人と自然を、おいしくつなぐ
はごろもフーズ株式会社

News Release　2026年11月2日

【医療現場での「ツナ」活用実態調査】管理栄養士の84.6%が「ツナ」を推奨！

～ 食塩・オイル不使用「シーチキン純」の推奨意向は99.4% ～

継続調査で「すでに勧めている」の割合が約2.4倍に急増。

独居・高齢者の食事指導で活用が進む

はごろもフーズ株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役社長：後藤佐恵子）は、AI献立・栄養管理アプリ『おいしい健康』を運営する株式会社おいしい健康（本社：東京都中央区、代表取締役CEO：野尻哲也）と共同で、第13回JADEC（日本糖尿病協会）年次学術集会にて医療従事者404名を対象としたアンケート調査を実施しました。

■本リリースのポイント

1. 管理栄養士・栄養士の84.6%が「患者・利用者にツナを勧めた経験あり」と回答（全体平均の約2.2倍）。
2. 食塩・オイル不使用の「シーチキン純」に対する推奨意向は99.4%（「ぜひ勧めたい」約61%、「勧めたい」約38%）。
3. 2026年1月調査との比較で、「すでに勧めている」の割合が12.5%から29.7%へ約2.4倍に拡大。

調査背景：2024年から続く「医療・介護現場におけるツナ活用」の検証と歩み

はごろもフーズとおいしい健康は、超高齢社会における栄養課題に応えるため、2024年より医療系学会での出展および医療従事者を対象とした継続調査を行っています。

【これまでの調査・取り組みの経緯】

・2024年5月（第67回日本糖尿病学会）
医療従事者の約70%が「ツナを患者に勧めたい」と回答する一方、一部で「塩分や油分への懸念」や「具体的なアドバイス・レシピが不足している」という課題が判明。

・2025年1月／7月（第28回日本病態栄養学会／第12回JADEC）
栄養ニーズに応じた「ツナのタイプ別使い分け」を提案。「食塩不使用・水煮（オイル不使用）タイプ」が最も支持を集め（68.4%）、推奨意向は97.5%に達する。医療現場からの「大容量がほしい」との声を受け、2025年8月に業務用「食塩・オイル不使用 シーチキンマイルド純（500g）」を発売。

・2026年1月（第29回日本病態栄養学会）
医療現場の最大課題として「たんぱく質不足（63%）」が最多となり、「シーチキン純」を取り入れた食生活を勧めたい割合が約95%に上る。一方で「すでに勧めている」割合は12.5%に留まり、具体的な活用レシピや資材提供などの支援ニーズがあることを確認。

これらの経緯を踏まえ、今回の調査（第13回JADEC）では、医療従事者が患者・利用者に対してツナをどのように推奨・活用しているか、その最新の実態と具体的な支援ニーズを追跡・検証しました。

調査概要

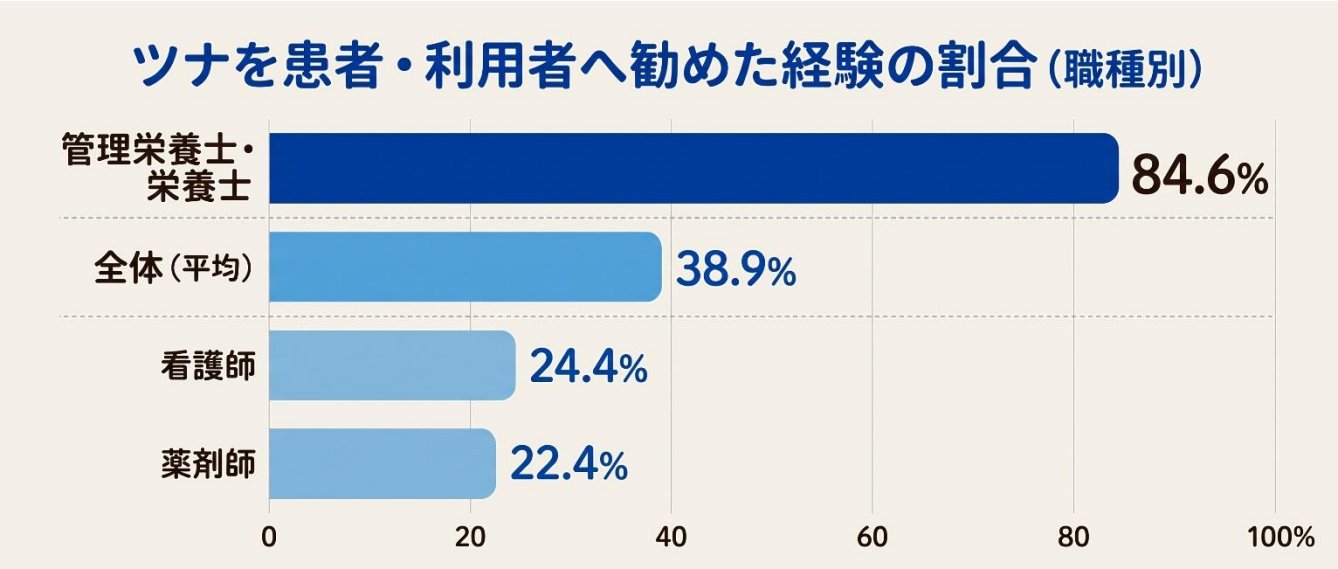
調査名	第 13 回 JADEC 年次学術集会 来場者アンケート
調査対象	学会来場の医療従事者（医師・看護師・薬剤師・管理栄養士・栄養士など）
有効回答数	404 名（うち管理栄養士・栄養士 91 名）
調査方法	会場における書面アンケート
調査実施日	2026 年 7 月 18 日（土）・19 日（日）
調査主体	株式会社おいしい健康、はごろもフーズ株式会社

