

## 配食サービス活動におけるマネジメントと課題

— 厨房に焦点を当てた分析より —

白梅学園短期大学 呉羽かおる

### I. はじめに

配食サービス活動は、1970年代にノーマライゼーションの高まりとともに、大都市圏におけるひとり暮らし高齢者支援を目的に地域住民同士の支え合い活動として開始された。当時の食事支援の必要性とは、i 生活、ii 健康、iii 孤独の問題に対応することであり、最も必要かつ具体的な働きのひとつであった（岡本，1981）。また担い手の中心となったのは、住民参加型在宅福祉サービス団体をはじめとする中高年主婦ボランティアであるが、その理由として、1973年の福祉元年・コミュニティケアの提唱とともに社会福祉協議会によるボランティア育成が開始されたこと（江田，2019）、地域貢献という視点だけではなく、妻・母以外の役割、第三の居場所を求めて参加した女性達もいたこと（天野，1979）、食事サービス活動は身体的なケアに比べ負荷が少なく作業が細分化しやすい活動であることも指摘されている（七星，2021）。

さらに配食サービス活動は、政策的な後押しや「施設の社会化」を背景に（清水，2018）、地域住民だけではなく社会福祉法人においても同時多発的に開始されたサービスでもあった（七星，2022）。社会福祉法人がサービスを提供する場合は施設内の厨房で調理し、ボランティアがホームの車で配達する方法などを取る事が可能であったが、地域住民であるボランティアは自宅の台所や公共施設の厨房

設備を使用し、食事を提供していた（栗木，1993）。つまり「サービス立ち上げ当初は公共施設の資源を上手に活用し、継続できる手応えを得てから独自拠点の整備を検討するというプロセスが現実的」（一般社団法人全国老人給食協力会編，2016）というように、活動団体にとって厨房確保は喫緊の課題であった。栗木は活動開始当初から「食事サービスの3要素」である「人出・場所・資金の確保」を課題として挙げているが（栗木，1996）、単に場所を確保するだけではなく、配食サービス活動に不可欠なのは「絶対的に重要なのは衛生基準をクリアした厨房の確保」であった（社会福祉法人東京都社会福祉協議会，2008）。

このように活動場所の確保の重要性が指摘されているが、ここで現状について述べる。住民参加型在宅福祉サービス団体全国連絡会が実施している調査には「組織運営」の項目があり、「活動拠点の状況」について問うている。その結果によると、活動拠点を確保できている団体は約40%で、独自の活動拠点を持つ団体が減少し続けている（住民参加型在宅福祉サービス団体全国連絡会，2022）。筆者は配食サービス活動の担い手が地域や活動とどのようにつながりを持つようになったかインタビュー調査を行っている。その中で複数の担い手から厨房や厨房業務の現状について、味やレシピが継承されていないこと、厨房内の人間関係が活動に影響すること、安全衛生

管理や個別対応の困難さなどの発言があった。結果の欄で後述するが、厨房は単に調理を行う場というだけではなく、日常生活でかかわる住民同士の関係性から影響を受けること、専門性の有無や衛生管理の実情、リスクマネジメントの必要性があることが把握できた。しかし、地域住民同士の支え合いで行われる厨房業務の現状と課題について、担い手自身の語りを活用した調査は管見の限り見当たらない。

前述したように、これまで厨房や厨房業務に関しては、衛生管理（平野・小西，2003）、介護予防の観点から調査が実施されてきた。中でも最も調査数が多いのは、栄養管理面から食事内容に着目した調査である。例えば、i 栄養のバランスを取る必要性を述べた研究や（尾関，2023）、ii きざみ食・とろみ食などの食事形態や、個別対応食の必要性に言及した研究（片岡・前田・山野，2021）、iii 高齢者・障害者の栄養状態の現状から望ましい配食像を示した研究、iv その他として容器や食事管理に関して述べた研究の蓄積がある。（門永，1995；平野・小西，2003）。

配食サービス活動において厨房業務を円滑に行うことは、活動自体の安定性を維持するとともに地域における食の保障の実現と自立した生活の継続に寄与できると考えられる。そこで本研究では、配食サービス活動に従事する担い手 20 名に行ったインタビュー調査内容から厨房業務に関する発言に焦点を当て、その現状と課題について考察を行う。

