

Salt-con festival in Kyoto 2022 by salt reduction promotion team of Japanese Society of Hypertension Practitioners Subcommittee

Tsuguru Hatta, Gentoku Noma, Hiroyuki Takase, Ryoji Ozono, Toshinao Tsuge, Hitoshi Minowa, Katsuyuki Ando, Jun Narumi, Soichiro Aoki, Hiroyuki Yoshiikawa, Einosuke Mizuta, Hiroshi Kudo, Takeshi Tana, Takuya Tsuchihashi, Miho Kusaka

Japanese Society of Hypertension Practitioners Subcommittee Working Team for Salt Reduction Promotion

Lectures COI Disclosure

Presenter's name: Tsuguru Hatta

- Related to the content of the abstract presentation and disclosed to the presenter
- **The companies in COI relationships that should be**
 1. **Directors, advisory positions, and employees of companies: Compensation from each company: N/A**
 2. **Profit by share: N/A**
 3. **Patent royalties: N/A**
 4. **Lecture fee: N/A**
 5. **Manuscript fee: N/A**
 6. **Funded research, joint research: N/A**
 7. **Scholarship donations: N/A**
 8. **Affiliation with donated courses offered by companies, etc.: N/A**
 9. **Travel, gifts, etc. not directly related to research: N/A**



日本高血圧学会実地医家部会へようこそ

日本高血圧学会には[こちらから](#)

高血圧でも健康な人と変わらない人生のために

実地医家部会がお手伝いします。安心安全な高血圧治療を目指して！



Current status of hypertension in Japan



persons with
hypertension
(2017 estimate)¹⁾

43 million people.

Caused by hypertension
Cerebrovascular disease
deaths²⁾

About 100,000 people per year

(1) The Japanese Society of Hypertension Guidelines for the Treatment of Hypertension Development Committee (ed.). Hypertension Treatment Guidelines 2014. Tokyo: Springer, 2014.
2) Ikeda N, et al. PLoS. Med. 2012; 9; e1001160

01

Increased use of food delivery and take-out, and the three high "food" of salt, sugar and fat.

The menu items I ate the most during the self-restraint period were **Ramen, curry, pasta.**

Restrictions on behavior and other measures due to the spread of the new coronavirus infection had a noticeable impact on the content of our "food". The most commonly eaten menu items during the period of self-restraint were No. 1 Ramen, No. 2 Curry, and No. 3 Pasta¹⁾. These are all high-salt menus, with one meal containing around half of the daily salt limit of 6g²⁾ to the equivalent of a full day's worth.

●自粛期間中に最も多く食べたメニュー¹⁾



Survey period: July 17-18, 2020

Survey target: 1,000 men and women in their 20s to 60s across Japan (100 each, evenly distributed by sex and age group).

Survey method: Questionnaire response method via the Internet

(1) Ajinomoto Co.: Minna no Rasho Chosa 2020 (Everyone's Salt Reduction Survey 2020)

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/top/pdf/2020_09_17.pdf (accessed March 1, 2021)

2) The Japanese Society of Hypertension, Hypertension Treatment Guide 2020 Creation Committee (ed.): Hypertension Treatment Guide 2020, p.44



[Come on, reduce salt! \(To the general public from the Salt Reduction and Nutrition Committee\) | Nippon Hypertension: For the general public \(jpnsh.jp\)](#)

Prof. MacGregor



英国 2005年～2008年 加工食品の食塩を10%削減する法律
食塩摂取量 1日9.5g⇒8.6g(10%減少)
医療費 2100億円 削減に成功 **日本人は未だに10.2g/日**

