

# 生涯活躍のまち

2023.02

35



## INDEX

### 健康支援型配食サービスと地産外商プロジェクト

株式会社シニアライフクリエイト 代表取締役社長 高橋 洋 さん . . . . . 2

配食サービスは多職種連携で～鼎談・質疑応答より～ . . . . . 5

## BOOK REVIEW

聞く技術 聞いてもらう技術 (東畑開人 著/ちくま新書) . . . . . 7



**高** 齢者の栄養バランス、咀嚼や嚥下機能も考慮し、かつ地域の産物を活用した美味しい食事を提供することで一次産業に携わる方々にも利益を還元する——全国各地において食を通じた地域の再生に取り組んでいるのが株式会社シニアライフクリエイトである。2000年4月に介護保険が導入された際、在宅での食事という見えない部分に光を当て、食事の楽しみを失うことなく、高齢者のフレイル予防という課題に取り組もうと思ったのが創業のきっかけだった。当協議会は昨年11月22日に同社の高橋洋代表取締役社長に講師を依頼し、「生涯活躍のまち『健康』セミナー(オンライン)～食とまちづくり～」を開催。今号ではその内容を紹介する。同セミナーでは高橋社長の講演後に東海大学特任准教授の後藤純先生、(一社)在宅栄養ケア推進基金業務執行理事の富田実さんを交えての鼎談、そして参加者との質疑応答、議論を行った。そこから見えてきたのは地域における「食」の課題は多職種連携で対応しなければならないということである。生涯活躍のまちの機能を活かさない手はない。

# 健康支援型配食サービスと地産外商プロジェクト

高橋 洋さん 株式会社シニアライフクリエイト 代表取締役社長  
TAKAHASHI HIROSHI



1968年8月7日生。京都府舞鶴市出身。大学卒業後、小中学生対象の塾講師を務める傍ら、宅配弁当事業を手掛ける。1999年に現当社の前身である株式会社エックスヴィンを立ち上げ、2010年に株式会社シニアライフクリエイトに社名変更。現在に至る。趣味は読書。座右の銘は「知行合一」。

## 健康支援型配食サービス

当社は1999年12月に創業した。きっかけは、大阪市生野区で高齢の知人が経営する弁当店を手伝っていた際、病院から退院したものの、手足が不自由で買い物に行けない方、火を扱うのが危ない方向けにお弁当の配達をしたことだった。配達先では、6個入りのあんぱんを2日に分けて食べながら、離れて暮らす息子さんには「何も心配いらない。きちんと食事をしている」と言っている方、大衆食堂の出前は1,000円以上でないと頼めないの、井とうどん等を併せて注文し、食べきれずに捨てている方などの存在を知った。そして、家庭のなかの目に見えない陰となっている問題に光を当てて、それを解決したいと思った。

介護保険は翌年4月から導入されたものの、スタート当初の助成金は建物の設備や介護が中心で、食事に関するものは対象外だった。しかし、食事は生活をする上で不可欠であり、かつ面倒なことでもある。年金だけで生活されている方には価格を安く提供することも必要だ。そうした背景からスタートし、現在にいたっている主な事業は以下の通りである。

### 宅配クックワン・ツウ・スリー

高齢者向け宅配弁当。「ワン・ツウ・スリー」は向こう三軒両隣を表している。都市では「隣の人は何するぞ」というように、ご近所との交流が乏しい。一方、地方では人口が減少し、お隣さん自体が少なくなっている。私たちは高齢者一人ひとりの変化に気づける存在になりたいという思いから、この屋号に定めた。

当社は日本国土100%の配食網を目指している。現在は約40%をカバーし、高齢者人口2,929万人に対する配食環境を整備。月間平均食数は約300万食、毎日約10万食を提供しているほか、これまで461の行政区との間で安否確認



創業時の配食サービス

を含めた配食の受託契約を締結した(2022年10月1日現在)。離島(宮古島、仲永良部島=沖縄県、徳之島=鹿児島県、奄岐島、五島列島=長崎県、小豆島=香川県、佐渡島=新潟県、利尻島=北海道など)で食事の用意に不便を感じていらっしゃる方々にも、収益性、採算性が合わないので出店しないという考えはとらず、「島民の方々の在宅生活の一助になる」ことをモットーに展開している。

