

加工食品・料理レシピ共創データバンク・ジャパン【FRDB】



栄養疫学・政策研究センター
栄養疫学研究室 室長
岡田 知佳

01 研究の背景・目的

●健康で活力のある生活を送るためには、摂取する食べ物についての情報と、健康的な食べ物を利用できる環境づくり(食環境)が重要です。

●加工食品・料理レシピ共創データバンク・ジャパンは、食品メーカーや病院、大学等の協力を得て、ともに作り上げていく加工食品、料理レシピの栄養情報を掲載するデータバンクです。栄養情報を加味した商品選択や商品づくり、加工食品を摂取している方の食事評価、栄養バランスの良い料理レシピの検索等に活用して頂くことで、加工食品、料理レシピの栄養情報に関するアクセスフリーを実現させ、心と体を満たすウェルビーイングな食環境づくりを推進します。

02 研究内容(特徴・独自性)

これまで国内には、流通している加工食品の栄養成分情報を十分カバーできるデータベースはなかったため、複数の食品企業と協働し、食品と料理の栄養成分のデータベースを構築しました。

加工食品・料理レシピ共創データバンク・ジャパン【FRDB】

このデータベースは、加工食品、料理の栄養素等の含有量をデータベース化していることが特徴で、

*日々摂取している栄養素のより正確な把握と、

*より健康的な食品・料理の情報取得ツールの基盤になることが期待できます。



FRDB

活用方法

消費者

より健康に配慮した食品の選択のために(特に疾患やアレルギーを持つ人)

研究者

- ・食事と疾患リスク、欠乏リスクなどの関連をみる栄養疫学研究のために
- ・食事が交絡因子となりうる臨床介入研究のために
- ・栄養成分の経年変化を調べる食料供給に関する研究のために



臨床現場

- ・栄養指導のために
- ・特定の疾患向けの病院食の献立の作成のために

政策担当者

食品の規格基準を再検討し、エビデンスに基づいた決定を行うために

企業

市販加工食品の栄養成分の見直しのために

公衆衛生の観点からも、各国における市販加工食品の成分やラベルのモニタリング等を行うことで、公衆衛生関連の介入に役立てることも可能!



参画企業・機関 募集中!!

情報のアクセスフリーにご協力いただく企業・機関を募集しています。貴社・貴機関で保有するデータの公開(提供)を通じて、未来を切り開くアクセスフリーな食環境を共に創りませんか。

👍 アピールポイント(期待される効果・応用)

●企業様におかれましては、本データベースを通じて、食品やレシピの価値を可視化することができ、消費者に必要な情報を届けて食品選択に寄与するとともに、給食等の献立作成に正しい価値を反映することが可能です。さらに、情報開示は、消費者の食行動に資する企業の健康と栄養のグッドプラクティスとして期待されています。

栄養疫学・政策研究センター 栄養疫学研究室

<https://www.nibn.go.jp/activities/nutritional-epidemiology.html>



関連する情報

食環境整備推進のための産学官等連携共同研究プロジェクト HP



研究キーワード

食環境、栄養、栄養情報、食品企業、産学官連携、加工食品、料理レシピ

是非、ご相談ください