



行政説明

本県の減塩事業の取組状況について

福島県 保健福祉部 健康づくり推進課

内容

1 本県の減塩の取組

- (1) 取組の概要
- (2) 減塩推進ネットワーク会議の概要
- (3) 減塩アクションプロジェクト
- (4) 事業者等と連携した取組

2 減塩推進ネットワーク会議・減塩アクションプロジェクトに取り組む意義



ポイント

「おいしく減塩」

本県の豊かな発酵文化である味噌・醤油等のうま味を活かし、おいしく無理なく適切な塩分濃度を知り・実践する

1 本県の減塩の取組

(1) 取組の概要:ふくしまおいしく減塩緊急対策事業

事業の概要

健康長寿の実現に向け、働き盛り世代の県民の食塩摂取量の実態を把握するとともに、県民の塩分の過剰摂取の改善につながる普及啓発等を行うなど、誰もがおいしく減塩できる食環境づくりを推進する。

県民の食環境

新聞・メディアで

- 毎月17日（減塩の日）～19日（食育の日）
- 定期的な情報発信
- 関心を高める仕掛け、簡単にできる手法の発信等



飲食店で

- 適塩・適量を実践しやすい環境づくり
- 「おいしいけど、健康のために〇〇します」等
- 媒体配置等で、実践を後押し



スーパーで

- おいしく適塩な惣菜等の開発と販売
- ベジ・ファーストの実践を促す環境づくり

地域で

- 適切な塩分濃度の体験を伴う活動を実施
- 食品に含まれる食塩相当量の見える化
- 加工食品、多く食べがちな食品の食塩の量の情報発信
- 管理栄養士等派遣による食育等支援活動で、塩分濃度の体験や食事の適量に関する啓発



事業所で

- 食塩摂取量の実態把握
- 給食の段階的な減塩、従業員の適塩+適量教育



県民に知ってほしいこと

- ①適切な塩分濃度
- ②食事の適量

減塩推進ネットワーク会議で推進体制を整備

産学官連携による食環境づくりを推進

(2) 減塩推進ネットワーク会議の概要

事業内容

健康長寿の実現に向けては、行政や食環境に関わる事業者・関係団体が総ぐるみで県民の食塩摂取量の減少を図る必要がある。

そのため、市町村・食品関連事業者・関係団体等と減塩に関する会議を開催し、推進体制の強化を図り、自然に健康になれる食環境づくりを目指す。

ふくしま減塩推進ネットワーク会議

【参集者】

市町村、福島県食育応援企業団（スーパー、食品関連事業者、報道機関等）、味噌醤油工業協同組合、管理栄養士・栄養士養成施設、福島県食生活改善推進連絡協議会、福島県栄養士会、関係団体等

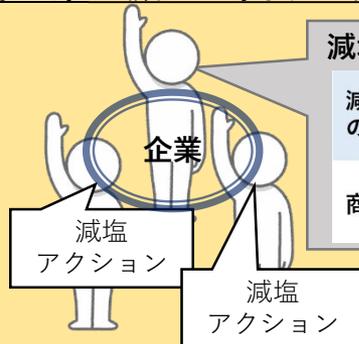
【内容】

食塩に関する健康課題の状況や、各機関の取組を共有・情報交換することでネットワークの強化を図るとともに、連携した取組について検討する。

【減塩アクションプロジェクト】

各企業が減塩に関する減塩アクションを設定し、その目標及び成果を発信していく。

R6.10月
開始



減塩アクションの例

減塩アクションの種類	減塩アクション	実施期間	数値目標
商品開発	主力商品である〇〇の食塩相当量を減らす	2024年4月～2027年3月 (3年間)	20%

第1回減塩推進ネットワーク会議（R6.8月）

【目的】

県内企業や関係団体等に対し取組方針等の理解を図り、減塩の取組への参画を促す。

【参加者】

企業23社41名、関係団体4機関7名、47市町村66名 等

【内容】

- ・本県の健康課題や減塩事業の概要について
- ・減塩推進ネットワーク会議について
- ・情報交換会

【結果】

- 事業者アンケートより（n=7）
 - ・6事業者が参画意向あり、長くても6ヶ月以内に行動目標の提出可能との回答。
 - ・行動目標の公表において、評価指標、評価指標の直近の数値、モニタリング手法を公表することにハードルあり。
- 参加者アンケートより（n=24）
 - ・県内の健康指標について、現状の説明と対策方法について議論したいとの意見が多い。
 - ・会議への期待として、事業者同士、事業者と行政、オールふくしまでの連携の機会を求める声が多い。
 - ・県民に対し、健康課題と取組を周知することが求められている。
 - ・会議参加者の発言の機会を増やす・交流などを求める意見が複数あり。

