

みんなにおいしい、みんなにたのしい。

# つばめ手帖



HomePage▶ <http://milesmile100.wix.com/tsubame-spoon>

Facebook▶ <https://www.facebook.com/tsubame.spoon/>

cookpad▶ <http://cookpad.com/kitchen/13538545>

WEBSHOP▶ <http://tusbamespoon.theshop.jp/>

E-mail▶ [tsubamespoonproject@gmail.com](mailto:tsubamespoonproject@gmail.com)



この冊子は、津市市民活動推進交付金および  
(公社)ドナルドマクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパンの助成を受けて発行しました。



みんなにおいしい、みんなにたのしい。

# つばめ手帖

発行・編集：つばめ Spoon Project

# みんなにおいしい、みんなにたのしい。

## つばめ Spoon Project とは

食べることをサポートするあらゆる分野の人が手を取り合い、「みんなにおいしく」「みんなに楽しい」を届けるプロジェクトです。

### 『摂食嚥下障がい』という言葉を知っていますか？

病気や障がい、様々な理由で食べること（摂食）や飲み込むこと（嚥下）にサポートが必要な人・子どもたちがたくさんいます。私の町にも、あなたの町にも。また、特別な理由がなくても私たちは誰もが年を重ねることで食べることに配慮が必要になります。

「どんな食べ物が向いているの？」

「家族とは別に、特別な食事を用意するのは大変」

「誰かに相談したい」

たくさんのこうした「声」に応えられるまちづくりがしたい。

そんな想いの元に、このプロジェクトは始まりました。



## つばめファミリーお母さんインタビュー

つばめ SpoonProject は嚥下障がい当事者の声を形にするインクルーシブデザインを目指しています。そこで、地域の特別支援学校小学部に通うお子さんの保護者 4 名の方に日頃の食生活や外食のことをお聞きしました。また、このインタビューには中日新聞の記者さんも同席してくださいり、お母さんたちのリアルな思いに耳を傾けていただきました。

Aさん 4年生のペースト食適応のお子さんのお母さん。嚥下だけでなく、てんかん治療の糖質制限もある中で、積極的に外出や外食をされている。

Bさん 1年生のきぎみ食適応のお子さんのお母さん。固いものや纖維質が苦手だったり、音に敏感で様々なものにこだわりが強いお子さんとの外食に、様々な工夫されている。

Cさん 5年生のペースト食適応のお子さんのお母さん。給食や家庭での食事は問題なくクリアできているが、外食はめっきり減っているとのこと。

Dさん 2年生のお子さんのお母さん。家庭では固形食も食べられるが、状況によって全く食べられなくなることも。脱水や低栄養になってしまうことが心配。



### Q お子さんやご家族での日頃のお食事や外食のことについて色々教えてください。

Bさん 給食がはじまった時は、こだわりの強い子なんで色々心配しましたけど、うちの場合は学校の柔らか食やきぎみ食など色々な調理法で食べられるものが広がったなと思います。

Dさん 外食も、どこへ行ったら良いかわからなくて。前に Cotti 菜さんへ行ったらスタッフの方から「普段どんなものを食べてますか?」って聞いてくれて、そのように対応してくれました。そうやって声をかけてくれたのはすごくありがたかったです。

Cさん 大きいバギーに乗るようになってからは、お店に入りづらくて。結構倒して乗ってるし場所をとるので。テーブルに横付けしても、お店の方が料理の乗ったトレーを子どもの顔の上を横切るように運んできたりと、ヒヤヒヤしたことありました。

個室でも座敷だとダメで、しかも体に麻痺がある人専用の椅子が必要。結局は家の方が煩わしいことがなくて済むから、出かけなくなっちゃいますね。外食は半年…いや、年に 1 回くらいかも。本当に外食行ってないなあ～。

Aさん 「きぎみは OK だけど、ミキサーは NG」で言われて「なんで?!」って思ったこともあります。私は結構どこでもガンガン出かけちゃうんですが、USB で充電できるミキサーとかすり鉢とか持つていってます。

### Q 「こうだったらもっと出かけられるのにな」みたいな希望はありますか？

Cさん 個れるお店やお宿だと「よければ角のお席にご案内しますね」とか「コンセントの近くにしましょうか?」と延長コード貸してくれたり。でも、そうでないところだと電話で問い合わせても「無理です」で言われてしまうことが多いです。

