

2014年  
11月中国四国農政局  
山口地域センター

## News Letter

## 味にこだわった治療用特殊食品の展開

～病院食から、介護・在宅市場へ～

(株)栗本五十市商店・(株)カネゴフーズ



日本の総人口は減少に転じていますが、高齢者は増え続けています。また、約3割が高齢単独世帯であり、共働き世帯が年々増加する中、介護食を家庭で用意する負担の軽減がますます求められると予想されます。

そこで農林水産省では、「新しい介護食品」の普及などを通じて、介護食品市場の活性化を図っています。

今回は、介護・治療用食品を開発・製造・販売をされている(株)栗本五十市商店にお話を伺いました。

当商店は、家族経営で行商からスタートし、社長が21歳で入社した当時は「栗本商店」として工場給食や法務省の矯正施設、国立病院等に食材等を納品する卸業へと成長していました。その後、各病院の栄養士や医師から、病院給食のニーズに合った新商品の開発を依頼され、現在販売している商品の先駆けとなる商品を開発したことをきっかけに、厚生労働省・農林水産省認可の全国病院用食材卸売業協同組合に加入し、治療用特殊食品の企業として現在に至っています。



たんぱく質の少ない米を使った冷凍ちらし寿司



塩分を押さえた冷凍巻き寿司



でんぷんが主原料でたんぱく質が低い手打ち風うどん



最新設備が導入された(株)カネゴフーズ

販売者:株式会社 栗本五十市商店  
広島県大竹市晴海2丁目10番45号

Tel(0827)57-7233

製造元:株式会社 カネゴフーズ  
山口県岩国市美和町渋前601

Tel(0827)95-1250



また、介護食も広島・山口の病院だけでなく老人ホーム等に供給しており、広島・山口において高いシェアを誇っています。さらに高齢化社会や需要が高まっている在宅市場への対応を踏まえて、商品開発・製造部門を担う(株)カネゴフーズ(岩国市美和町)を立ち上げ、体にも良くおいしく、無理なく食事療法が継続できる商品の開発・製造を行うようになりました。これは、オール電化・真空調理システムの最新設備を導入し、栄養価の損失が少なく、食材本来の風味・おいしさを閉じ込めることに成功しました。(写真「塩分を減らしてもしっかりと味付けのエンヘルシリーズ」と「たんぱく質を抑えたプロヘルシリーズ」)

販売商品の8割が介護・治療用食品に特化しているところは、全国でも数えるほどしかなく『人と人のつながりを大切に、「食」を通して健康を創造する。』という企業理念が、農林水産省が進めている「医福食農連携」(医療や福祉分野と連携し、食と農に新たな需要を創出する取組)と通じるものがあり、今後の活躍が期待されます。

## 「職場体験学習」の実施



お米の表示って大切だなー

山口地域センターでは9月25日・26日、山口市立鴻南中学校の2年生6人を「職場体験学習」として初めて受け入れました。これは同校が毎年行っている学習プログラムで、様々な仕事を体験し、将来の進路選択に活かすことを目的に行われ、センター業務や食品表示制度の説明、近隣スーパーで模擬一般調査等を実施しました。

まず、センター内を紹介し、センター業務の説明をしました。その後、翌日も含め、生徒二人一組となり職員とともに青果・精肉・鮮魚売り場を順に回り、果物や野菜のポップ表示を見たり、お米を手に取り裏面の表示を確認したり等の調査体験をし、「数が多くて大変だな」、「表示は大切だな」といった感想が出ていました。

店舗での調査が終わった後、表示調査の報告を実際に行うため、センターのパソコンを使い、調査結果を入力しました。

後日、鴻南中学校の校長先生と参加した生徒から手紙が届き、「熱意あふれる御指導ありがとうございました。」、「食べ物を安心して買えるのは色々な人が裏で支えているということがわかりました。」とお礼の言葉が記されていました。



## 『食育セミナー「和食文化の魅力再発見～伝えよう山口の食文化～」』を開催

山口地域センターは9月27日、惣太夫庁舎大会議室において、『食育セミナー「和食文化の魅力再発見～伝えよう山口の食文化～」』を開催しました。

このセミナーは、家庭でも手軽に取り入れられる和食の技の紹介をはじめ、地元山口の食文化やその歴史などについて学ぶことを目的に開催したものであり、食に関心のある一般消費者36名が参加しました。

はじめに、山口調理製菓専門学校講師の野間育美氏から「だしの魅力とうま味を活かす工夫」と題して、「料理を若い人に受け継いでいくことは一番大切なこと。味の濃いものではなく、だしを活かした家庭で作る手間暇かかった料理が日本料理の原点だと思っている。」など、うまみ成分を含む食品や効果的なだしの取り方などについて説明がありました。



調理実演の様子



熱心に説明を聞く参加者

続いて同校講師の樋口稔氏から「山口の食文化（大内料理）」と題して、「大内料理とは、応仁の乱により將軍職を追われた足利義植が、当時有力大名であった大内義興を頼って周防（山口）に来た際、全32膳114品でもてなした料理であり、これが山口の食文化の基礎となっている。また、当時は醤油や砂糖がないため、一番だしの後、酒、みそ、酢、塩、蜂蜜のみで味付けされた。」と説明がありました。

その後、大内料理の中から「雑煮」とだしのうま味を活かした「だし巻き卵」の調理実演と試食を行いました。

参加者からは、「本物の味の大切さ、伝えていく大切さを再認識した。」、「母乳の中にうまみ成分のグルタミン酸が含まれているとは知らなかった。」などの感想が出されました。