

ぱりあふりーお食事会 第1回 試作会 報告書

日時：2024年5月26日 11時—14時5分

場所：新潟調理師専門学校

出席者：井上、辻村、真柄、伊藤、小貫、筒井、笹、菊池、張、馬場（以上、新潟大学）、吉田、渡辺、園田、学生14名、佐藤、海津（以上、新潟調理師専門学校）、江口（特養勤務管理栄養士）、酒井（特養勤務調理師）、道見（新潟医療センター）、秋元（株式会社青芳）、松井（新潟労災病院）、古野（糸魚川市立ひすいの里総合学校）

1. 概要

新潟大学摂食嚥下リハビリテーション学分野では、にいがた摂食嚥下障害サポート研究会、特別支援学校教諭、ホテルオークラ新潟のシェフが協力して、摂食嚥下障害児児童その家族に外食の機会を提供するぱりあふりーお食事会を開催している。2023年度まではフレンチのフルコースを、普通食、後期食、中期食、初期食、注入食の5段階で提供していたが、フレンチ以外のジャンルに挑戦するとともに、特別食を調理できる人材育成を行うことを目的として、試作会を開催した。

試作会では、特養の管理栄養士江口さん、調理師酒井さんに、刻み食（後期食）、ムース食（中期食）、極刻み食（初期食）、ペースト食（初期食）の4段階のエビチリを調理していただいた。また新潟調理師専門学校の渡辺先生に、普通食のエビチリと豚の角煮を、学生には、後期食、中期食、初期食のエビチリと中・後期食の豚の角煮を調理していただいた。調理のポイント等についてそれぞれ説明をしていただいた後、試食を行った。その後、ディスカッションを実施した。

なお、本試作会は、クラウドファンディング「障がい児童生徒さんが、ご家族とともに外食を楽しむための輪を広げよう」による支援の下、実施した。

2. ディスカッションでの意見

<井上先生>

- ・後期はかめるが、ばらばらになったものをまとめるのが難しい、中期は舌でつぶすイメージ。
- ・学校の角煮：今回のものは後期食のレベル。肉を挟んでいるのがなければ中期でよいかも。肉の味が薄いので餡で食べる感じ。よって、餡だけで食べると味が強い感じだった。
- ・学校のエビチリ：後期食は揚げていたが、時間と共に固くなっていくので、固すぎたかもしれない。揚げるという方法以外がよいかも。中期食は、かまぼこみたいに弾力がある感じだったため、舌でつぶすのは難しそう。
- ・特養：硬さの違いがレベル分けされていて、よかった。中期食の粒感がもう少し改善されればベスト。

<古野先生>

- ・4段階にはしてあるが、対象者の状態によっては、はっきり段階に分けられないこともあるし、その日の状態によっても変わってくる。当日、その場での調整が必要となる。どのくらい調整が可能か検討する必要あり。
- ・とろみ、辛みの調整が必要かもしれない
- ・器を二重にするなどして、温度の調整が必要かもしれない
- ・家族で同じものを食べるというのが重要なコンセプト。色合いや匂いを感じるのも重要。
- ・デザート：プリンやムースなどが多いが、ケーキなどへの挑戦もしてほしい。

- ・ ぱりあふりーお食事会にずっと参加してくださる方にとって、食事会は、本当に楽しみなもの。人生において大切な、そして貴重な機会となる。

<渡辺先生>

- ・ 角煮 もう少し柔らかくする工夫も必要だと考えている。

<江口さん>

- ・ アドバイスをもとに微調整を重ねていきたい。

<酒井さん>

- ・ こういった会をもっといろんなところにリンクさせることによって普及につながると思う。

<吉田先生>

- ・ どのレストランでも食べられるように広がっていけばよい。

<馬場先生>

- ・ エビチリ：揚げると普通食に近くなってしまうので、特養チームの作り方がよさそう。
- ・ 角煮：スライスした肉を舌でつぶしにくい。ソースが強くなる感じがあった。

