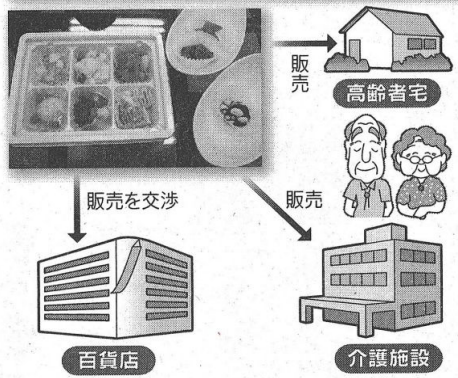
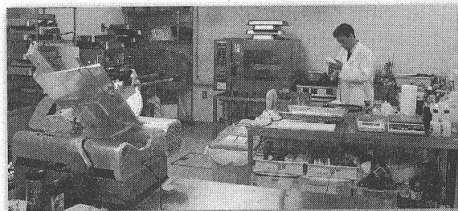


高齢者向けの食

自社工場で販路を開拓へ



特殊なスチーム釜などで食材を開発（写真上）し、飲み込みやすい「嚥下食」（同下）を投入

フード・リサーチ1日5000食体制

要介護者や高齢者向けの食品開発を手がけるフード・リサーチ（高松市、則久芳郎社長）は香川県丸亀市に自社工場を新設、量産体制を築いた。あごや消化器官が弱くなった人でも食べられる柔らかさの嚥下（えんか）食を、四月末から生産し四国四県に本格投入する。外部への製造委託で販売してきたが、引き合いが増加していることから、さらなる販路開拓に向け設備投資を実施した。

自社工場で量産

介護施設などに「嚥下食」

新工場は丸亀市の港湾に隣接する工業地区に設け、敷地面積は約三千平方メートル。総投資額は約二億二千万円の見込み。同社が申請した高齢者向け食品開発・販売の経営革新計画が香川県に承認され、支払金利や信用保証面で優遇されることになり、高松信用金庫（高松市）から必要資金の融資を受けた。

工場では高齢者向けに加工した加熱済み野菜や

総菜を生産する。当面は一日あたり四千食程度で試験操業するが、設備を拡充して今年中に一日五千食を製造できる規模にする計画。

商品の販売先は介護施設、高齢者向け給食を手がける企業、食品製造業へのOEM（相手先ブランドによる生産）供給など。四国で栽培された野菜だけを扱うオリジナルブランドの高齢者向け総菜を展開することも計画

しており、納入に向けて松山三越（松山市）などと交渉を進めている。

フード・リサーチが製造する嚥下食は、見た目は通常の野菜や肉と同じ色つやと形をしているが、はしで簡単に割くことができるほど柔らかいのが特徴。歯やあごが弱った高齢者などでも軽い咀嚼（そしゃく）で飲み込むことができる。香川県が運営する高温高圧流体力学研究所（高松市）と協力し、加圧した装置内で加工する技術を編み出し商品化した。

同社の年間売上高は現在約二千万円。研究開発を進めながらの委託販売だったため、販売規模を伸ばせなかったが、自社工場稼働の効果で本格的に期待できる二〇一一年三月期には売上高目標を二億六千万円程度と大幅に引き上げる。

当初は介護施設向けの販売を想定していた同社の製品だが、これまでの販売実績や市場調査により自宅住まいの比較的健康な高齢者の需要もつかめると判断し、量産を決めた。