

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ⑩

H26.7.11 ワークショップ事務局

1 嚥下治療に関する国際ワークショップ

「Nestle Nutrition Institute 5 th International Workshop on Multidisciplinary Approach to Dysphagia Patient Care」

日 時：平成 26 年6月13日（金）

場 所：浜松市リハビリテーション病院

参加者：約30名

- ネスレ社による「嚥下治療に関する国際ワークショップ」は、今回5回目で、初めて日本で開催されました。参加者の約半数が海外から来られ、参加者の職種は、医師が多く、その他病院の言語聴覚士、看護師、栄養士なども参加されていました。
- 今回の国際ワークショップには、浜松市リハビリテーション病院院長で、当ワークショップ顧問の藤島一郎先生がファシリテーターとして参加されており、海外の嚥下専門家にも凍結含浸を知ってもらえる機会となることを期待して、凍結含浸食の試食品を提供しました。

【結 果】

- 嚥下食という概念は、日本が最も進んでおり、日本のように摂食能力に合わせて段階的な食事が用意されることは、海外ではほとんどないということです。このため、会場では嚥下食ピラミッド（L0～L4）の食事（金谷節子氏、浜松市リハビリテーション病院提供）とともに、L4（移行食）相当として凍結含浸食の試食品が提供されました。
- また、広島国際大学教授の坂本宏司氏が凍結含浸法について講演され、凍結含浸法の原理、軟化素材の特徴、機能性増強技術としての紹介、誘電加熱との併用により含浸効率をさらに向上できることを紹介されました。



坂本教授の講演

- 凍結含浸食（左下写真：軟化素材 6 種詰め合わせと筑前煮）について、試食した参加者の反応は「見た目が良く、味もおいしい」と概ね好評で、「世界で最も進んだ摂食嚥下困難者用の食事」といった声もあり、大いに関心を持っていただけました。



凍結含浸食品サンプル展示



試食会場の様子

2 福山市保健所給食施設（職域別）研修会

日 時：平成 26 年 6 月 17 日（火） 14:00～15:30

場 所：福山市すこやかセンター東館

参加者：33 名

- 福山市保健所からの依頼で、福山市内の給食施設（老健福祉施設、給配食事業者等）の栄養士、給食関係者を対象とした研修会にて講演を行い、試食を交えた意見交換を行いました。

【内 容】

- ・ 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの職員から凍結含浸法の技術概要と普及状況について講演した後、参加者に凍結含浸食品サンプルの盛付けと試食をしてもらいました。
- ・ 盛付けでは、普通のレトルト食品と同じような感じで、袋から食材を指で押し出して形をこわしてしまう人もありました。「やわらかさ」を意識した取り扱い、ちょっとした「慣れ」も大切です。

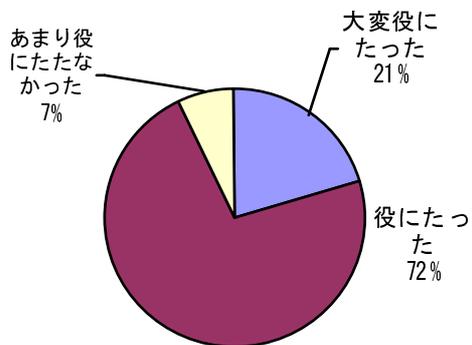


講演の様子



やわらかいので盛付けはちょっと慎重に

【結 果】



研修内容についてのアンケート結果

- ・ 凍結含浸食の試食に対して、「やわらかさや味を体験できてよかった」「おいしかった」「魅力的に感じた」「将来役立つと思う」など好評であり、「とりいれたい」といった前向きな声が多くありました。
- ・ 調理現場に導入の際には、厨房調理スケジュールに負担とならないように、業務用の凍結含浸食品をうまく組み合わせながら取り組んでいくのも考え方もかもしれません。

3 お知らせ

平成 26 年 7 月 21 日（月・祝）に[広島国際大学 医薬栄養学部開設記念講演会](#)で坂本宏司教授が「介護食にも“食べる”楽しみを！」の演題で、凍結含浸法について講演されます。