Aさん お茶とか飲み物に「トロミ付け用のコップもください」ってコップを貸してもらって、トロミ剤の袋をあえてテーブルに置いて帰ってきたりもします。「こういうのを使っている子もいるんだよ」ってメッセージのつもりで。

Dさん 特別支援学校の先生方も、遠足とかの食事先に困ってるみたいで「どこか良いところありませんか?」って逆に私たちに聞いてきたりしますね。

Aさん 私は「障がい者割引」がある宿とかお店には「つまり大丈夫ってことですよね?」って思って問い合わせたりしています。

Bさん うちの場合は、子どもが待つののが苦手ということあるんで、「○時○分くらいに到着しますんで」と事前に電話してから行っています。あと、赤ちゃんの泣き声とか、子どもの苦手な音で発作が起きてしまうのが心配なので、イヤーマフとかを付けたりしてますけど、そういう事情も話しておくと、角席とか個室に案内してもらったりします。きぎみ用にハサミは必ず持参します。

▼つばめ WS 開催風景より



みんなにおいしい、みんなにたのしい。

## 東海嚥下食研究会ってなに？

東海嚥下食研究会は、摂食や嚥下障害・嚥下食・介護食などに関する研究会。多職種の方々を対象に、講演会や調理実習を開催しています。今回の取材では、具体的な活動内容や設立までの経緯・これまでの成果や今後の課題などをインタビューしました。

東海嚥下食研究会とは、会長である中東真紀先生（鈴鹿医療科学大学教授）が1998年に立ち上げ、愛知・三重・岐阜の東海地区を主な活動エリアとして、チーム医療の充実を目的に、管理栄養士・医師・歯科医師や歯科衛生士・看護師・調理師・ST・PT・OT・介護職など、多職種の参加による摂食嚥下障害へのケアや食事形態についての情報交換を行う事を目的に活動してきました。

近年は会員数の増加とともに、実技よりも講演会の開催が活動の中心になってきましたが、2015年に調理師のメンバーが中心となり調理師部会を立ち上げた事により、多職種参加による調理実習を行うようになり、再び実技に重きを置いた活動になりつつあります。



▲調理実習風景

調理師部会は、東海嚥下食研究会の下部組織として病院や高齢者施設に勤務する調理師で組織されており、調理実習の開催を主な活動としています。調理師部会会長である、四日市羽津医療センター調理師長の石崎先生が率先して活動することで、その取り組みや考えた方に共感する調理師のメンバーが集まり部会の設立に至りました。参加者はこれまで病院や高齢者施設の方が多かったのですが、最近は医療介護の現場が在宅にも広がったことで、在宅向けの施設の方の参加が増えてきています。ただ、摂食嚥下障害についての情報が無いことで、対応方法が分からず・病院や高齢者施設との連携ができないといった、在宅ならでの悩み

も明らかになってきました。そういった情報不足の問題への対策が今後の課題になっています。東海地区は元々摂食嚥下障害に関しては非常に熱心な地域という事もあり、多くの研究会が活動をしているのですが、東海嚥下食研究会は多職種の方々が参加していること・その中でも調理師が積極的に参加している点は他にはない特徴だと思います。

嚥下食は様々な職種が関わって提供されますが、最終的に調理するのは調理師さんなので、調理師さんが「なぜ嚥下食が必要なのか」を理解した上で調理していただくことが重要です。それを調理師が自ら発信して、全国の介護に関わる調理師に伝えていくための活動を行っています。最近は在宅関連の職種の方の参加が増えてきたことで、病院や施設など「船食」で培われた嚥下食に関する技術を、在宅の限られた設備でいかに活かしていくか等、調理師の技と経験・工夫を紹介していく事が今後の課題ではないかと考えています。

東海嚥下食研究会調理師部会のオリジナルレシピもご紹介します

## 調理師部会 石崎さんにもインタビューしました！

東海地区を見回してみると、嚥下食の観点では他県に比べて三重県の取組はまだ弱いという印象があります。年齢や経験値もそれぞれに異なる調理師（病態調理師を指す）をどう育てていくのか・病院給食や施設給食は調理師自身の腕を試す場ではなく「誰のための食事なのか」を見失わないようにと声をかけています。

