

米国の介護施設にて提供されている
介護食品事情

2015年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品調査課

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

<目次>

はじめに	4
I. 米国介護サービスの概況	
1. ロング・ターム・ケア・サービスの内容	5
2. ロング・ターム・ケア・サービスの分類	5
3. 各サービスのプロバイダー（提供企業・機関）数	6
4. 各サービスの利用者数	6
5. 各サービスの運営状況	7
6. 利用状況の傾向	8
7. 介護にかかる費用	9
II. 米国の介護サービスの市場規模および見通し	11
III. 介護食品・高齢者向け食品の概要	
1. 高齢者向けの食事サービスを提供している企業	12
2. 高齢者・介護専用食品メーカー	13
IV. インタビュー調査	
1. セントラル・パーク・リハビリテーション・センター・アット・アーチケア・アット・テレンス・カーディナル・クーク・ヘルス・ケア・センター	16
2. イザベラ・ジェリアトリック・センター	20
3. ホーム・ケア・ニュートリション	24
V. 業界団体、研究機関、業界誌	27
VI. 統計資料	28

はじめに

日本の介護食品は、嚥下困難な高齢者等を対象に、生活の質を保ちながら、おいしく、食べやすい食品として高度な商品開発力・技術力に支えられながら、商品化されてきた。本報告書では、今後、日本の介護食品が、米国で、どのように受け入れられ、評価されるのか等、マーケティング拡大のための参考とするために基礎情報収集・調査を行ったものである。

I. 米国介護サービスの概況

1. ロング・ターム・ケア・サービス内容

日本の「介護」に当たる用語は、米国では「ロング・ターム・ケア・サービス (Long-Term Care Service)」と呼ばれている。利用者は高齢者が中心だが、病気・怪我、精神疾患など、様々な理由でサービスを利用している人々も対象となっている。ロング・ターム・ケア・サービスの範囲は幅広く、医療・健康面のサポート、着替え・入浴・トイレ・食事など日常的な活動のサポート、薬の管理や家事などの援助、健康維持管理など多岐にわたる。

ロング・ターム・ケア・サービスは、利用者が身体機能とクオリティ・オブ・ライフを回復または維持できるように支援すること、さらにその従事者や特別な機器や装置なども含む。

2. ロング・ターム・ケア・サービスの分類

ロング・ターム・ケア・サービスは、主に以下の5つのサービスに分類されている。

- ① アダルト・デイ・サービス・センター (Adult Day Services Centers)
- ② レジデンシャル・ケア・コミュニティ (Residential Care Communities)
- ③ ホーム・ヘルス・エージェンシー (Home Health Agencies)
- ④ ホスピス (Hospices)
- ⑤ ナーシング・ホーム (Nursing Homes)

各サービスの概要は以下の通り。

① アダルト・デイ・サービス・センター

入院を伴わず、施設に通い日帰りでサービスを提供。

② レジデンシャル・ケア・コミュニティ

医療や日常生活援助を受けられる居住設備を提供。自宅での自立した生活に不安はあるが、ある程度自立した生活を営むことのできる高齢者を対象とした施設。日常生活のサポートが受けられるところもあれば、住宅のみを提供しているところ、食事付きのところなど、施設によってサービス内容は様々である。名称も様々で「シニア・ハウジング (Senior Housing)」、 「リタイヤメント・ホーム (Retirement Home)」、 「アクティブ・アダルト・コミュニティ (Active-Adult Community)」、 「サポーティブ・シニア・ハウジング (Supportive Senior Housing)」、 「エンリッチド・ハウジング (Enriched Housing) 」 などと呼ばれることもある。

③ ホーム・ヘルス・エージェンシー

自宅で受けられる援助サービスを提供。

④ ホスピス

終末期ケアを提供。

⑤ ナーシング・ホーム

身体的・精神的な理由により、自宅での自立した生活を送るのが難しい高齢者専用の介護施設。病院のような医療機関と異なり、医療・看護よりも日常生活の介護に焦点が当てられている。そのため、医師や看護師の数よりも介護士 (Nurse Aide, Nurse Assistant など) の数が充実しているのが特徴である。また、米国には早期に自宅に戻るための治療やリハビリを施す短期滞在型のナーシング・ホームも多く存在する。施設の運営形態 (NPO か民間)、部屋数、一部屋あたりの居住者数、1 カ月あたりの料金は施設によって異なる。

3. 各サービスのプロバイダー (提供企業・機関) 数

米国には、これらのロング・ターム・ケア・サービスのプロバイダー (提供企業・機関) が約 58,000 カ所以上あり、サービス利用者数は合計約 800 万人。

[各サービスのプロバイダー数内訳]

- ① アダルト・デイ・サービス・センター: 約 4,800
- ② レジデンシャル・ケア・コミュニティ: 約 22,200
- ③ ホーム・ヘルス・エージェンシー: 約 12,200
- ④ ホスピス: 約 3,700
- ⑤ ナーシング・ホーム: 約 15,700

4. 各サービスの利用者数

[各サービスの利用者数内訳]

- ✓ アダルト・デイ・サービス・センター利用者: 1 日あたり 273,200 人
- ✓ ナーシング・ホームの居住者: 1,383,700 人
- ✓ レジデンシャル・ケア・コミュニティの居住者: 713,300 人

(出典: Long-Term Care Services in the United States: 2013 Overview/National Center for Health Statistics)

- ✓ ホーム・ヘルス・エージェンシー利用者：4,742,500人
- ✓ ホスピス利用者：1,244,500人

(出典：Long-Term Care Services in the United States：2013 Overview/National Center for Health Statistics)

