

琉球大学学術リポジトリ

高齢者用食品の開発～醗酵ウコンの食品素材としての利用～

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 比嘉, めぐみ, 久保田, めぐみ, 東江, 美琴, 井上, 亜紀, 稲福, 誉, 稲福, 直, 山城, 利枝子, 伊是名, 加江, 外間, 邦子, 尚, 弘子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016691

高齢者用食品の開発～醗酵ウコンの食品素材としての利用～

○比嘉めぐみ¹, 久保田めぐみ¹, 東江美琴¹, 井上亜紀¹, 稲福誉¹,
稲福直¹, 山城利枝子², 伊是名加江³, 外間邦子³, 尚弘子⁴

1.(株)琉球パイオリソース開発, 2.沖縄工技セ, 3.(社)沖縄県栄養士会,
4.放送大学沖縄学習センター

<目的>

今日、長寿県沖縄の食が全国で注目され、本土とは異なる独特の食文化が高く評価されている。当社の製品「醗酵ウコン」¹⁾についても全国的に認知され、肝機能の改善や抗酸化作用（老化防止効果）のあることが当社の長年の研究によって明らかになっている^{2,3)}。

沖縄県においては日常の生活の中で高齢者のために市販されているレトルト食品を利用する場合、加齢とともに嗜好、味覚が幼い時に戻ることや沖縄の食事が本土の味覚と異なることから、市販されているレトルト食品が沖縄出身のお年寄りの味覚に合うものがなく、手軽に利用できるレトルト食品をおいしく食することが難しかった。また介護の場面でお年寄りに好まれるメニューのレトルト食品がないため介護をする側からもそのような食品の開発が望まれているという現状があった。そこで、要介護者とその家族の方のためにも沖縄のお年寄りが子供の頃から慣れ親しんだ味を持つレトルト食品が必要だと考えた。そのような中で、時代のニーズに合う食品開発を行うため、高齢化社会に向かう現代に必要とされる食品として、老化防止効果のある「醗酵ウコン」を利用し沖縄独自のメニューを取り入れた高齢者のためのレトルト食品を考案することとした。

<方法>

1. 要介護者を持つ家族の方々に、沖縄県内の各市町村で開催されている介護者の会などに参加させていただき、介護の状況および要介護者への食事に関するアンケート調査を行い、介護の現場で求められる食品についての調査を行った。
2. メニューの決定については、沖縄県内の老人福祉施設の高齢者にアンケート調査を行い、ごはん（主食）、汁もの、おかず類のそれぞれにおいて上位にランクされたメニュー（フーチバー・ジュシー、イナムドゥチ、ソーキ煮付け）をレトルト食品のメニューとした。
3. レトルト食品の試作を行い、試作品に関して沖縄県内の老人福祉施設および在宅介護を受けている高齢者、ホームヘルパーや栄養士の方々に味、食べやすさ、内容量、安全性・信頼度、パッケージデザインについてのアンケート調査を行い、その結果に基づき味の改良、具材の

大きさや素材の検討などを行った。また、試作品に関しては、そのつど一般成分分析、物性試験（粘度・具材料の堅さ）、固形物の比率の測定を行い特別用途食品（高齢者用食品、そしゃく・えん下困難者用食品）の規格に合うかどうか確認を行った。物性試験方法は、厚生労働省が定める高齢者用食品の試験方法に従い行った。

4. 改良後の最終製品に関してそしゃく・えん下の困難な方でもおいしく、安全に食べられるよう厚生労働省の定める特別用途食品（高齢者用食品、そしゃく・えん下困難者用食品）の規格に合うように調整を行い、特別用途食品表示許可申請を行った。

<結果>

1. 厚生労働省の定める特別用途食品（高齢者用食品）の規格に適した醗酵ウコン入りレトルト食品『長寿の恵み・フーチパージュシー』『長寿の恵み・イナムドゥチ』『長寿の恵み・ソーキ煮付け』の3製品を開発した。
2. 平成14年10月21日付けで「長寿の恵み」3製品が特別用途食品表示許可を受けた。尚、特別用途食品表示許可を得たのは、沖縄県内では当社が初めての例である。

- 1) 南方資源利用技術研究会誌 Vol. 15 (1999)
- 2) 南方資源利用技術研究会講演要旨集 (1998)
- 3) 第53回日本栄養・食糧学会大会要旨集 (1999)