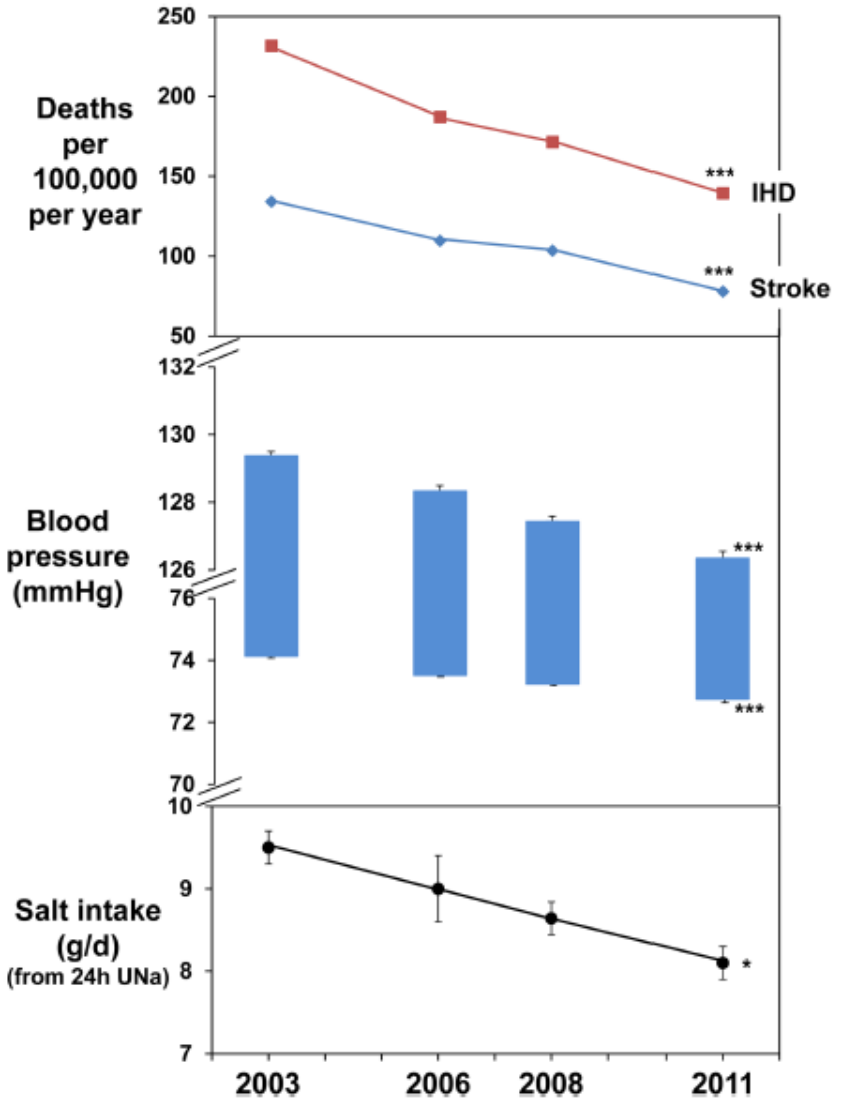


Figure 1 Changes in salt intake as measured by 24 h urinary sodium excretion (UNa), blood pressure, stroke and ischaemic heart disease (IHD) mortality in England from 2003 to 2011. * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$ for trend.

ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022

～ Salt Reductionを加速させるために、いま何をすべきか？～

第1部

マーケット

11月13日(日)10:00-15:00

@京都市_岡崎公園

「減塩」という訴求では動かない人々...
今回はこれまでにない新しい試みとして
「減塩、塩を減らせ！」ではなく、
「塩との上手な付き合い方」を訴求し
親子で楽しめるマーケットを開催する

第2部

市民公開講座

11月19日(土)16:00-18:00

@Zoom Webiner

医療DXの中、いま最も注目されている
領域のひとつ「Digital Hypertension」
この領域の最先端の知見を届けるべく、
有識者の講演と、ベンチャー企業を
交えたパネルディスカッションを行う

第3部

フォーラム

11月24日(木)12:00-17:00

@Zoom Webiner

産官学の連携を強めるべく、
各界のキーパソンが登場！
連携を強めるポイントとは？
令和の時代に求められる新戦略とは？
他では聞けない豪華セッションが多数！

Less salt! I am not the only one who feels that there is a limit to changing people's behavior with the words, "Reduce salt! Salt tastes good, we need salt to survive, it's in our genes, it's in our nature to find salt tasty.

However, it is well known that excessive salt intake raises blood pressure and can cause or worsen stroke, heart disease, and kidney disease for which there is no effective treatment other than dialysis. Recent global studies have also shown that **salt** is one of the most important **dietary factors that have a negative impact on life expectancy and healthy life expectancy. However, despite this, Japan has the fourth highest salt consumption in the world, and it is clear that Japanese people can live healthier lives if they reduce salt consumption, as many of the causes of long-term care are attributable to hypertension.**

We've been saying "Reduce Salt! " has been baked into the words of patients and the general public. The government and the medical community as well as the market have been implementing their own measures through trial and error. But how much has the salt intake of the Japanese people decreased over the past few decades? Although it has decreased little by little, it is clear from the sales of low-sodium products that it has not been as effective as expected.

It's human nature, salt tastes good! If we continue with our salt reduction strategy, we will not be able to achieve any more results. Why don't we put an end to the era in which we regard salt reduction as a kind of discipline? Why don't we switch to "getting along well with salt" instead of "reducing salt"? Fortunately, Kyoto is full of culture and wisdom to enjoy food, and in order for you to fully experience such ingenuity, we are holding "Yoi anbai" at Okazaki Park in Kyoto. We hope that this event will be an opportunity to switch to "Iiyo-bai" from Kyoto and from today.

There are people from industry, government, and academia who are working very hard to reduce salt. However, there have not been many opportunities for industry, government and academia to get together and learn from each other's ideas and technologies. This is why we are holding the Solcon Forum online this year, bringing together not only industry, government and academia, but also distribution companies. We would like to make this an opportunity for everyone to think about reducing salt consumption in Japan in the future.

We hope that the Solcon Festival in Kyoto 2022 will accelerate our efforts to reduce salt consumption in Japan.

Salt-con Festival in Kyoto 2022
Executive Committee Chairperson, Mr. Hatta

運営委員

特定非営利活動法人日本高血圧学会



委員長
八田 告 先生



副委員長
土橋 卓也 先生



副委員長
日下 美穂 先生



委員
三浦 克之 先生



委員
野出 孝一 先生



委員
勝谷 友宏 先生

京都腎臓病総合対策推進協議会



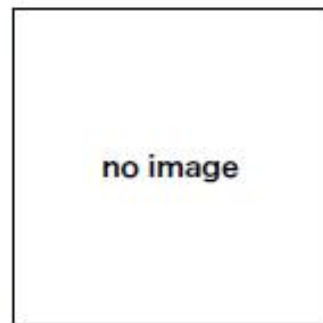
委員
神田 千秋 先生



委員
劉 和幸 先生



委員
川手 由香 さん



委員
岩井 浩 さん

企画・事務局



一般社団法人日本塩分管理支援協会
代表理事 根本 雅祥

Member of WG for Promotion of Salt Reduction, Japan Society of Hypertension, Practitioners' Committee

減塩推進WGメンバー紹介



八田告

成味純

土橋卓也

安東克之

青木聡一郎

吉川博之

柘植俊直

野間玄督

高瀬浩之

小園亮次

水田栄之助

工藤博司

箕輪 均

Masayoshi Nemoto, President, Japan Salt Management Support Association

“Salt Control, a whole new way to manage salt.”



【健康関心層】

病気のために「減塩」

【健康にあまり関心がない層】

なんのために「塩」？



今日はいい塩梅

「いい塩梅」でいきましょう
社会にも、こころにも、からだにも

今日は
いい
塩梅



本ロゴマークは、2022年11月13日開催予定のイベント「今日はいい塩梅」のロゴマークです
©2022 ソルコンフェスティバルin Kyoto 2022 実行委員会

知っていますか？
日本人は「調味料」
から食塩をもっとも
多く摂っています。

食塩摂取量の7割を調味料から摂取 ※1

調味料のさじ加減をすこし変えて
あなたも家族も健康に！

日本人は男女とも目標量より2g以上多く摂っています。 ※2
食塩摂取の目標量 男性 7.5g未満、女性 6.5g 未満 ※3
めざせ！「食塩マイナス 2g」！

※1、※2 令和元年 国民健康・栄養調査結果
※3 日本人の食事摂取基準(2020年版)

発行：京都市保健福祉局健康長寿のまち・京都推進室健康長寿企画課
TEL：075-222-3424 FAX：075-222-3416
京都市印刷物 第042135号(令和4年9月発行)

今日はいいい塩梅

料理上手な人の塩のほんのひと振り。その塩加減から引き出されるみずみずしさや味の輪郭、ただのしょっぱさではない奥行きを味わったとき、ああ、いい塩梅ってこういうことか、とストンと腑に落ちたことがあります。忙しい毎日の中で見失ってしまいがちな心の奥の感覚は、減らすことでかえって豊かさに気づくのかもかもしれません。「今日はいいい塩梅」は、楽しく、心地よく、ほどよい、現代の食と暮らしの「いい塩梅」を考えるマーケット。丁寧につくられたものと時間の中で、これからの食と暮らしのさじ加減を感じてみませんか？



マーケット

丁寧につくられた食事やお菓子、暮らしを豊かにしてくれる器や植物など……。京都近郊のいい塩梅の作り手たちが集まりにぎやかなマーケットを開催します。



ワークショップ

お医者さんや専門家が塩との上手な付き合い方を教えてくれる大人向けの本格的なものから、子どもが遊びながら学べるものまで誰もが楽しめるワークショップが盛りだくさん。



Live

暮らしに根づくアイルランド音楽。そこに刺激を受けたミュージシャンたちの音と食の複合イベント・「Irish Music Party」を開催。心地よい音楽に身体をあずけ、思う存分生演奏をお楽しみください。