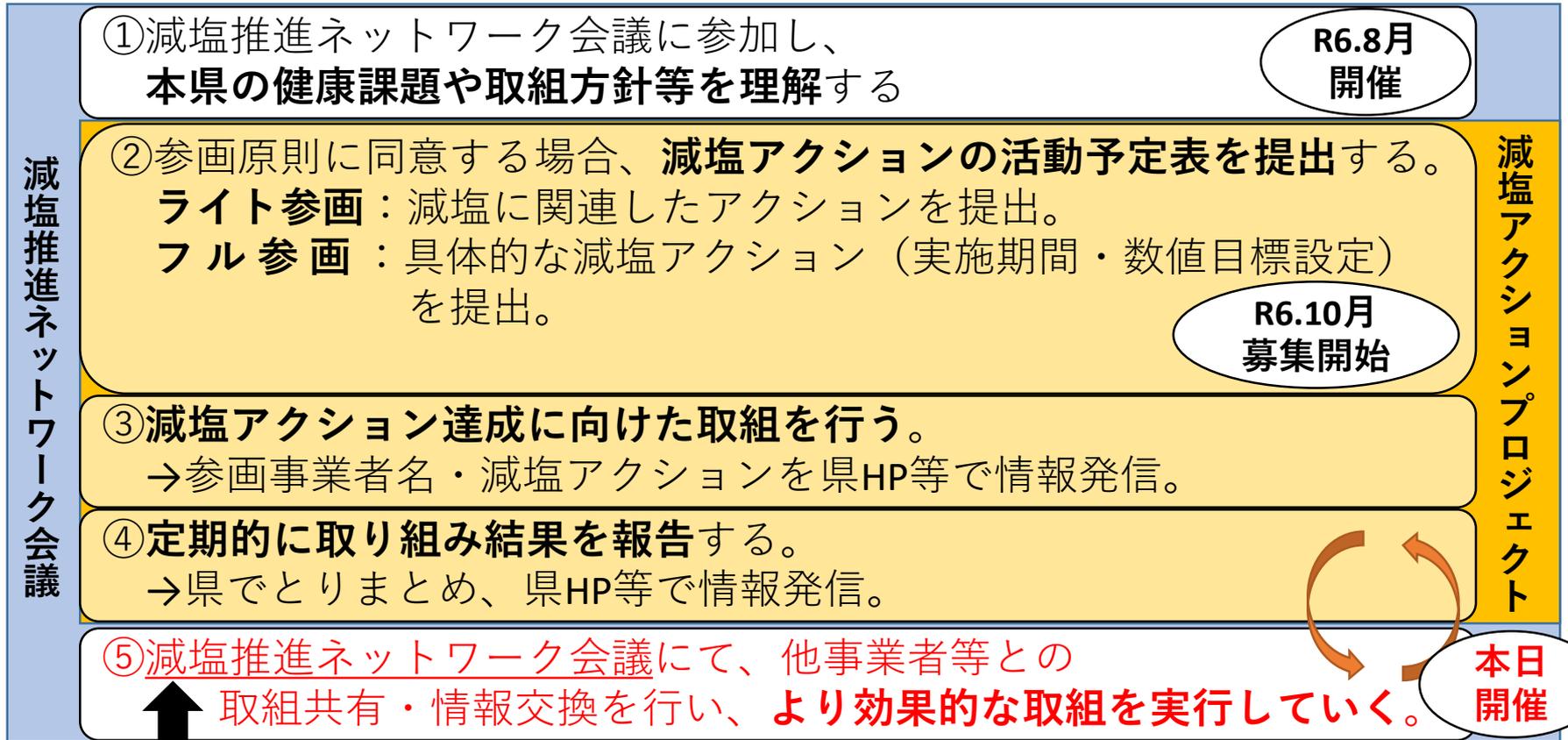


➤事業者の参画・行動目標に関する対応策

- ・行動目標の記載事項のハードルを下げるために、業種ごとの例示を示す（食品製造事業者、食品流通事業者、メディアなど）
- ・行動目標の提出が困難であると回答があった企業に個別面談を行う
- ・行動目標の提出により得られるメリットを示す（県主催の健康イベントへの出展権など）

(3) 減塩アクションプロジェクト (R6.10月開始)

参画事業者への期待と役割



プロジェクト参画事業者だけでなく、市町村・県食育応援企業・関係団体等が参加。他事業者等の取組を知る・課題の共有や工夫を知る・連携強化やきっかけを得る等、
皆様と食環境づくりを推進していきたい



減塩アクションプロジェクト 参画事業者の募集

R6.10.1～ 福島県健康づくり推進課HPで募集

ふくしま減塩アクションプロジェクト 参画事業者募集

本プロジェクトに参画いただける事業者（食品製造、食品流通、メディアをはじめ多様な業種）を募集します。

1 減塩アクションの提出方法

「減塩アクションの活動予定票」の提出をもって、プロジェクトへの参画申請とします。
参画原則に同意する場合、「減塩アクションの活動予定票」に必要事項を記入の上、下記宛先にメールでお送りください。
なお、活動予定票については「参画のための手引き」を御参照の上、作成ください。

様式：減塩アクションの活動予定票 (Word)

提出先

【宛先】福島県保健福祉部健康づくり推進課「減塩アクションプロジェクト」事務局

e-mail : kenko-zukuri@pref.fukushima.lg.jp

【cc】株式会社NTTデータ経営研究所

(2024年度 ふくしまおいしく減塩・食環境づくり推進業務 受託事業者)

「ふくしまおいしく減塩・食環境づくり推進業務」事務局