大きな病院のように多業種編成で「嚥下チーム」を対応できるところは良いですが、在宅医療・介護・療育の場ではそういうチームワークを取ることが難しい現状があります。中小規模の施設においても、食事介助をする介護士と献立を立てる栄養士・調理する調理師の連携が難しいという話はよく耳にします。しかしこうした状況の中でも、調理に当たる人が実際に食べる人のことを見る・知るということで、現場の問題解決に繋がっていくと思います。中東先生にはミールラウンド※など食べる人のことを知る大切さを教えてもらいました。数年前からは大手飲食業でも柔らか食をメニューに取り入れる動きがみられます、地域に根付いていくためにもさらなる広がりが必要だと考えています。

※ミールラウンド：主に医療福祉の現場において医療・栄養・介護・機能訓練など食事に関わる多業種の職員が障害当事者の食事の観察をし、姿勢や嚥下（飲み込み）食形態など個別に配慮した食事の提供ができるように支援すること。



▲石崎さん



東海嚥下食研究会調理師部会  
オリジナルレシピ 箍しんじょう

### 材料 (5人分)

- ・筍水煮 … 150g
- ・白はんぺん … 120g
- ・卵黄 … 1個
- ・サラダ油 … 20g (大さじ 1.5)
- ・塩 … 少々
- ・片栗粉 … 3g (小さじ 1)
- ・あんかけ お好み

### 作り方

1. 筍、はんぺん、卵黄、サラダ油、塩少々をフードプロセッサーに入れてなめらかになるまでよく攪拌する。→ 片栗粉を加えてさらに数回攪拌する。
2. ①をスプーンで成形しながらクッキングシートにのせていく。(10 ~ 15 等分くらい)
3. ②を3 ~ 4分蒸す。
4. 器に盛り付け、あんをかけて完成。

## ミエチュウオウ文化祭でコラボレーションしました！

### スターバックスコーヒー 久居インターがーデン店

2017年10月28日、三重中央医療センターにて「ミエチュウオウ文化祭」が開催されました。つばめSpoonProjectも毎年ブース出展等で参加してきましたが、今年初めてコラボ企画としてブース出展し、イベント来場者や入院中の方にコーヒー（ご希望に応じてトロミ追加やデカフェ）をお楽しみいただきました。実際にコーヒーの提供にも当たられた、副店長の山本さんにお話を伺いました。



イベント出店風景より▶

#### Q 病院でのイベント企画を聞かれた際に、どの様に感じられましたか？

スターバックスの考え方として、「コミュニティーコネクション」という、地域の皆様との繋がりを大切にするというものがあります。今回お話をいただいた際には、同じ考え方を持つ方から良い機会をいただいたと感じました。

#### Q 実際に病院でコーヒーを提供していただいた感想をお聞かせください。

当日一緒にサーブに参加したスタッフも「こうした形でコーヒーを提供するのは初めてで楽しかった」と話していました。ただ、普通のコーヒーとトロミ付きコーヒーを飲まれた人の割合からは、今回の企画趣旨であった「トロミ付きコーヒーを必要とする方に届ける」という事にはまだまだこれからの積み重ねが必要というか、いずれそれが実現できればいいなという風に感じました。また、看護学生さんや遠方からこのイベントを興味を持って見にこられた方がたくさんブースに立ち寄ってくださって、将来の医療を担う人が患者さんの生活を知る上で必要な事だと思いました。

#### Q 今後のバリアフリーサービスについて教えてください。

スターバックス（以下SB）では、コーヒーを通じてたくさんの人々に楽しんでいただける空間や環境をつくり、整備していきたいと考えています。

現状として、まだまだバリアフリーに対する理解や知識が不足しているのも事実です。

この機会や出会いを通じて、SBだからできるバリアフリーのかたちを提案・提供していこうと考えております。

近い将来、店内での活動を通じて気兼ねなく、来店して頂けるきっかけをつくる予定をしています。このことがSBのコミュニティー活動の一つの形です。

今回のお話の中でSBの取組を少しでも知って頂けたら幸いです。



#### ココがポイント！

平日の午前中は比較的店内もゆったりとしているそうです。

新商品キャンペーンの時期は上記時間でも混み合う事があるそうですので、ご注意ください。

## 特別支援学校の遠足でイタリアン！その様子や経緯を伺いました！

### PS マリノ イオンタウン津城山店

特別支援学校の子ども達の遠足や授業の一環としてのお出かけ体験では、毎年地域の飲食店での外食も行われています。子どもたちにとって大きな楽しみのひとつです。以前、三重県内の特別支援学校の遠足を受け入れられた、PS マリノイオンタウン津城山店のストアマスター：松永康範さんにお話を伺いました。