### 特助くん

高齢者施設および病院向け食材供給サービス。「宅配クック ワン・ツウ・スリー」で使用している惣菜を中心にネット販売を通じて配送している。当該施設や病院の人材不足の解消や労務の軽減にも寄与している。

### おふくろ惣菜

老若男女を問わず提供している。本事業の収益源を「宅配クック ワン・ツウ・スリー」の継続に活用し、二次離島(本土との間を直接結ぶ公共の交通手段=航路・航空路がない離島)へも配達できるビジネスモデルを構築中である。

### 結の台所

高齢者施設および病院向けの惣菜をその場でつくる厨房委託を受け、健康寿命の延伸の一助になれるよう努めている。

### 昭和浪漫倶楽部

高齢者向けコミュニティサロン。高齢者が気軽に集まり、健康づくりや食事のできる場所を提供している。在宅配食は利便性や安否確認も含めメリットが多い一方、便利すぎると引きこもってしまう。私たちが目指している健康寿命の延伸には逆効果だ。現在、北海道札幌市清田区、岩手県洋野町、香川県土庄町(小豆島)、高知県土佐清水市など、全国8カ所で展開。うち土佐清水市では地

元の子どもたちも招いている。先日は地域の子どもが、高齢者向けの魚に骨がないことを指して、「どうしておばあちゃんのお魚には骨がないの」「おばあちゃんの喉に刺さったら危ないので取ってもらっているの。本当はお魚にはみんな骨があるんだよ」といった会話を耳にした。

### 健康直球便

B to Cのネット通販の形で冷凍弁当の宅配を行っている。

当社は、介護・フレイル予防、疾病・重症化予防に資する健康支援型配食サービス「宅配クック ワン・ツウ・スリー」を通して、地域高齢者の健康寿命の延伸に貢献するため、①安否確認、見守り、お声がけ、②厚生労働省が定めた配食ガイドラインに準拠した栄養価、とくにたんぱく質摂取の向上(毎食たんぱく質20g前後)を重視したお弁当の提供、③専門職による無料の低栄養チェックという実証実験を通じた低栄養状態の方の掘り起こし、といった介護の重度化の予防を産官学連携で行っている。②、③については、口腔機能の維持、多少噛み応えのあるよう配慮した新メニュー「幸(しあわせ)たんぱく食」を2023年4月から全国で順次販売する計画である。入院中ならびに退院後の栄養管理も、病院と連携しながら、低栄養ケアプランに準ずる形で行っていきたい。

## 地産外商プロジェクト

健康寿命の延伸には身体の栄養、心の栄養の双方が必要と考え、地方の食材を全国で消費する仕組みを構築し、「健康支援型配食サービス」を通じて、高齢者の健康寿命の延伸と地域活性化の両立を目指す。これが「地産外商プロジェクト」である。その土地で生産される食材をお弁当の献立として活用することで、安定的に消費を図る取り組みだ。

たとえば、高知県土佐清水市では宗田かつおや地元でしか消費されていなかった魚を使った惣菜、炭鉱が閉鎖され人口が360人程度にまで減少している同県大川村では、地





宅配クックワン・ツー・スリーの普通食弁当

元で育てた「はちきん地鶏」を白湯風鍋にした惣菜などを「宅配クックワン・ツー・スリー」の献立にしている。同県南国市では、B級品・C級品として市場に出せない、しし唐を使った玉ねぎとの甘酢あんや肉味噌和え、岩手県洋野町では地鶏の純和赤鶏、山ぶどうブラウンソースや椎茸を使った佃煮を開発。愛知県幸田町では、特産物である筆柿に傷物やサイズ外等が出るのでパスタなどのソースに使えないか、生産者の方と商談中である。これらはフードロス削減するSDGsの取り組みでもあり、弁当代が一次生産者まで還流