5. 各サービスの運営状況

(1) 経営形態

サービス提供者（プロバイダー）の経営形態をみると「アダルト・デイ・サービス・センター」は一般的に非営利団体・組織、その他4つのセクターは営利企業・団体・組織により運営されていることが多い。

(2) 収容能力

65歳以上の利用者に提供されているベッド数は、西海岸では、「ナーシング・ホーム」と「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」で同数程度、それ以外の地域では、「ナーシング・ホーム」のベッド数が大きく上回っている。

「ナーシング・ホーム」と「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」のベッド数や「アダルト・デイ・サービス・センター」の収容能力は地域ごとに違いがあるが、例えば「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」のベッド数は、北東部・南部よりは中西部・西海岸に多い傾向があり、「アダルト・デイ・サービス・センター」の収容能力は、南部よりは西海岸で高い傾向にある。

(3) スタッフ数

スタッフ数やその勤務時間は、「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」と「アダルト・デイ・サービス・センター」に比べて、「ナーシング・ホーム」の方が高い傾向にある。

これは「ナーシング・ホーム」居住者の方がより高機能なサービスを必要としていることが背景にある。

ソーシャルワーカーの活用もサービスの種類に応じて異なる。「ホスピス」では1施設につき最低1人のソーシャルワーカーを雇用している一方で、「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」では、割合として、その10分の1程度の雇用数であり、実際にはほとんど配置されていない。また、「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」や「アダルト・デイ・サービス・センター」と比較して、「ホスピス」や「ナーシング・ホーム」ではメンタル・ヘルスやカウンセリングサービスを提供しているところが多く見られる。

6. 利用状況の傾向

(1) 州ごとの利用状況の違い

ロング・ターム・ケア・サービスの利用状況は州ごとに状況が異なる。多くの州で、65歳以上の高齢者による利用は、「ナーシング・ホーム」が最も高く、次に「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」が続く。

しかし12の州では、「ナーシング・ホーム」と「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」の利用が同程度、または「ナーシング・ホーム」より「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」の利用が低くなっている。例えば、ウェストバージニア州では、「アダルト・デイ・サービス・センター」の利用が1,000人に1人にも満たないのに対し、ニュージャージー州では1,000人中12人が利用している。アイオワ州では、「レジデンシャル・ケア・コミュニティ」の利用者が1,000人中2人以下なのに対し、ノースダコタ州では1,000人中40人が利用している。

(2) 年齢による利用状況の違い

「アダルト・デイ・サービス・センター」と「ホーム・ケア・エージェンシー」の利用者は、他のサービスの利用者に比べて年齢が若い傾向にある。

(3) 人種による利用状況の違い

「アダルト・デイ・サービス・センター」の利用者は、他のセクターに比べて人種が幅広い傾向にあり、利用者のうち20.1%がヒスパニック系、16.7%が黒人となっている。

(4) 病気・症状による利用状況の違い

「ホーム・ヘルス・エージェンシー」利用者のうち30.1%、「ナーシング・ホーム」利用者のうち48.5%がアルツハイマー病や認知症の患者である。また、「ホスピス」利用者のうち22.2%、「ナーシング・ホーム」利用者のうち48.5%がうつ病患者となっている。全てのセクターにおいて、日常生活や活動で援助が必要であることは共通しているが、利用者の身体機能や能力状況により異なる。「ナーシング・ホーム」利用者では、他のセクターの利用者と比較して、入浴、着替え、トイレ、食事において、より多くの援助を必要としている。

(5) 最近顕著な動向

以前は、公的医療保険制度は、「ナーシング・ホーム」に手厚かったが、できるだけ家庭でケアを受けたい、という利用者が多いことから、「アダルト・デイ・サービス」や「ホーム・ヘルス・エージェンシー」でも活用できるように変化してきている。

(出典：Long-Term Care Services in the United States: 2013 Overview/
National Center for Health Statistics)

7. 介護にかかる費用

ロング・ターム・ケアにかかる費用はサービスによって異なるが、「MetLife Mature Market Institute」による調査では、全米平均の費用は以下のようにになっている。

(1) ナーシング・ホームの場合

① プライベート・ルーム

- ✓ 2011年： 239 ドル/日 または 87,235 ドル/年間
- ✓ 2012年： 248 ドル/日 または 90,520 ドル/年間 (前年比 3.8%増)

② セミ・プライベート・ルーム

- ✓ 2011年： 214 ドル/日 または 78,110 ドル/年間
- ✓ 2012年： 222 ドル/日 または 81,030 ドル/年間 (前年比 3.7%増)

州によっても状況が異なり、プライベート・ルームではオクラホマ州が最も安く 147 ドル/日、セミ・プライベート・ルームではテキサス州が最も安く 131 ドル/日。最も費用が高いのはアラスカ州で、プライベート・ルームで 687 ドル/日、セミ・プライベート・ルームで 682 ドル/日となっている。

(2) レジデンシャル・ケア・コミュニティの場合

一般的に 1 ベッドルームでプライベート・バスルーム付きのアパートメントか個室で食事が 1 日 2 回、掃除・洗濯などのハウスキーピングと着替えや入浴などパーソナルケアの援助がついているサービス。

- ✓ 2011年： 3,477 ドル/月 または 41,724 ドル/年間
- ✓ 2012年： 3,550 ドル/月 または 42,600 ドル/年間 (前年比 2.1%増)

