

平成6年度・水産物新食生活推進事業

(高齢化社会水産物活用促進事業)

老人福祉施設給食における
水産物利用状況調査
報告書

平成7年3月

社団法人 大日本水産会

はじめに

高齢化社会の到来を控えて、水産物の販路を今まで以上に拡大していくためには、家庭内消費、家庭外消費にかかわらず、多方面へのアプローチ強化と、新製品開発等による加工品需要の喚起が重要になってきています。

平成6年度事業においては、人口構成の高齢化傾向が強まるに伴い、その重要性が増してきているにもかかわらず、これまであまり実態が明らかになっていなかった老人福祉施設給食事業に焦点をあて、各施設の給食担当栄養士の方々の協力を得て、水産物活用の現状と、水産物に対する考え方等を調査し、報告書にとりまとめました。

この調査結果が、これからの食生活の指針づくりに、また高齢者マーケットへの商品化政策にご活用いただければ幸いです。

なお、ご協力いただいた関係各位に厚く御礼申し上げます。

平成7年3月

社団法人 大日本水産会

目 次

はじめに	1
老人福祉施設給食における水産物利用状況調査	5
調査の概要	6
・調査目的・調査対象者・調査地域および調査対象施設	
・サンプリング方法・調査方法・調査期間・回収施設と回収率	
調査結果のまとめ	8
調査結果	14
1. 老人福祉施設における給食の実態	14
・提供食数の規模と提供形態	14
・1日あたりの食費と魚介類購入費	16
・水産物を使った献立の頻度	18
・魚介類と肉類の利用状況	19
2. 魚介類を使った調理に対する評価	24
・調理しやすい方法、しにくい方法	24
・使いやすい魚、使にくい魚	26
3. 魚介類の仕入先	29
・魚介類の仕入先と仕入先選択時での留意点	29
・魚介類の仕入れ形態と仕様書発注の現状	35
・魚介類の仕入れ頻度	38
4. 魚介類の仕入れに対する要望、意向	39
・仕入れに対する要望	39
・魚介類を使った献立に対する姿勢	41

老人福祉施設における水産物活用に関する栄養士の意見	42
①骨・身の固さに関すること	42
②価格等に関すること	44
③流通・仕入れに関すること	44
④献立メニューに関すること	45
⑤前処理に関すること	46
⑥調理等に関すること	47
⑦栄養に関すること	47
⑧その他	48
調査票	49

平成7年1月5日～1月31日

要 題 の 査 閲 . I

1. 福祉施設数と施設率

1) 看護老人ホーム 123

2) 特別養護老人ホーム 168 施設数 1

老人福祉施設給食における 水産物利用状況調査

1) 看護老人ホーム

士養老等世間事業食料の取組施設老人ホ

65歳以上の者で、身体上または精神上または環境上の理由、若しくは経済的な理由により、通常での生活が困難な者、障害者施設等では対応困難な者

を定めて、各施設別調査票に内装紙、5施設別記入票の別紙、公共の団全本

及び施設整備費入金等規程別紙等を、別紙添付して入館の申請書に添付し、次の

65歳以上の者で、身体上または精神上または環境上の理由により、通常での生活が困難な者、障害者施設等では対応困難な者

を定めて、各施設別調査票に内装紙、5施設別記入票の別紙、公共の団全本

を定めて、各施設別調査票に内装紙、5施設別記入票の別紙、公共の団全本

及び出館申請書の提出の期日、および届出期間

表次第編 1-1

別紙を添付して提出

I. 調査の概要

1. 調査目的

本調査は、高齢者の食生活における魚介類、および水産加工品の消費実態を探ることにより、魚食普及キャンペーンのための基礎的データ、および水産物の商品化や提供方法などの戦略を策定する上での参考になることを目的とした。

2. 調査対象者

老人福祉施設の給食事業を担当する栄養士。

3. 調査地域および調査対象施設

日本全国の公共、民間の老人福祉施設で、施設内に調理施設を有しているところ。ただし、給食が外部から搬入される施設は、事業特性が異なるため対象外とした。

4. サンプルング方法

(1)養護老人ホーム	373
(2)特別養護老人ホーム	373
(3)軽費老人ホームA型	254
計	1,000

各都道府県より、上記の割合で施設を抽出した。

5. 調査方法

郵送による留置き回収。

6. 調査期間

平成7年1月5日～1月31日

7. 回収施設数と回収率

(1)養護老人ホーム	183	
(2)特別養護老人ホーム	166	
(3)軽費老人ホームA型	102	
(4)その他	40	
計	491	回収率 49.1%

〈注〉老人福祉施設の特性

①養護老人ホーム

65歳以上の者で、身体上もしくは精神上または環境上の理由、および経済的な理由により、居宅での生活が困難な者を入所させ、日常生活上必要なサービスを提供する施設。

②特別養護老人ホーム

65歳以上の者で、身体上または精神上著しい障害があるために常時の介護を必要とする者（いわゆるねたきり老人等）であって、居宅において適切な介護を受けることが困難な者を入所させ、日常生活上必要なサービスを提供する施設。

③軽費老人ホームA型

60歳以上の者で、身寄りのない者および家庭の事情等によって家族との同居が困難な者を、低額な料金で利用させる施設。

Ⅱ. 調査結果のまとめ

～調査で明らかになったことと、水産物販売促進上の課題～

1. 老人福祉施設での給食が変わろうとしている

今回の調査では、老人福祉施設という、一般の人にはあまり馴染みのない分野を対象とした。しかし、この分野は、今後到来する高齢化社会において、大変重要な存在になってくることはいうまでもない。

老人福祉施設は、今まで馴染みがないために、関心が希薄だったり、誤った見方をされていたりで、食事の提供方法など日々行われるサービスの実態が、十分に明らかになっていなかったことも事実である。今回の調査は、魚介類の使用状況にある程度限定した調査ではあるものの、実態が不明であった分野にメスを入れた調査として評価されよう。こうした調査を積み上げる中で、実態が徐々に明らかになり、より有効な対策、考え方の提示が可能となってくる。

さて、この調査を通じて、いくつか重要な点が明らかになってきた。その一つに、これまで単一食中心であった老人福祉施設での給食形態が、変化してきていることがあげられる。具体的には、「バイキング方式の導入」「副食など選択食の導入」が約4分の1の施設で実施されている。この背景には、サービス重視の時代の中で、より高品質なサービスを享受してもらうために、老人の日々の食事に潤いを与えたり、変化を与えることが重要となってきたことが影響している。従来よりも祭事メニューや四季のメニューをとり込む努力がなされたりしつつあるのも、同様の動きが背景にある。

こうしたバイキング方式の導入、副食など選択食の導入は食材需要の面で変化をもたらす。すなわち、これらの方式においては、メニュー1単位（1人用）あたりの重量を小さくして、複数のメニューを選択できるように工夫している点に特徴が

ある。そこでは従来60gだった副菜の重量を、30~40gに落として、複数のメニューを選択させる、そして結果として、従来の摂取カロリーと同水準に落ちつかせるという方法がとられる。

このことは、仕入れ面での小型化が進むと同時に、少量多品種の仕入れが進むことを意味している。さらに、別の項でみたように、仕入れは仕入量に関係なく、毎日配送してもらうことを期待し、仕入れの多くは生鮮のかたちで行われている。老人福祉施設において、食事サービスをより高品質なものへとシフトさせようとする努力は、食材供給側に対して、少量多品種・多頻度配送を要求する動きへと向かわずにおかないのである。このことは、見方を変えれば、食材供給側の事情や物流面での限界性によって、施設給食の品質が規定される側面もあることを意味する。ここで重要なのは、需要者側も供給側も自らの状況の中だけで、産業としてのポテンシャルを評価してしまえば、マスナス要因が大きいということである。福祉施設側も十分な食材供給が受けられなくなり、その結果高品質な給食サービスを提供できなくなってしまうであろう。

一方、供給側も、自分側の事情だけで供給のあり方を決めてくれば、本来ビジネスチャンスの可能性がある場合であっても、ビジネスにまで結びつけていくことは難しいであろう。互いに接近しあう中で、どうやればよりよい供給が受けられるか、どうやれば安定的な魅力的な販路が確保できるかを考え続けることが重要である。ましてや、今日のように給食のあり方が変わる一方で、食材の供給環境も変わりつつある状況においては、こうした姿勢は販促上必要不可欠といえよう。

2. 価格限界の見極めが武器となる

軽費老人ホームA型を除けば、1人1食あたりの食事費用には枠があり、その中で食材選択が行われている。この調査では、価格限界とは言えないまでも、栄養士の方々がどの程度の価格を目安としているか、おおよその数値を明らかにした。この数値は、訴求政策上、供給側が加味していくべきものとなる。ただし、この数値を価格限界として消極的にとらえることはない。むしろ、その価格水準内の新しい魚種であれば、従来までの魚種選択の幅を拡大するものとして、積極的に評価される可能性もあることを示している。この目安となる価格を、販売促進上の武器として生かすか、つきつけられた価格限界として考えていくかは、供給側の認識次第である。

3. 栄養士の年齢が販売促進上のヒントとなる

老人福祉施設においては肉料理が魚料理よりも多く出されることは少なく、全体の7割にあたる施設では、魚料理のほうを多く出していることが明らかになった。また3割の施設では、魚料理を提供する頻度を高める傾向が見られる。そこには、従来の習慣で献立をつくるという姿勢はなく、栄養価や老人に喜んでもらうことを期待して、かなり意識的に魚料理を増やしている様子が見える。

また、栄養士の年齢と献立構成には、何らかの関係がある。例えば病院給食においては、これまでの調査の結果、栄養士の年齢によって、提供される献立にかなり差があり、40歳以上の栄養士がいる病院では、魚介類を使った献立の出現頻度が、他の病院よりも高めにしている。この結果は、老人福祉施設を対象とした今回の調査においても、病院給食ほど強くはないものの、同じ傾向を確認することができた。

栄養士の年齢を一つの目安として、訴求を行っていくことは、かなり有効な手段と考えることができよう。

4. 集団給食という性格上、調理しにくい点をより具体的に

明らかにし、機器開発に力を入れていく努力が必要

調査では、魚料理は美味しく、栄養価の面で優れており、老人も喜んでくれるなどのよい面が多く出されてきた。しかし、実際には、調理しにくいものはあまり多く導入されないであろう。その際、調理しにくいものとしては、①小骨が多くて処理するのに時間がかかるもの、②調理自体に時間がかかり、労働効率が悪いもの、③煮くずれなど、取り扱う際にリスクが発生しやすいもの、④品質面で均一さを出すことが難しいもの、⑤まとめて料理することが難しく、同時に温かい状態のものを出しにくいもの、⑥作りおきができず、限られた時間内に処理することが要求されるもの、⑦素人では対応できないもの、などがある。これらの点は老人福祉施設での給食に限ったことではなく、集団給食全般に共通して言えることである。

特に、提供食数が多くなると、これらの面は深刻さを増してくる。前掲したうち、②、③、④、⑤、⑥、⑦は調理する時間に限りがあり、同時に同じメニューを何食も出さなくてはならない際に発生する問題点である。例えば、サンマを300食分同時に焼くことが可能なグリルは、普通の施設給食には設置されていない。このため、小分けにしつつ、冷めないように工夫をしながらの提供を余儀なくされる。また、作りおきができないものの代表例としては、赤身の刺し身などがあげられる。変色しやすい赤身を、鮮度の良い状態で何食も出すことが、施設内の厨房に要求されることは、スペースの面からも、人手の面からも大変なことである。また魚をおろして、刺し身にするには、包丁が何本かあっても、人手の不足があるために、調理しづらいものとして映ることも十分考えられる。

調査においては、しやすい調理方法と、しにくい調理方法について回答を求め、煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物という順で調理がしやすいとの評価を得た。これらの評価は、上記の様々な要因を、総合的に判断した際の評価であって、ここからは煮物のデメリット、焼き物のデメリットといった具体的な点は明らかになってこない。

こうした集団給食に、魚介類をより普及させていくにあたっては、まず調理しに

くい背景を、より具体的に明らかにしなければならない。また、その調理を支援するための機器開発を押し進めていくことが重要である。なお、開発された機器を導入するにしても、価格面から導入しにくい状況が生じる可能性もある。このため、機器開発と並んで、なんらかの金融支援策を講じ、すみやかに機器導入が進むような環境を整備していくことが重要である。

5. 老人福祉施設向けの規格化と取り引きの簡便性の追求

老人福祉施設は、魚介類を小売店やスーパーマーケットから購入するケースが多い。また、毎日少量ずつ購入することを特徴としている。冷凍魚介類を中心に、給食専門会社からの購入もみられるが、生鮮品の利用が多いので、自ずと前者からの購入が多くなる。

このことは、老人福祉施設の仕入れが、小売店における加工機能にかなり依存していることを意味している。事実、小売店に対して、仕様書に基づく加工を依頼するケースが多くみられ、その要請は多岐にわたる。しかし、一方ではこうした仕入れ要請内容に対して、小売店など供給側から嫌がられている側面もある。例えば、老人福祉施設が仕入れ先に対してもつ要望内容を見ると、「少量でも加工ニーズに対応してほしい」あるいは「少量でも安定供給してほしい」といった点が上位にあり、施設がもつ少量多頻度配送の要請に、供給側が十分に対応していない場面もあることをうかがわせる。

