

安来市、公益財団法人医食同源生薬研究財団 包括連携協定を締結

この度、島根県安来市（市長：田中武夫、以下「安来市」）と公益財団法人医食同源生薬研究財団（代表理事：米井嘉一、以下「財団」）は、「医食同源」の研究を主たる活動としている財団のリソースを活用し、「医食同源の観点を尊重した健康増進及び医療費の削減」を目指す包括連携協定を締結しました。

両者は、安来市で今後展開する「食」に関する取組みにおいて、連携して市民の健康データの分析・解析を行い、健康効果の実証を進めていく予定です。

厚生労働省の「妊娠前からはじめる妊産婦のための食生活指針」に示されているとおり、健康的な食事が妊婦及び新生児に良い影響を与えることがわかっています。そこで安来市では、令和5年10月からスタートする「マタニティ応援プロジェクト」において、特に玄米の栄養成分が豊富に含まれている良食味の加工玄米を希望する妊婦へ提供し、その健康効果及び行動変容について調査・検証します。調査方法は、財団からのアドバイスのもと定期的実施するアンケートを主としたもので、妊婦への負担が極力かからないように配慮した調査としています。

将来的には、今回の調査研究によって得られたエビデンスを活用し、市内の妊婦以外の子育て世代等へも「食」の取組みの拡大を図るとともに、「健康増進及び医療費の削減」といった全国共通の社会課題の解決に向け、社会実装のモデルケースとなるような研究結果の創出を目指してまいります。

【包括連携協定における連携事項】

- (1) 市民の健康増進に関すること
- (2) 市における健康課題の分析及び解析に関すること
- (3) 市のフィールドを活用した財団の研究推進等に関すること

【参考】安来市の取組み

安来市では、市民の健康増進施策として、令和3年度から同市内の給食で提供されるごはんに『亜糊粉層残存米』（あこふんそうざんぞんまい）を使用。市内の公立小学校17校、中学校5校、幼稚園1園、保育園8園の計3,005人の子どもたちに提供されています。

（注）亜糊粉層残存米とは・・・加工玄米の一種。一般に良食味とされています。玄米には、特に栄養素と酵素が集中的に含まれている亜糊粉層（あこふんそう）という部分がありますが、玄米を精米に搗精する過程で、通常この亜糊粉層は削られてしまいます。亜糊粉層残存米は、特殊な搗精方法により亜糊粉層を残した米です。

【参考】医食同源生薬研究財団の取組み

太古より生薬として重宝されてきた農作物や水産物によって人々を元気にし、年をとっても元気澁刺で働ける世に変える、いわゆる「医食同源」の社会実装による新たな社会の構築を目指して活動しています。

財団では、これまで

- ・加工玄米摂取により、健康状態の改善や疾病罹患率の減少に伴う公的医療費の減少を実証
 - ・加工玄米摂取による園児の新型コロナウイルス感染症罹患割合の低減を示唆
- など、食が及ぼす健康効果について科学的且つ実証的に示してまいりました。

財団が地方自治体とこのような包括連携協定を締結するのは、大阪府泉大津市、長野県南箕輪村に続き、これが3例目です。

お問い合わせ先

○安来市 子ども未来課・永田 ☎ 0854-23-3222

安来市ホームページ：<https://www.city.yasugi.shimane.jp/>

○公益財団法人医食同源生薬研究財団 事務局 西山 ☎03-4334-8868

財団ホームページ：<https://isyokudogen-fnd.jp/>