

食料品アクセス問題の現状と対応方策 報告書

～要介護・要支援高齢者を中心として～

平成25年3月

はじめに

弊社は従来より、社会福祉・社会保障、介護保険、高齢者問題等の分野において、国の政策立案や地方自治体の施策・制度に関する調査・事業を行っており、豊富な実績を有しております。また、平成 24 年度より食・農業分野及び社会政策分野を重点分野として位置づけ、当該分野における政策や事業等に積極的に取り組んでおります。

上記を背景に、「食と介護」をテーマとした自主研究に取り組むこととなり、農林水産省の「6次産業推進地域支援事業（食品流通円滑化対策）」の採択を受け、本格的な取組を開始しました。

本事業では、地域における要支援・要介護高齢者の食の実態や課題を把握するとともに、特定に地域をケーススタディとした対応方策と体制について提案を行いました。

今後、単身生活者や高齢者のみ世帯を中心とした在宅要介護者の増加が見込まれる中、訪問介護では身体介護が強化される一方、食事の準備を含む生活支援サービスの確保が重要な課題となっています。本レポートにおける提案はごく断片的なものではありますが、今後、確実に深刻な問題になると考えられる要支援・要介護を含む高齢者の食の問題に関し、地域の中でご検討される際の一助となれば幸いです。弊社では引き続き、「食と介護」あるいは「食と高齢者」をテーマとした業務に取り組んでいきたいと考えております。

本レポートの内容を含め、当該分野に関してご意見・ご要望などございましたら、以下の研究員まで是非お問い合わせください。

<お問い合わせ先>

■お問い合わせ先■

三菱 UFJ リサーチ&コンサルティング株式会社

【食・農業関連】

公共経営・地域政策部

TEL：03-6733-1022

主任研究員

小谷幸司（事業統括責任者）

副主任研究員

阿部剛志

副主任研究員

岡田玲子

研究員

萩原理史

【介護・福祉関連】

経済・社会政策部

TEL：03-6733-1021

主任研究員

岩名礼介

研究員

家子直幸

目 次

1. 事業の概要	1
(1) 事業の目的	1
(2) 事業の内容・実施方法	2
2. 事業実施の着眼点	3
(1) 増加・孤立化する高齢者への対応	3
(2) 生活支援と身体介護の両サービスの充実	4
(3) 地域連携による体制構築	4
3. 要支援・要介護高齢者の食の現状	5
(1) アンケート調査の概要	5
(2) アンケート調査の結果	6
4. 地域協議会の開催	14
(1) 地域協議会開催地の選定	14
(2) 青森市における現状・課題	16
(3) 安曇野市における現状・課題	17
(4) 大竹市における現状・課題	18
5. 関連する取組事例の概要	19
(1) 生活協同組合コープさっぽろ（北海道札幌市）	19
(2) 特定非営利法人生き粋あさむし（青森県青森市）	21
(3) 農事組合法人「とぎの森ファーム」（岩手県一ノ関市）	27
(4) JA成田市（千葉県成田市、千葉県酒々井町）	29
(5) 岩城のかあさん（秋田県由利本庄市、にかほ市等）	33
(6) JAあしきた（葦北郡芦北町・津奈木町、水俣市）	38
6. 対応の方向性	43
(1) 基本的な考え方	43
(2) 方向性を検討する上での論点・留意点	44
(3) 基本的な対応方策	45
(4) 基本スキーム	50
7. 地域における事業スキームの提案	51
(1) 青森市における事業スキーム	51
(2) 青森市における実現に向けた課題	51
(3) 安曇野市における取組の方向性	54
(4) 安曇野市における実現に向けた課題	54
(5) 大竹市における事業スキーム	55
(6) 大竹市における実現に向けた課題	55

1. 事業の概要

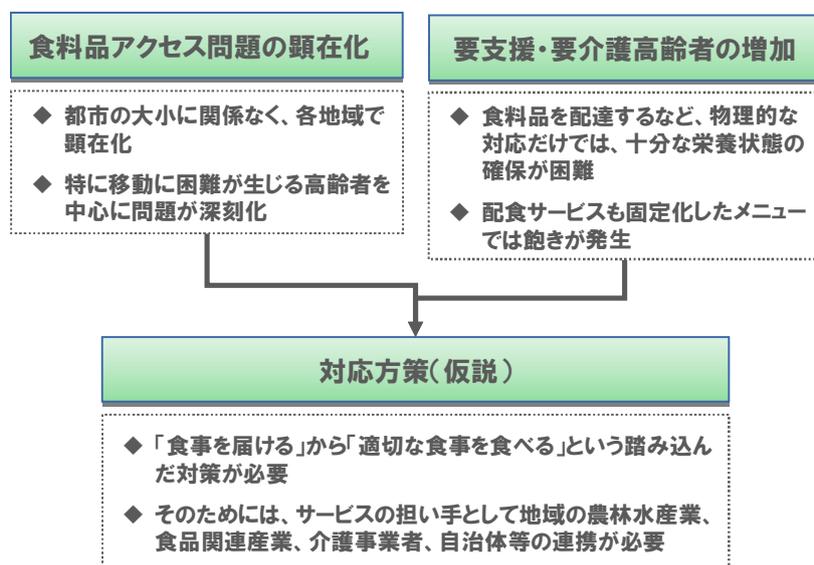
(1) 事業の目的

近年、飲食料品店の減少や大型商業施設の郊外化等に伴い、都市の大小に関係なく、高齢者を中心に食料品の購入・飲食に不便や苦勞を感じる消費者が増加しており、いわゆる「食料品アクセス問題」として社会的問題になっている。特に、要支援・要介護高齢者は、調理や配膳等が困難であることから簡易な食事の摂取となりやすく、栄養状態の悪化とそれに伴う心身の能力低下が問題視されている。

要支援・要介護高齢者の食の問題は、「食事を届ける」という物理的な対策よりも、「適切な食事を食べる」という更に踏み込んだ対策が必要と言える。今後、単身世帯を含め在宅の要支援・要介護高齢者が確実に増えると予測される中、そこに介入する意義は大きい。

そこで本事業では、要支援・要介護高齢者の食の実態やニーズの把握、地域関係者による協議会の開催等を通じ、地域における食問題への対応のあり方に関する検討を行った。

図表 1 事業の概要



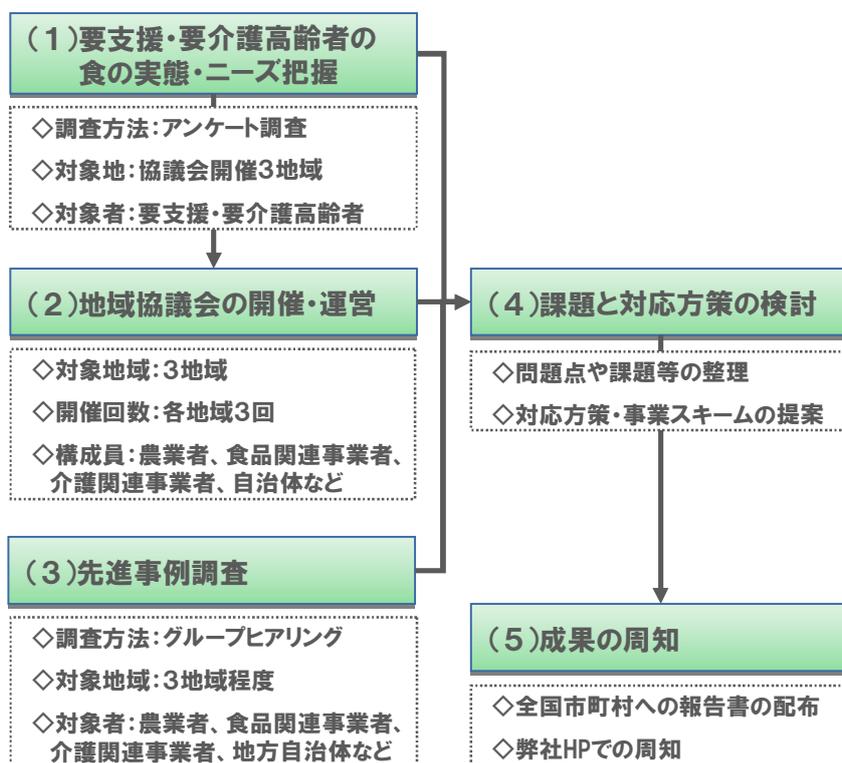
(2) 事業の内容・実施方法

本事業では下図の実施フローに基づき、各種調査や地域協議会における検討等を行った。

まず、地域協議会を開催する3地域を選定した上で、各地域の協力を得ながら、要支援・要介護高齢者の食の実態・ニーズ調査を実施した。一方、要支援・要介護を中心とする高齢者の食料品アクセス問題に対応する仕組・体制について把握するため、先進的な取組を展開している事例について調査した。

以上の検討を踏まえ、要支援・要介護を中心とする高齢者の食料品アクセス問題の解決に向けた課題と対応方策について、地域協議会での議論も含め検討し、得られた成果を周知する。

図表 2 事業の内容・実施方法



2. 事業実施の着眼点

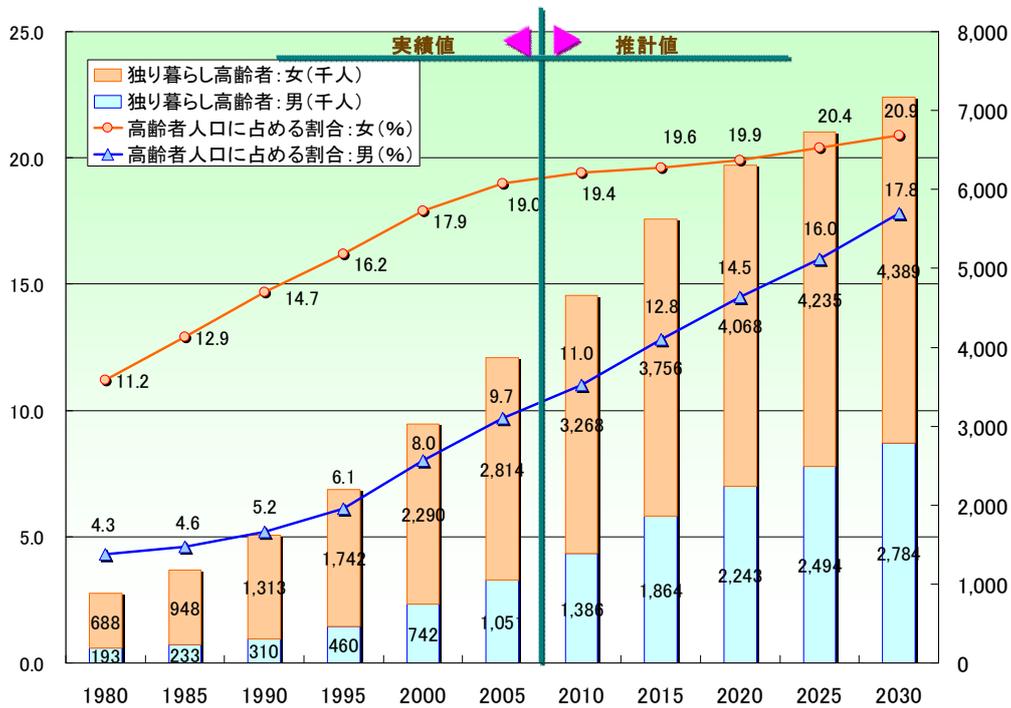
(1) 増加・孤立化する高齢者への対応

今後、高齢者数が増加の一途をたどる中、2025年には約1/3の高齢者がひとり暮らしとなる。特に男性単身高齢世帯が増加することから、地域レベルにおける食料品アクセス問題は、今後一層深刻化することが予想される。また、団塊の世代が2025年頃から後期高齢期(75歳以上)に入ることから、厚生年金受給者の割合は飛躍的に増加する。

厚生年金受給者には、高齢期の可処分所得が一定の水準で期待できることから、購買力を背景とした生活支援サービスに対するニーズの多様化が進み、高付加価値のサービスを求める市場環境が整っていくと想定される。

食料品アクセス問題の解消は、安心できる暮らしの基本であり、今後この問題が長期的に発生していくことを踏まえれば、その対応を個別企業のビジネスに依存するだけでなく、地域の社会システムとして構築していくことが望まれる。

図表3 一人暮らし高齢者の見通し



資料) 2005年までのデータ:総務省「国勢調査」

2010年以降の推計:国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成18年12月推計)」の出生中位・死亡中位仮説による推計結果に基づく。

(2) 生活支援と身体介護の両サービスの充実

特に在宅において生活支援サービスを必要とする要支援・要介護高齢者は、全国で約420万人程度（高齢者人口の約14%）おり、高齢化の進展とともに食の問題は更なる深刻化が懸念される。一方、介護保険に基づく訪問介護は、保険給付の制約や出来高払いに基づく介護報酬などにより、実際には週に数回程度の訪問に限られている場合が多く、日々の身体介護を十分に支えられていないため、介護負担の増大に伴い要介護者は在宅生活をあきらめ、施設を選択する傾向がある。

平成24年4月の介護保険法の改正に伴って、地域包括ケアシステムの強化の一環として「定期巡回・随時対応型訪問介護看護」が創設され、訪問介護の「毎日複数回の訪問」が可能になった。他方、介護保険給付における生活援助については、合理化が進められるとの観測があり、在宅生活を維持するためには、地域での効率的な生活支援サービスの提供が欠かせない。

今後、訪問介護事業所が「調理・配膳サービス」を外部サービスと連携して提供できれば、食問題の解消と身体介護サービスの強化を両立できる可能性があり、在宅高齢者の心身の状態の維持改善に貢献するものと考えられる。

(3) 地域連携による体制構築

農林水産省は食料品アクセス問題の解決に対し、民間事業者や地域住民のネットワーク等による継続的な取組が重要としている。しかし、多くの地方都市、農山漁村では地域経済が縮小しており、民間単独によるサービスの充実は安易に期待できない。

こうした中、大手コンビニエンスストアが地域の既存事業者と連携して移動販売を行ったり、NPO等の地域の団体が調理・配食に取り組むなど、民間サービスとしての新たな事業展開がみられる。また、農林水産分野において6次産業化が協力で推進される中、食品の加工・販売事業の一環として、農業生産法人等が食料品アクセス問題に参画できれば、地産地消の推進や地域の活性化に寄与すると考えられる。