次ページへ続く

調査結果

(1)管理栄養士・栄養士の84.6%が患者・利用者へツナを推奨

医療従事者404名のうち、管理栄養士・栄養士(91名)の84.6%が「患者・利用者にツナを勧めた経験がある」と回答しました。全体平均(38.9%)を大きく上回り、栄養指導の現場でツナが実効性の高い食事提案の選択肢として定着していることが判明しました。

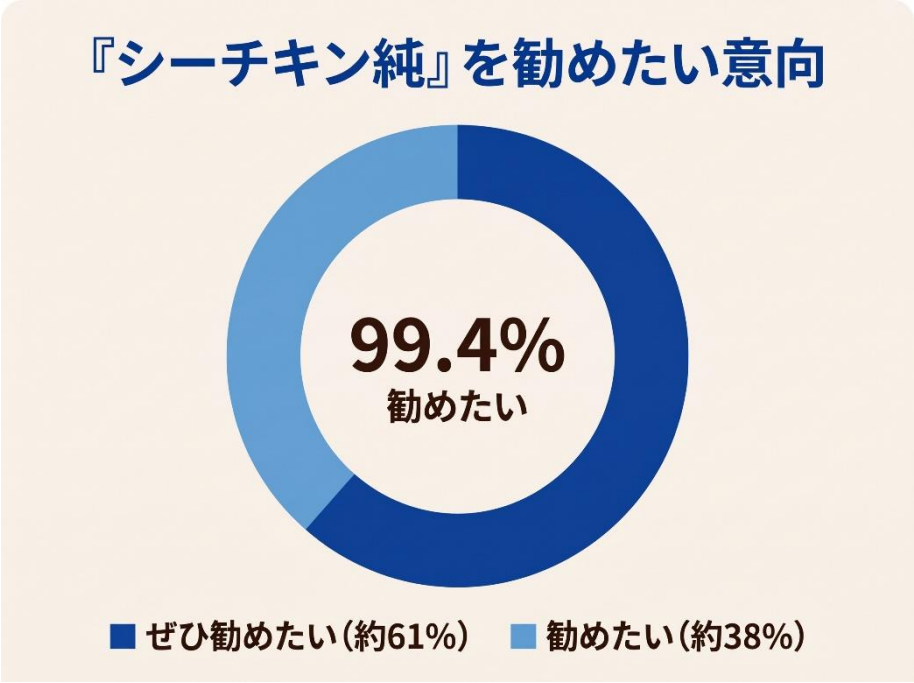


【図表 1】ツナを患者・利用者に勧めた経験の割合(職種別)

(2)「シーチキン純(食塩・オイル不使用)」の推奨意向は99.4%

食塩・オイル不使用の「シーチキン純」を患者・利用者に勧めたいかについて尋ねたところ、「ぜひ勧めたい(約61%)」「勧めたい(約38%)」を合わせて99.4%が推奨意向を示しました。

