

ケアフードを 商標登録 「フレケアフード」「フレケア食」など3件

NPO法人医療・福祉ネットワーク千葉は、このたび、がんなど病気療養中の患者さん、高齢者の方にも食べやすく飲み込みやすい食事であるケアフードを商標登録しました。「フレケア食」など3件です。このケアフードの特徴や楽しみ方を改めてご紹介します。



商標登録したのは、「フレケア食」「フレケアフード」「フレンチケア食」の3件です。ケアフードの開発、普及活動を始めて今年で7年目となりますが、食事を通じて患者さんやご家族、ご友人とのつながりを深め、生活を豊かにするお手伝いをしたいとの思いで試食会や食事会、レシピの開発などを続けてきました。フランス料理の手法を取り入れていることとともに、食が持つ「ふれあい」「フレンド」という意味合いを私たちが強く感じていることから、商標の中にもその言葉を使いました。今後、ケアフードが県内、国内にとどまらず国際展開することも見据えて登録することにしました。

ケアフード、フレケア食ってどういう食事？

病気になったり、手術を受けたり、抗がん剤治療を受けた場合、今までおいしく食べていた食事が食べられなくなったり、味覚が変わっておいしく感じられないことがよくあります。また人生の終末期を迎えた時に、食べることで自分をあきらめている方も少なくありません。医療や介護の現場では、誤嚥性肺炎を避けることが重視されて食事に「とろみ剤」を加えたりすることもあります。患者さんの病状によっては使わざるを得ない場合もありますが、おいしさは二の次にされることも否めません。



当NPO法人では、どんな状況にあってもおいしく食べられるような食事の開発と普及に取り組んでいます。まず、おいしいこと。それから、食べやすいこと、高価でないこと、消化吸収が良いこと、簡単に調理できる、手に入れやすいことだと考えました。2010年より、東京ステーションホテル総料理長の石原シェフや千葉市のフレンチレストラン「シェケン」の山口シェフと協力して、テリーヌやジュレなどのフレンチの手法でおいしく食べやすい食事を開発し、レシピを公開してきました。近年は、千葉県がんセンター患者サロンや千葉県オストミー協会、京葉喉友会の患者さん方とともに研究を重ね、症状別の悩みを解消できるおいしい食事を開発し、提案できるようになりました。

医療の現場だけでなく、介護の領域においても「フレケア食」を食べてみることで、食材の味を自分の力で味わう喜びを再認識することの大切さを実感することにもなりました。商標登録をきっかけに、だれもが豊かな人生をまっとうできるような社会を目指して、さらに開発普及活動にまい進していきたいと考えています。皆さまのご協力をお願いいたします。

(NPO法人医療・福祉ネットワーク千葉 理事長 竜 崇正)

<<目次>>

- ・企画「Shining Star」 骨肉腫サバイバー及川晋平君のこと (P2-3)
- ・企画「ふれあい、ささえあい」 京葉喉友会、アロマボランティア森の聲 (P4-5)
- ・ケアフードレシピ「夏野菜のガスパチョ」、会員の本棚「少女パレアナ」 (P6)

