

とろみ調整食品をめぐる最新の学会の動きと協議会の「とろみの目安」について

とろみ調整食品における協議会の取り組み

日本介護食品協議会では、いわゆる介護食品について、「ユニバーサルデザインフード」（以下、UDFという）の基準を作成し、賛同する企業とともにその物性や表示事項について統一を図ってきた。これはすべて利用者の利便性向上を考えてのことである。

このうち「とろみ調整食品」については、その利用度からかねてより病院や施設、在宅を問わず多頻度で使用されているが、製品への表示事項が企業によってまちまちであるという課題を負っていた。これに対し、協議会ではUDFの自主基準と同様に、とろみ調整食品についても表示事項の統一を図り、現在これを運用している（缶詰時報 Vol. 89, No. 9）。

とろみ調整食品をめぐる学会の動き

本業界に関連する主要な学会として、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会があるが、同学会では今般、嚥下調整食特別委員会を設置し、現在「医療現場にて使用される食品群」について、UDFを含め、複数の基準や呼称の存在による医療現場等での混乱を改善するため、統一名称や段階的な食事の基準作りを進めている。この結果、学会では統一名称（総称）として「嚥下調整食」（略称嚥下食）を採用することとし、学術大会や学会誌において「嚥下調整食基準試案（嚥下調整食5段階）」を公表・提案している。同案はUDFをはじめ複数の基準を横断的に参照できるよう配慮し作成されていることから、今後これをもって基準や呼称の共通化が図られることが期待されている。さらに、「とろみ調整食品」においても上記食品群と同様に、とろみの状態の表現や物性測定方法が多く存在しており、協議会会員企業が準用している「とろみ表現に関する自主基準」を除いては、やはり

全国的に統一した基準は存在しない。そこで、同学会では嚥下調整食の整備と同時に、今回、とろみ調整食品についても「とろみの3段階試案」として、「とろみ状態による呼称」や「物性測定方法」の統一基準案を作成し、現在、公表（パブリックコメントの請求）を行っているところである。





協議会の「とろみのイメージ」モデル食品決定経緯

協議会では、平成17（2005）年12月より「とろみ調整」の表示に係る諸事項についての統一規格の検討を実施し、その結果を表示ガイドラインとしてまとめ、平成20（2008）年10月より運用を開始している。現在では、会員企業の商品は同規格に基づいて表示されており、「とろみのイメージ」を示す用語についても、病院や施設、在宅において混乱なく利用されている。

そこで今回は、とろみ調整食品の使用にあたり、利用者がイメージを共有するために役立つ「とろみのイメージ」について、協議会で検討した経緯を特に取り上げてみたい。

とろみ調整食品は、従来よりヨーグルトやハチミツなどを例に、その添加量による状態を商品パッケージに表現していたが、例えば同様の状態を表す場合においても企業によってその表現例が異なるなど、利用者にとって共通のとろみ状態のイメージを促すことが難しいものとなっていた。そこでまず、協議会会員企業のとろみ調整食品約30アイテムについて「かたさ」と「凝集性」を測

【とろみの目安】

とろみの強さ	++++	+++	++	+
かたさの目安 (N/m)	~ 200	200~ 400	400~ 700	700~
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 →	

協議会の「とろみ目安」表示例

定した。次に、100種類程度の「とろみのイメージ」の対象となる食品（以下、モデル食品という）の「かたさ」と「凝集性」を測定した。得られた「かたさ」と「凝集性」について二次元マッピングを行い、とろみ調整食品との整合性が見られるモデル食品の絞り込みを行った（凝集性の数値幅についてはとろみ調整食品の実測範囲となる1.0~0.8程度とした）。なお、「かたさ」を基準項目とすることの妥当性については、事前に検証を実施した*。

「とろみのイメージ」に用いたモデル食品の選定は、利用者に分かり易く（なじみのある）、状態をイメージしやすい食品であることを前提に選出した。ここで抽出したモデル食品については、平成19（2007）年の第13回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会学術大会の来場者を対象にアンケート調査を実施し、その妥当性を確認した。方法は、各モデル食品と同等のかたさの「モデル溶液」を調製し、回答者にその場でその溶液をスプーンにて攪拌等をしてもらい、ポタージュ、フレンチドレッシング、シチューなど、選出した12種類のモデル食品への合致具合を確認するものとした。

この結果、252名分の有効回答を得たが、妥当性のあるモデル食品として、ポタージュ、フレンチドレッシング、とんかつソース、デミグラスソース、ソフトヨーグルト、ホワイトソース、マヨネーズといったサンプルが抽出された。しかし、温度によって状態が変化するものや、加工食品のみでなく手作り（料理）されるケースが多いもの（ポタージュ、デミグラスソース、ホワイトソース）、呼称が一般的でないもの（ソフトヨーグルト）等については、調理状態や個人の価値観によって「とろみのイメージ」に乖離が見られることがあるため、既製品として、メーカーによる差が比較的少ない調味料を選択・採用することとした。これにより、最終的には「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」を「とろみのイメージ」として決定した。なお、採用したモデル食品に「状」という言葉を加えているが、これによりイメージ範囲が広がり、利用者の感覚のずれを調節できると考えている。

協議会では、このように企業を超えた立場でユニバーサルデザインフード自主規格を作成・整備しており、会員企業はこれを準用することで、利用者の立場に立った、使いやすさ、わかりやすさに配慮した商品の供給に

努めている。

この度の同学会からの提案は、「口から食べる」介護や医療が今後一層重要となってくるという観点から、現状への危機感を持ってなされている。実際に医師等専門家の判断によりUDFが活用される例が多くなっているが、協議会では、今後、これら専門家から在宅（一般利用者）まで、UDFが一層円滑に活用されるよう、これまでの活動による実績も紹介・提案しながら、食品を供給する企業の立場より協力を行っていく所存である。

参考文献：

* 船見孝博 他：とろみ調整食品の力学測定法に関する検討（Texture Profile Analysisの有用性について）、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会雑誌、13(1)：10-19、2009

【会議、催事等の予定】

3月7日(木) 第4回容器包装研究会（缶詰協会会議室）
3月28日(木) 第3回業務用WG、第8回普及委員会（缶詰協会会議室）

【UDF商品登録状況（925品目・1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	50	52
冷凍食品	128	54	394	12	0	588
常温食品	21	60	138	65	1	285
合計	149	114	534	77	51	925

【会員の異動（1月）】

加入3社 長谷川香料(株)、(株)アオイコーポレーション、堂本食品(株)

計53社（1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 日本缶詰協会内

TEL 03-5256-4801 FAX 03-5256-4805

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