

# 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ⑬

H26.2.17 ワークショップ事務局

## 1 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ座談会

日時：平成26年1月22日（水）

場所：広島県立総合技術研究所食品工業技術センター

- 広島県内で凍結含浸法や凍結含浸食に取り組中の病院・介護施設等現場関係者間の交流と意見・情報交換の場として、座談会を開催しました。
- 広島市内及び近郊の7機関（病院3、介護施設3、療育施設1）から11名が参加され、2班に分かれて、互いに取組状況を紹介しあいながら、情報交換と交流が行われました。



座談会会場の様子



班ごとに情報・意見交換が行われました



- 途中、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの研究員による技術的な解説や質疑応答もあり、また試食（同センター作製サンプル、参加者作製サンプル）も交えつつ凍結含浸法や凍結含浸食に対する基本的な知識・理解をより深めていただけたようです。



試食風景



ブリ



エビ

ホタテ

肉団子



参加者作製の凍結含浸食サンプル  
油揚げ シイタケ タケノコ  
インゲンマメ モヤシ ダイズ



ゴボウ

ブロッコリー(上)  
ダイコン(下)

ニンジン(上)  
レンコン(下)



タラ

豚ヒレ肉

- 各機関現場の凍結含浸食導入に向けた取組状況は異なりましたが、参加者同士、それぞれ初対面とは思えないくらい活発かつ真剣に話をされていました。お互いに情報や思いを分かち合っただけの場となるよう、今後も座談会を継続的に開催することとなりました。

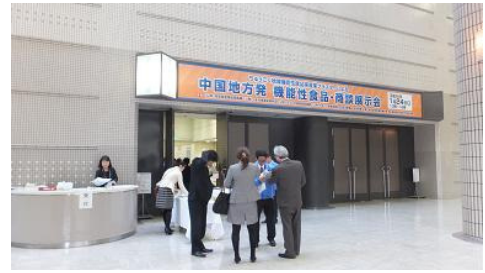


## 2 中国地方発 機能性食品・商談展示会

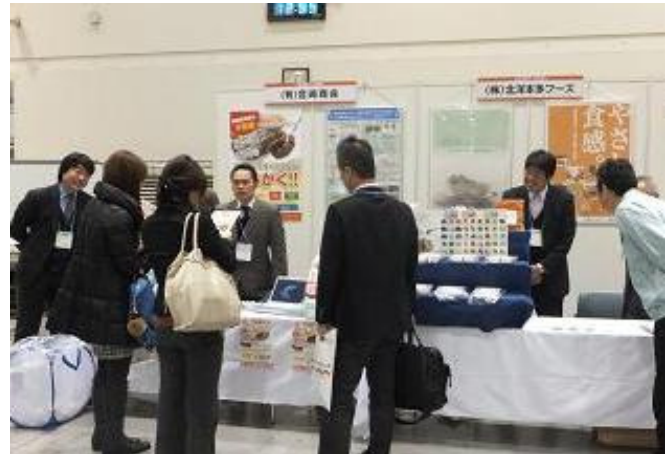
日時：平成 26 年 1 月 24 日（金）

場所：広島県立広島産業会館

- この展示会は、中国地方の機能性食品関連メーカーが集結し、バイヤー・小売業者・卸業者等を対象として、商品説明や技術説明を交えた商談により、機能性食品や介護食品の販路開拓と販売促進を行うことを主旨とするものです。
- 当ワークショップでは、流通・小売関係者に凍結含浸法の理解を深めていただくとともに、技術説明と実用普及の状況を情報発信する機会ととらえ、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターによるミニ講演の形で、この展示会に協力しました。
- また、地元広島県内の凍結含浸食メーカー 2 社がこの商談展示会に出展し、来場者からの注目を浴びていました。今後の販路拡大につながることを期待されます。



ミニ講演の様子



凍結含浸食メーカーによる商品展示説明  
(左:(有)宮崎商会 右:(株)北洋本多フーズ)

## 3 今後のイベント出展・セミナー等（現時点調整中を含む）

H26 年 2 月

メディケアフーズ展 2014（東京都）

HCJ2014（東京都）

福山市食生活改善推進連絡協議会研修会（福山市）

H26 年 3 月

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ 座談会（第 2 回）（広島市）

H26 年 5 月

第 24 回西日本食品産業創造展'14（福岡市）