

【九州発】高齢社会の食事を展望する

病院・福祉施設給食の課題と展望、 健康を創るワクワク市場



高齢者ソフト食研究会 会長
(管理栄養士・農学博士)

黒田 留美子 氏
Kuroda Rumiko

高齢者の食事に関する管理栄養士・栄養士や食品メーカー・医師・看護師・リハビリテーション専門職などの方が、摂食・嚥下(えんげ)機能に問題があっても安全においしく食べられる「黒田留美子式高齢者ソフト食」の普及・開発を目的に活動。



ケアユー(株) 博多工場
所長/第2営業課課長

元吉 将人 氏 / 辻 健治 氏
Motoyoshi Masato / Tsuji Kenji

病院・介護福祉施設などを運営する自社グループ内の厨房の人手不足から博多工場を立ちあげた。グループ外も含め1万1,500食/日を生産して九州一円に配送。8月に第2工場竣工、第3工場も予定している。



(一社)日本惣菜協会 副会長
株式会社セイブ 代表取締役社長

田中 憲治 氏
Tanaka Kenji

福岡県久留米市で日配給食弁当・施設向けクックチル惣菜(袋惣菜)・家庭向け夕食宅配・久留米市立学校給食受託の4事業を展開。5年目を迎える高齢者施設向けクックチル惣菜事業は順調に推移している。

少子高齢化や離職率の高まりなどで人手不足が進み、病院・福祉施設給食も旧来の人手だけでは支えきれなくなっている中、コロナ禍で一部使い捨て容器への変更などがあったものの滞りなく提供されている。いかなる状況下でも一日3食365日提供するという社会的使命の高い食事提供事業では、おいしさや食欲をそそる食事形態・機能性など要望が高まっている。人生の最後まで形ある食事を口から食べてもらいたいと「黒田留美子式高齢者ソフト食」を開発して高齢者食の一翼をけん引している黒田留美子氏と一緒に、介護食を提供するケアユー(株)、(株)セイブの取組みや課題などを通して、これからの高齢者食を「九州発」として展望した。

伸びている高齢者介護食事業 / エビデンスある 「高齢者ソフト食」

田中 新型コロナウイルス感染症対応で忙しい中、Web座談会に参加いただきありがとうございます。当初は

ケアユー(株)さまの工場見学をさせていただきながらの開催を予定していましたが、東京・福岡のコロナ陽性者が急増してきたために急きょWeb座談会に変更させていただきました。わが社でも、取引先から使い捨て容器を使用した弁当の要請があるなど、突発的な

変更も起きています。皆さまも同様かと思えます。

本日は「高齢社会の食事を展望する」のテーマを、私の進行で進めて参ります。どうぞ、よろしくお願い致します。まずは、自己紹介を黒田会長からお願い致します。

黒田 高齢者ソフト食研究会を立ちあげて20年になります。会の趣旨は、日常において大切な生活のリズムを食事が支えていることから「食事を高齢者になっても口から食べる喜びを実感してもらいたい」ということです。その思いから、摂食嚥下（えんげ）機能が低下しても食べられる安全でおいしく、見た目も美しい高齢者ソフト食が生まれました。研究会では、ソフト食の啓発やメニュー開発を推進しています。私は、58歳で大学院に通い、60歳で「高齢者用ソフト食品の開発と物性検査法の確立」の論文で農学博士を取りました。私が提唱している「高齢者ソフト食」のエビデンスをきちんと作りたくて大学院に通ってレシピの物性実験をしましたので、「高齢者ソフト食」のレシピにはすべてエビデンスがあります。

元吉 弊社のセントラルキッチン（CK）博多工場は3年前に作られました。グループが病院と10カ所の施設を運営しており、給食提供部門では早出や遅出など不規則な労働時間帯に人手が足りず、CKに踏み切ったという経緯があります。当初はグループのみへの食事提供でしたが、半年後からグループ外への販売も始めました。売上げは伸びており、現在は1万1,500食/日を提供しています。私はCK設立の半年後に入社して食事受託部門の責任者をしています。同席の辻は製造責任者をしています。コロナ陽性者拡大では、予定していた試食会のキャンセルや使い捨て容器での提供要望などがあり、かなり身近にコロナを感じています。

田中 今年5月の（一社）日本惣菜協会（以下、協会）の総会で副会長を拝命しました。会社は福岡県久留米市で創業41年目になります。業容は、事業所給食弁当約5,000食、個人宅への夕食宅配約1,000食、600～800食の学校給食受託5校、本日のテーマであります高齢者福祉施設向けクックチルによる袋惣菜（朝・昼・夜）「スマイルキッチン」が入居者20人位のグループホームを中心に10月で

5年目を迎えます。年商約6億円と順調に伸びています。今の工場は8年前に新しくしたのですが、キャパシティがいっぱいで次の展開をどうしようかという選択のところにきています。

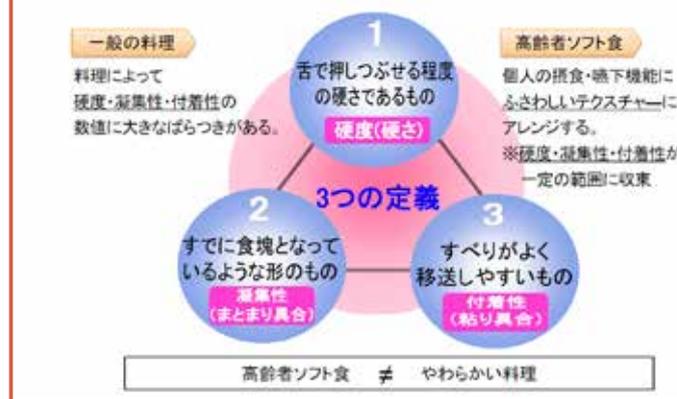
工場生産で個別対応をどうする？ 業務用対応商品使用か自社製造か

田中 次に、介護食展開の現状と課題をお話します。

元吉 当社のCKは真空調理による大量調理となるので、介護段階でいうと介護4や5に充当する方向への対応など細かい対応ができません。そこで、UDF（ユニバーサルデザインフード＝日本介護食品協議会認定）のやわらか食を仕入れて組み合わせ販売しています。グループでは、食事提供事業はこの5年が勝負ということで、二つ目の工場がまもなく本格稼働し、三つ目として鹿児島に用地を確保しており、九州全体を視野に入れた注力事業として大きな投資をしています。私はその実現のための事業を率いている立場におります。福岡でコロナ陽性者が急増したために、今、県外に営業しようとする福岡の方の営業はお断りと言われることもあります。試食も4件企画していましたが、3件キャンセルになりました。コロナが落ち着かないと、先が読めない状況です。

田中 大変な状況ですね。わが社の「スマイルキッチン」は5年間で、朝・昼・夜の3食で7,000食/日になりました。思っていた以上に伸びました。お客さまからは、きざみ食・極きざみ食の要望がありますが、自社では対応できないので、ムース食を仕入れて販売しています。今後、多様なプレイヤーが増えてきて、製法もクックチル・ニュークックチル・真空調理・冷凍などいろいろありますが、わが社はこのままクックチルでいきます。嚥下

高齢者ソフト食の3つの定義



咀嚼（そしゃく）困難食に関して、黒田会長が取り組まれている高齢者ソフト食やきざみ食などにどう踏み込んだ対応をしていくのかを課題に感じており、岐路に立たされているところです。黒田会長、嚥下咀嚼困難食について工場ではどのようなことができますか？

病院・福祉施設の管理栄養士と献立作りからリンク、診療・介護報酬にもアプローチ

黒田 食事形態については、これからは従来の食事形態では喫食困難な方が増えてくると思います。病院給食はおいしくない、介護食は形がないなど、先入観を持っている方も依然として多いです。病院の食事では、糖尿病や腎臓病などに応じた対応をしなくてははいけません。在宅では、高齢化・独居・認知症などによる調理困難などから宅配弁当のニーズは高いです。また、身近に利用できる宅配弁当企業がないの



(左上) 黒田 留美子氏 (右上) 元吉 将人氏 / 辻 健治氏
(左下) 田中 憲治氏 (右下) 清水 誠三氏 ((一社)日本惣業協会 専務理事)

で、CVSやスーパーの惣菜や菓子パンで済ますことが多く、食事の偏りで低栄養で再入院というケースが多く見受けられます。また、食形態が合っておらず普通食をきざんで食べている方もたくさんいらっしゃいます。私は、このきざみ食をやめることで、誤嚥性肺炎を防ぎ、低栄養高齢者を無くす活動をしています。「高齢者ソフト食」はエビデンスがあり、再現性があるので高齢者食の大量調理に導入できます。学会分類2013、農林水産省のスマイルケア食、高齢者食フードスケールは「高齢者ソフト食」とリンクしているので、喫食者の状態に適した食事に合わせやすくなっています。病院や施設では診療報酬や介護報酬が細かく点数化されているため、企業は単なる食事提供だけではなく、管理栄養士と献立作りからリンクすることで取引先の報酬アップにもアプローチできます。

