



高齢化社会と電化厨房

関 照 夫 一般団法人
日本エレクトロヒートセンター 理事

新年明けましておめでとうございます。

新しい年が皆さまにとってより良い年になりますよう心からお祈りいたします。

2020年のオリンピック東京開催も決まり、アベノミクスと相乗効果で日本も久々に勢いがつきそうです。

さて、日本エレクトロヒートセンターの事業領域に業務用電化厨房があります。

弊社は「eキッチン」という電化厨房体験施設を保有していますが、昨今の諸経費節減の折、なかなか思うような活用が出来ない状況にあります。

クールな厨房環境のなかで、大量の食材を素人でも数値管理によって容易に、美味しく調理できる電化厨房は、衛生的であり働く人に大きな効用をもたらす『厨房革命』と呼んでも過言ではないと個人的には感じています。

九州でも病院食や学校給食などで採用事例が増え、調理者の負担軽減や衛生管理の向上に寄与しているところです。先日、たまたま母親が緊急入院した病院が電化厨房導入施設でした。夕刻に見舞いに行ったため夕飯に付き合いましたが、量は少なめですがとても美味しそうでした。

昨今、高齢化社会を迎え、多くの高齢者用施設が運営されています。自宅で家族に見守られながら逝くのが理想とは思いますが、核家族では老老介護もままなりません。どうしても施設にお世話になるのは仕方ないと諦めるしかありません。

そんななか高齢者用の食事についての重要度が高まっていると感じています。食は生命を維持するために必須のもの。また、食事の団欒は食物を味わい、家族と語り合う至福のときです。仮に施設に入所しても、食事時間は入居者同士や介護者とふれあう貴重なひとときであり、その大切さは家庭の団欒と変わらないものと思います。

高齢者の食事上の問題は嚥下。うまく食物を飲み込めないとか、誤嚥もあります。最期まで人生を謳歌するためには、キザミ食やミキサー食になっても口からちゃんと食事を摂って歳を重ねたい。そのような嚥下食は電化厨房ととても相性が良いと思います。

多くの高齢者用施設に電化厨房が普及すれば、嚥下食も容易に作れて入居者の健康増進につながるのではないかと。また、調理従事者の効率も向上してその分介護へ労力がより割けるようになるのではないかと。入居老人はますます健康に老いて人生を楽しむようになる。日本エレクトロヒートセンターにリンクが貼ってある「嚥下食ドットコム」の嚥下食の写真はペースト状ですが、どれもカラフルで美味しそうです。

27年後、認知症で介護が必要になった私は特別養護老人ホームに入居している。認知症になっても若くて可愛い介護士さんからお世話になるのは嬉しいものだ。逞しい男性介護士もベッドから車椅子への移動に優しく接してくれる。在宅のときには介護疲れした妻も私が入所して開放感にひたりながら三日に一度は顔をみせてくれる。以前より若返って綺麗になったような気がする。私はまだら認知症だからときには会話も楽しめる。もうすぐ夕飯。妻も今日は私の食事の介護をしてくれるようだ。この施設は先々代の理事長に自分が現役のころ電化厨房をお勧めしてからのお付き合いとなる。電化厨房でつくる美味しい食事を提供する施設として有名になって感謝されたものだ。自分が広めた電化厨房で調理された食事は格別に旨い。そしていつまでも澁刺、元気でいられる。妻の笑顔がまぶしい。ありがたいものだ……。

そんな今年の初夢が正夢になるように「eキッチン」をもう少しうまく活用してまいろうか……今年も頑張ってお参りたいと思います。会員のみなさまもいつまでもお達者で。

(せき てるお) 九州電力株式会社 お客さま本部 ソリューション営業部長