



SAWARABI HAPPY FOOD PROJECT

食事を予防医療の可能性へ繋ぐ未来を目指して

画像認識技術による完食率計測のプロトタイプの実証実験を実施

さらに、世界初の分子調理メソッドによる介護食

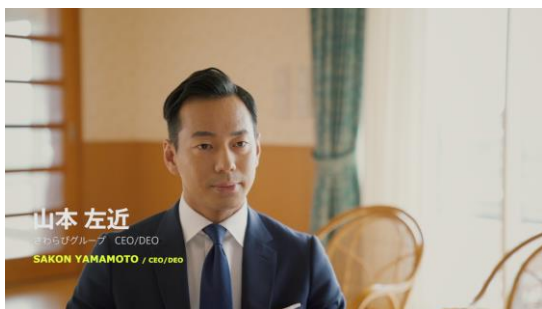
「『にぎらな寿司』の開発風景から実証実験まで」本日動画公開

特設サイトURL : <https://sawarabigroup.jp/happyfood/>

医療法人さわらび会／社会福祉法人さわらび会（本社：愛知県豊橋市）は、「超“幸”齢社会をデザインする」をビジョンとして掲げ、誰もが最期までおいしい食を楽しめるように介護食を改善する『SAWARABI HAPPY FOOD PROJECT』をスタート。第一弾として、分子調理メソッドを取り入れた記念日用介護食『にぎらな寿司』を開発。

そして普段の食事を予防医療の可能性へ繋ぐ未来を目指して、画像認識技術を用いて完食率を計測するプロトタイプを制作し、6月7日と21日に実証実験を行いました。

さらにこのたび、プロジェクトを概要を紹介する『『にぎらな寿司』の開発風景から実証実験まで』を公開いたします。
(Youtube URL : https://youtu.be/RLU_gbNKHLo)



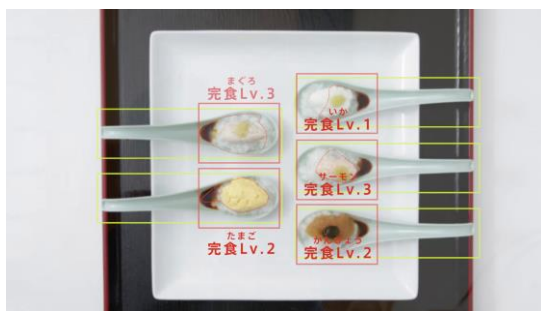
山本 左近
さわらびグループ CEO/DEO
SAKON YAMAMOTO / CEO/DEO



介護食 × テクノロジー
Nursing food Technology



分子調理
Molecular cooking
料理を科学する



まぐろ 完食Lv.3
いか 完食Lv.1
サーモ 完食Lv.3
たまご 完食Lv.2
かまぼこ 完食Lv.2

プロジェクト概要

日本は高齢化率27.3%(2017年)となり、世界一の高齢社会を迎えています。国立長寿医療研究センターの調査*1によると、摂食・嚥下障害者の割合は、医療療養、介護療養、老健、特養で4割を超えています。また、厚生労働省の調査*2では、嚥下障害者に限らず、入院患者の満足度を項目別に聞くと、「食事の内容」に満足していると答えた割合が、全項目の中で最も少ないという結果になりました。

この問題を解決し、個々のおいしさに向き合った介護食の提供を目指すプロジェクトが『SAWARABI HAPPY FOOD PROJECT』です。第一弾として、「料理は科学である」と位置づけ、おいしさの再現性を保つ“分子調理”メソッドを取り入れたレシピを開発。高齢者に好まれる寿司を、嚥下機能の衰えた高齢者でも食べられるように調理した記念日用介護食が『にぎらな寿司』です。寿司ネタや醤油、ガリや海苔などを、食材の物性変化を計算して正確な温度と時間を守って調理することで、寿司の味わいを再現することに成功しました。また、利用者の完食レベルを画像認識で自動判定する実証実験を6月7日と21日に実施いたしました。

*1 出典：独立行政法人国立長寿医療研究センター「摂食嚥下障害に係る調査研究事業報告書」より

*2 出典：厚生労働省 平成26年受療行動調査「項目別にみた入院患者の満足度」より

『にぎらな寿司』について

レシピは、さわらびグループのCEO/DEO 山本左近と調理師、介護士などの現場スタッフを中心に、クリニカルフードプロデューサーの多田鐸介氏が開発。分子調理学専門家である宮城大学・石川伸一教授と東北生活文化大学・濟渡久美講師のアドバイスを加えて作成しています。

『にぎらな寿司』は、鮭飯、ネタ、調味料、薬味が、それぞれやわらかなムース状になっており、スプーンに盛り付けた“にぎらない寿司”であることが特徴です。「ネタの種類」、「量」、「味付け」、「やわらかさ」、「加熱・非加熱」を高齢者の状況に合わせて選択することが可能です。

レンゲに盛り付けることで、箸が持ちにくい方でも食べやすく、口中調味で寿司をしっかり味わっていただけます。また、酢飯やネタの粘度コントロールにより、嚥下障害の度合いに関わらず、幅広い方に召し上がっていただけます。

