

# 東京栄養サミットに向けたより多くの 企業コミットメントのための提言

(NJPPP各分科会活動への取りまとめ情報をもとに)



2021年1月

株式会社かいはつマネジメント・コンサルティング

# 日本らしい提言のための7つのテーマ（分科会）

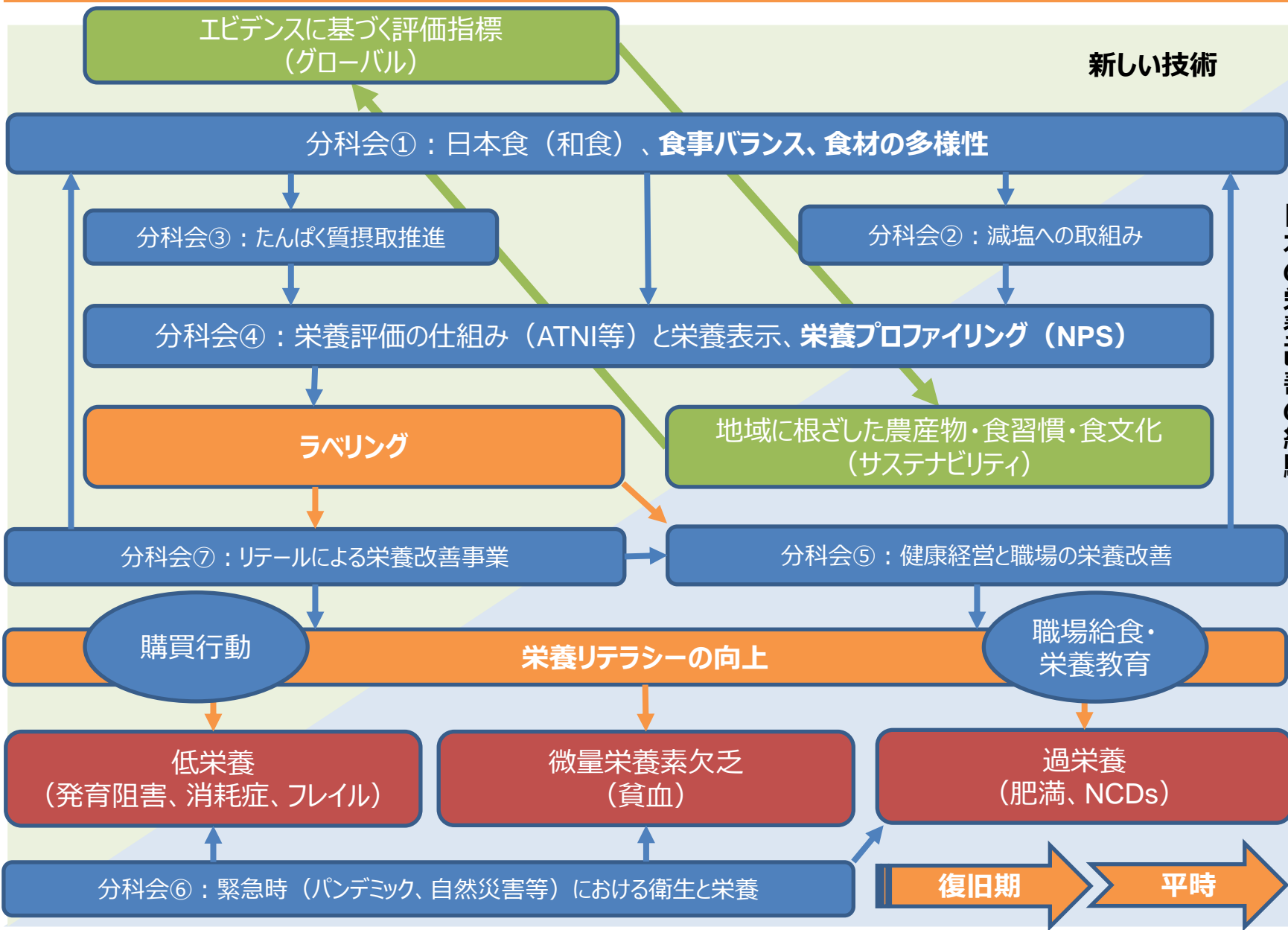


BCG 7つの Commitment Area	スコープ: 各コミットメント分野に当てはまるトピックの例
a. 栄養センシティブな農業	栄養改善のための従来の植物育種（バイオ栄養強化）、多様な作物の栽培、高栄養供給、農業生物多様性、再生農業、地球に優しい農業
b. 栄養改善のための製品の（再）企画・開発	開発、再構成、微量栄養素供給、商品設計・開発、新興市場における高タンパク食品・飲料
c. 栄養改善のためのビジネスモデル・イノベーション	新しいビジネスモデルにおける栄養の優先順位付け; 栄養改善のためのバリューチェーン・イノベーション; 栄養が確保されたサプライチェーン
d. 責任あるマーケティング	子どもたちへの責任あるマーケティング、責任あるマーケティング全般
e. 健康的な食事の促進	明確な栄養情報の提供、消費者に優しい表示、栄養リテラシーの推進、健康的な食事の促進、shifting diets、透明性
f. Workforce nutrition	職場での健康食、栄養教育、栄養にフォーカスした健康診断、母乳育児支援
g. 栄養改善のための財源と投資	栄養へのインパクト投資、栄養食品の製造・提供を行う中小企業の支援、栄養を優先する企業のためのより良い財務条件の提供



