

[成果情報名] 「えん下調整食」における県産水産物の利用に関する現状と課題

[要 約] えん下調整食における県産水産物の利用に関するアンケート調査の結果、県産水産物の使用率は低いが必要は高いことが明らかになった。その障壁として処理の手間や人員、情報不足があげられ、調理工程を省力化する製品の開発や研究及び業種を超えた連携が求められる。

[部 署] 山形県水産研究所・資源利用部

[連絡先] TEL 0235-33-3150

[成果区分] 政

[キーワード] 山形県産水産物、えん下調整食、介護食、多業種連携

---

### [背景・ねらい]

高齢化に伴い食の楽しみを付加した「えん下調整食（えん下障がい者向けに飲み込みやすさやかたさを調整した食事）」の需要が高まっており、県産水産物の利用拡大が期待できる。そこで、えん下調整食という新たな加工分野における県産水産物の利用可能性を明らかにし、今後のアプローチ方法を検討するため使用状況や需要を調査した。

### [成果の内容・特徴]

- 1 本調査は郵送によるアンケートとし、対象は庄内地域の医療福祉施設78件、飲食・宿泊関係161件の調理に携わる職種とした。回答数（回答率）はそれぞれ38件（48.7%）、51件（31.7%）であった。
- 2 日常的にえん下調整食を提供している医療福祉関係では、県産水産物の使用率は3割未満だが9割近くが県産水産物を使用したえん下調整食に需要があると回答した（図1）。県産水産物を使用する際の障壁として、「価格が高いこと」や「処理が面倒」なこと「調理する時間・人員が不足している」ことがあげられた（図2）。
- 3 飲食・宿泊関係で県産水産物を使用したえん下調整食の提供経験があると回答した人は12%と少なかったが、63%が必要を感じていた（図3）。県産水産物を使用したえん下調整食提供に際し、常食と並行しての提供となるため「調理する時間・人員が不足している」との回答が多かった（図2）。
- 4 また、医療福祉関係では水産物の基本的な情報（図4）が求められ、飲食・宿泊関係では「えん下食全般の知識が不足している」ことが提供の障壁となっており（図2）、業種を超えた情報交換の必要性が示唆された。
- 5 以上より、えん下調整食における県産水産物の利用拡大に向けては処理の手間や人員・時間不足が障壁であり、調理工程を省力化する製品の開発や研究が必要である。また、業種を超えた連携体制の構築が求められることが明らかとなった。

### [成果の活用面・留意点]

- 1 飲食・宿泊関係における地場食材を使用したえん下調整食提供は全国でも実例が少なく、行政や研究機関、水産関係者や福祉関係などと連携した提供体制が実現すると先進的な事例となる。
- 2 アンケート調査の結果、県産水産物を調理する際に水産物の旬や物性データといった情報の必要性が明らかになった。

[具体的なデータ]

