

まよふと福祉倶楽部だより

2021年 3号

「食べることは生きること」です —豊かな食を

1月20日の朝日新聞夕刊に嬉しい記事を見つけました。

身体に障がいがあると口から食べるのが難しくなる人が出てきます。そうすると医療や介護の支援をする側は食形態を変える事を考えます。そのまま食事をお出しすると窒息の危険もあります。

それを防ぐために行う事は、ご飯がおかゆになるだけではなく、おかずも「キザミ」「ムース」「ペースト」など食材の形が分からなくなります。

どんなに好物でも形が分からない食事では「食べたい」という気持ちも削がれてしまいます。

すぐれた介護の実践を行っている施設では酵素を使って形を残したままで食材を柔らかくして見た目も楽しめる食を提供していますが、在宅の現場ではなかなか難しい状況です。

おうちでも「おいしく食べてもらうには」というのはわたしたちがいつも抱える悩みでした。

その悩みを解決してくれる商品です。

DeliSofter



*画像はギフモのホームページより拝借しました。



この記事を見たとき「これだ!」と思いました。

この商品は京都のベンチャー企業「ギフモ」が作成した2020年7月に発売された「デリソフトナー」と言う名の商品です。

炊飯器のような器械に食事を入れると野菜なら15分、肉なら30分ほどで下や歯茎で潰せるほど柔らかくする事ができるのです。そして味もそのまま。

食べることは生きる事です。いつまでも口からおいしく食べてもらう事を目指したいですね。

問い合わせ先 ギフモホームページ

<https://gifumo.co.jp/delisofter/>

