

ユニバーサルな食文化を広めるための提言
～「鶴岡食材を使った嚙下食を考える会」のケーススタディー～

須藤愛加

人は、生命維持のため、毎日の“食事”を通じ栄養を取り入れる。“食事”は、毎日の欠かせない習慣であるからこそ、ただ栄養を取るためのものであってはならない。病気や障害で嚙下食を必要とする方はどうだろうか。食べたいものを食べることができず、見た目もあまり良くない嚙下食に食の楽しみを感じているのだろうか。これらの疑問をもとに、本研究の実施に至った。

本研究では、「おいしい嚙下食を広めるために必要な要素は何か？」をリサーチクエスションとして掲げ、なぜ嚙下食が必要なのか、文献や「京滋摂食嚙下食を考える会」の事例を参考に背景を整理したうえで、おいしい嚙下食を広めるための仕組みをつくる地域包括ケアシステムと連携、嚙下食についての理解を深めていく。

そして、現在、山形県鶴岡市で嚙下食の食支援に取り組んでいる「鶴岡食材を使った嚙下食を考える会」を事例として取り上げ、筆者が実際に聞き取り調査をしてわかったこと、食支援の背景や活動内容、今後の課題について整理した。

文献や聞き取り調査を踏まえて、「鶴岡食材を使った嚙下食を考える会」が、おいしい嚙下食を広めるために必要な要素は何かを考察し、その条件をまとめた。さらに、聞き取り調査でわかった今後の課題を踏まえ、今後「鶴岡食材を使った嚙下食を考える会」のような「おいしい嚙下食」に取り組む方々の参考となるよう、以下の3つの提言を行った。

提言1. ソーシャルワーカーをコーディネーターにする。

提言2. 「おいしい嚙下食をつくりたい」という共通認識を持つ。

提言3. ユニバーサルな食文化をつくる。

本研究もご協力いただいた「鶴岡食材を使った嚙下食を考える会」の皆様をはじめ、今後、嚙下食の食支援を取り組みたいと考えている方にとっても少しでも参考になることを願う。また、筆者自身社会福祉士を目指していることもあり、自身も含め社会福祉士を目指す方にとって、社会福祉士のさらなる活動の幅を広げるきっかけになることができるのなら、この上ない喜びである。