

【消費者フォーラム in HIROSAKI】

咀嚼・嚥下補助食品の多様化の現状と必要性

北山琥太郎

1. 研究の目的

本研究の目的は、「介護食の多様化の現状に今、何が求められているのか、消費者の目線から考える」である。夏休みの家庭科の課題にて、誤嚥性肺炎の祖母に食べる楽しみを思い出してほしいと考え、祖母の希望により、好物の寿司のソフト食を作成した。それらを通し、咀嚼・嚥下補助食品（介護食）に興味をもったため、この研究を行った。



2. 老人ホームでの介護食の現状調査

はじめに、祖母が入所している老人ホームの厨房の方にお話を聞いたところ、以下の事情が分かった。

- ・作っているご飯の種類は、普通食、きざみ食で、ミキサー食まで対応している。
- ・誤嚥性肺炎である祖母の食事は、きざみ食にとろみ剤を入れている。
- ・介護食を作る上で気をつけていることは、何よりも美味しく食べてもらうことで、温度や食感などを職員でしっかり検食している。
- ・家庭に近い食事を作るため、新鮮な生の食材を使うことにこだわっている。
- ・介護食は普通食より手間がかかるため、作るのが大変。
- ・ミキサー食の人がきざみ食に変更になるなどして、元気になったことが分かったとき、やりがいを感じる。

3. 企業の現状調査

弘前市内の商業施設の中で、幅広い年齢層の人々が来店していると考え、イトーヨーカドー弘前店で調査を実施した。各フロアにて、介護食の販売状況を調査した。調査結果は、地下1階、食品売り場での介護食の取り扱いはなかった。地上2階の薬局フロアにて、専門コーナー「あんしんサポート」があった。取扱商品は、キューピーの「やさしい献立」

III 消費者フォーラム in HIROSAKI

シリーズである。なお、イオングループトップバリュでは、「やわらかシリーズ」を展開している。企業ごとに、さまざまなコーナー、商品を作っていることが分かった。



4. 国の取り組みの調査

次に、農林水産省で行っている「スマイルケア食」について調べた。スマイルケア食とは農林水産省が新たに制定した介護食の枠組みで、今までの介護食を必要としている方の状態に合わせて分類し、整理した商品だ。

5. 将来の介護食の必要性についての考察

少子高齢化が進む日本では、これから介護食の需要は増加していくだろうと考えた。今回の調査において以下、3点の課題が挙げられる。

- ① 老人ホーム以外の一般家庭において、介護食調理の一般化。
- ② コンビニなどでの介護食の取り扱い。
- ③ スマイルケア食の知名度上昇や販売商品数の増加。

以上のこと踏まえ、これから介護食のあるべき姿は、個人、企業、国がバランスよく取り組むことが必要だと考えた。

また、介護食と離乳食の違いとして、どの店舗においても、商品の取扱数は介護食よりも離乳食の方が多いのが現状である。離乳食とは違い、介護食は経験豊富な高齢者向けの食事であるため、栄養や食べやすさだけではなく、食べる楽しさを配慮する必要があると考えた。

6. 最後に

今回の研究を通じ、さまざまな目線から介護食の現状を知ることができた。個人、老人ホームでは、まだ課題は残っているため、企業や国が充実したサポートをする必要がある。栄養や食べやすさだけではなく、食べていて楽しい見た目や味の介護食を作る必要があると考えた。

祖母を始め、全国の高齢者が、食事を心から楽しめる世の中になってほしいと思う。

(北山琥太郎 弘前中央高等学校)