

全国初の試み

茨城発「茨城チェーン系レストランと
言語聴覚士による嚥下調整食開発まで」

広報局 鈴木 悠史 会長 草野 義尊
株式会社すぎのや 経営企画部部长 柳 芳明 茨城第一営業部部长 倉持 俊男

2018年に開催した「言語聴覚の日」のイベントの一環として、株式会社すぎのやと共に嚥下食を共同開発いたしました。同社は茨城県に本社を置き、千葉県、埼玉県、栃木県と合計42店舗展開しているレストランチェーンです。

この取り組みは昨年9月12日付の朝日新聞ほか、PT-OT-STネットの『トピックス』でもご紹介いただきました。今回は共同開発までの経緯と多く頂いたご質問をFAQ形式でまとめましたので、報告いたします。



取り組みが掲載された新聞記事

Q: 嚥下食の共同開発に至った経緯は？

A: 2018年の言語聴覚の日は「日本言語聴覚士協会」との共催のため、記憶に残るようなことをしたいと考え、1年程前から嚥下障害の方が外食できる仕組み作りに取り組みました。

Q: なぜ「株式会社すぎのや」を選んだのか？

A: 県内のチェーン系レストランに何社か問い合わせたしましたが、なかなか関心を持っていただくことが難しい状況が続きました。周囲の人からも「夢みたくないこと」や「無理に決まっている」などと言われておりましたが、同じ広報局のスタッフが根気よく県内に本店を持つ企業に提案し、その中のひとつに「株式会社すぎのや」がいらっしゃいました。



株式会社すぎのやのスタッフの方々と

Q: どのような流れで共同開発が進んだのか？

A: グランドメニューを基に日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食学会分類2013のコード4（嚥下調整食4）の制作を目標に話し合いました。当会からの要望を軸に経営企画部長や調理責任者に試作品を制作いただき、試食会を行いながら調整いたしました。なかでも印象に残ったのは調理を担当される方から「野菜の煮込み時間を変えてみた」、「刺し身は切り方で食感が変わるので何パターンか作ってみた」など我々だけでは思い浮かばないアイデアを積極的に提案いただけたことです。

完成した御膳の特徴は①主食は常飯かお粥を選択できる、②刺し身とハンバーグから選択できる、③刺し身はネギトコ、海老、カンパチを使用。海老は繊維が目立たないようにカットする、④ハンバーグは肉質を重視すると固くなるため、多少脂質を多くすることで柔らかくする、⑤うどんはコシのある太い麺と、噛みやすく喉越しの良い細い麺から選べる、⑥火傷のリスクがないよう固形燃料やコンロなどは使用しない等・・・職人さんたちのアイデアが光るメニューになりました。



試行錯誤の末に完成したメニュー

Q: 今後の嚥下障害者への外食支援は？

A: 現段階では特段決まっておりませんが、今回の活動報告を全国に発信できることで、今後色々な地域のレストランから「言語聴覚士と手を組みたい」という声が挙がれば摂食嚥下障害の方に喜んでもらえるのではないかと考えます。そのために我々が行えることは、2020年に開催される茨城学会でもこの活動を発信することだと思っております。皆様のご来場をお待ちしております。