

パネルディスカッション「低カリウム野菜の普及について」

二つの基調講演のあと「低カリウム野菜の普及について」と題してパネルディスカッションが行われました。討議の概要を以下に報告します。理解を得やすくするために質問や疑問、テーマ別に答える形で編集整理して記載させていただきますことをご了承ください。

()内は発言者です。なお、フロアからの発言者はイニシャル表示とさせていただきますことをご了承ください。

1. 価格について：

(馬場会長)

自分も野菜が好きで、低カリウム野菜が出てきて嬉しく思っています。価格が若干高く感じますが、毎回食事に食べるものではないこと、2週間ほど鮮度が保たれることからするとそうでもないと考えることもできます。

(杉本社長)

自分のところで栽培・販売している低カリウム野菜は、完全密閉型植物工場で栽培し、80%カリウム量をカットしています。また、カリウム値を徹底して管理しています。また生菌数がきわめて少なく洗わなくて食べることができるのが特徴です。価格が高いと言われますが、その理由は、植物工場に初期投資が必要なこと、低カリウム栽培のために播種から収穫まで42日(通常35日)かかること、カリウム量の多い外側の葉をトリミングすること、チルドの輸送費がかかることなどがあげられます。約1500店舗で販売しています。価格を安くするための努力をしているところです。

(フロアからS工業)

保証値、管理値と気を遣い栽培しています。消費者は、100グラムをどのくらいの価格に設定すれば、受け入れてくれると思われませんか？

(瀬戸先生)

お見せしたスライドは需要と供給の関係の一般的なことを示したもので、需要が増えれば価格も下がると思われます。食べる側からすれば通常のレタスと同じ価格であればよい、と思うでしょう。ただ、低たんぱく米のように価格が高くとも良いものと感じれば買うでしょう。低カリウム野菜も同様に「食べて安心」、と感じれば買うのではないのでしょうか。



(馬場会長)

腎臓病の会と行政が共同で進めている低たんぱく米の啓蒙活動のように進める方法も考えられます。

2. 食事マニュアルへの反映の提案について：

(杉本社長)

約1500店舗で販売していますが、1店舗平均2袋くらいしか売っていません。入手しやすいように多くの店に展開したいのですが販売量が少ないので、現実には「低カリウム野菜の社会的意義」に賛同してくれているお店に協力をお

願っているのが実態です。

そこで提案ですが、腎臓学会で発行している食事マニュアルに低カリウム野菜の記載をお願いしたいと思います。カリウム摂取制限を受けている方々の大半は医療従事者の食事・栄養指導マニュアルに従っていると思います。そのマニュアルには“野菜は大量の水で茹でたり、水にさらしたりして食べる”ことが記述されています。即ち、そこには生で食べられる野菜は想定されておらず、そもそも低カリウム野菜は認知されていない状況だと思います。マニュアルには、(塩分については“減塩食品”、たんぱくについては“低たんぱく食”のことが触れられていますが,) “生で食せる低カリウム野菜という選択肢”が触れられていないので、同じ様に“低カリウム食あるいは低カリウム野菜”に触れて欲しいと思います。関係先に働き掛けをお願いしたいと思います。



(佐藤博先生)

日本腎臓学会が出している(筑波大学の)山縣先生が委員長でまとめられた「慢性腎臓病 生活・食事指導マニュアル～栄養指導実践編～」だと思います。定期的に見直しをしているようですし、私も食事分野ではない別の一部でかかわっていました。関係する先生方にも知り合いが多いので念頭に置きたいと思います。

(瀬戸先生)

透析医学会の方の食事指導ガイドラインの改定も、昨年やっと「食塩」も注釈を1つ加えまっています。改定もずいぶんと大変な作業です。

(瀬戸先生)

提案をしていく際、生野菜のプラス要素、例えば、繊維質が多い効用などもアピールするといいかと思います。

(馬場会長)

カロリーもたんぱく質の制限もですが、栄養不足になる心配も最近出ています。摂れるものは摂る、ということも大事、と思います。

(佐藤博先生)

(生野菜には)食物繊維が多いのでいいかもしれません。

(司会)

研究会への要望ということですが、一企業よりもいろいろな分野の方が入っている研究会が窓口になるというのがよさそうです。研究会で検討するとすれば関係者で分科会を作り進めていくことになるのでしょうか。杉本社長その他、企業さん、佐藤先生、瀬戸先生にもぜひお力をいただきたいと思います。研究会で取り組みを検討していただきたいと思います。

3. 低カリウム野菜の種類について :

(司会)

さきほど杉本社長からは、種類を増やして将来は「低カリウム野菜コーナー」を創る夢

が語られ、瀬戸先生からは、やはり多く食べてもらうには一種類でなく、レタスとトマト、とか種類を増やす必要があるとのご指摘がありました。さて、現状はどうなっているのでしょうか？

(小川先生)

