

“ญี่ปุ่นต้องการอาหารพยาบาลสำหรับผู้สูงอายุเพิ่มมากขึ้น”

ในปี 2567 ผู้สูงอายุชาวญี่ปุ่นหลักเลียงการขาดสารอาหารและรักษาโภชนาการ มีความต้องการอาหารพยาบาลสำหรับผู้สูงอายุที่มีอัตราสูงที่สุดในโลกที่ 29.3% และคาดว่าจะในปี 2613 จะสูงถึง 38.7% โดยมีขนาดตลาดอาหารพยาบาลประมาณ 120,000 ล้านเยน คาดว่าจะเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในอนาคต พบว่าในช่วง 10 ปีที่ผ่านมาความต้องการอาหารการพยาบาลมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก เนื่องจากการขาดแคลนแรงงานในโรงพยาบาลและสิ่งอำนวยความสะดวก ความสนใจจึงมุ่งเน้นไปที่อาหารที่ได้รับการแปรรูปเพื่อให้แน่ใจว่าเป็นโภชนาการที่ปลอดภัยและมีคุณค่าเพียงพอ ทั้งนี้รวมถึง ผู้ที่มีปัญหาในการเคี้ยว หรืออาหารเฉพาะโรคสำหรับผู้ป่วยที่มีโรคประจำตัว เด็ก และผู้พิการ ด้วย

สมาคมอาหารพยาบาลแห่งประเทศไทยญี่ปุ่น (Japan Care Food Conference) ได้รวบรวมสถิติการผลิต UDF (Universal Design Food) โดยปริมาณการผลิตอยู่ที่ 72,000 ตัน (เพิ่มขึ้น 5.2% จากปีที่แล้ว) และมูลค่าการผลิต 56,336 ล้านเยน (เพิ่มขึ้น 10.0% จากปีก่อน) และมีการประกาศว่าทั้งปริมาณการผลิตและมูลค่าการผลิตเพิ่มขึ้น โดย UDF แบ่งได้เป็น 4 ประเภท ตั้งแต่ "เคี้ยวง่าย" ไปจนถึง "ไม่ต้องเคี้ยว" และปริมาณการผลิตโดยรวมก็เพิ่มขึ้นเช่นกัน

ในเดือนมิถุนายน 2568 หนังสือพิมพ์ Nippon Food เป็นเจ้าภาพการแข่งขัน Smile Care Food (สนับสนุนโดยกระทรวงเกษตรป่าไม้และการประมง ฯลฯ) จุดมุ่งหมายของการแข่งขันคือการขยายตลาดอาหารเพื่อการพยาบาลและปรับปรุงคุณภาพ จากผู้สมัคร 148 ราย มีผลิตภัณฑ์ 36 รายการที่ได้รับรางวัล รวมถึงรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง

[ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรางวัล]



➤ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง มอบรางวัล Inashoku Petit Drip สารปรับปรุงเนื้อสัมผัสแบบผงที่ยับยั้งการของเหลวแยกตัวออกมาจากเจลหรือของแข็งกึ่งเหลวเมื่อเวลาผ่านไป (Syneresis) ช่วยลดความรู้สึกในปากและป้องกันการสูญเสียสารอาหารไปพร้อมกับการหยดของของเหลวในอาหาร

➤ เลขาธิการคณะรัฐมนตรีมอบรางวัล นิสชิน มิล พลัส เอ็มซีที ออยล์ กระบวนการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ของเราทำให้ MCT oil (Medium Chain Triglycerides) เป็นน้ำมันที่นิยมใช้ในอาหารเพื่อสุขภาพ ลอยอยู่บนน้ำมันและผสมกับอาหารได้ง่าย เพียงแค่เติมลงในโจ๊กหรือซุพเพื่อเพิ่มพลังงาน โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ที่ต้องการพลังงานเร็ว

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☒ รายงานสินค้าและบริการ ☒ อื่น ๆ

Call Center 1169
www.ditp.go.th
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี
11000

Office of Commercial Affairs,
Royal Thai Embassy, Tokyo JAPAN
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ
ณ กรุงโตเกียว

TEL : +81-3-3221-9482
FAX : +81-3-3221-9484
E-Mail : thaitctokyo@thaitrade.jp
Website : www.thaitrade.jp

ผลกระทบต่อเศรษฐกิจไทย

ปัจจุบันอาหารพยาบาลส่วนใหญ่เป็นแบรนด์ญี่ปุ่น และไม่มีแบรนด์นำเข้าจากต่างประเทศ อย่างไรก็ตาม มีอาหารพยาบาลหลายยี่ห้อที่ผลิตในประเทศไทยแล้ว ตัวอย่างเช่น ปลาแซลมอนปรุงสุก UDF ของ Maruha Nichiro “วัสดุใหม่ นุ่ม” โดยรสชาติและกลิ่นยังคงเดิม ผลิตในประเทศไทย และผลิตภัณฑ์จากบริษัท ยามาโตะ จำกัด ได้รับการรับรองจาก กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ของญี่ปุ่น ให้เป็นอาหาร สำหรับการดูแลผู้สูงอายุ นำเข้าไก่และผักแช่แข็งจากประเทศไทย และอาหารไทยหลายชนิดที่ใช้ในสถานดูแลผู้สูงอายุอีกด้วย ในอนาคตคาดว่าอาหารสำหรับการดูแลเด็กจะมีแนวโน้มเติบโตเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นหนึ่งในความต้องการสำหรับการส่งออกอาหารจากไทย โอกาสที่จะเพิ่มการนำเข้ามากขึ้นหากสามารถตอบสนองความต้องการโดยละเอียด เช่น การถอดก้างปลาออก และส่วนผสมสำหรับทำให้เนื้อนุ่มลงได้ นอกจากนี้ ยังมีกลุ่มผู้สูงอายุในญี่ปุ่นที่ยังคงแข็งแรงและมีสุขภาพดีแม้ในวัยชราเริ่มสนใจอาหารต่างประเทศมากขึ้น นอกจากอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมแล้ว สถานดูแลผู้สูงอายุยังพยายามสร้างความสุขให้กับผู้สูงอายุด้วยอาหาร เช่น การนำเสนออาหารนานาชาติ หากสามารถพัฒนาอาหารไทยให้เป็นอาหารสำหรับผู้สูงอายุได้ พบว่ามีแนวโน้มว่ามีความต้องการเพิ่มขึ้น เช่นกัน



นอกจากนี้ ประเทศไทยกำลังเข้าสู่วัยชราเช่นกัน โดยในปี 2565 มีประชากรอายุ 60 ปีขึ้นไปถึง 22.0% การรับรู้ถึงการวิจัย การพัฒนา และแนวโน้มของอาหารเพื่อการพยาบาลในประเทศญี่ปุ่น จะทำให้ผู้ผลิตไทยเข้าใจได้อย่างลึกซึ้งถึงความต้องการอาหารแปรรูปในอนาคตได้

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

แปลและเรียบเรียงจาก

วารสาร The Japan Food Journal ฉบับวันที่ 18 มิถุนายน 2568

ภาพประกอบข่าวจากเว็บไซต์ Google.com