




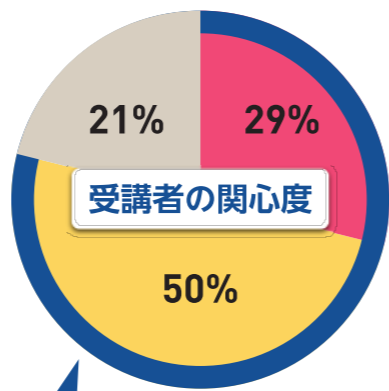


## モニター説明会受講者の声

-  医療・調理・栄養各分野のプロから学べる安心感は大きい
-  メディシェフで学んだ人なら、安心して病院食を任せられる
-  イベント開催につなげたい
-  カフェでの商品開発やレシピ作成に生かせそう
-  糖尿病の旦那のために、医療の知識をもっと学びたい



約8割が継続受講を希望

- 必ず受講したい
- 受講したい
- 受講を検討

## 専門家メンバーのご紹介

**理事 大村和規 (医師)**  
北里大学医学部卒業。北里大学病院勤務、海老名総合病院糖尿病センター勤務を経て、2016年に医療法人陸和会大村クリニックの副院長に就任。糖尿病専門医を取得。食事改善により25kgの減量に成功。

**代表理事 竹内佑騎**  
(株)竹屋旅館 代表取締役社長

**小川侑子 (管理栄養士)**  
管理栄養士養成大学を卒業後、薬局で管理栄養士として栄養相談やベビー相談の経験を積み、糖尿病の外来で栄養指導に従事。2016年よりRyuメディカルクッキングで健康をテーマとした料理教室を開設。

**理事 小嶋隆三 (歯科医師)**  
小嶋デンタルクリニック院長  
(株)Ryuメディカルグループ

**青木一敏 (調理師)**  
調理師免許取得後、複数のホテル・レストランに勤務し料理長を歴任。2008年よりホテルクエスト清水の料理長。健康食シェフの第一人者として、静岡県の「The 仕事人のyear」を2年連続で受賞。

**編集長 青木真咲**

受講生募集中!!

2017年夏 開講予定

受講申し込み・お問い合わせはこちら  
<https://www.medi-chef.org>

または



一般社団法人 日本医食促進協会

〒424-0816 静岡県静岡市清水区真砂町3-27 tel.054-366-8785

facebookもぜひご覧ください  
<https://www.facebook.com/medichef.org>



「家族や仲間の健康のために何かしたい」  
「たくさんの人においしい健康食を広めたい」  
「活躍する人材になって社会に貢献したい」

そのような想いに応えるため「メディシェフ」は制定されました



## 「メディシェフ」とは

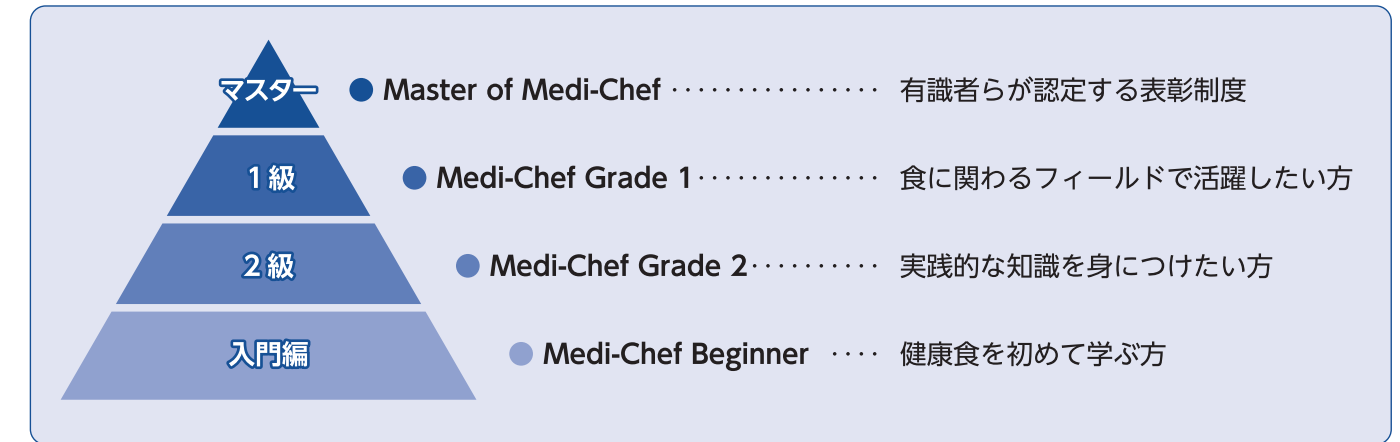
日本医食促進協会が認定する、医食の新しい専門家を育成する資格です。

医療・栄養・調理に関する知識を総合的に学び、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材のことを言います。

