

グローバル刃物メーカー貝印 重症筋無力症 啓発活動に参画 アルジェニクスジャパン株式会社と「クッキングキャンペーン」を共同企画

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、6月の重症筋無力症啓発月間にアルジェニクスジャパン株式会社と共同で「クッキングキャンペーン」を実施いたします。このキャンペーンは、アルジェニクスジャパンが「その知識が、優しさになる。」をスローガンとして実施する重症筋無力症啓発活動「知ってくださいMGのこと」のプログラムの一つです。



■ 重症筋無力症について

末梢神経と筋肉の接ぎ目（神経筋接合部）において、筋肉側の受容体が自己抗体により破壊される自己免疫疾患です。全身の筋力低下、易疲労性が出現し、特に眼瞼下垂、複視などの眼の症状をおこしやすいことが特徴です（眼の症状だけの場合は眼筋型、全身の症状があるものを全身型とよんでいます）。嚥下が上手く出来なくなる場合もあります。重症化すると呼吸筋の麻痺をおこし、呼吸困難を来すこともあります。

（引用元：難病情報センター<https://www.nanbyou.or.jp/entry/120> より抜粋）

■ 「クッキングキャンペーン」をアルジェニクスジャパン株式会社と共同企画

この度貝印は、重症筋無力症疾患啓発月間である6月に、アルジェニクスジャパンが実施する重症筋無力症啓発活動「知ってくださいMGのこと」のプログラムの一つである「クッキングキャンペーン」をアルジェニクスジャパンと共同で企画・実施いたします。

今回のキャンペーンは、手に力が入りにくい、嚥下障害や咀嚼障害などの症状を伴うこともある重症筋無力症において、調理や食事という生活に必要なテーマに焦点を当てることで、社会への疾患への認知や理解が広がること、そして重症筋無力症患者様向けに開発されたレシピが患者様をサポートする一助となることを願い、企画いたしました。

■ クッキングキャンペーン概要

貝印には、「Kai House Culinary Artist Club」という約1,600の料理教室を運営する料理家のためのメンバーズクラブがあります。今回はその料理教室の料理家の方や教室へ通う生徒さんへ重症筋無力症について知ってもらい、調理や食事の観点から疾患への認知や理解を広めていきます。

まずは料理家の方々と連携し、重症筋無力症の患者様向けのレシピを開発、ご自身の料理教室で生徒さんにそのレシピに基づきレッスンしていただきます。

その後、料理家の方々が開発された重症筋無力症患者様向けレシピブックを製作し、それを患者様やお世話をする方へ配布することで、日常の調理や食事のサポートを行ってまいります。

このキャンペーンの最初の取り組みとして、2022年4月20日に「Kai House Culinary Artist Club」会員向け疾患啓発イベントが開催されました。たくさんの方にご参加いただき、重症筋無力症疾患について理解を深めました。

「Kai House Culinary Artist Club」会員向け疾患啓発イベントの実施（4月20日実施）

2022年4月20日（水）に「Kai House Culinary Artist Club」会員向けの疾患啓発イベントが開催されました。イベントでは、NPO法人筋無力症患者会理事長の恒川礼子さんより、重症筋無力症について講演いただき、参加者の疾患への認知や理解を深めることができました。また、株式会社Smile meal代表取締役の渥美まゆ美さんから、患者様向けのレシピである「とろーり鶏飯」を、貝印の商品を使ってデモンストレーションしていただきました。他にも、患者様にとって飲み込みにくい食材を、少しの調理工夫で飲み込みやすくする方法を教えてくださいました。イベントに参加いただいた皆様からレシピ考案を行なっていただき、今後レシピブック製作へ繋げてまいります。



とろーり鶏飯レシピ

とろーり鶏飯



- | | | |
|--|---|---|
| <p>＜材料＞2人分</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏ささみ肉 2本 酒 少々 片栗粉 30g にんじん 1本 きざみオクラ（冷凍）1本 みょうが 2枚 青じそ 少々 | <p>2本 大きじゆ 少々</p> <p>大きじゆ 30g</p> <p>大きじゆ 1本</p> <p>大きじゆ 2枚</p> | <p>水 300ml</p> <p>鶏がらスープの素 小さじ2</p> <p>おろし生姜 小さじ1</p> <p>塩 少々</p> <p>卵 1個</p> <p>ごはん 茶碗軽く2杯分</p> <p>刻み海苔 少々</p> <p>水 300g</p> |
|--|---|---|

