

ジャパン・スポットライト 2021年7/8月号掲載（2021年7月10日発行）（通巻238号）

英文掲載号 <https://www.jef.or.jp/jspotlight/backnumber/detail/238/>

ギフモ(株) 代表取締役 森實 将 氏へのインタビュー

コラム名：Cover Story 8

（日本語版）

思いやりの心が生んだイノベーション

「必要は発明の母」といわれる。今日、パンデミックに対する対策の必要性が、色々な発明を生んでいる。以下のギフモ株式会社の森實さんへのインタビューは、パンデミックとは関係はないが、高齢者や障害者の介護という必要性から生まれたイノベーションの話だ。コロナウィルスは、特に、高齢者の生活を脅かす。ギフモの発明が、如何に、高齢者の食生活を豊かにし、在宅勤務の増えた家族との食事を通じた心の触れ合いを確かなものにしてくれる可能性をもたらすか、インタビューから、読み取って頂ければ幸いだ。

自己紹介

—まずは、自己紹介と会社設立の経緯をお聞かせいただけますでしょうか。

私は、1984年生まれです。工業高等専門学校を20歳で卒業したあと、ソニーイーエムシーエス（現ソニーグローバルマニュファクチャリング&オペレーションズ）に就職。5年間勤めた後に外資系ガラスメーカーのコーニングジャパンに転職し、その後2016年にパナソニックに入社いたしました。そして、2019年パナソニック社内で生まれたやわらか食材調理家電「DeliSofter（デリソフトター）」を製造販売するために設立したギフモの代表取締役に就任いたしました。

ギフモの主な事業は、やわらか食調理家電の企画製造販売です。やわらか食調理家電とは、食べものをかみ砕き飲み込んで食道へと送るという一連の機能が低下する摂食嚥下障害に対応する、調理家電になります。本社は京都です。

我々が会社を設立したときの思いは、加齢や病気、障がいなどさまざまな理由からくる「食べる」ことに関する問題にフォーカスしています。摂食嚥下障害など食べることに問題を抱えている人は「家族と同じ食事を食べたい」と思っているにもかかわらず、一方、食事をつくる側も「好きなものを食べさせてあげたい」と思っているにもかかわらず、調理にコストがかかる上に手間がかかって簡単ではありません。

そこで、我々は被介護者・介護者双方の食生活における QOL (Quality of Life)、ADL (Activities of Daily Living) の向上を目的として、普通食を簡単に短時間にやわらかく

食べやすい料理へと加工できる今までにない調理器具デリソフターを開発しました。デリソフターは、今まで食べていたご飯を、見た目と味を損なわずにやわらかくすることができます。介護食には「食べづらい」とされ避けられてきた食材や料理がありました。なかでも、特に被介護者が口を揃えて「食べたい」と言われるのが肉類です。実は、年齢を重ねるほど、食事のなかのタンパク質の比率を高くすることが望ましいのですが、肉類や魚介類が食べられなくなっている方は意外に多いのです。ギフモは、そういった肉類、魚介類もやわらかくすることができる今までにない調理家電になります。

——現在、社員は何名で運営されているのでしょうか。

ギフモは現在 5 名のメンバーと 1 名の社外取締役で動いています。経営メンバーとして私以外にもう 1 名、デリソフターの発案者の女性 2 名と技術担当 1 名。社外取締役として、ディー・エヌ・エー (DeNA) の元取締役会長で、パナソニックが出資するベンチャーキャピタル (以下、VC) BeeEdge の代表を勤めている春田真さんが加わり、経営のアドバイスを受けながら事業を進めています。

パナソニックの社内のアイデアをベンチャー化

——デリソフターのアイデアはパナソニック社内の女性が発案者ということですが、どのような経緯で今にいたっているのでしょうか。

パナソニックは大企業であるがゆえに、新しい商品や事業を形にするにはいくつもの大きなハードルを乗り越える必要があります。市場規模や販売目標といった収益面での高い目標や、メーカーとしての責務範囲の設定など、大企業だからこそ前例のない取組にはどうしても時間がかかってしまいます。デリソフターも、パナソニックのなかでアイデアが生まれたものの事業化への道は険しいアイデアでした。

パナソニックは、VC の Scrim Venturers (スクラムベンチャーズ) と INCJ と提携し、2018 年に BeeEdge を設立しました。BeeEdge は、パナソニック社内に眠るビジネスとして筋のいいアイデアの目利きをして、アイデアと人材を切り出し、ベンチャー企業として育成することを目的に設立されました。そして、このスキームからギフモを含む 3 つのベンチャー企業が誕生しました。

