

第16回 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会出展報告

酷暑のなか9月3、4日に新潟の朱鷺メッセにおいて第16回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会（会長：日本大学歯学部 植田耕一郎教授）が開催された。来場者数6,000人と広い会場は参加者で埋まり、その人に応じた食べやすい食形態への関心の高まりが感じられた。

そのなかで日本介護食品協議会は、例年同様企業展示コーナーへ出展したほか、とりわけ今回は、技術委員会にて検討を行ってきた「ユニバーサルデザインフード（UDF）試験法の検証」をテーマにポスター発表を行った。

UDF 試験法の汎用性が明らかに

病院や在宅で嚥下困難を有する患者がどのような食事をとればよいか、まだまだ病院によってまちまちであり、在宅では自己流な部分が多い。ユニバーサルデザインフード（UDF）は、日常の食事から介護食まで幅広く誰でも利用可能な食品で、消費者が選びやすいように「かたさ」や「粘度」の基準により4区分に分かれている。ポスター発表ではUDFの「かたさ」について、測定方法の検証を行った結果を発表した（演者は藤崎事務局長）。UDFの試験方法は、基本的に旧特別用途食品の「高齢者用食品」測定方法に準拠して決められているが、測定温度、プランジャー直径と圧縮速度、測定に用いる容器等に規定があるものの、プランジャーの材質や高さ、測定機器のメーカーには規定がなく、また、指定の容器に移して測定できないものについては例外の測定方法も認めている。そこで、今回はこの規定外の測定条件での「かたさ」測定値への影響を検証するため、食品モデルとして適切な試料（寒天や増粘剤）を選択し、UDF区分1～4となるよう添加量を調整してその違いをみることにした。検証した項目は、①プランジャーの違い（材

質・高さ）、②測定機器の違い、③試料の高さの違い、④容器直径の違いの4項目とした。結論として、一部測定値に差はみられたものの、この差はUDF区分規格（かたさ物性値）の広さに対してはわずかなものであり、現行のUDF試験法は汎用性の高い方法であることが確認された。

会場からはUDF試験方法は何故もっと細かい基準にしないのかという質問があったが、藤崎氏は「物性測定は、一定の測定基準をもとに協議会会員企業おのおのや任意の機関などで行っている。このため、例えば測定機器などの条件が仔細に及ぶと、機関ごとの測定に支障をきたす場合もあるため、結果に有意差が認められない範囲で測定基準にはある程度の汎用性を持たせることも必要であると考えられる。今回、UDFの測定方法について汎用性の高さが再確認されたことは有意義である」旨回答した。

UDFの認知度をいかに上げるか

日本介護食品協議会の企業展示ブースには医療、看護、リハビリテーションなど摂食・嚥下に関わる専門職種の方々が多く訪れた。協議会が行った来場者へのアンケート調査の結果、UDFの認知度については約74%が「知っていた」と回答し、「知らなかった」は26%にとど



写真1 ポスター発表



写真2 展示ブースでの様子

まった（一般消費者の認知度については10%未満と少ない）。中には、「限られたスーパーにしか置いていないように感じている、もっと身近に買えるようにしてほしい」とか「例えばピラミッドのように分かりやすい図で示して欲しい」との声があった。

会員企業のブースには、おすし屋さん風のカウンター仕立てや、まるでデパ地下の試食コーナーのようなイメージでカラフルなレイアウトが多かった。今までの介護食、とろみ食のイメージを超えたおいしいような食事が求められ、会員企業もそれを目指している努力が感じられた。

嚥下調整食

また、学会総会において、今までの「嚥下困難食」は、「嚥下調整食」という名に統一されることが決まり、嚥下調整食の略語として「嚥下食」という名称も使ってもよいこととなった。そのほか、ポストコングレスセミナーでは日本女子大学 大越ひろ教授から、「とろみ調整」や、「嚥下調整食」に関して、物性の調整を行うことを、その食事のテクスチャーを調整するという意味合いから「テクスチャー・モデファイ」と呼んではどうかと提案があった。現場においても、学術的にもますます「嚥下調整食」に力を入れて取り組む姿勢が強くなっている。

今後はUDFの認知度を専門職以外の一般の方々にも

広め、もっと身近に、利用したい人の手の届くところへ普及することが重要である。そのためにも企業会員を増やし、協議会が一丸となって取り組んでいく必要性を感じた。

（協力：食生活ジャーナリスト 平川あずさ）

【会議、催事等の予定】

10月7日(木) 第1回UDF試食会（日清オイリオグループ・テストキッチン）

10月15日(金)～16日(土) 第2回理事会（村上屋旅館・魚沼市）

10月18日(月) 第3回ホームページWG（缶詰協会会議室）
第4回普及委員会（缶詰協会会議室）

10月19日(火) 第4回自主規格分科会（缶詰協会会議室）

10月20日(水) 第3回容器包装研究会（缶詰協会会議室）

【UDF商品登録状況（529品目・8月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	0	2	0	48	50
冷凍食品	64	20	203	7	0	294
常温食品	10	28	93	54	0	185
合計	74	48	298	61	48	529

【会員の異動（8月）】

加入（1社）田中ビジネスサポート(株)
計44社（8月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。
協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階（社）日本缶詰協会内

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

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