NJPPP コミットメント作成勉強会の7つのテーマ	関連 項目
1. 日本食(和食)、食事バランス、食材の多様性 (栄養素偏重に対抗して)	b e
2. 減塩への取組	b e f
3. たんぱく質摂取推進 たんぱく質を、その国の現状に合わせて摂取推進すること（日本は高齢者のフレイル対策等、新興国・途上国では、First 1000 days）	b e f
4. 栄養評価の仕組み(ATNI等)と栄養表示、栄養プロファイリング(NPS) —日本に適したものは何か—	e
5. 健康経営と職場の栄養改善	c d f
6. 緊急時(パンデミック、自然災害等)における衛生と栄養	a b e
7. リテールによる栄養改善事業 (日本版Migrosプロジェクト)	c d e f

# 7つの分科会テーマの相関（日本らしい提言のために）



# 分科会テーマの関係性についての基本事項



分科会全体を通じて、

- 科学的なエビデンスに基づくグローバルな評価指標
- 地域に根ざした農産物（食材）と食習慣・食文化の価値

というグローバルな視点とサステナビリティに基づいた地域性（ローカルな視点）の融合をデザインする。そのために、日本の栄養改善の経験と新しい技術を活用する。

栄養バランスと受容性を高い次元で両立した多様な食材の活用、およびそれらを効果的に摂取できる食事としての選択肢（受け入れられるメニュー）を提案するため、日本型の食事スタイルをベースに、各食材・食品の栄養素のみに偏重することなく、食事全体、食習慣・食文化を作る視点を提供する（分科会①）。その特色である、減塩の取組み（分科会②）は過栄養、たんぱく質摂取推進（分科会③）は低栄養の課題に対応する。

すべての科学的な議論の根拠となる、日本に適した栄養プロファイリングの検討（分科会④）により課題の把握および食事全体の評価の視点を整理し、消費者が適切な食を選択するための情報提供（ラベリング）を提案する。この情報は、栄養リテラシーの向上と行動啓発のための食育として、職場給食などを通じた健康経営・職場の栄養改善（分科会⑤）および購買行動を通じた啓発（分科会⑦）に役立てられる。そして、そこで得た知見は、現代の栄養課題に応じて、日本のこれからの食事（分科会①）にもフィードバックできる。



# 分科会① 「日本食（和食）、 食事バランス、食 材の多様性」



注) 本分科会の名称では、「食事バランス」と「栄養バランス」の2つの言葉が混在して使われていることがある。本分科会は栄養素偏重の考え方に対して、食事全体のバランスを取ることが重要との姿勢であること、オリジナル資料では「食事バランス」と記されていたことから、本資料では「日本食（和食）、食事バランス、食材の多様性分科会」との表記を使用する。

日本は、四季折々の変化を楽しむ食文化を維持しながら、優れた政策・栄養教育により、栄養密度の低い食事に栄養価の高い欧米食を適度に融合させることで栄養バランスの取れた日本型の食事スタイルを創造した。我々は、日本の栄養改善の知見・経験（Japan Nutrition）および日本の食品企業の技術を生かし、それぞれの地域の食文化を尊重しながら、日本型の食事バランスの取り方を伝えていくことで、おいしく、楽しく、健康的で持続可能な食習慣改善を推進する。

## 1-1「日本食（和食）、食事バランス、食材の多様性」に注目した理由



日本は、四季折々の変化を楽しむ食文化を維持しながら、優れた政策・栄養教育により、栄養密度の低い食事に栄養価の高い欧米食を適度に融合させることで栄養バランスの取れた日本型の食事スタイルを創造した。

日本型の食事スタイルは、ご飯と味噌汁があり、そこに多彩なおかずを加えた食べ方である。同じ形を他の料理に応用することで、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせた理想的な食事バランスを体現してきた。農林水産省によると、日本の1980年の食事が、PFCバランス摂取比率において理想的とされている。また、旬の食材、多様な食材を多く取り入れ、栄養価が高く多様性に富んだ食文化を作り上げている。環境面からは、日本型の食事スタイルはPlanetary Health Dietの食事と極めて近く、温室効果ガス排出も少ないことなどから、環境負荷が低いと言える。さらに、地産地消は食料の浪費と損失、環境負荷を減らすことができる。

日本の栄養改善の知見・経験（Japan Nutrition）を生かし、健康面、環境面において優れた日本型の食事バランスの取り方を世界に発信することで、栄養不良の二重負荷に苦しむ各国の栄養課題改善に貢献することが、日本の食品産業界の役割であり責任であると認識している。



## 1-2 世界の栄養不良の現況と問題（Problem）



栄養不良の二重負荷が世界的な問題となっている。**世界で約9人に1人が飢餓あるいは低栄養の状態であり、過栄養は世界的に増加傾向**にある。栄養リテラシーの不足を背景に、途上国・新興国では穀物中心の食習慣・加工食品への依存により、低所得世帯を中心に低栄養と過栄養が混在、先進国でも塩分・糖分・脂質などの過剰摂取による糖尿病、心臓疾患等の非感染性疾患（NCDs）が増加している。

一方、世界人口は2050年までに約100億人に達する見込みで、**持続可能な食料の生産と消費の実現**が求められている。消費面では、環境負荷が高い食品の購入や肉類の消費を抑えることなどが必要とされている。**消費者が健康と環境を考慮し、食を選択する能力を必ずしも身につけていないことが問題である。**

生産面では、持続可能な農業の促進、食料サプライチェーン上の環境負荷（温室効果ガス排出など）を減らすことが急務である。また、COVID-19の影響は、特定の商品の輸出入禁止など、グローバルな食料サプライチェーンを混乱させ、国家の食料安全保障と栄養を脅かした。国連は近隣諸国を含むよりローカルな食料サプライチェーンの再構築を推奨している。

