

14 : 20 - 15 : 00

報告 2

ワーキンググループ 3
社会実装

人間総合科学大学 大学院
人間総合科学研究科
教授

桑田 有

「講師プロフィール」

- 1968年 北海道大学大学院 農学研究科修士課程終了
(株) 明治乳業入社 中央研究所 技術開発研究室
- 1980年 カナダ ブリテッシュコロンビア大学 フードサイエンス学部
客員研究員
- 1983年 (株) 明治乳業 中央研究所 乳児栄養研究室
- 1990年 (株) 明治乳業 技術開発部長
- 1997年 (株) 明治乳業 栄養科学研究所長
- 1999年 (株) 明治乳業 取締役研究本部長
- 2001年 (株) 明治乳業 常務取締役研究本部長
- 2007年 (株) 明治乳業 退任 顧問
- 2009年 人間総合科学大学大学院教授就任
- 2010年 人間総合科学大学大学院専攻長就任
- 現在に至る

学会活動他

日本農芸化学会、日本畜産学会、日本酪農科学会、日本栄養食糧学会。
日本動物細胞学会、日本臨床栄養学会、日本公衆衛生学会、日本応用老年学会
国際生命科学研究機構、Jミルク

ワーキンググループ3 活動経過と2018年の計画

1

ワーキンググループ3の 活動と計画

- 目的
- 活動経過
- 今後の研究の方向性、計画

2

2017.12.22 第4回研究会合意

WG3(社会実装)の目的

食の視点から、健康経営の現場
の目標と実態の乖離を埋める
視点・アプローチを開発する。

3

社会実装とは

- 問題解決のために必要な機能を具現化するため、人文学・社会科学・自然科学の知見を含む構成要素を、空間的・機能的・時間的に最適配置・接続することによりシステムを実体化する操作
- 実際に社会の中で適切に配置され、システムが実体化された段階から後を社会実装フェーズとする。

4

活動経過

現状の調査:健康長寿延伸政策を含めた健康な食事に関する取り組み

- (1)行政施策
- ①文部科学省
 - ②経済産業省
 - ③厚生労働省
 - ④都道府県、市町村

(2)大学における取組事例

行政施策

①文部科学省での施策

JST COIプログラム

- ビジョン1 少子高齢化先進国としての持続性確保
北大、弘前大、東北大、東大、川崎市産業振興財団
立命館大、京成大
- ビジョン2 豊かな生活環境の構築(繁栄し、尊敬される国へ)
東京芸術大、東京工業大、大阪大、広島大
- ビジョン3 活気ある持続可能な社会の構築
山形大、東大、慶応義塾大、金沢工業大、信州大、
名古屋大、九州大

大学主体例 弘前大学

産・学・官・民連携による強力な推進体制を構築

継続的、自発的に多種多様なイノベーションを生み出す『COI拠点』をめざす
(弘前COI:「認知症・生活習慣病研究とビッグデータ解析の融合による画期的な疾患予兆発見の仕組み構築と予防法の開発」)



社会実装の中核組織“健やか力推進センター”

企業の健康経営

- 健やか職員養成
- 課題抽出、健康づくりプラン作成
- 活動サポート

小中学生の健康教育

- 健康教育指導者養成
- 学校カリキュラムへの組み込み
- 教材作成

健康による地域づくり

- 健やか職員養成（保健協力員や食生活改善推進員に加え、新たな担い手養成）
- 地域課題の抽出（地域診断）
- 地域健康ネット支援（地域包括ケアの実装基盤づくり）



健やか力推進センター
リーダー育成(調査・実証)
活動の企画・プランづくり
活動支援

職域

学校

地域

行動変容を促す『新健康チェック・啓発プログラム啓発型(新型)健診』開発

健康増進アプリは世の中に数多くあるが、真に行動変容までつなげられる総合的仕組み(プログラム)は未だ存在しない。

新型健診の特徴(ポイント)

①メタボ、ロコモ、口腔保健、うつ病・認知症の重要4テーマを総合的に健診する
②半日で終わる→そのためには検査結果を即日還元
③健康教育に力点を置く

単なる病気の判定ではなく、その後の行動変容につながる
“健康教育・啓発”

《Comprehensive & Educational Health Check (CEHC)》
※健康意識(興味・関心)が低く、まだ症状がない住民(生活者)こそ真のターゲット