最もコストの安い州はアーカンソー州で 2,355 ドル/月、最もコストが高いのはワシントン D. C. で 3,000 ドル/月となっている。

(3) ホーム・ヘルス・エージェンシーの場合

ホーム・ヘルス・エイド（介護・援助）の全米平均は2011～12年にかけて変わらず、時間単価21ドルとなっている。ホーム・メーカー（家政婦）の時間単価は20ドルで、2011年の19ドルから5.3%増となっている。

最も時間単価の安い地域はルイジアナ州のシュリーブポート地区で、ホーム・ヘルス・エイド（介護・援助）、ホーム・メーカー（家政婦）ともに13ドルとなっている。最も時間単価の高い地域はミネソタ州のロチェスター地区で、ホーム・ヘルス・エイド（介護・援助）が32ドル、ホーム・メーカー（家政婦）が28ドルとなっている。

(4) アダルト・デイ・サービスの場合

アダルト・デイ・サービスの利用料金は全米平均1日70ドルで2011～12年にかけて変化はない。アラバマ州のモンゴメリー地区が最も安く1日26ドル、バーモント州が最も高く1日141ドルとなっている。

（出典：2012 MARKET SURVEY OF LONG-TERM CARE COSTS /
MetLife Mature Market Institute）

II. 米国の介護サービスの市場規模および見通し

最近の推計では、米国全体でロング・ターム・ケア・サービスの利用金額は年間 2,100 億 9,000 万ドル～3,060 億ドルと見込まれている。

ロング・ターム・ケア・サービスの利用者数は 2000 年には 1,500 万人であったが、2050 年には 2,700 万人になると予想されている。主な要因は、ロング・ターム・ケア・サービスを必要とする高齢者人口の増加があげられる。最近の予測では、65 歳以上の高齢者のうちの 3 分の 2 以上が、生涯においてロング・ターム・ケア・サービスが必要になると見込まれている。

米国ではベビーブーマー世代の高齢化に伴い、65 歳以上の高齢者人口が 2010 年の 4,020 万人から 2050 年には 8,850 万人、2 倍以上になると推計されている。さらに「Oldest Old」と呼ばれる 85 歳以上の高齢者は、2015 年の 630 万人から 2050 年には 1,790 万人、3 倍以上に増えると推計されている。これは、全米人口の 4.5%に当たる（出典：U. S. Census Bureau, 2012）。

「Oldest Old」と呼ばれる 85 歳以上の高齢者は身体障害等を持っている率が高く、ロング・ターム・ケア・サービスを必要とする傾向が強く、さらに、配偶者の死亡などで援助や介護が得られない場合が多い。近年、家族構成の規模が小さくなり、また女性の社会進出が高まったことにより、かつて家庭内で介護に当たっていた担い手が減少している。そのため、有料のロング・ターム・ケア・サービスの需要はますます高まっている。最近の調査でも、利用者は着実に増えていくと予想されている。

（出典：Long-Term Care Services in the United States: 2013 Overview/
National Center for Health Statistics）

Ⅲ. 介護食品・高齢者向け食品の概要

米国には、高齢者や要介護者のニーズに合った食事を提供する専門業者や専門食品メーカーが多数存在する。

1. 高齢者向けの食事サービスを提供している企業

病院や介護施設を専門にしたサービス、在宅介護を受けている人を対象にしたサービスなど、企業によってサービス提供内容や形態は多様である。

病院や介護施設を対象にしたサービスでは、ダイニングや厨房そのものの設計と運営に携わったり、調理場に職員を派遣したり、外部で作った食事を配達するといったサービスを提供している。

在宅介護を受ける人を対象にしたサービスには、食事の配達、冷凍食品や長期保存可能なパッケージ食品を販売・配達するサービスなどがある。

多くの業者が、単に「嚥下しやすい、咀嚼しやすい」といった目的に限らず、管理栄養士の指導のもと糖尿病や心臓疾患といった生活習慣病に合わせた食事メニューを開発している。また、高齢者だけをターゲットにするのではなく、消化器系疾患や栄養不良・失調などの患者を対象にしているケースが多い。

在宅介護を選択する人は、関連施設や病院に勤務するソーシャルワーカーから情報を得るケースもある。また公的医療保険制度を利用できるサービスもある。

高齢者・要介護者向けの食事サービスを提供している企業は、病院や介護施設専門、在宅介護専門、その両方をカバーしているケースがあり、サービス内容や提供形態は多様。

以下は、代表的な企業である。

➤ **Healthcare Services Group, Inc.**

www.hcsgcorp.com

48州、3000カ所以上の病院や介護施設向けに、食事サービス、ハウスキーピングやランドリーサービス（洗濯や掃除など）を提供している企業。

➤ **Culinary Services Group**

www.culinaryservicesgroup.com

病院や介護施設の食事サービス、社員食堂などのダイニングサービス全般を提供している。各施設や企業のニーズに柔軟に対応し、設備やメニューを設計、スタッフ派遣などのオペレーションやマネジメントも支援している。

➤ **EasyLiving, Inc.**

www.easylivingfl.com

在宅介護に特化したホーム・ヘルス・サービスを提供。介護を受ける人の状況や病状に合わせた食事を作るだけでなく、食事のサポート、買い物、入浴、トイレ、家事全般、薬の管理、病院・介護施設への送迎など、様々なサービスを提供している。

