

○長崎の定番ケーキ、シースケキとは？

シースケキは長方形でしっとりしたスポンジの間にカスタードクリーム、スポンジの上に生クリーム、さらに黄桃とパインがのった長崎の定番ケーキ。昭和30年に梅月堂から「シースケキ」の名前で生まれ、その後長崎市を中心に長く市民に愛されてきた。

○梅月堂へ開発・販売を要請

第1回長崎嚥下食デザートコンテストでグランプリとなった「スプーンでふわっとシースケキ」のレシピをもとに商品化を検討。梅月堂にレシピ、サンプル、企画提案書を提出し、開発・販売を要請した。

○モニタリング

梅月堂の試作品が完成。健常者や要介護者へモニタリングを実施。味・甘さ・みため・匂い・飲み込みやすさの5項目を5段階で評価。

摂取時の異常（むせ、口腔・咽頭残留感など）の有無を評価

感想や製品の改良案など自由記載

○物性検査

市販品のシースケキと試作品の物性検査を実施。



梅月堂 シースケキ



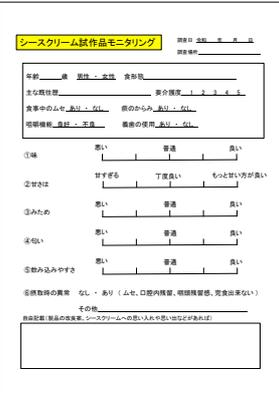
高齢者施設でのモニタリング



グランプリレシピ



企画提案書



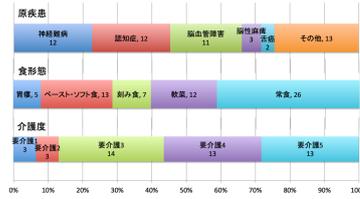
モニタリング用紙

○モニタリング結果

・要介護者内訳

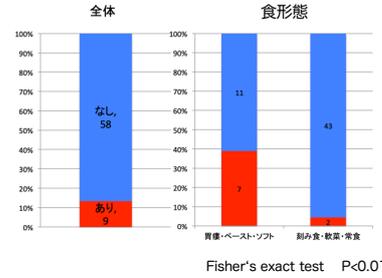
68名 76±20歳 17歳-100歳

男性21人、女性47人（施設入居者、在宅）



・要介護者モニタリング結果

摂取時の異常（ムセ、口腔・咽頭残留感など）



○物性検査結果

テクスチャーアナライザーによる解析

測定条件

・気温20°C、湿度60%

測定機器

・Texture Profile Analysis

試料

・Sample1: 梅月堂シースケキ

・Sample2: 試作品シースケキ

測定条件

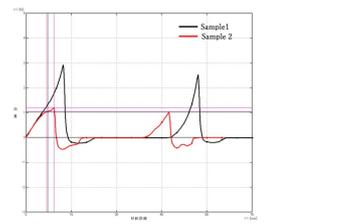
・プランジャー: 樹脂製、直径20mm、高さ8mm、円盤状

・圧縮: 速度10mm/s、2回圧縮、クリアランス5mm

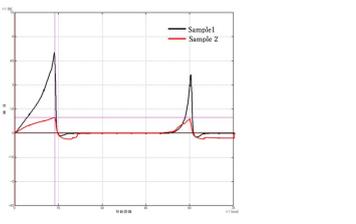
・容器: 直径40mm、高さ20mm、試料: 15mmまで充填、10°C前後

※測定は、消費者庁が規定する特別用途食品えん下調整食品と同試験とした

結果①スポンジ



結果②ケーキ全体



1. えん下困難者用食品（消費者庁）

規格	硬さ [10 ³ N/m ²]	付着性 [10 ³ J/m ²]	凝集性	学会分類
許可基準Ⅰ※2	2.5~10	0.4以下	0.2~0.6	コード0j
許可基準Ⅱ※3	1.0~15	1.0以下	0.2~0.9	コード1j~2
許可基準Ⅲ※4	0.3~20	1.5以下	-	コード2

※1 常温及び喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても規格基準の範囲内であること。
 ※2 均質なものを（例えば、ゼリー状の食品）
 ※3 均質なものを（例えば、ゼリー状又はムース状等の食品）。ただし、許可基準Ⅰを満たすものを除く。
 ※4 不均質なものを含む（例えば、まるとりのよいおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品）。ただし、許可基準Ⅰ又は許可基準Ⅱを満たすものを除く。

3. スマイルケア食（農林水産省）



○結果まとめ

①モニタリング

健常者、患者共に全ての項目で概ね良い評価。摂取時に異常がある要介護高齢者は1割程度
 刻み食以上の食形態の要介護高齢者には摂取時の異常が少ない
 多くの専門職の人からコメントをもらった。

②物性検査

市販品と比べ試作品では硬さの値が低くなっていた。
 試作品全体での硬さ4.9 [N/m²]、付着性0.5 [10³J/m²]、凝集性0.4となり、消費者庁許可基準Ⅲ、スマイルケア食赤②、嚥下調整食学会分類コード2（2-2）~3に該当。

○今後の展望

モニタリング結果をもとに改良を行い、商品化を進めていく。

○謝辞 物性解析に協力頂きました長崎工業技術センターさまに深く感謝の意を表します。

○市民団体ゆめカステラプロジェクト since 2017

☆理念「好きなものを食べて生きていく」

☆啓発活動：「摂食嚥下障害」を多くの人に認知してもらう

①定例会議

月1回開催。レクチャー、イベント・商品開発の話合い

②地域のイベント参加

開発した商品の試食、摂食嚥下障害の資料提供、ゲーム、クイズ、相談など



③研修会・市民公開講座主催

医療介護関係者や市民への講演、実地指導。市民公開講座、高校生への授業

④ホームページ、SNS、Youtube

摂食嚥下障害に関する情報を発信



☆開発活動：美味しく食べやすい食品の開発・普及を行う

「なめらかすてら」 330円（税込）2018年7月より販売開始

農林水産省食料産業局長賞（第5回介護食品・スマイルケア食コンクール）



☆啓発&開発活動：長崎嚥下食デザートコンテスト（2020年〜）

嚥下調整食のレシピを募り、審査し表彰。

レシピ集を作成して無料配布。優秀なレシピを商品化する。

○第1回長崎嚥下食デザートコンテスト（2020年）



長崎新聞 2020.11.10 グランプリ作品 「スプーンでふわっとシースケキ」