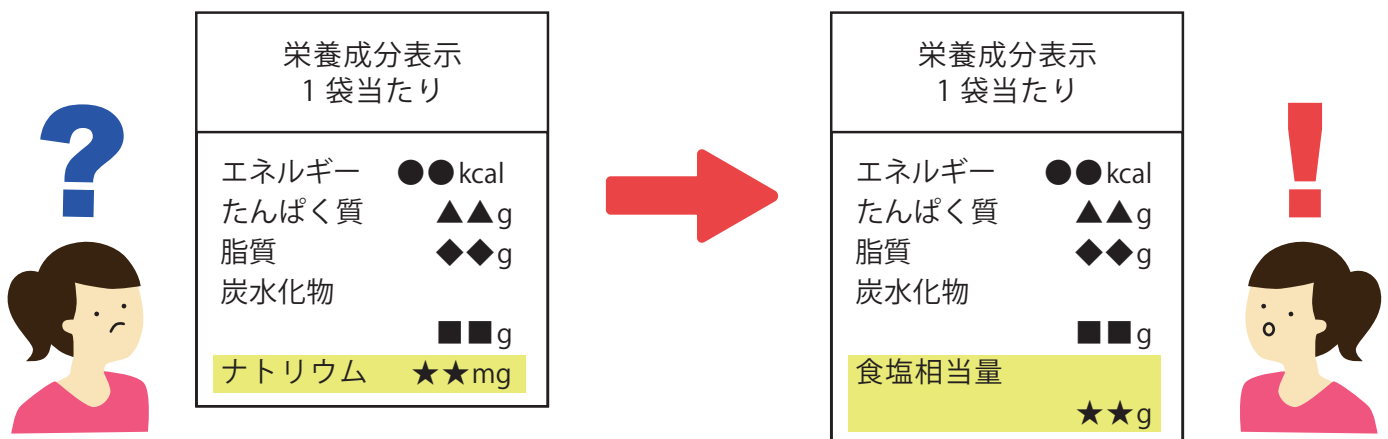


減塩に関する取り組み

ひと目でわかる食塩量

食品の栄養成分表示も減塩に一役買っている!!

食品中の食塩量は、新しい食品表示基準で、ナトリウムではなく“食塩相当量”として表示することが決められました。これにより、消費者は一目見ただけで、その食品を食べた時にどれくらいの食塩を摂ることになるかを把握できるようになりました。



減塩の日

日本高血圧学会が提唱した減塩教育プロジェクトの一貫として、毎月17日は、減塩の日とされています。



マイナス2g ー教育キャンペーンー

さらなる減塩のために、日本政府は“マイナス2g”をテーマとした全国的な教育運動を行っています。右のマークは、スーパーのポスターやポップなどに使用され、減塩の普及に一役かっています。



官民の連携による減塩の取り組み

スマートライフプロジェクト（官民で自主的に健康増進に取り組もう！というプロジェクト）の一環として、最近では、食品中の食塩の低減に自主的に取り組む企業が増えています。

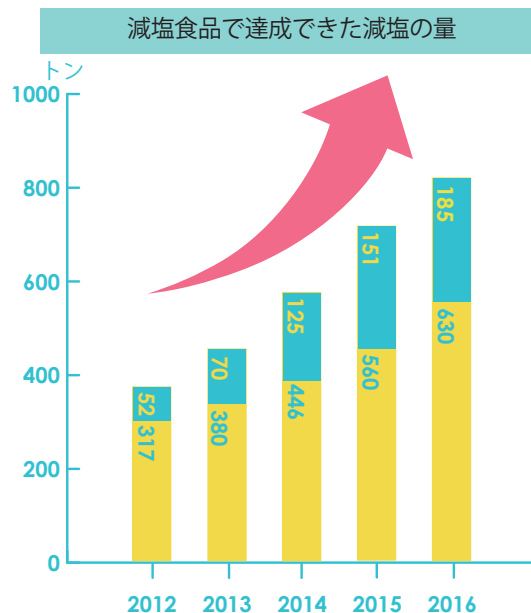
食品中の食塩の低減に取り組む企業数



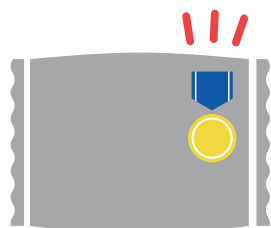
食品の再開発～食品中の食塩の低減に向けて～

食品企業の努力により、既製品に含まれる食塩量が減ってきています。2016年には、従来の食品と比べて、推定約815トンの食塩を減らすことができました。

■ 加工食品 ■ 調味料



加工食品のさらなる減塩のために・・・



加工食品の減塩を進めるために、日本高血圧学会は、美味しくて、優れた減塩商品について表彰を行っています。

