

# 手作り弁当の宅配事業「家庭的な味と地元食材にこだわる」 170414

---

2017.04.14

## 「すこやかキッチン合同会社」

下山能一さん（60代）



「すこやかキッチン」その名前通り、食を通じて「健康への追求とお年寄りの自立支援」を理念としたケータリング事業を6年前に立ち上げた下山さん。

「この仕事をやる前は、健康グッズやサプリメント原料の用途開発の仕事をしていました。その後、縁あって老舗の割烹仕出し屋のケータリング部門を手伝う事になったのですが、残念な事に、後にその事業部が廃止になる事が決まってしまいました。しかしその時に『まだこの仕事を続けたい!』というスタッフの気持ちを酌んで、これを機に一緒に働いていたシニアのスタッフを含む4～5人と独立することにしました」

当初は老人ホームにも給食を提供していたため、20人以上ものスタッフが働いていた。今は少人数で回せるように切り替え、現在はシニアを含む6名のスタッフで回している。一般食はもちろん、高齢で一人暮らしの方や、糖尿病、高血圧の方の療養食にも対応し、真心のこもった手作りの料理を、豊中市、吹田市、一部箕面市内の50～100軒のお客様に日々届けている。毎日の食事

から体調の悪化を防ぐお手伝いを支援したいと、地元の新鮮な食材を使ったレシピを開発し、効率的な配送ルートを組み、インターネットも活用している。



「専属の配食担当者がお届けしています。高齢の方には、食事以外にも安否の確認や、孤独感解消など、何かのお役に立てるよう努めています。見守りを兼ねサポートの社団法人会員にもなっていますので、時には配送のついでに買い物の代行などを頼まれる事もあります。ありがたい事に、仕出し屋の頃から10年以上毎日、利用して下さる方もいらっしゃいますね」

その他にも今、下山さんは大阪府の「おおさか地域創造ファンド助成金事業」に採択され、障がい者向けのキノコ栽培ユニットの開発も手掛けている。小規模なスペースで低コストのキノコをエコ栽培できるもので、市内の支援団体などと連携しつつ、事業化を進めているのだそう。



おおさか地域創造ファンド  
Active Osaka Promotion Fund

[すこやかキッチンHPへ](#)

取材：2017年3月 Y.S.

発行元：とよなか生涯現役サポートセンター “Sサポ”

TEL：06-6152-7662