e-mail : fukushima_foodenvironment@nttdata-strategy.com

参画のための手引き (PDF)

2 参画原則

- 県が進める健康的で持続可能な食環境づくりの取組に賛同する。
- 栄養の課題（食塩の過剰摂取）に関する減塩アクションを設定する。
- ウォッシュ（注）にならない減塩アクションを設定する。
注：「ウォッシュ」とは、消費者等への訴求効果を狙い、表面的な取組、見せかけの取組を行うことをいう。
- 減塩アクションが公表されることに同意する。
- 減塩アクション設定後、進捗状況等を毎年アンケート形式で報告する。
- 本会議の取組推進を阻害しない。
- 反社会的組織・活動に関わりがない。

「減塩アクションの活動予定票」

提出日： 年 月 日

ふりがな	業種
企業名	
企業所在地（主な活動エリア）	本店・本社・本部所在地
〒	〒
()	

【減塩アクションの活動予定】

減塩アクションの種類 * 1	減塩アクション * 2	実施期間	数値目標



ふくしま減塩アクションプロジェクト 参画のための手引き 【令和6年10月版】



福島県 保健福祉部 健康づくり推進課
受託事業者 株式会社NTTデータ経営研究所

参考：参画のための手引き

ふくしま減塩アクションプロジェクト
参画のための手引き
【令和6年10月版】

福島県 保健福祉部 健康づくり推進課
受託事業者 株式会社NTTデータ経営研究所

目次

- 1 福島県民の健康課題
- 2 取組の背景
- 3 食環境づくりの取組
- 4 減塩推進ネットワーク会議の概要
- 5 プロジェクト参画事業者への期待と役割
- 6 プロジェクト参画事業者のメリット
- 7 減塩アクションの設定要点
- 8 減塩アクションのフォーマット
- 9 減塩アクションの公表フロー
- 10 参画原則

