

## 1 凍結含浸調理セミナーへの後援協力

- 凍結含浸食の認知が広がり介護施設等における凍結含浸食の導入への関心の高まりとともに、凍結含浸調理や導入事例等が紹介される機会・取組が増えてきました。
- 当ワークショップでは、介護施設等関係者の凍結含浸調理への理解を深め、自施設厨房での凍結含浸調理導入の機運醸成につながることから、次のセミナーに後援協力し、ワークショップの活動状況や今後の取組みについて紹介しました。

### 1) 凍結含浸調理法基礎セミナーin 大阪ハグミュージアム

日 時：平成 28 年 8 月 25 日（木）  
場 所：大阪ガス ハグミュージアム（大阪市）  
主 催：（一社）凍結含浸やわらか食を普及する会  
後 援：「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ  
参加者：94 名（病院・介護施設関係者、給配食業者等）

### 2) 凍結含浸調理セミナーin 愛全園（介護施設での凍結含浸活用術）

日 時：平成 28 年 1 1 月 1 0 日（木）  
場 所：（社福）同胞互助会 特別養護老人ホーム愛全園 愛全園在宅センター  
主 催：（社福）同胞互助会  
後 援：（一社）凍結含浸やわらか食を普及する会、ヘルシーフード（株）、  
東京大学 GLAFS、「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ  
参加者：100 名

- いずれのセミナーでも、実演や試食を交えた紹介・講演がありました。現役シェフでもある特別認定講師による調理手順の基本解説、導入成功している介護施設の管理栄養士の方による講演は、現場担当ならではの視点で分かりやすく、実践的なものでした。



【愛全園での試食会の様子（右上段）と試食品一例（鶏と野菜の煮物、シューマイ、鱈のソテー）  
どれもやわらかく美味しい味付けに、参加者は非常に驚かれた様子でした。

- 凍結含浸調理に必要な真空包装機や専用調味料を取り扱っている協賛各社や後援各団体の紹介もあり、凍結含浸調理の基本的な知識や情報から、実際の調理提供の現場における凍結含浸食導入過程での課題解決方法や調理レシピ、導入効果までを知ることができる、盛り沢山の内容でした。

## 2 第2回在宅栄養・口腔ケア連携推進検討会

日時：平成28年12月15日（木）

場所：竹原市保健センター

参加者：16名

- 広島県西部東保健所が事務局を務める本検討会では、広島中央地域（竹原市，東広島市，大崎上島町）地元地区の医師会，歯科医師会，栄養士会，行政，医療関係者等が検討委員として集い，広島中央地域在住の方が栄養・口腔ケアについて包括的な支援・サービスを受けられるよう，連携推進の取組みを進められています。
- 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターの柴田賢哉副部長から，「広島発！凍結含浸法の最新事情～食事はどう変わるか～」と題して，高齢者・要介護者向けのやわらか食「凍結含浸食」について情報提供されました。
- 検討委員の方々の多くは，初めて凍結含浸法のことを聞き，試食した凍結含浸食（軟らかい野菜の煮物）に驚かれた様子でした。調理方法や施設導入後のQOL向上など，多くの質問が出されました。凍結含浸食を知っていただく大変貴重な機会となりました。



検討会での質疑応答

## 4 お知らせ

次の展示会に出展します。ぜひご来場ください。

### ■ メディケアフーズ展 2017

日時：平成29年1月25～26日 10：00～17：00

場所：東京ビッグサイト 西3・4ホール（東京都江東区有明3-11-1）

・出展ブース番号：G-31

・公開セミナー（無料）：26日10：30～11：20 セミナーF会場  
「臨床評価で分かった広島発“凍結含浸法”の有用性」