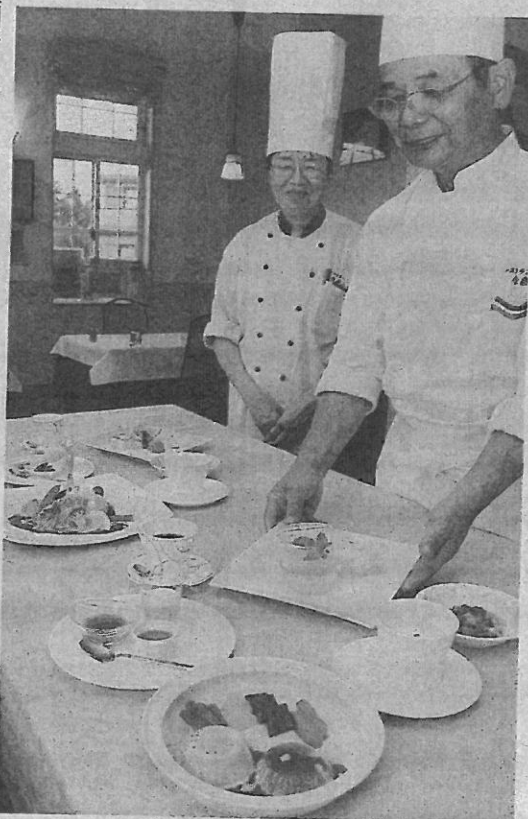




食事をかむ力やのみ込む力が衰えた高齢者や障害者のため、食べやすいように工夫して料理を提供する店が増えている。誤嚥などを心配して敬遠していた外食を楽しめ、自宅で介護食の世話をする家族の息抜きにもつながっているが、定着に向けては課題もある。
(添田隆典)

嚥下食提供の洋食店



嚥下食のランチコースを並べる古橋義徳さん(右)とたず子さん。奥に並ぶのは通常のコース。浜松市北区の食楽工房で

皿に盛られた料理は一見、プリンのように、でも、口に含むと、トロツとしたカニクリームコロッケの味がした。かまずに舌でつぶせ、のどの通りも滑らかだ。浜松市北区の洋食店「食

楽工房」は全国でも珍しい嚥下食のコース料理を出している。メニューは通常のコースと同じだが、前菜からサラダ、メインの肉、魚料理に至るまで、ゼリー状に加工してある。

「これもミキサーに一度かけるんです。オーナーシエフの古橋義徳さん(左)。通常のコースと同じ手順で調理した後、一品ずつ粉末

のゲル化剤や水を混ぜてミキサーにかけ、冷やし固める。野菜には砂糖を足して甘さを引き出し、揚げ物は再度、保温して提供するなど、元の味に近づける。かむ力が弱かったり、手が自由に動かなかったりする人には、食材を細かく刻むコースと、食べやすい一口大に切り分けるコースの二種類から選択できる。三

旬、息子の義母(七十代)のために嚥下食を注文した。義母は五年ほど前に骨肉腫の手術でこの骨を切除し、家族との外食でも手作りのミキサー食を持参していたという。女性は「店の味は本当に久しぶりだったよつで、とても喜んでくれたと声を弾ませる。

ただ、嚥下食は食材が一・五〜二倍必要で加工にも手間がかかるため、早朝からの仕込みが必要だ。通常のコースと同じ値段でやってきたが、昨年から五百円値上げした。古橋さんは「喜んでくれるから続けられるが、手間や採算を考えると容易ではない」と話す。

正規メニューでの対応店少なく

介護旅行を企画・運営する「SPIあ・える倶楽部」(東京)の篠塚恭一社長によると、「要介護者の状態に応じて調理してくれる

。篠塚社長によると、対応店は十年前に比べ二〜三倍は増えたという。ただ、大半の店は正規のメニューではなく、個別に事情を聞いたうえで調理している。篠塚社長は「出先や旅先で、介護が必要な人への支援に対する需要が高まれば、介護食を積極的に提供する店も出てくるのではないかとみている。

再び皆で同じ味囲んで

レストランやホテルは全国に百力所はある」と話す。同社では、介護福祉士などが高齢者や障害者の旅行に有料で付き添って旅先でのサポートをしており、食事面では店側に食材を細かく切り刻む、のみ込みやすいよつペースト状にするなどの要望を事前に伝えている。