食塩や油の使用に配慮した食事指導において、非常に高い評価を得ています。



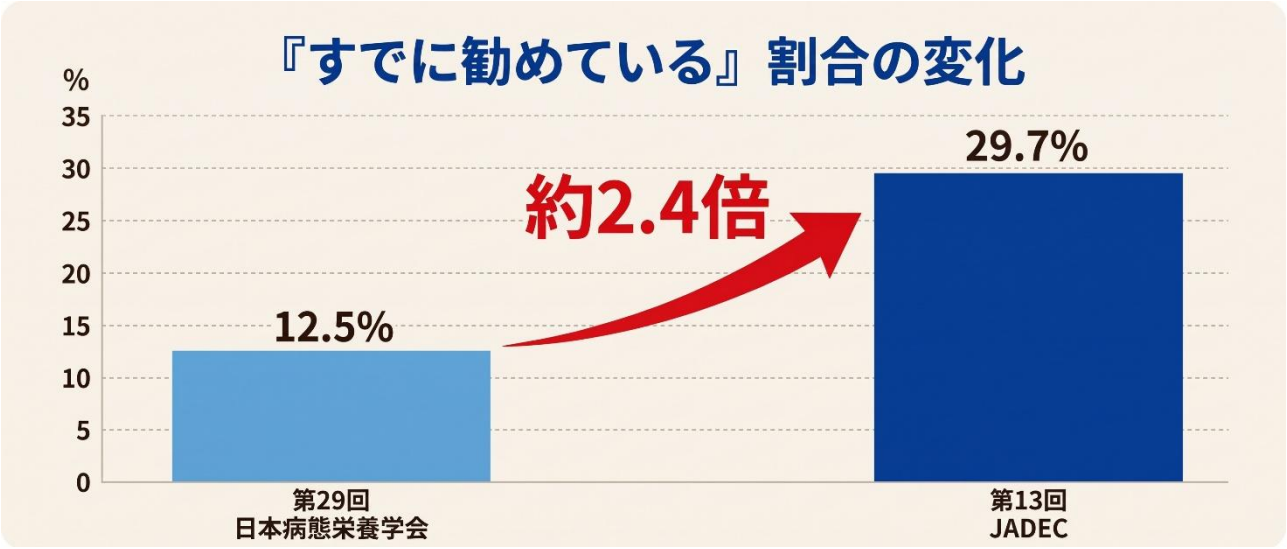
【図表 2】『シーチキン純』を勧めたい意向

(3) 継続調査で「すでに勧めている」割合が約2.4倍(29.7%)に拡大

第29回日本病態栄養学会(2026年1月)との比較において、管理栄養士・栄養士が「すでに勧めている」割合は12.5%から29.7%へ約2.4倍に増加しました。継続的な情報発信を通じ、医療現場での推奨・実践行動が急速に広がっています。

