

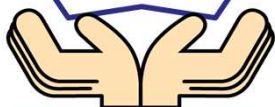
目的

- 本県は、全国で寿命・健康寿命ともNO1（東京大学 渋谷教授）となったが、その要因の一つに魅力ある多彩な滋賀の食材と食文化があると考えられる。
- そこで、「健康」をキーワードに滋賀の健康を支える食の魅力を洗い出し、それを活かしたレシピを開発し発信することで、滋賀県産食材の消費拡大を図るとともに新たな食のブランドとして発信する。

キーワードは
『健康』

長寿NO1
滋賀県

平均寿命84.7歳
健康寿命75.3歳



健康を支える
滋賀の食

- ・多彩な食材
- ・歴史ある食文化
- ・豊かな発酵文化
- ・環境こだわり農産物



健康
レシピ

「健康」×「食」
の洗い出し・レ
シピ開発

1,800千円（委託）

- ・滋賀の食について検討し、健康な滋賀の食の特徴を洗い出し。
 - ・その特徴を活かした魅力的な食のレシピ
 - 「滋賀の健康レシピ」の開発と試作品の発表会を行う。
- 【環びわ湖スポーツ栄養交流会と連携して実施】
※立命館大学、龍谷大学、びわこ成蹊スポーツ大学、県立大学で構成

県民意識の醸成

滋賀の健康を支
える『食』の魅力
発信

2,000千円（委託）

＜フォーラムの開催＞

- ・健康を支える食文化等を考えるフォーラムを開催。
- ・洗い出しの結果を基にしたパネルディスカッション。

＜レシピコンテストの実施＞

- ・県産食材を活用した県民が考える健康レシピのコンテストを実施。
- ・優秀なレシピを滋賀の健康レシピに採用。
- ・ここ滋賀でも提供。
- ・SNSを活用したフォトコンテストを開催。

東京で発信

ここ滋賀での滋
賀の健康食フェ
ア開催

2,000千円（委託）

- ・ここ滋賀でのレストランフェアを開催し「滋賀の健康レシピ」のPRを図る。
- ・開発者自らが滋賀の食やレシピの特徴を語りながらメディアや食品関連事業者に向けて提供（木・金）
- ・5日間来場者にメニューを提供（土～水）

民間企業連携

民間企業と連携
した「健康」×
「食」の魅力発
信と商品開発

200千円

- ・県内小売店のスペース等を活用し、健康から「食」の意識を醸成する講演会、イベント等の実施。
- ・民間企業と連携したPRの実施。
- ・「滋賀の健康レシピ」の商品化に向けた提案。

これからの滋賀の健康を支える『食』の創造

食×健康でおもてなし

KPI
健康レシピ
メニュー提供
事業者数
20業者(H32度)