

## 第5回食介護研究会レポート

「食介護のめざすもの」をテーマに、「食介護研究会第5回学術大会」が平成22年12月4日（土）、食介護研究会と国立健康・栄養研究所の共催により日本歯科大学富士見ホールにおいて開かれた。穏やかな小春日和のなか、全国から、管理栄養士、歯科医師、食品メーカーなど200名を超える参加があり、超高齢社会における「食介護」への関心の高まりが感じられた。協議会は、企業展示コーナーに出展した。

## 食介護研究会について

食介護研究会の概略は以下の通り。

### ①食介護論について

食介護論は、手嶋登志子氏（同会代表幹事・浜松大学教授）が提唱。下記の通り定義されている。

「食介護」とは、高齢者が人として尊重され幸せに生きていくために、食を通してよりよい栄養状態や生活の質（QOL）を維持・向上できるように支援していくことである。このためには単なる食事の介助ではなく、高齢者が個々に保有する食文化や食習慣なども含まれた食環境を包括的に理解・把握することが必要である。そのうえで「口から美味しく食べられる食によって、高齢者を全人的に介護・支援しようとするもの」

### ②食介護研究会について

食介護論の理念を基礎に、手嶋氏の呼び掛けにより医師、栄養士、関連食品企業等によって構成。その目的に「高齢者への介護として、「口から食べること」を目指し、各領域の専門家やその他食介護に関わる多職種の人たちと学際的な研究を行う。また、食形態の検討を行い、食介護にかかわる用語の基準化と普及を目指す」ことを掲げている。生い立ちについては、第12回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会にて開催された交流会「食事のクオリティを嚥下食ピラミッドで基準

化する」が契機となっている。白熱した交流会は制限時間もあり、いささか消化不良のまま閉じられたが、さらに討論を深める機会を創出すべく、手嶋氏の呼びかけにより開催されることとなった。第1回目は「摂食・嚥下を考える研究交流集会」として、フォーラム形式で開催された。以降、フォーラムは研究会として昇華・組織され現在に至っている。

### ③学術大会について

食介護研究会学術大会は、摂食・嚥下の問題点や、栄養士、介護福祉士、看護士、医師、歯科医師などの多職種連携の問題、摂食・嚥下の栄養教育などをテーマに回を重ね、この度5回目となった。

## 第5回学術大会

今回の学術大会は、「基調講演」1題、「特別講演」1題、「講演」3題および演者らによる「総合討論」で構成された。以下、概要。

基調講演は、「食物テクスチャーの可能性と限界」をテーマに、今回大会長をつとめた大越ひろ氏（日本女子大学家政学部教授）により行われた。講演概要は次の通り。

「摂食機能が低下した高齢者の状態によって、好ましいテクスチャーは異なる。おいしさと安全な食事を実現するうえでテクスチャーの限界もあり、そこには食介護の視点が必ず必要となってくる」。

特別講演は、社会福祉法人小田原福祉会・時田純氏による「最後まで口から食べて人生の終わりを支える介護」が演題。自身の長年の介護食研究の成果と、高齢者に寄り添うために必要な献身について講演、会場に感動をあたえた。

他、東京大学医学部耳鼻咽喉科・二藤隆春氏「医療現場からの食介護－耳鼻咽喉科医の立場から－」、岐阜保健医療短期大学リハビリテーション科・太田清人氏「食介護におけるリスク管理－理学療法士の立場から－」、(独)国立健康・栄養研究所栄養教育プログラム・齋場直

美氏「食育推進と食介護－管理栄養士の立場から－」の3編について講演があった。

総合討論では、大越氏、渡邊昌氏（社生命科学振興会理事長）の両名が司会をつとめた。パネラーは同日の演者4氏。まず、渡邊氏の投げかけから開始された（以下、○印は司会）。来場者も交えた討論の様子は以下の通り（●印）。

○高齢者の低栄養問題を解決するためには、高齢者がいきいきと生活できる環境づくりが大切である。いくら栄養に配慮しても生きる意欲がわくような食事でなければ尊厳が守られない。現在では、栄養面から胃ろう造設が普及しているが、

●病院へ入院し施設へ帰ってくる利用者のほとんどが誤嚥防止のために胃ろうを造設している。低栄養にならないためには適正なエネルギーを決めることが重要である。誰にでも計算できる体重×0.3単位（1単位を80kcal）を目安にすると、一般食のみならず、一般食が食べられない患者にも栄養剤で対応するのに有用だ（増田邦子氏・特別養護老人ホームしゃんぐりら）。

○このまま高齢者が増えていけば特別養護老人ホームに入れないお年寄りが増えてくるが、

●現在70歳以上の高齢者は自分の家にいたいと思う人がほとんどであるが、ホームに来る老人はホームで最期をむかえるということを感じてきている。ホームに入りたいと思っているのは本人ではなくて家族というケースが多いので、これからは介護する家族をフォローする体制作りがもっとも重要になってくる（時田氏）。

○UDFはやわらかい食形態だけで4区分あり、本人と介護する人、それと家族みんなが食べられるやわらかい食品となっている。今後の介護市場ではますます需要があると思われるが、

●嚥下調整食については、国の基準と現場での使いやすさとは乖離があるように感じている（別府茂氏・同会監事 ホリカフーズ株）。

○国の基準と業界自主規格とあるが、メーカーが使いやすいのはUDFのような自主規格であるとしても、介護食品を作っている全企業が加入しているわけではないの



総合討論

でその点はこれからの課題だ。

【平川所感】UDFは、手軽で簡単に使える食品であり、介護する人も助け、介護される人にも安心な規格を設けていることから、協議会会員企業の社会的貢献度は大きい。今後は介護食を提供するすべての企業が会員になることを目指し、さらにおいしい介護食の開発と内容の充実が期待されている。

（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】

2月22日(火) 第4回10周年事業ワーキンググループ  
(缶詰協会会議室)

2月24日(木) 第7回自主規格分科会 (缶詰協会会議室)

### 【UDF商品登録状況 (568品目・12月末現在)】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とりみ調整	合計
乾燥食品	0	0	2	0	48	50
冷凍食品	73	29	215	10	0	327
常温食品	10	28	98	55	0	191
合計	83	57	315	65	48	568

### 【会員の異動 (12月)】

計45社 (12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

TEL03-5256-4801 FAX03-5256-4805

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