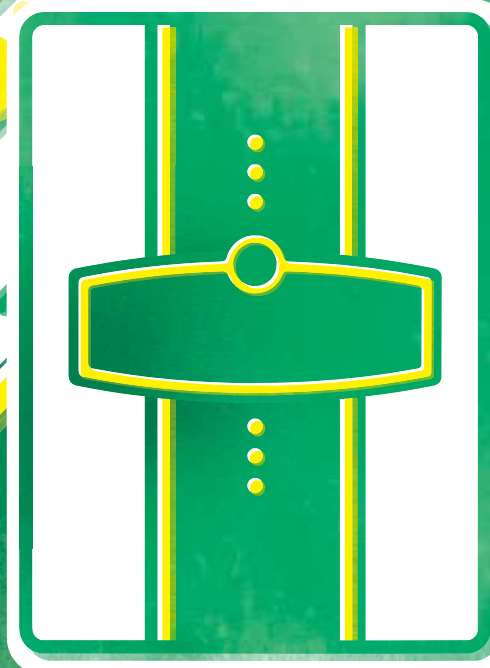


Food care 通信

医療・介護関係者向け

vol.02
2021.10

医療・介護従事者のための栄養お役立ち情報誌



15th
Anniversary

TOPICS

- ・会社紹介
- ・Food care 通信 vol.2 発行への思い
- ・スバラカーゼ発売 15 周年特集
スバラカーゼ開発ストーリー（管理栄養士 大野さおり先生、㈱フードケア 山崎昇）
スバラカーゼの広がり（医師 藤島一郎先生、歯科医師 菊谷武先生、管理栄養士 工藤美香先生）
- ・業界ニュース
嚥下調整食分類 2013 改定
令和 3 年度介護報酬改定
- ・商品情報
新商品・リニューアル等
- ・お知らせ
とろみ調整食品の日 特別企画 2021
スバラカーゼレシピコンテスト 2021

おいしい、もぐもぐ、ごっくん
foodcare
JAPAN

CONTENTS

- ・会社紹介.....2
Corporate Identityについて
- ・Food care通信vol.2発行への思い3
- ・スベラカーゼ発売15周年特集4-7
スベラカーゼ開発ストーリー
スベラカーゼの広がり
- ・業界ニュース7
嚥下調整分類2013改定
令和3年度介護報酬改定
- ・商品情報.....8
新商品・リニューアル等
- ・お知らせ.....8
とろみ調整食品の日 特別企画2021
スベラカーゼレシピコンテスト2021

会社紹介 vol.2 (Corporate Identityについて)



Food care通信vol.1はいかがだったでしょうか。vol.2は、(株)フードケアのCorporate Identity(以下CI)について触れていきたいと思えます。

(株)フードケアのCIは、創立20年を機に、経営理念とともに刷新しました。左側が創業から2017年まで、右側が2017年からのものになります。創業からのCIも「見たことがある」という方もいらっしゃるかと思います。

創業から2017年までのCI

2017年からのCI



さて、この新しいCIですが、どのような思いが込められているのでしょうか。

新しいCIは、従来のCIが表現していた「口を開き食べんとする様子」と「実りの色」を保持しながら、「**フードで人を支えて(ケアし)**」、「**心を満たす実りの形**」を表しています。左側の「f」が「c」を支え、心満たす果実に繋がる様子は伝わりますでしょうか。

また、「おいしい(oishii)、もぐもぐ(mogumogu)、ごっくん(gokkun)」の企業理念に共感できるファミリーのような概念を「omg family」とし、omg familyのCIも同時にできました。「楽しく口から食べられる幸せをいつまでも」を目指して、今後も取り組んで参ります。

経営理念

おいしい、もぐもぐ、ごっくん
私たちは食べる喜びを支え笑顔を作り続けます。



QOL(生活の質)を支える「No.1の摂食嚥下トータルケアカンパニー」を目指して

「Food care通信vol.2」発行への思い



今回は、弊社を代表する商品である酵素入りのゼリー食の素「スベラカーゼ」の発売15周年を記念して特集インタビューを企画いたしました。今一度この15年を振り返り、時代背景とともに記録に残し、多くの方に伝えていきたいとの思いを込めています。

