

## 健常者がおいしく食べられる UDF

歯科医師・五島朋幸先生主宰の新宿食支援研究会では、「最期まで口から食べられる街，新宿」として、介護関連職種（医師，歯科医師，歯科衛生士，栄養士・管理栄養士，看護師，リハビリ職など23職種）が主体となり、『食支援の対象者を「見つける人」，これを専門職に「つなげる人」，食べられるように「結果を出す人」を無限に作り出す街づくりをし，この活動を社会全体に「広める』を理念に活動しています（それぞれのローマ字の頭文字を取って「MTK & H<sup>®</sup>」と呼称）。この活動には，本協議会会員企業（㈱明治，アサヒグループ食品㈱，ハウス食品㈱，マルハニチロ㈱，㈱ヤヨイサンフーズ）も介護食品の製造・販売の立場でワーキンググループ（WG）の一つとして参加しています。我々のWGとしてはもちろんUDFを広めることが最大のテーマです（2017年10月号）。

昨年，上記の理念を広く打ち出すため，初めてのフォーラム（全国大会）が開催されましたが，我々のWGではUDFの区分（食べやすさ）をそのままに「病態別食におけるUDFの活用」（2018年5月号）をテーマとしてお伝えしました。

今年も第2回目が9月2日に行われましたが，五島先生の発案をもとに，今回は「健常者がおいしく食べられるUDF」として，食事介護とは正反対の提案を行いました。これは「介護食品はその用途だけ」という固定観念を「UDFは考え方ひとつでどのようにも使える」に，柔軟に転換してみてもいいものです。UDFを一般の料理素材として活用するという点です。一つ間違えれば，「UDFは何のために物性を調整した加工食品としているのか」というジレンマに見舞われるものでもあります。しかし，この発想は，普段UDFを使って食事介護をしている（食事面で健常な）ご家族の皆さんにも，目先を変えるだけでUDFを食べていただけるシーンが広がるという点を伝える試みとして有効と考えました。これは，「UDFの規格を遵守し，食べやすい食品をお届けする」という本来の本会の趣旨からはなかなか提案できる考え方ではありませんので，

やはり新宿食支援研究会ならではのものです。

当日は，一般を含む多くの来場者に資料を受け取っていただきました。今回提案した13レシピのうち，一つをご紹介します。

**<大皿>揚げずに簡単！スコップコロケ** 



おいしい UP 噛みやす UP 噛みやす UP 噛みやす UP

【材料（4人分）】

- ・UDF(歯ぐきでつぶせる)デミグラスソース…2袋(200g)
- ・じゃがいも…中2個(250g)
- ・バター（有塩）…10g
- ・マヨネーズ…大さじ1(12g)
- ・ワスターソース…大さじ1(18g)
- ・パン粉…20g
- ・サラダ油…大さじ1(12g)

調理時間（目安） 20分

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむき、角切り、水にさらして水を切り、耐熱皿に入れてラップをかけ、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する(約3分)。
- ②①のじゃがいもをスプーン等で潰し、温めた「やわらかピーフのデミグラスソース」を混ぜ合わせる。
- ③耐熱皿にバターを塗る。
- ④③の耐熱皿に、②を入れ、上からマヨネーズとワスターソースを格子状にかけ、その上パン粉、サラダ油を回しかける。
- ⑤オーブンを予熱で温めておき、200℃のオーブンで約8分焼く。
- ⑥軽くきつね色になったらオーブンから取り出す。

【栄養成分】（1人分当たり）

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1人分(131g)当たり	191kcal	3.7g	10.4g	20.7g	1.0g

### 【会議，催事等の予定】

10月10日（水）～12日（金）第45回国際福祉機器展（東京ビッグサイト）

10月17日（水）第3回普及委員会（TKP 神田駅前ビジネスセンター会議室）

10月23日（火）第3回容器包装研究会（本会会議室）

### 【UDF 商品登録状況（2,023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	4	12	0	90	106
冷凍食品	302	253	719	30	0	1,304
常温食品	146	143	201	122	1	613
合計	448	400	932	152	91	2,023

### 【会員の異動（8月）】

計77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

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

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