一方、地域において「適切な食事を食べる」という踏み込んだ部分に、単独事業者のみで対応することは困難と言え、介護事業者や自治体等との地域連携は必要になる。

3. 要支援・要介護高齢者の食の現状

(1) アンケート調査の概要

【目的】

各地域において、在宅で生活する要介護（要支援）高齢者の食のニーズに関して ①どのような高齢者がサービスを必要としているか（利用者像）、②どのようなサービスが適切か（サービス内容）、③どのようなサービス提供のあり方が考えられるか（提供体制）、についての示唆を得る。

【対象】

- ・ 青森、安曇野：在宅で生活する要介護（要支援）高齢者のケアプランを作成している、市内の居宅介護支援事業所すべて。
- ・ 大竹：在宅で生活する高齢者であって、要介護（要支援）認定の更新申請をしており、平成 24 年 10 月 1 日～31 日までの間に認定調査の対象となる人。

【調査方法】

- ・ 青森、安曇野：居宅介護支援事業所に所属する介護支援専門に、自身がケアプラン作成を担当する要支援者 1 名、要介護者 2 名分の状況を記入してもらい、事業所にて取りまとめ郵送にて回収。
- ・ 大竹：要介護認定の際に訪問する認定調査員による聞き取り。

【実施期間】

- ・ 青森、安曇野：平成 23 年 12 月 1 日～平成 24 年 1 月 7 日
- ・ 大竹：平成 24 年 10 月 1 日～平成 24 年 10 月 31 日

【回収状況】

- ・ 青森：発送事業所数 93 件、回答事業所数 50 件(53.8%)、発送調査票数 1,152 件、回収調査票数(35.3%)
- ・ 安曇野：発送事業所数 24 件、回答事業所数 20 件(83.8%)、発送調査票数 363 件、回収調査票数 232 件(63.9%)
- ・ 大竹：回収数 55 件、認定者全体に占める割合 4.1%

(2) アンケート調査の結果

①朝／昼／夕の食事の配膳

【青森】

- ・ 朝／昼／夕いずれにおいても「家族・親戚など」がおおよそ半分を占めており（朝食 51.1%、昼食 46.9%、夕食 50.1%）、次いで「利用者様ご自身」が3割程度であった（朝食 29.0%、昼食 30.0%、夕食 27.5%）。
- ・ 「ホームヘルパー」による配膳は、朝食が 5.9%、昼食が 8.1%、夕食が 7.9%であった。

【安曇野】

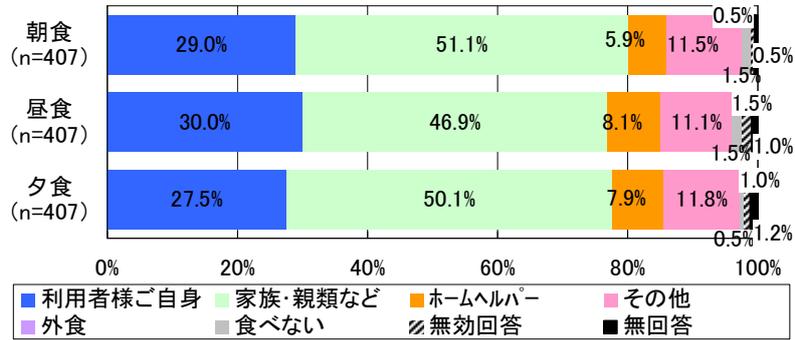
- ・ 朝／昼／夕いずれにおいても「家族・親戚など」が最も高く（朝食 64.2%、昼食 57.3%、夕食 62.1%）、次いで「利用者様ご自身」が高かった（朝食 28.4%、昼食 29.3%、夕食 27.6%）。
- ・ 「ホームヘルパー」による配膳は、朝食が 3.0%、昼食が 6.9%、夕食が 5.2%だった。また、「食べない」割合は、朝食と昼食がそれぞれ 0.9%となり、夕食を「食べない」という回答はなかった（0.0%）。

【大竹】

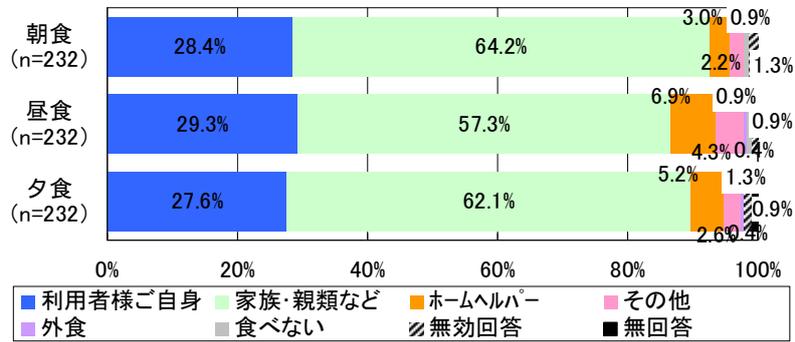
- ・ 朝食は「利用者様ご自身」と「家族・親類など」が同じ割合（いずれも 49.1%）だったが、昼食や夕食では「家族・親類など」の割合が半数以上となった（52.7%、56.4%）。
- ・ 他の2地域と異なる調査方法を取っており、認定調査員が本人または家族から聞き取ったため、大きく結果が異なることとなった可能性がある。

図表 4 朝／昼／夕の食事の配膳

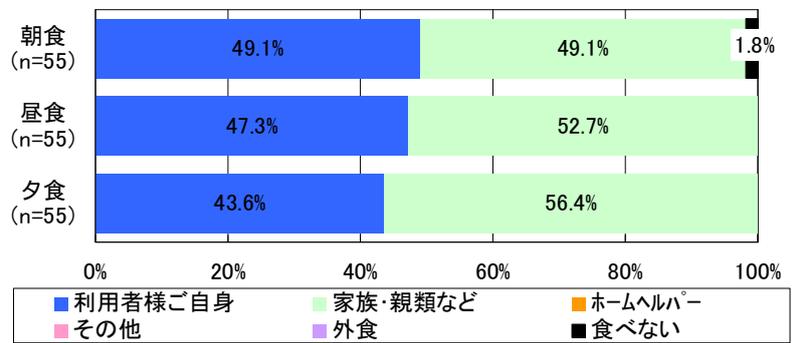
【青森】



【安曇野】



【大竹】



②朝／昼／夕の食事の内容

【青森】

- ・ 「自宅で調理された家庭料理」が圧倒的多数を占めていた。
- ・ 「配食サービスのお弁当・お惣菜」と「お店で購入したお弁当・お惣菜」の合計は、朝食が 8.8%、昼食が 11.1%、夕食が 12.3%と、各食とも全体の 1 割程度で大きな差はなかった。

【安曇野】

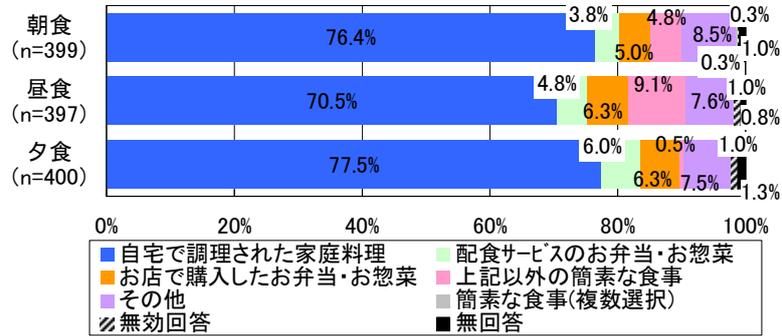
- ・ 「自宅で調理された家庭料理」が圧倒的多数を占めていた。
- ・ 「配食サービスのお弁当・お惣菜」は昼食と夕食で一定程度あり（朝食 0.4%、昼食 6.6%、夕食 5.7%）、「お店で購入したお弁当・お惣菜」は夕食でやや高かった（朝食 3.0%、昼食 3.9%、夕食 5.7%）。

【大竹】

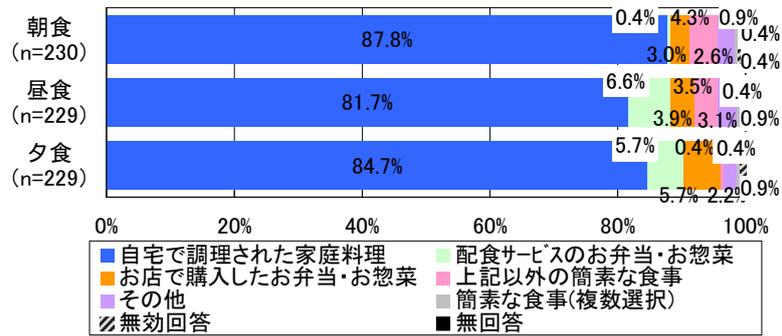
- ・ 「自宅で調理された家庭料理」が約 6 割を占めていた。
- ・ 「配食サービスのお弁当・お惣菜」は朝食では 1.9%、昼食と夕食で 7.3%だった。また、「お店で購入したお弁当・お惣菜」は昼食と夕食で 14.5%となり、「配食サービスのお弁当・お惣菜」とあわせて、昼と夕は 2 割強が外部サービスを利用していた。
- ・ 朝食は「上記以外の簡素な食事」も 33.3%と比較的高かった。
- ・ 他の 2 地域と異なる調査方法を取っていたため、大きく結果が異なることとなった可能性がある。

図表 5 朝／昼／夕の食事の内容

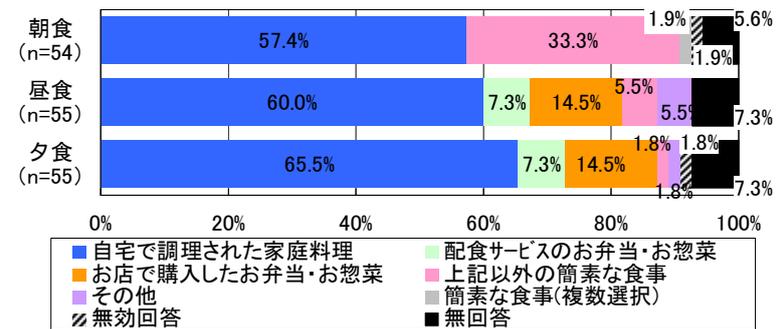
【青森】



【安曇野】



【大竹】



③配食サービスの利用状況

【青森】

- ・ 「利用している」とした回答者は 8.8% (36 人) で、そのうち 35 人の 1 週間の概ねの利用回数は平均値 9.3 回、中央値は 6.0 回であった (無回答 1 人) 。
- ・ 利用状況を世帯類型別にみると、「単身世帯」では「利用している」が 27.2% だった。一方、「夫婦のみ世帯」および「その他」では、利用している割合は低かった (3.3%、2.9%)。

【安曇野】

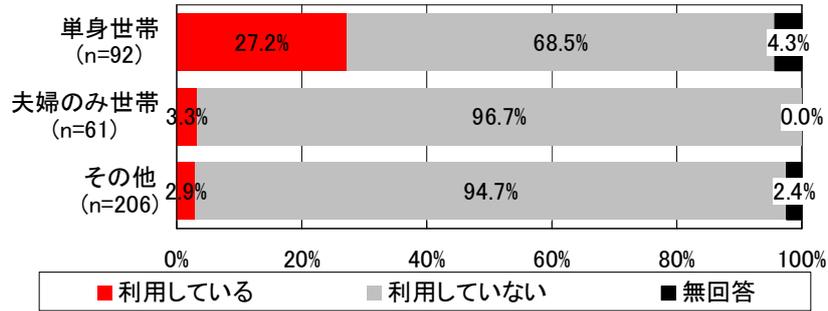
- ・ 「利用している」とした回答者は 11.2% で、1 週間の概ねの利用回数は平均 5.5 回、中央値は 5.0 回であった。
- ・ 利用状況を世帯類型別にみると、「単身世帯」では「利用している」が 28.1%、「夫婦のみ世帯」が 12.2%、「その他」世帯が 7.9% であった。

【大竹】

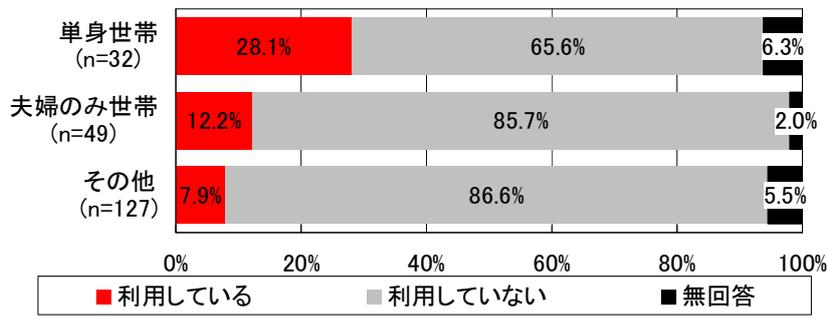
- ・ 「利用している」とした回答者は 14.5% で、1 週間の概ねの利用回数は平均 5.9 回、中央値は 6.0 回であった。
- ・ 利用状況を世帯類型別にみると、「単身世帯」では「利用している」が 27.8%、「夫婦のみ世帯」が 10.0%、「その他」世帯が 7.7% であった。

