

利用者一人一人の健康状態に対応した「健康サポート食」の開発で、糖尿病対策等、地域の課題解決に貢献します

事業のポイント

徳島大学医科栄養学科との共同研究により、「徳島 健康・医療クラスター」を活用しながら、地域課題である糖尿病対策にも繋がる食事メニューを開発。地域資源の利用等、地元食材にもこだわりながら利用者一人一人の健康状態に対応した各種食サービスを展開。

◆地元食材の活用にもこだわり様々な健康状態にも対応

健康を維持するためには運動や睡眠等、様々なポイントがありますが、その中でも食生活の管理はとて重要で、食生活の管理をサポートしていくためには、医療・介護現場への対応や、高齢者、アレルギー対応等、それぞれの健康状態に対応した食事が必要になります。さらに、食事は「継続すること」が大切で、いくら健康に良い食事であっても、美味しく食べられず、我慢をし過ぎて、継続できないようでは意味がありません。

(株)さわでは、低カロリーでも、満腹度・満足度が高くなる「コントロール食」をはじめ、医療機関・高齢者施設向けの食事や、労働者等の健康管理を目的とした「ヘルシーランチ」等、あらゆる方々の健康状態に対応できるように、提供先ごとに献立を工夫しつつ、様々な形態で「健康サポート食」を提供しています。また、地元徳島の方に慣れ親しんだ食事を美味しく召し上がっていただき、かつ域外の方に徳島の美味しい食材を知っていただくために、地域資源である地元食材の活用にもこだわっています。

◆地元大学との共同研究により、研究試験に基づく基準の作成とメニュー開発

(株)さわは、一般向けの食品・お弁当の製造販売が中心でしたが、約14年前に徳島県の担当者から「健康管理ができるような、ヘルシーな食事に対するニーズがある」とのアドバイスを受け、「ヘルシーランチ」も手掛けるようになり、約半年間かけて、保健所ともやり取りをしながら、毎日食べていただけるように日替わりの献立を作りました。「ヘルシーランチ」は販売初日の50食から、現在は1日約500食を販売するまでに成長しており、ニーズの高さを実感しています。この取組が弊社のよい転機となり、この頃からスーパー向けの食品・惣菜事業からは撤退し、医療機関・高齢者施設等向けのお弁当宅配・給食事業として、カロリーを抑え栄養バランスを考えた「健康サポート食」の提供サービスに重点を移していきました。

そのような中、弊社の社員(高津 管理栄養士)が徳島大学大学院に入学したところ、担当教官の1人で、カロリー密度に着目した食事法の研究を進めていた、臨床栄養学を専門とする奥村 仙示 講師との出会いがあり、徳島大学との共同研究が始まりました。徳島県は糖尿病死亡率が全国的にも高く、糖尿病対策は地域課題の1つでした。その課題克服に繋がる食事管理の指標構築に向けて、満足度・満腹度等個人の主観的評価を統計的に分析することになり、弊社は、臨床試験で使用する試験食の提供やヘルシーと謳った他の献立との比較分析を担当しました。本研究では、(株)テクノネットワーク四国(四国 TLO)に弊社と大学との橋渡しをしていただきながら、知的クラスター創成事業(文部科学省)「徳島 健康・医療クラスター」の支援も活用しつつ、県庁や大学職員の方にも試食や評価でご協力いただきました。

研究成果である「低カロリーでも満腹感、満足感のある食事組成基準」は、量は多くてもカロリー密度の低い食材を選択すれば、高い満腹度・満足度が得られ、健康的な食事になるというもので、「デンシエット」の名称で商標登録されました。「コントロール食」の開発において、論文発表された研究データの裏付けがあることは弊社にとって強みとなっています。



細川 敦子 株式会社さわ 品質保証部 部長 (左)
高津 廣美 株式会社さわ 広報 管理栄養士 (右)