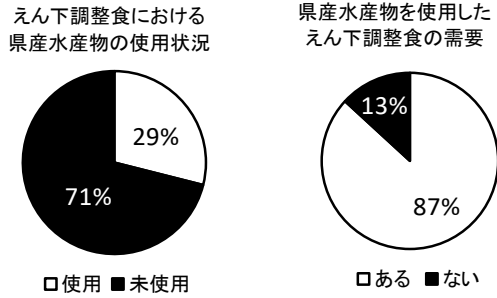


図1 えん下調整食における県産水産物の使用状況と需要（医療福祉関係）

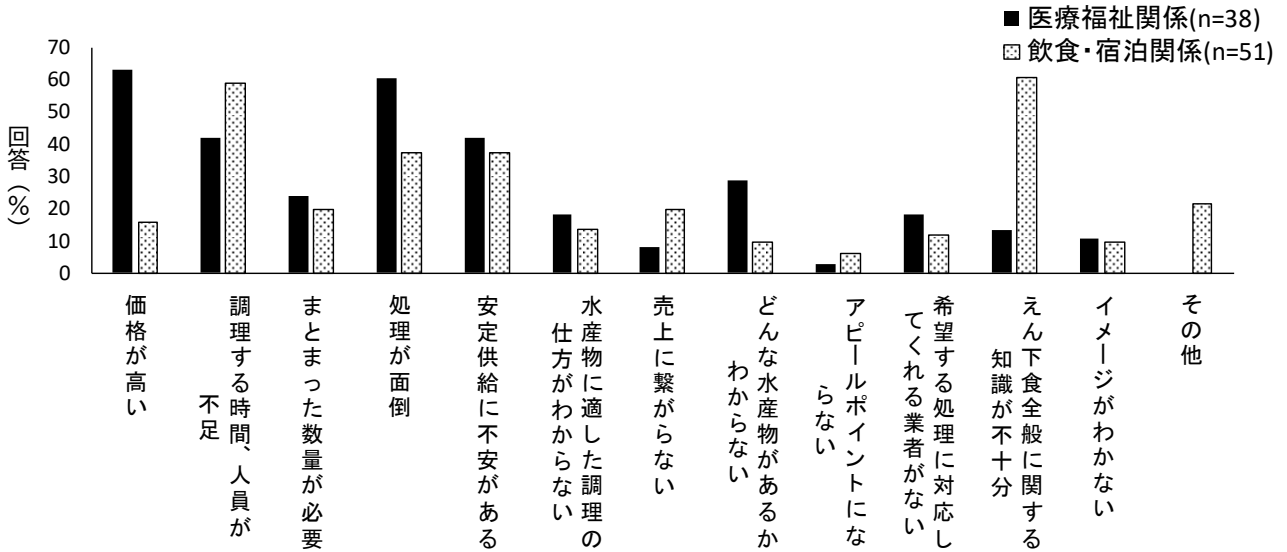


図2 えん下調整食に県産水産物を使用する際の障壁

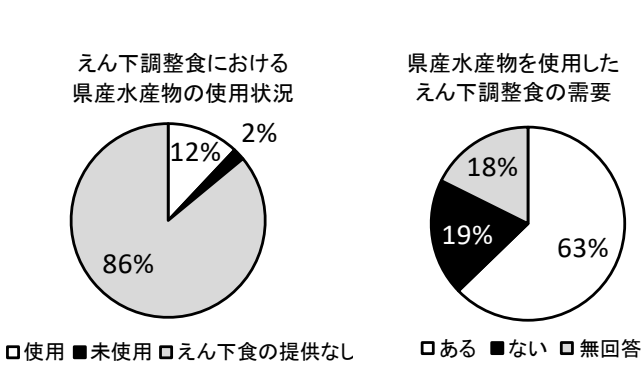


図3 えん下調整食における県産水産物の使用状況と需要（飲食・宿泊関係）

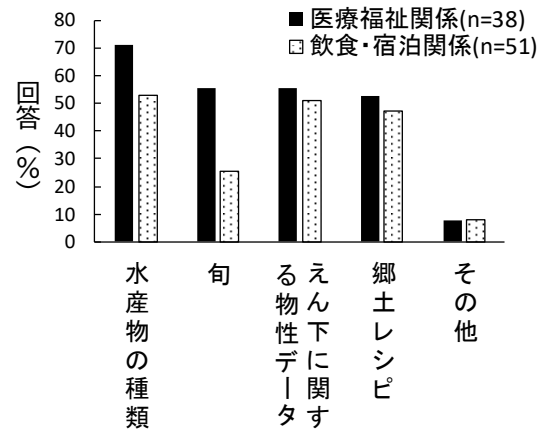


図4 県産水産物を使用する際に活用したい情報

[その他]

研究課題名：県産水産物の新たな分野（嚥下食）での利活用の探索（若手チャレンジ研究）

予算区分：県単

研究期間：令和4年度（令和4年度）

研究担当者：五十嵐 悠

発表論文等：令和4年度水産利用関係研究開発推進会議 口頭発表