

低タンパク食利用者の約6割がメリットとして「栄養計算の手間 が省ける」と回答。一方で「高価である」「身近に購入できる 場所がない」などの課題も。

三嶋商事株式会社（本社：大阪府堺市中区 代表取締役：三嶋頼之）が運営する治療食・介護食のネット通販ショップ「ピーススタイル本店」（<https://www.b-style-msc.com/>）は、20歳以上のメルマガ会員117人に「たんぱく質制限食の食事に関する調査」を実施しました。

その結果を公表します。

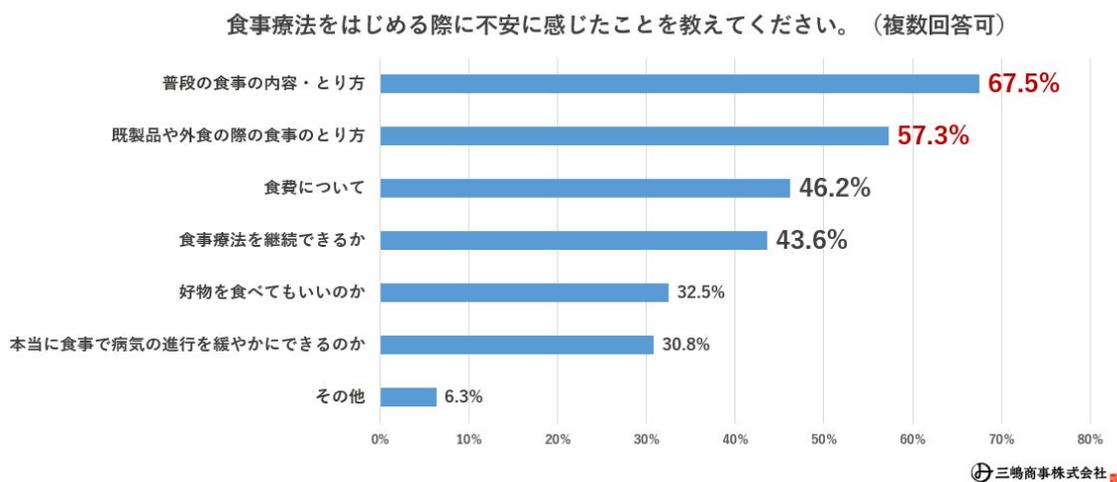
■調査の背景

腎臓病はむくみや透析の原因として知られている病気ですが、最近、特に注目されています。実は、腎臓の機能低下や蛋白尿が、末期腎不全・透析の原因になるだけでなく、循環器病や死亡の原因にもなる事が指摘されたからです。そこで、腎臓病を早く発見して治療する事により、腎不全や循環器病の発症を阻止する事を目的に、慢性腎臓病（CKD）という考え方が導入されました。

CKDに対する治療には、生活習慣の改善、食事療法、薬物療法の3つがあり、中でも食事療法はCKD治療の基盤の一つであり、eGFR60ml/分以下になったら低タンパク食を開始する事が望ましいとされています。（国立研究開発機構 国立循環器病研究センター「慢性腎臓病」より）

そこで、低タンパク食を利用する20～80代の男女117人に食事に関する調査を実施しました。

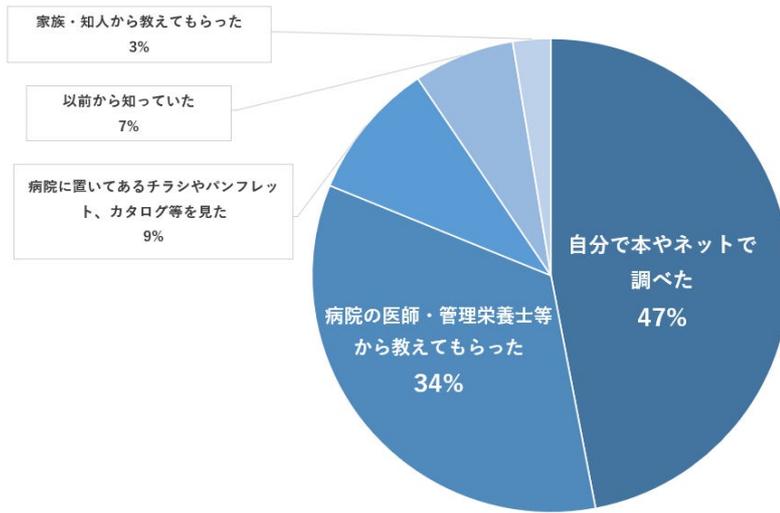
● 調査の結果



「食事療法をはじめる際に不安を感じたことを教えてください。（複数回答可）」とアンケート調査を行ったところ、『普段の食事の内容・とり方（67.5%）』、『既製品や外食の際の食事のとり方（57.3%）』に不安を感じた人が半数以上いることがわかりました。

