

災害食・ローリングストック食の市場動向と 新潟県食品製造業の取り組みについて

2025年7月

 **DBJ** 株式会社日本政策投資銀行
新潟支店

 **DBJ** 株式会社日本経済研究所
日本政策投資銀行グループ

目次

0. 要 旨	2
1. はじめに	3
2. 災害食・ローリングストック食市場の動向.....	8
3. 新潟県と災害食・ローリングストック食	16
4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模.....	19
5. 新潟関連企業の商品開発の事例	32
6. 災害食・ローリングストック食市場の可能性（まとめ）	41

0. 要旨

- 本調査は、いわゆる災害食とローリングストックに適した食品（ローリングストック食）について考察し、**①災害に備えた食料備蓄の啓蒙、②新潟県の実業の食品製造業の取り組みを支援**する目的で実施した。新潟県は、稲作を中心とした農業や食品製造業に強みを有しており、防災に関連するビジネスを創出する「新潟県防災産業クラスター」の形成により、防災産業の拠点としての確立も目指している。
- 本調査のなかでは災害食・ローリングストック食市場の動向について整理し、国際標準化の動向や要配慮者対応の状況、アウトドア食や宇宙食など近接する食品分野との関連などを紹介。
- 食品関連企業が災害食・ローリングストック食により積極的に取り組む意義を明確にするため、**災害食・ローリングストック食市場の潜在的な市場規模**の推計を行ったところ、家計1.2兆円、公共1千億円、企業650億円、**計1.4兆円/年**に上るとの試算結果となった。
- 家計がローリングストックを取り入れることで年間の食事量が増える訳ではなく、その分、ほかの食材の消費が減るため、この金額を“純増分”として過大に評価すべきではないが、食品メーカーにとっては市場開拓の一環として戦略的意義があるといえる。国や自治体も積極的に啓蒙活動に取り組んでいることを踏まえても、食品メーカーはローリングストックに対応した商品開発やプロモーションが重要だと考えられる。
- 本調査では、尾西食品株式会社（新潟市本社の亀田製菓株式会社100%子会社）、ホリカフーズ株式会社（本社：魚沼市）、サトウ食品株式会社（本社：新潟市）の3社から話を伺っており、各社の取り組みや製品についても紹介している。
- 本調査が少しでも災害への備えの推進に貢献し、災害食・ローリングストック食の安定的な需要の底上げに繋がることを願っている。当行では、引き続き資金面の支援のほか、本調査のような情報発信、関係者間のマッチングなど、多面的に支援して参りたい。

1. はじめに

背景① | 自然災害の頻度・強度の増加

- 首都直下地震や南海トラフ巨大地震をはじめとする大地震、気候変動に伴う世界的な異常気象や風水害の増加傾向など、高頻度に生じる自然災害により、生命や財産への悪影響が懸念されている。
- また、東日本大震災では、全国各地に多くの避難者が避難している状況が長期化しており、発生から13年近く経過した2025年6月6日現在、約2.7万人が全国47都道府県、821の市区町村に所在している。

地震による生命・財産への影響

	死亡者数	経済被害推計
東日本大震災	15,900人	16.9兆円
能登半島地震	592人 (2025年5月13日時点)	1.1～2.6兆円 (2024年1月25日時点)
首都直下地震 (予測)	最大23,000人	95.3兆円
南海トラフ巨大地震 (予測)	最大231,000人	171.6兆円

(出典) 内閣府資料、復興庁資料より(株)日本経済研究所作成

1. はじめに

背景② | 防災関連産業の市場拡大への期待

- 世界各地で大規模な自然災害が多発し、今後も防災に関するニーズや関連市場が国内外で拡大すると見込まれる中、新技術などによる課題解決および海外を含む防災産業市場の確立が期待されている。
- 途上国における気候変動の適応に向け、2050年までに最大77兆円のコストがかかると予測されており、有望な潜在市場のひとつとなっている。

経済産業省における「レジリエンス社会」に向けた産業政策の整理

防災分野の
産業化の背景

- 気候適応を含む防災に関する問題解決のニーズや関連市場は拡大の見込み
- 技術進展により、防災ビジネスの可能性は拡張している

各主体に
おいて目指す
絵姿

企業

自社活動の維持・高度化のための防災・強靱化への投資の増加（需要の創出）、それに資する製品・サービスの供給の拡大
（DX・スタートアップ・オープンイノベーション）

国・自治体

優良な製品・サービス開発への未来投資とその導入による、防災対応力の向上
ローリングストックの導入促進等、日常で使用し、災害時にも使えるものをバランス良く備えることでの有事対応

海外

日本企業の製品・サービスが外国政府・企業の防災に貢献しつつ、成長市場を獲得

（出典）経済産業省「レジリエンス社会の実現に向けた 産業政策研究会 中間整理」2023年4月11日、Adaptation Gap Report 2022

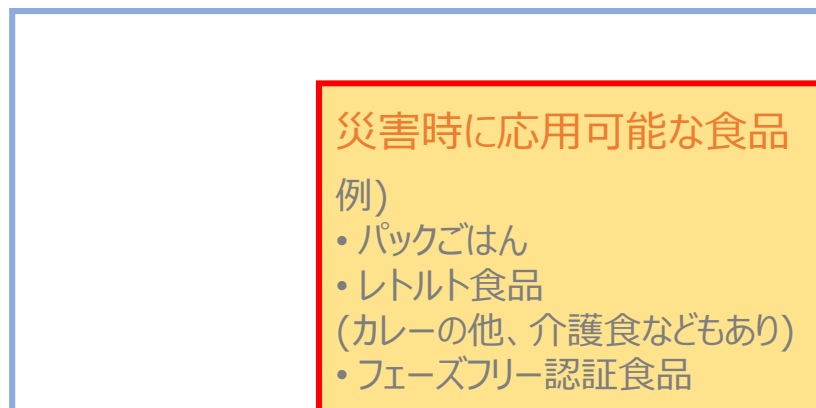
1. はじめに

本調査における議論の対象

- 大規模災害に備えて個人でも食料の確保が推奨されているが、個人による災害時のための備蓄を主に想定した狭い意味での災害食を備蓄する動きは必ずしも広がっていない。そうしたなか、国は日常的な食品を少し多めに食材を購入して、使用した分を新たに買い足すことで、日常生活のなかで自然に一定の食料備蓄が出来るローリングストックという考え方を提唱している。
- 日常的な食品のなかでも保存や調理の容易さなどの観点で、パックごはんのようにローリングストックに適した食品があり、こうした食品を本調査ではローリングストック食と呼ぶことにする。
- 本調査では災害時用備蓄を目的に開発されたいわゆる災害食に加えて、ローリングストック食も合わせて食料備蓄と新潟県の実業産業について考えることにする。
- 「ローリングストック」も含めた食料などの備蓄は、災害への備えにとっても重要なだけでなく、新潟県の実業産業の一つである食品製造業にとっても事業拡大のチャンスとなると考えられる。

日常食品と災害食・ローリングストック食の概念整理

日常的な食品



災害食・ローリングストック食

【本調査における議論の対象】

災害食・ローリングストック食

= 狭義の災害食

+ 日常食のうち災害食にも
応用可能な食品

(出典) (株)日本政策投資銀行作成、フェーズフリー認証食品については次頁を参照

1. はじめに

ローリングストック食とフェーズフリー食

- フェーズフリー食とは、一般社団法人フェーズフリー協会から、「フェーズフリー」の考え方に合致するとの認証を得た食品である。
- 一般社団法人フェーズフリー協会は「フェーズフリー」の価値の普及・啓発を通して、災害への社会の脆弱性を減らし、被害に苦しむ人を減らしたいという考えのもとで2018年に設立された一般社団法人である。
- 「フェーズフリー」とは、日常時と非常時という2つのフェーズをフリーにし、身のまわりにあるモノやサービスを日常時にも非常時にも役立つようにデザインしようという考え方である。
- いわゆる防災用品は、普段はしまっていて、非常時のみに取り出して使うものだが、フェーズフリー品は日常時の生活でも便利に活用でき、非常時にも役立つ商品・サービス・アイデアである。フェーズフリー協会ではこの考えに合致するサービスや製品に対する認証も行っている。
- 食品に関しても多くの商品が同協会から「フェーズフリー食品」としての認証を得ている。事業者側からの申請により認証が行われているため、現状では認証を得ていないローリングストック食のなかにも「フェーズフリー」の考え方に合致するものが含まれている可能性がある。
- 事業者にとってフェーズフリー認証の取得は災害などの非常時にも役に立つ商品であることをアピールするきっかけになる可能性があり、フェーズフリー認証の広がりが期待される。