## 1-3 「食習慣改善」のための課題（Challenge）



各国（日本を含む）において、健康的で持続可能な食習慣改善を実現するためには、2つの課題（健康面、環境面）がある。

1. 健康面では、それぞれの地域において、食事バランスの取れた食べ方、地域の多様な食材、栄養価の高い食材を活用した、**おいしくて健康的かつ購入可能（affordable）なメニューを開発**することが課題である。あわせて、料理が簡単かつ時短になるような商品・サービスの提供および民間ベースでの食育を通して、（特に男性の）料理することへのハードルを下げ、食への関心を高めることで、消費者が健康的な食べ物を主体的に選ぶ「**選食力**」を身につけることが重要である。

2. 環境面では、食料サプライチェーンの各工程における**環境負荷を減らすためのローカルフードシステムの構築、製品・技術の導入**などが課題である。生産では、消費者の安全安心に配慮した持続可能な農業の普及、流通では輸送距離を減らし、食料の浪費と損失および環境負荷（温室効果ガス排出など）を減らす仕組みづくりなどが課題である。



## 1-4 「食習慣改善」の課題に対する業界としての取組み（Action）



我々は、日本の栄養改善の知見・経験（Japan Nutrition）および日本の食品企業の技術を生かし、それぞれの地域の食文化を尊重しながら、日本型の食事バランスの取り方を伝えていくことで、おいしく、楽しく、健康的で持続可能な食習慣改善を推進する。

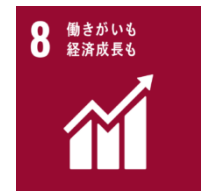
健康面では、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせた食事バランスの考え方を活用し、地域の多様な食材および旬の野菜、果物、魚介類などを利用したおいしくて健康的なメニューを開発する。あわせて、料理が簡単かつ時短になる食品・調理器具・調理法・食育を提供し、料理の楽しさを広めていくことで消費者の食への関心を高め、結果として選食力を高めていく。環境面では地産地消の推進を通して、消費者が新鮮で購入可能（affordable）かつ安全安心な農産物を得ることができ、生産者が少量の産品、加工・調理品、不揃い品・規格外品を販売できるようになることで、持続可能な農業の普及、食料の浪費と損失および環境負荷を減らすことに貢献する。

健康面・環境面に配慮した食品・食事の提供は、商品・サービスの付加価値を高め、企業の売上増につながることで持続可能な取組みとなる。そして、それぞれの地域において、健康的で持続可能な食文化の醸成に貢献する。

## 1-5 より多くの企業を巻き込むための提言（分科会1）



- 消費者の料理することへのハードルを下げ、食への関心を高めるために、おいしく時短になる食品・調理器具・調理法などの製品・技術を有する企業も含むこと。
- 日本型の食事バランスの健康効果について、研究機関などと連携してエビデンス（例えば、Matsuyama S, et al. Eur J Nutr. Published online 16 July 2020.における死亡と食事の摂取状況に関する研究など）を蓄積し、そのエビデンスを国際的な評価指標と関連付けること。
- モデル地域の食文化・食材に日本型の食事バランスの取り方を応用した食事を提案し、実証実験を通してその効果を測定・発信すること。
- 個別企業の取組みとしてではなく、各社の商品・サービスを組み合わせることで多様なソリューションを提供できるという共通認識のもと、企業群として栄養改善に貢献する、というメッセージを打ち出すこと。



## 分科会② 「減塩への取組み」



「塩」は、味付けの役割のみにとどまらず、保存や発酵などの機能も生かし、持続的かつ健康的な食文化を形成してきた。一方、「塩」のとりすぎによる生活習慣病の罹患が日本および世界的な健康課題となっている。

本分科会は、日本のこれまでの経験と技術を生かし、減塩・おいしさ・機能を成立させる減塩食品・調味料および食の知識の社会への普及を通じて、持続的かつ適正な塩分摂取（減塩）の社会実装を進めていく。そして、減塩を必要とする人を含めた誰もが楽しく健康的に、そして喜びを感じられる食の提供を目指す。

## 2-1 「減塩」に注目した理由



「塩」は、味付けの役割のみにとどまらず、保存や発酵などの機能も生かし、日本では、**持続的かつ健康的な食文化を形成**してきた。また、塩は重要な微量栄養素の一つであるヨード摂取のための媒体として世界で栄養改善に役立てられてきた。

一方、「塩」のとりすぎによる生活習慣病（特に過栄養による高血圧症など）の罹患が世界的な健康課題となっている。減糖、減脂も生活習慣病の課題であるものの、日本では日本食の特性上、減塩対策が特に求められており、**減塩食品や食生活の改善が課題**となっている。

また、COVID-19の影響により、加工食品の消費が国内外問わず増加している。一般的に塩分を多く含む加工食品の塩分量削減も新たな課題として注目される。

日本人は「塩」の機能を生かし、持続的かつ健康的な食文化を作り上げ、日本食を世界に広めてきた。**「塩」による調味、そして保存や発酵という機能を損なわずに減塩食品や食の知恵を広めていくことが、日本の食品産業界の役割であり責任**であると認識している。

## 2-2 「減塩」の現況と問題 (Problem)



日本の厚生労働省は、食塩摂取の目標量を男性7.5g/日、女性6.5g/日と定めているが、現在の塩分摂取平均量は男性11.1g、女性9.4gでありその目標値に達していない。さらに、**世界保健機関 (WHO) の摂取推奨値である5g/日を大幅に超過**している。

世界各国の塩分摂取量もWHOの摂取推奨値を超過している。アジアのベトナムでは9.4g/日、中南米のパラグアイでは13.7g/日、そしてアフリカの南アフリカでは7.2g/日となっている。例えば、ベトナムでは家庭調理の際に使う食塩やフィッシュソース（魚醤）および加工食品から塩を摂取している。

