2016年にスタートした災害時健康危機管理支援チーム(DHEAT)では、管理栄養士も、医師や保健師、看護師などとともにチームとして災害時の健康管理をサポートすることになりました。今後は、栄養士が対象職種に指定されていない災害救助法*2においても栄養士が指定されるように働きかけていきたいと思いますし、災害時における栄養士の必要性を多くの方々に認識していただいて、栄養士が社会で貢献する場をさらに広げていきたいと思います。

笠岡(坪山) 宜代 Tsuboyama-Kasaoka Nobuyo

国立研究開発法人 医薬基盤·健康·栄養研究所 国立健康·栄養研究所 栄養疫学·食育研究部 食事摂取基準研究室長

東京家政大学管理栄養士専攻卒業。高知医科大学大学院博士課程修了。1999年より国立健康・栄養研究所の臨床栄養部研究員として分子栄養学を研究。その後、ハーバード大学医学部、アメリカ国立衛生研究所(NIH)に研究留学する。2011年より現職。日本栄養士会JDA-DAT運営委員会委員(エビデンスチームリーダー)。2013年、花王健康科学研究会第11回研究助成を受賞。日本栄養改善学会奨励賞(2007年)、渡邉辰五郎奨励賞(2012年)、日本災害食学会優秀賞(2013年)、日本災害食学会学術委員賞(2015年)、日本災害食学会オーディエンス賞(2016年)、栄養学の最大規模である日本栄養改善学会の学会賞(2017年)など、受賞多数。



(09年、三原光尋監督&脚本)

「自分が選んだ道をしっかり歩む姿を、娘にも見せたいんです」

--- 脳梗塞に倒れた名中華料理人のもとで蘇ったシングルマザ**ー**

映画・健康エッセイスト 小守 ケイ

「天下一品の味。ぜひ出店を!」。冬の金沢の港町、客で賑わう"小上海飯店"。北陸デパート食品営業部の山下貴子――2年前、夫の病死で心を病み、4歳の娘を児童相談所に託すも、父の故郷で娘と共に再出発しようと半年前に

帰郷――が勧誘に来る。しかし、70代の 頑固な中国人店主、王慶国は「お引き取

り下さい」。それでも 貴子は連日、昼食に 通う。蟹シュウマイ、 トマト卵炒め、豚バ ラ肉の煮込み・・。



この店で王さんとなら、自分が変われる・・

血圧治療やリハビリを余儀なくされる。

「会社、辞めました。厨房に立たせて下さい!」

「同情は要らない」。王が店を手放すと聞き、意を決した 貴子、王を訪ねるも戸を閉められてしまう。しかし、外から 「自分のためです!料理、教えて下さい!」。途惑いつつも嬉

> し涙の王は小雪の中、杖を頼りに貴子を追いかけ、 「落ち着いたら来なさい」。

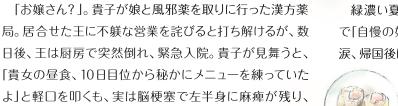
「私の料理は故郷、紹興の母の味」。王の指導の下、貴子は手の血豆も厭わず、中華包

丁や鍋ふりに挑戦。そんな折、児童相談所の担当者が様子を見に来る。「再出発半年で退社なんて!」。初めて事情を知った王、中国で病死した娘を想い、貴子を不憫に思う。

緑濃い夏、王は貴子の料理修行に紹興へ。大歓迎の中で「自慢の娘です」。その中国語の意味を知った貴子は感涙、帰国後は一層、料理に励む。その頃、王は、日本での恩

人、加賀友禅の女性社長から息子の婚約宴席 を頼まれ、必死で左手の指を一本ずつ起こす

も、鍋は持てない。「貴子 さん、私の代りを」。





■ 映画の見所 ■

「素敵なお弟子さんね」。晩秋、小雪が舞う頃、社長の宴席は成功し、生活確認に来た児相の担当者も「貴子さんは、娘さんの立派なお母さんですよ」。金沢と紹興の豊かな自然や温かな日常を背景に、貴子(中谷美紀)と王(藤竜也)が料理を介して"父娘"として再生する物語。特訓4か月の藤、中谷が魅せる50種もの中華の絶品!空腹時の観賞はツライ。



「しあわせのかおり」 発売元 : バップ 税抜価格 : 4,800円 ©2008[しあわせのかおり] 製作委員会

脳梗塞の症状と思えばすぐ受診、すぐ治療

「いつ頃、店に?」。退院も近い頃、血圧や杖歩行は安定

した王が動かない左手を案じると、医師は「次は命も危な

い。料理は無理1。一方、貴子は上司に「別の店に当たれ」

と言われるも、カーテンの下りた王の店に

立ち寄ると、肩を落とした王は杖を手に

一人海岸に。隣に座った貴子、王の姿が

コックだった亡父に重なった・・。

【監修】公益財団法人結核予防会 理事 総合健診推進センター 所長 **宮崎 滋**

脳血管疾患は要介護の原因の第一位で、脳梗塞、脳出血、くも膜下出血に分けられます。1960年代には脳出血が脳梗塞より多く、その原因は高血圧と低栄養でしたが、その後、減塩運動で血圧が下がり、また、過食、運動不足による糖尿病や脂質異常症等が増えたため、動脈硬化による脳梗塞が増加し、現在では全脳

