

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 VII

H25.6.12 ワークショップ事務局

1 広島県老人福祉施設連盟「栄養士・調理師研修」について

日時：平成25年6月5日（水）13:00～14:30

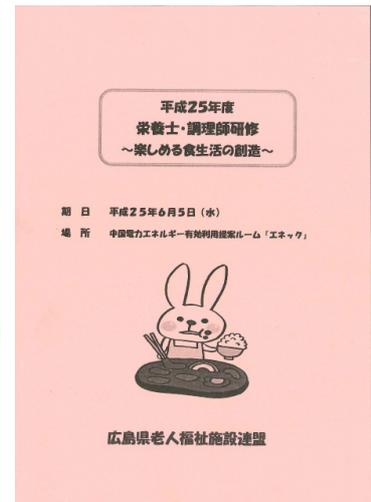
場所：中国電力エネルギー有効利用提案ルーム（広島市）

参加者：41名（同連盟の会員施設の栄養士・調理師等）

テーマ：楽しめる食生活の創造

主催：広島県老人福祉施設連盟

- 広島発の「凍結含浸」について、広島県内（広島市を除く）の介護施設での食事提供に携わっている栄養士・調理師に対する情報提供と体験の機会とするため、ワークショップ活動として技術概要についての講義と試食提供を行いました。
- この研修では、「楽しめる食生活の創造」のテーマにそって、見た目にも美味しくやわらかい食事形態を独自に追究実践されている社会福祉法人きらくえん（大阪）による調理実演もありました。



2 講義及び試食

当ワークショップとして、広島県の取り組み紹介資料を展示配布し、技術概要について講義を行いました。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）のビデオ紹介を行い、また、凍結含浸食体験のため、日本水産株式会社の商品「笑み満菜」の試食をクニヒロ株式会社のご協力を得て実施し、三島食品株式会社の商品「りらく（筍とふきの煮物）」をサンプルとして配布しました。

【 講義風景 】

○ 広島県 食品工業技術センターによる講義



○ 日本水産「笑み満菜」を試食提供



【 試食 】

○ 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」

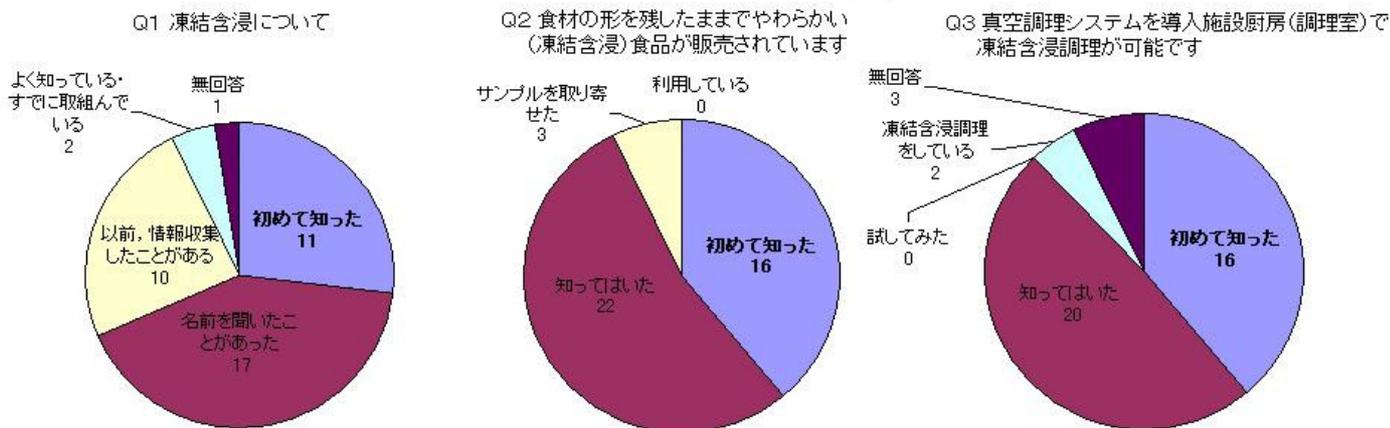


3 アンケート結果（概要）

（1）凍結含浸に対する認知について

【回答者】広島県内（広島市を除く）の同連盟会員施設の栄養士・調理師等 41名

（内訳：施設長2名，管理栄養士5名，栄養士10名，調理師6名，調理員17名，無回答1名）



（2）施設調理形態について

①運営形態 【有効回答施設】 28施設

真空包装機	調理運営	
	直営	委託
有り	2	1
なし	18	7
計	20	8

- ① 今回の研修参加施設は、食事調理提供を直営されているところが多く、真空包装機を有しているのは、わずか3施設でした。
- ② 入所者の半数が咀嚼や嚥下に配慮した食事を必要とされています。

②入所者規模と提供食形態 【有効回答施設】 27施設

入所者規模	施設数	平均入所者数	形態別平均提供対象者数（人）		
			通常食	咀嚼困難食	嚥下食
30名以上 49名	5	31.6	20.0	6.6	4.6
50名以上 99名	17	61.0	24.8	25.3	8.7
100名以上 149名	3	100.0	51.7	36.7	11.7
150名以上	2	175.0	100.0	62.5	12.5
計	27	68.3	32.5	25.9	8.6

（※ 入所者数の合計と形態別提供対象者数の合計が一致しない施設もある）

（3）凍結含浸調理に関する主な意見・コメント

- ・ 機器の導入，調理するかたの理解が必要で導入には時間がかかりそうだと思います。
- ・ 調理に従事している者からすればその日の献立のものをその日に作るのではなく，前日，前々日に準備となると混乱する気がします。
- ・ どの様に調理するか，理解しにくかった。コストのかかり具合もわからない。

4 総括

- 試食では，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きました。「お年寄りが喜んでくれそう」「とても良くこれなら入居者の方にも喜んでもらえると思った」と好評でしたが，食材によっては「少し硬い」「やわらかすぎるのでは」といった様々な意見も寄せられました。
- アンケートのコメントからは，ほとんどの方が凍結含浸法について「素晴らしい技術」で凍結含浸食は「食欲も増す」「魅力的」と評価・期待をしつつ，施設や厨房の現状を考えると「すぐには難しそう」と感じられている様子がうかがえました。