

(2) 国内外先進事例 ⑬GoBe –摂取カロリーを推定し、情報を蓄積するサービス–

- HEALBE Corporationでは、生体インピーダンスセンサーを用いて体細胞内外への体液の移動を測定し、脂質、たんぱく質の量により変動するグルコース曲線に基づいてカロリー摂取量を推定するウェアラブル端末を開発した。
- これにより、食事摂取記録をつけずに、カロリー摂取量（推定値）を蓄積することが可能になる。

名称/実施主体

GoBe／株式会社HEALBE JAPAN

アプローチ

食と健康データ基盤整理・個人データ活用

概要

GoBeは、食事摂取記録のわずらわしさから解放するため、ウェアラブル端末を活用してカロリー摂取量を推定することを可能とするサービスである。

自動カロリートラッキングの仕組みは以下の通り。

- ①食物を摂取
- ②血糖値の変化に伴い、細胞が体液を排出
－炭水化物は血糖値曲線が急であるのに対し、たんぱく質や脂質はゆるやかな曲線になる
- ③GoBeは生体インピーダンスセンサーにより、皮膚を通して高周波数と低周波数の信号を送り、体液の動きを測定
- ④インピーダンスデータを解析し、摂取カロリーを推定

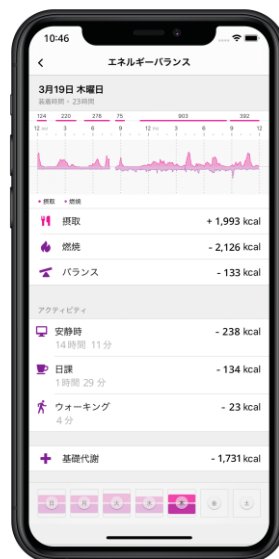
効果

UCデビス(米国)および赤十字病院(広州、中国)で実施された独立した第三者検証研究は、GoBe2が脱水と水分補給を正確に追跡できることを確認し、カロリー摂取を89%の精度で測定することを証明

ターゲット

カロリー摂取量を管理したい利用者

自動カロリートラッキング



生体インピーダンスセンサーにより、体液の移動を測定



HEALBE FLOW™テクノロジーにより、インピーダンスデータを解析し、摂取カロリーを推定

(商品イメージ)
出典：HEALBE Corporation WEBサイト

(2) 国内外先進事例 ⑭食MAPバーチャル栄養素 –栄養素情報で分析に役立てる取り組み–

- 消費者の消費実態をモニター調査で収集・分析するデータベースに、栄養素情報を追加することで、栄養摂取状況の傾向を把握し、食品メーカー等に分析データを販売することで商品開発等に役立てる取り組み。
- 従来把握できていなかった世帯や個人の傾向なども明らかにすることができる。

名称/実施主体

食MAPバーチャル栄養素／株式会社ライフスケープマーケティング

アプローチ

食と健康データ基盤整理・個人データ活用

概要

ライフスケープマーケティングが1998年から消費者の食卓における消費実態を収集・分析するデータベース「食MAP」を活用したマーケティングサービスを提供しており、2020年から食卓データに栄養素情報を追加して、顧客のターゲットや食スタイルごとの栄養素摂取状況の傾向を把握でき、食品メーカー等の商品開発などに活用してもらうようデータを販売提供する取り組み。

厚労省「国民健康・栄養調査」では、企業や団体が、季節や食事シーンによる栄養摂取状況の違い、どのようなメニューから栄養素を摂取しているかといった詳細情報、世帯や個人の属性別の傾向などを把握することは困難だった。食MAPバーチャル栄養素では、食品成分表に基づいて146項目の栄養情報を付与し、季節や食事シーンによる栄養摂取における課題などを明らかにできるのが特徴だ。

食MAP自体はJANコードを活用し、購入情報を確認、調理、食卓の状況をモニター調査から明らかにしている。

食マップのサービスモデル



出典：LiSM WEBサイト

- 名称/实施主体

アプローチ

概要

アプリを通じて取得した市民の健康データは行政施策や学術研究にも生かされる。データを匿名化し、市民の健康レベルを把握するためのビッグデータとして活用する。また健診情報と連結したデータベースは神戸市と理研が共同開発している。

效果

血糖値の低下や悪玉コレステロールが正常値になったといった声が寄せられている。

ターゲット

関心層を中心にしつつ、特典などで意識はしているが動くモチベーションを得られない層にも働きかけるとみられる。



(2) 国内外先進事例 ⑬ミールタイム -管理栄養士が開発した健康食の宅配サービス-

- 食事コントロールを通じて血液検査結果の数値改善を目指す健康食宅配サービス。
- 栄養士が電話オペレーターを務めており、医療機関が指示する食事制限数値を守れるように健康状態を聞き取り、適切な健康食を提供できるようにしている。

