

ミルミール
Mil meal

株式会社ミールケア

2023年
秋号

「食育」と「給食道」で 健康社会に貢献

【特集1】スペシャル対談

長野市長 **荻原 健司**
ミールケア代表取締役 **関 幸博**

「食文化で健幸増進都市を目指す」

【特集2】お客様インタビュー

学校法人山口学園川越ひばり幼稚園

福田佳野 園長

「教育という観点から見た食育の取り組みについて」

私たちのいきいきライフ

【座の会】人づくりこそがすべて



長野市長 荻原 健司

Profile

スキー・ノルディック複合選手として、冬季オリンピックでは1992年アルペールビル大会、1994年リレハンメル大会で2大会連続の団体金メダルを獲得。1998年に開催された長野大会では、日本選手団主将として選手宣誓を経験し、2002年のソルトレークシティー大会をもって現役を引退。その後はスキー指導者などを経て、2004年参議院議員に出馬し初当選。長野県教育委員会委員などを歴任し、2021年11月長野市長に就任。「健幸増進都市」の実現に向け市政運営のかじをとる。



株式会社ミールケア 代表取締役 関 幸博

Profile

新たに、経営理念を「私たちは全従業員の幸せを追求し人づくりを基軸にした世界最高峰の給食サービスの実現と企業価値を高めた食育と給食道で健康社会に貢献します」に見直した。2019年台風19号の水害を経験。2022年にパン工場や本社、そして「信州ビュッフェレストランみーま」を復興。信州で生まれた食文化を伝え、世界中の人たちを健康に導く。この新たな未来創りを私たちのふるさと「信州」からスタートした。2023年春の叙勲において「旭日単光章」を受章。

〈対談〉

けん こう

「食文化」で健幸増進都市を目指す

長野オリンピックも含め4度のオリンピックに出場し、2大会連続で金メダルを獲得された荻原健司 長野市長が目指すのは「健幸増進都市」
スポーツを通して健康の在り方を熟知されている荻原健司 長野市長と、
「食事を通じてお客様に笑顔と元気を与え、幸せになってもらう」ことを理念に掲げる
ミールケア代表取締役社長 関 幸博が
「食文化」で人々が健康で幸せな生活を送ることについて対談しました。



長野市長
荻原 健司
Kenji Ogiwara

株式会社ミールケア 代表取締役
関 幸博
Yukihiro Seki

笑顔と元気を与え、
人々の幸せを追求していく

——市長が掲げる「健康増進都市」について教えてください。

荻原 健幸増進都市は、「健康」ではなく「健幸」「幸せの「幸（さち）」という字を当てています。健康と言うと、身体に関係する健康がバツと浮かんできます。それも大事なことです。具体的に「食習慣を改善しましょう」、「成人病予防のために適度な運動をしましょう」といった啓発を保健所が中心になって行っています。身体的な健康を維持することはとても大事です。

そして、ミールケアさんが力を入れていただいております「食育」も、健康な体をしっかり作る、また、維持するという意味でもとても大事なことです。

健幸に「幸」の字を当てているのは、いわゆる「ヘルス」という意味での健康があっても、人間はそれだけで、本当の幸せというのはなかなか感じられません。「今日

もいい仕事ができただけで、「家族みんなで食事ができた」ことに幸せを感じませんか。心と体、地域社会の健全性、そして経済が元気であるということが、私の目指す「健幸増進都市」です。

また、私自身、世界中のいろいろな国に行つてまいりました。長野市は、「ほどよい都市感覚」がありながら、手を伸ばせばすぐに大自然があります。それこそ、関社長はじめ皆さんが取り組まれている「食文化」や「食材」も豊富ですし、食べ物も美味しくて、本当に恵まれた生活をしていると思います。

——ミールケアが掲げる「食事を通じてお客様に笑顔と元気を与え、幸せになってもらう」について教えてください。

関 市長の話の話を聞いてると、僕らも同じようなビジョンを持つベクトルを合わせて毎日経営し

ています。

日本の食文化には「旬」という言葉があります。旬とは、単に時期を表すのではなく、育った環境や滋味など、その食材のすべての価値を包み込むものです。日本人は、質素なものでも、美味しく、無駄なく食べてきました。食事を作る人は、食材に感謝をし、大根の葉っぱも、魚のアラも捨てることなく、料理に生かしてきました。

手間をかけ、工夫を凝らす調理は、食材をもたらしてくれた大自然への感謝と、安心で感謝の気持ちが届められています。そして、食べる人たちの思いやりと、健康と長寿への願いが込められています。

食育活動で、幼稚園や保育園では「いただきます！」と、園児の元気な声が聞こえます。給食を作った私たちは、とても嬉しくなります。だから市長が

「食」で健康社会に貢献するには、今何が求められていますか。

市長がおっしゃったように、体験と言う事では、長野市の穂保で「農業体験」をやっています。親の体験も大事です。子どもの体験も昔に比べればずつとやってくれる子どもたちが増えてきました。春は田植えなど色々やってくれているんですが、その事に対してすごく興味を持ってくれる人たちがたくさん増えてきたことに、すごく嬉しさを感じています。

食育のことも大事ですけど、作ることの良さ、やっぱり美しい心が芽生えてくるような感じで、生き生きとしてやってくれて素晴らしいなと思います。

荻原 よく聞くのが、ピーマンを嫌いなお子さんでも、自分で大切に育てた経験があると食べるといふことです。直接、野

「食と健康」をすごく理解していただき大変嬉しく感じました。

——世界で「幸せ(ウェルビーイング※)」を求められています。すが、どのようなときに幸せを感じますか？

荻原 「食」は、幸せを感じられる最たるものではないかと思えます。夜、家に帰って、妻や子どもたちと一緒に食事しながら、「お父さんようやく休み取れたぞ。せつかくだからどこかに行こうか。」という日常会話の中にも幸福感があります。誰と食べるかということも含めて、日々の生活の中に多くの幸せがあると感じます。この



1992年アルペールビル、1994年リレハンメルオリンピックで獲得した金メダル

「食」を出してあげたいのか？そして自分たちがどう取り入れて後世に伝えていけばいいのか？が、経営理念に掲げている「私たちは全従業員の幸せを追求し人づくりを基

「食」は我々が生きていく一番重要なものです。やっぱり長野市の食文化をしっかりと守っていききたい。

〔荻原市長〕

ようなことがみんなでも共有されると、このまちはもともっと良いところになると思えます。関 昭和の時代から平成と令和と変わってきて、そこでコロナや、ウクライナとロシアの戦争など影響を受け、食材の安定した確保や物価高騰など、大きく変わることに何かここで見直さなきゃいけない時期に

来てるなつくづく感じます。そんな中で、「幸せ」とは？本心に考えなきゃいけない時間で、今後どういう

「食」を出してあげたいのか？そして自分たちがどう取り入れて後世に伝えていけばいいのか？が、経営理念に掲げている「私たちは全従業員の幸せを追求し人づくりを基



収穫したりんごは全国の幼稚園・保育園に届けます

関 本社がある長沼地区の生産者も高齢化が進み、「もう、りんごの生産が出来ない」という声を聞きます。ミールケアさんでなんとか作ってくれないかって事で200本ぐらいのりんごの木を

受託させていただいており、長沼の人たちの思いを受け継ぐために、りんごの木を一本ずつに「りんごのオーナーの木」として、東京をはじめ全国の幼稚園保育園で1本ずつ買ってもらっています。「なになに幼稚園の木」と名

前を付けて育て、管理する農園では写真を撮って成長過程をお送りしています。そういう農業体験で、長沼地区に沢山の人がおいでになるというような構想を持ってやっています。今後は「みるんワールド」といいますかね、そういう何か、「食のテーマパーク」をつくる

荻原 先ほど関社長のお話にもありましたが、りんご農家の高齢化が進んでいます。りんご

軸にした世界最高峰の給食サービスの実現と企業価値を高めた食育と給食道で健康社会に貢献します」を引き続き取り組むべきだと深く実感しています。

荻原 市場にはいろいろな食材が回っていますが、家庭菜園で採れた食材が一番おいしいと感じたことはありませんか。長野市で採れる食材はたくさんあるので、足元の見直しが必要という考えを多くの人が認識し始めているのではないのでしょうか。

——世界を知るオリンピックからみた「スポーツ」の必要性とはなんでしょうか？

荻原 私は、スキーを通じて、家庭や学校以外の居場所がありました。群馬県草津町出身ですが、子どもの頃から大会に

参加するために、長野県の野沢温泉村や山ノ内町、白馬村などを訪れました。活動エリアの広がりとともに視野も広がり、現地の子どもたちとの交流もできました。オリンピック選手になれば、世界に友達ができました。スポーツを通じて、世界中でも様々な経験ができました。

スポーツというのは非常に取り組みやすいし、子どもたちには、いろいろなことを体験し、学びを深める良い機会になると思います。また、スポーツに限ったことではありませんが、「これをやりなさい。あれをやりなさい。」と人に言われるのではなく、自分の好きなことを見つけ、切り開いていくことは大切だと思います。また、スポーツを軸としたまちづくりを進めています。

ただでなく、どの農業分野でもそうかもしれません。そんな中、若い人達の就農支援を積極的に進めていきたいです。

また、最近も暑い日が続いているように、年平均気温がどんどん上がっています。1年では0.1℃かもしれませんが、10年で1℃になりますし、100年であれば10℃上がります。こうなると、今、長野市で採れている農作物が、ここでは将来採れなくなるかもしれません。長野市の農業は、非常に生産額が多いので、この主力産業を

