

店舗によるエンドユーザーへの食材流通の試み

ツバメヤ店舗を石川県金沢市幸町に設置開店し、近隣住民の認識及び動向を確認する目的で2ヶ月間の試みを行った。

治療食といわれるたくさんの商品の中より、摂食・嚥下に絞り込み発信してみました。

- ◆近隣地区チラシ配付(5000件)・各病院・高齢者施設栄養士にDMを発送。
- ◆既存の飲食店に依頼し摂食・嚥下に関するレシピを提供してもらう。
(「ツバメヤ御膳」と銘打ち通常メニューに加えていただき1食700円で販売。)
- ◆弁当販売
(300円・400円・500円、各20食限定)
- ◆治療食商品販売
店舗の一角に商品陳列スペースを提供していただき
棚(3×3m・約2畳分)
冷凍庫(アイスクリームケース)
商品をメーカー地元卸業者に依頼手配し陳列。
(全病食組合パンフレットも配置し相談を受け商品を決定、取り寄せ)

- ◆60日間運営してみたところ、病院・施設関係者・近隣地区・町会・婦人会・敬老会等々の感心を引き、約1000名程の来店者数となる。
- ◆商品は1メーカーの協力もあり病院施設向け冷凍商品の小分けパックや、各メーカーの少量販売可能商品を、それぞれに通常価格にて販売してみた。

『介護食相談・商品説明』

- ◆現在在宅介護をされている方に対して
 - ◇誤嚥防止・栄養強化商品の商品説明
 - ◇介護食についての相談
 - ◇購入品の調理方法の説明
等の説明を行った。
- ◆展示商品に興味を持たれた方に対して
 - ◇介護食についての説明
 - ◇栄養強化商品の説明
 - ◇糖尿病から糖尿性腎症になった場合、食事療法が全く変わる事の説明
 - ◇貧血と鉄について
等の説明を行った。
- ◆定休日である日曜日に調理体験会を開催した。
3名～30名/回 のべ150名の参加があった。
(内容) トロミ材がなぜ必要性の説明及び実演・体験
摂食障害者用冷凍食品を使用しての調理体験・試食会
茶話会形式での情報交換
商品購入

- 近隣病院の訪問栄養指導担当の管理栄養士や言語聴覚士がこの店舗の存在を知り全面的な協力をを申し出ていただいた。
(在宅に関わる医療従事者もこの様な在宅のバックアップを待ち望んでいたとのコメントあり)
- 東海地区の理学療法士(小規模多機能施設運営)が来店し「生きがい食」を注文し満点！
のコメントをいただく。
(ミキサー粥・トロミ付きみそ汁・骨ごと小鯛君ボイル・ソフトデリきんとき・えび茶巾蒸し・やわらかかぼちゃの銀あんかけ)
- 国内でも初の試みを取り入れた店舗展開である事や在宅介護に関心が高まるなか、NHKの取材を受け、近畿地区含め3回放送、民放ラジオ放送、公立病院内情報誌記載等をメディアの関心をひく。

- (反応)
- ◆NHK放送後に近畿地区からも商品購入希望連絡あり。
→メーカーに対応を依頼する(通販で商品購入されたとの事)
 - ◆糖尿、腎臓、肝臓病患者より治療食が外食で可能かとの問い合わせあり。
(要予約で対応可能である事をお伝えする)
 - ◆他、介護食に関する問い合わせや調理体験に対する問い合わせ申し込みあり。

60日間営業した結果以下の平均値が得られた。

摂食・嚥下メニュー店舗内食事(平均)	
10食/日	
摂食障害者用冷凍食品小分けパック	
300円以下	2パック/日
400円以下	3パック/日
500円以下	1パック/日
栄養補給用カップゼリー	
150円以下	3個/日
200円以下	1個/日
病者用オヤツ	
100円以下	2個/日
800円以下	2個/月
整腸作用商品	
1000円以下	2袋/月

<来店者の声&調理体験者アンケート結果>

- ・「介護食」に興味があったがどこに相談して良いか解らなかった。
- ・親族に要介護者が居る。
- ・噛めなくなったら【おかゆ】と【点滴】しかないと思った。
- ・退院時に栄養指導を受けたが再入院になった。
(理解度の確認不足と思われる)
- ・嚥下障害になった家族の退院時に「はちみつ状のトロミと食事は刻みで」としか指導されなかった。
- ・高齢者施設・デイサービス等の外食レクとして使用出来る。
(現状ではファミレスでゼリーを食べてもらう位)
- ・病院に行かないと(病気にならないと)商品を知る事が出来ないのはおかしい。
- ・この店のオリゴ糖を試してから便通が改善された。
- ・糖尿病の合併症まで知らなかった。
- ・貧血を軽くみていた。
- ・腎臓病で食事制限をしっかりと行う事で透析を遅らせる事を初めて知った。
- ・栄養成分の中身を気にする様になった。
- ・水分補給の大切さを知った。