フェーズフリー認証

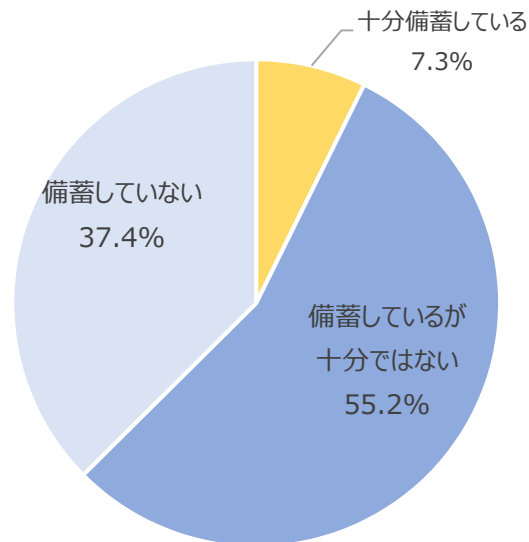


1. はじめに

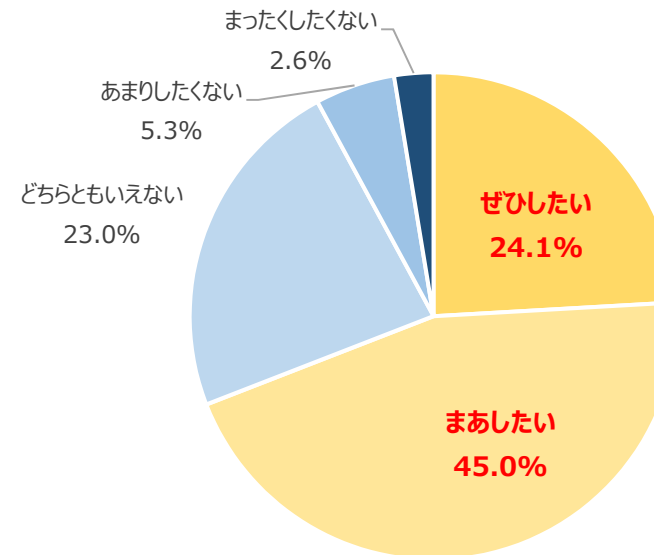
災害食・ローリングストック食の認知度と本調査の狙い

- 農林中央金庫のアンケート調査によれば、災害に備えた食料品を「備蓄していない」との回答が37.4%、「備蓄しているが十分ではない」が55.2%と、家庭での食料品備蓄が必ずしも十分ではないことが分かる。一方、今後ローリングストックを「ぜひしたい」「まあしたい」という回答を合わせると69.1%であり、ローリングストックの普及とともに災害食・ローリングストック食の需要拡大が期待される（下表参照）。
- 本調査は、こうした消費者側の状況を踏まえ、関連する政策動向や企業の実践と合わせて、災害食・ローリングストック食市場の今後の可能性を検討する。

災害に備えた食料品の備蓄をしているか



今後、「ローリングストック」をしたいと思うか



（出典）農林中央金庫「災害への備えと食に関する調査 報告書」2024年4月（https://www.nochubank.or.jp/efforts/pdf/research_2024_01.pdf）

2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

災害食・ローリングストック食に関する政策動向

- 政府の防災基本計画では「自らの身の安全は自らが守るのが防災の基本であり、国民は、その自覚を持ち、食料・飲料水等の備蓄など、平常時より災害に対する備えを心がけるとともに、発災時には自らの身の安全を守るよう行動することが重要である」と指摘している。
- 国や公的機関、地方自治体は国民に対して上記の考え方の普及を図ることが明記され、その一環として、**「最低3日間、推奨1週間」分の食料備蓄の呼びかけ**がなされている。
- 令和6年度の介護報酬改定にて業務継続計画未策定事業所に対する基本報酬減算が導入され、事実上介護事業所における業務継続計画策定が義務化され、令和6年3月には『介護施設・事業所における自然災害発生時の業務継続ガイドライン』が厚生労働省から公表されるなど、介護事業所における食料備蓄が促されている。

農林水産省『災害時に備えた食品ストックガイド』



2. 国内における災害食・ローリングストック食市場

災害食・ローリングストック食に関する政策動向

厚生労働省老健局 『介護施設・事業所における自然災害発生時の業務継続ガイドライン』（食料備蓄関連部分のみ抜粋）

必要品の備蓄

- ・ 被災時に必要な備品はリストに整理し、計画的に備蓄する。
- ・ 定期的にリストの見直しを実施する。備蓄品によっては、賞味期限や使用期限があるため、メンテナンス担当者を決め、定期的買い替えるなどのメンテナンスを実施する。

在庫量、必要量の確認

- ・ 行政支援開始の目安である被災後 3 日目まで、自力で業務継続するため備蓄を行う。
- ・ 準備した備蓄品はリスト化し、賞味期限や使用期限のあるものを中心に担当者を決めて、定期的にメンテナンスを行う。

<参考：備蓄品リスト例>

食料品：米（無洗米）、飲料水、缶詰、経管栄養食、高カロリー食、インスタント食品、栄養ドリンク など

<参考：備蓄数量の考え方>

- ・ 水：1人1日3ℓ、3日で9ℓ
- ・ 食料：1人1日3食、3日で9食

1人当たりの数量に日数を掛け合わせると備蓄数量の目安となる。

（出典）防災基本計画、農林水産省Webサイト、厚生労働省老健局「介護施設・事業所における自然災害発生時の業務継続ガイドライン」

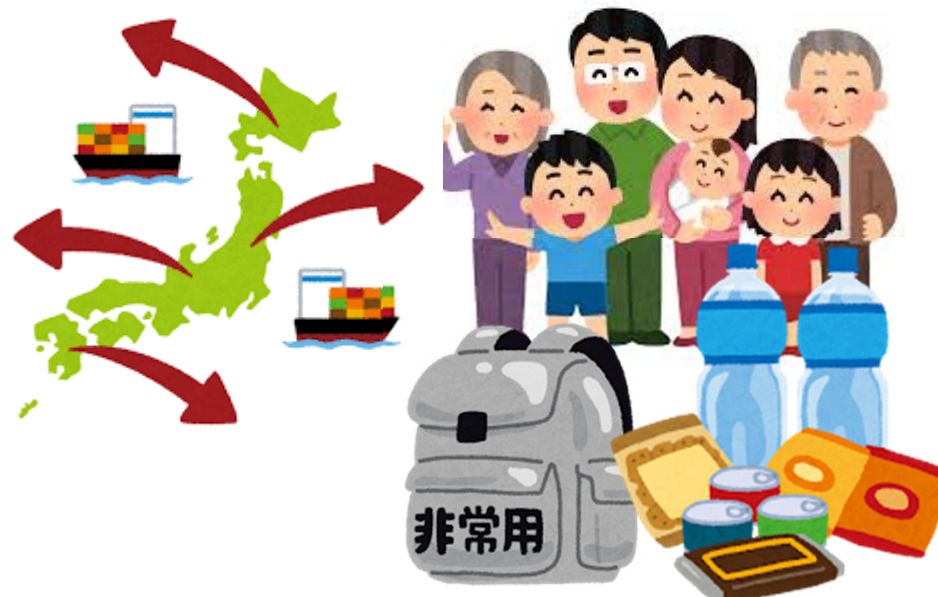
2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

災害食・ローリングストック食の認証制度および国際標準化①

<前提・課題>

- 1995年の阪神大震災などを契機として、国内では災害食に対する意識が向上している。
- 大規模な災害が発生し、多数の被災者が避難を余儀なくされたことで、避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養格差等に課題が明らかとなり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要であるとの認識が広がっている。
- 災害多発国である日本には世界に先駆けた災害食の民間認証制度が整備されている（次頁参照）。

災害食市場の拡大と輸出増に寄与



2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

災害食の認証制度および国際標準化②

＜今後の展望＞

- 各国防災の取組貢献に向けた、備蓄のシステムとそれに資する加工食品の海外普及促進のためには、国際標準化（ISO規格化）が有効と考えられる。
- 国際規格により、災害対策の仕組みとして備蓄習慣を海外に普及することが可能となり、災害食としての国際マーケットが拡大することが期待される。

国内の主な災害食認証制度

認証制度	認証ロゴマーク	詳細
日本災害食認証制度		一般社団法人日本災害食学会が食品安全、災害に適した食品基準を規定し、基準を満たしている食品を認定
おもいやり災害食認証制度		「日本災害食認証制度」基準に加えて、要配慮者毎の基準を追加。対象とする項目は下記の4項目 ①低たんぱく質 ②特定原材料等〇〇品目中××品目不使用 ③性状・形状調整 ④水分・電解質補給サポート

