

2021年12月22日  
日本ケロッグ合同会社



日本ケロッグ合同会社は、持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

## “腸寿”サポートプロジェクト第三弾 滋賀県の高齢者施設で「ケロッグ オートミール チャレンジ」を実施 ～注目の“発酵性食物繊維”で高齢者のお腹をサポート～

シリアル食品の世界シェアトップブランド「ケロッグ」を日本国内で展開する日本ケロッグ合同会社（本社：東京都千代田区、代表職務執行者社長：井上ゆかり）は、2018年より取り組みを開始した“腸寿”サポートプロジェクト第三弾として、従来より「食と健康」をテーマとした共創プロジェクトを実施している滋賀県とのコラボレーションで、県内の高齢者施設に対し、腸活におすすめの“発酵性食物繊維”を含む「ケロッグ オートミール」を提供し、食事メニューに取り入れてもらう「ケロッグ オートミール チャレンジ」を実施いたしました。また、SDGs「2. 飢餓をゼロに」や「3. すべての人に健康と福祉を」の推進などをゴールとしたケロッグのグローバル食料支援プログラム「Breakfasts for Better Days™」の日本における活動としても継続的に本取り組みを推進していきます。



世界でもトップクラスの長寿国となった日本。平均寿命が年々延伸するなかで、健康で活動的に過ごせる期間（＝健康寿命）との乖離<sup>\*1</sup>が大きな課題として認識されつつあります。より多くのシニアが「健康寿命」を延伸し、充実したセカンドライフを享受するためには、活動的なアクティブシニアの段階から本格的な高齢化に備えた「食生活」へのシフトが重要となります。しかしながら、加齢にともなう「食」への意欲低下や、慣れ親しんだ食習慣を変えることの難しさなどから、高齢期に必要な栄養を欠いた食生活を無自覚に続けてしまうことから起きる「高齢者の低栄養問題」が健康寿命延伸を阻害する要因の一つとして指摘されています。

このような背景の中で滋賀県の高齢者の健康寿命延伸の一助となるべく、栄養価に優れ、喫食量が少ない高齢者の方でもお米など主食のかわりに手軽に食べることができるオートミールをお試しいただくモニター企画を実施しました。

オートミールには「βグルカン」という発酵性食物繊維が含まれており、善玉菌と呼ばれる腸内細菌の栄養となることから腸活にぴったりで、糖質も控えめ<sup>\*2</sup>なため、日々の健康的な食事メニューとしておすすめの食材です。また、栄養面に優れているだけでなく、日頃主食として食べているお米がわりとして、おかゆやお雑炊などにも手軽にアレンジでき、穀物由来の自然なとろみも感じられることから、高齢者にとってお召し上がりいただきやすいおすすめのシリアルです。この発酵性食物繊維を継続的に摂ることで、健康な腸内環境を作りだし、健康長寿のサポートの一助になることを当社としても願っています。今後も本プロジェクトを継続的に推進し、ケロッグと滋賀県が共同でSDGs目標達成に向けて連携していきますので、ぜひご注目ください。

\*1 厚生労働省「健康日本 21」(第二次):男性が 8.84 年、女性は 12.35 年

\*2 本品 1 食分 (30g) に対して、白米ご飯 (日本食品標準成分表 2020 (八訂) の水稻飯精白米うるち米) 1 杯 (150g) と比較した場合

### <本プロジェクト概要>

- ・プロジェクト名 : 「腸寿サポートプロジェクト」第三弾
- ・対象期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~2021 年 12 月 19 日 (日)
- ・プロジェクト内容 : オートミールお試しサンプルを最大 5 日分、高齢者施設におけるモニター企画

#### ■日本ケロッグ合同会社 執行役員 マーケティング本部長 山田実

滋賀県様とは、2018 年より一緒に SDGs 推進の取り組みを展開しておりますが、今回新たに高齢者施設でケロッグ オートミールのモニター企画を実施させていただきました。これは、「腸寿サポートプロジェクト」の第三弾として、従来より食と健康をテーマにした共創プロジェクトを実施している滋賀県の高齢者の方々の健康をお腹からサポートしようというものです。