減塩は毎日続ける必要がある一方、減塩食品はおいしくない、もしくはおいしくないとのイメージを持たれやすく、**減塩が日常生活（家、職場での食事など）に十分に浸透しているとは言い難い。**

## 2-3 「減塩」の課題（Challenge）



減塩を日常生活に十分に浸透させる、すなわち減塩を毎日続ける食生活にしていくためには、2つの課題がある。

1つ目は、「減塩食品はおいしくない、もしくはおいしくないとのイメージ」を払しょくするために、減塩とおいしさ、さらに塩の持つ保存や発酵などの機能を両立させた減塩食品（加工食品など）・調味料を普及すること。

2つ目は、減塩とおいしさを両立させるための出汁（だし）、香味野菜、スパイスの積極的な活用、ナトリウムを排出するためのカリウム摂取、塩の過剰摂取による健康被害と適正摂取による健康効果など、減塩を続けていくための食の知識を地域の特色に合わせ、減塩を社会（家庭、職場、教育現場など）に普及することなど。



## 2-4 「減塩」の課題に対する業界としての取組み（Action）



我々は、これまでの経験と技術を生かし、減塩・おいしさ・機能（保存・発酵）を成立させる減塩食品・調味料および食の知識の社会（家庭、職場、教育現場など）への普及を通じて、持続的かつ適正な塩分摂取（減塩）の社会実装を進めていく。そして、減塩を必要とする人を含めた誰もが楽しく健康的に、そして喜びを感じられる食の提供を目指す。

### 《具体的な方策例》

- グルタミン酸などの「うま味」、日本の「だし文化」、減塩技術の活用
- スパイスやハーブ、香味野菜を用いた食品の味わいの充実
- ナトリウムの排出を目的とした野菜・果物などの摂取推進
- 塩の機能の代替原料による加工品の減塩の推進
- アカデミアとの連携による科学的根拠に基づいた減塩の推進
- 学校給食、職場給食、病院食などの「場」を通じて食育を推進し、家庭に伝えることで、健康的な食習慣の地域への普及

## 2-5 各企業の具体的な施策案



- グルタミン酸などのうま味を活用することで、おいしさを損なうことなく減塩できることが科学的に証明されている。このうま味による「おいしい減塩」の技術をコアとし、他のアミノ酸や「だし成分」などを組み合わせることで、更なる減塩率の向上と多くの製品領域へのアプリケーションを拡大する。
- スパイス・ハーブの香味は、食品の味わいを豊かにする。その為、これらを活用することにより、減塩で低減するおいしさを補う。
- 野菜によるカリウムの摂取推進など、食材の組合せや他の栄養素との相互関係など、食を総合的に捉えて減塩を推進する。
- たんぱく質を結着する酵素等を活用し、減塩による畜肉製品や水練製品の食感への影響を低減することで、おいしさを維持する。
- 学校給食、職場給食を通じて、若年者から中高年者まで幅広い世代における食育を推進し、減塩の知識・ノウハウを家庭に持ち込むことで、健康的な食習慣の地域への普及を目指す。
- アカデミアとの連携により、減塩技術を開発したり学術知見を蓄積したりすることで、科学的根拠に基づいた減塩を推進する。
- 減塩技術の活用により、植物性たんぱく質、培養肉などのおいしさを少量の塩分で実現し、持続可能なフードシステムに貢献する。

## 2-6 より多くの企業を巻き込むための提言（分科会2）



- 減塩・おいしさ・機能（保存・発酵）を成立させる減塩食品・調味料などの開発・製造とともに、野菜や果物、イモ類などからのカリウムの摂取推進によるナトリウムの排出についても焦点を当てること。
- 減塩の知識・ノウハウを社会に広く普及し、減塩食品・調味料および他の食品・食材からのカリウム摂取推進によるナトリウムの排出を促す食生活を構築するためにも、健康経営および職場の栄養改善に取り組んでいる企業と連携すること。
- 減塩と日本食は切っても切れない関係にあるため、日本食の観点から減塩の対象となり得る食材（漬物など）や調味料（醤油、味噌など）を製造する企業を巻き込むこと。



## 分科会③ 「たんぱく質摂取推進」



たんぱく質摂取不足は、様々な年代、地域の人々に対して健康リスクを生じ、国内外において、女性の貧血や乳幼児の発育阻害、高齢者のフレイルの発症などの低栄養に繋がっている。

本分科会は、日本の栄養改善に係る知見・経験と食品企業の技術を生かし、現行のフードシステムをより環境に配慮したものに改善するとともに、多様なたんぱく質源の利点を活用し、持続可能なたんぱく質の供給を実現する。そして、個人や地域の実情に合った解決策の提案を通じ、国内外における様々な地域・世代・性別の人のたんぱく質摂取に関連する健康課題の解決を目指す。

## 3-1 「たんぱく質」に注目した理由



たんぱく質は、筋肉、皮膚、髪の毛、爪、骨や内臓など、生物の重要な構成成分の一つであるほか、体の機能の調整や、エネルギー源としての役割も持つ。たんぱく質摂取不足は、様々な年代、地域の人々に対して健康リスクを生じ、国内外において、**女性の貧血や乳幼児の発育阻害、高齢者のフレイルの発症（身体的機能や認知機能の低下）などの低栄養**につながっている。特に、胎児期から2歳までの最初の1000日は、脳と体をつくる重要な時期であり、この時期の低栄養がその子どもの人生に大きな影響を及ぼす上に、生産性の低下による経済損失につながる。