表紙のデザインは、特集でインタビューさせていただいた先生方からの印象に残るキーワードを踏襲して練り上げたものです。左下から右上に向かって困りごとが解決されるイメージとなっております。今回も弊社社員が制作しております。

特集のインタビューに先立ち、スベラカーゼの発売から今現在までの歴史をご紹介させていただき、スタートしたいと思います。

2021.10.01

株式会社フードケア 学術担当

スベラカーゼの歴史

- 2004.10 ● 開発着手
- 2005.09 ● 第11回 JSDR学術大会 学会発表※1,2
- 2006.09 ● 第12回 JSDR学術大会 学会発表※3
- 2006.10 ● スベラカーゼ1kg 発売
- 2006.11 ● 業界情報誌(ヘルスケア・レストラン)レシピ連載開始(工藤美香先生)
- 2007 ● パンフレットのレシピ監修(大野さおり先生・工藤美香先生)
- 2008.06 ● スベラカーゼ150g 発売
- 2008.09 ● 第14回 JSDR学術大会 学会発表※4
- 2009.09 ● 第15回 JSDR学術大会 学会発表※5
- 2010.07 ● 特許取得(特許:4541433号)
- 2010.09 ● 第16回 JSDR学術大会 学会発表※6
- 2011.08 ● スベラカーゼLite1kg 発売
- 2012 ● ごはんから作る方法・冷凍方法のリーフレット監修(藤島一郎先生・藤森まり子先生)
- 2013.02 ● 第28回日本静脈経腸栄養学会学術集会 学会発表※7
- 2014.09 ● 第20回 JSDR学術大会※8
- 2017.01 ● 2016年度 第21回安藤百福賞「発明発見奨励賞」受賞
-医療・介護現場の声から生まれたお粥のゼリーの素「スベラカーゼ」の開発と普及(代表取締役 竹内豊)
- 2017.08 ● スベラカーゼ・スベラカーゼLite3g 発売



表彰式にていただいた表彰状(2017.03.13)
食創会 会長 小泉純一郎 元内閣総理大臣より手渡されました

※JSDR…日本摂食嚥下リハビリテーション学会

※1 大野ら:嚥下に適したミキサー粥の開発-アミラーゼを用いて-,第11回JSDR学術大会,2005

※2 丹治ら:嚥下食用ホットゼリーの検討,第11回JSDR学術大会,2005 ※学術大会奨励賞受賞

※3 大野ら:嚥下に適したミキサー粥の開発-アミラーゼを用いて(第2報)-,第12回JSDR学術大会,2006

※4 戸原雄・菊谷ら:粥に対する酵素入りゲル化剤の効果とその内視鏡を用いた検討,第14回JSDR学術大会,2008

※5 戸原雄・菊谷ら:粥に対する酵素入りゲル化剤の効果とその内視鏡を用いた検討(第二報),第15回JSDR学術大会,2009

※6 戸原雄・菊谷ら:嚥下機能の低下した要介護高齢者に対する酵素入りゲル化剤入り粥の使用効果,第16回JSDR学術大会,2010

※7 古屋・佐川・戸原・田村・菊谷ら: 酵素入りゲル化剤を用いた粒粥ゼリーの唾液による離水防止効果の検証,第28回日本静脈経腸栄養学会学術集会,2013

※8 古屋・菊谷・田村ら: 酵素入りゲル化剤を用いた「調整つぶ粥」の有用性の検討,第20回JSDR学術大会,2014

スベラカーゼ発売15周年特集

インタビューNo.2

スベラカーゼは、2021年10月で発売から15年目を迎えます。節目の年を迎え、改めてスベラカーゼの開発秘話、広がりの様子などをまとめたいと思い、特集を組ませていただきました。前半は、開発ストーリーとして管理栄養士 大野さおり先生、弊社営業部の山崎昇、後半はスベラカーゼの広がりとして医師 藤島一郎先生、歯科医師 菊谷武先生、管理栄養士 工藤美香先生から当時のお話、今後への期待についてお伺いさせていただきました。