松永康範さん（写真左）▶



#### Q 特別支援学校の遠足を受け入れられた経緯についてお聞かせください。

学校の先生からご連絡を頂いて、スタッフとも相談し、相談くださった先生にも事前に下見にもご来店いただいて内容確認の上、話を進めさせていただきました。

#### Q 具体的にどのようなメニューを提供されたのでしょうか？

パスタソースやリゾットをミキサーにかけたもの・チーズフォンデュ用の食材を刻んだりミキサーにかけたもの・スイーツのゼリーなどです。

既存メニューの中で嚥下食に加工しやすいものを先生と事前相談させていただきました。料金は通常価格でお受けさせていただきました。

#### Q 特別支援学校の子どもたちを受け入れるにあたり、不安なことはありませんでしたか？

私自身、リハビリに通い続けている友人がいたりと障がいを持つ人の存在が身近なこともあります。その必要性は感じていましたし、今回の場合は先生方が食事の介助に付き添われるということがスタッフの安心感にもつながりました。

#### Q 今後も嚥下食を必要とされるお客様を迎えることについてお考えをお聞かせください。

お客様にお喜びいただけたということで、とても嬉しく思います。ぜひこれからもご利用いただきたいのですが、障がいと一口に言っても個人によって様々に個性やニーズが異なるところがついています。ぜひご利用の際には事前にお問い合わせや内容のご相談をしていただけますとお互い安心できます。



### PS マリノ イオンタウン津城山店

〒514-1112 三重県津市久居小野辺町 1130-7 イオンタウン津城山店 1F 059-254-0850

営業時間：11:00～22:00（土日祝 10:30～22:00）/ 営業日はショッピングセンターに準じます

ココがポイント！ PS マリノイオンタウン津城山店さんは、トイレや駐車場などバリアフリー環境が充実しています。また、団体利用の場合には 30 名以上で貸切対応もしていただけるとのことでした。ステキなお店で美味しいイタリアンをぜひお楽しみください！



	ミキサー食対応可
	きざみ食対応可
	駐車場あり
	車椅子入店OK

**CAUTION**  
▶▶▶▶▶

詳細は各社へ直接お問い合わせください  
事前予約・相談がオススメです

噛む力が弱くなり、外食はちょっと…と敬遠されている方に、家族みんなでいつまでも美味しく食事をお楽しみいただきたい。  
その思いを形にすべく、特殊加工を用いた食材を使い、容易に噛むことができる柔らかいメニューをご用意いたしました。

凍結含浸法を用いて、形状そのままに食材がプリンのようなやわらかさ。料理の見た目と栄養を損なわないのも特長。



### 全国 サガミ 銀扇御膳

全国サガミチェーン店舗にて  
注文可能時間帯：11:00～閉店まで・事前予約なしでOK  
<http://www.sagami.co.jp/ginsen/>



和食専門  
サガミ

### 亀山市 ぽっかフェ

三重県亀山市羽若町 545 0595-83-3105  
10:00～16:00 休 | 火曜・年末年始・あいあい休館日  
<http://pokkapokawebsite.web.fc2.com/pc-cafe.html>



ぽっかフェは亀山市総合保健福祉センターの中にあり、トイレや駐車場のバリアフリー設備が充実しています。また、空いている時間帯であれば、キザミ食やミキサーがけも予約なしで対応できます。  
お気軽にお問い合わせください。

障がい児・者の教育や就労、自立を考える「NPO 法人ぽっかぽかの会」が運営している喫茶店です。



ミキサー食対応可



きざみ食対応可



駐車場あり



車椅子入店OK



車椅子トイレあり



オムツ交換OK



ハンドミキサー持ち込みOK



オススメ商品



亀山市 Trattoria IL TERNO

三重県亀山市アイリス町 13-105 0595-96-8017  
11:30～15:00 / 17:30～21:00 休 | 日曜・第3月曜  
<https://ilterno.com/>