それでは、老人福祉施設から出される要請内容はどんなものであろうか。ここで改めて問われなければならないのは、この要請内容が、けっして特殊なものではなく、ある程度規格化が可能であろうということである。供給側の供給条件が、少量多頻度配送に十分対応していけないような状況があったり、今後その可能性が高いのであれば、この規格化は早速に押し図かるべきである。

また、規格化と並んで検討する必要があるのは、売り方、販路の確保である。「老人福祉施設向けの商品をもっと開発してほしい」「スーパーマーケットなどをもっと規格品を扱ってほしい」といった要望はかなり出されている。これはそうし

た規格品が十分開発されておらず、仕様書に基づくカットを近隣の小売店が担当してきたことに原因している。仮に規格化が押し図れば、受発注が簡便化され、少量配送も様々な手段を使って十分可能となつてこよう。

また、小売店やスーパーマーケットにおいても、そうした規格品の販売店として機能することは、労働条件の改善と販売力の強化という点から歓迎されようし、販路の拡大という点からも期待されよう。

なお、こうした規格化、販売体制の確立という取り組みにあたっては、本調査において明らかになってきた取り引き面での非価格要素を改めて確認し、今後検討していく販売体制の中に十分反映させていくことこそが重要である。

Ⅲ. 調査結果

1. 老人福祉施設における給食の実態

(1) 提供食数の規模と提供形態

1日あたりの提供食数は平均262食。バイキング方式、選択食、配食サービスなどは各々全体の4分の1にあたる施設が実施中です。

今回の調査に回答した491施設における平均の1日あたり提供食数は262.1食であった(表1-1-1)。最も提供食数の多かったのは、「特別養護老人ホーム」の337.9食であり、次いで「養護老人ホーム」(237.0食)、「軽費老人ホームA型」(184.9食)の順であった。

また、これを食事時間別にみると、昼食の提供食数の平均が92.6食と最も多くなっており、夕食(85.3食)、朝食(84.3食)はそれをやや下回っている。これは、通園のかたちで施設を利用しているケースがみられることが要因となっているものと思われる。

同様の傾向は養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホームA型に分けてみても、それぞれの施設で認められる。

次に、通常提供されている食事がどのような提供形態のもとに供給されているかをみると、「単一食」を実施している施設の比率が89.6%と最も高くなっている。一方、他の提供形態は全体の約4分の1程度の施設で実施されている(図1-1-2)。1つはバイキング方式の導入であり、全体の27.3%にあたる施設で実施されている。次いで「副食など選択食の提供」の実施率が25.7%であり、配食サービスは23.3%の施設で実施されているにとどまった。

表 1-1-1 施設種類別にみた 1日あたり提供食数 (単位:食)

	平均	養護	特養	軽費
1日あたり提供食数合計	262.1	237.0	337.9	184.9
朝食	84.3	78.1	107.0	58.9
昼食	92.6	80.9	121.5	66.7
夕食	85.3	78.1	109.4	59.3

表 1-1-2 食事形態別実施状況 (単位:%)

	平均	養護	特養	軽費
単一食	89.6	86.3	90.4	94.1
バイキング方式	27.3	33.3	19.3	29.4
副食など 選択食の提供	25.7	23.0	31.3	21.6
配食サービス	23.3	17.5	25.9	29.4

次に、この実施状況を施設の種類別にみれば、「単一食」の実施率が最も高いのは「軽費老人ホームA型」(94.1%)、次いで「特別養護老人ホーム(90.4%)」、「養護老人ホーム」(86.3%)の順であった。

これに対して、バイキング方式の導入が最も高いのは、「養護老人ホーム」(33.3%)であり、「軽費老人ホームA型」(29.4%)が続く。「特別養護老人ホーム」においては、バイキング方式の導入は19.3%にとどまる。

「特別養護老人ホーム」での実施率が他の施設に比べて高いのは「副食など選択食」であり(31.3%)、他の施設での実施率を10ポイント近く上回っている。このように、老人福祉施設では、対象としている老人の特性に応じて食事の提供形態も多少異なっており、食材を供給していく際にはこのあたりの事情を十分理解していく必要がある。

なお、配食サービスを実施している施設は、「軽費老人ホームA型」(29.4%)で最も高く、「特別養護老人ホーム」でも25.9%(4施設のうち1施設)が実施している。

(2) 1日あたりの食費と魚介類購入費

1日あたりの食費は平均905円。そのうち魚介類購入費は平均275円。
1食あたり使いこなせる価格は173円/60gの水準である。

老人福祉施設での魚介類利用は、食費水準に大きく規定されている。ここで、今回の調査に回答した、491施設での食費水準の平均を求めると、1日あたり、1人905.3円であった(表1-2-1)。最も食費水準が高いのは「特別養護老人ホーム」の923.6円であり、次いで「軽費老人ホームA型」(915.4円)であった。「養護老人ホーム」の食費水準の平均は882.6円であり、「特別養護老人ホーム」の水準よりも40円以上低い。

表1-2-1 老人福祉施設における食費水準

(単位：円)

	平均	養護	特養	軽費
平均食費 (1人当り/日)	905.3	882.6	923.6	915.4
魚介類購入費 (1人当り/日)	274.5	280.2	236.1	325.5
魚介類価格水準	172.7	161.3	177.7	184.9

次に、1日あたり1人どの程度の魚介類を使っているかを求めたところ、全体の平均は、3食あわせて274.5円であった。この水準は、先に求めた平均食費の30.3%にあたる。

魚介類購入費の水準が最も高いのは、「軽費老人ホームA型」(325.5円)であり、食費に占める魚介類の比率も35.6%で他施設に比べて5~10ポイントも高くなっている。次いで高いのは「養護老人ホーム」(280.2円、同31.7%)である。「特別養護老人ホーム」での魚介類購入費は236.1円と低く、魚介類購入比率は25.6%にとどまった。

朝食、昼食、夕食合わせても、この水準以上の魚介類を購入できないのが現在の老人福祉施設であり、その範囲内でいかに工夫して魚介類を訴求するかが供給側の課題となっている。

それでは、現在の老人福祉施設では、施設で使いこなせる(抵抗なくメニューにとり入れられる)魚介類の価格水準をどの程度とみているのであろうか。ここでは1食あたり(60g程度と想定)の価格水準を求めた。

この価格水準はその施設に入っている老人の嗜好や栄養士の方の考え方によってかなり差が出てくるが、各回答を単純に加重平均すればその水準は172.7円であった。最も高価格なのは「軽費老人ホームA型」(184.9円)であり、最も安い価格であった「養護老人ホーム」(161.3円)との間に60gあたり23.6円の差がある。

(3)水産物を使った献立ての頻度

魚介類使用献立の出現頻度は、夕食で4.2回／1週間、昼食で3.8回、朝食で2.3回。

魚介類や水産加工品（いずれも1食あたり20g以上使用したもの）を使った献立がどのくらいの頻度で提供されているかをみると、表1-3-1のとおりである。食事時間帯別にみると、夕食での提供頻度が4.2回／1週間と最も高く、次いで昼食3.8回、朝食2.3回であった。

表1-3-1 食事時間別・魚介類使用献立の出現頻度（1週間）

（単位：回）

	全 体	施 設 種 類			栄 養 士 の 年 齢	
		養護老人ホーム	特別養護老人ホーム	軽費老人ホームA型	40歳未満	40歳以上
朝 食	2.3	2.5	2.3	2.5	2.3	2.4
昼 食	3.8	3.5	3.6	3.7	3.6	3.8
夕 食	4.2	4.1	4.2	4.2	4.0	4.3

このうち、朝食についてみると、施設種類別では「軽費老人ホームA型」と「養護老人ホーム」での提供頻度が2.5回に対して、「特別養護老人ホーム」での提供頻度はやや少なく2.3回であった。また、これを栄養士の年齢別にみると、栄養士の年齢が40歳未満の施設での提供頻度が2.3回なのに対して、40歳以上の人が栄養士をしている施設では2.4回であった。朝食についてはあまり大きな差はない。

昼食についてみると、「軽費老人ホームA型」での提供頻度が3.7回で最も多く、次いで「特別養護老人ホーム」3.6回、「養護老人ホーム」での頻度はさらに下がって3.5回であった。栄養士の年齢別にみると、栄養士の年齢が40歳以上の施設では3.8回となっており、栄養士の年齢が40歳未満の施設での頻度に比べて0.2回ほど高い。

夕食になると、提供頻度は4.2回となり、過半数以上が魚介類を使った献立であった。これを施設種類別にみると「養護老人ホーム」での提供頻度が4.1回とやや

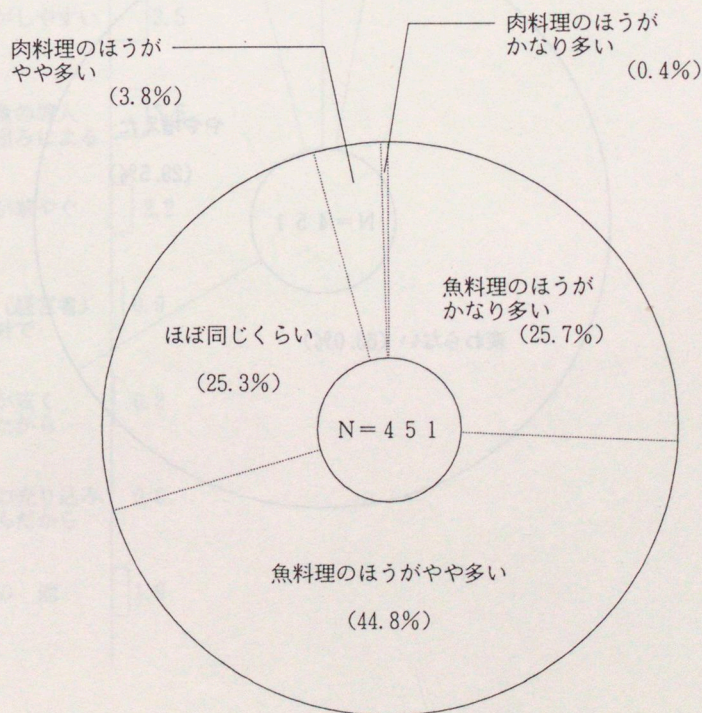
低くなっているが、他の施設は同水準となっている。また、魚介類使用献立への提供頻度は、栄養士の年齢が40歳以上の施設で多くなっており（4.3回）、40歳未満の施設での提供回数を0.3回上回っている。

(4)魚介類と肉類の利用状況

全体の71%にあたる施設では、肉料理よりも魚料理のほうを多く提供している。また、全体の35%の施設では、魚料理の頻度が増えている。

献立を魚料理と肉料理に大別した場合、どちらのほうが多いかを聞いたところ、「魚料理のほうやや多い」とする施設が全体の44.8%と最も多く、次いで指摘率の高かった「魚料理のほうかなり多い」（25.7%）とあわせると全体の70.5%に達する（図1-4-1）。「ほぼ同じくらい」（25.3%）とあわせると全体の70.5%に達する（図1-4-1）。「ほぼ同じくらい」とする施設が25.3%であり、肉料理のほうが多いとする施設は全体の4.2%にすぎない。

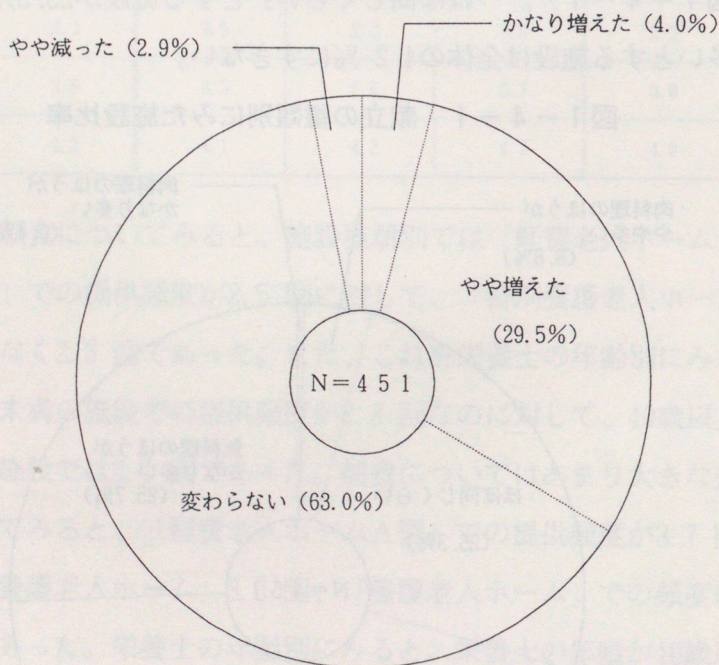
図1-4-1 献立の種類別に見た施設比率



また、2～3年前に比べて献立での魚料理の比率が増えているか否かを聞いたところ、「変わらない」とする施設が全体の63.0%で最も多い（図1-4-2）。次いで「やや増えた」とする施設が29.5%あり、「かなり増えた」（4.0%）とする施設とあわせると33.5%を占める。魚料理の比率が減ったと答えた施設は全体の2.9%にすぎず、魚料理中心の献立構成が維持されていることがわかる。

