

アイス×栄養、ご長寿応援 「食べる楽しみを」、ゼロから新製品

朝日新聞 夕刊 2025年5月29日

これはアイスの「革命」かもしれない。

患者さんやお年寄りのために、食べるのが楽しみになるおいしい栄養補助食品を――。そんな若い社員のゼロからの挑戦が実を結びつつある。

広島市西区の医療総合商社「ティーエスアルフレッサ」。杉村佳南さん（30）は大卒で入社して以降、病院や高齢者施設を営業で回り、ゼリーやドリンクなどの栄養補助食品を紹介してきた。

■夏は食欲落ちる

「ゼリーは甘すぎる」「味の種類が増えても、毎日はきつい」「アイスが食べたい」……。夏場に食欲が落ちる高齢者からそんな声を聞いた。

国立長寿医療研究センターなどの調査では、在宅療養患者の約8割が「低栄養」や「低栄養の恐れあり」とされ、病院でも低栄養の高齢者が4割近くを占める。

県立広島大で栄養学を学び、管理栄養士と栄養経営士の資格を持つ杉村さん。2年前に思い切って職場で提案した。

「アイスで新しい栄養補助食品を提供できないでしょうか？」

その場で背中を押してくれたのは、当時の営業企画部次長だった松村貴幸さん（45）だった。「新製品、作ればいいじゃん」しかも、メーカーへの発注ではなく、ゼロから作ることを勧められた。アイス市場が伸びていること、高齢者が好んで食べることは知っていた。「溶けない、おいしいアイス」に目標を定めた。

■開発2年がかり

2年がかりで共同開発したのは乳製品メーカーの「チチヤス」（広島県廿日市市）。製造は業務用デザートを手がける「トーニチ」（福島市）に委託した。杉村さんは営業と兼務でアイス開発に取り組み、2024年からは専念。県の健康・医療関連の補助金600万円も2年続けて得た。

栄養補助食品の効果を検証するため、広島市佐伯区の「平尾クリニック」を通じて在宅療養患者10人に協力してもらい、1日3回の食事内容や、脂肪や筋肉などの体組成と血液のデータを5週間分集め、分析した。そんな杉村さんについて松村さんは「何事にも全力で、成功するまで諦めない人。社内では大人しく見えますが、人一倍、陰で努力しています」。

試供品ができると、山口県の祖父（88）に食べてもらった。アイスを食べると時間がかかり、いつもドロドロに溶かしてしまう祖父が、最後までおいしそうに食べた。

■溶けにくさ売り

こうした努力で、全国初の新製品「栄養応援アイス」が生まれた。特長は（1）甘すぎない（2）たんぱく質5グラム（3）エネルギー130キロカロリー（4）ビタミンD

1日分（5）溶けにくく、1時間ほどは形が崩れない——だ。

ヨーグルト味で、乳酸菌も1千億個入る。「いつ出るのですか」「サンプルを送って」との問い合わせが病院などから相次いでいる。

今年に入り、県内の調剤薬局2店舗で実証販売をスタート。2月に横浜であった日本栄養治療学会で展示ブースを出すと、用意した2600人分が途中ではけた。「溶けにくさ」が特に注目されたという。6月から営業を開始し、7月に中国地方で販売を始めた後、徐々に全国展開していく予定。30年までに180万個の販売をめざす。

「失敗を恐れず、まずはやってみる」がモットーの杉村さん。しかし、最初の小さな夢がこんなに大きく育つとは思わなかったという。「お年寄りが『おいしい』と完食し、多くの方が『こういう製品を待っていた』と声をかけてくれた。本当にうれしいです」