

## 設立趣意書

わが国は、総人口が減少しつつ高齢者人口が増える超高齢社会にさしかかっているなかで、医療や介護のあり方、健康的な人生の過ごし方が今まで以上に注目され、「口から食べること」の大切さについて、私たち一人一人が深く考えさせられる時代となっています。

平成14年、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが開発した独自技術「凍結含浸法」は、食材の見た目そのままに、その硬さを制御することを、世界で初めて可能としました。

当初から、ミキサー食やキザミ食しか食べられない方にも、「見た目は普通の食事と変わらない、やわらかくおいしい食事」を楽しんでいただけると、市場からは介護食に革命をもたらす技術として注目を受けてきました。

これまで、広島県は「凍結含浸法」に関する主要な特許を出願・保有し、広島県内に限らず、各地の食品関係企業、社会福祉法人等へのライセンスを通じて、介護食及び関連商品として製品化、或いは食事提供などの実用化を支援しています。

すでに、10社を超える企業で凍結含浸法による「見た目はそのままやわらかい」食品が商品化され、一部の介護施設等では、食事にも利用されるようになってきました。

今後、病院や施設における患者や要介護者の方に限られることなく、在宅高齢者の生活の質(QOL)の向上に、凍結含浸法による食品や食事が貢献できる可能性は高いと思慮します。

凍結含浸法に対する関心は、技術的なものに留まらず、これを応用した食事や食品、さらにはその利用のあり方などについても高まっていることを踏まえ、社会への普及啓蒙がなされるよう、ワークショップを設立することとします。

「凍結含浸法」が広島発の技術であることから、まずは広島の地から、身近に「食のバリアフリー」の実現を理想として取組みたく、ワークショップでは、地域で活躍されている関係各団体をはじめ、関心の高い方々、企業等と関係行政機関の協働及び学識経験者の助言が重要と考えます。

本ワークショップが起点となって、正しい情報の集約を進め、大都市圏での講演会や展示会への参加などを通じて社会に向けた情報発信を行うことで、実際に携わられる方や食べられる方が、凍結含浸法や凍結含浸食品を知り、安心して利用できるようになり、本県ひいてはわが国の食品関連業界の活性化と私たちひとりひとりのQOLの向上につながることを願います。

平成24年6月

### 発起人

藤島 一郎 (日本嚥下医学会 理事長, 浜松市リハビリテーション病院 病院長)

谷本 啓二 (広島大学大学院 医歯薬学総合研究科 教授)

栢下 淳 (県立広島大学 人間文化学部健康科学科 教授)

村上 和保 (広島女学院大学 人間生活学部管理栄養学科 教授)

吉田 光由 (広島市総合リハビリテーションセンター 医療科部長)

土居 睦明 (広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター センター長)

### 事務局

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター