



健康意識の高い町・尼崎の 土台づくりと食育の定着について —尼崎市内の食の健康協力店に対する働きかけ—

研究代表者 餅 美知子 (人間健康学部 食物栄養学科 教授)

共同研究者 松葉 真 (人間健康学部 食物栄養学科 准教授)
竹本 尚未 (人間健康学部 食物栄養学科 助手)
中谷 梢 (人間健康学部 食物栄養学科 助手)
宮本 恵里 (人間健康学部 食物栄養学科 助手)
山本 美菜 (人間健康学部 食物栄養学科 助手)
岩渕 友香 (人間健康学部 食物栄養学科 助手)

連携協力者 前田 和信 (尼崎市社会福祉協議会 常務理事)



はじめに

我々は、1年目に市内の「食の健康協力店」(120店舗)の現状調査を行い、2年目に利用者である市民10～80代(1,255名)の認知及び利用調査を行った。今年度は実践に向け調査を実施し、店舗に対して具体的な食サポートが出来るためのものとした。

【調査概要】

調査期間は平成27年11月～平成28年1月。調査対象は3年前に食の健康協力店に実態調査に協力していただいた88店舗に対し、取り組みの精度を高めるための要望アンケートを送付した。

【調査結果】

1. アンケートの回収率は、19.3% (17名)。地区別回収率は、武庫

35.3%、中央29.4%、立花17.6%、園田11.8%、小田5.9%。

2. 事業形態別回収率は、和食店29.4%、洋食店23.5%、中華店・イタリアン店共17.6%、居酒屋・チェーン店共に11.8%であった。
3. 食物栄養学科に対する要望は、第1希望：料理の栄養価計算23.5%、第2希望：健康リーフレット作成が17.6%、第3希望：メニュー及び健康ポスター作成17.6% (図1)
4. 取り組める項目と事業形態の要望は「料理の栄養価計算」は和食店・チェーン店・居酒屋・洋食店、「健康リーフレット作成」は居酒屋・和食店、「メニュー作成」はチェーン店・居酒屋、「健康ポスター作成」はイタリアンであった。
6. メニュー作成要望は、第1希望：

野菜たっぷり料理献立、第2希望：
エネルギー制限献立、第3希望：
ご飯中心献立（図2）

- 事業形態別、メニュー作成の要望は、洋食店・居酒屋：野菜たっぷり料理献立、チェーン店・居酒屋・中華店が減塩料理献立、洋食店がエネルギー制限献立、和食店がごはん中心献立（図2）
- 「食の健康協力店」としてオーダー時に提供量変更可能な店舗（複数回答）は76.5%（13店）。オーダー時に料理の味の改変可能な店舗は52.9%（9店）であった。

【まとめ】

今回、食物栄養学科の教員と学生が現在対応出来るスキルを用いて、尼崎市内の「食の健康協力店」に対し、要望のあった献立の栄養価計算やポスター・リーフレットの作成、健康メニュー（減塩食・低エネルギー食や野菜たっぷり食・大豆・大豆製品食）の提供が出来る体制作りの構築を考えた。

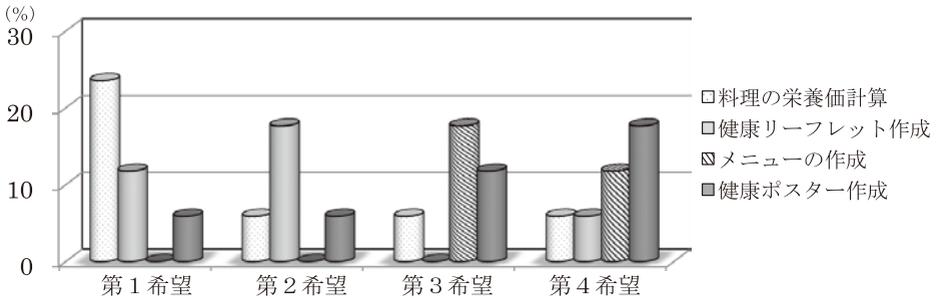


図1. 食物栄養学科に対して取り組める項目の要望をランク

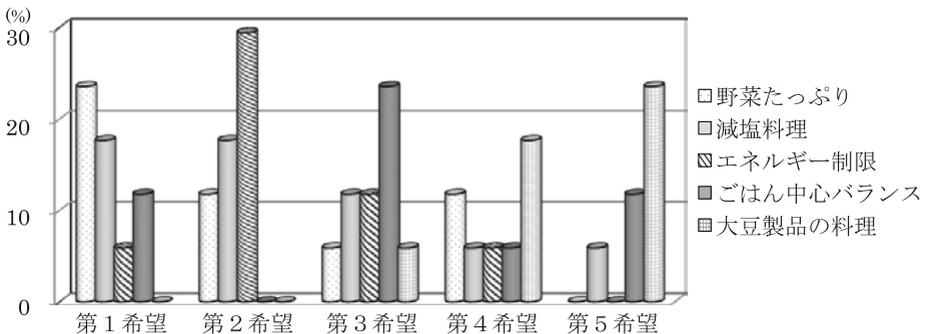


図2. メニュー作成の具体的な要望をランク付け