

所属長	所属科長	事務(局/部)長
		

令和4年4月1日



理事長 殿
学 長 殿

令和3年度“オール近大”新型コロナウイルス感染症 対策支援プロジェクト研究報告書

標記の件に関しまして、別紙のとおり報告いたします。

また、本研究報告の内容は、近畿大学学術情報リポジトリ (KURepo) に公開する旨、承諾いたします。

1. カテゴリー	<input type="checkbox"/> 研究 <input checked="" type="checkbox"/> 開発・提案 /カテゴリーNo 41
2. 企画題目	with コロナ時代を見据えた入院患者の「食事満足度向上」に向けた取り組み (農学部と近畿大学奈良病院栄養部との連携)

研究代表者

所 属 : 農学部食品栄養学科

職・氏名 : 木戸 慎介



令和3年度“オール近大”新型コロナウイルス感染症 対策支援プロジェクト研究報告書

企画題目	with コロナ時代を見据えた入院患者の「食事満足度向上」に向けた取り組み (農学部と近畿大学奈良病院栄養部との連携)
研究者所属・氏名	研究代表者：農学部食品栄養学科・木戸慎介 共同研究者：農学部農業生産科学科・大石卓史 奈良病院栄養部・菅野真美

1. 研究、開発・提案 目的及び内容

with コロナの現状でも実施可能な活動として、学内資源（農学部産農産物）あるいは農学部と協定関係にある近隣自治体の協力の下に地場産農産物を積極的に病院食に活用することを通じて、コロナ感染拡大以前と同等の入院患者の食事満足度の向上を目指すとともに、with コロナで冷え込んだ地元農業経済の再興にも貢献する新たな枠組みの構築を提案する

2. 研究、開発・提案 経過及び成果

① 病院食への地元食材の積極的活用を実現可能とする枠組みの構築

厳しい予算制約の中で病院側はできるだけ単価の低い冷凍野菜や輸入野菜を使用せざるを得ない状況にあるが、これは病院食の満足度低下を招く一因でもある。また病院食の特性として、入院患者数に応じた一定の給食数の確保が求められる一方で、多様な疾患に対して個々に対応するためにも急な変更に対応しつつ必要な品目を確実に提供することが求められる。このため、地場産野菜を活用するためには、鮮度・距離的有利性を活かしつつ、このような取引方法の特性に対応できる独自のシステムが必要になる。そこで本計画では、病院側が年間を通して必要とする生鮮野菜を計画的に栽培・供給することのできる枠組みの構築を農学部と包括連携協定下にある平群町役場に提案し、今回「いちご」および「ぶどう」生産農家あるいはその組合に協力を取り付けることができた。いちごについては平群町のオリジナル品種である「古都華」を2021年4月12日、2022年2月12日および3月12日に病院食（常食患者）として提供した。また「ぶどう」については6月29日、7月4日および8月4日には「デラウェア」を、また7月16日は「巨峰」、8月15日には「ピオーネ」と計5回の提供を実現した。それ以外にも平群町内就農者のご協力頂き、新玉ねぎ（5月12日）やスナップエンドウ（5月12日）、ズッキーニ（7月15日）などを病院食として提供することができた。

また今回の取り組みでは、同じく農学部と包括連携協定を締結している「曾爾村」とのコラボについても実施することができた。曾爾村は奈良県の東北端に位置し、年間平均気温は25.5℃と冷涼な地域である。この地域特性を生かして栽培された「曾爾高原トマト」を9月12日に病院食として提供した。またこのトマトの規格外品を活用して開発・製造された「トマトソース」（曾爾村と農学部農業生産科学科学生が共同開発）を用いたオリジナルメニューを10月12日に病院食で提供した。これらの取り組みを通じて地場産の新鮮野菜を病院食に取り入れることで、季節感を感じにくい入院生活に彩りを与え楽しい食事環境を創出するとともに、コロナ禍で影響を受けた就農者の経営安定化にも貢献できるのではないかと考える。