## II. 調査方法

### 1. インタビュー協力者について

インタビュー調査協力者の選定理由・概要について述べる。調査は地域で福祉活動を行っている NPO 法人 2 法人と株式会社 1 社の

計 3 団体を選定した。NPO 法人は 2 法人とも、配食サービスに加え通所介護・指定居宅介護支援事業所など介護保険事業を運営しており、主な利用者は高齢者である。株式会社は営利企業ではあるが、1990 年代に任意団体として地域活動を開始している。2000 年代後半に株式会社として登記され様々な事業を行っているが、食事に関してはコミュニティ・カフェから子ども食堂や食事配達へ移行した経緯がある。なお食事サービスはボランティアによって運営されており、利用者である子どもに加え、その家族など多世代を支援している。3 団体とも、食事配達というアウトリーチを通じて利用者自身のことや生活背景、生活支援上の課題を把握するなど地域・地域住民との接点を最も持ちやすく、地域づくりを意識しやすい活動だと判断した。また調査対象者には直接利用者に関わる配達担当者に加え、調理担当・管理者も含まれているが、非営利団体の場合は小規模性となりが深く、職員が業務役割を兼務している状況があることから（清水，2018）、調査協力者に該当すると判断した。

### 2. 調査実施方法

調査は、2023 年 6～8 月にかけて配食サービス活動に従事する担い手（表 1）に半構造化インタビュー調査を実施した。1 回あたりのインタビュー平均時間は 60 分で、プライバシーが保護された環境を設定しインタビューガイドをもとに半構造化面接を行った。インタビュー項目は、インタビューのプロフィール、配食サービス活動に参加したきっかけや理由、活動期間、職歴、担当業務、地域との接点、居住歴などである。

インタビューを行う際は、謝礼があることを説明し、事前に口頭・書面で同意を得、会話内容を IC レコーダー・メモ帳に記録・筆記

表 1.インタビュー調査協力者一覧

No.	ID	年齢	団体種別	経験年数	役割
1	A	40代	NPO	24年	事務・配達
2	B	60代	NPO	8年	配達
3	C	20代	NPO	7年	事務・配達
4	D	60代	NPO	5年	配達
5	E	70代	NPO	4年	配達
6	F	60代	NPO	4年	配達
7	G	40代	NPO	23年	調理
8	H	40代	NPO	1年	配達
9	I	30代	NPO	7年	管理者
10	J	20代	NPO	2か月	調理
11	K	60代	NPO	4年	調理
12	L	50代	NPO	7年	調理
13	M	50代	NPO	12年	事務・配達
14	N	60代	NPO	30年	管理職
15	O	40代	NPO	10年	管理職
16	P	40代	NPO	4年	管理職
17	Q	70代	NPO	18年	調理・喫茶
18	R	50代	株式会社	25年	管理職
19	S	20代	株式会社	4年	調理・配達
20	T	10代	株式会社	3年	調理・配達

した上で逐語録に起こした。加えてインタビュー途中でも調査参加の同意は取り消せること、あらゆる段階においても研究協力を取りやめることができること、過去に遡って研究データの破棄が可能なこと、協力の拒否等による社会的不利は一切生じないことを説明した。

### III. 倫理的配慮

調査の実施時には、調査協力者にインタビューに関する説明書と同意書を提示し、研究の主旨、協力は任意であること、個人団体が特定されないこと、調査結果を公表すること、調査に協力しなくても不利益が生じないことを説明した。また収集したデータ及び資料は、個人情報特定されないよう匿名化を行い事例として文章化する際は個人情報の漏洩につながる可能性を全て排除した。なお本調査の実施にあたり、白梅学園大学・白梅学園短期大学「人を対象とする研究」計画倫理審査委員会の承認を得て実施した(承認番号:202304)。

### IV. 結果

インタビュー調査の結果、厨房におけるマネジメントと課題について語られた内容を、10項

目に集約した(表2)。その内訳は、1. 味・レシピ、2. 食事形態、3. 容器、4. 衛生・安全管理、5. コスト意識、6. 担い手の高齢化、7. コミュニケーション、8. 密室化するリスク、9. コンプライアンス、10. 研修体制についてである。以下、この10項目について担い手の語りを引用しながら、結果を述べる。

