

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 Ⅸ

H25.6.27 ワークショップ事務局

1 第8回食育推進全国大会について

日時：平成25年6月22日（土）、23日（日）

場所：広島市南区民文化センター／県立広島産業会館西展示館／
県立広島大学広島キャンパス／県立広島産業会館東展示館
（いずれも広島市）

テーマ：おいしい広島、たのしい日本～食育を科学しよう～

主催：内閣府／広島県／第8回食育推進全国大会広島県実行委員会

後援：消費者庁／文部科学省／厚生労働省／農林水産省／全国知事会／
全国都道府県議会議長会／全国市長会／全国市議会議長会／
全国町村会／全国町村議会議長会／広島市（順不同）

参加者：27,400名



- 食育推進全国大会は、毎年6月の「食育月間」における中核的行事として、毎年各地を廻って開催されます。今年は広島県が開催地でした。
- 広島発の「凍結含浸」について、広島県内の方々に広く知っていただくとともに、食と健康に関わっている全国の関係者、団体へのPRのために絶好の情報提供と体験の機会と捉え、当ワークショップの活動として、講演及び凍結含浸商品を展開している県内企業と連携し、ブース出展や試食提供を行いました。

2 活動状況

(1) ブース出展（県立広島産業会館東展示館会場 6月22日、23日）

- 凍結含浸商品を展開している県内企業（2社）と連携して出展し、当ワークショップとして、広島県の取組み紹介資料等を配布しました。
- 有名B級グルメなどの出展もあり、会場には親子連れをはじめ、一般の方が多く来場されました。当ブースには2日間でおおよそ250名の来場があり、株式会社北洋本多フーズの商品「やわらか惣菜」を試食体験されました。
- また、介護施設現場での凍結含浸調理導入に使われ始めている有限会社クリスターコーポレーションの商品「TORON」（凍結含浸用の酵素入り粉末調味料）の紹介では、真空包装機の実物に興味をもたれる方もありました。

【出展風景】



○ ブース出展会場は開場前から長蛇の列



○ ブース来場者（250名）への説明



○ 試食品（北洋本多フーズ）



○ 試食（360食相当）は完売

(2)「介護における食育の役割」 講演／試食会（県立広島大学広島キャンパス 6月22日）

- 県立広島大学広島キャンパス会場で開かれた企画「ワークショップ：介護における食育の役割」では、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから凍結含浸法の発明者の坂本宏司氏が紹介講演を行い、約80名の方が聴講されました。



- また、この企画では「市販の介護食と凍結含浸法を知ろう！」と題して試食会も設けられました。病院用食材卸で治療用食品等を販売されている株式会社栗本五十市商店からはユニバーサルデザインフード商品の試食等紹介があり、当ワークショップでは、県内の商品化企業による「凍結含浸食」の試食紹介を行いました。この試食会は、午後からの3時間ほどでしたが、約150名の来場者がありました。

【来場風景】

- 学生のみなさんはポスターにも興味津々
- 試食は「よい体験の機会」と好評



- 日本水産「笑み満菜」試食品と展示商品サンプル



- 三島食品「りらく」



- 北洋本多フーズ「やわらか惣菜」



- 学生ボランティアさんも試食提供を応援



(3) ミニステージ講演（県立広島産業会館西展示館 6月23日）

- 西展示館で開かれたミニステージイベントでは、当ワークショップとして広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから「食にバリアフリーを！広島発『凍結含浸』」と題して講演を行い、20名ほどが聴講されました。



3 総括

- 今回の食育推進全国大会を通じて、一般の方が多く来場されました。「介護食の商品がいろいろある」こと、広島で「凍結含浸」が研究されていることを初めて知り、興味をもっていた方が相当いらっしゃったようです。
- どの会場においても、試食された方は「おいしい」「食べやすい」「本当に舌でつぶせる！」と凍結含浸食が「見た目そのままでもやわらかく食べやすい」ことを体感していただけました。
- 「これはお店で売っているの？」「家庭では使えないの？」というご質問が多く、「今のところはほとんどが業務用ですが、一部インターネット等での通販がありますので御利用ください」とお答えすると、みなさんから「知らなかった」「早く広がればいいのにね」という「おいしい」的なコメントをいただきました。
- 凍結含浸食品は、施設介護の現場向けの業務用商品が出始めたところで、まだごく限られた範囲ですが、一般の方を含めて広く知っていただくことで、在宅介護のシーンなどでも今後利用が広がりうると思われました。