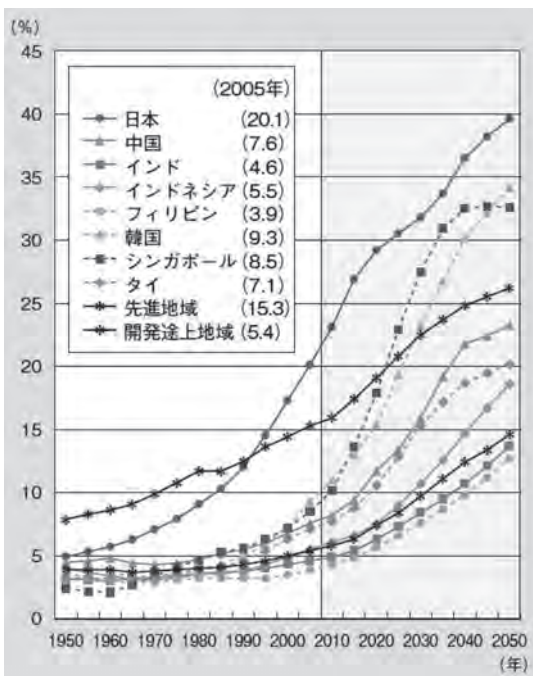


韓国の介護食品への取り組み

【韓国の高齢化状況】

我が国では、現在すでに「超高齢社会（総人口に占める高齢者比率が21%以上）」に突入していることは既知のことで、これは平成22（2010）年には23.1%に達しています。今後も総人口が減少するなかで高齢者が増加することで高齢化率は上昇を続け、平成67（2055）年には40.5%に達し、国民の2.5人に1人が65歳以上の高齢者となることが推計されています。平成12（2000）年には介護保険制度がスタートしていますが、今後、高齢者施策

アジアの高齢化率推移



資料：UN, World Population Prospects: The 2008 Revision

注1) ただし日本は、2005年までは総務省「国勢調査」、2010年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口（平成18年12月推計）」の出生中位・死亡中位仮定による推計結果による。

2) 先進地域とは、北部アメリカ、日本、ヨーロッパ、オーストラリア及びニュージーランドからなる地域をいう。開発途上地域とは、アフリカ、アジア（日本を除く）、中南米、メラネシア、ミクロネシア及びポリネシアからなる地域をいう。

*平成23年版高齢社会白書から抜粋引用

の整備拡充がますます重要になっています。

ところで、このような高齢者比率の高まりは我が国だけなのでしょうか。実は、アジア諸国においても同様で、今後急速な高齢化が進むと推計されています。特にお隣の韓国においては、我が国を上回るスピードで高齢化が進行し、平成17（2005）年に9.3%であったものが平成67（2055）年には34.2%にまで達すると見込まれています。

【増える問い合わせ】

このような背景の中、協議会の活動を通じて感じるのですが、福祉や介護食品関連の各種催事に出展する機会がある中、韓国、中国、台湾などアジアの国や地域より多くの方々がお見えになっていることに気づきます。それらの国々では我が国の高齢者事情を鑑みて、今後自国にも必要になるであろう社会的仕組みのあり方や介護関連商品を熱心に調査・研究されているとのこと。協議会事務局にも、2～3年前より韓国の学生さんや食品企業の方々から我が国の介護食品の仕組みや市場性などについての問い合わせや訪問を受ける機会が増えています。本年では2月に介護食品を研究している同国の大学教授と食品企業の方が、5月には同国のテレビ局が介護食品をテーマにした特別番組制作のため来日し、ユニバーサルデザインフードについてお話しする機会がありました。

【韓国からの講演依頼】

そのような折、以前訪問を受けた韓国中央大学のパク教授より、同国にて開催される「韓国介護食・嚥下食シンポジウム」にてユニバーサルデザインフードについての講演依頼を受け、急ぎよ渡韓する機会を得ました。韓国では、将来必要になるとみられる介護食品のありかたや規格などの仕組みづくりについて産官学で本格的に検討を開始するところで、まずは、世界的にも先駆的な事

