

食物数分でゼリー化

食べ物を胃に送り込む機能が低下する嚥下障害。誤って気管に入ってしまうことで窒息や肺炎を起こす例が高齢者を中心に後を絶たない。こうした中、新潟医療福祉大学(新潟市)の研究グループが国内で初めて、栄養分や味を損なわず、加熱せずに数分でゼリー食を作る「即席ゲル化剤」の開発に成功した。フランス料理店とも連携してレシピ集も作成。食の喜びを失いつつある障害者においしく、安全な食事を提供しようとしている。

新潟医療福祉大が開発

加熱せず栄養・味も上々

厚生労働省の統計によると、日本人の死因で4番目に多いのが肺炎。嚥下障害が原因で、口内の細菌が食、食べ物と一緒に気管に入ってしまう誤嚥性肺炎のケースが多い。

嚥下障害になると、食べ物そのものに詰まらせて窒息する場合もある。リハビリや手術で克服することもできるが、重度の障害者には、鼻や胃などからチューブで栄養分を

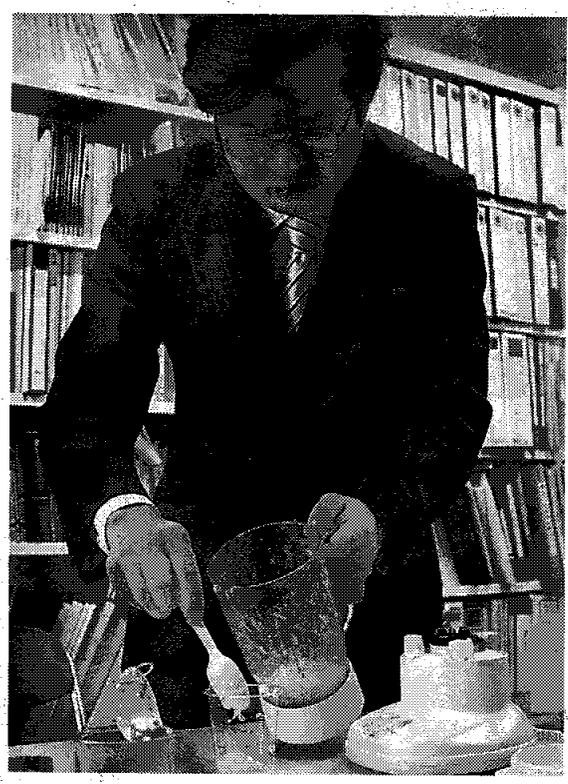
体内に送り込む方法が採られてきた。介護の現場で、一般的に用いられているのが、食、食べ物をミキサーにかき混ぜ、とろみを加えた食事。近年は、まとまりやすさに加え、べたつきがなく、口やのどにも残りにくいゼリー食に注目が集まっている。

ただ、従来のゲル化剤では、加熱や、約4時間の冷蔵が必要。ビタミンなどの栄養成分も変化してしまう。工程の煩しさは介護現場の負担となり、中には、細かく刻んだだけの食、食べ物を提供する施設もあるという。

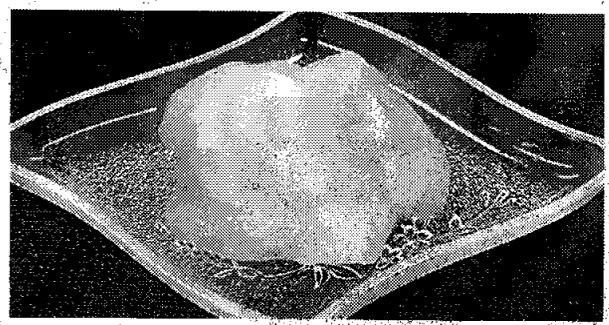
同大の西尾正輝准教授(49)の研究グループが開発した新しいゲル化剤は、熱ではなく、ミキサーの高速回転の撹拌力でゲル化を促すもの。ミキサーでおかゆや果物をペースト状にし、このゲル化剤を加えて再びかき混ぜれば、わずか数分でゼリー食ができる。

加熱しないため、素材の栄養成分は変わらない。温かいおかゆやみそ汁、お茶などを、そのままの味と温度でゼリーにできる。放置しても、硬さや凝集性、付着性はほとんど変わらない。

高齢者の嚥下障害に朗報



市販の缶詰からみかんゼリーを作る西尾准教授。新潟医療福祉大学で



メロンをミキサーに入れ、わずか数分でできあがったゼリー。西尾准教授提供

「介護の負担を軽くできないか」という思いから、メーカーと共同研究を始めたのが昨年11月。納得のいくゲル化剤ができるまで、200通りの成分の配合を試した。

市内の有名フランス料理店にも試してもらい、使い勝手の良さや味にお墨付きをもらった。「納豆腐」から「フォアグラ」と豆腐のゼリー。また、15分で作れる20種類のレシピも作った。

溶けないアイスクリューゼリーや、日本酒ゼリーも作れる。この技術は、現在、特許申請中。西尾准教授は、「嚥下障害のある方々が、おいしく安全に、栄養と水分を摂取できるようにしてほしい」と話している。

建設 木 旧 シ 「中

漁場保全高い評価

三面川上流の「さけの森林づくり」

つくるのが狙いだ。翌00年から三面川流域の国有林で毎年1回、計7回の植樹を実施。1回につき、約200本のブナの苗木を植えてき

0年近い奥三面のブナの木が広がる。参加者は、雑木などを伐採し、下草を刈り取った後、約30センチのブナの苗木を約1メートル間隔で丁寧に植えた。子ど

