

平成 29 年度 地域活動事業部第3回研修会(報告)

主 催 (公社) 熊本県栄養士会 地域活動事業部

日 時 平成 29 年 11 月 18 日 (土) 9 : 30 ~ 15 : 30

会 場 名 熊本市大江公民館 調理実習室

【研修会内容】

(1)調理実習

『家庭でできる嚥下食』

地域活動副事業部長 甲斐 薫子 氏

超高齢社会となった現在、私たち地域活動の栄養士は「摂食嚥下困難者」の食事について思いを馳せる。家庭において介護者が調理をするとなると不安な気持ちになられるであろう。そこで今回農林水産省が編纂された「スマイルケア」の食事を参考にした調理実習を行うことになった。「最近食べる量が少なくなった、または体重が減った」からスタートし「噛むことに問題がある」「飲み込みに問題がある」のそれぞれに食事形態の段階をつけて示されているものである。食品会社が食品にその段階ごとの色及び番号をつけて販売することができる。家庭や施設で作ることが困難な場合には安心して購入できることになる。

調理実習では、最初軟らかい食事を主食、主菜、副菜、汁物、デザートと作り、段階に示された「容易に噛める」「歯ぐきでかめる」「舌でつぶせる」等から選んで調理してみた。普段ライフステージに応じた食事を色々作っているが本当に軟らかく調理することを改めて学ぶ事ができたように思う。キッセイ薬品様から「やわらか食」のサンプルを試食させていただき、おいしさ、なめらかさ、飲み込みやすさなどが盛りこんでいることを実感することができた。今後も継続して研修を行い地域の摂食・嚥下困難者の役に立つ活動に発展させていきたいと思った。



◇実習内容 主食：さつま芋ご飯 主菜：つくね団子と里芋の煮物
副菜：小松菜のピーナツバター和え 汁物：冬瓜スープ デザート：ブラマンジェ

◇参加者数 25名 午後27名でした。

(2)講義

①「グルテンフリーの開発～背景と調理法について～」

講師:熊本製粉株式会社 部長 松本 正氏

「グルテンフリー」食品の研究から商品開発へ至った経緯や、グルテンを含まないようにとの配慮のため、別工場にて製造しているなどの企業内での取り組みをお聞きし、食物アレルギーへの対応や商品の使い方の工夫を学びました。新商品や、グルテンフリーの天ぷら粉等を使用したメニューの試食をしたことで、実際に食感や甘味などを体感して学ぶ機会となりました。管理栄養士・栄養士として、食品への知識を高めることは、日々必要であると思いました。



②「とろみ調整食品と介護調整食品の使用目的と使い方」

講師:キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部 川添 信夫 氏

とろみ材を使用しての粘着性やその状態の変化の様子などを学ぶ機会となりました。実際に説明を受けて、複数の商品を見て、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食分類 2013」において、どの段階の形態にあたるかを照らし合わせたのち、自分の口腔内にて体感した。味や風味、硬度などを含めて、舌や食感で味わう体験ができ、今後の指導に活かせる情報を得ることができました。今後も身近な場面にて相談を受ける際に、食事アドバイスの参考にしたいと思います。



(3)復講

「日本栄養士会 平成 29 年度栄養の日参加報告」

地域活動事業部 会員 松下 美由紀 氏

「地域ケア会議」の必要性と、自治体ごとでの開催が話題になり始めた現在において、福祉や医療事業部の会員だけでなく、地域活動事業部の会員こそ、多種多様な経験があり、各地域に存在していることから期待されている状況を説明。また、現在実施している埼玉県・大分県での事例報告を紹介。会議の場面においては発言力が必要で、また個々人の生活環境に応じた応用力が試されるため、日々の業務だけではなく、多種多様な場面に対応できるよう、食支援に関する能力向上が必要だと思われます。今後もスキルアップが必要であると痛感しました。

そして、次年度の生涯教育(8月)にて、大分県で活躍されておられる管理栄養士の講義が予定されておりますので、みなさまのご参加をお待ちしています。

