

5 認証項目及び基準

(1) 禁煙・分煙応援店

全館禁煙若しくは喫煙室の完全分離といったたばこを吸わない人にたばこの煙がいかないような措置がされている店舗。

(2) 食生活応援店には、次の3種類。

[1]栄養成分の表示

料理や惣菜5メニュー以上に、エネルギー、たんぱく質、脂質、塩分の表示

[2]ヘルシーメニューの提供

野菜たっぷり……定食、一品料理または惣菜の一人前に100g以上野菜が使われている
塩分ひかえめの…定食一人前の料理に含まれる塩分(食塩換算)が3.3g以下である

[3]アレルギー食品表示

アレルギー食品5品目(卵・乳・小麦・そば・落花生)を使用した料理や惣菜にその食品名を表示。全メニューに表示できない場合は、表示、非表示の別を明確にする。

(3) 運動実践応援店は次の2種類。

[1]正しい歩き方指導

[2]サークル支援 スポーツサークルの紹介やサークル活動の支援

(4) その他

包装紙などに健康づくりの標語を印刷している、店内で定期的に健康相談を実施しているなど創意工夫をして、県民の健康づくりを支えている店舗。

6 対象店舗

飲食店(食堂、レストラン、喫茶店)、理容・美容院、映画館、ホテル・旅館、
スーパーマーケット、ファーストフード、靴販売店、スポーツ用品店、公衆浴場

7 実施状況及び今後の取組

現在、約100店舗登録。

平成15年度にホームページを開設し、県民へ認証店の利用促進を呼びかけるとともに、マスコミや保健所を通じて認証状況を公表している。

今後の制度の推進体制を検討するための資料としてアンケート等計画。

8 ホームページアドレス：<http://www.pref.hiroshima.jp/fukushi/kenkou/ouen/index.html>

事例 4

港区「外食の場を活用した健康づくり：健康づくり協力店事業」 ～ 元気 食 MINATO ～

事例提供者：武見 ゆかり委員

1. 概要

東京都港区は、東京都内でも最も飲食店数が多い地域（平成15年現在 約14,000店）である。また、夜間人口約16万人に比べ、昼間人口が約80万人と非常に多いことから、健康日本21地方計画である「健康みなと21行動指針」においても、在住者だけでなく、在勤者も視野にいたした健康づくりを推進しようとしている。

その具体的な取組みの1つとして、外食の場を活用した健康づくり事業をしている。15年度に保健所が、外食関係の団体代表者、飲食店オーナーシェフ、住民代表、学識経験者、行政内関係各課からなる健康づくり協力店事業推進協議会を立ち上げ、事業の目的、推進方法などを検討してきた。



2. 元気 食 MINATO 店ガイドラインの作成

その結果、元気 食 MINATO という推奨店のネーミングを決め、推奨店として登録するためのガイドライン（案）を作成した。ガイドラインは、下記に示すとおり、1）健康メニュー（バランスメニュー、脂肪控えめメニューなど）を提供しているか、2）健康サービス（ハーフポーションの選択、油脂の種類を選択、など）を実施しているか、3）健康空間（受動喫煙防止対策）を提供しているか、4）その他お店独自のサービスがあるか、以上の4つの柱からなり、このうち1）～3）については必ず1項目以上を満たすことを条件とした。

さらに、健康メニューの1つ1つについては、具体的な基準を、必ずクリアしてもらふ必須条件と、できれば実施して欲しい推奨事項に分けて設定した。例えば、バランスメニューでは、定食・コ

元気 食 MINATO モニター店 サービスメニュー

わたしの店では、次のような健康メニューをご用意しています

1 港区推奨健康メニュー

お客様の健康づくりに役立つメニューをお届けします。

- バランスメニュー（主食・主菜・副菜がそろっています）
- 低カロリーメニュー
- 脂肪控えめメニュー
- 塩分控えめメニュー
- 野菜たっぷりメニュー

2 健康サービス

お客様のご要望にお応えします。

- ハーフポーション（半量サイズ）を選べます
- 主食の量や種類を選べます
- 油脂の種類を選択できます
- 調味料、甘味料を選べます
- ソースやドレッシングは別添え可能です
- 栄養成分表示があります
- アレルギーに配慮したメニューがあります
- アレルギー表示があります

3 健康空間

受動喫煙防止対策を実施しています。

- 禁煙
- 完全分煙
- 非喫煙者への配慮を行っています

4 お店独自のサービス

お客様のご要望に応じ、独自サービスをご用意しています。

- 食材厳選メニューをご用意しています
- 高齢者対応メニューが可能です
- 乳幼児対応が可能です
- 調理法を選べます
- バリアフリーになっています
- その他（ ）

元気 食 MINATOは、港区に登録する健康づくりに積極的なお店の総称です。美味しく食べて幸せになっていただくために、こんなメニュー、サービスがあったらと思うことをどうぞお店にお伝えください。

ース料理で、主食・主菜・副菜がそろふこと、脂肪エネルギー比 25%以下、カロリー表示があることが必須条件であり、推奨事項として、野菜 120g 以上であることを加えた。脂肪控えめメニューでは、定食・コース料理、丼、皿料理において、脂肪エネルギー比 25%以下、または、料理に油脂を使用していないことを必須条件とし、推奨事項としてカロリー表示を加えた。野菜たっぷりメニューでは、単品では野菜 80g 以上、定食では野菜 120g 以上を必須とし、カロリー表示と野菜 7 種類以上使用を推奨事項とした。これらの基準は、現場で調理に携わる委員（ホテルの料理長、オーナーシェフたち）の意見を全面的に取り入れ、かつ健康づくりの視点から望ましいものとした。