（出典）農林水産省（<https://www.maff.go.jp/j/jas/attach/pdf/hukyuu-20.pdf>）、一般社団法人日本災害食学会（<https://sites.google.com/view/japandisasterfoodsociety/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E7%81%BD%E5%AE%B3%E9%A3%9F>）、一般社団法人健康ビジネス協議会（<https://kenbikyuu.jp/emergencyfood-products/>）

2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

災害食の認証制度および国際標準化③

- 日本の災害食認証制度をもとに、政府は、2023年に日本から「災害食の品質基準」の国際標準化規格の開発を提案した。2024年からは規格内容をより具体的に検討するため、テーマごとに検討を行っており、2026年に第1号規格を発行することを目標としている。北米、欧州、アジア、中東、アフリカから幅広い国が規格の開発に参加しており、災害食に対する関心の高まりがうかがえる。
- 現在議論中の第1号規格では災害食に関する品質、安全性、保存性等最低限備えるべき条件の要求事項を規定する。今後は災害食に関連する「仕組み（インフラ、物流、情報システム等）」の必須要件や日本の「備蓄文化」をセットにして海外に展開すること等も検討する。
- 災害食とは基準が異なるが、コーデックス委員会*でもRUTF（Ready-to-Use therapeutic food、すぐに食べられる栄養補助食品）の規格を策定し、その普及拡大に取り組んでいる。

(*消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、FAO及びWHOにより設置された国際食品規格の策定等を行う国際的な政府間機関)

議論中の災害食の国際規格案（第1号規格）

項目	詳細
規格名	災害食の品質要求事項
議論の場	ISO/TC 34/WG 25（緊急・危機的状況における食料安全保障）
概要	災害食の品質、安全性、保存性、対象者別等の最低基準を定めた規格（「モノ」が中心）
参加国	日本（提案国）、北米、欧州、アジア、アフリカ、中東等から多数の専門家が参加
開発期間	2023年10月～

（出典）農林水産省ウェブサイト（<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/outline.html>、<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/104-2.pdf>、<https://www.maff.go.jp/j/jas/attach/pdf/hukyu-20.pdf>）

2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

要配慮者対応との関連

- 災害時には物流機能の停滞により、要配慮者（高齢者、乳幼児、食物アレルギーの方など）向けの食品が手に入りにくくなることが想定される。
- 東日本大震災をはじめ、過去の災害においても避難所における要配慮者向けの食品の不足や流通寸断によって要配慮者向け食品の入手が困難になる事例がみられたことを受け、要配慮者向けの食品は少なくとも2週間分備蓄することが推奨されている。
- 各食品メーカーにおいては、後述の商品開発事例のように、日常的に食される要配慮者向け食品を長期保存に耐えられるように改良し、ローリングストックに寄与する商品を開発する動きがみられる。

要配慮者のための食品備蓄のポイント

乳幼児	高齢者	食べる機能が弱くなった人	慢性疾患の人	食物アレルギーの人
① 粉ミルク ② 哺乳瓶 ③ 紙コップ、使い捨てスプーン ④ 多めの飲料水 ⑤ レトルトなどの離乳食 ⑥ 好物の食品、飲み物	① レトルトやアルファ米のおかゆ ② 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品 ③ インスタント味噌汁、即席スープ等 ④ 食べ慣れた乾物 ⑤ 栄養補助食品 ⑥ 好物の食品、飲み物	① やわらかいレトルトごはん ② レトルトなどのおかゆ ③ スマイルケア職などのレトルトの介護食品 ④ 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品 ⑤ とろみ調整食品 ⑥ 好物の食品、飲み物	① 一般人と共通した備えで、献立を工夫（高血圧の人） ② 低たんぱく、低カリウムのレトルト食品など、特殊食品（腎臓病の人） ③ それぞれの病状を踏まえた治療食・介護食（糖尿病などの代謝性疾患の人）	① アレルギー対応の粉ミルク ② アレルギー対応のレトルトなどの離乳食 ③ レトルトなどのおかゆやごはん ④ 缶詰・レトルト食品・フリーズドライ食品 ⑤ 好物の食品、飲み物

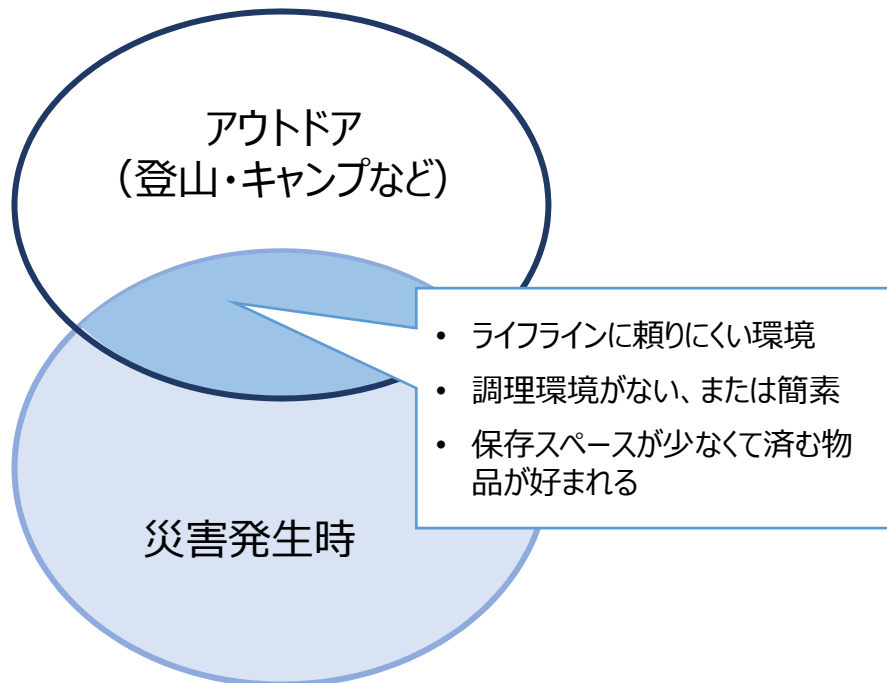
（出典）農林水産省「要配慮者のための災害時に備えた食品ストックガイド」

2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

アウトドアとの関連

- 登山やキャンプなどアウトドアで求められる食品には、調理の簡易さや出来れば食器が不要であることなど、災害時の避難生活で求められる食品と共通点が少なくない。
- アウトドア商品専門店やホームセンターなどでは、アウトドア向け食品を防災と関連付けた売り場展開で販売する事例が見られるほか、プライベートブランドでの商品開発に乗り出す事例もみられる。
- そのほか、自治体と連携し、市民向け防災イベントにおける災害食体験の実施を通じて市民への啓発に取り組む事例もみられる。

アウトドア向け食品と災害食に共通する要望



主な取組事例

社名	概要
アウトドアメーカー A 社	・ 防災と関連付けたアウトドア商品販売 ・ アルファ米製品のプライベートブランドの開発
アウトドア専門店 B 社	・ 防災と関連付けたアウトドア商品販売 ・ 地元自治体と事業連携協定を締結 災害時協力や防災啓発活動の実施が盛り込まれる ・ 市民向け防災イベントにおける災害食体験や市への災害食の寄贈
スポーツ用品店 C 社	・ 防災と関連付けたアウトドア商品販売

2. 災害食・ローリングストック食市場の動向

宇宙食との関連

- 災害対応の食品は宇宙食とも共通点が多い。
- 宇宙航空研究開発機構（JAXA）は基準を満足する食品を宇宙食として認証する「宇宙日本食」制度を運用しており、31社の56品目が認証されている。
- 2022年にJAXAと一般社団法人日本災害食学会の連携により、宇宙日本食に認証された食品は、簡易な審査で「日本災害食」に認証される制度も始まっている。

宇宙食と災害食の共通項

共通項
・ 心身の健康維持(栄養、楽しみ) を目的
・ 1年以上の長期にわたる保存
・ 健康を考慮した栄養成分
・ 強靱性、コンパクト性が求められる包装
・ 食器が不要であること
・ 簡易な調理手順で喫食できること
(出典) 中沢孝 (2014)「宇宙食の現状と災害食への活用」『科学技術動向』(144) より (株) 日本経済研究所作成

宇宙日本食認証商品が日本災害食の認証 を申請する際に免除される審査項目

項目	取扱	条件等
申請食品の開発・運用の体制	記載不要	同じ申請書類に記載する申請食品の説明は要提出
製造設備の設置場所	提出不要	変更・追加がない場合
設備に関する資料	提出不要	変更・追加がない場合
衛生管理に関する資料	提出不要	変更・追加がない場合
品質説明資料	提出不要	販売実績は参考情報扱い
保存性説明資料	提出不要	変更・追加がない場合
栄養に関する説明資料	データ流用可	宇宙日本食認証時に取得したデータを流用可
(出典) 日本災害食学会「日本災害食 認証基準」より (株) 日本経済研究所作成		