しっかりと守り続けていきたいです。そのための方策を市役所で真剣に議論しています。

「食」は我々が生きていく中で、一番重要なものです。「よし。今日もお腹一杯になった。明日も頑張ろう！」と幸福感につながります。やはり、長野市の食文化をしっかりと守っていききたいです。

——長野市に本社を置くミールケアと、市長が掲げる「健康増進都市」へ、共に邁進して行きます。本日はありがとうございました。



ながの縁を 縁 信都・長

夢は、「食のテーマパーク」をつくること。

〔関社長〕

食育は「やってみた」という経験が自信につながりやすい学びです。

その他の特徴として、食育に限らず全ての正課活動、課外活動は当園が選ばせていただいた教育のエキスパートの方々に最上の教育を提供していただいております。

又、私たちのように日常的に子どもたちと関わる人間や講師だけでは客観的に当園の教育を見ることが難しいので、「アドバイザー制度」を設け、定期的なアドバイザーと意見交換を行い、教育の質を高めております。



教育という観点から見た食育の取り組みについて

ミールケアお客様インタビュー

埼玉県川越市 学校法人山口学園 川越ひばり幼稚園様

埼玉県川越市にある学校法人山口学園 川越ひばり幼稚園様は、「子どもたち一人一人の将来を考える幼稚園」を教育方針のもとミールケアの考案と共に、月に15コマの授業をCooking studio(食育活動)を行うクッキング専用教室)で行っております。今回は、学校法人山口学園園長 福田佳野先生に園の今の様子や、ミールケアの食育を取り入れた理由、今後についてお話を聞かせていただきました。



【司会】ミールケア 食育開発部 考案者 執行役員 傳田多美

Q1、川越ひばり幼稚園様の特徴を教えてください

それは「4年教育」です。幼稚園は一条校(※)ですので、小学校との結びつきが非常に強い教育施設です。子どもたちが幼児教育を学ぶ上でも、小学校進学時にスムーズに学校教育に移行できることが大切だと考えております。ただし昨今の小学生は学ぶ項目が以前よりも多く、スムーズに学校教育に移行する為に幼児教育での下地を今よりも広く持つべきですが、幼稚園にいる3年間でそれらを作るのは子どもたちにとって負担が大きくなるのではないかと懸念しておりました。そこで考えたのが、幼稚園生活を1年早くスタートし、のびのびとした環境の中で余裕を持って学んでいける「4年教育」です。4年間かけて心の余裕を持ち

ながら学んでいくことで、個の考えを尊重しながらも集団生活で大切な基礎を身につけ、友と共に学ぶことを楽しめる子に育てていきます。

※条校：学校教育法第一条に定められている「学校」
※当園の2歳児クラス(ばさ組)は、年小組(3歳)の前に幼稚園生活を送り、卒園までの4年間をかけて教育を受けられる「4年教育」を行うクラスです。

Q2、園で特に大切にされていることは何ですか？

子どもたちの可能性を広げる教育です。自主性を大切にし、自ら教育や学びに興味関心を持ってもらえる様な教育を目指しています。

「二つの行動において「なぜそれを行うのか」を伝えると共に、子どもたちの「なぜ・なに」を大切にし、自分の考えに自信を持てる子どもを育てております。

Q3、Cooking studioで食育の大切さをどのように伝えていきますか？

「勉強は教室、運動は運動場が用意されているのに、なぜ食育は特化した場所や施設が用意されていないのだろう…」

教室や運動場の様に、子どもたちに様々な食に関する体験を提供し、たくましい心と身体を育くみたい。その様な想いから食育が始まりました。「食」は様々な教育の根幹です。クッキングスタジオという特

別な場所での食の専門家であるミールケアの考案者の方から食育を学ぶことで、子どもたちは様々な教育の根幹を学ぶことができます。

食育を学ぶ上で大きなメリットの一つとして、「やってみた」という経験が自信につながりやすい学びだと思えます。なぜならCooking studioで教えていただける食育はどれも「楽しく」そして「美味しい」。学びやそれに伴う行動が「楽しい」「美味しい」と思えることは、誇らしく、自信になります。

Q4、イベントや行事などを教えてください

今年5月に開催した「食育フェスティバル」ひばりマルシェ」というイベントでは、老若男女たくさんの方にお越しいただきました。在園児にはこだわりのランチボックス(ミールケア様)を提供したり、20、30代の卒園児の方が来てくれたり、祖父母の方が子どもたちに手を引かれて来てくださったたり、山口学園が今後目指す、様々な年齢層の方々が集う教育施設を体験できたイベントを開催すること

学校法人山口学園 川越ひばり幼稚園 福田 佳野 園長

profile
自身も川越ひばり幼稚園を卒園。国立音楽大学を卒業し、表現分野アドバイザーとして子どもたちにリトミックの指導も行う。埼玉県川越市内にある川越ひばり幼稚園・川越第二ひばり幼稚園・川鶴ひばり幼稚園の3園の園長を務める。



