

【 H26 年 12 月中の活動 】

- ・ 12/4 医福食農連携シンポジウム（広島会場）にてパネルディスカッション
- ・ 12/11 高齢者向け e.e.食品開発研究会（長野市）にて講演

1 医福食農連携「食でつながるイノベーション」シンポジウム（広島会場）

日時：平成 26 年 12 月 4 日（木）

場所：中国新聞ホール（広島市中区）

- このシンポジウムは、農林水産省が中心となって進めている、国産農林水産物の消費拡大を進め、自給率向上につなげる取組「フードアクション・ニッポン」の一環で行われたものです。食を切り口に医療と福祉、農業を結び付け、新しい可能性を探るため、これら「医福食農」連携の取組みの最新事例が、パネルディスカッション形式で紹介されました。



シンポジウム会場の様子

- 25 年度には、医福食農連携の先進事例として「食品の凍結含浸法の開発」が取り上げられたところです（<http://syokuryo.jp/ifuku-fan/nursing-care/hiroshima-soken.html>）。このたびは、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの職員もパネリストとして登壇して凍結含浸法を紹介し、一般の方を中心に約 300 人が熱心に耳を傾けられました。

※フードアクション・ニッポンのサイトから、このシンポジウムの様子を紹介した中国新聞朝刊（H26.12.27 付）記事（<http://syokuryo.jp/ifuku-fan/pdf/hiroshima.pdf>）がご覧になれます。

2 高齢者向け e.e.食品開発研究会（長野市）

日時：平成 26 年 12 月 11 日（火）

場所：長野県工業技術総合センター

参加者：長野県内食品企業等 29 名

- この研究会では、長野県の食品製造企業、介護施設等が、簡易に喫食可能な（e.e.: easy to eat）高齢者向けの商品開発を行うため取り組まれています。依頼を受けて、凍結含浸技術の説明と最近の普及状況や現在商品化目前の「缶詰タイプ」の凍結含浸食品の紹介を行いました。

【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の講演とともに、缶詰タイプの凍結含浸食品の試食が行われました。

【結果】

- ・ 2 年前にも凍結含浸法の話提供にうかがっていたため、認知度（88%）も高く活発な意見交換となりました。企業等で食品開発に関わる技術者等からは、試食品の「常温流通化」のコンセプト、軟化しつつも「型崩れしない」点、をはじめ、やわらかさや味についても好評でした。



食品企業目線での試食

3 総括

- 広島市での医福食農連携シンポジウムでは、聴講者のほとんどが一般市民の方でした。「食のバリアフリー」の視点と合わせて、凍結含浸食の存在を一般の方に多少なりとも知っていただくことができました。
- 周りの人と同じ見方で、美味しく自然で食べやすい「食のバリアフリー化と食生活の充実」に向けて、今後の凍結含浸食品開発にも期待したいと思います。