

長年にわたって要介護高齢者の栄養ケアに尽力する麻植有希子さん。
低栄養改善のカギを探し、一路中国を旅したときのレポートを紹介します。

4億人市場への成長が見込まれる中国へ 栄養ケアの答えを探しに、いざ！

急拡大する中国の介護市場

私自身、管理栄養士としてさまざまな知識を習得し、日本から海外へと視野を広げていきたいと考えていた最中、2013年11月上旬に北京市タンパク機能ペプチド工程技術研究センター技術委員会創立式および学術交流会に外国人専門家として招待、という機会をいただきました。一人っ子政策などの要因で急速に高齢化が進む中国。2013年3月の中国高齢者

産業調査報告書によると、中国の65歳以上の高齢者は、日本の全人口に相当する1億3千万人に達し、40年後には介護サービスが4億人市場に成長すると言われています。国内の要介護状態の人数もつかめておらず、日本の要介護高齢者の栄養ケアを担う私にとっては非常に興味ある国の1つです。

このたび訪問した北京市タンパク機能ペプチド工程技術研究センターは、2012年に北京市科学技術委員会で承認された研究機関で研究開発者、エンジニア、学位を取得したスタッフらで構成されています。同センターは率先的に大豆ペプチドや海洋性オリゴペプチドの生産標準や国の標準を作成し、新素材食品のペプチドを研究開発するための基礎研究を北京大学、ハーバード大学、東京大学、大阪大学などトップレベルの学府と行なっています。

ペプチドが解決のカギ!?

さて、そもそも私がなぜこのようなクオリティの高い機関に興味

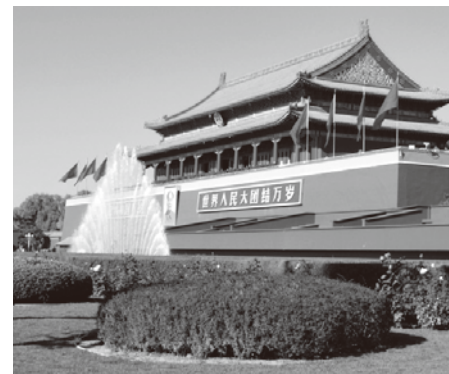
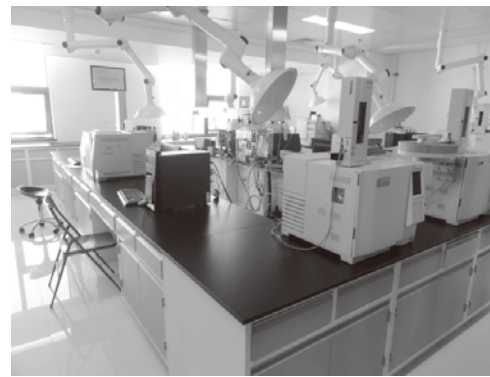
をもち始めたかというところ、長年にわたって要介護高齢者の栄養ケアを行なうなかで、食事を全量摂取していても「栄養状態が改善しない」「やせてくる」という症例に悩まされていたからです。疾患や服薬、嚥下障害、運動機能低下などが要因で消化・吸収機能が低下して栄養改善が見込めない。だから「QOLの維持・向上を目標にする」という美しい言葉で表現しつつ、半ばあきらめの栄養ケアをしてきたのも否定できません。

「消化・吸収機能が低下しているのなら半消化態もしくは消化態の栄養剤を補食すれば改善する可能性もみえてくるかもしれない」「しかし、それには医師の処方が必要であったり、食品としては高価であったり、提供できたとしても食が細く、すべての低栄養の高齢者の方が摂取できる保証がない」など、葛藤の日々でした。

このようなときに日本ペプチド研究所とご縁があり、オリゴペプチドなどに興味をもち始め、「高純度のペプチドであれば、気軽にを毎日利用し、ヘルシーな食事で健康に働いてくれることが研究の発展にもつながっていくという副次的な効果を見据えての福利厚生だ」ということを聞き、ぜひ日本もこのような取り組みを真似して欲しいと思いました。

旅を終えて

中国4千年の歴史と言いますが、ここではさまざまな民族が共存し、それぞれの文化が融合しています。この旅をとおして、日本とは食べ物も習慣も考え方も違う大国にほんの少し触れられたような気がします。まだまだお伝えしたいことは山ほどあるのですが、今回は、日本の高齢者の栄養ケアに大きく期待ができるであろう、北京市タンパク機能ペプチド工程技術研究センターを中心にレポートさせていただきます。そのほか、北京市内の超高級老人ホームを訪問したり、中国北方の伝統的な清の時代からの住宅が立ち並ぶ「四合院」を訪れたりしながら中国の歴史を学び、アルコール度数50度を越える白酒や本場北京ダックや地元の人たちが立ち寄るレストランで麺類やご飯類などを味わうことができました。今後中国と日本の自称親善大使として、機会があればまたレポートしたいと思います。



無理なく要介護高齢者に食事の環境として提供できるのではないかと?」と思い始めたのです。「研究者が集まる学術交流会に参加する自分は、場違いかも?」と思いつつも、何でも興味を示すこの性格。「参加した以上は楽しんでこなくでは!」をモットーに以下、北京をレポートさせていただきます!

食で支える最先端の研究

同センターは北京市内にある中国食品発酵工業研究所内を拠点とし、商品開発を行なっています。研究肌ではないので詳しいことは説明できないのですが、最新の分析機器がおかれた研究室を案内していただき、中国にも(失礼ですが)こんなすごい研究所があるんだあと、ただただ驚くことばかりでした。でも、管理栄養士として

の血が騒いだのは、研究所内にある職員食堂です。朝食・昼食がなんと、それぞれ1元(日本円〓約15円)で食べることができ、しかも食べ放題という若手研究者にやさしい食堂なのです。北京市内の物価は決して安くはない昨今、これは破格の値段です。訪問した日の朝食は中国のスタンダードなスタイルでお粥と油条(ヨウテイアオ・揚げパンのようなもの)、饅頭(マントウ・中華まんを蒸したようなもの)とゆで卵、漬物、豆乳スープでした。一見とてもシンプルで物足りないように見えるのですが、お代わりをしたくなるようなあとを引くおいしさと、牛乳よりさっぱりした豆乳が身体のコまで温めてくれて、今日も一日頑張ろうと思えるような精神的にも満足する味でした。饅頭は北京市内のあちこちに蒸しながら売られており、地元の人達は並んで買っていくほど生活に密着した食べ物です。昼食は、主食が饅頭で副食は肉入り野菜炒め、にんにくでいためたシンプルな味付けの野菜炒めに卵スープと、ヘルシーなメニューです。日本から一緒に来られていた、ある大学の教授も「3度お代わりした」と絶賛されるほど食が進みます。

研究所より、無料に近い食事を用意することで研究員たちが食堂