商いの新しいものさし

㈱商い創造研究所
代表取締役
松本 大地

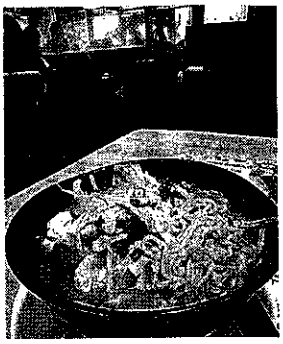
第76回

驚きの健康関連マーケットの急成長

私事で恐縮だが、昨年の健康診断でメタボリックシンドロームと判定された。メタボの判定は腹囲の測定で決まる。内臓脂肪症候群とも呼ばれ、義務ではないが該当者は保健師からの指導を受け、食事の改善、減量、運動などを行う体質改善が求められる。2014年、40～74歳の男性の半数、女性では5人に1人がメタボと発表された。バランスのよい食事、質の高い睡眠と運動。規則正しい生活は健康管理の基本に違いないが、実践は難しい。

そこで最近始めたのが糖質を抑えた食生活であり、あまりストイックにせずになるべく低糖質の食事を心がけてみた。ラーメンプラスチャーハンのような糖質の重ね食いを自戒し、ビールを止めて糖質を含まない蒸留酒に、野菜を多くとりご飯の量を減らす、間食を減らす、カロリーの高いものを少なくするといった食改善を続けてみると、少しずつだが成果が現れ始めた。

そんな実体験から周りを見渡してみると、コンビニエンスストアでも、昼食時に低糖質やカロリーカットの食品を目的に購入する女性が目立ち、最近では男性も飲食店でご飯を少なめという声を多く聞くようになった。



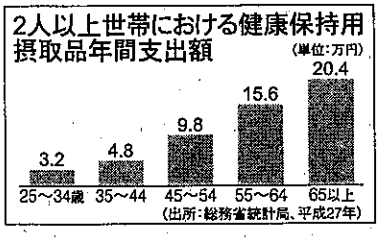
ガストの野菜タンメン糖質ゼロ麺

糖質オフの食品市場は年々拡大傾向にあり、12年の2468億円から16年には3400億円と4年間での伸び率が4割を超える見込みだ。健康志向が強まる中で糖質を抑えた食品マーケットが急成長する背景には、低糖質ダイエットに関心のある生活者が半数おり、実際にその効果を実感した人は約7割との高い統計もあるからだ。

最近では外食産業が糖質オフのメニューを増やしている。松屋フーズでは定食類のライスを湯豆腐に変更できるサービスを開始、吉野家ホールディングスでは通販専用だが、糖の吸収を穏やかにする成分をタレに加えた初の機能性表示食品の導入、ジョリーパスタでは糖質を25%カットした低糖質パスタなど、積極的に健康需要に応えている。ガストで人気のある〝一日分の野菜のベジ塩タンメン〟を食したところ、こんにゃくをベースにした糖質オフの麺だが、食感も良くたっぷりの野菜を合わせての食べごたえもあった。健康診断で客観的な事実を知ることで生活習慣改善が高まる動きは、一時的なブームで終わらないと確信する。

健康を訴求する高機能な商品には出費を惜しまない動きも年々顕著だ。15年度の総務省社会生活基本調査によると、サプリメントなど健康保持用摂取品は世帯主の年齢が高くなるほど年間支出額が高くなり、高齢者世帯の支出金額は、25～34歳世帯の約6倍の年間20万円超となっていることに驚く。現在の日本人の平均寿命は男性81歳、女性87歳と長寿社会は続き、2030年には75歳の後期高齢者は2300万人に迫り、現在より4割も増えていく。医療や介護費の増加は確実だ。

社会的課題の解決と同時に、特に健康寿命を意識する65～74歳のアクティブシニアへの健康欲求を解決することに大きなビジネス機会がある。外食産業の市場規模は24兆円、中食市場は20年前の5兆円から、現在は9兆円と大きくパイを増やし、その流れは飽食から健康の食へと移行しつつある。課題を挙げれば、現代生活者が求める低糖質食への要求、期待とは、価格と効用との釣り合いであり、まだ価格は2割から3割高いイメージがある。美味しいと感じる商品開発と幅広い品揃えもまだ不十分だ。早急な課題解決が望まれる。



さて、神奈川県では知事が率先して健康と病気の間で常に変化する未病と向き合うため、「食」「運動」「社会参加」をキーワードに未病を改善して健康寿命を伸ばし、食品だけでなく介護、福祉、農業、先端医療技術など、産業振興とリンクした健康産業に照準をあてた画期的な施策を進めている。

実は筆者は昨年より未病対応による社会課題解決、地域経済循環増、地域コミュニティー再生につながる新たなショッピングセンター（SC）構想づくりに取り組み、新たな次世代SCプランを構築した。買い物をする場所だったSCを、買い物をしながら健康的に時間を過ごす場所に改変し、人の成長と事業の成長と地域の成長を共鳴させた計画である。より良い未来をつくるため、外的要因に順応し、最善を尽くす商環境づくりが使命と考えている。

時代と共に変わる社会との向き合い方をどう捉えるか、美しく年を重ねていくヘルシーエイジングの風には力強い商いのものさしがある。