



摂食嚥下障害があってもなくてもおいしく

「摂食嚥下障害があってもおいしいものが食べたい」「ときにはお店でごちそうを食べたい」。そんなニーズに対応している料理店も各地にある。今回はその一つを紹介。「甚三紅」(東京都台東区)は旬の魚や各地の日本酒などが楽しめる日本料理店で、オーナーは歯科医師。オーナーと料理長に、嚥下調理食(嚥下食)作りのコンセプトやお客のこと、同店なりの食材や調理法への考え方、オーナーが経営する訪問中心の歯科医院のことなどを聞いた。

誰が食べてもおいしくがコンセプトの甚三紅

「甚三紅」は、下町風情が漂い旧跡や話題の店も集まる“谷根千”に、漆喰の外壁の和風な佇まいで店を構えている。旬の魚や野菜などによる料理が楽しめる日本料理店で、日本酒も各地から約30種類をそろえる。

そのなかで「口からおいしいものを

食べる一生をサポートしたい」(オーナーの萩野礼子さん)と嚥下調理食も提供。萩野さんは歯科医師。兵庫県出身で高校時代に阪神・淡路大震災を経験。逃げ出す際に入れ歯も携帯できず食事をしっかり取れずに元気を失っていく高齢者を見て、歯科医師を目指した。

嚥下食対応もする日本料理店開店の動機は三つある。大学で学んだ顎顔面補綴^{※1}で、食物の飲み込みが悪くなる人の割合も高いので、退院後の在宅でのフォローに加え、摂食嚥下障害にも取り組み始めたこと。また、東日本大震災後、福島県いわき市の病院に希望して赴任。風評被害の実情も実感し、福島の食べ物を伝えたい気持ちが強まった。そして、大学病院在籍中に当時親しんだアルゼンチンタングのライブで出会った高齢男性。食事時にむせもあったが萩野さんの患者になり、入れ歯を作って飲食が楽になった。だが年老いて外出が難しくなってきた。そんな人でも外出を楽しめる場を作りたい。彼には開店に際して石川満料理長も紹介してもらえ、施設に入所するまで毎週来店してくれていた。

嚥下食対応依頼があると食事状況、食べられる固さ、希望などを萩野さんがヒアリングし、石川さんに伝えて献立を決める。提供まで1週間程度もらう。固さは「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」で3から2-2の間程度を基本に、お客に応じて決める。そして提供時のコンセプトは「嚥下がある人もない人も、同じ場で同じ料理が食べられるように」(萩野さん)。料理は日本料理本来の調理法や素材の柔らかさなどを活かす発想で用意。「例えば、しんじょ、すり流し、茶碗蒸しなど日本料理には嚥下食に向けた調理法があります」

特別支援学校の遠足で重症心身障害の中学生4人と付き添いの職員たちを迎えたケースでは、小さい頃から形あるものを食べたことがほとんどなく、「どんなものだと喜ぶか、手探りでした」(萩野さん)というが、「鶏のすり身のかぶらしんじょ」と「あん肝大根」を出した。舌や歯茎で容易につぶせる固さにすると、子どもたちは一口食べたたとん、笑顔に。「いつもと全然違います」と職員は驚いたという。

また、友人の小規模多機能型居宅

お話を聞いた人



萩野礼子さん

日本料理店「甚三紅」オーナー。「おはぎ在宅デンタルクリニック」院長。歯科医師。日本顎顔面補綴学会認定医。兵庫県出身。東京医科歯科大学歯学部出身。大学付属病院などへの勤務を経て2019年に歯科医院開業。「甚三紅」は2016年開店。調理師免許ももつ。



石川満さん

日本料理店「甚三紅」料理長。新潟県出身。東京都目黒区にある雅叙園の副料理長、越州(朝日酒造)直営店の料理長を経て、「甚三紅」開店より現職。ふく調理師免許(東京都)をもつ。また、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会認定の剛酒師ももつ。