

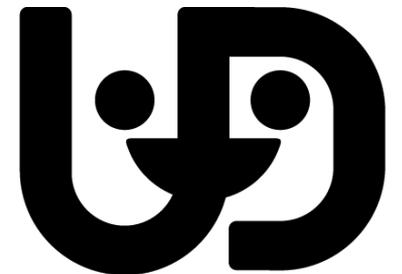
# 日本介護食品協議会と ユニバーサルデザインフードについて



<http://www.udf.jp>

日本介護食品協議会

事務局 藤崎 享 ユニバーサルデザインフード



  
ユニバーサルデザインフード  
第1 容易にかめる



  
ユニバーサルデザインフード  
第2 細くまでつぶせる



  
ユニバーサルデザインフード  
第3 とうみ調整

# 1,750種類

  
ユニバーサルデザインフード  
第3 舌でつぶせる





ユニバーサルデザインフード

■ユニバーサルデザインフード生産統計 (平成26年暦年)

単位：トン、百万円

製品区分	平成26年 (2014年)		13年対比	
	生産量	出荷金額	生産量 (%)	出荷金額 (%)
1	2,865	2,398	136.0	129.3
2	1,413	1,300	119.8	124.0
3	5,476	5,689	109.2	109.3
4	1,954	1,651	106.0	105.5
とろみ調整	2,205	5,465	142.9	143.5
合計	<b>13,912</b>	<b>16,503</b>	<b>119.0</b>	<b>122.4</b>

※本統計は日本介護食品協議会会員企業の「ユニバーサルデザインフード」生産統計です。介護食品全体の市場規模を表すものではありません。

## ■ユニバーサルデザインフード生産量と登録商品数の推移

図1 ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額の推移

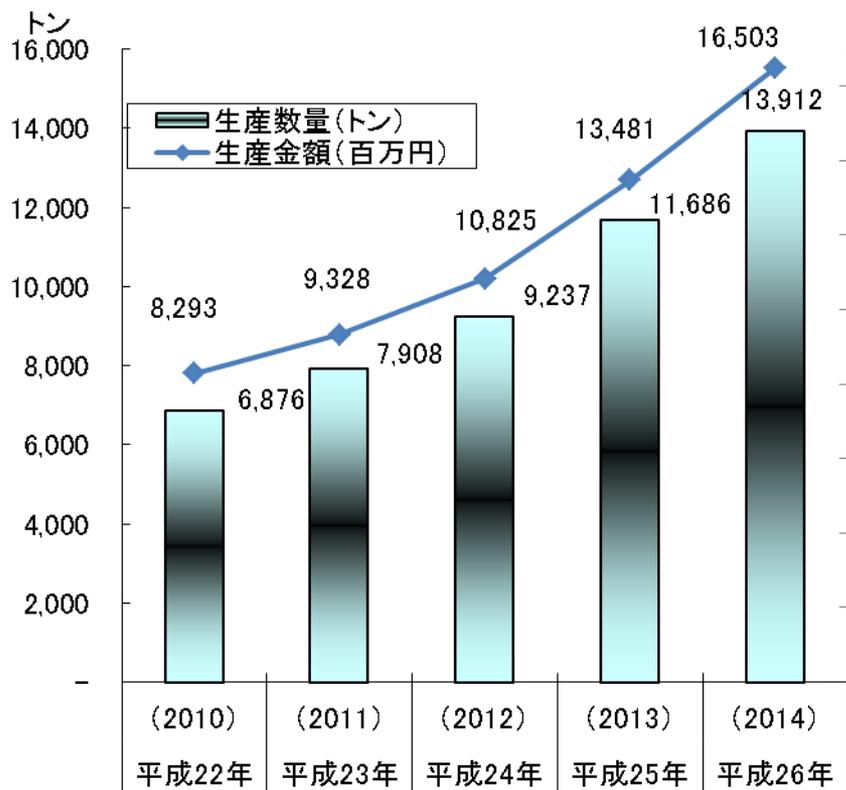
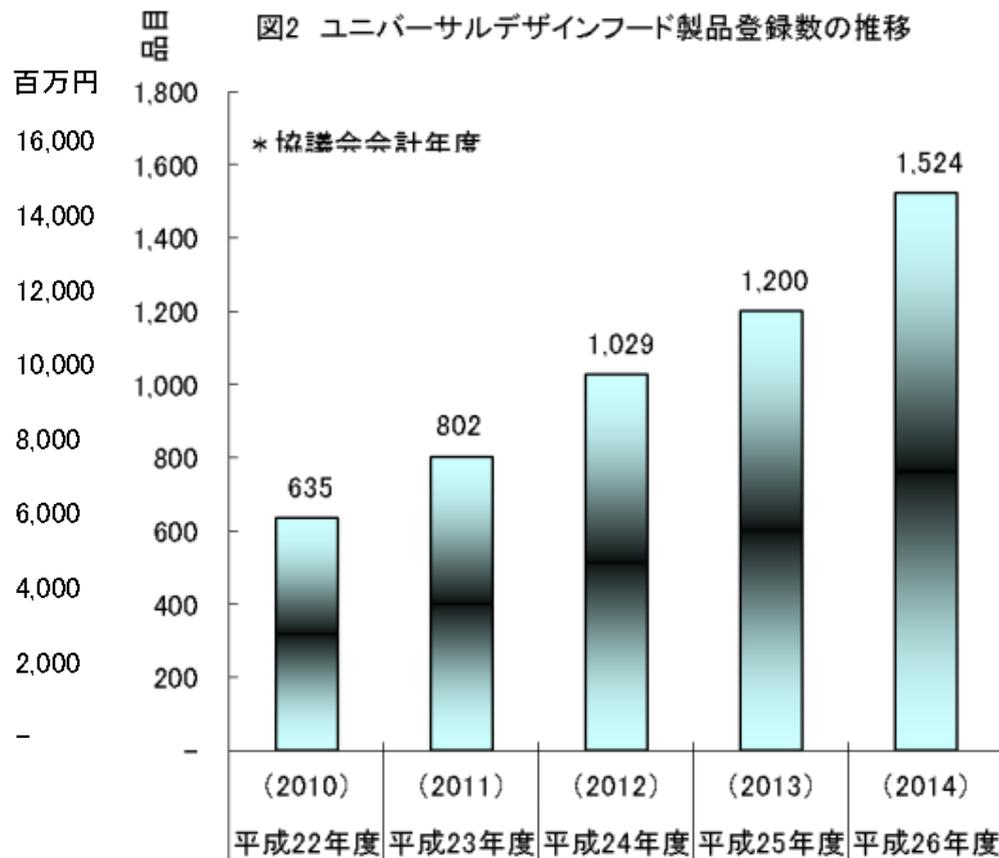