していく仕組みの構築を目指すものだ。

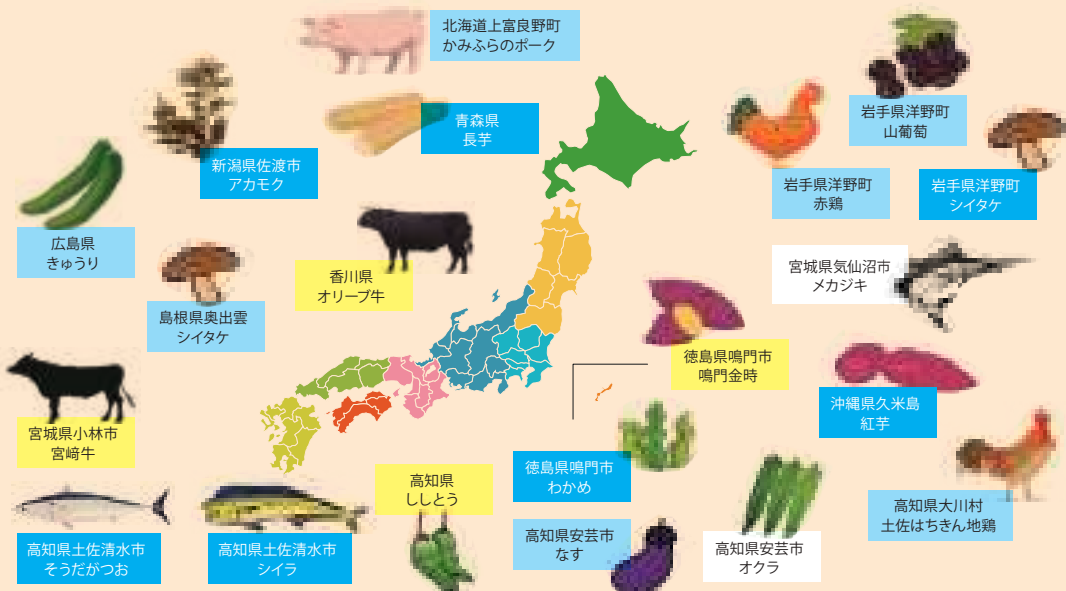
障がいのある方々が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいをもって社会参画を実現していくことを応援するため、就労品も惣菜として使っている。それらの商品は、私たちが発行している情報誌『あはは』に、当該商品に使用する地域の食材情報(〇〇のまちで〇〇の方が〇〇の食材を提供しているなど)を掲載することで、お客様と一緒に地域のPRも行っている。先日は北海道室蘭市で障がい者の就労品目として開発された豚肉を使ったジンギスカン風の料理「トンギスカン」をいただいた。とても美味しく、高齢者向けに少し薄くするなど工夫を凝らして献立にしたいと考えている。

## 地域包括連携協定

以上のような活動を評価いただき、当社は現在、高知県ならびに同県土佐清水市、愛媛県宇和島市と地域包括連携協定を締結している。主な内容は、①住民の健康づくりや地域の安心・安全への取り組み、②地産地消、地産外商による産業振興、③その他自治体の地方創生の推進に向けた取り組み、であり、静岡県庁やその他の自治体との間でも準備中である。



## 地産外商の取り組み (一次生産者連携)



① 宅配クック123店舗のある地域の原材料を厳選したい。あくまでも地域の応援であり、特産品を使用する訳ではございません。

② フードロス対策として、廃棄となってしまうB級・C級品を有効活用する。(各々の適正価格で買取)

③ 各地域で配達されるお弁当代が、その地域の1次生産者(一次産業)まで還元する仕組みを構築する。(※土佐清水市では六次産業まで還流)

- 一開済済み (導入済・予定)
- 一商品開発中
- 一検討・調整中



## 配食サービスは多職種連携で 鼎談・質疑応答より

**後藤 純(東海大学建築都市学部建築学科特任准教授)** 地元の資源を見つけて、食材として活用しているシニアライフクリエイトは地域商社の役割を果たしているといえるのではないかと。現在、取り扱っている商品は、地方から売り込みがあるのか、それとも自社でアンテナを張ってキャッチするのか。

**高橋 洋(株式会社シニアライフクリエイト代表取締役社長)** 定期的に行う高齢者の方々へのアンケートの結果を参考にしている。回答は2万通くらい集まることもあり、「若いころ亡きご主人と一緒にいった旅行先で食べたもの」を再現したこともある。その際は当社が地元の役場や商工会議所、生産農家の組合などに出向いて、その料理について教えていただき、当時の味付けに近い惣菜にした。アンケート以外にも塗り絵の投稿などを募ったりしており、その時の添え書きがヒントになる。

