

2024年11月12日

11月14日はWorld Diabetes Day(世界糖尿病デー) 道頓堀グリコサインにて「糖尿病」の現状を発信

11月13日より、道頓堀グリコサインが「世界糖尿病デー」特別仕様に！

江崎グリコ株式会社は、11月14日の「World Diabetes Day（世界糖尿病デー）」にちなみ、道頓堀グリコサインにて「糖尿病」に関する現状の発信をするとともに、適正糖質^{※1}で楽しんでいただけるレシピを開発しました。Glico グループは「World Diabetes Day（世界糖尿病デー）」の取り組みへ参画すると共に、道頓堀グリコサインを通じて多くみなさまに、糖尿病への関心を持つきっかけづくりを行なっています。また、「適正糖質」の食生活をサポートする商品やサービスを通じて、お客様のすこやかな毎日に貢献します。

※1 一般社団法人「食・楽・健康協会」は1食で摂取する糖質量を20～40g以内、間食では10g以下にする「適正糖質」を提唱しています。



プロジェクト①：道頓堀グリコサインが「World Diabetes Day(世界糖尿病デー)」特別仕様に！

■道頓堀グリコサインで「糖尿病」の現状を伝える特別映像を放映

大阪道頓堀のシンボルとしてみなさまに親しんでいただいている道頓堀グリコサインに、「World Diabetes Day（世界糖尿病デー）」を応援する特別映像を期間限定で放映します。今回初の試みとして、画面上に掲示される巨大 QR コードを読み取ると、健康に関する情報を得られます。また、大阪府広報担当副知事もずやんが登場し、健活10〈ケンカツ テン〉^{※2}をPRします。

IDF（国際糖尿病連合）によると、糖尿病は今や世界の成人のおよそ10人に1人（10.5%）、5億3700万人が抱える病気です。一般的に死に至る病気との認識は薄いですが、年間670万人以上が糖尿病によって引き起こされる合併症などが原因で死亡しています。これは世界のどこかで、5秒に1人が糖尿病に関連する病で命を奪われている計算となります^{※3}。

昨年に引き続き、道頓堀グリコサインでの特別映像放映を通して、より多くの方が糖尿病について関心を持ち、糖尿病について考えるきっかけとしていただけることを目指します。

※2 大阪府では、生活習慣の改善や生活習慣病の予防などに向け、府民に取り組んでいただきたい「10の健康づくり活動」を「健活10」のキャッチコピーを掲げ、健康づくりの推進に取り組んでいます。

※3 出典：IDF Diabetes Atlas 10th edition 2021

実施場所	道頓堀グリコサイン (大阪府大阪市中央区道頓堀 1-10-4)
期間	2024年11月13日(水)～11月17日(日)
点灯時間	日没後30分後から～24時00分(15分ごとにメッセージを掲示) ※13日は17時30分に点灯を開始します

プロジェクト②：食の総合メディア「dancyu」との適正糖質レシピの開発

江崎グリコは、食・楽・健康協会が提唱する、1食で摂取する糖質を20～40g以内、間食では10g以下にする「適正糖質」の認知理解向上のため、様々な活動を実施しています。今回、30年以上にわたり食のおいしさと楽しさを追求してきた食の総合メディア「dancyu」（プレジデント社）とタッグを組み、「適正糖質」メニューの情報発信を行ないます。14年連続ミシュラン獲得の名店「ピアット・スズキ」の鈴木弥平氏や料理研究家の井原裕子氏と共に、おいしさにこだわりながらも、適正糖質で楽しめるメニューを開発します。適正糖質の基準に合わせるために調味料の量や種類を厳選し、ハーブや野菜をたっぷり使うことで料理の香りやコク、食べ応えを工夫しました。開発したレシピは特別冊子やWEBサイトで来年公開予定です。