図表 6 配食サービスの利用状況

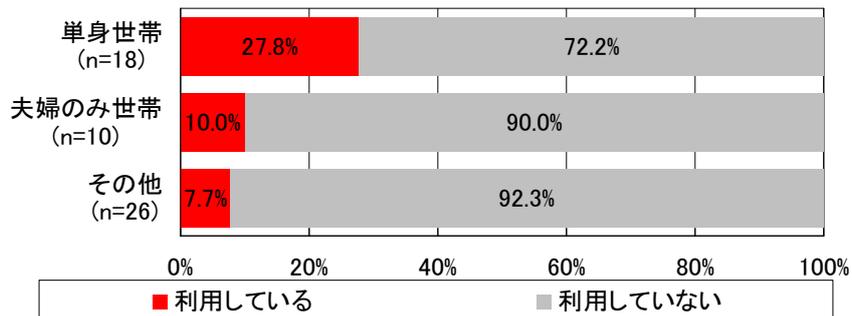
【青森】



【安曇野】



【大竹】



④外部サービス利用有無別の世帯類型

【青森】

- ・ 外部サービスの「利用あり」では「単身世帯」が 41.7%を占めており、「その他」世帯の 32.9%と比較しても高かった。

【安曇野】

- ・ 外部サービスの「利用あり」では、「その他」世帯が 48.1%を占めたが、「単身世帯」も 26.9%と一定程度みられた。

【大竹】

- ・ 外部サービスの「利用あり」では単身世帯が 40.7%で、最も割合が高かった。

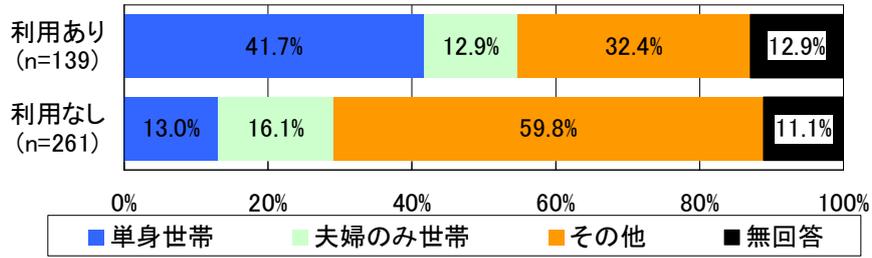
【総括】

単身世帯では特に配食サービスの利用が進んでいるほか、他の世帯類型においても、店舗からの弁当・惣菜の購入等による食生活の外部サービス化が進んでおり、いずれの地域でも既に一定程度浸透していることが伺えた。

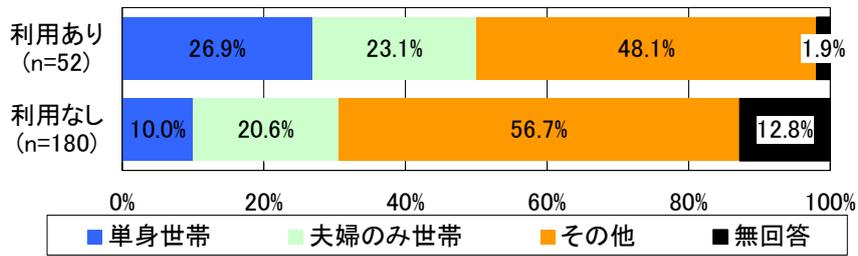
高齢化の進展と要支援・要介護高齢者の増加が見込まれる中、地域内での外部サービスの利用はますます重要性が高まるものと考えられる。在宅生活を希望する高齢者ができる限り長く在宅生活を継続できるよう、食の多様なニーズに応じられる多様な提供体制の構築が求められる。

図表 7 外部サービス利用有無別の世帯類型

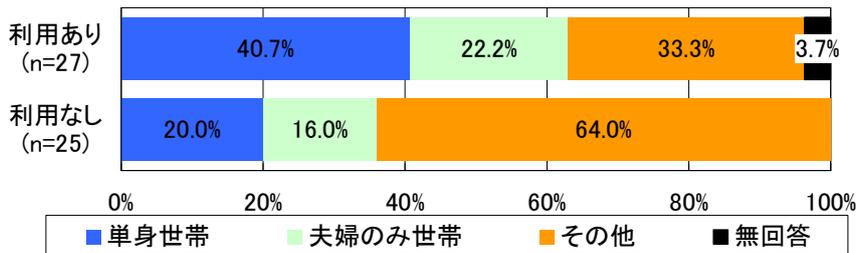
【青森】



【安曇野】



【大竹】



4. 地域協議会の開催

(1) 地域協議会開催地の選定

本事業では要支援・要介護高齢者の食の問題解決に向けた方策を検討するため、配食事業に取り組む地元企業の存在、地元行政の関心、全国的な地域バランスや都市規模を考慮し、以下の3地域（青森市、安曇野市、大竹市）において関係事業者・自治体により構成される地域協議会を設置し、検討を行なった。

図表 8 地域協議会の開催概要

回数	開催日			主な協議内容
	青森	安曇野	大竹	
第1回	H24 10/25	H24 11/6	H24 12/19	(1)事業の実施概要 (2)高齢者介護分野における食を巡る動向 (3)アンケート調査の実施内容 (4)意見交換
第2回	H25 2/14	H25 1/28	H25 2/8	(1)食料品アクセス問題に関する研究報告 (2)高齢者の食料品アクセス問題に関する対応方策 (3)意見交換
第3回	H25 3/12	H25 3/1	H25 3/8	(1)食料品アクセス問題に関する研究報告 (2)高齢者の食料品アクセス問題に関する対応方策 (3)意見交換

青森協議会の委員は下記のとおりである。第2回協議会では浅川教授、第3回協議会では岩間准教授をゲストスピーカーとして迎え、研究報告を受けた。

図表 9 青森協議会 名簿

名前(敬称略)	所属
■委員	
高橋 俊勝	有限会社丸高高橋蒲鉾店 代表取締役
三上 公子	特定非営利活動法人活き粋あさむし 事務局長
中村 克子	合同会社津軽ファーマーズクラブ 執行役員
加川 奈津子	青森市中央地域包括支援センター センター長
石村 洋悦	青森市東部地域包括支援センター センター長
境谷 孝司	青森県農林水産部総合販売戦略課 総括主幹
村下 公一	青森県商工労働部新産業創造課 主幹
今 国弘	青森市農林水産部あおり産品販売促進課主幹
種市 靖子	青森市健康福祉部高齢介護保険課
■ゲストスピーカー	
浅川達人	明治学院大学社会学部社会学科 教授
岩間信之	茨城キリスト教大学文学部文化交流学科 准教授

安曇野協議会の委員は下記のとおりである。第2回協議会では浅川教授、第3回協議会では岩間准教授をゲストスピーカーとして迎え、研究報告を受けた。

図表 10 安曇野協議会 名簿

名前(敬称略)	所属
■委員	
中田信一郎	安曇野市農業経営者の会
河村 佳次	企業組合Viif穂高 代表理事
丸山 庄一	勇屋会館 代表取締役
竹村 敏彦	社団福祉法人安曇野市社会福祉協議会 介護・事業課長
藤澤 宏江	安曇野市東部地域包括支援センター
山田 幸久	安曇野市農林部農政課長
等々力素己	安曇野市健康福祉部高齢者介護課長
■オブザーバー	
小林伸太郎	エア・ウォーター株式会社 農業戦略部
■ゲストスピーカー	
浅川達人	明治学院大学社会学部社会学科 教授
岩間信之	茨城キリスト教大学文学部文化交流学科 准教授

大竹協議会の委員は下記のとおりである。第3回協議会では浅川教授をゲストスピーカーとして迎え、研究報告を受けた。

図表 11 大竹協議会 名簿

名前(敬称略)	所属
■委員	
植木 貴生	株式会社ウエキ 専務取締役
岡田 貴文	株式会社ふくま 常務取締役
島原 順二	農業生産法人合同会社大竹特産ゆめ倶楽部 代表社員
西尾 弘	大竹市地域包括支援センター センター長
仁田 晋介	有限会社仁田商店 代表取締役社長
平山 雅章	大竹市民生委員・児童委員協議会 会計
廣兼 敏史	社会福祉法人大竹市社会福祉協議会 次長
松本 光弘	公益社団法人大竹市シルバー人材センター 事務局長
村上 友美	大竹市介護支援専門員連絡協議会 副会長
大和橋	居宅介護支援事業所 ケアマネジャー
西村 敏信	大竹市総務企画部地域振興課 課長補佐 兼農林水産振興係長併任農業委員会事務局局長補佐
伯 和規	大竹市市民生活部保健介護課 課長補佐兼介護高齢者係長佐
■ゲストスピーカー	
浅川達人	明治学院大学社会学部社会学科 教授

(2) 青森市における現状・課題

①原料供給段階における現状・課題

- ・ 生産者側からみると、献立ありきでは農産物の供給が難しい一方、配食事業者側は、収穫された農産物を提供されても対応が難しく、栽培計画の検討が必要となる。
- ・ 生産と調理のバランスを考慮し、献立は主菜のみを掲載し副菜は非掲載とするなどの工夫が必要である。

②調理・加工段階における現状・課題

- ・ 飽きのこないバランスある食事を提供するために、レトルト食品、弁当・総菜、飲食店等を組み合わせること等が必要である。
- ・ 配食サービスをビジネス化するためには、メニューの多様化、味付けのカスタマイズを行った上で、元気高齢者も取り込めれば、配食サービスはビジネスとして成立する可能性がある。

③デリバリ段階における現状・課題

- ・ 配食サービスにおける最も大きな課題はデリバリコストであり、配達時のコミュニケーションに費やす時間も負担となっている。
- ・ 訪問介護事業所に需要を集約できれば、コスト面から事業化の可能性はあるが、ヘルパーの負担が増すし、複数の高齢者を担当するため、すべての高齢者の食事時間に届けることは難しい。
- ・ 介護保険サービスで行うと、享受できるサービスが少なくなる。
- ・ デリバリ部分は当面社会的サービスと捉え、公的支援を受けながら、地域で連携して取り組めば可能性は広がる。その際、町会・自治会が取り組むことも考えられる。
- ・ 市の委託を受けている事業者は毎日弁当を配達しているので、自社の弁当等を混載して取り組めば効率的である。

④配膳段階における現状・課題

- ・ 高齢者は、家族が作り置きしておいても食べないことが多いが、配膳まですると必ず食べる。
- ・ 単に配達網を整備するだけでなく、高齢者の食欲を高める仕組みを、例えば障害者が自立支援として関わるなど、地域コミュニティのあり方も含めて考えることが必要である。
- ・ 配食サービスは、最終的には配膳まで行わないと効果が期待できず、ヘルパーと連携するシステムの構築は効果的である。

(3) 安曇野市における現状・課題

①原料供給段階における現状・課題

- ・ 生産者は高齢者に直接美味しい物を届けたいと思っている一方、儲かっておらず、できた物が捌ければよいと考える人も多い。
- ・ 農産物の供給において中間マージンを抑えるシステムを検討しないと、市場規模が小さい地域では事業が成立しない。農業者は地域単位で連携して供給体制を整える必要がある。

②調理・加工段階における現状・課題

- ・ 高齢者の食に対するニーズは、量から質、既製品から旬・手作り製品への移行している。
- ・ 高齢者の健康状態にあった、地域文化に根付いた食事を提供すると飽きられることはないが、大量生産は難しい。
- ・ 民間事業者が単独で取り組んでも、毎日食べてもらえるような価格に併せることは難しい。一方で、社会保険受給者が増加する数年後には、ある程度高額でも食べてくれる高齢者は増える可能性がある。

③デリバリ段階における現状・課題

- ・ 農村部は移動介助等の影響で買物しやすくなっている一方、市街地では買物が不便な状況になる。
- ・ 安曇野市が委託する配食サービス事業者は5社。利用者は単身の高齢者が多く、週1回～5回と利用頻度は多様で、おかずのみを注文する高齢者もいる。利用者の多くは地域包括支援センターを経由して、ヘルパーによる居宅サービスを受けている。
- ・ ただし、市の配食サービスは利用条件があるため、利用者は限定され、民間サービスに頼らざるを得ない状況にある。
- ・ 民間事業者はデリバリの一部をシルバー人材（5名程度）にお願いしているが、昼間に人が不足している。また、民生委員が高齢者に食事を届けている地域もある。

④配膳段階における現状・課題

- ・ 玄関先まで食事を届けても、特に単身の高齢者は食べない人も多い。
- ・ 高齢者が食事を取りたい時間にヘルパーが併せて訪問することは難しい。

(4) 大竹市における現状・課題

①原料供給段階における現状・課題

- ・ 地域内には農業従事者が少ない地域であり、また、従来、介護関係者との連携等は特になく、問題意識も必ずしも高くない。

②調理・加工段階における現状・課題

- ・ 配食は必ず飽きが来る。また、高齢者が求める量は少量であるため、ビジネスとして成り立たせるのは難しい。
- ・ シルバー人材センターでは、将来的な買い物支援サービスを視野に、保冷車による宅配事業に取り組んでいる（仕出し業の許可を取得、700円、23食／日平均）。安否確認や食事量等について地域包括支援センターやヘルパーに連絡・連携している。
- ・ 高齢者の温かい物、美味しい物、口に合う味付けの物等のニーズ、慢性疾患者の栄養バランスなどに配食サービスのみで対応することは困難。

③デリバリ段階における現状・課題

- ・ 配食サービスは、デリバリコストが高く採算ベース乗せるのは困難。また、衛生管理も課題である。
- ・ 高齢者は一つのお弁当を複数回に分けて食事を取ることがあるため、安全性の問題から夜間サービスはやめて昼間のみのサービスとした。
- ・ 訪問介護のサービス内容が変わってきたこと、認知症で火が使えなくなったなど、単身世帯の高齢者からのニーズが高まっている。
- ・ 配食サービスが得られず、タクシーで買い物に行ったり、コープで注文しても週1回宅配のため忘れて腐らせる高齢者も多い。
- ・ 民生委員が地域ごとに食事をリレー方式で届ける方法は可能であるが、届ける時間の調整が必要になるため難しい。
- ・ 宅配事業にはデリバリのほか、高齢者の状況に応じた食事の提供（骨を抜くなど）が必要であり、目に見えないコストが発生。

④配膳段階における現状・課題

- ・ 単身でうつ傾向の高齢者の場合、日中ヘルパーがいると食事をすることが多いが、夜間一人になると食事をしないこともある。
- ・ 配食サービスは重要だが、食欲が湧かず届けられても食べられない人が増えていることが問題。宅配事業の中で、食欲の部分まで介入できればよい。特に認知症の方へは、目の前に食事を出したり、作り置きしておいたものを適量だけを出すなど、配膳の役割が重要。
- ・ シルバー人材センターでは、家事援助サービスとして家庭内に入るサービスも実施。認知症のため宅配事業では混乱してしまうような要介護者には、配膳まで対応しているほか、別料金で2次調理を行っている。