田中 ありがとうございます。まだまだ私どもは勉強しなくてはいけないですね。では、これからの戦略を元吉所長、お願いします。

団塊世代が2025年に75歳で後期高齢者 同業他社との差別化武器に

元吉 黒田会長が言われるとおり、嚥下咀嚼困難な方に見た目が普通の食事を提供するというのは、今後の大きな課題です。アドバイスをもらえるのであれば、実行に向けてトライしたいと思います。

田中 団塊の世代が2025年に75歳となって後期高齢者を迎えるということで、ますます介護食市場は伸びていくと思います。そこで、わが社としてはソフト食やきざみ食を内製化するかどうかの岐路にあります。黒田会長、「高齢者ソフト食」は3食365日対応できますか？

黒田 できます。実際に作っているCKがあります。ただ、大事なのは献立です。献立をしっかりと作り込まないと、CKでの取組みは失敗します。「高齢者ソフト食」には「硬度（硬さ）」「凝集性（まとまり具合）」「付着性（粘り具合）」の3つの定義があって、この3つが揃うと食塊ができて誤嚥せずに安心して食することができます。きざみ食は食塊を崩しているの、誤嚥の危険性があることから私たちは推奨していません。「高齢者ソフト食」は料理の中で食塊を作るようにしています。

田中 「高齢者ソフト食」は原価的に高くなりませんか。私の所では、3食で750円（税抜き）、原価率約40%に抑えなくてはけません。

黒田 それは大丈夫です。私は現役の頃、3食を原価680円で作っていました。行事食やバイキング食の時には、別途いただきましたけどね。

田中 原価的には、ハードルは高くないですね。ありがとうございます。元吉さん、CK経営の展望をお聞かせください。

元吉 このコロナ禍で、全く先が分からなくなりました。従業員が約150人いるのですが、マスク・消毒・手洗い・うがいを励行したらコロナ感染者に絶対にならないとはいきれません。このことが恐怖で毎日おびえています。今後どうするかというよりも、コロナが収束するまではわが身を守ることで精いっぱいというところです。そんな中でも、同業他社と差別化できるものを持って食材の販売・受託業務に注力したいと思っています。

田中 コロナについては、本当にそうですね。まずは、社内から感染者やクラスターを出さないことが今は一番ですね。わが社の課題としては、仕事の仕掛かりが午後6時半からスタートして翌日午後3時までかかります。クックチルを導入して計画生産することで、深夜時間帯の作業を昼に移しましたが、食数が増えて、滞留スペースが無いことから深夜時間帯に働いてもらわなくてはいけなくなっています。冷蔵・冷凍・滞留スペースを確保して、従業員の負担を軽減することが目下の課題です。本日は、協会を通して黒田会長との出会いがあったように、一企業では持てない協会の情報網を生かして、企業も従業員も取引先も喜ぶ、三方良しとなる健全経営に注力していかなくてはいけないと思います。黒田会長、何か将来に向けて良いお話はありませんか。

黒田 今日のお話では、ケアユー(株)さんは真空調理、(株)セイブさんはクックチルで病院食・介護食を作っているというお話でした。献立によって、真空調理がベストなもの、クックチルがベ

ケアユーの「真空調理製法」とは？

素材の良さを引き出しながら、「安心」・「安全」なお食事づくり。

HACCP認定工場で製造

- 1 **下処理**
素材に下処理を施します
プランニング、焼き、揚げ等
- 2 **真空パック**
下処理をした食材に調味液を加え、真空パック詰めします
- 3 **加熱調理**
真空食材を高圧調理器で加熱・加圧、殺菌調理します
- 4 **急速冷却**
加熱調理後、急速冷却し食材に旨味を閉じ込めます

徹底した温度管理をお願いします。

冷凍 冷蔵

厨房では温めて盛付けだけ！

- 1 **加熱・解凍**
- 2 **盛付・配膳**

この高圧調理器は九州で当社だけ！！

熱+圧で味が染み込み、やわらか！

「真空調理製法」の特徴

- 1 味の染み込みが良いため調味料は従来の2/3量。
- 2 真空した袋内で調理する為加熱後手が触れず衛生的！
- 3 だから、長期保存も可能に！
- 4 やわらか、素材を活かした家庭的な味付けで高齢者の方も食べやすい！