福島県保健福祉部健康づくり推進課 2

一部内容紹介

7.減塩アクションの設定要点

減塩アクションプロジェクト 減塩アクションの要点

---ライト参画---

- ① 食塩の過剰摂取に関する減塩アクションを、1つ以上設定してください。

---フル参画---

- ② 減塩アクションは自社分析により、優先すべき事項・課題を反映してください。
- ③ 減塩アクションの達成度を測定できるような実施期間を設定してください。
- ④ 減塩アクションの達成度を測定できるような数値目標を設定してください。
- ⑤ 減塩アクションが、本会議の趣旨に沿っているか確認し、調整をお願いする場合があります。

減塩アクションプロジェクトの参画状況



- 本日時点での減塩アクションプロジェクトへの参画事業者は、福島県食育応援企業62事業者中7事業者
- 参画事業者の内訳として、流通小売事業者4社、製造事業者3社

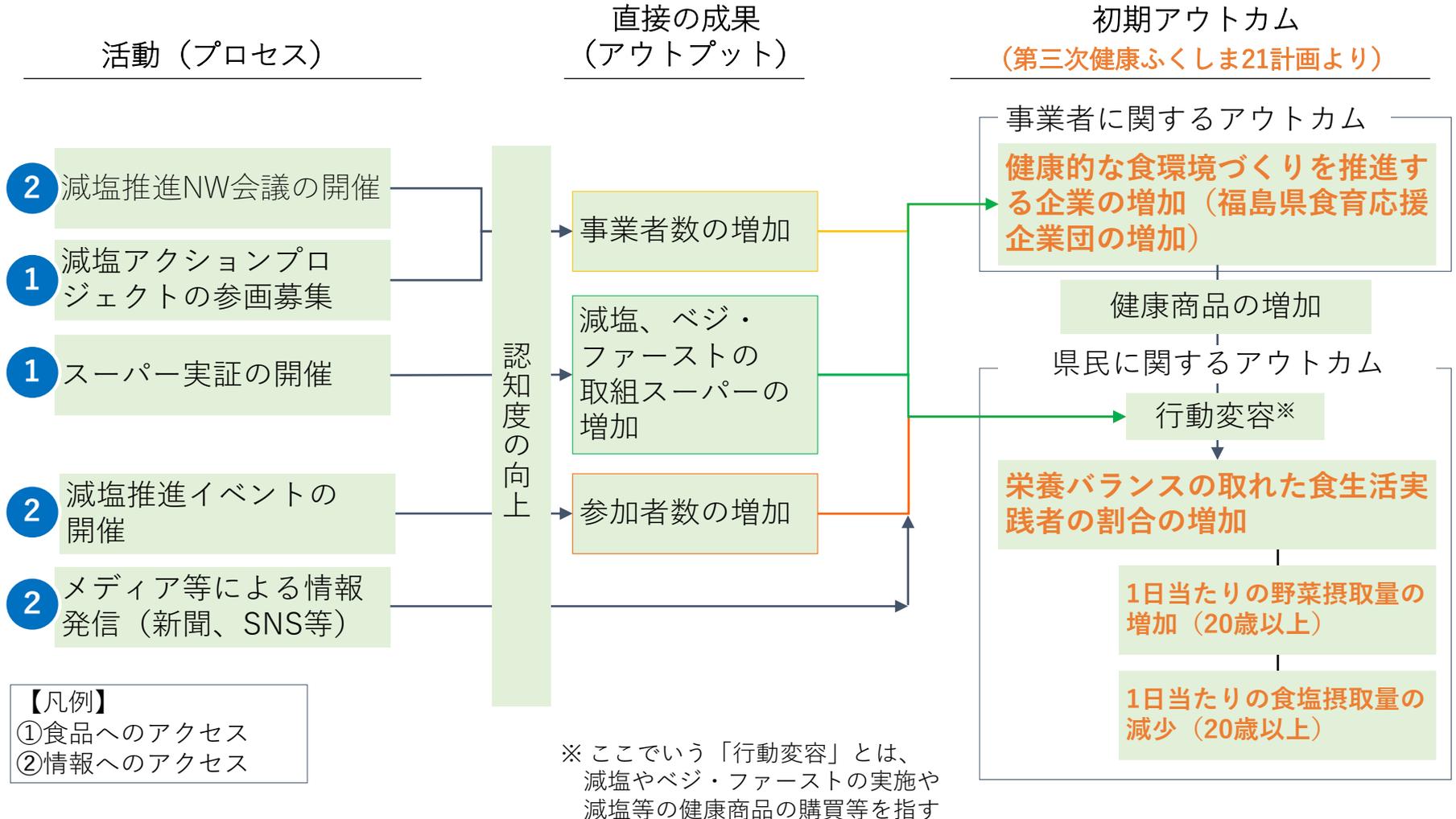
ふくしま健康応援メニューの開発
減塩イベントの開催や協力 など

企業名・団体名	業種	減塩アクションの種類					
		商品開発	イベント 開催	情報発信	レシピ 開発	セミナー 開催	その他
アポクリート株式会社	食品流通小売事業者		○		○		○
大塚食品株式会社 仙台支店	食品製造事業者			○	○	○	
キッコーマン食品株式 会社 郡山支店	食品製造事業者		○	○	○	○	
キューピー株式会社 仙台支店郡山営業所	食品製造事業者			○	○		
国分東北株式会社	食品流通小売事業者	○	○	○	○		○
みやぎ生協・コープ ふくしま	食品流通小売事業者			○		○	○
佐藤株式会社	食品流通小売事業者			○	○		



