(2) 国内外先進事例 ①住友生命「Vitality」-行動経済学に基づき、健康増進の取組を持続させる-

- 住友生命保険相互会社では生命保険の特約サービスとして行動経済学に基づく「Vitality健康プログラム」を提供しており、オンラインチェック(健康チェック)や運動等の健康増進に資する取組みにはポイントが加算される。
- サービスメニューには、オイシックスやイオンでの野菜や果物等、所定の基準をみたす良質な食材の購入に割引等の特典 が得られる仕組みがある(割引等の水準はオンラインチェックや健康診断結果提出の実施状況によって変動する)。

名称/実施主体

住友生命「Vitality」/ 住友生命保険相互会社

アプローチ

ナッジ等による行動変容を促す仕組みの活用

「Vitality」は、南アフリカの金融サービス会社Discovery Ltd. が開発し、1997年より、南アフリカの他、イギリス、アメリカなど26の国と地域で2,170万人(2020年12月末)に提供されている。国内での累計販売件数は国内での累計販売件数は63万件を超えている(2021年3月)。

概要

Vitalityプログラムでは継続的に健康増進活動に取り組むことをサポートするため、「損失回避の法則」や「双曲割引」といった行動経済学の考え方に基づくサービス設計を行い、利用者の病気リスクの低減を図っている。

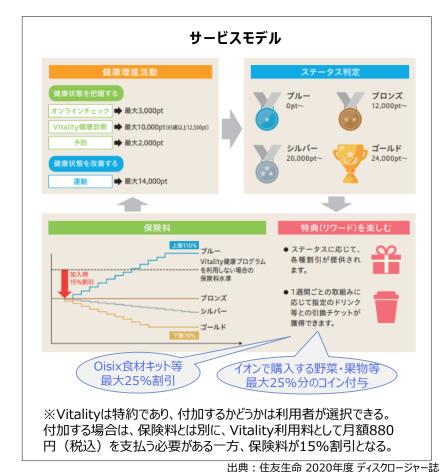
野菜摂取状況等を回答する「Vitality食生活のチェック」等のオンラインチェックを実施することで、保険料割引率に影響するポイントを獲得できるほか、食関連の特典として、オイシックスの食材キット等やイオンの野菜や果物等の購入における割引等を提供する等の特典もあり、食生活の行動変容に寄与する可能性も秘める。

効果

加入前よりも健康を意識するようになった…「93%」 1日あたりの歩数増加率…「+17%」 血圧が10mmHg以上低下…「48%」 Vitalityに加入して生活の質が高まったように感じる…「84%」

ターゲット

健康無関心層から健康行動実施層まで幅広く対象としている。



(2) 国内外先進事例 ②食育館 -食事の栄養情報がレシートに表示される学生食堂-

- 学生食堂での飲食した内容の栄養情報(栄養素、バランスガイド)がレシートに印字される。
- 学生を中心とした利用客は食育館での食事を通じて栄養についての知識を自然と得ることができるようになる。

名称/実施主体

食育館 /中村学園大学

アプローチ

ナッジ等による行動変容を促す仕組みの活用

全国有数の管理栄養士養成施設である福岡市の私立 大学中村学園大学では、食育推進に向けた学生食堂 として「食育館」を設立し、一汁三菜の食事を中心に提 供している。栄養バランスの良い「一汁三菜ランチ」を喫 食を奨励するため、学生証の提示で大学から100円の 補助もある。

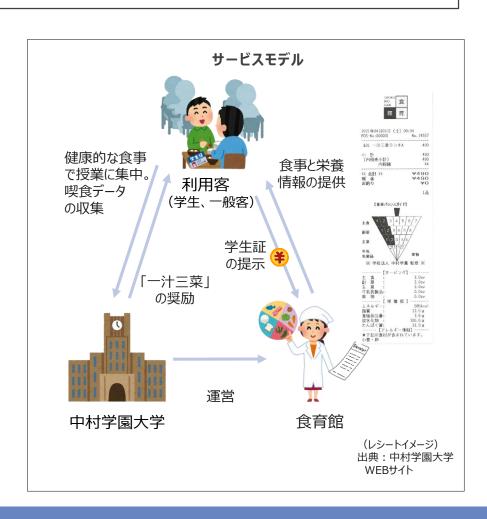
概要

食育館で購入したメニューの食事バランスガイドや栄養素がレシートに表示される独自のレジシステムにより、学生が栄養バランスをチェックできる仕組みが作られている。 注文したメニューのカロリー、脂質、塩分摂取量のほか、主食やおかずの栄養バランスが印字される。

さらにレジで学生証を提示すると個人の喫食履歴をサーバーにデータとして蓄積することができる。データは個人の食事アセスメントに役立てたり、健康管理に向けた食育支援システムの構築に活用されている。

ターゲット

関心層~意識はあるが行動に移せていない層 (栄養学の専門以外の学生や、一般客も利用可能)



2. 国内外先進事例 アプローチ①

(2) 国内外先進事例 ②食育館 -食事の栄養情報がレシートに表示される学生食堂-

ヒアリング内容

く取組内容>

- ▶ 献立が決まったら管理栄養士が栄養に関する情報をシステムに登録する。学生が学生証を提示して食事を購入するとデータがレシートに印字され、データベースにも収集される。
- ▶ 学生は食堂内に設置されているPCで蓄積情報を閲覧したり、身長や体重のデータを入力することができる。
- ▶ イベント食や行事食の提供、バランスガイドの表示、男子学生向けの料理教室開催なども行い健康意識の向上に取り組んでいる。
- ▶ 効果として、アンケート結果から学生の健康意識向上が確認されている。

