【ミニシンポジウム報告】

高齢者の食事支援サービスとフードチェーン
—やさいくる活動の実例—

㈱日本栄養給食協会 入江 成子

Meal Support for Elderly People and Foodchain

Shigeko IRIE

Nihon Eiyou Kyuusyoku Kyoukai Co.Ltd

1. はじめに

㈱日本栄養給食協会は平成元年に設立された、給食受託事業を主とする企業である。栃木県宇都宮市を中心に病院、クリニック、老人福祉施設、社会福祉施設、学校、幼稚園、保育園など約180件の給食事業を受託している。また、宅配食サービス、地産地消こだわりの弁当、スポーツ選手への弁当製造、郊外型ベーカリー店の運営なども手がけている企業である。

2. 高齢者の食事支援サービスの現状

本会は、平成6年より宅配治療食事業を開始した。このサービスは退院後の食事療養に不安を感じている患者様からの要望に応える形での開始となった事業である。

減塩食、糖尿病食、人工透析食などの治療食から、高齢者向けの一般食へと内容は拡大し、現在では、1日に約200食の製造、宅配を行っている。

また、平成13年度より宇都宮市の、平成15年度より佐野市の高齢者食の自立支援事業の認定を受け、行政との連携の下、在宅療養者のサポートを行っている。行政指導の中には、安否確認を行うことも盛り込まれており、単なる配食にとどまらない利用者の生活スタイルに入り込んだ地域密着型のケータリングサービスとして展開している。近年は、大手メーカーの安価弁当が進出してきており、ニーズは、低コスト傾向がより明確になり

つつある。

3. 未来環境食循環システム(やさいくる活動)

給食からは、毎日たくさんの食品残渣が廃棄物として発生する。食品廃棄物の処理問題について長年、問題視していた。本会では、食品残渣を液肥化し、「捨てる」から「活かす」を実現する食べ物の循環に成功した。

本会では、現在、地球がまわるように食べ物もつながり、環になり、新たなものを生み出す「未来環境食循環システム」に取り組んでいる。

また地産地消の推進、地域ブランドの確立などにも注力している。ものづくりと併せて、「伝える」「残す」「守る」という、人間としての使命感も育んでいきたいと考えている。

図1 未来環境食循環システムの概念図

4. 「エコ・ファームHAGA」と「ごろごろ畑」

本会では、食品残渣を24時間で液肥化する工場「エコ・ファームHAGA」を平成22年1月5日にスタートさせ、同年6月には、農業生産法人株式会社「育くん（そだつくん）ファーム」を設立し、農産物生産を始めた。

土壌活性液を「育（そだつ）くん」と名づけ、「育くん」を10aあたり1t以上使用し、減農薬で栽培した畑を「ごろごろ畑」、ごろごろ畑で育った野菜は「ごろごろ畑野菜」としてブランド化を試みている。そしてほかの一般流通品とは区別し、自社のブランド野菜として、給食、宅配食、ベーカリー店などで使用している。

新鮮で旨みが濃いとされる「ごろごろ畑野菜」は、栄養価も高く、喫食者からの評価も高い。高齢者の食事支援サービスの中でも使用されている。

5. グループ内の多様化

給食受託事業を基幹としているため、食材卸業も一体となり連携業務を行っている。グループ内物流システムが整っていることも大きな特徴であり、循環型システムを整備できた理由でもある。

給食受託事業以外の分野としても、ケータリングフードサービス、石窯パン工房県内3店舗運営、宇都宮餃子製造、地産地消弁当製造等、新鮮な安心安全野菜として「ごろごろ畑野菜」を活用する分野が拡大しつつある。

また、給食受託先や食育イベント等での「ごろごろ畑野菜」の販売を行い、グループ内の活動を生産者も一緒にアピールしている。

以上のような一連の取り組みが社会的にも評価され、平成23年第3回地産地消給食等メニューコンテストにおいて「美適食彩ヘルシー弁当」が農林水産省生産局長賞を受賞した。

また、平成23年度版食育白書に、本事例が紹介された。栃木県内においては、平成22年第3回マロニエECO事業所「フードマイレージ削減部門特別賞」を受賞した。地方の民間の給食会社とし

図2 受賞商品〈美適食彩ヘルシー弁当〉

での取り組みとしては前例がないとして、全国から注目されつつある。

6. 6次化の推進

グループ5社内の中で、生産→加工→消費が可能であり、また、真空加工が可能な工場を併設していることにより、ごろごろ畑ブランドを使用した付加価値の高いオリジナル真空加工商品製造の強化をすすめている。

セントラルキッチンの能力を向上させ、年間を通じて安価良品な商品がお客様に提供出来るよう、バリューチェーンの構築を推進している。

7. おわりに

東日本大震災後、栃木県内においても放射能汚染の問題は大きい。本会の栽培計画、生産、売り上げに大きな影響を及ぼしている。

地産地消に対する考え方も様々ではあるが、今後も地産地消を推進し、安心・安全な農産物での商品開発を進めていく方針である。

未来環境型食循環システム（やさいくる活動）を通し、日本、栃木、宇都宮の抱えている農業や食料問題についても、生産から消費まで担う企業として向き合っていきたいと考えている。

力強い土づくりを行い、「美味しい、昔の味がする」生命力のある農産物づくりと流通体制の整備を推し進め、地域密着型のフードシステムをさらに構築していきたい。