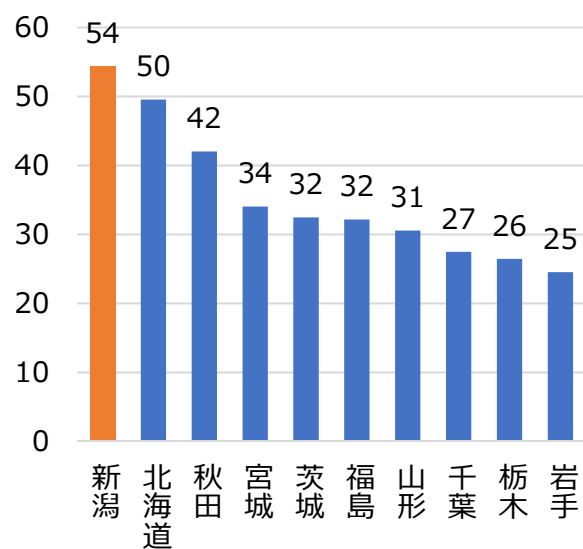
3. 新潟県と災害食・ローリングストック食

災害食・ローリングストック食市場における新潟県の可能性

- 新潟県は全国有数の米どころであり、米を原料とした米菓やパックごはんをはじめ食品製造業も県の主要産業となっている。

水稻収穫量（主食量） 上位10都道府県

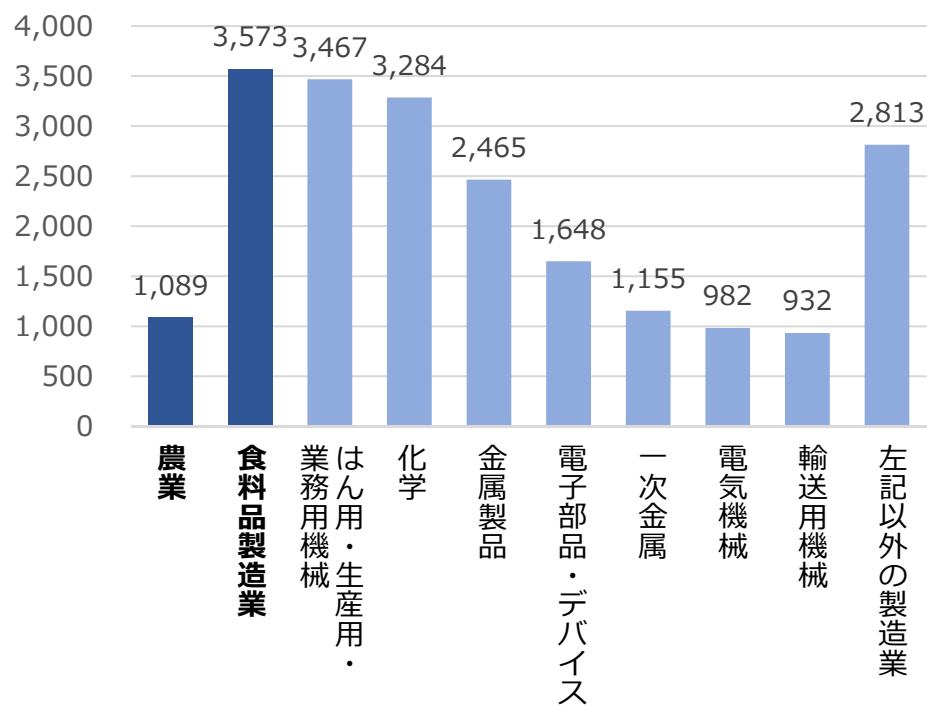
（単位:万t）



（出典）総務省「令和6年産作物統計」

新潟県 農業及び製造業の県内生産額（2022年度）

（単位:億円）



（出典）新潟県「県民経済計算」

3. 新潟県と災害食・ローリングストック食

災害食・ローリングストック食市場における新潟県の可能性

- お米を原材料とした食品は、災害食・ローリングストック食という観点からみても、汎用性や有効性に優れ、非常時・日常時を問わず安定した食材として活用できる。

災害食におけるお米のポテンシャル

- 多様な加工技術の確立
 - パックご飯、アルファ米、冷凍加工などの技術が確立されており、長期保存や簡単調理が可能
- 日本人にとっての馴染み深さ
 - 主食としての文化定着度が高く、幅広い世代に受け入れられやすい
- 利便性が日常のQOL向上につながる
 - 上述のような製品は、災害時だけではなく忙しい日常でも手軽に活用できる
- 飽きにくい組み合わせの多様性
 - 和洋中問わず、様々なおかずとの組み合わせにより、飽きにくく、災害時のQOLの向上につながる
- 国内で唯一自給可能な穀物
 - 供給の安定性が高く、輸入依存リスクが少ない

3. 新潟県と災害食・ローリングストック食

新潟県の災害食・ローリングストック食に関する政策動向

- 新潟県では産官学の連携を促し、これまでに発生した災害の経験により蓄積した資源を活用し防災に関連するビジネスを創出する「新潟県防災産業クラスター」の形成により、防災産業の拠点としての確立を目指している。

新潟県 防災産業クラスターの概要

にいがた防災ステーション

- ネットワーク形成の場づくり
- 新たな研究開発やビジネスの創出
- 拠点としての提供価値



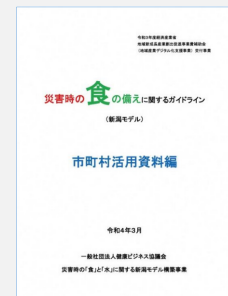
“新潟モデル”の確立と、新しい価値の発信

これまでに実施したプロジェクトの例

災害時の食の備えに関するガイドライン（新潟モデル）市町村活用資料編の作成

【概要】

- ・ 市町村の防災担当者（健康づくり担当者）を主なターゲットとして、新潟県の経験に基づく先進事例を集約し、システム化
- ・ 経済産業省の予算も獲得しながら、食品メーカー、災害支援組織、国、県、市町村等など、組織横断的に担当者が議論し、その意見を集約
- ・ 米菓のノウハウを活用した非常食を製造している県内メーカーが複数存在しており、県内事業者におけるビジネスの後押しになると考えられる



スマートサプライEC

【概要】

- ・ 県内の小売業者等が連携し、災害時にもWebサイトから必要な物資をオンラインで調達することが可能となるECサイトを開発し、避難所などの現場のニーズに合わせた支援物資の供給を可能とした



（出典）新潟県「防災産業クラスター形成事業」プラットフォームサイト

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

「自助」「公助」「共助」と災害に備えた食料備蓄

- 災害の被害軽減や避難生活においては「自助」「公助」「共助」の3つが不可欠である。食料の備蓄も「自助」「公助」「共助」が必要であり、個人によるローリングストックのほか、自治体や企業による従業員やステークホルダー等のための備蓄が行われている。

個人

- ・ 「最低3日間、推奨1週間」分の食料備蓄が推奨されている
- ・ 「ローリングストック」を取り入れれば、必ずしも超長期の保存が可能な狭義の防災食に限らなくても対応は可能である

公共 (自治体)

- ・ 災害用物資・機材等は、災害対策基本法において市区町村が備蓄するものとされている
- ・ 防災備蓄倉庫等での保管を前提としているため、超長期の保存が可能な狭義の防災食が主となる

企業

- ・ 企業の防災備蓄に関する条例やガイドラインは、各都道府県、市町村ごとに定められている
- ・ 例えば東京都では、従業員の3日分の飲料水、食糧その他災害時における必要な物資を備蓄するよう努めることを求めている
- ・ 公共による備蓄と同様に超長期の保存が可能な狭義の防災食が主となる

- 以下では、個人、公共（自治体）、企業による備蓄の市場規模（年間）について、一定の前提のもとで試算を行う。

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

家計による災害食・ローリングストック食の市場規模（潜在額）の試算

- 災害食・ローリングストック食市場は、将来的にも大きな可能性が見込まれ、新潟県が優位性のある分野である。当レポートでは、今後の県経済への可能性を考える一助として、一定の仮定のもとで市場規模の推計を行った。
- 現状、ローリングストックを意識した食料品の備蓄を行っていない消費者でも、ある程度の食品の「買い置き」を行っていると考えられるため、ローリングストックによる市場規模の実績を推計するのは困難だが、仮に全国民が3日分の食品ストックを常にローリングストックしたとした場合の需要量を潜在的需要とした。