初認定 educe食育認定園



日頃より幼児教育に於ける食育活動に取り組む幼稚園や保育園、こども園を対象とした「educe食育認定園」に川越ひばり幼稚園様が初認定されました。

認定基準について

認定基準には食育活動が、毎月計画的に実施されており、栽培保育が積極的に行われていて、農と食のつながりを大切にしていること。安全、衛生管理を十分配慮し保育者の配置体制をとっているなど、食育活動に積極的に取り組む園様へ向けにeduce食育認定園認定書を贈呈しております。

もう一つ挙げるとすれば、ミールケア様は情報(知識)のアップデートが素晴らしいです。成長が著しい幼児期であるからこそ、子どもにとって何が最適なのか一緒に考えてくださる業者様に食育を提供していただきたいと考えていたのも理由のひとつです。

Q7、ミールケアの食育はいいかでしょうか？



食育イベント後、美味しく食べる子どもたち

今後もミールケアは子どもたちと本気で向き合い食育を実践していきます。本日はありがとうございました。

ミールケアの食育



子どもたちの興味関心を引き出す、楽しい食育講座

ミールケアの「食育」はエネルギーギッシュに子どもたちと向き合い専門的な知識を持って楽しく「食育」を学ぶことができます。

ができました。又、規模感を活かした運動会や発表会などのイベントも多々ありますので、一人一人の園児、ご家庭を大事にしながら盛大な催しを今後も行っていきたいと考えております。

Q5、保護者様との良好な関係作りには心がけている事は？

園をよく知っていただくことです。コロナ禍では、中々今まで通りのコミュニケーションをとることが難しくなり、直接ではなく、電話やICTを使ったものが多くなりました。直接教育現場をご覧いただく機会が少なくなったことにより、幼稚園内の状況が分からない、知りたいというご意見をいただくこともありました。そこで大切にしようと考えたのは、園の考えや状況を知っていたり、回数を増やすこと。様々なツールを使用し、お伝えする内容もより濃いものとする。ことを心がけました。

例えば、今までは「月に数回、定期的にスケジュールや行事のご連絡を出す」という仕様が、「休園日以外はほぼ毎日、園の情報をお伝えする」という仕様に変更しました。

感染症対策の緩和もあり、今後は直接的なコミュニケーションも増えていくと思います。方法を検討しつつ、子どもや幼児教育に対しての想いをしっかりとお伝えしていくことが保護者様との良好な関係を作ると考えます。

保護者の方からは様々なご意見をいただくこともございますが、大切なお子様を園にお預けくださっている、幼稚園の1番の理解者であり支持者です。その方たちに幼稚園のことをより知っていただきたいという想いを大切にしていきたいです。

Q6、ミールケアの食育を取り入れた理由を教えてください

「食」は、子どもたちの「好き、楽しい」という思いや、自信

を見つけてあげられる最高のピースの一つです。

そんな「食」に関して、ただ行うだけでなく、専門的な知識を持って子どもたちに楽しく「食育」を伝えてくださる会社を探しておりました。そんな中、当園の「お泊まり保育」で「パン作り」を提供してくださるミールケア様とご縁を持つことができました。

当時、園に特別な施設があったわけではないのですが、これだけ子どもたちの食のために真摯にエネルギーギッシュに取り組んでくださる会社様は他にないと思いつき、ミールケア様と一緒に仕事をさせていただきました。と考えるようになりました。

そこから数年、2017年にクッキングスタジオを備えたSORAを建てることになり、改めて給食だけでなく食を通して子どもたちに「食育」を提供していただきたいと考え、オファーいたしましたところ、快諾していただき今に至ります。

川越ひばり担当の考食師からひとこと

私たちは「輝く未来に繋がる食育」を実践していきます

〈食育開発部 考食師 武藤 久美子〉



川越ひばり幼稚園では、2歳から5歳までの園児に正課活動として毎月各1回ずつ、1か月に約15コマの食育を実施しています。

ミールケアの食育は「子どもと会話をする」「子どもから素直に言葉を引き出す」食育です。例えばキノコの食育では、舞茸を子どもたちに触らせたり香りを確認させながら「このキノコにはどんな色が隠れていますか?」と問いかけをします。すると子どもたちは目の前の舞茸を見て、真剣に知っている色を探し始めます。様々な角度からの観察が始まり、白、茶色、木の色、熊の色、色の濃淡など、終わりの

私たちが考える食育は、「educe」引き出す「食育」です。子どもたちの考え、言葉、能力、関心、やる気、嬉しさ、生きる力。たくさん子どもたちから発せられたものを、否定せずに受け止め次に繋げていくことを大切にしています。

私の声掛け1つ1つが子どもたちの未来に繋がると信じ、健やかな心の成長の糧となるように願い、今後も胸を張ってミールケアの食育を続けていきます。

会話による食育 「素直な言葉」を引き出す。きのこの食育① この「きのこ」にはどんな色がかかれていますか? 白色、茶色、木の色、熊の色。ここは濃い色(指をさして)。たくさんの言葉、答えが出てきた! これこそが、求めていたeduce!



