

## 《エバースマイル第1回》

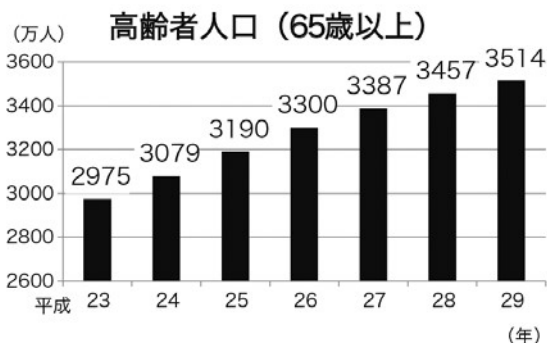
# 介護食「素材を活かした やわらかムース・エバースマイル」の商品開発

大和製罐株式会社 新規事業室 玉井 友恵

### 1. はじめに

日本国の総人口のうち65歳以上の高齢者は3000万人を超えた（第1図）。高齢者のうち4人に1人が日常生活に支障があると訴えている（第2図）。施設に入所される方、自宅からデイケアに通われる方、自宅でデイサービスを利用される方、全て自宅に対応される方など状況はさまざまである。介護する側も高齢化しており、老老介護（65歳以上同士の介護）の世帯は54%（第1表）、在宅介護は今後増えていく。

高齢化が進むなかで、在宅介護にかかる手間を

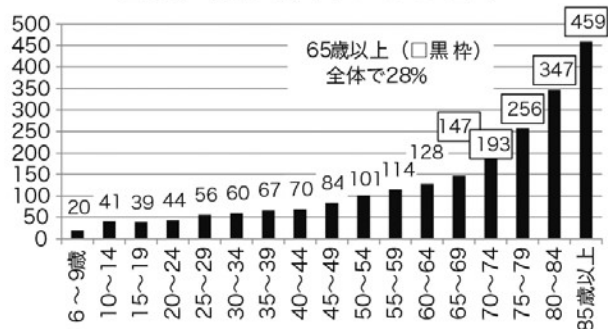


第1図 日本国の高齢者人口 (65歳以上)

出典：「人口推計」(総務省統計局)

資料：平成 22, 27 年は国勢調査, その他は都市の人口推計より

### (人口千対) 日常生活に影響のある者率



第2図 日常生活に影響ある者率

出典：「国民生活基礎調査」(厚生労働省)

資料：平成 28 年国民生活基礎調査(健康票) 第2巻 第82表

第1表 老老介護 (65歳以上同士の介護) の世帯比率

出典：「国民生活基礎調査」(厚生労働省)

資料：平成 28 年国民生活基礎調査(介護票) 第2巻 第46表

介護者年齢別	65歳以上の介護を要する者数 10万対						合計	比率
	65~69	70~74	75~79	80~84	85~89	90歳以上		
64歳以下	1244	1318	2275	6588	8926	4991	25342	45.20%
65歳以上	1463	3345	6251	7470	4631	7534	30694	54.80%

低減させられるような商品が求められた。

大和製罐(株)は金属缶容器を主軸とする総合容器メーカーであり、食品缶詰事業に携わっていることから食品の調理・殺菌・保存方法の知見・ノウハウがある。お客さまへ〈容器×内容物〉のトータル提案を行い一般商品として採用実績もある。トータル提案を自社ブランド化させたのが「エバースマイル」だ(第3図)。食品物性のコントロール・常温保存・易開封性容器の技術を活かして介護食を開発した。



第3図 エバースマイルロゴ

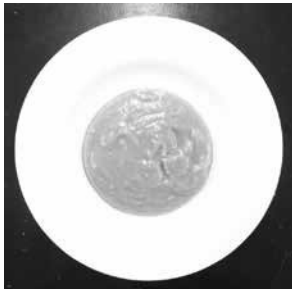
お皿とスプーンで美味しい食事のイメージ。お皿が笑顔の口元にも見える。

### 2. 素材を活かす介護食の開発背景

介護食と聞いて浮かぶのはお粥やミキサー食(第4図)ではなかろうか。

ミキサー食は例えば肉じゃがでいうところの肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ等全ての具材をミキサーですり潰した食形態をさす。歯の欠損や入れ歯の不具合、神経症などさまざまな理由から噛む力が弱まると食べ物を細かく咀嚼できなくなる。それを調理方法で補う。

ただし、すり潰しただけで飲み込みやすくなるとは限らない。飲み込む際に食塊を食道に送り込むことが困難な嚥下障害の方にはとろみを付ける工夫が必要だ。



**第4図** ミキサー食  
エバースマイル・ムース食をバーミックスで1分間ミキシングしたもの。均一なペースト状。

という当たり前の素材感が成立しない。

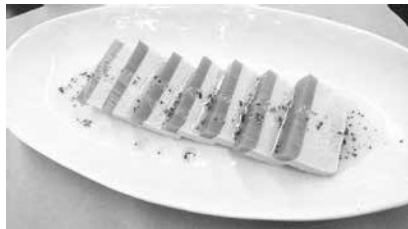
素材を活かした味・見た目・色をコンセプトにしつつ、安全で食べやすさにも配慮した介護食の商品設計のため、摂食嚥下リハビリテーションの専門家の方々や介護食協議会からご指導を賜り、食品製造工場からもトレーニングを受けた。丸一年間を要した。