5. 関連する取組事例の概要

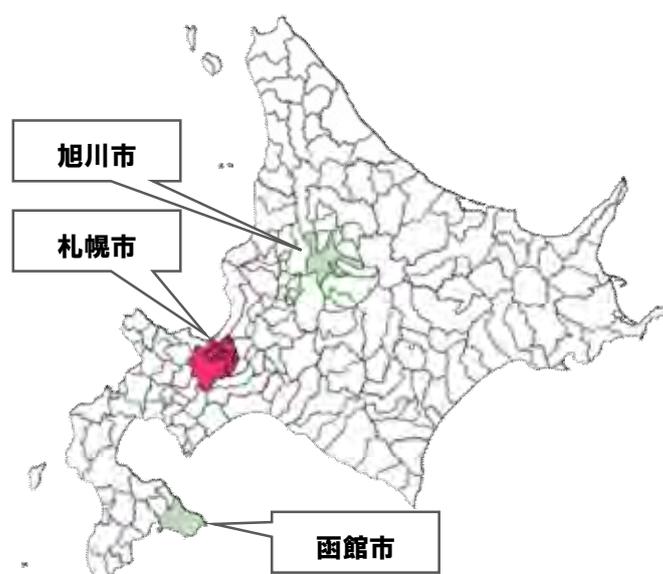
(1) 生活協同組合コープさっぽろ（北海道札幌市）

<移動販売、配食、個別宅配サービスと行政との連携をあわせた高齢者見守り・買い物支援>

①地域概要

- 札幌市は約 189.1 万人、高齢化率 20.1%、面積 1,121 km² の北海道を代表する都市。
- このほか、コープさっぽろでは函館市(約 28.2 万、高齢化率 27.0%)、旭川市(35.3 万人、高齢化率 25.3%)などでも買い物支援の取組が進められており、このほか道内 40 市町村と高齢者見守り事業について協定を締結している。

図表 12 活動地域



②取組概要

- 平成 22 年 10 月より、「高齢者の在宅支援と安否確認」を目的に、移動販売「おまかせ便」と夕食配食サービスを展開。
 - ☆ 「おまかせ便」は、夕張市など一部地域で平成 9 年から実施しており、平成 22 年より全道で展開。平成 23 年度は 23 台の移動販売車を導入しており、平成 25 年度には 100 台に増やし、売り上げ 25 億円を目指す。
- 夕食配食サービスは活動開始から平成 23 年 5 月までに累計 80 万食、1 万人の組合員が利用。
- 全道 40 市町村と高齢者見守り協定を締結し、宅配・配食サービス対象者も見守りも実施。

③特徴

1) 定期的なルートの運営、地域の状況もふまえた「おまかせ便」。

- ・ 「おまかせ便」では、コープさっぽろの組合員ならば誰でも利用できるサービスであり、毎週決まった曜日／同じコース／同じ時間で実施することで多くの人が利用しやすい仕組みになっている。
- ・ JAひがしかわと連携して、農協組合員への移動販売も行っており、ここでは「組合員勘定」（非収穫時期に資金を随時供給するシステム）も利用できる。

2) 夕食配食サービスでは「弁当」ではなく「食事」を提供

- ・ 「弁当」では揚げ物が多く汁物がないことから、飽きてしまうという問題意識から、ホテルの料理長が献立に基づいた「食事」を配達。
- ・ 手作り感が感じられ、汁物も配達できるよう、配達エリアを1時間以内に限定している。
- ・ 食事は、直接手渡しで届けている。

3) 全道 40 市町村と高齢者見守り協定を締結し、宅配・配食サービス対象者を見守り

- ・ コープさっぽろの組合員は、北海道の全世帯の約半分を占め、組合員の高齢化も進行していた。このため、地域貢献の一貫として、全道 40 市町村（平成 24 年 11 月時点）と高齢者見守りに関する協定を締結している。
- ・ 個別宅配サービスを毎週定時に行い、夕食配食サービスを直接手渡しにすることで、個別宅配サービス時（毎週 28 万世帯が対象）と夕食配食サービス時に、玄関先や郵便受け・ポストなどに普段と違う異変（郵便物が溜まりすぎている等）を発見したときは、協定を締結している市町村であらかじめ決められた関係先へ連絡する。

図表 13 コープさっぽろが展開する高齢者見守りの取組み



資料) コープさっぽろ「高齢者見守りの取組み『2011年度の報告』」（デジタルブック）

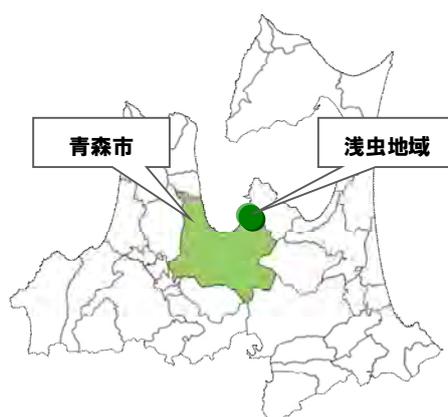
(2) 特定非営利法人生き粋あさむし（青森県青森市）

<異業種の連携と地域の交流をキーワードとした配食サービスの実現>

①地域概要

- ・ 青森市は人口約 30 万人、高齢化率約 24%の中核市である。本事例の対象地域である浅虫地域は市の北東部に位置し、人口約 1,500 人、高齢化率 44%の地域である。
 - ・ 浅虫地区は青森市の地域づくりのモデル地区に選定され、住民主体による環境保全や子育て支援、高齢者の健康支援、雇用の創出などに向けた事業が進められている。
- ※ 人口・世帯数はいずれも平成 24 年 3 月末時点

図表 14 活動地域



②団体概要

- ・ 特定非営利法人生き粋あさむし（以下、生き粋あさむし）は、健康なまちづくりの啓発・支援事業を行い、社会全体の利益の増進に寄与することを目的に平成 15 年 3 月に NPO 法人の認証を受けた。
- ・ 主な事業は、高齢者が栄養バランスの取れる食事を提供する「食堂（浅めし食堂）」と配食サービス、遊休農地を活用した「いきいき農園」、 「体験教室事業」 「視察・研修の受入」 などである。

③取組概要

- ・ 生き粋あさむしが提供する配食サービスは、平成 25 年 2 月現在、浅虫地域で 5 名、NPO 法人 SUN Net 青森（就労継続支援 B 型事業）との連携により青森市内で約 30 世帯に提供されている。
- ・ また、医療法人と連携して平成 25 年 1 月にオープンしたサービス付き高齢者向け住宅「メディケアハウスストーンキ」（以下、ストーンキ）の入居者（20 名程度）には、併設の浅めし食堂から 1 日 3 食を提供している。
- ・ このように、配食サービス事業者が複合的な食サービスを提供することで経営の安定化が図られているほか、医療法人や福祉系 NPO 法人など、他事業体との連携により、それぞれの強みを生かして安定的なサービス提供がなされている。

④特徴

1) 「交流」をキーワードとした農業と食堂経営からスタート

- ・ 平成 17 年より活き粋あさむしは、遊休農地を活用して「いきいき農園」の運営を始め、多い年には 50 品目程度を栽培してきた。ここで生産された野菜は、高齢者の健康支援を目的に食事と交流の場を提供するコミュニティレストラン「浅めし食堂」で提供されてきた。
- ・ また、浅めし食堂が平成 25 年 1 月にストンキに併設された後も、開かれた食堂として経営されており、入居者とその家族と一緒に食事できるほか、地域の高齢者、サラリーマン、タクシー運転手など、幅広い層に利用され、地域の交流の場としても機能している。

2) 障がい者の就労継続支援事業を展開する NPO 法人との連携による配食サービスの展開

- ・ 「浅めし食堂」で製造したお弁当は、活き粋あさむしの職員により浅虫地域 5 件（平成 25 年 2 月現在。前月にストンキがオープンしたことで減少。）に配達されている。
- ・ また平成 21 年より、精神障がい者の就労支援事業を展開する特定非営利活動法人 SUN Net 青森（以下、SAN Net 青森等）と連携し、青森市旧市街地の高齢者宅約 30 軒にお弁当（月 200 食程度）を配達している。
- ・ SUN Net 青森は、医療施設間の文書輸送を就労継続支援 B 型の事業として請け負っているが、この輸送網に配食サービスのための材料調達と浅めし食堂への配送（青森市街地→浅虫地域）を兼ね、復路では浅めし食堂から高齢者宅へ配達（輸送車は 2 台で約 30 名の高齢者宅に配達）を兼ねることで、効率的な配達を可能にしている。
- ・ なお、就労継続支援事業との連携は、単に効率性でなく、弁当の配達により高齢者とふれあう機会が生まれることで、障がい者の自立支援の一環となることを重視している。

図表 15 配食サービスのチラシ



健康弁当 昼食・日替り 宅配弁当

低農薬 月・水・金配達



四季折々の彩り
味にこだわる浅虫発
健康志向の宅配弁当



新鮮野菜 650キロカロリーー 食塩4g デザート付



一日に一食でも栄養バランスのよい食事を提供したい。NPO法人「生き粋あさむし」の思いが、平成15年に地域の食堂「浅めし食堂」をつくりました。



道産の「いきいき農園」の低農薬野菜を使い、安全、安心をモットーに「いきいき健康弁当」をお届けします。

バラエティー豊かなメニュー。カロリー控えめ、塩分やカロリーの取り過ぎが気になる方も安心して召し上がれます。

日替わりメニュー例

月曜日	豆腐の肉巻き
水曜日	袋煮入りおでん
金曜日	アジの香味焼き
月曜日	鶏のオイスターソース煮
水曜日	山東菜と鶏のミルク煮
金曜日	マーボ豆腐
月曜日	豚味噌しょうが焼き

ご自宅・会社まで配達いたします。

配達区域は青森市旧市街地の範囲に限定されますのでご了承ください。詳しくはお問い合わせください。

配達時間は、月・水・金の午前11時から12時です。(祝日休み)

当日朝9時30分までご連絡下さい。5個以上の注文は前日のお昼12時までにお届けします。

500円 (別売:味噌汁50円)

味噌汁付550円 11食分5500円のチケットもあります。

090-8788-1355

ご注文受付

加熱滅菌 耐熱ランチボックス容器使用
使い捨て容器もあります

健康弁当宅配は、NPO法人生き粋あさむしとSAN Net青森のジョイント企画です。

健康とあんしんを届けたい

NPO法人 SAN Net青森

〒030-0801 青森市新町1丁目13-7 和田ビル4階
TEL 017(732)7741 FAX 017(732)7741
e-mail sanecom@tune.ocn.ne.jp http://www.npo-sannet.jp/

資料) 生き粋あさむしウェブサイトより

図表 16 配送車



資料) 生き粋あさむしウェブサイトより

3) 地域医療でのノウハウを生かした地域密着型のサービス提供

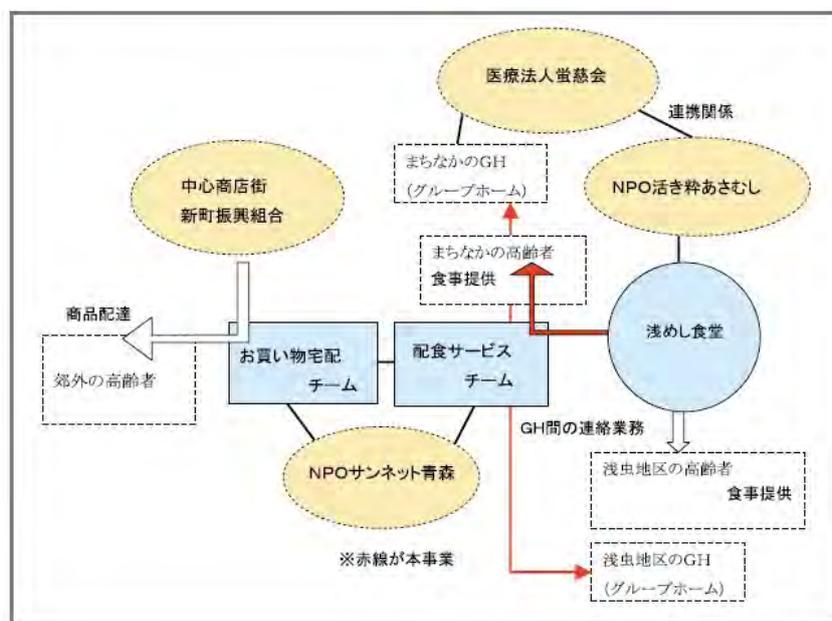
- ・ 生き粋あさむしの理事長である石木基夫氏は医療法人蛸慈会の理事長でもあり、生き粋あさむしの活動は当初から地域医療との連携の基に実施されている。
- ・ 地域医療は地域の高齢者等の生活実態を踏まえることが要諦となるが、生き粋あさむしの活動にも同様の志向がある。
- ・ たとえば、平成 24 年 2 月には、浅虫地域全戸を対象とした生活状況の把握を直接ヒアリングしている。その結果、単に 1 人暮らし高齢者が生活不安を抱えているのではなく、子どもが近隣に居住しておらず、万一の場合の不安を抱える高齢者が地域外への転出可能性が高いことを明らかにし、地域に暮らし続けられる住宅基盤が必要との認識から、ストンキの建設・運営へと事業を展開している。
- ・ また、ストンキ入居者に対しては、御用聞きサービス（30 分 500 円での用足し）も実施するほか、スーパー閉店が地域の生活不便を生んでいることから、浅めし食堂では惣菜や生鮮の販売などを実施している。

図表 17 左奥がサービス付き高齢者向け住宅入り口、右手前が浅めし食堂入り口（左）
浅めし食堂内観（右）



資料) 青森県「コミュニティビジネス事例集」

図表 18 NPO 生き粋あさむしと NPO サンネット青森の連携による配食サービスのスキーム



資料) 青森県「コミュニティビジネス事例集」

⑤ 成果

1) 値頃感のある配食サービスの提供

- ・ 国産材の利用などお弁当の品質にこだわりながらも、福祉事業との連携や自社農園の活用などにより、純粋な民間サービスでありながら 500 円/食という値頃感のある配食サービスを実現している。

2) 高齢者の在宅生活、地域居住の実現、住民の交流拠点創出

- ・ 浅めし食堂が提供する食事、お弁当（配食サービス）により、計 50 名程度の高齢者が住み慣れた地域や自宅での生活が支えられている。
- ・ また、食堂は地域住民にも解放されており、日常買い物にも利用されていることから、地域に新たな交流の場を創出している。