推計の考え方

家計による
災害食・ローリングストック食の需要

＝

A.人口

×

B. 1食あたりの単価

×

C. 買い足し頻度＝喫食頻度

×

D. 採用者率

【潜在的需要額】

1兆2,271億円/年

日本の全人口：1億1362万人

600円

18食/年

潜在的な上限値：100.0%

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

推計の考え方（詳細）

- 本件における災害食・ローリングストック食需要とは、ストックされた食品を日常的に消費し、買い足しを行う購買活動（ローリングストック）による需要を指す。
- 分解すると、前頁の「A.人口」×「B. 1食あたりの単価」×「C.買い足し頻度 = 喫食頻度」×「D.採用者率」という計算式で表される。
- A～Dの変数については、前提条件や考え方によって幅をもって考える必要がある。
- 今回の推計では以下の考え方にに基づき試算を実施した。

A.人口	統計データを基に、年齢階級ごとに必要な食事量が異なることを考慮して設定。
B.1食あたりの単価	日本災害食学会のデータベースを参考としつつ、本レポートにて定義する災害食・ローリングストック食の概念を踏まえて設定。
C.買い足し頻度	ローリングストックを維持するために、どの程度の周期で喫食・購入を行うかを考慮して設定。
D.採用者率	日本居住者のうち、どの程度の人がローリングストックを採用するか？ 本調査では、潜在的な市場規模を想定するため、居住者100%が採用すると想定。

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

変数 A.人口

- A.人口については、統計データや省庁のガイドラインを根拠に**113,616千人**とする。
- 人口は、総務省の人口推計データ（2023年10月1日現在）を活用する。
- 年齢階級0～4歳は、成人と同じ食事量を必要せず、全人口に占める割合も限定的なことから、試算の対象となる人口から除外した。
- 厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2020年版)」では、生活をするうえで必要だと推定されるエネルギー量は年齢階級によって異なるとされていることも考慮し、単純化の観点も踏まえ、5～14歳を0.7倍、65歳以上を0.9倍として補正した。

年齢階級別の人口と補正率

年齢階級	人口	補正倍率	補正後人口
0～4歳	4,087千人	除外	0
5～14歳	10,086千人	0.7倍	7,060千人
15～64歳	73,952千人	1.0倍	73,952千人
65歳～	36,227千人	0.9倍	32,604千人

【補正後人口合計】
113,616千人

推定エネルギー必要量（kcal/日）

性 別	男 性			女 性		
身体活動レベル ¹	I	II	III	I	II	III
0～5（月）	-	550	-	-	500	-
6～8（月）	-	650	-	-	600	-
9～11（月）	-	700	-	-	650	-
1～2（歳）	-	950	-	-	900	-
3～5（歳）	-	1,300	-	-	1,250	-
6～7（歳）	1,350	1,550	1,750	1,250	1,450	1,650
8～9（歳）	1,600	1,850	2,100	1,500	1,700	1,900
10～11（歳）	1,950	2,250	2,500	1,850	2,100	2,350
12～14（歳）	2,300	2,600	2,900	2,150	2,400	2,700
15～17（歳）	2,500	2,800	3,150	2,050	2,300	2,550
18～29（歳）	2,300	2,650	3,050	1,700	2,000	2,300
30～49（歳）	2,300	2,700	3,050	1,750	2,050	2,350
50～64（歳）	2,200	2,600	2,950	1,650	1,950	2,250
65～74（歳）	2,050	2,400	2,750	1,550	1,850	2,100
75以上（歳） ²	1,800	2,100	-	1,400	1,650	-
妊婦（付加量） ³ 初期				+50	+50	+50
中期				+250	+250	+250
後期				+450	+450	+450
授乳婦（付加量）				+350	+350	+350

（出典）総務省「人口推計(2023年10月1日現在)」、厚生労働省「日本人の食時摂取基準（2020年版）」

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

変数 B. 1食あたりの単価

- B. 1食あたりの単価は600円として試算した。
- ・ 災害食・ローリングストック食は、一定の保存性や電気やガスなどが使えない状況でも調理可能、且つ“日常の食卓に上る食事に近いもの”である。主食・汁物・おかずによる「一汁三菜」という伝統的な献立は、栄養バランスに優れるだけでなく、日常的な食卓として馴染みが深い。が、「一汁三菜」の献立が可能な食材の備蓄は、コストや保管スペースの確保といった点でややハードルが高いため、「一汁一菜」（主食・汁物・おかず（一菜））の備蓄を前提とした。
- ・ いくつかの想定献立を作成してみると、単価は400円から600円台の半ばとなった。レトルトカレーなどは商品によって価格に幅があるが、低単価のものを選べば400円未満でもメニューを組むことが可能である。複数パターンのメニューを用意することを想定して、平均単価は600円と置いた。
- ・ なお日本災害食学会で認証されている商品を、主食、汁物、おかずに分類した場合の献立の最低価格は400円程度であり、600円で様々なパターンの献立を作成できる。

災害食による食事メニューのイメージ

【通常食①】

主食	サトウ食品 新潟県産コシヒカリ パックごはん200g	235円 税込み 希望小売価格
汁物	D社 即席みそ汁	18円 税込み、3月末時点 通販サイト表示価格
おかず	E社 鮭フレーク	154円 税込み、3月末時点 通販サイト表示価格
合計金額		407円

【通常食②】

尾西食品 一汁ご膳 豚汁	667円 税込み 3月末時点 通販サイト 表示価格
	667円

【要配慮食①】

尾西食品 アレルギー 対応五目 ごはん	410円 税込み 希望小売価格
ホリカフーズ 栄養支援 スープ	228円 税込み 3月末時点 通販サイト 表示価格
	638円

（出典）通販サイトでの販売価格等を参考に(株)日本政策投資銀行作成

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

変数C. 購入頻度

■ C.購入頻度は年18回として試算した。

- 「ローリングストック」では一定のストックを確保し、賞味期限切れを防ぐために定期的に消費・買い足しを行う必要があり、長い目で均してみると購入頻度＝喫食頻度となる。
- 備蓄量**については、国や公的機関は「最低3日分、推奨1週間分」の食糧備蓄を呼び掛けている。内閣府の「防災に関する調査（令和4年9月調査）」によると、「食料・飲料水、日用品、医薬品などを準備している」と回答した割合は4割にとどまり、備蓄を行っている家庭は一部にとどまる。このような現状を踏まえ、まずは実践しやすい3日分（9食分）の備蓄を試算の前提とした。
- 喫食頻度については、日本災害食学会の基準では、賞味期限が最低6か月以上とされている。3日分（9食分）の備蓄を180日以内に消費する場合、**180日÷9食＝20日に1食、年間で約18回のペースで喫食**することで、常に一定量の災害食のストックを確保しつつ、無駄なくローリングストックを実践可能となる。

購入頻度のモデルイメージ

		買い足し日（20日毎想定）									
		1月1日	1月21日	2月10日	3月2日	3月22日	4月11日	5月1日	5月21日	6月10日	6月30日
ストック （180日 の賞味 期限）	ストック①	6月30日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日	7月20日
	ストック②	6月30日	6月30日	8月9日	8月9日	8月9日	8月9日	8月9日	8月9日	8月9日	8月9日
	ストック③	6月30日	6月30日	6月30日	8月29日	8月29日	8月29日	8月29日	8月29日	8月29日	8月29日
	ストック④	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	9月18日	9月18日	9月18日	9月18日	9月18日	9月18日
	ストック⑤	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	10月8日	10月8日	10月8日	10月8日	10月8日
	ストック⑥	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	10月28日	10月28日	10月28日	10月28日
	ストック⑦	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	11月17日	11月17日	11月17日
	ストック⑧	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	12月7日	12月7日
	ストック⑨	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	6月30日	12月27日

【想定モデル】

- 1/1に賞味期限が180日後の食糧が9食ある
- 20日後の1/21に一番賞味期限が近いもの（ここではストック①）を消費し、賞味期限が180日後の食糧を購入（先入れ先出し方）
- このサイクルで消費と購買を繰り返すことで賞味期限内での消費と購買を維持することができる。

（出典）（株）日本経済研究所作成

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

参考：潜在市場規模の推定結果について

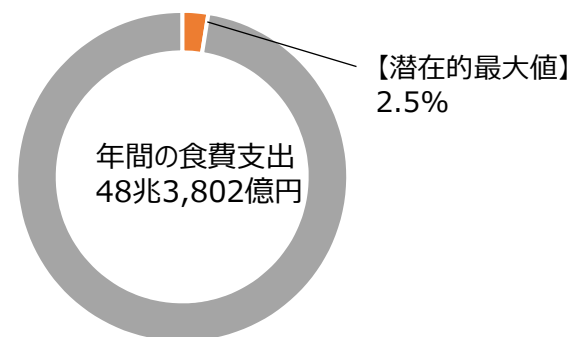
- 総務省統計局のデータから全世帯の年間食費支出は約48兆3,802億円と推計される。
- 本推計で算出した需要額をこの数値で割り返すと、年間食費に占める災害食費の割合は潜在的最大値で2.5%となる。食事の量が増えることを想定している訳ではないため、食事の一部が災害食・ローリングストック食に置き換わるイメージとなる。