また、その他の回答の中には『本人の幸福度、おいしいものが食べられないという精神的な問題』や『もし、自分が倒れたら誰がその食事を作って患者（父）に食べさせるのか』といった患者をサポートする人や家族からの声もありました。

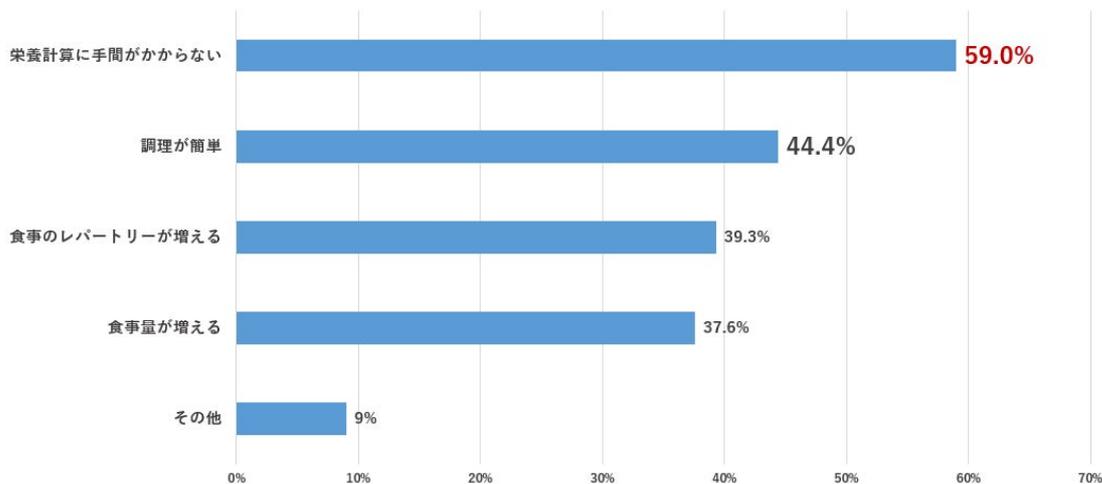
たんぱく質調整食品を知った経緯を教えてください。



三嶋商事株式会社

たんぱく質調整食品を知った経緯について聞いたところ、『自分で本やネットで調べた（47%）』が一番多い回答となりました。それに続き、『病院の医師・管理栄養士等から教えてもらった（34%）』、『病院に置いてあるチラシやパンフレット、カタログを見た（9%）』など医療機関を通して知ることが多いこともわかりました。

たんぱく質調整食品を使用することで、たんぱく質が制限できる以外にどんなメリットがありますか？（複数回答可）

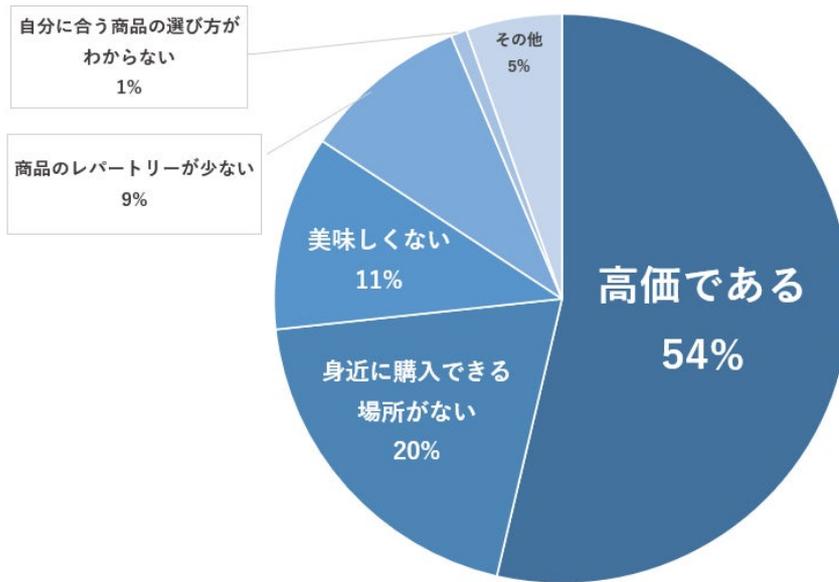


三嶋商事株式会社

「たんぱく質調整食品を使用することで、たんぱく質が制限できる以外にどんなメリットがありますか？（複数回答可）」と聞いたところ、『栄養計算に手間がかからない（59%）』が半数以上を占めました。

