

ベトナム国 保健医療分野における開発ニーズ (課題)

- ベトナムは、2017年に高齢化社会（高齢者人口比率7%）へ突入し、2034年には高齢社会（同14%）になると予想されている。高齢化が進むと、ベトナムも我が国と同様に慢性疾患や循環器疾患の増加、高齢者の低栄養、健康寿命の延伸という課題に直面すると考えられる。
- これまでは感染症や交通事故が主要な医療の課題となっていたが、いわゆる生活習慣病（脳卒中、心臓病、糖尿病等）へと変わりつつあるなど、医療における課題も大きく変化してきている。

提案製品・技術

- 高齢者を対象とした、病院・介護施設向けの栄養・機能を付与した粉末タイプの食品。
- 粉末を水やお湯に溶くことで、飲料、ゼリー、プリン、スープなどをつくることができ、ビタミン、たんぱく質、カルシウムや鉄などの栄養素やエネルギーを美味しく、手軽に補給することができる。
- 誤嚥を招きやすい液体食品に適度な粘性を付与する「とろみ剤」は、温度・圧力を調整しながら多糖類を改質させる新技術により、嚥下適性を高めることができる。

本事業の内容

- 契約期間：2021年7月～2022年7月
- 対象国・地域：ベトナム国ホーチミン市、ハノイ市、フエ市、カントー市
- カウンターパート機関：国立カントー大学、国立栄養院、バックマイ病院
- 案件概要：ベトナムにおいて栄養と機能性を付与した高齢者向け病院・介護食の開発・製造・販売に関する基礎調査。本調査後に高齢者に適した粉末タイプの食品の現地製造とプロモーションを通じて病院・介護食市場を開拓し、ひいてはベトナム国の急速な高齢化に伴う高齢者の低栄養や健康寿命の延伸という課題解決への貢献を目指す。



流動食（総合栄養食品）、とろみ調整食品・固形化補助材など

開発ニーズ (課題) へのアプローチ方法

- 食品企業向け (BtoB) ブレンド商品、高齢・被介護者向け嚥下調整商品、栄養強化商品の開発、現地製造、病院・介護施設や地域のスーパー、商業施設での販売を計画している。
- 販売だけでなく、セミナーや調理実習を通じ、啓発、普及活動も行う。
- 病院・介護現場でのニーズを確認し、カントー大学、医療系大学、主要都市の拠点病院との連携や共同研究開発を通じて、現地に適した商品を開発する。

対象国に対し見込まれる成果 (開発効果)

- 栄養やとろみ機能を付与した機能性食品の提供を通じて高齢者や被介護者の栄養と食の改善を図る。
- 啓発や普及に努め、医療機関や栄養士とともに、食に関わる適切な介護医療を実現する。
- 現地の雇用創出だけでなく、一次産品の多いメコンデルタ地域の農水産資源を活用し、より付加価値の高い食品素材の開発を現地パートナーと進めることで、当該地域の食品加工産業の競争力強化と付加価値の高い食品産業が形成され、ひいては地域経済の発展に繋がる。

Development Issues Concerned in Health and Welfare Sector

- Vietnam is expected to enter an aging society (7% of the elderly population) in 2017 and become an aged society (14% of the population) by 2034. As the population ages, Vietnam will face the challenges of increasing chronic diseases and cardiovascular diseases, undernutrition of the elderly, and extending healthy life expectancy, as in Japan.
- Infectious diseases and traffic accidents have been major medical issues so far, but these are now changing to so-called lifestyle-related diseases (stroke, heart disease, diabetes, etc.), and other medical challenges are changing significantly.

Products/Technologies of the Company

- A powder-type food with nutrition and functions for the elderly.
- It is possible to make beverages, jellies, puddings, soups, etc., by dissolving the powder in water or hot water, and can easily replenish energy and nutrients such as vitamins, proteins, calcium and iron.
- "Thickening agent", which imparts appropriate viscosity to liquid foods that are prone to aspiration, can improve swallowing suitability by a new technology that modifies polysaccharides while adjusting temperature and pressure.

Survey Outline

- Survey Duration : July, 2021 ~ July, 2022
- Country/Area : Vietnam/ Ho Chi Minh City, Hanoi City, Hue City, Can Tho City
- Name of Counterpart : Can Tho University, National Institute of Nutrition, Bach Mai Hospital
- Survey Overview : Feasibility study on the development, manufacturing and sales of nursing care foods for the elderly. After this survey, we will develop the nursing care foods market through localization and promotion of powder-type foods suitable for the elderly, and eventually aim to contribute to solve the problems of undernutrition and extension of healthy life expectancy of the elderly due to the rapid aging of Vietnam.



Liquid foods (general nutrition foods), thickening-adjusted foods, solidification aids, etc.

How to Approach to the Development Issues

- We have a plan of developing and manufacturing blended products for food companies, swallowing adjustment and nutrition-enhanced products for elderly and care-receivers, and sell them at hospitals and nursing homes, local supermarkets, etc.
- We will carry out enlightenment and dissemination activities through seminars and cooking training.
- We will develop products in collaboration with Can Tho University, a medical university, and a national hospital in major cities.

Expected Impact in the Country

- To improve the nutrition and diet of the elderly and care recipients by providing functional foods with nutritional and thickening functions.
- To realize appropriate nursing care related to food with medical institutions and nutritionists.
- In addition to creating local jobs, the competitiveness of the food processing industry in the region will be strengthened. A high value-added food industry will be formed, which will lead to the development of the regional economy.