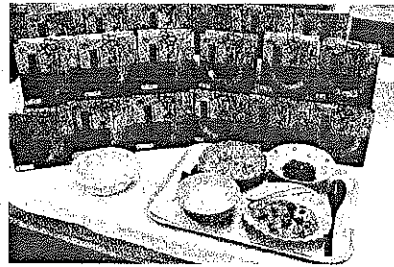


# 介護食品の開発へ

## 震災復興支援 宮城産魚介類を使用

森永乳業



メニューの3つと「やわらか亭」の提案

森永乳業と同社病態栄養部門の子会社クリニコは、東日本大震災の復興支援も兼ねて、宮城県産の魚介類加工品を使った介護食品の開発に取り組み、早ければ来年度には製品化したい考え。森永乳業は27日、神奈川県座間市の同社研究・情報センターで「復興支援インターン参加学生による介護食品提案会」を開催した。ここで同社栄養科学研究所長の武田安弘氏が明らかにした。

復興支援インターンは復興支援の事業で、全国の大学生が復興支援等を目的に被災企業にインターン（職業体験）として参加するもの。今回の提案会は、宮城県石巻市の水産加工品メーカーヤマトミ（千葉雅俊社長）が主催。同社が「サバの味噌煮」「サバの味噌煮」の3品で、いずれも森永乳業の介護食品「やわらか亭」の「ごはん（区分2）」に乗せて丼として提供された。

長をインターンとして訪れた名古屋大学大学院管理栄養学部の女子学生2人がヤマトミの依頼を受けて同社の製品を使った介護食を提案、それを発表した。発表したメニューは、「アナゴの卵とじ」「サバ団子の和風クリーム煮」「サバの味噌煮」の3品で、いずれも森永乳業の介護食品「やわらか亭」の「ごはん（区分2）」に乗せて丼として提供された。

試食した小泉進次郎復興庁大臣政務官もその出来栄

えに感心、「東北のアナゴやサバといったブランド魚を使った介護食品の開発に期待したい」と述べた。また武田所長、クリニコの植原正博取締役らも大学生の提案に非常に満足していた。

武田所長は講話で「高齢者の栄養失調が増えている。今日のメニューは栄養的にも評価されるもので、ブランド魚を使っている点も価値がある。製品化には保存技術や柔らかくする加工法など課題もあるが、しっかりとクリアし、ヤマトミの加工品を使った介護食品の開発をスタートする。来年度中の発売が目標」と述べた。

## 食を通して復興支援

向している職員が聞きつけ、提案会につながった。

宮城県の水産加工会社ヤマトミ、名古屋学芸大学、森永乳業などによる「復興支援インターン参加学生による介護食提案会」が8月27日、神奈川県内の森永乳業研究・情報センターで開かれ、小泉進次郎復興大臣政務官らが出席し、学生からプレゼンテーションを受けた。

村美帆さんと河野呼春さん、写真・小泉氏の右左は、同社が関心を持っていた介護食を通じていたことから、体験させた3種の介護食が提案された。試食した小泉政務官は「介護食の提案を行った。これを前中央は、この味と発想は素晴らしい。体験のみならず行動に変えていったことに感動した」と絶賛、クリニコの植原正博企画情報部長は「後列右端は「来年度中を目標に製品化したい」と述べた。学生らは「製品化されないこともあると思うので、消費者に好かれる商品になれば良いと思う」と喜びを語っていた。

## 大学生が介護食を提案



復興支援インターンは、学生が被災企業での体験を通じて学んだ現状を情報発信することで被災地全体の復興につなげる目的のプログラム。宮城復興局などが実施している。今年3月にヤマトミでインターンを行った同大学生の神

試食した小泉進次郎復興庁大臣政務官もその出来栄