体にも心にも優しい料理を楽しんでいただきたい。それがIL TERNOの願いです。嚥下食についてはスタートラインですが事前のご予約で刻み食等に対応させていただきます。ハンドミキサーの持ち込みやグループ利用もお気軽にお問い合わせください。※店舗入口に小さな段差があります

三重 × 北海道 × イタリアの三重奏  
3つの食材が奏でる IL TERNO スタイルのイタリアンをお楽しみください！



「新鮮」「安心」「無農薬」が Cotti 菜のこだわり！Cotti 菜では土を使わない水耕栽培で水と酸素をたっぷり吸収して育った野菜を使用しています。採りたて新鮮なサラダバー やスムージーは自慢メニュー！事前のご連絡でキザミ食やミキサー食にも対応します。お気軽にお越しください。

Cotti 菜は、障がい者の皆さんのが働くカフェ・レストラン。県内の作業所さんが作ったグッズ類も販売しています。



### 津市 Cotti 菜

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田 1234  
三重県総合文化センター フレンテみえ 1F  
9:00～17:00 休 | 月曜・フレンテみえ休館日



ステップアップカフェ  
Cotti 菜

事前にご相談いただければ、食物アレルギーの方・食事療法中の方向けの特別メニューもできる限り対応しています。夜のお食事は完全貸切でご用意できますのでゆっくりと過ごしていただけます。お気軽にお問い合わせください。

太陽の沈む山の中腹あたりにある  
小さな小さな みんなの隠れ家的カフェ。  
モーニングやデザート販売も行っています。



## 津市 うどんの幸助

三重県津市大門 6-19 059-228-9782

11:00～15:00 休 | 月曜

駐車場は近隣の有料駐車場をご利用ください



お店で手打ちの本格うどんをお楽しみいただけます。嚥下食には対応していませんが、お客様からのご要望に応じて、うどんを短く切ってお出ししております。座敷席もあり、取り分け用の器もお使いいただけます。お子様からお年寄りまでご家族でご利用ください。

創立から40年を超える老舗うどん屋さん。座敷席もあります。お昼のみの営業ですのでご注意を。



## 鳥羽市 鳥羽マルシェ

三重県鳥羽市鳥羽一丁目 2383-42 0599-20-1080

10:00～18:00 休 | 水曜

<http://tobamarche.jp/>



駐車場は隣接する「佐田浜第一駐車場」の車椅子用駐車場をご利用できます。

空き状況については管理事務所までお問い合わせください。(0599-25-4834)

ミキサーを持ち込んでお食事をされるお客様は、レジ精算時（前払い制）に使用許可書に押印又は署名をお願いします。

鳥羽志摩の地域が誇る海産物や農作物の産直市場＆郷土食を中心とした、地物ビュッフェレストランです。



「0さいからのみんなのカフェ」です。お料理や麺類のカットはお声がけください。ミキサー食・やわらか食などは事前にご相談ください。幅広い方々のご利用をお待ちしております。

※入口で靴をお脱ぎいただくお座敷席になっております。

保育の現場で子ども達・子どもをとりまく人たちに関わってきた保育士が運営するカフェ。



## 津市 b-Cafe

三重県津市高茶屋 3-15-10 059-253-4959

11:00～18:00 (予約で 20:00まで可) 休 | 日曜

<http://bcafe.miel.net/>



事前にご相談いただけますと、キザミ食等のご用意に対応させていただきます。ミキサーの持ち込みもお問い合わせください。

※立地や建物の構造の面から、館内には段差があり、またエレベーターやエスカレーターの設置がございません。日帰りランチにご利用いただけるお食事処「半田村」は1階にございます。

津市郊外に位置する静かな温泉宿。洞窟を利用したお座敷では、伊勢湾の海の幸や松阪肉をお楽しみ頂けます。



## 津市 磨洞温泉 涼風荘

三重県津市半田 2860-1 059-228-8413

宿泊予約 | 9:00～20:00 不定期

<http://www.ryoufu.com/>



事前にご相談いただけますと、キザミ食等のご用意に対応させていただきます。ミキサーの持ち込みもお問い合わせください。

※立地や建物の構造の面から、館内には段差があり、またエレベーターやエスカレーターの設置がございません。日帰りランチにご利用いただけるお食事処「半田村」は1階にございます。

