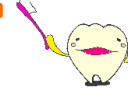




歯っぴーマウス通信



Vol.4『歯医者さんって、多職種とどこで繋がってるの?』

第4回は、多職種・多業種連携企画です。

地域生活の中で、歯科医療と様々な職種・業種の方の接点について、一緒に考えてみましょう。

今回は、G I F M O株式会社 代表取締役の森實 将さんにお話を伺いました。



G I F M O 株式会社
代表取締役
森實 将 様

<https://gifmo.co.jp/delisofter/>



京都市北歯科医師会
公衆衛生委員
(京都市北区開業)
大河貴久

大河：多職種・多業種連携企画では、『食ること』、『話すこと』、『生きること』、『お口のこと』などをテーマに、様々なお仕事をしている方と歯科医師が対談していきます。

第1回の対談は、G I F M O株式会社 代表取締役の森實 将さんです。早速ですが、G I F M Oさんから発売されている『DeliSofter (デリソフター)』について教えていただきたいと思います。

森實：2名の女性が未来の家電（介護食メーカー）を生み出したいという思いが形になった製品なんです。実際家族の介護を通して、ペースト食での介護を通して、食べる意欲が徐々に減っていくのを体感する中で、電子レンジに入れて取り出すかのように簡単に、家族と一緒に物を軟らかく食べやすくなる機械を作ろうと思えたのが『DeliSofter (デリソフター)』なんです。

大河：熱い思いが形になった製品なんですね。私も在宅診療をしています。現場で、「家族と同じものを同じ食卓で食べれたら」「特別な調理手間も少なくできると助かる」といった声をよく聞きます。在宅で活用出来たり、良い家電として贈ったりもできそうですが、どのような方に『DeliSofter (デリソフター)』が届いて欲しいですか？また、食べ物のサイズの制限などはあるのでしょうか？

森實：『在宅の高齢者』、『食に困っている方』に届いて欲しいと思っています。摂食嚥下障害の中でも、『咀嚼 (モグモグ噛む)』といった摂食系の困りごとにベストマッチするのかなと思います。サイズは、某冷凍食品のもも唐揚げ (5cm×5cm) 位のサイズであっても軟らかくすることは可能です。小さい人参なども芯まで軟らかくすることが可能です。本体の大きさはコンビニ弁当がまるまる入るサイズで製作しました。今後も現場の声を今も聞きながら、サイズ感を小さくした方がいいのか等、在宅現場のニーズを聞きながら暮らしの中で受け入れられる姿を探していきたいと思っています。

大河：ある程度の大きさの野菜まで行けるなら、子供の手づかみ食べの調理にも使えそうですね。

森實：試作機の時に、うちの子どもに先ほどのブロッコリーを食べさせていたのですが、茎まで軟らかくなっていて形もあるので、同じ野菜を見た時に「ブロッコリー」と覚えてくれていたことがあるんです。そして中も軟らかくなっている手で持って沢山食べていました。色と形がそのまま残っている食事に対する意欲もわくと思います。

大河：噛んでいる感覚は、歯の周りにある歯根膜や噛む時に働く筋肉の中にある筋紡錘というセンサーで多くを感じています。でも、その前に目で見て、臭いを嗅いでというフェーズがあり、頭ですでに食べる過程は始まっています。やはり、同じ食卓で、同じ食材で、食べれるのはとても素敵ですね。歯科医師も歯や口の治療や健康管理の先に食事での栄養摂取や美味しさという部分を見れることが大切だと思いますので、一緒に美味しく、楽しい『食』を考えていけるといいなと思います。最後にデリソフターについて伝えたいメッセージがあればお願いします。

森實：食事という暮らしの一部を支えるために、歯や口の健康を見ていただける先生方とも一緒に考えていければと思います。最後に、『DeliSofter (デリソフター)』は、食べることに悩みを抱える方への今までの提案とは異なり、満足度の高い美味しい食事を提供できる、だれと、どこで食べるという食の質の部分も上げ、『美味しい食事を食べれる』という部分に自信を持っています。