

## 日本惣菜協会と女子栄養大学が産学連携包括協定を締結

コラボレーションで「中食」の可能性拡げ、社会へ貢献

2024年7月26日（金）、一般社団法人日本惣菜協会（東京都千代田区 会長：平井浩一郎）と女子栄養大学（本部：東京都豊島区 理事長・学長：香川明夫）は、産学連携包括協力協定を締結いたしました。



写真

左：女子栄養大学理事長・学長 香川明夫  
右：日本惣菜協会会長 会長 平井浩一郎

本協定は、協会と同大学が相互に緊密な連携を図ることにより、双方の知見や人的資源等を有効に活用した協働による活動を推進し、双方での学びの場の設定、社会のニーズに対応した商品開発、人材育成等を進めていくことを目的としています。

具体的な取り組みについては、これからのこととなりますが、連携に関するイメージについて、別紙「資料」をご覧ください。

※この件に関する問い合わせ先

一般社団法人 日本惣菜協会 担当：高橋・薄までお願い致します。

TEL:03-6272-8515 FAX:03-6272-8518 E-mail: souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

# 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!!

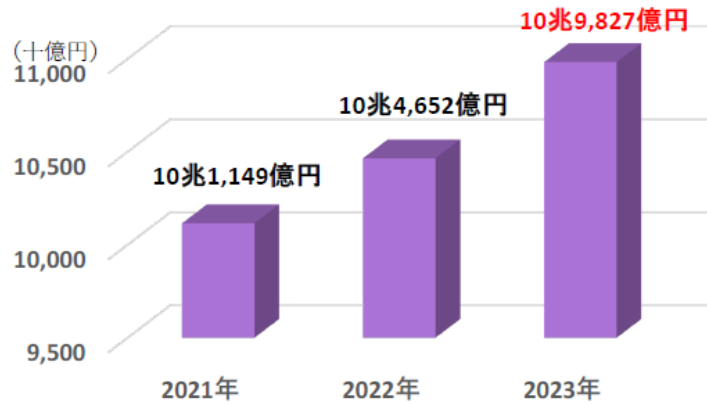
2024年7月26日 女子栄養大学と日本惣菜協会は、産学連携包括協力協定を締結

## 【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

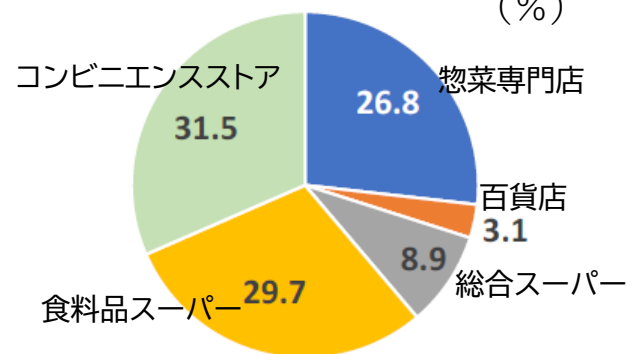
惣菜市場推移(2021-2023年)



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」

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」

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
<b>518</b>	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

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



かつおまみれの  
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「かつおまみれの鶏から弁当」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。