

# 令和3年度 実績

## —静岡県健康食ビジネスモデル創出業務—

### (1)背景

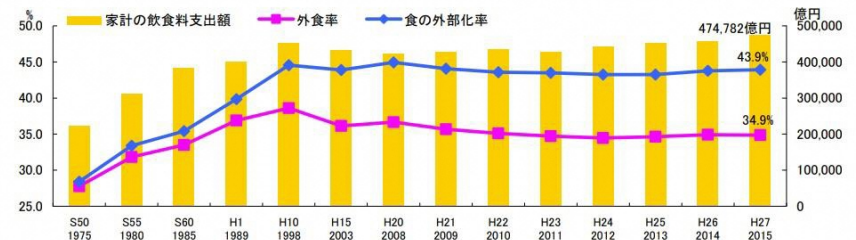
静岡県の高齢化率(総人口に占める65歳以上の人口割合)は、平成27年(2015年)には7.8%で、県内市町全ての高齢化率が20%を超えている。高齢化の進展から、世帯主が75歳以上の世帯は、35年には2010年と比較し、約16%増加することが推計されている。これに伴い、食生活や運動等の生活習慣が変化し、運動機能や認知機能等が低下するフレイル状態となる人が増加している。適切な介入・支援による生活機能の維持・向上により、フレイル状態になることを防いだり、遅らせたりすることが可能である。食事フレイル予防にとっては重要な要素である。

75歳以上の世帯が増えるとともに、若い世帯では共働きの割合が増している。少子・高齢化や都市化、情報のデジタル化と相まって、私たちのライフスタイルは大きく変化した。ライフスタイルの変化は、人々の食生活にも大きな影響をもたらした。加工食品の消費率と購入額は増加し、外食のほか中食(惣菜や調理済の食品を家で食べる)の比率も増加している。

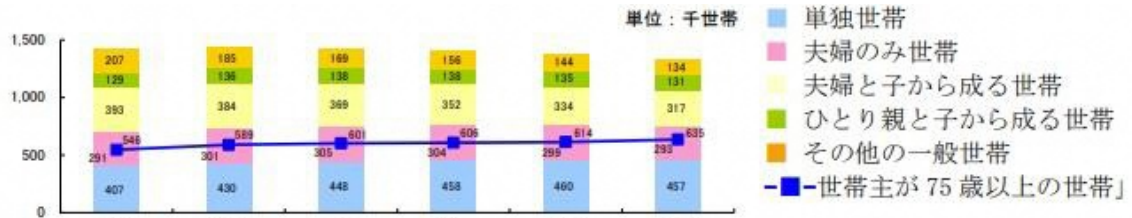
静岡県は、シラス、サクラエビ、黒はんぺんや、ワサビ、お茶など、静岡ならではの多彩で高品質な農林水産物を生産する。それらを生かした地産地消のメニュー作りが可能である。

このような背景から、超高齢社会やライフスタイルの変化をビジネスチャンスととらえ、健康寿命の延伸をめざして、科学的根拠に基づいて、機能性を高めた食品を含む栄養バランスの良い静岡らしい食事メニューの開発と、フレイル予防の観点から、「人生百年時代の健康食」とされるような総菜やスイーツの開発を、外食・中食産業を中心に展開するビジネスモデルの構築をめざした。(参照「フーズ・ヘルスケア オープンイノベーションプロジェクト 第1次戦略計画」静岡県)

