

令和元年10月29日

各位

公益財団法人食の安全・安心財団理事長 唐木 英明

意見交換会開催のご案内
「美味しい減塩」
～食と健康について食品事業者の役割を考える～

「おいしさを司るのは塩」と言われるほど、塩は料理や食品に欠かせないものです。

一方、健康へのリスク低減のため、減塩は国民的な目標ともなっています。

平成29年の国民健康・栄養調査によると、成人の1日あたりの食塩摂取量の平均値は9.9g、男女別にみると男性10.8g、女性9.1gであり、ほとんどの日本人は食塩摂取基準をはるかに超える食塩を摂取している現状にあります。WHO（世界保健機関）の一般向けのガイドラインでは、成人には食塩5g/日未満を、目標値として強く推奨しており、我が国の高血圧治療ガイドラインでも、6グラム未満を勧めています。

消費者に安全で良質な食品を提供するのは食に携わる事業者の使命であり、命を支える産業である外食産業や食品製造業の果たす役割は大きなものがあります。

こうした中、減塩は食品産業共通の課題であり、外食産業は減塩メニューの開発、食品製造業は減塩食品の開発を通じて国民の食生活の向上に寄与する取り組みが期待されています。

減塩について共通の認識を持ち、食に関わる事業者として何をすべきかについて、「美味しい減塩」をテーマに、専門家を招いて意見交換会を開催します。

【主催】 公益財団法人 食の安全・安心財団

【開催場所】 TKP ガーデンシティ PREMIUM 田町ホール4C

(〒108-0023 東京都港区芝浦三丁目1番21号 msb Tamachi 田町ステーションタワー S4階)

【開催日時】 令和元年11月27日（水）午後2時～4時半

【出席者】

基調講演

◆ 「あと一步、何かが足りない減塩法」(60分)

河合 崇行 氏（国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット
上級研究員 博士（農学））

パネルディスカッション（90分）

飯野 靖彦 氏（日本医科大学名誉教授）

河合 崇行 氏（講演者）

河野 康子 氏（消費者スマイル基金事務局長）

清野 富久江氏（厚生労働省健康局健康課栄養指導室 室長）

渡辺 勝敏 氏（読売新聞東京本社メディア局専門委員）

コーディネーター

唐木 英明 （食の安全・安心財団理事長）

【申し込み方法】

別紙申込用紙を FAX 又はメールにて 11月22日（金）までにお申し込み下さい。

FAX : 03 (5403) 1280 メール : info-anan2010@anan-zaidan.or.jp

※参加受付は先着順となります。

※参加者多数により参加いただけない場合は、11月25日(月)までに、ご登録いただきましたメールアドレスまたは FAX 番号にご連絡いたします。

※ご参加いただける方には特段連絡等はいたしません。当日会場へお越しください。

【参加費】 無 料

お問い合わせは、公益財団法人食の安全・安心財団（Tel. 03-5403-1064）までお願いいたします。
常務・事務局長 中村 担当 萩原、松崎、森川、亀島

【会場へのアクセス】



住所 〒108-0023 東京都港区芝浦三丁目1番21号 msb Tamachi 田町ステーションタワー S4 階

- 【アクセス】
- JR 京浜東北線「田町駅」東口徒歩 1 分
 - JR 山手線「田町駅」東口徒歩 1 分
 - 都営浅草線、都営三田線「三田駅」A4 出口 徒歩 3 分

意見交換会開催のご案内

「美味しい減塩」

～食と健康について食品事業者の役割を考える～

令和元年11月27日(水) 午後2時～4時半

TKP ガーデンシティ PREMIUM 田町 ホール4C

参加申込書

参加者のお名前	社名または所属団体名・役職名

(消費者の方は、ご所属の団体名があれば、その団体名をご記入ください)

☆ご連絡先

恐れ入りますが、こちらから連絡する場合がございますので、下記にご連絡先をご記入ください。

個人でお申込みの場合は、TEL・FAX・メールアドレスのいずれかをお願いいたします。

ご担当者 _____

所属・役職名 _____

TEL _____

FAX _____

メールアドレス _____