

平成24年6月吉日

各 位

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ
代 表 谷本 啓二（広島大学大学院 教授）

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップの設立及び
記念講演会について（依頼）

初夏の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、広島県立総合技術研究所が開発した独自技術「凍結含浸法」は、さまざまな食材について、見た目そのままに風味を残しつつ、その硬さを制御することを可能としました。

これまで、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が進められ、関係者の間では、「やわらか食」の理想的製法として凍結含浸法の認知が広がりにつつあるところです。

超高齢社会を目前に、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ており、「口から食べること」について、深く考えさせられる時代となっております。

凍結含浸法が高齢者食・介護食分野をはじめ、「食のバリアフリー化」を実現し、これからの世の中に大いに貢献できることを願い、このたび、「凍結含浸法」とその利用について、実際の利用者の視点で知りたい、知っておくべき情報の提供・共有の場として、「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップを立ち上げ、別紙のとおり記念講演会を開催することとしました。

つきましては、この記念講演会に、ぜひご参加くださるようお願いいたします。

また、設立趣意書のとおり本ワークショップの趣旨を御理解いただき、関係の皆様への周知につきましても御協力をいただけますよう、あわせてお願い申し上げます。

問合せ先・事務局

〒732-0816 広島市南区比治山本町 12-70
広島県立総合技術研究所食品工業技術センター内
（担当者 凍結含浸本格普及プロジェクトチーム 宗廣，杉岡）
電話：082-251-7433 FAX：082-251-6087
E-mail：skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp