

## 第1回嚥下食フレンチを学ぶ講習会

本会では、会員企業担当者の知識習得やスキルの向上を企図した勉強会や講習会などを定期的実施しております。専門家による講演はもとより、食品メーカー向けには食品素材メーカーや容器包装メーカーを講師とした勉強会、近年では食品の官能評価方法を学ぶフードスタディ勉強会や食品物性の測定手法を学ぶ物性測定勉強会などにも取り組んでいます。本紙でもフードスタディ勉強会については何度かレポートを掲載しております。いずれも介護食品に関する知識の習得や研究・開発に大いに役立つものとして毎回多くの会員担当者に出席いただいております。

そこで本号では、本年の5月に初めて開催した「嚥下食フレンチを学ぶ講習会」について紹介いたします。

きっかけは本会技術委員からの要望でしたが、実施には嚥下食フレンチを提供されている横浜市のレストラン創作料理 Maison HANZOYA 様にご協力いただき開催いたしました。フレンチは、その調理法などから介護食品に通じる物性をもつことが知られており、フレンチの調理技術を学ぶことで、各食品メーカーでのUDF商品開発の一助とすることを趣旨といたしました。講師はオーナーシェフの加藤英二先生にお願いし、嚥下食フレンチの調理実演から料理の実食および講義まで充実した内容をご提供いただきました。

講師の加藤先生は、昭和63（1988）年よりフランス料理のキャリアを積んで参られましたが、平成23（2011）年の東日本大震災のボランティアを機に摂食嚥下障害を知られたとのことでした。以降、医師など専門家との接点も増え、嚥下食フレンチを「スラージュ（Soulage）」の名称で完成されました。「スラージュ」とはフランス語で「安心する」「ほっとする」との意味とのことです。

講習会は5月14日、15日の2回に分けて実施いたしました。計64名と両日店舗の定員を超える出席となりました。当日は、加藤先生の調理技術を取り入れた5品の試食を行いました。ご好意で参加者に厨房での調理や技術の解説を間近でご披露ご説明いただくなど、多くのご配慮をいただきました。

後日行った参加者へのアンケートでは、フレンチの介護食として、味・見た目・学びの多さに多くの出席者が高い満足を示した結果でした。また、見た目の美しさと食べやすさを両立した調理法や、調理実演で解説いただいた工夫が特に印象的だったとの声も多かったです。さらには、加藤先生の想いのこもった丁寧で分かりやすい説明に感謝の声が多く、現場経験に基づく話が参考になったとの意見が多数

ありました。

今回、このような講習会を快く引き受けいただいた加藤先生に感謝を申し上げるとともに、意欲をもって出席した各社の今後の製品開発に一層期待してまいります。

創作料理 Maison HANZOYA

〒222-0032 神奈川県横浜市港北区大豆戸町1149  
HANZOYA Park 内

TEL：045-434-8989

JR 新横浜駅から徒歩8分

<https://hanzoya.co.jp/restaurant/>



講習会の様子1

講習会の様子2

提供された「スラージュ」

### 【会議、催事等の予定】

7月2日（水）第3回素材勉強会

7月4日（金）パッケージでできる環境対応2025勉強会

7月11日（金）第24回定期総会、特別講演会、懇親会

7月15日（火）第1回業務用WG

7月31日（木）第1回容器包装研究会

### 【UDF 商品登録状況（2,155品目・5月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	18	7	1	60	9	95
冷凍食品	328	257	785	36	0	0	1,406
常温食品	238	39	226	149	2	0	654
合計	566	314	1,018	186	62	9	2,155

### 【会員の異動（5月）】

計99社（5月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

<https://www.udf.jp/>