

## 伝統食を病院給食に取り入れて

秋田県厚生農業協同組合連合会 平鹿総合病院 栄養科  
栄養技師長 木村京子

平鹿総合病院栄養科は管理栄養士6名、栄養士4名、調理師23名、調理員7名、事務員1名で構成され、直営で給食業務を行っております。当科のモットーは「安全で美味しい食事を笑顔でお届けいたします」。裏スローガンは「余力を残すの大嫌い」になっております。何事にも一生懸命、余すところなく力や知恵を出し切りたいと日々頑張っております。

さて、食料自給率の低下や食品安全性の問題等により、地産地消の重要性・必要性がより一層高まりを見せております。また、先人から受け継がれて地域に残る「伝統の味」が家庭では作られなくなり、食に関わる文化さえも失われつつある状況にあります。このような食環境では季節感は失われ、「食」の背景を知らずに暮らし、「食」への無関心はそのまま農業や郷土への無関心にも繋がりがかねないと非常に危惧の念を抱いております。そこで、微力ではありますが、食を職業とする私たちに何かしらできる事はないかしらと考え「伝統食の継承」を目的に、横手地域の郷土料理や地場産食材を用いた料理を病院給食に取り入れる活動を行うことにいたしました。

師匠は身近にいるJA組合員の方々をお願いいたしました。まずは、

①病院職員を対象にJA助け合い組織による伝統食の調理実習を行う。

②横手地域の伝統食「バツケ味噌」「笹まき」等をいろいろな制限のある疾病毎のレシピを作成し提供する。

③JA女性部の地場産食材を用いた創作料理

やJAきのご部会主催のきのご料理のコンテストに審査員として参加し、平鹿病院院長賞を選び、その受賞料理を病院給食へ取り入れる。

一年を通じて、春には「バツケ味噌」「笹まき」、夏は「こごき練り」「えご寒天」、秋は「茄子の花ずし」、冬は「お焼き」「凍み大根」等の伝統食を提供し、また、地場産食材を用いた創作料理「塩麹味タラ入り南瓜コロッケ」は考案者の紹介やレシピを記載したカードを添えて提供いたしました。その後の患者アンケート調査の結果では「懐かしい味」「退院したら作ってみたい」「母を思い出し嬉しかった」等のご感想を頂戴し、特に御高齢の方々には大変喜ばれております。

笹まきを初めて病院給食としてお出しした時、飲み込みの悪い患者さんがどうしても笹まきを食わずと泣きだした事がありました。看護師さんに見守りをお願いし、喉に詰まらせない様、少量ずつ食べていただいた事を思い出します。現在は、嚥下困難な患者さん用のレシピも確立し、泣かせてしまうような事はなくなりました。

食を提供する栄養科は食事療法をもって患者さんに楽しみを与える事やQOL(Quality of Life、生活の質)の向上ができ、また、地域食文化の継承や地域農業の活性化にも寄与する事ができます。今後も一生懸命、余力を残す事なく疾病治癒の為に役立つ美味しい食事作りに励みたいと思っております。

(きむら きょうこ)