



17.OCT.2024
10月17日号
通巻088号

■発行所/(株)びゅ〜すまいる編集舗・みまもり未来プレス編集部
■2024年10月17日発行号 ■発行者・編集人/八木澤 晃 ■毎月第3木曜日発行

MAMORIO

<https://mamorio.jp/>

近くにいる子・いない子 すぐわかる『Coconil (ココニル)』

ビーコン付き名札を用いた園児の位置可視化：保育現場の安全と効率化へ

MAMORIO(東京都千代田区)では、保育施設向けの新たな園児安全見守りサービス『Coconil(ココニル)』の販売を開始した。本サービスは、『東芝オープンイノベーションプログラム ifLink テーマ』の共創活動として、東芝デジタルソリューションズとの共同開発により生まれたもので、保育士の負担を軽減し、園児の安全確保の支援を目的としている。

『Coconil(ココニル)』は、園児にビーコン付きの名札を装着させることで、保育士が園児の位置をリアルタイムに把握できるアプリ。保育士が所持するスマホにインストールされたアプリを通じて、園児がビーコンの電波が届く範囲にいるかどうかを簡単に確

認できる仕組みとなっており、安全管理の向上に寄与。

園児が電波の届かない範囲に移動してしまった場合には、アプリ上で「いない子」としてエリアに表示されるとともに、アラームが鳴り、保育士に対して速やかに通知されるため、「迅速な対応が可能」としている。

「この機能により、日々の保育現場で園児の見落としを防ぎ、園児の安全をより確実に守ることができます。さらに、『Coconil』には点呼機能が搭載されており、園児たちが何人いるのかを素早く数えることが可能です。この機能によって、保育士が短時間で園児の安全確認を行えるため、業務の効率化にも繋がります。保育士が安全に配慮しながら

も日々の業務をスムーズに行える環境を整えることで、保育の質の向上を実現します——(同社より)

MAMORIOは、ビーコンを活用した近接検知技術を基盤に、紛失防止デバイス『MAMORIO』や企業向け資産管

理サービス『MAMORIO Biz』を提供する企業。「『あたりまえに、気づかせる。』をキャッチコピーに、日常生活における安心と利便性の向上を目指し、さまざまな分野で新しい価値を提供しています——(同社)」



シニアが元気になると 日本が元気になる！

**元気シニア倶楽部
会員募集中!!**

—入会費・年会費なし—

一般社団法人

日本 S 元気シニア総研

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4-4-5 第3伊藤ビル4階
tel.050-5533-3100 fax.03-5791-5859 Email. info@genkisenior.com



「説得、車の買取り、その後まで——」高齢者の免許返納をサポート

返納後の生活まで支援するソーシャルスタートアップ ——セーフライド——

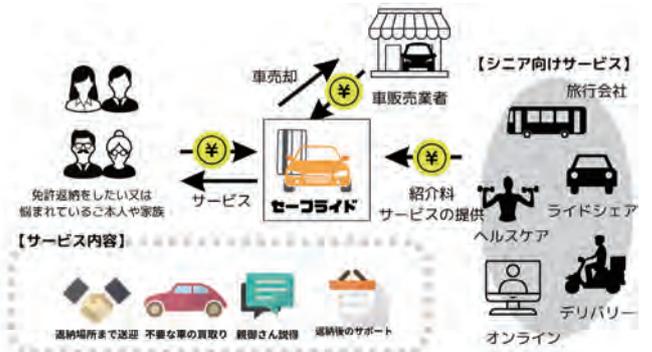
2024年8月28日に新たに設立されたセーフライド(福岡市中央区)では、高齢者の「免許返納に関する説得」から「返納場所への送迎」、「車の買い取り」、「その後の生活」までを支援するサービスをスタートした。

同社では本サービス展開に至った動機として次のように掲げている。「代表である山内が病院とその関連施設で10年以上勤務し、その際に多くの高齢者と接し、もっと多くの高齢者を支えたいという思いが強まったことです。また、自分自身が子供を持つ親として、散歩中に高齢者ドライバーと接触しそ

うになった経験や、2019年に池袋で起きた高齢者ドライバーによる悲惨な事故をニュースで目の当たりにし、子供や自分の親が同じような危険に巻き込まれたくないという強い危機感を抱きました。その時に、福岡市のスタートアップ支援プログラムに車の整備士である夫(現在:取締役)と参加しお互いの強みである[高齢者]×[車]を活かして生まれたビジネスが『免許返納サポ