<株式会社さわ連絡先>

【本 社】〒770-0873 徳島県徳島市東沖洲 1-1-5

TEL: 088-636-0088 / FAX: 088-636-0087

<http://www.sawa-food.com/>



徳島大学院医歯薬学研究部
臨床食管理学分野 奥村 講師

◆医療機関・高齢者施設等、様々なお客様に対する「健康サポート食」の提供サービス

- 徳島大学との共同研究の成果である「デンシエット」に基づき、カロリーコントロールに悩まれている方等を対象に「コントロール食」の開発を行い、夕食の宅配を行っています。食事はやはり継続することが大切なので、メニューの内容は1週間単位の日替わりメニューで提供し、できるだけ毎日食べていただけるように様々な献立を考えるように努めています。
- 医療機関・高齢者施設等に向けた食事は、固さ・大きさ等の嚥下食やアレルギー・禁止食対応等、個々人に応じた対応が重要になるため、食事の現状確認やご家族への面談等を通して慎重に対応しています。例えば、おにぎりは人によって個数や大きさが異なり、小さいおにぎりを複数に分けて食べていただく方もいます。また、噛むことが難しい方向けのソフト食も、できるだけ「何を食べているか」が実感できるように、材料は別々に分けてからミキサーにかけ、盛り付けるよう工夫しています。アレルギー・禁止食への対応についても、医療機関等から出されている食事の内容を教えていただき、各個人の診断書を出していただいてから、引き受けさせていただいています。
- 現場とのやり取りを行う上で弊社が大切にしていることは“お客様の健康と命を預かっている”という意識です。食事提供のお仕事を受けさせていただく際は、必ずそれぞれの現場・施設に訪問し、直接食事の内容を確認させていただき、担当者や保護者の方と話し合った上で、どのような食事を提供するか決めています。
- その他、地元企業に「ヘルシーランチ」を提供するサービスも展開しています。若い労働者の方も、事務職等の内勤や外回り等が中心となり、運動に時間を割けない方が多くなってきているので、そういった方にも自分の健康に少しでも関心を持っていただき、カロリー管理をしていただけるような献立を考えています。



デンシエットに基づく
コントロール食の一例（米飯は別）



医療機関・高齢者施設向けの食事



ヘルシーランチ



医療現場からの声

- 食事は栄養を取るだけでなく、五感を刺激し、多くの身体機能を使うため体によい影響が期待されます。そのため、食事をしっかり楽しく食べることは患者さんにとってリハビリにも繋がる重要なものと考えています。
- しかしながら、患者さんの病態や年齢、嚥下、嗜好等への個別対応には苦心しておりますが、同社には現場の要望にも柔軟に対応いただき大変助かっております。担当者とは月1回の会議で話し合うほか、患者さんの食事形態や要望等もその都度連絡し対応いただいています。

◆その他取組の特長、今後の展開など

- 一般向けのお弁当が中心だった時から、地元の方にも親しまれるように、また、新鮮で安全な徳島県産の食材を活用することにこだわり、お米も県内産で農家をも選定しています。そのこだわりは、中小企業地域資源活用促進法に基づく事業認定（経済産業省）へと繋がり、平成21年の認定事業では、鳴門鯛の加工食品の開発、製造を行い、現在、平成27年の認定事業として、木頭ゆずの加工食品の開発に取り組んでいます。
- 弊社には10名の栄養士・管理栄養士がおります。病院勤務経験がある社員や、大学で研究に従事していた経験がある社員等、専門的で多様な人材が弊社の強みとなり、各取組を支えています。
- 奥村講師との共同研究も継続しており、更なる販路拡大のため、冷凍状態でお届けできる「コントロール食」の惣菜開発も進めています。また、インバウンド対応として、イスラム教の戒律に従った食品であることを示すハラール認証取得もを行い、海外展開も視野に入れています。
- 健康に配慮して素材にもこだわった食事は高付加価値な中身で勝負できるほか、個人での食事管理はコストもかかるため今後も需要拡大が期待できます。今後も県特産品や健康関連商品PRのための各種展示会出展や、糖尿病等の地域課題解決に資するサービス展開を進めて参ります。