簡易型・包括的人間ドック

受診者

聞き取り調査

①既往歴・家族歴 ②食生活 ③運動習慣 ④喫煙、⑤飲酒 ⑥睡眠・休養 ⑦便秘・排尿習慣 ⑧服薬状況など

メタボリックシンドローム

①肥満度：体組成
②高血圧：血圧測定
③脂質異常症：コレステロールなど
④糖尿病：HbA1c、血糖など
⑤動脈硬化：PWV、ABI測定

口腔保健

歯周病・う蝕
：口腔健診

ロコモティブシンドローム

①骨そしょう症：骨密度
②筋減弱症：体力測定

うつ病・認知症

①うつ病：CES-D
②認知機能：MMSE

※必須項目(共通)+ オプションOP(選択)
迅速な測定結果

モバイル型健診→健診データを使ってその場で健康教育を行う
メタボ、歯科口腔、ロコモ、うつ病・認知症、三大生活習慣病、健診、運動、飲酒、喫煙などの生活習慣
ICT活用で後日もケア→いつでも、どこでも、だれでもできる

弘大COI：新型健診検討PT(COI×健やか力推進センター×健診センター[協力：四師会])
※プロトタイプでのトライアル実証中

MCS 健康増進ソリューション『健康物語』

※事業者の健康管理業務の効率向上と
従業員の健康づくりを支援するクラウドサービス



2016 グッドカンパニー特別賞受賞!!
GOOD COMPANY AWARD

県内外の複数企業で実証展開中
Android、iOS版を公開

日々の生活習慣や歩数、活動量、歩行距離が記録しやすくなり、過去の取り組みをグラフやカレンダーで確認することができ、気軽に楽しみながら毎日の健康管理をサポートすることを目的とする。

【動機づけ】
◎目標設定
◎健康ポイント

【改善】
◎短期対称による予防
◎企業ターゲット別健康改善指導
◎健康改善指導

【記録】
◎歩数、体脂肪率、消費カロリー、睡眠などの記録
◎歩数・活動量の記録

【評価】
◎健康状態を確認
◎健康通知

ヘルスキット連携機器

行政施策

②経済産業省での施策

健康経営

- 日本再興戦略に位置づけられた「国民の健康寿命の延伸」に対する取組の一つ
- 従業員等の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践すること
- 企業理念に基づき、従業員等への健康投資を行うことは、従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらし、結果的に業績向上や株価向上につながると期待される。

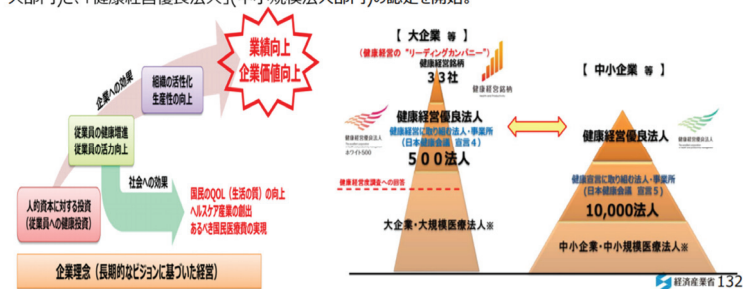
13

①-(ii)生活習慣病予防サービスの確立や、社会全体で健康寿命の延伸を支える仕組み～健康経営の促進～

- 社会全体で健康寿命の延伸を支えるため、健康経営の質の向上と更なる普及が重要。
- 健康経営の更なる普及のためには、「健康経営銘柄」顕彰および「健康経営優良法人」認定を拡大していく必要。
- また、健康経営に関する情報公開を促す仕組み等についても検討していくべき。

【参考：健康経営の促進に向けた取組】

- 大企業における健康経営の促進に向けて、平成27年3月、経産省と東京証券取引所が共同で「健康経営銘柄」顕彰を開始。平成29年2月には、24社を「健康経営銘柄2017」として選定。
- また、健康経営に取り組む企業等の更なる裾野拡大を目指し、「健康経営優良法人ホワイト500」（大規模法人部門）と、「健康経営優良法人」（中小規模法人部門）の認定を開始。