医師・管理栄養士・調理人として第一線で活躍する経験豊富な講師陣が、エビデンスに基づく医食と独自のノウハウを元に組まれたカリキュラムで育成します。

## メディシェフの資格認定制度

メディシェフ受講の目的やレベルに応じた4つの階級があります。家族の健康のためにという方から調理師として働いているプロの方まで、幅広い層の学びに対応しています。



<p><b>入門編</b></p> <p>三大生活習慣病（糖尿病・高血圧症・脂質異常症）についての導入知識に触れ、基礎となる考え方を身につけます。</p>	<p><b>2級</b></p> <p>三大生活習慣病（糖尿病・高血圧症・脂質異常症）の一般知識を学び、疾患に応じた食材選択や調理法などの習得を目指します。</p>
<p><b>1級</b></p> <p>三大成人病に付随する疾患や病態像の知識を深め、患者や予備軍向けの食事提案や食に関するコンサルティングのノウハウを学びます。</p>	<p><b>マスター</b></p> <p>1級資格取得者の中から、地域・社会への医食の明るい希望を伝えることに顕著な業績を残したメディシェフとしての名誉を協会が称えます。</p>

## メディシェフの活躍フィールド

「家族の健康」「キャリアアップ」「健康食を広める活動」など、幾多の活躍できるフィールドがあなたを待っています！美味しく健康に良い料理を作り、伝える専門家となって、多くの人に「喜び」と「笑顔」を！



<p><b>例1</b></p> <p><b>家庭の食卓を改革</b></p> <p>大切な家族の毎日の食事や、食事制限を伴う献立にお悩みの方、メディシェフ資格で毎日の食材選びや調理法が変わります。</p>	<p><b>例2</b></p> <p><b>食育や料理教室の場で活躍</b></p> <p>「健康食を学びたい」という方が増えています。学校や企業、医療施設など、メディシェフ資格は食を提供する場に適しています。</p>	<p><b>例3</b></p> <p><b>飲食店の付加価値に</b></p> <p>飲食関係の就業を考えている方は、メディシェフ資格があればヘルスケアメニューを考案できます。他店との差別化につながります。</p>
---	--	--

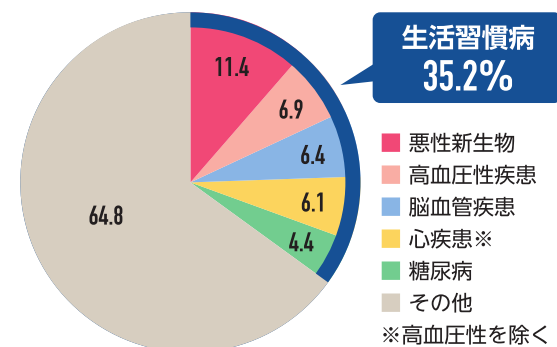
## メディシェフ資格制定の背景

国民医療費が少子高齢化により毎年増大し、2013年に40兆円を突破。団塊世代全員が75歳以上となる2025年まで増え続けることが予測されています。その内、生活習慣病が占める割合は35%を超えており、多くは不健全な生活の積み重ねが原因となって発症します。

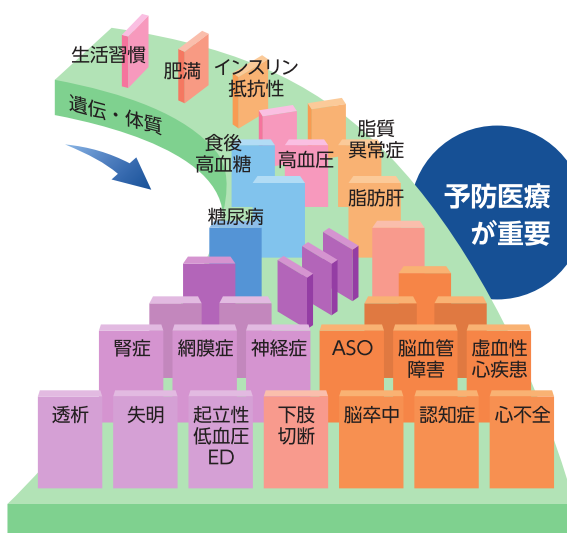
様々な病気の危険因子が連鎖することを、ドミノ倒しに例えたものが「メタボリックドミノ」(生活習慣病ドミノ)です。これは日常生活において、バランス良い食生活などの実践により予防することができるので、病気になる前の対策として重要性が高まっています。

しかし、美味しい健康食を作るのに必要な医療・栄養・調理の知識は、それぞれが専門性のある分野として独立して、併せて学べる仕組みがありませんでした。

「メディシェフ」は、医療・栄養・調理に関する知識を総合的に学ぶことができ、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材を育成するために制定されました。



出典：平成26年版厚生労働白書（単位：%）



メタボリックドミノ（生活習慣病ドミノ）