

13 : 40 - 14 : 20

報告 1

ワーキンググループ 2
外食・中食・給食の実態把握

石巻専修大学理工学部
教授

坂田 隆

坂田 隆 (さかた たかし)

石巻専修大学理工学部食環境学科教授

1951年3月名古屋市生まれ

学歴

昭和48年 3月 東北大学農学部畜産学科卒業 (農学士)
昭和50年 3月 東北大学大学院農学研究科畜産学専攻修士課程修了
(農学修士)
昭和53年 3月 東北大学大学院農学研究科畜産学専攻博士課程後期
課程修了 (農学博士)
昭和53年 8月 東北大学大学院農学研究科畜産学専攻大学院研究生
退学 (就職のため)

職歴

昭和53年 9月 Hohenheim 大学 (独、Stuttgart 市) 動物生理学教室
Wissenschaftlicher Angestellter (昭和55年3月まで)
昭和55年 4月 Hannover 獣医大学 (独、Hannover 市) 生理学教室
Wissenschaftlicher Angestellter (昭和56年3月まで)
昭和56年 4月 株式会社ヤクルト本社中央研究所 (昭和63年6月
まで)
昭和63年5月 フランス農林省農業 総合研究機構 Jouy 研究センター招待研
究者 (同年7月まで)
昭和63年8月 学校法人専修大学石巻専修大学設置準備事務局常勤嘱託 (平
成元年3月まで)
平成元年4月 石巻専修大学理工学部助教授 (平成9年3月まで)
平成9年4月 石巻専修大学理工学部教授 (現在に至る)
平成17年4月 石巻専修大学理工学部長 (平成19年3月まで)
平成19年4月 (27年3月まで) 石巻専修大学長

所属学会等

日本栄養食糧学会、日本家政学会、日本経腸静脈栄養学会、Hindgut Club Japan

社会活動

特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構 理事 (現在に至る)

賞罰

昭和55年 3月 日本畜産学会研究奨励賞 (佐々木賞) 受賞
平成16年 9月 Vahouny Symposia Vahouny Medal 受賞

研究領域

消化管内微生物と宿主の相互作用、消化管内容物の物性、半固形栄養剤の臨床試験、幼児の食塩摂取量、ラクダの通文化的研究、東日本大震災後の生活復興など。

【主な著書】

1. 『Cell Proliferation in the Gastrointestinal Tract』(消化管での細胞増殖) 共著 昭和 55 年 11 月 Pitman Medical Publishing
2. 『はじめてナットク!大腸・内幕物語—知られざる臓器をさぐる』 単著 平成元年 4 月 講談社 (ブルーバックス)
3. 『砂漠のラクダはなぜ太陽に向くか?—身近な比較動物生理学』 単著 平成 3 年 4 月 講談社 (ブルーバックス)
4. 『The digestive system in mammals: food, form and function』(ほ乳動物の消化器系 : 食物、形態、機能) 共著 平成 6 年 3 月 Cambridge University Press
5. 『Physiological and clinical aspects of short chain fatty acid metabolism』(短鎖脂肪酸代謝の生理学と臨床応用) 共編・共著 平成 7 年 3 月 Cambridge University Press
6. 『Dietary fiber in health and disease』(健康と疾病における食物繊維) 共著 平成 9 年 11 月 Plenum Publishing Co.
7. 『Advanced Dietary Fibre Technology』(先進的食物繊維工学) 共著 平成 13 年 2 月 Wiley-Blackwell
8. 『Biology of the intestine in growing animals』(成長期の動物の腸の生物学) 共著 平成 14 年 8 月 Elsevier
9. 『消化管の生理機能と腸内細菌』 共著、平成 23 年、アニマルメディア社
10. 『アラブのなりわい生態系 4 外来植物メスキート』 共著 平成 25 年 12 月 臨川書店
11. 『砂漠誌 人間・動物・植物が水を分かち合う知恵』 共著 平成 26 年 4 月 東海大学出版部
12. 『東日本大震災ボランティアによる支援と仮設住宅 家政学が見守る石巻の 2 年半』 共編・共著 平成 26 年 5 月 建帛社
13. 『東日本大震災 石巻市における復興への足取り—家政学の視点で生活復興を見守って—』 共編・共著 平成 28 年 11 月 建帛社



ワーキンググループ2の活動と計画

外食・中食・給食産業の実態把握
「健康な食事」の考え方と要望の調査研究

1

ワーキンググループ2の活動と計画

- 目的
- これまでの活動経緯
- ラウンドテーブルでのヒアリング結果
- 今後の研究の方向性、計画

2

WG2の目的

2017.12.22 第4回研究会合意

研究会全体

日本人の「健康な食事」の概念を把握し、「健康な食事」を実現するために必要な研究や施策に関する提言をし、国民の健康に貢献する。

WG1

関連論文のレビュー

BDHQ/食事摂取基準を活用した
食事観察調査で、個別化された
健康な食事を研究

「健康な食事」概念
提案

WG2

外食・中食・給食の実態調査をもとに、
これら業界の「健康な食事」についての
考え方を把握するとともに、「健康な食
事」を実現するために**必要な研究や施策**
に関する**業界の要望**をまとめる

