

# 「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ②

H27.2.19 ワークショップ事務局

## 1 地域資源高付加価値化研究会での講演について

日 時：平成 27 年 2 月 5 日（木）

場 所：帯広東急イン（北海道帯広市）

テーマ：「地域性を活かした『食』と『健康』に関する取り組み～高齢者食・介護食分野へのアプローチ」

主 催：（公財）とかち財団，フードバレーとかち推進協議会

参加者：40 名（うち病院・施設栄養士等 15 名，医療介護福祉行政・団体等 4 名）

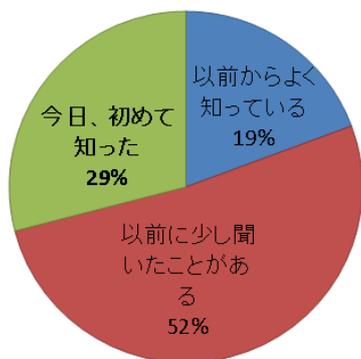
- この研究会では、十勝の農畜産物に由来する素材の高度利用等の産学官連携による研究開発成果や商品等の情報を十勝の企業等に提供し、地域普及と地域経済波及に取組まれています。
- 今回、同研究会からの依頼があり、広島発の「凍結含浸」について周知 PR のため、当ワークショップの活動として試食を交えて講演を行いました。
- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから、「高齢者食・介護食分野における『凍結含浸法』の活用」と題し、介護食市場の現状、凍結含浸法の概要、凍結含浸食品の特徴、凍結含浸技術普及状況などを紹介しました。



講演(上)と試食(下)の様子



### Q これまで「凍結含浸技術」のことを知っておられましたか



- 十勝地域には、北海道内でいち早く凍結含浸食の導入に取り組んでいる介護施設もあり、聴講された病院・介護施設関係者の凍結含浸に対する関心も比較的高いように感じられました。

- 実際に試食して、凍結含浸食材の見た目とやわらかさを高く評価される方が多く、本講演をきっかけに、十勝地域での理解・取組推進の機運が一層高まることを期待したいと思います。

## 2 お知らせ

- （独）農畜産業振興機構発刊の「野菜情報」（平成 27 年 2 月号）に掲載された凍結含浸法の紹介記事 (<http://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/senmon/1502/chosa02.html>) が、同機構のサイトからご覧いただけます。