

# 低グルテリン米がつなぐ、 農業と医療と福祉の連携

株式会社 さとに医食同源（鳥取県）



## 6次産業化で

### 医療に求められる食事を提供

鳥取市郊外に位置する里仁地区さとにの人口は約500人。少子高齢化と過疎化が進み、60歳以上が人口の約35%を占めている。この地で生まれ育った太田義教さんは、「地域の人が



透析後、通院患者はクリニックのダイニングで食事をすることができ、持ち帰ることもできる。この持ち帰り弁当が好評で、今後は宅配サービスにも期待がかかる。

安心して住めるまちにしていきたい」と、農業と医療の連携で地域を活性化させていこうとしている。きっかけは、太田代表の長男・匡彦さんが院長を務める「さとに田園クリニック」より、人工透析患者への医療給食提供の要請を受けたことだった。そこで、医療給食の提供を行う「さ

とに医食同源」を創業し、兼業農家の米澤英宣さんとともに「低グルテリン米」を生産し、給食に活用した。

現在、さとに医食同源の給食部は、さとに田園クリニックの人工透析の患者に向け、年間2万食の食事を納品。クリニックに併設する有料老人ホーム「メディアケアいろり」の食事

も委託されている。給食メニューは、さとに田園クリニックの管理栄養士と、さとに医食同源の栄養士と調理師によって共同で開発されている。さらに、地域包括ケアが進んでいくと予想される今後、さとに田園クリニックの太田院長は、さとに医食同源の宅配サービスに期待を寄せる。太田代表も宅配サービスによる医療給食の普及を目指していきたいが、そのためには、採算性の確保、人材育成、設備の増強が必要と考えている。



株式会社さとに医食同源 代表取締役  
おた よしのり  
太田義教さん (80)

地元の銀行を退職後、企業や団体に要職に就き多忙な生活を送っていたところ、さとに田園クリニックより、人工透析患者への給食提供の要請を受け、「さとに医食同源」を2009年に創業。

患者を支えるための  
医療食を提供していきたい

「腎臓病や糖尿病、高血圧などの生活習慣病は、薬で治していくものではなく、生活の中で治していくのです。運動療法や食事療法などに取り組んでいかないとけないのですが、患者が自宅でできることには限界があります。現在、さとに医食同源さんに医療給食を用意してもらっていますが、これが結果的に治療につながっていくと期待しています。既に、低グルテリン米を使った医療給食を提供することによって、患者の食に対する意識が変わり、食事療法に取り組もうというモチベーションが上がってきています。これからも、さとに医食同源さんと共に、地元産の食材を使った、手作りで美味しいバランスの取れた医療給食を提供していきたいと考えています」。



さとに田園クリニック 院長  
おた まさひこ  
太田匡彦さん (49)

太田義教さんの長男。奈良県の医大を卒業後、奈良県と鳥取県の病院で勤務。2007年、人工透析装置を備えた「さとに田園クリニック」を開業。

## 地域を守る農業と

### 6次産業化に不可欠な労働力

当時、兼業農家だった米澤さんは、太田代表と「さとに医食同源」を立ち上げるまで、後継者不足で先細りしていく里仁地区の農業を、集落営農計画で食い止めようとしていた。しかし、あまりにも高齢化が進み労働力が確保できず挫折。末永く続けていく農業を目指すには、株式会社化しかない。リーダーが代わったとしても続いていく、そういう会社が現れない限り、立ちいかないと考えていた。そんな時に太田代表から、農業と医療が連携した地域おこしの話を持ちかけられた。



株式会社さとに医食同源 営農部のみなさん。取締役で営農部長の米澤英宣さん(72/写真右)は、太田社長と共に「さとに医食同源」を立ち上げたキーマン。さとに医食同源は、営農部4名、給食事業部14名、「さとに千両」6名、役員2名を合わせた26名で運営している。



低グルテリン米は、一般の米を酵素液に浸しタンパク質を除去した低たんぱく米と異なり、体に吸収されやすい易消化性タンパク質(グルテリン)の含量が低いという特性を持った品種の米。



B.さとに桃源郷米(特別栽培米のコシヒカリ)。鳥取市里仁地区で減農薬・減化学肥料で栽培した特別栽培米のコシヒカリ。

A.さとに医食同源米(低グルテリン米)。低グルテリン米として育成された「春陽」と「LGCソフト」をブレンドした米。※消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

さとに医食同源の創業から2年後に法人化が行われ、従来の医療給食事業を行う給食部とは別に、米澤さんを中心とした営農部を新設。営農部は、2012年から国が始めた「人・農地プラン」に後押しされるような形で、作り手がいない近隣農家の農地を集積。6ヘクタールまで拡張した農地の一部で低グルテリン米を栽培し、その他、白ネギや漬物用の小玉スイカなどの栽培も行っている。

