

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 ㊦

H30.3.20 ワークショップ事務局

1 平成29年度第3回食品・バイオ技術セミナー

日時：平成30年1月19日（金）13：00～16：30

場所：京都府産業技術支援センター5階研修室

○京都府中小企業技術センター主催の食品・バイオ技術セミナー第3回が開催され、「食品・バイオ技術の最前線-食品の機能性と安全性」をテーマとして、4題の講演が行われました。

○そのうちの1題として、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から、「日本の介護食を変える広島発“凍結含浸法”」と題して、凍結含浸法の技術内容や介護食への活用、企業での商品化事例について紹介されました。

○参加者は40名ほどで大学生から食品企業の方まで幅広く、多くの方に知ってもらえる機会となりました。会場からはどの食材も同じ軟らかさになるのか？実際に技術を導入するにはどんな設備が必要か？など、具体的な質問が寄せられました。

2 メディケアフーズ展2018

日時：平成30年1月24日（水）～25日（木）10：00～17：00

場所：東京ビックサイト西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、今年で10回目の開催でした。来場者は2日間で14,237人に上りました。

○凍結含浸関連企業として、（有）クリスターコーポレーション、（株）北洋本多フーズ、マルハニチロ（株）、（株）古川製作所、三島食品（株）、（株）宮崎商会（50音順）の6社が出展され、実際に販売している凍結含浸食品や技術導入のための設備・装置が紹介されました。

○25日には（株）古川製作所から「凍結含浸食の施設運営紹介とセントラルキッチン化に向けたご提案」と題してセミナーが開催されました。セミナー前半では「凍結含浸やわかめ食を普及する会」特別認定講師の前田氏から、凍結含浸法の原理と調理手順、介護施設への導入事例の紹介、後半では（株）古川製作所から凍結含浸に利用できる真空含浸装置の紹介やセントラルキッチンへの機器導入の考え方について説明がありました。

○約70名が聴講され、実際の施設での導入事例を元に活発な質疑応答がありました。



セミナーの様子

3 NHKカルチャー「これまでの発酵学、これからの発酵学」講座

日時：平成30年3月17日（土）13：00～14：30

場所：NHK文化センター広島教室

○広島大学大学院先端物質科学研究科教授ほか、各分野の専門家らを講師に招いて、平成29年10月から毎月1回、「発酵」をテーマにした一般市民向け講座が開催されました。

○第6回の講義は、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターの柴田賢哉副部長が、「酵素を利用した新規機能性食品～日本の介護食を変える広島発“凍結含浸法”～」と題して行いました。発酵における酵素の働き、酵素を利用した食品加工技術、そして、広島県が開発した「凍結含浸法」が紹介されました。

○聴講者は一般の方で、「凍結含浸法は初めて聞いた」という方ばかりでした。凍結含浸法でやわらかく調理した筑前煮の試食があり、「タケノコがとても軟らかい。驚いた！」、「噛まなくても



講義の様子

食べやすい！」との声がありました。また、「加工工程で栄養成分が変化しないのか?」「凍結や解凍の工程はどのような役割があるのか?」など、聴講者から熱心な質問が寄せられました。

4 総括

これまでのワークショップ活動では、食品企業や病院・介護施設の関係者の方々を対象に凍結含浸法を紹介することがほとんどでした。しかし最近では、一般の方を対象とした公開講座やセミナーでの講演機会も増えており、一般消費者の方にも凍結含浸法を知って頂けるようになってきました。介護食品への期待とその需要は高まる一方であり、多くの食品メーカーから、多様化する介護食ニーズに対応した新製品が続々と開発されていくでしょう。事務局では、今後も「食のバリアフリー化と食生活の充実」を目指して、引き続き、凍結含浸法に関する情報発信を続けていきたいと思えます。