

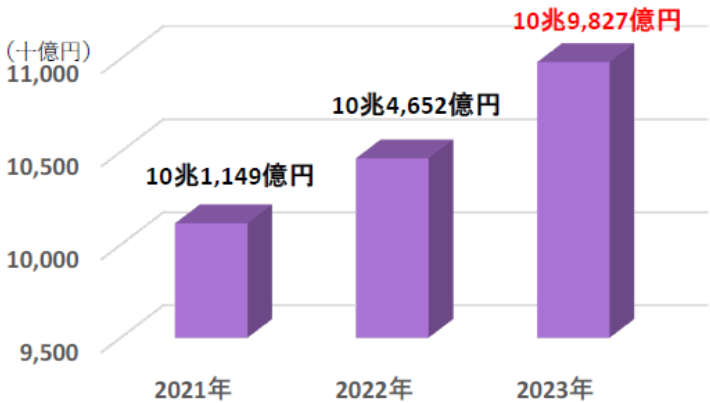
食卓においしさと栄養を添える惣菜を通して 生活者も社会も健康に!!

2024年7月26日 女子栄養大学と日本惣菜協会は、産学連携包括協力協定を締結

【惣菜をめぐる状況】

伸びる惣菜(中食)
市場
市場規模は
11兆円目前

惣菜市場推移(2021-2023年)



出典:一般社団法人日本惣菜協会
「2024年版 惣菜白書 拡大編集版」

進む健康な食事の
環境整備
中食事業者も参加

◆「健康な食事・食環境」認証制度とは
健康な食事・食環境コンソーシアムが
運営。外食・中食・事業所給食で、
「スマートミール® (略称:スマミル)」
を継続的に健康的な空間で、
提供している店舗や事業所
を認証する制度



「健康な食事・食環境認証制度」
認証事業者総数 (2023年)

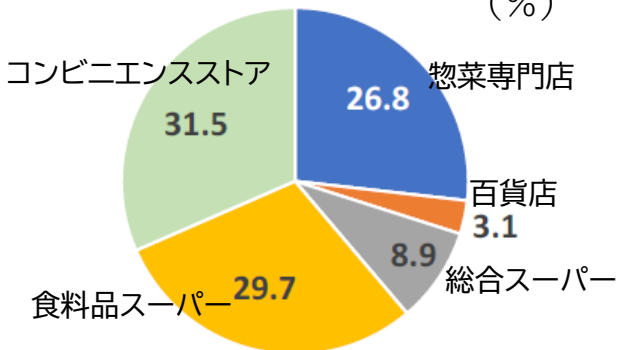
認証事業者数	外食	中食	給食
518	101	86	331

2023年8月現在

出典:「健康な食事・食環境」認証制度(一般社団法人
健康な食事・食環境コンソーシアム)HP

専門店のほか、
コンビニエンス
ストア、食料品
スーパーが
惣菜市場を牽引

業態別市場構成比(2023年)
(%)



出典:一般社団法人日本惣菜協会
「2024年版 惣菜白書 拡大編集版」

惣菜に関する
専門知識の向上

◆ 惣菜管理士とは
日本惣菜協会が通信研修及び資格試験
を実施し認定。3級から1級まで18教
科で構成され、惣菜を含む食品の開
発・製造・加工・流通・企画・販売に
関する幅広い知識を習得。

惣菜管理士(2023年)
34,266 人

惣菜企業をはじめ、食品メーカー、流通、
機械・器材・包材メーカーなど、食を取り
巻く幅広い分野で活躍

出典:一般社団法人日本惣菜協会HP

女子栄養大学 × 日本惣菜協会 連携内容（例）

学びあう

大学・企業も、それぞれの学びを充実

- 大学の講義への講師（実務家）の派遣
- 会員企業の研修への講師（大学教員）の派遣

技術協力 しあう

「スマートミール」基準に適合する商品の共同開発

- 開発したい会員企業への専門的技術支援
- 学生のアイデアをいかした開発支援

育てあう

「惣菜産業」を担う人材を育て、活躍の場を創出

- 学生を企業へ：インターンシップの場の創出
- 卒業生を企業へ：専門をいかせる働く場の創出など

栄養学の学びを生活や社会にいかす

女子栄養大学 栄養学部

社会のために栄養学の実践を究める

実践栄養学科

▶管理栄養士を養成

栄養学であらゆる健康問題に向き合う

保健栄養学科

栄養イノベーション専攻

保健養護専攻

栄養学で多彩な食の魅力を開拓する

食文化栄養学科

▶新たな食の世界を創造するスペシャリストを養成
(フードスペシャリスト、惣菜管理士3級など取得)

