

森永乳業で大学生が提案

座間市に研究施設を構える森永乳業が、学生や東日本大震災の被災企業と協力して、新たな介護食を展開する。学生が考案し、宮城県沿岸の水産加工物を使ったメニューを2016

年度にも商品化。産学協同で高齢者のニーズに応えるだけでなく、食を通じた被災地支援を進めていく。

(鈴木 美帆子)

学生が考案したメニューは穴子の卵とし、サバのみそ煮など3種類。いずれも石巻のブランド「金華さば」の水煮や、穴子の加工品を利用。2

年度にも商品化。産学協同で高齢者のニーズに応えるだけでなく、食を通じた被災地支援を進めていく。

同社は、東日本大震災の津波で本社工場と冷蔵倉庫がほぼ全壊した。商品原材料の被害額約7億円という打撃から再建を図るなか、新たな販路拡大策として、魚を好む高齢者にも食べやすい介護食に着目。栄養について学ぶ名古屋学芸大生に職業体験の傍ら、介護食メニューの提案を持ちかけた。14年から復興庁に出向している森永社員がこうした動きに着目。介護食分野の新商品に活用できないか検討を重ねてきた。

考案したのは名古屋学芸大学(愛知県日進市)管理栄養学部の学生。復興庁などによる「復興支援インターン」で、今年3月に水産加工業ヤマトミ(宮城県石巻市)を訪れたのがきっかけだった。

被災地食材で介護食



介護食メニューを考案した名古屋学芸大学の(前列左から)河野さん、神村さんら

年の神村美帆さん(19)と河野の和風クリーム煮」は、みそ呼春さん(20)は「サバ団子 風味仕立てにするなど、高齢

者に好んでもらえそうな工夫をこらした」とアピールした。森永は35年以上前から流動食や介護食事業も手掛けている。学生のアイデアを生かした新商品はまだ開発段階だが、森永のレトルト介護食シリーズ「やわらか亭」の仲間入りが決定。ヤマトミが加工済み水産品を提供する予定。森永の100%子会社で、流動食や介護食を販売するクリニコの橋原正博企画情報部長は「ヤマトミの食材を利用することを通じて、震災の記憶が風化しないよう販売に取り組みたい」とコメント。ヤマトミの千葉雅俊社長は「魚好きの高齢者は多く、介護食メニューとして開発の余地がある。商品化が実現すれば、わが社にとっても伸びしろが期待できる」と話している。森永は食材の硬度や保存性などを検証した上で、販売時期を検討する。