

笑顔のため、生命を守るために毎日届ける。「高齢者向け配食サービス」という安心と喜びを。

高齢者家庭に、通所型施設に

毎日約2300食を提供

長浜市、米原市、彦根市から「高齢者向け配食サービス」を受託するミールサービスたにぐち。毎日800食を超える食事を3つの都市の家庭へ届けるほか、デイサービスや障がい者施設など約90の福祉施設へも約1500食を提供している。一般的なケータリングと異なる点は、物を食べる力が弱い人が対象であることだ。咀嚼能力などが利用者ごとに異なるため、新規受付の際には病気による食事制限の有無やご飯の硬さなどを聞き取り、利用者ごとのデータを作成する。これによって、同じ献立でも普通食やひと口大食、ミキサー食などの作り分けが可能となる。同社には調理師・栄養士がそれぞれ約30名ずつ常駐し、糖尿食や腎臓食、肝臓食など30種もの調理法に対応している。また衛生面への配慮も徹底し、厨房には器具や食器全てを高温で消毒殺菌を行う乾燥庫など独自の衛生設備を導入。さらに、調理品すべてに中心温度等の測定記録を残すといった妥協のない態勢で臨んでいる。

安全・安心なうえに高品質

提供するの「食べる喜び」

「細かな作り分けや衛生配慮は当然だが、ただ食べられればいいというものではない。私たちがこだわるのは、おいしさ楽しさの提供。制約も多いが、可能な限り、食べる満足感を届けたい」。そう話す谷口正晴社長は、京都の割烹等で腕を磨いた料理人だ。機械的な大量調理を避け、人のぬくもりが伝わる、手間暇かけた調理を追求している。そのこだわりは食材にも向けられており、旬の食材や地元産の食材を可能な限り使用している。中でも米は、地元の農業団体内に同社専用の米を栽培する会社を設立。安心で高品質な米を確保し、災害時には地域の食糧供給にも活用できるよう備蓄庫も備えている。

さらに配達サービスでは、容器にも工夫を凝らしている。保温機能があり、レンジで温められる食器を使用して、冬でも温かい食事を手軽に楽しめるよう気配りが込められている。

施設の食事についても、同社は独自のサービスを提供している。例えば福祉施設へ赴き、実際に



毎日約2300食を提供する厨房。徹底した管理と充実した設備で衛生環境を守っている

を使用した流しそめん、冬はつみれを入れた寄せ鍋など、利用者の状況に合わせてながら、季節感を楽しめるメニューの提案にも力を注いでいる。

老人ホームの厨房で学んだ

「おいしい食事へのこだわり」

生活密着型の食品スーパー「ファミリーストアたにぐち」の仕出し部門から始まった同社が、高齢者福祉業界へと乗り出したのは1996年。特別養護老人ホームやケアハウスを営む地元の社会福祉法人から、施設内の厨房運営を任せられたのがきっかけだった。

「当時は福祉施設に対する認識不足のためか、調理の現場では食事の盛り付け等に関して、食欲をそそるような工夫が少なかった。そのような状況から、どうすれば利用者に食事を楽しくしてもらえるかを追求するため、施設に住み込み、福祉の現場を肌で学んだ」と語るのは、配食サー



冬でも温かい食事が楽しめるように、保温機能のある食器を使用

ビスを現場で取り仕切る谷口之信専務。

さまざまな制約にも対応しながら、料理人としての目で現場に挑んだ。例えばミキサーで食材を粉砕する際も、素材の彩りを生かすため、おかずごとに分けて刻む。砕かなくても食べられる人には包丁で一口大に切った食材を提供。これらの配慮は従来よりも手間がかかるため、周囲との軋轢も生じたが、谷口専務は配膳や食事介助にも積極的に参加し、利用者と直接ふれあうことに力を尽くした。こうした真摯な姿勢が従来のやり方に慣れた周りの社員にも徐々に伝わり、現場の意識改革と食事の品質の底上げに成功した。この成功が他の施設からの受託につながり、現在は長浜市と米原市の6つの入所型施設で食事を提供している。一方、配食サービス事業も2000年に虎姫町から受託したのを機に、年を追って拡大。「1日4000食対応の厨房を昨年の夏に新設。従業員も増員したが、高齢者向け事業



利用者のデータを記したプレートをもとに弁当を作る

では物理的な能力を増やすだけでは対応できない。お客さまの多様な要望にも、最初から「できない」とは言わず、どうすれば『できる』のかを、誠心誠意考える、まごころのこもった思いやりが大切」と谷口社長。

配食サービスが担う

高齢者の安否確認

高齢者向け配食サービスが通常のケータリングと異なる点は、自宅へ毎日食事を届けることが高齢者の安否確認につながっていることだ。ある日、食事を届けると利用者からの応答がない。探してみると家の裏側で昏倒していたというようなケースも少なくない。このように異変にいち早く気づき、家族や担当ケアマネージャー等と連携しながら利用者の生命を守る。この役割を担うからこそ、同社は正社員を多く採用している。新しい社員には指導員が丹念に指導し、万一の際にも万全に対処できるよう徹底した研修を行っている。

「地域の高齢者を見守る役割を担う事業だから、利益を追求するだけでは務まらない。経営的には非効率だが、誰かがやらなくてはならない仕事だ」。こう話す谷口社長は、蓄えた経験を生かした新たな高齢者向けの買代物の構想をすでに始めている。外出が困難な利用者に食事の配達とともに生活用品などを届けることで、利用者の生活をさらにサポートできる。地域や高齢者に対して「ひとりの人に、心からの『安心』と『喜び』を」届けることをモットーに、日々手間を惜みずサービスを提供し続けていく。

Voice 代表取締役 谷口 正晴氏

食のプロとしてお客さまに合わせた調理法を採用、「高齢者向け配食サービス」「福祉施設での食事提供」で栄養とおいしさのバランスが取れた食事を毎日お届けしています。目指すのは「食と心のホットライン」。お客さまの「食べる喜び」と生命を守ります。



Profile 株式会社ミールサービスたにぐち



- 本社/長浜市新栄町556-7
- 設立1996年
- 資本金/1,000万円
- 従業員数128名(パート含む)
- 事業内容/高齢者向け配食サービス、福祉施設での食事の提供