専門セラピスト（右）のケアタッチセラピーを受ける田中さん＝奈良県大和高田市

奈良のNPO法

会話交え入所者に笑顔

訪問介護ケアに取り組むNPO法人・聖癒会（奈良県大和高田市、米田幸子理事長）。運営する専門セラピスト育成機関で講習を受けた看護師、介護福祉士ら有

わしながら腕や足などをさすり、マッサージするセラピーを施している。

特別養護老人ホーム・和里（にこり）（同市）では月1回、入所する10人近くの希望者がセラピーを受けている。60代後半に交通事故に遭って以来、車いす生活の田中美代子さん(82)は「マッサ

いし、話し相手にもなってくれるから、いつも楽しみにしている」と喜ぶ。

和里の生活相談員、吉川聡史さんによると、職員からは「外部の人間が入所者にむやみに触るのはどうか」と慎重な意見が出た。しかし、同会が県の認証を受けたNPO法人で、スタ

しい中、1人でも多くのボランティアに来てもらえると入所者の生活の充実も図れるし、助かる」と話す。

聖癒会は韓国などでもセラピーに取り組んでおり、事務長の南浦由紀子さんは「安堵（あんど）と心の平穏を得られるのがケアタッチセラピー。これからもどんどん広げたい」と意気込んでいる。

仏料理の技法で嚥下食おいしく

ゼリー状 手軽な90品

新潟の准教授とシェフがレシピ集――

食べ物をうまくのみ込めない人向けに、パテやムースなどの技法を使ったフランス料理が注目されている。おいしさ、食べやすさに加え、見た目の美しさが特徴だ。そんな技法を取り入れた料理本「新しい介護食・嚥下（えんげ）食レシピ集」が出版された。

著者は新潟医療福祉大准教授の西尾正輝さん(51)と、フランス料理店カシェット池上（新潟市中央区）シェフの池上晴樹さん(59)。西尾さんは、ミキサーなどで液状にした食品をゼリー化する「即席ゲル化剤」の開発者。このゲル化剤とフランス料理の技法を組み合わせたメニューを作ろうと、池上さんに共同開発を呼び掛けた。

フランス料理の技法を取り入れた嚥下食を盛りつける池上さん＝新潟市中央区営所通1、カシェット池上

「嚥下食はおいしくないからと胃に穴を開け、口を通さずに食事する人がいると知った。料理人として何とかしたいと思った」と池上さん。のど越しがいいように、粘着性の低いゼリー状に仕上げることが難しく、「ゲル化剤の分量など感覚をつかむまで2年かかった」という。

レシピ集では刺し身やハンバーグ、日本酒のゼリーなど計約90品を紹介する。

家庭で手軽に作れることが基本で、定番の「おかゆ」や、インスタントみそ汁を使った「納豆豆腐のゼリー」、縁起物の「おせち」などを、美しく盛りつけるこつ付きで示す。

池上さんの店では要望があれば、通常メニューを嚥下食にして提供する。「障害があっても家族や仲間と同じ料理を味わい、おいしさを有できることが大切。体力回復にもつながる」と池上さん。西尾さん「学生たちと何度も試し、自信を持って薦められる料理ばかり。まずはおかずの一品として取り入れてみてほしい」と話す。

インテルナ出版、税込3800円。

【メモ】15分。1人195キロカロリー、塩分1・4グラム。

嚥下障害　脳血管障害や加齢などが原因で、食物をのみ込みにくくなる症状。のどに食物が詰まり窒息する危険があるほか、食物が肺に入り込むと細菌が繁殖し、肺炎になるケースも。嚥下食は食物がのどに粘着するのを防ぐため、ゼリー状に加工されることが多い。従来の加工法では加熱が必要な場合があり、風味の維持が課題だった。

私も一言

じむ亡き父の手紙

父が弟に書いた手紙が二十数年ぶりに出てきた。便せん9枚。パソコンとは違う手書きの文字が温かい。新聞記者だった父が一気にペンを走らせる姿が目に浮かんだ。

「人生とは激しい生存競争の場だ。死んだ気で、死に物狂いでぶつかってみろ。行く

父は昨年12月の大の日に亡くなった。年は介護が必要なだった。認知症と診されたが、施設に面に行くと、気管切開ため出なくなった声何かを話した。待っていてくれたようだった。内容が分からないまま「うんそうだねぇ」とうなずくと、父もかに笑った。

父が頑張ってきてくれたこと感謝する。これ

争み治れと
境者救け