<真柄先生>

- ・ エビチリ：どのタイミングで火を入れるかがむずかしかったのかもしれない。
- ・ 角煮：フードプロセッサーを使っていたが、肉の繊維が残っていたように思う。時間等の検討が必要かもしれない。

<辻村先生>

- ・ 特養エビチリ：ムースが柔らかく感じた。
混ぜ合わせる比率によって変わってくるとのことなので、状況に応じて応用が利く。
- ・ 学校エビチリ：えびそのものがちょっと固かったので、後期でも、もう少し柔らかい方がよい。

<酒井さん、江口さん>

- ・ エビチリ タイミングが難しい。ムースを刻みのつなぎとして混ぜ込んだり。ゲル化剤を入れたりすると口当たりが滑らかになっていく。今回、一旦、蒸してその後揚げているので、火が通っている状態。衣に切れ目をいれて、ソースが絡むようにもしている。

<松井先生>

- ・ 上越での開催を検討中。
角煮：肉のスライスを挟むことで形は整ってよいがちょっと残る感じがあった。

<海津さん> (特養 管理栄養士)

- ・ 油を使うと固くなるので難しいと感じた。自分の施設でも工夫していきたい。

<佐藤さん> (ファミレスの店長経験あり。調理師)

- ・誰でも特別食を食べに来られるようなレストランをやりたい。
支援学校の児童と、今までグルメを楽しんでいらした高齢者が求める物は違うと思った。

<秋元さん>

- ・彩りをいかに崩さずに、安全に口まで運んでもらえるか、という観点でスプーンなど開発している。
- ・食の支援ステーションの会員企業の商品のようなものを使い、1から10まで自分で作るのではなく、既製品を取り入れたりするのもよい。

<道見先生>

- ・高齢者と子供の違いがある。高齢者は食感を求めるかもしれないが、子供は食べたことがないかもしれないので、食感は求めなくても良いかもしれない。家族と同じものを食べるというのが大事。
- ・出来上がったものが出てくると、目の前で、家族と同じ料理を工夫してもらって、「同じものを食べているんだ」ということを視覚的にも見てもらうのが大切だと思う。

<笹先生>

- ・中華は温度が大切だと思うが、時間による変化があるとあまりよくないように思う。
- ・特養のものは、温度に依存しない感じがしてよかった。
- ・高齢者だと濃いめの味付けを好む場合もあるが、子供とは異なると思う。

<小貫先生>

- ・べたつきが多いと、嚥下が大変になる。初期食は嚥下に時間がかかりそう。
- ・味が濃くてうれしい場合と、辛いと感じてしまう場合があるので難しいと思う。

<筒井先生>

- ・中華の料理で介護食を作るという試みは貴重。今後も新たな介護食に向かってほしい。

<井上先生>

- ・高齢者は嚙んで食べるという経験をしているため、その動きは学習済み。子供は、その経験がないことがある。舌だけでつぶす、かまなくてもよいようなものができればよい。
口の機能が弱い児童には、今回の学校の料理は難しかったので、今後、舌を使って食べられるか、という観点で検討してもらいたい。

<学生>

- ・何回か角煮を試作したが時間がかかりすぎるし、工程が多い。それを介護施設で提供するの難しいと感じた。



新潟調理師専門学校



2階の実習室で実施



学校：食材の準備



特養：エビをゲル化して成型



特養：とろみづけ



特養：ミキサー後、固めたパプリカなど



特養：フードプロセッサ使用



学校：クッキングシート上に絞り、シートごと揚げる



学校：揚げたペーストのエビ



学校：角煮はペーストと薄切り肉を積層



学校：成型したブロック



学校：説明



学校：豚の角煮（普通食）



学校：豚の角煮（普通食）



学校：中・後期食

特養：特養チーム、 学校：新潟調理師専門学校チーム



特養：説明



特養：エビチリ ペースト食



特養：エビチリ 極刻み食



特養：エビチリ ムース食



特養：エビチリ 刻み食



学校：エビチリ 普通食



学校：エビチリ後期食



学校：エビチリ中期食



学校：エビチリ初期食



試食



ディスカッション