

愛正会山科病院 荒金英樹先生が京都発信の介護食「京介食」を紹介 Webメディア「パワーアップ!食と健康」を11/8配信

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）が運営する、医師のWebメディア「パワーアップ!食と健康（第17回）」を11月8日（水）に掲載いたします。

当社は、一人でも多くの方に健康で楽しい毎日を過ごしていただくため、医師が食事コントロール法を紹介する「パワーアップ!食と健康」を運営しております。

超高齢社会の進展に伴い、摂食嚥下障害を持つ方の増加が大きな問題となっています。このような、食事介助の方法や食事の形態・物性に関する研究が進むと共に、心理面・感性にも配慮した介護食が提案されています。

第17回 いつまでも口から食べて健康に ～見て、口にして心で楽しむ京介食の取り組み～

生命維持のための医学的な栄養の他、「美味しさ」「見た目の美しさ」「季節感」「地域の食文化」にも配慮した京都発信の介護食「京介食」について紹介いただきました。京介食ブランド商品の開発には、料亭の料理人や女将、和菓子職人、宇治の老舗茶舗、伏見の酒造所の職人、北野天満宮近くの豆腐屋さん、京焼・清水焼・京漆器の伝統職人などが携わっています。障害の有無に関係なく、幅広い方に召し上がっていただける「食のバリアフリー」の理念が込められた京介食は摂食・嚥下機能が低下した方とそのご家族様が同じように食事を楽しめるようなブランドです。



■筆者

愛正会山科病院 消化器外科部長
医学博士 荒金 英樹 先生

■経歴

1992年京都府立医科大学卒業。

京都府立医科大学 第一外科、済生会京都府病院 外科、京都府立医科大学 消化器外科にて勤務。

2000年より一般社団法人愛正会山科病院に赴任し、栄養サポートチームを編成。

2010年からは地域の医療連携を目指し「京滋摂食嚥下を考える会」を立ち上げる。

2019年には異業種連携、まちづくりを目指し「京介食推進協議会」を組織する。

医師がアドバイス! 第2・4水曜日更新 mealtime
パワーアップ! 食と健康
低栄養 フレイル サルコペニア
「予防」と「対策」で健康的な毎日を

■「パワーアップ!食と健康」の概要

更新日：毎月2回(第2・第4水曜日)

次回は2023年11月22日(水) 13時

<https://powerup.mealtime.jp>



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー MFD 事業部バリューイノベーションG 管理栄養士 原田 侑奈

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：info@mealtime.jp

■数値改善を実現させる『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp>