

高齢者向け食品開発の取り組み

食品技術部門

工業技術総合センターでは、昨年度から次世代産業技術開発推進本部を立ち上げ、研究開発型企業育成事業をスタートさせました。食品技術部門では県内 13 企業が参加する高齢者向け e.e.(easy to eat) 食品開発研究会（以下研究会とする）を組織し、高齢者向けの食品開発の現状把握と最新の加工技術開発についての勉強会のほか、4 社と個別に共同研究を行い、試作検討を実施してきました。研究会活動も今年 2 年目に入り、共同研究でも試作から製品化を視野に入れて開発に取り組んでいるところです。そこで研究会活動を通じた高齢者向け食品開発の取り組みについてご紹介します。

■ はじめに

65 歳以上の高齢者人口が全人口の 3 割を超すことが予測されています。加齢とともにかむ力が弱くなり、十分な食事ができず栄養が不足し、体調を崩してしまう。そんな高齢者向けに軟らかくて、栄養価も高い食品の開発を進める県内企業が増えています。

■ 高齢者向け食品開発研究会における成果

研究会では高齢者向け食品の現状と今後の動向について、既存製品を収集し、試食、現状把握を行ったほか、会員企業の製品をベースに軟らかく食べやすい食品の試作を行い、食味検討を重ねてきました。



図 1. 既存製品の試食と説明

介護福祉施設を経営する(株)コトブキでは、微生物のもつ腸内環境調整作用、特に免疫賦活作用を生かした機能性食品を開発することを目的に野沢菜から分離した乳酸菌を用いたヨーグルトを試作し、施設を利用する高齢者に試食してもらいその効果を検証してきました。継続的に摂取することで、インフルエンザにかからない等の効果が期待できそうです。柄木田製粉(株)では、県産小麦を使ったα化小麦全粒粉を作製し、とろみ剤としての

利用可能性を探りました。その結果、α化小麦粉を利用したおやきやフルーツソースへの利用可能性が開かれました。漬物製造の(株)まるたかでは、高齢者に好まれる野沢菜を酵素処理により柔らかい食感にして飲み込みやすくした野沢菜を試作しました。今年度は試作から製造プラントレベルでの検討に入っています。フリーズドライ食品が主力のアスザックフーズ(株)では、酵素処理と真空凍結乾燥技術を活かして、湯を注ぐだけで手軽に食せる筑前煮の開発を手掛けています。



図 2. 共同研究成果 試作品の品々

■ おわりに

都道府県別の平均寿命が男女とも 1 位になった長野県。高齢者向け食品市場は確実に拡大すると予測されます。センターでは、県内企業が取り組む健康な高齢者もターゲットにしたおいしい製品づくりを支援していきたいと思えます。

工業技術総合センター 食品技術部門
加工食品部 吉川 茂利
TEL 026-227-3134 FAX 026-227-3130
E-mail:shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp