

第8回 「URUZO！」WG 議事録

日時:2017年12月11日 18:30～20:00 場所:ふれあい歯科ごとう

出席:五島先生(ふれあい歯科五島)、板垣先生

不二(明治)、三好(アサヒグループ食品)、藤崎(介護食品協議会)、栗本(ヤヨイサンフーズ)、的場(ハウス食品)、(敬称略) ※本日はヤヨイサンフーズがオブザーバー参加。

■URUZO！の新規テーマ案(次回 2018年9月のタベマチフォーラム報告用)

前回打合せ時、レシピコンテスト・舌圧の2方向で検討した。

①UDF の啓発普及(認知普及プロモーション)

- You Tube だと経費を掛けようとすればいくらでも、代理店・広告を入れると1千万円は平気で超える。
- 介護食に興味があり、協力してもらえそうな料理人でアドバイザー・WGに参加してくれる人はいないか? 板垣先生が確認する。
- 京都の事例は料理人に物性の事を学んで頂いてメニューを作ってもらっている。同様のチャレンジをしたい。
- ムース食をおいしく食べる、というのであれば、日清医療食品ムースデリ&カフェ等もあるが、コンセプトが明確に伝わっていないので、高齢者が安心して食べられるという場にはなっていない。
- 『一緒に同じもの食べる事』で同じ時間・味・メニュー・会話をする事が大切である。健常者も要介護者も皆が一緒に同じものをおいしく食べられる様にするにはどうしたらいいのか? 考えたい。
- やわらかい、ペースト状に混ざった感があるものが『皆がおいしい』と思われるはどういうものか? 副菜はある程度できても、主食・主菜は全く同じものでメニュー化は難しいのではないか? 途中の調理過程までは一緒で、最後のひと手間だけ分ける、など。
- 配食は飽きる。手作りが大切。
- レシピコンテスト等も面白いのではないか?

②舌圧とUDF 区分の関係を明らかにする(アカデミック研究)

- 11/27 聖闘士ターン WG 時に津賀先生来訪、舌圧についてうかがった。三好、事務局で訪問したが、都賀先生は市販品と舌圧との相関性を取った事が無く、すぐには実現は難しい。施設などで測定をしてみるとよいとのことであった(共同研究を相談できるニュアンスではなかった)。
- まずは利用者様の舌圧と、食べられる製品とのデータを取り、関係性を調べてみることから始める。
- ふれあい歯科ごとう上『せらび』は4フロアあり、有料老人ホームも1フロアあり40名程度で計測可能。また他、新宿区の施設で調べることは出来る。舌圧計とその人が食べられる物性をデータどりする事は可能であり、UDFと舌圧の関係性が取れないか、検討する(仮説)。但しかなりの時間を要すると思われる。
- (舌圧の値が)固さ以外に、介護食の選択し易さ、特に病院・施設従事者にとって分かりやすい指標にならないか?
- 研究職を入れてやるべき(新食研・グルジアの会、藤巻先生、坂田先生?)。菊谷先生に五島先生から打診。共同研究などであれば予算も取れる(協議会として考えた場合)。今後どう活動していくのか、検討を継続する。

■次回 第9回 URUZO!

1月29日 19:30～ 場所:ふれあい歯科ごとう

議事録作成者 ハウス食品(株) 的場美紀子

議事録確認者 URUZO!