#### 1. 味・レシピ

配食サービス活動の主な担い手は中高年女性である。このように中高年女性が多く参加する配食サービスの「家庭の味」は、特徴の1つである。配食サービスの食事について、「特別なものではなく、家庭で作って食べているものでいいのです。家庭の味がいいのです」(平野・小西, 2003)と述べられている。また担い手は、「家庭料理へのこだわり」から手間をかけた温かい食事を目指していると指摘されている(七星, 2022)。しかし実際には、「配食サービス」としての味がレシピとして継承されておらず、食事の味が一定していないこと、担い手それぞれが「家庭の味」に固執するために「味が個人の技量に左右され」生産性・効率が低くなっていることが語られている。

「一応基本の調味料のやつとかっていうのは載ってるんですけど、(レシピがないから)なんか今までのと違くない?っていうのもあったり。今のうちに残さなきゃって思っはいて」(A)。

「昔作ったものをそれを運用してるという形で。ここってレシピが存在しないんですよ。言ってしまうえば、1人1人のレシピが違うんですよ」「ご家庭で料理をするのと、仕事で調理をするって違うんじゃないですか」(G)。

「味に飽きたので業者を変更したいと言われてることがあります。そういう方は何人かいらっしやいました。何ヶ月か経ってから、また戻ってくるということがございます」(J)。

「自分がちょこっとでも関わった料理が何かお弁当に乗ってるって、今までにはない感覚たマニュアルじゃないけど、なんかそういう冷凍食品が入っててそれを揚げて、また設定する単調な作業だと思うんですけど」(K)。

「(見学時に)楽しそうにお弁当詰めたりしてるのを見て。幼稚園の給食とかと同じような感じよって言われたので、私にもできるかなっていう甘い考えで」(S)。

## 2. 食事形態

配食サービスの主な利用者は高齢者である。加齢に伴い食事形態やアレルギー、病状、嗜好に応じた個別対応が求められる。調査を行った3団体は全て個別対応を行っている。個別対応の細やかさから利用先として選んでもらえる反面、限られた人員・時間・費用の中で対応する困難さも語られている。

「プラスアルファですよ、中までいろいろ持ってくとか食事形態をこうするとかっていうのがあって、あえてうちを選んでくれたりっていうケースもなくはない」(A)。

「特別刻みがあるとかじゃなくって、魚だったらハラミと背とかそういう好き嫌いはありますけど、同じように盛り付けてあったら、どれにしようか美味しいと同じだねって言えるような盛り付けがしたい。そういう作り方をしてほしいなって。でも正直ねそれを今望むのは、ちょっと負担がかかり過ぎるから難しくて」(N)。

## 3. 容器

配食サービス活動で使用される容器は、「回収容器」と「使い捨て」に分類され、それぞれに特徴がある。食事提供に望ましいのは回収容器であり、主に共食会などで使用されている。見栄えが良く、容器の材質もしっかりしているが、都度回収し洗浄しなければならない。加えて配達時に前回の容器を受け取るため、少なくとも2倍以上の容器が必要になる(平野・小西, 2003)。

続いて使い捨て容器について述べる。使い

だったので、ファミレスだったら、決められ

捨て容器は安価で軽く、高齢者でも持ちやすいこと、利用者にゴミとして捨ててもらえるため、回収の手間が省けると言及している(栗木, 1993)。またかつては、使い捨て容器として発泡スチロール容器を輪ゴムで留めて届けている団体や(角田・大久保・山本, 1995)、温かい食事を利用者に届けるために保温容器が使用されていたが、かさばること・冷たいものは別の容器が必要なため現在では使用されなくなってきている(平野・小西, 2003)。ちなみに本調査の対象である3団体は、共食は回収容器、配食は使い捨て容器を使用するなど目的ごとに使い分けていた。

「団地で3階の人に向けて留守だったっていうと、車まで戻んなきゃいけないとかになるので。だからそういう(不在の)恐れのある人はもう予めもうボックスをアイス入れたボックスを持ってくんです。もう知恵ですよ。1回戻ったらまた大変ですからね」(E)。