■メニュー考案者

鈴木 弥平氏

ピアット・スズキ オーナーシェフ

14年連続ミシュラン獲得の有名イタリア料理レストランのオーナーシェフ。素材の良さをいかした伝統的なイタリア料理を提供し、イタリア料理の巨匠と呼ばれる。



井原 裕子氏

料理研究家、食生活アドバイザー

イギリス、アメリカに約8年間暮らし、世界の食に親しむ。季節感を大切にしたいという料理から、時短レシピ、健康に配慮したレシピまで幅広く考案する。



■料理研究家 井原裕子氏考案の適正糖質メニューを先行公開！

適正糖質の基準である1食40g以内で楽しめる、大阪のモダン焼きをイメージしたパスタメニューです。

豆腐クリームの大阪風モダンパスタ【糖質量 31.8g/1人当たり】

	材料(2人分)	作り方
	<ul style="list-style-type: none"> ・SUNAO もっちりパスタ 2束 	<p>【下ごしらえ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐は水切りをしておく ・めんつゆと水は合わせておく <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚バラ肉は食べやすい長さに切る。キャベツは芯を取り除いて千切りに、青ねぎは小口切りにする。 ②ポウルに①のキャベツを入れ、塩を振って手でもみ、10分ほど置く。しんなりしたら水で洗って水気を絞り、青ねぎと混ぜる。 ③水切りした豆腐をポウルに入れてホイッパーで潰し、かつお粉と卵を加えて混ぜる。 ④フライパンを中火にかけ、豚バラ肉を両面を焼き、塩少々(分量外)を振る。 ⑤たっぷりの湯でパスタを表示の時間通りにゆで、水気をきって深めのお皿に盛る。 ⑥③を乗せ、その上に②と④を飾り、端からめんつゆを注ぐ。
	<p>【A：豆腐クリーム】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐(絹ごし) 1丁(300g) ・かつお粉 大さじ1 ・卵 1個 ・豚バラ肉 80g ・キャベツ 100g ・塩 小さじ 1/4 ・青ねぎ 40g ・めんつゆ(3倍濃縮タイプ) 大さじ 3 ・水 300ml 	

プロジェクト③：自治体・医療機関との共同取り組みについて

■【神戸市】世界糖尿病デー啓発活動を三宮センター街で実施

神戸市では、建造物を糖尿病啓発のテーマカラーであるブルーにライトアップし、糖尿病について知り、考えるきっかけとなるよう、街頭での啓発活動を実施します。江崎グリコも参加し、指で触れるだけで体内の「最終糖化産物（AGEs）」を計測できる機器の設置や、食生活から健康づくりを考えるリーフレットの配布などを行ないます。



実施場所	三宮センター街東口すぐ (神戸市中央区三宮町 1 丁目 7-5)
期間	2024年11月14日(木) 13:00~17:00
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・糖尿病に関する啓発資料の配布 ・指先センサーによる体内の「最終糖化産物（AGEs）」の計測体験 ・希望者への健康相談の実施

■【大阪医科薬科大学】「第 11 回世界糖尿病デー in 大阪医薬大」を実施

大阪医科薬科大学では、「まわりの人とできる糖尿病ケア」をテーマにイベントを開催します。イベントでは、糖尿病に関するリーフレットの配布、血糖測定の体験をおこないます。相談コーナーでは、糖尿病ケアチームに相談できます。江崎グリコからは、食事の糖質量について知ることができる体験会を実施します。

イベント詳細 URL : https://www.ompu.ac.jp/u-deps/in1/met/wdd_omc/

実施場所	大阪医科薬科大学病院 7号館 1階 (大阪府高槻市大学町 2-7)
期間	2024年11月14日(木) 10:00~15:00
実施内容	・ポスター展示やパンフレット配布 ・血糖測定体験 ・糖尿病ケアチームによる相談窓口

世界糖尿病デーについて

11月14日の「World Diabetes Day（世界糖尿病デー）」は、世界に広がる糖尿病の脅威に対応するために1991年にIDF（国際糖尿病連合）とWHO（世界保健機関）が制定し、2006年12月20日に国連総会で「糖尿病の全世界的脅威を認知する決議（UN Resolution 61/225）」が、加盟192カ国の全会一致で採択され、公式に認定されました。インスリンを発見したカナダのバンティング博士の誕生日であり、糖尿病治療に画期的な発見に敬意を表して「世界糖尿病デー」として顕彰しています。現在160カ国から10億人以上が参加する世界でも有数の疾患啓発の日として、全世界で繰り広げられる糖尿病啓発キャンペーンは、糖尿病の予防や治療継続の重要性について市民に周知する重要な機会となっています。

「世界糖尿病デー」のキャンペーンのシンボルマークは、青い丸をモチーフにした「ブルーサークル」です。糖尿病に関する国連決議が採択された翌年の2007年から使われています。国連やどこまでも続く空を表す「ブルー」と、団結を表す「輪」をデザインし、「Unite for Diabetes」（糖尿病との闘いのため団結せよ）というキャッチフレーズとともに、世界中で糖尿病の抑制に向けたキャンペーンを推進しています。

江崎グリコは、糖尿病がある人もない人も、ともにすこやかな毎日を送ることができる社会をめざすアドボカシー活動に賛同します。