3) 新たな雇用の創出

- ・ 浅めし食堂では年間 1,000 万円程度の売上げがあり、2 名の正規職員と 4 名のパートの雇用を創出している。

⑥取組を進める上での課題や今後の展開

1) 地域の課題解決に直結する社会的サービスの強化

- ・ 配食サービスなどの事業を小規模でも持続的に展開していくためには、地域住民から支えられる社会サービスへの昇華が求められる。
- ・ 既に障がい者の就労支援事業として社会サービスとなっている面もあるが、今後は大学生による職業体験（福祉事業体験、地元でのビジネス体験等）などを組み合わせるなど、配食サービスの利用者も社会参加していると実感できるような心のつながりが生まれる事業への展開を模索している。

2) 経営の持続性を高めるための収益事業の強化

- ・ 地域の課題解決に直結するサービス（配食サービス等）は収益事業になりにくい面があり、こうしたサービスを持続的に提供するためにも、経営の中で収益事業を確立する必要がある。
- ・ 食堂は収益事業の柱となりつつあるが、より地域への訴求力を高め、選ばれる食堂・お弁当にしていく必要がある。そのため、自家農園でも多品種の野菜を栽培するだけでなく、在来種の蕪の生産、温泉水で栽培する「あさむし温泉トマト」を生産するなど、地域と食をブランド化し、より単価（利幅）の高い食事や弁当の製造も検討している。

(3) 農事組合法人「とぎの森ファーム」(岩手県一ノ関市)

<農業生産法人の6次産業化による在宅高齢者宅への弁当宅配サービスの提供>

①地域概要

- ・ 岩手県一関市は、岩手県最南端に位置する都市である。
- ・ 人口総数は平成22年時点で12万7,642人、面積は1,256 km²と県内第2の人口・面積を有する都市である。
- ・ 高齢化率(65歳以上)は30.0%。
- ・ 本事例の対象となる千厩地区は同市の東部に位置し、人口は11,960人となっている。

図表 19 活動地域



資料) 一関市ウェブサイトより

②団体概要

- ・ 平成12年に設立した一関市千厩町小梨尖ノ森地区の農家が立ち上げた農業生産法人である。
- ・ 同法人は6次産業化による所得向上を目的に、平成23年5月に在宅高齢者宅への宅配サービスの拠点となる、地産地消型農産物加工施設食工房「かのん」(以下かのん)を開設した。

③サービス概要

- ・ かのんでは、高齢者向けの地産地消型の弁当(昼用・夜用)を製造し、在宅高齢者宅へ宅配している。

(4) JA成田市（千葉県成田市、千葉県酒々井町）

<農産物直売所とコンビニエンスストアの融合業態による新たな顧客層の開拓>

①地域概要

- ・ 成田市は千葉県北部中央の北総台地に位置し、成田国際空港がある業務核都市である。人口総数は平成24年3月末日時点で12万6,801人、高齢化率（65歳以上）は18.2%となっている。
- ・ 本事例の対象とする農産物直売所が立地している酒々井町は成田市の南側に位置する。人口総数は平成24年4月1日時点で2万1,167人、高齢化率は23.7%である。

図表 21 活動地域



②団体概要

- ・ 成田市農業協同組合（JA 成田市）は、成田市と酒々井町の1市1町の農業者を組合員とする1市1町体制である。
- ・ 酒々井農産物直売所では、山崎製パンが展開するコンビニエンスストア「ヤマザキショップ（Yショップ）」を直売所内に導入しており、常勤職員1人（店長）、パートタイマー5人が勤務している。

③取組概要

- ・ 直売所では組合員が生産した野菜中心の品揃えだったが、地域の団地の高齢化に伴い、無料送迎バスを運行する大型店等への顧客流出が顕著になり、年々売上が低下していた。
- ・ 2012年8月に直売所内をリニューアルし、野菜スペースを確保しながら売り場面積の約半分にYショップを導入した。Yショップ側で日用品や菓子類等を取扱うことで直売所のアイテムを補完している。

- ・ 固定客である組合員だけにとどまらず、無料送迎バスの運行ルートに住んでおらず車にも乗れない「買い物弱者」だった徒歩圏内の高齢者や、近隣のファミリー層を新規顧客として取込みながら展開している。

④特徴

1) 地域に根ざした接客と営業活動

- ・ 接客を担当する従業員は組合員のネットワークにより知り合いも多く、野菜の調理方法を教えるなどの接客を行う他、単価の高い商品のPRも行うことができる。

2) 新たな顧客層の開拓

- ・ Yショップ導入前の通行調査では60歳代が中心で、小学生は0人だった。また、野菜の引上げをする水曜日と土曜日に売上が大きく落ち込むことが分かった。
- ・ Yショップ導入後は、子どもと来店するファミリー層が目立って増え、売上額・客数ともに対前年を大きく上回っている。

3) 山崎製パンとの共同開発等の6次産業化

- ・ 直売所では野菜の他、6次産業化により開発したシロウリを使った「鉄砲漬」や、特産のサツマイモを使った芋焼酎「甘芋ん」（あま〜いもん）を販売している。
- ・ JA成田市と山崎製パンでは、成田産サツマイモを使った商品「おいも&ホイップパン」を共同開発し、期間限定で発売した。
- ・ 今後も共同開発商品の発売を検討中である。

図表 22 酒々井農産物直売所（Yショップ併設）（左）、鉄砲漬（中）、芋焼酎「甘芋ん」（あま〜いもん）（右）



資料) JA成田市ウェブサイトより

4) 品揃えの充実

- ・ Yショップコーナーにパン、チルド品、飲料、たばこ等のコンビニ商品を導入したことで、アイテムの品揃えの充実・強化につながった。
- ・ 互いに商品がバッティングすることのないよう、弁当などのアイテムは出品を調整し

た。

5) 野菜の陳列の改善

- ・ 直売所の売り場面積を半分程度にした一方で、2段式什器を新たに導入した。
- ・ 野菜売り場のスペースが維持・拡大できたため、生産者のやる気向上につながった。

6) Yショップのオリジナル商品の活用

- ・ 店員がYショップオリジナル商品「豆いっぱい大福」の拡販に積極的に取り組み、全国第1位の販売個数となるほどの成果を挙げた。
- ・ 商品力が高く、Yショップ以外の店舗では販売していないことから、固定客の囲い込みのための戦略商品として活用している。

図表 23 改装前、改装後のイメージ



資料) JA成田市ウェブサイトより

⑤成果と今後の展開

1) JA 成田市にとって：売上と客数の増加

- ・ 若い世代の新たな顧客層の開拓と、野菜とコンビニ商品のついで買い利用の促進により、売上・客数とも増加傾向である。

- ・ 対前年比の売上額は、改装前の1～7月が92.5%と減少していたが、改装後の3ヶ月間、売上額は120～135%程度、客数は約130～140%程度で推移している。

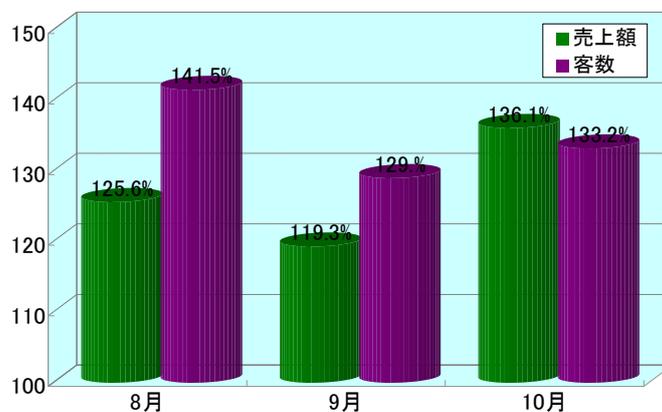
2) 山崎製パンにとって：他店との差別化

- ・ 競合となるコンビニエンスストアやスーパーが近くにあるが、コンビニ商品と野菜を同時に購入できる、という点が強みになっている。
- ・ もともと組合員が固定客になっていたところに、改装によって新たな客層も取り込めるようになってきている。

3) 今後の展開

- ・ 他地域のJAも視察に訪れるなど、全国的にも注目されているため、他のJAにとって良いモデルとなるよう着実に数字を伸ばすことを目標としている。
- ・ フルーツ等も扱いたい、生産者でもある組合員の意向を尊重しながら進める必要があり、アイテム数がそれほど増えていないことが課題である。
- ・ 他地域との産地間連携にも取り組むことを検討している。

図表 24 Yショップ導入後の対前年比売上額・客数



資料) JA 成田市より

(5) 岩城のかあさん(秋田県由利本庄市、にかほ市等)

<高齢者向けレトルト食品配置サービス「おかず箱」>

①地域概要

- ・ 由利本庄市及びにかほ市は、秋田県の南西部に位置しており、日本海に面している。平成 22 年 10 月時点の国勢調査の人口をみると、由利本庄市は 85,229 人、高齢化率は 29.2%、にかほ市は人口 27,544 人、高齢化率 29.0%となっている。

図表 25 活動地域



②団体概要

- ・ 平成 13 年設立の食品加工会社で、本社・工場を由利本庄市に置き、平成 24 年には隣接するにかほ市に新工場を稼働させた他、東京に営業所、秋田、宮城、東京に直営店 7 店舗を展開している。
- ・ 主な事業は、「おかず箱」用及び OEM によるレトルト食品の製造、直営店経営、小売店等での一般販売、直営農場の運営、「おかず箱」と連動した宅配弁当事業などである。
- ・ 「おかず箱」事業はフランチャイズチェーン (FC) により展開されており、現在、約 35 事業所が加盟している。

③取組概要

- ・ 「おかず箱」事業は、東京で有料老人ホームを経営していた岩城祐子氏（現同社会長）が、故郷の活性化のため、高齢者福祉分野で培ったノウハウを活かしはじめた取組である。
- ・ 当該事業は、地域高齢者を中心とする在宅生活支援サービスであり、地域産物の利活用と雇用促進をベースとした取組である。
- ・ 具体的には、富山の「置き薬」をお手本に、50品目程度のレトルト食品を配置し、週1回程度、各家庭を訪問して商品の補充と集金を行いながら、単身高齢者の様子などを確認するサービスである。

④特徴

1) FCによる全国展開

- ・ 「おかず箱」事業は、地域の食産業や雇用を促進するという側面から、FC制となっている。
- ・ FC契約している事業者は、地元秋田を中心に北海道から沖縄まで全国に広がっており、現在は高齢者施設、社会福祉法人、NPO法人、民間企業や個人事業主など約35事業者と加盟店契約を締結している。
- ・ 事業者との契約形態は複数あり、同社商品の仕入率に応じて契約金及び保証金が異なる。
- ・ この他、地域の民間企業から出資を受けて事業ノウハウを提供し、その企業が地元事業者とFC契約を結ぶという事業にも取り組んでおり、岩城のかあさんのビジネスモデルは着実に全国に広がりつつある。

2) 高齢者福祉と食品製造、双方に対応した商品・サービス

- ・ 同社が提供するレトルト食品は、高齢者の食に対する多様なニーズに対応するため、50品目程度の配置を基本とするが、メニューとしては80品目以上ある。
- ・ 白米粥等のごはん類、カレー、ハンバーグ、スープ類など汁気の多いおかずなどがあり、関東や関西など地域によって味付けを変えるなどの工夫も行われている。
- ・ 価格は1食あたり160～300円と手頃な価格設定であり、量目も高齢者に併せて少量となっている。
- ・ 単に高齢者にレトルト食品を届けるだけでなく、行政の補助事業等を活用しながら、御用聞きや買い物代行等の生活支援サービスも行っている。
- ・ こうした対応は、高齢者福祉に長年取り組んできた現会長の岩城祐子氏と、食品業界に長年携わってきた代表取締役社長の中塚総紀氏の経験やノウハウが根底にあると言える。

図表 26 「おかず箱」のレトルト商品



出典) 株式会社岩城のかあさん資料

3) 飲食店運営と宅配弁当による多様な配食サービスの提供

- ・ 秋田を中心に宮城や東京等にある飲食店では、高齢者など買い物困難者に弁当を届けるサービスも行っている。
- ・ 宅配弁当は平日の毎日、夕食として配達され、年会費等は無料、ご飯付きかおかずのみかも選択可能。
- ・ 飲食店は宅配弁当の調理場としてだけでなく、地域に「おかず箱」を広げるアンテナショップ的な機能も担っている。

図表 27 宅配弁当「毎日常あさん弁当」

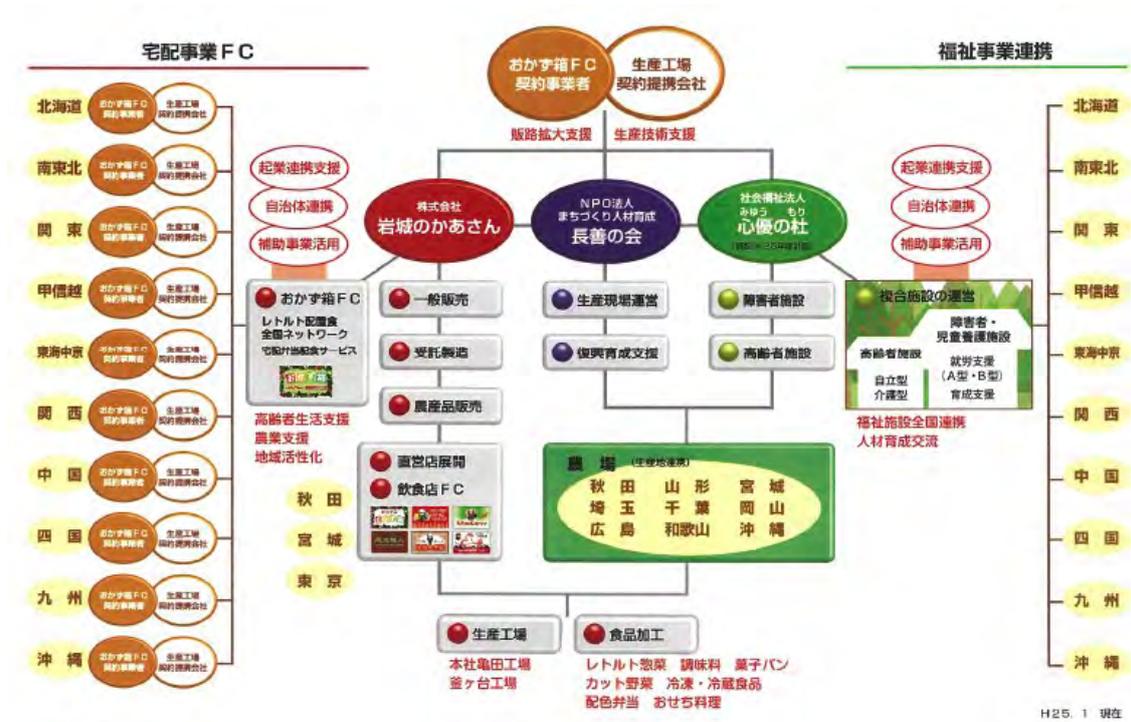


出典) 株式会社岩城のかあさん資料

4) 食と介護福祉の融合による事業展開

- ・ 同社が展開する事業は「おかず箱」が中核となり、食品加工（受託製造含む）、飲食店、農産物生産者との連携など食産業に加え、社会福祉法人としての高齢者・障害者施設の運営など、介護福祉分野に関する事業も含まれる。
- ・ こうした食と介護福祉の融合という明確なコンセプトのもと、行政と連携しながら各種事業を拡大・展開している。