2022 11.13 SUN
10~15時
岡崎公園

京都府京都市左京区岡崎最勝寺町他

NG word: Salt reduction

塩のフェスティバル

SALT FESTIVAL 2022



2022 11.13 SUN

10:00-15:00 岡崎公園
京都府京都市左京区岡崎最勝寺町他

連動企画：

d 食堂 京都 「京都いい塩梅定食」

イベントに合わせ、d 食堂 京都にて期間限定で「いい塩梅定食」を開発、提供します。地域の食材や郷土料理を大切にしたい食堂で、学術的な裏付けをもとに開発したい塩梅の京定食を味わえます。

会期 …………… 2022年11月13日(日) 10:00~15:00
※小雨決行、荒天中止

会場 …………… 岡崎公園(京都府京都市左京区岡崎最勝寺町他)の一部

共催 …………… ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 実行委員会、
京都腎臓病総合対策推進協議会、京都市

後援 …………… 京都府、特定非営利活動法人日本高血圧学会、
公益社団法人京都府看護協会、一般社団法人京都府薬剤師会、
公益社団法人京都府栄養士会、
学校法人大和学園 京都栄養医療専門学校、
学校法人京都文教学園 京都文教短期大学、
京都腎臓病学会、京都腎臓・高血圧談話会、京都透析腎臓病研究会

企画・運営事務局 一般社団法人日本塩分管理支援協会



website
<https://www.salm.fun/>



instagram
@salt_and_life_market



【電車】
・京阪本線神宮九丁目駅から徒歩13分
・市営地下鉄東西線東山駅から徒歩13分
【バス】
・岡崎公園(動物園前)から徒歩1分

第1部_マーケット

2022年11月13日(日) 10:00~15:00 @岡崎公園 (小雨決行、荒天中止)

塩との上手な付き合い方を知ってもらう



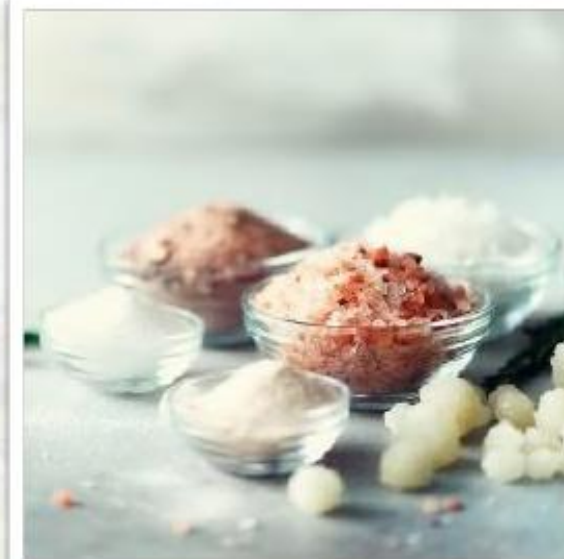
フード
うつつわ

食品に含まれる食塩の量を知ってもらう



体験イベント
(こども向け)

塩に興味関心をもってもらう



体験イベント
(おとな向け)

NaとKの大切さを知ってもらう



第3部_フォーラム

2022年11月24日(木) 12:00~17:00 @Zoom

Salt Reductionを達成するために、業界横断的な集いの場を作る

登壇者の発表は間もなく！

Coming soon

■主催：ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 実行委員会 ■後援（依頼中を含む）：特定非営利活動法人日本高血圧学会、厚生労働省、経済産業省、農林水産省、京都府、京都市、一般社団法人日本循環器学会、一般社団法人日本脳卒中学会、公益社団法人日本脳卒中協会、一般社団法人日本腎臓学会、NPO法人日本腎臓病協会 ■企画・運営事務局：一般社団法人日本臨分管理支援協会

Study Group for the Promotion of a Sustainable Food Environment that is Naturally Healthy
Cardiovascular Disease Prevention Consortium
Consortium for Healthy Eating and Food Environments.

Digital Healthが 高血圧治療を変える

最先端の高血圧治療に迫る
"Digital Hypertension"

16:00~18:00
ONLINE 11.19 土



最先端の高血圧治療を大公開!

