

平成 20 年 1 月 25 日

特別用途食品制度のあり方に関する意見

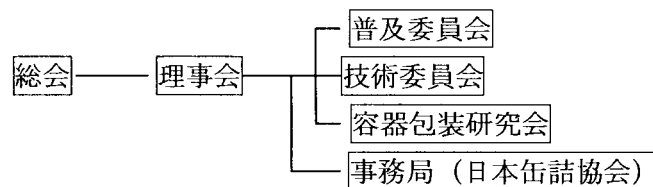
1. 団体の名称 日本介護食品協議会
2. 代表者の氏名 島 家時(キューピー㈱取締役広報室長)
3. 団体の概要

(ア) 設立の背景と目的

在宅介護の増加に伴い、昨今では家庭内で利用できる介護食品の必要性が生じている。この中、食品メーカーはかねてより個々に独自の商品を展開し始め、一般家庭向けとして徐々に商品数を増やしながら販売を行ってきた。しかし、当初の介護食品供給事情を見ると、それら食品メーカーの都合によって規格がまちまちであったり、表示内容も統一されていないなど利用者の便宜には課題が多かった。そこで、介護食品が利用者や指導的立場の人々に円滑に受け入れられ、かつ安心して使用できる仕組みの構築を要望する声が加工食品製造業者の間で上がったことから、平成 14 (2002) 年 4 月、43 社の加盟企業をもって日本介護食協議会が設立されることとなった。協議会では、介護食品を「ユニバーサルデザインフード」と命名し、高齢者をはじめとする多くの利用者に食の楽しみを提供するべく、これまで不統一であった介護食品の規格を整備し、業界自主規格の制定を行い、食品業界内のみでなく、食事を指導する立場の方々などに対して関連する情報の提供や普及啓発活動等を行うことにより、業界の健全な発展をめざしている。

(イ) 組織構成

日本介護食品協議会 会員数 44 社 (平成 20 年 1 月現在。別紙 1 協議会パンフレット参照)



(ウ) 事業・活動の内容

1). 普及啓発事業

協議会では、ユニバーサルデザインフード普及啓発活動の遂行にあたり普及委員会を設置し、利用者および医師等指導的立場の方々に対して、年間多頻度の普及啓発活動を行っている。

主な活動として、ホームページの作成・整備、関連催事への出展、介護関連の催事・勉強会等での講演、施設や利用者へのユニバーサルデザインフードのサンプル提供等。

(1) ホームページでの案内・啓発

(2) 協議会パンフレットおよびリーフレット更新・新規作成、配布

(3) 雑誌等への記事等の掲載

(4) 展示会等への参加 (19 年度の例)

① 第 6 回いわき食介護研究学会 (日本摂食・えん下リハビリテーション学会公認セミナー)

② 第 13 回摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会

- ③ 第 34 回国際福祉機器展
- ④ 第 13 回訪問看護・在宅ケア研究交流集会
- ⑤ 第 2 回摂食・嚥下障害を考える研究交流会
- ⑥ バリアフリー2008（予定）、他

(5) キャンペーンの実施（ホームページ上にて「敬老の日」プレゼントキャンペーン展開）

2). 技術関連事業

協議会では、ユニバーサルデザインフード自主基準の策定、補完および、その他科学的な問題事項に対処するため技術委員会を設置し活動を行っている。

(1) ユニバーサルデザインフード自主規格補完のための研究活動

- ① とろみ調整食品におけるとろみ表現の統一と各物性の規格化（継続）
- ② 具材の大きさに関する規格化
- ③ 栄養補給食品の規格化

(2) 研究成果の外部への PR 活動

技術委員会で検討した研究テーマについて、その成果を学会等を通じて発表し、協議会の技術的活動面について関連組織、研究者、企業等へアナウンスする（下記は過去の学会での発表。）。

- ① 第 10 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
 - ・「日本介護食品協議会とユニバーサルデザインフード」（ランチョンセミナー）
- ② 第 12 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
 - ・「市販とろみ調整食品のとろみ表現に適した食品の選択について」（口演）
- ③ 第 13 回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会
 - ・「市販とろみ調整食品のとろみ表現に適した食品の選択について(続)」（ポスター・別紙 2）

(3) 容器包装に関する規格化の検討

ユニバーサルデザインフード容器包装の具体的な容器要求性能の内容及び規格化の可能性を検討。

3). 調査事業

- (1) ユニバーサルデザインフード生産統計調査の実施(別紙 3)
- (2) ユニバーサルデザインフードに対する認知度調査の実施(別紙 4)

4. そしゃく・えん下困難者用食品を巡る現状

(ア) 特別用途食品とユニバーサルデザインフードの係わり

平成 6（1994）年、厚生労働省が特別用途食品に「高齢者用食品」を定義して以降、これら商品が投入されるようになり、限定的なルート（医師の指示による。一般販売は行わない）にて販売がおこなわれている。特別用途食品は健康増進法を根拠に病者等への用途に限定した食品として定義されており、申請により厚生労働省（大臣）の認可を受けた商品は特定の病態等向けである旨その商品に表示を行うことができる（表示を義務付けられている）。

一方、ユニバーサルデザインフードは、厚生労働省の許認可を受けたものではなく、あくまで食品業界の自主基準にて運用しているものである。このため、特別用途食品の様に「高齢者用（そしゃく困難者用、そしゃく・えん下困難者用）」の食品である等、特定の対象に資することをそのパッケージに謳うことができるものではないが、「物性に配慮した一般の食品」すなわち「万人の選択に資する食品」という立場を採用しており、一般市販用の介護食品として多くの人々（在宅の介護者・被介護

者などを含む)の利用に資することができる。これは、利用者のニーズの変化に対応したすばやい商品の提供が可能であることと同義であり、販売についても、スーパーをはじめとする小売店にて展開していることから利用者にとってその利便性は高いと考えられる。

(イ) ユニバーサルデザインフードについて

『**ユニバーサルデザインフード**』とは、**利用者の能力に対応して摂食しやすいように、形状、物性、および容器等を工夫して製造された加工食品および形状、物性を調整するための食品**とその自主規格に定義している。「ユニバーサルデザインフード自主規格」(平成15(2003)年6月12日施行)より。

協議会では、「介護食品」を「ユニバーサルデザインフード」と命名しそのロゴマークとともに平成15(2003)年7月、商標登録を完了している。これは、「介護食品」という呼び方をあらため、さまざまな方が利用できるという広範囲の概念を持たせることを基本的な考え方にしたものである。

協議会が作成した「自主規格」では、ユニバーサルデザインフードの「区分1～4」の段階について協議会独自の物性値を設定している(別紙1・協議会パンフレット参照)。会員企業はすべてこの値に則り、各社の意図する区分の製品を開発・供給している。さらに、区分3、4については「かたさ上限値」の他、飲み込みやすさへ配慮して「粘度下限値」についても定めている(物性測定方法については、厚生労働省の『高齢者用食品の試験方法』に準拠している)。

また、「自主規格」では、ユニバーサルデザインフードの分類を「とろみ調整食品」、「乾燥タイプ」、「冷凍タイプ」、「容器包装詰加圧加熱殺菌タイプ」、「その他容器包装詰タイプ」としている(「とろみ調整食品」は最終製品として飲み物に粘性を付して飲み込みを補助する用途が主であるが、食品に対して用いることで、物性を調節する機能も併せ持ち、介護食品の調理にとって有用である)。ほか、容器の扱いやすさへの配慮や、商品への「ロゴマーク」の表示方法についても、運用細則を定めている。その他、誤用の防止の観点から、利用者にはわかりやすい文言により注意喚起表示例を作成し各社商品等へ運用している。



(ウ) ユニバーサルデザインフードの有用性について

ユニバーサルデザインフードの有用性については、第8回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会口演*1、栄養学雑誌*2において、それぞれ報告されている。

*1 レトルト介護用食品「やさしい献立」の食形態による分類～特養老人ホームの食事との比較～
キューピー(株)研究所研究六部 濱千代善規、佐々木真紀、特別養護老人ホーム菅の里 増田邦子、
日本女子大学家政学部調理科学研究室 高橋智子、大越ひろ

*2 摂食機能に応じた食事携帯のテクスチャーの特徴—特別養護老人ホームの食事と市販レトルト介護食品の比較—高橋智子、増田邦子、佐々木真紀、濱千代善規、大越ひろ、手嶋登志子。栄養学雑誌。Vol.62 No.2 83~90(2004)

(エ) 会員企業とユニバーサルデザインフード登録商品

ユニバーサルデザインフードは現在269製品が登録されている(平成20(2008)年1月22日現在)。最も多い分類は「容器包装詰加圧加熱殺菌食品タイプ」であり119アイテム、次に、「冷凍タイプ」が96、「乾燥タイプ(とろみ調整食品含む)」が36、「その他容器包装詰タイプ」が18となっている。

また、区分ごとに集計すると下記のとおり。

表 ユニバーサルデザインフードロゴマーク登録状況(暦年 単位:個・累計)

| | 区分 1 | 区分 2 | 区分 3 | 区分 4 | とろみ調整 | 合計 |
|--------|------|------|------|------|-------|-----|
| 2003年 | 3 | 9 | 7 | 0 | 7 | 26 |
| 2004年 | 9 | 31 | 58 | 21 | 17 | 136 |
| 2005年 | 10 | 31 | 65 | 30 | 29 | 165 |
| 2006年 | 18 | 37 | 90 | 30 | 34 | 209 |
| 2007年 | 34 | 33 | 117 | 36 | 38 | 258 |
| 2008年* | 37 | 34 | 123 | 36 | 39 | 269 |

*1月22日現在

<参考> 特別用途食品「高齢者用食品」表示許可・承認件数(2007年10月現在)

| 特別用途食品 | | |
|--------|----------------|----|
| 高齢者用食品 | そしゃく困難者用食品 | 14 |
| | そしゃく・えん下困難者用食品 | 11 |

別紙3は会員を対象に行っている介護食品生産量統計調査結果である。会員企業の生産・販売体制の整備状況進捗を背景に、生産量は年々急速に増加している様子が見えてくる。また、大規模小売店やドラッグストア等において販売網が拡大する中、利用者の認知度についても高まっていることがうかがえる(別紙4 認知調査、別紙5・ユニバーサルデザインフード商品案内)。

5. 特別用途食品の製品情報に関する情報提供の実態(ユニバーサルデザインフードの場合)

