

# WELL通信



中面特集 / ウエルの今を深掘り!  
**科学の力で味を分析・追求して  
最期の一口までおいしい食事を**



お花見の季節には松花堂弁当を。花型にくり抜いたご飯に桜の花びらをのせました。目にも楽しいお食事をいつも心がけています。



ステーキではこんなパ  
フォーマンスも



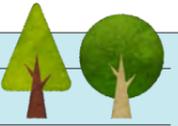
カツオと昆布  
から出汁を  
とったうどん

### 【お食事にかける想い】

「食」という漢字は、「人を良くする」と書きます。体を健康にするだけでなく、心も豊かにするもの、という想いを忘れず、心を込めて献立作りや調理をしています。

## 厨房だより パセム西宮

心と体を豊かにするお食事をパセム西宮では、普段は昔を想い起こすような馴染み深いお食事を、イベント時には握り寿司など見た目にもこだわった豪華なお食事を提供しています。また、入居者様からのリクエストにもできる限りお応えしています。懐かしい煮物もあればステーキもあり、バラエティ豊かな献立でも喜んでいただいています。施設の規模が小さい分、調理にしっかり手をかけられることも特徴の一つ。例えば、うどんやそば、おすましなど、香りや風味を楽しむお料理は、カツオと昆布から出汁をとっています。お身体のことを考えて、塩分は控え目に。入居者様が安心して召し上がりいただける食事を提供いたします。



### 事業所 PICK UP | ケアプランセンター西宮清光苑

## ケアプランセンターが 西宮のアプリ甲東に3/1オープン!



『私たちがお迎えます!』  
(左から)  
上集友実子、新野さと子  
亀井 幸、松尾年生

### ケアプランセンター 西宮清光苑

西宮市甲東園3丁目2-29  
アプリ甲東2階203号室  
0798-39-8455  
営業時間: 月~金、9:00~18:00  
休業日: 土日・祝・年末年始  
対応エリア: 西宮、宝塚、尼崎、芦屋



### 宝塚の事業所と連携し より幅広いエリアをカバー



西宮市の甲東園に3月1日、ケアプランセンター西宮清光苑がオープンしました。ケアプランセンター宝塚清光苑とも連携をとり、尼崎市や芦屋市も含め、より広い地域の方々が相談しやすい環境を整えました。「お薬が飲めない」「歩きにくくなった」「介護保険について知りたい」など、ご本人様やご家族様のお困りごとに耳を傾け、解決策と一緒に考えて、適切なサービスに繋がります。

### 地域の皆さんに身近な 駅直結の薬局内に窓口を

地域で活動していると、「ケアマネってどこにいるの?」「どこに相談すればいいの?」という戸惑いの声をよくお聞きします。そこで当センターは、阪急電鉄「甲東園」駅直結のショッピングセンター「アプリ甲東」2階にある、サエラ薬局内に相談窓口を設けました。地域の皆さんがよく利用する場所に窓口を置くことで身近に感じていただくと同時に、こ

れまでサービスをご存じなかった方々にも相談の機会を広げます。また、薬局と連携して服薬相談援助も実施しています。買い物帰りやお薬の受け取りのついでに気軽にお立ち寄りください。

### お困りの方に気づける 地域に根ざした存在に

当センターが目指すのは、地域に根ざしたケアプランセンター。地域の活動などを通して皆さんと広くつながり、お困りの方がいるとお聞きすれば、地域包括支援センターと連携してご自宅に訪問したいと思っています。障害をお持ちの方やコロナ禍で社会とのつながりが途切れてしまった方々の元にも、私たちから足を運びます。宝塚清光苑で築いた信頼とネットワークを活かして、地域のすみずみにまでサービスを行き渡らせる、フットワークの軽いセンターを目指します。介護保険のこと、高齢者サービスに関わることはなん



でもご質問・ご相談ください。

### ウエルグループ

#### 豊中市

- 清豊苑 [特]
- 利倉清豊苑 [地/テ/グ/小]
- 美豊苑 [特/ケ]
- 刀根山美豊苑 [地/テ]
- 輝豊苑 [テ/グ]
- ウエルケアプランセンター

- ウエリスト [小/テ]
- 社会福祉法人香聖会 宙豊中 [地/グ/小]
- 庵とよなか庄本 [有]

#### 宝塚市

- 宝塚清光苑 [特/テ/グ/小/ケ/定]
- 芦屋市
- 陽光苑 [地/テ/グ]
- 西宮市
- パセム西宮 [有]
- ケアプランセンター西宮清光苑



[特]特別養護老人ホーム [地]地域密着型特別養護老人ホーム [テ]デイサービス [グ]グループホーム [小]小規模多機能型居宅介護施設 [ケ]ケアプランセンター [有]有料老人ホーム [定]定期巡回サービス

# 科学の力で味を分析・追求して 最期の一口までおいしい食事を

ウエル清光会の栄養課では、利用者様や入所者様においしいお食事を提供するため、施設ごとに様々な工夫を行っています。昨年は、さらに安定したおいしさを追求するため、各施設の味の科学的分析に取り組みました。

