

テレビせとうち

「せとうちLife & Biz」 毎週土曜日 9:00～9:40

<http://www.webtsc.com/prog/LifeBiz/tokusyu/index.html>

2009年7月11日放送分



高齢者や要介護者向け食品の開発・製造を手掛ける「**フード・リサーチ**」。現在、レンコンのほかニンジンやゴボウなど、6つの素材を軟らかく加工し、介護施設を中心に販売しています。2009年4月末から丸亀市港町に自社工場を新設し、量産体制を構築しています。

応用されているのは、「**広島県総合技術研究所 食品加工技術センター**」で開発された「凍結含浸法」です。食材を冷凍し細胞間の隙間を広げた後、解凍。細胞間を結ぶ物質を分解する酵素に浸し減圧します。



それによって、食材内部に酵素が急速に浸透。形を崩すことなく、中心部まで軟らかくすることが可能になりました。素材の形を維持することで、「流動食」や、細かく刻んだ「刻み食」で失われがちだった「食の喜び」や「食欲の増進」につながります。

また、加工の工程で、栄養成分の損失がなく、加熱処理が少ないため、風味が良好に維持できるなどのメリットもあり、介護現場からの期待が高まっています。

さらに、「フード・リサーチ」では、凍結含浸法を応用し、食材の彩りを維持する技術を、共同で開発。現在、特許を出願中です。



三豊市三野町にあるこちらの介護施設では、「フード・リサーチ」の食材が使われています。およそ1ヵ月前から本格的に取り入れられた、軟らかい食材。入所者にも好評のようです。

「介護食に革命をもたらした」ともいわれる食品加工技術。「フード・リサーチ」では、野菜類だけでなく、軟らかい食肉の販売を、9月にもスタートさせます。

今年度の売り上げ2億円。来年度5億円を目指す「フード・リサーチ」。分厚いステーキを軟らかく食べたいというニーズにも応えられると胸を張ります。

社会の高齢化を背景にエリアでも活発化する介護食ビジネス。お年寄りらの食べる喜びを支え、生活を豊かにしてくれるビジネスの今後に期待が高まります。