社名の由来

——ギフモという社名はどのように名付けられたのでしょうか。

ギフモは、GIFT (贈り合う) と OMOI (想い) を組み合わせた造語です。想いを贈り合う社会をつくっていききたいという気持ちを込めました。今の介護の現場、特に食事の現場は、食べる側もつくる側もどちらも我慢しなければならない状況があります。そういった状況を、「幸せ」の語源でもある「為し合わせる」ことで解決したいと思っています。相手を喜ばせる行動を為し合うことによって、お互いに「ありがたい」という気持ちを感じることができ

る。これが、人間らしい幸せではないかと考えています。

ご飯をつくる場合であれば、美味しいものを食べて欲しいと思いながらご飯をつくる。食べる方も美味しいご飯をありがとうと思いながら食べる。そういった目に見えない思いの交し合いが食事という行為に乗っかることで人間らしい幸せがあると考えています。

人生の中で食べることに困りごとを抱える時、誰しものが通る道の中で、食事をつくること食べることが、人間らしい食べる喜び=生きる喜びのバリアにならないようにしたい。「食べることって幸せだよ」 というあたりまえの幸せがあふれる社会を創っていきたいという思いを、社名に込めています。

パナソニックの社内ベンチャー育成事業ゲームチェンジャーカタパルトの役割

——パナソニック社内には、VC が投資をしたくなるようなさまざまなアイデアをもつ社員がたくさんいるということなののでしょうか。

企画部門も技術部門もそれぞれ良いアイデアをもっているもののなかなか事業化に至っていないという事例はあります。さらに言うと、デリソフターの発案者は企画部門でも技術職でもありませんでした。発案者の2人の女性は、パナソニック社内で始まったビジネスプランコンテスト「ゲームチェンジャーカタパルト」に応募した一般の社員でした。

——ゲームチェンジャーパカパルトは以前取材させていただいたことがあります。デリソフターは、社内のビジネスプランコンテストから生まれたアイデアだったのですね。

はい。デリソフターは、技術が先行したというよりも、発案者2人の「想い」から生まれたアイデアだと言えます。発案者の一人である小川は、自宅で父親の介護の経験があります。初めての慣れない介護食づくりに悪戦苦闘し、時間と手間暇かけて頑張って作った介護食を父親に出すと、「自分だけ違う食事は嫌だ。みんなと同じものが食べたい。」と言われ、楽しい食事の時間とは言い難い状態が続きました。お父さまは食べたいものが食べられないストレスを抱え元気がなくなってしまいますし、つくっている側もお父さまが本当に食べたいものではない介護食しか食べさせてあげられないことに後ろめたさを感じてしまう、どちらも幸せでない状況が日常になってしまったそうなのです。その経験から、高齢化社会を迎える日本において、今後多くの家庭が経験することではないか、これをなんとか解決する方法はないかと考え、家庭の味、家族一緒にご飯を食べる事の大切さを自身の人生経験から深く理解している水野と共にゲームチェンジャーカタパルトに応募したのです。彼女たちは選考を勝ち抜いていく過程で、想いに共感してくれる仲間を探すためサークルを立ち上げました。私が彼女たちと出会ったのもそのサークルでした。そして、デリソフターのアイデアはBeeEdgeの春田さんの目にとまり、新会社ギフモの設立へと動き出しました。

思いやりを形にする革新的なケア家電「デリソフトナー」とは？

——デリソフトナーの革新的な点はどのようなところにあるのでしょうか。

我々は、食べる喜びは生きる喜びに直結すると思っていて、何を食べるか、誰と食べるかという軸で食事をとらえることが重要だと考えています。食材自体の美味しさと、親しい人と一緒に食べるのがセットになって食べる喜びが生まれると考えているのです。

この食べる喜びは人々の生のなかに平等にあるかということ、残念ながら現在はそうはなっていません。そこで我々はまず、人間のもつ身体機能「見る」「聴く」と「食べる」を比較して考えてみました。

「見る」ことにおける技術革新は、9世紀頃のレンズの誕生からはじまり、メガネの誕生を経て、コンタクトレンズやレーシック手術へとつながり、現代社会ではかなり高齢になっても見えない不安を取り除くことができるようになりました。こうした技術の発展の根底にあるものは、周りの人と「同じものを見たい」という思いであり、超人的な視力を得たいという欲望などではありません。周りの人と同じ世界を共有していこうというところにイノベーションの軸があるわけです。「聴く」ことも同じです。周りの人と同じ音を聞く、歌や音楽を聴いて人生の楽しみを共有するためのツールとして補聴器が生まれイノベーションが進みました。