【全国の家計の飲食料支出額、外食率、食の外部化率】



出典：(財)食の安全・安心財団による推計



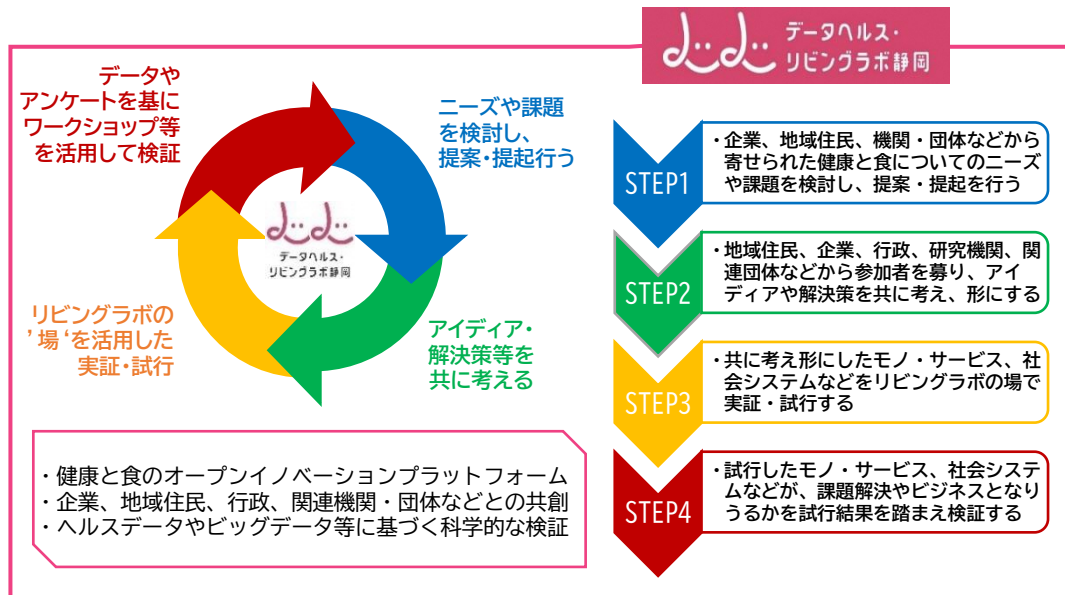
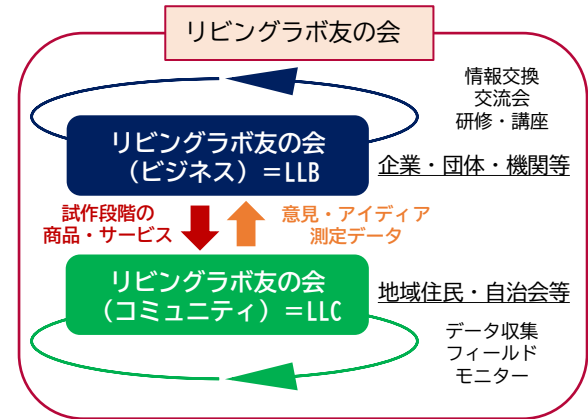
出典：静岡県公表資料

## (2)実証フィールド(トライアル実施体制)

### データヘルス・リビングラボ静岡

静岡市駿河区の「健康長寿のまちづくり」の拠点である静岡市地域福祉共生センター「みなくる」において、静岡市と連携して、リビングラボの体制を整備し、リビングラボのモデルを構築した。2020年度に住民主体の「リビングラボ友の会（コミュニティ）=LLC」を組織し、情報共有、意見交換、学びなどの場づくりを行い、その“場”を活用して、モニタリングやワークショップなどを実施し、消費者の生の声を企業にフィードバックする。

2021年度には、企業主体の「リビングラボ友の会（ビジネス）=LLB」を設置し、企業の皆様からの声をリビングラボに反映させる体制を構築した。データヘルス・リビングラボ静岡では、主に、リビングラボ友の会（コミュニティ）のフィールドを活用して、開発試作段階の商品やサービス、システムなどのモニタリング、実証などを行い、その検証を行うことで、企画化や共同研究、臨床試験など、ビジネスモデルの構築に繋がる可能性を探る支援を行う。



### データヘルス・リビングラボ静岡の役割

- 開発試作段階の商品・サービス・システムなどの実証事業
- リビングラボ友の会を活用した交流・情報発信
- 専門的知見・ノウハウの提供



【健康・食に関するデータ】

- ・「健康の見える化」
- ・「食事の見える化」
- ・「認知の見える化」
- ・機能性食品素材データベース

### (3) ビジネスモデル

## 「健康な食事・食環境」認証制度を活用した スマートミール基準の外食・中食メニュー「静岡ブランド健康食」の開発・商品化

スマートミール：健康づくりに役立つ栄養バランスの取れた食事のこと



一食のなかで、**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり **食塩**のとり過ぎにも配慮した食事  
(「健康な食事・食環境」認証制度ホームページより <https://smartmeal.jp/>)