たんぱく質制限の食事療法では、使用する食材や調味料をすべて計量し、そこからたんぱく質量を計算するなどの栄養計算が必要です。たんぱく質調整食品を使用することで、容器やパッケージに記載された栄養成分を見れば一目で成分値が把握できるため、患者の負担は軽減されるものだと考えられます。続いて『調理が簡単（44.4%）』、『食事のレポーターが増える（39.3%）』、『食分量が増える（37.6%）』でした。

たんぱく質調整食品を使用する中で、一番の課題は何ですか？



三嶋商事株式会社

たんぱく質調整食品を使用する上での一番の課題について聞いたところ、『高価である』が54%を占めました。

特殊な食品であるたんぱく質調整食品は、一般的な食品と比べると高価であり金銭面での負担が大きいことがわかりました。その後には『身近に購入できる場所がない（19.7%）』『美味しくない（11%）』『商品のレポーターが少ない（9%）』という声が続きました。

どうして低たんぱくなのか？

腎臓の役目のうち、重要なものが「老廃物のろ過」です。

口から入ってくる食品中のたんぱく質は、腎臓を通過してろ過され老廃物が取り除かれます。

腎機能が弱ってきている人の場合、このろ過の機能が落ちてきており、たんぱく質が多いままの食事を摂りすぎると、ろ過機能を更に傷めてしまうことになります。

そこで、ろ過する際に網目を通り抜ける老廃物をできるだけ少なくする＝老廃物を作り出すたんぱく質を減らすことが、腎臓の負担を軽くすることにつながるのです。

• まとめ

普段私たちが口にする白米やパン、肉、魚などには、たんぱく質が多く含まれており、それら制限することは容易ではありません。実際に、たんぱく質制限を行う117人のうち半数以上が、食事療法をはじめの際に普段の食事内容や既製品・外食のとり方について不安を感じていたことがわかりました。

そのような人の食事をサポートする食品として販売されているのがたんぱく質調整食品であり、通常の食品に比べてたんぱく質含量が少ないことが特徴です。今回の調査でそれらを知った経緯について聞いたところ『自分で本やネットで調べた（47%）』という回答が多く、食に関する意識の高さが伺える結果となりました。

たんぱく質調整食品を使用するメリットとして、たんぱく質を制限できる以外に『栄養計算に手間がか

からない（47%）』『調理が簡単（34%）』といった声が挙がりました。その他にも『食事作りに気を遣わずに済んで心身ともに休める』という声もあり、栄養成分を気にしつつも食事作りに時間や手間をかけたくないと考える人が多いことがわかりました。

一方で、たんぱく質調整食品は『高価である（54%）』『身近に購入できる場所がない（20%）』という課題もあり、現状としては一般食品とたんぱく質調整食品を併用している人が多いのではないかと考えられます。

● 調査概要

調査対象者：ビースタイル本店メルマガ会員（うち腎臓病食購入者）

調査条件：全国/男女/20～80代

調査期間：2023年9月12日～9月22日

有効回答数：117人

調査方法：インターネット調査

● 低たんぱく食品、減塩食品、介護食なら『ビースタイル本店』



ビースタイル本店 (<https://www.b-style-msc.com/>) は、1982年創業の治療食・介護食の専門卸 三嶋商事株式会社が運営するネット通販ショップです。

400施設以上の医療機関へ納入実績を持つ三嶋商事が、在宅患者や一般の方向けに2008年に立ち上げました。

お客様へ商品をお届けするだけでなく、食事や栄養に関するお役立ち情報の提供なども行っています。

所在地：大阪府堺市中区深井水池町3178

代表者：代表取締役 三嶋 頼之

設立：1982年10月

事業内容：治療食・介護食の卸売事業、通信販売事業

URL：<https://www.mishima-s.com/>

通販ショップURL：<https://www.b-style-msc.com/>

三嶋商事のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

三嶋商事株式会社

電話 : 072-276-7177 ※お電話受付時間 平日9:00~17:00

FAX : 072-276-7178

担当 : 山下 祐希 (E-mail : yamashita@mishima-s.com)

三嶋商事株式会社ホームページURL : <https://www.mishima-s.com/>