

神戸大とシュゼット協定 医療の視点 スイーツに



包括連携協定を結んだ神戸大の藤澤正人学長（右）とシュゼット・ホールディングスの蟻田剛毅社長
〓神戸市灘区六甲台町、神戸大

わない「フィナンシェ」と「シフォンケーキ」に仕立てる。

病院での臨床研究も同時に進める。糖尿病などで食事制限がある患者に病院食として提供する。将来は、地域の高齢者施設や療養施設に納入することも視野に入れる。

シュゼットHDの蟻田剛毅社長は「菓子の未来を描く貴重な機会で、科学的裏付けを持つスイーツの価値に期待している。菓子が健康に役立つ新たな領域を広げたい」。神戸大の藤澤正人学長は「地域や社会の課題解決へ、双方の強みを生かしていけると確信している」と話した。

（大盛周平）

両者が包括連携協定を結んだ。「スイーツウェルネス」と銘打ち、菓子を食べる際の心身の状態などを科学的に分析し、健康問題などの解決を目指す。

共同開発する菓子には、病院食の食べ残しなどを基にした肥料を用い、神大が生産する無農薬米を活用。玄米の米粉に加工し、動物性油脂や精製糖を使

アンリ・シャルパンティエなどを展開する洋菓子製造販売のシュゼット・ホールディングス（HD、西宮市）は、神戸大（神戸市灘区）と医学的根拠に基づき菓子を共同開発すると発表した。付属病院を持つ神大の知見と同社の製造技術を融合し、おいしさとともに食事制限のある患者らに届ける。