実証に基づく、実
現性のある「健康
な食事」の提言

WG3

食の視点から、健康経営の現場の目標と
実態の乖離を埋める視点・アプローチを
開発

健康に
貢献

3

これまでのWG2活動の経緯

■ WG2 内部議論

研究活動の方向性 **そもそも 各業界のことを知っているのか？**

■ 健康な食事研究会メンバーでの全体議論

- ・インタビューの仕方によっては**ミスリーディング**に繋がる。
- ・健康に対する**意識の高い企業**を選んだ方が良い。
- ・インタビューの**相手**（部門、立場）によって考え方が異なる。
- ・一般論は出ない。現状認識がWG2の使命であり、考え方の幅を出せれば良い。
- ・WG2の活動は、**質的調査**である。であれば80%は**サンプリング**に依存する。
企業間、企業内の差を考えてデザインする事が重要。

「健康な食事」のイメージマップを作り、イメージの決定要因を見つければ、論文になる。

外食、中食、給食
業界見識者との
ラウンドテーブル
企画

4

各業界見識者とのラウンドテーブルの実施

「誰に、どのように聞いたらよいか」

- 給食産業界：大手給食企業 総合研究所 課長様
- 外食産業界：大手外食企業 ホールディングカンパニー 会長様、経営企画部長様、レストランチェーン社長様
- 中食産業界：大手CVS 執行役員様

1. 業界・業界団体の構造
2. 業界の原動力
3. どこのだれに聞いたらよいか
4. 何を聞いたらよいか
5. 今後アカデミアやILSIに望まれること

ラウンドテーブルヒアリングのまとめ 1

項目	給食	外食	中食
健康な食事のイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・クライアントのリクエスト次第 ・“ヘルシーメニュー”は“おいしくない”のイメージ ・顧客の求めるヘルシーメニュー：野菜たっぷり、低塩、低カロリー、ノンフライ ・事業所給食も多様化。 	<ul style="list-style-type: none"> ・協会として意思統一するのは困難。 ・他社の成功例を見て、追随する業界。 ・健康に結びつくキーワード：低糖質、低カロリー、減塩、以外はない。 ・健康を前面に出すと売れない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品開発 CVS/製造メーカーの双方から企画提案。 ・要望への素早い対応、小さな変化への素早い対応が鍵（先取りではない） ・「健康」を前面に打ち出すと売れない キーワード：野菜 ・基準：健康日本21
商品開発	<ul style="list-style-type: none"> ・社食に重点の企業は社員食堂=コミュニケーションの場 	<ul style="list-style-type: none"> ・利用者にアピールせず減塩、油の変更を行う動きもあり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いつもの商品；気付いたら減塩、栄養バランス良好の方向
顧客要望 意識 etc	<ul style="list-style-type: none"> ・社員食堂にカフェ等を併設、フードコート化するところもあり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康経営(経産省主体)は、10年前にはなかった言葉。現在では、投資家も注目し始めている。外食も含め、考える時代。 	<ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心が健康の1つ ・10代利用者の利用する店の多様化。 コンビニへは減少 ・「野菜」の問い合わせは多い、「ご飯を増やして欲しい」の声は少ない。

ラウンドテーブルヒアリングのまとめ 2

項目	給食	外食	中食
ターゲット層	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な食事を考える上での対象年齢：高齢者向け ・一般給食は一般事業所給食と学校給食 	<ul style="list-style-type: none"> ・企業毎にコアな顧客ニーズを意識している。 ・大学生～30、40代は食育意識が最も低く、力を入れるべき世代。 ・美味しく提供が一番。 	<ul style="list-style-type: none"> ・女性や高齢者 ・10代は購入チャネルが多様化、変化
誰に、何を、ヒアリング？	<ul style="list-style-type: none"> ・戦略、戦略担当部署：会社による ・実務：本部の管理栄養士リーダー ・会社戦略：営業リーダー、管理栄養リーダー ・「健康な食事」に対する意識：社会情勢、クライアント意識に依存する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康への取組を実施/意識高い企業が良い ・利用頻度の高い店を重視する必要 ・客が店/メニューを選ぶ際、どれだけ“健康な食事”を意識しているか？ ・何を重視しているのか？（塩分 or 糖質？） ・お客様の一般的なニーズの変化の時系列 	<ul style="list-style-type: none"> ・どこも企業も「健康」を検討していると思われる。 ・商品開発のリーダー、役職者が良い。

