

## 《議事録》WG ろってくめ & 非公認 WG NOMUZO ! 合同 MTG

ワーキンググループ名：ろってくめ & NOMUZO !

記録者：糸純一

開催日：2024年11月19日(火)

開催時間：20時15分 ~ 23時00分

開催場所：ふれあい歯科ごとう

形式：リアル

参加人数：9人

参加者名：

- ・ろってくめ より：五島先生、坂ノ下さん (株ロッセ)、二川さん (メディア株)、糸
- ・NOMUZO ! より：長野社長 (株ONKURI)、辻さん (株モテギ)
- ・新規参加：袴田さん (PT)、福田さん (株トモズ薬剤師)、栄田社長 (株Genics)



### ◆本日の活動テーマ

- ・WG ろってくめが目指す「咀嚼力に合う食事の提供に繋がりたい！」の実現に向けた議論
- ・非公認 WG NOMUZO ! とのコラボの模索

### ◆議論の内容

#### 1. 今までの活動の整理

##### <10/21 ろってくめ>

宅配弁当の配達時にロッセ社「咀嚼チェックガム」を噛んでもらい、咀嚼力を測定

⇒噛んだガムを専用測定シートに吐き出し、咀嚼力をビジュアルで簡単にその場で測定・確認

⇒測定結果をもとに、

- ・配達員の改善アドバイスに繋げる（「もっと固いもの食べても大丈夫」など）
- ・利用者の咀嚼力にマッチしたお弁当を届ける（「咀嚼チェックガム」をスクリーニングツールに）など

⇒中長期的には咀嚼力とお弁当の相関性が分かるデータ化 を実現したい！



#### 咀嚼能力を短時間で確認

きちんと噛めることは、快適な生活をするためにとても大切です。『キシリトール咀嚼チェックガム』は、噛むことで色が変わります。子どもから大人まで、おいしく簡単に咀嚼能力を確認できます。



専用測定シートで咀嚼力をチェック

## <10/31NOMUZO！>

長野社長に上記の内容を相談し、大筋としてはご協力の合意をいただく

◎長野社長が経営する(株)ONUKURI は、宅配弁当やヘルスケア食、介護食などを製造しています

<https://onkuri.jp/>

◎宅配現場の課題（長野社長より）

- ・宅配弁当の固さは、基本的にはご利用者様のご要望や、ケアマネさんの指示（主に主観）に基づいて固さを決める（つまり客観的な基準がない）
  - ・最近はやわらか食への要望が増えてきた気がする
  - ・やわらか食にすると、基本的には水で薄めるだけなので、カロリーが大きく下がる（例：250kcalのご飯を水で薄めて同量のお粥にすると 100kcal になる）
  - ・食品単位で固さの○×も施設によってはある（鶏肉の仕入れの固さ柔らかさなど）
  - ・本来は固さを上げていくことが望ましい
  - ・ONKURI のお弁当製造部門も基本的にはご利用者さんの声に基づいて作っており、開発の客観的な基準がない
- ⇒基準があると便利
- ⇒販売サイドとしても利用者とのコミュニケーションが取れる

## 2. 長野社長が本日の MTG に向けて事前に社内検討いただいた中でのご要望・ご質問

◎下記のような流れなら実施可能

お客様に個別に打診→1日1-3件ほどを目安に実施→1週間ほどで十数名の実施

◎ロッテ社にご協力頂きたい内容

- ・お客様に説明するようなチラシのご作成（簡易的なモノで OK、パワポ作成レベルで可）
  - ①本製品でのチェックを行うおおまかな目的
  - ②本製品を使用する上での安全性と注意点
  - ③本製品を使用することの効果効能など
  - ④本製品のチェック項目の数字は食品でいえば何の食品と同等なのか。  
（例：数字4の場合枝豆を噛んで食べられます。数字8はせんべいが食べられますなど）
- ・チェックを行う方とチェックを見届ける方への簡易的説明

◎実施する上での疑問点

- ①チェック後のガムの取り扱い
- ②チェック時の注意点（必ず60回噛まないといけないなど）

## 3. 上記を踏まえた議論

### 1) 配食時ガムチェックの実施形式と課題

- ・回数ではなく、1分という時間内での自由咀嚼とする  
（人間の平均咀嚼回数は60回~90回程度/1分なので、概ね問題ない）
- ・まずはプレテストを実施し、感想を聞きたい  
（配達員さんがご利用者様から感想を聞いていただく）

- ・ご利用者さんの楽しさ・メリットをどう考えるか？  
⇒実験的に思われると良くない（前向きに食事がとれるきっかけづくりとしたい）

## 2) プレテストの運用方法 ⇒詳細は次回 MTG 時に詰める

- ・オペレーション（イメージ）  
噛んでもらう⇒はいてもらう⇒写真を撮る⇒アンケート記入  
※メモも残してもらおう？（年齢（何歳代）、性別、等）
- ・ケアマネへのバックどうする？
- ・実運用カットオフ値=6.3（口腔機能低下症の基準との相関？）
- ・ガムが赤くなりつつ緑が混ざっていることもある  
⇒食塊形成能力、水分量（唾液）などに応じて
- ・配達員の経験則で色のどれくらい食べられるかも感覚ベースで分かる
- ・認知機能によって噛めない場合がある

## 3) ガムの誤飲誤嚥のリスク

- ・過去 20 年間のロッテお客様相談室への問い合わせ  
⇒飲み込んで肺に入ってしまった等の質問は 0 件

## 4) その他

◎辻さん、袴田さん、福田さんより

各現場目線での具体的なアドバイスをいただきありがとうございました！とても心強いです！

◎柴田社長より

宇都宮市の介護施設で全自動歯ブラシ・マッサージの実証実験を予定

⇒全自動歯ブラシの口腔機能の改善の数値化を、咀嚼チェックガムと絡めて行えないか？

とのご提案をいただきました！

## ◆本日の日本酒

◎長野社長より

農口尚彦研究所@石川県小松市  
無濾過生原酒



◎二川さんより

高千代酒造@新潟県

たかちよ しぼりたて おりがらみ生原酒



◆次回開催予定

1. ろってくめ

12月3日(火)20時頃～@ふれあい歯科ごとう

※配食時ガムチェックの具体的なオペレーションを検討します！

2. ろってくめ & NOMUZO！

1月20日(月)20時頃～@ふれあい歯科ごとう

※12/3の議論を踏まえて、配食現場でのプレテストの具体的なスケジュールを検討します！

>大歓迎！皆様のご参加をお待ちしております！

以上