ト』です——」(同社より)

現在は福岡県内を中心にサービスを展開中だが、今後は全国、ひいては海外展開を視野に活動を行うという。



<https://safe-ride.info>

『イオン鴨川店(千葉)』鴨川市内で移動販売スタート

「野菜・鮮魚・精肉・寿司」など“生鮮品充実”させ、市内を巡回 ——イオンリテール南関東カンパニー——

イオンリテール南関東カンパニーでは、2024年10月21日(月)より『イオン鴨川店(千葉県鴨川市)』から買物支援の一環として、鴨川市内において「移動販売」を開始する。

今回の移動販売エリアは、近隣に店舗が少ないほか、自家用車以外の交通手段が限定的なエリアを中心に巡回。販売場所は、鴨川市や自治会など地域ユーザーが集う場所で、日曜以外の週6日間稼働。計18の販売場所を原則

週2回巡回するとのこと。

「一般的な食品の買物頻度である週2回にすることで、食品の買物需要が全て移動販売でまかなえるようにしました——」(同社より)

ニーズの大きい生鮮品約150品目積載、寿司、アイスなど持ち帰りづらい品も充実させるという。さらに「定期的な買うもの」や「衣服やくらしの品」など御用聞き、も実施する。「移動販売の車両は軽トラックのため積載

量に限りがあります。そこで、かさばる物や購買頻度が低い商品などは御用聞きで承ります——」(同社)



<https://www.aeonretail.jp/company/news.html>

アイデアの商品化を推進する 身近なヒント 発明展

特許料 3億円!

アイデア募集中

特許料 6千万円!

発明家たちの登竜門

企業の 新製品 開発に



小さな創造を社会に活かす 一般社団法人 発明学会

<https://www.hatsumei.or.jp/>

情熱の発明商品・発掘プロジェクト 生活にやさしい『なるほどアイテム』を探せ

当コーナーでは、発明学会（東京都新宿区）のご協力をいただき「情熱の発明品」をご紹介します。子どもや高齢者、そして生活全般にやさしい「なるほどアイテム」をピックアップします！掲載された商品に興味のある方は下記までご一報ください。

器の中の突起でスプーンの残りが取れる

第87回 『食器ノコリトル』



約30年前の、自身の子育て体験時の経験をヒントに生まれた発明品が、今回、兼頭一臣さんが発明し商品化した『食器ノコリトル』です。発明のきっかけは、子

どもに離乳食をあけている際に、スプーンに残ってしまう食べ物を、どうやって取り除こうかと悩んだ経験がきっかけとなりました。

食器のふちをスプーンでコンコン叩いて落とす方法や、反対の指で取り除く方法。子どもの上唇に軽く押し付けて口の中に落とすこともあり、少し心苦しい思いをすることもありました。いずれの方法

でも、食事のマナー的にも、悪いので、これを解決してくれる食器がないかと、探したこともありましたが、そのような器はどこにも売っていません。

月日が経ち、現在、高齢者の介護に関わるようになり、全く同じ体験をした際に、かつて頭の中にあつた発明が思い出され、発明に取り組み完成したのが『食器ノコリトル』です。

として取り除きます。

球内面型としたため、

器内の突起をつかって スプーンの残りがとれる



「コンコン」せずに調理、介助ができる！



構造は、器の内面に突起が付いている構造です。使用方は、スプーンやフォークに残った食べ物を、器内の突起を使つて器の中に食べ物を落とす。



これにより、食事介助が、スマートで、衛生的で、食事のマナー的にも、介助の相手に対しても気持ちよく食事介助ができるようになりました。病院、高齢者、乳幼児施設などで食事のお世話をされている方。赤ちゃん、小さいお子様、食事介助が必要な方のご家族にはオススメの商品です。また、食べ物がすくいやすいように、容器の内側を半球内面型としたため、