例のある我が国の介護食品の仕組みを紹介してほしいとの意向でした。同シンポジウムへは、日本歯科大学教授・菊谷武先生とともに出席・講演することが決まりました。

催事名：韓国介護食・嚥下食シンポジウム（高齢親和食品産業活性化計画）

日時：平成23(2011)年5月25日(水) 13:30～18:40

場所：韓国ヤクルトホール（ソウル市）

主催：韓国中央大学，韓国保健産業振興院（KHIDI）

後援：韓国食品医薬品安全庁（KFDA），韓国食品医薬品安全評議院（KFDA）

来場者数：約150名

来場者属性：官庁関係，関係団体，大学関係，栄養士等，食品企業 他，報道関係者

菊谷先生は「What is dysphagia?」の演題で、嚥下障害についてその定義や障害状態に対して、内視鏡などの有効な評価・確認方法の紹介を柱に、「介護食」については「食べる人の状態にあった食事が可能。食事内容指導の有効なツール」と、その有用性を説明されました。協会の演題は「日本介護食品協会とユニバーサルデザインフードについて」で、日本の高齢化事情とこれに伴う介護食品の登場，協会設立の経緯，UDF自主規格（食品業界の作った自主基準）について、国の扱う特別用途食品との違い，高齢者の身体特徴と介護食品利用の意義，今後の展望・課題などを説明しました。会場からは、製品の申請と認可について、栄養への配慮についてなど活発な質疑を受けました。

고령친화식품산업 활성화방안

• 일시 / 2011년 5월 25일(수) 13:30~18:10
 • 장소 / 대한국야쿠르트 대강당
 • 주최 / 한국보건산업진흥원, KHIDI 한국보건산업진흥원
 • 후원 / KFDA 식품안전관리원, KFDA 식품안전관리원

시간	행사 내용	연자
13:00~13:30	등록	
13:30~13:35	개회	개회사 김소일 단장(진흥원) 축사 리영경 교수(연세대)
13:35~13:55	고령친화식품의 제외국 제도 및 제품 개발 현황	신원선 교수(한양대)
13:55~15:25	What is dysphasia?	Prof. Kikutani (The Nippon Dental University)
15:25~15:40	휴식	
15:40~16:40	Japan Nursing Food Association and Universal Design Food.	Mr. Fujisaki / Executive Director (Japan Care Food Conference)
16:40~17:00	질의응답(일본연사 발표내용)	
17:00~17:20	우리나라의 고령친화식품산업 발전방안	우희동 연구원(진흥원)
17:20~17:40	국내 고령친화식품 현황 및 기준규제 설정방안	박기환 교수(중앙대)
17:40~18:10	도론 및 질의응답 - 주제발표자 - 토론자 직업영 박선희 과장 한국야쿠르트 신영규 교수 한국소비자연맹 이말기 부회장 대성원 조규원 팀장 한국해리탈푸드 오동휘 팀장	이종근 팀장(진흥원)
18:10	폐회	

찾아오시는 길
 한국야쿠르트 대강당
 찾아 오시는 길 ▶ 클릭

문의
 중앙대학교 생명환경연구원 031) 670-4704 이메일 gysco@nhamail.net
 한국보건산업진흥원 식품안전지원팀 043) 713-8447 이메일 whd23@khid.or.kr

프로그램포스터



菊谷先生(右)と



講演の様子

【UDF をお手本に】

我が国の介護食品市場規模は、食品企業大手からベンチャーまでが参入し、年率10%を超える勢いで増加、現在250~300億円と推計されています。今後は認知の向上、利用対象の増加でさらに市場規模は大きくなるとみられています。

韓国でもすでに介護食品は販売されていますが、これは日本からの輸入がほとんどであり、3億円に満たない市場とのことです。当然市販はされておらず、すべて業務用（病院）扱いです。今回、ソウル大学病院を訪れる機会がありましたが、院内の売店でやっとなり調整食品を見つけました。

我々は、これまでに例のない超高齢社会をいち早く経験し、試行錯誤を行いながら種々の問題に取り組んでいるところです。そんな中、日本の介護食品の考え方は先駆的な取り組みであり、ユニバーサルデザインフードの仕組みづくりは特筆するものでしょう。しかし、この新たな局面には「お手本」がなかった故、必然的に多くの考え方が発生・存在し、一方では混沌とした面があるこ



ソウル大学病院売店にて
(下段右がとろみ調整食品。上段は流動食)

とも否めません。

韓国での介護食品の検討は始まったばかりです。ぜひ、ユニバーサルデザインフードを参考に、利用されるすべての人にわかり易い仕組みを作っていただきたいです。

参考資料：平成23年版 高齢社会白書

【会議、催事等の予定】

7月12日(火) 第10回定期総会、平成23年第1回理事会、記念講演（演者：大越ひろ氏・日本女子大学家政学教授）於：ホテルメトロポリタンエドモント（飯田橋）

【UDF 商品登録状況（635品目・5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	53	55
冷凍食品	76	29	264	10	0	379
常温食品	12	28	105	55	1	201
合計	88	57	371	65	54	635

【会員の異動（5月）】

退会（2社）天野実業(株)、(株)ホテイフーズコーポレーション

計44社（5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/>