一方、現行のフードシステムでは、経済成長や、人口増加、気候変動などの影響により、たんぱく質の将来的な需要を満たすことができない可能性がある。持続可能な農業・畜産・水産および代替たんぱく質の生産・流通・消費など、**フードシステムの変革**が急務である。

日本は戦後、たんぱく質摂取量を増やし、国民の栄養状態を改善してきた歴史を持つ。また、高齢化社会の課題先進国として、健康寿命の伸長に取り組んでいる。**国内外におけるたんぱく質摂取不足による社会課題を解決し、持続可能なたんぱく質摂取を推進することが、日本の食品産業界の役割であり責任**であると認識している。

## 3-2 「たんぱく質摂取」の現況と問題（Problem）



世界におけるたんぱく質の摂取源および摂取量には、大きな格差がある。特に、アフリカおよび南アジアの貧困層は、地域の穀類や豆類から摂取できる植物性たんぱく質に依存しており、1人1日あたりの摂取量も他の地域と比べて少ない。たんぱく質摂取不足による女性の**貧血**や、**出生時低体重**（2500g未満）、乳幼児の**発育阻害や貧血などの低栄養**が問題となっている。

日本国内においては、**低出生体重児の占める割合が9.6%**と、経済協力開発機構（OECD）加盟34カ国の平均6.6%と比較して突出している。この一因として、若年女性のやせ願望による**低栄養**が挙げられる。

加えて、高齢者はたんぱく質の摂取量が不足すると、筋肉が衰えフレイルに陥りやすくなる。今後半世紀で、開発途上地域を含む世界の高齢化は急速に進展すると予測され、**フレイルの増加による介護医療費の上昇**は、日本だけでなく、世界における重要問題となる。



### 3-3 「たんぱく質摂取推進」の課題（Challenge）



**持続可能なたんぱく質摂取を推進**していくためには、2つの課題がある。

1つ目は、様々なライフステージ、地域の人々のたんぱく質摂取に関連した課題解決のために、**個人の身体活動レベル、健康課題や経済状況および地域の食文化や生産環境に合った、過不足のないたんぱく質摂取を推進すること。**

2つ目は、需要拡大や気候変動などの影響による、将来的なたんぱく質の供給不足に対応するため、**持続可能なフードシステムを構築すること。**具体的には、従来の農業、畜産、水産における生産から消費までの行程を、環境に配慮した、より責任あるものに変革する。また、大豆製品などの植物性たんぱく質に加えて、昆虫食、細胞培養肉といった新しい代替たんぱく質を開発し、それらが食事として一般的に受け入れられるための魅力発信・提案を行う。

## 3-4 「たんぱく質摂取」の課題に対する業界としての取組み（Action）



我々は、日本の栄養改善に係る知見・経験と食品企業の技術を生かし、現行のフードシステムをより環境に配慮したものに改善するとともに、多様なたんぱく質源それぞれの利点を活用し、持続可能なたんぱく質の供給を実現する。そして、個人や地域の実情に合った解決策の提案を通じ、国内外における様々な地域・世代・性別の人のたんぱく質摂取に関連する健康課題の解決を目指す。

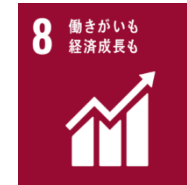
### 《具体的な方策例》

- 欧米先進国における健康課題解決のための、日本の「TOFU」摂取推進
- 特に、開発途上地域における低栄養改善のための商品の企画・開発と販売・マーケティング
- 高齢者のフレイルに対する、身体的運動とたんぱく質摂取を組み合わせたソリューションの提供
- 飼料効率の向上、エコフィードの利用などを通じた持続可能な畜産
- 昆虫食や代替肉など、新たなたんぱく質供給源を用いた食文化の普及
- 消費者が情報に基づいて選択するための表示ルールや認証制度の確立

## 3-5 より多くの企業を巻き込むための提言（分科会3）



- たんぱく質の摂取が、様々な地域・世代・性別の健康課題の解決に繋がることのエビデンスを示し、消費者が自発的に選択するための情報を提供すること。例えば、分科会④との連携を通じて、たんぱく質摂取を必要とする人に必要な摂取量とそれが食品でまかなえる量を分かりやすく表示することなどが考えられる。
- たんぱく質の摂取に関する課題は地域によって異なり、画一的に摂取を推進する、または抑制することはできない。対象国の課題・ニーズを分析し、動物性たんぱく質摂取が多い地域・階層では植物性たんぱく質を見直す、植物性たんぱく質に依存する地域・階層では環境負荷の低い動物性たんぱく質摂取を取り入れるなど、地域の実情に合った合理的なソリューションを提案すること。そのためには、国際機関やアカデミアなどとの連携が考えられる。
- 魚介類には、ビタミン、必須ミネラルなどの栄養素や、高度不飽和脂肪酸が多く含まれており、かつ、脂質含有量は畜肉に比べ少ない。たんぱく質供給源の多様性担保のため、水産加工品製造・養殖を含む水産セクターの関連企業を巻き込むこと。
- 世界規模における持続可能なたんぱく質の供給については、栄養学、農学、経済学、環境科学など、様々な分野からの検討が必要である。また、フードシステムの変革には、東京栄養サミット以後をも視野に据えた、中長期的な成果目標や行動指標の設定が求められる。東京栄養サミットを契機に、様々な立場のステークホルダーを巻き込み、グローバルな議論の場を設けること。



# 分科会⑤ 「健康経営と職場 の栄養改善」



日本における「健康経営」は、企業の持続的な成長を最終目的に置き、その過程において職場の栄養改善にかかる取り組みを促進している。職場を通じた栄養改善は、組織的栄養改善の効果的手法でもあり国際的にも重要なテーマとなっている。