15th Anniversary



■スベラカーゼ開発ストーリー1

Q. アミラーゼに着目したきっかけについて教えていただけませんか

社人7年目の2004年、栄養指導・献立作成・発注、厨房業務もたまに入っていて目まぐるしく働いていた時でした。ある時、病棟スタッフと言語聴覚士さん(以下ST)から、「主食のミキサー粥が糊みたいにベタベタで危ないから、何とかならないか」という相談があり、解決策がなく困っていました。その時、同時に片栗粉でとろみをつけた汁物等も、食べているうちにサラサラの液状になってしまうというクレームがあり、これは食べているうちに唾液と混ざり、アミラーゼで分解されて、サラサラになっているのだらうと思いました。この2つの問題が結びついて、家でふと「一旦ミキサー粥をアミラーゼでサラサラにして、そこにとろみをつければ、お茶や水にとろみをつけた時と同じように食べやすくなるかも」と思い立って、それを試したのがきっかけです。

さっそくSTの所にミキサー粥を持っていき、病棟の片隅でミキサー粥にお互い唾液を入れてサラサラにして、病棟のとろみ調整食品(ネオハイトロミール、現:ネオハイトロミールⅢ)を入れて混ぜてみたところ、予想通りベタツキがなくなり、「食べやすい!」とお互いの意見が一致しました。

Q. そこからどのようにして商品開発に進んだのでしょうか

私たちは、主観的にベタツキがなくなり食べやすくなったと感じたけれど、本当にこれが安全なのか客観的に見ても分かるような科学的根拠が欲しいという話になり、それを確認できる可能性の一つに物性測定があったのです。物性測定というヒントは、当時副院長(内科の医師)からのアドバイスでした。確かネオハイトロミールのパンフレットに測定データが掲載されていて、フードケアさんに測定機器の貸し出しが可能かどうかの問合せで電話をさせていただきました。そこからやり取りをする中で、商品開発を視野に入れた共同研究を開始することになったと記憶しています。お互いの病院と会社を度々行き来して、基礎検証を積み重ね、頻繁にやり取りをしました。

そこからはあっという間で、一年も経たない間に試作品での学会発表(2005年9月)^{※1}、次の年には発売に。当時は、ほぼSTと2人だけで考えていたことですが、今思うと自分たちだけではどうこうできるものではなかったもので、フードケアさんの多大なるご協力のもと、商品化まで繋げられて良かったです。学会発表もそれまで全く経験がなかったので、本当に貴重な経験をさせていただきました。とても大変だったのですが、その倍楽しかったです。



Interview

大野 さおり 先生

Saori Ono

管理栄養士

※当時、給食委託会社に所属



※2006年 発売当初のパンフレット

Q. スベラカーゼが発売されたときはどのようなお気持ちでしたか

やはりできあがったときは嬉しかったですね。問題を解決するために頑張ってきて、それが形になるのは。そして、自分のところだけではなくて、他の病院・施設さんも当時解決策が無かったと思うので、それが解決できるようになったのは感動的でした。現場での困りごとを解決しようとして思いついた発想が、リレーのバトンのようにつながって、スベラカーゼという商品の形になったことは、私自身の経験として財産です。

Q. スベラカーゼ発売15周年に向けて一言お願いします

開発に携われた商品が15年経った今でも、嚥下障害をお持ちのお子様からお年寄りまで多くの方にとって「これじゃなきゃだめだ」という存在になれていることがすごく嬉しいです。ずっと変わらずに愛されていることを実感します。また、広めるためにいろいろしてくださっていることも本当にありがたいと感じています。今後もいろいろなスベラカーゼから派生した商品ラインナップを期待しています。

■スベラカーゼ開発ストーリー2

Q. 大野先生からお話をいただいたときのことを覚えていますか

もちろん覚えています。当時、私自身もまだ入社5年目でフードケアの社員も10名程度しかおらず、社長も社員と同じ様に電話対応をしていた時代でした。大野先生からいただいた電話を取ったのが代表取締役(竹内豊)なのは、社内では有名な話です。当時、私はエリアの担当営業だったので、共同研究の窓口をさせていただくことになりました。この開発品が日本のミキサー粥のスタンダードになるという確信があり、わくわくしながら携わらせていただいたことを今でもはっきり覚えています。



