

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ③

H29.2.6 ワークショップ事務局

1 メディケアフーズ展 2017について

日時：平成29年1月25日（水）、26日（木）

場所：東京ビッグサイト西3・4ホール

- メディケアフーズ展は全国規模の医療・介護食専門展示会で、今回9回目の開催でした。来場者数は14,213名（展示会主催者調べ、前年14,081名）でした。
- 当ワークショップでは、広島発の「凍結含浸」の認知向上と市場形成に向け、ブース出展するとともに公開セミナー（無料）を開催しました。

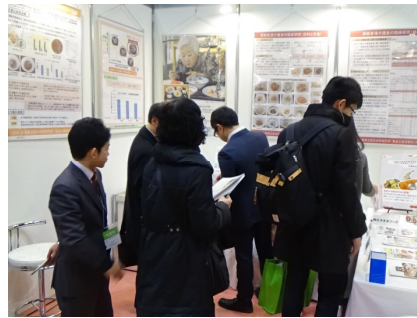


2 出展ブースの様子

- 当ワークショップブースでは、新たに臨床データを追記した凍結含浸法ガイドブック【第4版】を配布し、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が、来訪者の方々のさまざまな疑問、ご相談に応じました。



当ブースの全景



来訪者の様々な質問に研究員がお答えしました。



凍結含浸関連企業のパンフレットや製品も展示・紹介しました。

3 関連企業の出展状況

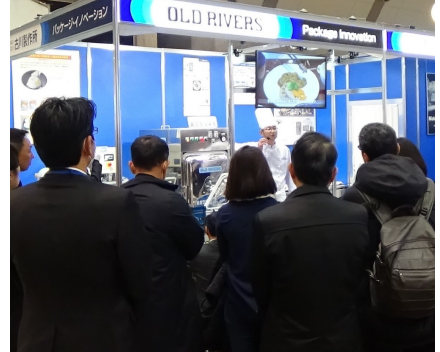
- 今回、凍結含浸関連で出展された企業は、有限会社クリスターコーポレーション、株式会社古川製作所、株式会社北洋本多フーズ、マルハニチロ株式会社、三島食品株式会社、有限会社宮崎商会（50音順）の6社となりました。
- 凍結含浸食品等のメーカーは、自社の凍結含浸食品を試食提供されていました。また、真空包装装置メーカーでは凍結含浸調理の実演など積極的なPRが行われ、機器装置を提案されていました。当ワークショップブースではこれら関連企業等と連携しながら、臨床評価や原理、製造等の技術面だけでなく、実際の商品、設備、装置を含めた導入についてなど、来訪者のあらゆる相談に応じました。



当ワークショップブース周辺は凍結含浸関連企業のブース※が集まっており、多くの来訪者でにぎわいました。

(※ (有)宮崎商会、(株)北洋本多フーズ、(有)クリスターコーポレーション、(株)古川製作所)

各社の得意な食材、流通形態などの特徴が活かされながら、用途に応じた商品選択の幅が広がっていくと期待されます。



真空包装装置メーカーで行われた真空調理のデモンストレーションは毎回多くの方でにぎわいました。

4 公開セミナー（26日 10:30～11:20、特設セミナーF会場、無料）



講演の様子

【演題】臨床評価で分かった広島発“凍結含浸法”の有用性

【講師】広島大学名誉教授 谷本啓二先生

聖隷横浜病院 管理栄養士 大塚純子先生

広島県立総合技術研究所

食品工業技術センター 柴田賢哉副部長

- 80名の定員を大きく超える109名の聴講がありました。アンケートの結果、凍結含浸法の認知度は93%（前年度94%）と引き続き高い水準を維持していたことから、業界では凍結含浸法への認知が定着したものとされます。
- 今回のセミナーでは医師、管理栄養士、研究者それぞれの立場から、凍結含浸法の臨床データに基づく有用性について解説しました。セミナー聴講者からは、異なる立場からの話が聞けて有意義だった、さらに詳しく聞いてみたい、との声をいただきました。

5 総括

- 当ワークショップがメディケアフーズ展に参加するのは5年連続となりました。初参加したとき（平成25年2月）と比べると、国外からの参加者も多く、国際的にも「見た目のいい介護食品」のトレンドが広がりつつあるようです。
- またブースでのご質問やセミナー聴講者からの聞き取りから、来訪者の関心が「凍結含浸とは何か？」から「どうすれば導入できるのか」に移りつつあるように感じました。当ワークショップとしても、引き続き凍結含浸食品に関する最新情報を広く発信していきます。

6 今後の活動予定（セミナー）※ 現時点調整中を含む

H29年5月 西日本食品産業創造展'17（福岡県）