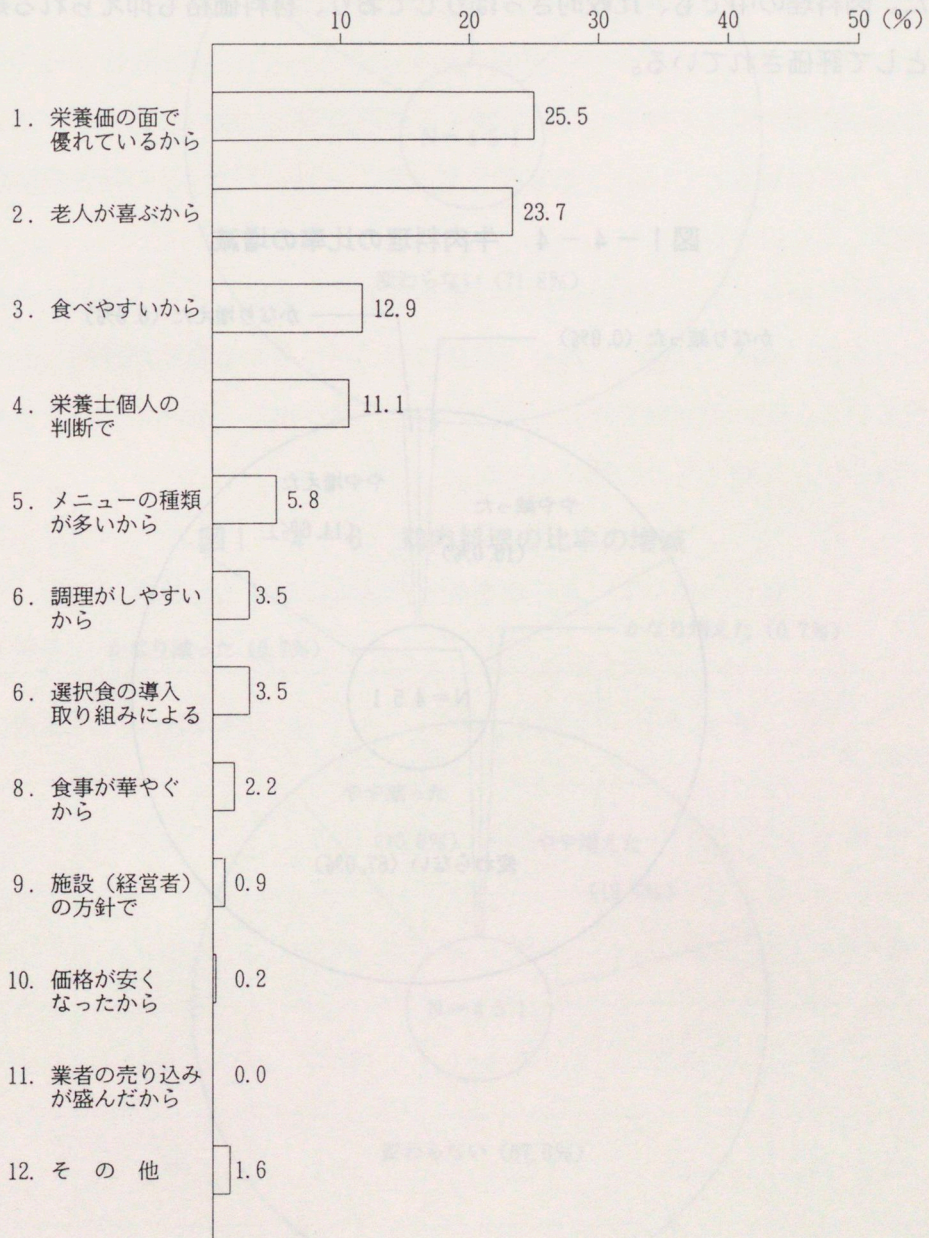
図1-4-3は、回答した老人福祉施設の3分の1を占める「魚料理の提供比率が増えている施設」に対して、増えた理由を聞いた結果である（複数回答）。それによると、最も指摘が多かったのは「栄養価の面で優れているから」（25.5%）と「老人が喜ぶから」（25.5%）で、水産物の啓蒙に健康を前面に打ち出してきただけの効果が出ているようだ。

図1-4-2 魚料理の比率の増減



次いで「食べやすいから」(12.9%)、「栄養士個人の判断で」(11.1%)が続く。「メニューの種類が多いから」(5.8%)や「調理のしやすさ」(3.5%)をあげるところは少なく、「業者の売り込みが盛んだから」との指摘は皆無であった。

図1-4-3 魚料理の提供比率が増えた理由



これに対して図1-4-4～6は、肉料理の提供比率の増減を、牛肉、豚肉、鶏肉についてみたものである。いずれの肉においても比率が変わらないとする施設が最も多い。中でも豚肉については、全体の71.8%にあたる施設で「変わらない」としている。「かなり増えた+やや増えた」の比率が比較的高いのは「鶏肉料理」(20.4%)であり、以下、「牛肉料理」(15.5%)、「豚肉料理」(11.8%)であった。肉料理の中でも、比較的さっぱりしており、材料価格も抑えられる鶏肉が材料として評価されている。

図1-4-4 牛肉料理の比率の増減

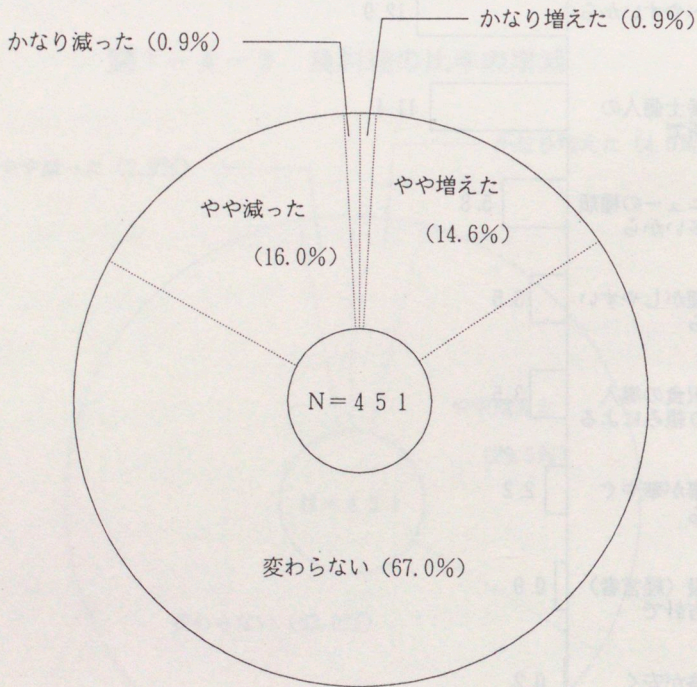


図 1 - 4 - 5 豚肉料理の比率の増減

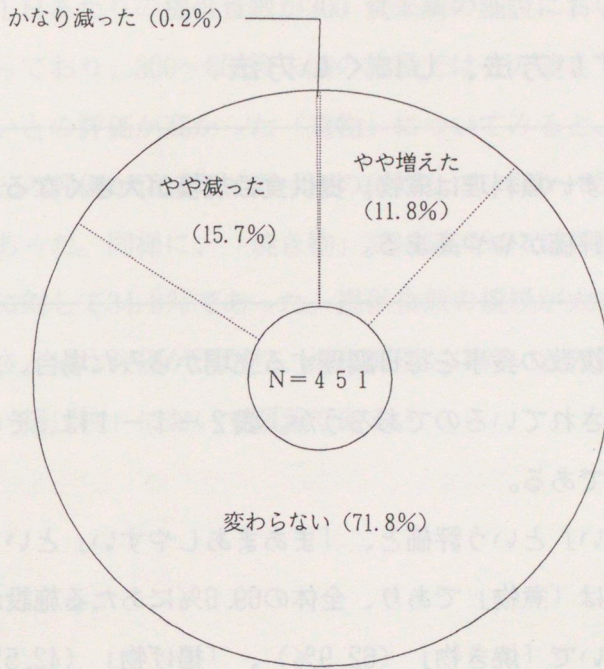
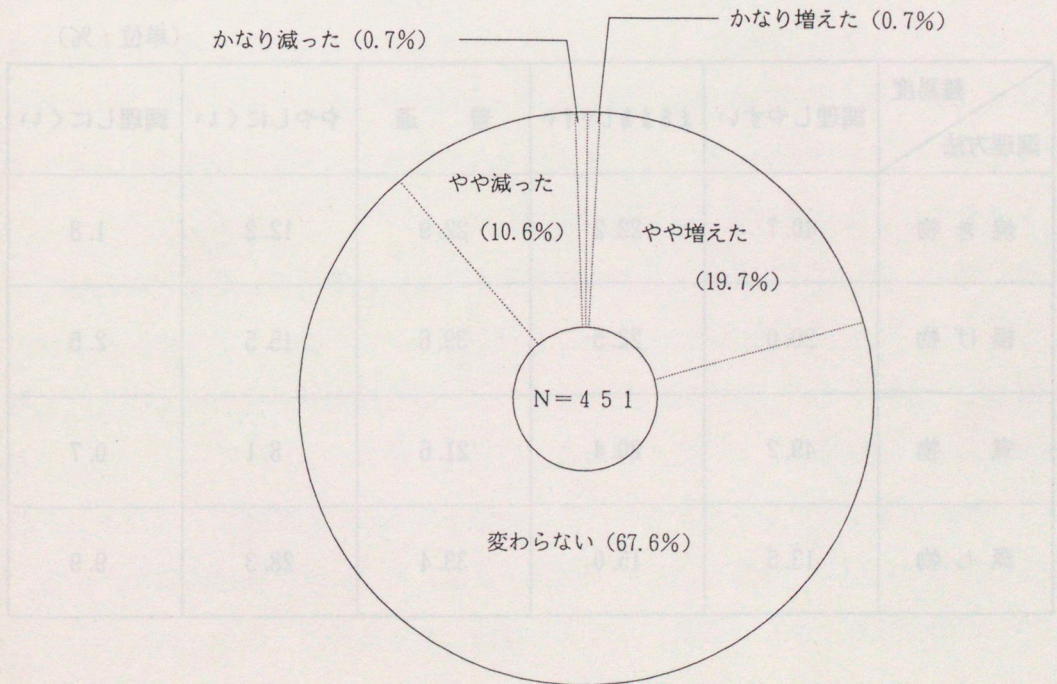


図 1 - 4 - 6 鶏肉料理の比率の増減



2. 魚介類を使った調理に対する評価

(1)調理しやすい方法、しにくい方法

最も調理しやすい魚料理は煮物。提供食数規模が大きくなると、魚介類は調理しにくいとの評価がやや高まる。

老人にあった複数の食事を毎日調理する立場からみた場合、魚介類の調理方法はどのように評価されているのであろうか。表2-1-1は、その評価を調理方法別に整理したものである。

「調理しやすい」という評価と、「まあまあしやすい」という評価を合わせた比率が最も高いのは「煮物」であり、全体の69.6%にあたる施設が調理しやすいと評価している。次いで「焼き物」（62.9%）、「揚げ物」（42.5%）、大きく下がって「蒸し物」（28.5%）の順であった。

表2-1-1 魚介類を使った調理に対する難易度

(単位：%)

調理方法 \ 難易度	難易度				
	調理しやすい	まあまあしやすい	普通	ややしにくい	調理しにくい
焼き物	40.7	22.2	22.9	12.2	1.8
揚げ物	20.0	22.5	39.6	15.5	2.5
煮物	49.2	20.4	21.6	8.1	0.7
蒸し物	13.5	15.0	33.4	28.3	9.9

これを、1日あたりの提供食数規模別にみると、蒸し物を除くすべての調理方法は、いずれも、1日あたりの提供食数が300食未満の施設において調理しやすいとの評価が高くなっており、300～600食未満の施設ではその値を下回った。例えば、最も調理しやすいとの評価が高かった「煮物」についてみると、300食未満の施設で調理しやすいとの評価が72.1%であったのに対して、300～600食未満の施設での評価は66.7%であった。同様に、「焼き物」では64.7%に対して61.5%、「揚げ物」では47.2%に対して34.8%であった。提供食数の規模が大きくなると、魚介類は調理のしやすさという評価が下がり、逆に調理しにくいとの評価が高くなる。この傾向は、特に「揚げ物」において顕著である。

(2) 使いやすい魚、使いにくい魚

老人福祉施設で使いやすいのは「しらす」「さけます」「はんぺん」。使いにくいのは「たこ」「いか」「いわし」

老人にあった食事を毎日調理する立場の人が、それぞれの魚種に対して、使いやすい、使いにくさという点からどのように評価しているかは関心のあるところである。表2-2-1は、使いやすい魚種と、使いにくい魚種のランキングである。

使いやすい魚種としての指摘が最も多かったのは「しらす」(71.6%)であった。50%以上の指摘があったのは、この他に「さけます」(59.0%)と「はんぺん」(52.5%)の2つがある。次いで指摘率が40%台の魚種は、「ちくわ」(48.8%)、「はまち」(47.0%)など7魚種(品目)、30%台の指摘率は6魚種(品目)であった。ねり製品と刺身商材、およびしらす、たらこといった特定品目が上位を占めていることが特徴である。

一方、使いにくい魚種として最も指摘率の高いのは「たこ」(51.9%)であり、次いで「いか」(42.4%)、「いわし」(34.6%)、「かつお」(32.8%)などが続く。表2-2-2は、使いにくいとの指摘がなされたその理由を魚種別にみたものである。表では、表例の魚種を「使いにくい魚種のランキング」の順に並べ、表頭にその使いにくい理由を列挙した。また表の作成にあたっては、傾向をとらえやすくするために、指摘率の程度を記号で表現した。

その結果、使いにくい魚種としての指摘率が高かった魚種は、特に「噛み切りにくいこと」、「肉質が固いこと」および「骨が固い・骨が多い」の3点がその理由となっている。また、「骨が固い・骨が多い」という理由から使いにくいという指摘がされている魚種は、使いにくい魚種上位品目に多い。

「パサパサする」という点が使いにくい要因となっている魚種は、ランキングの中位に目立つ。なお、予想以上に「前処理が面倒」あるいは「調理時間がかかる」といった調理工程上からくる扱いにくさを理由とする施設は少なかった。

表 2 - 2 - 1 老人福祉施設において使いやすい魚種、使いにくい魚種ランキング

使いやすい魚種	使いにくい魚種
1. しらす (71.6)	1. たこ (51.9)
2. さけます (59.0)	2. いか (42.4)
3. はんぺん (52.5)	3. いわし (34.6)
4. ちくわ (48.8)	4. かつお (32.8)
5. はまち (47.0)	5. ししゃも (23.1)
5. かまぼこ (47.0)	6. あじ (20.6)
7. たらこ (45.2)	7. さんま (18.0)
8. まぐろ (45.0)	8. わかさぎ (16.4)
9. さば (43.7)	9. かじき (15.5)
10. さわら (40.8)	10. かれい (13.3)
11. たら (36.1)	11. さわら (12.9)
12. えび (35.7)	12. あさり (10.6)
13. かれい (32.2)	13. えび (10.4)
13. あさり (32.2)	14. まぐろ (9.1)
15. ほたて (31.5)	15. ほたて (8.4)
16. かに (30.6)	16. たら (8.0)
17. さんま (27.9)	17. かまぼこ (6.9)
18. あじ (26.8)	18. かに (6.2)
19. かじき (22.8)	19. さば (6.0)
20. ししゃも (19.3)	20. たらこ (5.8)
21. いわし (18.4)	21. はまち (4.4)
22. いか (15.5)	22. ちくわ (4.0)
23. かつお (14.0)	23. さけます (2.7)
23. わかさぎ (14.0)	24. しらす (0.9)
25. たこ (7.1)	25. はんぺん (0.4)

(単位=%)

表2-2-2 使いにくい魚種ランキング別にみた、使いにくい理由

	1. 噛み切りにくい	2. 骨が固い・多い	3. パサパサする	4. 肉質が固い	5. 量感が出ない	6. 前処理が面倒	7. メニュー数が多い	8. 油っぽい	9. 調理時間が長い	
1. たこ	●			◎			△			
2. いか	■			◎		△				
3. いわし		◎				①	△			
4. かつお	△		▲	◎			①			
5. ししゃも	①	①	△	△	①		○			
6. あじ		◎	△			○				
7. さんま		◎					△	△		
8. わかさぎ	△	○		△	△		△			
9. かじき	△		①	○			△			
10. かずい				○	△					
11. さわら		△	○	△						
12. あさり	△			△		△	△			
13. えび	△			△		△				
14. まぐろ			○	△			△			
15. ほたて	△			△						
16. たら			○							
17. かまぼこ	①									
18. かき						△				
19. さば								△		
20. たらこ							△			
21. はまち										
22. ちくわ	△									
23. さけます			△							
24. しらす										
25. はんぺん										

凡例 ● 指摘率40%台 ◎ 指摘率10%台 △ 指摘率2~4%
 ■ 30%台 ① 7~9%台 (注1) 回答者45名を母数とした指摘率である。
 ▲ 20%台 ○ 5~6%台 (注2) 指摘率2%未満は除いてある。

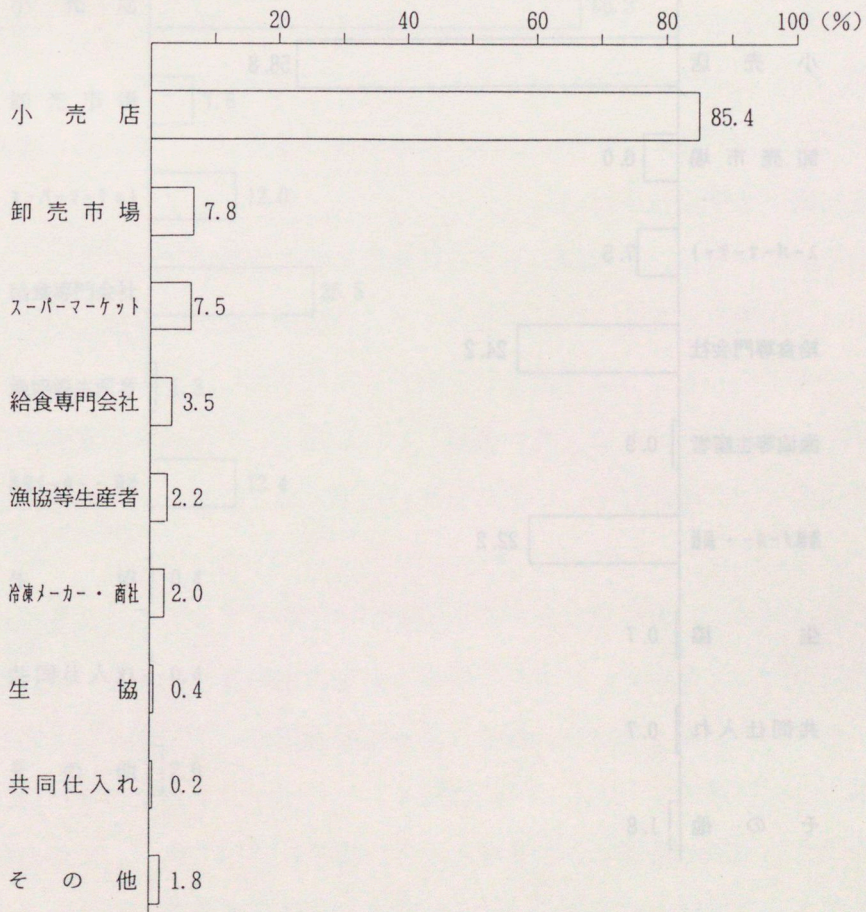
3. 魚介類の仕入先

(1)魚介類の仕入先と仕入先選択時の留意点

大半は小売店から購入。冷凍品、加工品は給食専門会社から仕入れるケースも目立つ。仕入れに際しては、供給の安定さ、小まめに対応できる企業力に期待するの比べ、価格の安さや高品質に対するウエイトは低い。

魚介類や水産加工品をどこから仕入れているかを聞いたところ、生鮮魚介類では、「小売店」をあげるところが85.4%で最も高く（ただし複数回答）、以下、「卸売市場」（7.8%）「スーパーマーケット」（7.5%）、「給食専門会社」（3.5

図3-1-1 生鮮魚介類の仕入先（複数回答）

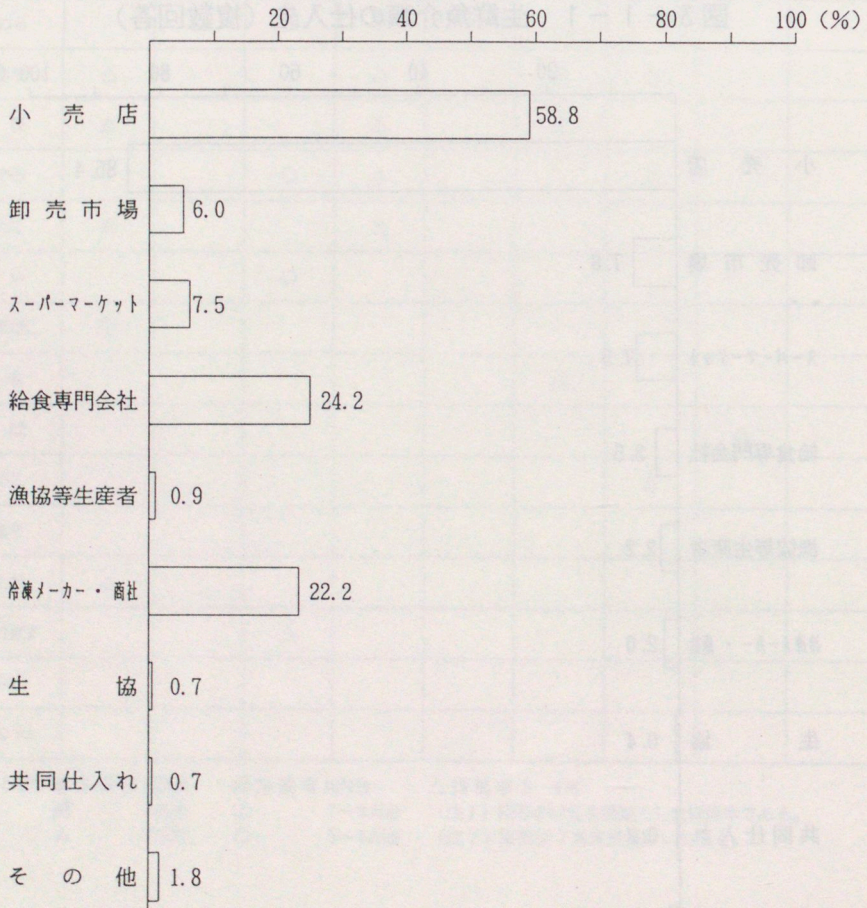


%)の順であった(図3-1-1)。

近隣の小売店やスーパーマーケットから仕入れるなど、一般消費者と似かよった仕入れ行動がみられる。この行動は1日あたりの提供食数の多寡にさほど関係なく、全般的にみられるものである。ただし、「給食専門会社」からの仕入れは、提供食数規模の大きい施設ほどみられる(300食未満の施設での指摘率2.1%に対して300~600食未満での施設では6.4%となっている)。

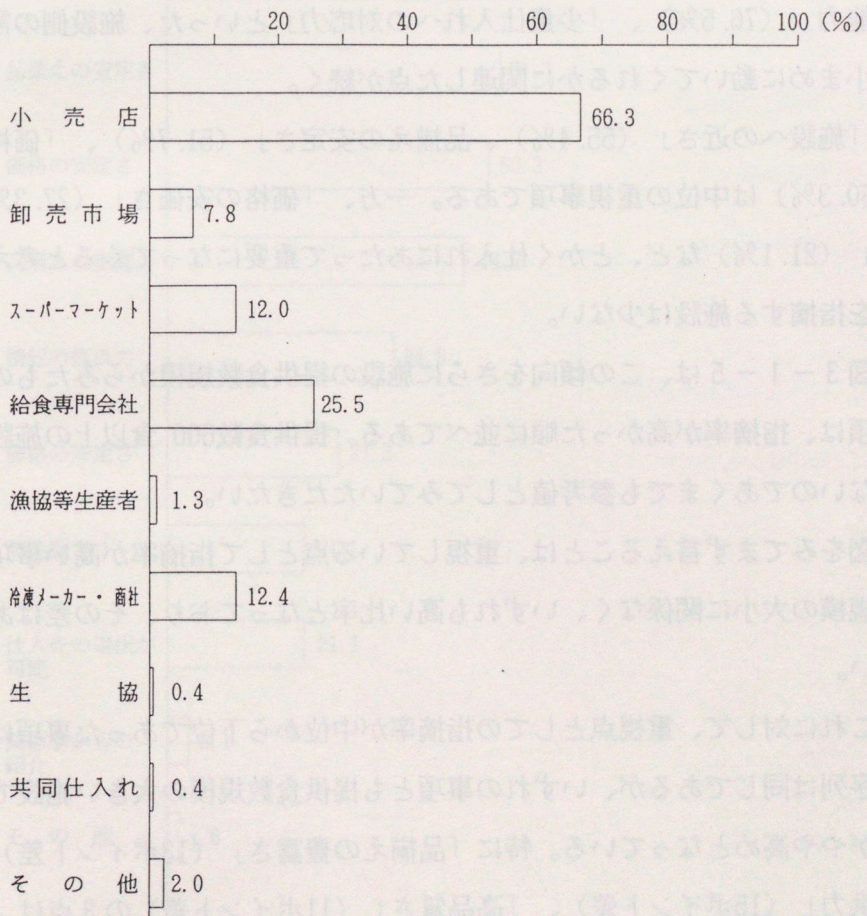
次に冷凍品では、生鮮魚介類の場合と同じように「小売店」からの仕入れが最も多くなっているが(58.8%)、「給食専門会社」(24.2%)、「冷凍メーカー、商社」(22.2%)からの仕入れも目立っている(図3-1-2)。

図3-1-2 冷凍魚介類の仕入れ先(複数回答)



「スーパーマーケット」からの仕入れも7.5%みられたが、「卸売市場」からの仕入れは6.0%にとどまった。これを提供食数規模別にみると、1日あたりの提供食数が300食未満の施設では、「小売店」からの仕入れが60.1%であり、次いで多かったのが「給食専門会社」の22.7%であった。これに対して300~600食未満の規模の施設になると、「小売店」からの仕入れが最も高いことには変わりはないものの、その指摘率は55.1%で5ポイント近く低下する。その一方で「給食専門会社」からの仕入れを指摘する施設が22.7%から26.9%と4ポイント以上多くなる。この点は「冷凍メーカー、商社」からの仕入れについてもややみられる(21.3%→23.1%)。

図3-1-3 加工品の仕入れ先(複数回答)



次に同様のことを加工品についてみると、「小売店」からの仕入れが66.3%で最も高いが、「給食専門会社」をあげる施設も25.5%と冷凍品以上の比率となっている（図3-1-3）。これを提供食数規模別にみると、いずれも小売店からの仕入れが最も高いが、提供食数の多い施設ほど、小売店をあげる比率は高くなっている（300食未満の施設63.6%、300～600食未満の施設70.5%）。これに対して、「給食専門会社」をあげる施設は、逆に提供食数規模の小さい施設のほうで高い（同27.6%、23.1%）。

図3-1-4は、魚介類の仕入れ先を決めるにあたって、どのような点を重視しているかをみたものである（ただし複数回答）。「指定日での配達」をあげる施設が80.0%で最も多く、供給の安定さを最も重視していることが分かる。次いで「前処理能力」（76.5%）、「少量仕入れへの対応力」といった、施設側の需要にどの程度小まめに動いてくれるかに関連した点が続く。

「施設への近さ」（55.4%）、「品揃えの安定さ」（51.7%）、「価格の安定さ」（50.3%）は中位の重視事項である。一方、「価格の安価さ」（27.3%）「高品質さ」（21.1%）など、とかく仕入れにあたって重要になってくると考えられがちな点を指摘する施設は少ない。

図3-1-5は、この傾向をさらに施設の提供食数規模からみたものである。各事項は、指摘率が高かった順に並べてある。提供食数600食以上の施設は回答数が少ないのであくまでも参考値としてみていただきたい。

図をみてまず言えることは、重視している点として指摘率が高い事項は、提供食数規模の大小に関係なく、いずれも高い比率となっており、その差はあまりみられない。

これに対して、重視点としての指摘率が中位から下位であった事項は、指摘比率の序列は同じであるが、いずれの事項とも提供食数規模の大きい施設での指摘のほうはやや高めとなっている。特に「品揃えの豊富さ」（13ポイント差）、「情報の提供力」（15ポイント差）、「高品質さ」（11ポイント差）の3点は、提供食数規模の大きい施設が指摘するむきが、小さい施設に比べて高い。この点は、老人福祉施設がもつ食材仕入れ需要の一つの特徴として注目される。

図3-1-4 魚介類の仕入れにあたっての留意点

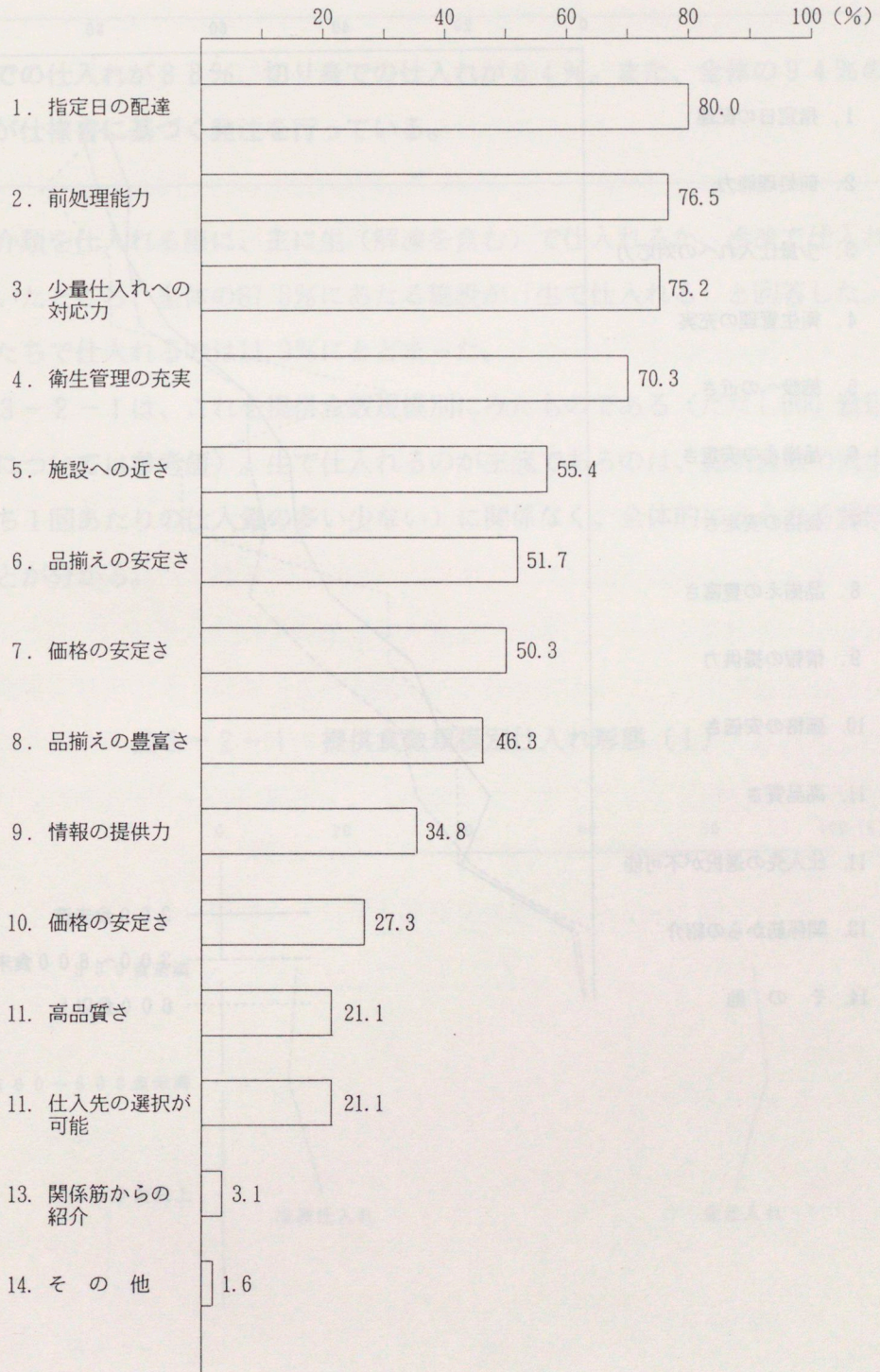
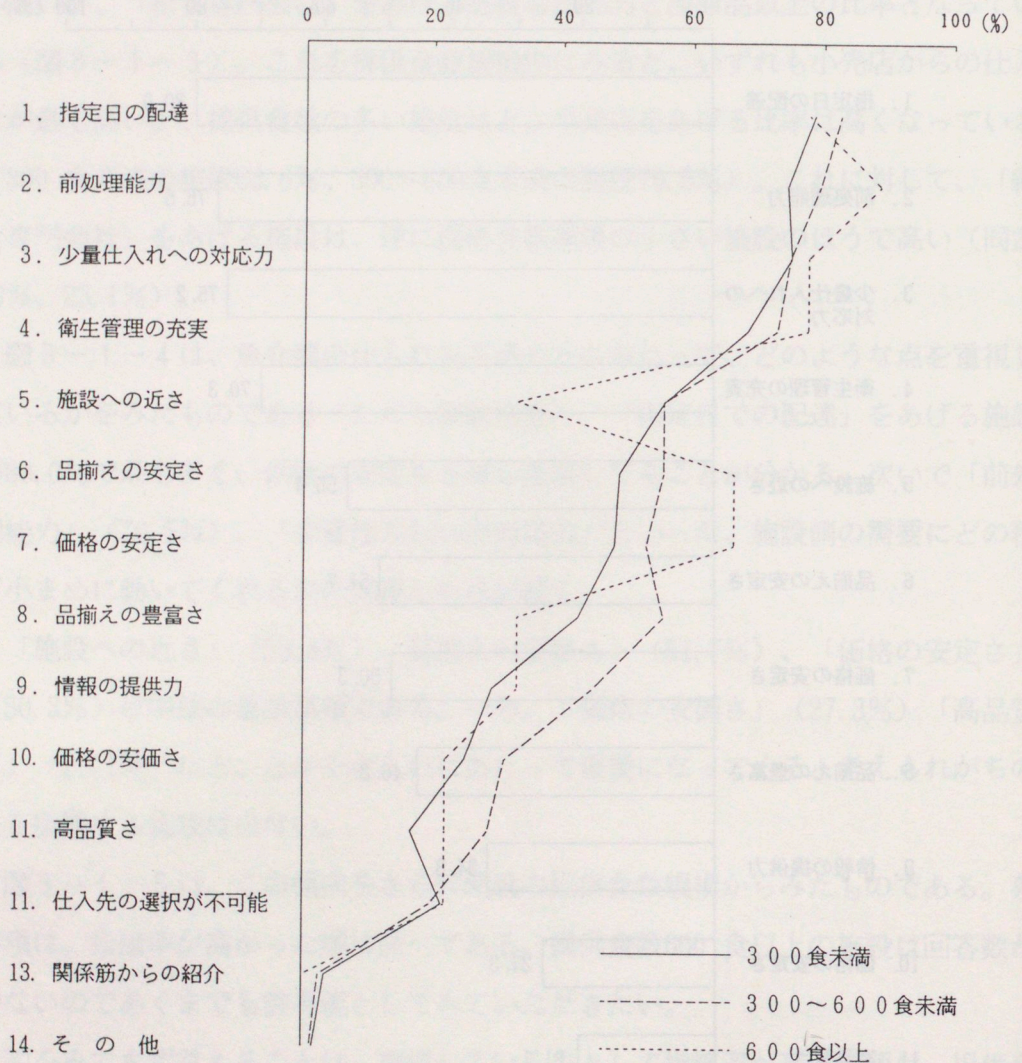


図3-1-5 提供食数規模別にみた魚介類の仕入れにあたっての留意点



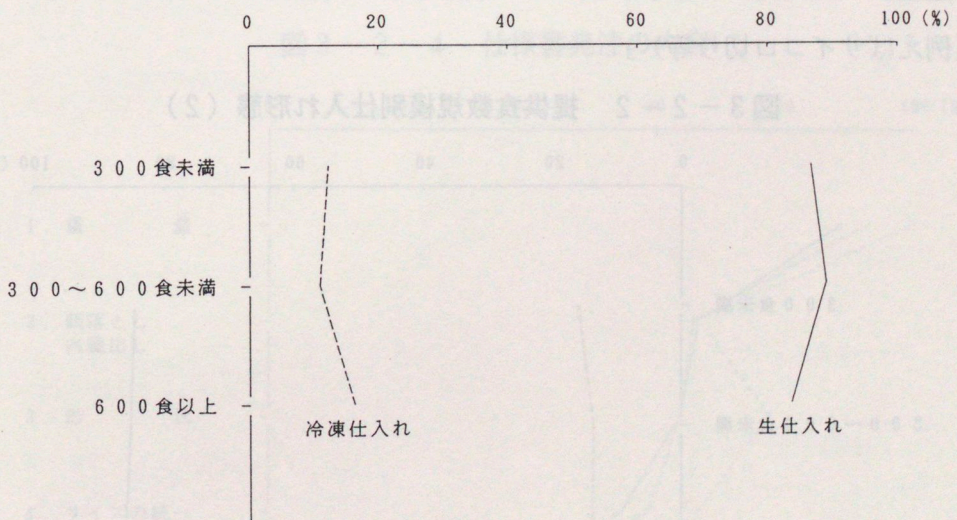
(2)魚介類の仕入れ形態と仕様書発注の現状

生での仕入れが88%、切り身での仕入れが84%。また、全体の94%の施設が仕様書に基づく発注を行っている。

魚介類を仕入れる際に、主に生（解凍を含む）で仕入れるか、冷凍で仕入れるかを聞いたところ、全体の87.6%にあたる施設が「生で仕入れる」と回答した。冷凍のかたちで仕入れるのは11.9%にとどまった。

図3-2-1は、これを提供食数規模別にみたものである（ただし600食以上の施設については参考値）。生で仕入れるのが主流であるのは、提供食数の大小（すなわち1回あたりの仕入量の多い少ない）に関係なく、全体的にみられる傾向であることが分かる。