名称/実施主体

ミールタイム／株式会社ファンデリー

アプローチ

医療機関・栄養士等との連携

概要

糖尿病、脂質異常症、高血圧などの疾患に悩む患者向けの管理栄養士が開発した健康食の配食サービス。疾患事や対策したい血液検査結果ごとに対応したセットメニューなどを提供している。電話窓口では管理栄養士が栄養士が対応し、必ず血液検査結果を聞き取る。また食事や健康の悩みについても聞き取りを実施し、配達する食事に好みや体調、医師の食事指示の内容を反映させる。

利用者からの食事に関する相談にも応じており、外食の選び方や調理時の注意点などについても情報を提供している。

「栄養士おまかせ定期便」というサポートコースでは各利用者に担当の栄養士がつき、健康状態と嗜好に合わせた食事を提供する。医療機関で出された制限数値などを基に食事を提供するために、カタログは医療機関や調剤薬局にて配布している。

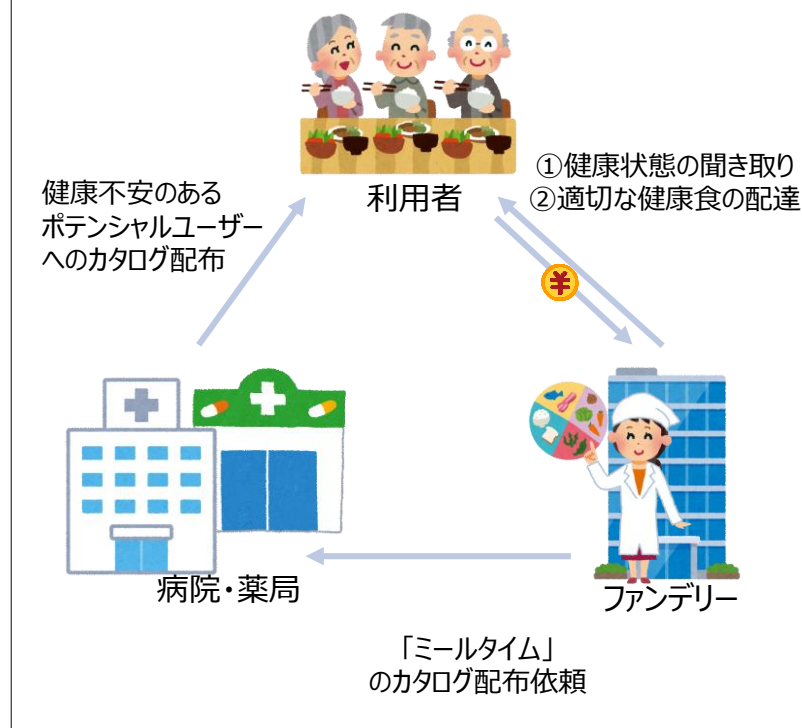
効果

低カロリーなおかずの宅食を隔週で3か月利用したユーザーの例では中性脂肪が197mmHgから87mmHgに減少した成果が報告されている。

ターゲット

高齢者や生活習慣病患者、予備軍などの健康不安を抱える層。

ビジネスモデル



(2) 国内外先進事例 ⑩ミールタイム -管理栄養士が開発した健康食の宅配サービス-

ヒアリング内容

<取組内容>

- 電話で利用者にヒアリングして、栄養指導や病院での指示を確認し、ひとりひとりに合わせたメニューを提案している。
- 問い合わせがあるのが60～80歳くらいがメインで、普段の食事改善に役立ててもらうため、電話のやり取りの中で普段の食生活へのアドバイスもしている。栄養士が必ず電話に出るという取り組みによって健康意識はあるが実践できていなかったり、途中でくじけてしまう人の背中を押したりできている。
- 冷凍品なので今の時期で一番安く仕入れられるものを入手して一気に作って冷凍するというやり方を採用している。おいしさという観点からは長期冷凍保存はうまみが減るといった課題があるので、調理時に出汁を強くしたり餡かけにしたりするといった工夫している。
- ミールタイムと別に、2020年夏から働き盛り世代向け弁当の提供も開始した。主眼は健康食、治療食よりも、100%の国産素材で手軽な食事を提供することとしている。

<課題>

- 病院の医師や栄養士との連携が課題。多くの病院では患者の健康状態は個人情報になるので民間企業であるファンデリーに対して検査結果を報告してもらうことは難しく、利用者である患者を通じて情報を得ている。
- 食事管理アプリとの連携はしていない。高齢の利用者が多いこともあり電話だけのやり取りになっていが、完全に食生活を把握できてはいない。
- 食品表示上の問題なく効果を書くことが可能であれば「腎臓病が治る」などと表記できるが、現状は遠回しな説明をしている。
- 利用をやめる理由で健康状況が改善した以外では「味に飽きた」といったケースがある。
- メニュー数は400種類ほどくらいあるが、食事の在庫として確保しておかなければならないため、完全に個人に合わせた食事を作るのが難しい。将来的には医療データに合わせて食事を準備できればベストだが、コストもかかる。

<国として整備すべき制度や体制へのご意見>

- 特定保健指導で1週間は試しに利用できて、食改善の具体的な方法を学べるといったサポートがあれば良い。減塩食やコレステロール多い方への油を減らした食事がどういうものかというのを、利用を通じて理解してもらうことが大切だ。