Q. 印象的な出来事はありますか

2004年の開発当初は、大野先生が話されているように、酵素(アミラーゼ)ととろみ調整食品の組み合わせでした。その当時、この組み合わせでは一つだけ問題があって、「お粥に酵素を入れて一回ミキサーにかけ、液状になった段階でとろみ調整食品を入れてもう一回ミキサーにかける」という2段階処方で、手間がかかってしまうという懸念点があったのです。酵素ととろみ調整食品を同時にに入れて一度にミキサーにかけてみたのですが、酵素が効く前にとろみがついてしまい、これもうまくいきませんでした。そのため、とろみがゆっくりつくとろみ調整食品の開発も検討していました。

そんな時、丁度同時並行で開発を進めていた「嚥下食用ホットゼリー」があり、代表取締役の竹内の発想で「酵素と混ぜたらうまくいくのでは」との提案で試したところ、一度のミキサー攪拌で成功するという出来事がありました。まさしくタイミングは、2005年の日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会の直後です。実は、この年の同学術大会では、フードケアとして2つの演題^{※1,2}、「嚥下食用ホットゼリー」「酵素粥(とろみ)」に携っていました。「嚥下食用ホットゼリー」は温かいゼリーが提供できるゼリー食の素で、本学術大会の奨励賞を受賞し、それに大野先生のアイデアの酵素を加味して誕生したのがスベラカーゼなのです。

Q. 読者の方にぜひお伝えしたいことはありますか

2005年の日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会の展示で、酵素とネオハイトロミール(とろみ調整食品)のサンプルセットを50~100件くらい配布して、その病院・施設様のほとんどがスベラカーゼの上市とともにユーザーになってくださったということがあります。この中には、各地域の摂食嚥下関連の研究会を運営されている先生方が多くいらっやって、各地でスベラカーゼを世に広めることに尽力していただき、凄いい勢いで普及しました。ここで言いたいのは、とにかく様々な人に支えられ育てていただいたということです。この様な実感を持てる商品はなかなか無く、貴重な経験をさせていただきました。当時、社名よりもスベラカーゼの認知度の方が高いのではと感じることがあり、本気で株式会社スベラカーゼという社名を社長に提案しようかと思ったくらいです。コンセプトが斬新で課題が解決できる、しかも簡単にというのがここまで愛される商品になった理由だと思っています。

Interview

山崎 昇

Noboru Yamazaki

㈱フードケア 営業部

トータルケア部門 部長

※当時、入社5年目

※1 大野ら:嚥下に適したミキサー粥の開発-アミラーゼを用いて-,第11回日本摂食嚥下リハビリテーション学会,2005

※2 丹治ら:嚥下食用ホットゼリーの検討,第11回日本摂食嚥下リハビリテーション学会,2005

■ スベラカーゼの広がり1 - 医師 -



Interview

藤島 一郎 先生

Ichiro Fujishima

社会福祉法人 聖隷福祉事業団
浜松市リハビリテーション病院
病院長・リハビリテーション科専門医
※2006年：聖隷三方原病院
リハビリテーションセンター長

Q. スベラカーゼと初めて出会った時の印象を教えてくださいませんか

2005年(もしくは2006年)の日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会の学会発表を聞いて、直感で「これは使える!」と感じたのを今でも鮮明に記憶しています。しばらくして、フードケアさんが商品化したということで、直ぐ試食させてもらいました。これが私のスベラカーゼとの出会いになります。

当時、ミキサー粥については、美味しいけれど時間の経過とともに糊のようにベタベタになってしまい、非常に困っていました。スベラカーゼを初めて食べたときの印象は、ミキサー粥のようなべたつきがなく、ほんのり甘く美味しいし、「これだったら患者さんが喜んで食べてくれる」と思いました。

Q. スベラカーゼが広がっていく状況はいかがでしたか

発売からずっとスベラカーゼを使い続けています。スベラカーゼは、何ととっても今までの課題が解決でき、作ったものが美味しいということが、ここまで広がった要因ではと感じています。また、覚えやすいネーミング、パッケージデザインもとても良いです。

学会分類2013(現:学会分類2021)では、ミキサー粥についてでんぷん分解酵素(α -アミラーゼ)を含んだゲル化剤の使用について記載されています。印象的な出来事としては、学会分類2013の前身、嚥下調整食学会基準案2012には、スベラカーゼという商品名が掲載されていました。最終的には、固有名称ということもあり記載が難しかったのですが、そのくらい主食の食事形態を説明する上では、分かりやすかったのです。