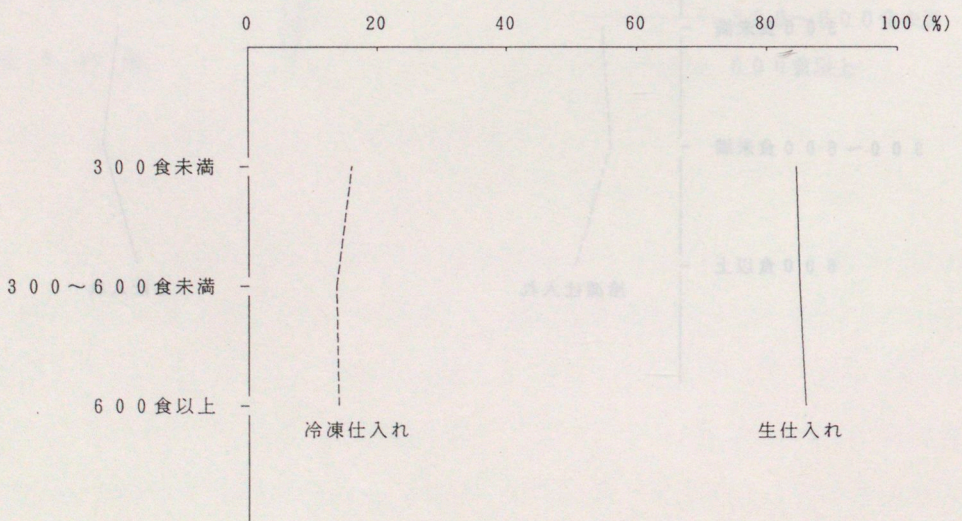
図3-2-1 提供食数規模別仕入れ形態（1）



次に仕入れ時の形態を、切り身か丸かに分けてみたところ、全体の84.4%にあたる施設が「主に切り身で仕入れる」と回答した。その時に仕入れる魚種によっても異なっようが、主に丸の状態で仕入れるのは全体の15.2%にとどまった。このことは、それだけ仕入れ先に処理作業を依存した取り引きが多いことを意味しており、取り引きに際して、取り引き先の処理能力が重視されている点にも結びついている。図3-2-2は、このことを提供食数規模別にみたものである。提供食規模の大小に関係なく、全体的に切り身志向が高いことが分かる。

さらに、魚介類の仕入れの際に、仕入先に対して、何らかの仕様書をベースとした発注を行っているかどうかをみたところ、ほとんどの施設（全体の94.2%）が仕様書による発注を行っていることが明らかになった。この傾向は提供食数規模の大小に関係なくみられる（図3-2-3）。また、栄養士の年齢に注目すると40歳未満の栄養士がいる施設（91.4%）よりも、40歳以上の栄養士がいる施設（97.3%）のほうが仕様書発注が多い。それでは老人福祉施設では仕入先に対してどのような内容の仕様書を出しているのだろうか。図3-2-4は、その内容を提供食数規模別にみたものである。要望として出されている内容として最も多かったのは、「重量」（88.5%）であり、次いで「頭落とし・内臓出し」（65.2%）、「かたち（例えばサイコロ切り等）」

図3-2-2 提供食数規模別仕入れ形態（2）



(62.7%)、「サイズの統一」(55.2%)、「切り身の厚さ」(33.5%)の順であった。これら指摘された内容は、提供食数規模の大小(すなわち1回あたりの仕入量の多い少ない)に関係なく、全体的にみられるものである。

図3-2-3 提供食数規模別仕入れ形態(3)

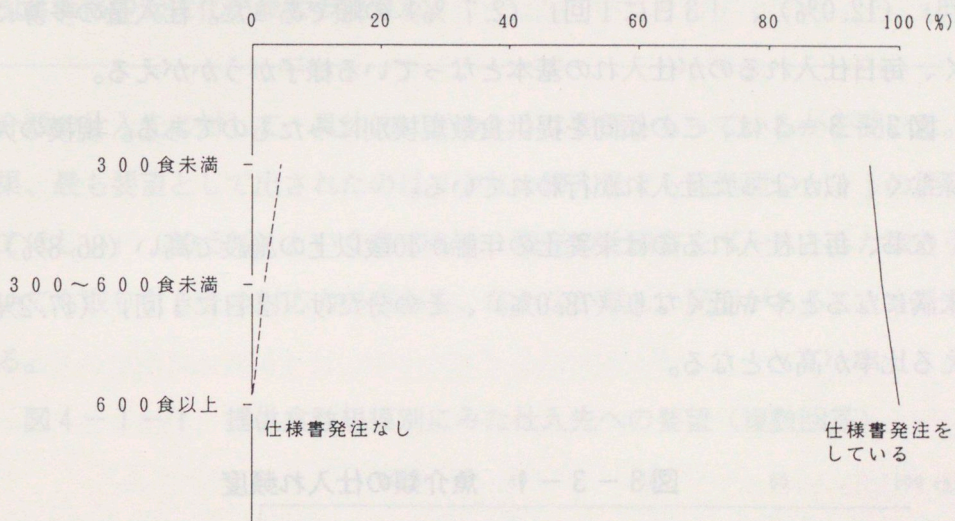
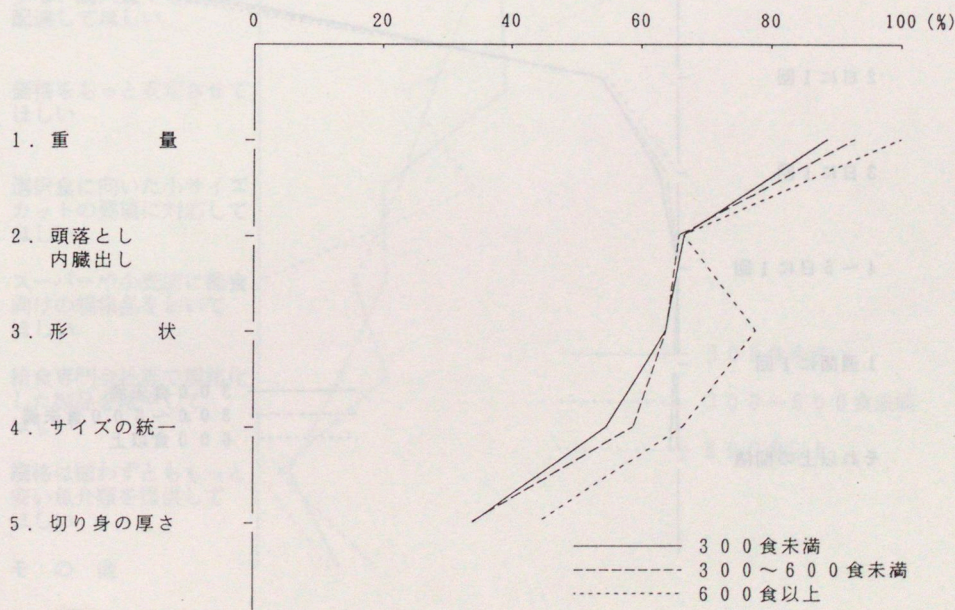


図3-2-4 仕様書発注の内容



(3) 魚介類の仕入れ頻度

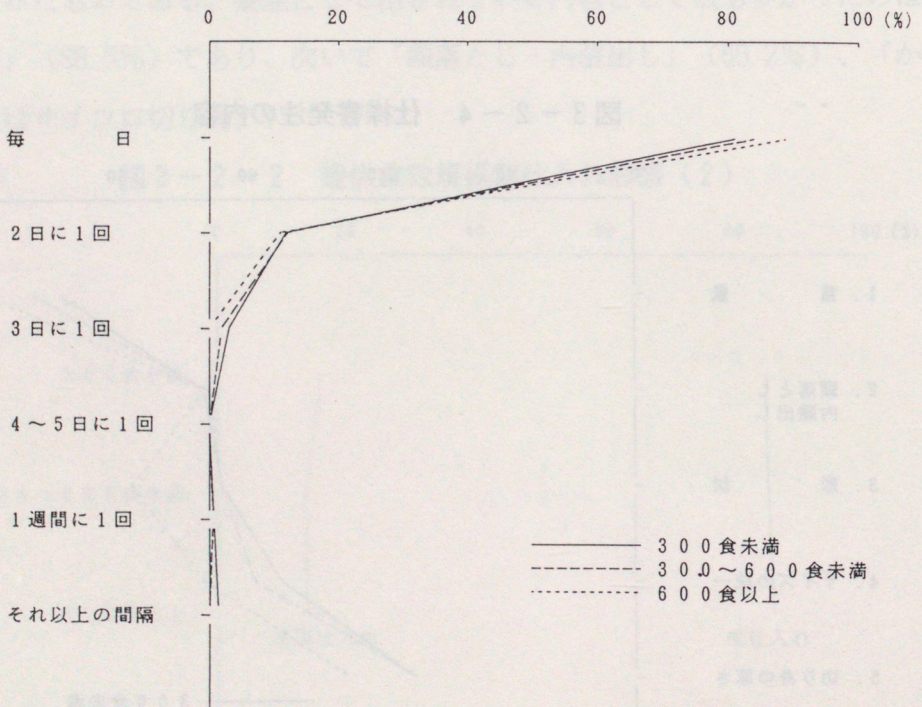
82%の施設は仕入量の多寡に関係なく毎日仕入れている。

回答した老人福祉施設の82.3%は魚介類を毎日仕入れている。次いで「2日に1回」(12.0%)、「3日に1回」(2.7%)の順であった。仕入量の多寡に関係なく、毎日仕入れるのが仕入れの基本となっている様子がうかがえる。

図3-3-1は、この傾向を提供食数規模別にみたものである。規模の大小に関係なく、似かよった仕入れが行われている。

なお、毎日仕入れるのは栄養士の年齢が40歳以上の施設で高い(86.8%)。40歳未満になるとやや低くなり(78.0%)、その分だけ「2日に1回」(17.2%)と答える比率が高めとなる。

図3-3-1 魚介類の仕入れ頻度



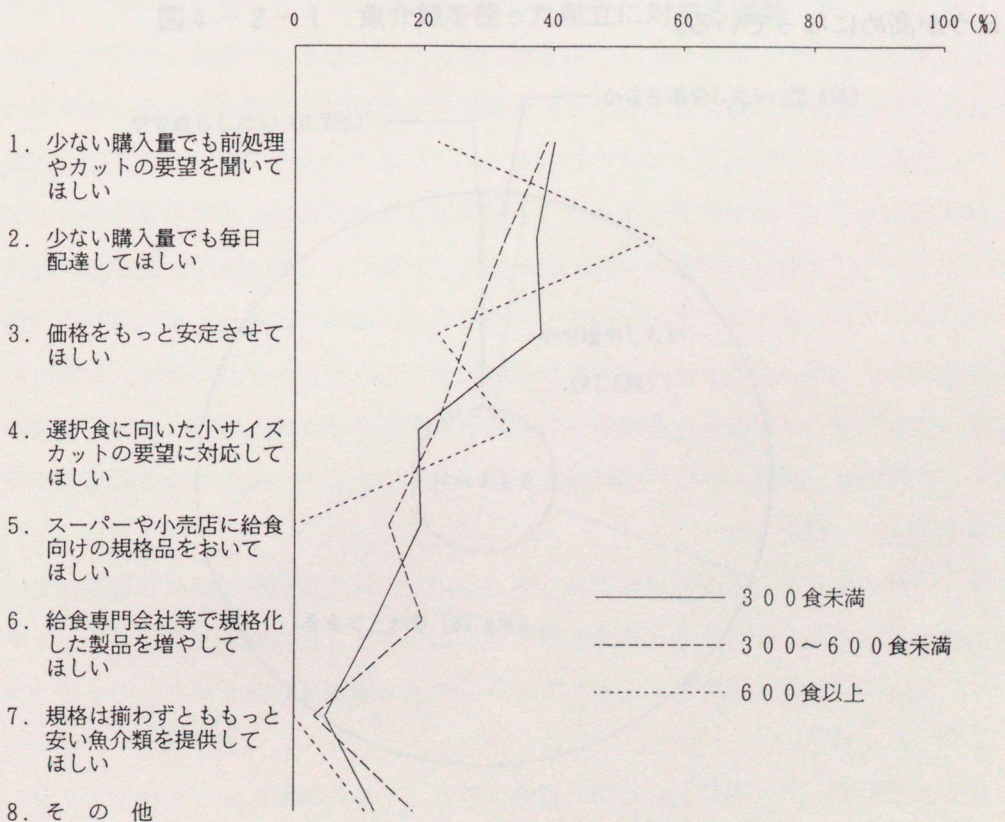
4. 魚介類の仕入れに対する要望、意向

(1) 仕入れに対する要望

少ない購入量でも、前処理の要望に応じること、毎日配達してほしいこと、取り引き価格の安定化が最大の要望点。

魚介類の仕入れ先に対して、具体的にどのような要望をもっているかを聞いた。その結果、最も要望として出されたのは「少ない購入量でも前処理やカットの要望を聞いてほしい」(39.5%)という点であり、現在の仕様書をベースとした取り引きにおいても取り引き先の対応力の点から、なかなか難しい局面があることをうかがわせる。

図4-1-1 提供食数規模別にみた仕入れ先への要望(複数回答)



次いで多いのは「少ない購入量でも毎日配達してほしい」（36.1%）、「価格をもっと安定させてほしい」（33.9%）、「選択食に向けた小サイズカットの要望に応じてほしい」（20.4%）などである。

なお、「スーパーマーケットや小売店に、給食向けの規格化品を並べてほしい」という要望は17.5%とさほど多くなかった。これは、現在の仕様書発注中心の取引引きにおいては、あえて店頭で規格化品を並べてもらう必要がないと考えているためと思われる。

