

◇管理栄養士等の専門職を対象とする「研究会」

[目 的]

教育・研究機関である大学付属の施設として一般市民だけでなく、管理栄養士・栄養士、関連する職種を対象に、栄養クリニックの職員或いは各分野で活躍されている方を講師に招聘し最新の知見や技術の習得と情報交換の場にすることを開催目的とする。

[内 容]

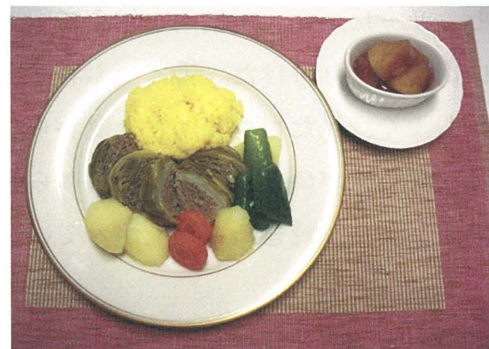
平成20年度開催研究会の一覧表

実施日	内容と講師名	対象者	開催場所
6月24日(火)	第1回パッククッキング研究会 講師：木崎勝夫氏（インストラクター） 市川靖子氏（管理栄養士）	管理栄養士（福祉施設関係）	クリニック
9月27日(土)	第2回パッククッキング研究会 講師：市川靖子氏（管理栄養士）	管理栄養士（福祉施設関係）	クリニック
10月25日(土)	「なめらか食」研究会 講師：小島真由美氏（社会福祉法人サンライフ、社会福祉法人サン・ビジョン 管理栄養士統括責任者）	管理栄養士、調理師	大学調理室

事例紹介1「パッククッキング研究会」

パッククッキングとは、介護雑誌「タベダス」の誌上で公開された電気炊飯器、電気ポットを利用した家庭版真空調理法で、材料と調味料をポリ袋に入れ、ボールに水を張った中に沈めることで、水圧を利用して脱気し、先の電気器具の中で加熱調理する方法である。直火を使用しない、少量多種の料理を同時に調理できる等の利点があり、介護、子育て、単身生活者、高齢者世帯、忙しい人、調理に慣れていない方など、あらゆる立場の方に有用な調理法であることから、新聞やテレビに取り上げられ、話題の調理法になっている。福祉・介護の分野で活躍する管理栄養士を対象に開催した。

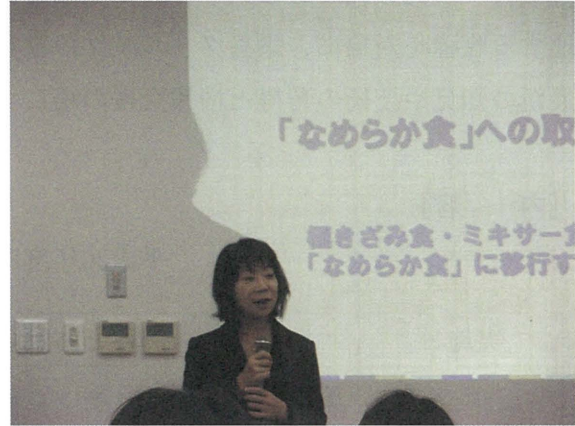
パッククッキングの利点がよく理解でき、即実践に活かせる内容であったため、参加者から大きな反響が



あった。報告者も居住型高齢者施設で実施したところ、「作る喜びを感じることができた」、「新しい事に挑戦する楽しさが味わえた」などの声が多くあり、今後、地域高齢者を対象とする教室開催を企画できると思われる。

事例紹介2「なめらか食研究会」

今日、医療・介護施設等で提供される食事の中で、重要度が高く、また改善を必要とされている食事は、ミキサー食、きざみ食の食形態で提供される摂食・嚥下障害食である。これらの食事は完成した料理をきざむ、ミキサーにかける等の二次加工をするため、見た目も悪く、美味しさを感じられるものが少ない。嚥下障害に対応する食形態で、安全とされる固形化にはゼラチンを用いたゼリー食がある。しかし、温度管理が難しい、低温で供さなければならない等の理由から、ゼラチンに変わる増粘剤が望まれ、活発に開発されている。今回は、その増粘剤を用いたレシピ集「普通食のような嚥下障害食“なめらか食レシピ”」の執筆者を講師に招き、増粘剤の発売元の(株)ニュートリーの協賛を得ての開催となった。関心が高く参加者が70名近くになったため講義、実習の2交替で同時進行での開催になったが、参加者からは「実演と実習があってよく理解できた」、「今後もこのような企画を望む」等の声を多く聞くことが出来、アンケート調査でも「大変よかった」「よかった」が共に48%づつあり合計で96%を占めた。メニューは『肉じゃが』、『鮭の照り焼きなます添え』で、調理された料理の素材を1種類ずつフードプロセッサーにかけ、増粘剤を加えて固め、元の形に切って盛り付けた。舌でつぶれる固さで喉ごしもよく、見た目も普通食と変わらない。また、各素材の味がいき、美味しく食べられた。肉じゃがのこんにゃくも色、形、風味がそのままに出来上がり、驚きの声が上がっていた。



(高岡)