



# 厚生労働省「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」 ESG 意見交換会を開催いたしました

本イニシアチブでは、世界的な潮流として ESG 投融資における栄養への関心の高まりに注目し、参画事業者の皆様へ、ESG に関する視野を広げていくための情報提供を行っています。今回は「ESG 意見交換会」を開催し、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所から「日本版栄養プロフィールに関する研究」について情報提供をいただき、意見交換を行いました。

## 【実施概要】

開催日時	2025年2月10日(月)16:00~17:00
対象者	イニシアチブ全関係者（有識者、参画事業者、自治体）
開催方法	オンライン（Zoom）
参加者数	71人
プログラム	<ul style="list-style-type: none"><li>● 有識者からの情報提供<ul style="list-style-type: none"><li>・ 日本版栄養プロフィールに関する研究について 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 所長 瀧本 秀美 様 食品分析・表示研究室 室長 竹林 純 様 食品安全・機能研究室 室長 東泉 裕子 様</li></ul></li><li>● 意見交換 ファシリテーター 株式会社ニューラル 代表取締役 CEO、信州大学 特任教授 夫馬 賢治 様</li></ul>
有識者からの情報提供	<p>本イニシアチブの運営委員でもある瀧本所長より、日本版栄養プロフィール（加工食品版・料理版）開発の背景や目的をご説明いただいた。</p> <p>加工食品版のモデルについては竹林室長から、料理版のモデルについては東泉室長からご説明いただいた。特に、日本人の食塩の摂取源の約7割は調味料であり、中でもしょうゆやみそ、塩が多くを占めている。一方で、しょうゆやみそは日本人の食生活に欠かせない重要な食品であることや、日本版モデルでは、単独では摂取しない調味料等について摂取の実態に即した評価を可能とするため料理版モデルの開発に至ったといった経緯や、具体的な内容についてご紹介いただいた。</p>  <p>東泉様（左）、瀧本様（中央）、竹林様（右）</p>
意見交換	<p>本イニシアチブの運営委員である夫馬様をファシリテーターに、瀧本所長、竹林室長、東泉室長と参加者全体で意見交換を実施した。参画事業者からは、各社の事業内容を踏まえたご質問やご意見をいただいたほか、イニシアチブが目指す健康的で持続可能な食環境の実現に向け、どのように日本版栄養プロフィールモデルを活用できるかといったテーマについて活発な議論が交わされた。</p>  <p>夫馬様</p>

## 【アーカイブ視聴のご案内】

本イニシアチブの参画事業者や関係者の皆様には、開催から1年間、イニシアチブ関係者限定ページ (<https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/members/login>) にて、アーカイブ視聴をいただけます。今後ご参画いただける事業者様についても、ご参画後にアーカイブ視聴をしていただくことが可能です。

(ご視聴に関する問い合わせ先)

Email : [food\\_environment@nttdata-strategy.com](mailto:food_environment@nttdata-strategy.com)

受付時間 : 平日 10 時～17 時

2024 年度 厚生労働省予算事業 健康的で持続可能な食環境づくり推進業務一式

受託事業者 株式会社 NTT データ経営研究所