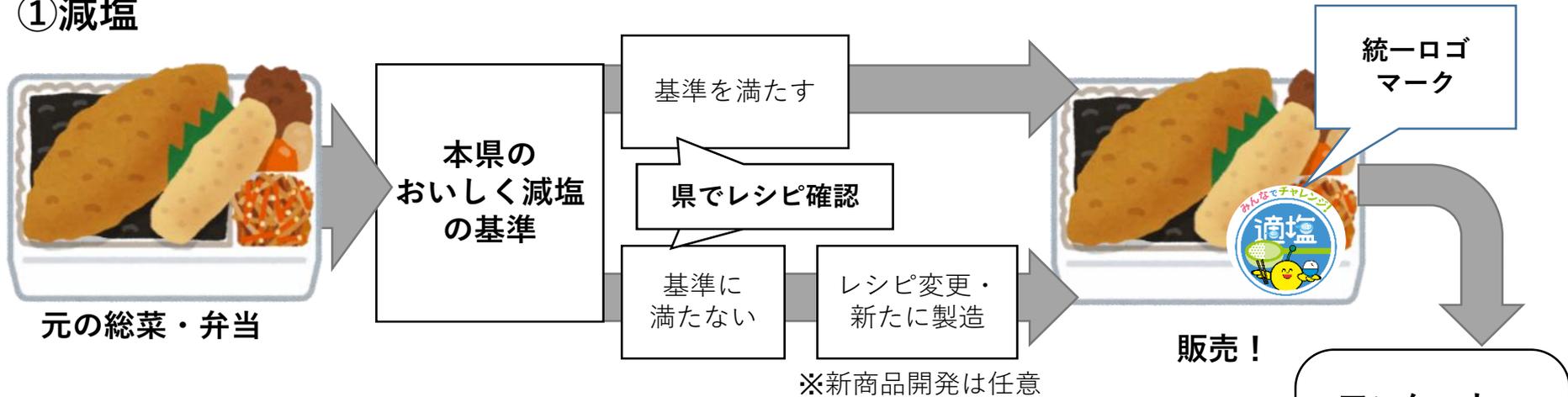
減塩の取組に関するロジックモデル

本事業での実施内容を第三次健康ふくしま21計画のロジックモデルの初期アウトカムにつながるプロセスとアウトカムに分けて整理



スーパーにおける減塩 + ベジ推進モデル事業

① 減塩



② ベジ・ファースト



令和7年1月～2月に
県内9地区のスーパーでキャンペーンを展開

【内容】

- 減塩商品特設コーナー設置
- 食育応援企業ブース（減塩や野菜啓発等）
- 食生活改善推進員 適塩体験ブース 等

アンケート・ヒアリング
POSデータ等による検証

【参考】①福島県「おいしく減塩」の基準

区分	基準
<p>単品の総菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ○主菜 ○副菜 ○汁物 	<p>各区分で①②の両方を満たすこと</p> <p>【主菜】</p> <p>①たんぱく質の量 1人当たりのたんぱく質の量は12g以上とする。</p> <p>②おいしく減塩 1人当たりの食塩相当量は1.2g以下とする。</p> <p>【副菜、汁物】</p> <p>①野菜等の使用量 1人当たりの野菜の使用量は70g以上とする。 きのこ・海藻・いもは野菜に含む。</p> <p>②おいしく減塩 1人当たりの食塩相当量は1.2g以下とする。</p>
<p>弁当</p> <ul style="list-style-type: none"> ○主食 + 主菜 + 副菜 ○主食 + 副食 (主菜・副菜) 	<p>①②のいずれかを満たすこと</p> <p>①ちゃんと (エネルギー量：450kcal～650kcal) 1食あたり 主食 (飯・パン・めん類)：飯の場合150～180g (目安) 主菜 (魚・肉・卵・大豆製品)：60～120g (目安) 副菜 (野菜、きのこ、海藻、いも)：100g以上 食塩相当量：3.0g未満</p> <p>②しっかり (エネルギー量：650kcal～850kcal) 1食あたり 主食 (飯・パン・めん類)：飯の場合170～220g (目安) 主菜 (魚・肉・卵・大豆製品)：90～150g (目安) 副菜 (野菜、きのこ、海藻、いも)：100g以上 食塩相当量：3.5g未満</p>