**後藤** お弁当は毎食タンパク質20g以上、食べ残しのないような量にしているとのこと。その際には、何を残しているかも知っておきたいところだ。配達先は個人宅が多いのか。

**高橋** ほぼ個人宅。お客さまはケアマネージャーさんから紹介していただくことが多い。介護認定を受けられ、買い物や調理が困難な方が中心。お弁当の容器は回収型、使い捨て型に分けているが、使い捨て容器でも店舗が回収してい

るケースが多い。「何を食べて、何を食べなかったのか」あるいは「食べた」と言っても食べていないこともあるので、ヒアリングを行うこともある。顔を合わす回数は毎日昼夕のご注文の方は、月60回あるので変化に気づきやすい。ちなみに一番多く使われているのは軽めの使い捨て容器。ご飯とおかずの容器を分けてなるべく背筋を伸ばして、いわゆる「犬食い」をしなくて済むようにしている。

**富田 実(一般社団法人在宅栄養ケア推進基金業務推進理事)** 私は高知県民としてシニアライフクリエイトから恩恵を受けているひとりだ。当基金の母体である医療法人聖真会渭南病院のある土佐清水市の人口は、1950年代の約3万2,000人をピークに現在は約1万2,000人と半分以下になっている。高齢化も進んでいるので、病院が提供できる医療サービスも限られているのが現状だ。そうしたなかシニアライフクリエイトと連携する地域の薬局が低栄養のチェックを行い、リスクのある方はかかりつけ医に連絡するなど、医療と福祉の連携による介護予防に取り組んでいる。それによって社会保障費が削減されるので自治体も参画しやすい。地域の農家は地産外商プロジェクトでシニアライフクリエイトに農産物を購入いただき、県下の大学が高知県産の農畜産物の機能性を研究。消費者庁認可の機能性表示を付与することで野菜の高付加価値化

を目指すなど、産官学連携も動き始めた。こうした取り組みは、消費者庁が提唱するエシカル消費<sup>※1</sup>と通じるのではないかと。

<sup>※1</sup> 消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援したりしながら消費活動を行うこと。

**編田照茂(公益社団法人青年海外協力協会理事)** 配食サービスは大手外食産業も参入している分野であり、シニアライフクリエイトさんの価格は大手より若干高めに設定されているように見受けられる。メニューの工夫はどのようにしているのか。

**高橋** デリバリーは最低1,000円以上、ビザやお寿司だと3,000~4,000円以上という条件が多いなかで、在宅の高齢者に最適な価格はどのくらいかを考え、1食500円(ごはん付は50円プラス)で今日まで来ている。メニューについては、アレルギーがある方は別として、メインとして魚と肉を交互に出している。「とんかつが食べたい』『焼肉が食べたい』という声も聞く。咀嚼できない方もいるので難しいが、食事は楽しみのひとつであることを忘れてはいけない。あるデイサービスで通所中の方にお弁当の説明をする際、「このおかずはカロリーが〇〇kcalで、塩分は控え目で云々」と話した際、利用者さんから「あんたのいうお弁当は『死にたくない』と思っている人にはいいかもしれないが、『生きたい』と思っている人にはどうなんだろう?」と言われたことがある。そこで月に1回は「ご馳走の日」を設け、地産外商の発想も加えて、国産ウナギや車エビなど割烹料亭で使うような素材を使った

お弁当を提供することにした。

**藤田美智代(株式会社由希代表取締役)** 2022年4月～5月に開催した生涯活躍のまち推進協議会主催「GOTCHA!! RALLY」<sup>※2</sup>で私どもが提供した「トンギスカン」をシニアライフクリエイティブさんが評価くださり、現在、チルド商品化を進めている。当社には栄養士がいるわけではなく、料理人が言語聴覚士と一緒に「どうやったらやわらかくなるか」など、味を生かしたまま高齢者の方に美味しく召し上がってもらえる工夫をしている。嚥下機能が低下している人には、たとえばサバの皮を剥いで、肉をすり身にして蒸して、皮をつける。ひと手間を加えるといったこともしているのだが、シニアライフクリエイティブさんでは栄養士以外の専門職がメニュー開発に加わっているのか。

※2 「ごちゃまぜ」のまちづくりに取り組んでいる地域の特産品を、全国の「生涯活躍のまち」の仲間たちが仕入れて、自分たちのスタイルで売り、その販売高を競うというイベント。地域の収入を上げるだけでなく、応援する側も工夫して利益を上げる。そんなウィン・ウィンの関係をつくっていく。

