

高齢者施設・病院に食事を提供 6次産業化実現めざし新工場

山形、上山両市にまたがる山形ニュータウン「蔵王みはらしの丘」の産業エリアに新しい建物がお目見えした。高齢者施設への食事提供を主力業務として着実に業績を伸ばしてきた(株)ミールサービス(石井さち子代表取締役)の新キッチンセンター。会社設立してわずか8年目。介護・病院食から健康志向の高まりにこたえた食品を開発製造。さらに、安全安心な食の提供をめざし、山形県産の米や野菜、果物、魚介類を積極的に使用し6次産業化のビジネスモデルを創り地域貢献を―と新たなスタートを切った。



平成18年、山形市青田に事務所・工場を立ち上げて、介護施設、病院に食事サービスを提供するためのセントラルキッチン業務に乗り出した。高齢者や腎臓病、糖尿病患者向けにおかず類を柔らかく工夫し、飲めるお粥「スマートミール」を開発、介護・病院食のイメージを一新するメニューを用意してきた。

提供する食事は、加熱調理した食材を急速冷却しチルド帯で保存・配送する「クックチルシステム」を採用、真空パックの調理済食品として提供する。配送先では調理専門スタッフが配置せずに済む上、設備投資、人件費、水道光熱費の大幅な低減につながるという注目を集める。

「見た目に美しくおいしく食べていただくこと。そうでなければ、いくら栄養バランスを考えた食事でも」
(写真左)女性スタッフを中心に日々、新商品の開発などに取り組んでいる(左から2人目が石井代表取締役)。(写真右)山形ニュータウン「蔵王みはらしの丘」の産業エリアの新キッチンセンター



(株)ミールサービス

平成18年3月設立。資本金4,000万円。山形市みはらしの丘2-35-1。☎023-665-4585。Fax023-665-4546。

も高齢者の生き生きとした生活の支えにはならない」と女性の視点を大切に、料理の彩りや季節感、ぬくもり感、家庭の味にこだわった食事は高い評価を得て、取引先は山形県内から全国へ、また高齢者施設のみならず病院や宅配、各種施設の厨房受託業務へと拡大した。

完成した新キッチンセンター(事務所・工場)は、鉄骨造り2階建て。主力商品「クックチル食品」など、1日に約2万食分の介護食やカロリー制限食を製造する。一方、安全・安心で味の良い食材を―というニーズにこたえるため、山形市内などの農地を借り入れ、農業経験者を雇用して使用頻度の高い野菜を生産。併せて山形県産の野菜や果物、魚介類を利用した加工品の開発に本格的に乗り出した。

さらに、病院食特に化学療法や放射線治療を受けている患者や、高齢で抵抗力の低下した高齢者にも生野菜や果物が提供できるよう最新の加熱殺菌装置を導入。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で安全を確保

を使ったソフト食を独自に開発し好評を得たことから、「これなら介護施設に提供できる」と山形市青田に事務所兼工場を構えました。

重要ポストに女性スタッフ

―社長を筆頭に女性スタッフが活躍しているようですが。

石井代表 社員32人中男性はプロの料理人を含め5人だけで、重要なポストは女性が就いています。「高齢者施設への食事提供」という分野からスタートしたこともあるでしょうが、女性は細かいところに気が付きます。例えば、男性は栄養価と味の2点をクリアすれば合格と判定しますが、女性はそこに彩りや見た目の美しさを加えます。

会社のコンセプトに「食に豊かさを」を掲げています。食事はサプリメントのように無機質で味気ないものであってはならない、と私たちは考えるからです。高齢者や糖尿病、腎臓病を患っている方にも、いろんなものを食べて喜んでいただけるように工夫を凝らしていますが、そこには女性ならではの感性が力を発揮しています。

1次産業と共同で新商品

―野菜などの直接生産に乗り出しました。

石井代表 新鮮・安全・安心で味

する衛生管理手法HACCP(ハサップ)を取得する予定だ。

山形県は成長戦略の柱として「食産業王国やまがた」を推進している。第一次産業の農林水産業が生産だけでなくとどまらず、それを原材料とした加工食品の製造・販売や観光農園などのような地域資源を活かしたサービスなど第二次、第三次まで踏み込む6次産業化を具体化する計画。

これまでに「米粉加工利用拡大」、「やまがたスイーツ」、「県産ヨーグルト製造支援」といったプロジェクトが実施されているが、ミールサービスの取り組みは、「農(県産野菜・フルーツの活用)・食(安全・安心のHACCP工場)・医(病状ごとのきめ細かい食材食事提供)連携システム構築プロジェクト」として採択された。

石井さち子代表取締役にこれまでの経緯と抱負を聞いた。

―創業するきっかけは。

石井代表 主人の家は上市市内で代々鮮魚店を営むとともに、仕出し料理を手掛けていました。ある時知り合いの方から、高齢者へ食事の宅配を頼まれ、ほんべんに柔らかい「たくあん漬」工夫し添えたのが端緒です。

これが銀行、商工会議所の方の目にとまり、それからさまざまな食材の良い食材というニーズにこたえるためです。同時に農業事業を行うことによって農業従事者の雇用につながります。また、カット野菜、加工野菜・海産物の新たな販路先を開拓することで、製造ラインへの新規雇用を実現したいと考えています。

現在、1次産業に関係している方々と共同で新商品を開発しています。新感覚のスープごはんもその1つで、抗ストレス作用のあるGABA(ギャバ)成分を豊富に含んだ県産米「月山米」の発芽玄米とラ・フランスや緑黄色野菜をミックスしたものです。また、日本海で獲れる魚を使った商品を地元庄内の漁師の方と検討しています。

地域の食文化を伝えたい

―地域の食文化を伝えていきたいということですが。

石井代表 今はファーストフードの店はもとより家庭や学校給食では、揚げ物などを中心とした洋食が主流となっています。しかし、介護・病院食の提供サービスに携わってきた経験から私たちが得たのは、和食の大切さでした。手間がかかるということに敬遠され、いつの間にか食卓に上ることが少なくなった煮物などの和食・伝統食をお母さん方に代わって、クックチル加工、真空パックで提供していきたいですね。