

# 軟らか洋食 歯科医ら考案

## のみ込み衰えに対応

### 平戸のレストラン 介護施設と連携、調理に工夫

平戸市田平町のレストラン「パン チキチキ」が、食べ物をのみ込む嚥下機能が衰えた人でも味わえる「やわらか洋食ランチ」の提供を始めた。地元の歯科医とシェフ、介護施設の3者が「食のバリアフリー」を目指して連携し、調理法に工夫を凝らして考案した。店主の小林伸行さん(40)は「家族全員で気兼ねなく食事を楽しんでほしい」と話している。

(財津翔)



満足そうに洋食を味わうお年寄りら。調理に工夫を凝らした「やわらか洋食ランチ」



「いつもの食事の時と顔つきが全然違う。形がある料理を食べられて、みんな楽しそうです」。21日の昼下がり、地元の介護老人保

健施設「ひらどせと」に入所する8人が食事を口に運ぶ姿を見て、付き添いで訪れた介護福祉士の吉住里佳さん(32)は目を丸くした。

この日のメニューは、ホタテ貝柱のカルパッチョに小エビのトマトリゾット、カボチャの冷製スープなど全9品。鴨川トシエさん(87)はほぼ完食し、「珍しい味で食べやすかったです。よか思い出になりました」と笑顔を見せた。

今春、嚥下障害の患者を診療している佐世保市江迎町の歯科医山部一実さん(64)が、店を訪れた際に「お年寄りにも食事を楽しませてあげたい」と小林さんに相談。同施設の職員を交えて調理法の研究や試食を重ね、7月から月に1日限定で提供を始めた。

本格的な味を楽しんでもらおうと、パテやピューレなど様々な洋食の調理法を採用。野菜や肉類は、細かく刻んだり、舌で潰せるまで軟らかく煮込んだりして

のみ込みやすいように工夫した。小林さんは「お年寄りだけでなく、誰でも違和感なく食べてもらえようと思う」と胸を張る。

嚥下障害のある人は、増粘剤を用いたゼリー状の食事が多く、食欲不振や栄養不足に陥るケースもあると

いう。山部さんは「少しでも多くの人に食べる喜びを感じてもらえようPRしていきたい」と話している。

やわらか洋食ランチは1人890円。提供日は不定で、予約が必要。問い合わせは同店(0950・57・0338)へ。