「農地の集積は、地元の農家の人々には喜ばれましたが、今度は営農部の人手が足りなくなり、今は新たな農地の集積を控えています」と話す米澤さん。雇用と人材育成は給食部と共通の課題のようだ。

また、米澤さんは、低グルテリン米をはじめとする農産物の作付計画を策定し、本格的な販路開拓にも取り組んでいる。商標登録した低グルテリン米の「さとに医食同源米」は、さとに医食同源のライスセクターや、食味や品質をサポートする中嶋米穀<sup>なかしまいこく</sup>でも販売されているが、売上は伸び悩んでいる。

そこで太田代表は、低グルテリン米を軸に健康食の普及を目的にした古民家レストランを構想。2012年に六次産業化・地産地消法に基づく総合合事業計画の認定を受け、2013年に築80年の家屋を改装した古民家レストラン「さとに千両」をオープンさせた。

## 「米」の食味を支える最強のサポーター

中嶋秀雄さんは、さとに医食同源で収穫された米の食味を計り、ブレンド米を提案。品質、味ともに自信をもって提供できる「さとに医食同源米」を完成させ、商標登録までサポートした。

「過去に、ある病院の栄養士さんから低グルテリン米の相談を持ちかけられたことがありましたが、コスト面を理由に病院側からの賛同を得られず事が運ばなかったことがありました。今回、太田代表からこの地域でやってみたいという話を持ちかけられた時、お医者さんがいて、さとに医食同源の給食部門があって、それぞれの気持ちに通じ合っていることを感じ、「一緒にやってみよう」と参加しました」と話す。さとに医食同源の6次産業化に欠かせない人物のひとつだ。



中嶋米穀株式会社  
なかしまひでお  
中嶋秀雄さん(63)

五ツ星お米マイスター、米・食味鑑定士の認定を受け、鳥取県農産物検査員も務める。

# 株式会社 さとに医食同源 [鳥取県]

## 株式会社 さとに医食同源 6次産業化への道

- 2009年9月：さとに田園クリニック患者への医療給食提供のため、給食事業を創業。兼業農家を営んでいた太田代表の自宅の農機具庫を改装してスタートさせた。
- 2009年：給食事業に使用する、低グルテリン米「春陽」「LGCソフト」を生産、医療給食の米飯に導入。
- 2011年7月：事業内容に農業、給食仕出し業、古民家レストラン、地域活性化事業を盛り込み法人化。
- 2011年：近隣農家の委託を受け農地を集積、営農を本格化。
- 2012年2月：6次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受ける。
- 2012年8月：とっとり発!「6次産業化事業」の認定を得てライセンスター、主要農機具等設備の充実を図る。
- 2012年：中嶋米穀の協力により、低グルテリン米「春陽」「LGCソフト」をブレンド、食味を整え「さとに医食同源米」として商標登録、外部販売を始める。給食部では患者さんが家で家族と食べられるように弁当販売を始める。
- 2013年3月：古民家レストラン「さとに千両」をオープン、続いてガーデン・カフェ併設。
- 2013年5月：給食部で老人ホーム「メディケアいろり」への食事提供を始める。



今後：「さとに医食同源米」を原料に甘酒を商品化。ピザやきりたんぽなどにも活用しよう商品開発が進められている。



### 株式会社さとに医食同源

鳥取県鳥取市里仁312-1  
TEL:0857-50-0613 <http://satoni.jp/>  
※写真は古民家レストラン「さとに千両」  
鳥取県鳥取市里仁312-2 TEL:0857-50-1611

株式会社さとに医食同源の6次産業化への取組の様子は、動画インタビュー含め「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。  
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0064.html>

「同じ思いを持った地域の人と話  
導（料理教室）も行われている。」  
この他、古民家レストラン「さとに千両」では、さとに田園クリニックの太田院長からの要望もあり、腎臓病患者が家族と共に楽しめる食事指導（料理教室）も行われている。

## 健康食を普及させていく 古民家レストラン

太田代表が話す。「古民家レストランでは、健康を気遣う一般の人たちにも、低グルテリン米を食べて知ってもらいたいんです。そして、地元の食材を使ったバランスのとれた食事を通じて、健康になってもらいたいですね。プロモーションの役割を果たしながら、観光にもつなげていけたらと考えています」。



古民家レストラン「さとに千両」のひものランチ。地元で作った季節の野菜や旬の素材を使用した「季節の彩り弁当」や、出雲そばに地元素材のこだわりのだし汁を組み合わせた「おそばセット」も人気。

## (株)さとに医食同源の農・医・福祉のむらづくり構想