健康経営実現のための職場の栄養改善に資する技術、製品、表彰制度は、世界中でより健康的な従業員を増やしていき、企業の持続的な成長を促進することができる。本分科会は、健康経営の先導者として、そして、「職場の栄養改善の先導者」として、職場の栄養改善を推進する国際的なプログラムである、Workforce Nutrition Programme (WFNP) の普及に貢献する。

## 5-1 「健康経営・職場の栄養改善」に注目した理由



日本における「健康経営」は、企業の持続的な成長を最終目的に置き、その過程において職場の栄養改善に係る取組みを促進している。**職場を通じた栄養改善は、組織的栄養改善の効果的手法でもあり国際的にも重要なテーマ**となっている。

日本における「職場の栄養改善」は、「健康経営」を達成するための一部分とされており、従業員に健康的な食事にアクセスできるように社員食堂を設置したり、従業員の食生活に係る行動変容を促すために定期的な健康診断や栄養教育を実施したりするなど、すでに様々な施策を講じている。「職場の栄養改善」を推進する国際的なプログラムとしては、Workforce Nutrition Programme (WFNP) がある。同プログラムは、職場における健康的な食べ物へのアクセスの整備、栄養教育や健康診断を実施しており、日本の「職場の栄養改善」との親和性も高い。また、WFNPは子どもの栄養改善の観点から授乳サポートの充実を目指しており、日本においてもその拡充の後押しとなる。

**日本が健康経営の観点から推進してきた「職場の栄養改善」の知見を生かすことで、WFNPが世界でさらに普及される。**日本の企業は、健康経営の先導者としてだけでなく、「職場の栄養改善の先導者」として、これまでに培ってきた知見を広げる責任があると認識している。

## 5-2 「健康経営・職場の栄養改善」の現況と問題（Problem）



健康経営に取り組む日本企業の数 は年々 増えている。健康経営優良法人2020では、大規模法人部門で1,476法人、中小規模法人部門で4,815法人が認定され、前年と比較し、大規模法人で約1.8倍、中小規模法人部門では約1.9倍の認定数となった。これらの企業の多くは職場の栄養改善にも取り組んでいる。**100万人以上の従業員がその恩恵にあずかっている**と想定される。

WFNPは、バングラデシュ、ガーナ、インド、ケニア、モザンビークを対象に導入されている。これらの国々では13万3,000人がWFNPを受けており、2020年内にはさらに7万4,600人が対象となったため、20万人強がWFNPを受けた想定となる。途上国における様々な制約や特有の事情があるにせよ、上述した日本の健康経営における職場の栄養改善の対象となる100万人以上に比べて、**WFNPを受けている従業員の数は非常に少ない**。

日本では健康経営に取り組む企業が年々増加し、職場の栄養改善の効果を受ける従業員の数が増えているが、途上国ではWFNPの職場の栄養改善の効果を受けられる従業員数がまだまだ少ない。これは**WFNPに取り組む企業数が少ないこと**が理由の一つとして推察される。



## 5-3 WFNP普及の課題（Challenge）



WFNPによる職場の栄養改善効果を多くの従業員が享受できるようにするため、WFNPに取り組む企業を増やす必要がある。そのためには、WFNPの目的である「従業員の行動変容、健康と福祉」「将来の労働力の確保」が、WFNPに取り組む企業にとってどのような価値を生むのか具体的に示す必要がある。

企業が従業員に対する医療負担削減、投資家からの投資増、さらには有能な人材の採用増などの恩恵を受けるなど、これまで「職場の栄養改善」は企業に多くの価値を与えた。日本では「健康経営」の一部として「職場の栄養改善」に様々な形で取り組んでいる。例えば、日本では企業規模にかかわらず「健康経営」を普及していくために、企業価値向上に直接つながる表彰制度を経産省が構築している。

**企業に価値を与える日本の健康経営を通じた「職場の栄養改善」の施策をWFNPが取り入れること**で、WFNPに取り組む価値を多くの企業が見出すことにつながる。さらに、現在構築されているWFNPの評価制度（Score Card）に、日本の健康経営に関する表彰制度のノウハウを加えることで、WFNPに取り組む企業にとってのインセンティブとなる。

## 5-4 WFNPの課題に対する業界としての取組み（Action）



我々は、日本の健康経営の普及に資する「職場の栄養改善」を実際に導入し、従業員の健康改善に貢献してきた。我々が職場の栄養改善に取り組むために活用した技術や製品とともに導入した際に得た知見を、事例としてWFNPに共有し、現地企業へのアプローチに導入してもらうことで、現地企業がその企業価値向上のため、WFNPに積極的に取り組み、WFNPの「従業員の行動変容、健康と福祉」「将来の労働力の確保」という目的が達成されると考えている。

職場の栄養改善に資するノウハウを導入すると同時に、日本が培ってきた「職場の栄養改善」に関連する表彰制度である「健康経営有料法人認定制度」などにおける、認定制度構築ノウハウ、「職場の栄養改善」における評価視点なども共有することで、WFNPを導入する現地企業のインセンティブを向上させ、その導入数を増加させる。

健康経営実現のための職場の栄養改善に資する技術、製品、表彰制度は、世界中でより健康的な従業員を増やしていき、企業の持続的な成長を促進することができる。健康経営の先導者として、そして、「職場の栄養改善の先導者」として、WFNPの普及に貢献する。