学校法人山口学園 川越ひばり幼稚園様 取材協力ありがとうございました

所在地 〒350-0827埼玉県川越市寺山466 連絡先 TEL.049-226-0115 H P https://www.kawagoe-hibari.ed.jp



私たちのいきいきライフ

それぞれの職場でキラキラ輝くスタッフに
元気のヒミツをインタビュー



愛ランドはるかぜ事業所
まるやま れいこ
丸山 玲子さん
資格：管理栄養士・考食師 職位：一般社員

Q、あなたのやりがいを教えて

今は子育て真っ最中ですが、仕事をする事で、社会の役に立っているのかな、と思うとどちらも一所懸命です！

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

子どもの成長が楽しみです。子どもと遊んだり、家族で食卓を囲んで食事をしたりとワイワイしていて、主人も沢山サポートしてくれています。大変ですが、これが両立の秘訣かもしれません。

Q、これからの目標

仕事では、献立作成や献立管理、施設の栄養管理にもっと携わっていくこと。子どもと家族が笑顔で暮らせるよう、頑張っていきたい！



東京オフィス直営サポート事業部
あらい もえか
荒井 萌花さん
資格：管理栄養士・考食師 職位：一般社員

Q、あなたのやりがいを教えて

コールセンターでお客さんから離乳食などで質問を受けた際にこれまでの現場や子育ての経験を活かし納得いただける回答ができた時はとてもやりがいを感じます。

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

両立の秘訣は主人と家事、育児の役割分担を決めることです。我が家はお迎えは主人に任せているので、仕事帰りは比較的ゆとりがあり心身共にとても助かっています。

Q、これからの目標

エクセルのマクロやプログラミングを勉強して自分や、周りの人の業務負担を減らすことが今後の目標です。



キッズガーデン新小金井事業所
おくやま あさみ
奥山 麻沙美さん
資格：調理師 職位：チーフ

Q、あなたのやりがいを教えて

食を通じて、0歳クラスの子どもの成長を感じたときや、「おやつ美味しかった」「食育またやりたい」など、子ども達が話しかけてくれたときがやりがいを感じます。

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

仕事でもプライベートでも目標を持ち、オンオフを明確にすることが大切です。そして、家族を愛すること！

Q、これからの目標

ポジティブに発想を変えて、パートナーさん達が働きやすい環境にしていくことがこれからの目標です！

お誕生日会のおやつ
クリームの
乗せ方が神！



すずらん保育園事業所
しどおか ゆき
志渡岡 由紀さん
資格：栄養士 職位：パートリーダー

Q、あなたのやりがいを教えて

毎日美味しく食べる園児さんの笑顔を見ることが、一番のやりがいです。また「給食の先生」として、抱っこをねだる園児さんも多く、癒しをもらっています。

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

休日は、趣味に没頭する時間を大切にしています。家族と出かけたり、YouTubeをみてゆっくりと過ごしています。

Q、これからの目標

七夕・ハロウィン・クリスマスなど行事献立に力を入れたいです。今までもジャックオーランタンを実際のかぼちゃで作ったり工夫はしましたが、毎年同じものにならないように日々考えていきたいと思っています。



佐藤病院事業所
くぼた みき
久保田 実岐さん
資格：管理栄養士・調理師 職位：チーフ

Q、あなたのやりがいを教えて

転院してきた患者様が、ここのご飯は美味しいと喜んでいたり話を聞いた時、自分たちの仕事は誰かを笑顔にできる仕事であるという事にやりがいを感じています。

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

読書、推し活、小旅行など、大小限らず自分で楽しみを見つけておくと、仕事のモチベーション維持にも繋がるので、うまく両立できていると思います。

Q、これからの目標

仕事をしていく中で、視野の広さと考え方の柔軟さが必要だと常々感じているので、それらを身に付けたいです。トラブルが起きても冷静に対処できる人間になりたいです。



暁の星こども園事業所
もりしま ゆか
森島 由佳さん
資格：栄養士・調理師 職位：チーフ

Q、あなたのやりがいを教えて

入社5年目に入り、給食作りをする事で子ども達の声を聞けたり、ふれあえる機会があるこの仕事にやりがいを感じます。

Q、プライベートと仕事の両立の秘訣

プライベートでは、自分自身のスキルアップのために管理栄養士の資格取得に向けて勉強中です。講習会にも積極的に参加し学ぶ事で、知識も深まります。今後の仕事にも生かしていきたいと考えています。