14

働き方改革の一環 健康経営の関連

伊藤忠商事の例 早朝勤務

実施概要体系図

時間管理対象 タイムスケジュール



15

16



行政施策

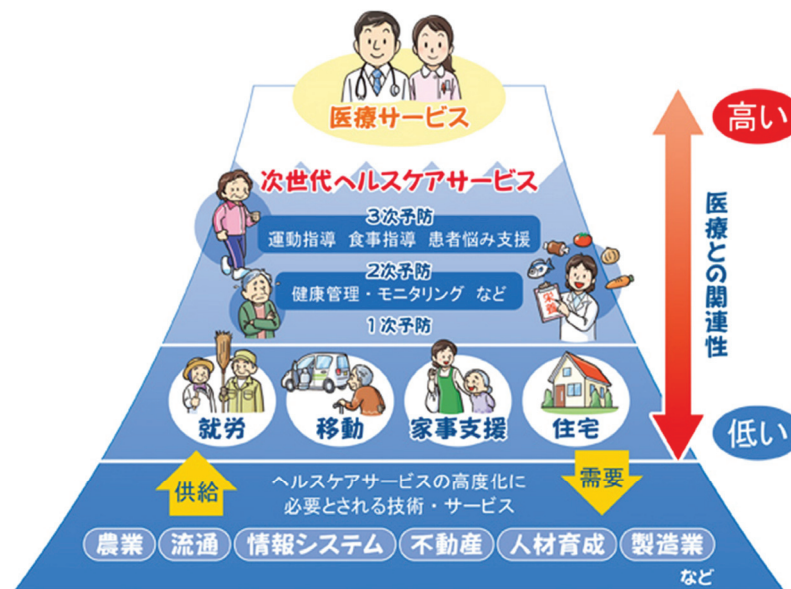
③厚生労働省での施策

平成27年9月9日
 【照会先】
 健康局がん対策・健康増進課栄養指導室
 室長 河野 美穂 (内線 2978)
 室長 補佐 芳賀 めぐみ (内線 2333)
 栄養調査係長 田中 早苗 (内線 2343)
 (代表電話) 03(5253)1111

日本人の長寿を支える「健康な食事」の普及について

—食を通じた社会環境の整備に向けて通知を発出—

厚生労働省 ホームページより





21

立命館大学 朝食提供実施例

田畑 泉教授報告

23

大学での取り組み事例

- 朝食の安価な提供
- 産業界からの支援例
- 大学版の「お弁当の日」活動

22

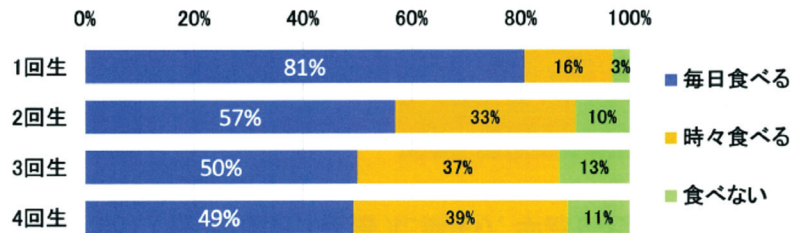
100円朝食への取組みの経緯

- 立命館大学は学生の50%が下宿生という特徴がある
- 下宿をさせている地方の保護者からは、子供に健康的な学生生活を送って欲しいという思いが多く寄せられる
- また、20歳からの体重の増加は、生活習慣病の危険因子になる一方、**20歳時の食生活の維持は生活習慣病発症予防に有効とされている**
- 保護者の思いや、生活習慣病予防に向け、父母教育後援会として学生の健康管理に取り組むことになった

24

健康診断結果からみた実態

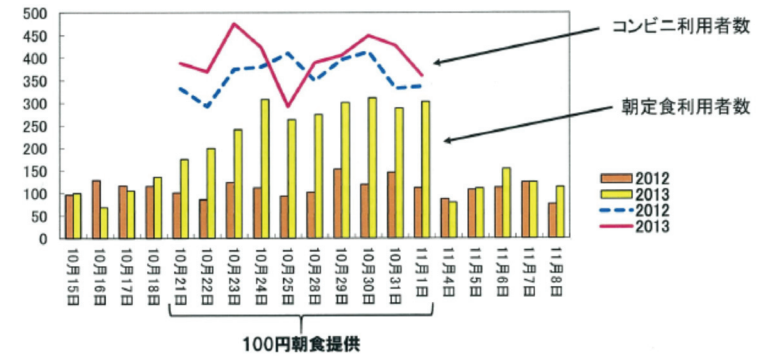
2012年度の健康診断結果(自宅生含む男女合計)



- 1回生は80%以上の学生が朝食を食べているが、2回生以上になると急速にその割合が低下する実態が判明(自宅生を含む。男子学生はこの傾向がさらに顕著に)