また、「給食専門会社等で規格化品をもっと増やしてほしい」という要望が14.9%と少なかったことも、同様の理由と思われる。

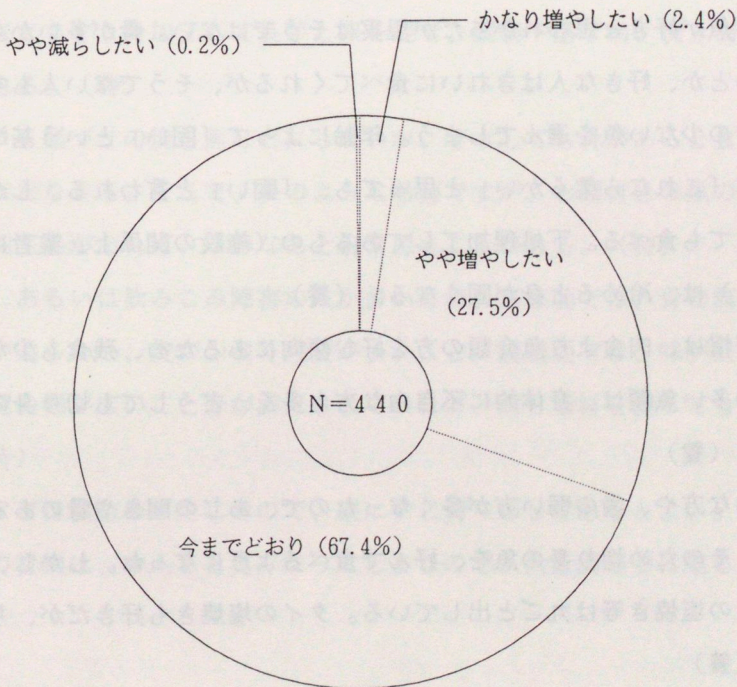
図4-1-1は、今回出された仕入先に対する要望を、施設の提供食数規模別にみたものである（ただし600食以上の施設については参考値）。いずれの要望についても、提供食数300食未満の施設での指摘率のほうが高めにしているが、「給食専門会社等で規格化した製品を増やしてほしい」との要望は提供食数が多い施設のほうが高めになっている。

(2) 魚介類を使った献立に対する姿勢

現状維持が67%、増やす意向をもつ施設は全体の3割。

今後、施設の給食で魚介類を使った献立を増やしたいと思うか、減らしたいと思うかについて聞いたところ、「今までどおり」と考えている施設が67.4%で最も多かった(図4-2-1)。次いで「やや増やしたい」(27.5%)、「かなり増やしたい」(2.4%)の順であった。この傾向は提供食数規模の大小に関係なく共通してみられるものである。魚介類を使う献立のほうがやや多いという現状が、今後とも維持されるとともに、全体の3割にあたる施設は増やす意向をもっている。老人福祉施設においては、今後とも着実に魚介類メニューが浸透していくことが期待される。

図4-2-1 魚介類を使った献立に対する姿勢



IV. 老人福祉施設における水産物 活用に関する栄養士の意見

「老人福祉施設で魚介類や水産加工品を使ったメニューを増やすうえで、どのようなことが有効、あるいはどのような問題点があると思いますか、ご意見をお聞かせください」という質問に対する給食担当栄養士の回答をまとめてみた。なお、文末の（養）は養護老人ホーム、（特）は特別養護老人ホーム、（軽）は軽費老人ホームA型の栄養士から寄せられた回答を意味する。

1. 骨・身の固さに関すること（回答総数＝66）

- 骨の多い魚を使用する場合、ほぐして出す（きざみ食）こともあるので、人手がかかるし、時間もかかり、温かいままで出すのが難しい。（養）
- 老人だから魚が好きと思われがちだが現実はそのようではない。骨が多いから食べにくいとか、生臭いとか、好きな人はきれいに食べてくれるが、そうでない人も多い。（養）
- 全体的に骨の少ない魚を選んでしまう。年齢によって「固い」という基準が全く違う。食べてみて「これなら柔らかい」と思っても、「固い」と言われる。しかし、好きな物は多少固くても食べる。下処理加工してあるもの（施設の関係上、業者に焼いて持ってきてもらう）は、冷めると身が固くなる。（養）
- 老人の食習慣は、肉食より魚介類の方を好む傾向にあるため、残食も少なく使いやすいが、小骨の多い魚類は、身体的に不自由な方も多く、どうしても切り身のほうを献立に優先する。（養）
- 手の不自由な方や、歯の弱い方が多くなったので、あじの開きや骨のある魚は食べにくいようだ。そのため切り身の魚を、好んで食べるようになった。しかし、いわしの煮つけ、さんまの塩焼き等は丸ごと出している。タイの塩焼きも好きだが、ちょっと食べにくそう。（養）
- ほとんどの老人が「噛む」ことが不自由なので、イカの調理に困っている。また、小骨

が見えないので、すり身等の形で老人がおいしく食べられる製品が増えるとよい。例えば、いわしのすり身、いかのすり身を調理しやすくした製品等。(養)

- ・食べやすさ、柔らかさが一番である。切り身は60gくらいが適量。大きすぎる切り身の場合反対に食べなくなる傾向あり。(養)
- ・魚介類は柔らかく、老人には適している食材である。現在も1日1食は使用している。ただ身がモクモクしているものや、タコ、イカなど固いものや、青魚はアレルギー体質の方もいて残食が多い。カルシウムも多くとらせたいことから、小魚を多く食べさせたいが、しらす干しあたりに偏ってしまっている。もう少し柔らかく、食べやすい丸ごと食べられる魚があればよい。(養)
- ・特別養護老人ホームなので、自力で食事をとれる人が少ない。そこで焼き物の調理をしても、小骨が少なく、身がしまりにくい、柔らかい魚が好まれる。また、イワシ等は下処理を行い、食べやすい献立(例・いわしのかば焼丼等)にしたり、揚げ物はおろし大根と煮て、食べやすくしてから提供している。すり身を使用した献立も残量が少ない。
- ・特養では常食、かゆ食以外は、全部魚の小骨をきれいに取らねばならないため、軽々と使用はできない。特にイワシ、サンマなどは調理員の作業効率にかかわる。(特)
- ・価格が安くて、調理がしやすいこと、見ばえがして食べやすいこと。例えば、小骨の多いイワシなどもすり身加工して長芋と卵を混ぜ、鍋物や揚げ物、焼き物にすると食べやすく喜ばれる。(特)
- ・旬の魚は、1尾づきの焼き魚などにしたいが、どうしても骨があると食べにくかったり、喉に刺さったりする。そこで、夢のような希望ですが、お頭付きの魚の形をしていて、骨のない加工品があれば、いいなあと思うことがある。(特)
- ・手に障害、あるいは飲みこみ障害の人が多いため、形態面では、骨の無い(三枚おろし等)、身が柔らかい、皮が少なく肉質が多いこと。調理面では、味が淡白で味つけしやすく、調理の幅が広いこと等が満たされていれば、同じ素材を使っても、メニューは広がる。(特)
- ・かまぼこなどは喉詰めが生じるので、縦にすじ切りがしてあるとよい。(特)
- ・サバなどの青物は、冷えると臭くなってしまうので、大量調理では難しい。(特)

2. 価格等に関すること(回答総数=29)

- ・小売店からの仕入れなので、品物は良いが、価格が安定していないのと、かなり高価なので、品質の良いものが安く購入できるようになるとうれしい。(養)
- ・老人には肉よりも魚のほうが好まれるが、肉類に比べ価格が高いためサービスでは使いにくい。また、身がくずれやすいので、調理後の扱いには十分注意が必要。(養)
- ・特養では、特に生の魚、刺し身、アジのおびきなどが喜ばれるが、価格は高くなる。冷凍ものはどうしても臭いが強く、使用しなくなる。丸ものは小骨など取ってもらうために、価格が高くなってしまう。(特)
- ・魚は、煮物、揚げ物、焼き物と幅広く使用できるが、価格が安定していないので、全体的な金額の把握ができてにくい。(特)
- ・お年寄り、全体的に質のよいものが少量でよいので、高級魚(ヒラメ等)がもっと安くなれば提供が可能になる。しかし、現状は難しいので、活カレイを使った時は、他の日はいわし丸干し、ししゃも、冷凍魚を使う等、予算に応じて献立にめりはりをつけるようにしている。(特)
- ・魚は新鮮さが一番大切で、生食が理想的な食べ方だと思うが、大量調理をする場合、もっと手軽で安価な仕入れができないものか。また、骨の多い魚で調理済みのものも多く出回っているが、フライ製品等実際食べてみると、衣ばかり多く素材が活かされていないように思う。(特)
- ・栃木県は、海無し県なのでコストの面で大変苦労する。また、魚の種類も少ないので残念だ。(軽)
- ・干しエビ、しらす干し等の加工品は、カルシウム強化のうえでも、今以上に使用したいが、価格的に高値のため安価になるよう考慮してほしい。(軽)

3. 流通・仕入れに関すること(回答総数=23)

- ・大手冷凍食品メーカーの商品は、価格は割安だが、魚介類の種類が限定され、煮物などすると味が一定で、変化が楽しめないと思う。魚はできれば近隣の小売店から購入し、色々の生魚を使用していきたい。(養)
- ・味付け魚の切り身も、1切れパックにして個数単位で売ってほしい。(養)

- ・こちらが希望する種類、大きさ等に対応可能な小売店の増加を期待する。(養)
- ・海より距離があり、近海で獲れる白身魚等はしけなどの関係や、店舗の地域性から手に入りにくい。数量もかなり多いため市販で必ず納入できる品物の中から注文せざるを得なく、吸いもの種、白身魚の揚げ物などのように、新鮮で良質なものに手をかけなければならない魚種の献立は、増やせない状況である。(宮城・特)
- ・形・大きさが不ぞろいなのは、利用者(食べる側)が見くらべてしまうので困る。また、味付け冷凍食品でポイルのみをすればよいものが出回っている。使いやすいのと、利用者から味付けがおいしいとの声も出ている。種類をもっと増やしてほしい。なお、会社の方々にぜひ一度老人施設の給食はどういうものなのかを見ていただき検討してもらいたい。(軽)
- ・煮たり焼いたりしても固くならない切り身の厚さ・大きさの把握が大事であると思う。その点、業者との規格統一ができるかどうかの問題。(軽)
- ・日曜、祝日など、業者が休みになるため、常に新鮮なものを購入するのが難しい。どうしても冷凍品の増加になりやすい。また下処理に手がかかることが問題となる。(養)

4. 献立メニューに関すること(回答総数=23)

- ・施設で導入できる献立例を増やさないとあきられる。(養)
- ・長年の積み重ねで形成された食生活から抜けきれない面があり、新しいメニューや珍しい食材は老人には受け入れられにくい。
- ・老人に好まれる魚料理は、刺し身、煮る、焼くなど魚単品の調理になることが多く、付け合わせや他の副菜に労力がかかることになる。また、老人の意識として、刺し身等はごちそうという感覚があり、栄養面から野菜等を組み合わせても、食べてくれないことが多い。老人の集団給食に向く魚料理の本などがもっと出回るとよいと思う。(養)
- ・カルシウムを補給するうえで、魚介類の摂取が望ましいが、含有量の多いものほど小骨等使用上の問題点があるように思われる。(例えばコオナゴ、ワカサギ等)(養)
- ・食事介助員の少なくなる土、日曜日に、骨のない魚料理の献立を増やしたい。(養)
- ・山間地のため、魚を毎日出すとあきられるので、魚と判らない状態で調理することが必要である。(長野・特)
- ・メニューを増やすには、目新しい調理、味つけを考えだすのが有効と思うが、新しいも

の、珍しいものが必ずしも喜ばれず、食べ慣れた味つけが好まれることが多い。また調理員の負担があまり多いとメニューに取り入れにくい。(特)

5. 前処理に関すること(回答総数=19)

- ・魚は前処理さえしてあれば、使いやすい食材であり、喫食者にも好評なので、今後、色々なメニューを考えていけば、かなり活用できると思う。(養)
- ・旬の魚を利用する場合、どうしても生の1尾ものが多いので、前処理に手間がかかるし、骨が多い魚等は、身にするのに手間がかかってしまって、病人食では旬の魚を使用しにくくなる。(養)
- ・生ものを調理する場合、食中毒等の関係で衛生面に特に気を使うので、できれば、業者の方に前処理や下ごしらえをしてほしい。(養)
- ・きざみ食、ミキサー食が増えているため、前処理の時点で骨の処理ができるものが必要になる。(特)
- ・前処理の中で骨抜きを丁寧にしてくれることが、魚のメニューの導入につながると思う。また、仕入れ業者と連絡をまめにとり、施設独自の要望を取り入れてもらえることが大切だと思う。(特)
- ・施設でも1日1回の魚料理を取り入れているが、前処理が多く、例えば1尾もの場合は必ず包丁目を入れてから焼くし、きざみ食の場合はさらに冷まし、ほぐして骨が残らないようにするという具合に、大変手間がかかる。規格品の中に、例えば骨なしのあじの開きとか対応できる食品があればと思う。(特)
- ・冷凍品の有効なもの・・・①臭みがなく、加工処理のうまうまできたもの。②納入された形で即使用できるもの。
問題点・・・冷凍フライの衣が多すぎ、中身が小さい。(エビフライ、魚フライ)
- ・現在、嚥下困難者が増えつつある。魚をミキサーにかけると、色、味ともに悪く、喫食されないため、なにかよい方法があれば教えてほしい。(特)
- ・切り身(タラ、ブリ、サケ等)は、中骨、腹骨を除いてあるとそのまま調理でき、料理もそのまま喫食者に提供できるので、見た目も作業面からも大変都合がよい。(魚料理はなるべく姿をそのまま見せてあげたいから)(特)