「とにかくやり方がいっぱいあります。それを覚えるのがまたえらいこっちゃでもう大変なんです」(F)。

「コロナになっても、うちは資材がたまたまあったんですね。お弁当箱がいっぱい、使い捨ての紙のお弁当箱がいっぱいあったので。お弁当に切り替えて。発注間違えて買っちゃって、すごいかわいい素敵だね、不透明の蓋がついて、すごくいい感じの」(H)。

担い手は、認知症状があり食事配達があることを忘れてしまう利用者宅を訪問する際に、手渡しできない可能性があることを見越し、弁当を容器ごと入れられる氷入りボックスを用意して再配達の手間を省いていた。また思いがけず間違えて発注した大量の使い捨て容器が、新型コロナウイルス感染拡大時に活用できたことが語られている。

## 4. 衛生・安全管理

「配食サービスで怖いのは食中毒」(平野・

小西, 2003) であり、「細心の注意を払う必要がある」(栗木, 1993) が、本調査でも衛生・安全管理の重要性について語られている。この項目の主な語り手は、調理師として大規模調理の経験を持つ G さんである。専門職としての視点から捉えた衛生・安全管理面の現状と課題について語られている。

「あまりに効率が悪すぎる。みなさん、そのご家庭で料理をするときに、その料理作りましたと。2 時間、この今の気温湿度状態の部屋に 2 時間置きっぱなしにします？」(G)。

「少しでもその常温の時間帯に出る時間を少なくするとか、盛り付ける際も時間をかける素早く、手際よく盛り付けて、少しでもその時間かからないようにする。安全管理として安全管理として基本なんですけども」(G)。

「厨房の温度チェックだとか チェックシート類とかも不備が多い。研修記録とかがなかった。HACCAP に乗っ取るとあった方がいい。食品衛生法上は別になくても問題はないと言われてるけどもチェックシートはないし、そもそも確認してる人はあんまりなかったんです。する人はいるんです」(G)。

考察の章で後述するが、食品衛生法の遵守や大量調理施設衛生管理マニュアルを参照するだけではなく、食品の汚染の防止や、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう調理師・栄養士など専門職による指導が必要な常態にあることが把握できた。

### 5. コスト意識

筆者は配食サービスの持続性・継続性を維持するためにコスト意識を持つことは必要だと考えるが、この項では担い手にコスト意識がない、もしくは希薄であるためにモラルハザードが起きたことなどが語られている。

「食材の発注の仕方とかそういったのも、スーパーとかで購入してくるんですよ。自分たちでもその必要な食材を集めてる部分ってのがあるんですね。その買い出しリストを作っ

て」(G)。

「時間外だし。それはちゃんとしかもその人が例えば車で帰りに行ったとする例えばそれ事故に巻き込まれたり、そしたらどうするんだと。労災にもならない。ただ安く抑えればいいってもんじゃない」(G)。

「厨房は本当飲食禁止だけでも、そこでお茶お茶会しちゃったとか。もうモラルが壊れちゃってお料理教室みたいになっちゃった。サークルみたいな感じです。別にもうけは出ないけど、自分たちは作ってるだけっていうような」(P)。

### 6. 担い手の高齢化

担い手の世代交代が進まず高齢化が進行し、利用者に加え担い手に対しても配慮が必要になりつつある様子が語られている。

「若くはなっていないけど昔から知ってる顔っていうのは、もうその 1 人だけ。一時に比べたら減ってると思います。減ってるし、こなせる数っていうのも、減ってると思いますね」(A)。

「皆さんちょっと、調理の方も配達の方は少しちょっと高齢になってきてはいますので、チームとする上での視点はどれだけミスさせないように連絡できるかっていうのにちょっと重点が置かれてきてるところもあります。ミスして欲しくないところを強調して説明したりするだとか」(J)。

「もうだんだんその年も取ってくるから、皆さん本当 50・60・70 ってね、やっぱり体力なくなってくるから。どんどんどんどんね、つらくなってきて、やっぱり大変なことはしたくないっていう。掃除って結構大変だったりするけど、やっぱり楽に、あの確実に楽に流れてたね。年を重ねるに従って」(P)。