津市郊外に位置する静かな温泉宿。洞窟を利用したお座敷では、伊勢湾の海の幸や松阪肉をお楽しみ頂けます。



### 【つばめコラム】

#### Eazy 2 Swallowってなに?

ご協力店舗さまとの連携により、嚥下障がい当事者の受け入れはもちろん、お料理の刻み調理やミキサー対応なども可能なお店を増やしていくプロジェクトです。

#### 普通食

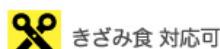
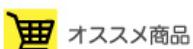
**とんとん** 刻み または一口大カット（歯ごたえはそのまま）

**もぐもぐ** 歯茎で噛める柔らかさの固形

**やわらか** 舌でつぶせる柔らかさのペースト・ゼリー・半固体（粒・繊維 含みます）

**なめらか** 裏ごし加工でなめらかにしたペースト・ゼリー等（粒・繊維 含みません）

**とろとろ** カレーやシチューの様なトロミを持つスープ状（粒・繊維 含みません）



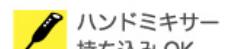
車椅子入店 OK



ミキサー食 対応可



オムツ交換 OK



ハンドミキサー  
持ち込み OK

## 伊賀市 おかゆ大福 桔梗屋織居

三重県伊賀市上野東町 2949  
0595-21-0123 8:30 ~ 19:30 年中無休  
<http://www.k-orii.com/>



羊羹の味わいをいつまでもお楽しみいただきたいという思いから誕生しました。原材料は、羊羹同様に小豆・砂糖・寒天のみ。寒天の配合を工夫することで、ほどよく柔らかな食感と餡の風味がしっかりと感じられる羊羹らしい味わいを実現させました。

やわらか羊羹「ゆるるか」はユニバーサルデザインフード（「舌でつぶせる」区分）  
かたさの目安は「全がゆ」と同等です。



### 全国 とらや やわらか羊羹「ゆるるか」

とらや オンラインショップで購入可能  
(購入前にお客様登録が必要です)  
<https://www.toraya-group.co.jp/toraya/yururuka/>



## 大阪府 すべらんうどん

大阪府大阪市北区天神橋 2-5-6 0120-533-539  
大阪天満宮・星合茶屋 営業時間 | 10:00 ~ 16:00  
オンラインショップ | <http://www.udon-soujyu.co.jp/>



世界初の製法特許によるユニバーサルデザイン食品で、フォークや箸が引っかかりやすい仕組みになっています。一般的なうどんより 10cm ほど短めで、障がいのある方やご年配の方・お子さんでも食べやすく、さらにお箸が苦手な外国の方でも食べやすいうどんです。

第 3 回 キッズデザイン賞 / 商品デザイン部門金賞、第 4 回 神戸ユニバーサルデザイン大賞 / 優秀賞も受賞しています！



オススメ商品



駐車場あり



きざみ食 対応可



車椅子トイレあり

のどにつまらない「おかゆ大福」は餅米の代わりにうるち米を使用した、大福風のおまんじゅうです。粘りやコシがなく柔らかくて口溶けのいい、新食感の純和風スイーツです。

お店以外にネット通販でも購入可能です。

「お年寄りに寄り添える和菓子になれば」と、構想から 10 年以上を経て完成したのが「おかゆ大福」です。



## 津市 土鍋プリン 仏蘭西菓子 ルフラン

三重県津市丸之内 34-21  
059-226-4371 <https://www.toba-tenboudai.co.jp/>  
営業時間：9:00 ~ 19:30 / 月曜定休



直径 17 cm の土鍋になめらかプリンを入れ焼き上げ、薄いスポンジをのせにマロンクリームを絞り苺を飾りました。ご要望に応じてスポンジ抜きの土鍋プリンもご用意できます。(要予約)  
柔らかいものを召し上がる方にオススメのスイーツです。

お誕生日やクリスマスケーキにもオススメ。  
バレンタインにはチョコプリン、ホワイトデーには苺ミルクプリンも限定販売しています。



## 四日市市 スズカン株式会社ショールーム

三重県四日市市城北町 10-5  
059-352-7611 メールアドレスメールアドレス  
<http://mie-suzukan.shop-pro.jp/>



## 大阪府 すべらんうどん

大阪府大阪市北区天神橋 2-5-6 0120-533-539  
大阪天満宮・星合茶屋 営業時間 | 10:00 ~ 16:00  
オンラインショップ | <http://www.udon-soujyu.co.jp/>