25

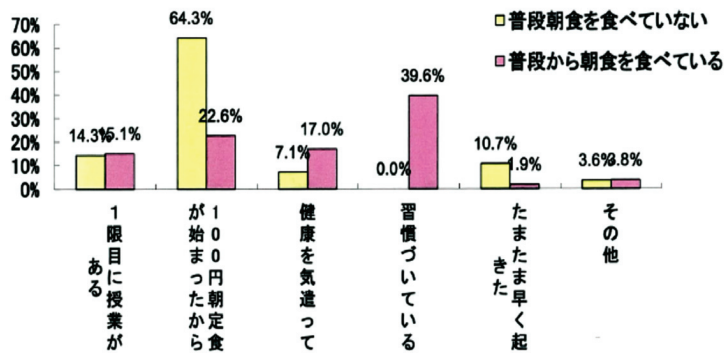
朝定食利用者が3倍に増加



- 100円朝食の提供中は朝定食の利用者数が3倍に増加した
- コンビニの利用者が食堂にシフトしたわけではない(むしろ増加している)
- このことより、今まで食堂に来ていなかった学生が純増したことがわかる

26

アンケート結果「100円朝食を食べにきた理由」



- 普段朝食を取っていない学生の64%が100円朝食が始まったから、と回答
- 普段から朝食と取っている学生は、「習慣づいている」、「健康を気遣って」が多い

27

立命館大『100円朝食』にカルビーとサブウェイと産学連携メニュー登場



28

効果検証に向けた取り組み

- 1日の平均利用者が1,000人を超え、図書館の早朝利用者が年間のべ3万2,000人増加するなど、授業がなくても朝から大学に来くる、という所期の目的を一定達成した
- また、当初想定していなかった、産学連携や地産地消などへも取り組みが広がってきている
- 父母教育後援会は健康面、学習面、地域振興など、幅広い分野での科学的な効果検証に向け、2015年度後期に立命館大学の2つの研究チームに調査研究を委託した(予算200万円)
- さらに、年間のべ10万人以上が参加している社会実験の側面もあり、今後は、生活習慣予防の意識を高めた学生が社会に出た後の追跡調査など、大規模かつ長期的な効果検証も検討している

29

健康な食事 評価事例

30

<構成>

「食生活指針」は、食料生産・流通から食卓、健康へと幅広く食生活全体を視野に入れたものとされていることが大きな特徴である。

構成例		食生活指針の項目
生活の質(QOL)の向上		○食事を楽しみましょう。 ○1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
食べ物の 組合せ	料理レベル	○主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
	食品(食材) レベル	○ごはんなどの穀類をしっかり。 ○野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。
	栄養素レベル	○食塩や脂肪は控えめに。
食事と身体活動(運動)		○適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。
食料の安定供給や食文化		○食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も。
食糧資源や環境問題		○調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
食生活の実践(見直し、目標を立てる、実践)		○自分の食生活を見直してみよう。

厚生労働省ホームページより

生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事について(目安)

	一般女性や中高年男性で、生活習慣病の予防に取り組みたい人向け 650kcal未満	一般男性や身体活動量の高い女性で、生活習慣病の予防に取り組みたい人向け 650~850kcal
主食 (料理Ⅰ) の目安	穀類由来の炭水化物は40~70g	穀類由来の炭水化物は70~95g
主菜 (料理Ⅱ) の目安	魚介類、肉類、卵類、大豆・大豆製品由来のたんぱく質は10~17g	魚介類、肉類、卵類、大豆・大豆製品由来のたんぱく質は17~28g
副菜 (料理Ⅲ) の目安	緑黄色野菜を含む2種類以上の野菜(いも類、きのこ類・海藻類も含む)は120~200g	緑黄色野菜を含む2種類以上の野菜(いも類、きのこ類・海藻類も含む)は120~200g
牛乳・乳製品、果物の 目安	牛乳・乳製品及び果物は、容器入りあるいは丸ごとで提供される場合の1回提供量を目安とする。 牛乳・乳製品:100~200g又はml(エネルギー150kcal未満*) 果物:100~200g(エネルギー100kcal未満*) *これらのエネルギー量は、650kcal未満、または650~850kcalに含めない。	
料理全体の 目安	【エネルギー】 ○料理Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを組み合わせる場合のエネルギー量は650kcal未満 ○単品の場合は、料理Ⅰ:300kcal未満、料理Ⅱ:250kcal未満、料理Ⅲ:150kcal未満 【食塩】 ○料理Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを組み合わせる場合の食塩含有量(食塩相当量)は3g未満(当面3gを超える場合は、従来品と比べ10%以上の低減) ○単品の場合は、食塩の使用を控えめにする(当面1gを超える場合は、従来品と比べ10%以上の低減)	【エネルギー】 ○料理Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを組み合わせる場合のエネルギー量は650~850kcal未満 ○単品の場合は、料理Ⅰ:400kcal未満、料理Ⅱ:300kcal未満、料理Ⅲ:150kcal未満 【食塩】 ○料理Ⅰ、Ⅱ、Ⅲを組み合わせる場合の食塩含有量(食塩相当量)は3.5g未満(当面3.5gを超える場合は、従来品と比べ10%以上の低減) ○単品の場合は、食塩の使用を控えめにする(当面1gを超える場合は、従来品と比べ10%以上の低減)
	※1 エネルギー、食塩相当量について、見えやすいところにわかりやすく情報提供すること ※2 不足しがちな食物繊維など栄養バランスを確保する観点から、精製度の低い穀類や野菜類、いも類、きのこ類、海藻類など多様な食材を利用することが望ましい	※1 エネルギー、食塩相当量について、見えやすいところにわかりやすく情報提供すること ※2 当該商品を提供する際には、「しっかりと身体を動かし、しっかり食べる」ところについて情報提供すること

