

夢のUDF？

さて、食品の食べやすさとは何でしょう？

我々が展開する「ユニバーサルデザインフード」は、「日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品」としてパンフレットやホームページなどを通じてお伝えしています。

そもそもUDFは、対象となる食品を物性規格で定義しています。したがって、現在、UDFを取得している製品は、加温など必要な調理（調製）を行った後、供食できる状態で物性測定が可能な加工食品である必要があります。これらは、主にレトルト食品や冷凍食品などを想定しています。

一方、アイスクリーム、チョコレート、キャラメルなどの温度とともに物性が変わる食品や、煎餅・おかきのように破断に強い力を要するものなどはどうでしょう。これらは果たして食べにくい食品なのでしょうか。

例えば、前者はそのままではかたい食品ですが、口の中を含むと口中の温度（酵素もありますが）でしばらくするとやわらかくなります。後者についても、そのままでは同様にかたいものですが、やはり口にしばらく含むと口中の水分を吸ってやわらかくなるものもあります。これらは、必要な条件が整えばある意味で「食べやすくなる食品」ということができますか？赤ちゃん用のおせんべいやボーロなどはまさにそうですね。

実は、これらの製品の中には、介護のシーンでの活用を意図した食べやすさに配慮したものが既に開発・販売されているのですが、UDF製品としては未だ存在しません。これは、現在のUDFは、20℃の品温下でその食品の物性測定を行い食べやすさを判定しますが、これら製品はその条件では測定ができないためです。例えば、その条件ではアイスクリームは溶けてしましますが、チョコレートはかたい物性のままです。このままでは実際の食べやすさを測ることはできません。

本会の技術委員会では、長い年月をかけてこれらの特徴を持った製品をいかにUDFとして登録することができるかについて議論を重ねています。考え方のポイントは、その食品に温度や水分を加えると、「喫食時の条件」をどのように規格に対応させるかということです。

現在、ようやくこの長い議論のトンネルの先から光が差し込んできているところです。

冒頭の問いかけに対する回答は、人それぞれの感じ方があるため、これといった言い方をするのは実は難しいのですが、「UDF」がその一つの答えを持っていると私たちは考えています。

今後のUDFの広がりにご期待ください！

【会議、催事等の予定】

5月13日（月）新宿食支援研究会WG（ふれあい歯科ごとう）

【UDF商品登録状況（2,080品目・3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	7	12	0	91	110
冷凍食品	316	264	750	31	0	1,361
常温食品	161	136	187	124	1	609
合計	477	407	949	155	92	2,080

【会員の異動（3月）】

計82社（3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
<https://www.udf.jp/>