管理者には、高齢化した担い手に「どれだけミスをさせないように」するか、「楽に流れて」いる中で掃除など体力を使う業務をどう行ってもらうか、役割分担や業務の見直しも

求められている。

## 7. コミュニケーション

厨房担当者は配達担当者に比べ、利用者と直接かかわる機会が少ない。換言すれば、直接苦情を申し立てられることは少ないが、やりがいにつながる「感謝」を伝えられることも少ない。そのような状況の中で、厨房内のコミュニケーションはどのように成立しているか、担い手に障害がある場合などの関わり方などが語られている。具体的にはコミュニケーションがどのように成立しているか、担い手に障がいがある場合などの関わり方などが語られている。

「調理するときも食べる時も、うん、やっぱりその食事ってコミュニケーション場でもあると思うので、すごい美味しいねって言うだけでもすごいから盛り上がります。自分の作った料理とか、が出てくると、これ大変だったねとか、でも美味しいねとか」(T)。

「スタッフの方で障害持ってる方がいるんですけど。特にその方とは近づきすぎちゃうと、依存関係になっちゃうていうのを、以前聞いたからその線引も必要だし」(S)。

「なんかもうちょっと作って食べてくれる人の顔が見れたりとかしたら、ちゃんと職としてやっても楽しいかなと。だったらファミレスとか店舗とかの方が楽しいかな」(K)。

## 8. 密室化するリスク

事務・配達担当部門と異なり、厨房は厨房内だけで業務が完結する傾向がある。そのため担い手間の結びつきが強くなる反面、密室化し活動がサークル活動のようになっていることが語られている。本インタビュー調査においても、リーダー不在によるモラルの崩壊が起き、ガバナビリティを高めていく必要性もあることが語られている。

「すごい楽しい。毎日。理事長がサークル活動じゃないんだからって言うんだけど、サークル活動に来てみたいに毎日楽しかった。超楽しかった」(N)。

「キッチンの密室性ですかね。独自の文化が形成されてっちゃって。プラス近所の方だから。学校関係とかね。そういう知り合いとかで言い合いもできないんですよ」(R)。

## 9. コンプライアンス

コンプライアンスは配食サービス活動に限らない。しかし、配食サービス活動の厨房では食品衛生法など食品関係の法規に加え、モラルも求められることが語られている。また今回の調査ではチーフ・リーダーの不在がコンプライアンス不徹底に影響を与えているのではないかということも指摘されている。

「リーダーが不在だから夫々の自分ちみたいな感じになっちゃってる。管理者がストップしようとしても、もう指示がもう入らない。指示しても全然無視されちゃう状態で。自分たちがいなきゃ作れないんだからって」(O)。

「集団調理とやってるところって、その話ってよくありますよね。うちは今は(残った食品は)買い取らせてる。本当に10円でもね、もう値段つけばいいだけなんだけど」(R)。

## 10. 研修体制

担い手は簡易な研修後、即現場に入る、OJTとして活動について学び、担い手が戸惑っている様子が語られている。

「一応研修って形でいらっしゃる方はいらっしゃいますが、新人の方がどういうふうに対処されてるかは全然知らない」(N)。

「仕事っていうかあんまり訓練をされてないのにいきなり現場に放り込まれて、そこですごい苦勞するっていう。この団体の特性なのか、福祉の関係の仕事だからなのか」(O)。

「本当はね、その、見る人が余裕があって、みんなのこと見ててくれてるっていう状態なんだろうけど、そんな余裕ないからどこにもいないからみんながそれぞれ現場突っ込んでるからそれぞれに任されてるっていうのでずっと来てるわけですよ」(P)。

## V. 考察

本節では、配食サービス活動に従事する担い手 20 名に行ったインタビュー調査内容から厨房におけるマネジメントと課題について語られ態、3. 容器、4. 衛生・安全管理、5. コスト意識、6. 担い手の高齢化、7. コミュニケーション、8. 密室化するリスク、9. コンプライアンス、10. 研修体制について課題のあることが把握できた。後述するが、これらの項目は全て要因や結果が通底しているように考えられる。

ちなみにこの 10 項目は、1970 年代の活動開始当初から指摘されている「人出・場所・資金の確保」(栗木, 1996) と一致していた。その要因として何点か想定されるが、まずこの配食サービス活動自体が十分に周知されていないことが挙げられる。例えば本インタビューでも、世代交代が進んでいないことが語られている。より多くの世代にこの活動を知ってもらい、活動参加の契機となり得る SNS を活用する必要性は実感しているが、日常業務が多忙なため、手回らないということであった。