分子調理メソッドにより、温度や時間などの調理プロセスが綿密に設計されているため、どの調理師でも同様のものをつくり出すことができます。



(左上より) ウニと海苔のムース、サーモンムース、ガリのジュレ、イカと海苔のムース、スモークサーモンのムース、マグロのムース

(左下より) かんぴょうと海苔ムース、カニムース、白身魚のムース、シイタケと海苔のムース、マグロと海苔のムース

※わさびムース付き

実証実験について

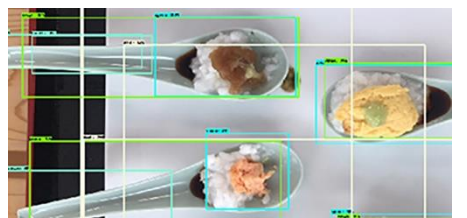
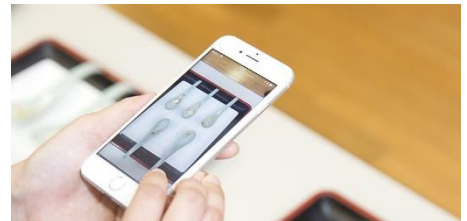
おいしい介護食を、しっかり召し上がって栄養をとっていただくことが健康につながります。

そのため、にぎらな寿司の開発とともに、画像認識技術を用いて完食率を自動判定するプロトタイプを制作。食前・食後時に「画像認識 (AI) による完食率判定アプリ」による画像撮影を行い、完食率 (5段階) を判定します。

6月7日と21日に、上記の実証実験を行いました。施設の利用者さまと病院の患者さまの計18名を対象に、開発したにぎらな寿司を各嚥下レベルに合わせ (おかゆタイプ (通常のおかゆ)、やわらかおかゆタイプ、ムースタイプ (つぶなし) の3種類を提供。食前と食後の状態をアプリで撮影し、画像の比較を行い、完食度のレベル判定を実施し、入居者さま、患者さまひとりひとりの大切な情報としてデータ化しました。

今後、精度の高いデータを収集していくことで、利用者さまの体調の変化や嗜好の変化を可視化し、病気を未病の状態を防ぐなど、予防医療にも役立てることができるのではないかと考えています。

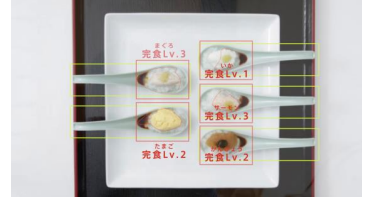
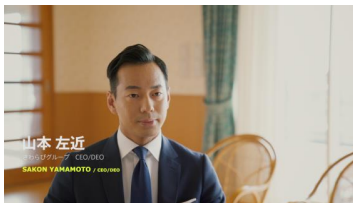
さわらびグループではこれからも、ひとりひとりの利用者さまが本当に満足できる食事を追求し続け、おいしい食事を提供することはもちろん、普段の食事を予防医療の可能性へ繋ぐ未来を目指していきます。



『にぎらな寿司』の開発風景から実証実験まで』ストーリーボード

本ムービーでは、プロジェクトリーダーであるさわらびグループCEO/DEOの山本左近が「日本が世界のロールモデルに」とプロジェクトスタートに至った想いを語ります。また、クリニカルフードプロデューサーの多田鐸介氏は「口の中で始めて味が完成する「口中調味」も重要なポイントです」と、分子調理メソッドによるにぎらな寿司の特徴を紹介。さらに、2017年12月から2018年6月に行われた実際の調理風景、試食会、実証実験の様子をご覧ください。

Youtube URL : https://youtu.be/RLU_gbNKHLo



山本 左近 (やまもと さこん) プロジェクトリーダー さわらびグループ CEO/DEO

幼少期に見たF1日本GPでのセナの走りに心を奪われ、将来F1パイロットになると誓う。両親に土下座して説得し1994年よりカートからレーシングキャリアをスタートさせる。2002年より単身渡欧。ドイツ、イギリス、スペインに拠点を構え、約10年間、世界中を転戦。2006年、当時日本人最年少 F1デビュー。2012年に日本に拠点を移し、医療法人/社会福祉法人の統括本部長として医療と福祉の向上に邁進する。2017年には未来ビジョン「NEXT55 Vision 超幸齢社会をデザインする。」を掲げた。また学校法人さわらび学園を取得し専門学校教育事業を通じて未来の福祉人材の育成をする。

日本語、英語、スペイン語を話すマルチリンガル。



多田 鐸介 (ただ たくすけ) クリニカルフードプロデューサー

1968年生まれ。18歳で渡仏し、「ル・コルドン・ブルー・パリ」で学んだ後、パリのミシュラン星つきのレストランで修行。「ル・コルドン・ブルー・東京」開校とともに帰国、講師に就任。その後、タイコバン・ロブション、パークハイアット東京などを経て、ドイツの厨房機器メーカーにてフードアドバイザーとして7年間勤務。その間、病院食、介護食のコンサルタントとなる。自らのフランス料理店経営を経て、アンチエイジングメニューの開発、病院食、介護食など、アンチエイジングを含む食の総合コンサルタントとして活動。病院や老人ホームの食のコンサルタントとして、高齢者の食べる喜びと健康に大きく貢献している。著書に『新・介護食レシピ』など。



さわらびグループとは

「さわらびグループ」は、「みんなの力で、みんなの幸せを」を基本理念として活動しています。1962年、現医療法人・社会福祉法人さわらび会理事長の山本孝之が脳卒中患者のリハビリ病院として「山本病院」を開業。その後、日本でいち早く認知症ケアもはじめました。現在は高齢者、身体障がい者、知的障がい者のための施設などを敷地内に創設し、患者さまや利用者さまが自立を目指してリハビリや訓練を受けながら、お互いに助け合って暮らしていく「福祉村」を運営。今後、ますます加速する高齢化を前に、“超幸齢社会”をデザインすることを目指しています。

ウェブサイト : <https://sawarabigroup.jp/>