

『ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト』

(愛称:BE WELL)

事業概要並びに参画のご案内

厚生労働省は2021年「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」を開催し、

2022年3月、産学官連携組織「健康的で持続可能な食環境イニシアチブ」を設立しました。

さらに「健康日本21(第三次)」計画期間(2024~2035年)において、47都道府県が独自組織を設置しイニシアチブを連携する目標を設定しました。

兵庫県では、産学官連携組織「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」を2024年8月に設置し活動を開始しました。

目的

兵庫県の健康・栄養課題並びに環境課題(気候変動、生態系への取組み等)を重大な社会課題として捉え、産学官等の連携・協働により、誰もが自然に健康になれる食環境づくりを展開し、県民の健康寿命の延伸と健康格差の改善を実現すること。



兵庫県民の健康・栄養課題

① 食塩摂取量

1日あたりの食塩摂取量は全体で9.8g ▶▶ 目標に比べて3gとりすぎ

② 高齢者の低栄養

低栄養傾向高齢者は18.9% ▶▶▶ 全国値を上回る

③ 若い女性のやせ

若年女性のやせは22.7% ▶▶▶ 全国値を上回る

④ 偏った栄養バランス

偏った栄養バランスの食事をしている人の割合は62.5%/食習慣改善意欲がない人の割合は約40%



活動内容

産学官と消費者(県民)による協働

1 個社の取り組み

各企業が独自に行動目標を設定し、「フレイル予防」など、健康や環境を意識した商品・サービスを推進

2 事業社間連携

「減塩」「適塩」レシピ
共同開発や
イベントの共催

3 産学官連携

兵庫県内の消費者向け
普及啓発のための
広報活動の実施

- 産学官連携による、信頼できる情報と食品(サービス)の提供が貴社の栄養改善のESG評価を高める。
- 事業者間の交流で、新たな事業機会が拡大する。
- プロジェクト活動広報を通じて、商品やサービスの価値を消費者に直接伝えられる。

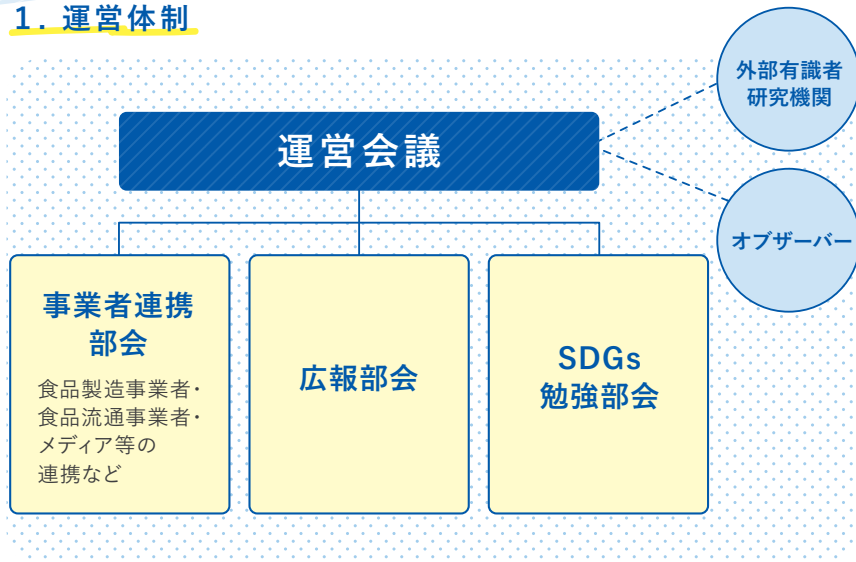
BE WELL

健康的な
食環境づくり
プロジェクト



構成・参加事業者一覧

1. 運営体制



2. 組織概要

組織	主な取組内容(案)	開催頻度
運営会議	<ul style="list-style-type: none"> 参画事業者の募集や参画申請の承諾 消費者および事業者向けイベント等の企画・運営 事業者向けの勉強会や交流会等の企画・運営 	3回/年
事業者連携部会	事業者連携推進のための交流会や勉強会などの企画・開催	1~3回/年
広報部会	兵庫県内の消費者向け普及啓発のための広報活動・イベントの企画・開催	1~3回/年
SDGs 勉強部会	SDGs等の推進に向けた勉強会の企画・開催	1~3回/年

3. 参加事業者一覧 (五十音順)

- 味の素株式会社大阪支社
- 淡路島牛乳株式会社
- 株式会社O-HAMA
- キューピー株式会社
- 生活協同組合コープこうべ
- 三興食品工業株式会社
- 播州調味料株式会社
- ひまわりメニューサービス株式会社
- まごころ弁当神明店(合同会社USEFUL)
- 株式会社マルヤナギ小倉屋
- 株式会社ローソン



参画のご案内

対象

兵庫県内で次の事業を展開する法人

- ・食品製造事業者
- ・食品流通事業者
- ・配食事業者
(健康支援型配食サービス)
- ・その他事業者

参画要件

以下の課題に取り組む (①または②は必須、③~⑤は任意、複数選択可)

- ①食塩の過剰摂取
- ②高齢期の低栄養 (適正なエネルギー、たんぱく質の摂取)
- ③若年女性のやせ
- ④偏った栄養バランス
- ⑤環境課題 (気候変動、生態系等への取組等)

Q

よくある
質問

Q 中小企業でも参加できますか？

A はい、規模にかかわらずご参加いただけます。

Q どんな目標を設定すれば良いかわかりません。

A 既存の事例を参考に、貴社にあった目標設計をご一緒に考えます。

Q 参画にあたって会費はかかりますか？

A 会費は無料です。

お問合せ

兵庫県保健医療部健康増進課

TEL:078-341-7711 (代表) E-mail:kenkouzoushinka@pref.hyogo.lg.jp

ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト事務局 日本コンベンションサービス株式会社

TEL:078-303-1101 E-mail:hyogo_foodenvironment@convention.co.jp

詳しくはHPを
ご覧ください
▶▶▶



兵庫県
Hyogo Prefecture

ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト

(愛称：BE WELL)