日本の食費支出額に対する本推計値の割合を求める計算式

総世帯数	×	世帯当たりの食費支出	×	月数	=	全世帯の年間食費支出
56,215世帯		71,719円/月		12か月		48兆3802億円

本推計の 需要額	÷	全世帯の 年間食費支出	=	全食費に占める 災害食費の割合
【潜在的な需要額】 1兆2,271億円		48兆3802億円		【潜在的な最大値の割合】 約2.5%

全食費に占める
災害食費の割合



(出典) 総務省(2023)「住宅及び世帯に関する基本集計」、同(2023)「家計調査報告」より(株)日本経済研究所作成

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

公共による災害食・ローリングストック食の市場規模の実績

- 災害用物資・機材等については、災害対策基本法において市町村が備蓄するものとされている。
- 内閣府が2024年11月に実施した調査によると、アルファ化米や乾パンなどの主食の備蓄が全国合計で9,280万食分、レトルトカレーや即席スープ・みそ汁などの副食が同じく872万食分、粉ミルクなどが128万食分となっている。
- 大規模災害時には交通網の寸断も予想されることから、各自治体で相応の備蓄を持つのが安心だが、現状は主食に限っても1人当たり1食分にも満たない備蓄しか行われていないことが分かる。

備蓄量	÷	補正人口	=	備蓄実績
- 主食：9,280万食 - 副食：872万食 - ミルク等：128万食		- 人口（補正後） ：1億1,362万人 2歳以下人口 ：227万人		- 主食：0.817食/人 - 副食：0.077食/人

（出典）内閣府「災害用物資・機材等の備蓄状況に関する調査」2025年1月公表、総務省「人口推計」2024年をもとに(株)日本政策投資銀行試算

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

公共による災害食・ローリングストック食の市場規模の実績

- 内閣府の調査では、都道府県ごとに食料備蓄の内訳も調査しているため、各品目の代表的な商品の価格を通販サイトで調べて積み上げ試算を行った。詳細は公表されていないため、ある程度幅をもってみる必要があるが、主食213億円など、備蓄されている在庫の総額は294億円となった。
- 主食、副食、飲料水1食当たりの平均単価を試算すると、主食が約230円、副食が約206円、飲料水が約100円となり、主食・副食・飲料水のセットで合計536円となる。また粉ミルク等の単価は約250円と試算される。

<主食>

主食類（米・パン等）：1,561万食
精米：85トン
アルファ化米：4,390万個
菓子パン：131万個
惣菜パン：1万個
即席麺（カップ）：221万個
即席麺（袋）：17万食
乾パン：825万個
おにぎり：45万個
パックごはん（約180g）：17万個
缶詰（主食）：160万個
アレルギー対応食品：852万食

<副食>

副食（加工食品等）：118万食
缶詰（おかず）：54万個
缶詰（フルーツ）：7千個
みそ汁：92万食
スープ：82万食
レトルト（カレー）：78万個
レトルト（その他）：102万個
栄養補助食品：150万個
アレルギー対応食品（副食）：61万食

<ペットボトル入り飲料水>
2,971万リットル

備蓄総額（試算）

主食：213億円

副食、粉ミルク等
：21億円

水：60億円

合計：294億円

（出典）内閣府「災害用物資・機材等の備蓄状況に関する調査」2025年1月公表、総務省「人口推計」2024年をもとに(株)日本政策投資銀行試算

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

公共による災害食・ローリングストック食の潜在市場規模の推計

- 日本全国の自治体で平均1人当たり3日分の災害食が備蓄された場合、5,425億円分の備蓄量となる。1/5ずつ毎年入れ替えると想定すると、毎年約1,000億円の災害食需要が生まれると試算される。
- なお自治体による備蓄は超長期で保存可能な食品（狭義の災害食）が中心となると考えられ、狭義の災害食については相応の市場規模が期待できる。

推計の考え方

公共による
災害食・ローリングストック食の需要

||

A.人口

×

B. 1食あたりの単価

×

C.更新頻度

【潜在的需要額】

1,085億円/年

（主食+副食+飲料水：1,074億円）

（粉ミルク等：10億円）

日本の全人口：1億1,362万人（補正後）
乳幼児：227万人

536円（主食+副食+飲料水）
250円（粉ミルク等）

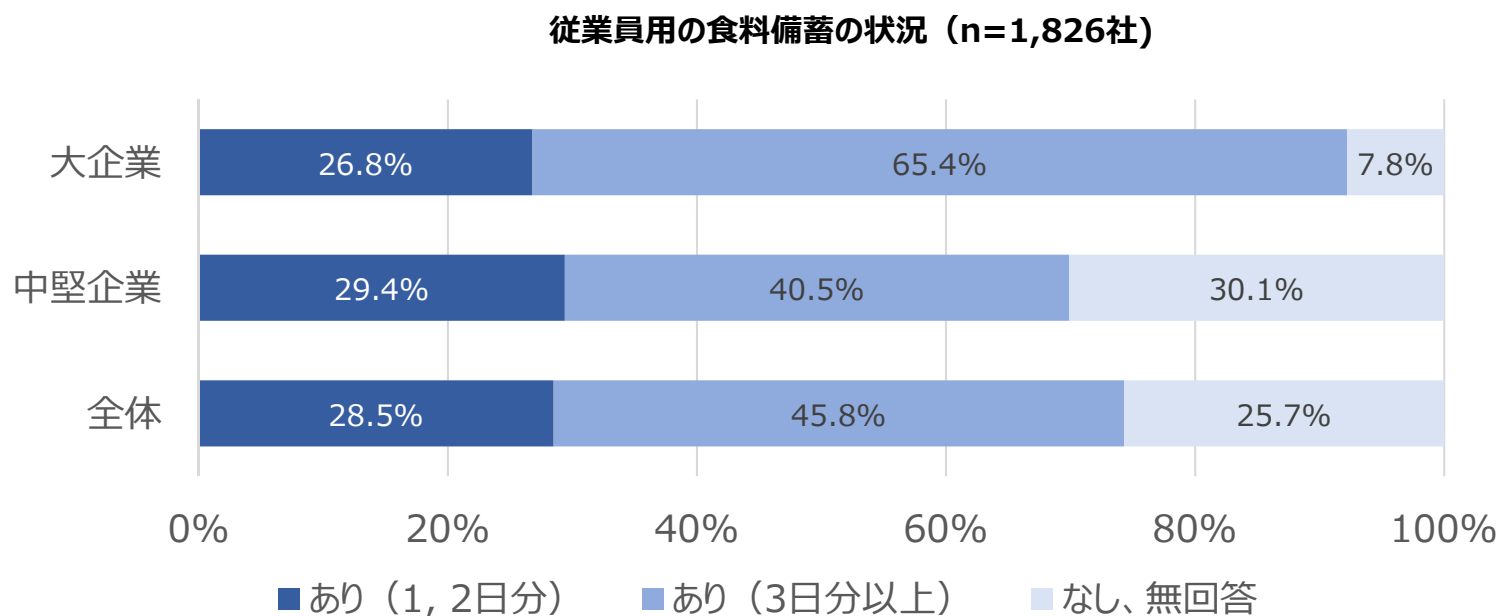
3食×3日分＝9食
毎年1/5ずつ入れ替え
（平均保存期間5年の想定）

（出典）内閣府「災害用物資・機材等の備蓄状況に関する調査」2025年1月公表、総務省「人口推計」2024年をもとに(株)日本政策投資銀行試算

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

企業による災害食・ローリングストック食の潜在市場規模の推計

- 内閣府の「令和5年度 企業の事業継続及び防災の取組に関する実態調査」によると、企業の約3/4が従業員用の食料を一定量備えていると回答しており、特に大企業では約2/3の企業が3日分以上の食料を備蓄していると回答した。
- 相対的に企業による備蓄が進んでいる状況が確認できる。



（出典）内閣府「令和5年度 企業の事業継続及び防災の取組に関する実態調査」2024年3月公表

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

企業による災害食・ローリングストック食の潜在市場規模の推計

- 大企業では顧客や地域の住民分までの備蓄を行う企業もみられるが、ここでは自社の就業者のみについて3日分の食料を備蓄するとの前提で潜在規模の推計を行うと、3,265億円分の備蓄量となる。自治体による備蓄と同様に1/5ずつ毎年入れ替えると想定すると、約650億円と試算された。
- 自治体による備蓄と同様に超長期で保存可能な食品（狭義の災害食）が中心となると考えられ、狭義の災害食については相応の市場規模が期待できる。