Q、これからの目標

管理栄養士の試験に合格する事です。その為に、日頃から勉強をしていく事、日々の努力を惜しまない事です。自分に言い訳をしない様に前向きに仕事も勉強もしていきたいです。



関 幸博 社長

令和5年春の叙勲「旭日単光章」受章 記念特集

人づくりこそがすべて

先日、関社長が旭日単光章を受章されました。受章にあたり「ミールケアがあつての受章です。私、個人がいただいた訳ではありません。これもひとえに全従業員の日頃の取り組みのお陰だと思っております。本当に、いつもありがとうございます」と関社長がスピーチ。「これを機に今までを振り返りつつ、さらに飛躍してまいります」と思いを話された今年2月の長野市で行われた関社長の講話を掲載します。 広報部

私は長野県木島平村の出身です。神奈川県を卒業後、横浜中央郵便局に勤務しました。

当時の郵便局は労働組合闘争の真っ盛り、赤いハチマキと腕章、組合員として大手を振り働かない職員が横行するなど職場放棄状態は頻繁でした。「一生懸命やっても成果が認められない、こんな世界は辞めて」「社長」になろうと見切りをつけ退社。家族からは大反対されましたが、とにかく「もつと社会のお役に立てる仕事をしよう」と思ったのです。

自分は何を生業とするのか？と考え続け、出した答えが、「自分は料理が好きだ、食の仕事を興そう」と思い、なげなしのお金を持って東京のビックサイトで行われていたフランチイズ展に行き、朝から晩まで歩き回り「これだ！」と最後にたどりついたのが、洋風弁当の持ち帰り弁当店のフランチイズでした。

当時はまだ和風弁当が主流でしたが、私は日本人が好むメニュー：デミグラスソースやホワイトソースがかかったハンバーグ、カレー、スパゲティやステーキなど、目新しいメニューの弁当の数を提案しました。

そして、長野市内の柳町通りにたった10坪の小さなお店、「オールウエイズ柳町店」というお弁当屋

を開店しました。当初は遠巻きにしていたお客様も、変わった洋風メニューにたくさんのお客様が来店され繁盛しました。

しかし3年、4年とやっていると、「もつともつと人様に喜んでいただく仕事をしたい」と思うようになったのです。

ある時、福祉施設に営業に行つたときの応接間で、ふとこんな題名の本が目に入りました。

「人は何のために生きるのか」それは稲盛和夫氏が表紙の顔となっており、出版元を調べようとしたが、その間もなく、ただ、「人は何のために生きるのか」その言葉だけが頭の中をずっしりと残り、仕事に奔走する日々を送っていました。

■受託給食事業を深める

当時、この「受託給食」という業態を知らずにおりました。しかし、この施設や病院での給食受託の契約を粘り強く行いようやく契約までたどり着きました。が、さて、ノウハウも少ない、給食の知識も薄い…。

これでは申し訳がたない…そこで私は管理栄養士、調理師を集め、見よう見まねで様々な知識を吸収し、老人ホーム、障がい者施設様とご縁がつながり受託給食を確立して行つたのです。

しかし、家もある、本社もある。この地を離れるわけにはいかない！と決め、「3つの非常対策」を取ることになりました。

1つ目は「命を守る」新社屋に屋上を作り、救助ヘリを待つ待機場を作った。

2つ目は「食材を守る」キュービクルを4m以上の高さに上げ電力3つ目は「自然を守る」100年先の未来を鑑み、周辺に8000本の木を植えたのです。それは、災害後すぐに、伊那食品工業の塚越最高顧問のところにお伺いし、尋ねました。「水害にあつてすべてを失いました。復興へのアドバイスをください」と。

最高顧問は、即私に「木を植えよ、水害に遭つたところは埃っぽくなる。だから木を植えなさい。そして木で囲み、林から森にして、「良き環境を作りなさい」と。そして周辺の草刈りをし、「共にきれいにしよう！」と声を出すのだ…。

重いものですが、素直に行動してみよう！と思い。早速昔読んだ宮脇昭先生の「いのちの森」を思い出し、知り合いを頼り行きつたのが、宮脇先生の一番弟子の藤原先生です。その方の指導のもと、社員、そして地域の人々を巻き込

しかし、野心旺盛な私のことです。今から20数年前、ちょうどアメリカでは「ロハス」という食の考え方が流行り始めていたころ、「この長野でも、このような身体に優しい、アレルギーの人にも安心して食事ができるレストランをやりたい」と一念発起、長野市の大豆島に「自然食ビュッフェレストランみーま〜ま」をオープンさせました。当時はまだ時代が早かったのか、5年間は赤字でしたが、次第に黒字へと転換するまでになりました。

