

広島発！「凍結含浸法」の最新動向

病院・介護施設での調理が簡単に

～民間と連携した普及が本格的にスタート～

資料提供

平成 25 年 12 月 13 日

食品工業技術センター

担当 | 杉岡, 下久

電話 | 082-251-7433

総合技術研究所 企画部

担当 | 伊藤

電話 | 082-223-1200

広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが独自開発した「凍結含浸法（とうけつがんしんほう）」は、「自然な見た目で見ると驚くほどやわらかい」最先端の介護食製造技術として全国的に認知度が高まっています。そのような中、病院や介護施設からは、既製品ではなく、その厨房で凍結含浸法を利用して調理し、やわらかい食事を提供したいという声も多く寄せられるようになりました。

こうしたニーズにお応えし、凍結含浸法による介護食調理の導入提供を促進するため、民間と連携した新たな取組が始まります。

凍結含浸法とは？

食材をいったん冷凍解凍し減圧すると、食材内部まで効率よく酵素などの物質がしみこむことを利用した技術です。食材を「見た目や風味をそのままに軟らかく」できることから、「食のバリアフリー」をもたらす技術として注目されています。



進化した凍結含浸法

本来の凍結含浸法の手順は、従来の煮炊きしてやわらかくする調理とは全く異なるため、病院や介護施設の厨房では、技術的に導入が難しい面がありました。そこで、同センターでは、有限会社クリスターコーポレーション（福山市）と共同で開発した専用調味料とともに食材を真空パックすれば、やわらかくできる手順に簡略化しました。

専用調味料は同社から、「とろん」シリーズとして商品化され、主に病院・介護施設向けに販売されています。「とろん」を使ってやわらかい食事を提供される病院・施設も出始めており、調理向けに進化した凍結含浸法の普及が求められています。

「とろん」とは？

病院や介護施設等の厨房で、凍結含浸法により食材をやわらかく仕上げるために使う、酵素入りの粉末タイプの専用調味料です。

野菜用の「ベジとろん」と肉・魚介用の「ミーとろん」があります。



ベジとろん

ミーとろん

(写真提供：有限会社クリスターコーポレーション)

新たな活動と今後の展開

同社は、施設等が「とろん」を使うことで凍結含浸法を厨房での調理に取り入れやすくなるよう、新たな活動を始めています。

1 月に同社が中心となって設立した「一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会」が主催（同センター協賛）する、第 1 回凍結含浸セミナー（12 月 16 日、福山市、詳細は別紙参照）には、全国から定員を大幅に上回る申込みがありました。

同会では、これまでの病院・介護施設での導入事例を踏まえた実演やレシピに基づく調理指導など、今後もセミナーを充実させていく予定です。

同センターは、同会の活動に対して技術面での支援などで連携するとともに、各種展示会、講演会等の機会や広島県庁ホームページにて調理向けに進化した凍結含浸法を情報発信していきます。

取材対応

凍結含浸法に関するお問い合わせは食品工業技術センターでお受けします（軟化食材等の写真・画像提供可能）。また、「とろん」、「一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会」及び「同会主催のセミナー」については、（有）クリスターコーポレーション（TEL：084-928-2830、担当 豊田）にお問い合わせください。

※ この情報は、県政記者クラブおよび経済記者クラブに発信しています。