高齢者の方々は、食も細くなりがちで、お腹の健康にとって大切な食物繊維が不足しがちだと思いますので、発酵性食物繊維を含み、アレンジの汎用性が高いケロッグ オートミールをぜひお召し上がりいただき、日々の健康にお役立ていただければ大変うれしく思います。



#### ■滋賀県 医療福祉推進課 奥山氏

この度の日本ケロッグ合同会社様からの高齢者施設へのオートミールのご支援に心から感謝します。

実際にご支援いただきました施設の方にお話を聞かせていただくと、調理時間が短く現場の負担の軽減に繋がるのではとの声がありました。栄養価が高いという点もあり、高齢者施設での食事の選択肢の 1 つになるのではないかと感じているところです。

介護が必要となっても、誰もが健やかに自分らしく暮らしていけるよう、これからも食の面からのサポートをしていただくことを期待しています。



#### ■サービス付き高齢者向け住宅かふか水口Ⅲ・V番館 川田氏

この度の日本ケロッグ合同会社様からの、オートミールのモニター企画のご提案に心から感謝します。高齢者の食生活で咀嚼能力や嚥下状態の変化により食事摂取量の低下など避けては通れない課題に直面します。

いかに栄養状態を維持するかを考える中、オートミールを紹介頂き、実際にお粥や雑炊、味噌汁の具材などに使用し提供したところ、入居者の方々も食べやすく美味しかったと満足度の高い声を頂きました。調理時間も短く手軽で様々な料理に対応できる無添加の栄養食材と知り、継続してオートミールを使ったメニューを取り入れていきたいと思っていますし、このプロジェクトが広まり少しでも多くの高齢者に係る食生活の課題解決に繋がればと思います。



## <ケロッグ オートミールレシピ例>

### ■麦がゆ 和風きのこ

#### <材料 (1食分)>

・しいたけ	×10g
・えのき	×10g
・しめじ	×10g
・あさつき	×1g
・ケロッグ オートミール	×30g
・水	×200ml
●顆粒和風だし	×4g
●しょうゆ	×6g
●みりん	×6g



#### <作り方>

- ①しいたけは 5mm 角、えのきは 5mm 幅、しめじは小房にして 5mm幅に切る。  
あさつきは 3mm 幅の小口切りにする。
- ②鍋にオートミール、①、水、●の調味料を加え、蓋をして強火で加熱する。
- ③沸騰したら蓋を少しずらして弱火にし、時々混ぜながらとろみがつくまで煮込む。加熱後、約10分蒸らす。
- ④盛りつけ、上にあさつきをのせる。

### ■具沢山 味噌汁

#### <材料 (1食分)>

・ごぼう	×15g
・人参	×5g
・大根	×5g
・豆腐 (木綿)	×20g
・だし汁	×150ml
・ケロッグ オートミール	×10g
・合わせ味噌	×13g
・貝割れ菜	×2g



#### <作り方>

- ①ごぼうは笹がき、人参・大根はイチョウ切りにします。豆腐は角切りにします。
  - ②鍋にだし汁とごぼう、人参、大根を入れて、柔らかくなるまで火を通します。  
最後に豆腐を入れて煮ます。
  - ③具材に火が通ったら、オートミールと合わせ味噌で味をつけて仕上げます。
  - ④器に盛り付け、貝割れ菜を天盛りして出来上がりです。
- ※貝割れ菜の代わりに小ネギ等にも変更できます

## ■腸活 ヨーグルト

### <材料 (1食分)>

- ・ケロッグ オートミール ×30g
- ・豆乳 ×200g
- ・はちみつ ×小さじ 1
- ・消化によいフルーツ ×適量



### <作り方>

- ①オートミールに豆乳、はちみつを加えて冷蔵庫で8時間ほど寝かせる。  
(蓋つきの清潔な容器か容器にラップをかぶせて保管する)
- ②食べる際にりんごやバナナをトッピングする。

## ■SDGs 推進に向けた日本ケロッグと滋賀県との取り組みについて

2018年度に日本ケロッグは、2017年12月の厚生労働省における都道府県別の平均寿命の発表において男性の平均寿命が日本一となった滋賀県と、「食と栄養」をキーワードにしたプロジェクトを実施いたしました。滋賀県とミシガン州が姉妹県州であることをきっかけに始まった本プロジェクトは、ミシガン州を代表する健康食品である「シリアル」を活用したユニークな健康プロジェクトです。これは、滋賀県が進める産官共創事業の新しい事例の一つとして、メディア報道などにおいても注目を浴びました。2019年7月、滋賀県と日本ケロッグは、この共創スキームを更に発展させ、滋賀県が進めるSDGs目標と連動させたプロジェクトをスタートさせました。今後もさらなるプロジェクトを展開していく予定です。