※なお、この結果は両時点における回答割合の比較であり、学会出展や情報提供などの活動が推奨行動の変化を直接的に引き起こしたことを示すものではありません。

次ページへ続く

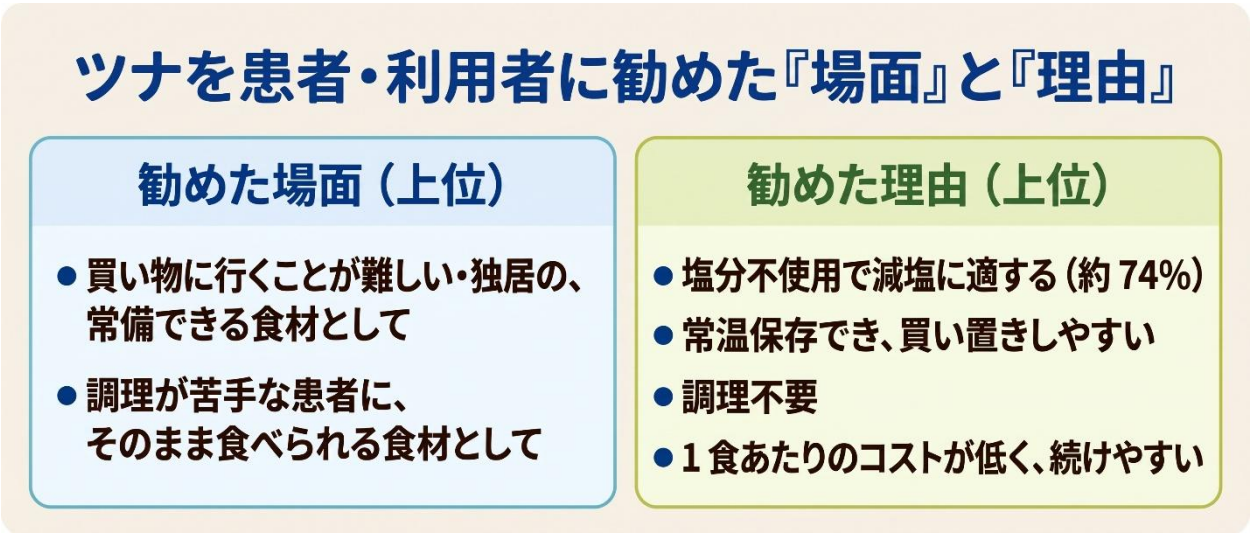


【図表 3】『すでに勧めている』割合の変化

（4）勧められる「場面」と「理由」:「常備性」「調理不要」「減塩適性」

・勧めた場面：買い物や調理が困難な独居・高齢者への提案調理が苦手な患者への手軽なたんぱく質補給など

・勧めた理由：食塩不使用で減塩に適する（約74%）、常温保存可能で買い置きしやすい、調理不要、1食あたりのコストが低く続けやすい



＜医療従事者からの具体的アプローチ事例（一部抜粋）＞

・CASE 1【独居高齢者への支援】
買い物に行けない独居の高齢患者に、常温保存・そのまま食べられるツナを提案。
「ツナにたんぱく質があるとは知らなかった」と購入につながり、買い置きする習慣が定着。

・CASE 2【塩分制限×食欲低下への対応】
食欲不振の患者に、調理不要なツナサンドやツナおにぎりを提案。食が進まない日でも手軽に栄養補給が可能に。

・CASE 3【調理が難しい一人暮らしへの提案】
料理をほとんどしない患者へ、開けるだけで食べられるオイル不使用のツナを提案。
食卓にたんぱく質を手軽に一品追加できる継続しやすい選択肢となった。

※上記エピソードは、医療従事者へのヒアリング内容をもとに、個人が特定されない形で再構成したものです。

次ページへ続く

患者・利用者への具体的なアプローチ事例

CASE 1 独居高齢者への支援

買い物に行くことが難しい独居の高齢患者に、常温保存ができ、そのまま食べられるツナを提案。「ツナにたんぱく質があるとは知らなかった」と、その場で購入し、その後も買い置きするようになった。

CASE 2 塩分制限×食欲低下への対応

塩分制限があり、食欲が低下していた患者に、調理の必要がないツナサンドやツナおにぎりを提案。他の食事は食が進まない日でも、ツナを使った料理は食べられるようになった。

CASE 3 調理が難しい一人暮らしの患者への提案

料理をほとんどしない一人暮らしの患者に、開けるだけで食べられるオイル不使用のツナを提案。食卓にたんぱく質を含む食品を一品加えることができ、継続しやすい食事の選択肢となった。

今後の展望

はごろもフーズ株式会社は今後も株式会社おいしい健康と連携し、本調査で明らかになった生活者インサイトおよびブースで収集した医療従事者の声を発信するとともに、ツナを活用したたんぱく質摂取支援・レシピ提案の拡充を進めてまいります。健康的な食生活をおいしく楽しく送ることのできる社会の実現を目指します。

株式会社おいしい健康について

おいしい健康は、月間200万人が利用するAI献立・栄養管理サービス「おいしい健康」を運営しています。生活者の食事ログ・献立検索データ・疾患タグデータなどを蓄積し、食品・飲料企業の商品開発、ヘルスクレーム訴求、エビデンス構築などを支援しています。管理栄養士による監修体制と、複数の大学・研究機関との24件の共同研究実績を活かし、食品の健康価値を「生活者の食卓の文脈」で可視化します。「家庭のためのAI」をコンセプトに、健康とおいしさが両立する食産業の発展に貢献します。

※「シーチキン」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】
報道関係の皆様：　はごろもフーズ㈱ 企画部　　TEL 054-288-5208　　担当　牧田
ホームページ　https://www.hagoromofoods.co.jp/