一方で、「食べる」ことは若干状況が違います。食べることに問題が顕在化してきたのは、医療の発達により寿命が伸び始めた比較的最近の話になります。日本では世界に先駆け1980年代ごろに「介護食」という概念が生まれたと言われていています。非常に熱心な介護施設のなかで、刻み食やミキサーで砕いたご飯が出されたところから始まり、メーカーの参入によってレトルト食品ややわらかいお弁当などが生まれました。ただし、安定した品質、栄養面・衛生面が整った食事の供給、病院や老人ホーム等でも手軽に食べられる食品といったニーズや考え方でイノベーションが進んできこともあり、そのソリューションに対して介護者も被介護者も不満をもたれている状況にあります。その要因は、何を食べるのか、誰と食べるのかといった、人間の本質的な悩みにまだまだリーチしていないからだというのが、私たちの考える課題なのです。

それを確かめるためにいろいろな現場へ足を運び、高齢者の方、障がいがある方、食べる側、つくる側の方々へ「食のお困りごと」のヒアリングを実施しました。

食べる側からは、「家族（周りの人）と同じものを食べたい」「家庭料理の味や思い出のお店の味を楽しみたい」といった声があり、つくる側からは、「調理の負担を軽減したい。食事にかかるコストを抑えたい」「見栄えのいい料理で喫食率を上げたい」といった声が聞かれました。2つの写真がありますが、左側は通常の唐揚げ、右側はペーストにした唐揚げです（写真1）。ペースト状の介護食となった唐揚げは、言われないと唐揚げかどうかはわかりません。この介護食は唐揚げをミキサーに入れるだけではつくれず、事前に刻んだり、出汁などを加水して手間をかける必要があります。しかしながら、苦勞してつくっても食べる側に喜んでもらえるとはかぎりません。そういった、食に関する本質的な問題、お困り事に寄

り添いケアしていきたいという思いから、我々は「ケア家電」というカテゴリーが今後必要になると考えました。

写真1 : Japan SPOTLIGHT



通常のから揚げ



ペースト状に調理したから揚げ

——デリソフターは具体的にどのようにやわらか調理ができるのでしょうか。

デリソフターは、電子レンジを使う感覚で、調理済の普通食をデリカッターで刃を通し本体の中に入れてもらいスタートボタンを押すだけで、見た目と味を損なわずやわらかい料理にすることができます。介護食をつくるのに頻繁に用いられる添加剤などは不要です。細かい時間設定機能はあえて省き、5つの調理モードを設定し、最大29分でさまざまな食材やメニューをやわらかくします(表)。モードの数字が大きくなるほど調理時間が長くなりやわらかくする力が強くなります。我々は、5つのモードにピッタリのメニューや食材を対応させ、さらにどこまでやわらかくなるかを明記していますので、モード選択に迷うこともありません。できあがった料理をさらにやわらかく調理することを銘打つ機器が無い中で、モードごとのメニューや食材とやわらかさをセットで提案ができることがデリソフターの最大の特徴です。

表：ギフモ(株)

| 調理モード | 調理時間 | メニュー/食材 | やわらかさ | ポイント |
|----------------|------|---------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | 12分 | おやつ | 舌でつぶせる | 生クリーム、メイプルシロップ、はちみつなどをかけると、さらに食べやすくなる |
| 2 | 15分 | 野菜料理 | 舌でつぶせる | ソース、ドレッシングをかけると、さらに食べやすくなる |
| 3 | 19分 | 魚料理 | 歯茎でつぶせる | ソース、ドレッシングをかけると、さらに食べやすくなる |
| 4 | 24分 | 挽肉料理 | つくね → 舌でつぶせる ハンバーグ → 歯茎でつぶせる | とろみのあるソースをかけたり、餡かけにしたりするとさらに食べやすくなる |
| 5 4 長押し(3秒) | 29分 | 肉料理 | 歯茎でつぶせる | とろみのあるソースをかけると、さらに食べやすくなる |

やわらかくした唐揚げや牛ステーキは、プラスチックのフォークでも容易に潰すことができます。我々は、ひとりだけ見た目やメニューが異なる介護食を出すのではなく、同じ見た目の同じメニューの食事を食卓にならべることで、一緒に食べる喜びを味わっていただきたいと思っています。

