



# Symposium on Engay-Foods 嚥下食WORLDシンポジウム

食べることをあきらめていたあの人へ  
“嚥下食”で口から食べる喜びを最期まで

Bringing continued pleasure of eating until the last breath with Engay-Foods

日時 2017年2月3日(金)14:00~17:30(受付13:30~)

Date February 3, 2017 (Fri.) 14:00-17:30 (Reception 13:30-)

場所 公益財団法人フォーリン・プレスセンター会見室  
(東京都千代田区内幸町2-2-1日本プレスセンタービル6階)

Venue Conference room, Foreign Press Center Japan  
(6th floor, Nippon Press Center Building, 2-2-1 Uchisaiwaicho, Chiyoda-ku, Tokyo)

## プログラム | PROGRAM

第1部  
Part 1

14:00-

### 講演 | Lecture

#### 「嚥下障害とは何か?」

“What is Dysphasia?”

- 高齢化に伴い増加する「嚥下障害」
- 加齢により誰にでも起こりうる「嚥下障害」のサインとメカニズム
- Dysphagia increases with aging
- Signs and mechanisms of dysphagia, which can occur in anyone due to aging

言語聴覚士 / 聖隷クリストファー大学 教授

柴本 勇氏

Speech-Language-Hearing-Therapist/  
Professor, Seirei Christopher University  
Isamu Shibamoto



## Science

### 調理実演・試食 | Cooking demonstration and tasting

#### 「嚥下食とは何か?」

Cooking demonstration and tasting

- 日本独自で進化した「嚥下食」の作り方を実演・試食
- Demonstration and tasting of Engay-foods developed uniquely in Japan

管理栄養士 ニュートリー株式会社

飛澤 美奈子氏

Registered dietitian / NUTRI Co., Ltd.  
Minako Tobisawa



## Art

15:35-

### 休憩 | Break

第2部  
Part 2

15:45-

### トーク・セッション | Talk session

#### 「世界に伝えたい『嚥下食』の魅力とは?」

司会 × 松浦 弥太郎氏

“The appeal of Engay-foods to share with the world”  
Moderator and Mr. Yataro Matsuura

- 「口から食べること」はなぜ大切か
- The importance of “oral intake of food”

雑誌『暮らしの手帖』元編集長

松浦 弥太郎氏

Former editor in chief, Kurashi no Techo  
Yataro Matsuura



## Hospitality

第3部  
Part 3

16:15-

### 座談会 | Round-table discussion

#### 「“嚥下食”で口から食べる喜びを最期まで」

“The pleasures of orally consuming Engay-foods to the end”

#### パネリスト | Panelists

雑誌『暮らしの手帖』元編集長

松浦 弥太郎氏

Former editor in chief,  
Kurashi no Techo  
Yataro Matsuura

医師 / 田無病院 院長

丸山 道生氏

Doctor, Director of  
Tanashi Hospital  
Michio Maruyama

厚生労働省 医薬・生活衛生局長

武田 俊彦氏

Pharmaceutical Safety and Environmental Health Bureau,  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Toshihiko Takeda

チャンネル・ニュース・アジア 日本支局長 / シンガポール

石田 三千代氏

Japan Bureau Chief,  
Channel NewsAsia / Singapore  
Michiyo Ishida



pleasure of eating and  
the quality of life

17:15-

### 閉会・ネットワーキング | Closing・Networking Session

主催 : ご当地嚥下食WORLD事務局  
Organizer : Office of the World of Engay-foods

特別後援 : 公益財団法人フォーリン・プレスセンター  
Special Support : Foreign Press Center Japan

後援 : 厚生労働省 外務省 農林水産省 株式会社共同通信デジタル 株式会社おいしい健康  
Support : Ministry of Health, Labour and Welfare Ministry of Foreign Affairs of Japan  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Kyodo News Digital Co., Ltd. oishi kenko Inc.

お問い合わせ  
Contact information

ご当地嚥下食WORLD事務局 広報 (横山、藤平) [press@nutri.co.jp](mailto:press@nutri.co.jp)  
Office of the World of Engay-foods, Public relations (Yokoyama, Tohei) / [press@nutri.co.jp](mailto:press@nutri.co.jp)



## 開催の背景 | Backgrounds

加齢や疾患により、食べ物をうまく飲み込むことが困難になる「嚥下障害」。飲み込みが難しくなったときに必要になるのが「嚥下食」です。「嚥下食」は、医療・介護従事者の20年以上にわたる研究と工夫によって進化してきました。それは「召し上がれないなら、召し上がれるようにしよう」という日本人のホスピタリティの集大成ともいえます。

いまでは、病院や介護施設を中心に、飲み込みやすさはもちろん、見た目も、味も、温かさも、普通の食事と変わらない「嚥下食」の導入が進んでいます。ペースト状のミキサー食やさざみ食が病院・施設で提供されていますが、さらにひと手間かけて、普通食の見た目により近づけた「嚥下食」が注目されています。

( <http://www.shimotsuke.co.jp/select/engesyoku-world/engesyoku> )

Dysphagia is difficulty in swallowing food properly due to aging or disease. Engay-foods becomes necessary when swallowing becomes difficult. Engay-foods evolved through over 20 years of research and innovation by medical and nursing care professionals. It is perhaps the culmination of Japanese hospitality to make something palatable, which at first may not be.

Today, the introduction of Engay-foods, which is easy to swallow and does not differ from normal food in appearance, taste and warmth is progressing, mainly in hospitals and nursing facilities. Although paste-like mixer foods and cut-up meals are offered in hospitals and facilities, Engay-foods with further efforts to make them closer to the appearance of ordinary meals are drawing attention.

( <http://www.shimotsuke.co.jp/select/engesyoku-world/engesyoku> )

嚥下食WORLDシンポジウムでは、「健康寿命」を伸ばすための一案として「嚥下食」で口から食べる喜びを最期までにフォーカスします。

第一部は、高齢化とともに増える「嚥下障害」の身近さ、生きる気力につながる「嚥下食」について知り、実際に作り方を見た後、試食していただきます。

第二部では、日本人にとって、「口から食べる」とは何かを考えます。

第三部では、社会保障費を軽減するために、「口から食べる」の方針を掲げる行政、今後、医療・介護現場が在宅現場へとシフトしていく中で介護の担い手となる生活者、医療現場における「栄養療法」の重要性を熟知した医師、海外に対して何を伝えていくべきか、を海外メディアの視点も交えながら座談会を行います。

At the World Symposium on Engay-Foods, we will focus on the pleasures of taking meals orally to the end by Engay-foods as one way of extending a healthy life expectancy.

In Part 1, after learning about the increase of dysphagia with aging and how Engay-foods leads to energy for living, we will see how they are actually made and taste them. In Part 2, we will consider what the oral intake of food means for Japanese people. In Part 3, we will hold a round-table discussion, including the perspective of foreign media, on what should be conveyed overseas about administering a policy of oral intake of food in order to reduce the costs of social security, people who become caregivers as the site of medical and nursing care shifts to the home in the future, and doctors who understand the importance of "nutritional therapy" in clinical practice.



# 超高齢社会を支える日本の嚥下食とは？

## What is Japanese Engay-foods Supporting the Super Aging Society?

嚥下食は、加齢や疾患が原因で、食べ物をうまく飲み込めなくなった方のために、とろみをつけたり、ゼリーにしたりすることで飲み込みやすくする食事のこと。医療分野での長年の研究と工夫によって、日本で独自に進化し、見た目も、味も、温かさも、普通の食事と変わらないことから、「嚥下食は生きる喜び」につながるとして、注目されています。

いま、食べ物をうまく飲み込めないという嚥下障害の方が増えています。今後、超高齢社会の到来でさらなる増加が見込まれています。

世界でいち早く超高齢社会を経験する日本。

そこで進化を遂げた嚥下食は、今後、同じ課題を抱える世界各国で高齢者食のヒントになるのではないのでしょうか。

日本人のホスピタリティの集大成ともいえる嚥下食を、いま、新しい日本食として世界へ！！

Engay-foods is food designed for those who have trouble swallowing due to aging or various medical conditions by adding thickeners or using gelatin to change the consistency. This diet is unique and was developed in Japan by continuous research and creative solutions in the medical care field. Engay-foods resembles regular foods in every aspect from the appearance to taste and even the heat, and is now attracting attention for its "contribution to increase the quality of life."

Presently, more and more people are suffering dysphagia or difficulty to swallow foods. The number will increase as Japan enters the super aging society.

Japan enters the super aging society, which no other country has ever experienced. We think that the Engay-foods that has evolved in Japan can provide a possible clue about foods for elderly people as countries around the world have to deal with an aging population in the near future. Let's promote Engay-foods or new WASHOKU (Japanese Cuisine) which shows a concrete example of Japanese hospitality to the world!



Engay-foods  
**BEST!** 嚥下食