

# 栄養改善事業推進プラットフォーム 「職場の栄養食」プロジェクト インドネシア現地調査報告

2016年12月14日  
栄養改善事業推進プラットフォーム  
第2回運営委員会

(一財)食品産業センター、味の素株式会社、不二製油グループ本社株式会社  
〔オブザーバー〕内閣官房健康・医療戦略室、農林水産省

## 現地調査の目的とねらい

### 目的

- 現地政府機関・国際機関・民間団体・工場経営者等との意見交換、現地工場や労働者の勤務・摂食環境の視察を通じて、
- インドネシアで「職場の栄養食」を民間事業として成立させる可能性と検討の方向性を探るために、必要な情報を入手する。

### ねらい

- 来年度の国際協力機構（JICA）協力準備調査（BOP／FS）候補案件として形成することを念頭に、下記の情報を収集した。  
〔現地政府・国際機関〕栄養関連政策、課題、優先度を聴取する  
〔現地企業・団体〕取組を聴取し、本件との連携可能性を探る  
〔現地工場〕勤務環境・職場食の現状・仕組み・課題等を聴取する

# 日程と訪問先

## ジャカルタとその周辺(11/17-18)

- 国家開発計画省 (BAPPENAS)
- 保健省
- 労働省
- 国際労働機関 (ILO)
- 栄養士会 (PERSAGI)
- ニュートリフーズ
- JETRO事務所
- JICA事務所
- 兼松
- 山崎製パン
- PT Indolakto工場

## カラワン・カワサン(11/16)

- 花王カラワン工場
- 富士シート・カラワン工場
- Indofood CBPカワサン工場
- 伊藤忠商事(カラワン工業団地デベロッパー)

## ボゴール周辺(11/14)

- PTアメルタインダ大塚スカブミ工場
- ボゴール農科大学

## スラバヤ周辺(11/15)

- インドネシア味の素モジョケルト工場
- PT大塚インドネシアラワン工場
- PTアメルタインダ大塚クジャヤン工場



## インドネシア政府機関(BAPPENAS)との意見交換(1)

### 健康栄養課題

- 重要なポイントは栄養不良の二重負荷(DBM)
- 最優先課題は子どもの成長阻害(stunting)
- 近年の肥満及び生活習慣病の増加にも懸念。国家中期4か年開発計画(RPJMN)2015-2019に目標として追加

### 労働者の健康促進の取組

- 大統領令により、労働省が、①工場に健康なライフスタイルを紹介・指導、②疾病の早期発見、③身体活動の増加、④健康な食事、⑤授乳室の設置を推進
- 特に早期疾病発見について、生活習慣病(高血圧や糖尿病)を既存の国民健康調査や健康診断の項目に含めることが重要であると考える。

## インドネシア政府機関(BAPPENAS)との意見交換(2)

### 女性の栄養課題

- 思春期には慢性的なエネルギー欠乏が多く(非妊娠思春期女性の46.6%)、年齢が高まるにつれ過体重・肥満の問題が顕著となる(成人女性の32.9%)。
- 鉄欠乏性貧血の割合は、思春期、成人期ともに23%程度。

### 低所得層へのアプローチ

- 40%の低所得者層が政府のソーシャルサービス(食糧支援を含む)を受けていることから、政府サービスとの連携が必須。
- スケールは大きくないが、Japan Fund for Poverty Reduction を受けて、栄養強化米を提供する活動を行った経験有

## ボゴール農科大学・栄養士会との意見交換

### 学校給食プログラム(SSFP)

- 1997-2000年の政府主導SSFPはあまり継続できず
- 2010-11年のSSFPで様々な課題が明らかになった
- 2016年7月に日本の研究者と共同でSSFPを実施

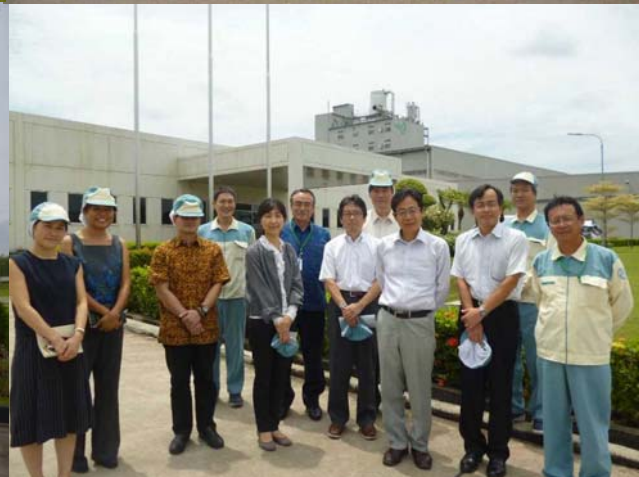
### 栄養人材とネットワーク

- 栄養士会は国内122校の職員・卒業生3万人をネットワーク
- 管理栄養士制度はないが、これらの人材が各地で活動



## 工場訪問

- 8工場を訪問（食品、飲料、自動車シート、洗剤等日用品）
- 従業員総数400～1,300人、高卒以上・中高所得層
- いずれも24時間操業3交替制＋日勤



## 工場訪問(福利厚生)

### 健康サービス

- 全工場で健康診断を年1回実施
- 医務室を工場敷地内に設置
- 従業員は日常的な健康状態についていつでも相談できる

### 健康・栄養教育

- 従業員を対象とした健康・栄養教育の必要性を認識しているが、定期的に実施している工場はない



## 工場訪問(食堂)



- 全工場に食堂があり、温かな食事が無料で提供
- 費用は、IDR 12,000～15,000／食、工場が負担

## 工場訪問(調理施設)



- 訪問した全ての工場で、調理施設は食堂に併設
- 多くはケータリングサービス(調理済み)を利用
- 保健省の衛生基準(ランク)に則ったケータリング業者を選定

## 工場訪問(食堂カウンター)



- 対面式カウンターで受け取り
- メニューによってカウンターを分けている工場もあり
- 受け取りは食券もしくはカード式



## 工場訪問(職場食の栄養管理)

MENU E			MENU A			
MENU	Ukuran	ENERGI (kcal)	MENU	Ukuran	ENERGI (kcal)	
Nasi Putih	230 gr	300	Nasi Putih	230 gr	300	
Cream Soup	179 gr	111	Cream Soup	179 gr	111	
Bakwan Sayur	50 gr	87	Kebab Sosis Teriyaki	50 gr	90	
Sate Ayam	40 gr	39	Sate Ayam	52 gr	87	
Tahu Cakle Hijau	10 gr	11	Tahu Cakle Hijau	40 gr	35	
Bakso	3 gr	11	Sate Ayam	3 gr	11	
Tempe Goreng	10 gr	10	Tempe Goreng	10 gr	10	
Buah Jarak	60 ml	47	Tempur, Lada Hitam	25 gr	3	
Teh Manis	200 g	25,8	Buah Jarak	60 ml	47	
TOTAL	583 gr	577	Teh Manis	200 g	25,8	
TOTAL		763 kkal	TOTAL			763 kkal

HASIL PERHITUNGAN DIET			
Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
nasi putih	230 g	299,0 kcal	65,8 g
orak arik sayur	50 g	85,0 kcal	1,2 g
bola daging & telur puyuh	60 g	161,3 kcal	0,0 g
bakwan	40 g	216,0 kcal	15,7 g
tempe goreng	50 g	168,5 kcal	8,5 g
buah naga	100 g	92,0 kcal	23,4 g
teh manis	200 g	25,8 kcal	6,4 g

Meal analysis: energy 1047,6 kcal (100 %), carbohydrate 121,0 g (100 %)

- 労務強度に応じ、保健省の推奨エネルギー等の提供基準に準拠
- 全工場で、栄養管理者、栄養士は配置せず
- 栄養強化食品を導入している工場はなし
- 微量栄養素(ビタミン、ミネラル)の栄養提供基準なし

## 工場訪問(メニュー)



- メニューパターンは1週間サイクルで提供している工場が多数
- 定期的にアンケート(メニューの多様性、おいしさ、量)を実施
- カロリー重視のメニューが多く、不満は、概ね無い状況

## 工場訪問(ヘルシーメニュー)



- 一部工場では油ものを減らし野菜を増やしたメニューを提供



## 今後の課題

### 中・高所得層への対応【100円以上の食事提供】

- 過剰栄養を含めた基礎知識の労働者への普及・啓蒙が必要
- ケータリング業者のサプライチェーンの調査と介入可能性の検討

### 低所得層への対応【50円以下の食事提供】

- 栄養欠乏は深刻であるが、ビジネス単独では成立し難い
- いかに現地政府の施策と協調できるかが鍵
- そのために国際機関や現地公的団体、NGOの巻き込みが必須

### 今後の活動(案)

- 供給側企業の作業部会を設置し、JICA BOP/FS応募を検討
- 低所得層の現状など必要な追加情報の整理、収集計画の策定
- 導入側企業へのアプローチ方法を検討
- 今年度の活動計画と今後の活動体制の見直し