

循環器疾患予防に、「食」からアプローチ

国循が提唱する減塩の新しい考え方「かるしお」は様々な形で広がっています。



かるしおプロジェクトは循環器疾患予防のための食生活改善を一般に広めるための取り組みです

国循では、研究成果やノウハウなどを社会へ還元するため「知的資産の把握・発掘」に取り組んでいます。その成果の一つが「かるしお」です。かるしおとは、国循が推奨する「塩をかるく使って美味しさを引き出す」減塩の新しい考え方です。国循は食事でも治療の一環と位置付け、1食あたり食塩2g未満の美味しい病院食を提供しています。かるしおレシピの特徴は、だしの使い方、彩、食材の組み合わせです。特にかるしおレシピでは、かつお節のだし・しょうゆ・塩・砂糖で調味した八方だしを使用します。八方だしは味付けのむらを少なくするとともに、素材の味を一層引き出します。「退院してからも国循の病院食が食べたい」とのご要望を受け、減塩弁当の販売や減塩レシピの書籍化、料理教室の開催などの活動を行ってきました。また、海外との連携もしており、ロシアの風土にあったロシア語版かるしおレシピ集も作成しました。



S-1g(エス・ワン・グランプリ)大会で美味しい減塩食を発掘しています

美味しい減塩食を募集するレシピコンテスト「S-1g大会」を実施しています。受賞レシピを活用した各地域での減塩啓発活動にもつながっています。S-1gとは塩(Salt)を1g減らそう(-1g)という意味です。



「かるしお認定制度」で、企業と一丸となり啓発を進めています

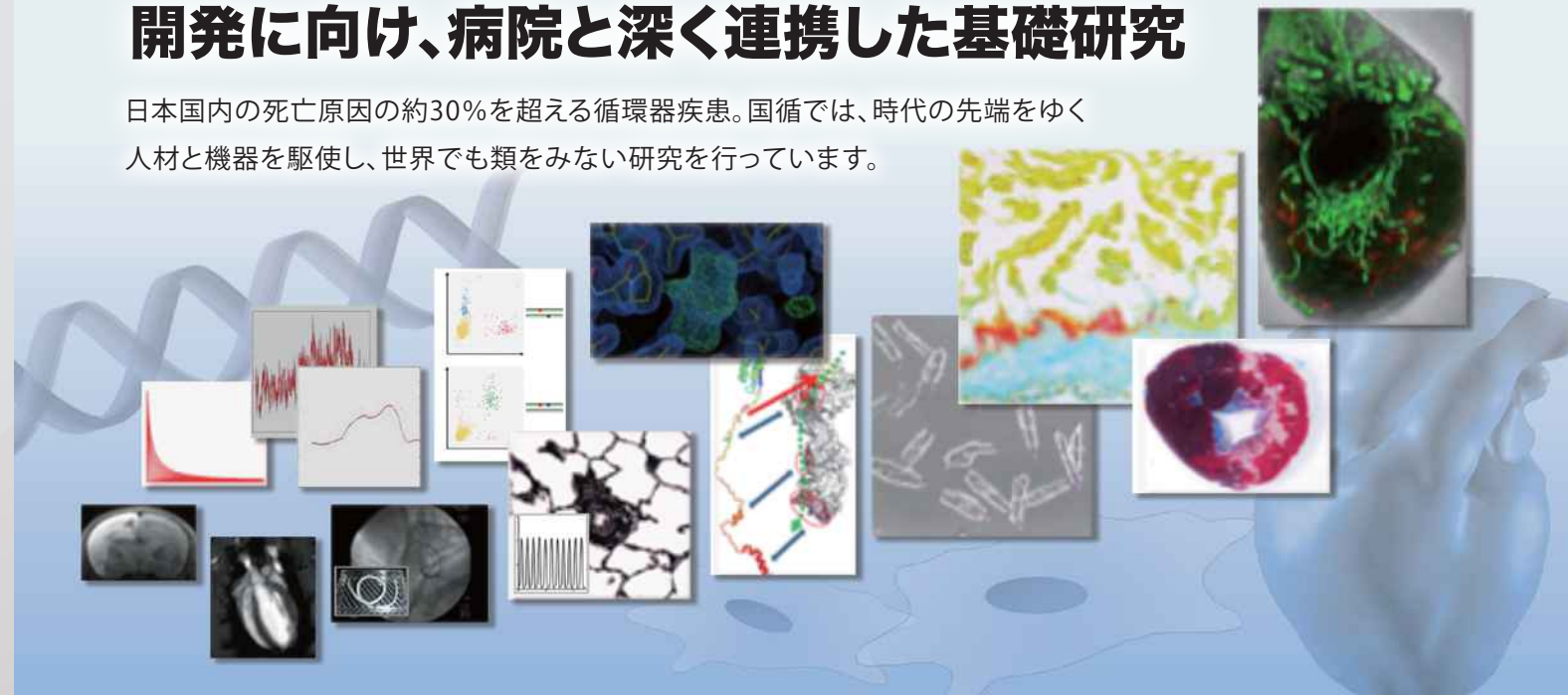
申請のあった市販の減塩商品について審査を行い、認定マークを付与することで消費者がわかりやすく健康に良い商品を選択できることを目的とした「かるしお認定制度」を実施しています。



