

## 意見書

2015年2月13日

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課栄養調査係 御中

日本生活協同組合連合会

「健康な食事」の食事パターンに関する基準及びマークの運用について（案）に関して意見を提出いたします。

厚生労働省において、国民の健康の維持・増進、生活習慣病予防のために大切なのは、特定の栄養素や特定の食品の摂取ではなく、料理を基本とする適切な「食事」の繰り返しにより、健康な食習慣を定着させることが必要との考え、またその考え方に基づき検討された今回の施策を積極的に受け止め高く評価します。

マークが貼られた商品がより多く揃うことが、一般消費者の認知と習慣的な利用につながり、この施策の普及の第一歩となると考えます。事業者が本制度をより利用しやすくなるよう、また、ガイドラインの内容がより明確になるようにとの観点から、以下の意見を述べます。

### 1. 異なる料理区分を組み合わせる場合の考え方について

(1) 主菜の付け合わせの野菜については、副菜とみなすことができるような運用を要望します。

トレイを用いるお弁当型の商品において、料理Ⅱ（主菜）と同一の仕切り内に、温野菜等を付け合わせとして盛り付ける場合があります（例えば、焼魚や焼肉に添える茹で野菜が考えられます）。このような場合の温野菜等については、料理Ⅱ（主菜）の一部ではなく、料理Ⅲ（副菜）とみなすことを可能とさせていただくことを要望します。

また、トレイの同一仕切り内に盛り付けた料理について、どのような場合までを付け合わせとみなせるか、例えば、肉と野菜の煮物の野菜、酢豚の野菜などを副菜とみなすことができるか否かについて、考え方や事例を示していただければ、事業者にとって有益な情報となるものと考えます。

(2) 主食と主菜の組み合わせとみなされるものの整理を要望します。

主食と主菜の組み合わせとして、例えば、ごはんとかつとじであれば主食と主菜の組み合わせであると考えられますが、同様の食材を用いたカツ丼やカレーライスのような料理を、主食と主菜の組み合わせとみなすか否かは事業者により判断が異なる可能性があります。食事バランスガイドにおける複合料理の「つ（SV）」の数え方のよ

うに、丼物等について主食と主菜の組み合わせとすることについて、考え方を示していただくことは、事業者にとって有益であると考えます。

## 2. 精製度の低い穀類の範囲について

「精製度の低い穀類として基準の対象とするもの」に明示されていないものであっても、精白米の栄養素の組成から大きくかけ離れず、精白米の食物繊維の2倍量以上の要件を満たすことが確認できるもの（例：もち麦、黒米、キヌア）については、精製度の低い穀類とすることが適当と考えます。