世界初の製法特許によるユニバーサルデザイン食品で、フォークや箸が引っかかりやすい仕組みになっています。一般的なうどんより 10cm ほど短めで、障がいのある方やご年配の方・お子さんでも食べやすく、さらにお箸が苦手な外国の方でも食べやすいうどんです。

第 3 回 キッズデザイン賞 / 商品デザイン部門金賞、第 4 回 神戸ユニバーサルデザイン大賞 / 優秀賞も受賞しています！



## 鳥羽市 三重県のバリアフリー観光情報

三重県鳥羽市鳥羽一丁目 2383-13 鳥羽 1 番街 1F  
0599-21-0550 9:00 ~ 17:30 休 / 木曜  
<http://www.barifuri.com/> [iseshima@barifuri.com](mailto:iseshima@barifuri.com)



伊勢志摩バリアフリーセンターは「伊勢志摩に遊びに行きたい！」という障害者や高齢者の旅行者に、伊勢志摩の観光施設や宿泊施設などのバリアフリー観光情報を発信しています。

あなたの伊勢志摩への旅行のきっかけに繋がれば幸いです。

HP には三重県内の様々なバリアフリー情報が満載！ 実は日本で初めてのバリアフリー観光案内センターです。



車椅子入店 OK



ミキサー食 対応可



オムツ交換 OK



ハンドミキサー  
持ち込み OK

## 紀北市 かけモック

<http://kakemokku.jimdo.com/>

090-6762-3535 こころ代表 井谷まで  
紀北町ふるさと納税にも選定されました！



病院での避難経験や東日本大震災の発生を受けて開発した防災ハンモックです。階段や山道などストレッチャーや車椅子が使用できない場所でも迅速に避難が可能に！収納時は専用袋に入れてコンパクトに。いざ！という時の備えにピッタリです。

大切な人を守りたい。そんな想いから生まれたかけモック。HPで商品詳細や使い方などがご覧いただけます。



美味しく少量でカロリーを摂取できる、高カロリー豆腐です。高齢者の方や障がいなどを背景に、十分量のカロリーを摂取することが困難な傾向にある方に。少量でも高カロリーが摂取でき、栄養素に配慮した「和」「豆」「機能」を活用した新しいタイプの美味しい豆腐です。

HPでは高カロリー豆腐を使用したレシピも掲載されています。購入の際は井村屋ウェブショップをご覧ください。



## 全国 つばめスタイル

<http://tusbamespoon.theshop.jp/>

tsubamespoonproject@gmail.com

その他、イベント出店等でも販売しています



普段着のシャツを着るように。お食事の時に裾をクリリと裏返すと食べこぼしをキャッチするポケットに。お洋服のような感覚でスタイルもおしゃれを楽しんでいただけるように、生地を選ぶところからこだわり、あえてコットンや麻の生地を使っています。

オリジナルグッズを共同開発して下さる方も募集しています。お気軽にお問い合わせください。



オススメ商品



駐車場あり



きざみ食 対応可



車椅子トイレあり

つばめ SpoonProject では  
他にもこんな活動を行っています



みんなにおいしい、みんなにたのしい。

## つばめ Recipe

食べやすく、飲み込みやすくて、なによりおいしい。

ST（言語聴覚士）や栄養士とカフェやレストランのシェフと一緒に考えたオリジナルのレシピ。家庭で作りやすく、家族みんなが一緒に美味しく食べられるものを。レシピはクックパッドやSNSなどで公開しています。

つかってうれしい、つかってきもちいい。

## つばめ Shop

使う人・支える人の気持ちになって考えたオリジナルグッズの開発や支援グッズを制作販売しています。オリジナルグッズを共同開発して下さる方も募集しています。

誰もが外食をたのしめる町づくりを。

## Easy 2 Swallow

摂食嚥下障がいがあっても全く食べられないというわけではありません。食べやすいように刻む、ミキサーにかける、柔らかく煮込むなど、少しの工夫で「食べる喜び」がぐんと広がります。摂食嚥下障がい当事者を歓迎してくれるお店、食べやすく調理加工に協力してくれるお店を募集しています。ご協力いただけるお店の情報は私たちのホームページやSNS・メールマガジンやワークショップを介して当事者の皆さんにご紹介していきます。

## - MEMO -



車椅子入店 OK



ミキサー食 対応可



オムツ交換 OK



ハンドミキサー  
持ち込み OK