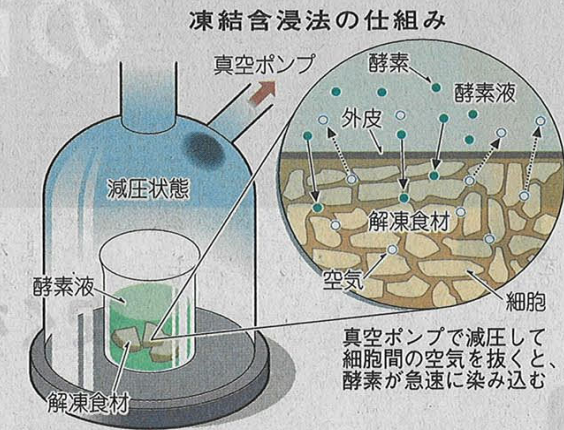


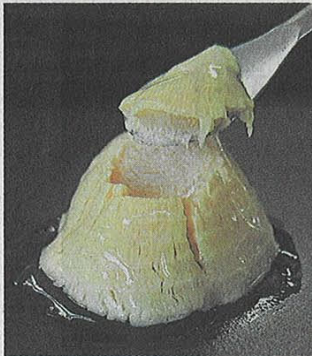
# 「軟らか、製法 介護食で注目

広島県の研究所開発 海外進出も

広島県立総合技術研究所が開発した、食材の形や成分を損なわずに軟らかくする「凍結含浸法」が介護や医療の現場で注目を集め、海外進出も期待されている。



凍結含浸法で軟らかくなったタケノコ (広島県提供)



「くにくさ苑」は自前設備で食事を調理し、入所者に好評だ。

減圧して細胞間の空気を抜くと、酵素が急速に染み込む。ゴボウやタケノコなど硬い野菜や肉、魚介類をかまずに舌ですりつぶせる状態にまで軟

らかくできる。同研究所食品工業技術センターの坂本宏司室長が別の研究中に偶然発見。「低コストで高度な技術も必要ない。ノウ

ハウさえ覚えれば簡単に利用できる」と2005年に特許取得後、食品会社や福祉施設など30団体に技術研修してきた。このうちフード・リサイ

チ(高松市)と三島食品(広島市)の2社が商品化に成功。広島市安芸区の介護老人福祉施設「くにくさ苑」は自前設備で食事を調理し、入所者に好評だ。