

在宅高齢者における亜鉛添加による大豆味噌の骨量への影響

研究概要

在宅高齢者への亜鉛添加味噌の利用による献立開発



食環境科学部 健康栄養学科

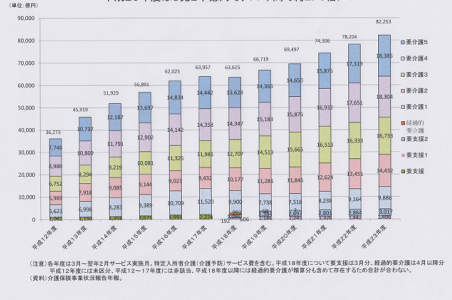
澤田 孝子 教授 Takako Sawada

研究キーワード: 亜鉛添加 高齢者 在宅食

URL: <http://researchmap.jp/g0000213003>

研究シーズの内容

日本における高齢化率は 22.7%に達している。それにもない国民医療費の増大、要介護者の増加による介護の役割を担う家族の負担や介護保険制度の崩壊など、深刻な社会問題となると予測される(図1厚生労働省による介護保険事業状況報告年報)。要介護認定者 465 万人のうち約 60%にあたる 281 万人が居宅介護で、自分が介護が必要になった場合、「家族に依存せずに生活できるような介護サービスがあれば自宅で介護を受けたい」が最も多く 46%であった。日常的に摂取が期待できる大豆製品、特に味噌に注目し、大豆製品でも発酵食品に亜鉛吸収効果による亜鉛栄養改善の可能性が指摘されている(J Brewing Society of Japan 2011,106(12):12-15)ことを踏まえ亜鉛添加味噌の介入研究を計画した。他の主な大豆発酵製品としての納豆のその嗜好性や献立との相性を考慮すると、毎日無理なく摂食できる味噌汁の味噌に亜鉛を添加することがより効果的であると推測される。また、塩分摂取との兼ね合いも考え、その味噌を使っているいろいろな料理への応用が大いに期待される。

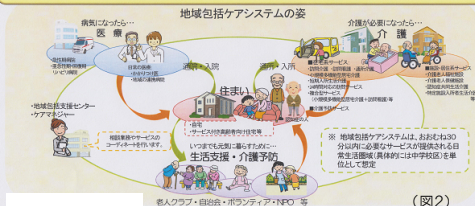
介護費用の推移
～平成23年度は8兆2千億円で、11年間で約2.3倍に～ (図1)

(注)1:各年度は2月～翌年1月サービス実施月、特に入居介護費(介護費用)サービス費を含む。平成18年度については要介護3が3月分、経費計の要介護3は4月以降分
平成19年度には要介護3、平成20～21年度には要介護3、平成22年度には要介護3が3月分、経費計の要介護3は4月以降分
(資料)介護保険事業状況報告年報

地域包括ケアシステム

- 団塊の世代が75歳以上となる2025年を目途に、重度な要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、住まい・医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築を実現していきます。
- 今後、認知症高齢者の増加が見込まれることから、認知症高齢者の地域での生活を支えるためにも、地域包括ケアシステムの構築が重要である。
- 人口が横ばい・75歳以上人口が増える大都市部、75歳以上人口の増加は緩やかだが人口は減少する町村部等、高齢化の進展状況には大きな地域差が生じています。

地域包括ケアシステムは、保険者である市町村や都道府県が、地域の自主性や主体性に基づき、地域の特性に応じてより上げていくことが必要です。



資料: 厚生労働省

(図2)

厚生労働省においては、2025年(平成37年)を目途に、高齢者の尊厳の保持と自立生活の支援の目的のもとで、可能な限り住み慣れた地域で、自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、地域の包括的な支援・サービス提供体制(図2 地域包括ケアシステム)の構築を推進している。そのことを踏まえ、要介護高齢者亜鉛強化による潜在性亜鉛欠乏の改善をすることで、脳の活性化、生活のリズム、生体機能の向上を図り、食欲の増進、生きる意欲、コミュニケーションの回復、さらには社会参加への意欲へとつながっていくことが期待される。

活用例・産業界へのアピールポイント

毎日無理なく摂食できる味噌汁の味噌に亜鉛を添加し、その味噌を使っているいろいろな料理への応用と在宅ソフト食の開発。

特記事項(関連する発表論文・特許名称・出願番号等)

本研究は、盛岡大学との共同で進められている。