



摂食嚥下障害を持つ子どもを起点に開発
誰もが食事を楽しめる「インクルーシブフード」の完成披露会を開催

2023年2月17日

東京都と東京医科歯科大学、東京大学との共同事業において、摂食嚥下障害を持つ子どもを起点に開発され、食べやすい形態で誰もが食事を楽しめる「インクルーシブフード」の完成披露会を、2023年2月25日に東京都港区大手町の「3x3 Lab Future」で開催いたします。今回の開発は、令和4年度の東京都と大学の共同事業である「インクルーシブフードの開発と普及」^{※1}の中で進められ、摂食嚥下障害を持ち、食事支援が必要な子どもを持つ親たちのコミュニティを運営する一般社団法人mogmog engine（もぐもぐ エンジン）がプロジェクトコーディネーターとして協力しています。

※1 令和4年度「東京都と大学との共同事業」

https://www.seisakukikaku.metro.tokyo.lg.jp/basic-plan/daigaku/kyodo-jigyo.html#ttl_r4jigyou

加齢や、神経・筋疾患や脳性まひなどの原因により、食べ物を口の中に取り込み、咀嚼し、飲み込むという一連の動作をうまくできない摂食嚥下障害を持つ人は、国内に100万人以上いると言われています^{※2}。上手く飲み込まずに誤嚥を起こし、肺炎や窒息などの原因になることもあるため、食事の際にはとろみをつけたり、ペースト状にしたりと食べやすい形態にする対応が求められます。

※2 平成26年度医工連携事業化推進事業 成果報告書（概要版）「摂食嚥下障害の評価・訓練システムの開発」

https://www.med-device.jp/pdf/development/vp/H24-096_26.pdf

これまで外食先や宅配などで提供される食べやすい形態に加工された介護食は、加齢などにより摂食嚥下が困難になった高齢者向けのものが多く、疾患などが原因で摂食嚥下障害を持つ子ども向けに作られたメニューはほとんどありませんでした。今回のインクルーシブフード開発においては、特に「子どもが喜ぶメニュー/親が子どもに食べさせてみたいメニュー」を目指して、一般社団法人mogmog engineおよび同法人が運営する、摂食嚥下障害を持ち食事支援が必要な子どもを持つ親たちのコミュニティ「スナック都ろ美（とろみ）」への参加者からアンケートや試食会などを通じて集めた意見を反映しました。

今回の完成披露会で提供されるインクルーシブフードのメニューは、子ども向けのお弁当「もぐもぐBOX」とインクルーシブスイーツ3種類の計4品です。当日は摂食嚥下障害を持つ子どもおよびその家族も参加し、完成したインクルーシブフードおよびスイーツの試食が行われます。



インクルーシブフード (もぐもぐBOX) 開発	猿橋 央志さん (日本料理店「かんさい」料理長) 小島 健一さん (日本料理店「かんさい」オーナー)
インクルーシブスイーツ開発	高橋 浩幸さん (株式会社 宮源) 志水 香代さん (インクルーシブスイーツパティシエ)
インクルーシブフードおよびスイーツ監修	戸原 玄教授 (東京医科歯科大学 摂食嚥下リハビリテーション学 分野) 井口 はるひ講師 (東京大学 医学部 (リハビリテーション医学))

【インクルーシブフード完成披露会概要】

- 日時： 2023年2月25日 13:00-15:00
- 場所： 「3x3 Lab Future」 東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・ENEOSビル1階
<http://www.33lab-future.jp/>

今回のインクルーシブフードの開発や、今後予定している「インクルーシブフードを提供する飲食店等のウェブサイトでのMAP化」等を通じて、障害の有無にかかわらず、誰もが外出先や家庭で美味しい食事を食べられる社会を目指します。

【報道関係のお問い合わせ】

一般社団法人mogmog engine (もぐもぐエンジン)

mogmogengine@gmail.com

(インクルーシブフード完成披露会の開催の問い合わせは、上記へお願いいたします。)

東京医科歯科大学 総務部総務秘書課広報係

〒113-8510 東京都文京区湯島1-5-45

TEL:03-5803-5833 FAX:03-5803-0272

E-mail:kouhou.adm@tmd.ac.jp

(戸原玄教授への取材は、上記へお問い合わせをお願いいたします。)

東京大学医学部附属病院 パブリック・リレーションセンター

TEL:03-5800-9188

E-mail:pr@adm.h.u-tokyo.ac.jp