

「バリアフリー食“凍結含浸”」ワークショップ活動報告 VI

H25.6.2 ワークショップ事務局

1 第23回西日本食品産業創造展出展

日 時：平成 25 年 5 月 15 日～17 日（金）

場 所：マリンメッセ福岡

来場者：21,463 名

- この展示会は、食品加工機械、厨房機器などの企業、さらにアジア各国からも多くの企業、団体が出展する西日本最大級の規模です。食に関する各分野の最新技術が一堂に展示され、また併催される多数のセミナーを通じ、新たな提案が行われる展示会です。
- 広島発の「凍結含浸」について、九州地区の食品産業関連企業を中心に情報提供の機会とするため、ワークショップとして出展しました。

【活動内容】

- ・ 当ワークショップとして、各企業の商品チラシ・カタログ等、ならびに広島県の取組み紹介資料を展示配布しました。
- ・ また、展示会初日（15日）には、事前予約制の併催セミナー（無料）として、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターが「広島発！凍結含浸法を用いた食品加工技術の実用化と事例」と題して講演を行いました。

【結 果】

- ・ 当ワークショップの展示ブースには、九州、四国、山口県などの食品加工メーカー、給配食業者を中心に3日間で約250名が立ち寄りられました。
- ・ 試食はなく、資料のみの配布でしたが、足を止めて見て行かれる来場者も多く、凍結含浸法で実現する新しい介護食への関心の高さが伺えました。準備した各企業の商品チラシ等は最終日にはほぼ配布し終えるなど盛況でした。
- ・ ブース来場者全体的に見ると「凍結含浸」の認知はあまりなかったものの、説明すると「そういえば、テレビで見ました」という方が1割弱ありました。
- ・ 一方で、日本惣菜協会の関係者、病院、介護施設の管理栄養士は、既に「凍結含浸法」をある程度知っている方も多く、導入方法や商品購入にあたっての情報を求められました。
- ・ 併催セミナーの聴講者は55人（定員42人）でした。技術的な予備知識のある方が多く、製造コストや技術面での質問がありました。

【出展状況】



ブース全景



チラシ展示



ブース来場者への説明紹介



展示会場の様子

2 凍結含浸調理セミナー（咀嚼・嚥下レベルに適したアセスメント・凍結含浸調理技術研修会）

日 時：平成 25 年 5 月 16 日～17 日（金）

場 所：日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック

主 催：有限会社クリスターコーポレーション，凍結含浸・真空調理栄養研究会

参加者：初級編 55 名，アドバンス編 47 名

- このセミナーは、主に病院や介護施設で提供される凍結含浸食の調理の普及のために開催されたもので、当ワークショップは、その趣旨に賛同して協賛しました。
- 凍結含浸調理に取り組んでいる管理栄養士 梅垣佳津枝さんによる講義は、調理デモ実演も交えて行われるなど実践的な内容でした。
- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから「食のバリアフリー」を実現する 広島発 “凍結含浸技術” と題して講演し、当ワークショップの取組も紹介しました。



セミナー風景



凍結含浸食サンプル

（左から時計回りに 卵焼き、ｼﾞｬﾝﾌﾞﾙ、肉じゃが）

3 東京都立食品技術センター講演会

日 時：平成 25 年 5 月 24 日（金）

場 所：東京都立食品技術センター

主 催：東京都立食品技術センター

聴講者：96 名

- 東京都立食品技術センターが開催された講演会にて、広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから「食のバリアフリー」を実現する 広島発 “凍結含浸技術” と題して講演し、当ワークショップの取組も紹介しました。



講演の様子

4 今後の活動予定（出展、セミナー等）※ 現時点調整中を含む

H25 年 6 月

広島県老人福祉施設連盟 栄養士・調理師研修（広島市）

第 8 回食育推進全国大会（広島市）

H25 年 7 月

第 52 回日本 SF 大会こいこん compact2013 in 広島（広島市）

H25 年 9 月

第 19 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会（倉敷市）

H26 年 2 月

メディケアフーズ展 2014（東京都）