上記、3- (ウ) - 1) および同 - 2) - (2) のとおり。

6. 上記の現状を踏まえ、特別用途食品制度のあり方に関する意見

(ア) ユニバーサルデザインフードが想定している利用者について

協議会では、市場に実際の商品を供給する立場から、利用者の誤用による危険を鑑みて、そしゃく・えん下領域の専門家(医師、歯科医師、大学教授、管理栄養士等7名)に対してユニバーサルデザインフード運用についてのヒアリング調査を実施した(平成18年)。この結果、ユニバーサルデザインフードは概ね硬さに対する基準設定であり、そしゃく機能への対応として見た場合は分かりやすいとの評価を得たが、えん下機能についての言及は企業側からは自粛すべきとの指摘を多く受けた。これは、専門家においてもえん下困難者への対応は個人個人の症状を勘案しながら処方を行う非常に難易度の高い領域であることが理由となっている。以後、協議会ではこれら専門家のご意見を参考に対応を改め、パンフレット等、商品を案内する際には必ず「医師や専門家にご相談ください」との文言を付し、利用者に注意を呼びかけている。

(イ) 「そしゃく困難者用食品」の分類について

1) 食品製造企業から見た特別用途食品制度について

「特別用途食品」として認可を受けた「高齢者用食品」商品については、「行政のお墨付き」をもって特段の優位性をアピールでき、かつ、制度が示す特定の対象の利用を喚起するために具体的な表現を商品に付することができる。このため商品コンセプトを利用者に直接伝えるには有利である。

一方、「特別用途食品」の認証を受けるには所定の申請手続きが必要となるが、同手続きが煩雑かつ多くの時間、経費を要するものとなっている。また、一度認証を受けた商品であっても改版の際には

再度手続きが必要となるなど、同制度は利用しにくいものとなっている。

2) 「高齢者用食品」対象者の現状

「高齢者用食品」は、その類型からそしゃく困難者の対象を「高齢者」に限定しているが、そしゃく困難者の現状はこの限りではなく、同制度とは乖離している点があげられる。

そしゃく困難者は高齢者（加齢に伴いかむ力が弱まる）にのみ限定されるものではなく、年齢を問わず顎部や歯科的な障害を持つ方等も含まれる。歯列矯正中や歯科治療中などにおいても一時的なそしゃく困難となり得る。

「高齢者用食品」における現状を見ると、「そしゃく困難者用食品」の認証件数は小数にとどまっているが、これは以上の要因が相乗的に作用し、供給者の立場からは同制度利用の障壁に、また、利用者の立場からは「高齢者用食品」という限定した定義により利用が敬遠されているものと推察される。

3) 「そしゃく困難者用食品」のありかたについて

高齢者比率の高まる中、平均寿命とともに健康寿命についても延びている。これは、80歳を過ぎても元気な高齢者が多くなっていることを示唆するものであるが、このような「元気な高齢者」の中には残存歯数の少ない「元気だが噛めない（病者ではない）高齢者」が増加していることも事実である（厚生労働省平成17年歯科疾患実態調査）。このため、今後の高齢化進展を考慮した場合、高齢者を中心にそしゃく対応型食品のニーズは一層高まることが予測される。同時に、この背景の中、特に「かたさ」に関する加工食品への設計配慮は加工食品業界にとってもはや一般的な事項となりつつある。このことから、「特別用途食品」として「そしゃく困難者用食品」を取り立てて制度の対象とすることは、今後の趨勢にそぐわないものと思われる。

(ウ) 「高齢者用食品」の類型名称について

上記の観点から、今後の同制度については現行のように「高齢者用食品」との名称を制度として特に設ける必要性は乏しいと思われる。

ただし、食品メーカー側がその対象をある程度示唆した表現を商品案内に用いることができるようになることは、今後の介護用加工食品の広がりや利用者の利益を勘案した場合有用と思われる。

以上、ユニバーサルデザインフードは「そしゃく機能」への配慮を主としており、現状の特別用途食品制度にある「高齢者用食品」類型および、「そしゃく困難者用食品」については「ユニバーサルデザインフード」にて世の中に広く貢献できるものと日本介護食品協議会では考えている。

