

2008年10月21日

株式会社 富士経済
 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町
 2-5 F・Kビル
 TEL.03-3664-5811 FAX.03-3661-0165
 URL: <http://www.group.fuji-keizai.co.jp/>
 URL: <https://www.fuji-keizai.co.jp/>
 広報部 03-3664-5697

高齢者向け食品・食材、宅配・配食サービス市場の調査を実施

2008年の市場

高齢者施設向け食材市場、病者・介護食市場、宅配・配食サービス市場の合計は1兆5,902億円(前年比1.5%増)の見込み
 介護食市場は、ソフト・ムース食、水分・栄養補給型食が拡大し、前年比18.2%増の127億円の見込み

総合マーケティングビジネスの株式会社富士経済(東京都中央区日本橋小伝馬町 社長 阿部 界 03-3664-5811)は、すでに高齢社会となっている日本の高齢者向け食品の小売、卸、施設(病院、高齢者福祉施設等)給食、宅配における動向と食材及び介護食品市場について調査を実施した。その結果を調査報告書「シルバーフード・フードサービスの徹底解剖」にまとめた。2年前の2006年に「シルバー&シニアフードチャネルの徹底解剖」として調査結果をまとめているが、今回の調査では、小売・宅配・施設ルートの流通に加え食材及び介護食品にまで対象を拡大し、分析を行った。

<注目市場>

市場	2007年	2008年見込	前年比
ソフト・ムース食	32億円	42億円	131.3%
水分・栄養補給型食	31億円	37億円	119.4%
有料老人ホーム向け食品・食材	808億円	887億円	109.8%

ソフト・ムース食(ミキサーにかけてムース状にしたもの、刻んだりペースト状にして固めたもので、カットしたり成型できるタイプの商品)

QOL(クオリティ オブ ライフ)の向上と嚥下(口の中の物を飲み下すこと)障害防止として施設を中心に使用されており、色合いが良く素材の形状を残しやすい適性をもつ冷凍食品が発売され、2005年頃以降冷凍食品メーカーが次々に参入し、市場が拡大している。また、介護保険法改正により栄養ケアマネジメント加算が制定されたことから、個人個別の栄養ケアが必要となり、各施設では様々な嚥下・咀嚼度に対応した食事提供を行い始めた。

一方、2002年4月に設立された日本介護食品協議会は、ユニバーサルデザインフードの定義を設け、介護食の加工度を区分1~4に分類した。会員企業が増加するなか、この分類が参入企業の開発指標となっていると同時に、消費者にも利用の目安となっている。

2000年代前半は、病院・高齢者施設の中ではまだ調理済食品に対する抵抗感が強かったが、冷凍食品の技術が向上し、また、商品ラインナップが増加したことから抵抗感が徐々に薄れ採用が進んでいる。そのため、参入各社の売上規模は数億円程度と小さいながらも年率20%程度で拡大している。

水分・栄養補給型食

高齢になるにしたがい、のどの渇きを感じにくくなる(口渴感度の低下)、腎臓の機能が低下し老廃物を排出するのに若齢時より多くの水分が必要になる、水分を蓄える筋肉が少なくなるといった変化が現れ、慢性的に水分不足の危険にさらされる恐れが出てくる。また、食が細くなるとともに、咀嚼・嚥下困難になると食事から十分な栄養素を摂取しにくくなる。

水分・栄養不足は、脱水症状や病気の回復の遅れ、寝たきりの場合は褥瘡(床ずれ)を引き起こす恐れもある。そのため、介護の現場では水分補給と栄養補給が重要視され、とろみ剤やゲル化剤を使用したお茶などで水分補給を図ったり、錠剤が飲み込めない場合にはビタミン剤などを砕いておかゆに混ぜたり、ゼリーにして摂取させるなどの対処がなされている。しかし、3度の食事では喫食率が低く栄養補給が十分ではなく、介護スタッフの人手不足、あるいは人件費削減要請などの要因から、効率的に水分・栄養補給ができる加工食品の需要が高まっている。

