

## 【平成27年度指定型研究(官学連携研究)】

# 青森県の地域伝統食品の栄養成分分析とデータベースの構築

栄養学科 乗鞍 敏夫

共同研究者： 齋藤長徳（栄養学科） 三上恵理（弘前大学附属病院） 中村広美（西北地域県民局） 石岡 拓得（弘前愛成会病院）

### 背景

- 日本食品標準成分表(以下:食品成分表)には、2191種類の食品が記載されており、それぞれ可食部100g当たりの栄養成分の含量が示されている。
  - 食品成分表は、学校や病院給食等の給食管理、食事制限、治療食等の栄養指導面はもとより、国民の栄養・健康への関心の高まりとともに、一般家庭における日常生活面でも利用されており、また、国民健康栄養調査の実施、食料需給表の策定等の行政面や教育・研究面でも広く活用されている。
- ⇒ 栄養価計算の基本となる
- 食文化や食習慣は地域ごとに多様であるため(図1)、特定の地域において、生産され流通している食品(以下:地域伝統食品)があり、これらの多くは食品成分表に未掲載である。



図1 青森県内の地域ごとの食文化

### 目的

青森県の地域伝統食品の栄養成分をデータベース化し、県内の管理栄養士、栄養士が広く利用できる環境を構築することで、青森県民の健康増進に寄与することを目的とする。

### 研究内容・方法

#### 青森県内の地域伝統食品に関する調査

青森県栄養士会(医療・福祉事業部)を通して、青森地区、弘前地区、八戸地区、五所川原地区、むつ地区、上十三地区の管理栄養士、栄養士からメールにて地域伝統食品に関する情報提供を頂く。

#### 地域伝統食品の栄養成分分析

特定給食施設が保健所へ提出する栄養管理書への記載が必須である栄養素(14種類)は委託分析とした。また、アミノ酸分析値をデータベース化するための基盤となる分析法(文部科学省 食糧資源局)を確立する。また、加工食品(甘い赤飯、甘い栗おこわ、甘い茶碗蒸し)については、食事しらべ(国民健康栄養調査に使用)およびエクセル栄養君の全国的なデータと比較する。

### 研究成果

本研究の成果は、青森県の地域伝統食品についての初めての調査データである点である。また、研究成果を青森県栄養士会のHPを通じて広報することで、県内の管理栄養士、栄養士のみならず県民に情報発信することができた。いまだ、栄養成分分析数が少ない点、適用される地域が狭いという弱点があるものの、今後も継続して地域伝統食品の栄養成分値を増やしていくことで、地域の栄養問題を解決するための基礎資料を構築したい。