**高橋** 料理人は職業柄美味しいものをつくろうとする。管理栄養は、それにプレーキをかける。そんな役割分担。色彩など見た目のバランスを考える管理栄養士もいる。

**富田** 私がトンギスカンを食べたとき、「豚肉はビタミンB群を豊富に含むので、全国の高齢者に食べてもらったら元気になるだろうし、障がい者の就労支援として開発されたトンギスカンを食べることで、障がい者の雇用創出につながるモデルになる」とも思った。

**高橋** 弊誌『あはは』でトンギスカンの成り立ちから生産にかかわる物語を高齢者の方々に知ってもらい、喫食いただければと思っている。

**後藤** 在宅栄養については、①入院時の食事、②退院直後の食事、③平時の食事の段階に分けられる。①病院ではNST(Nutrition Support Team)連携<sup>※3</sup>がなされていて、言語聴覚士や歯科衛生士のサポートを得て嚥下機能の向上が図られる。②退院直後は地域リハビリテーショ

ン<sup>※4</sup>の対象になるのだが、在宅の食事サポートがうまくいっていない。管理栄養士は施設に所属しているので、在宅で高齢者がどんなものを食べているのかの把握が難しいからだ。③その後、元気になったとしても、毎日食事をつくるのは大変なので、朝は菓子パン、昼はスーパーのお弁当、夜は御飯を炊けるし、みそ汁もつくれるものの、おかずは面倒くさいといったことになりやすい。入院時、退院直後、平時のそれぞれにおける低栄養防止は地域づくりまで関わる必要があり、その点でもこのようなサービスは有効だろう。

※3 入院患者に最良の栄養療法を提供するため、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士のほか、臨床検査技師、理学療法士、言語聴覚士、歯科衛生士、クラークなど多職種で構成された医療チーム。

※4 障がいのある子どもや成人・高齢者とその家族が住み慣れたところで、一生安全に、その人らしくいきいきとした生活ができるよう、保健・医療・福祉・介護および地域住民を含め、生活にかかわるあらゆる人々や機関・組織がリハビリテーションの立場から協力し合っで行なう活動。

**高橋** 私たちの仕事の真髄はお客さんに会いに行くこと。それによって見つかった課題を地域における多職種連携で解決していければと思っている。

**富田** 在宅栄養ケアは、公的保険ですべてがカバーされているわけではないので、医療・福祉以外の業種の方々にも協力いただき、かかりつけ医に低栄養リスク情報などが入るような体制をつくりたい。そこで注目しているのが「保険薬局(調剤薬局)」だ。私たちは、高齢者の栄養状態/咀嚼嚥下機能を簡易評価できるアプリケーション(栄養ケア支援システム)を、保険薬局に薬学管理指導の一環で利用いただき、得られたデータをシニアライフクリエイティブと共有。栄養状態・口腔機能に適した献立/弁当が高齢者宅へ配達される「健康支援型配食サービス」の整備に努めている。

**後藤** 低栄養予防における「食べて、飲み込む」ことの大切さという点で歯科医師の協力が不可欠だろう。

**小野健悦(医療法人博仁会志村大宮病院 法人サポート部部长)** われわれは茨城県常陸大宮市の医療法人として配食サー

ビスを行っている。市からの委託で決まった金額のなかで、1食700円、月間9,000食を提供している。保温容器を使用し、個人の治療食に対応しているので種類が多いのだが、物価と光熱費の高騰で採算が合わなくなっている。茨城県は都心から近いので、これまでは都心に暮らす子どもが週末に帰ってきて、親御さんの食材の購入や食事の支援をしていたのだが、コロナ禍で来られなくなった。そのため配食の提供が月間1,000食以上増えている。

**後藤** たとえば、介護ヘルパーさんによる生活援助サービスの報酬単価が1,800円前後/20分～45分(本人は1割負担で180円)であるのに対して、博仁会が十分カスタマイズした弁当代が700円。やはり180円を選んでしまわないか。2015年の介護保険改正により、高齢者が要介護状態にならないように総合的に支援する「新しい介護予防・日常生活支援総合事業(総合事業)」が創設された。総合事業の方で、どのような食支援がよいのか議論しなくてはならない。

