

【タイトル】

県が「野菜マシマシ」餃子を開発、自販機等で販売スタート
～プラス一皿で県民の野菜不足解消へ～

【リード文】

普段野菜をあまり食べない人でも、餃子ならついつい食べてしまう。

そんな「自然に野菜を食べることのできる環境づくり」を目指し、県が、外食企業、料理研究家・インスタグラマー、地域づくりNPO、静岡県内の大学とタッグを組み、「野菜マシマシ」餃子の開発を進めてきた。

県民の野菜摂取量は、男性 274g、女性 243g と、目標の 350g には約 70～110g が不足しているが、「野菜マシマシ」の餃子は 6 個で約 80g の野菜を使っており、あと餃子を一皿追加することで野菜不足解消の一手となる。

開発した餃子は、令和 5 年 3 月 1 日（水）から 3 月 31 日（金）まで、自動販売機など県内 7 か所で試行的に販売する。2 月 28 日（火）に、関係者向けのお披露目会を開催する。

【本文】

1 背景

本県の健康課題として「脳血管疾患による死亡の多さ」があり、脳血管疾患の要因の一つである高血圧対策が重要である。

高血圧には食塩の摂り過ぎが大きく関わっていると言われていたが、県民の食塩摂取量（男性 10.6 g 女性 9.2 g / 県民健康基礎調査（2016 年））は、国の目標量（男性 7.5 g 未満、女性 6.5 g 未満 / 日本人の食事摂取基準（2020 年版））を大きく上回っている。

この食塩の摂り過ぎに対しては、これまで主に減塩に向けての取組を行ってきたが、それに加え、余分な塩分を体の外へ排出する手助けをしてくれる「カリウム」を多く含む野菜の摂取に改めて着目した。しかしながら、県民の 1 日あたりの野菜摂取量は、国の目標摂取量である 350 g に対して、男女とも（70g～100 g ほど）大きく不足しており、全国的にも、（それぞれ、36 位、41 位と）低い順位となっている。

そこで、更なる野菜摂取量の増加を目指し、産学官連携により、「自然に野菜を食べることのできる環境づくり」に取り組んでいる。

2 内容

外食企業、料理研究家・インスタグラマー、地域づくりNPOの代表、静岡社会健康医学大学院大学の行動変容の専門家、静岡県立大学食品栄養科学部の栄養学の専門家から構成するプロジェクトチームを、令和 4 年 10 月に立ち上げ、「普段野菜をあまり食べない人でも、ついつい手に取りたくなる野菜の多い商品」の検討を進めてきた。

このたび、2 種類の「野菜マシマシ」餃子が完成したため、令和 5 年 3 月 1 日（水）から 3 月 31 日（金）まで、試行的に販売する。2 月 28 日（火）に、報道機関等向けのお披

露目会を開催する。

3 テスト販売の概要

「旨味たっぷり餃子」、「スタミナ旨塩餃子」を販売する。

(1)販売時期 令和5年3月1日(水)から3月31日(金)まで

(2)販売場所 県内5か所の自動販売機、2か所の無人販売店で販売

(3)販売価格 36個入り 1,000円(税込み)

※無人販売店では、「旨味たっぷり餃子」と「スタミナ旨塩餃子」各18個入りのセットも販売(1,000円(税込み))。

(4)アンケート

購入者向けアンケートにより、どのような人がどのような理由で「野菜マシマシ」餃子を購入したかなどの調査を行い、野菜摂取量増加に向けた今後のアプローチ方法の参考とする。

4 関係者向けお披露目会の概要

(1)日 時 令和5年2月28日(火) 10時~10時30分

(2)場 所 かつ銀 静岡SBS通り店(静岡市駿河区中村町225-1)

(3)参加者

ア 当プロジェクトメンバー

株式会社にしはらグループ 代表取締役社長 西原洋平(にしはら ようへい)氏

料理研究家・インスタグラマー 松山絵美(まつやま えみ)氏

特定非営利活動法人NPOサプライズ 代表理事 飯倉清太(いいくら きよた)氏

静岡社会健康医学大学院大学 准教授 溝田友里(みぞた ゆり)氏

静岡県立大学食品栄養科学部 講師 串田修(くしだ おさむ)氏

イ 県関係者

静岡県健康福祉部健康局長ほか

(4)内 容

- ・静岡県からの趣旨説明
- ・レシピ考案者からのコンセプト説明
- ・にしはらグループからの販売概要説明
- ・試食
- ・自動販売機お披露目

(5)その他

- ・当日の取材が難しい場合、別途、対応いたしますので、お気軽にお問合せください。

5 販売する餃子の概要

○旨味たっぷり餃子

れんこんのシャキシャキした歯ごたえとかつお節と昆布の旨味がたっぷり感じられる和風仕立て。

○スタミナ旨塩餃子

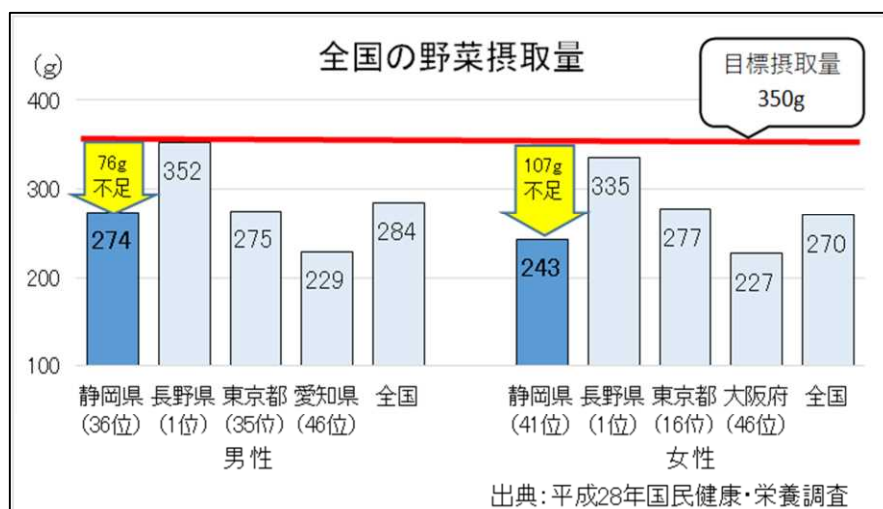
ほうれん草と長ネギをメインに、ニンニクを効かせたガッツリ感溢れるスタミナ仕立て。タレなしでもおいしい。

○共通項目等

- ・料理研究家・インスタグラマーの松山絵美氏監修。
- ・肉不使用ながら満足感を追求。

表 県民の食塩摂取量

| | 男性 | 女性 |
|-----------------------|---------|---------|
| 静岡県 (H28 県民健康基礎調査) | 10.6g | 9.2g |
| 国目標量 | 7.5g 未満 | 6.5g 未満 |



【キーワード】

| | | | | |
|--------|-----|-----|------|------|
| 野菜マシマシ | 餃子 | 産学官 | 産官学 | 一番亭 |
| 健康寿命 | 高血圧 | 野菜 | お披露目 | 行動変容 |