## 5-5 より多くの企業を巻き込むための提言（分科会5）



- 健康経営を実践している企業（実施主体）だけでなく、健康経営を実践するための企業に技術・製品・サービスを提供している企業（サプライヤー）も含むこと。
- 企業の持続的な成長だけでなく「従業員の行動変容、健康と福祉」「将来の労働力の確保」（WNFP）に関して、健康経営が貢献している部分を明らかにすること。
- 日本の「職場の栄養改善」に関連する表彰制度である「健康経営有料法人認定制度」などにおける、認定制度構築ノウハウおよび「職場の栄養改善」における評価視点を国際基準として認めてもらえるように国際社会に働きかけること。

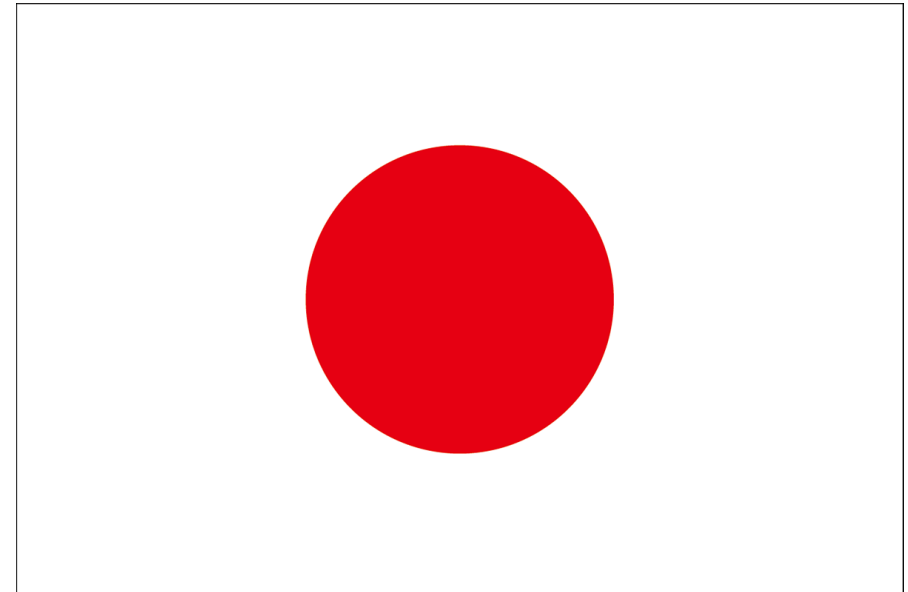


## 分科会④

「栄養評価の仕組み  
(ATNI等) と栄養  
表示、栄養プロファイ  
リング (NPS)」

## 分科会⑦

「リテールによる栄養  
改善事業」



分科会④と⑦は、日本国内での仕組みづくりを議論するものであり、これまでの日本の栄養改善の知見・経験を活用する、他の分科会とは性質が異なる。

分科会④では、各食材・食品の栄養素のみを評価するのではなく、食事全体を評価する日本に適した栄養プロファイリングが検討されている。分科会⑦では、小売りの現場の購買情報を活用し、一人一人の健康状態と紐づけた状況把握と改善に向けた提案をする仕組みの構築が議論されている。

これら2つの分科会における今後の論点を次頁以降で述べる。

# 分科会④「栄養評価の仕組み(ATNI等)と栄養表示、栄養プロファイリング(NPS)」



## 今後の分科会での論点・活動への提言

- 食品事業者によるミールソリューション商品の栄養情報、外食・給食事業者による食事全体の栄養情報の提供において、消費者が必要とする情報を、どのように提供するかが重要。
- 欧州や豪州が主導する栄養プロファイリングシステム（NPS）は、個別の商品の栄養成分を評価するものであり、日本のこれまでの食事改善で用いられてきた、食事全体における食品群（栄養素）のバランスや国民の栄養教育による食習慣改善のアプローチ（分科会①との議論）が考慮されない。また、欧州・豪州などの表示は食品パッケージの前面に記載した注意喚起であるが、日本の食品表示は裏面に記載された補足情報にとどまる。
- 例えば、NutriScoreではナッツ類が高く評価されるが、日本の食生活ではナッツ類をあまり消費しない。こうした食習慣の地域性を栄養評価にどのように取り入れるかが課題である。
- 個別の食品（商品）単位でなく、食事全体の中で位置づけたプロファイリングや、食育との組み合わせ（分科会⑤や⑦との連携）と結びつけた情報提供を検討することが一案である。また、例えば高齢者のフレイル対策の中で、たんぱく質摂取を必要とする人に必要な摂取量とそれが食品でまかなえる量を分かりやすく表示すること（分科会③）のように、地域の健康課題や一人一人の健康状態と紐付けながら状況把握と改善に向けた食事提案をするシステム（分科会⑦）への応用を視野に含める。
- 上記のようなNPSによる可能性（ポテンシャル）、製品改良とマーケティングによる健康増進への意義を、他の企業に伝えていく必要がある。
- 日本国内における食品表示制度/栄養表示制度と指標とを統一するためには、消費者庁を巻き込む必要があり、東京栄養サミット以後をも視野に据えた長期的な展開が必要である。

