

平成 29 年(2017 年)9 月 25 日

報道関係各位

近畿大学

農学部学生が栽培した完熟ミニトマトのシャーベットを提供！ あすなら苑の高齢者の方々に野菜をおいしく

近畿大学農学部（奈良県奈良市）農業生産科学科教授野々村照雄らは、この夏に農学部で収穫したミニトマトを株式会社テnderボックス（生駒郡平群町）の協力のもと、トマトシャーベットに加工しました。

平成 29 年（2017 年）9 月 28 日（木）、特別養護老人ホームあすなら苑（奈良県大和郡山市）にて、高齢者の方々にトマトシャーベットを提供し、今後の製品化を視野に入れた試食会を実施します。



完熟ミニトマトのシャーベット

【本件のポイント】

- 農学部農業生産科学科の学生が栽培・収穫した完熟ミニトマトを農学部の圃場で、(株)テnderボックスの協力の下、トマトシャーベットに加工
- 試食会を実施し、食事ケアの視点から介護士らの意見を収集
- 美味しく食べられるシャーベットで、高齢者の方々に容易に栄養素を摂取

【本件の概要】

近畿大学農学部農業生産科学科植物感染制御工学研究室では、研究室に所属する 3 年生の授業の一環で、ミニトマトの栽培を行っています。今回、この夏に収穫したミニトマトを株式会社テnderボックス（奈良県生駒郡平群町）に依頼し、トマト本来の風味をもち、栄養を手軽に摂取できるようにトマトシャーベットに加工しました。これを高齢者の方々に約 140 食を提供し、今後の製品化へ向けた意見の収集を行います。

■日 時：平成 29 年（2017 年）9 月 28 日（木）13：30～15：00

■場 所：特別養護老人ホームあすなら苑（奈良県大和郡山市宮堂町 160-7、近鉄橿原線「ファミリー公園前駅」下車 徒歩 10 分、駐車場有）
ホームページ <http://www.asunaraen.or.jp/>

■対 象：あすなら苑入所の高齢者の方々（一部、特別な食事制限が必要な高齢者の方を除く）

■提供数：約 140 食

本件について取材をお願いします。取材の際は、事前に下記までご連絡ください。

＜本資料配布先＞奈良県政・経済記者クラブ、奈良県文化教育記者クラブ、奈良市政記者クラブ

【報道機関からのお問合せ】近畿大学 総務部広報室 担当：高橋、明和
TEL：(06)4307-3007 FAX：(06)6727-5288 E-mail:koho@kindai.ac.jp

※本件に関する画像を以下サイトでご提供します。ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>



【トマトシャーベットについて】

トマトシャーベットには、極甘で裂果の少ない、色ツヤのある、酸味と甘さのバランスの良いミニトマトを使用しました（果実重1個、約15～20g）。トマトには、リコピン、 β （ベータ）-カロテン、ポリフェノールなど機能性を有する成分が豊富に含まれています。今回、1カップ（100ml）のトマトシャーベットには、ミニトマト（3個分）、グラニュー糖、レモン果汁、安定剤（増粘多糖類）が含まれており、着色料や添加物は一切含まれておりません。

トマトシャーベットは、程よい甘さと食感（口当たり）が良く、一口食べた後から口いっぱいにトマトの風味が感じられるとともに、さっぱりとした後味を目指して開発されました。

【本件の背景】

トマトを嫌う人の多くは、食感（ジェル部分）が嫌い、匂い（青臭さ）が嫌いなどの理由を挙げます。タキイ種苗株式会社の平成27年度（2015年）の調査においても、好きな野菜1位であると同時に、嫌いな野菜3位として上位にランクされるほどです。

今回試食を行うトマトシャーベットは、開封しただけではトマトの青臭い匂いはほとんどなく、シャーベットの色を見ただけではこれがトマトだとは分かりません。さらに、多くの人が嫌うトマト本来の食感がないのが特徴です。

平成28年（2016年）の第1弾試作品の試食段階でも、「トマト嫌いでもおいしく食べることができました」等と好評でした。また1カップ（100ml）のトマトシャーベットを完食することにより、ミニトマト3個分の栄養を摂取できることから、「トマト嫌いの人だけでなく、食べることが苦手な高齢者の方にも手軽にトマトの栄養摂取に貢献できるのでは」といった高齢者に配慮した意見もありました。

今回の試食会で多くの高齢者や介護士の方々からの意見を聞くことで、今後、より完成度の高い製品を目指していきます。

【あすなら苑について】

あすなら苑は、ならコープ組合員が高齢者福祉を学ぶなかで、理想とする福祉施設開設のため5年の組合員運動を経て平成11年（1999年）9月に誕生した特別養護老人ホームです。「老いても住みなれた町でいつまでも安心して暮らし



続けたい」「地域福祉に取り組むためのよりどころとしたい」という組合員の願いや思いの中で、5万人以上の方々の募金活動で誕生した地域の中から生まれた施設です。今では、奈良県下に18の高齢者福祉施設と1つの保育園を展開し、社会福祉法人協同福祉会として、奈良の高齢者福祉の重要な役割を担っています。

【報道機関からのお問合せ】 近畿大学 総務部広報室 担当:高橋、明和

TEL: (06)4307-3007 FAX: (06)6727-5288 E-mail:koho@kindai.ac.jp

※本件に関する画像を以下サイトでご提供します。ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>



あすなら苑では、オリジナルの「10の基本ケア※」を実践し、1から10までの行為を順番に行うことでトータルケアをおこない、お年寄りを寝たきりにさせない介護にむけて、先進的な福祉を実践しています。「10の基本ケア」には食事ケアも展開されていることから、今回の試食がケアの一助になればと願っています。

※『あなたの大切な人を寝たきりにさせないための介護の基本—あすなら苑が挑戦する「10の基本ケア」』

出版社：クリエイツかもがわ（2009）

【株式会社テnderボックスについて】

株式会社テnderボックスは、奈良県生駒郡平群町に本社を置く企業で手作りイタリアンジェラートの販売・企画 OEM やイタリアンレストラン「mamma」の経営等を手がけています。ジェラートについては、定番商品から季節商品、各地の特産物を用いた「ご当地ジェラート」まで、これまでに編み出したレシピは、実に300以上を誇ります。また、平成27年（2015年）1月に、ジェラートの本場イタリアで開催された「第36回 SIGA イタリア国際ジェラートコンテスト」自由部門にて、工房長の今坂賢二氏が日本人最高位となる世界6位入賞を果たしています。

■設立：平成9年（1997年）3月25日

■代表取締役：華田 宗孝

■所在地：奈良県生駒郡平群町菊美台1丁目7-33

■資本金：1,000万円

■ホームページ：<http://www.tender-box.com/>

【報道機関からのお問合せ】近畿大学 総務部広報室 担当：高橋、明和

TEL：(06)4307-3007 FAX：(06)6727-5288 E-mail:koho@kindai.ac.jp

※本件に関する画像を以下サイトでご提供します。ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>