推計の考え方

企業による
災害食・ローリングストック食の需要

＝

A. 就業者数

×

B. 1食あたりの単価

×

C. 更新頻度

【潜在的需要額】
653億円/年

日本の就業者数：6,770万人

536円（主食+副食+飲料水）
※公共による備蓄と同額で試算

3食×3日分＝9食
毎年1/5ずつ入れ替え
（平均保存期間5年の想定）

（出典）内閣府「災害用物資・機材等の備蓄状況に関する調査」2025年1月公表、
総務省「労働力調査」（就業者数は2025年3月末時点）

4. 災害食・ローリングストック食市場の市場規模

個人、公共、企業による災害食・ローリングストック食の潜在市場規模は、1兆4千億円

- 以上から災害食・ローリングストック食の潜在市場規模は、約1兆4千億円と推計される。
- 家計はローリングストック食を中心に頻繁に入れ替えを行うと想定したことから、公共や企業よりも大きめの試算結果となった。家計がローリングストックを取り入れることで年間の食事量が増える訳ではなく、その分、ほかの食材の消費が減るため、この金額を過大に評価すべきではないが、災害への備えという面からローリングストックの取り組みが更に広がることが期待される。
- 国や自治体も積極的に啓蒙活動に取り組んでいることを踏まえると、食品メーカーはローリングストックに対応した商品開発やプロモーションが重要だと考えられる。

推計の考え方

災害食・ローリングストック食の
潜在市場規模の合計

||

家計

+

公共（自治体）

+

企業

【潜在的需要額】

1兆4,009億円/年

1兆2,271億円/年（災害食+ローリングストック食）

1,085億円/年（主に災害食）

653億円/年（主に災害食）

5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例

Onisi

尾西食品株式会社

事例① 尾西食品

- 尾西食品株式会社は、アルファ米の開発をはじめとした、長期保存食のリーディングカンパニーで（本社：東京都港区）、新潟の大手製菓メーカーである亀田製菓株式会社のグループ会社である。
- 当社は、食に関する危機管理全般に対応する企業として、長期保存食の製造に取り組んでおり、主力のアルファ米製品では、アレルギー物質28品目を使用しないことでアレルギーを持つ人でも安心して食べることのできる製品やイスラム教徒向けのハラール対応の製品など、配慮が必要な人向けの製品も幅広く展開している。
- アルファ米製品のほか、毎日の食事でもご家族と一緒に、友達と一緒に同じものを食べられるよう、小麦粉の代わりに米粉を使用したブランド「おにしのあんしんチョイス」など、クッキーや麺製品、パンなどにもお米を原料とした製品ラインナップを広げており、5年の長期保存が可能ななかで、日常食に変わらない味や食感を実現している。

アレルギー物質28品目不使用のアルファ米製品



「おにしのあんしんチョイス」製品の一例



※アレルギー物質28品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳成分、落花生、くるみ、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチンは**不使用**

事例① 尾西食品

【当社の沿革】～軍用食から社会に役立つ食品へ～

- 当社は、日本で初めてアルファ米を開発した長期保存食のリーディングカンパニーとして、おいしさと使いやすさにこだわった多様な商品を展開している。
- アルファ米の起源は第二次世界大戦中にさかのぼり、軍用食として「炊かずに食べられるごはん」を必要とした旧日本海軍の開発要求に応える形で誕生した。
- 戦後は安全で保存性の高い食品としての価値が再認識され、軍用食から備蓄用食品へと用途を広げ、一般家庭や企業・自治体にも普及していった。

【災害食の需要動向】～拡大する災害食市場～

- 当社の事業規模は、2013年に亀田製菓のグループ会社に加わって以降も大規模災害に備えた自治体等の食料備蓄の増加などを受けて、売上ベースで倍以上に成長している。当社の災害食の購入者は「自治体」「企業」「個人」の3つの層に分けることができる。
- 自治体や企業向けでは、2011年の東日本大震災を契機に東京都が「帰宅困難者対策条例」を制定し、事業者には3日分の食糧等の備蓄が努力義務を課されたことで、大きく需要が拡大した。
- 個人向けの需要も増加しており、2024年は1月の能登半島地震の発生や8月の南海トラフ巨大地震への備えを促す臨時情報の発令などの際に購入が特に増加した。個人向けの販売はECサイトが中心だが、ホームセンターなどでも取り扱いが増えている。

5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例

Onisi

尾西食品株式会社

事例① 尾西食品

【商品の特徴】～誰しものが、どこにいても、おいしい食事を～

- 当社の商品の多くは5年以上の長期保存が可能であり、“お湯や水を注ぐだけ”など調理も簡単である。バリエーションも豊富で、例えば、「アルファ米ごはんシリーズ」は、五目ごはんや山菜おこわ、ナシゴレンなど15種類を展開しており、毎日食べても飽きないラインナップとなっている。
- 乳幼児やアレルギーのある人でも安心して食べられるように、専用のアレルギー対応製造ラインを構築。ハラル認証商品の製造にも取り組んでおり、イスラム教徒のニーズにも対応している。
- こうした取り組みについて、社長の市川氏は「誰しものが、どこにいても、普段食べているような美味しいごはんを食べれるようにすることが重要」と述べている。

【災害食の用途の広がり】～宇宙、極地での活用～

- 当社アルファ米は、宇宙航空研究開発機構（JAXA）の厳しい基準をクリアし、2007年に日本国内では初の「宇宙食」としての認証を取得。宇宙という特殊な環境でも、簡単な調理で美味しく食べられる利便性と保存性が評価され、国際宇宙ステーションに滞在する宇宙飛行士の食事として採用されている。
- また当社製品は、南極大陸における調査用雪上車による南極観測時にも採用されている。南極の「昭和基地」「ドームふじ基地」で1年にわたって生活をしながら観測を行うチームにとって、故郷の日本を感じられる食事は大きな楽しみとされている。南極では「環境保護のための南極条約議定書」により、ゴミの軽減は重要課題であり、当社アルファ米は、食事後のゴミがパッケージとスプーンだけと、ゴミの軽減にも配慮されている。
- 当社の災害食は、宇宙、極地といった特殊な環境で活用され、その用途は拡大している。



5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例



ホリカフーズ株式会社

事例② ホリカフーズ

- ホリカフーズ株式会社は、非常食・災害食や治療食などの開発・製造・販売を手掛ける食品メーカーで（本社：新潟県魚沼市）、越後魚沼の清冽な水と空気、豊かな自然環境の中で、長年培った確かな技術を活かした商品展開に定評がある。
- 当社は、火や電気を使わずに簡単に加熱・加温ができ、温かくおいしくて食べやすい一人一食分の食品を目指して、「レスキューフーズ」シリーズを開発した。メニューごとの単品の製品のほか、1食分のセット商品も取り揃えており、セット商品に発熱材も付属することで、避難生活時でガスや電気が使えない状況でも、温かい食事を摂ることが可能である。

ホリカフーズのレスキューフーズ



事例② ホリカフーズ

【当社の沿革】

当社は1955年1月、地元有志の尽力により堀之内缶詰株式会社として発足した食品メーカーで、創業以来、食肉製品の製造を手掛けており、時代の変化に対応しながら技術開発および製品開発を推進してきた。要配慮者向けの介護食・治療食のほか、災害時に備える非常食・災害食の分野にも商品ラインナップを拡大し、多様なニーズに応えている。

【災害食への取り組み】～レスキューフーズシリーズの開発と非常食の進化～

多様な製品を展開する中で、当社は2003年に非常食・災害食分野の主力商品として「レスキューフーズシリーズ」の製造・販売を開始した。本製品は発熱キットを備えているため、電気や火が使えない状況でも温かい食事をとることができ、非常時の栄養補給に主眼が置かれていた従来の災害食と比較して、「おいしさ」や「心の充足」といった観点にも配慮した点に特徴がある。

【日本災害食との関わり】

当社は2013年の日本災害食学会の立ち上げにも貢献している。同学会において、「災害食」は「災害時に役立つことに加えて、日常でも積極的に利用可能な加工食品」と定義しており、本レポートにおける災害食・ローリングストック食の概念とも一致する。当社では、日本災害食学会の議論の流れを踏まえ、災害時に不足しがちな食物繊維やビタミンB1,B2といった栄養を補給できる機能の追加や、新たな製品開発に向けて取り組んでいる。

【需要動向について】

当社は、非常食・災害食の需要は、国内人口の減少にもかかわらず、徐々に拡大しているとみている。当社の売上構成比は自治体や企業の備蓄を目的とした業務用と家庭用の比率が8:2であるが、大規模な災害の直後やコロナ禍では家庭用向けの販売比率が一時的に高まることがあるとのことである。

需要量だけでなく質に関しても変化がみられ、被災による避難時に「甘いものが食べたい」というニーズや、アウトドア向けの活用に関する要望、普段使いとして体調不良の際に活用したなどの声が増えているとのことである。