人生100年時代へ向け、減塩や低栄養、若い女性のやせ予防等、健康づくりに役立つ情報や食品との接点をふやす取り組みを皆さまとごいっしょに。



幼児学童



成人



中年



高齢

ちょっと
塩加減、
見直してみない？

コンビニで“茶色いもの”
ばかり選んでない？

ラーメンのスープ、
飲み干すと“勝ち”な
気がする？

食卓の醤油、なんとなく
手が伸びる位置にない？

一人ごはん、
味気なくなってる？
お惣菜+αで元気の食卓に

その食事、
ほんとに
“足りてる”？

食べないダイエット、
髪ツヤも一緒に
減らしてない？

朝食、ちゃんと食べてる？
しっかり食べる＝キレイ・元気

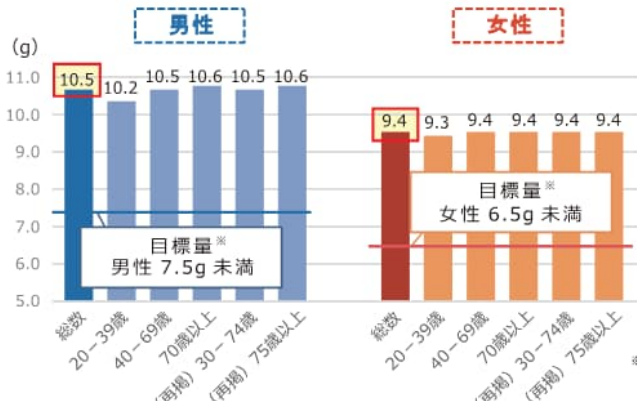
糖質抜き？
実は“太りやすい体”を
作るって知ってた？

お肉や卵は控えめに？
それ、ひと昔前の話！

兵庫県民の 食生活課題

- ①食塩の過剰摂取
- ②高齢者の低栄養
- ③若い女性のやせ
- ④偏った栄養バランス

食塩摂取量 1日あたりの食塩摂取量は全体で9.8g目標に比べて約3gとりすぎ



BEWELL

健康的な食環境づくりプロジェクト

●BE WELL とは？

「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」の愛称。このプロジェクトでは兵庫県と事業者並びに関係団体が一体となり、県民が健康的な食生活を送れるよう環境の整備に取り組んでいます。



タマゴとマヨネーズで
簡単&理想のサラダ



蒸し大豆は
とてもSDGsな食品



ミルク雑炊って知ってますか？
牛乳を使った新レシピ

参画事業者(五十音順)

味の素株式会社 淡路島牛乳株式会社 株式会社O-HAMA キューピー株式会社
生活協同組合コープこうべ 三興食品工業株式会社 播州調味料株式会社 ひまわりメニューサービス株式会社
まごころ弁当神明店(合同会社USEFUL) 株式会社マルヤナギ小倉屋 株式会社ローソン

減塩やたんぱく質摂取に役立つ、
パートナー企業各社の商品を使ったコラボレシピをご紹介します

蒸しサラダ豆のヨーグルトマヨサラダ

ヨーグルトマヨソースで豆の甘みが引き立ちます！

01



栄養成分(1人分)
エネルギー 100kcal
たんぱく質 5.1g
食塩相当量 0.3g

材料(4人分)

- ・おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆 2袋
- ・淡路島生乳100%ヨーグルト 大さじ2
- ・キューピーマヨネーズ 大さじ2
- ・ブラックペッパー 適量

作り方

- ① ボウルにヨーグルト、マヨネーズを混ぜ合わせる。
- ② サラダ豆を入れて混ぜ合わせる。

※お好みでブラックペッパーを振ってもよい

使った商品はこれ！



(株)マルヤナギ小倉屋



淡路島牛乳(株)



キューピー(株)

蒸し大豆入り豚汁

みそが少なめでも牛乳のコクとだしでのうまみで味わい深い豚汁に！

02



栄養成分(1人分)
エネルギー 248kcal
たんぱく質 13.1g
食塩相当量 1.3g

65才以上男性が1日に
摂取することが望まし
いたんぱく質量60gの
うち約20%が摂れます。

材料(4人分)

- ・豚バラ肉 100g
- ・根菜(カットしたもの) 1袋(200g)
- ・おいしい蒸し豆 蒸し大豆 2袋(180g)
- ・みそ 大さじ1-1/2
- ・牛乳(淡路島牛乳) 大さじ1-1/2
- ・お塩控えめの・ほんだし® 小さじ2
- ・水 600ml
- ・ごま油 適量

作り方

- ① みそと牛乳をしっかり混ぜ合わせ、ミルクみそをつくる。
- ② 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋にごま油をひき、豚バラ肉を入れてさっと炒め、水、根菜、ほんだし® 半量を加えてひと煮する。
※里芋に火が通っていることが確認できるまで
- ④ ①を溶き入れ、ほんだし®の残り半量を入れて蒸し大豆とねぎを加えて火を止める。

※ミルクみそは、ビニール袋に入れて揉むと混ぜやすい。
鍋に入れる時は下の方をカットして入れる。

使った商品はこれ！



(株)マルヤナギ小倉屋



味の素(株)



淡路島牛乳(株)

お問い合わせ先

兵庫県保健医療部 健康増進課

電話：078-341-7711 FAX：078-362-3913

Eメール：kenkouzoushinka@pref.hyogo.lg.jp

詳しくはこちらから >>>

