

嚥下食コンテスト全国V

阿知須共立病院の栄養科職員



受賞を喜ぶ栄養科職員ら

加齢や病気の後遺症などで食べ物をうまくのみ込めない患者向けの「嚥下食」の全国コンテストで、山口市阿知須の阿知須共立病院（二好正規院長、1,035床）の病院食をまかなう栄養科職員が応募した「HAPPY NEW 雑煮」が、1位にあたる「最優秀グランプリ」を獲得した。職員らは「レシピが広まり、多くの方々の暮らし向上につながったらうれしい」と喜んでいる。



受賞した雑煮料理（阿知須共立病院提供）

嚥下食は、料理を細かく刻んだり、ミキサーにかけてするなどして、食べやすくしたもの。食事が誤って肺に入ると「誤嚥性肺炎」といった病気を起こすこともあるため、のどをスムーズに通るように工夫している。

豆腐、上新粉、白玉粉を混ぜ合わせて作った。食味は餅と遜色ないが、粘りを抑え、のどに引っかかりにくいという。雑煮に添えたカブやニンジンも、ゼリー状にしている。

コンテストは「第4回嚥下食メニューコンテスト2016」（日本医療福祉セントラルキッチン協会、嚥下食ドットコム主催）で、全国から107点の応募があった。9月30日に東京で決勝審査会があり、病院から栄養科副主任の河野妙子さん(57)、同科の久富好美さん(30)が参加して調理を上演するなどした。

嚥下障害がなくても高齢者がのどに詰まらせる可能性もある餅を使った雑煮をテーマにしたのは、入院患者から「正月に食べられないのはさみしい」といった声が上がっていたからという。栄養科の管理栄養士らがレシピを考え、2011年の正月から提供、軟らかさなどを向上させてきたという。同科長代行の片山さつきさん(38)は「食は暮らしの大きな楽しみ。口から食べる喜びを感じること、多くの方に元気になってほしい」と話していた。

彫刻家・澄川喜一さんの作品

校