Q. スベラカーゼ発売15周年に向けて一言お願いします

嚥下調整食は、摂食嚥下障害を治療する上での核になります。いい食品があって、初めてリハビリ、食べさせ方、姿勢が活きてきます。美味しく、安全な食品をたくさん提供していただくと、それが高齢社会の福音になります。これからもあつという僕らを驚かせるような商品を期待しています。

■ スベラカーゼの広がり2 - 歯科医師 -

Q. スベラカーゼと初めて出会った時の印象を教えてくださいませんか

当時から、私たちは今でいうミールラウンドカンファレンスの特養ではじめていて、認知症や摂食嚥下障害の高齢者の食事観察をしている中で、お粥がどんどん離水してビシャビシャになっていくのを、何でこんなに厄介なことが起こるのかと頭を悩ませていました。その時、スベラカーゼを教えてくださいまして、一緒にまわっていた管理栄養士さんがすごくやる気のある人たちだったから、それを試したのがスベラカーゼとの出会いになります。そもそも唾液のアミラーゼでお粥が溶けるといふメカニズムを知らなかったのだから、それを知ってなるほどと思いました。スベラカーゼは、介護現場での食の安全性に対するブレイクスルーだったのではないかと思います。

Q. スベラカーゼが広がっていく状況はいかがでしたか

私たちは、昔からいろいろな施設からご依頼があって訪問することがあるのですが、どの施設にも同じような課題があって、昔は「スベラカーゼって何?」という時代でした。今は、「スベラカーゼを使っている」=「ここは信用できる施設かな」というバロメーターの1つになっています。発売当初は、すごく頑張っている施設でないと思っていなかったけれど、今はスベラカーゼを使っていることがスタンダードになってきましたね。

Q. スベラカーゼ発売15周年に向けて一言お願いします

やはり第2のスベラカーゼを期待しています。世の中が変わるゲームチェンジャーをつくって欲しいです。今一度、全く先入観無しにして、介護現場の困りごとを聞いてみてほしいのかもしれないですね。現在のフードケアさんは、食品だけでなくトータルでの摂食嚥下ケア商品を扱っているので、是非、現場の課題を解決できるものの開発をこれからも期待しています。



Interview

菊谷 武 先生

Takeshi Kikutani

日本歯科大学大学院生命歯学研究所 教授
日本歯科大学口腔リハビリテーション
多摩クリニック院長 歯科医師
※2006年：日本歯科大学生命歯学部
助教授

■スベラカーゼの広がり3 - 管理栄養士 -



Interview

工藤 美香 先生

Mika Kudou

駒沢女子大学 健康栄養学科 准教授
管理栄養士

※2006年：南大和グループ
介護老人保健施設 さくらぶらざ

Q. スベラカーゼと初めて出会った時の印象を教えてくださいませんか

2005年の日本摂食嚥下リハビリテーション学会の企業展示で試作段階のスベラカーゼ(酵素粥)のサンプルを依頼させて頂いた時になるかと思います。印象的な出来事としては、2006年当時、ヘルスケア・レストランという業界雑誌のレシピを連載していて、そこでスベラカーゼを使用させていただき、大変反響があったことを覚えています。芋羊羹、お雑煮、三色ひな粥、柏餅、うな重、うさぎまんじゅう風、マグロのお寿司、栗ごはんなど、美味しそうな見た目とお粥以外での使用がイメージしやすかったのかもしれない。

当時は新しいものをどんどん取り入れて、厨房での作業性と、患者さんにとって良い物性の食事を提供できれば1番いいなって考えていて、その点スベラカーゼは抜群だと思いました。作るどころから食べるところまでみると、その良さは分かります。

Q. スベラカーゼが広がっていく状況はいかがでしたか

「ものがいい!」これに尽きると思います。楽に簡単に、安全にそしておいしく。毎日のことだから、簡単でないと続かないです。また、同じレシピだったら誰でも同じように作れる(再現性がある)という点もあると思います。だから使い続けられ、広がっているのだと思います。