### 【連動プロジェクト例】

- (1) 子どもの朝食欠食対策：夏の朝食欠食改善＋学習支援サポートプログラムの実施
- (2) 女性の社会進出支援：県内女性管理職を対象とした女性キャリア支援セミナーの実施

## ■ケロッグの社会貢献活動について

ケロッグ社では、食料支援を必要としている世界中の子どもたちやそのご家族にむけ、2025年までに全世界で30億食分の食料寄贈を計画した支援プログラム「Breakfasts for Better Days™」を推進しています。ここ日本では、「子ども」と「シニア」を対象に年間30万食分のシリアルの無償提供を実施しています。2013年よりスタートした「子ども」の栄養サポートプログラムでは、フードバンク「セカンドハーベスト・ジャパン」への製品寄贈に加え、豊島区のNPO法人「豊島子どもWAKUWAKUネットワーク」が運営する子ども食堂（計3ヶ所）や、足立区「居場所を兼ねた学習支援事業」（計3ヶ所）にむけて、利用している子どもたちが朝食用として自宅に持ち帰ることができるよう、年間20万食分のシリアルを無償でご提供しています。また2018年からは「赤い羽根共同募金」としても有名な社会福祉法人中央共同募金会との協業のもと、アクティブシニアの栄養問題改善に向けてシリアルの無償提供を開始。2018年は、1都4県（東京・埼玉・千葉・神奈川・群馬）を中心とした全国178箇所への年間10万食分以上のシリアルの無償提供を実施いたしました。

## ■SDGsへの貢献について

本プロジェクトは、2015年9月の国連サミットで採択され、国連加盟193カ国が2016年から2030年の15年間で達成するために掲げた目標であるSDGs（Sustainable Development Goals - 持続可能な開発目標 -）の下記の4つの目標に貢献する活動です。



日本ケロッグ合同会社は、  
持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

### **世界シェア No.1 のシリアルメーカー “ケロッグ”について**

食品とブランドを通じて、世界に豊かさとしさを提供することを使命としています。

1894年にケロッグ社の創設者である W.K.ケロッグが米国ミシガン州バトルクリークにおいて、保養所の人々のために食物繊維が豊富な穀物を材料に、食べやすく栄養が豊富な食品としてシリアルの原形となる「グラノーズ」を発明してから1世紀以上を経た現在では、180カ国以上で事業を展開する世界的な食品メーカーとなっています。1906年の会社設立から115年にわたりケロッグのシリアルは世界各国においてご支持をいただいております。米国ケロッグ社100%出資の日本法人となる日本ケロッグは1962年に設立されました。1963年の「コーンフレーク」、「コーンフロスト（現：コーンフロスティ）」の発売以来、半世紀以上にわたって、太陽と大地の恵みを受けて育った、玄米、小麦、大麦、とうもろこしなどの穀物のエネルギーと、バランスのよい栄養がたっぷり詰まったシリアルを日本の朝の食卓にお届けすることを通じて、お客様の気持ち良い一日のスタートを応援しています。

### **ケロッグ公式 SNS**

新製品、コラボレーションメニューやイベント情報など、随時ケロッグのお得な情報を発信していきます。



Twitter アカウント (@KelloggsJP)  
<https://twitter.com/KelloggsJP>



Instagram アカウント (@kellogg\_japan\_official)  
[https://www.instagram.com/kellogg\\_japan\\_official/](https://www.instagram.com/kellogg_japan_official/)



YouTube アカウント (日本ケロッグ公式チャンネル)  
[https://www.youtube.com/channel/UCtcGzOB\\_S4hwB6eDjJQxJVg/featured](https://www.youtube.com/channel/UCtcGzOB_S4hwB6eDjJQxJVg/featured)

### **■ご掲載時のお客様からのお問合せ先：**

日本ケロッグ合同会社 お客様相談室フリーダイヤル：0120-500209 <受付：月～金 9:00～17:00 土日祝日除く>