医療 DX の中、いま最も注目されている領域のひとつ「Digital Hypertension」。この領域の最先端の知見を届けるべく、有識者の講演と、ベンチャー企業を交えたパネルディスカッションを行う。

基調講演

「最新テクノロジーがあなたを救う」

講師
楽木 宏実 先生
大阪大学大学院 医学系研究科 教授



モデレーター
八田 告 先生
八田内科医院 院長

パネルディスカッション

「ここまで進んだ血圧テクノロジー」

モデレーター
岸 拓弥 先生
国際医療福祉大学大学院 教授



モデレーター
中神 啓徳 先生
大阪大学大学院 教授



パネリスト
佐竹 晃太 先生
(株)CureApp 代表取締役



パネリスト
比木 武 氏
(株)Welby 代表取締役



進行・挨拶

総司会
勝谷 友宏 先生
勝谷医院 院長

副司会挨拶
日下 美穂 先生
日下医院 院長

副司会挨拶
土橋 卓也 先生
製鉄記念八幡病院 理事長

お申し込みはコチラ (無料) >>>



特定非営利活動法人 日本高血圧協会

• The Japanese Association of Hypertension

◦ ホーム ◦ ご挨拶 ◦ 役員一覧 ◦ 定款 ◦ 入会案内 ◦ 会報 ◦ イベント・公開講座 ◦ リンク ◦ 高血圧 Q&A

◦ イベント・公開講座



日本高血圧協会 市民公開講座・イベントの主催・共催・後援

	イベント・公開講座・会場	ポスター (画像をクリックすると PDFが開きます。)
◆2022年		
<p>ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 市民公開講座 「Digital Healthが高血圧治療を変える」 【日時】11月19日(土) 16:00~18:00 【場所】完全オンライン イベントホームページ https://www.jcsca.org/scf-pl 【基調講演】「最新テクノロジーがあなたを救う」(楽木宏実 八田告) 【パネルディスカッション】岸拓弥 中神啓徳 佐竹晃太 比木 武 【進行・挨拶】勝谷友宏 日下美穂 土橋卓也 共催 【申込先】右記PDFをクリックしてQR読み込み または 上記ホームページ入会フォーム(下部) 【参加費】無料 共催: 特定非営利活動法人日本高血圧協会 公益財団法人日本心臓財団 ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022実行委員会 後援: 特定非営利活動法人日本高血圧学会 公益社団法人日本脳卒中協会 オムロンヘルスケア株式会社 企画・運営事務局 一般社団法人日本塩分管理支援協会 info@jcsca.org (担当 根本)</p>		



Salt Reduction To The Next Stage



ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022

Discuss about Reiwa's Salt Redution Strategy.

令和の減塩戦略を考える、熱い3部作

マーケット

11月13日(日) 10:00-15:00
京都岡崎公園



「減塩」という訴求では動かない人々…今回はこれまででない新しい試みとして「減塩、塩を減らせ！」ではなく、「塩との上手な付き合い方」を訴求し、親子で楽しめるマーケットを開催する。

市民公開講座

11月19日(土) 16:00-18:00
@Zoom Webiner
基調講演 / 柴木 宏実 先生
大阪大学大学院 医学系研究科 教授



医療 DX の中いま最も注目されている領域のひとつ「Digital Hypertension」。この領域の最先端の知見を届けるべく、有識者の講演と、ベンチャー企業を交えたパネルディスカッションを行う。

フォーラム

11月24日(木) 12:00-17:00
@Zoom Webiner



産官学の連携を強めるべく、各界のキーパーソンが登場！連携を強めるポイントとは？令和の時代に求められる新戦略とは？他では聞けない豪華セッションが多数！

ソルコンフェス in Kyoto 2022

メールアドレス登録フォーム >>>

こちらにメールアドレスを登録していただくと、各イベントのご参加方法や、最新情報をお届けいたします。



お見逃しなく！

マーケット
<主催>ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 実行委員会
<共催>京都府健康総合対策推進協議会、京都市
<後援>特定非営利活動法人日本高血圧学会、京都府健康会、京都府健康・食品生活部、公益社団法人京都府栄養士会、
一般社団法人京都府栄養師協会、公益社団法人京都府健康推進協会、学校法人大和学院、京都府健康推進協議会
<協賛>キョココミュニケーション・ジャパン株式会社、他

市民公開講座
<主催>ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 実行委員会
<共催>特定非営利活動法人日本高血圧学会、公益社団法人日本心臓財団
<後援>特定非営利活動法人日本高血圧学会
<協賛>オムロンヘルスケア株式会社

フォーラム
<主催>ソルコンフェスティバル in Kyoto 2022 実行委員会
<後援>特定非営利活動法人日本高血圧学会、他