減塩に配慮した食環境の整備に関するワークショップ
開　催　要　項

1 趣旨

近年、日本において高血圧は生活習慣病の中でも特に高い有病率を示しており、心疾患や脳卒中など重篤な疾患の主要な危険因子となっています。高血圧予防のためには、減塩やバランスの取れた食生活の実践が不可欠ですが、個人の意識や努力のみで長期的に継続することは難しいのが現状です。

そこで本ワークショップでは、「減塩のための食生活が自然に実践できる食環境の整備」に焦点を当て、自治体と企業が連携して実施した、減塩や野菜摂取の普及啓発、減塩教育に取り組むスーパーマーケットの事例や、食品製造販売会社による食塩不使用食品の開発など、さまざまな視点から減塩推進と食環境のあり方について学びます。

本ワークショップを通じて、食品関連事業者、行政、大学関係者が一堂に会し、減塩に資する環境整備のアイデアや成功事例を共有するとともに、今後のより効果的な取り組みにつなげることを目的として開催します。

2 主催　岩手県・公益社団法人岩手県栄養士会

3 日時及び会場

（1）日時：令和８年３月１６日(月)１４：００～１６：００（受付開始１３：３０）

（2）会場：マリオス（盛岡地域交流センター）　１８階　会議室１８１

〒020-0045　盛岡市盛岡駅西通２丁目９－１　℡:019-621-5000

4 対象者及び定員

（1） 対象　食品関連事業者（食品・総菜製造・販売業者など）、行政担当者、
管理栄養士・栄養士、大学・学校関係者

（2）定員　５０名（先着順）

5 内容

14：00　開会挨拶

14：05　講演
「福島県における健康的で持続可能な食環境づくりの取組について」
（株）マルト商事　生鮮デリカ本部惣菜部　部長　星野　卓司　氏
講演
「無塩ZERO温麺の開発について」（仮題）
はたけなか製麺株式会社　取締役社長　大友　基史　氏

岩手県の取組紹介
意見交換

16：00　閉会挨拶

６ 参加費及び申込方法

（１）参加費　無料

（２）申し込み方法　WEBフォームまたは、別紙をメール・FAXにてお申し込みください。

WEBフォーム　（岩手県栄養士会ホームページ）

https://www.iwate-eiyoshikai.or.jp/pages/141/

（３）申し込み締め切り　令和８年３月９日（月）

７ その他

（１）本勉強会は、「健康的な食事サポート環境整備事業」の一環として、岩手県が主催し、その運営を公益社団法人岩手県栄養士会に委託して開催するものです。

（２）感染症対策として、手指消毒・マスク着用をお願いする場合があります。

（３）お車でお越しの方は、最寄りの有料駐車場をご利用ください。

８ 問い合わせ先

公益社団法人岩手県栄養士会
〒020-0021　盛岡市中央通３丁目１１－６　グランディール中央１F
TEL：019-625-3706 FAX:019-625-3707
E-mail：i-dietitian1@iwate-eiyoshikai.or.jp

別紙

公益社団法人岩手県栄養士会事務局あて

FAX:019-625-3707

E-mail：i-dietitian1@iwate-eiyoshikai.or.jp

減塩に配慮した食環境の整備に関するワークショップ
参加申込書

事業所・所属機関・団体名	
所在地（住所）	〒
参加者氏名	
ご連絡先（℡）	