【課題】

- 基準が厳しい。
- 他県との基準が異なる。行政単位で基準が異なると製造工程上効率が悪い。

【参考】

②スーパー・応援企業・食生活改善推進員等と連携した啓発活動の実施について

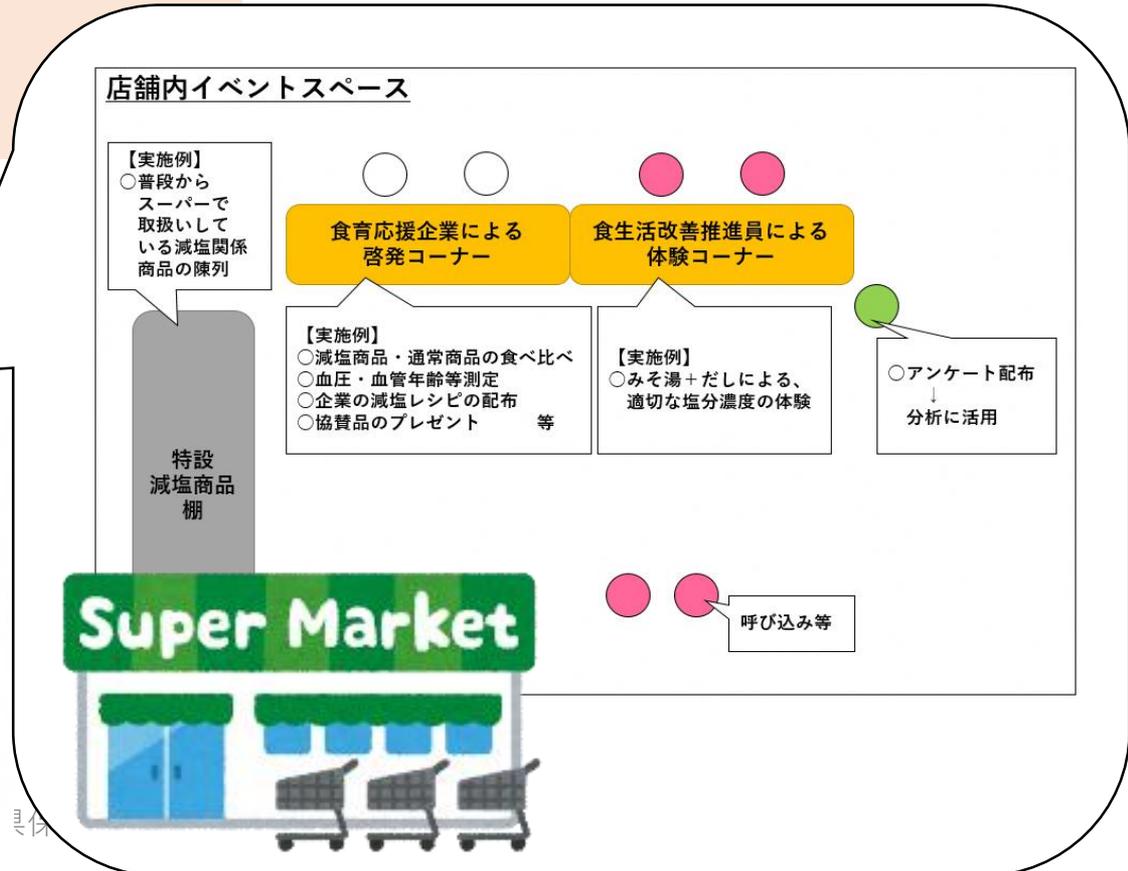
令和7年1月～2月に県内各地のスーパーでキャンペーンを展開する。

スーパーのエントランススペース・イベントスペース等を活用して、来店者（消費者）に福島県食育応援企業団や食生活改善推進員等が減塩やベジ・ファーストに関する周知活動や血圧測定などを行い、減塩や野菜摂取に関する普及啓発活動、および消費者の意識変容・購買変容効果検証を実施する。

【目的1】 減塩や野菜摂取に関する普及啓発

【目的2】 減塩や野菜摂取の効果検証

- ・ 県民の意識・行動変容
- ・ 事業者の減塩当商品の売上増加



スーパー等と連携したイベントの実施（1月）

日 時	協力スーパー	実施店舗	主な実施内容
1月17日（金） 10:00～12:00	株式会社いちい	いちい 信夫ヶ丘店	食生活改善推進員による、適切な塩分濃度+だしのうま味体験、減塩と通常商品の食べ比べ、ベジチェック測定等を実施。
※当日取材可能			
1月18日（土） 10:00～18:00	イオン東北 株式会社	イオン いわき店	亀田製菓株式会社による、減塩“簡単レシピ”の紹介や試食、カゴメ株式会社による、ベジチェック測定や野菜飲料の試飲等を実施。
※当日取材可能			



スーパー等と連携したイベントの実施（1月）

1月23日（木） 10:00～16:00 ※当日取材可能	株式会社 マルト商事	マルト 平尼子店	フードモデル展示、減塩・ふくふくデ リ展示+管理栄養士レシピ、味噌汁の みくらべ、食塩計測チャレンジ、医療 創生大学・薬剤師・管理栄養士健康チ ェック・相談を実施。