### 3. フレンチがヒントの介護食開発

#### 3-1. 素材のムース化

健常者の食事と見た目が同じかつ舌でつぶせる食品はフランス料理のムース・テリーヌ（第5図）からヒントを得た。結婚式の前菜でふるまわれたアスパラと帆立のムースは大変美味しく、フォアグラのテリーヌは舌でとろける感動の味わいがあった。

素材ごとの成形はハンバーグと同じで基本的に卵を使う。加えて増粘多糖類（第6図）でなめらかさをコントロールした。ペースト状の具材を加熱すると卵が固まり同時に増粘多糖類の溶解が始まる。一定時間加熱後、十分に冷却するとムースの形状になる。そこから各具材形状にカットして



**第5図** 人参とサーモンのテリーヌ  
（カラー図表をHPに掲載 C091）  
～オリーブオイルのバジルチーズソースを添えて～  
実際に作ったもの。サーモンの脂が人参のまるやかさと相まって上品に広がる。美味しい。

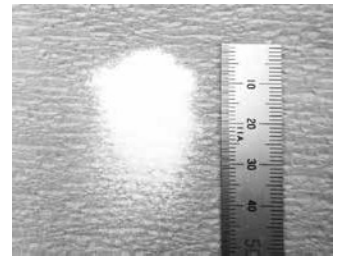
介護食とは、歯ぐきや舌で潰せたり、噛まなくても喉を通るような、食べやすさに配慮して調理された食品のことである。

健常者の食事とは見た目を異にする。肉を肉のままに、じゃがいもをじゃがいものまま

いく。やわらかなムースは扱いがシビアであり全て手作業の製造だ。複数素材を商品容器に入れる。レトルト殺菌処理の高

温でもムースは溶け出さずに形状を保持するため、複数素材の見た目のまま完成する（第7図）。

フレンチはソースの料理ともいう。ソース代わりにとろみを付けた調味あんを加えて、ムースと調味あんを和えることで好みの軟らかさに調整できるようにした（第8図）。



**第6図** 増粘多糖類  
白い粉末。介護食品では一般的に「キサンタンガム」が使用される。温度変化に柔軟な特性がある。



**第7図** エバースマイル・ムース食の見た目（カラー図表をHPに掲載 C092）  
素材ごとに形が分かれているので目と舌で二度味わえる。容器はバリア性のある樹脂カップ。



**第8図** ムースをあん<sup>あ</sup>と和える様子  
（カラー図表をHPに掲載 C093）  
左は粗つぶし。右は細つぶし。利用者様からのご好評いただいている。

#### 3-2. メニュー

高齢者に馴染み深い和食として、先んじて4メニューを発売した（第9～12図）。



**第9図** 肉じゃが  
家庭料理の代表。



**第10図** きんぴらごぼう  
甘じょっぱく風味豊かに。



**第11図** かぼちゃの煮物  
ほんのり甘く、デザートとしても人気。



**第12図** 鮭と野菜のあんかけ  
贅沢にも銀鮭を使用。

- ・肉じゃが
- ・きんぴらごぼう
- ・かぼちの煮物
- ・鮭と野菜のあんかけ

和食から始めたが「洋食、中華も食べたい」という声を受けて現在では和洋中の計20メニュー(第13図)を取り揃えている。

一番人気は〈鮭と野菜のあんかけ〉。



第13図 20メニュー(カラー図表をHPに掲載 C094)  
カタログの見開きめいばいにメニューが載るほど。

### 3-3. パッケージデザイン

見た目を楽しくカフェスタイル風に仕上げた(第14図)。社内のデザイン室によるもの。メニュー名は一つ一つ書き文字で、温もりがある。



第14図 パッケージ

食事がわくわくするようにカフェ風にデザイン。中華メニューはデザインを少し変えている。化粧箱は紙製。

## 4. 強みは常温流通

缶容器の食品・飲料は一般的に常温流通である。食品缶詰事業の殺菌、保存方法の知見・ノウハウが介護食に活かされた。

具材ごとの単品ムース食の市場品は一般的に形が崩れないように冷凍流通である。当社は高粘度調味あんを形が崩れやすいムースのクッションとして機能させ、素材を活かしたやわらかムース食の常温流通商品を世に生み出した。

## 5. おわりに

常温保存ができ、蓋を開けてすぐに食卓へ素材感を添えられる介護食を開発した。介護する方が手軽に用意したムース食を、介護される方がもぐもぐ召し上がり「美味しいね」と笑顔になるひとときを在宅介護の現場へお届けしたい。温かな気持ちを含めてブランド名を「エバースマイル」にした。

一昨年の日本嚥下リハビリテーション学会で、ある言語聴覚士の方からエバースマイルにまつわるエピソードを聞いた。ペースト食で食欲が落ち、口数も少なかった老年女性にムース食〈酢豚〉を試したところ「今なにを食べているのか分かる。美味しい」と言って完食された。そしてその空箱を抱えて「この箱があれば家族やケアマネージャーさんに頼んでもらえるでしょ」と退院されていったとのこと。ブランドコンセプトを喜んでもらえて開発者達は胸いっぱい思いであった。

今回は第一報として介護食ブランド「エバースマイル」の開発背景を報告した。開発を経験し、介護食は食品工学の凝縮であると痛感している。次回からは「エバースマイル」の商品であるムース食ととろみ飲料(第15図)それぞれの製造技術や易開封製容器について詳細をお届けしたい。



第15図 とろみ飲料(カラー図表をHPに掲載 C095)  
あらかじめとろみをつけておくことで外出先でも手軽に水分補給ができる。

詳しく知りたい方はエバースマイル公式ホームページをご覧ください。

<https://ever-smile.jp>