**小野** 配食は安否確認を兼ねており、お部屋で倒れられているのをみたらケアマネジャーに連絡する、配食時不在のときには所在がわかるまで電話をかけ続けるなど、活動は配食だけに留まらない。

**後藤** 食事で多職種連携ができれば、その地域は本物だといわれる。お金をもっているシニアがまちなかでいいものを食べることで地域経済に貢献していくのが望ましい。たとえば「宅配クック ワン・ツウ・スリー」で元気になって、まちのお店にも食べにいきいたい、と思えるような環境を歯科医師などと連携してつくっていく。宅配のお弁当にはじまり、地域リハビリに展開していくとよいのではないかな。

**富田** 健康寿命の延伸については、低栄養にさせないための予防が大切だと思っている。なかでも薬局にお薬を取りに来られる元気な高齢者に「いつまでも美味しく食べる低栄養予防・フレイル対策」を啓蒙し、それにより地域の農産物の消費が増え、地域活性化が促される持続可能なまちづくりを推進したい。

# BOOK REVIEW



聞く技術  
聞いてもらう技術  
著者 東畑 開人  
ちくま新書

家族や友人、パートナーなどから悩みや愚痴を聞いたとき、いきなり解決策を提示して、相手の気持ちを損ねたことはないだろうか。相手が求めているのは共感であり、「○○をすべき」というアドバイスではない。本書に従えば、話を「聞いて」もらいたいのであって、「聴いて」ほしいのではないのである。

著者は冒頭で、『聞く』は語られていることを言葉通りに受け止めること、『聴く』は語られていることの裏にある気持ちに触れること』であり、実は『聴く』よりも『聞く』方が難しい」と書く。たとえば、全身やけどを負った少女の過酷な治療の際、医師が彼女の手を掴み、その絶望と痛みについての言葉を聞くことで、少女は辛い状況をやり過ごせることができたというエピソードは示唆的だ。

他者の話を聞くことのできない人の多くは人に自分の話を聞いてもらえないと著者はいう。人の話を聞く、人に話を聞いてもらうために、どうするか。まずは小手先の技術の指南だ。聞くための技術から紹介すれば、「正直でいよう」「沈黙に強くなろう」「返事は遅く」など。相手がすぐに言葉に発することがなくても、時間が仕事をしてくれるのを忘れずに。聞いてもらう技術では、「隣の席に座ろう」「たき火を囲もう」「ワケありげな顔をしよう」など(これには「日常編」と「緊急事態編」がある)。それによってこれまで赤の他人だった人が、軽い友人に変わっていったりする。

聞けない、聞いてもらえないがもたらす苦しみ。それは孤立である。孤立と孤独とは違う。孤独は心の中に鍵のある部屋もっている状態であり、それによって安心感を得ることができる。一方、孤立は外の声が常に聞こえてくる場所で生じる。「お前はダメな奴だ」とか「他人に迷惑をかけている」など心ない声を浴びせる悪しき他者がウヨウヨいるなかに放置されているようなものだ。したがって孤立は不安感をもたらす。不安に苛まれている人は、誰かの話を聞くことも、誰かに話を聞いてもらうこともできない。

そこで大切な役割を果たすのがカウンセリングである。心の問題の多くは世間知で解決ができると著者はいうのだが、それが通用しなくなったときに、「それはうつだと思う」「発達障害の傾向がある」といった専門知によるアドバイスが効く。普通の人同士が互いにケアすることを助けるのが専門家であり、私たちが知っておくべきは、「心の変化は劇的な一瞬ではなく、見守られながら流れる地味な時間の蓄積で起こる」ということ。連続性のある日常が大切というメッセージも本書から受け取った。(芳地隆之)