## 味を科学的に分析・評価して 法人全体のレベルアップへ

Q 取り組みの背景は？

景村…2030年までに配食サービスを開始するに当たり、おいしいお食事をより安定して提供したいと考えました。ただ、味覚は人それぞれですし、その日の気分や体調によっても左右されるので評価が難しいことが課題でした。そこで、味を科学的に分析して客観的な評価を行うことに。評価の高い施設にレシピを合わせることで全体のレベルアップを図ろうと、取り組みを始めました。

底押…私は入社してからこれまでにいくつか施設を異動しているので、異動した先で「こんな作り方があるんだ」と認識できました。でも、一つの施設にずっといる職員には違いがあること

も分かりません。各施設の味を比較すれば、固定概念にとらわれずより良い調理方法を考えていくことができると思うのです。

Q 具体的な取り組み内容は？

底押…まずは現状分析からスタートしました。メニューは法人内で統一してありますが、使用している調味料や器具が各施設で違っていて、ここから味の差が生まれているのかもしれないと思いました。また、レシピを作成していない施設では、調理師によっても味付けの方法が異なることが分かりました。

景村…実際、試食してみても味の違いは感じられませんでしたね。この施設はちよつと甘めだな、とか、こういう味付けもいいな、とか。その上で、厨房機器メーカーのフクシマガリレイさんの協力を仰ぎ、味覚認識装置を用いて



分析結果について、各施設で共有して話し合いを実施

ちよつとした一時間で味が変わるといふことが分かって、驚きでしたね。私が所属する清豊苑でも、早速その方法を取り入れてみたところ、職員から「味付け変えた？」と好評でした。

あるレシピを共有して、法人内で味の向上をしようとして取り組んでいるところ。どの施設にもレベルの高いベテラン調理師がいます。やはり年配の方はとても研究熱心。引退してしまう前



清豊苑 / 景村千歳



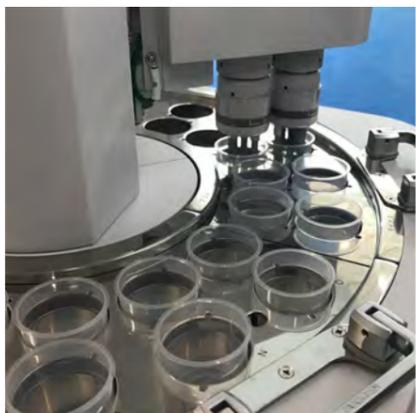
リモート参加

利倉清豊苑 / 底押春香

各施設で作った料理を科学的に分析して、甘味や塩味、旨味、雑味などを数値化したんです。すると、やっぱり施設ごとに違いが現れました。

## ノウハウや工夫を 各施設で共有し改善へ

Q どのような結果が得られましたか？



味覚認識装置を用いた分析の様子

に、彼らが持っているノウハウをみんなに伝授してほしいと思っています。それに、ベテランの調理師は「見て覚える」の時代なので経験や感覚で調理ができますが、若い調理師になるとやはりレシピが必要。ホテルでも今はレシピで教えているそうです。

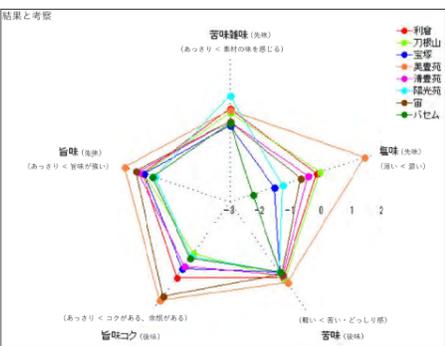
底押…教わることで上達のスピードも上がりますよね。これまでは、そういうベテラン調理師が口頭で2、3人のスタッフに料理のコツなどを伝えていました。でも、データ化し目に見える形で残していくことでできれば、全施設の職員に共有することができます。調理師は技術職でもあります。新人や経験の浅い職員の技術を向上させる上で、新しい調理方法を知ることや違っ

た角度からのアプローチはとても効果的だと思います。  
Q 栄養課の目標を教えてください。  
底押…施設の特性上、私たちは利用者様や入所者様の最期のお食事になりうるものを作り、提供していると思っています。最期にお口にする食事が、本当に「おいしい」と思っていただけのものであるように、これからも食事作りが作業とならないよう、愛情を込めて作ります。  
景村…生活の楽しみのうち、大きなウエイトを占めるのがお食事です。施設でも、イベント食などを提供すると「最高の食事やった」と喜んでくださる方がいらっしやいます。私たちにとっては当たり前のことも、ご高齢の方々には特別に感じることもあるのです。口にできるものには個人差がありますが、とにかく皆さんに楽しんでいただくことを目標に、工夫を凝らした食事を出していきたいと思っています。

## 料理に愛情を込めて 「最高やった」と 言われる食事を

Q 今後の取り組みは？

景村…現在はコロナの影響で一時的に休止中ですが、味の分析はこれからも続けて、データを蓄積していきたいと思っています。また、各施設で自信の



味覚分析の結果、各施設で味に個性があることが分かった