1月25日（土） 11:00～16:00 ※取材不可	株式会社 ヨークベニマル	ヨークベニマル 相馬黒木店	食品製造メーカーとコラボし、おいし く手軽な減塩のコツ等を学べるトー クショーを開催。 3回実施予定。(①11:00～、②13:30～、 ③15:30～)



【参考】厚生労働省イニシアチブ 都道府県連絡会での事業者の事例資料

キッコーマン食品株式会社 事例発表より



味の素株式会社 事例発表より

味の素株式会社 事例発表より

Ajinomoto **きっかけは、二本松市の主体的な取り組み**

- 二本松市では、生活習慣病予防の一環として、学童保育所における食育講座を開催しています。
- 福島県は食塩摂取量が全国平均より高く、「適塩(てきえん)」を推進していることから、令和6・7年度は本講座でも「**適塩**」がテーマとして選定されました。
- 令和6年度、市内10施設 336名の児童を対象に共同でプログラムを開発して、食育活動を実施しました。

家庭で継続・習慣化することで、未来の二本松市民の健康につなげたい！

その場限りで終わらず、行動変容につなげたいとの思いから、二本松市の健康増進課が中心となり、**こども家庭課や子育て支援課、教育委員会とも連携した** 取り組みとなりました。

味の素(株)は、みそ汁を使ったうま味体験プログラムなど、過去の食育講座での実績を活かし、カリキュラム作りに協力しました。

福島県二本松市役所 保健福祉部の皆さん
 健康増進課 参事兼課長: 福田さん
 健康増進課 主査(管理栄養士): 大内さん
 こども家庭課 主任主査(管理栄養士): 大住さん