- ・福祉関係のインフォーマルネットワークとして活用したい。(介護福祉士)
- ・介護職者として他職種の方と意見交換の場が欲しい。(介護福祉士)
- ・手探りで孤独に仕事をしている。同職者と気軽に話しをしたい。(栄養士)
- ・既存の介護食の販売店は説明がないので患者様を紹介出来ない。(病院栄養士)
- ・トロミ剤の【ダマ】が窒息の原因になると知らなかった。(介護食)
- ・離乳食と介護食は同じだと思っていた。
- ・「介護食」の本を何冊も読んだが面倒臭そうだった。
- ・入所者の食事に対して予算が削られる一方だ。(高齢者施設栄養士)
- ・他の病院、施設がどんな食事形態で提供しているか気になる。
- ・障害者の中にも嚥下障害者がいるのに在宅関連の機関は介護保険でしか対応したがない。
- ・高齢者や障害者が外食出来るのは良い事だ。
- ・人間は「クチ」から食べる事がとても大切だと思った。
- ・介護食は特別な食事ではなく、肩の力を抜いて良いんだと思った。
- ・介護等に疲れている方々の息抜きの場合やコミュニケーションの場になれば良い。
- ・介護食とは家族と一緒に食べる事がとても大切な気がします。
- ・説明されると必要な商品だと解るが在宅に対しての認知度が低いのはなぜか？
- ・ドラッグストア購入のモノより当店使用のトロミ剤が良かった。
- ・各メーカーがネット通販を行っている様だが、ネットを使用出来る高齢者は少ない。
- ・サンプルや試食を用意してくれるので安心して購入出来る。
- ・ホームヘルパー養成時や登録活動時に介護食の調理に関する講習が不足している。
- ・介護食に関する情報は高齢者が求めても得ずらいのが現状だ。
- ・介護予防としても必要な店だと思う。
- ・在宅介護の「食」の部分で紹介しやすい。

- ・いか、たこ等が噛めなくなりましたが、また食べられるのが嬉しい。
- ・やわらかい商品では無く、食材が欲しかった。
- ・少しでも長く安全に安心してクチから食べたい。
- ・食材に興味があった。簡単に扱える食材で意外だった。
- ・現在、在宅でミキサー状の食事を作っているが【えさ】と思われている。
- ・食事形態に興味があった。(介護職)
- ・トロミ剤と片栗粉の違いが解った。
- ・繊維質が多く避けていた食材の代わりに使える。
- ・こんな食材をもっと身近に買いたい。
- ・簡単に扱えるので料理のレパートリーが増えそう。(高齢者と同居)
- ・障害者も参加できるのでリハビリにもなると思った。
- ・摂食、嚥下障害者の食事について知りたかった。(病院栄養士)

以上のアンケート結果をふまえ(氷山の一角ではありますが)在宅の現状を知り、また高齢者や在宅に関わる多くの職種の方々のご意見を伺い想像以上の方々がこの種の店舗を望んでいる事が解りました。

この現状を打破するためには介護用・治療用食品の最新情報を持つ地元卸会社と連携を図る固定店の設置が必要であり、その方法を模索するに至りました。

既存店舗に依頼しレシピを作成しお客様に提供していただき近隣地域をカバーするという形での展開を企画。またこれが全国に必要という事を理解していただいた店舗経営者の方に販売システム・レシピ等を導入していただきフランチャイズではない全国理解者の協力を得て店舗展開する事に決定しました。

親燕が命を繋ぐ食事をヒナに口移しで食べさせる姿をイメージし「TsuBame Y A」と命名し店舗展開をスタートさせました。「TsuBame Y A」の看板を見たら食べる事、食べさせる事に不安を抱えた方が安心して来店していただける様に以下の展開を企画していきます。

<介護食商品・治療食商品販売>

介護食・治療食メーカーが施設等に販売する商品を一般の方がいつでも買う事ができる。様々な健康状態の方に合わせて商品を紹介し、お客さまが少ロットで購入し商品を確認する事ができる。

<「ツバメヤ御膳」提供>

予約制として食事形態を細かく確認する事で様々な状態の方に対応し、食べる喜びを感じていただく食事を提供する。

<治療食・介護食体験講習会>

ツバメヤで扱っている商品・食材を使った調理教室をメーカーの協力を得ながら行い介護食・治療食を実際に試食する事で介護食・治療食を啓蒙する体験会を行っていく。

<フリーペーパー>

メーカー協力のもと、摂食障害・嚥下障害に関する専門用語を解りやすく説明し、簡単に作れる介護食レシピを商品名・メーカー名入りで紹介するフリーペーパーを、各施設、病院、福祉関連施設、各コミュニティ、企業等にお願いし配布する。

<月刊誌>

様々な介護の現場取材して現状の問題点や問題解決事例等、介護食関連に従事する人や在宅介護を行っている方にも有用な誌面構成行う。

「TsuBame Y A」による協力メーカー商品を使ったレシピ掲載、管理栄養士・ホームヘルパー等介護食・治療食を提供する必要がある方に様々な情報を掲載する。

<機関誌>

介護食・治療食に関する事を学術的に研究している方の発表誌的側面を持つ専門誌。WTMで研究を支援している施設や研究者の方や介護食・治療食メーカーの研究結果を掲載する。