

お世話する人、される人 両方にうれしい介護用おかゆ

介護を必要とする方にとって、食事をスムーズに美味しくいただく事が出来る喜びは、健康者が思っている以上に重要です。
食べ物を口に運び、飲みこもうとするけれど、思うように飲みこめずむせてしまう。喉の詰まりを心配して飲みこむ事が困難になる。
そうすると、食事する楽しみも半減してしまいます。
また、時間をかけてお米の原型がなくなる位に煮ても、時間が経つと水分が飛んで、逆にむせ易くなる。そんな苦労を、介護に携わるほとんどの方は経験している事と思います。
新潟市にある「まつや株式会社」は、簡単に調理できる介護食のお粥を販売している会社です。今回、シリーズ2商品を、新潟市内にある「はなこは新潟2号館」で実際に試していただきました。



今回取材に協力していただいた「はなこは新潟2号館」スタッフの小林さん。
はなこは新潟2号館 <http://hanakotoba.co.jp/home/shinetsu/nigata2.html>

施設だけでなく在宅介護の方にも重宝そうすね。
試して頂いた「はなこは新潟2号館」は新潟市内の人気施設。スタッフの小林さんに実際に作って頂いた。
「食事を用意する過程で洋段との違いが出ますね。」
通常ミキサー粥を作ると提供しようとする、人によつてお粥の固さが違ってくる。そのため、少量ずつミキサーにかけるが、ある程度のお粥の量がないとミキサー自体空回りしてしまい、苦労するという。
また、調理する栄養士によっては、仕上がりに違いが出てしまうが、「まつや」の商品は、お粥と製品の量さえ決めておけば、誰が作っても同じ固さになる。



「調理時間が短く、一人分ずつ食べる直前に調理できる。食べる側にとってみると、冷めないうちに美味しく食事を楽しむことが出来、介護をする側にとって食事の時間やそ
お米そのままであった。
「まつや株式会社」は元々、創業百年を超える老舗。代々和菓子の原料の米粉を作り続けてきたが、時代が変化する中で、その時代のニーズに合った様々な商品を開発してきたという。無添加で化学調味料を一切使わない製造法をモットーに、乳児用の離乳食や、備蓄用の防災食など手掛けた。いずれもお粥を注ぎ替えた後の簡単調理で、お湯の待き足して好みの固さに調節でき、出来上がりは炊きたて(は)んの香りと味わい。主食として重宝する商品だ。

他のお世話などに時間を有効活用できるのも、非常に便利だと思えます。こういった施設以外にも在宅介護を行っている方も、きつと重宝するのではないのでしょうか」と語ってくれたのは、所長の小川さん。
実際に今回協力していただいた利用者の方も、普段はむせる事が多いというが、今回は一度もむせずには完食されていた。また、その分食べる時間も普段より短縮されたという。
シンプルなお粥の調理法で、炊き立てのお米の風味、ソフトなのに、お米の風味がしっかり生きています。実際に試食してみましたが、その香りと味は炊き立てのお米そのままであった。

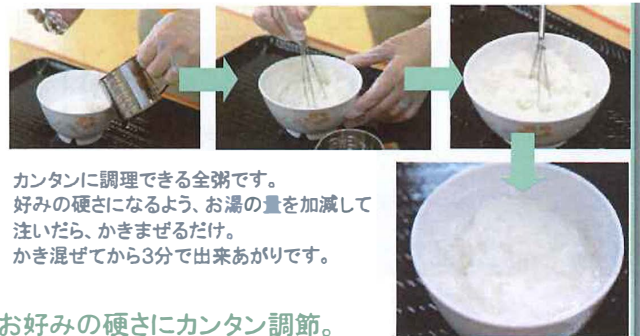
「ごっくん粥」 ミキサー粥に大革命！べたつき、はりつきを改善した即席おかゆ



一般的な分粥はムセやすいため、摂食・嚥下障害の人には、全粥をミキサーにかけるなどの加工が必要です。個々の機能に合わせた硬さ、まとまり、滑りなどに配慮したミキサー粥を作ることは至難の業。ごっくん粥は、お湯の量の調節だけで、誰でも美味しいお粥が作れます。

- お湯の加減で3分粥から7分粥までカンタン調理
- 新潟県契約栽培米100%使用。炊き立てごはんの香りと味わい。
- ミキサーの手入れが不要に。必要なだけ作れて、ムダなく経済的。

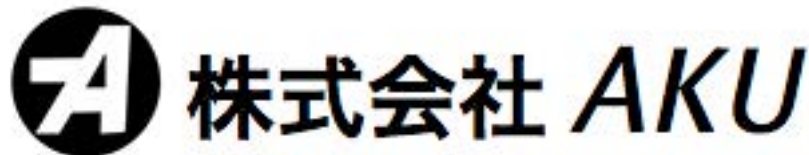
「やわらかおかゆ」 介護用の主食や 専中・病後に



カンタンに調理できる全粥です。好みの硬さになるよう、お湯の量を加減して注いだら、かきまぜるだけ。かき混ぜてから3分で出来あがりです。

- お湯の加減でお好みの硬さにカンタン調節。
- 国産水稲うるち米100%使用。炊き立てごはんの香りと味わい。
- 食べやすく、お腹にもやさしい粒無しタイプ。

まつやのお粥は、2年間の常温長期保存。非常時の保存食としてもご利用いただけます。



ユニット型施設で、ベストパフォーマンスをみた

物性も機能性も、太鼓判

小規模ケアの現場で、その本領を発揮

採用以来三年にわたり、「ごっくん粥」を使い続けていただいている施設を訪ね、現場での「実際」について、お話をうかがいました。

導入の決め手は、その物性
ミキサー粥はとにかく難しい

自分でミキサー粥を作って提供していましたが、なかなか飲み込めないんです。ある人から「ごっくん粥」を紹介されて使ってみたところ、ミキサー食でも特にベタつきがダメな方でも、飲み込めたんです。ゼラチン食がダメな人も大丈夫でした。



小規模タイプの施設や
対面での介護にうってつけ

調理時間が短く、一人分ずつ、食べる直前に調理できるユニットは、ユニットや、グループホームなどの小規模タイプの施設には、ピッタリではないかと思えます。食事の時間や、その他のお世話などに時間を有効に使うことができますね。一人の食事の時間も長い人では十分ほどかかりますが、その時の嚥下の状態に合わせて、その場で微調整できるのも助かります。



それぞれ、担当が固定されたスタッフは、入所者の個々の食事の状態(量、やわらかさなど)を把握しています。調理段階から食事に至るまで、「ごっくん粥」は、その人にあつた形態に、柔軟に変えられますから、食事で介護が必要な場合にも重宝します。



また、やわらかさを自由に変えられますから、口から食べられなくなるギリギリまで、長い期間、この「ごっくん粥」で対応できます。

小規模・対面・在宅介護にも
重宝します

お世話する人の手間が省けて、これは、洗いが減るという部分も言えますね。そして量の加減が本当に簡単で、味も良い。これは、このようなユニット型の施設はもちろんのこと、ひいては、在宅介護にもとても便利な製品だと思えます。



「ごっくん粥」は、お湯と製品の量で、簡単にやわらかさを微調整できる。Aさんには製品が大きい5杯で、お湯の量は200CC、Bさんには…というように、予め量を決めておけば、誰が作っても、同じ物性に仕上がる。また、食事中に、その時の食べ具合を見ながら、お湯を足してさらにやわらかめにするなどの微調整がすぐにその場でできる利点を、現場の介護士は強調した。

シンプルな調理方法なのに
お米の風味がまたいい

とても機能的で、調理方法はシンプルなのに、お米の風味がしっかりしています。実際に初めて試してみた時、本当においしかったです。

認知症の入所者も「おかゆ」「お米」きちんと、それと認識して食べているようです。ターミナル：食べられなくなるギリギリまで、口にしてくれます。食べやすさと味わいがあるからでしょう。

お話をうかがった所

社会福祉法人 玉成会

新潟県糸魚川市で、平成10年からスタート。現在、ユニット型特別養護老人ホーム、グループホーム、小規模多機能ホーム、居宅介護支援事業所を運営している。

水 275cc + ごっくん粥 100g + 酢 50cc + 砂糖 13g

舌と上あごでも噛みやすく、飲み込みやすいシャリが、とても簡単に作れます!

盛付例 (マグロ赤身すりつぶし)



ごっくん粥の応用を紹介

誰が調理しても... ★小規模ケア、在宅ケアにマッチするポイント

- ①調理時間が短く、手間がかからない。時間を有効に使える
- ②量の加減、やわらかさの加減が簡単。食事介助中も
- ③ごはん(お米)の味がする

