

「食事」について 考える

取材協力
高齢者在宅複合施設「サザン」
料理長 金子 健太郎氏
料理長 吉岡 功氏

利用者から、おいしいと
絶賛される食事を提供し、
評判が評判を呼んでいる
高齢者在宅複合施設「サザン」

その取り組みについて
サザングループの「食」を提供している、
お二人の料理長にお話を伺いました。



料理長 吉岡 功氏(左) 料理長 金子 健太郎氏(右)

「食事」について、
どのようにお考えですか。

◆吉岡さん

食事は毎日3回ありますよね。理事長、理事からは、毎食、これが最後の晩餐だと思つて作るように言われています。

今までの経験を駆使しながら、ご入居者様に食べやすく、もちろん、健康を考えて、やっぱりここで食べられて良かったと思つていただけるように努力をしています。

◆金子さん

栄養面は当然ですが、四季や直近の天候天気、和洋中のバランスも考えます。それとやはり美味しいというのが大事ですね。そういったところに注意して調理しています。食事というのはご入居者様がとても楽しみにしていますので、見た目もキレイに盛りつける様に気を配りますね。



どのようなところに
こだわっていますか。

◆吉岡さん

一番は出汁にこだわっています。高齢の方が好む味付けにし

ています。見た目は洋食でも和出汁をベースに作ったりすることで、毎日でも食べたくなるように工夫しています。

◆金子さん
やっぱり、その時の旬のものを使おうということですね。旬のものを使う事で季節を感じる事ができます。ちよつと変わった食材を取り入れると、「これは何だろう」と、皆様のテーブルで会話がはずみ、たくさん笑顔が見られます。



どんなスタッフの方が働かれていますか。

◆吉岡さん・金子さん

私達のチームは、新卒の管理栄養士から他の施設等で集団給食を経験した者、調理師の場合はお菓子屋から来た者、一流ホテルの経験者や和食を渡り歩き修行を積んだ者、料理長の経験がある者など、バラエティ豊かな総勢30名がサザングループの給食部に所属して、4施設の「食」を支えています。



料理長 金子 健太郎氏

◆金子さん

やつぱり、ご自身が食べて美味しかったものは、大切なご家族や友人にも食べてもらいたいと思われようです。娘さんやお孫さんと一緒にここで食事をされる方はもちろん、誕生日の



食事会や友人との同級会などで特別料理を注文されて「食」を楽しまれている方もたくさんいらっしゃいます。



取材当日の夕食はこちらでした。



夕食の準備をするスタッフ。環境も整備されている。



今後はどのように取り組んでいきたいですか。

◆吉岡さん

ご入居者様のための食事をもっと突き詰めたいですね。日本でもいろいろな食材が手に入るようになったので、どうやって使おうかなど構想も膨らみます。ご入居者様向けにはどうやって調理したら良いかなど考えを巡らせます。我々が楽しんで作らないと、食べる方も楽しくないですから。

◆金子さん

新しい事に挑戦したいという気持ちが強いです。とにかくご入居者様の事が一番なので、それだけはブレないようにしています。表現が適切ではないかもしれませんが、もし最後の食事になったとしたらという思いで、そういう所に携わっているという責任を感じています。そんな意味で、これからも手は抜けないですね。

ご入居者の方々からの反応はいかがですか。

◆吉岡さん

入居者の方が治療の為、入院をされ当施設へ帰って来られた時などに「ああ、やつぱり、この食事が一番美味しい」「この食事を食べられて嬉しい」と喜びの声をよく聞くことがあります。握手までして感謝してくださる方もいらっしゃいます。この瞬間は、言葉にならないくらい胸が熱くなります。本当に嬉しいですね。



料理長 吉岡 功氏



高齢者住宅複合施設 サザン



〒814-0165 福岡市早良区次郎丸1丁目29-40
TEL 092-863-4133



高齢者住宅複合施設 サザンII



〒819-0041 福岡市西区拾六町1丁目26-22
TEL 092-812-3933



高齢者住宅複合施設 サザン3



〒819-0031 福岡市西区橋本1丁目34-40
TEL 092-812-3341