

日清オイリオグループの認知症サポーターが 高齢者グループホームでボランティア活動を実施 ～芋ほりと中鎖脂肪酸油を使ったスイートポテト作りを体験～

日清オイリオグループ株式会社（社長：今村隆郎）は、40年以上にわたって中鎖脂肪酸の研究を続け、さまざまな商品開発を行ってきました。中鎖脂肪酸はエネルギーになりやすいという特長から、高齢者のエネルギー補給のため、医療や介護の現場で広く利用されています。最近では新しい可能性として、脳のエネルギー不足を補うといった効果が期待されています。

当社は中鎖脂肪酸と認知症の関係について研究を進める中、従業員の認知症についての理解促進を目的に従業員の認知症サポーター資格取得を推進し、2016年9月末現在、約300名の従業員が認知症サポーター資格を取得しています。従業員一人ひとりが認知症について正しく理解し、認知症の人やその家族が安心して暮らしていける社会の実現に向けた社会貢献活動に取り組んでいます。

この度、高齢者グループホーム「バナナ園武蔵小杉」で開催された地域の子ども達と認知症高齢者との交流会に当社従業員がボランティアとして参加いたしました。交流会では園内での芋ほり体験、中鎖脂肪酸油を使ったスイートポテト作り体験が行われました。スイートポテトに中鎖脂肪酸油を使用することで、食が細くなった高齢者の方々でも手軽にエネルギー補給を行うことが可能です。子ども達とのふれあいを通じて、参加した高齢者には笑顔が見られました。当社は、今後も中鎖脂肪酸事業に注力することで認知症という社会課題の解決に取り組んでいきます。



芋ほり後に記念撮影



スイートポテト作りの様子

〈交流会概要〉

日 時：2016年10月26日（水）13:00～15:30

場 所：バナナ園武蔵小杉（川崎市中原区荻宿8-54）

実施内容：「バナナ園武蔵小杉」の家庭菜園にて、入所者と地元の荻宿（かりやど）保育園の園児がサツマイモの芋ほり体験しました。

その後、入所者と地域の小学生、当社従業員が、収穫したサツマイモを使って中鎖脂肪酸油を使ったスイートポテトを手作りし、試食しました。

■MCT入りスイートポテト



〈材料(約10個分)〉

サツマイモ 400g (2-4本)、砂糖65g (1/2カップ)、バター10g (小さじ1)、牛乳50g (1/4カップ)、シナモン 少々、卵 (全卵) 1個
MCTオイル※中鎖脂肪酸油 20g (小さじ4)

〈作り方〉

- ①サツマイモは洗って皮をむき、2cm程度の厚さにスライスして水にさらし、皿に並べラップをかけ電子レンジで5-6分加熱する。
- ②サツマイモを熱いうちにマッシャーなどでつぶし、卵以外の材料をすべて加えて良く混ぜ合わせる。
- ③10等分に分けたら、形を整えて、アルミ容器の上に乗せ、ツヤだし用の卵液※を上から塗る。
- ④220度のオーブンで上面をきつね色に焼き上げる。
※卵を割り、よくかき混ぜて茶こしなどでこしておいたもの。

認知症と中鎖脂肪酸(ちゅうさしぼうさん)

当社では、これまで40年以上にわたり、油脂成分のひとつである中鎖脂肪酸の研究を続けてきました。中鎖脂肪酸は、ココナッツやパームフルーツ、母乳などに含まれている天然成分です。一般的な植物油に含まれる脂肪酸に比べ、すばやく消化・吸収されてエネルギーになりやすいことから、未熟児や手術後の患者のエネルギー補給など、医療現場では長く使われてきた実績があります。

高齢化に伴い増え続ける「認知症」。2012年、厚生労働省によると、日本国内の65歳以上の高齢者3,079万人のうち認知症は約462万人、その予備軍である軽度認知障害(MCI)は約400万人です。その合算人数は65歳以上の高齢者の4人に1人を占めています。認知症の中でも日本ではアルツハイマー型が最も多いといわれ、脳のエネルギー不足が原因のひとつではないかとの研究が進んでいます。そして近年の研究では、脳の代替エネルギーになるケトン体(※)を、体内で効率よく作る中鎖脂肪酸の摂取が、認知症リスク対策として注目を集めています。

※ 脳は通常、ブドウ糖をエネルギー源として利用していますが、ブドウ糖が不足したり上手く使えない場合は、車のハイブリッドエンジンのように、ケトン体を代替エネルギー源として利用することが分かっています。