



奈良のNPO

# 会話交え入所者に笑顔

訪問介護ケアに取り組むNPO法人・聖癒会(奈良県)のスタッフが、入所者の生活の充実も図れる「助かる」と話す。

大和高田市、米田幸子理事長。運営する専門セラピスト育成機関で講習を受けた看護師、介護福祉士ら有

和里の生活相談員、吉川ラビーに取り組んでおり、事務長の南浦由紀子さんは「安堵と心の平穏を得られるのがケアタッチセラピー。これからもどんどん広げたい」と意気込んで

「おせち」などを、美しく盛りつけるコツ付きでみそ汁を使った「納豆豆腐のゼリー」、縁起物の「おせち」などを、美しく盛りつけるコツ付きで

池上さんの店では要望

【メモ】15分。1人195キロ、塩分1.4g。

## 新潟の准教授とシェフがレシピ集

### 仏料理の技法で

### 嚙下食おいしく

### ゼリー状手軽な90品

食べ物をつまぐのみ込めない人向けに、パテやムースなどの技法を使ったフランス料理が注目を集めている。おいし

だ。そんな技法を取り入れた料理本「新しい介護食・嚙下食レシピ集」が出版された。

著者は新潟医療福祉大准教授の西尾正輝さん



目されている。おいし

だ。そんな技法を取り入れた料理本「新しい介護食・嚙下食レシピ集」が出版された。

著者は新潟医療福祉大准教授の西尾正輝さん

中央区 シェフの池上晴ミキサーなどで液状にし

カシエット池上(新潟市 樹さん59)西尾さんは、

「即席ゲル化剤」の開発者。このゲル化剤とフランス料理の技法を組み合わせたメニューを作ろうと、池上さんに共同開発を呼び掛けた。

嚙下障害 脳血管障害 や加齢などが原因で、食物をのみ込みにくくなる症状。どのに食物が詰まり窒息する危険があるほか、食物が肺に入り込むと細菌が繁殖し、肺炎になるケースも。嚙下食は食物が重要な場合があり、風味の維持が課題だった。

た食品をゼリー化する「即席ゲル化剤」の開発者。このゲル化剤とフランス料理の技法を組み合わせたメニューを作ろうと、池上さんに共同開発を呼び掛けた。

家庭で手軽に作れることが基本で、定番の「おかゆ」や、インスタント

「嚙下食はおいしくなく、いからと胃に穴を開け、口を通さずに食事する人がいると知った。料理人として何とかしたいと思った」と池上さん。のど越しがいいように、粘性の低いゼリー状に仕上げることが難しく、「ゲル化剤の分量など感覚をつかむまで2年かかった」という。

### 私も一言

父が弟に書いた手紙が二十数年ぶりに出てきた。便せん9枚。パに行くと、気管切開ソコンとはため出なくなった声

父は昨年12月の大の日に亡くなった。父は介護が必要な年が二十数年ぶりに出てきた。便せん9枚。パに行くと、気管切開ソコンとはため出なくなった声

父が頭張って書いてくれたこと感謝する。これ

じむ亡き父の手紙

父が頭張って書いてくれたこと感謝する。これ

父が弟に書いた手紙が二十数年ぶりに出てきた。便せん9枚。パに行くと、気管切開ソコンとはため出なくなった声

父は昨年12月の大の日に亡くなった。父は介護が必要な年が二十数年ぶりに出てきた。便せん9枚。パに行くと、気管切開ソコンとはため出なくなった声

父が頭張って書いてくれたこと感謝する。これ

父が頭張って書いてくれたこと感謝する。これ