#### 「静岡ブランド健康食」



- ・栄養バランスの整ったスマートミール基準で作られています
- ・食材の地産地消を推進します（地場野菜・果実、地魚、静岡産の肉や卵、だし etc.）
- ・静岡ならではの食材（しらす・桜えび・黒はんぺん・わさび・お茶etc.）

#### スマートミール認証ビジネスモデル事例



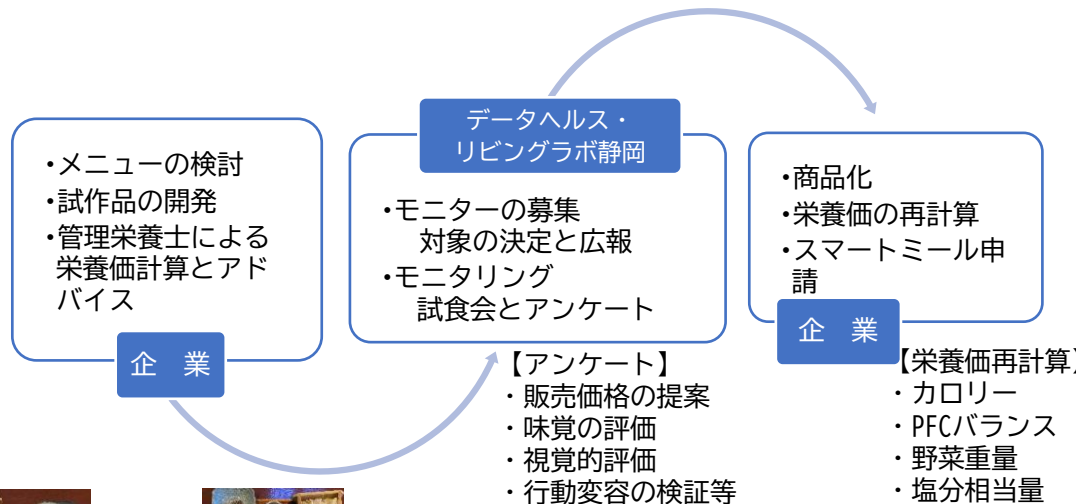

エネルギー	754	kcal
たんぱく質(P)	35.7	g
脂質(F)	25.0	g
炭水化物(C)	95.9	g
野菜	472	g
食塩相当量	2.2	g
PFCバランス		
P:19% F:30% C:51%		

静岡ブランド健康食ディナー

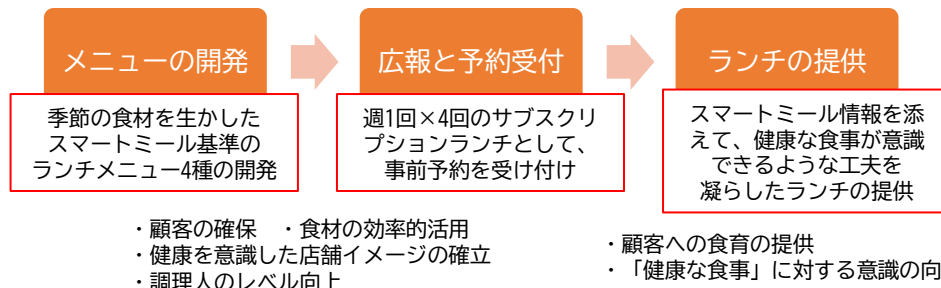
エネルギー	649	kcal
たんぱく質(P)	33.3	g
脂質(F)	18.4	g
炭水化物(C)	84.8	g
野菜	156	g
食塩相当量	2.9	g
PFCバランス		
P:20% F:26% C:54%		

静岡ブランド健康食 新浮殿弁当《S》



#### サブスクリプションランチ

週1回×4回 4種類のスマートミール基準のランチをサブスクリプションの形で提供するビジネスモデル (2022年スマートミール申請中)