31

32

地方自治体の飲食店・惣菜店等における食環境整備事業に関する現状と課題：保健所の行政栄養士への質問紙調査より

坂口 景子 武見ゆかり

日本公衆誌 64巻 12号 734-、2017

33

課題

- 店舗の利用状況や利用者の反応などを量的・質的に評価する必要性が明らかとなった。
- 国や自治体による支援の必要性が明らかとなった。

33

結果

- 489保健所のうち、359保健所(74.3%)、行政栄養士599人分を解析対象とした。
- 8割以上の保健所行政栄養士が食環境整備事業を重要と考えていた。
- やりがいを感じていないものが半数以上。
- 登録店舗数のモニタリングのみがほとんど。
- 国や自治体の支援を希望。

34

2018年4月 認証制度の応募開始

「健康な食事」
通称
スマートミール Smart Meal

賢く食べて健康に！の美味を込めています

スマートミールを、健康的な環境で毎日継続的に提供することは、お客さまの食生活改善のお手伝い。

健康寿命を伸ばすには一人ひとりが生活習慣をよくすることに加え、健康的な職場づくりや社会環境づくりが重要です。

「健康な食事・食環境」認証制度は、企業が進める健康経営を食生活の面から応援する制度です。

「健康な食事・食環境」認証制度 はじまります！

外食・中食・事業所給食で、「健康な食事（スマートミール）」を、継続的に健康的な環境で提供する店舗や事業所を認証する新しい制度です。

7つの学術団体からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムが審査・認証を行います。

コンソーシアム参加団体

- ・日本栄養改善学会
- ・日本食経管理学会
- ・日本食品衛生学会
- ・日本公衆衛生学会
- ・日本糖尿病学会
- ・日本肥満学会
- ・健康経営研究会

主食：ごはん、パン、めん類などを基本として、加工食品を多く含むものになります。

主菜：魚や肉、卵、大豆製品などを主成分とする肉類や魚類を多く含むもの。

副菜：野菜などを使った和風で汁物や味噌汁、サラダ、煮物などを中心としたものになります。

食事をおいしく、バランスよく 主食・主菜・副菜は、健康な食事の第一歩

本事業は、厚生労働省「健康日本21（第二次）」の目標の1つであり、また、第3次食育推進基本計画の目標でもある「主食・主菜・副菜を合わせた食事が1日2回以上の目標を達成し、毎日の食の割合を増やす」を応援するものです。

