

滑川の水産加工会社 魚介類の介護食商品化

形そのまま軟らかく

滑川市吉浦の水産加工会社「とと屋」(坂井賢治社長)は、食べ物をかむ力が衰えた高齢者や障害者向けの介護食を商品化した。刻み食や流動食が中心だった従来の介護食とは異なり、食材の形状、色、風味を残したまま軟らかく加工しているのが特徴。早ければ6月から店頭とインターネットで販売する。

(滑川支局長・近江龍一郎)

商品化したのは「いか里芋煮」の特許技術「凍結含浸法」を活用し、凍結含浸法では、冷凍した食材を、細胞の結合を分解する酵素が入った液に漬ける。酵素が浸透すると元の形を維持したまま軟らかくなる。この技術を利用し、複数の食材を組み合わせた介護食を商品化した。商品化には広島県立総合技術研究所食品工業技術センターのは、同社が初めてという。

これまでの介護食は、刻んだり、ペースト状するなど食材の形を崩して食べやすく調理するケースが多かった。しかし、見た目が悪く食欲がわかない、栄養価が下がるといった問題があった。

現在、フクラギを使った介護食も開発中。坂井社長は「食べる楽しみがあれば、生きる意欲にもつながる。本当に喜ばれる商品を提供していきたい」と話している。



とと屋が商品化した介護食

問い合わせは
とと屋、電話0
76(476)
6767。ホー
ムページのアド
レスはhttp://
www.toto

ya.co.jp