水分・栄養補給商品として、アイソトニック飲料、ゼリー飲料、ゼリー、ムース、アイスクリームなど3度の食

事以外でも補給できる商品が増加しており、厚生労働省では、特別用途食品の分類表示に関して高齢者食品の対象見直しを進めている。単なる「そしゃく困難者用食品」を許可の対象から外すとともに、「えん下困難者用食品」への変更を検討している。これにより、咀嚼困難と嚥下困難を明確に区分し、嚥下困難者が適切な商品を選択できるように変わるとみられ、病院や施設に限定されている市場は在宅介護向けにも拡大していくと考えられる。

水分補給に関しては、施設内、家庭内でとろみ剤、ゲル化剤を使用することで手作りが容易になっており、水分補給型商品と競合関係にある。ただし、在宅介護における潜在需要は高いとみられ、嚥下開始食としてゼリータイプの需要が拡大していくと考えられる。

高齢者は一般の健常者と同じように毎日の食事から十分な栄養素を摂り入れることは難しいことから、栄養補給型商品は今後さらに需要が拡大するとみられる。現在、常温カップのゼリーやブリックパック商品が多いが、カップのフィルムを剥しにくい、ブリックパックからストローで吸い込みにくいなど、介護食品の容器に不満が聞かれるようになっている。今後はユニバーサルデザインがますます重要となってくる。

有料老人ホーム向け食品・食材

厚生労働省は2006年4月より有料老人ホームの規定を緩和し、人数要件(10人以上)を撤廃するとともに、食事、生活介護、家事、健康管理のいずれかのサービスを提供していれば有料老人ホームに該当することにした。そのため、いわゆる「無届有料老人ホーム」である無許可・無届の高齢者施設がなくなるようになり、2006年は登録施設数が急速に伸びた。2007年4月に医療法人の参入が解禁されたことから、また2012年までに廃止される介護療養型病床の受け皿として、有料老人ホームの拡大が予測される。ただし、有料老人ホームではなく高齢者専用賃貸住宅を運営する事業者も増加しており、介護サービス付の高齢者専用賃貸住宅と競合していくことが考えられる。

有料老人ホームでは、入居者の楽しみは美味しい食事であり、施設側も食事内容を顧客の獲得材料にしている。食費は施設ごとに自由に設定でき介護報酬に左右されないために利益を出しやすく、また病院給食ほどの厳しい食事制限をする必要のない人が多いために給食事業者も注力している分野である。一方では、セントラルキッチンでの調理済加工や外部加工工場への調理済食品製造委託で、施設内厨房での作業を再加熱などの簡易調理にとどめ、食費を1食400円～450円程度に安く設定して、利用者の負担を低くする施設も出て来ている。また、有料老人ホームでは、通常の食事を楽しめる利用者が多いことから、イベント食や施設内でレストランの味を楽しめる移動レストランなどを実施する施設もある。普段よりおしゃれやお化粧をして参加する利用者が多く、心のケアにもなっている。

<調査結果の概要>

市場	2007年	2008年見込	前年比
高齢者施設向け食材市場	1兆3,886億円	1兆4,018億円	101.0%
病者・介護食市場	957億円	1,030億円	107.6%
宅配・配食サービス市場	825億円	854億円	103.5%
合計	1兆5,668億円	1兆5,902億円	101.5%

1) 病院・高齢者施設向け食材市場

病院・診療所、介護老人保健施設、介護老人福祉施設、グループホーム、通所介護・通所リハビリテーション、有料老人ホーム、高齢者専用賃貸住宅で提供する食事用の食材が対象である。

病院給食の外部委託、院外調理の増加、病床数の減少などにより病院・診療所向け市場は減少推移となっている。

介護老人福祉施設は老人ホーム等に比べ、入居費用が低く押さえられるため、入居希望者・待機者が非常に多く、数年待ちの施設も少なくない。施設数は年々増加傾向にあり、65歳以上の高齢者の増加とともに増加が続くとみられる。有料老人ホーム向けは、施設数の急速な増加に加え、介護と食事内容が施設選択の重要ポイントであるため食費の設定が他の施設より高くなっており、大きく増加している。

高齢者専用賃貸住宅は施設数の伸びこそ大きいものの、食事サービス比率が60%強ほどであること、施設が契約している食事形態での喫食率が低いこと、厨房調理ではなく弁当配食サービスを受けているケースが多いことから、食材市場は非常に小さいものとなっている。しかし、高齢者専用住宅においても食事サービス付き施設が年々増加しており、何らかの食事サービス需要があるため、配食・給食サービス業者にとっては有料老人ホームとともに有望チャネルとなっている。

2) 病者・介護食市場

病者・介護食市場は、商品バリエーションの多様化や品質強化、さらに需要の裾野の広がりなどにより年々拡大している。特に、在宅介護における将来性に注目が集まっており、利用者の使いやすさに加えて、用途や適性などが分かりやすいことが重要な要素となっている。市場の50%近くを占める流動食は在宅における小量サイズの使用拡大など需要層の拡大が見込まれる。

介護食は、キザミ・ミキサー食、ソフト・ムース食、水分・栄養補給、菓子・デザートからなり、特にソフト・ムース食が施設での利用を中心に増加している。施設では、おやつが必ず提供されており、厨房内で自家調理するケースも多いが、近年は調理スタッフ不足、人件費削減によりおやつを既製品で済ませたいと考える施設が増加している。そのため、容量が少なく、咀嚼・嚥下に配慮しており、栄養素を添加している高齢者専用の菓子・デザートが増加している。2008年の介護食市場は前年比18.2%増の127億円と見込まれる。

とろみ調整剤・ゲル化剤は、施設に加えて在宅需要の拡大が見込まれており、無味・無臭や粘性の安定化、さらに温度帯を限定しないとろみ付けなど品質強化が進んでいる。ゲル化機能についても様々な商品開発が進んでいる。

3) 宅配・配食サービス市場

食材宅配は前期高齢者の利用者が多く、完成食宅配は後期高齢者の利用者が多くなっている。高齢者のライフスタイルは、健康状態によって大きく異なり、独居か同居かといった生活環境にも大きく影響を受ける。

食材宅配の場合、ヘルシータイプでは、1人分からのコース設定となっていることが多いが、コースの主流がファミリー向けということもあり、2人分からが多く独居の高齢者では利用できず、高齢者にとってヘルシータイプ以外のコースを選択できないケースがでてくる。

完成食宅配の場合は、1人分からの注文が可能であり、高齢者にとって調理の必要が無く、栄養のバランスがとれている完成食宅配の潜在的需要は大きいと考えられる。しかし、経済性という観点では食材宅配ほどのメリットが見いだせない。低価格を実現して実績を急拡大している事業者もあることから、低価格化は重要な要素となる。今後は、単なる低価格ではなく、食材の購入やメニュー決定、調理作業の時間といった調理に関わる時間・作業を経済価値に換算した場合のメリットを訴求していくことがさらに必要となる。また、カロリーコントロールやライフスタイル、健康状態に合わせた、それぞれのメニューや配送形態、サービス内容などを個別にアレンジする仕組みを作ることで、アクティブシルバーを含めたより広い範囲の高齢者の利用の可能性がでてくる。

< 調査対象 >

病者・介護食	流動食、病者食、介護食（キザミ・ミキサー食、ソフト・ムース食、水分・栄養補給、菓子・デザート）、とろみ調整剤・ゲル化剤
宅配・配食サービス	無店舗食材料宅配、無店舗完成食宅配、高齢者配食サービス
病院・高齢者施設向け食品・食材	病院・診療所、介護療養型医療施設、介護老人保健施設、介護老人福祉施設、グループホーム、通所介護・通所リハビリテーション、有料老人ホーム、高齢者専用賃貸住宅
メディカル給食・高齢者給食	病院向け給食、高齢者施設向け給食
卸売業	食品総合卸/業務用食材卸、医薬品卸、全病食卸、行商販売

< 調査方法 >

弊社専門調査員による対象企業への直接面接取材を基本に、電話ヒアリング、公的データ・公表資料等文献調査により補完

< 調査期間 >

2008年7月～9月

以上

資料タイトル：「シルバーフード・フードサービスの徹底解剖」

体 裁：A4判 287頁

価 格：130,000円（税込み136,500円）

調査・編集：富士経済 東京マーケティング本部 第一事業部

TEL:03-3664-5831 (代) FAX:03-3661-9778

発 行 所：株式会社 富士経済

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町2-5 F・Kビル

TEL03-3664-5811 (代) FAX 03-3661-0165 e-mail: info@fuji-keizai.co.jp

この情報はホームページでもご覧いただけます。URL: <http://www.group.fuji-keizai.co.jp/>

URL: <https://www.fuji-keizai.co.jp/>