その時、「ご飯だけを提供しているレストランではだめだ。もつとお客様のことを思い、おもてなしが最高！食事も最高！」こんなお店づくりを目指しました。

「おもてなしも調理も人だ、人が、社員が、おもてなしの心や人を思いやり、優しい気持ちで仕事をやる職場作りを目指さなければ、繁盛はない」と気づいたので。それが、会社というのは「人づくりこそがすべて」であると悟つた原点でもありました。

■評判は最善の紹介状成り

店が軌道に乗り始めていたころ、長野市にある当時、認定こども園の先駆けともいえる幼稚園の理事長先生がみーま〜まの大ファンで、よく食事に来てくだ

り、植樹祭を実施。大きな復興への一歩となったのです。

■「燈照隅・万燈照園」

災害から3年経過した今の長沼地区は、高齢化などで主力のりんご栽培ができなくなる農家が多くなつてきました。こうした中、我々りんご栽培のお手伝いをしてほしいとお声がかかり、現在約2000本のりんごの木を請うています。

そこで私たちは、全国の幼稚園や保育園へ「りんごのオーナーの木」として、定期的に成長報告。秋には収穫体験ツアーで園児たちが園バスに乗つてこの地を訪れる。そして食育体験ができる農場、食の体験、ビュッフェレストランなどで、「みーるんヴィレッジ構想」が生まれたのです。

この夢の実現には多くの仲間が必要でした。世の中、人手不足、弊社も同じです。その中でも立派に新入社員が若手が育つてきました。

若い仲間が使命感に燃えて、イキイキと働き、その思いが「灯」となり人々の思いに灯りを照らし、いつかその灯りは日本中、世界中を照らすことになりましょう。

「燈照隅・万燈照園。世の中が、明るい希望の光に照らされ善き世界になる。」

さつていました。その理事長先生から「こんなにも美味しく、身体に優しい、そして食材にも出汁にもこだわった食事を、私の幼稚園の給食に取り入れてもらえないか」これが、ミールケアの幼稚園保育園の給食事業拡大の始まりです。

薄味だけど、植物性の出汁が効いた味噌汁や、国産食材にこだわつて作られる給食はたちまち評判になり、東京の園からお声がかかります。

それをきっかけに、ミールケアは東京へ進出していくのです。ちょうどその頃は、私も勢いもありましたし、時代が待機児童問題もあり、新規給食委託はあつたという間に100、200と受託園数を増やしていくまでに成長しました。

その時、理事長先生が私にくださつた言葉が「評判は最善の紹介状成り」でした。

そして、社員が一丸となつて、みーま〜ま、ミールケアの幼稚園保育園給食のブランドを作り上げてくれたのです。

そのミールケアは、現在長野市に本社を置きながら、給食事業部を東京の八重洲に置き、北は福島、南は愛媛、広島まで約400園のお客様、従業員1800名を超えるまでになりました。

その彼らこそが会社の「宝」であると確信しています。

「あ、出て みんなの夢に Let's Try！ 善きことを思い、善きことを実行し、善き会社をつくります」

この社是の下、仕事を通して、世のため、人のために貢献する。こういう生き方をしたいものです。 【座の会だより】



2023年2月6日、長野市善光寺大本願南門前にある「弥生座」さんが主催されている、第173回「座の会」にて卓話した内容を原稿に起しました。



この地域の人たちと世代を繋ぐ「ふるさとの木によるふるさとの森」

■ミールケアの聖地をめざして

私は会社を興す時からいつかミールケアの聖地を作りたいと思つておりました。

ご縁もありまして、20年前、国道18号線、通称アップルライン沿いにあったレストランとその土地約1000坪を取得することが出来ました。

しかしながら、アップルラインも高速道路、新幹線の開通など次第に寂れてきたのであります。このままさびれゆく地域であつてはならない、と、社員と共に、草刈りを実施、周辺のごみ拾いや石拾い、国道沿いの長けた草も一斉に刈込み、地域もきれいになればと汗を流してきました。

■千曲川水害で全社屋水没

ようやく落ち着いて本腰を入れて「とあー」というとき、2019年10月、東日本台風が日本列島を襲い、千曲川の決壊による大水害が起こり、我々の社屋、みーるマ〜マレストラン、ペーカリー工場、全てが水没したのです。

一夜明けてみれば、濁流により横転した車や泥だらけの社屋、そしてレストランにあったピアノ、食器等々すべてを失うことになったのです。

その喪失感はなかつたです。積

思い描いた構想がひとつひとつ現実に! そして未来へ!