かき混ぜる動作の調理や、生クリームやメレンゲ作成の時短にもなります。現在、当商品は発明学会ネットショップで販売中！今後の売れ行きが楽しみです！（松野泰明）

無料プレゼント！ 発明ガイドブック

『発明ライフ入門』（希望者は下記まで）

（この商品のお問い合わせは）

一般社団法人 発明学会 発明アドバイザー 松野MP係 まで

東京都新宿区余丁町7番1号 発明学会ビル

☎ 03 (5366) 8811 y-matsuno@hatsumei.or.jp

<https://www.hatsumei.or.jp/>

こちら『元気シニアビジネスアドバイザー!!!』

ブレインモンジュ・林野均の「シニア`萬、遊記」第86回

『地中海食』ってなに？

前回の記事「認知症を予防するためには」の5番目の項目、「栄養バランスの良い食事」でとりあげた地中海食について説明したいと思います。

地中海食とは、ギリシャ、イタリア、スペイン、モロッコなどの地中海沿岸の国々で食されている伝統的な食事様式のことです。厳密な決まりごとはありませんが、野菜・果実・全粒雑穀類、豆類、種実類、ハーブやスパイスなどの食品とオリーブオイルを豊富に摂取し、適量のワインとともにいただきます。

地中海食が注目されるようになったのは1950年代に始まった国際共同研究において、ギリシャでは高脂肪食を食べているにもかかわらず、心臓病による死亡率が低いことが明らかになったためです。現在も世界中の研究機関でその健康効果が検証されています。

なにをどう食べるか、というものを図に表した「地中海食ピラミッド」を載せておきます。三角形の頂点にある食品は時々摂取する食品、下に行くほどよく摂取する食品です。

●毎日野菜はたっぷり、果実は適量食べる。

●普段使っている油をオリーブオイルに変えてみる。

●パン、パスタは玄米や全粒粉入りのものにする。

●お肉よりも魚を食べる回数を増やす。

地中海食が健康効果をもたらす理由として――

●オリーブオイルや魚介類には悪玉コレステロール値を下げる効果がある不飽和脂肪酸が多く含まれている。

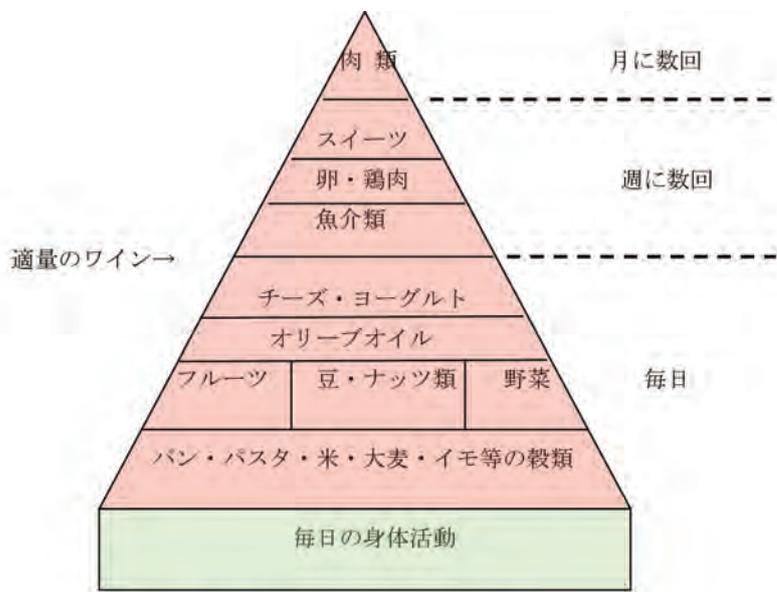
●伝統的に、赤身肉など飽和脂肪酸を多く含む肉の摂取が少ない。

●植物性の食品を多く摂取するために抗酸化作用が強い。

●主食として繊維が多い食品が食べられるため、食後の血糖値上昇やコレステロールの吸収を穏やかにする。

●香りのよいハーブやスパイス、オリーブオイルを使うことで、塩分が抑えられ減塩になっている。――などが挙げられます。

2013年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、その3年前の2010年に地中海食は無形文化遺産に登録されています。



地中海食のピラミッド

Author / 林野 均 (はやしのひとし)

プランニング・ブレイン・モンジュ代表 / 一般社団法人 日本元気シニア総研研究委員

『元気シニアビジネスアドバイザー』資格を取得後、元気シニア総研研究委員として、シニア向け商品やサービスの取材を「自らのシニア目線」で精力的に行なっている。 <https://planningbrain.com>

