

# 地域がかかえる課題の解決支援

行政計画策定時の健康課題や解決に向けた提案、  
 さらに商品開発で地域の活性化へ

くろかわ みちのり  
**教授 黒川 通典** (公衆栄養学研究室)

E-mail michinori.kurokawa@setsunan.ac.jp

**キーワード** 政策疫学 地域診断 食生活改善 商品開発



## 研究概要

### 地域診断と提案

- 健康という視点で地域をみると、高血圧者が多い地域、肝臓がんで亡くなる方が多い地域など、様々な特徴がわかります。それらの健康課題と食生活との関連を明らかにするための調査や分析を行っています。
- 関連性が認められた食事内容や食行動については、行政計画の策定時の行動計画に反映させるなどの提案を行っています。
- また、食行動変容ツールとして、バランスの良い食料購入を促す食育教材などの開発を行っています。

### 商品開発 (販売実績のあるもの)

- 獣害で捕獲される鹿肉の特性を生かして、アレルギー対応非常災害備蓄用缶詰を作りました。缶詰にするには120°Cのレトルト殺菌が必要ですが、鹿肉は加熱ですぐに固くなるので、特別な加熱方法を開発しました。
- 地域の特産品であるイチジクを使ったお菓子を作りました。農家の方のイチジクの皮をむくのが大変という話を聞き、皮ごと乳酸発酵させることで、手間を省いた環境にやさしいイチジクソースを作りました。
- 地域の特産品であるみかんのうち、出荷できない小さなみかんを使って、からだにやさしい低GⅠのみかん大福を作りました。

## 連携への展望

**【行政計画の策定支援と評価】** 健康増進計画等の行政計画は策定だけではなく、モニタリングや評価が大切になってきます。そのためにはしっかりとした定点調査等が必要で、そのお手伝いができればと考えます。

**【鹿肉を使った加工食品の開発】** 現在、特定原材料27品目を使用しない鹿肉缶詰(特願2015-112157号)に続いて、鹿肉チップス、鹿肉レトルト総菜を開発中です。



アレルギー対応備蓄缶詰  
 (特願2015-112157号)



大阪いちじくシリーズ



低GⅠみかん大福



新しい大阪産スイーツを定番おみやげに！  
**大阪いちじく誕生**  
 大阪産(おさかもん)果実と野菜を原材料に使用  
 いちじくを皮ごと活用し、「乳酸菌発酵の力」  
 を応用した新技術を導入

## アピールポイント

「誰もが健康で暮らせる社会のシステムを構築する」をテーマに、地域がかかえる様々な課題に地域とともに取り組んでいきます。