図2 ユニバーサルデザインフード製品登録数の推移



**※会員企業数 現在70社**

## 新宿区のUDF取扱い店舗

- 三徳 新宿本店 新宿区新宿7-26-38 TEL03-3203-3109
- ウエルシア 都庁第2庁舎店 新宿区西新宿2-8-2 東京都庁第二本庁舎 4階TEL03-5320-7541
- ウエルシア 都庁第1庁舎店 新宿区西新宿2-8-1 東京都庁第一本庁舎32階 TEL03-5320-7542
- 京王百貨店 新宿店 8F 京王ヘルシードラッグ 新宿区西新宿1-1-4 TEL03-3342-2111
- ツルハドラッグ 新宿上落合店 新宿区上落合3-8-25 (FLAMPビル1F) TEL03-5338-7410
- くすりの福太郎 市谷柳町店 新宿区市谷柳町37 マーヅ1市谷柳町1階TEL03-5367-9031
- 丸正 総本店 新宿区四谷3-12 TEL03-3357-4381
- 大丸ピーコック 目白店 新宿区下落合3-14-21  
TEL03-3954-0185

## 介護食品の登場と日本介護食品協議会

### 【オーダーメイド時代】

- 1980年代 「誤嚥性肺炎」を契機に「嚥下障害」がクローズアップされる
- ~1989年 経口食として飲み込みやすい食事の開発  
(特養・潤生園、聖隷三方原病院)

### 【介護用加工食品の登場】(高齢化社会→高齢社会→超高齢社会)

- 1991年 トロミアップ (日清オイリオG)
- 1994年 特別用途食品・高齢者用食品表示許可基準 (厚生省)
- 1995年 「高齢社会 (高齢化率14%以上)」へ
- 1998年 レトルト市販用介護食品 (キューピー)
- 2000年 介護保険制度スタート~介護食品市場への参入企業相次ぐ~
- **2002年 日本介護食品協議会設立**
- **2003年 「ユニバーサルデザインフード自主規格」発効 (6月)**
- **2003年 UDFロゴマーク  商標登録完了 (7月)**
- 2007年 「超高齢社会 (高齢化率21%以上)」へ

## 協議会設立とユニバーサルデザインフード

### ■ 協議会が考える「介護食品」とは？

糖尿病者、腎臓病者といった特定の病者向けのものや流動食でもない  
介助なく食事ができるが硬いものは食べにくいといった幅広い方々を対象  
「高齢者用食品」、「シルバーフード」等ネーミングについての心理的抵抗

# 命名：ユニバーサルデザインフード

- ◆ 日常の食事から介護食まで幅広く使える、食べやすさに配慮した食品。
- ◆ 「かたさ」や「粘度」に応じて「区分 1 ～ 4」に分類した食品。
- ◆ 飲み物や食事を食べやすいように調節して利用できる「とろみ調整」食品。



