

はだか麦を使った介護食の研究

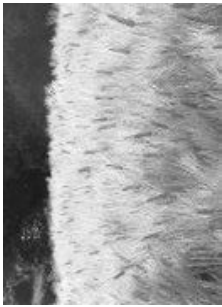
坂本茉莉 宮崎桃羽
帽子心結 司馬帆湊
指導者：山崎薫

1 研究の背景

はだか麦生産量日本一の愛媛県
・・・介護食にしてさらに有名に!!

地域課題

南予では、はだか麦があま
り浸透していない
介護食の種類をより豊かに



暮らし～の「クラシ～ノ」

2 現状

はだか麦を使った料理のレシピは様々な
のが紹介されている。だが、介護食になる
と種類は麦ごはんのみになっている。

3 仮説

- ①はだか麦は栄養価が高く、加工がしやすい
→介護食に向いている
- ②介護食にはだか麦が使われる
→介護という観点からもはだか麦を南予、
全国へと広げることが可能

市立病院へ病院食
のインタビュ

4 インタビュー

宇和島市立病院の食養科、科長の山崎さんにインタ
ビューを行い、病院食についての話を伺った。

5 病院食について

厚生労働省の食事摂取基準
をもとに献立作成

週に2回
麦ごはんを提供

嚥下障害がある人には麦ごはん❌

水分をとばす



アルコール飲料❌

今後の予定

コストパ
フォーマンスの
調整

はだか麦
と嚥下の
関係

どう介護食
に利用す
るか

愛大の
荒木先
生にイン
タビュ

6 明らかにしたいこと

- ①はだか麦は加工がしやすいが、ペースト状にした
介護食などにするには適しているかどうか。
- ②主食以外にもはだか麦は利用できるのか。