



【鯉に恋する郡山プロジェクト】

太田熱海病院にて

入院患者様に鯉食を提供いたします！



ターゲット 2.3

令和4年2月7日

郡山市農林部

園芸畜産振興課

課長 渡邊 信幸

TEL：924-3761

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

本市では地元特産品である「鯉」を郷土料理として定着させ、新たな食文化を創造することにより、活気ある郡山市の創造を目指し、「鯉に恋する郡山プロジェクト」に取り組んでいます。

この度太田熱海病院のご協力により、鯉の栄養価の高さに着目し、「郡山の鯉」を使用したメニューを開発、入院患者の皆様にご提供いただくことになりました。**郡山市内の病院で患者様に鯉をご提供いただくのは今回が初めて**です。

飲み込みが難しい患者様にも対応できるよう、今回は鯉のすり身を使用し全患者様へ提供できるよう工夫されています。鯉のすり身は大変軟らかく、まとまるまで何度も試作を重ね、昔懐かしい鯉こく風味（青）と現代風にアレンジ（赤）した恋団子2品を完成させました。

「薬魚」ともいわれる鯉の高い栄養価で入院患者の皆様への体力回復を図るのはもちろんのこと、郡山の特産である「鯉」を入院患者の皆様にお召し上がりいただき、昔の郡山の食卓を思い出していただければと期待しております。

1 取材対応について

- (1) 会場 太田熱海病院（郡山市熱海町熱海5丁目240）
2病棟 患者ラウンジ
- (2) 提供日時 令和4年2月15日（火） 12時～（配膳時間）
- (3) 鯉メニュー 鯉のすり身を使用した「鯉に恋する“恋”団子」

※ 当日の取材の際は太田熱海病院1階総合受付にて庶務課をお呼び出し下さい。検温、手指消毒後、提供会場までご案内いたします。なお、その他の学生の取材撮影や上記時間以外の取材撮影はご遠慮願います。

※ 問合せは、園芸畜産振興課（担当：國井）へ連絡願います。（病院への問合せはご遠慮願います。）

※ 駐車場は病院駐車場をご利用ください。病院周辺に複数ございます。

※ 新型コロナウイルス感染症対策として、取材される方は必ずマスクの着用及び消毒液による手の洗浄の徹底をお願いします。



太田熱海病院の提供食について

太田熱海病院の入院患者様はご高齢の方が多く、嚥下や食事形態の工夫、低栄養への個別対応の指示が多いため、様々な料理について手作りすることが太田熱海病院の伝統となっています。太田熱海病院では、毎月、弁当食やお楽しみお膳、選択メニューを実施し「温かく・美味しく・食べやすく」をモットーに、栄養部全員で、創意工夫を凝らした患者食の取り組みを実施しています。



鯉に恋する郡山プロジェクトとは

郡山市と県南鯉養殖漁業協同組合が連携し、平成27年から始まったプロジェクトです。鯉食文化の歴史を守り、そのおいしさを全国に広げ、新たな食文化の創造を目指すことを目的としています。毎年鯉の旬である冬の時期には「鯉食キャンペーン」を実施。今年度は郡山市内を中心にスーパー・飲食店84店舗で“旬の鯉”を提供しています。