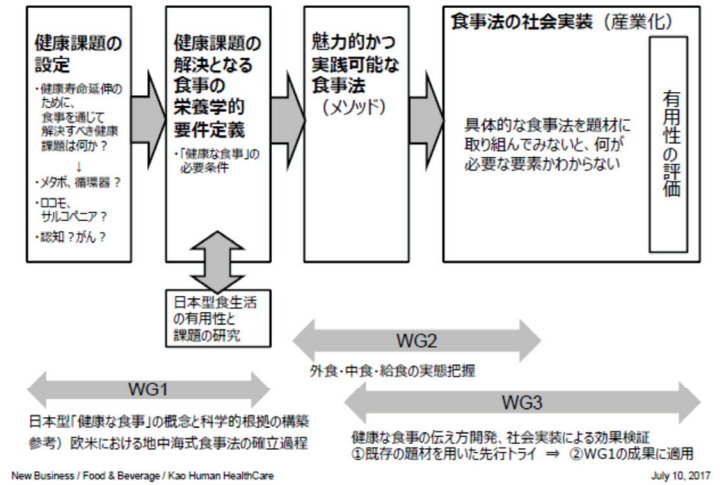
2018.1.18

34

ILSI会員企業による先行事例の紹介

ILSI「健康な食事」研究会

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ヘルツ事業G



内臓脂肪が短時間で正確に測定できるように

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ヘルツ事業G

X線CT法

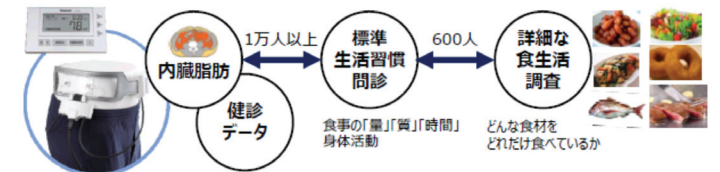
内臓脂肪計（医療機器）

腹囲測定

腹囲測定と同様にどこでも（健診でも）、立ったままで、短時間で測定が可能。

内臓脂肪と「暮らし」の関係にフォーカスしたデータベース蓄積

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ヘルツ事業G



肥満や生活習慣病になりにくい食事の「質」とは？
1万人の「内臓脂肪」と食生活を調べて見えてきたこと。

	食生活		
	食事の「量」 ついつい食べてしまう、 イライラすると食べる・・・	食事の「時間」 夕食の時間が遅い、 朝食を食べない・・・	食事の「質」 野菜をあまり食べない、 魚より肉が好き・・・
体重の増減に関係	○	○	—
内臓脂肪の増減に関係	○	○	○

内臓脂肪は食事の「質」によっても増えたり減ったりする！

「内臓脂肪をためない」食事の「質」とは・・・

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ヘルソロジー事業G

内臓脂肪をためない食事の「質」が良い人が					
よく食べていたもの			控えめに食べていたもの		
豆	野菜	魚介	肉	油脂	ジュース
果実	海藻	緑茶			

栄養成分的には・・・

- 脂質が少なくたんぱく質が多い
- 糖質と一緒に食物繊維をとっている
- 脂質中のオメガ3比率が高い

腹もちがよく満足感が得やすい、食後熱産生が大きいなどの、「しっかり食べて太りにくい」代謝特性に与関

新しい日本食「スマート和食」

欧米における「地中海食」のように日本発の健康的な食法になりうる

食事設計規格に（特許出願中）
ヒト試験で有用性確認（投稿準備中）

New Business / Food & Beverage / Kao Human HealthCare
July 10, 2017

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ヘルソロジー事業G

「しっかり食べて太りにくい」食事のポイント

スマート和食

「内臓脂肪をためない」食事は3つの「質」ポイントで決まる！

- タンパク質
- 脂質
- オメガ3

「3つの比」に注目します



「しっかり食べて太りにくい」食事5か条

- 食卓 毎食ごはんを中心に、主菜1皿と副菜2皿をそろえる
- 魚と大豆製品は、それぞれ1日1回ずつ食べる
- 主菜 肉は低脂肪のものを選ぶ(乳製品は低脂肪か無脂肪のものを選ぶ)
- 副菜 旬の野菜、きのこ、海藻、芋、豆、果物などをまんべんなく食べる
- 調理法 油脂を使った料理は、1食1皿 ※ドレッシングやマヨネーズ、揚げ物は控えろ。塩分のとり過ぎにも注意

花王社員食堂への導入と検証

2017年5月
産業衛生学会
シンポジウム

内臓脂肪測定 腹部生体インピーダンス法による内臓脂肪測定で動機づけ。有用性の検証。

内臓脂肪をためない「スマート和食」セミナー 食事の「量」だけでなく、「質」と「時間」に着目したセミナー。

内臓脂肪をためない「スマート和食ランチ」社員食堂で、「スマート和食」のガイドラインを満たす日替わり献立（600～700kcal）を提供。

<検証プロトコル>

	0	1か月	2か月	3か月
内臓脂肪測定	○	(○)	(○)	○
食事セミナー	○			
スマート和食の食事チェック	○	○	○	○
スマート和食ランチ (検証対象者以外も購入可能)	← 検証終了後も継続 →			
食事調査 (BDHQ)	○			○

「スマート和食」セミナー／教材

2017年5月
産業衛生学会
シンポジウム

食堂での「スマート和食ランチ」提供に先立ち、事業所内でセミナーを開催。講師：小島美和子先生(管理栄養士)

使用した教材

① 食事レベル(食事リズム) エネルギー・栄養素代謝を正常にする (食事時間・配分・間食・炊飯・身体活動)

② 食卓レベル(食卓バランス) 効果的な栄養素摂取→血糖向上 (主食・主菜・副菜 P:F:C)