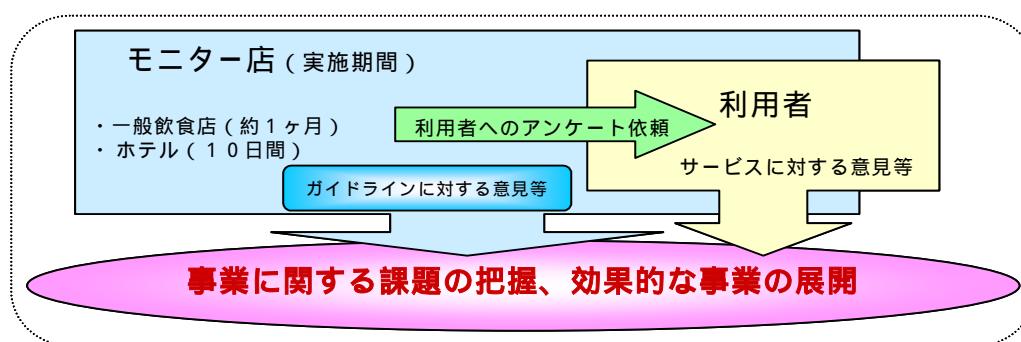
3. 平成 16 年度本格実施に向けて、モニター店を実施

以上のようなガイドライン(案)に基づいて、15 年度 11 月～1 月にモニター店 19 店(飲食店 9 件、区内ホテル 10 件)の協力を得て、実現可能性を検討し、ガイドラインの見直し決定を経て、16 年度より「健康みなと 21」推進の一環として本格的に事業展開を行っていく。

4. 事業の特徴

本事業の特徴は、栄養成分表示を全面に押し出した取組みではなく、栄養成分表示はあくまで健康サービスの 1 つ、選択肢の 1 つとして位置づけ、利用者にとってよりわかりやすく、健康的な環境で、健康的な食事の選択ができるための条件づくりを重視した点にある。また、店の特徴や方針に応じて、柔軟な対応ができるよう、緩やかなしぼりのガイドラインとした点にある。

モニター店には、モニター実施期間中（一般飲食店は約 1 ヶ月、ホテルは約 10 日間）に、こうしたサービスに対する利用者のニーズ調査（アンケート）も実施してもらい、1000 件を超える回答を得た。また、実施したモニター店の店長からは、ガイドラインに対する意見や、健康づくりに視点をおいた食事の必要性等に関して、インタビューを実施した。その結果、約 6 割以上のモニター店では、行政と連携してこうした取組みを実施することにメリットがあるという回答が得られた。また、モニター店のうち、1 件 ホテル では、アンケート協力者やヘルシーメニュー利用者に独自のサービスとしてコーヒーを無料サービスしたところ、売上が伸びたとの報告がみられた。



一方で、モニター店が選択した健康メニューは、ほとんどが野菜たっぷりメニューであり、他の健康メニューへの展開をどう推奨していくか、など、今後の課題も明らかになった。

16 年年頭に、区が 16 年度の事業計画をプレス発表したところ、すでに全国紙の新聞 2 社が、この事業を社会面等でとりあげるなど、マスコミの関心も高いことがわかった。このことから、港区という地域特性、すなわち飲食店数が全国一多く、しかも、いわゆる有名店や流行りの店が多いという特性を生かし、こうした事業の意義を社会全体に普及する方向で事業展開を行っていく予定である。

事例 5

世田谷区における食を通じた健康づくりのための食環境整備事業（地域、学校、民間との協働事業）

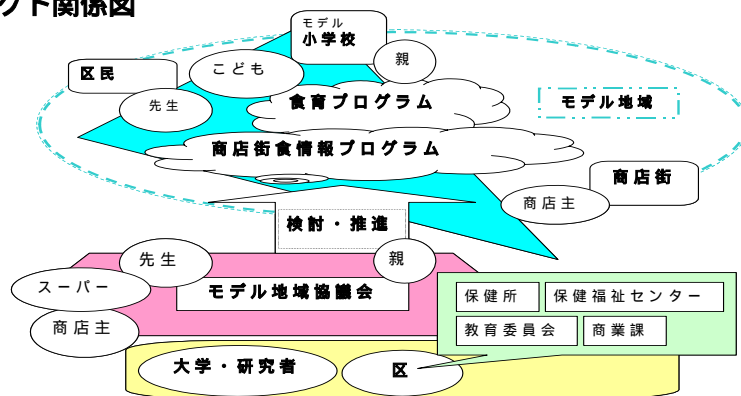
事例提供者：阿部 晃一氏

ぱくぱく健康キッズ&タウン

1. 概要

地域、学校、大学・研究機関が協働し、地元商店街、地域住民と連携して地域全体で食の健康づくりを推進するための協働事業である。それぞれの主体が目的を認識・共有し合いながら事業を進め、行政（保健所）は地域のまちづくりを、学校は食育・総合学習を、大学・研究機関は調査研究を、地元商店街にとっては商店街活性化を推進するためのプロジェクトである。

プロジェクト関係図



2. 事業内容

ベースライン調査の実施、食育プログラムの実施、商店街からの情報発信
健康的な食物提供、小学校と地域をつなぐ活動、地域へのPR活動、協議会の実施

スーパーと子どもが設計した「ぱくぱく弁当」



プロジェクトに参加しているスーパーと子どもたちが設計し、商品化した弁当

主食・主菜・副菜をイメージした「食レンジャー」



健康を意識しながら商品を選択するよう、主食・主菜・副菜をイメージしたキャラクター

ここでコミュニケーションが生まれている



商店街に貼ってある子どもたちが作った旬の食材のポスター



食事の組み合わせについて学習する保護者