



2018年7月3日

だれもが安心安全に伝統食を味わう
「なめらかすてら」試食会を開催

ゆめカステラプロジェクトは7月11日、長崎市の長崎浜屋で、高齢者や嚥下障害をもつ方でも食べやすいカステラ「なめらかすてら」の試食会を開催する。

このプロジェクトは2016年に開かれた「2025年問題」を話し合う医療および介護関係者のグループワークで、嚥下困難な食べ物として「カステラ」が挙げられたことをきっかけに2017年1月より発足した。高齢者や摂食嚥下障害のある要介護者にとっても食べやすく、安心して安全な長崎の伝統食品を製造し、摂食嚥下障害に関する知識と理解を深めることを目的としている。プロジェクトには大学病院の歯科医師を始め、医療、介護の多職種のみならず、洋菓子職人やデザイナー、学生などなど地域の様々な人々が積極的に参加し、交流をしながら進められている。

今回の試食会は、摂食嚥下障害に関する理解が進むことを願って企画した。

【摂食嚥下障害とは】

食べ物を認知、咀嚼（そしゃく）、嚥下（えんげ）する機能の障害のこと。食物が気管に入ってしまう誤嚥（ごえん）、肺炎や窒息の原因となる。長崎県には約15000人の摂食嚥下障害患者がいると推計される。

【なめらかすてらについて】

カステラは比較的水分含有量が少なくスポンジ状のため、口の中が乾燥しやすい高齢者や摂食嚥下障害をもつ患者さんには不向きな食品の一つである。本プロジェクトでは障害の有無や年齢に関係なくすべての人に食べやすく美味しいカステラを目指し、開発に着手した。2017年6月から試作を重ね、プロジェクトメンバーの協力を得て介護施設で高齢者に試食とアンケートを実施。

食べやすさと同時に栄養成分も調整した。カステラはエネルギー量が高いため、栄養量やタンパク量が不足しがちな高齢者にとって理想的な食品である。

摂食嚥下障害に対応した製品規格にUDF（※）がある。本製品はUDF区分3：舌でつぶせる程度の柔らかさと評価され、飲み込みやすさが示された。

【日 程】

日 時：2018年7月11日（水）10:00～19:30

場 所：長崎浜屋1階浜市アーケード側入口（長崎市浜町7番11号）

対象者：一般

（試食は商品が無くなり次第終了させていただきます。）



モニタリングの様子



試食会



摂食嚥下障害についてのレクチャー



なめらかすてら

(※) UDF：ユニバーサルデザインフードは、日常の食事から介護食まで幅広く使える食べやすさに配慮した食品のこと。以下区分表。

	区分1	区分2	区分3	区分4
区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ）
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	調理例（ごはん）			

出典：日本介護食品協議会HP

※取材に際して各社腕章のご着用をお願いします。

この件に関する問い合わせ

広報戦略室 大浦、橋本、杉本

TEL 095-819-7790、095-819-7242