



減塩に関する新商品の開発に共同で取り組むパートナーを募集中

減塩した加工食品への注目

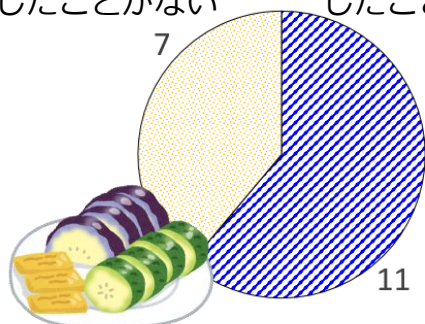
脳卒中等につながる高血圧を予防するため、減塩の取り組みが進んでおり、2019年の1日の食塩摂取量は2009年と比較して1.5gも少なくなっています。日本人の食塩摂取源の7割は調味料といわれていますが、**加工品からの摂取も注視**する必要があります。

例えば、年配層は漬物、若年層はインスタントラーメンやカレールウ等の加工食品からの摂取量が多いとされています。そのため、調味料のみならず、加工食品においても、**減塩製品への注目も高まる**と考えられます。

事業者の皆様へのアンケートから

減塩製品の販売・製造をしたことがない

減塩製品の販売・製造をしたことがある



環農水研が大阪成蹊大学と共同で、漬物業界の皆様へアンケートを実施したところ、**回答者の半数以上が減塩製品に取り組んでいる**との回答でした。

一方で、「味や食感などの品質面で納得できる商品ができなかった」、「昔ながらの味を守るため」等の理由で商品開発が進まなかったという現状や、開発した商品を売上げにつなげるためには、**減塩の価値を「消費者へ伝えるための支援」が必要**であること等の課題が浮かび上がりました。

環農水研では、連携協定を締結した大阪成蹊大学と国立循環器病研究センターとともに、これらの課題に向き合い、大阪の食から、健康に貢献できるように取り組めます。

減塩に関する国外の意識

大阪・関西万博に向けて、インバウンド消費も想定される中、減塩に関する国外の意識はどうでしょう？アイ・エフ・エフ日本株式会社によると減塩・低塩を商品の購入条件として必須と考えている割合は、アジア地域の場合、フィリピンが53%で最も高く、タイが50%、マレーシアが46%と続いており、日本（17%）との違いが明確です。**拡大が見込まれるアジアの減塩の市場**に向け、環農水研も技術開発や製品の普及を後押ししたいと考えています。



現在、「減塩に関する新商品の開発」に共同で取り組むパートナーを募集しています。申請の詳細は以下のページからご覧いただけます。

<https://www.knsk-osaka.jp/nourin/shien/openlabo/>

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索