③ 食品レベル(食品バランス) P/F/W/F/F 食物繊維/炭水化物

④ 栄養素レベル 目的に応じた栄養素摂取→生活習慣病予防効果最大化

小島美和子先生資料より転載・改変

「スマート和食ランチ」の提供（展示）

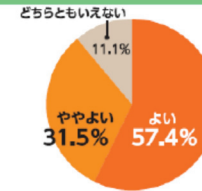
2017年5月
産業衛生学会
ランチ



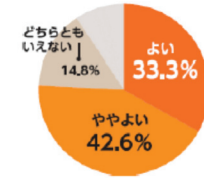
対象者の感想

2017年5月
産業衛生学会
ランチ

プログラム全体の評価



「スマート和食ランチ」の評価（味、量）



参加者の声

どのようなメニューを選べばいいか、おおよその感がつかめるようになった。休日に外食する時も、自然に見分けがつかようになったのは良かったと思う。(50代男性)

今までのダイエットの際は、ひたすら低カロリーの同じようなものばかり少量食べていました。反動で、ストレスがたまると脂っこいものや、高カロリーのドカ食いして自己嫌悪に陥っていました。量を取ながら、しかも種類も豊富であきのこない食事メニューだったので、続けられました。(40代男性)

まとめ

2017年5月
産業衛生学会
ランチ

企業が具体的に取り組める健康経営施策として、社員食堂（職域給食）を活用した食育プログラムを試行・検証した。食事の「量」よりも「質」の改善に着目して内臓脂肪をコントロールする、「スマート和食」という食メソッドを用いた。

- ✓「スマート和食ランチ」は既存の主菜・副菜レシピを活用し、その組み合わせで無理なく実現することができた。（※給食業者との協働による。）
- ✓「量」を減らすに「質」を改善する「スマート和食ランチ」は対象者にも受け入れ性が高く、現在7事業場に展開。
- ✓職場での内臓脂肪測定、食事セミナー、「ランチ」を組み合わせたプログラムを通じて、対象者の食事は徐々に「スマート和食」の栄養バランスに近づいた。
- ✓その結果、内臓脂肪面積は3ヶ月間で平均10cm²減少した。
- ✓「スマート和食ランチ」の喫食頻度が高い（8回/月以上）方が、より大きく内臓脂肪面積が低減する傾向があった。

職域給食への「スマート和食」導入を特徴とした食育プログラムは、内臓脂肪低減や食生活改善を目指すポピュレーションアプローチとして有用と考えられる。

スマート和食マスター講座

ILSIWG3
花王株式会社
フード&ベレッジ事業G

「しっかり食べて内臓脂肪をためない食事法」
「スマート和食」マスター講座のご案内

10:00-17:00 (昼食) 専任講師による「スマート和食」の解説
10:00-19:00 (昼食) 専任講師による「スマート和食」の解説

- 2017年度は4回（計120席）開催⇒ 完売
 - 受講者特典
 - ・受講証（セミナー講師ができる資格）
 - ・集団指導用スライド（スクリプト付き、無償）
- ※「スマート和食」監修の商品・サービスを実施される事業者様には必ず1名以上受講していただいています。

スマート和食 食べないから太る? しっかり食べて太りにくい食事法

10:00-17:00 (昼食) 専任講師による「スマート和食」の解説

青森銀行への「スマート和食」プログラム ※山形銀行本店でも導入準備中

ILSIWG3

花王株式会社
フード&ヘルシックス事業G



New Business / Food & Beverage / Kao Human HealthCare July 10, 2017

課題：
普及
BtoB
BtoC



社会実装の評価項目 (イメージ)

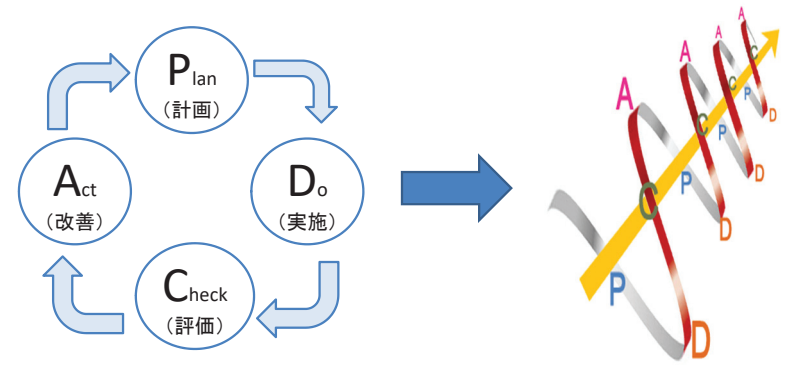
ILSIWG3

花王株式会社
フード&ヘルシックス事業G

	導入先		
	職場	地域	家庭
食事の提供	<給食 (食堂、弁当)> ○栄養学的要件の担保 ・エビデンスに基づく監修 ・食事設計の規格 ・設計者の育成 (資格) ○実現性の担保 ・運営・供給面 ・経済性 ・嗜好性	<外食> <中食>	<家庭調理>
食育プログラム	<理解から実践・自立へ> ○健康の可視化 (動機づけ、効果の確認) ○わかりやすい教材 ○指導者の育成 (資格)		
サステナビリティプログラム	<続けたい仕組み> ○ステークホルダーの確保 ・職域 (経営、保険者) ・専門職、食事提供者 ・個人 (従業員) ○動機づけ、コミットメント ・職域 (経営、保険者) ・個人 (従業員) ○啓発・話題作り		