血管疾患の65%を占めています。

脳梗塞の症状は、閉塞した血管の部位や病巣の広がりにより 異なります。大脳の運動中枢に起こると反対側の半身麻痺に、 言語中枢なら失語症になります。脳梗塞の初期症状は、呂律が 回らない、片方の手足に力が入らない、視野が狭くなる、人の話 が理解できない、字がうまく書けない等です。

脳梗塞の発症後4.5時間以内ならt-PAの注射で血栓を溶かし、8時間以内ならカテーテルで血栓を取り除けます。異常を感じたら様子を見ていないで、すぐ病院を受診すべきです。

Information

2017年度 第15回花王健康科学研究助成 受賞者13名が決定

厳正な審査の結果、2017年度の研究助成受賞テーマとして、下記のとおり決定いたしました。なお、1年後に研究成果報告会の開催を予定しております。

氏名(所属)	研究テーマ名
A.エネルギー代謝、循環機能、運動生理などに関する研究	
唐澤 直義 (自治医科大学 分子病態治療研究センター)	脂質結晶により誘発される炎症の代謝病態における役割
五十嵐 正樹 (東京大学大学院 医学系研究科)	腸管内分泌細胞老化に着目したGLP-1制御機構の解明
橋詰 力 (静岡県立大学 食品栄養科学部)	温度感受性受容体及び骨格筋中脂質による ロコモティブシンドローム予防機構解析
稲垣 毅 (群馬大学 生体調節研究所)	生活習慣病のなりやすさを決定するエネルギー代謝の記憶
豊巻 敦人 (北海道大学大学院 医学研究院)	メタボリックシンドロームにおける脳内酸化ストレス異常 一酸化ストレスマーカーと認知機能、メンタルヘルスとの相関—
B.食育、栄養指導、運動指導などに関する活動および研究	
鋤納 心 (独立行政法人国立病院機構 京都医療センター)	糖尿病合併症予防に役立つ新たな食事プログラムの開発と 効果検証(VINTAGE研究)
佐々木 理恵子 (学校法人北都健勝学園 新潟リハビリテーション大学)	マンスリービクスによる姿勢および筋硬度の変化
髙木 祐介 (奈良教育大学教育学部)	食物アレルギー体質者にみられる運動時の肺機能特性 一種々の運動種目での実態とそれに基づく至適運動処方の提案一
星野 聡子 (奈良女子大学生活環境学部)	中高齢期女性に対する骨盤底筋バイオフィードバックの検討 一姿勢の違いに着目して—
特定研究テーマー1 脳機能と生活行動に関する研究	
溝口 博之 (名古屋大学 環境医学研究所)	衝動的食行動に関わる脳内神経回路の解明
里村 嘉弘 (東京大学医学部附属病院)	リアルワールドにおける脳・精神機能の統合的検査法の開発
特定研究テーマー2 生活場面での衛生、感染予防に関する研究	
高橋 忠伸 (静岡県立大学大学院 薬学研究院)	おたふく風邪予防をめざした食品成分の探索
廣瀬 亮平 (京都府立医科大学大学院 医学研究科)	粘性環境下における病原体の消毒薬耐性獲得のメカニズム解析

〈研究助成について〉

花王健康科学研究会は、健康科学に関する研究分野や、種々の生活習慣病の予防を対象とした研究分野に対し、日本国内の健康科学関連の研究を促進・奨励することを目的として、研究助成を行っています。過去の研究助成テーマおよび成果報告は、http://www.kao.co.jp/rd/healthcare/からご覧いただけます。



自然と調和する こころ豊かな毎日をめざして

花王健康科学研究会について

花王健康科学研究会は、健康科学研究および生活習慣病の予防等を対象とした研究の更なる発展のため、2003年1月に花王株式会社によって設立されました。研究支援 活動、異分野研究者の交流促進活動、啓発活動等を行うことにより、日本人の健康と生活の質(QOL)の向上および健康寿命の延伸に貢献することをめざし、健康科学に 関する研究助成や、KAOヘルスケアレポートの発行(3回/年予定)を行っています。

◆ホームページ&既刊のレポートについて

ホームページでは、研究助成や既刊のレポートの内容をご覧いただけ るとともに、今号の記事の詳細な内容についてもご紹介いたします (http://www.kao.co.jp/rd/healthcare/)。

勉強会などで既刊のレポートをご希望の方は、花王健康科学研究会事務局 までお問い合わせください。

◆みなさまの声をお寄せください

KAOヘルスケアレポートでは、みなさまの声を生かした紙面づくりを考えて います。レポートを読まれたご感想や、今後取り上げてほしい特集テーマ、 みなさまが取り組んでいる生活習慣病予防や健康づくりについてなどを、 FAXまたはE-mailにてお寄せください。

※花王のポリフェノール研究をはじめとした「栄養代謝の研究開発」情報は http://www.kao.co.jp/rd/eiyo/で紹介しています。

KAO HEALTH CARE REPORT No.55 2017年12月15日発行

編集·発行:花王健康科学研究会 事務局(担当:吉本) 〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3 TEL:03-5630-7478 FAX:03-5630-7260 E-mail:kenkou-rd@kao.co.jp