

新しい減塩システム「無限レシピ」

味の付けは一切なし！

冷凍食材 30種

減塩ソース 11種

好みの食材とソースを選ぶ

自分好みを反映した無限レシピ

1食の塩分は2g以下

献立提案&栄養管理アプリ

特許証

島根大学

じげおこしプロジェクト「制限食開発プロジェクト」の事業化

連携協定

アプリ開発

冷食開発

研究成果の社会実装

産学官連携による大学発ベンチャーの起業へ

中海・宍道湖・大山圏域市長会

減塩レトルトソース開発

じげおこしプロジェクトとは？

島根大学役職員の担当者が包括連携協定を締結している市町村へ向かい、地域のニーズと本学のシーズをマッチングさせ、課題解決に向けて地域と本学が一体となって取り組むことにより、地域貢献及び教育・研究の域学連携を推進します。

楽しくバランス良く食べられるよう献立にも工夫しました。ソースと食材は数食分をセットにして販売予定で、専用のアプリを使って在庫から食材と味付けを選べると、栄養情報をもとにメニューを提案してくれる仕組みに、「1食あたり2グラム以内を推奨する減塩食でも、簡単においしく食べてもらえます」と

献立アプリを活用し、楽しみながら栄養管理大学発ベンチャーの起業へ

中村教授自身、料理が得意ではないことも、構想に生かされました。

スなど11種類の減塩レトルトソースを開発しました。利便性の向上とSDGsの理念の実現を狙い、肉や魚、野菜などの食材冷凍パックもセットに。「下ごしらえで二番大変なのが野菜。生産者などの協力を得て、規格外の野菜や販売時に廃棄されがちな大根の葉なども低価格で譲り受け、活用しています」。中村教授自身、料理が得意ではないことも、構想に生かされました。

制限食とは、病気や健康状態に合わせて、カロリーや塩分、脂質などをコントロールした食事のこと。医療機関に入院中は、患者の病態に合わせ、細やかに栄養管理した食事が提供されますが、自宅で継続する場合は食材の計量などに手間がかかるため、非常に大変です。医療現場

専用ソースと冷凍食材で制限食の調理を簡単に

中海・宍道湖・大山圏域市長会とのじげおこしプロジェクト「制限食開発プロジェクト」を進める地域未来協創本部の中村守彦教授が、大学発ベンチャー企業設立を目指しています。アプリを活用した調理支援システムについて聞きました。

「食事はエンジョイするもの。楽しみながら体調を整えてほしいですね」。

中村教授。メニューが固定されている宅配弁当と違い、ソースと食材の組み合わせ次第でレシピが無限に広がるのも魅力の一つです。中村教授は2020年6月、塩分や糖質、カリウムなどの摂取制限を容易にする調理支援システムの特許を取得。減塩食に加え、さまざまな制限食に対応するシステム開発に挑み、地域企業6社が参加する島根大学「じげおこしプロジェクト」を経て、今年度中のベンチャー企業設立を目指しています。

栄養が偏りがちな一人暮らしの学生や高齢者への活用も推奨します。「塩分が多い昼食を食べた日の夜は、減塩食を活用するなど、普段から健康を意識すれば生活習慣病の予防にもつながるはず」。2023年2月までは実証研究として、出雲キャンパスに設置した冷凍自販機で試験的に委託販売を実施。「食事はエンジョイするもの。楽しみながら体調を整えてほしいですね」。

場などを通して患者らの声を耳にしていた中村教授は約6年前から、摂取制限を簡単にクリアできる調理支援システムの開発に着手。「素材に味を染み込ませる和食はおいしいですが、塩分などを過度に摂取しがち。調味前の食材にソースを掛けるスタイルなら、簡単に制限できるのでは、と考えました」。

最初に取り組んだのが、日本人の3人に1人が患う高血圧に効果的な減塩食。自宅での調理実習で確信を得た中村教授は、浜田市のレトルト食品製造会社の協力を得て、照り焼きや海老ソ