▶栄養科学でイノベーション
を創出できる専門家
家庭科教諭
臨床検査技師を養成

▶養護教諭を養成

EIDAI栄養学を2年で都内で学ぶ

女子栄養大学短期大学部

栄養学を深化させ社会に貢献

女子栄養大学大学院

日本惣菜協会

会員数 合計：689社（2024年7月3日現在）

正会員 惣菜の製造・販売を業とする企業：**381社**

賛助会員 その他、食品関連企業：**273社**

協力会員 外国人監理団体及び送り出し機関：**35社**

(参考) 企業との協働で、健康に配慮した中食の開発例

コープデリ生活協同組合連合会 × 女子栄養大学

co-op deli × 女子栄養大学 食文化栄養学科



かつおみれの
鶏から弁当

大きな!!和風豆腐
ハンバーグ丼

スマートミール基準の
お弁当ができました!



- 5生協・88店舗で2024年4月に、スマートミールの基準に適合した「かつおみれの鶏から弁当」と「大きな!!和風豆腐ハンバーグ丼」を販売。2023年11月に開発・販売したお弁当に続く第2弾。
- サイズの大きな豆腐ハンバーグ、鶏のから揚げといったメインのおかずに加え、野菜（副菜）は140グラム以上あり、だしの減塩効果やあんかけ等の工夫により満足感のある味を実現。
- コープデリ生活協同組合連合会と 女子栄養大学の産学連携包括協力協定のもと、女子栄養大学浅尾専任講師の指導によりゼミに所属する学生がコープデリの組合員や消費者のニーズを調査・検証し、商品開発を進め、商品化。

株式会社ベルク × 女子栄養大学

女子栄養大学監修

ベルクのお弁当 7月発売
「健康を考えるシリーズ」



- 2007年に埼玉県を中心に関東圏で展開するスーパーマーケットチェーンの株式会社ベルクと包括的な連携協定を締結して以降、同社の栄養バランスのとれたおいしいお弁当のメニューを本学が監修。
- 「健康を考えるシリーズ」としてのお弁当のメニュー監修は、毎月2点、年間24点。
- ベルク全店舗で、2024年7月もお弁当2品を発売。
〈写真左〉1食分の緑黄色野菜と和風ハンバーグ
〈写真右〉胚芽精米入りご飯とねぎ塩レモンチキン
- 女子栄養大学西村早苗准教授（実践食事管理研究室）監修。週末のみの注文販売用に、スマートミールの基準に適合したお弁当メニューも監修。



学校法人

香川栄養学園



一般社団法人

日本惣菜協会

【学園の設置、そしてこれから】

創立者香川昇三・綾が、病気を予防する栄養学に人生をかけて取り組むことを決意し、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを理念として建学。

1933年 学園の前身となる「家庭食養研究会」が発足。その後、女子栄養短期大学（1950年）、香川調理師学校（1959年）、女子栄養大学（1961年）、女子栄養大学大学院修士課程（1969年）、女子栄養大学大学院博士課程（1989年）を設置するなど、長い歳月をかけて、栄養学の実践・教育・研究の拠点としての「食」の総合学園を創り上げてきた。

人々の健康のために「食」のスペシャリストを養成し続け、現在に至るまで卒業生は5万人以上。

これからも、人々の栄養と健康を守り支え続ける「食」の総合学園としての誇りと自覚を持って、日々の教育研究、社会連携活動を通して、「食」の新たな可能性を追求し、健康な社会、一人一人の健康な未来を実現していきたい。

【協会の設立、そしてこれから】

惣菜産業を支える企業の大半は中小零細企業で占められており、生産性を向上し良質・安全な惣菜を提供するためには業界の近代化・合理化が必要であり、これらの課題を解決するために、1979年に社団法人日本惣菜協会を設立。2013年一般社団法人に移行。

全国の惣菜製造業、小売業をはじめ、食品に関係する企業が、現在、合計689社が加入している。

「惣菜」は生活者の食生活に欠かせない社会的インフラとして成長し、市場規模は11兆円に迫っている。今後も、人々の中食への期待はさらに高まっていくと考えられる。「惣菜産業」の使命は、食を通じて世の人々に幸せと健康をもたらすこと。

これからも、「食のインフラ」であることに誇りと自覚を持って、業界の持続可能な発展のために、人手不足への対応、ロボット化推進、生産性向上、人材育成、食品ロス、原材料の安定的な調達、食品法令順守など、様々な業界課題に取り組むことで、より良い業界を作り上げていきたい。