ラウンドテーブルヒアリングのまとめ 3

項目	給食	外食	中食
ILSI、アカデミアに望むこと	<ul style="list-style-type: none"> ・業界の課題：給食をどうアピールするか。 ・クライアント、利用者が持っている「健康な食事」のイメージを知りたい。 ・健康な食事認証制度は国が認めた基準としてアピールしやすい。 ・一方、課題は、コスト、既存ヘルシーメニューとの整合性、利用者への普及方法、内容の分かりやすさ 	<ul style="list-style-type: none"> ・外食において“健康な食事”が進んでいる国を知りたい、ここから学ぶ。 ・海外の成功事例に追従するのも良いと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指針があれば取り組みやすい。ex. 健康日本21 ・指針や流れ・変化への対応という考え。 ・小売りは自分たちで何かを行うのは難しいことは理解いたしたい。

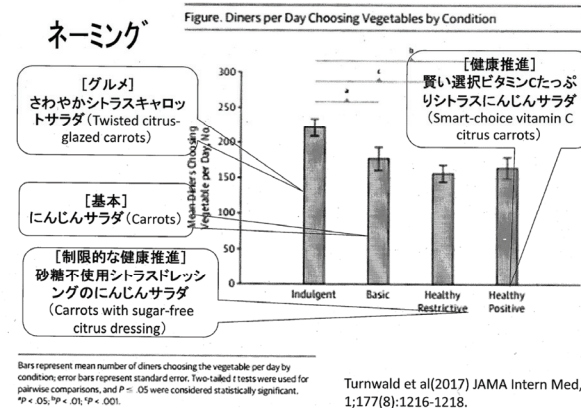
ラウンドテーブル後の新たな理解

- 給食・外食・中食で共通に、
健康を前面に出した食事・メニューはなかなか売れない。
- しかし、消費者は健康を保つ食事を意識している。
このギャップを解く事が重要である。
- 企業が提案する健康メニューは、何かコンセプトが違うのかもしれない。
消費者の意識に課題があるのかも知れない。
- 一方で企業は顧客に気づかれないように健康に留意した食を作って
努力されており、この状態では売上は維持できている。
- 各業界の構造は理解できたが、想像した以上に複雑である。
また、各団体がムーブメントを起こす動きはなかなか出ていない。
- 推奨される指針、ガイドラインがあれば企業はこれをよりどころにできる。
現在は、「食事摂取基準」「健康日本21」を見ている。

9

既存の参考データ － 提供する情報と消費者の購買変化

同一の人参サラダのネーミングを変えて販売



10

今後の研究の方向性 1

1. さらに業界の理解を深める目的でラウンドテーブルヒアリング
2. 栄養摂取の管理が難しい中食から調査を深める
3. 消費者実態の既存情報を読み込む活動

1. ヒアリング候補

新たな切り口：学校給食から離れた生活者/20代、食事を摂りにくい職種の就労者(ドライバー等)へ食事を提供する企業へのヒアリング

全国大学生生活協同組合連合会 (全国大学生協連)
 日本惣菜協会
 日本べんとう振興協会
 配食サービスの団体
 ファーストフード

11

今後の研究の方向性 2

2. 「中食」についての調査

- 製品の企画、開発までのプロセス、決定者。
- 顧客に健康を訴求しない、栄養変更を知らせないで製品改良する企業のお考えはあるのか。
- 中食（総菜、弁当など）の定番メニュー：カロリー、塩分表示量の推移。売上の推移に影響があるか。軽減を言及しないでも売れるのか。
- いつ頃から健康訴求メニューを出しているのか。
- いつ頃から表示しているのか。(1996年 生活習慣病の言葉)
- 健康訴求で続かなかった商品の失敗理由を考察しているか。

12

今後の研究の方向性 3

3. 消費者実態の既存情報を読み込む活動

企業の考え ←→ 消費者の思いのギャップ

情報が少ない。企業側は調べられる。消費者意識、実態調査をどうするか。

- 団体・企業へのヒアリングと並行して、生活者の実態を既存文献で把握
給食・外食・中食における、エネルギー、タンパク質、食塩摂取の
1日摂取量への寄与率の既存資料調査を実施（縦断的变化も判ると良い）
- 調査メンバーによる読込を実施、報告（3月～）
例）
三菱総合研究所「食生活や食料消費の実態の調査」
東京都発表資料「都民の食習慣と外食・中食の利用状況 2012年」
米穀安定供給確保支援機構「米に関する調査 2014年」

13

WG2 スケジュール

	2018 First half	2018 Second half	2019 First half	2019 Second half
新たな切り口 企業調査	→	→	★終了	★栄養イジングが 国際会議で発信
中食の深耕	→	→	★終了	
消費者意識	→	→	★報告	



社会やアカデミアに新たな問いを、また関連方面への政策提案を発信

14