

介護者の負担を減らし 利用者には 食べることの 喜びを提供



食べものを飲み込む力が低下した人に、再び食べる楽しみを取り戻してもらうとともに、介護者の負担を軽減するソフトフーズ。その製造に不可欠な特殊冷凍機を導入しました。

要介護者にうれしい美味しさを届けたい

高

齢化が進むに伴い、介護を必要とする人が増加する中、同社では、かねてから飲み込む力と噛む力が低下した人に向けたソフトフーズの製造・販売を行ってきました。

「特別養護老人ホームでは、利用者の約15〜20%が通常の食事を摂取するのが難しい状況です。私たちが以前から製造していたソフトフーズも高い評価をいただいていたのですが、納品先の調理場で加熱解凍し、成形するという作業が必要でした。食事は毎日のことですから、介護者にとってこれは大きな負担です。

この負担をなんとか軽減したいと導入したのが『抗酸化特殊冷凍機』です」と話す西川社長。

新

たに設置した冷凍機の特徴は、特殊な電流を利用して食品を凍結させることで、通常なら凍結時に破壊されてしまう細胞が壊れないということ。その結果、食材

の栄養価を損なうことなく、自然解凍しても離水（ドリップ）（※）が発生することがありません。

「この冷凍機によって、自然解凍可能な成形済みソフトフーズをお届けできるようになりました。介護する方の作業は、ただソフトフーズを器に盛るだけ。これまで必須だった、加熱解凍、成形の手間が省けます。現場の看護師さんも、これは画期的だと驚かれたようです」

※壊れた細胞から流れ出る水分

ものづくり補助金活用 ここがポイント



抗酸化特殊 冷凍機の導入で 画期的なソフト フーズを開発

従来のソフトフーズで必須だった加熱・調整・成形の工程を省略できることで介護者の負担が減少。解凍時にドリップが発生しないため食品の栄養価も損ないません。

おせち料理に入る黒豆。火を通した黒豆をミキサーに掛けて成形し、抗酸化特殊冷凍機で凍結させれば完成です。



Q1

新たな冷凍機を導入したことで 変化はありましたか？

A 今回開発したソフトフーズには、介護の現場からたくさんの喜びの声が寄せられています。その製造に携われているということでスタッフのモチベーションが上がりました。

Q2

どんなメニューがあるのですか？

A 現在は、誕生日やお正月など、ハレの日の食卓を彩るメニューを製造しています。介護される人が遠慮せずに「あれが食べたい」と言えるくらい、食事の楽しみを提供したいですね。

Q3

今後の展望は？

A 開発したばかりなので、このソフトフーズのことを知ってもらうことが一番。高齢者施設だけでなく、障害者施設や在宅でも利用してもらえるよう、広く情報を発信していきます。

新

たに開発されたソフトフーズは、介護される側にも大きなメリットをもたらしました。

「ミキサー食など、形のないうものを食べていた人に、再び食事の喜びを味わっていただいています。3Dプリンターで作成した型を使って、なるべく実物に近い形に成形していますし、宮崎の食材を中心にすべて手作りしていますから美味しいんですよ。

だから食欲が湧くのでしょうね。それまで介助されて食べさせてもらっていた人が、自分で食べられるようになったという話も聞いています。今後は、このソフトフーズのことをもっと多くの人に知っていただき、食事を楽しいものにしていただきたいと思います」



〈代表取締役〉
西川 抒良
にしかわ のぶよし

【座右の銘】
為せば成る

Case 13

食品開発製造販売

まごころ食託宮崎 株式会社

〒880-0853 宮崎県宮崎市中西町202-1 TEL 0985-28-5959