② コロナ禍における入院患者の満足度向上を目的とした院内イベントの開催

コロナ禍での院内各種イベントの中止は入院患者、とりわけ小児病棟の患者にとっては無視できない問題である。そこで我々はこれまで実施してきた対面を中心としたイベントに変わる新たなイベントの実施を病院側と協議し、実現に向けて対策を講じた。今回、同じく「オール近大コロナ対策支援プロジェクト」の一環として薬学部総合研究所とアンチエイジングセンターが取り組む東大阪市稲田地区の名産品を復活させる「稲田桃再生栽培プロジェクト」とのコラボにより提供頂いた「稲田桃」を用いた手作りスイーツを病院食（小児病棟）として提供した。院内の感染状況を考慮して、病棟内でのイベントは取りやめたものの、農学部学生が院内で調理した手作りスイーツを実際に病棟患者に提供するなど、学生参加型のイベントとして実施することができた。またその様子を「食事満足度向上プログラム公式 Instagram」に掲載した（URL: <https://www.instagram.com/syokujimanzokudo/?hl=ja>）。

3. 本研究と関連した今後の研究、開発・提案 計画

従来から実施していた平群町とのコラボについてはこれまでその都度就農者に協力を取り付け、農産物を提供して頂いていたが、より継続的な取り組みとなるよう枠組みを構築しつつある。今後も「いちご」「ぶどう」など季節の果物の提供を続けていきたい。またこれらの季節の果物を用いた手作りスイーツの提供の他、各種院内イベントも今後も実施していきたい。

また今年度は曾爾村との連携を実現することができた。特に農産物の提供のみならず、農学部学生が曾爾村と共同開発したトマトソースを病院食のメニューに取り入れることができた。今後も同様の取り組みを継続していきたい。その他、「稲田桃再生栽培プロジェクト」のように、他の学内で実施中のプロジェクトとのコラボについても積極的に続けていきたいと考えている。その一つの取り組みとして、同じく「オール近大コロナ対策支援プロジェクト」の一つとして食品栄養学学科が実施している「近大ふりかけ」(URL :

<https://www.kindai.ac.jp/agriculture/news/media/2022/03/035227.html>) を病院食で提供する予定である(4月上旬に提供予定)。当該研究室は、病院側の依頼を受けて年3回、入院中患者の患者様を対象とした食嗜好アンケートを実施しているが、主食であるご飯の量が多く、食べきれない(病院食特有の事情もあり家庭での食事に比べると主食が多い)との声が一定数存在する。そこで前述の「近大ふりかけ」を病院食として提供することで、食事を完食して頂く(病院食は治療食でもあることから、全て食べて頂くことは患者の治療の面においても重要である)他、規格外の近大真鯛稚魚や近大みかんの果皮などの未利用食材を活用することでSDGsにも貢献していきたい。

4. 研究成果の発表等

発表機関名	種類(著書・雑誌・口頭)	発表年月日(予定を含む)

5. 研究、開発・提案 課題の成果発表等

1. 稲田桃関連のプレスリリース

- (1) <https://www.kindai.ac.jp/news-pr/news-release/2021/07/033204.html> (近畿大学)
- (2) https://org.ja-group.jp/challenge/article_post/4042/ (JA グリーン大阪)
- (3) <https://mainichi.jp/articles/20210803/pls/00m/020/269000c> (毎日新聞)
- (4) https://www.excite.co.jp/news/article/Dprp_49996/?p=3 (Excite ニュース)
- (5) FOREST (JA グリーン大阪広報誌), 2021年9月・10月号

2. 曾爾村トマト関連のプレスリリース

- (1) <https://www.kindai.ac.jp/news-pr/news-release/2021/09/033507.html> (近畿大学)
- (2) <https://www.okinawatimes.co.jp/articles/-/826568> (沖縄タイムス)
- (3) 大學新聞紙面 (2021.9.8)