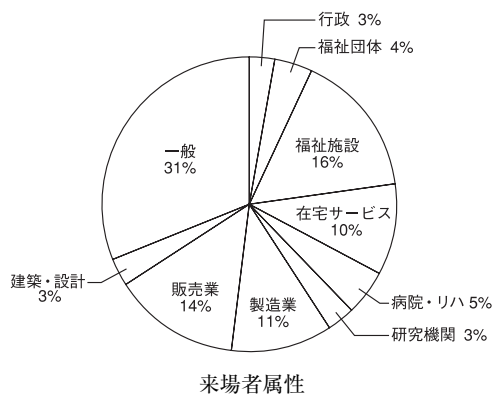


## H. C. R. 2010報告

9月29日（水）～10月1日（金）、東京ビッグサイトにおいて第37回国際福祉機器展（H. C. R. 2010）が開催された。3日間の来場者数は延べ119,451人（前年対比110.7%）であり、高齢社会における介護や福祉機器に関する高まりが一層感じられた。

日本介護食品協議会は、例年同様、会員企業6社とともに共同出展した。また、とりわけ今回は主催者特別企画の「福祉機器開発最前線」コーナーにて「ユニバーサルデザインフード」をテーマの一つとして取り上げていただき、同企画スペースではUDF展示やユニバーサルデザインフードについての講演を行うなど、主催者はもとより来場者から多くの注目を集めた。



## 介護される時代からアシストを受けて自立する時代へ

高齢者・障がい者の自立と介護を支援する福祉機器は現在さまざまな場面で日常生活に浸透してきている。特に、昨今では人間工学やセンサー技術の導入など最新のテクノロジーを活用した福祉機器の研究開発が盛んに進められ、さまざまな可能性が広がってきているようである。場内では、介護用ロボットスーツが注目を集めていたが、これは、介護者にとっては介護作業の軽減に、被

介護者にとっては歩行の補助など自助具として使用できるというものであった。

介護食品の分野についても、現在多くの企業が参入をはじめており、多くの商品が投入されている。民間の調査機関によると、市場規模は年率10%に近い伸び率で推移しており250～300億円に達するとみられている。この急速な拡大が示す通り多くの食品メーカーでは、今後ますます増加が見込まれる介護食品の需要に対して、開発に積極的に取り組み供給を増やそうとしている。会場には、今回も協議会ならびに会員企業が出展したが、そこでは「介護食」という言葉は使わずに、「やわらかいお食事」という表現を使っていた企業もあったのが印象的であった。これは、食べる側を尊重し、食事は本来楽しいものだという概念に立ち返ったアナウンスとみられる。また、とろみ調整食品を展開する企業が多く見られたが、これに関しては高齢者や摂食障がい者に対して、とろみ調整食品特有の味を感じさせないように味に配慮したものや、見た目のクリア感を変えずにおいしそうに見える工夫など、各社が工夫を凝らし豊かな食を供給するものが多くみられた。

## UDFの必要性はより身近に

日本介護食品協議会のブースには医療、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や介護について勉強中の学生、また、被介護者本人やその家族などが多く訪れた。これらの方々には、実際の食事作りや介助、またそれを指導する立場の方々で「UDFはどこに行けば買えるのか」、「最近主人がむせるのでどんなものがあるのか見に来た」、「訪問看護の方に進められたので勉強に来た」などが主な来場の動機となっている。

協議会では、「日常生活用品（食事）」ゾーンの「日本介護食品協議会」ブースにて会員企業6社と共同展開を行った。このうち、常温業務用に注力するメーカーでは、UDFの売り上げが前年対比10%増となったとのことであったが、介護用途の食品として同社商品としての認知



展示ブースでの様子

は進んではいるものの、「UDF」の浸透はまだ不十分な面もあり、今後一層の訴求が課題と語っていた。とろみ調整食品の新商品を携えて臨んだメーカーでは、お茶用のとろみ調整食品をアピールしていた。同社では、と

ろみ調整食品を使うと、「お茶の味が変わってしまう」との声から、とろみ調整食品特有の味と香りを低減し、お茶のおいしさをそのまま味わうことをこの新商品で実現させた。とろみ調整食品をメインに展開するメーカーでは、業界初の1gスティックの商品として簡単に適度なとろみがつけられることを会場でアピールした。来場者の問い合わせはとろみ調整食品に関するものが多くみられ、同商品の認知度は高いとの印象を受けた。

独自ブースで展開した会員企業も多かったが、そのうち冷凍UDFを扱うメーカーでは、冷凍食品で栄養サポートができることを謳っている。同社では、今まで業務用商品の展開として施設を通して在宅介護者へ情報発信を行っていたが、最近では、在宅向け商品の開発・販売を開始した。例えば、利用者の中には「フライドチキンが食べたい」といったニーズもあることから、かむ力が弱まった方でも食べられる揚げ物シリーズを4月から販売している。これは、油調理が済んでいるため温めるだけで、てんぷらやフライなどが食べられる画期的な商品となっている。UDFと口腔ケア用品を扱うメーカーでは、おいしい食事をとるために口腔ケアが重要であるという点に着目し、口腔ケア用のウェットティッシュの紹介にも注力していた。市販用UDFの最大手のメーカーでは、UDFをより身近な食品として感じて欲しいと、2010年秋からパッケージを全面的にリニューアルした。ポイントは、区分ごとに色を分け、UDFマークも以前より大きく表示したところとなっている。また、さ

らに多くの人に利用してもらえるようにと商品当たりの小売価格も引き下げるなど、市販用UDFの展開を積極的に実施している。ほか、同社では健常者に対しても歯の治療後の一時的な利用や、レトルト食品の特性も生かした非常食としての利用も同時に提案している。

高齢化の波がやわらかい食事やとろみ調整食品のニーズを高めている中、ユニバーサルデザインフード、および会員企業各社の社会的役割は今後ますます大きくなると感じた。(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】

11月6日(土)～7日(日) 訪問介護サミット2010(日本教育会館・千代田区)

11月15日(月) 第59回技術大会(ホテルコスモスクエア国際交流センター・大阪市)

11月30日(火) 介護食セミナー(愛国学園短期大学・江戸川区)

### 【UDF商品登録状況(552品目・9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	69	28	209	11	0	317
常温食品	10	28	93	54	0	185
合計	79	56	304	65	48	552

### 【会員の異動(9月)】

加入(1社) 三菱樹脂(株)  
計45社(9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/>