また配食サービスは、居住地域内で平日日中に行われる活動であるため、参加者限定される傾向がある。そのためこれまでの生活歴や日頃の住民同士の関わり、人間関係が厨房業務をはじめとした活動に影響していることが考えられる。さらに配食サービス活動の利用者には認知症状や精神疾患のある方もいる。利用者対応に加え、利用者の家族支援・食事形態への個別対応など業務の負荷の高い常態にある。しかし担い手の多くは有償・無償のボランティアであり報酬も高いとは言えず。担い手の善意に支えられている現状がある。地域における食の保障を実現し、住民同士の支え合い活動による配食サービス活動を継続的・持続的なものにさせていくには、活動の長期的な展望を持てるよう活動費の単年度支給の見直しや、厨房機器のメンテナンスフィーや人件費への助成、コンプライアンスをはじめとした入職時研修の実施や、その継続的なフォロー体制の構築も必要だと考える。

た内容に関する発言に焦点を当て、その現状と課題について考察を行う。本インタビュー調査により、以下 10 項目、1. 味・レシピ、2. 食事形

## VI. 本調査の限界と課題

本調査の限界と課題を述べる。本調査は配食サービス活動に従事する担い手 20 名に行ったインタビュー調査結果から、厨房業務に関する発言に焦点を当て、その現状と課題について考察を行うことを目的としたものである。本調査により、地域における食の保障を担う配食サービス活動団体の厨房業務の現状と課題を提示することができたと考えられる。しかし、サンプル数の少なさや地域の偏りは否めない。

## 謝辞

活動でご多忙の中、インタビュー調査にご協力くださいました担い手のみなさまに深謝いたします。

本研究は、2023 年度白梅学園大学・短期大学子ども学研究所の研究助成を受け実施した。

## 引用文献

- 天野正子 (1979) ライフサイクル第三期の女性の意識と学習(一般研究 II・3 部会 女性と教育), 日本教育社会学会大会発表要旨集録, 31, 82-88.
- (再録: 2005, 現代選書『第三期の女性—ライフサイクルと学習—』, 学文社. 独立行政法人労働政策研究・研修機構 (2006) NPO の有給職員とボランティア—その働き方と意識—, 労働政策研究所, 60, 173-183.
- 江田英里香編著 (2019) 『ボランティア解体新書』, 木立の文庫, 18.
- 平野和子・小西治子 (2003) 『小地域ネットワーク活動 配食サービス』, エルピス社, 8, 12-13.
- 一般社団法人全国老人給食協力会編 (2016) 『住民主体の生活支援サービスマニュアル 5 食