以上

「ユニバーサルデザインフード」の上手な選び方



在宅で利用される方々が商品を選ぶ際の目安として、「区分 1~4」、「とろみ調整」で区分けしました。

スタート

1つでもあてはまることがありますか？

- 固いものがかみきれなくなった
- 口が渇きやすくなった
- むせやすくなった(時々むせることがある)
- 歯の治療中である

1つもあてはまらない

ご家族と一緒にの食事をお召し上がりください



あてはまることもある

かむことに重要な障害がある または、水やお茶が飲み込みにくい

いいえ

はい

医師や専門家にご相談ください

普通~やわらかめのごはんが食べられる

おかゆが食べられる

大きいものが食べられる

一口大のものなら食べられる

細かいものなら食べられる

食べ物が普通に飲み込める

| 区分 | 区分1 容易にかめる | 区分2 歯ぐきでつぶせる | 区分3 舌でつぶせる | 区分4 かまなくてよい | |
|----------|--|---------------------|--------------------|--|--|
| かむ力の目安 | かたいものや大きいものはやや食べづらい | かたいものや大きいものは食べづらい | 細かくまたはやわらかければ食べられる | 固形物は小さくても食べづらい | |
| 飲み込み力の目安 | 普通に飲み込める | ものによっては飲み込みづらいことがある | 水やお茶が飲み込みづらいことがある | 水やお茶が飲み込みづらい | |
| 食品形態の目安 | 主食 | ごはん~やわらかごはん | やわらかごはん~全がゆ | 全がゆ | |
| | 主菜 | 豚の角煮 | 煮込みハンバーグ | 鶏肉のそぼろあん | |
| | 副菜 | 焼き魚 | 煮魚 | 魚のほぐし煮(とろみあんかけ) | |
| | デザート | 厚焼き卵 | だし巻き卵 | スクランブルエッグ | |
| | 調理例 | にんじんの煮物 | にんじんの煮物(一口大) | にんじんのつぶし煮 | うらごしにんじん |
| 物性規格 | かたさ上限界 N/m ² 硬度下限界 mPa.s | 5×10 ² | 5×10 ¹ | ソル: 1×10 ¹ ゲル: 2×10 ¹ ゾル: 1500 | ソル: 3×10 ⁰ ゲル: 5×10 ⁰ ゾル: 1500 |

区分選択の目安にお使いください。



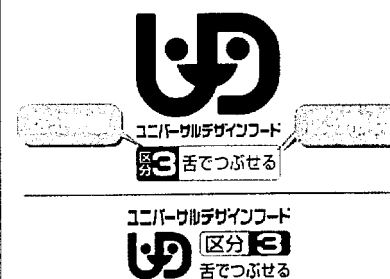
「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークについて

日本介護食品協議会では、「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを作成いたしました。今後、利用される方が選びやすいようにロゴマークを「ユニバーサルデザインフード」の商品やパンフレットに記載していきます。



ユニバーサルデザインフード

商品パッケージ表示例



とろみ調整

とろみ調整の商品は、飲み物や食べ物にとろみをつけてまとまり感を出し、飲み込みやすくするためのものです。

とろみ調整とは...

- いつでも簡単にとろみをつけることができます。
 - ユニバーサルデザインフードのどの区分の目安でもご利用いただけます。
 - 粉末状のとろみをつける商品や、ゼリー状にできるもの、味の付いているとろみ飲料やとろみ食品、とろみをつけるあんにしてある商品などがあります。
- 粉末状「とろみ調整」商品の上手な使い方
各商品パッケージに、どれくらいの量を入ると、どのようなとろみがつかうかが記載されています。よくお読みの上で、ご利用ください。

● 飲み物に利用 ●
冷たいものでも温かいものでも簡単にとろみがつけられます。

少しずつお飲み物に入れながら、よく溶かしてください。



● とろみをつけたお茶

商品によってはとろみがつくまでに若干時間のかかるものがあります。とろみがついたことを確認してからお召し上がりください。

● 食べ物に利用 ●
お食事にまとまり感をつけられます。

パスつものや小さく切った食べ物に「とろみ調整」の商品を使ってあんかけを作ってかけます。

小さく切ったりやわらかくした食べ物に「とろみ調整」の商品であんを作って混ぜます。



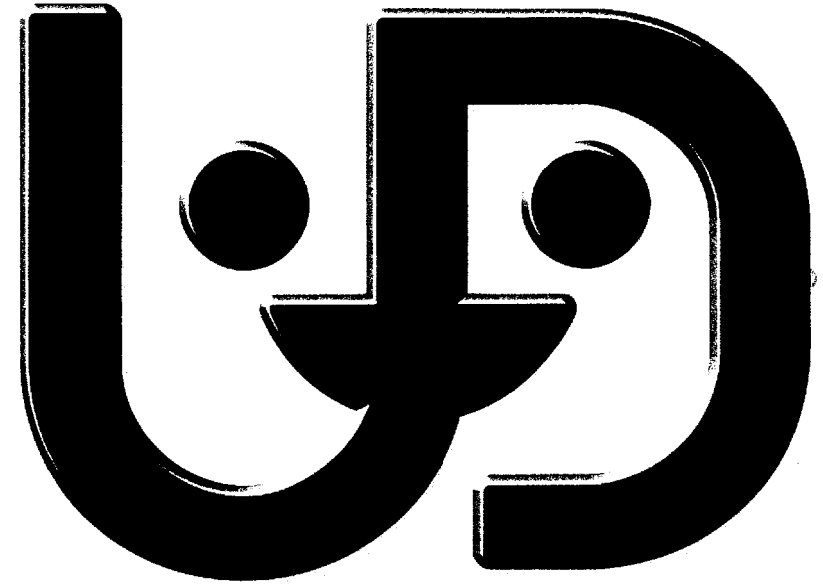
お食事はミキサーなどにかける時は、粉末状「とろみ調整」の商品と一緒にまぜます。(とろみのついたあんなどを一つ一緒にミキサーにかけると均一に作れます。)

注意

- 食べ物や飲み物が飲み込みにくい方は、医師や専門家にご相談下さい。
- 飲み物の湿度や塩分、量によってとろみのつき方が異なる場合があります
- 熱いものにとろみをつけて召し上がる場合、やけどにはご注意ください