【貝印使用商品】

<p>◆開穴 いまよう ペティ120mm (品番 AB5461)</p>	<p>◆SELECT100せん切り器 (品番 DH3003)</p>
<p>◆SELECT100シリコンスプーン (品番 DH3141)</p>	<p>◆SELECT100スリムキッチンばさみ (品番 DH3139)</p>

- ＜作り方＞
1. ささみは繊維を断ち切るように食べやすい大きさのそぎ切りにし、Aをもみこみ片栗粉を全体にまぶす。
 2. にんじんはスライサーで短めの千切りにする。みょうがは薄切りで半月切り、青じそは小口切りにして細切りにする。
 3. 鍋にBを熱しにんじんを2分程加熱して取り出す。ささみおくらをさっと加熱して取り出す。1のささみは火が通るまで2分程中火で加熱する。
 4. 卵を割りほくほく3に回し入れ、ひと煮立ちしたら火を止め米を入れる。
 5. 器にごはんを盛りつけ4を注ぎ、3のにんじん、オクラ、2のみょうがと青じそ、刻み海苔をのせる。

■ 重症筋無力症患者様むけの調理の工夫ポイントについて

<p>硬いもの・噛みにくいもの</p> <p>たこ、いか、こんにゃく、厚切り肉、練りもの製品、繊維質の多い野菜など</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 噛み砕くなどで切れ目を入れ、一口大に切る ● 繊維質が多い野菜は短く切る。葉先だけを使う、繊維を断ち切るように切る。 ● 肉は薄切り肉を使用し、片栗粉などをまぶして調理する 	<p>パサパサするもの・乾燥するもの</p> <p>パン、芋類、ゆで卵、焼き魚、衣、クッキーやスコーンなどの焼き菓子、カステラなど</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水分や油分のある食材と組み合わせる ● ゆで卵は温泉卵や半熟卵など調理法を変える 	<p>口の中でまとみにくいもの</p> <p>バラバラするもの</p> <p>ひき肉、豆類、炒り卵、ナッツ類、練りもの製品、ひじき、こんにゃく、みじん切り野菜など</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 豆腐などのつなぎの食材を使用する ● 炒り卵よりスクランブルエッグ、オムレツなどまとまりやすい調理法にする ● あんかけやとろみのついたスープでまとまりやすくする 	<p>喉や口の中にはりつきやすいもの</p> <p>べたつきやすいもの</p> <p>のり、わかめ、レタスなどの厚みの薄い葉野菜、薄く切ったきゅうり、きんこ、ウエハース、もち、団子など</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● もちは小さく切る ● のりは刻みのりやつくた煮などを使用する ● 葉物野菜は柔らかく茹でて一口大に切る 	<p>サラサラした液体</p> <p>サラサラしたスープや汁物、水、ジュース、コーヒー</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● とろみをつける ● コーヒーはカフェオレにする 	<p>むせやすい味付け、温度</p> <p>香辛料、スパイス、酢、体温に近い温度のもの</p> <p>調理の工夫</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 酢の物などは酢を控えめにする ● スパイスや香辛料の使用は控えめにし、やさしい味にする ● 温度は冷たいか温かいもの
---	--	--	---	---	---

以下参考文献をもとに渥美まゆ美氏作成

参考文献：

- ・日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食委員会（2021）「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」日摂食嚥下リハ会誌 25（2）：135-149,
- ・『改訂版 図解かみにくい、飲み込みにくい人の食事』藤谷順子・江頭文江監修 主婦と生活社(2003)
- ・『「嚥下調整食学会分類2013」の新コード分類に対応 決定版 かむ・飲み込むが難しい人のごはん』藤谷順子監修 講談社(2019)

■ アルジェニクスジャパン株式会社について

アルジェニクスジャパン株式会社は、ベルギー・アントワープ市に本拠を置くアルジェニクスBVの日本法人です。アルジェニクスは、深刻な自己免疫疾患およびがんに苦しむ人々の生活の向上に貢献することに取り組んでいる免疫領域に特化したグローバル医薬品企業です。独自の免疫学イノベーションプログラムを介して主要な学術研究者らと協業し、免疫学領域における画期的な発見から世界的な新規抗体医薬品ポートフォリオを生み出しています。

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <https://www.kai-group.com/>