

## 平成26年度科学技術分野 文部科学大臣表彰科学技術賞を本学教員が受賞

広島国際大学医療栄養学部（平成26年度新設・学部長 八木典子）所属の坂本宏司教授の研究業績「凍結含浸法の発明とバリアフリー型介護用食の開発」が、平成26年度科学技術分野の文部科学大臣表彰科学技術賞を受賞することが決定しました。

4月15日（火）12：10より、文部科学省3階講堂（東京都千代田区霞が関3-2-2）において、表彰式が執り行われる予定です。

### 食べやすさだけでなく「見た目」にもこだわった介護食

噛む、飲み込む機能が衰えた要介護者向けの介護食として、「きざみ食」や「流動食」が主に利用されていますが、

- ①食事する際の「見た目」が通常の食事と異なるため、「食べる」楽しみが失われる。
- ②その結果、食欲が低下し、エネルギー、栄養素不足になる。
- ③ 要介護者それぞれの食べる機能に対応できていないため、QOL（生活の質）の低下や誤嚥（ごえん）のおそれが生じる。

など、これまでの介護食には、要介護者にとって食べる楽しみが半減したり、栄養摂取などの問題がありました。今回受賞対象となった凍結含浸法は、簡単な手法で分解酵素等を食材の中心部まで急速導入する手法で、本法を利用することで、元の形状を保ちつつ、硬さを自由に調整した食品・食材の製造が可能となります。見た目がそのままでも要介護者に合わせて自由に硬さを調整した食事が提供できるため、要介護者の食べる楽しみが回復し、栄養状態の改善につながります。また、調理工程においても栄養成分等は失われにくく、品質の優れた高齢者・介護用食品を製造することができます。さらに、食欲増進や食事時間の短縮効果により、介護者の負担も軽減されます。本技術をさらに発展させることにより、新たな機能性食品や嚥下・消化器官の造影検査食の開発にまで応用範囲は広がります。

本技術は、全国の企業、病院、福祉施設等に技術転移が行われました。現時点で製品化した企業は14社に上り、また、製品化を予定している企業も多く、高齢者が進んでいるわが国にとっての経済波及効果は高いと考えられます。

**※報道各社の皆様には本件リリースについて取り上げていただければ幸いです。貴社の取材を心よりお待ちしております。**

■内容に関するお問い合わせ先

広島国際大学 医療栄養学科 坂本研究室 TEL：0823-73-8239

■取材の申し込み先・本件発信部署

広島国際大学 企画課（藤井） TEL：0823-70-4922

添付文書 なし 発信枚数：本書含め1枚