監修: 手嶋登志子・大越ひろ

食べる楽しみをすべての人に



ユニバーサルデザインフード

www.udf.jp

日本介護食品協議会
JAPAN CARE FOOD CONFERENCE

「日本介護食品協議会」設立の経緯

高齢化社会がますます顕著になり、介護を要する高齢も増大しつつあります。このような状況を反映し介護食品のニーズは今後いっそう高まるものと想定されます。そこで、介護食品が利用者ならびに指導される方に円滑に受け入れられ、かつ安心して使用できるような一定の基準を設け、関連する情報提供や普及啓蒙活動等を図ることにより、国民の健康の維持・増進に寄与するとともに業界の健全な発展に資するために2002年4月日本介護食品協議会が設立されました。協議会は、食経験豊かな利用者の「美味しく食べたい」という願いに応えるべく、衛生・安全性、誤嚥の防止は当然のことながら、美味しさ・食べやすさ・使いやすさというものを追求しQOL(クオリティオブライフ・生活の質)の向上に貢献していきたいと考えています。

「ユニバーサルデザインフード」とは

日本介護食品協議会では、利用者が選択する際の目安として、食品を「かたさ」や「粘度」に応じて4段階に区分しました。商品にはこれらの区分とロゴマークを表示しており、それぞれを容易に選択いただけます。ユニバーサルデザインフードは日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただけます。

■ 食品メーカー

アラハタ株式会社
株式会社アクリフーズ
味の素株式会社
大野実業株式会社
いなほ食品株式会社
右手缶詰株式会社
江崎グリコ株式会社
エム・シーシー食品株式会社
カコメ株式会社
株式会社加ト吉
塩田製菓株式会社
キュービー株式会社

コールドバック株式会社
純和食品株式会社
大東乳業株式会社
株式会社大冷
株式会社中村屋
株式会社ニ草
株式会社ニチレイフーズ
株式会社ニチロ
日清オイリオグループ株式会社
日清食品株式会社 中央研究所
日東ベスト株式会社
日本水産株式会社
日本デルモンテ株式会社

ハウス食品株式会社
はごろもフーズ株式会社
株式会社フードケア
株式会社ホテイフーズ
コーポレーション
ホリカフーズ株式会社
株式会社マルハチ村松
明治乳業株式会社
山一商事株式会社
ヤヨイ食品株式会社
雪印乳業株式会社
和光堂株式会社

■ 素材供給メーカー

小川香料株式会社
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
容器・包装メーカー
昭和電工パッケージング株式会社
大日本印刷株式会社
大和製罐株式会社
東洋ガラス株式会社
東洋製罐株式会社
凸版印刷株式会社パッケージ事業本部

2007年9月現在

お問い合わせ



ユニバーサルデザインフード


〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-7-1
有楽町電気ビル北館1213区 (社)日本缶詰協会内

日本介護食品協議会

TEL : 03-3213-4751 FAX : 03-3211-1430 http://www.udf.jp/

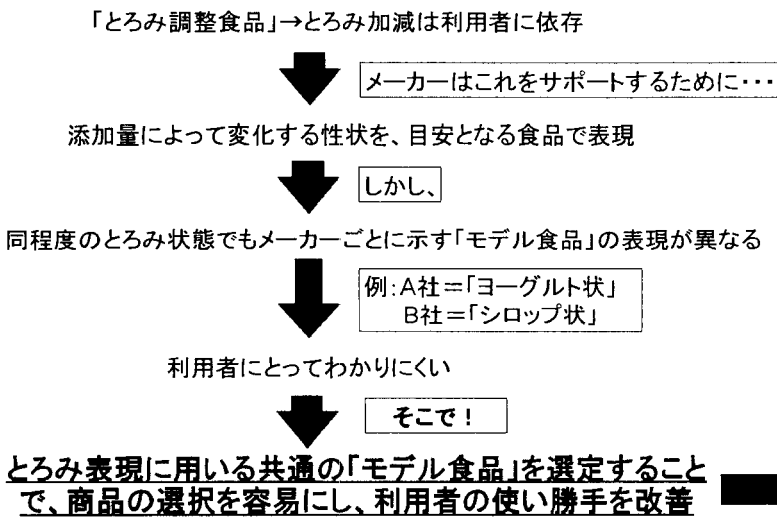
市販とろみ調整食品(とろみ剤)の とろみ表現に適した食品の選択について

—日本介護食品協議会の取り組み—

 日本介護食品協議会
藤崎 享

① 目的

「とろみ調整食品のとろみ表現に適した食品の選択」とは？



第12回 嚥下リハビリテーション学会
テクスチャープロファイル分析(TPA)から得られる「かたさ」および「凝集性」の2次元マッピングの結果、モデル食品として、とんかつソース、コンデンスミルク、ソフトヨーグルト、ケチャップが適当であることを提案。

《研究目的》
① 異なるモデル食品の選定
② 自覚評価と相関性

② 新規モデル食品の探索

(目的): 異なるモデル食品の探索

検討した食品

- からし(2種類)
- 岩のり(2種類)
- トマトソース(8種類)
- チョコレートシロップ(2種類)
- シチュー※1(3種類)
- とろろ※2(2種類)
- カスタードクリーム※2(3種類)
- 調理みそ(7種類)
- トマトピューレ(4種類)
- ピザソース(2種類)
- ホワイトソース※1(2種類)
- デミグラスソース※1(2種類)
- ホイップクリーム※2(2種類)

※1: 20℃及び60℃にて測定

※2: 5℃及び20℃にて測定

《測定機器》

テクスチャーアナライザー
(Stable Micro Systems社製TA-XT2i)