図表 28 「岩城のかあさん」全国事業構造



出典) 株式会社岩城のかあさん資料

⑤ 成果

1) 事業規模の拡大

- ・ 同社の事業は「おかず箱」の FC 契約の増加に応じ、平成 24 年 3 月期の売上高 6,500 万円から、今期は 2 億円を超える売上高が見込まれている。
- ・ こうした事業拡大に伴い本社工場（由利本庄市）では生産対応が難しくなり、平成 24 年 11 月、隣接するにかほ市で廃校を利用した新工場を稼働させ、量産体制を整えた。

2) 地域活性化への貢献

- ・ レトルト食品の原料は、なるべく地元産を使うようにしており、契約栽培を行うなど農業振興にも寄与している。

- ・ 上記の新工場の設置に伴い、20 名程度を地元で雇用しており、地域雇用の促進に貢献している。

⑥取組を進める上での課題や今後の展開

1) ビジネス性の強化

- ・ 「おかず箱」事業は、デリバリコストが生じること等から採算ベースに乗せるのは難しいため、補助事業の活用などが検討されている。
- ・ 一方、同社の売上の4割は飲食店の売上が占めており、「おかず箱」事業を補完する仕組みになるよう工夫されている。また、工場整備に際しては、廃校を利用したり、補助事業を活用してイニシャルコストを抑えるなどの工夫も見られる。現在、新たな工場新設や配送車の導入が検討されており、これにも補助事業の活用が想定されている。

2) 生活支援サービスの強化

- ・ 今後は「おかず箱」を起点に、高齢者の生活支援、緊急連絡や定期診断等のサービスも含め、高齢者生活支援地域活性化事業としてのスキーム構築を目指している。
- ・ なお、この事業スキームは、ビジネスモデル特許を申請中である。

図表 29 にかほ市に新設した釜ヶ台工場



出典) 株式会社岩城のかあさん資料

(6) JAあしきた(葦北郡芦北町・津奈木町、水俣市)

<JAとコンビニエンスストアの連携による移動販売>

①地域概要

- ・ 葦北郡芦北町・津奈木町、水俣市は熊本県南部に位置しており、有明海に面した3市町となっている。平成22年10月時点の国勢調査の人口をみると、芦北町は19,316人、高齢化率は35.9%、津奈木町は人口5,062人、高齢化率34.7%、水俣市は総人口26,978人、高齢化率(65歳以上)32.9%となっている。

図表 30 活動地域



②団体概要

- ・ あしきた農業協同組合(JA あしきた)は、葦北郡芦北町・津奈木町、水俣市の1市1町の農業者を組合員としている。
- ・ 組合員数は正組合員4,691名、准組合員4,689名、職員数は正職員、嘱託・パートを含めて288名となっている。(平成22年時点)

③取組概要

- ・ 同地域では買い物に不便を感じる高齢者が多かったため、東京で宅配を展開する酒屋「カクヤス」をヒントに、雑貨や介護用品等の御用聞きを行う「らいふサポーター制度」を平成 22 年より開始した。
- ・ また、ATMの設置に着目し、以前よりコンビニエンスストアのフランチャイズ経営を検討していた。
- ・ こうした中で、2011 年には J A あしきたは「J A あしきたコンビニ株式会社」を設立し、同社と株式会社セブン-イレブン・ジャパンが加盟店契約を締結し、芦北町内でフランチャイズ店を開店した。
- ・ そして、「らいふサポーター制度」との補完関係とすることを狙いとして、株式会社セブン-イレブン・ジャパンが保有していた 4 温度帯を持つ軽トラック 2 台を活用した移動販売「セブンあんしんお届け便」を本格開始した。

④特徴

- ・ 訪問・提案や雑貨・介護用品等の個別配送は「らいふサポーター制度」が担い、食料品等の移動販売車はセブン-イレブンの店舗を拠点とした「セブンあんしんお届け便」が担っている。

1) 「らいふサポーター制度」について

- ・ 「御用聞き」としての役割
 - － J A の組合員（6 名体制）が 1 日 20 戸ずつ訪問する、地域巡回サービス（御用聞き）を行っている。
 - － 組合員から要望を集めて、生活サービス（シロアリ駆除、太陽光サービス、墓石、リフォーム、法事の推進・提案）や、介護用品、そのほかには定期預金、車検、肥料の受注などのサービスも行っている。
- ・ 組合員からの情報の収集
 - － 組合員の方々のニーズを集め、J A の存在価値や信頼度の向上に一層貢献している。
 - － セブンあんしんお届け便などと情報を共有して、あんしんお届け便で要望があった雑貨等を配送している。
- ・ サポートセンターの開所
 - － 2012 年 10 月には介護用品専門店「らいふサポートセンター」を開所し、居宅介護支援事業所と連携して介護用品の普及を行っている。

2) セブン-イレブン店舗（芦北インター店）について

- ・ 2011 年に J A あしきたは「J A あしきたコンビニ株式会社」を設立し、同社と株式会社セブン-イレブン・ジャパンが加盟店契約を締結し芦北インター店を開店した。
- ・ 同店は通常のセブンイレブン店舗よりやや広めとなっており、J A あしきたが取り扱っている各地区の農産物や加工製品なども販売している。
- ・ 同年に芦北インター店に続き、水俣ひばりヶ丘店、芦北田浦店を順次開店した。

図表 31 芦北インター店の店舗



出典) 弊社撮影

3) 「セブンあんしんお届け便」について

- ・ 軽トラックをベースにした移動販売車両の活用
 - ー移動販売車両はセブン-イレブンの商品 150 品目と、JAあしきたの農産品等 50 品目を収納・販売している。
 - ー移動販売車両は常温（加工食品や雑貨）、20 度（おにぎり等の米飯類）、5 度（サンドイッチ等のチルド商品）、-20 度（アイスクリーム等）の 4 温度帯となっている。
 - ーこの他、水、お米、たばこなどら要望があった品目を届けている。
- ・ 訪問頻度の設定
 - ー移動販売車両 2 台が芦北インター店、水俣ひばりヶ丘店を拠点とし、各エリア 3 ルート、計 6 ルートを訪問している。
 - ー営業時間は 10～17 時、月～土営業しており、各ルートにつき週 2 回ずつ訪問している。



出典) 株式会社セブン-イレブン・ジャパン JAあしきたプレスリリースより（2011 年 7 月 14 日）

⑤成果

1) 収益面での貢献

- ・ セブンあんしんお届け便は、「らいふサポーター制度」(JA職員の訪問)を通じて、情報が広まっており、顧客は増加傾向にある。
- ・ 主にお弁当やパン、総菜、セブンプレミアムなどの加工食品が売れている。客層は30~40歳代から高齢者となっており、高齢者を中心として幅広い客層に支持されている。
- ・ 売れ残ってもお菓子、レトルト・チルド製品などの加工食品や、雑貨等は店舗で再度販売することができる。
- ・ 移動販売中にたばこ等の注文を受けるほか、米や水などの重いものの注文を受けることも多い。

2) 社会的な効果

- ・ 移動販売車両が訪問する前後で地域の人々が集まり、井戸端会議がはじまるなど、地域のコミュニティ形成にも役立っている。
- ・ 移動販売を利用している地域の人が、セブン-イレブン芦北インター店を訪れる時に、感謝の言葉をかけてくれるなど、セブン-イレブンやJAともに地域における信頼度が高まっている。

⑥取組を進める上での課題や今後の展開

1) 「らいふサポーター制度」と「セブンあんしんお届け便」の一層の連携

- ・ 「セブンあんしんお届け便」は軽トラック(最大積載量:約350kg程度)をベースとしているため、雑貨等を積載することはできず、訪問先も道路が狭いこともあり1トントラックなどへサイズを大きくすることも困難である。
- ・ こうしたことから、「らいふサポーター制度」と「セブンあんしんお届け便」を担うJAあしきた職員は同じ部署であり、情報面での連携を進め、「セブンあんしんお届け便」で受けた介護用品のオーダーを「らいふサポート制度」で補うこともある。
- ・ ー今後はこうした両制度の相乗効果を一層高めていくことが検討されている。

2) 店舗間の連携

- ・ 2台の移動販売車両は1台は芦北インター店、1台は水俣ひばりヶ丘店を拠点としているが、販売の効率性を高めるために、一箇所に集約することが検討されている。

3) 関連サービスへの展開について

- ・ 「らいふサポーター制度」と「セブンあんしんお届け便」の取組もJAあしきたの独自予算の中で進めてきた。
- ・ 今後は、配食サービスや介護、リネンなどのサービスにも展開していきたいが、イニシャルコストが大きいことが課題となっている。

4) 訪問頻度・エリアの拡大

- ・ 販売車両を2台→3台として、訪問頻度も週2回→週3回に拡大していくことが検討されている。
- ・ また、エリアも現時点では網羅的なルートではないため、今後は販売エリアの拡大も検討されている。

5) 民活へのJAの参画

- ・ 都市部では民間だけで公共的な取組（民活）が行われているが、農村部ではJAや行政等の公的機関の役割が大きい。
- ・ JAが地域をリードしながら公共的な部分を担っていくことが今後の課題として求められている。

6. 対応の方向性

(1) 基本的な考え方

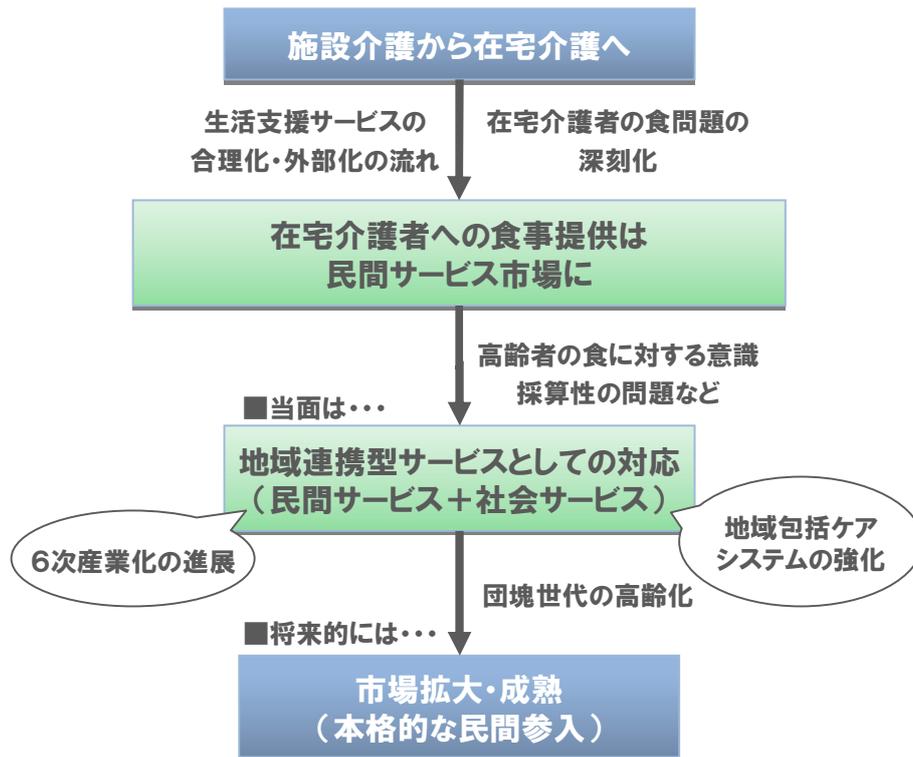
今後、確実に増える要支援・要介護高齢者の在宅介護を維持するためには、健全な食の提供が不可欠と言える。しかし、在宅介護サービスが食事提供のすべての機能を担うことは困難であり、また、新たに導入された定期巡回・随時対応型訪問介護看護においても、食事サービスは外部サービスで提供するという流れが生まれつつある。

つまり、在宅介護者の食問題の顕在化が懸念され、食事を提供するサービスは、新たな民間ビジネス領域になる可能性が高い。とりわけ、可処分所得が高く、男性の単身の高齢者が多くなると予測され、食に対する拘りも強い団塊世代の高齢化が進めば、高齢者向けの配食サービスは大きな市場に発展する可能性がある。

しかし現時点では、高齢者の食事の重要性に対する認識が低く、ニーズが十分に把握されていないことや、在宅で孤立し、食欲が低下している高齢者への対応が不十分であること等から、市場が顕在化されていない。加えて、需要者が地域内で散在するために、デリバリコストの負担が大きく、民間ビジネスとして成立しにくい状況にある。

このため、将来の本格的な民間参入の基盤を形成すべく、当面は民間サービス（農産物の生産・供給、食事の調理）と社会サービス（デリバリ、配膳）を組み合わせた地域連携型サービスとして対応することが望まれるのではないかと。こうしたサービスの実現には、地域における関係者の連携システムの構築が必要になる。ここでは地域における複合型サービスの構築に向けて留意すべき視点を再整理するとともに、主にサプライチェーンの観点から、地域における主体やその役割等のあり方について提案する。

