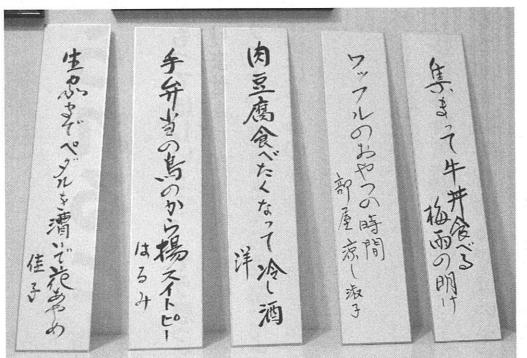




イフスコヘルスケア株式会社の調理師、福島幸夫さん。隣のホシザキ電機株式会社製のスチームコンベントンオーブンを活用しながら、食べやすくおいしい食事の提供に力をしている



ホームに併設のデイサービスフロアに展示してあるご利用者の短冊。ほとんどが食事のおいしさをテーマにしており、同ホームで提供される食事についての満足度がうかがえる

て、ホシザキ電機株式会社のプラスチラーを活用しています」(福島さん) プロ同士の信頼関係がサービスの質を無限に高める

「プラスチラー」というと一般的に、加熱調理した料理を急速に冷却して保存していくものとして使われている。同ホームでも当然、そうした使い方をしているのだが、その過程において入居者の味覚障害や咀嚼力低下に対応できるポイントがあるという。

「プラスチラーで急速に冷却し、ステムコンベントンオーブンで再加熱することで、肉類などが非常に軟らかになりますし、筑前煮などの煮物にかかるポイントがある」と福島さん。

「ホシザキ電機株式会社のプラスチラーを活用していまます」(福島さん)

て、ホシザキ電機株式会社のプラスチラーを活用しています」(福島さん) プロ同士の信頼関係がサービスの質を無限に高める

「プラスチラー」というと一般的に、加熱調理した料理を急速に冷却して保存していくものとして使われている。同ホームでも当然、そうした使い方をしているのだが、その過程において入居者の味覚障害や咀嚼力低下に対応できるポイントがあるという。

「ホシザキ電機株式会社のスチームコンベントンオーブンを活用しながら、食べやすくおいしい食事の提供に力をしている



取材当日の夕食に提供された、鶏肉の治部煮。だしを利かせたやさしい味わいが利用者的心を癒す一品

最新の厨房機器のボテ・ン・シャルを最大に發揮味覚障害や低栄養状態のリスク管理につなぐ

介護付有料老人ホーム
アズハイム横浜いずみ中央

今年4月にオープンしたばかりのアズハイム横浜いずみ中央
最新の厨房機器を存分に活用しながら、
入居者の病態にきめ細かく対応した、
おいしい食事の提供に努めている。

加齢による病態の進行に
食事で歯止めをかけたい

「これは夕食に提供するオクラの梅カツオ和えの下ごしらえです。ボウルの中でゆでてカットしたオクラを梅肉ソースで和えていきます」と説明しながら作業をするイフスコヘルスケア株式会社の調理師、福島幸夫さん。その後向かいでは食器洗浄機が稼働し、洗い終わった食器がテキパキとスタッフに向かって運ばれてくる。この間、福島さんは「夕食は、テクニックを必要とする調理作業に専念可能。長年培った調理スキルを存分に発揮している。ここには、加熱している間に見守らなければならぬなどの時間のロスはなく、非常に効率的な調理作業風景があつた。

「当ホームは今年4月にオープンしたばかりの介護付有料老人ホームです。調理室のスペースは約40m²。限られたこのスペースをいかに効率的に利用して、質の高いフードサービスの提供につなげるかが課題であり、設計当初からホシザキ関東株式会社に相談しながら最新の厨房機器を導入しました」と、アズハイム横浜いずみ中央のホーム長、鞆田瑞恵さんは振り返る。

「同ホームのご入居者に限らず、ご高齢の方々の多くは加齢に伴つて摂食・嚥下障害だけでなく、糖尿病や高血圧症、脂質異常症などの疾患をもつておられます。そうした病態に配慮した食事の対応も必要です」(鞆田さん) とはいっても、加齢とともに味覚障害が進行し、濃い味でないと味覚を

よつてラックに収納されていく。さらに厨房のコーナーに設置されたスマートコンベントンオーブンはタイマーが時間の経過を表示しており、夕食の調理が自動で着々と進んでいることを示している。その間、福島さんたち調理師は、テクニックを必要とする調理作業に専念可能。長年培った調理スキルを存分に発揮している。ここには、加熱している間に見守らなければならぬなどの時間のロスはなく、非常に効率的な調理作業風景があつた。

「当ホームは今年4月にオープンしたばかりの介護付有料老人ホームです。調理室のスペースは約40m²。限られたこのスペースをいかに効率的に利用して、質の高いフードサービスの提供につなげるかが課題であり、設計当初からホシザキ関東株式会社に相談しながら最新の厨房機器を導入しました」と、アズハイム横浜いずみ中央のホーム長、鞆田瑞恵さんは振り返る。

「同ホームのご入居者に限らず、ご高齢の方々はやはり煮物に対する嗜好が高く、食欲不振となり、低栄養状態を進行させてしまうことになりかねない。そこで福島さんたちは、漬物の量を半分にするなど、細かく対応しながら病態のコントロールに努めている。

「ただし、ご高齢の方々はやはり煮物がお好きですし、加齢によつて咀嚼力が低下してくると、どうしても肉類などのたんぱく質の摂取量も低下し、発用症候群の原因の1つである骨格筋の減少につながるリスクが高くなりま



横浜市の閑静な住宅街に位置する、アズハイム横浜いずみ中央。まるで高原のペンションのような落ち着いた佇まいだ



ホシザキ電機株式会社製の厨房機器を中心とした効率的な厨房。奥のスチームコンベントンオーブンの下にプラスチラーがセットされている

質の高いフードサービスの提供を可能とする、理想的な厨房の実現。そこには、株式会社アズパートナーズとホシザキ関東株式会社の長年にわたつて構築した信頼関係があつたといふ。現在、株式会社アズパートナーズは、東京都・埼玉県・神奈川県で介護付有料老人ホームを10施設運営しているが、ホシザキ関東株式会社がそのすべての厨房設計に携わってきた。「介護付有料老人ホームはご入居者にとって終の住処。人生最期の瞬間まで安心しておいしく食べてもらえる家庭的な食事を提供したい」というフードサービスの提供についておもひでます」(鞆田さん)