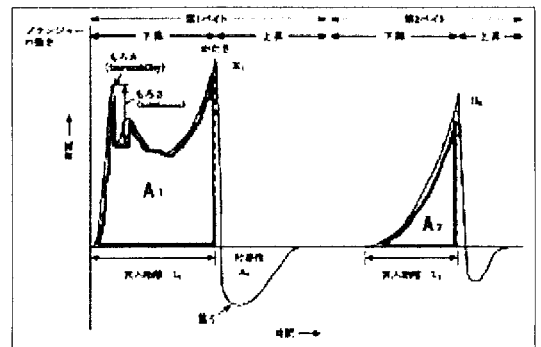
《測定方法》

① 20℃で1時間保温(一部の食品に関しては5℃あるいは60℃で保温)する。

《TPA》

(Texture Profile Analysis)

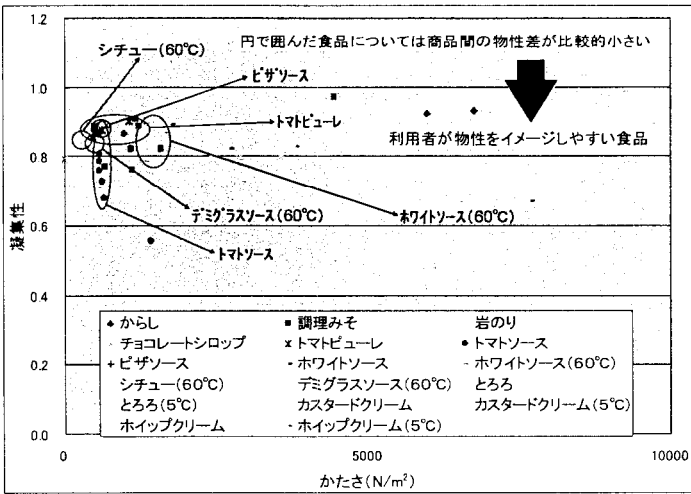
→ 「かたさ」、「凝集性」、「付着性」などを求める分析法



「かたさ」: 一回目の圧縮における最大応力(荷重)。値が大きいほど、かたい。(=H1)

「凝集性」: 一回目の圧縮と二回目の圧縮の面積(エネルギー量)比。値が大きいほど、内部結着力が強い。(=A2/A1)

- ② 試料をステンレス製シャーレ(直径40 mm、高さ15 mm)に充填する。
- ③ 直径20 mmの円柱形プランジャーで2回連続圧縮(圧縮速度: 10 mm/秒、クリアランス: 5 mm)試験する。
- ④ ②、③の作業を3回行い、3回の測定値の平均値を算出し、『かたさ』および『凝集性』を求める。



シチュー(60°C)
デミグラスソース(60°C)
トマトピューレ
ピザソース
トマトソース
ホワイトソース(60°C)

の6種の食品が、商品による物性(かたさ、凝集性)差が比較的小さく、イメージが容易な食品と考えられた。

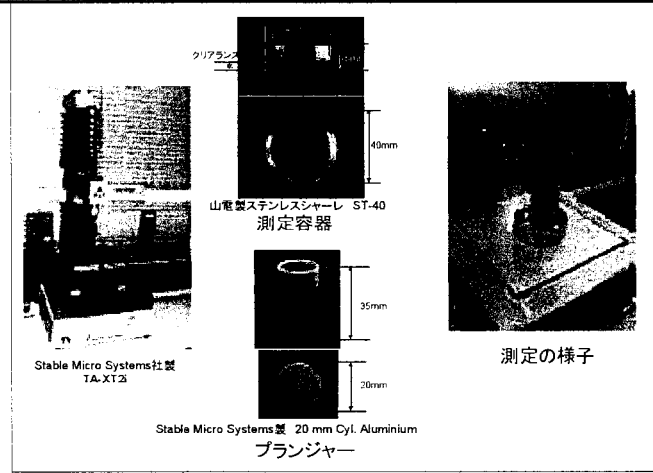
前回提案したモデル食品と今回提案するモデル食品をまとめると

| | かたさの目安(N/m ²) | |
|----------------|---------------------------|-----|
| ポタージュ | 100-200 | I |
| フレンチドレッシング | 200-300 | |
| シチュー(60°C) | 200-350 | II |
| とんかつソース | 250-400 | |
| ソフトヨーグルト | 300-500 | III |
| デミグラスソース(60°C) | 400-600 | |
| トマトピューレ | 450-600 (4種中3種) | |
| ピザソース | 500-700 | IV |
| トマトソース | 550-650 (8種中6種) | |
| ケチャップ | 700-850 | |
| ホワイトソース(60°C) | 1300-1350 | V |
| マヨネーズ | 1800-1900 | |

5区分に分類

④ まとめ

- ① 12品目のモデル食品を選択し、TPAの「かたさ」によって5区分に分類した。
- ② モデル食品の妥当性を官能評価から検証した。



③ 官能評価との関連性

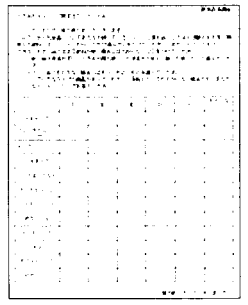
(目的): モデル食品の妥当性の検証

評価方法

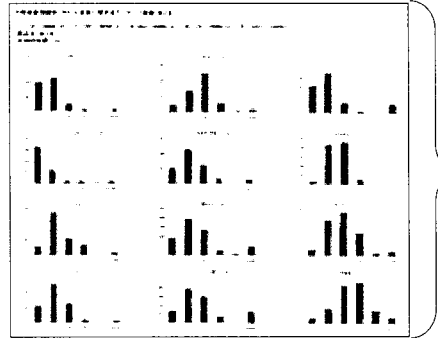
① (I)~(V)の『かたさ』に調製した溶液を用意する。(なお、溶液の調製に関しては、市販のとりみ剤を使用した。)

