

この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。

県立保健大の学生らが「だし活」の取り組みを紹介したシンポジウム



# 「だし活」もっと普及を

## 県がシンポ 関係者ら情報交換

県産素材で開発した「だし商品」を活用して減塩を進める「だし活」を普及させようと、県は5日、青森市の県総合社会教育センターで「だし活シンポジウム」を行った。行政や教育関係者らがそれぞれの取り組みを報告し、県民の食生活改善に向け情報交換した。

県によると、県産野菜や水産物から取っただしを使い、「できのだし」と銘打った商品は、これまでに小売用が3種類開発された。昨年12月末までの納品数は5万個と、好調な動きだとい

う。県教委スポーツ健康課の川井陽子指導主事は、給食にも「だし活」を取り入れようと、調理講習会を開いてきた成果を報告。給食1食当たりの平均食塩摂取量は、2013年が県内小学校で3.7g、中学校で3.7gと、ともに全国平均の2.5g、3.2gを上回っていたが、15年には小学校で2.6g、中学校で3.2gとなったことを挙げ「確実に減塩が進んでいる」とした。

県立保健大の吉岡美子教

授は、同大の学生寮で取り組んでいる、「できのだし」を使った具だくさんのみそ汁「おかず味噌汁」を紹介。朝食を食べない学生が多い中、「おかず味噌汁」を一定期間提供したところ、「1日のやる気が出た」などと好評で、一部の学生は貧血の改善にもつながったという。吉岡教授は「食生活に『だし活』を取り入れることで、学生の食に対する意識の向上が図れた」と話した。(行方知代)