図表 32 基本的な考え方



(2) 方向性を検討する上での論点・留意点

①多様な食事の提供

- ・ 食事は、生活の中でも最も嗜好性の強い生活行動である。そのため、自由に選択ができる環境においては、可能な限り、個々人の嗜好性が実現できるよう、選択肢が多様であることが重要である。
- ・ 在宅生活を送る高齢者に対して宅配弁当を販売する場合、仮に多様なメニューが提供されているとしても、「1社」のみで利用者の嗜好に対応することは困難であり、複数の事業者等の食事を組み合わせることで、「飽き」を回避することがポイントになる。

②宅配経費(デリバリーコスト)の縮小がカギ

- ・ 現状、配食サービスに取り組んでいる事業者は、いずれの地域においても複数存在しているが、専業で配食のみを実施している事業者は少なく、地域貢献の観点から少量のサービス提供を行っているのが一般的である。
- ・ 配食サービスは、その配達経費(デリバリーコスト)が大きく、少量であると、宅配効率が著しく低く、宅配経費が高くなる傾向にある。
- ・ いずれの訪問・宅配サービスにおいても、この配達経費を縮小化することが、各事業所の採算を確保する上で、最も重要な課題となるのではないかと。

③「食のラスト 10 メートル」への支援

- ・ 在宅の要支援者・要介護者にとって、「配膳」は実際の生活上においては非常に重要な支援である。配食サービスを利用しながら、玄関先に配食が行われるだけで、実際には口をつけずに翌日、ヘルパーが玄関先の弁当を見つけるといった報告は少なくない。
- ・ また、弁当を3回ほどに分けて摂取する高齢者も多い。残りを、翌日に摂るということも多く、食中毒を危惧する配食事業所も多い。
- ・ したがって、配食サービスによって、要支援者・要介護者の生活を支えるためには、玄関先から食卓までの「食のラスト 10 メートル」に対する支援が確実に行われることが必須である。
- ・ また、食のラスト 10 メートルは、単に物理的な距離を埋めることだけでなく、「食に対する意欲」を高めるという心理的な面においても支援が必要である。地域での会食、人との接触がより重要な課題といえるだろう。
- ・ こうした問題の解消を地域内の個別の配食サービス事業者に求めるのは、負担が大きすぎるであろう。こうした問題は、本来、地域の見守り機能（住民、ボランティア、介護事業所など）がその役割を果たすことで解消される問題である。今後は、見守り機能を担う地域資源間の連携が、より重要になるだろう。

（3）基本的な対応方策

要支援・要介護者を中心とする高齢者へ適切な食事を届けるために、サプライチェーン別の対応方策を検討した。

①原料供給

- ・ 高齢者のニーズに応じ、提供する食事には多様なメニューが求められる。これに対応するために、生産者が連携することで多品目を供給可能な体制構築が必要になる。
- ・ 献立に対応した農産物等を提供するために、作付計画の見直しや作成等も望まれる。
- ・ 農林水産物の出荷可能な時期は限られることから、6次産業化の一環として一次加工品等の開発することも有効である。また、地域において、貯蔵・保管機能を確保・強化することで、出荷調整を実現することも考えられる。

【想定される主体】

生産者、JA・JF等生産者団体、出荷団体等

②調理・加工

- ・ 高齢者の食に対するニーズや栄養状態は多様であることから、献立の多様化や味付けのカスタマイズ等が必要になる。
- ・ 農林水産物の生産・出荷は天候等に左右され、突然のメニュー変更も生じる一方、高齢者は献立を見て食事を楽しみにしているため、献立表には主菜のみ掲載するなどの工夫も必要となる。
- ・ 飽きの来ない食事を提供するためには、単独業者のみでの対応は困難であると言え、業者間が連携しレトルト食品、弁当、総菜など多様な食事提供できる仕組みが望まれる。
- ・ 買い物に出かけたり、そこで生じるコミュニケーション等は高齢者の食欲を喚起する上で重要であることから、主に要介護高齢者に関しては、配食サービスの充実のみでなく、高齢者向けの飲食店や移動販売等を地域で展開することも望まれる。

【想定される主体】

生産者、JA・JF等生産者団体、食品関連事業者、NPO等

③デリバリ

- ・ 民間事業者による配食サービスにおいて、最も大きな課題はデリバリコストである。これを解消するためには、弁当等の集出荷拠点を集約させることが考えられる。
- ・ 例えば、農産物直売所等を原料と弁当等の拠点として位置づけたり、ヘルパーによるデリバリが可能な場合には、訪問介護事業所に弁当等を集約することも考えられる。
- ・ シルバー人材やNPO等がデリバリを行っている地域もあるため、情報を集約して、こうした既存機能を強化することも有効である。
- ・ ただし、配送中の品質劣化が危惧されるため、温度管理できる車両の導入、移動距離の調整などが必要になる。
- ・ 自治体からの委託で配食サービスを行っている事業者は、既存ルート上に独自事業としての配達先を発掘するなど、効率的な事業展開を検討することも考えられる。

【想定される主体】

小売等食品関連事業者、NPO、直売所、シルバー人材センター、訪問介護事業所等

④配膳

- ・ 弁当を届けても、家族が食事を作り置きしても高齢者が口に運ばない状況が課題視されており、食欲を促す対策が必要になる。
- ・ 重度の要介護者の場合は介護保険サービスの範疇として、主にヘルパーが対応することになるが、軽度の要介護者や要支援者には、安否確認等を含め地域コミュニティでの対応が望まれる。
- ・ この際、自治会や民生委員等がその機能を担うことが考えられる。
- ・ 高齢者の食欲や栄養状態は、社会参加との関連性が示唆されていることから、例えば、障害者の自立支援事業等と連携し、食事の配達等を障害者が行うことも有効策として考えられる。
- ・ 加えて、高齢者のニーズを掘り起こし、充実したサービスを提供する上でも、配膳機能を担う主体には「御用聞き」として役割も期待される。

【想定される主体】

訪問介護事業所、自治会、民生委員、障害者施設 等

図表 33 デリバリー・配膳段階における対策のポイント

<p>現状・課題</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■要介護4-5の最重度者の場合、食事に介助が必要になることが多い。 ■要介護3以下では、食事は自己摂取の割合が高く、配膳のみで対応できることが多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ■配食が長時間玄関に放置されている、1食を3回に分けて食べて体調を壊すといったケースが見られる。 ■社会的に孤立も多く、食への関心の低下、低体重、低栄養等により身体能力の低下や要介護状態が悪化も。 	<ul style="list-style-type: none"> ■調理や買い物が困難な要支援者等は、配食や総菜の購入、レトルト・冷凍食品が徐々に活用されている。購入は既存の宅配などを活用。 ■ただし、地域商店等の宅配コストをどうカバーするかは大きな課題。
<p>対応策のポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■地域の介護専門職は、要支援・軽度要介護の段階の食事の適切な摂取を支援することがケアマネジメント上も重要であることを認識する必要がある。 ■訪問介護の利用が低調で、家族の排泄介助の負担が大きく、食事摂取ができる段階でも、在宅生活をあきらめてしまう（施設入所）。 ■介護度の悪化を防ぐためには、低栄養・低体重の予防が有効。心身の能力の維持が可能になる。 	<ul style="list-style-type: none"> ■食事は、単なる栄養の補充作業ではなく、コミュニケーションや社会生活の一部として位置づけられる。 ■特に単身者においては、食事を摂ることの楽しさを、社会とのつながりやコミュニケーションを通じて確保することが重要。 ■軽度者の場合は、配膳を行うことだけで、食事の摂取につながるケースも。 ■配膳の確認と服薬確認を同時に行うことで、体調の維持が可能に。 	<ul style="list-style-type: none"> ■配食サービスの最大のハードルは、デリバリーコストの縮減。 ■宅配コストを地域の様々な資源でシェアする仕組みが最も重要。 ■単身高齢者などは、注文者不在の状態が多い。 ■一社による配食では飽きがでてしまう。レトルトや冷凍、配食、惣菜購入などの組み合わせによる多様な食事の提供がポイント。 ■日々の食事のコーディネーションを誰が行うのかという点もポイント。
<p>地域で取り組むべき活動の方向性(例)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■訪問介護／定期巡回随時対応型訪問介護看護等の活用 ■重度化予防のための食・栄養に関するケアマネジメントの高度化（研修等） 	<ul style="list-style-type: none"> ■訪問介護員による生活援助 ■会食の機会の提供 ■シブバ-人材シブバ-等による配膳サービス ■住民間の互助による見守り（配膳確認） ■定期巡回・随時対応型訪問介護看護（一日複数回の訪問による在宅介護）による配膳・服薬確認。 ■ボランティア・民生委員等による見守り等。 	<ul style="list-style-type: none"> ■配食サービスの参入促進 ■デリバリー経費のコストシェアリング（例えば地域のボランティア配達員など） ■ITの活用による注文（ヘルパー事業所との連携） ■移動販売車／地域のスーパーや商店街の活用 ■訪問介護または一日複数回訪問する定期巡回随時対応型訪問介護看護による配達代行。

⑤情報の収集・発信

- ・ 地域内において、要支援・要介護者の食に対するニーズや、配食サービス事業者等の情報が十分に共有されていないことが、課題として認識されている。
- ・ このため、配食等を必要とする高齢者、高齢者の栄養状態等を関係者間で共有したり、地域の配食業者、高齢者向け飲食店、移動販売等の情報を集約し、チラシ等として発信することも望まれる。

【想定される主体】

地域包括支援センター 等

⑥企画調整・コーディネート

- ・ 地域の高齢者に食事を届けるサービスは、当面は「地域連携型サービス」としての取組が望まれる。
- ・ このため、地域の関係者間で情報を共有しながら、サービスの提供内容や方法等について検討することが必要であり、関係者により組成される協議会等の設置が望まれる。
- ・ 上記の協議会など地域関係者の連携を支援するためには、自治体によるコーディネート（協議会事務局、事業計画作成のための各種調査等）は不可欠と言える。

【想定される主体】

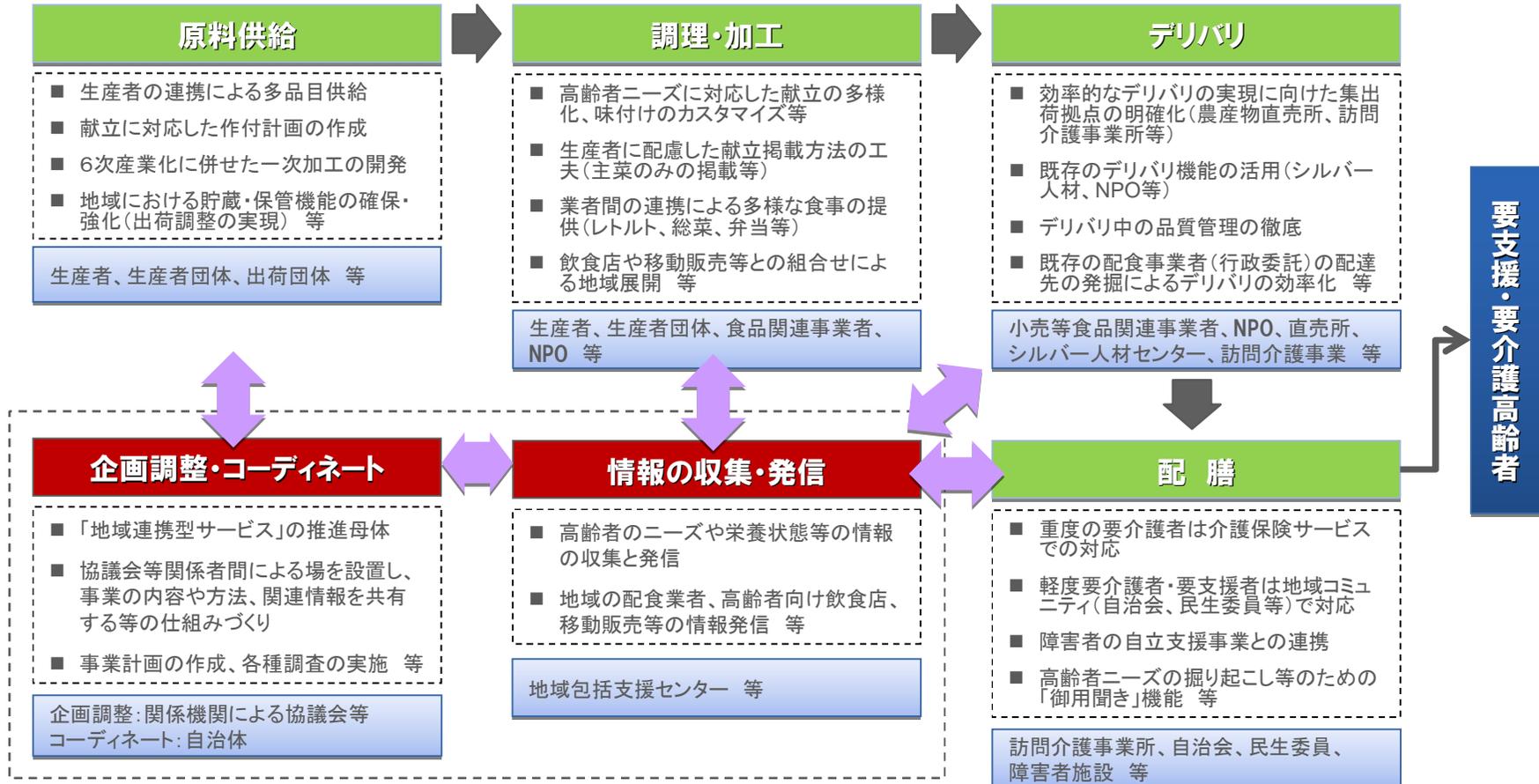
企画調整：関係機関による協議会等

コーディネート：自治体

(4) 基本スキーム

当該事業の基本スキームは、以下のとおりである。

図表 34 基本スキーム



7. 地域における事業スキームの提案

(1) 青森市における事業スキーム

当該事業スキームは、以下の点を基本コンセプトとした。

①農林水産業を核とした仕組み

- ・ 青森駅に隣接して物産直売所やイトインがあり、農業者グループが農産物を販売し、高齢者を意識した惣菜提供等を行っている。
- ・ この施設を食材の集出荷拠点とし、既存のサービスと融合した配食事業を展開する。