- (I) 150~200N/m²、
- (II) 250~300N/m²
- (III) 500~600N/m²
- (IV) 700~800N/m²
- (V) 1400~1600N/m²

〈アンケート用紙〉



②各モデル食品(ポタージュ、フレンチドレッシング、シチュー、とんかつソース、ソフトヨーグルト、デミグラスソース、トマトピューレ、ピザソース、トマトソース、ケチャップ、ホワイトソース、マヨネーズ)のとりみ状態をイメージしてもらい、見た目、かき混ぜた感じ、触った感じなどを基準に、最も近いと思われる試料を(I)~(V)から選ぶ。



① 多くの食品においては、機器による物性(『かたさ』)と、官能評価の結果が一致した。
② フレンチドレッシングはやや区分Iに、ポタージュはやや区分IIに寄った意見が多かった。

モデル食品として妥当である



ユニバーサルデザインフード生産統計

日本介護食品協議会

| | | 平成15年(2003年) | | 平成16年(2004年) | | 平成17年(2005年) | | 平成18年(2006年) | |
|-----------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | 数量(トン) | 金額(百万円) | 数量(トン) | 金額(百万円) | 数量(トン) | 金額(百万円) | 数量(トン) | 金額(百万円) |
| 区分 | 1 | 45 | 51 | 56 | 60 | 73 | 79 | 157 | 151 |
| | 2 | 382 | 431 | 376 | 337 | 420 | 402 | 425 | 404 |
| | 3 | 341 | 403 | 425 | 425 | 1,028 | 689 | 1,269 | 1,037 |
| | 4 | 1,423 | 1,157 | 905 | 660 | 1,122 | 827 | 1,593 | 895 |
| とろみ | | 114 | 431 | 246 | 780 | 394 | 1,033 | 566 | 1,490 |
| 合計 | | 2,305 | 2,473 | 2,007 | 2,262 | 3,036 | 3,031 | 4,010 | 3,976 |
| タイプ別 | 乾燥 | 117 | 438 | 247 | 784 | 388 | 1,026 | 561 | 1,483 |
| | 冷凍 | 39 | 39 | 95 | 79 | 650 | 343 | 1,118 | 845 |
| | レトルト | 1,681 | 1,718 | 1,399 | 1,208 | 1,875 | 1,568 | 2,219 | 1,584 |
| | 他 | 469 | 278 | 266 | 192 | 122 | 94 | 112 | 64 |
| 合計 | | 2,305 | 2,473 | 2,007 | 2,262 | 3,036 | 3,031 | 4,010 | 3,976 |
| 販売先別 | 市販 | 435 | 501 | 564 | 626 | 667 | 790 | 684 | 857 |
| | 業務 | 1,870 | 1,972 | 1,443 | 1,636 | 2,369 | 2,241 | 3,325 | 3,119 |
| 合計 | | 2,305 | 2,473 | 2,007 | 2,262 | 3,036 | 3,031 | 4,010 | 3,976 |

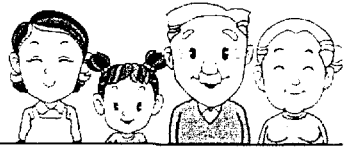
※暦年集計
※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード平成18年(2006年)生産量・金額前年対比

| | | 平成18年(2006年) | | 平成17年(2005年) | | 06/05年対比 | | 06/04年対比 | |
|-----------|------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | 数量(トン) | 金額(百万円) | 数量(トン) | 金額(百万円) | 数量(%) | 金額(%) | 数量(%) | 金額(%) |
| 区分 | 1 | 157 | 151 | 73 | 79 | 216.5 | 190.0 | 281.2 | 250.0 |
| | 2 | 425 | 404 | 420 | 402 | 101.3 | 100.6 | 113.0 | 120.1 |
| | 3 | 1,269 | 1,037 | 1,028 | 689 | 123.4 | 150.4 | 298.9 | 243.9 |
| | 4 | 1,593 | 895 | 1,122 | 827 | 142.1 | 108.2 | 176.1 | 135.7 |
| とろみ | | 566 | 1,490 | 394 | 1,033 | 143.7 | 144.2 | 230.1 | 190.9 |
| 合計 | | 4,010 | 3,976 | 3,036 | 3,031 | 132.1 | 131.2 | 199.8 | 175.8 |
| タイプ別 | 乾燥 | 561 | 1,483 | 388 | 1,026 | 144.5 | 144.5 | 227.3 | 189.3 |
| | 冷凍 | 1,118 | 845 | 650 | 343 | 171.9 | 246.7 | 1,173.3 | 1,075.2 |
| | レトルト | 2,219 | 1,584 | 1,875 | 1,568 | 118.4 | 101.0 | 158.6 | 131.1 |
| | 他 | 112 | 64 | 122 | 94 | 91.3 | 68.4 | 42.0 | 33.5 |
| 合計 | | 4,010 | 3,976 | 3,036 | 3,031 | 132.1 | 131.2 | 199.8 | 175.8 |
| 販売先別 | 市販 | 684 | 857 | 667 | 790 | 102.7 | 108.5 | 121.3 | 136.9 |
| | 業務 | 3,325 | 3,119 | 2,369 | 2,241 | 140.4 | 139.2 | 230.5 | 190.7 |
| 合計 | | 4,010 | 3,976 | 3,036 | 3,031 | 132.1 | 131.2 | 199.8 | 175.8 |



ユニバーサルデザインフード



食品メーカーへのお問い合わせ・通信販売

| 会社名 | 主な商品 | URL | お問い合わせ窓口 TEL(受付時間) | 通販窓口 |
|------------------------|------|--|---|---|
| 株式会社 アクリフーズ | | http://www.aqli.co.jp/ | 業務用営業部 商品開発課 TEL 03-5541-9778 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | |
| 味の素 株式会社 | | | マーケティング本部 開発戦略部 TEL 03-5250-8221 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) | |
| キュービー 株式会社 | | http://www.kewpie.co.jp/ 商品情報・介護食より商品 詳細がご覧いただけます。 ホーム右上にお問い合わせ 窓口がございます。 | お客様相談室 TEL 0120-14-1122 ■受付時間 9時～17時30分 (土・日・祝日は除く) | 株式会社トウ・キュービー 通販販売部 URL www.blueflag.co.jp TEL 0120-0365-18 FAX 0120-200-441 ■受付時間 9時～18時 (日・祝日は除く、Faxは24時間受付) |
| 株式会社 大冷 | | http://www2.dai-ri.co.jp | 商品開発部 E-mail info-kaihatu@dai-ri.co.jp | |
| 株式会社 ニチロ | | http://www.nichiro.co.jp/ | 業務用食品部 TEL 03-3240-6205 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | ニチロオンラインショップ (やさしい素材) URL shop.nichiro.co.jp/ TEL 0120-322-630 FAX 049-280-7155 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日も受付) |
| 日清オイリオ グループ 株式会社 | | http://www.nisshin-oillio.com/ | お客様相談窓口 TEL 03-3555-6812 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | |
| 日東ベスト 株式会社 | | http://www.nittobest.co.jp/ | 営業本部 ホスピタブルメブランド担当 TEL 047-477-2110 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) | 営業本部 宅配係 URL www.nittobest.co.jp/ TEL 0120-917-549 FAX 047-477-3354 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) |

| 会社名 | 主な商品 | URL | お問い合わせ窓口 TEL(受付時間) | 通販窓口 |
|-----------------|------|---|--|---|
| 日本デルモンテ 株式会社 | | http://www.delmonte.co.jp/product/p_oro.html | お客様係 TEL 03-5640-9168 ■受付時間 10時～17時 (土・日・祝日は除く) | |
| ハウス食品 株式会社 | | http://housefoods.jp/ | ハウス食品 お客様相談室 TEL 0120-50-1231 ■受付時間 9時～20時 (但し年末年始は10時～19時) | |
| 株式会社 フードケア | | http://www.foodcare.co.jp/ | お客様窓口係 TEL 042-786-7177 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | |
| ホリカフーズ 株式会社 | | http://www.foricafoods.co.jp/ | ライフケア部 TEL 03-5846-5106 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | 通販課 URL www.foricafoods.co.jp/ TEL 0120-491-084 FAX 025-794-4404 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) |
| 株式会社 マルハチ村松 | | http://www.08m.co.jp/ | マーケティング課 TEL 054-664-1551 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) | 外食用営業部通販課 URL www.08m.co.jp/ TEL 0120-656-008 FAX 054-622-7691 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) |
| 明治乳業 株式会社 | | http://www.meinyu.co.jp/care/index.htm | 明治乳業お客様 相談センター TEL 0120-358-369 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | 明治乳業グループ(株)ナイスデイ URL www.niceday-catalog.com/ TEL 0120-888-157 ■受付時間 9時30分～17時 (土・日・祝日は除く) (土曜のみ15時) |
| ヤヨイ食品 株式会社 | | http://www.yayoifoods.co.jp/index.html | お客様相談室 TEL 0120-841-817 ■受付時間 9時～18時 (土・日・祝日は除く) | |
| 和光堂 株式会社 | | http://www.wakodo.co.jp | 和光堂お客様相談室 TEL 0120-88-9283 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く) | 和光堂ファミリークラブ URL www.wakodo.co.jp/online/ TEL 0120-88-0510 FAX 03-5296-6826 ■受付時間 9時～17時 (土・日・祝日は除く, Faxは常時24時間) |

ユニバーサルデザインフードの情報について



■ ホームページアドレス

<http://www.udf.jp/>

- ユニバーサルデザインフードとは
 - 製品情報
 - 協議会概要
- などのお役立ち情報満載

〒100-0006
東京都千代田区有楽町1-7-1
有楽町電気ビル北館1213区
(社)日本介護協会内
日本介護食品協議会



ユニバーサルデザインフォード

HCR2007

ユニバーサルデザインフォード認知度調査 アンケート集計結果

2007.10.3(水)～5(金)

東京ビッグサイト

日本介護食品協議会

第34回国際福祉機器展(HCR2007)来場者対象
アンケート総数: 948

【属性】

