

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 Ⅷ

H25.6.24 ワークショップ事務局

1 おかやまバイオアクティブ研究会での講演について

日 時：平成 25 年 6 月 15 日（土）

場 所：中国学園大学 1 号館 2 階大会議室（岡山県岡山市）

シンポジウム：「食のおいしさを考える」

主 催：おかやまバイオアクティブ研究会

参加者：約 60 名

- おかやまバイオアクティブ研究会は、岡山県下の大学および公的研究機関における研究者ならびに企業が会員として参加しています。
- 今回、同研究会からの依頼があり、広島発の「凍結含浸」について、関心の高い食品企業等への周知 PR のため、当ワークショップの活動として講演を行いました。
- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから、「介護用食品の開発～「食のバリアフリー」を実現する広島発“凍結含浸技術”」と題し、介護食市場の現状、凍結含浸法の概要、凍結含浸食品の特徴、凍結含浸技術普及の取り組み（ワークショップ活動）を紹介しました。



2 お知らせ

(1) 記事掲載

- 平成 25 年 6 月 22 日（土）、日刊総合経済誌「フジサンケイビジネスアイ」の記事「優品ズームアップ」にて、凍結含浸法が紹介されました。

インターネット上では次のサイトで記事を見ることができます。



<http://www.sankeibiz.jp/business/news/130622/bsc1306220502001-n1.htm>

(2) 農林水産省「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」

- 農林水産省において、介護食品に係る現状や課題及び対応方向等について論点整理を行うため「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」が開催されています。今年 2 月からこれまでに計 4 回開催されており、その資料や議事概要が公開されています。



<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigosityokuhin-1.html>

- 当ワークショップとしても、こうした情報の収集と分析も踏まえ、凍結含浸法や凍結含浸食品、その利用等について情報発信・共有できる機会を企画していく予定です。