7g以下

1日の塩分量

ストなものがあります。企業単独の営業だけではなく、福岡県内の2社の特性を生かし、うまく組み合わせ受注や提案をしたら、病院や施設はより汎用性のある提案を受けられるようになって、おもしろいのではないかと思いました。

元吉 なるほど。

黒田 栄養管理に加えて、患者さまの免疫を上げる料理提供や料理にHACCPを組み込むことも大事です。免疫では、腸内細菌を増やすように天然由来の酵素や乳酸菌を料理やおやつに使います。日本には機能性を持つ天然由来の食品がたくさんあるので、そういう食材を食事に組み込むことはとても大切です。また、衛生面では一例を挙げれば調味料の酒は防腐効果、からは殺菌作用など自然の食材を上手に調理工程に入れ込むこともハード面の衛生対策に加えて大切です。

真空調理とクックチルのコラボ提案はできるか

田中 わが社のクックチルは、加熱調理後90分以内にプラスチックで3℃以下に下げるといふものです。取引先から揚げ物は再加熱でおいしく再現できる、南蛮漬は味が染みておいしいとの声をいただいています。ただ、春雨はプラスチックで水分を飛ばされるせいかポキポキとなって提供できません。

黒田 緑豆の春雨ならば、プラスチックの温度や風力調整で、いもでんぷんでできている春雨は、最後に混ぜ合わせるという工夫もありますね。



ケアユー株博多工場 お祝い膳

田中 ありがとうございます。私は詳しいことが分からないので、現場に伝えて挑戦してもらいます。(株)ケアユーさまの真空調理はどうですか？

辻 真空調理の特徴は、柔らかく仕上げることができることです。レトルト釜なので、加圧と加熱で殺菌もできます。煮物が好評で、高齢の方は特に和食の煮物が好きなので、福岡の醤油を使って地域性を出しています。九州圏内の方にはおおむね好評です。

田中 苦手な料理や食材はありますか？

辻 炒め物関係ですね。肉野菜炒めという献立を加圧しながら加熱するので、どうしても「炒め物風」という仕上がりになります。

田中 なるほど。レトルト釜ですからね。九州にも全国展開をしている企業が介護食市場に参入してきていますが、われわれは地元企業として、九州の食材を使って九州の食文化を取り入れて九州の方々に喜ばれる食事を提供しなくてははいけません。黒田会長、この業界でワクワクすることはありませんか。

黒田 平均寿命と健康寿命には約10年の乖離(かいり)があるといわれていますが、食事で健康寿命を長くすることができるとしています。高齢者食に限らず、食事には愛情が大切です。愛があれば、一生懸命考へると思います。高齢者の方は、すでに基礎疾患を持っておられる方が多いです。そこを食事の力でいかに重症化しないようにしてさしあげるか。患者さまにもご家族にも、国の医療費にも貢献できる「介護食」。私たちは、素晴らしい仕事に就いていると思います。ワクワクしませんか。

田中 まさに、私たちが日々向き合っている介護食提供がワクワクする事業ということですね。会長、元気が出てきましたよ。清水専務、協会から終りのごあいさつをお願い致します。

清水 本日は黒田会長をお迎えして、協会会員の(株)ケアユーさま、セイブ(株)さまから伸長著しい介護市場について自社の取組みも含めて示唆に富んだ内

介護福祉施設経営者・施設長様へ
クックチル袋惣菜のご案内

施設様の様々な
お悩みを解決！

温め
かんたん
袋のまま湯煎で
温められる

累計800万食！

ストック
いらす
365日
配送だから
ストックなし

食中毒
発生ゼロ！
HACCP認定
工場だから
安心・安全

週1でも取引可能！

TEL:0942-27-1218 FAX:0120-712-014
http://t-seibu.com/

株式会社セイブ
スマイルキッチン



株セイブ クックチル袋惣菜

容の座談会ができました。元吉所長から従業員からコロナ感染者が出てしまうことを毎日おびえているというお話がありましたが、協会がjmニュースで農林水産省が食品産業は国民への食料安定供給に重要な役割を担っていることから「一般的な衛生管理が実施されていれば、感染者が発生した施設等は操業停止や食品廃棄などの対応をとる必要はありません。」という通達が出ていることを案内して、HACCPに沿った衛生管理をお願いしているところです。また、黒田会長からは免疫力をアップする食事、善玉菌を増やす介護食の提案もいただきました。

大変有益な時間を、誠にありがとうございました。