July 10, 2017

持続可能な社会実装の
定着に向けて



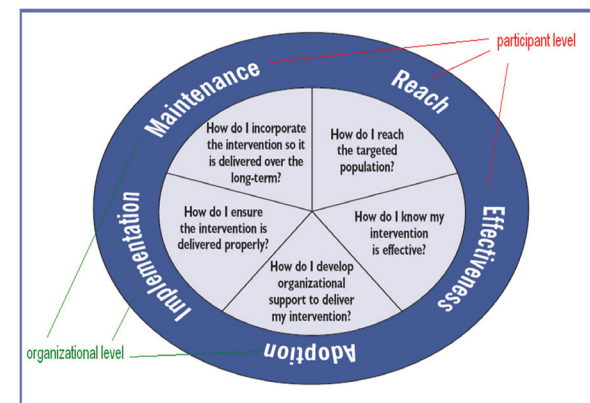
今後の研究の方向性 1

1. 先行事例の類型化による「社会実装」の道筋の検討
2. 会員企業の連携による実証試験
3. WG1およびWG2の成果に適用

53

1. 先行事例の類型化による「社会実装」の道筋の検討

例 RE-AIMモデルによる分類



54

RE-AIMモデルの構成要素

項目	内容	個人レベル	組織・環境レベル
Reach	【到達度】 対象集団のうち、どれほどの人間に介入が到達したのか、参加者の代表制はどうか	○	
Efficacy/ Effectiveness	【有効性】 介入が到達した個人は、どれほどアウトカムやQOLを改善したか	○	
Adoption	【採用度】 実施者（組織・集団）や実施環境の特徴（介入実施参加率含）や代表性はどうか		○
Implementation	【実施精度】 プログラムの構成要素や担当したスタッフなどによって効果に違いは見られなかったか（介入がどれだけプロトコルを遵守できたか）		○
Maintenance	【維持度】 個：長期的（6か月以上）に効果は持続したか 組織・環境：実施した介入・プログラムは研究後も持続されたか	○	○

55

今後の研究の方向性 2

2. 会員企業の連携による実証試験

- 非侵襲の内臓脂肪測定器の貸出
- 会員企業による食育・健康プログラムの実施
- プログラムの評価
- 課題の抽出
- 社会実装への提言

56

今後の研究の方向性 3

3. WG1及びWG2の 成果に適用

RESEARCH ARTICLE Open Access
 Evaluation of a pilot healthy eating intervention in restaurants and food stores of a rural community: a randomized community trial
 Ana P. Martínez-Donato^{1,2}, Ann. Josée Riggall¹, Amy M. Melman¹, Kristen Mulecki¹, Anne L. Escaron¹, Bev Huff¹, Anne Meneses¹, Gary Garste¹, F. Javier Nieto¹ and Susan Nitzke^{1*}

STUDY PROTOCOL Open Access
 A restaurant-based intervention to promote sales of healthy children's menu items: the Kids' Choice Restaurant Program cluster

PREVENTING CHRONIC DISEASE
 PUBLIC HEALTH RESEARCH, PRACTICE, AND POLICY
 Volume 12, E76 MAY 2015
 SYSTEMATIC REVIEW
 Community-Based Restaurant Interventions to Promote Healthy Eating: A Systematic Review
 Jennifer N. Valdivia Espino, BS; Natalie Guerrero, BA; Natalie Rhoads, MPH; Norma-Jean Simon, MPH, MPA; Anne L. Escaron, PhD, MPH; Amy Melman, MPH, RD; F. Javier Nieto, MD, MPH, PhD; Ana P. Martínez-Donato, PhD

WG3 スケジュール

	2018 First half	2018 Second half	2019 First half	2019 Second half
先行事例の類型化による「社会実装」の道筋の検討	→		★終了	★栄養エイジング国際会議で発信
連携による実証試験	→		★終了	
WG1&WG2の成果への適用				→

↓

持続可能な「健康な食事」が定着するための提案を発信