- 事サービス』, 社会福祉法人全国社会福祉協議会, 9(13), 35-36.
- 住民参加型在宅福祉サービス団体全国連絡会 (2022) 『住民参加型在宅福祉サービス団体活動実態調査報告書 (令和2年度)』, 住民参加型在宅福祉サービス団体全国連絡会, 7.
- 門永美紀 (1995) 高齢者の生活援助型食事サービスにおける配食容器の実態と検討, 神奈川県立栄養短期大学紀要, 神奈川県立栄養短期大学紀要編集委員会編 (27), 87-99.
- 角田久美子・大久保みたま・山本 学 (1995) 一人暮らし高齢者の食生活に対する地域食事サービスの役割, 日本家政学会誌, 46(10), 959-968.
- 片岡文乃・前田佳予子・山野葉子 (2021) 配食サービスを利用する地域在住高齢者の咀嚼能力の違いからみた身体・生活状況および栄養状態の現状について, 日本在宅栄養管理学会誌, 8 (2), 137-147.
- 小伊藤亜希子・池添 大・斎藤功子・立松麻衣子・田中智子・辻本乃理子・中山 徹・藤井伸生・増淵千保美 (2007) 在宅高齢者の食生活を支える草の根型配食サービスの利点と課題, 日本家政学会誌, 58(12), 49, 781-793.
- 厚生省 (1996) 厚生省老人保健福祉局長通知, 「民間事業者による在宅配食サービスのガイドラインについて」.
- 厚生労働省 (2018) パンフレット「配食サービスを通じて高齢者の健康づくりを支えてみませんか」, 1-7.
- 久保美由紀 (2011) 配食サービス利用者調査からみた高齢者の地域生活支援の現状と課題, 会津大学短期大学部研究年報, 68, 105-120.
- 呉羽かおる (2023a) 食事サービス活動における生活支援の困りごとへの対応プロセスの研究, 地域福祉研究, 公 11, 80-91.
- 呉羽かおる (2023b) 食事サービス活動における生活支援の現状と地域づくりの可能性—担い手に対する質問紙及びインタビュー調査の分析から—, 東洋大学大学院博士論文.6-7.
- 栗木黛子 (1993) 『高齢社会の食事サービス 運営の手引きと課題』, 近代出版. 11-21,23, 33,109-117.
- 栗木黛子 (1996) 『高齢社会を拓く食事サービス論』, 御茶の水書房, 143.
- 七星純子 (2021) 市民参加型食事サービスの生成期における予備的考察—1970-1980年代を中心に—, 千葉大学大学院人文公共学府研究プロジェクト報告書, 移動と接触, 3, 45-65.
- 七星純子 (2022) 戦後日本における食と家族の変容に関する社会学的考察 : 高齢者の食事サービスと子ども食堂を中心に, 千葉大学大学院博士論文, 36, 39.
- 岡本千秋 (1981) 在宅福祉における老人給食サービスの意義と役割及び今後の問題点—大阪における一つの実践より—, 社会福祉学, 22 (1), 63-85.
- 大槻奈巳 (2011) NPO 活動と女性のキャリア形成, 家計経済研究, 89, 44-52.
- 尾関麻衣子 (2023) Case Report に学ぶ 摂食嚥下障害の栄養アセスメントの介入とコツ vol.9), 歯科医院に所属する管理栄養士が配食サービス施設管理栄養士と協働で栄養介入を行った在宅療養中のパーキンソン病患者の例, 臨床栄養, 142 (7), 1116-1121.
- 社団法人シルバーサービス振興会編集 全国在宅配食サービス事業協議会協力 (2006) 『配食サービス従事者研修用テキスト』, 中央法規出版, 89, 96.
- 社会福祉法人東京都社会福祉協議会 (2008) 『食の福祉的支援に関する調査研究報告書』, 社会福祉法人東京都社会福祉協議会, 22, 31, 72.
- 清水洋行 (2018) フードシステムにおける市民参加型食事サービスの特性, 日本フードシステム学会監修 斎藤 修・高城孝助編, 『医福食農の連携とフードシステムの革新』, 農林統計出版所, 133-164.

#### 参考サイト

- 厚生労働省 (2017) 大量調理施設衛生管理マニュアル 0000168026.pdf (mhlw.go.jp) (閲覧日



2024年5月13日)

## Management and Issues in Meal Delivery Service Activities

— From an analysis focused on the kitchen —

Meal delivery service activities were initiated in the 1970s as a mutual support activity among local residents to support elderly people living alone in metropolitan areas, along with the growing trend toward normalization. From the beginning of the activities, the "three elements of meal service" (manpower, location, and funding) were cited as challenges (Kuriki, 1996). However, in the most recent survey, only about 40% of the organizations were able to secure a base for their activities, and it has been pointed out that the number of organizations with their own bases for activities continues to decline.

The author has been interviewing bearers of meal delivery service activities to find out how they have become connected to the community and its activities, and several of them mentioned the current state of their kitchens and kitchen operations. As a result, it was understood that the kitchen is not only a place for food preparation, but is also affected by the relationships among residents involved in daily life, the existence of expertise, the reality of hygiene management, and the need for risk management.

We believe that smooth kitchen operations in meal delivery service activities can maintain the stability of the activities themselves and contribute to the realization of food security in the community and the continuation of independent living. However, to the best of our knowledge, there have been no surveys that utilize the narratives of the kitchen staff themselves regarding the actual situation of kitchen operations, which are carried out through mutual support among local residents. In this study, we focus on the comments about the kitchen work from the interview survey of 20 meal delivery service providers, and discuss the current situation and issues.