

高齢者向けの配食サービスや
施設向け調理済み食材を提供している
ミールケアげんきっちゃん。

食事を届けるだけではなく「つながり」を大切にしたい
という石井社長のお話を聞きました。

人のためになることをしたい —から始めた配食サービス

ミールケアげんきっちゃんを始めたきっかけは、
独立して事業をやりたいと思ったときに、
妻が福祉関係の仕事がしたいと言ったことでした。「福祉か。人のためになることだしやろう」と。
そんなとき偶然、高齢者向けの配食サービスがあるのを知ったんです。それですぐに、東京のビックサイトで開催されていたフラインチャイスショーを見に行き、この事業を始めることに決めました。前職は福祉とは全く関係のない職種だったので勉強することはかりでしたし、設備も「から厨房機器を揃えていったので最初は大変でしたね。でも、おかげさまで現在、配食の利用者は200人以上になり、施設用の食事などと合わせると毎食500食を作っています。砂川市・滝川市・妹背牛町・深川市の4市町で行政の配食を請け負うようになりました。

お弁当を届けるだけじゃない 利用者さんとの大切なつながり

うちの配達員は救命救急講習と認知症サポートの認定を受けています。事業所としても砂川市・深川市・上砂川町と見守り協定を結んでいます。これは利用者さんとの「つながり」を大切にしたいという想いからきています。毎日、利用者さんにお弁当を直接お渡ししなければいけない仕事だからこそ、利用者さんの普

段との違いに気がきやすい。
今日元気がないとか、いつも
開いているカーテンが閉まっている
とか。そういうところに気を配っ
て声をかけたり、「コミュニケーションを取ること
も我々の大切な仕事だと思っています。すっか
り仲良くなっておしゃべりを楽しみにしていって
くれる方や、中には毎回拜んでくれる方もいるん
ですよ。「ありがとう」ございます！おかげで生
きていられます」っていうふうに。こちらがあり
がどうなのにな（笑）。でも、こういうところで、
ただお弁当を届けるだけの仕事じゃないという
のを実感しますし、これからも続けていかなければ
いけないという使命感も感じています。

大学と共同でメニューを開発

今、力を入れているのは、健康のことを考えた食事。食事で体質改善とか、病気を治す
というのは、薬を使うよりも理にかなっている
んですよ。体を作るのは食事ですから、食事を
変えれば症状が改善されるかもしれない。そ
う考えて、勉強したり、有識者の方に協力を
いただいたりしながらメニューの開発をしています。
7月からは北海道文教大学と共同開発した
メニューをお弁当にも取り入れています。今
はアメリカカミンガン大学で最新のアルツハイマー
病の研究をされている教授のアドバイスを受け
て、アルツハイマーの方のための食事を作ろう
としているところです。ただの弁当屋ではなく、
地域の方の健康や生活を少しでも変えたり支
えていくことができれば嬉しいですね。



お話し

ミールケアげんきっちゃん
代表取締役社長

石井 則好氏