

第33回「すなっく(´o`)」WG 議事録

【開催概要】

- ・ 開催日時：8月23日（木）20時から
- ・ 開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 参加メンバー：登世子先生、板垣先生、志垣先生、小野さん、福田さん、高瀬
- ・ 付帯資料：前回のすなっくWGの議事録、食支援スナックのレポート、ヘルシーフードさんの相談窓口への問い合わせ資料、日経新聞の中村育子先生の記事など

【主な議題】

- ・ 企画：すなっくWGの進め方
- ・ 手配：次回の食支援スナックの予定や手配
- ・ 参考：その他のスナックに近い活動や参考情報
(詳しくは次ページ以降へ)

注) 便宜上、区別しやすいように、WGの活動は「すなっくWG」として、
イベントや試食会の催事は「食支援スナック」と表記する

【次回予定】

- ・ 次回すなっくWGは、10月3日（水）19時30分からふれあい歯科にて試食会（ラボ）
- ・ 次回食支援スナックは、秋にコミュニティカフェでの相談・試食会（スナック）を予定

・議題その1 企画：すなっくWGの進め方

在宅から寄せられる食事・栄養の課題（ヘルシーさん相談窓口への問い合わせ資料）

- ・よく挙がるのが、腎臓病、低栄養、摂食・嚥下、糖尿病に関するもの
- ・いずれも**病院などで1度栄養指導を受けているが、分からない、難しい**などの理由から相談窓口へ問い合わせが来ており、在宅の家族の情報レベルが低いことや、食事を用意する面倒さや負担になっている（**情報を受け取る側のネック**）
- ・そして、病院の管理栄養士やソーシャルワーカーからの説明も、1回だけ短い時間で手短かに資料を渡しているケースもあり、本来であれば相手の知識レベルに合わせて、いろいろな選択肢を相談できる環境で伝えていないのが実情（**情報提供側のネック**）
- ・その一方で、情報がちゃんと伝わって、ソリューションとなる商品を気に入れば、大型の注文になる
- ・障害児の場合は、母親が積極的に知識・スキルを上げて頑張るが、高齢者の場合は、家族（息子、嫁）がそれほど積極的でない姿勢がある

すなっくWGの今後の方針

- ・すなっくとしては、こういった在宅の食事・栄養のネックにフォーカスしていき、まず説明で理解してもらい、相談できる状況で話をすすめ、その後に試食や工夫・コツなどを試していきたい
- ・取り扱うテーマとしては、病態食になると難しい内容になるので、これまでもネックに挙がって、工夫やコツを活かしやすい嚥下・トロミ食が良さそう。
- ・また家族の目線で、負担になってはいけないので、かんたん、手抜き、身近なものでできるものが良い
- ・食支援スナックの企画としても、分かりやすく間口が広いもので。質問・相談の時間も取って、その後に試食や工夫・コツの体験など
- ・そこで挙げた質問・相談を、Q & Aのコンテンツにして情報発信していくのも良い
- ・ソリューションとしてはとろみ材をサンプル配るだけでなく、使い方やかんたんアレンジレシピなども併せるのがよい

嚥下・トロミで挙げた参考情報や工夫・コツ

- ・ネギトロに、しょうゆをトロミをつけて食べる
- ・日清の焼きそばを時間を長く10分おいて、トロミ材をあんかけのようにして食べる
- ・調味料やあんかけにトロミ材や、冷ややっこやソーメンなどのタレにトロミ材
- ・帝国ホテル、オークラホテルでも実はトロミアップが料理に使われている

高齢者の家族会の状況

- ・前は家族会NPOの浅川さんに来てもらったが、実は高齢者の家族会は少ない状況なので、コミュニティカフェやとつかふえなどと連携して、地域の高齢者・家族に間口を広く、かんたんに話・相談をして、一緒に食べましょうという機会があれば良い

・議題その2 次回の食支援スナックの予定や手配

まずは内輪のWGメンバーに、協力者の浅川さん（家族会）、佐藤さん（コミュニティカフェ）に来てもらい実験的（ラボ的）に、スナック企画の話のネタや試食品、工夫・コツを持ち寄って試すのが良い。

その中で良かったものを精査して行き、地域の家族会やコミュニティカフェ、けやき園などフリースペースでの実践につなげていくのがよい。

《次回の食支援スナック（ラボ）の概要》

- ・日時 10月3日（水）午後7時半から（1時間半程度）
- ・場所 ふれあい歯科ごとう
- ・参加者 すなっくWGメンバー、浅川さん、佐藤さんを想定
- ・テーマ 嚙下・トロミ食
- ・構成 まずはかんたんに説明をして相談できる話から、試食品、工夫・コツなど
- ・説明 ヘルシーさんのカタログや板垣先生の教材、メーカーからのツールなど
- ・補足 とろみのLST値を目で見れる測定キットも試す（志垣先生にて手配）
- ・試食品案 吉野家の介護向け牛丼、あいーと、エバースマイル、など（福田さんにて手配）、ライフデリさんのおすすめ食（村田さんにて手配）
- ・工夫・コツ 調味料やあんかけにトロミ材や、冷ややっこやソーメンなどのタレにトロミ材、カップ焼きそばなど（板垣先生にて手配）
- ・撮影 ラボの様子を見ながら短くまとめられるコンテンツを考える（小野さん、志垣先生にて手配）

・ 議題その3 参考：その他のスナックに近い活動や参考情報

- ・ kaigo スナック：7月に法人設立企画を開催（嚙下食やとろみカクテルなど）
- ・ 栄養 wander：8月に一般の方向けの栄養のラウンダーイベントを開催
- ・ 摂食・嚙下リハビリテーション学会：7月に認定士単位セミナーを開催（五島先生やGNCとタイアップ）
- ・ グッドネイバーズカンパニー：新感覚スポーツ大会「くちビルディング選手権」を開催
- ・ 新食研の新メンバー佐藤さんの活動：みんなのリビング葛が谷でのコミュニティカフェ
- ・ その他参考情報