### 【対象】

加齢とともに「かむ力」や「飲み込む力」が弱まった高齢者や  
歯の治療中などで一時的に食事が不自由な一般の方など

多くの方に共通して食べていただけることから、協議会では介護食品の名称を  
「ユニバーサルデザインフード」と命名し、普及を目指す。

## ■ユニバーサルデザインフード区分表

—日本介護食品協議会の具体的な活動成果の一例—

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	細かくてやわらかければ 食べられる	固形物は小さくても 食べづらい
飲み込む力の目安		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
かたさの 目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ）	白身魚のうらごし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し（具なし）
	調理例 （ごはん）				
物性規格	かたさ上限値 N/m <sup>2</sup>	5×10 <sup>5</sup>	5×10 <sup>4</sup>	ゾル：1×10 <sup>4</sup> ゲル：2×10 <sup>4</sup>	ゾル：3×10 <sup>3</sup> ゲル：5×10 <sup>3</sup>
	粘度下限値 mPa·s			ゾル：1500	ゾル：1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

## 第2章ユニバーサルデザインフード試験法

### 1. 試料

製造されたユニバーサルデザインフードを試料とする。

### 2. 物性の測定方法

#### かたさ

試料を直径40mmの容器に高さ15mmに充填し、直径20mmのプランジャーで圧縮速度10mm/secクリアランス5mmで測定する。測定は $20 \pm 2^\circ\text{C}$ で行う。

ただし、測定容器に移すことで物性が変化するもの、測定容器に移せないもの、不定形なものなどは測定に支障が無いことを確認して、クリアランスを試料の厚さの30%として直接測定してもよい。

なお、容易にかめる機能を有する区分1にあつては、素材（固形物）のかたさを直径3mmプランジャーを用いて圧縮速度10mm/sec、クリアランスを厚さの30%として測定し、 $5 \times 10^5 \text{ N/m}^2$ を超えないことを必ず確認する。

#### 測定装置について

直線運動により物質の圧縮応力を測定することが可能な装置を用いること。

#### 物性の測定値の求め方について

測定は5回行い、最大値、最小値を除いた3回の値の平均を測定値とする。

また、複数の固形物を含むものにあつては最もかたい固形物の値とする。

#### 試料の調製について

調製を必要とする試料は製品に表示されている使用方法に従うこと。

#### 粘 度

粘度は、B型回転粘度計を用いて12rpmでローターを回転させ、2分後の示度を読み、その値に対応する係数を乗じて得た値を $\text{mPa}\cdot\text{s}$ で表す。測定は $20 \pm 2^\circ\text{C}$ で行う。

なお、測定は2回行い、その平均を測定値とする。

## ■学会分類2013（食事）早見表（抜粋）

◀割愛▶

コード【I-8項】	名称	形態	他の分類との対応【I-7項】
0	j 嚥下訓練食品j	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすくうことが可能なもの	嚥下食ピラミッドL0 えん下困難者用食品許可基準I
	t 嚥下訓練食品t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水（原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ*のどちらかが適している）	嚥下食ピラミッドL3の一部（とろみ水）
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性、凝集性、硬さ、離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	嚥下食ピラミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II <b>UDF区分4（ゼリー状）</b> <b>*UDF：ユニバーサルデザインフード</b>
2	嚥下調整食2	1 ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	嚥下食ピラミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III <b>UDF区分4</b>
		2 ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつかず、まとまりやすいもので不均質な物も含む スプーンですくって食べることが可能なもの	
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭でばらけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 <b>UDF区分3</b>
4	嚥下調整食4	硬さ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	嚥下食ピラミッドL4 高齢者ソフト食 <b>UDF区分2・1の一部</b>

\*本表は今回の発表用資料として抜粋して作成したものです。使用にあたっては必ず「日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」本文および、学会が提示する「学会分類2013（食事）早見表」のオリジナルを参照してください

## ■統一された表現を用いる

◆各社とろみ調整食品のとろみ状態や、モデルとなる食品について、「粘度」、「堅さ」、「凝集性」などを計測し、各社商品のとろみ具合との比較を行った。

◆結果、下記の結論を得たので、これをもとに運用細則をまとめ、自主規格化を目標にガイドラインを作成。各社商品での運用を開始している。

## 【とろみの目安の表示例】

とろみの強さ	++++	+++	+++	++++
とろみのイメージ	フレンチ ドレッシング状	とんかつ ソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安	← 1g →		← 2g →	
			← 3g →	

水・お茶100mlあたり

◆表示例。この表記方法を基本に各社で統一した表示をおこなっている

# UDF商品への表示例



メニュー注目!

表示例1

ユニバーサルデザインフード

区分3

舌でつぶせる

区分数値

区分形状

表示例2



ユニバーサルデザインフード

区分3 舌でつぶせる