②コミュニティビジネスの横展開

- ・ 市内には、コミュニティビジネスとして、サービス付き高齢者向け住宅と主に高齢者を対象とした食堂を運営、配食サービスも行う NPO がある。
- ・ 配食のデリバリ部分では他の NPO や障害者の自立支援事業と連携するなどしており、こうしたモデルを横展開してサービスエリアを拡大するとともに、訪問介護事業所や自治会等と連携することで、地域コミュニティと一体となったサービス提供を目指す。

③デリバリの効率化

- ・ 上記①の施設を核とし、既存の配食事業者が、弁当のデリバリを行っている NPO と連携することでデリバリコストとともに、効率化を図る。

(2) 青森市における実現に向けた課題

事業化に向けた大きな課題は以下のとおりである。

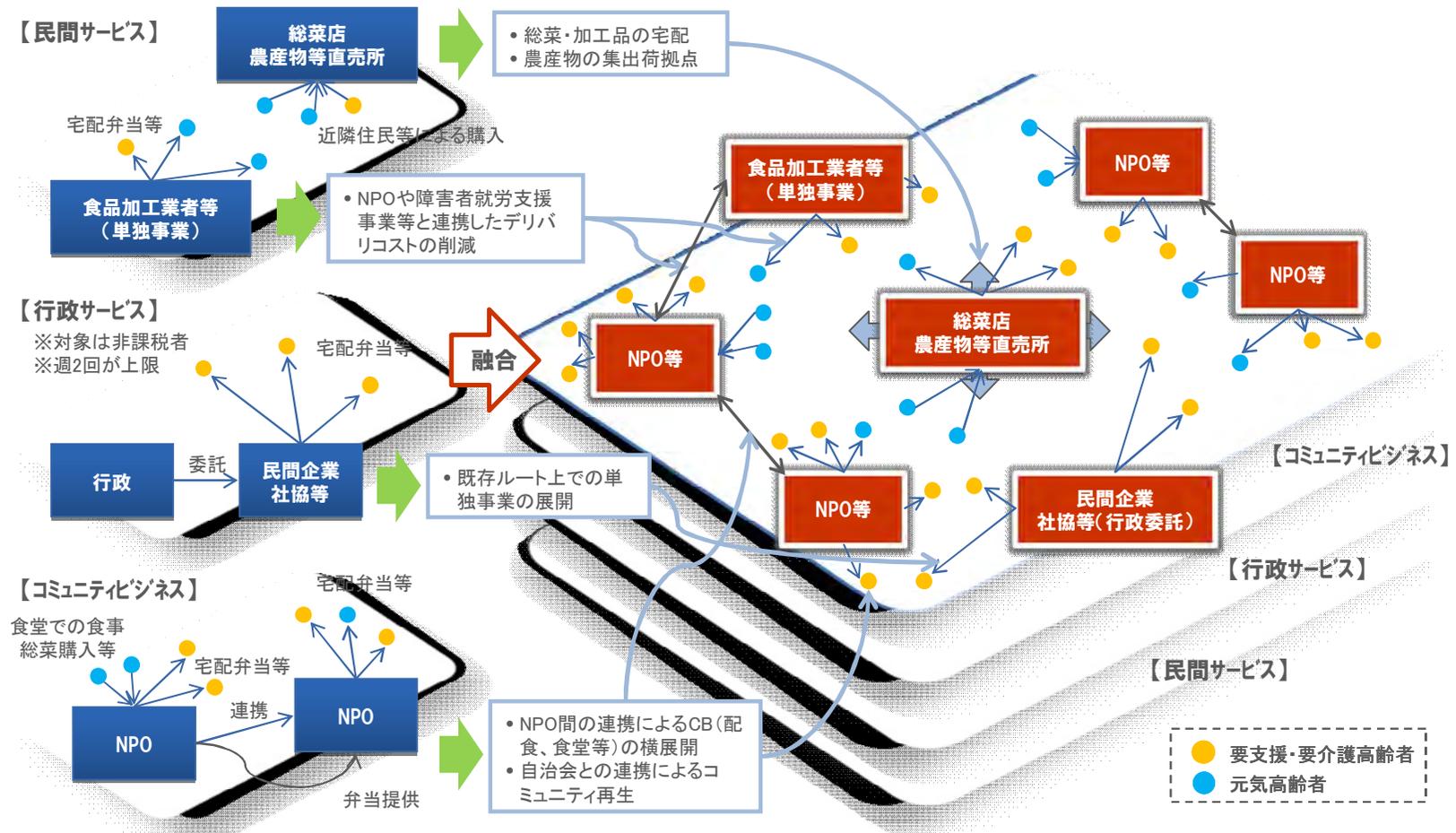
①詳細な需要の分析と適したデリバリ方法の検証

- ・ 青森の食を使った地産地消のモデル（商品開発とデリバリ方法）の実行には、マスを対象としたサービスではなく、小規模（20～30人程度）の需要（施設等）と連携した上で、その需要に応じたモデルをまずは試行的に作り上げていくことが求められる。
- ・ 事業モデルの横展開に向けては、各地域の需要（味付け、固さ等）を詳細に調査した上で、その品質をより安価に提供できる方法（生食、レトルト、冷凍の使い分け等）を研究していく必要がある。

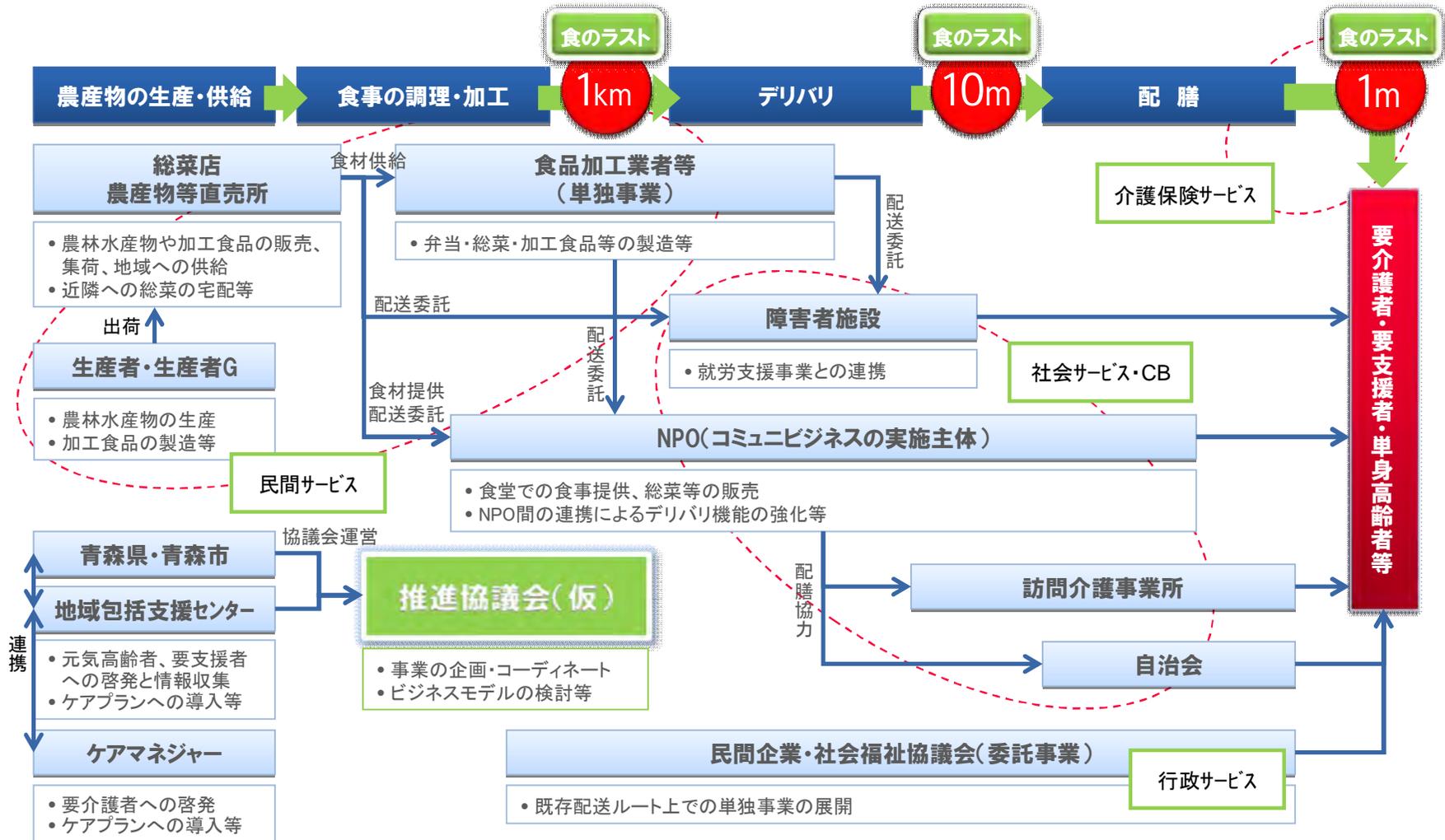
②関係者の相互理解、情報の流通

- ・ 上記のデリバリ方法を実現するには、供給側（農業・食品加工業等）と需要側（福祉・介護施設等）の既存ストック（情報・施設等）を有効に活用する必要があり、協議会の継続設置や現場視察等により、相互理解を図る機会の創出が求められる。
- ・ また、市内の配食サービス内容、配食需要を持つ高齢者の情報（市の配食事業、デイサービスセンター、地域包括支援センター等）の有効活用に向けた関係機関の連携強化も必要となる。
- ・ この際、需要者を単にサービスの受け手とするのではなく、取組の担い手として受け入れるための方法等の検討が必要になる。

図表 35 既存サービスの融合による地域連携システムのイメージ



図表 36 既存サービスの融合による地域連携システムのイメージ（サプライチェーン別）



(3) 安曇野市における取組の方向性

①利用者や地域の食文化を踏まえた仕組み

- ・ 安曇野市では、昔ながらの食文化（漬け物、ご飯、味噌汁）で過ごしている高齢者が多くみられ、これらの特性を踏まえて、提供する食事のあり方を考える必要がある。
- ・ 一方で、地域には行政に頼らざるを得ない人と、民間サービスを利用すべき人がおり、サービス提供のあり方を考える必要がある。

②介護予防に向けて外出を促す仕組み

- ・ 高齢者がコミュニティで食事ができる仕組みや、出張コンビニなど、元気な高齢者が外出することを促すような仕組みが必要である。
- ・ あわせて、元気な高齢者が配食に協力してもらうことで、本人の介護予防にも寄与するような仕組みとすることが望ましい。

③コストの縮減

- ・ 配食の利用者は居宅サービスの利用者が中心であるため、それに準ずるほど安価でないと実現は難しい。コストの主要因であるデリバリを効率化することで安価なサービスを提供する。
- ・ ヘルパーの訪問時間を短縮化するようなレトルトや冷凍真空パック等のような食事の開発・提供も望まれる。

(4) 安曇野市における実現に向けた課題

①地域の高齢者の栄養状態の把握

- ・ 地域における高齢者の栄養状態は十分に把握できておらず、配食サービスを利用していない高齢者の中にも低栄養状態の方が可能性もあり、状況の把握が必要である。
- ・ 要介護認定のデータと、食生活等の様々なデータが紐づけられるような仕組みの検討が必要である。

②地域のコミュニティの再構築

- ・ ①の実施において、調査だけでは地域内の情報を十分に把握できない可能性もある。
- ・ 付近の住民同士で「目配せ」できるようなコミュニティを再構築していくことが求められる。

③関係者の相互理解、情報の共有

- ・ 地域の高齢者と食を巡る問題を明らかにし、具体的な方策に結びつけていくためにも、「地域包括ケア会議」などの地域の会議体において、積極的に議論を進めていくことが求められる。
- ・ あわせて、民間企業の配食サービスの利用を活性させるという観点から、地域で利用できる民間サービスを一度整理し、日中独居の家庭などに情報提供を進めることで、利用を促していく。

(5) 大竹市における事業スキーム

①行政との連携や協議の場の継続

- ・ 今回の協議会によって、地域の異業種が「顔なじみ」になる契機が生まれた。当面は地域貢献としての事業であることを理解した人が集まって、協議の場を継続させてはどうか。
- ・ 地域包括支援ケアセンターは、宅配事業を保険外サービスとして紹介しているが、事業者との連携まで至っていない。

②地域でデリバリコストをシェアする仕組み

- ・ 大竹市は、面積が広く、特に市北部はデリバリコストが高く、民間事業者だけで対応するのは困難なためデリバリコストをシェアする仕組みが必要。
- ・ 元気高齢者が配達を担当することで、本人の介護予防にも寄与するような仕組みとする。大竹市ではシルバー人材センターの活動も活発であり、民間事業者は近隣、シルバー人材センターは遠隔エリアを担当する等の協力関係も考えられる。
- ・ 知人が配達を担うことで、食欲を高めたり安否確認を行うという仕組みも考えられるのではないか。

③介護事業所との積極的な連携

- ・ 要介護者の食事状況の把握には、複数回の訪問が必要。そこで食べたいものを聞き出せれば、それに沿って食事が提供できる。
- ・ レトルト食品を湯から取り出せない高齢者もいる。こうした部分で訪問介護との連携するためにはケアプランでの位置づけが必要。
- ・ 小規模多機能型居宅介護のサービスは、基本的に事業所が立地しているエリア内に限られる。広域に展開するために、他のサービスとの連携が必要。

④レトルト食品の併用

- ・ レトルト食品は、調理時間の短縮や、配達頻度の低下に寄与する一方、製造コストが高い。地域で製造できる仕組みを検討すべき。
- ・ 冷凍食品やインスタント食品であれば、衛生管理も比較的容易であり、宅配のタイミングも問題にはならないのでは。ただし、季節感等への配慮は必要。

(6) 大竹市における実現に向けた課題

<多事業所間の連携コストをどのように抑制するか>

- ・ 宅配サービスはデリバリコストが最大の課題であり、コスト削減のために事業者同士を集約する地域の仕組みを考えることが必要。
- ・ 異業種がネットワークを組んで互いの不得意な部分を補完する仕組みの構築が必要であるが、多事業所間の連携コストも発生する。以下にコストを抑制するかが重要。

図表 37 地域における事業スキームの提案

