

大阪城南女子短期大学の現代生活学科福祉デザインコースでは、高齢者の生活をより良くするための学びを重視し、高齢者がより健康で充実した生活を送れる社会を目指して、サービスの開発に取り組んでいます。例えば、学生たちは高齢者の過去の趣味や興味に着目し、それらを再び楽しめるようなプログラムを提案しています。運動や美容の喜びを再発見することで、心身ともに活力を取り戻し、生活の質を向上させることを目指しています。

これにより、高齢者が再び生きがいを感じ、その活動が日々の生活に新たな楽しみをもたらすようなプログラムが生まれています。こうした取り組みを通じて、学生たちは実践的なスキルを身につけるとともに、高齢者の生活を豊かにするためのアイデアを次々と形にしています。

その一環として、株式会社ナコムとの産学連携プロジェクト「100歳まで食べる喜びをいつまでも」を進めています。このプロジェクトは、高齢者の食生活に焦点を当て、特に噛む力や消化機能が低下した方々が食事を楽しみ続けられるよう工夫を凝らしています。高齢者が柔らかい食材しか食べられなくなったとしても、食事の見た目や香り、味にこだわることで、食べること自体が楽しみであり続けるような環境を提供することを目指しています。

高齢者になると、噛む力や消化機能が低下し、柔らかい食材しか食べられなくなることがあります。その結果、食事が単調になり、食べる喜びが失われてしまうことが懸念されています。株式会社ナコムは、この課題に対して、高齢者でも食べやすい柔らかい食材を使用しながら、見た目はステーキやサバの煮付けなど、食欲をそそる料理に見えるように仕上げる技術を開発しています。こうした取り組みによって、食事の見た目、香り、そして味を楽しむことができ、食事の時間がより豊かで満足感のあるものになるよう努めています。

大阪城南女子短期大学は、このナコムの技術を活用しながら、さらに高齢者が楽しめる新たなメニューを考案しています。具体的には、これからの高齢者がどのような食べ物を望んでいるのか、現在食べたくても食べられないものは何か、といった問いに対して、関係施設でのインタビューやフィールドリサーチを通じてアイデアを出しています。例えば、懐かしい味や思い出の食べ物を再現することや、健康を考慮した上で楽しめる新しい食事の形を提案することを目指しています。

このように、食事が単なる栄養補給の手段ではなく、心の満足や生きがいを提供する大切な時間であることを再認識し、食事を通じて豊かな生活を支援するための創意工夫を重ねています。このプロジェクトを通じて、より多くの高齢者が食事を楽しみ、健康で充実した生活を送れるような社会の実現を目指しています。