6. 調理等に関すること(回答総数=16)

- ・魚は他の食材に比べて、調理法も豊富であり肉質も柔らかいので、歯の無い方に喜ばれているが、問題点として、①煮くずれしやすい、②ブリのあら煮等骨つきを使いたいがお年寄りが骨を怖がる、③冷えると臭みが気になる、等があると思う。(特)
- ・魚は高たんぱく質で良い素材だと思うが、特養の場合、きざみ食にすることが多く、パサパサして食べにくそう。老人は、好き嫌いがはっきりしていて、イワシ、サバなどDHAを多く含む魚は嫌いな人が多く、調理方法を変えても食べてもらえないところが難しい。(特)
- ・海が近いせいか、入園者の方々は昔から新鮮な地物の魚介類を食べ慣れている人が多く、肉料理より新鮮な魚を使った料理の方が好評である。地物の魚介類は数や大きさがそろわなくて困ることがあるが、入園者の嗜好を尊重し新鮮な魚介類を大いに活用していきたい。(宮崎・特)
- ・メニューの中で必要とする品物がそろわないことがある。切り身も一定していなかったり、当日にならないと魚名が分からないこともあるので、余裕をもって購入したいと思う。(山梨・特)
- ・施設内で魚介類のアンケート調査をすると、カジキマグロ等の煮魚を嫌う傾向にある。何かよい調理方法がないか知りたい。(軽)
- ・サケ、ブリ等は大きい切り身だと残食がかなり目立つ。60gくらいに大きさがそろうと使いやすいと思う。(軽)
- ・お年寄りには、塩焼き魚、煮魚のように調理方法がその魚の鮮度を生かす料理を好む。また、冷凍魚はすぐ味が変わるようなので、味噌漬け、粕漬け、みりん漬け等加工して使うことが多くなっている。(軽)

7. 栄養に関すること(回答総数=7)

- ・老人食においては、同じカロリーでも、魚のほうが低脂肪・高たんぱく質で、肉よりも有効であると思うし、老人の好みも魚のほうが多くて、当園では魚料理、それも単純な煮つけや塩焼きが多い。ただ、回数が多くなると、予算的にどうしても同じ魚の繰り返しになってしまいマンネリ化しがちになる。(養)

- ・EPA、DHA等が豊富で良質なたんぱく質源および動脈硬化防止等に効果的であると思う。(養)
- ・栄養面で、良質なたんぱく質、不飽和脂肪酸(青魚)の摂取が容易であることは有効。一方、鮮度が落ちやすいので、材料の速やかな完全冷凍と冷蔵での輸送システムが問題と思われる。(特)

8. その他(回答総数=23)

- ・丸の魚は身をとる練習(箸を使うから)になり、また、何の魚かも分かるので出しているが、やはり切り身のほうが残食が少ない。(養)
- ・魚介類、水産加工品のメニューをこれ以上増やすと、栄養の偏りが懸念されることと、お年寄りも頻繁にメニューが出ると飽きてしまい、残される。また、大量調理なので、特に貝類などは食中毒が心配でなかなか使えないというのが現状である。(養)
- ・生の魚介類は、焼く、蒸す、煮る、揚げる、炒めるというようにいろいろな調理方法で、いろいろな味つけのバリエーションがあり、塩分調節(肝臓疾患の老人もいる)できるが、加工品においては、塩分がそれ自体かなり含まれており、調味すると食べられない人も出てくるので、その辺のことが問題になると思う。例えば、おでんだとほとんどねり製品なので。(養)
- ・老人ホーム入所者もだんだん昭和生まれとなり、好まれるメニューも変化してきているため、洋風の味つけ、従来の和風の味つけと種々のものを取り入れたいと思っている。魚の煮つけ、塩焼きなど1尾づけで使用するものは残食が多い傾向がある。焼き物などはオーブンを使用しているが、見た目がおいしそうにできないので、技術的な向上が必要と思う。冷凍はやはり味が落ちるため、小売店でその日に仕入れた新鮮なものを使用したい。(養)
- ・輸入品は、衛生・安全面で問題があるので、消費者が安心して食べられるようなチェック方法がないのか。(特)
- ・加工品の中身に含まれている成分、添加物の表示を徹底してほしい。(特)
- ・設備の面で、集団給食用の機器に改造を要するものが多い。煮物・蒸し物の場合はまだしも、焼き物器は熱および煙処理等で本来の味が出ない。機器の改善がなされ、料理別に応じた魚本来の味が出せるものが必要ではないか。(養)

調 査 票

<あなたの勤務する施設の内容等についてお答えください>

F 1 施設の種類は

- | | |
|--------------|--------------|
| 1. 養護老人ホーム | 3. 軽費老人ホームA型 |
| 2. 特別養護老人ホーム | 4. その他 |

F 2 施設内で1日当たり提供する延べ食数は(平成6年12月1日現在)

1. 朝食 _____ 食 2. 昼食 _____ 食 3. 夕食 _____ 食 4. 総食数 _____ 食

F 3 通常提供する食事の提供形態は(実施しているものすべてに○をつけてください)

1. 単一食
2. バイキング方式
3. 副食などの選択食の提供

F 4 配食サービスの実施状況(平成6年12月1日現在)

1. 実施している → 1日当たり _____ 食
2. 実施していない

F 5 老人1人の1日当たりの食費は

目安として _____ 円くらい

F 6 老人1人の1日当たりの食費のうち、魚介類の購入は

目安として _____ 円くらい(朝・昼・夕を合わせて)

F 7 施設で使いこなせる(抵抗なくメニューに取り入れられる)魚介類の価格水準は

1食当たり(60g程度のもの)およそ _____ 円くらい

F 8 あなたご自身の年齢と老人福祉施設での経験年数をお知らせください

(A) 年齢・・・ _____ 歳 (B) 経験年数・・・ _____ 歳

<あなたの勤務する施設の献立・食材等についてお答えください>

Q1 魚介類や水産加工品（1食当たり20g以上使用したもの）を使った献立は、どのくらいの程度ですか。
朝・昼・夕食別に、1週間何回くらいかでお答えください。（○印は1つつ）

- (A) 朝食・・・ a. 1回以下 b. 2回 c. 3回 d. 4回 e. 5回 f. 6回 g. 7回
(B) 昼食・・・ a. 1回以下 b. 2回 c. 3回 d. 4回 e. 5回 f. 6回 g. 7回
(C) 夕食・・・ a. 1回以下 b. 2回 c. 3回 d. 4回 e. 5回 f. 6回 g. 7回

Q2 献立を魚料理と肉料理に大別した場合、どちらが多いですか。（1つに○印）

1. 魚料理のほうがかなり多い
2. 魚料理のほうがやや多い
3. ほぼ同じくらい
4. 肉料理のほうがやや多い
5. 肉料理のほうがかなり多い

Q3 2～3年前に比べて献立での魚料理の比率は増えていますか、減っていますか。（1つに○印）

- | | | |
|-----------|--------------------------------|--|
| 1. かなり増えた | } → その理由は・・・
(該当するものすべてに○印) | } 1. 施設（敬せ者）の方針で
2. 栄養士個人の判断で
3. 価格が安くなったから
4. 業者の売り込みが盛んだから
5. 老人が喜ぶから
6. 食事が華やぐから
7. 調理がしやすいから
8. メニュー種類が多いから
9. 栄養価の面で優れているから
10. 食べやすいから
11. 選択食の導入取り組みの強化による
12. その他 |
| 2. やや増えた | | |
| 3. 変わらない | | |
| 4. やや減った | | |
| 5. かなり減った | | |

Q4 牛肉・豚肉・鶏肉の使い方についてお聞きます。

2～3年前に比べて献立での各肉料理の比率は増えていますか、減っていますか。（1つに○印）

- | | | | | | |
|--------|--|--------|--|--------|--|
| (A) 牛肉 | } 1. かなり増えた
2. やや増えた
3. 変わらない
4. やや減った
5. かなり減った | (B) 豚肉 | } 1. かなり増えた
2. やや増えた
3. 変わらない
4. やや減った
5. かなり減った | (C) 鶏肉 | } 1. かなり増えた
2. やや増えた
3. 変わらない
4. やや減った
5. かなり減った |
|--------|--|--------|--|--------|--|

<魚介類を使った調理についてお聞きします>

Q5 老人にあった複数の食事を毎日調理する立場から見た場合、以下にあげる魚介類の調理方法は、しやすいと考えますか、調理しにくいと考えますか（それぞれの調理方法ごとにあてはまる評価の番号に○をつけてください）

	簡単 しやすい	まあ まあ	普通	やや 難しい	簡単 しにくい
(記入例)	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____	5 _____
1. 焼き物	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____	5 _____
2. 揚げ物	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____	5 _____
3. 煮物	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____	5 _____
4. 蒸し物	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____	5 _____

Q6 (A) 老人にあった複数の食事を毎日調理する立場から見た場合、次の魚介類は使いやすいと考えますか、使いにくいと考えますか。（ただし価格の高い安いは考えずにお答えください）

(B) また、使いにくいとお答えの方は、その理由に○をつけてください。（いくつかでも）

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
前処理が面倒	調理時間が長い	出し液が化けが	量感が出ない	肉質が固い	骨が固い・多い	油っぽい	パサパサする	噛み切りにくい

	使いやすい	普通	使いにくい	使わないから わからない
(記入例)	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
1. まぐろ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
2. あじ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
3. いわし	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
4. かつお	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
5. かれい	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
6. さけ・ます	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
7. さば	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
8. さんま	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
9. たら	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
10. はまち(ぶり)	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
11. さわら	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
12. かじき	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
13. ししゃも	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
14. わかさぎ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
15. いらす	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
16. いか	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
17. えび	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
18. あさり	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
19. ほたて	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
20. かき	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
21. たこ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
22. ちくわ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
23. はんぺん	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
24. かまぼこ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____
25. たらこ	1 _____	2 _____	3 _____	4 _____

<魚介類の仕入れについてお答えください>

Q7 あなたが勤務する施設では、魚介類や水産加工品をどこから仕入れますか。生もの、冷凍もの、加工品について、それぞれお答えください。（それぞれあてはまるものすべてに○をつけてください）

	漁協等 生産者	卸売市場	冷凍メーカー 商社	給食専門 会社	小売店	スーパー マーケット	生協	協同仕入れ	その他	不明
(A) 生もの	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
(B) 冷凍もの										
(C) 加工品										

Q8 魚介類や水産加工品の仕入れ先を選ぶ場合、どのような点に留意されますか。次にあげる項目の中から、特に留意している点を選んでお答えください。（あてはまるものすべてに○をつけてください）

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1. 品揃えが豊富なこと | 8. 情報を提供してくれること |
| 2. 品揃えが安定していること | 9. 少量の仕入れなど様々な要望に応じてくれること |
| 3. 価格が安いこと | 10. 衛生管理がきちんとしていること |
| 4. 価格が安定していること | 11. 高品質なものを扱っていること |
| 5. 前処理をしてくれること | 12. 関係筋からの紹介 |
| 6. 施設に近いこと | 13. 仕入れ先はすでに決まっているので選択できない |
| 7. 指定した期日に配達してくれること | 14. その他 |

Q9 魚介類や水産加工品はどんな形態で仕入れていますか。

(A) 1. 生（解凍状態も含む）で・・・約 _____ % 2. 冷凍品（冷凍食品）で・・・約 _____ %

(B) 1. 丸で・・・約 _____ % 2. 切り身・カット状態で・・・約 _____ %

Q10 魚介類や水産加工品の仕入れに際して、仕様書発注をしていますか。

1. している → SQ1 どのような要望を出していますか。（○はいくつでも）
- ①重量（例えば60gカット）
 - ②切り身の厚さ
 - ③頭落とし・内臓出し
 - ④サイズの統一
 - ⑤かたち（サイコロ切り等）
2. していない

Q11 魚介類や水産加工品はどの程度の頻度で仕入れていますか。

- | | |
|------------|---------------|
| 1. 毎日 | 5. 1週間に1回 |
| 2. 2日に1回 | 6. それ以上の間隔で購入 |
| 3. 3日に1回 | |
| 4. 4～5日に1回 | |

Q12 仕入れ先に対してどのような要望をお持ちですか。(3つまで○をつけてください)

1. 少ない購入量でも毎日配達してほしい
2. 価格をもっと安定させてほしい
3. 少ない購入量でも前処理やカットの要望を聞いてほしい
4. 選択食に向けた小サイズカットの要望に応じてほしい
5. 給食専門会社などでの規格化製品をもっと増やしてほしい
6. スーパーや小売店に給食向けの規格品を並べてほしい
7. 規格は揃っていないくても、もっと安い魚介類を入手したい
8. その他

Q13 今後あなたが勤務する施設での給食で、魚介類を使った献立を増やしたいと思いますか。(1つに○印)

1. かなり増やしたい
2. やや増やしたい
3. 今までどおり
4. やや減らしたい
5. かなり減らしたい

Q14 老人福祉施設で魚介類や水産加工品を使ったメニューを増やすうえで、どのようなことが有効、あるいはどのような問題点があると思われますか、ご意見をお書きください。

<ご協力ありがとうございました>