➤ **GA Food Service, Inc.**

www.sunmeadow.com

高齢者向けの食事を提供。缶詰などのパッケージに入った長期保存可能な食品や冷凍食品を配達してくれる他に、出来立ての食事を配達するサービスも提供している。同社では、糖尿病や心臓疾患などの生活習慣病にも対応し、管理栄養士の指導によりメニュー開発した食事サービスも提供している。

2. 高齢者・要介護者向けの食品メーカー

米国では、高齢者・要介護者を対象にした食品を作っているメーカーが存在するが、薬局（ファーマシー、ドラッグストアなど）の店頭によく並んでいる食品の例としては、高栄養・高カロリーの液体状ドリンクやシェイク、とろみ調整食品などがある。これらの商品は、特に高齢者や要介護者向け食品であることを強調して販売されてはおらず、何らかの理由により液体で栄養やカロリーを補給する必要がある人全般を対象に販売されているケースが多い。

以下に高齢者・要介護者を対象にした食品を開発・販売しているメーカーを紹介する。病院や介護施設のソーシャルワーカーや患者間のコミュニケーション、インターネット・リサーチで情報収集し、利用するケースが多い。

➤ **Hormel Health Labs**

www.hormelhealthlabs.com

嚥下障害や栄養不良の患者などを対象にした食品を開発・販売。嚥下障害を対象にした食品の展開の多さはトップクラス。病院や介護施設専用の展開、在宅介護専門の展開に分かれている。

➤ **Home Care Nutrition**

www.homecarenutrition.com

上記の「Hormel Health Labs」の子会社で、在宅介護に特化したブランド。

「Thickener」(シックナー)という食品や飲料にとろみを付けて、飲み込みやすくするパウダー状の食品やThickener(シックナー)でとろみを付けた飲料や食品、タンパク質や繊維などの栄養価を強化した飲料、スープ、デザートなど幅広い商品を展開している。

➤ Thick It

<http://thickit.com>

嚥下障害専門食品を製造する全米トップクラスのメーカー。市販品として、ファーマシーやドラッグストアなどで最も多く見かける。「Thickener」(シックナー)という食品や飲料にとろみを付け、飲み込みやすくするパウダー状の食品をはじめとして、ピューレ状の食品缶詰やボトル飲料を販売している。「ステーキ」、「オムレツ」、「ビーフシチュー」、「チキンパテ」といった欧米料理から、「フレンチトースト」や「アップルパイ」などのデザート類、果物や野菜のピューレ食品などがある。ボトル飲料には、水やコーヒーの他、オレンジ、リンゴ、クランベリー果汁がある。

➤ Smoothie Foods

www.smoothefoods.com

嚥下や咀嚼が困難な患者などを対象に、ピューレ状または、やわらかく調理した食品を製造するメーカー。高齢者だけでなく、消化器系疾患、摂食障害、栄養不良も対象。「ほうれん草のラザニア」、「マカロニ&チーズ」、「フリタッタ」、「スウェーデン風ベジタリアンミートボール」などの料理のほか、「リコッタチーズとブルーベリーのパンケーキ」、「チェリーとチーズのプリンツ」など、できるだけ通常の食事に近い内容で、美味しさや栄養価、無添加にもこだわっている。

(参考) とろみ具合の程度

一般的に、「Nectar-thick=ネクター(桃)状の固さ」、「Honey-thick=蜂蜜状の固さ」、「Pudding-thick=プリン状の固さ」という表現が共通して使われている。医師やスピーチ・セラピスト(日本の言語聴覚士に相当)から、患者に合わせた固さが指導される。

➤ Nectar-thick=ネクター(桃)状の固さ:

容易に注ぐことができる固さ。アプリコットやとろみの強いクリームスープと同じような固さ。

➤ Honey-thick=蜂蜜状の固さ:

Nectarよりは少し固めで、若干注ぎにくいので、ボウルなどから食べるのに適した固さ。

➤ Pudding-thick=プリン状の固さ：

液体の状態を留めない固さ。注げる固さではなくて、スプーンですくって食べる
くらいの固さ。

IV. インタビュー調査

1. 「セントラル・パーク・リハビリテーション・センター・アット・アーチケア・アット・テレンス・カーディナル・クーク・ヘルス・ケア・センター (The Central Park Rehabilitation Center at ArchCare at Terence Cardinal Cooke Health Care Center)」
(訪問インタビュー)

所在地：1249 5th Ave, New York, NY 10029

電話番号：+1-212-360-1000

ウェブサイト：

<https://www.archcare.org/short-term-rehab/terence-cardinal-cooke>

● 事業概要

「アーチケア (ArchCare)」は、カトリックのニューヨーク大司教区に属し、全ての年齢の人を対象に宗教や信条の差別なくケアサービスを提供している団体。特に高齢者や健康的な暮らしを維持するためにサポートが必要な人々を対象に、長期的なケアを提供するナーシング・ホーム、短期滞在のリハビリテーション・センター、ホーム・ケア、ホスピス、24時間ケアが必要な人のための特別プランなど幅広いサービスを提供している。

● 訪問施設概要

5つのリハビリテーション・センターを運営しているが、訪問した施設はそのひとつで、「テレンス・カーディナル・クーク・ヘルス・ケア・センター」内にある短期滞在用のリハビリテーション・センター。同センターのベッド数は130床。総合的な医療サービスと専門家によるリハビリテーションを併用し、重症患者や手術後の患者が病院から家庭へスムーズに退院できるようサポートしている。整形外科・神経内科のリハビリテーション(orthopedic and neurological rehabilitations)、心臓疾患の回復(cardiac recover)、腫瘍治療(oncology care)、化学療法(chemotherapy)、手術後の治療(postoperative care)、怪我の経過管理(wound management)など、患者のニーズは多岐にわたる。

医療サービスはマウント・サイナイ病院のリハビリテーション医療部門と提携し、患者の身体機能とクオリティ・オブ・ライフの最大化に務めている。

内科医(Internists)、外科医(physiatrists)、リハビリテーション・ナース、管理栄養士、心理学者、ソーシャルワーカー、ケース・マネジャー、セラピストなど各分野の専門家がチームとして協力し、できるだけ早く退院できるよう個々の治療計画を立て実践している。

● インタビュー対象者

ソーシャルワーカー Maureen Sorey (マウリーン・ソレイ) 氏

管理栄養士 Yukie Chiba (千葉幸英) 氏

● 同センターでの食事内容について

同センターの食事は、「モリソン・ヘルスケア (Morrison Healthcare)」というフードサービス提供会社に委託している。同社がメニューを作成し、同社から派遣されている調理師が「テレンス・カーディナル・クーク・ヘルス・ケア・センター」内に設置されているキッチンで調理している。同社からは管理栄養士が派遣されており、管理栄養士が各患者に合わせて必要な栄養量を算出している。食事は各部屋で取ることもできるが、楽しい雰囲気の中で食事することができるようダイニングルームで提供されている。

(メニュー例)

	朝食	昼食	夕食
日	オレンジジュース、オートミール、目玉焼き、ビスケット、ターキーベーコン、牛乳(無調整、無脂肪、ラクトースフリー)、マーガリン	ポークチョップ、ガーリックマッシュポテト、赤キャベツ、梨	マッシュルームと大麦のスープ、ジャークチキン、ライス&豆、グリーンビーンズ、レモンアイス
月	オレンジジュース、ウィートクリーム、固ゆで卵、ソフトロール	グリルした魚、ピラフ、蒸したニンジン、パイナップル	ローストベジタブル、ソーセージ&ベジタブル、ペンネ、マリネ野菜、ジェロ
火	オレンジジュース、グリッツ、パンケーキとシロップ、ビーフソーセージ	ハムの照り煮、スイートポテトの甘煮、カレードグリーン、アップルソース	レンズ豆のスープ、ローストしたターキー、マッシュポテト、ブロッコリ、ブレッド・プディング
水	オレンジジュース、オートミール、目玉焼き、ホームフライ	ミートローフとグレイビーソース、エッグヌードル、ミックスベジタブル、パウンドケーキ	アルファベットスープ、フランク&ビーン、白米、豆&キャロット、ラズベリーシャーベット
木	オレンジジュース、ウィートクリーム、厚切りフライドポテト、トーストとシロップ	オーブンで揚げたチキン、マッシュポテト、グリーンビーン、フルーツカップ	チキンヌードルスープ、バイクトジーティ・ミートソース、イタリアンブレンド・ベジタブル、チョコレートチップクッキー

金	オレンジジュース、コーンミールのお粥、スクランブルエッグ・チーズとビスケット付き	チーズバーガー、ポテトウエッジ、ローストベジタブル、チェリーコブラー	ファジョッリ豆のスープ、チーズピザ、ほうれん草の炒め物、桃
土	オレンジジュース、グリッツ、プレーンオムレツ、ターキーソーセージパテ、ソフトロール	ビーフラビオリ・マリナラソース、グリーン野菜、バニラアイスクリーム	ターキーのクリーム煮、豚のピカタ、パスタ、ベジタブルブレンド、梨
	毎日：牛乳（無調整、無脂肪、ラクトースフリー）、マーガリン		毎日：牛乳（無調整、無脂肪、ラクトースフリー）、マーガリン

朝食・昼食・夕食全てに、例えば「ミートボール」を「マカロニ&チーズ」に差し替えるといった選択肢も用意されている。さらに、いつでも食べられる食品としてフルーツや飲料、サンドイッチなども用意されている。

また「とろみ調整食品（Thickner：シクナー）」の使い方について、ネクター、蜂蜜、プリン状の固さを作るには、どれくらいの量の液体に、どれくらいの量を混ぜれば、どの程度のとろみがつくのか、といった説明のポスターも掲示されている。

ソーシャルワーカーや管理栄養士に対して「日本料理のようなメニューは受け入れられると思うか」と質問したところ「難しい。中華料理は広く知られているので、受け入れられるのではないか」との回答であった。

● 嚥下障害を持つ患者に対するアプローチ

嚥むことができない患者、嚥下できない患者に対しては、スピーチ・セラピスト（日本の言語聴覚士に相当）の診察・指導のもと、その症状に応じた固さにあわせて、ミキサーを使って食事をピューレ状にして提供している。スピーチ・セラピストとは、「Speech-Language Pathologist (SLP)」のことで、コミュニケーション障害や嚥下障害の患者に対し、症状の評価や症状に合わせた治療を行う専門職。この施設は短期滞在型リハビリテーション・センターで、早期に自宅へ戻ることを目的にしているため、スピーチ・セラピストは患者の家族へのアドバイスも行っている。

● カフェテリアや外食について

フードサービス提供会社の「モリソン・ヘルスケア」は、「テレンス・カーディナル・クーク・ヘルス・ケア・センター」内に設置されているカフェテリアの運営も行っている。カ

カフェテリアは、見舞いに来た家族や友人、職員、患者全てに開放されている。サラダなど健康的なメニューのほか、サンドイッチやハンバーガーなどファーストフードのメニューもある。炭酸飲料やアイスクリーム、菓子類などの自動販売機も置かれている。

米国らしい特徴としては、病院スタッフや管理栄養士は食事指導をすることはできても、患者には「選択する権利」があること。病院側の指導を守らずカフェテリアで食事をしたり、外部からデリバリーをしたり、患者の家族が「病院食ではかわいそう」と食事を持参したりするため、制限できないのが実情である。

● 退院後、家庭での食事について

退院後の食事内容については、管理栄養士が患者本人や家族に指導するが、普通に調理された料理をミキサーでピューレ状にするよう指導するのが一般的なようだ。患者は、ソーシャルワーカーから食事サービスなどについて情報を得るケースも多いようだが、この施設のソーシャルワーカーや管理栄養士は在宅介護用の介護食品については詳しくなく、日本の介護食品や現状について紹介したところ、「あらかじめパッケージされたピューレ状の食品や柔らかく調理された食品があったら便利だ」というコメントが得られた。

2. 「イザベラ・ジェリアトリック・センター (Isabella Geriatric Center) 」 (訪問インタビュー)

所在地：515 Audubon Ave, New York, NY 10040

電話番号：+1-212- 342-9200

ウェブサイト：www.isabella.org

● 事業概要

この施設は、全ての年齢の人を対象に宗教や信条の差別なくケアサービスを提供している非営利団体である。ナーシング・ホーム、シニア・ケア・ハウジング、アダルト・デイ・ヘルス・ケア、ホーム・ケア、短期滞在および長期滞在のリハビリテーション、チャイルド・デイ・ケアなど、特に高齢者を中心に地域社会に即した幅広いサービスを提供し、利用者がより健康的な生活を送ることができるようサポートを行っている。

● 訪問施設概要

ナーシング・ホーム、シニア・ケア・ハウジング、アダルト・デイ・ヘルス・ケア、リハビリテーションなどすべてのサービスがひとつの建物に入った総合施設である。訪問したのは、ナーシング・ホームとシニア・ケア・ハウジングである。

3階から11階がナーシング・ホームになっておりベッド数は705床。ナーシング・ホームには、人工呼吸器が必要な重症患者をはじめ、認知症など、様々な症状を持つ患者が利用している。同施設では、医師、看護師、ソーシャルワーカー、セラピストが患者それぞれの症状やニーズに合った医療サービスとリハビリテーションを提供している。

12階から17階は、シニア・ケア・ハウジング用の賃貸アパートになっており、62歳以上の高齢者が入居することができる。現在(2014年12月現在)、入居者は178人。そのうち日系人・日本人入居者は31人おり、単身女性も多い。各部屋にはキッチンおよびバスルームが設置されており、外出も自由にできるため、入居者はそれぞれ自立した快適な生活を送れるようになっている。入居者に対して、ナーシング・ホームの患者のように、各自に対して医師による診察を行っていないが、希望に応じて医師の紹介や食事のアドバイスを実施している。家事を手伝うハウスキーパーや身の回りの世話を手伝うヘルパーなどを雇うことも可能である。また、入居者のためにコーラスやエクササイズなど、毎日、数種類のアクティビティが用意され、入居者同士がコミュニケーションをとれるよう工夫されている。門限や訪問者の制限もない。

スタジオ(ワンルーム)から2ベッドルームまで6タイプの部屋があり、料金は月額2300ドル～3000ドル。2人で暮らす場合の追加料金は800ドル。

● インタビュー対象者

ダイニング・サービス部門責任者 Udo Schneider (ウド・シュナイダー) 氏

シニア・ハウジング部門ディレクター Leona Chen (レオナ・チェン) 氏

● 同施設での食事内容について

食事は、フードサービス提供会社に委託する形ではなく、直接、管理・運営を行っている。ダイニング・サービス部門の責任者、管理栄養士および調理師が食事のメニューを作成し、25名の調理師が同施設内にあるセントラルキッチンにて調理を行っている。同キッチンでは毎日約3,000食の食事が作られている。

同施設では、「Premier (プレミア)」という医療機関が加盟する共同購入組織を通して食材を購入することで、フードサービスにかかる費用の削減を行っている。また米国のヘルス・ケア業界には、連邦政府が定めた多くの厳しい規制があるため、その承認を得た業者を通して食材を調達する必要がある。

セントラルキッチンで調理された食事は、同施設内のダイニングルームおよびカフェテリアにてビュッフェ形式で提供されている。

食事のメニューは5週間を一つのサイクルにしたメニュー構成になっている。同施設に入院・入居している人の人種は多様だが、約60%をヒスパニック系が占める。主にアメリカ料理が提供されているほか、イタリア料理やメキシコ料理もメニューに取り入れられている。

毎月、ダイニング・サービス部門のスタッフが施設利用者と食事に関するミーティングを実施している。ダイニング・サービス部門は、利用者の意見も考慮して食事メニューを作成することで利用者により満足してもらえるよう努めている。

● ナーシング・ホームの食事について

ナーシング・ホームでは、基本的にはすべての患者が同じメニューの食事をとるが、医師とスピーチ・セラピストの診察・指導に基づき、例えば咀嚼が難しい患者に対しては食事をピューレ状にするなど、各患者に合った方法で食事を提供している。

各階のダイニングルームは開放感のある見晴らしの良い眺めになっているため、患者同士がコミュニケーションを取りながらリラックスして食事を取ることができるよう配慮されている。

(メニュー例)

