

Title	青森県産食材の介護食への利用に関する研究
Author(s)	早川, 和江
Citation	
Issue Date	2017-03-23
URL	http://hdl.handle.net/10129/6056
Rights	
Text version	author



<http://repository.ul.hirosaki-u.ac.jp/dspace/>

論文審査及び最終試験結果報告書

課程博士	地域社会研究科 地域社会専攻 地域産業研究講座		
学籍番号	12GR104	氏名	早川和江
審査委員	主査	内山大史	印
	副査	森樹男	印
	副査	長南幸安	印

(論文題目)

青森県産食材の介護食への利用に関する研究

(論文審査の要旨)

本論文は、日本および青森県における高齢化の現状と食環境に着目し、次の3点について研究を行い検討したものである。

- ① 介護食に関する地域ニーズの調査・分析 (第2章)
- ② 地域ニーズをふまえ、県産食材を利用した介護食品と、それをういた料理レシピ開発 (第3章)
- ③ 研究成果を情報発信し、県産食材の介護食への展開に向けた方向性の探索 (第4章)

第2章では、県内短期大学において12年間開講された「介護食士養成講座」受講者368人を対象としたニーズ調査の分析を通じ、内、中、外食における7つのカテゴリー分類を行った。結果、介護食レシピの充実、作業効率を高める調理器具、介護食用食材等の開発が求められていること、知識技術を学習する機会や情報収集のためのツールの必要性を明らかにした。12年にわたる調査により、前期6年よりも後期6年の方が中食、外食に対する意識が高まったこと、介護関連従事者は内食に関する意識が高いが、それ以外の中食に対する意識が高いことなどを明らかにしており、中期にわたる意識の変化や職業別の興味の対象の差異について議論できるデータを示すことができた。

第3章では、地域ニーズをふまえ、青森県産スルメイカとナガイモを利用した咀嚼しやすい介護食品(ソフトイカ)を試作し、その実用性を検証した。複数のソフトイカを調製し、「硬さ」、「凝集性」、「付着性」等のテクスチャー測定および「硬さ」「口中でのまとまりやすさ」、「べたつき感」、「飲み込みやすさ」、「口中での残留感」について官能評価を実施した。結果、咀嚼容易な介護食品としてすりおろしイモ添加ソフトイカの有効性を明らかにした。

第4章では、これまで明らかにした事項について、「あおもり食産業」介護食ビジネス研究会(県内58事業所参画:青森県農林水産部)における情報提供、ワークショップ、調理実習等の活動について述べるとともに、研究会活動を通じ、介護食ビジネス、商品開発手法(コスト認識)等に関する新たな課題等も抽出している。

以上、本論文は“介護食”に県産品を利用するという視点から、ニーズ分析、試作開発研究、社会実装活動までの流れを記述しており、地域産業研究の1つのモデルとして評価できる。

(最終試験結果の要旨)

公開審査会においては、県産品を使用する際の“コスト“をどう捉えるか、注目が集まる中食として考えた際の”コスト“はどの程度か、といった産業化を志向した際の実際のシステム、目論見に対する質疑応答が半数を超え、今後の展開に対する興味の高さがうかがえた。また、“行政”との関わりについても意見を交換することができた。これらの点については今後さらに探究する課題とすることとしたが、本研究は地域産業研究分野の研究に貢献すると考えられる点で高く評価できる。

以上のことから、審査委員全員一致で合格と判断した。