事例② ホリカフーズ

【災害食に関する更なる取り組み】

当社は、肉処理など具材のカットを手作業で行うことにこだわることで、家庭で調理したような手作り感のある製品に仕上げるなど、独自の商品設計を行っている。こうした取り組みには、消費者に心の温かさを伝え、結果として日常の食卓により近づけることにつながっている。

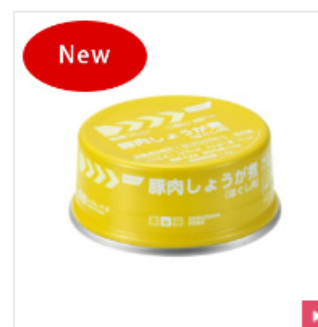
そのほか、当社の災害食は、一食ボックスとして主食・おかず・発熱セットを同梱して販売していることに加え、おかず単品のバリエーションも幅広く取り揃えており、豚肉しょうが煮やぶり大根などがその一例としてあげられる。これにより災害時でも日常の食卓に近づけることが可能となるほか、他社の製品と組み合わせることで、献立のバリエーションの拡大にも繋がることが期待できる（主食、おかずAは当社、おかずBは他社など）。



レスキューフーズ
とりそぼろ



レスキューフーズ
ポテトツナサラダ



レスキューフーズ
豚肉しょうが煮



レスキューフーズ
ぶり大根

5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例



ホリカフーズ株式会社

事例② ホリカフーズ

【治療食・介護食】

災害食・非常食と並ぶ当社の製品ラインアップの柱に治療食・介護食がある。

介護が必要な人向けの食品として、栄養バランスに優れるとともに食品の自然な素材感にもこだわっている。これらの治療食・介護食は、賞味期間も製造から1年と長く、保存や調理のしやすさなどの点でも、本レポートで議論してきた災害食・ローリングストック食としての特徴を備えている。

災害発生時には、介護が必要な人向けの食品が不足する懸念が通常の食品よりも高く、ローリングストックによる備えが一般の食品よりも重要な分野といえる。

ホリカフーズの栄養支援スープ



ホリカフーズのおいしく支援ミキサー



5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例



事例③ サトウ食品

- サトウ食品株式会社は、包装餅、無菌包装米飯（パックごはん）の生産を行う食品メーカーである（本社：新潟県新潟市）。無菌化して炊いた米飯を無菌的環境でパック詰めする「**無菌包装製法**」を初めて確立したことで知られている。パックごはんは自分で炊飯するよりも手軽に食べられる「ごはん」として、その後、他のメーカーも参入しており、広く日常の食生活に受け入れられている。
- パックごはんは電子レンジで温めて食べることが多いが、災害の発生で電気が使えない状況でも、湯煎して温めることが可能である。

サトウ食品のパックごはんと包装餅



5. 新潟関連企業の「災害食・ローリングストック食」商品開発の事例



事例③ サトウ食品

【これまでの取り組みや今後の展望】

当社は1950年に白玉粉の製造会社として設立し、その後、正月用のし餅、包装餅などに製品ラインナップを拡大してきた。1983年に「つきたてシングルパック」製造・販売、1988年に米飯「サトウのごはん」製造・販売を開始するなど、今では一般的となった包装餅やパックごはんの市場の先駆者として開拓してきた。

■ 味・食感向上の取り組み

1988年に販売を開始した「サトウのごはん」以前にも、レトルト米飯の商品は存在したものの、炊飯したごはんと比べて食感などが劣っており、家庭で一般的に利用される食品とはなっていなかった。当社は、餅の無菌包装工程のノウハウを活用して、無菌化して炊いた米飯を無菌的環境でパック詰めする「無菌包装製法」により、家庭で炊飯したごはんと同じような色がない味や食感を実現したことで、パックごはんの市場が大きく広がった。

■ 賞味期限長期化の取り組み

「サトウのごはん」の賞味期限は発売当初6ヶ月だったが、製造工程や包装材の改善により、現在販売中の製品では、賞味期限は製造から1年に長期化している。

狭義の災害食のような超長期の賞味期限ではないものの、ローリングストックで利用するには十分な賞味期限であり、日常的に利用可能な価格で、一定期間の保存が可能という災害食・ローリングストック食のお手本ともいえる食品と言える。

■ 防災時の貢献に向けた取り組み

当社は本社や工場所在地等の地域と防災協定を結んでおり、災害発生時に当社商品を提供し、協力ができる体制を構築している。パックごはんは、電子レンジで加熱して調理するのが手軽な調理法だが、湯煎での調理も可能なほか、避難所などでの利用を想定して、火を使わない調理法もSNSで発信している。

6. 災害食・ローリングストック食市場の可能性（まとめ）

■ローリングストックなどを通じた食料備蓄の一層の推進と新潟県関連企業への期待

- 本調査に取り組んだ目的は主に二つある。一点目としては、毎年、各地で大規模な災害が発生し、将来的にも南海トラフ地震や首都直下地震などの大規模災害の発生が懸念されるなかで、災害に対する備えの重要性を改めて訴えることである。
- 災害への備えは、自助・公助・共助の考え方のもと、家計、自治体、企業がそれぞれに備蓄を行うことが必要である。ただし、家計での備蓄をいわゆる災害食のみで行おうとすると、購入場所が限られることや保管場所の確保等がハードルとなっているとみられる。日常的に消費する食材と組み合わせた「ローリングストック」も取り入れると家計の食料備蓄のハードルは低くなるため、こうした取り組みが家庭にこれまで以上に広がることが望まれる。
- 二点目の目的は、新潟には食品関連企業の有力企業が多く、災害食・ローリングストック食を手掛ける企業も少なくないことから、こうした新潟企業の取り組みを応援することである。本調査では災害食・ローリングストック食の潜在的な市場規模を推計し、その可能性が非常に大きいことを示した。
- 本調査では新潟に関連し、特徴ある製品を製造する食品企業3社に話を伺った。尾西食品やホリカフーズは、いわゆる災害食に強みを有するが、両社の製品は狭い意味での災害食のイメージにとどまるものではなく、バラエティーも豊富で、外出・旅行時の携帯用などとして、日常使いもしたいと感じる製品ばかりである。サトウ食品のパックごはんは、全国的に知名度が高く、日常生活に広く浸透している商品だが、賞味期限延長の取り組みなど、備蓄用としての機能も高めている。
- 今回は時間の制約もあり、3社へのヒアリングにとどまったが、新潟県にはほかにも多くの食品会社が活躍している。

6. 災害食・ローリングストック食市場の可能性（まとめ）

- 企業へのヒアリングからは、特に災害食については現在の需要に応えるだけでも精いっぱい、需要の増加に応える余裕は少ないように見受けられた。生産能力の増強にも取り組んでいるが、災害食への需要には振れが大きいことなどが投資判断上の課題となっている。
- 災害食への需要は2024年の能登半島地震のような大きな災害後などに増える傾向があるとのことだが、こうした需要が一過性のものに終わらず**安定的な需要**が見込めると、各企業も工場増設などの投資に踏み切りやすくなると考えられる。
- 安定的な需要の創出に向けて、①企業側には、**普段使いの品質や利便性をより考慮した商品開発**、②政府や自治体には、**企業や家計に対し、ローリングストックを含めた日頃からの備蓄の一層の啓蒙・働きかけ**を求めたい。
- 本調査が家計のローリングストックの推進や公共（自治体）、企業の備蓄の促進を通じて、**災害食・ローリングストック食の安定的な需要に底上げ**に貢献することを願っている。新潟県も「防災産業クラスター」のビジネス化を重要施策と位置付けており、特に食品産業は、新潟県の「防災産業クラスター」の大きな柱となることが期待できる。
- 当行では、各企業における増産投資などの取り組みに対して、引き続き資金面の支援のほか、本調査のような**情報発信**、関係者間のマッチングなど、多面的に支援して参りたい。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

■ 日本政策投資銀行 新潟支店企画調査課 TEL : 025-229-0711 E-mail : grp_kikaku@dbj.jp

著作権 (C) Development Bank of Japan Inc. 2025

当資料は、株式会社日本政策投資銀行（DBJ）及び株式会社日本経済研究所により作成されたものです。

本資料は情報提供のみを目的として作成されたものであり、取引などを勧誘するものではありません。本資料は当行が信頼に足ると判断した情報に基づいて作成されていますが、当行はその正確性・確実性を保証するものではありません。本資料のご利用に際しましては、ご自身のご判断でなされますようお願いいたします。

本資料は著作物であり、著作権法に基づき保護されています。本資料の全文または一部を転載・複製する際は、著作権者の許諾が必要ですので、当行までご連絡ください。著作権法の定めに従い引用・転載・複製する際には、必ず『出所：日本政策投資銀行』と明記してください。