メロンは1/3までカリウム値が下がったのが販売されていました。紹介したように私もトマトで半分のカリウム量にしています。レタスは栽培しやすいこと、需要が多いということですが、他の葉物も十分に栽培可能です。島根大学のメロン、今日参加されている企業のイチゴがすでにあります。秋田では規模は小さいけれどもいろいろな種類の野菜のセットを販売しています。量と種類は事業との兼ね合いもあると思いますので企業の方もご発言いただけますか？

(杉本社長)

メロンはカリウム値が安定していないので現在お休みしているところですが、トマトはトマト農家と提携して栽培していて4月以降販売予定です。

(司会)

メロンを試食させてもらいましたが、美味しかったので、ぜひまた再開を願いたいです。おじいちゃんのお誕生日プレゼントなど良いと思いました。先般のある展示会で島根大学の技術を使い今年の3月以降企業が販売予定ということもききました。また、今日参加していただいている長野県のT製作所さんは試作中の低カリウムイチゴを交流会試食用に持参してくださいました。まだ技術的に安定していないようですが、ぜひ交流会で食べてみてください。

(フロアからT製作所)

弊社では10年ほど前から、新しい事業目的で「イチゴ栽培」に取り組み、最近では社内外共に「美味しいイチゴ」として評価を受けるようになりましたが、まだまだ事業には至らず福利厚生として社員にのみ販売しております。

たまたま知人の紹介で、秋田県立大学の「低カリウム野菜」のことを知りました。



弊社社長が人口透析を受けていることもあり、秋田県立大を訪ね小川先生にご指導を受け「低カリウムイチゴ」開発に挑戦してまいりました。今年で3年目に入りましたが、昨年から低カリウム液肥を用い水耕栽培で進めています。

弊社の通常イチゴ(紅ほっぺ)のK量は100グラム当たり150mgと一般のイチゴより低めですが、低カリウム化試験中のイチゴは100mg以下まで低下しております(必ずしも全て低カリにはなっていません)。今日は、研究会の要望もあり参考出展させていただきましたが、通常のイチゴと低カリウム化したものを比較して評価をいただければありがたいです。

(司会)

開発途中のようですがぜひ頑張ってくださいと思います。

(瀬戸先生)

さきほど「低カリウム野菜コーナー」という話がありましたが、このように種類が増えると楽しいこと、いいことですね。

4. 表示について：

(杉本社長)

当社はプレミアムレタスと称し、また成分表表示もしています。そのこと自体は消費庁のご指導に沿って行っているので問題はありません。今回ご提示したのは「低カリウム野菜研究会」として消費者保護の観点から「低カリウム野菜の品質基準」をはっきりさせた方が良くはないかということです。カリウム値に加え、洗わずに食べられると言った場合の菌数等、消費者はある程度のイメージをお持ちだと思いますが、そこにそのイメージと異なったものが入ってくると困るのではないかと思います。

(司会)

研究会で検討する課題ですね。

5. 知名度について：

(司会)

昨年の発表で、知名度に関するアンケートでは6～7割の方が知らないということがわかりました。医療界ではどうなのでしょう？

(佐藤博先生)

あまり知られていないと思います。私はたまたまセミナーで知りました。

(司会)

企業の方はいかがでしょうか？

(フロアからF社)

少しずつ知られてきた、というのが実感ですが、杉本社長の言われるようにまだまだ、と思います。



時間もせまり、司会から**最後の一言**をお願いしました。

(佐藤博先生)

食事メニューの紹介が瀬戸先生からありました。あのようにおいしそうな写真を見て、あのようなイメージで見せていくのも大事な、と思いました。

(小川先生)

自分は患者でもあります。でも気づいていないことがいっぱいあるかもしれません。どんなことでも気づいたことがあれば届けてください。できることから片づけていきたいと思えます。

(瀬戸先生)

患者さんはどんな立場で食べているのか、どんなデータを気にして食べているのか、という原点に立って考えていただくと、もっともっと普及すると思えます。

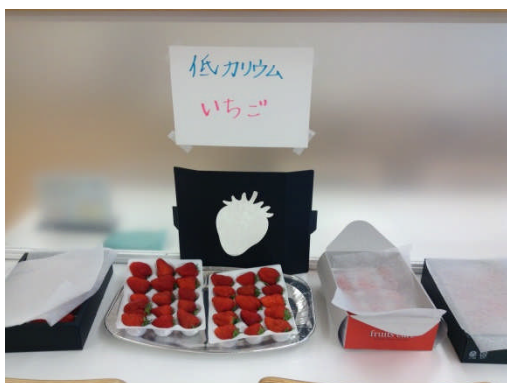
(馬場会長)

いろいろきいたことを自分が知っただけではもったいないです。帰って32万人の患者に伝えたいと思います。瀬戸先生からの料理のお話は楽しく、このような料理を食べたい、と思います。食は命なので低カリウム野菜で食の幅が広がると嬉しいです。

(杉本社長)

コストを下げることで、ラインナップを充実させること、をしっかりと取り組んでいきたいと思っています。

以上



シンポジウム後の交流会の様子(左上)
交流会で提供された低カリウム野菜を使ったメニュー(右上)
交流会で提供された試作中の低カリウムイチゴ(左下)