Q. スベラカーゼ発売15周年に向けて一言お願いします

良い商品はずっと使い続けられるのではないのでしょうか。どうしても新しい提案(使い方)を足したくなるけれども、まだまだ基本的なことが浸透しきっていないところもたくさんあるので、どうやって情報を届けていくのが大切かなと思います。

これからも誰でも楽しく、安全に食べることを助ける企業であって欲しいです。フードケアさんは、利用者の声に耳を傾ける姿勢がある、だから多くの方が支持してくれるのではないのでしょうか。

業界ニュース

学会分類2021の改定

この度、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021(学会分類2021)」が8年ぶりに改定されました。

改定前の学会分類2013が広く使用されていることを考慮して、基本的な分類構造は学会分類2013を踏襲しております。

改定のポイントは、Food care通信(臨時号:2021.09)に第26・27回日本摂食嚥下リハビリテーション学会合同学術大会のLuncheon Seminar3の「学会分類2013から2021への改定のポイントと今後の展開について」の内容としてまとめております。ご要望の方は、弊社営業担当までお声かけください。



令和3年度介護報酬改定

前回のFood care通信vol.1でもご紹介させていただきました通り、令和3年度の介護報酬改定では栄養に関する内容が大きく変わりました。

日本栄養士会では栄養に関する改定内容について理解を深め、管理栄養士・栄養士が制度を存分に活用できるよう、日本栄養士会のホームページでは、動画が公開されております。

「動画でみる、厚生労働省の担当官が介護報酬改定(栄養関連)をわかりやすく解説!算定基準からの試算も座談会でお話しします」

<https://www.dietitian.or.jp/news/information/2021/290.html>



また、「令和3年度介護報酬に関する質問と回答」や「令和3年度介護報酬改定に関する相談窓口を開設」、「各種研修会の案内」など情報が充実しておりますので、令和3年度介護報酬について、お困りの方や情報を収集されている方は、是非ご参考ください。

商品情報(新商品・リニューアル等)

新商品

エプリッチパウチゼリー

2021年7月26日 新味(モモ風味)発売

- ・美味しく簡単に、エネルギー・たんぱく質・ビタミンが補給できるゼリー飲料です
- ・1袋(120g)でエネルギー200kcal、たんぱく質7.1g、ビタミン11種類が補給できます
- ・これまでのイチゴ風味、バナナ風味、リンゴ風味に新たに「モモ風味」が加わり4種類になります



リニューアル商品

エプリッチドリンク

2021年7月製造分より順次変更

- ・より美味しくお召上がりいただけるように、風味を改良しております
- ・栄養成分、アレルギー表示がわかります
- ・リニューアル品は、パッケージのアレルギー表示が「乳成分、大豆」から「乳成分」のみになっています
- ・1本(125ml)で、エネルギー200kcal、たんぱく質8.2gが補給できます

＼味は選べる6種類！



終売

アクアジュレTwo Way

2021年3月製造分をもって販売終了

代わりの商品には、「アクアジュレパウチ」と「フードケア詰替えボトル」をおすすめいたします



笑顔倶楽部

2021年12月末全味販売終了

代わりの商品には、「エプリッチドリンク」「エプリッチドリンクSara」「エプリッチドリンクすいすい」をおすすめいたします



お知らせ



10月3日はとろみ調整食品の日!
今年とは特別企画として、とろみ調整食品関連動画やオンラインセミナー、勉強会のご案内、関連レシピなどをご紹介します。



スベラカーゼを使ったレシピコンテストを開催します。
詳細が決まり次第、フードケアのHPにて告知いたします。
調理に従事されている方にも是非お声かけください。

お客様の声募集



Food care通信vol.2はいかがでしたでしょうか。

少しでも皆さまの「読んで良かった」「役に立った」に繋がるようにと考えております。

皆さまの声をもとに、より良い誌面づくりの参考にさせていただきたく、感想とともにお客様の声を募集いたします。

左のQRコードより入力をお願いいたします。

※ご施設名・お名前への入力には任意になります。

Food care通信 vol.2 2021年10月1日発行 発行/株式会社フードケア 編集/株式会社フードケア 学術担当



〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
(直通)TEL: 042-700-0039 FAX: 042-700-0087



フードケア

検索

www.food-care.co.jp

サンプル品・資料ご希望の方は電話または弊社 Web サイトより申込みができます。