	朝食	昼食	夕食
日	オレンジジュース、牛乳(無調整、無脂肪)、コーンミールのお粥、スクランブルエッグ、クロワッサン、マーガリン	ハンバーグステーキ、パスタ、ブロッコリ、バニラプリン、牛乳、パン、マーガリン	野菜スープ、フライパンで焼いたチキン、玄米、ニンジン、トロピカルフルーツ、牛乳、パン、マーガリン
月	オレンジジュース、牛乳、コーンミール、フレンチトースト、シロップ、マーガリン	貝殻型パスタのトマトソース煮、えんどう豆の付け合わせ、桃、牛乳	豆のスープ、グリルしたポークリブ、プランテン、ミックスペジタブル、ブラウニー、牛乳、マーガリン
火	オレンジジュース、牛乳、小麦のお粥、スクランブルエッグとハム、マフィン、マーガリン	ターキーミートローフ、マッシュポテト、えんどう豆とニンジンの付け合わせ、フルーツカップ、牛乳	チキンライススープ、オーブンで焼いたチキン、スイートマッシュポテト、ケールの付け合わせ、オレンジケーキ、牛乳、コーンブレッド、マーガリン
水	オレンジジュース、牛乳、オートミール、フルーツ付きパンケーキ、シロップ、マーガリン	フィッシュ&チップス、野菜の付け合わせ、アイスクリーム、牛乳、パン、マーガリン	じゃがいものクリームスープ、シーフードパエリア、ブロッコリ、アップルソース、牛乳、マーガリン
木	オレンジジュース、牛乳、コーンミールのお粥、ベーコン、スクランブルエッグ、ロールパン、マーガリン	豚肉の甘酢炒め、白米、豆と玉ねぎの付け合わせ、バニラケーキ、牛乳、パン、マーガリン	豆のスープ、チーズとトマトのグリル、さやえんどうの付け合わせ、フルーツカクテル、牛乳
金	オレンジジュース、牛乳、オートミール、ゆで卵、ソーセージ、フライドポテト、マーガリン	スウェーデン風ミートボール、スパゲッティ、ニンジンの付け合わせ、バニラプリン、牛乳、パン、マーガリン	トマト味のクラムチャウダースープ、バーベキューチキン、マカロニ&チーズ、野菜の付け合わせ、桃、牛乳
土	オレンジジュース、牛乳、お米のミルク粥、メキシカン風卵料理、マフィン、マーガリン	ハム、マッシュポテト、ほうれん草の付け合わせ、バナナ、牛乳、パン、マーガリン	牛乳と大麦のスープ、スペイン風チキンライス、豆と玉ねぎの付け合わせ、イタリアンアイス、牛乳、パン、マーガリン

朝食・昼食・夕食すべてに、例えば「ハンバーグステーキをオーブンで焼いた鱈に差し替える」といった選択肢が用意されている。またダイニングルーム内に冷蔵庫が設置されており、いつでも食べられる食品として飲料やサンドイッチが用意されている。

ダイニング・サービス部門の責任者に対して「(日本の介護食品のように) あらかじめ調理されたパッケージ食品を導入することは可能か」と質問したところ、「難しい。セントラルキッチンで(まとめて) 食事を手作りすることでフードサービスにかかる費用の削減を図っているからだ」との回答であった。

また、日本食をメニューに導入することについては、「多様な人種の利用者がおり、食事のメニューにも多様性を持たせているため、月に数回程度であれば可能かもしれない」との回答が得られた。

● シニア・ケア・ハウジングの食事について

シニア・ケア・ハウジングの毎月の利用料には毎日の昼食と夕食費用が含まれている。そのため入居者は、朝食は各自で作るなどして取り、昼食と夕食は入居者専用のダイニングルームで取る。シニア・ケア・ハウジングとナーシング・ホームのダイニングルームは別になっているが、ダイニングルームは家庭の居間のように、より暖かみのある雰囲気デザインされているため入居者同士が落ち着いた空間でリラックスしながら食事を楽しめるようになっている。

食事のメニューは基本的にナーシング・ホームと同じだが、メインメニューには、もうひとつ別の選択肢が用意されている。毎日のメニューは洋食が中心だが、最近では日本人入居者の増加に伴いダイニングルームで毎日、白米が提供されており、また、月に一度、希望者に対して外部のケータリングサービスを利用した日本食の弁当も提供されている。この弁当は入居者のひとりが寄付しているものである。

ほとんどの入居者がダイニングルームで食事をとるが、同ハウジングには各部屋にキッチンが設置されているため各自が部屋で調理して食事をすることも可能。入居者は自由に外出ができるため、外のレストランで食事をすることも可能だ。

● カフェテリアについて

施設内でカフェテリアの運営も行っている。カフェテリアは、同施設の利用者に加え、訪問する家族や友人、職員にも開放されている。カフェテリアは朝食および昼食のみの営業で、サンドイッチやハンバーガー、バーベキュースペアリブなどのメニューが提供されている。カフェテリアで提供される食事は、ほとんどが同施設内のセントラルキッチンで調理されている。また、カフェテリアには炭酸飲料や菓子類などの自動販売機も設置されていて、同施設の利用者は時間に制限なくいつでも自由に購入することが可能である。

3. 「ホーム・ケア・ニュートリション (Home Care Nutrition)」 (電話インタビュー)