「かるしお」は国立循環器病研究センターの登録商標です。かるしおプロジェクトHP <http://www.ncvc.go.jp/karushio/>

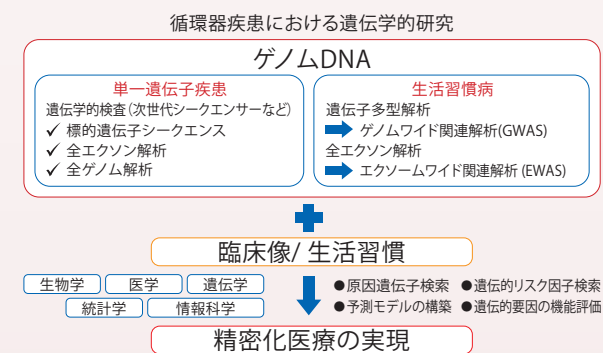
循環器疾患の解明と診断・治療・予防法の開発に向け、病院と深く連携した基礎研究

日本国内の死亡原因の約30%を超える循環器疾患。国循では、時代の先端をゆく人材と機器を駆使し、世界でも類をみない研究を行っています。



遺伝子解析を通じて、脳疾患および心血管疾患における精密化医療の実現を目指しています

遺伝学的研究では、単一遺伝子疾患や生活習慣病に対して全エクソーム解析、全ゲノム解析、SNPタイピングを行い、得られたビッグデータを高度な情報科学技術で解析し、新しい遺伝子異常やリスクアレルを発見しました。

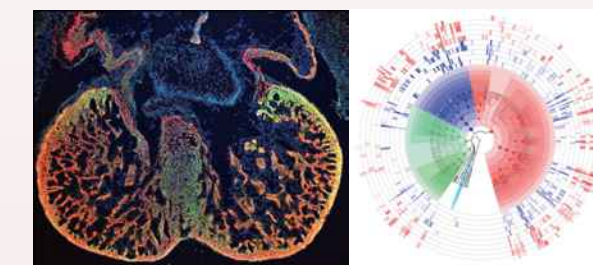


分子レベルから個体レベルまでの統合的視点で研究しています

循環器疾患の発症機構解明と新しい診療法の確立を目指し、分子から細胞、組織、個体までを広く対象として、統合的解析技術を利用した研究を進めています。微小血管の血管内皮細胞や血液成分などの解析、疾患モデル動物の解析などにより、新たな因子や現象を見つけています。

分子メカニズムから疾患を解明し、治療へ導きます

心血管疾患の分子メカニズムの解明を目指した研究では、新規転写因子を同定し、それらが胎生期の心血管形成を制御していることを明らかにしました。肺高血圧症の病因に焦点を当てた研究においては、インターロイキンの役割を明らかにし、高血圧動脈炎に対する新しい治療法を開発しました。



マウス胎生期
心臓形態形成機構の解析

血管病患者における
腸内細菌叢の網羅的解析