Information

## ● 福岡県小竹町で働きませんか。

小竹町は福岡県の中央部に位置する人口7,000人強のまちです。先月末には長年NPO法人で学童保育やファミリーサポートなど地道な地域活動に取り組んでこられた井上頼子さんが町長に就任されました。同町は移住定住に積極的に取り組んでおり、なかでも注目すべきは、しごとを通して人を受け入れようとする姿勢(現在は土木技術士を募集しています。詳しくは同町のHP <https://town.kotake.lg.jp> を参照ください)。小竹町をはじめとする筑豊地方は明治時代から昭和30年代にかけて炭坑で栄え、全国から鉱山労働者とその家族が集まりました。そうした歴史の名残で、いまでも見慣れない人を見かけると、気軽に「どこから来たの?」と挨拶するとか。外から来る人に対してオープンなのです。町民の皆さんは温かく、会ってしばらくすると、昔からの友だちのように感じられることもあります。移住に関しては、仕事だけでなく、子育てや住まい、健康、居場所など、一人ひとりの希望に沿ったきめ細かい対応も。移住に関する小竹町施策については「小竹で暮らそう～移住定住サイト～」をご覧ください。 <https://town.kotake.lg.jp/migration/>



## ● 小誌『生涯活躍のまち』を購読しませんか。

毎月のデータ配信として発行している小誌は、全国で「生涯活躍のまち」に取り組んでいる自治体や事業者の声を紹介しています。小さなメディアですが、お互いの経験や情報を交換するツールとして、地域の誰もが居場所と役割をもち、最期まで安心して暮らしていけるコミュニティづくりに貢献できればと思っています。お近くの方にもぜひ小誌をご紹介ください。

1部300円(税込・送料込)です。購入ご希望の方は、当法人ホームページでバックナンバーをお確かめのうえ、下記までご連絡ください。



『生涯活躍のまち』の購読お申込み、お問い合わせ  
電話 0265-98-0481  
ウェブサイト <https://shougai katsuyaku.town/>  
※携帯の方は左のQRコードをご利用ください。



## 編集後記

「生涯活躍のまち『健康』セミナー～食とまちづくり～」で講師を務めていただいたシニアライフクリエイトの高橋代表取締役社長の語り口は淡々と、しかし話される内容は手間暇ならびに時間のかかるものでした。その内容に触発されて、同セミナーの後半では活発な鼎談と質疑応答がなされました。その際に印象的だったのは高橋社長の「私たちの仕事の真髄は人に会うこと」。お金に代えられない人と人との交流を大切にされる、高橋社長の人となりを感じ、GOTCHA !! RALLYで私たちが食べて応援した「トンギスカン」を「宅配クック ワン・ツウ・スリー」の惣菜として注目いただいた理由もわかる気がしました。東海大学の後藤先生からは「配食サービスは食事を届けるだけではない」というコメントもあったように、シニアライフクリエイトの活動は医療や福祉に留まらず、地域に暮らす人たちのしごとや活躍の機会、交流や居場所づくりにまで広がっています。分野横断的に取り組んでいくところは生涯活躍のまちと大いに通じると思いました。

(芳地隆之)

## 生涯活躍のまち推進協議会では、 ひろく会員を募っています。

私たちは日本版CCRC構想有識者会議で出された「生涯活躍のまち」の方針の具現化を支援する役割を担うため、2015年10月9日に任意団体として発足。2016年2月に一般社団法人化されました。人口減少、少子高齢化が進むなか、持続可能な地域コミュニティをつくっていくにはどうしたらいいか。そこに立ち上がってくる様々な課題と向き合う自治体の皆様、地方創生の事業化を目指す民間企業や団体、あるいはまちづくりにご関心をおもちの個人の方々に、私たちは、各地域の特性に合った「生涯活躍のまち」を推進していくための支援を行っています。

国が、市町村が、事業者が、そして多くの思いある個人が集い、情報交換をし、知恵を出し合うことで課題解決の道筋をつけていく。生涯活躍のまち推進協議会は、そんな方々のためのマッチングの場を構築することを目指していきます。

正会員	年会費15万円
利用会員	年会費10万円
賛助会員	年会費1口1万円
アドバイザー会員	無料

一緒に生涯活躍のまちを  
つくっていきましょう。



(一社)生涯活躍のまち推進協議会

0265-98-0481

✉ info@shougaikatsuyaku.town

<https://shougaikatsuyaku.town/>



〒399-4112 長野県駒ヶ根市中央9番7号 (公社) 青年海外協力協会内

生涯活躍のまち 第35号 (2023年2月)

購読料 1部300円 (税込・送料込) \*購読ご希望の方は電話、またはウェブよりお申し込みください。

発行 (一社)生涯活躍のまち推進協議会 発行人 雄谷 良成

〒399-4112 長野県駒ヶ根市中央9番7号 (公社) 青年海外協力協会内