



SSH News Scope ～ニュースから探究を始めよう～

今号から不定期で、SSH 委員が気になるニュースを新聞やネット記事などから見つけて皆さまにお伝えします。身近な「なぜ」から探究は始まります。日々のニュースには科学や社会について考えるきっかけがたくさんあります。皆さんもニュースをきっかけに「なぜ」を見つけて一緒に考えてみませんか。

記念すべき SSH News Scope 第 1 号は 3 年 6 組 町田 優衣さん、福地 茉莉亜さんからお届けします！

味の素グループ、日本初の食事用栄養プロファイリングシステムを開発

味の素グループは、栄養価値を科学的に評価する ANPS-Meal を日本で初めて開発し、国際情報誌「Frontiers in Nutrition」に掲載された。食品中の栄養成分量を科学的根拠に基づき評価し、栄養面の品質をわかりやすく表す NPS は、栄養改善のため社会的な関心も高まっている。同グループでは、食品中の栄養素をスコアで可視化する独自の NPS (ANPS) を開発し、製品用 (ANPS-Product)、料理用 (ANPS-Dish) を導入しているが、日本の食事様式に合わせ、一食の栄養を評価する食事用 (ANPS-Meal) も必要だと考えられていた。

The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System (ANPS)



ANPS-Meal の開発は、たんぱく質、野菜量、飽和脂肪酸、ナトリウムの 4 項目を設定し、栄養価を簡単にわかりやすく評価できる実用性の高い設計とした。今後は本システムを健康的な食事の開発、企業横断プロジェクト「ツジツマアワセ®」や、献立提案サービス「未来献立®」に活用し、栄養バランスのよい食生活の実践に貢献することが期待できる。

<https://news.ajinomoto.co.jp/2025/05/20250527.html> より抜粋

私はこの記事を読んで ANPS-Meal の開発は日本の健康課題の改善に繋がると強く感じました。日本の健康課題というのは、栄養の面でいうと、厚生労働省が行なっている「健康日本 21」の目標にもなっているように「野菜摂取量の増加」、「食塩摂取量の減少」などが挙げられます。ANPS-Meal は複数の料理を組み合わせた食事の栄養評価を行うという点で、1 人 1 人に最適な食生活の改善を提案することができ、健康課題の改善に繋がっていくと思います。私は好き嫌いをせずに食事をしていれば健康であるという印象をもっていました。一食全体の栄養バランスが大切だと改めて実感しました。また、今後このシステムを企業横断プロジェクトや献立提案サービスにも活用されるということは、私達生活者個人だけでなく、食堂やスーパーなどのお店でも利用可能ということになり、もし実現すればこのシステムを知らない人でも健康的な食事をするができるのではないかと考えます。これからは自分自身の食事により関心を持ち、この記事を通して学んだ一食全体の栄養バランスが取れた食事を心がけていきたいです。

3 年 6 組 町田 優衣、福地 茉莉亜

【プロフィール】

町田優衣さん(左)

SuperPrincipia を受講しており、「私たちはがんを学んだつもりになっていないか～他人事から自分事へ～」を研究中。グループの仲間とたくさんのコンクール・発表会に参加予定。

福地茉莉亜さん(右)

Principia II では総合研究大学院大学所属で「怪談の文化的・心理的機能に関する比較研究」を研究。