<課題>

- ▶ 構想開始から10年以上が経過している他、独自のシステムであることからカスタマイズに手間とお金がかかる。結果としてキャッシュレスの進展やスマホアプリでのデータ活用などに対応できなくなっている。結果として再販の構想もあったが実現できていない。
- ▶ 学生証を読み込みレシートに印字して渡すことがオペレーションの負荷となり、混雑時に行列の一因になってしまう。
- ▶ 現状では学生自らが自分の健康診断データを入力しない限りバイタルデータとの紐づけができていない。
- ▶ 肥満改善といった健康への効果の確認。
- > 学食以外での喫食情報の把握。
- ▶ ウェアラブルデバイスなどとの連携によるパーソナライズ化の進展。

<国として整備すべき制度や体制へのご意見>

▶ 学校単独で取り組めることには限界があり、産学官連携でシステムを開発し、さらなる食育の推進に取り組むことができるような支援を必要としている。

(2) 国内外先進事例 ③Ajinomoto Nutrient Profiling System

-味の素独自の栄養プロファイリングシステム-

- 味の素グループは健康的な製品・メニュー開発のツールとして、HSR(※)を参考に食品中の栄養素をスコアで可視化するプロファイリングシステム(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System: ANPS)の構築を進めており、2020年4月より、味の素グループの日本を含む7か国の9法人の製品約500品種を評価している。
- 将来的には、調味料を用いて作った料理に対する栄養プロファイリングシステムを開発・導入する計画である。
 - ※Health Star Rating:オーストラリアにおいて産官学共同で開発された栄養素のプロファイルから、星数で食品をレーティングする仕組み

名称/実施主体

Ajinomoto Nutrient Profiling System (ANPS) /味の素株式会社

アプローチ

ナッジ等による行動変容を促す仕組みの活用

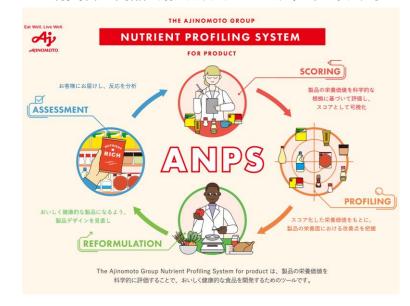
概要

味の素は不足栄養と過剰栄養の混在を解決するため、独自の栄養プロファイリングシステムの構築を進めている。製品と製品を使ったメニューの栄養価値を科学的根拠に基づき評価して、栄養面における改善点を明らかにし、レシピや製法を見直した上で消費者に提供する。さらに消費者の反応を受けて、さらに製品の改良に反映させている仕組みのシステムを想定している。

プロファイリングシステムの中で、過剰摂取を減らす対象としてナトリウム、添加糖、飽和脂肪酸を候補に、積極摂取する対象として野菜・果実、タンパク質を候補に検討を進めている。これらの栄養素やスケールはWHO等の推奨値を参考に設定している。製品を使用したメニューでもプロファイリングできるようシステム構築を検討している。

サービスモデル

消費者:商品を購入、リアクションをフィードバックする



味の素:栄養価値をスコア化し、栄養面の改善点や製品

のデザインも見直した商品を販売する

出典:味の素 ANSP WEBサイト

(2) 国内外先進事例 ④Sweet-Free Checkout -レジ周辺からお菓子等を撤去した取り組み-

- イギリスの大手小売り事業者TESCOは2014年から大型店舗だけでなく、小規模のコンビニ等でもレジ周辺の健康的ではないと考えられるお菓子類を撤去し、ナッツやドライフルーツ等に置き換えた。
- 特に子供を連れている買い物客から好意的な反響を得ており、取り組みは他の小売り事業者にも拡大した。
- なお、TESCOでは自主的に取り組みを進めてきたが、イギリスでは2022年4月から中規模以上の店舗すべてで、甘いソフトドリンクやチョコレートなど、飽和脂肪、塩、砂糖を多く含む飲食品を、レジ周辺、店舗の入り口、通路の端など目立つ場所で販売することが禁止される。

名称/実施主体

Sweet-free Checkout / TESCO

アプローチ

ナッジ等による行動変容を促す仕組みの活用

概要

イギリスの小売り事業者TESCOは1994年から大型店舗の レジ周辺でのチョコレートなどの甘いお菓子の配置を取りやめ た。

TESCOが実施したアンケート調査では、顧客の65%は「レジ前から健康的ではないお菓子類の撤去」の希望しており、特に子育て世代が会計前に子供にせがまれて菓子類を購入せざるを得なくなる状況に問題意識を抱いていることが明らかになった。

このデータを受け、2015年からコンビニやキオスクなど全ての中型/小型店舗でもレジ前からチョコレートやその他甘いお菓子類を撤去し、代わりにドライフルーツやナッツなどの健康的なおやつに置き換えた。

効果

不健康な商品の平均購入額は、撤去方針導入直後に約17%減少。またスーパーで不健康な商品を購入した後、帰宅前に食べる可能性が75%低下した。

ターゲット

関心〜無関心層(特に子育て世代)

