



## 北海道大学 COI『食と健康の達人<sup>®</sup>』拠点が おいしい健康デザートを展開開始

### 概要：

北海道大学は、北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点<sup>(※)</sup>において、地域活性・地方創生へ繋がる「女性、子供と高齢者にやさしい社会」の実現を目指し、一人ひとりの健康状態に最適な「食、運動、健康、環境」の新しい価値を創造する研究開発・社会実装を進めています。

そして、その活動の柱として、岩見沢市と連携し、持続的に笑顔あふれる地域社会実現を目指した「健康コミュニティ」作りのための様々な取り組みを行っています。

一方、食の新しい価値を生み出す研究では、北海道大学病院栄養管理部を中心に「おいしい健康ごはん」をテーマとした取り組みを進めており、これまでもエネルギー（カロリー）・塩分を抑えながらもおいしく食べることのできるレシピ開発に取り組み、病院内だけではなくご家庭でもそのレシピを再現できるよう、一般向けの料理教室を開催しています。

この度、北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点は、北海道、岩見沢市の地域の素材を活用したデザートについて、北海道大学病院栄養管理部、岩見沢市及び岩見沢市内の菓子店である赤いリボンと共同で、ご家庭でも入院中でもおいしく食べることのできるデザートを開発しました。

今回開発したデザートは、11月1日の北海道大学病院の開院記念日にあわせて、北海道大学病院内にて提供します。

さらに、年内に岩見沢市立総合病院や赤いリボン店舗でも展開し、北海道大学 COI 発のおいしい健康デザートを、地域やご家庭でもお召し上がりいただけるよう取り組んでいく予定です。

今後も本拠点では、『食と健康の達人』という新しい価値を創造していくために、大学、企業、地域、関連機関が、オープンな対話や地域の交流を通じた持続的なイノベーションを目指してまいります。

### 【デザート概要】

①メロンゼリー：北海道産のメロン果汁を使用しています。

離水（ゼリーの周囲の固まっていない液体部分。むせの原因となります）を少なくし、甘味料を工夫してエネルギーを抑えました。



メロンゼリー

②野菜クッキー（かぼちゃ）：北海道産のかぼちゃパウダーや岩見沢産の米粉を使用した口溶けの良いクッキーです。赤いリボンにて販売中の商品“ポルボローネ”を食後にもお召し上がりやすい容量としたオリジナルパッケージです。



野菜クッキー  
（かぼちゃ）

【『食と健康の達人』ブランドについて】

北海道大学 COI 『食と健康の達人』拠点では、今回のデザートを第一弾として、COI の研究成果や知見を活用した商品・サービスについて『食と健康の達人』ブランドとして展開を開始します。

北海道大学 COI  
『食と健康の達人』

※センター・オブ・イノベーション（COI）プログラムは、文部科学省と国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）が実施する、産学官連携によって革新的なイノベーションの実現を目指す研究開発プログラムです。北海道大学は平成 27 年より本プログラムに採択され、筑波大学、北里大学、30 社を超える企業・関連機関とともに『食と健康の達人』拠点として活動しています。

北海道大学 COI では新規参画のご希望につきましても随時受け付けています。お気軽にお問い合わせください。

**お問い合わせ先**

北海道大学産学・地域協働推進機構 FMI 推進本部

TEL : 011-706-9602 E-mail : coi-office@fmi.hokudai.ac.jp