

研究区分	教員特別研究推進（地域振興）
------	----------------

研 究 テーマ	高齢者の食べやすさに配慮した新調理システムを活用した主食、主菜の調理法の検討				
研究組織	代 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子
	研究協力者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子
		所属・職名		氏名	
		所属・職名		氏名	
	発 表 者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子

講演題目
真空調理システムの活用の実態と給食施設における有用性の検討
研究の目的、成果及び今後の展望
超高齢社会の進展に伴い、医療・高齢者施設における食事提供は、単なる栄養補給に留まらず、フレイル予防や QOL 向上に直結する重要な役割を担っている。特に、利用者の咀嚼・嚥下能力に合わせた「主食形態別管理」や嚥下のしやすい「やわらか食」の提供は不可欠であるが、深刻な人手不足が問題となる調理の現場では、作業の効率化と品質の担保の両立が大きな課題となっている。 この解決策の一つとして、スチームコンベクションオープン（スチコン）の活用や、計画的生産を可能にする「クックチル」、「真空調理」などの新調理システムが注目されてきた。我々はこれまで、スチコンを用いた炊飯後の飯の食味特性や、真空調理と塩水浸漬による、鶏むね肉の軟化効果について研究を行い、その有用性を報告してきた。しかし、理論上の利点は多いものの、給食施設における真空調理の採用率は約 2 割に留まっている。そこで本調査では、実際にシステムを運用している施設の活用の実態を多角的に調査し、普及を阻む課題や現場での成功要因を整理することで、今後の円滑な導入・運用に向けた情報を得ることを目的とした。 真空調理を導入・運用している医療・高齢者施設を調査対象とし、導入の目的や運用状況に関するアンケート調査、および現場責任者への詳細なインタビュー調査を実施した。具体的には「真空調理」「病院」「給食」「栄養科」でインターネット検索を行い、医療施設 25 施設、高齢者施設 5 施設、これら複合施設 1 施設の計 31 施設を抽出し、9 施設より回答を得た。調理メニューの選定基準、導入前後の人員配置の変化、調理工程におけるメリット・デメリット、および嚥下調整食への応用実態について重点的に調査した。さらに、アンケート内にて同意の得られた 3 施設に対して、インタビュー調査を実施した。 調査の結果、真空調理は主に主菜や煮物において高頻度で活用されていた。これは、真空圧による調味液の浸透や、スチコンによる精密な温度管理というシステム上の利点を、現場が「味の標準化」や「煮崩れ防止」という形で効果的に引き出している結果と言える。導入施設では「作業の平準化」による人員管理の適正化に一定の成果を得ている一方、パッキング作業等の新たな工数発生により、人手不足が完全には解消されないという構造的課題も浮き彫りとなった。しかし、真空調理導入が嚥下調整食への応用として、食材の形態を保ったままの軟化を可能にすることや歩留まりの良さが、料理のレパートリー拡大と利用者の満足度向上に寄与していた。また、アレルギー対応等の個別調理や在庫管理の適正化（ロス削減）など、安全管理・経営管理の両面で高い有用性が示された。導入に際しては、ハード面の設備投資だけでなく、レシピ開発等のソフト面の習得を組み合わせた「目的別の運用」が成功の鍵となることが示された。また、本調査により、真空調理が提供される食事の「質の安定」と生産現場の適正化、そして「衛生管理」において有効であることを確認した。