【大内さんのコメント】
 学童保育は小学1~6年生が対象です。年齢によって理解度が異なるため、内容には工夫が必要でした。
 そこで、教育委員会や栄養教諭の専門的なアドバイスを受けて、教材を作成しました。

confidential

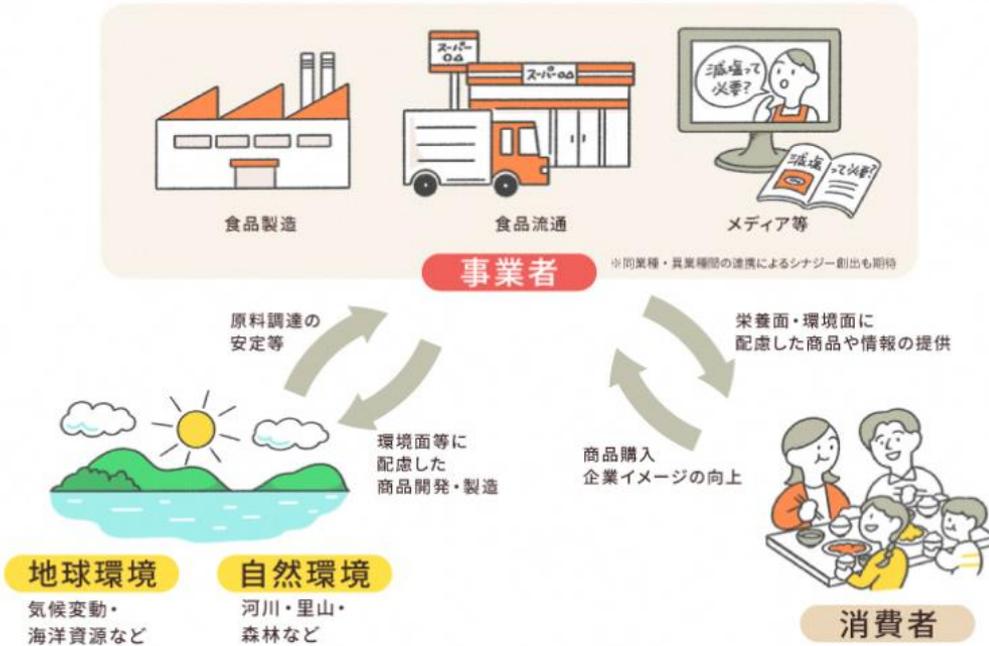
2 減塩推進ネットワーク会議・減塩アクションプロジェクトに取り組む意義

食品製造・流通・情報発信等の各分野の各企業、行政、関係団体が得意なことで力を発揮！

自然に健康になれる食環境が必ず実現できる！

主体的に実践できることを考え、取り組み、連携の輪を広げる

健康的で持続可能な食環境の実現に向けて
～事業者に期待される能動的アクション～



食品製造事業者

栄養面又はこれに加えて商品の積極的開発・主流化。事業者単位または全社的に行う栄養面・環境面の取組の推進。

食品流通事業者

健康関心度等に応じた販売戦略（棚割り、価格等）の推進。

メディア

食品製造・食品流通事業者と連携した広報活動等の展開。

学術関係者

食環境づくりに資する研究の推進・成果の発信。こうした研究を基盤とした中立的・公平な立場での事業者の支援。

職能団体等

事業者への建設的な提言、消費者と事業者の適切な仲介等。

事業者共通

おいしく手軽に減塩できるレシピ開発・紹介、健康的な栄養・食生活の重要性や実践に向けた工夫等に関する情報発信。

行政

食環境づくりの調整役。取組や課題の把握、方針の決定、情報交換の場の提供等。

11:15～12:05 グループディスカッション

食環境づくりの取組に対する、
意見・アイデア等を御提案ください

テーマ
県民が「おいしく減塩」実践するために

時間	内容
30分間	グループで話し合い
20分間	発表（10グループ×2分間）

ディスカッションのポイント

- ①できること・できそうなこと
②できると良いと思うこと } ①②について御意見を出し合ってください