——具体的な性能と調理手順を簡単に教えていただけますか。

デリソフターは、本体とデリカッターと専用皿の3点セットで販売しています（写真2）。本体は炊飯器と同じくらいの大きさで、家庭用電源で使用可能です。電気圧力鍋で業界最高クラスの2.0気圧、120℃の高温スチーム加圧で食材を高速に軟化させます。

手順としては、72本の刃が並んだデリカッターで事前にお料理に刃を通し、専用皿に載せ本体にセットします。水を入れて調理モードを選んでスタートボタンを押し、調理が完了するのを待つだけです。デリカッターは、形を崩さず加工穴を目立たせることなく、隠し包丁を入れ肉などの食材の繊維を細かく分断した状態にすることができます。デリソフターは、電気用品安全法や製品安全の認証を得ていますし、デリカッターも怪我をしないための安全設計に配慮しています。

写真2:ギフモ楸



熱烈な人気急上昇

——昨年から販売を開始されていますが、購入者の反応はどうでしょうか。

2020年7月から販売を開始し、数百台が利用者のもとに届いています。高齢者の方だけでなく、障がい者の親御さんにも熱烈な支持をいただいています。また、訪問介護をしているある看護師の方は、車にデリソフターを積んでそれぞれのお宅を訪問し、老夫婦に片方は普通食、片方にはやわらか食を提供されています。施設で購入された方は、クリスマスのイベントに唐揚げタワーをつくって出したところ、普段お肉料理が食べられなかった方が、いくつも唐揚げを食べていたと報告してくださいました。新聞記事に「家族と同じものが食べられる」という一言が載ったときには、多くのお問い合わせをいただきました。

デリソフターのコンセプトは、人間の食べる喜びや幸せを実現するということにあります。発売間もない状況ではありますが、利用者からの声を聞き、改めて人間の本質的な喜び

や幸せをしっかりとらえたイノベーションが求められているのだと感じているところです。メガネや補聴器に次ぐ新たなイノベーションが始まっていると信じて、今後の展開を進めていこうと考えています。

——ニーズはますます増えていくのではないのでしょうか。

我々の推定では、現在の日本には食べることに困っている人は 200 万人以上いると考えています。日本は 2007 年から超高齢化社会（人口の 21%以上が 65 歳以上）となっており、今後も更に高齢化率は高まりますので、そうした社会では、やわらかい食事はマジョリティになる可能性もあると考えています。また、介護の市場は日本において 2030 年には 1 兆円越えのスケールになると言われていますが、海外は日本よりも 10~20 年遅れて高齢化社会を迎えると言われており、海外市場でのポテンシャルも大きいと考えています。さらに、海外には「介護」という概念自体がなく、ローマ字の「KAIGO」をそのまま使い、日本の介護に関する考え方やオペレーションを輸出するという考え方もあります。我々も家電を販売するというよりも、日本の中で築く新しい価値観や食文化を、人間らしい幸せを実現するイノベーションとして輸出していきたいと考えています。

日本の食文化や介護についての価値観を海外に輸出？

——成功したらすぐに大量生産に切替えていくことを考えてしまいますが、ソフトの部分も大切だということですね。

海外については我々も徐々に調査をしていますが、食文化や高齢者、介護に対する考え方は、国によって異なります。我々のビジョンと日本で醸成した価値観とサービスごとをもっていくこと、そして海外の食文化にカスタマイズしていくことがキーになってくると考えています。

——近いところでの新しい活動計画などはありますか？

まずは、販売台数を増やしていくために、口コミや草の根的な販売活動を続けていこうと考えています。ただ、日本のなかでの足場固めには、商品の販売だけでは難しいとも感じています。実は、新聞記事が掲載されたあと、多くの問合せをいただいたのですが、その中には、現在のギフモ社、デリソフトが提案できる価値提供だけでは解決できないご相談も多数いただきました。とにかく介護食に関してどこに何を相談したらいいのか分からない、どこに情報があるのかわからないという声もあり、食に関する駆け込み寺がないことに気づきました。そこで、デリソフトやギフモを入口としていただき、悩みを抱える方が孤独感を感じないようなコミュニティをつくっていきたくと考えています。さらには知見をもつパートナーとも協業しながら、食に関するさまざまな問題を解決していければと思っています。

(了)