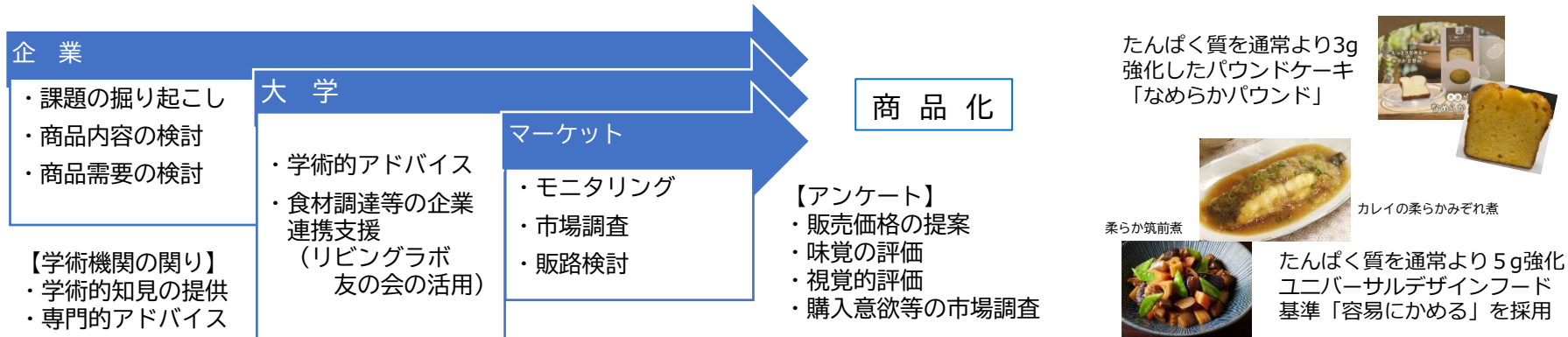


**トライアル実証**  
 対象：社会人15名（20代～60代）  
 期間：2021年11月～12月の4週間  
 内容：週1回×4回ランチを試食しアンケートに回答、各回スマートミールのポイントをわかりやすく解説したリーフレットを配布  
 結果：全員がこのようなサブスクリプションランチを今後も利用したいと希望し、7割の人が食事に対する知識や関心に変化があったと回答

# 「人生百年時代の健康食」を構成する総菜・スイーツの開発モデル

「人生百年時代の健康食」：壮年期からの筋力・認知機能の維持に役立ち、将来的なフレイルを予防する咀嚼・嚥下機能低下に配慮した総菜およびスイーツ

タンパク質の強化 ビタミンD・カルシウムの摂取  
ユニバーサルデザインフード基準「容易にかめる」（常食に最も近い）の採用



## (4) 考察と課題、今後の展望

《モニタリングや試食会のアンケート結果から》

- ・栄養バランスの整った食事をとることで、健康に対するリテラシーの向上が見られた
- ・生活スタイルの変化から、栄養バランスの整った食事を、外食・中食に取り入れたいとの要望が高まっている
- ・フレイルを予防し、健康寿命を延伸させるために必要な栄養素が強化された商品の購買意欲は高い

- ・栄養バランスの整ったスマートミール基準の食事をとる機会をいかに増やすか
- ・フレイル予防のための正しい知識を周知し、早い時期からそれらに対応する機会をどのように作るか

- ・外食・中食産業に栄養バランスについての正しい知識を広め、スマートミールを活用した食事提供ビジネスを横展開する
- ・静岡県の健康リテラシー向上に努め、健康寿命の延伸に寄与するため、スマートミールと「人生百年時代の健康食」をベースとした「健康食」のプラットフォームを構築して産業振興を図る

トライアル実証（スーパーマーケットでの試食およびアンケート）  
実施時期：2022年2月25日 対象：来店客（20代～80代 60代中心）43名  
内容：「柔らか筑前煮」と「カレーの柔らかみぞれ煮」をそれぞれ試食してアンケートに回答  
結果：味、食べやすさとも9割以上が「非常に良い」または「良い」と感じ、たんぱく質やビタミンが筋力や認知機能の維持のために必要であると7割以上が認識しており、8割以上がそれらを含む総菜があれば購入したいと回答