所在地：3000 Tremont Road Savannah, Georgia 31405

電話：1-888-617-3482

ウェブサイト：www.homecarenutrition.com

● 概要

病院や介護施設専用の食品を中心に展開している「Hormel Health Labs」の子会社で、在宅介護に特化したブランド。

「Thickener」(シックナー)という、食品や飲料にとろみを付け飲み込みやすくするパウダー状の食品、Thickener (シックナー) でとろみを付けた飲料や食品、タンパク質や繊維などの栄養価を強化した飲料、スープ、デザートなど、幅広い商品を展開している。食べ易すや栄養など機能面だけではなく、美味しさや継続して提供しやすい価格であることといった点にも配慮している。

● 商品内容

商品は、以下のカテゴリに分類されている。

www.homecarenutrition.com/products

- とろみをつけた飲料 (Thickened Beverages)
牛乳、果汁飲料、ミルクシェイク、コーヒー、紅茶など。
- とろみ調整食品 (Thickeners)
パウダー状の商品。
- とろみをつけた食品 (Thickened Foods)
ピューレ状の食品。パスタ、米、パンをピューレ状にしたものほか、メイン・ディッシュとしては「ローストチキン、ポテトとニンジン添え」、「ローストターキー、いんげん添え」、「スクランブルエッグとポテト・チーズ・ベーコン添え」、「ホームスタイルのビーフとポテト」、「イタリアンスタイルのラザニアとミートソース」、「メイプルとシナモンで味付けしたフレンチトースト」がある。
- 繊維を強化した食品 (Fiber Products)
繊維のパウダーや、繊維を強化した飲料。

- ▶ 栄養素を強化した食品や飲料 (Nutritional Mixes & Beverages)
栄養素を強化したシェイク。パウダー状や液体状など。
- ▶ ブロス・スープ (Broths & Soups)
牛肉、鶏肉、野菜のだし汁 (ブロス)。タンパク質を強化したもの、低塩のものなど。
- ▶ デザート (Desserts)
カスタードクリーム、ケーキ、プディング、アイスクリーム (冷凍)。
- ▶ 代替甘味料 (Sugar Substitute)
カロリーを抑えた人工甘味料。
- ▶ タンパク質強化飲料 (Protein Supplement Beverage)
ボトル詰めまたはパックに入ったシェイク。

● 購入手段

購入方法はオンラインまたは電話による注文が中心。コンピュータやインターネットを使える環境にない人のために、カタログの送付や電話注文も積極的に行っている。専門家による電話やメールで具体的な相談にも対応している。

全米に展開しているファーマシー&ドラッグストアの「シーヴィーエス (CVS)」、「ウォルグリーン (Walgreen)」でも小売販売しているが品揃えは店舗次第のようだ。

● 一般的な情報入手方法

同社が販売している家庭用の便利な介護食品に関する認知度は各施設により差があるようだ。訪問インタビュー調査を実施した「セントラル・パーク・リハビリテーション・センター・アット・アーチケア・アット・テレンス・カーディナル・ターク・ヘルス・ケア・センター」のソーシャルワーカーや管理栄養士は、入居者に対して普通の食事をピュール状にすることを中心に指導している。介護食品に関する情報は、提携しているフードサービス提供会社等との関係もあり、入手方法については各施設により異なるようだ。

- **日本食の可能性**

同社に限らず、米国の介護食品は典型的なアメリカ料理が中心だ。アメリカ料理が中心となるのは、高齢者人口の多くはアメリカ人のため、当然の需要と供給のバランスと言える。

「日本料理のような味覚の商品を作る可能性があるか」という質問に対しては、同社では「特定の施設の要望に応じて食品を作っているケースもある。一般に流通する商品としては難しいかもしれないが、需要が大きければ、日本やアジア料理のような味覚の食品を作ることも可能」とのコメントがあった。

V. 業界団体、研究機関、業界誌

The Dysphagia Research Society

嚥下障害専門の非営利研究機関

www.dysphagiaresearch.org

The National Institute on Deafness and Other Communication Disorders (NIDCD)

聴覚障害者など、コミュニケーション障害のための研究機関。

www.nidcd.nih.gov

Dysphagia

Springer 社から発行されている嚥下障害専門紙

www.springer.com/medicine/otorhinolaryngology/journal/455

VI. 統計資料

(1) 米国の介護全般に関する統計資料

「Long-Term Care Services in the United States: 2013 Overview— National Health Care Statistics Reports, Number 1」

(National Center for Health Statistics)

http://www.cdc.gov/nchs/data/nsltcp/long_term_care_services_2013.pdf

(2) Nursing Home のみに関する統計資料

「Nursing Home Data Compendium 2013 Edition」

(Department of Health and Human Services, USA)

http://www.cms.gov/Medicare/Provider-Enrollment-and-Certification/CertificationandCompliance/downloads/nursinghomedatacompendium_508.pdf

(3) 介護施設利用費用に関する調査資料

① 「Market Survey of Long-Term Care Costs—The 2012 MetLife Market Survey of Nursing Home, Assisted Living, Adult Day Services, and Home Care Costs」

(Metlife Mature Market Institute)

<https://www.metlife.com/assets/cao/mmi/publications/studies/2012/studies/mmi-2012-market-survey-long-term-care-costs.pdf>

② 「Cost of Care Survey 2014 —Home Care Providers, Adult Day Health Care Facilities, Assisted Living Facilities and Nursing Homes」

(Genworth)

https://www.genworth.com/dam/Americas/US/PDFs/Consumer/corporate/130568_032514_CostofCare_FINAL_nonsecure.pdf

米国の介護食品市場基礎調査

2015年3月作成

作成者 日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品調査課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

Tel. 03-3582-5186