み〜るんヴィレッジ

水害後、周囲を盛り土し、針葉樹、柿、栗など、植えた木も大きく育ちました。
ベーカリーショップ、レストランもOPENしてヴィレッジ内で明るい会話が聞こえるようになりました。
これからも、縁あるすべての人々が健康で幸せに導けるヴィレッジにして参ります。



▲水害後に描いたみ〜るんヴィレッジの未来予想図



復活 やさいぱん工場 再稼働

2020年4月1日



水害

2019年10月13日 未明
令和元年東日本台風
み〜るんヴィレッジ水害



み〜る農園
ポット苗事業開始

2022年秋～



2022年～
りんごの木
オーナー募集
開始

2023年8月4日

4年ぶり開催
ミュージカル女優
咲良コンサート開催



昼・夜の部共に満員御礼。本物の歌声で会場を魅了

2023年8月2～4日

東京ビックサイト
カフェレスJAPAN
やさいぱん出展



農業体験復活

2021年～



ベーカリーショップ
み〜るマ〜マ OPEN

2020年9月5日

一般の方も参加
み〜るの森植樹祭

2021年10月1日



2020年6月18.19日

環境省「つなげよう、支えよう 森里川海」
プロジェクト賛同事業に参加



周辺に8,000本の樹木を住民の人たちも交えて植えた!

新生
信州ビュッフェレストラン
み〜るマ〜マ OPEN



待ちに待ったレストランOPEN。連日満席!!
「待ってたよ!」とたくさんの応援に支えられて新たなスタートです



3年半ぶりのコンサート。スタッフ全員による社歌でお迎え



育樹活動

2024年～
構想中

食のテーマパーク
み〜るんワールドへ



乗用草刈機はまるでゴカート?!親子で農園内をドライブ

保育園の給食で食べてた「やさいぱん」と奇跡の再会!!



保育園の給食で食べていた大好きな「やさいぱん」と久しぶりの再会

2023年8月2～4日、東京ビックサイトで行われた「カフェレスJAPAN」に出展しました。レストランのオーナー、卸し会社、商品開発メーカーなど、新商品を求めて多くのお客様が来場となりました。

ミールケアのブースでは、色鮮やかにやさいぱんが並び、3日間で約2,000人以上のお客様と直接お話する事ができました。



～カフェレスJAPANでやさいぱん出展～

丸山 寛典 副社長



お客様の中には、「学校給食で是非使いたい」、「輸出を検討したい」、「スーパーで取り扱いしたい」など、有難いご縁が次から次へと広がり大変貴重な機会となりました。

そのような中、子ども連れで会場に来られたご家族から「あっ、やさいぱんだ。えっ、ミールケアさんですか?」と、なんとも嬉しい声が飛びだし、「僕、保育園の給食でやさいぱん大好きだったんだ」と、小学生のお子さんが嬉しいそうにやさいぱんの宣伝をしてくれました。

たまたまブース対応をしていた営業の吉井さんが現場で給食をつくっていたお子さんであったことも重なり、「ミール

ケアの給食力」を改めて感じる事ができました。これからも、子どもから、大人までミールケアのファンづくりを進めていきます!



多くのお客様にやさいぱんをPRできました



可愛らしくカラフルに展示

3世代で楽しめる食のお祭り!

5年ぶりの復活

ただいま準備中
ご期待ください

第5回 ミールケア大感謝祭

ずく祭り 2023

2023.11/3 金祝 (文化の日)

時間 / 午前10時～午後3時50分 (予定)
場所 / み〜るんヴェレッジ (雨天決行)
長野県長野市穂保724番地1 (国道18号線アップルライン沿い)

スポトリ Spotri

スポーツと食を結ぶウェブマガジン「スポトリ」

ニュートリション(食事テクニック、栄養学、サプリメントーションなど)を中心に、医学、トレーニングほか、スポーツをする人にとって必要、かつ大切な情報を発信するウェブマガジンです。

現役トライアスリート考案 スポーツめし

ニュートリション関係者たちの人物像

指導哲学・海外スターの食生活など **情報満載** ウェブマガジンへ GO!!

Mil meal ミルミール 2023年 秋号

発行：株式会社ミールケア / 製作：広報部
発行責任者：田子 美津子
編集長：石見 渉 / 制作：清水 恵里奈
E-mail kikaku@mealcare.co.jp
(ご意見ご感想は上記メールアドレスまで)



食育と給食道で「食育」へ発信
ミールケア

本社 〒381-0003 長野県長野市穂保731番地1
TEL. 026-295-8800 FAX. 026-295-8813
東京オフィス 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-5-15田中八重洲ビル6F
TEL. 03-3516-1121 FAX. 03-3516-1180
大阪オフィス 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町8-12第3マダグビルオフィスポート江坂602号
TEL. 06-6310-2805 FAX. 06-6310-2806
群馬オフィス 〒370-0851 群馬県高崎市上中居町377-1 ファースビル201号室
松本オフィス 〒399-8251 長野県松本市島内4306 2階

編集後記

沢山の方のお力添えがあって無事に発行できて感謝です。あー！関社長と荻原市長の対談楽しかった。本当はもっと伝えたかった！（石見）
ミルミールは広報部のひとつの集大成。肩間にシワを寄せながら制作しました。協力いただいた皆様ありがとうございました。（清水）