

## 嚥下調整食「敬老の日 中秋名月松花堂」ふるまい事業 実施報告

日 程：平成 24 年 9 月 17 日（月）

場 所：京都市内 4 施設

愛生会山科病院、第二岡本総合病院、介護老人保険施設萌木の村、介護老人保険施設おおはら雅の郷

主 催：京滋摂食・嚥下を考える会

協 力：NPO 法人日本料理アカデミー

地域食育委員会 理事 的場輝佳氏（関西福祉科学大学 教授）

委員長 園部晋吾氏（山ばな平八茶屋 ご主人）、副委員長 田村圭吾氏（京料理萬重 若主人）

委員 辰馬雅子氏（京料理せんしょう 女将）

平成 23 年 10 月、京滋摂食・嚥下を考える会代表の荒金英樹先生（愛生会山科病院 外科）より、「おいしい嚥下食」についてご相談いただき、4 施設の管理栄養士さんとの嚥下調整食に関する研究がスタートしました。

それまで、嚥下調整食というのは聞いたこともなく、初めて病院に伺った時に、Level 0～Level 5（常食）を順番に試食させてもらったのが最初でした。ゼリー状のものから、ゲル状のもの、そして柔らかく焚いたものまで、順番に一通り食べさせていただきました。

その時の感想は、少しならいいけれども、これは食べ続けられないなというのが正直なところでした。その理由は、あまりにも単調で変化がないから。それは、味も、食感も。

我々が常に食べている常食は、味にも変化があり、食感の変化もあります。だから、食べ続けられる。嚥下調整食に、少しでもそんな要素が取り込めないかと思ったのが、最初の試みでした。

それから、毎月、管理栄養士さんたちと集まって、意見交換をしながら、試作を作って、お互いの感想を述べ合いました。我々も、嚥下調整食の制限や決まり、どの程度までいいのかを体感しながら学んだのです。

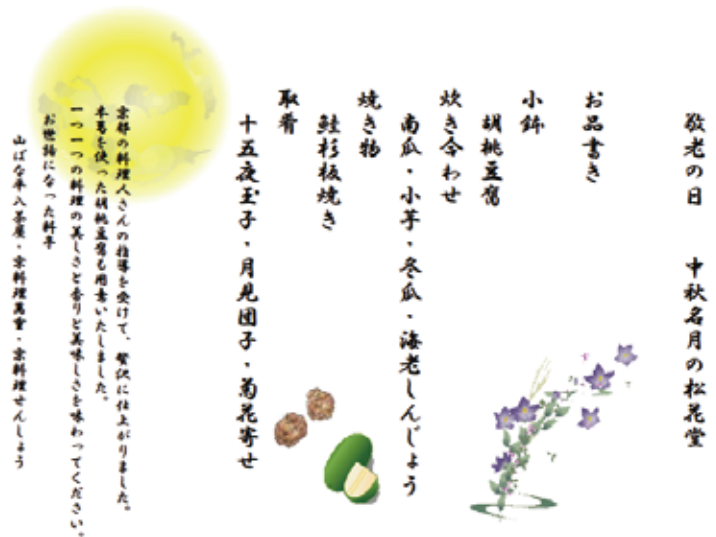
回を重ねるうちに、実際に患者さんに食べてもらおうということになり、Level 3の方を対象とした今回の「敬老の日 中秋名月松花堂」ふるまい事業が企画されました。研究会・試作会を重ね、安全性とおいしさが一致する点を共に探り、見た目も美しい松花堂弁当の献立が完成しました。この松花堂を作るのに意識したことは、まず、日本料理にとって大切な季節感。そして、味の変化。そして、できる限りの食感の変化。



今回の松花堂は、調理から味付け、盛り付けに至るまで、我々と話し合いを重ねた管理栄養士さんが、自分たちの施設の調理人さんたちと一緒に作ったものです。Level 3だけでなく、すべての食事を作りながら、塩分摂取を控えなくてはならない方、糖尿の方など個別対応をしなくてはならない中、とても手間のかかる大変な作業だったと思います。調理人の方には、頭の下がる思いです。



(別に鯛雑炊がつきます)



「胡桃豆腐」… ペースト状にした胡桃に、くず粉とダシを加えて粘りを出し、丸い形に整える。

「炊き合わせ」…一緒にミキサーにかけるのではなく、南瓜、冬瓜など、素材別に味付けして焚いた後に、ミキサーにかけ、盛り付けの形に固める。特に、冬瓜は冬瓜らしさを出すため、緑の部分と白い部分を分けてミキサーにかけ、あとから、二色になるように重ねた。

「鮭杉板焼き」…通常、焼き魚を出す場合は皮をとってから焼いてミキサーにかけるが、こんがり焼けた皮の香ばしさを少しでも感じてもらうため、皮と身を分けて血合いをとった後で別々に焼き、身はミキサーで柔らかくほぐして固め、皮は粉々にしてダシを加えて形を整える。焼いた杉板に乗せて出すことで、香ばしさがさらに増す。

「月見団子」… 長芋、つくね芋に塩をふり、それぞれ蒸してこす。長芋に砂糖を加えてよく混ぜ、つくね芋と合わせ団子に丸める。

当日は、何れの会場でも大盛会のうちに無事終わることができました。

喫食率も大変良いと介護士の方が述べられていました。左半身不随の方や痴呆が進んでおられる方など普段は喫食率の悪い方も、必死にスプーンに手を伸ばし口に食事を運ばれる姿が印象的でした。一番うれしかったのは、お声掛けさせていただいた女性の方の中で2名ほど献立と料理を見て涙を流して喜んでいただけた様は、こちらも涙ぐんでしまうくらい感動的でした。

また、普段の食事を提供されている栄養士の先生方や調理人の方々が疲れの中にも充実された顔で、入所者の方々が喜んでおられる姿をみて励みになると述べられていたことが、何より今後につながることでであると確信いたしました。

常に今回のようなことを施設で行うことは、難しいと思います。

しかし、食べる力が低下した方にも、食べる楽しさを少しでも提供できるよう、今回の内容が医療と食の現場に一石を投じることにつながりますことを切に願います。

最後に、私たちは「料理人としてお客様にどのような思いで料理を提供しているか」ということをお伝えしてきました。そのことと「健常者でない方に安全な食事を提供する」ということとの違いの難しさを感じておりましたが、的場先生や管理栄養士でもある辰馬さんがその間に立ち、接点を見出していただくことにご尽力いただいたことが、今回の結果に至った大きな要因であります。また各施設の管理栄養士の先生方のご努力、それを理解されて実際の料理をお作りになった調理人の方の熱意も大きな要因であります。この事業を進めていただいた荒金先生をはじめみなさんの気持ちがこのような結果を導くことにつながったことに感謝いたします。

あらためて「料理は愛情」と思う一日でした。

この取り組みは、まだ始まったばかり。

これからも皆様の笑顔のために、続けていきたいと思えます。

レポート作成 園部 晋吾 氏 (山ばな平八茶屋)、田村 圭吾 氏 (京料理萬重)

**【山ばな平八茶屋】** 京都市左京区山端川岸町 8-1  
営業時間：11 時 30 分～ 21 時 30 分 (入店 19 時まで) 定休日：水曜日  
TEL. 075-781-5008 <http://www.heihachi.co.jp/>

**【京料理萬重】** 京都市上京区大宮通今出川上ル  
営業時間：11 時 30 分～ 22 時 (入店 19 時 30 分まで) 定休日：不定休  
TEL. 075-441-2131 <http://www.kyoryori-manshige.co.jp>