



“食べやすく、おいしい” は共通言語

がん患者さん:「食べられるもの、やっと見つかりました」
高齢の入所者:「目が覚めました」「なつかしい味がする」
ケアフード試食でそれぞれの「食」を満喫
 千葉県がんセンターと老健施設・睦沢の里
 夏のシャーベットまつりを開催



固いもの、繊維質の多い野菜などをピューレ、ムース状にしてやわらかく食べやすく調理した「ケアフード」。今年は、千葉県がんセンターや千葉県がん患者大集合での試食会に加えて、介護老人保健施設・睦沢の里（長生郡睦沢町）で初めて高齢者を対象にした試食会を開催しました。高齢者も飲み込みづらい、噛む力が弱いといった食事関わる悩みはがん患者さんなどと同じで、「食べやすく、おいしい食事を食べたい」という思いも共通。冷たいシャーベットやムース状にした前菜とデザートをお口に入れて、自分に合う食べ方、味を確認しながら食事を楽しむ姿が多く見られました。



「目が覚めました」「こんなうまいもん、久しぶりに食べたわ」。8月27日に睦沢の里で開いた**夏のシャーベットまつり in 睦沢**(写真左)で、試食のケアフードを一口食べた入所者からは次々と感嘆の声が漏れました。中には、ため息をつき皿をテーブルに戻して、うっすらと目に浮かんだ涙をふきとる方もいらっしゃいました。今回提供したのはトマトのシャーベット、トウモロコシの豆腐仕立て、ニンジンジュレの3品。試食品を調理した千葉市内のフレンチレストラン「シェ・ケン」総料理長の山口賢シェフも入所者一人ひとりに声をかけて味や食べやすさなどを確認し、入所者の意見を丁寧に聞き取りました。

高齢者も義歯や嚥下力の低下などで、固いものが食べづらくなったり、水分が摂取しにくいといった食事の悩みがあり、当NPO法人にも介護施設関係者やご家族からケアフードの手法でこれらの問題を解決できないかとの問い合わせが寄せられていました。特に在宅で介護を行う家族からは「いつも同じようなメニューになり満足してもらえない」「家族の分と別に作るのは負担」などといった切実な不安の声もありました。今回、睦沢の里では、施設、在宅での食事作りのヒントにしようとうと入所者約100名のほかデイケア利用者と家族、他施設の栄養士や保健師にも参加を呼び掛けました。

先立って7月26日に**千葉県がんセンターで開いた試食会**(写真右)には、入院中、外来で検査や治療に訪れた患者さんやご家族、医療スタッフら500名が参加しました。トマト、トウモロコシ、メロン、赤ピーマンを使ったシャーベットやムース、ジュレなど食感を工夫した冷たい前菜とデザートを提供。抗がん剤や放射線治療中で口内炎や口の中の乾燥に悩む方からも「食べやすい」との感想が寄せられました。患者サロンスタッフやセンターの看護師、栄養士もお手伝いで参加し、患者さんの食事に関する悩みにもその場答えていただきました。(※アンケート結果など次ページに掲載しています)



《目次》

- ・千葉県がんセンター、老健施設でケアフード試食会 P 1
- ・がん患者さんのお食事学「所変われば悩み軽減」 P 2
- ・ケアフード事業がNHKで放送される P 3
- ・平成24年度理事会・通常総会 P 3
- ・平成24年度がん研究基金助成対象決定 P 3
- ・千葉発がん医療最前線「リンパ浮腫」 P 4
- ・【連載】ケアフードレシピ「キノコ」 P 6
- ・【連載】会員の本棚 P 6