

2010. 1. 26 (木)

徳島新聞

糖尿病食開発探る

「医療観光」推進へ勉強会

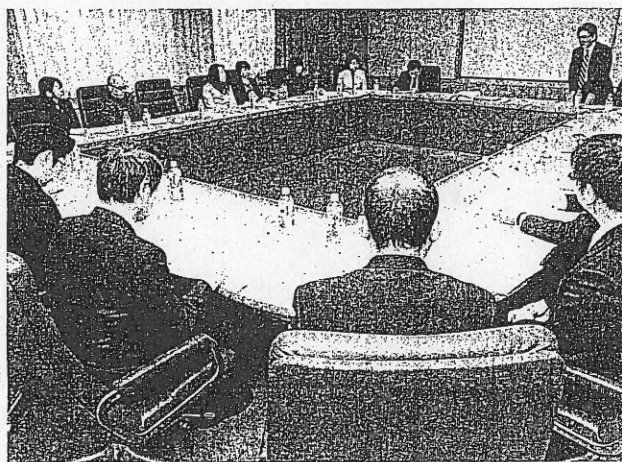
県など

糖尿病治療と県内観光を組み合わせた医療観光で国内外からの誘客を目指す徳島県は25日、県内の宿泊業者らを対象に糖尿病食のメニューを開発するための勉強会を県庁で開いた。将来の医療観光拡大に備え、食事面で宿泊業者の受け入れ態勢

を整えるのが目的。

県内のホテル・旅館業者8社の調理担当者や、徳島、徳島文理、四国の3大学の栄養関係教員ら約30人が出席。県の担当者ら、医療観光で経済活性化を目指す県の戦略を紹介し「患者の受け入れには宿泊施設の協力が不可欠」と説明した。

徳島大学の中屋豊教授（代謝栄養学）と徳島大病院の松村晃子栄養管理室長は、開発の注意点として「栄養バランスを保ちながらエネルギー量は抑えて」「県特産のなると金時やシイタケには血糖上昇を防ぐ食物繊維が多い」と助言した。参加者からは「過去に提供していた低カロリー料理は売れ行きが悪かった。観光客にどうPRするかが課題だ」といった



糖尿病食について学ぶ宿泊業者ら＝県庁

意見が出た。今後は、各々などしながら独自にメニューを開発する。業者が大学教員に相談す