# 分科会⑦「リテールによる栄養改善事業」



## 今後の分科会での論点・活動への提言

- 過栄養の問題は、消費者が何を選択するかという行動の問題であり、商品・サービスを最終的に消費者に提供しているリテールの果たすべき役割は大きい。他の分科会（①日本食、②たんぱく質、③減塩など）のビジネスアクションを実施するうえで、リテールは消費者に直接的に働きかけること（食育）ができる。他の分科会で取りまとめる栄養改善のアクションをもとに栄養キャンペーンを展開することで、より多くの企業と連携することができる。
- 日本は、高齢化が進む国における栄養不良の二重負荷（高齢者のフレイル、高齢期までの過剰栄養など）を抱える課題先進国である。2050年には高齢化が進み、日本と同じような課題を抱える国が増加すると予測される。これらの国々に参考となる知見・経験を提供するために、日本において流通・食品メーカー・IT・行政が連携した購買行動を通じた栄養改善システムの構築に取り組むことには意味がある。
- 購買行動を通じて消費者の栄養リテラシーを向上させるには、地域における一人一人の健康状態と紐付けながら状況把握と改善に向けた食事提案をするシステムの開発が考案できる。この購買情報を活用するには、どこかにデータを集約する必要がある。例えば、農水省や消費者庁、地方自治体、大学などが考えられるが、それには食品メーカーや小売業のみでなく、流通業界や行政、研究機関を巻き込んだ議論をしていくことが必要である。
- 消費者に直接働きかける手法・ツールとして、例えば、ポケモンGoが流行したことで、現実世界において虫かごを持って野原に出かける子どもが増えたように、ゲームの要素を取り入れた行動変容を促すことも一案である。ゲームを通して、食事バランスや旬の食材などについて知ることができるとよい。



# 「リテール/流通を通じた栄養改善」に必要な要素と他の分科会との関係性



①②③

地域ごとに目指す  
栄養改善のための  
ガイドライン/キャンペーン

行政・大学  
例) だし活 (青森)  
例) うま塩 (大分)  
例) 食事バランスガイド (日本)

⑦

地域での  
購買履歴データ  
活用店舗の拡大

行政イニシアティブ  
地域流通コンソーシアム

分科会①：日本食（和食）、食事バランス、食材の多様性  
分科会②：減塩への取組み  
分科会③：たんぱく質摂取推進  
分科会④：栄養評価の仕組みと栄養表示、栄養プロファイリング

## 購買履歴による栄養のパーソナル化

⑦

ガイドライン/キャンペーン  
に対応した流通店頭  
(コーナー化、情報提供)

流通

⑦

食料品購買履歴  
データの収集

流通メンバーシップカード  
クレジットカード

④

購買履歴データを  
栄養データに変換

ITサービス

④

栄養データを評価し  
本人に  
アドバイス/レコメン

ITサービス

## 生活動線上の“場”の活用

⑦

健康チェックイベント  
などで  
動機づけ/継続支援

流通  
行政・大学

⑦

より栄養改善に  
繋がり、売れる店頭

流通

④

栄養データを評価し  
地域・流通・メーカーに  
コンサル

ITサービス

## 具体的かつ現実的な “食”によるソリューション

より栄養改善に繋がり、  
売れる商品・サービス  
(生鮮~加工品)

生産者  
食品メーカー  
外食・中食産業

①②③

# 今後の分科会活動への提言（より多くの企業コミットメントのために）



## 【各企業のコミットメント作成まで】

### ● 分科会同士の横断的な情報共有・連携（共同開催）

各分科会の間での情報共有は、これまで分科会の世話役企業同士の情報交換会の開催や、コミットメント作成のためのNJPPP事務局および農水省からの情報共有の場で、行われてきた。今後は、本資料のスライド3と4にある分科会テーマ間の関係性や、スライド26～28にある分科会間で関連する課題に着目し、複数の分科会で共同テーマを設定した勉強会や協議を行い、世話役企業のみならずメンバー企業の間で情報共有を行うことを提案する。これにより、各分科会のアウトプットの質を上げることが期待される。

### ● 中小企業のN4Gへの参画の普及

これまでの個社によるコミットメント作成のための勉強会のみでは、分科会メンバー企業によるコミットメントへの理解と作成準備にとどまる。日本の食品産業からN4Gコンパクトへの提言をより充実させるには、より多くの企業からの分科会活動への参加が望ましい。その際、世界的な栄養課題と自社のコアビジネスを結びつけるノウハウに乏しいと思われる中小企業からのメンバー参加が可能かどうかを検討し、参加のための支援を用意することが考えられる。

### ● 個社のコミットメント作成をガイドする「チェックシート（案）」（当社作成）の活用

各分科会活動への参加して日の浅い新しいメンバー企業や、分科会に参加していない企業への個社によるコミットメント作成をガイドするため、各企業の持つ計画・戦略から棚卸しを促す「コミットメント作成チェックシート（案）」を、必要に応じ関心を持つ企業に示す。

# 今後の分科会活動への提言（コミットメント作成機会の活用のために）



## 【コミットメント作成以後】

### ● 一般消費者および海外へのPR戦略

各企業のコミットメントを作成した後は、それを栄養サミットに向けて各社や業界がPRしていくことが求められる。コミットメント作成のための共通認識が出来上がった段階で、作成以後のPR戦略と方法を分科会活動で検討しておくことも、テーマとなり得る。

## 【栄養サミット以後の事業】

### ● 特に分科会④と⑦に代表されるプロジェクトの事業化

分科会で設定されたテーマおよび分科会で議論を深めてきた内容の中には、特に日本国内で調査、研究、試行を繰り返し、独自のシステムを開発していくことが含まれる。これらは、栄養サミットに向けた各企業のコミットメント作成のみで終わるものではなく、むしろその後の努力が必要であり、何らかの形で事業化し、分科会活動を発展的に継続、世界に発信することが望ましい。

## <作成資料リスト>

- **コミットメントが国際的に評価されるために（分科会1 日本食）**
- **コミットメントが国際的に評価されるために（分科会2 減塩）**
- **コミットメントが国際的に評価されるために（分科会3 たんぱく質）**
- **たんぱく質不足による課題と国際目標（案）**
- **コミットメントが国際的に評価されるために（分科会5 健康経営）**
- **健康経営とWorkforce Nutrition Programmeの比較**
- **コミットメント作成チェックシート（案）**
- **チェックシートの考え方**